

Srpnová předejhra měsíce biopotravin očima zpravodajců agentury BioCIT

Obilí v Okrouhlici na Benešovsku zraje, ale Antonín Šmakal sklízí na cizím



Bio ano, ale ne za každou cenu

Loni dostali dotaci v dubnu (za předchozí rok), le-
tos si na ni kvůli počítačové chybě, která se nestala
u nich, počkají ještě několik měsíců (když to dobře
dopadne). „Ale i kdyby to byla moje chyba v papí-
rování, nechápu, proč mě na ni nikdo neupozorní,
abych ji opravil,“ zlobí se inženýr Šmakal na same-
chovském poli. „Několik měsíců jsem pátral, než
jsem zjistil, kde se moje žádost zadrhla. Nejsem
proti tomu, aby nás úřady pečlivě kontrolovaly,
protože jsou mezi námi i všívací, ale ať ten systém
funguje a neublíží těm poctivým. Už teď jsem
u mnoha partnerů mizera, protože jim dlužím
značné peníze. Už teď vím, že minimálně padesát
tisíc z dotací – pokud je dostanu, jak slíbeno – dám
na penále za zpožděné platby.“

Když otec Antonín po roce 1989 obnovoval ho-
spodářství, které kdysi patřilo jeho předkům, začí-
nal s 10 ha „po chemických“. Na „eko“ se zaměřil
z přesvědčení, i když to nebylo výnosné a znamena-
lo to víc práce: „Nikdo mě nedonutí stříknout na
pole prášek. Patří tam jen hnůj, zelené hnojení –
a krávy ať se tam „vysrandí“. Když to tak dělali dě-
da s tátou, tak já to taky vydržím.“

Syn mu udělal velkou radost, když se rozhodl pro
zemědělskou univerzitu a nakonec i pro to, že pře-
vezme statek. Antonín junior ovšem zpočátku otcovo
nadšení pro „přírodní“ sedláčení nesdílel. Poslé-
ze však otcovu ideu vzal za svou – s tou výhradou,
že hospodaření musí být nejen ekologické, ale
i ekonomické. „Vím, že je správné pěstovat bio-
obilniny, ale když mi špalda nevydělá a vláda dá
najevo, že bude podporovat pěstování banánů, kte-
ré se budou chemicky stříkat dvacetkrát za rok, tak
se špaldou skončím – musím se přece uživit,“ kon-
statuje klidně mladší ze Šmakalů a dodává, že zatím
ani neuvažuje o rodině, protože nemá pocit, že by ji
uživil.



Místo, aby sklízelský svůj hrách, seká A. Šmakal na cizím, protože nemá na naftu; kombajn jí denně chce stovky litrů...

BIO je fajn, ale musím se i živit

„Hledáte asi syna,“ říká Antonín Šmakal před stáji v Okrouhlici u středočeské-
ho Benešova, „ale ten teď seče u Samechova, na cizím.“ Antonín mladší měl sklíz-
zet vlastní biohrách, který pěstuje na 25 hektarech, jenže nemá na naftu, které je-
ho kombajn spolkne denně za nějakých deset tisíc. A ty peníze teď Šmakalovi ne-
mají. A tak osmadvacetiletý absolvent vysoké zemědělské a student třetího roč-
níku práv vyrazil s kombajnem vydělávat jinam. Už měsíce totiž marně čeká na ví-
ce než milionovou státní dotaci, která mu podle obdělávané plochy náleží – Šma-
kalovi se starají o víc než 400 hektarů, z nichž ani ne desetinu přímo vlastní.

Luhý a dluhy

Pšenici špaldu pěstují Šmaka-
lovi na více než 30 hektarech
– a sklízeli ji jako první (dvoutý-
denní sklizeň v srpnu znamená
také vyčištění, vyloupání a vy-
leštění zrn) – kolem 75 tun, pak
je na řadě hrách a oves a v září
dojde na pohanku (z 90 ha), kte-
rou ing. Šmakal považuje za
královskou rostlinu, protože „je
krásná a navíc se dokáže sama
vypořádat s plevelem“. Z desí-
tek dalších hektarů sklízí Šma-
kalovi seno pro osmdesátihlavé
stádo masného skotu, pro který
už oplotili na sto hektarů past-
vin. Chov sám je „bio“ („Z toho
ovšem nic nemáme.“), ale maso
už tento certifikát nenese: „Jednak jatek je jen pár,
ale hlavně bychom biomaso dnes neprodali, ane-
bo ano, jenže ne za bio-ceny... Takže to neřeším,“
vysvětluje inženýr Šmakal. „Hovězího je i tak vel-
ký přebytek.“ Kromě krav a telat chovají Šmakalo-
vi i dva býky, protože praktikují přirozenou pleme-
nitbu.

Pokud jde o odbyt obilovin a hrachu, takřka
všechnu úrodu odebrává obch. spol. PRO-BIO Mar-
tina Hutáře ze Starého Města pod Sněžníkem a zby-
tek putuje na Vysočinu, na ekofarmu Josefa Sklená-
ře, který se věnuje především chovu skotu a prasat.
Spolupráci s oběma partnery si ing. Šmakal po-
chvaluje. „Kdyby to takhle klapalo se státem, to by
bylo! Jenže stát kulhá. Nenajdete úředníka, který
vezme zodpovědnost na sebe a je ochoten věci ře-
šit. Žádná empatie vůči klientům – a my přece
jsme klienti státu! Přitom složitý dotační systém
stojí neskutečné peníze a podílí se na něm stále víc
lidí...“ Ze svazu PRO-BIO Šmakalovi vystoupili:
„Stálo nás to ročně 18 tisíc – neměli jsme na to...“
Šmakalovi investovali hodně do techniky – asi 20
strojům vědoví nový kombajn, lis, balička sena
a dva traktory. „Pořád splácím leasing, už jsem za-
dlužený po uši, ale technicky jsme teď slušně vyba-
vení a kdyby dotace přicházely včas, řeknu, že se
blýská na lepší časy!“

Čekání na čtvrté ruce

Na 400 ha jsou dnes v Okrouhlici tři; kromě 62le-
tého otce se synem ještě Lukáš, bratranec Antonína
mladšího. „Občas máme nějakého brigádníka, ale
to jsou nekvalifikované síly. Sháníme už půl roku
dalšího pracanta na stálo, ale asi bych na něj teď
neměl.“ Na farmě se pracuje 11 měsíců v roce, je to



Šmakalovic stádo 80 krav se stále popásá na 100 ha pastvin okolo Okrouhlice. Antonín otec pravidelně kontroluje ohradníky, protože krávy se rády toulají.



Krávy mají u Šmakalů hezký život i dobrou stravu – sám chov skotu je „bio“. Ale kvůli potížím s bio-porázkou a odbytem biomasa vozí svá zvířata do běžných jatek.

tu nekončící koloběh. „Rád bych to ale zařídil tak,
aby neděle byly volné a v sobotu se dělalo jen výji-
mečně, podle potřeby,“ sní o osmíručné budouc-
nosti následník sedláckého trůnu. „Práva mě baví
a vím, že bych se jimi uživil snáz a líp, ale ze země-
dělství už nezbežnu.“ Kde bere Antonín mladší,
jenž mimochodem strávil i půl roku v Anglii, aby si
vylepšil jazyk, čas na farmu a na studium? „Člověk
se nesmí zamilovat a v noci je na studium dost ča-
su,“ usmívá se inženýr. Vzápětí se ale zamračí,
když má říct, kdy dojde na sklizeň jeho hrachu:
„Snad se v Samechově dohodnu, že mě aspoň
zčásti vyplatí hned – naftou, takže se budu moci
pustit do vlastní sklizně. Ale každý den zpoždění
samozřejmě znamená ztrátu na úrodě“

Jan Plachetka
FOTO: Lenka Hotzká

Srpnová předehra měsíce biopotravin očima zpravodajců agentury BioCIT

Vyplňte si TESTÍK (4. z 5 disciplín pětiboje)

o biopotravinách zrozených bez chemie,
ekozemědělcích citlivějších k přírodě a o tom, co o nich (ne)víte...

STAČÍ 5X SPRÁVNĚ ODPOVĚDĚT A JSTE VE HŘE O CENY V HODNOTĚ 1 000 Kč!

1. Česká značka biopotravin z kontrolovaného ekozemědělství má tvar:

- ☐ libovolný, avšak se slovem BIO v jakémkoliv kontextu
- ☐ výstražného trojúhelníku se sloganem „Éé, Hanáci víj – nélepši je bijo“
- ☐ půlkruhu se střídavě světlými a tmavými pruhy, rámuje slůvko BIO, pod nímž je uvedeno: Produkt ekologického zemědělství

2. Biopotravinu z ČR lze koupit:

- ☐ tzv. ze dvora na ekofarmách, na biojarmarcích apod., v prodejnách zdravé výživy, ve většině prodejných řetězců a přes internet
- ☐ tzv. ze dvora na ekofarmách, na biojarmarcích apod., v prodejnách zdravé výživy a v jednom řetězci
- ☐ v luxusních obchodech pro diplomaty a pro „horních deset tisíc“

3. Biopotravinami mohou být:

- ☐ jen poživatiny vegetariánské
- ☐ produkty dietní zdravé výživy, z masa však jen ryby
- ☐ rostlinné i masné produkty z kontrolovaných provozů

4. Co to je špalda?

- ☐ nenáročná, odolná obilovina hojně pěstovaná biorolníky zejména v podhorských oblastech a ceněná pro množství zdravých složek v zrna
- ☐ zelenina se žlutými plody nasládlé chuti, která se používá mj. k výrobě likérů pro diabetiky
- ☐ nástroj k čištění pluhu (v nářečí Chodů)

5. Dánští vědci zjistili, že ekofarmáři hojně konzumují biopotravinu mají:

- ☐ trvale udržitelnější chrup
- ☐ hezčí nohy
- ☐ dvakrát víc spermií

Vyřešený kvíz pošlete spolu s Vašimi kontaktními daty na adresu: ag. BioCIT, Chlumova 17, 130 00 Praha. Kvíz můžete vyplnit i na zpravodajském portálu www.biopotraviny.info. Jména výherců se dozvíte v příštím čísle či na zmíněném webu.

Bašta mečících krasavic žije stavbou mlékárny a Dnem otevřených vrat KOZY MAJÍ „ZARACHA“

Na rodinné ekofarmě v Ratibořicích u Jaroměře nad Rokytnou je stále co dělat. Obzvláště v těchto dnech, kdy je v plném proudu sklizeň na polích. Majitelé manželé Dobrovolní se snaží zajistit, aby úroda byla co nejrychleji sklizena a uložena pod střechou.

„Ještě, že máme vlastní kombajn,“ konstatuje Jitka Dobrovolná, mj. i ekonomka statku. V několika dnech musí při vhodném počasí sklídit všichni okolní zemědělci a mít vlastní techniku je tak obrovskou výhodou.

Ale nejen na polích mají napilno. Farma proslula především pestrou škálou produktů z koziho mléka v kvalitě BIO. V současné době tu v čísfounkých stájích bydlí na 300 koz v uznaném ekologickém chovu. Jen vycházky na pastvu mají momentálně zakázány či omezeny – u zadního traktu farmy, soustředící s výběhem, je cílý stavební ruch při rozšiřování mlékárny a mečící krasavice by tak mohly přijít k újmě. V mlékárně a na farmě pracuje již osm zaměstnanců ze vsi. Rodina by již tak rozjeté hospodářství sama neovládala.

„Plánujeme další rozšiřování sortimentu a také budeme mít nový stroj na balení produktů,“ vysvětluje usměvavá farmářka, pranic nepřipomínající mnohdy usouzené rolníky odjinud. I přes neustálé rozšiřování provozu i sortimentu nejsou ale Dob-



rovolní schopni pokrýt poptávku. V obchodech, kam dodávají sýry, pomazánkové máslo, jogurty, jogurtové nápoje nebo dětské krémy, se po chůvkách s jejich značkou Dora jen zapráší.

V příštím roce přibude úplně nový výrobek nazvaný Bifidora. „Bude obsahovat to nejzdravější, co lze z koziho mléka získat,“ vysvětluje paní Dobrovolná. Půjde o kysaný nápoj obohacený o bifidogenní kultury. Statek se také chystá na Měsíc biopotravin – 23. září tu pořádají, jako vloni, Den otevřených vrat, kde se může každý přesvědčit na vlastní oči, jak úspěšná kozi ekofarma žije.

(knir) + foto: J. Dvořák BioCIT

Biofarmář Štěpánek dokončuje na Slunečné u Lipna moderní miniprovozovnu

CARMEN BUDE MÍT MLÉKÁRNU

SLUNEČNÁ U PRACHATIC – Pravidelně podobně nejmenší mlékárna (a nejmenší jatka) v republice bude v nejbližších týdnech uvedena do zkušebního provozu na biofarmě Sonnberg nedaleko Lipenské přehrady.

Inženýr Pavel Štěpánek na zdejších šumavských stráních chová přes 70 ovcí, na 40 koz a 14 krav, z nichž ovšem jen jedna jménem Carmen je dojná. Ve Slunečné během deseti let vybudoval z rozvalin teletníku krásný obytný statek a ze zpuštělého domu u silnice malebný penzion. Trosky další stavby na jeho pozemku se měly původně proměnit ve velkorysu pojatý ateliér, protože pan Štěpánek je původní profesí fotograf, později navrátilce z Německa. Uvažoval o konírně, ale nakonec si na půdorysu



zničeného starobylého stavení nakreslil a nechal postavit provozovnu na zpracování tří druhů mléka a hovězího masa. Nevelká budova, v níž je elegantně a současně podle přísných předpisů využit každý kousek plochy, bude mít pod střechou moderní dojírnu a sýrárnu s miniprodejnou ovčích, kozích, kravských a mýcháných sýrů, a na druhé straně jateční – porážkové a bourací – prostory, k nimž bude patřit druhá, masná prodejníčka.

Sýry už pan Štěpánek nějakou dobu ve svém domě produkuje (či spíše „vytváří“), aby při spuštění sýrárny měl dostatek zkušeností. Znalosti v tomto potravinářském oboru načerpal z knížek, protože – jak říká – kolegové si střeží svá výrobní tajemství. O tom, že samostudium bylo úspěšné a že je pan Štěpánek ve svém novém povolání mužem na svém místě, se přesvědčují nejen četní návštěvníci biofarmy Sonnberg, kde součástí prohlídky je i ochutnávka domácí produkce. Dosvědčit to mohou i hosté penzionu, pro něž pan Štěpánek každé ráno připravuje lukulské bio-snídaně – jejich náplní je také biozelenina z foliovníku, v němž vedle obvyklých rajčat, lilků a paprik dozrávají také křehké a lahodné papriky nebylé, fialové barvy.

„S velkým rozšiřováním chovů už nepočítám,“ podotýká biofarmář a ekohoteliér (viz např. tepelné čerpadlo pro vytápění, solární kolektory ohřívající vodu a venkovní solární lampičky) na prahu nové mlékárny, „přikoupím tak dvacet koz a ovcí a na nejvýš dvě krávy.“ Zdá se, že pan Štěpánek nepočítá ani s tím, že by se hned tak vrátil k fotografování, i když právě z honorářů za krásné snímky z celého světa stále dotuje rozvoj a provoz svého hospodářství: „Letos jsem se k focení ještě vůbec nedostal,“ konstatuje bez patrné lítosti. Zvelebování farmy a přetváření mléka v sýrové lahůdky jej zjevně těší i naplňuje. Těší se, že brzy získá pro své produkty certifikát Originální produkt Šumava (jako třetí – po uzenáři a výrobci dřevěných štipaných holubiček) a bude moci svá chutná díla nabízet širšímu okruhu zájemců. (hp)

Srpnová předehra měsíce biopotravin očima žurnalistů agentury BioCIT

Levínských Petrovicích vedla cesta k teplokrevníkům a hospodaření od chalupářství

EKOSTATEK PŘI MATEŘSKÉ

LEVÍNSKÉ PETROVICE – (nach) Dojedete sem po úzkých silničkách, klikatících se mezi homolovitými vulkanickými kopci, pořád do vršku. Když zastavíte na konci vesnice Levínské Petrovice, otevře se vám úžasný výhled – na pastviny, kopce a střechy domků a kostela, vnořené ve vzdáleném údolí pod vámi. Tak trochu zapomenutý kout Litoměřicka.

Dům z poloviny zděný, se žlutou omítkou a štuky kolem oken a z poloviny dřevěná roubenka, má číslo 35. Za domem se rozprostírá jeden rozlehlý výběh pro koně s úhlednou dřevěnou stájí a druhý menší s boudou. Nedaleko něj se popásají dva koně, černá klisna s hnědým hříbětem. Od nich přichází usměvavá paní s hnědými hustými vlasy, ostříhaná na mikádo. Ekofarmářka Eva Zikmundová je z Prahy, ovšem v Českém středohoří strávila celé dětství s rodiči, víkendovými chalupáři. Venkov se svými krásami – hlavně zvířaty – ji oslovil natolik, že vystudovala zemědělskou školu v Březnici u Příbrami. Její největší chloubou je klisna českého teplokrevníka, jejíž první hříbě už je ve výcviku na závodního koně. „Poradil mi to známý, že naše klisna pěkně skáče, abychom ji připustili s kvalitním hřebcem, a že uvidíme. Zatím se to daří,“ říká paní Zikmundová.

Pokud se týká ekologického hospodaření, stále ještě jsou spíš v počátečním stadiu. Před třemi lety dostali sice certifikát Kontroly ekologického zemědělství, jak na seno z vlastních luk, tak na čtyři krávy (a jedno tele), ale dotace na ekozemědělství jim už dvakrát utekly. „Jednou to byla naše chyba, něco jsme zapomněli předložit. Podruhé to byla spíš chyba úředníků, kteří nás neupozornili, že na určité dotační tituly máme vyplňovat žádosti zvlášť,“ stěžuje si ekofarmářka. Kdyby manžel neměl stálou práci jako revírník u Lesů České republiky, těžko by se jako ekozemědělci užívali. Eva Zikmundová ale nepropadá skepsi. „Letos je v zemědělské agentuře moc ochotná paní úřednice, pomáhá mi, jak se dá, tak snad už nám peníze neutechou.“ Něco si přivydělají ustájením koní pro lidi z města. Na koně se certifikát bio nevystavuje – neposkytují žádný užitkovatelný produkt. „Musely by jít na jatka pro maso, ale to se, doufám, nestane,“ zdůrazňuje chovatelka. Eva Zikmundová je na mateřské se čtyřletou Terezkou a dvouletou Haničkou. Proto si zatím nemůže ani dovolit příliš rozšiřovat chov skotu. S malými dětmi se toho ještě mnoho nedá stihnout. Jak děvčátka povyroستou, počítá s více kusy dobytka. Zatím zde rozšiřují pastviny. Maso z biotelat zatím mají jen jednou za čas. „Nevyplatilo by se nám vozit je desítky kilometrů na biojátku, ani nevím že by tu nějaké byly. Necháváme si je porazit pro vlastní potřebu, jednou za čas. Aspoň vím, co dávám dětem,“ vysvětluje. Stejně to platí i o zelenině z vlastní zahrady či ovoci z jejích sadu – zeleninu v supermarketu Zikmundovi nemusí dokupovat skoro vůbec. Díky klisně si farmářka Eva začíná plnit svůj sen. V září bude skládat zkoušky, aby mohla jezdit na koni závodně. „Je to něco jako řidičák na koně. Osmdesát okruhů. Večer při žehlení mám teď úkol – učím se teorii. Zkoušky skládají už dvacítiléti dětí, tak to snad taky zvládnou,“ směje se. Držme jí palce.



COŽ TAKHLE DÁT SI BIOSTEAK?

Češi, donedávna posedlí hlavně vepřovým, hovězím znali jen jako houževnaté kostky v guláši či vařený plátek zadního se svíčkovou a brusinkovým terčíkem. Až po roce 1989 přejímají anglosaský trend v úpravě hovězího, pravý steak. V posledních letech mají možnost připravit si ho i z biohovězího, tedy masa z chovů přátelských přírodě, kde zvířata žijí volně na pastvinách, bez řetězů, chemických medikamentů apod.

„Hodně se šíří grilování, ale stejně Češi upřednostňují levné grilovací klobásky,“ neskrývá skepsi Petr Fídmuc, šéfkuchař z restaurace Lví dvůr u Pražského hradu. „I svíčková je pro ně drahá, a co

teprve biohovězí,“ myslí si. Také se domnívá že je poptávka ovlivněna panikou z nemoci: „Když přišla ptáčí chřipka, přestávali ho lidé kupovat, ačkoli to byl nesmysl, u BSE to samé.“ Sám dosud biohovězí nezkoušel, ani neví kolik stojí, a v restauraci připravuje steaky z dovozového uruguayského hluboce zmraženého masa. Důvod? Nejnížší cena. Provozní restaurace, kde mj. biohovězí před lety při tiskovce s ochutnávkou startovalo na trh, doplňuje, že dříve na jídelničku biohovězí měli, ale dodavatel prý nebyl schopen jej pravidelně dodávat. Poptávka po něm však byla.

Zkušenosti vedoucí prodejny Albio v pražských Dejvicích jsou odlišné. Před časem zde začali prodávat české biohovězí: „Na odbyt jde výborně, nejvíce provensálský biftek s bylinkami a kořením,“ chválí si prodej Petra Beranová. Prodávají se prý i plátky svíčkové, roštěné či žebírka. Přitom svíčková vyjde na 600 korun za kilogram, roštěná na 400.

A jak připravit propečený steak, aby nedopadl jako podešev? Šéfkuchař radí: „Plátek o 200 až 300 g osolit, přidat jen čerstvý drcený pepř a marinovat v olivovém oleji, nejlépe přes noc. Pak jen hodit na pár minut na pánev nebo na gril.“ Kuchaři se shodují, že opékat se má zprudka a jen krátce, na pánvi 2–3 minuty po každé straně, na grilu 5 minut. Záleží na stupni „prokvetení“, jaký konzument preferuje.

nach

BIO na Ozvěných Horňácka ve Velké nad Veličkou

Do obce Velká nad Veličkou, která leží v jižní části Bílých Karpat, opět zavítali 19. srpna 2006, příznivci folklóru a ekologického zemědělství. Konal se zde již 10. ročník folklórního festivalu Ozvěny Horňácka, který je od roku 2002 obohacen o bělo-karpatské biodožínky a biojarmark, kde se prezentují ekofarmy, ekologičtí zpracovatelé a prodejci biopotravin z různých míst naší republiky.

Celý festival je pestrou přehlídkou lidové hudby a tance a většinou ho provází velmi příjemná atmosféra. Součástí je i tradiční krojovaný průvod, v němž se zpravidla představí kolem čtyř stovek účinkujících z Čech, Moravy, Slovenska i zahraničí, nechybí ani koňská spřežení. Prezentace ekologických zemědělců tuto atmosféru pak dotváří svým zvláštním způsobem – nabízí návštěvníkům vedle zábavy i něco pro něco málo pro ochutnání a také pro poučení. Prezentaci ekologického zemědělství a biojarmark na této akci zajišťuje Informační středisko pro rozvoj Moravských Kupanec, o.p.s. sídlící ve Starém Hrozňově. Ostatní organizační záležitosti a samotný festival pak má na starosti především obec Velká nad Veličkou a Národopisný soubor písní a tanců Velička.

Návštěvníci mají možnost různé bioprodukty a biopotraviny na místě ochutnat i zakoupit. Mezi tradičními reprezentanty ekologické produkce na biojarmarku, kteří se představili i na biodožínkách v roce 2006, patří například o b č a n s k é sdružení Tradiční Bílých Kar-

pat z Hostětína s moštěm; rodina Abrlova z Pavlova s vínem; Ekologický zemědělský podnik HELIAVITA s.r.o. z Nětčic u Kroměříže s broskvemi; rodina Vránova z Lužkovic se sušeným ovocem, pohankou a dalšími výrobky z ova a výbornými frgály z biomouky a biopovidel; jídelna ALMA KLUB z Kroměříže s delikátním čerstvým pečivem z biomouky; prodejna Krajinka zdravé výživy z Uherického Hradiště s pestrým sortimentem biopotravin z naší i zahraniční produkce; novinkou bylo představení lahodného bio kysaného mléčného nápoje z Mlékárny Valašské Meziříčí, spol. s r.o. Někteří ekologičtí producenti se nezúčastnili akce přímo, ale své výrobky pro ochutnávky nebo případnou nabídku dodali. Oblíbeným výrobkem na biodožínkách se již stal bioouherák z biofarmy pana Sklenáře ze Sasova u Jihlavy, velký úspěch sklídily letos kozí sýry od Dobrovolných z Ratibořic a zejména děti si pochutnávaly na ovocných a šťavnatých müsli tyčinkách z firmy Úsovsko, a.s. z Klopiny.

S propagačními materiály a literaturou se připojil PRO-BIO Svaz ekologických zemědělců ze Šumperka, FOA Nadace pro ekologické zemědělství společně se Vzdělávacím a informačním střediskem Bílé Karpaty, o.p.s. z Veselí nad Moravou a Ligou ekologických alternativ z Prahy.

Akce se koná každoročně díky podpoře mnoha různých podniků, nadací a institucí. V letošním roce byli hlavními sponzory akce Jihomoravský kraj, Evropský sociální fond a státní rozpočet ČR a Kordárna a.s. Velká nad Veličkou.

Renata VACULÍKOVÁ



Srpnová předehera měsíce biopotravin očima zpravodajců agentury BioCIT

LAMA HVĚZDOU KOZODOJE

Ovce klidně popocházejí po louce. Náhle se mezi nimi objeví vysoké, cizokrajné zvíře. Okoljdoucí se překvapeně zastaví, ovce se nevzrušeně pasou dál. Lama totiž žije na ekofarmě Kozodoj vlastníci certifikát ABCERT, jedné z organizací kontrolujících ekologické zemědělce, ve Staré Roli v Karlových Varech už od jara.

Srpnové dny probíhají u hospodářů Šmardových v pilné práci. Sečou se pastviny, je potřeba sledovat výživový stav zvířat a případně je přikrmovat senem. Dobytek, tedy dvě krávy, třináct ovcí, osm koní, pět koz a kůzlata, se přehání ze spasených luk na nové. Ve výše položeném terénu (400 m n. m.) to je časově i fyzicky náročné.

Na statku mají i slepice, husy a vepře. Pohled do ohrady zpestřuje už zmíněná lama Snížek, která prý zastane i roli ovčáckého psa, a srneček Adámek, kterého Šmardovi dostali jako týdeního kolouška. Farma často funguje jako jakási „mezistanice“ pro nemocná nebo poraněná zvířata, která zde najdou dočasný domov s veškerou péčí. Množství zvířat spolu s 20hektarovým pozemkem zaměstná celou pětičlennou rodinu. Vítanou pomocí jsou studenti středních i vysokých zemědělských škol, kteří sem jezdí na praxi. Další zaměstnance Šmardovi nemají. Hlavním produktem hospodářství je kozi sýr a mléko. Obojí tu prodávají přímo ze dvora, vesměs stálým zákazníkům. Zakoupit lze i živá kůzlata, jehňata a selata. V průměru se prodá 60 kusů dobytka ročně.

Farma Kozodoj spolupracuje s místní krajskou knihovnou, po domluvě probíhají exkurze pro školy a školky. Majitelé statku je v budoucnu chtějí pořádat ještě častěji. Těší se totiž, že odcházející hosté zpravidla i beze slov poznají, že hlavní ideou Šmardových je ukázat veřejnosti, že lze žít v souladu s přírodou a chovat zvířata v přirozeném prostředí.

www.kozodoj.cz



NA BABINY SE JEZDÍ KVŮLI KONÍM, ALE I OVOCI

Jana Radičová je majitelkou ekofarmy v chráněné oblasti České středohoří, nazvané podle místa Babiny II. Je to rozsáhlý podnik – 130 krav masných plemen, 22 koní, 30 hektarů sadů s 2 500 jabloní, spousta třešní a stále dosazovanými stromky. Jana Radičová, vystudovaná ovocnářka, získala před čtyřmi lety titul ekofarmář roku a k tomu Bartákův hrnec za příkladnou péči o své hospodářství. Sama na to rozhodně není, pomáhá jí rozvětvená rodina. Co se děje na farmě v současnosti?

„Teď se chystáme na sušení ovoce. Nebude toho moc, tak pět metráků – zatím si to zkusíme jen tak v malém. Mám dva sady, jeden plodí, druhý zatím neplodí, i když nasadil hodně květů,“ vykládá pěstitelka. Na rozvoji ovocných sadů pracuje už sedm let a počítá s tím, že ve velkém ještě nelze ovoce prodávat. „Ano, je to běh na dlouho trať, ale kdyby to člověk neměl rád, tak to nedělá,“ říká Radičová.

Jablka se suší v nedalekém skanzenu v Zubrnici s tradiční sušárnou ovoce, kterou nechali sladit s přísnými požadavky na kontrolovanou ekoprodukcí bez jakékoli chemie. Jablka krájí ručně, jednoduchými kráječi, jaké se dají koupit v domácích potřebách. Prý to jde rychle, jeden člověk zvládne pokrájet i 70 kilo jablek za hodinu. „Co vyrobíme, prodáme tady na farmě hlavně agrotu-

ristům, na víc nemáme skladovací prostory,“ vysvětluje Radičová. Ale počítá s tím, že jakmile bude vypsán ten správný grantový program Evropskou komisí, ihned si podají žádost, aby mohli postavit výrobní a sklad sušeného ovoce s certifikátem BIO.

Devatenáctiletá dcera paní Radičové Katka se stará o dosavadní hlavní chloubu farmy – agroturistiku s koňmi. Pořádá vyjíždky se zájemci do okolí, například přes kopce k jezeru v Úštěku či baroknímu zámku v Ploskovicích. Chatky u farmy ale dosloužily a čeká je rekonstrukce. Agroturistiku s přespáváním na farmě tak na čas omezili. „Nejvíce k nám jezdí lidé z ústeckého kraje, ale hodně také Němci. Jakmile to tu objeví, rádi se sem vrací.“ Z operačního programu EU chtějí zvládnout přístavbu ke stájí, sedlovnu. Už dnes si ale koně na sebe vydělají a přinášejí farmě až třetinové příjmy. Další plynou z prodeje chovných telat do Německa. Vloni se podařil skvěle, letos jsou ambice ještě větší.

Syn Tomáš se stará o traktor za dva milióny. Zorá 30 ha za půlden, na sušení sena díky traktoru stačí dva místo dřívějších šesti lidí. Děti s partnery a kamarády si vzali za své i sklizeň laviny třešní, která se letos urodila. Farma si přivydělává sušením lipového květu na čaje i třeba nabídkou exkurzí s výkladem.

mrk + nach

KOZÍ SÝRY MOUCHY NEMAJÍ

Biofarmář František Špatný je nejspíš největším kupcem mucholapek v jižních Čechách a možná i v republice. Jeho kozy totiž přitahují mouchy víc než lampa můry a pivo šváby.

Poloautomatickou dojírnu na rodovém statku v Bílsku u Bavorova dekoruje několik mucholapek dočerna oblepených dotěrným hmyzem, další zdecimované mouchy padají k zemi po požití přitažlivého sajratu rozstříkovaného farmářem a ve stáji pomáhá udržovat přijatelné ovzduší fialové zářící přístroj s názvem Exocutor lákající mouchy do svého elektrizujícího nitra. „Když mi jednou tahle technika na dva dny vypověděla službu, málem to vypadalo, že mouchy zvítězí,“ konstatuje s lehkým úsměvem pan Špatný, když vysypává plech plný upražených černých nepřítelů. Mucholapky vyměňuje co dva dny a podlahu v dojárně čistí samozřejmě denně. Kromě toho se při každém dojení omývají a posléze dezinfikují struky kozích vemíněk a do sousední sýrárny mají mouchy minimální šanci proniknout. Takže kozi sýry z Bílska žádné mouchy nemají. Svědčí o tom i trvalý zájem, který o ně projevují obchodníci, restauratéři a hoteliéři nejen v jižních Čechách, ale také v Praze.

(masti)

ŽNĚ BYLINEK A VÍCE RARÁŠKŮ

Cenu v podobě svých produktů v hodnotě tisíc korun dává do připravovaného spotřebitelského BIOpětiboje, coby soutěže k září Měsíci ekozemědělství, i společnost Sluneční brána z Čejkovic.

Jejím hlavním produktem jsou sypané a porcované čaje bylinné, ovocné, černé, zelené i kořeninové. Budily nemalý zájem i u nových zákazníků na nedávných Bioslavnostech ve Starém Městě pod Sněžníkem. Z čejkovické jihomoravské bašty vůní zásobují trh i kořením, éterickými oleji a dalším sortimentem. Momentálně zde probíhají intenzivní přípravy právě na „měsíc BIO“. Do prodeje by mělo jít přes 150 druhů čajů. Kvůli horku a suchu, které postihlo mnohé pěstitele, mohou mít čejkovičtí producenti problém s některými surovinami, třeba s lípou či tymiánem a dalšími trvalkami. Společnost však je připravena nakoupit podle potřeby bylinky od biosedláků zahraničních. Zákazníci by tak problém neměli vůbec pocítit. Další činností provozu je rozšíření tzv. raráškové dětské řady. Nejmenší se totiž mohou těšit na doplnění poznávací sady bylin. Také pro mlsné jazyčky se rozroste sortiment sladkých dobrot o gumové medvídky či jiné nové bonbóny – samozřejmě vše v bioprovedení v duchu filosofie společnosti a též bez problémových éček.

Letošním hitem, který je v horké fázi příprav, bude inovovaný adventní kalendář. Skládá se z 24 druhů čajů, přičemž bude u každého oko zákazníka potěšeno jinou grafikou.

(pse)



BIO ZNAČKY



Biopotraviny země EU



České biopotraviny



Slovenské biopotraviny



Rakouské svazy e. z.



Polský svaz e. z. Ekoland



Německý svaz e. z. Naturland



Německý svaz e. z. Bioland



Slovenský svaz e. z. Ekotrend