

Gastro-Reisehandbuch

Region Olomouc



www.ok-tourism.cz



MINISTRY
OF REGIONAL
DEVELOPMENT CZ

Diese Veröffentlichung erfolgte mit dem Beitrag des Staatshaushalts der Tschechischen Republik aus dem Programm des Ministeriums für regionale Entwicklung.

Liebe Freunde guten Essens, liebe Feinschmecker,

ob Sie Liebhaber von Leberwurst, Presswurst, zarten Cremerollen, aromatischem Käse, knusprigen Brötchen oder Bio-Lebensmitteln sind, unser gastronomisches Reisehandbuch für die Region Olomouc wird Ihnen sicherlich weiterhelfen. Hier finden Sie alles, was Ihr Gaumen begehrt.

Es gibt wissenschaftliche Studien, nach denen manche Lebensmittel süchtig machen, wie z. B. Schokolade. Sollten Autoren von diesen Studien in unserer Region eine Kostprobe machen würden, würden sie Augen machen. Im gastronomischen Reisehandbuch der Region Olomouc macht nämlich alles, was Sie sich ansehen, süchtig. Es ist genug, nur einmal zu probieren, und Sie verlieben sich in alle präsentierten Leckereien.

Wenn Sie nur essen wollen, müssen Sie nicht mehr lesen. Ansonsten lesen Sie weiter - es erwartet Sie eine wunderbare Präsentation hochwertiger Produkte, die mit Liebe nach traditionellen Rezepten hergestellt werden. Wenn Sie sie probieren und vielleicht schon bald, werden Sie verstehen, dass das Essen nicht nur ein Nahrungsmittel ist, sondern auch ein großartiges Erlebnis.

Ladislav Okleštěk
Hauptmann der Region Olomouc



Herausgegeben von: Olomoucký kraj, Jeremenkova 40a, 779 00 Olomouc
E-Mail: tourism@olkraj.cz, www.ok-tourism.cz, Tel.-Nr.: +420 585 508 111
1. Ausgabe, 2019
Design, Text, Satz: VENDI s. r. o., Dr. Horáka 2, 796 01 Prostějov
Druck: TISKÁRNA K-TISK s. r. o., Dolní 1452/11, 79601 Bruntál
Foto: Archiv von angegebenen touristischen Zielen

ISBN: 978-80-7621-024-0



PROBIEREN SIE HANNA

Bunt und stark im Geschmack, Variationen von Speisen und Getränken, echte Küche. Das ist Essen und Trinken von Hanna. Mittelmährer kehrt zur ursprünglichen typischen Gastronomie zurück, die auf der Tradition und Geschichte der Haná-Region aufbaut. Die lokale Herkunft von Rohstoffen ist selbstverständlich. Hanna sucht Partner, die immer noch den Wunsch und den Mut haben, lokale Produkte zu liefern und daraus leckeres Essen zu kochen. Probieren Sie Hanna! Ziel ist es auch, die Einwohner und Besucher Mittelmährens mit lokalen Geschäften und Produzenten regionaler Produkte (Bauerngemüse und -obst, Fleischprodukte, Milchprodukte, Bier,...) bekannt zu machen.

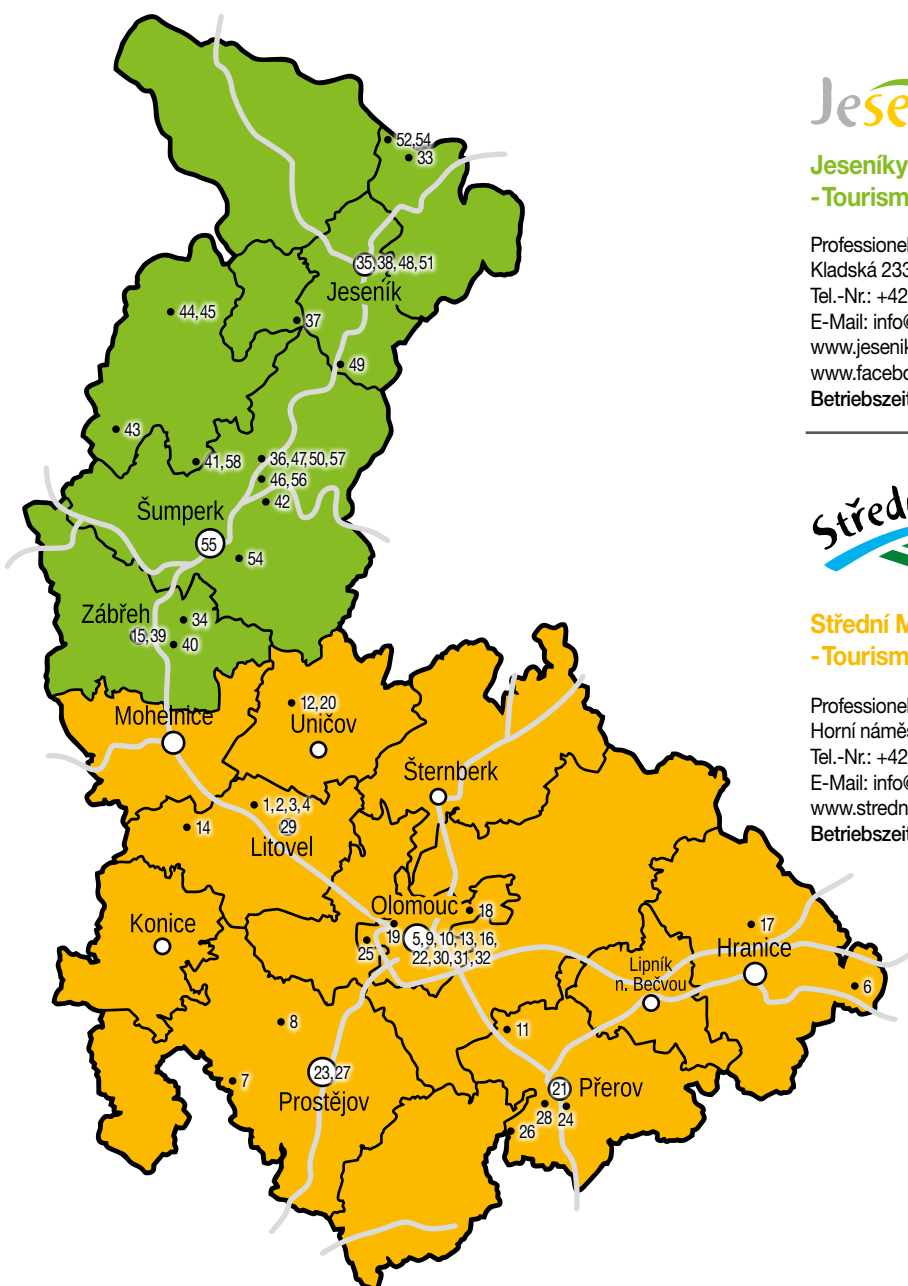
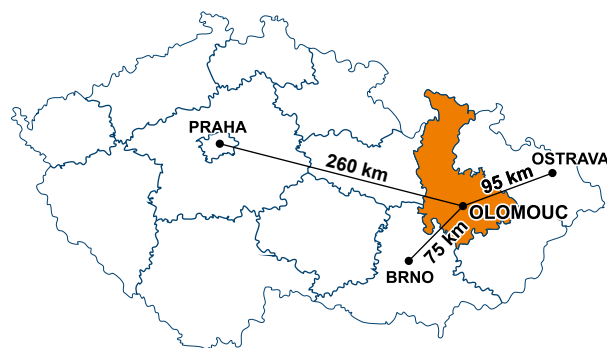
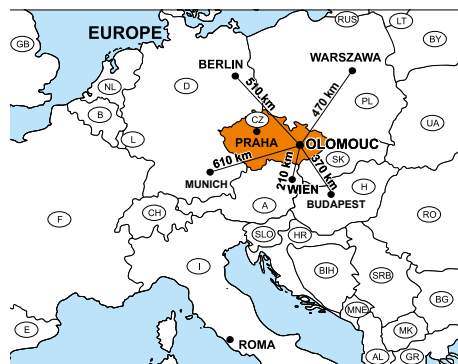


Ochutnejte Jeseníky

PROBIEREN SIE DAS JESENÍKY-GEORGIE

Bergdüfte, farbenfroher und kräftiger Geschmack, Variationen von Speisen und Getränken, echte Küche, erfrischendes Quellwasser, kristallklare Luft. Dies ist das Essen und Trinken des Jeseníky-Gebirges (Altatergebirges). Das von der harten Vergangenheit zerrissene Altatergebirge kehrt noch immer zur ursprünglichen typischen Gastronomie zurück, die auf der Tradition und Geschichte der höchsten mährischen Berge aufbaut. Die lokale Herkunft von Rohstoffen ist selbstverständlich. Gesucht werden Menschen, die noch den Wunsch und den Mut haben, die Produkte zu vermarkten, die keine Angst vor dem Kochen haben und gutes, echtes Essen servieren. Wir lieben das Altatergebirge und die Liebe geht durch den Magen.

Probieren Sie deshalb das Altatergebirge, essen Sie das Altatergebirge, lieben Sie das Altatergebirge! Das Bestreben besteht auch darin, die Einwohner und Besucher des Altatergebirges mit den örtlichen Geschäften für Bio-Lebensmittel, Produkte und Rohstoffe (Bauerngemüse und -obst, Fleischprodukte, Milchprodukte,...) vertraut zu machen. Gleichzeitig möchten wir Sie auf wichtige Züchter, Erzeuger und Hersteller, die im Altatergebirge tätig sind, aufmerksam machen.



Jeseníky
-Tourismusverein

Professionelle Tourismusorganisation
Kladská 233/1, 787 01 Šumperk
Tel.-Nr.: +420 583 283 117
E-Mail: info@jeseniky.cz
www.jeseniky.cz
www.facebook.com/navstivtejeseniky.cz
Betriebszeiten: Montag - Freitag



Střední Morava
-Tourismusverein

Professionelle Tourismusorganisation
Horní náměstí 5, 772 00 Olomouc
Tel.-Nr.: +420 585 204 627-629
E-Mail: info@central-moravia.cz
www.strednimorava-tourism.cz
Betriebszeiten: Montag - Freitag

INHALT

Seiten	Mittelmähren	Landkarte-Nr.	Jeseníky	Landkarte-Nr.
6 - 7	Olomoucké tvarůžky (Olmützer Quargel)			
	Museum von Olomoucké tvarůžky, Loštice	1		
	Quargel-Restaurant „U Coufalů“, Loštice	2		
	Quargel-Eis, Loštice	3		
8 - 9	Quargel-Konditorei, Loštice	4		
	Käse-Leckerbissen			
	Käserei Brazzale Moravia	5	Ziegenfarm „U Nýdrlů“, Stará Červená Voda	33
	Bio-Bauernhof „Kozí Hrádek“	6	Familie Hrdlička - Farm Brničko	34
	Molkerei Otínoves	7	Landwirtschaftsgenossenschaft Jeseník - Milchprodukte	35
10 - 11	Minibrauereien			
	Minibrauerei Kosíř	8	Brauerei Zlosin	36
	St. Wenzelsbrauerei Olomouc	9	Minibrauerei Kolštejn, Branná	37
	Hannakische Minibrauerei	10	Minibrauerei Jeseník	38
12 - 13	Andere Minibrauereien in Mittelmähren		Andere Minibrauereien im Jeseníky-Gebirge	
	Fleischprodukte traditionell und modern			
	Qualitätsrindfleisch ZD Kokory	11	Echte Pasteten Via Delicia	39
	Fleisch von der eigenen Zucht aus Troubelice	12	Traditionelles Rauchfleisch Leština	40
14 - 15	Schnecken-Delikatessen von BARKONA SNAILS, Olomouc	13	BIO-Rind- und Hammelfleisch MARWIN	41
	Lavendel-Taumel		Forellen im Altvatergebirge	
	Lavendelbauernhof, Bezděkov	14	Rudoltice-Fischerei	42
	Lavendelcafé, Zábřeh	15	Forellenzucht in Vysoký Potok	43
16 - 17	Lavendel-Bistro, Olmütz und Úsov	16		
	Bäcker und Konditoren			
	Hausgemachtes Kleingebäck und Kartoffeln-Gugelhupf aus Partutovice	17	„Kremo“ - die Cremerolle aus Staré Město	44
	Petr Souček - Dráslavy hubance (Gebäck)	18	Backwaren von PRO-BIO Staré Město	45
	Back- und Süßwaren aus Mezice	19	Salzige Bad-Oblaten aus Velké Losiny	46
18 - 19	Schokoladenleckerbissen			
	Schokoladenfabrik Troubelice	20	Pralinen aus Velké Losiny	47
	Schokoladenfabrik Přerov	21	XOCOLATL Schokolade	48
	Choco Bonté, Olomouc	22		
20 - 21	Mineralwässer und Spirituosen			
	„Prostějovská Starorežná“ aus der Likörfabrik		Bairnsfather Family Distillery	49
	„Palírna U Zeleného stromu“	23	Likörfabrik und Destillerie Ullersdorf	50
	Mineralwasser Hanácká kyselka	24	Hagebuttenwein Jeseník	51
	Likör JA-KA-MA-RUS	25		
22 - 23	Leckerbissen aus der Natur			
	Sirup aus Moštěnice	26	Kräutersirup und Most aus Rychleby	52
	Originelle Zwiebelmarmelade aus Prostějov	27	Honig und Bienenprodukte	53
	Konfitüren aus Poplužní dvůr	28	Kräutertee VS Rychleby	54
24 - 25	Unvergesslicher Kaffee			
	Rösterei CaféGape, Litovel	29	Rösterei Kávomilka, Šumperk	55
	KIKAFÉ Olomouc	30	Vaše Pražírna, Petrov nad Desnou	56
26 - 27	Gastroveranstaltungen			
	Garden Food Festival, Olomouc	31	Schokoladen-Spa, Velké Losiny	57
	Olmützer Quargelfest	32	Brauereifest Holba, Hanušovice	58
28 - 29	Regelmäßige Gastro-Veranstaltungen Mittelmährens			
30 - 31	Traditionelle Rezepte			



OLMÜTZER QUARGEL - UNSERE TRADITIONELLE QUARGEL



Die erste schriftliche Erwähnung stammt aus dem 15. Jahrhundert, wann der Quarkkäse ein Bestandteil der Ernährung der Landbevölkerung war. Der Name Olmützer Quargel entstand dann dank der Märkte in Olmütz, auf denen Quargel verkauft wurden.

Der größte Teil von Quargeln wurde jedoch in den umliegenden Dörfern unter dem Namen Bauernquargel hergestellt. Das Wort Quargel kommt vom Quark, dem Grundrohstoff für die Herstellung von Quargeln.

Die heutige Produktion in Loštice wurde 1876 von Josef Wessels begonnen. Die Produktion wurde bis zum Ersten Weltkrieg ausgeweitet, als das Unternehmen 36 Mitarbeiter beschäftigte und zum größten Produzenten von Quargeln wurde. 1991 wurde das Unternehmen an die Nachkommen der ursprünglichen zurückgegeben.

Besitzer begannen sofort die Produktion. Im Jahr 2010 wurde den Olmützer Quargeln die europäische Ursprungsbezeichnung (geschützte geografische Angabe) erteilt.

Heute beschäftigt das Unternehmen in Loštice über 130 Mitarbeiter und produziert jährlich über zweitausend Tonnen Quarkkäse.

Olmützer Quargel ist reifender Käse aus Magermilch und zeichnet sich durch einen niedrigen Fettgehalt aus. Wie der Hersteller feststellt: „Quargel haben einen einzigartigen würzigen Geschmack, einen typischen Geruch, eine Oberfläche mit goldgelber Schmiere und halbweicher bis weicher Konsistenz mit einem spürbar helleren Kern.

Der Grundrohstoff für die Produktion ist fettarmer Quark, der mit Salz reift. Der Quark wird dann gemahlen und zu Laiben, Ringen oder Stangen geformt. Anschließend lässt man Quargel mehrere Tage im Trockenschrank reifen. Sie werden dann gewaschen, um Hefe aus der Oberfläche abzuwaschen, und eine Mischung von Bakterienkulturen fängt an zu wirken. Auf den Trockengestellen reifen dann die Quargel in die Tiefe. Danach werden die Quargel in Kisten gesammelt und in einem Kühlraum gelagert, wo sie noch einen bis zwei Tage weiterreifen. In Betriebsverkaufsstellen können Kunden auch Produkte kaufen, die im normalen Vertriebsnetz nicht zu finden sind.

A. W. spol. s r. o., Palackého 4, Loštice

1 Museum für Olmützer Quargel



Palackého 2, 789 83 Loštice
E-Mail: awmuzeum@tvaruzky.cz, Tel.-Nr.: +420 583 401 217
Öffnungszeiten: täglich 9.00 - 17.30
www.tvaruzky.cz

Das 1994 auf dem Gelände der ursprünglichen Quarkkäserei eröffnete Museum für Olmützer Quargel trug maßgeblich zur Popularisierung dieses einzigartigen Käses bei. Der Standort innerhalb der Fabrik begrenzte jedoch deren Entwicklung. Aus diesem Grund wurde 2014 ein komplett neues Museum gebaut. In modernen Ausstellungen zeigt es einen Querschnitt durch die Geschichte von Olmützer Quargeln bis in die Gegenwart. Besucher können auch Maschinen wie eine historische Maschine für Kistenherstellung oder eine moderne Formmaschine besichtigen. Das Museum ist rollstuhlgerecht und ganzjährig 7 Tage in der Woche geöffnet. Die Form von individuellen Touren gibt jedem eine Auswahl an Touren, die seinen Interessen und Zeitmöglichkeiten entsprechen. Eine Tour dauert ungefähr eine Stunde. Es gibt ein Reservierungssystem auf der Website - geeignet für größere Gruppen. Eine geführte Besichtigung nach Absprache.

OLMÜTZER QUARGEL - UNSERE TRADITIONELLE QUARGEL

2 Quargel-Restaurant „U Coufalů“



Restaurace a penzion U Coufalů, nám. Míru 62/9, 789 83 Loštice
Tel.-Nr.: +420 776 871 003
Mo - Fr: 10.00 - 23.00, Sa - So: 10.00 - 24.00
E-Mail: penzion@ucoufalu.cz www.ucoufalu.cz

Das heutige Restaurant U Coufalů an der Ecke des Loštice-Platzes ist zweifellos das älteste ununterbrochen funktionierende Restaurant in der Gegend. Seine Geschichte reicht bis 1900 zurück, als Herr František Coufal die Kneipe U Bilé labutě kaufte und sie zu einer Gaststätte umbaute. In der Vorkriegszeit übernahm sein Sohn František den Gewerbebetrieb und betrieb es bis zur Zeit der Verstaatlichung. In der Zeit des Niedergangs wurde das Restaurant umbenannt zum Hotel Haná und wurde bis 1990 von der Verbrauchergenossenschaft Jednota betrieben. Nach der Samtenen Revolution wurde das Haus an Nachkommen der ursprünglichen Besitzer zurückgegeben, die eine vollständige Renovierung begannen. Fassaden, Innenräume und Gästezimmer wurden in ihrem ursprünglichen Aussehen aus der Vorkriegszeit restauriert. Bei Coufals verschwand Olmützer Quargel nie von ihrer Speisekarte.

Ursprünglich war es traditioneller Volksimbiss; der Quarkkäse wurde auf Butterbrot serviert. Heute gibt es verschiedenste Küchenbearbeitungen von diesem Käse, was Augen und feine Zungen von unseren Gästen erfreut.

3 Quargel-eis

Würden Sie glauben, dass Eis aus einem solchen Produkt wie Olmützer Quargeln hergestellt werden kann? Und doch ist es so! Im Café „U Lišky Bystroušky“ können Sie außergewöhnliche Eiscrème aus Olmützer Quargeln probieren. Sie wurde hier als erstes Quargeis in der Welt hergestellt und der Hersteller ließ sein Rezept patentieren. Das Interesse an ungewöhnlichem Eis ist groß und der Vertrieb steigt. Zum ersten Blick unterscheidet sich süßes Quargeis nicht von anderen. Die Tatsache, dass es aus Quargeln hergestellt wurde, erkennt man erst am typischen Geschmack und Geruch. Quargeis wird aus Quark hergestellt, wobei ein Drittel der Masse würzige Quargel bilden.



Kavárna Galerie U lišky Bystroušky, Nám. Míru 54, Loštice
Öffnungszeiten: Mo - Sa 14:00-22:00 So geschlossen

www.kavarna-lostice.cz

4 Quargel-konditorei



In der Familienkonditorei werden einzigartige Desserts mit Füllung aus Olmützer Quargeln gebacken. Sie können Quargeln-Cremerollen, Kuchen oder Strudel probieren. Auf der Speisekarte finden Sie einen Burger mit Olmützer Quargeln oder Quargel-Tartar. All dies wird mit Bier aus der Mini-Bierbrauerei Kosíř ergänzt, weil Quargel und Bier seit jeher in Hanna zusammengehören. Die Produkte tragen die Bezeichnung Haná-Regionalprodukt und wurden als Regionales Nahrungsmittel der Olmützer Region ausgezeichnet. Quargeldesserts sind eine beliebte Delikatesse zu Bier oder Wein. Die Quargelkonditorei bietet auch eine Auswahl an regionalen Produkten aus der ganzen Region.

Loštice 789 83, Komenského 325, Öffnungszeiten: Mo - Sa 9:30 - 17:00, So 10:00 - 17:00

www.tvaruzkovacukrarna.cz



KÄSE-LECKERBISSSEN

Käse ist eines der ältesten Lebensmittel der Menschheit. Unterschiedliche Käsesorten haben nicht nur vielfältigen Geschmack und attraktives Aroma, sondern sie spielen auch eine wichtige Rolle in unserer Ernährung. Die Verarbeitung von Milch zu Käse wurde vor etwa 4.000 Jahren zu einer der klassischen Konservierungsmethoden von Lebensmitteln. Heute werden etwa 3000 Käsesorten produziert und die weltweite Produktion beträgt mehr als 20 Millionen Tonnen. Sogar in Mittelmähren fand die Käseproduktion ihren Platz. Einige Käsesorten, die hier hergestellt werden, gewannen dank ihrem einzigartigen Geschmack und ihrer Qualität viele bedeutende Auszeichnungen.



1 Käserei Brazzale Moravia



Die Käserei Brazzale Moravia a. s. basiert auf der italienischen Spitzentechnologie, hochwertiger mährischer Milch und Handproduktion. Das Hauptprodukt des Betriebs der Brazzale-Gruppe, was das älteste italienische Familienunternehmen in der Milchwirtschaft ist, ist der langreifende Hartkäse Gran Moravia mit feinkörniger, brüchiger Struktur und charakteristischem Aroma und Geschmack, der 12 oder mehrere Monate reift. Nach der italienischen Handwerkstradition wird eine Vielzahl von anderen Käsesorten aus hochwertiger mährischer Milch produziert, wie z. B. Mozzarella, Ricotta, Giuncata, Caciotta und andere nach der eigenen Rezeptur hergestellte Käsesorten. All diese Produkte, inklusive von frischen Litovels Butter, Quark, Molkengetränken, Joghurt und Dickmilch, bilden die Produktlinie „Direkt von unserer Käserei“, die die Käserei in ihrer eigenen Ladenkette „La Formaggeria Gran Moravia“ anbietet. In diesen Geschäften finden Kunden auch viele Spezialitäten aus Italien. Die Qualität der Produkte ist durch zahlreiche Auszeichnungen belegt - „Das Milchprodukt des Jahres“, „Česká chuťovka“ oder die Bezeichnung „Klasa“.

Verkaufsstellen La Formaggeria Gran Moravia: Horní náměstí 8, Olomouc, Tel.-Nr.: +420585242931

Trži Dvory 98, Litovel, , Tel.-Nr.: +420585152362

www.laformaggeria.cz, www.brazzalemoravia.com

2 Bio-Bauernhof „Kozí Hrádek“

Ein Familien-Biobauernhof, der hochwertige, zertifizierte Bio-Produkte aus Ziegen- und Kuhmilch produziert. Er arbeitet nach dem Prinzip des ökologischen Landbaus ohne den Einsatz von Chemie. Die Farm bewirtschaftet 53 Hektar Land an der östlichsten Spitze der Region Olomouc, ganz am Ende der Region Mährisches Tor. Der Betrieb ist in der Zucht von Ziegen und tschechischem Milchvieh in der ökologischen Landwirtschaft und in der Herstellung von hochwertigen Milchprodukten, BIO-Produkten und im Verkauf von landwirtschaftlichen Produkten tätig. Lassen Sie sich von der Produktqualität und dem Betreiben eines kleinen Familienbetriebes überzeugen. Eine seriöse Einstellung zu neuen und bestehenden Kunden. Die Öko-Farm können Sie in Vysoká in der Nähe von Hustopeče nad Bečvou besuchen. Der Farm wurde eine Auszeichnung „Regionales Lebensmittel“ für frisches Fleisch und „Klasa“ für reifenden Schafskäse Ondráš erteilt.



Farma Kozí hrádek s.r.o., Betrieb: Vysoká, Hustopeče nad Bečvou, Tel.-Nr.: +420 774 069964, +420 776 116 146

Öffnungszeiten: Mo - Sa 6.00 - 12.00 / 16.00 - 20.00, So 6.00 - 10.00 / 17.00 - 20.00

E-Mail: farmakozihradek@seznam.cz

www.farmakozihradek.cz

3 Molkerei Otinoves

Die Molkerei Otinoves legt großen Wert auf die Qualität aller von ihr hergestellten und verkauften Produkte und erfüllt gleichzeitig die Anforderungen der anspruchsvollsten Kunden. Es bleibt der Handproduktion von Käse treu, was sich in der Erhaltung des traditionellen Geschmacks und der hohen Qualität von Käse niederschlägt.

Die Produkte sind reine Naturprodukte und enthalten keine Konservierungsstoffe. Der Niva-Käse, frische Milch, Quark, Sahne, Molke, Niva-Brottaufstrich und viele andere Produkte von regionalen Lieferanten können in diesem schönen Geschäft „U Mlékárny“, das auch als Café dient, gekauft werden.

Sie können sich hier Kaffee, heiße Getränke, alkoholfreie Getränke, Weine, Desserts oder belegte Brote gönnen. Die Molkerei Otinoves knüpft an die 80-jährige Tradition der Milchviehhaltung im Hochland „Drahan-ská vrchovina“ an. Das Hauptprodukt der Molkerei Otinoves ist natürlicher Blauschimmelkäse NIVA.

Verkaufsstelle: U Mlékárny, Otinoves 240, Tel.-Nr.: +420 725 817 236, E-Mail: prodejna@mot.cz

Öffnungszeiten - Verkaufsstelle: Mo - Fr 7:30 - 17:00, Sa 7:00 - 13:00

www.umlekarny.cz



KÄSE-LECKERBISSSEN



Die Zucht von Schafen, Ziegen und Rindern im Altvatergebirge verursachte den Aufstieg von Betrieben mit Schwerpunkt in der Milchverarbeitung. Und die Leute hier können es einfach großartig! Gute Pflege und Liebe zu Tieren spiegeln sich in Qualitätsprodukten. Von traditionellen und regionalen bis zu modernen und exotischen Käsesorten. Probieren Sie es einfach einmal...



1 Pension Ziegenfarm „U Nýdrlů“



Pavel und Hana Nýdrl, Stará Červená Voda 23, 790 53

Tel.-Nr.: +420 602 193 830, +420 777 224 024, E-Mail: nydrlovi@email.cz

www.kozifarmaunydrlo.cz

Pension Ziegenfarm U Nýdrlů bietet eine stilvolle Unterkunft in zwei Apartments. Sie können sich auf ein reichhaltiges Frühstück mit überwiegend hausgemachten Produkten freuen, die auf dem Bauernhof erhältlich sind. Sie werden köstlichen Käse vom Grill probieren, hausgemachte Butter, Joghurt, Hüttenkäse und Milch. Die Vermieter bieten auch Halbpension an. Tolle Hausküche, eine angenehme und ruhige Bauernhof-Atmosphäre und Ziegenmilchprodukte ziehen jährlich immer mehrere Gäste an.

2 Familie Hrdlička - Farm Brničko

Hrdličkas nennen ihre Farm lieber Bauernhof und sich selbst Bauern, weil sie Tschechisch lieben. Und die größte Belohnung für sie ist, wenn ihr Käse schmeckt. Sie mögen es, verschiedene Menschen kennenzulernen, die Treffen sollen sie bereichern. Sie helfen, neue Bauern zu erziehen, helfen - das alles mit Lächeln. Aus ihrer eigenen Milch werden Ricotta-Käse, reifender Käse, gedämpfter Käse, Frischkäse mit Oliven oder Walnüssen, Bryndza und geräucherter Schafskäse hergestellt.



Michal Hrdlička, Na Statko 32, Brničko u Zábřeha

Tel.-Nr.: +420777577077, +420777244156, E-Mail: sonichrdlicka@seznam.cz

www.ovcistatek.webnode.cz/produkty

3 Landwirtschaftsgenossenschaft Jeseník - Milchprodukte



Die Tradition der Käseproduktion in Domašov dauert seit mehreren Jahrzehnten. Meist manuell werden hier Leckerbissen aus Milch von der eigenen Milchkuhherde, die von Mai bis Oktober auf umliegenden Weiden gras, hergestellt. Zum Beispiel werden der Joghurt „Běláček“ oder der beliebte Käse „Běla“, der zum Grillen geeignet ist, produziert. Zur Zeit des Melkens von Schafen und Ziegen wird der traditionelle Käse „Běla“ aus Ziegen- oder Schafsmilch hergestellt.

Šumperská 118, 790 01 Jeseník, Tel.-Nr.: +420 737 241 200, E-Mail: info@zdjesenik.cz

Öffnungszeiten - Verkaufsstelle: Mo - Fr 7:00 - 17:00; Sa 8:00 - 12:00

www.zdjesenik.cz



MINIBRAUEREIEN - LERNEN SIE BIER MIT SEELE KENNEN

Wie Pilze nach dem Regen... genauso schnell wachsen in unserer Region private Mini-Bierbrauereien. Dutzende begeisterte Bierbrauer versuchen, ihren Kunden das beste Bier zu bringen. Minibrauereien brauen Bierspezialitäten mit ungewöhnlichen Aromen und Zutaten. Trinken Sie doch auch eins...

1 Minibrauerei Kosíř



Die Minibrauerei Kosíř ist eine Familienbrauerei, die zwischen Olomouc und Prostějov liegt. Sie konzentriert sich auf Lagerbiere, die nach traditionellen Methoden gebraut werden. Das Bier ist ungefiltert und nicht pasteurisiert mit einer leichten Trübung, die durch Bierhefe erzeugt wird. Die Grundproduktion ist helles Lagerbier Gabriell 12 ° Lager und halbdunkles Bier Haltýř 11 °. Während des ganzen Jahres bietet die Minibrauerei spezielle Schokoladen-, Oster-, Kürbis- oder Weihnachtsbiere mit Zimt an. Die Minibrauerei befindet sich in Lhota pod Kosířem, wo ein schöner Waldspaziergang zum Gipfel Velký Kosíř und zum Aussichtsturm führt.

Pivovar Kosíř s.r.o., Lhota pod Kosířem 10, 783 44, Drahanovice, E-Mail: napivo.kosir@email.cz, Tel.-Nr.: +420 724 710 225
Exkursion: Reservierungen Tel.-Nr.: 723 939 167 www.pivovarkosir.cz

2 St. Wenzelsbrauerei Olomouc

Die St. Wenzelsbrauerei wurde 2004 gegründet und ihre Biere sind rechtlich mit einer Marke geschützt. Biere zeichnen sich durch ihren unverwechselbaren Geschmack aus. Die Brauerei stellt Biere aus den besten Haná-Malzen und Hopfen aus Žatec her. Sie werden im Naturzustand ohne Pasteurisierung und Filtration direkt aus Lagertanks verkauft. Diese Biere werden im Allgemeinen unter Laien Hefebier genannt, die sogenannte Hefe. Das Herzstück der Brauerei ist ein Zwei-Behälter-Kupfer-Sudhaus mit einem Brauvolumen von 1000 Litern und dem Spitznamen „GOLEM“, in dem es direkt vor den Gästen die erste Phase der Bierherstellung - das Brauen - stattfindet. Der Prozess setzt sich dann in den Kellern fort, in denen das Bier reift. Die Grundrohstoffe für das Brauen von Bier sind Wasser, Körnermalz, Hopfen und Hefe. Die Brauerei stellt 7 Arten von Hefebieren her. Es ist immer schön, in der St. Wenzelsbrauerei zu sitzen und sich über dem guten Nass zu unterhalten. Mit Gruß von Bierbrauern ALLZEIT GUT SUD!



Mariánská 4, 779 00 Olomouc, Tel.-Nr.: +420 585 207 517, E-Mail: info@svatovaclavsky-pivovar.cz
Öffnungszeiten: Mo - Di 10.00 - 23.00, Mi - Fr 10.00 - 24.00, Sa 11.00 - 24.00, So 11.00 - 22.00

www.svatovaclavsky-pivovar.cz

3 Hanácký minipivovar (Hannakische Minibrauerei)



Hanácký pivovar, s.r.o. ist eine industrielle Minibrauerei der Region Olomouc. Der Ort und der Name weisen auf eine reiche Geschichte des Bierbrauens in dieser Lokalität, in Olomouc-Holice, hin, obwohl sie erst 2017, als die Brauerei eröffnet wurde, ihre eigene Geschichte zu schreiben begann. Die Produktion soll sowohl klassische Bierkonsumenten als auch eine neue Generation von „Verkostern“ ansprechen, die sich für verschiedene Biersorten interessieren. In der Nähe der Brauerei befindet sich ein Firmenladen. Sie werden auch gerne durch unsere Brauerei geführt und dabei werden Ihnen unsere Technologien gezeigt. Kommen Sie und probieren Sie doch...

Šlechtitelů 139/14, 779 00 Olomouc - Holice
Die Verkaufsstelle ist jeden Werktag von 8:00 bis 16:00 geöffnet.

www.hanackypivovar.cz

4 Andere Minibrauereien

Restaurace a minipivovar Riegrovka
Pivovar a hostinec Chomout
Minipivovar Jižan
Minipivovar Parník
Minipivovar U Císařské Cesty
Novodvorský pivovar
Pivovar & Restaurant U krále Ječmínka
Pivovár Melichárek
Pivovar Jadrníček

www.riegrovka.eu
www.pivochomout.cz
www.najizni.cz
www.parnikpivovar.cz
www.u-cisarske-cesty.cz
www.pivovarnovedvory.cz
www.ukralejecminka.cz
www.pivovarekmelicharek.cz
www.pivovarjadrnicek.cz

Pivovar Moritz
První soukromý pivovar společenský s.r.o.
Řemeslný pivovar Husar
Pivovar Helf
Pivovar Mazal
František Hájek, výroba piva Trubadúr
Koliba a Pivovar U Tří Králů
Minipivovar Z-Stage

www.hostinec-moritz.cz
www.pivovar-lipnik.cz
www.pivohusar.cz
www.pivovarhelf.cz
www.pivovarmazal.cz
www.pivo-trubadur.cz
www.kolibautrikralu.cz
www.z-stage.cz

MINIBRAUEREIEN - DAS ALTVATERGEBIRGE FAULENZT NICHT



Sogar das Jeseník-Gebirge (Altvatergebirge) ist nicht untätig, wenn es um die Handwerksherstellung von Bier geht. Viele folgen der ausgestorbenen Tradition der Bierherstellung. Lokale Brauer setzen all ihr Können und ihren Fleiß in ihre Arbeit ein. Sie bringen ihren Kunden nicht nur traditionelle tschechische und ausländische Biere, sondern auch viele spezielle Biere wie Honig- oder Schokoladenbier. Das müssen Sie probieren!

1 Brauerei Zlosin



Es ist eine kleine Familienbrauerei aus Velké Losiny, die 2016 gegründet wurde. Es folgt der 100-jährigen Tradition des Bierbrauens in Velké Losiny, woher die erste Erwähnung der Herrenbrauerei aus dem 16. Jahrhundert stammt. Wie damals, vor fast 450 Jahren, verwendet die Brauerei nur die besten Zutaten. Ihr Ziel ist es daher, ein originelles und köstliches Bier herzustellen, das die Menschen schätzen werden. Die Brauerei Zlosin spezialisiert sich auf traditionell gebraute tschechische Lagerbiere oder auf spezielle Biersorten wie Season IPA, IPA 15%, Weizen, Honigbier oder Schokoladenbier.

Žárovská 10, 788 15 Velké Losiny, Tel.-Nr.: +420 777 441 876, E-Mail: pivovarzlosin@seznam.cz www.pivovarzlosin.cz

2 Minibrauerei Kolštejn

Die Minibrauerei Kolštejn setzt die längst untergegangene Tradition der Brauerei und des Brauens im Dorf Branná in Jeseník fort. Es ist ein Bestandteil des Komplexes „Relax“ im Zentrum von Kolštejn und befindet sich im Restaurant Kolštejn. Hier werden helle und halbdunkle Lagerbiere gebraut, es werden aber auch saisonabhängige Bierspezialitäten zubereitet. Bier aus der Minibrauerei ist nicht pasteurisiert und ungefiltert. Alle Biere können während einer Führung durch die Kleinbrauerei Kolštejn verkostet werden. Im Restaurant werden einzelne Biersorten Bier direkt aus Tanks gezapft. Sie können auch in PET-Flaschen oder 5-Liter-Fässern mitgenommen werden. Die in der Brauerei produzierten Biersorten sind: Dolmen Bran, Vogtey



Branná 60, 788 25 Branná, E-Mail: provozni@kolstejn.cz,

www.pivovarkolstejn.cz

3 Minibrauerei Jeseník



2007 wurde ein Teil der ehemaligen Brauerei umgebaut, um eine Restaurant-Minibrauerei mit Keller zu eröffnen. Die Minibrauerei und die Bierschnecke wurden im September 2011 am St. Wenzelstag eröffnet. Die Familien-Minibrauerei produziert unter der Leitung des Braumeisters Stanislav Orel klassisch gebrautes untergäriges (= tschechisches) und obergäriges Bier, das ungefiltert und nicht pasteurisiert ist. Im Sortiment werden nach und nach Biere mit 10 bis 16% Extrakt der ursprünglichen Würze (hell, halbdunkel, dunkel, schwarz) angeboten. Alle Biersorten erhalten Sie in der anliegenden Bierschnecke.

Otakara Březiny 1369/002b, 790 01, Jeseník, Tel.-Nr.: +420 725 782 759, E-Mail: info@minipivovarjesenik.cz
Mo geschlossen, Di - Do 14.00 - 22.00, Fr - Sa 14.00 - 23.00, So 14.00 - 18.30

www.minipivovarjesenik.cz

4 Andere Minibrauereien

Rodinný pivovar Bravůr
Rodinný pivovar Cestář
Minipivovar a restaurace Kolštejn
Minipivovar Jeseník
Minipivovar U Jirsáka
Upper Brewing s.r.o.
Pivovar Zlosin
Pivo Albert (Žárecký minipivovar Sobotín)

www.kvasslav.cz
www.facebook.com/pivovarcestar
www.pivovarkolstejn.cz
www.minipivovarjesenik.cz
www.penzionjirsak.cz
www.zabreh-pivovar.cz
www.pivovarzlosin.cz
www.resortsobotin.cz/cz/gastro-catering



FLEISCHPRODUKTE TRADITIONELL UND MODERN

Mittelmähren und insbesondere die Hanna sind traditionell landwirtschaftliche Regionen. Daran schließt sich natürlich die Verarbeitung pflanzlicher und tierischer Erzeugnisse an. In den letzten Jahren waren in der Region auch kleinere Unternehmen erfolgreich, die sich vor allem durch die Qualität ihrer Produkte einen Platz in der Sonne erworben haben. Kurz gesagt, hannakische Kühe haben hochwertiges Fleisch und Milch, die auch im Ausland geschätzt werden. Und mährische Schweine? Sie sind ganz sicher die rundlichsten und somit die leckersten...

Darüber hinaus waren unsere Metzger immer Meister ihres Fachs!

1 Qualitätsrindfleisch ZD KOKORY



Wir bewirtschaften im Kataster von neun Gemeinden teils im obermährischen Tal mit flachem Charakter, teils im Hügelland „Uničovskopřerovská pahorkatina“ mit leicht welligem Geländere relief. In der Tierproduktion beschäftigen wir uns mit der Zucht von Rindern mit Schwerpunkt Milchproduktion und Bullenmast. Es ist gerade die Mast von Bullen, die betrieben wird, um unseren Schlachthöfen heimische Qualitätsrohstoffe zu liefern. Die Schlachthöfe produzieren sowohl die gesamte Palette von Fleisch - Schweinefleisch und Rindfleisch, als auch gekochte Produkte - Presswurst, Leberwurst, Pasteten und die bekanntesten Wurstwaren - Würstchen, Würste, geräuchertes Fleisch usw. Viele dieser Produkte wurden im Lebensmittelwettbewerb der Region Olomouc ausgezeichnet. Die Aktivitäten der Agrargenossenschaft Kokory zielen darauf ab, dass die anständige landwirtschaftliche Produktion in Hanna und damit auch gesunde Lebensmittel erhalten werden.

Kokory 381, 751 05 Kokory, Tel.-Nr.: +420 581 292 811, E-Mail: info@zdkokory.cz

www.zdkokory.cz

2 Fleisch von der eigenen Zucht aus Troubelice

TAGROS a. s. wurde 1995 gegründet und hat seinen Hauptsitz in Troubelice. In seinem Geschäft konzentriert er sich unter anderem auf die Tierproduktion. Er ist spezialisiert auf Schweine- und Viehzucht. Diese Zucht hat in unserer Region eine lange Tradition. Die Fleischproduktion basiert auf einem geschlossenen Herdennumsatz unter Verwendung von Futterpflanzen aus eigener Produktion. Das Unternehmen verfügt über eine eigene Schlachtereie, Fleischerei, Produktion von Fleischprodukten und einen eigenen Betriebsladen. Zu den Fleischprodukten, die das Unternehmen herstellt, gehören: Presswurst, Leberwurst, Pasteten usw.



Troubelice 24, Troubelice
Tel.-Nr.: +420 585 032 077, E-Mail: tagros@tagros.cz
www.tagros.cz

3 Schnecken-Delikatessen von BARKONA SNAILS

Es ist eine tschechische Familienschneckenfarm in Olomouc-Holice. Die Farm befasst sich mit der Verarbeitung von Schneckenfleisch aus eigener Schneckenzucht. Es werden entweder 5 Stunden in einer Gemüsebrühe gekochte Schnecken, gefrorene Schnecken für weitere gastronomische Nutzung, oder Schnecken-Delikatessen nach Originalrezepturen und Schnecken-Kaviar geliefert.



Staškova 520/16, Olomouc
Tel.-Nr. +420 605 251 177, Tel.-Nr. +420 607 129 414,
E-Mail: snails@barkona-snails.eu www.barkona-snails.eu

FLEISCHPRODUKTE TRADITIONELL UND MODERN



Viehherden weiden auf sauberen Wiesen und ausgedehnten Weiden im Jeseníky-Vorgebirge. Diese Art der Züchtung erzeugt hochwertiges Fleisch, aus dem regionale Produzenten mit Hilfe anderer regionaler Zutaten und ihrer langjährigen Erfahrung leckere Fleischprodukte buchstäblich zaubern können, sodass der Speichel Ihnen im Mund zusammenlaufen wird. Machen Sie sich keine Sorgen und probieren Sie das beste Fleisch, das das Altvatergebirge (Jeseníky) anbietet.



1 Echte Pasteten Via Delicia



Die Familienkonservenfabrik Via Delicia aus Zábřeh stellt ausgewählte Pasteten, unterschiedliche Fleischsorten sowie eine Vielzahl von Marmeladen und eingelegtem Gemüse her. Die Fabrik verarbeitet Wildfleisch, Geflügel, Süßwasserfische, Wildfrüchte und Waldbeeren. Inspiration wird in alten Kochbüchern gesucht, wo wahre kulinarische Schätze gefunden werden. Dank hoher Qualität, sorgfältiger Verarbeitung von Rohstoffen und eines hohen Anteils an Handarbeit sind diese Produkte von allen Feinschmeckern aufgesucht. Attraktive Verpackungen und lange Haltbarkeit bei der Zimmertemperatur ohne Verwendung von Konservierungsstoffen bestimmen diese Köstlichkeiten nicht nur für Ihre Speisekammer, sondern auch als Bestandteil von Geschenkkörben und -paketen vorher. Genießen Sie eine kommentierte Verkostung von Produkten für Interessentengruppen im „Palác chuti“ in Zábřeh, oder machen Sie einen Termin für eine Führung in der Familienmanufaktur.

Na Farském 1, Zábřeh, Tel.-Nr.: +420 583 455 081
Öffnungszeiten: Mo - Fr 08:00 - 14:00

www.viadelicia.cz, www.konzervovani.cz

2 Traditionelles Rauchfleisch Leština

In einer kleinen Familienselcherei in Leština bei Zábřeh na Moravě wird Rauchfleisch ohne Pökelsalz produziert, das einzige in der Region. Das Produkt wurde als das Originalprodukt des Jeseníky-Gebirges bezeichnet. Das Fleisch wird 3 Wochen lang eingelegt und mit Buchenholz geräuchert. Es werden nur tschechisches Fleisch, tschechischer Knoblauch und jodiertes Salz verwendet. Das Fleisch enthält keine Allergene, da beim Räuchern keine Konservierungsstoffe verwendet werden. Der berühmte tschechische Koch Zdeněk Pohlreich kochte auch beim Gastrofestival in Olomouc mit Fleisch aus Leština.

Potoční 83, Leština, Tel.-Nr.: +420 606 210 642, krusovi@seznam.cz
www.krusovouzene.cz



3 BIO-Rind- und Hammelfleisch MARWIN



MARWIN v. o. s. ist ein in Hynčice nad Moravou ansässiges Privatunternehmen, das in der landwirtschaftlichen Primärproduktion tätig ist. Dank der Weidezucht werden den Tieren natürliches Verhalten, freie Bewegung, gesundes Wachstum, Entwicklung und Reproduktion ermöglicht. Menschliches Eingreifen wird minimiert. Auf Weiden werden ökologisch stabilisierende Landschaftsmerkmale wie Raine und Schutzpflanzungen erhalten, die Tiere als Schutz vor widrigen Wetterbedingungen nutzen. Für seine gesamte Produktion wurde das Unternehmen mit dem Zertifikat „Produkt der ökologischen Landwirtschaft“ ausgezeichnet, das eine umweltfreundliche Produktion und gesundheitliche Unbedenklichkeit der Produkte garantiert. Daher werden z. B. Bio-Rindfleisch oder Bio-Rindfleischsteaks mit einer Reifezeit von 32 Tagen angeboten.

MARWIN v. o. s., Hynčice nad Moravou 49, 788 33 HANUŠOVICE
Tel.-Nr.: 583 291 124, 702 086 976, E-Mail: info@marwin-pretoria.cz
www.jatka-marwin.cz



LAVENDEL-TAUMEL

An seinem kräftigen und unverwechselbaren Duft erkennen Sie Lavendel auch mit geschlossenen Augen. Er ist ein wunderbares Kraut, das nur durch Riechen heilt. Aufgrund seines Aromas war er in der Vergangenheit sehr beliebt. Seine getrockneten Blumen wurden im ganzen Haus verteilt, um die Luft zu erfrischen und vor Insekten zu schützen. Lavendel ist auch ein ausgezeichnetes Gewürz und seine Blüten schmücken viele Gerichte. Blumen und junge Blätter haben einen sehr angenehmen würzigen Geschmack.



1 Lavendelbauernhof Bezděkov



Lavendelfarm Bezděkov ist ein einzigartiger Ort in der ganzen Tschechischen Republik. Im Jahr 2015 beschlossen Lukáš und Verča, die ursprüngliche Familienfarm wiederzubeleben; nur anstelle von Raps und Mais wählten sie ein charmantes Kraut zu wählen... Lavendel. Heute haben sie mehr als 2 Hektar mit diesem Kraut bepflanzt und drei weitere planen sie noch zu bepflanzen. Das Bauernhaus fordert direkt zum Agrotourismus auf. Im Sommer können sich Besucher mit Lavendelgetränken und Gerichten direkt am Feld im Altan mit Küche erfrischen. Hier werden Hochzeiten, Führungen oder Yoga in Lavendel veranstaltet. Lavendelprodukte sind im Geschäft erhältlich und die Galerie wird den Besuchern mehr über die Geschichte des Lavendelanbaus in Bezděkov sowie in Mähren und vieles mehr erzählen. Wer nicht nur die Decke zwischen den Lavendelreihen ausbreiten und ein Picknick genießen möchte, kann über den Lehrpfad rund um die Lavendelfelder spazieren.

Bezděkov 6, Úsov 789 73, info@levandulovystatek.cz

www.levandulovystatek.cz

Öffnungszeiten von dem kleinen Geschäft mit Galerie: Hauptsaison: 15. 6. - 15. 7. täglich von 10.00 - 17.00, Nebensaison: Sonntag 27. 5. von 10.00 - 17.00, Wochenenden 2.- 3. 6. und 9.- 10. 6. von 10.00 - 17.00. An anderen Tagen rufen Sie bitte auf: +420 721 835 061 / +420 604 744 534

2 Lavendelcafé Zábřeh

Seit 2015 verkauft das erste Lavendelcafé seiner Art in Mitteleuropa in Zábřeh Produkte der Lavendelfarm Bezděkov.

Besucher können die ruhige, nach Lavendel duftende Atmosphäre genießen. Zum Probieren gibt es Lavendelprodukte wie Kuchen, Tee, Limonade oder auch Kaffee mit Lavendel. Das Café umfasst auch einen kleinen Laden mit Produkten des Lavendelbauernhofs und anderen lokalen Produzenten.



Levandulová kavárna & Riesling house, Masarykovo náměstí 13, Zábřeh 789 01, E-Mail: info@levandulovystatek.cz

Buchung: +420608 547 356, Öffnungszeiten: Mo - Fr 10.00 - 19.00, Sa - So 13.00 - 19.00

www.levandulovystatek.cz

3 Lavendel-Bistro in Olmütz und Úsov

Im Jahr 2019 schloss der Lavendelbauernhof den Kreis ihres eigenen Lavendel-Vertriebsnetzes. Seit dem Frühjahr können Besucher das Lavendel-Bistro auf dem Oberen Ring (Horní náměstí) in Olomouc besuchen, direkt gegenüber der bekannten astronomischen von Olomouc. Darüber hinaus grenzt das Bistro an einen anderen bekannten lokalen Hersteller, und zwar Loštice-Quargel. Besucher der Stadt Olomouc haben somit die ideale Gelegenheit, typische Produkte aus unserer Region zu kaufen, und die Aromen verschmelzen wunderbar miteinander. Im Herbst wurde das erste Lavendelrestaurant auf dem Stadtplatz von Úsov eröffnet, in dem Besucher nicht nur Getränke und Desserts, sondern auch mit Lavendel zubereitete Speisen kosten können... aber nicht nur mit Lavendel.



Levandulové bistro Olomouc, Horní náměstí 7, Olomouc 779 00, E-Mail: info@levandulovystatek.cz, Tel.-Nr.: +420 608 547 390

Öffnungszeiten: Mo - Fr 9.00 - 18.00, Sa 9.00 - 13.00

www.levandulovystatek.cz

FORELLEN IM ALTVATERGEBIRGE



Die Forelle ist nach Karpfen vielleicht der bekannteste Fisch in der Tschechischen Republik. Vielleicht deshalb, dass sie zu einem gewissen Grad ein Symbol für reines Wasser, wilde, unberührte Natur oder Wildnis und Lebenskraft wurde. Wilde Bäche des Altvatergebirges (Jeseníky) und seine reine Natur laden zu Zucht und Jagen ein. Wer die heimische Forelle probiert, wird sie nie vergessen. Ob klassisch oder modern zubereitet, die Altvatergebirge-Forelle bietet ein außergewöhnliches Gourmet-Erlebnis. Und sie wartet auch auf Sie...

1 Rudoltice-Fischerei



Die Rudoltice Fischerbastei bietet eine wunderschöne Kulisse mit stilvoller Holzarchitektur an, in der Sie Süßwasserfischspezialitäten aus Ihrem eigenen Teich und klassische Küche genießen können. Hier werden Forellen gezüchtet und verkauft. Forellen werden auch im Einzelhandel verkauft oder zum Sportfischen genutzt. Sie können auch versuchen, mit Ihren eigenen oder gemieteten Angelruten zu angeln. Neben dem Restaurant gibt es einen Garten, einen stillen Pavillon und einen Kinderspielfeld mit Sandkasten, Rutsche und Schaukeln. Das Areal bietet Camping in der Nähe eines romantischen Teiches.

Dušan Juřík, Rudoltice 137, Sobotín

Öffnungszeiten:

April, Mai und September:

Mo - Mi geschlossen, Do - Fr 15 - 19, Sa - So 10 - 19

Juni, Juli, August:

Mo - Di geschlossen, Mi - Fr 11 - 20, Sa - So 10 - 20.

www.kam.jurikovavgmail.com, www.sportrybolov.cz

2 Forellenzucht in Vysoký Potok

Forellenzucht in Vysoký Potok liegt in der Nähe von Hanušovice an der March unterhalb von Kralický Sněžník. Ihre Anfänge gehen auf das Jahr 1950 zurück, als sie an der Stelle einer alten Wassermühle und Sägemühle errichtet wurde. Derzeit ist er hauptsächlich auf die Zucht von Saiblingen und Forellen spezialisiert - aus eigenen Zuchtfischen. Die Forelle ist eine Fischerbastei, die eine angenehme stilvolle Sitzgelegenheit und Unterkunft bietet. Es wurde 2002 in Betrieb genommen. Die meisten Fische stammen von der benachbarten Forellenzucht. Öffnungszeiten sind saisonal.



Pstruhařství ČRS s. r. o., Ing. Jaroslav Myška

Malá Morava - Vysoký Potok 3, 788 33 Hanušovice, Tel.-Nr.: +420 777 807 530, E-Mail: info@pstruharstvi-vysokypotok.cz

Öffnungszeiten:

Mai - Juni: Fr - Sa 13:00 - 21:00, So 13:00 - 20:00, Juli - August: Mo - Sa 12:00 - 21:00, So 12:00 - 20:00

www.pstruharstvi-vysokypotok.cz



BÄCKER UND KONDITIONEN

Hanna ist eine Landschaft mit riesigen fruchtbaren Feldern und geschützten Auenwäldern im Herzen von Mähren. Die Liebe zu Heimat und Traditionen wird von Generation zu Generation weitergegeben und ist eine Garantie für hochwertige einheimische Produkte. In den letzten Jahren wurden nach und nach kleinere Unternehmen gegründet, die sich auf Bäckerspezialitäten oder gesunde Lebensmittel konzentrieren.



1 Hausgemachtes Kleingebäck und Kartoffeln-Gugelhupf aus Partutovice



Probieren Sie Süßigkeiten aus dem Gebiet „Oderské vrchy“ (Oderberge). Die Agrar-genossenschaft Partutovice verkauft u. a. frisches Gebäck aus drei Bäckereien, Qualitätsmilch „vom Hof“ aus eigener Produktion. Sie bietet auch hausgemachtes Kleingebäck an. Es wird nach Original-, mit Generationen bewährten Rezepten vorgegangen. Es werden eigene Rohstoffe, keine Chemikalien verwendet, aber vor allem: Backen von hausgemachten Keksen und Backwaren geschieht mit Liebe. Welche Produkte können Ihnen angeboten werden? Kartoffeln-Gugelhupf oder Birnenkuchen aus Partutovice. Der Gugelhupf wird aus Mürbteig gemacht, der Kartoffeln und Schokoladenstücke enthält. Er wird nur in Partutovice gebacken und hat den Wettbewerb „Regionales Lebensmittel der Olomouc Region“ gewonnen.

Zemědělské družstvo Partutovice, Partutovice 105, 753 01, Tel.-Nr.: +420 777 710 451, E-Mail: zdpautovice@seznam.cz

www.zdpautovice.cz

2 Petr Souček - „Dráslavy hubance“ (Gebäck)

„Dráslavy hubance“ ist ein traditionelles, haltbares, süßes Gebäck aus Hanna, mit Gerstenmalz. „Hubance“ werden nach einem alten Rezept der Brauerei in Velká Bystřice von Hand aus fermentiertem Teig hergestellt und gebacken. Die Parallele „Dráslav“ wurde bereits für alles Große verwendet, nach dem hannakischen Riesen Josef Dráslav, der 242 cm maß.



Petr Souček
Havlíčková 366 Velká Bystřice
Tel.-Nr.: +420 603 811 721
cukrarna.galerie@seznam.cz

www.regionalni-znacky.cz/hana/cs/certifikovane-produkty

3 Back- und Süßwaren aus Mezice



In Mezice befindet sich eine Familienkonditorei und -bäckerei. Das Herzstück all dessen sind Frau Svatava Papicová und ihre Tochter Frau Svatava Bukvová, die ihre Familientradition nach ihrer Mutter fortsetzt. Es bietet mehr als fünfzig Jahre Erfahrung in der Herstellung von Desserts, Kuchen oder Torten für Ihre Feierlichkeiten, Hochzeiten oder andere Anlässe. Desserts werden immer aus frischen und hochwertigen Zutaten nach den traditionellen Rezepten unserer Großmütter hergestellt. Daher wird grundsätzlich auf die Verwendung von chemischen Zutaten verzichtet. Süßgebäck aus Buchweizen und Dinkelmehl, Leckereien aus Rohrzucker usw. sind sehr lecker.

Mezice 15, 783 32 Náklo, E-Mail: topravezthane@seznam.cz, Tel.-Nr.: +420 777 365 585

www.zakusky-mezice.cz

BÄCKER UND KONDITIONEN



Die Herstellung von Backwaren und Süßwaren hat in der Aftvatergebirge-Region (Jeseníky) eine lange Tradition. Aufgrund der Kenntnis des Handwerks und der Qualität regionaler Produkte entstanden Produkte, die Sie sonst nirgendwo finden. Probieren Sie Cremerollen, Waffeln und andere regionale Köstlichkeiten.



1 „Kremo“ - die Cremerolle aus Staré Město



Frau Olga Grundělová backte Cremerollen zuerst für sich selbst und für Bekannte. Als sie jedoch von einer nahe gelegenen Bäckerei angesprochen wurde, beschloss sie, sich professionell mit den Cremerollen zu beschäftigen. Dies bedeutete natürlich den Aufbau einer technischen Basis für eine größere Produktion. Vieles hat sich seitdem geändert. Heute hat sie zwei Betriebe, eine Konditorei und rund 30 Mitarbeiter. Sie liefern Produkte an mehr als 100 Großhandelsstandorte. Das einzige, was sich jedoch nicht geändert hat, ist die Cremerolle aus Staré Město, die sich seit mehr als 25 Jahren gleich ist.

Květná 287, Staré Město pod Sněžníkem
Tel.-Nr.: +420 604 235 043, E-Mail: grundelovaolga@seznam.cz
Öffnungszeiten: Branná: Mo - Fr 6:00 - 15:00, Sa - So 8:00 - 15:00
Staré Město: Mo - Fr 6:00 - 16:00

www.trubicka.cz

2 Backwaren von PRO-BIO Staré Město

Alle Bio-Produkte, die von der Firma PRO-BIO in Staré Město pod Sněžníkem stammen, tragen die Originalität aus dem Jeseníky-Gebirge. Es gibt auch glutenfreie Lebensmittel aus Hirse, Buchweizen, Mais und anderen Rohstoffen. Aus der Biomühle in Staré Město stammen nicht nur fertige Mischungen wie Buchweizen-Hackbraten, Buchweizensuppe oder Buchweizen-Dessert, sondern auch Buchweizenmehl, Graupen und Grieß für Zöliakie-Kranke und andere glutenfreie Produkte - verschiedene Arten von Reis und Reisprodukte, Maisprodukte, Hülsenfrüchte, Schokolade, Süßigkeiten und Brotaufstriche oder Gewürze. Sie können alle Produkte in der Betriebsverkaufsstelle kaufen.



PRO-BIO, Lipová 40, Staré Město, Tel.-Nr.: +420 583 301 952, E-Mail: probio@probio.cz
Verkaufsstelle: Tel.-Nr.: +420 733 538 406, E-Mail: novotna@probio.cz
Öffnungszeiten: : Mo - Fr 8.00 - 15.30, Sa 9.00 - 11.00 (Juni - September, Dezember - März)

www.probio.cz

3 Salzige Bad-Oblaten aus Velké Losiny



Einzigartige, unkonventionelle und ausgezeichnete salzige Bad-Oblaten mit verschiedenen Zutaten produzieren Romana und Miroslav Všetýčkoví aus Petrov nad Desnou. Salzige Bad-Oblaten werden in einigen Geschmacksrichtungen hergestellt - mit Knoblauch, Bergsalz, Zwiebeln, Kümmel, Csabaer Wurst, Niva-Schimmelkäse, mit Grieben und Quargeln. Achtung, sie machen süchtig!

Romana a Miroslav Všetýčkoví
Petrov nad Desnou 368, 788 16
Tel.-Nr.: +420 720 261 882
E-Mail: slanelazenskeoplatky@v-a-v.cz



SCHOKOLADENLECKERBISSEN

Es wurde wissenschaftlich erwiesen, dass Kakao etwa 300 Chemikalien enthält, die es zu einem der komplexesten Lebensmittel der Welt machen. Neben Endorphin, das als Glückshormon gilt, enthält es auch Stimulanzien, eine Vielzahl von Antioxidanten. Heute kennen wir viele Schokoladenarten von Schokoladenprodukte. Einige Hersteller sind weltberühmt, andere sind unsere. Auch in Mittelmähren.



1 Schokoladenfabrik Troubelice



Der Schokoladenproduktion wird in Troubelice eine hohe Aufmerksamkeit gewidmet, die Produktionsmethode ist traditionell, d.h. die Produktion erfolgt in Conchiernmaschinen. In Troubelice wird Schokolade von den Bohnen bis zur Tafel „Bean to Bar“ hergestellt. Kakaobohnen werden aus Ecuador importiert. Die Schokoladenfabrik ist die einzige in der Tschechischen Republik, die den gesamten Prozess von Pflanzen bis zur Herstellung hochwertiger Schokoladentafeln in einem kleinen Familienunternehmen in Troubelice überwacht. Schokolade wird mit steifem Zuckerrohrsafte gesüßt - Pannella, die unter anderem auch aus Ecuador importiert wird. Beim Herstellungsprozess werden keine Zusatzstoffe oder andere pflanzliche Öle (außer Kakaobutter) und ihre Schokoladentafeln enthalten keine Lezithine. In der Schokoladenfabrik Troubelice finden mehrmals im Jahr verschiedene Veranstaltungen statt.

Čokoládovna Troubelice, Troubelice 10, 783 83, E-Mail: info@cokoladovnatroubelice.cz Tel.-Nr.: +420 725 898 422
Öffnungszeiten: Di und Do 10:00 - 17:00

www.cokoladovnatroubelice.cz

2 Schokoladenfabrik Přerov

Ein kleines Familienunternehmen, das auf Qualität und Kundenfreundlichkeit setzt. Sie möchte Supermärkten nicht konkurrieren, ihr Standard liegt höher. Das Unternehmen ist seit 8 Jahren auf dem Markt und hat viele Auszeichnungen gewonnen. Das gesamte Sortiment trägt die Marke „Hanna, das Regionalprodukt“ und drei Jahre in Folge erhielt die Firma die Auszeichnung „Produkt der Region Olomouc“ für ihre Produkte. Es wird nur aus echter Qualitätsschokolade mit einem hohen Gehalt an Kakaobutter, frei von Palmöl und anderen Fetten und auch ohne andere chemische Zusatzstoffe hergestellt. Das Sortiment umfasst Pralinen, Tafelschokolade, gefüllte Riegel und andere Schokoladenspezialitäten.

Horní náměstí 5, Přerov, Tel.-Nr.: +420 724 324 724
Öffnungszeiten: Di - Fr 10:00 - 17:00, Sa 9:00 - 13:00

www.glosova.net



3 Choco Bonté Olomouc



Alle Schokoladenprodukte von CHOCO BONTÉ werden von der französischen Konditormeisterin Anael Poma hergestellt. Nach französischen Rezepten und Schokoladenkreationen ihrer eigenen Fantasie. Haben Sie beispielsweise jemals Schokoladenspezialitäten mit Ziegenkäse oder Pastete probiert? Jedes Stück ist originell. Solche Unikate entstehen im Olmützer Werk Choco Bonté. Das Geheimnis köstlicher Pralinen liegt in der Verwendung von Qualitätsschokolade, dem Schmelzen bei einer genau festgelegten Temperatur und dem stundenlangen Schlagen, um eine feine Konsistenz zu erhalten. Das Geschäft Chocoterie in Olomouc bietet über dreißig Arten von Trüffeln, Schokoladentafeln und Pralinen CHOCO BONTÉ sowie rund 300 Arten von Trüffeln, Figuren und Pralinen aus der ganzen Welt an. Entdecken Sie den Zauber von handverpackten Luxuspralinen oder nutzen Sie die Vorteile von Dosenverpackungen. Geschenke, die schmecken.

Chocolaterie, Ztracená 9, 779 00 Olomouc
Öffnungszeiten: Mo - Fr 9:00 - 12:00 / 12:30 - 17:30, Sa 9:00 - 12:00

www.chocobonte.cz

SCHOKOLADENLECKERBISSEN



Der Mythos, dass die besten Pralinen aus Belgien kommen, ist längst überfällig. Ebenso köstliche Pralinen können auch tschechische Konditoren herstellen, insbesondere die aus der Region Jeseník. Und sie sind einfallsreich. Neben dem bewährten nussigen Geschmack und Karamell mit hochwertiger Schokolade wagen sie es, einen originellen Geschmack hinzuzufügen, zum Beispiel mohnrumigen. Und es sehr lecker, probieren Sie mal einfach...



1 Pralinen aus Velké Losiny



Sowohl Pralinen, als auch Desserts eigener Produktion oder Kuchen, ziehen immer mehr Besucher, die die Produkte aus hochwertigen Rohstoffen und echte Handarbeit zu schätzen wissen, nach Velké Losiny an. Die Konditorin Jana Kašparová entschied sich, die Konditorei „Velkolsinské Pralinky“ zu gründen. Ihre kostbaren Pralinen, die mit Liebe hergestellt werden, sind nicht nur mit traditionellen Füllungen (wie Nougat) gefüllt, sondern auch mit unkonventionellen wie Mohn mit Rum. Als originelles Geschenk können Pralinen in eine Schachtel aus Bütenpapier, das in der lokalen Papiermühle produziert wird, eingepackt werden.

Jana Kašparová, Lázeňská 238, Velké Losiny, E-Mail: kasparova.ja@centrum.cz
Öffnungszeiten: Mo - Sa 9:00 - 17:00, So 10:00 - 17:00

www.velkolsinskepralinky.cz

2 Xocolatl Jesenická čokoláda (Xocolatl Schokolade)

Eine kleine Schokoladenmanufaktur im schönen Jeseník-Gebirge. Sie stellt seit 2016 Schokolade her, wobei ständig neue Verfahren und entdeckt werden. Schokolade ist nämlich ein lebendiger und anspruchsvoller Rohstoff. Kakaobohnen werden aus der ganzen Kakaowelt geliefert. Eingekauft werden nur hochwertige Kakaobohnen, die einen einzigartigen Geschmack haben. Bei der Herstellung von Schokolade werden die Kakaobohnen mit Sorgfalt, Handwerkskunst und Kreativität behandelt, und zwar schön manuell, keine Bandproduktion. Jedes Stück ist ein Unikat und hergestellte Schokoladen können mit der besten verglichen werden. Es wird eine breite Palette von abgeschmeckten Schokoladen produziert. Um den natürlichen, köstlichen Geschmack zu ergänzen, werden immer hochwertige getrocknete, kandierte oder geräucherte Früchte und Gewürze verwendet. Es werden keine künstlichen Süßstoffe, Stabilisatoren, Emulgatoren, Konservierungsmittel verwendet. Insbesondere wird Einfachheit und Natürlichkeit angestrebt.



XOCOLATL - chocolaterie manufactory, Kostelní 142, Jeseník 790 01, Tel.-Nr.: +420 733 701 544, E-Mail: jesenickacokolada@seznam.cz
Öffnungszeiten: Mo - Fr 9:00 - 13:00, 14:00 - 17:00, Sa 9:00 - 13:00



MINERALWÄSSER UND SPIRITUOSEN

Die Natur von der mittleren Hanna ist für den Anbau von Früchten wie geschaffen. In den Obstgärten wachsen Winter- und Sommer-Apfelsorten, köstliche Birnen, aber auch Johannisbeeren, Stachelbeeren, Pflaumen und andere Früchte. Die Brennereien und Likörherstellung hat hier eine lange Tradition, die weit über die Mährengrenze hinausgeht. Und Hand in Hand mit Erfrischungsgetränken geht die Produktion von ausgezeichnetem Schnaps in der ältesten Likörfabrik Europas. In fruchtbarem Mähren wurde auch ein einzigartiges Mineralwasser geboren...



1 „Prostějovská Starorežná“ aus der Likörfabrik „Palírna U Zeleného stromu“



Die Geschichte der ältesten Destillerie Europas wurde 1518 geboren, als Wilhelm II. von Pernstein den 31 Eigentümern der Häuser der Stadt Prostějov, unter ihnen auch dem Besitzer des „U Zeleného stromu“-Hauses, das Braurecht verlieh. Im Jahr 1610 erweiterte Karl I. von Liechtenstein das Monopol zum Brennen und Schenken von Likör. Zu dieser Zeit wurde Prostějov als die Stadt mit dem besten Schnaps bekannt. Das Rezept von „Prostějovská Starorežná“ stammt aus der zweiten Hälfte des 17. Jahrhunderts, als der ehemalige Besitzer seine Kenntnisse als Apotheker und Brenner kombinierte und Schnaps aus dem Roggen, der in Mähren „ryž, rež“ genannt wird, kreierte. Daher kommt der Name „Režná“. Heute gehört die Destillerie zu GRANETTE & STAROREŽNÁ Distilleries a.s. und sie ist der größte einheimische Hersteller von Spirituosen mit rein tschechischem Kapital.

Dykova 8, 796 01 Prostějov, Tel.-Nr.: +420 582 301 380

Exkursionen: Mo - Fr 8:00 - 13:00 (Tel.-Nr.: +420 582 301 315, +420 582 301 311, E-Mail: pavel.hampl@palirna.cz)

Öffnungszeiten - Verkaufsstelle: Mo - Fr 9:00 - 11:30, 12:00 - 17:00

www.palirnauzelenehostromu.cz

2 Mineralwasser Hanácká kyselka

Es handelt sich um stark mineralisiertes natürliches Mineralwasser, das aus einer Tiefe von 265 Metern aus dem paläozoischen devonischen Dolomitskalkstein gewonnen wird. Die Tradition des säurehaltigen Hanácká-Kyselka-Mineralwassers in Horní Moštěnice bei Přerov reicht bis ins Jahr 1845 zurück. Zur Abfüllung von Mineralwasser wird die modernste Spitzentechnologie verwendet, die eine hohe Produktqualität bei maximaler hygienischer Sauberheitskontrolle garantiert. Die einzigartige Kombination von Mineralien und Spurenelementen verleiht diesem traditionellen mährischen Mineralwasser einen unverwechselbaren Geschmack. Neben der natürlichen Still-Variante ist es in einer Vielzahl von Geschmacksvarianten erhältlich.

Horní Moštěnice 547, Tel.-Nr.: Tel.: +420 800 11 10 11, E-Mail: info@hanacka.cz

www.hanackakyselka.cz



3 Likör JA-KA-MA-RUS



TOSH Distillery ist eine Familienbrennerei im Herzen von Hanna. Die Basis der Produktion ist das Getreide der fruchtbaren Hanna, weil es hier überall wächst. Nach zwanzig Jahren nahmen sie die Produktion des ersten tschechoslowakischen Whiskys - King Barley - wieder auf. Hier wird der legendäre tschechische Kräuterlikör Jakamarus hergestellt, der seit 1932 hergestellt wird und dessen Geschichte bis ins Jahr 1916 zurückreicht. Zu seiner Herstellung wird eine Mischung aus Kräutern und Gewürzen verwendet und anschließend wird er mehrere Monate in einem Eichenfass reifen gelassen. TOSH entwickelt auch andere geschützte Marken und bietet auch das Kultivierungsbrennen an. Es gibt auch einen Frucht Schnaps, der immer zu Hanna gehörte. In der Brennerei wurde eine kleine Ausstellung der Brennereigeschichte in Hanna eingerichtet und der Öffentlichkeit zugänglich gemacht. Ein Bestandteil der Tour ist eine geführte Kostprobe, bei der Interessierte etwas über die Produktion und die Geschichte des Ortes erfahren.

TOSH Distillery s.r.o., Těšetice 78, 783 46 Těšetice

Tel.-Nr.: +420 604 353 469, +420 606 602 036, E-Mail: tosh@toshnazdravi.cz

www.toshnazdravi.cz

MINERALWÄSSER UND SPIRITUOSEN



Dank des günstigen Klimas und des guten Bodens für den Obstanbau wurde die Region Podesní als „Obstkammer“ bezeichnet. Vor langer Zeit wurde hier kleines Obst verarbeitet. Die traditionelle Art der Verarbeitung war auch die Herstellung von Schnaps, hauptsächlich Pflaumen- und Apfelfestillat. Kräuterliköre, deren Quelle die heimischen Wiesen sind, haben auch im Altvatergebirge (Jeseníky) eine große Tradition. Probieren Sie doch mal...



1 Bairnsfather Family Distillery



Die Basis für die Produkte sind Rezepte für Apotheker aus der Zeit, als es noch keine Medikamente und Tabletten gab. Die Menschen wurden auf natürliche Weise behandelt: mit Kräutermazeraten und Tinkturen, die diesen Likören zugrunde liegen. Hergestellt durch traditionelle handgemachte Methode, die gleiche Methode, die vor Hunderten von Jahren verwendet wurde. Es werden folgende Liköre angeboten: „Domašovská hořká“ (bitter), „Jesenická bylinná“ (Kräuterlikör). Bairnsfather Absinth „Bitter“ enthält 55% Alkohol und den psychoaktiven Wirkstoff ‚Thujon‘ aus Wermut: 32-35 mg / kg. Aufgrund des erhöhten Wermutanteils schmeckt es bitterer. Er sollte mit Eiswasser verdünnt oder als Bestandteil von Mixgetränken getrunken werden.

Bairnsfather Family Distillery s.r.o., Domašov 490, 790 01 Bělá pod Pradědem
Tel.-Nr.: +420 777 327 468

www.bairnsfather.net

2 Likörfabrik und Destillerie Ullersdorf

Ullersdorfer edle Fruchtbrände sind eine Garantie für traditionelle Verarbeitung, ein hohes Maß an Wissen, Können und Herkunft in Qualitätsobst. Bei Herstellung von Kräuterlikören werden Kräuter und natürliche Essenzen verwendet; keine Ersatzstoffe, Farbstoffe oder Aromastoffe. Bevorzugt wird lokales Obst von den Ausläufern des Jeseníky-Gebirges und aus dem Flussgebiet der Flüsse Morava, Desná und Oskava. Ullersdorfer Liköre sind eine komplette und raffinierte Palette von Kräutergetränken mit einer Vielzahl von Geschmacksrichtungen - von bitteren Likören bis hin zu süßen Getränken. Eigenartige Produkte mit einem unverwechselbaren Aroma und einem köstlichen Geschmack können als Digestivum oder zur Stärkung in einer ausgewählten Gesellschaft verwendet werden. Sowohl behutsame Verbindung von Vorfahrenerbtum und modernen Trends, als auch Spitzenqualität sind die Merkmale der Ullersdorfer Liköre.

Maršikůvský mlýn, Maršikov 67, Velké Losiny
Tel.-Nr.: +420 603 710 220, E-Mail: info@ullersdorf.cz

www.ullersdorf.cz



3 Hagebuttenwein Jeseník



Tel.-Nr.: +420 721 730 829, E-Mail: sipkovevino@seznam.cz

www.sipkovevino.cz

Familienunternehmen aus Jeseník, das sich seit 2011 mit der Herstellung von exklusiven, ungefilterten Obst- und Kräuterweinen befasst. Es folgt der Tradition unserer Großmütter, die wussten, was die Natur ihnen bietet. Es bietet natürliche Produkte aus dem Altvatergebirge. Sie sind derzeit mit ihrem TOP-Produkt „Hagebuttenwein“ beschäftigt, das bei zwei internationalen Wettbewerben in den USA eine Gold- und Silbermedaille gewann. Hagebuttenwein wird durch Fermentation von getrockneten Hagebutten zusammen mit zugesetztem Zucker und einer speziellen Sorte tief fermentierender Hefe hergestellt. Die Gärung dauert 3-4 Monate, nach dem Pumpen und Pressen reift der Wein weitere zwei Monate. Es wird nicht gefiltert und es werden keine Konservierungsstoffe zugesetzt.



LECKERBISSEN AUS DER NATUR

Die fruchtbaren Felder und Obstgärten der Hanna-Ebene bieten viele Pflanzen an, die sich perfekt für die Verarbeitung zu Gourmet-Naturprodukten eignen. Dank ehrlicher Handwerkskunst werden hier hochwertige Marmeladen, Sirupe, Apfelwein, Zwiebeln und viele andere natürliche Obstspezialitäten hergestellt. Ob traditionelle oder neue Hersteller, jeder bemüht sich, die höchste Qualität und originelle Produkte anzubieten. Lassen Sie sich vom Geschmack der Natur mitreißen...



1 Sirup aus Moštěnice



In Moštěnice werden Sirupe ohne Konservierungsstoffe, Süßstoffe und synthetische Farbstoffe hergestellt. Die aromatische Komponente ist ein rein natürlicher Farbstoff - Hibiskus- und Karottenextrakt. Der Sirupraum verfügt über die strengsten Qualitätskontroll- und Zertifizierungssysteme. Alles entspricht den EU-Richtlinien und Vorschriften. Der Sirupraum hat auch ein eigenes Labor. Es legt Wert auf Qualitätskontrolle und strikte Einhaltung der Rezepte. Das klassische Zuckersortiment besteht aus Sirupen aus Erdbeeren, Himbeeren, schwarzen Johannisbeeren, Waldmischung, Orangen, Ananas, Preiselbeeren, Pflaumen, Ingwer, Mandarinen, Zitronen mit Minze und Sauerkirschen. Neu aus Zitrone und Birne. Im Bio-Zuckerrohrsortiment befindet sich Sirupe aus Himbeeren, schwarzen Johannisbeeren, Äpfeln und Sanddorn.

LOBODICE č. p. 7, Öffnungszeiten: : Mo - Fr 7.00 - 13.00, Tel.-Nr.: +420 778 746 745, +420 730 519 757, E-Mail: info@mostenickysirup.cz
www.mostenickysirup.cz

2 Originelle Zwiebelmarmeladen aus Prostějov

Greentreefood, Ltd. ist ein relativ junges Unternehmen, das sich der Liebe zu Lebensmitteln, Schokolade und Pralinen verschrieben hat. Zwiebelmarmelade - Verarbeitung von Zwiebeln in Form von Marmelade (oder eher Jam, weil es drinnen Zwiebelstücke gibt), gewürzt mit Gewürzen, Wein, Zucker und anderen Zutaten. Die Zwiebelmarmelade wird sowohl aus gelben als auch aus feineren roten Zwiebeln hergestellt. Sie enthält keine Farbstoffe, Konservierungsstoffe! Greentreefood, s. r. o. Produziert unter anderem auch Schokoladentafeln, Pralinen, Sticks, Lutscher usw.



Za Velodromem 2, 796 01 Prostějov
Tel.-Nr.: +420 728 883 893, +420 602 560 175, E-Mail: info@greentreefood.cz

www.greentreefood.cz, www.cibulada.cz

3 Konfitüren aus Poplužní dvůr



Der Meierhof (Poplužní dvůr) wurde 1605 vom Olmützer Erzbistum als wichtige wirtschaftliche Einheit der Kirche in Mähren gegründet. Nach der Aufhebung der Leibeigenschaft verkaufte die Kirche sie nach und nach, der Hauptteil der Farm mit Obstgärten und Garten blieb beisammen und wechselte mehrmals den Besitzer. Im Jahr 2005 wurde er von den jetzigen Eigentümern gekauft, die den Hof kontinuierlich umbauen. Der Obstgarten mit alten Baumsorten und der Garten bieten so viel hochwertiges Obst und Gemüse, dass sie es nicht selbst verzehren können. So wurde ihre Idee, regionale Lebensmittel herzustellen, mit einem starken Bezug zur Hanna-Region geboren, d. h. klassische Verfahren nach alten Hanna-Rezepten. Das Sortiment wird jedes Jahr erweitert und es werden auch Wohneinrichtungsgegenstände produziert wie Bauernuhren, Bauerntrockner, historische Gemälde und mehr.

Poplužní dvůr, Náves 18/35, 750 02 Bochoř
Tel.-Nr.: +420 775 706 161, E-Mail: statek@popluznidvur.cz

www.popluznidvur.cz

LECKERBISSEN AUS DER NATUR



Die Natur von Jeseníky bietet viele Früchte, die zu hervorragenden Sirupen, Marmeladen und anderen Leckerbissen verarbeitet werden können, die natürlich, hochwertig und ausgezeichnet sind. Niemand sollte diese Qualitätsprodukte auf dem Weg durch das Altvatergebirge (Jeseníky) verpassen... Originelle Rezepte und Herstellungsverfahren garantieren ein ungewöhnlich gesundes und kulinarisches Erlebnis.



1 Kräutersirup und Most aus Rychleby



Firma VS Rychleby s. r. o. wurde im August 2010 als soziales Unternehmen gegründet. Die Hauptvision der Gründer war es, hochwertige und natürliche Produkte zu produzieren, die auf der Verarbeitung lokaler Kräuter und Früchte basieren, die hier angebaut werden. Die Hauptproduktion besteht aus traditionellen Kräutersirupen, die nach dem Originalrezept hergestellt werden, gepackten Heilkräutern und Apfelessig. Kräuter werden in diesem Gebiet seit jeher verarbeitet, wie die Namen von Gemeinden wie Travná (Kräutenwalde - im deutschen Originalnamen Bezug auf Kräuter) belegen. Das Kloster in Bílá Voda produzierte schon zur Zeit des Sozialismus Kräutertee. Das Reichensteiner Gebirge (Rychleby) als Sitz der Einrichtung wurde bewusst ausgewählt. Der Standort zeichnet sich durch eine abgelegene, unberührte und raue Landschaft aus, die sich ideal für das Sammeln von Kräutern eignet. Das Unternehmen erwarb die regionale Marke JESENÍKY, ein Originalprodukt. Diese Marke garantiert insbesondere die lokale Herkunft des Produkts und seine Verbindung zur Region Jeseníky, aber auch seine Qualität und Umweltfreundlichkeit.

Velká Kraš 164, 790 58 Velká Kraš, Tel.-Nr.: +420 720 317 704, E-Mail: obchod@vsrychleby.cz
Öffnungszeiten: Mo - Mi 7.00 - 14.30, Mi Bauernmarkt, Do - Fr 7.00 - 14.30, Sa Bauernmarkt, So geschlossen

www.vsrchleby.cz

2 Honig und Bienenprodukte

Produktion von Honig (dunkel, hell, Pasten-, Zimt-, Kakao-, mit Apfelbeeren), Nüssen in Honig (Cashewnüsse, Haselnüsse, Walnüsse), Mandeln in Honig, Honigbonbons, mit Honig gesüßtem gebackenem Tee. Auch handgemachte Bienenwachskerzen und verschiedene Geschenkpäckchen und Sets. Die Bienen befinden sich im Naturschutzgebiet Jeseníky-Gebirge, in einem Gebiet, das weder durch Chemie noch durch Sprühen oder andere Menscheneingriffe beeinträchtigt wird. Dies könnte sich negativ auf den Zustand der natürlichen Umwelt auswirken, da verschiedene Arten von Lebensräumen und geschützten Pflanzen vorhanden sind. Honig und andere Produkte garantieren daher höchste biologische Qualität aus unberührter Natur, werden weder chemisch noch auf irgendeine Weise behandelt und ihre außergewöhnliche Qualität wird regelmäßig vom Forschungsinstitut für Imkerei überprüft.



Mgr. David Navrátil, Mladoňov 103, 788 03 Nový Malín, Tel.-Nr.: +420 604 659 660, E-Mail: navratildavid@seznam.cz

3 Kräutertee VS Rychleby



Kräutertees bestehen aus einer traditionellen Mischung aus Kräutern und Blumen. Sie sind nicht nur ein natürliches Getränk, sondern sie werden auch getrunken, wenn wir ein Gesundheitsproblem haben. Ihre Kräuter stammen aus dem Rychlebské-Gebirge, wo es nur ein Minimum an industrieller und landwirtschaftlicher Massenproduktion gibt, was zur Verschmutzung dieses Gebiets beitragen würde. Rohstoffe, die aus eigener Sammlung oder beim Anbau vor Ort bezogen werden, werden dann in einer eigenen vollautomatischen Trocknungsanlage ohne Chemikalien und Konservierungsstoffe, Farbstoffe und Aromen weiterverarbeitet. Es handelt sich also um völlig natürliche getrocknete Kräuter zur Teezubereitung.

Velká Kraš 164, 790 58 Velká Kraš, Tel.-Nr.: +420 775 555 541, E-Mail: miroslav.pribyl@vsrychleby.cz

www.vsrchleby.cz



UNVERGESSLICHER KAFFEE

In Europa wurde Kaffee erst um die Wende vom 16. zum 17. Jahrhundert bekannt, wo er schnell an Popularität gewann. Der erste Kaffee kam erst Ende des 17. Jahrhunderts nach Böhmen, dank der gewonnenen Schlacht mit Türken, die Wien belagerten. Gebildete, Schriftsteller, Studenten und Künstler begannen sich in Kaffeehäusern zu treffen. Allmählich wurde Kaffee auch in Haushalten getrunken. In der Zwischenkriegszeit wurden viele Kaffee- und Kaffeeröstereien gegründet. Leider wurde diese großartige Zeit für Kaffee durch den Zweiten Weltkrieg unterbrochen. In den letzten Jahren entdeckten Tschechen den Zauber des Qualitätskaffees wieder und eine Reihe von privaten Röstereien wurde gegründet, die Kaffee aus vielen Ländern der Welt rösten. Besuchen Sie mit uns die wichtigsten privaten Röstereien der Region Olomouc.



1 Rösterei CaféGape, Litovel



Familienrösterei aus Lošov mit einer persönlichen Stellung zu jedem Kunden. Es wurde 2010 in Litovel gegründet. Sorgfältig ausgesuchter, auf deutschen Spitzenmaschinen gerösteter Kaffee. Garantie für Frische und schnelle Lieferung. Kaffeecatering, Schulung, Verkauf und Service von schweizerischen Jura-Kaffeemaschinen. Derzeit werden zwei Qualitätskaffeemischungen angeboten. CaféGape Espresso - Arabica-Auswahl aus Süd- und Mittelamerika für die Zubereitung von Espresso. Das unverwechselbare Aroma und der köstliche Geschmack werden durch die besondere Auswahl an grünen Kaffeebohnen positiv beeinflusst. Sehr behutsames Rösten schafft eine originale Geschmackskomposition. CaféGape Modesto - Eine Mischung aus Arabica und Robusta aus Mittelamerika und Indien. Der angenehme Geschmack dieses Kaffees wird durch ein ausgewogenes Verhältnis von zwei Kaffeesorten und langsamer Röstung beeinflusst. Die Hauptidee der Rösterei: der gelieferte Kaffee muss ganz frisch geröstet werden! Der größte Teil von Produktion wird daher erst nach Kundenauftrag geröstet.

Pražirna CaféGape, Svolinského 18/75, 779 00 Olomouc - Lošov
Öffnungszeiten: Mo - Fr 10:00 - 17:00, E-Mail: prazimekavu@gmail.com

www.prazimekavu.cz

2 Kikafé Olomouc

Die Olmützer Rösterei und die Espresso-Bar arbeiten seit fünf Jahren mit ausgewählten Kaffeebohnen aus der ganzen Welt. Sie interessieren sich hauptsächlich dafür, woher der Kaffee kommt, was seine Geschichte ist und, wenn möglich, auch die Geschichte derjenigen, die ihn anbauten. Diese Informationen werden genauso wie Kaffeebohnen behandelt - sie werden ähnlich wie Kaffeebohnen in möglichst hoher Qualität geteilt. Für einen Genuss beim Kaffeetrinken sind nicht nur Qualitäts-Kaffeebohnen wichtig sondern auch angenehmes und freundliches Personal. Aus demselben Grund werden hier modernsten Technologie genutzt, sowohl für die Zubereitung von Espresso-Getränken als auch gefiltertem Kaffee.



Sokolská 548/44, 779 00 Olomouc
Öffnungszeiten: Mo - Fr 8:00 - 18:00
www.kikafe.cz

UNVERGESSLICHER KAFFEE



Wissen Sie, wo und wie Kaffee angebaut wird? Wissen Sie, wie ein guter Espresso gemacht wird? Wie man echten türkischen Kaffee macht? Wie wird Kaffee richtig gelagert und gemahlen? Kennen Sie Espresso Tonic oder Aeropress? Wenn Sie mindestens einmal mit „Nein“ geantwortet haben, sollten Sie einen Besuch in Röstereien und Cafés im Jeseníky-Gebirge nicht verpassen. Hier wird Ihnen gezeigt, wie echter Kaffee wirklich schmeckt!



1 Rösterei KÁVOMILKA Šumperk



Eine kleine, gemütliche und unauffällige Rösterei, die sich im Zentrum der Stadt Šumperk versteckt, bietet einen Sitzbereich und die Möglichkeit, den Röstprozess direkt anzuschauen. Der Kaffee wird ausschließlich von der Besitzerin und ihrer Mutter geröstet. Sie können Kaffee direkt vor Ort genießen oder mitnehmen. Sie können hier den gerösteten Kaffee aus elf Ländern kaufen. Die Mitarbeiter vor Ort beraten Sie gerne bei der Auswahl. Die Rösterei Kávomilka, wo der Kaffee mit Liebe zu jeder Bohne geröstet wird, freut sich auf Ihren Besuch.

Hlavní třída 9a, 787 01 Šumperk
Tel.-Nr.: +420 773 201 617, E-Mail: prazirna@kavomilka.cz
Öffnungszeiten:
Mo - Fr 9.00 - 17.00,
Sa 9.00 - 12.00, So geschlossen
www.kavomilka.cz

2 Vaše pražirna Petrov nad Desnou

Wie wäre es, sich eine Weile hinzusetzen, die Zeit fließen zu lassen und eine Tasse duftenden Kaffee aus Ihrer Rösterei zu genießen? Genau solche Momente des Wohlbefindens können Sie mit frisch geröstetem Kaffee im Café U Kafemlejnká in Rapotín bei Šumperk genießen. Kaffeebohnen werden genauso ausgewählt, geröstet und zubereitet, wie es Kunden mögen, mittel geröstet, ohne Sauergeschmack mit Nuss-Schokoladen-Tönen. Es ist hier möglich, Kaffee aus bis zu 10 Ländern nicht nur zu probieren, sondern auch zusammen mit anderen Produkten lokaler regionaler Produzenten zu kaufen.

Vaše Pražirna,
Petrov nad Desnou 17, 788 14 Petrov nad Desnou
Tel.-Nr.: +420 608 00 32 35
E-Mail: obchod@vaseprazirna.cz
www.vaseprazirna.cz

U Kafemlejnká, Šumperská 79, 78813 Rapotín
Tel.-Nr.: +420 608 003 235
Öffnungszeiten:
Mo - Fr 14.00 - 21.00, Sa - So 10.00 - 21.00





GASTROVERANSTALTUNGEN

Mögen Sie gutes Essen und Trinken und sehnen Sie sich nach gesellschaftlichem Leben? Dann besuchen Sie eine der gastronomischen Veranstaltungen unserer Region. Auf dieser und anderen Seiten finden Sie eine Liste und Informationen zu den wichtigsten gastronomischen Veranstaltungen und Festivals in der Region Olomouc. Also, viel Spaß und guten Appetit!

1 Garden Food Festival Olomouc



Das Garden Food Festival ist ein Festival für gutes Essen und Trinken, das der breiten Öffentlichkeit langfristig zeigen soll, dass es in der Tschechischen Republik viele gute Restaurants und Köche gibt, die ihre Arbeit gerne und gut machen. Es unterstützt lokale Produzenten und Bauern, regionale Lebensmittel und Marken, den Tourismus in Städten und in der Region und fördert den Gastrotourismus. Es bringt neue Trends in der Gastronomie, zeigt interessante Konzepte, bringt Spitzenköche.

www.gardenfoodfestival.cz

2 Olmützer Quargelfest

Ende April wird das Zentrum von Olmütz mit einem Fest zu Ehren der typischen Haná-Spezialität – Olmützer Quargel - belebt, die seit mehr als sechshundert Jahren in Loštice hergestellt werden. Die Festivalbesucher probieren Quargel in warmen und kalten Gerichten, die auf Speisekarten von Restaurants, die am Projekt Probieren Sie Hanna beteiligt sind und damit die traditionelle hannakische Gastronomie fördern. Es gibt auch Spezialitäten wie Quargeldesserts und Bier aus Hanna-Minibrauereien. Es ist ein interessantes Rahmenprogramm mit Aufführungen der Hanna-Folklore-Ensembles vorbereitet. Zu diesem Anlass wird auch die Touristensaison in Olomouc eröffnet, es werden Neuigkeiten auf dem Gebiet Tourismus vorgestellt und es werden thematische Führungen durch ausgewählte Objekte stattfinden.



www.tvazkovyfestival.olomouc.eu



GASTROVERANSTALTUNGEN

1 Čokoládové lázně (Schokoladen-Spa), Velké Losiny



„Das Leben ist wie eine Schachtel Pralinen“, pflegte Forrest Gump zu sagen. Stellen Sie sich dieses Festival als eine wunderbare große Schachtel Pralinen vor, die in Büttenpapier eingewickelt sind. Stellen Sie sich vor, Sie wären ein neugieriger kleiner Mann, der auf ein Hundertstel verkleinert ist, am Rand dieser Pralinschachtel steht und große Chancen vor sich hat. In einer Grube wird er Präsentationen und Vorführungen der Arbeit von Konditoren und Köchen finden. Ein weiteres Grübchen bietet eigene kreative Arbeit und Kostprobe von kulinarischen Spezialitäten. All diese Erlebnisse werden durch die schönen Ausläufer des Altvatergebirges vervielfacht, die in Velké Losiny einen bezaubernden Platz, einen angenehmen Kurpark, eine einzigartige Papiermühle und einen Spaziergang zum neuen Aussichtsturm auf den Buková-Berg anbieten. Der Verein „Za krásným kopcem“ bereitet in Zusammenarbeit mit der Region Olomouc, Velké Losiny, Loučná nad Desnou und anderen großartigen Partnern und Freunden einen einzigartigen Mix an Erlebnissen für Sie vor.

Verein
Za krásným kopcem
B. Němcové 552
Velké Losiny
788 15
info@cokoladove-lazne.cz
www.cokoladove-lazne.cz

2 Brauereifest Holba

Das Feiern von edlem Bier aus Bergen wurde im Altvatergebirge zur Tradition. Das Bierfest wird meistens am zweiten Septemberwochenende veranstaltet, wann es noch sonnig ist. Die Veranstaltung findet auf dem Gelände der Holba-Brauerei statt. Jedes Mal wird der Brauereihof in eine gesellige Arena verwandelt, die voll von ausgezeichnetem Bier und Musik ist. Einen Mix aus guter Musik und edlem Bier kann an beiden Tagen genossen werden. Angefangen wird am Freitag bis zur Samstagmitternacht mit einem spektakulären traditionellen Feuerwerk. Für Kinder gibt es immer ein spezielles Programm mit Aufführungen und Aktivitäten. Für Erwachsene ausgezeichnetes Bier, Wettbewerbe und unvergessliche Musik. Es wird traditionelles Šerák-Bier und alkoholfreies Holba vom Fass geben. Alles aus der Holba-Brauerei in Hanušovice.



Pivovar HOLBA, a.s., Pivovarská 261, 788 33 Hanušovice, Tel.-Nr.: +420583300900, E-Mail: obchodni@holba.cz

www.pivovarskeslavnosti.cz



REGELMÄSSIGE VERANSTALTUNGEN

Februar

Uzená Olomouc (Geräuchertes Olomouc)

Festival von geräuchertem Fleisch und hausgemachten Schlachtspezialitäten, hausgemachten Kuchen, Bauernkäse, hausgemachten Griebenstäbchen, selbstgebackenem Brot und Kartoffelfaden, Kräuterlimonade, Süßigkeiten und vielem mehr. www.uzenaolomouc.cz

Čokoládový festival (Schokoladenfestival)

Festival für Schokolielhaber.

www.cokoladovy-festival.cz

April

Olomoucký tvarůžkový festival (Quargelfestival in Olomouc)

Die Besucher des Festivals probieren warme und kalte Quargelgerichte, angebotene von Restaurants, die am Projekt „Probieren Sie Hanna“ beteiligt sind, und dadurch die traditionelle hannauer Gastronomie fördern. tvaruzkovyfestival.olomouc.eu

Mai

Beerfest Olomouc

Das Festival in der Kronenfestung Olomouc. Besucher probieren mehr als hundert Biermarken von klassischen „Zehnern“ bis zu Bierspezialitäten. www.pivnifestival.cz

Prerovské pivní slavnosti (Bierfest Přerov)

Mehr als 50 Biersorten werden angeboten. www.prerovskepivnislavnosti.cz

Olomoucké vinné slavnosti (Weinfest Olomouc)

Winzer sowohl aus Mähren, als auch aus dem Ausland bieten ihre Weine an. www.olomoucka-vinna.cz

Juni

Zubrfest

Das Bierfest.

www.zubrfest.cz

Juli

Pivovarské slavnosti v Minipivovaru Kosíř

(Brauereifestlichkeiten in der Minibrauerei Kosíř)

Bierverkostung aus lokalen Produkten und ein reichhaltiges Rahmenprogramm. www.pivovarkosir.cz

Extreme food festival Olomouc

Exotische und extreme Küche für alle Liebhaber von Neuigkeiten.

www.extremfood.cz

August

Litovelský otvírák

Besucher können ausgezeichnetes Litovel-Bier und hannakische Delikatessen genießen. www.litovel.cz/cs/litovelsky-otvirak

Regelmäßig

Hanácký farmářský

(Hannakischer Bauernmarkt (2- bis 3-mal monatlich))

Saisonales Obst und Gemüse, Milchprodukte aus Ziegen-, Kuh- oder Schafsmilch, immer frisches Fleisch und Wurstwaren, Fisch, Obst- und Gemüsesäfte, Konfitüren und Marmeladen, Gewürze, Kräuter.

www.olomouckytrh.cz

Venkovské trhy Šternberk (Landmarkt Šternberk)

Markt mit Produkten aus eigener landwirtschaftlicher Ernte und Tierproduktion. Markttermine auf der Website der Stadt.

www.sternberk.eu

September

Garden Food Festival

Das regionale Festival für gutes Essen und Trinken in Mittelmähren. Zweitägiges kulinarisches Picknick in einer angenehmen Umgebung von Smetanas Garten in Olomouc.

www.gardenfoodfestival.cz

Plumlovské vinobraní (Weinlese Plumlov)

Im Rahmen des Weinlesefestes im Schloss Plumlov finden Sie Jahrmarkt, Volkshandwerk-Vorführungen, Verkauf von Sturm und Wein und Grill- und Rauchspezialitäten.

plumlov.info

Dožinky Olomouckého kraje (Erntedankfest der Olmützer Region)

Wirtschaftsausstellung, Handwerkjahrmarkt, Jagdwesen, Präsentationen regionaler Fachschulen und Verkostungen von lokalen Lebensmitteln.

www.dozinkyolomouc.cz

Chmelovy dožínky (Hopfenerntedankfest)

Dies ist eine kleine Feierlichkeit in Olomouc. Besucher werden Bier von kleinen Brauereien probieren.

www.facebook.com/chmelovydozinky

Hanácké slavnosti v Prostějově

(Hannakische Feierlichkeiten in Prostějov)

Traditioneller Volksjahrmarkt mit einem ganztägigen Kulturprogramm und gutem Essen.

www.klubduha.cz/hanackeslavnosti

Olomoucký pivní maraton (Olmützer Biermarathon)

Es bietet die Möglichkeit an zu genießen, zu laufen und Bier zu trinken.

www.pivnimaraton.cz

Oktober

Abfischung vom Hradecký-Teich

Teichabfischung mit reichhaltiger Erfrischung und Fischspezialitäten.

www.tovacov.cz

Olomoucké vinné slavnosti (Weinfestlichkeiten Olomouc)

Für Besucher werden 20 Weingüter ihre Weine vorbereitet haben. Ein reichhaltiges Rahmenprogramm mit einem Federweiße-Wettbewerb und Weintombola.

www.olomoucka-vinna.cz

Olima

Festival der Gastronomie, Weinkostprobe und Wettbewerb von Konditoren und Köchen.

www.flora-ol.cz/akce

November

SANKT-Martins-Olomouc

Der Martinstag, Verkostung und Verkauf junger Weine auf dem Oberen Ring.

www.vanocnitryh.eu

Dezember

Weihnachtsmarkt und Weihnachtspunsch in Olomouc

Mehr als 80 Marktstände mit Qualitätswaren, hochwertigem Essen und berühmtem Punsch. Zu kaufen sind mehr als 10 Wein- und Punschsorten.

www.vanocnitryh.eu

Juni

Bioslavnosti ve Starém Městě pod Sněžníkem

(Bio-Fest in Staré Město pod Sněžníkem)

Alle, die sich für gesunde Lebensweise und biologischen Anbau interessieren, können auf einen Biojahrmarkt im Areal von Pro-Bio in Staré Město aufbrechen. An 22 Marktständen finden Sie Ziegen- und Schafskäse, Bio-Gepäck, Tee- und Getreidegetränke, aber auch Wurst, Biowein oder Naturkosmetik. Und als weitere Attraktion wird eine Koch Show vorbereitet.

Juli

Bezděkovské levandulové slavnosti (Lavendelfeste in Bezděkov)

Besucher können zum Beispiel das ungewöhnliche Angebot an hausgemachten Limonaden, Lavendeleis, Lavendelbier und anderen Spezialitäten probieren. Man kann spezielle Produkte mit Lavendel kaufen: Lavendelkosmetik, verschiedene Arten von Lavendel-Weinen, Likören, alkoholfreien Getränken, Pasta, Ölen, Pasteten, Lebkuchen, aber auch jungen Pflanzen verschiedener Kräuter, französische Snacks, Keramik und große Menge von anderen nicht traditionellen Produkten.

www.levandulovystatek.cz

August

Mariánská pouť - Branná (Marienkirchfest - Branná)

Für Einheimische und Besucher gibt es viele Handwerksstände, gutes Essen und Trinken, Live-Musik, die Messe in der Michaelskirche, Kinderattraktionen, Ausstellungen, Aufführungen von lokalen Künstlern und viele andere Attraktionen vorbereitet.

www.poutbranna.cz

September

Pivovarské slavnosti Holba (Brauereifest Holba)

Im Jeseníky-Gebirge ist die Feier reinen Biers aus den Bergen zur Tradition geworden. Das Programm beinhaltet eine Mischung von guter Musik und reinem Bier, einschließlich von Exkursionen mit Braumeistern.

www.pivovarskeslavnosti.cz

Oktober

Čokoládové lázně (Schokoladen-Spa in Velké Losiny)

Schokoladenpralinen, flüssige Schokolade aus Springbrunnen oder 22-95%-Schokolade, echtes Eis, außergewöhnliches Schokoladensorbet, salziges Karamelleis, Federweißeneis und andere Sorten können auf dem Fest verkostet werden.

www.cokoladove-lazne.cz

Regelmäßig

Bauernmarkt in Jeseník (einmal im Monat)

Obst und Gemüse von Bauernhöfen und Gärten, gut riechende Backwaren, Wurst und Käse, hausgemachte Nudeln, Gemüse- und Obstgerichte, Obstweine, gebratene Steaks und Würstchen, Desserts, Eis und Kaffee, regionale Produkte.

www.mkzjes.cz

Bauernmarkt in Šumperk (einmal im Monat)

Obst und Gemüse, Kräuter, Käse und Milchprodukte, Fleisch, Wurstwaren, frischer und geräucherter Fisch, frisches Gebäck, Honig, Sanddornprodukte, hausgemachte Fleischkonserven und Konfitüren, Frucht- und Gemüsesäfte, Wein von Winzern, Bier aus Minibrauereien, Gewürze.

www.farmarskethysumperk.cz





TRADITIONELLE REZEPTE AUS MÄHREN

Schließlich bringen wir Ihnen, Feinschmeckern, traditionelle Rezepte von Mittelmähren. Jahrhunderte alte und schmackhafte Gerichte, die aus regionalen Zutaten zubereitet werden und von jedermann zubereitet werden können. Probieren und genießen Sie den Geschmack unserer Region.

Kartoffel-Grieben-Knödel

Zutaten:

1 kg gekochte Kartoffeln, gemahlen
500 g Grieß
2 Eier
150 g gemahlene Grieben
3 in Würfel geschnittene Brötchen
2 - 3 Löffel Milch

Zubereitung:

Alles zusammen zum Teig verarbeiten. Wenn der Teig zu fest ist, etwas Milch hinzufügen, wenn er dünn ist, Grieß hinzufügen. Kleinere Knödel formen, etwa 20 Minuten kochen. Anstelle von Grieben kann man die Knödel mit fein gehacktem Räucherfleisch oder Hackfleischwurst füllen. Mit gebratenen Semmelbröseln bestreuen.



Hanácké trůč (Kuchen)

Zutaten:

300 g glattes Mehl
50 g Schmalz
1 Prise Salz
2 dl Milch
50 g Zucker
50 g Hefe
1 Ei
500g Pflaumen, Kirschen, Aprikosen oder Blaubeeren

Die Milch in einer Tasse leicht erhitzen, eine Prise Zucker auflösen und die Hefe zerdrücken. Einen Sauerteig machen. Mehl, Zucker, Salz, Öl, Sauerteig und Eier in eine Schüssel geben. Den Hefeteig so lange kneten, bis sich Blasen bilden. Unter einem Geschirrtuch aufgehen lassen. Nach einer Stunde erneut durchkneten und etwa eine halbe Stunde gehen lassen.

Streusel zubereiten: Butter, Mehl und Zucker in einer Schüssel so lange mischen, bis die Butter vollständig eingezogen ist. Ein niedriges Backblech ausbuttern, den aufgegangenen Teig darauf gießen, von Hand in allen Ecken verteilen und Früchte dicht darauf legen (die Menge der Früchte im Rezept ist grob) - auch Kompott kann verwendet werden. Mit Streuseln bestreuen und eine Viertelstunde gehen lassen.

Im vorgeheizten Backofen auf ca. 200° goldbraun backen. Mit Staubzucker bestreuen.



TRADITIONELLE REZEPTE AUS DEM JESENÍKY-GEBIRGE



Sollten Sie schon traditionelle Hanna-Gerichte ausprobiert haben, können Sie noch Spezialitäten aus dem Jeseníky-Gebirge zubereiten. Profitieren Sie von regionalen Zutaten und lernen Sie die traditionellen Jeseníky-Gerichte kennen. Guten Appetit!

Pilz-Graupen „Kuba“

Zutaten:

50 g getrocknete Pilze
500 g große Graupen
3 Zwiebeln
3 Knoblauchzehen
Butter (Schmalz)
Öl
Salz, Pfeffer, Kümmel, Majoran

Zubereitung:

Die Graupen im Salzwasser mit etwas Butter / Schmalz kochen. Nach 30 Minuten sind richtig gekochte Graupen immer noch knusprig. Danach etwa 5 Minuten ruhen lassen und dann abtropfen lassen.

Auf der Butter Schmalz die kleingeschnittene Zwiebel glasig anbraten Zwiebelbutter die Zwiebel aufschäumen, Knoblauch, Salz, Kümmel hinzufügen und die vorgekochten getrockneten Pilze hinzugeben und anbraten.

Eine Auflaufform einfetten. Graupen in eine Schüssel geben und die Pilzmischung mit Zwiebeln und Knoblauch dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen. Butterscheiben darauf legen oder mit geschmolzenem Schmalz bestreuen und ca. 25 Minuten goldgelb backen.



Dampfknödel mit Heidelbeeren



Zutaten

Hefeteig:

550 g halbgrobes Weizenmehl
1 Würfel Hefe
500 ml Milch
1 Eigelb
1 Teelöffel Zucker
eine Prise Salz

Füllung:

frische Heidelbeeren (ca. 400 g)

Zum Abschmecken:

Butter und Puderzucker, evtl. geriebener Hartquark

Zubereitung:

Das Mehl in eine Schüssel sieben und eine Mulde ins Mehl drücken. Einen Teelöffel Zucker hinzufügen. Ein wenig lauwarme Milch dazugießen und schließlich die Hefe zerbröseln. auf einem warmen Platz ca. 10-15 Minuten aufgehen lassen.

Restliche lauwarme Milch, ein Eigelb und eine Prise Salz dazugeben. Alle Zutaten gründlich verrühren, mit einem Kochlöffel zu einem glatten und elastischen Teig verkneten, sodass der Teig an die Schüssel nicht mehr klebt. Den Hefeteig an einem warmen Ort mit einem sauberen Geschirrtuch zugedeckt ca. 60 Minuten gehen lassen. Nach dieser Zeit sollte der Teig sein Volumen verdoppelt bis verdreifacht haben.

Den Hefeteig auf ein Nudelbrett legen und zu einer 5 - 7 mm Platte ausrollen. Die Platte

in ungefähr gleiche Quadrate schneiden. Jedes Quadrat vorsichtig etwas glattziehen, in die Mitte einen Löffel von abgewaschenen und abgetropften Blaubeeren legen. wird.

Die Quadrate sorgfältig fest schließen und runde Knödel formen. Die gefüllten Heidelbeerknödel mit der geschlossenen Seite auf dem Brett noch ca. und 10 Minuten gehen lassen. Einen Topf mit einem Dampf-sieb vorbereiten. Ein wenig Wasser in den Topf hineingießen und zum Kochen bringen.

Dann die Flamme zurückstellen, 4-5 Knödel in das Sieb legen und mit einem Deckel abdecken. Bei schwacher Hitze ca. 8 Minuten dämpfen. Den Deckel nicht abnehmen, damit die Knödel nicht fallen. Knödel unmittelbar nach dem Garen mit einer Gabel oder einem Speil anstechen, damit der Dampf entweichen kann.

Gefüllte Heidelbeerknödel aus Hefeteig mit zerlassener Butter servieren und mit gesiebt Puderzucker bestreuen, eventuell geriebenen Hartquark oder geröstete Semmelbrösel dazugeben, oder mit zerlassener Schokolade übergießen.

Touristenkarte

FREIE EINTRITTE

Olomouc • Mittelmähren • Jeseníky

OLOMOUC CARD

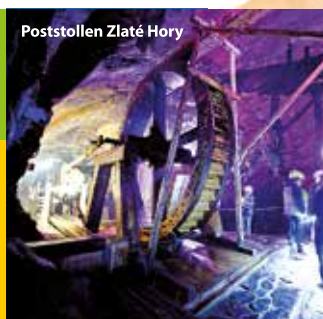
region

Olomouc region Card ist eine Touristenkarte, die den Besitzer zum **FREIEN** Eintritt **an den interessantesten Orten** – Burgen, Schlösser, Museen, ZOO usw. – **in Olomouc, Mittelmähren und Jeseníky** berechtigt. Dazu **ermöglicht sie, attraktive Eintrittsermäßigungen** an ausgewählten touristischen Zielen, z. B. in Höhlen, in Aquaparks usw. zu erhalten. Sie bekommen eine **bunte 100-Seitenbrochüre** – den praktischen Reiseführer – zu jeder eingekauften Karte **GRATIS**. So erhalten Sie die Informationen, an welchen Orten Sie die Touristenkarte anwenden können, einschließlich Kontakten und Öffnungszeiten.



KOSTENLOS 95
mindestens 95 Orte

- Burgen • Schlösser • Museen
- ZOO Olomouc • Bobbahnen • Minigolf
- öffentlicher Verkehr in Olomouc
- Kollektionsgewächshaus



Poststollen Zlaté Hory



Zoo Olomouc

ERMÄSSIGUNGEN 80
mindestens 80 Orte

- Aquaparks • Höhlen • Sport
- Restaurants • Unterkünfte
- Adrenalin-Erlebnisse



Schloss Jánův vrch, Javorník



Sportpark Hrubá Voda

Die Verkaufsorte, das aktuelle Spezialangebot von Atraktivitäten und mögliche Ausflugstipps mit ORC finden Sie unter

www.olomoucregioncard.cz