

Jižní Morava mezi světovou špičkou. Míří sem první ocenění Michelin

12.12.2025

Jihomoravský kraj přivítal první michelinskou hvězdu. Ocenění světoznámého gastronomického průvodce Michelin se letos nově vydalo i do českých regionů. Na jižní Moravě se michelinskou hvězdou může pyšnit Restaurant Essens.

Očekávání se naplnila. V Mariánských Lázních byly ve čtvrtek 11. 12. slavnostně vyhlášeny nejlepší gastronomické podniky napříč Českou republikou. Poprvé byly představeny mimopražské restaurace oceněné michelinskou hvězdou, titulem Bib Gourmand (dobré jídlo za přijatelné ceny) či Zelenou hvězdou (restaurace s významným dopadem v oblasti udržitelnosti).

„Byl jsem nervózní, ale doufal jsem, že to klapne. Pro naši restauraci je michelinské ocenění naprosto zásadní,“ okomentoval svůj úspěch **šéfkuchař Otto Vašák z restaurace Essens v Hlohovci** v Lednicko-valtickém areálu. Ta získala nejvyšší ocenění v podobě michelinské hvězdy. Další dva brněňští zástupci mezi ohodnocenými restauracemi jsou držitelé titulu Bib Gourmand: Atelier Bar & Bistro a Valoria.

„Vyhlíželi jsme napjatě, jestli ocenění Michelin poprvé zamíří na jižní Moravu. Jsme rádi, že jsme se nepletli, když jsme věřili v aspoň jednu michelinskou hvězdu. Gastronomie je čím dál důležitější součástí turistického ruchu a je skvělé, že jižní Morava dokázala obstát a může se nyní zařadit mezi prestižní gastronomické destinace,“ sdělila **ředitelka Centrály cestovního ruchu – Jižní Morava Martina Grůzová**.

Jižní Morava svůj turistický potenciál pomocí gastronomie rozvíjí dlouhodobě. Kvalitní jídlo a pití se samo o sobě stává turistickým cílem, který motivuje návštěvníky k cestám a výletům do konkrétních lokalit. *„V cestovním ruchu s tím pracujeme a v rámci tipů na výlety přidáváme i tipy na prověřené gastro cíle. Michelinská ocenění jen potvrzují, že na jižní Moravu se za jídlem skutečně jet vyplatí,“* doplňuje **Martina Grůzová**.

Vedle tradičních vinařství jsou stále populárnější bistra, kavárny, pekárny i lokální pivovary. Letos podeváté jsou ty nejlepší podniky v každé kategorii prezentovány v průvodci Gourmet Jižní Morava, který stejně jako Michelin staví na posudku od nezávislých hodnotitelů.

„Na jižní Moravě mě nejvíce překvapila pestrost – na 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,“ vyjádřil se **Pavel Švestka z Asociace kuchařů a cukrářů ČR**, který měl v roce 2025 roli hodnotitele průvodce Gourmet Jižní Morava v kategorii Restaurace.

Gastronomie je jeden z aspektů, kteří návštěvníci jihomoravského regionu dlouhodobě hodnotí pozitivně, což ukázal také nedávný průzkum návštěvnických zkušeností.

KONTAKTY PRO MÉDIA:

Martina Grůzová

Ředitelka

Centrála cestovního ruchu – Jižní Morava

mob: +420 725 488 889

e-mail: gruzova@jizni-morava.cz