

Az Év Tanyája

# Tanyapanzió a Bugaci pusztában



rő fajtákat telepíteni, amelyek a talaj, illetve a térségre jellemző évi 500-600 mm közötti csapadék átlagot jól viselik. A gazdagság jelenleg lucernaváltásban van – a lucerna a mélyreható gyökérrendszere miatt a felszíni szárazságot jól tűri. Az állatállomány főleg őshonos szürke-marhából és racka juhból áll, de magyar félvér lovakat, mangalicát és baromfiféléket is tartanak. A terület maximálisan 15-30 közötti marhaállomány eltartására képes, ennél nagyobb állománnyal nem is terveznek foglalkozni. A feldolgozásra kerülő jószágok a saját gazdaasztal ellátását biztosítják. A tanyát környezettudatosan vezetik, a zárt gazdaságban a hulladék képződés minimális és azt is szelektíven gyűjtik az újrahasznosítás érdekében. Szerves hulladék nem keletkezik, min-

*A Gedeon Tanya Jakabszállás külterületén, az első aszfaltos úttól másfél kilométerre található, távol a város robajától, a rohanástól és az örökös stressztől. A tízpercnyi földutas autókázás után, az igazi Bugaci pusztára érkezünk, ahol egyből az alföld legfenségesebb címerállata, a magyar szürke marha fogad. Itt csak az érezheti kényelmetlenül magát, aki nem bírja elviselni a csendet.*

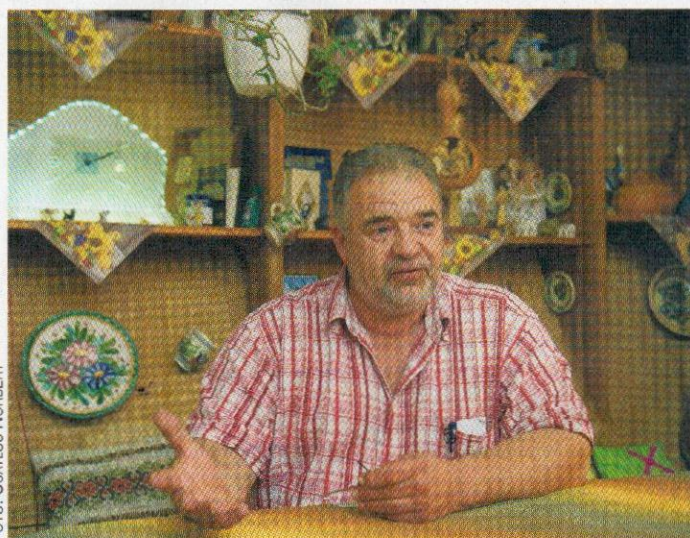
A birtok 1976-ban került a családhoz. Zsolt édesapjának infarktusa után egy olyan hétvégi házikót kerestek, ahol a jó levegőn kipihenhetik a hétköznapi fáradalmait. Az akkor még rozoga állapotban lévő kis házat és a hozzá tartozó birtokot Zsolt édesanyja találta meg, aki azóta is főszerepet vállal a tanya igazgatásában és gondozásában.

A tanya, mint turisztikai üzleti vállalkozás a '90-es években alakult meg. Ekkor húzták fel az új épületet, ami ma is a tanya központi létesítménye. A pusztai környezethez illeszkedő ház, hagyományos anyagok felhasználásával épült, belső kialakításában pedig a vendégek maximális kényelmét helyezték elő-

térbe. Itt található egy tágas pinchehelyiség, mely nagyobb csoportok vendéglátására is alkalmas. Az „új épületben” tíz kétágyas szoba, a kicsit távolabb fekvő Csillag Házban pedig három – kétágyas szobával rendelkező – elegáns apartman várja a látogatókat.

A tanya egész évben változatos programokkal színesíti az ide látogató vendégek pihenését. Gyakorlati a családi hétvégi, rendezvények, a céges csapatépítő tréningek, a falusi önköltséges disznóvágási programok, különböző baráti összejövetelek legény-, illetve lánybúcsúk, de lovagoltatással, fogatzással és lovas túrákkal is foglalkoznak.

A vállalkozás fő koncepciója



Fotó: CSATLÓS NORBERT

egy olyan működő tanya megalapítása volt, mely az autentikus alföldi tanyasi hagyományokat, illetve életstílust mutatja be és ahol az állattenyésztés, a növénytermesztés, a termelői élelmiszerelőállítás és a turizmus egy családi vállalkozásban egyesül.

A gazdálkodás harmincöt hektáros területen folyik, mely az őshonos magyar állatok takarmányellátását szolgálja. A kukorica, árpa és búza mellett igyekeznek olyan szárazságtű-

dent visszaforgatnak a természetbe. Az állatokat természetes környezetükben, ridegen tartják, ellátásuknál pedig elsődleges szempont, hogy saját termelésű, vegyszermentes takarmányt kapjanak. Ennek persze megvan a hátulütője is, sokkal tovább kell takarmányozni a biotartásban felnevelt állatokat, de végső soron az eredmény magáért beszél. „Bármely szelet húsom mellé odaállok” – mondta Zsolt. „Büszkék vagyunk arra, hogy a



«falusi gazdaasztal» keretében a vendégeink, és persze a család is saját előállítású, egészséges alapanyagokból készült ételeket ehetnek.”

A saját előállítású hústermékek közül az egyik legnépszerűbb a szürkemarha szalámi, mely tartalmában és formájában a régi alföldi házi szalámik mintájára készül. Ezen kívül a vendégek másik nagy kedvence, a reggeliknél felszolgált saját tyúkölből érkező tojás. A kistermelői termékek közül mind-egyik rendelkezik a „Kiskunsági Nemzeti Park terméke” védjeggyel, mely garancia a kiváló minőségre. A szürkemarha szalámi, zöld spárga örlemény, homoki fehér spárga és a búza aranya készítményekkel rendszeresen részt vesznek kiemelt mezőgazdasági és gasztronómiai kiállításokon, rendezvényeken. A termékek minőségét és ezáltal Zsolt munkáját igazolja, hogy a 77. OMÉK kiállításán a Homoki fehér spárga termékük különdíjas lett. A fehér spárgát az Alföldön a zöldségek királynőjének hívják. Mivel a spárga szezonja csupán másfél hónap, nagyon nehéz az év többi hónapjában „ehető” spárgát találni. Erre jelent jó megoldást Zsolt díjnyertes tartósított spárga terméke, mely a Kamratúra Homokháti Gazdaudvar Hálózat címkéjét viseli. A Homokháti Gazdaudvar Hálózat 2000-ben, a Bács-Kiskun Megyei Agrárkamara gondozásában indult el. A program célja az volt, hogy megoldást találjon a

Homokhátság megváltozott természeti és környezeti viszonyiból adódó egyre nehezebbé váló gazdálkodási körülményekre. Ezen program keretein belül született meg a Kamratúra projekt, ami a gazdaságokban megtermelt alapanyagok feldolgozását és a feldolgozott termékek piacra jutását segíti elő. Ennek lényege egy olyan gazdaudvar hálózat kiépítése, ahol a tagok közösen alakítják ki a működési szabályokat, a hálózati tagság feltételeit, közös internetes felületen jelenítik meg termék kínálatukat és kihasználják a közösségi marketing nyújtotta lehetőségeket.

A Gedeon Tanya nagy hangsúlyt fektet a társadalmi szerepvállalásra, az ifjú generáció szemléletformálására. Gyakran

fogadnak kisiskolás csoportokat, illetve szerveznek olyan programokat, ahol a gyermekek megismerkedhetnek az állatokkal, a tanyasi életformával. Ilyenkor ízelítőt kapnak a bugaci hagyományokból, a betyár-

történetekből és közelebb kerülhetnek a természethez. Zsolt és édesanyja arra törekszik, hogy a fiatalok megszeressék a vidéket és áttételenen kineveljék a „jövő turistáit.”

Zsolték elhivatottságát mások is elismerték már, 2011-ben – elsőként a vidéki turizmusban – a nemzetközi és hazai turizmusért végzett eredményes munkáért Pro Turismo díjjal tüntették ki a gazdaságot. A jövőbeni céljuk a tanya további fejlesztése. Az idén évben elnyert Kiszalud Pályázat lehetővé teszi számukra, hogy plusz négy szobával bővüljenek. Emellett szeretnének egy díszkaput felállítani, amely a „Hajtó út” előtt állítana emléket. A Hajtó út, amely mellett Zsolt marháit legelnek, arról volt nevezetes, hogy a XIII. századtól egészen a XVII. századig innen indultak el a magyar szürkemarhák Bamberg vágóhidjához. Az olykor nyolcszáz marhát számláló gulyát lábon hajtották végig a 830 km-es úton, amely közel 171 órányi menetelést jelentett. További tervek között szerepel a Görbeszéki tó rehabilitálása



is. „A tulajdonunkban lévő, tanyát jótékonyan körül ölelő szikes tömegerben 60-80 évvel ezelőtt még nyírás előtt a rackajuhokat úsztatták, hogy szép, tiszta legyen a gyapjú. Ma már a Görbeszéki-tó csupán egy időszakos vízborítású tó, de terveink között szerepel egy élőhely-rekonstrukciós pályázat kapcsán újra életre hívni a tavat egy fészkelőszigettel, mert madarak ezrei használják, ha vízborított. A Natura 2000 területként védett meder köré a rehabilitáció után egy tanösvényt is tervezünk.”

**Kovalcsik Emese**