

BARTÁKŮV HRNEC

Tradiční titul „Nejlepší ekologický zemědělec roku“ uděluje Nadační fond Bartákův hrnec, který bez přerušení navázal na shodnou činnost Nadace rytíře Františka Horského (později Nadačního fondu), který byl Ing. R. J. Bartákem, CSc., a jeho dvěma přáteli založen roku 1991. Bartákův hrnec je putovní součástí titulu a předává se vždy poslední květnovou sobotu s finanční odměnou jako ocenění práce, úspěchů a vynikajících výsledků dosažených ekozemědělci za uplynulý rok.

Putovní hrnec je naplněn symbolickými zlaťáky v podobě desetikorun čerstvé ražby a je pojmenován podle Ing. Richarda J. Bartáka, CSc., nestora českého ekologického zemědělství a autora této akce. Hodnoceny jsou nabídka a kvalita služeb, objem a kvalita bioproduktů, ekologické vztahy hospodářství, přínos pro rozvoj ekologického zemědělství, využití druhotných surovin a energetických zdrojů. Malá slavnost předání titulu a Bartákova hrnce se koná vždy v místě vybraného hospodářství a „zlaťáky“ se přesypou novému držiteli do ošatky. Pro návštěvníky je připravena odborná exkurze v hospodářství, tzv. „Den otevřených dveří“, ochutnávka ekologických produktů a další doprovodný program.

Nestor českého ekologického zemědělství každoročně cenu předává, symbolicky také „mění“ zlaťáky za biobuchty. Hospodyně mu vždy biobuchtami Hrnec ráda naplní.



21. PŘEDÁVKA BARTÁKOVA HRNCE

❖ První hostitelkou hrnce byla za rok 1992 **RŮŽENA REBROŠOVÁ** z Osvětíman u Uherského Hradiště. Hrnec obdržela v roce 1993 (cena se uděluje za rok uplynulý) za svůj přístup ke zvířatům a chov podle jejich přirozených potřeb.



❖ Jako dobrý hospodář na restituovaných polnostech **FRANTIŠEK ŠPATNÝ** z Bílska (nedaleko Vodňan) zaujal odbornou veřejnost. Chovatel koz a výrobce kozího sýra, později také chovatel koní. Na jeho hospodářství jsme se přesvědčili (na rozdíl od zkušenosti mnoha pamětníků kozích chlívků), že kozí mléko nepáchne (ani kozel), jestliže jsou zvířata chována v čistém prostředí a mají dostatečný pohyb venku.



❖ Oceněným za rok 1994 byl Ing. **PETR WEIDENTHALER**, majitel zahradičství Luční údolí u Velehradu, jehož skvělá biozelenina pěstovaná ve čtyřlístce



druhů se také dočkala významného ocenění Česká biopotravina roku 2004. Biozeleninu si můžete zakoupit ve Zlíně na tržnici Pod kaštany a objednat také prostřednictvím internetu.



❖ Mezi nejmladší oceněné hospodáře patřil **JAROSLAV NETÍK** ze Spáleniště u Dobrušky. Hospodařil zpočátku bez zemědělských zkušeností. Jako údržbář

strojů se pustil s pomocí manželky (učitelky hudby) především do pěstování dýně hokkaido. Sklízí zdárně i další druhy zeleniny, pěstuje biobrambory, biošpaldu a další plodiny.

Na samotě u lesa pečou paní Netíková kváskový chléb pro celou rodinu. Ze čtyř v současnosti už dospívajících dětí je vybrán nástupce hospodáře.



❖ Po Netíkových obdrželi v roce 1997 titul opět Východočeši – manželé **IVA A MILOŠ KNÁPKOVI** z Horních Heřmanic. Ti kromě chovu krav, pěstování brambor a pohanky, provozují stále agroturistiku. Pokud máte rádi rozmanitou přírodu Orlických hor a zvířata, neváhejte se po takovémto způsobu dovolené poohlédnout.



❖
1997

Bartákův hrnec převzal také první producent biopotravin – ředitel obchodní společnosti PRO-BIO ve Starém Městě pod Sněžníkem – Ing. **MARTIN HUTAŘ**. Rozsáhlý špaldový program firmy (oceněný i Zlatým klasem v roce 1996) zahrnuje celozrnné špaldové biomouky, špaldovou kávu, špaldové vločky, špaldoto...



Tyto a další produkty od domácích i zahraničních producentů můžete zakoupit v každé prodejně zdravé výživy.



❖
1998

V roce 1999 si vyzkoušel přespání zlatáku z hrnce do ošatky **FRANTIŠEK BŘEZÍK** z Kosteletce u Zlína, který obdržel cenu za dobré hospodaření v roce 1998. Podařilo se mu samostatně zrekonstruovat halu, má dobré výsledky s regulací doprovodných rostlin a s osevními postupy, chová krávy na mléko a vyrábí tvrdý sýr. Nejen to, členové rodiny jsou hudebně nadaní, proto u příležitosti převzetí hrnce se konal malý rodinný koncert.



❖
1999

Ing. **TOMÁŠ KŘIŠŤAN** z Milotiček u Humpolce vede rodinný statek zaměřený na produkci biobrambor a chov ovcí. Na statku také provádí polní pokusy a provozuje agroturistiku v krásném pros-



ředí Vysočiny. Pohár za rok 1999 převzal v květnu 2000.

❖
2000

Ing. **ZDENĚK ŠEVČÍK** z Pitířna na Uherskohradištsku – jeden z mála pěstitelů bioovoce, které si z velké části také sám suší, a ve spolku Tradice Bílých Karpat z bioovoce všeho druhu vyrábí mošty. Slavnost převzetí se konala v roce 2001.



❖
2001

JANA RADIČOVÁ převzala cenu za rok 2001 – jako chovatelka koz, koní a skotu. Její hospodářství v Babinách nedaleko Ústí nad Labem je často navštěvováno turisty i dětmi z mateřských škol. Pěstuje zde také ovoce a prodává sušené



bylinné směsi. Pro zájemce nabízí vyjíždky na koních. Ve volném čase se věnuje muzicírování ve stylu country. Předávání se proto odehrálo ve stylu country a hrnec předal nestor Barták z koňského sedla.



❖
2002

JOSEFA ŠOURKA z Plavů v Jizerských horách zase proslavily jeho kravské sýry v biokvalitě, jichž nezvládá vyrobit tolik, aby stačil poptávce. Ze své mlékárny distribuuje biomléko a z něho vyrobené měkké sýry, tvaroh, máslo i podmásli. Putovní hrnec pro nejlepšího ekozemědělce 2002 převzal v roce 2003.



❖
2003

Dlouho budovaná a pečlivě obhospodařovaná je vinice rodiny **ABRLOVÝCH** v Pavlově na jižní Moravě. Ta se dočkala nejen ocenění Bartákovým hrncem za rok 2003 doma, jejich biovína vítězí i na mezinárodních soutěžích. Josef



Abrle pěstuje biorévu a produkuje přívlastková vína. Jeho žena Jarmila mu pomáhá a pěstovala bylinky, které také sami suší a dodávají pro kuchyňskou potřebu nebo jako ozdravné koupele. Pěstování bylin přebíral syn Josef.





❖ Nejlepším ekozemědělcem za rok 2004 se stal **Ing. VLASTIMIL KAMÍR** z Borové u Chvalšín a jeho rodinné hospodářství. Byl vybrán nejen pro dobré výsledky chovu krav bez tržní produkce mléka, ale i pro dobré podnikatelské záměry. Kamírovi hospodaří na 250 ha luk a past-



vin v CHKO Blanský les v jižních Čechách. Zaměřují se kromě chovu skotu na chov koní a ekoagroturistiku.

❖ **2005** **RODINA ŠTĚRBOVA** obhospodařuje 30 hektarů orné půdy. Ekologicky pěstují zeleninu, brambory, obiloviny a byliny. V moderní provozovně balí biozeleninu a bioovoce, zejména pro brněnské a pražské prodejny zdravé výživy a obchodní řetězce pod vlastní značkou „Ekofarma Deblín“. Chovají prasata, masný a mléčný



skot v menším rozsahu, provozují kogenerační jednotku. Za úspěšné ekologické hospodaření byl Bartákův hrnec rodině předán v roce 2006.

❖ **2006** Za rok 2006 získala ocenění obchodní firma Country Life, s. r. o., z Nenačovic se svou zelenářskou farmou, již velí **Ing. JIŘÍ POSPÍŠILÍK**. Skvělá zelenina míří nejen do



prodejen a restaurace Country Life. Pekárna biopečiva, balení obilovin, pohanky a dalších produktů, vybudování ekodomu a v něm vzdělávacího střediska – to byly důvody pro ocenění.

❖ **2007** Janova hora v Krkonoších vítala v květnu 2008 hosty k předání hrnce za rok 2007. **Ing. IVAN KARBUSICKÝ** je dlouholetým chovatelem hu-



culských koní s vynikajícími výsledky. Jeho hospodářství ošetřuje horské louky v CHKO Krkonoše, a také chová plemeno skotu Highland, provozuje restauraci a místa v penzionu jsou vždy dlouho dopředu obsazena.

❖ **2008** Ocenění nejlepšího zemědělce za rok 2008 opět převzal do plné režie Nadační fond rytíře Františka Horského, a ten rozhodl, že titul si zaslouží převzít vynikající ekosadař **Ing. BEDŘICH PLÍŠEK**, který hospodaří ve Vinici u Hořic. Pionýr českého



Při předání Hrnce v roce 2009 u Bedřicha Plíška (první zleva) se sešli a založili Klub hrncařek a Hrncařů – v horní řadě: Ivan Karbusický, Miloš Knápek a František Špatný; v dolní řadě: Jaroslav Netík, Richard Barták, Jarmila Abrlová a Josef Šourek.

ekologického ovocnářství. Hospodaří ve vlastnoručně vysazeném ekosadu na výměře 5,5 ha. Je akreditovaným poradcem ve svém oboru, uznávaným i v zahraničí neboť je členem správní rady Evropského fóra ekologického ovocnářství a spolupracovníkem holandské fy Botden and van Willegen Sandek. Jeho ekosad je trvalým cílem mnohých exkurzí našich i zahraničních. Biojablka čerstvá i zpracovaná (biokřížaly, biomošt) prodává na trhu tuzemském i do zahraničí.

❖ **2009** V roce 2010 byla k ocenění Bartákovým hrncem vybrána **AGROFYTO, s. r. o., Lidečko**, vedená jednatelem **Ing. LUDMILOU MUŽIKOVSKOU** a **VILÉMEM RUDOLFEM**. Odměnu

v podobě nových, zlatých desetikorun v Hrnici zajišťuje Nadační fond Bartákův hrnec. Ekologické hospodaření této společnosti ve valašských kopcích spočívá v pastevním odchovu skotu bez tržní produkce mléka a v zajištění ekologického krmiva pro 110 dojníc Holštýnek. Jejich biomléko dodává společnost do Mlékárny Valašské Meziříčí a výrobky z něho – jogurty či zakysaný nápoj – dosáhly regionálního i celostátního ocenění. Podnik s 850 ha půdy po úspěšné transformaci z JZD na novou společnost se stal v roce 1998 ukázkovým ekologickým hospodářstvím.



❖
2010

Za rok 2010 byla vybrána jako nejlepší ekohospodářka – včelařka – **SIMONA ADAMCOVÁ**, Včelí farma Rokytín. Ekovčelařství chová 300 kmenových včelstev v nástavkových zateplených úlech umístěných na paletě. Včelstva jsou rozmístěna převážně na lesních stanovištích v nadmořské výšce 600 m výhradně v unikátním území CHKO Broumovsko. Biomed byl oceněn několikrát značkou Regionální potravina královéhradeckého kraje a ekovčelařka obdržela titul Potravinařka a potravina Královéhradeckého kraje (2008, 2010 i v letech následujících). Simona čekala v době předání Hrnce miminko, proto syne přítel Jan Jirman zlatáky do kolébky.



❖
2011

Rodina **Ing. JANA DVORSKÉHO**, která hospodaří v Olešence na Vysočině, přebírala putovní Hrnc v roce 2012. Pět členů rodiny chová kozy hnědé krátkosrsté pro mléko a plemenné ovce Suffolk. Dvorskí vybudovali minimilékárnu a zpracovávají kozí biomléko na sýry, tvaroh a jogurty. Prodávají syrové mléko a další produkty ze dvora a zásobují jimi také bioobchody. Rodina podporovala vznik alternativního zemědělství.



❖
2012

BOZETICE 2013 – Rodina ONDŘEJE PODSTAVKA a GREGOROVÝCH byla vybrána pro titul „Nejlepšího ekologického zemědělce za rok 2012“ především pro výjimečné skloubení živočišné a rostlinné produkce na ekostatku, a za to, že ze sto hektarů udržují polovinu půdy orné. V ekologickém hospodaření to v současnosti není příliš typické. S úspěchem rodina, pod vedením Ondřeje Podstavka, chová od počátku svého dvacetiletého hospodaření dojnice s nadprůměrnou dojitostí, přidala ekochov slepic a prasat. V rostlinné produkci se zaměřují především na pěstování krmných obilovin, jetelů a vojtěšky. V posledních letech přidali pěstování zeleniny, brambor a bylinek na pěti hektarech.

Před dvaceti lety začal hospodařit v nedalekém Šachově s jednou kravkou a na pronajatých polích. Ale brzy se musel rozhodnout, co dál, když pronajímatel smlouvu vypověděl. Našel si statek Bozetice. Zpočátku mu zde patřilo jen stádo dojníc, které sem jezdil dojit. Chovají zde skot český červenostrakatý. V roce 1999 vstoupil do ekologického hospodaření a v roce 2001 získal certifikát. Stal se členem PRO-BIO Svazu



ekologických zemědělců. Historické stavení dokázal Ondřej Podstavek po roce 2003, kdy na Bozetice přišel s přítelkyní Marií, zrekonstruovat s částečným zachováním historických zdí. Historická stáj s přístavbou kravína slouží dodnes, samozřejmě je pod neustálou péčí hospodáře. V současnosti mu s

Ing. Richard J. Barták, CSc.

Je v České republice nestorem ekologického zemědělství, v němž byl velmi aktivní již více let před rokem 1989. Je uznáván i mezinárodně; v roce 1991 založil nadaci pro rozvoj a propagaci ekologického zemědělství a v roce 2009 zřídil Nadační fond Bartákův hrnc. Byl dlouhá léta činný v IFOAM (Mezinárodní federace hnutí za ekologické zemědělství) a v dalších organizacích českých i zahraničních. Po politické změně v našem státě byl náměstkem ministra zemědělství a v této funkci významně podporoval rozvoj českého ekologického zemědělství. V roce 2011 mu bylo 80 let.



HRNec PODSTAVKOVÝM

hospodařením již pomáhá syn Zdeněk s manželkou – a také dvě vnoučata.

Hospodář investoval do nové mléčnice, připravuje hygienické zařízení i samostatnou místnost pro prodej mléka ze dvora. Hlavní kvantum mléka však směřuje každé čtyři dny, ať v pátek či ve svátek, do nedaleké opočenské mlékárny. Pro jeho skladování přikoupil ještě jeden nerezový bazén.

Podstavkovi se pustili také do ekochovu slepic. Mají jich kolem 150 kusů s dostateč-



ným výběhem. I když výběh se nezelená travíčkou, protože tu slepice okamžitě likvidují – zejména v časném jaru – mají slepice zelené krmení ze senáže a v době plné vegetace i čerstvou travu a vojtěšku. Přikrmují je také mlékem od krav. Letos dávají do provozu ekochov prasátek. Prasátka mají dostatečný výběh, kde si budou moci rýt a chovat se přirozeně. Zatím si berou prasátka z velkochovu, což je možné do určité váhy, hlavně ta s nějakým defektem, aby tady mohla dorůst v klidu.

Poměr orné půdy a luk s pastvinami je vyrovnaný. Na orné půdě pěstují biozeleninu (kořenovou zeleninu, dýně Hokkaido i dýně olejné, červenou řepu, česnek a cibuli), biobrambory a pro smluvní odbyt biobyliny – především měsíček, sléz, šalvěj, mátu a meduňku.

V bozetickém ekostatku můžete nakoupit ze dvora velkou šíři biopotraviny – biovejčka, biozeleninu, biobrambory, mléko i biomaso, bylinkové balené biočaje. (vha)