

KECSKE KIADÓ, 26 400 FORINT!

Nógrádban, a Cserhát eldugott lankáin, 230 hektáron egy praxisát feladó orvos egy küldetéséért dolgozik: antibiotikum-mentes élelmiszert adna az embereknek. A célhoz vezető út kiadó kecskéken és marhákon át vezet.

ÍRTA: BEREI DÁNIEL



Hús centi hó esett Nógrádban januárban, amikor Herencsénybe látogatam volna, hogy tanulmányozzam a Cservölgy Major történetét. Gyakran járok oda, ilyenkor festői a táj. Mégis, a járhatatlan utak miatt Zuglóban, a majort működtető egyesület székhelyén találkoztam az ötletgazdákkal, dr. Patay Gáborral és Orosz Adriánnal. Mellettük Gábor felesége, dr. Demeter Judit játszott kulcszerepet a Cservölgy Major elindulásában. Patay Gábor, ahhoz képest, hogy pár nappal azelőtt ráborult egy quad, nem sántított. Amikor rákérdeztem, azt válaszolta, orvos lévén tudja a módját, hogyan kell gyorsan felépülni.

Ez pedig fontos részlet abból a szempontból, hogy megértjük a Cservölgy Major mögötti víziót.

Patay sokáig volt orvos a BM-kórházban, sok vastagbélrákműtétben vett részt, és rá kellett jönnie, hogy mindaz, amit nyugati orvoslás néven csinálunk, nem több tüneti kezelésnél. „Igen, fontos, hogy egy műtéttel megmentsük valaki életét, de mi lenne, ha egészségesebb életmódra nevelnénk őket, hogy ne legyen szükség műtétekre?” – teszi fel a kérdést. Patay a helyes táplálkozásban látja a megoldást, és részletesen el is mondta, miért.

Anti-antibiotikum

Az állattartó vállalatok a veszteségek elkerülése érdekében antibiotikumot adnak az állatoknak (akkor is, ha nem betegek, csak azért, hogy ne is legyenek), ami a trágyával bekerül a földekbe, azaz a zöldségekbe és a gyümölcsökbe is (ezt Patay frapánsan agribiotikumnak nevezi). Így aztán a hús, a tejtermékek és a zöldségek, minden boltban vásárolt élelmiszer tartalmaz bizonyos mennyiségű antibiotikumot, ami rendszeres fogyasztással egyrészt a szervezetünkben élő baktériumok (több mint tízszer annyi van belőlük, mint em-

beri sejtekből) egyensúlyának felborulásához és ezáltal betegségekhez, másrészt antibiotikum-rezisztenciához vezet. Végső soron ahhoz, hogy az orvosok eredménytelenül kezelnek bennünket antibiotikumokkal.

„Fleming szerint (19. századi skót bakteriológus, immunológus, az első antibiotikum felfedezője – a szerk.) – mondja Patay –, aki a penicillinnel játszik, az felelős egy ember haláláért. Most pont ez történik! Az élelmiszeripar elhasználja az antibiotikumok gyógyító potenciálját.” Ráadásul, szerinte ez évtizedek alatt bekövetkezik, és csak egy módon lehet elkerülni: ha az élelmiszer-termelési láncból teljesen eltüntetjük az antibiotikumokat.

Őrükt hegyi doktor száguldozik a bozótban

Feleségével megálmodott egy olyan öfenntartó gazdaságot, amivel függetleníthetik magukat az élelmiszeripartól. Ez lett a Cservölgy Major.



FOTOK: ORBITAL STRANGERS

Dr. Patay Gábor
istállóra cserélte
a műtöt

Az egyszerű háztáji gazdaság nem nyújthatott neki teljes megoldást, mert nem tudja garantálni a teljes, önfenntartó kört. (Ebben az állatok kizárólag a területen termesztett takarmányt eszik, a területen termesztett növényeket pedig ezeknek az állatoknak a trágyájával gondozzák.) Orosz Adriánnal, az egyesület alelnökével kiszámolták, legalább 150 hektárra lenne szükségük. Több feltételt is megfogalmaztak, ebből az egyik legfontosabb az volt, hogy a területnek minimum tíz éve vegyszermentesnek kellett lennie.

„Alföldi gyerek vagyok. Fontos volt, hogy olyan helyen legyen, ahová szívesen megyek kikapcsolódni is. Ez pedig a hegyek közt van. A Cserhátban, Herencsény határában találtunk egy 230 hektáros földet, ahol négy méter magas volt a bozót. Azaz biztosan nem művelte senki évtizedek óta.” Cservölgy

tökéletes helynek bizonyult (igaz, tíz évig keresték), attól az egy apró bökkenőtől eltekintve, hogy több mint száz hektár dimbes-dombos területet kellett megtisztítaniuk a hatalmas bozóttól.

A területnek tíz éve vegyszermentesnek kell lennie.

Egész Európában két olyan láncfalpas gépet találtak, ami egyszerre megy át bármin és mindenben, és nem teszi tönkre közben a legelőt a talaj felszántásával. Brüsszelbe utaztak érte, és hazahozták. „Ha az egész dolog, amit kitaláltunk, megbukik, akkor is lesz egy ilyen gépem. Már megérte” – viccelődik Patay, és lelkesen mutatja a videót, amin hókot-

rás közben véletlenül a kerítést is leszakítja a csodagép.

Patay Gábort a falusiak úgy látták először, hogy egy nagyteljesítményű quaddal száguldozott a hegyoldalon, és a bozótirtást irányította. El is terjedt, hogy ő az orvos, aki quadpályát épít és tesztel Herencsényben (még Budapestről is keresték a pályát az egyik gulyáson). A falusiak úgy hívták, az őrült hegyi doktor.

Kecskére a birtokot

230 hektáron jóval több élelmiszert lehet előállítani, mint amennyire Patay családjának szüksége volt, ezért kerestek egy olyan közösségi modellt, amivel be tudnak vonni erősen elkötelezett, hasonló gondolkodású családokat. Ami az élelmiszer előállítását illeti, szóba sem jött, hogy profitorientált vállalkozást indítsanak. Ellentétben állt volna azzal a vízióval, hogy ezt az egé-



Félszáz angus marha legeli a major fűvét

szet az emberek egészségéért teszik. Mindent, ami ezen túlmutat (vendéglátás, szórakoztatás, csapatépítő tréningek, turizmus), a Cservölgy Major Kft. végez, és részben ezek bevételéből finanszírozzák a kertet, amíg veszteséges.

Mázli, de éppen Herencsényben hozta létre Aldea Benedek – 55 budapesti család összefogásával – a Magyar Ökotársulás Közösséget. Hasonló célokat tűztek ki, mint Patayék. Tőlük tanulták az alapokat.

„Meg akartuk tartani, ami az ő modelljükben jó, és elhagyni, ami nem. Ők sok szempontból röghöz kötöttek. Mivel együtt vásárolták meg a területet, a hatályos földtörvény miatt a tagok nem vagy csak nagyon nehezen tudnak kiszállni. Az én alapötletem az volt, hogy kecskéikkel tartatom rendben a területet.

Egy marha levágásakor az egész major kap a húsból.

A tagok kecskéket vásárolnak, cserébe megkapják a tejet, illetve a sajtot.”

A 2014-ben elindított kecskemodul úgy működik, hogy egy család vásárol magának 26 ezer forintért egy kecskét. Ha elpusztul, kiöregedik, le kell vágni, akkor a major automatikusan ad a családnak egy másikat, cserébe az összes születő gida a majoré. A tagok által befizetett tagdíjból az egyesület munkát ad a helyi lakosoknak a majorban.

Vaddisznó + mangalica = vaddalica

A kecske mellett bőven választható

más állat is. Ha egy tag saját mézet szeretne, nem szükséges beruháznia egy egész méhcsaládra, aminek a hús százaléka biztosan elpusztul a télen. A mézmodulban annyi tagdíjat fizet, amennyi mézre várhatóan abban az évben szüksége lesz.

A vaddalicamodul biztosan egyedülálló az országban. A vaddisznó és a mangalica párosításából származó állat húsa éppen ideális, egyszerre hordozza a vaddisznó szárazságát és a mangalica zsírosságát. A különleges disznókból vásárolnak a tagok, a tagdíjból fizetik a tartását, és ők döntenek, mikor vágják le. A majorban van hentes, feldolgozó személyzet, ha eljön a nap.

2016 óta félszáz angus marha legeli a major fűvét. A húskról híres állatok nagyon hasznos tulajdonsága, hogy mást legelnek, mint a kecs-

FHB

1/1



„Őrült
hegyidoktor”
a quadon



Moduláris
jószágok



kék, így békében megvannak egy területen. Egy marha levágásakor az egész major kap a húsból. 2016-ban indult a nyúlmodul, kipróbálták a csirkemodult (ha 2017-ben anynyira beindul, amennyire szeretnék, a fennmaradó, el nem fogyasztott tőjásokból Patay tésztát szeretne készíteni), 2017-ben vásárolnak kilencven juhot, és ha minden jól megy, megépül egy halastó is.

Arról, hogy ezek az állatok hogyan élnek, sokat elmond, hogy

a majorban lakik Jakab, az út melől megmentett kicsi szarvas is. Videót láttam róla, hogy bár szabadon távozhatna, ő kutyákat megszegyénítő hűséggel caplat gazdája mellett. Patay azt is büszkén mutatja videón, ahogy a kecskék több száz méter távolságból vezényszóra bevonulnak a legelőről, ráadásul a kapu előtt udvariasan bevárják egymást.

Hamarosan a növénytermesztés is beindul. 2017-ben startol a gomba-modul, mert nagyon sokszínűvé váltak a legelők, és kilószámra szedik az ehető gombát. Zöldséget eddig a már említett Ökotársulástól kapták trágyáért cserébe, de hamarosan maguk termesztik meg. A legnagyobb újdonság, hogy 2017-től egy hektáron gabonát termesztenek majd. Ezzel 250 családnak tudnak egy évre elegendő lisztet előállítani.



Nem a sajtért, a gondozásért fizetnek

Az egyesületi tagok a különböző modulokért tagdíjat fizetnek, az egyesület pedig fizet a kft.-nek, ami törvény szerint tenyésztet állatot. A kecske az egyetlen kötelező modul, a többi szabadon választható, a kvázi bio-fűnyíró tartásával hozzájárulnak

a major rendben tartásához. Patay szerint ez nem értékesítés, mert az állat a tag tulajdonába kerül, tehát nem a sajtért vagy a hústért, hanem a gondozásért fizet.

„Ezzel ellentétes, hogy kénytelenek vagyunk egységekre bontva kommunikálni a költségeket – mondja Orosz. – Az embereknek muszáj összehasonlítaniuk a bioboltok áraival, hogy megéri-e vagy sem. A mi tagjaink azonban tudják, hogy bár az árak magasabbak a boltiaknál, viszont alacsonyabbak, mintha mindezt maguknak termelnék meg. Nálunk tulajdonképpen több háztáji gazdaság van egy helyen.” A kecske-modulban részt venni 26 400 forint, egy kecske átlagosan egy hónapban 2,6 kg sajtot ad.

Az alkalmazottak száma 1,5 és 6 között mozog, szezontól függően, ez a major legnagyobb költsége. A hiányzó összeget egyelőre magántőkéből is finanszírozzák. A major körülbelül 115 tagnál lesz nullszaldós, Patay szerint ezt a létszámot 2017-ben mindenképp elérik. És bármilyen nehéz is, ellenállnak a fejlesztési pályázatoknak. Egyrészt, mert függetlenek akarnak maradni, másrészt, mert a pályázatok irracionális elvárásokat támasztanak, például előírnák, hogy olyan munkára alkalmazzanak a pályázati pénzből négy embert, amit ketten is el tudnak végezni.

A valódi cél az, hogy a minőségi ételmszer mellett elkötelezett tagok öt év múlva nyolcvan százalékban ellenőrzött, saját, minőségi, antibiotikum-mentes ételmszereket fogyaszthassanak, és ezzel megtegyék a legfontosabb lépést az egészséges életmód felé. „A gyerekekről, a következő nemzedékről, az ő egészségükről és jövőjükről van szó – mondta Orosz Adrián. – A lehetőséget nekünk kell megteremtenuk, hogy ők már más szemléletben nevelkedjenek, és másképp gondolkozzanak az ételmszerekről.”  

GENEZIS

1/1