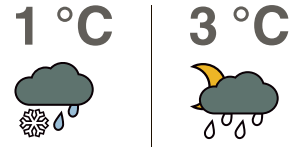


Liberecký



Počasí v kraji více informací →
pocasi.idnes.cz

liberec.idnes.cz

DNES Liberec, Jablonec nad Nisou, Česká Lípa, Turnov, Semily

Byl na dně. Teď vyrábí žádané žížalí hnojivo

Jan Mesner zažil kruté dětství, šikanu i psychické zhroutení. Jeho snem bylo podnikat, nakonec se našel ve výrobě plně ekologického hnojiva, které vyrábí netradičně, pomocí speciálních žížal. Slaví úspěchy a plánuje rozšiřovat výrobu. Ve studeném Podkrkonoší rostou osmikilogramové melouny na volném prostranství a zahrádkáři to přičítají jeho produktu.

Ondřej Krotíl
redaktor MF DNES



KOŠTÁLOV Cesta k úspěchu začínajícího podnikatele Jana Mesnera, který vyrábí v Kundratcích nedaleko Košťálova přírodní hnojivo, byla trnitá a vedla velkou oklikou. Po nepříliš šťastném dětství prošel silnou šikanou a pak následovalo nervové zhroutení.

„Byl jsem velmi nemocný, zažil jsem v práci šikanu a rok jsem zůstal doma. Jediné, co mne skutečně uspokojovalo, byla práce na zahrádce,“ říká Jan Mesner, který vystupuje zcela běžně pod přezdívkou Mesi a tu samou přezdívkou spojil se svým vyráběným produktem, který má nezvyklý název- Mesiho žížalí čaj.

„Hledal jsem na svou zahrádku nějaké dobré hnojivo, dělal si rešerše na internetu a tam jsem našel plně ekologické hnojivo, které 'vyrábějí' kalifornské žížaly,“ říká Mesi Mesner z Kundratic, což je vesnice a část obce Košťálov v okrese Semily.

Vysvětluje, že název žížalí čaj zní bizarně, ale jde o plně ekologický způsob získávání hnojiva, kdy se rostlinný odpad přidá na kompost a ten požírají žížaly. Z natrávené a vyloučené potraviny žížal se stáčí vysoce účinné hnojivo, které svou



Na zahrádce Jan Mesner z Kundratic u Košťálova chová kalifornské žížaly, které produkují plně ekologické a účinné hnojivo. 2x foto: Ota Bartovský, MAFRA

barvou připomíná silně vylouhovaný černý čaj. „Ten nápad přišel náhodou. Chtěl jsem původně chovat divokou zvěř, ale jak už jsem říkal, hledal jsem hnojivo na zahrádku. Jenže firma, která ho vyráběla, měla aktuálně prázdné sklady. Tak jsem se rozhodl, že do toho půjdu a začnu to dělat sám,“ uvádí Mesner. Přiznává, že neví přesně, kolik je v současnosti na tuzemském trhu firm, jež by se problematikou ekologického zpracování rostlinného odpadu pomocí žížal zabývaly.

„Víc jak deset nás asi nebude. Je taky potřeba říct, že na výrobu a prodej hnojiva jsou potřeba povolení a certifikáty. V opačném případě hrozí velmi vysoké pokuty,“ dodává Mesner, podle kterého jsou drobné kalifornské žížaly na výrobu hnojiva ideální. Přežijí zimu a jsou schopny spořádat tolik potravy, kolik samy váží.

„Pokud ta žížala váží gram, sežere bez problému gram potravy.



Tím je proces výroby hnojiva mnohem rychlejší,“ přibližuje.

Nejlépe je podle něj deštivé období, kdy hnojivo samo steče do speciální nádrže. Tímto způsobem lze produkovat takzvaný žížalí čaj od jara do podzimu a je po něm velká

zuje fotky nejružnějších možných zahradních výpěstků.

Jednoduchý byznys model, ale ošklivá byrokracie

Přestože plán na komerční výrobu hnojiva, které produkují žížaly, se zdá být jednoduchý, opak je pravdou. Vybudování veškerého záze-
mí a kompostu lze postupně zařídit svépomocí, jak to také Mesner udělal. Skutečný problém je ale jinde.

„Nejtěžší bylo sehnat všechny certifikáty a povolení, včetně stavebního povolení. Na všechno musí být dokumentace, ale oběhat úřady, které mezi sebou nekomunikují, je také docela fuška,“ popisuje potíže, které měl jako začínající podnikatel. V současnosti přesto plánuje, že výrobu rozšíří. „Nemám to všechno spočítané, ale veškerá povolení stála zhruba dvě stě tisíc. V tom nevidím problém. Spíš mne zaráží, jak dlouho to všechno trvá,“ uzavírá Jan Mesi Mesner.

Štědrý den? Restaurace chystají speciální menu

LIBEREC Některé liberecké restaurace budou mít otevřeno i na Štědrý den. Pro tento speciální den připravují speciální menu a naservírují i netradiční štědrovečerní pokrmy.

Jednou z nich je například restaurace Clarion Grandhotelu Zlatý Lev v horním centru města. Hlavním chodem štědrovečerní večere bude telecí veverka s celerovým pyré, restovanou zeleninou, violet bramborami a omáčkou z červeného vína. Pro hosty bude mít připraveno pěťchodové menu, kdo si ho dá kompletní, zaplatí 900 korun, je ale možné si vybrat jen jednotlivé chody. „Cena zůstala víceméně stejná jako v loňském roce. Místa je stále možné si rezervovat,“ řekla manažerka prodeje a marketingu hotelu Klára Zachová. Na Štědrý den je

restaurace tohoto hotelu otevřena každoročně. Obvykle mívá kolem 40 návštěvníků z Německa a několika stolů obsadí i Liberečané. „Jsou to většinou starší lidé s rodinami,“ dodala Zachová.

Tradičně bude mít na Vánoce otevřeno i restaurace Zlatý kohout v Pytloun Grand hotelu Imperial nedaleko dolního centra. Vánoční menu bude mít v nabídce nejen na Štědrý den, ale i pro další dva vánoční svátky. „Přijímáme i rezervace zvenku, ale prioritně musíme usadit naše hotelové hosty, což platí hlavně pro Štědrý den,“ upřesnila manažerka stravovacích služeb v hotelu Jana Bejčková. Vloni na Štědrý den tu servírovali přes 100 jídel, přicházeli hlavně Němci a Češi, obvykle šlo o starší páry. Kompletní čtyřchodové vánoční menu ve Zla-

„Je lepší si místo zarezervovat. Na Štědrý den bývá hodně plno.“

Martin Hřebík,
spolupřítel Liberecké výšiny

tém kohoutu bude letos stát 1200 korun, dětské 600 Kč. Oproti loňsku se cena zvýšila o 200 korun, u dětského menu o 100 Kč.

Hosté si mohou v každém chodu vybrat z několika jídel, v nabídce jsou smažený kapr či vinná klobása s bramborovým salátem, jelení kýta se šípkovou omáčkou, bram-

borovými růsti a pečenou hruškou nebo krupetou s dýní Hokkaido, kari květákem a espumou ze sýru Grana Padano.

Některé restaurace budou štědrovečerní menu nabízet jen během dne. Mezi nimi je třeba Liberecká výšina nad Lidovými sady, jež bude mít otevřeno na Štědrý den do 15.30. „Je lepší si místo zarezervovat. Na Štědrý den bývá hodně plno a na některé z těch, kteří v loňském roce rezervaci neměli, se nedostalo,“ upozornil spolupřítel Liberecké výšiny Martin Hřebík.

Vloni o Štědrém dnu měli podle něj přes 100 hostů, chodily hlavně rodiny s dětmi. Letošní vánoční menu na Výšině bude tradiční - rybí polévka za 65 korun, bramborový salát s vinnou klobásou nebo smažený kaprem za 195 korun a

vánoční hruškový koláč se skořicí a karamellem za 69 korun.

Štědrovečerní menu si v Libereckém kraji dopřávají i hosté v hotelech, které na Vánoce nepřerušují provoz. Mezi ně patří Svornost v krkonošském Harrachově. „Podáváme tradiční štědrovečerní jídla u nás na hotelu ve formě bufetu, ve kterém nechybí tradiční pokrmy jako smažený řízek, opečená vinná klobása, smažený kapr, bramborový salát, jako dezert jablečný závin a samozřejmě je vánoční cukroví,“ poznamenal ředitel hotelu Marek Šustr. Na nezájem hostů si prý podle něj stěžovat nemohou. „Rok od roku se nám počty navyšují. Jedná se především o českou a německou klientelu,“ dodal s tím, že obvykle přijíždějí páry starší padesáti let. (ČTK)

Frýdlant

Město nabízí stavební pozemky

Město Frýdlant se rozhodlo nabídnout veřejnosti šest nových stavebních pozemků. Parcely o výměře od 856 do 1 013 metrů čtverečných se nachází v Jiráskově ulici na severozápadním okraji města. V jejich docházkové vzdálenosti je plná občanská vybavenost zahrnující školy, obchody, zdravotní péči i sportoviště. Centrum města je z místa vzdálené deset minut chůze. Všechny nabízené pozemky jsou připravené k napojení na veřejný vodovod a elektrickou síť. Cena parcel je stanovena na 1800 korun za metr čtverečný. (pac)

Jablonec v Podještědí

O svátcích i v lednu se koná mimořádný svoz odpadu

Obyvatelé Jablonného v Podještědí mohou ve dnech 24. až 26. prosince 2024 a 7. až 9. ledna 2025 mimořádně k popelnici odložit i další (vlastní) pytle se smíšeným komunálním odpadem, který se jim v domácnosti nashromáždil během svátků. Vysloužilé vánoční stromky jako obvykle mohou odkládat u stání na tříděný odpad v termínu od 6. do 19. ledna, kdežto plán likvidace komunálního odpadu zůstává v novém roce stejný jako doposud. Svoz bude probíhat jednou za čtrnáct dní. Podrobný harmonogram uvádí město na svém webu. (lav)

Ochránci rozšiřují Nový prales na Ještědu



Ochránci přírody v akci při péči o Nový prales. Foto: Spolek Čmelák

LIBEREC O jeden a půl hektaru se rozšíří Nový prales na Ještědském hřebenu. Spolek Čmelák zde již dvacet let vykupuje zejména smrkové porosty, které proměňuje na smíšené lesy. Dosud vykoupil již skoro 40 hektarů a vysázel přes 80 tisíc sazenic. Ochránci nabízejí milovníkům přírody i možnost darovat kousek Nového pralesa jako originální dárek, stačí se stát patronem třeba jen 10 metrů čtverečných. Věř, že se jim tak podaří dát dohromady částku 600 tisíc korun, kterou na výkup nového pozemku potřebují. „Vykupujeme hlavně smrkové porosty, kde téměř nic nežije ani neroste. Část smrků vykáčeme a na uvolněná místa sázíme buky, javory, jedle nebo jilmy. Tím se les zpestří a začne se do něj vracet příroda. Děláme to tak už dvacet let a na lese je to opravdu znát,“ říká za spolek Čmelák Jan Korytář.

Ochránci přírody plánují, že se během příštích staletí z dnešního lesa stane opět prales, kde porostou i 200 až 300 let staré stromy, takové, jaké v dnešních lesích už téměř nejsou. Projekt si každý může navíc zkontrolovat i přímo v terénu. Ekologové zde každoročně pořádají exkurze pro veřejnost. (mc)