

NEWSLETTER

SZIF

STÁTNÍ ZEMĚDĚLSKÝ
INTERVENČNÍ FOND

ZÁŘÍ / ŘÍJEN 2025



05

Potraviny k nezaplacení

Bio dává smysl – nám i přírodě

Bio je o respektu k půdě, krajině
a vínu jako takovému

Šlechtění hospodářských zvířat
v kontextu udržitelnosti

Zemský hřebčinec Tlumačov

Mistrovství světa v orbě

Vážené čtenářky, vážení čtenáři,

ekologické zemědělství je důležitou součástí udržitelného hospodaření a přirozeným návratem k farmaření se selským rozumem. SZIF dlouhodobě podporuje zemědělce, kteří pečují o půdu a krajinu šetrným způsobem. V současnosti v ekologickém režimu hospodaří 5 702 farem na více než 618 tisících hektarech, což představuje 17,5 % zemědělské půdy v ČR, plánovaným cílem je dosáhnout 25 % do roku 2030. Jsme rádi, že trend v zemědělství se ubírá tímto směrem a přispíváme tak k zachování zdravé krajiny pro další generace.



Eva Češpiva,
ředitelka Odboru
komunikace, tisková
mluvčí

Obsah

Aktuality	3
Naši zástupci na konferenci ICE 2025 v Remeši	6
Potraviny k nezaplacení: když chuť a příběh mají větší váhu než cenovka	7
Bio dává smysl – nám i přírodě	10
Bio je o respektu k půdě, krajině a vínu jako takovému	13
Dotace pomáhají vracet úhoře říčního do českých vod	18
Šlechtění hospodářských zvířat v kontextu udržitelnosti	20
Zemský hřebčinec Tlumačov: 100 let tradice a lásky ke koním	23
Podzim – čas sklizně i setkávání na zemědělských výstavách	28
Mistrovství světa v orbě 2025	32
Naučnou stezkou Bory za klidem a inspirací	36
Dýňová polévka se zázvorem, kaštiny a oříškovým olejem	40
Chystáme	42

Newsletter SZIF

Vydává: Státní zemědělský intervenční fond

Periodicita: dvouměsíčník

Měsíc vydání: říjen 2025

Redakce: Oddělení tiskové, SZIF

Foto: archiv SZIF, Depositphotos, Povodí Moravy, Český rybářský svaz, archiv Bory

Infolinka: +420 222 871 871
info@szif.gov.cz / szif.gov.cz

Najdete nás také na:



Aktuality



Zelená zpráva za rok 2024

Zemědělství v ČR v roce 2024 zaznamenalo zlepšení v živočišné výrobě – stavy skotu vzrostly o 2 %, poražených prasat bylo o 5,5 % více a drůbeže přibýlo o 17,8 %. Soběstačnost byla dosažena u obilovin, kukuřice, cukru, mléka a hovězího masa. Ceny rostlinných výrobků klesly o 9,1 %, u cukrové řepy a ovoce naopak vzrostly. Spotřeba živočišných výrobků vzrostla o 2,1 %, spotřeba rostlinných výrobků naopak mírně poklesla. Bezpečnost potravin zůstává vysoká. Ke konci roku 2024 tvořilo ekologické zemědělství 17,1 % půdy a působilo celkem 5 565 ekologických zemědělců. Zemědělský půdní fond tvořil 53,1 % celkové výměry ČR, tj. celkem 4 192 tisíc hektarů. V agrárním sektoru pracovalo 89,7 tisíce lidí.

Zjednodušení přímého prodeje pro malé farmáře

Ministerstvo zemědělství novelizovalo vyhlášku o veterinárních a hygienických požadavcích na živočišné produkty, která nyní umožňuje drobným farmářům prodávat až 2 000 kusů drůbeže ročně přímo spotřebitelům nebo místním obchodům. Nově lze také prodávat až 6 000 vajec měsíčně a prodloužila se lhůta pro jejich dodání na 28 dní. Ministerstvo dále připravuje změny, které umožní malovýrobcům dodávat maso a mléko do širší oblasti (až 100 km). Maso bez veterinární prohlídky bude muset být označeno a určeno pouze pro domácí tepelnou úpravu. Chystanou novinkou také je, že malovýrobcí budou moci dodávat pasterované mléko do školských, zdravotnických a sociálních zařízení.



Výstavba vodárenské nádrže Vlachovice

Zástupci devíti obcí, Zlínského kraje, MZe, MŽP, Povodí Moravy a VaK Zlín podepsali memorandum o spolupráci na výstavbě přehrady Vlachovice. Cílem je zajistit pitnou vodu pro Zlínský kraj. Povodí Moravy připraví projektovou dokumentaci kanalizací a čistíren, MZe podpoří výstavbu dotačním programem. Zlínský kraj přispěje až 10 % na infrastrukturu. MŽP podpoří opatření pro hospodaření s dešťovou vodou. Obce poskytnou pozemky a součinnost. Výstavba nádrže by mohla začít v roce 2029, její kapacita bude 29,1 mil. m³. Součástí projektu je i revitalizace krajiny a ozdravení zemědělských a lesních ploch, jako jsou protierozní zásahy, zadržování vody a opatření umožňující zemědělskou činnost v povodí nádrže.



Další české výrobky získaly značku kvality KLASA

Prestižní ocenění kvality KLASA nově zdobí další české potraviny. Logo KLASA na výrobku garantuje výjimečnou kvalitu a jedinečnost takto oceněných produktů při srovnání s běžnými výrobky na trhu. Mezi oceněné produkty patří například zmrzlina od Josefa Kortana, pečivo z Rodinného pekařství MPM, Chodské máslo ze sladké smetany od NAMARA či Hřebečská medovina. Certifikát uděluje ministr zemědělství na tři roky. Je pro spotřebitele zárukou, že kupuje kvalitní českou potravinu. Aktuálně tuto značku nese 922 produktů od 278 výrobců. Značka KLASA je prestižním oceněním, které si zaslouží ty nejpoctivější a nejkvalitnější výrobky. Zákazníkům pomáhá s orientací v nabídce potravin, výrobcům s propagací produktů.

Sazby přímých plateb pro rok 2025

Ministr zemědělství Marek Výborný schválil sazby přímých plateb pro rok 2025. Zemědělci obdrží přes 20 miliard Kč, z toho 6,2 miliardy na základní platbu BISS a 4,6 miliardy na redistributivní platbu. Novinkou jsou environmentálně zaměřené podpory, např. udržitelné hospodaření s živinami (375,1 mil. Kč), údržba krajinných prvků (29,2 mil. Kč) či jejich vytváření (0,2 mil. Kč). Malí zemědělci do 10 ha získají až 87 milionů Kč, mladí do 40 let 170 milionů Kč. Na podporu postupů prospěšných pro životní prostředí a klima a důraz na udržitelnost je v přímých platbách vyčleněno 6 miliard korun. Platby vázané na produkci (např. dojnice, zelenina) dosáhnou 3 miliard Kč. Zálohy budou stejně jako v loňském roce vypláceny ve výši 70 %.



6. kolo projektových intervencí Rozvoje venkova

Státní zemědělský intervenční fond zahájil příjem žádostí o dotace v rámci 6. kola projektových intervencí Rozvoje venkova. Zemědělci mohou podávat žádosti do 4. listopadu 2025 prostřednictvím Portálu farmáře. Celkem je pro žadatele připraveno přibližně 7 miliard korun. Podpora se týká investic do zemědělských a potravinářských podniků, lesnictví, inovací a zahájení činnosti mladých zemědělců. Nejvýznamnější novinkou je snížení administrativní zátěže u Zahájení činnosti mladého zemědělce. Cílem je efektivně nastartovat generační obnovu v zemědělství a usnadnit vstup mladých lidí do oboru. Žadatelé již nemusí prokazovat realizaci způsobilých výdajů jako u jiných intervencí – předmětem kontroly bude zejména plnění podnikatelského plánu a dosažení standardní produkce.



SZIF začal vydávat rozhodnutí o zálohách

Státní zemědělský intervenční fond i letos vyplácí zálohy v rozšířeném modelu. Předpokládaná částka dosáhne zhruba 9,5 miliardy korun, stejně jako v roce 2024. Výplaty záloh se týkají opatření BISS (Základní podpora příjmu pro udržitelnost), DRP (Doplňková redistributivní podpora příjmu pro udržitelnost), Mladý zemědělec 2024+, Mladý zemědělec dobíhající, CIS cukrová řepa, CIS chmel, CIS bílkovinné plodiny, CIS dojnice, CIS telata masného typu a CIS bahnice/kozy. Rozhodnutí o zálohách jsou vydávána v termínu od 16. října do 28. listopadu 2025. Záloha pak bude vyplacena na základě vydaného rozhodnutí o záloze bez ohledu na nabytí právní moci.

Včelaři mohou žádat o podporu na chov včel

Státní zemědělský intervenční fond zahájil příjem žádostí o dotace na podporu chovu včel, a to na opatření Investice do hmotného majetku a Racionalizace kočování včelstev. Žádosti je možné podávat do 31. července 2026 napřímo elektronicky přes aplikaci Portál farmáře SZIF. Pro žadatele je připraveno přibližně 105 milionů korun. Včelaři mají možnost získat dotace také přes včelařský spolek, školu nebo uznané chovatelské sdružení, čímž se rozšiřuje možnost čerpání dotací i na boj proti včelím nákazám, analýzu produktů, plemenářské práce a školení. Přínosem je pro včelaře také opatření Školení pro včelaře a výstavnictví na podporu vzdělávání, které v roli žadatele pořádají vzdělávací instituce a včelařské spolky.



Ministr zemědělství schválil sazby mimořádné podpory pro zemědělce postižené povodněmi v roce 2024

Ministr zemědělství Marek Výborný schválil sazby mimořádné finanční podpory pro zemědělce postižené zářijovými povodněmi v roce 2024. Evropská komise poskytla České republice 7,4 milionu eur (184,4 mil. Kč) jako kompenzaci za vzniklé škody. Pomoc bude rozdělena mezi producenty v nejvíce zasažených odvětvích – brambory, cukrová řepa, kukuřice na zrna, slunečnice, sója, řepka, jednoleté a víceleté pícniny na orné půdě a zelenina. Nejvyšší sazba činí 140 792,10 Kč/ha pro zeleninu s velmi vysokou pracností, nejnižší sazba je pro řepku (15 230,30 Kč/ha). Podle nařízení vlády č. 326/2025 Sb. bylo podáno 423 žádostí od 285 žadatelů, SZIF identifikoval poškozenou výměru 7 104,55 ha. Výplata podpory proběhne do konce roku.

Naši zástupci na konferenci ICE 2025 v Remeši

V září 2025 proběhla v Remeši konference ICE 2025, zaměřená na využívání moderních technologií v zemědělství. SZIF zde zastupovali Jakub Veverka (vedoucí Oddělení AMS a rizikových analýz), Vojtěch Hájek (referent Oddělení technické a GIS podpory kontrol na místě) a Jiří Dvořák (referent Oddělení technické podpory LPIS a GIS).



Hlavním tématem byla zkušenost členských států s monitorovacím systémem AMS, který využívá data z družic Sentinel. V programu zazněly také plány na nasazení nových družic, které v příštích letech přinesou přesnější a kvalitnější údaje.

Diskutovalo se i o sdílení a ochraně zemědělských dat mezi členskými státy, platebními agenturami a samotnými zemědělci. Velká pozornost se soustředila na umělou inteligenci – od zlepšení čitelnosti satelitních snímků po přípravu celoevropského plodinového slovníku. Prostor dostaly i nové technologie, například drony, a velký důraz se



kladl na užší spolupráci mezi členskými státy, výzkumnými institucemi a soukromým sektorem. ■

Potraviny k nezaplacení: když chuť a příběh mají větší váhu než cenovka

Kolik stojí bochník řemeslného chleba, sklenice poctivého medu nebo dort Pavlova? V běžném obchodě je to zcela jasné, podíváme se na cenovku. Jenže hodnota jídla není pouhé číslo. Připomenula to na Dožínkových slavnostech v Praze značka Regionální potravina s novým projektem Potravin k nezaplacení. Návštěvníci zde totiž měli možnost sami ohodnotit výrobky oceněné značkou Regionální potravina.

Značka kvality Regionální potravina, udělovaná Ministerstvem zemědělství od roku 2010, oceňuje nejvyšší kvalitu zemědělské a potravinářské výroby z jednotlivých krajů a podporuje domácí producenty, ale i zaměstnanost, péči o krajinu nebo uchování lidových zvyků. Každoročně jsou vybírány nejlepší výrobky z jednotlivých krajů v devíti kategoriích, od masných a mléčných výrobků přes pečivo po nápoje nebo ovoce a zeleninu. Více než 400 výrobků s logem Regionální potravina splňuje nej přísnější evropské i národní požadavky. Jsou výjimečné tradičními recepturami či originálními postupy. To co mají ale vždy výrobky společné, je využití regionálních surovin.

Hodnota potravin očima spotřebitelů

O administraci a propagaci značky Regionální potravina se stará Odbor

administrace podpory kvalitních potravin SZIF. Ten v rámci aktivit značky aktuálně hledá odpověď na otázku, jak nepopíratelnou hodnotu oceněných potravin vnímá běžný spotřebitel při nákupu. A vzhledem k tomu, že Regionální potraviny

nemohou konkurovat nejlevnějšímu zboží v supermarketech, protože za nimi stojí mnohonásobně víc práce, snaží se poukázat na to, že hodnota potravin není jen v čísle na etiketě, ale i v příběhu, poctivé práci a místním původu.



Potraviny k nezaplacení

Na Dožínkových slavnostech, které se konaly 6. 9. 2025 na pražském Výstavišti v Holešovicích, měli spotřebitelé možnost nakoupit u více než 40 výrobců oceněných značkou Regionální potravina. V rámci interaktivní expozice s názvem „Potraviny k nezaplacení“ dostali návštěvníci šanci ochutnat vybrané oceněné výrobky, setkat se s jejich výrobcí a sami stanovit částku, která podle nich nejlépe odráží skutečnou hodnotu. Výsledek? Češi dokážou ocenit tradici a práci malých producentů, někdy



jsou ochotni zaplatit i více, jindy zůstávají při zemi. Do průzkumu se na místě zapojilo celkem 356 respondentů. Jejich odpovědi ukázaly, že setkání s producentem a ochutnávka dokážou změnit optiku spotřebitele. Meruňkový nektar návštěvníci expozice nacenili téměř stejně, jako je jeho prodejní cena, měchenický pecen chleba dokonce o 12 procent více, a sladký dezert Pavlova také v očích návštěvníků expozice překonal svou reálnou cenu. U masa nebo sýra lidé projevili větší cenovou citlivost, cenu navrhovali nižší.

Cena jako odraz poctivé práce

„Spotřebitelé si již zvykli řešit složení potravin a samozřejmě koukají na cenu, to je přirozené. Ne každý ale řeší to, co a kdo stojí za výrobou daného produktu. Osobní kontakt s producentem a možnost ochutnat jeho výrobek dokážou ovlivnit vnímání hodnoty potraviny. Lidé si uvědomí, že cena není jen číslo na etiketě, ale odráží poctivou práci a kvalitu,“ uvedla ředitelka Odboru administrace podpory kvalitních potravin Státního zemědělského intervenčního fondu Kateřina Ratajová.





Regionální potravina v očích veřejnosti

Z letošního výzkumu STEM/MARK vyplývá, že značku Regionální potravina znají téměř dvě třetiny české veřejnosti a spontánně ji uvedl každý desátý respondent. Nejvyšší povědomí mají lidé ve věku 45 až 55 let a vysokoškoláci. Spotřebitelé se se značkou setkávají nejčastěji v menších prodejnách, na farmářských trzích a u výrobců, zatímco mladší generace ji spojuje i se supermarkety a reklamou.

Důvěra je vysoká, osm z deseti lidí věří kvalitě oceněných výrobků a sedm z deseti považuje jejich poměr ceny a výkonu za odpovídající. Hlavním důvodem, proč

spotřebitelé značku vyhledávají, je podpora menších producentů, ale důležitá je i čerstvost, autenticita a možnost ochutnat typické regionální speciality. Zkušenost s produkty oceněnými značkou Regionální potravina se navíc promítá do dlouhodobého spotřebitelského chování, osm z deseti lidí, kteří si je koupili v posledním roce, je vyhledalo znovu, a šest z deseti dokonce opakovaně.

Rekordní zájem výrobců

O ocenění se letos ucházelo téměř 500 výrobců s více než 1 900 produkty, což je nejvyšší účast v šestnáctileté historii projektu. Značku jako potvrzení poctivé práce, která má smysl, vnímají i sami výrobci.

„Ocenění Regionální potravina je pro nás velkou ctí a potvrzením, že poctivá práce, kvalitní lokální suroviny a respekt k tradičnímu zpracování mají své místo i v dnešní uspěchané době. Věříme, že lidé stále hledají skutečnou chuť a produkt s příběhem, a právě to se snažíme do každého našeho výrobku vložit. Toto ocenění je pro nás obrovským povzbuzením i závazkem pokračovat v naší práci. Značku Regionální potravina jsme vždy vnímali jako symbol kvality. Jako spotřebitelé obdivujeme práci všech oceněných a dobře víme, kolik úsilí za každým takovým výrobkem stojí. Být součástí této komunity je pro nás skutečnou poctou,“ uvedla Lucie Kacálková z Martinkovy farmy. ■



Logo Regionální potravina spotřebitelům zaručuje nejen nákup kvalitního lokálního jídla, ale i kus práce, příběhu a budoucnosti našich regionů. Více informací o značce Regionální potravina naleznete na webu regionalnipotravina.gov.cz.

Bio dává smysl – nám i přírodě

Září už tradičně patří biopotravinám a ekologickému zemědělství. Ministerstvo zemědělství letos zahájilo již 21. ročník osvětové kampaně „Září – měsíc biopotravin a ekologického zemědělství“ s mottem „Bio dává smysl – nám i přírodě“.

Cílem kampaně je zvýšit povědomí veřejnosti o přínosech ekologického hospodaření, podpořit spotřebu biopotravin a představit konkrétní příklady dobré praxe. Upozorňuje na to, jak biopotraviny poznat, proč je výhodné je zařadit do jídelníčku a jak jejich konzumaci podpořit zdraví i životní prostředí. Součástí je také vyhlášení vítězů soutěže Biopotravina roku, která každoročně oceňuje nejlepší produkty ekologického zemědělství v ČR.

Ekologické zemědělství v ČR

Ekologické zemědělství staví na kombinaci moderních vědeckých poznatků a osvědčených tradičních postupů, které respektují přírodní cykly a potřeby živých organismů. V České republice si tento způsob hospodaření drží stabilní růst a patří mezi nejrozvinutější v Evropě. Aktuálně v ekologickém režimu hospodaří 5 702 farem, které obhospodařují více než 618 tisíc hektarů zemědělské půdy. To představuje 17,5 % z celkové výměry



zemědělské půdy v ČR, cílem je do roku 2030 dosáhnout 25% podílu.

Podle mezinárodních srovnání se Česká republika řadí mezi 11 zemí světa s největším podílem ekologického zemědělství na celkové výměře půdy. V rámci Evropské unie jsme dokonce na 7. místě, což potvrzuje silnou orientaci na udržitelné hospodaření a šetrný přístup k přírodě.

Popularita biopotravin mezi spotřebiteli

Biopotraviny přináší řadu výhod – jsou bez reziduí pesticidů, často obsahují více vitamínů a minerálů, zlepšují welfare zvířat a jejich nákupem lidé podporují lokální farmáře. Díky osvětovým kampaním, věrnostním programům a sezónním akcím se navíc postupně snižují cenové rozdíly mezi bio a konvenčními



složený z hvězdiček na zeleném pozadí. Toto označení garantuje, že produkt splňuje přísná pravidla ekologického zemědělství v celé Evropské unii.

V České republice se navíc používá národní značka „biozebra“, tedy zelený znak s nápisem „Produkt ekologického zemědělství“. Obě označení zaručují, že potravina byla vyprodukována šetrně k přírodě, bez použití syntetických pesticidů, herbicidů či geneticky modifikovaných organismů.

Biopotraviny nejen ve školních jídelnách

Jedním z důležitých kroků směrem k širšímu využití biopotravin je začlenění ekologicky produkováných surovin do školního stravování. Od letošního školního roku vstoupila v platnost nová vyhláška o školním stravování, která umožňuje školním jídelnám s více než 180 stravníky dobrovolně zařadit biopotraviny do jídelníčku v rozsahu 2 % z celkového objemu nakoupených potravin. Od příštího roku se tento podíl stane závazným, a do roku 2028 by měl vzrůst na minimálně 5 %. Podle Akčního plánu ČR pro rozvoj ekologického zemědělství by se biopotraviny měly častěji objevovat také ve veřejném stravování. Nová opatření na minimální 5% podíl

produkty, což přispívá k jejich širší dostupnosti.

Není proto divu, že jejich obliba stále roste. V roce 2023 dosáhl celkový obrát českých producentů 11,76 miliardy Kč [včetně vývozu], což představuje meziroční nárůst o 6,7 %. Průměrná roční spotřeba biopotravin na jednoho obyvatele činila 680 Kč, přičemž podíl biopotravin na celkové spotřebě potravin a nápojů dosáhl 1,59 %. Většinu biopotravin (61 %) dovážíme, což představuje další příležitosti pro rozvoj bio sektoru v ČR.

Září je měsícem, kdy zájem o biopotraviny každoročně dosahuje vrcholu. Díky sezónní sklizni a širší nabídce v obchodech jsou bioprodukty dostupnější než kdy jindy. Spotřebitelé tak mají ideální příležitost sáhnout po kvalitních surovinách bez pesticidů, podpořit lokální zemědělce a obohatit svůj jídelníček o výživné potraviny.

Je to skutečně bio?

Biopotraviny musí splňovat přísná pravidla ekologického zemědělství. Kontrolní organizace pověřené Ministerstvem zemědělství provádějí důkladné kontroly u všech ekologických zemědělců, výrobců i obchodníků s biopotravinami. Tyto kontroly zahrnují nejen

účetnictví, ale i fyzickou kontrolu ustájení zvířat, kvality krmiva, polí či skladových prostor. Navíc jsou bio subjekty kontrolovány i dalšími státními orgány, jako je Státní veterinární správa nebo Státní zemědělská a potravinářská inspekce. Díky tomuto systému biopotraviny označené certifikátem skutečně odpovídají standardům ekologického zemědělství.

Jak poznat kvalitní biopotraviny

Na první pohled biopotravinu nepoznáte. Spotřebitelé dnes mají k dispozici jasné a spolehlivé označení, podle kterého mohou biopotraviny bezpečně rozpoznat. Základním prvkem je logo EU pro ekologickou produkci – zelený list



biopotravin by se tak měla týkat například nemocnic, domovů seniorů, menz, státní správy a dalších veřejných zadavatelů.

Podle odborníků má začlenění biopotravin do školních jídelen edukační i zdravotní přínos. Děti se učí rozpoznávat kvalitní potraviny, přemýšlet o jejich původu a podporovat lokální farmáře. Zároveň podporuje vytváření zdravých stravovacích návyků a děti konzumují jídla s vyšší nutriční hodnotou bez zbytků pesticidů. V některých evropských zemích, jako je Dánsko nebo Rakousko, je podíl biopotravin ve veřejném stravování již běžným standardem. Česká republika se

tímto krokem vydává stejným směrem.

Biopotravina roku 2025

Tradiční součástí kampaně „Září – měsíc biopotravin“ je i prestižní soutěž Biopotravina roku, kterou každoročně pořádá Svaz ekologických zemědělců PRO-BIO. Cílem soutěže je v šesti kategoriích ocenit výjimečné produkty ekologického zemědělství a podpořit jejich popularizaci mezi spotřebiteli. Každoročně pomáhá spotřebitelům objevovat kvalitní bioprodukty z českých farem. Do letošního ročníku se přihlásilo rekordních 141 výrobků, u kterých odborná porota

hodnotila nejen chuť a kvalitu, ale také udržitelnost, inovativnost a odpovědný přístup výrobců. Absolutním vítězem se stala BIO smetana od společnosti Naše farmy Pá-Pá s.r.o., která vynikla nejen výjimečnou chutí, ale i ekologickým balením do vratných sklenic.

Ekologie a udržitelnost

Biopotraviny nejsou módním trendem. Podpora ekologického zemědělství a spotřeby biopotravin je krokem k udržitelnější společnosti. Každý nákup bioproduktu pomáhá nejen konkrétním farmářům, ale i celé krajině, vodě, půdě a životnímu prostředí, ve kterém žijeme. ■

Biopotravina roku 2025 – přehled vítězů:

- ✓ **Biopotraviny živočišného původu – mléčné produkty:**
BIO smetana; Naše farmy Pá-Pá s.r.o.
- ✓ **Biopotraviny živočišného původu – masné produkty:**
BIO kančí šunka z přeštíky; Biofarma Sasov
- ✓ **Steaková bio masa:**
BIO vepřový T-bone steak; Naše farmy Pá-Pá s.r.o.
- ✓ **Biopotraviny rostlinného původu:**
BIO jablečný mošt; Statek Cidlina s.r.o.
- ✓ **Biopotraviny pro gastronomii, pochutiny a ostatní:**
Hostětínský jablečný bio ocet; Moštárna Hostětín s.r.o.
- ✓ **Biovíno:**
Pálava, Výběr z bobulí 2024; Víno Marcinčák, Mikulov



Bio je o respektu k půdě, krajině a vínu jako takovému

Když se řekne biovíno, málokdo u nás o něm ví tolik jako Miloš Michlovský, uznávaný vinař, šlechtitel a průkopník zavádění nových technologií. Vinařství dělá po svém – s respektem k přírodě, půdě i odrůdám, které často sám vyšlechtil.

Co vás vedlo k tomu věnovat se produkci biovín?

Bio jsem dělal už tehdy, kdy to nebylo v módě, ne kvůli dotacím, ale z přesvědčení. Už během studií jsem se věnoval tvorbě nových odrůd se zvýšenou odolností. A právě tyto nové odrůdy jsou základem našeho biovína, takže to byl takový přirozený vývoj.

V tom se odlišujete od ostatních vinařů?

Snažím se o environmentální přístup v širším smyslu – nejenom že nepoužívám herbicidy, ale také minimalizuji utužování půdy, opo-
třeбенí techniky, spalování nafty. To všechno má vliv na kvalitu půdy i na celkovou udržitelnost. Bio pro mě není jen o splnění podmínek, ale o hlubší filozofii a přístupu k půdě, krajině a vínu jako takovému. Je totiž otázka, jak dělat bioprodukcí na běžných odrůdách. I když se používají povolené přípravky, stříkat se musí 14–16krát, utužuje se půda, pálí se nafta – to už není moc environmentální. Naše odrůdy zvládnou bio režim s maximálně dvěma



postřiky, takže je to šetrnější k přírodě. Sedlák by měl půdu, kterou zdědil, nejen uchovat, ale ještě ji vylepšit.

Máte i konvenční vinice?

Ne. I u běžných odrůd, jako je třeba Vlašák nebo Chardonnay, pracujeme v režimu vyšší integrované produkce, což je velmi blízko bio. Nepoužíváme herbicidy, minimalizujeme zásahy do půdy, a celkově

se snažíme o šetrný přístup. Takže i když to není všechno certifikované jako bio, principy jsou velmi podobné.

Je výtěžnost bio vinice nižší?

Obecně se to říká. Ale u mě to tak není díky tomu, že bio stavím na odrůdách, které jsou na to připravené. Takže ten běžný názor, že dotace mají kompenzovat nižší výnosy v bio, u mě neplatí.



Co je tedy pro bioprodukci nejzásadnější? Je to odrůda?

Odrůda je zásadní, ale není to jediný faktor. Musíte ji zasadit na správné místo, zvolit vhodnou podnož, správně ji vést, a pak i ve sklepě vědět, co s tím vínem dělat. Bioprodukce je systém, kde odrůda sice hraje velmi významnou roli, ale důležité je i prostředí, způsob ošetřování půdy, technika práce ve vinici, filozofie celého přístupu.

Pozná zákazník biovíno podle chuti?

Chutově se biovíno od běžného vína prakticky nedá rozeznat, je to spíš otázka psychologie. Lidé mají často nastavené, že kvalitní víno musí být z tradičních odrůd jako Chardonnay, Sauvignon, Ryzlink, Cabernet, Merlot nebo Pinot Noir. A když dostanou víno z nové bio odrůdy, tak mu někdy automaticky nedůvěřují. Biovíno přitom může být stejně kvalitní, ale zákazník to musí být ochoten přijmout.

Jsou biovína chutově výraznější?

Chutová výraznost biovín může být v některých případech vyšší, ale není to pravidlem. Záleží na konkrétní odrůdě, lokalitě, ročníku a způsobu zpracování. U některých nových odrůd, které jsme

vyšlechtili, se objevují zajímavé aromatické profily, které mohou být pro někoho výraznější, pro jiného zase „cizí“.

Například náš Laurot je často hodnocen lépe než některé tradiční odrůdy jako Frankovka nebo Svatovavřínecké – a to i anonymně. U bílých vín se rozdíly projevují spíš ve stylistice – někdy tam vyskočí něco navíc, co může být pro někoho zajímavé, pro jiného rušivé.

Ale obecně platí, že chutová výraznost není automaticky vyšší jen proto, že víno je bio. Je to spíš o tom, jaké geny se v dané odrůdě prosadí – a jestli vedle genů pro rezistenci jsou i ty pro kvalitu. A to je právě to, co se snažíme šlechtěním dosáhnout.

Jste uznávaný šlechtitel. Podle čeho odrůdy šlechtíte?

Šlechtění odrůd je vlastně výběr rodičovských párů, podobně jako u lidí nebo zvířat. Sleduji, jaké znaky jsou schopné předat – například odolnost vůči chorobám, kvalitu hroznů, aromatu, výnos nebo adaptaci na naše podmínky. Důležité je, kdo je nositelem znaku, kdo je donorem, jak se geny zkombinují. A pak už je to o tom, v jakém prostředí to bude fungovat, protože co je dobré v Maďarsku, nemusí být

dobré u nás. Lidé mají jiné chuťové kalibrace, jiné preference.

Navíc nešlechtím od nuly a využívám materiál, který už rozpracovali šlechtitelé z Německa, Francie, Maďarska a dalších zemí. A ten doladuji pro naše podmínky, naši půdu, klima a chuťové návyky. Tak vznikají odrůdy, které jsou nejen odolné, ale i chuťově zajímavé pro českého zákazníka.

Jak dlouho trvá vyšlechtit novou odrůdu?

Vyšlechtit novou odrůdu révy vinné je běh na dlouhou trať – celý proces trvá zhruba 25 let, někdy i déle. A není to jen o samotném křížení, to je otázka pár dní v sezóně. Ale než zjistíte, že ta nová odrůda má skutečně požadované vlastnosti, musí projít několika fázemi – semennáč, mikroklon, makroklon, zkoušky.



A to vše musí probíhat v různých ročnících – nejen v těch dobrých, ale i v těch horších, aby se ověřila odolnost, kvalita a stabilita. Takže když se to sečte, jste opravdu na těch 25 letech práce, než můžete říct, že máte novou odrůdu.

Co děláte pro to, aby vaše hrozny měly tu nejvyšší kvalitu?

Kvalita hroznů se rodí ve vinohradě. Využíváme hustý spon, který nutí

kořeny růst do hloubky. Není to žádná novinka, dřív se to takhle dělalo. A používají ho i ve Francii u těch nejdražších vín jako Montrachet, Meursault nebo Romanée-Conti a Champagne. Dnes máme hustý spon na zhruba 40 hektarech, a to jak u bioprodukce, tak u běžných odrůd.

Používám nové odrůdy, nestříkám zbytečně, neherbiciduji, minimalizuji utužování půdy. Zastřihování a zelené práce dělám stejně jako v konvenci, protože když chcete kvalitu, musíte keř správně vést. Ale nepodléhám módním trendům typu „bezřez“, které sice snižují náklady, ale nikdy nevedou k nejvyšší kvalitě hroznů.

Má vinař dělat vína podle požadavků trhu, nebo podle své filozofie?

Já osobně se snažím být deset malých vinařství v jednom. Každá vinice má svou filozofii, svého zákazníka, svou stylistiku. Trh samozřejmě ovlivňuje, co se prodává – někdy frčí Muškáty, jindy Pálavy, pak zase Sauvignony. Ale vinař by neměl být jenom módní návrhář, který se každý rok přizpůsobí trendům. Víno má být originální, osobité, s příběhem. A ten příběh



začíná ve vinohradě – ne v marketingovém oddělení.

Takže se nesoustředíte jen na drahá kvalitní vína?

Máme sice prémiová vína, třeba Merlot za 400 € nebo vína v řadě 40–60 €, ale to je jen část nabídky. Většina vín, které prodáváme, je v ceně 130–200 Kč. Máme řady i pro řetězce. Víno by mělo být pro každého – to je moje filozofie. Nejde mi o to, aby víno bylo jen pro pár vyvolených, kteří si mohou dovolit láhev za stovky eur. Víno má být národním nápojem, stejně jako je to u piva. Má být dostupné, kvalitní a rozmanité, aby si každý našel to své.

Své místo u nás proto mají i mladší vína, která jsou často aromaticky výraznější a svěžejší. Máme i vína nízkoalkoholová a jemně perlivá nealkoholická vína, která připravujeme právě z mladších vín.

Mění se přístup zákazníků k vínu?

Ten se mění neustále. Zákazníci jsou víc informovaní, zajímají se o původ vína, způsob pěstování, někdy i o filozofii vinaře. Stále dávají přednost známým odrůdám jako je Chardonnay, Sauvignon nebo Pálava či Merlot. Seriózní vína, která zrají a mají hloubku, jsou spíš pro ty, kteří už něco odpili.

O biovíněch lidé víc mluví, ale nevyhledávají je tak často. Já osobně věřím, že biovína mají budoucnost, ale musí se dělat poctivě, s rozumem a s respektem k přírodě. A pokud se to podaří, pak budou biovína nejen zdravější, ale i chutově zajímavější a dlouhodobě udržitelná.

Mohou česká vína konkurovat těm zahraničním?

Ano, zejména v oblasti bílých vín. Díky našemu klimatu, půdě a chuťové kalibraci lidí jsme schopni produkovat vína, která jsou originální a kvalitní – někdy dokonce stylisticky zajímavější než ta zahraniční.



U červených vín je to složitější, ale jsem přesvědčený, že i u nás se dá dělat skvělý červený. I proto jsem šel s kůží na trh a udělal řadu vín pojmenovanou přímo „Miloš Michlovský“, která je postavená tak, aby ukázala, že Morava na červené má.

Máte vy mezi víny svého favorita, kterého rád pijete?

Prakticky denně degustuji 40 až 60 vzorků a po takovém dni si večer už flašku vína nedám. Ani o víkendu ne, protože celý týden je tak intenzivní, že tělo potřebuje čas na regeneraci. Ale samozřejmě mám oblíbené odrůdy. Vlašák, to je to nejlepší, co naše republika má. Sauvignon, když chci něco svěžího. Z červených jsem spíš zastánce silových odrůd – Cabernet, Merlot, ale máme i krásné Pinoty Noir, včetně prémiových řad.

Co byste doporučil začínajícímu vinaři?

Ať si radši pořídí pastviny a chová tam kozy (smích). Kdo začíná, měl by to dobře zvážit, mít dost na investice. Réva je víceletá plodina, za chyby se drazí platí. Než jít cestou pokus omyl, je lepší investovat do špičkové polohy vinice a odzkoušené odrůdy. A pokud máš vášeň, trpělivost a ochotu učit se, pak vinařství může být krásné poslání.



Je něco, co byste vy sám dnes udělal jinak?

Samozřejmě, že když se dneska podívám zpětně na těch 30 let zkušeností, něco bych udělal jinak, ale to je přirozené. Každá doba má svá specifika, a tehdy jsem jednal podle toho, co bylo možné, co jsem věděl, a jaké byly podmínky. Například jsem několikrát zvažoval, jestli mělo smysl jít do tak velkých objemů vinic a vína. Ale pak přišel covid a ukázalo se, že menší vinařství, která neumí pracovat s řetězcí, měla tady problém. Nás naopak řetězec podržely. Takže i to, co se zdálo jako risk, se nakonec v určité fázi ukázalo jako výhoda.

Ale obecně platí, že i kdybych začínal dnes, stejně bych se setkával s novými výzvami, které tehdy nebyly. Takže žádné absolutní moudro neexistuje. Vinařství je komplexní – ovlivňuje ho trh, geopolitika, počasí, legislativa... A člověk se musí neustále přizpůsobovat, hlavně přírodě.

Co vás inspiruje? Víno, lidé, nebo příroda?

Když přijedou zákazníci, kteří mají rádi naše víno, je to velká motivace. Ale nejvíce mě inspiruje příroda sama. Je pravdivá, přímá a tvořivá. A právě z ní vychází všechno, co ve vinařství dělám. ■



Miloš Michlovský - VINSELEKT MICHLOVSKÝ a.s.

Je jedním z nejvýznamnějších českých odborníků na vinohradnictví, šlechtění révy vinné a ekologické vinařství. Od počátku své kariéry se věnuje vývoji rezistentních odrůd, které umožňují šetrné bio pěstování s minimem zásahů. Je zakladatelem vinařství Vinselekt Michlovský, které obhospodařuje cca 125 ha vlastních vinic ve velkopavlovické a mikulovské podoblasti. Je autorem řady inovací v oblasti enologie – od přirozené fermentace bez síření až po výrobu nízkoalkoholických vín. Jeho vína pravidelně získávají prestižní ocenění doma i v zahraničí. V profesní dráze propojuje vědu, praxi a hluboký respekt k přírodě, kterou považuje za hlavní inspiraci své práce.



Dotace pomáhají vracet úhoře říčního do českých vod

Úhoř říční (*Anguilla anguilla*) patří k nejzajímavějším rybám evropských vod. Jeho životní cyklus zahrnuje tisíce kilometrů dlouhou migraci ze sladkovodních toků až do Atlantiku. Bohužel právě tato jedinečnost činí úhoře mimořádně zranitelným. V posledních desetiletích jeho populace dramaticky poklesla a dnes je vedený jako kriticky ohrožený. Díky dotační podpoře se daří tento druh chránit před vyhynutím.

Životní cyklus úhoře říčního

Návrat úhoře do českých řek není samozřejmostí. Úhoř říční je jedním z největších rybích cestovatelů na světě. Jeho životní cyklus je unikátní: po dosažení pohlavní dospělosti ve sladkých vodách Evropy se vydává na tisíce kilometrů dlouhou cestu do Sargasového moře v Atlantiku [katadromní migrace], kde se ve velkých hloubkách vytírá a následně hyne. Z nakladených pelagických jiker se líhnou larvy, které

jsou mořskými proudy unášeny zpět k evropským břehům. Tam rostou a poté se mladí úhoři vydávají proti proudu řek do vnitrozemí, kde dorůstají a celý cyklus se opakuje.

Tento migrační koloběh je však dnes u nás prakticky nemožný, protože jsou české řeky silně fragmentované vodními díly, jako jsou jezy a vodní elektrárny. Tyto migrační překážky úhořům znemožňují jak návrat do moře, tak i příchod mladých jedinců zpět do vnitrozemí.

Dotační podpora

V důsledku těchto překážek je populace úhoře říčního v českých vodách převážně závislá na lidské pomoci. Klíčovým nástrojem této snahy je **Operační program Rybářství 2021–2027**, konkrétně aktivita **1.6.1 – Vysazování úhoře říčního**, která umožňuje nákup, dopravu a vysazování mladých úhořů do vybraných rybářských revírů v povodí řeky Labe a Odry. Bez této podpory by úhoř říční z našich řek téměř jistě zmizel. V rámci aktivity 1.6.1 byl vytvořen seznam rybářských revírů, které jsou vhodné pro růst a vývoj úhořů. U všech těchto toků byl při vyhodnocování kladen důraz na migrační propustnost, současnou i budoucí, ve shodě s plánem zprostupňování dle Rámcové směrnice o vodách.

V rámci 10. výzvy bude mezi úspěšné žadatele za celé programové období rozděleno **45 000 000 Kč**. Hrazeno je 100 % způsobilých výdajů. Výše podpory je od 25 000 Kč do 10 000 000 Kč na každý jednotlivý projekt. Zapojit se mohou rybářské svazy a jejich místní organizace,



rybářské spolky a podniky akvakultury ve spolupráci s rybářskými svazy a spolky. Příjem žádostí probíhá elektronicky prostřednictvím portálu ISKP21+. Výzva je koncipována jako průběžná, žádosti je možné podat od 21. října do 10. listopadu 2025.

Základem vysazování je dovoz monté (mladých úhořů ve stadiu průhledných larev) z oblastí, kde se přirozeně vyskytují. Nejčastěji pocházejí z francouzských řek, například Loiry, kde jsou loveni při ústí do moře. V některých případech se využívají také rozkrmení mladí úhoři menší než 20 cm, kteří mají vyšší šanci na přežití.

Ekologický význam úhoře říčního

Úhoř říční není jen vzácnou rybou a zajímavým rybářským úlovkem. Jeho přítomnost má řadu pozitivních ekologických dopadů.

- ✓ **Součást potravního řetězce:** Úhoř se živí drobnými bezobratlými, larvami, rybími jikrami i uhynulými organismy. Tím pomáhá regulovat populace jiných druhů a udržovat rovnováhu v ekosystému.
- ✓ **Přirozený „čistič“ vodních ekosystémů, „zdravotní policie“:** Díky svému způsobu života působí jako přirozený úklidový tým, protože konzumuje mimo jiné uhynulé organismy a přispívá tak ke zdraví vodního prostředí.
- ✓ **Propojení mořských a sladkovodních ekosystémů:** Úhoř je migrační druh, který propojuje mořské a vnitrozemské vodní systémy. Jeho životní cyklus je důkazem ekologické propojenosti těchto prostředí, což je z hlediska biodiverzity mimořádně cenné.
- ✓ **Indikátor ekologického zdraví:** Populace úhoře jsou velmi citlivé



na znečištění, migrační bariéry, klimatické změny a nadměrný rybolov. Jeho výskyt v revíru může být indikátorem ekologické kvality vody a prostupnosti migračních tras.

- ✓ **Význam pro biodiverzitu:** Jako kriticky ohrožený druh je úhoř říční důležitým symbolem ochrany přírody. Jeho zachování přispívá nejen k ochraně samotného druhu, ale i k udržení rozmanitosti vodních ekosystémů v Evropě.

Naděje pro budoucnost

Úhoř říční je od roku 2008 na Červeném seznamu kriticky ohrožených druhů IUCN. Jeho populace v Evropě klesla na pouhé 1 % původního stavu. Proto je cílem Evropské unie zajistit, aby se z řek do moře dostalo alespoň 40 % úhořů

připravených k rozmnožování. Česká republika se do tohoto úsilí také zapojila.

Početnější výskytu úhoře na našem území může prospět jeho zvýšené plošné vysazování a obnovení vysazování např. i do průtočných rybníků či říčních ramen, která jsou periodicky spojena s řekou. Pro zajištění trvale udržitelného rozvoje úhoří populace v ČR je však třeba nadále zajišťovat co nejvyšší poproudovou migrační prostupnost našich toků.

Každý vysazený úhoř představuje krok k obnově ekologické rovnováhy a zároveň naději, že se tento fascinující druh bude moci vracet do českých řek i v budoucnosti a stane se trvalou součástí našich řek nejen jako objekt zájmu rybářů, ale především jako důležitý článek vodních ekosystémů. ■



Šlechtění hospodářských zvířat v kontextu udržitelnosti

Šlechtění hospodářských zvířat je jedním z nejúčinnějších nástrojů, jak zvýšit efektivitu zemědělské produkce. Více masa a mléka dnes už není jediným cílem. Moderní šlechtění hledá rovnováhu mezi produkcí, zdravím, životní pohodou zvířat a dlouhodobou udržitelností.

Kořeny šlechtění zvířat sahají až do dob, kdy člověk přecházel od lovu k zemědělství. Prvním domestikovaným zvířetem byl pes, následovaný prasaty, ovci a skotem. Jejich chov zajišťoval stabilní zdroj potravy bez nutnosti migrace za volně žijícími zvířaty a zároveň výrazně zvýšil produktivitu práce.

Cílem šlechtění je zlepšovat vlastnosti zvířat tak, aby odpovídaly potřebám chovatelů, trhu i společnosti. Dřívější přístup ke šlechtění často směřoval k maximalizaci jednoho znaku, například k co nejvyšší doživosti. Moderní šlechtitelské programy však usilují o vyvážený genetický pokrok, který respektuje biologické limity zvířat. Cílem už není „co nejvíc“, ale „co nejlépe“, tedy stabilní produkce bez kompromisů na zdraví a životní podmínky zvířat.

Metody šlechtění

Základem šlechtění je selekce, tedy výběr jedinců s nejlepšími vlastnostmi pro další chov. Může



být založena na výkonu zvířete, jeho rodokmenu nebo kvalitě potomstva. Čistokrevná plemenitba fixuje znaky konkrétního plemene, zatímco cílem křížení je získat jedince s lepšími vlastnostmi, než měli jejich rodiče.

Využívají se biotechnologické metody, jako je umělá inseminace, embryotransfer, sexace spermií

nebo genomická selekce. Nejnovější vývoj představují genové editace, které umožňují cílené změny v DNA, například bezrohost u skotu nebo zvýšení odolnosti prasat vůči virovým onemocněním. S těmito možnostmi však přicházejí etické a zdravotní otázky, na které zatím neznáme odpovědi. Proto se geneticky upravená zvířata na farmách v ČR nechovají.

Specializace, která dává smysl

U hovězího skotu se rozlišuje mléčná a masná užitkovost. Mezi mléčnými plemeny dominuje holštýnský skot, nejvíce šlechtěné mléčné plemeno na světě. V České republice dosahuje průměrné užitkovosti přes 7 000 kg mléka za laktaci. Masná plemena se vyznačují rychlým růstem, kvalitním masem a vysokou jatečnou výtěžností. Často se chovají na pastvinách a hrají důležitou roli v péči o krajinu.

U prasat se šlechtění zaměřuje na reprodukční a masná plemena, která vynikají vysokým podílem libové svaloviny, rychlým růstem a dobrou konverzí krmiva. Drůbež se šlechtí buď na produkci vajec, nebo masa. Nosná plemena dosahují snášky přes 300 vajec ročně, zatímco brojleři jsou šlechtěni na rychlý růst a vysokou jatečnou výtěžnost.

U koní rozlišujeme sportovní a pracovní užitkovost. Český teplokrevník je vhodný pro skokové disciplíny, drezúru i rekreační ježdění. Pro práci v lese a zemědělství se chovají chladnokrevná plemena, jako je českomoravský belgický kůň nebo slezský norik, která vynikají silou, klidným temperamentem a dlouhověkostí.



Ovce a kozy se šlechtí na mléko, maso, vlnu nebo kombinovanou užitkovost. Králíci se šlechtí zejména pro maso, ale někdy je cílem i kvalitní kožovina, angorská vlna nebo výstavní charakteristiky.

Odolnost a všestrannost jako historická výhoda

Česká republika je domovem řady původních plemen hospodářských zvířat, která jsou nedílnou součástí našeho kulturního dědictví. Zatímco moderní šlechtění často směřuje k úzké specializaci, dříve tomu bylo jinak. Před sto lety měla u nás většina hospodářů menší pole

a několik kusů dobytka. Kráva dávala rodně mléko, občas ji zapřáhli do vozu a telata byla na maso. Prase poskytovalo šunku i sádlo, slepice vajíčka i nedělní oběd. Proto se u nás šlechtila plemena s kombinovanou užitkovostí – všestranná, odolná, schopná přežít i v horších podmínkách.

S příchodem intenzivního zemědělství a dovozem vysoce specializovaných plemen ze zahraničí začala tato „starousedlá“ plemena postupně mizet. Většina z nich dnes patří mezi ohrožené genetické zdroje a jejich populace jsou malé. Výjimkou je pouze český strakatý skot, který díky kombinaci vysoké mléčné užitkovosti a kvalitního masa zůstal nejrozšířenějším plemenem v ČR. Jeho kombinovaná užitkovost, dobré zdraví, plodnost a schopnost efektivně využívat pastvu z něj činí ekonomicky výhodné plemeno i pro moderní zemědělce.

Národní hospodářská plemena

Ostatní původní plemena nezanikla jen díky chovatelskému nadšení a státní podpoře. Například česká červinka – staré, nenáročné plemeno krav, ideální pro ekologické chovy. Starokladrubský





kůň, elegantní kočárový hřebec, který je jediným plemenem na světě vyšlechtěným výhradně pro ceremoniální účely. Slezský norik, českomoravský belgický a huculský kůň jsou silní a spolehliví pomocníci do lesa i pro rekreační jízdu.

V horských oblastech se uplatňují šumavská a valašská ovce, výborné pro údržbu pastvin, a také české krátkosrsté kozy, známé svou vysokou mléčnou užitkovostí a odolností. Mezi další poklady českého chovu patří přeštické černostrakaté prase s chutným mramorovaným masem, česká slepice zlatá kropená a česká husa, ceněná pro maso, vejce i peří. Výstavní chloubou jsou také moravský modrý, český strakáč a český červený králík, oblíbení pro masnou užitkovost i kvalitní kožušinu.



Proč je ochraňovat?

Na první pohled by se mohlo zdát, že chránit plemena, která nejsou „nejproduktivnější“, je zbytečný luxus. Opak je pravdou.

- ✓ Za prvé, uchovávají cenné geny odolnosti, nenáročnosti a adaptability, které se mohou hodit při klimatických změnách či nových chorobách.



- ✓ Za druhé, jejich kombinovaná užitkovost přináší ekonomickou odolnost, umožňuje diverzifikaci příjmů a snižuje závislost na jedné komoditě.
- ✓ Za třetí, jejich „nespecializace“ je formou adaptace, která umožňuje soběstačnost a udržitelnost, což jsou hodnoty, které jsou v dnešním zemědělství stále důležitější.
- ✓ Za čtvrté, hodí se pro extenzivní a ekologické chovy, agroturistiku a chov v náročných přírodních podmínkách.
- ✓ Za páté, nabízejí jedinečné maso, mléko či vejce, které uspokojí spotřebitele, kteří vyhledávají tradiční regionální produkty a podporují farmy, které hospodaří šetrně k přírodě.

Právě zde nacházejí původní česká plemena svou druhou šanci: jako symboly kvality, tradice a udržitelného zemědělství. A v neposlední řadě jsou prostě neodmyslitelnou součástí naší historie, folkloru i krásné české krajiny!

Národní podpora šlechtění

V České republice je šlechtění pevně zakotveno v legislativě, podporováno odbornými institucemi a spolufinancováno prostřednictvím národních dotací. Dotační program 2.A, administrovaný SZIF, představuje komplexní systém podpory. Jeho hlavním cílem je podpora genetického zhodnocení a šlechtitelské práce prostřednictvím ověřování původu, vedení plemenných knih, kontroly užitkovosti, testování plemenných vlastností a zabezpečení dědičnosti. Dotace se vztahují na široké spektrum druhů zvířat – od skotu, prasat, ovcí, koz, koní, drůbeže až po ryby.



Budoucnost šlechtění

Budoucnost šlechtění spočívá ve spolupráci vědců, farmářů a spotřebitelů. Zásadním úkolem je totiž hledání rovnováhy mezi výkonem a zdravím, mezi efektivitou a etikou, mezi technologiemi a tradicí. A to bez dialogu půjde jen těžko. ■

Zemský hřebčinec Tlumačov: 100 let tradice a lásky ke koním



Zemský hřebčinec Tlumačov oslavil v srpnu 100 let od svého založení. O tom, co všechno obnáší péče o plemenné hřebce a jak se vybírají budoucí šampioni, jsme si povídali s ředitelem hřebčince Petrem Eimem.

Oslavy probíhaly pod záštitou ministra zemědělství Marka Výborného. Mezi návštěvníky byli odborníci na chov koní, milovníci koní i rodiny s dětmi. Obdivovat mohli plemenné hřebce, historické budovy stájí, kočáry nebo si prohlédnout výstavu fotografií, která mapovala stoletou tradici tlumačovského hřebčince. Oslavy nabízely bohatý chovatelský a sportovní program. Kromě dynamických ukázek práce s koňmi se předvedla také koňská spřežení včetně historických vozů a ukázek tradičního využití koní v zemědělství. Program obohatila vystoupení kaskadérů, drezurních jezdkyň i policejních koní. Kromě koní z domácího hřebčína se představili také zástupci Národního hřebčína Kladruby nad Labem, Zemského hřebčince Písek a slovenského Národního žrebčína Topolčianky. Společně předvedli jezdeckou čtveřluku, která sklídila bouřlivý potlesk.

Úkolem hřebčince je výběr a testace plemenných hřebců pro zemský chov. Poskytuje kvalitní a geneticky hodnotné hřebce

různých plemen pro sport, volný čas i práci. Centrální dvůr hřebčince byl v roce 2011 prohlášen za kulturní památku. Historické budovy dodnes slouží svému původnímu účelu a připomínají dlouhou tradici chovu koní v České republice.

Nedávno jste oslavili 100 let od založení Zemského hřebčince. Jste spokojení s tím, jak oslavy proběhly?

Akce to byla velká! Připravovali jsme se na to několik měsíců. V dopoledním programu na dvoře hřebčince, kde jsme předváděli plemenné hřebce, tam bych odhadoval návštěvnost kolem 600 až 700 lidí. Odpoledne na závodisti Bahňák, kde program pokračoval, tam už to bylo kolem 3,5 tisíce návštěvníků. V Tlumačově mají tyto akce tradici, dřív se tu scházelo i 4–5 tisíc lidí.





Při předvádění hřebců mě překvapil jejich divoký temperament. Je to tím, že jde o hřebce?

Spíš je to vzrušení z celé akce. Jsou veselí, povyskočí si, postaví se na zadní, řehtají, předvádějí se. Dříve, když se připouštělo výhradně přirozenou cestou, tak bývali hřebci k sobě agresivnější. Dnes, kdy se využívá inseminace a odběry probíhají na umělé klisně, jsou tyto projevy výrazně mírnější. Ale při akci, kde je tolik lidí, muzika, mluví se na mikrofon, tak jsou hřebci přirozeně více „nakokrhání“, jak říkáme.

Specializuje se váš hřebčinec na konkrétní plemeno koní?

Naše testovací odchovna se zaměřuje především na Českého teplokrevníka a Českého sportovního koně. Z chladnokrevných plemen je to Českomoravský belgik a Slezský norik. Ale jinak samozřejmě nabízíme i plemenné hřebce jiných plemen. Momentálně kolem 57 hřebců. Takže si u nás chovatelé můžou vybrat podle toho, co potřebují.

Jak tyto plemenné hřebce získáváte?

Ty hřebcečky získáváme buď z našeho vlastního chovu, nebo je vykupujeme od soukromých chovatelů. A zároveň i samotní chovatelé k nám můžou své hřebcečky umístit

do odchovny. Tam pak začíná testovací období, které trvá dva a půl roku. Během něj se sleduje vývoj koně, jeho exteriér, povaha i výkonnost. Na konci kůň absolvuje závěrečné zkoušky. Pokud je úspěšný, může se stát plemenným hřebcem. Některé hřebce si pronajímáme, případně zakoupíme. Samozřejmě podle finančních možností.

Jaké vlastnosti musí takový plemenný kůň mít?

Záleží samozřejmě na plemeni, ale obecně musí mít čtyřgenerační plný původ, správný exteriér, odpovídající pohyb a schopnosti. Důležitá je i jezditelnost a charakter – ten je často rozhodující. Kůň může být v něčem trochu slabší, ale pokud má dobrou povahu, je učenlivý a ochotný spolupracovat s člověkem, který je odborně zdatný, tak se dá hodně dohnat.

Stává se, že kůň, do kterého vkládáte velké naděje, se plemenným koněm nakonec nestane?

Ano, stává se to. Někdy máte od koně velká očekávání, vypadá nadějně, ale nakonec to nevyjde – může to být povahou, zdravotní komplikací nebo prostě tím, že se nevyvine tak, jak jste doufali.





zchlazeným spermatem. Hřebci se u nás odebírají a sperma se roze- sílá po celé republice. U některých hřebců provádíme i mražení sper- matu. A stále se u nás ještě připou- ští i naživo, i když už méně než dřív. No a přemýšlíme i o zavedení emb- ryo- transferu. Zatím to u nás není, ale do budoucna bychom to rádi zkusili. Je to ale finančně náročné, takže zatím jen v rovině úvah.

Je nějaký limit, kolik potomků může plemenný hřebec mít?

Ne, žádný pevný limit neexistuje. Záleží na tom, kolik chovatelů si hřebce vybere. Mladý hřebec tak připustí 10–15 klisen, zatímco jiný, který se již osvědčil, může mít i přes 90 klisen za jednu sezónu. Jako třeba letos hřebec Connor, kterého máme zapůjčeného z Ně- mecka. Ale i když má hřebec hodně potomků, v praxi se nestává, že by jeho DNA převládla v populaci. Jeho dcery se už dál připouští jinými hřebci, takže se to přirozeně roz- ptýlí. Ale od toho je chovatel, který to pohlídá.

Takže spolupracujete také se zahraničními chovateli?

Ano, spolupracujeme. Connora nám na dva roky půjčil holštýnský svaz v Německu. Je to velmi kvalitní osmnáctiletý hřebec. Sice ve sportu

A naopak, někdy kůň, který zpo- čátku nevypadá nijak výjimečně, překvapí, protože je pracovitý, učenlivý a má chuť něco odevzdat. Výsledek hodně ovlivňuje i jezdec, výcvik a okolnosti. Někdy kůň dospěje později – třeba až kolem osmi, devíti let – a teprve tehdy se naplno projeví jeho kvality. Takže je to vždy souhra více faktorů a často se ukáže až časem, co v tom koni skutečně je.

Úspěšný plemenný hřebec musí být nejen kvalitní ve své specializaci, ale především dobrý otec, který předává své dobré vlastnosti na potomstvo. Ideální je, když jeho hří- bata jsou tak dobrá jako on a nebo ještě lepší. Takový hřebec je pro chov skutečně cenný. Někdy se ale stane, že kůň má výbornou spor- tovní kariéru, ale jeho potomstvo nedosahuje jeho kvality. A naopak, může být hřebec, který sám ve sportu nedosáhl nejvyšší úrovně, ale jeho potomci skáčou parkury 150–160 cm a výrazně ho překonají. Takže nakonec rozhoduje to, co po něm zůstane – jaká je kvalita jeho potomků.

Jak vypadá běžný den plemen- ného hřebce?

Záleží na tom, jestli je hřebec zařazený do sportu, pracuje v zá- prahu, nebo už je jen ve zdravotním

pohybu. Ale obecně se ráno krmí, nastýlá, hřebelcuje a koně připravují na pohyb. Někteří jdou na kolotoč, jiní se lonžují, pustí do výběhu nebo haly, případně se zapřahají. Hřebci, kteří sportují, mají svůj tréninkový plán a připravují se na soutěže – skokové, drezurní nebo záprahové, podle toho, v čem se testují. V ob- době připouštění chodí na odběrové místo, kde se odebírá sperma pro zákazníky. To se zpracuje a rozesílá po celé republice i na Slovensko. Krmí se třikrát denně – ráno, v pole- dne a večer. Takže ten den je pestrý.

Jaké metody, co se týče připouš- tění, využíváte?

Využíváme více způsobů. Nej- častější je inseminace čerstvým





voda, opravit služební byty, fasády. A také bychom chtěli postavit novou menší krytou jezdeckou halu. Ta by sloužila jak nám, tak i jízdni policii, která je u nás ustájená a má jiný výcvik než naši sportovní koně. Často se proto navzájem rušíme, takže další hala by hodně pomohla.

Rádi bychom také obnovili sochu koně na nádvoří a dotáhli rekonstrukci ředitelské vily, která je od roku 2016 kulturní památkou. Do budoucna by mohla sloužit jako muzeum, ale je v hodně špatném stavu a bez podpory z ministerstva se to nepodaří.

chodil mezinárodní soutěže na úrovni 145 cm, ale jeho potomstvo se ukazuje jako vynikající. Mnoho z jeho potomků předčilo svého otce a chodí soutěže 150–160 cm. Jsou to výborní skokani a dalece tak předčili svého otce. A právě proto jsem ho chtěl přivést do České republiky. Spolupracujeme i s jinými známými chovateli a hřebčiny ze zahraničí.

Staráte se také o plemenné hřebce z národních plemen?

Ano, samozřejmě. Mezi národní plemena, která jsou chráněná, patří českomoravský belgik, slezský norik, hucul a kladrubský kůň. Všechna tato plemena u nás máme.

Spolupracujeme také s Národním hřebčínem Kladruby, takže u nás máme hned dva kladrubské koně. Jednoho starokladrubského bílého a jednoho černého.

Máte vy osobně oblíbené plemeno?

Já mám rád výborné koně, ať jsou jakéhokoli plemene. Trochu tíhnu k holštýnům, ale můj nejlepší kůň byl hannoverák.

Jaké plány máte v hřebčinci do budoucna?

Momentálně nás čeká spousta oprav a údržby areálu. Je potřeba udělat střechy na hřibárně, rekonstruovat kolbiště, kde často stojí

Jací jsou lidé, vaši zaměstnanci, co se o koně starají?

Jsou to srdcaři. U koní většinou vydrží jen ti, co tu práci opravdu milují a žijí pro ni. To není práce, kde byste v pět hodin měli padla a šli domů. Jsou to zvířata, a navíc koně, tam musíte mít vztah, cit a trpělivost. Máme tady zaměstnance, kteří tu pracují desítky let, nebo i celý život. A třeba když se něco chystá, tak to všechno berou osobně, chtějí, aby to dobře dopadlo, aby koně vypadali hezky a všechno bylo v pořádku. A toho si cením. Chtěl bych jim proto poděkovat za výborné odvedenou práci. A samotnému hřebčinci přeji dalších 100 let úspěšné a smysluplné existence. ■



Petr Eim, ředitel Zemského hřebčince Tlumačov

Na koních jezdí od 12 let. V 18 letech vyhrál mistrovství republiky. Vystudoval obor Plemenářské specializace na Vysoké škole zemědělské v Brně a již během vysoké školy začal v Tlumačově pomáhat, aby se seznámil s prostředím, protože si moc přál pracovat právě zde. Po státnicích nastoupil do hřebčince jako ošetřovatel koní a jezdec. Po roce se stal vedoucím výcviku, a po dalších pěti letech i vedoucím provozu. Během 26 let, kdy v hřebčinci pracoval, jezdil plemenné hřebce a dělal s nimi sportovní testaci. Poté na devět let z Hřebčince odešel. K návratu byl osloven ministerstvem zemědělství a od 1. 7. 2024 je ředitelem. Jeho syn Petr se v roce 2008 stal mistrem světa ve voltži.



Podzim – čas sklizně i setkávání na zemědělských výstavách

At' už jde o barevnou přehlídku úrody v Lito-měřicích, květinovou slavnost v Olomouci, nebo přehlídku hospo-dářských zvířat v Lysé nad Labem – české zemědělství má co nabídnout. Společným jmenovatelem je úcta k půdě, zvířatům i hrdost na poctivou práci.

Podzim je pro české zemědělce obdobím sklizně, bilancování a sdílení zkušeností. Po létě plném práce na polích a farmách přichází čas vele-trhů, výstav a přehlídek, které na-příč republikou propojují zemědělce, chovatele, potravináře i širokou veřejnost. Na výstavištích i regio-nálních akcích se setkávají tradice, novinky a zkušenosti. Podívejme se společně na tři z nich. Každá má své zaměření, tradici i atmosféru, dohromady však ukazují pestrost a sílu českého venkova.

Na výstavách se prezentují ne-jen novinky z pěstitelství, chovu a potravinářství. V rámci stánku

Státního zemědělského intervenč-ního fondu (SZIF) nabízeli naši ko-legové všem zájemcům informace o možnostech finanční podpory z EU i národních zdrojů, příklady dobré praxe a aktuální informace ke Strategickému plánu SZP 2023–2027. Nechyběla ani prezen-tace regionálních producentů po-travin pod značkami kvality **KLASA** a **Regionální potravina**, které garantují původ, čerstvost a kva-litu českých surovin, a už řadu let pomáhají spotřebitelům rozpoznat poctivé české produkty. Návštěvníci mohli ochutnat sýry, masné vý-robky, mošty či pečivo oceněné pro jejich původ a kvalitu surovin.



Zahrada Čech 2025

Litoměřické výstaviště se od 12. do 17. září proměnilo v pestrou mozaiku vůní, barev a setkávání. Na 49. ročník tradičního veletrhu **Zahrada Čech** se přišlo podívat více než 54 tisíc návštěvníků – zahrádkářů, chalupářů, kutilů, zahradníků a milovníků přírody.

Letošní ročník nesl podtitul **Ovoce a zelenina s rodokmenem aneb v erbu zdraví**. Představilo se zde 450 prodejců a vystavovatelů z celé republiky – od pěstitelů zeleniny a ovocných stromků přes výrobce zahradní techniky až po regionální potravináře a řemeslníky.

Zahrada Čech není jen o nákupech a ochutnávkách. Po celý týden probíhaly workshopy, ukázky a odborné přednášky, například o nových odrůdách ovoce, kompostování či o možnostech podpory malých zemědělců.

Na své si přišli i milovníci tradičního venkova – lidová hudba, regionální speciality a výstava drobných hospodářských zvířat vytvořily skvělou atmosféru. Směs osobních zkušeností, radosti z pěstování a sdílení nápadů je tím, co dává Zahradě Čech její sílu a trvalou oblibu.



Podzimní Flora Olomouc 2025

Olomoucké Výstaviště Flora se od 2. do 5. října rozzářilo barvami podzimu. Jubilejní, 30. ročník **Podzimní Flory Olomouc** s podtitulem **Oslava v zahradě** přivítal tisíce návštěvníků a tradiční přehlídku českých i moravských pěstitelů ovoce, zeleniny a květin.

Hlavním lákadlem byla tematická expozice floristky Kláry Franc Vavříkové, která proměnila prostor v symbolický „stůl hojnosti“. Návštěvníci mohli obdivovat bohatství českých sadů, polí, zahrad či pěstitelů květin a bylin. Součástí bohatého programu byla floristická soutěž Podzimní věnec, výstava Hanácká včela či festival gastronomie Olima s kuchařským kláním Olima Cup a Moravským cukrářským šampionátem.

Tradiční **zahradnické trhy** zaplnily areál pestrou nabídkou rostlin, sadby, semen, zahradního nářadí a doplňků. Pro rodiny s dětmi byly připraveny rukodělné dílny i program o včelách a přírodních zdrojích.





Podzimní Zemědělec 2025

Výstaviště v Lysé nad Labem zaplnila vůně sena a zvuky zvířat. Od 2. do 5. října se zde konal již 61. ročník tradiční výstavy **Podzimní Zemědělec**, kterou doprovázela specializovaná expozice **Náš chov**. Hlavní slovo měla zvířata všech velikostí a plemen. V halách i na venkovních plochách byly k vidění krávy, ovce, kozy, drůbež i králíci, doplněné o přehlídky plemenných zvířat a ukázky práce s hospodářskými zvířaty. Vrcholem programu byly národní šampionáty mléčného skotu plemen Holštýn, Brown Swiss a Jersey, které přilákaly odborníky i širokou veřejnost.

Zaujala také výstava ovcí a kozí produkce včetně zpracování vlny, výroby sýrů a módních doplňků z přírodních materiálů. Prodejní výstava drůbeže a králíků přilákala nejen chovatele a odborníky, ale i rodiny s dětmi.

Prostor dostali menší vystavovatelé a regionální farmy, kteří zde nabízeli ovoce, zeleninu, cibuloviny, sazenice, výrobky ze dřeva nebo kůže. Nechyběla ani nabídka regionálních potravin a různých dobrot. ■



Mistrovství světa v orbě 2025

Horoměřice u Prahy se 5. a 6. září 2025 staly dějištěm jubilejního, 70. ročníku Mistrovství světa v orbě. Do soutěže se zapojilo 48 oráčů z 25 zemí světa. Nad akcí převzal záštitu ministr zemědělství Marek Výborný a děkan Technické fakulty ČZU Jiří Mašek. Po dvaceti letech se tak světová elita v orbě opět sešla na české půdě.

Po dvaceti letech opět v ČR

Česká republika má v soutěžní orbě dlouhou tradici. Čeští oráči jsou členy Světové oráčské organizace (WPO) už od roku 1962, hned o rok později se konalo první národní mistrovství. Naposledy jsme světovou soutěž hostili v roce 2005. Letošní ročník potvrdil, že si

s pořádáním takto prestižních akcí dokážeme skvěle poradit.

Pro zemědělskou komunitu nebylo mistrovství jen sportovní událostí. Nabídlo prostor pro výměnu zkušeností, navazování kontaktů i prezentaci moderních technologií. Atmosféra byla plná nadšení, hrdosti a respektu k půdě. Orba je

nejen technickou disciplínou, ale také kulturním dědictvím, které spojuje generace.

Oráči z celého světa

Účast na mistrovství si oráči musí vybojovat v národních soutěžích. To je zárukou toho, že se zúčastní ti nejlepší z každé země. Letos do





České republiky dorazili soutěžící z 25 zemí světa – od Austrálie a Nového Zélandu přes Spojené státy a Kanadu až po africkou Keňu. Některé týmy tak musely řešit již několik měsíců před soutěží složitou logistiku dopravy pluhů na místo soutěže.

Dva dny plné soustředění a preciznosti

Soutěž probíhala ve dvou hlavních kategoriích: klasické a otočné pluh. Každá vyžaduje jiný přístup, techniku i strategii. Soutěžilo se ve dvou disciplínách – orbě strniště a orbě travnaté plochy. Hodnocení se řídilo přísnými pravidly WPO, která kladou důraz na kvalitu, hloubku, rovnost a preciznost brázd.

V kategorii klasických pluhů zvítězil James Witty z Anglie, který se dokázal prosadit i přes technické potíže v prvním dni. Český

reprezentant Josef Šťastný obsadil 17. místo.

Mezi otočnými pluhy si titul mistra světa vyoral Marco Angst ze Švýcarska. Jeho výkon byl ukázkou technické dokonalosti a důsledné přípravy. Český zástupce Michal Kužiel skončil osmnáctý.



Během obou soutěžních dnů zavítaly na soutěžní plochy a do přilehlého areálu tisíce návštěvníků z celé České republiky i ze zahraničí. Podívat se přišli nejen odborníci a zemědělci, ale také školy, studenti i rodiny s dětmi.

S deštěm se musí počítat

I letos ovlivnilo podmínky na soutěžních plochách počasí. Během



Zvláštní pozornost si zasloužila mladá švédská reprezentantka, která jako jediná žena dokázala obstát v soutěži tradičně ovládané muži. I když se mistrovství světa účastnila poprvé, získala skvělé jedenácté místo v kategorii klasických pluhů.



tréninkových dnů panovalo sucho a soutěžící se museli vypořádat s velmi tvrdou půdou. Mírný déšť, který přišel těsně před zahájením soutěže, zlepšil podmínky pro první soutěžní den, kdy se oralo strniště. Naopak silný noční déšť před druhým soutěžním dnem výrazně změkčil půdu pro orbu travnatých ploch. Soutěžící museli upravit nastavení pluhů a měnit strategii podle aktuálního stavu terénu.

A tak se opět potvrdilo, že úspěch závisí nejen na technice, ale i na citu pro půdu a schopnosti reagovat na měnící se podmínky.



Doprovodný program

Mistrovství zahájila kolona čtyřiceti traktorů s pluh, která projela Horoměřicemi a symbolicky mistrovství odstartovala. Kromě samotné soutěže byla hlavním lákadlem výstava zemědělské techniky, kde si návštěvníci mohli prohlédnout moderní traktory, pluh a další stroje od předních výrobců. Vedle nejnovějších modelů byly k vidění i historické stroje. Velký zájem vzbudily ukázky orby s koňmi, které připomněly, že i v době autonomních systémů má tradiční zemědělské řemeslo své místo. ■





Naučnou stezkou Bory za klidem a inspirací

Tentokrát jsme se vydali na podzimní procházku do malebné krajiny Křižanovské vrchoviny na Vysočině. Na mapě působí obec Bory nenápadně, ale jakmile se tu rozhlédnete, zjistíte, že okolí skrývá řadu pozoruhodných míst. Nejde přitom o dílo přírody – tato místa vznikla díky lidem, kteří tu žijí.

Dnešní podoba Borů vznikla spojením dvou samostatných obcí, což se odráží i v místní krajině – najdete tu dvě návsi a dva kostely. My jsme se zastavili u kostela v Dolních Borech, kde je možné pohodlně zaparkovat a vydat se na naučnou stezku, která vás provede okolím. Stezka vznikla v roce 2016 a dnes zahrnuje 36 zastavení. V současnosti se však připravuje její další rozšíření.



Naší první zastávkou je kostel sv. Jiljí. Je kulturní památkou a jeho původní stavba je z 1. pol. 13. století v pozdně románském stylu. V roce 1796 však vyhořel a z jeho inventáře zbyly jen dvě sochy andělů. Na konci minulého století se chátrající

stavba dočkala rozsáhlé rekonstrukce a díky obětavosti farníků, podpoře obce a hojně účasti místních se kostel znovu stal důstojným místem setkávání.



Za kostelem se vydáváme po úzké silnici směrem k čistírně odpadních vod. Před můstkem přes potok Babačka odbočujeme doprava. U odpočinkového místa s lavičkami se z informační tabule dozvídáme o těžbě živce v nedalekém kopci zvaném Hatě. Důl, který zde fungoval až do roku 1972, byl významným zaměstnavatelem místních obyvatel. Hatě se zároveň staly vyhledávaným místem pro sběratele minerálů – mnohé z nich dnes zdobí veřejné i soukromé sbírky. Ve zdejších žilách bylo identifikováno



94 druhů minerálů. Jak se dozvídáme z další tabule, nejznámějším je turmalín-skoryl a nejběžnějším sulfid pyrit. Najít tu lze také křemen, andalusit, růženín, křišťál, granáty, a dokonce i safíry.

Rozhlížíme se, ale žádný vzácný minerál není v dohledu. Pokračujeme proto kolem kompostárny





k soustavě malých rybníků Dolní Borek a Horní Borek. Jsou spojené malým vodopádem pro lepší okysličování vody. Spolu s dalšími vodními plochami jsou součástí chytrého projektu optimalizace vodního režimu a revitalizace krajiny. Menší i větší rybníky a poldry jsou zde významnými krajinnými prvky a vytváří na okraji Borů nový biotop. Zadržují vodu v krajině, zlepšují mikroklima, zvyšují druhovou pestrost území a dotvářejí zajímavý krajinný ráz pro aktivní pohyb po hrázích a březích rybníků i odpočinek.

Rybníky jsou atraktivní i pro rodiny s dětmi, které tu na březích najdou

řadu zábavných aktivit. I my si je jdeme prohlédnout. Zaujme nás dřevěná ruční pumpa, na kterou navazují korýtky ze dřeva – děti si tu mohou hrát s vodou, přelévat ji a pozorovat její tok. V letních měsících je to jistě oblíbená atrakce, ale teď na podzim, kdy je chladno, jsou děti raději někde v teple.

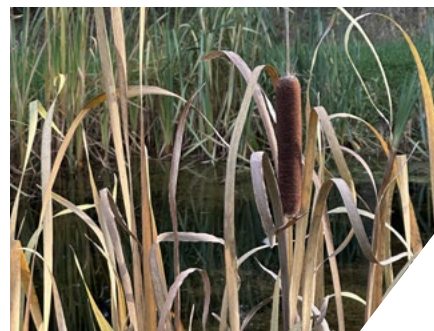
O kousek dál přicházíme do parku, kde jsou kromě ukázek hornin z okolních kamenolomů dřevěné sochy zvířat, velké šachy a zahrát si je možné také gigantické Člověče, nezlob se. Je jasné, že plán pro rodinné politiky berou v Borech vážně. A myslí i na seniory, proto je zde všechno bezbariérové.



My se ale vydáváme do kopce nad vesnici, kde narážíme na Analematické sluneční hodiny. Pochopit, jak tyto hodiny fungují, nám chvíli trvalo, protože zde chybí ukazatel, který by do hodin vrhal stín. Až díky návodu na informační tabuli nám došlo, že tím ukazatelem musíme být my sami. Stoupáme si proto na plochý kámen uprostřed hodin, na místo pro měsíc říjen, a podle vlastního stínu odečítáme z půlkruhu hodinových kamenů čas.

Je později, než jsme mysleli, a tak se rychle vydáváme dál do kopce do aleje Stromy pro naše děti. Místní obyvatelé tu vyčistili zarostlé





Přes největší z rybníků je dřevěný chodník, který úplně svádí k tomu se na něm zastavit, a být na chvíli součástí tohoto vodního světa. Je to skvělé místo!

remízky a vysázeli stromy pro budoucí generace. Některé z nich určitě sázeli už prarodiče dnešních dětí, protože jejich rozlehlé koruny dnes již poskytují příjemný stín a hrají všemi podzimními barvami. Na vrcholu aleje nás čeká lavička, ideální místo k odpočinku s výhledem na celé Bory. Chvilí pozorujeme krajinu, než se vydáme dál. Cestou se pohoupeme na houpačce zavěšené na borovici, projdeme kolem vodojemu a začneme sestupovat z kopce dolů. U silnice se právě staví nový rybník Bukovec. Na jeho stavbu dohlíží nová boží muka s modlitebnou. V budoucnu to bude malebné místo!

Přecházíme silnici a s nadšením jdeme k rybníku Kutiny. Využíváme

zajímavý dřevěný přístřešek a chvíli se kocháme pohledem na vodní hladinu. O pár kroků dál na nás čeká soustava několika malých rybníků a jednoho většího rybníku, které jsou na jaře útočištěm pro žáby a čolky. Místní je každoročně zachraňují před koly projíždějících aut a přenášejí je přes silnici do bezpečí.

Mezi dalšími malými rybníčky pokračujeme na lesní mýtinu s názvem Ucho lesa, která je věnovaná lesu a jeho zvukům. Dominantou místa jsou tři velké dřevěné megafony, které umožňují lepší poslech zpěvu ptáků a ostatních zvuků lesa. Můžete se do nich posadit a zaposlouchat se. Když k megafonům dorazíte jako my až navečer,





obloze se objevuje jev, který jsme dosud nikdy neviděli – vzácné parheliium. Díky lomu světelných paprsků procházejících bočními stěnami ledových krystalků se obraz slunce rozdělí na tři části. Je to magický pohled, který jako by završoval náš den.

Unavení, trochu zmrzlí, ale spokojení z krásné procházky přemýšlíme nad tím, jak se obyvatelům Borů podařilo vytvořit místo, které není jen zajímavé pro návštěvníky, ale především příjemné pro život. Je inspirující, jak jsou propojeni s okolní krajinou. Obdivujeme jejich angažovanost, pospolitost a prozíravost, protože jejich projekty nejsou krátkozraké. Bory jsou pro nás překvapením. Tato obec má opravdu velké srdce. ■

kdy už ptáci tolik nezpívají, stačí naskenovat QR kódy na informační tabuli a pustit si hlas třeba pěnice, kulíška, sojky, čížka nebo dalších ptáků zdejší krajiny.

Smráká se a my se lesní cestou vracíme zpět do vesnice. Naučná stezka Bory pokračuje dál k dalším zajímavostem, ale jsme promrzlí, a tak nám přijde vhod možnost se ohřát ve zdejším muzeu. S trochou nostalgie si zde prohlížíme směsici artefaktů z dob minulých, které sesbírali místní obyvatelé. Hračky, rádia, náradí, nádobí, nábytek a mnoho dalších předmětů ilustruje hřejivou atmosféru vesnického života.

Část expozice je věnovaná minerálům, které jsou s historií obce úzce spjaté. Návštěvníci si tu mohou prohlédnout nejen samotné

horniny, ale také fotografie ze štol, kde se těžilo, a detailní snímky jednotlivých minerálů. Je to krásné zakončení naší procházky.

Po této milé návštěvě se s Bory loučíme. Slunce právě zapadá a na



Bory

Obec Bory se nachází 10 km severně od Velkého Meziříčí, 43 km od Jihlavy, 64 km od Brna a 162 km od Prahy. Vznikla spojením Dolních a Horních Borů, jejichž historie sahá až do 14. století. Žije zde přibližně 780 obyvatel, rozloha katastrálního území činí 1 647 ha. Bory leží v malebném údolí potoka Babačka, obklopené poli, loukami a lesy. V roce 2024 obec získala Oranžovou stuhu Kraje Vysočina v rámci soutěže Vesnice roku a zároveň obsadila 3. místo v celostátním hodnocení. Cílem soutěže Vesnice roku je motivovat obyvatele venkova k aktivnímu zapojení do rozvoje svého domova, poukázat na rozmanitost přístupů k obnově venkova a zvýšit povědomí veřejnosti o jeho významu. Oranžová stuha oceňuje spolupráci obce se zemědělskými subjekty a podporuje vzájemné propojení mezi vedením obce, místními zemědělci a obyvateli. Tato spolupráce přispívá ke zlepšování kvality života a zvelebování veřejného prostoru.

Dýňová polévka se zázvorem, pečenými kaštany a oříškovým olejem

Podzim je tu s námi v plné síle a příroda hraje doslova všemi barvami. Stromy pomalu přišly o všechny letošní listy a na polích už můžeme vídat havrany, kteří nám dávají najevo, že zima přijde během pár týdnů.

Podzim ale přináší i spoustu zajímavých možností v gastronomii. Dnes vám doporučujeme hřejivý podzimní recept, kterým jistě potěšíte své přátele i rodinu. Při nákupu surovin doporučujeme hledat kvalitní potraviny s logem Regionální potravina.

Dýně k podzimu neodmyslitelně patří. Děti je společně se svými rodiči vydlabávají a užijí si tak spoustu legrace. Proto jsme se rozhodli použít tuto lahodnou zeleninu a připravit z ní perfektní polévku. Ale aby byla tato polévka nejen lahodná, ale také zcela

netradiční, doplnili jsme ji o pečené kaštany a především oříškový olej. Pro náš recept jsme vybrali oříškový olej od výrobce Chut' Moravy z Jihomoravského kraje. Jeho kvalita a chuť mu v roce 2022 vynesly prestižní ocenění Regionální potravina. ■



Ingredience:

800 g dýně Hokaido
80 g žluté cibule
80 g mrkve
100 ml smetany 30%
20 g zázvoru
1 stroužek česneku
200 g jedlých kaštanů
10 g dýňových semínek
Oříškový olej výrobce **Chutě Moravy** z Jihomoravského kraje
sůl, pepř, cukr

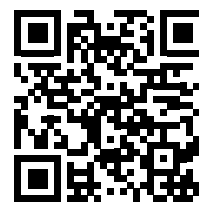
Tip: Je možné využít dýňová semínka z vydlabané dýně. Stačí je lehce opražit na pánvi na sucho.

Postup:

1. Dýni důkladně omyjeme, odstraníme jádřinec, nakrájíme na menší kousky, vložíme na plech, přidáme oříškový olej, cukr, sůl, pepř, česnek a dáme péct do trouby na 180 °C přibližně na 20 minut.
2. Mrkev, cibuli a zázvor oloupeme, nakrájíme na hrubo a orestujeme na oleji. Přidáme upečenou dýni, zalijeme vodou a vaříme na mírném plameni nejméně 30 minut. Poté přilijeme smetanu a vše znovu vaříme zhruba 15 minut. Hotovou polévku dochutíme solí, cukrem a rozmixujeme do jemna v mixéru.
3. Jedlé kaštiny upečeme v troubě na 180 °C přibližně 20 minut pod alobalem. Kaštiny vyloupeme, nakrájíme na menší kousky a přidáme do polévky. Polévku dozdobíme dýňovými semínky a oříškovým olejem.



Chystáme



Vybrané akce Celostátní sítě pro venkov (více na szif.gov.cz/cs/venkov a na regionálních odborech, termíny se ještě mohou měnit):

Hradec Králové	Zdravá půda, zdravé potraviny, zdravá farma	Seminář	4.–5. 11. 2025
Olomouc	Rozvoj venkova na území MAS Frýdlantsko – Beskydy z.s.	Exkurze ČR	4.–6. 11. 2025
Opava	Učíme se navzájem IX: za poznáním a inspirací	Seminář s exkurzí	4.–5. 11. 2025
Hradec Králové	Za příklady dobré praxe v rozvoji venkova do Královéhradeckého kraje	Exkurze ČR	5.–6. 11. 2025
Hradec Králové	Komunitně vedený místní rozvoj v realizaci	Setkání s exkurzí	12.–13. 11. 2025
Ústí nad Labem	Setkání partnerů CSV Ústeckého a Karlovarského kraje	Setkání	20.–21. 11. 2025
Opava	Setkání partnerů CSV Moravskoslezského kraje	Setkání s exkurzí	25. 11. 2025
Olomouc	Setkání místních akčních skupin Olomouckého, Zlínského a Jihomoravského kraje ANEB SOUSEDSKÁ SPOLUPRÁCE I INSPIRACE	Setkání	27.–28. 11. 2025
Hradec Králové	Partnerská základna CSV	Setkání	3. 11. 2025
České Budějovice	Jihočeský venkov 2025	Konference	4.–5. 12. 2025
Praha	Setkání partnerů Celostátní sítě pro venkov ve Středočeském kraji	Setkání	10. 12. 2025
Olomouc	Setkání partnerů CSV Olomouckého a Zlínského kraje	Setkání	11.–12. 12. 2025

