NEWSLETTER SZIF

STÁTNÍ ZEMĚDĚLSKÝ INTERVENČNÍ FOND

ZÁŘÍ / ŘÍJEN 2026



05

Tři pohledy na kvalitu: BIO, KLASA, Regionální potravina

Stromy se vracejí na pole. Co může agrolesnictví přinést?

Martin Lev: Zemědělství pod horami má svá pravidla

Farmářky: Tři cesty, jak dát vlastní produkci novou hodnotu

Vážené čtenářky, vážení čtenáři,

podzim je obdobím sklizně, kdy se završuje celoroční úsilí zemědělců a potravinářů. Letos přitom čelili řadě výzev, které prověřily jejich odhodlání a schopnost přizpůsobit se měnícím se podmínkám. Za každou potravinou nestojí jen poctivá práce, ale také odvaha vytrvat i v nelehkých časech, hledat nová řešení a zavádět inovace.

Právě tyto hodnoty spojují držitele ocenění Regionální potravina. Mnozí z nich dokázali proměnit překážky v příležitosti a vytvořit výrobky, které vynikají nejen svou kvalitou, ale také silným příběhem. Jsou důkazem, že poctivé řemeslo, úcta k místním surovinám a pevné sepětí s regionem mají i dnes své nezastupitelné místo.

Některé z těchto inspirativních příběhů vám v tomto vydání Newsletteru přinášíme. Připomínají, že za lokálními potravinami stojí lidé, jejichž práce si zaslouží respekt, uznání i naši podporu. Nejlépe ji vyjádříme tím, že je budeme aktivně vyhledávat na pultech obchodů nebo přímo u výrobců.



Kateřina Ratajová

ředitelka Odboru administrace podpory kvalitních potravin

Obsah

Aktuality	3
Tři pohledy na kvalitu: BIO, KLASA, Regionální potravina	6
Dožínkové slavnosti 2026	10
Stromy se vracejí na pole. Co může agrolesnictví přinést?	12
Zahrada Čech 2026	16
Martin Lev: Zemědělství pod horami má svá pravidla	18
Podzimní Zemědělec 2026	22
Farmářky: Tři cesty, jak dát vlastní produkci novou hodnotu	24
Podzimní Flora Olomouc – Hortikomplex 2026	31
Obrácený koláč s karamelizovanou cibulí a rozpečeným sýrem	34
Chystáme	36

Newsletter SZIF
Vydává: Státní zemědělský intervenční fond **Periodicita:** dvouměsíčník
Měsíc vydání: říjen 2026 **Redakce:** Oddělení tiskové, SZIF
Foto: archiv SZIF, Depositphotos, archiv A. Petrů, archiv J. Bémová, archiv M. Květoňová, archiv L. Schneiderová, archiv ČSAL
Infolinka: +420 222 871 871 / info@szif.gov.cz / **szif.gov.cz**

Najdete nás také na:

Aktuality



Ministr schválil sazby přímých plateb pro letošní rok

Ministr zemědělství schválil výši sazeb přímých plateb pro rok 2026. Jejich hlavním cílem je stabilizovat příjmy zemědělců a podpořit udržitelné hospodaření. Zemědělci dostanou vyplaceno téměř 19,6 miliardy korun, z toho 5,7 miliardy korun na základní podporu příjmu pro udržitelnost (BISS) a 4,6 miliardy korun na doplňkovou redistributivní podporu příjmu na prvních 150 hektarů zemědělského podniku. Platby vázané na produkci budou financovány částkou přesahující 2,9 miliardy korun. Na platbu pro malé zemědělce je pro rok 2026 určeno téměř 86,3 milionu korun. Pro základní celofaremní ekoplatbu je vyčleněno téměř 5,4 miliardy korun a na prémiovou celofaremní ekoplatbu téměř 176 milionů.

V 8. kole podpor Rozvoje venkova je připraveno 2,4 miliardy korun

Zemědělci, potravináři a lesníci podávali žádosti v 8. kole podpor Rozvoje venkova ze strategického plánu SZP na období 2023–2027. Největší část podpory (téměř 1,84 miliardy korun) je určena na investice do zpracování zemědělských produktů. Žadatelé mohou dotaci využít na vybudování a modernizaci jatek, bouráren, mlékáren nebo zpracování ovoce a zeleniny. Pro mladé začínající zemědělce je určeno téměř 300 milionů korun. Významná část prostředků zamíří také do lesnictví. Podpořena bude zejména obnova kalamitních ploch, ochrana melioračních a zpevňujících dřevin a přeměna porostů náhradních dřevin.





Včelaři mohou žádat o podporu na chov včel

SZIF 16. října 2026 zahájil příjem žádostí od registrovaných včelařů na podporu chovu včel, a to na opatření Investice do hmotného majetku a Racionalizace kočování včelstev. Včelaři mohou až do 31. července 2027 podávat žádosti elektronicky přes aplikaci Portál farmáře SZIF. Podávat žádosti o podporu v Portálu farmáře mohou také včelařské spolky, školy nebo uznaná chovatelská sdružení, a to už od 1. srpna 2026. Uplatnění nároku na dotaci prostřednictvím těchto subjektů je pro registrované včelaře druhou možností, jak dosáhnout na podporu včelařství spolufinancovanou EU. V aktuálním období od 1. 8. 2026 do 31. 7. 2027 je pro žadatele celkem připraveno přibližně 103 milionů korun.



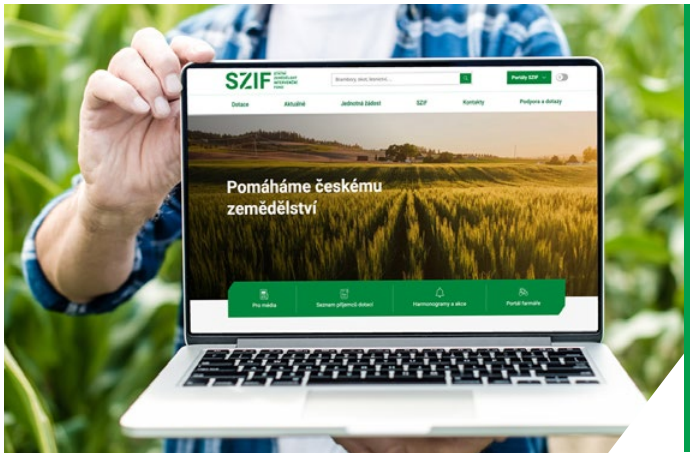
SZIF začal vydávat rozhodnutí o zálohách

SZIF letos vyplácí zálohy ve výši 75 %, což je oproti loňskému roku pětiprocentní navýšení. Předpokládaná částka dosáhne zhruba 9 miliard korun. 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.

SZIF přijímal žádosti o mimořádné podpory související s krizí na Blízkém východě

Zemědělci získají téměř 264 milionů korun z evropské rezervy. Podpora má pomoci zemědělcům zvládnout rostoucí náklady na energie a další vstupy nezbytné pro zemědělskou výrobu. Cílem těchto mimořádných podpor je pomoci zemědělcům zmírnit dopady zvýšených nákladů na zemědělskou výrobu a podpořit tak stabilitu jejich hospodaření.





SZIF spustil nový web

Nový web byl spuštěn v ověřovacím provozu a je zemědělcům i veřejnosti k dispozici pro připomínky a zpětnou vazbu. Po finální úpravě se stane hlavním webem Fondu. Největším přínosem nového webu je jeho zjednodušená struktura, uspořádání témat do logických celků a snadnější orientace při vyhledávání informací. Grafická podoba webových stránek je připravena v jednotném vizuálním stylu SZIF a odpovídá standardu eGovernment ČR.

Ovoce a zelenina do škol a Mléko do škol

Do projektů Ovoce a zelenina do škol a Mléko do škol se ve školním roce 2026/2027 zapojí téměř 4 000 základních škol po celé ČR. Dodávky produktů do škol začaly 1. listopadu 2026 a bude je dostávat téměř 600 tisíc dětí. Zaměřují se na žáky 1. stupně ZŠ, s výjimkou škol speciálních a škol při zdravotnických zařízeních, kde se mohou zapojit i žáci 2. stupně. Na realizaci projektů je letos vyčleněno více než 295 milionů korun.





Klíčem jsou investice, inovace a digitalizace

Ministerstvo zemědělství připravilo strategii rozvoje sektoru chovu prasat a vepřového masa. Hlavním cílem je udržet a posílit soběstačnost ČR ve spotřebě vepřového masa a podpořit konkurenceschopnost domácích chovatelů a zpracovatelů prostřednictvím investic, modernizace, inovací a digitalizace technologií. Počty prasat poslední 3 roky mírně rostou, přesto produkce vepřového masa nestačí pokrýt domácí spotřebu. Loni byla soběstačnost na historicky nejnižší úrovni, a to ve výši 46,1 %.

Do roku 2035 až o pětinu více sadů

Více moderních sadů, vyšší odolnost vůči suchu a mrazům, silnější postavení českých pěstitelů na trhu a pestřejší nabídka domácího ovoce ve školách, nemocnicích a dalších veřejných institucích. To jsou hlavní cíle strategie Ministerstva zemědělství pro rozvoj českého ovocnářství do roku 2035. Jedním z hlavních cílů je zastavit úbytek ovocných sadů a do roku 2035 vytvořit podmínky pro navýšení výměry až na 12 tisíc hektarů. Míra soběstačnosti v čerstvém ovoci dosáhla podle MZe v loňském roce 38,4 %.





Domácí zpracování, modernizace a stabilní odbyt

Více českých mléčných výrobků v obchodech, stabilnější obchodní vztahy v dodavatelském řetězci a větší prostor pro výrobky s vyšší přidanou hodnotou. Zástupci Ministerstva zemědělství, producentů a zpracovatelů mléka a Svazu obchodu a cestovního ruchu ČR jednali o budoucnosti českého mléčného sektoru. Odpovědí na rostoucí náklady, silnější konkurenci a environmentální požadavky mají být investice do modernizace výroby a zpracování, digitalizace, automatizace, do energetických úspor i rozvoje výrobků s vyšší přidanou hodnotou.

Od roku 2017 šlo na opatření proti suchu 144 miliard korun

Ministerstvo zemědělství průběžně plní opatření vyplývající z Koncepce ochrany před následky sucha pro území České republiky. V letech 2017 až 2025 bylo na opatření související s adaptací na sucho a posilováním vodního režimu krajiny vynaloženo téměř 144 miliard korun. MZe průběžně vyhodnocuje přínosy jednotlivých opatření a hledá další možnosti, jak zvýšit odolnost krajiny a vodních zdrojů vůči suchu.



Tři pohledy na kvalitu: BIO, KLASA, Regionální potravina

Značky kvality nejsou pouhým logem na obalu. Pomáhají pojmenovat, čím je výrobek nebo způsob jeho produkce výjimečný, tuto vlastnost ověřit a srozumitelně ji předat zákazníkovi. Ať už je přidanou hodnotou způsob hospodaření, nadstandardní parametr výrobku, nebo jeho pevné spojení s regionem.

Kvalita je pojem, který běžně používáme. Ale co vlastně znamená? U potravin můžeme hodnotit složení a výživové parametry, kvalitu surovin, chuť, vůni nebo konzistenci. Zajímat nás může také způsob pěstování plodin a chovu zvířat, technologie zpracování, původ surovin nebo třeba vzdálenost, kterou potravina urazila od výrobce ke spotřebiteli. Kvalita zkrátka může mít mnoho podob.

Proto existují různá označení, která spotřebitelům pomáhají se v nabídce orientovat. Nemohou garantovat „kvalitu" ve všech jejích významech, mohou ale potvrdit, že výrobek nebo způsob jeho produkce splňuje jasně stanovené požadavky. Dobře je to vidět na třech označeních, se kterými se čeští spotřebitelé běžně setkávají.

BIO, KLASA a Regionální potravina nejsou tři různé názvy pro totéž. Každý z nich odpovídá na trochu jinou otázku.

BIO: kvalita začíná už na poli a ve stáji

Zelený evropský „biolist" a česká „biozebra" spotřebiteli potvrzují, že potravina vznikla v souladu s pravidly ekologické produkce. Jde tedy o **legislativně upravený a kontrolovaný systém produkce**, který zahrnuje celý proces od hospodaření na

Co přináší BIO?

- ohleduplnější přístup hospodaření pro zachování zdravé krajiny
- pěstování bez použití syntetických pesticidů a průmyslových hnojiv
- podpora přirozené úrodnosti půdy a biodiverzity
- vyšší standardy péče o hospodářská zvířata
- omezenější používání přídatných látek při zpracování
- kontrolovaný původ a způsob produkce



poli či chovu zvířat přes zpracování až po uvedení výrobku na trh. Pro zemědělce či výrobce je BIO výsledkem rozhodnutí řídit se pravidly ekologické produkce a nechat jejich dodržování pravidelně kontrolovat. Je také potvrzením jejich vnitřního přesvědčení, že ekologický přístup je rozumnou cestou pro zachování zdravé krajiny.

Označení BIO tak samo o sobě neříká, že konkrétní výrobek musí spotřebiteli více chutnat než jeho konvenční alternativa. Garantuje něco jiného: **způsob, jakým byl vyprodukován, a dodržení pravidel ekologické produkce v celém kontrolovaném řetězci.**

KLASA: když výrobek nabízí něco navíc

U národní značky kvality KLASA stojí v centru pozornosti samotný výrobek. Mohou ji získat potraviny, které vykazují výjimečné kvalitativní charakteristiky zvyšující jejich přidanou hodnotu a jedinečnost ve vztahu k běžným výrobkům na trhu.

Žádost o značku obsahuje technickou dokumentaci, v níž výrobce svůj produkt a jeho výjimečné kvalitativní charakteristiky specifikuje. Splnění podmínek posuzuje hodnotitelská komise a značku následně uděluje ministr zemědělství na dobu tří let.

KLASA tedy neříká pouze „tato potravina je kvalitní“. Její smysl je konkrétnější: **výrobek musí prokázat vlastnosti, kterými kvalitativně vybočuje z běžné nabídky své kategorie**. Pro výrobce tak může být značka cestou, jak přednost svého produktu převést z marketingového tvrzení do podoby nezávisle posouzeného parametru.

Co přináší KLASA?

- nadstandardní kvalitu oproti běžným výrobkům
- prověřené složení a senzorické vlastnosti
- doložené kvalitativní parametry
- kontrolu po dobu užívání značky
- snazší rozpoznání kvalitativního nadstandardu

Regionální potravina: kvalita dostává adresu

Ještě jiný pohled nabízí Regionální potravina. Také zde se hodnotí kvalita výrobku, jeho složení a další vlastnosti, zásadní roli však hraje **vazba na konkrétní kraj**. Soutěž je určena mikro, malým a středním zemědělským či potravinářským podnikům a probíhá samostatně v jednotlivých krajích. Oceněný výrobek získává právo užívat tuto značku kvality po dobu čtyř let.

Co přináší Regionální potravina?

- nadstandardní kvalitu a jedinečnost výrobků od tradičních regionálních specialit až po inovativní novinky
- posouzení chuti, složení i dalších vlastností
- vazbu výrobku na konkrétní region
- vysoký podíl regionálních surovin
- podporu místních producentů

Regionální potravina tak může být zajímavá právě pro producenty, jejichž konkurenční výhoda leží v lokálních surovinách, receptuře, způsobu zpracování, řemeslném charakteru nebo vazbě výrobku na místo, kde vzniká.

A letošní zájem ukazuje, že producenti tuto možnost využívají stále více. Sedmnáctý ročník soutěže zaznamenal historicky nejvyšší účast: 536 výrobců přihlásilo celkem 2 080 výrobků.

Když do hodnocení vstoupí i lidské smysly

U Regionální potraviny hraje při rozhodování o ocenění významnou roli

také senzorické hodnocení a odborný úsudek komise. Ta výrobek neposuzuje bez kontextu. Pracuje také s informacemi o jeho složení, výrobě a vazbě na region. Chuť, vůni, vzhled nebo texturu však nelze jednoduše vyčíst z dokumentace. Výsledné rozhodnutí proto propojuje posouzení stanovených parametrů s hodnocením samotného výrobku.

Od prvního vzorku k vítězi

Co se odehrává během hodnoticího dne Regionální potraviny, vysvětluje Alžběta Petrů, vedoucí Oddělení administrace značek kvality SZIF.

Devět oceněných výrobků v každém kraji. Jak probíhá hodnoticí den od začátku až po konečné rozhodnutí?

Je to náročný den a vše musí být dobře připraveno, včetně vzorků k hodnocení a technického zázemí, které zajišťuje krajský koordinátor. První věc je vždycky zkontrolovat, jestli dorazily všechny přihlášené výrobky, abychom věděli, s kolika vzorky budeme pracovat. U čerstvých výrobků je to ale občas trochu adrenalin. Přivážejí se totiž až v den hodnocení, často doslova na poslední chvíli.



Podle počtu přihlášených výrobků máme jednu nebo dvě hodnoticí komise, mezi něž se rozdělí kategorie. Každá hodnotitelská komise má osm členů a její složení je přesně dané metodikou. Někteří zástupci pocházejí z daného kraje, například zástupci z dozorových orgánů, jiní jsou mimo něj, třeba my nebo zástupci ministerstva.

Co se týče samotného hodnocení, používá se takzvaný rautový způsob. Výrobky jsou připravené na stole, případně se některé připravují až v průběhu hodnocení. To se týká například výrobků, které je potřeba tepelně upravit, nebo naopak zmrzlin a alkoholických nápojů. Ty se samozřejmě, zejména piva, nemohou nalévat s velkým předstihem.

Hodnotitel si sám může určit pořadí, v jakém bude v rámci dané kategorie jednotlivé výrobky hodnotit. Chuť si může mezi jednotlivými vzorky neutralizovat vodou a připraveným pečivem, případně chlebem.

Na konci dne máme devět výrobků navržených na ocenění, po jednom z každé kategorie. Je ale třeba říct, že hodnotitelská komise výrobky pouze navrhuje. Samotné ocenění je jim uděleno až po podpisu pana ministra.

Jak lze během jednoho dne ochutnat a posoudit i více než stovku výrobků?

To je opravdu náročné, proto skládáme senzorické zkoušky, abychom byli skutečně kvalifikovanými hodnotiteli. Hodnotitel musí umět posoudit velmi široké spektrum výrobků a nenechat se ovlivnit osobními preferencemi. Nemůže si u hodnoticího stolu říct: „Kozí sýr, to nejím.“ Já mám v tomhle výhodu, protože kromě škubánků sním prakticky všechno. Senzorické zkoušky navíc nejsou jednorázová záležitost a je třeba je obnovovat, protože citlivost



smyslů se může v průběhu času měnit. I proto je potřeba průběžně ověřovat, že jsou hodnotitelé stále schopni výrobky posuzovat na požadované úrovni.

Letos jsme měli v Ústeckém kraji 285 výrobků. Hodnotily je dvě komise, což odpovídá metodice, ale bylo to téměř na hranici zvládnutelnosti. Příště budeme zvažovat, jestli v takovém případě nezrealizovat hned tři komise. Těší nás ale, že je o soutěž takový zájem, a že se výrobci hlásí čím dál častěji.

Když komise dostane na stůl konkrétní výrobek, co všechno o něm v tu chvíli ví?

Informace o výrobcích musíme mít předem, abychom mohli zkontrolovat, jestli jsou splněny podmínky dané metodikou – například jestli se jedná o podnik do 250 zaměstnanců, jestli výrobce přihlásil maximálně pět výrobků do jedné kategorie nebo jestli jsou výrobky zařazeny do správné kategorie.

V této fázi ale ještě nehodnotíme kvalitu samotného výrobku. Jde čistě o kontrolu administrativních náležitostí, aby bylo vše v pořádku pro práci hodnotitelské komise.

Na místě už máme fyzicky k dispozici daný výrobek a k němu

vyplněnou technickou dokumentaci, která obsahuje opravdu velké množství informací. O výrobku tak víme téměř všechno, včetně složení, technologie výroby, skladování, balení a základních informací o výrobci.

Co všechno se při ochutnávce sleduje?

Chuť není jediným ani nejdůležitějším faktorem. Hodnocení je komplexní, protože chuť od ostatních smyslových vjemů nelze oddělit. Například velká část toho, co běžně považujeme za chuť, je ve skutečnosti spojená s čichem. Každý si to může vyzkoušet třeba při rýmě, kdy najednou všechno chutná mnohem méně výrazně. Stejně tak nelze samostatně hodnotit ani vzhled.

Často se nám to stává například u cukrářských výrobků, které někdy vypadají jako malá umělecká díla a člověk od nich očekává výjimečný zážitek. Když je ale ochutnáte, zjistíte, že třeba nemají téměř žádnou chuť. A platí to i obráceně. Hodnotitel musí výrobek posuzovat komplexně.

Nejde ale jen o to, jak výrobek chutná, ale také o jeho složení a původ surovin. Obecně preferujeme výrobky, které staví na kvalitních surovinách a poctivé receptuře. Jinými slovy, chceme, aby dobrá chuť byla výsledkem toho, co výrobek skutečně obsahuje, a ne jen práce různých dochucovadel nebo přídatných látek.

Jak se nakonec z jednotlivých hodnocení členů komise dojde k vítězi?

Rozhoduje počet bodů, které výrobek získá. V případě, že dva výrobky mají stejný počet bodů, tak se hlasuje. Někdy je rozhodování opravdu náročné a hodnotitelé se neshodnou. Proto je v komisi osm členů a nejde tak o to, co si myslí jeden dva z nich, ale o výsledek, který vychází z hodnocení celé komise.

Dokážou vás přihlášené výrobky ještě překvapit?

Každý rok se objeví nějaké překvapení, a to je na tom právě hezké. Když zavzpomínám, hodnotili jsme například všechno možné, od pštrosího steaku přes šneky až po topinambury. Velmi zajímavá byla třeba lyofilizovaná zmrzlina.

Je také zajímavé sledovat, jak se v potravinách v průběhu let projevují určité trendy. Vzpomínám si, že v jednom období byly velkým hitem jerky nebo biltongy. V současnosti bych řekla, že jedním z trendů je fermentování a mezi nimi kimchi.

Hraje při hodnocení roli příběh výrobce?

Ne, v tomhle ohledu je hodnocení opravdu spravedlivé a férové, příběh výrobce při samotném hodnocení nerozhoduje. My totiž celý proces vidíme trochu obráceně. Nejdřív poznáme samotný výrobek, který je navržen na ocenění, a teprve potom, když je ocenění uděleno, seznámíme se s výrobcem a zjistíme příběh, který za ním stojí. A to mě na mé práci baví. Dá se říct, že se tím celý kruh hezky uzavírá.



Ocenění je platné čtyři roky. Co potom?

Pokud chce výrobce značku používat i nadále, musí se znovu přihlásit. V posledních letech zjišťujeme, že je pro výrobce ocenění natolik důležité, že se téměř všichni po uplynutí této lhůty snaží značku získat znovu. Mohou se ale přihlásit i s jiným výrobkem. ■



Alžběta Petrů – vedoucí Oddělení administrace značek kvality

Vystudovala Vysokou školu ekonomickou, na SZIF působí od roku 2017. Na starosti má především administraci značek Regionální potravina a KLASA. Současně zajišťuje prezentační a expoziční aktivity Fondu na tuzemských veletrzích, výstavách a dalších propagačních akcích zaměřených na podporu kvalitních potravin, mezi něž patří například Země živitelka, Czech Food Expo, Flora Olomouc, Makro Czech Gastro Fest, Grüne Woche, Dožínkové slavnosti, Vinobraní na Pražském hradě atd.

Dožínkové slavnosti 2026

Dožínky patří k nejstarším zemědělským tradicím. A přestože dnes už sklizeň neprovázejí tak jako kdysi, jejich původní smysl zůstává: připomenout práci zemědělců a poděkovat za úrodu. V sobotu 12. září 2026 se dožínková atmosféra přenesla také na pražské Výstaviště v Holešovicích.

Pražské dožínky přenesly na jeden den atmosféru venkova do hlavního města. Výstaviště v Holešovicích zaplnily regionální potraviny, zemědělská technika, hospodářská zvířata i tradiční řemesla. Pro návštěvníky to byla příležitost poznat zemědělství trochu jinak než prostřednictvím potravin na pultech obchodů.

Součástí byl jeden z největších pražských farmářských trhů s nabídkou regionálních specialit a produktů oceněných značkami kvality Regionální potravina, KLASA nebo BIO. Významným momentem se stalo také slavnostní vyhlášení letošních vítězů soutěže Středočeská Regionální potravina.

Atmosféru dne doplnila kuchařská show s Ondřejem Slaninou, ukázky tradičních řemesel, folklorní vystoupení, zemědělská technika i hospodářská zvířata. Rodiny s dětmi se mohly zapojit do workshopů a soutěží, užít si projížďky na koních nebo si vyzkoušet další aktivity.

Hlavním pořadatelem bylo Ministerstvo zemědělství, se kterým jsme se na přípravě akce podíleli také my. Setkání nabídlo příležitost představit veřejnosti kvalitní potraviny a zároveň připomenout práci lidí, kteří se podílejí na jejich výrobě. Letošní ročník tak spojil dobré jídlo, zábavu a poznávání českého zemědělství a ukázal, že atmosféra venkova si své místo najde i v centru Prahy. ■














ŽIVÉ
VČELY



Stromy se vracejí na pole. Co může agrolesnictví přinést?

Sucho, vysoké teploty, přívalové srážky i půdní eroze stále častěji připomínají, jak důležitá je schopnost zemědělské krajiny vyrovnávat se s výkyvy počasí. Jedním z nástrojů, který může její odolnost posílit, je agrolesnictví. Vedle příznivějšího mikroklimatu nebo ochrany půdy může zemědělci přinést i produkci navíc. Zároveň je ale rozhodnutím na desítky let, které je potřeba dobře promyslet.

Stromy na poli? Ještě před několika desetiletími běžná součást hospodaření, později spíše překážka pro zemědělskou techniku. Dnes se na pole postupně vracejí. Ne proto, aby nahradily zemědělskou produkci, ale aby jí pomáhaly zvládat stále náročnější podmínky. Kolik vody na pole spadne, zemědělec ovlivnit nemůže. Může však do určité míry ovlivnit, co se s ní bude dít dál.

Agrolesnictví není řešením sucha. Je jedním z nástrojů, které mohou zvýšit odolnost zemědělské krajiny vůči jeho dopadům.

Dřeviny mohou pomáhat zlepšovat strukturu půdy a zadržování vody, vytvářejí specifické mikroklima, ochlazují své okolí a rozčleňují velké otevřené plochy. Vhodné rozmístění stromů může současně přispět k ochraně půdy před vodní i větrnou erozí.

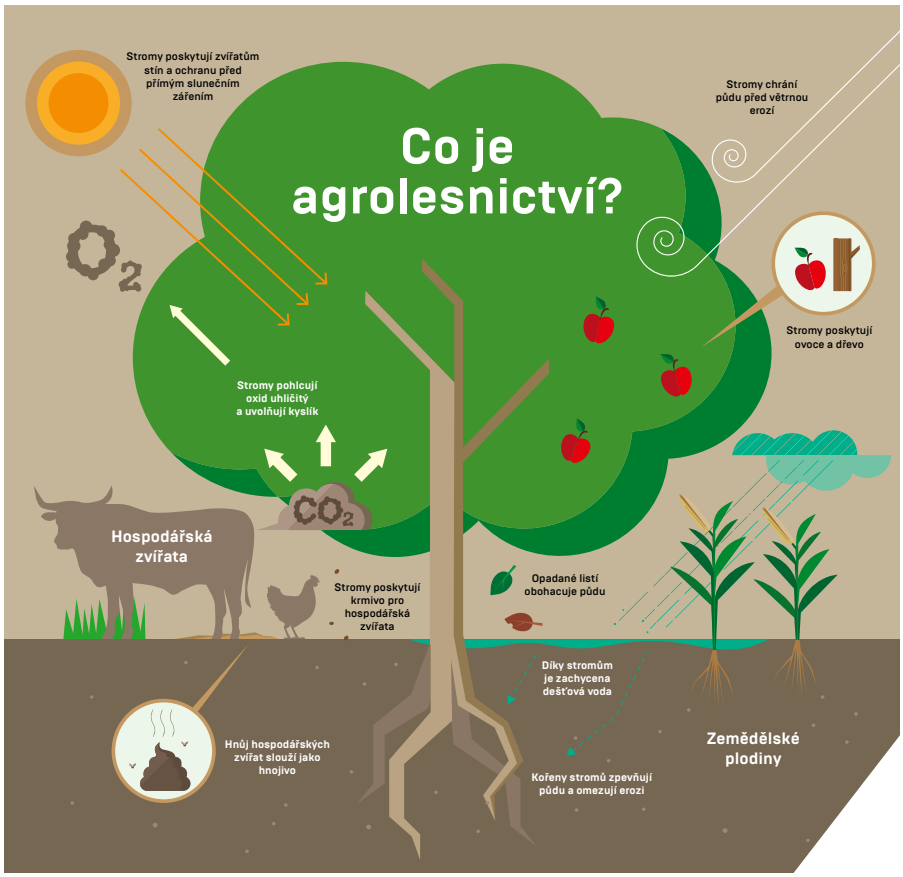
Stromy do zemědělské krajiny nepatří jen kvůli vodě. Poskytují prostředí nejrůznějším organismům od opylovačů přes další hmyz až po půdní mikroorganismy, ukládají uhlík a mohou fungovat také jako spojnice mezi intenzivněji obhospodařovanými plochami a přírodě bližšími stanovišti.

Pole zůstává polem. Jen na něm rostou i stromy

Princip agrolesnictví je vlastně jednoduchý: na jednom pozemku se kombinuje pěstování stromů se zemědělskou produkcí. Nejde tedy o zalesnění pole a ukončení zemědělského hospodaření. Mezi stromy se dál pěstují plodiny, případně se na pozemku seče nebo pasou hospodářská zvířata.

Ani po založení podporovaného agrolesnického systému se proto nemění zemědělská kultura. Pozemek zůstává standardní ornou půdou, travním porostem na orné půdě nebo trvalým travním porostem.

A přestože se dnes o agrolesnictví mluví především v souvislosti s adaptací na změnu klimatu a udržitelnějším hospodařením, nejde o nový vynález. Hospodaření, které kombinuje zemědělskou produkci se stromy, bylo na našem území běžné ještě na začátku 20. století. Z krajiny začalo ve větší míře mizet až se scelováním pozemků a intenzifikací zemědělství.



Stromy mohou vydělávat

Přínosy agrolesnictví nekončí u ochrany půdy nebo příznivějšího mikroklimatu. Stromy a zemědělská produkce totiž nemají na pozemku pouze existovat vedle sebe. Smyslem je navrhnout systém tak, aby se jejich funkce vhodně doplňovaly.

Agrolesnictví může zemědělci přinést také další produkci. Ovocné stromy nabídnou další sklizeň, lesní dřeviny mohou časem poskytnout palivové nebo kvalitní užitkové dřevo. Některé druhy, například třešně nebo ořešáky, dokážou nabídnout obojí. Kombinace více druhů produkce tak může pomoci rozložit hospodářská rizika.

Strom není pouze ekologickým prvkem. Může být další produkcí i úkrytem pro zvířata.

Význam mají stromy také na pastvinách. Kromě dalších funkcí poskytují paseným zvířatům stín a úkryt při nepříznivém počasí. Zejména v otevřené krajině může být možnost ukrýt se před sluncem jedním z praktických přínosů agrolesnictví.

Jeden princip, dvě podoby

V rámci dotační podpory se rozlišují dva typy agrolesnických systémů. Oba vycházejí ze stejného principu, ale jejich konkrétní podoba může být velmi rozdílná. Záleží na pozemku, způsobu hospodaření i na tom, co od stromů jejich pěstitel očekává.

Silvoorebný systém se zakládá na standardní orné půdě nebo travním porostu na orné půdě. Stromy se vysazují v liniích do ochranných pásů širokých 1 až 10 metrů. Mezi nimi zůstává prostor pro běžnou rostlinnou produkci, například obilniny, okopaniny, zeleninu nebo jiné plodiny. Vzdálenost mezi jednotlivými ochrannými pásy může být 10 až 100 metrů.

Silvopastevní systém je určen pro trvalé travní porosty. Stromy mohou být vysazeny v liniích i roztroušeně, případně mohou vytvořit skupinu. Pastvina ale zůstává zemědělsky využívaná, tedy nadále se na ní pase nebo seče.

Nejdřív plán, potom sazenice

Agrolesnický systém nezačíná výběrem sazenic. Začíná otázkou: Co od stromů na konkrétním pozemku očekávám?

Odpověď je zásadní, protože agrolesnictví není opatření na několik sezon. Při plánování se doporučuje uvažovat v horizontu 20 až 50 let. Úspěch přitom stojí na třech



věcech: vhodném druhu dřeviny pro konkrétní stanoviště, kvalitním sadebním materiálu a pečlivé výsadbě následované odpovídající péčí. Pokud se podcení kterákoliv z nich, může to ovlivnit výsledek celé výsadby.

Ne každý strom se hodí na každé pole

Neexistuje univerzální skladba dřevin vhodná pro každé pole nebo pastvinu. Při výběru je potřeba zohlednit půdní a vláhové poměry, nadmořskou výšku, expozici, nároky jednotlivých druhů na světlo i jejich budoucí velikost. To, co dobře prospívá na jednom pozemku, nemusí fungovat o pár desítek kilometrů dál.

Aktuální seznam pro podporované agrolesnické systémy nabízí 49 druhů lesních a 17 druhů ovocných stromů. Dotační podmínky současně vyžadují, aby více než polovinu výsadby tvořily lesní dřeviny a jeden druh nebyl zastoupen více než 40 procenty. Výsadba tak pracuje s více druhy stromů. To vedle podpory biodiverzity snižuje také riziko, že choroba nebo škůdce napadající jeden druh poškodí celý systém.

Při výběru je ovšem třeba hledět dál než jen k okamžiku výsadby. Dnešní sazenice může jednou vytvořit korunu o průměru několika metrů. Už při plánování je proto potřeba počítat s prostorem, který bude vzrostlý strom potřebovat.

Traktor musí projet i za dvacet let

Stromy mohou na poli zůstat desítky let, ale zemědělská technika mezi nimi musí pracovat každý rok. Dobře navržený agrolesnický systém proto musí respektovat způsob hospodaření na pozemku.

Především u silvoorebných systémů je potřeba počítat s šířkou používané mechanizace, rozestupy a umístěním ochranných pásů, průjezdy i organizací práce. U silvopastevních systémů je zase nutné zajistit ochranu stromů před hospodářskými zvířaty.

> Dobře navržený agrolesnický systém musí respektovat způsob, jakým se na pozemku hospodaří.

Promyšlený návrh je důležitý také kvůli erozi. Pokud je hlavním cílem její omezení, mohou být pásy vedeny po vrstevnici nebo napříč převládajícímu směru větru. Pokud je naopak prioritou optimální oslunění, doporučuje se zvažovat orientaci linií sever–jih.

Vedle techniky je vhodné ještě před výsadbou vyjasnit vlastnické vztahy. Stromy se po vysazení stávají majetkem vlastníka pozemku. Hospodaří-li tedy zemědělec na propachtované půdě, měl by mít jejich výsadbu s vlastníkem smluvně ošetřenou. Právě pozdě zjištěný nesouhlas vlastníka patří podle dosavadních zkušeností mezi problémy, které žadatelé o podporu při zakládání agrolesnických systémů řešili.

Výsadbou práce nekončí

Zasadit sto stromů na hektar je jedna věc. Zajistit, aby měly šanci vyrůst, je věc druhá. Agrolesnictví totiž není bezúdržbové opatření. Zejména v prvních letech rozhoduje následná péče o tom, zda výsadba skutečně začne plnit svůj účel.

Po výsadbě přichází pravidelná kontrola mladých stromků, ochrana proti zvěři a případně hospodářským zvířatům, zálivka podle potřeby, opravy ochran nebo péče o okolí stromů. U ovocných druhů je důležitý také řez, v případě neujatých stromků jejich náhrada.

Je proto dobré předem zvážit nejen peníze a prostor, ale také časové možnosti. U výsadeb rozptýlených na několika vzájemně vzdálených pozemcích mohou být například pravidelná kontrola a zajištění zálivky během vysokých teplot poměrně náročné.

Dotace pomůže s výsadbou i péčí

Založení agrolesnického systému i jeho následnou péči pomáhá zemědělcům financovat podpora ze Strategického plánu SZP. Je rozdělena do dvou částí. Na samotné založení systému činila letos sazba





4 353 EUR na hektar. Na následnou péči je poskytováno 754 EUR na hektar ročně po dobu pěti let.

Dotace nekončí výsadbou stromků. Počítá i s pěti lety následné péče.

O podporu lze žádat od celkové výměry 0,5 hektaru, která může být tvořena součtem několika menších dílů půdních bloků. Samotná výsadba se provádí v hustotě 100 stromů na hektar způsobilé plochy. Podporu lze využít na standardní orné půdě, travním porostu na orné půdě a trvalém travním porostu evidovaném v LPIS na žadatele.

Dotace na péči se poskytuje pouze na agrolesnický systém, na který byla dříve poskytnuta dotace na založení a který byl řádně zařazen do režimu péče.

Agrolesnictví neznamená vzdát se ostatních podpor

Založení agrolesnického systému neznamená automaticky ztrátu dalších zemědělských podpor. Agrolesnictví je možné kombinovat se základní podporou příjmu pro udržitelnost BISS, celofaremní ekoplatbou, podporou pro oblasti s přírodními omezeními ANC nebo s ekologickým zemědělstvím.

Za stanovených podmínek je možný souběh rovněž s některými agroenvironmentálně-klimatickými opatřeními, například biopásy, a u silvopastevních systémů také s opatřením Natura 2000 na zemědělské půdě. Podrobnosti jednotlivých kombinací doporučujeme ověřit podle aktuální metodiky. Vždy je nutné vycházet z podmínek a termínů platných pro konkrétní rok.

Než objednáte první sazenice

Agrolesnictví je dlouhodobá investice a některá rozhodnutí se po výsadbě napravují obtížně. Vyplatí se proto věnovat dostatek času přípravě.

1. **Ujasněte si cíl.** Co mají stromy vašemu hospodaření přinést?
2. **Vyberte vhodný pozemek.** Prověřte jeho podmínky, evidenci v LPIS i právní vztahy.
3. **Promyslete uspořádání systému.** Počítejte se způsobem hospodaření a používanou technikou.
4. **Vyberte vhodné dřeviny.** Podle stanoviště, cíle systému a budoucího využití.
5. **Myslete na péči dřív, než začnete sázet.** Výsadba je začátek, nikoli konec.
6. **Zjistěte podmínky podpory.** Rádi vám poradíme.

Stromy, které s hospodářstvím zůstanou desítky let

Zájem českých zemědělců o agrolesnictví od zavedení opatření roste. V roce 2023 vzniklo přibližně 610 hektarů agrolesnických systémů, v roce 2024 dalších 1 140 hektarů a v roce 2025 přibylo dalších 2 015 hektarů.

Agrolesnictví je investice, jejíž výsledek se neměří jednou sklizní. Stromy vysazené dnes mohou na stejném pozemku provázet několik generací hospodářů. Mohou se stát zdrojem další produkce, ochranou půdy i přirozenou součástí krajiny. Aby ale svůj potenciál skutečně naplnily, musí se s nimi od začátku počítat jako se součástí zemědělského hospodaření, nikoli jen jako s výsadbou navíc. ■

Příjem žádostí:
do 10. 12. 2026

Žádost o dotaci na založení agrolesnického systému i žádost o zařazení do péče lze od roku 2026 podat do 10. prosince roku, ve kterém byl systém založen.

Žádosti se podávají prostřednictvím Portálu farmáře SZIF.

Více informací:

Zahrada Čech 2026

Padesát ročníků, tisíce vystavovatelů a několik generací pěstitelů. Litoměřická Zahrada Čech letos oslavila významné jubileum a potvrdila, že zájem o zahradničení a pěstitelství rozhodně nepatří minulosti. Od 11. do 16. září přivítala více než 61 tisíc návštěvníků.

Historie zahradnických výstav v Litoměřicích sahá až do roku 1946. Název Zahrada Čech se objevil v roce 1969 a první celostátní ročník se uskutečnil o tři roky později. Od té doby se proměnily pěstitelské technologie, zahradnické vybavení i naše představy o ideální zahradě. Chuť něco vypěstovat ale zůstává.

Jubilejní ročník připomněl historii výstavy prostřednictvím interaktivní expozice Pohádka Zahrady Čech aneb Jak to všechno začalo. Vedle tradiční nabídky rostlin, ovocných stromků a zahradnického sortimentu nechyběly odborné přednášky, praktické ukázky ani kulturní program.

Zajímavou součástí bylo zapojení mladé generace. Speciální vzdělávací program navštívilo 4 173 žáků a studentů z Ústeckého kraje. Projekt Nejkrásnější zahrada zase nabídl studentům zahradnických škol příležitost proměnit vlastní návrhy ve skutečné realizace.

Také SZIF měl na jubilejním ročníku své místo. Na společném stánku s Celostátní sítí pro venkov a místními akčními skupinami poskytovali kolegové informace o možnostech podpory zemědělství a rozvoje venkova a odpovídali na dotazy návštěvníků.

Padesátý ročník Zahrady Čech tak nebyl jen příležitostí k ohlédnutí. Připomněl také, že pěstitelské zkušenosti mají smysl především tehdy, když se předávají dál. A že každá nová sezona přináší další důvod začít znovu. ■








ZAHRADA ČECH 78
ZAHRADA ČECH 71
17.–26. září
LITOMĚŘICE


PUWICKÁ
ZAHRADA ČECH
LITOMĚŘICE
17.–25. ZÁŘÍ 2004


STÁTNÍ ZEMĚDĚLSKÝ INTERVENČNÍ FOND
SZIF


HOLT
Zahrada Čech 82



Martin Lev: Zemědělství pod horami má svá pravidla

Když hospodaříte v Podkrkonoší, musíte se naučit pracovat s tím, co vám krajina dovolí. Jaro přichází později, první mrazíky mohou překvapit už v září a na členitých kamenitých polích se hospodaří jinak než v nížinách. Martin Lev stojí v čele Agrocentra Jizeran už 20 let. Jaké jsou jeho zkušenosti?

Jak byste stručně představil Agrocentrum Jizeran?

Z mého pohledu jsme menší zemědělský podnik. Hospodaříme zhruba na 1 300 hektarech a máme v průměru kolem 43 zaměstnanců. Zaměřujeme se především na produkci mléka, denně nadojíme okolo 13 tisíc litrů mléka. Základní stádo má kolem 570 kusů, ale k tomu se staráme o zhruba stovku masného skotu. Vznikli jsme transformací původního zemědělského družstva a dnes fungujeme jako akciová společnost s přibližně 250 akcionáři.



V čem je hospodaření tady v Podkrkonoší jiné než třeba v úrodnějších nížinách?

Hlavně v klimatu a krajinném rázu. Jsme v podhůří, takže máme kratší vegetační období, jiné úhrny srážek a jiné typy půd. Ty jsou často velmi kamenité, těžké a studené. Terén je členitý, máme tu hodně údolí a voda, která naprší, velmi rychle odtéká. Musíme proto řešit také ochranu půdy před erozí.

Těm podmínkám přizpůsobujeme prakticky všechno. V živočišné výrobě máme český strakatý skot, který je odolnější. Kdybychom tady měli holštýnský skot s vysokou užitkovostí, který potřebuje opravdu přesně vybalancovanou výživu, asi by to v našich podmínkách bylo těžké.

Stejně tak musíme přizpůsobovat výběr plodin. Typickým příkladem je kukuřice. Kvůli kratšímu vegetačnímu období se někdy i tak stává,



že nám chybí několik dní, aby dosáhla potřebné zralosti, tedy dostatečného obsahu škrobu a sušiny, který potřebujeme pro kvalitní siláž a následně pro výživu zvířat.

Rostlinná výroba tedy slouží především k zajištění krmiv?

Ano. Rostlinnou výrobu máme nastavenou hlavně tak, abychom zajistili krmivovou základnu pro zvířata. Hospodaříme na loukách i na orné půdě a místní podmínky se samozřejmě promítají do obojího. Střídáme jetelotrávy, obiloviny a kukuřici, takže tam máme v podstatě tříletý cyklus. Nemůžeme si příliš vymýšlet. Trav máme dost, ale nemáme dostatek orné půdy bez erozních omezení, kde bychom mohli kukuřici pěstovat v množství, které potřebujeme. Takže ji nakupujeme i z nižších oblastí.

Zažil jste za dvacet let, co zde působíte, změnu podmínek pro hospodaření?

Když jsem sem před dvaceti lety nastoupil, pamatuji si ještě hodně kruté zimy. V posledních letech už sněhová pokrývka nebývá zdaleka tak dlouhá a zimy jsou mírnější. Přesto je u nás stále dlouhé období, kdy se na poli prakticky nedá nic dělat. První mrazíky mohou přijít už začátkem září a někdy až do dubna nejsou podmínky pro práci na půdě dobré.

Jak jste zvládli letošní suché počasí?

Měli jsme štěstí, protože u nás několikrát zapršelo v pravý čas. Louky narostly a v době, kdy přišlo sušší období, už jsme měli část krmiva vyrobenou. Obecně ale platí, že když přijdou vysoké teploty, tak zdejší větrná krajina, která je naprosto závislá na dešťové vodě, rychle vysychá.

Hodně se teď mluví o precizním zemědělství. Dává smysl i ve vaší členité krajině?

Moderní stroje i GPS k nám samozřejmě dorazily. Ale my nemáme stohektarové lány pravidelného tvaru – průměrná velikost půdního bloku je u nás kolem osmi hektarů a pozemky jsou velmi nepravidelné. Řešili jsme možnosti precizního zemědělství i s odbornými firmami a samy nám říkaly, že v našich podmínkách je to hodně složité. Museli bychom investovat do celé nové technologické nadstavby, a to nám

Oblasti s přírodními a jinými omezeními (ANC)

Cílem tohoto opatření je podpora zemědělských podniků v oblastech s horšími produkčními vlastnostmi půdy, zvýšenou náročností na zpracování půdy a omezenými možnostmi využití půdy, protože tato omezení vedou ke snížení životaschopnosti a konkurenceschopnosti podniků.

Opatření kompenzuje dodatečné náklady a ušlé příjmy, aby se předešlo postupnému omezování zemědělských aktivit a nevyužívání zemědělské půdy v těchto oblastech, a s tím spojeným negativním dopadům na ekosystémy závislé na zemědělství.

Základní členění ANC:

- horské oblasti (ANC-H), které jsou charakterizovány vyšší nadmořskou výškou, nebo vyšší nadmořskou výškou v kombinaci se svažitými pozemky;
- ostatní oblasti (ANC-O), které jsou vymezeny na základě jednotných, Evropskou komisí definovaných přírodních omezení (tzv. biofyzikálních kritérií);
- specifické oblasti (ANC-S), které jsou charakterizovány nižší výnosností zemědělské půdy a nenacházejí se ani v horských ani v ostatních ANC.

Rozlišují se faremní systémy:

- převažující živočišná výroba,
- převažující rostlinná výroba.

v tuto chvíli ekonomicky nedává smysl. Do budoucna samozřejmě uvidíme, jak se budou technologie vyvíjet.

Kde vám tedy moderní technologie pomáhají nejvíce?

Pomáhají nám především zvyšovat efektivitu a nahrazovat chybějící pracovní sílu. Když vám odejdou tři traktoristé, tak místo tří starých traktorů pořídíte jeden výkonnější stroj s odpovídajícím nářadím. Zvýšíte výkon a zároveň potřebujete míň lidí.

Konkrétním příkladem je samochodný krmný vůz, který jsme koupili letos za šest milionů. Dříve jsme krmili traktorem s krmným vozem a vedle něj pracoval manipulátor, takže jsme potřebovali dva stroje a dva lidi. Dnes tu práci zvládne jeden člověk s jedním strojem.

Využíváme také GPS a sběr dat, která potom pomáhají agronomovi třeba při vytváření výkazů. V živočišné výrobě máme elektronickou identifikaci zvířat a pracujeme i s moderními metodami v genetice. Technologie tedy využíváme tam, kde pro nás mají skutečný praktický a ekonomický přínos.

Do čeho jste investovali nejvíce?

Pro nás byly zásadní zejména investice do ustájení zvířat a modernizace chovu. Když jsem přišel, byla tu ještě klasická vazná ustájení. Pokud chcete posouvat genetický potenciál zvířat, musíte jim zároveň vytvořit podmínky, ve kterých ho mohou využít. Modernizace proto souvisí jak s ekonomikou chovu, tak s welfare zvířat.

Na investice je ale vždycky málo peněz, takže je potřeba rozhodovat podle toho, kde jsou právě nejvíce potřeba. Neinvestujeme do nějaké technologie jen proto, že existuje. Musí nám přinášet konkrétní užitek.

Jak důležitou roli pro podnik hospodařící v podhorských podmínkách hrají dotační podpory?

Bez nich bychom dnes fungovat nemohli. Zvlášť tady pod horami jdou peníze z dotací často přímo do provozu podniku. Kdyby zemědělci měli možnost prodávat svoji produkci za cenu, která skutečně odpovídá nákladům, byla by situace samozřejmě jiná. V minulosti jsme využívali i projektové dotace, ale v posledních letech jsme na ně nedosáhli a investovali z vlastních prostředků. Například nové silážní jámy nás vyšly přibližně na 24 milionů korun.

Angažujete se také v odbytové organizaci MLÉKO.CZ. Je pro producenty mléka důležité vystupovat společně?

Proti producentům stojí velcí zpracovatelé. A je v podstatě jedno, jestli denně produkujete tisíc litrů mléka, nebo několik desítek tisíc litrů. Proti velkému ekonomickému subjektu jako samostatný producent nemáte stejnou vyjednávací sílu. Soustředění nabídky nám umožňuje získat při jednání se zpracovateli lepší pozici a ve výsledku i lepší výkupní cenu. Podobně systém funguje také v zahraničí, jen tam proti velkým mlékárnám často stojí ještě mnohem větší odbytová družstva. My jsme proto byli mezi podniky, které





spojování odbytových družstev podporovaly.

Neuvažujete o vlastním zpracování mléka?

Zatím ne. U malého farmáře může vlastní zpracování dávat smysl, protože má denně menší množství mléka a jeho zpracování mu může ekonomicky pomoci. My ale produkujeme kolem 13 tisíc litrů denně. Investovat do zpracování a současně sami zajistit odbyt pro takové množství výrobků by pro nás bylo velmi náročné a investice by se nám musela také vrátit.

Do budoucna si spíš dovedu představit, že při větším stádu masného skotu bychom mohli mít malou bourárnu, kde by se maso porcovalo a balilo. Ale i tam je to otázka investic, lidí i veterinárních a hygienických požadavků.

Jaký vztah máte ke zvířatům, která chováte?

Mám ty krávy rád a záleží mi na tom, aby se měly dobře. Ve stájích máme například automatická drbadla, větráky a v horku zvířata ochlazujeme vodou. Jestli se chceme mít dobře my, musí se mít dobře i zvířata. Když mají dobré podmínky, projeví se to na jejich zdraví a užitkovosti a následně i na ekonomice celého podniku. Chováme se k nim s úctou, ale je nutné nezapomínat, že jsou to hospodářská zvířata, ne domácí mazlíčci.

Pocházíte z Prahy a zemědělství u vás nemá rodinnou tradici. Jak jste se vlastně dostal do čela zemědělského podniku v Podkrkonoší?

Byla to vlastně souhra okolností. Pocházím z Prahy, v rodině žádnou zemědělskou tradici nemáme, ale vždycky jsem měl rád přírodu a zvířata. Už na gymnáziu jsem měl zemědělské zaměření a potom jsem vystudoval zemědělku. Původně jsem chtěl být chovatel, i když zrovna krávy byly snad jediné zvíře, které mě příliš nezajímalo.

Po škole jsem pracoval jako výrobní ředitel ve zpracovatelském průmyslu a měl jsem na starosti všechno od nákupu vykrmených kuřat až po zpracování. To byla pro mě obrovská škola. Později jsem se za manželkou přestěhoval sem a v roce 2006 jsem začal tady v Agrocentru Jizeran.

Je to vlastně docela paradox. Vždycky jsem říkal, že nikdy nepůjdu do prvovýroby, nebudu dělat krávy, a pokud se někdy odstěhuji z Prahy, tak jedině do jižních Čech. Nakonec jsem skončil v prvovýrobě, u krav a na severu. (smích) Ale už jsem tady dvacet let a líbí se mi to. ■



Martin Lev – ředitel Agrocentra Jizeran

Od mládí chtěl být chovatelem a měl rád přírodu. Vystudoval gymnázium se zemědělským zaměřením a potom Českou zemědělskou univerzitu v Praze, kde se zaměřil na zootechniku a monogastry. Jako výrobní ředitel pracoval v Drůbežářském podniku Libuš. Ředitelem Agrocentra Jizeran je od roku 2006. Angažuje se také v odbytovém družstvu MLÉKO.CZ a ZSČR. Mléko pije rád. Doma má odstředivku na mléko a společně s manželkou si pro radost vyrábějí sýry, smetanu a máslo.

Podzimní Zemědělec 2026

Současné zemědělství zahrnuje mnohem víc než práci na poli. Stejně důležitou součástí jsou chovy hospodářských zvířat, šlechtění, moderní technologie a odborné znalosti. Právě tuto rozmanitost představil 63. ročník veletrhu Podzimní Zemědělec, který se konal od 8. do 11. října na Výstavišti v Lysé nad Labem.

Jedním z největších lákadel veletrhu byla tradiční výstava Náš chov a Národní holštýnský šampionát. Přehlídky plemenných zvířat ukázaly to nejlepší z českého chovatelství a připomněly, kolik odborných znalostí, trpělivosti a každodenní péče stojí za každým úspěšným chovem.

Pozornost návštěvníků ale nepatřila jen skotu. Velký zájem budily také ovce, kozy, drůbež nebo králíci. Právě u zvířat se nejčastěji zastavovaly rodiny s dětmi, školní skupiny i studenti, pro které byla návštěva veletrhu příležitostí poznat zemědělství zblízka.

Veletrh ale nabídl mnohem širší pohled na současné zemědělství. Nechyběla zemědělská technika, novinky z rostlinné a živočišné výroby, zahradnický sortiment ani regionální potraviny.

Zajímavý odborný program připravila Česká zemědělská univerzita v Praze. Její expozice nabídla například pozorování živého hmyzu pod digitálním mikroskopem, ukázky biologické ochrany rostlin nebo možnosti, jak lépe chránit porosty před suchem a klimatickými extrémy.

Na jednom místě se tak přirozeně propojovaly nejnovější poznatky a technologie s tradicemi českého venkova. Atmosféru doplnily Středočeské dožínky s folklorními vystoupeními, ukázkami řemesel a bohatým kulturním programem.

Své místo měl na veletrhu také SZIF a jeho stánek. V hale B poskytovali pracovníci regionálního odboru návštěvníkům informace o aktuálních dotačních podporách, odpovídali na dotazy a pomáhali zájemcům zorientovat se v možnostech podpory českého zemědělství. ■




Progres Gen




STÁTNÍ ZEMĚDĚLSKÝ INTERVENČNÍ FOND









Farmářky: Tři cesty, jak dát vlastní produkci novou hodnotu

V pokračování seriálu věnovanému Mezinárodnímu roku farmářek představujeme tři inspirativní ženy, které dokazují, že moderní zemědělství stojí nejen na tradici a tvrdé práci, ale také na podnikavosti, inovacích, ochotě riskovat a potřebě hledat vlastní řešení.

Každá hospodaří v jiném koutě republiky, vyrábí jiné produkty a jejich cesty k podnikání byly rozdílné. Přesto mají mnoho společného. Marie Květoňová, Jana Bémová a Lea Schneiderová jsou farmářky, které se rozhodly nezůstat jen u prvovýroby a hledaly způsoby, jak dát své práci další rozměr.

Vedle péče o půdu a zvířata začaly vlastní produkci také zpracovávat, budovat značku a hledat přímou cestu k zákazníkům. Jejich příběhy ukazují, že úspěch v zemědělství dnes často stojí nejen na hospodaření samotném, ale také na odvaze inovovat, učit se novým věcem a přicházet s vlastními nápady.

Všechny tři ženy navíc hospodaří v horských či podhorských oblastech, kde je práce náročnější a podmínky méně příznivé. A možná právě tato omezení je přivedla k hledání nových příležitostí. Ať už jde o výrobu kozích bioproduktů, vlastní zpracování hovězího masa, nebo produkci oceňovaných olejů z místních surovin, každá si našla vlastní cestu, jak využít potenciál své farmy a krajiny, ve které se nachází.

Společným jmenovatelem jejich příběhů je také letošní ocenění Regionální potravina, které potvrzuje kvalitu jejich výrobků i směr, kterým se vydaly. Blahopřejeme!







Marie Květoňová: Musela jsem si najít vlastní cestu

Vyrůstala jste na farmě. Bylo jasné, že jednou převezmete hospodářství po rodičích?

Vůbec ne. Chtěla jsem být masérkou, ale po škole jsem odjela do zahraničí a osm let pracovala na farmách u parkurových koní. Rodiče už měli svůj věk a bylo potřeba řešit budoucnost hospodářství. Taťka koupil dům v sousedství a zeptal se mě, jestli ho chci. Souhlasila jsem a po skončení práce v zahraničí jsem se zabydlela v novém domě, převzala polovinu farmy a začala přemýšlet, co a jak dál. Mít jen pozemky a krávy mi nestačilo. Musela jsem si najít vlastní cestu.

Jak vznikl nápad na chov koz a vlastní mlékárnu?

Přemýšlela jsem nad nějakou produkcí, a tak vznikl nápad na minimlékárnu. Protože v okolí tehdy byly jen dva chovy koz, rozhodla jsem se vyrábět z kozího mléka. Pořídila jsem si první kozy a začala se to s nimi učit. Zkušenosti jsem sbírala u jedné známé v mlékárně a chodila na kurzy zpracování mléka. Zároveň jsem stavěla vlastní mlékárnu a obchůdek.



Takže jste si šla rovnou za svým cílem?

Ano. První rok jsem dojila 12 koz a testovala vlastní sýry. Bylo mi jasné, že chci vyrábět biovýrobky a mít mléko i přísady certifikované. Momentálně mám 22 dojných a několik mladých koz. Vyrábím 10 druhů výrobků, a kromě bylinkového a chilli sýra mám všechno v BIO kvalitě.

Co bylo v začátcích nejtěžší?

Asi přesvědčit lidi, aby vůbec kozí výrobky ochutnali. Když jsem začala prodávat, často jsem slyšela: „Fuj, kozí!“ A to mě opravdu překvapilo. Lidé mají vůči kozímu mléku spoustu předsudků. Přitom mléko od mých koz nemá tu typickou výraznou kozí chuť a vůni, kterých se lidé tolik bojí. Jen v zákysu se ten kozí prk trochu víc rozvine.

Takže jsem začala dávat lidem ochutnávat. A najednou se ukázalo, že když to skutečně zkusí, často jsou překvapení. Kolikrát mi říkají: „To je vážně kozí?“ To mám vždycky obrovskou radost. Myslím, že právě ochutnávky mi hodně pomohly získat zákazníky.

Pomáhají vám dotační podpory?

To určitě. Dotace na plochu i projektové. Třeba na mlékárnu a některé stroje jsem využila dotaci přes MAS, to mi hodně pomohlo. Teď mám schválenou dotaci na rozšíření strojů do mlékárny. Žádosti si připravuji sama, a když něco nevím, tak volám na SZIF v Karlových Varech a tam mi vždycky poradí.



Marie Květoňová – Minimlékárna Sedlo (Hospodářství U sedláků)

Hospodaří od roku 2018 na rodinné farmě v Karlovarském kraji, kde obhospodařuje 23 hektarů půdy. Chová 35 koz, 78 kusů masného skotu, 35 slepic, dvě prasata, psa, kočku a také klokana.

Od roku 2020 provozuje minimlékárnu, ve které vyrábí deset druhů kozích produktů, například čerstvé sýry, tvaroh, kefír nebo sýry určené ke grilování. Většina její produkce nese certifikaci BIO. Je čtyřnásobnou držitelkou značky Regionální potravina. Její sýr s vlašskými ořechy získal toto ocenění poprvé v roce 2022 a v letošním roce jej znovu obhájil. Je maminkou dvou dcer.





Hospodaříte v ekologickém režimu. Byla to pro vás přirozená volba?

Naprosto. Jinak si to ani neumím představit. V ekologickém zemědělství jsem vyrůstala, takže to pro mě vždycky bylo něco úplně normálního. A myslím si, že se to promítá i do kvality mléka a výrobků. Kozy jsou celé dny na pastvě, a to je na výsledku znát.

V poslední době mě navíc hodně zaujalo regenerativní zemědělství a začala jsem se víc zajímat o rotační pastvu. U krav jsem s tím už začala a ráda bych podobným způsobem pásla také kozy.

Vaše farma je v podhůří. Co to pro vás znamená?

Jsme asi v 650 metrech nad mořem a máme tady dost kopců. Na některé pozemky se ani nedá bezpečně vyjet traktorem. Je tu chladněji, víc fouká a práce na poli se tady dělají složitěji než někde v nížině. Ale tak to prostě je.

Za své výrobky jste získala několik ocenění Regionální potravina. Co pro vás znamenají?

Radost a zadostiučinění. Člověk do toho dává tolik práce, času a energie, že je krásné, když někdo ocení výsledek. Je to pro mě potvrzení, že to dělám dobře. Ocenění mi navíc přineslo hodně nových zákazníků – je to dobrá propagace a zviditelnění. Měla jsem díky tomu příležitost být i v různých pořadech v televizi. Třeba nedávno jsem byla v pořadu Kluci v akci a od té doby se dveře netrhnou, lidé stojí před domem a chtějí nakoupit. Snažím se proto mít vždycky nějaké produkty v lednici, aby neodjížděli s prázdnou.

Máte dvě dcery. Jak se vám daří skloubit farmu s rodinou?

No je to náročné, to ano, produkty připravuji večer, když jdou holky spát. Nejtěžší to bylo, když jsem rozjížděla mlékárnu, to bylo starší dceři jen půl roku a rok a půl na to se mi narodila druhá dcera. To jsem zvládala dojit jen jednou denně.

Ale vypomáháme si se sestrou, půjčujeme si techniku, sejeme spolu. A mamka, tatínek holek i další členové rodiny taky pomáhají, když je potřeba.

Myslíte si, že je zemědělství stále bráno jako mužský obor?

Řekla bych, že pořád ano, ale ten pohled se mění. Ženy dnes již mohou vést samy farmu, podnikat a být úspěšné. Už se tolik neřeší, jestli je to muž, nebo žena, ale co za tím člověkem je.

Co byste poradila ženám, které uvažují o zpracování vlastních produktů?

Aby se toho nebály, ale možná začaly po menších krocích než já. Je dobré získávat zkušenosti, dívat se, jak to funguje jinde, a postupně si ověřit, co člověku dává smysl. Já jsem do toho šla po hlavě a dneska bych asi řekla, že jsem si to udělala zbytečně těžké. Nemusela jsem mít hned na začátku tolik koz, deset výrobků a všechno najednou. Ale to už k mojí povaze patří. Když něco dělám, tak naplno.



Jana Bémová: Když něco nejde, pojďme vymyslet, jak to půjde

Vaše cesta do zemědělství nebyla úplně plánovaná. Jak jste se k vedení farmy dostala?

Byla to vlastně náhoda. Táta měl zemědělskou firmu a potřeboval někoho na účetnictví. O zemědělství ani o účetnictví jsem tehdy nic nevěděla, ale hrdost mi nedovolila jeho nabídku odmítnout.

Všechno jsem se začala učit od nuly, a táta mě rozhodně nešetřil. Neměla jsem žádnou protekci, musela jsem si všechno odpracovat. Postupně jsem si při práci dodělala zemědělku, starala se o děti a sbírala zkušenosti ohledně provozu farmy. Když jsem pak podnik převzala, měla jsem možnost začít některé věci dělat podle svého. A jednou z nich byl přechod na chov masného skotu. Dnes můžu říct, že to bylo správné rozhodnutí.

Původně jste se věnovali také mléčnému skotu. Proč jste přešli na masný chov?

Museli jsme se podívat na to, co v našich podmínkách dává smysl.



Hospodaříme v Krkonoších, máme louky a pastviny, žádnou klasickou rostlinnou výrobu. Dnes proto máme stádo, které je přizpůsobené našim podmínkám, a snažíme se hospodařit tak, aby to fungovalo jak pro zvířata, tak ekonomicky.

Vedle chovu skotu jste se pustili také do vlastního zpracování masa. Co vás k tomu vedlo?

Bylo za tím několik věcí. Samozřejmě finanční důvody, protože jsme prodávali telata v živé hmotnosti a ceny hodně kolísaly. Ale potom jsem viděla dokument o tom, v jakých podmínkách se někdy zvířata převážejí. A to mnou opravdu otřáslo. Řekla jsem si, že už neprodám ani jedno zvíře, i kdybych měla zkrachovat. Že prostě musíme najít jinou cestu.

Tak jsem začala vymýšlet, jak bychom mohli maso zpracovávat sami. Jezdila jsem po farmách, dívala se, jak fungují vlastní bourárny, a když ke mně před devíti lety nastoupil synovec, pustili jsme se do toho spolu. Nejdřív jsme prodávali vyzrálé maso, pak jsme začali zpracovávat i zbytky – droby a kosti. Říkala jsem si: Proč z nich nevařit vývary? Potom přišly paštiky, polévky, omáčky a hotová jídla. Když se k nám před čtyřmi lety přidal můj syn, pustili jsme se také do sušeného masa.

Jak se vám podařilo najít zákazníky?

To je další velká část práce. Máme e-shop, rozvážíme výrobky a postupně jsme přišli také na prodejní automaty. Nejdřív jsme pořídili jeden a ukázalo se, že je to dobrý nápad. Dneska už máme tři a fungují



Jana Bémová – ZEMEX, spol. s r.o. (Jana farmářka z Krkonoš)

Vystudovala Českou zemědělskou univerzitu. Do firmy nastoupila v roce 1998 jako účetní, později převzala její vedení a od roku 2014 je jedinou majitelkou. Farma hospodaří na více než 200 hektarech luk a pastvin a chová přibližně 150 kusů masného skotu plemene simentál, okrajově aberdeen angus.

V ekologickém režimu hospodaří od roku 2000. Vedle chovu zvířat se zaměřuje na zpracování hovězího masa, výrobu hotových pokrmů, vývarů, paštik a sušeného masa. Sušené hovězí maso s medem a česnekem získalo letos ocenění Regionální potravina.



opravdu pěkně. Zákazníci si mohou naše výrobky koupit, když se jim to hodí, a my máme další možnost přímého prodeje.

Hospodaříte v horských podmínkách. Jakou roli u vás hrají zemědělské podpory?

Podpory jsou hodně důležité. Když máte louky a pastviny v horách, máte úplně jiné možnosti než někdo, kdo hospodaří na úrodné půdě v nížině. Nemůžete to jednoduše srovnávat.

Co pro vás znamená ekologické zemědělství?

Je to způsob, jak hospodařit v souladu s místem, kde žijeme. Hory člověk nepřemůže, musí se jim přizpůsobit. Snažíme se respektovat přírodní cykly, starat se dobře o půdu i o zvířata. BIO samozřejmě přináší i určitá omezení, ale pro nás je to cesta, která nám dává smysl.

Zvířata jsou pro nás vždy na prvním místě. Absolutně netolerujeme, byť jenom náznaky nějakého násilí nebo hrubého chování ke zvířatům, to prostě neexistuje. Jasně, že je nemáme pro krásu, musí nás uživit. A jasně, že je mi líto poslat je na porážku, ale mají u nás bezvadný život, kdy se pasou na horských loukách mezi pampeliškami a kytičkami. Po dvou až třech letech prostě přijde čas, kdy nám tu péči vrací. No, co můžete dělat?

Váš podnik získal ocenění Regionální potravina. Je pro vás důležité?

Pro mě hodně. Jsem soutěživý typ a mám ráda, když člověk vidí, že jeho práce přináší výsledky. Regionální potravinu jsme získali za sušené maso s medem a česnekem, které vymyslel můj syn, ale je to práce celého týmu. Ve třech lidech zvládáme všechno od bourání masa přes výrobu až po distribuci. Takové ocenění je pro nás potvrzení, že to děláme dobře, a zároveň nám pomáhá dostat naše výrobky mezi další zákazníky.



Myslíte si, že je zemědělství stále bráno jako mužský obor?

Ano, do určité míry pořád je. Žena si často musí svou pozici vybojovat a být o pár kroků napřed. Zároveň si ale myslím, že právě ženy do zemědělství přinášejí nové nápady a jiný pohled na podnikání. A to je podle mě pro obor jedině dobře.

Co byste poradila ženě, která přemýšlí o podnikání v zemědělství nebo o zpracování vlastních produktů?

Upozornila bych ji, že i když je zemědělství krásná práce, je to také velká řehole. Hlavně, když chováte zvířata. Ať si proto nejdřív dobře promyslí, co chce dělat a co je ochotná pro to udělat. Důležitý je také průzkum, jestli má produkce šanci obstát na trhu.

Hlavně bych jí poradila, aby si vybudovala tým. Je důležité mít někoho, kdo vás zastoupí, kdo vás vyslechne a s kým můžete problémy probrat. Protože když o něčem mluvíte, často se vám najednou vyjasní, jak to vlastně vyřešit.

A ještě jednu věc: nenechat se převálcovat. Když vám někdo řekne, že něco nejde, zkuste hledat cestu, jak by to přece jen šlo.



Lea Schneiderová: Naučili jsme se využít to, co nám příroda nabízí

Každá farma má svůj příběh. Jaká byla vaše cesta k vlastnímu hospodaření?

Vyrůstala jsem v Německu, kde jsem žila až do konce roku 2021. Rodiče mezitím ve Vojtovicích budovali hospodářství a rozšiřovali chov skotu. Když jsem se k nim přestěhovala, začala jsem jim s hospodařením pomáhat.

Máma se věnuje hlavně samotnému hospodaření a péči o stádo, zatímco já se soustředím především na výrobu olejů. Baví mě hledat nové možnosti, pracovat s místními surovinami a přemýšlet o tom, jak vytvořit výrobek s přidanou hodnotou.



Jak vznikl nápad pustit se do výroby za studena lisovaných olejů?

Na našich pastvinách rostou velké ořešáky a máme víc ořechů, než potřebujeme. Tak jsme přemýšleli, jak je smysluplně využít. Zkusili jsme je vylisovat a olej potom rozdávali rodině a přátelům. Reakce byly velmi pozitivní, a tak jsme začali uvažovat o vlastní výrobě. Na jaře roku 2025 jsem si pořídila lis a začala lisovat nejen ořechy, ale i další druhy semen. Postupně se tak naše nabídka rozšiřovala a já začala oleje nabízet na místních trzích.

Baví mě přemýšlet nejen nad samotným produktem, ale také nad tím, jak ho lidem představit, jak vyprávět jeho příběh a jak budovat důvěru mezi farmou a zákazníkem. U malé farmy je podle mě právě tento osobní kontakt velmi důležitý.

Máte malou dceru. Jak se vám daří zvládat farmaření, výrobu olejů a rodinný život?

Není to vždy jednoduché a člověk se musí naučit přijmout, že ne všechno, co si naplánuje, se mu také podaří stihnout. Záleží na tom, co je v danou chvíli naléhavější a co má právě svou hlavní sezónu.

Jaké máte plány do budoucna?

Chtěla bych hlavně rozvíjet to, co už děláme, více zpracovávat vlastní nebo lokální suroviny, rozvíjet nabídku olejů a přímý prodej. A zároveň hledat způsoby, jak naši práci dělat efektivněji, aniž bychom ztratili rodinný charakter farmy. Nejde nám o růst za každou cenu. Důležité pro nás je, aby hospodaření dávalo smysl ekonomicky, ale zároveň zůstalo v souladu s místem, kde žijeme.

Jak se místní podmínky v Rychlebských horách promítají do vašeho podnikání?

Musíme vycházet z toho, co nám zdejší krajina nabízí. Máme členitější terén a podmínky, které se nedají srovnávat s úrodnými nížinami. To s sebou nese určité ekonomické



Lea Schneiderová – Biofarma Schneider (Olejový ráj)

Přestože vystudovala historii, rozhodla se navázat na rodinnou tradici a usadit se na rodinné farmě v Rychlebských horách, kterou její rodiče založili v roce 2004. Od roku 2025 vyrábí pod značkou Olejový ráj za studena lisované oleje ze semen a ořechů.

Společně s maminkou chová skot plemene limousine – základní stádo tvoří 40 krav, dva plemenní býci a telata. Farma hospodaří ekologicky. Kromě skotu je součástí farmy také pět koní, několik slepic, čtyři kočky a jeden pes. Za olej z pražených vlašských ořechů získala Lea v tomto roce ocenění Regionální potravina.







znevýhodnění, proto vnímáme dotační podpory jako jeden z nástrojů, který pomáhá udržet zemědělství a péči o krajinu i v těchto náročnějších podmínkách.

Nebereme místní podmínky jen jako nevýhodu, protože jsou součástí toho, co naši farmu charakterizuje. U produktů z malých farem zákazník nekupuje jen samotný výrobek, ale často také příběh, který za ním stojí, a vztah k lidem, kteří ho vytvořili.

Proč jste se rozhodli hospodařit ekologicky?

Pro nás je to způsob přemýšlení, ne marketingový nástroj. Je to způsob, jakým chceme pracovat s půdou a se zvířaty. Hospodaříme na místě, kde sami žijeme, a chceme, aby zůstalo v dobrém stavu i do budoucna. Proto se snažíme dívat na hospodaření dlouhodobě a dělat rozhodnutí, která dávají smysl nejen dnes, ale i za několik let.

Za olej z pražených vlašských ořechů jste získala ocenění Regionální potravina. Co pro vás znamenalo?

Měla jsem z toho velkou radost. Bylo to potvrzení, že má smysl dělat věci poctivě. Pro mě osobně je to především ocenění času a práce, kterou do výroby olejů vkládám.

A samozřejmě mě těší i to, že nám ocenění může pomoci dostat náš olej k dalším lidem a ukázat jim, co u nás vzniká.

Myslíte si, že je zemědělství stále bráno jako mužský obor?

Ano, ale myslím, že se to postupně mění. Velkou roli v tom podle mě hrají i sociální sítě, díky kterým jsou ženy v zemědělství mnohem více vidět. Je důležité ukazovat, že ženy v tomto oboru nejsou výjimkou, a že mohou být samostatnými hospodářkami, podnikatelkami i realizovat vlastní zemědělské projekty. Věřím, že právě tato větší viditelnost může mít pozitivní vliv i na mladší generace dívek a žen, které dnes přemýšlejí o své budoucnosti.

Co byste poradila ženě, která uvažuje o zpracování vlastní produkce?

Určitě bych jí doporučila, aby si nejdřív vyzkoušela, co taková práce obnáší. Člověk někdy může podcenit, že práce na farmě a péče o zvířata nezná víkendy, svátky ani dovolenou. Je dobré s tím počítat a vědět, do čeho člověk jde.

Zároveň bych jí určitě řekla, aby se nebála. Člověk se spoustě věcí naučí postupně praxí a časem si najde vlastní způsob, který mu vyhovuje. Je důležité nenechat se odradit stereotypy a předsudky. Pokud má člověk svůj cíl, stojí za to za ním jít – ať už v zemědělství, nebo ve zpracování vlastní produkce. ■



Podzimní Flora Olomouc – Hortikomplex 2026

Podzim je časem, kdy se konečně ukáže výsledek celoroční pěstitelské práce. Jablka, dýně, květiny, okrasné trávy i vůně regionálních potravin. Podzimní Flora Olomouc letos pod mottem Dary naší země ukázala, co všechno dokážou vypěstovat čeští zahradníci, ovocnáři, zelináři a další pěstitelé.

31. ročník tradiční výstavy Hortikomplex, který se letos konal od 8. do 11. října, přivítal téměř 19 tisíc návštěvníků. Hlavní expozice v pavilonu A představila ovoce, zeleninu, květiny i další výpěstky v působivých floristických aranžmá. Jejich autorka Klára Franc Vavříková vycházela ze čtyř symbolických motivů – země, slunce, vody a moudrosti. Právě ty podle ní stojí za každou úspěšnou sklizní.

Na přípravě expozice se podílely také organizace zastupující české ovocnáře, zelináře, květináře a školkaře. Návštěvníci si tak mohli na jednom místě prohlédnout to nejlepší z domácí produkce a seznámit se s projekty podporujícími český původ a kvalitu produktů.

Flora však nebyla jen o obdivování krásných expozic. Bohatý doprovodný program nabídl odborné přednášky zaměřené například na hospodaření s vodou, ochranu rostlin nebo péči o ovocné dřeviny. Tradiční Podzimní zahradnické trhy pak patřily k nejživějším částem celé výstavy. Více než 200 prodejců zde nabízelo rostliny, dřeviny, cibuloviny, zahradnické potřeby i regionální produkty. Atmosféru doplnil gastronomický festival OLIMA a oblíbené soutěže Flora košt a Flora džem.

Významné místo patřilo také kvalitním českým potravinám. V expozici SZIF v pavilonu E představili své výrobky držitelé značek BIO, KLASA a Regionální potravina. Součástí programu bylo také slavnostní vyhlášení ocenění Regionální potravina Olomouckého kraje. Návštěvníci měli možnost produkty ochutnat, poznat příběhy jejich výrobců a odnést si domů inspiraci i něco dobrého na stůl.



Součástí expozice byl také informační koutek SZIF, kde kolegové po celé čtyři dny poskytovali informace o aktuálních možnostech dotační podpory a odpovídali na dotazy zájemců.

Flora je oslavou podzimní úrody i skvělým místem pro inspiraci a setkávání lidí, kteří mají blízko k českému zemědělství, zahradnictví a kvalitním potravinám. Připomněla, jak důležitou roli hrají domácí pěstitelé a výrobci při zachování tradic, kvality a rozmanitosti české produkce. ■



















Obrácený koláč s karamelizovanou cibulí a rozpečeným sýrem

Koláč naruby překvapí netradiční přípravou a promění sychravé podzimní dny v příjemné chvíle plné pohody. Křehké těsto, šťavnatá cibulová vrstva, rozpečený čedar a voňavý tymián vytvářejí kombinaci, která se skvěle hodí k rodinnému obědu, večeři i posezení s přáteli.



Na podzim přichází čas na jídla, která jsou jednoduchá, sytá a nejlépe chutnají ještě zatepla. Tenhle koláč je přesně pro dny, kdy už venku začíná být nevlídno a doma máte chuť pustit troubu a připravit něco dobrého pro zahřátí i dobrou náladu.

Charakter receptu podtrhuje červená cibule odrůdy **Red Baron** z Cibulárny Račetice, která letos získala ocenění **Regionální potravina Ústeckého kraje**. Tato velká červená cibule s pevnou slupkou vyniká výraznou vůní a plnou cibulovou chutí, díky které nachází široké využití v teplé i studené kuchyni. Pěstuje se v obci Račetice, známé dlouholetou tradicí produkce kvalitní cibule. Ve skladech je uchovávána za stálého vysoušení, které přispívá k zachování její kvality po celý rok. V našem koláči přináší příjemnou sladkost a v kombinaci se sýrem vytváří harmonii chutí, které jen těžko odoláte. ■







Ingredience:

300 g máslového listového těsta
hladká mouka na podsypání
50 g másla
5 ks středně velkých cibulí
1 lžíce medu
2 lžíce balzamika
2 snítky čerstvého tymiánu
150 g vyzrálého čedaru
sůl a čerstvě mletý černý pepř

Tip:

Není úplně jednoduché vměstnat oba kruhy na jeden plát listového těsta, ale zase je zbytečné kvůli tomu kupovat těsta dvě. Doporučujeme proto těsto trochu rozválet a s co nejmenšími prokroji vyříznout plát, který umístíte jako druhý, vnější. Vnitřní plát, který se na koláč dává jako první, pak poslepujte z velkých odřezků. Bude schovaný uvnitř koláče a spoje nebudou vidět.

Postup:

1. Listové těsto rozválejte na lehce pomoučené pracovní ploše na tloušťku asi 3–4 milimetry. Podle velikosti použité formy (doporučujeme 21–23 centimetrů) vykrojte dva kruhy. Těsto uložte do lednice.
2. Cibule nakrájejte na větší klínky. Dejte do hrnce, zalijte vřící vodou a nechte 10 minut stát. Pak slijte a nechte osušit. Zároveň si připravte nahrubo nastrouhaný čedar.
3. V pánvi vhodné do trouby nebo koláčové formě o průměru 20–22 centimetrů rozehřejte polovinu másla a pozvolna opékejte cibuli asi 10 minut. Pak ji vyjměte a zatím nechte stranou.
4. Pánev očistěte od zbytků másla a znovu rozehřejte na střední teplotu. Dejte do ní med a nechte rozpustit, trvá to krátce. Pak vmíchejte balzamiko a odstavte z plotny.
5. Do karamelu nejprve položte snítky tymiánu a potom rovnoměrně vyskládejte kousky cibule – stojí za to, složit je do vzoru, aby koláč po upečení hezky vypadal. Snažte se mezi nimi nechat co nejméně mezer, protože během pečení se ještě zmenší. Osolte a opepřete.
6. První vychlazený plát listového těsta položte na cibuli a pomocí lžíce zasuňte jeho okraje podél vnitřní strany pánve. Na tento první plát dejte vrstvu strouhaného čedaru. Na něj položte další plát a znovu zatlačte okraje podél pánve, aby se co nejvíce spojily se spodní vrstvou těsta.
7. Pečte 20–30 minut do zezlátnutí. Po upečení nechte 5 minut stát a poté po obvodu pánve opatrně projeďte nožem, aby se uvolnilo případné připečené těsto. Na pánev položte velký servírovací talíř a rychlým pohybem koláč obraťte. Postupujte svižně, aby sýr zbytečně nevytekl. Podávejte teplé nebo zastudena.

Chystáme

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

Regionální odbor	Název akce	Typ akce	Termín
Praha	Inspirace LEADEREM – setkání MAS dvou krajů	Seminář s workshopem	6. 11. 2026
Brno	Zdravá půda, sucho a odbyt	Konference	9.–10. 11. 2026
České Budějovice	Jihočeský venkov 2026	Konference	11.–12. 11. 2026
Olomouc	Inspirace pro rozvoj obcí	Setkání	11.–12. 11. 2026
Opava	Setkání partnerů CSV Moravskoslezského kraje	Setkání s exkurzí	25. 11. 2026
Hradec Králové	Aktuality v rámci CLLD a Spolupráce	Webinář	25. 11. 2026
Olomouc	Setkání partnerů CSV Olomouckého a Zlínského kraje	Setkání	26.–27. 11. 2026
České Budějovice	Setkání partnerů Sítě Plzeňského kraje	Setkání	30. 11. 2026
Ústí nad Labem	Společné fórum partnerů CSV Ústeckého a Karlovarského kraje	Setkání	2.–3. 12. 2026
Olomouc	Setkání držitelů regionálních značek	Setkání	7. 12. 2026
Hradec Králové	Komunitně vedený místní rozvoj v realizaci	Seminář s exkurzí	9.–10. 12. 2026





