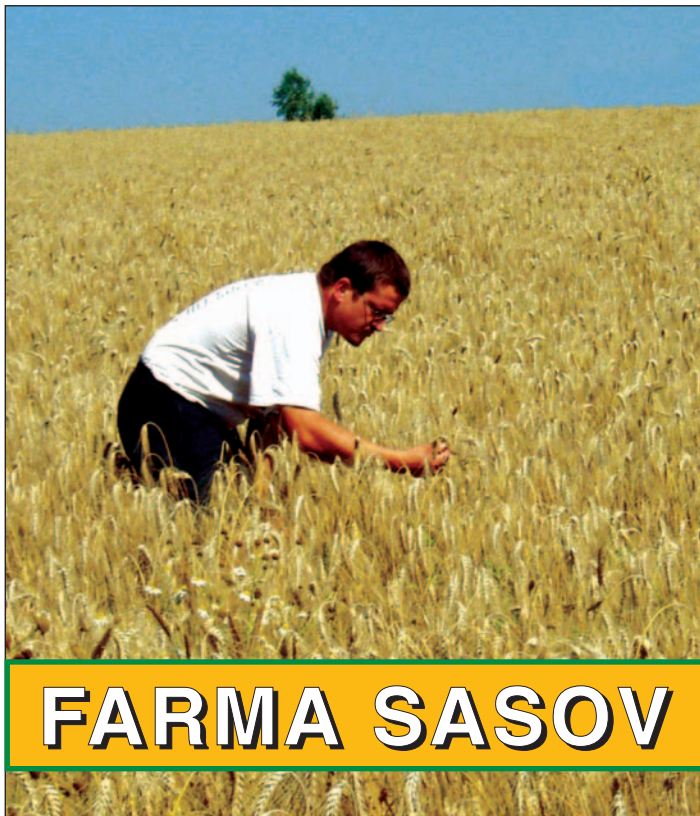


Jak se žije na českých ekofarmách

Farma pana Sklenáře vznikla ze školního statku v Sasově u Jihlavy. Je to velký areál, který umožňuje provozovat řadu činností, a toho pan Sklenář opravdu využil. Kromě chovu prasat, což je stěžejní činnost této farmy, se věnuje také chovu skotu, ovcí a koní. V posledních letech se farma pustila také do pěstování krmných plodin, pohanky, brambor, cibule a sóji.

Josef Sklenář začal hospodařit již v roce 1992 a od roku 1998 v ekologickém systému chovu skotu. Pro ekologický chov prasat se rozhodl před čtyřmi lety. Prasata žijí v rodinných kotcích s výběhem, kde je pohromadě několik prasnic se selaty (obvykle 5-7 prasnic a asi 50-70 selat) a jedním kanečkem. Farmě se v ekologickém chovu, kde se nepoužívají růstové hormony a preventivní léčiva, osvědčil systém připouštění kojících prasnic. Každá prasnice kojí svá selata 3 měsíce, na rozdíl od intenzivních chovů, kde je délka kojení třetinová, a během této doby je znovu připuštěna. Selata za 3 měsíce pěkně vyrostou a zesílí. Nepotřebují žádnou preventivní léčbu a hormony, protože vše potřebné získají z mateřského mléka. Tímto způsobem farma vychovala již 120 zdravých rodinek. Farmář je přesvědčen, že našel nejlepší řešení právě v chovu systémem připouštění kojících prasnic. Tento způsob také odborně zpracoval s dalšími kolegy v projektu „Alternativní technologický přístup k chovu prasat“ a věří, že bude využitelný pro další chovatele.

V oddělené budově je zřízena porodnice, kde mají čerstvě narozená selata s prasnicí své soukromí a vyhřívání prostor. Poté se přesouvají do rodinných kotců a výběhem, který prasata s oblibou využívají v létě i v zimě. Celý tento systém chovu má samozřejmě vliv i na kvalitu masa. Vepřové maso z chovu pana Sklenáře je mírně tučnější, a proto velmi křehké a šťavnaté. Právě možnost výběhu nejen v teplém období roku, ale také v zimě, přispívá k tvorbě přirozené tukové izolace prasat. Dalším faktorem je složení krm-



FARMA SASOV

va, které obsahuje méně bílkovin než konvenční krmné směsi. Krmné směsi se míchají z vlastních vypěstovaných plodin přímo na farmě. Kromě toho prasata dostávají dodatečně přírodní bylinné přípravky, minerály a vitamíny.

Farma k porážce využívá certifikovaná jatka v Kosteleckých uzeninách a. s., kde také maso nechává zpracovat a zabalit. Zákazníkům nabízí především vepřové maso ve vakuovém balení, ale i další masné produkty, prasata v živém a půlkách. V současnosti připravuje výrobu bio trvanlivých salámů, bio klobás a celých uzených selat.

I přes všechna kvalitativní „plus“ biomasa má farma problémy s odbytem. „**Podmínky pro prodej v obchodních řetězcích jsou téměř nesplnitelné a výkupní cena, kterou řetězce nabízejí, nepokryje ani náklady,**“ stěžuje si pan Sklenář. Speciální prodejny zdravé výživy zase nedokáží splnit hygienické požadavky na prodej biomasa a nesnadné je i závazení těchto prodejen. Problémem je také poptávka po biomase ve speciálních prodejnách a krátká trvanlivost tohoto produktu jej navíc znevýhodňuje. O biomaso má zájem specifický zákazník, proto je nejpríjemnější možností odbytu

prodej přímo z farmy nebo zásilkový obchod. Farma nyní dodává novému odběrateli, pražskému Řeznictví a uzenářství Robertson na Nuselské ulici.

Kromě vepřového masa a výrobků z nich farma nabízí také hovězí a jehněčí biomassu, biobrambory a biocibuli. Produkty Sklenářovy farmy nesou označení „Česká kvalita“.

Budoucnost vidí farmář především ve zpracování masa do formy finálních produktů s delší trvanlivostí. Pan Sklenář také prozradil, že by rád přešel na chov tradičních plemen: „**Chceme chovat tradiční Přestické plemeno prasat, které je nepřešlechtěné. Nepotřebujeme geneticky nadupané plemeno, kterému chybí odolnost.**“ Již nyní se farma, byť jen okrajově, zabývá také chovem dalších zvířat, aby vyzkoušela nové možnosti produkce.

O tom, že je pan Sklenář zapálený farmář, nás přesvědčil i zajímavým vyprávěním o hierarchii mezi prasaty a o tom jaká vládne mezi prasnicemi rivalita, samozřejmě při zájmu o kanečka, a další zajímavosti. Například o tom, jaký mají na dvorku „slepičí strom“, starý rakytník, na kterém se každou noc schází místní drůbež a společně zde nocuje. Nebo o tom, jak mají slepičky v oblíbené farmářovo auto, do kterého snášejí vejce.

Farmář si však posteskl: „**Nejvíce času mi zabere administrativa a zajišťování odbytu a na samotná zvířata mi v poslední době mnoho nezbyvá.**“ Na farmě mu pomáhá šest zaměstnanců a své zázemí zde má i farmářova rodina. O paní Sklenářové jsme se dověděli, že umí připravit pečeného kohoutka podle tradičního rodinného receptu. Připraví speciální těsto, do kterého celého kohoutka neprodyšně zabalí, a takto peče. Kohoutek potom zůstane šťavnatý a chutná po divočině.

Mladý pan Sklenář a jeho tým spolupracovníků má zajímavé nápady a ambice, nebojí se nových možností, které se nabízejí. Věříme, že úspěšně překlene všechna úskalí, která naše ekologické zemědělce trápí, a jeho produkty si najdou cestu k českým zákazníkům.

Markéta DOUBRAVSKÁ

Více informací o členských farmách svazu PRO-BIO včetně kontaktů můžete najít na internetové adrese www.pro-bio.cz v rubrice Adresář.

