



Statek Bernard[®]

www.statek-bernard.cz

Miroslav Makovička, jednatel

Centrum tradičních řemesel
Královské Poříčí o.p.s.

mobil: +420 777 167 324

e-mail: info@statek-bernard.cz

TISKOVÁ ZPRÁVA

Nejoblíbenější restaurace v Karlovarském kraji je podle zákazníků na Statku Bernard

Královské Poříčí (7. ledna 2015) – Titulem Nejoblíbenější restaurace roku 2014 v Karlovarském kraji se může pyšnit restaurace na Statku Bernard v Královském Poříčí. Rozhodli o tom spokojení zákazníci, kteří hlasovali v rámci soutěže, jejímž vyhlášovatelem se stala Asociace hotelů a restaurací České republiky.

Cílem ankety je vytvoření tradice hodnocení českých restaurací širokou veřejností tak, aby měřítkem nebyla primárně cena, interiér či obsluha. Jediným a hlavním kritériem má být spokojený zákazník, který doporučuje restaurace, kam se sám rád vrací. A právě v Karlovarském kraji to je stylové pohostinství v prostředí historického Statku Bernard. Tady si hosté vždy dobře pochutnají, na výběr totiž mají z toho nejlepšího, co nabízí tradiční česká i moderní kuchyně.

„Získaného ocenění si velice vážíme. Děkujeme našim zákazníkům, kteří pro nás hlasovali, a já navíc osobně děkuji skvělému personálu naší restaurace. Bez nich a jejich každodenního úsilí bychom takového úspěchu nikdy nemohli dosáhnout,“ reagoval po obdržení ceny jednatel Statku Bernard Miroslav Makovička.



Statek Bernard[®]

www.statek-bernard.cz

Miroslav Makovička, jednatel

Centrum tradičních řemesel
Královské Poříčí o.p.s.

mobil: +420 777 167 324

e-mail: info@statek-bernard.cz

A co dělá restauraci z Královského Poříčí tak výjimečnou? Zejména tradiční česká a zároveň nápaditá moderní kuchyně, jejímž základem jsou kvalitní a čerstvé suroviny. Zákazník si na Statku může dopřát například klasickou svíčkovou na smetaně s brusinkami a houskovým knedlíkem, bramborák s kuřecím masem se zelím a kysanou smetanou nebo vepřovou krkovičku na jehle se smaženou cibulkou a domácí chilli omáčkou. Na jídelním lístku mají své místo také různé druhy ryb, steaky nebo pikantní masové směsi. Hlavními specialitami pak jsou pečená vepřová kolena s křenem a pekáč plný steaků z kuřecího, krůtího, vepřového a hovězího masa. „Vždy chceme, aby od nás lidé odcházeli spokojeni. Když se pak vracejí, víme, že jim u nás chutnalo, což je pro nás ta největší pochvala,“ usmál se Miroslav Makovička.

Soutěž o Nejoblíbenější restauraci roku je součástí nezávislého projektu Restaurant Tip aneb Kde nám chutná, jehož smyslem je mapovat restaurace České republiky, od těch proslulých, po zatím neobjevené, neznámé, ale rovněž zajímavé podniky. Ty, kam lidé rádi chodí a kde jim chutná. Restaurant Tip není a nebude gastro inspektorem, který by vybíral podniky prioritně podle profesionálního pohledu na úroveň jídla, obsluhy či interiéru. Kritériem pro zařazení restaurací bude jejich oblíbenost, u většiny z nich je kladen důraz i na využívání regionálních surovin a produktů.



Miroslav Makovička, jednatel

Centrum tradičních řemesel
Královské Poříčí o.p.s.

mobil: +420 777 167 324

e-mail: info@statek-bernard.cz

Anketa probíhala v období od května do listopadu a soutěžící mohli hlasovat prostřednictvím webu www.restaurant-tip.cz, kde měli příležitost udělit svůj hlas jedné až třem oblíbeným restauracím. Vybírat mohli z více než 280 nabídnutých restaurací a zároveň měli možnost připojit tip na svůj oblíbený podnik a hlasovat pro něj. V prvním ročníku rozhodlo o vítězích v jednotlivých krajích České republiky a o celkovém favoritovi téměř 5000 hlasů. Absolutně nejvyšší počet hlasů získala pražská restaurace Ambiente Brasileiro.

Partnery projektu se staly Asociace hotelů a restaurací České republiky (AHR ČR), CzechTourism, Ministerstvo zemědělství ČR, Asociace kuchařů a cukrářů ČR (AKC ČR), Čsl. Svaz kuchařů v Praze, PEPSICO, Budvar a Kia. Projekt zaštiťují takzvaní Naši guru, známí šéfkuchaři a odborníci jako například Miroslav Kubec, Jaroslav Sapík, David Šašek, Silvie Sulanská či Emanuel Ridi, kteří jsou garanty kvality zařazovaných restaurací.

Poznámky pro editory:

- ✓ *Statek Bernard v Královském Poříčí byl vybudován v roce 1922 v tradičním chebském stylu hrázděných staveb. Hospodářský dvůr vznikl v sousedství zrušeného dolu Bernard. Rekonstrukce statku v roce 2006 dala základ k vytvoření turistického produktu založeného na tradičních řemeslech.*
- ✓ *Na Bernardu je možné navštívit Zábavně naučné centrum řeky Ohře, řemeslné dílny a Muzeum řemesel. V provozu je penzion a restaurace zaměřená na českou kuchyni.*