Tisková zpráva, 12. 6. 2018

**Michelinský šéfkuchař Jens Rittmeyer v MAKRO Akademii**

**Německý šéfkuchař Jens Rittmeyer patří ke špičce skandinávské kuchyně. Své umění předvedl v úterý 5. června v MAKRO Akademii. Michelinský šéfkuchař připravil s účastníky workshopu pět chodů inspirovaných Severním mořem. Zároveň však neopomenul regionální potraviny. Tento exkluzivní workshop s Jensem Rittmeyerem vzbudil mezi odborníky velký zájem.**

**Jens Rittmeyer** je šéfkuchařem Restaurants N° 4´, který byl v roce 2017 oceněn michelinskou hvězdou. V **MAKRO Akademii** připravil workshop pro profesionální kuchaře a odborníky z gastronomie. Rittmeyer je známý pro své kuchařské umění a nadšení pro severskou kuchyni. A právě pokrmy inspirované **severním Německem a Skandinávií** připravil spolu s účastníky workshopu 5. června v MAKRO Akademii.

Všech pět chodů bylo založených na **regionálních a sezónních potravinách** ve spojení se severskými ingrediencemi. První chod, který Jens Rittmeyer spolu s účastníky workshopu připravil byla hřebenatka s omáčkou z celeru, slanými bylinkami a fenyklem. Dalším připraveným pokrmem byl losos s uzeným podmáslím a koprem. *„Filety z lososa můžete koupit v obchodě s rybami, ale skutečně nejlepší losos je ten z Faerských ostrovů,“* komentuje přípravu **Rittmeyer**. Chuť lososa pak ozvláštnila kedluben a ředkev.

Dále se připravoval houbový vývar s liškami a telecím brzlíkem a pohankovou polentou. Čtvrtým chodem byla zvěřina s jalovcovými bobulemi, sezónní kořenovou zeleninou a mangoldem zalitá omáčkou z červeného vína a ostružin. Dezert z pohankové mouky, sezónní rebarbory, jahod a smrkovým jehličím pak završil celý workshop.

Workshopy se špičkovými šéfkuchaři se v MAKRO Akademii pořádají pravidelně. Profesionálové v gastronomii si tak mohou rozšířit své kuchařské dovednosti a předávat je dál. *„Těší nás velký zájem o pořádané workshopy a budeme i nadále zvát ty nejlepší z oboru aby předali své zkušenosti dál,“* komentuje **Petr Stádník, šéfkuchař MAKRO Akademie**.

\*\*\*

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:**

**Zuzana Berezňáková**

Inspiro Solutions   
tel.: +420 608 438 710

e-mail: [zuzana.bereznakova@inspiro-solutions.cz](mailto:zuzana.bereznakova@inspiro-solutions.cz)

**Romana Nýdrle**

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

e-mail: [romana.nydrle@makro.cz](mailto: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)