

Jak se žije a pracuje v souladu s přírodou

*Na těchto vinicích se
rodí unikátní
biodynamické víno
Nikolaihof Wachau.*



V MALEBNÉM DOLNORAKOUSKÉM ÚDOLÍ WACHAU SE NACHÁZÍ JEDNO Z NEJSTARŠÍCH RAKOUSKÝCH VINAŘSTVÍ NIKOLAIHOF. OBHOSPODAŘUJE HO RODINA SAAHS, KTERÁ V SOULADU S PŘÍRODOU VYRÁBÍ NEJEN JEDINEČNÁ BIODYNAMICKÁ VÍNA, ALE TAKÉ VŠELIJAKÉ POCHOUTKY A KOSMETIKU.

Christine Saahs, jejíž rodina hospodaří na statku, přílehlých polnostech a vinicích Nikolaihof již od roku 1894, je něco jako dobrá duše rodu. Rodovou tradici převzala v sedmdesátých letech minulého století a rozhodla se hospodařit podle zásad biodynamického zemědělství, které stojí na antroposofické filozofii doktora Rudolfa Steinera. „Jeho učení respektuje veškeré cykly přírody, sbírá byliny jen v období,

kdy mají největší sílu, odmítá škodlivá hnojiva a využívá znalostí jednotlivých rostlin a jejich účinků tak, aby sklizeň ochránila před škůdci,“ vysvětluje paní Saahs a dodává, že důležitou a nedílnou roli zde hraje živočišný svět starající se o okysličenou půdu, která je zdrojem zdraví a živin. Ty pak ve výsledném produktu blahodárně působí na lidský organismus. Tato jedinečná péče o půdu a plodiny, které paní Christine začala spravovat, se natolik osvědčila, že nic nebránilo tomu, aby se stejně, tedy v souladu s přísnými biodynamickými zásadami, začala starat i o vinice.

VYHLÁŠENÁ KUCHARKA

Christine Saahs, která neustále hýří dobrou náladou a jedinečnou pozitivní energií, dala vzniknout nejen uznávanému vinařství, ale v Nikolaihofu zvládla vychovat také čtyři děti – dva syny a dvě dcery. Aby toho nebylo málo, vybudovala ještě restauraci s lokálními potravinami. Christine je úžasná kuchařka, její recepty jsou jednoduché, praktické, avšak promyšlené do posledního

detailu. To ocení všichni ti, kteří se starají o své zdraví, respektují kvalitu a sezonnost surovin. Ingredience používá ze své zahrádky nebo od místních pěstitelů a producentů, vždy v té nejvyšší kvalitě. O své zkušenosti, rady, tipy a samozřejmě také recepty se dělí se čtenáři prostřednictvím svých knih, které navíc sbírají ocenění po celém světě. Například kuchařka Das Wachau Kochbuch získala prestižní cenu za nejlepší lokální kuchařku světa.

PŘÍRODNÍ VÍNA TVOŘENÁ S LÁSKOU

Prvorozený syn Nikolaus junior se v současné době stará o starobylé vinařství, které převzal od svých rodičů a se stejnou vášní, nadšením a nasazením pečuje o vinice a vyrábí biodynamická vína, která jsou mezi jejich milovníky považována za ikonu. Nikolaihof Wachau bylo vůbec prvním biodynamickým vinařstvím v Evropě, jež získalo přísný certifikát Demeter. „S hrdostí se tak můžeme hlásit k průkopníkům v oblasti kvality a trvale udržitelného rozvoje,“

říká Nikolaus Saahs a pokračuje: „Biodynamické zemědělství nechápeme jen jako způsob výroby, ale jako komplexní způsob života, který se odráží ve všech oblastech našeho bytí. Nejvyšším principem přitom je, abychom do zemědělství vkládali co možná nejvíce síly a energie. A to také díky tomu, že minimálně zasahujeme do přirozených procesů v přírodě.“

UNIKÁTNÍ CHUŤOVÝ ZÁŽITEK

Takový přístup, nasazení a samozřejmě i tvrdá práce přináší své ovoce. Ryzlinky a veltlíny z Nikolaihofu jsou totiž vyhledávány znalci a předními restauracemi v celé Evropě, USA i Japonsku a získávají prestižní ceny. Jejich chuť a kvalita jsou dány nejen jedinečnou oblastí se skvělým klimatem se slunečním svitem a chladnými nocemi, ale právě přirozenými podmínkami, za nichž vznikají. Dalším aspektem je také skladování vína ve velkých dubových sudech. Mimochodem některá z těchto jedinečných vín můžete zakoupit i v České

Inzerce

přírodní
léčba
pozimních
neduhů

Esenciální oleje: kompletní příručka

5985

Více než 250 receptů pro přírodní aromaterapii

KG STILES

Vše, co potřebujete vědět o esenciálních olejích pro léčení a wellness. Objevte svět přírodních, netoxických esenciálních olejů pro všechny aspekty života. Stimulujte své smysly a rozmazlujte své tělo a duši populárními způsoby, které se staly respektovanou, bezpečnou alternativou k moderní medicíně. Získejte znalosti o esenciálních olejích, abyste mohli zlepšit svůj život.

464 stran, brožovaná, 499 Kč

Přírodní léky proti bolesti

5965

Zbavte se bolesti pomocí přírodních léků a cvičení

Yann ROUGIER, Marie BORREL

Bolest je součástí naší každodenní zkušenosti – od mírné bolesti hlavy po zdrcující artritidu. Nemusíte ovšem hned sahát po lécích. Tato kniha je novým nepostradatelným průvodcem při ulevování od bolesti přírodní cestou pomocí široké škály metod například dýchání a relaxačních technik, diet, jógy, masáží, bylinných obkladů, balzámů, čajů a zábálů. Kniha obsahuje klíčové poznatky o porozumění bolesti, proč ji cítíme, a k tomu vědecky osvědčené techniky, které vám pomohou se jí zbavit. Tato základní příručka patří do vašeho arzenálu pro boj s celou řadou běžných onemocnění.

128 stran, brožovaná, 249 Kč

Autoimunitní řešení

5918

Prevence a odvrácení celého spektra zánětlivých symptomů a nemocí

Amy MYERS, M.D.

V této knize nabízí Amy Myers, M.D., renomovaná čelní představitelka funkční medicíny, svůj lékařsky ověřený přístup k prevenci a odvrácení široké škály zánětlivých symptomů a onemocnění včetně alergií, obezity, astmatu, kardiovaskulárních chorob, fibromyalgie, lupusu, a mnoha dalších onemocnění. Přináší z lékařského hlediska průlomový a přehledný program pro potírání a zdolání celého spektra autoimunitních onemocnění, který vychází ze 4 základních kroků: eliminace toxických a zánětlivých potravin, užívání regeneračních prostředků, omezení toxinů v životním prostředí a vyléčení s autoimunitou souvisejících infekcí.

400 stran, brožovaná, 399 Kč

Celý sortiment již vydaných knih nakladatelství ANAG najdete ve všech dobrých knihkupectvích po celé ČR.



anag@anag.cz
585 757 411
www.anag.cz



SKUTEČNÝ PŘÍBĚH

republiky. Jejich cena je sice trochu vyšší, ale věřte, že jednou za čas se vyplatí do jejich lahodné chuti a kvality investovat.

ZROZENÁ Z VINNÝCH HROZNŮ

Mladší syn Martin po dokončení školy hodně cestoval, pracoval například v Indii, a také organizoval mezinárodní přednášky o biodynamickém zemědělství, vínech a certifikaci Demeter. Ovšem jako by mu stále něco chybělo... A proto se po deseti letech rozhodl k návratu domů, do Wachau. Na rodném statku ale nebyl dostatek práce pro oba bratry, a proto přemýšlel, jak může své nabyté zkušenosti a zároveň i výjimečné suroviny z Wachau využít jiným způsobem. „Sedli jsme si s rodinou k jednání a řekli jsme si, co náš statek vlastně nabízí. A co z našich zdrojů zůstává nevyužité. Zjistili jsme, že především jsou to jádérka z vinných hroznů,“ vzpomíná sympatický vousáč Martin a pokračuje: „S vědomím, že vinná réva je nejbohatším přírodním zdrojem antioxidantů, který chrání pleť před stárnutím, jsme si řekli, že vyvineme naši vlastní kosmetickou značku.“

A tak v roce 2016 založil značku dieNikolai – první biodynamickou kosmetiku z vinných hroznů s certifikací Demeter na světě.

ČISTÁ SÍLA PŘÍRODY

„Naše kosmetika představuje filozofii, s kterou můžete pleť vyživit vitálními složkami a čistou silou přírody. Kromě toho dbáme na to, aby se každý produkt skládal pouze z několika regionálních surovin, zato ale ve vyšší koncentraci. Pokud totiž přichází pokožka do styku s mnoha látkami, dochází často k její stresové reakci,“ vysvětluje Martin Saahs a dodává: „Naprostá většina surovin v kosmetice dieNikolai pochází od nás z Wachau, kde si je buď sami pěstujeme v našich vinicích, v sadech a na polích, nebo si je důkladně vybíráme od místních zemědělců.“ Mezi účinné složky této unikátní kosmetiky tak patří nejen olej z vinných hroznů, ale také extrakt z lipového květu, šafrán, ghí či smetana. Značka ale nedbá jen na čisté a funkční složení produktů! „U všech obalů používáme pouze přírodní materiály. Pletivé krémy jsou výlučně ve skleněných kelímcích nebo lahvích. Víčka jsou vyrobená ze dřeva italských buků s certifikací FSC, která zaručuje, že veškeré plochy, které produkují dřevo na jejich výrobu, budou opět znovu zalesněny,“ popisuje s nadšením Martin, který může být na kosmetiku, které dal vzniknout, opravdu hrdý. Vždyť do produktů dieNikolai se zamilovala i britská vě-

Hlavní účinnou složkou kosmetiky dieNikolai jsou vinné hrozny.



vodkyně Camilla! A jaké má Martin Saahs plány do budoucna? „Dalším mým cílem, spíš snem, je otevření vinných lázní, kde si budete moci užít Wachau v celé parádě – bude zde biodynamický kosmetický salon, wellness, biodynamická vína a navíc úžasný výhled na krásy Wachau a řeku Dunaj.“



Co je BIODYNAMICKÉ zemědělství

Vzniklo jako reakce na konvenční zemědělství již

v roce 1924. Jeho duchovním otcem je rakouský filozof, pedagog a esoterik Rudolf Steiner a jeho nauka o působení a vlivu vesmírné energie na zemědělskou výrobu. V biodynamickém hospodaření se na statek nahlíží jako na individuální organismus, který se skládá ze čtyř součástí: půda, zvířata, lidé a rostliny. Základním pilířem tohoto přístupu je udržování úrodnosti půdy pro další generace. Proces oživení, zlepšení úrodnosti půdy a odolnost plodin vůči chorobám a škůdcům se zprostředkovává pomocí speciálních preparátů, které doporučil doktor Steiner, a získávají se ze statkových hnojiv, z bylin nebo z křemene. Největší důraz je kladen na použití těchto preparátů při přípravě kompostu. Výsev a výsadba plodin, ale i jejich sklizeň se pak řídí lunárním kalendářem, který určuje optimální období. Biodynamické zemědělství také vnímá vliv planet a dalších vesmírných těles na půdu a přizpůsobuje tomu všechny činnosti na statku, který je jako uzavřený, soběstačný organismus, v němž se kombinací rostlinné a živočišné výroby dosahuje přirozené rovnováhy. Biodynamika klade důraz na individualitu jak z hlediska času, tak z hlediska lokace, ale i osob, které se o usedlost starají. Mnoho biodynamických podniků jsou rodinná hospodářství a jejich statky mají i sociální význam – jsou místem pro setkávání a soužití lidí.