



Családi projekt. A pincét a nagypapa ásta (véletlenül)

FOTO: ORBITAL STRANGERS

# Tekeresvölgyi Sajtműhely

Kiváló termék abból lesz, amit az ember eredetileg a családjának kísérletez ki. Első osztályú érlelt sajt pedig ott készülhet, ahol nem az azonnali bevétel a hajtóerő. A Tekeresvölgyi Sajtműhelyre megállnak az alaptézisek.

ÍRTA: BÁNLAKI D. STELLA

**K**ovács Zsófi egy veszprémi lakótelepre született, és nem lóra számított, amikor négyéves korában apja meglepetéssel állított haza. Egy hathektáros, modern lovardával és 15 évnyi versenyszerű kettesfogathajtással később hasonló lehetett a hatás, amikor Kovács Csaba egy tehenet vezetett be a ménesbe. „Mindig is akartam tehenet tartani” – mondta, és az akkor született második gyerek jó indok volt a friss házi tejre.

A nemesvámosi lovarda klubhelyiségében – ide már egyetlen darab lovaskupával több sem férne el – ma 4,15 százalékos, friss tejből készítenek nekem kapucsínót. Az ajtón túl a korábbi harminc-negyven ló és egy tehen felállás helyett három-négy ló és harminc-negyven magyar tarka az állás, jelenti a kilencéves Kovács Marci, a jószágigazgató.

Kovács Csaba és befektetésre alkalmas pénzei is az építőiparból jöttek, felesége a bankszektorból, a család egyik fele mégis épp sajt készítéshez öltözik. A ka-

rámjaiktól induló Tekeres-völgyben, a helytel azonos néven, havi tízezer liter tejet dolgoznak fel. Östermelők. A család másik fele a céges kocsiába pakol. Most épp nem a bevétel harmadát adó, felkapott balatoni bisztróknak szállítanak, hanem piacon standolnak majd (pénteken Veszprémben, szombaton Tihanyban, vasárnap Káptalantótiiban).

## A törzsvásárlók megkövetelik, hogy személyesen Kovácsék szeljék a natúrt, a kakukkfüvest vagy a köményest.

„Az eladás részét nagyon szeretjük, mert mindig pozitívak a visszajelzések. Egy fogorvosnak mennyivel rosszabb a munkája.” Csabának jó a humora, és a termelői tejtermék bizalmi dolog. A bevétel döntő többségét adó törzsvásárlók meg is követelik, hogy személyesen Kovácsék szeljék a natúrt, a kakukkfüvest vagy a köményest. Mind hegyvidéki jellegűek és karakteres ízűek.

Csaba szerint velük együtt mindössze nagyjából tízen készítenek manufaktúrális körülmények között akár 12–15 hónapig érlelt sajtokat Magyarországon. Ők is csak azért engedhetik meg maguknak, hogy több mint húszmillió forintos árukészletet viszatartsanak, amíg az ízek a csúcsra érnek, mert nem ez a fő bevételi forrásuk. Az állattartási örületnek kezdetől hátrétt adó építészeti eszközberbeadó cég ma is pörög.

„Ha jövőre sikerül itt boltot nyitnunk, és beindulnak a birtoklátogatások, talán végre heti egy családi szabadnap is befér majd” – a 24 éves Zsófi 12 éves kora óta dolgozik apja farmján. Először a karámokat kellett lefestenie (elég tisztességes gázsiért), később iskola előtt, hajnalonta joghurtot palackozott. Nagyon sok karám van, a hétfő reggel hat óra sem mindig volt kellemes, de az együttműködés bevált: friss szőlész-borász diplomával borospince helyett sajtoltban gondolkodik.

Kiforrott koncepciót vázol, miközben körbevezet. Az üres lójárató és a gyümölcsfés előkert helyén rendesen vizionálom, amit ő, azaz a Veszprém–Köveskál-táv legújabb felkapott gasztroturista-pontját, egy termelői kávézó-tszendvicsezőt. Panzió és vendéglátás van már, de a keménysajtok most a nagypapa által véletlenül kiásott pincében pihennek, előkészítőnek a sportfogatok kocsiszínét falazták be. A második generációnak is maradt még lehetősége, hogy meglepőt lépjen. **F**

NÉV: Kovács Csaba és Kovács Zsófia östermelők (Tekeresvölgyi Sajtműhely) • BEFEKTETETT ÖSSZEG: 600 millió forint. Ebből pályázati forrás: 4,8 millió forint • VÁRHATÓ MEGTÉRÜLÉS: Pénzben nem valószínű, hogy valaha megtérül. A birtok és a létrehozott tartalom értéke viszont már-már fedi a befektetett összeget. • NETTÓ ÁRBEVÉTEL 2016 (KIZÁRÓLAG A TEJTERMÉKEKBŐL): 45,8 millió forint • ALKALMAZOTTAK SZÁMA A CSALÁDTAGOKON KÍVÜL: 5 fő