

Jan Hořák: Jsem patriot! A dělám maso jako z Jižní Ameriky



Janovice u Rýmařova – Zatímco zásada číslo jedna v šoubyznysu praví „Bruntál nebrat“, v ekologickém zemědělství je to na rozdíl od českého sitcomu naopak. Na Bruntálsku, v kraji luk a pastvin, je řada zemědělců, jejichž činnost stojí za přiblížení. Mezi takové se řadí i Jan Hořák, který je jedním z prvních certifikovaných ekologických zemědělců v České republice. V Janovicích u Rýmařova se věnuje zemědělství dlouhá léta. Nejprve jako zaměstnanec statku, následně už jako provozovatel, přičemž od roku 1994 pak jako certifikovaný ekologický zemědělec. Na „bio“ vsadil jako 34. sedlák v naší republice.

Jan Hořák hospodaří na 971 ha pozemků, které farma zčásti vlastní a zčásti si je pronajímá. Většina se nachází v nadmořské výšce 600–800 m n. m., z čehož dvě třetiny leží v CHKO Jeseníky. Z toho důvodu je zaměřena na chov skotu masných plemen. Hlavní část zemědělského podniku se nachází v Janovicích u Rýmařova – stáje, odchovna, bourárna s prodejnou a kanceláře i technické zázemí. Nedaleko, ve Staré Vsi u Rýmařova pak stojí ještě jedna stáj, k níž přiléhají další pastviny.

Ekochov

Jan Hořák se zaměřuje výhradně na chov skotu bez tržní produkce mléka. Chová zhruba 500 kusů (400 matek + 100 zvířat pro zástav a obnovu stáda), přičemž se zaměřuje na několik činností. Důležitou částí podniku je odchovna plemenných býků pro přirozenou plemenitbu plemen aberdeen angus, masný simentál, hereford a charolais a další pak chov zástavového skotu. Jde o telata, která nezůstávají na statku k doplnění vlastního stáda, ale jsou prodávána k dalšímu odchovu v jiných farmách. Prodej se uskutečňuje od června do září daného roku. O plemenná zvířata je kromě České republiky zájem i na Slovensku a v Polsku. Zástavový skot pak mimo naši republiku putuje tradičně nejčastěji na Slovensko, do Chorvatska a Slovinska. Ovšem rozhodně ne všechen. Nelze totiž zapomenout na vlastní zpracovnu masa. Zde končí zvířata z vlastního chovu, zejména vhodní kříženci. Přestože 100 % hospodářství leží v oblasti LFA (tj. znevýhodněné oblasti pro zemědělství), daří se Janu Hořákovi udržet zatížení vyšší než 0,6 dobytčí jednotky na hektar.

Rostlinná produkce není na „kšeft“

Orná půda, která tvoří cca 10 % obhospodařované plochy (85,53 ha v EZ, přechodné období 2,55 ha), je využita výhradně k pěstování obilovin a krmiv (jetelové směsky) pro vlastní potřebu. Mimo to je na 8,92 ha na orné půdě tráva. Trvalé travní porosty, tedy pastviny jsou v ekologickém režimu na 871,73 ha (přechodné období 2,25 ha). „Byli bychom rádi, kdybychom mohli zvětšit plochy orné půdy pro pěstování vlastního krmiva, ale vzhledem k tomu, že jsme v chráněné krajinné oblasti, tak to možné není. S produkcí obilovin neobchodujeme, vše je využito v krmivu pro naše zvířata,“ upřesňuje ekosedlák.

Zrušil spoření dětem, zaplatil výplaty lidem

Farma nebyla ale od počátku takto specializovaná. Začátky nebyly úplně růžové, nutno však říci, že Jan Hořák se vždy sna-

žil hledat svou cestu. Mezi prvními začínal v ekologii s chovem skotu bez tržní produkce mléka, experimentoval se špladou i pohankou. „Počátky byly těžké. Začínal jsem po rozpadu státních statků úplně bez dotací. Na první výplatu zaměstnanců šly peníze ze zrušeného spoření pro vlastní děti. Podnik žil z podstaty, co se vydělalo, to se investovalo,“ vzpomíná dnes úspěšný sedlák. Připomíná, že situace byla leckdy velmi složitá. „Mléko nás odnaučily dělat mlékárny, vepřové jatka,“ shrnuje zemědělec. Ve chvíli, kdy byla situace na trhu s mlékem ekonomicky neudržitelná, rozhodl se stádo dojných červených strčen převést na chov pro maso. „Nezbývalo než zariskovat. Řekl jsem si buď přežiji krávy, nebo telata. Nakonec to zvládly všechny kusy,“ říká Jan Hořák. Pak do chovu přišli první herefordi, angusové a simentálky. V současné době je významný zájem o „školáky“ z vlastní odchovny. Postupně se Jan Hořák naučil číst mezi řádky v informacích, které se zemědělství dotýkají, ať již jdou z ministerstva či od jinud. Ovšem bez zdravého selského rozumu by všechno bylo marné.

Úspěšný rozvoj zemědělské činnosti na Rýmařovsku má však i negativní stránku, která se váže na naši národní povahu. Úspěch se v Česku zkrátka neodpouští. Rozpadlá hospodářská stavení, která byla typickým obrázkem čes-





➔ kého zemědělství v devadesátých letech, v Janovicích nehledejte. Farmář je hrdý na to, že všechny objekty prošly opravami, přestože ani nejsou v jeho vlastnictví. Život mu komplikuje čtvrt století nedořešený privatizační projekt, neboť část nemovitostí je určena k dořešení restitucí, a je tedy ve vlastnictví Pozemkovýho fondu.

Vlastní bourárna

Ekonomická situace přiměla hospodáře k jedné z investic, kterou oceňují zejména spotřebitelé. Výstavbu vlastní bourárny masa, která je v provozu od dubna 2011. Je zde možnost zakoupit vyzrálé hovězí maso skotu pouze z vlastní produkce. Porážku provádí Jatka Mladějovice, pro která získal Jan Hořák certifikát pro EZ. Dodáváme, že stejně jako jatka, další provozu farmy Jana Hořáka certifikuje kontrolní organizace KEZ, o. p. s.

Faremní bourárna zpracuje 1–2 kusy hovězího dobytka týdně. Nárazově, zejména před svátky, je to pak až dvojnásobek. „Přestože za porážku a 30 km dopravy na jatka platíme, stále je pro nás výhodnější produkci finalizovat. Prodáváme za ceny lidové, ale nepodbízíme se. Jsme o něco dražší než supermarket, ale ne o mnoho,“ vysvětluje cenovou politiku Jan Hořák. Samozřejmě se liší ceny v pojiždné prodejně a při prodeji přímo ze dvora. Prodejna na farmě funguje v pravidelném režimu. V úterý dopoledne je na pořadu dne



prodej vnitřností, ve čtvrtek a v pátek pak prodej vyzrálého masa.

Hledání odbytových možností přivedlo farmu na nápad s pojiždnou prodejnou masa, která pravidelně zajíždí na do Krnova, Bruntálu, Olomouce, Opavy a Šternberku. Místa a časy zastávek prodejního vozu zveřejňuje statek na svém webu, takže každý zájemce o vyzrálé hovězí maso z této části republiky ví, kam má pro chutné biomaso vyrazit. Má-li zákazník zájem o větší množství než je 100 kg, dovezou maso přímo „do kuchyně“. O vyzrálé maso z ekologického chovu mají zájem jak drobní spotřebitelé, tak i dětské ozdravovny nebo školy v přírodě.

Hlavně ne papiňák

Vyzrálé maso z vlastního chovu je podle farmáře to nejlepší. „Jsem patriot. Tak jak někdo bazíruje na mase z Jižní Ameriky, tak já na našem. Tvrdím, že jej umím dělat stejně dobře, ba, lépe, neboť je není třeba přepravovat přes půl světa,“ říká Jan Hořák. A jak má „své“ maso rád? Pečené a grilované... Na grilu je podle něj nejlepší květová špička, či vysoký roštěnec. Hlavně nenakládat do žádných marinád, stačí trochu česneku a z každé strany grilovat tři minuty a je excelentní steak medium.



„Většina českých kuchařek neumí z vyzrálého hovězího masa vařit. Je to škoda, neboť navzdory módním trendům preferujících hlavně kuřecí. Hovězí je však nezbytné k vývoji, na což se pozapomíná,“ říká Hořák a pokračuje, „maso je potřeba vařit a péct s tukem, který je nositelem chuti. Ti, kdo jej první odstraní, se ochuzují o všechny důležité složky. A hlavně žádný tlakový hrnec! V něm se vyzrálé maso úplně rozpadne.“ Podle ekosedláka je osvěta týkající se vyzrálého hovězího masa velmi důležitá. Příznává, že velký kus práce udělal kuchař Zdeněk Pohlaich, ale v neposlední řadě i Dáda Patrasová s líčky.

Pro upřesnění – hovězí maso zraje při teplotě 2–4 °C po dobu dvou až tří týdnů. Ideální je nižší teplota a delší doba zrání, což však veterináři neradi vidí. Maso při zrání ztrácí svou tuhost, neboť popraskají kolagenová vlákna a užitečné látky tak přejdou do masa a člověk je pak snadno vstřebává.

Ekonomika ekostatku

Nejen masem je živ člověk, proto je důležité zmínit i sociálně ekonomický přínos zemědělského podniku v regionu. V současné době se o chod farmy stará 18 zaměstnanců. Poslední nově přijatý člen týmu je právě prodavačka pro pojiždnou prodejnu, která je navíc „od fochu“, neb je manželkou pana řezníka. Stabilní zaměstnanecký tým tvoří 15 osob, které posílili mladí technici. Během 25 let fungování firmy zaměstnala v regionu s vysokou nezaměstnaností na osm desítek lidí.

Vedení ekohospodářství se snaží o efektivní využití dotačních prostředků. Investice v počátcích existence hradila firma z provozu, později využívala podporu SAPART. S dotacemi z „Podpory rozvoje venkova“ se podařilo vybudovat bourárnu masa, rekonstruovat centrální teletník, stáje a jímku. Zakázky samozřejmě zadává tužemským společnostem, se kterými má dobrou zkušenost. Statek má připraveny další projekty pro svůj rozvoj, zejména je potřebné vybudovat technické zázemí pro stroje a vozidla – dílny a garáže.

Sylvia HORÁKOVÁ