



Sie befinden sich hier: [Startseite](#) › [Staatskanzlei](#) › [Bayern in Prag](#) › [Bavorsko sedmkrát jinak](#) › **2. díl: Zakousněte se do Bavorska**

Díl druhý: Zakousněte se do Bavorska

Nedílnou součástí každého vydařeného výletu je poznání místní kuchyně a lokálních dobrot. V druhém díle našeho virtuálního putování po sousedním Bavorsku vám přinášíme příběhy lidí z oboru gastronomie a nabízíme jedinečnou příležitost jim nahlédnout pod ruce. Na své si přijdou milovníci jak zeleniny, tak masa či sýrů. Když se spojí dobrý nápad s uměním připravit chutné jídlo, je úspěch zaručen! Tak si připravte chuťové pohárky a pusťte se s námi do poznávání další tváře Bavorska.

Láska k bramborám

Hvězdné kulinářství

Sýrům na stopě

Láska k bramborám

Zajímá Vás, jak svedla láska k bramborám dohromady projektového manažera a zlatníka? Na začátku byla náhoda a prázdný stánek č. 38 na dnes již legendárním mnichovském tržišti *Viktualienmarkt*. A především touha dát této tradiční zelenině moderní šmrnc. O tom, že se to povedlo, se můžete přesvědčit v následujícím videu. Ke stánku Thea Lindingera a Dominika Kliera si denně chodí spokojení zákazníci na výborné vegetariánské občerstvení plné regionální zeleniny. Nabízené brambory pocházejí, až na tři francouzské odrůdy, výhradně z Bavorska.



Hvězdné kulinářství

Nenechte si ujít gurmánský zážitek a přijedte do Nördlingenu ve Švábsku! Šéfkuchař Jockl Kaiser tu mistrovsky vede restauraci „Meyers Keller“, která se od roku 2009 každoročně pyšní Michelinskou hvězdou. A pro masožrouty skýtá návštěva ještě jednu mimořádnou lahůdku – sušenou šunku, která zraje po dobu 30 měsíců. Dobrou chuť!



© Bayern Tourismus Marketing GmbH - www.erlebe.bayern

Sýrům na stopě

Thomas Breckle nemá zákazníky, ale přímo fanoušky, kteří si jezdí pro jeho sýrové dobroty do Kemptenu v bavorském Allgäu. Je to totiž jediný šlechtitel tvrdých sýrů v Německu. Celé léto projíždí region křížem krážem a vybírá mladé sýry, aby je pak nechal vyzrát k dokonalosti. Že k tomu stačí mít dobrý jazýček? To by bylo čiré podceňování! Nejlepší sýry vznikají jenom z prvotřídních surovin, zrají v nejlepších sklepech a starají se o ně ti nejkvalitnější lidé. Prostě žádné kompromisy.



© Bayern Tourismus Marketing GmbH - www.erlebe.bayern

[Inhalt](#)

[Datenschutz](#)

[Impressum](#)

[Barrierefreiheit](#)

