

BARTÁKŮV HRNEC

Tradiční titul „Nejlepší ekologický zemědělec roku“ uděluje Nadační fond Bartákův hrnec, jenž bez přerušení navázal na shodnou činnost Nadace rytíře Františka Horského (později Nadační fond), který byl Ing. Richardem Janem 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 výsledků dosažených ekozemědělcem za uplynulý rok. Po několika let se na pořádání akce a výběru ekozemědělce podílel také PRO-BIO Svaz ekologických zemědělců. Nestor českého ekologického zemědělství každoročně cenu předával do 25. ročníku akce.

Putovní hrnec je pojmenován podle Ing. R. J. Bartáka, CSc., nestora českého ekologického zemědělství a autora této akce. Je naplněn symbolickými zlatáky v podobě desetikorun (později dvacetikorun) čerstvé ražby a „zlatáky“ se přesypou novému držiteli do ošatky. Hrnec setrvává u ekohospodáře po celý rok, označí jej svou vizitkou a s napečenými buchtami jej přiveze dalšímu držiteli. Malá slavnost předání titulu a Bartákova hrnce se koná vždy v místě vybraného hospodářství. Pro návštěvníky je připravena odborná exkurze po hospodářství, tzv. „Den otevřených dveří“, ochutnávka biopotravin a další doprovodný program. Účelem akce je zejména propagace ekologického zemědělství.



✦ První hostitelkou hrnce byla za rok 1992 **RŮŽENA REBROŠOVÁ** z Osvětman 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.



leninu si můžete zakoupit ve Zlíně na tržnici Pod kaštany a objednat také prostřednictvím internetu.



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



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



strojí se pustil s pomocí manželky (učitelky hudby) a svých čtyř dětí do pěstování zeleniny, dýně hokkaido a dalších plodin. Sklízí dosud zdárně i další druhy zeleniny, pěstuje biobrambory, biošpaldu a další plodiny. Ze čtyř potomků je již vybrán nástupce hospodáře.

✦ Oceněným za rok 1994 byl **Ing. PETR WEIDENTHALER**, majitel zahradnictví Luční údolí u Velehradu, jehož skvělá biozelenina pěstovaná ve čtyřicítce druhů se také dočkala významného ocenění Česká biopotravina roku 2004. Bioze-

✦ V roce 1997 převzali titul manželé **IVA a MILOŠ KNÁPKOVI** z Horních Heřmanic. Ti kromě chovu krav, pěstování brambor



a pohanky, provozovali agroturistiku. Pokud máte rádi rozmanitou přírodu Orlických hor a zvířata, neváhejte se po takovémto způsobu dovolené poohlédnout.

✦ Bartákův hrnec převzal první producent biopotravin – ředitel obchodní společnosti PRO-BIO ve Starém Městě pod Sněžníkem – **Ing. MARTIN HUTAŘ** roku 1998. Rozsáhlý špaldový program firmy (oceněný i Zlatým kladem v roce 1996) doplnila pohanka a další dovezené i na vlastním ekostatku vypěstované bioprodukty. Firma se rozrostla, v roce 2012 slavila 20 let a v roce 2014 otevřela samostatný mlýn pro bezlepkové suroviny. Vše můžete zakoupit v každé prodejně zdravé výživy.



1998 V roce 1999 si vyzkoušel přespání zlaťáků z hrnce do ošatky **FRANTIŠEK BŘEZÍK** z Kostece 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, choval krávy na mléko a vyráběl tvrdý sýr. Nejen to, členové rodiny jsou hudebně nadaní, proto se u příležitosti převzetí Bartáková hrnce konal malý rodinný koncert.



7



1999 Ing. **TOMÁŠ KŘIŠŤAN** z Milotiček u Humpolce vede rodinný statek zaměřený na produkci biobrambor a chov ovcí. Na statku také koná polní pokusy a provozuje agroturistiku v krásném prostředí Vysočiny. Pohár za rok 1999 převzal v květnu 2000.



8

2000 Ing. **ZDENĚK ŠEVČÍK** z Pití na Uherskohradištsku – jeden z mála pěstitelů bioovoce. Produkci si z velké části sám suší. Ve spolku Tradice Bílých Karpat z bioovoce všeho druhu vyrábějí mošty. Slavnost převzetí titulu a Bartáková hrnce se konala v roce 2001.



9

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 mateř-



10

ských škol. Pěstuje zde také ovoce a prodává sušené bylinné směsi. Pro zájemce nabízí vyjídky na koních. Ve volném čase se věnuje muzicírování ve stylu country. Předávání se proto odehrálo v tomto „duchu“ a cenu předal nestor Barták z koňského sedla.

2002 **JOSEFA ŠOURKA** z Plavů v Jizerských horách proslavily jeho kravské sýry v biokvalitě, jichž nezvládal vyrobit tolik, aby stačil poptávce. Ze své mlékárny prodává biomléko a z něho vyrobené měkké sýry, tvaroh, máslo i podmásli. Putovní hrnec pro nejlepšího ekozemědělce ze rok 2002 převzal v červenci 2003. V oboru má již nástupce.



11

2003 Dlouho budovaná a pečlivě obhospodařovaná je ekovinice rodiny **ABRLOVÝCH** v Pavlově na jižní Moravě. Ta se dočkala nejen ocenění Bartákovým hrncem, jejich biovína vítězí i na meziná-



12

rodních soutěžích. Ing. Josef Abrle pěstoval biorévu a produkoval přívlastková vína. Jeho žena Jarmila mu pomáhala. Rodina dále pěstuje bylinky, které sami suší a dodávají jak druhy pro kuchyňskou potřebu, tak pro ozdravné koupele. Pěstování bylin přebíral syn Josef.

2004 Nejlepším ekozemědělce za rok 2004 se stal Ing. **VLASTIMIL KAMÍŘ** z Borové u Chvalšín a jeho rodinné hospodářství. Byl vybrán nejen pro dobré výsled-



13



ky chovu krav bez tržní produkce mléka, ale i pro dobré podnikatelské záměry. Kamířovi hospodaří na 250 ha luk a pastvin v CHKO Blanský les v jižních Čechách. Zaměřují se kromě chovu skotu na chov koní a ekoagroturistiku.



14

2005 **RODINA ŠTERBOVA** obhospodařuje 30 hektarů orné půdy. Ekologicky pěstovali zeleninu, brambory, obiloviny a bylinky. V moderní provozovně balili biozeleninu a bioovoce, zejména pro brněnské a pražské prodejny zdravé výživy a obchodní řetězce pod vlastní značkou „Ekofarma Deblín“. Chovali prasata, masný a mléčný skot v menším rozsahu, provozovali 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.



15

2007 Janova hora v Krkonoších vítala v květnu 2008 hosty k předání hrnce. **Ing. IVAN KARBUSICKÝ** je dlouholetým chovatelem huculských 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.



16

2008 Ocenění nejlepšího zemědělce za rok 2008 opět převzal os Svazu PRO-BIO do plné režie Nadační fond rytíře Františka Horského. Titul nejlepšího ekologického zemědělce převzal vynikající ekosadař **Ing. BEDŘICH PLÍŠEK**, který



17

hospodařil ve Vinici u Hořic. Pionýr českého ekologického ovocnářství. Hospodařil ve vlastnoručně vysazeném ekosadu na výměře 5,5 ha. Je akreditovaným poradcem ve svém oboru, uznávaným i v zahraničí

(člen správní rady Evropského fóra ekologického ovocnářství). Jeho ekosad byl cílem mnohých exkurzí. Biojablka čerstvá i zpracovaná prodával na trhu tuzemském i do zahraničí. V roce 2013 činnost ukončil.

2009 V roce 2010 byla k ocenění Bartákovým hrncem vybrána **AGROFYTO, s. r. o., Lidečko**, vedená jednatelem **Ing. LUDMILOU MUŽIKOVSKOU** a **VILÉMEM RUDOLFEM**. Ekologické hospodaření této společnosti ve valašských kopcích spočívá v pastevním odchovu skotu bez tržní produkce mléka a v zajištění ekologického krmiva i pastvy pro 110 dojnic Holštýnek. Biomléko dodávala 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.



18

2010 **SIMONA ADAMCOVÁ** převzala Hrnec v roce 2011. „Včelí farma Rokytník“ chová na 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 potravin Královéhradeckého kraje. Simona čekala v době předání Hrnce miminko. V roce 2016 již chov včel necertifikovala.



19



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 Abřlová a Josef Šourek.

2011 **Ing. JAN DVORSKÝ** s rodinou hospodaří v Olešence na Vysočině, přebrala putovní Hrnec v roce 2012. Chová kozy hnědé krátkosrsté pro mléko a plemené ovce Suffolk. Dvorskí vybudovali minimální farmu 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.



20

2012 **ONDŘEJ PODSTAVEK** s přítelkyní **MARIÍ GREGOROVOU** a jejím synem se snachou v Bozetčích u Borohrádku převzal roku 2013 titul a putovní Bartákov hrnec především za vytrvalost, láskyplný přístup ke své práci a zejména k chovu dojných krav. Biomléko tvoří stálý příjem ekostatku. Polovinu pozemků ze 100 ha zorává a na druhé části jsou pastviny a louky. Pěstuje obilniny, směsky pro krmení, též plodiny na semeno a pomáhá s výzkumnými projekty. Na pěti hektarech pěstuje zeleninu, brambory a bylinky na poli. Na ekostatku Bozetice chovají také slepice a prasata. Ze dvora prodávají zeleninu, brambory, vejčeka, bylinky, také mléko a maso, vše v biokvalitě.



21

❖ U příležitosti Mezinárodního roku rodinných statků správní rada NFBH vybrala z návrhů veřejnosti **Ing. JITKU PÍCHOVOU** z Horních Ředic zejména pro její vytrvalost a přesvědčení o správnosti „ekologické“ cesty. Biozeleninu, bylinky a bioovoce pěstuje i s občasnou pomocí brigádníků na 3



ha. Biozeleninu pěstuje na poli i ve fóliovníku (v něm rajčata a papriky) – přibližně v padesáti druzích včetně brambor, dýní a melounů. K zelenině a bylinkám začala chovat malého koně, kozy i slepice. Pomáhá jí manžel i rodiče.

❖ Na 24 ha polností se **Ing. DALIBOR VACEK** věnoval po třidvacet let postupné přeměně orné půdy v pastviny a louky, aby měl čím krmit své holštýnky. Ty mu dojíly dobré senné mléko. Tradičně a ekologicky hospodaří v Opatovicích u Hranic od roku 1992. Patří ke skupince nestorů a zakladatelů ekologického zemědělství – k Jiřímu Urbanovi, Martinu Hutařovi, Mitáčkovi, Milanu Drgáčovi a Romanu Rozsypalovi.

Biomléko dodává deset holštýnek, březí jalovičky obnovují stádo. Z biomléka, které neprodal připravoval biosýry. V malém sadu ještě pěstuje jabloně starých odrůd – Jademicku, Dukát, Starkrimson, Holovouské malinové, Bernské růžové –, také hrušně – Madam Verte, Klapovu máslovku, Konferenci a Lukasovu. Biomléko i bioovoce prodával ze dvora nebo rozvezl.



❖ Firma Bemagro se sídlem v Malontech pod Novohradskými horami hospodaří na téměř 2 000 ha zemědělské půdy, z toho 470 ha je orné. V roce 1994 byl původní státní statek privatizován kupónovou metodou a vznikla akciová společnost. V roce 2006 společnost vstoupila do ekologického systému hospodaření a po dvou letech přechodného období získala certifikát. Má produkci rostlinnou – včetně náročného pěstování biozeleniny – i živočišnou a chová dojnice. Pustili se i do vlastního zpracování biomléka a skladování plodin. Ekologický směr hospodaření orientovali ještě navíc podle německých a rakouských vzorů na biodynamický, jež má specifické metody,



a získali certifikát Demeter. Hrnc plný nově ražených dvacetikorun převzal za zaměstnance ředitel **Bemagra, a. s., Ing. MILOSLAV KNÍZEK**. Na perfektně zorganizovanou slavnost se sjeli lidé z Čech i z Moravy. Na programu byly ochutnávky, povídání i komentované exkurze po hospodářství.



❖ Ve 25. ročníku doputoval Bartáček keramický hrnec do Pustějova na Novojičínsku. Manželé Šelongovi, členové PRO-BIO Svazu EZ, přijali ocenění o poslední květnové sobotě roku 2017. Ocenění a putovní



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 Bartákových hrnců. 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 2018 se dožil 87 let.

Hrnc převzali z rukou Ing. R. J. Bartáka, CSc., manželé **GABRIELA** a **PAVEL ŠELONGOVÍ** měli hektický start do ekologického zemědělství v roce 2010, kdy střecha stodoly rodného domu Gabriely hrozila zhroutilím, měli úvěr na nový domek, paní Gabriela na mateřské a dvě děti k tomu... Přesto vše zvládli, vrácené pozemky začali obhospodařovat a úspěšně rozvíjejí myšlenku Komunitou podporovaného zemědělství.

❖ **EKOSTATEK VLKANEČ** byl vybrán za zvládnutí zpracování vlastní bioprodukce zeleniny, ovoce a bylinek a dlouholetou osvětu ekologického zemědělství.



Ekostatek Vlkaneč je malé rodinné ekologické hospodářství v kutnohorském okrese. **Mgr. DIANA BENŠOVÁ** a **Ing. STANISLAV SVATONĚ** obhospodařují 12 ha polností – ornou půdu, travu na orné půdě, ovocné sady, pěstují zeleninu a bylinky. Ekologicky hospodaří od roku 2008. Dodávali mezi prvními bedýnky s biozeleninou a ovocem spotřebitelům, provozovali obchod v Praze a vybudovali v Golčově Jeníkově zpracovnu. Ze zeleniny a ovoce vyrábějí chutney, pálivé omáčky, džemy, povidla a další bioprodukty. V současné době, kvůli suchu a nejistotě v produkci zeleniny a ovoce, pěstují a sbírají především biobylinky (na 30 druhů), suší je a zpracovávají na sirupy. Chystají ekochovy. Statek je zapojen v dobrovolnickém programu WWOOF, takže zájemci si zde mohou vyzkoušet za stravu a ubytování praktický provoz na ekostatku. Diana zpracovává metodickou příručku pro faremní zpracovatele ovoce a zeleniny a připravuje kurzy i přednášky.