# gourmet

→ JIŽNÍ MORAVA

CZ

# Obsah:


RESTAURACE 4
**Restaurace Víno Šílová 6**
Amande 8
Burgr's Club 10
Chateau Petit 12
Na Humpolce 14
Picérka Restaurant & Pizza 16
RAF House 18
Zlatá terasa 20

BISTRA 22
**Pedro's Streetfood Bistro 24**
Bystrá Židle 26
Fredy's 28
KUK Bistro 30
Mezi Bulky 32
Panelka 34
Prostě Burger 36
U Černého Berana 38

KAVÁRNY A CUKRÁRNY 40
**půlnapůl 42**
Balance coffee & wine 44
Café Hostina 46
Coffee first 48
Coffee Square 50
Dvorek :: café wine bistro :: Bořetice 52
Fabrica de café 54
Kafé v kině 56
KaKaBu 58
Pražírna Kyjov 60

VINAŘSTVÍ A VINNÉ GALERIE 62
**Vinařství Válka 64**
Baraque wine gallery 66
Dvorek jako víno 68
Korek vinný bar & bistro 70
Sonberk 72
Vican Wine 74
Vinařství Spielberg 76
Vinařství Škrobák 78
Vinotéka Botur 80

PIVNICE A PIVOVARY 82
**Vorkloster 84**
Čechův dvůr – pivovar Louka 86
Frankies 88
Kyjovský pivovar 90
Mezi vraty 92
Pivovarská ReZtaurace 94
Řemeslný minipivovar Dubňák 96
Zmolský pivovar 98

NA KOLEČKÁCH 100
TOP TIP 103

OBECNÉ INFORMACE
Systém hodnocení 104
Hodnotící komise 106
Nominační komise 110

VYSVĚTLIVKY:

VEGETARIÁN

BEZLEPEK

KIDS FRIENDLY

DOG FRIENDLY

BEZBARIÉROVÝ PODNIK

# Servírujeme špičku gastronomie na jižní Moravě

Milujeme jižní Moravu. Máme tu parádní přírodu, památky... i jídlo. Čtvrtým rokem pro vás proto hledáme top podniky, kde se dá skvěle najíst a napít – v kategorii RESTAURACE, BISTRA, KAVÁRNY A CUKRÁRNY, VINAŘSTVÍ A VINNÉ GALERIE, PIVNICE A PIVOVARY. Podniky, kam se budete rádi vracet.

Náš Gourmet průvodce reprezentuje to nejlepší z jižní Moravy, proto jednotlivé podniky nominují přímo lidé z kraje, kteří mají přehled. Ale hodnotí nezávislí specialisté mimo kraj, abychom byli objektivní. Vydejte se s námi na výlet, protože když vám vyhládne, máte kam jít!

→ RESTAURACE

# Restaurace Víno Šílová

## „Brilantní kuchařské techniky, geniální chutě“

Víno a jídlo k sobě patří jako láska k životu. Víno při správné kombinaci chutě, vůně a zážitek z jídla zvýrazní a umocní. Přesně to zažijete na tomto místě. Jídla s vínem spojují přímo v receptech nebo je senzoricky ovlivňují vínem i dalšími produkty z hroznů od octa a želé po rozinky a vínovici.

Vídeňská 5, Mikulov
+420 703 144 007
vinosilova.cz/restaurace-mikulov

01

OTEVŘENO:

VYJÁDŘENÍ HODNOTITELE:

**Mělo to nápad, mělo to chuť, barevné, nepřekombinované, dotažené. Nabídka jednoduchá, přesto ucelená a pestrá. A nejhezčí foodstyling široko daleko.**

# Amande

## „Risotto i carbonara fantastické!“

Elegantní interiér zve na zážitkovou gastronomii. Při sestavování menu se kuchařský tým rozhlíží kolem sebe, vybírá ze surovin typických pro tento kraj a roční období. A tak tu ochutnáte třeba čerstvé ryby z Pohořelic nebo sýry z farmy kousek pod Pálavou. Skvělá vína dodávají jihomoravští vinaři.

| | |
|---|---|
| Husova 8, Hustopeče | 02 |
| +420 774 662 607 | |
| www.amandehotel.cz | |

OTEVŘENO:

VYJÁDŘENÍ HODNOTITELE:

**Super domácí pasta, špagety carbonara byly nejlepší, jaké jsem v ČR ochutnal. Oceňuji v nabídce sumce, pálavský sýr z farmy i chuťově vynikající lokální mandlovku.**

# Burgr's Club

## „Moc dobré lanýžové hranolky“

Začínali jako malé bistro, dnes hýčká tento prémiový klub tělo i ducha. Kromě kultury a vyhlášených burgerů se sem chodí na špičkové steaky, speciality vařené v malých sériích i vícechodové zážitkové degustační menu. Mistrovské jídlo korunují vína místních vinařů, výběrová káva, lokální pivo.

| | |
|---|---|
| 21. dubna 694, Lednice | 03 |
| +420 776 416 518 | |
| www.burgrsclub.cz | |

OTEVŘENO:

VYJÁDŘENÍ HODNOTITELE:

**Burgrárna, která si rozhodně zaslouží být na seznamu Gourmetu. Vyzdvihnu vege burger, který byl nad očekávání dobrý. Navíc možnost výběru mezi žampiony nebo cuketou mě velmi potěšila.**

# Chateau Petit

## „Vše propojené a promyšlené s důrazem na lokálnost“

Stylový à la carte restaurant najdete v rozlehlém areálu Chateau de Frontiere s dokonalým výhledem na Hraniční zámeček. Útulný interiér i zahrádka jsou ideální kulisy pro chuťový Olymp, který zažijete. Ochutnáte nejen maso a ryby všeho druhu a po jejich větrníku už nebudete chtít nikdy jiný.

K zámečku 16, Hlohovec
+420 602 728 292
www.chateaudefrontiere.com

**04**

OTEVŘENO:

VYJÁDŘENÍ HODNOTITELE:

**Nápaditá, technicky správně provedená jídla. Foie gras torchon fantastické, výborná kombinace se sladkokyselou rebarborou a kdoulí. Interiér je krásný s mechovou stěnou jako dominantou.**

# Na Humpolce

## „Víc takových! Podnik, kde vaří srdcem a je to znát“

Poctivá kuchyně nabízí klasiku i degustace se špičkovými šéfkuchaři. Umí parádní žebra i tatarák, jejich pokladem je vlastní kari pasta a skvělé jacket potatoes. Pivo Vorkloster vyladí na hladinku, umí šnyt i mlíko. Důstojnému baroknímu exteriéru formanské hospody odpovídá útulný interiér, nebude se vám chtít domů.

| | |
|---|---|
| Brněnská 184, Tišnov | 05 |
| +420 720 153 184 | |
| www.nahumpolce.cz | |

OTEVŘENO:

VYJÁDŘENÍ HODNOTITELE:

**Moc fajn hospoda a plating tomu zcela odpovídal. Lahodné, dobře ošetřené pivo jako bonus. Musím vyzdvihnout možnost objednat si i veganské jídlo a milou obsluhu.**

# Picérka Restaurant & Pizza

## „Nadstandardní restaurace – chutí jídel i obsluhou“

Nenechte se zmást slovem „picérka“. Designový rodinný restaurant servíruje nekonečnou plejádu gastro pokladů od masa po dezerty. Prezentace jídla je umělecký počin. O prázdninách vládne menu léto, v zimě vás suroviny zahřejí. Zahrádka dělá radost nejen cyklistům, je krásná stejně jako interiér.

| | |
|---|---|
| Náměstí 103, Jaroslavice | 06 |
| +420 0 728 841 364 | |
| www.picerka.eu | |

OTEVŘENO:

VYJÁDŘENÍ HODNOTITELE:

**Obsluha mi doporučila mangoldové špecle a byly absolutně vynikající. Pizza také výborná, použité suroviny kvalitní. Plating všech jídel krásný, obsluha úžasná.**

# RAF House

## „Tady jsem našel kvalitu, takhle to má vypadat!“

Dáte přednost stylové vinárně se samoobslužným vínomatem nebo anglickému Pubu s muzeem? Zakládají si tu na kráse interiérů, čerstvosti a kvalitě surovin, home made výrobcích, nepoužívají žádné polotovary. Menu pravidelně obměňují a obsahuje vždy jen pár jídel, zato dokonale vyladěných.

| | |
|---|---|
| Tovární 9, Ivančice | 07 |
| +420 733 744 344 | |
| www.rafhouse.cz | |

OTEVŘENO:

VYJÁDŘENÍ HODNOTITELE:

**Co jsem si objednal, to jsem dostal přesně v kvalitě, kterou jsem očekával. A byl bych ochotný zaplatit i mnohem víc. Shepherd's pie fantastický, vše pěkně servírované, personál milý... paráda.**

# Zlatá terasa

## „Usměvavá obsluha, rodinný přístup, dobrá nálada“

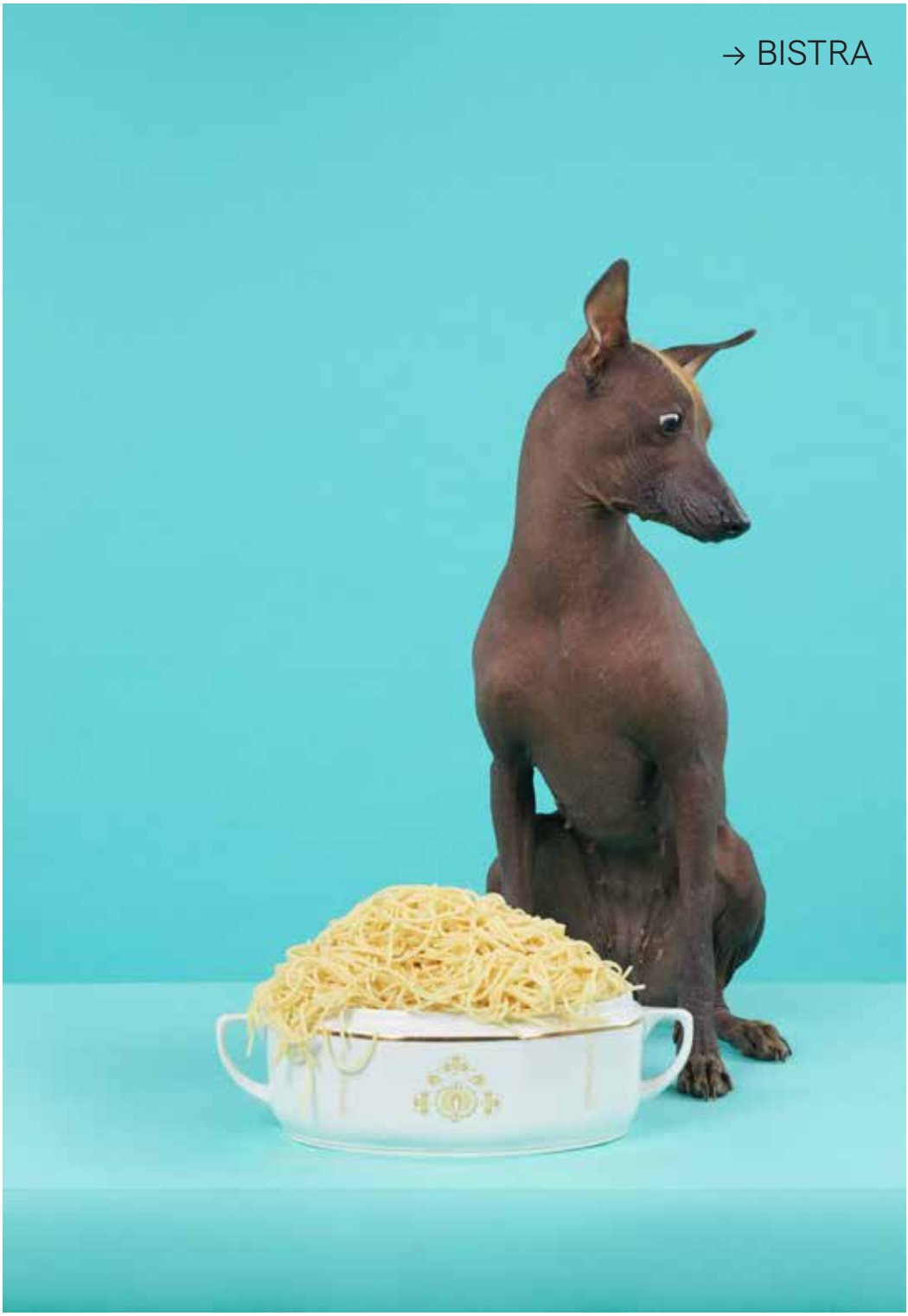
Zámecká restaurace dopřává hostům gastronomické zážitky. Z prostorné terasy máte královský výhled do bylinkové zahrady a zámeckého parku. Menu je pestré a odvážné, ale zařazují i klasiku. Společné je vždy precizní zpracování surovin. A ty sladké tečky kouzelnice cukrářky! Zhřešíte, uvidíte...

| | |
|---|---|
| Zámek 1, Valtice<br>+420 604 246 037<br>www.zameckyhotelvaltice.cz | 08 |

OTEVŘENO:

VYJÁDŘENÍ HODNOTITELE:

**Domácí kachní paštika byla výborná, dobře dochucená. Obsluha umí doporučit vhodné víno, což oceňuji stejně jako bezchybný servis kávy.**


→ BISTRA

# Pedro's Streetfood Bistro

## „Vychytaný street food úžasných chutí“

Americky laděný gastro příběh začal v Lednici ve foodtrucku, další kapitolou je 1. street-foodové bistro v Mikulově! Specializuje se na burgery, hot dogy, sandwiche a belgické hranolky připravené pěkně na hovězím tuku. Špičkové lokální suroviny jako vyzrálé Maso Klouda, jsou základ.

| | |
|---|---|
| Brněnská 8/3, Mikulov | 09 |
| +420 704 891 000 | |
| FB: pedrosfoodtruck | |

OTEVŘENO:

VYJÁDŘENÍ HODNOTITELE:

**Personál milý a znalý sortimentu, lehce rozpoznatelný díky dresscodu. Jde vidět a cítit, že to dělají, protože je to baví. Koncept vyladěný od A do Z!**

# Bystrá Židle

## „Ochutnali jsme boží burger s farmářským sýrem!“

Rychlé obědy jsou tu vlastní verzí street food, zákusky nebeské, většina dodavatelů z okolí. Výběrovou kávu připravují ze směsi vytvořené přímo pro Bystrou Židli. Přátelí se s několika rodinnými vinařstvími a na nabídce je to znát. Jako bonus strategická poloha u zámku, nádraží i cyklostezky.

| | |
|---|---|
| Nádražní 135, Židlochovice | 10 |
| +420 775 160 277 | |
| FB: bystrazidle | |

OTEVŘENO:

VYJÁDŘENÍ HODNOTITELE:

**Je skvělé, že tu myslí i na vegetariány. A na psí parťáky, kteří dostanou jako dárek misku granulí. Vše krásně servírované, obsluha usměvavá a ochotná.**

# Fredy's

## „Je moc hezky cítit, že to je rodinný podnik“

Tohle byste v moravském městečku nečekali. Fredy a Monika servírují chuť latinské Ameriky a mexické barvy pro hezký den. Než dobroty z čerstvých surovin připraví, usměvaví manželé rádi poklábosí, jak se co připravuje nebo o kousku života, co prožili v Americe. Zkuste i drinky, třeba guatemalský!

| | |
|---|---|
| Jungmannova 1, Břeclav | 11 |
| +420 776 871 104 | |
| FB: Guatemalamayan | |

OTEVŘENO:

VYJÁDŘENÍ HODNOTITELE:

**Jídla byla krásně barevná, suroviny čerstvé, Mexiko jedna báseň. Limonády dobře vyladěné. Originální barevné prostředí souzní s konceptem podniku.**

# KUK Bistro

## „Výtečný domácí chléb a drobnosti na zobání excelentní “

Každý den čerstvě napečený domácí chléb, sladké pečivo, poctivá polévka. Geniální místo pro brunch! Perfektně podávaná káva, místní vína, vlastní KUK pálenky, tapas. Regionální suroviny a produkty si užijete v čistém interiéru plném světlého dřeva, na parádní zahrádce nebo koupíte na doma.

| | |
|---|---|
| Kostelní náměstí 4, Mikulov | 12 |
| +420 728 332 485 | |
| FB: KUKbistro.mikulov | |

OTEVŘENO:

VYJÁDŘENÍ HODNOTITELE:

**Hezky prezentované bistro na krásném místě v Mikulově, příjemná terasa. Výtečný chléb se dá koupit i s sebou. Na sociálních sítích se nebojí prezentovat i tým, a to se cení.**

# Mezi Bulky

## „Kreativní pokrmy s vlastním rukopisem podniku“

Co patří mezi bulky? Jen ty nejchutnější suroviny! Jako bio maso z rodinné farmy Rudimov v Bílých Karpatech. Vegetariáni a vegani si pochutnají na úrovni na burgeru s NeMasem. Co můžou, vyrobí si tu sami od majonézy po nakládanou zeleninu. Burgery korunují dirty fries, domácí dipy i milkshaky.

| | |
|---|---|
| Nár. hrdinů 2010/18, Břeclav | 13 |
| +420 602 462 431 | |
| www.mezibulky.cz | |

OTEVŘENO:

VYJÁDŘENÍ HODNOTITELE:

**Poctivé dvouruční burgery. Domácí pečivo, které si nechávají napéct. Vše čerstvé. Cítili jsme se v podniku moc fajn!**

# Panelka

## „Nabídka originální, jídla plná chuti“

Kiosek u zatopeného lomu podává místo smažáku asijské, mexické i další dobroty. Aneb od japonských udon nudlí po česká lokální piva. Kromě toho servíruje duo prvorepublikové plovárny U Libuše z bistra nepopsatelnou romantiku. Tady si dejte si bez obav nášup – kvalitního jídla i přírodního koupání.

| | |
|---|---|
| Luleč 310, Luleč | 14 |
| +420 776 002 200 | |
| www.panelka-lulec.cz | |

OTEVŘENO:

VYJÁDŘENÍ HODNOTITELE:

**Jídla i nápoje hezky a kvalitně servírované, servis se hodí ke konceptu a menu. Lehká jídla jsou ideální vzhledem ke koupání. Příjemný personál je velké plus.**

# Prostě Burger

## „Pro toho, kdo má opravdu hlad“

Pořádný flák masa v domácí bulce, domácí jsou i omáčky. Jako příloha čerstvé hranolky, žádný polotovar! Hranolky můžete mít taky parmezánové, slaninové i batátové. Chuť vyváženého burgeru, který tu umí i ve vege verzi, korunuje nezapomenutelná tečka – od amerických lívanců po francouzské makronky.

| | |
|---|---|
| Kollárova 226/10, Kyjov | 15 |
| +420 704 416 183 | |
| www.prosteburger.cz | |

OTEVŘENO:

VYJÁDŘENÍ HODNOTITELE:

**Slušná nabídka, komunikativní příjemný personál. Vše vám rádi zabalí i s sebou třeba na domácí party.**

# U Černého Berana

## „Skutečně slušná péče o pivo, v kuchyni to ladilo taky, a to se cení!“

Hospůdka s outdoor posezením v malebné vesnici překvapí vyladěným burger menu, kde prim hraje vyzrálé hovězí. Sekundují mu suroviny jako čedar, limetkovo-koprový dip, wasabi majonéza či coleslaw. Týdenní menu nabízí hospodskou klasiku i exotiku třeba z Mexika. A drinky? Umí espresso tonic i šnyt!

| | |
|---|---|
| Zbraslavec 17, Zbraslavec<br>+420 602 789 648<br>FB: UCernehoBeranaZbraslavec | 16 |

OTEVŘENO:

VYJÁDŘENÍ HODNOTITELE:

**Nápojová nabídka pro vesnickou hospůdku je slušná, pivo úžasné. Chléb s roastbeefem byl dokonalý. Luxusní chuť s kombinací okurky, kapary, rukoly.**

# → KAVÁRNY A CUKRÁRNY

# půlnapůl

## „Maximální zážitek, nádherná atmosféra!“

Manželské duo sdílí lásku k pečení a kávě. Tady najdete fortel a kvalitu, rodinné hodnoty se odráží ve všem. Samozřejmostí je výběrová káva vypěstovaná s respektem k lidem i surovině. Kromě dezertů pečou takřka před vámi řemeslný chléb z kvásku půl napůl pšenice a žito, vaří sezónní obědy z místních surovin.

| | |
|---|---|
| Horní Česká 229/18, Znojmo | 17 |
| +420 774 283 633 | |
| www.pulnapul.com | |

OTEVŘENO:

VYJÁDŘENÍ HODNOTITELE:

**Precizně vybalancovaná káva s ovocitou kyselostí, vynikající chuť, barista profesionál. Široká espresso nabídka, vlastní sirupy i chléb. Ocenili jsme water station a výjimečný přístup personálu k hostům.**

# Balance coffee & wine

## „S cortadem se barista popasoval na jedničku!“

Co je lepší: káva nebo víno, sklenka či šálek? Tady našli balanc. Spojují výběrovou kávu, jejíž pražení si sami hlídají, s naturálním vínem a kolekcí nejkvalitnějších vín nejen znojemské oblasti. Kavárna s vinným barem servíruje k zakousnutí dortíky a slané snacky včetně vegan a glutenfree.

| | |
|---|---|
| Velká Mikulášská 37/10, Znojmo | 18 |
| +420 722 759 530 | |
| www.balancecoffeewine.cz | |

OTEVŘENO:

VYJÁDŘENÍ HODNOTITELE:

**Káva připravována precizně na profi strojích, vlastní dezerty chutné nejen na pohled. Krásná prezentace bezinkové limonády ve zkumavce!**

# Café Hostina

## „Zajímavé kávové drinky včetně CBD kapek do kávy“

Interiér s espritem pařížských kaváren. Bude vám tu ukrutně dobře. Baristé jsou pohodáři a hračičky, nebojí se kávou mixnout cokoli, latté art povyšují na opravdové umění. A ty dorty jako od maminky... oči přechází, pusa je v nebi. No, zkuste odolat. Kavárna s velkým K, hostina s velkým H.

| | |
|---|---|
| Náměstí Svobody 3, Valtice | 19 |
| +420 608 810 808 | |
| FB: cafehostina | |

OTEVŘENO:

VYJÁDŘENÍ HODNOTITELE:

**Originální nabídka káv zrcadlí, jak jim tu na výběru i přípravě záleží. Dezerty vysoké kvality s designovými prvky, parádní kolekce nápojů od nealko po lokální vína. Obsluha úžasná, zahrada přenádherná.**

# Coffee first

## „Příjemná obsluha, srdečný úsměv + výběrová káva“

Co si dát jako první? Výběrovou kávu z Doubleshotu! A pak hned sladký dezert nebo sendvič světových chutí. Nic tu nešidí, i majonéza v hot dogu je vlastní. Hitem je luxusní Pavlova a cheesecaky všech (pří)chutí i barev. Čistý interiér v severském šmrncu v bílé a černé harmonicky zjemňuje dřevo.

| | |
|---|---|
| Masarykovo nám. 142/10, Dolní Kounice | 20 |
| +420 776 205 365 | |
| FB: coffeefirstDK | |

OTEVŘENO:

VYJÁDŘENÍ HODNOTITELE:

**Rodinný podnik, kde se střídají dvě sestry. Na mlýnku mají kávu Doubleshot, kterou připravují přesně podle pravidel. Vlastní dezerty designově velmi pěkné, sezónní.**

# Coffee Square

## „Pro pravé nadšence do kávy“

Kavárna přímo v pražírně, víc už to vonět nemůže! Jen pár kroků od centra Lednice ochutnáte výběrovou kávu, pořádnou horkou čokoládu, vína z rodinného vinařství, luxusní dezerty vlastní výroby i piva z lokálních minipivovarů. A od června do září zaskočte na víkendovou snídani z čerstvých surovin.

| | |
|---|---|
| Valtická 253, Lednice | 21 |
| +420 799 512 589 | |
| www.coffeesquare.cz | |

OTEVŘENO:

VYJÁDŘENÍ HODNOTITELE:

**Přesnost, preciznost, jednoduchost! Kokosové latté na ledu připravili velmi umně. Vlastní zmrzlina je top, výběr dezertů široký. Krásný servis nápojů.**

# Dvorek :: café wine bistro :: Bořetice

## „Dokonalý vibe, místo s jedinečným geniem loci“

Za romantikou do Provence? Kdeže! Designový kontejner na dvorku bořetické fary s posezením pod jabloní je to pravé. Zvlášť jestli milujete výběrovou kávu. Ta je tady jediná z daleké ciziny. Vše ostatní striktně lokální od dezertů po víno, sýry, paštiky, pivo. Nefalšované carpe diem po česku.

| | |
|---|---|
| Bořetice 188, Bořetice u Hustopečí | 22 |
| +420 736 625 403 | |
| www.dvorekboretice.cz | |

OTEVŘENO:

VYJÁDŘENÍ HODNOTITELE:

**Flat white byl mistrně připraven, nádherné dezerty okolních cukrářek v top kvalitě. Vše včetně vína a slaných snacků chutná úžasně, řemeslnost a lokálnost se prolínají celou nabídkou.**

# Fabrica de café

## „Velmi precizní a čistá příprava kávy“

Jen pár kroků od rušného centra vydechněte v kavárně s malebnou zahrádkou plnou květin. Kávy si sami praží, sladké dobroty kouzlí vlastní cukrárna, v horku neodoláte domácím nanukům a hlad zaženou zapečené nebo obložené chleby. Pivo a víno vybírají pečlivě u menších lokálních pivovarů a vinařů.

| | |
|---|---|
| Štefánikova 269, Hodonín | 23 |
| +420 773 381 717 | |
| www.fabricadecafe.cz | |

OTEVŘENO:

VYJÁDŘENÍ HODNOTITELE:

**Pražírna nabízí kávu výběrové kvality ve vysokém standardu. Veškeré kávové nápoje skvěle připravené. Široká nabídka cheesecaků, obložený chleba důmyslně kombinoval chutě.**

# Kafé v kině

## „Pro milovníky alternativních kávových nápojů“

Přes den kavárna, večer bar. Místo setkávání, ať máte chuť na kulturu nebo něco lahodného. Servírují vlastní dobroty jako obědové polévky a lokální jako pivo z Velického Bombarďáku, pálenky z Kuželova White Carpathians Distillery, sýry i vína, na je mlýnku nejčastěji La Boheme Cafe a Coffeespot.

| | |
|---|---|
| nám. Míru 666,<br>Veselí nad Moravou | 24 |
| +420 606 445 113 | |
| www.kafe-v-kine.cz | |

OTEVŘENO:

VYJÁDŘENÍ HODNOTITELE:

**Autentický prostor v historické části kina (kino sedačky, na stěnách citace filmových hlášek). Podnik akcentuje i slanou nabídku a zajímavé míchané drinky. Tady to žije přes den i večer!**

# KaKaBu café

## „Milý personál vykouzlil báječnou atmosféru“

Potřebujete zlepšit náladu, zahnat chmury? V Kakabu podávají účinnou medicínu. Umělecky obložený chleba k snídani odstartuje ráno tak pěkně, že by tu jeden strávil celý (tý)den. Usměvavá obsluha se rozhodně netváří jak kakabus. Krásná zahrádka, božská káva od Fiftybeans a ty domácí dorty...

| | |
|---|---|
| Antonína Trapla 67, Boskovice | 25 |
| +420 739 290 455 | |
| FB: kakabucafe | |

OTEVŘENO:

VYJÁDŘENÍ HODNOTITELE:

**Ochutnali jsme výborné espresso a batch brew. Barista měří a váží množství kávy dovnitř, ven i čas extrakce! Obsluha umí doporučit z designových dezertů. Takovou kavárnu by si zasloužilo každé malé město.**

# Pražírna Kyjov

## „Parádní signature nápoje s kávou a alkoholem“

Kavárna nebo bar? Je to na vás, říkají bratři kavárníci. Stačí, když oceníte správně připravenou prvotřídní kávu, dobré pivo, víno. Nebo dezert lahodný oku i jazyku. K tomu všemu totiž patří pohoda. A tu zde najdete. V multifunkčním prostoru (nejen) pro milovníky kávy. Tady je prostě dobře.

| | |
|---|---|
| Komenského 1407/14 | Kyjov | 26 |
| +420 604 466 342 | |
| www.prazirnakyjov.cz | |

OTEVŘENO:

VYJÁDŘENÍ HODNOTITELE:

**U espresso tonicu byla dobře oddělená káva od tonicu, flat white měl super vyšlehanou pěnu. Prezentace drinků bez chyby. A dobře naladění zaměstnanci jako bonus.**

# Vinařství Válka

## „Připadali jsme si doslova jako doma“

Už poetické prostředí Vinařského dvora je jak rajská kulisa. Dokonalé do posledního křesílka. Obsluha milá, speciality lokální. Réva ze svahů přírodního parku Výhon končí osobitými bio víny se znaky minerality. Jak říkají Válkovi – tvoří víno jako umělecké dílo. Ale i menu je tu umělecký počin!

Kroužek 428 | Nosislav
+420 547 231 628
www.vinarstvivalka.cz

27

OTEVŘENO:

VYJÁDŘENÍ HODNOTITELE:

**Překrásná Bílá Frankovka je pohlazení na duši, velmi jemná práce vinaře se projeví v tomto víně. Osobní přístup a autentičnost je obrovská devíza vinařství. A neskutečně dobře jsme se tu najedli.**

# Baraque wine gallery

## „Moderní vína včetně oranžových splnila očekávání“

Pro rodinné vinařství je víno životní styl, dává do něj to nej ze sebe. Je v něm uvolnění, inspirace, pocit luxusu i ona příslovečná pravda. S výhledem na viniční trať složte tělo i starosti ve vinné galerii. Vychutnáte si výhled, výběrovou kávu, dezerty a samozřejmě víno. A ano, cyklisté vítáni!

| | |
|---|---|
| Hodonínská 1171/12,<br>Velké Pavlovice | 28 |
| +420 774 935 913 | |
| www.vinarstvibaraque.cz | |

OTEVŘENO:

VYJÁDŘENÍ HODNOTITELE:

**Vína jsou neskutečně popsána senzoricky na etiketách, připodobňují je k lidským povahám a charakterům. Každé víno tak má vlastní jedinečnou osobnost. Z kolekce PUNK je okouzlující Děvín.**

# Dvorek jako víno

## „Přehled o nabízených vínech je tu 100%“

Kavárna, vinotéka, shop s místními produkty, penzion a hlavně metropole pohody přímo na hlavní cyklostezce uprostřed vinařské obce. Očekávejte nepřekonatelné dezerty i škvarkovku, dokonalé espresso a rozlévaná lahvová vína skvělých vinařů z Pálavy. Tady obsluha hýčká každého včetně dětí a psů.

| | |
|---|---|
| Bulhary 107, Bulhary | 29 |
| +420 775 427 575 | |
| www.penzionjakovino.cz | |

OTEVŘENO:

VYJÁDŘENÍ HODNOTITELE:

**Naprosto profesionální přístup. I když byl Dvorek nacpaný cyklisty, byla obsluha rychlá a milá. S vinaři se osobně znají, o nabízených vínech vědí vše. A lokální pochutiny a dortíky jsou úžasné.**

# Korek vinný bar & bistro

## „Impozantní vinný bar v nádherném prostředí“

Aneb První spolková vinotéka Dunajovských kopců! Přijďte se rozplynout na kulinárním Olympu. Vitrína s dorty je barevná jak duha, umí tu dokonale spárovat vína a jídlo. Krásný interiér + velkorysá terasa v létě s jižanskou atmosférou, která připomíná chill out zónu letního brněnského Jakubáku.

| | |
|---|---|
| Pavlovská 93/1 \| Mikulov | 30 |
| +420 736 486 962 | |
| www.korekmikulov.cz | |

OTEVŘENO:

VYJÁDŘENÍ HODNOTITELE:

**Reprezentativní nabídka vín a pěkný koncept, zajímavé tapas. Všechny vzorky sledovaly jednotnou stylovu linii moderních vín založených na primární odrůdové aromatice.**

# Sonberk

## „Sonberk zaručuje úspěch a vysokou kvalitu vín“

Z terasy uhrančivý výhled na vinohrad a Pálavu jako panorama. A místní vína? Tady se upsali výhradně přívlastkovým. Jsou výrazně ovocná, kořenitá, s vysokou mineralitou. Pálava, Tramín, Merlot... Takhle by asi chutnalo slunce v tekuté podobě. Zažijte vína všemi smysly ve Vinařství roku 2020.

| | |
|---|---|
| Sonberk 393, Popice | 31 |
| +420 777 630 434 | |
| www.sonberk.cz | |

OTEVŘENO:

VYJÁDŘENÍ HODNOTITELE:

**Nejlepší moderní vinařství, co jsem navštívil. Splnili mé vysoké očekávání, vína jsou řemeslně výborně zvládnutá, konzistentní. Můžu potvrdit, že pověst jednoho z nej vinařství v kraji je opodstatněná.**

# Vican Wine

## „Dokonale autentické vinařství a skvostná vína“

Rodinné vinařství je barevné, pozitivní a plné pálavského slunce. Taková jsou i jejich vína vysoké kvality, božské chuti. Nadšence přírodních vín bez síry nadchnou kvevri vína! Vinařský tým tvrdí, že chce tvořit a při tom si hrát. Daří se, jak dokazují projekty jako produkování filmu Bobule.

| | |
|---|---|
| Mušlov 30 \| Mikulov | 32 |
| +420 724 306 029 | |
| www.vican.wine | |

OTEVŘENO:

VYJÁDŘENÍ HODNOTITELE:

**Parádní zážitek. Krásné prostředí, pěkná vína, přívětiví lidé. Krásný příklad toho, jak citlivě zakomponovat do krajiny relativně velkou farmářskou usedlost. Ideální místo i pro cyklonávštěvu.**

# Vinařství Spielberg

## „Vysoká kvalita degustačních vzorků“

Vinařství v Moravském Toskánsku dbá na ekologické ošetřování vinic, organické hnojení, ruční práci. Umí svěží štíhlejší vína i hutná extraktivní. Budova vinařství je dokonalá kulisa pro svatby v toskánském stylu. Navštivte Degustário i dechberoucí Křišťálový sál, v létě se uvelebte pod slunečníky.

| | |
|---|---|
| Archlebov 406, Archlebov | 33 |
| +420 774 288 108 | |
| www.spielberg.cz | |

OTEVŘENO:

VYJÁDŘENÍ HODNOTITELE:

**Velmi příjemný personál, vzorky popsali včetně příběhu a zpracování. Nádherný nově zrekonstruovaný prostor v toskánském stylu promyšlený do nejmenších detailů. Doporučuji ryzlinky a pinoty!**

# Vinařství Škrobák

## „TOP volba, když chcete kvalitu vína i jídla“

Rodinné vinařství dá na dokonalý zážitek z vína. Víno chutná nejlíp tam, kde se zrodilo! Vinice obhospodařují ekologicky, šetrně následně zpracovávají hrozny. Škrobákovi dbají na čistou architekturu a bezchybné snoubení vína s domácím jídlem v jejich bistru. Zkuste třeba vyhlášené větrníky.

| | |
|---|---|
| Příhon 937, Čejkovice | 34 |
| +420 721 743 478 | |
| www.vinoskrobak.cz | |

OTEVŘENO:

VYJÁDŘENÍ HODNOTITELE:

**Typické rodinné vinařství, kde se láska k vínu a um dědí z otce na syna. Vyrábí špičková lahvová vína a řada Scarabeus je prostě pecka.**

# Vinotéka Botur

## „Tady je víno na prvním místě, hraje každý detail“

Chloubou jsou tu červená vína. Zrají rok i víc v dubových sudech v katakombách dlouhých stovky metrů. Rezervujte si prohlídku! Ochutnáte Rulandské nebo Grand cuveé red? A jestli se chcete (ne)vinně ztratit, jste tu správně – vinotéka Botur je jedním z pilířů značky Tři vinaři.

| | |
|---|---|
| Nádražní 1516, Strážnice | 35 |
| +420 606 914 489 | |
| www.botur.cz | |

OTEVŘENO:

VYJÁDŘENÍ HODNOTITELE:

**Potěšil výběr netradičních klobásek a sýrů. Personál je rád připraví a popovídá i o místních tradicích. Skvělá zahraniční i místní vína!**

# Vorkloster

## „Bezvadné netradiční degustační menu“

Obnovený klášterní pivovar u slavného cisterciáckého opatství produkuje piva Vorkloster i neopakovatelného genia loci. A málokde je tak světská věc jako pivnice tak půvabnou záležitostí. Zvenku i uvnitř. Zajděte na klášterní rubínový nebo jantarový ležák, klášterní zwickl... Mají i útulnou zahrádku.

| | |
|---|---|
| Pivovarská 1002 I Předklášteří | 36 |
| +420 739 913 156 | |
| www.pivovarportacoeli.cz | |

OTEVŘENO:

VYJÁDŘENÍ HODNOTITELE:

**Nejvíc jsem ocenil, že můžete ochutnat všechny druhy piva na čepu v degustačním menu za férovou cenu. U čepovaného piva nechyběla bohatá chuť, dobře vychlazená sklenice a hebká pěna.**

# Čechův dvůr – pivovar Louka

## „Úsměv personálu byl všudypřítomný“

Poetické kulisy dvora jsou dokonalé reálie pro vychutnání poctivého jídla, kulturních akcí a chmelových produktů pivovaru Louka, který vaří pivo opodál. Všechna piva jsou živá, nefiltrovaná, nepasterovaná. Spodně i svrchně kvašené kousky jako 13% Císarpán obohacují sezónní speciály jako 14% Dyňa.

| | |
|---|---|
| Louka 17, Louka | 37 |
| +420 604 962 016 | |
| www.cechuvdvur.cz | |

OTEVŘENO:

VYJÁDŘENÍ HODNOTITELE:

**Na čepu summer Ale a 11° pivovaru Louka, chuťově obě výborná. Menší nabídku točených piv nahrazuje výběr lahvových speciálů včetně svrchně kvašených. Velice příjemný personál, atmosféra rodinná.**

# Frankies

## „V tomto podniku pivo skutečně umí!“

Štěpán a Adam. Dva kluci, co vaří pivo. A rádi experimentují. To je ostatně filozofie Frankies: rozmanitost nabídky a poctivost při přípravě. V pivnici v sousedství pivovaru čepují několik druhů, nebo si ho odnesete v lahvi. U zdroje chutná nejlíp, tak se stavte na jedno dvě, mají i prima zahrádku!

| | |
|---|---|
| Jana Palacha 121/8, Břeclav | 38 |
| +420 601 553 307 | |
| www.frankies.cz | |

OTEVŘENO:

VYJÁDŘENÍ HODNOTITELE:

**Obří nabídka uspokojí každého pivaře. Ochutnal jsem všechna svrchně kvašená piva – každý lok potěšil na jazyku, chuťové buňky v sedmém nebi.**

# Kyjovský pivovar

## „Pestrá nabídka ležáků, summer Ale, APA“

Pivovar, pivní lázně, restaurace a hotel v jednom. Tady pivem žijí. Vaří spodně kvašený mok plzeňského typu a tmavá piva bavorského typu. Vše nefiltrováno, nepasterizováno – sláva zdravým kvasinkám! K tomu vždy něco vydatného k snědku, třeba steak. A taková prohlídka pivovaru s ochutnávkou...

třída Komenského 596, Kyjov
+420 778 547 850
www.kyjovsky-pivovar.cz

**39**

OTEVŘENO:

VYJÁDŘENÍ HODNOTITELE:

**Nejlepší byly podle našeho názoru Vilík a summer ALE. U Vilíka oceňuji plnou chuť a u summer ALE svěžest piva. Moc nám chutnala místní specialita – zeleninové placky se sladem.**

# Mezi Vraty

## „Perfektní nevtíravý personál a pivo jako křen“

Tak útulnou stylovou hospůdku s hřejivou atmosférou rodinného podniku aby pohledal. Těžko říct, jestli je to útulnější uvnitř nebo na zahrádce. Podává se tradiční česká a moravská kuchyně, pivo a koňské porce humoru. Řídí se tu moudrem strýce Pepina: „Vaše podlomené zdraví pivo upevní a spraví!“

| | |
|---|---|
| Sedlec 92, Sedlec<br>+420 737 633 133<br>www.mezivraty.com | 40 |

OTEVŘENO:

VYJÁDŘENÍ HODNOTITELE:

**Hostinec nabízí 4 druhy piva, všechna spodně kvašená. Majitelé sází na osvědčené velké značky. Pivo bylo načepováno správně a do dobře vychlazené sklenice. Nechybí punkový humor!**

# Pivovarská ReZtaurace

## „Pivo super ošetřené a načepované, perfektní pěna.“

Tady čepují pečlivě ošetřené pivo nejkratší cestou z ležáckého tanku do skla. K tomu podávají českou gastronomii v moderním hávu přímo v centru Znojemského městského pivovaru. Interiér je prvorepulikově šarmantní a obsluha hýčká nejen pivo, ale taky hosty. Ochutnejte třeba jantarovou Rotundu 11%!

| | |
|---|---|
| Hradní 87/2, Znojmo | 41 |
| +420 774 427 861 | |
| www.pivovarznojmo.cz | |

OTEVŘENO:

VYJÁDŘENÍ HODNOTITELE:

**Podnik cílí spolu s pivem i na vynikající jídlo. Kuchaři odvedli velmi dobrou práci! Žádné polotovary, zkrátka kvalitní česká kuchyně z čerstvých surovin. Z piv mě nejvíc oslovil speciál Bombaztic.**

# Řemeslný minipivovar Dubňák

## „Chuťově i ošetřením piva vynikající!“

Rodinný minipivovárek v kraji vína není nápojová Popelka. Vyrábí spodně i svrchně kvašená piva jako světlý ležák ze 4 druhů sladu chmelený samozřejmě českým chmelem, British Brown Ale, Oak Aged Imperial Stout, Žitný Ale, Dýňový Ale. K poctivému řemeslnému pivu zakousněte klasické chlapské dobroty.

| | |
|---|---|
| Nádražní 7 \| Dubňany | 42 |
| +420 739 996 394 | |
| FB: dubnak.cz | |

OTEVŘENO:

VYJÁDŘENÍ HODNOTITELE:

**Kdyby se mě někdo zeptal, jak si představuji kvalitní českou hospodu s dobrým pivem, s klidem v duši řeknu, že by mohla vypadat právě jako Dubňák.**

# Zmolský pivovar

## „Zajímavostí je 12° Klokan z australských chmelů“

Rodinný minipivovar má strategickou polohu přímo na cyklistické stezce. V příjemném interiéru servíruje domácí dobroty poctivé české kuchyně od hovězího guláše po biftek. 11° světlý ležák, 12° red ale, 12° polotmavá z pečlivě sestavených surovin udělá radost každému pivnímu fanouškovi.

| | |
|---|---|
| Višňové 148, Višňové | 43 |
| +420 702 026 696 | |
| FB: Zmolsky-pivovar | |

OTEVŘENO:

VYJÁDŘENÍ HODNOTITELE:

**Personál je milý, rychlý, příjemný, působí jako rodina. Vyznají se v nabízených pivních stylech i v rozdílech používaných chmelů.**

# Speciality na kolečkách

Romantické duše milují blankytně modrou maringotku **Mezi Řádky** nad Němčičkami. Auto nechejte v obci u kostela, přibalte deku na piknik a vydejte se doslova mezi řádky po svých. Ochutnejte tapas včetně vege varianty, k tomu víno od místního vinaře. →

Do **Vinice Coffeebaru** na víno i kafe! Mobilní kavárna, vinárna a bar v Mikulově láká na decku vína, dezerty jako makovec a drinky jako mojito po anglicku. S posezením a hlavně výhledem na vinice. Svatý kopeček je odtud, coby kamenem dohodil.

Základnu má **Coucou Pastrami Foodtruck** na pohodovém koupališti Střelice, ale vyjíždí i do dalších míst kolem Brna. Servíruje americký streetfood jako sendviče Pastrami, burgery, trhané vepřové, hotdogy a další dobroty. →

Neotřelý název **Průjezd 32**, neotřelé rodinné bistro v neprůjezdné vesnici Veverské Knínice. Tady jde o vaření s respektem k místu a lokálním surovinám. To jejich trhané... musíte ochutnat. Dršťková buchta ve florentském stylu? Limonáda à la bazalka s pepřem? Tady ano. →

Vyhlášený **Pedro's Foodtruck** přímo u zámeckého parku v Lednici láká vůní do daleka. Servíruje pokaždé něco jiného. Vždy to ale je o mase a dokonale vyladěném streetfoodu. A k tomu vyhlášené domácí hranolky na sádle a poctivá limča.

Pavlovský **KarBar street food** hned vedle Archeoparku nepřehlédnete. Kamarádky KARin a BARča ho vyladily do tyrkysova. A průběžně ladí parádní sendviče, wrapy nebo pecku Kubánec na Pálavě (moravské uzené, sázené vejce a spol. v celozrnném chlebu)! Posezení na paletách uprostřed kvítí. →

Pojízdné **Rybka's cafe** v zámecké zahradě Ždánice je třešnička na dortu po návštěvě nevšedního Vrbasova muzea. Cheesecaky a další dezerty, řemeslné nanuky, slané sendviče i trhané maso a na mlýnku voňavá káva Los Muertos. Neodoláte.

Koktejlový **Yalla bar** v Kyjově sice kolečka nemá, ale speciální je. Tady vás osvěží a překvapí originálními alko i nealko drinky. Pracují se sirupy vlastní výroby a sezónními surovinami. Koktejl vám namíchají dle kreativního menu nebo dle vaší aktuální chutě. →

# Restaurant Essens

## „Zážitková gastronomie z říše snů“

V Hraničním zámečku Lednicko-valtického areálu servírují fine dining v nejvyšší kvalitě. Výhradně regionální ingredience, část si v areálu sami pěstují. Mise zní: zasytit na nej úrovni plus probudit i spící chuťové pohárky! V malebné krajině, v zámeckých reáliích, s obřím výběrem vín.

| | |
|---|---|
| K Zámečku 16, Hlohovec u Břeclavi | TOP TIP |
| +420 730 575 555 | |
| www.restaurantessens.com | |

OTEVŘENO:

# Systém hodnocení:

Čísla nelžou. Proto jsme stanovili hodnotící kritéria s maximálním počtem bodů. Přidělené body byly sečteny a převedeny do procent. V brožuře jsou uvedeny všechny podniky, které získaly hodnocení nad 70 %.

| RESTAURACE | max body |
|---|---|
| chuť a kvalita jídla | 40 |
| chuť a kvalita nápojů | 20 |
| prezentace jídla/nápojů, vzhled | 10 |
| originalita nabídky | 5 |
| personál (vystupování, znalosti) | 15 |
| prostředí/atmosféra | 10 |
| VÝSLEDEK | 100 |

| VINAŘSTVÍ A VINNÉ GALERIE | max body |
|---|---|
| kvalita vína | 40 |
| šíře sortimentu | 20 |
| pochutiny k vínu | 5 |
| personál (vystupování, znalosti) | 25 |
| prostředí/atmosféra | 10 |
| VÝSLEDEK | 100 |

| BISTRA | max body |
|---|---|
| chuť a kvalita jídla | 40 |
| chuť a kvalita nápojů | 20 |
| prezentace jídla/nápojů, vzhled | 15 |
| personál (vystupování, znalosti) | 15 |
| prostředí/atmosféra | 10 |
| VÝSLEDEK | 100 |

| PIVNICE A PIVOVARY | max body |
|---|---|
| chuť, kvalita, ošetření piva | 40 |
| pochutiny k pivu | 20 |
| sortiment piv | 10 |
| nealko nápoje | 5 |
| personál (vystupování, znalosti) | 15 |
| prostředí, čistota | 10 |
| VÝSLEDEK | 100 |

| KAVÁRNY A CUKRÁRNY | max body |
|---|---|
| chuť a kvalita kávy, pestrost nabídky | 30 |
| chuť a kvalita dezertů | 30 |
| nabídka a kvalita jiných nápojů | 10 |
| kvalita nabídky drobných jídel | 5 |
| personál (vystupování, znalosti) | 15 |
| prostředí/atmosféra | 10 |
| VÝSLEDEK | 100 |

# Seznamte se, hodnotící komise:

## RESTAURACE

ŠTĚPÁN DANIHEL
**Šéfkuchař v Long Story Short**

Rodák z Přerova se po ukončení SOŠ Gastronomie vrhnul k peci v místní pizzerii, ale osvícení pravým kuchařským řemeslem zažil v zahraničí. V roce 2012 se vydal za dobrodružstvím do Řecka do Lindos Princes, kde působil jako sous-chef, poté v Princess Andriana, která mu teprve ukázala, o čem gastronomie je. Po návratu zakotvil na dva roky v olomouckém Entrée Restaurant a dnes kouzlí o kus dál v Long Story Short.

LADISLAV FLOREÁN
**Privátní kuchař pro Prahu a Evropu**

Mladý privátní šéfkuchař vaří s nadšením lidem v Praze a jinde po Evropě. Pracoval v prestižních restauracích ověnčených michelinskou hvězdou jako anglický The Fat Duck, rakouský Silvio Nickol Gourmet Restaurant, u nás v pražské restauraci Field s Radkem Kašpárkem. Hostům připravuje několikachodové menu na míru. Aktuálně je Ladislavův Chef's Table nejlépe hodnoceným Airbnb kulinářským zážitkem v Praze.

TOMÁŠ MARTYKÁN
**Manažer v gastronomii, bistro Pasečná a penzion Dobík**

Moravák do morku kostí, proto miluje jídlo, kávu a vše kolem toho – řízení gastroprovozů, zavádění inovací, budování brandu a spol. Léta strávil v zahraničí od Alp po Kajmanské ostrovy, pracoval pro Marriott i Hyatt. V tuzemsku stál třeba za úspěšným brandem Blue Lipno Restaurantu pod značkou Amenity resorts. S přáteli buduje nový koncept na rakousko-českých hranicích, kam spadá penzion Dobík a bistro Pasečná.

MARTIN VAŠÍČEK
**Bistro Nejen párek + Dobroty z hor**

Aktuálně má na povel chod bistra Nejen párek ve Velkých Losinách, kde i vaří a stará se o novinky na jídelním lístku. Pod značkou Dobroty z hor se pustil do výroby specialit i džemů. Právě za ně letos získal 2 zlaté hvězdy na Great Taste Awards! Vždy používá sezónní suroviny s podporou lokálních výrobců, jak jen to jde. Rád podniká gastro výlety, kde hledá inspiraci a rozšiřuje si (nejen) gastro obzory.

DARINA SIEGLOVÁ
**Gurmet redaktorka Apetitu**

Léta píše pro časopis Apetit a pravidelně chodí vařit do pořadu České televize Sama doma. Ale také ji můžete zažít jako šéfkuchařku na kurzech vaření, kde lidem dokazuje, že jídlo nemusí být každodenní otravná povinnost a jak se nezbláznit z dětských (ne)chutí. Protože jídlo má být radost! Jako vyznavačku starých pořádků ji vlastní potomci přiměli vyměnit večírky venku za rodinné večeře doma.

## BISTRA

PETR A GÁBI – P&G FOODIES
**Food blogeři, majitelé bistra Etapa**

Ukazují, že zdravé jídlo neznamená nudnou dušenou zeleninu bez chuti. Zlomovým momentem byl pro ně rok v Londýně, kde se mísí kultury z celého světa a každý den ochutnáte něco úplně jiného. Znáte je jako PG foodies, vítěze foodblogu roku. Na sociálních sítích sdíleli, jak jim roste bistro Etapa pod rukama, dokud ho na pražském Karlíně neotevřeli. Nedělní brunch plný neokoukaných chutí tu servírují každý den.

## VINÁRNY

LEONA ŠPIČANOVÁ
**Autorka projektu VínoPsaní**

Před lety při práci ve vinotéce propadla lásce k vínu. Po sommeliérských kurzech a samostudiu se rozhodla podpořit tuzemské vinaře a přiblížit kvalitní česká a moravská vína i ostatním. I když ji víno neživí, s manželem spustila projekt VínoPsaní. Doporučuje a recenzuje vína, příležitostně vede degustace. Cíl? Ukázat i amatérským milovníkům vína, jak si vybírat kvalitní kousky.

MICHAL KUROPKA
**Vinař ze Slobodného Vinárstva**

Na Slovensku je známý jako debatér o víně, kterému není cizí ironie, satira a sarkazmus. Je z 5. generace rodiny vinařů a zemědělců. Vína tvoří nízkozásahovým způsobem, výlučně z vlastních hroznů pěstovaných ekologicky. Jsou členy nejstaršího spolku biodynamických zemědělců Rakouska. Jejich oranžová vína patří k nejlepším ve světě, narazíte na ně v Brně, v New Yorku i Tokiu!

KATEŘINA ČERNÁ
**Degustátorka a hodnotitelka vín**

Absolvovala v Lednici na MZLU obor vinařství a vinohradnictví. Procesy zrání a výroby vína má tudíž v malíku. Je uznávanou hodnotitelkou a pravidelně se účastní domácích i mezinárodních vinařských soutěží. Láska k vínu se tak stala její profesí! A tak by to mělo být.

## PIVNICE + PIVOVARY

MARTIN NOVÁK
**Majitel a sládek Pivovaru Obora**

Neváhá a s rodinou a partou lidí, co milují Oboru, jdou vlastní cestou. Obora udává směr v oblasti sourů, kterými dávno přerostla region. Piva jsou autentická, vařená z velké části z lokálních surovin. Vaří spodně i svrchně kvašená piva, nebojí se speciálů, nové pivní styly jsou výzvou, které nedokáže odolat. Pivovar je součástí promyšleného koloběhu surovin a energie, na což je spolu s kvalitou piva moc hrdý.

KRYŠTOF MATERNA
**Autor nejen Pivandru**

Jeho knižní Pivandr je zábavné počtení o českých pivovarech a průvodce pro pivní výlety po různých krajích české kotliny. Stojí i za mobilní a webovou aplikací Pivandr, která usnadňuje objevování nových pivovarů a motivuje k výletům po několika krajích i tajuplných pivovarech v Praze.

TADEÁŠ BROŽÍK
**Degustátor piva**

V rodinném projektu PivotekaB.cz v Roudnici nad Labem se zaměřuje hlavně na degustaci piva, při které cílí výhradně na české minipivovary. Snaží se je tak přiblížit laické veřejnosti. Tadeáš plánuje vařit také vlastní pivní speciály. A jeho heslo? Protože je vášnivý sportovec, tvrdí, že pivo chutná nejlíp po kvalitním sportovním výkonu!

## KAVÁRNY A CUKRÁRNY

ALEXANDR NAGY
**Pražírna a kavárna Black**

Kávový senzorik ze slovenské pražírny s mnohoznačným jménem Black dokáže „vycítit“ defekty v kávových zrnech (prý) na 3 kilometry. Věří ve výběrovou kávu, proto spoluzaložil roku 2017 v Bratislavě malý espresso bar. U kavárny to neskončilo a za pár měsíců přibyla logicky pražírna. Černá je jejich oblíbená barva, ale kávu do černa nepraží, protože si váží jejího původu a práce mnoha rukou, než doputuje do šálku.

ŠÁRKA BOLATZKÁ
**Coffee Stylist**

Gastronomie Šárku úplně pohltila (naštěstí nezkonzumovala). Zvlášť téma kávy, kterou ráda ochutnává, připravuje i školí. V Krnově vede rozměry malou kavárnu/cukrárnu/bistro Malé Café, ale působí dál za hranicemi těchto zdí. V Krnově organizuje největší festival výběrové kávy v ČR. Je providerem gastrozóny hudebního festivalu v Opavě, členem asociace výběrové kávy ČR a školí v kávě domácí nadšence i profesionály.

JIŘÍ DUŽÁR
**Spoluzakladatel Bohemian Coffee House**

Působil více jak 4 roky na newyorské pobočce agentury CzechTourism. V gastrosvětě patří do rodinného projektu, který se specializuje na dovoz, pražení a distribuci speciální kávy, příslušenství pro vaření do domácností i restaurací. Dužárovi hoří vášní pro přípravu výběrových káv. Ve své vlajkové kavárně v Rumburku pořádají také kávové workshopy, cupping nebo ukázky pražení kávy a další setkání, protože káva je skvělý pomocník při budování komunity.

# A kdo nominoval?

Stejně jako loni jsme oslovili širokou veřejnost na jižní Moravě. Gastro fanoušci, gurmáni, spokojení zákazníci i nadšení laici nám posílali své nominace. Ptali jsme se na jejich nejoblíbenější podniky v jednotlivých kategoriích.

Kde? Prostřednictvím dotazníků na webu **www.gourmetjiznimorava.cz** i na facebookové stránce **@TheSouthMoravia**. Sdíleli jsme dotazníky na instagramových profilech **@tastymoravia** a **@southmoravia**.

Své favority nominovali starostové měst a obcí jižní Moravy.

Zeptali jsme se na informačních centrech našeho kraje. Kde jinde získáte prověřená doporučení, kam za místními /gastro/ poklady?

A samozřejmě nesměly chybět nominace od odborníků, kteří se v turistickém ruchu skvěle vyznají. Své tipy přidaly DMO, tedy destinační managementy oblastí Moravský kras a okolí, ZnojmoRegion, Brněnsko, Slovácko a Pálava a Lednicko-valtický areál.

Projekt
**GOURMET JIŽNÍ MORAVA**
zpracovala Centrála cestovního ruchu – Jižní Morava, z.s.p.o.

Autor image fotografií k jednotlivým kategoriím: KIVA
Grafická úprava: Barbara Zemčík

Projekt realizován dle konceptu Gourmet Brno® , jehož autorem je TIC Brno.
Údaje o otevírací době, adrese a kontaktech podniků jsou aktuální k datu vydání brožury.

jižní morava jihomoravský kraj B | R | N | O TIC BRNO ←

www.gourmetjiznimorava.cz

# Ochutnejte Brno!

Již šestý průvodce brněnskou gastronomií

**gourmet**
→ BRNO

Více informací na www.gotobrno.cz