

Biomaso z automatu: Farma Borek



Ve vesnici Štěnovický Borek nedaleko Plzně hospodaří rodina Terčových. Na pozemcích zděděných po předcích chovají v ekologickém režimu krávy plemene Galloway. Zdejší masnou produkci si můžete koupit ve faremním obchůdku, případně ve dvou automatech fungujících v režimu 24/7. Po Farmě Borek nás provedl Jindřich Terč mladší, který kromě práce na farmě stihá ještě učit ve škole.

Farma vznikla v roce 1992, postupně tu Terčovi vybudovali sklad krmiv, bourárnu a zpracovnu masa. Ze dvora se vydáváme rovnou na obhlídku nedalekých pastvin, kde se popásá zhruba dvacítko vesměs černě zbarvených bezrohých krav.

„Plemeno Galloway pochází z jihozápadního Skotska a je známé svou odolností. Proto jsme si ho vybrali: krávy zvládají být celoročně venku a i na méně kvalitní trávě dokážou vyprodukovat velké množství masa,“ dozvídáme se od našeho průvodce.

Farma Borek se zaměřuje zejména na chov čistokrevných býků a jalovic. Ne každé zvíře má však ideální přírůstky či vhodný plemenný ráz – v tom případě pak putuje na jatka. Hovězí maso se následně zpracovává ve faremní bourárně a zpracovně pod dohledem pana Terče staršího, zakladatele farmy.

Jak syrové, tak i zpracované maso ve formě klobás, tlačenek a dalších výrobků si zákazníci mohou koupit ve faremním obchůdku. „Kontakt se zákazníky je pro nás hodně důležitý. Jsme rádi, když přijedou na farmu, vidí, jak to tu vypadá a jak naše krávy žijí. Automaty vidím jako takový hezký doplněk pro lidi, kteří si chtějí koupit maso, ale nechťejí být vázaní na naši otevírací dobu,“ vysvětluje Jindřich Terč.



O plemeni galloway existují zmínky už od dob Římanů na britských ostrovech

Jak kromě faremního provozu stíhá ještě i učit informatiku a fyziku na druhém stupni? „Teď nově učím jen dva dny v týdnu a je to paráda. Já totiž nemám rád monotónní práci. Takhle když nejsem ve škole, prodávám maso, nebo řeším žádosti o dotace a zpracovávám evidence... Toho papírování pořád tak nějak nenápadně přibývá,“ kroutí hlavou farmář a učitel v jedné osobě a dodává:

„Jsem rád, že se na farmě doplňujeme. Otec je ve zpracovně, ten se v tom našel, a my s bráchou děláme zemědělství. Funguje to skvěle, v jednom člověku bych do toho nešel. Vídám to u různých kolegů, kteří jsou dopoledne v traktoru, večer u počítače, nemají čas jet na dovolenou, nemají čas na manželku... My razíme takovou myšlenku, že nás to musí pořád bavit a nesmíme se toho stát otrokem. Samozřejmě je to někdy časově náročné, ale vždycky si najdeme čas, abychom šli za kulturou nebo jeli na dovolenou. Tyhle věci musíme plánovat dopředu, abychom se na farmě vystřídali, ale jde to.“

Sedáme do auta a vyrážíme na obhlídku jednoho z automatů. Nachází se přibližně pět kilometrů od farmy, v obci Štěnovice, která má něco přes dva tisíce obyvatel. Druhý stojí v nedalekých Chválenicích, na trase České Budějovice-Plzeň. Obě místa Terčovi pečlivě vybírali - tak, aby byla dobře dostupná pro zákazníky, a současně nepříliš vzdálená od farmy.

Starostové obou obcí jsou myšlenky farmářských automatů naklonění a vnímají je jako službu veřejnosti - náhradu za zkrachovalé prodejny masa a uzenin, které v obcích dříve fungovaly. Ceny jsou nastaveny tak, aby byly přijatelné i pro běžné zákazníky. „Zpětná vazba od starostů je, že jsou lidi rádi, že v automatu seženou kvalitní maso z regionu. Spolupráci s obcemi máme nadstandardní.“

Jindřich Terč doplňuje do automatu zboží - kromě balíčků syrového masa jsou to tlačanky, klobásy, jitrnice nebo paštiky. „Drtivou většinu masa prodáme v naší prodejně, případně o pět kilometrů dál v automatu. Jde mi o to, aby lidi věděli, koho podporují, my abychom věděli, komu naše maso prodáváme, a pokud lidem něco vadí, aby nám to řekli. Zákazníci nám můžou zavolat nebo napsat – kontakt je napsaný přímo na automatu – a nebo se potkáme, když přijedu doplnit zboží.“



Automat stojí ve Štěnovicích přímo na návsi.

Nabídka v automatu se liší podle toho, co hlava rodiny aktuálně vyrobí. „Může tam být klobása, může tam paštika nebo maso na jeden sobotní oběd... Maso musí být v malých balíčcích. Lidi dnes nemají velké mrazáky, takže si koupí 40, 50 deka, aby to zvládli zpracovat,“ dělí se s námi pan Terč o zkušenosti s provozem automatu a přidává další tip:

„Pokud si chcete pořídit automat na maso, je zásadní, aby měl topení. Když je venku minus patnáct, maso vám nesmí zmrznout. V letních měsících je zase důležité, aby automat dobře chladil.“ Automat přijímá platbu v hotovosti, případně lze platit mobilem nebo kartou. Cena jednoho automatu se pohybuje ve stovkách tisíc korun. Momentálně se 70 procent faremní produkce prodá v obchodě a 30 procent v automatech.

Kolik masa se prodalo, sledují na farmě podle výpisu z karet. Automat jezdí doplňovat zhruba třikrát týdně. Každý automat má jinou klientelu: ten u silnice na Plzeň využívají hlavně řidiči cestou z práce. Druhý automat stojí na návsi, strategicky mezi hospodou a kadeřnictvím.

„Je zajímavé podle výpisu karet sledovat, jak chlapi, kteří jdou z hospody, nakupují maso pro manželky,“ usmívá se pan Terč. „Ženy, které se vracejí mezi čtvrtou a pátou odpoledne od kadeřníka, nakupují zase jiný sortiment. Pak tam jsou prodeje před čtvrtou ráno, pravděpodobně nějaký kurýr nebo rozvoz pečiva... Těší mě, že automat funguje jako služba 24/7: Když pekař nad ránem rozváží rohlíky, může si koupit kousek masa nebo klobásu.“

Připravila Kateřina Kotěrová pro [Českou technologickou platformu pro ekologické zemědělství \(ČTPEZ\)](#).

Na Farmě Borek jsme natočili také video:

<https://www.youtube.com/watch?v=wwbpykFbFCk>

Další články z cyklu Kratší cesta k biopotravinám:

[Příběh bezobslužné prodejny v Pěčíně](#)

[Příběh Spolkového obchodu Obživa](#)

[Příběh komunitou podporovaného zemědělství ve Svobodných Horách](#)

Článek vznikl za finanční podpory Ministerstva zemědělství prostřednictvím dotace na činnost ČTPEZ.

