

JIHOMORAVSKÝ KRAJ

5 věcí, které musíte ochutnat

- ✓ Tyrolskou kuchyni od Ludwiga
- ✓ Řeckou minivaflí ve vyhlášeném koktejlovém baru
- ✓ Čokoládu z kakaových bobů, které sklízí indíáni
- ✓ Alaadinovy nakládačky
- ✓ Bezednou špičku Rudolfsku

5 věcí, které musíte zažít

- ✓ Odnést si lahvičku ropy vytěženou na Moravě
- ✓ Ochutnat víno v Hobitíně
- ✓ Řídit loď na řece i bez kapitánských zkoušek
- ✓ Spočítat sukně stárky z Bořetic
- ✓ Pozorovat západ slunce nad Moravským Toskánskem



NAČTĚTE SI SVOJI MAPU: OD ŘEKY MORAVY MEZI SLUNNÉ VINOHRADY



#InstaFoto
#Hobitin
#PanPrstenu
#Vrbice
#VinneSklepy
#JizniMorava
#BackPackLady

Splněný dětský sen

Jihomoravský kraj pro mě znamená hodně. Především úžasné prázdniny zalité sluncem, rodinu, vinohrady a meruňky. Pochází odtud (konkrétně z malé obce Bořetice) mamča, která doslova mezi vinicemi vyrůstala. Měli jsme díky tomu vždy přístup k opravdu dobrému domácímu vínu. A ke sladkým meruňkám, které rok co rok dozrávaly na obrovském košatém stromě u tety na zahradě. Jednou z mých prvních letních brigád bylo půlení a vypeckovávání meruňek v sadech vysoko na kopci obklopeném vinohrady, kam jsem jezdila každé ráno na kole při východu slunce. Ty výhledy na ně se mi vryly pod kůži.

Prázdniny v Bořeticích také znamenaly hody. V mých dětských očích to byly kolotoče, stříelnice, sváteční oběd v podobě řízku s bramborovým salátem a domácí koláčky, ale i slavnostní průvod mužů a žen oblečených

do barevného kroje. Vždy jsem tvrdila, že pokud bych na jižní Moravě vyrůstala, chodila bych v kroji. Jenže ona to vůbec není levná záležitost. Kroj se většinou v rodině dědí z generace na generaci. Díky tetičkám z Bořetic a Kobyli poznávám osobně paní, která dnes děvčata do slavnostního oděvu na hody obléká, a já si tak mohu alespoň na chvíli splnit onen dětský sen.

Tvrzení, že pod svícnem bývá největší tma, se potvrzuje i tentokrát. Teprve nedávno jsem ve vedlejší obci objevila skutečně unikátní vinné sklípky podobné domečkům v Hobitíně. Chápete, že do Bořetic jezdívám od dětství?! Také poprvé vyrazím do nedalekého Hodonína za slavným tyrolským kuchařem, na jehož císařský trhanec chodíval i můj oblíbený akční hrdina Arnold Schwarzenegger.

85 Tak co, sluší mi?





86



87

Hodonín: Jihomoravský Texas

Do Hodonína přijíždím hlavně kvůli **Restaurantu WESTY**, který u české veřejnosti zviditelnil Zdeněk Pohlreich v televizním pořadu *Ano, šéfe!* Ovšem než se tam rozběhnu, navštívím na doporučení **Muzeum naftového dobývání a geologie** hned u vlakového nádraží. Projdu podchodem s nástupišti úplně na konec, kde raději mrknu do mapy v mobilu. Cesta k muzeu je poměrně špatně značená, po pár krocích ale zahlédnu několik těžebních strojů. Jsem tu správně!

Ačkoliv mi téma těžby ropy nepříjde atraktivní, tak ho tady místní nadšenci zpracovali naprosto fantasticky a poutavě, ze všech úhlů pohledu. Hodonínsko je totiž jedinou oblastí v České republice, kde byla nalezena ložiska ropy. Ta se v dole Nesyt těží i dnes, ale na naši celorepublikovou spotřebu ani zdaleka nestačí. Místní surovou ropu si můžete odnést domů ve skleněné lahvičce jako suvenýr, což mi přijde vedle

těch standardně nabízených pohledů a turistických vizitek hodně originální. Při prohlídce malého, avšak informacemi nabitého muzea mě zaujala výstava petrolejových lamp, s jejichž výrobou se naftový průmysl rozbíhal, rozsáhlá sbírka odznaků s hornickou tematikou, jež se udělovaly třeba za nejlepšího pracovníka podniku, držitele rekordu nebo za vzornost, a také hornické poštovní známky s mezinárodním přesahem. Jedna expozice zajímavě vysvětluje těžbu ropy z mořského dna nebo to, jak se z ní vyrábějí léky. Celkově zde prostřednictvím vnitřních a venkovních expozic získáte ucelený pohled na bohatou těžářskou minulost regionu, na těžářské metody i jejich dopady. Že vás ropa nezajímá? Tady vás bavít bude, slibuju.

86 Že jste dorazili k muzeu správně, to poznáte už podle venkovní expozice.

87 Originální suvenýr z Hodonína

Hodonín: Tyrolské speciality od mistra kuchaře

U našich jižních sousedů byly Ludwigovy pokrmy vyhlášené. Do jeho zavedené restaurace v Tyrolsku chodily známé celebrity. Kuchařův sladký císařský trhanec si oblíbil například Arnold Schwarzenegger s rodinou. Za svou úspěšnou kariérou v Rakousku ale udělal tlustou čáru. Od nuly začal v Hodoníně, kam se odstěhoval se svou ženou Janou, aby společně podpořili její rodiče v těžkých chvílích. Vařil to, co uměl nejlépe – tyrolskou kuchyni. Ale nedařilo se, nikdo je prostě neznal. Ani jeden z dvojice v českém restauratérském byznysu neuměl chodit. „Manžel potřeboval povzbudit. To, že ho chválím já, беру jako samozřejmost. Od profíka z oboru to vyzní jinak,“ vzpomíná Jana na okamžik, kdy se rozhodla kontaktovat Zdeňka Pohlreicha. Ten se po ochutnání Ludwigových jídel nestačil divit. Dokonce se od něj učil připravovat pověstné knedlíky i trhanec, což se v historii pořadu snad nikdy nestalo. Nikoho v závěru nepřekvapilo, že restaurace dostala od „šéfa“ nejvyšší možné hodnocení, což spustilo obrovskou lavinu zájmu veřejnosti. „Museli jsme lidi neustále posílat pryč, protože si neměli kam sednout,“ vypráví. Stejně tak i u mě zvítězila zvědavost, a proto jedu po několika letech od odvysílání dílu v televizi do Hodonína.

Podnik se už nachází ve větších prostorách. Překvapilo mě, že i přes velký nápor vládne v kuchyni pouze Ludwig. Každé jídlo na vašem talíři tedy projde jeho rukama. Ráno vždy navaří několik druhů pokrmů a ty se v době oběda prodají. Během pátku a soboty vaří dokonce dvakrát, na čerstvosti a kvalitních surovinách si majitelé zakládají.

„Ze začátku jsme hodně bojovali s nastavením otevírací doby, manžel musí také odpočívat.“ Bez rezervace, zejména o víkendu, své štěstí raději nepokoušejte.

Objednávám si masovou směs s domácími špeclami, ty si Pohlreich pochvaloval. Maso je perfektně upravené a z kombinace čerstvých hub, smetanové omáčky a mixu kořenové zeleniny jsem nadšená. Tyrolská kuchyně se surovinami podobá té české, avšak dochucení je jiné, často se přidávají čerstvé bylinky. Slečna u vedlejšího stolu dostala chuť na řízek. O chvíli později slyším z kuchyně klepání. V Rakousku vnímají řízek jako určitým způsobem tepelně zpracované maso. Může být smažený jako u nás, ale také pečený nebo grilovaný. Ve WESTY si zákazníci oblíbili klasiku, tedy vídeňský v trojbalu. Klepe se na tenko a smaží v pánvi na přepuštěném másle. „Jak to Ludwig dělá, když chce každý řízek?“ nechápu, protože friták nepoužívají. „Máme asi 30 pánví!“

Velice žádané jsou i knedlíky na různé způsoby, zelné špeclé se špekem, smetanou a sýrem, vepřová líčka, na podzim pak pikantní kousky horského sýru v trojbalu. Vídeňáci k nim jezdí na tyrolský pajšl, což je směs jater, jazyka a plic na smetaně s kořenovou zeleninou. Tuto velkou specialitu už dneska ve Vídni nenajdou, a proto neváhají vyrazit do Hodonína. Zdá se, že se manželům Westermairovým daří skvěle. Účasti v pořadu *Ano, šéfe!* nelitují. „Šla bych do něj znovu.“

TIP

Pokud nebude císařský trhanec zrovna v nabídce, tak vám ho Ludwig na požádání a s ohledem na své časové možnosti rád připraví.



88



89



90

Akorát mě mrzí, že český národ musel probudit až Zdeněk Pohlreich, protože my vaříme od začátku stejně,“ uzavírá Jana.

88 Manželé Westermairovi jsou sehraný tým. Ludwig šéfuje v kuchyni a Jana na place.

89 Zimní zahrada WESTY Restaurantu nabízí velmi příjemné posezení.

90 Játra připravená na grilu s kořenovou zeleninou chutnala neobvykle.

Hodonín: Prezident, bezdná špička a vodní show

Orientace ve městě není složitá. Z vlakového nádraží vede do centra jedna dlouhá ulice, Národní třída. Její začátek stráží socha nejslavnějšího místního rodáka a uzavírá ji náměstí pojmenované na jeho počest. Ruku na srdce: Kdo z vás ví, že se v Hodoníně narodil první československý prezident Tomáš Garrigue Masaryk? Prvorepublikovou náladou se inspiroval majitel **Rudolfovy kavárny**, jejímž směrem se Masarykova socha dívá. Jsou tady bílá lesklá křesílka připomínající třicátá léta i tapety na stěnách. Interiér se mísí s modernou, která však nejde skandinávským minimalistickým stylem, jak je u nově otevíraných kaváren zvykem.

Na doporučení majitele Rudolfa Balogha vyzkouším zákusek Rudolfsku – jejich variaci na likérovou špičku plnou vaječného koňaku a čokolády podávanou ve skleničce. Poctivá je natolik, že po konzumaci nemůžete řídit, pokud ji ovšem vůbec celou sníte. Už se o to pokoušelo

hodně lidí a majitel se jen usmívá, když ani já ji nedokážu dojít. Jedna paní si ji oblíbila natolik, že pro ni pravidelně jezdí až z dvacet kilometrů vzdáleného Kyjova. Určitě vyzkoušejte i jeho „vymazlené“ snídaně.

Po sladkém dopingu přijde procházka vhod. Asi za deset minut přicházím na malé, ale zajímavé Masarykovo náměstí. Vždy před celou hodinou se po něm line nádherná melodie z radniční zvonkohry a ta se neomrzí, protože jich má v repertoáru až tři sta. Následuje hlasité cinkání z protější věže kostela sv. Vavřince a poté zpívající fontána. Ta za doprovodu hudby rozpožhuje vodní trysky do stopáže dané písničky. Aktuální časy jednotlivých představení vám ochotně sdělí v turistickém informačním centru na Národní třídě.

-
- 91 Rudolfka. Kdo si na ni troufne?
 - 92 Tomáš Garrigue Masaryk je nejznámější hodonínský rodák.
 - 93 Vodní show na Masarykově náměstí právě začíná.



91

92



93



94



95



96

Hodonín: Dva v jednom. Nejlepší koktejlový bar a prodejce vafli

Přímo na náměstí navštívím vyhlášený koktejlový bar **Caffe & Cocktail Bar Fortix**. Místní se shodují, že lepší byste v širokém okolí Hodonína hledali jen stěží. Stojí za ním Rudolf z Rudolfovy kavárny. Bar si otevřel už před lety, když se do Hodonína přestěhoval kvůli místnímu děvčeti. Láaska nevydržela, ale jeho podnik funguje už více než deset let. Dost bylo povídání, chci nějaký drink. Nechám si namíchat osvěžující koktejl ze zajímavého gin-tonicového menu. Některé druhy vidím úplně poprvé, třeba ibiškový tonic, jahodový nebo rýžový gin přímo z Japonska. Každopádně platí, že tato nesmrtelná kombinace českým zákazníkům hodně chutná, a dokonce válcuje i populární Mojito. Přestože Anglie patří mezi ginové velmoci, tak si Rudolf nejvíce oblíbil gin od českého výrobce **Žufánka** z limitované edice **OMFG (Oh My F* Gin)** z roku 2019.

Přímo v interiéru má Rudolf svou osobní sbírku kvalitních a chuťově netradičních alkoholických nápojů a hlavně rumů. Celkem jsem jich na baru napočítala kolem tří set! Na rumech ho baví poznávání různých tonů a chutí skrze čichání a převalování tekutiny na jazyku. Nejvíce mu chutná vyzrálý patnáctiletý rum **Millonario**, který intenzitou a konzistencí přirovnává k maggi (ale ne chutí). „Je tak neskutečně výrazný, že ho má člověk plnou pusou,“ rozplývá se. A na závěr vám prozradím jeden úlet. Kromě míchaných drinků se podnik v Hodoníně proslavil i pečením řeckých minivafli, které si tady můžete dát třeba ke kávě. Těsto na ně opravdu vozí až z Řecka, a dokonce patří mezi jejich největší prodejce na jižní Moravě.

94 Tolik zajímavých toniců jsem v životě neviděla.

95 Řecké minivafle jsou místní vyhlášenou specialitou (foto: Tomáš Frolec).

96 Na zdraví!

Hodonín: Trosečníkem na řece Moravě

Hodonín má velmi výhodnou polohu u impozantní řeky Moravy, která je splavná bez omezení. Díky tomu můžeme absolvovat řadu výletů na lodi do zajímavých přírodních lokalit v okolí. Jejím nejkrásnějším úsekem jsou meandry lemované písčitymi plážemi, kterým se přezdívá Moravská Sahara.

Přístaviště U Jezu dokonce nabízí možnost, že vás na jedné z nich vysadí, a vy tak můžete v nedotčené přírodě přenocovat a zažít opravdového jižanského trosečníka. Pláže jsou z vody sice dobře přístupné, ale po souši k nim vede pouze málo stezek, čímž jsou od okolního světa zcela izolované. Přežít vám pomůže schovaná truhla s potřebnými věcmi. Stačí jen překonat strach. V okolí prý žije hodně bobrů, jejichž plácnutí ocasem o hladinu vody zní jako pořádná šlupka, což může neznalého trosečníka vyděsit. Bobři se do řeky Moravy dostali při povodních v Rakousku. Od té doby se jim u nás velmi dobře daří a úspěšně se přemnožují.

Za bobřími koloniemi tu pořádají i podvečerní plavby, ale nabízejí i jiné tematické výlety na lodi. Jsou to buď organizované akce pro skupiny, nebo si půjčíte vlastní motorový člun a prozkoumáváte řeku na vlastní pěst. Nepotřebujete k tomu kapitánské zkoušky, jen rychlé zaškolení. Já se společně s kapitánem Ondrušem vypravím k nádherným meandrům. Cesta k nim vede skrze lužní lesy. V jednom úseku dokonce ochlazují vzduch o dva až tři stupně, což na vlastní kůži pocítuji. Zajímavostí je, že několik kilometrů pomyslně proplouváme Česko-Slovenskem. Řeka Morava tady tvoří přírodní hranici s našimi východními sousedy.

Vidíme také odbočku do uměle vyhloubeného ramene **Baťova kanálu**, ale je zahrazená. Řeka Morava tvořila v minulosti významnou historickou vodní cestu právě propojením s Baťovým kanálem, který slavný zlínský podnikatel využíval k přepravě uhlí. Její celková splavná délka dnes činí více než 50 kilometrů, z českých Otrokovic do slovenské Skalice. Splavňování Baťova kanálu až do Hodonína se plánuje v nejbližší době. Pro nás, návštěvníky Hodonína, to bude znamenat, že si můžeme brzy udělat hezký výlet lodí do pár kilometrů vzdáleného přístavu Petrov, odkud je to jen kousek pěšky do známého areálu modrobílých vinných sklípků **Plže**.

K přístavišti U Jezu se v Hodoníně dostanu z Masarykova náměstí pomalou chůzí zhruba za patnáct minut. Cesta chvíli vede obydlenou oblastí, pak už procházím po pravém břehu slepého ramene řeky Moravy, kde je úžasný klid. Pozorují tu chatky s malými dřevěnými moly a kotvící lodičky, dokonce i známé postavy z českých pohádek namalované místním umělcem. Od přístaviště tímto směrem vyplouvají pohádkové plavby. A také orobinec tady roste! Rostlinu připomínající doutník jsem už dlouho nikde neviděla.

Místní také doporučují návštěvu **Masarykova muzea** na záměčku poblíž Masarykova náměstí, zoologickou zahradu v krásném prostředí vzrostlých lužních lesů, cyklovýlety podél řeky Moravy, kde to na nekonečné plavce zvládne i stará babička, nebo jednu z mnoha hospod. S úsměvem dodávají, že v přepočtu na hlavu jich má prý Hodonín nejvíce v Česku.

97 Za několik desítek minut připlouváme k meandrům na řece Moravě.