



Na rodinné farmě Mlýnský dvůr – zleva: Václav a Helena Smolíková, rodiče manželky Pavla Přenosila, švagrová – Helena Šlechtová a Pavel Přenosil. V této sestavě získali 5. místo v soutěži farma roku 2007.

Chlapec z paneláku EKOARMÁŘEM na Třeboňsku

Třeboňská krajina v srdci Evropy je tak trochu srdeční záležitostí. Je to unikátní krajina trvale udržitelného rozvoje, kde naši předkové žili a pracovali v souladu s přírodou a z původní močálovitě krajiny se v průběhu času stala dnešní Biosférická rezervace UNESCO Třeboňsko. Je to jedna z českých chráněných oblastí (CHKO) a počátkem tohoto století bylo Třeboňsko také začleněno do soustavy Natura 2000.

Mladý ekofarmář Pavel Přenosil má v této krajině své kořeny, v dětství sice bydlel v panelovém sídlišti na okraji města Třeboně, potom vystudoval školu v oboru zpracování masa a nyní se svou rodinou provozuje ekofarmu a penzion Mlýnský dvůr u Obory nedaleko historického Opatovického mlýna na Zlaté stoce, která dále protéká lázeňskou Třeboní. Ekologické hospodaření v harmonické krajině jsme s ním probrali trochu osobněji.

■ Jak se vám hospodaří v chráněném území Natura 2000?

Hospodaření v Naturě 2000 je již pro zaběhnutého ekofarmáře snadné. Konkrétně naše pozemky se v této oblasti nacházejí jen z části, je to kolem 45 hektarů z výměry 213,18 ha. Zákon zabývající se hospodařením v této oblasti je jen o trochu přísnější, zejména v množství dusíku vpraveného do půdy. V ekologickém hospodaření je povoleno 170 kg/ha, zde nesmí přesáhnout hranici 40 kg/ha. Zachovávat původní krajinný ráz a další z mnoha pravidel hospodaření ekologického zemědělství je

v našem případě, při ošetřování travních porostů, rutinou.

Naše farma je již pátým rokem vlastníkem certifikátu bio, a tak tedy máme ekofarmaření zažité a dá se říci, že jsme už zkušenými ekofarmáři. Samozřejmě je důležité sledovat změny v legislativě, pokud se tedy týká ekologického hospodaření, a včas a řádně tyto změny aplikovat do praxe.

■ Pozorujete v přírodě ve svém okolí vliv nějakých klimatických změn?

Samozřejmě, jako asi každý. Je to celosvětový problém. Ten, kdo si říká, že se ho to netýká, je na omylu. Klima se samozřejmě mění a důkazem toho jsou nedávné vichřice a konec konců i povodně v roce 2002. Myslím, že ty pocítil každý z nás. Faktem je, že naše farma neutrpěla takové ztráty jen díky zaměření našeho hospodaření, což je ošetřování travních porostů (louky a pastviny). Voda opadla a tráva roste dál. Ti zemědělci, kteří pěstovali obiloviny, však zaznamenali škody obrovského

rozsahu. Pro nás škody způsobené změnou klimatu, tedy vichřicemi, zatím znamenají odstraňovat padlé stromy či větve z našich luk. Ty závažnější škody by se mohly projevit v trvalém rozvodnění některých řek a stok, tím by se mohly podmáčet pozemky a nemohli bychom se dál o ně starat. Dále pak by následovalo snížení výměry a zmenšení plateb a tak dále.

■ Vlastníte louky, skot, ovce, rybník a penzion s restaurací, je to dobrá konstituce pro podnikání?

Z mého pohledu ta nejlepší. V dnešní době lidé upouštějí od návštěv přelidněných přímořských letovisek a někteří opravdu rádi zavítají na venkov. A proto jsme už tady my. Naše farma leží na turisticky vyhledávané cyklostezce. Když turisté přijedou do klidné a překrásné třeboňské přírody, mohou se u nás ubytovat a ochutnat nějakou tu specialitu v naší restauraci, kde mají jistotu, že jí jen to nejlepší z naší bioprodukce – biojehněčí a biohovězí. V našem rybníku si mohou zarybařit či se v teplých dnech vykoupat. Máme zde i dostatečné sportovní vyžití. Takže vše v jednom místě. Poslední dobou se zabýváme ekoagroturistikou, což je velmi populární a evropsky podporovaný typ rekreace u nás. Další výhodou spojení několika podnikatelských činností je to, že když naše legislativa zatím neumožňuje prodej masa ze dvora, tak si zákazník odváží od nás alespoň ten požitek z dobrého jídla v restauraci.

Biomaso vzhledem k nákladné produkci je i dražší než maso konvenční, a tak je pro nás daleko výhodnější zužitkovat jej přímo v naší restauraci, než ho prodávat konvenčním odběratelům pod cenou. Tu dnes jen málokdo zaplatí.

■ Rozvíjí se na Třeboňsku program biopotravín do škol? Jak víme, je v Třeboni projekt Zdravé město, ale...

K tomuto mám jen samé negativní připomínky. Tak, jak se v třeboňském časopisu Třeboňský svět píše o kulturních, sportovních a politických aktivitách, měly by se zde objevovat také informace o této problematice. Zvláště pokud se věnujeme projektu Zdravé město. Myslím, že právě zdravá strava a životospráva je

Sedmdesátihlavé stádo masného skotu Aberdeen Angus na Třeboňsku dobře prosperuje





Restaurace je zařízena v loveckém stylu



Pro návštěvníky farmy lze zajistit i svatební kočár

Chlapec z paneláku EKOFARMÁŘEM na Třeboňsku

➔ klíčovou záležitostí v této věci.

Zde na Třeboňsku je jen velice málo ekofarmářů, kteří by dokázali pokrýt poptávku po kvalitních bioproduktech ve školách či lázních, proto bychom potřebovali i zapojení veřejnosti, aby naléhala více na vedení zmiňovaných subjektů. Toto vedení by pak dokázalo sehnat kvalitní bioprodukty nejen z Třeboňska, ale i z jiných oblastí. Tím by pokryli poptávku a dostalo by se tak do širšího podvědomí, že právě zdravé potraviny jsou klíčové.

■ Pohodová agroturistika je utopií či perspektivní oblastí?

Záleží na tom, jak a co člověk od podnikání chce. Samozřejmě každý podniká pro dosažení nějakého zisku. V našem případě tomu není jinak. Jen s malou výjimkou. Rád osvětluji problematiku hospodaření a péče o zvířata návštěvníkům našeho penzionu, zapojuji je do zemědělské činnosti, když o to mají zájem, provádím je po farmě a ukazuji jim, jak to právě my děláme. Někteří z nich farmu pochvalí a rádi se k nám vrátí. Každý, kdo se do agroturistiky pustil, má na své farmě pořádek a pěkné prostředí v okolí farmy. U nás tomu není jinak. Díky tomu, že pečujeme o vzhled farmy, již podruhé jsme se dostali mezi pět nejlepších farem v ČR. Letos jsme byli opět nominováni na vyhlášení farmy roku 2008. A to je velkým uznáním naší práce, zvedání dobré pověsti a prestiže naší farmy. Pak se dá agroturistika dělat bez reklamaci zákazníků. Na druhé straně jsou zemědělci, jejichž farmy jsou neuklizené, pro veřejnost uzavřené, konvenční a opravdu jejich jediným cílem je vyrobit nějaký konvenční produkt, a ten bez jakéhokoliv zhodnocení prodat.

■ Co asi zdědí děti?

Když se budeme bavit o našich dětech, záleží, jak se k celé věci postaví. Buď je bude zajímat to, v čem vyrůstali a budou se tomu věnovat a nebo naopak. Každopádně něco jim v hlavách utkví. Víím to, protože má žena vyrůstala na statku od dětství. I když se zemědělství plně nevěnuje, jen

z části, tak o tomto směru podnikání ví dost. Pochytila stejně jako její sestry spoustu věcí od svých rodičů. Takže zdědila například toto poučení: Každý z rodičů se snaží, aby se jejich děti měly dobře. A tak se snažíme i my. Děti zdědí to, co vytvářejí a vytvoří jejich rodiče. A platí to i obecně. Když se budou všichni snažit, aby se jejich měly dobře, tak se prostě dobře mít budou.

■ Můžete čerpat nějakou inspiraci také z měsíčníku Bio?

Tak to každopádně ano. Pro mě je již dne Bio nepostradatelné. Zde se mohu dočíst, jak hospodaří jiní ekozemědělci, jaké mají nápady, mohou se pokusit je také realizovat. Další zajímavosti je například, jak se vyrábějí další bioprodukty, jak se zpracovávají základní suroviny na jiných farmách. I když nás se třeba netýká například výroba mléka a sýrů, Vždy se rád dozvím něco nového a zajímavého. Zde se dá sehnat, a to je velmi důležité, i odbyt na bioprodukty a to i ty naše. A ten zemědělec, který neví, jakým směrem se vydat ve svém hospodaření se tu může opravdu inspirovat.

Za rozhovor poděkoval

Ing. Jan Papáček

Foto z rodinného alba:
Pavel Přenosil

Farma Mlýnský dvůr

Zabýváme se výhradně chovem skotu a ošetřováním trvale travnatých porostů. Farma má dvě části, z níž první se nachází v Branné 56, Obora. Zde se také nachází sídlo firmy a věnujeme se zde chovu ovcí. Odtud řídíme celý běh firmy.

Druhá část se nachází poblíž obce Majdalena a zde se věnujeme chovu skotu. V každé z těchto částí se nachází několik hospodářských budov. V zemědělství podnikáme od roku 1992, kdy jsme získali v restituci zpět 18 hektarů půdy. V dalších letech jsme dokupovali a brali jsme si do nájmu další hektary. Obhospodařujeme více než 207 hektarů půdy. Celá naše činnost je ekologická a kontrolovaná společností KEZ o.p.s. Již čtvrtým rokem vlastníme certifikát BIO na naše produkty, a to jsou: seno, senáž, skot, ovce.

U nás se prolínají tři druhy podnikání: zemědělství, ubytování a restaurace. Jak je patrné optimální podmínky pro agroturistiku. Ten kdo chce ochutnat steak z biomasa, může ochutnat přímo u nás v restauraci.

<http://www.mlynsky-dvur.cz>

Ovečky spásají golfové odpaliště

