

Biofarma Sasov

Připravila Štěpánka Batíková

„Soukromá ekologická farma Sasov u Jihlavy obhospodařuje asi 500 ha půdy a zaměřuje se na produkty rostlinné i živočišné výroby. V biokvalitě zde seženete mnoho dobrůtek a při prohlídce můžete strávit příjemné odpoledne a potěšit se malými selátky. Josef Sklenář, jehož produkty získaly mnohá ocenění, nám farmu Sasov představil a také prozradil něco ze svých farmářských začátků.“

MŮŽETE NÁM PŘEDSTAVIT VAŠI FARMU A PROZRADIT, CO VÁS VEDLO K JEJÍMU ZALOŽENÍ?

Farmu jsme založili 29. 7. 1991 v areálu Školního statku Střední odborné školy v Jihlavě. Od roku 1999 je celá farma a její produkty ekologicky certifikována. Činnost na farmě je pestrá - každým rokem pěstujeme řadu plodin, chováme prasata, krávy bez tržní produkce mléka, ovce, koně. Nabízíme produkty, u nichž dbáme na tu nejvyšší kvalitu. Zříkáme se používání i povolených syntetických aditiv (tzv. éček) - ať už v masných produktech, nebo v těch rostlinných. Snažíme se o co nejlepší soulad s přírodou, zkoumáme nové technologie a postupy...

CO SI MÁME PŘEDSTAVIT POD POJMEM EKOLOGICKÉ ZEMĚDĚLSTVÍ?

Představte si snahu o co nejpřirozenější způsob hospodaření. Jednak existují zákony, které se v ekologickém zemědělství musejí dodržovat a kontrolují se, jednak se biofarmář

snaží poskytnout zvířatům přívětivý život „v pohodě“ a v pěstování i v produktech se zříká mnohdy zbytečných syntetických látek – nebo je nahrazuje přírodními. Nebo si představte celý princip: zdravá půda – zdravé rostliny – zdravá zvířata – zdraví lidé... Jde i o úspory nebo vyloučení používání neobnovitelných zdrojů a úspory energie, zaměstnanost lidí na venkově. Asi by trvalo dlouho všechno vyjmenovat...

FARMA SE SOUSTŘEDÍ NA ROSTLINNOU I ŽIVOČIŠNOU VÝROBU. JAKÉ PLODINY PĚSTUJETE A JAKÁ ZVÍŘATA CHOVÁTE?

Na biofarmě pěstujeme každý rok asi dvacet různých plodin – pro lidi i pro krmení zvířat, v rámci pestrého osevního postupu, který je základem pro kvalitu půdy. Pěstujeme brambory, cibuli, pohanku, luskovino-obilné směsky, technické konopí a další. Máme asi tisíc prasat, masný skot (asi tři sta kusů), třicet koní, pár ovcí a koz. A taky jednoho psa, který je také „ekologicky smýšlející“, sbírá

PET láhve a dokonce o něm napsali článek do novin.

VĚNUJETE SE EKOLOGICKÉMU CHOVU PRASAT. JAKÉ JSOU HLAVNÍ ROZDÍLY MEZI BĚŽNÝM A EKOLOGICKÝM CHOVEM? PŘEDPOKLÁDÁM, ŽE SE ODRAZÍ NA KVALITĚ A CHUTI MASA...

Pro nás je prioritou chov zvířat s maximálním omezením stresů. Je radost, když se na spokojená zvířata dívají třeba exkurze z místní školky nebo školy. Abych byl konkrétní, tak např. prasata chováme v tzv. rodinkách – tedy ve skupině je asi 6 prasníc se svými selaty a kanec.



Díky tomuto způsobu chovu mají selata mateřské mléko po dobu 3 měsíců, takže odpadají stresy z odstavu,

ZÁKAZNÍKY, NEBO JSOU I JINÉ?

Knedlík nakonec zatím není takový „trhák“ - asi proto, že spousta našich zákazníků oceňuje

v nejbližší době i faremní obchod. Vše se odvíjí od zájmu, takže je nejlepší sledovat aktuální informace na našich stránkách.



který nastává v konvenčních chovech již zhruba po měsíci. Prasnice jsou ve společnosti kance, jako kojící jsou zapuštěny a stihnou dva porody do roka – ale bez odstavování selat v tak raném věku. Kvalita a chuť masa, masných produktů je určitě zajímavá věc. Nepřidáváme nikam dusitanové solící směsi ani další chemické přídatné látky („éčka“). Kvalitu masa testujeme, a testují si ji pravidelně i naši (vesměs spokojení) zákazníci. Snažíme se s masem zacházet s úctou na každém kroku.

JAKÉ VÝROBKY NABÍZÍTE SPOTŘEBITELŮM?

Nabízíme maso – vepřové a hovězí. Necháváme ho zrát, z vlastních jatek můžeme nabídnout vlastně cokoli. Necháváme vyrábět biošunku, biouherák, uzené biomaso různých partií. Z rostlinných výrobků máme brambory, cibuli a „Biobramborový program“, jehož výrobky nesou i značku „Regionální produkt Vysočiny“. Jsou to zmrazené bramborové tolárky, hranolky, chlazený hotový bramborový knedlík a vařené a loupané brambory do kuchyní. Chystáme přehledný e-shop na stránce www.biofarma.cz, kde si bude možné všechny produkty „nastudovat“ a objednat.

BIOBRAMBOROVÝ KNEDLÍK SE STAL VÍTĚZEM V KATEGORII POCHUTINY A OSTATNÍ POTRAVINÁŘSKÉ VÝROBKY V SOUTĚŽI ČESKÁ BIOPOTRAVINA ROKU 2008. PATŘÍ MEZI NEJOBLÍBENĚJŠÍ PRODUKTY MEZI

domácí kvalitu. Pokud můžou, uvaří si knedlíky doma sami. Náš knedlík je hotový, stačí ho ohřát, takže si ho oblíbila jen část našich zákazníků a hodí se jim zejména na cesty, na chalupu a tam, kde nemají na vaření tolik času. Stejně tak tolárky, oblíbily si je např. časově vytížené maminky – když je málo času, jsou v mrazáku hned po ruce a za chvíli je výborná a zdravá večeře. Velice oblíbené je maso. Třeba biošunky máme většinou nedostatek, je z libové kýty, přidává se jen biokoření a mořská sůl, má jedinečnou chuť a je vhodná i pro děti. Biouherák je stálice, navíc je trvanlivý a skladovatelný do 20 °C, je oblíbený na večerní mlsání i svačtinu – a dost často jako dárek, který nezklame.

ZMĚNIL JSTE ZÁJEM O EXKURZE NA VAŠÍ FARMĚ...

Po dohodě umožníme prohlídku pro školy nebo školky, skupiny zájemců. Individuální zájemce o exkurzi si evidujeme a zveme na společné termíny. U koní nabízíme jízdy – výcvik a vyjíždky nebo hipoterapii. Vždycky v září pořádáme „Den otevřených vrat“ společně s jezdeckými závody.

KDE MAJÍ ZÁKAZNÍCI MOŽNOST KOUPIŤ VAŠE PRODUKTY?

Nejrozšířenější je biouherák, který lze koupit takřka v celé ČR – v obchůdkách se zdravou výživou a biopotravinami. Jinak zásobujeme pravidelně vlastními závozy Prahu, Brno, České Budějovice a další místa většinou na trase. Je samozřejmě možné si domluvit nákup přímo ze dvora. Chystáme

FARMA SASOV SE PODÍLÍ I NA VÝZKUMU. NA ČEM KONKRÉTNĚ?

Spolu s Výzkumným ústavem v Uhříněvsi jsme například zkoušeli nekastrovat selata – kanečky, což se jinak zcela rutinně dělá. Je to docela morbidní nezáviděníhodný zákrok, který je ale možná do značné míry zbytečný. Už se nevykrmuje do velkých hmotností a věku, takže typický kančí „pach“ se v maso takřka neobjevuje nebo jen v neznatelné míře – a to by nemělo vadit. Ryby jsou také cítit „rybinou“... Vydala se příručka výsledků a částečně nekastrujeme dál. Zkoušíme venkovní chov – budeme porovnávat kvalitu masa bioprasat chovaných venku a konvenčních „zavřených“. Testujeme různé způsoby zrání masa...

NA CO SE ZÁKAZNÍCI MOHOU TĚŠIT V TOMTO ROCE? PŘIPRAVUJETE NĚJAKÉ NOVINKY?

S novým rokem jsme spustili kompletně nové internetové stránky www.biofarma.cz. Chystáme se zřídit faremní obchůdek, který by měl otevřeno pravidelně, třeba dva dny v týdnu, a bude zprovozněn e-shop, který usnadní objednávání. Pokud se vše podaří, zařadíme do našeho sortimentu i nějaké novinky – např. speciální salám Biohermín, který tvarem i plísní připomíná hermelín, měl svou ochutnávkovou premiéru o Vánocích. A snad nejvíce se těšíme na uvedení vyzrálého biohovězího. ●