

KROWA NIE JEST FIOLETOWA

Tradycyjny rolnik bagno osusza, krzaki wycina, krowie podaje antybiotyk. Ekologiczny bagno nawadnia, krzaki sadzi, krowę karmi koniczyną

Paweł Figurski

Roundup jest zagrożeniem dla wszystkich ludzi na świecie – przekonuje Mieczysław Babalski. – Ten popularny w rolnictwie produkt zawiera glifosat, który miał się rozkładać w glebie. Ale tego nie robi, trafia do naszego organizmu. Gdy w Parlamencie Europejskim trwała debata nad przedłużeniem zgody na stosowanie roundupu, zbadano mocz 40 deputowanych. Glifosat mieli wszyscy, a u Litwina odnotowano 20-krotne przekroczenie normy.

Babalski to rolnik z kilkudziesięcioletnim doświadczeniem. Zaczął od pracy w PGR. – Jak wszyscy byłem zwolennikiem dokarmiania ziemi. Spostrzegłem jednak, że im więcej chemii sypimy, tym bardziej apetyt ziemi rośnie. Do tego dochodziły problemy z chorobami, a u bydła – z cielnością krow. 70 proc. bydła chorowało na białaczkę – mówi. Wrócił więc do rodzinnego gospodarstwa w Pokrzydowie w kujawsko-pomorskim i spróbował upraw ekologicznych.

Teorii i praktyki nauczył się na kursie w Szwajcarii. Dziś u Babalskich rozmnaża się stare gatunki zbóż jak samopsza, płaskurka i orkisz. Przetwórnia Bio wytwarza ekologiczne kasze, mąki, płatki, makarony i inne produkty zbożowe. W okolicy jest około 100 gospodarstw, które produkują dla Babalskich z ich rozmnożonych starych gatunków zbóż.

Czym różni się rolnictwo ekologiczne od konwencjonalnego? – Wyklucza jakiegokolwiek sztuczne środki ochrony roślin czy nawozy. Tylko obornik. Jest lista środków, oczywiście biologicznych, których można używać w wypadku chorób w uprawach. One nie działają ani tak szybko, ani tak radykalnie jak te chemiczne. Jeśli chodzi o hodowlę, to podajemy antybiotyki tylko wtedy, gdy zagrożone jest życie zwierzęcia. Żywność ekologiczna musi mieć certyfikat, w sklepach odnajdziemy ją dzięki zielonej fladze z listkiem – wyjaśnia Babalski.

Z badań instytutu IMAS wynika, że coraz więcej Polaków kupuje żywność ekologiczną regularnie. Powód – zdrowie własne i rodziny. – To wpisuje się silnie w trend zdrowego stylu życia – wskazuje



FOT. JENS BTTNER/AP

psycholog społeczna Beata Pachnawska, współwłaścicielka IMAS International.

To, jak ekożywność wpływa na nasze zdrowie, wie dr hab. Ewelina Hallmann ze Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego. – Produkty ekologiczne nie są zanieczyszczone agrochemią, która jest stosowana w produkcji konwencjonalnej, czyli nawozami mineralnymi i środkami ochrony roślin. Jeśli stale dostarczamy organizmowi tych składników, w końcu przekroczymy normę i narazimy się na liczne choroby.

W skrócie: azotany, które spożywamy z posiłkami, ulegają redukcji do azotynów. One wchodzi w reakcję z aminami, tworząc nitrozoaminy, a te są rakotwórcze. – Organizm może nie dać rady z detoksykacją i zacznie się proces nowotworowy – dodaje Hallmann.

Żywność ekologiczna to nie tylko mniej składników szkodliwych. – Żeby organizm poprawnie funkcjonował, musimy usuwać toksyny i wolne rodniki. To kule wystrzelone z karabinu, które niszczą struktury komórkowe, potem tkankowe, a następnie organowe – tak powstają nowotwory. Dzięki ewolucji nasz organizm umie sobie z nimi radzić. Problem w tym, że żyjemy w zanieczyszczonym środowisku i jemy pełną chemii żywność. Musimy wspierać organizm, a żywność ekologiczna ma więcej składników, które neutralizują wolne rodniki.

Rynek produktów eko szybko rośnie, co najlepiej widać w sprzedaży internetowej zwykle prowadzonej przez gospodarstwa. – Na początku klienci zamawiali u nas 20 paczek dziennie, a obecnie – od 100 do 300 – mówi Babalski.

W internecie sprzedaje też gospodarstwo Juchowo Farm prowadzone niedaleko Szczecinka przez

Gdy w europarlamencie debatowano nad przedłużeniem zgody na stosowanie roundupu, zbadano mocz 40 deputowanych. Glifosat mieli wszyscy, a u Litwina odnotowano 20-krotne przekroczenie normy

Fundację im. Stanisława Karłowskiego. Karłowski to pionier rolnictwa biodynamicznego w Polsce. Czym różni się ono od ekologicznego? – To jeden krok dalej. Oprócz tego, że nie stosujemy sztucznych nawozów i środków ochrony roślin, funkcjonujemy w obiegu zamkniętym. Krowy otrzymują paszę wytwarzaną przez nas. Z obornika wytwarzanego na terenie gospodarstwa produkujemy kompost, który trafia na pola. Obieg zamknięty jest podstawą utrzymania żyzności gleby – wyjaśnia Krzysztof Ostrowicki, członek zarządu spółki Juchowo.

Gospodarstwo powstało w 2001 r. na terenach dawnego pegeeru. – Ziemia była prawie wyjałowiona. Musieliśmy ją użyźnić przez płodozmian i gospodarkę kompostową. Na polach zasadziliśmy krzewy i drzewa. Odtwarzamy i kopujemy nowe stawy, by przeciwdziałać suszom. Działamy odwrotnie do konwencjonalnego rolnictwa, które raczej poszerza areal, wycinając drzewa i osuszając mokradła – dodaje Ostrowicki.

Juchowo hoduje blisko 400 krow, których życie diametralnie różni się od tych z gospodarstw konwencjonalnych. – Nasze krowy, które – co ważne – mają rogi, żywią się głównie trawą na łąkach. Gdy jest gorąco, świeżą paszę dostają do obór. Zimą podstawą ich diety jest siano z traw, koniczyny i lucerny. Nie jedzą kiszonek. Są mniej eksploatowane – krowa w zwykłym gospodarstwie podczas jednej laktacji może dać nawet 20 tys. kilogramów mleka, u nas średnio 5,5 tys. kilogramów. Przez to mniej chorują i mogą dawać mleko zdecydowanie dłużej – wyjaśnia Monika Liberacka odpowiedzialna za hodowlę zwierząt.

Na marginesie – tak świeże mleko charakteryzuje się dużą ilością kwasów tłuszczowych omega-3 oraz sprzężonego kwasu linolowego, co oznacza, że jest bezpieczne dla osób z alergią na mleko.

Produkty z Juchowa oznaczane pomarańczowe logo Demeter – to znak przyznawany przez stowarzyszenie Demeter produktom z upraw biologiczno-dynamicznych.

Ceny? – Wyższe niż w dyskontach. Ale ta żywność jest tego warta – odpowiada Danuta Sałagan z działu edukacji w Juchowo Farm. – My sprzedajemy produkty za rzeczywistą cenę ich wytworzenia. Patrzymy globalnie. Z ziemi nie tylko bierzemy, ale też coś jej dajemy. Nie zaciągamy kredytu u przyszłego pokolenia. Zwierzęta hodujemy, a nie traktujemy jako produktu przemysłu. Staramy się to pokazać podczas zajęć edukacyjnych, by dzieci i dorośli wiedzieli, skąd się bierze szynka, że krowy nie są fioletowe, a droga od ziarna do chleba nie jest wcale taka krótka.

Badania IMAS pokazują, że właśnie cena jest największą barierą. – Przy produkcji ekożywności nie stosuje się efektywnych, masowych technik. Zwykły rolnik, by usunąć chwasty z pola kapusty, spryska je herbicydem. Rolnik ekologiczny musi użyć rąk albo maszyn. Już na starcie koszty są wyższe – tłumaczy Ewelina Hallmann.

– Do tego dochodzi wydajność, znacznie mniejsza. Żywnością ekologiczną nie wykarmimy świata – zauważa specjalistka. Ale i tak przed ekożywnością rysuje się świetlana przyszłość. – Zadziała sprzężenie zwrotne: konsumentów będzie przybywało, bo wraz z rosnącą popularnością, a więc sprzedażą, zacznie się zmniejszać różnica w cenie między żywnością eko a konwencjonalną – przekonuje Beata Pachnawska. ●

wyborcza na zielono



PARTNER CYKLU

PARTNER GŁÓWNY



Lidl zaprasza
na **BIOEXPO**
Warsaw
11-13 października

Zostań
naszym
dostawcą **bio**
produktów

