

KINCSES HÍREK

HELYI TERMELŐI PIAC NYÍLT A KESZEG UTCÁBAN

2016 tavaszától több évtized hanyóadás, ide-oda helyezés után visszakerült eredeti helyére, Balatonmárfürdő és Balatonkeresztúr határára, a Keszeg utca elejére a termelői piac. A piacot hivatalosan Kincses Somogy néven, „helyi termelői piac”-ként regisztráltatta az üzemeltető. A helyi termelői piac egy új jogi kategória, 2011-ben jelent meg a jogszabályokban. Ez olyan piacokat jelent, ahol kizárólag olyan kis- és őstermelők árúsíthatnak, akik a megyén belülről, vagy legfeljebb 40 kilométeres távolságból érkeznek. Tehát a Kincses Somogy piacon soha nem lehet majd banánt vagy Lengyelországból érkezett almát vásárolni.

Az üzemeltető nonprofit cég feltett szándéka, hogy kiszűri a piacról azokat a nyári szezonban a Balaton parton gyakran felbukkanó „ál-őstermelőket” is, akik valójában a nagybani piacon beszerzett termékeiket árulják sajátjaikként. Ugyanakkor örömmel látnak mindenkit az árusok között, akik valóban a környéken élve értékesítik saját terményeiket, feleslegüket.

Ha helyi termelői piacon vásárolunk, ezzel úgy is döntünk, hogy a vásárlásainkra áldozott pénzünk egy részével a helyi termelőket támogatjuk. Az így keletkezett jövedelem visszafolyik az adott térség közösségeibe, így hozzájárul ezen közösségek fennmaradásához, erősödéséhez. A helyben termelt áru fogyasztása ezért a helyi társadalom és a környezet számára is jobb, miközben fogyasztóként egészséges, friss termékekhez jutunk és nem utolsó sorban közvetlen

információkhoz az általunk és családunk által elfogyasztott élelmiszerekről.



MI SZÜKSÉGES AZ ÁRUSÍTÁSHOZ?

Az árusítási engedélyhez szükséges, hogy a termelőnek legyen 'legalább' egy érvényes őstermelői igazolványa. Fontos tudni, hogy évi 600.000 ezer forint jövedelemig az őstermelői tevékenységből származó jövedelem teljesen adómentes. A piac üzemeltetői segítenek a szükséges papírmunkák elintézésében!

BEMUTATKOZNAK A TERMELŐK: A FARKAS CSALÁD

Az Kincses Hírek hasábjain minden hónapban megismerkedhetnek a piacon árusító egy-egy kistermelővel. Elsőként *Farkas Diát* mutatjuk be, aki férjével méhészkedik és minden kedden és szombaton találhatják meg a piacon.

Mikor és hogyan kezdtetek el foglalkozni a méhészettel?

2010-ben kezdtünk el méhészettel foglalkozni, ekkor még csak hobbiként. 4 méhcsaláddal kezdtük, ami mára 40-re gyarapodott. A családban nincsenek méhészek, ismerőseink között azonban voltak, akik foglalkoztak ezzel. Tőlük sok tapasztalatot, ismereteket tudtunk szerezni, de természetesen minden a könyvtárban, szaklapokban fellelhető szakirodalmat

MIKOR VAN NYITVA A PIAC, MIKOR MI KAPHATÓ?

A piac jelenleg keddenként, és csütörtöktől szombatig van nyitva délelőttönként 8 órától, de pénteken délutánonként is. Kedden kapható friss zöldség, gyümölcs, savanyúságok, befőttek, méz; csütörtökön: friss zöldség, gyümölcs, savanyúságok, befőttek; pénteken: friss zöldség, gyümölcs, házi finomságok, szörpök, lekvárok; szombaton: friss zöldség, gyümölcs, házi finomságok, szörpök, lekvárok, savanyúságok, méz, kézműves szalámik, grillkolbász, kecskesajt és kecsketúró. Szombaton mangalicaszőr és kecsketej rendelhető a következő hétre. Frissen fejt házi tehéntej a június 27-ei héttől szintén kapható a piacon, azonban a pontos napok, amikor elhozza a frissen lefejt tejet a kistermelő, még bizonytalanok. Kérjük figyeljék a hirdetőtáblát és a www.kincsessomogy.hu honlapot!

is összegyűjtöttünk a kezdet kezdetén.

Amikor elkezdtünk ezzel foglalkozni, férjem is és én is főállásban dolgoztunk, két évvel ezelőtt döntöttünk úgy, hogy váltunk és csak a méhészetrel foglalkozunk.

Miből áll a méhész munkája egy év során, hol vannak a méheitek?

A legnagyobb munkacsúcs tavasszal van. Ilyenkor nyílnak a virágok, legkorábban a repce, az akác. Ilyenkor duzzad fel egy méhcsalád létszáma akár a téli létszám többszörösére, ekkor akad a legtöbb tennivaló is a méhek körül.

Igaz a méhek télen sem alszanak: ha 8-10 fok van akkor már kirepülnek, körbejárnak, akár még gyűjteni is tudnak, szoktak például virágport hozni. Méhészként télen általában a műhelyben dolgozunk, kereteket készünk, javítunk, a kaptárakat hozzuk rendbe.

A mi méheink Kéthelyen a kertünkben vannak, a gyümölcsfák között állnak a kaptárok. Természetesen amikor a környéken már nincs megfelelő mennyiségű legelőhely a számukra, kötöztetjük őket. Ehhez kisteherautót bérlünk, amire felpakoljuk a kaptárakat. Minden szállítást be kell jelentenünk és engedélyeztetünk kell, ennek során a méheket állatorvosi vizsgálatnak vetik alá. A kaptárok lerakása egy adott területre szintén engedélyhez kötött, például az erdőgazdaság engedélyére van szükség. Jellemző az is, hogy ismerősök kertjeibe visszük a méheket, oda ahol adott időszakban jó legelőhelyet tudunk találni a számukra

Mi volt eddigi méhészeti pályafutásod során a legpozitívabb élményed?

Az nagyon pozitív, hogy vannak visszajáró vevőink, köztük olyanok is, akik Budapestről eljönnek hozzánk a mézért és megveszik az egész éves méz-adagjukat. Vannak, akik még messzebről, az ország másik feléről is eljönnek, visszajárnak hozzánk.

A legnagyobb sikerünk az volt, amikor egy méhcsalád egy alkalommal 40 kilogramm akácmézet termelt. Ez abszolút csúcs, azt kell tudni, hogy az átlagos jó hozam az 20-25 kilogramm szokott lenni.

Jól mutatja a természeti környezetünk átalakulását, hogy 40-50 éve egy méhcsalád még jóval nagyobb mennyiségű mézet tudott termelni egy szezomban. Mára a korábban jellemző 120 kilós családonkénti hozam jelentősen lecsökkent. Ennek az a legfőbb oka, hogy átalakult a természeti környezet, és kevesebb a mézgyűjtésre alkalmas terület, vagyis a méhlegelő. Például a legelőket, mezőket kaszálják, így kevesebb a vadvirág, a vaddohány is teljesen eltűnt erről a környékről. Csupán két nagyobb vetett kultúra áll a méhek rendelkezésére, a repce és a napraforgó. Néhány ritka esetben mustár, olajretek, facélia. Összességében nincs annyi rendelkezésre álló gyűjtőterület a méhek számára, mint amennyit a méhek „elbírnának”.

És mi a nehéz ebben a szakmában?

A nehéz az, hogy alapvetően az időjárástól függ az, hogy mit és mennyit tudnak gyűjteni a méhek, vagyis az időjárási kitettség rendkívül nagy. Minden méhész az adott időjárási körülmények között dolgozik és ezen adottságok mellett kell jó döntéseket hoznunk.

Sokan nem tudják, de a méhész és méhész között is óriási különbség van. Ahogy minden szakmában a méhészetben is vannak új módszerek, korszerű eljárások, vannak akik ezeket alkalmazzák, mások a hagyományos gyakorlatokhoz ragaszkodnak. A méhészkedés kulcsa tulajdonképpen a megfelelő méh-anya nevelés. Ma már vannak ún. anyanevelő méhészek, akik ideális körülmények között nevelnek méh-anyákat. A tapasztalataink szerint ezek az anyák életerősebbek, több petét raknak és tovább élnek, mint a méhcsalád saját nevelésű anyái. A méhészkedésben tulajdonképpen egy művészet az, hogy megtaláljuk azt az egyensúlyt, amikor a méhcsalád a legtöbbet termeli, de még nem népesedik túl annyira, hogy bekövetkezzen a kirajzás. Hiszen ha ez bekövetkezik, ez azt jelenti, hogy az anya a család egy részével kirepül és új helyet keres magának, míg a kaptárban maradók új anyaméhet nevelnek. Ekkor nyilvánvalóan csökken a hozam, a méztermelés visszaesik. Ezen helyzet kezelésére illetve megelőzésére számos technika létezik, és az, hogy melyik mellett dönt a méhész mindig az adott helyzet függvénye. Megoldás lehet például a megfelelő időben a fias keretek kivétele a méhkaptárból, vagy az, hogy viasz-építésre ösztönözzük a méheket, ezzel csökkentve a rajzási ösztönüket.

Ha egy méhcsalád kevésbé erős, lehet például azt a módszert alkalmazni, amit mi méhészek leröptetésnek hívunk. Amikor a méhek kirepülnek nektárt gyűjteni a kaptárból, az előre kiküldött felderítők eltáncolják a legelő helyét a többiek számára. A kaptár helyét, ahova majd haza kell repülniük, egy a kaptár felett végzett spirális tánc során jegyzik meg: mintegy lefényképezik maguknak a kaptár helyét. Mikor visszatérnek eljárják ugyanezt a táncot, melynek során pontosan bemérik hova kell hazatérniük. Ha közben a kaptárt kicseréljük és egy másik kevésbé erős méhcsalád kaptárját tesszük a helyére, akkor a hazatérők ebbe a kaptárba fognak berepülni. Ezzel a technikával lehet például erősíteni egy –egy méhcsaládot, és ugyanakkor legyengíteni azt, amelyik rajzásra készül. Fontos tudni, hogy egy méhcsalád akár 50.000 egyedből is állhat.

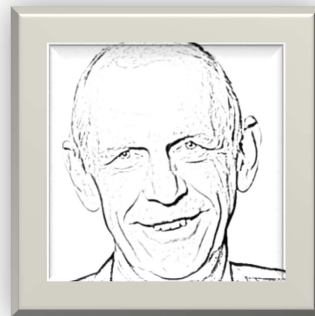
Mi a kedvenc mézes recepted, tudsz valamit ajánlani az olvasóknak?

Jelenleg 12-13 fajta mézet állítunk elő, nekem nincs kedvencem, mindegyik nagyon finom. Nálunk a méz teljes egészében helyettesíti a cukrot, mindent ezzel ízesítünk a kávétól a túrógombócig. Amit ajánlani tudok az olvasóknak, hogy a kakaós palacsintát is mézzel készítsék el. Ehhez a sűrű jellegű krémméz a legalkalmasabb, ebbe kell belekeverni a kakaóport. Érdemes kipróbálni.

Köszönjük a beszélgetést, és sikeres szezont kívánunk!

AZ ÚJ BEREKI FÖLDESÚR

A Hunyady grófok után ismét egy nagy és jómódú birtokos-család kezébe került a Nagyberék jövője: Ludwig Georg Braun és családja



A Fonyód és Marcali közötti kisebb falvak jövőjét nagyban meghatározza nemcsak a Balaton, de a Nagyberék sorsa is. Milyen tevékenység folyik majd a Berékben, és ez hány embernek ad és milyen munkalehetőséget? A terület jó része egyetlen óriási birtokot alkot, ez a csaknem nyolcezer hektáros terület jelenleg hazánk egyik legnagyobb egybefüggő földbirtoka.

Az egykori grófi majd állami gazdasági birtok bérleti joga sokáig vitatott volt. Egy 1992-es több, mint 100 évre megkötött, szinte felbontathatlan bérleti szerződés szerint ugyanis a bérlő csak hektáronként 10 forint (!) bérleti díjat kell fizessen, amely összeget utóbb a Magyar Nemzeti Vagyonkezelő már nem kívánt elfogadni. A perek – a bérlő Hubertus Bt számára előnyös - lezárultával azonban egyre inkább úgy tűnik, hogy a kérdés eldőlt: A terület legalább 2121-ig, tehát még több mint száz évig a Hubertus Bt. kezelésébe kerül.

A Hubertus Bt-t a környéken élők jellemzően a Magyarországra költözött Oliver Hahnenkamm-hoz kötik, aki egyben a Magyarországi Agrárvállalkozók Egyesületének elnökeként is ismert. Hahnenkamm azonban 'csak' a cégvezetője, de nem a tulajdonosa a bt-nek. Mint azt többek között az Index és a Figyelő is megírta, a tényleges tulajdonos – közvetve - a németországi Braun család.

De honnan is származik, mivel foglalkozik a Braun család? A „B Braun Melsungen AG” Németország egyik legnagyobb családi tulajdonban lévő cége, fő profilja az orvosi és egészségügyi berendezések gyártása, például dialízis központok építése és üzemeltetése világszerte. A cégnél 64 országban mintegy 56 ezer fő dolgozik, éves forgalma több mint 2000 milliárd forint, vagyis egy MOL méretű cégről van szó. A cégcsoportot 1839-ben alapították, de több mint egy évszázadig csak viszonylag kis cégnek számított. Világcéggé válójában a Nagyberéket is megszerző Ludwig Georg Braun tette, aki a cég vezetését 1977-ben, 34-évesen vette át édesapjától, Otto Brauntól. 2011-es visszavonulásáig a cég forgalma százszorosára nőtt.

A Ludwig Georg Braun cégvezetőként igen modern elveket vallott, cégét igen modern módon is vezette: például senki (beleértve Braunt is) sem rendelkezett saját irodával vagy akár íróasztallal: minden reggel ki-ki más-más íróasztalt foglal el, az aznap végzendő munka típusa, és az érkezési idő függvényében. Minden munkatársnak minden nap délben e-maíl üzenetet küldött, amely nem konkrét szakmai tennivalóra, célokra vonatkozott, hanem valamiféle szellemi táplálékot kívánt adni a beosztottaknak.

Ludwig Georg Braun nem csak a családi cégcsoporttal foglalkozott: az ezredforduló környékén évekig vezette a Német Kereskedelmi és Iparkamarát, a liberális párt (FDP)

színében kisebb politikai funkciókat is elvállalt. Nyilvános fellépéseiben erőteljesen szorgalmazta, hogy a német cégek versenyképességük megőrzése miatt Németországból telepítsék ki a termelésüket olcsóbb bérű országokba, így elsősorban Közép-Európába. Baloldali politikusoktól ezért sokszor igen kemény politikai támadásokat is kapott, Schröder kancellár nyilvánosan hazafiatalansággal vádolta.

A Braun család evangélikus vallású, Ludwig Georg a német lutheránus egyházban világi funkciókat is betölt, saját nyilatkozatai szerint hívő ember, aki a cégét is keresztény elvek alapján vezeti. Kemény, kitartó személyiség, többször lefutotta a maratont (legjobb ideje 3 óra 15 perc volt) Házas, öt gyermeke van, három fia és két lánya. Vasárnapjait jellemzően a családjának szenteli, erre való hivatkozással sok fontos meghívást is visszautasított. Amikor 2011-ben formálisan visszavonult a cégcsoport vezetésétől, részesedését szétosztotta, ügyelt arra, hogy minden gyermekét dollármilliárdossá tegye. Ugyanakkor gyermekei nem egyenlő arányban kaptak részvényeket. Fő örököse legidősebb fia, Otto Philipp Braun, aki feltehetően egyszer átveszi majd a cég vezetését is. (Jelenleg csak az igazgatótanács tagja, a vezérigazgató nem családtag.) Második legidősebb fia a jelenleg 33 éves Karl Friedrich Braun. Ő csak 10%-ot kapott a családi cégből, de 'kárpoztalás' feltehetően ő öröklí majd a Nagyberéket. Ennek hivatalos jele is van: Karl Friedrich jelenleg a Hubertus Bt kültagja és a felügyelőbizottságnak is tagja.

A családi cég éléről történt 2011-es visszavonulása után valószínűnek tűnt, hogy az akkor 68 éves Ludwig Georg friss nyugdíjaként már nem csak vadászatni fog eljárni magyarországi nagybirtokára, de más szempontból is aktívabban részt vesz majd az addig meglehetősen elhanyagolt bereki birtok életében. 2012 augusztusában például személyesen jött el a kaposvári törvényszékre tanúskodni az egyik perben. (Hogy aztán a tolmács késése és mindenféle ügyrendi viták miatt aztán ne tudja részletesen kifejteni álláspontját.) A következő években azonban ismét csökkent magyarországi aktivitása, a német sajtóban megjelent híresztelések szerint nyugdíjasként inkább a bélyeggyűjteményével kívánt foglalatostkodni. De talán feltételezhető az is, hogy jó és realista üzletemberként bizonytalan volt a perek kimenetelét, a birtok jövőjét illetően. Talán ez volt az oka annak is, hogy a hivatalos adatok szerint a teljes Hubertus csoport 'csak' évi egy milliárd forint körüli árbevételrel termel. Ezek a számok a birtok adottságaihoz, méretéhez, a hasonló méretű családi birtokokhoz és ahhoz képest, hogy a cég – saját nyilatkozata szerint – csaknem 4 milliárd forintot fektetett a területbe, meglepően alacsony értékek. (ld. a táblázatban a következő oldalon)

KÉZMŰVES VÁSÁR - HAMAROSAN

Július közepétől minden kedden délután sötétedésig kézművest vásárt szeretnénk rendezni a termelői piacon. A piac üzemeltetői szívügyüknek tekintik, hogy értékesítési lehetőséget biztosítsanak a térségben élő kézművesek számára is. A kézműves vásár engedélyezési eljárása jelenleg folyik a Marcaliban és Kaposvárott. Reményeink szerint a sikeres engedélyezést követően Önök is megismerhetik a környéken élők kézi készítésű, minőségi kézműves termékeit.

Csak remélni lehet, hogy a perek végével a birtokjogában megerősödött német tulajdonos olyan irányba kormányozza tovább birtokát, olyan valódi mezőgazdasági vagy turisztikai fejlesztéseket indít be, amelyekből nem csak a tulajdonos, a külföldről idejáró vadászok, de a környező települések és lakóik is profitálhatnak munkavállalóként vagy egyéb módon.

Néhány új dunántúli családi nagybirtok adatai (2014)

Cégnév	Tulajdonos család	Terület (hektár)	Nettó bevétel (millió HUF)
Hubertus Bt	Braun (DE)	8 000	1 000
Dalmand Zrt	Csányi	11 000	8 500
Bóly Zrt	Csányi	15 000	20 900
Mezőfalvai Zrt	Gsuk (DE)	9 000	3 900
Mezort Zrt	Simicska	21 000	9 800

Az adatok forrása: Nemzeti Cégregiszter, Figyelő



MI A PROPOLISZ ÉS MIRE JÓ?

A propolisz egy természetes antibiotikum, a méhek fertőtlenítő hatása miatt ezzel az anyaggal vonják be vékonyan a kaptáruk falát. A méhészek kaptárvassal vagy egy ennek gyűjtésére szolgáló speciális hálóval gyűjtik a kaptárokból. Ezt követően alkoholba áztatják, s így hozzák forgalomba. Antibakteriális hatása miatt általános immunerősítőként használható. Sokan természetgyógyászok javaslatára kezdik el szedni. A téli hónapokban különösen alkalmas a megfázásos megbetegedések megelőzésére, kezelésére.



HOGYAN KÉSZÍTHETÜNK JOGHURTOT A FRISSEN FEJT TEHÉNTEJBŐL?

Minden tejből az Acidophilus nevű baktérium varázsol joghurtot. Ez a baktérium tejsavat képez, megsavanyítja a tejet, másfelől pedig megakadályozza a tejben a káros baktériumok elszaporodását. Az így kialakult joghurtkultúra

1 grammjában 10 millió élő baktériumot, többféle és jótékony hatású mikroorganizmust tartalmaz. A joghurtban minden olyan tápanyag megtalálható, amelyre az emberi szervezetnek szüksége van. Elsősorban segít egyensúlyban tartani a bélflórát, az emésztést, csökkenti a májban a zsírlerakódást, jó hatással van a vérnyomásra, gátolja az érlemezésedet. A 20. század elején egy orosz biológus, Ilja Mecsnyikov kutatásai – amelyekért 1908-ban Nobel-díjat is kapott – bebizonyították, hogy a joghurtban található élő kultúrák és az úgynevezett jó baktériumok megakadályozzák a bélben a toxikus anyagok elszaporodását.

Azonban éppen a nagyipari gyártás az, amely a joghurt legfontosabb és legegészségesebb alkotóelemeinek nem tesz jót, hiszen a magas hőkezelés elpusztítja az élő joghurtkultúrát, és vele együtt minden áldásos hatását is. Ezt megelőzhetjük, ha házi joghurtkészítésre adjuk a fejünket, amely igen egyszerű művelet. Házilag joghurtot teljes tejből a legjobb készíteni vagy a lehető legmagasabb zsírtartalmú, de minimum 3,5 százalékos, és nem magasan hőkezelt tejből. 1 liter tejhez oltóanyagként 2-3 evőkanál joghurtra lesz szükségünk. A tejet lassú, 20-25 perces főzés után forraljuk fel. Ha felforrt, azonnal vegyük le a tűzről és hűtsük vissza 40-50 fokra. Ezután a tejet töltjük egy üveg vagy nem mázas kerámia edénybe, és adjunk hozzá 2-3 evőkanál joghurtot, jól keverjük el. A joghurtbaktériumok 30-40 fok között szaporodnak a legjobban, így ezt a hőmérsékletet próbáljuk meg hosszabb ideig megtartani (pl. dunsztba, pokrócok közé tehetjük, ám meleg nyári napokon erre sincs szükség, az ablakpárkányon, erkélyen is kitűnő helye lesz.) 5-6 óra után már kissé sűrűsödnie kell a tejnek, és ha belekóstolunk, éreznünk kell a savanykás ízt. Ha elkészült a joghurt, akkor 3-4 napig hűtőben tárolhatjuk. Ez idő alatt még tovább érik. Természetesen ez a joghurt használható oltóanyagként is a következő adag házi joghurt elkészítéséhez. Ha szeretnék kicsit inyencebb változatot készíteni, akkor a tejhez adhatunk tejszínt.

Az így készített joghurtban garantáltan nincs engedélyezett, ám ki tudja, valójában milyen ízfokozó, színesítő s egyéb adalékanyag. Ízesítsük joghurtunkat egy kis zabpehellyel (vagy más gabonapelyhékkel), mézzel, friss gyümölcsökkel. Egészséges, frissítő reggelit kívánunk!

A KÖVETKEZŐ SZÁM TARTALMÁBÓL: HOVA KÖLTÖZNEK A BALATONMÁRIAI / KERESZTÚRI FIATALOK? S HONNAN ÉRKEZNEK A BEKÖLTÖZŐK A FALVAKBA?

Kincses Hírek

ingyenes

készül igény szerinti példányszámban

A Balatonmáriafürdői Kincses Somogy Helyi Termelői Piac hírlevele,
szerkeszti Ignits György: piac@kincsessomogy.hu