



I

U nás na **Mariánskolázeňsku** panuje drsnější podnebí. To nás nutí hledat možnosti, jak si zajistit stůl plný kvalitního jídla vlastními silami. Pěstujeme především brambory a obilí, umíme ale vypěstovat i výbornou zeleninu a ovoce. Sice zeleniny nevyprodukujeme mnoho, ale o to kvalitnější je. Ovoce zpracováváme ve sladké mošty a voňavé pálenky.

Bei uns in dem Marienbader Gebiet - Mariánskolázeňsko herrscht ein eher raueres Klima. Das zwingt uns dazu, nach Möglichkeiten zu suchen, wie man mit eigenen Kräften einen Tisch voller hochwertiger Lebensmittel organisieren kann. Wir bauen vor allem Kartoffeln und Getreide an, sind aber imstande ebenso vorzügliches Gemüse und Obst anzubauen. Zwar produzieren wir Gemüse nicht massenhaft, umso hochwertiger ist es dann aber. Obst verarbeiten wir zu süßem Obstsaft und wohl riechenden Obstbränden.

Krásné louky, kterých je náš region plný, patří skotu a ovčím. Šikovní **farmáři** z jejich mléka vyrábí poctivé sýry kravské, kozí i ovčí. Hovězí maso z pastevně chovaných zvířat je prostě nejlepší. Právě takové náš region nabízí. Koupíte ho nejčastěji přímo na farmách.

Unsere Region ist reich an herrlichen Wiesen, und diese gehören dem Vieh und den Schafen. Geschickte **Bauern** wandeln die Kuh-, Ziegen- oder Schafsmilch in verschiedene Sorten vom „ehrlichen“ Käse um. Rinderfleisch aus der Weidehaltung schmeckt immer am besten. Und genau so ein Fleisch bietet unsere Region an. Sie kaufen es am häufigsten direkt bei den Bauernhöfen.



Velkou část rozlohy našeho regionu pokrývají lesy a hvozdy plné zvěře, borůvek i hub. Lesní porosty, které jsou z části součástí přírodního parku Český les, jsou dnes tvořeny převážně smrkovými monokulturami. Naši myslivci se o zvěř dobře starají. Zvěřina je proto na našem jídelníčku docela často. V našich hojných rybnících s láskou chováme nejrůznější druhy ryb, především kapry, ale najdou se i líni, štíky nebo úhoři. Mariánskolázeňský kapr je světoznámý, je to vlastně takový táta všech kaprů.

Ein Großteil der Fläche unserer Region ist von Wäldern und Hainen bedeckt, die voll von Wildtieren, Heidelbeeren und Pilzen sind. Die Waldgebiete, ein Bestandteil des Naturschutzgebietes Böhmisches Wald, bestehen heutzutage vor allem aus Fichtenmonokulturen. Unsere Förster kümmern sich gut um das Wild. Das Wildfleisch findet man deshalb bei uns auf der Speisekarte relativ oft. In unseren zahlreichen Teichen halten wir liebevoll verschiedene Fischarten, vor allem Karpfen, aber ebenso findet man Schleien, Hechte oder Aale. Marienbader Karpfen ist weltberühmt, man könnte ihn sogar zu einer Art Vater aller Karpfen erklären.



Hojně rozšířené je v našem regionu včelařství. Koupit domácí med můžete skoro v každé vsi. Umíme vařit i poctivé pivo. Malých řemeslných pivovarů u nás najdete hned několik. Domov zde mají i skvělé pražírny kávy. V místních restauracích si můžete často dopřát jídlo jako od babičky.

Stark verbreitet in unserer Region ist die Imkerei. Honig aus eigener Produktion können Sie fast in jedem Dorf kaufen. Anständiges Bier brauen können wir auch. Sie finden bei uns in der Region gleich mehrere Minibrauereien, exquisite Kaffeeröstereien sind hier ebenso zu Hause. Und in den hiesigen Restaurants kann man sich nicht selten Essen gönnen, das wie damals bei Oma schmeckt.



Nejlepší cesta, jak nakoupit jídlo přímo od farmářů, je vydat se za nimi. Uvidíte, jak farmáři hospodaří, můžete si s nimi popovídat, dozvědět se podrobnosti o výrobě svých oblíbených potravin... Na české i německé straně se pořádají farmářské trhy, kde se také můžete s farmáři, pekaři, uzenáři potkat.

Der beste Weg, wie man von einem Bauern stammende Lebensmittel kaufen kann, ist direkt zu einem Bauernhof zu fahren. Sie werden sehen, wie die Bauer wirtschaften, sie können mit ihnen schwätzen, Einzelheiten über die Entstehung Ihrer Lieblingslebensmittel erfahren... Sowohl auf der tschechischen als auch auf der deutschen Seite der Grenze finden Märkte statt, wo man ebenso Bauer, Bäcker oder Metzger treffen kann.



Nakupovat přímo od výrobců je nejlepší způsob, jak si zajistit kvalitní jídlo. Pomůžeme tím zachovat život na vesnicích a podpoříme i udržitelné hospodaření v krajině.

Direkt beim Erzeuger einzukaufen ist die beste Methode zur Versorgung mit hochwertigen Lebensmitteln. Somit helfen wir mit, das Leben in den Dörfern aufrechtzuerhalten sowie die nachhaltige Bewirtschaftung des Landes zu unterstützen.



/ **Kozí farma Šitboř**

nejen sýry z ekofarmy

Ziegenhof Šitboř (Schüttwa)

mehr als nur Käse aus dem Öko-Bauernhof

<https://www.farmavrbcovi.cz/biofarma.php>

Ekologické zemědělství je nejšetrnější způsob, jak pečovat o krajину, zvířata i naše zdraví. Manželé Vrabcovi v tomto hospodářském systému chovají především kozy. Jejich hnědé české kozy se pasou v Šitboři a okolí. Z kozího mléka Vrabcovi připravují vynikající sýry. Přímo z jejich farmy si můžete odnést i kozí mléko nebo syrovátku. Jak to na statku bývá, chovají se zde i další zvířata. Malé čuníky si můžete objednat jako selata na „grilovačku“, větší vepríky na zabijačku. U Vrabců nechybí slepice, husy ani kachny. Prodej bio vajec přímo ze dvora je samozřejmostí.

Ökologische Landwirtschaft ist die schonendste Methode, sich um die Landschaft, die Tiere sowie um unsere Gesundheit zu kümmern. Die Eheleute Vrabec halten auf diese Weise vor allem Ziegen. Ihre Tschechischen Ziegen grasen in Šitboř und Umgebung. Aus der Ziegenmilch macht das Ehepaar Vrabec einen hervorragenden Käse. Direkt aus dem Bauernhof können Sie nach Hause ebenso Ziegenmilch oder Molke bringen. Und wie es auf einem Gut meistens der Fall ist, werden hier auch andere Tierarten gehalten. Kleine Schweinchen kann man hier als Spanferkel zum Grillen bestellen, größere Schweine zur Hausschlachtung. Bei dem Vrabec-Bauernhof fehlen ebenso wenig Hennen, Gänse oder Enten. Selbstverständlich werden am Bauernhof auch Bio-Eier vor Ort verkauft.

/ Mlékárna u Sedláčků

čerstvé mléko až domů

Molkerei der Familie Sedláček

Frische Milch bis nach Hause

<https://www.ekofarmajedlova.cz>, <https://www.mlekarnausedlacku.cz>

Ekofarma Jedlová produkuje nejen mléko a mléčné výrobky, ale i hovězí maso. V prodejně v obci Stará Voda si můžete nakoupit jejich produkty. Mléčné výrobky pochází z výroby, kterou Sedláčkovi provozují. Jejich jogurty jsou skutečně vynikající, neméně skvělé jsou sýry. Není mnoho malých mlékáren, které produkuji i smetanu. Sedláčkovi se svou vynikající smetanou tvoří výjimku. Mléko a mléčné výrobky dokonce rozváží po okolních obcích. Hovězí maso gaskoňského skotu z jejich chovu si můžete objednat v balíčcích. Maso pochází ze zvířat chovaných pastevně. Celá farma pracuje v systému ekologického zemědělství.

Der Öko-Bauernhof Jedlová (**Tannaweg**) produziert nicht nur Milch und Milcherzeugnisse, sondern auch Rinderfleisch. Diese Produkte können Sie in einem Laden in der Gemeinde Stará Voda (Altwasser) kaufen. Die Milcherzeugnisse stammen aus eigener, von der Familie Sedláček betriebener Produktionsstätte. Ihr Joghurt ist in der Tat exzellent, genauso fabelhaft ist ihr Käse. Es gibt nicht viele kleine Molkereien, die auch Sahne produzieren, die Familie Sedláček mit ihrer exquisiten Sahne zählt zu den Ausnahmefällen. Mit Milch und Milcherzeugnissen beliefern sie sogar die Nachbargemeinden. Rinderfleisch von Rindern der Rasse Gasconne aus ihrer Zucht können Sie in Paketen bestellen. Das Fleisch stammt von der Weidehaltung. Der gesamte Hof arbeitet im System der ökologischen Landwirtschaft.

Hnátovo pekařství

perla Dolního Žandova

Bäckerei Hnát

Perle von Dolní Žandov (Unter Sandau)

<http://hnatovopekarstvi.cz/>

Rodinnou pekárnu s tradicí od roku 1992 najdete v Dolním Žandově. Pekaři u Hnátů pečou tradičním řemeslným způsobem. Jejich chleby jsou vyhlášené. Samozřejmě si šlechtí a udržují vlastní přírodní kvas, ze kterého kouzlí chleby pšeničnožitné, celozrnné i vícezrnné. Ani je nenapadne do pečiva přidávat nějaká zlepšovadla. V pekárně s prodejnou si krom horkého chleba přímo z pece můžete zakoupit čerstvé křupavé rohlíky, bohatě zdobené koláče a jiné dobroty. Hnátovi jsou držiteli ocenění Regionální potravina.

Diese Familien-Bäckerei mit Tradition seit 1992 finden Sie in Dolní Žandov. Die Bäcker in der Bäckerei Hnát backen auf traditionelle Weise im Sinne des Handwerks, ihre Brote sind eine Klasse für sich. Selbstverständlich wird hier eigener, natürlicher Sauerteig kultiviert und gepflegt, aus welchem Weizenroggen-, Roggen- und Mehrkornbrote gezaubert werden. Hier kommt keiner auf die Idee, dem Teig irgendeinen künstlichen Schnickschnack beizumischen. Im Bäckereiladen kann man nicht nur heiße Brote, die direkt aus dem Ofen kommen, kaufen, sondern auch frische knusprige „Rohlíky“ – also Hörnchen, eine typisch tschechische Backware, oder üppig gezierte Kuchen – Kolatsche – und ähnliche Leckereien. Die Familie Hnát ist stolzer Träger der Auszeichnung „Das regionale Lebensmittel“.







/ Agro & Kombinát Dolní Žandov

hovězí maso a kachny na Váš stůl

Agro & Kombinát Dolní Žandov (Unter Sandau)

Rinderfleisch und Enten auf Ihren Tisch

<http://www.agro-zandov.cz>

Hovězí skot plemene Charolais je zde chován pastevně v systému ekologického zemědělství. Toto plemeno se vyznačuje masem krásně libovým. Pokud je dobře vyzrálé, je křehké a v chuti příjemné. Podnik provozuje i vlastní jatky, zvířata nemusí cestovat na porážku daleko, což samozřejmě zvyšuje kvalitu masa. Najdete zde také chov kachen s vlastní porážkou. Farma produkuje i mléko.

Rinder der Rasse Charolais werden hier im System der ökologischen Landwirtschaft auf den Weiden gehalten. Typisch für diese Rasse ist herrlich mageres Fleisch. Falls das Fleisch gut gereift ist, ist es zart und angenehm im Geschmack. Das Unternehmen betreibt auch einen eigenen Schlachthof, die Tiere müssen keinen weiten Weg zur Schlachtung absolvieren, was natürlich die Fleischqualität erhöht. Man findet hier ebenso eine Entenzucht mit eigener Schlachtung. Milch wird auf dem Hof ebenfalls produziert.

/ Tachovská Huť

skvělá zvěřina i hovězí

Tachovská Huť (Tachauer Schmelzthal)

Ausgezeichnetes Wildbret und Rindfleisch

<https://www.berbera.cz>

Divoké zvěř je v lesích Mariánskolázeňská opravdu hodně. Rodina pana Rosola je největším zpracovatelem zvěřiny v České republice. Zvěřinu vykupují jen přímo z odstřelů a samozřejmě veterinárně vyšetřenou (nezávadnou). Přímo na dvoře mají moderní bourárnu a zrárnu masa. Sortiment zahrnuje srnčí, jelení, dančí, kančí a mufloní maso. Zvěřinu nabízí připravenou pro kuchyňskou úpravu, chlazenou i mraženou. Mrazení probíhá šokově, kvalita masa je tak srovnatelná s kvalitou masa chlazeného. Rosolovi chovají i hovězí skot.

In den Wäldern der Marienbäderregion findet man tatsächlich viel Wild. Familie Rosol ist der größte Wildbretverarbeiter in der Tschechischen Republik. Es wird ausschließlich direkt aus der Jagd stammendes und vom Tierarzt untersuchtes, einwandfreies Wildfleisch eingekauft. Direkt auf dem Hof befindet sich eine moderne Zerlegungs- und

Fleischreifungsanlage. Das Sortiment beinhaltet Reh-, Hirsch, Damhirsch-, Wildschwein- und Mufflonfleisch. Das Wildfleisch wird küchenfertig angeboten, gekühlt oder tiefgefroren. Das Tiefkühlen erfolgt durch Schockgefrieren, die Fleischqualität ist dann mit derjenigen des gekühlten Fleisches vergleichbar. Die Familie Rosol widmet sich ebenso der Rinderzucht.



/ **Cuniculus, Velká Hledšebe**

králík na nedělní oběd

**Cuniculus, Velká Hledšebe
(Groß Sichdichfür)**

Kaninchen zum Sonntagsmittagessen

Kdo by nechtěl k obědu libové masíčko z českého králíka? Pan Herman z Velké Hledšebe od roku 1991 se svou rodinou chová králičí, o které se jako veterinář vzorně stará. Jako jeden z mála provozuje i vlastní porázku a zpracovnu králičího masa. Můžete si od nich odvézt králičí celého nebo jen králičí stehna či játra. Tak kvalitního domácího králičího můžete přivézt klidně i Vaši babičce (pokud už je sama nechová).

Wer hätte was gegen mageres Fleisch eines tschechischen Kaninchens zum Mittagessen? Herr Herman aus Velká Hledšebe züchtet mit seiner Familie seit dem Jahre 1991 Kaninchen, um die er sich als Tier-

arzt vorbildlich kümmert. Er gehört zu den wenigen, die eine eigene Schlachtungs- und Kaninchenfleischverarbeitungsanlage betreiben. Sie können sich hier entweder ganze Kaninchen, nur Kaninchenschenkel oder die Leber holen. So ein hochwertiges Hauskaninchen können Sie sogar sofort Ihrer Großmutter bringen (natürlich nur falls sie sie nicht selbst züchtet).

/ Koza Doma

kozí mléko na zdraví

Koza Doma („Ziege zu Hause“)

Ziegenmilch für Ihre Gesundheit

<https://farma.kozadoma.cz/>

V Chodovské Huti se pase stádo koz. Farmáři Martin Kušnír a Jana Smejkalová pracují na tom, aby vám mohli z kozího mléka nabízet poctivé sýry, koupit si u nich můžete i vynikající kozí mléko. Nebojte se ho, je zdraví velmi prospěšné. Na farmu s sebou vezměte děti, jsou zde pro ně připraveny programy, kde se dozví vše o koze domácí i o tom, jak se dříve žilo na vsi.

In Chodovská Huť (Kettenplaner Schmelzthal) grast eine Ziegenherde. Die Bauern Martin Kušnír und Jana Smejkalová arbeiten aktuell daran, Ihnen auch einen ehrlichen Ziegenkäse aus der Ziegenmilch anzubieten. Vorerst können Sie hier erstklassige Ziegenmilch kaufen. Keine Bange, sie ist sehr gesund. Und nehmen Sie Ihre Kinder mit zu dem Bauernhof, es gibt hier spezielle Programme für sie, wo sie alles zum Thema Hausziegen und Leben auf dem Dorf in der früheren Zeit erfahren.



/ Bramborárna Třebeň

Brambora je národní poklad

Kartoffelanbau und -verkauf Třebeň (Trebendorf)

Kartoffel ist der Nationalschatz

<http://bramborarnatreben.cz>

Bramborám se v našem kraji daří. V Třebeni rodina pana Dušáka pěstuje brambory, cibuli, jablka, kořenovou zeleninu, kterou si můžete přímo z jejich dvora odvézt domů. Pěstují zde cibuli vyhlášené odrůdy Alice z Račetic, je to královna mezi cibulemi. Stejně jako cibule, jsou i brambory základem naší kuchyně. Pro ty vynikající se vyplatí zajet přímo na statek. Nakoupíte u nich i jablečné moště mnoha příchutí.

Kartoffeln gedeihen in unserer Region gut. In Třebeň baut Familie Dušák Kartoffeln, Zwiebeln, Äpfel und Wurzelgemüse an. Sie können alles direkt vom Hof nach Hause bringen. Hier wird die berühmte Zwiebelsorte Alice aus Ratschitz angebaut, die man „Zwiebelkönigin“ nennt. Und genauso wie Zwiebeln bilden auch Kartoffeln die Grundlage unserer Küche. Falls man beides in ausgezeichneter Qualität haben will, lohnt es sich sie direkt vor Ort zu holen. Sie können hier auch Apfelsaft kaufen, und zwar entweder pur, oder gemischt mit verschiedenen Geschmackskombinationen.

/ Hofladen Pschierer

zelenina z Horního Falcka

Hofladen Pschierer

Gemüse aus der Oberpfalz

<http://www.pschiererhof.de/default.htm>

Pro skvělou ekologicky pěstovanou zeleninu se vyplatí zajet k sousedům. Rodina Pschiererů z Konnersreuthu u Plößbergu provozuje moderní, přesto tradiční a ekologicky šetrný zemědělský podnik. Paleta sortimentu zeleniny je široká – mrkev, cibule, květák, zelí, brokolice, pastiňák. V roce 2007 přímo na farmě otevřeli farmářský obchod, kde koupíte nejen produkty z jejich farmy, ale i od dalších sedláků z okolí Tirschenreuthu. Ideální místo, kde můžete ochutnat typické Hornofalcké produkty.

Falls Sie ausgezeichnetes ökologisch angebautes Gemüse haben wollen, lohnt sich der Weg hierher immer. Familie Pschierer aus Konnersreuth bei Plößberg betreibt einen modernen, dennoch traditionellen und ökologisch schonenden Landwirtschaftsbetrieb. Unser Sortiment umfasst eine bunte Palette von Gemüsesorten: Möhren, Zwiebeln, Blumenkohl, Kraut, Brokkoli, Pastinaken. Im Jahre 2007 wurde direkt auf



dem Bauernhof ein Hofladen eröffnet, wo man nicht nur zahlreiche Eigenprodukte des Hofs, sondern auch Angebote weiterer Bauern aus der Umgebung Tirschenreuths kaufen kann. Ein idealer Platz, wo Sie typische oberpfälzische Produkte kosten können.



/ **Farma Grillmeier**

brambory jako lusk

Bauernhof Grillmeier

Kartoffeln wie aus dem Bilderbuch

<https://www.meinbauer.de/Startseite/>

Správný zemědělský podnik má představovat uzavřený kruh, kde se všechny výstupy vrací zpět do půdy. Rodina pana Grillmeiera pěstuje především brambory. Každý rok u nich koupíte desítky odrůd. Každá odrůda má svá specifika. Pan Grillmeier o nich ví snad všechno. Věnuje se také pěstování zeleniny (saláty, mrkev, petržel, černý kořen...). Chová i mléčný skot. Na statku tak mají vlastní kvalitní hnojivo. Před statkem najdete pole s květinami, i ty si můžete odvézt domů. Přímo u pana Grillmeiera koupíte i další produkty od farmářů z okolí. Jeho farma leží hned za hranicemi.

Ein richtiges Landwirtschaftsunternehmen sollte einen geschlossenen Kreis darstellen, wo sämtliche Ausgänge wieder zurück in die Erde kommen. Familie Grillmeier baut vor allem Kartoffeln an. Jedes Jahr gibt es

hier eine Menge Kartoffelsorten zu kaufen, wobei jede der Sorten ihr eines Spezifikum hat. Herr Grillmeister weiß bezüglich Kartoffeln wohl über alles Bescheid. Er produziert aber auch Gemüse (Salate, Möhren, Petersilie, Schwarzwurzel...), ebenso betreibt er eine Milchviehzucht. Das heißtt, auf dem Hof steht eigener, hochwertiger Dünger zur Verfüzung. Vor dem Hof finden Sie ein Blumenfeld – auch Blumen können nach Hause mitgebracht werden. Direkt bei Herrn Grillmeier kann man auch Produkte anderer Bauern aus der Umgebung kaufen. Sein Hof liegt direkt an der tschechischen Grenze.



Text: Tomáš Popp

Překlad: Eva Špalová

Foto: Karolína Duschková, Tomáš Popp

DTP, tisk: Euroverlag s.r.o.

Zhotovitel: Pilsenjoy s.r.o.

© 2019 Mariánskolázeňsko



/ Kontakt

Mariánskolázeňsko
dobrovolný svazek obcí
Tři Sekery 157
CZ - 354 73 Tři Sekery

E-mail: marianskolazensko@seznam.cz

www.marianskolazensko.org



Europäische Union
Evropská unie
Europäischer Fonds für
regionale Entwicklung
Evropský fond pro
regionální rozvoj



Ziel ETZ | Cíl EÚS
Freistaat Bayern –
Tschechische Republik
Česká republika –
Svobodný stát Bavorsko
2014 – 2020 (INTERREG V)