

Svobodná zelenina

V Českých Kopistech, kousek od Terezína, jsme navštívili zelinářský Svobodný statek na soutoku. O ceně jídla jsme si povídali s jeho ředitelem Jaroslavem Lenhartem.

Text: Jakub Yellen
Foto: David Háva

Na statek přijíždíme v mrazivém počasí počátku února a dalo by se čekat, že zemědělece najdeme v zimní rozespalosti nebo spíše v hlubokém spánku. Opak je pravdou. Pevným stiskem nás vítá zcela bdělý Jaroslav a říká, že předevčírem ještě sklízeli loňskou úrodu, konkrétně kapustu. Hned nám také ukazuje připravené paňníky, do nichž se zakládá čerstvý hnůj, který po osazení okny bude sazenicím dodávat teplo. Tady už je prostě všechno v plném proudu nové sezony.

Soběstační jsou ti, co mají strach

Svobodný statek na soutoku Labe a Ohře leží v úrodném zelinářském kraji Litoměřicka. Jde o společenství, které je stavěné na podnětech filozofa a sociálního myslitele Rudolfa Steinera. Je pozoruhodné, kolik principů a praktik, které Steiner ukázal veřejnosti v průběhu

Skutečná cena jídla se v ceně výrobků v samoobsluze pohybuje jen v promile, celé je to hodně neprůhledné

20. let minulého století, je dodnes platných. A jak moc by jeho vizionářský přístup dokázal zminimalizovat škody intenzivního zemědělství, degradaci půdy, decimování biologické rozmanitosti a oslabení vitality potravin.

„Kdybychom chtěli, asi bychom dokázali být i soběstační,“ říká Jaroslav, když pohledem přejíždí přes stáje s dobytčím, bylinkovým záhony a hromadu kompostu. „Jenže my nechceme. Soběstační chtějí být podle mě lidé, kteří mají strach. My nechceme vytvářet ostrov, naopak, chceme dělat dobré věci pro okolní svět.“

Je zázrak, že nám to funguje

Svobodný statek je mimo jiné zapojený do systému takzvaného komunitou podpo-

rovaného zemědělství (KPZ), což znamená, že dodává svoje produkty (nejčastěji zeleninu ve vratných bedýnkách nebo pytlích) těmto skupinám přímo, bez mezičlánků obchodů a tržišť. K lidem se tak dostává lokální, zdravé a šetrně pěstované jídlo za rozumnou cenu.

I když Jaroslav vystudoval jen střední elektrotechnickou školu, byl v roce 2017 navržen mezi finalisty na veřejně prospěšného podnikatele roku. „Zemědělstvím se zabývám posledních více než deset let a myslím, že minimálně zelinářem už jsem se vyučil,“ usmívá se. „Teď fungujeme tak, že máme nějaké velkoobchodní zákazníky a u nich stanovujeme cenu vždy podle toho, jak se zrovna ta která plodina pohybuje v Německu. Třeba brambory už se v biokvalitě dělají docela lev-

ně, takže ty už moc pro velkoobchod neděláme,“ vysvětluje Jaroslav. Svobodný statek je v tuto chvíli pěstitel s největší druhovou pestrostí biozeleniny v Čechách. Křehkost a nepředvídatelnost tohoto podnikání demonstrovují loňská čísla, kdy jim velkoobchodní obrat klesl o milion korun, zatímco obrat v maloobchodu o ten samý milion narostl. V rámci jednoho roku. „Nikdo nemohl tušit, že nám o tolik stoupne zájem z kápézetek. Jako ředitel podniku, který vedu, musím říct, že je vlastně zázrak, že nám to ekonomicky funguje.“

Kultura strojů

V zelinářské branži podle Jaroslava platí, že kdo má větší stroj, ten vyhrává. „Buď sklízíte

mrkev se čtyřiceti lidmi měsíc, nebo ji za dva týdny sklízíte sám jenom s paleťákem, tak jako v Rakousku.“ Lidská práce do výsledné ceny zasahuje téměř fatálně. Z pohledu principů zdravé kulturní krajiny je ale pozice lidské práce nezpochybnitelná. Používáním strojů se hodnota kulturní krajiny, ve které žijeme, snižuje a spolu s ní i hodnota takto pěstovaných plodin. „Kulturu krajiny vyměňujeme za kulturu strojů, kulturu JZD, což si myslím všichni dokážeme živě představit, jak to vypadá. JZD třeba rozoralo dvě stě padesát tisíc remízku ročně. Je nevyčísitelné, kolik ptáků jsme takhle vyhnali z krajiny. To byly biliardy. Já ty remízky teď znovu zakládám, konkrétně dva, už to dělám deset let, a než v tom bude nějaký systém a než to začne fungovat, bude to trvat dalších deset let,“ vysvětluje Jaroslav dopady kultury strojů na rovnováhu krajiny.

Skutečná cena jídla

Z mrazivé procházky po desetihektarovém statku, kterou Jaroslav absolvoval jen v roz-

halené mikině a bez čepice, usedáme do jeho rodinné kuchyně, kde nám vaří čaj a také vytahuje pikslu špenátových chipsů, aby nám demonstroval skutečnou cenu jídla. „To jsem koupil v Makru speciálně kvůli vám, je v tom náš špenát,“ říká Jaroslav. V krabici za 42 korun je 24 % místního špenátu. „To jsou celkem čísla, která vám nic neřeknou, protože jde hlavně o to, jak se něco takového vyrábí, aby to mohlo být bio a raw. Aby to neztratilo vitaminy a výživovou hodnotu, suší se to při nízkých teplotách, je to nějakých čtyřicet dva stupňů, takže to trvá dlouho, hřeje se to elektřinou a není to žádné zbytkové teplo. Je to tedy celkem nákladné. Když se na ty chipsy podíváte, co na nich dělá tu cenu? Ten náš špenát, který je tam jako hlavní složka, to rozhodně není. Za množství, které se na to balení použilo, jsme my dostali maximálně tři koruny. Takže kolik z té ceny je opravdová cena jídla? To jsou jen promile a tenhle jeden malý příklad ukazuje, jak to funguje celé,“ vysvětluje Jaroslav, jak nepřehledný je dnes potravinový organismus, do kterého je

zapojená každá samoobsluha, kde rozhoduje jenom cena a hodnota produktů té ceně často vůbec neodpovídá.

Počasi není náš problém

Kromě ceny jídla nás také zajímají měnící se podmínky podnebí, které s oteplováním planety ostře vstupují do zemědělských aktivit. Jaké jsou tedy vyhlídky zeměděle,

Loni nám velkoobchodní obrat klesl o milion, ale obrat maloobchodu o ten samý milion zase narostl. V rámci jednoho roku...

když je jeho partnerem pole a počasí? Jaroslav odpovídá překvapivě: „Počasi není náš problém. V našem způsobu hospodaření jsme schopni leccos z vrtochů počasí vykrýt, lépe řečeno, máme nastavenou určitou úroveň zdraví té půdy, která pak něco unese.“ Naráží tak na principy biologicko-dynamického způsobu hospodaření s půdou a vodou. „Základem polních preparátů, jak je popsal Rudolf Steiner, je voda prohnaná vodním vírem, který tam a zpátky roztáčíme ve dvouslitrových sudech. To je metoda, která se dá použít na zušlechtnění jakékoli vody. A pak používáme pět kompostových preparátů a dva polní, které se rozstříkují na pole.“ Skrže kompost a vodu pak tyto preparáty působí na celou krajinu. Principy biodynamiky neřeší jednotlivé rostlinky, ale řeší zemědělský organismus jako celek. Na Svobodném statku se třeba zalévá jen při výsadbě, pak už si rostlinky musí vodu najít samy. „Zaléváním podporujete vodnatost rostlin, pro člověka pak taková plodina není moc vhodná. Když rostliny musí bojovat, když je nutíte k vlastní aktivitě, pak člověku přináší mnohem víc dobrého,“ říká Jaroslav.

Když se s Jaroslavem loučíme a pomalu jdeme k autu, najednou vidíme, co lidé se po statku pohybuje, což v zimě určitě není nic standardního. Pan ředitel se usměje: „Ano, zelinářské podniky skutečně nemají celoroční provoz jako my. Pro mě je ale vztah s mými lidmi podstatný a je podle mě nefér se na ně v zimě vyhodnout, když pro nás většinu roku dobře pracují.“ ★★

SVOBODNÝ STATEK NA SOUTOKU
USILUJE O OZDRAVENÍ KRAJINY, SPOLEČNOSTI A POSTAVENÍ ZEMĚDĚLCE. HOSPODAŘÍ NA PRINCÍPECH BIODYNAMICKÉHO ZEMĚDĚLSTVÍ, V NICHŽ NAVAZUJE NA PRÁCI RUDOLFA STEINERA, KARLA KÖNIGA A EUGENA KRAUSE. V RÁMCI CAMPILLSKÉHO SPOLEČENSTVÍ PODPORUJE SOCIÁLNÍ PODNIKÁNÍ A ZNEVÝHODNĚNÉ SKUPINY OBČANŮ. ŠETRNĚ ZACHÁZÍ S PŮDOU A ZVÍRATY, ZADRŽUJE VODU V KRAJINĚ. ORGANIZUJE SEMINÁŘE A NAVAZUJE MEZINÁRODNÍ SPOLUPRÁCI V OBLASTI EKOLOGICKÝCH AKTIVIT. VÍCE INFORMACÍ NA WWW.SVOBODNY-STATEK.CZ.



JAROSLAV LENHART
POCHÁZÍ Z VALAŠSKA. V ČESKÝCH KOPISTECH ZAČÍNÁ V ROCE 2006 JAKO DOBROVOLNÍK. OD ROKU 2009 JE HLAVNÍM ZAHRADNÍKEM A OD ROKU 2012 I ŘEDITELM NOVĚ VZNIKLÉ O. P. S. VEDE TÝM LIDÍ, ORGANIZUJE PRÁCI, OBCHODUJE, ŘEDITELUJE I PLEČKUJE. V ROCE 2017 BYL JEDNÍM Z FINALISTŮ NAVRŽENÝCH NA VEŘEJNĚ PROSPĚŠNÉHO PODNIKATELE ROKU.

