

Na hradě Špilberk hodovaly tisíce lidí, konal se čtvrtý ročník Špilberk Food Festivalu

Brno, 7. června 2015

O víkendu od 5. do 7. června patřil brněnský hrad Špilberk milovníkům dobrého jídla a kvalitního pití. Již počtvrté si sem návštěvníci ze všech koutů České republiky i zahraničí přijeli vychutnat kulinařský svátek jménem Špilberk Food Festival. Letos se představilo 13 restaurací, které připravily pro návštěvníky desítky netradičních i klasických specialit. Podle odhadu navštívilo letošní ročník zhruba 6500 lidí.

Prekrásný výhled na moravskou metropoli, romantická terasa, nadbrání a nádvoří hradu Špilberk v kombinaci s gastronomickými pochoutkami od předních českých šéfkuchařů. To byl v jedné větě čtvrtý ročník Špilberk Food Festivalu. Stejně jako v minulých letech jsme kladli důraz na snoubení jídla a vína. Ke každému pokrmu tak byl návštěvníkům doporučen vhodný druh vína.

Snoubení vína s jídlem a novinky na Špilberk Food Festivalu

Návštěvníci si mohli vybrat z bohaté nabídky pokrmů, restaurace nabízely rozmanitá menu. Ochutnávaly se mořské plody, zvěřina, hovězí, ryby, kombinace sladkých a slaných chutí, každý chod byl vhodně snouben s doporučeným vínem. Pro čtvrtý ročník jsme připravili také několik novinek.

KOISHI fish & sushi restaurant letos připravil pro návštěvníky speciální KOISHI menu v Královské kapli. *„Chtěli jsme přenést atmosféru našeho podniku do nádherných prostor hradu a posílit tak komplexní zážitek, na který jsou zvyklí u nás v KOISHI. Menu mělo 5 chodů snoubených s vínem, z toho ke 3 chodům byly hned 3 druhy vína. Každý vzorek vína totiž rozvine chuť jídla jiným směrem,“* přiblížila novinku Simona Elsnerová, spolumajitelka KOISHI a dodává: *„Jsme moc rádi, že návštěvníci této možnosti využili a zaujalo je to natolik, že KOISHI menu v Královské kapli budeme chtít připravit určitě i na další ročník.“*

Další novinkou bylo pивní sommeliérství připravené partnerem festivalu Starobrno. Společně s restaurací U Fidela nabídli degustační menu, kde se pro změnu skloubilo jídlo s pivem. Během všech tří dní hrály návštěvníkům také živé kapely, jazzové trio, cimbálová muzika pod záštitou WeddingBands.cz a další.

Bohatý doprovodný program

Náplň letošního Špilberk Food Festivalu byla opravdu bohatá. Svůj um představil Jakub Jurka, který se zaměřuje na budoucnost kuchyně - molekulární mixologii. Dále si návštěvníci mohli užít vystoupení mistra světa v míchání nealkoholických nápojů Achima Šipla, šéfcukrářku Adélu Hostáškovou nebo na barmana s ohnivou show Martina Vogeltanze. Nechyběl ani přední český šéfkuchař Dalibor Navrátil, který provedl návštěvníky celým festivalem.

Na Kenwood podiu se při cooking show představil také zahraniční host, francouzský šéfkuchař restaurace Le Baron Rouge Guillaume Delaunay. Se svým vystoupením sklidil velký potlesk, stejně jako sushimaster Noritada Saito z KOISHI restaurant, který v nedělní pravé poledne ukázal, jak se porcuje více než 100 kilový tuňák. Stejně jako loni si mohli návštěvníci zasoutěžit v otevírání ústřic a navštívit několik degustací.

„Řízené degustace vína letos probíhaly na dvou místech. Společně s VOC Znojmo proběhly speciální řízené degustace s prohlídkou kasemat, které se i loni těšily velké oblibě. Druhou možností ochutnat víno společně s výkladem od vinařů měli návštěvníci v Babinský bistro, kde probíhaly řízené degustace Wine bar & shop

PETIT CRU. Novinkou byly degustace čajů od Klásek Tea, degustaci kávy provedl Julius Meinl. Už osvědčené degustace destilátů proběhly s Dios trading.

Co nejvíce chutnalo?

Návštěvníci si mohli vybrat z bohaté nabídky menu od 13 restaurací. „U nás rozhodně u návštěvníků zvítězily grilované tygří krevety na lanýžovém risottu s krevetovým bisque v kombinaci s Chardonnay barrique, ročník 2013 od vinařství Veverka,“ říká manažerka restaurace Valoria Jana Protivová. V Sono restaurant si pochutnávali o na polévce a desertu. „Dali jsme si s manželem karotkový chilli krém a Dark Chocolate Cake s jahodami. Jsme opravdu nadšení,“ svěřila se jedna z návštěvnic Lenka Pospíšilová.

„U nás se snědlo téměř 3000 ústřic, zájem nás opravdu překvapil. Je vidět, že je rok od roku o ústřice větší zájem, protože jsme byli vyprodáni dřív než skončil festival,“ říká Simona Elsnerová, spolumajitelka KOISHI restaurant. Nebyly to ale pouze mořské plody, které šly během 4. ročníku opravdu na „dračku“, návštěvníci si vychutnávali i další jídla. „Pralinka z bažanta v restauraci Na pekárně, kterou jsem ochutnal, byla výborná. Přítelkyně byla nadšená nejvíce z Beef Potate burgeru, který ochutnala v Butcher's,“ svěřil se s gastronomickými zážitky Milan Třešník.

„Všechna jídla na festivalu byla výborná. Zmínit ale musím určitě dezert od Noem Arch, čokoládový fondán byl vynikající. No a už názvem mě zaujal Jelenobot, lahodný grilovaný hřbat z jelena, grilovaná chobotnice, dresink z pomeranče a růžového zázvoru, zvěřinový demi-glace v Pavillon Restaurant,“ vyzdvihl jídla Jiří Bílek, hlavní organizátor. „Mně velmi chutnala pikantní thajská polévka s grilovanou krevetou v restaurantu Valoria a Kafé Beogradum – kávový dezert s mléčnou pěnou a nočkem z pečeného kakaa v restauraci Na Pekárně,“ doplnila Kateřina Bílková, hlavní organizátorka.

Stoupající návštěvnost i spokojenost

„Jsme moc rádi, že se letošní ročník vydařil. Přišlo zhruba 6500 účastníků a máme velmi pozitivní ohlasy. Už samozřejmě přemýšlíme, čím překvapit příští rok,“ shrnula víkend Kateřina Bílková, organizátorka festivalu.

Špilberk Food Festival se konal pod záštitou primátora statutárního města Brna Ing. Petra Vokřála, za podpory statutárního města Brna, s finanční podporou Jihomoravského kraje a poděkování patří také Muzeu Města Brna.

Další informace o restauracích, programu a menu najdete na www.spilberkfoodfestival.cz.

Kontakt pro média:

Marie Šotkovská
marie@wewine.cz
+420 602 304 777