



### **Królestwo pomidorów uprawianych na wełnie**

**To jedno z najnowocześniejszych gospodarstw w regionie, które zajmuje się uprawą pomidorów, ale również truskawek. Dzisiaj na jego czele stoi Mariusz Chenczke, który przejął firmę po rodzicach. Podobnie jak oni, tak i pan Mariusz od lat współpracuje z Wielkopolskim Ośrodkiem Doradztwa Rolniczego w Poznaniu, a gospodarstwo Chenczke należy do Sieci Gospodarstw Demonstracyjnych WODR.**

– Od około 15 lat zajmuję się zarządzaniem gospodarstwem, w którym uprawiane są pomidory. W 1992 roku założyli je moi rodzice, Anna i Krzysztof Chenczke. Potem gospodarstwo było sukcesywnie rozbudowywane o nowsze szklarnie. Dzisiaj jego łączna powierzchnia wynosi 15 hektarów – opowiada Mariusz Chenczke, właściciel gospodarstwa położonego w Rychnowie, niedaleko Kalisza.

– Kiedy rozpoczynałem współpracę z rodzicami pana Mariusza byliśmy młodymi ludźmi pełnymi energii i zapału, bardzo pracowitymi i otwartymi na nowości. Oni byli jedynymi z pierwszych, którzy na początku lat 90. weszli w przełom technologiczny, czyli przejście z uprawy pomidorów gruntowych, gdzie rolnik w kaloszach stał z wężem i podlewał ziemię, na nowoczesną uprawę na wełnie kamiennej, która wymagała precyzyjnego nawożenia i nawadniania – wspomina natomiast Stanisław Zabarski, doradca Wielkopolskiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego w Poznaniu z rejonu kaliskiego.

I dodaje: – To było jedno z pierwszych gospodarstw tutaj na naszym terenie, które podjęło się nowoczesnych sposobów uprawy.

### **Uprawa na wełnie mineralnej**

W gospodarstwie Chenczke pomidory są uprawiane na wełnie mineralnej. – Jest to uprawa pomidora, która rośnie bezglebowo, czyli na wełnie skalnej przetworzonej w matę. Pomidory rosną na rynnach uprawowych, które nie mają styczności z gruntem. Dzięki tej technologii wszystkie prace, które się odbywają, to odbywają się na wysokości, więc jest to łatwiejsze przy zbiorze dla pracowników – opowiada Mariusz Chenczke.



Jednocześnie zapewnia: – Uprawa bezglebowa jest bezpieczna. Nie ma styczności z glebą, w której żyje dużo patogenów i roztoczy. Pomidory w szklarniach są chronione biologicznie i są zapylane przez trzmiele, które są dostarczane w każdym tygodniu produkcyjnym. Następnie zapylają kwiatki i z tego po kilku tygodniach jest owoc, który dalej jest zbierany i trafia do konsumentów.

Natomiast Stanisław Zabarski podkreśla, że uprawa na wełnie kamiennej daje możliwość uzyskania produktu bardzo zdrowego w porównaniu do podłoża gruntowych, gdzie w gruncie występuje bardzo dużo różnych patogenów.

– To podłoże z wełny kamiennej jest podłożem inertnym, czyli czystym i jałowym. Nie powinniśmy absolutnie obawiać się zakupu pomidorów ze szklarni, ponieważ w szklarniach

panuje inny mikroklimat, nie ma tej wilgotności. Pomidory są chronione biologicznie i nie wymagają oprysków przeciwko chorobom, dlatego te owoce są bardzo zdrowe – mówi Stanisław Zabarski.

### **Ochrona biologiczna**

W gospodarstwie Mariusza Chenczke wykorzystywana jest biologiczna ochrona upraw. – Wdrażamy ochronę biologiczną od około 10 lat. Mowa tu o wabikach na szkodniki, które zmniejszają nasilenie tych szkodników. Ochroną biologiczną jest również rozwieszenie lep. Jak ktoś w domu używa lepu na muchy, tak samo i my stosujemy to w szklarni. W większości mamy lepy żółte, które zwabiają białe muszki i nie ma później z nimi większego problemu – wyjaśnia Mariusz Chenczke.

Gospodarz podkreśla, że mimo iż ochrona chemiczna byłaby prostsza, to nie stosuje jej, gdy jego produkty trafiają do różnych sieci marketów w Polsce i za granicą. – Jesteśmy mocno kontrolowani. Produkt przechodzi wiele badań, posiadamy certyfikat i mamy nadany numer gospodarstwa. Jest to owoc bezpieczny – opisuje Mariusz Chenczke.

– Ogrodnicy stosują organizmy żywe, które pożerają owady, ale również preparaty bakteryjne do opryskiwania roślin, gdzie bakterie kolonizują pasożytnicze grzyby i są obojętne dla naszego zdrowia, dzięki czemu mamy wysoką jakość owoców – dodaje z kolei Stanisław Zabarski.



W gospodarstwie Chenczke wykorzystywane są rozmaite nowoczesne technologie. Łatwo się o tym przekonać, kiedy widzi się na przykład bezzałogowe wózki, które same przemieszczają się po terenie szklarni. Technologia komputerowa jest wykorzystywana także do innych działań.

– Nawożenie uprawy pomidora jest sterowane komputerowo, czyli wprowadzamy parametry do komputera nawozowego, dzięki czemu woda oraz nawozy mineralne są dozowane poprzez kroplozniki do maty. Dodatkowo podajemy dwutlenek węgla do roślin, dzięki temu owoc jest większy i powietrze dla nich jest świeższe – tłumaczy Mariusz Chenczke.

Ponadto, dodaje: – Gospodarstwo jest wyposażone we wszystko, co dostępne na rynku. Mamy wózki hydrauliczne do opuszczania i obróbki pomidorów górnych, kolejkę indukcyjną, która działa bez obsługi pracownika i jest sterowana elektronicznie, komputer klimatyczny, gdzie wprowadzamy parametry temperatury, wilgotności i grzania rur dolnych w wegetacji. Do tego dochodzą wentylatory cyrkulacyjne, kurtyna cieniująca i energetyczna, zbiornik buforowy, który służy do zabezpieczania ciepłej wody na wypadek awarii i topnienia śniegu na dachu oraz nowoczesna sortownia.

### **Pomidory sortowane po kolorach**

W sezonie przez sortownię przechodzi nawet około 7 tysięcy ton pomidorów. – Nasz magazyn jest wyposażony w kompletne maszyny do sortowania pomidora, począwszy od automatycznych rozładunków po automatyczne układarki i bandownice tak, żeby praca ludzka była jak najmniej potrzebna. Mamy swoje sklejkarki do opakowań oraz maszyny, które etykietują każdego pomidora. Są też cztery komory chłodnicze – opowiada gospodarz.

Jednocześnie mówi, że pomidory są sortowane pod względem koloru, rozmiaru i wagi. – Po prześwietleniu pomidora przez laser wiadomo, do którego opakowania ma on trafić. Zbieramy pomidory czerwone, pomarańczowe lub jasnopomarańczowe – mówi Mariusz Chenczke.

Uprawa pomidorów to jednak nie wszystko. Mariusz Chenczke zajmuje się również uprawą truskawek.

– To było moje marzenie z dzieciństwa i mój pomysł. Jak przejąłem gospodarstwo, to pierwsze, co zrobiłem to założenie produkcji truskawki. Różnica jest taka, że pomidora sadzimy w szklarni w styczniu, a truskawkę w sierpniu. To są zupełnie inne parametry, począwszy od temperatur. Truskawka lubi chłódno, a pomidor ciepło. Przystawienie myślenia z jednej produkcji na drugą nie było łatwe. Zajęło mi dwa lata, żeby zrozumieć uprawę truskawki – wspomina Mariusz Chenczke.

Ponadto, dodaje: – Jestem dumny z tego, że mogłem przejąć gospodarstwo i prowadzić je.