

Bionoviny ročník: 1 (1993) číslo: 7

Biopotraviny až do domu

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 přebytek v některém z obchodů.”

Zákazníci 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 líp chutná, vajíčko má oranžový žloutek a brambory se nekazí. Málokdo však zatím kupuje jen proto, že to jsou biopotraviny. Člověk si spíš 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 a chutné potraviny, jsem ochoten za ně i víc zaplatit.

„Na malém městě nemůžeme brát cenu „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 malo-obchodních. Odpovídá to i naší největší zákaznické skupině, kterou tvoří starší lidé a matky s dětmi. Maminky při nákupu myslí spíš 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 třičtvrtě 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 nespásly 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 šestihoném osevním postupu, v němž základ tvoří píceiny, 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 zbytku roku pestrý a tím také prodejný sortiment rozvážíme po zákaznících.

Je pravda, že náklady jsou vyšší o cenu benzínu, ale ve výkupní organizaci bychom utrhli 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 zemědělce 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 dostal z družstva i stroje, další jsem nakoupil 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 hospodaření ziskové.”

Obhlížíme pole, která už pomalu “zapomínají” na chemickou výživu. V pšenici je sem tam vidět bodlák, ten je však i na konvenčně obdělávaných polích, jinak je porost velmi pěkný a čistý. Bramborové řádky “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 plevelů je časově náročná. Jak ji zvládáte?

„V hospodářství pracuji já, moji rodiče, jeden zaměstnanec, voják v civilní službě, kterého mi zprostředkoval svaz PRO-BIO, jehož jsem členem. Manželka má na starosti obchodní stránku hospodaření. S technikou, kterou mám, se práce zvládnout dá. Jak jsem říkal, rád bych hospodařil i na větší výměře. Mechanická likvidace jen chce vyjet častěji do porostu, aby plevel neměl šanci nabrat sílu. Chemické přípravky plevel často nezlikvidují, jen ho utlumí nebo zbrzdí. Když však plevel vytrhnu, víc už škodit nebude.”

Stav polí dává slovům Martina Macháčka za pravdu. Zvládnout se to dá i bez chemie. Jdeme se podívat do foliovníků, které jsou v konvenčním zemědělství

často přímo chemickou laboratoří. Jak si tady hospodář dokáže poradit se škůdci a chorobami?

„Využívám prostředků biologické ochrany. Spolupracuji s brněnskou firmou Biocont, od níž odebírám přirozené nepřátele skleníkových škůdců,” říká hospodář a zaujatě se pouští do odborného výkladu, který roztoč, vosička, či slunéčko je nejlepší proti mšicím, obalečům, sviluškám, trásněnkám. Zajímá mne, kde tyto důkladné znalosti získal.

Martin Macháček s úsměvem vysvětluje, že v literatuře a vysvětluje, jak se k hospodaření dostal.

„Než jsem se pustil do sedlačení, pracoval jsem v Lanškrounských papírnách jako výzkumný pracovník a doma jsem choval nutrie (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 Mrazírnách 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 technolog z výroby celulózy a papíru. A že hospodaří úspěšně, o tom svědčí výsledky, z nichž nejprůkaznější je právě certifikát č. 1 na biopotravinu.

Běžný spotřebitel se často ptá - jak jsou biozemědělci kontrolováni, že hospodaří 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 kontroloři. Často sem přijíždějí i exkurze, a to i zahraniční. Jsem tedy pod stálým dohledem,” říká s úsměvem Martin Macháček a dodává, že hospodářství prošlo nejen svazovou

kontrolou, ale i vzorovou kontrolou dvou švýcarských kontrolorů a očekává i posouzení nedávno vzniklé nezávislé Kontroly organického zemědělství. Kromě toho potravinu procházejí běžnou kontrolou jako od jiných producentů. Teď se zrovna projednávají přihlášky některých mlékárenských výrobků z Macháčkovy farmy.

V minimlékárně prohlídku statku končíme. Většinu práce při budování minimlékárny 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,” říká při předvádění mléčnice, pasteru a skladu s chladicím zařízením.

První, co upoutá pohled návštěvníka, jsou přepravky s hnědými lahvemi na mléko, z nichž každá je označena jmenovkou zákazníka. Anonymní není tedy dodavatel ani spotřebitel. Denně se ho rozveze zhruba 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 jízdou se zbožím, nemůžu si moc vymýšlet, co vařit.”*

Doba oběda je i příležitostí k naplňování, co připravit k prodeji. *„Nařež mi jen jednu bednu salátu. Ten při poslední večerní jízdě prodám. Ať zbytečně nezbyde. To by zvadnul,”* objednává si paní Ludmila, zatímco krmí 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 zákazníci dobře znají. Vědí, že koupí dobré a zdravé zboží.

RETRO Z PRVNÍCH VÝTISKŮ BIONOVIN A BIO

Článek je znovu zalomený