



HOTEL DRNHOLEC

# Anglický hotel na Moravě

*Daniela a John Wornell si na samém jihu Moravy v Podyjí našli a koupili dům svých snů, který se díky jejich pílí, odvaze a vytrvalosti proměnil v „anglický“ hotel Drnholec. Na Moravu se vrátili po dlouhém pobytu v Německu, kde se jejich touha po vlastním hotelu s restaurací zrodila.*

**D**vanáct kilometrů západně od Mikulova leží vinařská obec Drnholec. Mnohým znalcům vína se spíše vybaví názvy známých viničních tratí této obce: U křížku, Výsluní, Nad Blatama, Šibeniční vrch, Slunečný vrch, Hajdy na jamách, Šternberg.

Drnholec si ale každého návštěvníka podmaní především svou dominantou, kostelem Nejsvětější Trojice, a mohutnou budovou renesančně-barokního zámku. Na místě zámku kdysi stával na skalnaté vyvýšenině hrad. První zmínka o Drnholci pochází z roku 1249. Ves i hrad tehdy vlastnil rod Kouniců, kteří používali přídomek „z Drnholce“. Přibližně o sto let později přešel jejich majetek na Vartembury a poté na Lichtenštejny. Hrad byl

tehdy významným strategickým bodem, ležel na důležité obchodní cestě do Rakouska.

Klasicistní budova hotelu pochází z roku 1775, v roce 1995 byla zrenovována do současné podoby anglického venkovského hotelu. Nachází se přímo v historickém centru Drnholce.

Poloha hotelu nabízí skutečně aktivní a příjemný pobyt, který lze spojit s cykloturistikou po našich i rakouských vinařských cyklostezkách. V blízkosti se nachází Lednicko-valtický areál a daleko není ani rakouský Poysdorf, kde uprostřed vinic můžete na rozloze 60 ha hrát golf.

Hotel a restaurace je v obci jediným zařízením svého druhu. Díky osobnímu přístupu majitelů, kteří hotelu vdechli ev-

ropského ducha, zde panuje příjemná atmosféra. Stačí překročit práh a máte pocit, že nejste na Moravě, a už vůbec ne ve dřívě vysídleném pohraničí.

Hotel nabízí ubytování ve dvanácti dvoulůžkových pokojích se službou room-servis. K snídani nabízejí anglickou slaninu doopravdy přivezenou z Anglie, stejně jako malé anglické klobásky. Na každodenní provoz hotelu osobně dohlíží majitelka, paní Daniela, z níž vyzáruje klid a pohoda, kterou dokáže šířit okolo sebe. Je velmi vnímavá a práce v hotelu, kde je stále živo, jí přináší radost. Nejdůležitější je pro ni spokojenost klientů, kteří se do tohoto rodinného hotelu pro jeho neopakovatelnou atmosféru rádi vrací.

**Markéta Dwořáčková, Drnholec**



## Daniela a John Wornell

*Pozvání k návštěvě hotelu Drnholec jsme přijali od paní Daniely Wornell, která nás seznámila se svým životním příběhem a odpověděla nám na několik otázek.*

*Paní Daniela Wornell pochází z Brna, odkud v roce 1968 odešla jako au-pair do Velké Británie. Po srpnu 1968 byla pod hrozbou ztráty domova a kontaktů s rodiči přinucena se vrátit. Po návratu do vlasti čekalo Danii těžké období, kdy byla neustále sledována a prakticky neměla možnost opustit republiku. I za tak krátký čas poznala, jak krásné bylo žít ve svobodné zemi, a tuto svobodu si přivezla s sebou hluboko ukrytou ve svém srdci.*

*V roce 1981 se jí řízením osudu podařilo dostat se do tehdejšího západního Německa. Tam se seznámila s Johnem a v roce 1985 se z nich po dvoutýdenním pobytu ve Velké Británii stal manželský pár.*

*John Danii uvedl do světa vína a ona sama přiznává, že to byl právě on, kdo ji naučil lásce k vínu. Při jejich společných večeřích nikdy nechyběla a dodnes nechybí láhev dobrého vína.*

*Rok 1989 přinesl manželům Wornell naději, že by si mohli najít v ČR objekt vhodný k realizaci svých plánů - projekt hotelu v anglickém stylu. V roce 1991 koupili dům a zahájili jeho rekonstrukci. Daniela nečekala, že ji bude provázet tolik problémů.*

*Z Německa byla zvyklá na jinou pracovní morálku, na vše musela pečlivě dohlížet. Veškerou energii věnovala hotelu, neustále hledala inspiraci a nové nápady. Velikou oporou jí byl jako vždy manžel a také opravdoví přátelé. Přes všechny počáteční nesnáze byl nakonec hotel s restaurací v červnu 1995 otevřen a dnes je útočištěm návštěvníků jižní Moravy více než deset let.*

### **Prozradte nám, co kromě ubytování, hotel nabízí vašim návštěvníkům?**

*V přízemí naproti restauraci je stylový bar s širokou nabídkou alkoholických nápojů, kde v chladných dnech můžete posedět u rozežhátého krbu. Hotel má svou vinnou restauraci, zde lze strávit čas při cimbálové muzice a ochutnat znamenitá vína. Na požádání připravíme řízenou degustaci kvalitních moravských vín. Myslíme i na možnost pořádání pracovních seminářů, školení, konferencí nebo rodinných oslav a party. Seminární místnost má kapacitu 20 míst. K dispozici je televize, video, zpětný projektor a flipchart. Pro menší skupinky je určen malý salonek. Na klidném a pěkném dvoře můžete posedět na zdravém vzduchu a relaxovat.*

### **Co chystáte do budoucna?**

*Připravujeme společnými silami s panem*

*Pavlem Pindákem lety horkovzdušným balonem nad Pálavou a Mikulovem, v každém ročním období. Jkaždý druhý pátek v měsíci chystáme pokračování jazzových večerů, které měly velký úspěch. Letos v červenci jsme se již po čtvrté aktivně zapojili do projektu „Národy Podyjí“. Tento projekt přibližuje zájemcům hudbu, tance i kuchyni národů spojených s oblastí Podyjí. Rádi podporujeme všechny kulturní a společenské akce, především se zaměřujeme na ty vinařské.*

### **Na co bylo obtížné si zvyknout po návratu do České republiky?**

*Nejtěžší bylo a je snést lidskou závist, ale také hloupost, nezájem, protože spousta zdejších obyvatel nikdy restauraci nenavštívila a myslí si, že nám vše spadlo z nebe. Ale ani tato hořká zkušenost mě nezlomila a zapojuji se velmi aktivně do dění v obci. ■*



## Kuchyně ryby i anglické steaky



**R**estaurace hotelu Drnholec je zařízena v anglickém stylu, přenesete se v ní do jiné kultury a starosti všedních dnů necháte venku. Majitelé si uvědomují, jak důležitou roli sehrávají zdánlivé maličkosti, které spoludotvářejí spokojenost klientů. Především je však restaurace široko daleko vyhlášená výbornou kuchyní.

Nabízí široký výběr jídel mezinárodní kuchyně i jídla typická na Moravě a v Čechách. Z moravských specialit na jídelním lístku najdete například plněný bramborák s vepřovým masem, slaninou, česnekem a kysaným zelím, z mezinárodní kuchyně třeba balkánský špíz z vepřové panenky servírovaný na grilovaném lilku. Lákává je nabídka bezmasé a racionální stravy - zkuste třeba plněné tortellini s bazalkou a olivovým olejem sypané parmezánem.

Teplé předkrmy jsou pro jižní Moravu netradiční: smažené sépiové kroužky s citronem a česnekovým dresingem, smažení garnáti v těstíčku, nebo je libo marinovaný koží sýr upravený na pánvi v olivovém oleji s olivami a toastem?

Kuchařka Miluška Zabloudilová a kuchař Lukáš Karbula jsou sourozenci a oba své povolání ovládají výtečně, občas zpestří jídelníček bulharskou kuchyní, neboť pocházejí z rodiny Čechů,

kterí se vrátili v padesátých letech na popud naší vlády z Bulharska, kam odešli po bitvě na Bílé Hoře.

Především je však kuchyně hotelu Drnholec proslulá svými pravými anglickými steaky, které zde začali podávat jako jedni z prvních na Moravě (do té doby se steakem nazývalo vše). Vlajkovou lodí menu je „John's Steak“ - anglický biftek - krvavý, medium nebo propečený. I nabídka rybích specialit je široká, od sladkovodních po mořské ryby. ■

### Výběr z menu

#### „Paté“

anglická domácí paštika s toastem

**Chardonnay 2002 pozdní sběr, Tanzberg**

#### Marinovaný koží sýr

upravený na pánvi v olivovém oleji s olivami a toastem

**Frankovka 2003 pozdní sběr, Vinařství Tetur**

#### Plněný bramborák

se směsí kuřecího nebo vepřového masa a zeleniny

**Zweigeltrebe 2002 výběr z hroznů, Vinařství Marcinčák**

#### John's steak

**Rulandské modré 2004 pozdní sběr, Moravino Valtice**

#### Drnholecký špíz

kuřecí a vepřové medailonky s cibulí a paprikou

**Cuvée Slunečný vrch 2005, Nové Vinařství**

#### Kuřecí salát Drnholec

orestované kousky kuřecího masa, červená paprika, žampiony, salátová okurka, rajčata, jogurtový dresing

**Cuvée Larus 2005, Nové Vinařství**

#### Ovocný páj

s vanilkovou omáčkou - anglická specialita

**Chardonnay 2001 výběr z bobulí, Mikros-vín Mikulov**



### Pro milovníky vína...

Z trojjazyčného vinného lístku, který pomáhal sestavovat odborník na víno, si určitě vyberete vhodné víno k pokrmu. Najdete v něm vína z jižní Moravy i vína zahraniční. Moravská vína jsou řazena podle odrůd a výrobce. U každé odrůdy je uvedena její charakteristika a nabídka vín dané odrůdy, u vín je uveden ročník, kategorie a u převlastkových vín rovněž vinařská oblast, vinařská obec a viniční trať. V nabídce nechybí rosé, slámová a ledová vína ani kolekce cuvée z nedalekého Nového Vinařství. Výběr moravských vín doplňují vína z francouzské Champagne, Bordeaux a Rhôny, italského Toskánska, španělské Rioji, Kalifornie a Chile. Pro milovníky vína je ve sklepení hotelu připraven útulný vinný sklípek jako stvořený pro degustaci moravských vín.



### Anglický styl hotelu

*Pokud se vám líbí tradiční styl z britských ostrovů, budete z hotelu nadšeni. Nechybí zde krb, stejně jako v každé správné domácnosti v Anglii. Zvláštní důraz je kladen na detaily, každá věc má své určené místo, vše - od nábytku až po drobnosti - působí velice uceleným dojmem. Celou zimu se můžete kochat tradiční anglickou vánoční výzdobou, kterou je hotel pečlivě vyzdoben již od adventu a majitelka je na ni náležitě hrdá.*



**Hotel Drnholec \*\*\***  
nám. Svobody 8, 691 83 Drnholec  
tel.: +420 519 519 307, fax: +420 519 519 360  
e-mail: [booking@hoteldrnholec.cz](mailto:booking@hoteldrnholec.cz)  
[www.hoteldrnholec.cz](http://www.hoteldrnholec.cz)

*Drnholec najdete na trase Brno-Vídeň, 12 km od Mikulova a 10 km od rakouské hranice.*

