

Kvalitní mléko od vlastních kraviček nic nenahradí

25.3.2026 - | Krajský úřad Zlínského kraje

Už na první pohled je to malebná krajina. Rozlehlé pastviny, lesy a klidná krajina podhůří Bílých Karpat. To vše dává Ekofarmě Javorník ve Štítné nad Vláří nezaměnitelný ráz. Právě tady, v prostředí chráněné krajinné oblasti, vznikají biopotraviny, které staví na dlouhé zemědělské tradici, šetrném hospodaření a respektu k místu, odkud pocházejí. Jedním z nich je i „BIO čerstvý sýr“, který získal ocenění Chuť Zlínského kraje.

Ekofarma Javorník navazuje na činnost někdejšího zemědělského družstva a už od roku 1996 hospodaří v systému ekologického zemědělství. „Naší snahou je pracovat bez chemických látek a umělých hnojiv a dovést co největší část produkce až do finálních výrobků,“ říká vedoucí mlékárny v Ekofarmě Javorník Marta Buzašová.

Farma propojuje rostlinnou i živočišnou výrobu – od pěstování krmiva přes chov skotu až po vlastní zpracování mléka.

Farmáři tu hospodaří už od roku 1996, přičemž vyznávají systém ekologického zemědělství a šetrný přístup k půdě. Zvířatům se pak snaží vytvářet nadstandardní podmínky.

Aktuálně obhospodařují zhruba 1 600 hektarů půdy ve Štítné nad Vláří i okolních obcí. Vedle orné půdy a pastvin má farma také sady. Věnují se tu i pěstování plodin, jako je špalda, koriandr nebo ostropestřec mariánský.

Mléko pro sýry, tvaroh nebo nápoje

Základem živočišné výroby je dojný skot, jehož mléko částečně putuje do mlékárny ve Valašském Meziříčí, významná část se ale zpracovává přímo na farmě ve vlastní mlékárně. „Když máte kvalitní mléko od vlastních kraviček, na samotném výrobku to vždycky poznáte,“ doplňuje Buzašová.

V místní mlékárně dnes měsíčně zpracují přibližně 30 tisíc litrů mléka, z nichž vznikají čerstvé, zrající nebo i nakládané sýry, tvaroh či třeba ochucené mléčné nápoje.

Hrdí tu jsou například na gurmánský zrající sýr nebo třeba lahodný balkánský sýr. Ocenění Chuť Zlínského kraje však aktuálně dostal Bio čerstvý sýr, vyráběný z neupravovaného mléka bez konzervantů, pouze s přídavkem soli. „Zachovává si tak přirozenou chuť i původní živiny,“ říká Marta Buzašová. „Stejně jako další produkty jej děláme s láskou a jsme rádi, když se k nám lidé vracejí,“ doplňuje.

Návštěvníci sem míří za klidem

Kvalitu výrobků potvrzují i četná ocenění. Ekofarma Javorník získala opakovaně úspěchy v soutěžích Regionální potravina a Česká biopotravina, ocenění Nejlepší biopotravina roku 2022 za BIO sýr s bílou plísní nebo titul Zemědělec roku Zlínského kraje. „Je to farma s obrovským záběrem – od pěstování plodin přes chov zvířat až po zpracování základních potravin. Právě tahle komplexnost dává jejich výrobkům autenticitu a sílu,“ říká radní Zlínského kraje pro zemědělství a životní prostředí Renata Prchlíková.

Ekofarma Javorník není jen místem výroby potravin. Je také cílem návštěvníků, kteří hledají klid,

krajinu a kontakt s venkovem. Farma nabízí ubytování, relaxační centrum i možnost nahlédnout do každodenního chodu hospodářství. Právě na rozvoji agroturistiky tu chtějí pracovat i do budoucna.

Výhodu mají i v tom, že zhruba stočlenný tým zaměstnanců drží pohromadě a fluktuace je tu nízká. „Je to o domácí atmosféře a lidech, kteří tu pracují. Máme stabilní tým a vážíme si každého zaměstnance.“

BIO čerstvý sýr

BIO čerstvý sýr z Ekofarmy Javorník se vyrábí z kvalitního mléka od vlastního stáda dojnic. Vzniká bez konzervantů a zbytečných přísad, pouze se solí, která zvýrazňuje přirozenou chuť mléka. Díky jednoduché receptuře si zachovává původní živiny a jemnou, plnou chuť. Hodí se k přímé konzumaci, na obložené mísy i jako základ pro další využití v kuchyni.

Jak to vidí Renata Prchlíková, radní pro životní prostředí a zemědělství?

„Oceňuji, že má tato farma velké pole působnosti. Sama znám spoustu lidí, kteří mají jejich výrobky v oblibě a často se sem vrací. Právě takové podniky dokážou přilákat návštěvníky do tohoto regionu a ukázat, že regionální zemědělství má budoucnost. A jejich oceněný sýr? Zkrátka porotu oslovil nejvíce.“

Chuť Zlínského kraje

Ocenění Chuť Zlínského kraje uděluje Zlínský kraj regionálním výrobcům potravin, kteří používají kvalitní suroviny ze zdejšího regionu. Cílem je podpořit je, aby se jejich výrobky dostaly k více zákazníkům. Navštěvujeme oceněné producenty a v Magazínu21 a na webu Zlínského kraje přinášíme jejich příběhy.

Ekofarma Javorník, Chuť Zlínského kraje

<https://zlinskykraj.cz/aktuality/kvalitni-mleko-od-vlastnich-kravicek-nic-nenahradi-69c3>