

Farma, kde se zelenině daří bez dotací

Obec Ředhošť najdete na pomezí Ústeckého a Středočeského kraje, v mírně vlnité krajině mezi Libochovicemi a Slaným. Ve všední den se ničím neliší od okolních vesnic – klidné, příjemné místo v zemědělském kraji. To se však dramaticky mění o víkendech, kdy se tu konají pravidelné trhy. Zeptejte se kohokoliv od Kladna po Litoměřice, každý vám poví, že co jste jinde nesehnali, dostanete v Ředhošti. Koupíte tu zeleninu, čerstvé jitrnice, náhradní díly na traktor, nebo třeba historický mlýnek na mouku. Jednou týdně se do Ředhoště hrnou davы. Poněkud stranou tohoto zájmu jsou dva mladí lidé, kteří by na trzích také měli co nabídnout, ale přesto jezdí prodávat jina.

Na pozemku na kraji vesnice hospodaří už čtvrtým rokem Martin Kořenek a Lenka Slavkovová a jejich království se jmenuje Ekofarma Ředhošť. Na půl hektaru pěstují zeleninu s certifikátem bio a během sezóny tu i bydlí.

Z Irsku do Ředhoště

Martin pochází ze Vsetína a původní profesí je strojař. Ze by se jednou stal farmářem, na to ve dvacetí ani nepomyslel. Jako klupek sice musel pomáhat rodičům na zahradě, ale nijak zvlášť si to neužíval. Ze to nezní právě jako záklád zeleninářské kariéry? Také k ní vedla dlouhá a klikatá cesta.

Z rodného města, které prý tehdy nebylo právě inspirativní, odjel hledat práci do Irsku. Nejprve to zkoušel v Dublinu, ale velkoměsto mu nevyhovovalo. Nakonec se na něj usmálo štěstí: sehnal práci na ekologické farmě. Těch pak prošel ještě několik a na jedné, poblíž města Shannon, zakotvil natrvalo. Tedy – na sedm let. „Na tomhle místě jsem se naučil základy ekofarmářství. A taky jsem tu potkal lidi z celého světa. Několik z nich se stalo mými přáteli a dodneska se občas navštěvujeme,“ vzpomíná.

Na irské farmě se opravdu potkávali lidé z celého světa. Byla totiž zapojena do mezinárodní výměnné sítě WWOOF, která organizuje pobyty dobrovolníků na farmách. Člověk se zkrátka domluví s hospodářem na výpomoc a za práci dostane nocleh, jídlo a obvykle také neocenitelnou životní zkušenost. Na dohodu je také délka pobytu – od jednoho týdne po několik let.

Irská farma, na které pobýval Martin Kořenek, měla dobrovolníků vždy plno. Ovšem ani její majitel nezůstával pozadu a čas od času se také vypravil do světa na zkušenou. Když se takhle jednou vydal na rok na cesty, svěřil vedení farmy právě Martinovi. Pro toho to byla zásadní zkušenost. Z řadového zaměstnance se rázem stal tím, kdo plánuje, nakupuje, rozděluje práci a hlídá odbyty. V tu chvíli už bylo o další životní cestě jasno.

Po návratu do ČR získal Martin Kořenek ještě jednu důležitou praxi. Strávil rok ve Velehradě, na ekofarmě Petra Weidenthalera. Ten je považován za špičku českého ekozelinařství a má bohaté zkušenosti s přímým prodejem své produkce koncovým zákazníkům. Budoucí ředhošťský hospodář se u něj naučil především efektivitě – jak ve výrobě, tak v odbytu.

No a pak už nezbyvalo, než se zkusit postavit na vlastní nohy. Pozemek v Ředhošti našel Martin na inzerát a místo se mu zalíbilo. Přes úřad práce se zapsal do podnikatelského kurzu, jehož součástí bylo vypracování vlastního podnikatelského plánu. Na jeho rozjezd pak od úřadu dostal dotaci. Někdy v té době se také seznámil s Lenkou, dnes paní domu a také pracovní silou na plný úvazek.

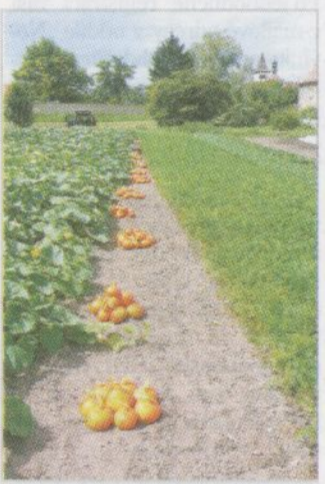
Pozemek byl už jeden rok v přechodném období pro vstup do ekologického režimu. Martin ani o jiné variantě nepřemýšlel. Už v Irsku měl jasno, že chce hospodařit bez chemie a také bez zbytečné mechanizace. Věděl samozřejmě, co to obnáší: místo umělých hnojiv chodí ručně rozházovat hnůj, proti plevelu bojuje motykou a plečkou. Pravidelně, každých čtrnáct dnů. Kromě toho používá zakrývací textilie, ty se osvědčují i proti náletovým škůdcům. Veškerá technika



Lenka Slavkovová s loňskou úrodou biodivní Foto Ekofarma Ředhošť

všechny, kdo hořekují nad snižováním české potravinové soběstačnosti. Martin Kořenek k tomu říká: „Dotace by na tak malou plochu stejně nebyly moc vysoké a za tu byrokracií nám to nestojí.“ I bez dotací je malá rodinná farma konkurenceschopná a letošní rok si dokonce zapíše jako svůj dosud nejúspěšnější.

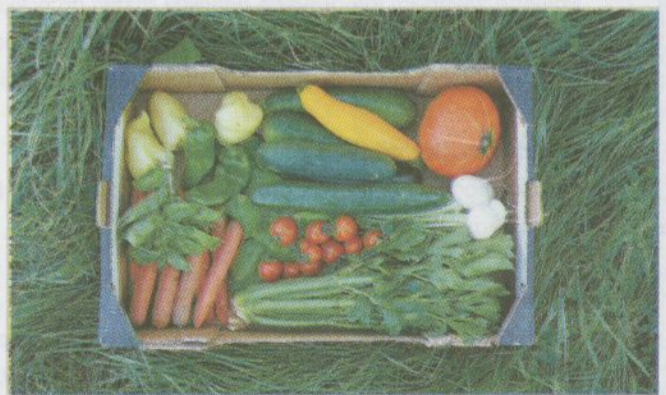
Tady se projevuje fenomén „bio“. Stále více Čechů se totiž zajímá o to, v jakých podmínkách roste jejich jídlo. Věří značně, která pro ně zaručuje stabilitu



na farmě zahrnuje jeden starší traktůrek a teru.

Bez pesticidů i dotací

Martin se svými zkušenostmi ví, že každý rok je jiný a pokaždé se najde jiná starost. Ten poslední byl například bohatý na mšice. „To je ale stejné pro všechny, ať hospodaří ekologicky, nebo ne. Sám jsem sice začínal bez zemědělského vzdělání, ale stejně si myslím, že nejdůležitější je vlastní praxe. Něco nevyjde, něco klapne. Po čtyřech letech už zhruba víme, jak to funguje na tomto pozemku, s touto půdou, a dokážeme se tomu přizpůsobit. V sezóně jsme na poli třeba patnáct hodin denně, ale řekněte mi, který zelinař to má jinak,“ konstatuje.



Více než polovinu odbytu ekofarmy zajišťují bedýnky Foto Ekofarma Ředhošť

Martin měl do začátku cennou zkušenost – ekofarmář v Irsku, stejně jako u nás, se možná musí více otáčet, ale bez problémů se užívá. Počítejte s námi: v Ředhošti pracují dva lidé zhruba na půl hektaru půdy. Produkují zeleninu, neprodávají do obchodních řetězců, a přesto hospodaří bez dotací! To je v českém (a nejen českém) prostředí učiněná rarita a zároveň inspirace pro

úroveň kvality a také potraviny bez chemie. A jsou ochotni si za ni připlatit.

Kolem roku 2009, kdy ekofarma začala fungovat, přišly shodou okolností v České republice do módy biobedýnky. Ředhošťští naskočili na správnou vlnu a říkají, že kdyby tenkrát vypěstovali desetkrát tolik, prodali by všechno. A to byli teprve „v závčiku“ – sžívali se s půdou a zkoušeli, kterým plodinám se u nich bude dařit.

Dnes je v tomto ohledu jasnější. Martin s Lenkou téměř vyřadili košťaloviny, které moc nešly a byly plné housenek. Kvěťák ani brokolici si u nich tedy nekoupíte. Vynechávají také brambory – prostě proto, že na ně nemají dost místa. Jinak se ale

a postupně se stává odborníkem na ten svůj kousek půdy a na život v něm. Bez pomoci pesticidů a umělých hnojiv. Učil se to tak od začátku a takový způsob hospodaření mu zkrátka dává smysl. A koneckonců se i vyplácí.

V současné době tedy farma nabízí pestrou paletu zeleniny, od kořenové až po tu lahůdkovou. Kromě základního sortimentu stojí za povšimnutí především nezvykle bohatá nabídka listové zeleniny. Několik druhů kapusty, rukola, špenát a sedm různých salátů, z nichž některé mají exotická jména – například Maravilla de Verano nebo Little Gem. Mimo to více než deset druhů bylinek.

Bedýnky zatím vedou

A z čeho tedy žila malá rodinná ekofarma v roce 2012? Asi 60 procent odbytu zajišťují pořád bedýnky – v absolutních číslech to znamená 80 šestikilových bedýnek týdně. Tento způsob prodeje je samozřejmě náročnější na práci (úprava zeleniny, balení) a na organizaci, protože se zaváží na několik odběrných míst a nikdy není dopředu jasné, kolik bedýnek se na které místo poveze. Je ale výhodnější v tom, že prodáte všechno, co zrovna uzrál.

Zdá se, že zákazníkům vyhovuje, když dopředu netuší, co v bedýnce najdou. Ředhošť takhle funguje od začátku a dodnes si drží celou polovinu z těch odběratelů, které získala už v prvním roce. Někteří odpadli, ale místo nich přibyla spousta dalších. Možná je to také výhodnou polohou. Farma leží jen 40 kilometrů od severozápadního okraje Prahy. Odběrná místa jsou především v obchodech se zdravou výživou – v Hostivici, Kladně i v Praze samotné.

Výhoda bedýnek pro zákazníka je mimo jiné i v ceně. Na odběrném místě vznikají jen minimální náklady a zelenina proto může být levnější než v obchodě. V ideálním případě se také farmář při předávání se svými zákaznickými osobně setká. On má možnost vyslechnout si chválu na své výpěstky. Oni poznají, že za koupenou zeleninou stojí konkrétní člověk z masa a kostí, s kterým se mohou na leččems domluvit. Třeba ať přistě ubere cibule a radši přidá více toho skvělého pikantního salátu. Také Ředhošťským přijde tato možnost zajímavá, ale zatím ji nevyužívají. Svě zákaznický tedy osobně nepotkají, zato ale ušetří čas.

Bedýnky ale nejsou jediný způsob, jakým Ředhošťští prodávají svou produkci. Podobně jako je dobré udržovat pestrost plodin na poli, vyplácí se mít více různých způsobů odbytu. Proto Martin s Lenkou zásobují i několik obchodů. Zajímavé je, že jsou to často stejné obchůdky se zdravou výživou, do kterých vozí i bedýnky. Každému zákazníkovi zkrátka vyhovuje něco jiného – jeden nechá výběr na farmě, jiný si chce vybrat sám, podle momentální potřeby.



Na pozemku na kraji vesnice hospodaří ekofarmáři už čtvrtým rokem Foto Ekofarma Ředhošť

S velkými obchodními řetězci nespupracuje ředhošťská farma vůbec – nevládla by pravidelné dodávky a ani objem její produkce není pro supermarket zajímavý. Jen malá část výpěstků se prodá do velkoobchodu biopotravin.

Posledním a možná nejpříjemnějším způsobem prodeje faremni produkce jsou farmářské trhy. Martin a Lenka se uchytili na trhu v Černošicích. Jezdí jednou za čtrnáct dní a pochvalují si, že jeden trh vynesou asi tolik, jako jeden denní rozvoz do obchodů a bedýnek. Kromě toho jsou však pro ně trhy jedinou možností, jak získat zpětnou vazbu a popovídat si s lidmi, kteří budou jíst jejich zeleninu. Díky tomu vědí, po

Martin Kořenek k tomu říká, že kdyby bylo na něm, žádnou certifikaci by nepotřeboval. V režimu „bio“ hospodaří tak jako tak, o dotace nežádá a kontroly mu jen přidělávají práci. Stejně si také, že samotná certifikace trvala kvůli nadměrné byrokracii nejméně dlouho. Na druhou stranu ale ví, že lidi důvěřují značně a bez označení „bio“ by jeho černošický stánek přešli jako „ten dražší“.

Nebylo by tedy lepší mít svůj okruh lidí, kteří pravidelně odbírají bedýnky, s farmářem se osobně znají a důvěřují mu, ať má certifikát, nebo ne? Například ve Francii fungují družstva spotřebitelů, která svým farmářům dokonce předplácí na celou sezónu. „To jsme zatím ne-



Martin Kořenek začínal na biofarmě v Irsku Foto Ekofarma Ředhošť

čem je poptávka, a mohou plánovat, co příští rok přidat, nebo čeho naopak ubrat.

Na trhu si také pravidelně ověřují, že značka bio opravdu představuje konkurenční výhodu. V Černošicích jsou jediní uprostřed několika dalších, konvenčních zelinařů. Jsou sice o něco dražší, ale přesto mají vždy vyprodáno. Chodí k nim stálí zákazníci, kteří si je mezi ostatními spolehlivě najdou. Ovšem i pro lidi, kteří na trh zavítají poprvé, je ředhošťský stánek zřetelně označený bio logem – „zelenou zebrou“. Funguje znamenitě.

zkoušeli,“ říká Martin. „Zní to pěkně, ale popravdě moc nevěřím, že by něco podobného mohlo fungovat i u nás.“

A jaké mají Martin s Lenkou plány do budoucna? „Chtěli bychom začít hospodařit na vlastním. Tady jsme v pronájmu a nevíme, co bude s pozemkem dál. Hledáme inzeráty a klidně půjdeme třeba do jižních Čech. Bude to sice znamenat začít na nové půdě, ale pro nás je důležité, že tam už zůstaneme. Chceme rodinnou farmu, na které se dá bydlet celoročně,“ uzavírá Martin Kořenek.

Jan Kotěra

Pro Českou technologickou platformu pro ekologické zemědělství připravil Jan Kotěra, který se zabývá propagací ekologického zemědělství od roku 2009. Působil v Hnutí DUHA a v PRO-BIO LIZE, byl členem pracovní skupiny k Akčnímu plánu pro rozvoj EZ v letech 2011–2015. V současné době pracuje jako učitel na Základní škole v Ploskovicích.

