

Interreg
CENTRAL EUROPE



European Union
European Regional
Development Fund

SlowFood-CE



TASTE YOUR WAY
THROUGH BRNO
WITH **SLOW FOOD**

BRNO
NO

BRNO

EN-----

Brno, the second largest city in the Czech Republic, is a cultural center full of historical monuments, modern architecture, cafés, and exciting gastronomy that reflects its place at the crossroads of Europe. Beyond the city is the picturesque countryside of South Moravia, a mosaic of meadows and narrow lanes dotted with fruit trees and charming villages. Due to its warm climate and accommodating natural conditions, this region is home to the majority of the Czech Republic's vineyards, and is also known for its almonds, cucumbers, asparagus, fishponds, and smoked meats. Frequent festivals give visitors a window into local folk traditions, and a variety of exciting bistros, breweries, and boutique hotels draw on diverse cultural influences to present unparalleled gastronomic experiences.

CZ-----

Brno, druhé největší město České republiky, je kulturní centrum jižní Moravy nabitě moderní architekturou, úzkými uličkami s kavárnami a restauracemi, které potěší a překvapí každého návštěvníka gastronomickým zážitkem. Město leží v srdci Evropy a je bránou do regionu jižní Morava. Díky přírodním podmínkám a teplému klimatu se na jižní Moravě nachází 96 % všech vinic České republiky. Místní vinaři se pravidelně umísťují na předních příčkách prestižních mezinárodních soutěží. Kromě vína mohou návštěvníci ochutnat i produkty místních pěstitelů a chovatelů např. mandle, okurky, chřest, ryby nebo uzené maso. V posledních letech se na trhu prosazují i malé pivovary. Na jižní Moravě probíhá řada festivalů zaměřených nejen na pravou moravskou gastronomii, ale také na lidové tradice, které jsou v regionu jedinečné.



Concept by

Martina Dotta, Alessia Paschetta

Editors

Slow Food

Charles Barstow, Alice Pettenò

Tourist Authority South Moravia

Veronika Orságová

With the collaboration of

Serena Alaimo, Victoria Smelkova

Translation

Tourist Authority South Moravia

Veronika Orságová

Layout and graphics

Alessia Paschetta

Photos

© Tourist Authority South Moravia, Francesco Sottile

Printing

La Stamperia Carrù (Cn, Italy)

my
infor-
mation

NAME

SURNAME

PHONE NUMBER

EMAIL

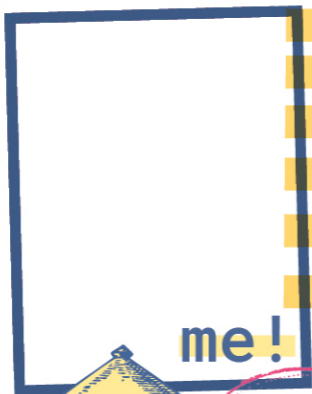
TRAVELING WITH

*Bon
Voyage!*

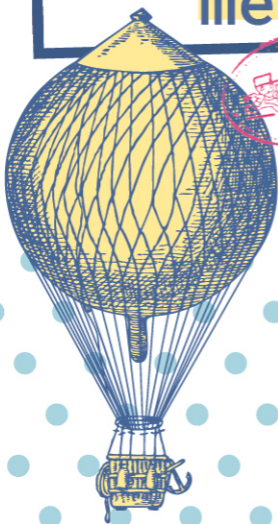




Your picture



me!



The best places to savor South Moravia



Get to know the flavors of South Moravia and the traditional methods of processing the local products that form the gastronomic heritage of this region. There are many specialties for you to discover!



RESTAURANT ESSENS

Situated in the Lednice–Valtice area, where a stunning chateau lies in a picturesque landscape, this restaurant offers a tasting menu that will not only satiate, but also arouse your taste buds. Only regional ingredients are used, and the dishes are paired with Moravian wines.

BARRIO GOTICO CAFE

This restaurant for connoisseurs combines Moravian and Spanish-Mediterranean cuisine: BGC's team takes its inspiration from Moravia and Barcelona. Leave your worries at the door and enjoy some tapas and Moravian and Spanish wines. Every day there is a different menu based on local seasonal ingredients.



BUKOVANY MILL

This restaurant, set at a hilltop windmill offers old Czech cuisine and regional Slovácko specialties: duck confit with sauerkraut, sweet pancakes filled with jam and poppy seeds...yum! Most of the delicious spread is homegrown and home-made, and there is a smokehouse and a bakery. Also, be sure to sample the collection of Moravian wines.



EN-

BOUTIQUE HOTEL TANZBERG

International specialties and a selection of traditional Jewish dishes reflect the history of the Tanzberg Hotel. Here you can taste fresh regional ingredients and herbs straight from the garden and indulge in a unique gastronomic experience under the direction of Chef Ihnačák. The open cellar features wines from the Mikulov microregion.

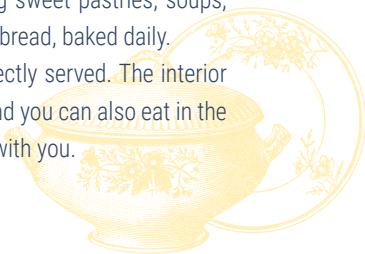
STATEK SAMSARA

This restaurant is housed in a simple and comfortable modern building surrounded by green hills and trees, and the only thing more breathtaking than the setting is the food. The menu, which accommodates vegetarians and meat lovers alike, puts a creative twist on ingredients sourced from local suppliers. What's stopping you? Make your reservation now!



BISTRO KUK

A bistro as it should be, offering sweet pastries, soups, and several kinds of homemade bread, baked daily. Coffee and local wines are perfectly served. The interior is full of light and warm wood, and you can also eat in the garden or take your meal home with you.



CHEZ MARTINE

This cozy, Provence-style, family-run guesthouse and bistro serves seasonal dishes made from local, often organic ingredients. The veggie version of the daily menu is always ready, so vegetarians are welcome, and there is a lovely selection of coffee and other hot beverages, beer, spirits, and local wine.



CAFÉ BISTRO KOLONIÁL SOJKA

This is a family restaurant and organic food shop where the cooking is based on fresh, local ingredients. You can enjoy breakfast, lunch, or dinner in a comfy atmosphere, and food lovers of all persuasions will find something to sate them.

DVOREK :: CAFÉ WINE BISTRO :: BOŘETICE

In the courtyard of the Bořetice rectory, you'll find a fun, creative space with beautiful seating under an apple tree. Apart from the specialty coffee, everything is strictly local. Enjoy delicious desserts, homemade syrups, wine, cheese, pâtés, and beer... carpe diem!



CAFÉ FARA

This gastronome's paradise features a café, library, grill shed, wine cellar, and coffee museum, among other things. Produce comes from the garden and local farms, and the café has its own organic 100% arabica espresso blend. Make your way to the terrace under the walnut tree for an unforgettable dining experience.



BREWERY AND RESTAURANT U TESAŘŮ

This family brewery and adjoining restaurant, U Tesařů ("At the Carpenters"), makes award-winning beers from traditional recipes; it is known especially for its pale lager. You can watch the brewer-owner at work from the pub, which is located right in the brewery.



OVČÍ TERASY FARM

This family farm is located in the heart of the magnificent South Moravian landscape. If you are looking for tranquillity, come to this secluded place, nestled between the vineyards and forest. Whether from the restaurant or your room, you can enjoy views over the 20-hectare farm. In addition to sheep, there are fruit trees, vineyards, and vegetables.

UMLSNÉ KOZY FARM (AT THE SWEET- TOOTHED GOAT)

This organic dairy farm produces goat and cow cheese, yogurt, and spreads, as well as dried beef. The farmers process milk from their own animals and pay close attention to the welfare of both the animals and the landscape.

FARMERS' MARKETS

Most local cities host at least one farmers' market between March and September, where you can buy products directly from the people who grow them.

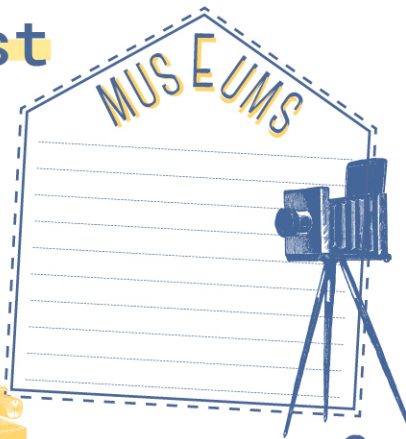


If you are interested in how we care for our land and animals, you have to visit our local farmers. By purchasing products from local producers, you are supporting a conscientious approach to managing the countryside and the landscape of South Moravia.

To do list



MUSIC
PLAYLIST



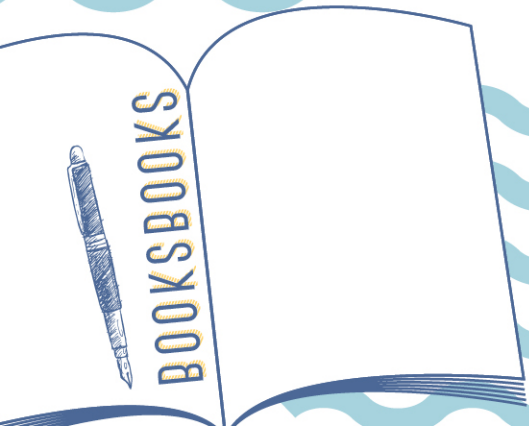
MUSEUMS



KM RUN



TOP TEN
MOMENTS



BOOKSBOOKS

Best of food



BREAKFAST



A large, house-shaped area with a dashed yellow border and horizontal blue lines for writing.



APERITIVI



A circular area with a dotted border and horizontal yellow lines for writing.



BEST PLATES

A dark blue ribbon banner with white text, positioned over a vertical column of yellow horizontal lines.



-STREETFOOD-

A rectangular area with a decorative border and horizontal blue lines for writing.



Strange THINGS

An area with a curved top and horizontal blue lines for writing, located at the bottom right of the page.



A GENEROUS TREE

The service tree (*Sorbus domestica*) is an iconic feature of the South Moravian landscape, especially near Straznice village. Its small, rounded fruits, locally known as *oskeruše*, are yellow and red and they ripen in autumn. Traditionally, *oskeruše* are dried or made into preserves, schnapps, and liqueurs. The trees are very important for the local community; if you want to discover their history, visit the Museum *oskoruší* in Tvarožná Lhota. Here you can find more info and the producers' contacts: www.fondazioneslowfood.com



SAMOSBĚR (PICK YOUR OWN)

When fruits ripen, you can have a "pick-your-own" experience directly on the farms. In South Moravia, you can gather strawberries (in Brno), apricots (in Velké Pavlovice and Věstonice), and even lavender (in Starovičky).

Important gastronomic events in the region



Ivančice Asparagus Festival

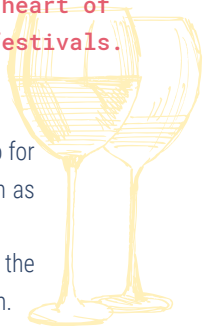
Ivančice and the surrounding area used to be famous for asparagus. The first seedlings appeared in the region in the 18th century. The festival, which takes place in late May is a full weekend of asparagus-based dishes, Moravian wine, and other regional products.

Hustopeče Almond and Wine Festival

Hustopeče is known not only for great wines but also for almonds. You can try the local almond brandy known as *mandlovice*, as well as almond oil and almond coffee. The event takes place in the spring when you can see the largest almond orchard in Central Europe in full bloom.

Food festivals are very popular in South Moravia and each season has its own splendor.

Authentic flavors, rural traditions, food and wine, and artisanal knowledge are at the heart of these festivals.



Dredging of the Olšovec fishpond

The dredging of the Olšovec fishpond is a popular event in Jedovnice in October. During the fair, you can see craftsmen, buy regional products and several kinds of fish (carp and others), and enjoy various fish-based dishes.



Boskovice Goose Festival

Boskovice has long been known for raising excellent geese, and during this festival you can enjoy goose specialties (including plenty of delicious goose fat) in local restaurants and at the Boskovice château greenhouse. Around the château you can visit a folk craft market, enjoy various exhibitions, concerts, and competitions, and buy postcards and souvenirs.



Moravian Smoked Meat and Wine Celebrations

At this festival, which takes place annually at a castle outside of Brno, local winemakers open their best bottles as aromas of smoked meat and the sound of harmonicas and dulcimer fills the air. Visitors can cook with famous chefs, create new recipes and make their own sausages. This is a special program that foodies cannot miss!

Mikulov Gourmet Festival

An exceptional event where delicious food from the greatest Czech chefs is paired with the best South Moravian wines, the Mikulov Gourmet Festival presents the culinary art of the Czech National Culinary Team. Here you will sample highlights of the region's gastronomy in local restaurants.

Burčák Festivities

This modern festival commemorates the glorious past of Hustopeče, the center of Moravian winemaking and the historical seat of the Wine Court, which dealt with offenses against winemaking ethics, theft in the vineyards, and also the quality of the wine. The festival has taken place in the main square and surrounding streets of Hustopeče since 1994. During the festivities you can taste *burčák* (half-fermented wine) made by local winemakers and enjoy local specialties.



The Cucumber Festival

Znojmo is famous for its cucumbers and pickles. Every year, the traditional cucumber festivities are accompanied by a craft fair, markets for fresh and preserved vegetables, and competitions. The leading Znojmo restaurants prepare a special cucumber menu, which visitors can enjoy in the square.



For more info, visit
ochutnejtemoravu.eu
 and www.jizni-morava.cz

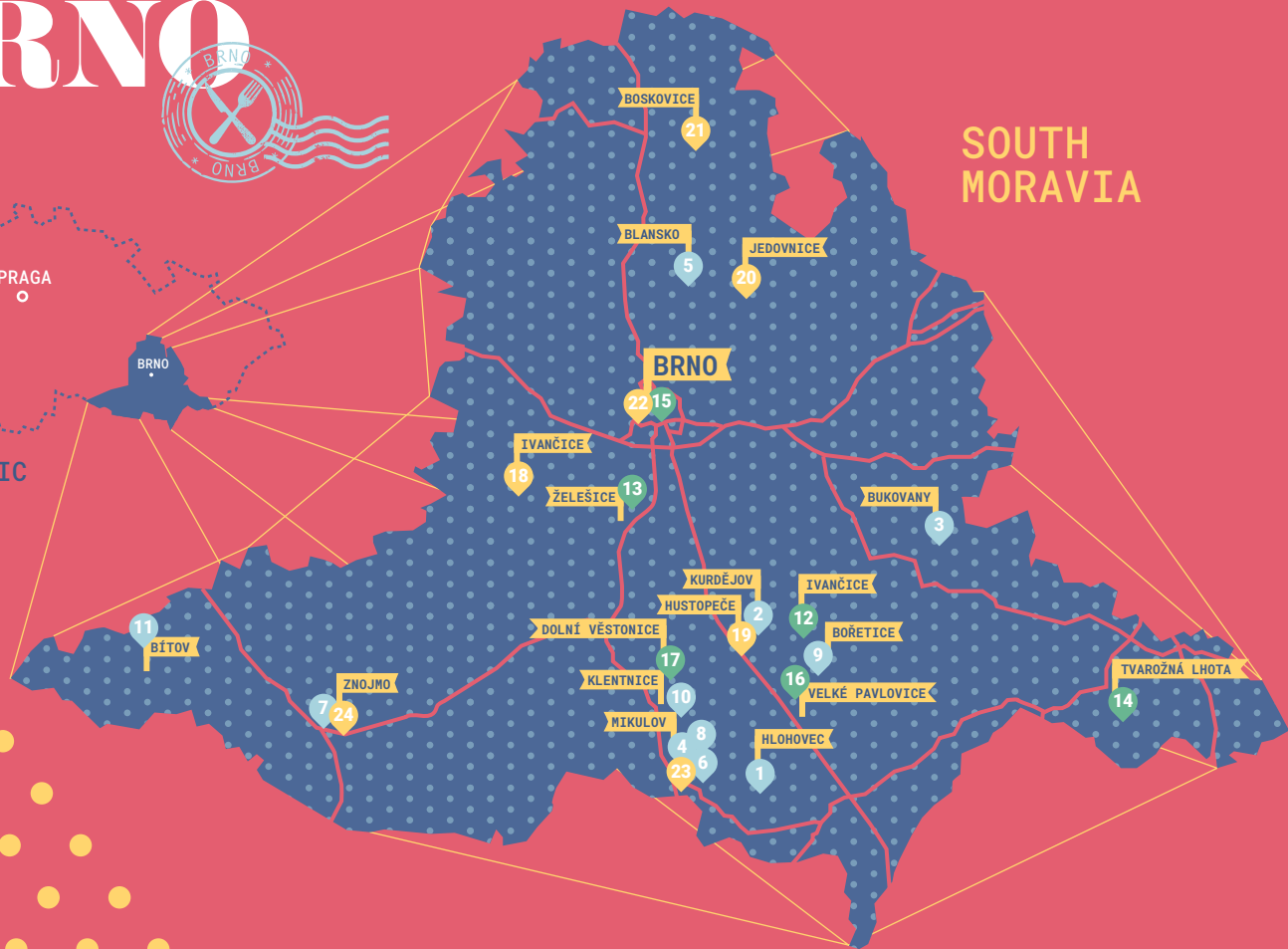
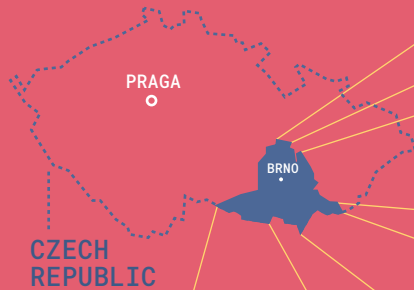
--



BRNO



SOUTH
MORAVIA



LEGEND

◆ RESTAURANTS

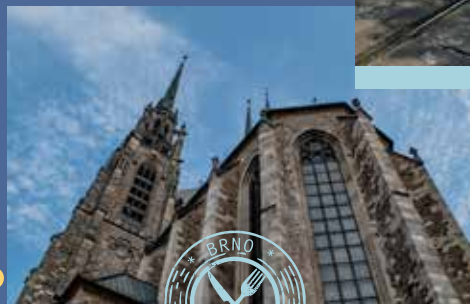
- 1 Restaurant Essens
- 2 Barrio Gotico Café
- 3 Bukovany Mill
- 4 Boutique Hotel Tanzberg
- 5 Statek Samsara
- 6 Bistro KUK
- 7 Chez Martine
- 8 Café bistro Koloniál Sojka
- 9 Dvorek :: café wine bistro
- 10 Café Fara
- 11 Hasičský Brewery U Tesařů

◆ PRODUCERS

- 12 Ovčí terasy
- 13 At the Sweet-Toothed Goat
- 14 Tvarožná Lhota (Generous Tree)
- 15 Brno (pick your own - strawberries)
- 16 Velké Pavlovice (pick your own - apricot)
- 17 Dolní Věstonice (pick your own - apricot)

◆ LOCATIONS OF EVENTS

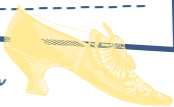
- 18 Ivančice
- 19 Hustopeče
- 20 fish pond Olšovec
- 21 Boskovice
- 22 Brno
- 23 Mikulov
- 24 Znojmo

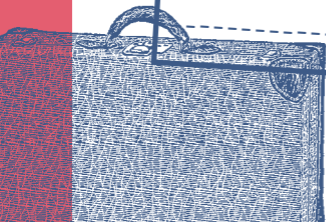


Pack your bags

Clothing

Shoes

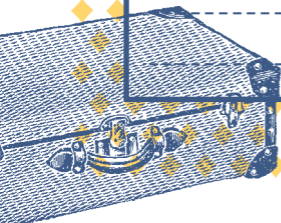




Beauty/toiletries/health

Tech

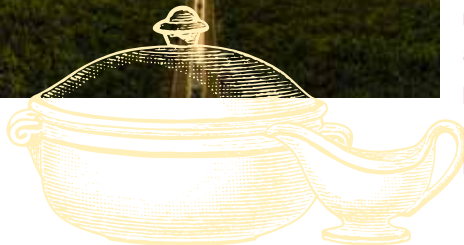
Other



Zažijte jižní Moravu zblízka



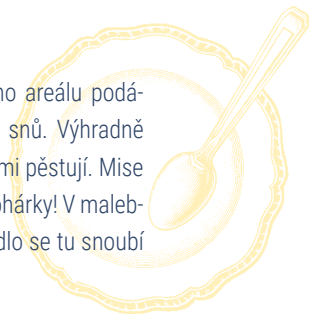
Poznejte chuť jižní Moravy a tradiční postupy zpracování lokálních produktů, které utváří gastronomické dědictví jižní Moravy. Navštivte místa na jižní Moravě a ochutnejte plodiny spjaté s tradicemi a kulturou našeho regionu.



CZ-

RESTAURANT ESSENS

V Hraničním záměčku Lednicko-valtického areálu podávají degustační menu z gourmetské říše snů. Výhradně regionální ingredience, část si v areálu sami pěstují. Mise zní: nejen zasytit, ale i probudit chuťové pohárky! V malebné krajině, v zámeckých reáliích. A ano, jídlo se tu snoubí s moravskými víny...



BARRIO GOTICO CAFE

V BGC milují Moravu a Barcelonu. A ono to ladí dohromady! Pověsit starosti na věšák, dát si tapas, vychutnat moravská a španělská vína. (Už jste zkusili Malbec?) Restaurace pro fajnšmekry, co spojuje moravskou kuchyni se středomořskou španělskou. Každý den jiné menu z lokálních sezónních surovin.



BUKOVANSKÝ MLÝN

Mlynářská restaurace vaří (nejen) krajové speciality slovácké a staročeské kuchyně. Konfitovaná kachna se zelím nebo patenty plněné povidly s mákem na sladko... pecka! Většinu sortimentu si sami pěstují, vyrábí, mají vlastní udírnu i pekárnu. A také „mlynářskou“ kolekci moravských vín.



CZ-

BOUTIQUE HOTEL TANZBERG

Mezinárodní speciality a výběr tradičních židovských jídel odkazující na historii hotelu Tanzberg. Čerstvé regionální suroviny, bylinky z vlastní zahrádky. A také zážitková gastronomie o třech nebo pěti chodech.

S otevřenou vinotékou s víny z mikroregionu Mikulovska.

STATEK SAMSARA

Čistý interiér restaurace, wellness, příroda všude kolem. Zelené kopce, borovice... až to bere dech. Stejně jako jídlo. Suroviny od místních. Hledí se tu na zdraví vegetariánů i milovníků masa. Lanýžová majonéza, telecí tatarák, kedlubnové zelí. Možná rovnou zkuste degustační menu!

BISTRO KUK

Každý den několik druhů čerstvě napečeného domácího chleba, sladké pečivo plus poctivá polévka. Perfektně podávaná káva, místní vína. Regionální suroviny a produkty si užijete v čistém interiéru plném světlého dřeva, na parádní zahrádce nebo koupíte na doma. Bistro jak má být.



PENZION CHEZ MARTINE

Rodinný penzion ve stylu Provence s bistroem. Vládne tu pohoda, a co je hlavní: sezonní jídla připravují z čerstvých místních surovin. Často v bio kvalitě. Vegetariáni vítáni – vždy je připravena vegetariánská verze denního menu. O podávanou kávu, pivo i vína místních vinařů pečují s láskou.

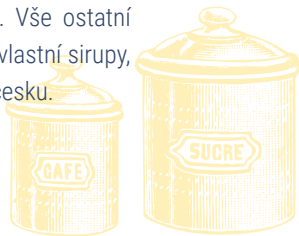


CAFÉ BISTRO KOLONIÁL SOJKA

Rodinný restaurant plus obchůdek s (nejen) organickými potravinami. Tady se vaří nekompromisně z čerstvých a místních surovin. Na své si přijdou zapřísašní masarů i 100% vegetariáni. Vychutnat lze snídani, oběd, večeři. A také zatraceně útulnou atmosféru. Mňam.

DVOREK :: CAFÉ WINE BISTRO :: BOŘETICE

Designový kontejner na dvorku bořetické fary s posezením pod jabloní. To je tak, když milujete výběrovou kávu. Ta je tady jediná z daleké ciziny. Vše ostatní striktně lokální, striktně chutné: dezerty, vlastní sirupy, víno, sýry, paštiky, pivo... Carpe diem po česku.



CZ-

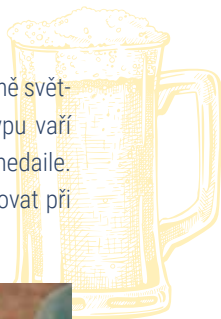
CAFÉ FARA

Ubytování a posezení na dvorku, na které se nezapomíná. K tomu vinný sklep a zážitkový salonek Coffee spirit. Rodinná kavárna má svoji vlastní kávovou směs bio. V espresso vyniká čokoládová chuť s nádechem pečených broskví a doteky citronu s velmi kořeněným dozvukem.



RESTAURACE A PENZION U TESAŘŮ

Rodinný pivovar a restaurace U Tesařů točí hlavně světlý ležák. Nejtypičtější české pivo ležáckého typu vaří dle tradičních receptur. Jejich ležáky sklízí medaile. Sládka a majitele v jedné osobě můžete pozorovat při práci – z pivnice umístěné přímo v pivovaru.



CZ-

OVČÍ TERASY

Rodinná farma ležící v úchvatné krajině Modrých hor jižní Moravy nabízí návštěvníkům absolutní klid a možnost nerušené relaxace. Užijte si procházky po cca 20 ha hospodářství, kde se věnují chovu ovcí a pěstování lokálních zemědělských surovin.

Součástí farmy je i restaurace, kde můžete ochutnat menu dle momentální nabídky čerstvých surovin.

U MLSNÉ KOZY

Farma & mlékárna & sušárna U mlsné kozy nabízí kozí a kravské sýry, které se vyrábí ve faremní mlékárně. Ta zpracovává vlastní BIO kozí a BIO kravské mléko od kozenek a krávy Miluny a Veruny, které jsou chovány v režimu šetrnému k přírodě i k zvířatům – ekologické zemědělství.

FARMÁŘSKÉ TRHY

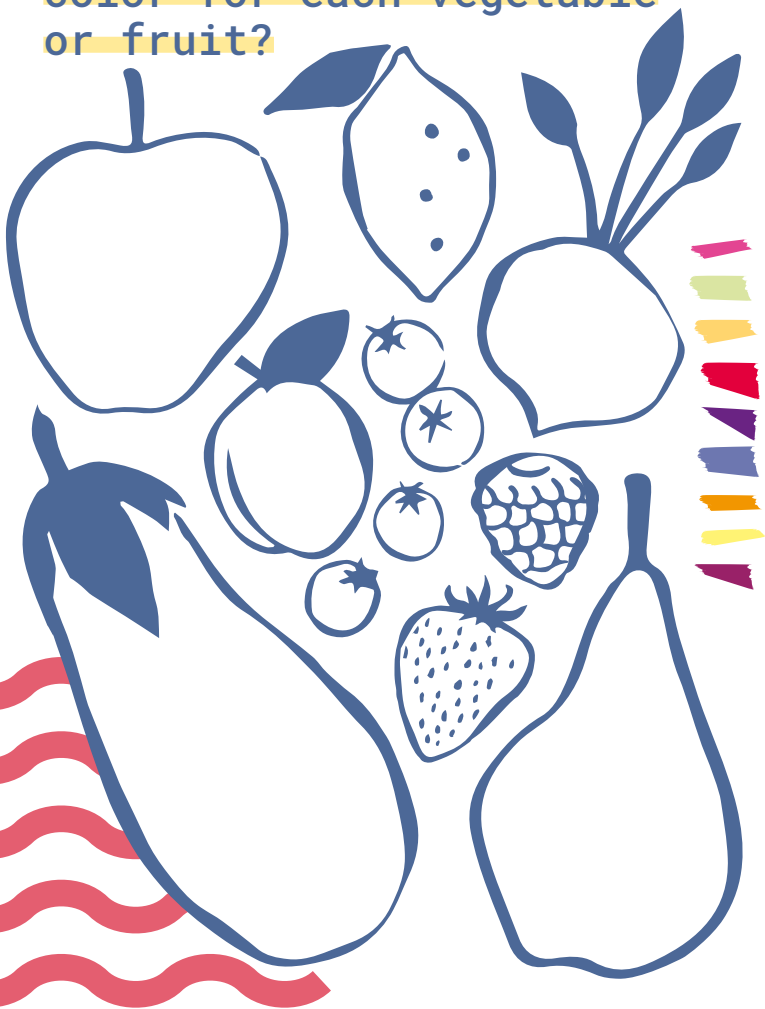
Ve většině měst probíhají od března do září farmářské trhy. Lokální farmáři zde nabízejí své produkty.



**Pokud Vás zajímá,
jak pečujeme o
půdu a zvířata,
zavítejte
do některé
z lokálních
farem, kde se
dozvíte podrobné
informace o
šetrném přístupu
k naší krajině.**



Can you pick the right color for each vegetable or fruit?



Make a drawing
of your favorite
thing from your trip



Take a picture of your drawing and
send it to international@slowfood.it



OSKERUŠE

Jeřáb oskeruše (*Sorbus domestica*) je ikonickým prvkem jihomoravské krajiny, zejména u Strážnice.

Jeho malé kulaté plody, místně známé jako oskeruše, jsou žluté a červené a na podzim dozrávají.

Tradičně se oskeruše suší nebo zpracovávají na konzervy, pálenky a likéry. Stromy jsou pro místní komunitu velmi důležité; chcete-li poznat jejich historii, navštivte Muzeum oskoruší v Tvarožné Lhotě.

Zde najdete další informace a kontakty výrobců:

www.fondazione Slow Food.com/

SAMOSBĚR

V době zrání probíhají samosběry produktů přímo u farmářů. Na jižní Moravě jsou to jahody (Brno), meruňky (Velké Pavlovice, Věstonice) a také levandule (Starovičky).



Významné gastronomické události v regionu

Slavnosti chřestu Ivančice

Víkendové dny plné ochutnávek chřestových pokrmů, ochutnávky moravských vín, prezentace regionálních produktů. Chřestové plantáže v Ivančicích vznikly počátkem 19. století a první sazenice se v regionu objevily už v 18. století.

Slavnosti mandloní a vína Hustopeče

Hustopeče jsou známé nejen pro skvělá vína, ale také pro mandloně. Výsadba těchto stromů má dlouhou historii. Nejlepší mandlové produkty např. Mandloviči, kávu nebo olej můžete ochutnat vždy v březnu. Spojit je můžete s prohlídkou největšího mandloňového sadu ve střední Evropě.

Slavnosti jídla na jižní Moravě jsou velmi populární. Návštěvníci se setkávají s lokálními produkty, tradiční výrobou a obvyklými i novodobými způsoby zpracování. Seznámí se s udržitelným přístupem k životnímu prostředí a zároveň poznají dodavatele lokálních produktů osobně.



CZ-

Výlov rybníka Olšovice

Oblíbenou akcí je výlov rybníka. Součástí výlovu je i oblíbený jarmark, kde se můžete podívat "pod ruce" lidovým řemeslníkům, nakoupit regionální produkty a ryby (kapr, amur, tolstolobik a dravé ryby), ochutnat rybí menu a prostě příjemně prožít víkend.



Husí slavnosti Boskovic

Areál parku u Zámeckého skleníku obsadí po dva dny trh lidových řemesel, na kterém se vedle nezbytného občerstvení a doplňkového sortimentu budou prodávat i nejrůznější výrobky tradičních řemesel a produkty související s ročním obdobím a husami. Nechybí nabídka husího sádla a dalších pochoutek, pohlednic z Husích slavností i pestrá škála upomínkových předmětů.



Slavnosti moravského uzeného a vína

Každý rok nad Brněnskou přehradou zavoní uzené, vinaři otevrou své nejlepší láhve a k degustaci bude hrát harmonika nebo cimbál. Návštěvníci se zapojí do vaření se známými kuchaři, vyzkouší si nové recepty a vyrobí vlastní klobásy. Doprovodný program je samozřejmostí.

Mikulov Gourmet Festival

Výjimečná událost, kde se snoubí lahodná gastronomie od těch nejlepších kuchařů z České republiky s výtečnými víny z jižní Moravy. Mikulov Gourmet Festival představuje kuchařské umění Národního týmu kuchařů. Návštěvníci ochutnají to nejlepší z regionu v místních restauracích.

Burčákové slavnosti

Burčákové slavnosti probíhají na hustopečském náměstí a v okolních ulicích už od roku 1994. Tato novodobá tradice připomíná slavnou minulost Hustopečí jako největšího vinohradnického města Moravy a sídla horenského soudu. Tento soud řešil provinění proti vinařské etice, krádeže ve vinicích a dohlížel také na kvalitu vína. Na slavnostech ochutnáte burčák od místních vinařů, proložit ho můžete místními specialitami.



Slavnosti okurek

Okurky v hlavní roli se představí na Slavnostech okurek ve Znojmě. Tradiční slavnosti okurek jsou doprovázeny řemeslným jarmarkem, trhy s čerstvou i zavařovanou zeleninou a okurkovými specialitami.

Přední znojemské restaurace chystají speciální okurkové menu, které budou moci zájemci ochutnávat přímo u stánků na náměstí. Další restaurace nabídnou okurkové delikatesy ve svých provozovnách.



Více informací naleznete na ochutnejtemoravu.eu a na www.jizni-morava.cz

--



Color key

 Amazing day! ☀️

 I feel love ❤️

 Regular 🌱

 Hmmmmm ☁️

 Not so well ☁️🌧️

 Bad day ☁️🌧️

 Apocalypse now! ⚡️



ITEM

€



lunch

dinner

DELICIOUS

TO BUY

BEST EVER!

HATE THIS

LOVE THIS

TO DO

SHOPPING



HATE THIS



WOW!



LOVE THIS

TO DO



AMAZING



WOW!



AMAZING



SlowFood-CE

Slow Food-CE is a transnational cooperation project that seeks to improve the capacities of local, public and private actors in order to safeguard and give value to their gastronomic cultural heritage as part of a vision that integrates economic, environmental and social sustainability.

The project intends to create a transferable model that can give traditional foods their true value, through knowledge of their producers, plant varieties, animal breeds, traditional processing techniques, folklore, cultural landscape, and enhance the common food heritage of Central Europe, leading to a new alliance between five cities: Venice, Dubrovnik, Brno, Kecskemét and Krakow.



Interreg

CENTRAL EUROPE



European Union
European Regional
Development Fund

SlowFood-CE



This publication has been produced with the assistance of the European Union. The contents of this publication are the sole responsibility of the author and can in no way be taken to reflect the views of the European Union.