*Békés megye ragyogó természeti adottságainak, szorgos szakértő agrártársadalmának és világhírnek örvendő mezőgazdasági termékeinek köszönhetően joggal nevezhető hazánk éléstárának. Az utóbbi időkben a megye élelmiszeriparáról több alkalommal is aggasztó híreket hallhatunk (gondoljunk a Gyulai Húskombinát egyre bizonytalanabb helyzetére), azonban Békés városában egy sikeresen működő húsüzemben ifjabb Kovács Istvánnal, a Békési Kolbász vezetőjével beszélgetve örömmel állapíthatjuk meg, hogy a megyében a hagyományok számos helyen régi dicsőségükhöz hűen virágoznak.*

*Kedves István! Légy szíves mutasd be családi vállalkozásotok történetét a Helyi Termék Magazin Olvasóinak!*

Édesapám 35 éve a békési húsiparban dolgozik, s az 1989-90-es évek változásaikor sikerült hentesboltot nyitnia, amelynek köszönhetően a helyi húspiac egyik meghatározó szereplője lett. 2000-ben egy felszámolt vágóhidat vásároltunk meg, amelyet kolbászkészítő üzemmé alakítottunk át. A városban és környékén a helyi piacokon nagymértékben jellemző volt a silány minőségű áru magas aránya, így hagyományos, jó minőségű termékekkel sikereket tudtunk elérni. Jelentős lépcsőfokot jelentett cégünk életében, hogy az első Csabai Kolbászfesztiválon megjelentünk, s a kezdetektől fogva a résztvevők között szerepelhetünk (rajtunk kívül még egy vállalat mondhatja el ezt magáról). Meg kell még említenem, hogy a környék nagyüzemei közül a Csabahús és a Gyulai Kombinát is kiváló termékeik mellett tömegjellegű, kolbásznak nehezen nevezhető készítményeket is forgalmaz, így mi minden kolbászunk esetében a megbízható, hagyományos házias jelleggel töretlen fejlődés során országos hírre tettünk szert. Úgy érzem megtaláltuk azt a piaci rést, amellyel aktív szereplők lehetünk nemcsak a környező városokban és megyékben, hanem Budapesten is. Húsz fő foglakoztatásával üzemünk méretét és gyártási teljesítményét is folyamatosan növelni tudjuk, így a hazai magyar tulajdonú üzletláncok mellett Csehországban, Olaszországban és Romániában is megtalálhatók már termékeink. Külföldi tulajdonú áruházakba nem kívánjuk termékeinket szállítani.

*Miért tekinted fontosnak a minőséget és a hagyományt?*

Békés városában szinte mindegyik háztartásban hagyománya volt a sertéstartásnak és a kolbászkészítésnek. Ahány ház, annyi recept! Mindegyik család az őseiktől örökölve otthonában készítette a kiváló békési terméket, sok esetben a receptet titkosan kezelték. Mi is családi recept alapján a hagyományokat követve állítjuk elő termékeinket, mondhatnánk azt, hogy a „termékeink a múltból táplálkoznak”. A tradíciók fontossága mellett pedig egyre többen irányítják táplálkozási szokásaikat egészségesebb irányba, s a táplálkozás kultúrája szélesebb társadalmi körökben válik meghatározóvá.

*Ismertetnéd a békési kolbász alapanyagait?*

A nagy súlyú sertéseket megyei kis vágóhidakról vásároljuk meg, s hasznosítjuk lehetőleg minden porcikájukat. Nagyon fontos alapanyag a békési kömény, amelyet egészben gyúrunk a termékbe, hogy erre harapva pikáns ízt biztosítson a fogyasztóknak. A jó kolbász titka a paprika, amelyet Szegedről vásárolunk meg, míg a foghagymát Makóról, illetve Szegedről szerezzük be őstermelőktől. A só mellett mi borsot is keverünk termékeinkbe, ebben eltérünk a hagyományos csabai kolbász alapanyagaitól, ugyanis a szomszédos Békéscsabán a kolbászba soha nem kevernek borsot.

*Csak kolbász szerepel a cég termék-palettáján vagy vannak egyéb jellegű készítményeitek is?*

Kolbászból természetesen vastagot és vékonyat is előállítunk, a vastag érlelési ideje két hónap, a vékonyé egy, s a só mellett füstöléssel tartósítunk, termékeink adalékmentesek. Egyre népszerűbb a békési marhabeles szalámink, házi májasunk, füstölt főtt rakott csülkünk és paprikás-fokhagymás csécsi szalonnánk is.

*Hogyan látod a húsipar hazai helyzetét?*

A magyar húsipar egyik nagy problémája az emberek szegénysége. Sajnos rengetegen nem tehetik meg, hogy igazi alapanyagokból készült termékeket vásároljanak meg. A másik problémát az országos marketing gyengeségében érzem, hatását főleg vidéken kevésbé érezzük. Szintén gondot okoz az ágazati összefogás hiánya, ugyanis a sok külföldi tulajdonú céggel meglehetősen nehéz közös ágazati célokért együttes erővel dolgozni.

*Ilyen nehéz helyzetben mégis hogyan tudtok sikeresen tevékenykedni?*

A nyereség elsőrendűsége elé helyezzük a minőséget, azaz gazdag tartalommal, magas gasztronómiai értékű termékekkel jelenünk meg. Bizakodva tekintünk a jövő felé, ugyanis a hagyományos paraszti életmód is újra elterjedni látszik, az emberek egyre szívesebben látogatják a hagyományos piacokat és a helyi magyar termékek reneszánsza már nemcsak álomnak tűnik.

*Búcsúzáskor István megemlíti, hogy a nagy népszerűségnek örvendő Békési Pálinkafesztivál jövőre már Kolbászfesztiválként is fogadja a Békésre látogatókat, amely a helyi termékek népszerűsítésének egyik hatásos marketingeszköze is lesz. Jövő júniusban is ellátogatunk Békésre, ahol a helyi speciális kolbászok kóstolása mellett a helyi pálinka különlegességeiről is beszámolunk.*