

ŽIVÍ MĚ ZEMĚ

Výstava fotografií zemědělců hospodařících v souladu s ekologickými postupy

Koncepce, realizace: Hnutí DUHA

Foto: Markéta Jedličková, jedlickamarketa@gmail.com

Žijeme ve věku, kdy už přes 50 let létáme do kosmu, zcela běžně používáme nejmodernější technologie a atom je dávno rozbitý na kousky. Přesto zatím lidstvo nenašlo jiný způsob, jak se uživit, než za pomoci zemědělství. Zároveň je zemědělství jednou z největších zátěží pro planetu – počínaje odlesňováním přes používání chemických pesticidů a průmyslových hnojiv až po transport potravin z jedné strany zeměkoule na druhou. Tato zdánlivě nevyřešitelná situace ve skutečnosti řešení má: je jím lokální zemědělská produkce v souladu s ekologickými postupy. Kvalita takového přístupu je zřejmá na první pohled. Přesvědčte se sami.

Ekologická organizace Hnutí DUHA prosazuje zdravé prostředí pro každodenní život, pestrou přírodu a chytrou ekonomiku. Stálo u vzniku farmářských trhů v ČR a stojí také za aplikací Adresářfarmářů.cz, prostřednictvím které může každý najít “svého” farmáře. Dokáže rozhýbat politiky a úřady, jedná s firmami, pomáhá domácnostem, zapojuje dobrovolníky a příznivce.

Zapojte se i vy.
darce.hnutiduha.cz



Za finanční podporu děkujeme Evropské komisi - Generálnímu ředitelství pro zemědělství a rozvoj venkova. Za obsah zodpovídá Hnutí DUHA a nemůže být v žádném případě považován za stanovisko donora.



ŽIVÍ MĚ ZEMĚ

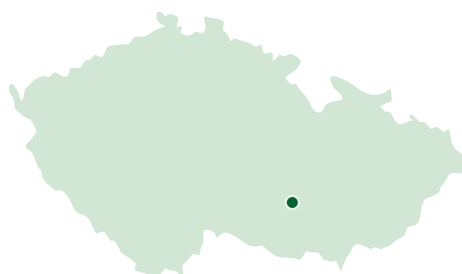
FARMA MATOUŠEK, VYSOČINA



EKOKOZA

Na konci vesničky se stovkou obyvatel stojí malý selský domek. Za ním jsou už jen louky, lesy a pastviny. Údolí Lesního Jakubova je ideálním místem pro kozí farmu.

Farma Ekokoza dělá čest svému jménu: zaměřuje se na kozy a na přísně ekologické zásady. Farmáři Hugo a Marta Čapkovi podporují ideu malých farem, které dokáží uživit rodinu, ale zároveň ji nezapřáhnou od slunce východu až do noci. Koz je v Jakubově momentálně 17 a jejich mléko stačí na výrobu přírodních i ochucených jogurtů, kefíru, měkkého i polotvrdého sýru, a dokonce i speciálního kozího mýdla. Kozí mléko má nejbližší k mateřskému, a je tedy pro člověka nejstravitelnější. Zároveň slouží jako prevence rakoviny a celková podpora imunitního systému. Hugo Čapek doporučuje také mlezivo – první kozí mléko po narození kůzlat, které je nabitě imunitními látkami. Když nezaberou antibiotika, mlezivo určitě!





ŽIVÍ MĚ ZEMĚ

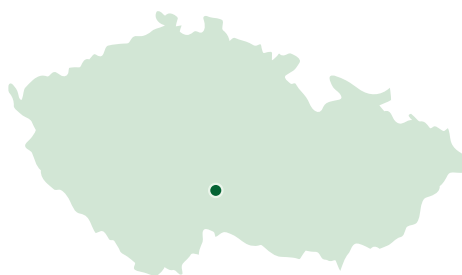
EKOZOZA



EKOFARMA CTIBOŘ

V kopcovitém kraji na rozhraní dvou oblastí – vysočinské a jihočeské, v údolí na konci malinké vesnice Ctiboř leží selské stavení, nyní ekostatek stejného jména. Podle farmářky Hany Habermannové, matky čtyř dětí, která chodí i na pole výhradně v sukni, je prý bláznovství pěstovat na Vysočině zeleninu. Farmě se však daří víc než dobře. Možná proto, že na jejím chodu se dle svých možností podílejí i všechny děti, možná proto, „že respekt k přírodě vždy přináší své plody“.

Pěstuje se tu tradiční česká zelenina i ta netradiční, která vydrží drsnější klima – třeba rukola nebo pekingské zelí. Ctibořskou specialitou je kvašená zelenina, tzv. pikles. Sad lemující cestu na pole zatím neplodí, ovšem krajíně rozhodně sluší. Ovce a kozy tu fungují především jako „šetrné sekačky“, ale jsou zapojeny i do agroturistiky.





ŽIVÍ MĚ ZEMĚ

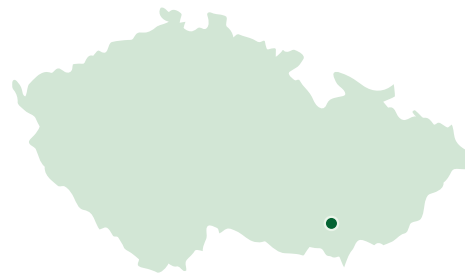
FARMA CTIBOŘ

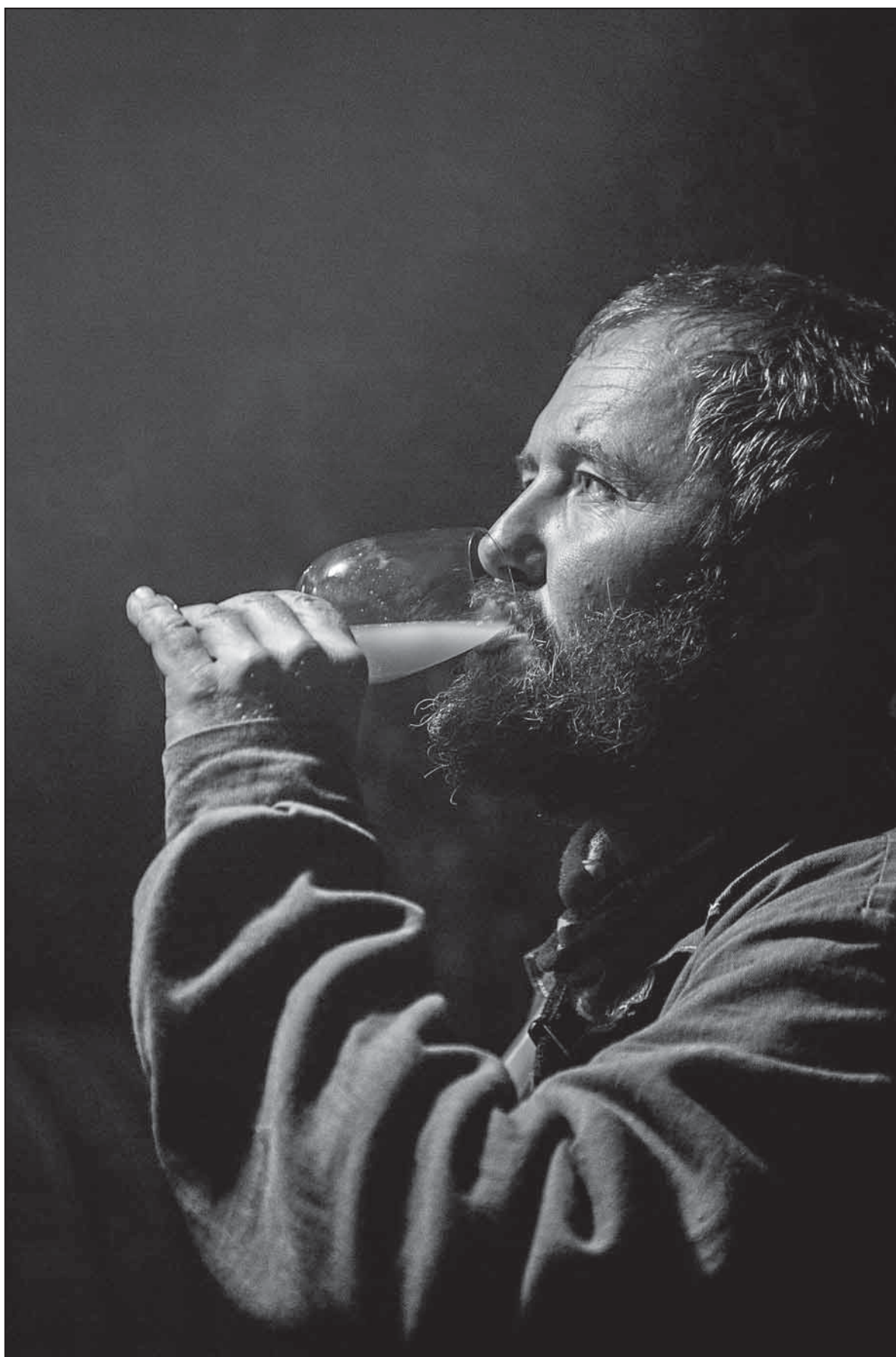


RODINNÉ VINAŘSTVÍ R. STÁVKA

Richard Stávek patří k vinařům Autentistům – tento způsob pěstování révy a výroby vína není žádnou novotou v pravém slova smyslu; naopak vychází z tradice. Jde o reflektovaný návrat k postupům našich předků. Ty se shodují s principy ekologického zemědělství, a tak i vinařství Richarda Stávka patří mezi ta ekologická. Na otázku, jak se k tomuto způsobu hospodaření dostal, odpovídá: „Když jsem si uvědomil, co všechno se stříká na hrozny a sype do vína, rozhodl jsem se sám etablovat a začít dělat hodnověrná, autentická vína.“

Nejen bílé, červené a růžové – pořídíte tu i víno oranžové. Jeho výroba se od bílého liší tím, že se víno nechá ležet na slupkách, případně i třapinách, čímž získá tuto specifickou, někdy až jantarovou barvu. Kromě vinic obdělává farmářova rodina též ovocné sady, v sezóně tedy můžete ochutnat i zdejší meruňky, třešně, švestky a ořechy. Na vinicích se činí také stádo koz, které se stará o jejich vypásání a hnojení, a zároveň poskytuje mléko pro výborné sýry. Návštěvníci jsou vítáni, procházku vinicemi s degustací považují Stávkovi za „vstupní bránu ke svým vínům“.





ŽIVÍ MĚ ZEMĚ

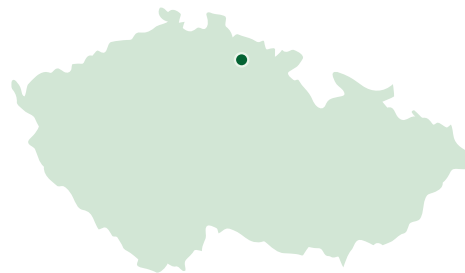
VINAŘSTVÍ RICHARDA STÁVKA

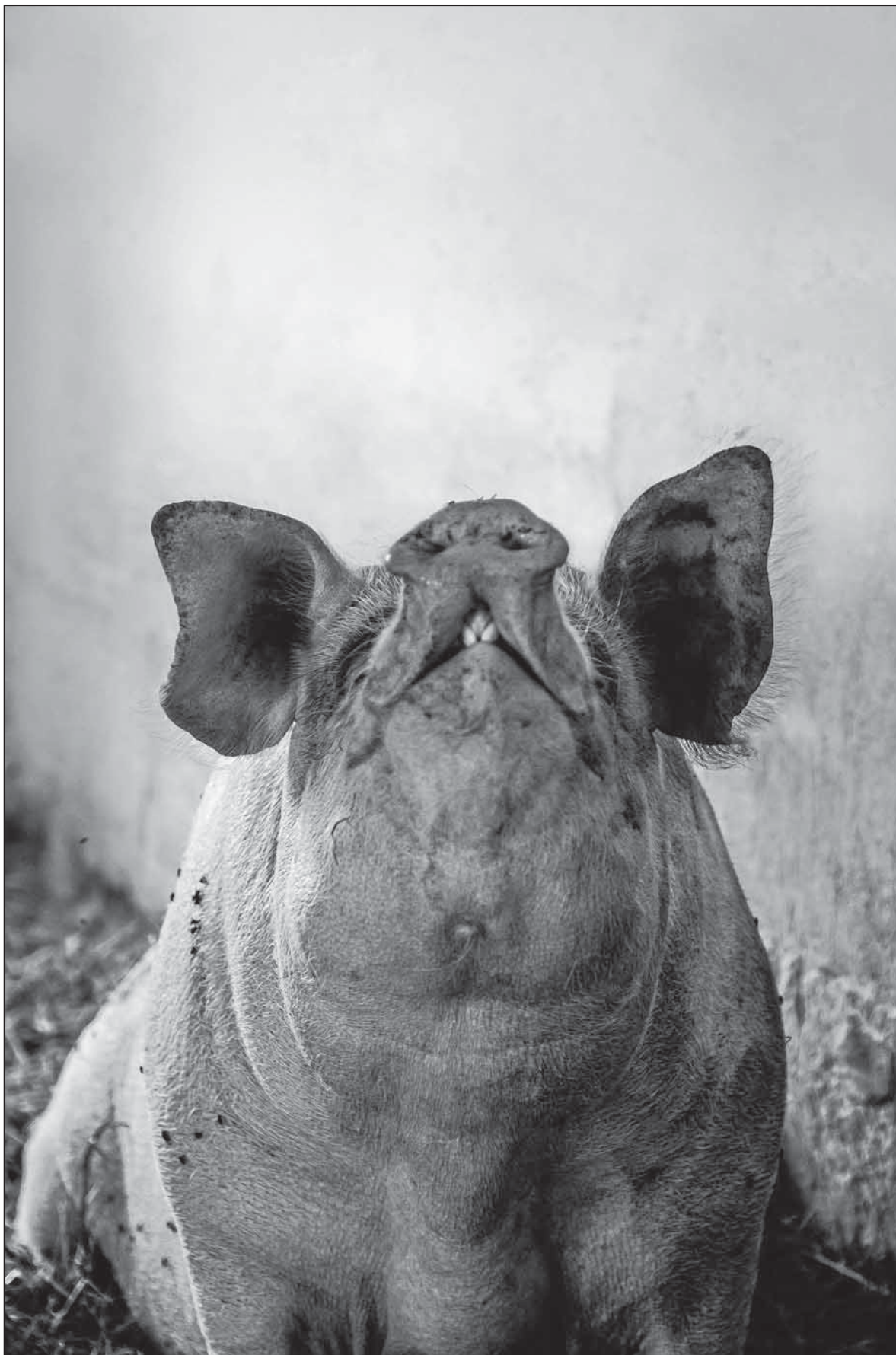


FARMA KOUT

V Černém Dole, na půli cesty mezi Janskými lázněmi a Vrchlabím, leží barokní zámek Fořt, kolem kterého se rozkládají pozemky biofarmy Kout. Obývá ji 60 krav s devadesáti kusy telat a obrůstají ji nejrůznější obiloviny – špalda, oves, pohanka, pšenice, žito – a přes 30 druhů zeleniny. K životu není potřeba více, farma sama je živoucím organismem.

Farmář Joachim Dutschke přišel z Německa do Čech, aby naučil soudruhy ekologickému zemědělství. Soudruzi odešli, zatímco pan Dutschke zůstal a založil tu vlastní farmu dle zásad biodynamického zemědělství. Tento přístup pohlíží na farmu jako na organismus, do nějž počítá nejen zvířata a rostliny, ale i její lidské obyvatele. Důraz je kladen na individualitu farmy, její soběstačnost a uzavřený cyklus. Zároveň však nezapomíná na to, že i samostatná jednotka je součástí kosmického dění. Tento způsob hospodaření uvedl na svět muž renesančního charakteru, myslitel Rudolf Steiner, mimo jiné zakladatel waldorfské pedagogiky. I pan Dutschke, sám odchovanec waldorfské školy, tu pro „waldorfáky“ z celého světa organizuje zemědělské praxe.





ŽIVÍ MĚ ZEMĚ

FARMA KOUT

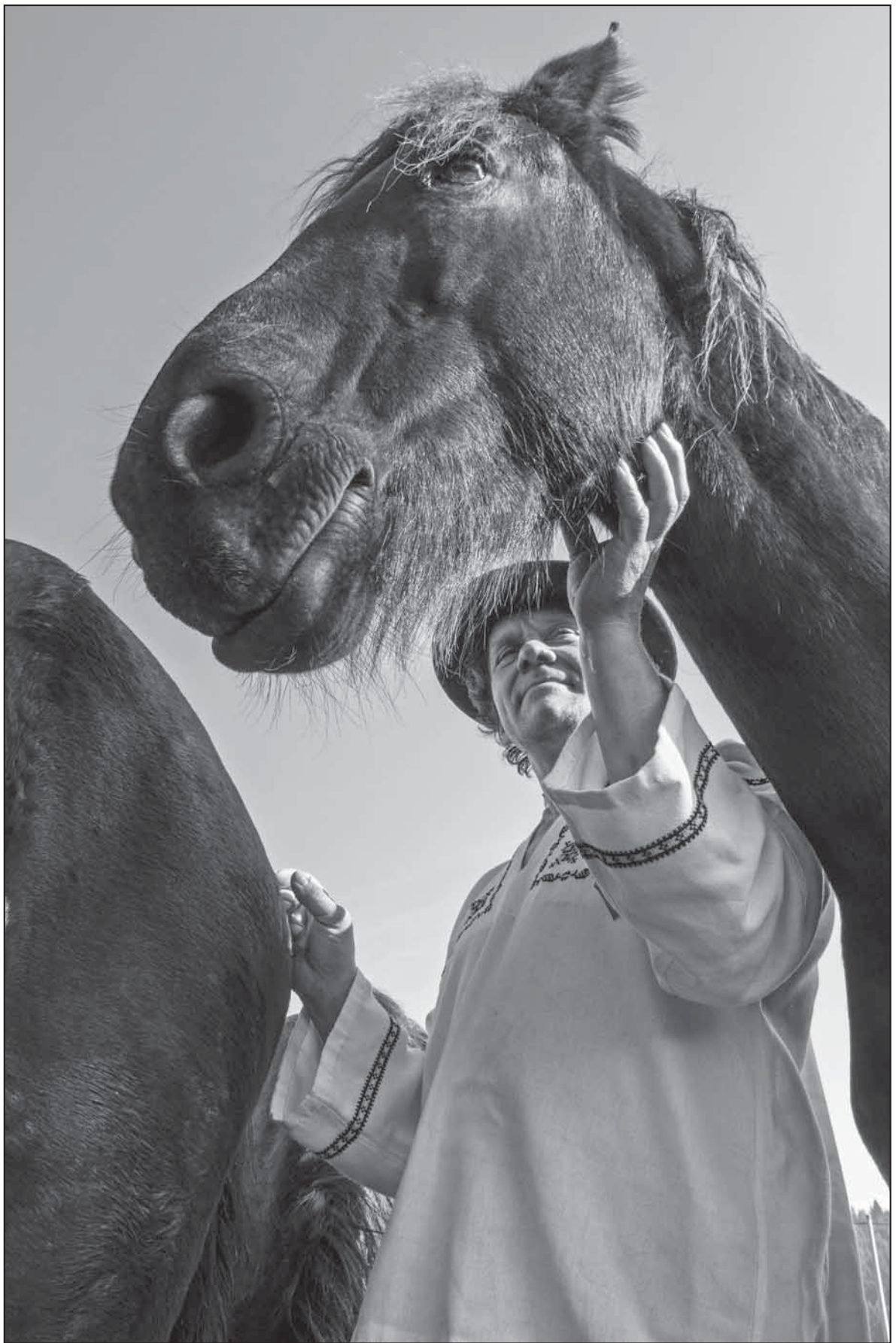


KOLIBA NA JANOVSKÝCH PASEKÁCH

Převážně pastviny, ale i lesy a remízky jsou součástí rodinné farmy na Valašsku. Mezi obcemi Halenkov a Huslenky je dostatek prostoru i porostu pro tři sta ovcí a pětadvacet krav. Na Janovských pasekách, v nadmořské výšce 670 m n. m. se prohání stádo koní nejrůznějších plemen, barev i temperamentů. Ty jsou největší láskou rodiny Kocurkových, kteří se díky nim rozhodli pro ekologicky šetrné zemědělství.

Kromě zvířat zde najdeme sad jabloní, hrušní a švestek a pole osázená bramborami. Na horských loukách, spadajících do chráněné krajinné oblasti Beskydy, rostou vstavače, mečíky a hořečky. Nejlepším způsobem, jak tyto chráněné druhy podporovat, je nechávat úpravu luk na ovcích – hospodářích s mnohaletou tradicí.





ŽIVÍ MĚ ZEMĚ

KOLIBA NA JANOVSKÝCH PASEKÁCH