Chutě Evropského regionu Dunaj-Vltava

Der Geschmack der Europaregion Donau-Moldau

Vaříme dobře
Wir kochen gut

PLZEŇSKÝ KRAJ

Europaregion | Evropský region
Donau Dunaj
Moldau Vltava

Chutě Evropského regionu Dunaj-Vltava

Der Geschmack der Europaregion Donau-Moldau

Vaříme dobře
Wir kochen gut

Vášeň pro skvělé suroviny, poctivou gastronomii, úcta k tradicím, respekt k farmářům a jejich práci jsou společné všem sedmi regionům Evropského regionu Dunaj-Vltava. Je úžasné pozorovat drobné rozdíly v chutích a vůních jídel každého regionu.

Kuchařku, kterou právě čtete, můžete brát jako okno do gastronomického bohatství tří zemí a sedmi regionů Evropského regionu Dunaj-Vltava. Cestovali jsme po všech regionech, abychom vám ukázali, jak šikovní lidé vyrábí výborné jídlo. Ze surovin od konkrétních sedláků, uzenářů a pekařů jsme uvařili čtrnáct jídel inspirovaných sezonou, místem a osobností výrobců. Do podoby receptů se samozřejmě otiskly osobnosti dvou šéfkuchařů z Národního týmu kuchařů a cukrářů AKC ČR – Martina Svatka a Patrika Bečváře.

Putování za kulinárními poklady Evropského regionu Dunaj-Vltava můžete sledovat na ***www.varimedobre.eu*** *nebo na kanálu* ***YouTube*** *(hledejte „Vaříme dobře“).*
Najdete nás také na Facebooku: www.facebook.com/varimedobre

Přejeme vám hodně úspěchů při vaření.

Leidenschaft für hervorragende Zutaten, echte Gastronomie und Respekt gegenüber der Tradition, den Bauern und ihrer Arbeit, all das haben die sieben Regionen der Europaregion Donau-Moldau gemeinsam. Es ist toll die kleinen Unterschiede im Geschmack und Aroma der Speisen jeder Region zu entdecken.

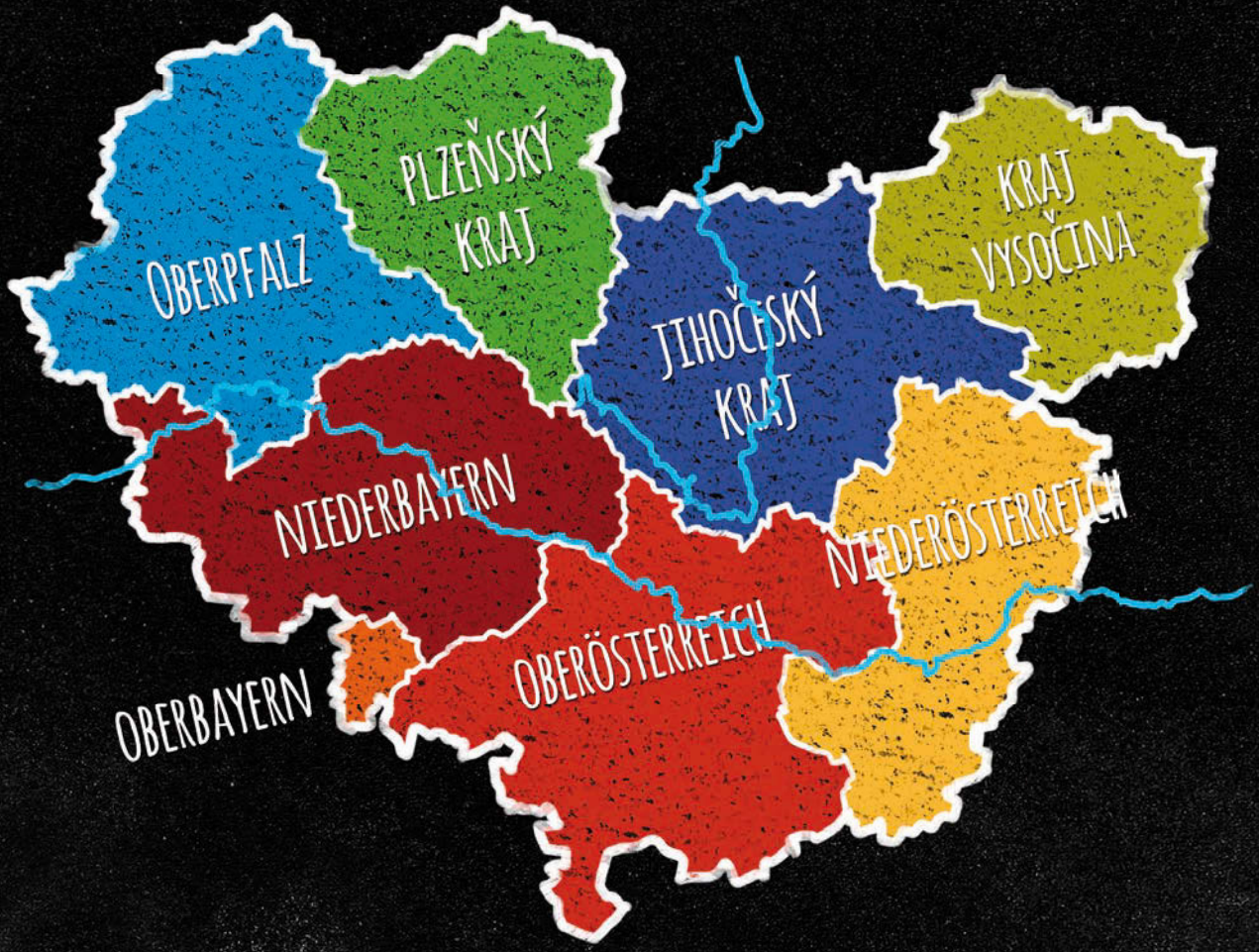
Das Kochbuch, das Sie gerade lesen, kann als ein Schaufenster des gastronomischen Reichtums der drei Länder und der sieben Regionen der Europaregion Donau-Moldau betrachtet werden. Wir reisten durch alle Regionen um Ihnen zu zeigen, wie geschickte Menschen hervorragende Lebensmittel produzieren. Mit den von ausgewählten Bauern, Metzgern und Bäckern geholten Zutaten haben wir vierzehn Rezepte zubereitet, die von Saison, Ort und Persönlichkeit der Hersteller inspiriert wurden. Und natürlich wurden die Rezepte auch von der Persönlichkeit unserer Chefköche Martin Svatek und Patrik Bečvář aus dem Nationalteam der Köche und Konditoren der Tschechischen Republik geprägt.

Die Reisen zu den gastronomischen Kostbarkeiten der Europaregion Donau-Moldau können Sie unter ***www.varimedobre.eu*** *oder auf dem* ***YouTube-Kanal*** *unter dem Schlüsselwort „vaříme dobře“ verfolgen.*
Sie finden uns auch auf Facebook: www.facebook.com/varimedobre

Wir wünschen Ihnen viel Erfolg beim Kochen.

Vše, co jste chtěli vědět o Evropském regionu Dunaj-Vltava, ale báli jste se zeptat...

Was Sie schon immer über die Europaregion Donau-Moldau wissen wollten, aber bisher nicht zu fragen wagten...



Evropský region Dunaj-Vltava (zkráceně ERDV) byl oficiálně založen 30. června 2012 partnery z Česka, Bavorska a Rakouska. Je to pracovní sdružení Plzeňského kraje, Jihočeského kraje, Kraje Vysočina, Horní Falce, Dolního Bavorska se zemským okresem Altötting, Horního Rakouska a dolnorakouských oblastí Mostviertel a Waldviertel.

Na území o rozloze šedesát pět tisíc kilometrů čtverečních žije šest milionů obyvatel. Nejvyšším orgánem ERDV je prezidium tvořené vysokými politickými představiteli partnerských regionů. Prezidium určuje strategii a směřování Evropského regionu Dunaj-Vltava. Výkonným orgánem ERDV je trilaterální koordinační grémium připravující a provádějící usnesení prezidia a úkolující další členy organizační struktury evropského regionu. Snad nejdůležitější práce se odehrává v sedmi takzvaných znalostních platformách, v nichž mají čeští, bavorští a rakouští odborníci s pomocí manažerů příslušných platforem možnost rozvíjet své nápady, připravovat a realizovat projekty s pozitivním přínosem pro celý euroregion.

Znalostní platformy se odborně zaměřují na sedm tematických oblastí – na výzkum a inovace, kooperaci vysokých škol, kooperaci podniků a vytváření klastrů, kvalifikované pracovní síly a trh práce, cestovní ruch, obnovitelné zdroje energií a energetickou efektivnost a na dopravu. O koordinaci všech aktivit evropského regionu se stará kancelář ERDV sídlící v hornorakouském Linci. Komunikaci s veřejností zajišťují jednotlivá regionální kontaktní místa.

ERDV má prostřednictvím podpory spolupráce mezi svými členy významně přispět k dalšímu rozvoji celého území. Vznikem Evropského regionu Dunaj-Vltava začala nová éra trilaterální přeshraniční spolupráce mezi zúčastněnými regiony.

Die Europaregion Donau-Moldau (kurz EDM) wurde offiziell am 30. Juni 2012 von den Partnern aus Tschechien, Bayern und Österreich gegründet. Es ist eine Arbeitsgemeinschaft der sieben Partnerregionen Pilsen, Südböhmen, Vysočina, Oberösterreich, Oberpfalz, Niederbayern mit dem Landkreis Altötting und des Mostviertels und Waldviertels in Niederösterreich.

Auf einer Gesamtfläche von 60 000 Quadratkilometern leben 6 Millionen Menschen. Das höchste Verwaltungsorgan ist das Präsidium, in dem die hohe politische Repräsentanz der Partnerregionen vertreten ist. Das Präsidium bestimmt die Strategien und Ziele der Europaregion Donau-Moldau. Das vollziehende Organ ist das Trilaterale Koordinierungsgremium, das die Beschlüsse des Präsidiums auf Verwaltungsebene vorbereitet, führt dazu entsprechende Aufträge aus oder erteilt diese. Die wohl wichtigste Arbeit wird in den sieben Wissensplattformen durchgeführt. Hier haben die böhmischen, bayerischen und österreichischen Experten die Möglichkeit, mithilfe der Manager der zuständigen Plattformen ihre Vorhaben zu entwickeln, Projekte vorzubereiten und durchzuführen, und der weiteren Entwicklung der ganzen Europaregion einen Beitrag zu leisten.

Die Wissensplattformen orientieren sich fachlich an sieben Themenbereichen: Forschung und Innovation, Zusammenarbeit der Hochschulen, Unternehmenskooperation und Clusterbildung, qualifizierte Arbeitskräfte und flexibler Arbeitsmarkt, Tourismus, Erneuerbare Energien und Energieeffizienz und Mobilität. Alle Aktivitäten der Europaregion werden von der Geschäftsstelle der EDM mit dem Sitz in Linz koordiniert. Um die Öffentlichkeitsarbeit und Kommunikation kümmern sich die einzelnen regionalen Kontaktstellen.

EDM zielt darauf ab, mithilfe der Förderung der Zusammenarbeit ihrer Mitglieder wesentlich zur Weiterentwicklung des ganzen Raumes beizutragen. Dank der Gründung der Europaregion Donau-Moldau begann eine neue Ära der trilateralen grenzüberschreitenden Zusammenarbeit zwischen den beteiligten Regionen.

O jídle a místě...
Über Essen und Ort...

Cestovali jsme křížem krážem všemi regiony a našli pro vás skutečné kulinářské poklady.

Z úžasných surovin jsme uvařili desítky jídel. Martin Svatek a Patrik Bečvář, členové Národního týmu kuchařů a cukrářů AKC ČR, pro vás s ohromnou vášní a citem pro jídlo sestavili recepty na báječná jídla. Inspirovali se tradicemi regionů, ale šli vlastní cestou a především využívali tamní sezónní produkty.

V Plzeňském kraji jsme vařili z hovězího masa plemene Angus a zeleniny pěstované na samé hranici Šumavy. Jihočeský kraj nám nabídl úžasné kapry a sýry z malé farmy na Šumavě. Vysočina vydala ze své náruče drahokamy – brambory a vepřové maso "přeštíků" (tradiční české plemeno prasat). Díky štědrosti Horní Falce jsme při vaření mohli použít mošty a zeleninu. Řeznická a sýrařská tradice Dolního Bavorska nás inspirovala k vytvoření jednoduchého a úžasně dobrého receptu s klobásami a tvarohem. Šikovní farmáři z Horního Rakouska, již drží na svých bedrech ekonomiku regionu, nám připravili pstruhy a zvěřinu. V Dolním Rakousku jsme dostali tip na mák z a také na maso šťastných zvířat pasoucích se na tamních loukách a kopcích.

Vydejte se s námi objevovat kulinární klenoty Evropského regionu Dunaj-Vltava. Zavedeme vás na místa, kde vzniká skutečné jídlo. Budeme společně vařit a cestovat. Natočili jsme pro vás sedm dílů seriálu, který vám odhalí krásy tohoto Evropského regionu. Videa si můžete prohlédnout na webu ***www.varimedobre.eu*** *nebo na* ***facebook.com/varimedobre.***

Wir reisten durch die Regionen und fanden für Sie echte kulinarische Juwele.

Aus ausgezeichneten Lebensmitteln kochten wir dutzende Speisen. Martin Svatek und Patrik Bečvář, die Mitglieder des Nationalen Teams der Köche und Konditoren der Tschechischen Republik, haben für Sie mit Leidenschaft und Gefühl tolle Rezepte mit traditionellen saisonalen Produkten zusammen gestellt. Sie ließen sich von den Traditionen der Regionen inspirieren, aber sie gingen ihren eigenen Weg und vor allem arbeiteten sie mit lokalen saisonalen Produkten.

In der Pilsner Region kochten wir mit Rindfleisch der Rasse Angus und gutem lokalen Gemüse, das an der äußersten Grenze des Böhmerwalds angebaut wird. In der Region Südböhmen fanden wir tolle Karpfen und Käse auf einem kleinen Bauernhof im Böhmerwald. Die Region Vysočina bot uns leckere Kartoffeln und Schweinefleisch der traditionellen Rasse „Přeštice". Most und Gemüse kam zum Wort in der Oberpfalz. Die Metzger- und Käsereitradition Niederbayerns inspirierte uns zur Zubereitung einfacher und hervorragender Speisen. Geschickte Bauern aus Oberösterreich bereiteten für uns Forellen und Wild zu. In Niederösterreich bekamen wir Tipps für tollen Mohn und Fleisch von Tieren, die zufrieden auf hiesigen Hügeln weiden.

Entdecken Sie mit uns die kulinarischen Kostbarkeiten der Europaregion Donau-Moldau. Wir zeigen Ihnen Orte, wo echtes Essen entsteht. Lassen Sie uns zusammen kochen und reisen. Wir haben für Sie eine Serie mit sieben Folgen gedreht, die Ihnen die Schönheiten der Europaregion Donau-Moldau vorstellt. Die Videos sind auf der Webseite ***www.varimedobre.eu*** *oder auf Facebook unter* ***facebook.com/varimedobre*** *zu sehen.*

Martin Svatek

Šéfkuchař hotelu Nautilus Tábor
Chefkoch des Hotels Nautilus in Tábor

Martin je kuchařským králem jižních Čech. Vychází z tradičních receptů, které obléká do moderního hávu. Jeho restaurace Goldie v hotelu Nautilus je jedním z vůbec nejlepších mimopražských podniků. Martin cestuje po Jihočeském kraji za zajímavými surovinami a ze svých cest pravidelně publikuje články o gastronomii.

Martin ist der König der Köche Südböhmens, der gerne von traditionellen Rezepten ausgeht, die er modern umsetzt. Sein Restaurant Goldie im Hotel Nautilus in Tábor ist in Tschechien eines der besten Restaurants außerhalb Prags. Martin reist durch Südböhmen um interessante Zutaten zu finden und von seinen Reisen aus veröffentlicht er regelmäßig Artikel über Gastronomie.

Patrik Bečvář

Šéfkuchař hotelu Selský dvůr Praha
Chefkoch des Hotels Selský dvůr in Prag

Patrik je nejtalentovanějším mladým kuchařem České republiky. V roce 2013 se stal Kuchařem roku. Vyhrál národní kolo nejprestižnější světové soutěže Bocuse d'Or a v prestižní soutěži San Pelegrino Young Chef 2015 skončil druhý. Především to je ale vynikající kuchař, který miluje lokální produkty.

Patrik ist der begabteste junge Koch in Tschechien. Im Jahre 2013 wurde ihm die Auszeichnung Koch des Jahres verliehen. Er hat die Nationalrunde des anerkannten Wettbewerbs Bocuse d'Or gewonnen und im Wettbewerb San Pelegrino Young Chef hat er den zweiten Platz belegt. Vor allem ist er aber ein hervorragender Koch, der lokale Produkte liebt.

Tomáš Popp

průvodce a jedlík (Farmářský obchod, ENVIC)
Begleiter und Gourmet (Bauernladen, ENVIC)

Kuchař s ohromným citem pro fajnové suroviny. Stál u zrodu hnutí za vzestup sedláků (farmářů). Od roku 2008 ve sdružení ENVIC koordinuje aktivity týkající se jídla. Je koordinátorem asi těch vůbec nejlepších farmářských trhů v celé České republice - Plzeňských farmářských trhů. Od roku 2011 provozuje v Plzeňském kraji tři Farmářské obchody. Mimo jiné je manažerem Národního týmu kuchařů a cukrářů AKC ČR a místopředsedou Asociace farmářských tržišť. Pomáhá na svět kvalitním produktům a má prostě jídlo rád. Šikovným farmářům a kuchařům nikdy neodmítne svou pomoc.

Koch mit außerordentlichem Gefühl für gute Lebensmittel. Er beteiligte sich an der Initiative zur Unterstützung der Bauern. Seit 2008 koordiniert er im Bürgerverein ENVIC die mit dem Thema Essen verbundenen Aktivitäten. Er ist der Organisator der wohl besten Bauernmärkte in Tschechien – der Pilsner Bauernmärkte. Seit 2011 betreibt er in der Region Pilsen drei Bauernläden. Außerdem ist er Manager des Nationalteams der Köche und Konditoren der Tschechischen Republik und Vizepräsident der Assoziation der Bauernmärkte. Er platziert Produkte von guter Qualität auf dem Markt und liebt einfach Essen. Stets steht er guten Bauern und Köchen mit Rat und Tat zur Seite.

Nehledejte ve vaření složitosti. Prostě si ho užijte. Ale na co je dobré najít si čas, je výběr kvalitních surovin. Vařte z toho nejlepšího, co můžete ve svém regionu sehnat. Lepší, než si jídlo kupovat v supermarketu, je zajet si přímo k farmáři, pekaři, řezníkovi nebo navštívit dobrý farmářský trh. Fajn jsou také specializované prodejny, kam farmáři dodávají své produkty.

Kochen darf nicht kompliziert sein. Man muss es einfach genießen. Wofür man sich jedoch Zeit nehmen sollte, ist die Suche nach guten Zutaten. Man sollte mit den besten Lebensmitteln aus der Region kochen. Anstatt in den Supermarkt zu fahren, probieren Sie es aus zum Bauern, Bäcker, Metzger oder auf den Bauernmarkt zu gehen. Auch spezialisierte Läden, die die Bauern mit ihren Produkten beliefern, sind toll zum Einkaufen.

Recepty | Rezepte

14-16 **Hovězí líčko** / **Geschmorte Rinderwangen**
18-20 **Jehněčí kolínko** / **Lammkeule gebraten**
24-26 **Vepřová pečeně** / **Schweinebraten**
28-30 **Pečená vepřová krkovice** / **Gebratener Schweinehals**
34-36 **Pečený hřbet z jelena** / **Gebratener Rücken vom Sika-Hirsch**
38-40 **Pečená filátka ze pstruha** / **Gebratene Forellenfilets**
44-46 **Carpaccio z jehněčí kýty** / **Carpaccio aus Lammkeule**
48-50 **Vepřová panenka** / **Schweinefilet**
54-56 **Pečený kapr s hruškami** / **Karpfen mit gebackenen Birnen**
58-60 **Týden marinovaný jelení hřbet** / **Hirschrücken mariniert**
64-66 **Opečená bílá klobása** / **Bratwurst**
68-70 **Jehněčí kotletka** / **Böhmerwälder Lammkotelett**
74-76 **Do růžova pečené husí prso** / **Rosig gebratene Gänsebrust**
78-80 **Jemně sekaný biftek z telecí kýty** / **Feine Kalbspflanzerl**

Tak se hoduje v Plzeňském kraji
So genießt man das Essen in der Region Pilsen

Krásná příroda, města s bohatou historií, zajímavé pracovní příležitosti, uznávaná kultura, výborné jídlo a vyhlášené pivo. Plzeňský kraj je místo, kde se bezvadně žije. Plzeň byla dokonce Evropským hlavním městem kultury 2015.

Nejlepší pivo na světě

Plzeňský Prazdroj (U Prazdroje 7), díky němuž je Plzeň tak slavná, byl původně Měšťanským pivovarem. Založen byl v roce 1839. Jedinečné pivo Pilsner Urquell se zde začalo vařit v říjnu 1842. I dnes láká Plzeňský Prazdroj do Plzně a Plzeňského kraje desítky tisíc turistů z celého světa. Unikátnost plzeňského piva stojí na třech pilířích – kvalitní vodě, žateckém chmelu a sladu. A samozřejmě by tak skvělé pivo nemohlo vzniknout bez šikovných plzeňských sládků. V Plzeňském kraji najdete navíc přes dvacet minipivovarů. Právě ty v posledních deseti letech zažívají nebývalou přízeň zákazníků.

Plzeňský kraj, ráj unikátních produktů…

Plzeňský kraj je bohatý i na naprosto jedinečné zemědělské produkty. Vyhlášené je Křimické zelí. Jedná se o odrůdu zelí, která je ideální pro nakládání a zrání, při kterém díky mléčnému kvašení vzniká ojedinělý produkt – kyselé zelí. Nakrouhané zelí se sešlape, nasolí, přidá se trochu kmínu a nechá se zrát v modřínových (nebo plastových) sudech. Takové zelí je základem mnoha typických pokrmů Plzeňského kraje.

Zelí si báječně notuje s vepřovým masem. Směrem na jih od Plzně najdete malé město Přeštice. Právě v okolí Přeštic bylo vyšlechtěno přeštické prase. Přeshraniční spolupráce je patrná i v oblasti šlechtitelství. Důkazem je právě "Přeštík" – kříženec českého prasete a bavorských a anglických prasat. Bohužel je toto plemeno chováno méně, než by si zasloužilo. Přesto se v posledních letech vrací do chlívků i do nabídky restaurací.

Kynutá těsta na sladko jsou pro českou kuchyni typická. Chodské koláče, které mají podklad z kynutého těsta, jsou vyhlášenou lahůdkou. Plněné jsou tvarohem, mákem a povidly, zdobené často zakysanou smetanou a poctivou šlehačkou. Každé město nebo vesnice na Chodsku má svůj typický recept, na který přísahá.

Farmářské trhy jsou fenoménem…

Obliba lokálního kvalitního jídla je v posledních zhruba sedmi letech ohromná. Sedláci nemají nouzi o odbyt svých produktů. Jedním z nových prodejních kanálů se staly farmářské trhy. Od roku 2010 jsou pořádány i v Plzeňském kraji (Plzeň, Tachov, Klatovy, Stříbro). Přímo v Plzni najdete ty nejlepší farmářské trhy v celé České republice. Plzeňské farmářské trhy jsou pořádány každých čtrnáct dní na náměstí Republiky. Až se vydáte do Plzeňského kraje, nenechte si je ujít.

Herrliche Natur, historische Städte, viele Jobangebote, angesehene Kultur, hervorragendes Essen und weltberühmtes Bier. Die Pilsner Region ist einfach toll zum Leben. Pilsen war sogar im Jahre 2015 die Kulturhauptstadt Europas.

Das beste Bier der Welt

Das Pilsner Urquell, dank dessen Pilsen so berühmt ist, war ursprünglich eine Stadtbrauerei. Gegründet wurde sie 1839. Das einzigartige Bier wurde hier zum ersten Mal im Oktober 1842 gebraut. Auch heute bringt Pilsner Urquell mehrere dutzend Tausend Touristen aus der ganzen Welt in die Stadt. Die Einzigartigkeit des Bieres beruht auf drei wesentlichen Bestandteilen: gutem Wasser, Hopfen aus Žatec und Malz. Und natürlich sind die geschickten Pilsner Braumeister wesentlich, ohne sie könnte dieses tolle Bier natürlich nicht entstehen. In der Region Pilsen findet man desweiteren mehr als 20 kleine Brauereien. Eben diese erleben in den letzten 10 Jahren eine große Renaissance.

Die Region Pilsen, ein Paradies einzigartiger Produkte

Die Region Pilsen ist reich an vollkommen einzigartigen Lebensmitteln. Berühmt ist das Sauerkraut aus Křimice. Es handelt sich um eine Kohlsorte, die ideal zum Einlegen und Fermentieren ist, ein Prozess bei dem dank der Milchsäuregärung ein außerordentliches Produkt entsteht – das Sauerkraut. Der gehobelte Kohl wird gestampft, gesalzen, ein bisschen Kümmel wird zugegeben und er fermentiert in Fässern aus Lärchenholz oder Kunststoff. Dieses Sauerkraut ist grundlegend für viele typische Speisen der Region.

Das Sauerkraut schmeckt hervorragend zu Schweinefleisch. Südlich von Pilsen befindet sich die kleine Stadt Přeštice. In ihrer Umgebung wurde die Schweinerasse „Přeštice" veredelt. Die grenzübergreifende Zusammenarbeit hat auch hier Früchte getragen. „Přeštík" ist ein Ergebnis der Kreuzung von böhmischen, bayerischen und englischen Schweinerassen. Leider wird diese Rasse weniger gezüchtet als sie es verdienen würde. Trotzdem kehrt sie in den letzten Jahren in die Zucht und auch in die Speisekarten zurück.

Süße Variationen aus Hefeteiggebäck sind auch typisch für die böhmische Küche. Die Chodenkuchen oder Chodenschmierkuchen aus Hefeteig sind eine berühmte Delikatesse. Man bestreicht sie mit Quark, Mohn und Pflaumenmus und garniert mit saurer Sahne oder Schlagsahne. Jede Ortschaft im Chodenland hat ihr typisches Rezept, auf das sie schwört.

Bauernmärkte sind ein Phänomen

Die Begeisterung für gute Lebensmittel ist in den letzten etwa 7 Jahren unglaublich gestiegen. Die Bauern erfahren jetzt großes Interesse der Kunden für ihre Produkte. Eine neue Möglichkeit der Vermarktung sind die Bauernmärkte. Seit 2010 werden sie auch in der Region Pilsen (in Pilsen, Tachov, Klatovy, Stříbro) veranstaltet. Direkt in Pilsen findet man den besten Bauernmarkt in ganz Tschechien. Er findet alle zwei Wochen auf dem Platz der Republik statt. Wenn Sie nach Pilsen fahren, lassen Sie sich ihn nicht entgehen.

4
porce
portionen

Hovězí líčko dušené v plzeňském pivu, celerové pyré, opečená kořenová zelenina

Geschmorte Rinderwangen an Pilsner Bier, Selleriepüree und gebratenem Wurzelgemüse

Hovězí líčka

800 gramů hovězích líček, 100 gramů mrkve
100 gramů celeru, 100 gramů cibule, 250 mililitrů piva
1 litr hovězího vývaru, ½ decilitru oleje
(řepkový, slunečnicový), 4 lístky bobkového listu
2 kuličky nového koření, 10 kuliček celého pepře, sůl

Celerové pyré

300 gramů celeru, 150 gramů másla
200 mililitrů šlehačky (smetana ke šlehání)
½ decilitru oleje (řepkový, slunečnicový), sůl, pepř

Opečená zelenina

50 gramů mrkve, 50 gramů celeru, 50 gramů petržele
3 snítky plocholisté petržele

Rinderwangen

800 g Rinderwangen, 100 g Möhren, 100 g Sellerie
100 g Zwiebel, 250 ml Bier, 1 Liter Rinderbrühe
5 cl Öl (Raps- oder Sonnenblumenöl)
4 Lorbeerblätter, 2 Pimentkörner
10 schwarze Pfefferkörner, Salz

Selleriepüree

300 g Sellerie, 150 g Butter
200 ml Sahne (Schlagsahne)
5 cl Öl (Raps- oder Sonnenblumenöl)
Salz und Pfeffer

Gebratenes Gemüse

50 g Möhren, 50 g Sellerie, 50 g Petersilie
3 Zweige glatte Petersilie

Jdeme na to...

Líčka

Líčka mírně osolte a opepřete. Rozpalte si hrnec, kde na oleji opečte očištěnou kořenovou zeleninu – celer, mrkev, cibuli. Zeleninu opékejte až do chvíle, kdy vám začnou okraje zeleniny zlátnout. V základu opečte i líčka. Následně přidejte bobkový list, nové koření a maso zalijte hovězím vývarem (vodou) a pivem. Líčka hezky pozvolna duste až do měkka (cca 90-120 minut). Líčka opatrně vyjměte. Základ přeceďte přes jemný cedník a šťávu svařte zhruba na čtvrtinu původního obsahu. Omáčka musí být hezky hustá bez zahušťování moukou. Nakonec do omáčky postupně zašlehejte zhruba polovinu množství studeného másla a dochuťte ji solí a pepřem. Máslo vám omáčku zahustí a zjemní.

Celerové pyré

Očištěný celer nakrájejte na menší kostky. V kastrolu si rozpalte olej a celer na něm opečte do zlatova. Celer nezalévejte dříve, než bude hezky zabarvený do zlatova. Zalijte ho smetanou a duste ho do měkka, tak dlouho, dokud se vám úplně nerozvaří. Celer rozmixujte do hladka. Během mixování přidejte do pyré máslo a dochuťte ho solí a pepřem.

Kořenová zelenina

Očištěný celer a mrkev nakrájejte na malé kostičky, které následně opečte na másle, dochuťte solí a pepřem.

Und los geht's...

Rinderwangen

Die Rinderwangen mit Salz und Pfeffer abschmecken. In einem erhitzten Topf das geputzte Wurzelgemüse, also Sellerie, Möhren und Zwiebeln, im Öl anrösten. So lange braten, bis die Ränder goldbraun werden. Die Rinderwangen dazu geben und anbraten. Lorbeer und Piment hinzufügen und Rinderbrühe und Bier dazu gießen. Die Wangen ca. 90-120 Minuten schmoren lassen bis sie weich sind. Rausnehmen. Die Soße durch ein feines Sieb abseihen und zu ¼ verkochen. Sie muss schön dick sein, ohne dass Mehl zugegeben wird. Zum Schluss eine Hälfte der kalten Butter in die Soße unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Butter verfeinert und verdickt die Soße.

Selleriepüree

Sellerie putzen und klein hacken. Öl im Topf erhitzen und den Sellerie darin goldbraun anbraten. Kein Wasser hinzugeben zugeben bis der Sellerie goldbraun wird. Mit Sahne begießen und schmoren, bis er ganz weich ist. Glatt pürieren. Währenddessen Butter hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Wurzelgemüse

Geputzte Möhren und Sellerie klein hacken, in Butter anbraten und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Báječné suroviny, to je základ vaření!

Tolle Zutaten sind das Wichtigste beim Kochen!

Angusfarm Soběsuky

www.angusfarm.cz

Nedaleko od Plzně směrem na jih, kousek od města Nepomuk, v malé obci Soběsuky, najdete farmu, restauraci a penzion s názvem ***Angusfarm****. Tamní sedlák Václav Silovský se svojí rodinou chová v okolí Soběsuk hovězí skot plemene Angus. Ve vlastní zpracovně z něj připravuje* ***hovězí maso, špekáčky, párky, taliány, vývary*** *apod. Prostě využije každého býčka od čumáku po ocas. Maso těchto zvířat je delikátní, krásně mramorované tukem. Z líček tohoto skotu Patrik Bečvář vařil jednoduchá a nesmírně lahodná dušená lička na pivu.*

Angusfarm Soběsuky

www.angusfarm.cz

Nicht weit von Pilsen in südlicher Richtung, in der Nähe von Nepomuk liegt die Ortschaft Soběsuky. Eine kleine Gemeinde, in der man einen Bauernhof, Restaurant und Pension namens Angusfarm findet. Herr Silovský züchtet hier mit seiner Familie die Rinder der Rasse Angus. Direkt auf dem Bauernhof findet auch die Verarbeitung des Rindfleisches zu Würstchen, Taltany (typische Bratwurst), Brühen usw. statt. Es wird dabei das gesamte Tier vom Kopf bist zum Schwanz verarbeitet. Das Fleisch dieser Tiere schmeckt hervorragend und ist sehr schön mit Fett marmoriert. Und genau von diesen Tieren kommen die Rinderwangen, die für uns Patrik Bečvář mit Bier zubereitet hat.

4
porce
portionen

Jehněčí kolínko pečené na sušeném ovoci, košíček z brambor pečených na soli

Lammkeule gebraten mit Trockenfrüchten, Salz-Kartoffelkörbchen

Jehněčí

4 zadní jehněčí kolínka, 2 decilitry červeného vína
4 šalotky, 50 gramů sušených švestek
20 gramů sušených meruněk
30 gramů sušených třešní
15 gramů rozinek
1 větvička tymiánu a rozmarýnu
300 mililitrů kuřecího vývaru
sůl, pepř

Košíček z brambor

700 gramů brambor (ideálně varný typ B, BC)
500 gramů soli
1 vejce
2 polévkové lžíce másla
100 gramů parmazánu
50 mililitrů oleje

Lamm

4 hintere Lammhaxen, 20 cl Rotwein
4 Schalotten, 50 g getrocknete Pflaumen
20 g getrocknete Aprikosen
30 g getrocknete Kirschen
15 g Rosinen
je 1 Zweig Thymian und Rosmarin
300 ml Hühnerbrühe
Salz und Pfeffer

Kartoffelkörbchen

700 g Kartoffeln (am besten Kochtyp B, BC)
500 g Salz
1 Ei
2 EL Butter
100 g Parmesan
50 ml Öl

Jdeme na to...

Jehněčí kolínko

Jehněčí kolínko osolte a opepřete. Sušené ovoce si nakrájejte na menší kousky. Přidejte ho k jehněčímu masu. Maso zalijte červeným vínem a přidejte tymián, rozmarýn, šalotky a kuřecí vývar. Kolínka pečte v rozpálené troubě na 170 °C přibližně 2 hodiny.

Košíček z brambor

Brambory ve slupce pečte na soli do měkka. Po upečení je oloupejte, lehce rozšťouchejte a nechte trochu vystydnout. Přidejte rozpuštěné máslo, vejce, parmazán a promíchejte v těsto. Formičky vymažte olejem a naplňte je brambory. Pečte je v troubě na 170 °C 25 minut.

Und los geht's...

Lammhaxe

Lammhaxe mit Salz und Pfeffer würzen. Trockenfrüchte in kleine Stücke schneiden und zusammen mit dem Fleisch in eine eine Backform legen. Dann Rotwein darüber gießen und Thymian, Rosmarin, Schalotten und Hühnerbrühe zugeben. Den Ofen auf 170 Grad erhitzen und ca. 2 Stunden braten.

Kartoffelfächer

Kartoffeln mit Schale auf dem Salz gar backen. Nach dem Backen schälen, leicht zerdrücken und abkühlen lassen. Mit flüssiger Butter, Ei und Parmesan vermengen und zu einem Teig verkneten. Förmchen mit Öl bestreichen und mit der Kartoffelmischung füllen. Bei 170 Grad 25 Minuten backen.

Báječné suroviny, to je základ vaření!

Tolle Zutaten sind das Wichtigste beim Kochen!

Mlýn Podhora

www.mlynpodhora.cz

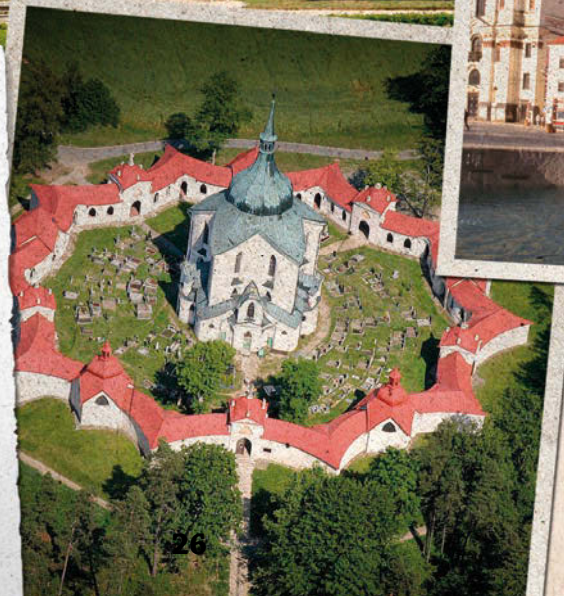
*Více než dvacet let pěstuje **Josef Krůs** nedaleko Klatov v obci Domažličky neskutečně lahodnou a krásnou zeleninu. Paleta pěstovaných druhů zeleniny je pestrá – **brambory, zelí, kapusta, kedlubny, brambory, mrkev, petržel a další** – jedná se skoro o 25 druhů. Pan Krůs při pěstování nepoužívá žádnou chemii (pesticidy nebo syntetická hnojiva). Vyhlášený je svým kysaným zelím. Certifikát **Regionální potravina** si vysloužil právě za něj. Každý rok na konci května otevře brány statku a téměř celou produkci prodá přímo ze dvora. Jeho zelenina je slavná a fronty jejích milovníků jsou skoro nekonečné.*

Mühle Podhora

www.mlynpodhora.cz

Seit mehr als zwanzig Jahren wird vom Josef Krůs in der Nähe von Klattau in Domažličky unglaublich leckeres und schönes Gemüse angebaut. Die Palette der angebauten Gemüsearten ist groß: Kartoffeln, Kohl, Wirsingkohl, Kohlrabi, Möhren, Petersilie usw. Herr Krůs verwendet bei dem Anbau keine Chemie, weder Pflanzenschutzmittel noch künstliche Dünger. Er ist berühmt für sein Sauerkraut. Das Zertifikat Regionales Lebensmittel hat er eben dafür bekommen. Jedes Jahr macht er Ende Mai seine Pforte auf und verkauft fast die gesamte Produktion direkt vom Hof. Sein Gemüse ist berühmt und die Schlange der Liebhaber scheint unendlich zu sein.

Vysočina, bramborový ráj
Region Vysočina
– ein Kartoffelparadies



Vysočina je pomyslným středem Evropy. Vyhlášená je svými unikátními památkami a pyšní se také krásnou přírodou – rozlehlými údolími s potoky, rybníky a lesy. Rozkládá se na území Čech a Moravy a je skvělým místem pro odpočinek. Proslula pěstováním brambor a je domovem tradičního salámu i dalších dobrot.

Brambory jsou tady doma

Základní surovinou ve všech regionech Evropského regionu Dunaj-Vltava jsou brambory. Jestli se dá ale hovořit o nějakém regionu jako o vyloženě „bramborovém", je to jednoznačně Vysočina. Je domovem několika unikátních odrůd – fialové brambory Valfi, salátové odrůdy Keřkovský rohlíček… Dokonce se traduje (a snad je to i dnes pravda), že každý třetí v Čechách a na Moravě prodaný brambor pochází právě z Vysočiny.
V celé České republice jsou bramboráky (na Plzeňsku „vošouchy", na jihu Čech „cmunda") nesmírně oblíbeným jídlem. Jde o jednoduché a levné jídlo. Přesto je strašně dobré. Obsahuje jen několik ingrediencí – brambory, česnek, mouku, vejce, majoránku, sůl a pepř. Bramboráky pak jen opečete na sádle a je to. Bramborák musí vonět po česneku a majoránce!

Český uherák

Uzenáři a řezníci jsou v celé České republice velmi šikovní. V posledních několika letech tu roste poptávka po kvalitních uzeninách, proto zažívají renesanci i uzeniny, které se začaly vyrábět už kdysi. Vysočina – tak se jmenuje salám, který nese jméno překrásného regionu. Na konci šedesátých let uzenáři z Vysočiny uvažovali, jak vyrobit uherák, který nebude fermentovaný, ale uzený. Tak vznikla Vysočina. Obsahovat by měla jen hovězí, vepřové maso, sádlo, sůl a pepř. Ve stejném masokombinátu (Hodice), kde byla vyvinuta, se vyrábí dodnes.
Důležité je zmínit, že na Vysočině jsou ideální podmínky pro chov skotu a dojnic. Tamní dojnice dokonce zásobují republiku více než polovinou veškerého mléka. V rámci České republiky je Vysočina nejsilněji spjatá právě se zemědělstvím.

Na Vysočině jsou doma i další speciality – kozí sýry z Ratibořic, sýry z farmy Krasolesí nebo mléčné výrobky z Netína, maso a uzeniny z biofarmy Sasov, Rohozenská husa a další.

Na cestě za kulinárním poznáním Vysočiny je pořád co objevovat. Vysočina má šmak!

Die Region Vysočina ist das imaginäre Zentrum Europas. Wenige wissen jedoch, dass diese Region berühmt für ihre einzigartigen Sehenswürdigkeiten ist und herrliche Natur hat. Sie befindet sich an der Grenze von Böhmen und Mähren und eignet sich toll für den Urlaub. Sie ist berühmt für den Kartoffelanbau und die Herstellung traditioneller Salami, sowie anderer Delikatessen.

Kartoffeln sind hier zu Hause

Die Kartoffeln sind eine grundlegende Zutat in allen Küchen der Europaregion Donau-Moldau. Sollte man allerdings eine Region als „Kartoffelregion" bezeichnen, ist es eindeutig Vysočina. Sie ist die Herkunftsregion einiger Sorten – Valfi, einer lilafarbigen Sorte, Keřkovský rohlíček, einer perfekten Salatsorte usw. Es wird sogar gesagt, und es ist wohl wahr, dass jede dritte verkaufte Kartoffel in Böhmen und Mähren aus Vysočina stammt. In ganz Tschechien sind Kartoffelpuffer sehr beliebt. Sie haben auch ihre speziellen regionalen Namen, in Pilsen heißen sie „vošouchy" und in Südböhmen „cmunda". Es ist eine einfache und günstige Speise, aber sie schmeckt ausgezeichnet. Man braucht nur ein paar Zutaten – Kartoffeln, Knoblauch, Eier, Majoran, Salz und Pfeffer. Kartoffelpuffer müssen nach Knoblauch und Majoran duften! Dann frittiert man sie im Schweineschmalz und die Delikatesse ist fertig.

Böhmische Ungarische Salami

Tschechische Metzger sind echte Meister. In den letzten Jahren wächst die Nachfrage nach guter Wurst und alte traditionelle Rezepturen erleben ihre Renaissance. Vysočina ist der Name der Region, aber auch einer Salami. Ende der 60er Jahre grübelten die Metzger in Vysočina nach, wie man eine Art Ungarische Salami herstellen könnte, die nicht fermentiert, sondern geräuchert wäre. So entstand die Salami Namens Vysočina. Sie darf nur Rindfleisch, Schweinefleisch, Schweineschmalz, Salz und Pfeffer enthalten. In demselben Fleischereibetrieb, in dem sie erfunden wurde, wird sie bis heute hergestellt. Es ist auch wichtig zu erwähnen, dass in der Region Vysočina ideale Bedingungen für Schaf- und Milchviehzucht herrschen. Dortige Milchkühe geben Milch für die halbe Republik. In Tschechien ist es die Region Vysočina, die am engsten mit Landwirtschaft verbunden ist.

In Vysočina finden wir auch andere Spezialitäten – Ziegenkäse aus Ratibořice, Käse vom Bauernhof Krasolesí oder Milchprodukte aus Netín, Fleisch und Wurst aus dem Biobauernhof Sasov, Gänse aus Rohozná usw.

Man findet immer etwas Neues, wenn man sich nach Vysočina begibt. Vysočina schmeckt gut!

4
porce
portionen

Vepřová pečeně s bramborovými placičkami, hříbkové ragú na kyselo

Schweinebraten mit Kartoffelpuffern und saurem Steinpilzragout

Vepřová pečeně

600 gramů vepřové pečeně bez kosti
½ decilitru oleje (řepkový, slunečnicový)
1 snítka tymiánu, sůl, pepř

Bramborové placičky

500 gramů brambor
(třeba odrůda Valy – vyberte varný typ B, BC)
½ decilitru oleje, 1 vajíčko (bio nebo z volného chovu)
1 až 2 polévkové lžíce solamylu, sůl, pepř

Hříbkové ragú

200 gramů čerstvých hub, 2 polévkové lžíce másla
200 mililitrů šlehačky (smetana na šlehání)
1 menší cibule, 5 mililitrů octa, 10 kuliček celého pepře
1 lžička drceného kmínu, sůl

Schweinebraten

600 g Schweinebraten ohne Knochen
5 cl Öl (Raps- oder Sonnenblumenöl)
1 Zweig Thymian, Salz und Pfeffer

Kartoffelpuffer

500 g Kartoffeln (bspw. die Sorte Valy
- wählen Sie den Kochtyp B oder BC)
5 cl Öl, 1 Ei (Bio oder aus Freilandhaltung)
1-2 EL Kartoffelstärke, Salz und Pfeffer

Steinpilzragout

200 g frische Pilze, 2 EL Butter
200 ml Sahne (Schlagsahne), 1 kleine Zwiebel,
5 ml Essig, 10 schwarze Pfefferkörner
1 TL gemahlene Kümmelsamen, Salz

Jdeme na to...

Vepřová pečeně

Vepřovou pečeni okořeňte solí, pepřem a tymiánem. Rozpalte si pánev a maso pečte pomalu z obou stran tak, aby se vám hezky propeklo. Po opečení ho nechte zhruba pět minut odpočinout v alobalu.

Bramborové placičky

Oloupané brambory nakrájejte na slabé plátky a poté je nakrájejte na slabé nudličky. Brambory smíchejte s vejci a solamylem. Směs osolte a opepřete. Brambory naneste na rozpálenou pánev tak, aby vám vznikla tenká placka. Opečte je do zlatova z obou stran.

Hříbkové ragú

V kastrůlku si rozpusťte máslo a přidejte najemno nakrájenou cibuli a kmín. Cibuli opečte do zlatova, přidejte překrájené houby a zalijte je smetanou. Ragú dochuťte solí, cukrem, octem a pepřem.

Und los geht's...

Schweinebraten

Schweinefleisch mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen. Die Pfanne erhitzen und das Fleisch schön von beiden Seiten so lange anbraten, bis es gar ist. Nach dem Braten das Fleisch in Alufolie gewickelt etwa 5 Minuten ruhen lassen.

Kartoffelpuffer

Kartoffeln schälen und zunächst in feine Scheiben, dann in dünne Streifen schneiden. Mit Eiern und Stärke mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. In eine erhitzte Pfanne so viel Teig legen, dass dünne Pfannkuchen entstehen. Von beiden Seiten braten bis sie goldbraun werden.

Steinpilzragout

In einem Topf Butter zerlassen und fein gehackte Zwiebel mit Kümmel hinzugeben. Zwiebel goldbraun anbraten, Pilze zugeben und Sahne hineingießen. Das Ragout mit Salz, Zucker, Essig und Pfeffer abschmecken.

Báječné suroviny, to je základ vaření!

Tolle Zutaten sind das Wichtigste beim Kochen!

Biofarma Sasov

www.biofarma.cz

V srdci Vysočiny najdete farmu, kde se ***prohání čuníci, krávy a koně, pěstují se zde brambory a konopí, a vzniká*** *tady* ***jedinečné jídlo****. Biofarmu Sasov najdete nedaleko Jihlavy. Vznikla v roce 1991 a do dnešní podoby ji se svým týmem vybudoval* ***Josef Sklenář****. Josef je neúnavný propagátor ekologického zemědělství.* ***Sasov se proslavil ekologickým chovem unikátního plemene prasete pocházejícího z Plzeňského kraje – přeštické prase****. Maso přeštíků je krásně prorostlé tukem a je radost z něj vařit. Pokud jsou navíc prasata chována na pastvě, kde mají dostatek podnětů, prostoru a žijí v přirozených skupinách, je to dokonalé. Přímo na farmě funguje porážka i zpracování masa a brambor. Za několik výrobků obdrželi v Sasově ocenění Regionální potravina nebo nejlepší Biopotravina roku v České republice. Nedělají to vůbec špatně…*

Bio-Bauernhof Sasov

www.biofarma.cz

Im Herzen der Region Vysočina findet man einen Bauernhof, wo Schweine, Kühe und Pferde weiden, Kartoffeln und Hanf angebaut werden und hervorragendes Essen produziert wird. Den Bio-Bauernhof Sasov findet man in der Nähe von Jihlava (Iglau). Er entstand 1991 und wurde vom ***Herrn Josef Sklenář*** *und seinem Team erbaut. Josef setzt sich unermüdlich für die Verbreitung der ökologischen Landwirtschaft ein.* ***Sein Bauernhof Sasov wurde dank der ökologischen Zucht der einzigartigen Schweinerasse, die ursprünglich aus der Region Pilsen kommt, die der Rasse „Přeštice“ angehören, berühmt.*** *Das Fleisch dieser Tiere ist sehr schön mit Fett durchzogen und es ist reine Freude damit zu kochen. Wenn die Schweine zudem noch auf der Weide gezüchtet werden, wo sie genügend Anreize und Raum haben und gemeinsam in natürlichen Gruppen leben können, ist es perfekt. Direkt auf dem Hof findet auch die Fleisch- und Kartoffelverarbeitung statt. Es gibt dort auch Kartoffelverarbeitung. Für einige Produkte wurden dem Bauernhof die Auszeichnungen Regionales Lebensmittel und das Beste Bio-Lebensmittel verliehen. Hier wird gute Arbeit geleistet…*

4
porce
portionen

Pečená vepřová krkovice špikovaná česnekem, na sádle pečené bramborové šišky, dušené kysané zelí se slaninou

Gebratener Schweinehals, mit Knoblauch gespickt, Schupfnudeln im Schweineschmalz und Sauerkraut mit Speck

Maso

800 gramů vepřové krkovice, 4 stroužky česneku
1 polévková lžíce vepřového sádla
½ čajové lžičky kmínu

Zelí

250 gramů kysaného zelí, 2 menší cibule
50 gramů slaniny, 1 polévková lžíce octa
100 g cukru (krystal, krupice)
sůl, kmín, 10 kuliček celého pepře

Šišky

200 gramů brambor, 2 polévkové lžíce dětské krupičky
2 polévkové lžíce polohrubé mouky, 1 vejce

Fleisch

800 g Schweinehals, 4 Knoblauchzehen
1 EL Schweineschmalz
½ TL Kümmel

Sauerkraut

250 g Sauerkraut, 2 kleine Zwiebeln
50 g Speck, 1 EL Essig, 100 g Zucker
Salz, Kümmel, 10 Pfefferkörner

Schupfnudeln

200 g Kartoffeln, 2 EL Grieß, 2 EL Mehl, 1 Ei

Jdeme na to...

Maso

Očištěnou krkovici prošpikujte stroužky oloupaného česneku. Dochuťte ji solí, pepřem a kmínem. Krkovici vložte do pekáče. Lehce ji podlijte vodou. Přidejte najemno nakrájenou cibuli a pečte ji na 160 °C cca 45 minut až 1 hodinu.

Šišky

Uvařené brambory nastrouhejte najemno, přidejte k nim hrubou mouku, dětskou krupičku, vejce a sůl. Z těsta uválejte malé šišky. Šišky vařte v osolené vodě tak dlouho, dokud vám nevyplavou na hladinu – cca 10 minut. Pak je zchlaďte ve studené vodě. Šišky před servírováním opékejte na sádle.

Zelí

V hrnci si opečte na sádle najemno nakrájenou cibuli společně s nakrájenou slaninou. Následně přidejte propláchnuté kysané zelí. Zalijte ho vodou a vařte do měkka. Zelí dochuťte solí a cukrem.

Kuchařské triky & fígle...

- *Pokud chcete mít hezký tvar plátků krkovice, zdrezírujte ji. Zní to jako heslo z cirkusu, ale jedná se o jednoduché svázání masa do úhledného tvaru.*
- *Krkovici můžete také před pečením v troubě opéct na pánvi. Maso bude mít hezkou barvu a při pečení se z něj budě uvolňovat méně šťávy.*

Und los geht's...

Fleisch

Sehnen und dicke Fettstücke vom Fleisch abschneiden und das Fleisch mit ganzen geschälten Knoblauchzehen spicken. In eine Backform legen und mit ein wenig Wasser begießen. Fein gehackte Zwiebeln dazugeben und bei 160 Grad 45 Minuten bis eine Stunde backen.

Schupfnudeln

Gekochte Kartoffeln fein reiben und Grieß, Mehl, Ei und Salz dazugeben. Aus dem Teig dicke Nudeln formen. Die Nudeln so lange im Wasser kochen, bis sie nach oben steigen – etwa 10 Minuten. Im kalten Wasser abschrecken. Vor dem Servieren im heißen Schweineschmalz rösten.

Sauerkraut

Schweineschmalz im Topf zerlassen und fein gehackte Zwiebeln mit Speck darin anbraten. Sauerkraut abspülen und in den Topf zusammen mit dem Wasser geben, kochen bis es weich ist. Mit Salz und Zucker abschmecken.

Tipps und Tricks...

- *Wenn Sie wollen, dass die Schweinehalsscheiben eine schöne gleichmäßige Form haben, muss man sie dressieren. Es klingt wie Zirkussprache, aber eigentlich handelt es sich um das Zusammenbinden des Fleischstücks mit Küchengarn.*
- *Schweinehals kann man vor dem Backen im Ofen kurz in der Pfanne anbraten. Das Fleisch bekommt schöne Farbe und verliert nicht so viel Flüssigkeit.*

Báječné suroviny, to je základ vaření!

Tolle Zutaten sind das Wichtigste beim Kochen!

Výzkumný ústav bramborářský Havlíčkův Brod

www.vubhb.cz

Brambory jsou ***základní surovinou české, německé i rakouské kuchyně****. Škoda, že se jim v poslední době nevěnuje taková pozornost, jakou by si zasloužily. To ovšem neplatí v* ***Havlíčkově Brodě, kde brambory v tamním Výzkumném ústavu zkoumají již od poloviny dvacátého století ze všech úhlů****, a kde dokonce vyšlechtili několik odrůd typických právě pro tento bramborářský kraj. Jmenujme například fialové brambory odrůdy* ***Valfi*** *nebo výbornou odrůdu* ***Keřkovský rohlíček*** *– ta je ideální na bramborový salát. V Havlíčkově Brodě se věnují také* ***židovským artyčokům - topinamburům****. Tahle báječná a nesmírně zdravá surovina zažívá i v České republice svou renesanci. Hurá!*

Institut für Kartoffelforschung in Havlíčkův Brod

www.vubhb.cz

Kartoffeln sind ein wesentlicher Rohstoff der böhmischen, deutschen und österreichischen Küche. Leider werden sie heute nicht mehr so hoch geachtet, wie sie es verdienen. Dies gilt aber nicht in Havlíčkův Brod, im Institut für Kartoffelforschung. Dort werden sie schon seit Mitte des 20. Jh. gründlich erforscht und einige für diese Region typische Sorten wurden hier sogar veredelt. Zum Beispiel Valfi (eine tolle lilafarbige Sorte) oder Keřkovský rohlíček (einzigartige festkochende Salatsorte). In Havlíčkův Brod werden auch die sogenannten „Judenartischocken - sprich Topinambur" erforscht. Dieses tolle und unglaublich gesunde Gemüse erlebt jetzt auch in Tschechien seine Renaissance. Spitze, nicht wahr?

Horní Rakousko
- Domov knedlíků
Oberösterreich
- Die Heimat Der Knödel

V Horním Rakousku hraje jídlo hlavní roli, ale bez sedláků by to nešlo. Také si tu jejich práce váží. Oni jsou totiž zdejším motorem ekonomiky i ochránci kulturního odkazu tohohle krásného kousku Rakouska.

Knedlíky – společné dědictví

Najdete je na všech jídelních lístcích rakouských, českých i německých restaurací. Právě v Horním Rakousku byly nalezeny prehistorické zbytky knedlíků. Víme, že knedlík se vařil již asi 4000 let před naším letopočtem. Knedlíky se v Horním Rakousku plní ovocem, masem, nebo jsou chutnou přílohou. Variabilita této univerzální přílohy je obrovská a liší se právě region od regionu a od vesnice k vesnici.

Nejstarší koláč na světě?

Sladkosti v Horním Rakousku umějí báječně. Vyhlášený linecký koláč je zřejmě vůbec nestarším koláčem na světě, recept na tuto báječnou lahůdku je starý více než 350 let. Co nesmí v lineckém koláči chybět? Jeho součástí je samozřejmě máslo, mouka, cukr, mandle (lískové oříšky), citrónová kůra, vanilka, skořice a rybízová marmeláda. Typická je na koláči mřížka.

Domov šikovných sedláků

V Horním Rakousku chová 24 % veškerých hospodářských zvířat v celém Rakousku a dokonce 36 % všech rakouských prasat. Z Horního Rakouska pochází 32 % veškeré rakouské produkce mléka. Velmi silné je v Horním Rakousku ekologické a biodynamické zemědělství. Nejrozšířenější je ekologické zemědělství v regionu Mühlviertel. Více než polovina všech sedláků zde hospodaří ekologicky. Naprosto úžasné je, jak se nesmírně kvalitní biopotraviny podařilo zapracovat do nabídek školních jídelen v Horním Rakousku. Téměř třetina potravin ve školních jídelnách tu pochází ze zdejších skvělých biofarem.

Silnou pozici mají v Horním Rakousku i drobní zahrádkáři a chovatelé hospodářských zvířat. Tenhle region je prostě se zemědělstvím silně propojený. Horní Rakousko je také vyhlášené mnoha specialitami, které by bez tvrdé práce a umu sedláků nevznikly – chřest z Eferdingu, síh (losovitá ryba) z jezera Traunsee, pečený na grilu, hezky napíchnutý na dřevěném špízu, špalda a brambory z regionu Mühlviertel, světově proslulé sýry z klášterní sýrárny Schlierbach…

Pokud ještě nemáte plán na výlet, vyrazte do Horního Rakouska. Nebudete litovat!

In Oberösterreich spielt das Essen eine wichtige Rolle. Wenn hier jemand hochgeachtet wird, dann sind es die Bauern. Sie bewahren die Traditionen, bewirtschaften nachhaltig das Land und produzieren die besten Lebensmittel.

Knödel – unser gemeinsames Erbe

Man findet sie in allen Menüs österreichischer, böhmischer und deutscher Restaurants. Eben hier in Oberösterreich wurden prähistorischen Knödelreste entdeckt. Wir wissen, dass Knödel schon um das Jahr 4000 v. Chr. gekocht und verzehrt wurden. Knödel werden in Oberösterreich mit Obst oder Fleisch gefüllt, oder sie werden als leckere Beilage angeboten. Die Vielseitigkeit dieser Beilage ist riesig und unterscheidet sich von Region zu Region und von Dorf zu Dorf.

Der weltälteste Kuchen?

Die Herstellung von Süßspeisen beherrscht man in Oberösterreich besonders gut. Die berühmte Linzer Torte ist wohl der älteste Kuchen der Welt, das Rezept dafür gibt es schon seit 350 Jahren. Was darf in dieser Torte nicht fehlen? Natürlich Butter, Mehl, gemahlene Mandeln oder Haselnüsse, Zitronenschale, Vanille, Zimt und Ribiselgelee. Typisch für diese Torte ist ihr Teiggitter.

Hier sind geschickte Bauern zu Hause

In Oberösterreich werden 24 % aller Nutztiere und sogar 36 % aller Schweine in ganz Österreich gezüchtet. Aus Oberösterreich stammen 32 % der gesamten Milchproduktion im Land. Sehr verbreitet ist in Oberösterreich die ökologische und biodynamische Landwirtschaft. Am häufigsten findet man sie in der Region Mühlviertel. Mehr als die Hälfte der Bauern hier bewirtschaften das Land auf ökologische Weise. Es ist bemerkenswert, dass hier mit Bio-Lebensmitteln auch in der Schulküchen gekocht wird. Ein Drittel der verwendeten Lebensmittel in oberösterreichischen Schulküchen kommen von lokalen Bio-Bauern.

Eine lange Tradition haben in Oberösterreich auch Gärtner und Tierzüchter. Diese Region ist einfach mit der Landwirtschaft fest verbunden. Oberösterreich ist auch für viele Spezialitäten berühmt, die es ohne die harte Arbeit und Kunst der Bauern gar nicht gäbe – beispielsweise Eferdinger Spargel, Reinanken (Lachsartiger Fisch) aus Traunsee vom Grill am Holzspieß, Dinkel und Kartoffeln aus dem Mühlviertel, weltberühmter Käse aus der Klosterkäserei Schlierbach usw.

Wenn Sie noch keine Urlaubspläne haben, fahren Sie nach Oberösterreich. Sie werden nicht enttäuscht werden!

4
porce
portionen

Pečený hřbet z jelena siky s perníkovou omáčkou, karotkou a polentou

Gebratener Rücken vom Sika-Hirsch mit Lebkuchensoße, Karotten und Polenta

Maso
600 gramů jeleního hřbetu, 2 polévkové lžíce oleje (řepkového, slunečnicového), 1 větvička tymiánu a rozmarýnu, sůl, pepř

Perníková omáčka
2 polévkové lžíce cukru (krystal), 2 decilitry červeného vína
3 polévkové lžíce švestkových povidel, 1 polévková lžíce brusinkového kompotu, 100 mililitrů kuřecího vývaru
1 polévková lžíce višňového džemu, 1 pomeranč
½ polévkové lžíce perníkového koření, 1 větvička tymiánu
2 hvězdice badyánu, sůl

Polenta
3 polévkové lžíce instantní kukuřičné polenty, 3 polévkové lžíce másla, 3 polévkové lžíce přepuštěného másla, 50 mililitrů mléka
50 mililitrů kuřecího vývaru, sůl, pepř

Karotka
2 kusy mladé karotky, 2 polévkové lžíce másla
½ polévkové lžíce cukru

Pálená šalotka
4 kusy šalotky

Fleisch
600 g Hirschrücken, 2 EL Öl (Raps- oder Sonnenblumenöl)
1 Zweig Thymian und Rosmarin, Salz und Pfeffer

Lebkuchensoße
2 EL Zucker, 20 cl Rotwein, 3 EL Pflaumenmus
1 EL eingelegte Preiselbeeren, 100 ml Hühnerbrühe
1 EL Kirschkonfitüre, 1 Orange, ½ EL Lebkuchengewürz
1 Zweig Thymian, 2 St. Sternanis, Salz

Polenta
3 EL Mais-Polenta, 3 EL Butter, 3 EL Butterschmalz
50 ml Milch, 50 ml Hühnerbrühe, Salz und Pfeffer

Möhren
2 Baby-Karotten, 2 EL Butter, ½ EL Zucker

gebrannte Schalotten
4 Stück Schalotten

Jdeme na to...

Maso

Jelení hřbet osolte a opepřete. Posypejte ho najemno nasekanými bylinkami. Maso opečte na rozpáleném oleji ze všech stran a vložte ho do rozpálené trouby na 160 °C na 3-4 minuty. Poté nechte jelení hřbet chvíli odpočinout. Až si maso odpočine, můžete ho krájet na porce.

Omáčka

Z cukru si připravte karamel. Zalijte ho vínem a vývarem a rozvařte v hladkou omáčku. Přidejte višňový džem, švestková povidla, brusinky, šťávu z pomeranče, badyán a svařte na poloviční množství. Po svaření vyjměte tymián a badyán a vše rozmixujte. Přidejte perníkové koření a dosolte.

Polenta

Mléko a vývar přiveďte k varu, přidejte máslo, které nechte rozpustit. Za stálého míchání přisypávejte polentu. Lehce provařte. Hotovou polentu nalijte do formy a nechte vystydnout. Nakrájejte ji na porce a opečte ji na přepuštěném másle.

Karotka

Karotku blanšírujte (spařte) v horké vodě přibližně 2 minuty a ihned zchlaďte. Nakrájejte ji na kolečka, která opečte na másle s cukrem.

Šalotka

Šalotku rozeberte na lístky a opalte ji gratinovací pistolí téměř do spálena. Nebo ji prostě opečte na pánvi až do bodu, kdy bude hezky černá, skoro spálená.

Kuchařské triky & fígle...

- *Jelení hřbet je delikátní část zvěřiny. Nemusíte ji upéct úplně „durch". Když bude hřbet uprostřed růžový, bude to paráda.*
- *Šalotka je krásně sladká, delikátní cibule, která se výborně hodí právě ke zvěřině.*

Und los geht's...

Fleisch

Hirschrücken mit Salz und Pfeffer würzen und mit fein gehackten Kräutern bestreuen. Im erhitzten Öl von allen Seiten anbraten und im Ofen (bei 160 Grad) für 3-4 Minuten kurz. Kurz ruhen lassen. Danach kann man das Fleisch in Portionen schneiden.

Soße

Aus Zucker Karamell zubereiten, Wein und Brühe dazu gießen und zu einer glatten Soße verkochen. Kirschenkonfitüre, Pflaumenmus, Preiselbeeren, Orangensaft und Sternanis zugeben und zur Hälfte reduzieren. Dann Gewürze rausfischen und alles pürieren. Lebkuchengewürz zugeben und mit Salz abschmecken.

Polenta

Milch und Brühe zum Kochen bringen und Butter darin schmelzen lassen. Unter ständiger Bewegung Polenta unterrühren und kurz kochen lassen. Fertige Polenta in eine Form schütten und abkühlen lassen. In Portionen schneiden und im Butterschmalz anbraten.

Möhren

Möhren im heißen Wasser ca. 2 Minuten blanchieren und sofort mit kaltem Wasser abschrecken. Dann in Scheiben schneiden und in Butter und Zucker glasieren.

Schalotten

Die Zehen von Schalotten auseinandernehmen und mit Flambierbrenner fast ganz schwarz brennen. Oder einfach in der Pfanne braten, bis sie fast verbrannt sind.

Tipps & Tricks...

- *Hirschrücken ist ein ganz feiner Teil vom Wild. Das Fleisch darf nicht ganz gar sein. Wenn es in der Mitte rosig bleibt, schmeckt es hervorragend.*
- *Schalotte ist eine feine und süße Zwiebelsorte, die zum Wild sehr gut passt.*

Báječné suroviny, to je základ vaření!

Tolle Zutaten sind das Wichtigste beim Kochen!

Schwarzbergerhof

www.schwarzbergerhof.at

V malebné obci Mühlenweg se nachází nádherná farma. Zdejší chovatelé se pustili do smělého úkolu. Chovají ***pastevně skot, prasata i jeleny sika****. Přímo na farmě zpracovávají maso a připravují paštiky, uzeniny a jiné pochoutky. Najdete tam dokonce také vinný sklep, pekárnu, ubytování a špičkově vybavenou kuchyni, kde můžete zažít spoustu legrace i gastronomického osvícení. Základem hospodaření ve Schwarzbergerhofu je však chov tradičních plemen hospodářských zvířat výborně přizpůsobených celoročnímu pobytu na pastvě.* ***Waldviertelský bílý skot má původ v Dolním Rakousku****, ale i v Horním Rakousku se chová poměrně často. Zvířata mají barvu bílé kávy. Je to plemeno kombinované – dává maso i mléko. Chová se však primárně na maso, které je jemné, temně rudé a obsahuje méně tuku než je tomu u jiných, spíše masných plemen (Angus, Charolais apod.). Podobně zajímavý je* ***Murbodenský skot****. Prasatům jsou určeny pastviny, na kterých si žijí podobně jako prasata divoká. Na farmě najdete nesmírně* ***zajímavá plemena prasat – Duroc, Turopolské a Švábsko-Hallské****. Pochopitelně jsou všechny zdejší produkty ekologické. Takhle má vypadat udržitelné zemědělství!*

Schwarzbergerhof

www.schwarzbergerhof.at

Im malerischen Dorf Mühlenweg befindet sich ein herrlicher Bauernhof. Die hiesigen Bauern setzten sich ein mutiges Ziel: Weidenzucht von Schafen, Schweinen und Sika-Hirschen. Direkt auf dem Bauernhof wird hier das Fleisch verarbeitet, verschiedene Fleischprodukte, wie Pasteten oder Wurst hergestellt, und man findet hier einen Weinkeller, eine Bäckerei und Unterkunftsmöglichkeiten, mit einer spitzen-mäßig ausgestatteten Küche, wo man sowohl Spaß als auch gastronomische Aufklärung erlebt. Grundlegend ist im Schwarzbergerhof die Zucht traditioneller Nutztierrassen, die sich perfekt für ganzjährige Weidenzucht eignen. Die Kühe der Rasse Waldviertler Blondvieh stammen aus Niederösterreich, aber sie werden auch häufig in Oberösterreich gezüchtet. Die Tiere haben eine helle Milchkaffee-Farbe und es ist eine sowohl Mast- als auch Milchviehrasse. Vor allem werden sie aber für das Fleisch gezüchtet, weil dieses sehr fein ist; es hat eine dunkelrote Farbe und weniger Fett als andere Mastviehrassen (wie Angus oder Charolais). Ähnlich interessant ist die Rasse der Murbodner.

Die Schweine im Schwarzbergerhof leben auch auf der Weide und ihr Leben ist ähnlich wie das von den Wildschweinen. Man züchtet hier sehr interessante Schweinerassen – Duroc, Turopolje und Schwäbisch-Hällische Schweine. Selbstverständlich sind alle hiesigen Produkte ökologisch. So soll nachhaltige Landwirtschaft aussehen!

4
porce
portionen

Pečená filátka ze pstruha, teplý luštěninový salát, ředkev s kysanou smetanou

Gebratene Forellenfilets, warmer Salat aus Hülsenfrüchten, Rettich mit saurer Sahne

Pstruh

6 filátek ze pstruha (nebo 3 celí pstruzi)
3 polévkové lžíce řepkového oleje
2 polévkové lžíce másla, sůl, pepř

Salát

200 gramů hrášku (zmrazený nebo čerstvý)
120 gramů zelené čočky, 120 gramů červené čočky
60 gramů růžičkové kapusty, 1 polévková lžíce másla
2 stroužky česneku, sůl, pepř

Ředkev

150 gramů bílé ředkve
2 polévkové lžíce zakysané smetany
sůl, pepř

Forelle

6 Forellenfilets (oder 3 ganze Fische)
3 EL Olivenöl, 2 EL Butter
Salz, Pfeffer

Salat

200 g Zuckererbsen (TK oder frisch)
120 g grüne Linsen, 120 g rote Linsen
60 g Rosenkohl, 1 EL Butter
2 Knoblauchzehen, Salz, Pfeffer

Rettich

150 g weißen Rettich
2 EL saure Sahne
Salz, Pfeffer

Jdeme na to...

Ryba

Pstruha očistěte od šupin (lžící nebo tupou stranou nože) a vyfiletujte ho. Filátka osolte a opepřete.

Salát

V kastrůlku si v osolené horké vodě uvařte zelenou a červenou čočku. Čočku uvařte každou zvlášť, protože červená čočka se vaří kratší dobu než zelená. Musíte si dát pozor, aby čočka nebyla rozvařená. Proto je lepší ji vařit na mírném plameni. Růžičkovou kapustu očistěte a nakrájejte na slabší proužky. Spařte ji v osolené vařící vodě a ihned zchlaďte ve studené vodě nebo ještě lépe v ledu.

Ředkev

Očištěnou ředkev škrabkou nastrouhejte na plátky, které následně nakrájejte na dlouhé proužky. Ředkev smíchejte se zakysanou smetanou a dochuťte ji solí a pepřem.

Vaříme...

Rozpalte si dvě pánve. Na jedné opečte na oleji hezky dozlatova filátka ze pstruha. Nejdříve filátka opékejte kůží směrem k pánvi. Krátce je opečte i z druhé strany. Během opékání přidejte na pánev lžíci másla a filátka v něm prostě vykoupejte. Na druhé pánvi na másle opečte na malé kostičky nakrájený česnek. Přidejte obě uvařené čočky, hrášek a kapustu. Směs krátce opečte a dochuťte solí a pepřem.

Kuchařské triky & fígle...

- *Koupel ryby nebo masa v másle má velký význam pro výslednou chuť. Do pánve před dokončením přidejte máslo a jím maso přelévejte. Snižte však teplotu, jinak se vám máslo spálí. Nakloňte si pánev, aby vám máslo steklo na spodní okraj, bude se vám lépe nabírat.*
- *Při pečení ryby není nic horšího, než když ji „utrápíte" na pánvi nebo v troubě do sucha, a maso vám pak skřípe mezi zuby.*

Und los geht's...

Fisch

Die Forelle außen putzen (mit einem Löffel oder der stumpfen Messerseite) und filetieren. Die Filets mit Salz und Pfeffer würzen.

Salat

Im Topf Linsen im Salzwasser kochen. Jede Linsensorte einzeln kochen, rote Linsen brauchen weniger Zeit als grüne. Bei den Roten aufpassen, sie zerfallen sehr schnell, nur bissfest bei mittlerer Hitze kochen. Rosenkohl putzen und in dünne Streifen schneiden. Kurz ins kochende Salzwasser legen und gleich mit kaltem Wasser oder noch besser, im Eiswasser abschrecken.

Rettich

Rettich putzen und mit dem Kartoffelschäler in dünne Scheiben raspeln. Die Scheiben in Streifen schneiden. Rettich mit saurer Sahne vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Wir kochen...

Zwei Pfannen erhitzen. In einer die Filets im Öl goldbraun anbraten. Die Filets zuerst mit der Haut unten in die Pfanne legen. Dann kurz auch von der anderen Seite anbraten. Beim Braten einen Esslöffel Butter in die Pfanne zugeben und die Filets einfach eintauchen. In der anderen Pfanne den fein gehackten Knoblauch anbraten. Beide Linsensorten, Erbsen und Rosenkohl zugeben, kurz anbraten und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipps & Tricks...

- *Die Filets in Butter einzutauchen ist sehr wichtig für den Geschmack. Die Butter in die Pfanne zum Schluss zugeben und über die Filets gießen. Man muss aber die Temperatur niedriger stellen, sondern wird die Butter zu braun. Es ist gut die Pfanne anzukippen, die Butter kann man dann einfacher löffeln.*
- *Beim Braten von Fischen kann nichts Schlimmeres passieren, als wenn man den Fisch zu lange in der Pfanne quält und er zu trocken wird.*

Báječné suroviny, to je základ vaření!

Tolle Zutaten sind das Wichtigste beim Kochen!

Rodinné hospodářství Peraus

www.peraus.at

*Čistá pramenitá voda napájí sádky, kde rodina Perausových **chová pstruhy**, a to je základ pro vynikající kvalitu ryb. Přímo na **statku ryby zpracovávají**. Prodávají je i čerstvé, vcelku nebo vyfiletované, ale jejich parádní disciplínou je uzení. Za **uzené ryby získali mnohá ocenění**. Pěstují ovšem i několik **druhů ovoce – meruňky, švestky a třešně**. Můžete si je u nich sami natrhat. A co teprve jejich ovocná pálenka! I za ni byli mnohokrát oceněni. Horní Rakousko je podobnými statky protkané jako ta nejhezčí výšivka.*

Familienbauernhof Peraus

www.peraus.at

Das frische Quellwasser, in dem die Forellen bei der Familie Peraus leben, ist wesentlich für die hervorragende Qualität der Fische. Sie werden auch am Hof verarbeitet und direkt frisch verkauft – ganz oder filetiert, aber die Königsdisziplin der Familie Peraus sind geräucherte Fische. Dafür wurden ihnen auch viele Auszeichnungen verliehen. Man baut hier aber auch Obst an – Aprikosen, Pflaumen und Kirschen, oder, wie man hier sagt, Marillen, Zwetschgen und Kirschen, die man selbst pflücken kann. Und ihre Obstbrände! Auch für die hat die Familie Peraus ein paar Auszeichnungen erhalten. Oberösterreich ist mit solchen schönen Bauernhöfen geschmückt wie eine prächtige Stickerei.

Dolní Rakousko
- Vinařská velmoc
Niederösterreich
- Die Wein-Supermacht

Horské pastviny, jezera, hluboké lesy, stepi, skalní soutěsky… Členitější krajinu na tak malém území jinde v Evropě nenajdete. Navíc jde o region produkující celou třetinu rakouských vín. A nemusíte být zrovna znalci, abyste jejich kvalitu ocenili.

Báječné jídlo, skvělé víno

V Dolních Rakousích si jídlo užívají. K němu si dopřávají nádherná vína, která produkují místní vinice a vinaři. Snad nejlepší Veltlínské zelené, které chutná po pepři, najdete právě tady! Vždyť je také zdejší krajina nejstarší kulturní krajinou ve střední Evropě. Na tuto tradici místní vinaři mistrně navazují. Ve Wachau si pochutnáte na úžasném Ryzlinku. Vinné stezky, sklepy, útulné hospůdky, výborné jídlo, to jsou kulinární skvosty Dolního Rakouska.

Mák na všechny způsoby

Pěstování máku je typické především pro region Waldviertel. Zdejší pěstitelé jsou nesmírně nápaditi. Mák nejen pěstují a prodávají k dalšímu zpracování, ale dokáží z něj vyrábět desítky úžasných produktů. Mák na sladko nikoho nepřekvapí, ale makové pesto, maková hořčice, makový olej, pálenka? To už chce mák skutečně znát. Navíc se zde pěstuje nejen mák modrý, ale i šedý a bílý. Zdejším sedlákům se podařilo z máku vytvořit turistickou atrakci.

Kapr, brambory, bylinky, mošt…

Region Waldviertel proslul i chovem kaprů. Více než tisíc místních rybníků poskytuje domov rybě, která je dalším společným jmenovatelem celého Evropského regionu Dunaj-Vltava. I o bramborách vědí v Dolním Rakousku hodně. Speciality ze zdejších brambor jsou často doplněné právě mákem. Koláče z bramborového těsta plněné mákem jsou božské. Ovšem knedlíky připravené napůl ze syrových a vařených brambor jsou snad ještě lepší. Dnes již světově proslulý výrobce bylinných čajů, bylin a koření Sonnentor má svůj domov právě v Dolním Rakousku.

Dalším pokladem Dolního Rakouska jsou meruňky a hrušky. Především pro oblast Mostviertel jsou typické hrušně. Místní pěstitelé z hrušek vyrábí mošty, víno, pálenky i octy.

Horská turistika je navíc v nedalekých Alpách na dosah ruky. Tak na co čekáte? Hurá do Dolního Rakouska!

Almen, Seen, tiefe Wälder, Steppen, Felsenklammen – eine so vielfältige Landschaft auf so kleinem Gebiet findet man nirgendwo anders in Europa. Das ist Niederösterreich. Eine Region, wo ein Drittel der Gesamtproduktion von Wein in Österreich hergestellt wird. Man braucht kein Kenner zu sein, um die niederösterreichischen Weinspezialitäten schätzen zu können.

Leckeres Essen, toller Wein

In Niederösterreich weiß man das Essen zu genießen. Dazu gönnt man sich hier den hervorragenden Wein von lokalen Winzern. Wohl der beste Grüne Veltliner, der nach Pfeffer schmeckt, ist eben hier zu probieren. Der Grund ist klar, die niederösterreichische Landschaft ist die älteste Kulturlandschaft der Welt und an diese Tradition wird hier meisterlich angeknüpft. In Wachau kann man einen herausragenden Riesling genießen. Weinstraßen, Keller, gemütliche Restaurants, leckeres Essen, das alles ist die kulinarische Perfektion Niederösterreichs.

Mohn auf alle Arten

Der Mohnanbau ist typisch für das Waldviertel. Die lokalen Bauern sind sehr einfallsreich. Nicht nur bauen sie den Mohn an und verkaufen ihn für Weiterverarbeitung, sondern sie selbst wissen daraus dutzende spitze Produkte herzustellen. Mohn in süßen Speisen überrascht niemanden, aber vielleicht Mohnpesto? Oder Mohnsenf, Mohnöl und Mohnbrand? Da braucht man schon Kenntnisse über Mohn. Zudem baut man hier nicht nur Blaumohn an, sondern auch Grau- und Weißmohn. Den Waldviertler Bauern ist es gelungen, Mohn in eine Touristenattraktion zu verwandeln.

Karpfen, Kartoffeln, Kräuter, Most…

Die Region Waldviertel ist auch von Karpfenzucht berühmt. Mehr als tausend hiesige Teiche sind das Zuhause für den Fisch, der typisch für die ganze Europaregion Donau-Moldau ist. Auch über Kartoffeln weiß man hier viel zu erzählen. Die Kartoffelspezialitäten sind oft eben mit Mohn ergänzt. Kuchen aus Kartoffelteig mit Mohn schmecken himmlisch. Kartoffelknödel aus halb gekochten und halb rohen Kartoffeln schmecken wohl noch besser. Der heute schon berühmte Hersteller von Kräutertee und Gewürzen Sonnentor hat eben in Niederösterreich seinen Sitz.

Ein anderer Schatz, den man in Niederösterreich entdeckt, sind Marillen und Birnen. Vor allem für das Mostviertel sind Birnenbäume typisch und man produziert hier Most, Brand oder Essig.

Und nicht zuletzt bieten sich Bergwanderungen in den ganz nahen Alpen an. Worauf warten Sie? Niederösterreich wartet auf Sie!

4
porce
portionen

Carpaccio z jehněčí kýty se smetanovými houbami a karotkou

Carpaccio aus Lammkeule mit Sahnepilzen und Karotten

Maso
400 gramů jehněčí kýty
sůl, pepř

Houby
300 gramů sezonních lesních hub (hřib, liška, eventuálně lze použít i hlíva)
2 lžíce másla, 1 větvička tymiánu

Mrkev
4 mladé mrkve s natí
1 lžíce másla
1 lžička cukru a soli

Fleisch
400 g Lammkeule
Salz und Pfeffer

Pilze
300 g saisonale Waldpilze (Steinpilze, Pfifferlinge, eventuell auch Austernpilze)
2 EL Butter, 1 Zweig Thymian

Möhren
4 junge Möhren mit Kraut
1 EL Butter
1 TL Zucker und Salz

Jdeme na to...

Maso

Důkladně očistěte jehněčí kýtu. Nakrájejte ji na slabé plátky. Položte ji na prkénko a rozklepejte ji přes potravinářskou folii. Maso osolte a okořeňte ho čerstvě mletým pepřem.

Houby

Nejkrásnější houby (asi dvě) si dejte stranou. Na másle orestujte nakrájené houby. Přidejte nasekaný tymián a zarestujte je. Přidejte máslo, osolte a opepřete. Před podáváním je jen prohřejte.

Mrkev

Mrkev uvařte v osolené vodě s máslem a špetkou cukru. Opečte ji na másle lehce dozlatova.

Horkou omáčku nalijte na syrové maso. Přidejte mrkev a slabé plátky syrových hub. Jídlo doplňte několika snítkami řebříčku

Und los geht's...

Fleisch

Aus der Lammkeule alle Sehnen und Fettstücke sorgfältig beseitigen und das Fleisch dann in dünne Scheiben schneiden. Aufs Brett legen, mit Frischhaltefolie zudecken und klopfen. Fleisch mit Salz und frischem Pfeffer würzen.

Pilze

Die schönsten Pilze zur Seite legen. Die restlichen Pilze in Butter anrösten, gehackten Thymian dazugeben und weiter rösten. Butter, Salz und Pfeffer hinzugeben. Vor dem Servieren nur kurz erwärmen.

Möhren

Möhren im Salzwasser mit Butter und einer Prise Zucker kochen. Dann in Butter goldbraun anbraten.

Die heiße Soße über die hauchdünnen Fleischschreiben verteilen. Möhren dann in den Teller legen und alles mit dünnen Scheiben der rohen Pilze garnieren. Zum Schluss ein paar Blätter Schafgarbe darauflegen.

Báječné suroviny, to je základ vaření!

Tolle Zutaten sind das Wichtigste beim Kochen!

Ovčí farma Strobl

www.schafzucht-strobl.at

Nedaleko jihočeských Slavonic v Dolním Rakousku v obci Unterpertholz najdete hospodářství rodiny Stroblových. Johann a Luise mají jedno z ***největších stád ovcí v celé střední Evropě****. V roce 1980 převzali statek, kde se chovaly dojnice. Začínali se třemi ovcemi a dnes* ***jich mají 300****! Plemeno* ***Laucane****, které zde chovají, je původem z Francie a má výborné mléko. Ale ani maso není vůbec špatné. V kooperaci s místním řezníkem z něj vyrábí klobásy, šunku a salám. Na Velikonoce si u nich můžete koupit i jehňata. Rodina Stroblových chová ovce v ekologickém režimu.*

Schafzucht Strobl

www.schafzucht-strobl.at

In Niederösterreich, nicht weit von der tschechischen Grenze und der südböhmischen Stadt Slavonice, liegt der Ort Unterpertholz und dort befindet sich der Bauernhof der Familie Strobl. Johann und Luise Strobl besitzen eine der größten Schafherden in Mitteleuropa. Seit 1980 kümmern sie sich um den Bauernhof, wo sie früher Milchkühe züchteten. Am Anfang hatten sie nur drei Schafe und heute arbeiten sie schon mit 300! Die Rasse Laucane, die hier gezüchtet wird, kommt ursprünglich aus Frankreich und gibt sehr gute Milch. Das Fleisch ist aber auch sehr gut. In Zusammenarbeit mit dem lokalen Metzger produziert Familie Strobl Würstchen, Schinken und Salami. Zu Ostern kann man hier auch Milchmastlämmer kaufen. Und die Zucht ist ökologisch.

4
porce
portionen

Vepřová panenka pečená na nízkou teplotu, strouhané brambory se smetanou, marinovaná šalotka v červeném víně s řepou

Schweinefilet bei niedriger Temperatur gegart, geriebene Kartoffeln mit Sahne, Schalotten an Rotwein mit Roter Beete

Maso
1 kilogram vepřové panenky,
2 větvičky tymiánu, sůl, pepř

Šalotka
4 menší šalotky, 1 střední červená řepa
1 decilitr červeného vína, 20 mililitrů octa
100 gramů cukru (krystal)

Příloha
1 kilogram brambor (nejlépe typ AB, B nebo BA)
2 decilitry smetany (31 % tuku a více), 1 větší cibule
20 mililitrů oleje (řepkový, slunečnicový), sůl, pepř

Zelenina
300 gramů mrkve, 300 gramů růžičkové kapusty

Fleisch
1 kg Schweinefilet, 2 Zweige Thymian
Salz und Pfeffer

Schalotten
4 kleine Schalotten, 1 mittelgroße Rote Beete
1 cl Rotwein, 20 ml Essig, 100 g Zucker

Beilage
1 kg Kartoffeln (am besten Kochtyp AB, B oder BA)
20 cl Sahne (31% Fett und mehr), 1 große Zwiebel
20 Öl (Raps- oder Sonnenblumenöl)
Salz und Pfeffer

Gemüse
300 g Möhren, 300 g Rosenkohl

Jdeme na to...

Maso

Vepřovou panenku si očistěte od blan a šlach. Ochuťte ji solí, pepřem a čerstvým tymiánem. Panenku zprudka opečte na pánvi a dopečte ji v troubě na 80 °C 15 minut.

Brambory

Brambory uvařte ve slupce v osolené vodě. Je důležité, aby nebyly rozvařené! Uvařené brambory nechte vychladnout. Oloupejte je a na struhadle nastrouhejte nahrubo. Na rozpálené pánvi opečte najemno nakrájenou cibuli do růžova. Přidejte nastrouhané brambory, přilijte smetanu a dochuťte solí a pepřem.

Šalotka

Šalotky (vcelku) vařte společně s červenou řepou. Přidejte červené víno, ocet, cukr a sůl. Uvařené šalotky a řepu vyjměte a zchlaďte. Po vyjmutí šalotek a červené řepy nálev svařte na minimum a zjemněte ho máslem.

Zelenina

Mrkev očistěte a nakrájejte ji na kostičky. Následně mrkev spolu s kapustou uvařte v osolené vodě do měkka (zelenina nesmí být rozvařená). Před servírováním zeleninu (každou zvlášť) opečte na másle a dochuťte ji solí a pepřem.

Und los geht's...

Fleisch

Vom Fleisch alle Sehnen und Fettstücke abtrennen. Mit Salz, Pfeffer und frischem Thymian würzen. In einer gut erhitzten Pfanne schnell anbraten und im Ofen bei 80 Grad 15 Minuten fertig garen.

Kartoffeln

Die Kartoffeln mit der Schale im Salzwasser fast gar kochen. Sie dürfen nicht zu weich werden! Abkühlen lassen, schälen und grob raspeln. In einer gut erhitzten Pfanne die klein gehackte Zwiebeln rosig anbraten. Geraspelte Kartoffeln hinzugeben, Sahne unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schalotten

Ganze Schalotten zusammen mit der Roten Beete kochen. Rotwein, Essig, Zucker und Salz hinzugeben. Gekochte Schalotten und Rote Beete rausnehmen und abkühlen lassen. Die Flüssigkeit dann reduzieren und mit Butter verfeinern.

Gemüse

Möhren putzen und würfeln. Dann zusammen mit dem Rosenkohl im Salzwasser bissfest kochen (nicht zu weich). Vor dem Servieren das Gemüse (jede Gemüseart extra) in Butter anbraten und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Báječné suroviny, to je základ vaření!

Tolle Zutaten sind das Wichtigste beim Kochen!

Makové muzeum

www.mohnhof.at

*Dolnorakouská oblast **Waldviertel je na kulinární poklady obzvláště bohatá**. **Mák** je jednou z typických zdejších plodin. Přímo na statku najdete i **muzeum máku**. Dozvíte se tady o máku snad všechno. Rodina pana **Greßla pěstuje v obci Haiden tři druhy máku - bílý, šedý a modrý – již přes 100 let**! Mák samozřejmě prodávají připravený na mletí, abyste si z něj mohli upéct buchty nebo koláče. To však panu Greßlovi přišlo málo, proto začal vyrábět z máku několik fantastických produktů – **olej, pesto, pálenku nebo makovou hořčici**. Mák hraje na statku rodiny Greßlových hlavní roli.*

Mohnmuseum

www.mohnhof.at

Das niederösterreichische Waldviertel ist besonders reich an kulinarische Kostbarkeiten. Mohn ist für diese Region auch typisch. Auf dem Bauernhof in Haiden findet man auch das Mohnmuseum und hier ist es möglich einfach alles über Mohn zu erfahren. Die Familie Greßl baut drei Mohnsorten an – Weißmohn, Graumohn und Blaumohn, und das schon seit über 100 Jahren! Man kann hier also Mohn kaufen, damit man selbst Buchteln backen kann, aber das war für Herrn Greßl zu wenig. Er stellt aus Mohn fantastische Produkte her: Öl, Pesto, Schnaps oder Mohnsenf. Mohn spielt einfach auf dem Bauernhof der Familie Greßl die Hauptrolle.

Kraj tisíců rybníků – Jihočeský kraj
Die Region der tausend Teiche – Südböhmen

Jihočeský kraj je prošpikovaný rybníky, krásnou přírodou i kulinárními skvosty. Díky hojnosti vynikajících ryb je tento kraj právem označován za velmoc v jejich chovu. Vánoce bez jihočeského kapra? To by nebylo ono… Báječné ryby nám Jihočeši dodávají po celý rok. Ale pozor! Mají v rukávu i další esa – tradiční recepty, úžasná historická města zapsaná na seznamu UNESCO nebo malebnou Šumavu.

Ryby, kam se podíváš

Jihočeský kraj je neodmyslitelně spojený s chovem kaprů. Třeboňský kapr, to je pojem! Ovšem nechovají se zde jen kapři, ale i amuři, štiky nebo jeseteři. Na zdejší Jihočeské univerzitě dokonce vyvinuli unikátní metodu přípravy kaviáru. Při jeho získávání nemusejí jeseteři umírat, ale spokojeně si dál žijí.

Pište si recepty!

Chuť je sice subjektivní, ale jsou jídla, která si prostě zamilujete všichni. Jihočeský kraj se stal díky několika z nich proslulým nejen v České republice. Nadýchané lívance (palačinkové těsto obohacené kvasnicemi) s borůvkovým žahourem (rozvařené borůvky se smetanou, zakysanou smetanou či tvarohem) nadchnou nejen děti, ale i dospělé labužníky. Šumava je na české poměry přeci jenom drsnějším krajem, proto tady vznikly vydatné a nesmírně chutné pokrmy. Tradiční kulajda je jednoduchá polévka výborně charakterizující zdejší kraj – brambory, smetana, houby, vajíčko, kopr – základní ingredience, ze kterých vzniká královna polévek. Díky hojnosti zvěřiny ve zdejších lesích najdete v jídelníčku Jihočechů srnčí, jelení i kančí maso.

Světové pivo

Už je to sice ohraná písnička, ale pivo je doma i v Českých Budějovicích, hlavním městě Jihočeského kraje. Pivo se v Budějovickém Budvaru vaří již více než 700 let. Vaří se také ve Strakonicích, Protivíně a v dalších menších obcích (najdete zde zhruba 15 minipivovarů).

Kráva sládka unese

Výroba mléčných výrobků má v Jihočeském kraji bohatou tradici. Doma jsou tady malí i větší výrobci rozmanitých pochoutek z mléka. Jeden z proslulých zdejších sýrů se jmenuje Niva. Je to sýr s modrou plísní s vysokým obsahem tuku (až 60 %). V posledních letech vznikají další minimlékárny, které jsou důkazem vzestupu obliby lokálních produktů.

Dovolenou můžete v Jihočeském kraji strávit naprosto luxusně! Čeká na vás množství lahůdek, rybníky, jezera, Šumava… Už balíte kufry?

Typisch für die Region Südböhmen sind Fischteiche, atemberaubende Natur und natürlich kulinarische Kostbarkeiten. Die Region ist fischreich und wird zu Recht als eine „Fischzuchtregion“ bezeichnet. Weihnachten ohne Karpfen aus Südböhmen? Das gibt’s nicht! Und wir werden das ganze Jahr über mit tollen Fischen von den südböhmischen Züchtern versorgt. Südböhmen hat jedoch auch andere Asse im Ärmel – traditionelle Rezepte, historische Städte, die auf der Liste der UNESCO-Weltkulturerbe sind oder den malerischen Böhmerwald.

Fische, so weit das Auge reicht

Die Region Südböhmen ist fest verbunden mit der Karpfenzucht. Karpfen aus Třeboň, das ist ein Begriff! Man züchtet hier aber nicht nur Karpfen, sondern auch Graskarpfen, Hechte, Störe usw. An der Südböhmischen Universität wurde eine einzigartige Art der Kaviargewinnung entdeckt, bei welcher die Störe nicht sterben müssen und weiter ganz munter leben können.

Mitschreiben erwünscht!

Der Geschmack ist zwar subjektiv, aber es gibt Speisen, die einfach alle lieben. Die Region Südböhmen ist für ein paar solchen Speisen in ganz Tschechien berühmt. Die Liwanzen (eine Art Pfannkuchen, aber bei diesen kommt auch Hefe in den Teig) mit Blaubeerensoße namens „žahour“ (verkochte Blaubeeren mit Sahne, saurer Sahne oder Quark) begeistern nicht nur Kinder. Der Böhmerwald ist im Vergleich zum Rest der Tschechischen Republik schon ein bisschen rauer und deshalb kommen aus dieser Gegend üppigere, leckere Speisen. Die traditionelle Suppe „kulajda“ ist einfach und charakterisiert perfekt das Land ihrer Herkunft. Die Zutaten sind Kartoffeln, Sahne, Pilze, Eier und Dill und diese einfache Kombination schmeckt himmlisch. Die Wälder sind hier reich an Wild und auf den Speisekarten findet man oft Reh-, Hirschen- oder Wildschweinfleisch.

Weltberühmtes Bier

Es fängt schon ein langweiliges Klischee zu sein, aber auch hier müssen wir das Bier erwähnen. Auch České Budějovice (Budweis), die Hauptstadt Südböhmens bietet Bier an. Es wird in der Budweiser Brauerei schon seit über 700 Jahren gebraut. Allerdings nicht nur dort, sondern auch in Strakonice, Protivín und anderen Ortschaften (man findet hier schon um 15 kleine Brauereien).

Milchprodukte

Die Herstellung von Milchprodukten hat in Südböhmen lange Tradition und es gibt hier sowohl kleine als große Unternehmen. Eine der berühmten Käsesorten heißt „Niva“. Es ist ein Blauschimmelkäse mit hohem Fettgehalt (bis 60 %). In den letzten Jahren entstehen neue Minimolkereibetriebe, die auf die Beliebtheit lokaler Lebensmittel aufmerksam machen.

Urlaub kann in Südböhmen prächtig verbracht werden! Viele Delikatessen, Teiche und Seen, Böhmerwald… Haben Sie schon Ihre Koffer gepackt?

4
porce
portionen

Pečený kapr s hruškami, zelím, brambory v seně a pesto z ovčího sýra

Karpfen mit gebackenen Birnen, Kohl, Schafskäsepesto und Kartoffeln im Heu

Ryba
4 filety z kapra (s kůží a ideálně tzv. prořezané – kapr pak bude téměř bez kostí)
2 lžíce sádla

Hrušky
2 hrušky (očištěné, oloupané a zbavené jádřinců)
lžíce másla, 1 lžíce cukru krupice

Zelí
4 listy čínského zelí

Brambory
800 gramů brambor (ideálně varný typ A, AB)
1 větvička tymiánu, 1 větvička rozmarýnu
4 stroužky česneku (českého), bylinky na ozdobu podle sezony
2 hrsti sena z půdy

Pesto
½ decilitru olivového oleje (spíše jemnější chuti)
2 hrsti bazalky, 50 gramů ovčího čerstvého sýra
3 stroužky česneku

Fisch
4 Karpfenfilets (mit Haut und im Idealfall durchgeritzt – so werden die Gräten nicht mehr spürbar)
2 EL Schweineschmalz

Birnen
2 Birnen (gewaschen, geschält und ohne Kerngehäuse)
EL Butter, 1 EL Zucker

Kohl
4 Chinakohlblätter

Kartoffeln
800 g Kartoffeln (am besten Kochtyp A oder AB)
1 Zweig Thymian, 1 Zweig Rosmarin, 4 Knoblauchzehen (lokaler Knoblauch), Kräuter der Saison zum Garnieren
2 Handvoll Heu vom Heuboden

Pesto
50 cl Olivenöl (von eher mildem Geschmack)
2 Handvoll Basilikum, 50 g frischen Schafskäse
3 Knoblauchzehen

Jdeme na to...

Maso

Filety z kapra osolte, opepřete a opečte je na rozpáleném sádle z obou stran.

Hrušky

Oloupejte hrušky, nakrájejte je na kostky a opečte na másle. Zasypejte je cukrem, aby lehce zkaramelizovaly.

Brambory

Brambory (vcelku a neoloupané) uvařte v osolené vodě s tymiánem, rozmarýnem a česnekem do měkka. Po uvaření je dejte do rendlíku se senem a plamenem je zauďte pod pokličkou.

Zelí

Listy čínského zelí vložte na gril (nebo na pánev) a upečte je.

Pesto

Česnek, ovčí sýr, bazalku a olej vložte do hmoždíře a utřete v pesto.

Jídlo při servírování doplňte čerstvými bylinkami.

Und los geht's...

Fisch

Karpfenfilets mit Salz und Pfeffer würzen und im Schweineschmalz von beiden Seiten braten.

Birnen

Die Birnen schälen, würfeln und in Butter anbraten. Mit Zucker bestreuen, sodass sie leicht karamellisieren können.

Kartoffeln

Ganze ungeschälte Kartoffeln im Salzwasser mit Thymian, Rosmarin und Knoblauch weich kochen. Dann in einen Topf mit Heu legen, das Heu anzünden und zugedeckt räuchern lassen.

Kohl

Chinakohlblätter auf den Grill oder in die Pfanne legen und braten.

Pesto

Knoblauch, Schafskäse und Basilikum im Mörser zu Pesto zerdrücken.
Das fertige Gericht vor dem Servieren mit frischen Kräutern garnieren.

Báječné suroviny, to je základ vaření!

Tolle Zutaten sind das Wichtigste beim Kochen!

Fakulta rybářství a vod

www.frov.jcu.cz

Jižní Čechy kraj zaslíbený rybníkům a chovu ryb. Proto je logické, že právě tady funguje v rámci Jihočeské univerzity v Českých Budějovicích ***Fakulta rybářství a vod****. S rybami tu umějí zacházet vědecky i s fortelem. Nejznámější rybou je jihočeský kapr. Ale pozor! My jsme se* ***vydali na fakultu pro kaviár****! Vědecká práce s jesetery vedla k objevení metody* ***získávání kaviáru bez toho, aby museli jeseteři umírat****. Povedlo se! Kaviár je skutečně výborný.*

Fakultät für Fischzucht und Gewässerschutz

www.frov.jcu.cz

Südböhmen ist die Region der Teiche und Fischzucht. Es ist also logisch, dass sich eben hier an der Südböhmischen Universität auch die Fakultät für Fischzucht und Gewässerschutz befindet. Mit Fischen geht man hier sowohl geschickt als auch wissenschaftlich um. Der wohl bekannteste Fisch ist der südböhmische Karpfen. Aber jetzt kommt das Interessante! Wir haben uns an der Fakultät Kaviar besorgt! Das wissenschaftliche Projekt, bei dem Störe erforscht wurden, führte zur Entdeckung einer neuen Methode der Kaviargewinnung ohne dass Störe sterben müssen. Und es funktioniert. Der Kaviar ist wirklich hervorragend.

4
porce
portionen

Týden marinovaný jelení hřbet s jablečným želé

Hirschrücken mariniert mit Apfelgelee

Jelen

300 gramů jeleního hřbetu, 200 gramů soli
200 gramů cukru krupice, 10 kuliček jalovce
5 kousků hřebíčku, 1 hvězdice badyánu
15 kuliček černého pepře, 1 větvička tymiánu
50 mililitrů borovičky

Jablečné želé

200 mililitrů jablečného džusu bez dužniny (100%)
100 gramů cukru,
15 gramů želatiny (plátkové)
1 celá skořice
1 hvězdice badyánu
5 kousků hřebíčku
½ citronu

Hirsch

300 g Hirschrücken, 200 g Salz
200 g Zucker, 10 Wacholderkörner
5 Gewürznelken, 1 Sternanis
15 Pfefferkörner, 1 Zweig Thymian
50 ml Wacholderschnaps

Apfelgelee

200 ml klarer Apfel-Direktsaft
100 g Zucker
15 g Blattgelatine
1 Zimtstange
1 Sternanis
5 Gewürznelken
½ Zitrone

Jdeme na to...

Jelen

Očištěný jelení hřbet posypte kořením, které jste si rozdrtili v hmoždíři. Maso zasypte cukrem promíchaným se solí a zalijte ho borovičkou. Každých 24 hodin maso obracejte. Takto ho marinujte týden. Po týdnu maso opláchněte pod tekoucí vodou a dobře ho osušte.

Želé

Z cukru si připravte karamel. Zalijte ho jablečným džusem, přidejte hřebíček, skořici, badyán a citron nakrájený na plátky. Tekutinu svařte na polovinu. Jablečný rozvar nechte vystydnout. Do studeného rozvaru přidejte želatinu, nechte ji nabobtnat (asi 15 minut). Tekutinu zahřejte a nalijte ji do forem nebo misek. Nechte ji ztuhnout v želé.

Und los geht's...

Hirsch

Von Sehnen und Fettstückten befreites Fleisch mit den im Mörser zerdrückten Gewürzen bestreuen. Zucker mit Salz vermengen und das Fleisch damit bedecken, mit Wacholderschnaps begießen und eine Woche lang marinieren lassen. Alle 24 Stunden wenden. Nach dem Ende der Marinierzeit das Fleisch unter fließendem Wasser abspülen und gut abtrocknen.

Gelee

Zucker karamellisieren und mit Apfelsaft verdünnen. Nelken, Zimt, Sternanis und Zitronenscheiben dazu geben und die Flüssigkeit zur Hälfte reduzieren. Abkühlen lassen. In die kühle Flüssigkeit Gelatineblätter legen und ca. 15 Minuten quellen lassen. Die Flüssigkeit erwärmen und in Formen gießen. Ruhen lassen, bis das Gelee fest wird.

Báječné suroviny, to je základ vaření!

Tolle Zutaten sind das Wichtigste beim Kochen!

Biofarma Slunečná

www.biofarma-slunecna.cz

Cestou z Volar směrem na Lipno narazíte na malou ***osadu Slunečná****. Většinu z ní zabírá biofarma stejného názvu – Slunečná. Pavel Štěpánek se jednou vracel z Německa, kde žil, a objevil tuhle šumavskou perlu. Byla však ukrytá v nehezké, zchátralé skořápce. Nakonec se mu podařilo vybudovat* ***věhlasnou farmu, kde chová v ekologickém režimu ovce, kozy, skot a drůbež****. Přímo na farmě připravuje delikátní* ***čerstvé i tvrdé sýry, jogurty a tvaroh****. Můžete si u nich nakoupit i jehněčí, hovězí nebo drůbeží maso (kuřata, kachny, husy, krůty). Ale co vás uchvátí, jsou jejich stylové pokoje v několika budovách náležejících k farmě. Dobré jídlo, krásná příroda, přívětiví hostitelé, co víc si přát…*

Biobauernhof Slunečná

www.biofarma-slunecna.cz

Auf dem Weg aus Volary Richtung Lipno stößt man auf eine kleine ländliche Siedlung Slunečná, wo sich der Bauernhof mit demselben Namen befindet. Pavel Štěpánek fuhr einmal aus Deutschland, wo er lebte, nach Hause und entdeckte dabei diese Perle des Böhmerwaldes. Aber sie steckte in einer hässlichen und zerfallenen Hülle. Es gelang ihm einen berühmten Bauernhof aufzubauen, auf dem er eine ökologische Zucht von Schafen, Ziegen, Kühen und Geflügel führt. Direkt am Hof produziert er leckeren Frisch- und Schnittkäse, Joghurt und Quark. Man kann hier auch Lamm- und Rindfleisch, sowie Geflügel (Hühner, Enten, Gänse und Puten) kaufen. Was jeden begeistert, ist die tolle Unterkunft in stilvollen Zimmern. Gutes Essen, herrliche Natur, freundliche Gastgeber, was kann man sich besseres wünschen?

Dolní Bavorsko je rájem piva a uzenin
Niederbayern ist ein Paradies für Bier und Wurst

Dolní Bavorsko je druhý největší vládní obvod Bavorska. Jeho sídlo hledejte v krásném historickém městě Landshut. Strava všech Bavorů se příliš neliší od české či rakouské. Milují uzeniny všeho druhu, vepřové maso, zelí, knedlíky, pivo. V klášteře Weltenburg dokonce najdete nejstarší klášterní pivovar na světě!

Bavorskem voní vepřová pečeně…

Nejtypičtějším jídlem Dolního Bavorska je rozhodně vepřová pečeně s krásně vypečenou kůží. K ní se podává typický houskový nebo bramborový knedlík s kouskem housky a samozřejmě nechybí zelí. Zelí je sladší než například to, které se podává k vepřovému masu v Plzeňském kraji, ale je prostě vynikající.
Další zdejší typickou lahůdkou jsou smažené „koblihy" – Küchlen (Auszogne) z kynutého těsta. Ony tedy nemají tvar koblížku, jak je tomu v Čechách, ale jsou výborné. Jejich tvar je daný typickou přípravou. Těsto umístíte na takový zvláštní hříbek. Postupně ho rolujete směrem ke spodnímu okraji hříbku. Tím vzniká uprostřed tenká vrstva těsta a na okrajích je těsto srolované. Kynuté těsto je ochucené citrónovou kůrou, někdy se do těsta přidávají i rozinky. Pak se těsto smaží, dost často v sádle.

Sláva rodovým statkům

Bez Bavorska by se v celém Německu těžko najedli. Je to totiž nejdůležitější zemědělská oblast Německa, kde se vyrábí také nejvíce potravin. Naše putování Evropským regionem Dunaj-Vltava nás zavedlo na dvě farmy, které dobře ilustrují poctivost a šikovnost tamních sedláků. Podstatnou komoditou je mléko a výrobky z něj. Vždyť také zhruba čtvrtina německého mléka pochází od bavorských dojnic.

Pivo…

Zase jsme u piva. Po staletí spojuje Čechy s Bavory. V jídelníčku místních obyvatel hraje pivo důležitou roli. Desítky pivovarů vyrábí rozmanitá piva. Více než v Čechách jsou zde oblíbená piva pšeničná a černá. Od Landshutu směrem k Ingolstadtu se táhnou majestátní chmelnice. Pivo je doma i tady!
Nesmíme zapomenout ani na zdejší pálenky, které jsou výborné nejen na trávení.

Kdo nikdy nebyl v tomhle krásném regionu plném bohaté gastronomické kultury, měl by to rychle napravit.

Niederbayern ist der zweitgrößte Regierungsbezirk in Bayern. Seine Hauptstadt ist Landshut. Die bayerische Küche unterscheidet sich wenig von der Böhmischen oder Österreichischen. Man liebt hier Wurst aller Art, Schweinefleisch, Sauerkraut, Knödel und natürlich Bier! Das mag hier jeder! Im Kloster Weltenburg findet man die älteste Klosterbrauerei der Welt.

Bayern duftet nach Schweinebraten…

Das typischste Gericht Niederbayerns ist der knusprige Schweinebraten mit Semmel- oder Kartoffelknödel und natürlich darf auch Sauerkraut nicht fehlen. Das hiesige Sauerkraut schmeckt süßlicher als das, das in Pilsen zum Schweinebraten serviert wird, aber hervorragend ist es sowieso.
Eine andere typische Spezialität sind die Knieküchle (Ausgezogene Krapfen) aus Hefeteig. Sie erinnern an die böhmischen Krapfen, nur die Form unterscheidet sich. Der Teig wird so geformt, dass die Küchle in der Mitte ganz dünn sind und außen einen gleichmäßigen dicken Wulst haben. Der Teig wird mit geriebener Zitronenschale und Rosinen abgeschmeckt. Dann wird er im Öl oder Schmalz frittiert.

Gelobt seien die Familienbauernhöfe!

Ohne Bayern würde es uns schwer fallen, was zum Essen in Deutschland zu bekommen… Es ist die wichtigste Landwirtschaftsregion, in der auch der Großteil aller Lebensmittel in Deutschland produziert wird. Unsere Reisen durch die Europaregion Donau-Moldau brachte uns auf zwei Bauernhöfe, die sehr gut die Authentizität und Fertigkeiten der dortigen Bauern wiederspiegeln. Ein wichtiges Produkt hier ist Milch und die daraus hergestellten Milchprodukte. Ein Viertel der gesamten deutschen Milchproduktion kommt von bayerischen Kühen.

Bier

Und wir sind wieder beim Bier. Seit Jahrhunderten haben es die Böhmen und Bayern gemeinsam. In den lokalen Essgewohnheiten spielt das Bier eine wichtige Rolle. Dutzende Brauereien stellen vielfältigste Biersorten her. Häufiger als in Tschechien ist hier Weißbier und Dunkles Bier beliebt. Zwischen Landshut und Ingolstadt erstrecken sich Hopfenfelder. Bier ist hier zu Hause! Und wir dürfen nicht die bayerischen Obstbrände vergessen! Sie sind toll für die Verdauung. Und nicht nur dafür.

Wer noch nicht diese wunderschöne Region besucht hat, sollte es schnell machen und die reiche kulinarische Kultur entdecken.

4
porce
portionen

Opečená bílá klobása, brambory s tvarohem a brusinkami

Bratwurst, Kartoffeln mit Topfen und Preiselbeeren

Klobása

8 krásných bílých klobás (nejlepší budou ty bavorské)
2 lžíce oleje nebo sádla

Brambory

400 gramů brambor (nejlépe varný typ B, BA)
100 gramů tvrdého tvarohu, 2 stroužky česneku
3 jarní cibulky

Brusinky

100 gramů brusinkového kompotu
½ decilitru červeného vína

Cibulová marmeláda

½ decilitru červeného vína, 3 větší cibule
50 gramů cukru krupice, 300 mililitrů červeného vína

+ bylinky na ozdobu

Wurst

8 schöne Bratwürste (am besten bayerische)
2 EL Öl oder Schweineschmalz

Kartoffeln

400 g Kartoffeln (am besten Kochtyp B, BA)
100 g Topfen, 2 Knoblauchzehen
3 Frühlingszwiebeln

Preiselbeeren

100 g eingelegte Preiselbeeren
50 cl Rotwein

Zwiebelmarmelade

50 cl Rotwein, 3 große Zwiebeln
50 g Zucker, 300 ml Rotwein

+ Kräuter zum Garnieren

Jdeme na to...

Klobásy

Klobásy opečte na oleji do zlatova. Ještě lepší bude, když je opečete na grilu.

Brambory

Brambory uvařte v osolené vodě. Rozšťouchejte je spolu s tvarohem. Přidejte nakrájenou jarní cibulku a dosolte je.

Brusinky

Na pánev, na které jste pekli klobásy, dejte brusinky, přilijte červené víno a řádně ho provařte. Omáčku dosolte. Pokud jste klobásy opékali na grilu, budete muset použít čistý rendlík.

Cibulová marmeláda

Cibuli nakrájejte na plátky. Zalijte ji červeným vínem a zasypejte cukrem. Nechte ji přes noc marinovat. Druhý den ji v rendlíku pomalu svařte do medové konzistence. Marmeládu mírně osolte.

Und los geht's...

Wurst

Bratwürste im Öl goldbraun braten. Noch besser schmecken sie vom Grill.

Kartoffeln

Kartoffeln im Salzwasser kochen, schälen und mit Topfen vermengen. Gehackte Frühlingszwiebeln zugeben und salzen.

Preiselbeeren

In die Pfanne, in der die Bratwürste gebraten wurden, Preiselbeeren geben und mit Rotwein gründlich verkochen. Die Soße salzen. Falls die Bratwürste auf dem Grill zubereitet wurden, müssen Sie einen frischen Topf nehmen.

Zwiebelmarmelade

Zwiebeln in Scheiben schneiden. Rotwein und Zucker zugeben und über Nacht marinieren lassen. Am nächsten Tag im Topf so lange kochen, bis die Konsistenz an Honig erinnert. Leicht salzen.

Báječné suroviny, to je základ vaření!

Tolle Zutaten sind das Wichtigste beim Kochen!

Řeznictví a uzenářství Spielbauer

www.hofmetzgerei-spielbauer.de

*Že v Dolním Bavorsku milují uzeniny desítek druhů, si všimnete hodně rychle. Když je navíc vyrábí mistr řezník, který si zároveň zvířata chová, můžete se spolehnout, že to bude bašta! P**an Spielbauer je právě ten typ člověka – chovatel i řezník v jedné osobě**. U něj na statku najdete prasata a jeleny. Telecí a jehněčí maso nakupuje u sousedů. Přímo na statku provozuje pan Spielbauer porážku, zpracovnu a obchod. Mezi zdejší speciality patří **bílé klobásy vyrobené z telecího a vepřového masa, jelení salám, šunka, uzené vepřové maso** apod. Na cokoliv v jejich řeznictví ukážete, to bude lahůdka. Mistr řezník vyráží se svou obří pojízdnou prodejnou i do několika okolních měst. Zájem o jeho výrobky je takový, že s ním jezdí čtyři prodavačky. Kdo umí, ten umí!*

Metzgerei Spielbauer

www.hofmetzgerei-spielbauer.de

Man erkennt gleich, dass in Niederbayern die Wurst aller Sorten sehr beliebt ist. Wenn sie zudem vom Meister Metzger hergestellt wird, der die Tiere auch selbst züchtet, kann man sich darauf verlassen, dass es toll schmeckt! Herr Spielbauer ist genau einer von solchen Menschen – Züchter und Metzger in einem. Bei ihm am Hof sieht man Schweine und Hirsche, Kalb- und Lammfleisch kauft er vom Nachbarn. Direkt am Hof befindet sich auch die Schlachterei, Verarbeitung und der Laden. Zu hiesigen Spezialitäten gehören Weißwürste aus Kalb- und Schweinefleisch, Hirschsalami, Schinken und Schwarzgeräuchertes. Was immer ihnen im Laden ins Auge fällt, alles schmeckt Klasse. Herr Spielbauer befährt mit seinem Truck-Laden auch die Städte in der Umgebung. Das Interesse für seine Produkte ist so groß, dass er immer vier Verkäuferinnen dabei haben muss. Wie gesagt – ein Meister ist ein Meister!

4
porce
portionen

Jehněčí kotletka pečená při nízké teplotě, mladý špenát s česnekem a mladou mrkví, presované brambory s česnekovým pyré

Böhmerwald - Lammkotelett bei niedriger Temperatur gegart, junger Spinat mir Knoblauch und jungen Möhren, Presskartoffeln mit Knoblauchpüree

Maso
600 gramů jehněčího hřebínku (hřbet)
3 polévkové lžíce slunečnicového (řepkového) oleje
3 větvičky rozmarýnu, sůl, pepř

Přílohy
300 gramů brambor, 250 gramů mladé mrkve
1 polévková lžíce cukru (krystal, krupice), sůl

Špenát
100 gramů mladého špenátu, 1 stroužek česneku
1 polévková lžíce másla, sůl, pepř

Česnekové pyré
15 stroužků česneku, 3 polévkové lžíce cukru (krystal, krupice), 2 decilitry vody

Fleisch
600 g Lammkamm
3 EL Öl (Sonnenblumen- oder Rapsöl)
3 Zweige Rosmarin, Salz, Pfeffer

Beilage
300 g Kartoffeln, 250 g junge Möhren
1 EL Zucker, Salz

Spinat
100 g jungen Spinat, 1 Knoblauchzehe
1 EL Butter, Salz, Pfeffer

Knoblauchpüree
15 Knoblauchzehen, 3 EL Zucker
200 ml Wasser

Jdeme na to...

Maso

Jehněčí hřebínek (hřbet) očistěte a částečně vykostěte. Nechte si na pečeni jen poslední kost. Maso dochuťte solí, tlučeným pepřem, nasekaným rozmarýnem a česnekem. Na rozpálené pánvi maso vcelku opečte. Následně snižte teplotu a opékejte ho na mírném plameni tak, aby se propeklo, ale ve středu zůstalo růžové. Pečení na pánvi vám bude trvat zhruba 10-20 minut. Maso po opečení zabalte do alobalu a nechte ho alespoň 5 minut odpočinout. Šťáva se vám krásně rozloží do celého kousku masa.

Brambory

Očištěné brambory uvařte v osolené vodě do měkka. Brambory volte varného typu B, BA – například Alice, Bohemia nebo Red Anna. Poraďte se se svým pěstitelem nebo zelinářem, doporučí vám vhodnou odrůdu. Uvařené brambory propasírujte přes hustý cedník nebo přes lis na brambory. Vezměte si libovolnou silikonovou formu a naplňte ji propasírovanými brambory. Poté formu vložte do mrazáku. Zmrzlé brambory z formy vyklepněte a nechte je při pokojové teplotě rozmrazit. Nakonec brambory opečte na sádle dozlatova.

Česnekové pyré

Do rozpáleného kastrůlku nasypte cukr a připravte tmavší karamel. Zalijte ho vodou a přidejte česnek. Česnek vařte tak dlouho, dokud se nebude rozpadat a dokud se nevyvaří veškerá tekutina. Nakonec přidejte máslo. Směs dochuťte solí a rozmixujte ji na hladké pyré.

Mrkev

Mrkev očistěte a uvařte v osolené vodě. Před servírováním ji opečte na másle a dochuťte solí a cukrem.

Špenát

Čerstvý špenát properte ve studené vodě. Rozpalte pánev, přidejte máslo a nasekaný česnek. Nakonec přidejte špenát a dochuťte ho solí a pepřem.

Und los geht's...

Fleisch

Das Lammkarree filetieren und vom Knochen befreien. Fleisch mit Salz, frisch gemörsertem Pfeffer, gehacktem Rosmarin und Knoblauch abschmecken. In einer gut erhitzten Pfanne das Fleisch ganz anbraten. Die Hitze dann reduzieren und bei mittlerer Hitze von beiden Seiten braten. Es sollte gut durch sein, aber rosig in der Mitte bleiben. Für das Braten in der Pfanne benötigen Sie zwischen 10 und 20 Minuten. Nach dem Braten das Fleisch in Alufolie einwickeln und mindestens 5 Minuten ruhen lassen. So bleibt der Saft im Inneren und verteilt sich gleichmäßig im Fleisch.

Kartoffeln

Geputzte Kartoffeln im Salzwasser weich garen. Die besten Kartoffeln sind die fest bis leicht mehlig kochenden Sorten – beispielsweise Alice, Bohemia, Red Anna, usw... Lassen Sie sich von Ihrem Bauern oder Gemüsehändler beraten, sie können Ihnen die passende Sorte empfehlen. Gekochte Kartoffeln durch ein Sieb oder eine Kartoffelpresse geben. Die Kartoffeln in beliebige Silikonform legen und die Form dann in Tiefkühltruhe legen. Gefrorene Kartoffeln aus der Form stürzen und bei Zimmertemperatur auftauen lassen. Zum Abschluss die Kartoffeln im Schweineschmalz braten.

Knoblauchpüree

In einen heißen Topf Zucker geben und dunkles Karamell zubereiten. Wasser dazu schütten und den Knoblauch hinzugeben. Den Knoblauch so lange kochen, bis er zerfällt und bis keine Flüssigkeit im Topf bleibt. Zum Schluss Butter hinzugeben. Die Masse mit Salz abschmecken und glatt pürieren.

Möhren

Möhren putzen und in Salzwasser kochen. Vor dem Servieren in Butter anbraten und mit Salz und Zucker abschmecken.

Spinat

Frischen Spinat im kalten Wasser gründlich waschen. Die Pfanne erhitzen, Butter und gehackten Knoblauch dazugeben. Dann den Spinat in die Pfanne legen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Báječné suroviny, to je základ vaření!

Tolle Zutaten sind das Wichtigste beim Kochen!

Selský dvůr Haindl

www.hofkaeserei-haindl.de

V kopcích mezi ***Pasovem a Rottalem najdete statek rodiny Haindlových****. Již po pět generací zde chovají dojnice. Dříve mléko prodávali mlékárnám, ale v roce 1995 se rozhodli postavit faremní mlékárnu. Pro milovníky sýrů a mléčných výrobků to byla dobrá zpráva. Paní Gabriele Huber (majitelka statku) vyrábí se svými pomocnicemi výtečné sýry. Čtěte a polykejte –* ***mozzarella, camembert, měkký tvaroh, jogurty, měkké a polotvrdé sýry****… Vynikající je, že v sýrárně pracují s* ***nepasterovaným mlékem****. Takové sýry jsou prostě jedinečné. Pokud se podíváte do sklepa, kde sýry zrají, rozhodně se vám na tváři rozzáří úsměv a zatoužíte všechny sýry ochutnat.*

Hofkäserei Haindl

www.hofkaeserei-haindl.de

In der Hügellandschaft zwischen Passau und Rottal befindet sich der Bauernhof der Familie Haindl. Hier werden schon in der fünften Generation Milchkühe gezüchtet. Früher wurde die Milch an Molkereibetriebe verkauft, aber 1995 traf man die Entscheidung eine Hofmolkerei zu errichten. Für die Liebhaber von gutem Käse und leckeren Milchprodukten war das eine gute Nachricht. Frau Huber, die Bäuerin, produziert mit ihren MitarbeiterInnen hervorragenden Käse unterschiedlicher Sorten. Lesen und staunen Sie: Mozzarella, Camembert, Quark, Joghurt, Weichkäse, Schnittkäse… Es ist auch schön, dass man hier mit Rohmilch arbeitet, der daraus bereitete Käse schmeckt hervorragend. Wenn man sich den Keller ansieht, wo der Käse reift, will man sofort alles probieren.

Horní Falc - Samé dobroty
Oberpfalz - Voll Leckereien

Horní Falc se rozkládá na západ od českých hranic. V každé vesnici nebo městě na vás dýchne úcta k tradicím. Rodinné farmy udržující po staletí krásnou krajinu, nádherné památky a historická města v čele s Regensburgem, krásná údolí řek, Bavorský les, to jsou důvody proč sem vyrazit. Láska k jídlu je v Horní Falci zakořeněná hodně hluboko. Na talíř dostanete jen to nejlepší!

Z louky až k rybníku

Unikátní prostředí hornofalcké části Jury přeje pastvě ovcí. Odtud také pochází lahůdky z jehněčího masa. Díky rozmanitosti bylin rostoucích na zdejších loukách je jehněčí maso krásně voňavé a neskutečně chutné. Na stolech v Horní Falci málokdy chybí dobroty z vepřového masa – jelita, klobásy desítek druhů, tlačenky… Někdy se Horní Falci a především oblasti kolem města Tirschenreuth přezdívá „země tisíce rybníků". Oblast Karpfenland Mittlere Oberpfalz je domovem nejen kaprů, ale i pstruhů a dalších sladkovodních ryb. Hornofalcký kapr je pojem a vyhlášená lahůdka.

Zase pivo

Už je to tady zase. Můžeme snad říci, že spojnicí všech regionů Evropského regionu Dunaj-Vltava je pivo. Každý region má však i ve vaření piva svá specifika. V Horní Falci je doma pivo zvané Zoigl. Jedná se o spodně kvašené kvasnicové pivo. Když si budete chtít dát pivo, hledejte šesticípou hvězdu, symbol cechu pivovarníků a sládků piva Zoigl.

Sladká tečka

V Horn Falci má domov vyhlášený perník vonící po zázvoru, badyánu, hřebíčku. Místní cukráři jsou opravdovými mistry svého oboru, přesto není zdejší tradiční výroba čokoládových lanýžů a dalších lahůdek postavených na kvalitní čokoládě příliš známá.

Horní Falc nabízí mnohem více než jen vyhlášené vánoční trhy. Kvetou tady rodinné farmy a podniky, které mají ohromnou tradici. Bašty, které jsme v Horní Falci ochutnali, na ty dlouho nezapomeneme. Vyrazte sem!

Die Oberpfalz liegt gar nicht weit westlich von der böhmischen Grenze. Und hier gibt es viel zu entdecken. In jeder Gemeinde werden die Traditionen hochgeschätzt und gelebt. Familienbauernhöfe bewahren hier die schöne Landschaft und auch als Tourist hat man hier viel zu entdecken. Sehenswürdigkeiten und historische Städte wie Regensburg, tiefe Flusstäler und den Bayrischen Wald und dessen Natur laden hier zum Besuch ein. Die Liebe zum Essen ist zudem in der Oberpfalz tief verwurzelt und auf den Teller bekommt man nur das Beste.

Von der Weide und aus den Teichen

Die einzigartige Landschaft des Oberpfälzischen Juras ist ideal für die Schafzucht. Dank der Vielfalt der hier wachsenden Kräuter hat das lokale Lammfleisch ein unverwechselbares Aroma und es schmeckt hervorragend. Auf einem oberpfälzischen Tisch fehlt selten Schweinefleisch und Schweinefleischdelikatessen wie Blutwurst, dutzende Bratwurstsorten oder Presswurst. Die Oberpfalz und vor allem die Gegend um Tirschenreuth wird von vielen „Land der tausend Teiche" genannt. Das Karpfenland Mittlere Oberpfalz bietet nicht nur Karpfen, sondern auch Forellen und andere Süßwasserfischarten. Der Oberpfälzer Karpfen ist eine berühmte Delikatesse.

Und wieder Bier

Schon wieder sprechen wir über Bier. Wir können wohl sagen, dass das Bier ein roter Faden ist, der die Regionen der Europaregion Donau-Moldau verbindet. Jede Region hat aber ihre Spezifika. In der Oberpfalz ist das Bier Namens Zoigl typisch. Es ist ein untergäriges Weißbier. Wenn Sie Appetit auf Zoigl haben, suchen Sie nach dem Zoiglstern, einem Sechsstern, der als Zunftzeichen der Brauer und Mälzer dient.

Etwas Süßes zum Schluss

In der Oberpfalz ist der Lebkuchen typisch. Er duftet nach Ingwer, Sternanis und Nelken. Die hiesigen Konditoren sind echte Meister. Aber obwohl auch ihre hochwertige Schokolade und die Pralinen und Schokotrüffel hervorragend sind, sind diese nicht so sehr bekannt.

Die Oberpfalz bietet viel mehr als nur die berühmten Christkindlmärkte. Es gibt hier viele Familienunternehmen, die sehr lange Tradition haben. Und die leckeren Dinge, die wir in der Oberpfalz probiert haben, werden wir lange nicht vergessen können! Kommen Sie zu Besuch!

4
porce
portionen

Do růžova pečené husí prso, v palačince zabalená barevná mrkev s pórkem, omáčka z povidel s chilli

Rosig gebratene Gänsebrust, Pfannkuchen mit Möhren und Lauch, Pflaumen-Chilisoße

Husa
650 gramů husích prsou, sůl, pepř

Palačinky
125 gramů hladké mouky, 1 vejce, 125 mililitrů mléka, sůl

Omáčka
75 gramů švestkových povidel
10 mililitrů oleje (řepkový, slunečnicový)
4 stroužky česneku, ½ menší cibule, 2 chilli papričky
20 mililitrů sójové omáčky, 20 gramů zázvoru
20 gramů cukru, 3 střední pomeranče

Zelenina
200 gramů barevné mrkve, 200 gramů pórku
10 mililitrů sezamového oleje
10 gramů sezamových semínek, 4 snítky koriandru

Gans
650 g Gänsebrust, Salz und Pfeffer

Pfannkuchen
125 g Mehl, 1 Ei, 125 ml Milch, Salz

Soße
75 g Pflaumenmus
10 ml Öl (Raps- oder Sonnenblumenöl)
4 Knoblauchzehen, ½ kleine Zwiebel, 2 Chilischoten
20 ml Sojasauce, 20 g Ingwer
20 g Zucker, 3 mittelgroße Orangen

Gemüse
200 g bunte Möhren, 200 g Lauch
10 ml Sesamöl, 10 g Sesamsamen
4 Zweige Koriander

Jdeme na to...

Husí prsa

Husí prsa ochuťte solí a pepřem. Rozpalte si pánev. Prsa opékejte nejdříve kůží k pánvi. Je důležité, aby se vám kůžička vypekla hezky do křupava. Až budete mít opečené maso ze strany s kůží, obraťte ho a opékejte i z druhé strany zhruba 3 minuty. Pánev s masem stáhněte z ohně a přikryjte ji poklicí, aby vám prsa takzvaně došla.

Omáčka

Rozpalte si kastrůlek a na oleji opečte najemno nakrájený zázvor, česnek a cibuli. Přidejte cukr a nechte ho zkaramelizovat. Přidejte povidla, sójovou omáčku, pomerančovou šťávu i kůru a vodu. Omáčku vařte tak dlouho, dokud vám nezhoustne. Nakonec ji přeceďte přes jemný cedník.

Palačinky

Smíchejte mouku, vejce, mléko a sůl. Metlou směs rozmíchejte v hladké těsto. Palačinky pečte na pánvi tak, aby vám vznikly slabé placky.

Mrkev

Očištěný pórek a barevnou mrkev nakrájejte na tenké nudličky. Salátek dochuťte sezamovým olejem, sezamovými semínky a solí. Nakonec přidejte nasekaný koriandr.

Und los geht's...

Gänsebrust

Die Gänsebrust mit Salz und Pfeffer würzen. Die Pfanne erhitzen und die Brust darin anbraten. Zuerst mit der Hautseite in die Pfanne, legen, das es wichtig ist, dass die Haut knusprig wird. Dann wenden und von der anderen Seite ca. 3 Minuten braten. Die Pfanne vom Herd nehmen, zudecken und das Fleisch ruhen lassen.

Soße

Einen kleineren Topf erhitzen und darin im Öl fein gehackten Ingwer, Knoblauch und Zwiebeln braten. Zucker zugeben und karamellisieren lassen. Dann Pflaumenmus, Sojasauce, Orangensaft und-schale und Wasser dazugeben. Die Soße so lange kochen, bis sie dicklich wird. Dann durch ein feines Sieb abseihen.

Pfannkuchen

Mehl, Ei, Milch und Salz zu einem glatten Teig vermischen. Dann in der Pfanne dünne Pfannkuchen backen.

Gemüsefüllung

Geputzte Möhren und Lauch in dünne Julienne-Streifen schneiden. Salat mit Sesamöl und -samen und Salz abschmecken. Zum Schluss gehackten Koriander zugeben.

Báječné suroviny, to je základ vaření!

Tolle Zutaten sind das Wichtigste beim Kochen!

Rodinná farma Grillmeier

www.meinbauer.de

elenina je pro vaření naprosto nezbytná. Dobrých pěstitelů zeleniny naštěstí na obou stranách hranice přibývá. Pan ***Grillmeier hospodaří na statku starém více než pět set let v hornofalcké obci Konnersreuth****. Ovšem on sám začal hospodařit až v roce 1987. Původně pracoval pan Grillmeier jako bankéř, ale dnes vede statek, kde pracuje celá rodina. Pěstují zde především brambory. Ale* ***spotřebitelé chtějí zeleninu s jasným původem****, proto i Grillmeierovi začali pěstovat mnohem více druhů zeleniny –* ***tři barevné variety mrkve, černý kořen, zelí, kapustu, celer, petržel, kedlubny, polníček a další druhy salátů****. Přímo na statek si jezdí nakupovat zeleninu stále více lidí, proto se většina produkce prodá rovnou ze dvora. Zajímavostí je, že zelenina od pana Grillmeiera putuje do několika restaurací, ochutnat ji můžete třeba i v západočeském Chebu.*

Familienbauernhof Grillmeier

www.meinbauer.de

Gemüse ist beim Kochen unentbehrlich. Zum Glück nimmt die Anzahl der Gemüsebauer auf beiden Seiten der Grenze zu. Herr Grillmeier bewirtschaftet seinen mehr als 500 Jahre alten Bauernhof im Oberpfälzischen Konnersreuth. Er selbst ist jedoch erst seit 1987 Bauer, bis dahin arbeitete er als Banker. Heute hat er einen Familienbauernhof, wo vor allem Kartoffeln angebaut werden. Die Verbraucher verlangen aber immer mehr Gemüse mit klarer Herkunft und daher fing die Familie Grillmeier an mehr Gemüsearten anzubieten. Heute kann man sich bei ihnen drei Farbenvarianten von Möhren, Schwarzwurzel, Kohl, Wirsingkohl, Sellerie, Petersilie, Kohlrabi, Feldsalat und andere Salatsorten besorgen. In den Hofladen kommen immer mehr Leute und der Großteil der Ernte wird direkt ab Hof vermarktet. Es ist interessant, dass Herr Grillmeier mit seinem Gemüse auch einige Restaurants beliefert, zum Probieren ist es zum Beispiel in Eger.

4
porce
portionen

Jemně sekaný biftek z telecí kýty s hráškovým krémem, karotkou a telecí omáčkou

Feine Kalbspflanzerl mit Erbsencreme, Möhren und Kalbssoße

Biftek

800 gramů telecí kýty, 1 žloutek
2 polévkové lžíce worcesterové omáčky
2 čerstvé žampiony, 200 gramů pikantní klobásy
50 gramů strouhanky
100 mililitrů oleje (řepkový, slunečnicový)
2 stonky petrželové natě (hladkolisté), sůl, pepř

Telecí omáčka

2 polévkové lžíce demi-glace
(silná masová šťáva z telecích kostí),
2 polévkové lžíce másla, 200 mililitrů kuřecího vývaru

Hráškový krém

500 gramů hrášku, 3 stonky máty
2 polévkové lžíce másla, sůl, cukr

Pflanzerl

800 g Kalbskeule, 1 Eigelb
2 EL Worcestersauße, 2 frische Champignons
200 g pikante Salami, 50 g Semmelbrösel
100 ml Öl (Raps- oder Sonnenblumenöl)
2 Zweige glatte Petersilie
Salz und Pfeffer

Kalbssoße

2 EL Demi-Glace (kräftige Soße aus Kalbsknochen)
2 EL Butter, 200 ml Hühnerbrühe

Erbsencreme

500 g Erbsen, 3 Zweige Minze
2 EL Butter, Salz, Zucker

Jdeme na to...

Biftek

Očištěné maso jemně nakrájejte na malé kostičky a promíchejte je se všemi surovinami. Vytvořte 4 bifteky a opečte je na rozpálené pánvi. Pečte je pozvolna. Měly by být uprostřed růžové. V pánvi orestujte rozemletou klobásku a promíchejte ji se strouhankou. Celé žampiony nakrájejte na slabé plátky a tepelně je neupravujte.

Omáčka

Na pánvi prohřejte vývar s demi-glace. Svařte ho na polovinu. Zjemněte ho ztuhlým máslem a zašlehejte.

Hráškový krém

Ve větším množství vody blanšírujte hrášek a mátu asi 4 minuty. Poté rychle zchlaďte v ledové vodě. V mixeru vše rozmixujte hezky do hladka. Krém zjemněte máslem, dochuťte solí a lehce přisladťe.

Und los geht's...

Pflanzerl

Vom Fett und Sehnen befreites Fleisch in kleine Würfel schneiden und mit allen restlichen Zutaten vermengen. 4 Pflanzerl aus der Mischung formen und in der Pfanne langsam anbraten. Sie sollten innen rosig bleiben. In der Pfanne die zerkleinerte Salami anrösten und mit Semmelbröseln mischen. Ganze Champignons in dünne Scheiben schneiden ohne sie weiter zu zubereiten.

Soße

In der Pfanne Brühe und Demi-Glace erwärmen und zur Hälfte reduzieren. Mit kalter Butter verfeinern.

Erbsencreme

In einem größeren Topf die Erbsen mit Minze ca. 4 Minuten blanchieren. Dann im eiskalten Wasser abschrecken und schön glatt pürieren. Die Creme mit Butter verfeinern, salzen und leicht mit Zucker abschmecken.

Báječné suroviny, to je základ vaření!

Tolle Zutaten sind das Wichtigste beim Kochen!

Moštárna Nagler

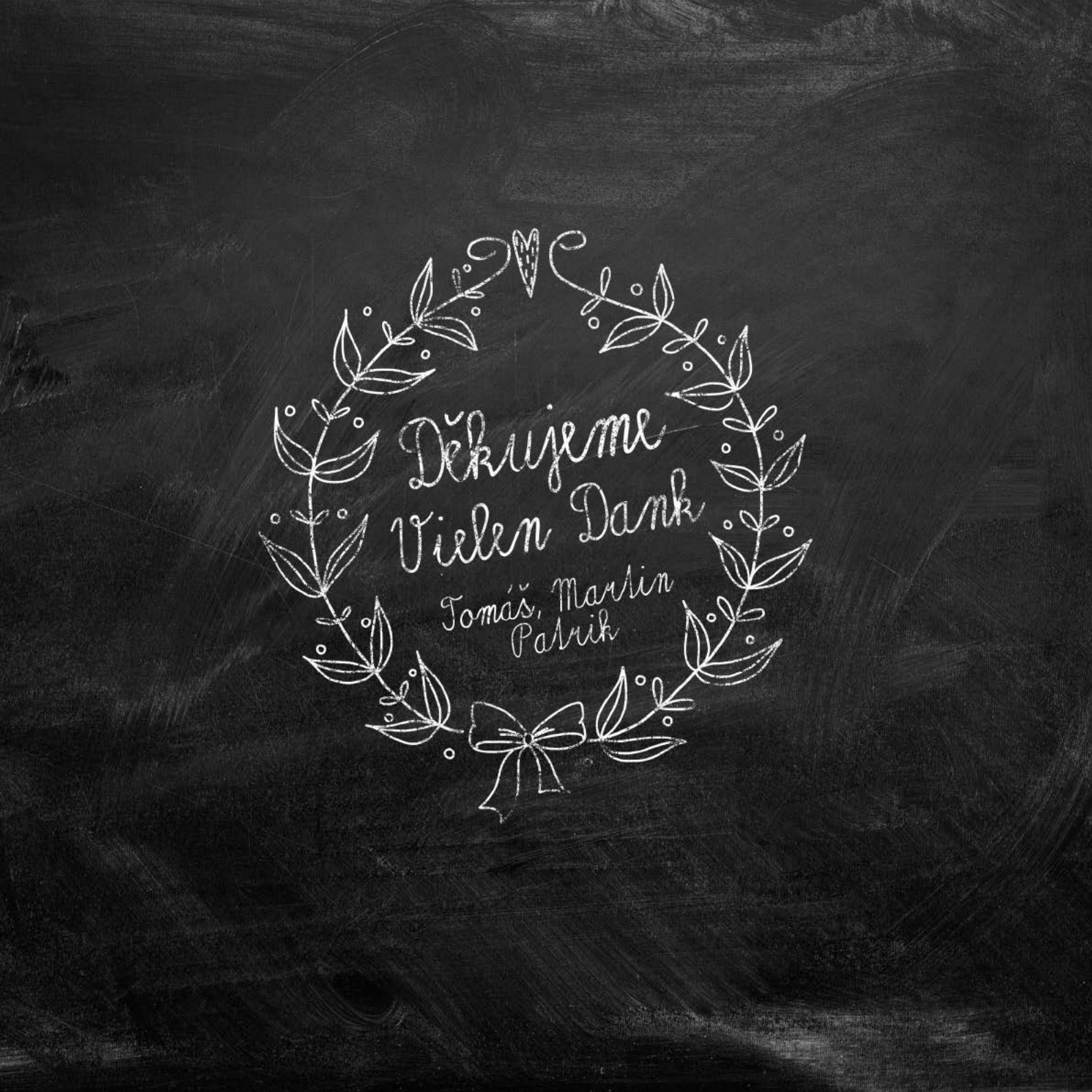
www.kelterei-nagler.de

***Osmdesát let vyrábí rodina pana Naglera mošty a ovocné šťávy přímo v Regensburgu**. Jablka vozí do moštárny pěstitelé z okolí. **Moštuje se jen z jablek pěstovaných v okruhu do sto kilometrů** od Regensburgu, v této oblasti lze mošty také zakoupit. Výroba je tradiční. Nejdříve se jablka třídí, myjí, rozšrotují a pak se lisují v úžasný mošt. Nabídka produktů se však neomezuje jen na mošty jablečné, Naglerovi vyrábějí i šťávy z exotického ovoce nebo ovocné svařené víno.*

Kelterei Nagler

www.kelterei-nagler.de

Schon seit 80 Jahren produziert Familie Nagler Fruchtsäfte direkt innerhalb Regensburgs. Die Äpfel werden von Bauern aus der Umgebung geliefert und es dürfen nur Äpfel sein, die in dem Umkreis von 100 km von Regensburg gewachsen sind. In dieser Gegend ist es auch möglich, die Produkte der Kelterei Nagler zu kaufen. Die Produktion funktioniert traditionell. Zuerst werden Äpfel sortiert, gewaschen, zerdrückt und dann zu einem hervorragenden Apfel-Direktsaft gepresst. Das Angebot beschränkt sich aber nicht nur auf Apfelsaft, sondern man kann hier auch Säfte aus exotischen Früchten oder Winterspezialitäten wie Glühwein kaufen.


Děkujeme
Vielen Dank
Tomáš, Martin
Patrik

Vaříme dobře / Chutě Evropského regionu Dunaj-Vltava

Vydal Plzeňský kraj v roce 2016

autoři textů: Tomáš Popp, Martin Svatek, Patrik Bečvář
grafická úprava: Studio Tečka
foto receptů: Studio Tečka
překlad: Klára Hofmannová
korektury: Zuzana Hafičová, Franziska Stölzel
tisk a vazba:

www.varimedobre.eu