

LUDÍKOVI – stále skromně a pilně PRODUKUJÍ I PRODÁVAJÍ BIO

Sehraná trojka

Postranní ulice v centru Olomouce ukrývá rodinný dům s obchůdkem s bioprodukty. Na obchod upozorňuje vývěsní štít se známou zelenou biozobrou. Obchod je nedílnou součástí firmy a farmy rodiny Ludíkovy. Manželé Ludíkoví a jejich syn provozují jednak tento obchůdek, a také malou biofarmu, která leží asi dvacet kilometrů od Olomouce.

Začali zelinářit dávno před rokem 1990

Zakládající člen PRO-BIO inženýr Josef Ludík st. nám popsal začátky svého hospodaření. Nadšení myšlenkou ekologického hospodaření přišlo na počátku devadesátých let už minulého století a padlo na úrodnou půdu znalostí zemědělského inženýra, který pracoval v kanceláři zásobovacího podniku. Stále jej však lákala práce venku, na poli. Když rodiče jeho manželky zestárlí a nemohli obdělávat zbylý záhumenkový díl půdy – ostatní dali do družstva –, rozhodli se jejich městské děti, že se o pozemek budou starat. Takže každý víkend i volnou chvíli vedly jejich cesty i s dvěma dcerami a synem na pozemek, kde vybudovali malé zahrádky a semenářství. Pěstovali již v 60.–70. letech kedlubny, saláty, mrkev a jinou zeleninu, o kterou byl v olomouckých výkupnách zájem. Také pěstovali květiny na semeno – zejména astry. Tak si našetřili na dovolené, koupí a opravy domu.

„Když byla třeba sklizeň kedluben, musel jsem brzy ráno vstávat, abych už před šestou stál u výkupny s vozíkem s kedlubnami. Pak jsem rychle spěchal na sedmou do své práce,“ vzpomínal Josef Ludík st. Nakonec se tyto všechny zkušenosti a předchozí zemědělská studia vyplatily. Také touha, nese-

dět jen v kanceláři jej vedla k tomu, že si vzal s manželkou zpět ornou půdu z družstva a sad, když nastala počátkem 90. let tato možnost, a začali hospodařit ekologicky.

Po době, kdy se začal Ing. Josef Ludík ekologickému hospodaření učit na exkurzích v Rakousku, Německu i Švýcarsku a přechodným pětiletým období od konvenčního k ekologickému hospodaření, se do toho pustil naplno i se synem. V této úrodné oblasti se daří pěstování špaldy, ovsu nahého a zejména vzácnějšího ječmene bezpluchého, brambor a jeden hektar ze sedmi má vyčleněn na zeleninu. Zeleniny, spolu s rodinným týmem (kam už patří i devět vnoučat), dokáže produkovat až čtyřicet druhů – od okurek přes cibuli, petržel, mrkev, celer, salát, zelí, květák k brokolici a růžičkové kapustě a dalším druhům. Certifikovaný seznam plodin je pěkně dlouhý. Dnes už na farmě rozhoduje také Ing. Josef Ludík mladší.

Snadno a jednoduše se vše vypíše, realita je přece jen tvrdší a ještě rozmanitější. Na počátku hospodaření museli nejprve šetřit na obnovu a zakoupení nové techniky. Samozřejmě potřebují traktor a další závažné zemědělské stroje. Ceny zemědělské techniky a servisu jsou opravdu kdesi v oblacích, takže musí prokázat Ludík starší i Ludík mladší dost šikovnosti a dovedností, aby si



Ing. Josef Ludík starší se chlubí krásnou petrželí, kterou se podařilo uchovat přes celou letošní teplou zimu



Ludíková biofarma, kterou převzal syn, má certifikovanou pěknou řadu produktů

poradili s poruchami a opravami strojů sami. Také manipulovat s nářadím na poli není jednoduché, zejména, když právě chybí druhá pracovní síla – zapřahat stroje nebo je převážet, je pěkná dřina. Dnes už na poli začíná kralovat Ing. Josef Ludík mladší.

Trochu jsme se při povídání zastavili u problému s plevele. Mnoho čtenářů Bio právě zajímá, jak bojovat s plevele bez chemie a také se škůdci. Proti plevelům na poli zasahují spolehlivě prutové brány, které rostliny vyvláčejí ven, říká Josef Ludík. Ovšem asi nikdy se to nepodaří na sto procent, proto doporučuje: „Stále hodně hýbat s půdou, orat, podmítat“



Ing. Josef Ludík mladší při plečkování cibule

FOTO: rodinný archiv

LUDÍKOVI – stále skromně a pilně PRODUKUJÍ I PRODÁVAJÍ BIO

➡ radlicemi, smykovat, a také stále měnit osevní postup.“ A pro hnojení? „Máme vyčleněné vždy hektary, které osijeme vojtěškou. Tu postupně sesekáváme a nakonec zaoráme. Vojtěška půdu prokypří do velké hloubky, kořeny sahají až do osmi metrů, a potom pohnou. Zeleninu hnojíme také kompostem.“

Škůdcům v zelinářství se brání především pokrýváním sazenic netkanými textiliemi. Nelze se ubránit všemu. Při pěstování kvěťáku i kedluben jsou nepříjemné všudypřítomné mšice. S tím se mnoho nedá dělat.

Také počasí je stále více nevyzpytatelné. „Loni jsme sklízeli brokolici a růžičkovou kapustu pomalu celou zimu, byla teplá...“, dodává Ludík mladší. „Dobře si musíte prostudovat, jak dlouhou dobu která odrůda potřebuje k vegetaci. Různé odrůdy třeba mrkve, mají také různou dobu do sklizně. Takže je třeba to promyslet předem. Mrkev pak můžete sklízet postupně a mít dlouho čerstvou.“

Odbočka do obchodu

Od začátku ekologického pěstování zeleniny a brambor pocítovali Ludíkoví nedostatečné zajištění jejího odbytu. Proto hned v devadesátém roce vybudovali v přízemí domu obchůdek, který nejprve nabízel jen biozeleninu a ovoce. Bojovali s nízkými cenami v supermarketech. Později přibírali další druhy zboží a dnes už nabízejí vše, co je na trhu dostupné. Zejména paní Ludíková se vyzná v sortimentu, který mají v oblíbené makrobiotici. Takže ti sem chodí pro všechny ta misa, tamari, nakladané zeleniny a houbičky shiitake či mořské řasy. Ludíkovici Zdravá výživa se však může pochlubit právě tím, že v sáčcích s obilninami, moukou i celými zrnky se nachází také jejich vlastní obilí. Mnoho krámků zdravé výživy má starosti se získáním sortimentu zeleniny i brambor, tedy jen zaběhnou do skladu a donesou zcela čerstvou – například v únoru měli krásnou



V obchodě se střídají všichni tři Ludíkoví, ochotně poradí a objednájí zboží na přání zákazníků

petržel se zelenou natí! Neodbudou zákazníci pastinákem, který se běžně místo petržele nabízí. Za biozeleninu se tedy vyplatí vypravit se k Ludíkovým. Tady vždy najdete pěknou svěží mrkev, cibuli, česnek, červenou řepu a nebo v teplé zimě stále dorůstající brokolici a krásná biojablčka.

Zpět na pole

V polovině února je už třeba zajistit osivo. Ekozemědělci už musejí používat jen osivo v kvalitě bio. Jen není-li skutečně k dispozici, žádají výjimku. Problémem je při menších výměrách pozemků pro zeleninu přesné setí. Semeno je drahé – takové dvě polévkové lžice semen mrkve je za 800 korun, to nemůžete rozsévat rukou z loktuše. Kupovat drahou sečku na přesné setí by se nevyplatilo, takže se semínka mrkve sít například s jáhlami. Pak se stále plečkuje,



Nahoře: Z biofarmy pochází také špalda či oves bezpluchý, kterým se pak mohou v obchodě pochlubit.

Vlevo: Krásná biopteržel i s natí se v obchodě nikdy dlouho „neohřeje“, ani další kořenová zelenina, nebo speciální odrůda malého zelí.

za pomoci traktoru a pak už jen s ruční plečkou. „Pro plečkování je nejhorší cibule,“ říká Ludík starší. „Když povyroste, už se mezi ní nedá projet.“

Hospodaření v ekologickém režimu nebylo a není vždy procházkou růžovou zahradou. Práce všech hlavních aktérů – paní Marty a obou Josefů, pěkně sehraná trojka – se rozkládá do celého dne. Střídavě obsluhují v krámku, dělají objednávky, doplňují zboží a jezdí na pole. Co je trápí nejvíce, je nedostatek vody v okolí pozemků. Museli proto vyhloubit tři studny a zalévají z nich. Zalévání patří také k pravidelným aktivitám. Když je sklizeň zeleniny nebo dozraje ovoce v sadu, musí pomoci také další členové rodiny, dcery s vnoučaty, a zřejmě pomáhají rádi.

Ceny vstupů letěly nahoru a ceny výkupu bioproduktů zaostávaly po celých patnácti letech. Teprve v loňském roce mohli být spokojeni s výkupními cenami. Sice my, spotřebitelé, to nevíme rádi, ale ceny bioproduktů nevyletěly zase tak mnoho ve srovnání s cenami konvenčních potravin a dostaly se na úroveň, kdy mohou bezpečně pokrýt rostoucí náklady.

Starosti Ludíkových, kteří by si už v klidu mohli užívat jen důchodu, se splachují trochu rychleji. Zejména při narovnání bolavých zad od práce v zelinářství, když se zahledí na panorama Jeseníků, mohou si klidněji vychutnat pohodu a krásu krajiny. Nejlépe se cítí, když si mohou dát oběd na kraji pole s celou rodinou a vychutnat dary přírody hned tam, kde vznikly. To stvrzovali pokyčováním hlavy a úsměvem všichni.

TEXT A FOTO
Miroslava Vohralíková