

צ'כיה מאי 2003

עופר קרול, 'החקלאית'

להתמודד עם התוכניות להשתלבות בשוק האירופאי המתוכננת בעוד כשנה.

מאי 2003 היה חם (כ־26 מעלות) ולח. מדדתי טמפרטורת גוף של פרות רבות והיא היתה מעל 39 מעלות, כך שגם בצ'כיה צריך לאוורר ואפילו למצוא דרך לצנן מעט את הפרות. נראה שמעבר למבנים יותר פתוחים ומאווררים, אולי אפילו התקנה של צינור ישיר בחצר ההמתנה היו עושים הרבה להקלת המצב. ההזנה המקובלת בצ'כיה עודפת בחלבון (כ־17.5%) ודלה באנרגיה (כ־1.64 מגה־קל' בק"ג חומר יבש). במשק אתו אנחנו בקשר נעשה שינוי שעיקרו הורדת אחוז החלבון, לאחר שהם ביקרו אצלנו לפני מספר חודשים בארץ, ולהפתעתם אצלם ואצל כל שכניהם עלתה תנובת החלב. מעבר לכך עדיין ממשיכים במשטר של העברה ממנה למנה תוך כדי התחלובה, צפיפות המבנים זאת עובדה שקשה לשנות אותה באחת, תקופות יובש ארוכות של כ־85 יום אשר באות לאחר תחלובות ארוכות מ־400 יום וההזרעה שמתחילה כבר כ־45 יום לאחר ההמלטה. כל אלה חברו להם יחד לתוצאה של השמנה, תחלואה מטבולית ותנובה נמוכה.

בעגלות לא מקפידים על התאמת המנה לגיל ולמצב הגופני, אבל הפנימו את הצורך בשינוי. מאידך, נפוצה מאד שיטת הגידול במלונות כך שגם כאן אנחנו כנראה בתקופת המעבר שבין הדרך המסורתית לזאת שתצעיד אותם קדימה. קיימנו הרבה שיחות, הדגמנו מנות ובעיקר דיברנו על הממשק. הכלכלן והתזונאית כנראה שהבינו ואפילו היו גאים להראות את שקרה לאור השינויים שכבר נעשו אחרי שביקרו אותנו בארץ. מאידך, העובדים באופן ישיר ברפת, הרופא ורכז הרפת מתקשים יותר לקבל את השינוי שאין ספק שהוא יבוא ויש בו פוטנציאל גדול ביותר להזניק אותם קדימה לרפת יפה ומודרנית כי התשתית קיימת.

לפני מספר חודשים נוצר קשר בין 'החקלאית' לחווה ממשלתית לשעבר ב־Prusinky שבצ'כיה על גבול סלובקיה. נערך ביקור עבודה בן שבוע ימים שיש בו הרבה מהמאלף והמייצג מהחקלאות של מרכז ומזרח אירופה באזורים שהיו מאז המלחמה בשלטון הסובייטי.

החווה, ממשלתית בעבר (סובחוז) נרכשה על ידי קבוצת אנשים בעלי יוזמה והיום היא מנוהלת כחברת מניות. המבנים צרים, נמוכים וצפופים, מסורת מהתקופה הסובייטית אבל לאחר שינוי ממבני קשירה מסורתיים בהם הפרות היו קשורות בשרשרת בעמדה קבועה ונחלבות למכונה ניידת או לקו, עברו למערכת צפופה של תאי־ביצה וחליבה במכון עם ציוד של אפיקים ופולוד.

האזור חקלאי, מגדלים לפתית וסויה, עשבי דגן ואספסת, שעורה וחיטה והרבה הרבה תירס. ההחמצה במבנים סגורים בגלל החשש מקפאון בחורף ובעיקר תחמיצי תירס, אבל גם תחמיצים של אספסת עם או בלי עשבי דגן. עיקר יבול השעורה מופנה לתעשיית הבירה כמעט ולא נותר לתזונת הבקר.

הכבישים, בתי המלון, המסעדות ומרכזי הקניות מתקדמים ומודרניים אבל הממשק והחשיבה החזירו אותי לשנות ה־50, כאשר לכל פרה היה סרט זיהוי ובכל חודש היה משתנה מינון התערובת לפי התנובה. התוצאה, פרות שמנות, התעברות בינונית עד נמוכה ותנובות ממוצעות של 18–22 ק"ג לפרה.

יחס המחיר בין המזון לחלב דומה מאד למקובל אצלנו. ק"ג חלב ליצרן מתומחר כדי 7–8 קרונות לק"ג (כ־20 סנט אמריקאי). בעיקר נותנים קנס לחלב המכיל פחות מ־3.6% שומן והרבה פחות קנס למי שמגיע גבוה יותר ואילו עלות המזון מגיעה לכ־3.5 קרונות לק"ג חומר יבש (כ־70 קרונות ל־20 ק"ג חומר יבש). קיים חשש אצל החקלאים, כיצד יוכלו

קיים קשר שוטף עם 'החקלאית' בעצה וניתוח הנתונים. אפילו קיבלו הדגמה של ניתוח היפוך קיבה מדר' נדב גלאון, שהוא גם איש הקשר שלהם עם 'החקלאית'. נראה שיש כאן בסיס טוב לפיתוח מערכות עבודה משותפות בהן יעשה שימוש בבקר ובמזונות שלהם, ברצון שלהן ובמעט הידע שלנו.

חצי יום בפראג וחצי יום בנבכי ההיסטוריה היהודית בטרזינשטט השלימו את הביקור ונראה שיהיה לזה המשך, כי אצלם יש רצון ואנחנו כנראה אוהבים אתגרים.

