

# REGIONÁLNÍ POTRAVINY A VÝROBKY



# REGIONALE LEBENSMITTEL UND ERZEUGNISSE



## PROJEKT TRH REGIONÁLNÍCH POTRAVIN A VÝROBKŮ – ONLINE

Projektem „Trh regionálních potravin a výrobků – online“, který byl podpořen z Fondu malých projektů Rakousko – Česká republika 2007–2013, se CCRJM snaží využít gastronomické tradice regionu pro propagaci Jihomoravského kraje jako jedinečné turistické destinace. Díky projektu také dochází k výměně zkušeností v oblasti rozvoje regionální gastronomie a tradic mezi jižní Moravou a dolnorakouskou oblastí Weinviertel.

Projekt je další z aktivit, kterými CCRJM podporuje udržení regionálních tradic, poukazuje na kulturní

a přírodní dědictví míst, ze kterých výrobky pocházejí, na řemeslnou zručnost obyvatel regionu. Podporuje tak pocit hrdosti a sounáležitosti s regionem a udržitelný cestovní ruch.

Zajímejme se o to, co z našeho regionu vychází a co k němu patří. Ukažme to našim hostům, chlubejme se tím. Je to to, co nás odlišuje od ostatních, co dělá náš kraj ještě více atraktivním.

Mgr. Zuzana Vojtová, ředitelka  
Centrála cestovního ruchu – Jižní Morava  
[www.produktymoravy.cz](http://www.produktymoravy.cz)

## PROJEKT MARKT DER REGIONALEN LEBENSMITTEL UND PRODUKTE – ONLINE

Durch das Projekt „Markt der regionalen Lebensmittel und Produkte – online“, das mit dem Kleinprojektefonds Österreich – Tschechien 2007–2013 gefördert wird, bemüht sich die Tourismus Zentrale Südmähren (CCRJM), die gastronomischen Traditionen der Region zur Werbung der Südmährischen Region als der einzigartigen touristischen Destination zu nutzen, sie fördert die Erhaltung der Traditionen, der traditionellen Hersteller und lokalen Kultur. Durch das Projekt kommt es zum Erfahrungsaustausch im Bereich der Entwicklung der regionalen Gastronomie und Traditionen zwischen Südmähren und dem niederösterreichischen Weinviertel.

Das Projekt gehört zu den Aktivitäten, mit den die Tourismus Zentrale Südmähren die Erhaltung der

regionalen Traditionen fördert und auf die Kultur- und Naturerbe der Orte, von denen die Produkte herkommen, sowie auf die handwerkliche Fertigkeit der Bewohner der Region hinweist. Sie unterstützt damit das Stolz- und Verbundenheitsgefühl mit der Region und den nachhaltigen Tourismus. Interessieren wir uns dafür, was von unserer Region kommt und was zu unserer Region gehört. Führen wir dies unseren Gästen vor, rühmen wir uns damit. Es ist das, wodurch wir uns von den anderen unterscheiden, was unser Gebiet noch mehr attraktiv macht.

Mgr. Zuzana Vojtová, Direktorin  
Centrála cestovního ruchu – Jižní Morava  
[www.produktymoravy.cz](http://www.produktymoravy.cz)

## PARTNER PROJEKTU JEDINEČNÝ WEINVIERTEL – POŽITKÁŘSKÁ TUBA Z WEINVIERTELU

Základem projektové činnosti partnera Leader Region Weinviertel Ost je iniciativa „Kostbares Weinviertel“. Byla založena v roce 2011 v rámci tohoto přeshraničního projektu jako partnerská a produktová platforma pro celou oblast Weinviertel. Ta zve ke spolupráci producenty regionálních potravin, stravovací a turistická zařízení a další zájemce z regionu při tvorbě a propagaci produktů z Weinviertelu. Také Weinviertel disponuje bohatou paletou produktů. Učinit ji viditelnější a dostupnější je cílem

iniciativy „Kostbares Weinviertel“. Jedním z výstupů projektu je tzv. požitkářská tuba. Požitkářská tuba Weinviertel je novou formou prezentace kvalitních a vysoce hodnotných produktů z Weinviertelu. Ve formě tuby pro požitkáře budou prezentovány a nabízeny lahodné speciality z regionu Weinviertel, např. během Dolnorakouské zemské výstavy v roce 2013. V brzké době budou také spuštěny stránky projektového partnera [www.kostbares-weinviertel.at](http://www.kostbares-weinviertel.at).

## PROJEKTPARTNER KOSTBARES WEINVIERTEL – DIE WEINVIERTEL GENUSSROLLE

Projektgrundlage des Projektpartners Leader Region Weinviertel Ost bietet die Initiative „Kostbares Weinviertel“. Diese wurde 2011 als Partner- und Produktplattform für das gesamte Weinviertel ins Leben gerufen. Sie lädt die Produzenten regionaler Produkte, die Gastronomie- und Tourismusbetriebe und weitere interessierte Regionspartner zur Zusammenarbeit bei der Erfassung und Vermarktung Weinviertler Produkte ein.

Auch das Weinviertel verfügt über eine enorme Produktpalette. Diese sichtbarer und verfügbarer zu machen ist Ziel der Initiative „Kostbares Weinviertel“.

Die Weinviertel Genussrolle spielt dabei eine Hauptrolle. Von Marmeladen und Chutneys über Knabberkerne und Pasteten bis hin zu Rohwürsten oder Traubenkernölen können die Genussrollen Kostbares aus dem Weinviertel enthalten. Sie steht für Regionalität und Qualität und ist damit eine sehr originelle Möglichkeit das „Beste aus dem Weinviertel“ mit nach Hause zu nehmen. Eine Rolle spielt die Weinviertel Genussrolle auch im Rahmen der Niederösterreichischen Landesausstellung 2013 mit dem Thema „Brot & Wein“. Bald wird die Projektwebseite [www.kostbares-weinviertel.at](http://www.kostbares-weinviertel.at) in Betrieb.



# 10 důvodů, proč podporovat prodej regionálních výrobků a konzumaci regionálních potravin:<sup>1</sup>

## 1. PENÍZE ZŮSTÁVAJÍ V REGIONU

Globalizace přináší spoustu výhod, ale nese s sebou i zapomínání na původ zboží, které ve spěchu nakupujeme. Samozřejmou výhodou velkoprodukcí i ze zahraničního dovozu jsou velmi nízké náklady pro konečného spotřebitele na nákup zboží. Ovšem co všechno bývá za cenou potlačeno a o jaké výhody zákazník přichází, si již mnohdy neuvědomujeme. Jsme ochotni platit nižší cenu na úkor původu a mnohých ekonomických přínosů pro oblast, kde žijeme a pracujeme? Je prokázáno, že zájem o místní produkci má přímý pozitivní vliv na zachování pracovních míst v regionu, nebo dokonce na jejich zvýšení.

## 2. LEPŠÍ PŘÍSTUP K ZÁKAZNÍKŮM, MOŽNOST SI JE „VYCHOVAT“

Základním předpokladem úspěchu regionálních potravin na maloobchodním trhu v České republice je výchova zákazníků. „Český zákazník“ ve statistických výzkumech dlouhodobě prohlašuje, že chce nakupovat „zdravě“. Je dokonce ochotný kvůli takovému nákupu překonávat i několikakilometrové vzdálenosti. Nicméně, pouze v první fázi. Velmi silným motivátorem k nákupu je cena potravin, a proto často ve finále sáhne po potravinách z dovozu, byť jsou často na hranici konzumovatelnosti.

V Rakousku a v Německu, v tzv. velmocích bio a regionálních potravin, je mnohem pravděpodob-

nější, že zákazník sáhne po rakouském (německém) jogurtu, byť by byl o 50 centů dražší než český jogurt. V českých podmínkách je situace bohužel často přesně opačná. Proto je tak důležitá osvěta a projekty jako „Trh regionálních potravin – online“ k ní rozhodně pozitivním způsobem přispívají.

## 3. MOŽNOST NABÍDNOUT VÝROBEK S VYSOKOU PŘIDANOU HODNOTOU

Přidaná hodnota výrobku umožňuje jeho prodej i za vyšší ceny a zároveň představuje to, co výrobek odlišuje od konkurence a co může být pro zákazníka rozhodujícím argumentem k nákupu. V zemědělství to často mohou být „drobnosti“ jako omytí zboží, sušení přebytků, výroba marmelády místo radikálního snížení ceny u produkce, kterou by zemědělci těžko prodávali. K nezpracované surovině (např. řepě) lze nabídnout brožurku nebo kartičku s recepty, doporučit koření, nabídnout kus na ochutnání, připojit povídání o farmě...

## 4. PODPORA TURISTIKY V REGIONU „UDRŽENÍ REGIONÁLNÍ TRADICE“

Z pohledu cestovního ruchu je podpora turistiky nejpádnější argument pro rozvoj místní produkce. Regionální produkty totiž velmi dobře propagují destinace, zejména pokud je produkt doplněn o příběh/zážitek, jakým je například nákup přímo na farmách nebo farmářských trzích. Ty nejsou pouhým místem k nákupu, ale také prostorem, kde se lze „odreagovat“ od všednosti každodenního života. K uspokojení potřeb dochází prostřednictvím nákupu místních produktů, ale také kontaktu s lid-

<sup>1</sup> „Vzdělávání podnikatelů v zemědělství, lesnictví a potravinářství na modelových lokalitách“ - materiál vydal MAS Moravský kras, <http://www.spolek-moravskykras.cz/vzdelavani/studijni-materialy/>



mi, se kterými se jinak nemáme možnost potkat. To umožňuje prožít unikátního zážitku a zároveň se tak udržují tradice regionu.

## 5. ŠETŘENÍ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ – VÝROBKY NECESTUJÍ TISÍCE KM

Průmyslová produkce potravin je závislá na několika klíčových zdrojích energie, kterých rychle ubývá. Výroba s sebou nese i další škody, jako jsou eroze a znečišťování půdy, znečišťování vody, ztráta biodiverzity, odlesňování a emise skleníkových plynů atd. Globální tržště navíc zatěžuje životní prostředí transportem potravin na obrovské vzdálenosti – s tím se pojí další negativa v podobě znečištění vzduchu či nákladů na budování silnic, po jejichž dokončení pak další náklady představují dopravní zácpy.

## 6. BEZPEČNOST POTRAVIN

Mezi další problémy globálního tržště patří anonymita dodavatelů a původu potravin, hrozí také zvýšený přenos exotických nemocí a virů. Je samozřejmé, že absolutní záruka bezpečnosti potravin neexistuje. Nicméně regionální potraviny nejsou přinejmenším „anonymní“ (většinou je zákazník kupuje přímo od výrobce, ví, kde byly vypěstovány/vyrobeny). Spotřebitel lépe „ví, co jí“.

## 7. LUXUS „JÍDLA Z BLÍZKA“

Místní zemědělská produkce se sklízí v nejlepší zralosti a prodává se většinou v řádu hodin od sklizně (tím se snižuje pravděpodobnost, že ztratí na čerstvosti a důležitých nutričních hodnotách). V našem klimatu navíc roste taková strava, která je pro lidi zde žijící nejvíc přirozená. Ovce, krávy, kozy a další domácí zvířata zde žijí přirozeným způsobem, čímž je zvyšována kvalita produktu. Naučme zákazníky luxusu konzumovat „jídlo z blízka“. Jídlo, které dozrávalo na slunci, ne ve skladech, které necestovalo na náš stůl přes půl světa, jídlo, které neprocházelo procesy zmrazování a není nasáklé různými konzervanty, jídlo, které je jen čerstvé, šťavnaté a má vysoké nutriční hodnoty.

## 8. PESTROST DRUHŮ

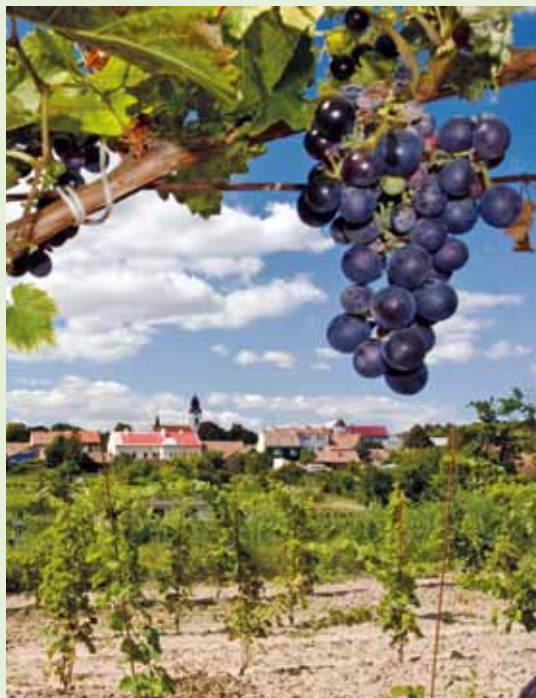
Místní producenti nabízejí nepřebornou pestrost druhů zemědělských produktů, zatímco v obchodních řetězcích se paradoxně tato možnost ztrácí. Zde převažuje při výběru sortimentu především tlak na cenu bez ohledu na zájem spotřebitele.

## 9. UDRŽITELNÝ ROZVOJ REGIONU

Místní produkty jsou investicí do budoucnosti, podporují udržitelný rozvoj regionu, pěstování a chov má vliv i na formování krajiny.

## 10. REGIONÁLNÍ HRDOST A UDRŽITELNOST CESTOVNÍHO RUCHU

Uvědomění si kvality regionálních potravinových či řemeslných produktů vede k většímu sebevědomí, pocitu sounáležitosti s regionem. S vědomím hrdosti na vlastní kulturu jsme schopni lépe přesvědčit ostatní o jedinečnosti našeho regionu.



# 10 Gründe, warum der Verkauf von regionalen Erzeugnissen und der Verzehr der regionalen Lebensmittel unterstützt werden soll:<sup>2</sup>

## 1. DAS GELD BLEIBT IN DER REGION

Die Globalisierung bringt viele Vorteile mit, jedoch wird dabei oft die Herkunft der Ware vergessen, die wir in Eile kaufen. Der selbstverständliche Vorteil der Großproduktionen auch aus der Auslandseinfuhr sind die sehr geringen Kosten für den Endverbraucher beim Kauf der Ware. Aber was alles hinter dem Preis steckt und um welche Vorteile der Kunde kommt, ist uns manchmal nicht bewusst. Sind wir bereit, den niedrigeren Preis zum Nachteil der Herkunft und der vielen wirtschaftlichen Vorteile für das Gebiet, in dem wir leben und arbeiten, zu zahlen? Es wird nachgewiesen, dass das Interesse für die lokale Produktion einen direkten positiven Einfluss auf die Erhaltung der Arbeitsplätze in der Region oder sogar auf deren Steigerung hat.

## 2. BESSERER ZUGANG ZU DEN KUNDEN, MÖGLICHKEIT SIE „ZU ERZIEHEN“

Die Erziehung der Kunden in der Tschechischen Republik stellt die Grundvoraussetzung für den Erfolg der regionalen Lebensmittel auf dem Einzelhandelsmarkt dar – „der tschechische Kunde“ erklärt in den statistischen Untersuchungen, auf lange Sicht „gesund“ einkaufen zu wollen. Er ist sogar bereit, wegen solches Einkaufs auch Entfernungen von mehreren Kilometern zu überwinden. Allerdings

nur in der ersten Phase. Eine sehr starke Motivation zum Kauf ist der Preis der Lebensmittel und der Kunde greift letztendlich nach den Lebensmitteln aus dem Import, obwohl sie oft an der Grenze der Verzehrbareit liegen.

In Österreich oder in Deutschland, in den so genannten Großmächten der Bio- und regionalen Lebensmittel, ist es viel mehr wahrscheinlicher, dass der Kunde nach dem österreichischen (deutschen) Joghurt greift, auch wenn dieser um 50 Cent teurer wäre als der tschechische. In Tschechien sieht es leider oft genau umgekehrt aus. Darum ist die Aufklärung so wichtig und Projekte wie „Markt der regionalen Lebensmittel und Produkte – online“ tragen dazu ganz bestimmt positiv bei.

## 3. MÖGLICHKEIT, EIN PRODUKT MIT HOHEM MEHRWERT ANZUBIETEN

Der Mehrwert des Produkts ermöglicht sein Verkauf auch für höhere Preise und stellt dies dar, was das Produkt von der Konkurrenz unterscheidet und was für den Kunden zum entscheidenden Kaufargument werden kann. Sehr oft kann es sich bei den Bauern um „Kleinigkeiten“ wie Abwaschen der Ware, Trocknung der Überschüsse, Herstellung der Marmelade handeln anstatt einer radikalen Preissenkung der Produkte, die man nur ganz schwer verkaufen würde etc., oder

---

2 „Ausbildung der Unternehmer in der Landwirtschaft, Forstwirtschaft und Lebensmittelindustrie in Modellregionen“ – Material herausgegeben von MAS Moravský kras, <http://www.spolekmoravskykras.cz/vzdelavani/studijni-materialy/>

mit der unverarbeiteten Ware (z. B. Rübe) kann man eine Broschüre oder ein Zettel mit Rezepten anbieten, Gewürze empfehlen, ein Stück zur Kostprobe anbieten, ein Paar Worte über die Firma hinzufügen etc“.

#### 4. FÖRDERUNG DES TOURISMUS IN DER REGION, ERHALTUNG DER REGIONALEN TRADITIONEN

Aus der Sicht des Tourismus stellt dies das entscheidendste Argument für die Förderung der lokalen Produktion dar. Über die regionalen Produkte wird die Destination nämlich ganz gut beworben, insbesondere dann, wenn das Produkt mit einer Geschichte oder einem Erlebnis wie beispielsweise der Kauf direkt auf dem Bauernhof oder an Bauernmärkten verbunden wird. Diese stellen nicht nur einen Ort zum Kauf der lokalen Produkte dar, sondern auch einen Raum, auf dem sich man vom täglichen Einerlei des Lebens „abreagieren“ kann. Zur Bedarfsbefriedigung kommt es durch den Kauf von lokalen Produkten,

aber auch durch den Kontakt mit den Menschen (die wir sonst nicht treffen können) und durch Genießen eines einzigartigen Erlebnisses. Gleichzeitig kommt es zur Erhaltung der Traditionen in der Region.

#### 5. UMWELTSCHONUNG – DIE PRODUKTE BRAUCHEN KEINE TAUSENDEN KILOMETER ZU REISEN

Die industrielle Produktion der Lebensmittel ist von einigen grundlegenden Energiequellen abhängig, die rasch abnehmen, und die Produktion bringt auch andere Schäden wie Erosion und Bodenverunreinigung, Wasserverunreinigung, Verlust der Biodiversität, Abholzung und Emission der Treibhausgase etc. mit. Der Globalmarkt belastet die Umwelt zusätzlich durch den Transport der Lebensmittel über große Entfernungen – damit werden weitere negative Erscheinungen wie Luftverunreinigung, Kosten für den Straßenbau (und wenn diese gebaut werden, dann weitere Kosten in Form von Verkehrsstauungen) verbunden.



## 6. SICHERHEIT DER LEBENSMITTEL

Zu den weiteren Problemen des Globalmarkts gehört die Anonymität der Lieferanten und der Lebensmittelherkunft, es droht auch eine erhöhte Gefahr der Übertragung von exotischen Krankheiten und Viren. Selbstverständlich gibt es keine absolute Garantie für die Sicherheit der Lebensmittel. Diesen ungeachtet sind die regionalen Lebensmittel mindestens nicht „anonym“ (der Kunde kauft sie meistens direkt vom Hersteller, er weißt, wo sie angebaut/erzeugt wurden). Der Verbraucher „weiß besser, was er isst.“

## 7. LUXUS „DES ESSENS AUS DER NÄHE“

Die lokalen landwirtschaftlichen Produkte werden im besten Reifezustand geerntet und meistens in der Größenordnung von einigen Stunden nach der Ernte verkauft (dadurch wird die Wahrscheinlichkeit vermindert, dass ihre Frische und wichtige Nährwerte verloren gehen). In unserem Klima wächst zusätzlich solche Nahrung naturgemäß, die für die hier lebenden Menschen am meisten natürlich ist. Schafe, Kühe, Ziegen und andere Haustiere leben hier auf natürliche Art und Weise, wodurch die Produktqualität erhöht wird.

Bringen wir unseren Kunden den Luxus bei, das Essen „aus der Nähe“ zu verzehren.

Das Essen, dass auf der Sonne und nicht in den Lagern reif wurde, das auf unseren Tisch nicht über die halbe Welt gereist ist, das keinem Tief-

kühlverfahren unterzogen wurde und nicht voll von Konservierungsmitteln ist, das Essen, das nicht nur frisch a saftig ist, sondern auch hohe Nährwerte hat.

## 8. VIELFALT DER ARTEN

Die lokalen Produzenten bieten unheimlich große Vielfalt an den landwirtschaftlichen Produkten an, während in den Handelsketten die Auswahlmöglichkeit paradox verloren geht. Hierbei überwiegt bei der Sortimentsauswahl vor allem der Preisdruck ohne Rücksicht auf das Interesse des Verbrauchers.

## 9. NACHHALTIGE ENTWICKLUNG DER REGION

Die lokalen Produkte sind eine zukunftsorientierte Investition, sie unterstützen die nachhaltige Entwicklung der Region, der Anbau und die Zucht beeinflussen die Gestaltung der Landschaft.

## 10. REGIONALER STOLZ UND NACHHALTIGKEIT DES TOURISMUS

Das Bewusstsein für die Qualität der regionalen landwirtschaftlichen oder handwerklichen Produkte führt zum größeren Selbstbewusstsein und Verbundenheitsgefühl mit der Region. Mit dem Stolz auf eigene Kultur können wir die anderen über die Einzigartigkeit unserer Region besser zu überzeugen.





# Regionální značky a jejich přínos

V dnešní době, kdy je svět globálním tržištěm, se stále hůř a hůř daří zachovávat identitu a odlišnost regionů. Regionální značky jsou jedním z velmi efektivních nástrojů, jak poukázat na kulturní a přírodní dědictví míst, ze kterých výrobky pocházejí. Zároveň informují o geografickém původu výrobků a podporují místní podnikatele (zejména díky společné propagaci značky). A navíc zvyšují pocit hrdosti a sounáležitosti s regionem u zákazníků i producentů.

Existují různé systémy, jež poskytují jasné označení produktu, které informuje o splnění určitých (většinou kvalitativních) kritérií. Mezi tato kritéria patří např. geografický původ surovin a výrobku, délka praxe v oboru, podíl ruční práce atp.

Zde uvádíme přehled značení, která nesou výrobky s regionálními specifiky pro oblast jižní Moravy.

## MORAVSKÝ KRAS – REGIONÁLNÍ PRODUKT



V nádherné oblasti Moravského krasu na severu Jihomoravského kraje můžeme objevit nejen fascinující krasové útvary, ale i specifické historické a kulturní tradice. Značka zaručuje

kvalitu a původ takto označeného produktu (použité suroviny, místo výroby, unikátnost pro region Moravský kras). Výrobce musí mít platnou kvalifikaci pro danou výrobu, zaručuje kvalitativní standardy výroby – např. není přípustné vědomé poškozování životního prostředí. Cílem značení je podpora tamní ekonomiky, zvyšování životní úrovně a vytváření nových pracovních míst.

[www.mas-moravsky-kras.cz](http://www.mas-moravsky-kras.cz)

## MORAVSKÉ DĚDICTVÍ

Jedná se o kolekci výrobků, potravinových produktů a služeb vyprodukovaných na Moravě. Výrobky

pro zařazení navrhují sami producenti, projednává a schvaluje je představenstvo Spolku Moravské dědictví. Spolek je prozatím zaměřen především na oblast Slovácka. Cílem je spolupráce v oblasti podpory, udržování a rozvíjení moravského dědictví, tedy produkce a činnosti typické pro Moravu.

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

## REGIONÁLNÍ POTRAVINA



Označení Regionální potravina je součástí podpůrné kampaně pod záštitou Ministerstva zemědělství, která seznamuje spotřebitele s regionálními potravinami z jednotlivých krajů České republiky.

Součástí této kampaně je značka „Regionální potravina“, kterou mohou vybraní lokální výrobci a prodejci umísťovat na své výrobky. Nejdůležitějším cílem projektu je propagovat kvalitní, chutné, tradiční či speciální potraviny. Pro získání označení je tedy velmi důležitý zejména původ potraviny. Suroviny musí pocházet z převážné části z daného regionu. Dále musí splňovat kritéria kvalitativní, hygienická a mnohá další.

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

## ZLATÁ CHUŤ JIŽNÍ MORAVY



Jedná se o soutěž, na jejímž základě může produkt získat označení Zlatá chuť jižní Moravy či Chuť jižní Moravy. Výrobky rozdělené do šesti kategorií jsou hodnoceny

dle přísných kritérií. Posuzován je například původ surovin, design a dokonce i možný vliv na zdraví spotřebitele. Ochranná známka tedy zaručuje zákazníkovi vysokou kvalitu produktů vyrobených na jižní Moravě (nehodnotí se však, zda je výrobek

provázán s gastronomickou historií regionu; výrobky tudíž nelze vždy charakterizovat jako „tradiční“).  
[www.kisjnm.cz](http://www.kisjnm.cz)

## CHRÁNĚNÉ ZEMĚPISNÉ OZNAČENÍ

System byl vyvinut roku 1992 Evropskou unií za účelem ochrany produktů před jejich napodobiteli. Právě zeměpisná označení a označení původu jsou v tomto ohledu pro spotřebitele určitým vodítkem. Potvrzují výlučnost a atributy produktu dané místem výroby a zaručují určité neměnné kvalitativní parametry produktu. Evropský systém označování potravin se zaměřuje právě na ochranu spotřebitelů před nepravdivými a klamavými údaji o původu potravin a zemědělských produktů a zároveň chrání výrobce před nekalou soutěží. V ČR byla zavedena na základě tohoto systému tři označení: „Označení původu“ (jedná se o zeměpisné označení názvu zboží, jehož vlastnosti jsou dané výlučně, anebo alespoň převážně tímto zeměpisným prostředím), „Zeměpisné označení“ (rozdíl od značky „Označení původů“ je v tom, že zeměpisná oblast je vyznačována alternativně,

tzn. že zboží je buď připraveno, nebo vyrobeno, nebo zpracováno na vymezeném území), a označení „Zaručená tradiční specialita“ (tento způsob ochrany se týká produktů, které jsou vyrobeny s použitím tradičních surovin, nebo tradičním způsobem výroby, či pracováním, nebo za použití tradičního složení s významem nejen pro výrobce a obchodníky, ale rovněž pro spotřebitele).

## TRADIČNÍ VÝROBEK SLOVÁCKA



Projekt Tradiční výrobek Slovákka si klade za cíl zviditelnit jmenovanou oblast využitím jejich specifík a tradic a zároveň podpořit tamní producenty a jejich výrobky. Označení výrobku logem a textem „Tradiční výrobek Slovákka“ zaručuje především kvalitu výrobků, jejich vazbu na vymezené území, tradici výroby a šetrnost k přírodě. Právo k využití značky je udělováno výrobcům na dva roky na základě posouzení odborné komise, je nepřenosné a neprodejně.

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



# Regionale Marken und ihr Beitrag

In der heutigen Zeit, wenn die Welt einen Globalmarkt darstellt, ist es immer mehr schwierig, die Identität und Unterschiedlichkeit der Regionen zu erhalten. Die regionalen Marken sind eines der sehr effektiven Instrumente, wie man auf die Kultur- und Naturerbe der Orte, von denen die Produkte herkommen, hinweisen kann. Gleichzeitig geben sie die Auskunft über die geographische Produktherkunft und unterstützen lokale Unternehmer (insbesondere durch die gemeinsame Markenwerbung). Sie erhöhen das Stolz- und Verbundenheitsgefühl mit der Region bei den Kunden sowie bei den Produzenten.

Es gibt verschiedene Systeme, die eine klare Produktbezeichnung anbieten, die über die Erfüllung von bestimmten (meistens qualitativen) Kriterien informieren. Zu diesen Kriterien gehören beispielsweise die geographische Herkunft der Rohstoffe und des Produkts, Länge der Berufserfahrung, Anteil an Handarbeit etc.

Es folgt die Übersicht der Bezeichnungen, welche die Produkte mit regionalen Spezifika für das Gebiet Südmähren tragen.

## MÄHRISCHER KARST – REGIONALES PRODUKT



Im wunderschönen Gebiet Mährischer Karst im Norden der Südmährischen Region können wir nicht nur faszinierende Karstgebilde finden, sondern auch spezifische

historische und kulturelle Traditionen. Dieses Gütezeichen garantiert die Qualität und Herkunft des so bezeichneten Produkts (verwendete Rohstoffe, Erzeugungsort, Einzigartigkeit für die Region Mährischer Karst). Der Hersteller muss über eine gültige Qualifizierung für die jeweilige Produktion verfügen, er garantiert die Qualitätsstandards der Produktion – z. B. die bewusste Umweltschädi-

gung ist nicht zulässig. Das Ziel der Bezeichnung ist die Unterstützung der dortigen Wirtschaft, die Erhöhung des Lebensniveaus und Schaffung der neuen Arbeitsplätze.

[www.mas-moravsky-kras.cz](http://www.mas-moravsky-kras.cz)

## MÄHRISCHE ERBE

Es handelt sich um Produkte, Lebensmittel und Dienstleistungen, die in Mähren produziert sind. Die Produkte für die Einordnung werden von den Produzenten selbst vorgeschlagen, die Vorschläge werden dann von dem Vorstand des Vereins Mährische Erbe verhandelt und genehmigt. Der Verein orientiert sich mittlerweile auf das Gebiet Mährische Slowakei. Das Ziel ist die Zusammenarbeit im Bereich Unterstützung, Erhaltung und Entwicklung der mährischen Erbe, d. h. der Produktion und Tätigkeiten, die für Mähren typisch sind.

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

## REGIONALES LEBENSMITTEL



Die Bezeichnung Regionales Lebensmittel ist Bestandteil der Förderkampagne unter der Schirmherrschaft des Ministeriums für Landwirtschaft, durch welche die Verbraucher mit den regionalen

Lebensmitteln aus den einzelnen Gebieten Tschechiens bekannt gemacht werden. Bestandteil dieser Kampagne ist die Marke „Regionales Lebensmittel“, welche die ausgewählten lokalen Hersteller auf ihre Produkte anbringen können. Das wichtigste Ziel des Projekts ist es, hochwertige, schmackhafte, traditionelle oder spezielle Lebensmittel zu werben. Für die Gewinnung der Bezeichnung ist also insbesondere die Lebensmittelherkunft wichtig. Die Rohstoffe müssen vorwiegend aus der betreffenden Region stammen. Des Weiteren

müssen sie qualitative, hygienische und viele andere Kriterien erfüllen.

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

## GOLDENER GESCHMACK SÜDMÄHRENS



Es handelt sich um einen Wettbewerb, in dem das Produkt die Bezeichnung Goldener Geschmack Südmährens oder Geschmack Südmährens gewinnen kann.

Die Produkte sind in sechs Kategorien untergeteilt und nach strengen Kriterien ausgewertet. Bewertet werden beispielsweise die Herkunft der Rohstoffe, das Design und sogar der mögliche Einfluss auf die Gesundheit des Verbrauchers. Die Schutzmarke garantiert also dem Kunden die hohe Qualität der in Südmähren erzeugten Produkte (es wird jedoch nicht bewertet, ob das Produkt mit der gastronomischen Historie der Region verbunden ist, die Produkte sind also nicht immer als „traditionelle Produkte“ zu charakterisieren).

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

## GESCHÜTZTE GEOGRAPHISCHE ANGABE

Das System wurde von der Europäischen Union im Jahre 1992 zum Schutz vor Nachahmung der Produkte eingeführt. Gerade die geographische Angabe sowie die Ursprungsbezeichnung werden für den Verbraucher zu einem gewissen Leitfaden. Sie bestätigen die Ausschließlichkeit und Merkmale des Produkts aus dem betreffenden Gebiet und garantieren gewisse unveränderliche qualitative Parameter des Produkts. Das europäische System der Lebensmittelbezeichnung orientiert sich gerade auf den Schutz der Verbraucher vor falschen und irreführenden Angaben über die Herkunft der Lebensmittel und der landwirtschaftlichen Produkte und schützt gleichzeitig den Hersteller vor dem unlauteren Wettbewerb. In Tschechien wurden nach diesem System folgende drei Bezeichnungen eingeführt: „Ursprungsbezeichnung“ (es handelt

sich um eine geographische Bezeichnung der Ware, deren Eigenschaften ausschließlich oder wenigstens überwiegend durch dieses geographische Gebiet gegeben sind), „Geographische Angabe“ (der Unterschied zum Gütezeichen „Ursprungsbezeichnung“ liegt darin, dass das geographische Gebiet alternativ bezeichnet wird, d. h. dass die Ware in einem abgegrenzten geografischen Gebiet entweder zubereitet oder erzeugt oder verarbeitet wird) und das Zeichen „Garantiert traditionelle Spezialität“ (diese geschützte Bezeichnung betrifft Produkte, die unter Verwendung von traditionellen Rohstoffen, auf traditionelle Art und Weise oder unter Verwendung der traditionellen Zusammensetzung hergestellt oder verarbeitet werden, was nicht nur für die Hersteller und Verkäufer wichtig ist, sondern auch die Verbraucher).

## TRADITIONELLES PRODUKT DER MÄHRISCHEN SLOWAKEI



Das Ziel des Projekts Traditionelles Produkt der Mährischen Slowakei ist es, das genannte Gebiet durch Ausnutzung dessen Spezifika und Traditionen sichtbar zu machen sowie die dortigen Hersteller und ihre Erzeugnisse zu fördern. Die Bezeichnung des Produktes mit dem Logo und dem Text „Traditionelles Produkt der Mährischen Slowakei“ garantiert insbesondere die Qualität der Erzeugnisse, ihre Verbindung mit dem betreffenden Gebiet, die Tradition der Produktion und die Umweltschonung. Das Zeichennutzungsrecht wird den Herstellern für zwei Jahre nach der Beurteilung der Fachkommission erteilt und darf nicht übertragen oder verkauft werden.

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



# Vinařství na jižní Moravě

Osobitost vinařské oblasti Morava spočívá v jedinečné pestrosti vín, která je dána rozmanitostí vinorodé krajiny rozprostírající se mezi Znojmem a Uherským Hradištěm, odlišností klimatu jednotlivých vinařských podoblastí a svým terroir – neopakovatelným geniem loci, který vyjadřuje unikátní charakter vinohradů skloubený s tradicí pěstování odrůd a výroby vín z dané vinice pocházejících. Tato nebyvalá pestrost se odráží ve variacích chutí a vůní moravských vín, jež se od jiných odlišují bohatým spektrem extraktivních látek a harmonickým spojením plné chuti se svěžímí kyselinami, které je typické pro moravská bílá vína. Ta červená jsou díky modernímu technologickému zpracování plná a výrazná, v chuti i vůni provázená ovocitými, hebcie sametovými

tóny. Společným znakem bílých i červených vín je neobyčejně pestrá odrůdová skladba.

Vinařská oblast Morava zahrnuje asi 96 % ploch registrovaných vinic v České republice, přičemž celková rozloha vinohradů představuje 18 500 hektarů. Tato vinařská oblast má průměrnou roční teplotu 9,42 °C, průměr ročních srážek 510 mm a slunce tu svítí průměrně 2 244 hodin za rok. Vinařskou oblast Morava tvoří celkem čtyři podoblasti: Znojemská, Mikulovská, Velkopavlovická a Slovácká. Nejpěstovanější bílé odrůdy jsou: Müller Thurgau 11 %, Veltlínské zelené 11 %, Ryzlink vlašský 8,4 %. Nejrozšířenější červené odrůdy jsou: Svatovavřínecké 9 %, Frankovka 7 %, Rulandské modré 4 %.

Veškeré informace o moravských vínech a kontakty na vinaře naleznete na [www.wineofczechpublic.cz](http://www.wineofczechpublic.cz).

Vinařská oblast Morava/Weinbauregion Mähren  
Vinařské podoblasti/Weinbauggebiete  
Znojemská/Weinbauggebiet Znaum  
Mikulovská/Weinbauggebiet Mikuloburg  
Velkopavlovická/Weinbauggebiet Velké Pavlovice  
Slovácká/Weinbauggebiet Mährische Slowakei



Mapka vinařských oblastí na jižní Moravě  
Karte der Weinbauggebiete in Südmähren

# Weingebiet Südmähren

Die Eigenart des Weinbaugebietes Mähren beruht auf der einmaligen Buntheit der Weine, die der Mannigfaltigkeit der weintragenden Landschaft zu verdanken ist, die sich zwischen Znojmo und Uherské Hradiště erstreckt, dem unterschiedlichen Klima der einzelnen Weinbauuntergebiete sowie ihrem Terroir – einem einzigartigen Genius loci, der den einmaligen Charakter der Weinberge in Verknüpfung mit der Tradition der Sortenzucht und der Herstellung der Weine, die aus einem dieser Weinberge stammen, zum Ausdruck bringt. Diese ungewohnte Buntheit spiegelt sich in den Variationen an Geschmäckern und Düften mährischer Weine wider, die sich von anderen Weinen durch ihr reiches Spektrum an Extrakten und der harmonischen Verbindung eines vollen Geschmacks mit frischen Säuren unterscheiden, die für mährische Weißweine typisch ist. Rotweine sind wegen der modernen technologischen Verarbeitung voll und markant, ihr Geschmack und Duft gehen mit fruchtigen, samtweichen Tönen einher. Ein geme-

insames Merkmal von Weiß- und Rotweinen ist das ungewöhnlich breite Sortenspektrum.

Das Weinbaugebiet Mähren umfasst ca. 96 % der Fläche registrierter Weinberge in der Tschechischen Republik. Die Weinbergfläche beträgt insgesamt 18 500 h. Im Jahresdurchschnitt liegen die Temperaturen bei 9,42°C, die Niederschläge bei 510 mm und die Sonne scheint hier durchschnittlich 2 244 Stunden im Jahr. Das Weinbaugebiet Mähren setzt sich aus insgesamt vier Weinbauuntergebieten zusammen: Znojemsko, Mikulovsko, Velkopavlovicko und die Mährische Slowakei. Unter den Weißweinen werden am meisten folgende Sorten gezüchtet: Müller Thurgau 11 %, Grüner Veltliner 11 %, Welschriesling 8,4 %. Zu den meist verbreiteten Rotweinsorten zählen: Saint Laurent 9 %, Frankennwein 7 %, Blauer Burgunder 4 %.

Alle Informationen über südmährische Weine und Kontakte an Winzer finden Sie unter [www.wineofczechrepublic.cz](http://www.wineofczechrepublic.cz).



# Turistická oblast Brno a okolí

## Touristisches Gebiet Brno und Umgebung

### ŘEMESLNÉ VÝROBKY/HANDWERKLICHE ERZEUGNISSE

#### **NV Atelier (Ing. Nepevná Vlastimila)**

**Adresa/Adresse:** Havířská 956, Rosice 665 01

**Tel.:** +420 545 141 474

**Mobil/Handy:** +420 603 707 766

**E-mail:** vlastimila.nepevna@seznam.cz

**Web:** www.keramika-rosice.cz

#### **90% ruční výroba, praxe 20 let v oboru.**

Výroba točené užitkové keramiky. Výroba klasické hrnčičské produkce, tj. hrnky, vázy, džbány, svícny, dózy, popelníky, zvonky a jiné. Keramika je vypalovaná v rozmezí teplot 1 150 až 1 220 °C (podle použité hlíny). Výrobky splňují platné hygienické normy a mohou se používat v mikrovlnné troubě a mýt v myčce. Prodej zejména na řemeslných trzích a od února 2012 i přímo z dílny.

#### **90%ige Handarbeit, Fachpraxis 20 Jahre.**

Herstellung von gedrehter Gebrauchskeramik. Herstellung von üblichen Töpferwaren wie Becher, Vasen, Krüge, Kerzenhalter, Dosen, Aschenbecher, Glocken etc. Die Keramik wird bei 1 150 bis 1 220 Grad gebrannt (je nach dem verwendeten Ton). Die Erzeugnisse erfüllen geltende Hygienenormen und sind für Mikrowelle und Geschirrspüler geeignet. Der Verkauf erfolgt insbesondere an handwerklichen Jahrmärkten und seit Februar 2012 direkt in der Werkstatt.

#### **Keramika Tomáš Macek, Atelier ŠMELCOVNA 173 (Keramik)**

**Adresa/Adresse:** Maršov 664 71

**Tel.:** +420 549 430 508

**Mobil/Handy:** +420 603 712 828

**E-mail:** macek@artkeramika.cz

**Web:** www.artkeramika.cz

#### **100% ruční výroba, praxe v oboru od roku 1989.**

Výroba keramiky z kameniny pálené jak v elektrické peci, tak i v živém ohni. Povrchy přírodní – modré, zelené, žluté, ale i hnědé. Výrobky lze pořídit přímo v dílně na Šmelcovně (Je možné si ji také prohlédnout), v e-shopu na webu a v galeriích v Tišnově a Malhostovicích.

#### **100% Handarbeit, Fachpraxis seit 1989.**

Herstellung der Keramik aus Steinzeug, gebrannt im elektrischen Ofen sowie im Feuer. Naturoberflächen – blau, grün, gelb und braun. Die Erzeugnisse sind direkt in der Werkstatt Šmelcovna (dabei ist die Werkstatt zu besichtigen), im Online-Shop und in Galerien in Tišnov und Malhostovice zu kaufen.

#### **EK Keramika spol s.r.o. (Martin Stavel)**

**Adresa/Adresse:** Terezy Novákové 75,  
621 00 Brno

**Mobil/Handy:** +420 603 257 699

**E-mail:** stavel.martin@seznam.cz

**Web:** www.ekkeramika.cz

#### **Praxe v oboru více než 20 let, 100% ruční práce.**

Ručně točená užitková a dekorativní keramika. Je pro ni specifická kombinace světlé matné glazury a dekorovaného střepu pokrytého burelem. Páleno v elektrických pecích na 1 160 °C. Veškeré výrobky jsou určeny pro každodenní použití. Zakoupit je lze na jarmarcích i přímo v dílně (možnost objednat i na zakázku).

#### **Fachpraxis mehr als 20 Jahre, 100% Handarbeit.**

Handgedrehte Gebrauchskeramik und dekorative Keramik. Spezifisch für sie ist die Kombination der hellen matten Glasur und Dekorscherben in Brauntönen. Gebrannt in elektrischen Öfen bei 1 160 °C.

Alle Erzeugnisse sind für den täglichen Gebrauch geeignet. Sie sind an den Jahrmärkten sowie direkt in der Werkstatt zu kaufen (kundespezifische Bestellung möglich).

### **Umělecké kovářství Deiss & Juříček (Kunstschmiede)**

**Adresa/Adresse:** Neumannova 250/9,  
602 00 Brno-Pisárky  
**Tel.:** +420 543 246 181  
**Mobil/Handy:** +420 605 267 980  
+420 604 206 741  
**E-mail:** deiss@kovarstvibrno.cz  
**Web:** www.kovarstvibrno.cz

Umělecké kovářství Deiss & Juříček se zaměřuje na ruční uměleckokovářskou výrobu, moderní atypickou zámečnickou výrobu, restaurování a zhotovování replik. Zkušenosti a um v oboru kovářství vyplývají z tradice kovářské a zámečnické dílny rodu Rybů, která spadá již do doby mocnářství a první republiky. Mistři vyučení v této kovářské dílně v předválečném období ještě stačili předat své zkušenosti, tradiční technologie a fortel.

Die Kunstschmiede Deiss & Juříček orientiert sich auf die Herstellung von Kunstschmiedeprodukten und modernen atypischen Schlossereiprodukten, auf die Restaurierung und Herstellung von Repliken. Die Erfahrungen und das Können im Bereich Schmiedehandwerk beruhen auf der Tradition der Schmiede- und Schlosserwerkstatt der Familie Ryba noch aus der Zeit der Monarchie und der ersten Republik. Die Meister ausgebildet in dieser Schmiedewerkstatt in der Vorkriegszeit konnten noch ihre Erfahrungen, traditionelle Technologien und das Können weitergeben.

### **Oldřich Bartošek**

**Adresa/Adresse:** Bratří Mrázků 586,  
Křenovice 683 52  
**Tel. /Fax:** +420 544 223 409  
**Mobil/Handy:** +420 606 425 763  
**E-mail:** o.bartosek@volny.cz  
**Web:** www.kovarstvibartosek.cz

### **Praxe v oboru od roku 1992, převážně ruční výroba.**

Dílna se zabývá převážně ruční individuální zakázkovou uměleckokovářskou výrobou a restaurováním kovaných památek na základě rozhodnutí Ministerstva kultury ČR. Oldřichu Bartoškovi bylo uděleno povolení k restaurování kulturních památek v rozsahu uměleckořemeslných děl ze železa, litiny, děl kovářských, zámečnických a kovolijeckých. Svou práci usiluje mimo jiné i o to, aby z historie zůstaly zachovány věci vyrobené zručností našich předků, které jsou součástí naší kultury, vzdělanosti i historie.

### **Fachpraxis mehr seit 1992, überwiegend Handarbeit.**

Die Werkstatt befasst sich überwiegend mit der Herstellung von individuellen Kunstschmiedeprodukten und mit der Restaurierung von geschmiedeten Denkmälern nach der Entscheidung des Tschechischen Kulturministeriums. Oldřich Bartošek wurde eine Bewilligung zur Restaurierung von geschmiedeten Kulturdenkmälern im Umfang von kunsthandwerklichen Werken aus Eisen, Gusseisen, von Schmiede-, Schlosser- und Metallgusswerken erteilt. Mit seiner Arbeit strebt er unter anderem auch danach, dass uns Sachen aus der Geschichte erhalten bleiben, die unsere Vorfahren mit bewundernswürdiger Handfertigkeit schufen und die einen Bestandteil unserer Kultur, Bildung und Historie darstellen.

### **Kyjovské kroje – půjčovna krojů a krojových doplňků/Kyjovské kroje (Trachten aus Kyjov) – Herstellung und Verleih von Trachten**

**Adresa/Adresse:** Přemyslovo náměstí 41,  
627 00 Brno-Slatina  
**Tel.:** +420 548 219 846  
**Mobil/Handy:** +420 607 116 676  
**E-mail:** pujcovna@kyjovskekroje.cz  
**Web:** www.kyjovskekroje.cz

Kroje (tradiční lidové oděvy) původně začali vyrábět jen za účelem půjčování, ale v posledních několika letech vyrábí kroje i na zakázku. Výrobce lze kontaktovat přes e-mail.



Die Trachten (traditionelle Volkskleidung) wurden anfangs nur zum Zweck deren Ausleihe hergestellt, aber in den letzten Jahren werden sie auch im Auftrag gefertigt. Die Hersteller sind per E-Mail zu kontaktieren.

**Moravská ústředna Brno, družstvo umělecké výroby (výroba hraček, hlavně textilních)/ Moravská ústředna Brno (Mährische Zentrale Brno), Genossenschaft für die Kunstproduktion (Herstellung von Spielzeug, insbesondere von Stoffspielzeug)**

**Adresa/Adresse:** Bohunická 52,  
657 44 Brno-Horní Heršpice  
**Tel.:** +420 547 101 911  
+420 737 278 919  
**Mobil/Handy:** +420 767 278 919  
**E-mail:** info@mubrno.cz  
**Web:** www.mubrno.cz

Výroba hraček. Výrobky jsou k zakoupení prostřednictvím e-shopu, v prodejnách hraček a v obchodních řetězcích, nebo v podnikových prodejnách v Brně a ve Znojmě. Do výroby se lze podívat v rámci exkurzí „Jak se vyrábí hračky“ nebo „Jak se dělal Krtek do kosmu“.

Spielzeugherstellung. Die Erzeugnisse sind im Online-Shop, in den Spielzeugläden und Handelsketten oder in Eigenverkaufsstellen in Brno und Znojmo zu kaufen. Die Produktionsstätte ist im Rahmen der Exkursion „Wie das Spielzeug hergestellt wird“ oder „Wie der Maulwurf im Weltall gemacht wurde“ zu besichtigen.

**Hana Hotárková (vyšívání)/Hana Hotárková (Stickerei)**

**Adresa/Adresse:** 9. května 203,  
664 71 Veverská Bítýška  
**Mobil/Handy:** +420 733 545 152  
**E-mail:** HanaHotarkova@seznam.cz  
**Web:** www.krajecsky-hotaha.cz

**100% podíl ruční práce.**

Výroba deček, pokrývek, ubrusů, prostírání, záclonek i kapesníků technikou richelieu (prolamované

vyšívání). Výrobky lze zakoupit v e-shopu přímo na webu. Jedná se o ruční vyšívku bez použití stroje. **100% Handarbeit.**

Herstellung von Deckchen, Bettdecken, Tischdecken, Tischzeug, Gardinen und Taschentücher mit Richelieu-Technik (Ausschnittstickerei). Die Erzeugnisse sind im Online-Shop zu kaufen. Es handelt sich um eine Handstickerei ohne Maschineneinsatz.

**Tierra Verde (textil z biobavlny, kosmetika) Tierra Verde (Textilien aus Bio-Baumwolle, Kosmetik)**

**Adresa/Adresse:** Nádražní 394,  
684 01 Slavkov u Brna  
**Tel.:** +420 511 119 820  
**Mobil/Handy:** +420 604 500 164  
**E-mail:** nf@tierraverde.cz  
**Web:** www.tierraverde.cz

Tierra Verde je česká firma, která se zabývá výrobou ručníků, osušek a síťových tašek z biobavlny, ekotášek z recyklovaných výrobků a přírodní kosmetiky. Biobavlna je pěstována na ekofarmách, které se zaměřují na pěstování potravin a bavlny podle jasně stanovených pravidel. Na těchto ekofarmách je zakázáno používání toxických chemických pesticidů, insekticidů a hnojiv a geneticky modifikovaných organismů. Farmy usilují o vybudování biologicky rozmanitého zemědělského systému a udržení úrodnosti půdy přirozenou cestou.

Tierra Verde ist ein tschechisches Unternehmen, das sich mit Herstellung von Handtüchern, Badetüchern und Netztaschen aus Bio-Baumwolle sowie von Ökotaschen Recycling-Stoffen oder Kosmetik befasst. Die Bio-Baumwolle wird auf Biohöfen angebaut, die sich auf den Anbau von Bio-Lebensmitteln und Bio-Baumwolle nach klar festgestellten Regeln orientieren. Auf diesen Biohöfen ist die Verwendung von chemischen Düngemitteln, Pestiziden, Insektiziden und genetisch veränderten Organismen untersagt. Die Biohöfe streben nach dem Ausbau eines biologisch vielfältigen landwirtschaftlichen Systems und nach der Erhaltung der langfristigen natürlichen Bodenfruchtbarkeit.

## POTRAVINY/LEBENSMITTEL

### **Klášteří officína (Ing. Marek Motyčka) – omáčky, sirupy, bylinné produkty / Klosteroffizin (Ing. Marek Motyčka) – Soßen, Säfte, Kräuterprodukte**

**Adresa/Adresse:** Bezručova čtvrt' 1115,  
Kuřim 664 34

**Provozovna/Betrieb:** Sušilovo náměstí 6/13,  
683 01 ROUSÍNŮV

**Tel.:** +420 544 528 853

**Mobil/Handy:** +420 776 767 020  
+420 776 565 309

**E-mail:** info@klasterofficina.cz  
marek.motycka@volny.cz

**Web:** www.klasterofficina.cz

Výrobky jako takové mají tradici několik desítek let, pan Motyčka podniká od roku 1998.

Klášteří officína navazuje na tradici středověkých klášterních lékáren. Jejím cílem je znovuobjevení zapomenutých receptur. Hlavní část sortimentu tvoří bylinné sirupy, které jsou slazeny fruktózou a dodávají se hlavně do „Zdravých výživ“, ale i do lékáren. Dalším tradičním výrobkem jsou bylinné likéry. U každého bylinného výrobku se mimo jiné uvádí jeho léčebné účinky, popř. dávkování, zda byl schválen Státním zdravotním ústavem a podobně. Výrobky lze zakoupit v prodejnách po celé ČR (seznam je na webu) nebo přímo přes e-shop.

Die Erzeugnisse an sich haben schon einige Jahrzehnte Tradition, Herr Motyčka ist seit 1998 unternehmerisch tätig.

Die Klosteroffizin knüpft an die Tradition der mittelalterlichen Klosterapotheken an. Ihr Ziel ist es, die vergessenen Rezepturen wieder zu entdecken. Zum Hauptsortiment gehören Kräutersäfte, die mit Fructose gesüßt und vor allem in Bioläden und Apotheken geliefert werden. Zu den weiteren traditionellen Produkten gehören auch Kräuterliköre. Bei jedem Kräuterprodukt werden unter anderem seine Heilwirkungen, ggf. Dosierung aufgeführt oder ob es vom Staatlichen medizinischen Institut zugelassen wurde etc. Die Produkte sind in Läden in der ganzen Tschechischen Republik (Liste der Läden steht im Internet) oder direkt im Online-Shop zu kaufen.

### **Vinařství Karel Válka**

**Adresa/Adresse:** Kroužek 428,

691 64 Nosislav

**E-mail:** sklep mistr@karelvalka.cz

**Web:** www.karelvalka.cz

Vinařství kromě vína nabízí vinné želé a vinné želé v čokoládě.

Das Weingut bietet neben der Weinproduktion Weingelee oder Weingelee in Schokolade.

## FARMY/FARMEN

### **Přírodní areál Zlobice/Naturgelände Zlobice**

**Adresa/Adresse:** Zlobice u Malhostovice

**Mobil/Handy:** +420 775 702 167  
+420 777 754 812

**E-mail:** info@schok.cz

**Web:** http://zlobice.schok.cz

Přírodní areál Zlobice je bývalý vojenský prostor u obce Malhostovice. Leží asi 15 km severně od Brna směrem na Svitavy v blízkosti hlavní silnice č. 43 mezi městem Kuřim a obcí Malhostovice.

V přírodním areálu Zlobice se mohou návštěvníci seznámit se šetrným chovem ovcí a koz, navštívit



Chov koz v přírodním areálu Zlobice u Malhostovic  
Ziegenzucht im Naturgelände Zlobice bei Malhostovice

občerstvení v Kolibě, využít nabídku ubytování nebo si koupit výrobky z chovu ovcí a koz.

Na Zlobici si můžete zakoupit:

- výrobky z ovčí vlny - příkrývky, polštáře, spací pytle a další
- kozí a ovčí sýry
- domácí jehněčí klobásy
- jehněčí maso

Sezonní ubytování (přibližně od dubna do října) je na Zlobici možné ve čtyřlůžkových až šestilůžkových chatkách.

Das Naturgelände Zlobice ist ein ehemaliges militärisches Gelände, das sich nicht weit von der Gemeinde Malhostovice befindet. Es liegt ungefähr 15 km nördlich von Brno entfernt, Richtung Svitavy in der Nähe der Hautstraße Nr. 43 zwischen der Stadt Kuřim und der Gemeinde Malhostovice. Im Naturgelände Zlobice können sich die Besucher mit der ökologischen Schaf- und Ziegenhaltung bekannt machen, sich im Restaurant Koliba erfrischen, sich unterbringen lassen oder Schaf- und Ziegenprodukte kaufen.

In Zlobice können Sie sehr viele Schaf- und Ziegenprodukte kaufen:

- Produkte aus Schafwolle – Decken, Kissen, Schlafsäcke etc.,
- Ziegen- und Schafkäse,
- hausgemachte Lammbatwurst,
- Lammfleisch.

Saisonunterkunft (ungefähr vom April bis Oktober) ist in Zlobice in Vier- bis Sechsbett-Bungalow möglich.

### **Ekofarma Jalový dvůr/Biohof Jalový dvůr**

**Adresa/Adresse:** Jalový Dvůr, Heršpice 684 01

**Mobil/Handy:** ovce, ovčí produkty,  
MVDr. Markéta Sedlinská:  
+420 777 107 226

**E-mail:** sedlinskam@vfu.cz

**Web:** www.jalovydvor.cz

Ekofarma Jalový dvůr byla založena v roce 1992 a specializuje se na chov ovcí a koní. Statek se nachází na úpatí Žďánického lesa. V jeho okolí je několik chráněných území, ať už pro přírodní nebo archeologické památky. Ekofarma nabízí ovčí produkty. Der Biohof Jalový dvůr wurde 1992 gegründet und er spezialisiert sich auf die Schaf- und

Pferdehaltung. Der Hof befindet sich am Fuß von Ždánický les. In seiner Umgebung gibt es einige Schutzgebiete mit Naturdenkmälern oder archäologischen Denkmälern. Der Hof bietet Schafprodukte an.

### **Jakub Doležal – zemědělská výroba a služby/ Jakub Doležal – landwirtschaftliche Produktion und Dienstleistungen**

**Adresa/Adresse:** Školní 54, 66441 Troubsko

**Mobil/Handy:** +420 731 146 293

**E-mail:** dol.jak@centrum.cz

**Web:** www.jdfarma.wbs.cz

Farma nabízí rostlinné (kvalitní český česnek, cibule, červená řepa, hlávkový salát, brambory, aj.) a živo-

čišné produkty (chovu hus, slepic, kachen a koz – v plánu je například prodej čerstvého koziho mléka) a některé léčivé rostliny (pravidelně aktualizovaný seznam je k dispozici na webu). V případě zájmu je farmáře možné kontaktovat mailem.

Der Hof bietet Pflanzprodukte (den hochwertigen tschechischen Knoblauch, Zwiebel, rote Bete, Kopfsalat, Kartoffeln etc.), Tierprodukte (Gänse-, Hühner-, Enten- und Ziegenzucht – vorgesehen ist z. B. der Verkauf von frischer Ziegenmilch) und einige Heilpflanzen (die regelmäßig aktualisierte Liste steht im Internet zur Verfügung). Sie können den Landwirt per E-Mail kontaktieren.

## PRODEJNY/VERKAUFLÄDEN

### **Sklizeno**

**Adresa/Adresse:** Křídlovická 47,  
603 00 Brno

**Tel.:** +420 530 330 584

**E-mail:** kridlovicka@sklizeno.cz

**Web:** www.sklizeno.cz

### **Otevírací doba prodejny:**

**po–pá 8.00–19.30 hod., so 8.00–12.00 hod.**

Prodejna Sklizeno přináší opravdové jídlo na váš stůl. Opravdové, protože je produktem malých a středních sedláků, farmářů, pěstitelů a výrobců z regionu, kteří se do konvenční prodejní sítě jen těžko dostanou. Opravdové, protože vzniká podle staletí prověřených postupů a receptur bez použití konzervantů, náhražek, škodlivých éček a dalších chemikálií, pouze za použití kvalitních surovin, které byly vyprodukovány lokálně a nemusely na váš talíř cestovat přes půl světa. Opravdové, protože jsou výsledkem poctivé práce, řemeslného umu a často rodinné tradice. Opravdové, protože přirozenou chuť a kvalitu nelze nahradit chemickým koktejlem. Pouze kvalitní jídlo vyprodukované v souladu s přírodou je zdravé.

### **Öffnungszeiten: Mo–Fr 8.00 – 19.30 Uhr, Sa 8.00–12.00 Uhr.**

Der Verkaufsladen Sklizeno (Abgeerntet) bringt das echte Essen auf Ihren Tisch. Das echte, weil es Produkt von kleinen und mittleren Bauern, Farmern, Züchtern und Produzenten aus der Region ist, die sich im herkömmlichen Verkaufsnetz nur schwer durchsetzen können. Das echte, weil es nach den seit Jahrhunderten bewährten Verfahren und Rezepturen, ohne Verwendung von Konservierungsmitteln, Ersatzmitteln, schädlichen E-Nummern und anderen Chemikalien entsteht, ausschließlich unter Verwendung von hochwertigen Ausgangstoffen, die lokal produziert wurden und über die halbe Welt auf Ihren Teller nicht reisen mussten. Das echte, weil es Ergebnis einer ehrlichen Arbeit, des handwerklichen Könnens und oft einer Familientradition ist. Das echte, weil sein natürlicher Geschmack und seine Qualität durch keinen Chemie-Cocktail ersetzbar sind. Nur das hochwertige Essen, das im Einklang mit der Natur produziert wurde, ist gesund.



## Farmářské pochoutky z Jižní Moravy /Leckerbissen von Bauern aus Südmähren

Adresa/Adresse: Nádražní 1, 602 00 Brno  
(budova hlavního nádraží)

Mobil/Handy: +420 607 670 286

E-mail: info@farmarske-pochoutky.cz

Web: www.farmarskepochoutky.cz

### Otevírací doba prodejny: po–ne 6.00–20.00 hod.

Sortiment ocení nejen návštěvníci sezonních farmářských trhů, ale především zájemci o tradiční výrobky a kvalitní potraviny. V nabídce také: čerstvé ovčí, kozí a kravské mléčné výrobky přímo z farem, z masových výrobků zlatá paštika, ze zahrádky jarní salát, velké ledvínové fazole na váhu, 100% ovocné a zeleninové šťávy, z pálenic pivní speciály – pivo s borůvkami, pivo s medem Kvasar, pivní pálenky, z domácí pekárny žitný nebo škvarkový chléb, perníky s marmeládou, nepotravinářské výrobky – suvenýry pro občany města Brna a návštěvníky jižní Moravy. Ocenění výrobků: „Zlatá chuť Jižní Moravy“, „Chuť Jižní

Moravy“, „Regionální potravina“, „Regionální produkt Moravského krasu“, „Specialita Jižní Moravy – suvenýr pro cestovní ruch“<sup>1</sup>

### Öffnungszeiten: Mo–So 6.00–20.00 Uhr.

Das Sortiment bewerten nicht nur Besucher der Saisonmärkte mit Bauernprodukten, sondern vor allem diejenigen, die sich für traditionelle Produkte und hochwertige Lebensmittel interessieren. Im Angebot stehen auch: frische Schaf-, Ziegen- und Kuhmilchprodukte direkt vom Hof, - von Fleischprodukten goldene Pastete, - vom Garten Frühlingsalat, große Gartenbohnen, 100%ige Frucht- und Gemüsesäfte, - von Brennereien Bierspezialitäten – Bier mit Blaubeeren, Bier mit Honig Kvasar, Bierbranntweine, - von der Hausbäckerei Roggen- oder Griebenbrot sowie Lebkuchen mit Marmelade, - von den Nicht-Lebensmittelprodukten – Geschenkartikel für die Bewohner der Stadt Brno und Besucher von Südmähren. Produktauszeichnungen: „Zlatá chuť Jižní Moravy“

<sup>1</sup> www.jizni-morava.cz



Farmářské pochoutky z Jižní Moravy /  
Leckerbissen von Bauern aus Südmähren

(Goldener Geschmack Südmährens), „Chut' Jižní Moravy“ (Geschmack Südmährens), „Regionální potravina“ (Regionales Lebensmittel), „Regionální produkt Moravského krasu“ (Regionales Produkt des Mährischen Karstes), „Specialita Jižní Moravy – suvenýr pro cestovní ruch“ (Spezialität Südmährens – Souvenir für den Fremdenverkehr).

### Spirála

Adresa/Adresse: Kosatcová 1, 612 00 Brno

Tel.: +420 545 217 797

E-mail: spiralabrno@atlas.cz

Otevírací doba prodeje: po 14.00–17.00 hod.,  
út 9.00–14.00 hod., pá 9.00–14.00 hod.

Prodejna registrovaná v sekci bioprodejců PRO-BIO. Hlavní zaměření: prodej biopotravin objednávkou podle katalogu s možností osobního odběru nebo dovozu na místo. Prodej sezonní zeleniny, ovoce a mléčných produktů. Spirála je také vegetariánská restaurace.

**Öffnungszeiten: Mo 14.00–17.00 Uhr,**

**Di 9.00–14.00 Uhr, Fr 9.00–14.00 Uhr.**

Verkaufsladen, der in der Sektion der Bio-Verkäufer PRO-BIO eingetragen ist. Hauptorientierung: Verkauf von Bio-Lebensmitteln per Bestellung nach dem Katalog, persönliche Abholung oder Lieferungen an den gewünschten Ort möglich. Verkauf von saisonal erzeugten Gemüse- und Obstsorten und Milchprodukten. Spirála ist auch ein vegetarisches Restaurant.

## TRHY/MÄRKTE



Bystrcké farmářské trhy/Bauernmärkte in Brno-Bystrc

### Bystrcké farmářské trhy – Farmermärkte in Bystrc

Adresa/Adresse: Přístavní 38,

635 00 Brno-Bystrc

Web: [www.orea.cz/\\_dataPublic/](http://www.orea.cz/_dataPublic/FileStorage/f00828db4af9523a08fd833e-41fe2a0c/trhy_2011.pdf)

[FileStorage/f00828db4af9523a08fd833e-41fe2a0c/trhy\\_2011.pdf](http://www.orea.cz/_dataPublic/FileStorage/f00828db4af9523a08fd833e-41fe2a0c/trhy_2011.pdf)

Provozní doba: od dubna do konce října, každou neděli 8–13 hod.

Öffnungszeit: April–Oktober, jeder Sonntag 8–13 Uhr

### Farmářská tržnice Brno Farmermarkt Brno

Adresa/Adresse: Skandinávská 4,

619 00 Brno-Dolní Heršpice

Tel.: +420 777 728 612

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

Web: [www.farmarskatrznice.cz](http://www.farmarskatrznice.cz)

Provozní doba: vždy v sobotu cca 9–15 hod.

Öffnungszeit: immer am Samstag ca. 9–15 Uhr

### Tišnovské trhy Märkte in Tišnov

Adresa/Adresse: Náměstí Míru, Tišnov

Mobil: +420 776 670 608

+420 739 655 953

E-mail: [i.entlerova@email.cz](mailto:i.entlerova@email.cz)

Web: <http://trhy.tisnovsko.eu/>

Provozní doba: každou sobotu 8–11 hod.

Öffnungszeit: jeden Samstag 8–11 Uhr

# Turistická oblast Pálava a Lednicko-valtický areál / Touristisches Gebiet Pálava und Gebiet Lednice-Valtice

## ŘEMESLNÉ VÝROBKY/HANDWERKLICHE ERZEUGNISSE

### **Blanařová Ivana**

**Adresa/Adresse:** Brumovice 382, 691 11

**Tel.:** +420 519 423 762

**Mobil/Handy:** +420 608 341 552

**E-mail:** [info@kroje.cz](mailto:info@kroje.cz)

**Web:** [www.kroje.cz](http://www.kroje.cz)

Převážně ruční výroba, u vyšiviek i strojní (záleží na objednávce), tradiční výrobky.

Prodej materiálů na výrobu krojů, církevních rouch, historických uniforem a kostýmů, krojových

součástí a doplňků, vyšívání. Možnost objednat přes e-shop.

Überwiegend Handarbeit, bei Stickereien auch Maschineneinsatz möglich (auftragsbedingt), traditionelle Produkte.

Verkauf von Materialien für die Herstellung von Trachten, Priesterkleidungen, historischen Uniformen und Kostümen, Trachtenteilen und Accessoires, Stickerei. Bestellungen im Online-Shop möglich.

## POTRAVINY/LEBENSMITTEL

### **Rybníkářství Pohořelice/Rybníkářství Pohořelice, a.s. (Teichwirtschaft)**

**Adresa/Adresse:** Vídeňská 717,

691 23 Pohořelice

**Tel.:** +420 519 424 372

**E-mail:** [info@rybnikarstvi-pohorelice.cz](mailto:info@rybnikarstvi-pohorelice.cz)

**Web:** [www.rybnikarstvi-pohorelice.cz](http://www.rybnikarstvi-pohorelice.cz)

Rybníkářství Pohořelice se zaměřuje na produkci sladkovodních tržních ryb, zejména kapra. Právě kaprům z místního chovu bylo na základě rozhodnutí Evropské komise z roku 2007 uděleno Chráněné označení původu Pohořelický kapr, které zákazníkovi garantuje vysokou jakost výrobku a vysokou přidanou hodnotu takto označeného výrobku. Celý výrobní cyklus kapra probíhá v daném regionu. Pro-

dukce ryb je založena na využití bohatého zdroje přirozené potravy pro ryby v místních rybnících a k příkrmování ryb jsou použity obiloviny místní produkce, často i v potravinářské kvalitě. Kromě kapra, který představuje cca 85 % celkové výroby, jsou chováni tolstolobici, amuři, líni, candáti, štiky nebo sumci.

Celoročně je možno kromě obchodů nákup ryb na hlavních sádkách firmy ve Velkém Dvoře u Pohořelic (sezonně v prodejně ryb v areálu střediska ve Velkém Dvoře) nebo přes e-shop na webu.

Die Firma Rybníkářství Pohořelice orientiert sich auf die Produktion von Süßwasserfischen, insbesondere von Karpfen. Gerade der Karpfen aus der lokalen Zucht in Pohořelice erhielt 2007 nach der Entscheidung der Europäischen Kommission



Rybníkářství Pohořelice/Rybníkářství  
Pohořelice, a.s. (Teichwirtschaft)

die geschützte Ursprungsbezeichnung, die dem Kunden hohe Produktqualität und den richtigen Mehrwert eines so bezeichneten Produkts garantiert. Der ganze Produktionszyklus des Karpfens erfolgt in dieser Region. Die Fischproduktion beruht auf der Nutzung der reichen Quelle an der Naturnahrung für Fische in den örtlichen Teichen und zur Zufütterung wird Getreide aus der lokalen Produktion, oft in Lebensmittelqualität, verwendet. Neben Karpfen, der ca. 85 % der Gesamtproduktion darstellt, werden Silberkarpfen, Amurkarpfen, Schleien, Zander, Hechte oder Welse gezüchtet. Verkauf über das ganze Jahr in Geschäften, aus den Fischbehältern der Firma in Velký Dvůr bei Pohořelice (saisonal im Fischladen auf dem Gelände des Standorts in Velký Dvůr) oder im Online-Shop.

### Vinařský dvůr

**Adresa/Adresse:** Za humny 176,  
691 07 Němčičky  
**Web:** [www.vinarsky-dvur.cz](http://www.vinarsky-dvur.cz)

Vinařský dvůr se kromě produkce vína věnuje i výrobě dalších produktů: rúželé (želé z vinného moštu) nebo biovínovice.

Der Weinhof widmet sich neben der Weinproduktion auch der Herstellung weiterer Produkte: rúželé (Gelee aus Weinmost) oder Bioweinschnaps.

### PROQIN s.r.o.

**Adresa/Adresse:** Vrchní 513, 691 63 Velké Němčice  
**E-mail:** [kamil.prokes@proqin.cz](mailto:kamil.prokes@proqin.cz)  
**Tel.:** +420 776 029 080  
**Web:** [www.proqin.cz](http://www.proqin.cz)

Vinařství nabízí kromě vín také révový vinný olej vlastní výroby.

Der Winzer bietet nicht nur eigene Weine an, sondern auch das Öl aus Weintraubenkernen.

### Vinařství rodiny Košuličovy/Familienweingut Košulič

**Adresa/Adresse:** Vinný sklep v ulici Na Hradbách,  
Hustopeče  
**Tel.:** +420 775 651 555  
**E-mail:** [vinnysklep@vinnysklep.net](mailto:vinnysklep@vinnysklep.net)

Toto rodinné vinařství nabízí kromě vín i vinné želé, bezinkové želé a v sezoně prodej meruněk.



Dieses Familienweingut bietet neben der Weinproduktion auch Weingelee, Holundergelee an oder Marillenverkauf in der Saison.

### **SONBERK**

**Adresa/Adresse:** Sonberk 1, 691 27 Popice

**Tel.:** +420 777 630 434

**Web:** [www.sonberk.cz](http://www.sonberk.cz)

**E-mail:** [sonberk@sonberk.cz](mailto:sonberk@sonberk.cz)

Kromě vína nabízí toto vinařství: traminovici, med ze sonberského sadu nebo bio meruňkovou marmeládu.

Neben der Weinproduktion bietet dieser Weingut an: Weinschnaps, Honig oder Biomarillenmarmellade.

### **NATURVINI s.r.o.**

**Adresa/Adresse:** Bavory 147, 692 01 Bavory

**Tel.:** +420 725 853 772

**E-mail:** [naturvini@naturvini.cz](mailto:naturvini@naturvini.cz)

**Web:** [www.naturvini.cz](http://www.naturvini.cz)

Vinařství vedle vína nabízí produktovou řadu Vinice – vinné želé, vinnou omáčku, ovocnou pomazánku nebo vinnou hořčici.

Das Weingut bietet neben Wein die Produktreihe Vinice an – Weingelee, Weinsauce, Obstaufstrich oder Weinsenf.



Vinařství Sonberk/Weingut Sonberk

## FARMY/FARMEN

### **Farma Ing. Josef Abrle/Biohof Ing. Josef Abrle**

**Adresa/Adresse:** Rudolfa Gajdoše 191,  
692 01 Pavlov

**Tel.:** +420 519 515 394

**Mobil/Handy:** +420 737 370 039

**E-mail:** [josef.abrle@tiscalicz](mailto:josef.abrle@tiscalicz)

**Web:** [www.bio-produkty.cz](http://www.bio-produkty.cz)

Toto rodinné hospodářství začalo v roce 1991 prvními pokusy se sušením ovoce a zeleniny. V současnosti jsou jejich stěžejními komoditami pěstování vinné révy (jako základ pro biovíno) a pěstování bylin v kvalitě BIO, které tvoří vstupní surovinu pro jejich výrobu biokořenů a relaxačních bylinných koupelí. Hospodaří v CHKO Pálava v n. v. 300 m a je jediným hospodářstvím, které vzhledem ke své poloze v tomto území hospodaří na celé výměře pozemků podle pravidel ekologického zemědělství. Produkce splňuje podmínky

pro označení BIO. Aktivně spolupracují se svazem PRO-BIO na propagaci ekologického zemědělství jako modelová farma.

Dieser Familienbetrieb begann 1991 mit den ersten Versuchen zur Trocknung von Obst und Gemüse. Heute gehören zu ihren Grundartikeln der Anbau von Weinreben (als Grundlage für den Biowein) und der Anbau von Kräutern in Bioqualität zur Produktion von Biokräutern und entspannenden Kräuterbädern. Dieser Familienbetrieb bewirtschaftet Grundstücke im Naturschutzgebiet Pálava rund 300 Meter über dem Meeresspiegel und stellt die einzige Wirtschaft dar, die in Bezug auf ihre Lage in diesem Gebiet die ganze Grundfläche nach den Regeln der ökologischen Landwirtschaft bewirtschaftet. Die Produktion erfüllt die Anforderungen an das Bio-Siegel. Das Unternehmen arbeitet mit dem Pro-Bio-Verband an der Werbung der ökologischen Landwirtschaft als ein Modell-Biohof aktiv zusammen.

# Moravský kras a okolí / Mährischer Karst und Umgebung

## ŘEMESLNÉ VÝROBKY/HANDWERKLICHE ERZEUGNISSE



### Jiří Danzinger

**Adresa/Adresse:** Křtěnovská 175,  
679 74 Olešnice na Moravě  
**Mobil/Handy:** +420 777 908 404  
**E-mail:** [info@modrotisk-danzinger.cz](mailto:info@modrotisk-danzinger.cz)  
**Web:** [www.modrotisk-danzinger.cz](http://www.modrotisk-danzinger.cz)

Pan Danzinger je představitelem již páté generace výrobců modrotisku (tradice 160 let), zcela ruční řemeslná práce.

Modrotisková dílna pracuje v Olešnici na Moravě již od roku 1816. Jedná se o jeden z nejstarších způsobů potiskování líněného a později bavlněného plátna. K tomu zde používají původní dřevěné ruční formy. Následně se plátno potiskuje v barvě indigo – tento výrobní postup se v rodině uplatňuje beze změn od roku 1849. Tajemství správného složení barvy je rodinným pokladem už od 16. století. Lákadlem pro návštěvníky je možnost prohlídky poslední původní dílny v ČR s výkladem a ukázkou výroby. Součástí expozice je prodejna s kompletním sortimentem výrobků (lze je zakoupit také přes e-shop na webu). Velmi oblíbenou atrakcí je pro zákazníky možnost výroby vlastního modrotisku. Herr Danziger stellt bereits die 5. Generation der Blaudruckhersteller dar (Tradition 160 Jahre), vollkommen Handarbeit.

Die Blaudruckwerkstatt datiert sich in Olešnice in Mähren seit 1816. Es handelt sich um eine der ältesten Drucktechnik auf Leinen und später auf Baumwolleinen. Dazu werden Original-Handformen aus Holz verwendet, nachfolgend wird das Leinen in Indigofarbe bedruckt – dieses Produktionsverfahren wird in der Familie ohne Änderung seit 1849 verwendet. Das Geheimnis der richtigen Farbenzusammensetzung ist ein Familienschatz seit dem 16. Jahrhunderts.

Das Lockmittel für die Besucher ist die Möglichkeit der kommentierten Besichtigung der letzten Original-Werkstatt in der Tschechischen Republik mit der Vorführung der Herstellung. Bestandteil der Ausstellung ist der Verkaufsladen mit dem kompletten Produktsortiment (die Produkte sich auch im Online-Shop zu kaufen). Zu der sehr beliebten Attraktion für die Besucher ist die Möglichkeit der Herstellung des eigenen Blaudruckes.

## Zábojová Zdena (ruční tkaní koberců)/Zábojová Zdena (Handwebteppiche)

Adresa/Adresse: Sebranice 106  
Tel.: +420 516 462 827  
Mobil/Handy: +420 721 330 693  
E-mail: zdenka.zabojova@tiscali.cz  
Web: www.zabojova.cz

**100% ruční práce, 100% české suroviny, praxe v oboru 25 let.**

Tradice ručního tkaní sahá do dávné minulosti, tkaní na ručních stavech se po desetiletí vyvíjelo k dnešním druhům výroby. Výrobky pí Zábojové – vlasové koberce – navázaly na mnohaleté období v družstvech řemeslné výroby, které zanikly na začátku devadesátých let minulého století. Jejich základem jsou přírodní materiály vlna a bavlna, jejich zpracování a dokončovací fáze je čistě na přírodní bázi. Tato přednost vyniká zvláště v dnešní době, kdy jsou ekologicky čisté materiály – nebarvená ovčí vlna a bavlna – příjemným doplňkem interiéru bytu. Zanedbatelná není ani dlouhodobá životnost a stálobarevnost. Vlněné koberce navíc nedráždí pokožku (proto je mají v oblibě alergici)

a koberce lze velmi snadno udržovat – lze je totiž vyprat v běžné automatické pračce (při 30 °C).

**100% Handarbeit, 100% tschechische Rohstoffe, Fachpraxis 25 Jahre.**

Die Tradition des Handwebens reicht in eine ferne Vergangenheit zurück, das Weben auf Handwebestühlen entwickelte sich bis zu den heutigen Herstellungsarten. Die Erzeugnisse von Frau Zábojová – Haarteppiche – knüpften an die langjährige Produktion in den Handwerksgenossenschaften an, die Anfang der neunziger Jahre des letzten Jahrhunderts zugrunde gingen. Deren Grundlage bilden Naturstoffe wie Wolle und Baumwolle, ihre Bearbeitung und Endverarbeitung erfolgen auf rein Naturbasis. Dieser Vorteil wird insbesondere in der heutigen Zeit hoch geschätzt, wenn die ökologisch reinen Stoffe – die nicht gefärbte Schafwolle und Baumwolle – eine gemütliche Atmosphäre in der Wohnung schaffen. Nicht zu vergessen sind auch ihre lange Lebensdauer und die Farbfestigkeit. Darüber hinaus reizen die Wollteppiche die Haut nicht (darum sind sie von Allergikern sehr beliebt) und sind sehr leicht zu pflegen, man kann sie nämlich in der normalen Waschmaschine waschen (bei 30 °C).

## KOSMETIKA A OSTATNÍ/KOSMETIK UND SONSTIGES

### Řemesla z krasu/Handwerke aus dem Karst

Adresa/Adresse: Lažánky 204,  
Blansko 678 01  
Tel.: +420 516 415 002  
Mobil/Handy: +420 606 402 636  
E-mail: vapa1@seznam.cz  
studiotalisman@seznam.cz  
Web: www.remeslazkrasu.cz

Certifikované výrobky, které obdržely značku Moravský kras – regionální produkt:

- včelí produkty: svíčky ze včelího vosku a med
- ručně vyrobená mýdla s rostlinnými oleji (např. mandlovým, olivovým, avokádovým...) nebo

sušenými bylinkami (levandule, meduňka s měsíčkem či konopí)

- ručně malované a batikované hedvábné šály, šátky, kravaty, obrázky a doplňky
- Zertifizierte Produkte mit der Marke Mährischer Karst – regionales Produkt:
- Bienenprodukte: Kerzen aus Bienenwachs und Honig
  - handgemachte Seifen mit Pflanzenölen (z. B. Mandel-, Oliven-, Avocadonöl etc.) oder mit Trockenkräutern (Lavendel, Melisse mit Ringelblume oder Hanf)
  - handgemalte und im Batikverfahren hergestellte Tücher, Schals, Krawatten aus Seide, Bilder und Accessoires.

## POTRAVINY/LEBENSMITTEL

### **Pekárna – Jiří Horák/Bäckerei Jiří Horák**

**Adresa/Adresse:** Rudice 300, 679 06 Jedovnice

**Mobil/Handy:** +420 723 301 171

**E-mail:** bhorakova@seznam.cz

K pečení používá vlastní žitný kvásek, který si sám „pěstuje“. Ve velkých pekárnách už takový postup mizí, tam si většinou vystačí s kváskem práškovým. Chleba se u Horáků peče buď běžný – ten se připravuje napůl z žitné a napůl z pšeničné mouky, nebo černý – ten tvoří hrubší žitná mouka a je dochucen slunečnicovými či dýňovými semínky. Prodává se v rodinné pekárně přímo v Rudici. Mouku pekař kupuje od malého soukromého mlynáře z nedalekých Pouzdřan. Nabídku pekařství v moravských Rudicích tvoří nejen chleba a tyčinky, ale také rohlíky, loupáky, šátečky, bábovky či vánočky. Ruční výroba tradice firmy je delší než 10 let.

Zum Backen verwendet er den eigenen Roggensauerteig, den er selber herstellt. In den großen Bäckereien wird dieses Verfahren allmählich nicht mehr

verwendet und meistens durch Sauerteigpulver ersetzt. Bei Familie Horák wird entweder das übliche Weizen-Roggen-Mischbrot oder das Schwarzbrot – aus etwas gröberem Roggenmehl mit Sonnenblumen- und Kürbiskernen – gebacken. Das Brot wird in der Familienbäckerei direkt in Rudice verkauft. Das Mehl kauft der Bäcker von einem kleinen Privatmüller aus dem nahe liegenden Dorf Pouzdřany. Das Angebot der Bäckerei im mährischen Rudice umfasst nicht nur Brot und Brotstäbchen, sondern auch Hörnchen, Plunderhörnchen, gefüllte Teigtaschen, Napfkuchen oder Christstollen. Die Handproduktion ist Familientradition seit über 10 Jahren.

### **Zdeňka Zachovalová (výroba perníčků)/Zdeňka Zachovalová Leberkuchenherstellung)**

**Adresa/Adresse:** Absolonova 2252/11,  
678 01 Blansko

**Mobil/Handy:** +420 776 047 917

**E-mail:** zdenicka.zachovalova@seznam.cz



Zdobení perníčků/Lebkuchen dekorieren

### **90% ruční výroba, praxe v oboru více než 5 let.**

Perníčky vyrábí paní Zachovalová již řadu let, posledních 5 let je jí koníček zdrojem obživy. Každoročně se účastní mnoha výstav a předváděcích akcí. Perníčky lze objednat prostřednictvím e-mailu.

### **90%ige Handproduktion, Berufserfahrung seit über 5 Jahren.**

Die Lebkuchen bäckt Frau Zachovalová seit mehreren Jahren, seit den letzten 5 Jahren ist ihr Hobby zur Unterhaltsquelle für sie geworden. Jedes Jahr nimmt sie an verschiedenen Ausstellungen und Vorführungsveranstaltungen teil. Die Lebkuchen sind per E-Mail zu bestellen.

### **Rybářství Skalní mlýn /Fischwirtschaft Skalní mlýn**

**Adresa/Adresse:** Lažánky 200, 678 01 Blansko

**Mobil/Handy:** +420 602 550 140,

**objednávky/Bestellungen + 420 606 624 913**

**E-mail:** rybarna@smk.cz

**Web:** www.punkevnipstruh.cz

### **Praxe v oboru 30 let, 100% místní produkce.**

Rybářství se nachází v krásném prostředí CHKO Moravský kras nedaleko města Blanska. Lokalita je ekologicky čistá díky zvýšené ochraně životního prostředí a vzhledem k absenci aplikace chemických posypů nedochází ke znečištění podzemních vod. Rybářství je zásobováno vodou z říčky Punkvy, která vyvěrá z podzemí v nedalekých Punkevních jeskyních v NPR Vývěry Punkvy. Zabývá se intenzivním chovem lososovitých ryb v rybochovném zařízení. Chovanými druhy jsou pstruh duhový (*Oncorhynchus mykiss*) a siven americký (*Salvelinus fontinalis*). Roční produkce se pohybuje okolo 45 tun ryb s tím, že kapacita chovu je kolem 70 tun. Velikost tržních ryb se pohybuje od 250 g do 400 g. Od roku 2008 vlastní ochrannou známku „Punkevní pstruh“.

### **Berufserfahrung von über 30 Jahren, 100%ige lokale Produktion**

Die Fischwirtschaft befindet sich im wunderschönen Naturschutzgebiet Mährischer Karst nicht weit von der Stadt Blansko entfernt. Die Lokalität ist durch

den erhöhten Umweltschutz ökologisch sauber und dank des Verzichts auf den Einsatz von chemischen Pflanzenschutzmitteln kommt es zu keiner Verunreinigung von Grundwasser. Mit dem Wasser wird die Fischwirtschaft von dem kleinen Fluss Punkva versorgt, der in den nahe liegenden Punkva-Höhlen im Nationalen Naturreservat Vývěry Punkvy entspringt. Die Fischwirtschaft befasst sich mit der intensiven Aufzucht von forellenartigen Fischen in geeigneten Wasseranlagen. Gehalten werden Regenbogenforelle (*Oncorhynchus mykiss*) und Bachsaibling (*Salvelinus fontinalis*). Die Jahresproduktion beläuft sich auf 45 Tonnen Fisch, wobei die Zuchtkapazität ungefähr 70 Tonnen beträgt. Die Größe der Marktfische beträgt 250 g bis 400 g. Seit 2008 tragen die Fische eigene Handelsmarke „Punkevní pstruh“ (Punkva-Forelle).

### **Mlékárna Olešnice, RMD/Mlékárna Olešnice, RMD (Molkerei)**

**Adresa/Adresse:** Tržní 376,

679 74 Olešnice na Moravě

**Tel.:** +420 516 528 511

**E-mail:** info@mleko.cz

**Web:** www.mleko.cz

Mlékárna Olešnice, rolnické mlékařské družstvo, je ryze českou soukromou firmou. V současné době patří společnost k významným výrobcům másla, speciálních tvarohů, sýrových specialit, čerstvého mléka a bílých sýrů akawi. Pro maloobchodní trh jsou dodávány tradiční výrobky – čerstvé mléko, zakysané ochucené i neochucené nápoje, kořeněné varianty bílého sýru.

Molkerei Olešnice, landwirtschaftliche Milchgenossenschaft, ist ein rein tschechisches Unternehmen. Heute gehört das Unternehmen zu den bedeutenden Herstellern von Butter, Spezialquark, Käsespezialitäten, von frischer Milch und weißem Akawi-Käse. Der Kleinhandelmarkt wird mit traditionellen Produkten wie frische Milch, Sauermilchgetränke mit oder ohne verschiedene Fruchtzusätze oder würzige Weißkäsevarianten beliefert.



## **ZEMSPOL Sloup – pekařské výrobky/ZEMSPOL Sloup – Bäckerei**

**Adresa/Adresse:** Sloup 221, 679 13 Sloup  
**Tel.:** +420 516 435 315  
**E-mail:** zemspol@zemspol.cz  
**Web:** www.zemspol.cz

Certifikovaný výrobek, který obdržel značku Moravský kras – regionální produkt. Pekárna navazuje na tradici pekařství, kterou na začátku 20. stol. založil Leopold Černý. Pekárna peče z vlastní mouky z obilí vypěstovaného v Moravském krasu.

Zertifiziertes Produkt mit der Marke Mährischer Karst – regionales Produkt. Bäckerei knüpft an die Tradition vom Anfang 20. Jahrhunderts von Leopold Černý. Bäckerei bäckt aus eigenem Mehl vom Getreide aus Mährischem Karst.

## **Včela pro Moravský kras – med a medové produkty/Včela pro Moravský kras – Honig und Honigprodukte**

**Adresa/Adresse:** Vilémovice 77,  
679 06 Jedovnice  
**Mobil/Handy:** +420 724 263 154  
**E-mail:** ziganova.eva@seznam.cz  
**Web:** www.vcelapromoravskykras.cz

Certifikovaný výrobek, který obdržel značku Moravský kras – regionální produkt. Čistý přírodní produkt. Sdružení pořádá také kurzy a přednášky. Zertifiziertes Produkt mit der Marke Mährischer Karst – regionales Produkt. Naturprodukt. Der Verein veranstaltet auch Kurse und Vorträge.

## **TRHY/MÄRKTE**

### **Lidové trhy Boskovice/Volksmärkte Boskovice**

**Adresa/Adresse:** Masarykovo náměstí 11/10,  
680 01 Boskovice  
**Mobil/Handy:** +420 733 332 802  
**E-mail:** lidovetry@seznam.cz

Provozní doba: každou středu 9–16 hod. a každou první sobotu v měsíci 8–12 hod.  
Öffnungszeit: jeden Mittwoch 9–16 Uhr und jeden ersten Samstag im Monat 8–12 Uhr

## **FARMY/FARMEN**

### **Farma Hluboké dvory/Farm Hluboké dvory**

**Adresa/Adresse:** 679 24 Hluboké Dvory 12  
**Mobil/Handy:** +420 731 408 855  
**E-mail:** korenek.zolo@centrum.cz

Nabídka ubytování při výuce jízdy na koni nebo jejím zdokonalování. Výroba ovčích sýrů, možnost nahlédnout pod pokličku technologie výroby.

Součástí areálu je restaurace s kapacitou 50 osob, ve které lze produkty farmy zakoupit.

Unterkunftsangebot beim Reitunterricht für Anfänger und Fortgeschrittene. Herstellung von Schafkäse, es ist möglich, einen kleinen Blick hinter die Kulissen der Produktionstechnologie zu werfen. Bestandteil des Geländes ist ein Restaurant mit der Kapazität von bis zu 50 Personen, in dem die Produkte aus dem Biohof zu kaufen sind.



Farma manželů Vítkových, Kunštát na Moravě  
Bauernhof der Familie Vítek, Kunštát na Moravě

### **Eva Sedláková – Farma dojných a kašmírských koz / Eva Sedláková – Biohof mit der Zucht von Milch- und Kaschmirziegen**

**Adresa/Adresse: Šošůvka 45,  
679 13 Sloup v Moravském krasu**

**Tel.: +420 516 435 371**

**E-mail: sedlak.kozy@centrum.cz**

**Web: www.sedlakkozy.cz**

Farma je v provozu od roku 1990. Na přílehající pastvině vyhání od jara do podzimu stádo čítající 150 koz. Na orné půdě pro kozy pěstují ječmen, oves, tritikale a vojtěškotrávu pro výrobu senáže. Krmná dávka se doplňuje vlastním senem a nákupem soji, lizu a krmné soli. Kozy se dojí dvakrát denně ve vlastní dojrně a mléko se denně zpracovává na sýry a tvaroh. V rámci venkovské agroturistiky lze výrobky zakoupit také přímo na farmě. Pro farmu je typická sezonnost se zahájením v období Velikonoc a ukončením v období Vánoc.

Der Biohof ist seit 1990 in Betrieb. Auf den anliegende Weiden grasen 150 Ziegen vom Frühling bis zum Herbst. Auf dem Ackerboden werden für die Ziegen Gerste, Hafer, Triticale und Luzernegrass für die Anweilksilage angebaut. Die Futtergabe

wird durch das eigene Heu und den Einkauf von Soja, Lecke und Futtersalz ergänzt. Die Ziegen werden zweimal täglich in eigenem Melkhaus gemolken und die Milch wird jeden Tag zur Käse- und Quarkherstellung verarbeitet. Der Käse wird in Bioläden in der ganzen Tschechischen Republik angeboten. Die Produkte sind im Rahmen des Agrotourismus auch direkt im Biohof zu kaufen. Typisch für den Biohof ist der Saisonbetrieb mit dem Beginn zu Osterzeit und dem Ende zu Weihnachtszeit.

### **Vladislav a Emilie Vítkovi – ovčí produkty/ Vladislav a Emilie Vítkovi – Schafprodukte**

**Adresa/Adresse : Palackého 400, 679 72 Kunštát**

**Mobil/Handy: +420 777 247 137**

**E-mail: emilievitkova@seznam.cz**

Farma manželů Vítkových v Kunštátě na Moravě vznikla v roce 1977. Produkce se orientuje na ovčí produkty a jehněčí maso.

Der Hof von Ehepaar Vítkovi ist im Jahre 1977 entstanden. Die Produktion orientiert sich an Schafprodukten und Lammfleisch.

# Turistická oblast Slovácko / Touristisches Gebiet Mährische Slowakei

## ŘEMESLNÉ VÝROBKY/HANDWERKLICHE ERZEUGNISSE

### **Marie Jakubičková – kraslice vyškrabávanou technikou (Vacenovice)/Marie Jakubičková – Ostereier in Kratztechnik (Vacenovice)**

**Adresa/Adresse:** Vacenovice 388, Vacenovice

**Mobil/Handy:** +420 728 777 428

**Web:** [www.tradicnivyrobek.cz](http://www.tradicnivyrobek.cz)

**100% podíl ruční práce, označení „Tradiční výrobek Slovácka“.**

Marie Jakubičková se věnuje vyškrobávání kraslic od svého dětství. Její umění je možné obdivovat na výstavách, lidových trzích a jarmarcích. Má velkou zásluhu na rozvoji a zachování lidových tradic, mimo jiné i tím, že již mnoho let vede kroužek dětí z Vacenovic, kde je učí této tradiční technice výzdoby kraslic. Za ta léta jejíma rukama prošlo několik desítek dívek, ale i chlapců. Ti všichni zasílají své výrobky do soutěží, např. do Libotenice do Asociace lidových malířů a malířek, a získávají zde mnohá ocenění. Marie Jakubičková je rovněž často zvána do škol, kde v době předvelikonoční předvádí své umění a seznamuje žáky s technikou vyškrobávání kraslic, typickou pro její obec Vacenovice. Kraslice Marie Jakubičkové jsou charakteristické typickým slováckým vzorem, stylizovanými květinami, jablíčky či hrozny. Původní barva kraslic ve Vacenovicích byla černá nebo fialová. Dnes se již vyškrobují i kraslice červené a na přání zákazníka lze použít i jinou barvu. Její výrobky lze zakoupit v dílně ve Vacenovicích.

**100%ige Handarbeit, Bezeichnung „Traditionelles Erzeugnis aus der Region Mährische Slowakei“**

Marie Jakubičková widmet sich der Kratztechnik seit ihrer Kindheit. Ihre Kunst kann man auf Ausstellungen und an Volksmärkten oder Jahrmärkten bewundern. Sie macht sich um die Entwicklung

und Erhaltung der Volkstraditionen sehr verdient, unter anderem auch dadurch, dass sie seit mehreren Jahren eine Kindergruppe aus Vacenovice leitet und sie das Verzieren der Ostereier nach dieser traditionellen Technik lernt. Während dieser Zeit sind Dutzende von Mädchen und Jungen durch ihre Hände gegangen, die mit ihren Erzeugnissen viel Anerkennung und Preise erhalten, wie z. B. beim Wettbewerb in Libotenice, der von der Gesellschaft der VolksmalerInnen veranstaltet wird. Marie Jakubičková wird ebenfalls oft in die Schulen eingeladen, wo sie ihre Kunst in der Zeit kurz vor Ostern vorführt und den Schülern die Ostereier Kratztechnik zeigt, die für ihre Gemeinde Vacenovice typisch ist. Die Ostereier von Marie Jakubičková zeichnen sich durch das typische Muster der Mährischen Slowakei wie stilisierte Blumen, Äpfel oder Trauben aus. Die ursprüngliche Farbe der Ostereier aus Vacenovice war schwarz oder violett. Heute werden auch rote Ostereier ausgekratzt und nach Kundenwunsch werden auch andere Farben verwendet. Ihre Erzeugnisse können in der Werkstatt in Vacenovice gekauft werden (siehe Internetseite).

### **Květoslava Malá – kraslice vyškrabávanou technikou / Květoslava Malá – Ostereier in Kratztechnik**

**Adresa/Adresse:** Vacenovice 388, Vacenovice

**Mobil/Handy:** +420 731 585 888

**E-mail:** [kvetka-mala@seznam.cz](mailto:kvetka-mala@seznam.cz)

**Web:** [www.tradicnivyrobek.cz](http://www.tradicnivyrobek.cz)

**100% podíl ruční práce, označení „Tradiční výrobek Slovácka“.**

Květoslava Malá se technice vyškrobávání kraslic naučila od své babičky a maminky již v dětství.

V mládí vyškrabovala kraslice pro šlaháče, jak se ve Vacenovicích říká, ale také pro své kamarádky. Svému koníčku se věnuje při svém povolání (je učitelkou). Pokud jí to dovoluje čas, provádí ukázky v muzeích a na výstavách. Její kraslice jsou charakteristické typickým slováckým vzorem a barvou, která byla původně černá nebo fialová, barvená kdysi známou fialovou tužkou ve spojení s pojídlem šelak a troškou lihu. Správně nabarvené vajíčko je základem pro vyškrabování. Barva se nesmí loupat, aby linie byla čistá a nepraskala – potom se kraslice dobře vyškrabuje. Dnes barví Květoslava Malá kraslice barevně podle přání zákazníků. Typické jsou kraslice slepičí, ale také kachní, husí ale zajímavé jsou také pštrosí. Výrobky lze objednat přes e-mail nebo přímo na uvedené adrese.

**100%ige Handarbeit, Bezeichnung „Traditionelles Erzeugnis der Mährischen Slowakei“**

Květoslava Malá hat die Kratztechnik von ihrer Großmutter und Mutter bereits in ihrer Kindheit

gelernt. Als junges Mädchen hat sie die Ostereier für die Jungs sowie für ihre Freundinnen gekratzt. Ihrem Hobby widmet sie sich beruflich (sie ist Lehrerin) und soweit es nur möglich ist, zeigt sie ihre Kunst in Museen und Ausstellungen. Ihre Ostereier zeichnen sich durch typisches Muster und typische Farbe der Mährischen Slowakei aus, die ursprünglich schwarz oder violett war, gefärbt durch früher bekannten violetten Stift in Verbindung mit dem Bindemittel Schellack und etwas Spiritus. Das richtig gefärbte Ei stellt die Grundlage für das Kratzen dar, die Farbe darf sich nicht schälen, damit die Linie rein bleibt und nicht brüchig ist. Dann geht das Auskratzen leichter. Heute färbt Květoslava Malá die Ostereier nach dem Kundenwunsch. Typische Ostereier sind Hühnereier, aber es werden auch Enteneier oder Gänseeier verwendet und interessant sind auch die Straußeneier. Die Erzeugnisse sind per E-Mail zu bestellen oder unter der aufgeführten Internetseite zu kaufen.



Kraslice Květoslavy Malé/Ostereier von Květoslava Malá



**Josef Benedík – Keramika Benedík /  
Josef Benedík – Keramik Benedík**

**Adresa/Adresse:** Hroznová Lhota 178,  
696 63, Hroznová Lhota  
**Mobil/Handy:** +420 720 100 442  
**E-mail** josefbenedik@gmail.com  
**Web:** www.moravskedeductiv.cz/benedik/

**Pracovní doba:** po–pá: 9.00–15.00 hod.

Josef Benedík v dílně pracuje s vlastnoručně prohnětenou hlínou nakopanou v okolí Hroznové Lhoty. Vytváří džbánky a keramiku – někdy se snaží navazovat na malovanou lidovou keramiku (fajáns), jindy se pustí do klasické hrnčířiny nebo volné tvorby inspirované lidovou barevností. Mezi jeho keramické výrobky patří například mísy, misky, hrníčky, džbány, talíře, kořenky atd.

Provozní doba je v pracovní dny od 9 do 15 hod. Mimo tuto dobu se můžete ohlásit telefonicky nebo zazvonit na zvonek vedle vstupu – v domě je keramická dílna a byt.

Prohlídku keramické dílny je možné spojit s výrobou vlastního hliněného hrnečku třeba pro ranní kávu. Součástí dílny a galerie je také Informační centrum Moravského dědictví. Kromě keramiky zde můžete nalézt třeba panenky z šustí Ludmily a Marie Kočišových z Vnorov nebo modrotisk rodiny

Jochovy ze Strážnice. Dovíte se také podrobnosti o dalších tradičních regionálních výrobcích.

**Arbeitszeit: Mo–Fr 9.00–15.00 Uhr.**

Josef Benedík arbeitet in seiner Werkstatt mit eigenhändig gegrabenem und geknetetem Ton aus der Umgebung von Hroznová Lhota. Er fertigt Krüge und Töpfe – einmal knüpft er an die handgemalte Bauernkeramik (Fayence) an, ein andres Mal macht er klassische Töpfe oder lässt sich beim freien Schaffen von der Volksfarbigkeit inspirieren. Zu seinen Keramikerzeugnissen gehören z. B. Schalen, Tassen, Krüge, Teller, Gewürzdosens etc.

Öffnungszeiten an Werktagen von 9 bis 15 Uhr. Außerhalb dieser Zeit können Sie sich per Telefon melden oder an der Tür klingeln – im Haus befindet sich sowohl die Werkstatt als auch die Wohnung.

Die Besichtigung der Werkstatt kann mit der Herstellung eigener Keramik tasse z. B. für den Morgenkaffee verbunden werden. Bestandteil der Werkstatt und der Galerie ist auch das Informationszentrum der mährischen Erbschaft. Neben der Keramik können Sie hier auch z. B. Puppen aus Maisstroh von Ludmila und Marie Kočišová aus Vnorovy oder Blaudruck der Familie Joch aus Strážnice finden. Sie erfahren mehr auch über die anderen traditionellen regionalen Erzeugnisse.

V keramické dílně Josefa Benedíka  
In der Keramikwerkstatt von Josef Benedik







Výšivka společnosti Tradice Slovácka/Stickerei der Gesellschaft Tradice Slovácka/Tradition der Mährischen Slowakei

### **Igor Chrástek – zakuřovaná keramika/Igor Chrástek – Schwarzkermik**

**Adresa/Adresse:** Zlechov 522, 687 10 Zlechov

**Mobil/Handy:** + 420 739 025 849

**E-mail:** [katkachrastkova@seznam.cz](mailto:katkachrastkova@seznam.cz)

**Web:** [www.tradicnivyrobek.cz](http://www.tradicnivyrobek.cz)

### **Tradiční výrobek Slovácka.**

Zakuřovaná keramika. K zakoupení v informačních centrech regionu, ve Slováckém muzeu Uherské Hradiště a v místě výroby.

**Ein traditionelles Produkt aus der Mährischen Slowakei.**

Schwarzkermik. Verkauf in Informationszentren der Region, im Mährisch-Slowakischen Museum Uherské Hradiště und in der Werkstatt selbst.

### **Skřivánek Jiří – Umělecký kovář/Skřivánek Jiří – Kunstschmied**

**Adresa/Adresse:** Farma ZD Veselan,

Milokošť 314, 698 01 Veselí nad Moravou

**Mobil/Handy:** +420 777 949 930

**E-mail:** [skrivanek.kovar@seznam.cz](mailto:skrivanek.kovar@seznam.cz)

**Web:** <http://skrivanek-kovar.web-node.cz/kontakt/>

Umělecký kovář Jiří Skřivánek má praxi 12 let v oboru a jeho výrobky zdobí nejen historické budovy, kostely, hrady a zámky, ale i rodinné domy a moderní objekty po celé České republice.

Der Kunstschmied Jiří Skřivánek verfügt über eine 12-jährige Berufserfahrung und seine Produkte schmücken nicht nur historische Gebäude, Kirchen, Burgen und Schlösser sondern auch Wohnhäuser und moderne Objekte in der ganzen Tschechischen Republik.

### **Tradice Slovácka, o. p. s. Blatnička/Gemeinnützige Gesellschaft Tradice Slovácka o. p. s. Blatnička**

**Adresa/Adresse:** Blatnička č. 98,

696 71 Blatnice pod Svatým Antonínkem

**Mobil/Handy:** +420 736 726 142

**E-mail:** [info@tradieslovacka.cz](mailto:info@tradieslovacka.cz)

**Web:** [www.tradieslovacka.cz](http://www.tradieslovacka.cz)

Tradiční výrobek. Kroje – dosud živá součást dnešního života. Aby tomu tak bylo i nadále, vznikla obecně prospěšná společnost Tradice Slovácka. Zakladateli o. p. s. Tradice Slovácka jsou město Uherský Ostroh, obec Blatnička a občanské sdru-



Modrotisk z dílny Arimo  
Blaudruck von der Werkstatt Arimo

žení Spinek z Vnorov. Výroba byla zahájena v lednu 2006. Ve výrobě je užíváno jak strojů, tak i ruční práce, která stále zachovává tradice.

Traditioneller Produkt. Trachten – bisher das lebedige Bestandteil des heutigen Lebens. Um dies zu erhalten, entstand die gemeinnützige Gesellschaft Tradice Slovácka. Die Gründer der Gesellschaft Tradice Slovácka sind die Stadt Uherský Ostroh, die Gemeinde Blatnička und der eingetragene Bürgerverein Spinek aus Vnorovy. Mit der Fertigung wurde im Januar 2006 begonnen. Bei der Fertigung werden Maschinen ebenso wie die Handarbeit eingesetzt, die immer noch alte Traditionen pflegt.

**Josef Janulík – výroba krojové obuvi /Josef Janulík – Herstellung von Trachtenschuhen**

**Adresa/Adresse:** Josefov 84, 696 21 Kostice

**Tel.:** +420 518 372 196

**E-mail:** [MartinJanulik@seznam.cz](mailto:MartinJanulik@seznam.cz)

**Web:** [www.vyrobakrojoveobuvi.cz](http://www.vyrobakrojoveobuvi.cz)

Josef Janulík je držitelem titulu „Nositel tradice“, který uděluje Národní ústav lidové kultury. Vyrábí

tradiční krojovou obuv. Jedná se o ruční práci, při které dodržuje tradiční postupy. Výrobky lze objednat přes e-mail.

Josef Janulík erhielt den Titel „Traditionsträger“, der von dem Nationalinstitut für die Volkskultur erteilt wird. Er fertigt traditionelle Trachtenschuhe. Es handelt sich um die Handarbeit nach den traditionellen Verfahren. Die Produkte sind per E-Mail zu bestellen.

**Arimo, spol. s. r. o. – František Joch / Arimo – František Joch**

**Adresa/Adresse:** J. Skácela 1547,

696 62 Hodonín, Strážnice

**Tel.:** +420 518 332 039

**E-mail:** [arimo@email.cz](mailto:arimo@email.cz)

**Web:** [www.arimo-modrotisk.cz](http://www.arimo-modrotisk.cz)

Firma Arimo navazuje na stoletou tradici barvířské rodiny, založenou Cyrilem Jochem roku 1906.

Firma je rozdělena na výrobu modrotisku a výrobu konfekce. Výrobky je možno zakoupit v sídle firmy (je zde podniková prodejna a firma nabízí možnost

exkurze do dílny modrotisku) nebo v e-shopu na výše uvedených stránkách. Firma dodává i do maloobchodní sítě.

Die Firma Arimo knüpft an die Jahrhunderte alte Tradition der Färberfamilie an, die von Cyril Joch 1906 gegründet wurde.

Die Firma ist in die Blaudruckherstellung und die Konfektionsherstellung aufgeteilt. Die Produkte sind im Firmensitz zu kaufen (es gibt hier einen Firmenladen und es werden Besichtigungen der Blaudruckwerkstatt angeboten) oder im Online-Shop unter der oben aufgeführte Internetseite. Die Firma beliefert auch das Einzelhandelsnetz.

### **Ing. Hana Buchtelová – tkaný textil/Ing. Hana Buchtelová – gewebte Textilien**

**Adresa/Adresse: Malá Vrbka 54,**

**696 73 Hrubá Vrbka**

**Tel.: + 420 518 329 763**

**Mobil/Handy: + 420 603 534 478**

**E-mail: vetracek111@seznam.cz**

**Web: www.rucnitkani.net**

**Praxe v oboru od roku 1994, 100% ruční výroba.**

Horňácká činovať je typem tradiční lidové tkaniny v oblasti Moravského Horňácka. Toto dodnes živé lidové textilní umění je příkladem tkalcovského mistrovství a vzorového bohatství, proto je významnou kulturní hodnotou. V horňácké činovači bylo dosaženo vrcholu lidového tkalcovského projevu na Moravě po technické i výtvarné stránce. Přidružuje se starých tradic jak v technice, tak ve vzorech a barvách. Dříve se horňácká činovať používala na kroje a povlaky na peřiny. V dnešní době se využívá k dekorativním účelům v interiérech bytů nebo jako oděvní doplněk. Přírodním materiálem bylo původně konopí a později se tkalo z bavlny a ze lnu. Z těchto materiálů se tká i dnes. Používá se příze v přírodním odstínu nebo bělená, popř. červené, modré, černé a žlutooranžové odstíny, tak jako byly původní barvy krojů.

Výrobky paní Buchtelové lze zakoupit: ve skanzenu Strážnice a skanzenu Chánovice, v muzeu Uherské Hradiště a doma v místě bydliště s možností předvedení výroby, pokud se zájemci objednají předem. Dále lze umění pí Buchtelové obdivovat na vybraných folklorních akcích – Jízda králů Vlčnov, Strážnické slavnosti, Dny řemesel Chánovice, Hor-





ňácké slavnosti, Slavnosti vína Uherské Hradiště, Mikulášský jarmark Valašské Klobouky, Vánoční trhy Uherské Hradiště.

**Berufserfahrung seit 1994, 100%ige Handarbeit.**

Der Zwillich aus Horňácko ist ein traditionelles Volksgewebe im Gebiet Moravské Horňácko. Diese bis heute lebendige Volkskunst ist ein Beispiel für das meisterhafte Können im Bereich Weberei sowie für die Mustervielfalt, deshalb stellt sie einen bedeutenden kulturellen Wert dar. Im Zwillich aus Horňácko wurde der Höhepunkt der Volkswaberei in Mähren aus der technischen sowie der bildnerischen Sicht erreicht. Er richtet sich nach alten Traditionen sowohl in der Technik, als auch in den Mustern und Farben. Früher wurde der Zwillich aus Horňácko für Trachten und Bettwäsche verwendet. Heute wird er für dekorative Zwecke in Wohnungen oder als Kleidungszubehör genutzt. Verbreitete Webgarne waren ursprünglich Hanf, später Baumwolle und Flachs. Diese Stoffe werden auch heute verarbeitet. Es werden Garne im Naturton oder gebleicht ggf. rote, blaue, schwarze und gelb-orange Farbtöne verwendet, wie die ursprünglichen Trachtenfarben waren.

Die Erzeugnisse von Frau Buchtelová können Sie in Freilichtmuseen in Strážnice und Chánovice, im Museum Uherské Hradiště und bei ihr zu Hause kaufen. Vorangemeldete Besucher können sich die Herstellung ansehen. Die Kunst von Frau Buchtelová können Sie auch bei verschiedenen Folkloreveranstaltungen wie Königsritt in Vlčnov, Festspiele von Strážnice, Handwerkstage in Chánovice, Festspiele von Horňácko, Weinfest in Uherské Hradiště, Nikolaus-Jahrmarkt in Valašské Klobouky, Weihnachtsmärkte in Uherské Hradiště bewundern.

**Ludmila a Marie Kočíšovy – figurky z kukuřičného šustí/Ludmila und Marie Kočíšová – Figuren aus Maisstroh**

**Adresa/Adresse:** Obecnice 252,

696 61 Vnorovy

**Tel.:** +420 518 328 070

**Mobil/Handy:** +420 774 228 002

**E-mail:** kocisovamarie@email.cz

**Web:**

[www.moravskedeductvi.cz/kocisova/](http://www.moravskedeductvi.cz/kocisova/)

Figurky z kukuřičného šustí/Figuren aus Maisstroh



Husopaska, hrabačky sena, muzikanti a šlaháči uprostřed pohybu – to jsou Vnorovjané (obyvatelé vesnice Vnorovy) zakletí do šustí, upravených kukuřičných listů. Paní Ludmila Košičová tyto figurky (například také panenky, zvířátka, betlémy, andělíčky nebo muzikanty) vyrábí už desítky let. Staly se jí životním posláním, za které byla oceněna cenou Nositelka tradice lidových řemesel. Její největší specialitou jsou miniaturní betlémy s koledníčky v makovicích svázaných do kytyce. U paní Košičové se vyučila a v tradici pokračuje její snacha paní Marie Košičová. Výrobky paní Košičové už si zahrály také ve dvou filmech. Figurky si lze prohlédnout na výše uvedené internetové stránce v sekci galerie a poté si je případně u paní Košičové telefonicky objednat. Gänsemädchen, Mädchen mit Heurechen, Musikanten und Knaben mit Osterruten mitten in der Bewegung – das sind die Vnorovjaner (Bewohner der Gemeinde Vnorovy) verzaubert im Maisstroh. Frau Ludmila Košičová erzeugt diese Figuren (auch z. B. Puppen, Tiere, Krippenfiguren, Engel oder Musikanten) seit mehreren Jahrzehnten. Sie wurden zu ihrem Lebensauftrag, wofür ihr die Auszeichnung Trägerin der Tradition der Volkshandwerke erteilt wurde. Ihre größte Spezialität sind Mini-Krippen mit Hirten in Samenkapseln verbunden in einem Strauß. Bei Frau Košičová hat das Handwerk ihre Schwiegertochter Frau Marie Košičová erlernt und sie setzt nun die Tradition fort. Die Erzeugnisse von Frau Košičová haben auch in zwei Filmen gespielt. Die Figuren können Sie sich auf der oben genannten Internetseite unter Galerie ansehen und danach bei Frau Košičová telefonisch bestellen.

### **Lidová umělecká výroba (Čiháková Marie)/ Volkskunstproduktion (Čiháková Marie)**

**Adresa/Adresse: Blatnice 615,**

**696 71 Blatnice pod sv. Antonínkem 615**

**Tel.: +420 518 331 291**

**Mobil/Handy: +420 737 802 387**

**E-mail: cihrab@seznam.cz**

**Web: <http://webtrziste.cz/cihakova>**

Originální ručně dělané kraslice, bohaté vzorem i barvou a svým vzhledem charakteristické pro

obec, ze které pocházejí. Zhotoveny jsou ze slepičích, kachních, husích i pštrosích skořápek. Výrobky lze zakoupit na různých akcích doma i v zahraničí (výrobci se vždy prezentují oblečení v lidových krojích), nebo přímo v dílně.

Handgemachte Original-Ostereier, reich an Mustern und Farben und in ihrer Optik für die Gemeinde charakteristisch, von der sie stammen. Verwendet werden Hühnereier, Enteneier, Gänseeier sowie Straußeneier. Die Erzeugnisse können Sie anlässlich verschiedener Veranstaltungen im Inland sowie im Ausland (die Hersteller präsentieren sich immer in traditionellen Trachten angezogen) oder direkt in der Werkstatt kaufen.

### **Ruční papírna Stará škola/Büttenpapiermühle Alte Schule**

**Adresa/Adresse: Želetice 113, 671 34**

**Tel.: +420 515 273 029**

**Mobil/Handy: + 420 723 365 454**

**E-mail: [handmade.paper@seznam.cz](mailto:handmade.paper@seznam.cz)**

**Web: [www.handmadepaper.cz](http://www.handmadepaper.cz)**

### **90% ruční práce, výrobní postup starý několik stovek let.**

Rodinná firma Stará škola byla založena v roce 1998. Vyrábí se v ní papír způsobem užívaným již před dvěma tisíci lety – ručním čerpáním papíroviny dřevěnou formou opatřenou sítem. Výchozí surovina je z větší části složena z recyklovaných materiálů, z buničiny kombinované s bavlnou a lnem, a je zdobena dle druhu papíru čajovými lístky, kávovinou, bavlněnými vlákny, jablečnou vlákninou, květními lístky či celými květy, slámou, drčenými nerosty nebo jen nahrubo rozemletým papírem. Při výrobě je kladen důraz na zachování zvláštních znaků pravého ručního papíru – péřovitý okraj a vystupující vzor síta, patrný též na průsvitu. Na tyto ruční papíry lze psát inkoustem, tuší a tisknout i běžnou inkoustovou tiskárnou. Jsou ideální pro blahopřání, oznámení, pozvánky, vizitky, pamětní a nabídkové listy. Podstatnou součástí sortimentu firmy jsou přání s obálkou. Při jejich realizaci, ve spolupráci s řadou výtvarníků, je pracováno s ručním papírem různými techni-



kami – slepotiskem, malbou, tiskem z hloubky či kombinací s malovaným hedvábím, vždy tak, aby vynikl jedinečný charakter papíru.

Od roku 2006 je papírna zpřístupněna veřejnosti i pro exkurze, kurzy ochutnávky vín a ubytování.

**90%ige Handarbeit, das Fertigungsverfahren ist bereits mehrere Jahrhunderte alt.**

Das Familienunternehmen Alte Schule (Stará škola) wurde 1998 gegründet. Das Papier wird nach demselben Fertigungsverfahren wie vor zweitausend Jahren gefertigt – es wird aus dem so genannten Ganzzeug mit Hilfe eines Schöpfesiebes handgeschöpft. Der Ausgangsstoff setzt sich meistens aus Recyclingmaterialien, Zellstoff, in Kombination mit Baumwolle und Fachs zusammen. In den Papierbrei können verschiedene Materialien gemischt werden, so zum Beispiel Teeblätter, Kaffeeersatz, Baumwollfaser, Apfelfaser, Blütenblätter oder ganze Blüten, Stroh, zerkleinerte Mineralien oder nur grob gemahlenes Papier. Bei der Fertigung wird

auf die Erhaltung der Sondermerkmale des echten Büttenpapiers – des Büttenrands und der Siebstruktur, die mittels durchscheinenden Lichts erkennbar ist, besonders Gewicht gelegt. Diese Büttenpapiere können mit Tinte oder Tusche beschrieben werden und sind für den Druck auf den handelüblichen Tintenstrahldruckern geeignet. Sie sind ideal für Glückwünsche, Familienanzeigen, Einladungen, Visitenkarten, Gedenk- und Angebotsblätter geeignet. Einen wesentlichen Bestandteil des Sortiments stellen Glückwünsche mit Umschlag dar. Bei der Herstellung, in Zusammenarbeit mit vielen bildenden Künstlern, wird das Büttenpapier in verschiedenen Verfahren wie Blinddruck, Malerei, Tiefdruck oder in der Kombination mit bemalter Seide so bearbeitet, dass die besondere Beschaffenheit des Papiers immer hervortreten kann.

Seit 2006 ist die Papiermühle für die Öffentlichkeit zugänglich und bietet Werksführungen, Weinverkostungskurse und Unterkunft an.

Výrobky ruční papírny Stará škola  
Produkte der Büttenpapiermühle Stará škola/Alte Schule



### **Cukrárna a pekárna Zdena/Konditorei und Bäckerei Zdena**

**Adresa/Adresse:** Těšice 127, 696 19 Mikulčice  
**Mobil/Handy:** + 420 774 717 515  
**E-mail:** pekarna-zdena@seznam.cz  
**Web:** www.pekarnazdena.com

#### **Otevírací doba prodejn: po–st 8.00–14.00 hod., čt–pá 8.00–16.00 hod.**

Praxe v oboru od roku 1990, převážně ruční výroba, tradiční recepty. Z původního, došky pokrytého selského stavení z nepálených cihel v Těšicích, vybudovaného předky majitelky v roce 1792 (o čemž svědčí vytesaný letopočet na středovém nosném trámu „parádní izby“), a pozdějších přístaveb byla téměř z ruin postupnou rekonstrukcí přebudována na soukromou pekárnu na samé dobroty.

Původní záměr, péct vyhlášené „staňčine hodové koláčky“ podle receptu, jenž se dědil z generace na generaci už nejméně dvě stovky let, byl postupně doplňován sortimentem regionálního i běžného jemného pečiva. Pečiva, které neobsahuje „zlepšující“ přípravky a je vyráběno podle léty ověřených receptů našich babiček.

V neposlední řadě doplňuje nyní sortiment pekárny i celozrnné a racionální jemné pečivo. V roce 2003 se pekárna rozšířila i o klasickou cukrářskou výrobu, která velice vhodně doplňuje nosný program – zákazkovou výrobu svatebních a hodových koláčků.

#### **Öffnungszeiten: Mo–Mi 8.00–14.00 Uhr, Do–Fr 8.00–16.00 Uhr.**

Berufserfahrung seit 1990, vorwiegend Handarbeit, traditionelle Rezepte. Das ursprüngliche Bauernhaus mit Strohdach und aus ungebrannten Lehmziegeln in Těšice, das im Jahre 1792 von den Vorfahren der Besitzerin gebaut wurde (wie die im mittleren Balken der „Putzstube“ geschnitzte Jahreszahl bezeugt) und die späteren Anbauten, die fast Ruinen waren, wurden im Laufe der Zeit renoviert und zu einer Privatbäckerei umgebaut.

Die ursprüngliche Absicht, berühmte „Omas Festtagskuchen“ nach einem Familienrezept, das von Gene-

ration zu Generation mindestens zweihundert Jahre weiter vererbt wurde, zu backen, wurde schrittweise um das Sortiment an regionalen sowie handelsüblichen Feingebäckwaren erweitert. Das Gebäck enthält keine „Verbesserungsmittel“ und wird nach den jahrelang bewährten Rezepten unserer Omas erzeugt. Nicht zuletzt wird im Sortiment der Bäckerei nun auch Vollkorngebäck und rationelles Feingebäck angeboten. Im Jahre 2003 wurde die Bäckerei auch um die Konditoreiwaren erweitert, die sehr gut das Basisprogramm abrunden – Einzelfertigung von Hochzeit- und Festtagskuchen.

### **Cukrárna Madlenka/Konditorei Madlenka**

**Adresa/Adresse:** Dubňanská 206,  
696 05 Milotice  
**Tel.:** + 420 518 619 519  
**E-mail:** cukrnamadlenka@seznam.cz  
**Web:** www.cukrnamadlenka.cz

#### **Otevírací doba prodejn: po–pá 7.00–15.30 hod.**

Praxe v oboru přes 20 let, 100% ruční výroba, tradiční recepty. Výrobky lze zakoupit přímo v cukrářství nebo ve vybraných obchodech.

#### **Öffnungszeiten: Mo–Fr 7.00–15.30 Uhr.**

Berufserfahrung seit 20 Jahren, 100%ige Handarbeit, traditionelle Rezepte. Die Erzeugnisse sind direkt in der Konditorei oder in ausgewählten Geschäften der Handelskette Hruška, jedoch nur in der Umgebung von Kyjov zu kaufen.

### **Blažena Viktorinová – výroba pařených sýrů/ Blažena Viktorinová – Herstellung von Brühkäse**

**Adresa/Adresse:** Zmola 149,  
696 04 Svatobořice-Mistřín  
**Mobil/Handy:** +420 603 276 769  
+420 773 155 666  
**E-mail:** bart.system@seznam.cz  
**Web:** mlcnc-vyrobky.webnode.cz/

### **Praxe v oboru od roku 1993, převážně ruční výroba.**

Rodinná firma, která se zabývá tradiční ruční výrobou pařených sýrů, tzv. korbáčků. Sýrové výrobky splňují všechna kritéria HCCP a jejich výroba je pod pravidelnou veterinární kontrolou. Surovina je zpracovávána z tepelně ošetřeného kravského mléka, což zaručuje kvalitu a zdravotní nezávadnost sýrů. V minulosti ve firmě přechodně vyzkoušeli i strojní zpracování mléka, ale vrátili se k původní ruční výrobě, díky které korbáčky neztrácejí svou bělavou barvu a typickou chuť. Po telefonické objednávce vozí zboží 1 x týdně, zásobují obchodní velkosklady, obchody s potravinami, restaurace, vinárny, vinotéky, hospůdky, letní zahrádky. Je také možný osobní odběr.

**Berufserfahrung seit 1993, überwiegend Handarbeit.**

Ein Familienunternehmen, das sich mit der traditionellen Handfertigung von Brühkäse, der sog. Korbáč (Zöpfen) befasst. Die Käseprodukte erfüllen alle HCCP-Kriterien und die Produktion unterliegt regelmäßigen Veterinärüberprüfungen. Der Rohstoff wird aus wärmebehandelter Kuhmilch bearbeitet, wodurch die Qualität und gesundheitliche Unbedenklichkeit von Käse garantiert wird. In der Vergangenheit hat man auch die maschinelle Milchverarbeitung probiert, jedoch ist wieder zur Handproduktion zurückgekehrt, dank deren der Käse seine weißliche Farbe und seinen typischen Geschmack nicht verliert. Nach einer telefonischen Bestellung erfolgt die Lieferung 1x in der Woche, es werden große Handelslager, Lebensmittelgeschäfte, Restaurants, Weinstuben, Vinotheken, Gasthäuser und Biergärten beliefert, eine persönliche Abholung ist auch möglich.

## FARMY/FARMEN

### **Hornácká farma**

**Adresa/Adresse:** Hrubá Vrbka 120,

**696 73 Hrubá Vrbka**

**Mobil/Handy:** +420 602 561 380

**E-mail:** hornackafarma@centrum.cz

**Web:** www.hornackafarma.cz

Hornácká farma hospodaří ekologicky, protože věří, že ekologické zemědělství je pokrokový a moderní způsob hospodaření, který staví na tisíciletých zkušenostech našich předků. Na farmě chovají skot, prasata, miniprasata, ovce, kozy, husy, koně a osla. Všechna zvířata chovaná na farmě mají možnost volného pohybu a jsou krmena výhradně krmivem, které si farma vypěstuje na loukách a polích, jež nijak chemicky neošetřuje. Přímou v areálu farmy je k dispozici ubytování (jeden dvoulůžkový, jeden třílůžkový pokoj). Každý den se návštěvníci mohou účastnit běžného chodu farmy. Mohou spolu s farmářem vyzkoušet péči o zvířata dle vlastního výběru, povozit se v traktoru, vyzkoušet si koupání koní nebo hřebelcování oslice Matyldy.

Maso, ovoce a zeleninu z farmy lze objednat přes web a zakoupit přímo na místě.

Der Biohof Hornácká farma wirtschaftet ökologisch, weil die Besitzer glauben, dass die ökologische Landwirtschaft zukunftssichere und moderne Wirtschaftsart ist, die auf tausend Jahre Erfahrung unserer Vorfahren basiert. Auf dem Bauernhof werden Vieh, Schweine, Minischweine, Schafe, Ziegen, Gänse, Pferde und ein Esel gehalten. Alle auf dem Hof gehaltenen Tiere haben freie Bewegung und werden ausschließlich mit dem Futter gefüttert, das der Hof auf den nicht chemisch behandelten Wiesen und Feldern selbst erzeugt. Direkt auf dem Hofgelände wird auch Unterkunft angeboten (ein Zweibettzimmer, ein Dreibettzimmer). Jeden Tag können die Besucher am Alltag des Bauernhofs teilnehmen. Sie können zusammen mit dem Landwirt die Tierpflege nach eigener Wahl probieren, im Ackerschlepper fahren, das Baden der Pferde oder das Striegeln der Eselin Matylda probieren. Fleisch, Obst und Gemüse aus dem Bauernhof können Sie über das Internet bestellen oder direkt am Ort kaufen.

# Turistická oblast Znojmo a Podyjí / Touristisches Gebiet Znojmo und Podyjí (Znaim und Thayatal)

## ŘEMESLNÉ VÝROBKY/HANDWERKLICHE ERZEUGNISSE

### **Pánek Petr (loutkářství a dřevořezba)/Pánek Petr (Puppenmacherei und Holzschnitzerei)**

Adresa/Adresse: Petr Pánek Průmyslová 705/6,  
669 02 Znojmo

Mobil/Handy: +420 739 062 022

E-mail: papepanek@seznam.cz

Web: web.quick.cz/petrpanek/

#### **100% ruční výroba.**

Petr Pánek se zabývá loutkářstvím a dřevořezbou. Jeho výrobky – betlémy, loutky, kříže a jiné vyřezávané předměty – je možno objednat přes internet. Celá tvorba Petra Pánka je čistě ruční řemeslná výroba z přírodních materiálů. Výrobky jsou z lipového dřeva. K povrchové úpravě je používán včelí vosk.

#### **100%ige Handarbeit.**

Petr Pánek befasst sich mit der Puppenmacherei und Holzschnitzerei. Seine Erzeugnisse – Weihnatskrippen, Puppen, Kreuze und andere geschnitzte Gegenstände – sind über das Internet zu bestellen. Die gesamte Produktion von Petr Pánek ist eine rein handwerkliche Handarbeit aus Naturstoffen. Zur Gestaltung seiner Produkte verwendet er Lindenholz. Das Holz wird mit Bienenwachs versiegelt.

### **Umělecké kovářství SHAKIN/ Kunstschmiede SHAKIN**

Adresa/Adresse: U Kostela 88, 67125 Hodonice

Adresa provozovny/Betriebsadresse:

671 32 Plaveč

Mobil/Handy: + 420 777 945 749 (jednatel  
firmy/Geschäftsführer Yevgeniy Shakin)

Mobil/Handy: +420 723 543 897 (německý  
jazyk/Deutsche Sprache – Olga Shakin)

E-mail: shakin@seznam.cz

Web: http://www.shakin.eu

#### **Praxe v oboru 14 let, více než 50% ruční výroba.**

Mezi hlavní zásady kovářství Shakin patří ruční výroba (všechny díly jsou vyrobeny ručně), kvalita, estetika a spokojenost zákazníka.

#### **Berufserfahrung seit 14 Jahren, mehr als 50%ige Handarbeit.**

Zu den Grundsätzen der Schmiede Shakin gehören die Handproduktion (alle Teile werden von Hand gefertigt), Qualität, Ästhetik sowie die Zufriedenheit des Kunden.

Dřevořezba Petra Pánka/Holzschnitzerei Petr Pánek



## Milan Strmiska – výroba bižuterie/Milan Strmiska (Herstellung von Schmuckwaren)

Adresa/Adresse: Mešovice č. 14,  
Uherčice u Znojma

Tel.: +420 733 282 159  
+420 721 968 082  
+420 737 567 218

E-mail: milan.strmiska@seznam.cz

Web: www.rohovina-perlet.cz

### 100% ruční výroba, praxe v oboru 20 let.

Firma je držitelem ocenění „Nositel tradice“. Svě výroby prezentují a prodávají na různých řemeslných, středověkých a lidových akcích. Firma je jedinou uměleckou dílnou s řemeslně-uměleckým zpracováním perleti a rohoviny v naší republice. Snaží se zachovat původní řemesla, která téměř vymizela a přitom měla dávnou tradici v Čechách i na Moravě. Veškeré výrobky jsou zpracovávány řezáním, broušením a leštěním bez použití průmyslových barviv a chemikálií. Firma vyrábí jak klasické a tradiční výrobky (zdobené brože, doplňky k lidovým krojům, repliky středověkých pohárů apod.), tak i bižuterii v moderním pojetí a módních trendech. Spolupracují i s jinými ře-

meslníky a tvůrci (módní salony, galerie, návrháři, restaurátoři aj.).

### 100%ige Handproduktion, Berufserfahrung seit 20 Jahren.

Das Unternehmen besitzt die Auszeichnung „Träger der Tradition“. Die Erzeugnisse werden an verschiedenen handwerklichen, mittelalterlichen und volkstümlichen Veranstaltungen vorgeführt und verkauft. Mit seiner Tätigkeit knüpft es nicht nur an die Perlmuttermacherei an, sondern auch an die Bearbeitung von Rindhorn. Es wird versucht, die ursprünglichen Handwerke zu erhalten, die schon fast verschwunden sind, wobei sie eine uralte Tradition in Böhmen sowie in Mähren hatten. Sämtliche Erzeugnisse werden im Schneid-, Schleif- und Glanzschleifverfahren ohne Verwendung von Industriefarben und Chemikalien bearbeitet. Das Unternehmen erzeugt sowie klassische und traditionelle Produkte (dekorierte Broschen, Trachten-Accessoires, Repliken vom mittelalterlichen Bechern usw.), als auch Bijouterie in modischer Auffassung und modernen Trends. Es arbeitet auch mit anderen Handwerkern und Fachleuten zusammen (Modesalons, Galerien, Designer, Restauratoren usw.).

## POTRAVINY/LEBENSMITTEL



Znojenské okurky/Znaimer Gurken

### Znojemská okurka, družstvo/Znaimer Gurke

Adresa/Adresse: Slovanská 1, 669 02 Znojmo

Tel.: +420 515 224 700

E-mail: družstvo@znojemskaokurka.cz

Web: www.znojemskaokurka.cz

Znojemská okurka, družstvo chce svými sterilovanými okurkami navázat na to nejlepší ze staleté historie – tradice Znojemské okurky.

Znaimer Gurke, Genossenschaft will mit ihren konservierten Gurken an das Beste aus der langen Geschichte und Tradition der Znaimer Gurken anknüpfen.



## FARMY/FARMEN

### **Farma Trnka (Křepice)/Bauernhof Trnka (Křepice)**

**Adresa/Adresse:** Křepice 52,  
671 4 pošta Tavíkovice  
**Mobil/Handy:** +420 721 010 045  
**E-mail:** [farma.trnka@email.cz](mailto:farma.trnka@email.cz)  
**Web:** [www.farmatrnka.webpark.cz](http://www.farmatrnka.webpark.cz)

Jedná se o malou rodinnou a ekologicky hospodařící farmu na rozloze cca 15 ha, z nichž asi 10 ha jsou pastviny, na nichž se pasou koně a krávy. Provozování agroturistiky a prodej vyrobených

potravin, hlavně brambor a mléka. Veškeré polní práce dělají ručně a s koňmi, kromě podzimní orby, sklizně obilí či balíkování slámy.

Es handelt sich um ein kleines Familienunternehmen, das die Fläche von ca. 15 ha, davon 10 ha Weide für Pferde und Kühe, ökologisch bewirtschaftet. Agrotourismus und der Verkauf von selbst erzeugten Produkten, insbesondere Kartoffeln und Milch. Alle Feldarbeiten machen sie manuell und mit Pferden, ausgenommen Herbstfurche, Getreideernte oder Strohballenpressen.

Farma Trnka, relaxační a sportovní výjízky na koních  
Bauernhof Trnka, Pferde-Reiten – Erholung und Sport



# Seznam restaurací Stezky dědictví/ Liste der Restaurant Heritage Trails

Restaurace/Restaurant	Adresa/Adresse	Telefon
Arkus	Měšťanská 50, 695 01 Hodonín	+420 518 321 922
Bermuda	Mariánské nám. 10, 669 02 Znojmo	+420 515 223 869
Bonaparte	Slavkovská 1145, 683 01 Rousínov	+420 775 370 023
Budvarka	Měšťanská 10, 695 01 Hodonín	+420 518 340 324
Bukovanský mlýn	Bukovany 70, 696 31 Bukovany	+420 518 618 011
Drnholec	nám. Svobody 5/8, 691 83 Drnholec	+420 519 519 307
Glamour	Hybešova 30, 602 00 Brno	+420 601 500 060
International	Husova 16, 659 21 Brno	+420 542 122 111
Kraví Hora	691 08 Bořetice 510	+420 519 430 090
La Bouchée	Údolní 33, 602 00 Brno	+420 542 212 560
Lasákuv Mlýn	Dukelská 77, 680 01 Boskovice	+420 516 454 441
Marcinčák	K Vápence 69, 692 01 Mikulov	+420 519 512 700
Marolí	K Vápence 609, 692 01 Mikulov	+420 519 511 670
Mjuz	Moravské náměstí 15, 602 00 Brno	+420 775 565 842
Moravská chalupa	Křížkovského 47, 603 73 Brno	+420 543 143 100
Grand Moravia Restaurant	21. dubna 657, 691 44 Lednice	+420 519 340 130



Restaurace La Bouchée, Brno  
Restaurant La Bouchée, Brno



Restaurace/Restaurant	Adresa/Adresse	Telefon
Celnice	Celnice 1214, 691 41 Břeclav	+420 519 322 446
Na Růžku	Křepice 10, 691 65 Křepice u Hustopečí	+420 724 840 900
Nebeský mlýn	Palackého třída 91, 612 00 Brno	+420 541 210 221
Osada Havranů	Sklepní 107, 669 02 Hnanice	+420 606 767 786
Pavillon	Jezuitská 6, 602 00 Brno	+420 541 213 497
Pegas	Jakubská 4, Brno 602 00	+420 542 210 104
Rustikal	Na Hradbách 5, 693 01 Hustopeče	+420 519 411 680
Ryšavý	671 42 Věmyslice 73	+420 515 323 428
Tanzberg	Husova 8, 692 01 Mikulov	+420 519 510 692
Templ	Husova 50, 692 01 Mikulov	+420 519 323 095
U Nešporů	Hraniční 1242, 691 41 Břeclav	+420 519 330 930
U Bazalů	Lechovice 98, 671 63 Lechovice	+420 515 271 212
U Semináru	Smetanova 30, 602 00 Brno	+420 549 213 648
Valtická rychta	Mikulovská 165, 691 42 Valtice	+420 519 352 366
Zámecká restaurace	Palackého náměstí 1, 684 01 Slavkov u Brna	+420 544 212 166
Sladovna	Černá Hora 3/5, 679 21 Černá Hora	+420 539 086 310
Stará Pošta	Stará Pošta 109, Kovalovice, 683 01 Rousínov	+420 517 375 985
Sunset	Příkop 4, 602 00 Brno	+420 545 176 565
Zámek	Templářská 1, 695 15 Čejkovice	+420 518 362 538

**Kontakty (informace, prospektový servis)/  
Kontakte (Informationen, Prospektservice):**

Centrála cestovního ruchu – Jižní Morava  
Radnická 2, 602 00 Brno  
tel.: +420 542 210 088  
e-mail: info@ccrjm.cz

[www.ccrjm.cz](http://www.ccrjm.cz)  
[www.produktymoravy.cz](http://www.produktymoravy.cz)  
[www.vyletnicile.cz](http://www.vyletnicile.cz)  
[www.jizni-morava.cz](http://www.jizni-morava.cz)



centrála  
cestovního ruchu

## Jižní Morava



**Partner projektu/Projektpartner:**

LEADER Region Weinviertel Ost  
Hauptstraße 31  
A-2225 Zistersdorf  
tel.: +43 (0) 2532 2818-17  
e-mail: [genuss@weinviertelost.at](mailto:genuss@weinviertelost.at)

[www.weinviertelost.at](http://www.weinviertelost.at)  
[www.kostbares-weinviertel.at](http://www.kostbares-weinviertel.at)

