

Na Nové Senince se proháněly valašky a krátkosrsté hnědé kozy

S BERÁNKY NAD HLAVOU I NA ZELENÉ PASTVINĚ

Ing. Petr Trávníček, manažer Svazu ekozemědělců PRO-BIO o.s. a spolumajitel firmy Agrisen a Ing. František Winter představitel Regionálního centra PRO-BIO Jeseníky, provázeli početnou skupinu návštěvníků, ekozemědělců a rodičů s dětmi, při příležitosti staroměstských Bioslavností do nedaleké Nové Seninky.

Kousek od Starého Města pod Sněžníkem, pod vrcholem Králického Sněžníku, leží polnosti firmy Agrisen. Je to oblast bývalých sudet a původní obyvatelstvo bylo odsunuto po válce do Německa. To také ovlivnilo způsob hospodaření - tradice byla přerušena a přišli sem noví lidé a z minula zde přetrvaly velké podniky. Neorá se zde a většinou se chová dobytek na trvalých travních porostech, na nichž jsou pro hospodáře celkem výhodné kompenzace.

Firma Agrisen hospodář v okolí Nové Seninky od r. 2002 – nyní na 110 ha, v současnosti chovají na 300 ovcí a 40 koz. V ovčích viděli společníci firmy budoucnost a myslí si, že tomu tak bude i v dalších letech. Chov ovcí je šetrnější k životnímu prostředí. Bohužel zájem o vlnu není. „Dříve se v bývalém podniku státního statku chovalo 1200 bahníc, cena vlny bývala 220 Kč za kilo vlny. Dnes je vlna jen za 12 Kč! Vykupuje se za účelem výroby izolací do domů pro alergiky a hodně se vyvážá do zahraničí. Náklady na stříhání jsou pokryty příjmem za vlnu a nosným produktem firmy je tak chov ovcí na maso.“ Vysvětluje přítomným účastníkům exkurze Ing. Trávníček.

Stádo začali budovat na původním plemeni zušlechtěná valaška, to je

kombinované plemeno maso-vlnomléčné. Plemeno je zde velmi dobře adaptováno, protože jsou tu dost tvrdé klimatické podmínky: průměrně 1180 mm srážek za rok, 5,6 °C průměrná roční teplota a mnoho sněhu v zimě.



Bahnice jsou plemenné valašky, berani jsou masného plemene Oxforddown, kříženci jsou velmi dobře zmasilí. První generace jde celá pryč. Valaška má jako matka dostatek mléka a po oxfordech jsou ovce zmasilé. Mají 200 matek, k nim čtyři berany. Za rok přibude asi 200 mláďat.

Kozy jsou plemeno hnědá krátkosrstá. Do chovu se dostaly jako přivažek koupených ovcí a množí se tu samy. „Kromě toho, že kozy spásají a ožerou kdejaký stromek a keř, máme s nimi i jednu dobrou zkušenost.



Ing. Petr Trávníček hovoří o chovu ovcí pod Králickým Sněžníkem

den třeba padesát kusů – nejen tedy z Agrisenu, ale svaz PRO-BIO chtěl dojednat tento odbyt pro všechny chovatele ovcí. Když by měli dodávky od domácích ekozemědělců jen sezónně, pak si raději dovezou maso zamražené z Austrálie.

Ovčí ani kozí mléko na farmě nezpracovávají kvůli náročným hygienickým podmínkám. Na Slovensku zpracovávají ovčí mléko přímo na „pasienkoch“ a jde to. Ale v Čechách, kdo chce zpracovávat mléko třeba od deseti koz, musí zachovávat podmínky téměř jako např. Olma Olomouc. Zpracování mléka na sýr není náročné jen na hygienické podmínky, ale i na pohlídnání technologického postupu. Mléko od ovcí a koz vysají jehňata, ale když se mláďata odbudou, pak se musejí podojit. To jsou pak naturalie pro baču...

V západní části EU jdou cestou podpory regionálních známek na takovéto výrobky z farem. Je ctí dostat takovou regionální známku, která pak zajišťuje i dobrý odbyt. Naštěstí se tato cesta začíná prosazovat i u nás. Tradiční výrobky se začínají tak postupně prosazovat – Vysočina, Beskydy, Krkonoše...

Z výletu do Nové Seninky odjížděli všichni spokojeni, i když se tu naplněný autobus proplétal po místních úzkých komunikacích obtížně, ale bezpečně. Dospělí se v krásném dnu dozvěděli užitečné poznatky pro své hospodaření či malochov a děti, které nakonec dohnaly uprchlé kozy, si mohly pohladit zvířátka, za kterými se sem také vydaly.

TEXT a FOTO:
Miroslava Vohralíková



Děti měly s kozami rozptýlení

Kolem strouhy bylo plno bolševníku velkolepého. Ten kozy zlikvidovaly opravdu spolehlivě,“ říká Petr Trávníček. „O kozlíky je také zájem, už si na to tady lidé zvykli.“

O stádo se stará jeden bača. Když je ale doba bahnění, tak přijíždí Ing. Trávníček i Ing. Hutař. Další starost je s nevypasenými plochami, ty si nechají posekat další firmou. Ve společnosti však musí odevzdat svůj díl všichni společníci – zejména také nad účetnictvím a dalšími „papíry“.

V obchodech je jehněčí maso téměř vzácností, sdělovali přítomní a Ing. Trávníček vysvětloval: „Zpočátku byla dobrá cena odbytu, ale předloni se situace zkomplikovala přistoupením Bulharska a Rumunska, ty nabídly cenu nižší. My jdeme cestou regionálního odbytu – prodáváme zvířata na grilování a podobně. Lidé si je sami zabíjejí. Mnoho chatařů si na to zvyklo – půjčíme jim i gril. Maso nemá tolik tuku ani cholesterolu.“ Cena jehněčího u mladého kusu je asi 90 Kč. Ve firmě ale prodávají jehně za jednotnou cenu 1500 korun - a neváží. Jehňata prodávají od Velikonoc až do Vánoc.

Odbyt v obchodech je komplikovaný. Odbytové řetězce supermarketů chtějí pravidelné dodávky každý tý-