



Rajčata od Rázla jsou do 24 hodin od sklizně v prodejnách.

Nejchutnější rajčata jsou ta čerstvě sklizená. A právě taková už přes rok na pulty Kauflandu posílá pěstitel Lukáš Rázl pod značkou Naše rajče. „Je skvělé, že Kaufland spolupracuje s lokálními dodavateli, kteří produkují poctivou českou zeleninu. Díky tomu mohou mít zákazníci dnes utržené rajče v obchodě do 24 hodin,” uvedl Rázl, jehož dva skleníky v Tušimicích u Kadaně zajišťují úrodu nepřetržitě. Navíc jsou ekologické, protože využívají odpadové teplo, dešťovou vodu a přírodní opylování rostlin.

Pěstitel Lukáš Rázl je jedním z příkladů úspěšné spolupráce společnosti Kaufland s lokálními dodavateli. Česká keříčková rajčata jsou dodávána do prodejen Kaufland pod značkou Naše rajče. Tato rajčata jsou pěstována ve skleníku v Poohří. Prvních 16 tisíc sazenic zasadili v kadaňském skleníku v říjnu 2019. První dodávka zralých rajčat do prodejen přišla v předvánočním čase ještě téhož roku. Skleník je vybudován tak, aby odpovídal nejvyšším světovým standardům ekologického pěstování.

Pane Rázle, jak těžké je vypěstovat dobré rajče?

„Je to věda. Skleníky v Česku nemají velkou tradici. Než jsme začali, vyžádalo si to skutečně hodně práce. Trvalo to šest let příprav, než jsme si do toho troufli jít. Pro správné pěstování je potřeba hlídat několik faktorů. Například i barevnost světla, která musí být speciálně nastavená, aby nejvíce vyhovovala rostlinám. Zářivky jsou zkonstruované tak, aby sazenicím dodávaly správné světelné spektrum.”

Využíváte ekologický skleník. Jakým způsobem v něm rajčata pěstujete?

„Při pěstování využíváme ve skleníku nejmodernější technologie, které zajišťují správný přísun živin, ideální teplotu a přirozené světlo. Z nedaleké elektrárny bereme odpadní teplo na vytápění, topíme tak celý rok, zavlažujeme dešťovou vodou a rostliny opylovávají čmeláci, kteří žijí ve skleníku.”

Vaše rajčata dostávají pouze přírodní živiny. Mohou být označena jako bio?

„Přestože jsme maximálně ekologičtí a používáme pouze organická hnojiva, dle definice EU mít nálepkou bio nemohou. To by sazenice musely být kořeněné v hlíně.”

Jak je ve sklenících zajištěno opylování květů?

„Na to tady máme čmeláky. I o ně se staráme jako o své zaměstnance. Aktivita čmeláků se odvíjí od denního světla. Když je den, mají pocit, že je čas pracovat. Každý by si tak možná řekl, že jim proto co nejvíc svítíme, aby stále pracovali. Ale to by se buď unavili, nebo upracovali. Aby čmeláci zůstali v dobré kondici, musejí dostatečně spát. Ideálně dvanáct hodin. Proto tu máme nastavený speciální systém. Po dvanácti hodinách čmelákům světlo ztlumíme, což v nich vyvolá pocit, že se stmívá, a oni vyrazí zpět do čmelínů. Tak zůstanou aktivní a opylují všechny květy. Člověk musí žít s přírodou v míru a přátelství, zamyslet se i nad tím nejmenším detailem, jako je spánek čmeláka.”

Za jak dlouho rajče vyroste a jak se pozná to dobré?

„V našich sklenících pěstujeme velká keříková rajčata a středně velká koktejlová rajčata. Z každé rostlinky máme úrodu přibližně za tři měsíce. Nejzásadnější je zralost a čerstvost. To má vliv na chuť a vůni plodů. Kvalita čerstvě utržených rajčat se nedá s těmi dováženými srovnávat. Například rajčata z Maroka putují do Česka dva tisíce kilometrů, trvá to zhruba týden. Aby dorazila neporušená, musejí se utrhnout dříve, než uzrají a změkknou. U nás se trhají, až když jsou zralá. Nejenže jsou červená, ale mají i úplně jinou chuť, vůni a zdaleka jiné nutriční hodnoty.“

Je rozdíl poznat i po tepelné úpravě rajčat?

„Rozhodně, uvedu příklad. Spousta českých domácností dělá rajskou omáčku z protlaku. Moje babička ji vařila z domácích rajčat. Dala je do hrnce, přidala k nim trošku vody, rozvařila je, rozmixovala a byla z toho vynikající rajská. To se prostě nedá srovnávat. Když si uděláte rajskou z našich rajčat, je tak sladká, že do ní ani nemusíte přidávat cukr. Platí to všeobecně. Když vaříte z dobrých surovin, jsou ta jídla opravdu vynikající.“

Co doporučujete při skladování rajčat?

„V Česku je bohužel zažitá jedna věc. Když se koupí rajčata, dají se hned do ledničky. Jenže rajče není zvyklé na nízké teploty, takže když ho dáte do ledničky, zabijete jeho chuť a vůni. Rajče by nemělo být v teplotě pod deset stupňů. Lidé je tam dávají, protože mají pocit, že jim rajčata jinak shnijí. Ale když je dáte do tmavé místnosti, vydrží vám i měsíc.“

Česká keříčková rajčata dodáváte do prodejen Kaufland po celý rok?

„Ano a nejzásadnější věc celé spolupráce je, že když dnes rajče utrhneme, zítra už je na pultech prodejen Kaufland. Na rozdíl od rajčat z Nizozemska, Španělska nebo Maroka, kde je mnohem delší logistický proces a rajčata se musejí sbírat nedozrálá. Nedozrálé plody sice do barvy dojdou, ale už nemají chuť, vůni, a hlavně nutriční hodnotu.“

Pro Kaufland je čerstvost a kvalita produktů zcela zásadní. A pro dodavatele je důležité partnerství. Co pro vás znamená spolupráce s Kauflandem?

„Kaufland je pro nás důležitý partner a jsme moc rádi za tuto spolupráci. Pro zemědělce je zásadní předvídatelnost a pro nás je nejdůležitější předvídatelný partner. Kaufland je velká a stabilní společnost a my jsme schopni zajistit dlouhodobé dodávky pro zákazníky. Tato spolupráce nám dává určitou jistotu pro náš další vývoj a možnost plánovat rozšiřování produkce. Jsem rád, že Kaufland reaguje na zvýšenou poptávku po lokálních produktech a sám vyhledává a oslovuje regionální producenty.“