

Wine

The first report of the vineyards in the Most region comes from the year 1207. In the fifteenth century the vineyards were owned by over 500 residents of the town and the wine was exported to Saxony. After the Thirty Years War the trade began to diminish and in the 19th century wineries completely disappeared. Return of the wine producing industry to the Most region began in 1967 when winemaker Ivan Váňa planted out vineyard area of two hectares near the village Chrámc. In 2004, the historic vineyard on a hillside of Hněvín was restored just in place where vines used to grow 800 years ago. Today in Most and its surrounding are grown wines on area of 85 hectares of land. The wineries also produce kosher wines.

www.ceske-vinarstvi.cz



Beer

The history of beer brewing in the Most region stretches back to year 1273, when King Ottokar II. awarded the Most citizens the rights and privileges of the production of the amber nectar. Production of a beer in the old town of Most took place until the year 1972, when the brewery was demolished and the brewery was moved to a modern facility in Sedlec. In 1998, the Most brewery completely disappeared. In 2009, the microbrewery Mostecký Kahan was opened, so production of the beer was restored once again in the city of Most. Microbrewery offers seating in the stylish restaurant, great beer and beer specials.

www.mosteckykahan.cz

Bio products from Chrámc

In the orchards of the Chateau Chrámc is located organic farm focused on growing of fruits and its subsequent processing. The total area of plantations is about 195 ha. Mainly are here produced pears. About 45 % of the fruit is processed in environment-friendly manner and by traditional methods; thanks to this the chemicals for preservation and conservation are eliminated from the final product. The farm produces fruit brandy, bio-jams, dried fruit and the cider. Cherry bio-jam and the pear brandy acquired the title of the Regional Food.

www.zameckesadychramce.com



Pasta

In the city of Most is produced quality pasta. The companies offer wide variety of noodles and other types of pasta.

www.mostecketestoviny.cz

Visitors of the Most city can try and taste the regional foods, such as the Lusatia potato dumplings with sausage or dumplings with poppy seeds from the Lusatia manufactory Švambera, another choice might be „Bilbokrkovice“ and beef in a pepper from local factory Bilbo – Zdeníček a. s.



50°28'3.616"N, 13°46'21.601"E
50°29'48.818"N, 13°38'26.909"E
50°28'7.18"N, 13°46'29.12"E



Regionální produkty Regionale Produkte Regional Products



Statutární město Most
Turistické informační centrum

Radniční 1/2
434 69 Most
Tel.: +420 476 448 220 (223)

e-mail: infocentrum@mesto-most.cz
www.imostecko.cz
www.mesto-most.cz



Wein

Die erste Aufzeichnung zum Weinbau stammt aus dem Jahr 1207. Im 15. Jahrhundert hatten die Weinberge über 500 Besitzer und der Wein wurde von hier nach Sachsen exportiert. Nach dem Dreißigjährigen Krieg ging der Weinbau stufenweise zurück und im 19. Jahrhundert war er verschwunden. Die Rückkehr in die Region Most begann 1967, als der Winzer Ivan Váňa nahe der Gemeinde Chrást Weinberge auf einer Fläche von zwei Hektar anlegte. 2004 wurde der historische Weinberg auf dem Hang des Berges Hněvín erneuert, wo die Rebe schon vor 800 Jahre angepflanzt wurde. Heute pflanzt man die Rebe in Most und ihrer Umgebung auf 85 Hektar Land. In dieser Winzerei wird auch Koscherer Wein erzeugt. www.ceske-vinarstvi.cz

Bier

Die Geschichte des Bierbrauens reicht bis 1273 zurück, als König Přemysl Ottokar der Zweite den Mostern Bürgern die Rechte und Privilegien für die Herstellung des goldenen Nasses erteilte. Gebraut wurde in der alten Stadt Most bis 1972. Damals wurde das historische Gebäude abgerissen und die Brauerei zog in eine moderne Halle der Gemeinde Sedlec. 1998 war die Brauerei endgültig erloschen. 2009 wurde eine Minibrauerei „Kahan“ (Grubenlampe) eröffnet und damit die Produktion des Moster Biers erneuert. Die Minibrauerei bietet Zusammenkünfte in einem Stilrestaurant, sowie ausgezeichnetes Bier und Bierspezialitäten an. www.mosteckykahan.cz

Bioprodukte aus Chrást

Im Schlossobstpark der Gemeinde Chrást hat eine ökologische Farm, die sich mit Obstbau und Obstverarbeitung beschäftigt, ihren Sitz. Die Gesamtfläche der Obstplantagen ist etwa 195 ha groß. Die hiesige Hauptsorte des Obstes sind Birnen. Fast 45 % des Obstes wird durch schonende und traditionelle Methoden verarbeitet, chemischen Stoffe für die Konservierung und Aufbewahrung sind ausgeschlossen. Die Farm produziert Obstbrand, bio-Jam, Trockenobst und Most. Die Marmelade aus Weichselkirschen und der Birnenbrand haben das Zeichen „Regionale Lebensmittel“ erhalten. www.zameckesadychramce.com

Teigwaren

In Most werden qualitativ hochwertige Eierteigwaren erzeugt. Die Firma bietet ein breites Angebot von Nudeln und weiterer Sorten Teigwaren an. www.mostecketestoviny.cz

Die Besucher der Stadt Most können auch regionale Spezialitäten, wie Kartoffelknödel mit Wurst aus der Gemeinde Lužice, Mohnzöpfe vom Erzeuger Švambera oder Bilbokrkovice aus der gleichen Gemeinde, sowie Rindfleisch in Pfeffer vom Hersteller Bilbo – Zdeníček, a. s. probieren.



Víno

První zpráva o vinicích na Mostecku pochází z roku 1207. V 15. století vlastnilo vinice přes 500 obyvatel města a víno se odtud vyváželo i do Saska. Po třicetileté válce začíná vinařství postupně upadat a v 19. století zcela zaniká. Návrat vinařství na Mostecko začal v roce 1967, kdy vinař Ivan Váňa vysadil u obce Chrást vinice o rozloze dvou hektarů. V roce 2004 byla obnovena historická vinice na svahu Hněvín, kde se pěstovala vinná réva již před 800 lety. Dnes se v Mostě a jeho okolí pěstuje vinná réva na 85 hektarech půdy. Vinařství vyrábí i košer vína. www.ceske-vinarstvi.cz

Pivo

Historie vaření piva na Mostecku sahá až do roku 1273, kdy král Přemysl Otakar II. udělil mosteckým měšťanům práva a privilegia na výrobu zlatavého moku. Výroba ve starém Mostě trvala až do roku 1972, kdy byla historická budova zbourána a pivovar se přesunul do moderní haly v Sedlci. V roce 1998 mostecký pivovar zcela zanikl. Roku 2009 byl otevřen minipivovar Mostecký Kahan a tak byla výroba piva obnovena. Minipivovar nabízí posezení ve stylové restauraci, výběrné pivo i pivní speciály. www.mosteckykahan.cz

Biovýrobky z Chrást

V Zámeckých sadech Chrást sídlí ekologická farma zaměřená na pěstování ovoce s jeho následným zpracováním. Celková plocha sadů činí asi 195 ha. Hlavním zdejšími ovocem jsou hrušky. Zhruba 45 % ovoce je zpracováváno šetrným způsobem tradičních metod, jsou tak vyloučeny jakékoliv chemické látky pro konzervaci a uchování. Farma produkuje ovocné pálenky, bio-džemy, sušené ovoce a mošty. Višňový bio-džem a hrušková pálenka získaly značku Regionální potravina. www.zameckesadychramce.com

Těstoviny

V Mostě se vyrábí poctivé vaječné těstoviny. Firma nabízí široký výběr nudlů a dalších druhů těstovin. www.mostecketestoviny.cz

Návštěvník Mostu může ochutnat i regionální pochutiny, jako jsou lužické bramborové knedlíky s uzeninou nebo šišky s mákem z lužické výrobny Švambera či Bilbokrkovice a hovězí maso v pepři od výrobce Bilbo – Zdeníček a. s.

