

Helyben, szeretettel

Mándoki Tamás és felesége, Erzsébet több mint három évtizede hozták létre a Mándoki-tanyát Budakeszin, az Álomvölgy közelében. Akkor két tehenük volt, később száznál is több lett, most a túlélésért küzdenek. Mindent megtesznek azért, hogy talpon maradjanak. Mándoki Erzsébet abban bízunk, továbbra is meg tudják őrizni a budakesziek bizalmát, a vásárlók tudják ugyanis a leginkább támogatni őket és a hozzájuk hasonló helyi vállalkozásokat.

■ **Honnan jön az állatok szeretete? Gondolom, anélkül ezt a munkát nem lehet csinálni.**

Mándoki Erzsébet: Hát, ez igaz. A férjem, szerintem, erre született, hivatásként csinálja, pedig nem ez a szakmája. Budakeszin született, a szüleitől sem ezt látta, akik gyári munkások voltak. Kiskorában már nyulakat tartott, odavolt az állatokért. Harminckét éve néhány állattal, főállású munka mellett kezdte a vállalkozást. Itt mellettünk az építőanyag telepen dolgozott. A napi műszak után elment és először vett egy tehenet, majd kettőt, és így szép lassan jutottunk oda, ahol most tartunk

■ **Harminckét évvel ezelőtt hogyan ismerkedtek meg Tamással, hogyan is került ön Budakeszire?**

M. E.: Hát, én sokszor elmondom neki, hogy a Jóisten rendelt ide mellé, mert ezt a sok munkát, áldozatvállalást nem sokan csinálnák végig. De a lényeg, hogy a kemény munka meghozta a jószágok mellé a jószágot is, a gondviselés mindig segített bennünket, az rendelt ide engem is. Gyergyóremetén születtem, 1992-ben jöttem át Magyarországra. Három év után ismertük meg egymást, és azóta így együtt húzzuk az ígát.

■ **Az nem kérdés, hogy ez a vállalkozás nagyon sok munkával jár. Mi az, ami miatt a legnehezebb időkben sem adták fel, vitték tovább?**

M. E.: Szerintem a kitartás a lényeg, a munkaszeretet. A férjem gyakran nem is a hasznot nézi, hogy megéri-e, vagy sem ezt csinálni, hanem csak csinálja és kész. Én is sokáig

törtem magam a három gyerek mellett, nem volt egyszerű, de belenyugodtam a sorsomba. Főleg akkor, amikor édesanyám egyszer elmesélte, hogy amikor ment szülni, autóstoppolt az úton, és a tejszállító autó állt meg, az vitte be a szülészetre. Akkor döbbsentem rá, lehet, hogy ez az én utam. Amikor a gyerekeink kicsik voltak, nagy könnyebbség volt, hogy nem kellett minden nap rohanni a munkába, a gyerekekkel itthon tudtam maradni, és közben a munkát is el tudtam végezni, meg tudtam oldani.

A férjemnek 18 óra általában a napi munka, nekem is simán megvan a 10-es átlagban. Ebben a hétvége is benne van, itt nincs se karácsony, se húsvét vagy más ünnep, minden áldott nap csinálni kell. Nagy nyaralások sincsenek, mert nincs olyan emberünk, akire rá tudnánk bízni egy-két napra a munkát, Ha temetésre vagy esküvőre kell mennünk, egy-egy nap megoldjuk valahogy, de ennyi, ide vagyunk kötve.

■ **Mekkora a gazdaság, hány állatot tartanak?**

M. E.: Kettővel indultunk 32 éve, volt, amikor százra fölment, de ez régebben volt, most, hogy ennyire felmentek az árak, kénytelenek voltunk a többségét eladni, csak néhány tehén maradt, ami a túlélést jelenti. Most a szárazság miatt a takarmány ára is megugrott, volt úgy, hogy a tejet sem tudtuk eladni, pedig piaci ár alatt értékesítjük. Betegség is közbejött a családban, szülésekkor én is feladtam egy időre, hogy csak a családra, a gyerekekre tudjak figyelni.



A férjem a legnehezebb időkben sem hagyta abba a vállalkozást, és most is megpróbálunk talpon maradni, sajtot is készítünk, a tejet is igyekszünk eladni.

A helyzet az, hogy lehetetlen embert találni erre a munkára. Egy plusz segítségünk volt évekig, de elment. Erre épeszű ember nem vállalkozik. A mostani piaci viszonyok mellett egy egyszerű segédmunkás keres napi 20 ezer Ft-ot, mi azt nem tudjuk kitermelni, tehát napi 20–36 ezret nem tudunk adni. Csak mindenféle függőséggel küzdő embert sikerül ideig-óráig találni, hogy legalább valaki legeltesse az állatokat, minden mást a férjem intézi, csinálja, és én besegítek. Amíg a gyerekek itthon voltak, segítettek, de szerintem valójában elmenekültek innen a munka elől. Az apósom, amíg élt sokat segített, de ő már nincs.

A túlélést az jelenti, ha megveszik a nyers, friss tejet nap mint nap itt a Kert utca 30. szám alatti házunknál a kis boltunkban.

■ **Harminc év alatt sokat változtak a fogyasztói szokások. Ez önöket hogyan érinti?**

M. E.: Régen a mostani idősebb korosztály értékelt a házi tejet, és sokan jöttek, álltak sorba a tejért. A mai generációnak már nem ízlik a nyers tej, mert túl zsíros, „tehen ízü”, meg olyan problémák is vannak, amihez

már nincsenek hozzászokva, például, hogy a tejet fel kell forralni, pár nap alatt el kell fogyasztani, de lehet altatni is, és akkor nem romlik meg. De azzal már baj van, munka van.

■ **Pedig Budakeszi arról is híres, hogy nagyon sok a környezettudatos ember itt. Legalábbis a közösségi csoportokban ezt látjuk, a bio és az egészséges élelem a jelszó. Igaz, egyre többen mondják, hogy a tej nem is egészséges... Sok a vita erről. Ez, gondolom, nem segíti a vállalkozást.**

M. E.: Van gond elég... Lehet, hogy az én hibám is, hogy soha nem reklámoztam magunkat. Hittem abban, hogy szájról szájra terjed a hír, hogy a termékeink finomak, jó minőségűek, és így elfogy az árunk, de belátom, hogy ez ma már nem elég. Pedig nincs a környéken hasonló jellegű, egyéni vállalkozásként működő gazdaság, családi vállalkozás. A legközelebbi Etyeken van, de az egy jóval nagyobb méretű gazdaság. A budaörsi állatorvos gyakran mondja is, nehogy abbahagyjuk, mert akkor a munkahelye megszűnik, miattunk tartják őt az állam részéről. Lehet, hogy ki kellene járnom a hétfégi piacunkra, de nem győzőm már a munkát, termelni, terméket előállítani, és még piacozni is, már túl sok. Ha volna segítségem, az talán más lenne.

■ **A sajtjai nagyon finomak, kóstoltam. Hol tanulta a sajtkészítést?**

M. E.: Az én szüleim is gazdálkodtak, volt vajköpülés, sajtkészítés is,

láttam ezeket gyerekkoromban. Aztán később voltam kint Svájcban és az osztrákoknál is sajtüzemben tanulni, meg Erdélyben is van elég sok ilyen sajtészítő, akiktől elstem egy-két praktikát. Nagyrészt azonban a saját tapasztalat és ismeretszerzés vitt előre, az interneten utánanéztem a dolgoknak. A tanuló lecke ára is megvolt, néha chetetlen volt, amit készítettem. A lényeg az odafigyelés, a precíz munka. A baj az, hogy 10 liter tejből csak egy kiló sajt lesz, és nyolc hónap az érlelése. Ha csak a bekerülési költséget számolom haszon nélkül, a sajt ára felmegy akár 7-8 ezer Ft-ra is, ami megfizethetetlen lenne helyi szinten, ezért ár alatt kell adnom. A saját munkám árát nem is számolom. Heti kétszer kell csinálni egy savós oldatot, és át kell dörzsölni az érlelt sajtokat, hogy a kérge szép legyen, ne szakadjon ki, ne legyen repedés. Tehát a sajtészítés csak passzió, illetve kényszer, nem igazán kifizetődő, amikor nagyon ráérek, akkor csinálok parenycát is, ami még macerásabb. A friss gomolya is népszerű, lilahagymást is csinálok, ilyen olyan fűszerrel is készítem.

■ **Mi a gyerekeik véleménye a vállalkozásról, a tanyáról?**

M. E.: A gyerekek ebben nőttek fel, amíg kicsik voltak, segítettek. Három gyerekem van, a fiam 27 éves, de rajta már kiskorában látszott, hogy nem az a típus, mint az apja, mindig szerelt, egyszer egy rádiót is darabokra szedett, műszaki irányultságú volt. Villamosmérnök lett, elvégezte az egyetemet, és azóta önálló életet él. A lányom fogtechnikus, ő is már külön él, és van még egy 12 éves kislányunk is, benne látok valami jelet, hogy kedveli az állatokat, sokszor megy az apjával a tanyára. A legnagyobb gond az, hogy nincs saját tulajdonú földterület mögöttünk, tehát nincs egy több hektáros alapunk. Bármikor visszamondhatja a bérleti szerződést vagy az önkormányzat vagy a Baumgartner, márpedig a legelgetésnél minden egyes tehénnek külön-külön kb. 1 hektáros területre van szüksége.

Nemrég ráadásul egy 10 hektáros területen a reptér mellett leégett egy kaszáló, amit bérlünk, tehát túlélésre hajtunk. A férjem is tud dolgozni mást, ha kell, van szakmája, és

nekem is. A munkától nem félünk. A kérdés csak az, hogy mi lesz akkor a megvásárolt mezőgazdasági gépekkel.

■ **A budakesziek jobban járnának, gondolom, ha önöknek sikerülne túlélni a válságot, mert fontos nekünk a friss tej, a friss tejtermék**

M. E.: Igen, valószínű. Ráadásul, ha még nagyobb fennakadás, probléma lesz az élelmiszerszállítással, akkor tudják majd sokan értékelni a helyben készült és elérhető élelmiszert. Amíg nyitva vannak a nagyáruházak, addig erre nem is gondol az emberek többsége.



■ **A „rég szép időkből” szólva, mi az, amire jó szívvel emlékszik vissza az elmúlt 32 évből?**

M. E.: A gyerekekre, amikor kicsik voltak, a család a legfontosabb érték. Most is az számít, hogy ők legyenek jól, tudjanak tanulni, ügyesek legyenek. Jó emlékezni a régi baráti összejövetelekre itt Budakeszin. Visszatérve a jelenre, egy biztos, ha most elmennék 8-10 órás műszakba egy irodába dolgozni, az sokkal nehezebb lenne, mert nagyon hozzászoktam ahhoz, hogy én osztom be az időmet, és magamnak osztom ki a munkát. Ennek is megvannak az előnyei, hátrányai. Én olyan vagyok, hogy nekem mindig tenni-venni, mozogni kell, úgyhogy nem panaszkodom. Így szép az életünk, ahogy van.

Sükösd Levente

