

## Proč se uvažuje o spalování obilí?

*Jako malý chlapec jsem o žních běhal bos po strništi, pozoroval jsem sekání obilí kosami, vázání snopů a stavění panáků. Pak se obilí svázelo na žebříňáku taženém kravkami do stodoly a v průběhu zimy se na mlatě mlátilo, aby bylo dost chleba. A pole se tehdy hnojila také potem rolníků.*

Jako student jsem již jezdil na kombajnu a po nocích jsem sušil obilí na sušce. Každé vhodné místo se zoralo a zaselo, aby byla zajištěna soběstačnost ve výrobě potravin. Na ekonomiku se tehdy tolik nehledělo.

Krátce po sametové revoluci jsem popojel asi o dvacet kilometrů navštívit soukromého zemědělce na druhé straně železné opony. Ptal jsem se opatrně na ekonomiku tamního zemědělství. Hospodyně mi ukázala rozpis – kolik toho směji vyrobit a prodat. Ptal jsem se dále, jaká je domluva s agrárními úředníky – a hospodář mi naznačil, že by je nejradši uškrtil. Navštívil jsem rakouskou obchodní komoru a hledal jsem doporučení pro české zemědělství. Ukázali mi jednoho ekologického rolníka, zároveň hoteliéra a řezníka, který měl nějaké polnosti, malý hotýlek v krásné krajině, a přitom ještě vyráběl z hovězího masa speciální lahůdkové rolády pro arabské šejky. Pokoušel jsem se o něco podobného v Čechách – a byl vytunelován. Slíbené ekologické dotace se někam zatoulaly. I tak lze omezovat zemědělskou nadprodukcí.

Nyní jako daňový poplatník z momentálně prosperující strojírenské výroby čtu v novinách, že v naší republice přebývá asi dva miliony tun obilí a že se uvažuje o jeho spalování v elektrárnách. Národohospodářsky se nyní počítá s potřebou asi jedné tuny obilovin na obyvatele. Asi sto kilogramů ročně se spotřebuje na chleba, pečivo, pivo, špagety, ovesné vločky aj. Zbytek se spotřebovává na produkci masa, mléka, vajec atd. Takže momentálně přebývajících potravin asi pro dva miliony lidí a chybí zaměstnání pro půl milionu obyvatelstva. Co s tím? Úředníků je nyní více než zemědělců, počet lidí v rentabilní výrobní sféře stále klesá a situace se neuvěřitelně komplikuje. Inu neviditelná ruka trhu také není všemocná.

Je tady určitá absence zdravého rozumu. Ale kde ho čerpat, když výroba potravin je tolik nerentabilní a ztrátová? Technický pokrok včetně chemizace zapříčiňuje krizi z nadvýroby a provozování golfového hřiště je výnosnější nežli farmaření. Na trhu sice chybí pohodové ekologické potraviny, ale páni spotřebitelé si je většinou jen prohlíží, a pak je nechávají ležet na pultě. Teprve až začne selhávat zdravíčko a léky, tak se lidé budou pít po biopotravínách? Nebude však v mnoha případech již pozdě?

Sleduji úvahy o spalování obilí z různých pohledů. Lokálně i globálně. Ekonomicky i ekologicky. Je to zajímavé historicky, filozoficky i sociálně. A doporučení: pořídít si malou soběstačnou biozahrádku nebo podporovat nejbližšího ekozemědělce – co kdyby náhodou ten tržní systém dovozu levných potravin do supermarketů nějak zkolaboval? Spalování obilí je velké diskusní téma, které těžko přejít bez povšimnutí. Je to něco o budoucnosti našeho chleba, je to trochu o základech trvalé udržitelnosti a čtenáři BIO se neměli bát vyjádřit své názory.

Ing, Jan PAPÁČEK

## Z historie Bartákovy hrnce

Historie Bartákovy hrnce už má za sebou kulaté výročí a uděluje se podvanácté. Cenu pro nejlepšího ekozemědělce vymysleli představitelé Nadace rytíře Františka Horského v čele s Ing. Richardem Bartákem, který byl po roce 1989 náměstkem ministra zemědělství. Cenou je putovní pohár plný zlaťáků v podobě desetikorun čerstvé ražby, který letos opět naplní Nadační fond rytíře Františka Horského. Nadační fond RFH po delší odmlce, kdy finanční náplň hrnce zajistil Svaz PRO-BIO, obnovil své aktivity. Inženýr Barták – nestor českého ekologického zemědělství – každoročně cenu předává a „mění“ zlaťáky za buchty, které pro něj a hosty vždy ochotně hospodyně napečou.

Takováto dlouholetá tradice si zaslouží v krátkosti představit ekozemědělce, kteří cenu obdrželi. Mezi prvními byl **František Špatný** z Bilska (nedaleko Vodňan), chovatel koz a výrobce kozího sýra, později také chovatel koní. Na jeho farmě jsme se přesvědčili poprvé po letech (na rozdíl od vlastní zkušenosti), že kozí mléko nepáchne, ani kozel, jestliže jsou chováni v čistém

jich roz-  
s á h l ý  
špaldov-  
vý pro-  
gram  
(oce-  
n ě n ý  
i Zlatým  
klasem)  
zahrnuje

celozrné  
špaldové  
biomouky,  
špaldovou kávu špaldové vločky, špaldoto  
a další produkty od domácích zemědělců,  
které můžete zakoupit v každé prodejně  
zdravé výživy.

Pak následovali další výborní hospodáři: **František Březík** z Kostelce u Zlína a **František Křišťan** z Milotiček (Vysočina), **Ing. Zdeněk Ševčík** z Pitína, (Bílé Karpaty) - jeden z mála pěstitelů bioovoce, které se z velké části také suší. **Josefa Šourka** z Plavů v Jizerských horách zase proslavily jeho kravské sýry v biovále, jichž nestačí vyrobit tolik, aby stačil potávrce.

Mezi oceněnými hospodáři jsou také ženy. Jako první obdržela tuto cenu **Růžena Rebrošová** za chov ovcí, **Jana Radičová** dostala cenu za rok 2001 – jako chovatelka koz, koní a prasat. Její farma v Babinách, nedaleko Ústí nad Labem je často navštěvovaná turisty i dětmi z mateřských škol.

Dlouho budovaná a pečlivě obhospodařovaná vinice **rodiny Abrlových** se dočkala také nejen ocenění Bartákovým hrncem, ale také na mezinárodních soutěžích, kde jejich biovino vítězí. **Jarmila Abrlová** však nepěstuje jen révu, ale také bylinky. Voňavou bio bazalku a další směsi bylinek a také bylinkové koupele z Pavlova najdete v prodejnách zdravé výživy.

Nejčerstvějším držitelem hrnce se stal **Ing. Vlastimil Kamír z Borové u Chvalšína**. Byl vybrán nejen pro dobré výsledky chovu krav bez tržní produkce mléka, ale i pro dobré podnikatelské záměry (viz další článek na str. 10).

M. VOHRALÍKOVÁ  
Foto archiv



Manželé Špatní z Bilska při předávání hrnce

prostředí a mají dostatečný pohyb venku. Dalším byl **Petr Weidenthaler** ze zahrady Luční údolí od Velehradu, jehož skvělá zelenina pěstovaná ve čtyřicetce druhů se také dočkala zvláštního ocenění při oceňování Nejlepší biopotraviny roku 2004. Zakoupit si ji můžete ve Zlíně na tržnici Pod kaštany. Mezi nejmladší oceněné hospodáře patřil **Jaroslav Netík** ze Spáleniště u Dobrušky. Byl mezi málo hospodáři, kteří se pustili do pěstování dýně hokkaido a daří se mu i s dalšími druhy zeleniny i bramborami - na samotě u lesa se peče kváskový chleba doma.

Po něm obdrželi cenu další Východočeši, **manželé Knápkovi** z Heřmanic. Ti kromě chovu krav provozují také agroturistiku, takže pokud máte rádi přírodu a zvířata, neváhejte se po takovémto způsobu dovolené poohlédnout. Bartákov hrncem převzali nejen zemědělci, ale také první producent biopotravin – ředitel z obchodní společnosti PRO-BIO ve Starém Městě pod Sněžníkem **Ing. Jiří Hutař**. Je-



Předávání hrnce Josefu Šourkovi (uprostřed)



Ing. R. Barták předává hrnce Radičovým v Babinách