

PRO TRVALE UDRŽITELNÝ ŽIVOT 2/2025



Ročník 29 / občasník
prosinec 2025
Vychází elektronicky zdarma

Nejlepší biopotravina a její
producent Ondřej Páral

Biopotraviny zářily nejen v září

Ptačí hodinka

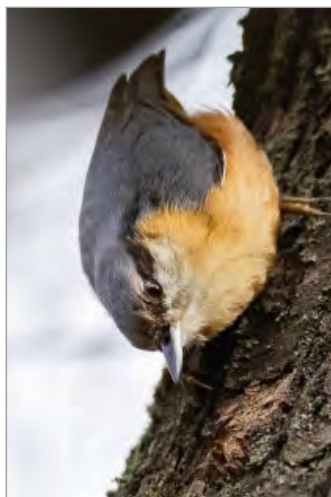
Zemědělci v Bruselu



Malá Fatra Slovensko – pasení skotu bez tržní produkce mléka na Snilovském sedle (1524 m n. m.) mezi horou Chleb a Kriváněm, nad Vrátnou dolinou.

FOTO – M. Vohralíková

biopotraviny | ekozemědělství | biodiverzita | ekologie



Brhlík lesní – pozvánka na sčítání ptáček od ČSO.

**FOTO – Ludmila Korešová
www.ptacihodinka.cz**

Obsah Bio 2/2025

ZPRÁVY

Strategie ochrany biologické rozmanitosti * Zeleným symbolem Česka dub z Peruce * Semínkovna oslavila 10 let * Nová česká odrůda topinamburu Ruztop * Anketa Alej roku 2025 * 2

BIOPOTRAVINY

Září opět měsícem ekozemědělství a biopotravin 3
Nejlepší biopotravina roku 2025 – Smetana v lahvi BIO 4–5
Poctivá cesta je náročná, ale má smysl – Ondřej Páral 6–8

BIOSPOTŘEBITEL

Slepičí polévka 9
Kdo přiletí na krmítko 10–11
Poptávka po regionálních a biopotravinách roste 11

AKTUALITY PRO-BIO

Možnost oprav křížků a kapliček 12
Členové PRO-BIO na videích 12–13
Biofarma Sasov na exkurzi . 12–13

EKOZEMĚDĚLSTVÍ

Podpora inovací, klecový chov a kontroly 14
Protesty zemědělců v Bruselu . 14
Jakub a Tereza na konci listopadu
a Děti na exkurzích 15
Encyklopedie, Zpravodaj, knihy, servis 16–17
Informace 18

Vláda schválila Strategii ochrany biologické rozmanitosti

Hnutí DUHA – Vláda schválila konkrétní plán kroků ke zvrácení úbytku pestrosti v naší krajině do roku 2030. Ministr životního prostředí bude po pěti letech nyní nastaveného postupu předkládat vyhodnocení, které ukáže, jak se jeho resortu daří naplňovat stanovené cíle ochrany přírody. (<https://zpravodajstvi.ecn.cz/?x=3048032>)

Zeleným symbolem Česka se stal Oldřichův dub z Peruce

Češi a Češky letos opět svými hlasy rozhodli o zeleném symbolu České republiky. Stal se jím **Oldřichův dub z Peruce** v Ústeckém kraji. Uspěl v anketě Strom roku, kterou každoročně pořádá Nadace Partnerství. Strom, který nominovaly Ivana Hlušítková a Jitka Kržová společně s dětmi z Lesního klubu Kořínek v anketě nasbíral 9778 hlasů. Druhé místo obsadila **Hruška na Radových** ze Zlínského kraje. Strom nominován folklorním souborem z Míkovic získal v anketě 8 571 hlasů. Vítězné trio uzavírá **Vrba v Brdatkách** ze Středočeského kraje. Strom, který v anketě získal 5 362 hlasů, nominovala Marcela Bergerová společně s komunitou z Talichovského údolí. Kompletní



Oldřichův dub

FOTO – Tomáš Kalous

výsledky ankety jsou k dispozici na webu www.stromroku.cz. Majestátní výška Oldřichova dubu budí respekt a obruče, které objímají jeho kmen, zase obdiv k jeho odolnosti. Starý strom opředen pověstí o setkání knížete Oldřicha a Boženy tu dělá pocestným společenstvem již 1 000 let. Dle legendy jel v dávných dobách kníže Oldřich ve zdejších lesích na koni a zahlédl u potůčku pod dubem sličnou dívku selského původu, Boženu, která tady prala prádlo. Na první pohled se do ní zamiloval a vzal si ji za ženu. Božena se tak stala kněžnou.

<https://www.stromroku.cz/aktuality/zelenym-symbolem-ceska-se-stal-oldrichuv-dub-z-peruce>

Semínkovna oslavila 10 let sítě semínkových knihoven v ČR

Semínkovna, z.s. – Jsou semínka veřejným vlastnictvím, základem našeho přežití, součástí přírody – nebo “jen” obchodním artiklem? Semínko – malý zázrak, ve kterém se ukrývá celý příběh rostliny. Pro někoho znamená obyčejný sáček v regálu zahradnictví, pro jiného poklad, který se předává z generace na generaci. Semínka mohou být zdrojem radosti na zahrádce, surovinou pro zemědělce, ale i předmětem obchodních dohod a politických rozhodnutí. Připomněla vše konference „10 let semínkových knihoven“ v Knihovně Antonína Švehly v Praze. (Více na <https://zpravodajstvi.ecn.cz/?x=3046281>)

Nová česká odrůda topinamburu Ruztop

CARC – Národní centrum zemědělského a potravinářského výzkumu, v. v. i. (CARC) představuje nový výsledek aplikovaného výzkumu – odrůdu topinamburu s názvem **Ruztop**, která nabízí široké spektrum využití od potravinářství přes zemědělství až po ekologii a energetiku. Nově vyšlechtěná odrůda Ruztop vyniká vysokým výnosem hlíz, jejich příjemnou chutí a jemným aromatem. Díky vysokému obsahu inulinu je ideální surovinou pro výrobu dietních a funkčních potravin, zejména pro diabetiky či osoby s nízkosacharidovou dietou. Informoval RNDr. Pavel Kopecký z výzkumného týmu Genetické zdroje zelenin a speciálních plodin z CARC.

(<https://zpravodajstvi.ecn.cz/?x=3053690>)

Anketa Alej roku 2025

Anketu Alej roku vyhlašuje spolek Arnika. Hlavním cílem ankety je vyzdvihnout přírodní a kulturní význam alejí pro krajinu a člověka. Každoročně představuje nejkrásnější a nejceněnější aleje v Česku. Mezi letošními kandidátkami na titul najdeme kromě staleté Lemberské lipové aleje, která historicky vedla od studánky sv. Zdislavy směrem k zámku Lemberk, také Lipovou alej na úpatí památné hory Říp, která symbolicky spojuje krajinu s jedním z nejvýznamnějších národních symbolů. Hlasovat v anketě můžete do 28. ledna 2026 na webu alejroku.cz.

Každý účastník ankety Alej roku se v nominačním formuláři může rovněž přihlásit do fotosoutěže o nejkrásnější fotografii aleje.

Vyhlášení výsledků ankety a fotosoutěže bude 5. února 2026.

www.alejroku.cz

Vážení čtenáři Bio,
po půl roce od prvního letošního čísla Vám předkládáme v č. 2 BIO některé další události nejen v ekologickém zemědělství. Uvítali jsme oceněné biopotraviny a akce, které uspořádali ekologičtí zemědělci k měsíci biopotravin. Potěšitelná je reklama SZIF s přeštíkem v ČT, která odkazuje na loga certifikovaných biopotravin. V tv. pořadech se objevují častěji regionální potraviny a také ekologičtí zemědělci. Zejména Herbář s Kateřinou Winterovou dlouhodobě spolupracuje s producenty bioproduktů. Ekozemědělci se objevili v mnoha dalších pořadech, nejen v těch na stránkách PRO-BIO Svazu, například také v Toulkách českou budoucností, Kluci v akci... Doufáme, že ekologické zemědělství bude důsledně podporovat též nový ministr zemědělství Martin Šebestýan.

Přeji čtenářům, ekozemědělcům, biopotravinářům i zahrádkářům v příštím roce, prožitím ve zdraví, dobrou úrodu a dosti zákazníků a úspěchů.

Mirka Vohralíková



ZÁŘÍ opět měsícem ekologického zemědělství a biopotravin

Září – Měsíc biopotravin a ekologického zemědělství vyhláší již od roku 2005 Ministerstvo zemědělství. Cílem kampaně je seznámit spotřebitele s biopotravinami a vysvětlit jakým způsobem jsou značeny a kontrolovány. Letos se uskutečnil 21. ročník.

Bio dává smysl – nám i přírodě

Cílem kampaně je zvýšit povědomí veřejnosti o přínosech ekologického hospodaření, podpořit spotřebu biopotravin a představit konkrétní příklady dobré praxe. Upozorňuje na to, jak biopotraviny poznat, proč je výhodné je zařadit do jídelníčku jak jejich konzumaci podpořit zdraví i životní prostředí. Součástí je také vyhlášení vítězů soutěže Biopotravina roku, která každoročně oceňuje nejlepší produkty ekologického zemědělství v ČR.

V souvislosti a měsícem biopotravin se uskutečnilo více než 30 **soutěží** o hodnotné BIOceny na Facebooku Měsíc biopotravin, **Dožínkové slavnosti** – největší farmářský trh v Praze na Výstavišti, akce „Poznej svého farmáře“ – v Dobříši a Rokytnici v Orlických horách, **Jablečné dožínky** – v Pěnčíně a Střížovicích nebo **Hospodářský den** – na Ekofarmě Agrofito.



Úspěšný 6. ročník Festivalu biovín a biosýrů

Na festivalu se představila biovína, biosýry, ale i další skvělé biovýrobky z ekofarm napříč celou ČR. Program nabídl rozhovory s jednotlivými prodejci, informace o biopotravinách a ekologickém zemědělství a také předání ocenění letošním vítězům soutěže Nejlepší biopotravina roku. Vítězné výrobky lidé ochutnávali ve stánku pořadatele, PRO-BIO Svaz ekologických zemědělců.

Biovína a bioburčák nabídl Biovíno Abrle z Pavlova. Z dalších vinařů se představilo Vinařství Barabáš, Vinařství ELWINE Velké

Hospodářský den na ekofarmě Agrofito se uskutečnil v sobotu 11. října 2025 v Lidči! Návštěvníci si mohli užít spoustu dobrého jídla a pít, řemeslný trh s výrobky místních tvůrců, výbornou hudbu po celý den, a také divadlo pro děti. Najít zde jste mohli i ministerský stánek. Ekohospodářství bylo oceněno Bartákovým hrncem jako nejlepší za rok 2009.



Bílovice, Vinařství Čech, Vinařství Drmola, Víno z Horňácka nebo Vinařství MiQueen. K ochutnání bylo také víno od Bio vinařství Víno Marcinčák, VINSELEKT MICHLOVSKÝ, Rodinné vinařství Jedlička, Bořetice. Návštěvníci budou ochutnávat sýry a mléčné výrobky z Farmy Košík, Farmy Člupy, Ekologické farmy BIO&CEEPOR a NAŠE FARMY Pá-Pá. Masné výrobky z přeštického prasete představila Biofarma Sasov. Švestková povídla a sušené švestky přivezl David Ryšavý z Ekosadů Komňa. NATIVE WAY nabídl bylinné čaje, koření a bylinné soli. Levandulovými výrobky provoněl náměstí Levandulový statek Bezděkov...

FOTO – facebook festivalu



Na Dožínkových slavnostech na holešovickém výstavišti: traktory obrovské...
... a bio trochu v koutě.



Doufáme, že vzdělání se „kout“ netýká.



<https://www.facebook.com/dozinkynaletne>



<https://www.facebook.com/zarimesicbiopotravin/>

Nejlepší biopotravina roku 2025

SMETANA BIO V LAHVI



Vzáří PRO-BIO Svaz ekologických zemědělců vyhlásil výsledky soutěže Nejlepší biopotravina roku 2025. Celkovým vítězem se stala SMETANA BIO ve vratných sklenicích od společnosti Naše Farmy Pá-Pá. V dalších kategoriích uspěly například bio kančí šunka, jablečný mošt či jablečný ocet. Nejlepším bio vínem se stala Pálava z Bio vinařství Víno Marcínčák v Mikulově. Soutěž, určená tuzemským výrobcům a producentům biopotravin, se letos uskutečnila už po čtyřiatřicáté.



Přehled oceněných biopotravin ve všech kategoriích.

Nejlepší biopotravinou roku 2025 je Smetana BIO z Vysočiny

Nejlepší biopotravinou roku 2025 se stala Smetana BIO od značky Naše Farmy Pá-Pá. Podle Pavla Maurera, předsedy poroty, vynikla zejména svou výjimečnou chutí. Díky plnění do vratných sklenic si zachovává maximální čerstvost a zároveň snižuje ekologickou stopu.

„Impulsem bylo co nejlépe využít mléko v biokvalitě a propojit moderní, šetrné zpracování s respektem k přírodě i zvířatům. Produkt navazuje na tradici ekologického hospodaření v srdci Vysočiny a spojuje moderní technologie s úctou k surovině,“ říká Ondřej Páral, jednatel a majitel společnosti Naše Farmy Pá-Pá, která kromě bio mléčných produktů vyrábí také masné výrobky.

Společnost kladе důraz na využívání vratných sklenic, které podtrhují čerstvost a chuť výrobků a zároveň zvyšují jejich ekologickou hodnotu. Sklo nijak neovlivňuje původní vlastnosti smetany a vracením obalů se navíc daří omezovat dopady na životní prostředí.

„Smetana byla jasnou volbou. Na první pohled působí jako obyčejný a téměř tucetový produkt, ale ve skutečnosti je velmi unikátní. V ekologickém režimu, v kvalitě



Společnost Naše Farma Pá-Pá získala také ocenění v kategorii Nejlepší steakové biomaso s vepřovým T-bone steakiem.

BIO a od tuzemských ekofarek je smetanu opravdu obtížné získat. Navíc tato konkrétní je chuťově výjimečná – a to díky kvalitě vstupní suroviny i dlouholetým zkušenostem zpracovatele,“ doplňuje, proč zvítězil tento produkt, Kateřina Urbánková, manažerka PRO-BIO Svazu ekologických zemědělců.

Smetana je vyráběna z biomléka, které firmě dodává moderní krávn v Rožné na Vysočině. Zákazníci ji najdou v prodejnách Naše Farmy Pá-Pá v Rožné a v Kuřimi, nebo ve vybraných bio obchodech po celé ČR. „Je to pro nás nejen potvrzením společné práce, ale hlavně inspirací k dalšímu rozvoji ekologického zemědělství.



Celková vítězná biopotravina SMETANA BIO v lahvi z ekologického hospodářství Naše farmy Pá-Pá.

Každý zákazník, který si vybere naše produkty, podpoří férovou a udržitelnou výrobu – děkujeme, že v tom jedete s námi,“ dodává Ondřej Páral.

Zaujala i kančí šunka a produkty z jablek. V soutěži uspěla i řada dalších výrobků. Společnost Naše Farmy Pá-Pá získala ocenění také v kategorii Nejlepší steakové biomaso s vepřovým T-bone steakiem. V kategorii masných výrobků porotu zaujala bio kančí šunka z přeštického plemene z Biofarmy Sasov. Mezi rostlinnými biopotravinami zvítězil bio jablečný mošt ze Statku Cidlina. V kategorii gastronomických produktů a pochutin byl nejlépe hodnocen hostětinský jablečný bio ocet z Moštárny Hostětín. Titul Biovíno roku si odnesla Pálava, Výběr z bobulí 2024 z ekovinařství Víno Marcínčák v Mikulově. Do letošního ročníku soutěže se přihlásilo celkem 141 výrobků.

Jak se vybírá nejlepší biopotravina

O vítězích v jednotlivých kategoriích i o celkovém vítězi rozhoduje odborná porota. Letos ji tvořilo 18 členů z různých



profesních oblastí. Porota svá kritéria pravidelně aktualizuje a doplňuje, aby odpovídala současným trendům i požadavkům na udržitelnost.

„Práce poroty se každoročně vyvíjí – zvažujeme nová nebo vylepšujeme původní kritéria hodnocení. V posledních ročnících jsme například začali posuzovat i odpovědné chování biofarmářů, zaměstnávání handicapovaných či potřebných nebo smysluplné využívání vodních zdrojů. Stejně tak se snažíme, aby složení poroty bylo odborně i profesně pestré a zároveň harmonické,“ vysvětluje předseda poroty **Pavel Maurer**.

Co přináší ocenění

Úspěch v soutěži přináší výrobcům nejen prestiž a mediální pozornost, ale také cennou zpětnou vazbu. Oceněné produkty se pravidelně představují na akcích v Česku i v zahraničí. Čeští zákazníci je mohli ochutnat například na



Mezi rostlinnými biopotravinami zvítězil jablčný bio mošť ze Statku Cidlina.



V kategorii masných výrobků porotu zaujala kančí biošunka z přestického plemene z Biofarmy Sasov.



V kategorii gastronomických produktů a pochutin byl nejlépe hodnocen hostětinský bioocet z Moštárny Hostětín.



Titul nejlepší biovínno si odnesla Pálava, Výběr z bobulí 2024 z ekovinařství Víno Marcínčák v Mikulově.

Ekologické zemědělství

staví na kombinaci moderních vědeckých poznatků a osvědčených tradičních postupů, které respektují přírodní cykly a potřeby živých organismů. V České republice si tento způsob hospodaření drží stabilní růst a patří mezi nejrozvinutější v Evropě. Aktuálně v ekologickém režimu hospodaří 5 702 farem, které obhospodařují více než 618 tisíc hektarů zemědělské půdy. To představuje 17,5 % z celkové výměry

Festivalu BIO vín a sýrů, který proběhne 20. září v Mikulově.

Akce se koná pod záštitou ministra zemědělství a ústředního ředitele Státní zemědělské a potravinářské inspekce.

Andrea Saláková

PR manažerka PRO-BIO Svazu ekologických zemědělců
FOTO – PRO-BIO Svaz EZ

Vítězové soutěže Nejlepší biopotravina roku 2025

Kategorie + Produkt + Firma

**Celkový vítěz + vítěz kategorie
Biopotraviny živočišného původu
– mléčné produkty**

**Smetana BIO
Naše Farmy Pá-Pá s.r.o.**

Steaková biomasa

Vepřový T-bone steak
Naše Farmy Pá-Pá s.r.o.

**Biopotraviny živočišného původu
– masné produkty**

Bio kančí šunka z přestického plemene
Josef Sklenář Biofarma Sasov

Biopotraviny rostlinného původu

Bio jablčný mošť
Statek Cidlina s.r.o.

**Biopotraviny pro gastronomii,
pochutiny a ostatní**

Hostětinský jablčný bioocet
Moštárna Hostětín s.r.o.

Biovíno

Pálava, Výběr z bobulí 2024
Vino Marcínčák s.r.o.

Soutěž Nejlepší biopotravina roku (Do roku 2021 nesla soutěž jméno Česká biopotravina roku) je největší soutěží v oblasti potravin s certifikací BIO u nás. O prestižní titul se každoročně uchází desítky výrobků – potravin vyprodukovaných tuzemským ekologickým zemědělstvím. Účast v soutěži nabízí výrobcům biopotravin jedinečnou příležitost pro zviditelnění svých výrobků jak mezi obchodníky samotnými, tak pro zpopularizování mezi širokou veřejností. Soutěž je každoročně pořádána pod záštitou ministra zemědělství a ústředního ředitele Státní zemědělské a potravinářské inspekce. Soutěž se koná od roku 2002.

Více o soutěži na
www.nejlepsibiopotravina.cz

PRO-BIO Svaz ekologických zemědělců je jediné celostátní sdružení ekozemědělců, zpracovatelů a prodejců biopotravin. Sdružuje také poradce, školy, spotřebitele a přátele ekologického zemědělství.



POCTIVÁ CESTA JE NÁROČNÁ, ALE MÁ SMYSL

Říká Ondřej Páral z ekohospodářství Naše farmy Pá-Pá

Zmichelinské kuchyně na pastviny mezi krávy – taková je cesta Ondřeje Párala, který dnes vede Naše farmy Pá-Pá v Rožné na Vysočině. Cít pro chuť a preciznost, který si přinesl z prestižních restaurací, promítá do výroby biomléčných i masných produktů. A zároveň patří k lidem, kteří posouvají ekologické zemědělství novým směrem.

Naše farmy spojují tradiční česká plemena, moderní technologie a poctivé ekologické hospodaření. A že se tato cesta vyplácí, potvrzuje i letošní úspěch v soutěži Nejlepší biopotravina roku 2025, celkové vítězství za biosmetanu ve skle a první místo i v kategorii steaková masa za vepřový T-bone steak z přeštíka.

Ondřeji, Váš osobní příběh je velice zajímavý. K ekologickému zemědělství jste se dostal poměrně netradiční oklikou...

Po dokončení studií v Brně jsem nastoupil do svého vysněného povolání jako kuchař – s brněnskou restaurací KOISHI jsme se stali historicky první mimopražskou restaurací s prvním místem v Maurerově výběru. Poté následovala práce v Praze, kde jsem získal cenné zkušenosti

v hotelu Alcron pod vedením Romana Pauluse, který mi pomohl k další kariéře v prestižním hotelu na Rakousko-švýcarských hranicích. Následovaly ještě tři roky v Německu v dalším oceňovaném hotelu s michelinskou hvězdou a poté návrat do Česka, kdy jsem všechny své úspory investoval do nákupu a rozvoje mlékárny. To je můj příběh ve zkratce – cesta za splněným snem i za poctivou českou bio farmou.

Vaše Smetana BIO ve skle, která se stala Nejlepší biopotravinou roku 2025, je symbolem poctivosti a návratu ke kvalitě. Porotu soutěže ohromila chutí a obalem. Kde se zrodila myšlenka spojit tradiční mlékářské řemeslo s ekologickým obalem? A v čem je podle Vás tajemství její chuti?



Ondřej Páral



Biohovězí z produkce Naše farmy.



Smetana BIO ve skle – Nejlepší biopotravina roku 2025.

Myšlenka na vítěznou bio smetanu ve skle vznikla z touhy vrátit lidem skutečnou chuť mléčných výrobků a současně chránit přírodu. Tradiční smetanu jsme spojili s moderním konceptem vratného skla, které zaručuje nejen ekologii, ale i lepší chuť a čerstvost. Tajemství její chuti spočívá v kvalitě bio mléka od našich krav a v pečlivém, šetrném zpracování. Celý proces – od nadojení mléka přes výrobu až po distribuci – máme plně pod kontrolou a právě to je velký díl úspěchu.

Do vratných skleněných obalů plníte všechny mléčné výrobky. Vnímáte, že se trend skla vrací i u nás? A jak lidé reagují?

Skleněné obaly považujeme nejen za ekologické, ale i hygienicky ideální a dnes už i moderní. V posledních letech vnímáme stále větší zájem o ekologická řešení. Zákazníci velmi oceňují možnost vrátet sklo – často nám píší, že je těší návrat ke kvalitě a tradici a pozitivní ekologický dopad berou jako samozřejmý bonus. Jsme rádi, že se i český zákazník začíná chovat podobně jako v zahraničí.

Jak složité bylo vybudovat systém vracení a opětovného využití skla?

Vybudovat systém vratného skla nebylo snadné – vyžadovalo to investice do logistiky, sanitace i osvěty zákazníků. Díky zapojení komunity a ochotě lidí vrátet sklo se nám podařilo vytvořit funkční a udržitelný systém. Získali jsme cennou zpětnou vazbu a dnes patříme k lídrům v ekologickém balení mléčných výrobků; mnoho farem nás nyní následuje a také přechází z plastu na vratné sklenice.

Vaše smetana ve skle se stala Nejlepší biopotravinou roku 2025. K tomu jste získali ocenění i v kategorii steaková masa. Co tato ocenění znamenají?

Ocenění Nejlepší biopotravina roku si velmi vážíme. Je to potvrzení, že má smysl jít náročnou, ale poctivou cestou. Je to pro nás motivace, ale hlavně vděk všem, kdo s námi farmu tvoří, i těm, kteří naše výrobky vyhledávají a podporují. Bereme to jako impuls k dalšímu růstu a důkaz, že kvalita a udržitelný přístup mají budoucnost.

Na farmě, odkud máte mléko, využívají roboty a chytré obojky. Jak fungují a jak rozšířené jsou dnes v Česku?

Roboti a chytré obojky sledují zdraví i pohyb zvířat v reálném čase. Díky tomu se o každou krávu pečuje individuálně. Technologie umožňuje vyšší pohodu zvířat,

přesnější dojení i efektivnější řízení chovu. V tuzemsku se začíná prosazovat hlavně na inovativních farmách, i když nároky na data a investice do systému jsou vysoké.

Zpracováváte cca 10 tisíc litrů biomléka měsíčně. Jak se mění jeho kvalita a množství během roku? A má se sezónnost promítat do ceny?

Kvalita i objem mléka se mění podle ročního období. V létě má mléko více živin díky pastvě, v zimě je chuť jemnější a obsah bílkovin se může lišit. Cenu se snažíme držet stabilní, ale domníváme se, že by sezónní cykličnost mohla být férověji promítnuta také směrem k zákazníkovi, aby se vyrovnala náročnost produkce v jednotlivých obdobích.



Zpracování biomléka.



Telátka z ekofarmy.



Sýry z mlékárny.

přebytek mléčných výrobků, které bychom jinak nevyužili, a zvířata nám na oplátku dávají mimořádně kvalitní maso s jedinečnou chutí i strukturou. Je to zkrátka „win-win“ přístup, ze kterého máme velkou radost.

Selátka krmíte přebytečným biomlékem. Jak se tento způsob odráží v chovu a kvalitě masa?

Doplňování stravy selat vlastními mléčnými výrobky vzniklo z úvahy o maximálním využití surovin a zlepšení welfare zvířat. Tento přístup dává masu jedinečnou šťavnatost a křehkost, což potvrzují pozitivní ohlasy zákazníků i hodnotitelů. Maso má přirozenou jemnost, je šťavnatější

Chováte přeštické černostrakaté prase – původní české plemeno. Letos jste za něj získali také ocenění za vepřový T-bone steak.

Tento chov je náš vlastní, certifikovaný a jsme za něj opravdu rádi. Zpracováváme



Ondřej Páral

a v tuku je cítit jemná „vůně mléka“.

Vaše výrobky jsou dnes na třiceti místech po Česku. Jak si vybíráte partnery a jak udržujete kvalitu při distribuci?

Partneři si často vybírají spíš nás – mají své hodnoty a filozofii a hledají kvalitní produkty. Distribuci nastavujeme tak, aby se zboží dostalo k zákazníkům co nejrychleji a v co nejvyšší čerstvosti. Proto spoléháme na vlastní chladicí dopravu a individuální komunikaci s každým prodejcem. Tento model je finančně i časově náročný, ale nezbytný pro zajištění vysoké kvality.

Jaké novinky plánujete v nejbližší době uvést na trh?

Velkou novinkou je připravovaná řada **bezlaktózových biomléčných výrobků**, které jako první v Česku zařadíme do sortimentu. Po dlouhých testech a konzultacích s odborníky jsme našli způsob, jak

šetrně zachovat biokvalitu a zároveň odstranit laktózu z kravských produktů.

Dokončujeme poslední testy a věřím, že v době zveřejnění článku už budou na trhu.

To je skvělá zpráva. Co vás k tomuto kroku přivedlo?

Vznik nové řady bio bezlaktózových výrobků je příběhem sám o sobě. Impulsem bylo doporučení lékaře, aby se náš tříletý syn kvůli zdravotním potížím úplně vyhnul kravskému mléku. Bylo to pro nás velmi náročné, protože byl zvyklý denně konzumovat naše vlastní výrobky. Když jsem zjistil, že na českém trhu nikdo neprodukuje biokravské výrobky bez laktózy, rozhodl jsem se udělat vše proto, abychom to dokázali.

Dnes můžeme nabídnout výrobky i těm, kteří laktózu nemohou, a mám z toho opravdu velkou radost – pomáháme nejen našemu synovi, ale i dalším dětem a dospělým v podobné situaci.

Naše farmy jsou rodinným podnikem. Kolik členů rodiny se do chodu firmy zapojuje?

Naše farmy jsou skutečně rodinný podnik, kde se zapojuje více generací – od rodičů až po děti. Původní farmu vybudovali naši prarodiče. Do každodenního chodu je zapojena rodina i několik klíčových zaměstnanců, kteří s námi sdílejí stejné hodnoty – ve výrobě, chovu zvířat, vedení e-shopu i na prodejnách. V naší

podnikové prodejně v Rožné například prodává babička a prasata krmí děda.

Jak vnímáte roli ekologického zemědělství v dnešní době?

Každý, kdo podpoří biofarmy, investuje do zdraví své rodiny i do krajiny kolem sebe. Bio je hlavně o důvěře, udržení tradic a šetrné budoucnosti – nejen pro lidi, ale také pro zvířata a přírodu samotnou. Velmi si vážíme každého, kdo se rozhodne jít cestou bio, a jsme tu pro všechny, kteří hledají opravdovou chuť a odpovědnost vůči místu, kde žijí.

Jaké mýty kolem ekologického zemědělství musíte nejčastěji vyvracet?

Mnozí si při slově „bio“ automaticky představí dotace, což chápu, protože média o tom často informují. Občas si lidé myslí, že dostáváme desítky nebo stovky tisíc korun z dotací, ale opak je pravdou. Naše firma nepobírá žádné dotace – jediný příjem plyne z prodeje našich výrobků.

Na závěr – je něco, co byste chtěli říct vašim zákazníkům?

Závěrem bych chtěl poděkovat všem našim odběratelům a zákazníkům – bez nich a jejich nákupů bychom tu dnes nebyli.

Andrea Saláková

Pozn. redakce: Reportáž Senné mléko v Rožné vyšla v Bio č. 5/2015 a v č. 4/2018 – přechod na biomléko.



Přeštická černostrakatá prasátka si pochutnávají na zbytkovém biomléce.



Slepičí polévka aneb židovský penicilin

Ingredience

1 slepice z domácího nebo ekologického chovu (cca 1,5 kg)
4 litry studené vody

Kořenová zelenina:

cca 100 g biomrkvě, 100 g bio petržele,
100 g bio celeru
1 bio cibule (cca 150 g) – může být i se slupkou
bílá část z bio pórků (cca 100 g),
případně kousek bio řapíkatého celeru
3–4 stroužky lehce rozmáčkutého biočesneku (20 g)
kousek bio zázvoru (cca 20 g)

Koření:

3 ks bio bobkového listu, 10–15 kuliček biopepře,
5 kuliček bio nového koření
lze přidat i lžici lopuchového kořene
nebo kořene z kozince blanitého
1 pl soli (cca 15 g)

Pro servírování:

zelené natě nebo zelená část pórků,
šťáva z čerstvého zázvoru, utřený česnek

Postup

Do většího smaltovaného hrnce vložíme celou nebo rozporcovanou omytou slepici, včetně vykuchaných vnitřností a pařátů, zalijeme studenou vodou a velmi pomalu přivedeme k varu.

Jakmile se na hladině začne tvořit pěna, tak ji sbíráme malou naběračkou nebo nerezovým plochým sítkem. Při vaření slepice se ale pěny tvoří mnohem méně než při vaření hovězího vývaru. Někdy se pěna ani neudělá.

Když už se pěna netvoří, přidáme zeleninu nakrájenou na větší kousky a koření.

Plotýnku stáhneme na úplné minimum nebo použijeme rozptýlku, aby se vývar jen táhl pod bodem varu cca 3–4 hodiny. Větší hrnec nezakrýváme poklicí, aby se mi vývar nezačal pod pokličkou vařit klokotem. To hlavně když ho nechám táhnout na kamnech, kde se síla ohně mění. Když vývar táhnu v troubě na cca 110 °C, tak ho pokličkou zakrývám.

Sůl přidávám později, až v druhé polovině táhnutí.

Slepičí vývar je odpradávná v mnoha kulturách používán jako léčivý a posilující domácí prostředek.

MUDr. Michaela Šimková ho doporučuje mimo jiné i proto, že obsahuje vitamin D a v játrech dokáže tvořit glutathion, který patří k nejsilnějším antioxidantům.

Chcete-li zvýšit jeho antibiotický účinek a servírovat ho jako lék při nachlazení a chřipce, pak si do talíře připravte čerstvě utřený stroužek česneku, na jemňoučko nasekaný kousek pórků, lžičku čerstvě vymačkané šťávy ze zázvoru a vše zalijte horkým slepičím vývarem.

Když to sníte, tak se jděte vypotit a odpočinout do postele.

Kombinace síly slepičího vývaru a čerstvého česneku, pórků i zázvoru je lékem, který posiluje proti virům a bakteriím.



Když je slepice měkká, plotýnku vypnu, vyndám slepici a vývar nechám chvíli usadit. Pak ho opatrně scedím přes jemné síto. Vyvařenou zeleninu do polévky nedávám. Vývar moc rádi popijíme rovnou po dovaření.

Maso obru, nakrájím na menší kousky, zbytky nechám kočičkám. Před servírováním vývar dosolím a krátce v něm povařím malé kousky čerstvé zeleniny a do talíře dávám vždy něco zeleného, v sezóně petrželku nebo pažitku, v zimě nejsemno nasekané zelené části pórků a na jaře či na podzim mladé, nejsemno nasekané spařené kopřivy.

**Zdroj: Rytmus roku s Hankou Zemanovou
na facebook Měsíc biopotravin**

Rytmus roku s Hankou Zemanovou

Rytmus roku s Hankou Zemanovou je kniha výjimečná nejen svým obsahem, ale i kvalitou informací, které recenzovaly tři lékařky: MUDr. Michaela Šimková, MUDr. Martina Zisková a MUDr. Hana Sirotková.

První vydání knihy Rytmus roku s Hankou Zemanovou získalo 2. místo v kategorii Cena čtenářů v soutěži Český bestseller 2021 a také 1. místo v mezinárodní soutěži Gourmand World Cookbook Awards 2022 v kategorii Východní Evropa.



KDO PŘILETÍ NA KRMÍTKO?

Ornitologové připravují osmý ročník Ptačí hodinky

Česká společnost ornitologická (ČSO) zve veřejnost k účasti v osmém ročníku Ptačí hodinky, zimního sčítání ptáků. Zájemci se do ní mohou zapojit 9.–11. ledna 2026. Půjde o první akci ČSO v roce, kdy oslaví stoleté výročí založení. Již teď si lidé mohou procvičovat poznávání běžných druhů ptáků pomocí materiálů na ptachodinka.cz a začít s jejich příkrmováním. Ornitologové z ČSO radí, jak to dělat zodpovědně, tak, aby chom ptákům nejen přilepšili, ale hlavně neškodili.

O druhém lednovém víkendu proběhne již osmý ročník oblíbeného programu občanské vědy ČSO, Ptačí hodinky, při kterém veřejnost každoročně sčítá zimující ptáky. „Stačí, aby si dobrovolníci o daném víkendu vyhradili hodinu času, při které budou pozorovat ptáky ve svém okolí, ať už na krmítku nebo kdekoli jinde. Díky zapojení veřejnosti získáváme každoročně množství důležitých dat o tom, kteří ptáci zimují v Česku v blízkosti lidí, a jak se v průběhu let mění jejich početnost a chování,“ říká **Filip Tuháček**, koordinátor Ptačí hodinky z ČSO.

Minulého ročníku Ptačí hodinky se zúčastnilo rekordních 36 tisíc dobrovolníků po celém Česku, kteří pozorovali 779 tisíc ptáků. První příčku obsadila již posedmé sýkora koňadra, lidé jich pozorovali celkem 143 tisíc.

Jedním z cílů Ptačí hodinky je také získat informace o výskytu druhů, které



Strakapoud velký.

Zuzana Pernicová

dříve odlétali zimovat do Středomoří, avšak kvůli stále teplejším zimám zůstávají někteří jedinci v Česku. „Jedná se například o holuba hrivnáce, špačka obecného, pěnici černohlavou nebo rehka domácího, jehož stále častější



Zvonek zelený,

Helena Hurtová

zimování v Česku sledujeme v programu *Rehčí v zimě*, a to od začátku prosince do konce února,“ vysvětluje Tuháček.

Zapisujeme nejvyšší prokazatelný počet jedinců v jeden okamžik

Ptačí hodinky se může zúčastnit každý, kdo pozná alespoň základní druhy ptáků a splní metodiku. „Na webu jsme připravili velké množství materiálů i kvízů, díky kterým se běžné krmítkové druhy naučí určovat i začátečníci. Sčítáme vždy jednu hodinu, během které si od každého druhu jako výsledek zapíšeme nejvyšší prokazatelný počet jedinců, který se objeví v našem zorném poli. Vidíme například nejprve pět stehlíků, za chvíli je jich tam osm a po chvíli už jen jeden? Zapišme si u stehlíka osmičku jako nejvyšší počet pozorovaný v jeden okamžik. Tím se vyhneme tomu, že bychom nějakého ptáka započítali dvakrát,“ říká Tuháček.

Díky příkrmování lze vidět ptáky opravdu zblízka a naučit se zajímavosti o jejich chování. „Sýkory koňadry či modřinky létají pro jednotlivá semínka, která si opodál vyzobají, zatímco třeba brhlík si semínka nabere víc a pak si je schovává do



Žluna zelená (samice).

Bohumil Kysilka

skrýší. Zvonek nebo dlask zase často zasednou doprostřed krmítka a skoro nikoho tam už nepustí. Můžeme si také všimnout, že některé druhy, jako třeba brhlík nebo strakapoud, přilétají na krmítko spíše jednotlivě, zatímco mlynařici, vrabci nebo stehlíci často ve větších skupinách,“ vysvětluje Tuháček.

Příkrmujeme zodpovědně!

I příkrmování ptáků však má svá pravidla a jejich nedodržení jim mohou lidé nechtěně ublížit. „Než ptákům nasypeme do krmítka, přesvědčíme se, že krmivo není žluklé, plesnivé nebo jinak zkažené. Do krmítka rozhodně nepatří sladká, kořeněná, solená nebo uzená jídla a ani pečivo. Tím můžeme vážně uškodit. Ptáci ocení slunečnicová semínka, obiloviny a sušený hmyz. Čím pestřejší hostinu jim nabídneme, tím více druhů se nám podaří přilákat,“ říká **Dita Hořáková** z ČSO.



Pěnkava jikas

František Vaňásek

Díky příkrmování lze vidět ptáky opravdu zblízka a naučit se zajímavosti o jejich chování. „Sýkory koňadry či modřinky létají pro jednotlivá semínka, která si opodál vyzobají, zatímco třeba brhlík si semínka nabere víc a pak si je schovává do skrýší. Zvonek nebo dlask zase často zasednou doprostřed krmítka a skoro nikoho tam už nepustí. Můžeme si také všimnout, že některé druhy, jako třeba brhlík nebo strakapoud, přilétají na krmítko spíše jednotlivě, zatímco mlynařici, vrabci nebo stehlíci často ve větších skupinách,“ říká Tuháček.

Příkrmujeme zodpovědně!

I příkrmování ptáků však má svá pravidla a jejich nedodržení jim mohou lidé nechtěně ublížit. „Než ptákům nasypeme do krmítka, přesvědčíme se, že krmivo



Ptačí hodinka
9.–11. 1. 2026



ČSO - Společně pro ptáky
a pro lidi. Už 100 let.

Zapojte se do zimního sčítání ptáků!



Hyl obecný, samice.

Jiří Bartoš

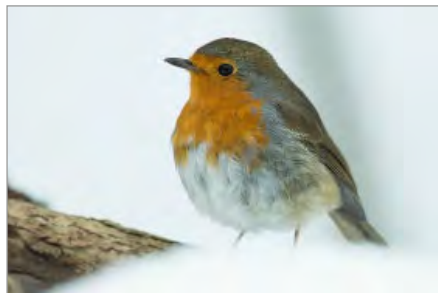
není žluklé, plesnivé nebo jinak zkažené. Do krmítka rozhodně nepatří sladká, kořeněná, solená nebo uzená jídla a ani pečivo. Tím můžeme vážně uškodit. Ptáci ocení slunečnicová semínka, obiloviny a sušený hmyz. Čím pestřejší hostinu jim nabídneme, tím více druhů se nám podaří přilákat," říká Dita Hořáková z ČSO.

Kvalitní krmení pro ptáky i vhodná krmítka lze sehnat v Obchodě ČSO.

Čistota půl zdraví platí i pro ptáky

Aby se mezi ptáky, kteří jsou na krmítku v těsné blízkosti, nešířily případné choroby, je potřeba udržovat krmítko i jeho

okolí v čistotě. „Před doplněním krmítka z něj nejdříve vymeteme nečistoty a zbylé krmivo. Jednou týdně pak krmítko důkladně vyčistíme a opláchneme v roztoku octa s horkou vodou. Pokud na krmítko přiletí pták, který je očividně ve špatné kondici, působí malátným dojmem, má načepýřené peří a jakoby se nebál, může to značit nákazu trichomonózu, neboli krmítkovou nemoc. V takovém případě bychom měli okamžitě odstranit všechna krmítka, důkladně je vydrhnout a vydezinfikovat a znovu začít krmit nejdříve za dva týdny. Výskyt choroby také nahlásíme ČSO," upozorňuje Hořáková.



Červenka obecná.

Ivan Zagura

Připravte ptákům pestrou zahradu

Nejlepším způsobem, jak ptáky v zimě podpořit, je nabídnout jim dostatek přirozených zdrojů potravy na naší zahradě. „Ideální je pěstovat stromy a keře, které ptákům nabídnou i přes zimu dostatek potravy. Mnoho druhů ptáků si pochutná na plodech břečťanu či loubince, jeřabínách, ptačím zobu, šípkách nebo hlozínkách. Hylí obecní ocení nažky jasanů a javorů a na žaludy rády chodí sojky. Na jablcích si s radostí smlsne třeba kos nebo drozd kvíčala a když se pošťestí, můžeme jimi na zahradu přilákat i vzácnější druhy, jako třeba brkoslavy severní. Trvalky doporučujeme nezastříhávat, a to z několika důvodů. Rostliny díky tomu lépe zvládnou zimu, na semena rádi přilétnou ptáci a v dutých stoncích zimuje hmyz. Čím pestřejší prostředí pro ptáky připravíme, tím raději budou naši zahradu navštěvovat," uzavírá Hořáková.

Tereza Valchářová

www.ptacihodinka.cz

Poptávka po regionálních potravinách a biopotravinách roste

BIO segment roste, ale zůstává nedostatečně využitý a klíčem je stabilní podpora státu a efektivní spolupráce mezi farmáři a obchodem, shodli se odborníci na konferenci.

Zájem o biopotraviny v Česku roste, a to trojnásobným tempem oproti konvenčním potravinám. Přesto jejich podíl v potravinových kategoriích zůstává relativně nízký – v loňském roce za ně zákazníci utratili 7 mld. Kč. Potenciál k dalšímu růstu je tedy značný, zejména pokud se podaří lépe provázat domácí produkci s obchodní sférou a zajistit cílenou podporu ze strany státu. Ukázal to letní odborný seminář České biopotraviny: Jak zvýšit jejich dostupnost a konkurenceschopnost na trhu, pořádán Ministerstvem zemědělství, Českou technologickou platformou pro ekologické zemědělství a Svazem obchodu a cestovního ruchu ČR (SOCR ČR).

Spotřebitelé po inflační krizi znovu objevují kvalitní a udržitelné produkty. Roste poptávka po regionálních potravinách, rostlinném sortimentu a potravinách podporujících zdravý životní styl. Maloobchod na tento trend reaguje – rozšiřuje nabídku biopotravin, zviditelňuje je prostřednictvím značení a kampaní a zároveň investuje do edukačního obsahu, který vysvětluje přínosy ekologické produkce. Významnou roli hrají privátní značky, které biopotraviny přibližují širšímu okruhu zákazníků a zároveň umožňují efektivní spolupráci s domácími dodavateli.

Prosazování českých biopotravin je zatím omezené především kvůli nízkým objemům výroby, nárokům na logistiku,

rozdílným standardům balení a nákladům na zpracování. Tam, kde se daří navázat přímou spoluprací mezi farmáři a obchodními řetězci, však bioprodukty úspěšně rostou. Příkladem je **Manuál farmáře** – společná iniciativa SOCR ČR a Asociace soukromého zemědělství ČR, která pomáhá zemědělcům orientovat se v požadavcích řetězců a vstoupit do moderního maloobchodního prostředí.

Jedním z doporučení, které na semináři zaznělo, je vznik jednotné značky typu „**Bio z Česka**“, která by jasně označovala český původ a kvalitu a zároveň navázala na existující národní značky jako Regionální potravina. Oproti značce Klasa, jejíž využití je v segmentu bio omezené a na kterou zákazníci v podstatě nereagují, by nová značka lépe odpovídala potřebám ekologického trhu a zákaznickým zvyklostem.

„Obchod dlouhodobě podporuje domácí biopotraviny, ale musí především začít fungovat stát.

Potřebujeme odstranit zbytečnou byrokracii pro producenty biopotravin, investovat do zpracovatelských kapacit a vytvořit důvěryhodnou značku, která zákazníkům jednoduše řekne: tohle je české bio, kterému můžete věřit,“ uvedl prezident SOCR ČR **Tomáš Prouza**.

Jednoznačná shoda mezi odborníky panuje v tom, že pro další rozvoj biosegmentu je nezbytné:

- zjednodušit byrokratické postupy pro malé farmáře a zpracovatele,
- cíleně podpořit zpracovatelskou infrastrukturu, logistiku a balení v biokvalitě,
- rozvíjet krátké distribuční řetězce s využitím regionálních logistických center,
- zohlednit biopotraviny ve veřejném stravování prostřednictvím bonifikací při zadávání veřejných zakázek,
- a systematicky edukovat spotřebitele o výhodách českých biopotravin.

Biopotraviny se zároveň ukazují jako silný nástroj pro naplňování environmentálních cílů firem. Mohou být měřitelnou součástí ESG strategií, přispět ke snižování uhlíkové stopy a oslovit investory i zákazníky, kteří čím dál více preferují transparentní a udržitelný původ produktů.

Tisková zpráva SOCR ČR



Možnost opravy kapliček, křížků a dalších staveb

Ministerstvo zemědělství poskytne v příštím roce 50 milionů korun na opravy kulturních prvků venkova. Zvýšilo maximální výši dotace na projekt

Zadatelům poskytne MZe 50 milionů korun na opravu a údržbu drobných kulturních památek. Novinkou pro příští rok je, že se zvýší maximální výše dotace na jeden projekt z 300 tisíc na 400 tisíc korun. Cílem dotačního programu je přispět k zachování charakteristického rázu venkova, a tím zvýšit turistickou atraktivnost a oživení venkovských oblastí. Registrace žádostí o dotaci bude spuštěna od 2. do 15. února 2026.

Aktuality PRO-BIO informují o cíli programu, který přispěje k zachování charakteristického rázu venkova a podpoří jeho oživení. „*Díky podpoře Ministerstva zemědělství se daří zachovávat venkovský ráz krajiny, včetně drobných kulturních památek, jako jsou kapličky, křížky či sochy. Nově mohou žadatelé žádat o podporu až 400 tisíc korun, což představuje významné navýšení oproti předchozímu limitu,*“ uvedl ministr zemědělství **Marek Výborný** (nyní končící ve funkci).

Na co je program určený

Na údržbu, obnovu a opravu drobných venkovských staveb, které neslouží k osobnímu užívání nebo podnikání. Jedná se například o kapličky, zvonice, křížové cesty, boží muka, smírčí kříže,

exteriérové sochy a sousoší, hřbitovy a hřbitovní zdi.

Kdo může žádat

Obce do 2 tisíc obyvatel, části obcí do 500 obyvatel (pokud má obec 2 001 až 5 000 obyvatel), spolky, nadace, nadační fondy, zájmová sdružení, obecně prospěšné společnosti, vlastníci nebo uživatelé staveb či pozemků.

Výše dotace

- obce do 2 000 obyvatel až 70 % skutečně vynaložených způsobilých výdajů
- obce od 2 001 do 5000 obyvatel až 60 % skutečně vynaložených způsobilých výdajů
- minimálně 15 000 Kč a maximálně 400 000 Kč na projekt.

Tisková zpráva MZe



Ekofarma Šumava – rodina Lehockých instalovala smírčí kříž v roce 2016.

FOTO – M. Vohralíková

Členové PRO-BIO Svazu EZ vyprávějí své příběhy

Aktuality PRO-BIO Svazu EZ prezentují videa umístěná na webu **My jsme bio.** V příspěvku odkazujeme jen na některá videa. Na stránkách v rubrice **Život na ekofarmě** jich naleznete více než třicet. Naleznete tam hospodáře známé i neokoukané.

Víno, příroda a příběh jedné rodiny: Objevte kouzlo vinařství Marcincák

Na svazích Pálavy se už více než 30 let rodí víno, které má duši. Rodinné ekovínařství Marcincák dnes hospodaří na 100 hektarech vinic a od roku 2006 se naplno věnuje ekologickému zemědělství. Péče o půdu, révu a krajinu je tu základním principem – od výroby vlastního vermikompostu, přes podporu biodiverzity, až po přístup, který nechává přírodu volně dýchat.



Vinařství však nabízí víc než víno. Nově se pustili do chovu nosnic a produkují biovejčka, pečují o 150 hus, které se pasou přímo ve vinici, a tak vzniká svatomartinská tradice, která propojuje víno, lokální suroviny a respekt k přírodě.

Podívejte se na reportáž a nechte se vtáhnout do místa, kde se spojuje poctivá práce, rodinné hodnoty a láska k přírodě.

<https://myjsmebio.gov.cz/video/a/vino-priroda-a-pribeh-jedne-rodiny-objevte-kouzlo-vinarstvi-marcincak>

Kvalitní obilí, vlastní chleba a sen o bourárně: Biofarma, která stojí na rodinných hodnotách

Na první pohled možná nenápadná farma, na konci světa, někde u Dobrušky. Ale když se zaposloucháte do jejího příběhu, zjistíte, že je to místo, kde má každý krok smysl a kam má cenu se vypravit.

Na ekofarmě, která dnes obhospodařuje 42 hektarů půdy, se všechno točí kolem poctivého přístupu k půdě, zvířatům i lidem. I díky tomu již v roce 1995 farma získala Jaroslava Netíka (na foto z r. 2016) ocenění pro nejlepší ekofarmu roku – tehdy tzv. Bartákův hrnec. Majitel se do zemědělství pustil díky svému tchánovi,

který mu ukázal, že to jde i bez postřiků a zbytečné chemie. Chtěli hospodařit šetrně – ekologicky. A to také dodnes dělají. Vedle polí se špaldou, žitem či bílou hořčicí tady najdete také pastviny s masným plemenem Limousin. Farma se zaměřuje na chov skotu okrajově, nyní zejména kvůli hnoji pro ornou půdu, ale v budoucnu by ráda rozšířila své možnosti o vlastní bourárnu a zpracování masa v kvalitě BIO až pro koncové zákazníky, kteří si sem našli cestu a jezdí si zejména pro obiloviny. Nic se tu nedělá „na efekt“.

Když se porozhlédnete po dvoře, uvidíte staré stroje po dědovi, které dodnes slouží – a když se pokazí, opraví si je sami.

Místo pečiva ze supermarketu tu voní kváskový domácí chleba, kdy žito vlastnoručně vypěstovali, vyčistili a umleli. Prostě upečený přesně tak, jak to dělávali naši předci.

Na této farmě nejde jen o výnosy a tabulky. Jde o to, předat něco smysluplného dál. A tak majitel doufá, že v práci jednou budou pokračovat i další generace. Že půda, kterou dnes obdělává bez chemie, bude stejně zdravá a kvalitní i za padesát let. Celý příběh farmy a její každodenní realitu můžete vidět v nové reportáži.

<https://myjsmebio.gov.cz/video/a/kvalitni-obili-vlastni-chleba-a-sen-o-bourarne-biofarma-tera-stoji-na-rodinnych-hodnotach>

Ekofarma Adršpach: místo, kde příroda není jen kulisa, ale partner

V krajině na pomezí skal a pastvin, obklopená vlastními pozemky, leží Ekofarma Adršpach – místo, kde se ekologické zemědělství nehlásá, ale žije. Na více než 500 hektarech půdy tu produkují bio maso – pěstují vlastní krmivo a zároveň myslí na to, co tu zůstane pro další generace. Chovají zde masné plemeno Charolais, část produkce směřuje na výkrm, přičemž maso si zpracovávají sami – ve vlastní bourárně, s důrazem na mokré zrání, které zajišťuje křehkost a chuť. Na farmě si pěstují vše potřebné pro vlastní zvířata – od obilí až po víceleté směsky. Zároveň ale nezapomínají na přírodu, a tak podél polí vznikají medonosné pásy, které poskytují útočiště opylovačům a drobnému hmyzu. Hnojení řeší organicky, pomocí kejdy, a krajinu vnímají jako

živý celek, o který se musí pečovat – včetně vlastní honitby.

A to není vše – maso z farmy si můžete koupit ve vlastní prodejně, přes e-shop a brzy také z chystaného masomatu, aby se k zákazníkům dostalo ještě pohodlněji. Podívejte se, jak vypadá farma, která myslí v souvislostech. Ekofarma Adršpach není jen o bio certifikátu. Je o zodpovědnosti, tradici a hlubokém respektu ke krajině i zvířatům.

<https://myjsmebio.gov.cz/video/a/ekofarma-adrspach-misto-kde-priroda-neni-jen-kulisa-ale-dokonalny-partner>

Od novozélandských dobrodružství až po ekologické hospodaření na Moravě, aneb příběh Farmy Člupy

V srdci moravského venkova manželé Šediví zrealizovali svůj sen o udržitelném a ekologickém zemědělství, který se zrodil na druhém konci světa. Připojte se

k nám na cestě poznání jejich projektu a zjistěte, jak se dostávají bioprodukty z pastvin až na váš stůl.

<https://myjsmebio.gov.cz/video/a/od-novo-zelandskych-dobrodruzstvi-az-po-ekologicke-hospodareni-na-morave-aneb-pribeh-farmy-clupy>

Od jablečných sadů k BIO mostu: Příběh úspěchu Hostětínské mostárny

V srdci Bílých Karpat se nacházejí malebné ovocné sady plné jedinečných odrůd jablek, ze kterých vzniká lahodný zlatavý most, jeden z nejlepších v České republice. Spojení přirozených chutí a ekologického zemědělství zní jako skutečný sen, který do svých alejí láká nejen místní obyvatele, ale i významné návštěvníky z řad královské rodiny!

<https://myjsmebio.gov.cz/video/a/od-jablecnnych-sadu-k-bio-mostu-pribeh-uspechu-hostetinske-mostarny>

Biofarma Sasov na exkurzi v Biolandhof Frohnenbruch

Bylí jsme se podívat, jak to může vypadat, když prasata žijí venku – opravdu venku. Pastvina místo haly – exkurze do Německa za inspirací pro chov prasat venku. Kamp-Lintfort, Německo.

V uplynulých dnech jsme se společně s naší členskou farmou Biofarma Sasov zúčastnili odborné exkurze na Biolandhof Frohnenbruch v Kamp-Lintfortu (Německo). Cílem bylo poznat zblízka systém venkovního chovu prasat na pastvinách – a také získat zkušenosti pro náš projekt BIOSECURITY V ALTERNATIVNÍCH CHOVECH PRASAT.



Farma Frohnenbruch, známá pod názvem Weideschwein, patří k pionýrům v Německu, kteří dokazují, že chov prasat může fungovat i mimo uzavřené haly – s respektem ke zvířatům, krajině i spotřebitelům. Prasata zde žijí na rozlehlých pastvinách, mají přístup do venkovních přístřešků, bahnišť a mohou volně projevat své přirozené chování.

Co nás zaujalo?

- * promyšlený systém střídání pastvin a péče o půdu,
- * důraz na biosecurity v otevřeném prostoru – tedy na to, jak zajistit zdraví zvířat i v méně kontrolovaném prostředí,
- * využívání lokálních krmiv a minimalizace externích vstupů,
- * přímé propojení s odběrateli a komunikace se spotřebiteli, kteří chtějí znát příběh svého masa.

Proč to stojí za pozornost?

V době, kdy se i v Česku znovu otevírá téma welfare zvířat a udržitelnosti živočišné výroby, představují podobné farmy inspiraci. Ukazují, že alternativní chovy prasat nejsou romantickou vizí, ale reálnou cestou, pokud se spojí znalosti, dobré plánování a odpovědný přístup.

Exkurze přinesla řadu praktických poznatků – od řešení karanténních zón až po každodenní management chovu. Získané poznatky využijeme při dalším rozvoji našeho projektu BIOSECURITY a při sdílení know-how mezi členskými farmami.

Děkujeme hostitelům z Frohnenbruchu za otevřenost a inspiraci a naší členské farmě PRO-BIO Svazu EZ ze Sasova za aktivní účast.

PRO-BIO Svaz EZ



Podpora inovací – chov nosnic – kontroly

Ministr Výborný se účastnil poslední Rady ministrů v roce 2025 v Bruselu

Budoucnost společné zemědělské politiky (SZP) po roce 2027, inovace a zjednodušení pravidel, aktuální kritickou situaci na evropském trhu s mlékem a revizi nařízení o ochraně zvířat při přepravě řešili ministři na zasedání Rady ministrů zemědělství a rybolovu v Bruselu.

Ministr zemědělství Marek Výborný (KDU-ČSL), v demisi, se také ohlédl za hlavními úspěchy uplynulých měsíců v evropské zemědělské agendě. České republice se podařilo prosadit několik důležitých bodů, které usnadní každodenní život zemědělcům i dalším podnikatelům, a to zejména v oblasti kontrol nebo povinného reportingu.

Podpora inovací a zjednodušení

Hlavním bodem prosincového jednání Rady ministrů AGRIFISH byla podpora inovací ve společné zemědělské politice po roce 2027. Česká strana zdůraznila, že inovace je třeba podporovat nejen v zemědělství, ale i v potravinářství, které v návrhu nové SZP chybí. V oblasti welfare musí podle ČR docházet ke zlepšení podmínek, ale zároveň nové nařízení nesmí omezit konkurenceschopnost zemědělců a udržitelnost potravinového systému.

„Zjednodušení společné zemědělské politiky je dlouhodobě jednou z mých priorit. Nový návrh tomu ale zatím neodpovídá. Zásadní je, aby právní rámec byl jednoduchý. Opět jsme v situaci, kdy na přípravu nového období za jasných podmínek budeme mít málo času. Postup při přechodu na nové období musí být co nejjednodušší,“ řekl ministr zemědělství Marek Výborný.

Zavádění inovací je důležité nejen v zemědělství, ale i v potravinářství, které je z návrhu nové SZP vyloučeno.

Podpora inovací a nových technologií je podle ČR limitována nedostatečným rozpočtem a chybějícími prostředky na Zemědělský znalostní a inovační systém (AKIS) a inovace v obálce SZP. ČR považuje

za klíčové, aby byly finanční pobídky na investice dostupné formou dotací i vhodných finančních nástrojů.

Pohoda zvířat

Dalším tématem jednání bylo zhoršení tržních podmínek v sektoru mléka, kterému evropský trh čelí. V České republice aktuálně nezaznamenáváme výrazné propady, ale předpovědi jsou negativní a situace se zhoršuje v EU i ve světě.

Česká republika podporuje iniciativy vedoucí k dalšímu zlepšení úrovně pohody zvířat při přepravě. Zároveň opakovaně upozorňuje, že nová pravidla nesmí ohrozit konkurenceschopnost sektoru a musí být proveditelná v praxi. Mezi členskými státy by měla probíhat intenzivní diskuze, aby došlo ke kompromisům, zejména v otázkách prostorových požadavků a přepravy zranitelných zvířat. Na konferenci o dobrých životních podmínkách zvířat v Bruselu odborníci zdůraznili potřebu harmonizace welfare legislativy, hladkého přechodu pro farmáře a větší informovanosti spotřebitelů. **ČR už například zakázala chov nosnic v obohacených klecích od roku 2027 a dlouhodobě apeluje, aby Evropská komise celounijně zakázala klecové chovy od roku 2030.**

Ohlédnutí za rokem 2025 v EU

V souvislosti s končícím rokem se ministr Výborný ohlédl také za nejdůležitějšími body, které se v posledních týdnech podařilo i díky iniciativě České republiky na evropské úrovni dojednat ve prospěch zemědělského sektoru.

„Dánskému předsednictví se na závěr

podařilo uzavřít některá klíčová témata. Za Českou republiku jsme několik let intenzivně podporovali téma nových genomických technik, které jsou důležité pro to, aby Evropa v rámci rostlinné výroby zůstala konkurenceschopná. Nově vyšlechtěné odolnější odrůdy nám totiž pomohou reagovat na klimatické změny a dlouhé periody sucha, se kterými se naši zemědělci potýkají stále častěji. Jsem proto rád, že se v otázce pravidel pro využití nových genomických technik podařilo najít shodu nad pravidly jejich používání do budoucna,“ uvedl ministr Výborný.

Velké úsilí věnovala Česká republika také nařízení o odlesňování. I díky české iniciativě se podařilo dojednat opětovné odložení účinnosti tohoto nařízení, jehož provádění nebylo dostatečně připravené a pro podnikatele by znamenalo velký nárůst byrokracie. Nařízení je o rok odloženo. *„Význam nařízení chápou, nesmí ale nadměrně zatížit firmy v zemích, kde k odlesňování vůbec nedochází, což je i případ České republiky,“* vysvětlil Výborný.

Dojednat se podařilo také další zjednodušující balíček pro zemědělce, který obsahuje i pravidlo **maximálně jedné kontroly na jedné farmě jednou ročně** u evropských podpor. *„Zemědělci tak budou mít jistotu, že se nebudou muset nadměrně věnovat kontrolám a zůstane jim čas na to hlavní, tedy práci na poli, ve stájích či při zpracování jejich produkce na finální potraviny,“* řekl Výborný.

Uzavřena byla na konci roku také jednání k podpoře vinařského sektoru, který je v celé Evropě v hluboké krizi. Změny pomohou vinařům s restrukturalizací vinic nebo zjednoduší pravidla pro označování.

<https://pro-bio.cz/aktuality/>

PROTESTY ZEMĚDĚLCŮ V BRUSELU

Zpravodajci uvádějí: **Na programu jednání Evropské rady v Bruselu 18. 12. je (kromě situace na Ukrajině a Blízkém východě) je také víceletý finanční rámec Evropské unie. Jednat by se mělo o reformě zemědělské politiky, která snižuje agrární rozpočet na roky 2028 až 2034 o 22 procent na 300 miliard euro.**

Zemědělci se obávají, že změny povedou k razantnímu zdražování potravin a chystají proti tomu protest.

Agrární komora ČR, Slovenská zemědělská a potravinářská komora, polská Národní rada zemědělských komor a maďarská Národní agrární

komora reformu v současné podobě odmítají. Požadují silný zemědělský rozpočet a zachování dvoupilířové struktury rozdělující podpory na investice a přímé platby vázané na plochu či počet hospodářských zvířat.

Agrární komora ČR: Brusel se bude 18. prosince otřásat pod koly traktorů! Zemědělci z celé Evropy vyrazí do ulic, aby dali jasně najevo, že mají dost neustálých nesmyslných regulací, které jim servírují tamní úředníci. Protestují také proti nespravedlivému nastavení dotací a neférové konkurenci. Zatímco evropští zemědělci musí dodržovat

nejpřísnější normy, do Evropy plyne levný dovoz z třetích zemí, který nemusí splňovat naše přísné standardy. Jde o víc než jen o traktory v ulicích – jde o naši potravinovou soběstačnost a bezpečnost. I



Facebook PRO-BIO LIGY aneb Lovíme Bio

Jakub a Tereza na konci listopadu

Jsou mladí, akční a (minimálně jeden z nich) umí skvěle fotit. Farmářská dvojice Jakub s Terezou z Rodinné hospodářství Svobodné Hory. (Točili jsme u nich loni video.). A proč zrovna Svobodné Hory? Pokud vám ten název zní lehce „new age“ a čekali jste vibrující čakry mezi záhony... tak smůla. Jakub s Terezou prostě bydlí v Libějovických Svobodných Horách, a tak pojmenovali ekologické hospodářství podle svojí vesnice. Žádná ezoterika, jen suchá geografie.

Jak sezónu vidí dvojice ekozelinařů

Na konci každé sezóny si sedneme a poskládáme do koláže fotky všech bedýnek, které jsme během roku doručili. Za každou bedýnkou se skrývá hodně práce, starostí a někdy improvizací, ale také spousta radosti a naplnění. A konečně, když je vidíme takhle vedle sebe, tak máme před očima propojení celé sezóny. Během roku je totiž naše soustředění vždycky na to, co bude, jak bude poskládaná další bedýnka a málokdy se ohlížíme zpátky.

Letos k nám byla příroda štedrá a laskavá.

Jaro přineslo hromadu listové zeleniny, kvěťáky, brokolice, léto zaplavilo farmu rajčaty a podzim patřil mrkvi, dýním. Na

podzim vyšla zelenina do bedýnek tak tak, ale povedlo se. A mezi tím vším – stovky květů. Záhony plné jiřin, cínií, hledíků a krásenek a mnoho dalších květin nám dělaly radost celé léto a snad i vám v kyticích přinesly kousek té naší farmářské poezie.



Byl to pro nás velký rok i z jiného důvodu – poprvé jsme pěstovali na novém pozemku, který jsme koupili na podzim 2024. Zakládali jsme nové záhony, bojovali s pýrem, měli jsme starost jestli v jezírku bude dost vody. A přesto (nebo právě proto) se urodilo víc, než jsme na začátku roku doufali.

Děkujeme všem, kdo s námi byli. Každá vaše bedýnka i každá zakázka květin nám připomíná, proč to celé děláme. Těšíme se na další společnou sezónu – na zeleninu, květiny i všechny malé záznaky mezi tím.

**Lovíme bio, 24.11.
FOTO – Svobodné Hory
Zdroj Facebook Lovíme Bio**

Ministerstvo zemědělství:

Jako součást 6. kola rozvoje venkova míří 1,5 miliardy korun na podporu mladých začínajících zemědělců.

O dotaci letos požádalo téměř 1300 mladých lidí, kteří chtějí začít hospodařit.

Díky navýšení rozpočtu o 400 milionů korun podpoříme až 70 % žádostí.

Podpora pomáhá s nákupem půdy, techniky nebo rozjezdem hospodaření. Nově není nutné dokládat faktury – dotace je vyplácena předem.

Cílem je podpořit generační obměnu a udržet zemědělství v českých rukou.

Dvě exkurze školáků od PRO-BIO Ligy



Ekozahrada Raková pěstuje bio zeleninu od roku 2018, od 2021 s certifikací, a jako první na západě Čech funguje i jako KPZ – komunitou podporované zemědělství.

S dětmi v Živaleci

Letos jsme s exkurzemi zavítali i do Karlovarského kraje: s druháky ze ZŠ Vroutek jsme si na ekofarmě

V Ekozahradě Raková

V říjnu jsme vzali čtvrtáky z Mirošova na exkurzi do Ekozahrada Raková. Hned po příjezdu nás přivítali místní zahradníci včetně zaměstnanců se zdravotním znevýhodněním. Děti nakoukly do fóliovníků s pozdní úrodou, prolezly stodolu s technikou a na poli zjišťovaly, co ještě roste a co už bylo sněženo a „sežráno“.

Malin byla spousta (a dlouho tam nezůstaly) a při ochutnávce zeleniny překvapivě vyhrál pórek – děti si chodily přidávat jako o závod. Na cestu si odnesly dýni nebo slunečnici a hlavně představu, jak vypadá skutečná práce na ekologické zahradě.



Živaleč vyzkoušeli moštování jablek.

Mimochodem, věděli jste, že v konvenčním zemědělství se jablka stříkají chemickými pesticidy i dvacetkrát, než se dostanou na váš stůl? To se vám u bio jablek nestane – v ekologickém zemědělství jsou totiž pesticidy zakázané.

Zdroj Facebook Lovíme Bio

**VÍCE ZÁŽITKŮ
S EXKURZEMI NAJDETE
NA FACEBOOKU
LOVÍME BIO**

Encyklopedie ekologického zemědělství

Kniha představuje souhrnný přehled a odborný popis většiny zásadních zemědělských témat z perspektivy udržitelnosti. Obsah této rozsáhlé publikace není uspořádán abecedně, ale tematicky – v souladu se strukturou výuky na zemědělských školách.

Jednotlivé kapitoly pojednávají o půdě a jejím významu, hnojení, ochraně rostlin, pěstování hlavních plodin včetně trvalých kultur či živočišné produkci. Věnují se také nadstavbovým otázkám, jako jsou dopady klimatické změny na zemědělství a jeho proměny, sociální a městské zemědělství, kvalita potravin či interakce mezi zemědělstvím a životním prostředím, například v oblasti zadržování vody, zvyšování biodiverzity či odolnosti krajiny.

POPIS

Za publikací Encyklopedie ekologického zemědělství stojí zkušený mezinárodní tým autorů a editorů, který se zaměřuje na základní východiska ekologického zemědělství i na jeho legislativní rámec. Kniha obsahuje rovněž praktické návody pro pěstování rostlin bez použití syntetických chemických látek a pro ekologický chov hospodářských zvířat. Kde je to možné, srovnává různé přístupy praktikujících farmářů/farmářek, pěstitelů/pěstitelek, chovatelů/chovatelek i producentů.

Publikace je určena čtenářům a čtenářkám, kteří se o ekologické zemědělství zajímají v širších souvislostech, stejně jako těm, kteří plánují zahájit vlastní ekologické hospodaření nebo změnit stávající přístup anebo postupy.

Je vhodná také jako studijní materiál pro výuku ekologického zemědělství, environmentálních principů a vztahů mezi zemědělstvím a ochranou životního prostředí. Tyto tematické okruhy nejsou relevantní pouze pro zemědělské školy a univerzity, ale i pro další vzdělávací programy zaměřené na regionální rozvoj, management krajiny a také státní správu a samosprávu.

Publikace objasňuje důvody vzniku ekologického zemědělství jako („EKO“, „BIO“, „ORGANIC“) alternativy vůči převládajícímu konvenčnímu, průmyslově orientovanému přístupu. Autoři neusilují pouze o zachování původních ideálů zakladatelů oboru, reagují rovněž na aktuální výzvy současnosti. Cílem publikace je podpořit, aby ekologické zemědělství i nadále představovalo hlavní směr udržitelného hospodaření a rostl i jeho podíl v produkci kvalitních potravin.

Tato mimořádně komplexní publikace, jedinečná i v mezinárodním kontextu, je koncipována s důrazem na přehlednost a uživatelskou vstřícnost. Obsahuje bohatou fotografickou dokumentaci, názorné infografiky, poznámkový aparát a QR kódy umožňující snadný online přístup k doplňujícím informacím a doporučené literatuře.

Encyklopedie je doporučena jako studijní materiál pro studenty a studentky Agronomické fakulty Mendelovy univerzity v Brně.

Autoři: Jiří Urban, Radomil Hradil, Roman Rozsypal, Stanislav Hejduk, Jan Trávníček, Jiří Prachař (eds.)

Překlad: Radomil Hradil, Štěpánka Podlešáková, Marie Venerová, Petra Zikmundová, Lubomír Dlouhý



Foto: Martin Matěj, Václav Hubata-Vacek, Daniel Pražák, Jaroslav Rumánek, Eliška Ostrušková, FIBL, Markéta Doubravská

Počet stran: 768

Cena: 990 Kč

Vyšlo: 4. prosince 2025

Vydal: Walden Press

Vazba: vázaná

ISBN: 978-80-909092-4-3

Kniha je vytištěná na papír Pergraphica High White Rough s certifikáty FSC (udržitelné obhospodařování lesů) a EU Ecolabel (ekologicky šetrný výrobek).

Vytištěno v tiskárně H.R.G. spol. s r. o., certifikát ISO 14001 (Zelená firma), certifikací FSC a k výrobě knih využívá energii ze solárních panelů.

Zpravodaj 4/2025

Srpnový úvodník * Vzházení rostlin v polních podmínkách, předpoklady dobré vzháztivosti a jak je můžeme spoluvytvořit * Drobnosti z historie čochy * Vzházení odrůd v gengelských podmínkách v roce 2025 * Noc přede žněmi (F. Hrubín) * Proč sázet Jaderníčku moravskou * Přemyslova líska u Stadie * Hrách jako častý námět v lidových říkankách



v jazykových přírovnáních * Setkání uchovatelů starých odrůd u pana Peška v Bojkovicích * Lidové pranostiky a proso * Pěstování a udržování prosoých odrůd v Gengelu * Střípkový dějiny pěstování a využití proso

Zpravodaj 6/2025

Prosincový úvodník * Prostorová, časová a tech-

nická izolace a jejich využití v domácím osivaření * Mirabelka Nancyská * Hrncečko, vaří! neboli O sladké kaši * Šumperský Modran rostl u rodného domku Prokopa Diviše * Z dějin pěstování lnu u nás * Ústní tradice o původu broskvoně Mar-ty * Domácí pečení pšenično-žitného kváskového chleba z křibice ve sklenicích *



Zpravodaj 5/2025

Úvodník * Proso, jáhly a vtipná kaše * K názvu proso * Hanácké šedé Mana, Slovenské červené a Fialové * Proso a jáhly

Zpravodaj 2026 v pdf za 250 Kč a rok 2024 dodáme zdarma, vydává Gengel, z. ú.

Zájemci o předplatné (nové i loňské) kontaktujte redakci Bio – vhpress1@seznam.cz

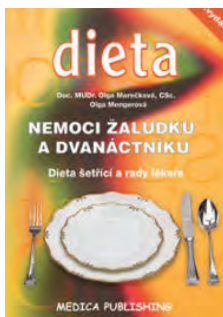
Milí přátelé zdravé výživy a zdravého života!

Všichni uvažujeme o tom, čím nakrmit zdravě své milé a blízké v době svátků i v pracovní dny. Více titulů Pavly Momčilové pro inspiraci najdete na www.medicapublishing.cz. Nezapomeňte si také projít a pořídit knihy, pokud je potřebujete při onemocnění, s radami lékařů k dietám a mnoha recepty k nim.

Knihy žádejte – a určitě je dostanete koupit – u všech knihkupců ČR.



POLÉVKY – horké nebo studené, zeleninové, masové nebo ovocné – nás činí zdravějšími, štíhlejšími, veselějšími a krásnějšími. Pomáhají nám snižovat hmotnost, působí proti stárnutí, odlehčí nemocem a neduhům, dokonce i kocovině, také pomohou při žaludeční nevolnosti, nachlazení nebo bolestech kloubů. Dobrá a s láskou připravená polévka působí i na psychiku, zvláště mužů, slepičí vývar posílí ženu po porodu i kojící maminku... **Pavla M.**

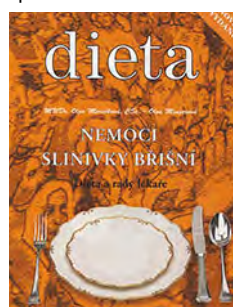


Doc. MUDr. O. Marečková, CSc., O. Mengerová: NEMOCI ŽALUDKU A DVANÁCTNÍKU
Nemoci žaludku a dvanáctníku jsou typickými zdravotními obtížemi, které lze významně ovlivnit správnými dietními opatřeními. Kromě odpovědí na řadu otázek je těžištěm knihy praktická část, kde autorky doporučují správné zásady výběru potravin a přípravy pestrých pokrmů vč. hodnotných receptů.

Prof. MUDr. P. Frič, DrSc., O. Mengerová: CELIAKIE
Bezlepková dieta a rady lékaře
Kniha nabízí pacientům s celiakií a u dětí jejich rodičům nejaktuálnější informace o nemoci, diagnostice a léčbě. Nové pojetí bezlepkových receptů s důrazem na domácí bezlepkový chléb a pečivo, jídelníčky a rozsáhlé tabulky bezlepkových potravin, to vše je účinným pomocníkem pro celiaky a jejich rodiny. Odborná část knihy je určena pediatrům a praktickým lékařům.



Doc. MUDr. O. Marečková, CSc., O. Mengerová: NEMOCI SLINIVKY BŘÍŠNÍ
Dieta a rady lékaře
Nejčastějšími onemocněními slinivky břišní je akutní a chronická pankreatitida. Průběh těchto nemocí lze významně ovlivnit dietou. Pomohou informace o průběhu a léčbě. Praktická dietní část obsahuje rady, tabulky k výběru potravin a přípravě 200 pokrmů.



BIO je mediálním



Bio – archiv čísel v pdf dle ročníků 1997–2023



Pro studenty, badatele i odbornou nebo laickou veřejnost. Každý si najde, co jej zajímá z oboru ekologického zemědělství a biopotravin, nebo doprovodných témat udržitelného života, receptů a rad, ochrany přírody a různých rostlin. Na téměř 6000 stranách v pdf s režimem OCR si můžete pohodlně vyhledávat podle slov. Obdržíte čísla včetně obsahu. **Objednejte v redakci:** vhpress1@seznam.cz, tel.: 608 476 828. Zašleme po objednávce, přes Úschovnu, cena 600 Kč.

Petr Dostálek a kol.: Tištěné Zpravodaje biodiverzity a uchování starých odrůd – publikace již 8 ročníků (6 čísel ročně) – objednávejte na webu www.gengel.cz

PRO-BIO, Svaz ekologických zemědělců, z. s.

Nemocniční 53
787 01 Šumperk
tel.: 583 216 609
pro-bio@pro-bio.cz
www.pro-bio.cz



EKOTREND SLOVAKIA

Zváz ekologického
poľnohospodárstva
Michala Hlaváčka 21,
Slovenská republika



++421 905 580 141, 534 511 862
www.ecotrend.sk



ZPRAVODAJ biodiverzity a uchování starých odrůd v pdf 2025 vyjde 9. ročník zajímavostí o rostlinách a vztahu člověka k nim PŘEDPLATNÉ 2026 za 250 Kč

Zaplatit můžete na účet: 2319256023 / 0800 (fakturu vystavíme na požádání)
Předplatným podpoříte vycházení ZPRAVODAJE i záslužnou činnost k uchování odrůd.
Můžete obdržet i starší čísla Bio (zdigitalizovaná) i se Zpravodajem – zašleme, levně.

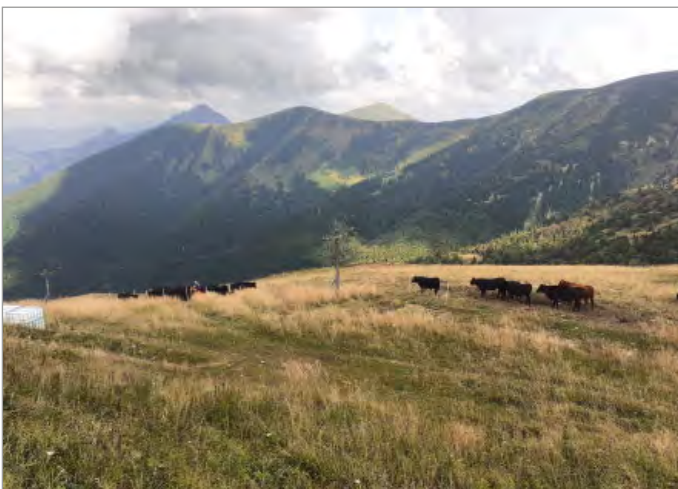
Noví zájemci o předplatné kontaktujte redakci Bio – vhpress1@seznam.cz
BIO ke zpravodaji – vychází zdarma jako občasník! Můžete se přihlásit k odběru.

REDAKCE BIO

PhDr. Miroslava Vohralíková,
šéfredaktorka a vydavatelka
Jungmannova 1403/18
500 02 Hradec Králové 2
tel.: 608 476 828,
vhpress1@seznam.cz
bio.noviny@tiscali.cz
Toto číslo vyšlo elektronicky
v Hradci Králové 16. prosince 2025,
ročník 29, č. 1 – občasník
ISSN 2533-6673-45

Tištěné BIO vycházelo 1997–2016
ISSN 1805-3548-53.
Od r. 2017 elektronicky
dvouměsíčník, od r. 2023 jako
občasník.
Podporujeme Zpravodaj biodiverzity
a uchování starých odrůd, vydává
GENGEL, z.ú.
Rozšiřováno zájemcům elektronicky
a zdarma
Redakční rada
Ing. Petr Dostálek, Pavla Momčilová

Jazyková úprava: redakce
Sazba a DTP
vh press Hradec Králové,
IČ 63235099, neplátce DPH
Neoznačené snímky jsou majetkem
redakce.
INZERCE
Inzerát řádkový soukromý (180 úho-
zů) za 100 Kč, firemní 300 Kč. Plošná
firemní inzertce od 50 Kč za cm²
www.bio-mesicnik.cz



Při soukromé návštěvě Slovenska, Vrátné doliny a Snilovského sedla ve výšce kolem 1500 m n. m. jsem byla překvapena pasoucím se stádem skotu, zřejmě plemene angus. Šlo o pastevní odchov skotu bez tržní produkce mléka, tedy krávy se nedojí a chovají se i s telaty na maso. Bohužel se mi nepodařilo dohledat bližší podrobnosti o majitelích.

Mirka Vohralíková

BIOFACH 2026

Přední světový veletrh biopotravin

Od 10. do 13. února se stává norimberské výstaviště postorem pro prezentaci pěstitelů a zpracovatelů bioproduktů a obchodníků s biopotravinami.

Přední světový veletrh biopotravin nabízí komplexní přehled aktuálního vývoje a progresivních konceptů v celém hodnotovém řetězci a nabízí nové impulsy. Hlavním tématem kongresu BIOFACH je „Růst zítřka – mladé hlasy, odvážné vize“. Zaměřuje se na témata, jako je potravinová suverenita, udržitelné zemědělství a sociální změny – poháněné zavedenými hráči a novou generací inovátorů.

Kongres BIOFACH: „Růst zítřka – mladé hlasy, odvážné vize“

Kongres BIOFACH 2026 se zaměří na perspektivy mladých lidí, kteří se po celém světě ujmají odpovědnosti a s novými myšlenkami prosazují hnutí biopotravin. Tina Andresová, předsedkyně Německé federace producentů biopotravin (BÖLW): „Na veletrhu BIOFACH 2026 patří pódium mladým, angažovaným lidem, kteří se dnes ujmají odpovědnosti a utvářejí budoucnost.“ Kromě hlavního tématu se návštěvníci kongresu mohou těšit také na specializované formáty, jako je Trade Forum a STADTLANDBIO nebo kolaborativní SustainableFutureLab.



Vystavovatelé a rozmanitost produktů: Globální odborné znalosti v oblasti biopotravin

Veletrh BIOFACH 2026 představuje celé spektrum biosvěta – od mezinárodních lídrů na trhu až po rozvíjející se společnosti. Očekává se, že své bioprodukty představí přibližně 2 200 vystavovatelů v celkem devíti výstavních halách.

*Zvláštní pozornost bude věnována zemi roku: **Indii**. Díky své dynamické biostrategii a rostoucím exportním znalostem se Indie prezentuje jako silný partner pro globální rozvoj bioproduktů.*

*Další speciální oblasti, jako například zážitkové centrum **PLANETÁRNÍ ZDRAVÍ**, nabízejí prostor pro prezentace produktů a důkladné probrání témat. Nabízí praktický přístup k udržitelné výživě.*

Doprovodný program: Trendy, inovace a výměna

*Vytváří prostor pro networking a inspiraci. Je zaměřen na odborné návštěvníky v celém hodnotovém řetězci – od pěstování a zpracování až po obchod a venkovní catering – a nabízí řadu formátů zaměřených na aktuální trendy, inovativní koncepty a praktická řešení. V roce 2026 bude jako součást BIOFACH na **Start-up Pitches** opět prezentovat své nápady řada nováčků v oblasti biopotravin. Nové produkty naleznete na stánku Innovation Stand. Zde mají návštěvníci možnost hlasovat pro svůj oblíbený produkt.*

PRO-BIO Liga chystá zájezd, info na www.lovime.bio/