

„PO CO MI EUROLIŚĆ? BO OTWIERA GRANICE.”

O Euroliściu, starym sadzie i soku z unikatowych odmian starych jabłoni opowiada Adam Brysiak, właściciel firmy „Ekonuta”

Wszystko zaczęło się w 1964 roku. Wówczas rodzice założyli sad jabłoniowy, który już wtedy składał się z rzadko uprawianych, unikalnych odmian jabłoni. Sad przetrwał do dnia dzisiejszego. Przez ten okres cała technologia produkcji sadowniczej poszła bardzo do przodu. Jednak w moim sadzie czas niejako zatrzymał się – nie ma tu chemii, ani masowego przetwórstwa. Wszystko zostało tak jak było. I to był główny zaczątek do tego, abym zaczął dalej zajmować się starymi odmianami. Tymi samymi drzewami, które posadzili moi rodzice pół wieku temu.

Jak wygląda obecnie Pański sad?

Całe gospodarstwo ma ponad 12 ha i położone jest nad samym jeziorem. Na 2 ha znajduje się sad, który składa się z około 1000 starych drzew słusznych rozmiarów - są to blisko 10. metrowe jabłonie, których pnie ciężko jest objąć dorosłemu człowiekowi. Pozostały obszar to miejsce na powiększenie sadu poprzez odtworzenie starych jabłoni. Projekt jest taki, żeby na 10. hektarowym obszarze odtworzyć ten pierwszy stary sad z 1964 roku.

Odtworzenie starych jabłoni? Jak?

Jest to proces technicznie dość skomplikowany, wymagający wiedzy w zakresie szkółkarstwa, umiejętności zastosowania odpowiedniej techniki szczepienia w określonym czasie oraz prawidłowego wykonania samej operacji szczepienia, od której zależy to, czy dane drzewko przyjmie się czy nie. Ogólnie ujmując w tym celu należy wyhodować odpowiedni materiał szkółkarski (tzw. podkładkę), na który przeniesiony zostanie szczep starego drzewa - tu istnieje kilka technicznych sposobów, których może nie będę rozwijał, ponieważ mogłoby to stanowić odrębny temat. W moim przypadku, ze względu na rozmiar przedsięwzięcia, cały proces zostanie zlecony wykwalifikowanym osobom, które muszą mieć doświadczenie dokładnie

w odtwarzaniu starych odmian. Bardzo chciałbym, żeby byli to ludzie z pasją, wtedy oprócz wiedzy włożą w tę pracę dużo serca.

Technikę zastosujemy tę samą co moi rodzice, czyli drzewka będziemy sadzić na podkładkach silnie rosnących.



Nasze odmiany są tak dobrane,
że zapylają się wzajemnie

Jeżeli ktoś posiada u siebie starą jabłoń, którą chciałby przeszczepić, to namawiam, aby dla własnej satysfakcji spróbował wykonać tę czynność osobiście. Daje to gwarancję otrzymania dokładnie tego samego owocu w smaku, aromacie oraz wyglądzie i odporności, jak owoce z drzewa źródłowego. Jako ciekawostkę dodam, że można pokusić się również o przeszczepienie na jedno drzewo kilku odmian (np. gdy ograniczeniem jest powierzchnia działki).

Co jest takiego wyjątkowego w owocach ze starych jabłoni?

Praktycznie wszystko - unikalność samych owoców, które w porównaniu do nowoczesnych odmian deserowych różnią się diametralnie jeżeli chodzi o intensywność smaku, czy aromat. Zawartość witaminy C jest znacznie wyższa niż w nowoczesnych odmianach deserowych, wyższa jest zawartość flawonoidów (przeciwutleniacze, którym przypisuje się właściwości chroniące przed nowotworami), czy antocyjanów, mających korzystny wpływ na układ krążenia, wzrok oraz pamięć.



Ekologiczny sok z unikatowych odmian starych jabłoni

Właściwości przetwórcze jabłek starych odmian są niepowtarzalne. Dzięki temu można je wykorzystywać na wiele sposobów. Odmiany, jakie u nas rosną to: *Malinowa Oberlandzka, Szara Reneta, Żłota Reneta, Cesarz Wilhelm, Bancroft, McIntosh, Oliwka Żółta* (potocznie „Papierówka”). Z tych odmian to, co najlepsze, wydobywa się dopiero po ich przetworzeniu. To z nich powstaje nasz naturalnie mętny, ekologiczny sok.

Czym sok firmy „Ekonuta” różni się od innych, które można kupić na rynku?

Choćby niepowtarzalnymi walorami smakowymi, charakterystycznymi dla jabłek starych odmian. Jest na pewno bardziej wyrazisty. Ma też intensywny aromat jabłkowy.

Od strony technicznej wyróżnia się posiadaniem certyfikatem rolnictwa ekologicznego „Euroliść”, który gwarantuje najwyższą jakość produktu pozbawionego chemicznej ochrony w procesie produkcji zarówno owoców, jak i samego soku oraz potwierdza spełnienie szeregu norm związanych z uczestnictwem w systemie rolnictwa ekologicznego. Całe prowadzone przeze mnie gospodarstwo posiada certyfikat rolnictwa ekologicznego, a w certyfikacie tym mam ujętą produkcję na poziomie 100 000 litrów soku rocznie. W sezonie w sprzyjających warunkach możemy uzyskać nawet około 600 kg owoców z jednego drzewa. Są to ok. 2 skrzyniopalety, a więc spory plon.

Jednak ta ilość waha się, jest bowiem uzależniona od owocowania w danym roku (stare odmiany owocują w systemie przemiennym) oraz przede wszystkim od czynników pogodowych - jeśli w okresie kwitnienia zdarzą się przymrozki, to kwiat spadnie i owoców jest wtedy mniej.

Ekologiczny sad na pewno wymaga dużo pracy?

Pracy w sadzie ekologicznym jest dużo, ale nieco innego typu niż w sadzie konwencjonalnym. W samym starym sadzie cięcie pielęgnacyjne ogranicza się do usuwania uschniętych konarów i zadbania o podłoże (koszenie trawy, usuwanie liści, czy zmumifikowanych jabłek, jeśli takowe występują). Poza tym w moim przypadku ocieram się o alpinizm: jakoś się trzeba przecież wspiąć po owoce na wysokość 10. metrów... W rolnictwie ekologicznym nie stosuje się żadnych zabiegów chemicznych, a jedynie mechaniczne. Jeżeli chodzi o zapylenie, nasze odmiany są tak dobrane i rozmieszczone, aby miały możliwość wzajemnego zapylenia się. Proces ten dodatkowo wspomagają pszczoły. Własnych uli nie mam, dlatego korzystam z usług pszczelarzy, którzy wstawiają ule na okres kwitnienia do mojego sadu. Tu należy się głęboki ukłon w stronę pszczelarzy - gdyż są to ludzie z pasją.

Odtworzony na nowym terenie stary sad zostanie założony z zastosowaniem nowszej technologii, czyli z drzewami niższymi, posadzonymi dużo gęściej i prowadzonymi tak, aby owocowały corocznie. Poza tym wprowadzimy system nawadniania. W przypadku młodego, odtworzonego sadu nakład prac będzie o wiele większy w porównaniu zarówno do sadu starego, jak i konwencjonalnego, chociażby tylko ze względu na częstotliwość wykonywania mechanicznych zabiegów pielęgnacyjnych podłoża, czy ochronę drzewek przed zającami i sarnami.

Obecnie Pana biznes opiera się głównie na sokach, czy w przyszłości będą także inne produkty, np. musy jabłkowe?

Myśl jest taka, ażeby każdy nasz produkt powstawał na bazie starych odmian. Musy najprawdopodobniej pojawią się w niezbyt odległej przyszłości, a także pochodne przetwarzania soku, być może cydr tak ostatnio popularny. Jest wiele możliwości w zakresie samego przetwarzania, czy wykorzystania przetworzonych produktów ze starych jabłoni.

Co konkretnie daje Panu znak Euroliść?

Przede wszystkim gwarancję jakości mojego produktu. Jest to przepustka do kontaktów zagranicznych dla wyrobów w segmencie żywności ekologicznej i w ogóle do samego zauważenia takich wyrobów. Wiąże się z tym chęć nawiązania współpracy przez podmioty zagraniczne w zakresie wprowadzania na ich rynki produktów z segmentu żywności ekologicznej. Bez znaku Euroliść poruszanie się w tej branży byłoby niemożliwe. Ponadto, w moim odczuciu, Euroliść jest również wzorcem dla rolnictwa konwencjonalnego. Mając wiedzę na temat rolnictwa ekologi-

cznego, warto niektóre rozwiązania wdrożyć w rolnictwie konwencjonalnym, by ograniczyć tam stosowanie substancji szkodliwych dla środowiska.



W Polsce starych sadów nie pozostało już wiele - komercja wzięła górę

O jakich rynkach Pan myśli?

Na razie koncentruję się na nasyceniu polskiego rynku, ale już wiem, że dobrym rynkiem dla mojego produktu na pewno będzie Bliski Wschód, a być może Chiny, Korea, czy Indie...

Skąd nazwa „Ekonuta”?

To nazwa odnosząca się do faktu, że w całej gamie obecnie dostępnej żywności, ta ekologiczna jest jedynie taką "nutką", czymś niedostępnym na skalę masową. Chciałem osiągnąć taki efekt, aby poprzez nazwę dać konsumentowi możliwość łatwego wychycenia tej właśnie unikalnej nuty wyrobów w całej masie artykułów spożywczych. Myślałem również o sposobie wyróżnienia się poprzez nazwę w samym segmencie żywności ekologicznej.

Pięknie to Panu wyszło: żywność ekologiczna stanowi nutkę w całej symfonii otaczających nas dóbr, żywności. Ile jeszcze jest w Polsce takich starych sadów jak Pański?

Myślę, że bardzo niewiele. Dlaczego? Był taki moment, że wszyscy sadownicy zaczęli masowo wymieniać swoje stare sady na sady nowoczesne z deserowymi odmianami jabłek i intensywną produkcją, gwarantującą o wiele wyższe plony niż wcześniej. W sadach nowej generacji z nowoczesnymi odmianami jabłek, zapewnienie odpowiedniej jakości owoców deserowych jest niestety obciążone koniecznością stosowania chemicznych środków ochrony roślin - coś za coś. Komercja tutaj wzięła górę. Przy okazji chętnie poznałbym miejsca skupisk starych odmian jabłoni, jak moje - kiedyś podróżując przez Polskę widziałem powyrwane stare drzewa jabłoniowe, jak się wtedy dowiedziałem - były przeznaczone na opał... Ten przykład uzmysłowił mi, jak ważna jest edukacja proekologiczna, aby uchronić unikatowe dobro natury przed bezmyślnym zniszczeniem.

Jakie są Pana plany na najbliższe 5 - 10 lat?

Pierwszy etap to odtworzenie sadu jabłoniowego. Następnie realizacja przetwórstwa we własnym zakresie, czyli powstanie obiektu wraz z nowoczesną linią technologiczną do przetwórstwa. W dalszej perspektywie również agroturystyka zarówno dla miłośników aktywnego spędzania czasu nad jeziorem, jak i dla amatorów spokojnego wypoczynku pod potężnymi koronami drzew zwłaszcza wiosną, kiedy sad aż huczy od pracujących na kwiatach pszczół.

Czy ma Pan ulubioną odmianę ze starego sadu?

Zdecydowanie Cesarz Wilhelm - odmiana korzenna, której odkrycie datowane jest na 1864 rok, mniej kwaśna od Szarej Renety, wyśmienita na cydr.

Nasza rozmowa zaczęła się od Pana rodziców, czy pamięta Pan co z tych jabłek robiła Pana mama?

Tak, było kilka ulubionych dań: jabłka pieczone w piekarniku kuchni kaflowej, jabłka zapiekane w cieście, jabłecznik, czy „placek z jabłkami” (drożdżowiec z pożytkanymi w ciasto jabłkami obtaczanymi w cukrze), no i oczywiście musy jabłkowe na kanapkę popijane mlekiem...



W sadzie z 1964 roku rośnie około tysiąca ponad pięćdziesięcioletnich, dziesięciometrowych jabłoni