

Vendéghezó gazdaasztal

Érintetlen pusztai környezet a betyárvilág hagyományaival, őshonos állatok, lovaglási lehetőség, tárogató szó melletti borkóstoló, hagyományos magyar konyha mangalicából és szürke marhából készült ételekkel és egy vendégszerető család. Ezt kínálja Jakabszálláson a Gedeon Tanya Panzió, ahol a pihenés, a feltöltődés garantált.

Fura világ van manapság, tanyát csak városiak, leginkább budapestiek vagy külföldiek vesznek itt a környező tanyavilágban – mutat a távoli, összedőlő készülő tanyaépületekre Gedeon Éva. – A fiatalok, akik itt nőttek fel azt mondják, már nem akarják apáik, nagypapák életét élni. Beköltöznek a közeli faluba vagy városba, pedig a komfort már itt is megteremthető, a távolságért pedig bőven kárpótol a csend és a nyugalom. Az idősök halálával a tanyák is elhalnak. Az épületek összedőlnek, a környéket felveri a gaz. De azok a tanyák is csak egy hónapig lakottak, amelyeknek német, svájci vagy holland tulajdonosuk van, évente csupán ennyit töltenek itt az új gazdák, aztán mennek haza. Én ezeket a tanyákat épp úgy halottnak tekintem. Nincs körülötük semmi tevékenység, nincsenek állatok, igaz, legalább szépen fel vannak újítva az épületek, és amíg a ház nem üres, a körülötte lévő terület is gondozott. Jóban vagyunk velük, bár nekünk konkurenciát is jelentenek, hiszen a külföldi tulajdonosok csak magukhoz szerveznek

turistákat. Előfordul persze, hogy hozzánk is betérnek egy ebédre vagy vacsorára, esetleg egy borkóstolóra, de igazán az ő vendégeik maradnak, nekik fizetnek, nekünk csak csurran-cseppen valami, bár az államnak még annyi sem. Ők itt nem adóznak.

Gedeonék is Budapestről jöttek, először Kiskunfélegyházára, ahová leköltöző munkahelyüket követték. A jakabszállási tanyát főként a gyerekek kedvéért vették. A hétvégéket akarták nyugalomban és jó levegőn eltölteni velük. Aztán jött az ötlet, hogy az épületet hét közben kulcsos házként kéne hasznosítani (akkoriban 200 forintot kaptak egy napért). Ez egy pár évig működött is, míg végleg ki nem költöztek.

A falusi turizmus akkoriban kezdett elterjedni Magyarországon is, s ők úgy gondolták, hogy a természeti adottságok náluk is lehetővé teszik, hogy ebbe az irányba tereljék a jövőjüket. Úgy határoztak, hogy felépítenek egy szép panziót az öreg tanyaépület mellé, mellyel aztán a gyerekek megélhetését is megalapozzák.



Ezen a tanyákon ugyanolyan komfort teremthető, mint a városi lakásokban. Csak itt jó levegő van és csend. S annyi idő alatt biztos, bent vagyok Kecskeméten, mint amennyi idő alatt a legtöbb budapesti eljut a munkahelyére – mondja Zsolt

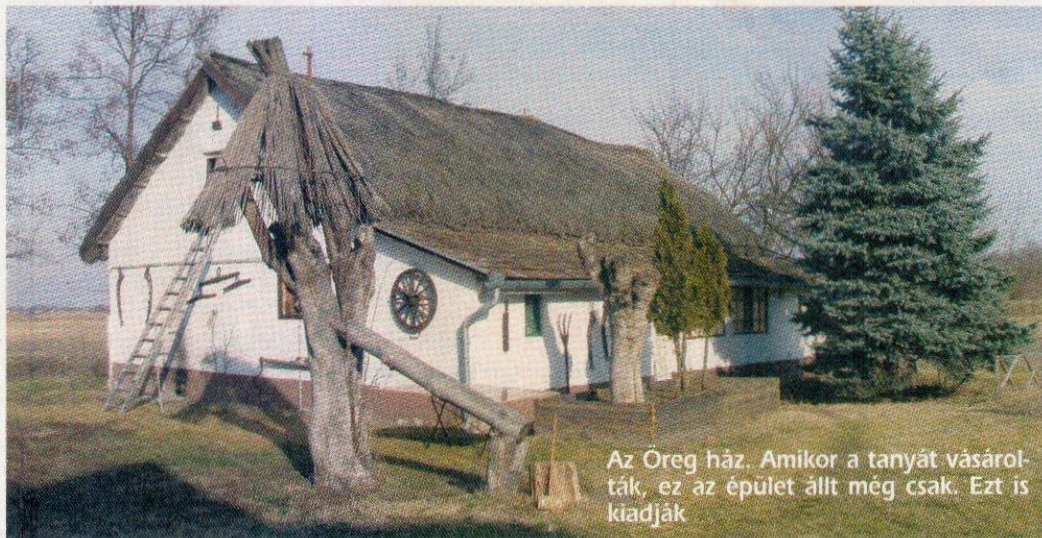
– Sajnos ekkor jött az első csapás, amelyen nagyon nehezen tudtunk csak túljutni – mondja Éva. – A férjem hirtelen meghalt, s én ott maradtam egyedül három gyerekkel. Tamás fiam alig múlt két éves. Szegény nagy fiam, aki a tizennyolcadik évében volt akkor, egyik napról a másikra fel kellett, hogy nőjön, hiszen segítségemre volt szükségem, és csak rá számíthattam. Akkoriban sokat betegeskedtem, nagyon nehezen hevertem ki a párom elvesztését. Azóta is a legfőbb támaszom Zsolt, az idősebbik fiú, de most, hogy felnőtt Tamás, ő

is egyre nagyobb részt vállal a feladatokból. A panziót családi vállalkozásban üzemeltetjük a fiúkkal. A lányom férjhez ment, ő nem velünk él.

A megálmódott panziót sok nehézség közepette, de felépítették Gedeonék. Szép lett, olyan, amelyet szerettek volna. Időközben Zsolt befejezte a főiskolát, már teljes energiájával a fogadó fellendítésén dolgozott édesanyjával, amikor újabb nehézség elé állította őket a sors. A Budapestre tervezett Expo egyik kísérő rendezvényét nyerték el, s az ehhez szükséges beruházásba ők minden mozdítható tőkét

befektették. Amikor már nem volt mit pénzzé tenni, kölcsönt vettek fel, hogy időben felkészülhessenek a vállalt feladatra. Akkoriban nehéz volt még hitelhez jutni, s mivel az első utalást már várták, belementek az uzsorakamatokkal terhelt kölcsönbe. Pár hónapot kellett volna csak áthidalni. A szép kilátások, a biztosan megterülő ráfordítás a világhiállítás visszamondásával egy pillanat alatt csődbe vitte a családot.

– Nagyon büszke vagyok rá, hogy még ebből a helyzetből is emelt fővel, egyenes derékmal tudtunk kijönni. Kevesünknek sikerült! Fizetnivalónk most is van, de már egy banknak tartozunk, a mindenkire érvényes kamattal. Szinte nem is tudom, hogyan tudtuk kinyögni, azt a kegyetlen adósságot. S milyen könnyen jut az ember ilyen kutyaszorítóba! Pedig higgye el, három gyerek mellett az ember nem könnyelmű. Bár, ha visszagondolok, annak tűnhetett az is, amikor beírtam Zsoltot egy oxfordi üzleti képzésre, úgy, hogy az anyagi fedezetem még nem volt meg rá. Befejezte a főiskolát, magyar, néprajz szakon, okos, művelt fiú volt. Pár éve már működött a vállalkozásunk, s addigra egyértelművé vált mindkettőnk számára, hogy ezt jobban, jövedelmezőbben csak



Az Öreg ház. Amikor a tanyát vásárolták, ez az épület állt még csak. Ezt is kiadják

Minden hús a tanyán nevelt jószágokból készül. A szürke marháknak nemcsak a húsát, a tejét is felhasználják. Kevés, de nagyon tartalmas tejet ad. A távolban az egyik összedőlőben lévő tanya



úgy tudjuk folytatni, ha gazdasági tudásunkat is megerősítjük. Akkor indult először Magyarországon ilyen képzés, s ki-könyörögtem az iskolától, hogy részletekben fizethessem ki a tandíjat. Egy szemernyi kétség sem volt bennem, hogy nem tudom majd teljesíteni a kötelezettségem. Ki is fizettem, sosem bántam meg, hogy belevágtam.

A panzió működik, akad egy-két igazán jó hónap is, de még nem elégedettek. Kevés a vendég, ennél több kellene, hogy biztosabb anyagi háttérrel teremtsenek. Török a fejüket állandóan, keresik a lehetőségeket, hogyan lehetne több látogatót odacsábítani. Az internet ebben nagy ugrást jelentett. Jól szerkesztett, színvonalas web oldaluk érezhetően javított a helyzetükön, jóval többet látogatnak már el hozzájuk, mint korábban, amikor csak az utazási irodák szervezésére számíthattak. Akik pedig egyszer a vendégük voltak, többnyire visszatérnek hozzájuk azóta is. Csak az első lépéscsúfokon jussanak túl!

– Ausztriában divat, hogy egy-egy cég a dolgozóinak gazdavidarokból vásárolt élelmiszer-csomagot ajándékozik bizonyos alkalmakra, például karácsonyra – mondja Zsolt. Miért ne vehetnék át ezt a szokást

mi is? Miért ne segíthetnék a Magyarországon működő vállalatok így a magyar gazdákat? Lgyekszünk mi is megnyerni a környékbeli vállalatokat, továbbképzésekhez ajánljuk a fogadót, kikapcsolódásként színes programokat szervezünk a résztvevőknek, disznótoros vacsorával, borkóstolóval. Kocsiba fogjuk a szürke marhákat, ha hó van, szánt kötünk utánuk, de lehet lovagolni nálunk, közel van a majsai termálfürdő, Ópusztaszer, Hájós, Bugac...

Elfogadjuk az üdülési csekket, fizethetnek ezzel is a vendégeink. Ujabbban azok, akik egy hétvégét itt töltenek, ha szeretnék, önköltséges áron feltölthetik hűtőjüket friss hússal. A böllér levágja és feldolgozza a disznót addig, amíg a vendég pihen, s amikor hazamegy, az egészet magával viheti. Jól járunk így mi is, hisz a hétvégén nem állt üresen a szoba, nálunk ettek, ittak, de jól jár a vendég is, aki pihenten kezdheti a hetet, ráadásul az a kolbász, szalámi, stb., amit tőlünk visz haza, garantáltan friss, s az adalékanyagok miatt sem kell aggódnunk. Még a fűszerezésébe is beleszólhatnak, ha pl. sósbabban vagy erősebben szeretnék

mint ahogy mi készítjük, a kedvük szerint változtatunk az ízesítésen.

Nálunk igazán bjo konyha van – veszi át a szót Éva, a kertben növező zöldségekkel, a tanyán legelő szürke marhák, mangalicák húsból főzök, magunk gyúrjuk a tésztát, a csipetkét a gulyásba, a rétest is mi készítjük, s nincs az a cukrászda, ahonnan finomabbat vásárolhatnának, mint amit itt frissen veszünk ki a kemencéből. Nálunk nincs étlap, én nem főzök 20 féle ételt. A vendégek ugyan azt eszik, amit magunknak is főzök. Mindig frisset kapnak, csak annyi készül, amennyit aznap el is fogyasztunk. Nincsenek maradékok, több napos, felmelegített ételek, éppen ezért csak akkor fogadok ebédre vagy vacsorára vendéget, ha előre bejelentkezett.

Szállást bármikor kaphat, éhen sem fog halni, hiszen mindig van itthon, magunk készítette kolbász, szalámi, májas, de meleg ételt csak rendelésre szolgálunk fel. Nem engedhetjük meg magunknak, hogy bármit is kidobjunk. Persze az sem menne pocsekba, hisz az álla-

tok mindent megesznek, de nehogy már rántott hússal vagy szürkemarha-gulyással etessem a mangalicákat – mondja nevetve.

Gedeonék részt vesznek a Kamra-túrában is. Tőlük is lehet rendelni szalonnát, kolbászt, szalámit, stb. Örülnek ennek a lehetőségnek, ez újabb kapaszkodó a biztosabb megélhetéshez. Török a fejüket, hogyan tudnák ezt a lehetőséget jobban kihasználni. Legújabb ötletük a gazdaasztal. Hetente egy napot meghirdetnének, s aki akkor feljűk jár, ingyen kóstolhatná meg ételeiket. Egy asztalt megterítenek a mangalica kolbásztól a szürke marha-mangalica szalámin keresztül a különféle lekvárokig, befőttökig, salátáig, mindennel, ami náluk készül, amiből ehetnek, s ha elnyerte tetszésüket, vásárolni is tudnak belőlük. Remélik, ez az akciójuk vásárlókat, visszajáró vendégeket fog hozni. Úgy olvasták ez a fajta tevékenység évente 400 ezer forintig adómentes lesz.

Folyamatosan gondolkodnak, lesik a folyóiratokat hol, milyen ötlettel tudnák az üzletet feldobni, mert nem szeretnék feladni. Ők már végérvényesen tanyasiakká váltak. Nem akarnak Jakabszállásról elmenni. Majd csak rájönnek a magyarok arra, hogy milyen szép ország az övék. Olyan gazdag a történelmünk, s annyi érték van, amit meg kéne ismerniük. S talán még megérjük mi is, hogy, mint Nyugat-Európában, a hazai turisták fogják elsősorban eltartani a honi vendégfogadókat.

Kerepesi Katalin

A panzió a sok nehézség ellenére elkészült, és olyan lett, mint amelyet megálmodtak

