



PÉLDAÉRTÉKŰ ALTERNATÍV GAZDÁLKODÓK

Javaslatok az európai mezőgazdaság környezeti és gazdasági fenntarthatóságának biztosítására, Dr. Molnár Mariann, 2023. Letöltés: bit.ly/AlternativMezogazdasag



LENGYEL ZOLTÁN



Táncoskert

www.tancoskert.hu

lengyel.zoltan@tancoskert.hu

Tanúsítás: Biokontroll, Savory
Accredited

Tagság: Savory Institute

Hogyan kezdtünk el gazdálkodni?

A család tulajdonában már voltak földek, édesapám is gazdálkodott. Én 2013-ban kaptam édesanyámtól 13 tyúkot. Építettem nekik egy vándorólat, és a következő évben már meg is alapítottam a Táncoskertet. Elkezdtük hordani Pestre a baromfihúst és a tojást. Azon a télen jöttek az első disznók, 2014 tavaszán pedig már a marhatartást is bevezettük a rendszerbe. Első körben nomád, vonuló állatsordát szerettünk volna megvalósítani, minden mobilnak volt tervezve, de aztán úgy alakult, hogy a Hortobágy legszélén kinéztünk egy védett, 500 hektáros öblözetet, ami egy Tisza-menti terület. Itt jutottunk hozzá földterülethez. Teljesen tudatosan választottam az ártéri gazdálkodást, és feltettem az életem arra, hogy tiszta húsokat állítsunk elő.

Technológiai megfontolásaink

A gazdaságunk egy elég mélyfekvésű vidéken van, azért tetszett meg, mert egyik oldalról gát határolja, másiktól árok, jól őrizhető, és van benne egy

mocsár is. A területet régen lecsapolták, de nálunk egész télen és tavasszal hagyom állni a földeken a vizet, az árkokban pedig egész évben ott van. Bár ez korlátozza, hogy milyen növényeket lehet rajta termelni, de elsősorban legelőként hasznosítjuk a területet. Fel sem merült bennem, hogy máshogy alakítsuk a tájat. Mindenkinek nehéz most a mezőgazdaságban, de annak semmi értelme, hogy elhasználjuk a természeti erőforrásokat. Van a tájnak egy logikája, és azt kell követni. Nem lehet a vizet kivenni a rendszerből, nem is szabad.

Nagyon jó mozaikos a terület, vizes élőhelyek, fasorok, legelők váltják egymást. Itt volt régen a Tisza medre, itt mindig is állt volna a víz, ha hagyják. Nem értek egyet azzal, hogy télen elvezetjük vagy hagyjuk elfolyni a vizeket, nyáron pedig panaszkodunk, hogy öntözni kellene. A vizet, ahol csak lehet, meg kell fogni. Próbálok rábeszélni a környékbeli gazdákat az együttműködésekre, hogy ezt a tájegységet közösen műveljük, kezeljük. Ebben vegyes a kép, van, akivel lehet, van, akivel nem lehet együtt dolgozni. Itt megoldható lenne a vegyszermentesség, lehetne önállóan kezelni a vizet, mert a terület önálló vízügyi egység. Sajnos sokan még mindig ott tartanak, hogy tárcsázzák, szántják a mocsarat, mert azt gondolják, hogy itt nincs helye. Van, aki vegyszerekkel próbálja irtani a nádat. Tavaly az aszályban fantasztikus termés jött le a vetésekből, de ez kivételes volt és nem fenntartható gazdálkodási mód. Én abban hiszek, hogy a természetnek van egy saját ritmusa, a tájnak egy logikája és a gazdának meg kell találnia benne a helyét. Arra nem lehet alapozni, hogy erőből oldunk meg mindent.

Termelési módszereink

Kistermelőként most marha- és sertéshúst termelünk, ez a fő profilunk. Bértartott marhák is vannak vendégségben. Szeretnénk bővíteni a földtulajdon arányát, elérni, hogy az öbölben csak mi legyünk jelen. A rendszerben tartunk még rackajuhokat is. Az állatokat ridegtartásban kint laknak a mocsárban, a legelőkön. A legeltetés a fő cél, mert azt szeretnénk, hogy az állatok a trágyát közvetlenül a földeken szórják szét. Van még szántóterületünk is, ahol alapvetően őszi vetések-

kel dolgozunk, mert tavasszal más munkák kötnék le. A vetésforgóban takarónövények alkalmazása mellett lucernát, durum búzát, borsót, árpát vetünk. Nem kell szárítani, nem kell aggódnunk, hogy elviszi az aszály, és mindezek a megfontolások növelik a rendszer stabilitását. Kukoricát, napraforgót nem termelünk, mert a területeink nem alkalmasak rá. Kísérletezünk még a sziki kenderrel is, meglátjuk, hogy hogyan tudjuk felhasználni. Igyekszem nyitott gazdaságot építeni, ezért szoktunk önkénteseket is fogadni.

A termékek részben a saját feldolgozóinkban készülnek, részben bér munkában az önkormányzati húsüzemben. A hurkát, kolbászt, abált szalonnát, bolognait, főtt csülköt mi készítjük el. Az üzem pedig megcsinálja a szalámit, párizsit, grillkolbászt, juhbeles virslit és a kolbászt. Mindent konyhakész állapotra készítünk el és a fővárosban értékesítjük.

Módszereink kihívásai

Az egyik legjelentősebb kihívás, hogy alapvető gondok vannak munkaerő fronton. Egyrészt nincs rendelkezésre álló színvonalas munkaerő, másrészt a munkaerői, illetve a vállalkozói morál sem megfelelő. Sokan úgy gondolják, hogy nem kell betartani, amit ígértek. Már három évben is előfordult velem, hogy nagy nehézségek árán összeraktam egy munkatársi csapatot, meggyeztünk, mégis cserben hagytak. Ezért inkább



kezdőket veszek fel, akiket én taníthatok be. Addig pedig nagyon hosszú munkanapokkal kell dolgoznom nekem is és a feleségemnek is. Tegnap például nekiment az egyik növendék bika a villanypásztornak és kiengedte a többit is, szóval feladat van bőven.

A többi kihívás már sokkal inkább legyőzhető. Valamennyi fejlesztésre szükségünk van, kell még egy rendszelő, tanyát is kell építenünk, hogy kint lehessünk folyamatosan. Ami még sokat segítene, ha a helyben történő vágást meg tudnánk oldani mobil vágóhíd alkalmazásával. Ennek több előnye lenne, egyrészt a területünk adottságai miatt néha nagyon nehéz eljuttatni az állatokat a vágóhídra, volt, amikor a jég miatt el sem tudtam indulni a szállítóval. Minden héten vágunk egy marhát, és ezért jó lenne, ha a szállítással nem okoznánk nekik felesleges stresszt. Emellett a mobil vágóhíd közösségi használatra is rendelkezésre állna, így nem lenne arra szükség, hogy a kis gazdaságoknak nagy beruházást kelljen végrehajtania.

Gazdasági fenntarthatóság

Az állat ritmusa és a bió szükségszerűsége határozza meg a döntéseinket. Fontos szempont még

a Savory Intézet holisztikus menedzsment modellje, amit mi is alkalmazunk a gazdaságban. Ez mindenre kihat, a termelési módszerektől elkezdve a pénzügyekre, és döntéshozatali módszerekre is. Eddig minden évünk nyereséges volt, ami leginkább azon múlt, hogy alkalmazkodtunk a táj adottságaihoz. Ha citromod van, limonádét kell csinálni, ilyen egyszerű. Volt, aki a nagyobb profit érdekében rá akart beszélni az állatok abrakolására, de igazság szerint az állatoknak nincs szüksége a ráetetésre és nem is térülne meg.

A gazdasági fenntarthatóság részben azon múlik, hogy kis kockázattal dolgozunk, részben pedig azon, hogy prémium minőségű konyhakész termékeket állítunk elő és értékesítünk rövid ellátási láncban. Nagyon jók a visszajelzések a vevőktől, akik közösségi előfizetéses alapon, vagy megrendelés útján jutnak hozzá a termékeinkhez. Az üzemméretet nem szeretnénk növelni, csak tovább építeni a rendszert. Ennek érdekében létrehoztam az Etikus Hústermelők Szövetkezetét, mert bővíteni szeretném a bértartáson alapuló közösségi mezőgazdasági formát. Emellett szívesen bevonnék más gazdálkodókat is, akiknek nincs földje, de résztulajdon biztosítása mellett a rendszerbe tudnák integrálni a termelési egységüket. Lehetne halastavat, fejesfa művelést, gyümölcsöst is betelepíteni, tudnánk gyapjú feldolgoással is foglalkozni. Rengeteg lehetőség kínálkozik, de szükség van elkötelezett és motivált emberekre, akik szívesen vállalkoznának.

A konvencionális gazdálkodásról

Nagy baj, hogy a konvencionális rendszerek is kapnak támogatásokat, és arra a termelési módra használják fel, amit alkalmaznak. A tiszai Alföld nagy részén megáll a víz, csak az árkokat kellene elrekeszteni, hogy megfoghják a vizeket. Nem gondolom, hogy a teljes elárasztás a megoldás, de az, hogy hagyjuk elfolyni teljesen ésszerűtlen. Nagyon sok helyen azonban mégis elvezetik a vizet. Felveszik a támogatásokat a traktorra és a tárcsára, egységesített, intenzív rendszerekre és ezért szép, fekete, egyenletes földet akarnak olyan helyeken is, ahol ezt nem lehet megvalósítani.





„Ezen a tájon víz
'akar' lenni.”



A pályázati pénzek is alapvetően üzemméret növekedését szorgalmazzák, a nagyobb, uniformizált területeket, a munkaerőhiány pedig a gépi-esítést. Az ártéren kizárólag mozaikos termelést lehet végezni. A marhaágazat nagy tragédiája még, hogy nincs saját piacunk. A gazdaságunkon kívül az egész országban csak igen kevés olyan cég van, aki prémium marhát állít elő és bizonytalan, hogy mikor jön vagy jön-e egyáltalán a felvásárló. Vannak olyan külföldi érdekeltségek, amik a hazai árak letörésére törekednek. Emiatt ilyen nagy a bizonytalanság, és ez az oka annak, hogy a teljes hazai rendszer felülvizsgálatára lenne szükség.

Nézeteink, módszereink alkalmazhatósága

Húst csak úgy szabad csinálni, hogy az kiváló legyen. Vannak ételallergiás vevőim, akik csak az én húsaimat tudják megenni, másokét nem. Én nem hiszek sem a vegán, sem pedig az ipari hús fogyasztásában, egy harmadik utat kínálok. Ga-

bonával nem tud senki bért adni az embereknek, ebből ki kell törni, és én úgy látom, hogy ezt csak szövetkezeti úton lehet elérni. Emellett elengedhetetlen a termékek feldolgozása és a rövid ellátási láncokon történő értékesítés. Így lehet elérni, hogy a gazdálkodónak biztos piaca, biztos haszna legyen, és meglegyen a szabadsága arra is, hogy együtt tudjon gondolkodni a tájjal.

További céljaink

- A helyben történő vágás megoldása.

Javaslataink

- Szövetkezeti rendszerek létrehozásának és a kisgazdálkodók feldolgozóiparának támogatása.