

BIOPOTRAVINY AŽ DO DOMU

BIONOVINY

Ročník: 1, rok 1993

Číslo: 7

Autor: MILOSLAV VOHRALÍK

Den co den dvakrát se mi pod okny ozývá vtíravý melodický klakson oznamující, že prodejce nanuků je opět tady i s jejich umělou chutí. Na stále se opakující melodii už začínám být alergický. Škoda, že nebydlím na Lanškrounsku. Tam jezdí od města k městu, od vesnice k vesnici také auto s potravinami. Ludmila Macháčková v něm nemá namontovanou melodickou houkačku a po jejím zboží vám na jazyku rozhodně nezůstane chuť chemie. Nabízí totiž produkty z hospodářství, které má na vratech tabuli oznamující, že je první uznanou farmou alternativního zemědělství v České republice.

Dvakrát denně (některé dny i třikrát) po sedm dnů v týdnu vyjíždí na některý z okruhů, aby více než stovce stálých zákazníků dovezla mléko, vajíčka, zeleninu, maso, brambory z rodinné farmy v Lubníku.

Řada alternativních zemědělců si stýská, že má v době zemědělské odbytové krize problémy s prodejem. Vy jste vzali odbyt do vlastních rukou. prodáte všechno, co vypěstujete?

„Většinou ano. Jen výjimečně nabízíme přebytky v některém z obchodů.“

Základní tedy dovedou ocenit nabídku potravin bez chemie?

„To bych netvrdila. Lidé v malých městech a na vesnici se našimi zákazníky nestali proto, že nechtějí potraviny z konvenčního ale z alternativního zemědělství. Necítí zatím potřebu rozlišovat potraviny podle způsobu hospodaření. Někteří dávají přednost našemu zboží, protože je z „domácího hospodářství“. Jiní jsou rádi, že jim ho přivezu až domů. Někdo mu dává přednost, protože lépe chutná, vajíčko má oranžový žloutek a brambory se nekadí. Málokdo však zatím kupuje jen proto, že to jsou biopotraviny. Člověk si spíše uvědomí, že je mu po něčem špatně, než, že je mu lépe. Lidé naše potraviny berou jako každé jiné, a z toho musíme vycházet. Bio je náš trumf až pro budoucnost.“

Máte pravdu. Lépe než osvětové přednášky o prospěšnosti alternativního hospodaření a hodnotě biopotravin přesvědčí každodenní zkušenost s tím, co mám na talíři. Přesvědčím-li se, že to jsou kvalitní



„Každý zákazník, který od nás odeberá mléko, má lahev s jmenovkou,“ ukazuje Martin Macháček. (rok 1993).

a chutné potraviny, jsem ochoten za ně i víc zaplatit.

„Na malém městě nemůžeme brát cenu podle „bio-nebio“. Lidé mají hluboko do kapsy a abychom uspěli, musíme mít rozumné ceny. Vzhledem k tomu, že nemáme žádné velkoobchodní mezičlánky, jsou naše ceny dokonce o deset až čtyřicet procent pod úrovní maloobchodních. Odpovídá to i naší největší zákaznické skupině, kterou tvoří starší lidé a matky s dětmi. Maminky při nákupu myslí spíše na děti než na sebe. Důchodci, kteří mívají zdravotní problémy, se stávají našimi zákazníky, protože zjišťují, že jim naše potraviny nejen chutnají, ale i prospívají.“

O kvalitě potravin z hospodářství rodiny Macháčkových jsem se přesvědčil i díky vlastnímu omylu. Na dvoře statku stály dva koše a několik pytlů s bramborami. „To jsou nové?“ Ptal jsem se logicky, neboť byl konec června.

„Ne, to je ještě zbytek starých. Dnes si pro ně mají přijet z jídelny Zemědělského družstva Žichlínek,“ překvapil mne svou odpovědí hospodář **Martin Macháček** a hned mi předvedl kvalitu. Rozlomená brambora byla překrásně žlutá, bez jediné skvrnky. Teprve pohled zblízka na svrasklou slupku prozradil, že jde brambory dobyté z řádku před tři čtvrtě rokem. Zajímalo mne, jak vypadá porost letošních brambor, a tak jsme se s hospodářem vydali na obhlídku polí.

Třináct hektarů, které měli rodiče v družstvu, je hned za statkem a Martin Macháček na nich začal hospodařit od podzimu 1990. Letos k nim připachtoval dalších sedm hektarů od jednoho z vlastníků půdy.

„Vím, že bych s technikou, kterou mám, dokázal obdělat mnohem více polí, ale o půdu je v okolí nouze a vzdálené pozemky by přinesly víc problémů,“ říká Martin Macháček a hned vysvětluje, proč je obtížné získat půdu. „ZD Žichlínek patří asi k těm nemnoha zemědělským podnikům, které si i dnes vedou dobře. Slušně platí vlastníkům za pronájem a poskytuje i jiné výhody, a tak ti nemají zájem brát půdu z družstva a pronajímat ji někomu jinému.“

Vycházíme ze dvora a hned za vraty je třeba se shýbnout a podlézt elektrický ohradník, jímž jsou ohrazena všechna pole. Není to kvůli nenechavcům, ale aby krásy nespásaly to, co jim není určeno.

„Máme šestnáct krav, které jsou ustájeny volně a podle libosti vycházejí i na pastvu. Kromě nich chovám na maso čtyři býky, kteří jsou ve volném ustájení sice bez pastvy, ale s výběhem.“

Krávy dopásaly strniště po sklizené luskobilní směsce vedle foliovníků se zeleninou, na dalších polích byly brambory, pšenice, směska, krmná řepa, zelenina.

„Hospodařím v šestihoňném osevním postupu, v němž základ tvoří pícniny, okopaniny a obiloviny. Všechna pole jsou pod závlahou, kterou využívám po dohodě se ZD Žichlínek.“

Přičteme-li k polím s rozmanitými plodinami ještě zeleninu a v živočišné výrobě skot, prasata, slepice – je to nebyvalá šíře sortimentu...

„K tomu jsem se dopracoval zkušenostmi s odbytem. Pochopitelně by bylo jednodušší, kdybych se specializoval třeba na květák, ale vzhledem k tomu, že se vlastně rozpadl velkoobchod se zeleninou, měl bych problémy s odbytem jako jiní specializovaní pěstitelé. V létě, kdy je sezóna zeleniny, prodáváme v Lanškrouně na tržnici. Po zbytek roku pestrý a tím také prodejný sortiment rozvážíme po zákaznících.“

Je pravda, že náklady jsou vyšší o cenu benzínu, ale ve výkupní organizaci bychom utržili o hodně méně než při našem způsobu prodeje. Ona cena je dnes opravdu jen velmi relativním měřítkem. Netvoří ji ekonomika, ale ochota zákazníků platit. Nelíbí se mi, že stát se nedovede zemědělců zastat, když vidí, jak zahraniční konkurence sem vozí zboží pod cenou, aby zlikvidovala domácí producenty a získala trhy. Na zemědělcích vydělávají i zpracovatelé a obchodníci.“

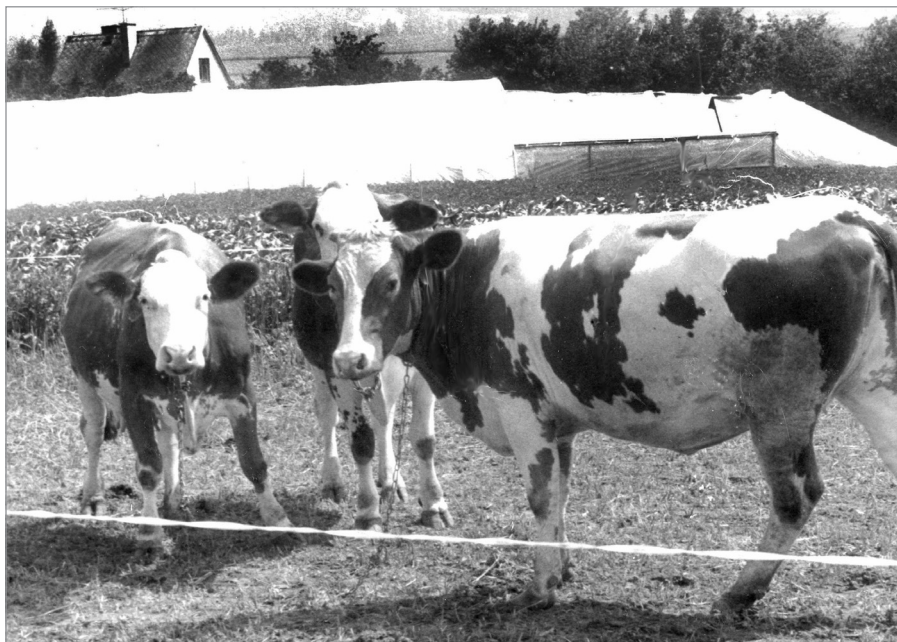
Obstát není jednoduché. Vy už máte za sebou téměř tři roky samostatného hospodaření – navíc alternativním způsobem. Jak se vám daří ekonomicky?

➤ „Pomohlo mi, že jsem s půdou do-
stal z družstva i stroje, další jsem na-
koupil za 230 000 korun přímých dotací,
vzal jsem si také úvěr. Vysoké investice se
snažím co nejrychleji odepsat, a tak jsem
byl loni účetně ve ztrátě. Kdybych však
zvolil pomalejší odpisy, měl bych hospoda-
ření ziskové.“

Obhlížíme pole, která už pomalu „zapo-
mínají na chemickou výživu“. V pšenici je
sem tam vidět bodlák, ten je však i na kon-

a zaujatě se pouští do odborného výkladu,
který roztoč, vosička, či slunéčko je nejlep-
ší proti mšicím, obalečům, sviluškám, trás-
něnkám.

Zajímá mne, kde tyto důkladné znalosti
získal. Martin Macháček s úsměvem vy-
světluje, že v literatuře a vysvětluje, jak se
k hospodaření dostal. „Než jsem se pustil
do sedlačení, pracoval jsem v Lan-
škrounských papírnách jako výzkumný
pracovník a doma jsem choval nutrie



venčně obdělávaných polích, jinak je po-
rost velmi pěkný a čistý. Bramborové řád-
ky „svítí čistotou“, ani se nechce věřit, že
se jich chemie nedotkla. V řádcích mrkve
se přesně pozná, pokud je vypleto, a kde
plevel ještě čeká na lidskou ruku.

**Mechanická, často ruční, likvidace ple-
velů je časově náročná. Jak ji zvládáte?**

„V hospodářství pracuji já, moji rodiče, je-
den zaměstnanec, voják v civilní službě,
kterého mi zprostředkoval svaz PRO-BIO,
jehož jsem členem. Manželka má na sta-
rosti obchodní stránku hospodaření. S
technikou, kterou mám, se práce zvlád-
nout dá. Jak jsem říkal, rád bych hospoda-
řil i na větší výměře. Mechanická likvidace
jen chce vyjet častěji do porostu, aby ple-
vel neměl šanci nabrat sílu. Chemické pří-
pravky plevel často nezlikvidují, jen ho
utlumí nebo zbrzdí. Když však plevel vy-
trhnu, víc už škodit nebude.“

Stav polí dává slovům Martina Macháčka
za pravdu. Zvládnout se to dá i bez che-
mie. Jdeme se podívat do foliovníků, které
jsou v konvenčním zemědělství často pří-
mo chemickou laboratoří.

**Jak si tedy hospodář dokáže poradit
se škůdci a chorobami?**

„Využívám prostředků biologické ochra-
ny. Spolupracuji s brněnskou firmou
Biocont, od níž odeírám přirozené nepřá-
tele skleníkových škůdců,“ říká hospodář

– dnes s jejich chovem pomalu končím.
Manželka má gymnázium, a když jsem si ji
bral, pracovala na poště. Rodiče mají oba
zemědělské učiliště, ale matka pracovala
v Mrazínách a otec dělal údržbáře ve
Společném zemědělském podniku pro
chov prasat. Nemyslím, že by mi odborné
zemědělské vzdělání chybělo. Myslím si,
že nezatíženost školními poučkami je pro
mé alternativní hospodaření výhodou. Co
potřebuji, to si z literatury nastuduji,“ říká
sedmadvacetiletý dnes sedlák, dříve tech-
nolog z výroby celulózy a papíru. A že hos-
podaří úspěšně, o tom svědčí výsledky,
z nichž nejprůkaznější je právě certifikát
č. 1 na biopotraviny.

**Běžný spotřebitel se často ptá – jak
jsou biozemědělci kontrolováni, že hos-
podaří skutečně bez chemie?**

„Za sebe bych řekl, že důkladně. Možná
i proto, že naše farma byla uznána jako
první. Jezdí sem nejen poradci ze svazu
PRO-BIO, ale i kontrolori. Často sem přijí-
ždějí i exkurze, a to i zahraniční. Jsem tedy
pod stálým dohledem,“ říká s úsměvem
Martin Macháček a dodává, že hospodář-
ství prošlo nejen svazovou kontrolou, ale
i vzorovou kontrolou dvou švýcarských
kontrolorů a očekává i posouzení nedávno
vzniklé nezávislé Kontroly organického ze-
mědělství. Kromě toho potraviny prochá-
zejí běžnou kontrolou jako od jiných produ-

centů. Teď se zrovna projednávají přihlášky
některých mlékárenských výrobků z Ma-
cháčkovy farmy.

V minimlékárně prohlídku statku končí-
me. Většinu práce při budování minimlé-
kárny si Martin Macháček udělal sám.

„Při dnešních cenách je to jediné řešení.
Známi si nechali mlékárnu udělat od firmy
a přišla je na 300 000 korun. Já jsem se
vešel i se zařízením do 100 000 korun,“ ří-
ká při předvádění mléčnice, pasteru a skla-
du s chladicím zařízením.

První, co upoutá pohled návštěvníka,
jsou přepravky s hnědými lahvemi na mlé-
ko, z nichž každá je označena jmenovkou
zákazníka. Anonymní není tedy dodavatel
ani spotřebitel. Denně se ho rozveze zhru-
ba 150 litrů. Mezi zákazníky je však velký
zájem i o jogurty a tvaroh.

Z prohlídky nás vyrušilo pozvání na oběd
se zbytečnou omluvou paní Ludmily „že je
jen obyčejný. To víte, když mám na jeho
uvaření hodinu mezi jednou a druhou jíz-
dou se zbožím, nemůžu si moc vymýšlet,
co vařit.“

Doba oběda je i příležitostí k naplánová-
ní, co připravit k prodeji. „Nařez mi jen jed-
nu bednu salátu. Ten při poslední večerní
jízdě prodám. Ať zbytečně nezbude. To by
zvadnul,“ objednává si paní Ludmila, za-
tímco krmit jednu ze tří malých ratolestí
kedlubnovou polévkou.

Za chvíli vyrazí plně naložené auto na
další cestu za zákazníky v době, která jim
nejlépe vyhovuje. Paní Ludmila jezdí bez
zvláštní znělky, ale její zahoukání už zá-
kazníci dobře znají. Vědí, že koupí dobré
a zdravé zboží.

FOTO - Miloslav Vohralík

Macháčkoví v současnosti – „Ekofarma Pampeliška“

U ekologického zemědělství zůstali se
stejnou výměrou půdy. Na svém webu píší:

* Jsme majitelé hospodářské usedlosti
na malé vesnici. Po zrušení chovu mléč-
ného skotu jsme se začali věnovat pro-
dukcí energetického šťovíku, který je
v ČR zatím málo známý. Rádi poskyt-
neme konzultaci ostatním zájemcům o
jeho pěstování a využití.

* Prodáváme vykrmené barbarie –
husokačeny. Kačenky ve hmotnosti 1,5-
2,2 kg, kačery 2,8-4,2 kg. Chováme je
volně ve výběhu s možností pastvy
a koupání.

* Část prostor jsme přebudovali na dva
turistické apartmány, které nabízejí lev-
nou variantu rodinné dovolené v zájí-
mavé krajině Laškovska. Jsme správci
Chaty pod sjezdovkou v rekreační
oblasti lanškrounských rybníků.

* Někteří z nás se také věnují financím,
realitám a tvorbě webových stránek.

www.ulanskrouna.cz