

PĚSTUJEME BIOZELENINU A MĚSÍČEK PRO BIOČAJE



Zlata Ptáčková

„Nevím, jestli to byl můj sen, ale měl jsem pocit, že to mám dané, že naváží na tradici, na kořeny, které tady jsou. Měl jsem samozřejmě různé jiné nápady, co chci dělat, ale od okamžiku, kdy jsem se pro ekologické hospodaření definitivně rozhodl, tak už ne. Chci u toho vydržet. Práce mě baví a přináší uspokojení,“ říká farmář **Marek Štěrba**.

Na přerušenu rodinnou tradici navázali v roce 1992 Markovi rodiče a nyní pokračuje se svojí manželkou Šárkou. Začínali jako klasická smíšená farma s chovem prasat a krav. Přímo ze dvora prodávali brambory, poté i mléko, tvaroh a čerstvé sýry. Prodej následně doplnili zásobováním obchodů se zdravou výživou. V roce 1996 vstoupili do jednání o dodávkách bioproduktů do supermarketů. V roce 2004 pak postavili novou halu pro zpracování biozeleniny a bioovoce do tržní úpravy.

V současnosti patří Ekofarma Deblín mezi významné dodavatele biopotravin v České republice. Kromě pěstování vlastní produkce se Štěrbovi zabývají rovněž dovozem plodin z ekologického zemědělství ze zahraničí. Zároveň náleží mezi třicítku pěstitelů bylinek pro předního výrobce biočajů a biokoření se sídlem na jihu Moravy.

Specialita: měsíček lékařský

„Hospodaříme na necelých dvaceti hektarech půdy. Pěstujeme biozeleninu, konkrétně dýni hokaido, červenou řepu, cuketu, mrkev, svazkovou cibulku, patizon. Dále trávy na semeno, pohanku,



Měsíček lékařský pěstují pro jednoho předního výrobce biočajů na jihu Moravy.



O chod Ekofarmy Deblín se starají Šárka a Marek Štěrbovi.

pšenici špaldu. A také měsíček lékařský. Sběr kvítků probíhá víceméně každý den, od konce června až do podzimu.“

A protože by bylo složité léčivku odběrateli dovážet v čerstvém stavu, mají ve sklepě sušárnu. „Měsíček leží na sítích, v radiátorech pod nimi proudí horká voda a vzduchem se odvádí z bylinky vlhkost. Zhruba na jeden kilogram sušeného měsíčku je potřeba nasbírat osm kilogramů kvítků. Sušení trvá zhruba tři dny,“ vysvětluje **Šárka Štěrbová** s tím, že v sušárně je tma, takže si i usušený měsíček zachová krásnou, sytě oranžovou barvu.

Nejen při sběru této letničky se hodí každá ruka. Byť je Ekofarma Deblín

hlavně rodinnou firmou, v zemědělské části musí vypomáhat sezónní brigádníci. Především na poli při plečkování, odplevelování a samotné sklizni. Na balení zeleniny, která putuje do obchodních řetězců v České republice i na Slovensku, zaměstnávají tři stálé zaměstnance.



Na dvaceti hektarech půdy pěstují Štěrbovi kromě dýni hokaido také cukety nebo červenou řepu a patizon. Vše v biokvalitě.

Rozšířit vlastní produkci

„Chtěli bychom se intenzivněji věnovat vlastní produkci zeleniny, samozřejmě i nadále bez chemického ošetření a umělých hnojiv, a rozšířit tedy objem výroby, nicméně tady jsme poměrně na kopci. Jsme v 600 metrech nad mořem, zelenina by chtěla vodu, a ta tu bohužel není. Chtěli bychom tedy pole někde níž. To je naše vize do budoucnosti. Uvidíme, jak se nám bude dařit,“ poznamenal Marek Štěrba.

Plány, jak posunout Ekofarmu Deblín na ještě ekologičtější zdroj, a to v oblasti sušení bylinek, má také Šárka Štěrbová. Podle jejích slov by pomohly solární panely. „Vodu v radiátorech by místo kotle ohřívalo přímo slunce. Když umí vypěstovat měsíček, tak by ho mohlo rovněž usušit,“ míní ekofarmářka.

Foto: Zlata Ptáčková