



# Statek na soutoku pěstuje zeleninu jako naši předci

**Na jedné straně pole malin a rybízu, o kus dál v řádcích kozlík lékařský, česneková pažitka, batáty, záhon gladiol a také skleník. Na vše shlíží dřevěná socha. „Mám rád různorodost, i zemědělec musí přemýšlet, jak udělat krajinu malebnou,“ říká Jaroslav Lenhart, který vede biodynamický Svobodný statek na soutoku v Českých Kopistech.**

**Jana Hanušková**

Do krajiny nedaleko Terezína v Ústeckém kraji přišel před více než deseti lety. Dřív patřil statek pod komunitu Camphill, která chce mimo jiné zapojit hendikepované do běžného života, dnes je samostatnou jednotkou.

A jak Lenhart hrdě říká, plně soběstačnou. Statek sídlí ve dvou historických budovách ze 16. století funguje jako biologicko-dynamické hospodářství.

Zelenina, byliny i květiny se ošetřují a sklízí ručně, pro jejich lepší růst se používá bylinkami naočkovaný hnůj, který pochází z rostlinných zbytků nebo se na něm podílela zdejší zvířata.

Na dvoře se tak kolébají husy, v ohradě je kráva Julinka s teletem, dvě prasátka přiběhnou, když Jaroslav zapíská, nechybějí ani slepice.

## Po vzoru předků

„Vlastně děláme jen to co naši dědové, kteří krajinu udržovali po staletí zdravou pro budoucí generace. My ale nemáme na co navázat; za socialismem bylo úkolem dostat z polí co nejvíc. Tím, jak se rozoraly remízky, zanikla místa pro hmyz a ptáky, kteří pomáhali přirozeně udržovat krajinu v rovnováze. Obrovské lány se tehdy navíc mohutně stříkaly chemií. Začí-

náme tak pořád od nuly,“ vypráví hlavní zahradník v Kopistech s tím, že pro svůj způsob hospodaření chtějí požádat i o mezinárodně uznávanou klasifikaci Demeter.

„V podstatě vše splňujeme, ale u nás neexistuje tato certifikační organizace, kontrolor musí přijet z Německa. Jeho práce přijde na pětáct tisíc, to jsou pro nás velké peníze. Zatím je využijeme jinde. Ročně si vypěstujeme sami asi sto padesát tisíc rostlin, podle potřeby pak dokupujeme sadbu z Německa, u nás biosadba vlastně neexistuje.“

Přímo na statku je kromě zvířat i bylinná zahrádka, nechybějí rozlehlé skladovací prostory. V lískách odpočívá česnek, patisony, dýně, ohromné ředkve Daikon, červené, bílé i žluté řepy, vodnice, černá ředkev. Urodily se i vodní melouny a spousta rajčátek. Ručně se třídí cibule.

„Máme žlutou, červenou nebo růžovou odrůdu, bílou prodává-

me čerstvou, rychle vadne. I mrkvi máme šest barev,“ vypráví sympatický šéf biodynamického hospodářství, když nás vede do sklepa, kde další zaměstnanci přebírají brambory.

„Máme keřkovské rohlíčky a také fialové brambory. Někdo řekne, že nejsou chuťově nic moc, ale to nezkusil ty naše. Většina pěstitelů je má narvané chemií a vodou. My je nezavlažujeme ani v největších vedrech, jsme na soutoku Staré Ohře a Labe, voda u nás přirozeně vzlíná.“

## Někteří platí předem

Plodiny ze statku na soutoku dvou řek – ročně jich tu na deseti hektarech vypěstují víc než osmdesát druhů – se prodávají v obchodech se zdravou výži-



Jaroslav Lenhart v sušárně kontroluje kvalitu majoránky.



vou. Zákazníci si také mohou po internetu objednat fresh bedýnky nebo si úrodu předplatit v rámci tak zvané KPZ, komunity podporovaného zemědělství.

Největší zájem o biozeleninu z Kopist je v Praze, nejmenší

paradoxně v místě, kde se urodila, v Ústeckém kraji.

„Na letošní sezónu si nás předplatilo 260 lidí, jeden odběr vyjde na 330 korun bez DPH. Nikomu neřkáme, kolik kilogramů za své peníze dostane, ale zaručí-

me mu, že vždy bude mít osm položek. Teď jich bylo jedenáct. Mimo jiné jsme předplatitelům posílali dýni, lahůdkovou cibuli, ředkev, brambory, mrkev. Každý si musí vyzkoušet, jestli mu KPZ vyhovuje, budují se tak dlouhodobé vztahy. Bohužel nikdy nevím, jestli mi vůbec něco vyroste. Přírodě neporučím, zeleninu nevyrobím,“ dodává Lenhart.

Ve statku je i sušárna, na ohromných sítích prosychá majoránka, její vůně je až omamná.

Z bylin se míchají čtyři směsi, včetně té na uklidnění. „Všechny aromatické rostliny velmi dobře reagují na výměnu tepla, jsme v nadmořské výšce sto třiceti metrů, je tu proto relativně teplo a voda z řek nám dělá skvělé mikroklima. Takovou vůni mají bylinky málokde,“ vy-

světluje zkušený zahradník s tím, že suší i listy světlého kořene, který má podobné účinky jako ženšen. Problém ale je ho vůbec vypěstovat.

## Užitečné webovky

- bioinstitut.cz – s Jaroslavem Lenhartem i dalšími dobrými hospodáři se můžete setkat na dvoudenní konferenci Pro půdu – pro život v říjnu v Příboře. Pořádá ji MAS Laško ve spolupráci s Celostátní sítí pro venkov a Bioinstitutem, o. p. s.
- biospotřebitel.cz – informace o tom, v jakých krajích působí další KPZ komunity i kde nakoupit kvalitní biopotraviny.
- kamprobio.cz – PRO-BIO Svaz ekologických zemědělců, jehož je Svobodný statek na soutoku členem, sdružuje přes 600 českých farmářů. Adresář včetně přehledu jejich produkce.

„Potopy nám přinesly haldu písku, na poli jsme z nich udělali valy a světlý kořen na nich pěstovali. První rok jsme měli dvaadvacet beden kořene, druhý dvě bedny. Všechno sežraly myši. Mohli jsme je usušit a prodávat světloující myši,“ směje se muž, jehož nápady prý hned tak něco nezastaví.

„Pro Lifefood jsem se snažil pěstovat i maku horskou. Tři roky. Pak jsem to musel vzdát. Běžně totiž maca roste v horských oblastech ve výšce kolem tří tisíc metrů, u nás k tomu opravdu nejsou podmínky.“



Kráva Julinka se svým telátkem