



Ing. Josef Firman se svými kravami Foto Ota Beran

Hovězí maso jako hlavní produkt

Hovězí dobytek se nechová jen pro produkci mléka, nebo takzvaně kombinovanou produkci maso-mléko. Část chovatelů si zvolila odlišnou cestu a vybrala si jako svou hlavní komoditu kvalitní hovězí maso a tomu přizpůsobila nejen výběr plemene, ale i další chovatelské postupy a kompletní management stáda.

Produkce hovězího masa se dá zajistit několika různými způsoby. Tím, který je nejen u nás velmi častým, je vykrmování býků dojných nebo kombinovaných plemen. Ve stádech, kde je na prvním místě produkce mléka, jsou býčci určitým „odpadem“ – asi jako kohoutci v líhni, která zajišťuje slepičky pro „výrobce“ vajec – jenže tito býčci mívají obvykle větší štěstí než kohoutci a jejich život na převážně většině farem nekončí krátce po narození (i když na některých holštýnských farmách ve světě tomu tak bývá), ale u nás jsou nejčastěji

vykrmováni přímo na farmě, nebo jsou prodáni specializovaným výkrmčům. Existuje ovšem i druhá možnost, a tou je produkce hovězího masa ve stádech specializovaných masných plemen nebo různých užitkových kříženců.

Zkušenosti se liší

Z pohledu historického vývoje je u nás chov specializovaného masného skotu stále ještě v plenkách. Po dlouhá léta předchozího režimu byla domácí spotřeba hovězího satureována pouze kombinovaným českým strakatým skotem

a později i výkrmem býků z černostrakatých (později holštýnských) stád, případně se na stůl pracujícího lidu dostaly vyřazené jalovice či dokonce dojnice. Ale situace se postupně mění a v současnosti u nás bývá tou nejprodávanější a nejvychvalovanější kategorií mladý býk (až se člověk někdy diví, kde je ti řezníci pořád berou, když s ohledem na cenu, kterou za ně platí, jatka většinou mnohem raději koupí vyřazenou krávu). Specializovaná masná plemena postupně získávají na oblibě. Ačkoliv tu a tam bývá možné zaslechnout názor, že chov specializovaných masných plemen je zbytečným luxusem, když máme populaci kombinovaných českých strak, která by dozajista zvládla poptávku po hovězím naplnit. Zkušenosti ze zemí Evropy mohou být různé, ať už jde o oblibu jed-

notlivých plemen či kříženců, nebo kategorií skotu. Ve Francii záleží volba plemene obvykle na regionu, ale pokud jde o kategorii, tak jsme se například setkali s tím, že za osmiletou krávu masného plemene dostávali chovatelé od jatek lepší cenu (zhruba o 1–2 eura na kg) než za mladého býka. Pročpak asi? V Belgii je zase nejlépe zpeněženo zvíře do pěti let věku (při prodeji v živém dostávají více než tři eura za kg – u nás jsme podle posledních informací zhruba na poloviční částce). Když už takový majitel belgických jatek zaplatí nemalý peníz za jatečné zvíře, tak se jako každý správný podnikatel stará, aby výdaje přinesly i odpovídající výnosy. Navštívili jsme jatka v Ciney, která jsou v soukromém vlastnictví. Zhruba 60 procent zvířat porážených na těchto jatkách je vykoupe-



Mladý belgický modrobílý býk

Foto Anna Marcinková

no majiteli jatek a následně jejich maso prodáno, zčásti např. v přílehlé podnikové prodejně. Zbývající 40 procent tvoří porážky pro ty, kteří si maso následně odvezou a finalizují. Porážecí linka ani chladicí místnosti se nikterak neliší od jiných jatek. Pravda, jatečná těla belgických modrobílých býků, jalovic a krav vypadala i na háku vskutku impozantně a nebylo jednoduché je vměstnat do objektivu. Viděli jsme i jednu zajímavost: na těchto jatkách je ročně upraveno asi 80 tun masa zvěře (černé a vysoké). A ještě jedna místnost celkem zaujala, a to byl chladicí box, kde byly připraveny „balíčky“ pro konkrétní zákazníky – např. řeznictví a restaurace, které jen čekaly na to, až bude ten správný čas je vyexpedovat.

Kvalita masa totiž nezáleží jen na plemeni, kategorii zvířete a způsobu jeho chovu, ale také (a to je velmi důležité vědět) na době, jaká byla masu z poraženého zvířete poskytnuta na vyzrání. Pokud totiž není maso správně ošetřeno a skladováno (a to nejen při té správné teplotě, ale hlavně po dostatečně dlouhou dobu), může se kupující dočkat nemilého překvapení, kdy i maso z mladého býka může urputně vzdorovat snahám o získání chutného pokrmu s těmi správnými mechanicko-senzorickými vlastnostmi.

O rozdílech v kvalitě masa různých kategorií dojených a masných plemen už byly sepsány stohy různých prací, o nutnosti správného vyzrání masa poražených zvířat také. Ale skutečnost, kterou najdete na pultech obchodů, je často velmi odlišná od léty prověřených zkušeností praktiků i doporučení zasvěcených odborníků. Naštěstí se pomalu, ale jistě začínají objevovat majitelé jatek a bouráren, kteří nejen ví, které maso je k čemu dobré a umí chovateli za kvalitní kus nejen zaplatit odpovídající cenu, ale také dovedou masu dát to, co je třeba, aby si spotřebitel nakonec opravdu pochutnal.

Kde to může začít?

Když se podíváte na jednotlivá masná plemena skotu, na první pohled je zřejmé, že pokud jde o vývoj osvalení, nemá belgické modrobílé plemeno konkurenci, a to díky vadnému genu způsobujícímu dvojitý osvalení, tzv. double muscling. Pravda, toto plemeno má v důsledku svého mimořádného vývoje jednu neopomenutelnou nečinnost – porody u „belgičanek“ musí být ve většině případů vedeny chirurgickou cestou – císařským řezem. Je to cosi nefyziologického a často je poukazováno na krátkou využitelnost plemenic. Při porovnání s ostatními masnými plemeny to bývá rozdíl vskutku markantní. Ale

při porovnání třeba s holštýnkami, jejichž chov je také založen na intenzivní produkci, které sice rodí sponťanně, ale podle statistik se od většiny z nich třetího telete nedočkáte, již ten rozdíl tak zřetelný není. „Belgičanky“ mohou s odpovídající odbornou pomocí a zootechnickou péčí přivést na svět čtyři či pět potomků a jejich cena chovatelům bohatě vynahradí zvýšené náklady na veterináře. Například v Belgii je počet porodů limitován především zpeněžitelností – nejvíc chovatel dostane za zvíře do pěti let věku, a pak už jeho cena pomalu, ale jistě klesá, a tak chovatelé organizují chov tak, aby se jalovice otelily poprvé kolem druhého roku věku, jako krávy daly ještě dvě až tři telata, než jejich místo ve stádě zaujme další a mladší zvíře. Pouze pár vyvolených jedinců má možnost působit v chovu déle – jedná se obvykle o vynikající plemenice, které prokázaly své kvality na některé z výstav a jejichž potomci si našli cestu do předních šlechtitelských programů (a pak může mít kráva i více než pět potomků – a další díky využití embryotransferu). Inu, vše je relativní a cena za intenzitu produkce může být různě vysoká – důležitý je výsledek v černých číslech.

Informace o připouštění jalovic kolem 15. měsíce věku byla pro české chovatele také novinkou – až

do této doby se totiž o „belgičanách“ tradovalo, že jsou pozdní a prvně se telí kolem 32 měsíců. Tajemstvím úspěchu belgických chovatelů je využití schopnosti vysoké intenzity růstu – belgické modrobílé plemeno se totiž chovatel nesmí bát nakrmit. Už od malička mají telata k dispozici koncentrovaná krmiva, která dovedou perfektně využít k tvorbě svého impozantního osvalení. Díky tomu, že porody jsou rutinně vedeny císařským řezem, není nutné příliš spekulovat o vhodnosti různých krmných dávek v průběhu březosti. Plemenice se prostě krmí pořád stejně intenzivně, čímž se lze vyhnout případným problémům vzniklým v důsledku změn krmné dávky. I díky tomu mohou mladé prvotelky pokračovat ve svém růstu a navíc nejsou zatěžovány produkcí mléka pro potomka – většina chovatelů v Belgii nenechává telata u prvotek déle, než je nezbytně nutné. V tomto ohledu se odchov belgických modrobílých telat velmi podobá systému, který je praktikován v dojných stádech.

Variace na masné téma

Při naší návštěvě Belgie jsme se setkali s několika způsoby odchovu. Na první farmě, kterou jsme navštívili, byla telata oddělena od matek krátce po narození a napojena



Pro nás netradiční individuální kotce pro telata

Foto Anna Marcinková



mlezivem, které si chovatel zamrazoval od svého druhého stáda holštynek, a „belgičanky“ byly v podstatě ihned po porodu zasušeny, aby se mohly v klidu připravit na další zabřeznutí – připouští zhruba dva měsíce po porodu – a telata dostávala mléčnou náhražku.

Další chovatel nechával telata pouze u těch matek, u kterých mohl předpokládat nebo měl ověřenu vysokou mléčnost, ale opět nikdy nezůstávala telata u prvotek. Proč by riskoval, že bude mít kvůli nízké mléčnosti matky tele, které nedokáže využít svůj výborný růstový potenciál a nenaroste do té velikosti, kterou by si představoval, nebo spíše kterou by si představoval budoucí zákazník – výkrmce nebo jatky. Trh rozhoduje, ať se to někomu líbí nebo ne. Zemědělství, a tedy i chov belgického modrobílého (nebo jakéhokoliv jiného) skotu, je podnikáním a cílem v podnikání je zisk. A když už někdo chová skot kvůli masu, tak je jasné, že musí udělat vše pro to, aby toho masa bylo co nejvíce. Zejména pokud za něj dostane pořádně zapláceno. A to tedy belgický chovatel skutečně dostane. Proč by tedy neinvestoval nějaké to euro do přivedení telete na svět i do nákupu koncentrovaných krmiv.

A co u nás doma?

I u nás už se pomalu začíná blýskat na lepší časy. Výkrmci i jatka začínají doceňovat kvalitu, kterou jim chovatelé specializovaných masných plemen skotu mohou nabídnout. Ačkoliv ještě příliš často bývají nabídky ze zahraničí zajímavější, a tak spousta kvalitního zástavu nebo jatečných kusů putuje za hranice naší republiky.

Existují dojená stáda, kde je část plemenic inseminována semenem býků masných plemen. A tak i ty plemenic, které v mléčné produkci nedosahují parametrů ostatních dojnic, ale odchov „polomasného“ telete zvládnou, mohou ještě svým dílem přispět k ekonomice chovu produkcí zástavových zvířat.

Zkušenosti z Posázaví

Ale najdeme i chovatele, kteří se s ohledem na přírodní podmínky rozhodli vsadit pouze na masné plemeno, případně na užitkové křížení. A jedním z takových chovatelů, který při produkci hovězího vsadil na plemeno belgické modrobílé, je Ing. Josef Firman, který hospodář nedaleko Jílového u Prahy – na Radlíku, kde byla před 20 lety oblast s intenzivní produkcí obilnin a mléka a navzdory kopcovité krajině a půdním podmínkám se na velké výměře pěstovala kukuřice.



Někteří chovatelé nechávají telata u matek

Foto Anna Marcinková

Po transformaci „posázavských Slušovic“ – JZD Rozvoj Posázaví – se Ing. Josef Firman rozhodl pokračovat v hospodaření poněkud jiným způsobem, a to v souladu s tím, co kopcovitá krajina s jednotlivými zemědělskými pozemky rozestými mezi lesy populární rekreační oblasti dovolí. Celkem je tu obhospodařováno 930 ha zemědělské půdy (z toho je 870 ha zatrávněno se zařazením do LFA) a na těchto pastvinách je chován skot bez tržní produkce mléka (asi 200 plemenic – plemeno gasconne a kříženky – a sedm býků – z toho tři plemene belgické modrobílé).

Na počátku začínali pracovat se 35 lidmi (v ZD pracovalo na zhruba trojnásobné výměře asi 1560 zaměstnanců), jejichž počet se

postupně snížil na 12 osob. Od sto procentní rostlinné výroby (řepka, obilniny) se tu propracovali k přirozenému cyklu, ve kterém je zapojena i živočišná výroba.

Základní stádo bylo budováno pomocí nákupů plemenic od okolních chovatelů, ale na konci tisíciletí došlo na rozhodování o výběru plemene, které by nejlépe odpovídalo představám chovu v daných podmínkách. Vyžadována byla odolnost, vytrvalost, snadné porody, výborná mléčnost a mateřské vlastnosti. Z této rozvahy vyšlo

objemných krmiv, kterých mají naštěstí dostatek, pouze plemenným býkům je v průběhu zimních měsíců přilepšováno koncentrovaným jadrným krmivem. Tele je do 6–7 měsíců živeno matkou a jelikož matkou bývá gascoňka nebo kříženka s podílem krve dojného plemene, tak není problém, aby tele rostlo jako z vody. Po prvním roce křížení s belgickým modrým je spokojenost jak s průběhem porodů, tak s cenou za zástav.

„Křížení s BM bylo výbornou volbou, protože porody probíhají normálně i u jalovic a zpeněžení zástavu je mnohem lepší, dokonce není problém velmi dobře prodat i křížené jalovice tak, jako žádné jiné,“ říká o svém rozhodnutí Ing. Firman.

V plánech do budoucna je nejen další rozšíření stáda, ale také dotažení celého cyklu – včetně finalizace produkce vlastními silami.

Domácí hovězí na trh

A to je jen dobře. Proč vozit hovězí ze zámoří, když si je se zárukou kvality můžeme vyprodukovat doma? Lidé, jimž se za jejich domy a chatami pasou pestrá stáda krásného dobytka, budou vidět, jak jim telata rostou doslova před očima, a tak se mohou nejen naučit, jak vypadá a žije masný skot, ale hlavně, jak chutná kvalitní hovězí. Budou-li znát původ a životní podmínky skotu, pak se jistě nebudou zdráhat za kvalitu zaplatit více. Třeba nebudou potřebovat ani žádnou drahou značku původu.

Pokud se podaří co nejvíce narovnat cestu od producenta masa přímo ke spotřebiteli, je možno si ze spotřebitele vychovat gurmána, který se nespokojí jen tak s něčím. Také je třeba ho naučit, že co je dobré, má i svou cenu. Je to bezesporu běh na dlouhou trať, ale princip je prostý a logický. V jednoduchosti je krása, i budoucnost udržitelného zemědělství v naší malebné zemi. *

**Anna Marcinková,
Ota Beran**