

# Vsadili na zpracování masa

K úspěchu Ekofarmy Bošina v soutěži Zemědělec roku, pořádané vydavatelstvem Profi Press, zřejmě přispěla diverzifikace výroby. Jan a Lucie Bošínovi modernizovali statek a vybudovali porážku a boudu masa s certifikátem bio. „Řekli jsme si, že nebudeme spoléhat pouze na dotace, proto jsme se rozhodli také vyrábět,“ řekl farmář, který hospodáří v Chráněné krajinné oblasti Broumovsko.

## Zuzana Fialová

Jan Bošina těsně po ukončení České zemědělské univerzity v Suchbátově koupil neobhospodařovaný statek ve Vernéřovicích v nadmořské výšce 465 metrů



Farmáři Jan Bošina a Lucie Bošínová Foto Zuzana Fialová

nad mořem v okolí Broumovských a Teplicko-adršpašských skal. Pustil se do jeho opravy a od roku 2001 začal hospodařit. Nejprve vypomohl bratr Hynek,

asi 11 hektarů orné půdy, kde produkují krmivo pro skot. „Pěstujeme tam oves a hrách na senáž,“ podotkla.

Vzhledem k tomu, že pozemky leží v neúrodné a navíc v chráněné krajinné oblasti, Bošínovi se

křížení s jinými masnými plemeny,“ vysvětlil s tím, že je nenáročná na kvalitu pastvy a dobře snáší i tužší zimy. „Výborné se tedy hodí pro pastevní chov v horských a podhorských oblastech,“ dodal. Lucie Bošínová připomněla, že veškeré krmivo pochází z jejich produkce. „Co tady vypěstujeme, to si zkrmíme, kupujeme jenom minerální lizy,“ řekla. „Všechno je bio. Vzhledem k tomu, že je zde chráněná krajinná oblast, tak se to tady nabízel. Ještě než jsme se přihlásili do ekologického zemědělství, už jsme pracovali v ekologickém režimu,“ podotkla farmářka, která pochází z Opavy a je původním povoláním učitelka. Po mateřské dovolené se však již ke své profesi nevrátila a začala společně s manželem realizovat projekt jatka a boudy masa. Jan Bošina je z Chomutova, jako perličku dodávají, že se vlastně usadili „na půli cesty“. Oba mají rozdělené úlohy. Jan Bošina se stará o farmu, dobytek a krmení a Lucie zase o porážku a boudu hovězího masa.

rozhodli pro ekologický chov masného skotu. V současnosti mají stádo asi o 200 kusích. Zvolili plemeno salers. „Zpočátku jsme však nakoupili po okolí,“ rozhodli pro ekologický chov masného skotu. V současnosti mají stádo asi o 200 kusích. Zvolili plemeno salers. „Zpočátku jsme však nakoupili po okolí,“

## ■ Klíčové informace

- Rodina Bošínových ekologicky hospodáří na 360 hektarech zemědělské půdy na Broumovsku.
- Zabývá se zejména chovem masného skotu.
- Má vlastní jatka a boudu a prodává již vyzrálé hovězí maso.

který hospodáří u Hory svatého Šebestiána a následně se zcela osamostatnil. Zpočátku měl 200 hektarů pronajaté půdy. Dnes rodina Bošínových ekologicky

co se dalo. Měli jsme i býky charolais,“ podotkl s tím, že následně přecházeli a dnes mají pouze býky salers. Pro toto plemeno se rozhodli kvůli lehčím porodům,



Statek rodiny Bošínových se rozkládá nedaleko Broumovských a Teplicko-adršpašských skal Foto Zuzana Fialová

obhospodařuje 360 hektarů zemědělské půdy, necelých 300 hektarů přitom vlastní. „Státní půdy bylo asi 80 hektarů, zbytek jsme získali od vlastníků,“ podotkla. Většinou jde o louky a pastviny. Od minulého roku si nechali

přestože přírůstky jsou nižší. „K jeho přednostem patří přizpůsobivost a snadná manipulace. Široká pánev krav, jejich vysoká mléčnost a malá telata zaručují bezproblémové porody. Z tohoto důvodu se salers používají i ke



Ekofarma Bošina se zaměřuje na chov masného skotu Foto archiv Ekofarmy Bošina

## Zájem o maso roste

Bošínovi dříve prodávali zástav, stejně jako ostatní horští farmáři, cena byla kolem 70 korun za kilogram. Další rok kles-

run za kilogram. „Další rok klesla na 50 korun za kilogram a tentokrát jsem si říkal, že jim to za ty peníze nedám a začali jsme býky vykrmovat,“ vzpomněl Jan. Proto se také rozhodli pro vlastní jatka a boudu masa.

run za kilogram. „Další rok klesla na 50 korun za kilogram a tentokrát jsem si říkal, že jim to za ty peníze nedám a začali jsme býky vykrmovat,“ vzpomněl Jan. Proto se také rozhodli pro vlastní jatka a boudu masa.

Porážku začali budovat předloni a vloni v dubnu zprovoznili boudu masa. „Od května máme jako jediná v širokém okolí certifikovanou bioporážku,“ připomněla Lucie Bošínová s tím, že farmáři si mohou nechat na jejich farmě porazit hovězí a malé přežvýkavce a neztratit jako na konvenčních jatkách značku bio. O porážku je přitom docela zájem, protože v okolí je spousta ekologických farmářů. „Můžeme porazit za den maximálně tři kusy, protože nás limituje kapacita zchlazovny, kde se maso ve čtyřech hodinách přechází do zrací komory, kde se nám vejde tak deset kusů dobytka,“ popsala. Maso produkují zásadně ze svých zvířat, další nevykupují.

Kromě skotu chovají 50 slepic, králíky, kuřata a křepelky. „Pak máme ovce, které jsme si původně pořídili pro to, aby nám spásali trávu na zahradě, trochu se nám rozrostly. Pomáhají nám s údržbou farmy,“ podotkla Lu-



Regionální ředitel obchodního centra GE Money Bank David Hegr (vlevo) předal šek na deset tisíc korun Janu Bošínovi, který byl v soutěži Zemědělec roku vyhodnocen jako nejlepší mladý zemědělec Foto Zdeněk Rerych

„Jsme schopni pokrýt poptávku svými kusy, u nichž můžeme garantovat původ a kvalitu,“ uvedla s tím, že zájem o jejich maso stále roste. Jan Bošina připomněl, že narážejí na kapacitu ustájení. Proto koupil část zástavových býčků z ekologického chovu svého bratra. V současnosti chovají celkem 200 kusů skotu, býků ve výkrmu mají zhruba 80 kusů. Uvažují i o roz-

šíření svého stáda a vybudování vlastní zpracovny masa a výroby uzenin, ale zatím tomu brání nedořešené církevní restituční. „Chtěli bychom zpracovávat vlastní technologicky ořez bez jakýchkoli přídavných látek podle starých receptů,“ poznamenala Lucie a připomněla, že zákazníci si pochvalují jejich zrací komoru, protože ji mají vybudovanou tak, aby maso zbytečně neosychalo. „Maso necháváme viset deset až 12 dnů v chladáku při konstantní teplotě, pak ho rozbouráme a vakuově zabalíme. Takto zabalené maso vydrží zákazníkovi v lednici další dva týdny bez nutnosti zmrazení. Steakové maso je dobré nechat vyzrát tři týdny, pak je opravdu křehké,“ přiblížila. „Většinou řezníci maso nechávají vyzrát, protože tímto procesem ztrácí hmotnost, denně okolo jednoho procenta. Na čtvrti to může být až deset kilogramů,“ poznamenal Jan Bošina. Tyto ztráty však na druhou stranu vyváží kvalitou masa. Lucie uvedla, že na jejich farmě se tele narodí, vyrostle, pak ho tady porazí a prodají. Takže každý může dohledat přesně jeho původ. Na základě toho získali ocenění Regionální produkt Broumovska. Většinu svých produktů prodají přímo z farmy. Dodávají však také do jedné restaurace v Náchodě. „Berou si od nás vyzrálé steakové maso,“ podotkla.

ci. Nechybějí ani tři koně, poníci a jedno vietnamské prasce. „Náš myslivecký hospodář ho vyhrál v tombole, tak nám ho sem dal.“ Do budoucna by chtěli Bošínovi chovat i plemeno mangalica, jejichž maso by se jim hodilo do

ci. Nechybějí ani tři koně, poníci a jedno vietnamské prasce. „Náš myslivecký hospodář ho vyhrál v tombole, tak nám ho sem dal.“ Do budoucna by chtěli Bošínovi chovat i plemeno mangalica, jejichž maso by se jim hodilo do



Farma prodává vyzrálé hovězí maso v biokvalitě Foto Zuzana Fialová

výroby, mohli by kombinovat hovězí s vepřovým. Lucie prozradila, že další zvířata chovají spíše pro to, aby bylo na co se na statku dívat. Bošínovi pořádají totiž i exkurze pro děti.



Bošínovi kromě dalších zvířat chovají také asi 50 slepic Foto Zuzana Fialová

„Začalo to tím, že sem jezdili děti z mého bývalého zaměstnání. Ačkoliv jsou většinou z vesnice, setkali se třeba poprvé s dobytčím masem,“ podotkla Lu-

Zemědělec roku 2012

generální partner soutěže:



partner soutěže:



Bošínovi je seznámili se zvířaty i technikou. „Děti jsme svezli na traktor, takže to mohli vstřebávat všemi smysly. Ukázali jsme jim také, jak a čím se dělá krmivo od prvního sečení až po lisování do balíku, jak se uskládňuje, a pak v zimě zkrmuje. To je velmi bavilo,“ přiblížila Lucie. Největší atrakcí pro děti však podle ní jsou přece jen slepice.

Bošínovi se o farmu starají většinou vlastními silami za pomoci jednoho zaměstnance a dvou řezníků, kteří pracují na dohodu o provedené práci. „Při každé porážce je tady ještě veterinář,“ sdělila. „Před Vánoci, když tu byl nával, jsme poráželi tři dny v týdnu, teď porážáme jeden den v týdnu a jeden den v týdnu bouráme, takže řezníka nepotřebujeme mít na plný pracovní úvazek,“ informoval Jan Bošina.

Ačkoliv na jatka a boudu nedostali dotaci, podporu získali na opravu kraviny. „Už ze Sapardu jsme dostali polovinu na trak-

tor,“ poznamenal farmář s tím, že prostřednictvím Místní akční skupiny Broumovsko+ dostali příspěvek na manipulátor. „Potřebovali bychom ještě získat nějaké dotace na potravinářské

provozy,“ podotkla Jan s tím, že zkušenosti, které má s žádostmi o podporu projektů, se snaží využívat i v obci Vernéřovicích, kde působí jako místostarosta. ■