

# LÁKÁ MĚ ZNOVU ROVENSKO A PRÁCE NA POLI!

Hospodaří čeští rolníci v rumunském Banátu vlastně ekologicky? Ano i ne – plyne z postřehů Lenky Pomikálkové, která tam byla s CK KUDRNA za výhru v BIO-seznamce

„Tak jak bylo?“ – ptám se štíhlé blondýnky s klidným hlasem, docela vyhraněnými názory a zkušeností z nejdělejší země. „No krásně, nádherný babí léto, vesničani i parta,“ rozsvítila se jako žárovčička jedním ze svých milých úsměvů...

Jmenuje se **Lenka Pomikálková**, je z Havlíčkova Brodu, pracuje pro středisko ekologické výchovy, vzdělávání a osvěty společnosti RENATA, která má ekocentrum v Bělé u Jevíčka na Olomoucku, lehce podniká (s krmením pro domácí zvířata) a právě se vrátila z cesty, věnované cestovkou Kudrna Brno do spotřebitelské soutěže BIO-seznamka.

Když se na konci září dozvěděla, že v ní vyhrála právě zájezd do Banátu, do sluchátka nás její radost trochu zaskočila: „No to je fajn, nedávno jsem se odtamtud vrátila a byla jsem tam už dvakrát!“ Ale hned dodala – ráda pojedu znovu. Nyní sálá zážitky, postřehy – některé začersta sepsala. Začetli jsme se, probrali s ní na 300 fotografií a přitom společně slůvko Banát trochu poskládávali...

**Jak jste se poprvé se „světem“ Banátu vůbec potkala?**

Asi před pěti lety, a spíš náhodou. Parta, s níž jsme v Rumunsku putovali po horách, se rozpadla a dvěma z nás se domů ještě nechtělo. Kamarád nadhodil, že slyšel o zajímavém koutu na jihu země, kde žijí Češi. Vydali jsme se tam, ale tak nás okouzly soutěsky řek Něra a Karašova, že jsme zbytek pobytu strávili v nich a na kontakt s krajany už nedošlo. I proto jsme tam letos na počátku léta jeli znovu, ale už i do vesnic. Musím říci, že nás v nich lidé brali přátelsky, vůbec tu nedělí Čechy na ty, co přijedou s Kudrnu, a na sólisty. Ani při domlouvání ceny za ubytování mezi sebou nijak v nabídkách nesoutěží, všichni nabízejí cenu rozumnou a zhruba stejnou.

**Zůstal vám z té návštěvy v paměti nějaký výraznější dojem?**

Je třeba fajn, když dorazíte po mnoha hodinách do prostředí cizí země, jste tu sami a najednou se

pak v celém tom společenství v Banátu bavíte jako doma, opravdu česky a čistou češtinou! Češi se s vámi všude rádi dají do řeči.

**A které místo vás nyní nejvíce oslovilo?**

Je docela rozdíl mezi velkými a malými vesnicemi. Jakoby větší dostupnost autem dělala ty větší vesnice otevřenějšími – atmosférou, ve vztahu k okolí. Ale i otevřenější ke všemu problematickému, co proniká z toho našeho „moderního“ světa. Asi proto se mi nejvíce líbilo v malé obci Rovensko. Sem bych se ráda vrátila, byla tu déle a třeba pomáhala místním na poli...

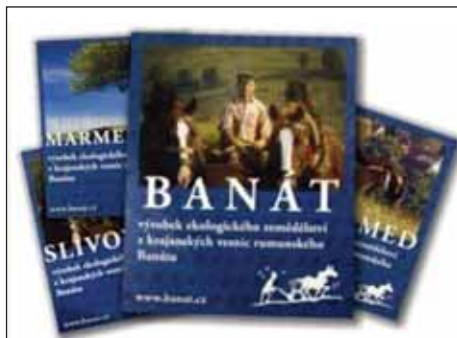
**Napadla vás tu nějaká, byť vzdálenější, souvislost s „naším tématem“ – tj. BIO či EKO?**

Jistě. To jejich hospodaření na poli v podstatě ekologické je, jako kdysi bývalo zde. I když pravidla našeho ekozemědělství jistě neznají. Problém spíš je v tom, že o mnoha ekologických rizicích svého počínání vůbec neuvažují. Jednu aktuální snahu orientovat je správným směrem jsem ale zaznamenala. Kromě Kudrnů se tu snaží banátský venkov podporovat i Společnost Člověk v tísni. Usiluje o vytváření podmínek pro vznik malých firem, zázemí pro řemesla, pro



Lenka Pomikálková, výherkyně BIO-seznamky, nám po návratu z Banátu přišla do žižkovského sídla agentury povypřávet o zážitcích – i se sympatickou ukázkou produkce českých zemědělců od Dunaje.

Foto: ag. BioCIT – J. Dvořák



Nové etikety „česko-rumunských“ specialit, které mají krajanům hlavně pomoci a posilovat jejich sebevědomí nad tím, co dobře umějí.

Repro: ag. BioCIT – J. Dvořák

prodej ručních výrobků jako jsou med, marmelády, domce pečený chleba, tradiční slivovice apod. Dokonce vznikly nálepky, které se tradiční charakter tohoto sortimentu snaží lépe zviditelnit a „prodat“ jako místní specialitu vzešlou vlastně ze zdejší podoby ekologického zemědělství, z ruční práce lidí. Takové dárky a pozornosti domácí pak nabízejí zejména odjíždějícím Čechům.

Snaha podporovat v krajezech jejich dovednosti je samozřejmě sympatická – může pomoci kultivovat jejich citění, docenění vlastních schopností, možností. To může postupně snad vyvažovat překvapivou zálibu vesničanů v různě nevkusném podřadném zboží – např. v levných „zlacených“ nástěnných hodinách od stánkařů, které vidíte v každé chalupě, v příšerných „ozdobných“ plastových obkladech stěn pokojů apod. Plasty jsou zde asi vůbec symbolem pokroku – Když se řešila oprava poškozeného kulturního domu v Gerniku, přišla z Čech nabídka částečného sponzorování, bude-li budova zrekonstruována do původního stavu. Místní se ovšem nadchli pro moderní plastová okna a v podstatě tak dobrovolně tyto finance oželeli...

**Jak jste vnímala hlavní problém Banátu – odliv mladých za prací do Čech? Nejsou paradoxně právě turisté, třeba stupněm životní úrovně, kterou reprezentují, pro tamní Čechy tím neustálým urychlovačem zájmu o odchod k nám?**

Nemyslím, respektive dnes už asi ne. Mnozí venkované tam už mají televizi, na zkoušku jim byl zdarma zapůjčen satelit, loví na něm i 20 programů, včetně českých, ve školách jsou počítače, byť ještě bez internetu. Spojení se světem přibývá a s ním i všech vlivů a informací, což působí na rozhodování tamních lidí asi nejvíce. Je ale jasné, že skeptické názory pokud jde o osud těch vesnic v blízké budoucnosti převládají. Mladí z Banátu, kteří odešli k nám do Čech, si sice mnohdy stěžují rodičům, že se jim stýská po rodině, po kraji, a někteří tvrdí, že kdyby tu měli práci, vrátili by se rádi, ale kdoví...

**Ptal se a k sepsání následujících dalších vlastních dojmů (hlavně jídelníčků!) Lenku vybídl**

Karel MERHAUT  
Ag. BioCIT



Vandrovnice Lenka na skalní soutězce u řeky Něry...  
Foto: archiv L. P.



Pro pitnou vodu se často chodí do vesnické studně, pro teplotu se musí zatopit v kamnech či pod kotlem (pokud máte koupelnu).  
Foto: L. Pomikálková

## Biodrůbež z Německa se prodává po kusech, český chovatel slepic si není jist odbyt

# KUŘE CHOVANÉ S CITEM...

Aktivisté za práva zvířat brojí léta proti děsivým podmínkám chovu slepic i kuřat. Halové chovy drůbeže asi připadají nehumánní většině lidí. Kuře stráví život v tlačenci desítek tisíců jedinců na malém prostoru, bez slaměné podestýlky a možnosti pořádně hrabat či se volněji proběhnout. A pokud nechcípne, selže klimatizace (což se během letních veder také stává), čeká jej cesta na drsná jatka. Lidé, kteří by lepší podmínky pro drobnou drůbež uvítali, a přitom si občas rádi pochutnají na kuřecím masu, tu nemají příliš na výběr. Kuřecí získané ekologickým a k zvířeti šetrným způsobem je u nás zatím jen v několika obchodech, navíc se vozí z Německa, takže cena je pro většinu z nás pořádná „pálka“.

### Vejsce v boxu

**Pavel Kýr**, majitel drůbeží ekofarmy, který za certifikovanou biovejce letos získal čestné uznání v soutěži Biopotravina roku, už o chovu kuřat na maso docela vážně uvažoval: „Volali mi už lidé, jestli nemám bio kuřata, že by měli zájem.“

On není až takový problém bio kuřata vykrmit. Spíš je otázka, jak je zpracovat a jestli by se podařilo je prodat. „Z jednoho ‚turnusu‘, tedy období, po které kuře roste než jde na porážku, může být i pět tisíc kusů. Čím méně, tím je jejich maso ve výsledku dražší. Pokud je chce dodavatel prodat chlazené, jak zákazníci preferují, nemohou být dlouho skladována. „Obchodníci vždycky čekají, až jim to přinesete pod nos, a pak se teprve rozhodnou,“ přibližuje úskalí podnikání v této oblasti.

V Rakousku, odkud si vozí certifikované krmné směsi pro své nosnice, fungují odbytová družstva, kterým ekofarmář prodá surový produkt, ať už rostlinný či živočišný, a oni už zajistí další zpracování, balení i distribuci do obchodů. „To bohužel v Česku



Přijde po biovejcích i biokuřecích, toť otázka i pro chovatele slepic Pavla Kýra.

Foto: ag. BioCIT – J. Dvořák

### České kuřecí neseženete

Ačkoli prodejny společnosti Albio kuřecí produkty prodávají už téměř rok, stále se prodeje pohybují na nízké úrovni. Kuřecí s etiketou RoBERT's – nejen maso, ale i párky či šunka se dováží až z obce Schöneck u Frankfurtu nad Mohanem. Zpočátku bylo veškeré biokuřecí a výrobky z něj na obrázcích v katalogu a zákazník si ho musel objednat a počkat dva týdny. Teď už ve dvou ze tří prodejen Albia v Praze na kuře v chladicím boxu narazíte (v Truhlářské ulici to prý pro nedostatek místa v chladicím boxu nelze), ovšem ne vždy.

„Přiváží je každý pátek,“ říká vedoucí prodejny Albio Smíchov **Jiří Felgr**. Náhodná návštěva v pondělí odpoledne ovšem nachází v chladicím regálu pouze pár krabiček kuřecích nugetů a nálepku „kuře celé 350 Kč/kg“, objekt zájmu nikoliv. „Je lepší, když si ho objednáte, pak máte jistotu, že bude,“ potvrzuje Jiří Felgr. Ve velkém kuřata zatím neodebírají. Ani blízkost obrovského obchodního centra Nový Smíchov a multikina, bank a různých úřadů zatím nepřilákala tolik zákazníků chtivých masa, aby se vyplatilo mít stále plné pulty. Podobně je tomu v Albiu na Dejvické – k dispozici je jeden kus vakuově baleného celého kuřete, pak stehno (479 Kč/kg) a prso (za 878,-), několik balení drůbežích biopárků, šunka. Mimochodem, dostatek chladicích prostor v bioprodejnách je také háčkem, na který by narazil každý dodavatel chlazených kuřat – jsou většinou velmi malé.

### Čím delší řetězec...

Biomarket Vítek v Praze na Vinohradech začal nabízet kuřecí maso v biokvalitě taktéž od firmy Robert's před dvěma měsíci. „Nejvíce se prodávají párky (pět nožiček za 139 korun) a šunka, to je v řádu desítek denně, méně už celé kuře (339 Kč/kg), a kuřecí křídla (216 Kč/kg), to je v řádu jednotek,“ říká **Radim Vítek**, majitel obchodu. Vítek se domnívá, že pokud by bylo k dispozici čerstvé biokuře české, prodávalo by se po stovkách: „Záleží samozřejmě, s jakou cenou by producent přišel.“

A co otázku obrátit? Kolik by vlastně byl ochoten zákazník s průměrným příjmem obětovat za ohleduplněji chované české kuře bez vakcín? Malá anketa (samozřejmě s nižší vypovídací hodnotou než specializovaný průzkum trhu) mezi informovanými zákazníky naznačuje, že by nebyli ochotni sáhnout tak hluboko do peněženky pro ceny, jaké panují... Odpovědi totiž oscilují mezi 120 až 200 korunami za kilogram.

Co na to Pavel Kýr, jako potenciální dodavatel či člověk z oboru? „Řekl bych, že při započtení všech nákladů a rizik bych se já jako farmář mohl dostat s cenou asi na 100 korun. Když si ale přičtete náklady na zpracování, dopravu a podobně a nakonec marže obchodníků, dělá to tak sto procent navíc. Proto čím kratší je řetěz mezi ekofarmářem a zákazníkem, tím líp.“

### Slepici na vyšší výkon nezapnete...

Záruku stabilního odběru by mohly pro potenciálního chovatele ekokuřat představovat restaurace. Zatím se do bio kuřecího pustila restaurace Albio v polovině září. Hlavní jídla s kuřecím sice hosté preferovali oproti hovězímu či vepřovému, přesto je předčasné dělat závěry o poptávce zákazníků. Zatím příliš nemůže být řeč o zisku, protože pořizovací cena kvalitní drůbeže je několikanásobně vyšší než z „konvence“.

## ...v ČR v nedohlednu

Další možností jsou řetězce. Ty zatím biodrůbež nenabízejí vůbec. Pokud by projevil zájem, obává se trochu Pavel Kýr, že by jejich poptávce pak nestíhal vyhovět. „Vidím to u vajec. Řetězce po mě ze dne na den třeba chtějí vajec dvojnásobek. Nechápu, že to není jako v továrně, kde prostě zůstávají lidé pracovat déle a vyrobí se toho víc. Slepice nelze zapnout na vyšší výkon, pak už by to nemělo s ekologií opravdu nic společného. Proto jsem zatím s plány ohledně kuřat dost opatrný.“

Biomarket Vítek v Praze na Vinohradech začal nabízet kuřecí maso v biokvalitě taktéž od firmy Robert's před dvěma měsíci. „Nejvíce se prodávají párky (pět nožiček za 139 korun) a šunka, to je v řádu desítek denně, méně už celé kuře (339 Kč/kg), a kuřecí křídla (216 Kč/kg), to je v řádu jednotek,“ říká **Radim Vítek**, majitel obchodu. Vítek se domnívá, že pokud by bylo k dispozici čerstvé biokuře české, prodávalo by se po stovkách: „Záleží samozřejmě, s jakou cenou by producent přišel.“

**Iva NACHTMANNOVÁ**  
Ag. BioCIT



postrádám, všechno si tady farmáři dělají takřka-jíc doma na koleně,“ říká Kýr. Přitom investoval statisíce korun, šel do většího rizika, neboť drůbež bez antibiotik a vakcín je více ohrožená nemocemi. Dnes vejce ze své ekofarmy dodává vyčištěná, zabalená, s čárovým kódem – obchodníci je mohou dát rovnou do regálu.

Ve zpracování by skutečně nebyl neřešitelný problém. Už dnes existuje v Česku několik jatek, která běžně fungují jako konvenční, ale po určitý čas se „přepnou“ na přísnější standardy pro ekologické hospodaření. Například u hovězího dobytka nejsou zvířata na porážku společně, ale po jednom, aby nebyla stresovaná, nedostávají rány elektrickými biči ani tyčemi, atd. Podobné standardy upravené pro drůbež v normách EU existují.



Na první pohled bude biokvalita a konvence k nerozeznání, na talíři už určitě... Foto: archiv