

# Nový Gourmet je na světě. Provází nejlepší gastronomií v Brně a na jižní Moravě

Tisková zpráva, 17. 10. 2025

## Kontakty pro média

**Hana Bánovská**  
Gourmet Brno  
775 911 269  
[banovska@ticbrno.cz](mailto:banovska@ticbrno.cz)

**Martina Grůzová**  
Gourmet Jižní Morava  
725 488 889  
[gruzova@jizni-morava.cz](mailto:gruzova@jizni-morava.cz)

**Slavnostní vyhlášení nového ročníku Gourmet přineslo 17. října přehled toho nejlepšího, co lze jíst a pít v moravské metropoli i napříč Jihomoravským krajem. Brožura *Gourmet Brno* spatřila světlo světa podeváté, *Gourmet Jižní Morava* se vydává posedmé. Letos se do průvodců zařadilo 67 podniků v Brně a 58 podniků v regionu jižní Morava.**

Průvodci Gourmet Brno a Gourmet Jižní Morava představují výběr gastronomických provozů, které uspěly v hodnocení odborníků. Ti se inkognito vydali hodnotit podniky na základě nominací ze strany gastro-nadšenců, odborných pracovníků i široké veřejnosti. Brněnskou nomináční komisi letos poprvé doplnili také zástupci vítězných podniků loňského ročníku, jak nejlépe znají tamní prostředí i svou konkurenci. Dle výsledků nezávislých hodnocení byly sestaveny užší výběry restaurací, bister, kaváren, cukráren, barů, pivovarů a vináren prezentované v průvodcích.

*„Každý rok vidíme, jak značka Gourmet Brno posiluje a téma gastronomie rezonuje i v našich zahraničních kampaních. Letos jsme opět překonali rekord v počtu nominovaných i zařazených podniků. Brno je gastronomickou mekkou a průvodce Gourmet Brno může být vodítkem, jak zamířit za tím nejlepším, co tohle město nabízí. Mezi podniky se objevují brněnské stálice, ale každoročně přibývají i nová místa, která si alespoň po roce svého fungování získají srdce návštěvníků,“ říká Jana Janulíková, ředitelka TIC BRNO.*

Gourmet pomáhá objevovat místa, kde se snoubí poctivá práce, výborná kuchyně a jedinečná atmosféra. Lidé v průvodcích najdou prověřené tipy, které je přivedou za skvělou gastronomií někdy i na nečekaných místech. Zatímco Gourmet Brno 2025 obsahuje 67 podniků výhradně z Brna, Gourmet Jižní Morava 2025 zahrnuje celkem 58 podniků napříč jižní Moravou od Boskovic po Znojmo.

*„Dlouhodobě pozorujeme, že gastronomie je jedním z hlavních tahounů turistického ruchu. Na jižní Moravě se navíc daří rozjíždět výborné podniky i v oblastech, které nejsou na hlavních turistických trasách, což pomáhá přinášet pozornost na nová místa. Hodnotitelé jihomoravských podniků se shodují, že je překvapila kvalita a úroveň, která i na moravském venkově drží krok s globálními gastronomickými trendy,“ uvádí ředitelka Centrály cestovního ruchu – Jižní Morava Martina Grůzová.*

Dokládá to například **Pavel Švestka** z Asociace kuchařů a cukrářů ČR. *„Nejvíce mě překvapila pestrost – v relativně malém regionu se dá najít špičková moderní gastronomie, podniky zaměřené na lokální suroviny i klasické venkovské hospody, které si drží autenticitu. Oceňuji hlavně odvahu některých kuchařů a restaurací kombinovat tradiční moravské chutě s moderními technikami,“* popisuje hodnotitel Švestka, který posuzoval podniky v kategorii restaurace pro Gourmet Jižní Morava.

Vybrané lahůdky, výborné pití a nápadité jídlo provázelo přímo i vyhlásování Gourmet 2025 v pátek 17. října. Odborná veřejnost a zapojené podniky se setkali na jednom místě a mohli jako první seznámit s letošním seznamem doporučených gastronomických cílů a s vítězi v jednotlivých kategoriích.

Nejlepší brněnské podniky zastupuje mezi restauracemi a bistry v cenové hladině nad 600 Kč **Pavillon Steak House**, v cenové hladině pod 600 Kč pak **Zaza**. Nejlepší cukrárnou je letos **Mlsná holka**, mezi kavárnami vyhrál **Kafe Friedrich**, vítězem pivnic je **na dobré cestě**, první mezi bary se umístila stálice **Super Panda Circus** a nejlepší vinárnou se stal podnik **Klára Bára Wine Café**. Sedmá kategorie „s sebou“ zůstala pro svou různorodost bez hodnocení.

Nejlepší restaurací na jižní Moravě byl vyhlášen **Chateau Petit v Hlohovci**, nejlépe hodnoceným bistrem se i v letošním roce stala **Panelka Luleč**. Nejlepším pivovarem byla zvolena **Frankies Chmelotéka v Břeclavi** a mezi kavárnami se vrátil na výsluní **Dvorek Bořetice**. Mezi vinaři obhájilo své čelní postavení **Vinařství Válka z Nosislavi** a nejlepší malou gastrozastávkou je **Průjezd 32 ve Veverských Kníních**. Top tipem mimo zavedené kategorie zůstává **Restaurant Essens** v Hraničním záměčku v Hlohovci.

Průvodce Gourmet Brno 2025 a Gourmet Jižní Morava 2025 si mohou zájemci prolistovat na webových stránkách [www.gourmetbrno.cz](http://www.gourmetbrno.cz) a [www.gourmetjiznimorava.cz](http://www.gourmetjiznimorava.cz), nebo jej naleznou v zařazených podnicích či v informačních centrech. Brožury jsou k dispozici zdarma a kromě češtiny jsou dostupné také v angličtině a němčině.

Oba průvodci stejně jako v předešlých ročnících vynikají svébytným vizuálním zpracováním. Gourmet Jižní Morava se nese v duchu cyklistiky, která je vedle gastronomie dalším důležitým motivem turistického ruchu na jižní Moravě. Fotograf Roman Franc zachytil autentické lidi a jejich cyklostroje, jaké lze potkat při toulkách po jihomoravských cyklostezkách.

Naopak Gourmet Brno s sebou letos přináší estetiku plnou symbolů a skrytých významů. Motiv brněnského průvodce tradičně připravil fotograf KIVA. *„Fotografie letošního Gourmet Brno vyprávějí příběh radosti z gastronomie – z každodenních rituálů, z objevování nových chutí i z návratů do oblíbených podniků. Hrají si s fantazií diváka a dávají možnost se na chvíli ponořit do imaginace, ve které ranní kávu vychutnáváte s vůní japonské sakury, pivnice jsou gejzírem radosti a bary loďkou na večerní hladině Brněnského moře. Každá fotografie zachycuje okamžik, kdy se jídlo a atmosféra mění v zážitek,*” přiblížil myšlenku vizuálu **fotograf KIVA**. Grafický design obou průvodců zajistila grafička Barbara Zemčík.