

JONAS MERTENS A BIOGAZDÁLKODÁSBAN LÁT NAGY LEHETŐSÉGEKET, TANFARMOT SZERETNE MŰKÖDTETNI UGRAPATAKÁN

Belga hajómérnökéből gyimesi farmer

Dolgozott Nigériában, élt Panamában, Mexikóban, Ausztráliában, néhány éve pedig a Gyimesekben lelt otthonra Jonas Mertens. Az idegen, a német vagy a kicsi belga – így emlegetik őt az Ugrapatak völgyében, ahol családjával kecskéket nevel, és sajtot készít.

» D. BALÁZS ILDIKÓ

Példás rend uralkodik Jonas Mertens ugrapataki gazda portáján. A régi csűr deszkái korszerű kecskeistállót rejtnek, az udvaron úgy fér meg egymás mellett a vidékre jellemző régies stílus és a modern világ, hogy mindkettő a család és az odalátogatók életének kényelmét szolgálja.

Mivel a megbeszéltekhez képest korábban érkezünk, Jonas még nem érkezett haza, így felesége mesél a család életéről, miközben a gyimesi réten szedett gyógynövényekből főzött teával és kecsketejes kávéval kínál. A belga fiatalember és a csíkszentmiklósi székely lány évekként elzöngélt egy svájci diákcsereprogram keretében ismerkedett meg. Aztán az egyéves program elteltével mindenki folytatta a maga útját: Jonas visszatért szülőhazájába, Kata pedig egy budapesti egyetemen tanult. „Az elkövetkező öt évben jövés-menés volt Magyarország és Belgium között, ki mikor tehetne, meglátogatta a másikat. 2007-ben összehúzasodtunk, két évig laktunk Budapesten úgy, hogy Jonas közben bizonyos időszakokban Nigériában dolgozott” – meséli Szabó Kata, Mertens felesége. Aztán a fiatalok együtt vették nyakukba a világot, a hajómérnök fiatalembert egzotikus helyekre szólította munkája, és felesége is vele tartott.

Éltek Brazíliában, Panamában, Mexikóban és Ausztráliában. Mivel Kata rendszeres látogatója volt a gyimesi táncműhelyeknek, és néhányszor magával vitte Jonast, a fiatalember is a vidék szerelmese lett. Így szinte egyértelmű volt, hogy ott vásárolnak telket, építenek házat,



Jonas Mertens és felesége szántáli kecskét tart, amely a világ legismertebb tejhasznú kecskéje

VEREŐVÁNDOR

nem is annyira a letelepedés céljával, inkább arra gondoltak, hogyha néha vakációzni hazatérnek, itt legyen a bázisuk. „Brazíliában voltunk, amíg épült a ház, onnan irányítottuk. Aztán hol Brazíliából, hol Panamából jövegettünk haza, rendezgettük a házat. Amikor lejárt az ausztráliai négyéves szerződés, a következő célpont Szingapúr lett volna, ahhoz viszont már Jonasnak nem volt kedve, ezért úgy döntöttünk, inkább hazatérünk, különösen, hogy kiderült, gyerekünk lesz” – eleveníti fel Kata. Idén ősszel lesz negyedik éve, hogy a Hargita megyei Ugrapatakon élnek.

Röviddel letelepedésük után három kecskével indult el a családi farm, furcsállták is a gyimesiek a kecskéket és a belgát is, aki tulajdonképpen itt tanult meg jól magyarul beszélni. És miért pont kecske? Vicces, érdekes állat, nem túl nagy, és a teje egészséges – derül ki a házaspár szavaiból. Ők ebben láttak némi megélhetési lehetőséget. Nevetve jegyzi meg Kata, hogy

a kecskével egyiküknek sem volt korábban semmiféle kapcsolata, és ez meg is látszott az elején. Türellemmel, sok tanulással, olvasással mára szépen felfejlődött az állomány. Szántáli kecskét tartanak, amely a világ legismertebb tejhasznú kecskéje – tudom meg ezt már az időközben hozzánk csatlakozott Jonas Mertenstől.

„Amit a kívülről lát, az romantikus, szép, de sok munka van a háttérben. Mindennap fél hatkor felkelünk, hatkor fejsz. Most minden második nap készítünk sajtot. Tizenegy óráig ellátjuk az állatokat, ez eddig csak a rutinmunka, utána következik a pluszmunka a gazdaság körül, ami sosem fogy el. A gidák délben esznek, aztán indul az esti rutin: hatkor fejsz, etetés, rendet rakunk a fejőházban, a sajtműhelyben, este nyolckor megpihenhetünk” – meséli gyimesi akcentussal a belga fiatalember. Jelenleg tizenöt nőtény kecskéjük van, és húsz gidájuk. A fejőskecskék számára tavaly felépített istálló harminc állat

» A gyimesi gazdának jelenleg tizenöt nőtény kecskéjük van, és húsz gidájuk. A fejőskecskék számára tavaly felépített istálló harminc állat befogadására alkalmas, ennek az állatállománynak az elérése a cél.

befogadására alkalmas, ennek az állatállománynak az elérése a cél. Kiderül, ezt a fehér szőrű fajkecskét az év tíz hónapjában lehet fejni, télen két hónapos szünet van, Mertens is alig egy hete látott hozzá újra a fejéshez, sajt készítéshez. Egy szomszédos istállóban külön van a három bakkecske, köztük a hároméves Lüdo a rangidős, ő majdnem száz kilót nyom. Aztán szintén elkülönítve élnek egyelőre a kis virgonc kecskegidák, őket éppen etetni készült a gazdájuk, hiszen delet ütött az óra.

Az ugrapataki farmon készül hagyományos francia pásztor-sajt, friss kecskesajt, halloumi grillsajt, ricotta, rókaagombával vagy szárított csalánnal fűszerezett, érlelt sajt, penészes sajt, de lehet kóstolni kecsketejet és joghurtot is. Jonas különböző tanfolyamokon tanulta meg a sajt készítés csínját-bínját, kísérletezik, mint mondja, nagyon fontos a higiéniai szabályok betartása, „ha az megvan, semmi rossz nem történhet”. Az elején inkább csak a baráti körben volt érdeklődés a kecskesajt iránt, aztán a híre egyre jobban terjedt, a kecsketej fogyasztása is népszerű lett, így mára már a helyiek is megbarátkoztak a termékekkel.

„Belgiumban száz évvel ezelőtt lehetett olyan, mint most itt. Itt mindenki köszön mindenkinek. A szomszédok segítenek egymásnak, vendégségben pálinkával, kávéval kínálnak” – mondja a farmer. A belga rokonaiknak is tetszik a gyimesi élet, edesanyja szívesen jön, testvére is, de ő néhány nap múlva már menne, számára túl csendes a környezet.

Jonas Mertensnek egy szív-fájdalma van: nem igazán akad munkaerő, neki pedig elkelne a segítség. A fiatalok epret szednek külföldön, itthon nem nagyon van kire számítani, pedig munka lenne – véli a belga fiatalember, aki a biogazdálkodásban lát nagy lehetőségeket, tanfarmot szeretne működtetni, turistákat kíván idecsábítani. Szeretne példát mutatni az itthon maradtaknak és a hazatérőknek, hogy így is lehet élni, itthon is lehet érvényesülni.

Marosvásárhelyi és csíkszeredai zenészt is díjaztak a jazzfesztiválon

» KRÓNIKA

A legjobb zenekar díját kapta a holland Enrico Le Noci Quartet a hétvégén Marosvásárhelyen rendezett 11. nemzetközi ifjúsági jazzversenyen és fesztiválon. A legjobb hangszeres szólista a marosvásárhelyi születésű, Magyarországon tanuló Pethő Csaba (gitár). A zsűri különdíját az Ausztriából érkező Molnár Tamás Quartet kapta, elismerésben részesült a hazai Denis Gagi (pánsíp), illetve a csíkszeredai születésű és szintén Magyarországon tanuló Csiki Ágoston (gitár). A nyerevények összértéke 3 ezer euró volt.

A fesztivál zenei mentora az elismert magyarországi jazz-zongoraművész, Sárk Péter, moderátora pedig a bukaresti Mike Godoroja, aki zenészként, zeneszerzőként, producerként és rádiós-televíziós műsorvezetőként is tevékenykedik. A zsűri neves romániai és magyarországi szakemberekből állt, sőt idén az Írországból érkező Mike Nielsen gitárművész is részt vett a bírál munkájában. Mellette a romániai Alex Man jazzgitárművész, tanár, Florian Lungu jazzkritikus, producer, rádiós-televíziós műsorvezető, Romeo Cozma jazz-zongoraművész, tanár és a magyarországi Gyárfás Ist-

ván jazzgitárművész, tanár hallgatta meg és bírálta el a versenyzők teljesítményét – olvasható a szervezők közleményében.

A rendezvényen napközben workshopokat tartottak, amelyek ingyenesek és nyitottak voltak bárki számára, délután-este a versenyé volt a főszerep, majd neves jazzelőadók léptek fel a Jazz & Blues Club színpadán. Idén a magyarországi Szőke Nikolett és Zolbert, a hazai Petra Acker, Sorin Zlat és az ír Mike Nielsen adott koncertet. A tavalyi verseny győztesét is meghívták a szervezők, így kapott lehetőséget a fiatal magyarországi zenekar, a

» A neves romániai és külföldi szakemberekből álló zsűri 3 ezer euró összértékű díjakat osztott ki a marosvásárhelyi jazzversenyen.

Bari Lacika Trio a szélesebb közönség előtt való bemutatkozásra. A napok jam sessionnel és borkóstolóval zárultak, ugyanakkor bárki elhozhatta a kedvenc bakelitlemezt és közös zenehallgatás közben megmutathatta a többieknek.

A fesztiválon ingyenesen vehettek részt a Marosvásárhelyi Művészeti Líceum és a Marosvásárhelyi Művészeti Egyetem diákjai, ugyanakkor aki a fesztivál idején vért adott, szintén díjmentesen léphetett be. A vérközpont visszajelzése szerint ezen időszak alatt 20 százalékkal nőtt a véradások száma.