

Olomoucký bi zpravodaj

červen 2010

Informátor pro zájemce o ekologické zemědělství a původ našich potravin

TÉMA

Agroturistika: netradiční dovolená na farmách

Vymoženosti moderní doby nám v mnoha ohledech ulehčují a zpřijemňují život. Přesto mají alespoň někteří z nás někdy chuť vypnout mobily, odpojit se od internetu, vzdát se televize a vydat se do luk a polí, přiblížit se přírodě, vyzkoušet si tradiční život na venkově. Právě takové touhy uspokojuje agroturistika.

Pod tímto názvem se skrývají rekreační pobyty na farmách. Hosté tu na rozdíl od klasické dovolené mohou nejen relaxovat, ale nabízí se jim také možnost poznat všechno to, co neoddělitelně souvisí s hospodářstvím. Naučí se například, jak se starat o zemědělská zvířata či jak pěstovat různé plodiny. Mohou také ochutnat domácí mléko, tvaroh, sýry, vejce, čerstvou zeleninu a ovoce. Za tímto druhem dobrodružství přitom nemusíme nikam daleko. V Olomouckém kraji a v jeho nejbližším okolí funguje řada farem, které nabízejí možnost ubytování a vyzkoušení si práce zemědělce na vlastní kůži.

Agroturistika pomáhá také řešit nezaměstnanost v regionu a snižuje závislost na městě, čímž přispívá k rozvoji venkova. Dalším používaným pojmem je ekoagroturistika. Jde o pobyt na farmě s certifikátem ekologického zemědělství. Návštěvník tedy pozná farmu, kde se nehospodaří se syntetickými hnojivy, zvířata žijí v lepších podmínkách a výsledné produkty můžete ochutnat v bio kvalitě.

V koňském sedle

Ve Starém Městě pod Sněžníkem funguje rodinné hospodářství o rozloze skoro 150 hektarů, na kterém majitelé chovají skot plemene Hereford. Asi 5 kilometrů od farmy mají místní

zemědělci také chatu zvanou Paprsek a restauraci, kde se mohou hosté ubytovat a pochutnat si na hovězím pocházejícím právě z tohoto statku. Viz www.paprsek.net. Do Starého Města pod Sněžníkem se sjíždějí také milovníci koní. Na jiné farmě v této oblasti chová Zdeněk Panský české teplokrevníky. Návštěvníkům nabízí jezdecké kurzy pro začátečníky, letní dětské tábory se zaměřením na chov koní a jezdecký výcvik nebo vyjížděky do okolí v sedle i v kočáře. Více na www.cernykun.eu.

Koně najdeme také ve Vernířovicích u Velkých Losin. Už od roku 1997 tu funguje Ranch M. Podívat se na svět z koňského hřbetu tu může každý. Pro nováčky jsou určeny výukové jízdy, ti zkušenější se mohou vydat na vyjížděky do hor. Ubytování je zajištěno přímo v budově ranče, kde je pro hosty připraveno deset lůžek. Pro bližší informace se můžete podívat na www.ranch-m.cz. Plemena Velšský pony, Velšský cob a Českomoravský belgický kůň chovají majitelé rodinné ekologické farmy v Komňátce u Bohdíkova. Do nově zrekonstruované budovy statku se vejde až 19 lidí.

Romantiku na pastvinách je možné zažít v Klokočově u Vítkova. Místní farmáři z ranče U Kulhavé sovy tu chovají koně, ovce a kozy. V koňském sedle se tu pořádají vyjížděky po okolí, včetně brodění řek. Přímo na pastvinách je možné rozdělát táborák a nakonec i složit hlavu. Komu nevyhovuje spaní pod širákem či stanem, může se uvelebit v nedaleké chatce nebo srubu. Více na <http://ranc.klokočov.web.cz/>. Koňské vyjížděky umožňuje také penzion Gól v Loučné nad Desnou, viz www.relax-gol.eu.

Projížďku v bryčce si mohou vyzkoušet návštěvníci i za hranicemi Olomouckého kraje, v rodinném penzionu v malé vesničce Bernartice nad Odrou, nedaleko zříceniny hradu Starý Jičín. Více na www.bernarticenadodrou.cz/ubytovani.asp.

Léto se stádem krav či ovcí

Na pěti hektarech luk v obci Malá Morávka hospodaří rodina Kielarova. Také na jejich ekofarmě najdeme stáje plné koní, kromě nich tu však mají i jiná zvířata, například kozu. Hosté si mohou vyzkoušet péči o místní zvířectvo, především hospodyňky se ledasčemu přiučí i v kuchyni. Zjistí například, jak péct dobrou vánočku či koláče nebo připravit borůvkové knedlíky. Ubytování je zajištěno ve čtyřech pokojích, v létě je možné stanovat venku. Zarezervovat pobyt si můžete na www.kielarova.ecn.cz.

Ve Světlé Hoře žije rodina Konopkových, která svoji ekofarmu pojmenovala po motýlu babočka paví oko, který přezimuje na půdě jejich domu. Tato zemědělská usedlost orientovaná na chov krav získala před čtyřmi lety stříbrné ocenění Farma roku. Konopkovi se zaměřují na výrobu sena, které slouží pro lesní zvěř nebo je dodáváno do zoo. Na své zahradě pěstují ovoce, zeleninu i léčivé bylinky. Farmu můžete kontaktovat na i.konopkova@tiscali.cz.

Nedaleko Javoříčka leží vesnice Střemeničko a kousek za ní na samotě farma Ve Dvoře. Statek patří česko-izraelskému páru, který tu chová slepice a kozy a pěstuje mangold, kadeřávek, rebarboru, topinambury, slunečnice a bylinky. Právě tady rádi vidí každou pomocnou ruku. Můžete si tu vyzkou-

šet třeba pěstovat zeleninu, sázet stromy či tvořit keramiku z hlíny. Více na www.ve-dvore.cz.

Možnost zapojit se do práce na farmě najdete také na statku Janov, kde se chovají ovce. Farma leží na samotě na břehu Stříbrného potoka v podhůří Jeseníků nedaleko polských hranic. Nakonec se vraťme tam, kde jsme začali, tedy do podhůří Rychlebských hor. Tentokrát zavítáme do Nové Červené Vody, kde se na 520 hektarech rozkládá ekofarma Rybár. Majitel Karel Rybár tu chová krávy a koně. Hosté si mohou vyzkoušet například krmení nebo ošetřování zvířat. Při troše štěstí mohou být také svědky telení. Další informace najdete na www.ekofarma-rybar.com.

Zahraničí

Ne vždy je nutné vyrazit na dovolenou na pláž a k moři a cestovat letadlem, nejnáročnějším dopravním prostředkem na spotřebu paliv. Různé formy ekoagrotistiky nabízí farmy v sousedním Rakousku. Pokud upřednostňujete delší cesty, vydejte se na farmy do Slovinska či do Španělska. Konkrétní nabídky najdete na internetových stránkách www.nafarmu.cz. O zajímavé zkušenosti nepijete také v českých vesnicích v rumunském Banátu. Do vesničky Svatá Helena vede silnice, místním budete bez problémů rozumět a poznáte, jak se dá udržitelně hospodařit i v dnešní pro většinu lidí uspěchané době. Můžete si zkusit po-

dojit krávu, jít s koňmi či dobytkem na pole nebo jen obdivovat tamní krásy, ať už pestrou krajinu nebo pro nás již vzácné druhy rostlin a živočichů (běžné jsou orchideje, otakárci). Vliv turismu a modernizace je však zřejmý už i v tomto zapadlém kraji. Chovejte se tedy v cizině spíše jako pozorovatelé a snažte se zanechat co nejméně stop, ať už v podobě odpadků či jiných do tohoto koutu země nepatřících vlivů. Kontakty najdete na www.banat.cz.

V příštím čísle přineseme přehled možností brigád či dobrovolnických prací na farmách, například přes WWOOF neboli *Celosvětové příležitosti na ekologických farmách*.

Radka Spurná, Simona Horká

ROZHOVOR Nejistota úrody je v ovocnářství nejhorší

Zdeněk Ševčík pochází z Pitína na Uherskobrodsku. Původně vystudoval obor elektroenergetika na VUT v Brně, od počátku 90. let se však věnuje ekologickému ovocnářství a zpracování ovoce. V roce 1998 stál u zrodu Občanského sdružení Tradice Bílých Karpat, kterého je dnes členem. Současně se vznikem občanského sdružení byla zaregistrována ochranná známka Tradice Bílých Karpat, která má sloužit k podpoře a propagaci regionálních výrobků. Roku 2001 obdržel cenu Svazu ekologických zemědělců PRO-BIO Bartákův hrnec.

Jak jste se k ekologickému ovocnářství dostal?

Ovocnaření byl můj koníček, vystudoval jsem elektroenergetické inženýrství a po škole se živil jako energetik ve zbrojovce v Bojkovicích. Po převratu jsem měl možnost vzít si zpět znárodněné pozemky – sady, které vysadil ještě můj otec. Pronajal jsem si další sady a začal jsem s ovocnařením. Bylo mi jasné, že mezi konkurenty musím mít nějaký trumf, který jiní nemají, a připadalo mi výhodné využít toho, že všechny moje sady se nacházejí v Chráněné krajinné oblasti Bílé Karpaty.

Můj otec a předci si při sázení a pěstování stromů počínali ekologicky, aniž by to věděli, neměli sílu přírodu nijak znásilňovat, a proto s ní museli spo-



lupracovat – a to je vlastně ekologie. Zatímco oni o o svém ekologickém přístupu nevěděli, já už to dělal vědomě. V devadesátých letech, kdy jsem začínal podnikat, vznikalo ekologické hnutí a působilo na mě sympaticky, proto jsem se přihlásil ke Svazu ekologických zemědělců.

Být ekologických farmářem znamená nejen certifikát získat, ale každoročně si jej obhajovat. Každoročně přicházejí kontroly – ohlášené i neohlášené. Protože jsme navíc producenti potravin, přicházejí také kontroly z hygieny či České obchodní inspekce. Každá organizace kontroluje něco, nejhorší je, když se kontrol sejde víc najednou.

Když v roce 2001 proběhla novinami zpráva, že jsme dostali Bartákův hrnec za rok 2000, během jednoho roku přišlo sedm inspekcí: pravidelná kontrola z Kontroly ekologického zemědělství, ze Státního zemědělského intervenčního fondu, přišli z Ministerstva životního prostředí, z České obchodní inspekce a další. Vydává to svědectví o tom, že (jak říkal Jan Werich): „Český národ odpustí téměř všechno, kromě úspěchu.“ To můžu potvrdit z vlastní zkušenosti.

Co všechno musíte udělat pro to, abyste si certifikát udržel?

Je v tom hodně úředničiny a byrokracie, kvůli které jsem ostatně utekl z mé původní práce. Pokud chce člověk

úředně ekologicky farmařit, byrokracii musí něco obětovat. Je to mnohokrát zloděj času – čas, který bych mohl strávit v sadu při práci, která mě opravdu těší a baví, trávím papírováním. Když ale chcete získávat státní dotace, musíte dodržovat pravidla, která stát určuje. Musím mít v pořádku účetnictví, do kterého kontrolori každoročně nahlíží, musím mít v pořádku osevňovací plány. Jsou to zemědělská pravidla, jimiž se člověk musí řídit, když dotace chce.

Udržet si certifikát je zkrátka trvalý boj. Zádrhelem zemědělství je to, že některé činnosti můžete udělat například jen zjara, máte na to jen pár dní a když je nestihnete, tak zase až za rok. Častokrát do toho musíte vyřídít něco, co je důležitější.

Jste držitelem a spoluzakladatelem ochranné známky Tradice Bílých Karpat. Jak toto regionální označení vzniklo a jak pomáhá?

Všechny značky mají své výhody a nevýhody. Značka Tradice Bílých Karpat vznikla spontánně. Lidé, kteří žijí tady na hřebenu Bílých Karpat, jsou si tak trochu podobní. Každý dělá něco jiného, ale máme společné to, že nechceme utíkat z tohoto kraje a chceme jej udržet živý. Kdybychom mysleli čistě ekonomicky, asi už jsme odtud dávno odstěhovali. Každý z živnostníků, kteří jsou držitelé značky, je sám o sobě malý

producent, proto jsme ustanovili občanské sdružení a vymysleli si značku, kterou teď používáme jako společnou vlajku našeho úsilí. Má to tu nevýhodu, že je potřeba peněz pro člověka, který spravuje účetnictví a úřední papíry, proto musíme lovit granty, což je vždy jenom dočasné řešení na jeden rok.

V současnosti jste zaměstnaný v čistíči odpadních vod v Bojkovicích. Znamená to, že ovocnářství teď představuje vedlejší činnost?

Svůj čas teď určuju podle služeb na vodárně a ve zbylém čase dělám to, co jsem dělal. Jednak mě to těší a jednak je to odreagování. Práce v čistíči má tu výhodu, že mám jistý peněz a zaplacené sociální a zdravotní pojištění a nemusím je platit za ovocnářství. Výnosy za úrodu ovoce jsou navíc. Nejistota úrody je na ovocnářství nejhorší – třeba loni se neurodilo skoro nic kromě ořechů. Může se neurodit dva tři roky po sobě a to už je nebezpečné.

Jak to vypadá s úrodou letos?

Jablek a hrušek bude dost, ořechů také, slív tak průměrně a třešní se asi moc neurodí, protože přešlo, když kvetly.

Kde je vaše zboží k dostání?

Jsme malá firma. Máme jenom tři a půl hektaru plodících sadů. Ovoce odtud sušíme a prodáváme tady v okolí.

Dřív jsme zboží vozili na jarmarky do Prahy a Brna, ale pak se začaly pořádat jarmarky v Hostětíně (vedlejší obec, pozn. red.) a zjistili jsme, že všechno zboží zvládneme prodat na jarmarcích po okolí – v Hostětíně, ve Velké nad Veličkou a Valašských Kloboukách. Prodáváme také místním lidem na Bojkovsku. Staré zákazníci, kteří nás podporují od prvopočátku a znají nás z doby, kdy jsme prodávali v Praze a Brně, zásobujeme poštou.

Zpracováváme jen svoje bioovoce. Na to, abychom nakupovali ovoce v bio kvalitě od cizích, nemáme čas a navíc papírování je v takovém případě daleko složitější. Vysadili jsme dva hektary nových sadů, ale ty budou plodit tak za deset let. Když někdo říká, že zemědělství je podnikání jako každé druhé, není to docela pravda. Továrna za půl roku stojí a za rok vyrábí, kdežto ovocnář zasadí a čeká patnáct let, jestli stromy budou plodit. Rozdíl mezi ekonomikou a ekologií je v tom, že ekonomie má zdaňovací období jeden rok nebo jedno volební období, kdežto zdaňovací období ekologie je tři až čtyři lidské generace.

Děkuji za rozhovor.

Kateřina Ševčíková

PRŮZKUM Možnosti výběru ovoce a zeleniny

Prodej ovoce a zeleniny je kromě obchodů se zdravou výživou uvedených v průzkumu možný také přímo ze dvora českých ekozemědělců. Zeleninu a ovoce nabízí například farma Ve Dvoře, prodej brambor či vlašských ořechů pak ekofarma Na Rychtě ve Štítech. Zeleninu Jiřího Dvořáka z Olomouce si můžete pravidelně objednávat v olomouckém bioklubu Hnutí DUHA. Aktuálně má v nabídce cibulku, mladý česnek, petržel kudrnu a s natí či ředkvičky. Každé pondělí vozí zeleninu do olomoucké zdravé výživy Pí centrum. Zeleninu nabízí také Grygarovi v Libině. Biobrambory ze dvora prodává farma Marcely Kolínové v Podolí u Bouzova. Prodej bio jablek ze dvora nabízí Bohumil Kučera z Opatovic na Hranicce. Také na farmě Lačňákových v obci

Vlčice na Jesenicku pěstují bio brambory, dýně hokkaido a další zeleninu. Tyto brambory jsou k dostání například v potravinovém klubu, který funguje v Olomouci a o kterém jsme psali v březnovém čísle.

Pokud upřednostňujete českou zeleninu a české ovoce a nepožadujete bio, máte několik možností: každou středu a sobotu na olomoucké tržnici nabízí místní zemědělci své produkty. Je však potřeba dívat se pozorně po původu na cedulích či se ptát – ne všechna nabízená zelenina a ovoce pochází totiž z České republiky. K dostání

je také poptávaný český česnek. České zemědělské produkty nabízí i některé olomoucké prodejny – například pro-

Studánka

Aktuálně v době průzkumu	<i>Zelenina obvyklá v sortimentu (dostupnost závislá na dodavatelích, pouze výpěstky z ČR)</i>	<i>Ovoce obvyklé v sortimentu (dostupnost závislá na dodavatelích, spíše na objednávku)</i>
---------------------------------	--	---

-- zeli, cibulky, mrkev, jablka petržel

Bio farm (Ludíkovy)

Aktuálně v době průzkumu	<i>Zelenina obvyklá v sortimentu (aktuálně dle přístupu na pole)</i>	<i>Ovoce obvyklé v sortimentu</i>
---------------------------------	--	-----------------------------------

mrkev, brambory, kopr, kedlubny, salát, zeli, jablka, jahody
řepa, cibule, šalotka, kapusta, pórek, česnek, červená cibule
tuřín, rajčata, paprika

dejna ovoce a zeleniny poblíž Žižkova náměstí či na Dolním náměstí. Obchodní dům Senimo pak prodává jablka z Vilémova.

Výběr nikoli českých, zato produktů v bio kvalitě nabízí i obchodní řetězce – Billa zejména italský dovoz brambor,

Kauflandu pak najdete rajčata, karotku, papriku či brambory z Izraele a Německa. Obchodní řetězec Tesco má bio nabídku podobnou – brambory, česnek, mrkev, rajčata, z ovoce kiwi, pomeranče, jablka, hrušky, citrony a banány. Ovoce a zelenina pochází z jižní Evropy,

ale i z Argentiny či Ekvádoru. Bez sortimentu bio ovoce a bio zeleniny jsou obchodní řetězce Lidl a Terno. V Penny marketu seženete bio mrkev z Itálie, nebo českou kontrolovanou zeleninu z integrované produkce.

Nejlepší alternativou jsou bezesporu produkty místních ekologických

fosilních paliv, lokálních. Tady se pak bio hodnota požadovaných výrobků s procesovanými kilometry a podporou anonymních zahraničních zemědělců ztrácí. Zajít na tržnici a nakoupit od našich zemědělců se pak často ve výsledku jeví jako udržitelnější alternativa pro české zemědělství.

Simona Horká

Průzkumy v prodejnách zdravé výživy zpracovali v květnu Jakub Štefela a Lukáš Borovička.

Kontakty:

Hospodářství Ve Dvoře: www.vedvore.cz, Střemeničko 40, Slavětín

Ekofarma Na Rychtě, eva.kor@seznam.cz, Hartíkov 155, Štítý

Jiří Dvořák, tel.: 608 564 607, Kališnická 25, Olomouc

Marcela Kolínová, farmapodoli@seznam.cz, Podolí 21, Bouzov

Grygarovi Lenka a Jiří, tel. 583 233 105, Libina 167, Libina

Bohumil Kučera, tel. 581 621 350, U Rybníka 29, Opatovice u Hranic

Vladimír Lačňák, tel. 584 434 023, Vlčice u Jeseníku 163

Potravinový klub, Jana Kynclová, jana.kynclova@hnutiduha.cz

Bioklub, Renata Placková, renata.plackova@hnutiduha.cz

Pí-centrum

Aktuálně v době průzkumu Zelenina obvyklá v sortimentu (dostupnost závislá na dodavatelích) Ovoce obvyklé v sortimentu (dostupnost závislá na dodavatelích)

lahůdková cibulka, ředkvičky, mrkev, lahůdkový česnek, zelí, cibule, cukety, brokolice, brambory, kedlubeny, květák, okurky salátové, okurky nakládačky, papriky, rajčata, ledový salát, pórek, tuřín, řepa, české zelí, petržel, celer, dýně hokkaido

cibulí, rajčat, karotek, citronů, kiwi, jablka, hroznů. Jablka, rajčata, brambory, česnek, cibuli, mrkev a další produkty v bio kvalitě z Rakouska, Španělska či Itálie mají v nabídce supermarkety a hypermarket Albert. V Globusu je nejširší sortiment bio ovoce či zeleniny z dovozu – jablka, banány, kiwi, pomeranče, citrony, mrkev, česnek, cibule, papriky, brambory, rajčata z Itálie, Rakouska, Bulharska, Španělska či Ekvádoru, v

ky hospodařících zemědělců, z nichž nejdostupnější jsou pro Olomouc Ludíkovy v prodejně Bio farm na ulici Karolíny Světlé (viz průzkum) či některé z prodejn ze dvora. Další varianty jsou pak na zvážení – zda upřednostnit místní českou nebo bio produkci či ovoce a zeleninu v bio kvalitě, byť převážně z dovozu a částečně v rozporu s původní myšlenkou biopotravin – vyprodukovaných s minimem spotřebovaných

Zájed nejen na farmy

V sobotu 19. června 2010 pořádá Hnutí DUHA Olomouc zájezd na dvě farmy a do jednoho pekařství v Olomouckém kraji, jejichž výrobky se dováží zákazníkům do Olomouce.

Na začátku se zastavíme na rodinné ovčí farmě v Brníčku u Zábřeha. Rodina Hrdličkových zde chová početné stádo ovcí a zpracovává nepasterované mléko. Druhým cílem bude pekařství pana Chlebníčka v Leštíně u Zábřeha, kde pan pekař poodhalí tajemství vzniku kváskového biochleba. Jako poslední navštívíme ekofarmu Hospodářství Ve Dvoře poblíž malé vesnice Střemeničko. Budeme mít možnost nahlédnout na život ekologicky hospodařících zemědělců s chovem koz.

!Přihlášky do 16. 6. 2010!

Odjezd společným autobusem v 8:00 z parkoviště u letadla před Slovanským domem. Předpokládaný příjezd v 17:00. Příspěvek na dopravu v hodnotě 50 korun (rodinné vstupné 100 korun) můžete zaplatit předem v Ekoporadně Hnutí DUHA Olomouc na Dolním náměstí 38, případně při nástupu do autobusu.

Bližší informace: Hana Kovaříková, 605 832 488, 585 204 644, ekoporadna@hnutiduha.cz.

Akce je realizována v rámci projektu Příroda OK+ za finanční podpory SFŽP a MŽP. Více informací o projektu naleznete na www.prirodeok.cz.

Ekozahrada v červnu: rady a tipy na slimáky

Slimáci vylézají převážně v noci, ale v deštivém a zataženém počasí je na záhoně potkáte i v pravé poledne. Je proto nutné je sbírat buď těsně před soumrakem, nebo brzy po rozednění. Dobrodružnější povahy mohou zkusit noční lov s baterkou – zkuste zapojit i děti. Sesbírané slimáky odnesete buď na kompost (dostatečně vzdálený od zeleninových záhonů a pravidelně zásobený bioodpadem – mrtvým rostlinám dávají slimáci přednost před čerstvými), nebo na louku či do vzdálenějšího křoví. Metody hubení živých tvorů jako sypání solí, topení, máčení v parafinu a polévání vřelou vodou apod. nejsou hodné ekozahradkáře. Pokud slimáci likvidují sadbu rychleji, než je stačí sbírat, nasadte na mladé rostlinky čiré PET lahve bez víčka a s uříznutým dnem. K rostlinám se dostane vlaha i slunce, větší rostliny již tuto ochranu nepotřebují. Přístup k rostlinám můžete slimákům znepříjemnit i posypáním záhonů nebo okolí rostlin popelem, sazemí, mletým vápencem nebo nastýlkou z drčené kůry jehličnanů. Po každém dešti je nutné posypání obnovit. Nastýlka se osvědčí zejména kolem cuket a dýní, které slimáci mají obzvlášť rádi. Pod jahody nastelte slámu, řezanku nebo seno. Zabráníte tím přístupu slimáků i zašpinění plodů od bláta. Sušší prostředí také sníží riziko hniloby.

Renata Placková

Děkujeme za finanční podporu statutárnímu městu Olomouc.