**Nesnažíme se přírodu ovládnout, ale napodobovat ji, říká Karel Kalný z Mitrovského dvora**

**Sušené maso z Mitrovského dvora se stalo absolutním vítězem v soutěži Česká biopotravina roku 2020. Přinášíme vám rozhovor s Karlem Kalným, kterého bychom mohli směle titulovat jako BIO vizionáře, kteří se neváhá inspirovat v zahraničí a pandemii vnímá jako výzvu…**

**Statek Mitrov a Mitrovský dvůr se rozkládají v krásném prostředí Vysočiny v okrese Žďár nad Sázavou. Na co se soustředíte na statku a co všechno spadá do dvora?**

**Statek Mitrov** je rodinná farma, která vznikla před 15 lety, kdy se z koníčku stalo skutečné podnikání v ekologickém zemědělství. **Mitrovský dvůr** je sesterská firma, která provozuje bouránu s prodejnou a restaurací, tedy zpracovává zvířata odchovaná na farmě do kvalitních biopotravin bez chemie.

**Jaké masné produkty zpracováváte?**

Zpracováváme především vlastní hovězí, ale k tomu, abychom veškeré partie efektivně upotřebili, potřebujeme také vepřové, samozřejmě výhradně z domácích zdrojů z okolí Mitrova. Výrobky lze rozdělit na 4 základní skupiny. Steaky, v těch jsme dosáhli skutečně vysoké úrovně a uznání řady špičkových kuchařů, dále maso a suroviny na další kuchyňské zpracování, uzenářské výrobky a zavařené výrobky, kam patří také paštiky a hotovky ve skle.

**Jaká je vaše roční produkce masa?**

V roce 2019 opustilo Mitrov asi 60 t výrobků, v roce loňském došlo pochopitelně k poklesu vinou omezení podnikání v souvislostí s koronakrizí. V letošním roce se tak objem naší produkce odvíjí od plánu porazit asi 140 ks hovězího, což je asi polovina našeho objemu před dvěma lety. Výhodou našeho konceptu je, že umíme objem rychle upravit poptávce. Zvířata zůstanou dle potřeby na pastvě déle, v případě, že pokles trvá dlouho, dokážeme prodat zvířata i živá.

**Sušené hovězí maso z Mitrovského dvora se stalo vítězem soutěže Česká biopotravina 2020 v kategorii biopotraviny živočišného původu i celkovým vítězem soutěže. V čem je podle vás vyjímečné?**

Naše sušené maso je skutečná superpotravina. Obsah živin se vymyká standardním hodnotám. Například Omega 3 mastné kyseliny jsou obsaženy v množství, které byste čekali u ryb slovených v severních mořích. To není jen zásluha samotného zpracování, které probíhá od porážky téměř 2 měsíce bez jakékoliv potravinářské chemie. Vše začíná dávno před narozením telete na pastvinách, při přípravě krmiv na zimu a pečlivou snahou udržet naše stáda vitální správnou volbou chovných kusů.

**Kam vaše masné výrobky dodáváte? Kde si je můžou spotřebitelé koupit nebo kde je mohou ochutnat?**

Náš koncept je od počátku postaven na bezpodmínečném dodržování přírodních zákonů. Intenzivní celoroční spásání a zpracování bez chemie je hlavním parametrem. To samo o sobě nebylo lehké prosadit, najít například zkušeného řezníka, který se obejde bez rychlosoli nebylo vůbec snadné. Jak se firma rozvíjela, snažili jsme se o různé způsoby prodeje, které by umožnily růst. Vše se ale vrací zpět ke kořenům.

Eshop a prodej v obchodních centrech do naší koncepce nezapadá. K čemu je ekologický přístup, když k vašemu výrobku připočtete hektolitry nafty nutné k distribuci a obaly z polystyrenu. Proto se nyní opět soustředíme na koncové zákazníky z okolí Mitrova. Kdo k nám není ochoten pro zdravé potraviny dojet, stejně není schopen porozumět našemu konceptu a přístupu. Výjimkou je několik malých prodejen v okruhu 100 km, ale vždy taková spolupráce stojí na nadšení toho kterého podnikatele.

Mezi naše vážené zákazníky patří také Roman Paulus. Jeho špičkové kuchařské dovednosti a postřehy nás dovedli dál zejména v oblasti staření steaků. Věříme, že brzy budeme nejen s ním, ale i s dalšími českými kuchařskými esy pokračovat jako dřív.

**Součástí hodnocení soutěže Biopotravina roku je i příběh značky a marketing. Jaké marketingové nástroje používáte? Na co se v propagaci nejvíce zaměřujete?**

Naším nejdůležitějším marketingovým nástrojem je spokojený zákazník, který se podělí se svými známými. Vyzkoušeli jsme leccos, ale s naprostou jistotou víme, že osobní zkušenost u nás nelze nahradit ničím. Publikujeme [**web (spíš blog)**](https://mitrovsky.com/), dále máme stránky na FB, Instagramu, udržujeme naše info v mapových navigacích. Sociální sítě se snažíme využít především ke vzdělávání našich zákazníků, vysvětlujeme proč věci děláme tak, jak je děláme a opakujeme důvody, proč naše produkty prospívají zdraví.

**Jak velké máte v současnosti stádo? A jak velké pastviny využívá?**

Paseme stádo cca 400 ks angusů na 400 ha pastvin.

**Kolik lidí se podílí na fungování Statku Mitrov a Mitrovského dvora?**

Statek Mitrov má 3 zaměstnance, Mitrovský dvůr pak dalších 7, v sezóně se k nám přidává dalších 5 brigádníků a členů rodiny.

**Co je pro vás při hospodaření důležité, čím se řídíte?**

Naším hlavním cílem je hospodařit udržitelným způsobem, nesnažíme se přírodu ovládnout, ale napodobovat ji. Dodávat kvalitní potraviny takovým způsobem je povinností každého farmáře.

**Proč by podle vás lidé měli dávat přednost bio masu a biopotravinám obecně?**

Potraviny označené značkou BIO nemusí vznikat jen správným udržitelným způsobem. Jako ve všech lidských činnostech i v biozemědělství a potravinářství převažuje přístup průmyslový. Ale je to zároveň jediná funkční metodika, která dává spotřebitelům záruku, že farmář a zpracovatel dodržuje alespoň základní pravidla vztahu k přírodě. Jako příklad lze uvést pěstování obilí. Monokulturní porosty devastují vždy a za jakýchkoliv okolností rovnováhu půdního života. Koncentrace monokultur nikdy nevede k ničemu dobrému. Biozemědělec obilí alespoň pěstuje bez chemie a to ho nutí monokulturu neopakovat na stejném poli každý rok a dá půdě odpočinout několik sezón jinými meziplodinami a nebo ideálně polykulturním porostem louky nebo pastviny. Tedy BIO stojí za to podporovat.

**Jak se vás dotkla pandemie koronaviru?**

Každá epidemie přináší negativa, ale ve výsledku se musíme dívat pozitivně do budoucna. Kůrovec nám žere monokultury porosty smrků a díky tomu bude za nějakých 20 let porost v naší zemi daleko pestřejší a kvalitnější a bude schopen absorbovat násobně větší množství CO2 než dnes. Stejně tak pandemie přinese krátkodobě škodu. Lidé jedí více průmyslových potravin, stoupá spotřeba trvanlivých a moučných produktů, klesá spotřeba farmářských produktů. Roste význam e-shopů, novodobých supermarketů, mizí vztah mezi spotřebitelem a výrobcem potraviny. Ale roste pomalu skupina zákazníků, kteří si to uvědomují a po uvolnění vládních opatření tak očekáváme nárůst zájmu, který nastal i minulé léto po uvolnění opatření po první vlně pandemie.

**Mitrovský dvůr pořádá i workshopy pro veřejnost Jaké workshopy jste pořádali a plánujete v nich i v budoucnu pokračovat?**

Kurz přípravy steaků je naším nejoblíbenějším. Nejde jen o to ukázat zákazníkům, že z kvalitní suroviny udělá špičkový steak i laik, u našich setkání probíráme politiku, potravinářství, přírodní zákony.

**A ještě k těm aktivitám, vím, že jste vydali knihu BOŽÍ KRÁVY A PRASATA V ŽITĚ…můžete nám o tom něco více prozradit?**

Joel Salatin, autor publikace Holy Cows and Hog Heaven, patří mezi farmáře, kteří současně přispívají do časopisu Grass Farmer, který odebíráme. Učíme se od něj již několik let. Kniha, kterou jsem přeložil, patří k těm, které hovoří k zákazníkům farem, ale současně v nich najde farmář řadu podnětů k přemýšlení o své práci. Získali jsme rovněž povolení citovat a překládat články ze samotného časopisu Stockman Grass Farmer a připravujeme překlad i dalších knih nejen Joela, ale i dalších autorů. Farmáři v USA čelí podobným výzvám jako my v ČR, mají více zkušeností s volným trhem, ale stejně tak proti nim stojí silnější globální hráči a stejně zpackaná zemědělská politika jako u nás v Evropě. Virginie je navíc svým počasím a krajinou podobná Vysočině, takže se nám dobře rozumí tomu, co Joel píše. Joel je zkušený farmář a neobyčejně vtipný a trefný komentátor přírody a lidské činnosti v ní.

**Máte nějaké další zajímavé plány do budoucna?**

Do budoucna máme zejména plán naše pasení zdokonalit o další kus. V USA se tomu, co chystáme na letošní rok říká MIG - Management Intensive Grazing neboli intenzivní spásání porostů. Napodobujeme tím přírodu, stáda se spojí do větších celků (z dnešních 25 kusů na stádo chceme jít až na 100 hlavá stáda) a spásání se zintenzivní, tedy jako v přírodě, akorát místo predátorů posunuje stádo krajinou člověk s využitím elektrického ohradníku. Znamená to v praxi, že stádo se stěhuje každý den. Každé ráno dostane 100 hlavé stádo další hektar čerstvého salátového baru (jak pastvinu nazývá Joel Salatin). Není to dobré jen pro dobytek, ale prospívá to i polykulturnímu porostu pastviny. Stádo každým místem našeho areálu projde za rok asi 6 krát. Máme již první výsledky z minulých let, kdy se potvrdilo, že výnosy porostů jdou nahoru až na dvojnásobek. Kvalita masa zvířat se rovněž zvýší, prodlouží se tak i sezóna a dokonce v zimě lze při správné organizaci pást. To je náš nejbližší plán, učinit další krok blíž k napodobení geniality přírody.

**Proč by se ekologičtí zemědělci měli přihlásit do soutěže Česká biopotravina?**

Tato soutěž pomůže produktu, ale podstatnější je setkávání lidí stejného smýšlení, a to jak mezi farmáři, tak mezi jejich zákazníky. Je řada pompéznějších soutěží a programů, které se týkají potravin, ale tato u nás vyhrává svojí stabilitou a jednoznačným přístupem.