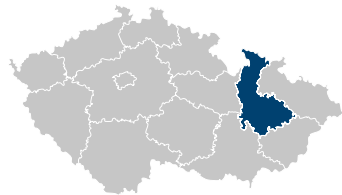


# Gastronomie

in der Region **Olomouc**



[www.ok-tourism.cz](http://www.ok-tourism.cz)



### Freunde guten Essens,

Menschen reisen um die Welt, um zu probieren, was sie noch nicht gegessen haben, um andere Küchen kennen zu lernen, weil sie denken, dass sie ihre eigene bereits perfekt kennen. Wenn Sie zu denen gehören, werden Sie, meiner Meinung nach, von diesem Reiseführer vom Gegenteil überzeugt werden. Der Zauber der Gastronomie in der Region Olomouc liegt darin, dass die lokalen Lebensmittel genauso vielfältig sind, wie unsere ganze Region. Egal, ob Sie zu gewöhnlichen Gästen oder Köchen, die gerne kochen, gehören; diese Region bietet Ihnen nicht nur hervorragende Fertigprodukte, sondern auch Rohstoffe, die Ihre Rezepte abändern und zu derer Originalität beitragen. Man sagt, dass die Liebe durch den Magen geht. Ich hoffe, dass Sie sich - nach dem Lesen dieses Reiseführers und dem Probieren von mindestens einigen der empfohlenen Produkte - in unsere Region verlieben, genauso wie ich. Also, guten Appetit!

### Ladislav Okleštěk

Hauptmann der Region Olomouc



**Herausgegeben von:** Olomoucký kraj ©, Jeremenkova 40a, 779 11 Olomouc  
E-Mail: [tourism@kr-olomoucky.cz](mailto:tourism@kr-olomoucky.cz), [www.kr-olomoucky.cz](http://www.kr-olomoucky.cz), Tel.-Nr.: +420 585 508 111  
1. Ausgabe, 2017

**Design, Text, Satz:** VENDI s.r.o., Dr. Horáka 2, 796 01 Prostějov

**Druck:** TISKÁRNA K-TISK s.r.o., Dolní 1452/11, 79201 Bruntál

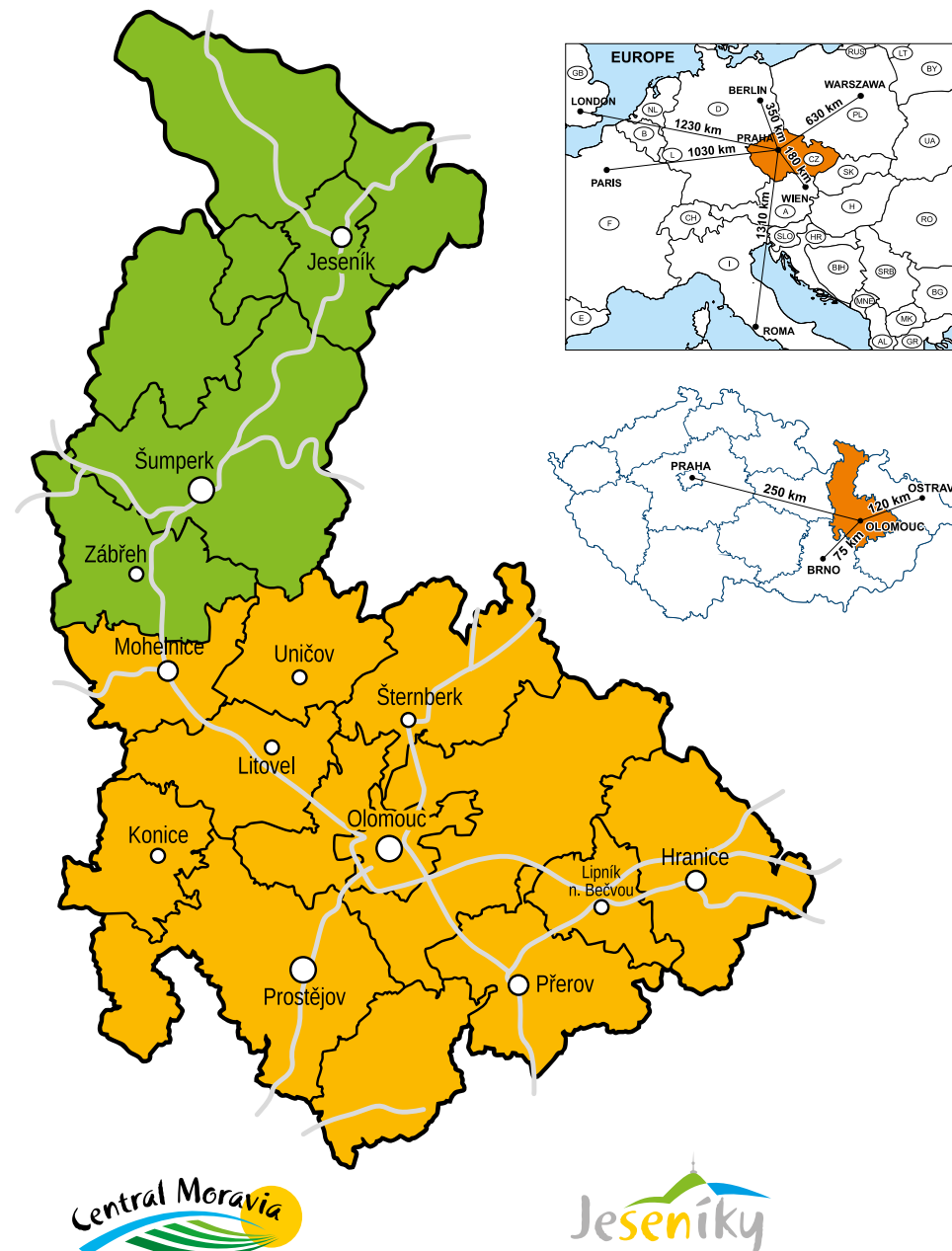
**Fotos:** Das Archiv von angegebenen touristischen Zielen

**ISBN 978-80-87982-80-8**

ISBN 978-80-87982-78-5 (Tsch. Ausgabe)

ISBN 978-80-87982-77-8 (Eng. Ausgabe)

ISBN 978-80-87982-81-5 (Pol. Ausgabe)



### Střední Morava – Sdružení cestovního ruchu

Professionelle Tourismusorganisation

Horní náměstí 5, 772 00 Olomouc

Tel.-Nr.: +420 585 204 627 – 629

E-mail: [info@central-moravia.cz](mailto:info@central-moravia.cz)

[www.strednimorava-tourism.cz](http://www.strednimorava-tourism.cz)

Betriebszeiten: Montag - Freitag



### Jeseníky – Sdružení cestovního ruchu

Professionelle Tourismusorganisation

Kladská 233/1, 787 01 Šumperk

Tel.-Nr.: +420 583 283 117

E-mail: [sekretariat@jesenikytourism.cz](mailto:sekretariat@jesenikytourism.cz)

[www.jesenikytourism.cz](http://www.jesenikytourism.cz)

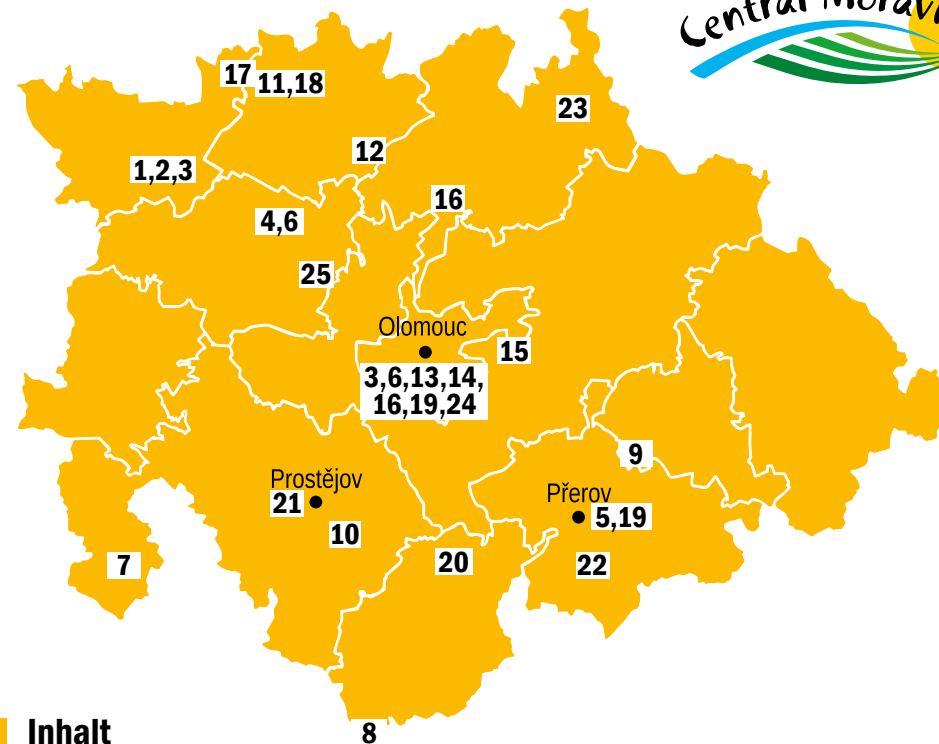
[www.facebook.com/navstivtejeseniky.cz](http://www.facebook.com/navstivtejeseniky.cz)

Betriebszeiten: Montag - Freitag



## Probieren Sie die Hanna!

Vor allem die echte hausgemachte Küche. Das ist Essen und Trinken von Hanna. Mittelmähren kehrt zu der ursprünglichen typischen Gastronomie zurück, die auf der Tradition und Geschichte der Haná-Region (Hanna) basiert. Die lokale Herkunft von Rohstoffen und traditionelle Rezepte unserer Großmütter verstehen sich von selbst. Es gibt auch etwas Besonderes - von Quargeln bis zu Hausschlachtungs-Spezialitäten. Probieren Sie die Hanna sowohl im Sommer als auch im Winter und genießen Sie die einzigartigen kulinarischen Erlebnisse, die Sie nach Mittelmähren wieder zurückbringen! Alle Restaurants oder andere Verpflegungseinrichtungen, die nach traditionellen Rezepten oder aus Produkten von lokalen Quellen kochen möchten, können am Projekt „Probieren Sie die Hanna“ teilnehmen. Also – probieren Sie die Hanna!



## Inhalt

### Olomoucké tvarůžky (Olmützer Quargel) ..... 6 - 7

- 1 Das Museum von Olomoucké tvarůžky
- 2 Quargel-Eis
- 3 Quargel-Konditorei

### Brauereien und Minibrauereien ..... 8 - 9

- 4 Brauerei Litovel
- 5 Brauerei Zubr
- Minibrauereien in Mittelmähren

### Traditionelle Käsesorten ..... 10 - 11

- 6 Käserei Brazzale Moravia
- 7 Molkerei Otinoves
- 8 Familienziegenfarm NIKÁDA
- 9 SYRMEX

### (Nicht)traditionelle Fleischprodukte ..... 12 - 13

- 10 Hausschlachtungs- und Rauchspezialitäten aus Bediňošť
- 11 Fleisch aus der eigenen Zucht aus Troubelice
- 12 Traditionelle Fleisch- und Wurstwaren aus Újezd
- 13 Schnecken-Delikatessen von BARKONA SNAILS

### Bäckerei und Konditorei ..... 14 - 15

- 14 Festkuchen von Marie Fojtíková
- 15 Petr Souček – Drásalovy hubance (Gebäck)
- 16 Luděk Bečica – Sauerteig- und Vollkorng Gebäck
- 17 Úsovsko Food - Fit müsli

### Schokoladenleckerbissen ..... 16

- 18 Schokoladenfabrik Troubelice
- 19 Schokoladenfabrik Přerov

### Fisch ..... 17

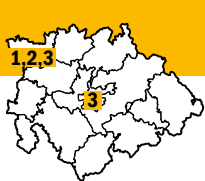
- 20 Fischerei Tovačov

### Getränke aus der Natur ..... 18 - 19

- 21 „Prostějovská Starorežná“ von der Likörfabrik „Palírna U Zeleného stromu“
- 22 Mineralwasser Hanácká kyselka
- 23 Mineralwasser Ondrášovka
- 24 Sirup von Bátěk (Bátkovy sirupy)
- 25 Most von der Obstbau Mezice

### Regelmäßige Gastro-Veranstaltungen

### Mittelmährens ..... 20 - 21



# OLMÜTZER QUARGEL

Der Olmützer Quargel ist der einzige tschechische Käse, der aus Magermilch hergestellt wird und sehr aromatisch ist. Traditionell konzentriert sich die Produktion in die Haná-Region, und zwar schon seit dem 15. Jahrhundert. Heutzutage ist die Herstellung von Olmützer Quargeln mit der Stadt Loštice verbunden, wo Quargel seit 1876 von A.W. hergestellt werden.



Die erste schriftliche Erwähnung stammt aus dem 15. Jahrhundert, wann der Käse ein Bestandteil des Speiseplans von Landbewohnern war. Die Bezeichnung „Olomoucké tvarůžky“ entstand dank der Märkte in Olomouc, wo der Käse verkauft wurde. Die meisten Quargelsorten wurden jedoch in den umliegenden Dörfern unter dem Namen „Bauernkäse“ hergestellt. Das Wort Quargel hat seinen Ursprung in Quark, der ein Zwischenprodukt für die Käseproduktion ist. Die heutige Produktion wurde von Josef Wessels und seinem Sohn Alois 1876 in Loštice eröffnet. Die Produktion wurde bis zum Ersten Weltkrieg erweitert, als das Unternehmen 36 Mitarbeiter beschäftigte und wurde zum größten Hersteller von Quargeln. Im Jahr 1991 wurde das Unternehmen an die Nachkommen der ursprünglichen Eigentümer zurückgegeben, die sofort mit der Produktion begannen. Im Jahr 2010 erhielt der Käse innerhalb der Europäischen Union eine geschützte geografische Bezeichnung. Heute beschäftigt das Unternehmen über 130 Mitarbeiter in Loštice und produziert jährlich über zweitausend Tonnen Quargel. Olmützer Quargel ist ein gereifter Käse aus Magermilch und zeichnet sich durch einen geringen Fettgehalt aus. Wie vom Hersteller angegeben, „hat Quargel einen einzigartig würzigen Geschmack, typisches Aroma, und eine Oberfläche mit goldgelbem Abstrich und halbwescher Konsistenz und mit einem deutlich helleren Kern.“ Die Grundlage der Produktion ist fettfreier Quark, der mit Salz reift. Dann wird er gemahlen und zu Rädern, Kränzen oder Stängeln geformt. Der Käse reift dann für mehrere Tage in einem Trockenofen. Quargel werden dann gewaschen, wobei die Hefepilze auf der Oberfläche gewaschen werden. So kann eine Mischung von Bakterienkulturen beginnen zu wirken. Auf den Trockenrosten durchreift der Käse in die Tiefe. Die Roste werden dann in Kisten gesammelt und in einem Kühlraum gelagert, wo Quargel für einen oder zwei weitere Tage reifen. In Betriebsverkaufsstellen können auch diejenigen Produkte gekauft werden, die normalerweise nicht zum Verkauf stehen.

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

Verkaufsstelle Loštice	Öffnungszeiten:
náměstí Míru 11	Mo - Fr 07:00–18:00
Loštice	Sa 08:00–18:00
Tel.-Nr.: +420 583 401 220	So 10:00–18:00

Verkaufsstelle Olomouc	Öffnungszeiten:
Horní nám. 365/7	Mo - Fr 08:30–18:00
Olomouc	Sa 08:30–12:30
Tel.-Nr.: +420 585 202 551	

## Museum der Olmützer Quargel

1



Muzeum Olomouckých tvarůžků	Öffnungszeiten:
Palackého 2	täglich
Loštice	09:00–17:30
Tel.-Nr.: +420 583 401 217	www.tvaruzky.cz

Das Museum der Olmützer Quargel A. W. ist seit 1994 geöffnet, und zwar an dem Ort der ursprünglichen Quargelproduktion: Im Keller, wo die Museumsausstellung beginnt, wird das Mahlen und Pressen von Quark dokumentiert; in anderen Etagen ist nicht nur die eigene Produktion, sondern auch die Hersteller und ihr Schicksal dokumentiert. Im Museum gibt es eine Menge von originellen und einzigartigen Dokumenten über die Herstellung von Quargeln. Während der Tour können Sie den Film „Die Geschichte des ungewöhnlichen Duftes in der Erzählung von Onkel Křópal“ anschauen – eine freie Filmbearbeitung der Geschichte der Quargelherstellung bei A. W. Das Museum ist barrierefrei, die Tour dauert ca. 1 Stunde, je nach Interesse der Besucher. Touren sind individuell, es gibt jedoch die Möglichkeit von geführten Besichtigungen.

2

## Quargel-Eis

Würden Sie glauben, dass Eis aus einem solchen Produkt wie Olmützer Quargel hergestellt werden kann? Und doch ist es so! Im Café „U lišky v noci“ kann ungewöhnliches Eis aus Olmützer Quargeln probiert werden. Das Quargel-Eis wurde hier zum ersten Mal weltweit hergestellt und der Besitzer ließ das Rezept patentieren. Das Interesse an dem Eis ist enorm und der Umsatz steigt. Auf den ersten Blick unterscheidet sich süßes Quargel-Eis nicht von anderen. Die Tatsache, dass es aus Quargeln hergestellt wurde, verrät erst sein typischer Geschmack und Geruch. Das Quargel-Eis wird aus Quark und pikanten Quargeln hergestellt, wobei Quargel ein Drittel der Zutaten bilden.

Kavárna Galerie U lišky Bystroušky  
Nám. Míru 54  
Loštice  
www.kavarna-lostice.cz

Öffnungszeiten:	
Mo	14:00–22:00
Di - Do	10:00–22:00
Fr - Sa	10:00–23:00
So	10:00–21:00

Umsatz steigt. Auf den ersten Blick unterscheidet sich süßes Quargel-Eis nicht von anderen. Die Tatsache, dass es aus Quargeln hergestellt wurde, verrät erst sein typischer Geschmack und Geruch. Das Quargel-Eis wird aus Quark und pikanten Quargeln hergestellt, wobei Quargel ein Drittel der Zutaten bilden.



## Quargel-Konditorei

3

Eine Familienkonditorei, die mit der traditionellen Herstellung von Olmützer Quargeln in Hanna zusammenhängt. Hier werden salzige Mehlspeisen aus Quargeln nach hauseigenen Rezepten gebacken. Zu beliebten Desserts gehören Cremerollen, Windbeutel und Strudel. In der Konditorei finden wir auch Kartoffelpuffer oder Tatar aus Olmützer Quargeln. Die Produkte sind als „Regionale Hanna-Produkte“ bezeichnet und sie wurden als „Regionales Lebensmittel“ der Region Olomouc ausgezeichnet. Quargelmehlspeisen sind beliebte Leckerbissen zum Bier oder Wein. Die Quargel-Konditorei bietet auch eine Auswahl an regionalen Produkten aus der ganzen Region.



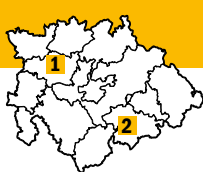
Tvarůžková cukrárna  
Komenského 325  
Loštice  
www.tvaruzkovacukrarna.cz

Öffnungszeiten:	
Mo - Sa	09:30–17:00
So	13:00–17:00
Januar und Februar	
– an Wochenenden geschlossen	

Tvarůžková cukrárna  
Denisova 13  
Olomouc  
Tel.-Nr.: +420 604 137 953

Öffnungszeiten:	
Mo - Mi	09:30–18:00
So	11:00–18:00





Bier aus Mittelmähren schmeckt sowohl Experten als auch der Laienöffentlichkeit. Auf der Messe PIVEX 2017 gewannen die Biersorten viele Preise. Die wichtigsten Vertreter der mittelmährischen Brauereien sind die Brauerei Litovel und die Brauerei Zubr in Přerov.



## 1 Brauerei Litovel



Die Biertradition in Litovel geht auf das Jahr 1291 zurück, als König Wenzel II. gab der Stadt das Meilenrecht. Dieses Privileg berechnete ausschließlich die Litovel-Bürger zum Kochen und Bierschenken im Umkreis von einer Meile. Bier wurde im Mittelalter in Rechtsbrauhäusern gebraut, von denen es in Litovel 57 gab. Am 12. November 1893 wurde in Litovel eine rein tschechische patriotische „Bäuerliche Aktienbrauerei mit Mälzerei“ geweiht und eröffnet. Heute ist die Brauerei Litovel eine lebendige Brauereigeschichte. Obwohl sie modernisiert wurde, sind zweihundert Brauer aus Litovel stolz darauf, dass die Brauerei klassisch gebrautes tschechisches Bier produziert; genauso wie Patrioten, die vor mehr als 125 Jahren die Brauerei gründeten. Die Brauerei Litovel ist ein Teil der PMS-Gruppe, gemeinsam mit Zubr Přerov und Holba Hanušovice. Der klassische Herstellungsprozess und dessen Einhaltung sind für die Brauerei Litovel unveränderliche Regeln. Als Ergebnis der Anstrengung ist das Bier von köstlichem Geschmack, ausgewogener Bitterkeit, goldener Farbe und richtiger natürlicher Süffigkeit. Die perfekte Basis für ein fantastisches Bier bilden der beste Hopfen und Quellwasser. Besucher der Litovel Brauerei können sich mit der traditionellen Methode der Bierproduktion bekannt machen, ihre Produkte probieren und eine einzigartige Ausstellung der Brauereigeschichte ansehen. In der Mini-Brauerei können sie dann ausprobieren, was die Herstellung von goldenem Getränk vom ersten bis zum letzten Schritt bedeutet. Das Bierbrauen findet unter Anleitung eines Brauers statt. Interessenten können nach empfohlenen Rezepten vorgehen oder versuchen, ihren eigenen einzigartigen Geschmack zu kreieren.

Pivovar Litovel a.s.  
Palackého 934  
Litovel

Tel.-Nr.: +420 724 776 392, +420 585 493 514  
www.litovel.cz



## Brauerei Zubr

2



Die mährische Brauerei mit einem Auerochsenkopf im Wappen braut eines der besten Biere in unserem Land. In Přerov hat das Bierbrauen eine reiche Tradition, seine Anfänge reichen bis ins 13. Jahrhundert zurück, als die Stadt das Recht erhielt, Bier zu brauen. Derzeit werden hier rund 240.000 Hektoliter Bier jährlich gebraut. Die beliebtesten Biersorten sind Zubr Classic und Zubr Gold. Auch Bierspezialitäten, die Zubr zu den verschiedensten Anlässen auf den Markt bringt und die sich durch einen ausgeprägten bitteren Geschmack mit starkem Hopfenaroma auszeichnen, werden immer beliebter. Die Besichtigung ist möglich, es ist jedoch ideal, mindestens eine Woche im Voraus zu reservieren.

Pivovar Zubr  
Komenského 35  
Přerov

Tel.-Nr.: +420 581 270 111  
E-Mail: zubr@zubr.cz  
www.zubr.cz

Öffnungszeiten:  
Januar – Dezember  
Mo - Fr 08:00–14:00  
Besichtigungen gratis

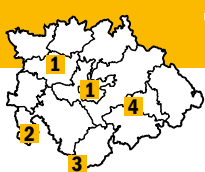
## Minibrauereien in Mittelmähren

Die Beliebtheit kleiner Brauereien wächst mit dem steigenden Interesse der Menschen an sogenannter Erlebnisgastronomie und anderem Bier als große Brauereibetriebe brauen. Wissen Sie, wie traditionelles tschechisches Bier gebraut wird? Sie können es in einer der großen Brauereien und deren Besuchszentren feststellen, oder Sie können direkt zur Quelle in kleinere Brauereien gehen. Sie können die goldene Flüssigkeit aus verschiedenen Blickwinkeln kennen lernen.

- Minibrauerei Kosíř
- Restaurant und Minibrauerei Riegrovka
- Bierbrauerei und Wirtshaus Chomout
- Svatováclavský-Brauerei
- Minibrauerei Jižan
- Minibrauerei Parník
- Minibrauerei U Císařské Cesty
- Novodvorský-Brauerei
- Brauerei & Restaurant U krále Ječmínka
- Brauerei Melichárek
- Brauerei Jadrníček
- Brauerei Moritz
- Brauerei – První soukromý pivovar společenský s.r.o.
- Handwerkbrauerei Husar
- Hanácký Brauerei, s.r.o.
- Brauerei Helf
- Brauerei Mazal
- František Hájek, Bierproduktion Trubadúr
- „Koliba“ und Brauerei U Tří Králů
- Minibrauerei Z-Stage

www.pivovarkosir.cz  
www.riegrovka.eu  
www.pivochomout.cz  
www.svatovaclavsky-pivovar.cz  
www.najizni.cz  
www.parnikpivovar.cz  
www.u-cisarske-cesty.cz  
www.pivovarnovedvory.cz  
www.ukralejecminka.cz  
www.pivovarekmelicharek.cz  
www.pivovarjadrnicek.cz  
www.hostinec-moritz.cz  
www.pivovar-lipnik.cz  
www.pivohusar.cz  
www.hanackypivovar.cz  
www.pivovarmazal.cz  
www.pivo-trubadur.cz  
www.kolibautrikralu.cz  
www.z-stage.cz





# TRADITIONELLE KÄSESORTEN

Käse ist eines der ältesten Lebensmittel der Menschheit. Unterschiedliche Käsesorten haben nicht nur einen abwechslungsreichen Geschmack und einen attraktiven Geruch, 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. 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 eine Reihe von bedeutenden Preisen.



1

## Käserei Brazzale Moravia



Die Käserei Brazzale Moravia a. s. hat ihren Sitz in hannakischem Litovel (Littau). Sie basiert auf der italienischen Spitzentechnologie, hochwertiger mährischer Milch und handgemachter Käseproduktion. Das Unternehmen gehört zu der Brazzale-Gruppe, was das älteste italienische Familienunternehmen in der Milchwirtschaft ist. Das Hauptprodukt des Unternehmens ist der lange reifende 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. Nach der eigenen Rezeptur werden Käsesorten hergestellt - Tre Corti, Furfante und Il SalatQ. All diese Produkte, inklusive von frischen Litovels Butter, Quark, Molkenge tränken, Joghurt und Dickmilch, bilden die Produktlinie „Direkt von unserer Käserei“, die unsere Käserei in seiner eigenen Ladenkette „La Formaggeria Gran Moravia“ anbietet. In diesen Geschäften finden die Kunden auch viele Spezialitäten aus Italien: eine große Auswahl an italienischen Weinen, Aufschnitten, Pasta und anderen traditionellen italienischen Spezialitäten. Die Qualität der Produkte von der Litovels Käserei ist durch zahlreiche Auszeichnungen belegt – „Das Milchprodukt des Jahres“, „Česká chutovka“ oder die Bezeichnung „Klasa“.



Sklepy La Formaggeria Gran Moravia

Horní náměstí 8  
Olomouc  
Tel.-Nr.: +420 585 242 931

Trži Dvory 98  
Litovel  
Tel.-Nr.: +420 585 152 362  
[www.laformaggeria.cz](http://www.laformaggeria.cz)  
[www.brazzalemoravia.com](http://www.brazzalemoravia.com)

## Molkerei Otinoves

2



Die Molkerei Otinoves ist ein Nachfolger der achtzigjährigen Tradition der Milchwirtschaft in der Region Dražanská vrchovina. Das Hauptprodukt der Molkerei Otinoves ist natürlicher NIVA-Schimmelkäse. Die Molkerei verarbeitet jährlich 10 Millionen Liter Milch und produziert 1.200 Tonnen Schimmelkäse. Das Molkereigebäude wurde komplett renoviert, im Erdgeschoss befindet sich ein modern ausgestatteter Laden. Es wurde ein moderner Reifekeller gebaut, der ideale Bedingungen für Käsereifen garantiert. Die Molkerei legt großen Wert auf die Qualität der gelieferten Produkte. Neben Auszeichnungen „Regionales Produkt“ und „Regionales Lebensmittel“ erhielt der NIVA Käse auch die Bezeichnung für hochwertige tschechische Produkte „KLASA“. Dieser Käse ist ein reines Naturprodukt ohne Konservierungsstoffe.

Mlékárna Otinoves s.r.o.  
Otinoves 201  
798 61

Tel.-Nr.: +420 582 395 033  
[www.mot.cz](http://www.mot.cz)

3

## Familienziegenfarm Nikada

Die Familienziegenfarm NIKADA liegt südlich von Prostějov im kleinen Dorf Koválovce - Osičany. Nach Abschluss der Rekonstruktion von Ställen und einer Ziegenmilchverarbeitungsanlage wurde hier mit dem Verkauf von Milch und Milchprodukten begonnen. Jetzt gibt es 65 Milchziegen, 5 Zuchtziegenböcke, 16 Jährlinge und 18 abgesetzte Jungziegen. Milch wird direkt auf der Farm in der Käserei verarbeitet. Hier produziert man Quark, Joghurt, Weichkäse in fünf Geschmacksrichtungen, Halbhartkäse in vier Geschmacksrichtungen und eingelegten Käse. Die Auswahl an Produkten steigt jedes Jahr, so dass Sie auf dieser Familienfarm bestimmt etwas Passendes finden.

Kozí farma Nikáda  
Koválovce  
798 29 Osičany

Tel.-Nr.: 604 441 959  
[www.kozifarmanikada.cz](http://www.kozifarmanikada.cz)

man Quark, Joghurt, Weichkäse in fünf Geschmacksrichtungen, Halbhartkäse in vier Geschmacksrichtungen und eingelegten Käse. Die Auswahl an Produkten steigt jedes Jahr, so dass Sie auf dieser Familienfarm bestimmt etwas Passendes finden.



## SYRMEX

4

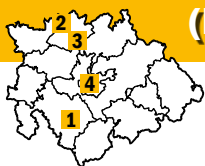


Syrmex, spol. s r.o.,  
Produktion von Käsespezialitäten  
Osek nad Bečvou 411  
751 22  
[www.syrmex.cz](http://www.syrmex.cz)

Vor mehr als zwanzig Jahren gründeten Jana Lidmilová und ihr Mann eine Käsespezialitätenfirma mit Sitz in Osek nad Bečvou. Es handelt sich um ein Familienunternehmen, das ein traditionelles Sortiment von gedämpften Käsespezialitäten herstellt. Die Priorität des Unternehmens sind Qualitätsrohstoffe ausschließlich von tschechischen Lieferanten und die Einhaltung der IFS (International Food Standard) Standards, die Hygiene, Produktionsprozesse und Qualitätskontrolle betonen. SYRMEX-Käsesorten erhalten eine Vielzahl von Auszeichnungen wie „Hanna-Regionalprodukt“ oder „Tschechisches Produkt 2016“. Das Unternehmen hat das Recht, den Titel „Zuverlässiges Unternehmen“ zu verwenden. Das gesamte Sortiment ist in den Betriebsverkaufsstellen Osek nad Bečvou, Přerov, Prostějov und Slavkov u Brna erhältlich.







## (NICHT) TRADITIONELLE FLEISCHPRODUKTE

Mittelmähren und vor allem die Haná-Region ist traditionell ein landwirtschaftliches Gebiet. Damit hängt natürlich die Verarbeitung von Produkten zusammen, sowohl der Pflanzen- als auch der Tierproduktion. In den letzten Jahren prosperieren in der Region auch kleinere Unternehmen, die einen Platz in der Sonne gewonnen, insbesondere durch die Qualität ihrer Produkte.



### 1 Hausschlachtungs- und Rauchspezialitäten aus Bedihošť



Firma Kouřil s.r.o. in Bedihošť befasst sich mit Schlachten und Zerlegen von Fleisch, der Herstellung von Fleischprodukten und dem Verkauf von Fleisch und Fleischwaren, einschließlich Räuchern. Traditionelle Produktrezepte gewannen die Mitarbeiter von ihren Vorfahren und alten Meistern. Die Hausschlachtungs- und Rauchspezialitäten von Bedihošť umfassen Presswurst, Leberwurst, Blutwurst, Wurstmassen, überbackene Leberwurst, Wellfleisch, Grieben, weißes Schweineschmalz und Griebenschmalz, Wurstsuppe, Würstchen und Kabanos, geräuchertes Fleisch, Speck, Knochen und Rippen.

Kouřil s.r.o. Tel.-Nr.: +420 582 368 495  
Tovární 53 +420 603 581 459  
Bedihošť

### 2 Fleisch aus der eigenen Zucht aus Troubelice



Bei der Fleischproduktion geht das Unternehmen aus der geschlossenen Zucht der Herde hervor, wobei eigene Futterpflanzen genutzt werden. Das Unternehmen hat einen eigenen Schlachthof, Zerlegungsbetrieb, Fleischverarbeitungsbetrieb und eine Firmenverkaufsstelle. Es konzentriert sich hauptsächlich auf die Produktion von Schweinefleisch und Rindfleisch.

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

### 3 Traditionelle Fleisch- und Wurstwaren aus Újezd

Die Fleischprodukte aus Újezd werden von der Landwirtschaftlichen Handelsgesellschaft der Eigentümer Újezd u Uničova hergestellt. Für die Produktion und Zerlegung werden Schweine und Jungbullen aus eigener Zucht genutzt. Zu Wurstwaren aus Újezd gehören vor allem Presswurst Auswahl, die als Produkt der Olmützer Region 2011 ausgezeichnet wurde, geräucherte Schinkenwurst, Kronfleisch, Újezd-Wurst, pikante dünne Wurst (Zigarrenwurst) und viele andere Produkte, Spezialitäten und Fleischteilstücke. Firmenverkaufsstellen gibt es auch in Uničov und Šternberk.

Zemědělské družstvo  
Újezd u Uničova  
Újezd 336  
783 96 Újezd  
Tel.-Nr.: +420 585 054 719  
E-Mail: jatky@zodv.cz  
www.zodv.cz



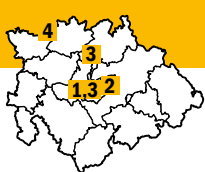
### Schnecken-Delikatessen von BARKONA SNAILS



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.

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





Hanna ist eine Landschaft mit ausgedehnten fruchtbaren Feldern und geschützten Auwäldern, die sich im Herzen von Mähren befindet. Die Liebe zu Heimat und Traditionen wird von Generation zu Generation vererbt und ist somit ein Garant für die Entstehung hochwertiger Eigenprodukte. In den letzten Jahren entstanden nach und nach kleinere Unternehmen, die sich auf Gebäckspezialitäten und gesunde Ernährungsprodukte konzentrieren.



1

## Festkuchen von Marie Fojtíková



Marie Fojtíková bäckt Gebäck aus Hefeteig - gefüllte Kuchen, Buchteln, Gugelhupf, Obstkuchen und Salzgebäck. Sie bietet auch Osterbrot, Osterkränze, Weihnachtsgebäck und Weihnachtsstriezel an. Hochzeitskuchen, Hochzeitsgebäck und andere Süßwaren können bestellt werden - Cremetorten, Rollen, Schnitten und Mini-Kuchen. Marie Fojtíková verwendet keine Ersatzmittel, sondern Rohstoffe möglichst von Produzenten in der Region.

Ovesná 166/5  
Olomouc - Hejčín

Tel.-Nr.: +420 603 745 278  
E-Mail: pecivom@seznam.cz  
www.pecivom.sluzby.cz

Öffnungszeiten:  
nach Vereinbarung

## Petr Souček – Drásalovy hubance (Gebäck)

2



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

## Luděk Bečica – Sauerteig- und Vollkorngebäck

Luděk Bečica produziert Vollkorn- und Sauerteiggebäck nach eigenen Originalrezepten. Das bekannteste Produkt ist das „BOHAN“ -Vollkornsauerteigbrot, das wegen seiner Qualität und Haltbarkeit bei den Kunden nicht nur aus der Umgebung immer beliebter wird. Der Hersteller verwendet kein Weißmehl, raffinierten Zucker und Hefe.

Na Letné 113/1  
Olomouc  
Tel.-Nr.: +420 736 601 623  
Těšíkov 659E  
Šternberk  
Tel.-Nr.: +420 736 601 623

zdravosti@seznam.cz  
www.zdravosti.cz



## Úsovsko Food - Fit Müsli

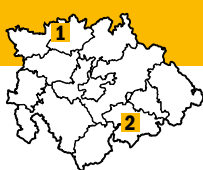
4

Die Produktion von Müsli-Riegeln ist in einer Produktionshalle in Klopina konzentriert, wo Müsli-Riegel auf automatisierten Fertigungsstraßen unter den eigenen Marken Fit Müsli, Fit Nature, Fit Fruit usw. hergestellt werden. Der gesunde Leckerbissen – Müsli-Riegel – fand seine Fans nicht nur auf dem heimischen Markt, sondern auch im Ausland. Müsli-Riegel enthalten eine Kombination aus Getreideflocken, getrockneten Äpfeln, Rosinen, extrudiertem Weizen oder Mais, Haselnüssen und anderen Zutaten; für BIO-Riegel in der Bio-Qualität.

ÚSOVSKO FOOD a.s.  
Klopina 33  
Klopina  
Tel.-Nr.: +420 583 484 150  
E-Mail: podatelna@usovsko.cz  
www.bersti.cz  
www.fit.eu







# SCHOKOLADENLECKERBISSEN

Die Anfänge der Schokoladengeschichte sind in Mittelamerika zu finden. Die Azteken glaubten, dass Kakaobohnen ein Geschenk des Gottes der Weisheit, Quetzalcoatl, sind. Die Bohnen waren so wertvoll, dass sie als Zahlungsmittel dienten. Bittere Schokolade hat einen großen Beitrag für unsere Gesundheit. Es ist wissenschaftlich bewiesen, dass Kakao etwa 300 Chemikalien enthält, was ihn zu einem der komplexesten Lebensmittel des Planeten macht. Neben Endorphin, das als Glückshormon gilt, enthält er auch stimulierende und anregende Substanzen, viele Antioxidantien. Heute kennen wir viele Arten von Schokolade und Produkte daraus. Einige Hersteller sind weltberühmt, andere kommen aus unserem Land. Manche finden wir auch in Mittelmähren.



1

## Schokoladenfabrik Troubelice



Es ist eine Familienschokoladenfabrik in Troubelice in Mähren. Jede Schokoladentafel ist handgefertigt und jede ist auf ihre Art und Weise originell. Schokolade wird aus den besten ecuadorianischen Kakaobohnen hergestellt und mit einem versteiften Rohrsaft in Bio-Qualität vermischt. Der wichtigste Rohstoff für die Herstellung hochwertiger Schokolade sind Kakaobohnen. Die Schokoladenfabrik Troubelice hat ihren Vertreter in Ecuador, so kann sie die Qualität der gekauften Waren überwachen. Sie ist die einzige Schokoladenfabrik in unserem Land, die den gesamten Prozess von der Ernte in Ecuador bis zur Schokoladenproduktion selbst kontrolliert. Sie versucht, den „traditionellen“ Schokoladengeschmack und -duft zu bewahren. Bei der Herstellung werden hochwertige Rohstoffe verwendet. Die Hersteller sind keine Anhänger von Verwendung von künstlichen Farbstoffen, Lezithine und Geschmacksverstärkern.

Čokoládovna Troubelice  
Troubelice 10

Tel.-Nr.: +420 733 368 257  
[www.cokoladovnatroubelice.cz](http://www.cokoladovnatroubelice.cz)

Öffnungszeiten:  
Di und Do 10:00–17:00

## Schokoladenfabrik Přerov

2

Die Familienschokoladenfabrik in Přerov produziert Pralinen, Tafelschokoladen, Schokoladenbilder; in einem kleinen Geschäft in der Nähe des Schlosses von Přerov können Sie auch hausgemachte heiße Schokolade erhalten. Alle Produkte werden aus echter Schokolade von Weltproduzenten hergestellt. Die Produkte sind nicht chemisch konserviert und verwenden kein pflanzliches Fett, sondern hochwertige Kakaobutter.



Lenka Glosová  
Horní náměstí 5  
Přerov

Tel.-Nr.: +420 724 324 724  
[www.glosova.net](http://www.glosova.net)

Öffnungszeiten:  
Di - Fr 10:00–17:00  
Sa 09:00–13:00



# FISCH AUS MITTELMÄHREN

Der Gesamtzahl von 28 Süßwasserfischarten, die in der Tschechischen Republik unter Marktfrischfischen enthalten sind, dominiert eindeutig der Karpfen. Von der jährlichen Produktion von etwa 20.000 Tonnen Fisch beträgt der Karpfen etwa 18.000 Tonnen. Neben dem Karpfen können Sie sich auch andere Süßwasserfische gönnen, die aus böhmischen und mährischen Fischereien stammen. Die Menge von pflanzenfressenden Fischen, vor allem Graskarpfen und Silberkarpfen, übersteigt 700 Tonnen pro Jahr. Aus kulinarischer Sicht sind räuberische Süßwasserfische wie Hecht, Zander oder Wels die beliebtesten Arten. Und dass die südböhmischen Fischer nicht die einzigen sind, die guten Fisch produzieren können, beweisen Fischereien in Mittelmähren.



1

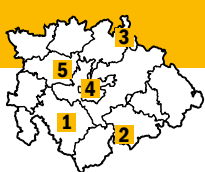
## Fischerei Tovačov



Rybářství Tovačov  
kpt. Jaroše 650  
751 01 Tovačov

Tel.-Nr.: +420 581 731 239  
<http://rybarstvitovacov.717.cz>  
Öffnungszeiten:  
Mo - Fr 08:00–11:00  
Sa 08:00–11:00

Die Fischerei Tovačov kann in der fruchtbaren Ebene der Region Olomouc gefunden werden. Sie befindet sich überwiegend im Katastergebiet der Stadt Tovačov, wo sich die Teiche Hradecký, Křenovský, Nášlo und Kolečko befinden. Die Fischbehälter befinden sich in unmittelbarer Nähe des Hradecký-Teiches, vor allem wegen des leichten und schnellen Transports und der Manipulation der Fische während der Abfischung. In Fischbehältern werden Fische von unerwünschten Schlammgerüchen befreit und dann wird ihr Fleisch wertvoller und schmackhafter. Die Kapazität der Behälter beträgt etwa 2.300 Tonnen Fisch. Der Hauptfisch in der Fischerei ist der Karpfen, nachfolgend Graskarpfen, Silberkarpfen, Marmorkarpfen, von Raubfischen Wels, Hecht, Zander, der mittlerweile zu einem gewünschten Fisch geworden ist, trotz seines höheren Preises. Die Fischerei stellt auch den Wiederaufbau der Brutgebiete sicher, in denen Fischarten wie Rotaugen, Brachse und Karausche gezüchtet werden.



# GETRÄNKE AUS DER NATUR

Die Natur von Mittelmähren ist ausgezeichnet geeignet für den Obstanbau. In Obstgärten wachsen Winter- und Sorten von Äpfeln, hervorragenden Birnen, aber auch Johannisbeeren, Stachelbeeren, Pflaumen und andere Früchte. In fruchtbarem Mähren wurde auch Mineralwasser geboren. Und Hand in Hand mit alkoholfreien Getränken geht die Herstellung von tollem Schnaps in der ältesten Likörfabrik Europas.



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



Die Geschichte der ältesten Destilliererei Europas wurde 1518 geboren, als Vilém von Pernštejn und Helfstýn 31 Eigentümern der Häuser der Stadt Prostějov, unter denen auch dem Besitzer des „U Zeleného stromu“-Hauses, das Braurecht verlieh. Im Jahr 1610 erweiterte Karel aus 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 Destilliererei zu GRANETTE & STAROREŽNÁ Distilleries a.s. und sie ist der größte einheimische Hersteller von Spirituosen mit rein tschechischem Kapital.

Palírna  
U Zeleného  
stromu a.s.  
Dykova 8, Prostějov  
Tel.-Nr.: +420 582 301 315, +420 603 571 447  
E-Mail: starorezna@starorezna.cz  
www.starorezna.cz

Exkursionen Mo - Fr 08:00–13:00  
eine Woche im Voraus bestellen

## Mineralwasser Hanácká kyselka

2

Hanácká kyselka a.s. ist einer der wichtigsten Mineralwasserproduzenten in der Tschechischen Republik. Die Mineralwasserabfüllung erfolgt nach dem neuesten Stand der Technik, um qualitativ hochwertige Produkte bei maximaler hygienischer Sauberkeit zu garantieren. Die Abfüllung erfolgt in Hanácká kyselka a.s. in Horní Moštěnice.

Horní Moštěnice 547  
Tel.-Nr.: +420 581 275 211

info@hanacka.cz  
www.hanackakyselka.cz



## 3 Mineralwasser Ondrášovka



Bei allem Respekt vor Bier, einem tschechischen Nationalgetränk, kann Durst nur mit Wasser gelöscht werden. Idealerweise mineralisiertem wie Ondrášovka. Dieses beliebte Mineralwasser aus dem kleinen Dorf Ondrášov, das in den Ausläufern von Nížký Jeseník liegt, kommt täglich an die Tische von Kunden. Bereits im 18. Jahrhundert wurden in Olomouc, Brno, Prag und Wien Zwischenlager eingerichtet.

Ondrášov 36  
Moravský Beroun

Tel.-Nr.: +420 554 789 111  
E-Mail: info@ondrasovka.cz  
www.ondrasovka.cz

## Sirup von Bátěk

4

Im Familiensirupbetrieb direkt im Zentrum von Olomouc werden täglich frische Kräutersirupe hergestellt. Sie basieren auf den hochwertigsten Rohstoffen und einem ausgewogenen Kräutergeschmack und -aroma. Die BIO-Qualitätskräuter werden besonders schonend verarbeitet, um die Arznei- und Duftstoffe zu schonen. Sirupe schmecken nicht nur gut, sondern sie wirken auch positiv auf unseren Organismus. Darüber hinaus sind sie frei von künstlichen Aromen, Farbstoffen, künstlichen Süßstoffen oder Verdickungsmitteln. Die beliebtesten sind zum Beispiel Ingwersirup, Kamillen-, Karotten-, Holunderblüten-, Zitronenmelisse- oder Salbeisirup.

Bátkovy sirupy  
Blažejské náměstí 115/4  
Olomouc  
Tel.-Nr.: +420 724 710 060  
info@batkovysirupy.cz  
www.batkovysirupy.cz



## 5 Most aus der Obstbau Mezice



Zu dem Obstbau gehören eine Obstbaumschule, Obstgärten und eine Mostpresse. Das Unternehmen wirtschaftet seit über zwanzig Jahren auf den Feldern und in den Obstgärten in der Nähe von Olomouc in der Mitte von Hanna. Natürlicher Fruchtsaft aus der Mostpresse Mezice erhielt den Preis „Hanna - Regionales Produkt“. Der Apfelsaft wird während der Produktion weder verdünnt, noch gesüßt oder gefärbt. Das ist wahrscheinlich der Grund, warum der Apfelmost als „Produkt der Olmützer Region“ ausgezeichnet wurde.

Ovocnářství Mezice  
Mezice 9  
Tel.-Nr.: +420 774 854 611  
info@ovocnarstvimezice.cz

Öffnungszeiten:  
Mo und Mi 16:00–18:00  
http://ovocnarstvimezice.cz



# REGELMÄSSIGE GASTROVERANSTALTUNGEN MITTELMÄHRENS

## 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](http://www.uzenaolomouc.cz)

### **Čokoládový festival (Schokoladenfestival)**

Festival für Schokolieliebhaber.  
[www.cokoladovy-festival.cz](http://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](http://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](http://www.pivnifestival.cz)

### **Přerovské pivní slavnosti (Bierfest Přerov)**

Mehr als 50 Biersorten werden angeboten.  
[www.přerovskepivnislavnosti.cz](http://www.přerovskepivnislavnosti.cz)

### **Olomoucké vinné slavnosti (Weinfest Olomouc)**

Winzer sowohl aus Mähren, als auch aus dem Ausland bieten ihre Weine an.  
[www.olomoucka-vinna.cz](http://www.olomoucka-vinna.cz)

## Juni

### **Garden Food Festival**

Das regionale Festival für gutes Essen und Trinken in Mittelmähren. Zweitätiges kulinarisches Picknick in einer angenehmen Umgebung von Smetanas Garten in Olomouc.  
[www.gardenfoodfestival.cz](http://www.gardenfoodfestival.cz)

### **Zubrfest**

Das Bierfest.  
[www.zubrfest.cz](http://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](http://www.pivovarkosir.cz)

### **Extreme food festival Olomouc**

Exotische und extreme Küche für alle Liebhaber von Neuigkeiten.  
[www.extremfood.cz](http://www.extremfood.cz)

## August

### **Litovelský otvírák (Littauer Öffner)**

Besucher können ausgezeichnetes Litovel-Bier und hannakische Delikatessen genießen.  
[www.litovel.cz/cs/litovelsky-otvirak](http://www.litovel.cz/cs/litovelsky-otvirak)

## September

### **Plumlovské vinobraní (Weinlese Plumlov)**

Im Rahmen des Weinlesefestes finden Sie Jahrmarkt, Volkshandwerk-Vorführungen, Verkauf von Sturm und Wein und Grill- und Rauchspezialitäten.  
[plumlov.info](http://plumlov.info)

### **Dožínky Olomouckého kraje (Erntedankfest der Olmützer Region)**

Wirtschaftsausstellung, Handwerkjahrmarkt, Jagdwesen, Präsentationen regionaler Fachschulen und Verkostungen von lokalen Lebensmitteln.  
[www.dozinkyolomouc.cz](http://www.dozinkyolomouc.cz)

### **Chmelovy dožínky (Hopfenerntedankfest)**

Dies ist eine kleine Feierlichkeit in Olomouc. Besucher werden Bier von kleinen Brauereien probieren.  
[www.facebook.com/chmelovydozinky](http://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](http://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](http://www.pivnimaraton.cz)

## Oktober

### **Výlov Hradeckého rybníka (Abfischung vom Hradecký-Teich)**

Teichabfischung mit reichhaltiger Erfrischung und Fischspezialitäten.  
[www.tovacov.cz](http://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](http://www.olomoucka-vinna.cz)

### **Olima**

Festival der Gastronomie, Weinkostprobe und Wettbewerb von Konditoren und Köchen.  
[www.flora-ol.cz/akce/olima-2017](http://www.flora-ol.cz/akce/olima-2017)

## Dezember

### **Vánoční trhy a vánoční punče v Olomouci (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.vanocnitrhy.eu](http://www.vanocnitrhy.eu)

## Regelmäßig

### **Hanácký farmářský trh (Hannakischer Bauernmarkt (2- bis 3-mal im Monat))**

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](http://www.olomouckytrh.cz)

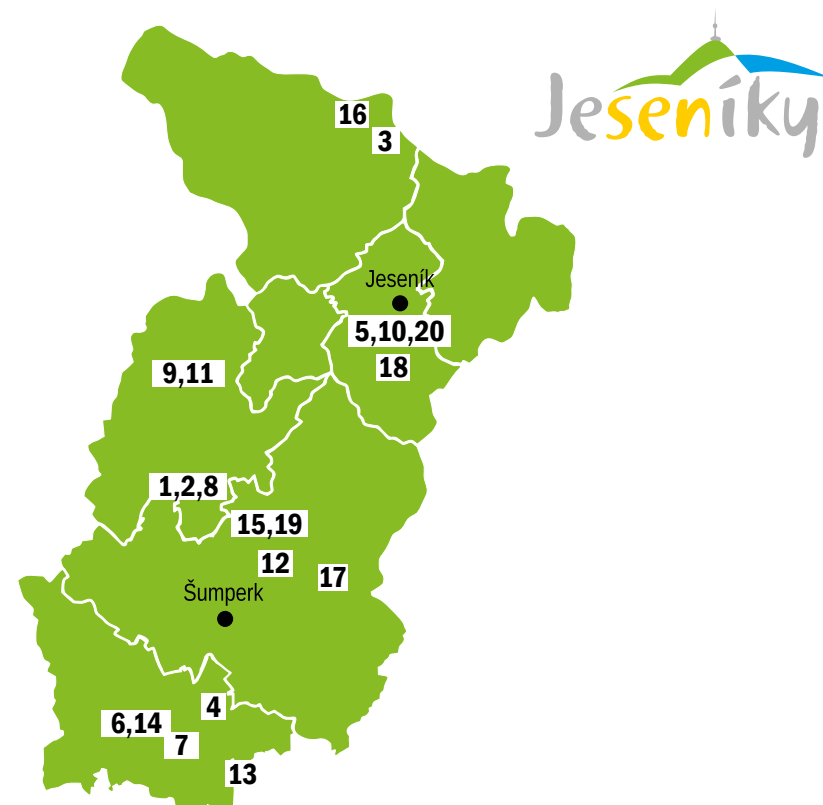
### **Venkovské trhy Šternberk (Landmarkt Šternberk)**

Markt mit Produkten aus eigener landwirtschaftlicher Ernte und Tierproduktion. Markttermine auf der Website der Stadt.  
[www.sternberk.eu](http://www.sternberk.eu)

## Probieren sie das Jeseníky



Farbenfrohe und starke Geschmäcke, Variationen von Speisen und Getränken, echte Küche, kristallklares Wasser, Bergduft mit nasskaltem Wind und Feuer, das die Basis für ein warmes Gericht auf dem Teller ist. Dies ist das Essen und Trinken des Altvatergebirges (Jeseníky). Das Ziel des Projektes „Probieren Sie Jeseníky“ ist es, die Einwohner und Besucher vom Jeseníky-Gebirge mit lokalen Bioläden, Produkten und Rohstoffen (Gemüse und Obst, Fleischprodukten, Milchprodukten, Honig ...) vertraut zu machen. Gleichzeitig auf die wichtigen Züchter, Bauern, Erzeuger und Produzenten, die in dem Jeseníky-Gebirge tätig sind, aufmerksam zu machen. Heute kehrt man mehr und mehr zu der ursprünglichen typischen Gastronomie zurück, die auf der Tradition und Geschichte der höchsten Berge in Mähren aufbaut. Wer einmal kommt, liebt das Jeseníky-Gebirge für immer. Sogar mit leckerem echtem Essen. Also, probieren Sie mal das Jeseníky-Gebirge!



## Inhalt

### Brauereien und Minibrauereien ..... 24 - 25

- 1 Holba-Brauerei
- 2 Brauereimuseum Holba
- Minibrauereien des Jeseníky-Gebirges

### Traditionelle Käsesorten ..... 26 - 27

- 3 Ziegenfarm „U Nýdrlů“
- 4 Familie Hrdlička – Farm Brníčko
- 5 Agrargenossenschaft Jeseník – Milchprodukte

### (Nicht)traditionelle Fleischprodukte ..... 28 - 29

- 6 Echte Pasteten „Via Delicia“
- 7 Traditionelles Rauchfleisch Leština
- 8 Rindfleisch und Schaffsfleisch von der Marwin-Farm

### Back- und Süßwaren ..... 30 - 31

- 9 „Kremo“ – die Cremerolle aus Staré Město
- 10 Zarte Kuchen von ENNEA CAFFÉ & SHOP
- 11 Backwaren von PRO-BIO Staré Město
- 12 Salzige Bad-Oblaten aus Velké Losiny

### Lavendel-Leckerbissen ..... 32

- 13 Lavendelbauernhof
- 14 Lavendelcafé

### Schokoladenleckerbissen ..... 33

- 15 Pralinen aus Velké Losiny

### Kräuter ..... 34

- 16 VS Rychleby – Kräutertee und Sirup

### Fisch ..... 35

- 17 Fischerei Rudoltice

### Getränke aus der Natur ..... 36 - 37

- 18 Bairnsfather Family Distillery
- 19 Likörfabrik und Destillerie Ullersdorf
- 20 Hagenbuttenwein Jeseník

### Regelmäßige Gastroveranstaltungen .. 38 - 39





# BIER AUS DEM JESENÍKY-GEBIRGE

Liebe zum Bier, hohes Engagement. Geeignete Räumlichkeiten, Natur und Touristen. Diese und viele andere Faktoren führten in der Vergangenheit zum Bierbrauen und jetzt lassen auch Minibrauereien in der Region Jeseníky entstehen. Wie auch anderswo, werden hiesige Minibrauereien zu aufgesuchten Orten für ein angenehmes Beisammensein, wo man das goldene Getränk kosten kann.



1

## Holba-Brauerei



Seit 1874 wird hier traditionelles tschechisches Bier nach Originalrezepten hergestellt. Holba Bier zeichnet sich durch seinen einzigartigen Geschmack, sein typisches Aroma und seine ausgezeichnete Süffigkeit aus. Einen besonderen Charakter bringt ihm neben der klassischen Produktionstechnologie auch die Qualität der Rohstoffe. Besichtigungen für Gruppen können von Montag bis Samstag von 9.00 bis 16.00 Uhr arrangiert werden. Einzelpersonen können sich Gruppen anschließen. Besucher können sehen, wie das Bier in der Bierbrauerei zubereitet wird, und sie können sofort seine Qualität testen.

Pivovar Holba a.s.  
Pivovarská 261  
Hanušovice

Tel.-Nr.: +420 583 300 814  
E-Mail: obchodni@holba.cz  
www.holba.cz

## Brauereimuseum Holba

2



Beim Besuch des Brauereimuseums und der Holba-Brauerei können die Besucher auf den Spuren von reinem Bergbier gehen. Sie werden die Möglichkeit haben, die Bierherstellung in der Vergangenheit und die traditionelle heutige Produktion kennen zu lernen. Das Museumsgebäude bietet nicht nur Ausstellungen, sondern auch Beisammensein in einem stilvollen Brauhaus mit frisch eingeschenktem Holba-Bier an, inklusive Übernachtungen in komfortablen Suiten im Dachgeschoss des Museums.

Pivovarské muzeum  
Hanušovice  
Pivovar Holba, a.s.  
Pivovarská 261  
Hanušovice

Tel.-Nr.: +420 724 776 384  
www.pivovarskemuzeum.cz

## Mini-Brauereien des Jeseníky-Gebirges

Noch vor ein paar Jahren waren die Šumperk- und Jeseník-Gebiete eine Bierwüste; heute erleben die Fans dieses Getränks goldene Zeiten. Wie Pilze nach dem Regen wachsen neue Mini-Brauereien in der Region.

Familienbrauerei Bravůr

Familienbrauerei Cestář

Minibrauerei und Restaurant Kolštejn

Minibrauerei Jeseník

Minibrauerei U Jirsáka

Upper Brewing s.r.o.

Brauerei Zlosin

Pivo Albert (Schlossminibrauerei 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







# TRADITIONELLE KÄSESORTEN

Die Zucht von Schafen, Ziegen und Rindern im Jeseníky-Gebirge verursachte den Aufstieg von Milchviehbetrieben. Und hiesige Menschen können es einfach großartig! Es genügt, nur einmal zu probieren...



## 1 Ziegenfarm „U Nýdrlů“



Die Familie Nýdrlů züchtet Ziegen auf ihrem Bauernhof. Aus Ziegenmilch stellen sie Käse, Quark, Joghurt und andere Milchprodukte her. Als Ergänzung zu dem Käse begannen sie ihre eigenen Marmeladen, Mus, Sirup und Pasteten herzustellen. Der Ziegenkäse Chèvre Rouge gewann eine Auszeichnung im Nationalwettbewerb für kleine Käsehersteller. Es ist ein reifender Käse mit weißem Schimmel auf der Oberfläche, der aus nicht pasteurisierter Milch hergestellt wird. Der Käse reift 2 bis 4 Wochen, wobei seine Struktur verändert wird - von weicher, über Quarkstruktur zu halbharter Struktur. Mit der Reifezeit gewinnt er ein ausgeprägteres Ziegenaroma und er gilt als eine gute Ergänzung zum Weißwein oder für Blattsalate.

Kozí farma u Nýdrlů  
Stará Červená Voda 23

Tel.-Nr.: +420 602 193 830  
nydrlvi@email.cz  
www.kozifarmanynydlu.cz

## Familie Hrdlička – Farm Brníčko

2

Hrdličkas nennen ihre Farm lieber Bauernhof und sich selbst Bauern, weil sie Tschechisch lieben. Sie freuen sich am meisten darüber, wenn ihr Käse schmeckt. Aus eigener Milch werden Ricotta-Käse, reifender Käse, gedämpfter Käse, Frischkäse mit Oliven oder Walnüssen, Bryndza und Schafskäse hergestellt.



Michal Hrdlička  
Na Statko 32  
Brníčko u Zábřeha

Tel.-Nr.: +420 777 577 077  
+420 777 244 156

E-Mail: sonichrdlicka@seznam.cz  
www.ovcistatek.webnode.cz/produkty/

## 3 Agrargenossenschaft 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 grasst, 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.



Zemědělské družstvo Jeseník  
Šumperská 118  
Jeseník

Tel.-Nr.: +420 584 402 210  
E-Mail: info@zajesenik.cz  
www.zdjesenik.cz

Öffnungszeiten:  
September - Juni  
Mo - Fr 07:00–15:00  
Juli – August  
Mo - Fr 07:00–17:00





# (NICHT) TRADITIONELLE FLEISCHPRODUKTE

Auf den Wiesen und Weiden in den Ausläufern des Jeseníky-Gebirges grasen Viehherden. Diese Art der Züchtung sichert Qualitätsfleisch, aus dem die regionalen Produzenten mit Hilfe anderer Qualitätsrohstoffe ihre Produkte mit einem köstlichen Geschmack buchstäblich zaubern können. Also dann – lassen Sie sich schmecken.



## 1 Echte Pasteten „Via Delicia“



Die Bechlebas Familienkonservenfabrik Via Delicia bietet hausgemachte Konserven an – Leber-, Hirsch-, Reh- und Kaninchenpasteten. Pasteten werden hier auf Handwerksweise aus hochwertigen tschechischen Rohstoffen, insbesondere Rohstoffen aus der Umgebung, hergestellt. Sie enthalten keine Konservierungsstoffe oder Farbstoffe; es handelt sich hier um Handproduktion. Es gibt feine aber auch würzige Pasteten, wie Leberpastete mit Röstzwiebeln, Hirschpastete mit Preiselbeeren und Wildpastete mit Portwein. Nach Vereinbarung kann eine Verkostung von Produkten für Interessentengruppen organisiert werden, und zwar auch außer gewöhnlichen Öffnungszeiten.

Via Delicia  
Leštinská 2443/30  
Zábřeh  
Tel.-Nr.: +420 583 455 081  
www.viadelicia.cz  
www.konzervovani.cz  
Öffnungszeiten:  
Mo - Fr  
08:00 – 14:00

## Traditionelles Rauchfleisch Leština

2



Jana Krušová  
Potoční 83  
Leština  
Tel.-Nr.: +420 606 210 642  
krusovi@seznam.cz

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.



3

## Rindfleisch und Schafffleisch von der Marwin-Farm

MARWIN v.o.s. mit Sitz in Hynčice nad Moravou ist eine private landwirtschaftliche Gesellschaft, die sich mit der Urproduktion beschäftigt. Die Zucht auf der Weide erlaubt den Tieren ihr natürliches Verhalten, ihren Aufenthalt im Freien, gesundes Wachstum, Entwicklung und Fortpflanzung. Menschliche Eingriffe werden minimiert. Auf den Weiden werden ökologisch stabilisierende Landschaftsmerkmale erhalten, wie zum Beispiel Raine, Sträucher, die die Tiere vor widrigen Wetterbedingungen schützen. Für seine gesamte Produktion wurde das Unternehmen mit dem Zertifikat „Produkt ekologického zemědělství“, ausgezeichnet, das die umweltfreundliche Produktion und unschädliche Produkte garantiert. Deshalb bietet es zum Beispiel BIO-Beefsteaks, bzw. BIO-Beefsteaks mit einer Reifezeit von 32 Tagen an.

MARWIN v.o.s.  
Hynčice nad Moravou 49  
Hanušovice  
Tel.-Nr.: +420 583 283 215, +420 723 252 177  
E-Mail: jatka.marwin@email.cz  
www.jatka-marwin.cz







# BACK- UND SÜSSWAREN

Die Bäckerei- und Konditoreiproduktion hat in der Region Jeseníky eine lange Tradition. Geschicklichkeit, Handwerkskunst und hochwertige regionale Produkte schufen Produkte, die nirgendwo anders zu finden sind. Probieren Sie die Cremeröllchen und andere Leckerbissen.



## 1 „Kremo“ – die Cremerolle aus Staré Město



Rollen aus Blätterteig unterscheiden sich von anderen, indem sie für einen Monat bei guter Kühllagerung frisch bleiben. Sie behalten ihre Zerbrechlichkeit, Feinheit und ihren unveränderten Geschmack. Bei der Produktion werden frische Litovelbutter und Eier aus Bernartice verwendet. Ein wichtiger Rohstoff ist Mehl, das genügend Gluten enthalten muss. Kremo hat Niederlassungen in Branné und in Staré Město, wo Sie ihre Produkte kaufen können.

Květná 287  
Staré Město pod Sněžníkem  
Tel.-Nr.: +420 604 235 043  
E-Mail: [grundelovaolga@seznam.cz](mailto:grundelovaolga@seznam.cz)  
[www.trubicka.cz](http://www.trubicka.cz)

Öffnungszeiten:  
Branná  
Mo - Fr 06:00 - 15:00  
Sa - So 08:00 - 15:00  
Staré Město:  
Mo - Fr 06:00 - 16:00

## Zarte Kuchen von ENNEA CAFFÉ & SHOP

2



Ein altes Haus auf dem Svoboda-Platz in Jeseník verbirgt ein kleines gemütliches Café mit einem interessanten Interieur, das die ursprünglichen Bauelemente hervorragend lässt. Zum echten Kaffee aus einer kleinen tschechischen Rösterei gibt es eine große Auswahl an eigenen Desserts. Leckerbissen von Ennea Caffé wurden Inhaber des Zertifikats „Jeseníky – das Originalprodukt“ und der zarte Kuchen mit Karamell, Walnüssen und Puffdinkel ist das „Produkt der Region Olomouc 2017“.

nám. Svobody 832/25  
Jeseník  
Tel.-Nr.: +420 774 572 110  
[www.facebook.com/ennea](http://www.facebook.com/ennea)

Öffnungszeiten:  
Mo - Fr 08:00 - 19:00  
Sa 09:00 - 18:00  
So 13:00 - 18:00

## 3 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](mailto:probio@probio.cz)  
[www.probio.cz](http://www.probio.cz)

Verkaufsstelle  
Tel.-Nr.: +420 733 538 406  
E-Mail: [novotna@probio.cz](mailto:novotna@probio.cz)

Öffnungszeiten:  
Mo - Fr 08:00 - 15:30



## Salzige Bad-Oblaten aus Velké Losiny

4



Einzigartige, unkonventionelle und ausgezeichnete salzige Bad-Oblaten mit verschiedenen Zutaten produzieren Romana und Miroslav Všetýčkov aus Petrov nad Desnou. Salzige Bad-Oblaten werden in einigen Geschmacksrichtungen hergestellt - mit Knoblauch, Zwiebeln, Bergsalz und Kümmel.

Romana a Miroslav Všetýčkov  
Petrov nad Desnou 368  
Tel.-Nr.: +420 720 261 882  
E-Mail: [slanelazenskeoplatky@v-a-v.cz](mailto:slanelazenskeoplatky@v-a-v.cz)





# LAVENDEL-LESKERBISSEN

Seinem kräftigen und unverwechselbaren Duft entsprechend, erkennen Sie Lavendel mit geschlossenen Augen. Es ist eine erstaunliche Pflanze, die nur durch das Riechen heilt. Wegen seines Duftes war er schon in der Vergangenheit beliebt; seine getrockneten Blüten wurden in Häusern zur Lufterfrischung und Insektenschutz verstreut. Lavendelsträucher wurden als Mottenschutz in Kleiderschränke gehängt. Lavendel ist auch ein ausgezeichnetes Gewürz und zum Verziern von Gerichten geeignet. Blüten und junge Blätter haben einen tollen würzigen Geschmack.



1

## Lavendelbauernhof



Levandulový statek  
Bezděkov u Úsova 6  
Tel.-Nr.: +420 608 547 356  
www.levandulovystatek.cz

Öffnungszeiten:  
Mo - Fr 10:00–19:00  
Sa - So 13:00–19:00

Auf Feldern um Bezděkov herum wächst der duftende Lavendel. Für Besucher gibt es eine Lavendelgalerie mit einer Ausstellung über dieses Kraut. In der Hauptsaison können die Besucher auch eine geführte Tour unternehmen, bei der sie ihre eigenen Blumen schneiden, Lavendelspezialitäten kosten oder das einzigartige Lavendelfest besuchen können. Lukáš Drlík und Veronika Pejšová halten Yogastunden auf der Farm direkt im Lavendel ab, sie organisieren Hochzeitszeremonien und Firmenseminare. Die Schönheit und das Aroma, das sie umgibt, teilen sie in Bezděkov mit Hunderten von Besuchern dank des Agrotourismus. Verschiedene Lavendelprodukte können in einem nach Lavendel riechenden Geschäft direkt auf dem Bauernhof gekauft werden. Während der Sommermonate können Sie sich mit Lavendel-Limonade erfrischen oder Lavendel-Desserts genießen.

## Lavendelcafé

2

Die Beliebtheit von Lavendelprodukten und der Wunsch, etwas Neues auszuprobieren, veranlassten Lukáš und Veronika dazu, das originale Lavendelcafé im Zentrum von Zábřeh zu eröffnen. Kunden können interessante Lavendel-Kombinationen in Desserts und Getränken, wie Lavendel-Espresso oder Cappuccino, Kaffee mit Lavendel und unvergesslichen Kaffee mit Lavendel und hausgemachter Schlagsahne, probieren.

Levandulová kavárna  
Masarykovo náměstí 12/13  
Zábřeh

Tel.-Nr.: +420 608 547 356  
info@levandulovystatek.cz

Öffnungszeiten:  
Mo - Fr 10:00–19:00  
Sa - So 13:00–19:00



# SCHOKOLADENLECKEREIEN

Der Mythos, dass die besten Pralinen aus Belgien kommen, ist längst überfällig. Ebenso köstliche Pralinen können von tschechischen Konditoren, besonders denen aus Jeseník, hergestellt werden. Und die Konditoren sind dazu erfinderisch. Probieren Sie neben dem bewährten Nussgeschmack und Karamell mit hochwertiger Schokolade einen originellen, vielleicht den Mohn-Rum-Geschmack. Das ist etwas Außerordentliches, probieren Sie nur...



## Pralinen aus Velké Losiny

1



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 „Velkolosinské 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. Wenn Sie sich ein originelles Geschenk wünschen, können Pralinen in eine Schachtel aus Büttenpapier, das in der lokalen Papiermühle produziert wird, eingepackt werden.

Velkolosinské pralinky  
Jana Kašparová  
Lázeňská 238, Velké Losiny  
E-Mail: kasparova.ja@centrum.cz  
www.velkolosinskepralinky.cz

Öffnungszeiten:  
Mo - Sa 09:00–17:00  
So 10:00–17:00



## KRÄUTER

Kräutersammeln und -verarbeitung ist seit jeher die Quelle des Lebensunterhalts der Ureinwohner der Region Jeseník. Bereits unsere Großmütter und Urgroßmütter sammelten und verarbeiteten Kräuter, sie bereiteten Kräutertees, Säfte zu und kreierte Rezepte, die von Generation zu Generation übergeben wurden.



1

### VS Rychleby – Kräutertee und Sirup

Die Produkte des Unternehmens basieren auf der langen Tradition der Kräuterverarbeitung in der Region. Die Grundzutaten – Kräuter - kommen aus den Bergen Rychlebské hory, dh. aus lokalen Quellen. Im Sommer werden sie in einem kontrollierten Lufttrockner getrocknet. Grundsätzlich werden hier keine künstlichen Farbstoffe oder chemischen Konservierungsstoffe verwendet. Jedes einzelne Produkt hat deshalb einen einzigartigen Geschmack, Aroma und Farbe. Als typisches Produkt für die Region kann beispielsweise Vogelbeerensirup genannt werden, der aus einer Sorte aus Ostružná stammt, wo er gezüchtet wurde. Für die Region Rychlebské hory ist diese Sorte spezifisch.



VS Rychleby s.r.o.  
Miroslav Přibyl  
Velká Kraš 164  
Tel.-Nr.: +420 720 317 704  
E-Mail: miroslav.pribyl@vsrychleby.cz  
www.vsrychleby.cz

Öffnungszeiten:  
Mo - Fr 07:00 – 15:00



## FISCH AUS DEM JESENÍKY-GEBIRGE

Die Forelle ist nach dem Karpfen vielleicht der berühmteste Fisch in der Tschechischen Republik. Vielleicht ist es deswegen, dass sie zu einem gewissen Symbol für sauberes Wasser, wilde unberührte Natur oder ungezügelte Wildheit und Lebenskraft geworden ist. Sie wartet auch auf Sie in dem Jeseníky-Gebirge.



### Rudoltice-Fischerei

1



Hier werden Forellen gezüchtet und verkauft. Forellen, die aufgezogen werden, werden in kleinen Mengen verkauft oder in Teichen zum Sportfischen verwendet. Unter anderem werden sie im eigenen Fischrestaurant serviert. Sie können auch Ihr eigenes Glück mit eigenen oder geliehenen Angeln ausprobieren.

Rybářská bašta Rudoltice  
Dušan Juřík  
Rudoltice 137, Sobotín

kam.jurikova@gmail.com  
www.sportrybolov.cz  
Das Areal ist saisonabhängig





# GETRÄNKE AUS DER NATUR

Dank des günstigen Klimas und dem guten Boden für den Obstbau erhielt Padesná, ein Jeseníky-Gebiet, den Spitznamen „Obstkammer“. Schon in der Vergangenheit wurden hier kleine Früchte verarbeitet. Traditionell wird hier auch Schnaps, hauptsächlich Pflaumen- und Apfeldestillat, hergestellt. Probieren Sie mal ...



1

## Bairnsfather Family Distillery

Die Quelle für Familienlikörprodukte sind Rezepte aus der Zeit, wo noch keine Tabletten existierten. Als Heilmittel wurden Naturprodukte verwendet - Kräutermazerate und Tinkturen. Die bilden heute die Grundlage von lokalen Likören. Das Unternehmen spezialisiert sich darauf, handgemachte Liköre von höchster Qualität aus 100% Naturrohstoffen herzustellen. Für die Herstellung von Absinth werden beispielsweise nur Kräuter, Qualitätsalkohol, Zucker und Rohwasser aus der unterirdischen Quelle verwendet. Jesenícká Bylinná - ein klassischer Berglikör mit niedrigem Zuckergehalt - fand auch seine Anhänger. Bei der Herstellung werden klassische Heilberg- und Alpenkräuter als Gelbdorn, Engelwurz, Wermutkraut oder Kalmus verwendet.



Bairnsfather Family Distillery  
Domašov 490  
Bělá pod Pradědem

Tel.-Nr.: +420 777 327 468  
[www.facebook.com/bairnsfather.distillery](http://www.facebook.com/bairnsfather.distillery)  
[www.bairnsfather.net](http://www.bairnsfather.net)

Öffnungszeiten:  
Mo - Fr 08:00–16:00

## Likörfabrik und Destillerie Ullersdorf

2

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 Jeseník-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.



Maršíkovský mlýn  
Maršíkov 67  
Velké Losiny  
Tel.-Nr.: +420 603 710 220  
E-Mail: [info@ullersdorf.cz](mailto:info@ullersdorf.cz)  
[www.ullersdorf.cz](http://www.ullersdorf.cz)

3

## Hagenbuttenwein Jeseník



Hagebuttenwein entsteht durch die Fermentation von getrockneten Hagenbutten zusammen mit zugesetztem Zucker und einer speziellen Sorte von Hefe. Er gärt 3 bis 4 Monate, danach werden Hagenbutten umgepumpt und gepresst. Der Wein reift dann weitere zwei Monate. Er wird nicht gefiltert und keine Konservierungsstoffe oder Farbstoffe werden hinzugefügt. Hagenbutten werden auf den Hügeln in Lázně Jeseník gesammelt. Sämtliche mit der Produktion verbundenen Arbeiten sind manuell.

Šipkové víno  
Šárka Vybíralová  
Priessnitzova 1034/7  
Jeseník

Tel.-Nr.: +420 721 730 829  
E-Mail: [sipkovevino@seznam.cz](mailto:sipkovevino@seznam.cz)  
[www.sipkovevino.cz](http://www.sipkovevino.cz)



# REGELMÄSSIGE GASTROVERANSTALTUNGEN IN DER JESENÍKY-REGION

## 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 gehen. An 22 Marktständen finden Sie Ziegen- und Schafskäse, Bio-Lebensmittel, Tee- und Getreidegetränke, aber auch Wurst, Biowein oder Naturkosmetik. Und als weitere Attraktion wird eine Kochshow vorbereitet.

### Guláš fest (Gulasch-Fest)

Wettbewerb von Teams und Einzelpersonen im Gulasch-Kochen, mit Verkostung verbunden.  
[www.zlatehory.cz](http://www.zlatehory.cz)

## Juli

### Bezděkovské levandulové slavnosti (Lavendelfeste in Bezděkov)

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

[www.levandulovystatek.cz](http://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](http://www.poutbranna.cz)

## September

### Pivovarské slavnosti Holba (Braueriefest Holba)

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

[www.pivovarskeslavnosti.cz](http://www.pivovarskeslavnosti.cz)



## September – Oktober

### Čokoládové lázně ve Velkých Losínách (Schokoladen-Spa in Velké Losiny)

Schokoladenpralinen, flüssige Schokolade aus Springbrunnen oder 22-95%-Schokolade, echtes Eis, außergewöhnliches Schokoladensorbet, gesalzenes Karamelleis, Federweißeneis und andere Sorten können auf dem Festival verkostet werden.  
[www.cokoladove-lazne.cz](http://www.cokoladove-lazne.cz)

## Regelmäßig

### Jesenické farmářské trhy (1x měsíčně) (Bauernmarkt in Jeseník (einmal im Monat))

Obst und Gemüse von Bauernhöfen und Gärten, gut riechende Backwaren, Würstchen und Käse, hausgemachte Nudeln, Gemüse und Obst, Obstweine, gebratene Steaks und Würstchen, Desserts, Eis und Kaffee, regionale Produkte.  
[www.mkzjes.cz](http://www.mkzjes.cz)

### Farmářské trhy Šumperk (1x měsíčně) (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.farmarskethrhythumperk.cz](http://www.farmarskethrhythumperk.cz)

## Rezepte des Jeseníky-Gebirges

### Bärlauchcremesuppe

#### Zutaten:

300 g Bärlauch-Blätter, 1 l Rindfleischbrühe, 150 g Butter, 150 g glattes Mehl, ½ l Schlagsahne, Pfeffer, Salz

#### Zubereitung:

Frische Bärlauch-Blätter glatt mixen, in einen Kochtopf hineinlegen, Brühe und Schlagsahne dazugeben. Die Suppe mit Buttermehlschwitze eindicken, mit Pfeffer und Salz abschmecken, gründlich ankochen.

### Kräuterforelle aus Lipová

#### Zutaten:

1 Forelle, 50 g Butter, weißer Sesam, Salz, gemahlener Pfeffer, Zitronensaft, Liebstöckelkraut, Petersilienblätter

#### Zubereitung:

Küchenfertige und gewaschene Forelle salzen, pfeffern, mit Sesamsamen bestreuen. Liebstöckelkraut hineinlegen, mit Zitronensaft beträufeln, auf das gebutterte Blech legen und bei 190 °C etwa 10 Minuten (nach Fischgröße) im Backofen braten. Vor dem Servieren mit Petersilie bestreuen. Mit Gebäck oder Salzkartoffeln vorlegen.



# 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 den ausgewählten touristischen Zielen, z.B. in Höhlen, in Aquaparken usw. zu schöpfen. Sie bekommen eine **bunte 100-Seitenbrochüre** – den praktischen Reiseführer – zu jeder eingekauften Karte **GRATIS**. So enthalten Sie die Informationen, wo Sie die Touristenkarte anwenden können, einschließlich Kontakten und Öffnungszeiten.



**KOSTENLOS** 70 Orte  
mindestens

Burgen • Schlösser • Museen • ZOO • öffentlicher Verkehr in Olomouc • Sammlungsgewächshäuser  
• botanischer Garten • Minigolf • Golf

**ERMÄSSIGUNGEN** 100 Orte  
mindestens

Badeprozeduren • Aquaparke • Höhlen  
• Sport • Restaurants • Unterkünfte  
• Adrenalin-Erlebnisse



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

**[www.olomoucregioncard.cz](http://www.olomoucregioncard.cz)**