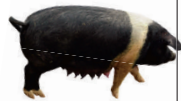




Přeštické prase roste pomaleji, má více tuku, a maso je díky tomu mnohem křehčí a šťavnatější.



maximum, na něž máme prostory. Stáje jsou v dezolátním stavu, oprava či přístavba znamená velké investice. Ale uvědomujeme si, že něco dělat musíme a chceme využít ten vzrůstající zájem," říká zootechnik Bejda, podle něhož přeštické prase díky propagaci ze strany jejich dvou hlavních odběratelů zažívá nečekaný boom. „Rozkřiklo se to, každý to chce vyzkoušet a záleží na tom, jestli u toho zákazníci zůstanou, nebo ne. Ale věřím, že zůstanou, protože to maso je opravdu kvalitní a kdo se s tím masem setkal, ten byl spokojený," říká Bejda.

Zákazníky nijak neodrazuje ani to, že prodejní ceny jsou ve srovnání s běžným vepřovým vyšší zhruba o třetinu. Růst zájmu s sebou ovšem nese i svá rizika, a tak František Kšána raději zaregistroval ochrannou známku „přeštické prase“, která by měla ručit za původ masa. „Protože lze předpokládat, že s tím, jak o přeštika nyní roste postupně zájem, se najdou chytráci, kteří budou běžné vepřové maso prodávat o třetinu draž jako přeštika," nedělá si iluze Kšána, který by rád v Česku viděl i hrdost na původní domácí výrobky. „Spousta Čechů pořád žije ve světě turistického salámu, stále jsme, co se potravin týče, vnímání jako ti, kteří si dobrovolně za dobré peníze koupí horší kvalitu. Chtěl bych, aby se to změnilo. Třeba právě maso z přeštického prasete, ale i českého strakatého skotu a dalších původních českých plemen je něco naprosto typicky českého, je v tom práce mnoha generací lidí, kteří se zasloužili o to, že tahle plemena přežila, a bylo by skvělé, kdyby to lidé věděli a tyhle produkty vyhledávali," říká Kšána.

Zájem o kvalitu roste

Navzdory postupně vzrůstajícímu zájmu přeštické prase stále zůstává na hranici přežití. „Ještě před 60 lety tu bylo

inzerce

Institút oceňování majetku Vysoké školy ekonomické v Praze

otevřít na podzim 2013 další ročník čtyřsemestrálních kurzů pro přípravu znalců a odhadců ve specializacích:

a) oceňování nemovitostí, b) oceňování podniku včetně problematiky fúzí a oceňování nehmotného majetku.

Podrobné informace a přihlášky je možné stáhnout z internetu nebo telefonicky požádat o jejich zaslání.

Informace a přihlášky: internet: iom.vse.cz (bez www), e-mail: iom@vse.cz tel.: 224 106 113, 224 106 112 (cca 8.00 až 14.00 hod.), příp. 224 095 124

EK007580-1

Česká plemena jako genové zdroje

V roce 1994 vznikl Národní program na ochranu genofondu původních českých plemen. **V programu je momentálně zahrnuto 33 plemen,** jejichž geny byly označeny jako „významné pro výživu a zemědělství“. Uplatnění mohou najít například ve šlechtitelství.

PRASATA

- přeštické černostrakaté prase

SKOT

- česká červinka
- český strakatý skot

OVCE

- šumavská ovce
- valašská ovce

KOZY

- bílá krátkosrstá koza
- koza hnědá krátkosrstá

KONĚ

- starokladrubský kůň
- huculský kůň
- slezský norik
- českomoravský belgický kůň

DRŮBEŽ

- česká slepice zlatá kropenatá
- česká husa

KRÁLÍCI

- český albín
- český červený králík
- český černopesikatý
- český luštič
- český strakáč
- moravský bílý hnědooký
- moravský modrý králík

NUTRIE

- český typ standardní nutrie
- moravská stříbrná nutrie
- přeštická nutrie

RYBY

- kapr obecný
- pstruh duhový
- pstruh obecný, potoční forma
- lín obecný
- sumec velký
- jeseter malý
- vyza velká
- síh peleď
- síh maréna

VČELY

- včela kraňská

ve většině. Ale pak přišla modernější plemena s vyšší užitkovostí, rychlejším růstem, a ta přeštické prase vytlačila tak, že výsledkem je jen 200 chovných prasnic v celé republice,“ vypočítává Jaroslav Bejda.

Přeštici ovšem v Československu málem vymřeli už během druhé světové války. „Nešlo ani tak o čistotu rasy, ale o tlak na maximální produkci masa. Němci používali plemena, která pro armádu rychle vyprodukují co nejvíce masa a sádla a kvalita nebyla rozhodující. Proto se prosadilo bílé ušlechtilé německé plemeno. Jak válečná doba, tak později ani socialismus rozhodně nepřál kvalitním potravinám pro zámožnější obyvatelstvo,“ doplňuje Miroslav Rozkot, vedoucí oddělení chovu prasat Výzkumného ústavu živočišné výroby.

Naděje na změnu tu ale je. Příkladem je opět Německo a tamní chov menšinových švábsko-halských prasat. Z něj se podařilo původní skupině několika nadšenců udělat zajímavý byznysový model, kdy původní německé plemeno prodávají jako specialitu a daří se jim.

„Před 25 lety nebyli schopni konkurovat moderním plemenům. Založili proto jakési družstvo, které má svá jatka, vlastní zemědělský supermarket a internetový obchod, pořádají různé akce včetně rockových open air festivalů. Začínali v hospodě jako parta osmi chovatelů a dnes mají přes tisíc členů,“ popisuje Rozkot model, jímž by se tuzemští chovatelé přeštických prasat mohli inspirovat.

Podmínkou je ovšem zákazník, který už k touze po kvalitě dospěl a také si ji může dovolit. Majitel biofarmy Medito v Mlékovicích Šimon Vorel je přesvědčen, že tato doba již nastala.

„Kvalitou se dá uživit. Jde o posun filozofie. Statek máme už devět let a i v okruhu mých kamarádů a známých tu změnu vidím. Lidé se o kvalitě potravin více baví, zajímají se o to, co jedí, i pod vlivem toho, co si mohou koupit v západní Evropě,“ říká Vorel, který na svém statku nabízí přímý prodej, je ale i dodavatelem masa několika pražských restaurací. Vedle přeštických prasat chová i další původní české druhy – českou červinku či valašskou ovci. „Poptávka po tom nejlevnějším je v Česku sice pořád velká, ale začíná se to měnit,“ dodává Vorel. ✕