

Region Olomouc GASTRONOMIE



Die reiche landwirtschaftliche Tradition liegt den gastronomischen Köstlichkeiten, für die die Region Olomouc berühmt ist, zugrunde. Der Olmützer Quargel ist das Aushängeschild aller tschechischen Käsesorten, und hier können Sie ihn in allen Zubereitungsarten probieren. Zum Olmützer Quargel gehört natürlich auch gutes Bier, dessen Brauen in der Region eine jahrhundertealte Tradition hat. Jede größere Stadt hat ihre eigene Brauerei, und so ist es klar, dass eine Entdeckungstour hier auch eine Verkostung bedeutet. Zur Region Hanakei gehört auch das Brennen von Obstbränden. Wussten Sie, dass sich in Prostějov die älteste kontinuierlich arbeitende Brennerei Europas befindet?



B BRAUEREIEN

1. Brauerei Holba (Museum)

Machen Sie einen Ausflug mit Verkostung in die Brauerei Holba in die Stadt Hanušovice. Dabei werden Sie das Geheimnis des beliebten Bieres entdecken, das in der Verwendung von Wasser aus dem eigenen Bohrloch, mährischem Malz und Hopfen aus Tršicko liegt. Sie finden hier ein stilvolles Restaurant und ein Museum, das die Geschichte des Bierbrauens in Hanušovice seit 1874 darstellt.

2. Brauerei Litovel

Bei der Besichtigung der Brauerei Litovel können Sie einen Blick in den Gärkessel der hiesigen Braumeister werfen. Sie werden mit eigenen Augen sehen, wie das beliebte schaumige Getränk aus den besten Zutaten entsteht und wie das Sudhaus und die Gär- und Lagerkeller aussehen. Dazu gehört auch die Verkostung verschiedener hiesiger Biersorten.

3. Brauerei Zubr

Man kann man die Brauerei Zubr in Přerov, die auf traditionelle Herstellungsmethoden setzt, an jedem Tag der Woche besuchen. Eine Reservierung vorab ist erforderlich. Die Besichtigung umfasst auch die Hefebierverkostung. Auf dem Bauereigelände befindet sich das stilvolle Restaurant Pivovar.



4. Brauerei Chomout

Die kleine handwerkliche Brauerei im Ortsteil Chomoutov am Rande der Stadt Olomouc befindet sich in einem alten hanakischen Bauernhaus, das dem Ort eine magische Atmosphäre verleiht. Das originelle Designlokal mit einem großen Garten bietet neben Lagerbieren auch interessante obergärige Biere und saisonale Bierspezialitäten an.



5. Brauerei Jadrniček

Die Brauerei Jadrniček knüpft an die 400-jährige Tradition des Bierbrauens in der Gemeinde Náměšť na Hané. Der Braumeister arbeitet nach traditionellen Methoden, und alle Biere sind nicht pasteurisiert und ungefiltert. In einem Lokal auf dem Bauereigelände können Sie die Biere probieren und auch kaufen.



6. Brauerei U Ječmínka

Die handwerkliche Mikrobrauerei Ječmínka im Zentrum der Stadt Prostějov setzt auf das traditionelle Brauen ohne Pasteurisierung und Filtration. Die Brauerei bietet fünf Biersorten an, die man im Restaurant auf dem Bauereigelände probieren kann. Es erwartet Sie eine große Auswahl an traditionellen Gerichten in einer angenehmen Ambiente.

7. Gasthausbrauerei Moritz

Die Gasthausbrauerei Moritz im Zentrum von Olomouc bietet die unverfälschte Atmosphäre eines Bierlokals vom Anfang des 20. Jahrhunderts. Das Restaurant mit seinen Holzmöbeln und -boden versetzt Sie in eine Zeit vor hundert Jahren. Das köstliche ungefilterte Bier aus hanakischem Malz direkt aus dem Tank und die traditionelle tschechische Küche werden alle Ihre Sinne sättigen.



8. Mikrobrauerei Velkorakovský minipivovar

Mit Liebe gebraut, auf Ihren Durst abgestimmt – nach dieser Weisheit wird das Bier in der Mikrobrauerei Velkorakovský minipivovar in der Gemeinde Raková u Konice hergestellt. Das ständige Angebot umfasst fünf Biersorten in Flaschen mit dem unverwechselbaren Krebs (tschechisch „rak“) auf dem Etikett, wobei das Angebot durch die alkoholfreie Holunderblütenlimonade ergänzt wird. Diese Produkte sind im Hauptsitz der Brauerei oder in der Filiale in Prostějov erhältlich.

9. Brauerei und Appartements Albert, Resort Sobotín

In der Schlossbrauerei Albert wird das Bier von höchster Qualität in zwei Varianten (helles Lagerbier Elfer und Zwölfer) hergestellt. Man kann das goldene Getränk nicht nur in der Brauerei, sondern auch in anderen Einrichtungen des Hotelkomplexes Sobotín (Hotel Klein, Hotel Sidonie und Hotel Josef) probieren.



10. Brauerei Zlosin

Die kleine familiengeführte Brauerei Zlosin knüpft an die lange Tradition des Bierbrauens in Velké Losiny an, die bis ins 16. Jahrhundert zurückreicht. Sie finden das ständige Bierangebot direkt auf dem Bauereigelände in einem Biergarten, in der Zlosin-Bierbar in der nahe gelegenen Gemeinde Rapotín sowie in weiteren Lokalen in der nahen Umgebung.

11. Pivovar TVARG

Die moderne Brauerei Tvarg und die handwerkliche Herstellung von Quargel (Käse) unter dem Namen „Tvargle“ – das ist die Verbindung, die in der Gemeinde Velká Bystřice unweit von Olomouc funktioniert. Neben den traditionellen Lagerbieren werden hier bis zu zwanzig Bierspezialitäten über das ganze Jahr gebraut, die man im Restaurant probieren kann, wo auch Tvargle und alle anderen Produkte zum Verkauf angeboten werden.

REGIONALE PRODUKTE

12. Olmützer Quargel

Im Museum der Olmützer Quargel, A.W. in Loštice können Sie alles über die reiche Geschichte und die traditionelle Herstellung des einzigen originalen tschechischen Käses erfahren. Am Ende der Besichtigung können Sie das Geschäft des Quargelherstellers A.W. mit einem kompletten Sortiment dieser berühmten aromatischen Delikatesse besuchen.



13. Quargel-Konditorei Loštice

Wer die Quargel-Konditorei in Loštice nicht besucht hat, darf nicht behaupten, den einzigartigen tschechischen Käse perfekt zu kennen. Nur hier können Sie Quargel-Cremerollen, Quargel-Kuchen mit Pflaumenmus und andere einzigartige Quargel-Desserts verkosten.



14. Schokoladenfabrik Troubelice

Eine kleine, familiengeführte Schokoladenfabrik, die für ihre Schokoladenproduktion nur die besten, direkt aus Ecuador importierten Zutaten verwendet. Sie können alle Produkte direkt im Schokoladengeschäft auf dem Gelände der Schokoladenfabrik probieren und kaufen, wo Sie eine Tasse ecuadorianischen Kaffees oder heißer Schokolade genießen oder sich im Sommer mit leckerem Eis abkühlen können. Im Sommergarten können sich auch die Kinder austoben.

15. Heidelbeerknödel, Berghütte Paprsek

Die Knödel mit einer großzügigen Füllung aus Heidelbeeren aus den hiesigen Wäldern kann man im gesamten Altwatergebirge genießen. Durch die Herstellung von Heidelbeerknödeln ist vor allem die Berghütte Paprsek berühmt, wo die Heidelbeerknödel mit Kakao bestreut und mit geschmolzener Butter beträufelt serviert werden. Die Berghütte Paprsek ist auch ein idealer Ausgangspunkt für die Wanderungen im Sommer und für das Skifahren im Winter.



16. Pralinen aus Velké Losiny

Aus Liebe zu Schokolade und Zuckerbäckerei hat Jana Kašparová eine einzigartige Werkstatt in Velké Losiny gegründet, in der die handgefertigten Pralinen (sog. Velkolosinské pralínky) hergestellt werden. Man kann diese Pralinen in der firmeneigenen Konditorei oder auf dem Schokoladenfestival „Čokoládové Losiny“, das regelmäßig Ende September stattfindet, verkosten.

17. Butterröllchen aus Staré Město

Ursprünglich produzierte Olga Grundělová die Butterröllchen nur für sich selbst und für ihre Freunde. Doch als sich der Ruhm in der Region verbreitete, wurde eine professionelle Produktionsstätte in Staré Město errichtet. Hier werden die berühmten Butterröllchen (sog. Staroměstské máslové trubičky) seit 25 Jahren hergestellt. Sie können sie in der firmeneigenen Konditorei „J zámku“ in der Gemeinde Branná probieren.

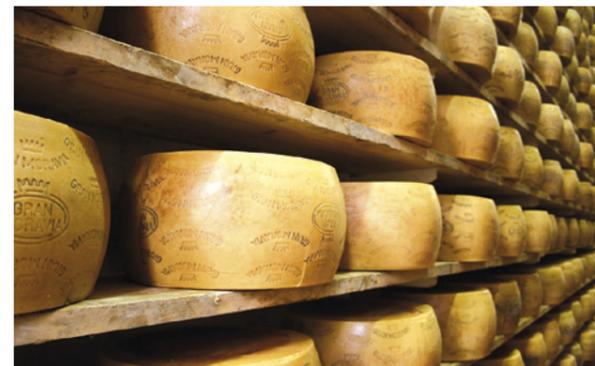
18. Lavendelhof Bezděkov

Der Lavendelhof in Bezděkov versetzt Sie wie durch Zauber in die französische Provence. Besuchen Sie die Lavendelausstellung mit einem Laden voller handgefertigter Produkte aus dieser duftenden Pflanze. Über das ganze Jahr finden verschiedene Veranstaltungen auf dem Bauernhof statt, wobei die größte das Lavendelfest ist, das immer am 5. und 6. Juli veranstaltet wird.



19. Via Delicia

Die familiengeführte Konservenfabrik Via Delicia in Zábřeh bietet nach Reservierung geführte Verkostungen, Besichtigungen der Produktion sowie ein firmeneigenes Geschäft mit dem kompletten Angebot an bekannten gastronomischen Köstlichkeiten. Sie stützt sich auf bewährte alte Rezepte, die sie mit modernen Konservierungstechnologien kombiniert.



20. Brazzale Moravia

Eine Käserei, die es geschafft hat, italienische Technologie und tschechische landwirtschaftliche Qualität in Perfektion zu verbinden. Der extra harte Käse Gran Moravia gilt als ihr Flaggschiff. Die Käserei bietet jedoch auch viele andere Milchprodukte an, die Sie in den firmeneigenen Geschäften La Formaggeria Gran Moravia kaufen können (zum Beispiel direkt in Litovel im Ortsteil Trí Dvory auf dem Käsereigelände, in Olomouc oder in Prostějov).



21. Molkerei Otínoves

Die Milch mit hohem Eiweiß- und Fettgehalt von Milchkühen aus dem Mährischen Karst und dem Bergland Dražská vrchovina bietet die Grundlage für die Herstellung des berühmten Blauschimmelkäses „Niva“ in Otínoves. Auch heute basiert die Produktion auf Handarbeit. Sie können den Niva-Käse und andere Molkereiprodukte im örtlichen Geschäft „J Mlékárny“ preisgünstig kaufen.

LIKÖRE

22. Brennerei U Zeleného stromu

Die älteste, kontinuierlich betriebene Brennerei Europas befindet sich in der Stadt Prostějov und heißt U Zeleného stromu (Zum grünen Baum). Im Rahmen der Besichtigung der Abfüllanlage und der Eichenfässer, in denen die Spirituosen reifen, lernen Sie die Herstellung der hiesigen Produkte (wie zum Beispiel Stará žitná mlysevká) kennen. Außerdem sind die Verkostung und der Besuch des firmeneigenen Geschäfts möglich.



24. Likörfabrik Ullersdorf in Jeseník

Die Brennerei und Likörfabrik Ullersdorf stellt originelle Kräuterliköre und edle Obstbrände von höchster Qualität her. Sie befindet sich in der alten Maršikovsky-Mühle bei Velké Losiny. Im Rahmen der Besichtigung werden Sie in Geheimnisse der Likörherstellung eingeweiht, und zum Abschluss können Sie ausgewählte Produkte verkosten.

25. Likörfabrik Domašov (Bairnsfather Family Distillery)

Aus den für das Altwatergebirge typischen bitteren Heilkräutern, bestem Alkohol und Bergquellwasser werden in Bělá pod Pradědem außergewöhnliche Liköre hergestellt. Die Bairnsfather Family Distillery ist in erster Linie für ihre Absinthherstellung bekannt, aber man kann hier das komplette Sortiment kaufen.



EXTRA TIPP

Mähren mit dem Fahrrad kulinarisch erleben

Der Radweg „Mähren mit dem Fahrrad kulinarisch erleben“, der durch die Regionen Mohelnice und Zábřeh führt, bietet Ihnen einen Ausflug und ein Gourmet-Erlebnis. Er ist 91 Kilometer lang und bietet eine Reihe von

Optionen, wie Sie seine Länge Ihrer Fitness und Ihren Geschmacksnerven anpassen können. An 11 Stationen und 2 Aussichtspunkten können Sie Köstlichkeiten von Familienbauernhöfen, Konditoreien und Cafés probieren.

Freier/ermäßigter Eintritt mit der Touristenkarte Olomouc Region Card (Mit dem ORC-Symbol gekennzeichnete Dienste entsprechen dem Stand im Jahr 2022. Die aktuelle Liste der Partner des Tourismussystems der Olomouc Region Card finden Sie immer unter www.olomoucregioncard.cz)

Barrierefreier Zutritt Preisträger des Tourismuspreises der Region Olomouc

Herausgeber: Centrála cestovního ruchu Olomouckého kraje, s.r.o., Jeremenkova 1191/40a, 779 00 Olomouc, Grafische Gestaltung und Druck: m-ARK Olomouc, Foto: m-ARK, Archiv des Herausgebers und der Partner Unterlagen für Landkarten: Machovský s.r.o., 1. Ausgabe, 2022, unverkäuflich. Alle Rechte vorbehalten. Dieses Material wurde erstellt im Rahmen des Projekts „Olomouc Region - Destination Marketing“, das mit einer Zuwendung aus dem Staatshaushalt der Tschechischen Republik aus dem Programm des Ministeriums für regionale Entwicklung realisiert wurde.

