

19. BARTÁKŮV HRNEC



Bartákův hrnec pro „nejlepšího ekologického zemědělce roku 2010“ převezme ekovčelařka Simona Adamcová z Rokytníku u Hronova

Devatenáctý Bartákův hrnec pro ekovčelařství přiblíží cit pro krajinu

Podevatenácté se přesune putovní Bartákův hrnec od minulého držitele titulu „nejlepší ekologický zemědělec roku“, tedy od Ing. Ludmily Mužikovské a Viléma Rudolfa, jednatelů Agrofyto Lidečko, s. r. o., k nové držitelce titulu za rok 2010. Slavnostní předání Hrnce je podle tradice připraveno na poslední květnovou sobotu.

Prestížní cenu, jejímž smyslem je především propagace ekozemědělství a biopotravin mezi nejširší veřejností, uděluje Nadační fond Bartákův hrnec, který bez přerušení navázal na shodnou činnost Nadace rytíře Františka Horského a později Nadačního fondu RFH, jenž byl Ing. Richardem J. Bartákem, CSc., založen roku 1991. Ocenění, přezdívané podle tohoto iniciátora tradice a nestora českého ekologického zemědělství, se uděluje vždy na hospodářství vybraného ekozemědělce, jehož práci, úspěchy a vynikající výsledky v minulém roce ocenila odborná komise. Prestížní titul se pojí s finanční odměnou (20 000 Kč) v podobě symbolických „zlatáků“ (desetikorun čerstvé ražby), jimiž je putovní hrnec naplněn.

*

Držitelka či držitel Bartákova hrnce je vybírán i podle návrhů veřejnosti, které nejsou nijak omezeny, a to po výzvě nadačního fondu ve vánočním čísle specializovaného měsíčníku Bio.

Hodnocení jsou vždy nabídka a úroveň služeb, kvalita bioproduktů, ekologické vztahy hospodářství, přínos pro rozvoj oboru a využití energetických zdrojů, jakož i tzv. „EKOLOGICKÁ STOPA“, což bylo podstatné v hodnocení pro tento rok.

Slavnostní předání Hrnce se na oceněném hospodářství stává vyvrcholením Dne otevřených dveří, při němž se zlatáky vysypou novému držiteli do ošatky. Ten pokaždé návštěvníky pozve na odbornou exkurzi po svém hospodářství a besedu. Besedy se letos zúčastní také Jan Kolomý z Bruntálu, jehož včelařství je vyhlášené a jenž se zasloužil o odborný růst odměněné mladé včelařky.

„Letošním předáním Hrnce zdůrazňujeme zásluhy mladé ekovčelařky, která velice rychle pronikla do nového povolání – chovu včel, jemuž se naplno s přítelem Janem

Jirmanem věnuje. Pečlivý přístup k chovu včel znamenal rychlé navýšení počtu včelstev v chráněné krajinné oblasti Broumova a byl korunován vstupem do systému kontrolovaného ekologického zemědělství,“ oceňuje ekovčelařství nestor ekologicky hospodařících zemědělců Richard J. Barták.

Rokytnický med zvítězil v soutěži Potravinář a potravina roku Královéhradeckého kraje v roce 2008 a v roce 2010 a Rokytnický med lesní květový dostal druhé místo v soutěži Regionální potravina Královéhradeckého kraje 2010 mezi 91 výrobky. „Ekovčelaři jsou mezi ekozemědělci novou skupinou, protože teprve před několika lety se jim podařilo získat certifikáty. Citlivá práce s včelami paní Adamcové přinesla výsledky také v kvalitě biomedu, který je šetrně zpracovaný a na jeho chuť je to znát. Rád si proto na něm osobně pochutnám s vědomím, že právě ekovčelařství zanechává v krajině tu nejměkkší ekostopu,“ dodává Ing. Barták.

Simona Adamcová (35 let), původním povoláním hudebnice a učitelka na umělecké škole (obdržela titul Náhodská pedagožka 2009), dosáhla svou prací pěkných výsledků jako učitelka a též jako včelařka, má zásluhy i na poli osvěty, protože dokázala vybudovat firmu na úrovni a s pomocí Královéhradeckého kraje také školicí místnost, kde pořádá besedy s dětmi i odborná školení pro včelaře. „Na podzim roku 2008 jsme zahajovali projekt ‚Funkční farma‘ podpořený z programu Rozvoje venkova a v měsíci březnu 2009 byla rekonstrukce staršího skladu s plochou 120 m² hotova. Nově byl vybudován chlazený sklad na úschovu souší, technika k odvíčkování a vytáčení medu a pořízena manipulační technika. Provozní areál – i s ukázkou úlů – je ne daleko v obci Bystré a tvoří naši základnu a zázemí, kde se konají kurzy a praktické přednášky pro chovatele včel,“ říká energická ekovčelařka.

Simona Adamcová představuje strategii své firmy po odborné stránce také na webových stránkách: „Rokytnické ekovčelařství je specializované na produkci vysoce kvalitních medů z ekologicky nezatížených lesů a luk. Na 180 kmenových včelstev a 120 oddělků, produkuje druhové medy: lesní, luční pastovaný, malinový, javorový, lipový a pohankový. Nízkonástavkovým systémem a kočováním za snůškou tak dokážeme získávat různé druhy medu podle snůškových zdrojů převládajících v doletu včelstev. Využíváme moderních technologií a metod přirozeného chovu včel a pro všechny je čistá krajina Broumova ve své členitosti ideální. Naši snahou je mimo jiné napomáhat drobným chovatelům a propagovat včelařství. Lahodnými druhovými medy vlastní produkce oslovujeme stále více spokojených zákazníků. Přizpůsobujeme se jejich nárokům na kvalitu a uspokojujeme tak výjimečné požadavky jak v tržní síti, tak i prodejem turistům v našem nově vybudovaném Medovém obchůdku v Rokytníku.“

Paní Adamcová nenechává nic náhodě, vše je promyšleno tak, aby vypovídalo o podnikatelském záměru. Potřebám včelařství a osvěty se podřídily totiž prostory rodinného domu i zahrady, kde se akce bude konat. Zejména turisté navštěvující Adršpašsko-teplických skal a konzumenti medu se mohou zastavit o víkendech pro biomed, medovinu a včelí kosmetiku ve stylovém obchůdku; u informačních tabulí (ve tvaru včelí buňky) načerpat něco z vědomostí o včelách a oddechnout si na odpočívadle. Zaujme je jistě také největší ručně vyřezávaný klát v Čechách, který je vyroben z 300 let staré lípy a osazen živými včelami. Třímetrové a čtvrtunové mistrovské dílo pochází z dílny renomovaného řezbáře Františka Nedomlela a je dominantou odpočívadla u včelařství. Děti zase obdivují dřevěného Vilíka a včelku Máju u vchodu do obchodu. Návštěvníci mohou také sledovat přímo na místě pilnou práci včelek (oddělků) v barevných úlcích na zahrádce domu

Více o nadačním fondu a jeho aktivitách viz: <http://www.nfbh.cz>

Více o ekovčelařství Simony Adamcové: <http://www.rokytnikvcely.cz>

Ekologická stopa biomedu vs. biohovězí maso, biovepřové maso a biobrambory

RNDr. VIKTOR TŘEBICKÝ, Ph.D.

Vhodným a komplexním měřítkem dopadu produkce zemědělských produktů, ale i spotřeby jednotlivců, domácností, podniků, měst a celých států na životní prostředí je ekologická stopa (ES). Tento indikátor vyjadřuje plochu tzv. biologicky produktivní země, kterou člověk (město, stát) potřebuje k zajištění všech zdrojů a k likvidaci odpadů. K výpočtu se používá statistika o produkci a spotřebě, která je převedena na množství biologicky produktivní země a vodních ploch nutných k vyprodukování daných zdrojů a k asimilaci odpadů, při používání daných technologií. Vzhledem k tomu, že lidé používají zdroje z celé planety a znečištění, které produkují, ovlivňuje velmi vzdálená místa, tvoří ekologická stopa součet všech ploch z různých částí Země.

Ekologická stopa tvoří stranu poptávky ekologického účetnictví. Stranu nabídky tvoří tzv. biokapacita – dostupné množství ekologicky produktivní země (orné půdy, lesů, vodních ploch a pastvin). Ekologická stopa i biokapacita je vyjádřena v „globálních hektarech“ (gha). Každý globální hektar odpovídá jednomu hektaru biologicky produktivních ploch s „globálně průměrnou“ produktivitou. Hodnota **1 gha⁴** (tedy /10 000 globálního hektaru) je **gm²** (globální metr čtvereční).

Pro účely tohoto článku jsme se pokusili využít metodu ekologické stopy k porovnání produkce biomedu s dalšími třemi typickými bioprodukty – biobrambory, biovepřovým masem a biohovězím masem. Porovnání natolik odlišných zemědělských produktů není triviální, proto výsledky vztahujeme na energetickou hodnotu těchto potravin.

V tabulce uvádíme množství těchto produktů přepočtené podle energetické hodnoty a ekvivalentní pěti tunám biomedu (přepočtené podle energetické hodnoty).

	Energetická hodnota kJ . 100 g ⁻¹	Ekviv. množství tuny
Biomed	1384	5,0
Biobrambory	18	21,8
Biovepřové maso	519	13,3
Biohovězí maso	450	15,4

Začněme produkcí biomedu, pro níž jsme získali data z včelí farmy Rokytník (1), nacházející se v podhůří Krkonoš. Včelařství chová celkem 180 kmenových včelstev, která jsou rozmístěna výhradně na území CHKO Broumovsko. Ročně vyprodukuje kolem 5 tun kvalitního biomedu, na ploše přibližně 100 km².

Jaké parametry tedy ovlivňují ekologickou stopu tohoto biomedu?

„Spotřeba ploch“, kterou je nutné započítat u dalších zemědělských produktů, v tomto případě nehraje roli – včelstva jsou rozmístěna především na lesních stanovištích, která plní řadu dalších ekologických a produkčních funkcí, např. asimilaci oxidu uhličitého či produkci dřeva. Zbývá tedy energie spojená s dopravou a péčí o včelstva a skleněné obaly na med. V prvním případě jde o 12 000 km ročně v terénním voze s dieselovým pohonem a spotřebou 10,5 l . 100 km⁻¹,

v druhém případě 3 000 ks půllitrových skleněných obalů a 3 500 ks litrových obalů (za rok).

Výsledek analýzy ekologické stopy těchto sloček je uveden v tabulce:

	ES (gha.5 tun ⁻¹ . rok ⁻¹)
ES doprava	0,53
ES obaly	1,99
ES celkem	2,52

V případě biobrambor má stejnou energetickou hodnotu jako 5 tun medu 21,8 tun brambor. Průměrný výnos biobrambor z ekologického zemědělství byl v roce 2009 (2) 21,2 tun . ha⁻¹. Dopravu a obaly v tomto případě nezapočítáváme, výsledná ES bude tedy ve skutečnosti ještě vyšší.

Výsledky analýzy ekologické stopy jsou uvedeny v tabulce:

Produkce biobrambor	tuny	21,80
Výnos biobrambor	tuna . ha ⁻¹	21,20
ES biobrambor	gha . tuna ⁻¹	0,20
ES biobrambor	gm ² . 100 kJ ⁻¹	0,06
ES ekvivalentní množství biobrambor	gha	4,40

Pro srovnání biovepřového a biohovězího masa byla využita data z národního účtu ekologické stopy ČR a další zdroje týkající se ekologické stopy potravin.

ES biovepřového masa	gha . tuna ⁻¹	4,50
ES biovepřového masa	gm ² . 100 kJ ⁻¹	0,87
ES ekvivalentní množství biovepřového masa	gha	60,00
ES biohovězího masa	gha . tuna ⁻¹	7,20
ES biohovězího masa	gm ² . 100 kJ ⁻¹	0,78
ES ekvivalentní množství biohovězího masa	gha	110,70

Závěr

Produkce medu ekologicky šetrným způsobem vytváří velmi malou ekologickou stopu. Započteme-li dopravu spojenou s péčí o včelstva a skleněné obaly na med, tvoří ekologická stopa 2,5 gha . 5 tun⁻¹ medu. Oproti tomu produkce energeticky ekvivalentního množství biobrambor zanechává stopu bezmála 2x vyšší (4,4 gha). Produkce masa, přestože jde o ekologicky příznivé chovy, znamená daleko vyšší zátěž planety. U biovepřového 60 gha, u biohovězího dokonce 111 gha.

POZNÁMKY:

1) <http://www.rokytnikvcely.cz/>

2) Viz Ročenka ekologického zemědělství v ČR, Ministerstvo zemědělství ČR, Praha, 2009



HRNČAŘI A JEJICH Ekologická stopa

Již před více než pětadvaceti lety jsem měl tu čest přiložit malou cihlu do základů českého ekologického zemědělství. Ale co to je ekologické zemědělství? Inu, názvoslovný nesmysl, i když jsme si tento pojem uzákonili. Ekologie je přece o vzájemných vztazích organismů... atd. Ale zákon jest zákon, tak použijeme název zákonný!

Anglicky hovořící mají místo toho pojem „organický“ – tak to už vůbec nejde, protože pak se vůbec nepozná organická hmota (třeba plastový sáček) od hmoty produkované „ekologickým zemědělstvím“. Němci na to šli ještě více lišácky a sjednotili se na pojmu „biologický“ – nu, ale co není v zemědělství biologické? Jistě, třeba když se melou všelijaké rudy či krystaly na pomocné materiály – ale je toho po čertech málo. Antroposofové vymysleli pojem „biodynamický“, a také se ujal. Švýcaři mají i organicko-biologické zemědělství atd., atd. Nejsprávnější jsou určitě pojmy další, německé: „Naturnahe“, „Naturfreundlich“ – přírodě blízký, k přírodě přátelský. Nemajíce však možnost spřežky, jednoslovného pojmu, jako je to možné v němčině, zůstaříme u toho adjektiva „ekologické“.

Před mnoha lety jsem vymyslel každoroční putovní cenu pro nejlepšího ekologického zemědělce za předcházející rok, z níž se časem vyvinul dnešní „Bartákův hrnec“. – A teď, podle čeho se hledá ten „nejlepší“? Nu, poradí se taková parta, která si myslí, že tomu rozumí, a jeden z těch již více než tři tisícovky ekozemědělců slavnostně dostane Hrnec s nevelkou finanční odměnou na jeden rok – říká se mu potom „Hrnčář“. (A bude-li dosti času, na každého jednou dojde!)

Ale bylo by hezké, kdybychom se toho aspoň trochu nejlepšího uměli dobrat nějak objektivněji, ale počítejme, co je lepší – biojabka, biokráva, biobylinky, biochleba, biošunka...? To se dosti srovnávat nedá! Ale, co s tou „ekologií“? Ta by mohla být nějak pro každého podobná...

Pak se objevila „ekologická stopa“, která jde aspoň trochu spočítat a porovnat pro všechno možné, nejenom pro zde shora vyjmenované produkty. Ale i pro lidi, školu, město, činnosti všeho druhu, pro oběd u nás nebo v Nigérii... asi pro co chceme.

A přestože už máme vybraného „Hrnčáře“ za rok 2010, rozhodli jsme se spočítat „ekologickou stopu“ pro několik bioproduktů – bude to aspoň mírně objektivnější a hodnoty asi trochu trvalé! Ovšem již předem dovedeme na prstech spočítat, že ekologická stopa nebude záležitostí na principu ekologického, nebo i „přírodě přátelského“ zemědělství jako takového, leč na produktech. Zatímco pro některé (hlavně rostlinného původu) bude jako sojčím pírskem do písku vymalovaná, pro jiné, založené na chovu zvířat případně chovaných jenom s účelem jejich vraždy, bude ekologická stopa jako otisk pásů tanku, jedoucího po hodně mokré louce!

Ing. Richard J. Barták, CSc.



Ing. Richard J. Barták, CSc., je v České republice nestorem ekologického zemědělství, v němž byl velmi aktivní již více let před rokem 1989. V roce 1991 založil nadaci pro rozvoj a propagaci ekologického zemědělství, z níž se dodnes udržela odměna pro nejlepšího ekologického zemědělce za uplynulý rok, po níž i bývalá nadace dostala jméno „Nadační fond Bartákův hrnec“. Byl dlouhá léta činný v IFOAM (Mezinárodní federaci hnutí za ekologické zemědělství) a v dalších organizacích českých i zahraničních. Po politické změně v našem státě byl náměstkem ministra zemědělství od roku 1990 do roku 1992 a v této funkci významně podporoval rozvoj českého ekologického zemědělství.

V letošním roce – 4. června – se Richard J. Barták dožívá osmdesátin. Při této příležitosti jsme se tohoto neúnavného propagátora ekologického zemědělství a vegetariánství zeptali:

♦ Jak jste se dostal k myšlence ekologického či přírodě blízkého zemědělství?

Bylo to hodně komplikované, ale stručně: byl jsem produktem doby – po dlouhém vývoji, kdy jsem se zabýval škodami páchanými tzv. „zemědělskou velkovýrobou“ (tedy mučením zvířat, rostlin a celé přírody, tj. včetně lidí) a možnostmi jejich odstranění rozvinutými technickými prostředky, což jest scestné (přestože mám v tomto oboru 18 patentovaných vynálezů). Posléze jsem ovšem musel konstatovat, že jakkoli sofistikovaná technika nestačí, nebo je složitá a drahá. Jediným východiskem jest jednoduchá změna chování – nedělati to, chováti se jinak. A to umí pouze ekologické (či alternativní, organické, biologické, biodynamické... apod.) zemědělství.

♦ Co bylo Vaším úkolem na počátku devadesátých let na ministerstvu zemědělství?

Kromě mnoha jiných činností to bylo hlavně založení a rozvoj ekologického zemědělství v České republice.

♦ Podařilo se vše, co jste zamýšlel udělat?

Principiálně podařilo – měl jsem však nesprávný odhad. Byl jsem ochoten se sázeti o libovolnou sumu, že dnes budeme obhospodařovati nejméně 20 % plochy zemědělské půdy v ekologických systémech.

Bohužel, máme dnes asi polovinu této výměry mnou tenkrát optimisticky předpokládané – musím však dodat, že mnozí mí následovníci postrádali mou filosofii, můj zápal a odvalu, ba dokonce jednali vědomě opačně. Vtipným důkazem jest, že kteřísi z nejvyšších pánů si často pletl neznámý pojem „ekologické zemědělství“ a říkal „ekonomické zemědělství“.

♦ Kam se podle Vás dostalo ekozemědělství v našich krajích po dvaceti letech?

Ve vztahu k celkovému ekonomickému vývoji převažují hlavně obchodní zájmy – vlastní environmentalistika ustoupila trochu do pozadí. Ovšem to jest asi vývoj celosvětový a s tím se moc nenadělá. Zde uvažuji zřejmě nemoderně... Pochvalu zaslouží lidé, dnes hlavně mladí, kteří jsou schopni a ochotni tento můj environmentální přístup chápat a jednat dle něho. Nepříjemný je bouřlivý celosvětový rozvoj, jehož „bio“produkty nelze pak účinně zkontrolovat; analytické hodnoty, samozřejmě nepostačují – první kontrolou jest ekologický hospodář, jeho filosofie a svědomí. Chybí-li tento základní požadavek, nutně přibývá „biošvindlů“.

♦ Jaké myšlenky by se ekologičtí hospodáři měli držet?

Ekologičtí hospodáři (aby měli nárok na tento název) se mají držeti filosofického principu, že svým jednáním zachraňují přírodu, ekosystémy, zásoby neznečištěné podzemní vody, biodiverzitu, nu, celkovou vyšší kvalitu a zásadní udržení života na



planetě Zemi, nevytrývajíc přírodě do tváře tak hlubokou ekologickou stopu jako ti, kteří si toto dostatečně neuvědomují a hospodaří a spotřebovávají bez ohledu na omezenost přírodních zdrojů.

♦ A co bychom si měli uvědomovat my, spotřebitelé biopotravin?

Spotřebitelé biopotravin si hlavně musí uvědomit, že obvykle vyšší cenu proti konvenčnímu produktu neplatí jen za vyšší kvalitu (mnohdy těžce objektivně prokazatelnou), ale i za odpovědné chování ekozemědělce, za snížení znečištění přírody, nepoužívání lidem nebezpečných přípravků, a tím i preventivní ochranu dětí před nejasnými potížemi – alergiemi, snížením imunity, často těžce definovanými virosami a dalšími potížemi, což jsou z velké většiny typické civilizační nemoci a následky počinání lidí méně zodpovědných ke zdraví dětí – samozřejmě i vlastních!

Děkuji Ing. Richardu J. Bartákovi, CSc., za odpovědi i přednáškovou a jinou osvětu ke ekologickému zemědělství a při příležitosti předání 19. Hrnce přeji, aby ve zdraví a svěžesti předal ještě Hrnec dvacátý a několik dalších k tomu.

Miroslava Vohralíková



Na BioStylu při 20. výročí vzniku ekologického zemědělství

Držitelé putovního poháru a nositelé titulu Nejlepší ekologický zemědělec roku

Za 19 let trvání Bartákova hrnce byli oceněni tito ekologičtí hospodáři a podnikatelé:

Za rok 1992 – RŮŽENA REBROŠOVÁ

z Osvětiman – Ing. R. J. Barták, CSc., k titulu: „Její statek mně připadal jako archa Noemova – bylo tam nejméně dvacet druhů šťastných zvířat, volně pobíhající prasátka mezi slípkami a kůzlaty a jako skutečná rarita páv, jezdící na koni.“

1993 – FRANTIŠEK ŠPATNÝ

z Bílska u Vodňan – dobře prosperující ekologický chov koz a produkce kozích biosýrů.

1994 – Ing. PETR WEIDENTHALER,

zahradnictví Luční Údolí v Machově u Zlína. Exkluzivní zelinář, který posléze přesunul sídlo svého zahradnictví do Velehradu. Překrásnou biozeleninu prodává na tržnici ve Zlíně a v poslední době i „bedýnkách“.

1995 – JAROSLAV NETÍK

ze Spáleniště u Dobrušky. Původně údržbář textilních strojů, manželka učitelka hudby. Vybudovali malé hospodářství, kde pěstují biozeleninu, biobrambory, biošpaldu... Chovají biokrávy a huculské koně a nabízejí ubytování turistům.

1996 – Ing. MARTIN HUTAŘ

ze Starého Města pod Sněžníkem. Zakladatel a dodnes ředitel firmy PRO-BIO, obch. spol., s.r.o., našeho nejznámějšího zpracovatele a dovozce bioproduktů.

1997 – Ing. MILOŠ KNÁPEK

z Horních Heřmanic. Ekologické hospodářství zaměřené na chov masných plemen bioskotu a organizující ekoagroturistiku na velmi vysoké úrovni. 1998 – František Březík z Kostelce u Zlína. Březíkoví jsou v okolí známí svým kravským biomlékem a tvrdým biosýrem. Při předávání poháru uspořádali koncert rodinného orchestru vážné hudby.

1999 – Ing. TOMÁŠ KŘIŠŤAN

z Milotiček na Pelhřimovsku. Ing. Křišťan nejen vede ekostatek zaměřený na produkci biobrambor a chov bioovců. Vedle toho je ekostatek zaměřen i na polní pokusy a agroturistiku.

2000 – Ing. ZDENĚK ŠEVČÍK

z Pitína na Uherskohradištsku. Ekosadař, který pěstuje různé druhy bioovce a suší je ve vlastní sušárně. Je zapojen do hnutí Tradice Bílých Karpat a má zásluhy o vybudování velké moštiny na produkci biomostí různých druhů.

2001 – JANA RADIČOVÁ,

ekohospodářství Babiny u Ústí nad Labem. Na svém, 770 ha velkém, převážně

pastevním hospodářství chová masný bioskot, kozy a koně. Pěstuje zde také bioovoce a prodává sušené bylinné směsi. Pro zájemce nabízí vyjíždky na koních. Ve volném čase provozuje i country hudbu se svou rodinou a přáteli.

2002 – JOSEF ŠOUREK,

ekostatek Filoun, Plavy u Jablonce nad Nisou. Chovatel mléčného bioskotu holštýnského plemene obhospodaruje na sedmdesát hektarů půdy. Ze své mlékárny denně rozváží po celém okrese syrové i pasterizované biomléko, měkký biosýr, biotvaroh, biomáslo i biopodmáslí.

2003 – RODINA ABRLOVA

z Pavlova pod Pálavou. Rodinné ekologické hospodářství Pollau je na úpatí Pálavských vrchů. Na 5 ha půdy pěstují biobyliny a biokoření a významně působí také v ekologickém pěstování révy vinné. Produkují i biovína s přívlastkem odrůd Pálava, Muškát moravský, Cabernet Moravia, která dodává více odběratelům, vybraným vinotékám a prodejnám. Za svá biovína obdrželi též zahraniční vyznamenání.

2004 – rodina Ing. KAMÍRA,

ekostatek Borová u Chvalšín. Kamírovi hospodaří na 250 ha luk a pastvin v CHKO Blanský les v Jižních Čechách. Ekohospodářství je zaměřeno na chov bioskotu bez tržní produkce mléka, na chov koní a na ekoagroturistiku.

2005 – Ing. JAN ŠTĚRBA, Deblín.

Sídlo ekologického hospodářství je v malé obci Deblín u Tišnova. V moderní provozně balí biozeleninu a bioovoce (i z dovozu), pod vlastní značkou, zejména pro brněnské a pražské prodejny zdravé výživy a obchodní řetězce. Biobyliny suší pro výrobu biocajů. Chovají bioprasata, masný a mléčný bioskot. Z biomléka produkují čerstvé biosýry a biotvaroh, které prodávají ze dvora. Pro úspory energie provozují tzv. „kogenerační jednotku“, jejíž realizaci jako „energetickou alternativu“ již před více léty podpořila Nadace Partnerství.

2006 – Firma COUNTRY LIFE, s.r.o.

Nenačovice. V ekologickém zahradnictví ekostatku se pěstuje na 70 druhů biozeleniny a bioovce; dále pak obiloviny, luskoviny a koření, vše v kvalitě bio. Produkty jsou prodávány v čerstvé i zpracované podobě v prodejnách a jídelnách společnosti Country Life. Od roku 2005 je v provozu i vlastní ekopekárna.

2007 – Ing. IVAN KARBUSICKÝ

z Janovy hory u Vítkovic v Krkonoších. Horská „Farma Hucul“ je na úbočí Janovy hory v obci Vítkovice v západní části Krkonoš. Rodina Karbusických zde ekologicky hospodaří od roku 1998 na 300 hektarech



luk a pastvin, prakticky přímo v Krkonošském národním parku. Pozemky sahají až do nadmořské výšky 1100 metrů. Hospodářství bylo jedním ze dvou míst v bývalém Československu, v němž byl zachráněn genofond huculských koní – dnes je jich na osmdesát! Na ekostatek je zaveden i menší chov skotského náhorního skotu Highland pro produkci biomasa a stádečko koz pro potěchu dětí.

2008 – Ing. BEDŘICH PLÍŠEK,

z Vinice u Hořic v Podkrkonoší, pionýr českého 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. Jeho ekosad je trvalým cílem mnohých exkurzí našich i zahraničních. Biojablka čerstvá i zpracovaná (biokřížaly, biomošt) prodává na trhu tuzemském i do zahraničí.

2009 – AGROFYTO, s. r. o., Lidečko,

vedená jednatelem Ing. Ludmilou Mužíkovskou a Vilémem Rudolfem. 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 se stal po úspěšné transformaci z JZD na novou společnost a po přechodu na ekologické zemědělství v roce 1998 ukázkovým ekologickým hospodářstvím.

Za rok 2010 – SIMONA ADAMCOVÁ,

Včelí farma Rokytník. Ekovčelařství chová 300 kmenových včelstev v nástavkových uteplených úlech umístěných na paletě. Včelstva jsou rozmístěna převážně na lesních stanovištích v nadmořské výšce 600 m výhradně na unikátním území CHKO Broumovsko. Biomed byl oceněn značkou Regionální potravina královéhradeckého kraje (2008 a 2010) a ekovčelařka obdržela titul Potravinař a potravina Královéhradeckého kraje (2008 a 2010).

Další informace:

Ing. Richard J. Barták, CSc., www.nfbh.cz
BIO – měsíčník pro trvale udržitelný život,
www.vhpress.cz

Jak se ze saxofonistky stala ekovčelařka

DOBRÁ RADA NAD ZLATÝ MED...

ROKYTNÍK – Malá obec táhnoucí se údolím od Hronova do broumovských kopců skrývá nejen krásnou zachovalou přírodu na okraji Chráněné krajinné oblasti Broumovsko, ale také docela překvapivý voňavý klenot... Žlutý dům s nápisem „Včelí farma Rokytník“, po česku tedy včelařství, nebo lépe „ekovčelařství, protože má od roku 2009 certifikát BIO pro všechna včelstva (po dvouletém přechodném období). A za vším stojí žena.

Zazněla první dobrá rada, a také „jiná“ hudba...

První, co vás napadne při zprávě o mladé úspěšné včelařce je, že má za sebou nějakého tatínka či dědečka, kteří jí od dětství seznamovali s oborem a vyškolili. Omyl... Včelařství založila vlastně bez nějaké předchozí rodinné tradice. Drobná postava Simony Adamcové a její řeč doslova srší energií, takže vám dojde, že když ona se pro něco rozhodne, tak se dílo podaří. Od roku 2003 se do oboru zakousla a její úsilí nezůstalo bez výsledků.

„První včely jsem pořídila otci. Měl těžkou nehodu, kdy přišel o ruku, zůstal doma. Snažila jsem se mu nějak pomoci. Na radu jednoho lékaře – včelaře, jsem zakoupila první včelstva, aby měl tatínek nějaké rozptýlení. V té době jsem po absolvování konzervatoře, hry na saxofon, žila a pracovala v Praze. Hrála jsem v dívčí kapele. Na začátku devadesátých let nám ale také ubývalo práce... A to se mi právě na zahradě v Rokytníku vyvojily včely. Tak co teď s tím, že? Řekla jsem si, se včelami to nebude jen tak jednoduché...“, říká Simona Adamcová. A nebylo. Pochopila, že se včelám musí věnovat více, ale to už toužila po větším klidu, a tak se rozhodla k radikální změně. Odešla z Prahy ze šoubyznysu pracovat na Základní uměleckou školu v Náchodě a začala žít na venkově. V hlavě jí začala znít trochu jiná hudba než orchestr, swing, saxík... Bzokot včel.

Pro chov včel využila nejprve s přítelem zakoupenou chalupu v Rokytníku. Tu bylo

nutno zrekonstruovat za velkých finančních výdajů. Chov včel a prodej medu pomáhal nakonec splácet půjčky a vše se podařilo. Domek rozkvetl žlutí, pěkně upraveným okolím, parkovištěm s odpočinkem pro cyklisty a výletníky a naučnými tabulemi o chovu včel. Před nedávnem otevřela Simona „Medový obchůdek“, který skutečně překvapí příjemnou útulností; místo regálů jsou tu včelí šestiboké buňky a v nich medy, medovina, svíčky z včelího vosku a včelí kosmetika. „Vše musí mít svou úroveň, přece nebudu prodávat z krabice od bot...“, komentuje Simona obchůdek otevíraný o víkendech. Obchod doplnila i přednášková místnost, postavená místo stodoly, protože se paní Simona stala i školitelkou dalších včelařů a vypráví o včelách exkurzí nejen dospělých, ale i dětí. Sálek byl postaven s finanční pomocí Královéhradeckého kraje.

Zpátky na začátek...

„Jako drobná ženská jsem si – vzhledem ke svým fyzickým předpokladům – vybrala včelaření v nízkých nástavcích třičtvrtěního úlu typu Langstroth. To jsem ještě netušila, jak osudové bude moje první setkání se včelami“, píše Simona Adamcová v časopise Včelařství. (Pozn.: Langstroth je nový typ úlů sériově vyráběný, proto levnější.)

Opatřit si bydlení bylo sice důležité, ale ještě důležitější bylo, jak Simona zvládne chov včel. Na začátku byla situace velmi obtížná, protože tradice chyběla a jen samostudium, byť pilné, nestačilo. Dálkově se vzdělávala v oboru včelař na Středním odborném učilišti včelařském v Nasavrkách.



Po studiu oboru včelařství absolvovala také praxi u včelaře Jana Kolomého ve Starém Městě u Bruntálu. Ve včelařství za stravu a byt pomáhala celou sezónu. „Až tady jsem pochopila, že včelařením se dá uživit“, říká Simona, „a rozhodla jsem se, že to zkusím.“ Na Bruntálsku, kam jí přivedla její snaha zakoupit nová včelstva, nabrala praktické zkušenosti a zručnost s včelařením, ale získala také praxi ve zpracování včelích produktů, pobrala dobré rady k jejich balení a prodeji. Ve velkovčelařství Jana Kolomého, zřejmě největšího v republice, se také zrodil poměrně unikátní systém umístění čtyř včelstev na paletě. Jan Kolomý vymyslel systém, který zvládne obsloužit i drobná žena – od kovových stojanů na odkládání těžkých nástavků po speciálně odlehčené bedýnky pro transport medných plástů.



OSMDESÁTKA

Správní rada Nadačního fondu Bartákův hrnec si dovoluje při příležitosti akce devatenáctého předání Hrnce poděkovat jeho „otci“ Richardu J. Bartákoví, jenž jej sice neporodil ani vlastníma rukama neuplácal, avšak měl tento originální nápad, který díky jeho nezdolnosti neztratil návaznost. Zároveň blahopřeje k jeho 80. narozeninám, které připadají na 4. června 2011!

Správní rada – a jistě i další příznivci ekologického zemědělství i vegetariáni – přejí nestorovi ekozemědělství v Česku udržení dobrého zdraví, stále svěží myšlení a dostatek elánu na cestu ke stovce!

➔ Vzhledem k této unikátní technologii, i k tomu, že se naučila množit včelstva a chovat matky, se mohlo včelařství Simony Adamcové rozvíjet velmi rychle. Po třech, čtyřech letech chová už 180 kmenových včelstev a 120 oddělků. A včelaření pro ni už není pouhým koníčkem, ale stává se profesionální záležitostí. I když by vše mohla zvládnout sama, přece jen se hodí pomoc přítele Jana Jirmana. Jak je známo, ve dvou se to lépe táhne (brzy i ve třech...). A při tom Simona ještě stále vyučuje jeden den v týdnu hru na saxofon.

Včelí farma potřebuje nejen dřevěné úly a včelstva, ale také zařízení na vytáčení a zpracování medu, skladovací prostory, certifikované nádoby na uskladnění medu, termobox, sklenice, etikety a mnoho dalších věcí včetně terénního automobilu. To byly všechno výdaje, které se musely v počátcích investovat. Proto je všechno zařízení umístěno v provozní budově, pro niž si vyhlédla místo v blízké obci Bystré. Ta byla vybudována s pomocí projektu na 120 m². Sem se, po přednášce, vodí exkurze k obhlédnutí provozu a hned u objektu stojí několik ukázkových úlů.

Včely, zvyklé na pohyb lidí, se tu chovají k exkurzím opravdu přátelsky a nebudají... Přesto je lépe se k nim přibližovat ve světlém oblečení, nejlépe v bílém, a hlavně: ne navonění deodoranty, intimspreji a šampóny či s nalakovanými nehty. Na to včely velmi citlivě reagují, nelíbí se jim to a výjimečně i zaútočí.

Pro včely si musela paní Simona vyhlédnout také nová stanoviště v Broumovských kopečcích v nadmořské výšce kolem 600 metrů. Zdejší krajinu si moc pochvaluje, protože má trochu alpský ráz, a ten umožňuje postupné kvetení bylin a stromů, což zaručuje včelám dost pastvy po dlouhou dobu. Část mladých včelstev chovají pak v broumovských kopcích, na pastvinách ekozemědělců, kde se oddělky pasou na volně obhospodařených loukách přes léto.

Ekovčely a dobré rady pro jiné

Simona Adamcová se stala členkou Cechu profesionálních včelařů Českého svazu včelařů. Její firma spolupracuje na výzkumných a šlechtitelských programech s Výzkumným ústavem včelařským v Dole.

Včelstva sleduje a kontroluje, jak se jednotlivá včelstva vyvíjejí, jak se jim daří apod. Je potřebné si zapisovat všechno dění. Proto má v autě deník, do něhož se vše zaznamenává, proto jsou úly také očíslované. I když je ekovčelařství označeno za profesionální a produkční, nejde o hromadný chov včel v hale, kde se včely krmí cukrem a dalšími přírodními, z nichž mají pak za úkol vyrobit med. Ten se pak zahřívá na

Certifikát osvědčuje,

že včelařství dodává do obchodů a prodává ze dvora skutečně biomed a každoročně se takové včelařství kontroluje certifikační organizací. Certifikovaný podnik či osoba jsou pak zveřejněny na stránkách MZe či příslušné kontrolní organizace a každý spotřebitel si certifikát může zkontrolovat. Jestliže by se vycházelo z koncepce zachování základního předpokladu a zákona o ekologickém zemědělství, pak včelstva by měla mít výhradní oblet po ekologicky obhospodařovaných plochách, nebo plochách ležících ladem. Vzhledem k velkému doletovému okruhu včelstev (25–60 km²) nelze ve středoevropských podmínkách dosáhnout toho, aby včely létaly výlučně v takové oblasti. Podmínka umístění stanoviště včelstev je proto stanovena tak, že v okruhu tří kilometrů není konvenčně obhospodařovaná orná půda nebo trvalé kultury a nevyskytuje se velká průmyslová aglomerace. Rovněž je požadována deklarace, že nejméně tři roky zpětně nebylo ve stanovené zóně užíváno látek, které nejsou pro tento způsob hospodaření přípustné. Kontrola se zaměřuje na sledování způsobu chovu včel ve smyslu jejich biologické přirozenosti. Zvláštní důraz je kladen na umožnění rojového pudu, a to jak jeho respektování jako nedílné součásti biologického chování, tak také k rozmnožování. Není úplná shoda názorů na aplikaci zásahů k zamezování a předcházení rojení – tvorby oddělků, používání mateří mřížky. Je možné očekávat, že trend bude směřovat na striktní požadavek rozmnožování pouze rojením. Umělý chov matek vychováním mladých dělničích larviček je některým ekologickými včelaři tolerován. Proti výskytu varroázy se úly ošetřují kyselinou mravenčí a dalšími povolenými kyselinami. Podíl potravy včel z volné přírody, ekologického zemědělství a certifikovaných ekologických krmiv musí tvořit minimálně 90 % výživy včelstev.



vysokou teplotu a ztrácí na svých původních hodnotách a kvalitě.

Ekovčelky snášejí medovici, nektar i pyl především z území Chráněné krajinné oblasti Broumovsko do úlů, které jim poskytují bezpečí a, samozřejmě, nejsou natřeny či impregnovány nepovolenými chemickými látkami. Na zimu nejsou včely krmeny cukrem, jen vlastním medem. Med pro zákazníky se zpracovává velmi šetrně. Preventivně se proti chorobám zasahuje přírodními kyselinami či éterickými oleji...

Ekovčelařství se specializuje na produkci výborných druhových rokytnických medů: lesního, lučního, malinového, javorového, lipového a pohankového... Také poskytuje včelí matky a včelstva pro další včelaře a k tomu Simona Adamcová ochotně rozdává rady a předává své zkušenosti z této oblasti podnikání.

Hrnc z biomedu nakonec

Simona Adamcová je pohlednou a velmi zdatnou reprezentantkou včelařů, její profesionální zdatnost byla uznána oceněními jako potravinář a potravin roku 2008 a 2010 Královéhradeckého kraje a rokytnický med získal etiketu Regionální potravin. Správní rada Nadačního fondu Bartákův hrnc proto ještě jednou zvážila své rozhodnutí a předá putovní Hrnc za rok 2010 plný „zlaťáků“ Simoně Adamcové, ekovčelaře z Rokytníku.

Akce se, koná již historicky poslední květnovou sobotu, kdy je nejvíce práce kolem „neposedného včelího týmu“. Simona Adamcová **převezme Hrnc z rukou jeho „otce“ Ing. Richarda Bartáka.** Pozvání hosté budou moci vychutnat hlavně „filozofii“ ekovčelařství in naturam při ochutnávce produkce vysoce kvalitních medů z ekologicky nezatížených lesů a luk.

Další návštěvníky uvítají do krásné přírody Broumovska a do včelařství po dohodě a do Medového obchůdku o víkendech.

TEXT a FOTO: Mirka Vohralíková

