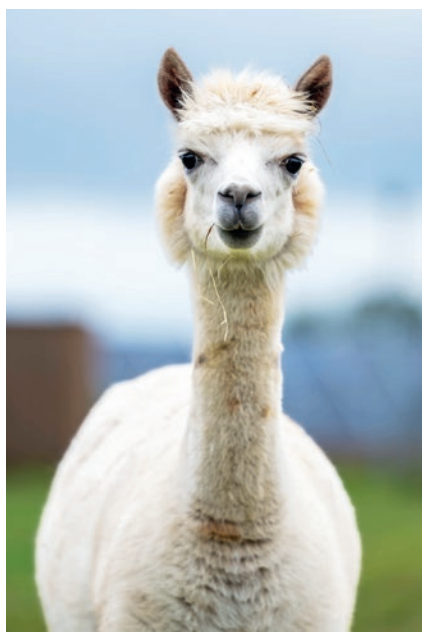




Fot. Mulak, prywatne

Tu naprawdę tętni życie!



AUTORKA
Dominika Mulak

Zaczął się banalnie: od ciekawości, jak naprawdę smakuje ziemniak i burak czerwony prosto z ziemi. Właścicielką Zagrody Szczęśliwych Zwierząt w Białęgach jest pani Solange Olszewska, która wraz z mężem zbudowała jedną z najbardziej innowacyjnych fabryk autobusów w Europie. Wspólnie też postanowili sprawdzić, jak smakują warzywa z własnego ogródka od tych sklepowych. Z czasem do tej ciekawości doszła potrzeba troski o zdrowie.

– Później przyszła choroba pana Olszewskiego, więc pani Solange Olszewska postanowiła, że mąż będzie karmiony żywnością najlepszej jakości bez chemii. I tak zaczęło się od małego ogródeczka – wspomina prezes Zagrody Szczęśliwych Zwierząt Mariola Szymonik. Dziś ten ogródeczek wyrósł na 230-hektarowe gospodarstwo ekologiczne, położone w dwóch

Zagroda Szczęśliwych Zwierząt w Wielkopolsce jest doskonałym przykładem na to, jak gospodarstwo rolne może działać w pełnej zgodzie z naturą. I to jeszcze 230-hektarowe! Tutaj to właśnie zwierzęta i otaczająca przyroda nadają rytm codzienności.

sąsiadujących wsiach – Białęgi i Trojanowo w gminie Murowana Goślina w Wielkopolsce. To nie tylko gospodarstwo ekologiczne, ale – jak podkreśla prezes – level wyżej, bo biodynamiczne.

COŚ WIĘCEJ NIŻ EKOLOGIA

Od samego początku cel był jasny: ekologia. W 2014 roku gospodarstwo weszło w system rolnictwa ekologicznego, a już dwa lata później uzyskało pierwszy certyfikat, obejmujący zboża i podstawowe warzywa okopowe. W tym roku mija 12 lat od rozpoczęcia tej w zgodzie z naturą przygody. Apetyt rośnie jednak w miarę jedzenia. I tak



◁W sklepie na terenie gospodarstwa w Białegach znajdziemy wszelkie dobrodziejstwa własnej produkcji, w tym mleko A2A2.



przez ostatnie dwa lata gospodarstwo przechodziło dodatkową konwersję, by spełnić rygorystyczne standardy rolnictwa biodynamicznego. Efekt: w lutym br. uzyskali prestiżowy certyfikat Demeter, potwierdzający najwyższy poziom upraw ekologicznych, wykraczający poza normy unijne i traktujący gospodarstwo jako zintegrowany organizm.

– Bydło z rogami to najbardziej charakterystyczny wymóg Demeter – zwraca uwagę Mariola Szymonik. Zwierzęta muszą mieć zapewniony całoroczny dostęp do pastwisk, powietrza i słońca. Cielęta pozostają przy matkach do trzeciego miesiąca życia, a jedyną dopuszczalną formą rozrodu jest krycie naturalne – sztuczne zapłodnienie jest tu wykluczone.

– Nie używamy też żadnych nawozów sztucznych, sami robimy kompost. Wszystko, co podajemy roślinom, jest w 100-procentach naturalne – podkreśla Szymonik. Gospodarują na słabszych glebach – klas IV, V i VI – dlatego kluczową rolę odgrywa przemyślany płodozmiian. Sieją rośliny motylkowe, mieszanki traw z lucerną, koniczyną i babką lancetowatą, a także grykę i facelię. Te ostatnie służą nie tylko glebie, ale i pszczołom.

Na terenie gospodarstwa utrzymywane są pasieki, ale – jak wyjaśnia prezes – nie wchodzi one w ekologię, bo wiew musiałaby się znajdować się w pro-

mieniu 4 km od zabudowań, tyle ile nawet potrafi wynosić oblatywanie pszczoł.

Myśląc cały czas długofalowo nad krajobrazem rolniczym i przyszłością gospodarstwa, w 2024 roku na 4 hektarach wykonano nasadzenia śródpolne, by zatrzymać erozję i wodę w glebie oraz przywrócić bioróżnorodność.

MLEKO A2A2

W Zagrodzie Szczęśliwych Zwierząt znajdziemy łącznie 60 sztuk bydła ras jersey, brown swiss, biało-żółta oraz bawołów wodnych indyjskich, w tym 35 krów mlecznych.

– Krowy są wyselekcjonowane i przebadane genetycznie, żeby dawały mleko A2A2 – zaznacza prezes Szymonik. Chodzi o mleko zawierające wyłącznie naturalne białko beta-kazeinę A2, szczególnie polecane osobom z nietolerancjami, ale coraz chętniej wybierane także przez zdrowych konsumentów. W ubiegłym roku produkcja mleka, nie tylko A2A2, z 8–10 krów wyniosła ok. 25 tys. litrów, z czego 1/3 została przetworzona w ramach rolniczego handlu detalicznego. Powstało m.in. ok. 2,7 t białego twarogu, a także masło, śmietana, jogurty, kefir czy serki.



△ Mariola Szymonik, prezes Zagrody Szczęśliwych Zwierząt.

Litr mleka A2A2 kosztuje 14 zł i jest – jak przyznaje prezes – hitem sprzedażowym. Zaś twaróg z tego mleka kosztuje 50 zł za kilogram. Jakość tych produktów to oprócz genetyki odpowiednie żywienie – krowy nie dostają kiszzonek. Ich dieta opiera się na sianie, słomie, zielonkach i zbożach.

– Jedyne, co kupuję, to lizawki, czyli minerały dla bydła. Niemniej odpowiednia mieszanka na pastwiskach pozwala je uzupełnić, dać lepszą zdrowotność i jakość produktu – dodaje.

Zagroda to nie tylko mleko. W zeszłym roku w gospodarstwie ubito sześć byków, co dało ponad 2 tony wołow-



◀W zagrodach oprócz bydła ras jersey, brown swiss, czy białogrzebieta, znajdziemy również indyjskie bawoły wodne.

winy. Jej cena waha się od 110 do 350 zł za kilogram. Najdroższa jest oczywiście polędwica. W ofercie gospodarstwa są również tuszki kaczek i gęsi. Sezon na nie występuje dwa razy do roku – w listopadzie na św. Marcina oraz na przełomie stycznia i lutego. Z gęsi powstaje także rillettes – francuski przysmak długo gotowany w gęsim tłuszczu. Stałym elementem asortymentu są także kompoty, dzemy, kapusta i ogórki kiszzone oraz sok pomidorowy. Pozostałe przetwory zależą od sezonu i plonów.

Wszystkie produkty są do kupienia w dwóch lokalizacjach: w Poznaniu przy ul. Marcelińskiej 100/209, a także w sklepie na terenie gospodarstwa w Białęgach. Od zeszłego roku na terenie gospodarstwa działa również restauracja, która serwuje potrawy, bazując w dużej mierze na produktach własnych. W ten sposób Zagroda stała się miejscem, gdzie cykl od pola do stołu widać jak na dłoni.

PNAD 50 RÓŻNYCH GATUNKÓW

Warzywnictwo pozostaje jednym z filarów działalności gospodarstwa. Od pomidorów, marchwi i cebuli, po mniej popularne gatunki, takie jak ziemniaki truflowe, jarmuż czy szpinak nowozelandzki – łącznie ponad 50 różnych warzyw, owoców i ziół. Warzywa są kopcowane, by jak najdłużej dostępne były w naturalnym rytmie sezonu.

Największą powierzchnię zajmują jednak zboża – blisko 100 ha. W ostatnim sezonie uprawiano m.in. pszenicę ozimą (plon ok. 2,5 t/ha), owies (3 t/ha), żyto (ok. 4,5 t/ha) oraz jęczmień ozimy (3 t/ha). Każda z tych upraw zajmowała zbliżoną powierzchnię, co pozwala na zrównoważony płodozmian i ograniczanie presji chorób oraz chwastów bez użycia środków chemicznych.

Za skalą produkcji stoją jednak bardzo konkretne wyzwania organizacyjne. Gospodarstwo zatrudnia obec-

nie ok. 50 osób, z tego tylko 6 jest bezpośrednio zaangażowanych w uprawy polowe.

– Najbardziej dotkliwy jest brak rąk do pracy – mówi prezes. A pracy jest dużo, zwłaszcza że produkują sami m.in. rozsady kalarepy, selera, pora i pomidora.

– Samego pomidora robimy ponad tysiąc rozsąd – wylicza Szymonik. A później jeszcze ręcznie je sadzą. Dlatego, aby ułatwić pracę, planują zakup sadzarki do rozsąd.

Mimo trudności kadrowych prezes z uznaniem mówi o swoim zespole.

– Załoga jest bardzo zaangażowana w swoją pracę. Mogę im śmiało wiele rzeczy powierzyć – przyznaje z uśmiechem.

WSZYSTKO ZACZEŁO SIĘ OD SEGREGATORA

Choć dziś Mariola Szymonik reprezentuje Zagrodę Szczęśliwych Zwierząt, jej własna droga do rolnictwa zaczęła się... od segregatora. Z państwem Olszewskimi zna się od 30 lat, jeszcze z czasów wspólnej pracy w Solarisie.

– A nad zagrodą czuвам od samego początku – opowiada, dodając: – Kiedy tutaj przyjechałam na spotkanie w 2012 roku, wręczono mi segregator. A wraz z nim powierzono mi to miejsce pod opiekę. Nikt mi się nie pytał, czy chcę, czy nie – śmieje się.

Początki były oczywiście dalekie od sielanki.

– To był wrzesień, a w październiku dostałam telefon, że przyjadą z agrobiotestu na kontrolę. Powiedziałam: zapraszam. Z dokumentów miałam tylko jedną kartkę ze stanem magazynowym. Wtedy dopiero do mnie dotarło, ile mnie tutaj czeka pracy – wspomina.

Tym samym w styczniu, kiedy kontrolerzy ponownie odwiedzili gospodarstwo, była już przygotowana co do linijki: dokumenty, faktury, rejestry – wszystko uporządkowane.

– Od tamtego momentu pilnuję tego jak mantry – mówi Mariola Szymonik. Najważniejsze jednak, że do tej pracy zapaliło się serce, bo podkreśla, że dziś czuje jakby całe życie się tym zajmowała. I nawet goście Zagrody często zwracają uwagę na jej entuzjazm.

– To mnie cały czas tak zachwyca, że nasi goście często mówią, że gdy opowiadam im o Zagrodzie, to towarzyszy mi błysk w oku – przyznaje z radością. Nic dziwnego, skoro w weekend, kiedy ma wolne od pracy, lubi przyjechać do Białęg, aby pobyć sam na sam z naturą. To daje jej szczęście, bo zarządzanie 230-hektarowym gospodarstwem biodynamicznym nie należy do najłatwiejszych, zwłaszcza że ciężko pozyskać jest do pracy wielozadaniowych ludzi.

– Pamiętam, jak sama zaczynałam – pracowałam przy warzywach, brałam udział w wykopkach, przerabiałam mleko na twarogi, a nawet karmiłam zwierzęta, czy sprzątałam u nich. Jedyne, czego nie robiłam, to nie doilałam krów. Ale jakbym musiała, to bez problemu podjęłabym się tego zadania – mówi o swoich doświadczeniach.

OPRÓCZ PRODUKCJI EDUKACJA

I to właśnie dzięki takiemu zaangażowaniu to miejsce tętni dziś życiem. Zagroda Szczęśliwych Zwierząt to nie tylko miejsce produkcji żywności, lecz także przestrzeń edukacyjna. Mieszkają tam oprócz krów, gęsi i kaczek, także kury, perliczki i... alpaki. To właśnie one często przyciągają uwagę najmłodszych gości. W Białęgach odbywają się również warsztaty dla dzieci i dorosłych, m.in. z robienia sera. To idealne miejsce na weekendowy wypad poza miasto, które pozwoli odetchnąć od codziennych trosk.

– Początkowo, gdy nie mieliśmy Wi-Fi, to już w ogóle można było się wyciszyć – dodaje Mariola Szymonik.

@ d.mulak@topagrar.pl