

A*N*G*R*E*Š*T

Angrešt, neboli srstka, patří k oblíbeným druhům ovoce v domácích zahrádkách. Svůj největší rozmach zažil angrešt v Anglii, ale úspěšně se rozšířil i v středoevropských zemích. Pohromou pro jeho pěstování byla houbová choroba zvaná americké padlí angreštové, která dodnes působí těžkou hlavu těm, kteří mají angrešt v oblíbě. Následující článek pochází z pera pracovníka rakouské organizace Archa Noemova Bernda Kajtny za spolupráce s M. Freiem, B. Barthy-Pichlerovou a Pro specie rara a vyšel v Arche Noah Magazin č. 2/2006. Informace v článku obsažené mohou být zajímavé i pro pěstitele angreštu u nás. Mezititulky původní.

Planý předek

Původní, v Evropě kultivované angrešty, pocházejí z domácího planého angreštu (srstky) *Ribes uva-crispa*. Ten se vyskytuje téměř v celé Evropě, včetně britských ostrovů, Skandinávie a Sředomoří, po pohoří Atlas v Severní Africe, kromě toho i na Kavkaze, Sibiři a Mandžusku. Nalézáme ho u nás především v podrostu vlhkého lesa, na zarostlých hromadách sbíraného kamení a v korytech potoků. Nezřídka také na stinných zdech a skalách v okolí starých hradů. V Alpách vystupuje až do výše 1800 metrů nad mořem, v jižních krajích roste jen v horách.

Planý angrešt je ve svém vzezření velmi variabilní. Podobně jako u kulturního angreštu může mít plody žluté, zelené i červené, podélného i téměř kulovitěho tvaru. Slupka je hladká, ochlupená nebo hustě srstnatá. Ve srovnání s kulturními odrůdami jsou však plané formy menší a tvrdší, váží 0,5–1 gram, což je 20–30x méně než váží dnešní kulturní angrešty.

Američtí příbuzní

Vedle evropských angreštů byly ve šlechtění využity různé severoamerické druhy. Nejdříve v Severní Americe, později při šlechtění na odolnost také v Evropě. Nejdůležitějšími druhy jsou: *Ribes oxycanthoides*, *Ribes hirtellum*, *Ribes cynosbati* a *Ribes divaricatum*. Od evropských angreštů se odlišují především svými podstatně menšími plody, s tenčí slupkou a zpravidla 2–4 bobulovým ploidstvím. Bobule jsou v plné zralosti hnědě červené, růžovořialové až modročerné. Nejpodstatnějším agronomickým rozdílem mezi druhy na obou stranách Atlantiku je náchylnost k nejdůležitější chorobě: americkému padlí angreštovému (*Sphaeroteca mors-uvae*). Z Ameriky se tato nemoc rozšířila do Evropy kolem roku 1900 a již v roce 1915 byla častá v celé Evropě. Zatímco americké odrůdy jsou prakticky rezistentní, téměř všechny evropské odrůdy jsou k padlí náchylné.

Láska Angličanů

Zatímco na kontinentu nebyl angrešt v pozdním středověku využíván, v Anglii už byly známé jeho odrůdy. Jakmile si Angličané angrešt zamilovali, zažil neuvěřitelný rozmach.

Koncem 18. století se zahrádníci sdružili v „klubu pěstitelů angreštu“ a soutěžili v jeho pěstování a šlechtění. Byly vypisovány prémie na dosažení co



Bílý úrodný

Angreštové víno v Greifensteinu

Také v Německu a Rakousku stoupal zájem o angrešt. Na kontinentu ale nikdy nedosáhl angrešt takové popularity jako v Anglii. Největší rozkvět pěstování angreštu zažilo Rakousko mezi roky 1900–1930. V oblasti Vídeňského lesa, kolem Greifensteinu a Hoefleinu, existovaly rozsáhlé plochy angreštu na místech bývalých vinohradů zničených révokazem. Rozšířena byla místní odrůda „Greifensteiner Rote Stachelbeere“.

Podle anglického vzoru se zkoušela také výroba angreštového vína. Na lehece vysychavých půdách někdejších vinohradů však angrešt dobře neprosplval a mnoho výsadby bylo neúspěšných. Zavlečení amerického padlí angreštové



Neuwiedská ranná

Z DĚJIN CHLUPATÉ BOBULKY

největších plodů i nejlepších novošlechtění, uveřejňován seznam každoročně vystavovaných odrůd a dosahovaných velikostí plodů.

V roce 1831 bylo v oběhu již neuvěřitelných 722 odrůd. Mnoho angreštových odrůd vzniklo díky anglickým amatérům. Namísto křížení ručním opylováním a systematického oplozování vybraných květů byly zajímavé odrůdy vysazovány vedle sebe, opylování ponecháno na včelách a získávala se semena. Ze semenáčů byly vybírány ty nejzajímavější, špatné likvidovány. Zvláštní pozornost byla věnována velikosti plodů. Tak vznikly v Anglii v 18. a 19. století stovky, ne-li tisíce odrůd angreštu, které se zčásti dochovaly v pěstování až do dneška. Například odrůdy „Rote Triumph“ nebo „Achilles“. Ta druhá je pro velikost svého plodu a pěkné červené zbarvení ještě dnes hlavní odrůdou komerčního pěstování v Rakousku!

ho do Evropy po roce 1900 přineslo v pěstování další obtíže.

Padlí angreštové

Houba napadá listy i plody a ničí celé úrody. Mnoho známých odrůd se ukázalo jako vysoce citlivé na padlí a z pěstování zmizelo. Šlechtění angreštu v domácích zahradách ztratilo na významu, hledání nových, odolnějších odrůd převzaly výzkumné ústavy a univerzity. Křížením evropských odrůd s americkým „oreganským angreštem“ (*Ribes divaricatum*), zpětným křížením a výběrem, který provedl v Německu Rudolf Bauer vznikly první odrůdy s kombinovanou odolností (rezistencí) vůči padlí. První Bauerovy odrůdy „Resistentia“ (synonymum „Macheraus Resistentia“) a „Robustenta“ byly však silně ostnitě a s poměrně malými plody, takže se nemohly prosadit. V následujících letech Bauer uvedl do obchodního oběhu četné odrůdy, které jsou částečně i dnes standardem – například „Rokula“ nebo „Reflamba“. Ani po vyšlechtění odrůd rezistentních padlí nedosáhl však angrešt již svého někdejšího významu a to ani v Rakousku ani v Německu,



Wilmonts early red

A*N*G*R*E*Š*T

nebo Anglii. Bobule hybridních odrůd byly příliš malé a pro rozmazlené labužníky příliš fádni. Proto se dodnes pěstují staré, na padlí vysoce náchylné, odrůdy jako „*Achilles*“ a „*Rote Triumph*“. Protože hospodářsky hraje angrešt podřadnou roli existuje jen velmi málo jeho profesionálních šlechtitelů

Volba odrůdy a ochrana rostlin

Ten, kdo chce bez velkých výdajů pěstovat angrešt, volí v obchodě obvyklé novější tolerantní k padlí – např. odrůdy „*Invicta*“ (světle zelená), „*Mucurines*“ (světle zelená), „*Rokula*“ (červená), „*Rixanta*“ (žlutá), „*Hinnomaeki*“ (červená nebo žlutá). Řada těchto odrůd není sice zcela bez

padlí, přesto ale je napadení zřetelně nižší. Také mezi starými odrůdami se dají najít sorty, které se při správné péči dají úspěšně pěstovat, např. „*Weisse Triumph*“ (žlutozelená), „*Early Green Harry*“ (tmavě zelená, chlupatá), „*Fruehste Gelbe Rot*“ (žlutá, chlupatá) nebo „*Mauks Saemling*“ (červená, téměř hladká).

Jak silně bude odrůda padlím napadena je závislé na místních podmínkách a infekčním tlaku. Proti padlí pomáhá vedle výběru odrůdy jen důsledná péče. Preventivním opatřením je zkrácení konců výhonků v zimní polovině roku. Společně s 1,5–2% sirnatým postřikem (krátce před rašením) může být padlí udrženo v přijatelných mezích. Po objevení se květů nesmíme síru již v žádném případě použít, protože řada odrůd je na ni citlivá. Poté je třeba se omezit jen na obecně posilující prostředky, jako je např. přesličkový vývar, a pravidelně odstraňovat napadené plody a části rostlin.

Sklizně za zelena – první ovoce v zahradě

Zvláštností je u angreštu tzv. sklizně za zelena. Jakmile bobule dosáhnou 1/3–1/2 jejich konečné



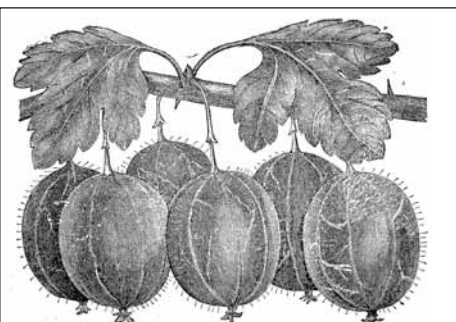
Vysokomenná srstka

velikosti (přibližně od půlky května), trhají se všechny menší a nadbytečné plůdky a využívají se na kompot a na koláče podobně jako rebarbora. Pro tento účel jsou vhodné jen odrůdy, u kterých se plůdky brzy zvětšují a při konzervování nehnědnou, např. „*Rote Triumph*“ nebo „*Gruene Riesebeere*“. Sklizni zelených plůdků dochází k zvětšení zbývajících plodů i zlepšení jejich chuti – ovšem sklizeň je také nákladnější. Angrešty trhané zelené se pro svůj vysoký obsah pektinu dobře hodí ke konzervování. Požívané za čerstva však nejsou příliš chutné a mohou být příčinou žaludečních a střevních potíží (pozn. red. – malé děti trhají naopak zelený angrešt často rády a požívají ho mnohdy bez jakýchkoliv následků). Na mnoha místech byla sklizeň za zelena lukrativnější než prodej zralých plodů. Ten byl rentabilní často jen na počátku sezóny. Využívání zelených plodů bylo velmi oblíbené především v Německu a částečně se vyvinulo dokonce v hlavní metodu sklizně, takže při tomto předčasném sběru byly trhány nikoliv nejmenší nýbrž největší plůdky. Pro trh čerstvými plody a výrobu marmelád a želé se používají samozřejmě jen plně vyzrálé plody.

Petr DOSTÁLEK

Perokresby převzaty z knihy Drobné ovoce, sepsané J. Horníkem, lesním správcem, vydalo Knihupectví A. Reinwart 1901

Barevná vyobrazení převzata z knihy České ovoce, díl IV., sepsaný J. Říhou, Praha 1920



Neuwiedský angrešt na kresbě, odrůda Winham Industry

ZÁMECKÉ SADY...

ze str. 10 robu moštu, sušení, pálení i džemování. K výrobě samozřejmě mají další skladovací a chladicí prostory s regulací teploty pro 80 tun ovoce.

Pro zpracování moštu slouží paster s obsahem 150 l je přímo uzpůsoben k šetrné pasteraci. Po pasteraci se mošty stáčí do obalů (5 l, 20 l a lahvi), kde obsah pomalu chladne. Je vybaven grafickým záznamem na papírový pás. Odbyt mají v pražských hotelech a supermarketech. K sušení ovoce se používají tři elektrické infra pece s celkovou kapacitou 270 kg čerstvého ovoce. Provoz je velice energeticky náročný, proto se suší jen v noci, i když se používá rekuperace „odpadního“ tepla. Před sušením se jádrové ovoce připravuje na loupacím stroji, který ovoce nejen oloupe, ale

i odjadřuje a automaticky nakrájí na měsíčky. Výťažnost je 1:10.

Pan Syrovátka s manželkou poskytují služby i prezidentské kanceláři. Letos právě sušili švestky z prezidentských zahrad v Lánech pro Václava a Lívií Klausovy. Jak je zvykem v našich zemích, ani prezidentská kancelář však s placením nespíchá.

Výroba pálenek

Zřejmě nejlukrativnější bude zpracování ovoce na pálenky. Ty se vyrábějí v lihovaru klasického řešení s topeništi na dřevo a dřevěné štěpky. Všechny kotle a trubky, kde protéká zákvas, surový alkohol i destilát jsou z měděných nebo skleněných trubek. Chladicím médiem je voda, která proudí v uzavřeném okruhu s tepelnými čidly. Zákvas na všechny druhy pálenek se připravuje s největší pečlivostí. Ovoce se přebere, přepraví do moštovací linky, vymoštjuje a přečerpá se do kvasných tanků. Poté se zákvas denně kontroluje (poměr alkoholu a cukru). Kvasí za nízké teploty z důvodu prokvasení celé kvasné nádoby. Po přečerpání do lihovaru se zákvas 2x destiluje. Výpalky se neutralizují v cisterně vně lihovaru. Vše se kontroluje i podle zákona o lihovnictví.

Syrovátkovi tedy zvládli nejen onu „cestu z města“, ale také všechny administrativní a finanční překážky, které na ekozemědělce čekaly a jistě ještě čekají. Od výroby základního zákvasu pro pálenky, který dodávali nejprve do Frenštátu se dostali k vlastnímu pálení. Jejich meruňkovice a hruškovice mají prvotřídní kvalitu, stejně tak jako griotka.

Ovoce a kozy zdroj užitku i starosti

Pro stádo ovcí slouží zatím v Chrámcích polozapadlá budova bývalého stovkového kravína. Fi-



nance pro investování do její obnovy se teprve sbírají. S nimi se na pozemku také užívá pár husí.

Ekologický chov ovcí byl založen v roce 1999. V současné době je chováno plemeno Bergschaf, vysokohorské ovce běžně chované v rakouských a švýcarských Alpách. Toto plemeno je vhodné pro podmínky Českého středohoří. Vyznačuje se totiž vyšším vzrůstem a kombinovanou užitkovostí. „*Dosahujeme natalitu 1,8 jehněte na bahnici. Ovce jsou chovány pro vypásání sadů, zejména vysokokmennů hrušek. V současné době nejsou ani v budoucnosti nebudou ovce a jehňata plemena Bergschaf určena pro jatka, pouze jsou prodávána jako chovná*“ – říká Jiří Syrovátka a pokračuje: „*Jedině do hotelů nebo soukromíkům se občas do dávají celé kusy, souvisí to s rostoucí komunitou osob s muslimským a židovským vyznáním. Oni ovce zabíjejí opravdu šetrně, podle přísně předepsaného rituálu.*“ Dále je chováno plemeno Merinolanaš a kamerunské ovce pro barevnost stáda.

„*S ovečkami jsme chovali kozy sánské pro možnost dokrmování jehňat mlékem při vícečetných vrzích.*“ S humorem dále hospodář líčí: „*Když jsme stádo oveček obohatili o kozy, ovečky se hned naučily také ožírat větvíčky stromů, jako kozy. Takže jsme*



Palírna