

Příroda není továrna, ale partner v podnikání. Snažíme se ji nepoškodit víc, než je nezbytné

svobodny-svet.cz/priroda-neni-tovarna-ale-partner-v-podnikani-snazime-se-ji-neposkodit-vic-nez-je-nezbytne

26. února 2023

SVOBODNÝ SVĚT



SU/JIŘÍ SYROVÁTKA

Státní dotace soukromým zemědělcům připomínají pověstného Trojského koně: Vypadají sice lákavě, ale jen jim otevřete brány, už přebírají otěže. A náš host Jiří Syrovátka v předchozí části rozhovoru vysvětlil, proč hospodaří raději bez dotací. Není to jen tím, že nemá rád související papírování, ale i to, že stát sice nabízí peníze, ale zároveň diktuje podmínky: Co, a v jakém množství může příjemce finanční injekce vyprodukovat. Zdánlivá výhoda, kdy jeden pěstitel, či chovatel získává za v podstatě stejnou práci více

peněz, a může ostatním konkurovat cenou, pak už nevypadá tak lákavě. Při konečném účtování je tak dotace nevýhodná i pro toho, kdo ji získá.

Martina: Řekl jste mi, že stát kontroluje a určuje, kolik a čeho se kde budete pěstovat. Když se scházíte, předpokládám, že se scházíte, tedy vy, samostatní soukromí zemědělci.

Jiří Syrovátka: Známe se.

Martina: Znáte se.

Jiří Syrovátka: Takhle, známe se, máme hodně přátel, ale že bychom pravidelně vedli diskuse o zemědělství, to v žádném případě ne.

Martina: A třeba informace, které jsem v poslední době zaslechla, že se uvažuje o tom, že třeba to, co se ztratilo na Ukrajině, to znamená pokrytí Evropy a víceméně i světa levnou pšenicí, by se částečně mohlo přenést k nám. Dovedete si to představit, že bychom teď ve velkém začali pěstovat tak, jak vyrábíme levnou elektřinu, levnou pšenici?

Jiří Syrovátka: Vůbec nevím, jak by to šlo zařídit. To opravdu netuším. Nad některými nápady zůstává rozum stát. Ale plány se plánují, ale příroda si dělá vždycky, co chce.

Martina: Když vám naše ministerstvo zemědělství nařizuje, kde budete mít třešně, kolik třešní, tolik višní...

Jiří Syrovátka: Bohužel nařizují odrůdy, schválené odrůdy, to je ten největší problém. To, že jsou nějak založené sady, s tím by člověk mohl souhlasit, ale existuje státní orgán, který schvaluje odrůdy nejenom osiva, ale i stromů. Takže vy si nemůžete jako sázet, co chcete, ale musíte si vybírat z těch odrůd, které jsou jasně dané a schválené. My tedy naštěstí máme výjimky, takže můžeme mít staré odrůdy, které máme v sadech.

Martina: Ale normálně dnes musí už ovocnáři často sázet jenom nové odrůdy? Ne ty staré?

Jiří Syrovátka: Staré odrůdy nejsou schválené. Nebo některé ano, třeba u hrušek. Do zahrady si je můžete dát, ale nemůžete je komerčně využít.

Martina: Rozumíte tomu?

Jiří Syrovátka: Rozumím.

Martina: Jestli víte, proč se to tak dělá?

Jiří Syrovátka: Samozřejmě, protože kontrola toho, kdo co bude dělat, je jasná. To je stejné, jako geneticky modifikovaný osiva, který normálně fungují, já proti nim nic nemám, kde si osivo nemůžete schovat na setbu pro další rok. Nejenom tedy GMO osivo, ale žádné, to nesmíte udělat, musíte si ho koupit. Takže někdo má monopol na provoz zemědělství.

Martina: A stejně je to tedy u stromů?

Jiří Syrovátka: Ano.

Spousta věcí, které se svádí na Brusel, se vymýšlí tady. Takže u nás platí nařízení, která o pár kilometrů dál za hranicemi neexistují.

Martina: A když vám toto úředníci z ministerstva zemědělství nařizují, máte na ně vztek, nebo je jich vám líto, protože jim to třeba nařídil zase někdo z Bruselu? Jak tady funguje ten...

Jiří Syrovátka: ...přenos?

Martina: Ano.

Jiří Syrovátka: Já jsem v tomhle asi velmi specifický, protože si myslím, že 99 procent problémů si tady děláme my sami. Spousta věcí se svádí na Brusel, i když já nejsem žádný zastánce Evropské unie, ale svádí se strašně moc věcí z těch, které tady dělají místní.

Protože tím, jak sedlák všude bratra má, víme o sobě, tak některé srandovní věci, které se tady zavádějí, o 50 kilometrů vedle neexistují.

Martina: Říkal jste, že vy soukromníci o sobě víte. Je hodně lidí, kteří hospodaří jako vy, to znamená, že mají svou hlavu, dokážou kvalitně pěstovat, a prodávat své výpěstky, nebo zvířata, nebo cokoliv, bez dotací?

Jiří Syrovátka: Určitě jich pár je. Víme o sobě, ale zatím je to fenomén velmi, jak bych to řekl, okrajový. Protože je samozřejmě pohodlnější vstávat o dvě hodiny později, protože dostane od někoho peníze. Zatím je to pohodlnější. Pro mnoho lidí je to pohodlné, a je to zvyk.

Martina: Promiňte, že se k tomu ještě vracím, ale vrtají mi hlavou ty odrůdy, protože pestrost odrůd se snižuje právě proto, že máme seznamy povolených odrůd. Když tak člověk jde krajinou, a vidí zplanělé stromy, tak je to až dojemné, že může jít alejí, a z každého stromu si vezme jablíčko, které je jiné, jinak voní. Nejenom, že jinak vypadá, ale i jinak chutná. Tomu má být učiněno zadost?

Jiří Syrovátka: Přiznám se, že jiný motiv, mimo zmíněné kontroly, neznám, nebo si ho nedovedu představit. Nedovedu si představit proč. Asi se lépe vyplňují statistiky. Protože odhady sklizně už se dělají na začátku března, nebo na začátku jara, když to není olistěné, a tak je přesně napsáno, jaké odrůdy se urodí, a kolik. Takže se mi velmi často zdá, že to je takové, jako že v rámci nějaké administrace je daleko jednodušší mít místo třiceti odrůd jenom dvě. Myslím, že to je taky další věc, která k tomu přispívá – ulehčení práce.

Martina: Teď budu asi naiva, ale přece každá odrůda má třeba jinou odolnost. A tudíž, když jsme měli sad pestrý, tak jsme jednak mohli ochutnávat jablíčka, a některá se hodila na křížaly, některá ne, některá do pálenky, některá ne, a některá se hodila na povidla, některá ne.

Jiří Syrovátka: Každý rok je to ještě jinak.

Martina: Ano.

Jiří Syrovátka: Každý rok je to ještě jinak.

Martina: To už bylo.

Jiří Syrovátka: U nás ne. My máme sady ještě pestré. A staré odrůdy k tomu směřují, protože je navozena biologická rovnováha v sadech, rovnováha predátorů a škůdců, takže tím pádem se tolik nestříká, nebo se nestříká skoro vůbec, jenom jednotlivá ohniska, když je potřeba. V biozemědělství se stříkat samozřejmě může, to není vůbec nic proti ničemu, to je moderní systém hospodaření, ale samozřejmě u nás je to pestré.

Ale samozřejmě je horší to sklízet, protože musíme předně vědět, kde co je, musíme vědět, kdy, které odrůdy zhruba dozrávají. A to je z hlediska statistiky sklizně daleko větší starost, protože jestli se sklízí každý strom v řadě, tak je to daleko jednodušší než pět stromů, pak deset stromů nic, pak zase dvacet stromů. To je složitější, aby se tam něco nenechalo, a zároveň, aby se něco neudělalo špatně. Takže zase chápu sedláky, kteří si vysazují sady jenom z jednoho, nebo dvou druhů ovoce, protože to je fakt jednodušší na vlastní provoz.

Hospodaříme tak, jak se nám líbí, jak myslíme, že by to mělo být. Jsme v přírodě jako na návštěvě, a necháme ji dělat, co umí nejlíp. A tomu se pak říká „bio.“

Martina: Jiří Syrovátko, za minulého režimu lidé říkali, že bylo potřeba se v tom naučit chodit. A když se v tom člověk naučil chodit, v tom víceméně nelogickém systému, tak se vlastně mohl mít, řekněme, docela dobře. Platí to už dnes také pro vás, že se v direktivách, omezeních, plánech, musíte naučit chodit, naučit se prosmýkávat, abyste si více méně nakonec mohl dělat a pěstovat, co chcete?

Jiří Syrovátka: Ale asi jo. Ale já jsem tak chaotický. Já to nedokážu. Já si to nedokážu vnitřně procesovat, a najít si cestu regulacemi, abych dosáhl svého cíle, protože si myslím, že to je velká ztráta času, energie, a na to nemáme ani čas, a nakonec ani energii. Takže my to radši rozštípeme rovnou tak, že se vzdáme třeba všech dotací, abychom nemuseli řešit spoustu věcí. Protože takové řešení nám ubírá energii, životní energii, protože víme, že to je úplně zbytečné, že to je na nic, že to nám k ničemu nepomůže, ale musíme to udělat, abyste na jaře získali tolik a tolik peněz. Takže to se nám nechtělo, a to právě z tohoto důvodu.

Martina: Když se tak díváte, jak se hospodaření u nás ubírá, řekněte mi, existují mezi zemědělci nějaké názorové frakce? Jste nějak rozštěpeni, úplně roztrženi, nebo jste zjevně rozdělení mezi ty malo- a velko-, nebo soukromé a kolektivní? Jak to funguje?

Jiří Syrovátka: Přiznám se, že nevím. Já jsem neorganizovatelný. A s otcem jsme to tak měli také, že jsme byli velcí, prostě jsme šli vlastní cestou, a neohlíželi jsme se na to, jestli máme stejnou cestu s ostatními, nebo ne. Protože cesta, kterou jsme si vymysleli, pro nás byla nejlepší.

Martina: Jste vzpurný, pane.

Jiří Syrovátka: Ano. Takže jediná organizace, v které jsem kdy byl, a kde jsem, je Unie destilátérů. A to je jenom z důvodů velmi kamarádského vztahu s jedním velkoobchodem.

Martina: Vy jste od začátku preferoval, a zaměřil jste se na ekologický provoz. Proč? My tomu dnes víceméně říkáme „bio“, vidíte?

Jiří Syrovátka: Ano, já nevím, jak tomu máme říkat. Je to prostě hospodaření s certifikací biohospodaření, výrobky jsou bio, ale my bychom to dělali stejně i bez této certifikace. Takže my prostě

hospodaříme tak, jak se nám líbí, jak si myslíme, že by to mělo být. My jsme prostě v sadech na návštěvě, a přírodu necháme dělat to, co umí nejlíp, a jenom využíváme to, co nakonec ze sadu vypadne.

Martina: U sedláků asi bylo velmi důležité předávat si přesgeneračně zkušenosti, poznání, možná i pokoru. A vy přesto říkáte, že se někdy bojíte, že vás vaši předkové zmlátí, až se tam s nimi nahoře potkáte. Proč?

Jiří Syrovátka: Někdy ano, protože jsou věci, na které můžeme mít úplně jiný názor, a oni by to řešili jinak, ale to já se dozvím, až se s nimi potkám.

Martina: Ale o něčem si to musíte myslet.

Jiří Syrovátka: Určitě ano. Jsou třeba věci, které jsme dělali, a nebyl jsem si úplně jist, že to děláme dobře. Třeba teď se už tři roky snažíme postavit návštěvnické centrum. Vlítla nám do toho korona, ale myslel jsem si, že bychom to mohli udělat daleko rychleji. Bohužel, prostě jsme na to neměli energii a sílu, a museli jsme se věnovat něčemu jinému. Takže si říkám: Kurník, jestli jsme ty tři roky neprospali zbytečně.

Martina: Vaši předkové neměli jinou možnost než hospodařit bio, ekologicky, protože nebyly jiné technické možnosti. Ale vy máte na výběr. Tak proč jste si vybral cestu, která se může zdát, podle toho, co slýcháme...

Jiří Syrovátka: ...slepá.

Martina: Ne slepá, ale je to cesta menších výnosů, větší dřiny a nejistoty.

Jiří Syrovátka: Ale to je v pořádku. To tak je. To všechno je pravda. A ještě to má jednu velkou nevýhodu, že na vás koukají, jakože jste šílenec. To je taky ještě další věc, spoustu lidí to ani nezajímá, pro spoustu lidí jste podezřelý už jenom z toho důvodu, že děláte něco bio.

Přírodu nepovažujeme za továrnu, i když nás živí, ale jako partnera v podnikání. Snažíme se do ní příliš nezasahovat, nebo tak, abychom ji nepoškodili víc, než je potřeba.

Martina: Přesto před chvílí jste řekl, že v biozemědělství se stříkat může. To bych se vám tedy podívala pod křidélka. Čím se může stříkat?

Jiří Syrovátka: Existují přímo organizace a firmy, které se starají, aby se vyvíjely postřiky na vrtuli třešňovou, a takovéto věci. A to jsou postřiky, který fungují na čistě přírodní bázi. Třeba u vrtule třešňové je to úplně jasný příklad, že když je velká pravděpodobnost, že napadne sady, tak vrtule třešňová má specifickou vlastnost, že co třešeň, to jeden červík. A vrtule si to označí feromonem, jakože daná třešeň už je obsazená, a další vrtule, která chce naklást vajíčka, si holt musí najít jinou třešeň.

Martina: A vy zmatete druhou?

Jiří Syrovátka: My zmateme i první vrtuli tak, že to napřed nastříkáme feromonem, takže ony si myslí, že všechny sady jsou obsazené.

Martina: A tento feromon je přírodně vyroben?

Jiří Syrovátka: To nemusí být přírodně. Většinou jsou tyto postřiky udělané tak, že jejich rezidua nejsou ani v půdě, ani v plodech. Takže to je chemická sloučenina, jako každá jiná.

Martina: Ale není to tak, že byste si tam mohli dát...

Jiří Syrovátka: To určitě ne. Protože zemědělci, ač se to nezdá, a všichni si myslí, jak podvádí, jsou velmi kontrolování. A u kolegů, který vyváželi do Německa šťávu, se objevil nikotin, který je součástí pesticidů, a po hrozně dlouhé době přišli na to, že tento nikotin nebyl z pesticidů, ale že česáči, kteří mu to tam sklízeli, se stříkali repelenty, které obsahovaly nikotin. Takže tyto testy jsou natolik přísné, že si nedovedu představit, že by v tom někdo podváděl.

Martina: Myslím, že značka „bio“, její certifikace, prošla v myslích lidí určitým vývojem.

Jiří Syrovátka: Kéž by to tak bylo.

Martina: Myslíte, že ne?

Jiří Syrovátka: Myslím, že ještě ne.

Martina: V jakém smyslu slova?

Jiří Syrovátka: Protože za prvé máte pověst, že jste podvodník, berete dotace, kvůli tomu, že to děláte bio. To je první věc. A povídačky, které se běžně mezi lidmi tradují, že rozdíl mezi ekologickým zemědělcem a klasickým je v tom, že ekologický stříká v noci... A to se furt traduje. Takže myslím, že tím, jak v Čechách není velká kultura v jídle, tak si lidé nedokáží spojit dohromady, že jídlo může být opravdu dobré.

Martina: Když jsem se bavila s různými sedláky, pěstiteli, tak říkali, že máme nějak pomýlené, jak vnímáme bio, protože oni to vnímají především jak zodpovědný přístup k půdě, ke zvířatům, k plodinám, k matce přírodě. Zatímco my to vnímáme jako malou domů, malá pro sebe. Co je pro vás „bio“?

Jiří Syrovátka: Je to systém hospodaření, který se nám líbí. Že máme přírodu ne jako továrnu – i když vlastně ano, protože nás živí, samozřejmě – ale jako partnera v podnikání. Že se snažíme do přírody příliš nezasahovat, a když zasáhnout, tak takovým způsobem, abychom ji nepoškodili víc, než je potřeba. Protože každý zásah člověka do přírody nějakým způsobem přírodu, nebo sad, dejme tomu, nějak utváří. My třeba moc neděláme prořez stromů, který se dělá na starých odrůdách, jenom opravdu kosmeticky, protože k tomu máme takový přístup, že čím více se strom stříhá, tím víc je stresovaný. A když je stresovaný člověk, nebo strom, tak to není správně, i kvůli výsledkům. Když budete furt stresovaná, tak taky nebudete podávat fantastický výkon.

Martina: Takže to, co se pořád radí ve všech příručkách, výchovný řez, a podobně....

Jiří Syrovátka: To neděláme, protože si myslíme, že to je špatně.

Martina: Tak to je dobře. Už jsem to zapoměla dva roky udělat.

Jiří Syrovátka: Vidíte, jak máte spokojený strom.

Bio děláme proto, že to je správné. Když někdo chce naše výrobky, tak ani bio nezmiňujeme, protože je to samozřejmou součástí našeho produktu. Podstatné je, jak to chutná a jaká je cena.

Martina: No, zatím nerodí. Uvidíme. Pane Jiří Syrovátko, jak jste to teď popsal, tak rozdíl je především v tom, jak vnímají přístup k „bio“ lidé, a jak ho vnímají profesionálové. Lidé ho vnímají ve vztahu k sobě, zatímco profesionál ho vnímá především ve vztahu k přírodě, ke stádu, k zemi?

Jiří Syrovátka: Možné to je. Já jsem toto nikdy moc nezkoumal, protože to není až tak strašně důležité. Výsledek, který já očekávám, je, že člověk si u nás něco koupí a bude se rád vracet, protože mu to bude chutnat a má z toho dobrý pocit. Nemyslím si, že by se měl vracet kvůli tomu, že podporuje svého sedláka, to v žádném případě ne, protože my jsme jenom prostředníkem, my to jenom vyrábíme. Ale jde o to, že on musí být spokojen.

Martina: Svého času bylo bio velká móda. A pak se to obrátilo, protože všeho moc škodí, a bio bylo považováno za marketingový tah, za nesmysl. V jakém stádiu teď jsme?

Jiří Syrovátka: Já to popíši z vlastního pohledu. Jdu na věc: My bio děláme proto, že si myslíme, že to je správně. Když jdeme do nové restaurace, nebo nás chtějí v nové restauraci, tak ani bio nezmiňujeme, protože to není podstatná záležitost. Podstatné je, jak ta pálenka chutná. Podstatné je, jakýéjsou ceny, podstatná je kvalita výrobku. A že to je bio, je samo sebou, je to součástí produktu jako takového. Takže my, když začínáme s někým jednat, tak neříkáme:

„My jsme bio zemědělci, a máme bio pálenky,“ a tak dál. Mimořádně, bio pálenky máme jako jediní v Evropě, kompletně celou výrobu. Tak to snad ani nikdo nedělá. Sem tam se pár pálenek objeví, ale myslím, že jsme snad už jenom jediní.

Martina: Tak já se u vašich pálenek na vteřinku zastavím, protože jsem se dočetla, že vy pod destilačním kotlem zatápíte dřevem, a ne plynem, nebo elektřinou.

Jiří Syrovátka: Dřevem.

Martina: Proč?

Jiří Syrovátka: Tak za prvé máme sady, a výřezy z těchto sadů je fajn někde zpracovat. Nemá cenu je zkompostovat, nebo vyhodit, nebo si udělat velký táborák.

Martina: Jaké výřezy? Nestresujete?

Jiří Syrovátka: Ne. Třeba náletové bezy, a podobně. To je první, méně podstatná věc. Druhá věc je, že při destilaci dřevem vzniká na kotlích, který jsou měděné, kvůli katalytickým reakcím v alkoholu, dobrý nestejněměrný ohřev. Nestejněměrný ohřev je nesmírně důležitý kvůli karamelizaci cukru, a kvůli odparu několika frakcí, všech frakcí najednou. Takže to je nesmírně důležité pro kvalitu toho destilátu. Proto od nás odchází destilát trošičku jiný.

Martina: To znamená, že když topíte dřevem, tak ať se to může zdát jako starý, nemoderní způsob, tak je to pro výslednou...

Jiří Syrovátka: Pro výsledek lepší. Ano.

Martina: A také třeba do svých džemů, nebo marmelád, nevím tedy, jak se tomu říká,...

Jiří Syrovátka: Budeme tomu říkat marmelády, ale nebudeme to pod tím slovem prodávat.

Martina: ...tak tam nedáváte řepný cukr, ale třtinu.

Jiří Syrovátka: Třtinový cukr.

Martina: Proč?

Jiří Syrovátka: Protože si myslíme, že třtinový cukr je lepší na výsledné chuti.

Martina: Já vím, že Američané rádi kupují Coca Colu z Jižní Ameriky, protože tam se dává třtinový cukr, zatímco na severu se dává řepný.

Jiří Syrovátka: Aha, to ani nevím.

Plánujeme na dlouhé roky dopředu. A nejsme vlastníci, ale jen správci. Máme se starat, aby to vzkvétalo, trošičku jsme zlepšili výsledek, a pak to můžeme předat dál.

Martina: Někde jsem to četla, hlavu na špalek za to nedám, ale dávalo by to asi logiku.

Jiří Syrovátka: Třtinový cukr má jiné vlastnosti, a tak dál. A ten taky kupujeme bio, protože to musíme. A vždycky to nějak střídáme, podle toho, jaká je kvalita tohoto cukru. Teď máme z Kolumbie, předtím jsme měli z Pákistánu. Takže bio sedláci nemusí mít úplně lokální dodavatele, nemusejí lokálně nakupovat suroviny, ale i ty, které nejsou místní.

Martina: Takže to je třetí komodita, která se dováží z Kolumbie. Na prvním místě je to kokain, na druhém káva, do které balí kokain, a na třetím to bude cukr.

Jiří Syrovátka: Pětadvacetikilový pytel, když začínáme, tak se těším, a on to je...

Martina: Jiří Syrovátko, když jste zmiňoval, že je pro vás velmi důležité přegenerační hospodaření, tak teď jste na spoustu věcí narazil jako na problém. Dobrá, vaši předci přeci zatápěli v měděných kotlích při děláni pálenky dřevem. Ale určitě neměli

třtinový cukr. Takže v některých věcech to musíte modifikovat. Řekněte mi tedy, v čem pro vás má pořád přegenerační hospodaření fundament, fortel?

Jiří Syrovátka: V každém případě bych jenom upřesnil, že my nejsme vlastníci. My jsme správci. A máme se starat o to, aby to vzkvétalo, abychom, když to bude jenom trošku možné, trošičku zlepšili podnikání, zlepšili výsledek, a pak to můžeme předat dál. Plánuje se na dlouhé roky dopředu. Třeba teď, minulý rok, jsme dávali poprvé pálenky do sudů. Já jsem byl vždycky velký nepřítel, nebo ne velký zastánce zrání pálenek v sudech. Říkal jsem, že sudy potlačí kvalitu pálenek – a musel jsem si sám trošku vynadat, když jsme zjistili, že to není úplně pravda, a že to naopak může zlepšit, že můžeme mít zase další věci pro spoustu lidí, kteří nemají rádi čiré pálenky, ale mají rádi pálenky ze sudu. Takže jsme udělali velký sklep, a začali jsme se zráním pálenky v sudech. A jsou věci, které třeba vyndáme až za dvacet třicet let, a to už třeba ani nebudu. Takže plánování na dlouhé roky je hrozně důležité, aby byla kontinuita, než nám to komunisti zase seberou. To je zase další věc.

Martina: Tohle vidění světa vám odkázali rodiče právě proto, že jste byl u toho, jak se hospodařilo? Protože vy jste u toho asi moc nebyl?

Jiří Syrovátka: Nebyl, ne.

Martina: To jste už byli rozkulačeni.

Jiří Syrovátka: Ano, samozřejmě. Ale myslím, že to je spíše rodinná anamnéza, než cokoliv jiného, a že je úplně jedno, jestli je to sedlák, statkář, nebo má autodílnu, ale vždycky je to záležitost přístupu rodiny k firmě jako takové.

Martina: V hospodaření v bio režimu, v tom, že jste správce a že nebudete chtít z přírody a zvířat dostat víc, než kolik je přirozené – může se tím řídit každý? Nebo to prostě nejde?

Jiří Syrovátka: Já nikomu moji cestu nevnucuji, protože moje cesta je daleko pracnější. Nebo ne pracnější, ale vyžaduje určitý druh masochismu. A asi bych to řekl takhle: Takže, ať každý hospodaří tak, jak umí, jak potřebuje. Jestli potřebuje, což by bylo také fajn, aby to každý měsíc vygenerovalo tolik peněz, takže bychom mohli dělat něco úplně jiného. Jak jsem se jednou dozvěděl, že je lepší mít ropné pole, než pole. Takže asi tak. Nevím.

Martina: Dočetla jsem se, že v péči o půdu jsme pátí nejlepší na světě. Věřil byste tomu, nebo statistika unese leccos?

Jiří Syrovátka: Určitě unese leccos. Ale myslím si, že ten, kdo hospodaří na vlastní půdě, se o půdu stará velmi dobře. A lidi, kteří mají třeba podepsaný dlouhodobý kontrakt, dlouhodobé pronájmy, a jsou sousedé ve vesnici, tak se také starají o půdu dobře. Takže si myslím, že to je vlastně v pořádku.

Hydroponické pěstování ovoce a zeleniny na střechách je zajímavé. Ale nikdy to nenahradí zemědělství. Tisknout steak na 3D tiskárnách je dobré, ale já bych to nejedl.

Martina: Zmiňoval jste tady, že kontroly kvality potravin, zejména třeba v certifikaci bio, jsou poměrně značné, ale přesto jste narazil, a narážíte na hodně lhaní o původu produktu a o jeho kvalitě. Řekla bych, že na špatné pověsti této značky, která mnohdy v očích lidí velmi utrpěla, se podílí to, že cítili, že je někdo natahuje.

Jiří Syrovátka: Slyšel jsem spoustu věcí, což byly spíš urban legend, že se v tomto podvádí. Ale já si dost dobře nedovedu představit, že by to v rámci těchto kontrol v biozemědělství bylo možné ve velkém, masovém měřítku. To si nejsem schopen představit. V ostatních oblastech zemědělství, že se vozí kuřata přes hranice tam a zpátky, že se přebalí, tak to asi možné je, to myslím, že je jenom otázka razítka.

Martina: Když jste zmínil, jak jezdí kuřata přes hranice, tak i mrkev se něco nacestuje. Zároveň se velmi často setkáváme s tím, že už není k pěstování nejrůznějších plodin potřeba půda, že stačí „kytička –

trubička“. Vidíte v tom budoucnost? Myslíte, že to je cesta?

Jiří Syrovátka: To je fantastická záležitost. Je nádhera, když to někdo umí, a umí to skvěle, tak je to výborné. Nevím, jestli to je cesta, ale je to další noha, na které se může stát, protože hydroponické, aquaponické hospodaření je fantastická záležitost, když to funguje. Dva kontejnery zeleniny, to je fantastické. Postavíte si to jako lego, a můžete normálně fungovat a jde vám to perfektně. Když to umíte.

Martina: A nemáte obavu z toho, že je to stejné, jako s kotlem, pod kterým topíte plynem a elektřinou, že to prostě nebude ono?

Jiří Syrovátka: Nebude to mít duši.

Martina: Nebude to mít v sobě energii země.

Jiří Syrovátka: To určitě ano. To je ale v pořádku. Biozemědělství, nebo obecně zemědělství jako takové, je pro lidi, kterých je opravdu hodně. Ale existují věci, které se dají dělat místně, hydroponicky něco pěstovat na střechách, a mít čerstvé ovoce a zeleninu na střeše. To je taky zajímavá záležitost. Ale nikdy to nenahradí zemědělství. Podobně jako se na 3D tiskárnách tiskne steak. Tak je to dobré, je to výborné. Já bych to nejedl, protože k tomu nemám důvěru. Třeba další generace ano, protože už jim to nepřijde pitomý. Ale myslím, že kráva, která je na pastvině, nebo býk, má daleko lepší maso, což je asi v pořádku. Je to stejné, jako s pálenkami. Ne každý si koupí pálenku za tisícovku, nebo za 1 300 Kč, třeba to, co teď prodáváme – vínovici. Někdo si prostě koupí něco úplně jiného, i pálenku jako takovou, ale za úplně jiné peníze, a má úplně jiný výsledek.

Martina: Nemáte právě z těchto trendů obavu? Částečně jste to vysvětlil, že zelenina a ovoce takto pěstované, zvířata takto tisknutá – že jídlo bude mít čím dál tím méně výživových parametrů?

Jiří Syrovátka: A bude chutnat stejně. Ano.

Martina: Stejně, ano, ale nebude v tom ta síla.

Jiří Syrovátka: To nebude. To je jako když máte koncernové auto, tak jsou taky všechna stejná. Tak to prostě asi chodí, že tato auta jsou taky všechny stejná. Všechny oktávky jsou stejné.

Martina: Ale z toho potom nemusíme být moc zdraví.

Jiří Syrovátka: To asi ano. Je to vždycky otázka přístupu. Člověk by neměl být příliš jednostranně zaměřen. Takhle, neexistují zdravé potraviny. Vždycky existuje zdravé a nezdravé množství. Když je chleba se sádlem, tak je to výborný, když se jich sní dvacet, tak je to už trošku blbý.

Martina: Tak kéž budeme mít do budoucna na výběr.

Jiří Syrovátka: Ano. Kéž by to tak bylo.

| JIRÍ SYROVÁTKA

■ ■ ■ ■ ■ (4 votes, average: **5,00** out of 5)

>> **Podpora**

Svobodný svět nabízí všechny články zdarma. Náš provoz se však neobejde bez nezbytné finanční podpory na provoz. Pokud se Vám Svobodný svět líbí, budeme vděčni za Vaši pravidelnou pomoc. Děkujeme!

Číslo účtu: 4221012329 / 0800

>> **Pravidla diskuze**

Než začnete komentovat článek, přečtěte si prosím [pravidla diskuze](#).

>> **Jak poslat článek?**

Chcete-li také přispět svým článkem, zašlete jej na e-mail: redakce (zavináč) svobodny-svet.cz. Pravidla jsou uvedena [zde](#).

