

Exkurze studentů gastronomie na ekologické farmy nebo k výrobcům biopotravin – 3. část



Ing. ANDREA HRABALOVÁ,
PRO-BIO LIGA



V třetím článku přiblížíme provoz Biopekárny Zemanka – jedné z mála pekáren fungujících pod certifikací BIO u nás. Navštívíme také malé rodinné vinařství Krásná hora ve Starém Poddvorově. Pro příští putování jsme vybrali farmu Košík nedaleko vesničky Tuchom a opět zavítáme na jižní Moravu k největšímu výrobcí čajů a koření v biokvalitě – do Sonnentoru v Čejkovicích.

Návštěva provoněné pekárny s chuťovým kvízem

Školní den může vypadat třeba tak, že píšete písemku z matematiky... nebo vás vezmou na exkurzi do pekárny biosušenek. Studenti Hotelové školy Vršovické měli štěstí – jejich škola se totiž účastnila projektu Učíme se vařit bio.

Biopekárna Zemanka se nachází v malé obci Oříkov u Sedlčan. Specializují se tu na výrobu sladkých sušenek a slaných krekrů, vše v biokvalitě a pokud možno z českých surovin. Studenty ve firmě přivítala Blanka Pacovská, zaměstnankyně pekárny, která je odpovědná za český obchod a distribuci. Návštěvu hned v úvodu zasvětila tomu, proč



Studenti vršovické Hotelové školy ve fotokoutku s kuchařskými rekvizitami

vlastně pečou bez ztužených tuků a jakékoliv chemie, i když to znamená práci navíc: „Když to vezmeme z historického hlediska, tak naše babičky, možná spíš prababičky, žily bio. Teprve postupem času, vlivem průmyslu se výroba začala posunovat víc a víc chemickým směrem.“ A protože si zakladatelé pekárny nechtěli tímto, jak říkají, chemickým koktejlem zatěžovat tělo, od začátku nepoužívali ve svých výrobcích žádná aditiva, éčka ani konzervanty.

Firmu rozjízďeli ve třech



Blanka Pacovská,
Biopekárna
Zemanka s. r. o.

Paní Pacovská přibližuje studentům začátky firmy, která vznikla v roce 2006 a dnes vyrábí přes 180 tun pečiva ročně: majitel podniku Jan Zeman začal se svou manželkou a maminkou péct sušenky v domácích troubách. Všechno se dělalo ručně: „Těsto se rozválelo válečkem, rozřezalo rádýlkem, nabíralo se lopatičkou na plech... takže efektivita nízká, ženské byly celé utrápené, bolely je nohy, na druhou stranu si dost popovídaly.“

Domácí trouby pekly každá jinak a měly enormní spotřebu energie. Naštěstí poptávka rostla a firma si mohla dovolit nakoupit nové stroje. Nové rotační pece zajišťují stejnoměrné pečení s minimálním odběrem elektrické energie, ve výrobě přibyli další pomocníci – stroj na vykrajování těsta anebo bobkovač dávající malé hromádky těsta jako základ oblíbených kokosek.

Dnes vyváží do jedenácti zemí

S rostoucí poptávkou se automatizoval také proces balení – sušenky už nikdo nebalí ručně, firma ale i tak zaměstnává třicet lidí ve dvou provozech (jeden je bezlepkový). Ruční a strojní výrobu tu kombinují tak, aby zachovali maximální kvalitu výrobků, navíc si Zemanka zakládá na tom, že podporuje místní zaměstnanost. Poptávka po zdejší produkci neustále roste, biosušenky jsou žádané ve zdravých výživách, fitness a mateřských centrech, zaváží se i do supermarketů.

Studenty zaujalo, že i v takto úspěšné a rychle se rozvíjející firmě se recepty vymýšlejí takřikajíc za pochodu. Nepoužívají totiž žádné průmyslové směsi, používají biošpaldovou, pohankovou nebo čočkovou mouku – přitom každá mouka je jiná, vyžaduje jiné zacházení, poměr vody. Nezbyvá než pořádku dokola zkoušet, a hlavně ochutnávat.

Přicházíme sem s radostí, odcházíme s váhovými příbytky

...komentovala paní Pacovská radostné výrazy studentů, kteří nasávali vůni kokosu a čokolády linoucí se ze všech stran. Ochutnávka spojená s chuťovým kvízem je samozřejmě neminula. Přitom padaly dotazy na nejoblíbenější produkt (čoko kokosky s fairtradovou čokoládou) a trvanlivost.

S trvanlivostí by pečené sušenky a krekry neměly mít žádný problém, vždyť dříve se vánoční perníčky pekly měsíc předem, nechávaly se uležet. „Dnes však chtějí obchodníci, aby byl produkt pokud možno nesmrtelný. Takže všechno, co je v něm dobré a živé, se ubije chemií, stane se z toho konzistentní a nezníčitelná masa, která může ležet v regálu rok a půl a nic se neděje,“ dodává paní Pacovská. Problém je v tom, že nikdo neřeší, co ten chemický koktejl, který během života nasbíráme, dělá s naším zdravím, jaký má vliv na alergie, imunitu.



Zážitek z ručního pečení sušenek

Sušenky z archivu

V Biopekárně Zemanka mají krekry trvanlivost šest, sušenky osm až deset měsíců. Pokud nějaký obchodník požaduje delší dobu spotřeby, v Zemance to neřeší sypáním konzervantů do těsta, ale opět ochutnávkou. V archivu najdou rok starý výrobek – a tedy názornou ukázkou, jak se chuť výrobku mění postupem času. Obchodník už se pak rozhodne sám.

Není ale všechno jen růžové, provoz certifikované biopekárny má také svá úskalí. Největší moloch je administrativa. Začínali s určitou vizí, být bio – a tím pádem byli divní, kontroloři se tu střídali jeden za druhým. Neohlášená kontrola může přijít kdykoliv, Zemance se ale daří proplouvat byrokratickým mořem víc než úspěšně a o tom, že by si ulehčili práci, biocertifikaci vzdali a sušenky začali vyrábět z konvenčních surovin, vůbec neuvažují.

Bio není jen jídlo

Být bio neznamena pro pekárnu jen používání biosurovin. Snaží se na život dívat komplexně a chovat se ekologicky – odebírají zelenou energii, třídí odpady, myjí nádoby



Ochutnávka sortimentu Zemanky

ekologickými prostředky. S tím souvisí i to, že rychle se rozvíjející úspěšná firma nemá své sídlo v prosklené budově vybudované na zelené louce, ale v bývalém JZD. „Nemyslíme si, že je dobré napůjčovat si miliony, zabrat kus orné půdy a na té postavit nějaký hangár, který, když se nám nebude hodit, opustíme, a po nás zbyde potopa. Tahle budova je ze 70. let a dřív sloužila jako kanceláře JZD, dole byla kuchyň a velká jídelna. Takže ten objekt vlastně využíváme k jeho původnímu účelu,“ dodává na závěr exkurze paní Pacovská.

Kromě váhových přírůstků si z Oříkova odvážíme povědomí o tom, že gastronomie se dá provozovat i bez výpomoci chemického průmyslu, že na sušenice s dvouletou trvanlivostí je něco špatně. A že k tomu, abyste rozjeli úspěšné podnikání, nepotřebujete miliony, stačí, když máte dobrý nápad, obklopíte se správnými lidmi a stojíte si za svým.

Návštěva vinařství uprostřed vinic jižní Moravy

První, co každého napadne, když se řekne jižní Morava, je víno. A stejně tak české ekologické vinohradnictví je soustředěno do této oblasti. O tom, jak se na jihu Moravy vyrábí víno v biokvalitě, se na vlastní oči přesvědčili studenti Střední školy gastronomie, hotelnictví a lesnictví z Bzence. Díky projektu Bio v regionu jim svůj provoz otevřelo vinařství Krásná hora ve Starém Poddvorově.



Marek Vybíral, vinařství Krásná hora



Blanka Turečková z vinařství Krásná hora a Milan Hluchý, Biocont Laboratory

Rodinné vinařství Krásná hora hospodaří na 5 hektarech vinic ve stejnojmenné viniční trati, vinice jsou od svého založení pěstovány podle ekologických zásad a pravidel. „*Jsmo nejmenší možné vinařství, které dokáže uživit jednu rodinu, a to jen za podmínky, že se všichni členové podílejí na jeho chodu,*“ vysvětlil úvodem náš průvodce vinař Marek Vybíral.

Hospodaření srdcem

Když začali s pěstováním révy vinné, hledali způsob obhospodařování, který by dával smysl a byl přirozený, nikoli založený na teoretických návodech. Byli otevření novým postupům a systémům biologické ochrany, až nakonec zjistili, že se o vinice starají dle biopravidel. Certifikace byla pak logickým vyústěním.

K ošetření vinic nepoužívají herbicidy ani systémové přípravky. Živiny se do půdy dostávají s kompostem, pomáhá i bylinná výsadba do meziřadí, což podporuje přirozenou biodiverzitu a zamezuje šíření škůdců. K dobrým výsledkům pomáhají také biodynamické preparáty a respekt k pravidlům a doporučením Rudolfa Steinera. „*Náš přístup k vinohradům je stejný jako k našim dětem, milujeme je, ale snažíme se být důslední, a děláme všechno proto, aby z nich vyrostlo jen to nejlepší,*“ to je motto vinařství Krásná hora.

Tajemství dobrého biovína jsou znalosti

Se studenty se diskutovalo mj. o tom, co se děje pod zemí a není na první pohled vidět. Stejnou péči jako vinohradu (zelené práce, redukce hroznů aj.) je třeba věnovat i půdě. Pokud se podcení kořenový systém révy, je celé hospodaření ohroženo. Vinohrad je trvalá kultura, což vyžaduje dlouhodobou odpovědnou péči o keře. „*Naše vinice mají rozhodně delší a lepší život,*“ uvedl vinař Marek Vybíral.

V ekologickém vinohradnictví hraje významnou roli promyšlená prevence. Cílem je udržet odolnost révy vinné různými pěstebními zásahy, péčí o život v půdě, ozeleněním meziřadí vhodnými bylinami, podporou různých užitečných organismů žijících v biologicky diverzifikované vinici apod. Právě druhově bohaté ozelenění vinice má zásadní vliv na kvalitu půdy, současně se však také jedná o velmi sofistikovaný nástroj regulace výživy a přísunu vody ve vinici. Roli hrají vyseté byliny i způsoby údržby porostu, tedy zda se seče či nikoliv, používá-li se mulč nebo zadiskování či podřezání.

Opakovaně zaznělo, že ekologické vinohradnictví a vinařství je disciplína náročná na znalosti a know-how. Budoucí zahradníky zaujal fakt, který si možná málokdo uvědomuje. Při výrobě vína totiž máte v životě pouze omezený počet pokusů, kterých můžete využít. Začnete-li vinařit ve třiceti, pak máte 30, maximálně 40 pokusů, abyste se naučili udělat kvalitní víno.



Zázemí rodinného vinařství

Ekovinnice se rozrůstají

Přestože je systém ekologického vinohradnictví považován za podstatně náročnější, co se týče úrovně vědomostí, zkušeností a schopností strategického uvažování, je dnes vnímán jako jeden z efektivních způsobů, jak dále zvyšovat kvalitu produkovaných vín. Existuje jasná úměra mezi rostoucí kvalitou hroznů a poklesem potřeby síry ve vínu. Standardem se také stává šetrné zpracování hroznů s minimem zásahů.

Zájem našich vinařů o ekologii v posledním desetiletí výrazně stoupá. Z původních 17 ha a čtyř vinařů před dvaceti lety máme dnes registrováno již 98 farem, které ekologicky pečují o téměř 900 ha vinic. S podílem 5 % vinic v režimu EZ se řadíme do první desítky zemí EU. Většina ekologických vinic se nachází v Jihomoravském kraji. Certifikát na výrobu biovína má 76 výrobců, z nichž 54 jsou faremní výrobci, tedy sami zemědělci zpracovávající biohrozny přímo v místě produkce. Ekologické vinohradnictví a vinařství patří jednoznačně k oborům s velkým potenciálem dalšího rozvoje.

Přínosem obou exkurzí bylo, že studenti zjistili, jak vypadá trvalá udržitelnost v praxi, a že nemusí být jediným cílem podnikání maximalizace zisku za každou cenu.

Více o projektech

Projekt Bio v regionu – Propagace regionální bioprodukce a spolupráce, podpořilo Ministerstvo zemědělství a už třetím rokem jej organizuje Bioinstitut, o. p. s. Více o projektu: <http://bioinstitut.cz/cz/projekty-spoluprace/propagace-regionalni-bioprodukce-a-spoluprace/aktivity-2018>.

Projekt Učíme se vařit bio na území města Prahy organizuje PRO-BIO LIGA za finanční podpory Hlavního města Prahy, Ministerstva zemědělství a organizace KEZ o. p. s. Více o projektu: <https://www.lovime.bio/projekty/ucime-se-varit-bio/>.



Studenti bzenecké Střední školy gastronomie, hotelnictví a lesnictví