

Od Buchlova větor věje...

Na jedné straně Chřibů – chráněné krajinné oblasti – hospodaří ekozelinář Ing. Petr Weidenthaler, trochu v závětří u Velehradu v údolí potoka, na druhé straně Chřibů už na prosluněných nětčických stráních se rozkládají sady společnosti Heliavita, pana Jiřího Kargerera. Svěží vítr od hradu Buchlova, který leží ve středu nevelkého pohoří, vane střídavě na obě místa. V minulých číslech BIO jsme krátce informovali o tom, že obě firmy spojily své síly při prodeji své a dovezené bioprodukce zeleniny a ovoce. Čelí tak společně strážním ekologického hospodaření a jeho sezónnosti.

OD BUCHLOVA VĚJE K LUČNÍMU ÚDOLÍ

Zahradnictví Luční údolí je v našem listu už téměř stálíci, hospodaří totiž ekologicky už od roku 1994. Petr Weidenthaler je zkušeným zelinářem a hned po roce podnikání v ekozemědělství si zasloužil ocenění Bartákovým hrncem, jako nejlepší ekozemědělec roku. Loni obdržel zvláštní uznání v soutěži Česká biopotravina roku 2004 za tuřín a čínskou ředkev. V zelinářství se pěstuje v průběhu celého roku kolem 50 druhů zeleniny. Právě se sázelo s pomocí tří brigádníků a stálého zaměstnance Stanislava Vaculíka pekingské zelí. Průběžně nyní sklízí mrkev, celer, petržel, cibuli, pórek, zelí, kapustu, papriky, dýně Hokkaido, cukety, fazolku, salátové okurky a rajčata.



O zelinářství jsme dále rozmlouvali s Petrem Weidenthalerem.

Ohrožují vaši produkci škůdci nebo choroby?

S chorobami a škůdci problémy nemáme. Třeba plíseň se vyskytuje a ukončí někdy vegetaci dřívě než by bylo zdravé, zejména u okurek se letos projevila a u rajčat ještě ne. Ochranu prot nim musíme řešit komplexně. Rostlina je živý organismus a kolem něho se choroby vyskytují stále, i rostlina má svou imunitu jako člověk. Když je v dobré kondici, tak se chorobě ubrání. Je-li rostlina hnojena hnojem, tak hnůj se rozkládá v přírodních podmínkách a to

jsou podmínky vhodné i pro růst rostliny. Pokud je rostlina hnojena chemickými hnojivy, tak je do sebe přijímá bez ohledu na vhodné podmínky pro svůj růst. Roste, i když je třeba chladno. Pletiva a buňky pak rostou rychle, ale rostlina není v optimální kondici. Takže ji choroba může ohrozit spíše, než rostliny hnojené organickými hnojivy. I škůdci a choroby se na ní spíše uchytí. Jako třeba rýma – je stále kolem nás, když jsme odolní, tak ji nedostaneme. Stejně tak rostliny. Vloni nás například postihla plíseň na rajčatech dřívě, protože bylo v období vegetace vlhko a ve fóliovníku je trochu nepřírovnalé prostředí. S ostatními škůdci žádné problémy nemáme.

Dosahujete dvojí úrody?

Máme dva hektary orné půdy, kromě dalších, na jedné půlce je zelené hnojení, směska, na druhé pěstujeme zeleninu. Část pozemku se zeleninou osázíme ještě jednou podzimní zeleninou – pekingským zelím například. Příští rok se díly vymění. Pozemek leží v potoční nivě a těžší půdu jsme postupně zlepšili. Když jsem tu poprvé orál, bylo to, jako když ořu v cihelně. Teď už je půda zlepšená zeleným hnojením a hnojem. Jen jsou trochu problémy se sháněním hnoje z ekologického hospodářství. Po odležení s ním hnojíme celý pozemek, bez ohledu, co tam poroste, takže hnojíme i pod mrkev a petržel.

Co je také předpokladem dobré úrody zeleniny?

Když prodáváme sadbu, tak chce paní třeba jen dva saláty. To je k ničemu. Protože ty jí nevyrostou pěkně. Je potřeba osázet alespoň metr čtvereční, aby se úroda vydařila.

Co je pro vás nejspolehlivější zeleninou, vzhledem k pěstování a poptávce po ní?

Mrkev je nejspolehlivější, daří se jí tady, je chutná a sladká. Kupují ji po celý rok maminky pro miminka. Ale i tady jsou výkyvy v poptávce. Zejména v srpnu je poptávka nižší než



Denisa Háblá je tu na brigádě už druhou sezónu, sází pekingské zelí



Petr Weidenthaler a jeho druhá generace...

jen po mrkvi, ale i po ostatních druhích zeleniny, protože tu mají lidé zahrádky, a tak spotřebovávají svoji zeleninu. Trvá to tak do konce září, a pak poptávka zase stoupá. Jsme už na to připraveni, takže některou zeleninu sklídíme a uskladňujeme, některou, dokud to jde, necháváme na pozemku.



Práce v zelinářství, to je takový stálý kolotoč péče o ni. Jak stihnete pěstovat a také prodávat?

Už máme takový zaběhlý režim v týdnu. Pondělí je pracovní nejnáročnější, musíme sklídit objednanou zeleninu pro obchodníky i pro svůj prodej, připravit vše, naložit, připravit faktury. V úterý prodáváme ve zlínské tržnici Pod kaštany, obstarávám to sám nebo s brigádníkem, stejně tak ve středu. Ráno před tím musíme zeleninu sklídit a zalévat tu ještě rostoucí. Ve čtvrtek se také většinou sklízí a dělájí se další potřebné práce – sázení, okopávání, pletí... V pátek se znovu prodává a odpoledne zase to, co je potřebné – vyštípování, plečkování. A v sobotu i v neděli sem musíme jít spustit závlahu a nebo se ještě sklízí, kosí tráva a podobně.

Stihnete mít dovolenou také v létě?

Tak na týden se ještě v srpnu vydáme určitě někde po republice. Nebudeme prodávat, ale o zalévání, okopávání, plečkování, včetně krmení našeho psa staré Staňa.

Jak široký sortiment můžete stále nabízet?

Držíme co nejširší sortiment stále – tak deset až patnáct druhů. Abychom překlenuli sezónní výkyvy v dodávce zeleniny a ovoce, pustili jsme se společně s Jiřím Kargerem (Heliavita)



Od Buchlova větor věje...



Pokračování z vedlejší strany

do obchodování s dovozovou biozeleninou. Pro doplnění sortimentu vozíme citróny, pomeranče, kiwi, melouny, ale také sortiment biozeleniny a biovoce, který se v Čechách také pěstuje, ale v zimě třeba na trhu chybí v kvalitě bio – jablka, hrušky, papriky, okurky a tak dále. Naše nabízená zelenina a ovoce z ekohospodářství je ve stoprocentní kvalitě a čerstvá, ta dovozová přece jen s dovozním zpožděním. S tímto obchodem také narostly další pracovní nároky, v úterý rozesíláme nabídky obchodníkům, ve čtvrtek se potvrdí a v pondělí potom nakládá a rozváží. Dovezená zelenina a ovoce se musí také překontrolovat. Zatím je tato aktivita v počátku a na hranici rentability.



Nahoře: mladý sad s výsadbou zákrsků

Vpravo: Honzík Karger chce být zemědělcem

OD BUCHLOVA VĚJE DO NĚTČIC

Společnost Heliavita Jiřího Kargera hospodaří ekologicky nedaleko Kroměříže v Nětčicích. Ekologickým zemědělcem se stal v roce 1992. Obhospodařuje se svou početnou rodinou 23 ha, z toho jsou na 18 hektarech sady. Nové sady vysadil v letech 1992 až 1993 s příslibem dotace, ale na ně potom v roce 1993 ztratil nárok. Ačkoliv je především odborníkem na pěstování meruněk (Velkopavlovická) a broskvoní (zejména Catharina), má v sadech také třešně, jablka (Topaz), hrušky (Dicolor a Konference), švestky (Hanita), slivoně a také rybíz. Jeho sady se řadí mezi několik málo větších pěstitelů ekologicky čistého ovoce. Jeho zásluhou se do seznamu dotací pro ekologické pěstování ovoce ve velkém dostaly vedle jabloní také meruňky a broskve.

Sady leží opravdu na slunných stránkách a název firmy Heliavita není tedy od věci. V době naší návštěvy počátkem srpna bylo již po



sklizení meruněk, takže se již jen paběrkovaly zbytky úrody velkopavlovické meruňky, jejíž plody svítily sytou oranží mezi zeleným listím a na několika stromcích posloužily jako dobrá svačinka. Hlavní doba sklizně připadla již na broskve.

Ekologická péče o sady je náročná a ani jim se nevyhýbá nepříznivé počasí – letos sady postihly mrazy, také kroupy a silný vítr, které poškodily úrodu na 250 stromech. Také velká hrozba napadení kadeřavostí broskvoní pana Kargera trápí.

Rozvoj podniku závisí podle Jiřího Kargera nejen na zkušenostech pěstitele, ale také na spolehlivosti podmínek poskytování dotací a jejich pravidelnosti. Jako střednímu podnikateli se mu nedaří například získat zemědělské dotace na potřebné stroje a stavby, které by využil na posklizňovou úpravu ovoce a uskladnění, a kupodivu mu ani to, že hospodaří ekologicky nijak nepomůže – je mu za to přiděleno jen 8 bodů. Na případné úvěry od banky také nedosáhne, protože jeho půjčka je nízká a záruky na výnosy nemůže také poskytnout vysoké. Bylo by pro něj tedy velkou úlevou, kdyby slíbené dotace na ekologické hospodaření přicházely pravidelně, aby jimi mohl splácet případný úvěr. Takto žije ve stálé nejistotě a nemůže směřovat rozvoj podniku tam, kam by bylo třeba.

Jiří Karger by také ocenil vznik profesní skupiny ovocnářů, zelinářů a zpracovatelů, která by mohla prosadit některé věci do zákonů. Postrádá odborníky na straně zákonodárců, tvořících zákony platné v ekologickém zemědělství, i na straně kontrolní organizace, protože pro ovocnáře nejsou vytvořeny nejen vhodné formuláře pro kontrolu jejich hospodaření. Jak říká, vždy se nějaká drobnost na-



jde. Kontrola je přísná, ale nakonec mu certifikát dovolí vyvázet do zahraničí.

Před strážněmi ekologického podnikání však nesložil ruce v klín, ale snaží se bránit diverzifikací svého podniku. Například záměr s pěstováním ekologických výpěstků ovocných stromků se ne zcela vydařil, právě kvůli legislativě, ale stromky se podařilo nakonec prodat do Holandska. Začali také prodávat rakouskou certifikovanou biokosmetiku, vyrobenou například i z kobyliho mléka, protože manželka pana Kargera je kosmetičkou.

Odbyt pro biovoce není zatím v Čechách a na Moravě tak velký, aby mohl ve velkém zásobovat alespoň větší města (vozit do Brna či Prahy úrodu po čtyřiceti kilech se skutečně nevyplatí), proto vyváží část úrody do Rakouska (dostal například 1 Euro za kilo jablek a 1,3 Euro za meruňky). Nakonec i pro výhodnější ceny se společně s Petrem Weidenthalerem pustili do vývozu a dovozu biozeleniny a biovoce.

Jestli vítr od Buchlova bude vát v příštích letech ekozemědělcům do příznivějších podmínek, bude to jen k dobru přírodě a spotřebitelům bio.

Miroslava VOHRALÍKOVÁ



Hrušky Dicolor se teprve na sklizeň „připravují“