

# Z PASTVINY NA VLASTNÍ STŮL

**M**anželé Řehořkovi hospodaří v Horní Branné v místě rodinného gruntu z roku 1868, samozřejmě vše už v novém provedení. Chov skotu však trvá a překonal i roky 1948–1989, kdy rodina hospodařila na 2 ha záhumenku. V roce 1990 Jiří Řehořek převzal hospodářství po svých předcích, pokračoval a rozšiřoval zemědělskou výrobu. V roce 2010 se rozhodli pro změnu a dcera pana Jiřího Řehořka – Ing. Hana Havlová – založila společnost Biofarma Pod Hájkem s.r.o., aby mohla v roce 2011 odkoupit celé hospodářství od svého otce a pokračovat v jeho podnikání již jako právnická osoba.



Pohled na Hájek, po němž leží Horní Branná a ekostatek Řehořkových.

Firmu vlastní dcera, ale tím bijícím srdcem hospodářství jsou stále manželé **Jiří a Hana Řehořkovi**. Pomáhají jim i další dvě dcery. Přebírání hospodářství od družstva nebylo bez obtíží, ale zdařilo se a po letech začali hospodařit ekologicky (od roku 2006). V té době ještě k pasoucímu se skotu chovali i dojné krávy až do roku 2010. Obhospodařují na 56 hektarů vlastních a 7 pronajatých pastvin, luk a polí. Pěstují vlastní biopícniny a bioobilniny (pšenici, tritikale a oves).

Krávy se pasou spolu s telaty na pastvíně na okraji lesa, tzv. chov skotu bez tržní produkce mléka. Je nutné každý den za nimi zajet, zkontrolovat a zajistit přísun vody. „V pastevní sezóně si krávy a telata většinou vystačí s krmnou dávkou jen z pastvy. Některé jalovičky vybíráme pro další chov, býčky dokrmujeme nebo prodáme jako zástav dalším zemědělcům,“ říká Jiří Řehořek. Pro uchování krmiv postavili velký sklad.

## Ekohospodaření s agroturistikou

Jedete-li odkudkoliv z vnitrozemí k Řehořkovým do Horní Branné a je-li vhodné počasí – vysoký tlak a byla chladná noc – tak vás čekají nádherné výhledy na krkonošské hřebeny. Z Horní Branné je z hřebínku nad obcí vidět krásně Černá hora, do Vrchlabí je to jen skok přes hřeben s Hájkem a do hlavních středisek jen o chlousek dál. Proto si Řehořkovic rodina „Biofarma Pod Hájkem“ přibrala ke svému zemědělství ekoagroturistiku. Na okraji Semilská jsou trochu ztraceni, ale



v Praze v oboru fyto technika. Je schopnou účetní i akreditovanou poradkyní pro ekologické zemědělství, umí poradit s dotacemi. Již v roce 2003 byla zvolena do čela Regionálního centra PRO-BIO Svazu EZ Krkonoše a Podkrkonoší jako správkyně. Centrum má na pět desítek členů. (Řehořkovým jsme se věnovali v reportáži v Bio č. 9 /2013.) Dobré zázemí v restauraci poskytují Řehořkovi nejen pro jednání valné hromady RC, ale



obec je v centru Podkrkonoší a může nabídnout cyklovýlety nebo trasy na běžkách a například památku na zdejší krátký pobyt J. A. Komenského v místním zámečku.

Při zemědělské činnosti a agroturistických službách se paní Hana stala inženýrkou ekonomie a získala i bakalářský titul na ČZU



Nové a moderní vybavení kuchyně.

také pro kurzy vaření nebo pečení kváskového chleba, pro exkurze studentů a další vzdělávací semináře pro ekologické zemědělce. Z úzké spolupráce se zemědělskou školou v Poděbradech jsme přinesli reportáž v Bio č. 11/2017. Podporují také projekt „Skutečně zdravá škola“.

Řehořkovi začali provozovat agroturistiku, ještě v době, kdy dojili krávy a měli od nich výborné biomléko. Nabízejí dlouhodobě kvalitní ubytování a stravování v areálu ekologické farmy. Bydlí se jak ve velké rekreační chalupě, tak v pěti ložnicích v penzionu s restaurací, který vybudovali v roce 2015. V investicích jim pomohly evropské fondy – získali granty pro zlepšení ubytovacích služeb i pro zlepšení wellfare chovu zvířat. Za stohy papírů, razítek a potvrzení je velký kus práce – sklad, stáj, a naposledy ekojatká s vlastním zpracováním produkce. Pro turisty přibyla restaurace s kuchyní, nové pokoje, dětské hřiště, vířivka i vyhřívaný bazén či půjčovna kol. Ubytované hosty zde chovají jako v bavlne.

## Ekologické hospodaření prospívá přírodě

U Řehořků vědí, že biodiverzita plodin je vždy dobrým předpokladem pro ekologické hospodaření. Vysokým přínosem pro diverzitu plodin je víceletý osev postup. Dobré je využívání krajových odrůd, vhodných do daných podmínek, spolu se střídáním jařin a ozimů. Nejvyšší diverzity je dosaženo v ekologickém způsobu hospodaření při pěti a víceletém osevním



Exkurze žáků v líně kuřat.



Z kurzu pečení kváskového chleba.



postupu. Také je důležité v hospodářství uchovávat přirozené struktury – meze, křoviny a podobně – jako životní prostor pro hmyz a drobná zvířata.

Jako zelenou perlu mají Řehořkovi ve vlastnictví lesní loučku, kde se vyskytuje chřástal polní a chráněný vstavač osmahlý. Je to jedno ze dvou míst v republice. Péči malíčkému území věnují spolu s pracovníky KRNPu.

## Současnost je spojena s produkcí ze dvora

U Řehořků se nestojí dlouho na jednom místě... K potřebě výstavby jatek a vlastnímu zpracování biomasa nám paní Ing. Hana Řehořková sdělila poslední novinky.

„Po dlouhých úvahách a srovnávání všech pro i proti celá naše rodina došla k závěru, že pokud chceme hodnotit naši produkci skutečně BIO, pak musíme mít konečný produkt – tedy biopotravinu pro spotřebitele, nikoli pouze surovinu pro konvenčního řezníka. Proto jsme se rozhodli k celkem odvážnému kroku – pro výstavbu malých faremních jatek s boudou a výrobnou hovězích specialit. Samozřejmě – vše v kvalitě bio.“

V roce 2017 jsme vyřizovali stavební povolení, v průběhu roku 2018 byla malofaremní jatka postavena. Dalšíh devět měsíců trvalo vyřízení administrativy, ➡



## Krkonoše originální produkt

### PRODUKT Z MÍSTNÍCH SUROVIN

Maso, použité na výrobu hovězích specialit, jsou 100% místní suroviny. Je to maso skotu, který se narodil, vyrostl, byl poražen a rozbourán v katastru obce Horní Branná a Jilemnice. Přísady, které se na ochucení hovězích specialit používají, jsou nakupovány od dalších dodavatelů. Mezi tzv. cizokrajné přísady patří některé druhy použitého koření – pepř, paprika, kardamon. Dále je používána sůl, která také není místní surovinou. Všechny tyto nakupované suroviny jsou ale již dávno tradičními přísadami používanými do místních uzenářských výrobků. Procento těchto přísad: koření – max. 3 %, sůl – max. 3 %. Tedy celkem maximálně 6 % jiných přísad než místních.

### RUČNÍ, ŘEMESLNÁ NEBO DUŠEVNÍ PRÁCE

Výrobky jsou vyráběny v menší rukodělné dílně – přímo na farmě. Každý kousek výrobku (párku, salámu, šunky), projde při výrobě několika rukama jejich výrobců – rodinných příslušníků farmy (rozbourání masa, rozřídění do kategorií, solení, kořenění, míchání, narážení do střev, věšení na udírenské hůlky, chlazení, balení, distribuce).



aby stavba mohla být zkolaudována a schválena krajskou veterinární správou. Od podzimu loňského roku tedy můžeme porážet naše zvířata přímo na farmě. Je to velmi přínosné pro nás i pro zvířata. Zvířata neprocházejí před porážkou žádnou stresovou situací a my cítíme, že se chováme ke zvířatům tak, jak je to správné. Zvíře se u nás na farmě narodí, žije a roste na okolních pastvinách a nakonec je v areálu farmy humánním a bezstresovým způsobem poraženo.

Maso takto poražených zvířat vykazuje nejlepší kvalitativní i chuťové parametry. Součástí jatek jsou zrací komory, kde dochází k tzv. suchému zrání masa. Je to proces, při kterém jsou části zvířete uloženy bez ochranného obalu při nízké teplotě po dobu od tří do pěti týdnů. Během této doby dochází k přirozeným enzymatickým a biochemickým procesům, které mají za následek zkrhčení a zlepšení chuti masa. Správně pouze toto maso lze označit jako „vzrálé hovězí“. Vyzrálé maso balíme do vakua a prodáváme přímému spotřebiteli.

V současné době máme již vybavenou výrobu hovězích specialit. Právě probíhá schvalovací proces na výrobu a prodej hovězích biouzenin – fermentované salámy a klobásy, trvanlivé salámy, měkké párky. Specialitou je naše hovězí šunka. Všechny výrobky jsou v kvalitě bio a pouze

z našeho hovězího biomasa – bez přídavku vepřového.

Kromě certifikace BIO jsme na naše maso i hovězí speciality získali certifikaci „Krkonoše, originální produkt“. Je to právě z důvodů, že výrobky splňují tzv. podmínky jedinečnosti: jde o tradiční krkonošský výrobek, je vyroben z místních surovin, jeho výroba je převážně ruční a má nadstandardní kvalitativní znaky – tedy certifikaci BIO.“

### Hrnc do správných rukou

Rozvoj Biofarmy Pod Hájkem je tedy opravdu úctyhodný. Proto si ekohospodářství vybrala správní rada Nadačního fondu Bartákův hrnc k ocenění. O sobotě 23. května by měla předat Bartákův hrnc se „zlatáky“ a titul Nejlepší ekozemědělec roku přímo v Horní Branné (č. 117). Řehořkovi si Hrnc stoprocentně zaslouží. PRO-BIO Svaz EZ jistě připojí také ocenění Sedlák roku. Při akci bude veřejnost mít příležitost ochutnat jejich regionální speciality připravené přímo na ekostatku. Víme, že je situace s pandemií koronaviru Covid-19 nepředvídatelná, takže datum není jisté. Sledujte proto weby RC Svazu PRO-BIO Krkonoše a Podkrkonoší i časopisu Bio.

**Mirka Vohralíková**  
FOTO – archiv Řehořkových



Hana Řehořková ráda vaří, proto kurzy vaření a pečení kváskového chleba jsou pro ni potěšením.

## Na zvýšení soběstačnosti dostanou zemědělci a potravináři navíc 4,3 miliardy korun, rozhodla vláda

**Celkem až 4,3 miliardy korun navíc z rozpočtové rezervy státu dostanou na pomoc se zvládnutím současné krize čeští zemědělci a producenti potravin. Rozhodla o tom vláda. Peníze, které budou moci primárně čerpat malé a střední podniky, mají především zvýšit soběstačnost České republiky a snížit její závislost na dovozech. Menší část prostředků půjde také na boj proti kůrovci.**

„Hlavním smyslem námi navržených opatření je zajištění potravinové soběstačnosti našich obyvatel a podstatné navýšení výrobních kapacit potravinářského průmyslu. V současné krizové situaci se ještě více ukazuje zásadní význam tuzemského zemědělství a potravinářství,“ řekl ministr zemědělství Miroslav Toman.

Vláda odsouhlasila navýšení rozpočtu na Program rozvoje venkova o 3,3 miliardy korun. Většina peněz, celkem 2,3 miliardy korun, by měla jít na investice do zemědělských podniků. Šest set milionů korun dostanou zemědělci na zlepšení životních podmínek zvířat, zbylých 400 milionů korun dostanou lesníci na pořízení techniky pro boj s kůrovcem.

O 1 miliardu korun vláda svým rozhodnutím posílila také rozpočet Podpůrného a garančního rolnického a lesnického fondu (PGRLF). V rámci stávajících pro-

gramů PGRLF refunduje část předepsaných úroků z komerčních úvěrů. Jde zejména o investiční úvěry, v jejichž rámci komerční banky financují investiční činnost zemědělských podnikatelů a podnikatelů v oblasti lesnictví.

„Chceme maximálně vyjít vstříc našim klientům v této krizové době. Jejich požadavky budeme individuálně posuzovat, abychom jim pomohli co možná nejvíce eliminovat negativní dopady na jejich podnikání,“ uvedl předseda představenstva PGRLF Vladimír Eck.

Fond bude v odůvodněných případech akceptovat odložení splátek u stávajících komerčních úvěrů. Bude tedy poskytovat úrokovou podporu i na splátkách, které budou na základě ujednání mezi úvěrující bankou a klientem PGRLF odloženy oproti původnímu splátkovému kalendáři, a to při dodržení maximálních lhůt uvedených v pravidlech programu.

V případě úvěrů poskytnutých přímo společnostmi PGRLF lze žádat o uvolnění či snížení zástav peněžních vkladů, které nyní slouží jako zajištění poskytnutých úvěrů. Bude umožněn i odklad splátek jistiny úvěrů poskytnutých PGRLF, a to vždy na základě individuálního posouzení.

**Vojtěch Bílý,**  
tiskový mluvčí MZe



### Krátký film o biodynamickém pěstování vína

Nový filmový počín o pěstování vinné révy biodynamickým způsobem s certifikací DEMETER v Kutné Hoře na vinicích Lukáše Rudolfského.

Film lze šířit dále.

Jan Řehák

Víno bioDYNAMICKY  
<https://youtu.be/qsZSWTa6myo>