

# ČESKOU BIOPOTRAVINOU roku 2021 je TVAROH Z JAVORNÍKŮ

V soutěži o nejlepší českou biopotravinu je rozhodnuto. Titul Česká biopotravina roku 2021 si odnáší Bio tvaroh z Ekofarmy Javorník. Mezi další oceněné produkty patří cibulové chutney, jehněčí steak nebo jablečný mošt. Překvapila steaková masa. O titul v jubilejním dvacátém ročníku bojovalo 123 biopotravin a biovin. Akci pořádá PRO-BIO Svaz ekologických zemědělců.



Titul Česká biopotravina roku 2021 získal Bio tvaroh z Ekofarmy Javorník

## Absolutním vítězem se stal tradiční mléčný výrobek

V soutěži určené tuzemským producentům biopotravin hodnotí produkty odborná porota. Ta letošní měla 18 členů a volila nejlepší produkty v pěti různých kategoriích a také vybírala celkového vítěze. Tím se stal **Bio tvaroh z Ekofarmy Javorník**, který současně zvítězil i ve své kategorii Biopotraviny živočišného původu. Na český trh jej ekofarma dodává od roku 2015. „Než se dostane k zákazníkům, trvá jeho výroba kolem 24 hodin. Zákazníci ho seženou v obchodech ve Zlínském kraji, ale například i v Praze nebo v e-shopu,“ prozrazuje **Marta Buzašová**, vedoucí mlékárny Ekofarmy



Bio cibulové chutney z Ekofarmy Lejčkov v Jihočeském kraji.

Javorník. A jak jej mají zákazníci nejraději? „Našlehaný s mlékem a cukrem jako tvarohový krém. A pak také do šlehaných tvarohových dezertů, do pomazánek a na pečení zákusků a koláčů,“ usmívá se paní Buzašová, pro kterou znamená získání titulu Česká biopotravina roku ocenění dlouhodobé práce a dobrý signál do budoucna.

„Bio tvaroh vyhrál bezpochyby nejen díky své dokonalé chuti, která je opravdu jemná a lahodná, ale důležitým kritériem byl rozhodně i způsob balení v recyklovatelném obalu, který se k bioprodukcí prostě skvěle hodí. Dříve farma dávala tvaroh do plastové krabičky. Až v poslední době přešla na nový, papírový obal, což celkovému hodnocení marketingového



Kategorie steaků letos překvapila. Vítězem se stal nakonec Jehněčí T-Bonek steak BIO z Farym Rudimov.

konceptu, vzhledu a obalu výrobku ze strany poroty velmi prospělo,“ uvedla k vítěznému produktu **Kateřina Urbánková**, manažerka PRO-BIO Svazu ekologických zemědělců, který soutěž organizuje.

## Zazářil jehněčí steak, cibulové chutney i jablečný mošt

V dalších kategoriích v soutěži Česká biopotravina roku 2021 zvítězil **Mošt Bio**

ČESKÁ  
BIOPOTRAVINA®  
2021



Mošt Bio Jablko Jadernička od Marka Šenkeříka z Moštárny Valašské Klobouky.

**Jablko Jadernička** od Marka Šenkeříka z Moštárny Valašské Klobouky, a to v kategorii Biopotraviny rostlinného původu, Bio cibulové chutney z Ekofarmy Lejčkov v Jihočeském kraji, které bojovalo v kategorii Biovýrobky pro gastronomii, pochutiny a ostatní potravinářské výrobky. V kategorii Biovíno pak vyhrál **Ryzlink rýnský, pozdní sběr 2018 z Vinařství Barabás** a nejmladší kategorii Steakových mas ovládl **Jehněčí T-Bonek steak BIO z Farym Rudimov**.

## Překvapila steaková masa

Právě steaková masa byla pro organizátory soutěže velkým překvapením. „Letošní steaky byly neskutečné. Celá tato kategorie se velmi rozrostla a nabídka je v tuzemsku přímo úchvatná. Zejména u T-bone steaků mě ohromila nejenom kvalita, ale i množství farem, které je začaly nabízet. A k vítěznému jehněčímu steaku prostě není co dodat. To je prostě úžasný zážitek,“ říká **Kateřina Urbánková**.

## Dvacetiletý milník v historii soutěže

Od roku 2002 byly oceněny desítky biopotravin. Klání o nejlepší biopotravinu roku přitom prošlo stejně velkým vývojem, jako samotné ekologické zemědělství v Česku. „Od začátku soutěže se samozřejmě mnohé změnilo. Především došlo ke změně kategorií, které dnes plně korespondují s rozšířením sortimentu biopotravin nabízených na tuzemském trhu,

a stabilně se také zvyšuje množství přihlášených výrobků. Několikrát se také obměnila porota a její koncept fungování, kdy se snažíme, aby v ní byli jak zástupci médií a spotřebitelů, tak odborníci na biopotravinu jako takové. Letos jsme se například zaměřili na sociální přesah jednotlivých přihlášených výrobků a už nyní víme, že chystáme i velké novinky do nové dekády, tedy od 21. ročníku," komentuje vývoj soutěže Urbánková.

A předseda poroty Pavel Maurer k tomu dodává: „Za těch dvacet let, co zasedá naše porota, se toho hodně stalo. Veřejnost pochopila, že BIO není ‚jen zrní a rakytníková šťáva pro ulítlé vegetariány‘, ale také skvělý biolovečák, sýry, mošty, biosteaky, biovíno, že je to celosvětový trend respektující naše zdraví a udržitelný rozvoj celé planety. Za dvacet let se též vytržily názory naší poroty, významně se zprofesionalizovala a získává stále větší respekt mezi bioproducenty. A o to nám vždy šlo.“

## Co přináší ocenění Česká biopotravina roku?

Úspěch v soutěži Česká biopotravina roku znamená pro všechny oceněné producenty důležitou zpětnou vazbu a mediální zájem. A nejen to – vítězné biopotraviny jsou prezentovány na řadě akcí nejen v Česku, ale i v zahraničí. Na jaře příštího roku tak budou moci „náš“ bio tvaroh z Javorníku ochutnat návštěvníci

Biofachu – největšího světového veletrhu biopotravin na světě. U nás pak všechny oceněné biopotraviny lidé ochutnají nebo koupí například na Festivalu BIO vín



Ryzlink Rýnský, pozdní sběr 2018 z Vinařství Barabáš na Znojemsku.

a sýrů, který se uskutečnil 25. září v Mikulově.

Soutěž pořádá PRO-BIO Svaz ekologických zemědělců pod záštitou ministra zemědělství **Miroslava Tomana** a ústředního ředitele Státní zemědělské a potravinářské inspekce **Martina Klanici**.

TZ

## PŘEHLED VŠECH VÍTĚZŮ SOUTĚŽE ČESKÁ BIOPOTRAVINA 2021

**Celkový vítěz**  
BIO – tvaroh z Ekofarmy Javorník

Kategorie Biopotraviny živočišného původu:

**BIO – tvaroh z Ekofarmy Javorník**

Kategorie Biopotraviny rostlinného původu:

**Mošt Bio Jablko Jadernička od Marka Šenkeříka z Moštárny Valašské Klobouky**

Kategorie Steaková masa

**Jehněčí T-Bonek steak BIO z Farmy Rudimov, s. r. o.**

Kategorie Biovýrobky pro gastronomii, pochutiny a ostatní potravinářské výrobky

**Bio cibulové chutney z Ekofarmy Lejčkov**

Kategorie Biovíno

**Ryzlink rýnský, pozdní sběr 2018 z Vinařství Barabáš**

## BIO v regionu

# Mladí kuchaři se nebojí vařit z biopotravin

**B**io v regionu je projekt realizovaný Bioinstitutem a každý rok se zaměří na jeden daný region. Zde vybere školy, kde studují budoucí pracovníci v gastronomii a právě je učí vařit z lokálních biopotravin. Letošní ročník je situován v Olomouckém kraji.

Olomoucký kraj je kolébkou ekologického zemědělství. V roce 1989 začaly první tři podniky v podhůří Jeseníků hospodařit ekologicky. Dnes je v kraji 16 % zemědělské půdy obhospodařované ekologicky. Počet ekologických statků čítá 265.

Tento rok se účastní tři školy zaměřené na gastronomii a zemědělské obory Olomouckého kraje, a to **SOŠ Litovel, Střední škola gastronomie, farmářství a služeb v Jeseníku a Střední škola sociální péče a služeb Zábřeh**. Projekt Bio v regionu poskytuje studentům nevěšední zážitek a bortí tím mýty, které o biopotravinách kolují. Vždy studenti absolvují tři sekce, a to exkurzi na farmě ekologického zemědělství v blízkosti své školy, poté kurz vaření, který vede mimoškolní erudovaný kuchař. Ten je nechá nahlédnout pod pokličku lokálních a nezpracovaných biopotravin. Celý vzdělávací program končí seminářem. Pořadí všech sekcí není pevně dané, vždy záleží na časovém harmonogramu všech zúčastněných.

### Termíny exkurzí

29.9. Ekofarma Skřivánek Branná  
6.10. Farma Bovine, Heřmanovice

Exkurze na ekostatcích doplňují představu mladých kuchařů o potravinách, z nichž připravují jídlo v kvalitě bio. Vidí etický přístup k chovu zvířat a jejich přirozené chování.

