



# Olomoucký zpravodaj

červen  
2005

**Informátor pro zájemce o ekologické zemědělství  
a původ našich potravin**



**Hnutí DUHA**  
místní skupina Olomouc

## Rozhovor

**... nabízíme vám to nejlepší, co můžeme.**

**Rozhovor s ing. Mitáčkem, ředitelem firmy Sluneční brána.**

*Je pondělí ráno a já stojím před dřevěnými vraty Havlíčkova mlýnu v Čejkovicích. Okolní vzduch prosycený vůní bylin mi prozrazuje, že uvnitř už se nějaký ten pátek mouka nemele. O tom, co se nyní uvnitř děje, jsem si přišla povídat s panem ing. Mitáčkem.*



## SONNENTOR

**Můžete čtenářům osvětlit Vaše spojení s rakouskou firmou Sonnentor?**

Firmu Sonnentor (Sluneční brána) jsme zakládali společně s rakouským partnerem Johannesem Gutmannem v roce 1991. Johannes v této době již tři roky budoval základy firmy Sonnentor. Já jsem pro Českou republiku převzal jeho model a přizpůsobil ho pro naše poměry. Fungujeme jako joint venture podnik, máme společné know-how a okruhy výrob máme rozděleny. Například tady u nás ve mlýně balíme porcované a sypané čaje, v Rakousku jsou zase specializovaní na strojně balené sypané čaje a na koření.

**A jak je to s dodavateli? Kolik surovin získáváte od českých biozemědělců?**

Samozřejmě se snažíme využít co nejvíc z toho, co roste v České republice. Procentuálně je to asi 40-60 %. Dříve těch 60 %, dnes se to spíše blíží ke 40 %, protože je stále těžší a těžší získat biobylinky z Čech. Hodně dovážíme z Rakouska, Německa a Polska.

**Proč? V čem je problém?**

Naše legislativa řídící ekologické zemědělství a oběh bioproduktů je zase o něco byrokratičtější než ve zbytku světa. Prostě jak je to pro Čechy obvyklé. Jen pro ilustraci co všechno musí člověk sbírající bylinky ve volné přírodě k tomuto sběru pro certifikaci doložit: katastrální mapu s vyznačením místa sběru, čísla parcel, dobrozdání od majitelů nebo uživatelů pozemků, že se tam po tři předchozí roky nepoužily nepovolené pesticidy, povolení ke sběru od CHKO, povolení Krajského úřadu, popis provozovny, popis zařízení použitého k sušení atd. Myslím, že dál již nemusím pokračovat, zkrátka je to náročné a pro pár kilo se to nevyplatí.

**Ale stále stojíte o české bylinkáře?**

Určitě rádi navážeme spolupráci s dalšími biozemědělci a rádi jim poradíme v začátcích.

Samozřejmě máme zájem vykoupit zajímavá množství biosurovin za oboustranně výhodných podmínek.

**Kolik je pro vás zajímavé množství?**

Tak alespoň 50, nejlépe však od 100 kilogramů. Jestli si tím bude chtít dotyčný člověk nebo farma něco vydělat, pak ovšem mnohem více.

**A co cizokrajné suroviny, černý a zelený čaj, citrónová tráva nebo**

**koření? Znáte také jejich pěstitele?**

Samozřejmě ne všechny ale, několik ano. Pravidelně se s některými setkáváme na mezinárodním veletrhu bioproduktů BIO-FACH v německém Norimberku. Například naše citrónová tráva pochází z Tanzánie, kde se suší na slunci a stříhá ručně na centimetrové kousky. Mnohé suroviny nakupujeme v Hamburku či Rotterdamu, kde sídlí specializované firmy, které obchodují s biočajem a biokořením z ekologického zemědělství. Tyto společnosti bezesbýtku uplatňují principy Fair Trade, férového obchodu.

**Proč tedy výrobky nenesou značku Fair Trade?**

Případá mi to nadbytečné. Certifikace není laciná záležitost a navíc mám obavu, aby naše výrobky nebyly "přeznačkovány". Zastáváme názor, že není třeba navenek prezentovat, že jsou splněny zásady Fair Trade. Stačí, že to víme my, a tak vám nabízíme to nejlepší, co můžeme.

**Budovu mlýna v Čejkovicích jste krásně zrekonstruovali. Jak jste k ní přišli?**

Ó, to je dlouhá historie. Koupě ruiny mlýna byla tak trochu nesmysl, tak trochu zásah Boží, a navíc na rozhodnutí byl jen jeden den. Asi třetinu jsme museli zbourat úplně. Pak jsme si opravili dům pro bydlení. Koupili jsme to tu koncem roku 1993 a v červnu 1996 jsme kolaudovali. A už po dvou letech jsme opět pocítovali nedostatek místa, a tak jsme se rozhodli pro vybudování skladu. Pro ten účel jsme koupili zchátralý objekt za Čejkovicemi. Dříve to byl kravín pro 96 krav, pak se tam zalíbilo mládeži experimentující s drogami a nakonec ještě vyhořel. Po rekonstrukci v roce 2000 byl sklad hotov.

### Tuším, že je na něm něco zvláštního. Je to tak?

Ano, rozhodli jsme se pro zelenou bezúdržbovou střechu. Rostou na ní sukulenty. Budova má tak vyjma multifunkčního konceptu lepší izolační i retenční vlastnosti.

### Kdo přišel na nápad využít moudrosti sv. Hildegardy?

To je Johanna parketa, byt oba máme rádi staré věci. On pochází z rakouského Waldviertelu, to je takové magické místo. Nacházejí se tu stopy keltského osídlení, staré sakrální stavby ve spojení s nádhernou přírodou. Je to takový oduševnělý kus krajiny. Chtěl tyto pocity přenést do výrobků, vytvořit jim zvláštní kouzlo.

### Recepty na bylinné směsi jsou přímo podle Hildegardinych návodů?

Ne, z díla svaté Hildegardy se dochovaly bohužel pouze zlomky toho, na co jsou které byliny dobré. Naše receptury jsou našimi vlastními variacemi na tento odkaz.

### Jakým způsobem čaje ošetřujete, aby se do nich nedala „havět hmyzí“?

Nepoužíváme žádné chemické ošetření či ozáření - metody běžné v konvenční výrobě. U problémových surovin můžeme použít ošetření nízkou teplotou, tedy preventivní zamrazení. Jinak hlavní zásadou je prevence a maximální čistota od sběru až po finální zpracování. V našich provozech, stejně jako naši pěstitelé, používáme feromonové lepové pásy, vysazujeme dravou vosičku *Trichogramma* jakožto biotechnickou metodu ochrany proti skladištním škůdcům. Zákazníkům dále doporučujeme skladovat naše výrobky v chladu a suchu – to je základ.

### Co si myslíte o prodeji biopotravin v super- a hypermarketech?

Považuji to za bolestnou část obchodu s biopotravinami. Se super- a hypermarkety lidé často zažívají nefér obchodní jednání. My jsme z jejich strany poznali chování nadstandardní, neboť nás o biovýrobky požádaly samy. Bohužel si k tomu žádají poskytnutí party lidí, kteří obstarají veškerý servis více méně za jejich zaměstnance. To pak výrazně mění podmínky hry. Proto jsme se rozhodli připravit sadu zboží pod jinou regionální obchodní značkou, která si půjde v supermarketech svou vlastní cestou.

Naši obchodní značku SONNENTOR si ponecháme pouze pro specializovaný obchod s bioprodukty a se zdravou výživou.

### Co nového připravujete pro zákazníky?

Každý rok máme nějaké nové výrobky. Minulý rok jsme začali a letos dále rozšiřujeme sadu výrobků pro děti. Jde hlavně o čaje a „zdravější mlsání“. Sada obsahuje gumové medvídky s vepřovou želatinou, pro vegany či jablečné bez cukru. Pojmenovali jsme tuto linii Rarášci, v němčině to zní mnohem lépe – Andílci z rohamy. Postupně chceme dál rozšířit sortiment alternativních cukrovinek.

### Jaké jsou Vaše oblíbené výrobky? Které čaje rád pijete?

Kuc-kuc, Dobrá nálada, Ovocný sen, Anděl strážný nebo špaldová káva...

*Ano, ano. Anděla strážného jsem si darem odnášela před polednem ze mlýna a odnášela jsem si tak s sebou řádné sousto bylinkovo-kořenové vůně.*

*Děkuji za rozhovor. Kateřina Kotásková*

## Trocha inspirace Jarní saláty

### Okurkový

*1 salátová okurka, hrst mladých kopřiv, 2 mrkve, hrst lístků pampelišek, hrst sedmikrásek, hrst řebříčku, hrst červeného jetele nebo vojtěšky, 1 hrnek naklíčení pšenice, 2 hrnky mletých ořechů, 4 lžice panenského slunečnicového oleje, špetka mořské soli, 2 stroužky česneku*

Okurek nakrájíme na nudličky, přidáme nasekané bylinky, smícháme s ořechy a pšenicí, promísíme s utřeným česnekem a olejem.

### Ředkvičkový

*20 ředkviček, 1 kedlubna, 2 labuňkové cibulky, panenský olivový olej, bylinková sůl*

Omyté ředkvičky nakrájíme na kolečka, oloupanou kedlubnu na nudličky a cibulku na drobno, zasypeme bylinkovou solí a zalijeme panenským olejem. Necháme hodinku uležet v chladu.

### Kedlubnový se sojanézou

*6 malých kedluben, 10 ředkviček, kopr, bylinný pepř, mořská sůl, 1 sojanéza*

Kedlubny nasekáme nahrubo, přidáme posekaný kopr a na plátky nakrájené ředkvičky. Sojanézu dochutíme bylinným pepřem, případně solí a vmícháme do salátu.

Saláty podáváme buď samotné nebo s celozrnným pečivem.

*Dobrou chuť přeje Žanka.*

### **Středisko ekologické výchovy při DDM Vila Doris Šumperk Vás zve na víkend o bylinkách a životním stylu ZDRAVÍ Z BOŽÍ LÉKÁRNY II.**

Povídání o bylinkách, praktická příprava mastí, tinktur, olejů, přírodní kosmetika, aromaterapie, drátování, filcování vlny, předení na kolovrátku, pohled ze sedla koně, nebo co do programu vnesete Vy...

#### **17.-19.6.2005 v ekofarmě Morava – Komňátka**

Účastnický poplatek 600,- Kč zahrnuje ubytování, zdravou stravu, materiál a lektorné.

S sebou: karimatku a spacák, líh (60%), pohodlné oblečení, zajímavou knížku nebo CD či kazetu na zapůjčení do víkendové knihovničky (o bylinkách, aranžování, řemeslech apod.)

Přihlásit se můžete do 10.6. v DDM Vila Doris Šumperk na tel.: 583 214 213, mob.: 731 610 033 (paní Čechová).

Počet účastníků omezen. Těším se na Vás.

## Představujeme Kudy mléko teče

*Dne 10. 5. jste měli možnost podívat se s Bioklubem do největší mlékárny v ČR – olomoucké Olmy. Pro ty, kteří exkurzi nestihli a přesto by se rádi dověděli, jak probíhá cesta mléčných výrobků do našich domácností, přinášíme tuto reportáž.*

Hned u vchodu zazněl zajímavý citát: „Jakmile surovina vstoupí do fabriky, už vlastně nespátí světlo světa – až na vašem stole.“ V Olmě neuvidíte potoky mléka, másla a sýra protékat před vašima očima, vše se děje ve spletné, stovky metrů dlouhé soustavě trubek. Jinak to v moderním velkokapacitním provozu, kde se zpracuje 840 000 litrů mléka denně, ani nejde. V továrně pracuje 650 lidí a vlastní ji společnost Milkagro, což je sdružení 125 zemědělských družstev – dodavatelů mléka. Oproti dalším velkým výrobcům na trhu, Danone a Zott, je Olma tedy ryze česká, i když má pobočky také v Polsku a na Slovensku.

Každý den ráno sveze 15 cisteren mléko, vykoupené od dodavatelů za 8,40 Kč/l, které prochází na příjmu přísnou kontrolou. Odebrané vzorky se testují se čerstvost, kyselost, přítomnost antibiotik a jiných nežádoucích příměsí; pokud je vzorek v nepořádku, tak se nemůže použít mléko v celé cisterně – je to tedy nákladná záležitost, kterou by musel hradit provinilý dodavatel (vzorky se také odebírají přímo u každého dodavatele). Zkontrolované mléko se přečerpá do velkých cisteren v továrně a čeká ho pasterizace – rychlé krátké zahřátí nad 100°C a okamžité vychlazení, aby se nezkazilo hned po několika dnech. Proces odstředění oddělí z mléka tuk, jehož část se použije na výrobu másla, část se dávkuje zpět do mléka, aby byla dosažena jeho nízká- (0,5 %) nebo polo- (1,5 %) tučnost. Takové mléko se nazývá standardizované a je po něm mnohem větší poptávka, neboť spotřebitelé vnímají „beztučnost“ výrobku jako synonymum pro zdraví. Plnotučné mléko je nestandardizované, nechává se v něm původních  $\pm 4$  % tuku. Trvanlivé mléko, balené v tetrapakových obalech, se při pasteraci zahřívá na vyšší teplotu, ohřev je poněkud delší (1 sekunda), proto jeho trvanlivost dosahuje několika měsíců.

Jistě vás bude zajímat, jak vznikají v Olmě výrobky se značkou BIO. Proces výroby je stejný jako u „nebio“ produktů, rozdíl je pouze v mléku, které pochází z certifikovaných farem ekologického zemědělství v oblasti Králického Sněžníku a Bílých Karpat a vykupuje se o korunu draž. Sváží se obden v samostatných cisternách a jeho zpracování je odděleno od ostatního mléka tzv. časově: prochází na příjmu do továrny jako první, trubkami vyčištěnými od předchozího dne, aby nedošlo k jeho „kontaminaci“ obyčejným mlékem (trubky se čistí každý den po skončení výroby vodou, louhem a kyselinou). Po pasterizaci se mléko nestandardizuje, ponechá se v něm všechen tuk (snad proto ho Olma opatřuje barvitým přívlastkem „selské“). Z veškerého zpracovávaného mléka však BIO tvoří jen 2,8 %. Stejně tak z 15 800 tun jogurtů, které se ročně vyrobí, nese značku BIO pouze 2,1 %. Pro Olmu „jsou BIO výrobky spíše reklamou než výdělečnou činností“, protože po nich není velká poptávka. Přitom Olma by jich mohla vyrábět i více, pokud by vozila BIO mléko od vzdálenějších dodavatelů. To se jí však zatím finančně nevyplatí.

Z konferenčního sálu se jdeme podívat přímo do provozoven, kde se výklad ztrácí v hluku strojů. Vše probíhá v závratné rychlosti: na lince jogurtů Klasik projede 4000 ks/hod., máselnovače zpracují 2700 kg/hod., pasterizační jednotka zvládne 70 000 l mléka/hod. Sledujeme baličku rostlinného tuku Easy: v šesti asi vteřinových fázích se na kruh nasadí plastová vanička, otočí se, dávkovač ji

naplní tukem, otočí se, přiklepne se na ni víčko a sjede na pás, odkud je sbírá jedna z pracovnic a skládá do krabic, další dvě pracovnice pak krabice zabalí a označují. V několika minutách se navršené krabice odváží do skladu, kde se připraví k expedici. Z každé směny se odebírá několik vzorků, které posuzuje tým ochutnávačů. Deset procent veškerých mléčných výrobků se pak vyváží do zahraničí, 75-80 % se prodá obchodním řetězcům, zbytek maloobchodníkům.

Olma vyrábí také sušené mléko balené v pytlích pro velkoodběratele, dezerty, s nimiž drží primát na trhu, sýry, kysané výrobky, smetanu, tvaroh a jogurty. Do BIO jogurtů se kromě BIO ovocné složky (dovážené z Rakouska) stejně jako do ostatních jogurtů přidává škrob (z tapioky), popř. sušené mléko, což jogurt zahustí. To sice není nutné pro chuť, ale hraje to roli ve vzhledu jogurtu: „Když zákazník vidí syrovátku uvolněnou z odstátého jogurtu (přirozený jev – řídnutí), zdá se mu, že jogurt už není dobrý...“ Olma se samozřejmě musí přizpůsobovat požadavkům spotřebitelů, aby si udržela svou pozici na trhu. Slouží jí k tomu i mocný nástroj – reklama (heslo „tradice v moderním stylu“). Z reklamy, ačkoliv je to nejdosažitelnější a všudypřítomný zdroj informací o produktech, se ale skutečný původ výrobků a konkrétní fakta nedozvíte. Proto tato exkurze byla jednou z vzácných příležitostí dovědět se, CO se vlastně doopravdy na našem stole denně objevuje...

Veronika Fišerová.





**pondělí 13. června od 16:30**  
**Zelené potraviny jako**  
**samozřejmost!**

**Centrum Fontána - Horní náměstí 5, 1. patro**  
**Edelmannova paláce**

Hana Rudorferová nám bude povídat o léčivé síle mladého ječmenu a řasy *Chlorella pyrenoidosa*.

Naše tělo rozhodně může „fungovat“ naplno, v harmonii, bez plísní, toxinů, alergií, ekzémů, únavy, bolestí kloubů, hlavy, páteře, zánětů

Jsmo součástí země i vesmíru - nepodceňujeme následky našich myšlenek a chování k sobě a k přírodě.

Info: Žanka Brožová, e-mail: zaneta.brozova@hnutiduha.cz, tel.: 585 228 584.

### **Letní pobyt na ekofarmě BAUCIS**

Srdečně všechny zveme na **pracovně-vzdělávací letní tábor**, který se uskuteční ve dnech **5.-11. září 2005** na ekofarmě Baucis v Lesoňovicích u Bystřice nad Perneštejnem. Již potřetí tak pomůžeme Aleši Horákovi a jeho rodině.

Přes den nás čeká 6 hodin práce, po práci výlety po okolí společně nebo po vlastní ose, večer povídání o ekologii, zemědělství, globalizaci, syrové stravě a vůbec o všem, co nás zajímá. K nahlédnutí je připravena knihovna o ekologickém zemědělství, netradičních zdrojích energie či alternativních stravovacích systémech.

Pobyt a vegetariánská či vitariánská strava je zdarma jako odměna za s chutí a úsměvem odvedenou práci. Dopravu si účastníci platí sami. Spaní ve vlastním spacáku. Hudební nástroje s sebou!

Přesnější informace hledejte v prázdninovém čísle Olomouckého BIOzpravodaje nebo sledujte [www.hnutiduha.cz/olomouc](http://www.hnutiduha.cz/olomouc).

Prosíme zájemce, aby se předem nahlásili na e-mail: [zaneta.brozova@hnutiduha.cz](mailto:zaneta.brozova@hnutiduha.cz), telefonicky: 585 228 584, 731 171 893 nebo osobně v kanceláři Hnutí DUHA Olomouc na Dolním nám. 38 (vedle Hanácké hospody).



### **Kam pro BIOzeleninu a BIOovoce v Olomouci?**

- Ing. Josef Ludík, Zdravá výživa Biofarm – přímý prodej, K. Světlé 5, tel.: 585 428 801

**červen:** třešně, rané brambory, hlávkový salát, mrkev, cibule, hrášek lusky a jahody

**od července:** cukety, zelí, brokolice, rajčata, mangold, okurky salátovky i nakládačky, květák, fazole na zeleno, kapusta, patizony, pekingské zelí, pórek a letní jablka

- Jiří Dvořák, Kališnická 25, farma na Nových Sadech – po předchozí domluvě na tel.: 585 436 544, na tržnici, v Pí-centru a na objednávku 1x týdně v kanceláři Hnutí DUHA Olomouc

**červen-červenec:** mrkev, ředkvičky, květák, kedlubny, celer, lahůdková cibulka (celoročně)

### **Být včelařem...**

Olomoucký včelař Jan Kubeš hledá **brigádníka** na sezónní (květen-srpen) výpomoc ke svým včelkám v podhůří Nízkého Jeseníku.

Práce v terénu, fyzicky náročnější a nevhodná pro alergiky, dlouhodobější spolupráce vítána, samozřejmě budete zaučení odborníkem.

Odměna bude sladká, navíc ještě **50,- Kč/hodinu** a procházky po krásné přírodě zaručeny.

Zájemci se stavte na J. Jabůrkové 2 v Neředíně nebo volejte: 585 422 737, 603 784 133.

A vy, kteří nechcete nebo nemůžete stát přímo u zrodu, můžete si tento **med** alespoň přijít koupit ve vratné zálohované sklenici do naší ekoporadny. Na výběr je luční, lesní, pastový, javorový, lipový, a to dokonce už i letošní, jeden lepší než druhý.



**Olomoucký**  
**BIOzpravodaj**

Vydává Hnutí DUHA Olomouc; odpovědný redaktor Žaneta Brožová; náklad 2020 ks; distribuce zdarma v olomouckých prodejnách nejen zdravé výživy a ve vybraných lékárnách a čekárnách lékařů.

**Zasílání lze objednat telefonicky na 585 228 584, e-mailem: [zaneta.brozova@hnutiduha.cz](mailto:zaneta.brozova@hnutiduha.cz) nebo poštou na adrese Hnutí DUHA Olomouc, Dolní náměstí 38, 772 00 Olomouc**

Podpořte vydávání Olomouckého BIOzpravodaje i naši další činnost (exkurze na ekofarmy, výstavy, besedy a další). Díky vaší podpoře ji budeme moci zkvalitnit a rozšířit. Náklady na jeden výtisk činí 5 Kč.

**Vydávání Olomouckého BIOzpravodaje podporuje firma Olma.**

**Toto číslo podpořila firma Sluneční brána.**

Pokud chcete finančně podpořit práci Hnutí DUHA Olomouc nebo se na ní aktivně podílet, navštivte nás v kanceláři (průchod vedle Hanácké hospody na Dolním náměstí - Po, Út, Čt: 13 - 17 hod., St: 10-13 hod.). Finanční příspěvek můžete poslat také na účet 1803974399/0800 (o příspěvku nás však vždy informujte!). Děkujeme.

