

Rakouští ekozemědělci prosperují

Rakouské zemědělství prosperuje – nebude to jistě bez práce, nebude to bez problémů, ale zřejmě je tu podpora ekohospodaření ze všech možných stran zajištěna a možná také více subjektů ochotných se tomuto životnímu stylu věnovat. Marketing biopotravin je velmi rozvinutý.

Jako součást marketingové politiky kolem už dávno světoznámé mezinárodní výstavy biopotravin a certifikované přírodní kosmetiky BioFach a Viva-ness 2007, které se budou konat v únoru v Norimberku uspořádala pro novinaře Česko-německá obchodní a prů-

Rovněž se zabývají pěstováním bylinek a koření v permakulturně vedené zahradě. Ty dále zpracovávají na tinktury a případně bylinné oleje a ochucené octy, směsi léčivých bylin na čaje a do koupelí a nabízejí až 400 druhů těchto produktů. Pěstují špaldu na 2 ha,

naře. Součástí objektu je také obchod s vlastními bioprodukty a od dalších bioproducentů, aby zákazník mohl udělat kompletní nákup. Mají 25 stálých zaměstnanců a další najímají na sezónu.

Feldinger Ökohof

Ve Walsu u Salzburgu hospodaří na pozemcích i ve sklenicích a provozuje velký biomarket rodina Feldingerů – Johann a Maria se třemi dětmi, dnes již dospělými. Hospodářství však vedou nyní ve třech, jen s dcerou Elisabeth, a samozřejmě mají další zaměstnance. V roce 1972 začínali na 5 hektarech se zeleninou, pěstovali a pěstují ji opravdu mnoho druhů, a bramborami. V roce 1978 postavili na 3500 m² skleníky pro saláty, okurky a rajčata a další zeleninu. Chuť opravdu výborné zeleniny a ovoce jsme ocenili při ochutnávce jablečné, mrkvové šťávy a šťávy z červené řepy.

V roce 1987 vybudovali vytápění na štěpku – při štěpkování přišel Johann také o část ruky. O rok později 1988 bylo hospodářství uznáno za ekologické, a potom již získávali jedno ocenění za druhým. Od roku 1999 provozují velký biomarket, kam zajíždí mnoho zákazníků i z nedalekého Salzburgu pro mnoho druhů zelenin – včetně mangoldu, cu-

metodou hnojení kamenným prachem a přepálenou jílovitou hlínou, a také používáním speciální „živé vody“, jak jsme si ji soukromě nazvali. Jedná se o vodu, která obsahuje mnohé bakterie a organismy vhodné pro rozklad živin v půdě. Hnojí s ní od roku 1991. Zdejší hlína, to není snad ani hlína, ale zahradnický kompost. Přesto k dosažení její dobré kvality nepotřebují chovat hospodářská zvířata.

Filozofie obou ekofarem je stejná – osobní nasazení a přesvědčení o správné cestě, kterou si ekohospodařením vybrali, diverzifikace na další obory podnikání. Zřejmě ani v Rakousku se jen ekohospodařením, přesto, že je tam rozvinutější než u nás, neužíváte...

Výsledky – tedy ovoce, maso, zeleninu a sýry v biokvalitě – jsme měli potom čest ochutnat nejen v restauraci statku Fürstenhof, ale také v hotelu Döllerer, připravené špičkovým kuchařem Andreasm Döllererem a v bio-restauraci Ärzlich, kam své produkty dodávají obě farmy. Tam majitel restaurace pohovořil o sdružení, které zakládají hotely a restaurace, které budou vařit z biopotravin. Jeho motivace k vaření z biopotravin sice přišla také prostřednictvím starosti o syna s alergiemi, ale to neubírá nic na užitečnosti a přijemnosti této cesty.

O odbyt budou mít rakouští ekozemědělci, zdá se, postaráno.

Text a foto

Miroslava VOHRALÍKOVÁ



Na Fürstenhofu, Lisa a Niky Rettenbach



myslová komora v Praze cestu za rakouskými ekozemědělci a restaurátory, kteří biopotravinu používají ve své nabídce jídel. V okolí Salzburgu se setkali novináři slovenští, maďarští, rakouští, litevští a čeští nejen s ekozemědělci, ale také s reprezentanty veletržní společnosti Nürnberg Messe Benediktou Springer (přírodní kosmetika), Kaiem Kreuzerem (poradce BioFachu) a Petrou Trommer (vedoucí projektu komunikace). Na BioFachu nebude chybět zastoupení ani rakouských ekozemědělci.

V okolí Salzburgu jsme v krátkosti navštívili dvě rodinné farmy, které jsou opravdu ve svém oboru ukázkové. Protože se jednalo spíše o seznámení se s filozofií farem, nebudou naše poznatky o nich příliš odborné, ani hýřit čísly. U obou ekostatků se jedná vždy o kombinaci poskytovaných služeb než jen o samotné hospodaření.

Fürstenhof – bio a zdravé hospodářství

Rodinný statek pod Alpami v Kuhl u Salzburgu po rodičích převzali a v roce 1994 začali s biohospodařením Lisa a Niky Rettenbacherovi. Jejich hlavním oborem hospodaření je chov krav na 18 ha na mléko. Zatím povinně pasterizované mléko (i další dovezené ze sousedství) zpracovávají na sýry. Mnohé nabízejí v prvotřídní kvalitě jako speciality. Cena tomu samozřejmě odpovídá, ale je opodstatněná. Sýry dodávají do mnoha specializovaných obchodů a restaurací, které je od nich vyžadují.

kteou zpracovávají na mouku a z ní se pečou různé druhy chlebů. Také pěstují zeleninu a čerstvé produkty prodávají v Salzburgu na tržnici.

V budoucnosti se chtějí zaměřit také na ekologické využití plodin. Niky Rettenbach vyslovil názor: „V příštích pěti letech očekáváme zdražení své produkce vlivem zdražování energií, které se spotřebují na zpracování našich surovin. Mnoho plochy se bude využívat pro získávání obnovitelných zdrojů energie místo pěstování plodin a chovu. Takže se budeme orientovat na soběstačnost ve všech směrech.“

Svoje ekohospodaření doplňují samozřejmě poskytováním ubytování pro hosty, zejména v zimních měsících. Jim poskytují další služby, kterým se dnes říká „wellness“ – tedy pobyt je spojen s péčí o tělo a důkladnou relaxací. Spolupracují s terapeutkou. Lisa Rettenbach kritizovala také to, že: „mnoho hotelů jede po této moderní vlně a nabízí wellness služby, ale ty nejsou tak dobré, jako zde na statku.“

Právě pro hosty funguje na statku restaurace v zachovalé historické části objektu, poskytují i bio-catering. Mohou zde pořádat také různá školení a semi-



Bohatá nabídka zeleniny biosupermarketu ve Walsu
Vlevo: Johann s přírodními hnojivy

kín, dýní a různých druhů salátů i zelí. V biomarketu nám opravdu oči přecházely nad bohatostí a šíří nabídky všech potravinářských položek, výhradně v kvalitě bio. Zejména o chladiřenském a mrazírenském sortimentu různých pizz a dokonce zmrzlin si můžeme zatím nechat v Čechách jen zdát.

Johann a Elisabeth se zaujetím vyprávěli o svém životě a hospodaření. Zaujala nás skutečně černá hlína na pozemku před obchodem. Johann jí dosahuje

