

gourmet

→ JIŽNÍ MORAVA

CZ





Obsah:

RESTAURACE

Kounický dvůr

Burgr's Club	8
Galerie Mlýn Žeraviny	10
Na Humpolce	12
Na Šlajsi	14
RAF House	16
Restaurace CROP	18
Restaurace Víno Šilová	20
U Černého Berana	22

BISTRA

Panelka

Ba Saigon	24
Ban Bistro	26
BjBistro	28
Bystrá Židle	30
Duša v péři	32
Fredy's	34
Kavárna & bistro Karma	36
Mikuláš Bistro	38
Pedro's Streetfood Bistro	40

KAVÁRNY A CUKRÁRNY

Lístek.Kafé

Café Hostina	42
Coffee Square	44
Kafé v kině	46
MOJI	48
naKofein	50
Pražírna Kyjov	52
Prostor	54

VINAŘSTVÍ A VINNÉ GALERIE

Knoll: Na kávu & pohárek

Andulka winery	64
Baraque pod Slunečnou	66
Kafé Sklep	68
Korek vinný bar & restaurace	70
Mlýn Hrušky	72
Pohárek	74
Sonberk	76
Vinařství Spielberg	78
Vinařství Škrobák	80

PIVNICE A PIVOVARY

Pivovar Lednice

Dráteník Pub	82
Frankies	84
Genius Noci	86
Kyjovský pivovar	88
Mezi Vraty	90
Old Cock	92
Pivovarská ReZtaurace	94
Řemeslný minipivovar Dubňák	96
Vorkloster	98

MALÉ GASTROZASTÁVKY

TOP TIP

OBECNÉ INFORMACE

Systém hodnocení	100
Hodnotící komise	102
Vítězové hodnotí	104
Nominační komise	106

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. Šestým 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 průvodce Gourmet

reprezentuje to nejlepší z jižní Moravy, proto jednotlivé podniky nominují přímo lidé z kraje, kteří mají přehled. Ale hodnotí nezávislí specialisté mimo kraj, abychom zůstali objektivní. Vydejte se s námi na výlet, protože když vám vyhládne, máte kam jít! Mapu podniků a výletní tipy najdete na webu **gourmetjznmorava.cz**.

→ RESTAURACE



Kounický dvůr

„Vesnická kuchyně v tom nejlepším možném provedení“

Menu tu není román o sto kapitolách. Rukopis kuchyně se vyznačuje poctivostí, jednoduchostí a sezónností. Jen několik vybraných jídel z darů úrodného regionu, ale výsledek na talíři bere dech. Uvnitř útulno s krbem proti zimním chmurám a venku posezení pod velkolepým platanem jako pobyt v zenové zahradě.

Masarykovo nám. 63/5,
Dolní Kounice

+420 730 825 882

kounickydvur.cz/restaurace

01

OTEVŘENO:



VYJÁDŘENÍ HODNOTITELE:

Jídlo jednoduché, ale upřímné a soustředí se na to hlavní – vynikající chuť. Ve všem je cítit čerstvost ingrediencí a citlivý přístup ke zpracování. Výsledek je luxusní.



Burgr's Club

„Burgery jsou tu dovedené k dokonalosti“

Začínali jako malé bistro, dnes hýčká tento prémiový klub tělo i ducha. Kromě kultury a vyhlášených burgerů se sem chodí třeba na špičkové steaky. A také na přátelskou atmosféru! Mistrovské jídlo a skvělé suroviny korunují vína nejen lednických vinařů, výběrová káva, lokální pivo.

21. dubna 694, Lednice

+420 776 416 518

burgersclub.cz

02

OTEVŘENO:



VYJÁDRĚNÍ HODNOTITELE:

Pro toho, kdo chce zažít americkou atmosféru a opravdu skvělé jídlo. Nabídka včetně koktejlů připomíná podniky tohoto typu v Americe, návštěva byla příjemné překvapení.



Galerie Mlýn Žeraviny

„Highlight celého výletu po jižní Moravě“

Nádherný areál servíruje butik hotel, historický mlýn s neuvěřitelným životopisem a domácí jídlo v odvážném provedení. Československá kuchyně zakotvená do naší doby vaří z lokálních darů od vajčků a mouky po krávy z místních pastvin. Pro gastro zážitkáře podávají čtyř nebo šestichodové degustační menu.

Žeraviny 1, Žeraviny

+420 725 062 018

galeriemlyn.cz/restaurace

03

OTEVŘENO:



VYJÁDRĚNÍ HDNOTITILE:

Jídlo bylo naprosto super, vše chuťově pestré a vyvážené, lokální suroviny samozřejmostí. Dobře se tu najíte, ale taky oddechnete od městského ruchu.



Na Humpolce

„Úroveň gastronomie i servisu velmi příjemně překvapila“

Poctivá kuchyně nejen pro milovníky klasiky! Tatarák, jacket potatoes i parádní pochutiny k pivu. To tu umí čepované na hladinku, šnyt, mlíko. Cílí na piva malých pivovarů, mají i vlastní dvanáctku. Důstojnému baroknímu exteriéru formanské hospody odpovídá útulný interiér, nebude se vám chtít domů.

Brněnská 184, Tišnov

+420 720 153 184

nahumpolce.cz

04

OTEVŘENO:



VYJÁDŘENÍ HODNOTITELE:

Tatarák byl vynikající a perfektně naservírovaný stylem, který bych čekal v podnikách výrazně vyšší cenové skupiny. I celé polední menu na výbornou vizuálně i chuťově.



Na Šlajsi

„Klasická hospodská restaurace, kde jídlo vaří, jak se má“

Kulinární poklad, kde ho nečekáte. Kuchařský tým pracuje s tím nejlepším, co nabízí aktuální období. Od medvědího česneku po zvěřinu. Jídla dokonale snoubí s víny z Podluží, aby doplnila pokrmy a zvýraznila chuťové nuance. Letní cykloterasa s dětským hřištěm je pohodové zázemí pro všechny výletníky.

Na Šlajsi 36, Lanžhot

+420 776 161 610

restauracenaslajsi.cz

05

OTEVŘENO:



VYJÁDŘENÍ HDNOUTITELE:

Evidentně populární restaurace v regionu, kde jsme se i my cítili příjemně. Je vidět, že majitelé jsou každodenně přítomni a vychází vstříc přáním svých hostů.



RAF House

„Na své si přijdou fanoušci letectva i poctivého jídla“

Dáte přednost stylovému winebaru se samo-obslužným vínomaticem či anglickému Pubu s muzeem a maketou spitfiru? Tady si zakládají na kráse interiérů, čerstvosti a kvalitě surovin, home made výrobcích, nepoužívají žádné polotovary. Royal air force menu obsahuje jen pár jídel, zato dokonale vyladěných.

Tovární 9, Ivančice

+420 733 744 344

rafhouse.cz

06

OTEVŘENO:



VYJÁDRĚNÍ HODNOTITELE:

Nabídka je laděná do „pubového“ stylu s mezinárodními klasikami. Hranolky k burgeru jedny z nejlepších v mém životě, rýže na risotto perfektně uvařená.



Restaurace CROP

„V chutných jídlech se odráží kreativita a nápaditost šéfkuchaře“

Hodování v luxusním interiéru plném přírodních materiálů je jako wellness pro všechny smysly. Nabídku tvoří sám štědrý kraj, suroviny převážně v bio kvalitě dodávají okolní farmáři podle ročního období. Tradiční recepty v ne-tradičním pojetí oslavují maso korunované občas nečekanými ingrediencemi.

22. dubna 1000/28, Mikulov

+420 605 595 054

hotelvolarik.cz/cs/restaurace-crop

07

OTEVŘENO:



VYJÁDŘENÍ HDNODITITELE:

Zajímavě sestavené menu, vše perfektně připravené, skvěle dochucené, krásně odprezentované. Šéfkuchař se umí inspirovat fine-dining restauracemi v zahraničí.



Restaurace Víno Šílová

„Jídlo bylo super a zážitkové, kuchař má za sebou skvělý tým“

Víno a jídlo k sobě patří jako láska k životu. Víno při správné kombinaci zvýrazní a umocní chutě, vůně i zážitek z jídla. Přesně to zažijete na tomto místě. Jídla s vínem spojují přímo v receptech nebo je sensoricky ovlivňují vínem a produkty z hroznů od octa po vinnoci. A ten interiér a ta zahrádka!

Vídeňská 5, Mikulov

+420 703 144 007

vinosilova.cz/restaurace-mikulov

08

OTEVŘENO:



VYJÁDŘENÍ HODNOTITELE:

Jídlo není nijak komplikované, ale k surovinám se tu přistupuje s respektem, což se odráží ve finální chuti. Tatarák byl nej a dezert jako z luxusní francouzské cukrárny.



U Černého Berana

„I ve venkovské hospodě jde připravit nadstandardní gastro zážitek!“

Hospůdka s outdoor posezením v malebné vesnici překvapí vyladěným burger menu, kde prim hraje vyzrálé hovězí. Sekundují mu suroviny jako chutney z chilli papriček či wasabi majonéza. Ujíždí tu taky na steacích z masa od Kloudy a týdenní menu nabízí hospodskou klasiku i exotiku od krevet po Mexico grande.

Zbraslavec 17, Zbraslavec

+420 602 789 648

FB: UCernehoBeranaZbraslavec

09

OTEVŘENO:



VYJÁDRĚNÍ HODNOTITELE:

V rámci mexického víkendu jsme chutnali hovězí fajitas steak. Maso bylo perfektně připraveno, asi nejlepší steak během našeho putování po moravských restauracích.



→ BISTRA



Panelka

„Jednoznačně nejlepší podnik, který jsme navštívili“

Kiosek nad prvorepublikovou plovárnou podává místo smažáku asijské, mexické i další dobroty v tak luxusním provedení, že to bere dech. Manželské duo s nadšením pro nekompromisní gastro a kulturu pozvedlo bývalý sportovní areál na společenské místo, kam se kromě hodování chodí na koncerty a divadlo.

Luleč 310, Luleč

+420 776 002 200

FB: panelkaLulec

10

OTEVŘENO:



VYJÁDŘENÍ HODNOTITELE:

Velmi pokrokový podnik, jídlo fantasticky ochucené. Od udon nudlí po utopence podávané ho s domácím kimchi. Pokud milujete asijské pokrmy jako my, zamiřte sem!



Ba Saigon

„Autentický Saigon u nás na Moravě!“

Asijská kuchyně, kde první housle hrají vietnamské dobroty od bún bò nam bô po vegan-ské variace. Tady jsou doma pojmy jako kimchi nebo koriandr. Tým umí skvěle poradit s jídlem i připravit vynikající kávu. Těšte se na hravé logo, panoramatická okna, útulno i nezbytnou kočku pro štěstí mávajících pacičekou.

Pod Zámkem 2, Břeclav 2

+420 722 745 282

FB: people/Ba-Saigon

11

OTEVŘENO:



VYJÁDŘENÍ HODNOTITELE:

Smažené i nesmažené závitky výborné, bum bo nam bo a další dobroty také dokonalé. Vše krásně hrálo, vše naprosto skvěle ochucené. Tenhle podnik nás prostě bavil.



Ban Bistro

„Originální koncept – český twist na vietnamské knedlíčky nikdo jiný nemá!“

Proč BAN? Není to vietnamský bánh, s nadšátkou jde o starý dobrý český knedlík kynutý. Rodinná receptura i struktura je ale jemnější, nadýchanější. Plní je na způsob tacos - zkuste variaci s trhaným masem nebo na sladko s povidly. Z těsta kouzlí wrapy i knedlíky k omáčkám. Vše korunuje milá atmosféra.

1. máje 116, Zastávka u Brna

+420 602 721 361

banbistro.webnode.page

12

OTEVŘENO:



VYJÁDŘENÍ HODNOTITELE:

Konečně nejde jen o další bistro s burgery. Ban s hovězím masem byl skvělý – maso křehké, jak má být. Chytilo nás za srdce, jaký sympaták a srdcař je majitel.



B;Bistro

„Takhle si představujeme jídlo z bistra“

V zážitkovém bistru odstartujete ráno skvělou snídaní, v půlce dne vás podrží vydatný oběd a finišujete opulentní večeří se sklenkou naturálního vína. Nebo zajděte kdykoli na výběrovou kávu, vychytané gin tonic menu a tapas. Jídla ze sezónních surovin jsou spleť kultur a fúzí, žádná česká klasika.

Rožmitálůva 567/20, Blansko

+420 736 491 481

bibistro.cz

13

OTEVŘENO:



VYJÁDRĚNÍ HODNOTITELE:

Caesar sandwich byl prostě super! Výborný toastový chléb, křupavý parmezánový chips, křehké kuře a příjemný dressink. Personál obrovsky profesionální. Velmi příjemná návštěva.



Bystrá Židle

„Originální nabídka je na podnik tohoto typu nadstandardní“

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

Nádražní 135, Židlochovice

+420 775 160 277

FB: bystrazidle

14

OTEVŘENO:



VYJÁDŘENÍ HODNOTITELE:

I když je bistro přímo na rohu rušné křižovatky, terasa nabízí dokonce i posezení na plážových židlích a stíní ji slunečníky i keře, což dopřává vítané soukromí.



Duša v péří

„Zmrzlina a hlavně mošty z vlastní produkce jsou skvělé“

Maličké bistro s regionálními produkty dýchá domáckou atmosférou. Usměvavá obsluha servíruje voňavou kávu, luxusní chlebičky a sladké tartaletky, dortíky a makronky jak lusk. Na jejich poctivé zmrzky se sjíždí zdaleka. Zahradka je ideální na vychutnání vína, odrůdových moštů i hroznové limonády z nich.

Masarykovo nám. 9, Kyjov 1

+420 603 171 690

IG: dusa_v_peri

15

OTEVŘENO:



VYJÁDŘENÍ HODNOTITELE:

Nečekejte běžné bistro, spíš lokální obchůdek, který nabízí výbornou kávu, zmrzlinu a mošty. Atmosféra podniku je milá, srdečná a produkty poctivé.



Fredy's

„Toto bistro velmi rád doporučím a ještě raději se do něj vrátím“

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

+420 776 871 104

FB: Guatemalamayan

16

OTEVŘENO:



VYJÁDRĚNÍ HODNOTITELE:

Naprostu skvělé jídlo splňuje všechny představy o mexickém taco stánku. Křupavé kukuřičné placky jsou lehoučké, nabídka nápojů vynikající od tequily po horchatu.



Kavárna & bistro Karma

„Kéž by bylo víc míst, kde člověk dostane takovou snídani“

Industriální vnitroblok v centru Břeclavi ukrývá poklad. Na zahrádce vítá obří olivovník, velkorysý interiér v severském minimalismu rozsvěcují desítky pokojovek. Vášnivý vinař a nadšená baristka tu pečou dezerty, vaří sirupy, paštiky i čatní, víno je z vlastních vinic, kávu si nechávají pražit.

17. listopadu 51, Břeclav

+420 603 925 960

FB: karmakavarna

17

OTEVŘENO:



VYJÁDRĚNÍ HODNOTITELE:

Bohaté snídaňové menu a jídlo opravdu výborné, porce vydatné. Vejce Benedikt? Pořádný řáholec chleba, salát a byliny čerstvé, požehnaně holandské omáčky. Prostě krása!



Mikuláš Bistro

„Pro mne nejkrásnější prostředí z celého Znojma“

Půvabná záležitost v nejkrásnější části historického Znojma. V létě nemáte šanci odolat a k posezení si vyberete dvorek jak vystřížený z přímořského městečka někde ve Středomoří. Zážitek doladí fantastický oběd z farmářských surovin, vína od lokálních vinařů, káva i každý den čerstvě napečené dezerty.

Staré Město 109/1, Znojmo 2

+420 773 722 884

mikulasznojmo.cz

18

OTEVŘENO:



VYJÁDŘENÍ HODNOTITELE:

Toto místo má unikátní genius loci. Interiér a celkově prostředí krásné, už v minulosti jsme měli možnost toto bistro navštívit a byli jsme nadšení.



Pedro's Streetfood Bistro

„Najíte se do bezvědomí a pochutnáte si na opravdu kvalitním streetfoodu“

Americky laděný gastro příběh začal v Lednici ve foodtrucku, další kapitolou je 1. streetfoodové 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

+420 704 891 000

FB: pedrosfoodtruck

19

OTEVŘENO:



VYJÁDŘENÍ HDNOTITELE:

Hotdog z kvalitního hovězího v perfektně nadýchaném pečivu s porcí červeného zelí, domácí majo a smaženou cibulkou vás doslova vystřelí z bot. Hranolky excelentní.



→ KAVÁRNY A CUKRÁRNY



Lístek.Kafé

„Tady jsme zažili malé gastronomické nebe“

Dřív coffee truck u fontány, dnes kavárna o pár metrů dál. Zvenku mini, uvnitř prostorná s malou zimní zahradou navrch. Vymazlený interiér plný pokojovek a klidných barev, výběrová káva z lokálních pražírén, famózní snídaně a brunche z místních a bio surovin. A taky nebe v hubě, punčáček, pistáciový choux...

Masarykova 40, Rajhrad

+420 735 348 461

listekkafe.cz

20

OTEVŘENO:



VYJÁDRĚNÍ HDNOTITELE:

Kavárna je odrazem vášně majitelky, která do místa dává kus sebe. Ctí detaily, což vidíte na interiéru i prezentaci podniku. Moc příjemné místo, skvělá káva, krásný zážitek.



Café Hostina

„Absolutně perfektní káva!“

Ohromně šik interiér plus překrásný dvůr se stromy. Baristé jsou hračky, nebojí se kávou mixnout cokoli, latté art povyšují na opravdové umění. Nejlepší drink je tu prý Whiskey smash. A ty dorty jako od maminky... oči přechází, pusa je v nebi. Zkuste odolat! Kavárna s velkým K, hostina s velkým H.

náměstí Svobody 3, Valtice

+420 608 810 808

FB: cafehostina

21

OTEVŘENO:



VYJÁDRĚNÍ HODNOTITELE:

This is my kind of place. Absolutně stojí za delší zajižd'ku! Káva správně připravená, dvojitě espresso z Mexika výborné, handbrew v60 z kolumbijské kávy skvělé chuťově i přípravou.



Coffee Square

„Super nabídka, čistá příprava, moc dobré kafe“

Kavárna přímo v pražírně, víc už to vonět nemůže! Jen pár kroků od centra Lednice ochutnáte výběrovou kávu, pořádnou horou 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

+420 799 512 589

coffeesquare.cz

22

OTEVŘENO:



VYJÁDŘENÍ HODNOTITELE:

Káva byla jedna z nejlepších při našem putování po Moravě. Chuť zajímavá, intenzivní, zároveň velmi jemná. Skvělá créma u espressa. Latte art i pěna cappuccina taky super.



Kafé v kině

„Super atmosféra, příjemný zážitek“

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 Bombardáku, pálenky z Kuželova White Carpathians Distillery, sýry i vína, na je mlýnku nejčastěji La Boheme Cafe a Coffeespot.

nám. Míru 666,
Veselí nad Moravou
+420 606 445 113
kafe-v-kine.cz

23

OTEVŘENO:



VYJÁDRĚNÍ HODNOTITELE:

Ve chvíli naší návštěvy ve středu v podvečer kavárna žila a bylo tu hezky! Nabídka vín, piv a koktejlů obrovská, káva starmodní, ale espresso z výběrové kávy moc dobré.



MOJI

„Tady to frčí! Profesionální a originální koncept, úplná paráda“

Espresso, funky filtr nebo silné cold brew, které vás nakopne na celý den? To umí i zdejší snídaně. Tým MOJI baví fermentovat, vymýšlet netradiční kombinace, prostě si hrát. Bazírují na sezónnosti a lokálnosti. A po přírodních vůních vás nebude nazítří bolet hlava, i když nezůstanete u jedné skleničky.

Svobody 240/4,
Mikulov na Moravě
+420 602 166 924
mojimoji.cz

24

OTEVŘENO:



VYJÁDRĚNÍ HODNOTITELE:

Maličká kavárna si nás získala atmosférou. Cítili jsme se tu velmi příjemně a určite patří v Mikulově k místům, která je potřeba navštívit.



naKofein

„NaKofein je pecka koncept, tak má vypadat skvělý podnik“

Tady mají rádi dřevo a zelenou. A kávě rozumí do posledního zrnka! Však ji mají z vlastní pražírny. Espresso tu dostanete geniální, filtr precizní, flatwhite lahodný. Bonusem jsou sezónní speciály, v létě ledové verze kávových drinků, navíc nevšední příchutě limonád i piv a dokonalé kavárenské jídlo.

Brněnská 4391/54, Hodonín

+420 606 745 666

freshbeans.cz

25

OTEVŘENO:



VYJÁDŘENÍ HODNOTITELE:

DOKONALÁ vlastní káva, nejkrásnější latte art, originální prostředí a interiér, výborné dezerty, lokální dodavatelé... prostě wow.



Pražírna Kyjov

„Nadprůměrná káva, espresso i batchbrew super“

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.

tř. Komenského 1407/14, Kyjov

+420 604 466 342

prazirnakyjov.cz

26

OTEVŘENO:



VYJÁDRĚNÍ HDNOTITELE:

Super místo rozhodně stojí za zastávku i zajiřďku. Podnik dlouhodobě sleduji včetně jejich prařírny Zrna a po této osobní návřtěvě doporučuji!



Prostor

„Espresso příjemně vybalancované, cappuccino s ovesným mlékem perfektní!“

Velkorysý prostor pro kavárnu, kulturní a komunitní centrum, kam se chodí na divadlo, koncert, promítání a mnohem víc. Atmosféra vybízí k posezení u filtru či točeného Genia Noci. Obří panský dvůr je dětské hřiště pod nebem, pro dospělý doprovod je to pohodové posezení pro vychutnání nádherných dezertů.

Hradní 3, Boskovice

+420 733 593 949

prostor.wtf

27

OTEVŘENO:



VYJÁDRĚNÍ HODNOTITELE:

Jedno z míst, kam se chci vrátit! Hipsterská kavárna s obrovsky milou obsluhou. Prostory bývalých koníren mají genia loci, dnes je to kulturní komunitní centrum.



→ VINAŘSTVÍ A VINNÉ GALERIE



Knoll: na kávu & pohárek

„Tento podnik mě překvapil a nadchnul všemi deseti“

Oáza klidu v rušné Lednici jen kousek od zámku. Zahrádka v jižanském stylu zve nejen na tapas, opulentní snídani, brunch a krásnou atmosféru. Jak napovídá název, vychutnáte si tu také šálek výborné kávy a na jeho dně spatříte výzvu: A teď víno? Vína Knoll jsou zrozená v mikroregionu Modrých hor.

21. dubna 702, Lednice

+420 728 681 117

vinarstvi-knoll.cz

28

OTEVŘENO:



VYJÁDŘENÍ HODNOTITELE:

Gastronomie, jak má být! Od prostoru přes vinné drinky s nápadem po menu, které je vyladěné o informaci o charakteru každého vína. Návštěva byla krásný zážitek.



Andulka winery

„Víc takových živých projektů ve sklepních uličkách!“

V klidné části vesnice s vinicemi v zádech stojí vinařský domeček. Zhmotnění pohody a útulna, žádná okázalost. Stále usměvavá vinařka a hostitelka v jedné osobě rozumí vínu, designu i jídlu. Oči přechází, chuťové pohárky jsou omámeny. Úžasné posezení na terase vás chytne za srdce. A odejít se nechce!

Josefov	29
+420 776 542 127	
FB: andulkawinery	

OTEVŘENO:



VYJÁDŘENÍ HODNOTITELE:

Podnik zaměřený na moderní svěží funky vína postavená na primárních aromatických. Přímočará nekomplikovaná vína na bezstarostné letní popíjení na terase.



Baraque pod Slunečnou

„Povinná zastávka na toulkách za moravským vínem“

Pro rodinné vinařství je víno životní styl. Je v něm uvolnění, inspirace, pocit luxusu i ona příslovečná pravda. S výhledem na viničnou trať složte tělo i starosti ve vinné galerii. Vychutnáte si výhled, výběrovou kávu, dezerty a samozřejmě víno. Na kole je to odtud jen kilometr k rozhledně Slunečná.

Hodonínská 1171/12,
Velké Pavlovice

+420 774 935 913

vinarstvibaraque.cz

30

OTEVŘENO:



VYJÁDŘENÍ HODNOTITELE:

Pestrá nabídka – lehká svěží letní, strukturovaná hravá i komplexní hloubavá vína. Všechna čistá, elegantní a harmonická... výborná vinařská práce! Příjemně překvapil hravý oranžový veltlín.



Kafé Sklep

„Milovníci červených vín tu najdou svého favorita“

V typickém interiéru vrbeckého sklepa zažijete jedinečný vibe a vychutnáte vína rodinného vinařství i výběrovou kávu pražírny Rebelbean. Parádní dobroty z vybraných surovin od lokálních dodavatelů budete váhat nakousnout, protože vše vypadá jak umělecké dílo. Ale jak ochutnáte, nedokážete přestat.

Vrbice – Stráž

+420 774 433 499

vinobarina.cz/kafe

31

OTEVŘENO:



VYJÁDŘENÍ HODNOTITELE:

Místo, které si zapamatujete a kam se budete rádi vracet. Příjemná rodinná atmosféra v autentickém prostředí vinných sklepů, kde vidíte místní s turisty v družném hovoru.



Korek vinný bar a restaurace

„Párování jídla a vína mile překvapilo, byl to zážitek!“

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

+420 734 602 829

korekmikulov.cz

32

OTEVŘENO:



VYJÁDŘENÍ HODNOTITELE:

Vyzdvíhnutí Ryzlinku vlašského coby tradiční dominantní odrůdy této lokality je výborné rozhodnutí. Pochvala i za pivní výčep a harmonickou interakci s městem!



Mlýn Hrušky

„Parádní prostředí s luxusním balkonovým posezením“

Kdysi budova mlýna, dnes chrám vína, gastro-
nomie a setkávání. Tuhle vinotéku ale vyhledá-
vají i pivní a kávoví milci! Cihlové zdi a dřevěný
strop zútulňují velkorysý prostor místa oblí-
beného návštěvníky moravského Podluží.

U Zbrojnice 587, Hrušky

+420 605 479 767

IG: mlynhrusky

33

OTEVŘENO:



VYJÁDŘENÍ HODNOTITELE:

Už samotná historická budova po rekonstrukci je zážitek. Nabídka vín na skleničku není tak široká, zato vína v lahvích jsou z jižní Moravy i ze světa.



Pohárek

„Dobrá selekce vín, nechybí zajímavé bublinky a oranžová vína“

V senzačním stavení najdete bistro, sklep aj nocleh. Nenechte se zmást jménem. Potěší vás tu vínem, například opěvovaným Samotářem, ale chodí se sem taky na luxusní Plzeň nebo pařížák s domácí houskou. Dům je plný dobrého řemesla a krásných materiálů, z meditativní zahrady máte výhled na zříceninu Děviček.

Česká 47, Pavlov	34
+420 775 968 926	
poharekpavlov.cz	

OTEVŘENO:



VYJÁDŘENÍ HODNOTITELE:

Inspirativní místo na potkávání přespolních i domácích, kde se každý večer může stát malý zázrak. Fajn nabídka vín od řemeslných vinařů obsahuje konvenční i naturální kousky.



Sonberk

„Úžasné prostředí od samotného místa přes architekturu po interiér“

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

Sonberk 393, Popice

+420 777 630 434

sonberk.cz

35

OTEVŘENO:



VYJÁDŘENÍ HODNOTITELE:

Dominují bílé odrůdy. Doporučuji milovníkům moderních vín, kteří ocení jednoduchá, přímočará, technologicky čistá vína postavená na primárních aromatických.



Vinařství Spielberg

„Vino bylo opravdu špičkové kvality!“

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

Archlebov 406, Archlebov

+420 774 288 108

spielberg.cz

36

OTEVŘENO:



VYJÁDŘENÍ HODNOTITELE:

Pěkná jednoduchá základní vína, elegantní vína střední třídy i hezky strukturované prémiovky. Citlivá práce s technologiemi, příznivý poměr cena/kvalita, prostředí jako v italské vile.



Vinařství Škrobák

„Každou položku na kartě dostanete i na pohárek!“

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

Příhon 937, Čejkovice

+420 601 201 339

vinoskrobak.cz

37

OTEVŘENO:



VYJÁDŘENÍ HODNOTITELE:

Stavte se na výborný oběd z lokálních surovin či večerní posezení na terase s vínem a domácím hermelínem. Premiantem nabídky je řada Scarabeus – Pinot noir a oranžová Pálava.



→ PIVNICE A PIVOVARY



Pivovar Lednice

„Skvělé pivo: super teplota, říz, sklo, chuť. Tleskám!“

Propojení pivovaru, restaurace, ubytování a wellness s výhledem na zámek jen tak nena-
jdete. V Lednici ano! Minipivovar moderního
stříhu má parádní zahrádku a čistý industri-
riální interiér, mistr sládek vaří pivo přímo
před vámi. V nabídce ležáky i svrchně kvaše-
ná piva, nechybí degustační prkénko.

Břeclavská 368, Lednice

+420 778 982 882

pivovarlednice.cz

38

OTEVŘENO:



VYJÁDRĚNÍ HODNOTITELE:

**Pívko je tu skvěle servírováno, vybere si každý pivař dle svých představ. Menu na jedničku!
V "lednici" dobře ví, že by byl hřích nemít perfektně ošetřená piva a vychlazené sklenice.**



Dráteník Pub

„Jako jedni z mála zajímavě experimentují s kyseláči“

Začalo to vařením piva doma v hrnci. Dnes mají táta se synem pivovar. Vaří spodně kvašená piva plzeňského typu z tuzemského chmele i srvrčně kvašená piva z chmele ze všech koutů světa. Jejich pivovarská hospoda se zahrádkou podává Dráteníka v nejlepší kondici. Atmosféra rodinná, nálada povznášející.

Za Sokolovnou 9, Dobšice

+420 606 032 872

pivovar-dratenik.cz

39

OTEVŘENO:



VIJÁDŘENÍ HDNOTITELE:

Zakládají si na rodinném charakteru podniku a je to poznat, dává to místu milou přátelskou atmosféru. Pivu není co vytknout. Sládek je sympaťák a svou práci skvěle ovládá.



Frankies

„Ideální pro pivní experimentátory, co rádi ochutnávají nové chutě“

Štěpán a Adam. Dva kluci, co vaří pivo. A rádi experimentují. To je ostatně filozofie Frankies: rozmanitost nabídky a poctivost při přípravě. Kdo chce ochutnat všechny speciály, objedná si degustační prkénko. Šik pivnice má nádherná panoramatická okna a ta zahrádka! Atmosféra jak z Rozmarného léta.

Jana Palacha 121/8, Břeclav

+420 601 553 307

frankies.cz

40

OTEVŘENO:



VYJÁDŘENÍ HODNOTITELE:

Kvalitní podnik pro posezení u piva v příjemném urban jungle prostředí provozují nadšenci do piva a klasické rockové hudby, což se zdařile propisuje do atmosféry.



Genius Noci

„Zde rozhodně platí – co pivo, to originál!“

Potomci jednoho z majitelů navázali na historii pivovaru z 16. století. Jejich maličká pivnice u starého panského pivovaru je útulná, nechybí zahrádka ani terasa s výhledem na kostel. Na čepu se střídá pestré kvarteto piv. Rádi tu zkouší zajímavé styly, srdcovkou majitelů je světlý silný Honeymoon.

nám. Palackého 330, Lomnice

+420 777 002 451

geniusnoci.cz

41

OTEVŘENO:



VYJÁDŘENÍ HODNOTITELE:

Unikátně koncipovaný podnik, kde vám opravdu originální pivo čepují ti, kdo ho i vaří. Pivem tu žijí naplno, vaří ho skvěle a průběžně zkouší nové styly.



Kyjovský pivovar

„Pro milovníky ležáků i alternativ, kvalita piv
prověřena léty“

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

třída Komenského 596, Kyjov

+420 518 614 310

kyjovsky-pivovar.cz

42

OTEVŘENO:



VYJÁDŘENÍ HODNOTITELE:

Vynechat návštěvu pivovaru během pobytu v Kyjově byl by hřích. Výborná kuchyně, na čepu vždy nějaký speciál i stálice jako žitná 10° Kateřina a medová 11°.



Mezi Vraty

„Parádní jako součást nebo zakončení cyklovýletu“

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

+420 737 633 133

FB: mezivraty

43

OTEVŘENO:



VYJÁDRĚNÍ HDNOUTITELE:

Nejde o pivovar ani pivotěku, ale čepované pivo v dobré kvalitě. Palec nahoru za nádhernou atmosféru, přátelskost a stylové pojetí lokálu. Při čtení nápisů i menu se pobavíte!



Old Cock Beerhouse

„Pivovar, co může v klidu aspirovat do 1. ligy českých minipivovarů“

Tohle je místo, kde se vaří tekutý zrní pro opravdový fajšmekry. Od cyklistické 8° po neipu Kaši 16°. Znojemský hrad je odtud pár kohoutích skoků, ale pivovar má moderní opeření. Objevování kohoutích motivů vás bude bavit – najdete je od pípy po toalety. Tady vám pivní hřebínek nepadne.

Na Valech 1560/15, Znojmo 2

+420 777 274 848

oldcock.cz

44

OTEVŘENO:



VYJÁDŘENÍ HODNOTITELE:

Top! Perfektní nabídka druhově i chuťově. Milá atmosféra, dokonale pracují s kohoutí tematikou – málokde se tak pobavíte už jen prostým pozorováním pivních lahví jako tady.



Pivovarská ReZtaurace

„Piva velice dobře ošetřená, dominují spodně kvašená“

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 prvorepublikové šarmantní a obsluha hýčká nejen pivo, ale taky hosty. Ochutnejte třeba jantarovou Rotundu 11%!

Hradní 87/2, Znojmo

+420 774 427 861

pivovarznojmo.cz

45

OTEVŘENO:



VYJÁDŘENÍ HODNOTITELE:

Kdo si chce užít krásy historického centra Znojma a propojit je s kulinářským zážitkem a exkurzí v historickém městském pivovaru, tohle je ideální místo.



Řemeslný minipivovar Dubňák

„Specifické pivo vysoké kvality se jasně liší
od místní konkurence“

Rodinný minipivovar v kraji vína není nápoje-
vá Popelka. Vyrábí spodně i svrchně kvašená
piva jako světlý ležák ze 4 druhů sladu. Nebo
ochutnáte některé IPA ze single hop edice?
K poctivému řemeslnému pivu zakousnete
v příjemné venkovské restauraci nebo venku
na terase klasické chlapské dobroty.

Nádražní 7, Dubňany

+420 739 996 394

FB: dubnak.cz

46

OTEVŘENO:



VYJÁDŘENÍ HDNODITITELE:

**Svrázny podnik s místní klientelou, pěkná zastávka při výletu s fajn posezením na zahrádce.
Nabídku piv často obměňují, rádi zkusí speciály.**



Vorkloster

„Výborně kombinují tradiční české, rakouské a německé pivní styly“

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

Pivovarská 1002, Předklášteří

+420 739 913 156

pivovarportacoeli.cz

47

OTEVŘENO:



VYJÁDŘENÍ HODNOTITELE:

Klášterních pivovarů je v ČR minimum, už proto stojí za návštěvu. Piva na velmi vysoké úrovni, všechna skvěle vyrobená i servírovaná a když tápete, obsluha vše vysvětlí.



Mezi Řádky

Nejen romantické duše milují blankytně modrou maringotku nad Němčičkami. Auto nechejte v obci u kostela, přibalte deku na piknik a vydejte se mezi řádky po svých. Ochutnejte tapas, neapolskou pizzu přímo z trouby, víno od místního vinaře. Tady si užijete nefalšovaný jihomoravský chilllec na dece!



FB: meziradkynemcicky

Pedro's Foodtruck

Vyhlášený foodtruck přímo u zámeckého parku v Lednici láká vůní do daleka. Usměvavá obsluha servíruje pokaždé něco jiného. New York dog nebo Chipotle pork... vždy to je o mase a dokonale vyladěném streetfoodu. A k tomu vyhlášené domácí hranolky na sádle a poctivá limča.



pedrosfoodtruck.cz

KarBar street food

Stylový fresh bar s plážovou atmosférou hned u Archeoparku nepřehlédnete. Kamarádky KARin a BARča ho vyladily do tyrkysova. A průběžně ladí parádní sendviče, wrapy nebo pecu Kubánc na Pálavě (moravské uzené, sázené vejce a spol. v celozrnném chlebu)! Holky mají v malíku taky dokonalý latté art.



FB: karbarstreetfood

Průjezd 32

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? Ano! Děti zabaví zmrzka a deskovky.



FB: prujezd32

Kafe z výšky

Coffee truck party Pedro's v areálu Zahradnické fakulty Mendelu v Lednici servíruje výběrovou kávu ze šumerské Pikoly, drobné snacky a působivé domácí dezerty. Zapomenete na okolní šrumeč a ve stínu platanu nad voňavým šálkem nebo řemeslnou zmrzkou ukujete plány na další cestu.



pedrosfoodtruck.cz/kafe-z-vysky

Café Zastávka

Tyrkysová kavárna v autobusové zastávce kouzlí dokonale piknikovou atmosféru pod stromy v parku u kostela. Posezení na dece, knížky k zapůjčení a obsluha, co poradí kam v okolí. Holky Zastávkový doplní váš kofeinový deficit a neodoláte ani jejich dezertům či poctivé točce zmrzlině.



FB: [pasocafezastavka](https://www.facebook.com/pasocafezastavka)

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 něj úrovni plus probudit i spící chuťové pohárky! V malebné krajině, v zámečkových reáliích, s obřím výběrem vín.

K Zámečku 16, Hlohovec u Břeclavi

+420 730 575 555

restaurantessens.com

**TOP
TIP**

OTEVŘENO:



System hodnocení:

Číslo nelžou. Proto jsme stanovili hodnotící kritéria s maximálním počtem bodů. Přidělené body byly sečteny a převedeny do procent. V brožurě 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:

BISTRA

Miroslav Voňka, majitel a šéfkuchař To je Bistra

Zkušenosti navařil v Londýně, Sydney i pražském Aromi, aby pak v rodném Hradci Králové otevřel vlastní podnik a místní gastroscénu dokořnil světovými chutěmi. Veganské kousky, masité i bezmasé jídlo, tradiční suroviny netradiční formou... a jednou měsíčně speciální večeře třeba v duchu streetfood.

Pavel Drdel, šéfkuchař

Autor postní kuchařky, spolumajitel a šéfkuchař restaurace Sůl a Řepa, která 4. rokem drží Zlatého lva za nejrestauraci v ČR. Objevil se v Masterchef Česko a pravidelně ho můžete vidět v Sama doma i v reportážích, novinách a časopisech hlavně díky konceptu zero waste.

Tomáš Hauser, šéfkuchař

Kuchař srdcem i duší, posledních 8 let vaří na Buchlovsku v penzionu Zikmundov. Fandí lokálním surovinám, rád vaří typická česká jídla v moderním podání. Vaří impulzivně a experimentátorsky, na talíři prý nesmí chybět bylinky a květy. Milovník kávy a ohně – umí si představit vařit jen na něm.

RESTAURACE

Pavel Býček, šéfkuchař

Po škole pracoval v Anglii, včetně michelinské Galvin at Windows či u francouzské gastrolegendy Pierra Koffmanna. Po návratu do Čech obhájil v Alcronu pod vedením Romana Pauluse michelinskou hvězdu. A roku 2018 s kolegou Pátkem otevřeli The Eatery. Jeho nejznámějším receptem je verze tradiční koprovky.

Elena Strápková, gastro novinářka a šéfredaktorka

Žurnalistiku a PR pro cestovní ruch studovala také v USA. Cestovatelským a gastronomickým tématům se oddala i na stáži v CBS TV v New Yorku a psala o nich ve slovenských Hospodárskych novinách. Dnes šéfredaktorka magazínů Gurmán na Slovensku, Bar Magazine a Inbar and Restaurant.

Jakub Horák, kuchař nejen japonské kuchyně

Když vařil v restauraci Yamato, stal se jako zatím jediný Evropan mistrem světa v japonském vaření ve Washoku World Challenge. Porotu zaujal tím, že do japonských pokrmů zakomponoval ryze české suroviny jako svatojánské ořechy a nakládané chmelové výhonky coby poctu rodnému kraji.

KAVÁRNY A CUKRÁRNY

Filip Kopecký, majitel pražírny a kavárny

Přes studium ekonomie, práv a grafického designu, přes Brno, Prahu, Londýn a Brighton se vrátil do rodného Hradce Králové. Během let si zkusil otevřít bistro, pivnici, espresso bar... až se usídlil v pražírně výběrové kávy CHROAST, kterou spoluvlastní od roku 2018. Kromě ní provozuje eshop a 3 espresso bary!

Tomáš a Dáška Nováková, majitelé pražírny

Duo bratislavské rodinné pražírny Diamonds Roastery upražilo kdysi svou první dávku na domácím popkornovači. Pak si pořídili opravdové zařízení, absolvovali kurz v Kyjevě a posunuli se dál, začali lidi edukovat o kávě, pořádat cuppingy... až bylo jasné, že teď už se kávé a pražení musí věnovat na plný úvazek.

Vendy Vytisková, cukrářka a majitelka kavárny

Začalo to nenápadně. Donesla na oslavu svůj první čokoládový obláček a byla šťastná, jak všem chutnal. Pustila práci a pustila se do pečení dortů a sestavování sweet barů. Dnes má v Jindřichově Hradci cukrářství Lavendy a pouští se i do slané gastrokapitoly jménem Bistrotéka LaVendy.

VINAŘSTVÍ A VINNÉ GALERIE

Dušan Škubák, vinař

A taky fotograf, filozof, vášnivý diskutér a zakladatel bratislavského festivalu ŽIVÉ VÍNA. Jeho vinařství Hektár v Malých Karpatech produkuje pouze 4 vína – bílé, oranžové, ryšavé a červené. Všechna jsou v kontaktu se slupkami a maximálně autentická. Plus má několik zajímavých nevinných odboček.

Margaréta Považanová, Kavino

Její život propojují dvě vášně: gastronomie a umění. Během studia hotelové školy se začala hlouběji věnovat vínu, až absolvovala sommelierský kurz. Zkušenosti pilovala v Bratislavě, Trnavě a aktuálně v Kavinu, které unikátně spojuje kávovou a vinnou kulturu. Dávají tu prostor hlavně malým malokarpatským vinařům.

Luboš Bogár, distributor a apoštol vína

Absolvoval Weinakademie Rust v Rakousku a založil vinařskou školu WSET (The Wine & Spirit Education Trust), první oficiální školu tohoto typu na rodném Slovensku. V roce 2019 prošel program Master of Wine na Institutu Masters of Wine. Víno také distribuuje a sám si den bez pohárku neumí představit.

PIVNICE A PIVOVARY

Marek Vácha, pivovarník

Specialista na PR a komunikaci města se ve volném čase kromě hudby věnuje výpravám za lokálním pivem. Za poslední 4 roky navštívil převážně na kole přes 200 českých pivovarů a po ochutnání všech myslitelných druhů začal vlastní pivo také sám vařit pod výmluvným jménem Váchovar.

Kryštof Materna, novinář

Autor nejen knižního Pivandru, zábavného 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.

Lenka Straková, vášnivá sládková

Do světa sládkování vstoupila studiem VŠ chemicko-technologické v Praze. Většinu zkušeností navařila v Plzeňském Prazdroji. Získala prestižní titul IBD pivního someliéra. Její vytříbený jazyk a porozumění chutím umí tvořit jedinečné pivní zážitky. Oddanost kvalitě a excelenci je patrná v každé její pivní várce.

MALÉ GASTROZASTÁVKY

Jaroslav Brečka, nejen majitel foodtrucku

Gastronaut, majitel kreativního slovenského bistra Coolňa a organizátor food festivalu FEST Cool Píknik na Slovensku v jedné osobě. Cestuje po světě a ochutnává jídlo od michelinských restaurací po street foodové spoty, protože nikdy nevíte, kde objevíte plnotučný kulinární klenot.

Vítězové hodnotí

Trojnásobní vítězové předchozích ročníků se tentokrát sami vydali v roli hodnotitelů po jižní Moravě a zapáleně posuzovali kvalitu nominovaných gastropodníků.



Vojta a Natálka Válkovi, Vinařství Válka, Nosislav

Manželské duo vyrazilo hodnotit podniky v kategorii Víno a vinařství, kterou jejich vinařství vyhrálo v letech 2021, 2022 a 2023. Jsou (zatím) nejmladší generací rodinného bio organického vinařství, které hýčká osobitá vína z révy zrající na svazích přírodního parku Výchon.



Veronika Morávková, Dvorek Bořetice / café wine bistro

Emisarka z kavárny, kterou vyhledávají milovníci výběrové kávy a dobrot z lokálních surovin. Podávají víno, sýry, paštiky, dezerty... a navrch poetické posezení pod jabloní, v designovém kontejneru a ve stodole. Dvorek zvítězil v kategorii Kavárny a cukrárny v roce 2019, 2021 a 2023.

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 **gourmetjiznimorava.cz** i na facebookové stránce **[@TheSouthMoravia](https://www.facebook.com/TheSouthMoravia)**. Sdíleli jsme dotazníky na instagramových profilech **[@tastymoravia](https://www.instagram.com/tastymoravia)** a **[@southmoravia](https://www.instagram.com/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 jižní Moravy.

A series of horizontal dashed lines for writing notes.

A series of horizontal dashed lines for writing notes.

A series of horizontal dashed lines for writing notes.

Projekt

GOURMET JIŽNÍ MORAVA

zpracovala Centrála cestovního ruchu – Jižní Morava, z.s.p.o.

Autor image fotografií: Roman Franc

Copy: Jitka Kitner

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.

Projekt "Podpora a rozvoj cestovního ruchu v destinaci Jižní Morava" byl realizován za přispění prostředků státního rozpočtu České republiky z programu Ministerstva pro místní rozvoj.

jižní morava jihomoravský kraj



MINISTERSTVO
PRO MÍSTNÍ
ROZVOJ ČR

B | R | N | O

TIC BRNO



Ochutnejte Brno!

Již osmý
průvodce
brněnskou
gastronomií

gourmet
→ BRNO

Více informací na www.gourmetbrno.cz.



