



Pravda o trzích

Zdroj: Týden
Datum vydání: 2. 5. 2011
Rubrika / pořad: Téma
Strana / zpráva 32
Autor: Milan Eisenhammer, Ivan Motýl,
Vladimír Ševela

Pět nejlepších

V současnosti probíhají farmářské trhy na 150 místech v Česku. Jejich mapu najdete na webu www.nalok.cz (Nakupuj lokálně!), který se snaží propojit zákazníky s farmáři a výrobci. Radim Petratur, Jeden ze správců serveru, se pro TÝDEN pokusil vyjmenovat pět nejlepších trhů v Česku - na základě osobních zkušeností a čtenářských ohlasů. Petratur se podílí i na sestavování pravidel pro ministerstvo zemědělství, důležitým kritériem je podle něho počet prvovýrobců, šíře sortimentu, obrat a reputace. Do seznamu zařadil i štípské trhy, které sám pořádá.

Farmářský trh u hotelu Gondola, Plzeň

Hezké prostředí, organizátoři velmi dbají na výběr prodávajících a nabízený sortiment, včetně kontrolních návštěv na farmách.

Bystrcké trhy u hotelu Santon, Brno

Jeden z prvních v Brně, velký počet prodávajících farmářů. Kuchaři z přílehlého hotelu předvádějí, co se dá z nabízených pochoutek uvařit.

Tržiště na náměstí Jiřího z Poděbrad, Praha

Takřka ideální umístění, příjemné prostředí, vysoký počet nakupujících a tradiční farmářský sortiment. Velmi dobré ohlasy návštěvníků.

Český farmářský trh Klánovice, Praha

První tuzemský farmářský trh, který se velkou měrou zasadil o celkovou popularizaci této „nové tradice“ v Česku. Komorní a příjemný,

Štípské trhy, Štípa u Zlína

Spolupořadatelem je místní základní škola, což popularizuje zdravý životní styl i mezi „fastfoodovou“ generací. V regionu velmi populární. Na důvěřivosti a naivitě se vydělává všude, tedy i na farmářských trzích, kterých se letos otevřelo nepočítaně. Prodávají se tady skutečně lepší potraviny než v supermarketu? Jak poznat podvodníky? A co si vlastně od značky „farmářské trhy“ slibovat? V každém případě si tam za většinu zboží připlatíme.

Před půldruhým rokem byl v Praze s velkou slávou otevřen první „farmářský“ trh, brzy je bude mít skoro každá čtvrť. „Pražáci objevují Ameriku, takové trhy tu máme odjakživa,“ ozývají se jiná města. Ovládnou stánky „vyhytráci“, jak se obává ministerstvo zemědělství?

Je dubnový čtvrtek, tržiště na Kubánském náměstí je i ve všední den zaplněné. Největší srocní je pod nápisem Kozlovy bezpečkové uzzeniny, kde se prodává například tlačinka plněná tím „nejsprávnějším“ způsobem, tedy do žaludku; zhruba dvacetidekový plátek stojí třicet korun. A špekáček je za deset, což je dvojnásobek oproti tomu nejlevnějšímu v supermarketu.

Zboží nabízí starší pár. Dá zájemci ochutnat, pohovoří o výrobě, usmívá se. Zatímco pán výrobky porcuje a dává do sáčků, paní kasíruje. Mezi ostatními stánkaři něco takového zdaleka není samozřejmost: až pětina z třiceti prodejců, kteří na „Kubáni“ působí, je s hygienou na štíru.

Špína za nehty

Prejt u jednoho ze stánků vypadá lákavě, ale když ho prodavač při krájení přidržuje tou rukou, kterou předtím vracel peníze, chuť přejde. Muž krájící kozí sýry o pár metrů vedle si počíná stejně, navíc má špinavé nehty a na prstu usychající krev. „Pořád dokola všem opakuju, aby si na to dávali pozor, ale donutit je nemůžu,“ říká Barbora Nováková, bosonohá dívka s dredy ze sdružení Archetyp, které v Praze provozuje tři farmářské trhy. Novinářům doporučuje třeba švestkový chléb a na něj bryzdu od slovenských dovozců.

Po paprikových klobásách, které visí na tyči pod plachtou, stéká omastek. Podle hygienických pravidel mají mít měkké salámy maximálně pět stupňů Celsia, trvanlivé patnáct. Ani chladicí krabice z polystyrenu či některá mrazicí zařízení však na teplé počasí nestačí, a to je teprve duben. „Prosila jsem paní od toho stánku, aby dala klobásy do chladicí vitríny. Řekla mi ale, že když je mají lidi na očích, prodá jich víc,“ říká Nováková bezradně. Další nedostatek je vidět hned u vedlejšího stánku. Slečna sice správně krájí sýry v rukavici, ale na válečku potaženém voskem chybí údaj o datu spotřeby. Místo omluvy následují výmluvy, že sýr vydrží velmi dlouho.

„Nemůžeme tady nikoho pokutovat, jediným trestem je zákaz prodeje. A to by za takovou drobnost byla přece škoda,“ domnívá se Nováková. Když sem z kraje dubna přišla kontrola České obchodní inspekce, ze sedmi stánků prošel bez výhrad pouze jeden. Dvakrát byl porušen paragraf o poctivosti prodeje (nesouhlasila váha), v jednom případě nebyl na vyžádání vypsán paragon, v dalším chybělo označení výrobku a na dalším nebyly uvedeny informace v češtině. Nedostatky budou řešeny ve správním řízení, pokutu vyměří šéf inspektorátu.

Hezky se tu korzuje

Předposlední dubnovou sobotu máme sraz s kontrolory na farmářském trhu, který se koná na vltavské náplavce. Dvě inspektorky si nejprve projdou celé tržiště a vytipují dva stánky. Působí nenápadně, ale v jejich batohu se skrývá notebook a tiskárna; obojí o hodinu později zprovozní a na lavičce vytisknou kontrolní protokol.

Ještě předtím si v kádi necháme chytit největšího pstruha a zaplatíme za něj 76 korun. Pak se před očima prodejce mihne kontrolorská průkazka a následuje převážení. Všechno v pořádku. U stánků se sýry Gran Moravia už to tak slavné není. Prodávající mládenci nemají na másle uvedenou cenu, navíc špatně vypsali paragon (chyběl údaj o váze) a hlavně vážili zboží na obyčejné kuchyňské miniváze (povinností je úředně ověřené měřidlo). Vysvětlení, že se ocejchovaná váha cestou rozbila, na kontrolorku nezabírá. Mladíci dostávají okamžitý zákaz prodeje, ve správním řízení jim hrozí pokuta až pět tisíc korun.

„Největší pokuta se uděluje za předražení, proto si nejvíc všímáme obchodů, které nabízejí drahé zboží. Když stojí kilo sýra 450 korun, deset gramů dělá skoro pět korun,“ vysvětluje jedna z

inspektorek (jméno z pochopitelných důvodů tají). Například prodavači s nevyhovující váhou si za víc než kilogramovou kostku parmazánu naučtovali 518 korun.

Na vltavském nábřeží mezi Jiráskovým a železničním mostem sice stojí i stánek s pivem a smaženými bramborovými spirálami, jinak převažuje klasické „farmářské“ zboží: pečivo, zelenina, mošty, uzeniny, sýry. Štamgasti jsou poznat podle proutěných košíků zavěšených na předloktí, po molu si právě vykračuje důchodkyně v elegantním kostýmku a na požádání se chlubí, co koupila: chléb, svatební koláčky, špenát, hladkolistou petržel. „Občas tady kupuju čerstvou rybu a sirup z rakytníku na posílení imunity,“ dodává. Proč chodí zrovna sem? „Hezky si tu korzuju, slyším šplouchat Vltavu, v dálce vidím Hradčany. Raduju se ze života!“

Holešovické doupě

Jen v Praze je nejméně patnáct podobných tržišť. Jejich návštěvníci si předávají na internetu tipy, varují před nepoctivci. Mezi chválené trhy patří hlavně Kubáň v Praze 10: „I tady bylo dost lidí, jenomže uličky mezi stánky jsou širší než v Dejvicích, takže jsem ani jednou nedostala košíkem do žeber,“ píše autorka blogu Zápisky Kačky žvýkačky a pokračuje: „Zatímco v Dejvicích jsem měla pocit, že tam lidi chodí hlavně proto, aby nebyli mimo, na Kubáň se chodí opravdu nakupovat. Navíc je tu spousta míst k sezení, stánek s grilovanými pstruhy a candáty, s kávou a rozlévanými mošty.“ Za odstrašující příklad považují diskutující Holešovickou tržnici, proto další expedice TÝDNE směřuje právě tam. Jde o nejstarší nepřetržitě fungující trhy svého druhu v Praze, otevírají se každý den, i v zimě. „Jsou to české ředkvičky?“ ptá se zákazník jednoho ze zelinářů v hale č. 22, kde podle webu provozovatele probíhají „celoroční farmářské trhy“. Prodejce se shovívavě usmívá: „Kde by se tady teď asi vzaly ředkvičky?! Jasně, že jsou ze Španělska.“ Sousední prodejce Jiří Hejla, zemědělec z Mělnicka, prodává vlastní brambory či cibuli, v dubnu jde pochopitelně o zboží uskladněné od loňska. „Pár dní zasvíti sluníčko a lidi si myslí, že to hned poroste,“ říká s prsty zahnědlými od hlíny. Prodejce označený cedulkou Miroslav Málek nabízí „jahůdky od dvanácti Měsíčků“ a prozrazuje, že jsou z Itálie, stejně jako vystavená rajčata či hrušky. Odkud pochází mrkev a česnek, prý netuší. „Dovezli jsme to z velkoskladu v Lipencích,“ říká vrásčitý sedmdesátník.

Jiná prodávající seniorka v hale č. 22 má nad sebou nápis „Žloutky jako od babičky. Čerstvá česká vejce. Žádná Čína, Litva apod.“. U stánku je fronta, na povídání paní nemá čas, na cedulce je však kontakt na jejího zaměstnavatele Jaroslava Jakeše. Ten se po telefonu ochotně rozmluví, vejce prý nakupuje v drůbežárně v Cítově u Mělníka. „Jsou sice z klecových velkochovů, ale mají neošizené krmení. Žádná chemie jako jinde,“ tvrdí. A proč vejce prodává v krabičkách s polskými nápisy? „Ano, část z nich je z Polska a z Holandska, protože v Česku už bílá vejce neseženu a lidi je před Velikonocemi chtějí. Po nich s dovozem končím,“ slibuje pan Jakeš.

Podezřelá firma Hokr

Vedle haly č. 22 nyní navíc každou druhou sobotu vyrůstají rovněž stánky „Holešovického farmářského trhu“. Webové stránky provozovatele, izraelské firmy Delta Center, která vlastní celý zdejší areál, nabízejí „domácí“ uzeniny, mléčné výrobky či pečivo. Druhou dubnovou sobotu tu jsou ovšem k dostání i mražení okouni z Tanzanie, čabajky z Maďarska, sýry z Francie a Nizozemska. Odkud pochází další zboží?

„Nevím. Já tu jenom prodávám,“ říká žena ve stánku označeném cedulkou Firma Hokr, která zde prodává uzeniny a sýry. „Tu firmu znám, ten jejich obrovský sýr nabízeli i u nás a hned mě zaujal,“ říká gastronomická novinářka Hana Michopulu, která stála u zrodu prvních pražských farmářských trhů, jež se uskutečnily na podzim 2009 v Klánovicích. „Tvrдили, že sýry jsou z Blatné, ale jméno farmy, která by tak dokonalé bochníky produkovala, nám nechtěli sdělit,“ vzpomíná. „Řekli jsme jim, že příště

budeme chtít vidět certifikát, ale už se nevrátili, a teď to zřejmě zkoušejí jinde.“ Podobně byla firma Hokr vyprovozena z trhu na vltavském nábřeží a z náměstí Jiřího z Poděbrad.

„To jste mě překvapil, už delší dobu jsem tam nebyl. Když jsme před rokem začínali, byli tam jen čeští výrobci,“ diví se Jan Štíhel, marketingový manažer firmy Delta Center, když od reportérů TÝDNE slyší, že české zboží tvoří v holešovických stáncích spíše menšinu. „Farmářské trhy je možná v našem případě zavádějící název, spíš bych použil slovo gurmánské,“ uvažuje poté. Kritériem podle něho nemusí být český původ zboží, ale aby pocházelo z malých farem. Jenomže jak ukázal příklad tajemného ementálu, někdy je obtížné ověřit, jestli se nevyrábí v bůhvíjaké fabrice. „Jsem v zahraničí, nechci se o tom bavit,“ říká majitel příslušné firmy Tomáš Hokr do telefonu a neodpovídá ani na e-mailové otázky.

Jak poznat podvodníka?

Předposlední dubnovou sobotu pořádal obecní úřad Prahy 10 v rámci farmářských trhů na Kubánském náměstí velikonoční program. Čtyřicetiletá soudkyně Blanka sem vzala celou rodinu. Zatímco její dcery malovaly vajíčka a pletly pomlázku, ona nakoupila ovoce, zeleninu, uzeniny. „Tady nám chutná víc. Před měsícem jsem koupila jahody v jednom řetězci, byly bez chuti a druhý den se zkazily, celou lísku jsem vyhodila. Radši si počkám do června na české.“ Z jejího proutěného košíku vyčuhují paličky chřestu, který tady byl na Bílou sobotu největším hitem. Kilogram zeleného chřestu z Hostína u Vojkovic stojí 180 korun, ovšem úplně stejný je nyní možné koupit v supermarketu za polovinu. Jak nenaletět, radí zakladatelka klánovických trhů Michopulu: „Je třeba, aby se lidé sami ptali, odkud zboží je a jak vzniká. Podvodníky poznáte, ti si věrohodné příběhy a historiky vymyslet nedokážou. Kontrolovat původ a kvalitu ovšem musí také sami organizátoři.“ Nicméně fangli s nápisem Farmářské trhy nyní může vyvěsit kdokoli.

V půli dubna se do diskuse vložil ministr zemědělství Ivan Fuksa (ODS), který začal prosazovat přísnější regulaci farmářských trhů. „Bylo by škoda, abychom kvůli několika vychytralcům nechali zdevalvovat pozitivní fenomén,“ nechal se slyšet. Ministerstvo chce do poloviny května pro trhy vydat speciální logo a závazný kodex. Všichni pořadatelé se budou muset mimo jiné zavázat, že nejde o zboží z velkoskladů. Do konce května se na těchto pravidlech mají dohodnout zástupci obcí, krajů a farmářů, měla by vzniknout i pořadatelská asociace, která by jména hříšníků zveřejňovala na internetu, kam by ohlasy posílali také návštěvníci trhů.

Bio za zdraví neručí

„Hlavně, aby úředníci nechtěli vydávat nějaké certifikáty. Trhy přece nebyly jejich nápad, nemají s tím zkušenosti,“ obává se Jiří Sedláček ze sdružení Archetyp, které v Praze provozuje tržiště na Kubánském náměstí, na náměstí Jiřího z Poděbrad a na náplavce v Podskalí. Kromě toho vydává publikace o alternativní výživě a dokumentuje historické fasády. „Jedním z posledních podnětů, abychom něco začali dělat, bylo zrušení zeleninové tržnice na Pankráci,“ vypráví Sedláček. „Začali jsme proto hledat místa vhodná pro zřízení tržnice a nakonec jsme jich našli sedmnáct.“ Ještě před dvěma roky jezdili Sedláček a spol. farmáře přemlouvat, aby zvětšovali osázené plochy a přijížděli se zbožím do Prahy. Teď se jim prý hlásí několik zájemců denně, ovšem berou jen zhruba každého desátého. Stánky mají prý obsazené měsíc dopředu. „Třeba o další uzenáře už moc zájem nemáme, těch se nabízí nejvíc.“

Trhů až překotně přibývá i v malých městech. „Češi jdou z extrému do extrému. Napřed se zamilovali do supermarketů a dvacet let ignorovali kvalitní domácí výrobky. Teď se zase roztrhl pytel s tímhle,“ říká biofarmář Jiří Pykal. Na olomoucký trh na historickém Dolním náměstí, který od letošního dubna pořádají čtyři místní neziskové organizace, přijel koncem dubna poprvé a přivezl biohovězí a kančí

„biolovečák“, jenž získal cenu Česká biopotravina roku 2010. Z Olomouce ale neodjížděl spokojen, vadilo mu, že se tady rozložili i obyčejní řezníci, kteří biocertifikát nemají. „Pořadatelé si musejí rozmyslet, co vlastně chtějí. Máme drahé vstupy, tomu odpovídají i vysoké ceny. A v konkurenci s řadovými uzenáři mnoho neprodáme.“ Pykal přijel do Olomouce ze 165 kilometrů vzdáleného Sasova na Vysočině. Organizátoři Hanáckého farmářského trhu oponují, že zdejší akce není zaměřena na biovýrobce: „Chceme sem dostat hlavně producenty z Hané a nezáleží na tom, zda pěstují normální salát nebo biosalát,“ říká jedna z pořadatelek Markéta Záleská. Není v tom případě celá akce jen konkurencí běžné tržnice, která je denně v provozu kousek odtud? „Dávám na to jen vlastní kompost a žádnou chemii. Nejsem o nic horší než ti, co se chlubí nálepkami jsem nálepbio,“ říká například pěstitel Jaroslav Porč, který sem přivezl kopy čerstvého hlávkového salátu. Pro pořádek stojí za to připomenout, že bio ještě neznamená automaticky lepší, chutnější a zdravější. A farmáři nic takového negarantují ani neslibují: ekologický přístup spočívá zejména v šetrnějším přístupu k půdě, rostlinám, zvířatům.

Podle jakých pravidel?

Organizátoři z pražského Archetypu se pokusili formulovat dvě základní pravidla, která zatím uplatňují alespoň na svých trzích. Prodávající musí být výrobcem nabízeného zboží nebo musí být výrobcem písemně k prodeji pověřen a dále je povinen se smluvně zavázat, že zboží nenakupuje z velkoskladů. „Snažíme se farmy osobně objíždět, a když to nestíháme, alespoň na ně získáváme reference třeba od ovocnářské či zelinářské unie. A potraviny ochutnáváme dopředu, než s prodejci uzavřeme smlouvu,“ líčí praxi Sedláček, který prý sází hlavně na tuzemské drobné pěstitelé a majitele rodinných farem. Za uplynulý rok si vybavuje čtyři případy, kdy se s prodejci musel rozloučit. Jedním z nich byla již zmíněná firma Hokr, další byl prodejce sušeného ovoce, o němž na farmě, odkud jeho zboží údajně bylo, nikdy neslyšeli, smlouvu vypověděl i prodejci vajec z klecového velkochovu a na jednoho „farmáře“, který prodával pečené brambory, si stěžovali sami zákazníci. „Prostě jim to nechutnalo a říkali mi, že to tady kazí úroveň.“ Michopulu z Klánovic razí ještě přísnější pravidla: „Jeden z farmářů pronikl se svým zbožím do supermarketů, tak jsme se dohodli, že u nás bude prodávat jen to, co tam nenabízí. Mezi kamennými obchody a trhy musí vést dělicí čára,“ zdůrazňuje. Navíc prosazuje - a v Klánovicích dodržuje - výhradně českou účast.

Přijed'te se přesvědčit

„Někdy se lidem těžko vysvětluje, že máme v dubnu a květnu tak malý výběr,“ říká Iveta Vyštejnová z rodinné firmy v Předoníně u Roudnice nad Labem. „Než začaly farmářské trhy, bývalo to mizerné. Stoupli jsme si někde vedle vietnamského stánku, ale lidi šli po ceně a kvalita je moc nezajímala. Už jsme dokonce zvažovali, že pozemky osázíme obilím.“

Nyní pravidelně prodává na Kubánském náměstí, koncem dubna nabízí čerstvý hlávkový salát, ředkvičky a jarní cibulku. A také loňskou cibuli, brambory, mrkev, pórek a jablka. „V březnu jsem jednu paní zklamala, že neprodávám květák. Tak jsem jí řekla, že ho zatím mám ve skleníku, odkud ho v dubnu přesadím ven, kde bude růst další dva měsíce. Většina nakupujících už to chápe a prostě si počkají.“

Postřiky prý paní Vyštejnová nedělá, umělé hnojivo používá právě jen na květák, a to minimálně. „Kvůli listům, protože když nerostou, odejde celá rostlina,“ vysvětluje a dodává: „Jinak je chemie drahá a zbytečná. Stačí zemina z kompostu a kravský nebo koňský hnůj. A kdo nevěří, může se přijít podívat a přesvědčit se sám.“

* Brněnský Zelňák

Divoký kapitalismus devadesátých let i předchozích čtyřicet let komunismu přežil v plné síle jediný trh v zemi: takzvaný Zelňák v centru Brna. Obyvatele moravské metropole tudíž po farmářských trzích netouží, i když i tady se už připravují. Také na Velký pátek prodávala na Zelňáku více než stovka prodejců, mezi nimi v zeleném triku i Jan Pavliš. "Zelené dělám celý rok. Cibulku, špenát, kopr, petrušku, fazolky, hrášek, pažitku. Pořád dokola, až do podzimu," říká pěstitel a dušuje se, že půdu šetrně ošetřuje: "Prostě kopu, to mluví za vše." Chemii by prý nepoužil, protože takovou zeleninu by nejedl. "Tohle je loňská petržel, našovka, co přežila zimu. Výborná do polévky, na brambory," vysvětluje. K prodeji má i medvědí česnek. "Od nás z lesa, to je nejčistší bio, jaké může být." Na Zelněm trhu jsou ovšem na pultech rozloženy i kopy řeckých jahod či španělských rajčat, které se do Česka bez pořádné dávky chemie nemají šanci dostat ve zdraví. Lepší je počkat do léta, kdy je na Zelňák přivezou pěstitelé z blízkého okolí. -mlv-

* Rudé trhy ostravské

Ač severomoravskému kraji vládl v osmdesátých letech obávaný neostalinista Miroslav Mamula, u kostela sv. Václava v centru města se udržoval svébytný ostrůvek kapitalismu. Na tržnici před chrámem se každé ráno setkávali ostravští Bulhaři, Maďaři z jihu Slovenska, stařenky z Kysuc a mnoho moravských záhumenkářů, aby prodali takzvané "pěstitelské přebytky". Zeleninu, ovoce, borůvky, ostružiny i celé kopy beskydských praváků. Ve skutečnosti nešlo o přebytky, nýbrž o kšefty ve velkém. Totalitní režim, který nebyl schopen zajistit ostravským hutníkům a horníkům dostatek vitaminů, nad zdejším soukromničením zavíral oči. Nic se tady nezdaňovalo a zisky bývaly tučné, což si autor těchto řádků několikrát sám vyzkoušel, když tady jako student prodával rané třešně od babičky z venkova. Svoji povinnost vůči státu stačilo vyřešit pětikorunovým poplatkem za celodenní pronájem stánku, přičemž o zdravotní průkaz či jiné podružnosti se nikdo nezajímal. Protože všude jinde třešně teprve dozrávaly, bylo možné držet cenu na dvaceti korunách za kilo, což by po přepočtu na dnešní průměrnou mzdu bylo asi sto šedesát korun. "Ty jsi tvrdý jako my Bulhaři! Nedáš se, tebe bych chtěl za syna," chválil studujícího brigádníka třeba Cani Kalicov, který na okraji Ostravy pěstoval zeleninu už od třicátých let. Dnes už tržnici před kostelem vystřídalo parkoviště a na blízkém "novém trhu" se prodává všelicos (trička, cigarety), ovšem zelenina jen španělská či odjinud z ciziny. Po domácích výpěstcích je veta a město se teď na starou tradici pokouší navázat farmářskými trhy. -mlv-

* Dejvický trhák

Trh na Vítězném náměstí, loni dotovaný radnicí Prahy 6, je dnes pro farmáře nejdražší. Pokud prodejce projde sítím organizátora, musí zaplatit pronájem stánku. V Praze je obvyklá cena 500 korun za stánek a den (například v Holešovicích nebo na Jiřího z Poděbrad), nejdražší nájemné je na Vítězném náměstí v Dejvicích, kde se platí až 1370 korun (bez DPH). Tuto cenu mají například uzenáři, kteří vydělávají nejvíce, naopak zdarma tam mohou prodávat různé neziskové organizace (zboží z terapeutických dílen aj.). Loni Praha 6 trhy dotovala, na 40 akcí vyčlenila 1,8 milionu korun. Tradice se uchytila, letos už dotace nejsou nutné. Soutěž na pořadatele vyhrálo sdružení Farmářské trhy, které se zavázalo zorganizovat 28 trhových dnů. Na tržišti bývá 60 stánků, pořadatelé vyberou od nájemců zhruba 80 tisíc za den. "Není to žádný velký byznys," tvrdí za organizátory Andrea Vodňanská. Nájem prostoru mají zdarma, platí však za dopravu a stavbu stánků, pojištění, správce, mobilní toalety, hostesky pro dětský koutek, reklamu-šev-, -eis-

* Dodavatel: "Jsme kozí farma, ne laboratoř NASA"

Začínal jen se třemi kozami, sýry vyráběl na domácím sporáku. Teď má na statku u Držovic v Českém středohoří moderní sýrárnu za tři miliony a stopadesátihlavé stádo koz a ovcí. O všechno se stará s manželkou a čtyřmi zaměstnanci. Pražský geodet Jakub Laušman se před deseti lety rozhodl, že se stane sedlákem. Ve třiadvaceti letech koupil zdevastovanou usedlost na úpatí východní části Českého středohoří, kde za totality sídlila traktorová stanice JZD. Vybudování farmy stálo tři miliony korun. "Rodiče prodali barák, přestěhovali se sem taky a starají se nám občas o děti. Později nám pomohly i evropské dotace," vypráví nakrátko ostříhaný muž s bradkou. Dnes se tu zpracuje 300 litrů mléka denně, výsledkem jsou sýry, jogurty a kefíry, z větší části v biokvalitě. Ve stodole jsou spolu kozy i ovce, bez problémů se snesou. Kozy jsou čipernější, včera je hospodář do půlnoci hledal po okolí, neboť utekly do lesa. "Prozradí je mečení, takže jezdím autem, občas zastavím, vystoupím a poslouchám." Kozy ovšem při dojení nedělají takové drahoty jako ovce a dají dvakrát tolik mléka. Ovce jsou navíc náchylnější k nemocem, nejčastěji je trápí kulhání, záněty vemene, kozy zase mnohem víc trpí průjmami. "Když se koza pokadí, dostane dubovou kůru. A teprve když nezabere, dáme jí antibiotika," říká farmář. Nemocné zvíře označí barevným pruhem, jeho mléko se během léčení nepoužívá. Krmivo si Laušmanovi vyrábějí z vlastní senáže a obilí. Zdejší zvířata mohou dostávat vitaminy a minerály jen v případě, že to schválí veterinář, nikoli preventivně. "A u stánku na trhu bych měl mít tekoucí teplou vodu. Podívejte se na holandské sýrové trhy, nic takového tam nemají," říká sedlák, který prý kontrolorům marně vysvětluje, že "kozí farma není laboratoř NASA". Laušmanovi vítají pražské farmářské trhy, pravidelně na nich prodává celá rodina. "Klánovice mám nejraději, je to tam malé, odpočinu si tam. V Dejvicích platíme výrazně nejvíc, ale zase to tam frčí. Utekli jsme z Průhonic, kam nechodili lidi, a taky z Holešovic, kde to nemělo s farmářskými trhy nic společného."

Přemíra trhů prý zhoršuje kvalitu.

"Vždyť tady ani není tolik farmářů, což jen nahrává překupníkům. Lidi by měli být ostražití a hodně se vyptávat, osobně si dávám pozor hlavně na zeleninu." -eis-