

Saját termés, saját termékek

A kebelei Cseh-porta kisüzemében tucatnyi gyümölcsöt dolgoznak fel

• Kárpát-medencei versenyeken díjnyertes szörpöket és lekvárokat állít elő saját gyümölcsösében megtermett nyersanyagból a kebelei Cseh házaspár. A Maros megyei kisvállalkozók önerőből fejlesztett telephelye bizonyosság rá, hogy a jó minőségű, tiszta termékekre mindig van vásárlóközönség.

MAKKAY JÓZSEF

Építőtelep a kebelei Cseh János portája. A családi vállalkozásként működő Maros megyei gyümölcsfeldolgozó új üzemszervezésében jövő tavasztól fekete ribizliből, málnából és szőlőből készülő borokat palackoznak. A 2019-ben átadott kisüzemben zöldségekből zakuszkát, a tucatnyi gyümölcsféléből pedig szörpöt és lekvárt készítenek. A három hektáros, bogysós gyümölcsökből és gyümölcsfákból álló kertészet hozamát helyben dolgozzák fel. A készterméket Marosvásárhelyen és környékén értékesítik, de több szállítmány eljut Ausztriába és Németországba is.

Miközben Cseh Jánossal bejárjuk a porta körüli gyümölcsöskertet – megnézzük a málna és a fekete berkenye bokrait és a jéghegyalvó védett feketeribizke-telepítést –, vendéglátóm a különböző alanyokra oltott gyümölcsfákat mutatja, amelyek között mandula is akad. Tízéves korában tanult meg oltani, és minden gyümölcsfa, ami a kertjében terem, a szaktudását dicséri.



Lekvárok és szörpök. A feldolgozó kisüzemben nyártól késő őszig dolgoznak

FOTÓK: MAKKAY JÓZSEF

A 48 éves gazda több mindent kipróbált, amíg feleségével a zöldség- és gyümölcstermesztés, valamint a feldolgozás mellett állapodott meg. Fémforgácsoló és autóvillamosági szerelőként dolgozott Marosvásárhelyen, majd kamionszofőr volt, de mindezt átmeneti foglalkozásoknak tartja. Mindig arra készült, hogy főállású gazda lesz. Folyamatosan ültette a gyümölcstermő bokrokat és facsetéket, majd amikor termőre fordultak, elkezdték a házi gyümölcsfeldolgozást. „Egy nemzetközi élelmiszeripari verseny hozta el a fordulópontot, amikor a Romániai Magyar Gazdák Egyesületének Maros szervezetén keresztül szörpjainkkal és lekvárjainkkal kijutottunk Magyarországra. A helyi termelők mellett Délvidékről, Felvidékről és Erdélyből jöttek gazdák, és a népes felhozatalban a mi termékeinket is

díjazták. Ez meggyőzött arról, hogy olyan minőséget készítünk, amit forgalmazni kell” – magyarázza az indulás körülményeit a kebelei gazda.

Vegyszermentes alapanyag

Cseh János korábban eldöntötte, hogy ha gyümölcstermesztésből akar megélni, azt csak úgy teheti, ha fel is dolgozza a megtermett nyersanyagot. Míg a Ceaușescu-rendszerben jó áron tudták értékesíteni a vásárhelyi vagy a szovátai piacon a kertben termelt gyümölcsöket, a rendszer-váltást követő évtizedekben ez a lehetőség megszűnt. A rengeteg importgyümölcs miatt a helyi termékeket nagyon olcsón, önköltségi ár alatt lehetett eladni, ami nem érte meg. Vendéglátóm szerint a friss málna, a ribizke vagy a berkenye ára túl alacsony ahhoz, hogy egy háromhektáros farmon termelő gazda meg tudjon élni gyümölcseladásból, ezért esett a választás a házi feldolgozásra. Alaposan utánanézett, hogy a feldolgozás-hoz milyen épületek és berendezések szükségesek, így gond nélkül beszerezte a megyei állategészségügyi és élelmiszer-biztonsági hatóság engedélyét. Sok gazda panaszát hallotta ezzel kapcsolatban, de szerinte elsősorban nem a hatósági eljárással van gond, hanem a gazdák tájékoztatlan-ságával, akik úgy szeretnének házi élelmiszerfeldolgozással foglalkozni, hogy nem tájékozódnak a feltételekről, ezért váratlanul éri őket a szakhatóság szigorú követelményrendszere. Amióta a feldolgozást beindították, rendszeresen jönnek ellenőrizni, de soha nem fizetett büntetést, mert mindent rendben találtak.

Ehhez az is hozzátartozik, hogy a Cseh-tanya gyakorlatilag hat darab

vegyszermentes művelésű gyümölcsösből áll, ahol kivételes esetben használnak felszívódó növényvédő szereket, többségében természetbarát növényvédelmet folytatnak. Mutatja a részletes permetezési naplót is, amelyben dátum szerint egész évre visszakövethető, mikor milyen növényvédelmi munkálatok voltak, és milyen időszakban történt a szüret. Bevizsgált termékeik biominőségű készítmények, még akkor is, ha hivatalosan nem biotermelőként szerepelnek.

Önerőből fejlesztettek

A Cseh gyümölcsfeldolgozó abban is különbözik a megye kisebb-nagyobb üzemeitől, hogy mindent önerőből fejlesztenek, soha nem igényeltek pályázati pénzt. Cseh Jánosnak rossz tapasztalatai vannak

az uniós pályázatokkal kapcsolatban: amikor telepítésre szeretett volna pénzt igényelni, kiderült, hogy csak bizonyos faiskoláktól szerezhetné be a szaporítóanyagot, amely jóval drágább, mint a listán nem szereplő, de ugyanolyan minőséget biztosító cégek vagy magán-személyek kínálata. Meggyőződése, hogy a jó minőséget kínáló termelőnek önerőből is megéri fejleszteni, mert termékeinek híre terjed.

„Éveken át vegyszermentes zöldséget termesztünk. Legutóbb öt tonna apró konzervborkát értékesítettünk háztól, ki sem kellett vinni a piacra. Ugyanígy vagyunk a szörpökkel és az ízekkel is. Egy részüket egy kisebb marosvásárhelyi üzletlánc értékesíti, másik részét mi szállítjuk házhoz megrendelések alapján, a többi egy külföldi viszonteladóhoz kerül. Nem bonyolult ez, ha a termelő minőséget kínál. Ennek köszönhető az éveken át kialakult vásárlói törzsgárdánk” – részletezi a családi vállalkozás kereskedelmi hátterét a gazda a szépen kialakított feldolgozóműhelyben, ahol a betakarítási szezon követően feleségével dolgoznak.

Díjazott házi borok

A jövő tavasztól induló gyümölcsbor-palackozás új szintet ad a családi vállalkozásnak, és egyben új kihívás is. Nem az értékesítés, hanem a munkaerőhiány a gond: szinte semmilyen munkára nem lehet embert találni. A kertészeti teendők zömét is a gazda végzi, a téli metszéstől a szüretig. Ha nagyon sok a munka, nehezen akad egy-egy napszám, de alapvetően csak a családtagokra számíthatnak.

Kebelei látogatásom után pár nappal Cseh János arról értesített telefonon, hogy a szatymazi nemzetközi borversenyéről három ezüst- és egy bronzéremmel tért haza. Ilyen előzmények után új palackozóüzemének borászati termékeire is lesz vevő.



A csipkebogyólekvár alapanyagát helyi szedőktől vásárolják feldolgozni



HIRDETÉS