

Exkurze studentů gastronomie na ekologické farmy nebo k výrobcům biopotravin – 4. část



Ing. ANDREA HRABALOVÁ,
PRO-BIO LIGA



Čtvrté a letos poslední putování završíme návštěvou ekologické farmy Košík nedaleko vesničky Tuchom u Nymburku a výrobního provozu největšího výrobce čajů a koření v biokvalitě, společnosti Sonnentor v Čejkovicích na jižní Moravě.

Návštěva Košíku... plného bioproduktů

Ríká se, že jeden obrázek dá více než tisíc slov. Ovšem vidět věci, jak fungují, je ještě účinnější. Proto pětadvacet studentů druhého a třetího ročníku střední Hotelové školy Poděbrady a jejich učitelé neváhali, využili možnosti projektu Bio v regionu a vydali se na exkurzi přímo na ekofarmu. Nemuseli ani moc daleko – Biofarma Košík je totiž ve stejném okrese.

Malebná krajina v okolí Košíku vytváří ideální podmínky pro ekologické hospodářství. Na okraji rozsáhlého lesa se rozprostírají louky a pastviny, pole a sady o celkové rozloze 150 ha. Na 50 ha polí pěstuje farma Dagmar Havlové brambory a obiloviny, v sadech ovoce a na záhoncích a menších polích



bylinky a zeleninu. A rozhodně se nezaměřuje jen na prvovýrobu. Z faremní produkce si můžete koupit třeba klobásy, jehněčí maso a mléčné výrobky, ale také kožešiny, polštáře a deky nebo vlnu na pletení. A aby toho nebylo málo, vyrábějí si tu také vlastní marmelády, nakládají zeleninu a pochutiny typu chutney. Podle sezony je pak k dostání také čerstvé ovoce, zelenina a brambory.

Část surovin z farmy putuje rovnou do kuchyně zdejší restaurace, která je součástí penzionu, který na farmě rovněž provozují. Menu restaurace je připravené převážně z místních surovin a samozřejmě v biokvalitě. Zajímavostí je, že vám v restauraci nenabídnou jídelní lístek – vaří se na základě objednávek hostů a s ohledem na to, co se právě na farmě urodilo.

Budoucí kuchaři zkoušeli dojit



I když na farmě potkáte spoustu zvířat, prioritou je tu především chov romanovských ovcí – plemene vyšlechtěného za doby panování Romanovců v Rusku. Ačkoliv nejde o typické mléčné nebo masné plemeno, jsou ovce na farmě od Velikonoc do Michala dvakrát denně dojeny a z mléka vyráběna brynz, jogurty, žinčice (obdoba kefíru), čerstvé i tvrdé sýry (ementálského typu) či uzený oštiepok.

Jedna skupina studentů si tedy vyzkoušela tradiční způsob výroby sýra z čerstvě nadojeného



mléka, zatímco ostatní se vypravili do moštárny – sezona jablek totiž byla v plném proudu.

Studenty provázel zážitkový pedagog, cestovatel, vodák a současný správce farmy v jedné osobě Tomáš Potfaj. A o zážitky neměli studenti nouzi. Mezi ty nejintenzivnější patřilo dojení koz, které, jak se studenti shodli, vůbec není tak snadné, jak se zdá.

A co ještě budoucí kuchaře překvapilo? Že ze smetany v obyčejné zavařovací sklenici lze pouhým třepáním získat skutečné máslo; že můžete mít z jablka hned pitelný mošt, který je i bez přidaného cukru sladký a lahodný. Zkrátka objev, že mezi potravinou v regále a zemědělskou produkcí nemusí být dlouhá a složitá cesta a jídlo z farmy může být skutečně „domácí“, bez složitého vybavení potravinářských podniků připomínající továrny.

Přípravu nepodcenili

Nutno dodat, že zdaleka ne všechny ekofarmy jsou schopny a ochotny připravit vzdělávací exkurze pro studenty. Zjednodušeně řečeno, pustit veřejnost do dvora, to chce nemálo odvahy. Ta však Košíku nikdy nechyběla – stačí se rozhlédnout kolem. Kromě ovcí a koz potkáte na farmě také krávy, slepice, perličky, husy, kachny, králíky atd. Postupně se tu učí zacházet s volným chovem prasat plemene mangalice. A aby byl výčet úplný, nutno dodat, že zde mají svůj domov také divočák Chrochtík nebo osel David.

Žáci hotelové školy však nepřijeli na Košík jako do zoologické zahrady. Především šlo o to, aby mladí lidé, kteří nemají o zemědělství hlubší povědomí, skrze vlastní zážitky zjistili, jak a kde potraviny vznikají, kde se jídlo bere a že každá surovina, kterou v kuchyni použijí, má svůj příběh.

„Řada studentů neváhala utratit kapesné za brynzou a sýry, protože něco tak dobrého prý ještě neochutnali. Myslím si však, že v jejich hodnocení sehrál roli i fakt, že poznali reálnou cestu vzniku dané potraviny,“ zhodnotila úspěch exkurze koordinátorka projektu Andrea Hrabalová.

Návštěva v ráji bylinek a koření

Přesuňme se nyní z kraje piva do kraje vína – konkrétně do malé obce Čejkovice na Hodonínsku, odkud už více než dvacet let vyrážejí do světa barvami hýřící krabičky čajů a koření v biokvalitě.

Na exkurzi do firmy Sonnentor tentokrát vyrazili studenti oborů Ekologie a životní prostředí a Zahradník Střední školy gastronomie, hotelnictví a lesnictví z Bzence. Ocitli se rázem ve světě barev a vůní. Dříve tu stál polorozpadlý krávin a silo, které firma postupně přeměnila ve dva moderní pasivní domy, kde se skladují, balí a expedují směsi různých bylinek, čajů a koření.

Z nezaměstnaného mladíka úspěšný podnikatel

Ke vzniku firmy se váže zajímavý příběh. V dolnorakouském regionu Waldviertel hledal v roce 1988 nezaměstnaný mladík Johaness Gutmann možnost obživy nejen pro sebe, ale také pro drobné sedláky rodného regionu. Ti se vedle obřích monokultur jen těžko dokázali uživit s malými políčky. Sloučením drobných pěstitelů pod logo smějícího se slunce tak vznikly první sypané čaje Sonnentor.

Johannes začal obcházet trhy s ekologicky pěstovanými bylinami a s příběhy lidí, kteří je vypěstovali – a sklídl úspěch. Začátkem 90. let se už coby majitel firmy o třech zaměstnancích potkal s mladičkým studentem z České republiky Tomášem Mitáčkem. Slovo dalo slovo a Sonnentor získal svůj druhý domov na Moravě.

Kde vzniká Dobrá nálada

Studenti putovali nejdříve do skladu, kde se na policích u stěn uchovávají ve velkých pytlích bylinky, koření a sušené květy. Návštěvníci tu můžou obdivovat žluté zářící květy měsíčků i modré chrpy, které poputují do čaje Dobrá nálada, o kus dál se skladují sušená rajčata, chilli papričky a sladká paprika, které se později sejdou v krabičce s názvem Chilli noc Carne dona Rodrigueze. Z vůní bylinek a koření se až točí hlava, všechny bylinky a koření – notoricky známé i ty, o nichž jste v životě neslyšeli – tu čekají, až je zdejší zaměstnanec zabalí a pošlou do některého z obchodů či přímo k zákazníkům prostřednictvím zdejšího e-shopu.

Všechno mají bio

Firma zaujala studenty mimo jiné komplexním pohledem na ekologii, který je pro podnik typický. Nejde





pouze o využití odpadů z výroby (bylinného prachu vzniklého při řezání bylinek do čajů) k vytápění. Sonnentorů leží na srdci také problematika odpadů – plastové obaly proto postupně nahrazují rozložitelnými materiály. Příkladem mohou být fólie, do nichž jsou baleny krabičky čaje – zdánlivě plastový materiál je ve skutečnosti vyrobený z celulózy a v domácím kompostu se rozloží za 3–6 měsíců (oproti igelitovému sáčku, kterému to trvá 25 let).

Návštěvníci se také dozvěděli, proč je v této rakousko-české firmě vše bio – skutečně každý čajový lístek, koření a bylina je produktem ekologického zemědělství. Není to zbytečné lpění na detailech? Kam se podělo oblíbené „všeho s mírou“?

V Sonnentoru to vidí jinak. Už v době, kdy u nás „bio“ bylo neznámým pojmem a chemii ve stravě nikdo neřešil, pro ně bylo důležité, že bioprodukty obsahují dvěstěkrát méně pesticidů než ty z konvenčního zemědělství, že chemikálie určené k hubení škůdců v konečném důsledku hubí také ptáky, včely a jiný hmyz, že zvířata v ekochovech žijí důstojný život.

Firma naplňuje ideu trvale udržitelného rozvoje ve všech aspektech provozu, od pěstování a nákupu bylinek přes jejich zpracování a výrobu až po samotnou distribuci a prodej.

Spolupráce a udržitelnost

Firma Sonnentor letos oslavila 26. narozeniny, své čaje a koření vyváží do mnoha zemí světa a její obrát dosáhl v loňském roce osmi milionů eur. To vše navzdory tomu, že společnost neprodává své produkty prostřednictvím nadnárodních řetězců a supermarketů – její výrobky najdete spíše



v prodejnách zdravé výživy či obchůdkách s dárkovými předměty.

Aktuálně v České republice Sonnentor spolupracuje s 25 biopěstiteli, kteří pro něj produkují bylinky nejvyšší jakosti s certifikací bio. Smluvní pěstitelé bylinky pěstují, sklízí a suší přímo na svých farmách, následně je dodávají do Čekovic, kde se zpracovávají do konečných výrobků a připravují na distribuci.

Sonnentor je certifikovaný výrobce biopotravin a se svými dodavateli obchoduje zásadně napřímo v rámci tzv. direct trade. Mimo EU rozvíjí řadu ekologických projektů, které umožňují spotřebitelům přístup k produktům, které není možné v evropských podmínkách vypěstovat – jedná se zejména o biokávu či biokakao. Sonnentor dnes spolupracuje s místními pěstiteli a partnery po celém světě.

„Studenti zjistili, jak funguje spolupráce mezi ekofarmářem a výrobcem a jak vypadá trvalá udržitelnost v praxi, což bylo velmi podnětné,“ uvedl pedagog a garant oboru Ekologie a životní prostředí Tomáš Přikryl.

Tatíček žil v Čekovicích

Typické krabičky s rozemátým sluncem v regálech obchodů jen těžko přehlédnete – kromě veselých barev vynikají také neotřelými názvy. Koupit si můžete třeba Koření na rýži mistra Wonga, Nápoj druidů nebo čajovou řadu Štěstí je být ženou. A u příležitosti 100. výročí republiky přišla firma na trh s Tatíčkovým čajem, na jehož etiketě pózuje T. G. Masaryk na koni. Mimochodem – věděli jste, že náš první prezident pobýval v dětství v Čekovicích? Přistěhoval se sem s rodiči v šesti letech z Hodonína. Domek, kde tehdy Masarykovi bydleli, se nachází jen kousek od sídla společnosti Sonnentor.

Cesta autobusem domů do Bzence je docela dlouhá, a tak se nabízí spousta námětů k přemýšlení. Třeba o tom, že pro úspěch vždy nemusíte opustit rodný kraj a přestěhovat se do města, že můžete podnikat s ohledem na přírodu a lidi kolem. Že společenská odpovědnost a trvalá udržitelnost nejsou nudné a vzdálené pojmy, že „bio“ není módní výstřelek, ale cesta, která přináší prospěch zemi, lidem i zvířatům.

Obě exkurze pro studenty a jejich pedagogy pořádala obecně prospěšná společnost Bioinstitut v rámci projektu „Bio v regionu – Propagace regionální bioprodukce a spolupráce“ za finanční podpory Ministerstva zemědělství.

Více o projektu: <http://bioinstitut.cz/cz/projekty-spoluprace/propagace-regionalni-bioprodukce-a-spoluprace/aktivity-2018>