



## Navázali na bio tradici předků

Na svém **statku hospodaří bez přestávky už přes 150 let. Letos manželé Řehořkovi získají za své bioprodukty cenu **Nejlepší ekologický sedlák roku.****

JOSEF HORA

**ČR** | V Česku je už jen málo starých zemědělských rodů, které hospodaří bez přestávky déle než celé století. Jeden takový najdeme v Horní Branné nedaleko Špindlerova Mlýna, kde dnes žije rodina Řehořků. Jejich předci tu založili statek už v roce 1868. Tedy v době, kdy byl v Praze položen základní kámen Národního divadla nebo kdy Karolína Světlá napsala svůj slavný román Kříž u potoka. „Naši předkové přišli z hor, začali na deseti hektarech a věnovali se hlavně chovu skotu. Na statku se už 152 let hospodaří bez přestávky,“ říká Hana Řehořková (na snímku), dnešní spolumajitelka rodinné biofarmy Pod Hájkem.

Právě ekologické hospodaření je to, na co chtějí Řehořkovi v rodinné tradici navázat. Po založení statku v polovině 19. století byla totiž biokvalita naprostou samozřejmostí, byť tento termín svět ještě ani neznal. „Začala jsem pátat ve svých vzpomínkách na pradědečka. Ten prožil mladá léta v Uhrách a ve Vídní, kde se živil jako řezník-uzenář. Tehdy se žádná chemie nepoužívala, dokonce ani dusitanová sůl. Zkušenosti předal synovi, mému prastrýci, který byl také řezník,“ vypravuje hospodářka s tím, že na prastrýcova vypravování o řemesle a postupech starých řeznických mistrů se nyní snaží rozpoznat.

„Když jsme se rozhodli, že budeme vyrábět masné výrobky s certifikací bio, začali jsme hledat informace a kontaktovali vysoké školy či výzkumné ústavy. Všude



FOTO: ARCHIV RODINY

nám bylo řečeno, že bez chemie to nejde. Takže došlo na způsob výroby metodou pokus-omyl. Byly to někdy pokusy úspěšné, někdy hodně neúspěšné, v tomto období se asi měli nejlépe naši psi,“ dodává s úsměvem.

### 30 let bez dovolené

Nejtěžší období zažila rodina pár let po sametové revoluci. „Tehdy jsme se rozhodli, že získáme zpět majetek, který nám byl v 50. letech zabaven, a budeme zemědělsky podnikat. Za to byla celá naše rodina vláčena po obci, jako ti špatní, kteří zničili fungující družstvo,“ vzpomíná. Na znovu-nabyté farmě se zaměřili na produkci mléka. Ze čtyř dojnic se stalo 35, jenže divoká 90. léta znamenala i krachy mlékáren v okolí a Řehořkovi zůstali bez plateb. „V té době jsme nedostávali žádné dotace,

starali se o tři studující děti. Nerada na to vzpomínám, protože jsme dřeli od nevidím do nevidím a nevěděli jsme, zda a kdy budou nějaké peníze, manžel neměl dovolenou od roku 1989,“ říká.

Zkusili přejít na výrobu bio mléka, ale i tam byly problémy a hospodaří se nakonec mléčné produkce úplně vzdali a přeorientovali se na chov masného skotu a agroturistiku. Zbournali staré chlévy, které sloužily jako dojírna, a na jejich místě vybudovali malý rodinný penzion s restaurací.

Následně postavili vlastní malá jatka a od roku 2019 konečně získali certifikaci na zmíněnou výrobu bio hovězího masa a letos i bio uzenin. „Je jisté, že každá šarže výrobků bude trochu odlišná. Protože vyrábíme pouze z masa našich zvířat. Nemůžeme namíchat maso z různých kusů, abychom zajistili standardizaci každé šarže, jako to dělají velké podniky. Jednotli-

### „Bio“ ochrání vyšší pokuty

Český trh s biopotravinami neustále roste, jejich spotřeba podle Ministerstva zemědělství v roce 2018 přesáhla 4,4 miliardy korun. Meziročně tak vzrostla o třetinu. Jenže ne vše, co se honosí přízviskem „bio“, si takové označení skutečně zaslouží. Novela zákona o ekologickém zemědělství proto nyní zpřisňuje postihy v případě pokusů o klamání spotřebitele. Označení zkratkou BIO mohou nést jen ty potraviny a produkty, které prošly důkladným procesem kontrol a certifikace ze strany státem pověřených organizací. Pokud by se však našel nepoctivec, který by se chtěl na dobrém jménu biopotravin přizívit a záměrně tato označení zneužít, čeká ho nemilý překvapení v podobě vysoké pokuty. Ta by se přitom podle nového vládního návrhu mohla vyšplhat až do výše dvou milionů korun.

vě šarže jsou vyráběny vždy z jednoho konkrétního zvířete, které je trochu jinak osvalené, jinak staré, jinak protučnělé. Navíc nepoužíváme chemická aditiva, která vždy zajistí standardizaci šarže,“ vysvětluje specifika biofarmy hospodářka a z několika produktů vyjmenovává pár nejoblíbenějších: „Mou nejoblíbenější specialitou je Bio hovězí šunka – tepelně neopracovaný masný výrobek, určený k přímé spotřebě. Vyrábí se za pomoci soli, koření a velké trpělivosti, tedy 8 až 10 týdnů. Manžel má v oblíbě Bio hovězí fermentovaný salám a vnučka miluje jemné hovězí párky. Všechny výrobky jsou vyráběny bez pomoci chemie, pouze z faremního masa. A samozřejmě s velkou láskou.“

Rodina za svou práci letos získá cenu Nejlepší ekologický sedlák roku. „Pro nás to je velká pocta a současně i obrovský závazek do budoucna,“ uzavírá.

INZERCE

## DŮKLADNÁ PŘÍPRAVA PROJEKTU rozhoduje o návratnosti investice

VYUŽIJTE NAŠE ZKUŠENOSTI S PROJEKČÍ STÁJÍ A CELÝCH FAREM

**farmtec**

[www.farmtec.cz](http://www.farmtec.cz)

**OBŘ TÁBOR**  
Zdeněk Jurčík  
724 138 705

**OBŘ LITOMYŠL**  
Josef Věneček  
602 525 108

**OBŘ UH. HRADIŠTĚ**  
Martin Vávra  
724 313 015

**OBŘ STRAKONICE**  
Václav Soukup  
725 757 425