

Zpráva z akce

„Z farmy až na talíř aneb jak na prodej ze dvora“ konané dne 14. června 2016

Dne 14. 6. 2016 se ve spolupráci Celostátní sítě pro venkov a obecně prospěšné společnosti Úhlava o.p.s. uskutečnila exkurze pro odbornou zemědělskou veřejnost na farmy v Jihočeském kraji. Hlavním tématem bylo zpracování mléčné a masné produkce, vč. jejího prodeje, tzv. ze dvora a také ukázka úspěšných projektů zrealizovaných za podpory Programu rozvoje venkova na toto téma. Celkem se akce zúčastnilo 33 osob, a to zástupců farem soukromě hospodařících rolníků a místních akčních skupin působících převážně na území Plzeňského a Jihočeského kraje.

Exkurze byla zahájena v 8:00 hod. odjezdem z Klatov, při kterém účastníci obdrželi složku s podrobnými informacemi o exkurzi a s publikacemi, které se tématu týkají (např. Jak na faremní prodej ze dvora, Katalog přímých prodejců okr. Klatovy a bavorského okresu Cham, katalog Regionální potravina PK 2010-2015), včetně hodnotících dotazníků.

První zastávkou se stala Biofarma Slunečná (Slunečná 3, Volary Želnavá), která se nachází nedaleko Volar. Odborným průvodcem byl majitel farmy Pavel Štěpánek, který zde hospodaří od roku 1999. Na cca 33 ha vlastních pastvin a luk pase ovce, kozy a také skotský náhorní skot. Mléčnou a masnou produkci zpracovává ve svých provozovnách (mini mlékárně a porážkovém místě) a prodává vše přímo na farmě. Mezi jeho výrobky patří např. čerstvé a polotvrdé sýry, mléko, jogurty, máslo, hovězí, kůzlečí a jehněčí maso nebo vejce. Kvalitu mléčné produkce mohli účastníci sami posoudit, a to díky pestré ochutnávce, která byla součástí návštěvy. Doplnkovou činností farmy je také provoz ubytovacího zařízení se 13 apartmány.

Poté následoval přejezd do Volar a oběd v Městském hotelu Bobík. Zde ředitel Regionálního odboru SZIF České Budějovice Ing. Jiří Chmel a Ing. Kamila Havel Kupcová, krajská koordinátorka CSV, seznámili přítomné s historií a současnou činností Celostátní sítě pro venkov. Odpolední program byl zahájen ve společnosti ZEFA Volary, která provozuje ve Stögrově Huti Jatka Volary. Zde mohli načerpat zkušenosti farmáři, kteří se zabývají zpracováním masa nebo mají v úmyslu s touto činností začít. Společnost navázala na tradice vyhlášených volarských řezníků a uzenářů a s přispěním finančních prostředků PRV zde vybudovala moderní porážku hovězího skotu včetně výroby tradičních uzenářských specialit. Týdně se zde porazí a zpracuje cca 6 - 10 ks masného skotu. Výrobky pak prodávají ve zdejší prodejně nebo prostřednictvím vlastního prodejního vozu na farmářských trzích v oblasti jižních a západních Čech. Průvodcem po zdejším komplexu byli Ing. Ludmila Bušková, ředitelka Úseku obchodu a potravinářské výroby, a pan Kuneš, vedoucí provozu. Zpestřením byla také návštěva na nedaleké GW farmě v Kříšťanově, která je, tak jako ZEFA Volary, součástí Agrokomplexu Šumava. Zdejší farma se zabývá chovem velkých přežvýkavců - zubrů, bizonů, praturů nebo jelenovité zvěře.

Poslední zastávkou se stala ekofarma KOFA. V obci Bílsko nedaleko Bavorova hospodaří na statku z roku 1812 rodina Špatných. Chovají zde cca 90 koz a z jejich mléka vyrábějí čerstvé a polotvrdé kozí sýry. Svoji produkci pak prodávají ve vlastní prodejně, která je součástí areálu.

Zapsala: Ing. Kamila Havel Kupcová
Dne: 16. 6. 2016

