Tisková zpráva, 8. června 2016

**Držitel dvou michelinských hvězd Tim Raue představil v Praze svůj přístup ke gastronomii**

**Originalita, kreativita a svoboda, to jsou principy, podle kterých vaří Němec Tim Raue, jeden z nejúspěšnějších šéfkuchařů Evropy. V pražské MAKRO Akademii vedl celodenní workshop pro své české a slovenské kolegy a nabádal je k osobitému a kreativnímu přístupu k vaření. Sám v kuchyni experimentuje s tradičními recepty a obohacuje je o asijské prvky.**

Restaurace Tim Raue v Berlíně se pyšní dvěma michelinskými hvězdami a mnoha dalšími oceněními. Patří mezi top 100 restaurací světa a aspiruje na umístění v první padesátce. Tim Raue si zakládá na vytříbené chuti a na tom, aby od něho hosté odcházeli s nevšedním zážitkem. Specializuje se na asijskou kuchyni a z každé země si bere ty nejlepší chutě, ať již pochází z Japonska, Číny, Thajska nebo Koreje. Za svou kariéru získal celou řadu ocenění, včetně nejlepšího šéfkuchaře Německa.

*„Základem pro mě jsou ty nejkvalitnější suroviny a co nejjednodušší styl. Jídlo má být jako mrak, který vidíte, projdete jím a zanechá ve vás zážitek,“* vysvětluje svoji filosofii Tim Raue a svůj přístup dává do kontrastu s těžkou francouzskou gastronomií. *„Neustále cestuji a při každé cestě získávám novou inspiraci pro svoji práci. Jsem v Praze poprvé a také jsem se poprvé pustil do podobného workshopu pro šéfkuchaře. Nikde na světě jsem ale neviděl lépe vybavenou kuchyni, než máte tady v MAKRO Akademii,“* dodává Tim Raue.

Celodenní workshop v MAKRO Akademii byl určen profesionálním šéfkuchařům z prestižních českých a slovenských restaurací. Kulinářští mistři měli možnost vyzkoušet si práci se slavným kolegou a seznámit se s nejmodernějšími trendy ve vysoké gastronomii. Kromě praktické části Tim Raue představil účastníkům workshopu svou filosofii postavenou na třech hlavních principech: originalita, kreativita a svoboda. *„Vaření je umění, kterým můžete vystihnout svůj talent, pocity, osobnost, ale také národnost,“* vysvětloval účastníkům. Zdůraznil také to, že v dnešní době musí být každý talíř pro zákazníka dokonalý, nejen ten pro michelinského komisaře. *„Pokud pokrm nechutná jednomu zákazníkovi a napíše o tom na internetu, není potřeba to řešit. Pokud ale stejnou věc řeší online desítky hostů, měli by se kuchaři zamyslet,“* uzavírá Tim Raue.

*„Workshop s Timem Raue je dalším krokem v našem dlouhodobém plánu přiblížit českým kuchařům nejnovější trendy světové gastronomie. Do budoucna plánujeme pozvat do Prahy i další kuchařské hvězdy,“* říká Petr Stádník, šéfkuchař MAKRO.

Během workshopu si v doprovodu šéfkuchaře MAKRO Petra Stádníka a účastníků kurzu prohlédl sortiment velkoobchodního střediska MAKRO ve Stodůlkách, které bezprostředně sousedí s MAKRO Akademií. Část čerstvých surovin potřebných pro svůj workshop zde i nakoupil.

\*\*\*

**METRO/MAKRO Cash & Carry** provozuje více než 750 samoobslužných velkoobchodů ve 25 zemích. Společnost celosvětově zaměstnává přibližně 110 000 lidí a za fiskální rok 2014/2015 dosáhla prodejů v celkové výši 30 miliard EUR. METRO Cash & Carry tvoří prodejní divizi skupiny METRO GROUP, která je jednou z největších mezinárodních retailových společností. Za fiskální rok 2014/2015 dosáhl její obrat 59 miliard EUR. Společnost působí ve 29 zemích, má 220 000 zaměstnanců a provozuje zhruba 2 000 obchodů. Výkon skupiny METRO GROUP je založen na síle obchodních značek, které působí nezávisle ve vlastních tržních segmentech: METRO/MAKRO Cash & Carry jako světový lídr v oblasti samoobslužných velkoobchodů, Media Markt a Saturn jako evropský lídr v oblasti prodeje spotřební elektroniky a Real hypermarkety.

**Pro více informací kontaktujte:**

**Tereza Knířová**

Inspiro Solutions

tel.: +420 724 352 211

e-mail: [tereza.knirova@inspiro-solutions.cz](mailto:tereza.knirova@inspiro-solutions.cz)

[www.makro.cz](http://www.makro.cz)

[www.facebook.com/makro.cz](http://www.facebook.com/makro.cz)

[www.twitter.com/makrocr](http://www.twitter.com/makrocr)