

Bio region Mühlviertel – Jak se učit od sousedů

Zápisky z exkurze po rakouském regionu Mühlviertel

Zápisky z exkurze po rakouském regionu Mühlviertel, kterou ve dnech 24. – 26. června 2015 spoluorganizovala Česká technologická platforma pro ekologické zemědělství v rámci mezinárodního projektu „On Farm Education Towards Organic Farmers“. Projektu se zúčastnili lidé z Rakouska, Maďarska, Lucemburska a České republiky.

První ekologické farmy existovaly v Rakousku již ve 20. letech minulého století. Jejich zásadní rozvoj však nastal až v 90. letech. Tehdy na rakouský trh s biopotravinami vstoupily obchodní řetězce, současně začala EU podporovat ekologické zemědělství. Zpočátku velmi intenzivní nárůst ekologických ploch proběhl stejně jako v Čechách nejdříve v horských oblastech, teprve později se začaly rozšiřovat plochy orné půdy v nížinách. „Logicky to kopírovalo komplikovanost při přechodu k ekologii,“ říká **Christian Stöbich**. „Přechod z extenzivního konvenčního hospodaření na bio byl snazší a sedlákům na horách dotace hodně pomohly. Teprve v poslední době se postupně rozšiřují plochy orné půdy – největší nárůst je dnes v tradičních polářských oblastech v nížinách. Může za to pravděpodobně zvýšená poptávka po biopotravinách, dlouhodobá vize plošné dotační podpory EU i cílená osvěta, která se týká jak vzdělávání sedláků, tak propagace biopotravin u spotřebitelů.“ Nejrozšířenějším typem EZ je hospodaření na travních porostech. V některých regionech – Salzburg – dosahuje podíl ekologických ploch až 50 % z celkové zemědělské půdy.

V Rakousku je zhruba jedna pětina zemědělské půdy v ekologickém režimu. Na první pohled je nápadná výrazně menší velikost ekofarem – průměrná velikost rakouského ekostatku je 25 ha. Charakteristický je velký podíl farem se smíšeným zdrojem příjmů (rodinní příslušníci jsou často zaměstnáni mimo zemědělství) a velmi nízký podíl zahraničního kapitálu. Trh s biopotravinami je velmi rozvinutý. Rakušané, společně se Švýcary, Lucemburčany a Dány utratí nejvíc peněz za biopotraviny na světě. Většina biopotravin na trhu je rakouská a koupit si je můžete prakticky v každém obchodě s potravinami. Přímý prodej z farem a na trzích tvoří

Ekologické zemědělství v Rakousku

Celková ekol. zemědělská půda	– 526 689 ha
Podíl EZ půdy z celkové zemědělské půdy v zemi	19,7 % (2012)
Travní porosty	0,34 mil. ha
Orná půda	0,19 mil. ha
Výrobci	21 810
producentů (včetně výrobců biopotravin)	
Velikost trhu potravin	1 065 mil. eur ročně (2011)
Podíl biopotravin na trhu	kolem 6,5 %

kolem 6 % z celkového obrátu prodeje biopotravin.¹

Silný svaz a vědecké zázemí

Velké množství malých svazů, které historicky vznikaly v jednotlivých regionech, se v roce 2005 sjednotilo do jedné silné organizace Bio Austria, která dnes poskytuje svým členům výrazný servis jak v oblasti odbytu, tak v oblasti propagace. Prestižní vysokoškolské vzdělání v oblasti EZ nabízí studentům BOKU – Universität für Bodenkultur ve Vídni. Dva samostatné ekozemědělské výzkumné ústavy FiBL Austria a Bio Forschung Austria poskytují výzkumnou podporu nejen zemědělcům, ale fungují jako vzdělávací centra pro školy i širokou veřejnost. Dokonale rozvinutý systém farmního výzkumnictví BIONET, ve kterém si zemědělci sami vzájemně sdílí zkušenosti a jsou pravidelně informováni o výsledcích farmních testování, zajišťuje farmám rychlý přístup k informacím a vysokou flexibilitu.

V REGIONU MÜHLVIERTEL

Nejsevernější část Horního Rakouska, region Mühlviertel, leží přímo v sousedství českých hranic. V kopcovité krajině s nadmořskou výškou 600 – 800 m, průměrnou teplotou 6,4 °C, asi 1000 mm srážek ročně – je tu, jak říkají místní, de-

vět měsíců zima a tři chladno. V regionu je třetina zemědělské půdy v režimu EZ, vzhledem ke klimatickým podmínkám tu převládá chov skotu se zaměřením převážně na produkci mléka. Zhruba polovinu půdy tvoří travní porosty, polovinu orná půda a trvalé kultury. Region je téměř soběstačný v krmivech a patří mezi největší pěstitele žita a překvapivě i chmele. Od roku 2014 se oblast prezentuje jako Bio region Mühlviertel.

Regionální pivovary experimentují se starými odrůdami i bio kvalitou

Kláster Stift Schlägl ve městě Schlägl, založený v roce 1218 premonstráty, nabízí svému okolí osm set let duchovní útočiště i práci. Vedle lyžařského centra tu dnes premonstráti vlastní lesy, provozují několik restaurací v okolí a v prostorách kláštera nabízejí ubytování, seminářové centrum a vyhlášený klášterní pivovar. To, že to tu mnichům dobře klapě, potvrzují pravidelné citace v prestižních průvodcích Michelin či Trip Advisor.

Klásterní pivovar Stiftsbrauerei Schlägl, který se nachází v areálu kláštera, dnes zaměstnává dvě desítky lidí a vyrábí deset druhů piva. S výstavem 25 tisíc hektolitrů ročně jde spíše o malý pivovar se zajímavou nabídkou. „Před sto lety si tu



v klášteře mniši vyšlechtili vlastní odrůdu žita *Schlägl Bio-Roggen*,“ vypráví náš průvodce **Albert Schauer**, jak tu vznikla místní specialita – žitné pivo. S nástupem výnosnějších odrůd pšenice význam žita ale klesal a místní odrůda málem zanikla. „V roce 1992 jsme u proto u příležitosti Zemské výstavy ve Schläglu uvařili z této odrůdy pivo. Horně kvašené žitné pivo je v současnosti v biokvalitě; obsahuje 50 % biožita a 50 % bioječmene, vše z místních surovin.“

V biokvalitě tu nabízí pivo i další místní pivovar Hofstetten, který leží jen kousek od Schläglu, ve vesnici St. Martin im Mühlkreis. Pivovar, označený v Guinnessově knize rekordů jako nejstarší v Rakousku, tu stojí od roku 1449. Degustaci nás tu provádí v pořadí již pátý pokračovatel pivovarnické generace Krammerů, Peter

bio ○ 9/2015



➔ Krammer, který vede pivovar od roku 1995. „Ve studni, ze které bereme vodu do pivovaru, se nám objevily dusičnany. Pole kolem studny jsou naše. Proto jsme v roce 2007 přešli kompletně na bio,“ vysvětluje majitel pivovaru a ukazuje prstem na studnu v polích. Z její vody dnes vyrábí 17 druhů piv. „Nic moc jsem o EZ nevěděl, absolvoval jsem tehdy jen povinný týdenní kurs. Po deseti letech je studna téměř bez dusičnanů.“ V současné době odebírají od místních ozimé odrůdy ječmene a zkouší je přesvědčit k pěstování jarních odrůd slepší sladovnickou kvalitou. Sedláci se tu však zatím obávají nižšího výnosu. „Spolu pracujeme proto s výzkumným ústavem FiBL. Výsledky na farmách vycházejí zatím výborně,“ komentuje spolupráci s rakouským výzkumným ústavem. Při výrobě piva se snaží vycházet z toho, co jim poskytuje místní produkce. Špalda se pro svou výraznou chuť k výrobě piva prý nechodí, je příliš výrazná; mají ale úspěchy s jednozrnkou i dvouzrnkou. Experimentů se tu nebojí. Při vaření jednoho z druhů piva používají dokonce i rozpálené žulové kostky. Tvrdí, že extenzivní odrůdy obilnin, pěstované v ekologickém zemědělství, mají při výrobě piva intenzivnější chuť. Většinu odbytu pivovaru realizuje v okolí do 50 km, v areálu pivovaru provozují též vlastní obchod.

Z klášterní škol ekozemědělské učiliště

Österreich 1. Bioschule – Původně klášterní škola založená v roce 1924 je dnes jediným ekozemědělským učilištěm v Rakousku. S výukou ekologického zemědělství začala v 90. letech, kompletně na výuku ekologického zemědělství přešla od roku 2002. Dnes zajišťuje odbornou výuku pro 150 učňů od 14 do 17 let, která zahrnuje až 30 % praxe, nabízí večerní školu pro dospělé a pro místní zemědělce provozuje vzdělávací a poradenské centrum Biokompetenzzentrum Schlägl. Od roku 2011 spolupracuje s FiBL Austria. Studenti tu pracují na 8 hektarech, které má škola pronajaté od kláštera, a současně se tu podílí na faremních pokusech. Na pozemcích zajišťují udržovací šlechtění odrůdy žita Schlägler Bioroggen a v rámci projektu Bionet na svých a partnerských pozemcích testují plodiny vhodné pro ekologické zemědělství. Aktuálně tu probíhá porovnávání odrůd bobu, jarního ječmene a triticales.

Bob tu pěstují ve čtyřech odrůdách – Alexia a Julia jsou odrůdy s nízkým vzrůstem, Melodie, která je vhodná i pro krmivo slepicím, a ekologickou odrůdu Bioro vyšlechtěnou místním šlechtitelem **J. Gahleitnerem**. Ta patří v Rakousku v ekologickém zemědělství mezi nejrozšířenější pěstované odrůdy. Je dobře odolná proti suchu, dobře pokrývá a její zlepšující účinky na půdu se projevují zhruba po dvou letech.



Bob obsahuje velké množství bílkovin – 26 až 28 % – a potvrdil se jim jako výborná bílkovinná složka krmné směsi pro dojnice. Při zastoupení do 12 % v krmné dávce je po návyku bez problému přijímán. U porostu vysetého v pozdějším termínu dochází k nasazení lusků pouze v horní části rostliny, u brzkých výsevů je nasazení po celé



rostlině. Zde seli již půlce března, poté ještě na výsev napadl sníh. Výsev je zde na široko, 30 – 40 cm. Pro lepší provzdušnění půdy i omezení plevelu porost třikrát vláčí. Vláčení prutovými branami je praktické dělat v odpoledních hodinách, kdy jsou rostliny již trochu zavadlé.

Biopekárna Mauracher

Prezentace regionální biopekárny Mauracher Hof v Pogendorfu potvrzuje, že sázka na místní suroviny se tu vyplácí. Komplex statku nabízí vedle pekárenského provozu ubytování, přednáškový sál, obchůdek, malou restauraci a zemědělské zázemí včetně mlýnu, čistíčky obilí a sýpek. Farma má 70 ha půdy, 70 dojníc a 70 zaměstnanců, na statku dnes pracují tři z pěti dětí majitele. Mouky si vyrábějí sami z obilí, které si pěstují nebo je odebírají od místních ekosedláků.

Po vyčištění zpracovávají zrna dvěma způsoby. První možnost mletí je na válcových stolicích klasickým způsobem (mouka není celozrnná, bez klíčku) a po čtrnácti dnech, během kterých dochází k posilování lepku, se mouka buď prodává do obchodu, nebo zpracovává v místní pekárně. Druhý způsob mletí spočívá v mletí pomo-

cí klasických mlýnských kamenů. Tímto způsobem tu melou celozrnnou žitnou mouku přímo do díže, kde je okamžitě po namletí zadělávána na těsto. Dochází tak k minimální oxidaci tuku obsaženého v klíčku.

Podnik zpracovává jak klasické obilniny, tak i ty méně obvyklé, jako špaldu, jednozrnku, dvouzrnku, ale také pseudoobilniny, jako např. pohanku. Pece jsou vytápěny dřevěnou štěpkou z místních zdrojů. Charakteristické pro jejich selkové chleby je vysoký podíl ruční práce, čerstvě umletá mouka, bez zlepšovacích přídatných látek a barviv, „divoké“ kvasnice a vlastní žitný kvásek k zadělávání těsta.

V nabídce mají tradiční kulaté pecny chleba z různých druhů mouky a další slané i sladké pečivo. Nejoblíbenější jsou kváskové žitné chleby z místního žita (odrůda Schlägler Bioroggen). Svými produkty zásobují prodejny a restaurace v okruhu do 250 km. Mouky nabízejí jak ve velkobalení pro gastro, tak v malých kilových baleních pro domácnosti, stejně tak nemleté zrní. Aktivně spolupracují na výzkumu způsobů vymílání zrna tak, aby bylo zachováno co nejvíce prospěšných látek.

Osivářské odbytové družstvo Biosaat

Biosaat, Ges.bR, je malé družstvo, které zajišťuje místním zemědělcům odbyt bioosiva a obilí. Firma, která vznikla v roce 1996, byla založená osmi ekozemědělci původně jako společný sklad a zpracovna obilí. ➔



➔ Jedním z podnětů k jejímu rozvoji bylo nové evropské nařízení, které zavedlo povinnost užívání certifikovaných osiv. Malé farmy s průměrnou velikostí maximálně okolo 20 ha z okolí měly náhle problém s jejich dostupností a bylo pro ně snazší se při nákupu osiv spojit.

V současnosti pracují ve společnosti tři lidé na částečný úvazek a zajišťují výkup, úpravu a expedici obilnin většině místních zemědělců. Píscitá půda je tu ideální pro zakládání množitelských porostů, farmáři tu mají pro pěstování bioosiv ideální podmínky. Množitelské porosty zde kontroluje státní kontrolní orgán AGNES. Při uznávání dnes již více tolerují přítomnost plevelů v porostu, pokud je lze následně standardními postupy z osiva vyčistit. Biosaat nabízí zejména špaldu (mají vlastní loupáčku) a žito, dále krmné obiloviny a krmné směsi. Dokáží tu uskladnit až 500 t obilí, čistička a sušička zpracuje zhruba 60 t obilí za hodinu. Dodavateli i odběrateli jsou většinou místní podniky. Obilí na prodej skladují v silu, osivo v malých šaržích v kontejnerech. Většinu produkce firma odbytují v regionu, přebytky dodává osivářské firmě Saatbau Linz, která má pobočku i v České republice. Více než polovina zemědělců v okolí jsou ekologičtí farmáři, jen zhruba 10 % z nich využívá možnost výjimky pro povolení užívání konvenčního osiva. „Je to otázka přístupu,“ vysvětluje šlechtitel Hans Gahleitner, který považuje užívání bioosiv za nejlepší řešení.

Šlechtitelská stanice Ebnerhof

Biodynamik **Hans Gahleitner** se zaměřuje zejména na šlechtění zde tradiční špaldy. Unikátní parcela osetá neuvěřitel-



nými 374 kmeny špaldy, které kdysi získal z genové banky z Německa, mu slouží k selektivnímu šlechtění. Je autorem ozimé špaldy Ebners Rotkorn, jež je vhodná do podhorských oblastí a s oblibou využíváná v biodynamickém zemědělství.

V podniku je kladen důraz na bezorebné zpracování půdy, založeném na hlubokém podřívání (40 – 60 cm) a podmítce. Orba se využívá pouze při rozorávání travních porostů. Biodynamický přístup šlechtitele je znát i v technickém zázemí. K vidění byl pluh s radlicemi z plastu. Ten nevytváří v půdě takové „napětí“ jako běžně používaná ocel a při orbě se jim prý lépe osvědčuje. Všechny práce zvládají pomocí osmdesátikoňového traktoru, čímž eliminu-

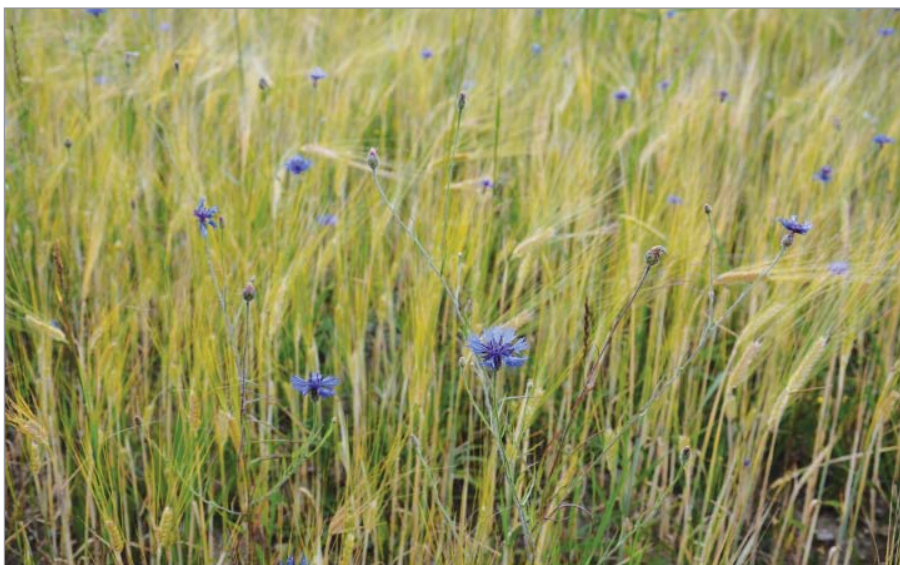


jí utužení půdy. Na dotaz, zda traktor vše utáhne, odpověděl Hans Gahleitner: „Ano, po tolika letech dobré péče je tu půda velmi lehká.“

Ozimá odrůda žita Schlägler Bioroggen je extenzivní dosběrná, vysokostéblá (až 2 metry vysoká) odrůda s dobrou schopností využití živin z půdy, odolná proti vymrzání a sněti sněžné, vhodná pro pěstování v podhorských oblastech. Seje se v září, výsevek cca 110 – 180 kg/ha, sklí-



zí se obvykle v červenci. Zrna mají žluto až modro zelenou barvu a výrazně intenzivní žitnou chuť. Dříve byla tradiční chlebová odrůda rozšířena v celém regionu, dnes je tu pěstována zejména v ekologickém systému. Průměrný výnos je 4 tuny/ha, dobře odolává plevelům, problém má s poléháním. Dnes se odrůda zpracovává zejména v místních pekárnách, při výrobě žitného piva a whiskey, prodává se v zrnech i jako mouka pro domácí použití. Specialitou je místní žitná čokoláda.



Odrůda je zařazena v projekt Genuss Region Österreich, iniciovaném AMA a Spolkovým ministerstvem zemědělství Rakouska na podporu regionálních potravin. Od roku 2011 probíhá její udržovací šlechtění ve Schlaglu.

Shrnutí exkurze očima marketéra

Chytrý marketing postavený na propagaci místních odrůd, z kterého těží jak zemědělci, tak výrobci, u nás nemá zatím obdoby. I přesto, že by tu takové regiony mohly fungovat. Rozvoj regionálních odrůd naráží bohužel u nás i na legislativní zábrany. Jednotnou a cílenou propagaci zvyšuje výrazně lepší vzájemná spolupráce mezi farmáři (kteří bez rozpaků sdílejí i technické zázemí) a vysoká loajalita kupujících k místní produkci. Dokonale propracovaný systém faremního výzkumnictví umožňuje vysokou flexibilitu sedláků při řešení problémů či při poptávkách zpracovatelů po biosurovinách. Značka „Ideál“ kousek za hranicemi...

Exkurze do rakouského regionu Mühlviertel na téma Pokusnictví v polních podmínkách a sdílení informací v oblasti pěstování obilnin se uskutečnila v rámci dvouletého projektu BIONET („On Farm Education Towards Organic Farmers“). Partnery projektu jsou ČR (ČTPEZ jako koordinátor), Maďarsko (ÖMKI), Rakousko (FiBL) a Lucembursko (IBLA). Tento projekt je realizován za finanční podpory Evropské unie. v rámci evropského vzdělávacího fondu Leonardo da Vinci.

Kateřina Čapounová, ČTPEZ



Program celoživotního učení

Tento projekt je realizován za finanční podpory Evropské unie. Za obsah sdělení odpovídá výlučně autor. Sdělení nereprezentují názory Evropské komise a Evropská komise neodpovídá za použití informací, jež jsou jejich obsahem."