

NAŠ chov

Odborný recenzovaný časopis pro chovatele hospodářských zvířat a veterinární lékaře

8/2017 ROČNÍK LXXVII.

Předplatné, distribuci a fakturaci zajišťuje pro ČR i SR: odbyt – předplatné
tel.: 277 001 600

e-mail: odbyt@profipress.cz
reklamace@profipress.cz
http://www.profipress.cz

zelená linka pro SR zdarma:
800 042 206 (bez předvolby)

Cena jednotlivého výtisku 70 Kč/2,70 €
Cena za předplatné 840 Kč/32,40 €
Sleva pro studenty 50 %

Šéfredaktor

Ing. Lukáš Prýmas
tel.: 277 001 630
mobil: 606 793 372
e-mail: lukas.prymas@profipress.cz

Redaktoři

Ing. Alena Ježková, CSc.
tel.: 277 001 629
mobil: 724 311 078
e-mail: alena.jezkova@profipress.cz
Ing. Martin Jedlička
tel.: 277 001 631
mobil: 724 311 079
e-mail: martin.jedlicka@profipress.cz

Inzerce

Bc. Barbora Lacinová
telefon: 277 001 668
mobil: 602 185 400
e-mail: barbora.lacinova@profipress.cz

Redakce neodpovídá za jazykovou
správnost inzerátů.

Jazyková korektura

Věra Dvorská, Hana Gruntorádová,
Věra Melicharová

Adresa redakce

Jana Masaryka 2559/56b
120 00 Praha 2
http://www.profipress.cz

Grafika

Jan Bronec, Tomáš Bronec

Scan foto

Jiří Kadlec

Redakční rada

doc. Ing. Oldřich Doležal, Dr.Sc.
Ing. Jiří Hojer
doc. Ing. Petr Homolka, Ph.D.
doc. Dr. Ing. Josef Kučera
Ing. Jindřich Kvapilík, DrSc.
Ing. Vlastislav Machander, CSc.
Ing. Vít Mareš
doc. Ing. Jiří Motyčka, CSc.
prof. Ing. Jaroslav Petr, DrSc.
prof. Ing. Jaroslav Pytloun, DrSc.
Ing. Jan Stibál
Karel Šeba

Tisk

Tiskárna H.R.G. spol. s r. o.

Vydává Profi Press s. r. o.

Jana Masaryka 2559/56b
120 00 Praha 2

Vychází jednou za měsíc.
Nevyžádané rukopisy se nevracejí.
Redakční uzávěrka 5. 7. 2017
Vychází 1. 8. 2017
registrace MK ČR E 652
ISSN 0027-8068

Milí čtenáři,

nyň je sice tzv. okurková sezóna, takže semináře, konference a výstavy se prakticky nekonají. Ale dva měsíce před prázdninami bylo akcí víc než dost. Kromě jiného jsem navštívila Švýcarsko. Je to relativně malá země (zhruba polovina rozlohy Česka), kde zemědělství funguje trochu jinak než u nás. Převažují tam spíše malí farmáři a celková síla ekonomiky je v malých a středních firmách, které vytvářejí přes 90 % HDP země. Švýcarsko má asi osm milionů obyvatel a 5 % z nich pracuje v zemědělství. Někteří farmáři se zaměřují na chov tzv. show krav, ale mnoho z nich vyrábí mléko a z něho proslavené sýry, nebo maso. Obecně platí, že se kladou maximální pozornost na životní prostředí a větší část zemědělců hospodaří ekologicky. Zejména výrobci sýrů si dávají záležet na krmení krav, které přes léto pasou a v zimě krmí sene, ale silází nikdy. Moderní éra ekologického zemědělství začala o v roce 1981 založením Asociace švýcarského ekologického zemědělství (Bio Suisse). Uvádí se, že certifikováno je více než 6200 švýcarských ekologických farem, což je asi 10 % všech, a minimálně 87 % Švýcarů o tomto označení ví a takové výrobky i kupuje. Jeli jsme do Švýcarska, abychom se dozvěděli, jak se vyrábí značkové maso (Qualivo), které je k dostání i v České republice (Makro). O koncepci produkce takového masa jsem si toho hodně před cestou přečetla. Přiznávám, že jsem byla skeptická. Tušila jsem, že to bude dobré maso, ale velký rozdíl to nemůže být. Jak jsem se mylila!

Navštívili jsme rodinnou farmu, kde celá koncepce vznikla. Ve městě Bützberg sídlí společnost Hofmann Nutrition AG. Její majitel Jürg Hofmann v roce 1980 vyvinul první přirozené Hokovit stopové prvky ke zlepšení zdraví zvířat, snížení spotřeby antibiotik, léků a dalších chemických látek v krmivu. O deset let později se krmí skot pro maso uváděné na trh pod chráněnou značkou Qualivo. Jeho výroba se rychle rozšiřuje, je zřízena také německá společnost Qualivo Germany GmbH a od roku 2010 dostali licenci na výrobu a uvádění značkových masných výrobků na trh v České republice, na Slovensku a v Rusku.

Produkty, kterými se hospodářská, ale i domácí zvířata a ryby krmí, obsahují složky podporující imunitu a trávení zvířat. Jde výhradně o látky z přírodních surovin, extrakty z bylin, kolostra, kvasinek, specifické mastné kyseliny, peptidy, cheláty a mikronizované vitamíny. Jen výživa ale nestačí. Celý koncept je doplněn povinností ustájit zvířata volně na slámě s dostatečným životním prostorem, dostávají jen seno (nikdy ne trávu ani siláž) a odpovídající prémiovou směs. Velmi důležité jsou také krátké přepravní vzdálenosti na porážku, která se provádí ve vybraných jatkách. Farmář a zpracovatel mají na základě licenčních dohod garantovaný odběr zvířete a masa.

Téměř to všechno jsem před návštěvou Švýcarska vyčetla. První, co jsem viděla na vlastní oči, bylo ustájení telat jaloviček i býčků i starších býků na farmách ve Švýcarsku a později v Německu a ten absolutní klid a pohodu ve stájích, čistými a na pohled zdravými zvířaty. Nutno dodat, že pro produkci hovězího masa využívají nejčastěji holštýnské nebo simentálské plemeno. Navštívili jsme také výrobní uzenin hlavně z vepřového masa německé rodinné firmy. Tam to zase krásně vonělo kouřem a kořením a ochutnali jsme vepřové maso a uzeniny. Musím dodat, že nikdy jsem nejedla lepší maso a klobásky, měly specifickou vynikající chuť. Ale vůbec nejlepší bylo telecí a hovězí maso v Bützbergu, veškerá úprava hovězího masa, které jsem jedli, byla excelentní. Říkala jsem si, že už „obyčejné“ hovězí jíst nebudu, zvláště když prý ani kuchařka jako já nemůže při jeho úpravě nic zkazit. Celou reportáž si přečtete v příštím čísle. Pokud budete do té doby chtít ochutnat značkové maso, zvolte některou z restaurací nebo si ho kupte domů. Dobrou chuť.

Alena Ježková



Sledujte odbornou diskusi na téma:

Nebezpečné nákazy hospodářských zvířat

Prof. MVDr. Zdeněk Pospíšil, DrSc.





www.tvzemedelec.cz