

První česká ekojatka pro porážku biovepřů

SASOV – Ekologická jatka Josefa Sklenáře, soukromého zemědělce a ekologického nadšence na „Biofarmě Sasov“, jsou hotova. Dne 25. února byla slavnostně otevřena přestřizením pásky, čehož se zúčastnil i náměstek ministra zemědělství pro životní prostředí, výzkum a vzdělávání, Ing. Jiří Urban.

Čím jsou jatka ekologická

Ekojatka splňují nej přísnější veterinární a hygienické požadavky kladené na velké masozávody. Unikátní jsou především tím, že se v jejich prostorách budou porážet pouze biozvířata pocházející z ekologických chovů. Ročně to může být až 10 tisíc biovepřů nebo dva tisíce kusů bioskotu. Cílem ale není naplnit maximální kapacitu. **Josef Sklenář** chce jatka využít hlavně pro porážku vlastních biovepřů. „*Odstranění stresů z dopravy povede ke zvýšení pohody zvířat, a tím také ke zkvalitnění jejich masa,*“ vysvětluje. Zájem o tyto služby ale projevují už také další ekologičtí chovatelé skotu. „*Budeme pro ně zajišťovat porážku, bourání masa a jeho následné balení,*“ dodává Josef Sklenář. To by mělo ekozemědělcům výrazně pomoci uplatnit svoji bioprodukcí konečnému spotřebiteli, a navíc i za férovou cenu. Ekologický zemědělec Josef Sklenář do vybudování svých jatek investoval 20 milionů korun, Evropská unie mu přislíbila sedmimi-



Při otevření

lionovou dotací. Na těchto jatkách panuje klid a čistota. V některých místech prosvětluje prostory speciálními průhledy denní světlo, což je velmi příjemné zvířatům i lidem. Dalšími „vychytávkami“ k omezení stresů jsou – fixační klec pro skot, která umožňuje bezchybné omrácení dobytčete a dále tlačná brána, eliminující obavy prasat ze zvětšujícího se prostoru před porážkou. Na jatkách je nadstandardní vybavení chlazením pro zrání s teplotními čidly. Ekologickému zaměření odpovídá využití tepla (rekuperace) z poražených zvířat pro ohřev užitkové vody.

Zrání biomasa

Snaha o co nejlepší kvalitu života zvířat, o jejich bezstresovou porážku, pokračuje dál k co nejvyššímu zpracování masa. Vepřové zraje 3–7 dní, hovězí se zatím testuje. Snahou je nechat biomaso zrát do jeho nejvyšší kvality, a pak je teprve nabídnout k prodeji. Cílem by mělo být kvalitní, vyzrálé maso, podobné tomu, které se dováží např. z jihoamerických zemí. Snad se to brzy podaří.

Kanečci

Jak asi víte, v běžných chovech se mladí samci prasat (ještě selata) kastrují a to ne zrovna příjemným zákrokem. Někteří kanečci na „Biofarmě Sasov“ mají štěstí a jsou této procedury ušetřeni. Po realizaci výzkumu se totiž potvrdilo, že maso mladých kanečků není významně „cítit“ a kvalitativně spíše předčí maso vepřů – je například méně tučné. Typický „kančí pach“, pokud se přesto ojedinele a v malé míře vyskytne, můžeme považovat za „přirozený odér“. Podle našeho zjištění se



Josef Sklenář před budovou jatek

lidé dělí do tří skupin. První kančí maso nepoznají a necítí. Druzí ho poznají, cítí, ale pach jim není nepříjemný, nebo jim maso dokonce voní. A třetí, nejmenší skupina považuje jeho pach za nelibý, a proto maso odmítá. Z těchto důvodů je maso z kanečků na etiketě vyznačeno. Můžete si jej objednat a tak si vytvořit vlastní názor. Vaše postřehy a reakce na ekostatku jistě uvítají. V každém případě, postupem času začnou platit nařízení Evropské unie, která kastrace vyloučí.

Školý a školky

Zájem o kvalitní české biomaso projevují děti, a také vedoucí jídelen škol a školek. Jak říká ředitelka mateřské školy v pražské Seifertově ulici Nada Formánková: „*Udělalí jsme si průzkum mezi rodiči a devadesát procent z nich bylo pro, abychom brali do školní jídelny biovýrobky.*“ Není to jen výhoda v kvalitě masa, jde také o poznání dětí (i dospělých), jak vlastně jejich jídlo „vzniká“ a nebraly ho jen jako samozřejmost ze supermarketového balíčku. Na „Biofarmě Sasov“ věří, že nový bioobchůdek přímo na hospodářství, a také vzdělávací exkurze sem k tomu také přispějí.

Novinky sledujte na: www.biofarma.cz