

# **E** Szénával etetett tehenektől a szénaillatú sajtig

EGY NÉGYGENERÁCIÓS CSALÁDI GAZDASÁGBAN  
JÁRTUNK RÉPCEVISEN

*Sajtot kezdett készíteni a Covid-járvány idején a dédapáig visszamenő családi gazdálkodásba beleállva, azt folytatva és megújítva – Németh Balázs Répcevisen. A 2020 márciusában beütött pandémia és a 2022. február 24-én kitört orosz–ukrán háború is megerősíti abban, hogy jó döntés a maguk és közvetlen környezetük ellátására élelmet előállítani. Apja, nagyapja, dédapja is ezért dolgozott. Három generációval beszélgettünk; akik hallották: Zsálya, Viola, Villám, Hajnalka, Gyömbér, Napocska és a többiek – ebben a kis gazdaságban minden tehennek neve, külön világa van, és úgy is kezelik őket, szeretettel, karakterük szerint.*

A lakóház melletti, százötven éves boltíves istállóban állunk, amit még a dédapa, Németh József épített. Egy tehen és kis borja társaságában mesél Németh Balázs, aki 1995-ben született, a családi gazdaság negyedik generációjának tagja. Kezdeményezésére az istálló mellé tejkonyhát építettek az elmúlt évben modern technológiával. Ide hajtják le a teheneket reggel és este fejésre, napközben szabadon vannak. Csak szénát és darát fogyaszthatnak, de az sem mindegy, hogy milyent: a család környező kaszálóiról saját gépekkel betakarított réti szénát, valamint lucernaszénát, amit hajnalban báláznak, sodornak, hogy minél több levél maradjon rajta.



*A papa és az apa a Gyömbér és Mira nevű tehenekkel*

A takarmány minősége befolyásoló tényező, ami közvetlenül hat a tejre, a szomatikus sejtszámra. A tejet termizálják (hőkezelik) és nem adnak hozzá semmilyen adalékanyagot. Az ipari tehének napi 70-80 liter tejet adnak, a zsírtartalmuk 2,8–3,2, ezek a tehének 25-30 liter tejet adnak naponta, de magasabb beltartalmi értékkel, 4,5-es zsírtartalommal.

Németh Balázs Gödöllőn, a Szent István Egyetemen tanult, mezőgazdasági mérnökként végzett, tejiparban azonban nem volt tapasztalata a tanulmányai során. Egy sajtmustrán ismerkedett meg egyetemi szaktársa, Bányász András édesapjával, aki Székelyföldön, Gyergyóújfaluban gazdálkodik. Kérdezgette a sajt készítés fortélyairól, mire a gazdász felajánlotta, hogy megmutatja, ezért Balázs egy hétre kiutazott hozzá Erdélybe és megtanulta tőle a sajt készítés alapjait azzal együtt, hogy mivel, hogyan kell etetni a teheneket. Amikor hazajött, az volt az első lépés, hogy átállította a répcvisi családi gazdaság teheneit széna alapú takarmányozásra, hogy dolgozhasson vele és hasonló sajtot készíthessen belőle. Itt nincs kettős élelmiszer – mondja Balázs –, mi azt adjuk, amit mi is fogyasztunk. Ez a mai világban egy nagy érték. Az volt az elsődleges szempontja a most 27 éves fiatalembernek, hogy a sajt legyen „hiteles”: minőségi tápanyagban gazdag, káros adalékoktól mentes.



*A répcvisi családi gazdaságban szeretettel bánnak a tehenekkel*

Balázs még a Covid előtt, 2019-ben volt Székelyföldön. A 2020 tavaszán beütött pandémia és a piaci kilátástalanság is a sajt készítés felé vezette az útját. A tehéneknek egy része elkezdett elleni, az üszök felnőttek, és amikor a családi gazdaságukban már álltak az újfajta tejtermelésre és nézegették a piacot, hogy hova lehetne eladni ezt a nyers tejet, de nem kellett senkinek. Olyan szembetűnően alacsony árat mondtak, ami jóval a bekerülési költség alatt volt. Ekkor kezdett el kísérletezni, próbálgatni azt a tudást, amit Székelyföldön megszerzett Bányász Józseftől. 2021 augusztusára lett meg

az eredménye: elkészült a tejkonyha, a sajtműhely, amit az utolsó csempéig a család maga épített. Megnézzük a háromszáz literes hűtőt, a háromszáz literes pasztörkádát. Fontos a tej tárolása, hogy minél gyorsabban lehűtsék négy Celsius-fok alá. Két-három naponta készítenek sajtot, hetente kétszer. A pasztörkád jelentősége a hőkezelés, itt a sajt is ebben készül baktériumkultúrák segítségével, amik a tejsavas érésnél játszanak szerepet, illetve természetes oltóval, amit a borjak gyomrából mosnak ki. Ez a kimozin enzim, ami megalvasztja a tejet. Balázs azt meséli, régen a pásztoroknak a hegyekben fent nem volt edényük, eszközük, amivel levigyék a tejet a faluba, ezért az elhullott borjak gyomrába tették bele a tejet, így tudták levinni a hátukon, és mire leértek, túrós állagú lett a tej. Innen alakult ki a sajtkészítésnek ez a módja, a borjúgyomorban benne volt a természetes oltóanyag. Utána jött, hogy megérlelték a sajtot. Az erdélyi történet szerint a pásztoroknak egy időjárás viszontagság miatt el kellett hagyniuk a hegyi legelőket, a sajtokat hátra kellett hagyni. A következő tavasszal, amikor mentek vissza, a barlangban megtalálták az addig is érlelődött sajtokat, amiket jóízűen elfogyasztottak. Balázs azt mondja, egyébként sajtot készíteni bárki tud otthon is, akár egy fazékban; ez olyan, mint a sör- vagy a pálinkafőzés – magyarok vagyunk, leleményesek –, sok mindent meg tudunk oldani konyhai körülmények között. Egy hosszabban érlelt minőségi sajtot, amit ápolni, kezelni kell, nehezebb elkészíteni házilag, mint egy gomolyát vagy egy parenyciát.

A családi hagyományok alapján a fiatalember úgy látja, hogy a sajtkészítés az értelmese az állattenyésztésnek: a szántóföldtől az asztalig elvinni a termelést. Balázs volt Németországban egy négyhónapos gyakorlaton, amint mondja, ott eszmélt rá ennek a jelentőségére, a Covid és a jelenleg dúló háború pedig megerősíti abban, hogy igenis nekünk itt az Alpoknál nem a külföldi tejet kell inni, és nem holland vagy német sajtot kell enni, hanem a környékbelieket kell támogatni tudatos és megfontolt vásárlással. A döntés pedig a vásárlók kezében van, hogy mit vesznek le a boltok polcairól, vagy melyik termelőhöz mennek élelemért. Ha a vevő találkozik a termelővel, a szemébe tud nézni, és el tudja mondani, hogy mi van a termékében, fontosabb, mint ha egy dobozra rá van írva, mit tartalmaz. Ez egy bizalmi kérdés és személyes – ebben az esetben családi – felelősségvállalást is jelent. Az árakat már nem hasonlítják a boltiakhoz, mert a termék sem hasonlítható az ipari sajthoz, ami zsírelvonással, páлмаolajdúsítással, nátrium-nitrit és kálium-nitrit hozzáadásával készül. Ha az ipar lát valamiben egy-két forint hasznot, meglépi, és nem készül utána hatástanulmány, hogy az emberek egészségét hogyan befolyásolja. Rengetegen küzdenek emésztési problémával, amit főleg a laktóz- és tejfehérje-érzékenységgel szoktak leírni, de nem is biztos, hogy ez a baj a bolti tejtermékek fogyasztásával (hanem például az ember számára toxikus nitritek és adalékanyagok jelenléte a sajtokban). Ez úgy mond „divatbetegség”. Az egyik oldala, hogy az emberek nem bírják meginni a magas zsírtartalmú igazi teljes tejet, mert nem végeznek fizikai munkát, a másik oldala, hogy a növényi alapú „divat-étkezés” trendje jön nyugatról. Mindez beárnyékolja az autentikus tejtermelők munkáját. Sokan követik a „green deal”-t vagy a vegán étrendet, miközben az is lehet egy nézőpont, hogy az állat szervezete megszűri a tejből az ember számára káros anya-

gokat, és lehet, hogy a növényi tejben még ott vannak a növényvédő szerek maradványai. Megtudjuk: minden sajt laktózmentes, ami két hónapnál öregebb; a sajtpincében tizennyolc Celsius-fok alatti a hőmérséklet, magas páratartalommal; karácsonyra lesznek egyéves sajtok is, melyek már karakteres ízvilágukkal élvezeti cikként dukálhatnak egy jó bor mellé.



*Németh István, a nagypapa, Németh László, az apa, és a fiú, Németh Balázs a „Jóska bátyám kedvence” nevű sajttal és a Bogyó nevű kutyával*

A répczevisi műhely sajtjai háznál kaphatók, illetve minden csütörtökön fél ketőtől három-négy óráig a szombathelyi helyi termék piacon az árkádok alatt, ahova még meg sem érkeznek, már sor várja őket. A szénaillat hívja és visszahívja a vevőket, akik nem csalódnak a választásukban.

A család eggyel feljebbi generációja, Balázs édesapja, Németh László, akivel megnézzük a szabadban lévő, villanypáasztorral körbekerített teheneket, az általuk taposott szalma szélén állunk, mellettünk traktorral hajt el Balázs testvére, Laci másik fia, Gergely, ő is a gazdaságban dolgozik, éppen hordja be a szénát.

## A NÉMET GÉPKÖRÖK MINTÁJÁT HOZTA, DE NEM TALÁLT PARTNEREKRE

Németh László 1970-ben született, úgy fogalmaz: mióta eszébe jut, állatok mindig voltak náluk otthon. Gyerekként is ebben nőtt, már korán segédkezni kezdett ellésnél, fejesnél. Kőszegen a mezőgazdasági szakközépiskolában tanult tovább, állategészségőr szakon végzett. A meggyespusztai tehenészetbe, a kőszegi tangazdaság üszőnevelőjébe is járt gyakorlatra hetente két napot, a fejestől az injekciózáson át a vérvételig mindent kellett csinálni az állatok körül. Nyári gyakorlatokon az állatorvosok mellé voltak beosztva, Laci a szakonyi téészen végezte a napi teendőket a tőgykezeléstől a méhkezelésen át az ellésig. A szakonyi téésszel tanulmányi szerződése volt, ezért az iskola befejeztével ott helyezkedett el. Másfél hónapot dolgozott, aztán bevették katonának tizenhét hónapra. A katonai szolgálat alatt volt egy lehetőség, hogy a mezőgazdasági minisztériumhoz lehetett pályázni egyéves német szakmai tanfolyamra. Megpályázta, megnyerte. Leszerelés után még két hetet dolgozott a téészen, mikor megkapta az értesítést, hogy mehet Németországba. 1991-ben a Baden-Württemberg tartománnyal való megállapodás keretében tizenötven vehettek részt a tanfolyamon Magyarországról. Ott megtanulták a farmgazdaság csínját-bínját. Először három hét intenzív nyelvtanulás volt Waldshut-Tiengenben, utána gazdákhoz helyezték ki őket Freiburg huszonöt kilométeres körzetébe, és a napi teendőket kellett ellátni a helyiekkel, a család tagjaival együtt. Csütörtökön, pénteken Freiburgban volt iskola, ahol 1956-ban kikerült tanárok tanítottak. Magyar emberek, akik kint éltek, őket keresték meg az ottani minisztériumból, hogy tanítsanak. Vitték őket tanfolyamokra, előadásokra, fiatal gazdákhoz, mezőgazdasági gépjárműkbe, sok mindent láttak. Lacinak az volt a terve, hogy ha visszajön, a téészen ezeket majd hasznosítják, de jött a rendszerváltás, és neki a téész felmondott. Azon volt, hogy a faluban összefogással próbáljanak meg gazdálkodni: a Répczevisen élő gazdák együtt vegyének gépeket, amint kint Németországban a gépkörök is működnek. De nem talált partnerekre, mert akkor mindenki saját maga próbálkozott kikaparni a gesztenyét, mert az volt a tapasztalat, hogy a téész „rossz dolog” volt. Laci elmondása szerint utólag már látják, hogy jobb út lett volna, amit ő javasolt. Miután „bejött a nyugat”, már szinte lehetetlen területeket venni, bérelni.

Amíg Laci Németországban volt, a bátyja segített az édesapjuknak a háztáji gazdaságban – az ő családjá az utca túloldalán lakik, szemben a nagyapai házzal, térszakéssítéssal foglalkoznak –, mikor pedig Laci hazajött, szépen lassan bővítették a gépparkot, hogy ne legyenek ráutalva senkire. Ebben az időszakban, a 90-es évek elején a técs még megvolt, és nem nézett jó szemmel a megalakuló családi gazdaságokra, sőt Laci azt is felidézí, hogy ahol tudtak, mindenben betartottak. Például a kombájn ott volt a föld szélén, a sofőrje azt mondta, szívesen levágná a takarmányt, de kérdezze meg a vezetőséget, mert nem akarja az állását elveszíténi, a vezetőség pedig egyszerűen nemet mondott. Ezért Laci kénytelen volt a másik (zsidányi) técshez fordulni, amelynek vezetése rugalmasabb volt, ők segítettek elvégezni azokat a munkákat, amire neki nem volt képesítése.

Az elmúlt két évtizedet Laci fejlesztéssal töltötte. Amikor hazajött Németországból, először a sertésenyésztésre erősített rá, jó állományt alakított ki, de az értékesítésnél gondok voltak, mert bezárt a kapuvári vágóhíd, amivel szerződése volt. Kellott egy másik: előbb a kaposvári, majd a pápai vágóhíd partnere lett, azonban ezek megszese voltak. A környéken pedig már nagyon kevés sertést enyésztettek, nem érte meg. Egyszerre száz hízótt kellett volna leadni, hogy kijöjjön az autó, kevesebbért meg csak úgy jött volna ki, ha a gazdára terheli a költséget. Laci törzsenyészetekből vásárolt, minősített állományal – tizennégy anyadisznó mellett saját kannal –, 59-60 százalékos színhús-kihozattal dolgozott, de abba kellett hagyni, mert nem volt gazdaságos. Muszáj volt profilt váltani, most már csak pár disznó van, csak családi fogyasztásra. A fia, Balázs már az egyetemi évek alatt mondta, hogy ő is szeretne majd gazdálkodni, ezért a tehénállományt fejlesztették. Három-négy tehén mindig volt, most tizennégy van, mellettük növendékek, jelenleg összesen harmincnyégy. Laci nem tudott földet venni, mikor akart (1992), mert 30-35 százalékos kamatra túl merésznek talála volna hitelt felvenni, úgy érezte nem szabad ennyit kockáztatni. Nem lehetett előre látni, mint ahogy most sem, azt mondja, annyira bizonytalan minden!

## MÁR A NAGYPAPA IS BELESZÜLETETT A CSALÁDI GAZDÁLKODÁSBA

A nagyapa, Németh István 1933-ban született. Könnyes szemekkel konstatálja, hogy ő Répcevis legidősebb lakója, a kortársak meghaltak. Két testvérevel együtt szintén belenőttek az édesapjuk gazdaságába, amelyben volt mindenféle állat, disznók, tehének, ökrök, lovak. 1945-ben, mikor az oroszok bejöttek, két lovukat a honvédség vitte el, a harmadikat a hadbíróság. A család mindent maga termelt meg az állataiknak. Győzték, muszáj volt. Mindent kézzel csináltak, kaszáltak, forgattak, boglyát raktak, grábláztak (gereblyéztek), ha megszáradt a gabona, behozták, ha nedves lett, szétterítették. Szántottak, akár ökrökkel is, huszonöt kilométert gyalogoltak a barázdáknban, mire egy katasztert megszántottak, mert csak harminc centimétert fogott az eke. Reggeltől estig tartott a munka: öt órakor keltek és dolgoztak, amíg láttak, vagyis sötétedésig. Pista bácsi a cséplésről azt meséli: volt a faluban három cséplőgép,

akinek asztagja volt, először azért csépezték, hogy ne ázzon. Minden mázsa után öt kilogramm gabonával kellett fizetni a cséplőgép-tulajdonosnak. Amikor jött a beszolgáltatás, akkor meg be kellett vinni a magtárba, a Szidi néni (Pakker Szidónia grófnő) birtokára. A gyerekeknek meg volt hirdetve, hogy mehetnek böködni az „aszottat” (a mezei aszatot), ez volt a kézi gyomirtás.

A háború idején is termeltek. A beszolgáltatások idején megvolt mindenkinek a fejadag, hogy mennyi maradhat a családnál. Évi kettőszázhusz kilogramm búza maradhatott egy főre, és meghagyták a vetőmagot, a többit be kellett szolgáltatni. Állatokat háznál nem vághattak. Ha valaki borjút vágott, az csak feketén volt. Ez 1945 után már elkezdődött, százával hajtották végig a falun a marhákat, a lovakat. Pista bácsiéknál megmaradtak az állatok, de a fogatuk nem került haza. A honvédség is elvitt egy szekeret, meg a répevisi hadbíróság is. Újat kellett csináltatni, és mivel a lovakat is elvitték, ökröket tanították be a fogathúzásra. Pista bácsi úgy emlékszik, még ennél is rosszabb volt, mikor a téeszbe be kellett menni. Traktoros lett, mikor leszerelt a katonaságtól, nem engedtek el a faluból városra senkit, a téeszben kellett dolgozni. 1958-ban vettek lovakat egy hegyháti vásáron, Pista bácsi gyalog vezette őket haza Szombathelyen keresztül Répevisre. Büszkén meséli, hogy nem félt semmitől, este hat óra felé indult Egyházashollósról, egész éjjel jött, reggelre itthon volt. Aztán a lovakat is be kellett adni a téeszbe. Pista bácsi 1993-ban ment nyugdíjba, de amellet is dolgozott sokáig, disznókat járt etetni, traktorozott, szippantott, szenet hordott, most már csak itthon dolgozik a családi gazdaságban. A munkamegosztásban neki is megvan az a pár állat, négy disznó, három borjú és hét birka, amiknek a reggeli és esti etetése az ő napi feladatához tartozik.



*Pista papa eteti a Zsálya nevű tehenet*

Ha megkérdezzük Pista bácsit, hogy mit tanított a gyerekeinek, azt feleli:

– Mindig megmondtam nekik, hogy mit kell csinálni. Amikor már meg tudták csinálni, akkor már nem is kellett szólni, csinálták. Itt a példa – mutat a fiára és az unokájára. Ez ilyen egyszerű. Ha Lacitól kérdezzük, hogy jó példa volt-e az édesapja, röviden annyit mond, hogy „Jó”.

Laci felesége és az édesanyja szerepe a családi gazdaságban az, hogy a saját fogyasztású zöldségek száz százalékát megtermelik a kiskertben. Segédkeznek ellésnél, vezetik a háztartást. Ahogy a papa, úgy a nagymama is ki van már kapcsolva az erős fizikai munkából. Korábban ő fejt, csakis kézzel, aztán mióta gépesítették a fejest, apa-fia csinálja. A mamának aztán még az volt a dolga, hogy elmosogatta az edényeket, tízliteres alumíniumkannákat, és kimért a tejhordóknak, akik hozzájuk jártak. A koronavírus-járvány elejéig kiszolgált, ha jöttek tejért, de mikor beütött a Covid, mondták neki, hogy jobb, ha odabent marad, ne találkozzon ő se, a papa se emberrel. A 310 fős Répcevisen négyen hunytak el a vírus miatt.

Az unokának, Balázsnak meggyőződése, hogy a piaci kilengések egyre inkább visszavisznek bennünket a természetközeli élethez és az önmagunk eltartására való termeléshez. Ez csak összetartással, összefogással megy, mert rengeteg munka van és sokfelé kell figyelni. A fenntarthatóság miatt egyre több a vidéken újrakezdő, aki arra használja az internetet, hogy megszerezze a tudást. A magyarországi jelenlegi sajtkészítők egy része is otthon, házi körülmények között kezdte, először csak a családnak, aztán a rokonoknak, aztán már a szűkebb-tágabb környezetnek is készítenek sajtotkat.

Még az ember-állat barátságáról beszélgetünk, erről a kifejezetten szeretetteljes viszonyról, ami az istállólátogatás során azonnal megmutatkozik. A tehének a nyakukat átnyújtják a karámon, közelednek, bújnak, szénacsomó kínálgatása nélkül is. A sajt készítéshez az ő nyugodtságuk is szükséges, a gazdának biztosítani kell azt a környezetet, amiben ők jól érzik magukat, jól tejelnek. A családi gazdaság olyan szerepet is vállal, hogy környékbeli óvodás csoportokat is fogadnak rendszeresen látogatóba, mert a gyerekek csak mesekönyvből ismerik az állatokat. Itt láthatják élőben, hogy a tehén nem lila és nem csak úgy „plütyinti” a tejet a dobozba, mint ahogy a kicsik hiszik. El kell magyarázni azt is, hogy mi a tehén és a bika közt a különbség, nem csak a tőgy és a szarv, amint az ábrázolások sugallják, nem csak a gyerekek nem tudják, milyen állat az, ha mindkettő van neki.

A Németh családnak különleges fekete tehene is volt korábban. Laci meséli, hogy akkora tőgye volt, hogy a szomszéd Kutrovics István azt mondta: szeretné, ha neki aratáskor annyi bora lenne, amennyi tej ebbe belefér. A papa tovább meséli, hogy neki meg volt tehene, aki olyan tejet adott, hogy 5,2-es volt a zsírtartalma! Itt ilyen értékek és mértékek mérvadók, a háromgenerációs fotózáshoz pedig előhoznának egy jókora a „Jóska bátyám kedvence” nevű sajtot, ami nélkül nem lenne kerek a családról a kép.

*(Merklín Timea)*