

Kdo by neznal slogan obchodníků „Náš zákazník, náš pán“? Ale jaké použití má tento slogan v českých obchodech? Chodím nakupovat do několika blízkých obchodů a pozoruji jistou změnu ve skladbě zboží v jejich regálech. Je váš zákazník vaším pánem, anebo rukojmím vašeho výtěžku?

Výběr zboží

Začnu fazolemi v konzervě. Často jsem kupovala bílé ve slaném nálevu, někdy i ty červené. Oboje se daly použít do polévky, salátů do fazolových jídel. A situace dnes? Fazole bílé v jednoduchém slaném nálevu z regálů zmizely. Najdeme několik navlas stejných sytě červených fazolí, které jsou nabízeny různými distributory, ale podoba a chuť produktu je z kterékoli konzervy neměnná.

Dále sortiment konzervovaných fazolí obohacují bílé fazole v kečupu – hotový pokrm, který se jí bez úprav. Těch se nabízí asi od pěti šesti firem.

Znojenské okurky s vietnamským občanstvím

A jsme u nakládaných okurek. Koupila jsem sklenici nějakého českého výrobce. Necítila jsem z nich vůbec onu typickou chuť dobré sladkokyselé okurky. Hledala jsem na etiketě a hledme. Okurky pocházely z Vietnamu!

Při bližším pátrání po surovinách výrobců tradičních sladkokyselých okurčiček lze objevit jejich původ i v Indii či Turecku. Jediné štěstí, že část zboží je opravdu českým výrobkem i surovinou.

Přikročme ovšem k něčemu základnímu.

Strouhanka: z Německa. Toustový chléb a bábovky, ovesné vločky s německými nápisy. Rozumím tomu. Je to volný obchod pro všechny. Ale proč výběr netvoří v každém obchodě stejná příležitost českého a dovezeného výrobku? Strouhanka nejsou banány. Zákazníkovi je tak znemožněna možnost výběru, je nucen k nákupu toho, co obchod nabízí. Je tedy zákazník opravdu „naším pánem“?

Bio mléko z Rakouska. Koží biomléko z Belgie.

A zpět k luštěninám: Hledám čočku. Je jí půl regálu. Jaký je sortiment? Šest distributorů identického zboží pod názvem velkozrná čočka. Výběr je pouze v podobě balení. Obsah je tentýž. Máte dojem, že zákazník chce ochutnat čočku malozrnou, oranžovou, zelenou, hnědou? Nikoliv. Obchodník vám vysvětlí, že VŠICHNI chtějí čočku velkozrnou.

A jdu k rajským jablíčkům v konzervě. Přidávají se často do jídel středomořské kuchyně. Výběr v sortimentu rajčat by mohla



tvorit sekaná, celá a propasírovaná jako hustá rajská šťáva. Pak jsou ještě rajská v podobě koncentrovaného protlaku, ale s tím se musí jen s rozvahou, je to opravdu koncentrát.

V regálech běžných velkoobchodů jsou tyto výrobky zastoupeny většinou pouze jedním vzorkem a koncentrovaným protlakem. Zato jsem napočítala 14 typů kečupu, který se dělí na pikantní a nepikantní, ale vlastní výběr tvořila pouze jména distributorů a různé druhy balení.

A jsem u oddělení s pečivem. V rohlíkách a koláčích se rukama přehrabují dělníci z nedaleké stavby, kteří si přišli koupit svačinu. Neví, jestli si mají koupit ten s pudinkem nebo s čokoládovým krémem. Hledají něco s povídky, ale koláče, které jsou v přihrádkách, mají náplň z barevného voňavého želé, což ani vzdáleně nepřipomíná vůni a chuť švestkových povídek. Pak volí koblihy s čokoládou.

Maso na řeznickém pultu, nasvícené růžovým světlem, kde každý kus vypadá jako z reklamy, má ve většině obchodů anonymní původ a nevíte, jestli krávy, vepřici či drůbež pocházejí z českého chovu, nebo z chovu jiného kontinentu. Původ je někdy patrný z balíčků. Ovšem na některých je začarován do nápisu „Vyrobena pro...“ či pouze názvu distributora, který rozhodně maso nezpracovával.

Ovoce a zelenina. Hledáte česká jablka, hrušky, brambory, celer, rajčata?

V rámci globalizace rádi kupujeme brambo-

ry z Francie, jablka z Polska, Rakouska či Austrálie, celer a dokonce i pažitku v květníku z německých či holandských skleniců.

Tak se ptám, když v rámci politiky volné ruky trhu bude český zákazník jenom překupovat i základní potraviny světového původu, kdo bude kupovat ty naše? A co budou dělat naši zemědělci pro to, aby si vydělali peníze na všechny ty výhodně dovezené plodiny?

Slow Food jako nezávislé hnutí s celosvětovou působností podporuje nejen biodiverzitu, ale i udržování gastronomického dědictví, pravosti a kvality potravin. Mezi členy sdružuje výrobce potravin, zemědělce a farmáře, zpracovatele i kuchaře a majitele gastronomických provozoven, učitele, ale i milovníky dobrého kvalitního jídla, které spojuje jediný zájem: zamezit neustálému snižování kvality a chemizaci potravin, podpořit tradiční výrobky, které se po generace vyrábějí a konzumují v regionech v závislosti na jejich podnebí a přírodních podmínkách.

Blanka Turturro
Slow Food Prague