

červenec 1997
Cena 7 Kč

ekozahradka
ekofilozofie
ekozemědělství
ekologie
biopotraviny
biodynamika
biodiverzita
biokultura
permakultura

BIO

Ročník 1 Číslo 1

Měsíčník pro trvale udržitelný život

Vydává: vř press, 500 02 Hradec Králové, Jungmannova 1403, tel.:fax: 049/31 968

str. 5
**ZDRAVÝ ŽIVOT
V ZDRAVÝCH
MĚSTECH**

**BIODIVERZITNÍ
POLE
A ZAHRÁDKY**
str. 6

BIO chce být BIO

Mnohé z vás, kterým se dostal do rukou tento nový časopis, jeho vznik zřejmě překvapil - k čemu BIO, když vychází Bionoviny? Uprímě řečeno, ani mne by před pár měsíci nenapadlo zakládat nový časopis. Jenže, jak se pravi v jedné písni - věra není dnes a kočka není pes. Bionovinám se sice s vylepšováním jejich vzhledu dařilo čím dál lépe, neboť „lepší kabát“ dokázal přitáhnout movitější inzerenty, což je pro existenci takového časopisu základní podmínka. Přibývající inzercce však stále méně odpovídala myšlence, s jakou byly Bionoviny před čtyřmi a půl rokem zakládány - podporovat a prosazovat zdravý životní styl, ekologické zemědělství, citlivý přístup k životnímu prostředí. Vrcholem (už bez mé účasti) byly inzercce a články v květnovém čísle propagující listová umělá hnojiva a insekticidy.

To vše mne vedlo k odchodu z Bionovin a rozhodnutí založit časopis, který sice nebude zdarma, ani na křídovém papíru, ale rozhodně bude BIO. Rozhodnutí mi usnadnily reakce mnohých čtenářů a hlavně dopisovatelů a spoluautorů, kteří mi vyčítali „odbočení“ od původního zaměření. Jejich příchil spolupráce je zárukou, že v BIO budou články, které skutečným zájemcům o „biopřístup“ k životu i světu kolem nás, přinesou zájímavou a potřebnou informaci nepříkrášlovaně nadsázkou placené inzercce. Vznik nového časopisu v době všeobecného „utahování opasků“ se může zdát čirým bláznovstvím, ale přiznejme si, že v každém, kdo dnes staví na první místo nikoli peníze, ale obecné blaho a myšlenku na to, v jakém stavu přenecháme tuto planetu příštím generacím, musí v sobě kus bláznovství mít.

Věřím, že se takových „bláznů“ najde dostatek nejen v zájmu trvale udržitelného života, který se stal mottem BIO, ale i v zájmu nového časopisu, který by bez čtenářů neměl smysl ani šanci na přežití. Zatím tuto šanci dostal díky podpoře a spolupráci zejména svazu PRO-BIO Šumperk, stejnojmenné obchodní společnosti ze Starého Města pod Sněžníkem, Sluneční brány Čejkovice, BRONCO Vsetín a dalších firem i jednotlivců. A bude-li mít podporu a spolupráci i vás, čtenáři, z nichž každý může být i zároveň spolautorem, věřím, že společně můžeme dokázat mnohé pro skutečně zdravý a trvale udržitelný život v této zemi.

MILOSLAV VOHRÁLEK

V BAZALCE SE STOJÍ FRONTA

Rozhodnout se, že si zajdete v Hradci Králové na oběd do prodejny zdravé výživy Bazalka, většinou znamená vystát si frontu, která končí až na chodníku před prodejnou. Nevím v Hradci Králové o jiné restauraci, kde by se dnes stála fronta na místo u stolu. Je pravda, že v Bazalce je těch míst jen dvacet. Proto, abych neznarušil chod prodejny a jídelny, domluvil jsem si návštěvu a rozhovor na chvíli před zavřením. Ale i v tuto dobu byl v Bazalce čilý ruch a s Petrem Lukešem jsme usedli k jedinému volnému stolu.

Bazalka má za sebou více než pět let provozu a co pamatují, stojí se tu fronty pořád. Takový zájem o zdravou výživu vás musí jistě těšit.

„V začátcích Bazalky jsme dokonce ještě večer provozovali bylinkovou čajovnu, ale počet zákazníků rostl takovým



tempem, že jsme se museli rozhodnout, na co máme v pěti lidech sílu, a tak jsme zůstali jen u jídelny a prodejny.

Kolem poledne se tu na dvacetí židličkách za hodinu 60-80 lidí a těší nás, že si k nám mnozí navykli chodit zcela pravidelně.“

Co si u vás může zákazník dát a není jídelniček v tak malé provozovně příliš jednotvárný?

„Nabízíme denně 3-4 druhy celozrnné pizzy, celozrnné koláče i další jídla a jednoduše

Tak, jako my se snažíme nabídnout zákazníkům co nejpestřejší jídelniček, tak nás na druhé straně oni „tlačí“ do jeho inovace. Základem zůstává celozrnný program a vegetariánská jídla, ale některé dny jsou vyhrazeny například bezlepkové dietě, jiné různým dalším dietám. Zákazníci nás přivedli k tomu, že jsme začali péct i koláče bez vajec a cukru. Zkrátka - zákazníkům se snažíme vyjít vstříc a ti

Pokračování na str. 2 ➡

Kolem hrnce se počítaly (nejen) zlatáky



V „Bartákově hrnci“ je 1000 desetikorun české ražby. Při diskusích nad hrncem přišla na přetřes otázka, zda by „zlatáky“ neměly být vzhledem k inflaci nahrazeny „stříbrňáky“.

„Bartákův hrnec“ je mezi ekologickými zemědělci už pojem a letos se předával popatě jako putovní cena pro biorolníka, který vzešel z ankety a odborného posouzení komise Nadace rytíře Františka Horského, která tuto cenu vyhlašuje a uděluje. Na hrnci (jak se poháru přezdívá podle jeho tvaru, jméno dostal po generálním sekretáři nadace ing. Richardu Bartákově) jsou už jmenovky Růženy Rebřosové z Osvětlan u Uherského Hradiště (1992), Františka Špatného z Bilska u Vodňan (1993), ing. Petra Weidenthalera z Machov u Zlína (1994) a Jaroslava Netika ze Spáleniště u Dobrušky (1995). Letos přibude za loňské výsledky jmenovka manželů Ivy a Miloše Knápkových z Horních Heřmanic u Lanškrouna.

Pokračování na str. 3 ➡

Kolem hrnce se počítaly (nejen) zlat'áky

➔ Pokračování ze str. 1

Tradiční se stává nejen hrnec, ale i jeho předávání, při jehož příležitosti se na farmě oceněného zemědělce koná den otevřených dveří. Poslední květnovou sobotu se proto příznivci ekologického zemědělství, předchozí držitelé i představitelé ekologických a zemědělských institucí sjeli do Horních Heřmanic. Termín už je také tradiční, ale letos příroda jaksi nebrala v potaz, že už by jaro mělo vrcholit a zima byla jako v březnu. Ono také jinak vypadá jaro pod Petřínem a jinak pod hřebeny Orlických hor v nadmořské výšce přes 600 metrů, kde manželé Knápkovi sedí.

V domácnosti spolu hospodaří už hezkých pár let, na polích šest let a klape jim to. Když se před šesti lety rozhodli vzít si z družstva společných 14 hektarů a začít je samostatně obdělávat, bylo třeba se zamyslet, jak farmu zaměřit. „Volba byla poměrně jednoduchá,“ říká ing. Miloš Knápek. „V téhle nadmořské výšce to nikdy nebylo na obilnářské rekordy, a tak jsme vsadili na chov skotu. Vybrali jsme si masná plemena. Telata odchováme pod krávy a po většinu roku jsou na pastvě, v zimě

pak ve stáji, kde je krmíme senem z našich ekologických pastvin. Protože čtrnáctihektarové hospodářství by nás neuživilo, propachtovali jsme si dalších 16 hektarů.

Kromě skotu se věnujeme pěstování brambor, které prodáváme ze dvora a pohance, kterou od nás vykupuje obchodní společnost PRO-BIO ve Starém Městě pod Sněžníkem. Certifikát bio jsme získali mezi prvními už v roce 1993.“

Výsledky mají Knápkovi vynikající, proto také získali „hrnec“. V sedmnáctihlavém stádu krav jsou tři uznané matky býků, jejichž potomci mohou být tedy zařazeni do další plennosti, což bývá při prodeji také náležitě oceňováno. Ale ani prodej mladého skotu do dalšího výkrmu nebo chovu, či prodej biomasa, nejsou v situaci, v níž se nachází zemědělství obecně, zárukou dobré prosperity farmy.

„Jsme sice bez dluhů, což je sice konstatování, které mnoho hospodářů nemůže vyslovit,“ říká Miloš Knápek, „ale to je dost málo na to, aby byl člověk spokojen při čtrnáctihodinové denní práci 365 dnů v roce.“

Příčiny nespokojenosti jsou nasnadě. Zatímco v roce 1991 se platilo za kilogram



Na rok se stali držitelé ceny Nadace rytíře Františka Horského hospodáři z Horních Heřmanic - Iva a Miloš Knápkovi.

zástavového býčka 38 korun, loni to bylo jen o 9 korun více, a to letos cena opět padá až na 43 korun. Přitom ceny traktorů, nafty, zemědělské techniky stouply několikanásobně. Proto i nejlepší ekologičtí zemědělci roku si musejí přivydělávat, ovšem jejich „vedlejší pracovní poměr“ neanejvětí stylův - před několika lety se pustili do ekoagrotistiky a nabízejí rekreační pobyty našim i zahraničním turistům, kteří si rádi jezdí odpocínout do klidné a stále krásné přírody Orlických hor.

Kolem hrnce se hodně diskutovalo na téma prosperity ekologického i konvenčního zemědělství, snažely se příklady ze zahraničí, a to všechno nejen proto, aby si přítomní vyměnili zkušenosti, ale zejména, aby poskytl informace a argumenty poslanci Parlamentu Liboru Ambroskovi, který mezi ně přijel. Protože je to botanik a ekolog, nemá k ekologickému zemědělství daleko a přislíbil, že se bude v Parlamentu zasazovat o uznání významu ekozemědělství pro životní prostředí a lepší podmínky ekologických zemědělců.

Nad hrncem byla i dobrá nálada, neboť ekologičtí zemědělci nepropadají trudnomyslnosti ani v obtížných podmínkách, které pro svou práci mají. A tak byla naplněna i další tradice, které se k pře-

dávání ceny v posledních letech váže. Předchozí držitel vrací hrnec ne už plný zlatáků, ale buchet. A ing. Richard Barták neodjel jenom s buchty - s humorem se debatovalo nad tím, že postupující inflace znamená, že tisíc zlatáků (desetikorun čerstvé ražby) má stále menší hodnotu a nahradit by je měly stříbrňáky (dvacetikoruny). Zdroje Nadace rytíře Františka Horského však nejsou bezdné, a tak, kde dvojnásobnou částku vzít a kdož? Miloš Knápek částečné řešení našel: „Zijeme v desítkové soustavě - dostali jsme deset tisíc korun v desetikorunách, tak odpocítáváme deset zlatáků a věnuji je Nadaci rytíře Františka Horského.“

Ekologičtí zemědělci sdružení ve svazu PRO-BIO mají dokonce svůj svépomocný fond a při dnu otevřených dveří se jeho konto rozhojnilo. Knápkovi totiž uspořádali tombolu, do níž vlastnoručně (nebo za pomoci sousedů) vyrobili ceny, které udělaly radost všem výhercům, neboť v době supermarketů vám takové hrábě, březové koště, proutěný košík, plato biova-jec, dřevěný stojánek na květináče a další ceny připomenou, že ne všechno musí být na tomto světě z umělých hmot.

MILOSLAV VOHRÁLÍK



Ing. Richard Barták přelévá tisíc zlatáků z hrnce do proutěného koše. Zvuk to byl pěkný. Nejen Knápkovi by jej jistě rádi slyšeli ve než jednou do roka.