

Bio může být i maso aneb Poslední cesta biouheráku

„VISELI“ SPOLU NAPOSLED?

Již třináct let Biofarma Sasov provozuje ekologické zemědělství. Je to třináct let hledání alternativ, návratů k přírodě, tradicím, úspěchy, ale i slepé cesty a prohry. Již 8 let uběhlo od udělení ceny Česká biopotravina roku našemu biouheráku. Od té doby jsme zákazníkům prodali téměř sto tisíc štangliček! To je více než tisíc kusů měsíčně tohoto trvanlivého fermentovaného salámu nejvyšší třídy kvality. Většina čtenářů ví (a ti, co to nevědí, si mohou historii dohledat na našem webu www.biofarma.cz), za jakých bojových podmínek biouherák vznikl. Proto bylo pro nás všechny obrovskou satisfakcí, když jsme ocenění získali. Ještě větší odměnou ale byly pochvaly od těch, co ochutnali. Je to neuvěřitelné, ale neměli jsme jedinou negativní reakci. Dokonce i řada lidí, kteří maso nejedí, nám řekla, že kvůli uheráku „zhřešili“ a po mnoha letech tak ochutnali maso. Ovšem za největší poctu pro tento výrobek považují, když se moje malá dcerka probrala po těžké operaci z narkózy a řekla: „Tati, já mám chuť na biouherák!“



Konečně je na světě!

Sport mě v mládí naučil, že k životu někdy patří i prohry a že prohru má brát člověk jako výzvu postavit se třeba i nepříznivému osudu. Denodenní péče o zvířata, která se rodí, ale také umírají, mě smiřují s tím, že nic na tomto světě netrvá věčně. S vědomím těchto životních zkušeností se snažíme vyrovnat s ukončením biovýroby v Kosteleckých uzeninách – u našeho dosavadního smluvního zpracovatele. Za desítku let, kdy jsme společně spolupracovali, jsme zažili mnoho vypjatých chvil, ale také mnoho nadšení a tvůrčí práce. Bohužel, rozhodnutí z ekovýroby úplně vystoupit, pro nás z nepochopitelných důvodů, padlo a končí tak i výroba našich dvou unikátních výrobků – biouheráku a kančího biolovečáku.



Jak dál?

Rozhlížíme se po novém zpracovateli, a zatímco u kančího biolovečáku se zdá, že společnost Carnex dokáže vysokou kvalitativní úroveň udržet, tak biouherák zřejmě definitivně z našeho výrobního programu vymizí. „Zakopaný pes“ je právě v tom, co je pro uherák nejtýpější – unikátní živý plísňový pokryv. Ten dodává salámu originální a jedinečnou vůni a chuť. Zároveň je však ve výrobním provozu velmi náročné tuto plíseň kultivovat, vytvořit pro její růst ideální podmínky, vy-



hnout se kontaminaci nežádoucími druhy, a také udržet pod kontrolou, aby „nenalézala“ i na bezplísňové výrobky. Proto je počet výrobců, kteří si troufají na plísňové masné výrobky u nás i v Evropě tak malý.

Každý den si lámeme hlavu otázkou: „Je vůbec možné biouherák zachránit?“ Všechny cesty se zatím jeví jako velmi náročné, anebo pro nás těžko přijatelné. Považte sami – vozit biomaso do Rakouska nebo Německa k nějakému malému výrobcu plísňových salámů, který by nám, podobně jako doposud Kostelecké uzeniny, požadované množství štangliček vyrobil? Máme se tak smířit s tím, že Česká republika bude jen tupou výrobní polotovarů a „levného a ještě levnějšího“ a skutečné řemeslo se bude dělat v zahraničí? Nebo máme rozšířit naše faremní biojatká o speciální zrací komory na výrobu plísňových fermentovaných salámů? To je snad ještě horší vari-



anta, neboť potřebná technologie je totiž neskutečně finančně i provozně náročná.

...že by svitla naděje?

Anebo uvažovat o společném projektu s vámi, spotřebiteli, v duchu filozofie komunitního podporovaného zemědělství? Pořídit technologii ze společných prostředků, jakési sbírky? A splátky by probíhaly v naturálních – dodávkou těchto skvělých salámů? Co si o tom myslíte vy? Na našem webu jsme k tomu zveřejnili anketu. Kdo se do ní

zapojí, má šanci vyhrát jednu z posledních štangliček...

Momentálně máme malou zásobu uheráku z úplně poslední, čerstvé várky. Původně jsme uvažovali o „dražbě“, ale nakonec jsme se rozhodli, že jej budeme nabízet pouze v sadě „Bratři v triku“, vlastně ve vaku, spolu s kančím biolovečákem. V páru je vždy jeden biouherák a jeden kančí biolovečák, přesně podle lidového pořekadla: „Spolu kradli, spolu viseli!“ A nejlépe jim bude, když je po rozbalení právě pověsíte za špagátky někde v komoře za přístupu vzduchu do 20 stupňů Celsia.

A nezapomeňte na ANKETU na www.biofarma.cz!

Rádi bychom znali váš názor a vaše podněty. Děkuji.

Josef Sklenář

(Volné pokračování článků z Bio č. 2, 3/2005.)