

voda, oheň, vzduch, země

Udržitelné zemědělství? Inspirovat může Farma Bezdínek

Rozhodli se pěstovat zeleninu, která bude mít tu nejlepší možnou chuť a kvalitu. Přispěli k tomu, abychom v Česku jedli více lokálně, a k životnímu prostředí šetrně vy-pěstované zeleniny a už na úplném počátku zvolili strategii udržitelného zemědělství i podnikání.

ZUZANA ČTVRTLÍKOVÁ

Dnes funguje Farma Bezdínek na Karvinsku již čtvrtý rok, rozvíjí se a inspiruje další zemědělce. Zkrátka ukazuje, že to jde i jinak. „Pro udržitelnost jsme se nemuseli rozhodovat. Byla to samozřejmá a přirozená myšlenková součást celého našeho projektu už od jeho počátku. Je to postoj, který utváří a ovlivňuje naši každodenní práci. Věříme, že když lidem nabídneme alternativy, tak si také vyberou správně. Učiní vědomou volbu,“ uvádí jednatel farmy Jiří Stodůlka.

Myšlenka, že je potřeba rozvíjet takovéto projekty, je velice silná. „Panu Stodůlce se podařilo předat ji tak, že je uvěřitelná pro celý tým, který na Bezdínku působí a všichni se s ní ztotožňujeme,“ říká Monika Zábojníková, PR manažerka farmy Bezdínek.

CO SE NA BEZDÍNKU DĚJE

Na farmě se pěstují převážně rajčata. Chutná, česká a bez zbytků pesticidů. Technologie instalované v chytrých hydroponických sklenicích dokážou minimalizovat spotřebu energie i vody a tím snižovat čerpání přírodních zdrojů. Skleníky vyhřívá teplo z blízké elektrárny. Pěstuje se v organickém substrátu, který po ukončení pěstební sezony



kompostují. Květy ve sklenicích přirozeně opylovávají čmeláci, rostliny jsou zalévány dešťovkou, a proti škůdcům jsou chráněny biologicky.

INSPIRACI NAŠLI V HOLANDESKU

Na počátku byla snaha pana Stodůlky a jeho týmu efektivně využít odpadní teplo z bioplynových stanic, jež stavěli. Inspiraci našli v Holandsku, kam se jezdili učit i pracovat a vše následně převedli do praxe. „Tak vznikla farma Kameničany- skleník průkopník, jenž využívá teplo právě z bioplynky, které by jinak přišlo nazmar. Později přišel Bezdínek. Tady už myšlenka pěstovat zdravou, chutnou zeleninu ekologicky, nabyla větších rozměrů. „Dodnes ale máme vlastní poradce z Holandska. Jsou průkopníky technologií, které využíváme, a my se od nich stále učíme,“ říká Monika Zábojníková.

JAK JE TO NA FARMĚ S VODOU

Úspora vody je zásadní. Každá rostlinka je zavlažována individuálně. „K vypěstování jednoho kila rajčat nám stačí zhruba třicet litrů vody, oproti tomu na poli jsou potřeba řádově stovky litrů. V lagunách vedle skleníků shromažďujeme veškerou dešťovou vodu, která stéká z jejich střech, a tu pak používáme k závlivce, jejíž množství je pečlivě dávkováno. Pokud přeče jen zůstanou nějaké rostlinami nevyužité přebytky, opět je recyklujeme. Žádná voda nepřijde nazmar,“ říká Jiří Stodůlka. „V kontextu problematiky sucha a toho, co nás v budoucnu čeká, je to nezbytný přístup,“ doplňuje manažerka marketingu.

HMYZ MÍSTO CHEMIE

Rostliny tady ve sklenicích chrání před škůdci biologicky. „Biologická ochrana, je jednoduše řečeno nasazení armády užitečného hmyzu, který přirozeně zlikviduje ten škodlivý,“ vysvětluje Monika Zábojníková. Kvalitu rostlin a rovnováhu mezi prospěšným a škodlivým hmyzem denně kontroluje tým rostlinolékařů a agronomů. „Máme šikovné lidi, takže ochranu před škůdci zvládáme. Například naše hlavní agronomka Alžběta Nagyová dříve pracovala pro slovenskou Akademii věd, kde se zabývala virem zeleniny,“ vypráví Stodůlka.

BEZ PESTICIDŮ. CERTIFIKOVANĚ

Díky přísně nastaveným procesům získala loni Farma Bezdínek jako první český



producent mezinárodní certifikaci Zerya, umožňující označení zeleniny kulatým zeleným logem 0% Reziduí pesticidů. To potvrzuje, že v produkci žádné zbytky pesticidů nejsou. „Přibližně rok trvá nastavit chod farmy tak, aby v průběhu cesty zeleniny k zákazníkovi nedošlo k její kontaminaci pesticidy. Rozbory, jež to potvrzují, se provádějí na několika místech. Je tedy nutná i spolupráce na balící lince nebo při dopravě. Všude musí být splněny přísné podmínky,“ upřesňuje Zábojníková. Farma je v tomto směru inspirací pro další zemědělce a díky spolupráci s Bezdínkem získaly certifikaci Zerya letos další dvě české farmy – Kožichovice a Haňovice.

GREENWASHINGU ŘÍKAJÍ JASNĚ NE

Rozhodnutí pěstovat zeleninu ekologicky, v bez-reziduálním režimu s sebou nese vysoké náklady i rizika. „Celkově se jedná o výrazně dražší a složitější způsob pěstování a ekonomiku musíme samozřejmě řešit. Před jakýmkoliv rozhodnutím je nutné se zamyslet, ptát se, co je ekonomické, ale také, co je správné a co už by se skrylo za takzvaný Greenwashing. Za něj totiž nejsme ochotni se schovávat,“ říká PR manažerka.

To že má udržitelné zemědělství budoucnost, Monika Zábojníková potvrzuje. „Uplynulé roky i loňská pandemie nám dobře nasvítily, že jíst potřebujeme stále, za všech okolností. Potravin se budou produkovat vždy a zemědělství může být vysoce udržitelný obor. Pesticidy s námi lidmi nejsou moc dlouho a teprve se začíná ukazovat, co způsobují. My chceme pěstovat jinak a říkáme: pojďme dělat potraviny a pojďme je dělat kvalitnější,“ uzavírá a odchází provést po farmě skupinu dětí z příměstského tábora, které se přijely podívat, jak se tady rajčátka pěstují. Exkurze tady pořádají pravidelně. Pro všechny, jež zdejší způsob pěstování zajímá, jsou zcela zdarma.