



Čím se liší vaše víno od toho běžného? Má biovíno jinou chuť?

Při pěstování biovína nesmíme používat průmyslová hnojiva a chemické postřiky. Při zpracování biohroznů nepoužíváme šlechtěné kvasinky, stabilizátory a další běžně používané podpůrné látky. Tento proces je sice pracnější a zdlouhavější, ale garantuje čisté přírodní a neustále živé víno, které neobsahuje zbytky škodlivých chemických látek a umělých konzervantů. Tento postup byl používán od nepaměti. Biovíno má přirozenou chuť a nesmí být doslazenováno žádným cukrem.

Naše víno pak ale potřebuje i tradiční uskladnění, proto ho neкупíte běžně v supermarketu, kde pro čisté přírodní biovíno nejsou ideální podmínky.

Máte při výrobě biovína vyšší náklady než běžní výrobci? V čem je rozdíl?

Určitě jsou naše náklady vyšší ve vinici, kde je potřeba mnoho ruční práce. A náklady se zvyšují i tím, že nám hrozí větší riziko ztrát jak během pěstování, tak při zpracování. Použití stabilizátorů a dalších pomocníků dává samozřejmě výrobcům běžného vína větší jistotu.

Kdybyste mohli vrátit čas, šli byste znovu do ekologického zemědělství? A jaké máte plány do budoucna?

Do ekologického zemědělství bychom šli znovu, ale spoustu věcí kolem bychom znovu prožít nechtěli. Popravdě, někdy máme všeho plné zuby a říkáme si, proč to všechno děláme a komplikujeme si život. Pak si odpovíme, že to asi smysl nějaký má a že naši rodiče to měli těžší a jdeme dál... A máme i plány. Chceme vybudovat nový provoz na sušení bylin a dodělat provoz zpracování hroznů. Ovšem je otázkou, kde na to všechno seženeme peníze...

Farma POLLAU Pavlov
 Abrlová Jarmila
 Tel.: 519 515 394
 www.biovino.cz

Na návštěvě u Abrlů na farmě POLLAU v Pavlově na Jižní Moravě

Manžele Abrlovy mám moc ráda. Jsou to lidé s velkým srdcem. Paní Jarmila Abrlová si vás získá na první pohled. Vypadá, jako by snad nikdy nebyla unavená, šíří kolem sebe obrovskou energii a radost. Její specialitou jsou bylinky a koření. Pan Josef Abrle je zase mistr ve vinařství a ve svém vinném sklepe stále hlídá nejlepší kvalitu vína. Jejich společným smyslem života je nabízet lidem poctivé, čisté přírodní výrobky. Starají se o vinice, pečují o kvalitní půdu a jejich biovíno je čím dál známější. Až pojedete na kole Jižní Moravou okolo Pavlovských vrchů přes Pavlov, zastavte se na skleničku!

U pana Sklenáře na ekofarmě Sasov na Vysočině

Pan Sklenář to nemá lehké. Obdivuji jeho nadšení a nekonečnou chuť bojovat nejen za ohleduplné zacházení se zvířaty, za ochranu přírody, ale i proti používání škodlivé chemie v potravinách. Jeho nejznámější výrobky jsou bioherák a biošunka. Ale když v Čechách nabídnete bioherák, většina „masožravých“ lidí vám řekne: „Děkuji, já tyhle sójovo-obilné náhražky pro vegetariány nemusím.“ Jenže nevědí, že tenhle uherák je z čistého masa a mořské soli. Na rozdíl od běžných uzenin je to poctivý výrobek bez jakékoli chemie, na který opravdoví gurmáni nedají dopustit. Ostatně já si myslím, že takový bioherák dokáže divy. Obzvláště, pokud jste zastánci zdravé výživy a biopotravin, ale rodiče či známí vás považují za bláznů a pojídače kořínků. Ovšem když takový zarputilý „masožravý“ manžel ochutná žitný chléb z Albio pekárny s bioherákem a biookurčičkami a skvělou kvalitní biohořčicí bez chemických konzervantů, možná se bude hodně divit. A příště ochutná nějaké další bio lahůdky, a třeba i zdravější....



Pane Sklenáři, proč jste se pustil do produkce biomasa a biouzenin?

Logicky to navazuje na ekologický chov zvířat. Naše zvířata dostávají krmivo z naší vlastní ekofarmy. Při chovu zvířat dbáme na jejich pohodu. Selata jsou odchovávána v rodinkách s prasnicemi i s kancem a jsou odstavována až v pozdějším věku, což není zvykem ve velkochovech. Všechna naše zvířata mohou žít podle svých přirozených potřeb a mají přístup do výběhů a na pastviny. Ví tedy, co je sluníčko, déšť a sníh. Pokud se chci chovat lépe ke zvířatům na naší farmě, tak bych měl zajistit i jejich

důstojný odchod a realizaci jejich darů s patřičnou úctou.

V čem se liší vaše šunka od té běžné?

Obsahuje pouze čisté maso z mé ekofarmy, biokoření a mořskou sůl. Neobsahuje žádnou nadbytečně vpsírovanou vodu, která se dnes běžně vyskytuje v šunce. Díky tomu je pak běžná šunka levnější než ta naše. My vyrobíme ze 100 kg biomasa pouhých 80 kg biošunky. Zato v masném průmyslu umějí ze 100 kg masa vykouzlit až 180 kg konvenční šunky. Naše biošunka neobsahuje ani žádné dusitany a jiná nepřirozená „éčka“. Dusitany jsou

součástí většiny uzenin, zvýrazňují chuť a způsobují růžové zbarvení, které je vlastně nepřirozené. Naše šunka má přirozenou barvu lehce zauzeného masa, která je spíše mírně našedivělá. Dnes se totiž už ví, že se používané dusitany mohou podílet na vzniku rakovin.

Farma Sasov
Sklenář Josef
Tel.: 567 312 281
www.biofarma.cz