

Sasovští postupují ekologicky nejen na poli

ČASNÉ JARO NA SASOVĚ

Ve známém ekohospodářství – Biofarma Sasov – u Jihlavy se ani na jaře dveře netrhnou. První jarní sluníčko láká do přírody a školy začaly vyrážet na exkurze. Na ekostatku Josefa Sklenáře je přijímají exkurze po předchozí dohodě téměř po celý rok. Však také ekohospodářství nese označení vzorová ekofarma PRO-BIO Svazu ekologických zemědělců. Přicházejí se sem poučit žáci základních škol, ale také středoškoláci a studenti zemědělských univerzit.

Jarní výprava

Exkurze má na statku na starosti Ing. Jiří Pykal, jeden z party zaměstnanců a manažer biofarmy a obchodu. Skupina sedmáků z jihlavské základní školy nejprve obdivovala malá prasátka ve výběhu, a pak narozená mláďátka ve skupině koz a ovcí, které se zatím „pásly“ na loňském senu. Ještě bylo velmi časně jaro a první travička se na konci března teprve začínala zelenat.

„Biofarma Sasov hospodaří na pěti stech hektarech. Na polovině výměry střídá na dvacet plodin: luskoviny, obilné směsky (ječmen, pšenice + hrách a peluška, vikev), pohanka, brambory, cibule, sója, lupina, energetické plodiny a olejnin (technické konopí, světlíce barvířská, lnička setá a řepka) a na druhé půli travních porostů a luk se pasou zvířata. Třicet bahnic Charollais a Suffolk s mláďaty, dvě kozy a na tři stovky kusů skotu bez tržní produkce mléka – převážně plemene Charollais také pak s telaty. Připočítat musíme ještě tři desítky koní – vlastních i těch, které tu máme v péči od soukromých majitelů. Na statku chováme kolem sta prasnic a celkem i s mláďaty je to na tisícovku rypáčků,“ snaží se vnést Jiří Pykal vědomosti do hlav školáků, kteří však – zejména dívky – obdivují a chovají kůzlátka. Jehňátko už by děti neunesly...

Zastavení u sadu pro prasátka

Chov prasat jsme zvyklí vidět většinou jen ve chlévech, v uzavřených boxech a na rostech. V Sasově se snaží, aby zví-

řata byla co nejvíce na vzduchu. „Pro prasátka máme postaveny stany, říkáme jim „bloby“, ve kterých se mohou zvířata pobývajících na pastvině schovat před prudkým sluncem, odpočívat a kde také nocují. Jinak se rozeběhnou po pastvině. Pro prasečí dorost máme k dispozici jablečný sad, kde si zvířata náruživě ryjí a konzumují i spadlá jablka. I zde zkoumáme vliv venkovního chovu prasat na jejich zdravotní stav a kvalitu masa,“ přibližuje průvodce dětem tuto část hospodářství. Ani v zimě a chladném předjaří nejsou prasata úplně uzavřena v budovách, ale mají v ustájení k dispozici venkovní výběh s možností pohovět si na slámě pod střechou. Ve venkovním výběhu jsou zvířata umístěna od pozdního jara do podzimu.

Stáje a prasečí rodinky

Děti se po okouknutí blobu podívaly do přípravných krmiv, kde jsou připraveny kontejnery s obilím, hrachem a dalšími směskami – i lisované vojtěškové peletky.



Jiří Pykal při výkladu



Pochovat si kůzlátko, kde se k tomu dnes městské děti nachomýtnou...

Chov prasat je geneticky velmi pestrý, najdete zde několik plemen a kříženců – české bílé ušlechtilé, česká i německá landrasa, pietrain, rezavě hnědý americký durok – až po původní české plemeno, dnes již bohužel raritu, přeštické prase s černými skvrnami. Však se děti obdivovaly strakatým prasátkům a snažily se hned o kontakt. „Selátka jsou od porodu s mámou až do tří měsíců a mají k dispozici vyhřívání hnízdo. V každé rodince žije s kancem pět až šest prasnic a jejich potomstvo. Selátka od čtvrtého měsíce opouštějí prasnice, ale žijí i nadále ve společné skupině „školce“. Jsou neustále na čerstvém vzduchu buď v otevřené stáji, nebo na pastvině,“ svádí průvodce marný boj o pozornost neposedných školáků, protože přímo před jejich očima se uskutečňuje přirozené rozmnožování...

V Sasově totiž žádného inseminátora volat nemusejí. V jedné rodince žije 5–6 prasnic s kancem a mají mláďata (až 18 selat) dvakrát do roka. Také se zvířata vykrmují o třetinu déle než v konvenčním chovu. Pohodově se tu mají také ➔



Koza máma přihlíží, co jí paní Sklenářová s kůzlem vyvádí. Mláďata jsou symboly jara...



Koně při vyhánění na pastvinu. Na ekostatku se na nich můžete naučit jezdit, udělat vyjíždku či se objednat na hippoterapii...

➔ kanečci, kteří se nekastrují a jejichž maso se využívá na výrobu speciality – kančího biolovečáku, který letos dostal ocenění v oboru nejvyšší – Českou biopotravinu roku. Stejně tak je přirozeně chován skot na pastvinách.

I na ekostatku však končí život zvířat na jatkách. Od minulého roku slouží na statku ekologická jatka vybudovaná s podporou evropských fondů. Zvířata – prasata či býci – se nemusejí nakládat na auta a převážet na dálku, což jinak v klidu rostoucí jedince stresuje, a jejich maso (i když jsou živi bez růstových hormonů, masokostních mouček, preventivních léků a další „chemie“) nakonec ztratí na kvalitě. Zvířata jdou na porážku jednotlivě a nevidí, co se děje před nimi. Elektrické pohaněče jsou zakázány. Poráží se jeden den v týdnu a ekojatka mohou využít i další ekologičtí chovatelé.

Bioplynové intermezzo

Po dostavbě jatek se stavební ruch obnovil a na řadu přišla další výstavba. Děti hádají, k čemu budou sloužit dvě obrovské betonové nádrže... Bioplynová stanice je napadá překvapivě rychle.

Sasovští by chtěli ekologický kruh uzavřít, aby se vše z farmy zpracovalo a využilo na místě. V bioplynové stanici budou zpracovávat hlavně hnůj zvířat doplněný travinami a senáží. V nádržích vzniká fermentací bez přístupu vzduchu bioplyn – převážně metan. Obsah metanu se pohybuje mezi 50 až 75 %. Bioplyn se nejčastěji spaluje ve speciálních motorech (kogeneračních jednotkách), které vyrábějí elektrickou energii a teplo. Teplo budou využívat na vytápění budov, ohřev vody a sušení. Nespotřebovanou elektřinu budou dodávat do sítě. Zbytek po fermentaci (digestát) bude využit jako přirozené hnojivo. S částečnou podporou evropských fondů se tak posílí ekologie i ekonomika ekostatku.

Faremní obchůdek

Od loňska najdete na Sasově i nový obchůdek pro prodej vlastních výrobků



Půlroční čuníci vlevo, žáci vpravo, zelená budova jsou jatka a v pozadí výstavba bioplynové stanice



V ekologickém chovu jde vše přirozenou cestou – je jaro...

„ze dvora“. Zde končí exkurze školáků ochutnávkou a výkladem o přednostech ekologického chovu a výrobě sasovských produktů. Mizející kolečka biouheráku, biošunky a kančího biolovečáku doprovázejí informace o tom, že maso ze zde chovaných zvířat je kvalitativně lepší, díky bezstresové porážce, a také proto, že se nechává dostatečně vyzrát před tím, než se vakuově zabalí pro spotřebitele nebo dodá k dalšímu zpracování.

„Maso a výrobky z našeho ekostatku jsou dražší než z konvenčních chovů, je to například i proto, že naše šunka ani jiné výrobky neobsahují vodu a voduvačící chemické látky. Takže jíte opravdu jen maso a ne něco jiného. Salámy neobsahují barviva, konzervovány jsou přirozenou fermentací, sušením a s přidavkem pouze mořské soli. Je lépe si dopřát na talíři méně nebo méně často, ale zato kvalitnějšího jídla, než si dát hromadu čehosi levného bez původu,“ uzavírá Jiří Pykal. Snad se po exkurzi v Sasově zájem o to, jak mají žít hospodářská zvířata a jak se mají zpracovávat suroviny na naše talíře, zabýval v dětských hlavičkách natrvalo.

Vytvalost přinesla výsledky

Ekohospodářství v Sasově se rozvíjí na místě bývalého školního statku střední zemědělské školy od roku 1991. Za sebou má majitel hospodářství **Josef Sklenář** spolu s kolektivem zaměstnanců pěknou řádku úspěchů. Nejen, že se pouštějí do experimentů s pěstováním různých plodin (pro energetické účely a olejnin), chovem zvířat (stany



U výstavby bioplynové stanice



Maso se vakuově zabalí

➤ pro prasátka), rozvojem farmy (jarka a bioplynová stanice), ale umožňuje také řadě výzkumných ústavů a univerzit provádět zde dlouhodobé výzkumné úkoly. Zvířata na Sasově tu v co možná nejpřírodnějších podmínkách prožívají opravdu klidný a pohodový život, důstojný od začátku až do samého konce. Ekozemědělci jsou samozřejmě pravidelně podrobováni zevrubné kontrole, která má zaručit, že podmínky chovu zvířat, pěstování rostlin a výroba biopotravin bude plně dle zákona o ekologickém zemědělství. Výslednou kvalitu produktu – biomasa a bioslámů – pak kontrolují hygienici a veterináři.



Úspěchy jsou skryty zejména v tom, že „u Sklenářů“ se nejen chová, pěstuje bez postřiků a umělých hnojiv, ale také ve spolupráci se smluvními zpracovateli jsou schopni na trh dodat kvalitní biovýrobky, které se již podruhé staly absolutním vítězem soutěže Česká biopotravina roku. V den naší návštěvy, ihned po skončení prohlídky, si pro ocenění kančího biolovečáku odjízďeli do Prahy...

Spotřebitelé mohou vychutnat nejen masné produkty od čerstvého vepřového a hovězího masa po salámy, ale také zpracované a zmrazené brambory. Hitem jsou tolárky, bramborové plátky ve slupce, tradiční jídlo z Vysočiny. Ostatně, kdo sleduje a čte Bio, ten byl o všech cestách vedoucích ke kvalitním biopotravinám, jak v minulém čísle, tak i v uplynulých letech, informován.

Zbývá už jen vypravit se pro některé dobroty přímo do Sasova nebo na některý ze zemědělských trhů či biojarmarků. Můžete zajít také do mnoha prodejen biopotravin nebo si objednat na e-shopu a nechat si je zavézt přímo chladičím autem na svozné místo či některou ze závozných tras, jejichž počet postupně narůstá. Suroviny ze Sasova se také dová-

žejí do restaurací, hotelů a několika školních a předškolních jídelen, které zařazují do jídelníčku bioobědy. Hodně informací najdete na internetových stránkách www.biofarma.cz, ale pro získání důvěry a poznání samotného procesu ekozemědělského hospodaření stojí určitě za to navštívit takový podnik osobně.

Mirka Vohralíková
FOTO – autorka



Ekojarka: pařící vana, zařízení pro porážku skotu a maso ve zracím a chladičím boxu