

## Zápis

### **z exkurze „Učíme se od sousedů - příklady dobré praxe v Bavorsku“ konané dne: 3. května 2017**

Celostátní síť pro venkov (CSV) ve spolupráci s Obecně prospěšnou společností Úhlava, o.p.s. uspořádala 3. května 2017 odbornou zahraniční exkurzi pro zemědělskou veřejnost a partnery sítě CSV z Jihočeského a Plzeňského kraje s názvem „Učíme se od sousedů - příklady dobré praxe v Bavorsku“.

Cílem akce bylo získání zkušeností a možnost inspirovat se na farmách v příhraničním regionu Horní Falce v oblasti zpracování produktů prvovýroby, společného odbytu místní produkce a v možnostech čerpání dotací z Evropských fondů, hlavně pak z Programu rozvoje venkova. Celkem se akce zúčastnilo 30 osob.

Exkurze byla zahájena v 8:00 hod. odjezdem z Klatov, při kterém účastníci byli informováni o Celostátní síti pro venkov a také o harmonogramu akce.

Dopolední část exkurze se uskutečnila na farmě rodiny Brunnerových (Brunnerhof-Richt), která hospodaří na cca 60 ha v okolí Schwandorfu od roku 1865. V současné době se farma zabývá především chovem prasat a pěstováním brambor. Vlastní produkci na farmě také zpracovávají a prodávají ve faremní prodejně zákazníkům ze širokého okolí. Část produkce dodávají také do řetězce REWE. Prasata plemene Deutsche Landrasse a Pietrain jsou chována přirozeně na hluboké podestýlce a v hmotnosti 120 - 130 kg porážena na nedalekých jatkách. Týdně se ve vlastní bourárně zpracovává 12 půlek, z čehož 2-3 půlky se využívají pro výrobu uzenin a ostatních masných výrobků. Vyjma vlastních produktů (uzenin, vepřového masa a brambor), které měli možnost účastníci také ochutnat, prodávají v prodejně doplněné o malou kavárnu. Jedná se například o mléčné výrobky, těstoviny, zeleninu, džemy, oleje, likéry, müsli, atd. Mezi doplňkové činnosti, kterými se na farmě dále zabývají, patří pořádání dětských oslav, provozování lesní školky a kreativní dílny.

Odpolední blok byl zahájen v Hotele Früchtl v Zandtu obědem. Tento hotel je jedním z restauračních zařízení v okrese Cham, které jsou zapojeny v síti LandGenuss Bayerwald (vznik v roce 2011). Jak účastníky informoval majitel hotelu Daniel Früchtl, jedná se o společnou síť 25 zemědělců a 15 restaurátérů, kteří vzájemně spolupracují v oblasti odbytu místní produkce. Podmínkou, aby restaurační zařízení mohlo být zařazeno do společné sítě, je využití 2/3 lokálních produktů při přípravě nabízených pokrmů (část jídelníčku). Tato vzájemná spolupráce přináší profit všem zainteresovaným stranám, a to jednak zvýšený odbyť produkce místním farmářům, restaurátérům lepší ceny při nákupu surovin a především hostům kvalitní jídlo z regionálních surovin včetně příběhu (jídelníček je vždy doplněn o informace o původu použitých ingrediencí).

Pro zefektivnění a zpestření náplně exkurze byla do harmonogramu operativně navíc vložena také zastávka na nedaleké mléčné farmě rodiny Irrgangových ve Vilzingu. Farma hospodaří na 60 ha půdy a chová cca 75 ks mléčného skotu. Dojivost krav plemene Fleckvieh se pohybuje kolem 9 500 – 10 000 l za laktaci. Většina produkce je vykupována mlékárnou Goldsteig a část produkce je od podzimu loňského roku prodávána prostřednictvím mlékomatu umístěného v řetězci REWE v Chamu.

Exkurze byla zakončena návštěvou obchodního řetězce REWE v Chamu, do kterého dodávají produkty také výše uvedené farmy. Ve zdejším obchodním zařízení je vyčleněn prostor pro regionální producenty, kteří zde prodávají cca 40 výrobků. Zde si také mohli účastníci prohlédnout mlékomat farmy Irrgangových a zjistit obchodní podmínky spojené s prodejem mléka. Jak účastníkům sdělila paní Irrgangová, prodejní cena po dohodě s obchodem byla stanovena na 1,25 EUR za litr, přičemž farmář získává 1 EUR z prodeje a na 0,25 EUR je vynaloženo na reklamu. Mléko je stáčeno buď do vlastních lahví zákazníků, případně do zálohovaných lahví zajišťovaných obchodem.

Zapsala: Ing. Kamila Havel Kupcová, koordinátor Celostátní sítě pro venkov NUTS 2 Jihozápad