

Chytrý, šetrný a dalekozraký
U Liberce vyrostl dům, který ladí s horským okolím, je šetrný k přírodě a majitelům poskytuje veškerý komfort.

JAN BRABEC

Uvařit se ve vlastní šťávě

Na povrch prosakují další a další případy zneužívání dětí kněžími. Jak se hodlá rakouská církev poučit ze starých zločinů?

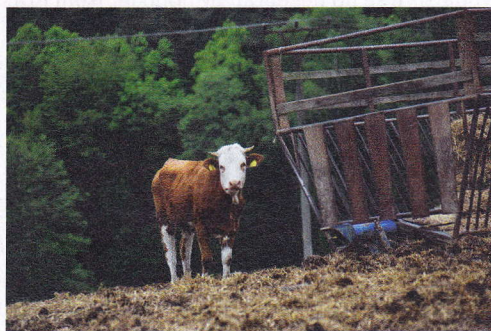
BÁRA PROCHÁZKOVÁ

Bereme i padělký

V Německu čím dál více regionů zavádí kromě eura také místní měny. A obliba lokálních peněz stoupá.

ANNEKE HUDALLA

Chceme maso, ale málo



Porci kvalitního života, prosím.

Čechům stále více záleží na tom, jaké příběhy se vážou k tuzemské nejoblíbenější potravině – masu

□ **ADAM ŠŮRA**

FOTO MATĚJ STRÁNSKÝ

Velké černé zvíře, které právě farmář Josef Sklenář drbe za ušima, by podle zemědělské teorie mělo být člověku smrtelně nebezpečné. Kanci praseta domácího bývají ve velkochovech nerudná zvířata, která mohou svými zahnutými kly člověka během chvíle zabít, a není radno se k nim přibližovat bez umravňujících pomůcek, jako jsou třeba speciální, elektrickým proudem nabitě tyče. Z hlediska klasického zemědělství ale na farmě pana Sklenáře panuje chaos. Pod nohama mohutného kance se pletou malá selata věnující se rytí v zemi a nekoordinovanému pobíhání z místa na místo. Mezi zvířata shromážděná napůl pod střechou a napůl ve volném výběhu občas najede traktor s čerstvými balíky slámy; střet těžké techniky se zvířaty se kupodivu obejde bez zranění, protože prasata od těch nejmenších až po ta největší zkušeně uskakují. Samotných lidí se však nebojí a i k cizinci se okamžitě přiblíží na půl metru a začnou ho zvědavě okukovat.

Pan Sklenář ze Sasova u Jihlavy je největším farmářem v Česku, který o svá prasata pečuje podle pravidel biozemědělství. Zjednodušeně řečeno to znamená, že jeho zvířata mají dostatek životního prostoru, mohou se volně pohybovat, žijí ve skupinách a dostávají stravu, kterou sám pan Sklenář na své farmě vypěstuje bez použití běžných zemědělských chemikálií. Pokud zvířata onemocní, tak mohou být léčena antibiotiky pouze jedenkrát; druhé nasazení znamená vyhazov z kategorie „bio“. Teď na farmě v Sasově otevřeli za dvacet milionů korun i vlastní malá jatka, aby nemuseli svá zvířata převážet nákladními vozy na porážku a usmrcování tak bylo pro zvířata co nejméně stresující.

Zákazníci jsou

Tahle zvláštní péče o zvířata samozřejmě něco stojí, takže vepřové ze Sasova je přibližně o tře-

tinu dražší než maso z běžných chovů. Přesto nemá farma o zákazníky nouzi. Ještě před rokem prodával Josef Sklenář devadesát procent své produkce obchodnímu řetězci Billa. Pak ale nastoupila finanční krize a manažeři řetězce kvůli obavám, že se drahé maso bude špatně prodávat, přestali výrobky ze Sasova brát. Žádná tragédie ani krach nenastaly. Dnes sasovská farma dodává svoje maso desítkám individuálních zákazníků, kteří si ho objednávají přes internetový obchod a zaměstnanci farmy jim ho potom rozvázejí na smluvená prodejní místa v Praze a Brně. Od farmy berou maso také lepší restaurace a začínají ho brát i školní jídelny. A najdou se i lidé z menších měst, kteří jsou ochotni kvůli masu z místních prasat obětovat benzin a čas a zajet si přímo na farmu.

A nejde jen o farmu v Sasově. I když je biomaso drahé a stále i obtížně dostupné, zájem o něj roste. Podle společnosti Green marketing, která jako jediná trh s biopotraviny v Česku sleduje, vzrostla ochota lidí utrácet za biomaso za poslední tři roky téměř o polovinu (zatímco v roce 2006 činily celkové tržby v maloobchodních sítích padesát milionů korun, předloni už to bylo sto milionů). Ve srovnání s miliardovými zisky na trhu s běžným masem jsou to sice směšné částky, ale podle vývoje v západních zemích se dá předpokládat, že trh s biomasem dál poroste. Česko už pomalu začíná dosahovat úrovně západního blahobytu a s tím přichází změna stravovacích návyků: od touhy mít co nejvíce jídla za co nejméně peněz se posouváme blíž a blíž ke kvalitní a sofistikované kuchyni, u které cena hraje podružnou roli. Biomaso právě tuto kvalitu nabízí. Což neznamená jenom to, že si jedlík více pochutná. Jde i o uspokojení stále silnější touhy vědět, že zvíře, které pojídám, netrpělo kvůli mému žaludku víc, než to bylo nezbytně nutné.

Prase ekonomicky výnosné

Už jen prostý výčet toho, čím nesmí zvíře v biochovu projít, dává obrázek o takzvaných konvenčních chovech. Zvířata pana Sklenáře tak nesmějí žít na rošttech ani na betonových podlahách bez podestýlky, nesmějí být ustájena v boxech, které jim znemožňují pohyb, chovatelé nesmějí používat takzvané elektrické biče ani podávat zvířatům tlumicí léky při převozu na místo porážky, jak je to jinak normální na farmách zabývajících se běžným velkochovem. „Na zemědělských školách nás učili, že cílem

zvířeti, které dovede člověku svými zuby roztrhnout nohu, uměli dát důrazně najevo, kdo je tady pánem.

Mezi tisíci zvířaty nahuštěnými na jednom místě se navíc snadno přenášejí infekce, takže musejí být i několikrát za život plošně léčena velkými dávkami antibiotik. A protože se na betonových podlahách nebo železných rošttech uzpůsobených k tomu, aby jimi propadaly zvířecí výkaly, nemohou podle svých instinktů „vyžít“, jsou na sebe navzájem agresivní a musejí kvůli tomu podstupovat bolestivé zákroky: farmáři ve velkocho-

trávu, bylo mi jasné, že zavírat je do kotců je nesmysl,“ vzpomíná Josef Sklenář.

Před deseti lety při cestách po Británii viděl, že tam místní farmáři pasou venku i prasata, a po návratu je vyhnal pod širé nebe taky. Jak se zvířata zacházejí se však podle vlastních slov učí pořád. Když třeba poprvé hnal společně spolu s ostatními zaměstnanci první várku prasat na porážku do svých nově otevřených jatek, dopadlo to tak, že za chvíli deset lidí a deset zvířat lítalo po celé farmě. „Pak jsme zjistili, že problém je v železné trubce přes cestu, kterou →



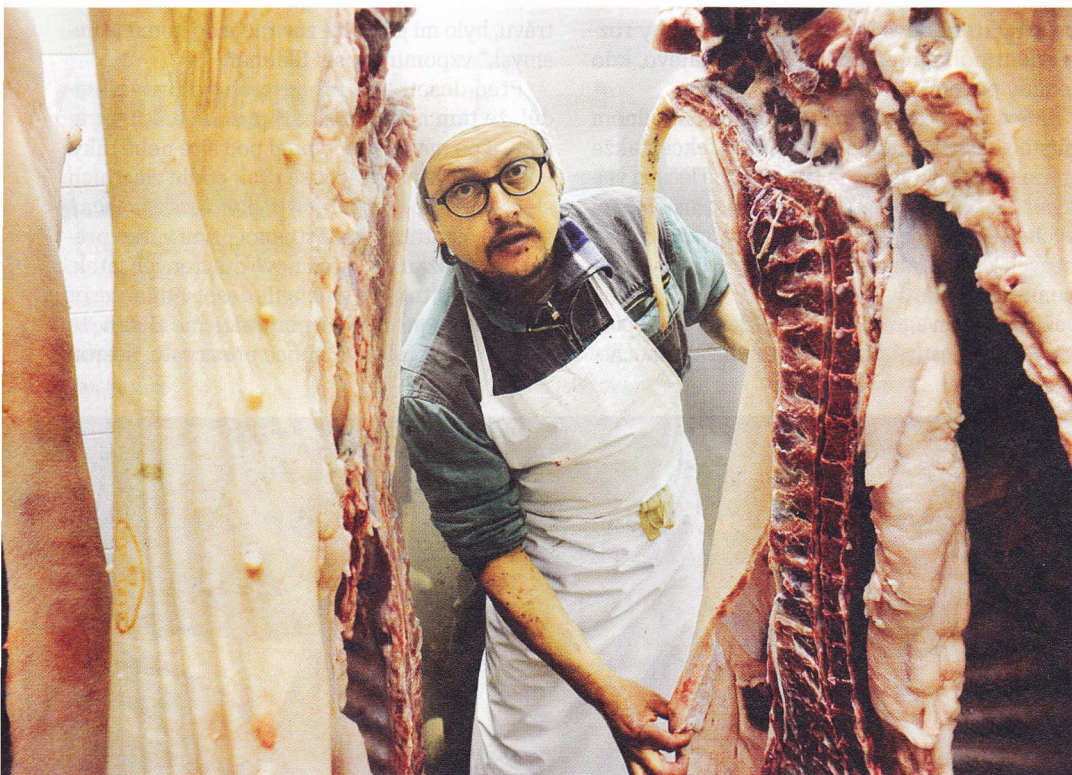
Poslední cesta: hlavně žádný stres a nikam nespěchat. (Biojatka v Sasově)

chovu zvířat je co největší ekonomický výnos, a tomu se všechno podřizovalo,“ říká k tomu pan Sklenář. Jediné pravidlo výnosu ale potom roztáčí absurdní kolotoč: šlechtitelé třeba vyšlechtí prasnici, aby vrhla co nejvíce selat. Těch je ale potom moc a dost často se stane, že matka některé z nich zalehne. Aby se tak nedělo, zavřou chovatelé zvíře do klecového boxu, ve kterém se nemůže ani otočit. Matka bez volného přístupu ke svým selatům je potom přirozeně podrážděná, takže chovatelé musí mít po ruce ony zmiňované elektrické obušky, aby

vech třeba selatům stříhají ocásky, aby si je navzájem neokusovala.

„Když vyjdete ze školy, tak tohle všechno prostě považujete za běžnou nutnost,“ říká pan Sklenář, který se sám představ o efektivním zemědělství musel postupně zbavovat. Pomohla mu v tom jeho láska – chov koní, kdy pochopil, že zavírání zvířat do nedostatečně velkých prostor nemusí být to pravé. Koně totiž bez volného pohybu nepřežijí. „Pak jsem vyhnal ven na pastvu i krávy, a když jsem se mezi nimi v noci procházel a poslouchal, jak chroupou orosenou

**To, o co jde, je
nebrat jídlo jako
samozřejmost.**



Nejde jen o chuť. Ale znáte i jeho příběh. (Josef Sklenář)

→ se zvířata bála překročit. A když jsme je strkali, bála se o to víc a začala jančit,“ vypráví pan Sklenář. Stačilo dát přes železnou překážku trochu slámy, zvířata ji začala bez obav překračovat a dnes stačí na doprovod desetihlavého stáda dva lidé a pes. Na jatkách je potom nechají zaměstnanci ve zvláštním kotci s dostatkem vody vydechnout a nakonec je odvádějí jedno po druhém na porážku, která probíhá tak, že ji ostatní zvířata nesmí na rozdíl od praxe na běžných jatkách vidět. Na popohánění slouží místo elektrických obušků umělohmotné duté páčky plné chřastících kuliček, na které prý zvířata dobře reagují. „Samozřejmě že se to těm zvířatům nelíbí, najednou jsou v cizím prostředí a někdo je někde zene, ale ve srovnání s běžnými jatkami je stres minimální,“ popisuje pan Sklenář a dodává, že nejdůležitějším pravidlem je „nikam nespěchat“, což na běžných jatkách, kde se denně musejí porazit stovky zvířat, není možné.

Bez kvalitního života není ani kvalitní řízek.

Časy našich babiček

Když jde řízek z „konvenčně“ chovaného zvířete z porážky rychle na regály supermarketů a potom do kuchyně, kde ho člověk ještě řádně okoření, může mu být docela jedno, že pojídá zvíře, které strávilo většinu svého života včetně konce v permanentním stresu. Nicméně je-li možnost srovnání, rozdíl poznat lze – a je výrazný. „Pořádám pro své zákazníky kurzy vaření, kde dáváme lidem na ochutnání maso z velkochově a biofarem,“ říká šéfkuchař

luxusní pražské restaurace la Galerie Mikuláš Gottwald. Výsledek srovnání je nezpochybnitelný: maso z biofarem je křehčí a výrazně chutnější, a to i bez koření. Jen o chuť ale nejde. „Zajímám se prostě o to, co vařím, a s tím souvisí i to, jak zvířata před svojí smrtí žila. Sám před sebou bych si neobhájil, že vařím kvalitně, když ta zvířata žila nekvalitní život,“ vysvětluje pan Gottwald.

Podobná slova volí i Jaroslava Školníková, když popisuje, proč ji stojí za to jednou za tři měsíce vzít auto, jet z Hradce Králové k Jihlavě na sasovskou farmu, tam ze svého důchodu utratit „strašné množství peněz“ a po návratu si napěchovat mrazák biovepřovým. Na biofarmách oceňuje nejen chuť jejich produktů, ale také to, jak se tam o zvířata pečuje. „Hrozně se mi líbí, jak zvířata pobíhají pod širým nebem. A řeknu vám, že kdyby se k nim chovali nepěkně, tak to od nich neberu.“ Podle ředitelky mateřské školy v pražské Seifertově ulici Nadi Formánkové navíc biofarmy umožňují dětem od mala poznávat, jak vlastně jídlo „vzniká“, a nebrat ho jako samozřejmost. „Udělal jsem si průzkum mezi rodiči a devadesát procent z nich bylo pro, abychom brali do školní jídelny biovýrobky,“ říká paní Formánková s tím, že sama je biofarmám nakloněná proto, „že tam zvířata žijí ve svém přirozeném prostředí“.

Právě možnost znát „příběh“ zvířete, které mám na talíři, a uvědomit si, kolik to dalo práce, než se kus masa dostal až na talíř, je podle autorky kuchařek a bývalé redaktorky úspěšného kulinářského časopisu *Apetit* Dity Pecháčkové to, co moderní jedlíky toužící po gastronomických počitech láká. „Tohle je dnes pro mě při vaření důležité – prostě o tom jídle mluvit a nebrat ho jenom jako nějakou samozřejmost. A nejvíc se právě dozvíte od lidí, kteří neberou jako samozřejmost chování a zabíjení zvířat,“ říká. A farmář Josef Sklenář k tomu přidává pohled z druhé strany. „Když dodáváte maso do supermarketů, dozvíte se nanejdvů, jestli mělo správný rozměr. Jednotliví zákazníci vám ale řeknou, jestli jim chutnalo, nebo ne. A to má daleko větší smysl.“ ■

VIDEO K TÉMATU SLEDUJTE
NA WWW.RESPEKT.CZ/VIDEO



TENTO ČTVRTEK V TÝDENÍKU EKONOM

Nejlepší doba rozjet byznys. Rodinný.

Krise nutí lidi podnikat, v Česku za poslední rok přibýlo přes 60 tisíc živnostníků. Startují nové rodinné firmy. Jaké jsou jejich klady a zápory?

Plus vše o DAŇOVÉM PŘIZNÁNÍ – v každém vydání důležité rady a informace k daním z příjmu.

Již tento čtvrtek 25. března.

WWW.EKONOM.CZ

EKONOM

Prostě byznys