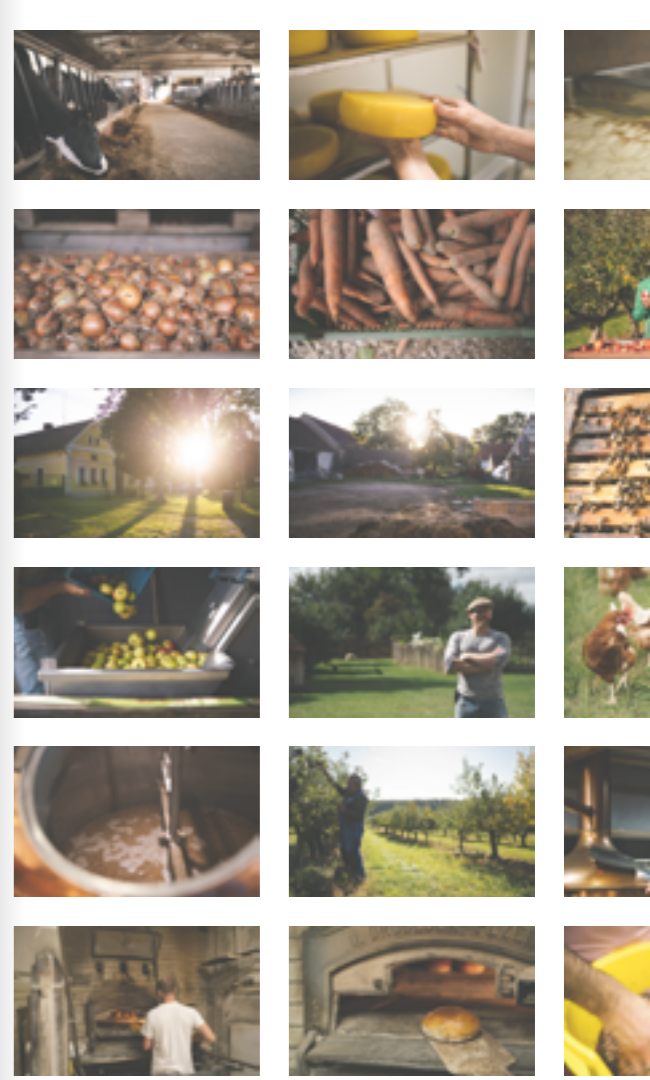




**Kulinarische Köstlichkeiten aus der Pilsner Region**

**2020**



- |    |   |    |                                   |
|----|---|----|-----------------------------------|
| 1  | Minimolkerei „Joma“                         | 30 | Brauerei „Modrá hvězda“           |
| 2  | Ziegenfarm in Dřevetz                       | 31 | Brauerei „U Švelchu“              |
| 3  | Bauernhof „Farma U řeky“                    | 32 | Brauerei in Krzicz                |
| 4  | Óko-Farm in Autuschitz                      | 33 | Minbrauerei „Radouš“              |
| 5  | auernhof „Farma na Losenici“                | 34 | Brauerei „Purkmistr“              |
| 6  | Böhmerwald-Molkerei „Šumavská mlékárna“     | 35 | Bäckerei Rendl                    |
| 7  | Bauernhof Melcher                           | 36 | Bäckerei Zeman                    |
| 8  | Bauernhof „Farma Účolličko“                 | 37 | Bäckerei Sebera                   |
| 9  | Molkerei „Milda“                            | 38 | Bäckerei „BreadHaus“              |
| 10 | Bauernhof „Farma Zelený“                    | 39 | Bäckerei Zidková                  |
| 11 | Bauernhof in Eschowitz                      | 40 | Dobrsaner Bäckerei                |
| 12 | Fleischerei Arnošt Dvořák                   | 41 | Bäckerei und Konditorei „U Marka“ |
| 13 | Angusfarm                                   | 42 | Bäckerei Jilek                    |
| 14 | Fleisch- und Wurstwaren Ladislav Matějka    | 43 | Bäckerei „PEKO“                   |
| 15 | Fleischerei „Maso Vojenice“                 | 44 | Bäckerei „Croute“                 |
| 16 | „Dělicat“ – Fleisch- und Wurstwaren in Mies | 45 | Bäckerei Malinová                 |
| 17 | Fleisch- und Wurstwaren Snehbergr           | 46 | Borschtzer Kolatschen             |
| 18 | Fleischerei „U Kvardů“                      | 47 | Böhmerwalder Honiggebäck          |
| 19 | Tereschauer Wurstwaren von Jarda            | 48 | JS Chocolaterie                   |
| 20 | Izák aus Pilsen                             | 49 | Müslsenky                         |
| 21 | Bauernhof in Lauschna                       | 50 | Ein glutenfreies Leben            |
| 22 | Wildbrät Bubeníček                          | 51 | Teigwaren nach Hausrauenart       |
| 23 | Schneckenfarm in Drosau                     | 52 | Hausgemachte Knödel               |
| 24 | Fleisch- und Wurstwaren Herejk              | 53 | Eier aus dem Böhmerwald           |
| 25 | Óko-Farm in Waler                           | 54 | Wachtelhof in Lhota               |
| 26 | Timakower Trockenfleisch                    | 55 | Honigwein Lstibůrek               |
| 27 | Klattauer Fischwirtschaft                   | 56 | Inkerei „BEEcaver“                |
| 28 | Fischhälterei in Sobiekur                   | 57 | Honigcafé                         |
| 29 | Brauerei „Bizon“                            | 58 | Zoller Mosterei                   |

- |    |  |
|----|--|
| 59 | Streuobstwiesen in Nebillau              |
| 60 | Mosterei in Auherzen bei Pilsen          |
| 61 | Od Macháčků                              |
| 62 | Muttis Leckerbissen                      |
| 63 | Milena aus Dolan                         |
| 64 | Óko-Garten in Rakowa                     |
| 65 | Garten „U malire“                        |
| 66 | Mühle „Podhora“                          |
| 67 | Wirtschaft in Ober Kamenizen             |
| 68 | Plize und Waldfrüchte von den Sándors    |
| 69 | Krautspezialitäten Lokowicz              |
| 70 | Traditionelles Forejtisches Sauerkraut   |
| 71 | Spezialitäten „Korjo-saram Speciality“   |
| 72 | Gewürze vom Antonius                     |
| 73 | Eisdiele „Kolombina“                     |
| 74 | Rösterei „Palasio“                       |
| 75 | Rösterei „Orient Cofee“                  |
| 76 | Rösterei „Rosta Café“                    |
| 77 | Rösterei „Yemenites“                     |
| 78 | Blumen und Kräuter „Květobyli“           |
| 79 | Direktvermarkterläden „Farmářský obchod“ |
| 80 | Direktvermarkterläden „U Lidusky“        |
| 81 | Pilsner Bauernmarkt                      |
| 82 | Direktvermarkterläden „Černá ovce“       |
| 83 | „Košik“ – Lebensmittel vom Bauer         |
| 84 | „Sumavaproduct“ –                        |
| 85 | Direktvermarkterläden in Schüttenhofen   |



Kulinarische Köstlichkeiten aus der Pilsner Region

© 2020









## Kulinarische Köstlichkeiten aus der Pilsner Region

Die Region um Pilsen ist eine Region, in der viele geschickte Bauern, Bäcker und Metzger leben. Der Bauernverband rät uns, Lebensmittel zu wählen, die so nah wie möglich an unserem Wohnort produziert werden. Wenn man dazu noch seinen Bauern oder Erzeuger von Käse oder Wurst auch persönlich kennt, kann man sich leicht davon überzeugen, unter welchen Bedingungen er seine Erzeugnisse herstellt. Der Hofverkauf, der Bauernmarkt, der Direktvermarkter – sie alle haben in der Pilsner Region ihren Platz gefunden. Und weil die Erzeuger die Möglichkeit erhalten, ihre Erzeugnisse zu vermarkten und dank dem Interesse der Verbraucher entstehen hier in der Region neue Farmen, Käsereien, Bäckereien oder Metzgereien. Das sind kleine Produktionsstätten, die oftmals auf einer Familientradition beruhen, die es gebietet, tatsächlich hochwertige Lebensmittel anzubieten.

Auf unserer Erkundungsreise kreuz und quer durch die Pilsener Region haben wir für Sie nur die Betriebe ausgewählt, die tatsächlich tolle, leckere Lebensmittel anbieten. So finden Sie in diesem kulinarischen Reiseführer neben Familienfarmen, Bäckereien und Metzgereien auch Kaffeeröstereien, Mostereien, Fischereien und vieles mehr. Vielleicht haben wir jemanden vergessen, andere wiederum waren auf eine Vermarktung ihrer Produkte noch nicht vorbereitet, aber wir versprechen Ihnen, dass wir diese Karte für Sie jedes Jahr aktualisieren werden. Wir bedanken uns bei Ihnen, unseren Kunden, dass Sie mit Begeisterung direkt bei unseren Bauern, auf Bauernmärkten und bei Direktvermarktern einkaufen, Sie helfen damit, ein lebendiges Land zu erhalten.

Ihre Pilsner Region



**1 Minimolkerei „Joma“**

GPS: 49.2217N, 13.1428E

Dolní Lhota 5, Janovice nad Úhlavou  
www.joma.farm

Auf ihrem Bauernhof im Böhmerwaldvorland halten die Eheleute Martinek Milchkühe und produzieren leckere Milchprodukte. Ihr Angebot ist zwar nicht breit, dafür aber fein – ihr Quark, Joghurt, Dickmilch und insbesondere dann der süße, aus Quark und Sahne nach einer traditionellen Rezeptur hergestellte „Šumaváček“ sind sagenhaft. Aber auch der Frischkäse und der gereifte Käse sowie die Milch, die das Angebot abrunden, sind nicht weniger lecker. Ihr Naturkäse erhielt im Jahre 2011 den Preis „Regionales Lebensmittel des Plzeňský kraj“.

**2 Ziegenfarm in Drewetz**

GPS: 49.9721461N, 13.5361400E

Dřevец 24, Kožlany  
www.farmadrevец.cz

Unmittelbar am Hof in Drewetz (Dřevец) können Sie ausgezeichnete Milchprodukte aus reiner Ziegenmilch erwerben: mit viel Liebe hergestellten echten Ziegenkäse, Frischkäse und gereiften Käse, Milch und erfrischende Dickmilch. Und ohne den einzigartigen Cheddar sollten Sie den Hof nicht verlassen.

**3 Bauernhof „Farma U řeky“**

GPS: 49.7483547N, 12.9933794E

Sokolská 529, Stříbro

Lassen Sie sich von der Qualität der privaten Landwirtschaft überzeugen. Qualität wird hier großgeschrieben – nicht nur in der Ziegen- und Rinderhaltung, sondern auch in der Produktion von leckeren Milchprodukten. Der Käse „Šádin“ und der Bio-Brühkäse „Uzlík“ wurden in den Jahren 2017 und 2018 zum „Regionalen Lebensmittel des Plzeňský kraj“ gekürt.

**4 Öko-Farm in Autuschitz**

GPS: 49.6767692N, 13.3810631E

Útušice 24, Štětovice  
www.ekofarmautusice.cz

Umweltschonend und mit Verantwortung für die Natur zu wirtschaften – das hat sich die kleine Familienfarm der Eheleute Maruna in Autuschitz (Útušice) zum Ziel gestellt. Während der Saison können Sie ausgezeichnete Produkte aus Ziegenmilch direkt vom Hof kaufen: frische Ziegenmilch, Joghurtmilch, Molke mit oder ohne Geschmack. Und für ein paar tschechische Kronen mehr können Sie nach Vorbestellung auch eine maßgeschneiderte Exkursion auf dem Bauernhof miterleben – Ihre Kinder werden begeistert sein.

**5 Bauernhof „Farma na Losenici“**

GPS: 49.141042N, 13.520224E

Kašperskohorská 158, Rejstěj  
www.farmanalosenici.cz

Die Familienfarm inmitten der Natur des Böhmerwaldes bietet Lammfleisch, Ziegenmilch und Käse aus eigener Produktion an. Der Käse „Valentýn“ erhielt im Jahre 2019 den Preis „Regionales Lebensmittel des Plzeňský kraj“. Auch eine Besichtigung des Bauernhofes mit Fütterung der Tiere oder Themenaufenthalte können vereinbart werden.

**6 Böhmerwald-Molkerei „Šumavská mlékárna“**

GPS: 49.1976739N, 13.5100450E

Dlouhá Ves 98

Joghurt, Quark, Frisch- und Hartkäse, Joghurtmilch, Pudding, süße Cremespeisen und viele weitere Leckereien werden hier in Eigenproduktion aus frischer pasteurisierter Milch hergestellt.

7

**Bauernhof Melcher**

GPS: 49.2176531N, 13.4967033E  
 Červené Dvorce 11, Sušice

Am Fuße des Berges Swatobor (Heiliger Hain, Swatobor) weiden Kühe, aus deren Milch ein leckerer Käse mit sahnigem Geschmack hergestellt wird. Das alles in Handarbeit nach einer eigenen Rezeptur direkt auf dem Hof in einer kleinen Käserei, wo man ihn auch käuflich erwerben kann.

8

**Bauernhof „Farma Údoličko“**

GPS: 49.6738922N, 12.6719772E  
 Borská 130, Přimda  
[www.farmaudolicko.cz](http://www.farmaudolicko.cz)

Diese ökologische Familienfarm finden Sie direkt im Herzen des Böhmisches Waldes. Hier werden Ziegen und Schafe gehalten; Sie können sich die Tiere anschauen und dabei ausgezeichnete Produkte aus Schaf- und Ziegenmilch kaufen. Der Ziegenkäse „Bundáš“ mit Nussgeschmack erhielt im Jahre 2014 den Preis „Regionales Lebensmittel des Plzeňský kraj“.

9

**Molkerei „Milda“**

GPS: 49.4127086N, 13.6417872E  
 Kvášňovice 31  
[www.mlekarnamilda.cz](http://www.mlekarnamilda.cz)

Diese Familienfarm in dem malerischen Dorf Kwaschnowitz (Kvášňovice) in der Nähe von Horaschdowitz (Horažďovice) im Böhmerwaldvorland wurde 1993 durch den gebürtigen Miloslav Strolený gegründet. In der eigenen Molkerei wird hier unter Anwendung einer traditionellen Methode, bei der Joghurt im Joghurtbecher ohne Zusatz von Konservierungsstoffen reift, ein leckerer und einzigartiger „Mildas Naturjoghurt“ (Mildův bílý jogurt) hergestellt.

Milchprodukte

8



Fleisch- und Wurstwaren





10

**Bauernhof „Farma Zelený“**

GPS: 49.2662500N, 13.4270681E

Drouhaveč 3, Kolinec

www.farmazeleny.cz

Die Familie Zelený wirtschaftet im Böhmerwald und hält insbesondere Mastvieh. Aber Sie können hier auch Geflügelfleisch und frische Milch kaufen. Gerne bieten Ihnen die Zelenýs auch eine Unterkunft an, denn die wunderschöne Umgebung lädt zu Spaziergängen ein, zum Beispiel zur romantischen Burg Welhartitz (Velhartice).

11

**Bauernhof in Eschowitz**

GPS: 49.7298275N, 12.7848556E

Čečkovice 42, Bor

www.farmaceckovice.cz

In Eschowitz (Čečkovice) wird in einem kontrollierten Öko-Landbau gewirtschaftet. Man konzentriert sich hier auf die Mastviehhaltung und Rindfleischverkauf. Das hochwertige Rindfleisch dient dabei auch zur Herstellung von Wurstdelikatessen, die kein Mehl, keine Semmelbrösel und keine Soja enthalten und auf eine traditionelle Art und Weise erzeugt werden. Die Legende unter den Erzeugnissen ist der Farmer-Schweinebauch (Farmářský bok), der 2019 mit dem Preis „Regionales Lebensmittel des Plzeňský kraj“ ausgezeichnet wurde.

12

**Fleischerei Arnošt Dvořák**

GPS: 49.5917736N, 12.7159908E

Náměstí 338, Bělá na Radbuzou

Der Metzger Arnošt Dvořák spezialisiert sich auf die Eigenproduktion von Wurstwaren nach Familienrezepturen, die eine mehr als dreißigjährige Tradition haben. Die absolute Spitze unter seinen Produkten ist die Weißensulzer Klobasse (Bělská klobása) – eine aus Schweinefleisch im Naturdarm über Buchenholz geräucherte Wurst. Und Sie sollten den Laden nicht ohne die berühmte Presswurst oder Sülze verlassen.

Fleisch- und Wurstwaren

13

**Angusfarm**

GPS: 49.4627464N, 13.5506419E

Soběsuky 9, Neurazy

www.angusfarm.cz

Bei den Fans von ordentlichen Steaks ist der Hof sicherlich bekannt. Auf unterschiedliche Art zubereitetes Rindfleisch können Sie in einem gemütlichen Restaurant genießen. Und wenn nach dem Essen ein Nickerchen gewünscht ist, reservieren Sie für sich einfach ein Zimmer in der angeschlossenen malerischen Pension. Nach Hause können Sie dann einen ordentlichen Einkauf mitnehmen – gekühltes Fleisch und ein breites Angebot an Wurstwaren. Ein Schlager sind sicher auch Würstchen aus Rindfleisch oder die traditionelle, als „Talián“ (Italiener) bezeichnete Kochwurst. Die Bezeichnung „Talián“ geht auf den in Prag geborenen italienischen Metzger Emanuel Uggé zurück, der durch seine Kochwurst in Prag des 19. Jahrhunderts berühmt wurde (Italiener auf Tschechisch = „Ital“, umgangssprachlich „Talián“).

14

**Fleisch- und Wurstwaren Ladislav Matějka**

GPS: 49.5396319N, 13.4507661E

Letiny 23

Herr Matějka produziert ausgezeichnete Wurstwaren, geräuchertes Fleisch, Klobassen und Salami – so zum Beispiel enthält die Biersalami (Pivní salám) das Bier „Purmkistr“. Alle Wurstwaren sind glutenfrei, und ein Teil davon enthält auch keine Lebensmittelzusatzstoffe.

15

**Fleischerei „Maso Vojenice“**

GPS: 49.9042583N, 13.6325028E

Vojenice 80, Kladruba

www.masovojenice.cz

Eine Familienfleischerei, in der bereits seit 1993 zwei Fleischer-Generationen mit Leidenschaft für den Verkauf und die Verarbeitung von ausschließlich tschechischem Rind- und Schweinefleisch aus Bauernhöfen

Fleisch- und Wurstwaren



in der Umgebung von Pilsen arbeiten. Die Herstellung läuft komplex – von der eigenen Schlachtereier über das Abhängen, Kühlen und Zerlegen bis hin zur Fleischverarbeitung und Herstellung von Wurstwaren nach traditionellen tschechischen Rezepturen – ohne Isolate und Soja.

### 16 „Delicat“ – Fleisch- und Wurstwaren in Mies

GPS: 49.7550069N, 12.9979522E  
Smetanova 515, Stržbro  
[www.delicat.cz](http://www.delicat.cz)

Das Fleisch- und Wurstwarengeschäft von Herrn Zacpal in Mies (Stržbro) bietet frisches Fleisch und Wurstwaren aus eigener Produktion an. Die meisten Erzeugnisse sind glutenfrei und werden sorgfältig nach Originalrezepturen hergestellt.

### 17 Fleisch- und Wurstwaren Šneberg

GPS: 49.1379875N, 13.2333014E  
Adolfa Kašpara 9, Źelezná Ruda  
[www.reznictvisneberg.cz](http://www.reznictvisneberg.cz)

Das Familienunternehmen mit einer langen Tradition bietet ein breites Sortiment an Wurstwaren einschließlich bayerischer Spezialitäten an. Das Unternehmen führt die Tradition der Erzeugung von gut geräucherten Böhmerwald-Spezialitäten fort. Im Speiselokal können Sie traditionelle Küche und geräucherte Spezialitäten genießen – zum Beispiel nach der Rückkehr von einem Ausflug zum Teufels-See.

### 18 Fleischerei „U Kvardů“

GPS: 49.7361903N, 13.3894669E  
Plzenecká 2, Plzeň  
[www.reznictviukvardu.cz](http://www.reznictviukvardu.cz)

In der Fleischerei „U Kvardů“ finden Sie ein komplettes Angebot an Fleisch- und Wurstwaren, einschließlich weit und breit berühmter

Erzeugnisse, wie zum Beispiel Hackbraten oder Špekáčky“ (traditionelle böhmische geräucherte Brühwurst, die aus Rind- und Schweinefleisch hergestellt wird und kleine Speckwürfel enthält). In dem kleinen Fleischerei-Imbiss können Sie an Werktagen ein Mittagessen oder eine Brotzeit einnehmen. Dabei sollten Sie nicht vergessen, den Mandelleberkäse zu kosten, der sich mit der Auszeichnung „Regionales Lebensmittel des Plzeňský kraj 2018“ rühmen kann.

### 19 Tereschauer Wurstwaren von Jarda

GPS: 49.8961058N, 13.6996850E  
Terešov 5 / [www.teresovskeuzeniny.cz](http://www.teresovskeuzeniny.cz)

In Tereschau (Terešov) produzieren Marta und Jarda Kesner mit Familie hausgemachte Wurstdelikatessen von höchster Qualität. Die Grundlage dafür sind sorgfältig ausgewählte Rohstoffe und eine manuelle Herstellung. Die leckeren Würstchen, Würste oder zum Beispiel die Kochsalami Gothauer Wurst, die in Böhmen als „Gothajský salám“ bekannt ist, sowie den legendären Hackbraten können Sie in der Verkaufsstelle am Dorfplatz in der Gemeinde Tereschau bei Rokitzan (Rokycany) kaufen.

### 20 Plzák aus Pilsen

GPS: 49.7472342N, 13.3793914E  
Dřevěná 7, Plzeň  
[www.farmarske-uzeniny.cz](http://www.farmarske-uzeniny.cz)

Auf die Idee, zur manuellen Herstellung von Wurstwaren zurückzukehren, brachte die Ehegatten Plzák die Erkenntnis, dass man nirgends Wurstwaren kaufen kann, die hinsichtlich der Qualität des Fleisches, des Duftes und des Geschmacks dem entsprechen würden, wie es unsere Urgroßeltern kannten. Die vorzüglichen Wurstwaren sind das Ergebnis manueller Arbeit, Tradition, der Kommunikation mit dem Kunden und dem Bemühen, an Traditionen anzuknüpfen. Jedes Erzeugnis ist tatsächlich ein Unikat mit einem unverwechselbaren Duft und Geschmack.

21

**Bauernhof in Lauschna**

GPS: 49.3945372N, 13.5687047E

Loužná 51, Myslív

[www.farmalouzna.cz](http://www.farmalouzna.cz)

Eine kleine Familienfarm in Lauschna (Loužná), in der das beste und hochwertigste Hühnerfleisch der Tschechischen Republik produziert wird. Hier wird Wert auf die physische und psychische Gesundheit der Tiere gelegt, es werden keine Medikamente, wachstumsfördernde Stoffe oder andere Hilfsmittel eingesetzt. Das Fleisch kann hier gekühlt, tiefgefroren und verarbeitet oder eingekocht in Gläsern in Form von Hühnerbrühe oder anderen Spezialitäten gekauft werden.

22

**Wildbret Bubeníček**

GPS: 49.8619286N, 13.2376389E

Kunějovice 61

Für alle, die Wild mögen: Aufkauf von Wild, insbesondere von Jägervereinen aus der nördlichen Pilsner Region. Verkauf von vakuumverpacktem gekühltem oder schockgefrorenem Wild. Herstellung von Klobassen und Salami aus Wild. Was könnte man sich mehr wünschen?

23

**Schneckenfarm in Drosau**

GPS: 9.3006633N, 13.2485119E

Strážov 326, Janovice nad Úhlavou

[www.snecikaviar.cz](http://www.snecikaviar.cz)

Die kleine Familienfarm in Drosau (Strážov) ist auf die Zucht von Schnecken und die Herstellung von Schneckenkaviar spezialisiert, bietet aber auch andere Leckerbissen an. Man muss nicht bis nach Frankreich fahren, um Schnecken zu kaufen, kommen Sie einfach nach Drosau im Böhmerwald. Lassen Sie sich verführen: Schnecken auf Burgunder Art oder lieber Schneckenfleisch mit Kräuterbutter?

24

**Fleisch- und Wurstwaren Herejk**

GPS: 49.5592119N, 13.6481983E

Přešín 64, Čížkov

Bereits seit mehr als 20 Jahren spezialisiert sich dieses kleine Familienunternehmen auf die Herstellung traditioneller böhmischer Erzeugnisse in einer hohen Qualität, ohne die ansonsten üblichen Isolate und andere Ersatzstoffe zu verwenden. Die Wurstspezialität Preschiner Špekáček (Přešínský špekáček) erhielt im Jahre 2011 den Preis „Regionales Lebensmittel des Plzeňský kraj“, die geräucherte Leberpastete erhielt diesen Preis im Jahre 2015.

25

**Öko-Farm in Waier**

GPS: 49.5121911N, 12.6762594E

Rybník 8, Hostouň

[www.biomaso-uher.cz](http://www.biomaso-uher.cz)

Herr Uher betreibt mit seiner Familie in Waier (Rybník) an der Grenze zwischen dem Böhmerwald und dem Böhmischem Wald eine Öko-Farm, in der er Rind-, Lamm- und Hammelfleisch in Bioqualität produziert. Diejenigen, die sich für Agrartouristik interessieren, können in der Pension übernachten oder den Campingplatz nutzen, Pferdefreunde können in die freie Natur des Landschaftsschutzgebietes ausreiten.

26

**Timakower Trockenfleisch**

GPS: 49.7190128N, 13.5102650E

Tymákov 36

[www.habanson.cz](http://www.habanson.cz)

Exzellentes, ausschließlich aus tschechischer Zucht durch langsames Trocknen und wohltdosiertes Einsalzen hergestelltes Trockenfleisch. Ohne Konservierungsstoffe und trotzdem haltbar. Schweine-, Rind- und Bisonfleisch. Gut zum sofortigen Verzehr auf einer abenteuerlichen Expedition oder zu Hause auf der Couch vorm Fernseher.

27

## Klattauer Fischwirtschaft

GPS: 49.4042403N, 13.2630025E

Říční lázně 423, Klatovy

[www.klatryb.cz](http://www.klatryb.cz)

Das Unternehmen ist eines der wichtigsten Unternehmen in der Tschechischen Republik, das Süßwasser- und Seefische verarbeitet. Es beliefert den Markt mit einem breiten Angebot an frischen, geräucherten und tiefgefrorenen Produkten aus Süßwasser- und Seefischen. Alle Produkte werden auch in der Betriebsverkaufsstelle direkt in der Fischverarbeitung in Klattau (Klatovy) angeboten. Einige Produkte des Unternehmens erhielten den Preis „Regionales Lebensmittel des Plzeňský kraj“.

28

## Fischhälterung in Sobiekur

GPS: 49.5767436N, 13.2384519E

Soběkury 9

[www.sadkysobekury.cz](http://www.sadkysobekury.cz)

Diese kleine Familienfischerei in Sobiekur (Soběkury) bietet den Verkauf von Fischen und Fischprodukten an. Ihre Spezialität ist der Afrikanische Raubwels. Im Angebot gibt es zum Beispiel Wels-Hackbraten oder Wels-Klobassen und auch Wels-Würstchen.



29

**Brauerei „Bizon“**

GPS: 49.6497244N, 13.3992153E  
 Čižice 76 / [www.ubizona.eu](http://www.ubizona.eu)

Die Brauerei „Bizon“ wurde 2011 in Čižice im südlichen Teil der Pilsner Region als eine kleine Brauerei mit einer eigenen Gaststätte gegründet. Bier kann hier direkt an der Quelle gekostet werden. Wie das Bier hier gebraut wird, kann man mit eigenen Augen sehen. In der Brauerei wird der Tradition des Bierbrauens große Ehre zuteil. Es werden erstklassige Rohstoffe und eigenes Wasser aus dem Granituntergrund verwendet. Biere gibt es hier ungefiltert und unpasteurisiert mit einer leichten Trübung. Das helle Spezialbier „Karolína Světlá“ erhielt im Jahre 2017 den Preis „Regionales Lebensmittel des Plzeňský kraj“.

30

**Brauerei „Modrá hvězda“**

GPS: 49.6554250N, 13.2900375E  
 nám. T.G.M. 159, Dobřany  
[www.pivovarmodrahvezda.cz](http://www.pivovarmodrahvezda.cz)

Die private Minibrauerei Modrá hvězda (Zum blauen Stern) ist ein Komplex von Brauerei, Gaststätte, Hotel und Biergarten. Hier werden traditionelle Brauverfahren bewahrt, es werden die besten Zutaten und das hochwertige Dobrsaner Wasser verwendet. Im Angebot gibt es bis zu zwölf Biersorten. Kommen Sie also vorbei.

31

**Brauerei „U Švelchů“**

GPS: 49.2291350N, 13.5241792E  
 Nuželická 25, Sušice  
[www.pivovarusvelchu.cz](http://www.pivovarusvelchu.cz)

Eine junge Brauerei, in der das Bier auf eine traditionelle Art und Weise mit dem Doppelmaische-Verfahren gebraut wird. Sämtliche Biere sind ungefiltert und unpasteurisiert, zur Auswahl stehen ober- sowie untergärige Biere. Und außerdem kann man hier sehr gut speisen. Die ideale Wanderkneipe für Touren durch den Böhmerwald.

32

**Brauerei in Krzicz**

GPS: 49.9714253N, 13.6480278E  
 Chřič 2 / [www.pivovarchric.cz](http://www.pivovarchric.cz)

Die Brauerei in Krzicz (Chřič) ist bereits 1567 urkundlich belegt, ihre Neueröffnung fand im Jahre 2015 statt. Da kann man schon auf eine ordentliche Brautradition zurückblicken. Das Herz der Brauerei ist ein kupfernes Sudhaus mit der Originaltechnologie der Holzfeuerung unter der kupfernen Würzpfanne. Hier entsteht ein erstklassiges Lagerbier, das Flaggschiff der Brauerei. Auch saisonale Spezialbiere sowie obergärige Biere sind im Angebot. Und außerdem hat die Brauerei eine Behindertenwerkstatt.

33

**Minibrauerei „Radouš“**

GPS: 49.7985128N, 13.4451158E  
 Druztová 50

Herr Ilgner erfüllte sich seinen Traum, eine eigene kleine Brauerei zu haben und Bier nach seinem eigenen Geschmack zu brauen. Selbst vor Experimenten scheut er nicht zurück. In der Produktion werden ausschließlich tschechische Rohstoffe verwendet. Für jeden Bierliebhaber ist etwas da, egal, ob er lieber ein Lagerbier, ein Stout oder ein India Pale Ale mag.

34

**Brauerei „Purkmistr“**

GPS: 49.6988386N, 13.4140408E  
 Selská návěs 2, Plzeň – Černice  
[www.purkmistr.cz](http://www.purkmistr.cz)

Der Brauhof „Pivovarský dvůr“ im Pilsner Stadtteil Tschernitz (Černice) bietet unpasteurisierte und ungefilterte Biere aus hochwertigen inländischen sowie ausländischen Rohstoffen je nach Art des Bieres an. Die Gärung findet in offenen Gärbottichen statt. Das Bier reift in Lagerbiertanks. Am besten schmeckt das Bier im Schankhaus, wo auch köstliche tschechische Spezialitäten angeboten werden.





35

### Bäckerei Rendl

GPS: 49.2304536N, 13.5184097E  
Americké armády 74, Sušice

Die Familienbäckerei mit einer mehr als hundertjährigen Tradition ist heute weit und breit um Schüttenhofen (Sušice) bekannt. Herr Rendl und seine Mitarbeiter backen süße sowie salzige Backwaren aus sorgfältig ausgewählten Zutaten und nach traditionellen tschechischen Rezepturen. Ein Beweis für die Qualität ihrer Arbeit ist der Preis „Böhmerwald-Produkt“, aber vor allem sind es die zufriedenen Kunden, die immer gerne wiederkommen.

36

### Bäckerei Zeman

Horní Bříza  
[www.farmarsky-obchod.cz](http://www.farmarsky-obchod.cz)

Die Geschichte der Bäckerei reicht bis in die 1930er Jahre, als der Großvater von Herrn Zeman beschloss, eine eigene Bäckerei zu bauen. Nach 1989 knüpfte Herr Zeman an die Familientradition an. Er spezialisiert sich nur auf das Backen von duftendem Brot in dem ursprünglichen kohlebeheizten Brotbackofen – dem ältesten Brotbackofentyp in Tschechien. Das Brot zeichnet sich durch seinen einmaligen Duft und Geschmack sowie die besondere Farbe aus. Herr Zeman betreibt keinen eigenen Laden, sein Brot können Sie in Direktvermarktungsläden in Pilsen kaufen, die Produkte von Bauern verkaufen.

37

### Bäckerei Sebera

GPS: 49.7328608N, 13.4230156E  
Božkovské náměstí 7, Plzeň  
[www.pekarstviuseberu.cz](http://www.pekarstviuseberu.cz)

Die Ursprünge der Backkunst der Familie Sebera reichen bis in die 1920er Jahre. Die Priorität dieser kleinen Familienbäckerei ist der Erhalt der traditionellen Art, wie Hefebrot gebacken wird. Das Hefebrot der Bäckerei Sebera ist auch dadurch einmalig, weil es auf Kohle gebacken wird und dadurch den richtigen Geschmack und die richtige

Qualität erhält. Das Weizen-Roggen-Hefebrot erhielt dann auch im Jahre 2015 den Preis „Regionales Lebensmittel des Plzeňský kraj“.

38

### **Bäckerei „BreadHaus“**

GPS: 49.7424442N, 13.3699858E  
Kardinála Berana 26, Plzeň

Im BreadHaus wird ein bisschen anders gebacken. Das reine Hefebrot wird aus Biomehl ohne Zusatzstoffe in der Demeter-Qualität gebacken. Der Brotteig geht langsam in kühler Umgebung, dadurch erhält er einen einmaligen köstlichen Geschmack und Haltbarkeit. Im Angebot gibt es auch Olivenbrot, Brot mit getrockneten Tomaten oder Dinkel-Roggen-Brot sowie viele weitere süße sowie salzige Backwaren.

39

### **Bäckerei Zídková**

GPS: 49.7210944N, 13.4023111E  
Nepomucká 8, Plzeň  
[www.pekarstvi-zidkova.cz](http://www.pekarstvi-zidkova.cz)

Diese Familienbäckerei konzentriert sich auf manuelle Herstellung von frischen süßen sowie salzigen Backwaren. Gebacken wird hier nach traditionellen Rezepturen, doch vor modernen Verfahren wird auch nicht zurückgeschaut.

40

### **Dobrsaner Bäckerei**

GPS: 49.6549756N, 13.2902064E  
Nám. T. G. M. 156, Dobřany  
[www.dobrpek.cz](http://www.dobrpek.cz)

Zu Beginn der 1990er Jahre nahmen Vater und Sohn Fonhauser in Dobřany (Dobřany) in angemieteten Räumlichkeiten ihre Produktion von Backwaren auf. Bei ihren Rezepturen nutzen sie Erfahrungen ihrer Vorfahren und sind bemüht, so viel wie möglich natürliche,

unbehandelte Rohstoffe zu verwenden. Sie bekommen hier süße und salzige Backwaren mit einem ausgezeichneten Geschmack.

41

### **Bäckerei und Konditorei „U Marka“**

GPS: 49.7590611N, 13.3815500E  
Pramenní 7, Plzeň / [www.umarka.cz](http://www.umarka.cz)

Die kleine Familienbäckerei und -konditorei trägt den Namen des Schutzpatrons der Pfefferküchler. Die Produktion nahm die Bäckerei mit verzierten Lebkuchen auf, heute können Sie hier aus einem breiten Angebot an Back- und Konditoreiwaren wählen. Sagenhaft sind die berühmten Hochzeitskolatschen - kleine, runde Kuchen mit Füllung, die im Jahre 2013 zum „Regionalen Lebensmittel des Plzeňský kraj“ gekürt wurden.

42

### **Bäckerei Jílek**

GPS: 49.5827367N, 13.5403167E  
Malá ul. 512, Blovice / [www.pekarstvijiiek.cz](http://www.pekarstvijiiek.cz)

Die kleine handwerkliche Bäckerei kann auf eine zwanzigjährige Tradition zurückblicken. Die Produktion wird nur durch einige wenige Mitarbeiter sichergestellt. Sämtliche Erzeugnisse werden von Hand hergestellt. Hochwertige Rohstoffe plus traditionelle und moderne Rezepturen garantieren hochwertiges, leckeres süßes und salziges Gebäck. Zweigstellen befinden sich in Blowitz (Blovice), in Pilsen sowie in Altpilsen (Starý Plzenec).

43

### **Bäckerei „PEKO“**

GPS: 49.7414125N, 13.3712492E  
Klatovská třída 36, Plzeň  
[www.pekarstvipeko.cz](http://www.pekarstvipeko.cz)

Die Bäckerei „PEKO“ ist eine kleine Familienbäckerei, die traditionelle, handgemachte Backwaren und Kuchen produziert. In

mehreren Verkaufsstellen in Pilsen warten ein breites Angebot an Brot und Backwaren sowie süße und salzige Leckerbissen auf Sie. Berühmt sind der Krautkuchen, oder auch das Wochenendbrot, Roggenbrot oder Grahamtaschen mit Nüssen (alles Produkte, die in den Jahren 2011 – 2016 die Auszeichnung „Regionales Lebensmittel des Plzeňský kraj“ erhielten).

44

### **Bäckerei „Croute“**

GPS: 49.7455650N, 13.3763089E  
Bezručova 17, Plzeň  
www.croute.cz

Brot + Baguettes + Croissants – alles knusprig, lecker, frisch, handgemacht. Nicht mehr und nicht weniger. Diese Bäckerei können Sie nicht verfehlen, Sie müssen nur dem Duft folgen, der in der ganzen Straße weit und breit zu spüren ist.

45

### **Bäckerei Malinová**

GPS: 49.7480842N, 13.3793000E  
Pražská 5, Plzeň  
www.malinova.cz

Die Bäckerei Malinová versorgt bereits seit 30 Jahren die Pilsner Bürger mit süßem und salzigem Gebäck sowie Konditorerzeugnissen aus hochwertigen Rohstoffen und nach ursprünglichen alten tschechischen Rezepturen. Berühmt sind ihre kleinen Hochzeitskolatschen, die Choden-Kolatschen (Regionales Lebensmittel des Plzeňský kraj 2018), das altböhmisches Hefebrot oder die Krautfladen. Verkaufsstellen finden Sie in ganz Pilsen und in Kasniau (Kaznějov).

46

### **Borschitzer Kolatschen**

GPS: 49.4280608N, 12.9725403E  
Bořice 26  
www.borickekolace.cz

In Borschitz (Bořice) bäckt Frau Vondrovicová berühmte Choden/kolatschen, und zwar beide Typen – die aus dem oberen, sowie die aus dem niederen Chodenland. Gerne erklärt sie, welche Unterschiede es zwischen diesen beiden gibt. Schmecken werden Ihnen aber sicherlich beide und auch die anderen Back- und Konditoreiwaren nach Rezepten unserer Groß- und Urgroßeltern. Die Hochzeitskolatschen von Frau Vondrovicová erhielten im Jahre 2019 den Preis „Regionales Lebensmittel des Plzeňský kraj“, im Jahre 2018 erhielt diesen Preis auch ihr Mohnkuchen.

47

### **Böhmerwalder Honiggebäck**

Marcela Javorská, Petrovice u Sušice

Frau Javorská ist eine Imkerin. Mit ihrem eigenen Honig bäckt sie nach ihrem Originalrezept duftende weiche Lebkuchen, die Sie selber verzieren oder einfach so essen können. Erhältlich in Pilsen bei Direktvermarktern.

48

### **JS Chocolate**

Jana Šmondrková, Plzeň  
www.jschocolate.cz

Hochwertige handgemachte Schokolade, Kuchen und Desserts von Frau Šmondrková können Sie in Pilsen entweder bei verschiedenen Direktvermarktern oder im Geschäft U Lidušky kaufen. Sie werden es nicht bereuen und diese Köstlichkeiten ungern mit anderen teilen wollen.

49

**MüsLenky**

Lenka Havlová, Plzeň  
[www.muslenky.mozello.cz](http://www.muslenky.mozello.cz)

Ein kleines Familienunternehmen, das auf dem Markt ein gesundes Pausenbrot nicht nur für Kinder anbietet. Das Unternehmen ist bemüht, eine Alternative anzubieten, die lecker ist und nur hochwertige Rohstoffe enthält und dazu dank ihrer Größe immer griffbereit ist. Die handgemachten Müsliriegel erhielten zweimal den Preis „Regionales Lebensmittel des Plzeňský kraj“. In Pilsen sind sie bei Direktvermarktern oder im Geschäft „U Lidušky“ erhältlich.

50

**Ein glutenfreies Leben**

Lucie Lišková, Plzeň  
[www.zijemebezlepku.cz](http://www.zijemebezlepku.cz)

Eine Familienbäckerei und -konditorei, die sich auf die Herstellung und Verkauf von gluten- und laktosefreien Produkten, Milch, Eiern, Nüssen, Hefe und Soja spezialisiert. Zu den glutenfreien Top-Erzeugnissen gehören Quiche, Hörnchen, Croissants oder leichte „Törtchen im Glas“. In Pilsen sind sie in Direktvermarkterläden oder auf dem Pilsner Bauernmarkt erhältlich. Das Unternehmen betreibt auch einen Onlineshop und versendet seine Produkte in der gesamten Tschechischen Republik.

Backwaren

26

**Teigwaren und Knödel**

Teigwaren und Knödel

51

**Teigwaren nach Hausfrauenart**

GPS: 49.6947114N, 13.3282150E  
 K Radbuze 1504/38, Plzeň – Litice  
[www.testovinkynasihospodynky.cz](http://www.testovinkynasihospodynky.cz)

Ein kleines Unternehmen, das sich den Teigwaren verschrieben hat+ Aus hochwertigen tschechischen und italienischen Rohstoffen werden Trockenteigwaren hergestellt: Eierteigwaren und eierlose Teigwaren. Im Angebot sind geschnittene hausgemachte Fleckerl-Nudeln, Omas Suppennudeln, aber auch traditionelle italienische Tagliatelle oder mit natürlichen Zusatzstoffen (Spinat, Basilikum, Tomaten oder auch zum Beispiel Kakao) verfeinerte Teigwaren.

52

**Hausgemachte Knödel**

Ivana Procházková, Vejpřnice  
[www.farmarsky-obchod.cz](http://www.farmarsky-obchod.cz)

Mit viel Liebe produziert Frau Procházková aus Weipernitz (Vejpřnice) alle Arten handgemachter Knödel. Einige Rezepte sind ein Familienerbe, andere entstanden in stundenlanger Arbeit. Im Angebot sind Hefeknödel, Semmelknödel, Kartoffelknödel, aber auch glutenfreie Knödel, Karlsbader Knödel, Speckknödel oder mit Kassler gefüllte Klöße. Die meisten Sorten können Sie in Pilsen in Direktvermarkterläden oder auf dem Pilsener Bauernmarkt kaufen.

27





Eier

53

### Eier aus dem Böhmerwald

GPS: 49.3807911N, 13.2274622E

Bezděkov, Klatovy

[www.facebook.com/vejcezesumavy](https://www.facebook.com/vejcezesumavy)

Seine Hühner hält Herr Teska auf seinem kleinen Bauernhof im Vorland des Böhmerwaldes, wo sie ein schönes Leben wie bei Oma auf dem Land haben. Die Legehennen werden mit Korn und Getreideschrot ohne Zusatzstoffe, Medikamente und genmanipulierte Stoffe gefüttert und stehen unter ständiger Veterinäraufsicht.

54

### Wachtelhof in Lhota

GPS: 49.8292603N, 13.7125078E

Lhota pod Radčem 11, Rokycany

[www.facebook.com/lhota.11](https://www.facebook.com/lhota.11)

Ein Familienwachtelhof. Wussten Sie eigentlich, dass Wachteleier gesünder, nahrhafter und besser verdaulich als Hühnereier sind?



Eier



55

**Honigwein Lstibůrek**

GPS: 49.3970386N, 12.8936097E  
Nová Pasečnice 2, Domažlice  
[www.medovevino.cz](http://www.medovevino.cz)

Ein kleines Familienunternehmen mit einem breiten Angebot an Honig, Honigweinen und Met. Die Bienenvölker leben in der sauberen Landschaft des Böhmisches Waldes. Sämtliche Produkte werden von den Eigentümern selbst hergestellt. Wichtig sind die Tradition und Einsatz von hochwertigen Rohstoffen aus der nahen Umgebung. Ihr Honigtauhonig erhielt in Jahren 2014 und 2018 den Preis „Regionales Lebensmittel des Plzeňský kraj“.

56

**Imkerei „BEEcaver“**

GPS: 49.7654975N, 13.2430500E  
Bdeněves 251, Kozolupy  
[www.beecaver.cz](http://www.beecaver.cz)

Honig aus der böhmischen Landschaft. Die Bienenvölker dieser Familienimkerei leben in der Pilsner und Karlsbader Region auf ausgedehnten Weiden, wo die chemische Verschmutzung minimal ist. Im Angebot sind Blütenhonig, Honigtauhonig und Cremehonig.

57

**Honigcafé**

GPS: 49.5912886N, 12.7180919E  
Čečinská 146, Bělá nad Radbuzou  
[www.medovakavarna.eu](http://www.medovakavarna.eu)

In Weißenstulz (Bělá nad Radbuzou) betreibt Frau Ludmila Bendová ein Café, in dem Sie unter anderem auch hausgemachten Honig kaufen können. Die Liebe zu den Bienen und die Imkerei sind bereits in der dritten Generation Familientradition. Herr Benda ist Imker und beliefert das Café mit eigenem Honig, aus dem dann Frau Ludmila ausgezeichnete Honigdesserts herstellt. Kommen Sie vorbei, um die Köstlichkeiten zu kosten oder in dem behaglichen Café eine mit Honig gesüßte Tasse Kaffee oder Tee zu trinken.



58

**Zollner Mosterei**

GPS: 50.0343925N, 13.2522244E

Stvolny 16, Manětín

[www.biomostarna.cz](http://www.biomostarna.cz)

Eine Öko-Farm mit Mosterei in Zolln (Stvolny), in der Sie köstlichen pasteurisierten 100%igen Most aus sorgfältig ausgesuchtem Obst bekommen. Durch seine Arbeit möchte Herr Hruška zum Schutz der Obstbäume in der Landschaft beitragen. Sein Apfel-Holunder-Most erhielt im Jahre 2014 den Preis „Regionales Lebensmittel des Plzeňský kraj“.

59

**Streuobstwiesen in Nebillau**

GPS: 49.632823, 13.435436

[www.sadynebilovy.cz](http://www.sadynebilovy.cz)

Die Streuobstwiesen in Nebillau (Nebílovy) befinden sich in der malerischen Natur im Süden der Pilsner Region. Angebaut werden hier Apfel-, Birnen-, Pflaumen- und Kirschbäume. Sämtliches Obst wird hier auch verarbeitet – getrocknet oder zu köstlichen Säften gepresst. Der Apfel-Birnenmost erhielt im Jahre 2018 den Preis „Regionales Lebensmittel des Plzeňský kraj“. Die Obstgärten gehören zum Landwirtschaftsbetrieb LUKRENA, a.s. (AG).

60

**Mosterei in Auherzen bei Pilsen**

GPS: 49.7007161N, 13.2128089E

Náves 1, Úherce

[www.mostarnaplzen.cz](http://www.mostarnaplzen.cz)

In Auherzen (Úherce) wird Most aus eigenem Obst oder aus Äpfeln von Kleinbauern und Ostbauern hergestellt. Durch den Kauf dieser Produkte unterstützen Sie Produzenten regionaler und naturfreundlicher Lebensmittel, Ökobauern sowie den Naturschutz in dem Plzeňský kraj. Insbesondere aber tun Sie etwas für Ihre Gesundheit und die Gesundheit Ihrer Lieben.



61

### Od Macháčků

GPS: 49.9096561N, 13.3737719E  
Rybnice 10  
[www.odmachacku.cz](http://www.odmachacku.cz)

Handgemacht und mit viel Liebe stellt Frau Macháčková Leckerbissen aus Obst und Gemüse her – Konfitüren, Marmeladen, Sirups, gerösteten Früchtetee, Delikatessen zum Fleisch. Nach eigenen Rezepturen, traditionellen Verfahren und gesundem Verstand. Keine überflüssige Chemie, keine Farb- und Konservierungsstoffe. Ihr Sirup „Babiččin poklad“ (Großmutter's Schatz) erhielt 2016 den Preis „Regionales Lebensmittel des Plzeňský kraj“, 2019 dann der Himbeer-Sanddornsirup.

62

### Muttis Leckerbissen

GPS: 49.7128639N, 13.3371553E  
Dobřanská 3/90, Plzeň – Valcha  
[www.mamincinydobroty.webnode.cz](http://www.mamincinydobroty.webnode.cz)

Leckerbissen wie von Mutti. Hausgemachte Konfitüre, gerösteter Früchtetee, Sirups, Sanddornprodukte und hausgemachter Senf. Alles reine Naturprodukte, ohne Konservierungs- und Farbstoffe und glutenfrei. Bei den zahlreichen traditionellen und ungewöhnlichen Geschmacksvarianten ist mit Sicherheit für jeden etwas dabei.

63

### Milena aus Dolan

GPS: 49.8155336N, 13.4711264E  
Dolany 107  
[www.milenazdolan.cz](http://www.milenazdolan.cz)

Frau Milena Švábová aus Dolan (Dolany) liebt das Einkochen von Marmeladen, das Herstellen von Sirups, Powidl und sonstiger Leckerbissen. Sie glaubt, dass es Sinn macht, hochwertige Produkte herzustellen, in denen man nur das findet, was auch hineingeht. Handarbeit und hochwertige Rohstoffe sind die Grundlage aller ihrer Produkte.







64

**Öko-Garten in Rakowa**

GPS: 49.7003250N, 13.5817589E  
Raková 26, Rokycany  
[www.ekozahradarakova.cz](http://www.ekozahradarakova.cz)

Ein Garten, der eine Oase für Mensch und Natur ist. Hier werden Obst und Gemüse angebaut - liebevoll und fair. Hier bekommen Menschen mit Behinderungen Arbeit. Es ist der erste Gemeinschaftshof in Westböhmen.

65

**Garten „U malíře“**

GPS: 49.4080436N, 13.3870097E  
Myslovice 16, Klatovy  
[www.zahradaumalire-cz.webnode.cz](http://www.zahradaumalire-cz.webnode.cz)

Der Garten „U malíře“ (Zum Maler) ist ein privater Dorfgarten, in dem viele traditionelle sowie ungewöhnliche mehrjährige Pflanzen, Kräuter, Bäume und Sträucher wachsen. Im Gemüsegarten wird das Konzept der Permakultur verfolgt. Man ist bemüht, gute Voraussetzungen für das Überleben und die Vermehrung verschiedener Insekten-, Vogel- und Kleintierarten zu schaffen. Zu dem Garten gehört auch eine Kleingeflügelzucht. Buchen Sie eine Führung und kommen Sie zu uns, um sich von der tagtäglichen Hast zu erholen und Produkte aus den Gaben des Gartens zu kaufen.

66

**Mühle „Podhora“**

GPS: 49.4196856N, 13.3732492E  
Domažličky 12, Bolešiny  
[www.mlynpodhora.cz](http://www.mlynpodhora.cz)

Bereits seit dem 17. Jahrhundert steht die Mühle „Podhora“ mit zwei Fischteichen in einem öden, von Feldern und Nadelwäldern eingeschlossenen Tal. Die Familie Krús wirtschaftet seit 1922 hier. Gegenwärtig wird hier Gemüse angebaut (Zwiebeln, Kartoffeln, Kraut, Wurzelgemüse, Mais und weiteres). Sie können hier auch gern

übernachten und das kleine Museum in den Räumlichkeiten der Wasserkraftanlage besichtigen.

67

### Wirtschaft in Ober Kamenzen

GPS: 49.5700694N, 13.0994031E

Horní Kamenice 18, Holýšov

[www.zelenina-horni-kamenice.cz](http://www.zelenina-horni-kamenice.cz)

In Ober Kamenzen (Horní Kamenice) betreibt Herr Kreysa seine Wirtschaft und baut hier Knoblauch, Wurzelgemüse, Kartoffeln, Mohn, Kümmel, Einlegegurken, Äpfel und viele andere Gemüsesorten an.

Obst und Gemüse



Spezialitäten

68

**Pilze und Waldfrüchte von den Sándors**

GPS: 49.5904822N, 12.7010389E

Dlouhá 122, Bělá nad Radbuzou

Bereits seit mehr als zehn Jahren beschäftigen sich die Eheleute Sándor mit der Verarbeitung von Waldfrüchten und Pilzen. Ihre Erzeugnisse stellen sie in Handarbeit, zu Hause, mit viel Liebe und nach Familienrezepturen her. Zum Sortiment gehören Blaubeeren, Preiselbeeren und Pilze aus dem Böhmischem Wald und dem Böhmerwald in den unterschiedlichsten Varianten - getrocknet und eingelegt. Nichts wie hin!

69

**Krautspezialitäten Lobkowicz**

GPS: 49.7580214N, 13.3107300E

Plzeňská 3, Plzeň – Křimice

www.pravekrimickezeli.cz

Bereits 1920 errichtete die Familie der Lobkowicz in Křimitz (Křimice) eine Kraut-Manufaktur. Seither reift hier in Lärchenholzfässern Kraut, das nachfolgend nach bewährten altböhmischem Rezepturen verarbeitet wird. Im Angebot sind Sauerkraut, gehobelter Kohl, Salate aus Sauerkraut in unterschiedlichen Geschmacksvarianten und Krautsaft. Die Krautsalate mit Dill und Kren erhielten in den Jahren 2014 und 2015 den Preis „Regionales Lebensmittel des Plzeňský kraj“.

70

**Traditionelles Forejtsches Sauerkraut**

GPS: 49.7559950N, 13.3085894E

Chebská 22, Plzeň – Křimice

www.krimicke-zeli.cz

Mit dem Anbau und der Verarbeitung von Kraut begann in Křimitz (Plzeň-Křimice), heute ein Stadtteil von Pilsen, der Großvater von Herrn Forejt bereits im Jahre 1926. In den 90er Jahren nahm Herr Forejt die Familientradition wieder auf und begann, die Felder im Tal der Mies zu bewirtschaften. Seine Hauptfrucht ist auch weiterhin Kohl, der zu Sauerkraut und Krautsalat verarbeitet wird.

71

**Spezialitäten „Korjo-saram Speciality“**

GPS: 49.7478183N, 13.3717944E

Palackého 12, Plzeň

www.koreni.czw

Traditionelle, originelle, gesunde, vor allem vitaminreiche koreanische Küche. Die berühmteste Spezialität sind leicht scharfe Gemüsesalate, deren Rezeptur von einer Generation auf die andere weitergegeben wird. Im Angebot des kleinen Ladens mit Imbiss im Stadtzentrum von Pilsen (Plzeň) finden Sie liebevoll zubereitete Salate, aber auch andere Snacks, Suppen und koreanische Lebensmittel.

72

**Gewürze vom Antonius**

GPS: 49.7487361N, 13.3769153E

Dominikánská 7, Plzeň

Die Gewürze vom Antonius (Koření od Antonína) sind eine Legende unter den Gewürzen. In dieser Manufaktur werden nur Gewürze höchster Qualität verkauft. Die eigenen Würzmischungen werden nach Originalrezepten zusammengestellt, die keine Farbstoffe, keine Konservierungsmittel und keine Geschmacks- und Farbverstärker enthalten. Erhältlich im kleinen Laden im Stadtzentrum von Pilsen (Plzeň) oder im Onlineshop.

73

**Eisdiele „Kolombina“**

pobočka Klatovy / GPS: 49.3956142N, 13.2929111E

nám. Míru, Klatovy (kleines historisches Auto)

pobočka Plzeň / GPS: 49.7483853N, 13.3790639E

Rooseveltova 6, Plzeň

Erstklassiges natürliches Frucht- und Sahneis ohne künstliche Farb- und Konservierungsstoffe, glutenfrei und zum Teil auch laktosefrei. Ein experimentierfreudiges Familienunternehmen, in dem verschiedene traditionelle, aber auch pikante Eissorten und Eis am Stiel aus fairen Rohstoffen direkt vom Bauern manuell und mit viel Liebe

hergestellt werden. Bereits zweimal erhielten die Produkte den Preis „Regionales Lebensmittel des Plzeňský kraj“.

## Kaffeeröstereien



Spezialitäten / Kaffeeröstereien

74

### Rösterei „Palasio“

GPS: 49.7491819N, 13.3789808E  
Rooseveltova 15, Plzeň  
www.palasio.cz

Eine Pilsner Rösterei, in der Sie zusehen können, wie Kaffee geröstet wird, und Sie können auch einen köstlichen Kaffee trinken, eine Wasserpfeife rauchen und Gesellschaftsspiele spielen. Die Grundlage für Palasio ist der Kaffee aus Uganda, wo das Unternehmen die lokalen Bauern unterstützt und garantiert auch, dass der Kaffee aus organischem Anbau ohne Kinderarbeit stammt.

75

### Rösterei „Orient Coffee“

GPS: 49.7462917N, 13.3772214E  
nám. Republiky 21, Plzeň  
www.orientcoffee.com

Eine Kaffeerösterei mit einem gemütlichen Kaffeehaus direkt im Stadtzentrum von Pilsen im Hof eines historischen Bürgerhauses. Den frisch gerösteten Kaffee können Sie für Zuhause kaufen oder im Kaffeehaus genießen. Der Eigentümer Herr Jozić serviert Ihnen gern einen klassischen Espresso oder einen traditionellen türkischen Kaffee mit Kardamon in einem türkischen Kaffeekännchen. Die Milch zum Kaffee bezieht er direkt vom Bauern.

76

### Rösterei „Rosta Café“

GPS: 49.1425828N, 13.5564664E  
Dlouhá 68, Kašperské Hory  
www.rostakafe.cz

Diese kleine Rösterei im Herzen des Böhmerwaldes bietet Kaffee der höchsten Qualität aus den unterschiedlichsten Ecken der Welt an. Den frisch gerösteten Kaffee können Sie im Café der Rösterei kosten, in dem Sie auch ein Angebot traditioneller hausgemachter Kuchenspezialitäten finden.

77

### Rösterei „Yemenites“

GPS: 49.3943025N, 13.2939911E  
Vídeňská 67, Klatovy  
www.prazenakava-yemenites.cz

Die Tradition des Kaffeeröstens in der Familie Fára reicht bis in die 1950er Jahre. In Klattau (Klatovy) betreiben sie eine Kaffeerösterei und ein Kaffeehaus. Mit ihrem Kaffee beliefern sie auch Gaststätten, Cafés und Haushalte nicht nur in der Tschechischen Republik, sondern auch weltweit..

Kaffeeröstereien

## Schnittblumen und Kräuter

### 78 Blumen und Kräuter „Květo byl“

GPS: 49.7113350N, 13.3958072E

Pod Hradem 22, Plzeň

[www.kvetobyl.cz](http://www.kvetobyl.cz)

Blumen für die Freude, Kräuter für die Gesundheit. Gebundene Sträuße aus Blumen, die mit viel Liebe unter unseren klimatischen Bedingungen angebaut werden. Zu kaufen gibt es hier auch Kräuter, Kräutersalze, Kräutertees sowie Kräutertinkturen. Alles aus eigenen, ohne Chemie angebauten Pflanzen. Erhältlich in Pilsen auf Bauernmärkten. Oder Sie können sich mit den Damen direkt in Verbindung setzen und sich von ihren duftenden Produkten bezaubern lassen.

Schnittblumen und Kräuter

## Lebensmittelgeschäfte in Ihrer Nähe

### 79 Direktvermarkterläden „Farmářský obchod“

GPS: 49.7459928N, 13.3805078E

Šafaříkovy sady 3, Plzeň

[www.farmarsky-obchod.cz](http://www.farmarsky-obchod.cz)

Bauernmarkt jeden Tag. Direktvermarkterläden „Farmářský obchod“ finden Sie in Pilsen im Stadtbezirk Slovany und im Park Šafaříkovy sady im Stadtzentrum sowie in Klattau (Klatovy). Hier können Sie die hochwertigsten Lebensmittel regionaler sowie inländischer Herkunft kaufen – Obst, Gemüse, Milchprodukte, Wurstwaren, Fleisch, Fisch, Most, Honig, Marmeladen, Eier und vieles mehr. Hier werden ausschließlich solche Lebensmittel verkauft, die mit viel Liebe und Respekt vor der Umwelt, der Landschaft, den Tieren und den Menschen erzeugt werden. Bestellungen können auch über den Online-shop aufgegeben werden.

### 80 Direktvermarkterläden „U Lidušky“

GPS: 49.7521506N, 13.3792006E

Na Roudné 1, Plzeň

[www.obchodulidusky.cz](http://www.obchodulidusky.cz)

Die Direktvermarkterläden „U Lidušky“ bieten gesunde Lebensmittel an, sie unterstützen Bauern und regionale Produzenten. Hier werden hochwertige tschechische Produkte verkauft – Backwaren, Milchprodukte, Fleisch, Fisch, Wurstwaren, Most, Wein, Produkte für Allergiker und vieles mehr. Die Geschäfte finden Sie in Pilsen im Stadtbezirk Slovany, in den Pilsner Ortsteilen Doubravka und Roudná, wo auch ein Imbiss eröffnet wurde, in dem für die Zubereitung der Speisen nur frische Zutaten direkt vom Bauern verwendet werden.



Lebensmittelgeschäfte in Ihrer Nähe





81

**Pilsner Bauernmarkt**

GPS: 49.7473531N, 13.3767386E

nám. Republiky, Plzeň (vor dem Rathaus)

[www.plzensketrhy.cz/](http://www.plzensketrhy.cz/)

Jeden Samstag können Sie auf dem Pilsner Bauernmarkt hochwertige inländische Lebensmittel kaufen, die mit viel Liebe kundenorientiert angebaut, gezüchtet und verarbeitet wurden. Die Züchter und Produzenten arbeiten in ihrer wertvollen Landschaft respektvoll mit ihren Wirtschaftstieren und sind sehr umwelt- und standortbewusst. Freuen Sie sich auf den Verkauf von saisonalem Obst und Gemüse, Milch- und Fleischprodukten, ausgezeichneten Backwaren und weiteren Leckerbissen. Kommen Sie vorbei und lernen Sie diejenigen kennen, die Ihnen die besten Lebensmittel für Ihre Familie liefern.

82

**Direktvermarkterladen „Černá ovce“**

GPS: 49.7594369N, 13.3837997E

Na Roudné 144, Plzeň

[www.cernaovce.cz](http://www.cernaovce.cz)

Ein Hof in Pilsen, wo Sie gut speisen können, ein Streichelgehege vorfinden oder im Direktvermarkterladen einkaufen können. In unserem Geschäft können Sie leckere und hochwertige Produkte von ausschließlich tschechischen Produzenten, Tierhaltern und Bauern kaufen.

83

**„Košík“ – Lebensmittel vom Bauer**

GPS: 49.7762267N, 13.3672283E

Gerská 15, Plzeň / [www.kosikplzen.cz](http://www.kosikplzen.cz)

Im Direktvermarkterladen „Košík“ finden Sie frische und unverfälschte Lebensmittel von tschechischen Bauern und regionalen Produzenten. Die Produkte entstehen nach traditionellen Methoden, ausschließlich aus hochwertigen Rohstoffen, fast ausschließlich aus Böhmen und Mähren. Sorgfältig ausgewählte Produzenten = Einkauf mit reinem Gewissen.

84

**„Šumavaprodukt“ – Direktvermarkterladen in Schüttenhofen**

GPS: 49.2304489N, 13.5181842E

Americké armády 75, Sušice

Ein Direktvermarkterladen im Zentrum der malerischen Böhmerwalder Stadt Schüttenhofen (Sušice), in dem Sie Produkte nicht nur aus dem Böhmerwald kaufen können. Im Angebot sind frischer Fisch, Obst und Gemüse, Fleisch und Milchprodukte von regionalen Bauern in erstklassiger Qualität.

85

**Direktvermarkterladen in Taus**

GPS: 49.4412003N, 12.9293939E

Kostelní 182, Domažlice

Der Laden im Stadtzentrum von Taus (Domažlice) bietet Produkte von Bauern aus der näheren und breiteren Umgebung an. Neben hochwertigen lokalen Lebensmitteln können Sie hier Kräuter, Kräutertees, Tinkturen und Salben kaufen.



#### Impressum

Herausgeber: Plzeňský kraj

Bearbeitung: ENVIC, z.s. (e.V.)

Idee und Text: Klára Poppová und Tomáš Popp

Übersetzung: Sven Dietrich, Martina Matern

Fotos: Petr Polák

Graphische Bearbeitung: Bušek & Dienstbier

Druck: AZUS Březová, s.r.o.

Auflage: 2 000 St.

© 2020 Plzeň

[plzensky-kraj.cz](http://plzensky-kraj.cz) | [envic-sdruzeni.cz](http://envic-sdruzeni.cz) | [varimedobre.eu](http://varimedobre.eu)