

Štamgast & Gurmán

PRŮVODCE DOBRÉHO
JÍDLA, PITÍ A ZÁBAVY

léto 2026 • ročník 18 • číslo 2

tip

**LETNÍ AKCE
A FESTIVALY**

téma

**NEALKO PIVO BODUJE
JAK SE JEDLO U BAŤŮ**

aktuálně

**DESET KULINÁŘSKÝCH ZASTÁVEK
PO ČESKÉ REPUBLICE**

Sledujte nás
online



GASTRO
Novotný

MÁ REŠENÍ PRO KAŽDOU KUCHYNI

GASTRONOVOTNY.cz

konvektomaty
multifunkční šokery
vysokorychlostní pece
chlazení LIEBHERR



30
LET S VÁMI
1996–2026



KMOTROVA SALÁMOVNA

Nabízíme trvanlivé výrobky, maso, uzeniny, ořechy, sýry či jiné mléčné výrobky, ale také nevšední a originální dárková balení trvanlivých výrobků.

TAK NAKUPUJTE U NÁS ZA SUPER CENY, KTERÉ V OBCHODĚ JEN TAK NENAJDETE

KMOTR - Masna Kroměříž a.s., Hulínská 2286/28, 767 01 Kroměříž

Po - Pá: 7.00 - 17.00 hod., St: 7.00 - 18.00 hod.

Těšíme se na Vaši návštěvu!

...i chuť má svého Kmotra | www.kmotr.cz

**26. září 2026
9—23 hod.**

Zlín, Batův mrakodrap a blízké okolí



DEN ZLÍNSKÉHO KRAJE

Běh na počest Emila Zátopka ■ koncerty
■ regionální potraviny ■ vinařská ulička
■ pestrý program pro celou rodinu

www.denzk.cz

Zlín Kraj bez hranic **kraj**

Vaše odměny jedním dotykem



- Akční nabídky
- Akční kupóny
- Odměny pro věrné zákazníky
- Elektronické účtenky

Vítejte v apce

TERNO TREFA

[Stáhni apku ▶](#)





Vše, co k létu patří

Nesedte doma, pojdte si užívat! Tak nějak bych shrnul obsah letního vydání časopisu. Kolega tomu říká socializace. Manželka ho občas vyžene z domu, aby se z něj nestal úplný asociál.

Dobré jídlo a pití k létu zkrátka patří. Je to něco, co nás spojuje. Proto není od věci vybrat si a navštívit některý z gastrofestivalů, na které vás zveme v tomto letním vydání.

A když ochutnáte všechno to dobré, víte, jak se jedlo u Baťů? I velcí podnikatelé jsou především lidé, kteří potřebují jíst a pít. A my vám takto představíme Jana Antonína Baťu.

Nakonec obligátní otázka: kam jedete letos na dovolenou? Ať už je to kamkoliv, nespolehejte jen na hotelovou stravu. Vyzkoušejte i místní restaurace a kavárničky, protože tam to mnohdy chutná mnohem lépe.

Přátelé, přeji vám léto plné gurmánských zážitků ve společnosti lidí, které máte rádi.

Jaroslav Střecha,
vedoucí časopisu

zlín.



Zlínský kraj bez hranic

SYMPOSIUM CULINARY PRAGUE (2. 11. 2026) BUDE LETOS PATŘIT POUZE TOP SVĚTOVÝM KUCHARĀKÁM! NA JEDNOM PÓDIU SE PŘEDSTAVÍ 6 VÝJIMEČNÝCH ŽEN – NĚCO, CO TU JEŠTĚ NIKDY NEBYLO. PŘEDSTAVUJEME VÁM PRVNÍ Z NICH...



GEORGIANNA**

Georgianna Hiliadaki patří mezi nejvýznamnější osobnosti moderní řecké gastronomie. Narodila se a vyrůstala v Athénách, ale její první profesní kroky nesměřovaly do kuchyně. Po studiích získávala zkušenosti v restauracích v Evropě, Spojených státech i Řecku. Důležitým milníkem její kariéry byla stáž v legendární restauraci elBulli šéfkuchaře Ferran Adrià ve Španělsku. Právě zde se seznámila s avantgardními technikami, které později výrazně ovlivnily její vlastní styl vaření.



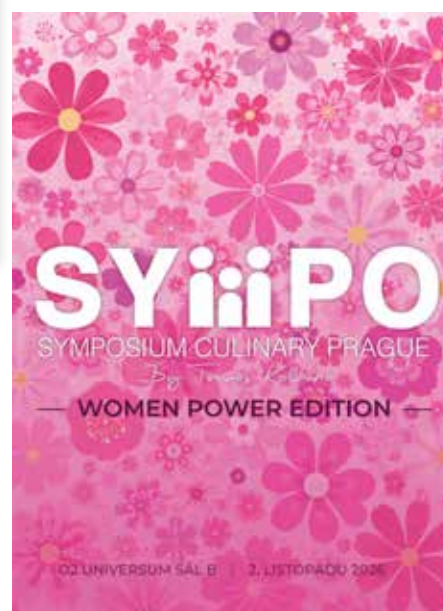
MARTINA a CARLOTA**

Martina Puigvert Puigdevall a Carlota Puigvert Puigdevall patří mezi nejvýraznější představitelky nové generace katalánské gastronomie. Jsou dcerami slavné šéfkuchařky Finy Puigdevall a restaurátora Manela Puigverta, zakladatelů restaurace Les Cols, která patří mezi nejuznávanější gastronomické podniky ve Španělsku. Obě sestry vyrůstaly přímo v prostředí restaurace, obklopené kuchyní, zemědělstvím, přírodou a gastronomickou kulturou regionu La Garrotxa. Právě toto prostředí zásadně formovalo jejich vztah k vaření, lokálním produktům a udržitelnosti.



CARME***

Carme Ruscalleda je považována za jednu z nejvýznamnějších osobností světové gastronomie a za nejúspěšnější španělskou kuchařku všech dob. Nikdy neabsolvovala klasické gastronomické vzdělání a je známá jako samouk. V rodinném podniku začala společně se svým manželem Tonym Balamem připravovat domácí hotová jídla a delikatesy. Jejich úspěch je motivoval k otevření vlastní restaurace. V roce 1988 tak v Sant Pol de Mar založili restauraci Sant Pau, která se postupně stala jednou z nejslavnějších restaurací Evropy.



Vydavatelem Štamgast&Gurmán je Dachmedia s.r.o., Nábřeží 599, Zlín-Prstné. Registrace MK ČR E 18555. Časopis vychází jednou za tři měsíce v nákladu 15.000 výtisků. Toto číslo vyšlo 5. 6. 2026.

Redakce: redakce@stamgastagurman.cz.

Inzerce: obchod@stamgastagurman.cz, tel. 777 862 625.

Grafická úprava a zlom: Martin Lysák, www.martinlysak.cz

Fotografie na titulní straně: Shutterstock, neoznačené fotografie: Shutterstock



StamgastaGurman.cz



StamgastaGurman



StamgastaGurman

JEDNOHUBKY

SVATOJÁNSKÉ SLAVNOSTI POPRVÉ V NAPAJEDLÍCH

Svatojánské slavnosti v Napajedlích zažijete v sobotu 20. června. Připomenete si lidové tradice našeho kraje spojené se svatojánskou nocí i tematickou gastronomií z regionu. Nebudou chybět tradiční speciality jako svatojánský chléb a koláčky. Chuťové buňky pošádí také ryby z grilu a kovářské placky. Žízeň uhasí osvěžující letní občerstvení jako svatojánské pivo, vychlazené prosecco, bylinkové limonády nebo matcha drinky. V bohatém programu nebudou chybět tematické přednášky a workshopy jako například Léčivá síla svatojánských bylin s ochutnávkou bylinkového smoothie. V hlavním celodenním programu zažijete divadlo, tanec, ohňové vystoupení, koncert, módní přehlídku i akrobacii. Děti se zabaví s kejklířem, na divadle nebo dílničkách. Nebude chybět svatojánský jarmark s nabídkou regionálních přírodních produktů, kosmetiky, šperků i módy.

Více na: www.augusto79.cz.



FOLKLOR, VÍNO A KRAJOVÉ SPECIALITY ZAPLNÍ ROCHUS

Sladké koláče, poctivé speciality z trouby a tradiční recepty. To vše nabídne Slováký festival chutí a vůní, který se koná v sobotu 19. září 2026 v areálu Skanzenu Rochus v Uherském Hradišti. Festival představí bohatost slovácké gastronomie, tentokrát na téma „dobroty z trouby“ – návštěvníci ochutnají regionální speciality, chybět nebudou ani tradiční patenty, báleše a domácí vdolečky a těšit se můžete také na vína místních vinařů. Pestrý doprovodný program nabídne folklorní vystoupení i aktivity pro děti. Akce se koná od 10 do 16 hodin. Přijďte si vychutnat atmosféru babího léta na Slovácku všemi smysly.

Více na: www.slovacko.cz.



DARUJTE GURMÁNSKÉ ZÁŽITKY!

Wellness & spa hotel Augustiniánský dům****S je místo, kde můžete najít klid, relaxaci a prvotřídní služby. Luhačovický klenot představuje únik od každodenního shonu a nabízí wellness a gurmánské zážitky. Vyberte některý z augustiniánských zážitků pro vaše blízké. Více na: www.augusto79.cz.

KÁVA PRO SKUTEČNÉ VIZIONÁŘE

Nadační fond Jana Antonína Bati přináší originální brazilskou kávu Jana Antonína Bati. Není to jen káva se jménem našeho největšího československého podnikatele, ale káva, která stojí na reálných základech přímo v Brazílii, kde Jan Antonín Baťa také stavěl města, továrny a podnikal. Byl gurmánem a káva nesměla chybět při žádné příležitosti. Dopřejte si kávu vizionáře a průkopníka světového obchodu.



VE ZLÍNSKÉM KRAJI SOUTĚŽILO

O ZNAČKU REGIONÁLNÍ POTRAVINA
143 VÝROBKŮ



Spotřebitelé ve Zlínském kraji již znají nominované výrobky na prestižní ocenění značkou Regionální potravina. Letos se v tomto regionu do soutěže přihlásilo 39 místních výrobců se 143 produkty. Ocenění Regionální potravina si producenti převezmou v sobotu 26. září 2026 na akci Den Zlínského kraje ve Zlíně.

Hodnotitelská komise se sešla ve Zlíně a značku Regionální potravina navrhla pro rok 2026 udělit těmto výrobkům:

KATEGORIE	VÝROBEK A VÝROBCE
Masné výrobky tepelně opracované	ŠPEKŮN Z LÚKY MASO Z LÚKY (Farma Rudimov s.r.o.)
Masné výrobky trvanlivé, tepelně neopracované, konzervy a polokonzervy, čerstvé maso a masné polotovary	HOVĚZÍ BALÍČEK PRO DĚTI AGROFYTO EKO FARMA – LIDEČKO (Agrofyto, spol. s r.o.)
Sýry včetně tvarohu	KOZÍ SÝR POLOTVRDÝ KOZÍ FARMA VIZOVICE (Martin Vlček)
Mléčné výrobky ostatní	MLÉČNÝ KARAMEL MLÉČNÝ KARAMEL DANKA (Ing. Dana Přistoupilová)

Pekařské výrobky včetně těstovin	MEDOVÝ PERNÍK S POVIDLY A VLAŠSKÝM OŘEchem (Sušírna z pod Radhošťa s.r.o.)
Cukrářské výrobky včetně cukrovinek	POHÁDKA KAFÉ NA KOPCI (Adriana Štosová)
Nápoje	KARPATSKÁ VIŠEŇ VČELÍ FARMA ROŠTÍN (Ing. Pavel Buřinský)
Ovoce a zelenina ve zpracované nebo čerstvé formě	BIO ŠVESTKOVÁ POVIDLA EKO SADY KOMŇA (David Ryšavý)
Ostatní	DOMÁCÍ POHODA – BIO BYLINNÝ ČAJ (Květomluva s.r.o.)

Zdroj: Mgr. Eva Čěšpiva, SZIF

inzerce

pod TRŽIŠTĚ
kaštany

Letní sezóna

Pod Kaštany



červen:

FARMÁŘSKÝ TRH ZLÍNSKO ČERSTVĚ

farmářský trh zemědělců a producentů z našeho kraje

MÁJOVÉ PIVNÍ SLAVNOSTI

výběr z regionálních pivovarů, Open Air Rockotéka s Martinem Königem a Jarkem Louckým

LATINO PARTY

večer plný latinskoamerických rytmů, tance a letní atmosféry

červenec:

FARMÁŘSKÝ JARMARK

tradiční sobotní jarmark s živou hudbou

OPEN AIR ROCKOTÉKA

rockové hity s Martinem Königem, pivo a koktejly pod širým nebem

srpen:

FARMÁŘSKÝ JARMARK

tradiční sobotní jarmark s živou hudbou

RALLY FEST POD KAŠTANY

party zóna s nejlepšími zlínskými DJs, koktejly, proseccem, pivem a dobrým jídlem

OPEN AIR ROCKOTÉKA

rockové hity s Martinem Königem, pivo a koktejly pod širým nebem

RETRO PARTY 90. LET

letní party ve stylu 90. let, drinky a tanec až do noci

Mimo uvedené akce probíhá na tržišti od pondělí do soboty běžný prodej.

zlín.



www.trzistepodkastany.cz



JAK SE JEDLO U BAŤŮ

Rukama, příborem a ústy. Tak bych odpověděl, pokud by na konci titulku byl otazník a bylo by to jasné všem a nikdo by se nedivil ničemu. Pokud ovšem myšlenku zúžíme a zacílíme na rodinu Jana Antonína Bati, pak už máme daleko přesnější odpovědi.

Nejprve si však musíme připomenout, kdo byl Jan Antonín Baťa, protože nestačí napsat pouze mladší bratr Tomáše Bati, jednoho ze zakladatelů firmy T. & A. Baťa.

JAN ANTONÍN BAŤA – KRIZOVÝ MANAŽER

Bratři Baťové jsou až do Tomášovy smrti nejbližší spolupracovníci a utváří denní chod společnosti. Firma Baťa byla rodinnou firmou, kde si Tomáš bratra skutečně manažersky vychová k obrazu svému a zvolí ho jako svého nástupce – bez kompromisů, bez plánu B. Jan byl dle kupní smlouvy majitel firmy Baťa a. s. a po smrti Tomáše Bati přivedl značku Baťa do celého světa, kde vybudoval desítky továren a měst. Jan se tak právoplatně dá označit jako světový král obuvi a náš nejvýznamnější československý podnikatel, průmyslník a top krizový manažer.

V době světových krizí firmu násobí ve všech parametrech. Jan byl vizionář, budovatel, nadšený šířitel technologií a inovací. Byl to moderní podnikatel pro současnost, který když řekl, tak také udělal. Proto také máme ve Zlíně nejvyšší budovu tehdejší Evropy, postavený Baťův kanál, letecký průmysl, rozestavěnou dálnici přes Chřibý nebo železnici na Slovensko. Jan nestaví továrny, ale celá města, komplexní řešení. Ale to je jen zlomek jeho podnikatelské práce, protože vše zastavila válka.

POZOR NA TA KILA!

No a když tak pracujete, myslíte a vydáváte energii, musíte u toho mít také vyvážený příjem energie. Jan je do jeho odhadem 30 let lidově řečeno šlang, štíhlý, hbitý a velmi aktivní. Jeho vysoká a mohutná postava ovšem potřebuje kalorie, protože po smrti

Tomáše to začne být skutečně divoké a velké. Jan miluje sladké! Rozhodně můžeme říct, že byl mlsoun. Oblíbenými recepty jsou mimo jiné chlebičky s máslem, čokoládové koláčky a jistě i bábovka jeho manželky Marie Máji Baťové. Ale co by to byl za dezert bez černé kávy, že?

Káva nesměla chybět u žádné příležitosti a u té se můžeme zastavit. Kávu totiž Jan také zahrnuje do svého plánu osídlení v Brazílii, kde se po emigraci z Československa v roce 1939 trvale usadil. V jeho osobním archívu existují „osídlovací studie“, kde je káva jednou z logických komodit, která se v Brazílii nejen dá vypěstovat, ale také výhodně zpeněžit. Proto jsme v roce 2026 vyrobili speciální Dobrou brazilskou kávu Jan Antonín Baťa, která má tento počín připomínat.

JANOVY JÍDELNÍČKY

Jan si s oblibou připravoval jídelníčky a těšil se na každý den, co se bude jíst. Nevím, jestli to můžu nazvat obsesí nebo pouhou radostí ze života. Bohužel, kde je vyšší příjem energie než výdej, musí se to dříve nebo později projevit. Jan začne později viditelně přibírat na váze, což mu skutečně neprospívá. Vzhledem k rodinnému zdravotnímu zatížení, které trápí jeho otce, bratra Tomáše i jeho, je to rizikový stav a musí se také později řešit – mimo jiné úpravou jídelníčku a dietou. Jeden z jeho spolupracovníků také vzpomíná na doby, kdy byl pravidelně zván do vily Jana Antonína Bati, kde ovšem bylo servírováno již pravidelně dietní jídlo, což ho jako hosta zvláště netěšilo. V některém z dalších čísel pak můžeme konkrétní jídla detailněji probrat, třeba i s receptem.

ALKOHOL, ALE PROČ NE?!

U Tomáše Bati se často hovoří o jeho negativním vztahu k alkoholu a je to v rámci udržení morálky naprosto pochopitelné. U Jana Antonína Bati mů-

žeme říct, že k alkoholu neměl žádný odpor a rozhodně nebyl abstinents. Nemůžeme však v polarizaci myšlenky říct, že by byl tím pádem Jan alkoholik a Tomáš zapřísáhlý abstinents – to ani náhodou. Důkazem jsou nejen vzpomínky spolupracovníků na pracovní porady přímo ve vile Jana Antonína Bati, které se odehrávaly i v noci, často dlouho a alkohol se hostům také servíroval. Druhý den však museli být všichni absolutně fit, v práci, na svých místech. Jako opravdu vysoce estetický projev budiž broušený a zlacený servis, který patřil rodině Jana Antonína Bati a který každý den používali. Tento máme v Nadačním fondu Jana Antonína Bati a skleničky na víno i „tvrdé“ jsou toho důkazem.

OSVĚŽENÍ LETNÍ SEZÓNY

Na závěr dnešního gastro speciálu s Baťou vás možná trochu šokuje. Baťa vyráběl... boty. Baťa vyráběl sodovku! Tedy přesněji otec Tomáše Bati a Jana Antonína Bati – Antonín Baťa, kterému říkáme familiérně tata Baťa, aby se to nepletlo. S výrobou začal v roce 1897



v Uherském Hradišti a pomáhat musela celá rodina, takže později i malý Jan, který sodovku prodával na trhu či jarmarku. Tato sodovka by z pohledu dneška byla top přírodním drinkem, bio, eko, green dia, jak zpívá Dan Bárta v kapele J.A.R. Sodovka se v místní části Rybárny vyráběla dlouhá léta, přímo v rodném domě Jana Antonína Bati. Protože ctíme tradice a máme rádi příběhy, sodovku Baťovka 1897 jsme začali před lety opět vyrábět, a tak příběh nekončí, Baťa story pokračuje.

Zdroj: Petr Kopčál, ředitel Nadačního fondu Jana Antonína Bati

inzerce

ELEKTRICKÉ BMW iX1.

JÍŽ OD 831 000 Kč BEZ DPH S 0% ÚROKEM.



Radost z jízdy

Renocar

Zlín | Brno | Praha



HUDEBNÍ GASTROFESTIVAL V LUHAČOVICÍCH

Město Luhačovice letos slaví 90 let od udělení statutu města. Hlavní oslavy tohoto významného výročí proběhnou v sobotu 25. července formou Hudebního gastrofestivalu na ulici Nábřeží. Návštěvníci se mohou těšit na zhruba dvě desítky stánků s gastro specialitami, inspirací pro vlastní vaření i zajímavými tipy a recepty.

Bohatý celodenní program doplní hudební vystoupení – postupně se představí skupiny Highland, Horizont a na závěr vystoupí Eva Burešová s kapelou. Akce se uskuteční od 11 do 23 hodin a nabídne pestrou kombinaci gastronomie, hudby a příjemné atmosféry pro všechny generace.

HISTORIE LUHAČOVIC

Rok 1936: Okamžik, kdy Luhačovice dospěly v město

Myšlenka na povýšení Luhačovic na město se začala formovat již koncem 20. let 20. století. Dne 15. února 1929 byla na základě žádosti obce připravena a vlastním nákladem vydána oficiální žádost o udělení městského statutu. Tento krok vycházel z rostoucího významu Luhačovic jako lázeňského centra i z jejich dynamického rozvoje. Samotného povýšení se Luhačovice dočkaly o několik let později. Vláda Československé republiky rozhodla dne 3. července 1936 o povýšení obce na město. Toto významné rozhodnutí přišlo krátce po návštěvě prezidenta Edvarda Beneše, který Luhačovice navštívil v červnu téhož roku. Oficiální zpráva o povýšení byla doručena obecní radě dne 10. července 1936. Starosta ji následně přečetl na pracovní schůzi městského zastupitelstva a veřejnost se o této významné události brzy dozvěděla prostřednictvím veřejného rozhlasu. Oslavy povýšení na město proběhly dne 12. července 1936. Luhačovice byly při této příležitosti bohatě vyzdobeny prapory a slavnostními dekoracemi. Na oslavách se sešlo velké množství místních obyvatel i hostů z okolí, kteří společně sdíleli radost z tohoto historického okamžiku. Součástí byl slavnostní projev starosty, po



STAROSTA ZVE NA HUDEBNÍ GASTROFESTIVAL

„Výročí 90 let od udělení statutu města jsme chtěli oslavit výjimečným způsobem. Kulturních akcí máme v Luhačovicích mnoho, ale hudební gastrofestival nám dosud chyběl. Proto jsme toto významné jubileum spojili právě s akcí, kde si lidé mohou vychutnat kvalitní gastronomii i hudební program. Součástí oslav bude také ocenění významných partnerů za jejich přínos městu. Věříme, že si festival oblíbí nejen místní obyvatelé, ale i návštěvníci, a že se stane tradicí i v dalších letech,“ řekl starosta Marian Ležák.

němž následovalo přečtení vládního výnosu o povýšení Luhačovic na město. Následovala slavnostní schůze a společenský program, který podtrhl význam celé události. Povýšení Luhačovic na město bylo následně zazname-

náno do pamětní knihy jako jeden z nejdůležitějších mezníků. Tento krok symbolicky potvrdil rostoucí význam Luhačovic nejen jako lázeňského střediska, ale i jako kulturního a společenského centra regionu.

**Sobota
25.7.2026
11:00–23:00
Luhačovice
Ulice Nábřeží**

Koncerty:
16:00 Horizont
20:00 Highland
21:30
**Eva Burešová
s kapelou**

Gastrozóna:
• více než dvě desítky stánků
• zajímavé recepty
• gastronomické tipy a rady
• rozhovory se šéfkuchaři

**Přijďte ochutnat
naše speciality!**

RESTAURACE ELEKTRA

KDYŽ SE CHCETE DOBŘE NAJÍST



REZERVACE ZDE:



Restaurace Elektra | Masarykova 950 | Luhačovice
tel. 703 687 058



Porádá
Pivovar Maximilian

Kroměříž 122
Na Sádkách 2798



Kroměřížské
pivní slavnosti

22.8.2026

Čtvrtý ročník skvělé hudby
a piva až po okraj!

AC/DC

KŘÍDLA

Reflexy

Expo
Extension

Soutěže v pití piva, skákací hrad pro děti,
malování na obličej aj.

Y smáček

Vstupenky online
na smáček.cz



Těšíme se na vás!
Od 11.00



HOTEL POHODA
★★★★

Ráj
pro děti
Pohoda
pro rodiče



Dětský
ráj

Luhačovice

LEVANDULOVÝ FESTIVAL 2026

NAPOSLEDY V TÉTO PODOBĚ

Levandulový statek Bezděkov zve na jubilejní 10. ročník Levandulového festivalu, který se uskuteční 5.–6. července 2026 uprostřed rozkvetlých levandulových polí. Nejvoňavější festival na celé Moravě nabídne dva sváteční dny plné hudby, chutí, vůní a rodinné atmosféry. Letošní ročník bude výjimečný nejen kulatým výročím, ale také tím, že se uskuteční naposledy ve festivalovém formátu, jak ho návštěvníci dosud znali.

„Desátý ročník je pro nás velký milník. Chtěli jsme do něj dát to nejlepší, co se za posledních devět let osvědčilo, a vytvořit program, který bude oslavou levandule, statku i všech lidí, kteří se k nám pravidelně vrací,“ říká hlavní hospodář Levandulového statku Lukáš Drlík.

Festivalem bude provázet známý televizní moderátor Vladimír Kořen z pořadu Zázraky přírody. Hudební program nabídne vystoupení kapel a interpretů, mezi nimiž budou 05 a Radeček, Stracené Ráj, Děda Mládek Illegal Band, zpívající právník Ivo Jahelka a další. Návštěvníci se mohou těšit také na cooking show Jana Rimplera s ochutnávkami, rozhovory se zajímavými hosty ze světa zemědělství a tradičního hospodaření i doprovodný program pro celou rodinu.

Milovníci levandule si přijdou na své při

focení v rozkvetlém levandulovém poli. Chybět nebude ani obchůdek s levandulovými produkty a možnost ochutnat speciality – od levandulové limonády, vína a piva přes klobásy, makronky a kávu až po míchané drinky. Na památku si návštěvníci mohou odnést sazeníčku levandule, tematické tričko nebo další voňavé suvenýry.

Součástí festivalu bude také jarmark regionálních producentů z Hané a Jeseníků, kteří představí své poctivé výrobky. Pro děti je připraven pestrý program a vstup mají děti do 14 let včetně zdarma.

„Levandulový festival pro nás nikdy nebyl jen akcí. Je to setkání lidí, kteří



mají rádi přírodu, vůni levandule, dobré jídlo a poctivou práci. Budeme moc rádi, když s námi návštěvníci tento jubilejní ročník prožijí naplno,“ doplňuje Lukáš Drlík.

Levandulový statek Bezděkov zve na letošní ročník festivalu všechny, kteří si chtějí užít atmosféru voňavých levandulí naposledy v tomto velkolepém formátu, se vši parádou a tím nejlepším ze všech předešlých ročníků.



MERUŇKOBANÍ, DEN PLNÝ CHUTÍ, FOLKLORU, HUDBY I LETNÍ POHODY



Když se jižní Moravou rozvoní zralé meruňky, je jasné, že se blíží oblíbená letní slavnost – Meruňkobraní v Židlochovicích. Letos vstupuje do svého jedenáctého ročníku a v sobotu 11. července nabídne návštěvníkům den plný chutí, folkloru, hudby i letní pohody.

Programově se bude letošní Meruňkobraní trochu lišit od předchozích ročníků. Změnou je volný vstup na tuto akci.

Letošní ročník odstartuje v 11 hodin, program začne slavnostním zahájením starostou města a představením programu. Celým dnem bude provázet zkušený moderátor Ondřej Blaho. Návštěvníci se mohou těšit na bubenickou show Ritmo Factory, vyhlášení vítězů soutěží Víno regionu a Nejlepší meruňkovice nebo přehlídku krojů z Brněnska.

Odpolední program nabídne soutěž pro děti s Klaun Family, další energickou bubenickou show a koncert Umberto Bandu, kapely, kterou podle organizátorů „nepřeslechnete“. Chybět nebudou ani meruňkové soutěže pro dospělé. Co ale letos nečekejte, je soutěž v pojídání meruňkových knedlíků. Nahradí ji jiné aktivity pro malé i velké. Po celý den budou na náměstí probíhat trhy.

Bohatý program nabídne také Komunitní centrum. Ve stodole se uskuteční



přehlídka krojů z Brněnska, taneční workshop s výukou folklorních tanců a odpoledne rozezná prostor cimbálová muzika Slovácko z Mikulčic.

Nádvoří Komunitního centra bude patřit dobrému jídlu a pití. Připraveno bude posezení, nabídka vín, dobrot i prodej meruňkovice.

připraveny dílničky pro děti, meruňkové soutěže, Klaun Family i meruňkový fotokoutek.

Meruňkobraní v Židlochovicích je oslavou léta, tradic a regionálních chutí. Přijďte si užít den provoněný meruňkami, hudbou a pohodovou atmosférou jižní Moravy.

Rodiny s dětmi si užijí program v sadu Komunitního centra, kde budou

www.merunkobrani.cz



SPOTŘEBA PIVA LONI V ČESKU KLESLA NA HISTORICKÉ MINIMUM

Preference Čechů se mění. Současný postupný odklon od konzumace alkoholu pocítují i české pivovary, které loni uvařily méně piva než v roce 2024. Důvodem byl jak pokles domácí spotřeby, tak nižší export.

Celková produkce meziročně klesla o 4,3 %, růst si udrželo pouze nealkoholické pivo, jehož objem vzrostl o 4 %. Lidé také stále více konzumují pivo mimo hospody a restaurace – loni se v podnicích vypilo jen 28 % z celkové tuzemské spotřeby.

Tuzemské pivovary loni uvařily 19,96 milionu hektolitrů piva. To je o 894 tisíc hektolitrů méně než v roce 2024 a dokonce o 1,6 milionu hektolitrů méně než v roce 2019. „V porovnání s před-covidovým rokem se tak loni v Česku i zahraničí vypilo o 320 milionů půllitrů českého piva méně. Slabší byl za posledních deset let jen rok 2021, který byl ale ovlivněn pandemií“, ilustruje situaci Tomáš Slunečko, výkonný ředitel Českého svazu pivovarů a sladoven.

Dlouhodobě v návaznosti na produkci klesá domácí spotřeba piva. Ta se v loňském roce snížila o 3,2 % a v průměru



dosáhla nového historického minima 121 litrů na obyvatele. Každý Čech tak loni vypil o osm velkých piv méně než v roce 2024. Pokles zaznamenal i export, který loni tvořil více než čtvrtinu celkové výstavy pivovarů. Meziročně se snížil o 8,2 %. V roce 2024 se přitom díky vysokému zájmu především v sousedních zemích podařilo vyvézt rekordní množství českého piva. „Klesající spotřebu piva nevnímáme jen my, ale i ostatní pivovarské svazy napříč Evropou. Například Slováci nebo Němci, což jsou klíčové země pro vývoz českého piva, vypijí také méně piva než dříve,

a to má výrazný dopad na náš export“, vysvětluje Tomáš Slunečko.

Dlouhodobě jedinou rostoucí kategorií zůstává nealkoholické pivo včetně ochucených variant. Loni se ho uvařilo 1,68 milionu hektolitrů, o 4 % více než v roce 2024. Za posledních deset let se jeho tuzemská spotřeba zvýšila více než dvojnásobně a zájem o něj roste i v zahraničí.

ZMĚNY OHROŽUJÍ HOSPODY A RESTAURACE

Prohlubuje se také rozdíl mezi konzumací

inzerce

NECHTE SE HÝČKAT PIVNÍ LÁZNĚ I GASTRONOMICKÝ ZÁŽITEK

Vypravte se do pivních lázní v samém srdci Valašska a nechte se hýčkat. Toužíme inspirovat, překvapovat, sdílet náš pohled na svět a hlavně nabídnout našim klientům to nejlepší.

Luxusní pobyt naplněný lázeňskými procedurami, gastronomickým zážitkem, vynikajícím pivem, čokoládou a atmosférou srdce Valašska s jeho přírodou, valašským folklórem a rožnovskými hodinami, které již dávno nebijí smutně.

Můžete zde ochutnat Rožnovské pivo od nejúspěšnějšího domácího pivovaru v Česku! Náš pivovar se pyšní širokým sortimentem vařených piv – od klasických nefiltrovaných a nepasterovaných ležáků až po vysokostupňové pivní speciály.



www.roznovskepivnilazne.cz



mací piva v hospodách a restauracích (on-trade) a maloobchodním odbytem (off-trade). Podíl konzumace v gastronomických podnicích meziročně klesl o jeden procentní bod na 28 %.

„České pivo čelí významným změnám ve společnosti. Nadále zůstává důležitou součástí české gastronomie a kultury, ale výrazně se mění spotřebitelské preference. Češi v posledních letech kladou větší důraz na střídmost, častěji se věnují zdravému životnímu stylu a když už na pivo vyrazí, zajímá je spíše pestrost nabídky, a hlavně kvalita než kvantita. Dokazuje to i dlouhodobý růst zájmu o nealkoholická piva nebo mírný nárůst zájmu o pivní speciály,“ říká Slunečko.

Tyto změny dopadají především na gastronomii. Restaurace a hospody jsou často finančně závislé na příjmech z prodeje nápojů, zvláště pak piva. V současnosti ale čelí úbytku hostů i rostoucím provozním nákladům, což část podniků nutí omezovat provoz nebo zcela zavřít. Nejvýrazněji se to dotýká podniků v re-

gionech, zejména na vesnicích a v maloměstech. Tam restaurace a hospody představují důležitý zdroj místní zaměstnanosti a často fungují jako přirozená místa setkávání. Jejich zánik tak pro místní obyvatele znamená nejen ztrátu pracovních příležitostí, ale i omezení společenského života a oslabení sociálních vazeb.

Gastronomie a s ní spojený pivovarnický sektor mají přitom významný ekonomický přínos. Pivovarnický výrobní řetězec každoročně odvádí na daních 29 miliard korun a vytváří pracovní příležitosti pro více než 60 tisíc lidí. Jde také o vysoce lokální průmysl. České pivovary využívají z více než 90 % tuzemské suroviny a Češi zároveň konzumují minimum importovaného piva (celkový podíl dovozu na spotřebě je jen 1,9 %). Samotný sektor pohostinství a ubytování pak v tuzemsku zaměstnává přes 190 000 lidí.

„Podpora české gastronomie je podporou české společnosti. Pokles v rámci sektoru znamená méně setkávání,

méně pospolitosti. Stát musí vnímat silnou roli české gastronomie a nastavit podmínky tak, aby se v ní vyplatilo podnikat. Nízká úroveň zdanění u klíčových atributů naší služby je prevencí před podstatně škodlivějšími setkáváními v garážích. Čím jednodušší a účelovější podpora pro gastronomii bude, tím větší efekt to bude mít nejen na české gastro, ale i pro českou společnost,“ říká Luboš Kastner, člen představenstva a předseda Gastronomické sekce Hospodářské komory ČR.

„Pohostinství podle nás potřebuje podporu. Ke stabilizaci sektoru by podle našeho názoru pomohlo snížení DPH na čepované pivo. Takové opatření by podpořilo hospody a restaurace, a tím i zaměstnanost, podnikání a společenský život zejména v regionech,“ dodává Tomáš Slunečko.

LEŽÁKY VEDOU

Z hlediska druhů piva pokračoval loni růst obliby ležáků (stupňovitosti 11 až 12) na úkor výčepních piv (stupňovitosti 7 až 10), přičemž ležáky tvořily už 59 % celkové spotřeby. Mírně meziročně posílila kategorie pivních speciálů, a to na 5,4 %.

Z hlediska pivních obalů zůstává nejpopulárnější klasická skleněná vratná pivní lahev. Kvůli klesající produkci celkově oslabily všechny pivní obaly. Nejvíce konkrétně PET lahve, kterých na trh zamířilo o 14 % méně než v předchozím roce.


www.dobreobaly.cz



dobré obaly.cz®

OBALY, KTERÉ DÁVAJÍ SMYSL

✓ GASTRONOMIE ✓ DÁRKOVÉ OBALY ✓ VÝROBA ✓ SKLADOVÁNÍ



**RYCHLÉ
DODÁNÍ**
po celé ČR



**OVĚŘENÁ
KVALITA**
pro profesionály



**EKOLOGICKÉ
MOŽNOSTI**
šetrné k přírodě

 604 272 229
  obchod@dobreobaly.cz
  Nábřeží 599, Zlín-Prštné



**KVALITA
SPOLEHLIVOST
UDRŽITELNOST**



NEALKOHOLICKÉ PIVO V ČESKU BODUJE!

NA ZAČÁTKU BYLO PITO

Nealkoholické pivo se v České republice těší stále větší oblibě a stává se běžnou součástí české pivní kultury. Už dávno není vnímáno pouze jako kompromisní nebo nouzové řešení pro řidiče, ale jako plnohodnotná alternativa k alkoholickým nápojům, a to i díky své chuti a pestré nabídce.

Stává se stále významnější součástí výstavu českých pivovarů. Průzkum ČSPS z roku 2025 ukazuje, že alespoň občas si nealkoholické pivo dopřeje 85 % dospělých Čechů, přičemž více než 60 % z nich si na něm pochutná pravidelně.

HISTORIE A VÝROBA

V Evropské unii, tedy i v Česku, smí být z hlediska legislativy nealkoholické pivo označováno jako sladový nápoj s obsahem alkoholu menším než 0,5 %. Historie nealkoholického piva v tuzemsku sahá do 70. let 20. století, kdy se objevilo první nealkoholické pivo nazvané Pito. Původně bylo vyvinuto jako nápoj na bázi piva vhodný pro řidiče motorových vozidel, přičemž název „Pito“ vznikl spojením první slabiky slova „pivo“ a poslední slabiky slova „auto“.

Klíčem k výrobě nealkoholického piva je dosažení velmi nízkého obsahu alkoholu. V případě Pita byla základem receptury nízkostupňová mladina, tedy dílo s menším sypáním sladu. Poté došlo k přerušení hlavního kvašení, aby kvasinky nestihly vyrobit větší množství alkoholu jako u klasického piva. Šlo tedy o přerušení procesu kvašení v rané fázi. Tato metoda je dodnes při výrobě nealkoholického piva používána nejčastěji. Existují však i jiné, méně časté technologické postupy, jako je vakuová destilace nebo filtrace přes polopropustné membrány. Moderní pivovarnictví neustále zdokonaluje tyto technologie, což vede k výraznému zlepšení chuťových vlastností nealkoholických piv. Zatímco dřívější nealkoholická piva bývala kritizována za plochou chuť, současné metody umožňují zachovat plnost a charakteristické pivní aroma, což je jedním z důvodů rostoucí popularity.

PRODUKCE V ČESKU

Segment nealkoholického piva je jediný dlouhodobě rostoucí v rámci českého pivovarnictví. Celkový výstav



nealkoholického piva a míchaných nápojů na bázi piva dosáhl v roce 2024 rekordních 1 613 tis. hektolitřů. Oproti předchozímu roku 2023 šlo o nárůst o 13,7 %. Oproti poslednímu předcovidovému roku 2019 už vyrostl celkový výstav nealkoholického piva o 52,9 % a za posledních deset let, tedy od roku 2014, jde o nárůst na více než dvojnásobek produkce.

V souvislosti s tím roste i podíl nealkoholického piva na celkovém výstavu

tuzemských pivovarů. Před deseti lety tvořilo nealkoholické pivo 4,6 % celkového výstavu piva v Česku, v roce 2019 to bylo 6,3 % a v roce 2024 už tento podíl dosahuje téměř 10 %.

Trendu se nevyhýbají ani minipivovary. Přibývá těch, které do své nabídky zařazují nízkoalkoholická nebo nealkoholická piva. Za poslední dva roky se podle odhadu Českomoravského svazu minipivovarů jejich počet téměř zdvojnásobil.



ČEŠI A NEALKOHOLICKÉ PIVO

Podle dat z průzkumu ČSPS z roku 2025 pije nealkoholické pivo alespoň občas 85 % Čechů a pravidelně 60 % Čechů. Češi nejčastěji nealkoholické pivo pijí, protože jim chutnají ochucené varianty, protože dodržují zákazy požívání alkoholu, kvůli vlastnímu cílenému omezování konzumace alkoholu nebo ho preferují před klasickými limonádami. Obvykle pak nealkoholic-

ké pivo pijí ve velmi horkém počasí, pokud musí řídit nebo při společenských událostech a posezení s přáteli.

% Z TĚCH, KTEŘÍ ALESPŮN OBČAS PIJÍ NEALKOHOLICKÉ PIVO

Průzkum ukázal, že jsou Češi velcí příznivci ochucených nealkoholických piv. Přes 54 % respondentů vedle toho uvedlo, že pijí nealkoholické pivo stejně často nebo častěji než to alkoholické.



LIDÉ ČÍM DÁL VÍCE SAHAJÍ PO NEALKOHOLICKÉM PIVU NEBO PO RADLERECH.
CO NA TENTO TREND ŘÍKÁTE?



FRANTIŠEK ŠMÍD
SLÁDEK
ZÁHLINICKÝ PIVOVAR

Tento trend přirozeně odráží dnešní aktivní životní styl. Lidé za volantem, na kole nebo v práci chtějí čistou hlavu, ale bez chuťových kompromisů. Díky moderním technologiím a poctivým surovinám je dnešní nealkoholické pivo chuťově výborné, plné a vyvážené. Pro pivovary to nepředstavuje hrozbu pro tradiční ležák, ale naopak skvělou příležitost k inovacím a cestu, jak oslovit širší publikum.



inzerce

ZÁHLINICKÁ LIMONÁDA

CITRON | GREP
BEZINKA S MÁTOU
LESNÍ PLODY
ZÁZVOR | MANDARINKA
VINNÝ HROZEN
ŠVESTKA
SE SKOŘICÍ

**OVOCNÉ OSVĚŽENÍ
Z PRAMENITÉ VODY**

ZÁHLINICKY-PIVOVAR.CZ

ZÁHLINICKÁ novinka NEALKO PIVO

ZÁHLINICKÝ PIVOVAR
ZALOŽENO 1895

ZÁHLINICKÉ NEALKO

ANGREŠT GREP

poctivé
Záhlinické pivo, které si zachovává tradiční hořkost a plnost...

ZÁHLINICKY-PIVOVAR.CZ

NEJSTARŠÍ DEGUSTAČNÍ SOUTĚŽ PIV V ČESKÉ REPUBLICE



Odborníci řadí PIVEX do pozice nejprestižnějšího a nejvýznamnějšího oborového degustačního hodnocení piva v České republice. Vyhlášení nejlepších piv se uskutečnilo letos v dubnu, v rámci Galavečera pivovarníků a sladovníků v Brně.

Hlavními hodnotícími kritérii při degustaci v soutěžích PIVEX jsou chuť, plnost, vůně, říz, hořkost i jiné vlastnosti piva nebo příznaky podle dalších chuťových, čichových i vizuálních zjištění odborných degustátorů. V obou kolech soutěže jsou u všech vzorků piv prováděny laboratorní rozborů a senzorická hodnocení v laboratořích VÚPS (Výzkumný ústav pivovarský a sladařský). Konečný výsledek je určen součtem hodnot z obou kol a laboratorními rozborů potvrzujícími deklarované hodnoty přihlašovaných piv. Veřejně jsou z marketingových důvodů vyhlašována pouze piva umístěná na prvních třech příčkách. Vítězové jednotlivých kategorií získávají „ZLATÝ POHÁR PIVEX – PIVO 2026“. Absolutní vítěz ze všech kategorií dvoukolového hodnocení soutěžního ročníku získává titul ZLATÝ SOUDEK PIVEX 2026 (průmyslové – velké pivovary) a ZLATÝ minISOUEK PIVEX 2026 (minipivovary).



CHAMPION – ZLATÝ POHÁR PIVEX 2026

ZUBR GRAND • Pivovary Zubr a.s. – pivovar Zubr

SVĚTLÉ LEŽÁKY

1. místo **ZUBR GRAND** • Pivovary Zubr a.s. – pivovar Zubr
2. místo **KRUŠOVICE 11** • Heineken Česká republika, a.s. – pivovar Krušovice
3. místo **HOLBA ŠERÁK** • Pivovary Zubr a.s. – pivovar Holba

SVĚTLÁ VÝČEPNÍ PIVA

1. místo **ZUBR GRÁL** • Pivovary Zubr a.s. – pivovar Zubr

2. místo **HOLBA HORSKÁ 10** • Pivovary Zubr a.s. – pivovar Holba
3. místo **RADEGAST RÁZNÁ 10** • Plzeňský Prazdroj, a.s. – pivovar Radegast

NEALKOHOLICKÁ PIVA

1. místo **BIRELL** • Plzeňský Prazdroj, a.s. – pivovar Radegast
2. místo **KRUŠOVICE HOŘKÉ NEALKO** • Heineken Česká republika, a.s. – pivovar Krušovice
3. místo **HOLBA RYZÍ NEALKO** • Pivovary Zubr a.s. – pivovar Holba

MÍCHANÁ NÍZKOALKOHOLICKÁ A NEALKOHOLICKÁ PIVA

1. místo **COOL GREP** • Pivovary Staropramen, s.r.o.
2. místo **REFRESH GRAPEFRUIT** • Pivovary Lobkowicz Group, a.s. – pivovar Protivín
3. místo **REFRESH MALINA & LIMETA** • Pivovary Lobkowicz Group, a.s. – pivovar Protivín

TMAVÁ PIVA

1. místo **BERNARD ČERNÝ LEŽÁK 12** • Rodinný pivovar Bernard, a.s.
2. místo **ČERNÁ HORA TMAVÁ - GRANÁT** • Pivovary Lobkowicz Group, a.s. – pivovar Černá Hora

3. místo **LOBKOWICZ PREMIUM ČERNÝ** • Pivovary Lobkowicz Group, a.s. – pivovar Protivín

ZLATÝ MINISOUEK PIVEX 2026 SVĚTLÉ LEŽÁKY

1. místo **ZUBR GRADUS** • Pivovary Zubr a.s. – pivovar Zubr
2. místo **HOLBA KEPRNÍK** • Pivovary Zubr a.s. – pivovar Holba
3. místo **RADEGAST RATAR** • Plzeňský Prazdroj, a.s. – pivovar Radegast

SVĚTLÁ VÝČEPNÍ PIVA

1. místo **GAMBRINUS 10** • Plzeňský Prazdroj, a.s. – pivovar Gambrinus
2. místo **LITOVEL ÚRODNÁ** • Pivovary Zubr a.s. – pivovar Litovel
3. místo **JEŽEK ŠENKOVNÍ 10%** • Pivovary Lobkowicz Group, a.s. – pivovar Jihlava

ZLATÝ minISOUEK PIVEX 2026 – sekce MINIPIVOVARY

SVĚTLÉ LEŽÁKY

1. místo **SATURN TROOPER LEŽÁK 11** • Plzeňský Prazdroj, a.s. – pivovar Elektrárna Plzeň
2. místo **EFI DVANÁCTKA** • EFI pivovar, s.r.o.
3. místo **GALANT SVĚTLÝ LEŽÁK** • Hotel Galant s.r.o. – Pivovar Galant Mikulov

HELLO JAZZ WEEKEND

MÁ NA JIHOVÝCHODNÍ MORAVĚ PEVNÉ MÍSTO

Už po sedmadvacáté se letos uskuteční letní jazzový festival, který si svou premiéru odbyl v červenci 2000. Za více než čtvrt století prošel různými programovými etapami, navštívil několik pódíí v regionu i mimo něj, aby se posledních pět let pevně usadil mezi Uherským Hradištěm, Kyjovem, Veselím nad Moravou a Zlínem.

8 KONCERTŮ NA 4 MÍSTECH

Program zahrnuje celkem osm koncertů, které se uskuteční na čtyřech různých místech regionu. „Hlavními městy“ festivalu zůstávají Uherské Hradiště a Kyjov, doprovodné koncerty se uskuteční v CENTRO Zlín Malenovice a zmíněném Veselí nad Moravou.

ZAHRANIČNÍ INTERPRETI

Letošní ročník nabídne také slušné zastoupení zahraničních jazzmanů.

„Budou to dvě tria, která se představí v rámci hlavních koncertů. To první přiveze česká kontrabasová legenda František Uhlíř. Trio K.T.U. reprezentuje současný moderní evropský jazz a vedle Uhlíře se na festivalové scéně objeví dva rakouští muzikanti, kytarista Edi Köhldorfer a skvělý hráč na bicí Harald Tanschek. Druhým mezinárodním projektem, který se představí i v přístavišti na Baťově kanále ve Veselí nad Moravou, je Mike Parker's Trio Theory,“ upřesňuje zakladatel festivalu Jan Dudek.

SPOJENÍ JAZZU A VÍNA

Pravidelnou součástí programu jsou divácky atraktivní koncerty Víno a Jazz. Hradištský program hudebně znovu obstará po třech letech obstará F-dur Jazzband a víno návštěvníci ochutnají z osvědčeného vinařství Dvůr pod Starýma Horama. Kyjovský koncert bude mít jinou podobu.

„My se v rámci této části festivalu snažíme vždycky přivést novou regionál-

PROGRAM:

Jam Session	16. 7. v 19.30, Masarykovo nám., Kyjov Výběr regionálních kapel
Víno a Jazz	16. 7. v 19.30, Kolejní nádvoří Uh. Hradiště F dur Jazzband Zlín
Jazz na Baťáku	16. 7. v 19.30, Přístaviště Veselí nad Moravou Mike Parker's Trio Theory
Jazzová svačinka	17. 7. v 16.00, OC CENTRO Zlín Malenovice Jiné Trio
Víno a Jazz	17. 7. v 19.30, Městský park, Kyjov FUARTET
Hlavní koncert	17. 7. v 19.30, Kolejní nádvoří Uh. Hradiště Trio K.U.T. Mike Parker's Trio Theory Killer Joe Band
Jazzová snídanež	18. 7. v 10.00, Kolejní nádvoří Uh. Hradiště Jiné Trio
Hlavní koncert	18. 7. v 18.00, nám. Hrdinů, Kyjov Yo Yo Band Trio K.U.T. Mike Parker's Trio Theory Killer Joe Band

ní kapelu. Letos to bude hodonínská formace FUARTET a vinnou nabídku jako obvykle svěříme do rukou našich osvědčených partnerů z kyjovské vinařské oblasti. Nepůjde o jedno vinařství, ale o několik spolehlivých příznivců Jazz Klubu Kyjov,“ dodává producent kyjovské části festivalu a prezident Jazz Klubu Kyjov Vít Začal.

V KYJOVĚ BUDE VSTUP ZDARMA

Všichni příznivci jazzu, vína a hlavně dobré nálady se na jihovýchodní Moravě sejdou od čtvrtku 16. do soboty 18. července 2026.

„Všechny koncerty festivalu v Kyjově budou mít letos volný vstup, protože se uskuteční jako součást Festivalu plného chutí a také jako příspěvek k oslavám 900. výročí založení města Kyjova. I proto v Kyjově zahájí sobotní hlavní koncert speciální host festivalu, legendární kapela Yo Yo Band,“ dodal Jan Dudek.

Předprodej na dva placené koncerty v Uherském Hradišti bude zahájen v pondělí 1. června v hradištském „ičku“.

www.jazzweekend.cz



The K.U.T. trio feat



Killer Joe Band

NOVÝ WEB AKADEMIE AHR:

VZDĚLÁVÁNÍ,
KTERÉ DRŽÍ KROK S REALITOU OBORU



Obor hotelnictví a gastronomie se v posledních letech mění rychleji než kdy dřív. Rostoucí nároky hostů, tlak na kvalitu služeb, nedostatek personálu i potřeba efektivně řídit provoz – to vše klade na týmy i jednotlivce stále vyšší nároky. V takovém prostředí přestává být vzdělávání „benefitem navíc“ a stává se nutnou součástí každodenního fungování.

Právě s ohledem na tuto realitu přichází Akademie AHR s novým webem, který výrazně usnadňuje orientaci v nabídce kurzů a zrychluje celý proces výběru. Je navržený tak, aby uživatel během krátké chvíle našel to, co skutečně potřebuje – ať už řeší rozvoj týmu, konkrétní provozní problém nebo vlastní profesní posun.

Na jednom místě tak najdete aktuální termíny, detailní informace o jednotlivých kurzech, přehled lektorů i zkušenosti účastníků. Samozřejmostí je také možnost připravit vzdělávání na míru konkrétnímu provozu – přesně podle aktuálních potřeb týmu.

Nabídka Akademie AHR dnes zahrnuje již 31 kurzů, které pokrývají klíčové oblasti oboru. Od vedení lidí a komuni-

kace s hosty přes servis a každodenní provoz až po ekonomiku, marketing, legislativu nebo zvládání krizových situací. Důraz je přitom kladen především na praktickou využitelnost – tedy na to, co lze skutečně okamžitě aplikovat v praxi.

Aktuální témata, která dnes provozy řeší

Mezi aktuálně vypsány termíny najdete i kurzy, které reagují na nejčastější výzvy dnešních provozů.

16.6.

Well-being v provozu: motivace a prevence vyhoření

18.8.

PR & Marketing hotelu: značka, důvěra, komunikace (online)

Kompletní nabídku včetně nových termínů najdete na www.akademieahr.cz. Stačí si vybrat kurz, který odpovídá vašim aktuálním potřebám, a začít ho využívat v praxi.



GLOBAL PASTRY CHEFS CHALLENGE 2026



Malebný Wales letos hostil ve dnech 16. – 20. 5. 2026 světové finále soutěže Global Pastry Chefs Challenge. Cukrářka roku Karolína Hálová společně se svou commis postoupili do světového finále z evropského kola v Rimini. Finálové soutěžní zadání bylo velice náročné. Naše cukrářky soutěžily osm hodin v jednom zátahu.

„Měli jsme za úkol připravit dort, talířový dezert a čokoládovou sošku. K tomu bylo naší povinností vyrobit cukrové ozdoby jako podstavec pro dort. Byla to naše nejnáročnější soutěž. Museli jsme si osvojit techniky, které běžně nepoužíváme. Celý den před soutěží jsme připravovali suroviny, techniku... Hned brzy ráno přesun na výstaviště. Pro nás trvala soutěž 24 hodin. Sáhli jsme si na dno“, říká Karolína Hálová, členka Národního týmu kuchařů a cukrářů AKC ČR.

Ze světového finále cukrářky vezou cenu za nejlepší použití čaje Dilmah (povinná surovina). Celkově se umístili na pátém místě. Což je skvělé umístění.

„Mám radost, že naše řemeslo můžeme prezentovat na světových soutěžích. Reprezentujeme nejen naši republiku, ale i Asociaci kuchařů a cukrářů. Soutěž byla součástí Světového kongresu Worldchefs (Světová asociace kuchařů), jejíž jsme součástí. Na kongresu jsme probírali světové gastronomické trendy a plánovali další aktivity. Prezentovali jsme i snahu naší Asociace pořádat Světový kongres 2032 v Praze“, uzavírá prezident Asociace kuchařů a cukrářů Miroslav Kubec.



TITUL MISTRA SVĚTA

V MÍCHÁNÍ NEALKOHOLICKÝCH KOKTEJLŮ

VYHRÁL JAN LUKAS



Na 13. Mistrovství světa v míchání nealkoholických koktejlů Mattoni Grand Drink zvítězil Čech Jan Lukas. Mezinárodní porota ocenila jeho drink The Nest v konkurenci dalších devatenácti soutěžících z celého světa. Kromě titulu mistra světa s sebou vítězství přináší i finanční odměnu 10 000 dolarů.

Jan Lukas z českobudějovického Café Datel se stal teprve čtvrtým Čechem, kterému se za 26 let konání soutěže podařilo dosáhnout nejlepšího umístění. „Je to fantastický pocit, který zatím ještě stále zpracovávám. Myslím, že mi to všechno naplno dojde až zítra během cesty autem. V hlavě je to zatím tak čerstvé, že si ten úspěch teprve postupně uvědomuji,“ popsal své pocity čerstvý mistr světa Jan Lukas.

Mistrovství světa v míchání nealkoholických koktejlů Mattoni Grand Drink patří k nejvýznamnějším událostem v oblasti nealkoholické mixologie. Soutěžní drinky hodnotí mezinárodní odborná porota složená z prezidentů jednotlivých členských států Mezinárodní bar-

manské asociace IBA, letos šlo například o zástupce Kuby, Polska, Německa, Slovenska, Lucemburska či Lotyšska. Při výběru se zaměřuje zejména na chuťovou harmonii, atraktivnost vzhledu a inovaci každého koktejlů.

Název vítězného koktejlů The Nest (v překladu Hnízdo) odkazuje na Českou republiku a Karlovy Vary, odkud pochází Mattoni. Je to symbolické hnízdo červeného orla, který značku zdobí. Při výběru surovin se inspiroval zdravým životním stylem, který Mattoni dlouhodobě podporuje. Každá ingredience má tělu něco přinést, ať už jde o hlubkovou hydrataci, nebo regeneraci po výkonu. Ve svém receptu proto využil tropické aloe vera i lokální řapíkatý celer.



Vybrané soutěžní koktejlů z letošního ročníku Mattoni Grand Drink budou návštěvníci Karlových Varů moci ochutnat i v rámci Mezinárodního filmového festivalu Karlovy Vary 2026, který se bude konat od 3. do 11. července.

Zdroj: Lutfia Miňovská

MARTIN PARÝZEK VYBOJOVAL 10. MÍSTO

NA PRESTIŽNÍM POLSKÉM

MISTROVSTVÍ SOMMELIERŮ



V květnu se ve varšavském hotelu Focus uskutečnilo Mezinárodní mistrovství polských sommelierů (Międzynarodowe Mistrzostwa Polski Sommelierów 2026), které bylo letos otevřené i pro soutěžící z celé Evropy. Šlo tak o největší a nejvýznamnější událost v oboru u našich severních sousedů.

Z pohledu České republiky šlo o ostře sledované klání: v rekordní konkurenci 16 semifinalistů, špičkových profesionálů z Polska a Evropy reprezentoval Českou republiku trojnásobný mistr sommelierů ČR Martin Parýzek.

MEZINÁRODNÍ STUPNĚ VÍTĚZŮ: ROZHODLA VŠESTRANNOST

Celkovým vítězem Mezinárodního mistrovství polských sommelierů se stal Lukas Wiegman z Nizozemska. Tento úspěšný profesionál drží titul Mistra sommelierů Nizozemska a na mezinárodním poli na sebe již dříve upozornil 6. místem na Mistrovství Evropy, Afriky a Blízkého východu (pod hlavičkou mezinárodní asociace ASI). Předseda poroty zdůraznil, že Wiegmana k triumfu dovedla především jeho mimořádná

všestrannost a elegance ve všech disciplínách.

Nejlepším domácím účastníkem a novým Mistrem Polska sommelierů se stal celkově druhý Adam Michocki, který byl podle vyjádření poroty naprosto nedostižný v teoretických znalostech. Do finálové trojice se probíjela ještě Arkadiusz Kurowski, který pro změnu dominoval v degustačních disciplínách.

MORAVSKÁ A ČESKÁ VÍNA V CENTRU POZORNOSTI

Celkový úspěch České republiky ve Varšavě se však neomezil pouze na skvělý individuální výkon Martina Parýzka (10. místo). V rámci doprovodného programu šampionátu proběhla specializovaná prezentace – Masterclass českých



a moravských vín, kterou připravilo Národní vinařské centrum. Tento odborný program byl určen jak pro samotné soutěžící, tak pro sommeliery z Polska i zahraničí. Prezentace sklídila pozitivní ohlas a v praxi potvrdila trvale rostoucí zájem o česká a moravská vína na polské gastronomické scéně.

**Kompletní článek
si můžete přečíst zde:**



Text a foto: Asociace Sommelierů ČR

SIGNATURE DISH DINNER 2026:

DESET KULINÁŘSKÝCH ZASTÁVEK
PO ČESKÉ REPUBLICE

Mezinárodní gastronomický průvodce Gault&Millau letos pořádá první ročník unikátní kulinařské cesty Gault&Millau Exclusive Dinner Regional Tour s 10 jedinečnými večery s všeříkajícím názvem „Signature Dish Dinner“. Každá restaurace, která je součástí tour, si pro tuto speciální příležitost připravila jedno, pro ně charakteristické, šestichodové degustační menu s vinným i nealkoholickým párováním.

„Dnešní doba tlačí restaurace k překotnému obměňování menu a tím také k neustálému zatrávňování nabídky. Často se však zapomíná na to, že šéfkuchaři již vyčerpávají svou kreativitu a nevracejí se k pokrmům, které mohou být pro ně typické a jedinečné. Právě tyto „signature“ chody nesou rukopis, osobnost i um šéfkuchaře a vytvářejí nezměnitelnou identitu restaurace. Inspektoři Gault&Millau během roku hodnotí jednotlivé pokrmy a udělují jim bodová hodnocení. Některé z těchto chodů jsou natolik výjimečné a zásadní, že by si zasloužily své místo v pomyslné síni slávy. Proto se s restaurací o tento poznatek dělíme a společně chceme představit takové menu, které by do síně slávy každé restaurace v rámci této Signature Tour mělo patřit,“ dodal Miroslav Lekeš, šéfinspektor Gault&Millau pro Česko a CEO Gault&Millau pro Česko, Slovensko, Maďarsko a Itálii.

ZASTÁVKY GAULT&MILLAU EXCLUSIVE DINNER REGIONAL TOUR 2026

24. 5. 2026, Brno

Soyshi

Soyshi je asijská restaurace v brněnské Lišni, která je postavena na principu moderní asijské fúze propojující japonské, thajské a vietnamské vlivy s evropským citem pro prezentaci. Zakládá si na sdíleném stolování a společném zážitku z jídla.

1. 6. 2026, Praha

Oblaca restaurant

Restaurace Oblaca je velmi unikátní a romantické místo v Praze, jež neláká jen na špičkovou gastronomii, ale také na nádherný panoramatický výhled z Žižkovské věže ve výšce 66 metrů nad zemí. Kvalitní a čerstvé suroviny jsou zde samozřejmostí.

17. 6. 2026, Praha

REASON

Restaurace REASON se nachází na stře-



še budovy Masaryčka v Praze. V otevřené kuchyni se mísí české pokrmy s evropskými a vzájemně se prolínají. Restaurace, kterou vede Jan Horák, držitel titulu Mladý talent roku 2026, vyznává filozofii lokálnosti a udržitelnosti.

2. 9. 2026, Praha

Mlýnec

Restaurace Mlýnec je umístěná přímo v historickém centru Prahy. Šéfkuchař Vladimír Vaníček k pokrmům přistupuje kreativně a odvážně, vždy však s naprostým respektem k surovinám.

17. 9. 2026, Hlavičice

Podhlavický mlýn

Podhlavický mlýn stojí v malebné krajině na Českodubsku. Restaurace klade důraz na lokálně získané sezónní produkty, jídla tvoří také z bylinek a zeleniny z jejich vlastní zahrady nebo z domácích vajec.

22. 9. 2026, Dvůr Semtín

Restaurace Lihovar

Restaurace Lihovar se nachází v resortu Čapí hnízdo, kde se hosté mohou i ubytovat. Pokrmy jsou inspirované

O Gault&Millau

Francouzského gastronomického průvodce založili novináři Henri Gault a Christian Millau v šedesátých letech minulého století jako reakci na hodnotící pravidla jiných průvodců, která byla do té doby sešňorovaná. Vytvořili pružný systém hodnocení založený na kombinaci udělování symbolu kuchařské čepice („toque“) a bodů. Definovali kulinařské desatero tzv. nouvelle cuisine. Díky svému přístupu a práci se v roce 1980 dostali na obálku prestižního časopisu Time a jejich systém pomohl k objevu mnoha gastronomických talentů. Aktuálně Gault&Millau působí ve dvacítce zemí světa.

světovou kuchyní a vaří se zde z pečlivě vybraných čerstvých surovin.

1. 10. 2026, Čeladná

Miura

Miura je špičková restaurace v Moravskoslezském kraji. Kuchyně je postave-

ná na sezónních a lokálních surovinách, které jsou vybírány a zpracovávány s respektem. Důraz je kladen na čerstvost a precizní techniku zpracování.

7. 10. 2026, Tábor

Mace restaurant

Mace restaurant sídlí v jihočeském Táboře. Šéfkuchař je tábořský rodák, který je členem Národního týmu kuchařů a cu-

krářů. Menu je výrazem jeho hravé, přátelské osobnosti a profesionální cti, kromě toho myslí také na vegetariány.

10. 10. 2026, Hlohovec

Chateau Petit

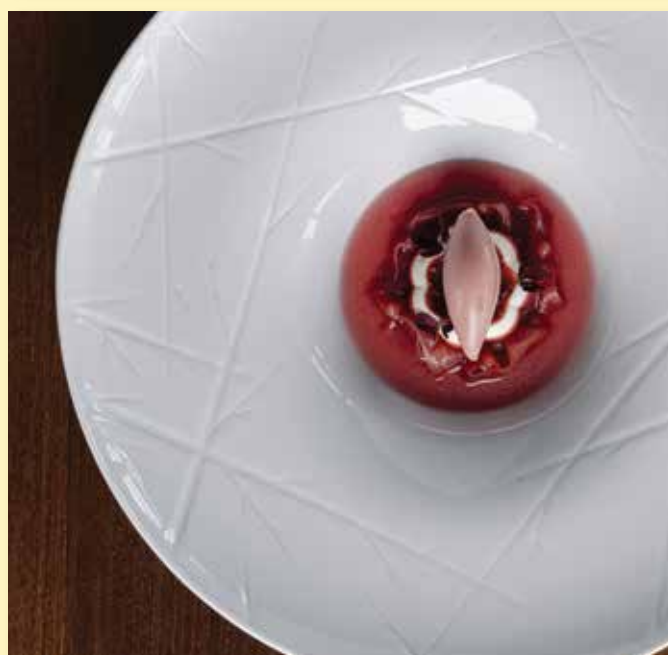
Chateau Petit leží nedaleko Hraničnického zámku v Hlohovci. Zaujme nejen moderním interiérem, ale i kvalitním menu s lehkým přesahem do světo-

vé kuchyně. Nabídka jídel je nápaditá a prezentace precizní.

datum bude upřesněno

Alma Prague

Alma Prague je moderní prostor s kavárnou, vinárnou a restaurací s barem v centru Prahy. Základem restaurace jsou kvalitní suroviny, fermentace a bezzbytkové zpracování.



PÁRTY JAKO V KARIBIKU

DEN RUMU HULÍN

Milovníci prémiového alkoholu, exotických chutí a skvělé letní zábavy, zbystřete! V sobotu 15. srpna 2026 se prostory Klubu café bar Hulín promění v horkou karibskou oázu. Legendární Den rumu Hulín slaví kulaté 10. narozeniny a organizátoři slibují ten největší a nejvymazlenější ročník.

Přijďte si užít neopakovatelnou atmosféru pod širým nebem, kde na vás čekají stovky druhů rumů z celého světa, míchané drinky, skvělé jídlo a živá hudba.

Na co všechno se můžete těšit?

Desátý ročník bude skutečně výjimečnou oslavou. Ať už patříte mezi zkušené rumové fajnšmekry, nebo si jen chcete užít příjemný letní večer s přáteli, program vás nadchne:

- **Volné ochutnávky** – desítky druhů rumů z Karibiku i dalších koutů světa.

- **Příběhy z palíren** – zkušení ambasadoři a zástupci prémiových značek vám poodhalí tajemství výroby, vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými styly a poradí, jak správně degustovat.

- **Řízené degustace pro náročné** – v menších skupinách se detailně zaměříte na proces zrání, umění blendování a exkluzivní párování rumů s výběrovou čokoládou či kvalitními doutníky.

- **Karibská koktejl párty** – barmani pro vás namíchají osvěžující letní drinky a chybět nebudou ani hudební vystoupení.

- **Pohoda pod širým nebem** – připraveny budou relaxační chill-out zóny, soutěže o hodnotné rumové ceny a chybět nebude ani speciální narozeninové překvapení k tomuto velkému výročí!

Nenechte si ujít tuhle jedinečnou oslavu! Rezervujte si své vstupenky včas



a přijďte si užít den plný slunce, pohody a skvělé chuti!



BARISTA CUP OSTRAVA

FESTIVAL KÁVY A SOUTĚŽ BARISTŮ

SLAVÍ 13. ROK A VSTUP JE OPĚT ZDARMA



I letos v Trojhalí Karolina proběhne oblíbený festival Barista Cup Ostrava. Laura Coffee ho pořádá už po třinácté a vy můžete být u toho.

Na akci chodí každý rok více a více návštěvníků, proto se organizátoři rozhodli, že ji rozšíří i do spodního patra. To znamená dvě patra skvělé kávy, jídla a zajímavého programu. A to vše už v sobotu 5. 9. 2026 od 9.00 do 18.00 hod. Na své si přijdou jak kávoví profesionálové, tak rodiny s dětmi. Hlavním bodem programu je soutěž baristů v přípravě espressa a mléčných nápojů pod drobnohledem zkušených porotců. Letos se zúčastní 11 soutěžících, takže bude z čeho vybírat.

Těšit se také můžete na výběrovou kávu z různých koutů Evropy, cuppingy, workshopy, latte art stage a kurzy v kostce, gastro zónu, kde si pochutnáte na



sladkém i slaném a třeba design stánky, ze kterých si můžete odnést něco domů na památku. Ani letos nebude chybět zábava pro děti a venkovní chill zone, kde se po festivalu uskuteční after party!

Veškeré aktuální informace se dozvíte na webu baristacupostrava.cz, nebo sociálních sítích [f](https://www.facebook.com/baristacupostrava) / [ig](https://www.instagram.com/baristacupostrava) @baristacupostrava.



Text a foto: PR

inzerce

GRILOVANÁ KOLENA SPYTIHNĚV

Když se chcete dobře najíst!

MASOVÉ RAUTY

KRKOVICE

SELATA

JEHŇATA

ŽEBRA

KRŮTY



Informace a objednávky na tel.: **577 943 047**

📍 Spytihněv 565 | [f](https://www.facebook.com/grilovana.kolena.spytihnev) [grilovana.kolena.spytihnev](https://www.facebook.com/grilovana.kolena.spytihnev) | www.kolena-spytihnev.cz

OLYMPIC, TŘI SESTRY I SOUTĚŽ V POJÍDÁNÍ KNEDLÍKŮ



Okoštuje Vizovice! Pod tímto heslem láká milovníky muziky a dobrého jídla a pití Vizovické Trnkobraní. Legendární festival se ve Vizovicích na Zlínsku uskuteční 21. až 23. srpna, určitě si na něj najdete čas! Málokde jinde v České republice zažijete tak stylové spojení muziky s regionální gastronomií.

Festival se koná v areálu likérky Rudolf Jelínek, která se celosvětově proslavila výrobou slivovice a dalších ovocných pálenek, takže vás vedle koncertů čeká i tematický „trnkový“ doprovodný program. A protože spolupořadatelem festivalu jsou i Vizovice, zažijete spoustu zajímavých akcí i ochutnávek po celém městě.

TŘI DNY S MUZIKOU

A TRNKAMI VE VŠECH PODOBÁCH

Jaký hudební program vás letos čeká? V areálu likérky Rudolf Jelínek zahraje mj. legendární Olympic, Tři sestry, No Name, Xindl X, Support Lesbiens, Premier, Fleret se Zuzanou Šulákovou, Vlasta Redl nebo Objev roku v anketě Český slavík Renne Dang.

Doplní je regionální kapely, místní soubory a bohatý doprovodný program pro dospělé i děti v čele s legendární Velkou cenou v pojídání trnkových knedlíků, kterou bude letos moderovat populární bavič a kuchař Ivan Vodochodský.

Klání jedlíků doplní další tematické soutěže, třeba Vynes trnku do oblak nebo pojídání valašských frgálů na čas.

Nebudou chybět ochutnávky pálenek a exkurze do výroby, škola pečení valašských frgálů, škola čepování piva s Pivovarem Svijany a další doprovodné akce včetně zábavy pro děti.

TRNKOVLÁČEK

A OCHUTNÁVKY SPECIALIT PO CELÉM MĚSTĚ

Na hlavní program ve festivalovém areálu navážou další akce po celém městě. Těšit se můžete mimo jiné na řemeslný jarmark s vařením povidel, zdobením perníčků, živou muzikou a další zábavou, dílny lidových tradic, v nichž si vyzkoušíte výrobu vizovického pečiva a figurek ze sušených švestek, mobilní minifarmu či panelovou výstavu Příběh vizovického pečiva, která začíná už v červenci.



Zůstaňte ve Vizovicích na celý víkend, ať stihnete zažít a ochutnat vše. Využít můžete festivalový kemp, ve městě a okolí je také řada dalších ubytování.

TIP

Jedinečnou příležitostí pro milovníky tradic jsou komentované prohlídky Po stopách trnek a historie. Po loňském úspěchu se vrací i okružní jízdy Trnkovláčkem a Trnkobusem.

S TRNKOPASEM ZA OCHUTNÁVKAMI I NA ZÁMEK

K tomu všemu město připravuje Trnkopas – zábavného průvodce Vizovicemi, s nímž můžete během festivalového víkendu navštěvovat a poznávat zapojené expozice, firmy a zajímavá místa nebo ochutnávat švestkové a další regionální speciality ve vybraných restauracích a sbírat razítka.

Z gastro podniků se letos zapojí Unicorn POP-UP, Restaurace u Tonka, Čokoládové království, MP Krásno, Kozí farma Vizovice, Rybárna Vizovice, Ranč ELLUX, Vizovická zmrzlina. Kromě toho můžete navštívit expozici Návštěvníkého centra Rudolf Jelínek, Pávilon EXPO 2015 firmy KOMA, Státní zámek Vizovice, muzeum Tjiwara nebo sklárnu Glass Atelier Morava.

Více na www.VizovickeTrnkobrani.cz.



IGOR TIMKO S NO NAME MÍŘÍ NA TRNKOBRANÍ



Kapela No Name v čele se zpěvákem Igorem Timkem bude letos jedním z hvězdných hudebních hostů Vizovického Trnkobraní. Věděli jste, že tento legendární festival byl jedním z prvních, který v začátcích dal slovenským muzikantům příležitost zahrát si před publikem? Letos No Name slaví 30 let a na ohlédnutí za začátky ve Vizovicích, kde vystoupí v sobotu 22. srpna, se velmi těší.

Igore, letos je kapele 30 let.

Když si vzpomenete sám na sebe před těmi 30 lety: jste dnes tam, kde jste si tehdy přál jednou být?

Asi jsem toužil být právě tam, kde s kolegy z No Name dnes jsme. Přijde mi to jako přirozený vývoj se vším, co jsme chtěli a čeho jsme dosáhli. Akorát jsem netušil, že na to potřebujete profesionalizovat každou „divizi“ fungování od zvukaře přes techniku a management až po nepřetržitě zkoušení (smích). Ale ono to jinak asi nejde.

Vaše hity znají fanoušci v Česku nazpaměť. Kdybyste měl sestavit playlist svých nej písniček, která by tam nechyběla?

Určitě by nechyběly Čím to je, Elity

a Prvá. Naše písně jsou jak naše děti. A jako správný rodič nikdy nepřiznáš, že jedno dítě máš raději než to druhé nebo třetí, takže všechny naše songy jsou skvělé (smích).

Na Vizovickém Trnkobraní jste častými hosty a byl to dokonce jeden z prvních festivalů, na kterých jste kdy hráli.

Jak se sem letos těšíte?

Vždycky je krásné vrátit se tam, kde jste začínali. Všeobecně si ty začátky rádi připomínáme. Je dost důležité na ně nezapomínat a je žádoucí stále mít ty ambice, jaké jsme měli přirozeně na začátku. Takže Trnkobraní je pro nás jako stroj času.

Když je řeč o Trnkobraní: v jakém skupenství máte švestky nejraději? Slivovice, švestkové knedlíky, nebo povidla?

Přesně v tomto pořadí (smích).

Co kapelu čeká do konce roku? Už se chystáte na stěžejní událost – koncert k 30 letům 12. prosince v O2 Areně?

Hrajeme non stop, jsme zkrátka koncertní kapela a na pódiu se cítíme jako ryba ve vodě. S oblibou říkávame, že na koncerty chodíme ne do práce, ale s dream teamem na dream job. Samozřejmě, že náš oslavný koncert v O2 areně bude něco, co už se nezopakuje.

Text a foto: PR

mediální partner:
**Štamgast
&Gurmán**

VIZOVICKÉ TRNKOBRANÍ

VIZOVICE

AREÁL LIKÉRKY R. JELÍNEK

21.-23. 8. 2026



**OKOŠTUJTE VIZOVICE
celý festivalový týden!**

DIVADLO * KONCERTY * JARMARK * KOŠT SLIVOVICE
LETNÍ KINO A DĚTSKÝ DEN V KOMA MODULAR *
TRNKOVLÁČEK * EXKURZE * PRŮVOD * ...

VIZO:VICE
pecka život

KOMA



www.Trnkobrani.cz

R. JELÍNEK

kofola

Krásno

Zlín kraj

BURGER FESTIVAL JE V PLNÉM PROUDU

HITEM SEZÓNY JSOU MINIBURGERY

Ochutnat co nejvíc burgerů. To je přání, které má velká část návštěvníků Burger Festivalu – největšího putovního street food festivalu ve střední Evropě, který každý rok navštíví více než 300 tisíc lidí.

A právě letos se z degustačních miniburgerů stal jeden z největších hitů sezóny. Vybraní burgermakeři díky nim umožňují návštěvníkům ochutnat víc chutí během jedné návštěvy festivalu.

„Tento trend je jedním z výstupů z velkého průzkumu, který jsme dělali mezi 25 tisíci návštěvníky. Fanoušci burgerů chtějí poznávat nové chutě, ale často už nezvládnou ochutnat víc klasických burgerů. Miniburgery se ukázaly jako ideální řešení a máme radost, jak dobře je návštěvníci přijali,“ říká pořadatel Burger Festivalu Bedřich Snášel.

Degustační sety letos nabízí například MK's BBQ Truck, Burger Saloon-Jezdci nebo Bistro Rezavá. V nabídce jsou vždy tři nebo čtyři miniburgery s menší gramáží masa, díky kterým si návštěvníci mohou během festivalu vyzkoušet víc kombinací chutí. „Je jen na návštěvnících, jestli si sadu dají sami, nebo se o ni podělí s přáteli. Už teď je ale vidět, že miniburgery jsou jedním z nejvýraznějších trendů letošní sezóny,“ doplňuje Bedřich Snášel.

Burger Festival má za sebou nabitý start sezóny a burgery letos doslova jedou naplno. Festival už během jara projel řadu měst po celé republice a další zastávky na návštěvníky teprve čekají. Celkem letos Burger Festival zamíří na 32 zastávek ve 20 městech po celém Česku a tradičně zavítá i na Slovensko.

„Máme za sebou silné festivaly v Plzni, Olomouci, Ostravě nebo Brně a skvěle fungují i nové lokality. Obrovskou radost nám dělá atmosféra na festivalech i to, jak návštěvníci reagují na novinky letošní sezóny,“ říká obchodní manažer festivalu Radim Vládek. Kompletní přehled zastávek najdou fanoušci na webu burgerfestival.cz.



Co se nemění, je silná sestava prodejců. Na turné po Česku s festivalem vyrazila kompletní sestava burgermakerů, kteří pravidelně bodují v návštěvnické soutěži oblíbenosti. „O titul nejoblíbenějšího burgermakera se loni celou sezónu přetahovali Dycky Burger a U Dřeváka Beer&Grill. Letos je konkurence ještě silnější a bude zajímavé sledovat, jak se pořadí během sezóny promění,“ připomíná Radim Vládek.

KELÍMKOVÝ REKORD A EXPANZE ZA HRANICE

Další novinka letos čeká pravidelné návštěvníky festivalu u nápojových stánků. Točené limonády i pivo nově dostávají do nové sady autorských vratných kelímků od brněnského designera Yvanse. Kolekce inspirovaná hudebními legendami patří už několik let mezi sběratelské hity festivalu.

„Nově vznikly dva motivy, takže sběratelé mají o důvod víc vyrazit letos na festival a doplnit si svoji hvězdnou

O BURGER FESTIVALU

Největší český putovní street food festival pravidelně přivádí nejlepší české burgermakery do vybraných destinací po celé zemi. Většina festivalů se koná ve spolupráci s nákupními centry. Každý festival obvykle během tří dnů navštíví minimálně deset tisíc lidí. Vstup na festival je zdarma.

sestavu – tentokrát o Davida Bowieho a nově i o master kelímek s názvem Burger Festivalu,“ láká Bedřich Snášel.

Burger Festival letos pokračuje také v expanzi do Polska. Po loňských pilotních akcích se počet zastávek v sousední zemi rozrostl na sedm. „Vnímáme velmi silnou poptávku jak od obchodních center, tak od samotných návštěvníků. Je to pro nás nový trh a velká výzva, ale reakce v Polsku jsou zatím skvělé,“ říká Radim Vládek.

www.burgerstreetfestival.cz



BURGER FESTIVAL

2026

12.6. - 13.6. **Brno**
12.6. - 14.6. **Teplice**
19.6. - 21.6. **Hradec Králové**
19.6. - 21.6. **Dolní Morava**
26.6. - 28.6. **Jihlava**
18.7. - 19.7. **Litomyšl**
31.7. - 2.8. **Karlovy Vary**
21.8. - 23.8. **Jindřichův Hradec**
28.8. - 30.8. **Mladá Boleslav**
28.8. - 30.8. **Trenčín**

4.9. - 6.9. **Praha**
4.9. - 6.9. **Brno**
11.9. - 13.9. **Liberec**
11.9. - 13.9. **Frýdek-Místek**
18.9. - 20.9. **České Budějovice**
18.9. - 20.9. **Pardubice**
25.9. - 27.9. **Plzeň**
26.9. **Hatě (Znojmo)**
2.10. - 4.10. **Olomouc**
9.10. - 11.10. **Ostrava**



burgerfestival.cz

ŽENY OVĚNČENÉ MICHELINSKÝMI HVĚZDAMI MÍŘÍ DO PRAHY

Významná gastronomická událost míří do Prahy. Na jednom místě se setká šest šéfkuchařek, které dokázaly získat jednu a více slavných michelinských hvězd. Symposium Culinary Prague se bude konat 2. listopadu v O2 Univerzum a bude plné inspirace, poznání i setkávání se s dalšími osobnostmi.

Letošní Symposium Culinary Prague bude patřit pouze TOP světovým kuchařkám. Návštěvníci mají unikátní příležitost nahlédnout pod ruce ženám, které patří k naprosté špičce kulinárního umění. „Bude to něco opravdu neskutečného a výjimečného. Vlastně ani nevím, jestli se někdy něco tak mimořádného událo. Spatřit tolik michelinských šéfkuchařek pod jednou střechou je prostě unikátní a musím přiznat, že bylo velice náročné je přesvědčit, aby na nabídku účasti kývly,“ uvedl pořadatel symposia Tomáš Kalina.

Symposium Culinary Prague napíše letos svou jedenáctou kapitolu. Je určeno profesionálním kuchařům, ale i nadšeným hobbíkům a všem, kteří milují kvalitní gastronomii a chtějí se ve svém umění posouvat dále. „Je to setkání plné inspirace, emocí i poznání. Je pro nadšence, kteří si chtějí užít společně chvíle plné tvůrčí atmosféry. Mnozí návštěvníci přicházejí na akci každý rok, už se navzájem znají, takže je to velice přátelské a srdečné,“ pokračuje pořadatel.

Přiznává, že myšlenku pozvat do Prahy zástupkyně něžného pohlaví, ovšem ověřené michelinskými hvězdami, měl už dlouho. Realizace nápadu byla ale náročnější, než sám čekal. „Ženy šéfkuchařky jsou daleko uzavřenější než muži. Jsou skromnější a často nerady

vystupují na veřejnosti. Ale nakonec se povedlo a musím říct, že letošní rok bude opravdu výjimečný,“ říká nadšeně Tomáš Kalina.

Popisuje že symposium vždy začíná ráno. Návštěvníci si v klidu dají kávu či jiné občerstvení. Obejdou si stánky, které na akci mají partneři festivalu. A pak už začnou vystoupení hostů, letos tedy šéfkuchařek. Často mají vystoupení doplněná o videa. Hovoří o své cestě k vrcholu. Ukazují různé vychytávky či triky, které v kuchyni používají. A samozřejmě i vaří. „Dvě, tři jídla a během vaření vysvětlují své kroky. Jak říkám, je to velice inspirující, protože návštěvníci mají možnost se dívat a učit se,“ upozorňuje.

V polovinu přijde na řadu oběd. O menu se postará český národní tým kuchařů, což bude také příjemným zpestřením a zážitkem.

JMÉNA JEŠTĚ TAJÍ

Kdo přesně se na letošním symposiu představí, pořadatelé ještě tají. Postupně prozrazují jména a budou tak činit i nadále. Zatím je jisté, že do Prahy dorazí španělská šéfkuchařka, legendární Carme Ruscalleda, která za svůj život posbírala sedm michelinských hvězd! Doprovodí ji její syn, který se evidentně pomamí a už začíná sám sbírat slavné hvězdy. „Je to jedna z nej-

úspěšnějších žen v historii gastronomie. Je velice skromná a inspirativní. Neskutečně se na setkání s ní těším,“ prozradil Tomáš Kalina.

Carme Ruscalleda je známá svým zaměřením na tradiční katalánskou kuchyni, kterou modernizuje za použití lokálních a sezónních surovin z oblasti Středomoří. Její pokrmy v sobě často spojují vlivy světové gastronomie, zejména japonské techniky a preciznost.

Další zveřejněnou šéfkuchařkou je jedinečná kuchařka z Řecka, Georgian Hiliadaki. Je to avantgardní žena a zároveň jedna z mála světových kuchařek s dvěma hvězdami Michelin, majitelka dnes již bývalé ikonické restaurace Funky Gourmet. Po jejím uzavření v roce 2019 otevřela v aténské čtvrti Kolonaki novou restauraci IODIO zaměřenou na moderní přípravu mořských plodů. Její prezentace v Praze se bude jmenovat Bridges a mimo jiné na ní předvede svoji interpretaci pokrmu Bottarga Tartlett, což je tartaletka s mořským kaviárem.

Další postupně odtajněné šéfkuchařky, najdete na webových stránkách a FB akce.

www.culinarysymposium.cz
f Symposium Culinary Prague

Text a foto: PR

inzerce

2. 11. 2026 / O2 Univerzum



Kuchařské hvězdy
podpořilo Ambiente.

Women Power Edition
SYNPO
SYMPOSIUM CULINARY PRAGUE
By Tomas Kalina

NESPRESSO
PROFESSIONAL

GastroBohemia

Czech
Specials

MODERNÍ KOKTEJLY PRO LETOŠNÍ LÉTO

Letní sezóna je tradičně obdobím lehkosti, svěžích chutí a uvolněné atmosféry, která se promítá i do současné barové scény. Nová kolekce koktejlů přináší výběr moderních letních drinků, které staví na kvalitních destilátech, přírodních sirupech a pečlivě vyvážených chutích.

Kombinace exotického ovoce, citrusů, bylinek a perlivých složek odráží aktuální trendy moderní mixologie a nabízí hostům nejen osvěžení, ale i vizuálně atraktivní zážitek. Ať už hledáte osvěžení na letní odpoledne, nebo inspiraci pro domácí bar, následující drinky nabízejí jednoduchý způsob, jak si přenést letní atmosféru přímo k vám domů. Všechny recepty jsou postaveny na snadné přípravě a dostupných ingrediencích, takže si je v pohodlí domova dokáže připravit opravdu každý.

TROPICAL SPRITZ

- 3 cl June Mango
- 1 cl Giffard sirup Passion Fruit
- Serena 1881 Prosecco DOC brut nature
- soda
- led

Do sklenice naplněné ledem nalijte June Mango a Passion Fruit sirup. Doplněte Proseccem a lehce zastříkněte sodou. Jemně promíchejte. Výsledkem je osvěžující nápoj s exotickým ovocným profilem, který osloví milovníky sladších a ovocných chutí.



SPICY ORIENTAL

- 4 cl Opíhr Gin
- 1,5 cl BOHO sirup okurka
- 1 cl limetová šťáva
- BOHO perlivá voda
- máta nebo koriandr
- led

Jedná se o svěží ginový drink s lehce kořeněným a bylinným profilem, vhodný pro milovníky sušších a aromatických kombinací. Do sklenice s ledem nalijte Opíhr Gin, BOHO okurkový sirup a limetovou šťávu. Doplněte perlivou vodou a jemně promíchejte. Ozdobte mátou nebo koriandrem.



SLOE DOWN

- 4 cl Hayman's Sloe Gin
- Fee Brothers Lemon Bitters
- BOHO Yuzu
- citron
- led

Tento drink nabízí jemně ovocný charakter s citrusovou hořkostí a elegantním závěrem. Do sklenice s ledem nalijte Sloe Gin, přidejte Lemon Bitters a BOHO Yuzu. Promíchejte a ozdobte citronem.



BOHEMIAN BASIL SMASH

- 4 cl Bohemian Gin
- 2 cl limetová šťáva
- 2 cl Giffard třtinový cukr
- bazalka
- led

Do shakeru vložte bazalku a jemně ji promněte. Přidejte Bohemian Gin, limetovou šťávu a třtinový cukr. Protřepejte s ledem a přecedte do sklenice. Výsledkem je svěží, aromatický drink s výrazným bylinkovým charakterem.



LA OLIVA

- 4 cl Le Tribute Gin
- 1 cl Giffard triple sec
- Le Tribute Olive lemonade
- olivy
- led

Tento koktejl je ideální volba pro ty, kteří vyhledávají sušší, svěží a netradiční chuťové kombinace. Do sklenice s ledem nalijte gin a Giffard triple sec. Doplněte olivovou limonádou a jemně promíchejte. Ozdobte olivami.



Nechte se inspirovat svěží letní kolekcí Premier Wines & Spirits a objevte drinky, které zpříjemní vaše letní odpoledne, večery s přáteli i chvíle pohody pod širým nebem.

POVINNÁ VÝBAVA DO LETNÍCH DNŮ!

VSAĎTE NA DOMÁCÍ LEDOVÉ OSVĚŽENÍ



Nedáte během léta dopustit na nejrůznější zmrzliny nebo nanuky, které nejenže skvěle chutnají, ale zároveň dokonale zchladí a osvěží? I když nám obchody nabízejí nepřeberné množství různých druhů i příchutí, domácí přípravě se zkrátka nic nevyrovná. Vyzkoušejte naše tipy a dopřejte si originální dobroty, které si zamilují ve vaší rodině všichni od nejmladších po nejstarší.

Nenechte se mýlit, že příprava chutných mražených nanuků je náročná nebo že zabere velké množství času. Věřte, že pro dokonalé dobrůtky se obejdete jen s několika základními ingrediencemi a mixérem, případně formičkami na nanuky, které seženete v každém supermarketu.

MALINOVÉ NANUKY SE ZAKYSANOU SMETANOU

- 200 g malin
- 150 g zakysané smetany
- šťáva z citronu
- 2 lžice medu

Maliny důkladně omyjte, nechte okapat a spolu s medem dejte do mixéru. Přidejte zakysanou smetanu, zakápněte citronovou šťávou a vše rozmixujte. Hotovou směs nalijte do formiček na nanuky přibližně 2 centimetry pod okraj. Do nanuků zapíchněte dřívka a dejte zamrazit nejméně na 4 hodiny, ideálně však přes noc.

Před podáváním vložte formičky se zmrzlinou pod proud vlažné vody. Nanuk pak půjde od formičky lépe oddělit a vytáhnout.

LAHODNÁ BORŮVKOVÁ ZMRZLINA

- 500 g borůvek
- 85 g cukru moučka
- 200 ml smetany
- šťáva z citronu

Borůvky důkladně propláchněte a přidejte spolu s ostatními ingrediencemi do mixéru. Mixujte 3–4 minuty, dokud nebude ovocná směs hladká. Přelijte ji do uzavíratelné nádoby a vložte na několik hodin do mrazáku. Kopečky ztuhlé zmrzliny podávejte ve zmrzlinových kornoutech nebo v miskách.



OSVĚŽUJÍCÍ JAHODOVÝ SORBET

Dáváte před smetanovými zmrzlinami přednost těm s větším obsahem ovoce? Vsaďte na sorbet, který neobsahuje žádné mléčné výrobky a skládá se čistě z ovoce a cukru. Příprava sice zabere o něco více času než u klasické zmrzliny, výsledná chuť ale rozhodně stojí za to!

- 200 g bio třtinového cukru
- 200 ml vody
- 500 g jahod
- šťáva z bio citronu

Do kastrůlku nasypete cukr, zalijte jej vodou a vařte, dokud ze směsi nevznikne sirup. Ten poté nechte zcela vychladnout. Omyté a pokrájené jahody rozmixujte, následně ještě propasírujte, abyste se zbavili zrníček, a společně s citronovou šťávou vmíchejte do cukrového sirupu. Směs přelijte do uzavíratelné nádoby a dejte do mrazáku. Polozmrzlý sorbet zhruba po 4 hodinách vyjměte a opět rozmixujte, čímž zabráníte vytvoření nežádoucích ledových krystalků. Dejte přes noc zamrazit a podávejte, kdykoli přijde chuť na perfektní sladké osvěžení.

TIP





**DĚKUJEME
ZA PODPORU
v sezoně 2025/26**

bublínky

TŘPYTIVÉ BUBLINKY Z MORAVY A ČECH.

JISKŘIVÁ CHUŤ, KTERÁ
VYROSTLA U NÁS!

JAKÉ SI DÁTE VY?

Připijte si lahodnými
perlivými víny
od moravských
a českých vinařů.



GASTRO SWEET FEST

FESTIVAL PEČENÍ, KÁVY
A MODERNÍ GASTRONOMIE

PVA
EXPO PRAHA

2-3 | 10 | 2026



ORGANIZÁTOR



PARTNEŘI PVA EXPO PRAHA

shopex.cz



PARTNER PRO ENERGETIKU



OFICIÁLNÍ VOZY

SKODA