

• JÍDLO JAKO DŽOB •

FRANCOUZSKÉ SÝRY z farmy Krasolesí

Stačila jedna návštěva knihkupectví a Davidu Kolmanovi a jeho partnerce Janě se otočil život o sto osmdesát stupňů. Místo nábytku dnes vyrábějí fantastické sýry francouzského typu a jejich farma Krasolesí získala loni ocenění v soutěži Farma roku. Připravila DARINA SIEGLOVÁ Foto ŠTĚPÁN LÁTAL



▲ Před deseti lety by Davida Kolmana ani ve snu nenapadlo, že se odstěhuje do nejzápadnějšího výběžku Českomoravské vrchoviny, kde bude vyrábět skvělé plísňové sýry francouzského typu a starat se o jedno z nejnáročnějších plemen koz

S amozřejmě, ano, to je maličkost, odpovídá David Kolman na žádost zákazníka o sáček... Když tak na farmářském trhu pozoruju majitele mlékárny Krasolesí, dochází mi, že výrobou sýrů proces podnikání zdaleka nekončí. Sýry totiž musíte umět nejen vyrábět, ale i prodávat. A právě na trhu, při táčkách se zákazníky, se značka buduje nejlíp. „Jsem toho názoru, že servis musí mít stejnou úroveň jako samotné produkty,“ říká David Kolman. „Musíte podávat maximální výkon nejen ve výrobě, ale i při prodeji – dokud tu značku nevybudujete. Proto také jezdím prodávat naše sýry na trhy já sám, abych každému mohl říci, co je to za sýr, jak se vyrábí, anebo poradit, jak s ním doma naložit,“ vypráví David Kolman a mezitím zvládne další zákaznici vysvětlit, že sůl je pro výrobu sýra důležitá, protože zastavuje kysání. Jen co jí zabalí sýr do úhledného balíčku, otáčí se David zpět na mě. „Jsem blázen, když si speciálně na trh vybírám i košile?“ směje se. „Všechno musí být perfektní, lidi musí u vašeho stánku nakupování bavit – jen tak se k vám budou rádi vracet. Je to vlastně takový obchod s dobrým pocitem,“ dodává.


Vánoční náhoda

Za radikální změnu v životě Davida Kolmana, který se dříve živil jako výrobce nábytku na zakázku, může jeho partnerka

Jana Provazníková. „Jana tehdy byla na mateřské s první dcerou. Před Vánocemi šla nakupovat do knihkupectví, kde ji zaujala kniha o chovu koz. Na straně, kde knihu poprvé otevřela, byla fotka anglonubijského kozla. A bylo rozhodnuto,“ popisuje David Kolman začátek své „cesty z města“.

„V Krasolesí, kam jsme jezdili k Provazníkům na chalupu, jsme také ubytovali naše první kozy, které jsme si dovezli z Holandska,“ vzpomíná. „Učili jsme se o ně starat a zpracovávat jejich mléko a dělat tvaroh a jogurt. Brzy nám ale došlo, že do chalupy se celá rodina nevejdeme, a tak jsme koupili tohle dvacet let neobydlené stavení. Zrekonstruovali jsme ho a přistavili k němu kozin a mlékárnu,“ provádí mě pan Kolman po své farmě.

„Zakládáme si na kvalitě; od mléka, ze kterého se sýry vyrábějí, až po servis zákazníkům.“



Bochánky sýrů
Bastion zrají tři až
pět týdnů



Anglonubijské ‚ušandy‘
jsou kříženci anglických
a afrických koz. Mají
výjimečný vzhled a taky
výjimečně výživné
mléko.



▲ Jenom devítina mléka, které krasoleská farma
při výrobě svých produktů využívá, pochází
od zdejších koz. Zbylé mléko - kozí i kravské - se
dováží z okolních prověřených farem.



V Krasolesí panuje klid a pohoda, farma je totiž úplně na konci civilizace...



„Líbí se mi, jak sýry prodávají ve Francii. Snažím se to dělat stejně, proto je balím do speciálního papíru a s každým zákazníkem si popovídám.“

„Od začátku jsme věděli, že chceme dělat sýry francouzského typu, které u nás nikdo nevyrobí, a rovnou jsme tomu přizpůsobili i stavbu výroby,“ popisuje. Výrobu sýrů se David Kolman učil za pochodu. „Všechno vznikalo metodou pokus–omyl,“ vzpomíná.

Rozšíření výroby a ocenění

První sýry v Krasolesí vyrobili z mléka koz z vlastního chovu. Dnes se v mlékárně zpracuje na 12001 mléka týdně, přičemž kozi mléko tvoří jednu třetinu. „A jen třetina z té třetiny je mléko z našeho chovu,“ říká David a přitom ukazuje na ušaté kozy. „Když se mi po dvou letech začala výroba sýrů dařit, pozval jsem na farmu Petra Ryse, který se věnuje domácímu sýraření, prodává na ně výbavu a pořádá kurzy. Zaměstnal jsem ho jako supervizora a spolu jsme zavedli výrobu sýrů z kravského mléka. On si vyzkoušel větší výrobu a já se od něj zase naučil něco nového,“ popisuje David. „Kravské mléko jsme přidali ze dvou důvodů: za prvé kozi mléko je čistě sezonní záležitost, je jen

od jara do podzimu, a my jsme potřebovali využívat mlékárnu celoročně. A cítili jsme tlak na rozšíření sortimentu.“ Kravské i kozi mléko nakupují v Krasolesí od okolních prověřených farem. „Chcete-li udržet kvalitu, potřebujete kvalitní mléko – ale jeho nákup, to je kvůli mléčným kvótám hotová bojovka!“ říká.

„Nejdříve si zákazníci jezdili pro naše výrobky k nám na farmu. Pak ale přišel rok, kdy jsme neprodali ani sýr. V té době se našťásti v Praze začaly rozjíždět farmářské trhy. Hned na prvním jsme měli v deset ráno vyprodáno. To bylo krásný!“ vzpomíná David. Dnes se z Krasolesí vozí sýry nejen na trh, ale i do obchodů či vináren. Další úspěch přišel letos, kdy David s Janou získali ocenění ve 12. ročníku soutěže Asociace soukromého zemědělství Farma roku (3. místo). „Moc si toho cením, už jen proto, že oproti ostatním oceněným jsme malá farmička. Na pódium chodily hotové rodinné klany, my tam stáli čtyři,“ uzavírá David Kolman.

TIPY APETITU

PRODUKTY Z KRASOLEŠÍ, KTERÉ MUSÍTE OCHUTNAT

* **ČERSTVÉ SÝRY, TVAROH A JOGURTY** se v Krasolesí vyrábějí z kozího i kravského mléka. Sýry jsou plnotučné, nezrající a úžasně dobré.

* **PLÍŠŇOVÉ SÝRY** V nabídce jsou sýry Gratien, Bastion a Crottin. Jde o plísňové sýry zrající v celé hmotě s kůrkou tvořenou mikroflórou z kvasinek a plísní. Dle typu zrají 2–5 týdnů a platí, že čím starší, tím pikantnější. Některé z nich jsou pro skutečné odvážlivce a milovníky výrazných chutí.

* **HORSKÝ SÝR** je přírodní plnotučný tvrdý sýr, který je lehce lisovaný a průběžně omývaný solným roztokem. Zraje 4–8 týdnů a má jemnou chuť. Je vhodný pro ty, kdo si na plísňové sýry netroufnou.

* **RAVELIN** je měkký zrající sýr s dobrou zráním 4–8 týdnů. Při vyzrání v optimální vlhkosti má výraznou chuť.



David už dávno nevyrobí sýry sám, do mlékárny si našel výpomoc



Loni se v mlékárně zpracovalo více než 64 000 litrů mléka

KDE JSOU SÝRY K SEHNÁNÍ:

- **Trh** Produkty z Krasolesí seženete na farmářském trhu na Jiřáku (středa, čtvrtek, pátek a sobota) a na Náplavce (sobota) v Praze.
- **Obchody** Jogurty i sýry prodávají například obchody Moje Kredenc nebo Sklizeno.
- Více informací na www.krasolesi.cz



Zlaté bochníky horského sýra. Je skvělý k vínu i do baget.



▲ „Většina malých výrobců čerstvé sýry vakuuje, nutí je do toho veterina - hlavně zabalit a rychle vyexpedovat!“ krouť hlavou David. „Já jsme měl štěstí na osvětlené lidi, kteří pochopili, že se to dá dělat i jinak,“ dodává.