

Biodynamická cesta k obnově smysluplného hospodaření

Firma se sídlem v Malontech (střediskové obci) v jihočeském pohraničí pod Novohradskými horami hospodaří na téměř 2 000 ha zemědělské půdy, z toho 470 ha je orná. V roce 1994 byl původní státní statek privatizován nešťastnou kupónovou metodou (v republice to byla asi desítky zemědělských podniků) 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 nejvíce pracné dojnice. Pustili se i do vlastního zpracování biomléka a skladování plodin. Způsob hospodaření je určen přírodními podmínkami – nadmořská výška je většinou mezi 600–700 metry a průměrný roční úhrn srážek přesahuje 700 milimetrů. Ekologický směr hospodaření orientovali ještě navíc podle německých a rakouských vzorů na biodynamický, jež má specifické metody, a získali certifikát Demeter.



Život v pohraničí není jednoduchý v prostoru, který byl v minulosti osídlen převážně lidmi německé národnosti. Po válce byli odsunuti, přišli lidé z jiných částí republiky, kteří zde zapustili své kořeny, a vyrůstá tu zatím třetí generace obyvatel. Pracovních příležitostí tu mnoho není, a tak zemědělská společnost je také významným zaměstnavatelem.

Předsedou představenstva společnosti Bemagro, tedy osobou kmenovou, je Ing. Miloslav Knížek. Obklopen je samozřejmě dalšími spolupracovníky, jichž je kolem padesáti, a v sezóně desítkou brigádníků. „Společnost má dvě základní střediska – Rostlinku a Chov zvířat –, k nim tři menší – Malou rostlinku, Mlékárnu a Obchod – a správu podniku, které říkáme Zázemí. Pole, louky a pastviny máme v širokém okolí (deset katastrů), protože jsme v krajině plné lesů a je zde i hodně mokřadů. K šetřícímu způsobu hospodaření jsme šli postupně – čtením knih,

rozhovory s přáteli a hlavně sami svým uvažováním, proč se někdy zvířatům a plodinám daří a jindy ne,“ říká Ing. Knížek. Vstupem do ekologického zemědělství, spolu s financemi od státu na uchování udržitelné krajiny a úrodnosti půdy, tj. dotacemi, se společností otevřel prostor i pro možné malé experimentování i ve velkém podniku a nalézání cesty hospodaření v opravdovém souladu s přírodou – i když to nemusí být právě ziskové.

„Jak jsem se dostal do Bemagra? Řeklo by se náhodou, ale na ty nevěřím. Bydlím celý život na Plzeňsku a asi v roce 1995 jsem začal nakupovat na RM-Systému akcie Bemagra. Ty nikdo nikdy nechtěl a byly velmi levné. V Bemagru vládla jedna investiční společnost a požádala mne, abych se o něj staral. Nejdříve jsem do Malont jezdil jednou měsíčně na pár hodin a postupně stále víc. Skutečným hospodářem jsem však začal být (či spíše se to učil) až v roce 2002,“ říká ke své účasti v zemědělské společnosti její předseda.

Biomléko od českých strak má lepší parametry

Ve dvou velkokapacitních krávinech v Meziříčí u Malont chovají dojnice – větší objekt byl postavený v roce 2004 pro 300 zvířat a jeden menší byl zrekonstruovaný před 11 lety. Prostředí pro zvířata – a hlavně pro zaměstnance – se snaží zútulnit malbami na stavebách a květinami v truhlících i na záhonech v zákoutích staveb. Chovají mléčné krávy holštýnky, které postupně překřížují českou strakou. Býčky na výkrm prodávají zejména do Itálie. V nedalekých Malontech je odchov masného skotu, kde jsou odchovávány i jalovice dojného skotu. Chov dojnic doplňují malochovem oveček, koz i prasat. Selátka jsou vykrmena na „Selském dvoře“, kde se o ně stará paní Frühbauerová a kde žijí v rodinkách. Dále chovají slepice a občas i kachny a husy.

Zvířata se snaží léčit homeopatickými prostředky. Pro rozmnožování stáda mají své býky, ale pomáhá i inseminátor. ➔

POSLÁNÍ BEMAGRA

S porozuměním a v rovnováze se světem pečovat o nám svěřenou krajinu a živé bytosti v ní a poskytovat potraviny pro nasycení těla i duše.





➤ Krávy, ani jiná rohatá zvířata, v Bemagru zásadně neodrohovávají. Nejen pod vlivem zásad biodynamického zemědělství se Ing. Knížek domnívá, že „roh, kterým proudí krev, není jako paroží jelenovitých, předává toky energií do celého organismu zvířete a je důležitý i pro trávení a nakonec i pro kvalitu mléka.“ A dodává: „Holštýnky pro drsné podmínky podhůří nejsou vhodným plemenem pro ekologický chov, i když dojí více mléka než české červené straky. Mléko holštýnek má horší parametry a jejich nemocnost je zde vyšší, proto jsme začali stádo před osmi lety křížit s českou červenou strakou. Je to však dlouhodobý proces. Dojivost je v průměru 6 000 l na dojnici a rok, denní dojivost je 15–16 litrů na dojnici. Letos jsme dosáhli velice dobré výsledky při rozboru biomléka na omega3 mastné kyseliny,“ sděluje Ing. Knížek.

Telátka jsou pět dnů u matky, potom je odstavují ve skupinách do stáje. Nejsou umísťována po jednom do budek, jak je častým zvykem z důvodu nepřenašení nákaz. Ke krmení se jim dává mléko od dojnic, později se převádí na seno a travu. Dojnice mají výběh na pastvinu, aby byly co nejvíce na slunci a vzduchu. Vodu mají zajištěnu z přírodních napajedel, v nouzi v cisternách. Kravín pro ně je vzdušný, s volným ustájením, ale zachovali zde rošty. Jsou pěkně široké, takže si zvířata neníčí paznechty.



Dojírnu mají klasickou s dojícími přístroji – ne žádný karusel nebo dojící automat. Biomléko putuje do oddělené mléčnice, chladí se a velká část se jej odváží prostřednictvím mléčného biodružstva do Německa.

Ekomlékárna je v rozjezdu

Vývoz biomléka do Německa je sice finančně výhodný, ale nebyl a není cílem. Tím je prodej kvalitní produkce v blízkém okolí – především v okresech České Budějovice a Český Krumlov. Proto v Bemagru uvedli právě v letošním dubnu do provozu mlékárnu a sýrárnu. „Naším záměrem je nabídnout lidem šetrně pasterované nehomogenizované mléko ve skleněných lahvích, jogurt ve skleničkách, tvaroh, máslo a sýry měkké i zrající ve sklepech. Jen ještě vymyslíme jméno pro dva druhy zrajícího sýru,“ informovala vedoucí mlékárny Martina Filipová (na snímku nahoře). První uzrálý sýr z kravského biomléka jsme mohli ochutnat.

Cílem Bemagra bylo posílit zpracování vlastních produktů na místě jejich vypěstování, v případě mléka – nadojení, proto začali stavět novou budovu, která by posloužila jako mlékárna i zázemí firmy a měla velkou společenskou místnost. Využili toho, že velké objekty kravínů jsou umístěny pod svahem a přiro-



zeně vzniklé patro nad nimi přímo vybízel ke stavbě nízkoenergetické budovy ve stylu organických staveb podle návrhu ak. architekta Oldřicha Hozmana. Ten do svých návrhů komponuje hlavně dřevo, křivky, hliněné omítky anebo dárivé „vepřovice“ – cihly z jílů a slámy. To vše můžete na nové budově v Meziříčí najít. A nejednalo by se o ekologickou stavbu, kdyby nebyla doplněna kořenovou čistírnou...

S Miloslavem Knížkem jsme prohlíželi první patro budovy, které ještě čekalo na dokončení interiéru. S výsledkem práce místních řemeslníků je velmi spokojen. Žluté stěny budovy svítí do okolí, nádherné dřevěné venkovní schodiště zvou do patra, oblá okna a zvlněná střecha dodávají na atraktivitě... Jistě bude budova vyhledávána pro architektonický vzhled, ale polouží i pro prodej místních biopotravin.





➔ Cesty a cestičky odbytu biopotravin

Než se produkty prodají, nebo využijí pro zimní krmení, je třeba skladovat. Prostor svahu pod budovou je proto využitý pro sklady na biobrambory, biomrkev a krmnou biořepu, také pro sklep na zrání sýrů.

Zvláštností skladů jsou oblouky stropů, a to, že v železobetonovém skeletu nechali místa, kde je jen zemina. „Myslím si, že by skladované plodiny měly přijít do styku s přírodním prostředím – s hlínou, která je v jejich okolí. Pomůže uchování dobrého klima ve skladovacím prostoru a dovolí působení zemských sil,“ komentuje způsob biodynamického skladování Ing. Knížek.

Biomléko sice putuje do Německa, ale část jej bude prodána už zpracovaného. Biomléčný sortiment bude jistě obohaceno biotaškami, jež rozvázejí z Bemagra s dalšími bioprodukty – biomasem a biozeleninou – do Českých Budějovic, Českého Krumlova, Trhových Svinů a Nových Hradů na určená svozová místa (informace na webu Bemagra). Maloobchod dále také plně organizuje porážky zvířat ve spolupráci s řeznictvím pana Foitla ve Velešíně.

Ekozelinářství a krajina

Při naší květnové cestě jsme v Bemagra také navštívili pozemek, kde pěstují biozeleninu pod vedením Ing. Vojtěcha Klusáka – a s šikovnými rukama několika žen a mužů. V Meziříčí mají vyměřen jeden hektar k pěstování salátů, česneku, kedlubnů, cibule a dalších plodin. Na pozemku o 2,5 ha pěstují biomrkev, na 4,5 ha biobrambory. Vysévají a vysazují všechnu zeleninu na hrůbky, aby mezi řádky mohla projet malá technika. K pletí užívají kromě motyk pojezd pro sezení. Letos je trápí hlavně pýr. Vyrobili si také termickou plečku (viz foto), která před vzejitím mrkve či petržele likviduje žárem

z plynových hořáků již klíčící doprovodné rostliny. Tím zarazí jejich růst, a potom je už žádoucí zelenina přeroste. Ušetří se tak mnoho času při pletí.

Jako se promítají biodynamické zásady, které do evropského prostředí přinesl Rudolf Steiner (1861–1925), do chovu zvířat, kterému říkáme welfarový, tak se uplatňují některé způsoby

ošetřování rostlin k jejich posílení a ochraně. Při pěstování rostlin aplikují každoročně přípravek křemenáček a roháček (a jeden směsný preparát), o nichž jsme čtenáře Bio informovali v minulých letech. Preparáty si



zde míchají ručně ve dvousetlitrových sudcích, pak se ještě ředí a ve velkém se mohou aplikovat na rostliny a půdu. Ing. Miloš Knížek se spolupracovníky se k biodynamice přiklonili po zkušenostech z praxe zahraničních biodynamických hospodářství. Základem této cesty je, vnímat zemědělský statek jako celistvý organismus, který je soběstačný.

Společnost Bemagra dbá také na údržbu krajiny a zlepšování jejího stavu i stavu úrodnosti půdy. Na pozemcích vysazuje aleje a další stromy i keře, zakládá či obnovuje tůně a mokřady. Na velkých celcích polí hospodaří v pruzích po vrstevnici, do nichž vysévá různé plodiny, aby nedocházelo ke splavování půdy při lijácích. Je ještě mnohé, o čem je třeba z Malont informovat, proto v příštím čísle vyjde pokračování o postupech Bemagra při pěstování zemědělských plodin.

Úsilí o stále dokonalejší propracování systému ekologického hospodaření na půdě a v chovu hospodářských zvířat ocenila správní rada Nadačního fondu **Bartákův hrnec** a přidělila titul „**Nejlepší ekozemědělec roku**“ za rok 2015 právě Bemagra. Je to spolu s udělováním Ropáka a Zelené perly nejstarší republiková akce, sloužící pro podporu ochrany přírody a života v ní. Od loňského května Bartákův hrnec držel a opatroval Ing. Dalibor Vacek z Opatovic u Hranic na Moravě a letos Hrnec doputoval do Malont-Meziříčí.

Mirka Vohralíková



24. ročník BARTÁKOVA HRNCE

Poslední květnovou sobotu byl tradičně předán putovní Bartákův hrnec, tentokrát pro akciovou společnost Bemagra Malonty. Hliněný hrnec plný nově ražených dvacetikorun převzal z rukou nestora ekologického zemědělství Ing. Richarda J. Bartáka, CSc., ředitel Bemagra Ing. Miloš Knížek. Na perfektně zorganizovanou slavnost se sjeli lidé z Čech i z Moravy. Na programu byly ochutnávky, povídání i komentované exkurze po hospodářství.

TEXT a FOTO – Kateřina Čapounová