Tisková zpráva, 27. 9. 2017

**Michelinský šéfkuchař Sven Elverfeld předvedl své umění v MAKRO Akademii**

**Sven Elverfeld, šéfkuchař oceněný trojicí michelinských hvězd, vedl unikátní workshop pro profesionály v pražské MAKRO Akademii. Dorazil spolu s celým týmem wolfsburgské restaurace Aqua spadající pod řetězec Ritz – Carlton, aby seznámil české šéfkuchaře se svou filozofií i postupy, které používá. Elverfeld s účastníky připravil 6 chodů ze svého menu včetně signature dish, krémového sorbetu se šampaňským, který je evergreenem jídelníčku od otevření restaurace.**

Profesionálové z oboru měli možnost se během workshopu seznámit s filozofií a přístupem k přípravě pokrmů, který Elverfeld zastává. Podle svých vlastních slov je vyznavačem tradičních **lokálních surovin a chutí zpracovaných moderními kuchařskými postupy**. Při vaření vychází z národní tradice, zakládá si na původu a kvalitě surovin, stejně jako různorodosti zpracování. *„Mám rád jednoduché věci, ale při fine dining to neznamená vždy totéž. V menu restaurace Aqua najdete i pokrmy založené na 2 či 3 ingrediencích. Každá z nich je ale upravena třeba 3 kuchařskými technikami,“* vysvětluje Elverfeld a dodává: *„Jídlo tak získá na textuře i chuti, je komplexní a samo o sobě zážitek. Nikdy to není nuda!“*

Spolu s Elverfeldem do Prahy dorazilo 7 kuchařů z týmu **restaurace Aqua**. Každý z účastníků kurzu tak mohl zažít na vlastní kůži atmosféru michelinské restaurace. *„V Praze jsem chtěl restauraci Aqua představit takovou, jaká je. Velmi si zakládám na týmu, který mám kolem sebe, protože si myslím, že šéfkuchař je právě tak dobrý jako jeho tým. Na své kolegy se mohu spolehnout a jsem moc rád, že tu mohli být se mnou,“* zhodnotil atmosféru Elverfeld.

Šestice chodů připravovaných během kurzu vycházela ze stálého menu restaurace Aqua a zahrnovala teplý předkrm, rybí chod, dvojici hlavních chodů a dva dezerty. Jedním z nich byla i pověstná zmrzlina připravená ze šampaňského a másla namísto smetany. Většinu surovin použitých v menu si tým vybral před workshopem přímo v MAKRO Stodůlky, které nedávno prošlo redesignem a nyní nabízí více než 3 500 nových položek. Některé produkty do nabídky připravilo MAKRO speciálně pro účely workshopu. *„Pro nás jako partnery profesionálů v gastronomii je absolutně klíčové, že dokážeme zajistit suroviny kvalitou a původem odpovídající požadavkům michelinských restaurací, a to pro každého zákazníka každý den, ale i přímo na míru jednotlivcům“* říká Petr Stádník, šéfkuchař MAKRO Akademie.

**Sven Elverfeld – kuchařská hvězda z Německa**

Sven Elverfeld je německý šéfkuchař, který spojil svou profesionální kariéru se sítí Ritz – Carlton. Zkušenosti sbíral při pracovních cestách po světě. Vařil například v Japonsku, na Krétě či v Dubai. V roce 2000 stál u zrodu restaurace Aqua v komplexu Wolfsburg Autostadt, se kterou získal tři michelinské hvězdy a umístil se na skvělé 70. příčce v žebříčku nejlepších světových restaurací. Aktuálně se sítí Ritz – Carlon připravuje rozšíření konceptu Aqua pro flotilu luxusních zaoceánských lodí.

\*\*\*

METRO je mezinárodní lídr, který se specializuje na velkoobchodní a maloobchodní prodej potravin. Společnost je zastoupená v 35 zemích a celosvětově zaměstnává 150 000 lidí. Ve finanční roce 2015/16 METRO dosáhlo prodejů ve výši 37 mld. EUR. Zaměřuje se na poskytování služeb odpovídajících specifickým potřebám velkoobchodních i maloobchodních zákazníků, a to na regionální i mezinárodní úrovni. Prostřednictvím svých obchodních značek METRO Cash & Carry, Real, služeb přímé distribuce a digitálních iniciativ METRO nastavuje standardy pro budoucnost: orientace na zákazníka, digitální řešení a udržitelné podnikání. Více informací naleznete na [www.metroag.de](http://www.metroag.de).

METRO/MAKRO Cash & Carry je zastoupeno ve 25 zemích, kde provozuje více než 750 samoobslužných velkoobchodů a zaměstnává 100.000 lidí.

**Pro více informací kontaktujte:**

**Tereza Knířová**

Inspiro Solutions
tel.: +420 724 352 211

e-mail: tereza.knirova@inspiro-solutions.cz

**Romana Nýdrle**

Ředitelka korporátní komunikace MAKRO Cash & Carry
tel.: +420 251 111 112

e-mail: romana.nydrle@makro.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)