

Se zelím nebo se šípkovou? V Míškovicích vítězí divočák ve vlastní šťávě

25.3.2026 - | Krajský úřad Zlínského kraje

S nadsázkou o sobě říká, že už je jen společenský myslivec, který svou flintu pověsil na hřebík. Petr Gregorovič dnes v Míškovicích provozuje firmu Venison CZ, která prodává ty nejlepší zvěřinové pochutiny. Za divočáka ve vlastní šťávě získal ocenění Chuť Zlínského kraje.

Když se řekne zvěřina, většině se vybaví klasická otázka: se zelím, nebo se šípkovou? V Míškovicích u Holešova by ale odpověděli jinak. Tady vítězí divočák ve vlastní šťávě – bez omáček, bez příkras, jen maso, sůl, kmín a pepř.

Právě tato jednoduchost přinesla firmě Venison CZ prestižní titul Chuť Zlínského kraje pro rok 2025. Oceněný výrobek – dvousetgramová sklenice Divočáka ve vlastní šťávě - obsahuje maso z líček divočáků. „Nejlépe chutná nakrájený na plátky s chlebem a sklenicí vína,“ usmívá se majitel firmy Petr Gregorovič.

Zvěřina je totiž sezónní záležitost. Od února do července jede jeho firma prakticky bez zastavení. „Takto pracujeme v podstatě půl roku. Ročně zpracujeme deset až dvanáct tisíc kusů spárkaté zvěře,“ vypočítává Gregorovič.

Ulovenou zvěř vykupují od mysliveckých spolků z Česka i Slovenska, nejvíce masa ale pochází z Moravy. V provozu se běžně zpracovává srnec, jelen, daněk, divočák či muflon, výjimečně i zajíc. Každý kus projde pečlivou kontrolou a následným zpracováním.

V podnikové prodejně si zákazníci mohou vybrat chlazené i mražené maso. Kromě oceněného divočáka nabízejí také paštiky, teriny, klobásy, salámy či hotové guláše. Právě gulášová masa, nakrájená na kostky a připravená rovnou na vaření, patří k nejoblíbenějším produktům, a to jak mezi běžnými zákazníky, tak mezi restauracemi.

Zvěřina zpracovaná v malé obci u Holešova se dostává na stůl i do špičkové gastronomie. Vařili z ní šéfkuchaři ve vídeňské michelinské restauraci, objevila se na menu hotelu Miura i v pražských podnicích. Hlavní odbytiště má ale firma v zahraničí, dodává do Rakouska, Německa, Itálie, Francie, Belgie i Norska. Tam má zvěřina v kuchyni dlouhodobě pevné místo.

V Česku si zvěřina svou pozici teprve hledá. „Je to alternativa k masu z domácích chovů, ale pořád to není jako v zahraničí. Lidé k tomu mají trochu despekt a dávají si ji spíše výjimečně,“ uzavírá Petr Gregorovič.

Divočák ve vlastní šťávě

Jde o výrobek domácího charakteru z líček divočáků, která patří k nejjemnějším částem zvěře. Maso obsahuje vysoký podíl kolagenu, díky němuž je po úpravě mimořádně jemné, šťavnaté a přitom si zachovává kompaktní strukturu. Intenzivní, přirozeně „lesní“ chuť nechává vyniknout jednoduché dochucení – pouze sůl, kmín a pepř. Právě střídmost v koření dává prostoru kvalitní surovině a podtrhuje její autentický charakter.

Jak to vidí Renata Prchlíková, radní pro zemědělství a životní prostředí?

Divočák ve vlastní šťávě je krásným příkladem toho, že jednoduchá receptura, kvalitní surovina a

odpovědné zpracování mají smysl. Na krajíci čerstvého chleba vynikne přirozená chuť masa, bez potřeby dalších příloh. Právě takové výrobky dokazují, že poctivost a střídmost mohou být v gastronomii tou největší devizou.

Chuť Zlínského kraje

Ocenění Chuť Zlínského kraje uděluje Zlínský kraj regionálním výrobcům potravin, kteří používají kvalitní suroviny ze zdejšího regionu. Cílem je podpořit je, aby se jejich výrobky dostaly k více zákazníkům. Navštěvujeme oceněné producenty a v Magazínu21 a na webu Zlínského kraje přinášíme jejich příběhy.

Míškovice, firma Venison CZ. Chuť Zlínského kraje.

<https://zlinskykraj.cz/aktuality/se-zelim-nebo-se-sipkovou-v-miskovicich-vitezi-divocak-ve-vlastni-save-69c3>