

Ovce a krávy pomáhají s údržbou krajiny

Pastviny a louky Farmy Rudimov ve Zlínském kraji jsou jako stvořené pro pastevní odchov ovcí a skotu. Majitel této ekofarmy Jan Žák v následujícím rozhovoru popisuje, proč se rozhodl pro chov ovcí, jak jeho hospodářství ovlivňuje současná pandemie a co ho vedlo k otevření vlastní bourárny masa.

Jan Žák,
majitel Farmy
Rudimov, s. r. o.

• Čím se zabývá Farma Rudimov?

Farma Rudimov vznikla v roce 2004, nachází se v podhůří Bílých Karpat v malé vesnici Rudimov. Zabývá se pastevním chovem čistokrevných ovcí plemene romney marsh a chovem skotu plemene aberdeen angus. Hlavním záměrem chovu není produkce zvířat na maso, ale prodej plemenných kusů.

Činnost farmy se postupně rozšiřovala podle techniky a činností, které jsme k práci sami potřebovali. V současnosti obhospodařujeme asi 300 ha, máme vlastní zpracovnu masa, jatky, zajišťujeme zemědělské služby, sklizeň píce a přepravu zvířat. Nedávno jsme pořídili také velkoplošnou tiskárnu.

• Jak jste se dostal k farmaření a proč jste si zvolil pastevní odchov ovcí?

Pocházím z farmářské rodiny. Se zvířaty jsem tedy pracoval a měl k nim blízko od mala. Nápad založit farmu v Rudimově se zrodil po jedné veselé festivalové noci, kdy jsem se po kocovině vzbudil na zdejší louce a říkal si: proč se tady nic nepase?

• Kolik máte v současnosti kusů ovcí a skotu a jak o ně pečujete?

Máme asi 600 ovcí a 100 kusů skotu. Zvířata se celoročně pasou na loukách, krmí se pouze trávou (tzv. grass fed), travní senáží a podávají se jim minerální soli. Napájeny jsou z přírodních pitných zdrojů. Chov je výhradně extenzivní, ten jim vyhovuje. Jde o volný chov s neomezeným přístupem zvířat ke krmení a vodě, tedy

v souladu s jejich přirozenými potřebami (welfare).

• S Farmou Rudimov je úzce spjatá značka Masozluky.cz, která vznikla v roce 2014. Jde o certifikovanou bourárnu a zpracovnu masa. Co vás vedlo k otevření vlastní bourárny?

Vlastní bourárnu masa jsme se rozhodli otevřít proto, že jsme ne-

chtěli, aby se náš kvalitní dobytek prodával do zahraničí a abychom zúročili veškerou práci, kterou jsme do něj vložili. Zároveň jsme měli několik negativních zkušeností u nás i v zahraničí, jak byla zvířata ohodnocena a jakým způsobem s nimi bylo zacházeno například při nakládce, při převozu. Nejednou se nám stalo, že jsme se tři čtvrtiny roku starali o zvířata a zůstal nám jen pocit marnosti.

Také se snažíme hospodařit co nejvíce v souladu s přírodou, nejen z ní brát, ale také jí vracet a pečovat o ni. Pokračujeme v myšlence kompletního zpracování zvířat, abychom zužitkovali všechny dary přírody. S nenásilnou údržbou krajiny nám vlastně pomáhají právě zvířata. Maso z chovaných zvířat ručně bouráme a dále zpracováváme. Vybrané kusy zvířat po šetrné porážce zrají metodou dry aging, což je stažení masa metodou suchého zrání. Tím získávají křehkost a opravdu plnou chuť.

• Jak jste uvedl, zabýváte se chovem krav a ovcí. Proč jste se rozhodli také pro chov ovcí, který je náročný?

Hospodaříme na rozhraní Valašska a Slovácka a jsme součástí Bílých Karpat, kde ovce vždy neodmyslitelně patřily k součásti života. Zároveň se krávy a ovce dobře doplňují ve spásání luk. V podstatě to, co nespase kráva kvůli svému stylu (trhá trávu jazykem), to doslova vykouše ovce. Jsou tedy dobrými partnery v údržbě krajiny. Navíc jsme konzervativnější a nenecháme se ovlivnit krátkodobými trendy, kde chov ovcí je – právě kvůli zmíněvané náročnosti – na ústupu.

• Jaké zásady dodržujete při chovu zvířat? Co je pro vás důležité?

Při chovu zvířat máme zásadu co největší jednoduchosti, přirozenosti a individuálního přístupu k jednotlivým situacím na farmě, kde je veškerá činnost ovlivněna nejen počasím a s ním spojenými proměnnými potřebami zvířat.

• Vítězem soutěže Česká biopotravina roku 2020 v kategorii Steaková masa se stal Jehněčí hřbet – hřebínek (french rack) – BIO z Farmy Rudimov. Co si pod tímto produktem představíte? Má vítězství v soutěži Česká biopotravina pro farmu nějaký význam?

Jde o kotletu vcelku se začištěnými žebry. Je známá pod názvem »jehněčí hřebínek«, anglicky lamb rack či french rack. Je to jedna ze steakových, tedy v současnosti oblíbených partií jehněčího masa na celém světě. Tukové krytí udržuje maso šťavnaté, samotné maso je velmi jemné. Vítězství pro nás znamená určitou prestiž, společenské ocenění na-

šeho přístupu k produktu a k jeho zpracování. Je to pro nás v podstatě potvrzení, že svou práci děláme dobře. Zároveň přineslo vítězství také vyšší poptávku po hřebínku.

• Jaké další produkty máte v nabídce a jakou metodou je zpracováváte?

V základní kuchyňské úpravě zpracováváme jehněčí a hovězí maso, vše v biokvalitě. Všechno maso u nás zraje metodou suchého zrání. Také vyrábíme jehněčí a hovězí klobásky starou technologií, kde používáme pouze jednodruhovú koření, bez použití dusitanové soli a »éček«, a udíme tradičně na bukovém dřevě.

• Kolik činí roční produkce masa?

Ročně zpracujeme asi dva tisíce jehňat a 150 kusů skotu.

• Bez zaměstnanců se zřejmě neobejdete...

Pro Masozluky.cz (Farmu Rudimov) pracuje jedenáct zaměstnanců a společně s farmou a jatkami je to celkem 17 osob.

• Maso z vaší farmy putuje do mnohých restaurací nejen ve Zlínském kraji, ale třeba i do Prahy. Jak se změnil odbyt těchto restaurací v době pandemie a jak celkově vás pandemie ovlivnila?

Náš byznys se změnil o 80 procent a ze dne na den jsme přišli o 90 procent zákazníků. Před pandemií byly totiž našimi hlavními odběrateli primárně luxusní restaurace a obchody se zdravou výživou. V době pandemie jsme se museli více zaměřit na prodej farmářským obchodům a koncovým zákazníkům. Plánujeme také rozšíření rozvozu do více lokalit.



Ovce jsou celoročně venku.



Michal Hromas připravuje soutěžní maso včetně vítězného hřebínku od Farmy Rudimov pro porotu soutěže Biopotravina roku 2020.

Farma Rudimov, která se nachází v podhůří Bílých Karpat, se zabývá pastevním chovem čistokrevných ovcí plemene romney marsh.



Na pastvinách Farmy Rudimov se nachází skot plemene aberdeen angus. Hlavním záměrem chovu není produkce zvířat na maso, ale prodej plemenných kusů, stejně jako u ovcí.

*Jehněčí hřbet – hřebínek (french rack)
– BIO z Farmy Rudimov zvítězil v soutěži Biopotravina roku 2020 v kategorii Steaková masa.*

Foto PRO-BIO - Svaz ekologických zemědělců

Maso z ekologicky chovaných zvířat se ručně bourá a dále zpracovává.



• Součástí plynulého odbytů masa je i marketing. Museli jste ho nyní v době pandemie přizpůsobit nové cílové skupině?

V posledním roce, kdy se situace velmi změnila, si uvědomujeme, že potřebujeme více komunikovat přímo s koncovým zákazníkem. Snažíme se zákazníkům vyhovět rozšířením našich možností rozvozu. Zároveň plánujeme použít další kanály, abychom se ke koncovým zákazníkům dostali.

• Součástí hodnocení soutěže Česká biopotravina je i příběh značky a marketing. Na co se v propagaci nejvíce zaměřujete a jaké marketingové nástroje je využíváte?

Zakládáme si na naši filozofii práce a přístupu k ní. To je hlavní my-

šlenka a zároveň důvod pro zákazníky, proč by měli kupovat naše maso. Tuto myšlenku se snažíme komunikovat k zákazníkům všemi kanály, které používáme.

Za standardní situace se snažíme dostat co nejbližší k našim zákazníkům. Účastníme se gastrofestivalů, různých zajímavých gastroakcí a máme například stánek na veletrhu Animal TECH, aby zákazníci mohli přímo ochutnat naše produkty.

Spolupracujeme také s našimi spokojenými zákazníky, restauracemi a doporučujeme tyto kvalitní podniky, kde naše maso mohou lidé ochutnat. Podporujeme všechny naše partnery na sociálních sítích i v místě prodeje.

• Změnil se v posledních letech vztah Čechů k masu?

Vztah lidí k masu je každým ro-

kem lepší. Lidé si začínají uvědomovat důležitost původu masa a zaměřují se tedy více na výběr masa s prokazatelným původem a jeho biokvalitu.

• Co patří k přednostem biomasa?

Předností biomasa je řada. Jde o maso se zaručeným původem, bez přidávání zbytečných hormonů a antibiotik. Zvířata žijí volně na pastvinách, mají zdravý a šťastný život. Jak všichni již určitě ví, to se promítá na kvalitě masa. Koupí biomasa od malé farmy lidé podporují lokální farmáře, nikoli velké společnosti. Zároveň tento styl pomáhá dlouhodobě udržovat naši krajinu.

• V čem spočívají výhody konzumace jehněčího masa?

U nás sice jehněčí nemá velkou tradici, ale stačí jít k sousedům

na Slovensko a potom dále na východ, kde tvoří jehněčí velký podíl velmi oblíbené stravy.

Jehněčí maso je jemné a lehce stravitelné. Můžete ho upravovat různými způsoby – grilovat, péct, dusit, také z něj můžete připravit řízků. Přitom obsahuje velké množství prospěšných látek a vitamínů jako B, zinek, vápník, měď, železo, hořčík nebo selen. Navíc je téměř bez tuku, proto vám přijde vhod při nejrůznějších dietách.

• Jaké máte plány do budoucna?

Být přístupnější koncovým zákazníkům a ukázat blíže společnosti, co konkrétně stojí za vyprodukovaním biomasa, tedy běžný život biofarmáře.

*Eva KOŘÍNKOVÁ SEIFERTOVÁ,
spolupracovnice redakce
Foto Farma Rudimov*

Farma Rudimov zajišťuje také zemědělské služby, například přepravu zvířat, prodej přepravníků, balení senáže, sekání, shrnování a lisování píce.

