Z KOZÍHO DVORKU
stále dobré zprávy

Projekt Bioinstitutu Olomouc "Bio v regionu" zavedl skupinu studentů ze Střední odborné školy Jihlava, konkrétně prvního ročníku oboru potraviny a výživa a druhého ročníku oboru kuchař číšník, do ekostatku, zbudovaném na velmi starém gruntu v Olešence, nedaleko Přibyslavi. Čtenářům měsíčníku Bio není tento „kozí dvorek“ neznámý.

Se členy rodiny Dvorských, kteří nemovitost zakoupili, opravili a dále zvelebovali se seznámili v roce 2011 (v č. 3) a následně také při převzetí Bartákova hrnce – ocenění pro nejlepšího ekologického zemědělce roku (Bio 6/2012). Dvorští – hlava rodiny **Ing. Jan Dvorský**, jeho manželka, dcera s manželem a syn s manželkou, hospodaří opravdu příkladně: k chovu koz vybudovali malou mlékárnu a kozí mléko zpracovávají, vedou plemenný chov ovcí.

Skupina studentů se podívala do ekologického hospodářství, aby poznala, kde se rodí biopotraviny a jak to musí chodit, když je pěstování a produkce tzv. „v ekologii“. Nahlédli jak do chléva, na pastvinu, tak do minimlékárny. Dozvěděli se, jak se kozí biomléko zpracovává a ochutnali produkci sýrů, mléka i jogurtů. Možná budou inspirováni pro své budoucí profese a nezapomenou se po biopotravinách shánět.

Po šesti letech od Hrnce

Na první pohled se dvorek, respektive dvůr u stavení, nezměnil. Jen ty stromy povyrostly a ze záhrobně se nevstupuje jen do obytných prostor opravdu velkého selského stavení, ale také do selského miniobchůdku. Kratší stranu dvora tvoří velká stodola pro ustájení koz i ovcí v zimě a při nepříznivém počasí.

Kolem statku a práce v něm nastupují po generaci šedesátníků mladí, dcera a syn Jana Dvorského s životními partnery. Jsou

A je doochutnáno…

to zejména ženy, které se nejvíce spolu s hlavou rodiny zapojují – snacha Věra a dcera Adéla – po boku se svými malými dětmi ve druhé směně. Jejich manželé samozřejmě vypomáhají také, ale mají ještě svá povolání...

Pro mléko, sýry a další produkty sem zajedou lidé nejen projíždějící kolem statku, kteří spatří poutací tabuli, ale také stálí zákazníci ze širokého okolí. Po mnoha letech od obdržení hrnce Dvorští rozvinuli bohatý sortiment produktů z kozího biomléka od koziček českých hnědých krátkosrstých.

Mnoho starších lidí sice v sobě mívá předsudek, že kozí mléko páchne, proto ani nemůže dobře chutnat. Nedobrý pach mléka z chlívků našich prababiček však byl způsoben tím, že se dojilo přímo v chlévě – a mléko rychle všechny chlévské pachy natáhlo. Také dříve ve chlévě nežila koza sama, ale stála tam třeba i kravka nebo kůň a v rohu byl krmen pašík... Tady v Olešence však dojí v čisté dojírně, mléko putuje potrubím hned do chlazených nádrží a že je kozí, sotva poznáte. Mladí spotřebitelé oceňují, že je mléko pro děti stravitelnější a osvědčuje se při plicních chorobách a atopických ekzémech.

Stádo 110 koz (a čtyři plemenní kozli) z kozího dvorku a stáje stále vybíhá

Berani plmene suffolk odpočívají i v ministínu...

Dvorek plný studentů... Ochutnávka zmizela razdva...

Věra Dvorská začíná se zpracováním mléka.

➡ na čerstvý vzduch na nedalekou pastvinu. Letos jim bylo dopřáno mnoho slunečních dní, které mají raději než déšť. Stáda mají oddělené obdélníky pro pastvu, aby ji moh-la střídat a tráva dorůst. Letos při suchu však bylo nutno přikrmovat senem. Naštěstí se statku podařilo dostat ke 14 vlastním hektarům do nájmu ještě sedm od obce a mají tak dostatečnou zásobu sena.

Déšť zase nevadí stádu ovcí suffolk, kterým by zase chladnější léto i podzim lépe vyhovovaly. Schovávají se proto ve stínu. Pocházejí přece z drsných pastvin anglických. Vypadaly s černými hlavami a čistými bílými rouny jako pohádková ovečka Shauna. Však musí mít vzorový vzhled, jestliže mají sloužit jako plemenná zásoba.

Ekochov koz

Ing. Jan Dvorský hospodaří v Olešence od roku 2005, má zkušenost z dřívější zemědělské a chovatelské praxe a kontrolní činnosti v ekologickém zemědělství. Přišel nyní s myšlenkou, že je již zbytečné připouštět roční kozičky, a tak čekají s březostí až do druhého roku. *„Důvod je ten,“* říká zkušený chovatel, *„že kozičky zapuštěné v prvním roce života mají na první laktaci méně mléka a při dojení jim jsou fixační zařízení v dojírně velká, a tak vystrkují hlavy a nedělají dobrotu...“* Kozy totiž rostou až do tří let. Pro obnovu stáda stačí připustit 15 dvouletých koz.

Pro doplnění pastvy si ekohospodář v Olešence na statku míchá vlastní biosměsi. Od sousedních ekologických sedláků nakupuje hlavně bioobilí, které si mačká a přidává už jen minerální směsi. Občas přidá bylinné extrakty, protože kozy i ovce mohou mít problémy se zažíváním, nebo s kokcidiózami. Není to ale časté,

Tvrdé sýry se musí při zrání pravidelně otáčet.

zvířata jsou stále v pohybu a odolná. *„Zkusili jsme jeden rok nakupovat krmné biosměsi, abychom si ušetřili práci. Ale příliš se neosvědčily. Jednak jsou drahé, a také si některé kozy na ně nemohly zvyknout,"* říká Ing. Dvorský. Stále musí kozy hlídat, kontrolovat, aby poznal, jestli některá nemá problémy. Rozezná je podle čísel. *„Pojmenování u tak velkého stáda není možné. Jen některé kozy trochu vyčuhují, a ty pak dostanou jméno, stejně jako kozli...,“* dodává hospodář.

Narozená mláďata, která nejsou vhodná do chovu nebo jsou prostě přebytečná, prodávají zájemcům na jaře před Velikonocemi. Buď na pekáč, nebo také začínajícím chovatelům. Přicházejí si je koupit především mladí lidé. Ti třeba začínají na čtyřech hektarech, rádi by polnosti rozšířili, ale půdu nemohou sehnat. Dost hektarů skupují totiž překupníci, a pak nabízejí za neúnosné ceny.

„Chov ovcí jsme trochu omezili, ale z každé výstavy, na níž naše zvířata přihlásíme, vozíme ocenění,“ říká Ing. Dvorský. *„Už je jich tolik, spolu s oceněními za naše produkty, že bude třeba vybudovat nějakou síň slávy,“* usmívá se hospodář.

Pro pestrost chovají na statku také králíky, české zlaté kropenky a pižmové kachny. Do výčtu patří také Chovatelská stanice Border kolií „Kozí dvorek“ s chovnou fenkou Debby a štěnětem Bree a pět koček – jedna nejmazlivější je zatoulané kotě, ke všemu s poškozeným zrakem.

V minimlékárně

Statkovou minimlékárnu vybudovali Dvorští téměř před deseti lety s pomocí dotace. Nyní už musí financovat vše sami. Mléko v mléčném „království“ zpracovává Věra Dvorská jednou za dva dny. V současnosti dojí 85 koziček. V nejvyšší sezóně dají asi 250 l mléka denně, na začátku a konci sezóny je to nižší – kolem 150 litrů. Mláďata odstavují od matek po dvou měsících, a pak je od nich teprve mléko pro výrobky. Kozy v zimě nedojí, a tak by se měli pravidelní konzumenti předzásobit. ➡

Jan Dvorský s Andreou Hrabalovou.

To však je možné jen zrajícími sýry. Dát mléko či sýry do mrazáku však není dobrý nápad.

Při 4 °C se biomléko uchovává ve velké kádi, pak se zahřívá – pasteruje, přidává syřidlo a po sražení zpracovává krájením, odkapáním syrovátky a vznikají tak čerstvý tvaroh a čerstvé sýry. Pro tvrdé sýry je proces trochu jiný, jiné syřidlo. Část mléka prodají také v lahvích jako čerstvé nebo vyrobí jogurtové nápoje. Kozí mléko je nejvhodnější pro zpracování právě na tvaroh, žervé, čerstvé sýry, které vydrží i 14 dní. Polotvrdé a tvrdé sýry zrají dva až čtyři měsíce ve zracím boxu, kde je paní Věra pravidelně otáčí.

Výrobky se také musí ochutit – solí, bylinkami, kořením – vše musí být v kvalitě bio, pokud mají nést označení s biozebrou a evropským lístkem z hvězd. Nakonec navážit a zabalit. Většinou k tomu slouží plastové kelímky, na víčku s pěknou etiketou. Zrající sýry mají voskový potah.

Mléčné bioprodukty z kozího mléka prodávají Dvorští jednak ze dvora, pak na

FOTO – Dvorští

různých biojarmarcích, trzích a dožínkách, zejména v okolí na Vysočině. Nejznámější je Bioden v Sasově u Jihlavy, Nenačovické biodožínky, pravidelně navštěvují trhy v Havlíčkově Brodě, Novém Městě na Moravě, i v Chrudimi... Letos se podívali i na brněnský biojarmark na Zelném trhu. Také rozvážejí produkty do některých bioobchodů.

Výrobky ze statkové minimlékárny se vzornou čistotou mají široko daleko dobrou pověst a dostávají jedno ocenění za druhým – jak od laické veřejnosti, tak od odborníků – a jsou na předních místech při Přibyslavských mlékárenských slavnostech. Tohoto ocenění od odborné poroty si váží nejvíce, protože zde soupeří až dvacet velkých mlékáren a několik menších zpracovatelů. Takže zde obstát, to je opravdu už vysoká úroveň potraviny. Čeká je ještě získat to první místo „na bedně“.

A to jim z redakce Bio ze srdce přejeme.

Mirka Vohralíková
FOTO – autorka

Kraj Vysočina je zemědělskou oblastí, která má po Středočeském kraji druhý největší podíl výměry zemědělské půdy na své celkové rozloze (60% rozlohy kraje je zemědělsky obhospodařováno/ v rámci ČR je to zhruba polovina), přitom je zde nižší podíl travních porostů (20%), orná půda tvoří 77%. Specifikou kraje je největší výměra z.p. připadající na jednoho obyvatele – 0,80 ha, dvojnásobná hodnota oproti republikovému průměru 0,40 ha. Dáno je to jak vysokým rozsahem zemědělství, tak nízkým počtem obyvatel (třetí nejnižší počet obyvatel v rámci krajů ČR).

Aktuálně hospodaří na Vysočině ekologicky 373 ekofarem na výměře 20 758 ha, což představuje 5,5 % na z. p. dle LPIS – jde o čtvrtý nejnižší podíl. (Pro srovnání v ČR celkem hospodaří ekologicky 4 625 farem na výměře 520 tis. ha a podíl na z. p. dle LPIS činí 14,5 %). Na druhou stranu najdeme na Vysočině třetí nejvyšší výměru **orné půdy v EZ** (po Jihomoravském a Plzeňském kraji) – přes **7 000 ha**. Dále je v EZ je **150 ha trvalých kultur** (jde o sady) a okolo **13 000 ha trvalých travních porostů** (TTP).

V kraji je v EZ zhruba **15 % TTP, přes 2 % orné půdy a 23 % ploch trvalých kultur** = sadů. (Jen pro srovnání za celou ČR je v EZ 43 % TTP, přes 2 % orné půdy a 8 % trvalých kultur.) Dle okresů je nejvíce EZ zastoupeno v okrese Žďár nad Sázavou (7 758 ha a 10% podíl na z. p. okresu a 90 ekofarem), následuje Jihlava a Pelhřimov (okolo 4 000 ha), 2 873 ha v EZ najdeme v okrese Havlíčkův Brod a nejméně ploch i ekofarem je v okrese Třebíč (1300 ha a 40 ekofarem a jen 1% podíl na z. p. okresu).

Na orné půdě je v EZ nejvíce zastoupeno pěstování pícnin a obilnin, což odpovídá celorepublikovému stavu. Podobně i zastoupení ostatních plodin na orné půdě se nijak nevymyká a odpovídá zastoupení v EZ v ostatních krajích. Jediné, co je **významnější, je zastoupení pěstování zeleniny v EZ** na Vysočině. Až pětina ploch s pěstováním zeleniny v kraji je v režimu EZ (jde však jen o 10 ha, jelikož celková výměra pěstování zeleniny na Vysočině je nízká okolo 50 ha).

V chovu zvířat v EZ v kraji je **významný chov prasat** (více než třetina prasat v EZ je chována právě na Vysočině, okolo 700 kusů) a **chov dojnic** (až pětina dojnic v EZ je chována na Vysočině, okolo 1500 kusů), vysoký je také počet chovaných koz (okolo 15 % koz v EZ najdeme na Vysočině, okolo 1300 kusů). **Chov koz je významný i podílově – z celkových stavů zde chovaných koz je polovina zvířat chována na ekofarmách (50 %)**.

V kraji je registrováno 42 výrobců biopotravin a z toho **14 faremních výrobců** (tedy třetina výrobců jsou současně farmy a zpracování bioprodukt probíhá v místě jejich produkce – na farmě). Poměrově to odpovídá situaci v ČR celkem, kdy počet výrobců biopotravin aktuálně dosahuje 730 subjektů a z nich také zhruba třetina jsou faremní zpracovatelé.

Kamarádství kozla a berana.

Vývoj výměry a počtu ekofarem na Vysočině ukazuje graf.

Andrea Hrabalová,
Bioinstitut, o.p.s.