

BARTÁKŮV HRNEC doputoval do Ekostatku Vlkaneč

V sobotu 26. května převzal Bartákův hrnec Ekostatek Vlkaneč. Ocenění pro Nejlepšího ekologického zemědělce 2017 bylo Nadačním fondem Bartákův hrnec uděleno za desetileté ekologické hospodaření, za vlastní zpracování bioprodukce, a také za dlouhodobou propagaci ekozemědělství a hlavní autorství metodiky pro malé zpracovatele.

Ocenění bylo předáno v sídle ekohospodářů. Ve Vlkaneči přesypal z keramického Bartákova hrnce Ing. Stanislavu Svatoňovi a jeho přítelkyni Mgr. Dianě Benšové čerstvě ražené dvacetikoruny v hodnotě 30 000 korun Roman Rozsypal, bývalý ředitel kontrolní společnosti Biokont CZ. Diplom s titulem „Nejlepší ekologický zemědělec za rok 2017“ a blahopřáním předal předseda Nadačního fondu Bartákův hrnec Miloš Knížek a členové správní rady. Dojatým ekohospodářům blahopřála také manažerka PRO-BIO Svazu ekologických zemědělců Kateřina Urbánková a správce RC PRO-BIO Vysočina Tomáš Klejzar. Slavnostního předání se zúčastnili někteří bývalí držitelé Bartákova hrnce a z Pustějova přivezli Hrnec loňští držitelé, manželé Šelongovi. Nechyběl zde ani Jaroslav Netík, držitel Hrnce za rok 1995, tehdy nejmladší ekosedlák. Letos nemohl být přítomen zakladatel akce, historicky první náměstek pro ekologické zemědělství, Richard J. Barták, kterému bude 87 let a je v péči rodiny. Ten každoročně putovní Hrnec a finanční obnos předával. Jak vzpomněl Roman Rozsypal, akce začínala v Nadaci rytíře Františka Horského a první držitelkou ocenění byla Růžena Rebrošová z Osvětiman v roce 1993. Letošní předání bylo již 26. v pořadí.



Pro účastníky, kterých se sešlo na padesát, přichystali vlkanečtí ekohospodáři občerstvení v kvalitě bio (koprovku, bezinkovou šťávu a pampeliškovou limonádu s ananášem i biopivo, čaj z marocké máty). Za slunečného počasí si zájemci prohlédli fóliovník se zeleninou a seznámili se s bylinkami v podobě sadby, které pěstují vlkanečtí ekozemědělci na poli ve větším množství. Biosadbu berou z Německa, více zájemců se sdruží.

Na zahradě u domu představila Diana Benšová ještě další druhy bylin s originálními jmenovkami. Kromě záhonků v zahradě pro ně vybudovala bylinkovou spirálu – Ještěří vršek – kde ověřuje růst mnoha druhů bylinek.

Hosté si mohli koupit na dvorku, který se proměnil v minitržiště, výrobky z domácího Ekostatku Vlkaneč – džemy, marmelády a zejména bylinné sirupy. Výrobky z biozeleniny – chutney a studené omáčky – budou k dispozici po nové bioúrodě. Čerstvě i tvrdé sýry, jogurty a tvarohy z kozího mléka nabízela Věra Dvorská z Dvorského statku z Olešanky, z Pavlova přivezl biovína Josef Abrle a Jitka Píchová svoji biozeleninu z Ředic. Všichni byli držitelé Bartákova hrnce. Za rok, na konci května, bude Bartákův hrnec předán dalšímu vybranému ekozemědělci.

Pokračují v hospodaření na historickém gruntu



častnili někteří bývalí držitelé Bartákova hrnce a z Pustějova přivezli Hrnec loňští držitelé, manželé Šelongovi. Nechyběl zde ani Jaroslav Netík, držitel Hrnce za rok 1995, tehdy nejmladší ekosedlák. Letos nemohl být přítomen zakladatel akce, historicky první náměstek pro ekologické zemědělství, Richard J. Barták, kterému bude 87 let a je v péči rodiny. Ten každoročně putovní Hrnec a finanční obnos předával. Jak vzpomněl Roman Rozsypal, akce začínala v Nadaci rytíře Františka Horského a první držitelkou ocenění byla Růžena Rebrošová z Osvětiman v roce 1993. Letošní předání bylo již 26. v pořadí.



Před více než deseti lety se Standa stal spoluvlastníkem historicky zajímavého statku po prarodičích s třístaletou historií a domníval se, že jej vbrzku zrekonstruuje a na okolních pozemcích začne hospodařit ekologicky. Ušetří si cesty mezi Prahou, kde měla Diana vinotéku, do Havlíčkova ➔



Diana se Stanou na poli s bylinkami 14 dní před předáním Bartákova hrnce.



Brodu, kde pracoval. Trochu z toho záměru po roce 2008 sešlo – ideální polovina nemovitost není zkrátka vždy ideální situací. Na druhou stranu se jim v roce 2009 podařilo získat dotaci z titulu „Mladý zemědělec“ a mohli tak založit extenzivní sad, kde vysadili především staré odrůdy jablek, a začali ve Vlkanči pěstovat biozeleninu. Postavili také fóliovník pro zeleninu.

Od roku 2008 tedy hospodaří zemědělský inženýr a jeho partnerka se zkušenostmi z překladatelství a poradenství, ekologicky. Na pozemcích o 12 hektarech mají 3,46 ha trávy na orné půdě, 3 ha orné půdy, na 3,91 ha ovocný extenzivní sad a na 1,6 ha sad krajinný a jiné trvalé kultury. Z pěstování biozeleniny přešli v posledních letech více na pěstování bylinek (asi 1,6 ha) a některé druhy sbírají volně rostoucí na vlastních pozemcích. Bylinky se více osvědčily ve zdejších suchších regionu.

V sadu pečují zejména o jabloně starých odrůd, rezistentní třešně, hrušně, švestky a další ovocné stromy. Loňskou úrodu ovoce však sežehly silné jarní mrazy.

Na části orné půdy pěstovali biozeleninu a dodávali v bedýnkách spotřebitelům do

Prahy – byli mezi prvními ekozemědělci, kteří se do tohoto způsobu obživy zapojili ve družstvu, ale po několika letech tento způsob museli opustit. Náklady na dovoz zeleniny byly vysoké a členů ubývalo. Situace stále měnila i proto, že se jim narodily dvě děti, dcera a syn, o něž bylo třeba pečovat, a času na pěstování zbylo méně. Nemohli si dovolit již pěstovat ve velkém tak široké spektrum zeleniny, jako měli – od jarních ředkviček a salátů, přes kořenovou zeleninu, cibuli, česnek, brambory, k rajčatům a paprikám, dýním a dalším druhům. Zeleninu ve fóliovníku však pěstují stále. Zejména rajčata a papriky a další sezónní zeleninu. Kvůli suchu je fóliovník bezpečnější a vodu dodává kapénková závlaha. Pro pomoc s pracemi v sezóně přijímají woofery, pomocníky za stravu a ubytování. Jsou to většinou cizinci, mladí, ale i starší lidé, kteří tak okoušejí život v jiné zemi, nebo sbírají zkušenosti do vlastního hospodaření.

Od pěstování ke zpracování

Úroda rostla na polích a v sadech ve Vlkanči, zkusili proto zakotvit poblíž,



Šalvěj a kvetoucí saturejka na poli.



v Golčově Jeníkově. Zde koupili starší objekt po výrobě likérů a dojížděli do Vlkanče. Tady místnost obchodu opravili a vybudovali zpracovnu ovoce a zeleniny, v níž zejména Diana zpracovávala vlastní bioúrodu od roku 2014. Zavářela ji, vymýšlela i vícedruhé poctivé marmelády, jamy, klevy, povidla z ovoce a chutney (čatný) ze zeleniny, připravovala



Při prohlídce fóliovníku si ekohospodáři předávali zkušenosti s pěstováním zeleniny.



Ve fóliovníku pěstují kromě salátů, ředkviček, kedluben... zejména papriky a rajčata pro chutney.



Letošní úroda ovoce bude zřejmě dobrá.

➤ kysanou zeleninu, čalamády a studené omáčky. Na rekonstrukci přispěli spotřebitelé tak, že zaplatili předem a na zboží pak dostávali slevu, tím částku dostali vrácenou.

V poslední době připravuje Diana Benšová také sirupy. Sirupy připravuje i nevařené, naložením bylin, nebo i mladých smrkových výhonků, do cukru. Do sortimentu zařadili už na 30 druhů bylinek, které pěstují ekologicky na poli nebo sbírají především na vlastních pozemcích. Bylinám dali ekohospodáři přednost vzhledem k suššímu období.

Na výrobky shání originální lahvičky, skleničky i víčka. Mají vlastní pěkné logo se siluetou statku. I to pomáhá prodávat. Samozřejmě i invence paní Diany při kombinaci ovoce, zeleniny a bylinek do originálních výrobků. Odbýt vlastní zpracova-



né bioprodukce je zajištěn přes jeden řetězec, s nímž nemají jako malododavatelé potíže. Další produkci prodávají na různých zemědělských trzích a jarmarcích a prodávají ze dvora. Diana se pustila i do sepsání a editování metodické příručky pro malé ekozpracovatele (viz Bio

2/2018), vydal Bioinstitut a ČTPEZ s finanční podporou MZe. V ní je od ní i od dalších autorů uvedeno vše, čím si prošla při vybudování malé zpracovny – „konzervatoře“, jak ji nazvala – a co je třeba zařídit, ctít a dodržet, aby provoz byl povolen.

Aby nebyl změnám konec, nedávno pořídili dům po příbuzném v samotné

Vlkanči, kde leží pozemky, takže se pustili do jeho rekonstrukce a vznikne zde nová zpracovna. Do všech starostí ještě dokázali uspořádat malou slavnost k předání Bartákova hrnce. Možná to byla ta poslední ukotvovací záležitost.

Miroslava Vohralíková



Máta polejka je v některých státech na východě známější než u nás.



Na Ještěřčím vršku pěstuje Diana mnoho druhů bylinek a zkouší je ve zdejším prostředí. Se jmenovkami slouží jako naučná zahrádka.



Hosté akce se přesvědčili, že Diana zná bylinky i jejich účinky velmi dobře.