

Odkud a kam kráčejí české trhy?

Část I.

Není to tak dávno, kdy byly trhy s čerstvým ovocem, zeleninou a ostatními domácími produkty českého venkova jen zbožným přáním obyvatel Prahy i ostatních měst. Přání se stalo skutečností! Letos máme za sebou první sezonu s nefalšovanými farmářskými trhy a na dveře již klepe druhá... Jaká asi bude?

PŘIPRAVILA MONIKA MICHLKOVÁ FOTO AUTORKA, DAVID TURECKÝ A VLADO KNÍŽ

Revoluční rok znovuzrození farmářských trhů v Česku si jistě zaslouží alespoň krátkou rekapitulaci. První vlaštovkou byly Klášterec nad Ohří, kde vloni na jaře novinářka Hanka Michopulu s kamarádkou Klárou Svobodovou uspořádaly trh na nádvoří tamní školy. Od té doby se s trhy doslova roztrhl pytel. Slavily značný úspěch a měly velkou návštěvnost. Připomíná to takřka národní obrození či probuzení ze špatného snu: po 40 letech socialismu, pod taktovkou zemědělské velkovýroby, a po 20 letech od pádu železné opony, ve znamení euporie nákupů v supermarket-

ech, se ke slovu dostávají česká pole a louky, obdělávané drobnými hospodáři nebo farmáři, jak se jim dnes říká, a s nimi potraviny s jasnou zárukou kvality a původu.

Trh jako místo dialogu

Nutno dodat, že na trzích byla pozoruhodná nejen pestrá nabídka, ale i jejich atmosféra. Prodavači a hospodáři vysvětlující, odkud je jejich zboží a jak vzniká, zákazníci vyměňující si své postřehy a zkušenosti a ochutnávající nejrůznější pochutiny. Trh jako místo dialogu a pospolitosti je pravým opakem sklívající

anonymity supermarketů, kde takřka nevíme, co kupujeme, a nemáme ani velkou šanci se to dozvědět.

V očekávání příští sezony

Zima bez trhů je dlouhá a útěchou zákazníkům mohou být alespoň farmářské bedýnky. Ale jaro je již na obzoru a nabídka pro příští sezonu už ráší v zemi. Uvidíme, jaká bude úroda. Držíme palce, aby byla příroda k polímu milostivá. Příští trhová sezona však nezáleží jen na ní a na farmářích, ale i na naši poptávce a na těch, kteří trhy pořádají.



Koupit ovoce, které ještě včera viselo na stromě, lze asi jenom na farmářských trzích.



Oblibený a zajímavě situovaný je trh v Praze na Náplavce mezi Palackého a Železničním mostem.



Sýry z domácí produkce jsou na trzích vyhledávaným zbožím.



Před stánky s uzeninami stojí vždycky dlouhá fronta nakupujících.

Oproti běžným trhům s ovocem a zeleninou najdete na farmářských trzích pouze produkty přímo od výrobců, nikoli z meziskladů.

Odkud a kam kráčejí české trhy, jsem se dnes zeptala jejich organizátorů.

Příště dostanou slovo šéfkuchaři a farmáři.



Hana Michopulu,
organizátorka
farmářských trhů v Kláno-
vicích, Dolních Počernicích
a Průhonicích
(www.ceskyfarmarskytrh.cz)

Jaký je z vašeho pohledu vývoj sortimentu? Pozorujete chuť farmářů ho rozšířit? A v čem se může nabídka na trhu ještě zlepšit?

Vývoj je pomalý, ale probíhá. Je to dáno hlavně tím, že zemědělci jsou konzervativní podnikatelé, a druhým důvodem je, že zrovna přizpůsobivá není ani příroda. Vezměte si, že sortiment podle zpětné vazby zákazníků mohou zemědělci upravit jen jednou ročně – před jarem. V průběhu sezony už se dá vylepšovat jen málo. Když jsem loni v zimě jednomu z našich trhovců radila, ať kromě brambor a mrkve vysadí i saláty a hladkolistou petržel, považoval to za blázivé dobrodružství. Ale jeden rádek nakonec udělal, i když v zásadě jen proto, aby se ujistil, že nemám pravdu. Když mu pak hladká petržel na trhu během hodiny zmizela pod rukou, pochopil, že lidé z Prahy prostě chtějí něco jiného, než si pěstitele na vesnici dosud mysleli. Zatím zdaleka nejsme tam, kde zelináři z okolí Paříže, kteří trend lokální zeleniny pochopili dokonale a specializují se na tzv. běžné zeleniny, a to v nejrůznějších tvarech, chutích a odrůdách. Ale i my už tam směřujeme. Myslím, že za rok, dva či tři si budeme moc koupit mangold, topinambury i koriandr, protože je to základní zelenina, které se tu daří. Měli bychom ji proto jíst.



Pozorujete nějaký vývoj v poptávce ze strany laické veřejnosti?

Na trhy chodí rodiny s dětmi, lidé mladšího a středního věku a pak také senioři. Ti tam chodí částečně z finančních důvodů. První zmínovaná skupina se pomalu učí, získává o zboží stálé nové informace, takže si už umí dost obstojně vybírat. Ta druhá má o kvalitě zcela jasné povědomí. Jsou to třeba starší paní, jež celý život vaří, a pak lidé, kteří často zeleninu produkovali pro sebe na svých zahrádkách. Ale že by třeba sami od sebe chtěli řepu s mladými lístky na salát nebo kadeřávek, to ne. Takové věci „hustím“ do trhovců spíš já. Ale jak říkám, jde to ztuhá a zatím pomalu.



Šárka a Jiří Sedláčkovi,
občanské sdružení
Archetyp, organi-
zátoři farmářských trhů na Náplavce, na
Kubáni a na náměstí Jiřího z Poděbrad
v Praze (www.farmarsketrziste.cz)

Jak jste spokojeni s minulou sezonou trhů co do poptávky a nabídky? Myslíte, že mají farmáři chuť rozšiřovat svůj sortiment?

První sezona trhů byla překvapením. Obdivuhodné bylo, že lidé přicházeli kupovat i v zimě. Nadšení byli také farmáři – ujišťují nás, že zaseli, a ptají se, bude-li zájem pokračovat. Některé obraty byly úctyhodné, i větší než v kamenném obchodě. Velmi záleží na tom, jak kdo umí svůj sortiment prodat: jak vypadá nejen jeho zboží, ale i on sám

a jeho stánek, jak se chová prodávající a co z něj vyzařuje... Ano, farmáři mají chuť rozšířit svůj sortiment a řídí se poptávkou. Nicméně pro úrodu jsou určující 3 konstanty: slunce, voda a půda. Ty určují nejen to, kterým plodinám se může v Česku dařit, ale i které plodiny mohou mít díky příznivým podmínkám výjimečné nutriční a chutové vlastnosti, jako je mají například české kedlubny, jiho-moravské meruňky nebo kunratické jahody...

Sledujete i kvalitu nabízeného zboží na trzích? Jaká byla vloni a jaká bude letos?

Sledujeme ji pozorně a se zájmem. Málokdo ví, že i tzv. konvenční produkce může mít různou kvalitu a že v Česku vznikly faktory šetrnosti k přírodě, které jsou hodnotnou alternativou k mezinárodně certifikovanému konceptu bio. Taková zlatá střední cesta, která může být férová a přitom cenově únosná. Existuje například zcela dobrovolný svaz Integrované produkce zeleniny IPZ. Tento systém omezuje použití pesticidů a insekticidů a průmyslově vyráběných chemických hnojiv. Každý jeho člen podléhá každoroční certifikaci. Integrovaná produkce zeleniny přitom nemá žádný vliv na konečnou cenu zeleniny, na rozdíl od bioprodukce. Totéž platí i o další české specialitě, certifikaci SISPO pro produkci ovoce, kterou uděluje pouze Ovocnářská unie ČR, opět pouze na jeden rok. Takové ovoce potom může být využito např. jako surovina pro kojeneckou výživu. Chceme propagovat tyto šetrné přístupy s českou certifikací. Naše trhy na takové certifikáty upozorňovaly již v loňské sezóně. Letos bychom chtěli kvalitu prodávané zeleniny vyznačovat přímo na stánčích.