



Sadař Vyšata navázal na rodinnou tradici. Dnes je největším pěstitelem jablek v Čechách.

Když se dvacetiletý Robert Vyšata v roce 1993 ujal sadů v Tuchorazi, věřil mu málokdo. Na pozemku zruinovaném komunisty právě zkrachoval jeho otec a on sám neměl s pěstováním jablek žádné zkušenosti. „Tehdy mi táta zavolaal a řekl, jestli to nechci koupit. K sadařině jsem jako Pražák upřímně moc vztah neměl, ale šel jsem do toho,“ vzpomíná Vyšata, který od té doby proměnil středočeskou obec v jablečné království. Ročně se v něm urodí 14 tisíc tun konzumních jablek. Celá čtvrtina míří na pulty prodejny Kauflandu, s nímž podnikatel spolupracuje téměř dvacet let.

Pane Vyšate, popište vaše začátky v Tuchorazi. Je pravda, že vaše rodina v okolí provozovala ovocnářství už od 19. století?

„Je to tak. Původně jsme měli na náměstí statek. Komunisti ho ale bohužel zbořili a vystěhovali tátu do Prahy. Celé to tu vykáceli a zůstalo z toho takové torzo, pár starých stromů a strojů. Po revoluci nám část pozemků vrátili a táta tady s dalšími devíti společníky začal podnikat. V podstatě však zkrachovali. Když mě pak oslovil, jestli to nechci zkusit, neváhal jsem. Na počátku to bylo samozřejmě těžké, neměl jsem téměř žádné peníze. První vysazené jabloně nám ke všemu přes noc sežraly srnky.“

A dnes jste největším producentem jablek v Česku. Jak se vám to povedlo?

„Musel jsem tomu hodně obětovat. A taky investovat. Nakoupit půdu, vybudovat opěrné konstrukce, pořídit traktory, kterých tu je nyní 65. A hlavně vysadit nové stromy. Tři roky se o ně musíte starat, než začnou plodit. Řekl bych, že jeden hektar představuje investici asi dva miliony korun. Sadařina je běh na dlouhou trať, ovšem můžu říct, že to děláme na světové úrovni. Češi už nemusejí kupovat prvotřídní jablka z Itálie, umíme to u nás. Je ale pravda, že právě v italském Bolzanu, které je Mekkou pěstování jablek, jsem se to všechno naučil a pak to aplikoval v Tuchorazi. Zpočátku jsem tady dělal vše, co bylo potřeba. Začínal jsem na traktoru a jezdil s avíí naloženou jablky do skladu Kauflandu v Modleticích.“

Jak vlastně začala spolupráce s Kauflandem?

„Spolupracujeme skoro od samého začátku. Kaufland je českým dodavatelům hodně otevřený. Byl ochotný s námi jako s neznámou firmou začít a myslím, že se to oběma stranám vyplatilo. Vzali jsme tu spolupráci velmi seriózně a vše jsme velmi dobře bez výhrad plnili. Je skvělé, že si Kaufland vybírá dodavatele, kteří jsou dobří a spolehliví. Platí u něj princip, kdo má kvalitní produkty, ten je dodává. Neexistuje tam nějaký kamarádšoft, nějaká zákulisní pravidla. Cením si i toho, že nám začali věřit také v moštu. Ten děláme přibližně osm let. V tom nám Kaufland hodně pomohl.“

Co všechno v Tuchorazi pěstujete?

„Máme 216 hektarů sadů a dalších 384 hektarů je pro polní výrobu, tedy například pro obilí, řepku či slunečnice. 95 procent naší činnosti je ale sadařina. Pěstujeme jablka pod značkou Bohemia Apple, pak děláme vlastní mošt a med. Na začátku jsme měli asi 15 odrůd jablek, ale snažíme se to zredukovat. Soustředíme se na kvalitu. Hlavní odrůdou je Golden Delicious, která se stále drží i na špici světové produkce. Druhé v pořadí je jablko Gala. To je vůbec nejpopulárnější na celé planetě. Pěstujeme také Red

Delicious, Idared, Granny Smith a několik dalších odrůd. Celkem ročně vypěstujeme 14 tisíc tun konzumních jablek. Z toho šlo loni do Kauflandu 3,5 tisíce tun. Celoročně zaměstnáváme asi 90 lidí. K tomu na sady brigádně jezdí 210 česačů.“

Když jsme u toho česání, za jak dlouho se dostane zralé jablko od utržení k zákazníkovi?

„Klidně to může být druhý den po sklizni. Ten proces je ale následující: Jablka se ručně česou do menších vaků, ty se pak přesypou do zelených velkobeden, které posléze putují na vlek na složené místo a na velký valník. Pak se rozmístí do skladů. Když je jejich čas, jdou do třídícího stroje. Umyjí se v něm, kartáčují, suší, pak je leští kartáče z koňských ohonů. Dbáme na každý detail. Abychom se udržovali stále na té špici, je potřeba mít jablka v perfektním stavu.“

Jak složité je udržet jabloně zdravé a zbavit je škůdců?

„Od prvního dne tady máme pana Šichu, kterého považují za jednoho z nejlepších českých agronomů. A pak spoustu dalších lidí, kteří se o to starají. Pořád probíhá rozbor půdy, listů i plodů, abychom věděli, jestli někde něco neschází. Stromům doplňujeme vše potřebné přes kapénkové závlahy. Také ošetřujeme samotné listy. Základní ošetření je proti houbovým chorobám, což jsou takzvané funghi postřiky. To děláme především proti strupovitosti jabloně. Pak se musí ošetřovat před savými a žravými škůdci. Máme tady čtyři expertky, které celoročně po sadech chodí a následně pod mikroskopem zkoumají, zda je vše v pořádku.“

Můžete čtenářům přiblížit, jak mají jablka ideálně skladovat?

„Doporučuji je dát do lednice nebo někam na chladné, vlhké, tmavé místo. Jablka by měla být v chladu, ale neměla by zmrznout. Každý den se z jablka odpařuje vlhkost, protože obsahuje 90 procent vody.“

Uvedl jste, že jste do sadů investoval vysoké prostředky. Dá se v tomhle odvětví ještě něco vylepšit, investovat do něčeho speciálního?

„Pořídít česací stroj. V tuhle chvíli bojují dvě firmy o to, která ho vyvine dříve. Jedna je z Izraele a druhá z Kalifornie. To bude velký hit a já to určitě hned koupím.“