

Kluci z paneláku založili první ekologický sad muchovníků v Čechách

EKOZEMĚDĚLCEM PO PRACOVNÍ DOBĚ

„Neměli jsme žádné zkušenosti, ani nějakou rodinnou tradici. Ale měli jsme chuť se do něčeho pustit,“ říká spolumajitel ekofarmy Bormato Antonín Šlechta, který ještě s kolegou Markem Linhartem zakoupil v Kanadě v roce 2003 první rostliny pro sad muchovníků olšolistých.

Tyto rostliny, využívané kanadskými indiány, je natolik zaujaly, že se začali vážně zabírat myšlenkou pokusit se vybudovat malý sad i u nás. Po počáteční etapě sbírání informací a rozvažování se rozhodli vybudovat sad ze čtyř osvědčených odrůd muchovníku olšolistého (*Amelanchier alnifolia*) – Northline, Smoky, Martin a Thiessen – a sad vést navíc ekologicky. K rozhodnutí pěstovat muchovníky ekologickým způsobem společně přivedl článek o Ing. Plíškovi z Vinice u Hořic a jeho sadu jabloní. „Naděšení inženýra Plíška nám bylo natolik blízké, že jsme se později na něho obrátili s prosbou o pomoc při zařazování pozemku, do systému ekologického zemědělství,“ komentují začátky oba majitelé na svých webových stránkách.



Voda je na pozemku problémem. A tak při každé cestě na kopec, je nutné přivést vodu k zálivce mladých sazenic.

Znělo to trochu pohádkově, že se vodař a čalouník, kteří mají svá pravidelná zaměstnání, pustili do takového sadaření. Zakoupili pozemek o rozloze téměř dvou hektarů, který se rozkládá na opravdu kouzelném místě - na vršku pod ještě vyššími kopečky v Radči u Úpice. (Krásný je tu také rozhled – lze spatřit i vrcholky Sněžky.) Krajina členitého Podkrkonoší se zdá být pro tento typ keřů vhodným místem, ani mrazíky rostliny nepoškozují. Myšlenka, pěstovat muchovníky pro jejich plody však byla na světě, a tak to začalo...

Amelanchier je původní rostlina kanadských prérií, v Kanadě je pěstován v mnoha odrůdách na plantážích. Plody muchovníků patřily k oblíbené potravě původních obyvatel Kanady. Amelanchier je krásný keř, dorůstající do 2-5 metrové výšky. Plody obsahují vitamíny C a B2, karoten, vlákniny, organické kyseliny, cukr a zejména anthokyaniny, tedy antioxidantní látky, které likvidují volné radikály a přispívají tím k prevenci nemocí jako jsou nádorová onemocnění, Alzheimerova choroba, srdeční choroby, mozkové příhody, šedý zákal, artritida a další chronické choroby spojené se stářím. (Richard G. St-Pierre, Ph.D. Growing Saskatoons – A Manual For Orchardists). <http://bormato.cz>

„Oslovili jsme postupně dva pěstitele sady muchovníků v Kanadě se žádostí o zaslání rostlin a na podzim roku 2003 se těšili z prvních proutků budoucích keřů muchovníků ve všech čtyřech odrůdách, které jsme si vybrali. Rok 2004 byl rokem příprav.“ Popisuje začátky Antonín Šlechta. Rostliny



Antonín Šlechta

z Kanady dorazily v počtu 250 kusů od odrůdy, byly dosti drahé. Pro sad ale plánovali asi 3,5 tisíce kusů, proto přistoupili k množení in vitro. I těmto rostlinám se dobře dařilo. Všechny rostliny neměli hned k dispozici, proto osazování sadu trvalo další 2004 – 2006 tři – čtyři roky a ještě jednu dávku si objednali v Kanadě.

Začínali pod dohledem Ing. Bedřicha Plíška, několika chalup v okolí a hospodáře, který kroutil hlavou, když vyrazili zorat pozemek v době sucha. Poznali, že musí počkat až zaprší. A tak se hromadila jedna získaná zkušenost za druhou. Zažádali o vstup do systému ekologického zemědělství, připravovali půdu pro výsadbu, stavěli oplocení, rozměřovali budoucí výsadbu. „Němčině, po všech peripetiích, chybách a omylech jsme 2. září 2004 společným úsilím zasadili do země první rostlinku budoucího



Cestou do sadu je třeba „načerpát“ vodu

EKOZEMĚDĚLCEM PO PRACOVNÍ DOBĚ



➔ sadu, výsadba pokračovala postupně až do podzimu roku 2006, jak nám to finanční prostředky a čas dovolily," vzpomíná Antonín Šlechta.

Antonín Šlechta, který nás provázel po „plantáži“ muchovníků a s úsměvem komentoval situaci, jež trvá několik let: „Máme vlastně tři zaměstnání, vlastní hlavní pracovní poměr, po této práci máme takové brigádnické činnosti. Já pomáhám okolním obcím s vodovody, kolega po práci v Jutě doma čalouní. To všechno, abychom mohli za-



Násada úrody se zdá zatím bohatá, jen aby nepřišly kroupy, jako loni...

platit investice do muchovníků. A pak tu trávíme ten zbytek volného času další prací...“

Na plantáži je třeba zalévat mladé rostlinky, neustále plít (jak zde krajově říkají „plevat“) a sekat trávu v meziřadách. Sami to už nezvládají, takže musí najímat brigádníky. I s nimi jsou různé zkušenosti. Mladé muchovníky jsou křehké, a tak okopávka musí být šetrná. Starší větve je třeba neustále zmlazovat, aby se keř košatil a rozrůstal. V zimě je sice více klidu, ale stále kontrolují stav oplození a jestli tu nedošlo k okusu... Předloni se vyskytlo více hryzců, takže bylo mnoho keřů poškozeno.

Dobrá situace je zatím s hmyzími škůdci, kteří se dosud na keřích nevyskytují. Hlodavci tu mají přirozené nepřátele – kánata i kuny, kteří sídlí v nedalekých lesích a remízkách. Sad či plantáž muchovníků se budou snažit majitelé v budoucnu obohatit o další druhy keřovitých plodin. Různé druhy muchovníku je výhodné pěstovat proto, že kvetou a dozrávají postupně. A postupně se může prodávat i sklizeň. Na první pohled se různé odrůdy poznávají obtížně, i chuť

plodů je velmi podobná. Chutnají prý specificky, „muchovníkově“ – malinko po borůvkách. „Teprve loni jsme měli a prodali první sklizeň. Sice jsme předloni měli možnost potěšit sebe, rodiče a kamarády prvními plody muchovníků, ale teprve rok 2007 byl rokem, kdy jsme plody nabídli prostřednictvím velkoobchodu s biopotravinami. Část úrody jsme prodali ze dvora širšímu okruhu zájemců,“ říká Antonín Šlechta. Však také trvá až sedm let, než keř začne dávat solidní úrodu. Proto se také zabývají předpěstováním rostlin a nakonec podleli poptávce po muchovnících a prodávají jejich sadbu. To je drželo také trochu nad vodou do doby větší sklizně.

Starosti s odbytem má asi každá firma v současnosti. Právě to, že se jedná o čerstvé plody, je jejich doprava a zasílání komplikovanější. Společníci Marek a Antonín budou také spoléhat na poštu, která by mohla ranní sběr plodů doručit do druhého dne. Promýšlejí také další možnosti zpracování muchovníku – na mošt. Z muchovníku je možné také vařit kompot či marmeládu, plody lze používat do pečiva, sušit, připravovat z nich koktejly nebo ovocné mražené dřeně. Ale asi by to bylo zatím dost drahé (1 litr plodů za 80 Kč). Zájemci si mohou z ekosadu zajistit sadbu muchovníků, a potom také zakoupit čerstvé plody, která tu očekávají tak na konci června a začátku července v množství asi jedné tuny.

A co oba plánují? Hlavně se těší, že by po pár dobrých úrodách mohli pořídit malý traktůrek a třeba přikoupit kousek pozemku. Jinak očekávají (s nadsázkou), že jim muchovníky budou v budoucnu přilepšovat k důchodu. To už možná budou výnosy z ekoplantáže vyšší než výdaje... Roky odvedené práce svědčí o tom, že to nebyl jen chvilkový rozmar.

TEXT a FOTO M. Vohralíková



Zmlazený keř

