

Voňavý BYZNÝS

Dokonalost se skrývá v detailu
a o bylinkách v kuchyni to platí
stoprocentně.

Společnost Bylinky s r.o. je jediným celoročním producentem českých bylinek v květináči a dodavatelem řezaných bylinek určených k vaření v domácnostech a gastronomických provozech. V Suchohrdlech u Miroslavi na úrodném Znojemsku je pěstují v jednom z nejmodernějších skleníků v Evropě od roku 2012 – celoročně tu roste dvanáct druhů bylinek, další se přidávají sezonně, například perila, kopr nebo řeřicha. Nově přibyl i mikrobylinky.

Každé semínko tu sejí s vědomím, že jsme Zemi nezdědili od předků, ale půjčujeme si ji od našich dětí. I proto se zde zalévá dešťovou vodou, proti škůdcům se bojuje přírodními prostředky a využívají se obnovitelné zdroje energie.

Sdílené know-how

Firma vznikla už v roce 2011 jako dceřiná společnost švédské rodinné firmy SPISA Group založené v 80. letech minulého století. „Největší výzvou bylo naučit se ovládat technologii skleníku tak, aby se vytvořily správné podmínky pro naše bylinky,“ vysvětluje pěstitel Miloslav Souček. „S tím nám hodně pomohli kolegové ze zahraničí. Know-how je v naší skupině sdílené, pravidelně se s ostatními pěstiteli scházíme a předáváme si nové poznatky. Velmi těžké bylo a je zvolit si dopředu správné množství a poměr bylinek tak, aby nám nechyběly a zároveň jich nebyl přebytek.“

Největší radost

Většina bylinek je vyseta na secí lince, odkud se přesouvá do klíčírny. Po pár dnech v klíčírně se rostliny dostávají na pěstební

stoly ve školce. Tam se zalévají shora čistou vodou a po prokoření květináčů se vkládají do pěstebních linek, kde již probíhá závlaha s výživou zespodu od kořenů. „Celý proces probíhá denně a celoročně. Ve sklizňové velikosti sklízíme bylinky do obalů a balíme do krabic. Přitom probíhá výstupní kontrola, kde se vyřazují případné nestandardy,“ popisuje Miloslav Souček. Nejtěžší je přitom podle slov pěstitele udržet bylinky bez chorob a škůdců, a to bez použití jakýchkoliv pesticidů. Naopak největší radost mu udělá kvalitní bylinka, která se dostane k zákazníkům a splní svůj účel.

Zelené bestsellery

Které bylinky patří k nejoblíbenějším? „Největší podíl na prodejích má všeobecně bazalka, petržel, máta a koriandr. Zákazníci MAKRO nejvíce poptávají mátu, koriandr, pažitku a petržel,“ vypočítává pěstitel, podle něhož je v kuchyni nepostradatelná hlavně bazalka a máta. Bazalka přitom patří mezi nejcitlivější rostlinky. „Bazalka je

**Kouzla
v kuchyni**
Čerstvé bylinky mají v kuchyni takřka kouzelnou moc. Pokrmům dodávají chuť a jsou vydatným zdrojem vitamínů, éterických olejů, minerálních a dalších účinných látek. Čerstvé rostlinky povzbuzují chuť k jídlu, podporují trávení, zklidňují, nebo naopak povzbuzují mysl a čistí krev.

velmi náchylná na různé plísňe a škůdce. U mikrobylinek jsou zase nutná přísná hygienická opatření,“ vysvětluje pěstitel. Zástupce mikrobylinek tvoří třeba výhonky hrášku, ředkvičky nebo slunečnice.

Důležitá podpora

Pěstování bylinek je energeticky poměrně dost náročné. „Máme výhodu spojení s bioplynovou stanicí. Aby se provoz vyplatil, musí být skleník zaplněný na 100% kapacity, což také není lehké. Samozřejmě i naše skupinové know-how je velmi důležité a neocenitelné. A v neposlední řadě finanční podpora naší mateřské společnosti, bez níž bychom si tak velkou investici do skleníků pravděpodobně nemohli dovolit,“ vysvětluje Miloslav Souček.

Šetří k přírodě

S trochou nadsázky se dá říct, že v Suchohrdlech byli k přírodě šetří ještě dřív, než to bylo v módě. Společnost k zavlažování bylinek využívá výhradně filtrovanou dešťovou vodu jímánu do rezervoáru. „Dešťová voda je měkká a pro rostliny vhodná. Navíc je to přirozený zdroj. Samozřejmě pro zajištění provozu při nepříznivém počasí (suchu) máme i záložní zdroj vody, který však využíváme jen výjimečně,“ popisuje Miloslav Souček. Společnost zároveň využívá bioagens a bioplynovou stanicí. „Biologická ochrana je systém, který využívá přirozených antagonistů škodlivých organismů nebo produktů připravených za využití živých organismů. Zjednodušeně řečeno, používáme přirozené predátory k eliminaci škůdců,“ vysvětluje pěstitel. „Snažíme se být šetří k přírodě, proto jsme využili také možnosti propojení s bioplynovou stanicí. Díky tomu využíváme obnovitelné zdroje energie.“

🌐 Více informací naleznete na www.bylinky.cz.

TEXT: ???, FOTO: ???



Podle Miroslava Součka je ideální
ve skleníku pěstovat u sebe
majoránku, oregano a tymián, dále
pak petržel s libečkem
a koriandrem.

PO CELÉ EVROPĚ

Mateřská společnost SPISA Group je největším evropským producentem čerstvých bylinek v květináčích. Kromě České republiky se zabývá pěstováním a zpracováváním čerstvých bylinek ve Švédsku, Velké Británii, Polsku, Portugalsku, Španělsku a Keni.