

Uniós kecskesajt Békésről

Az uniós elvárásoknak teljes mértékben megfelelő kecskesajtgyártó üzemet adtak át tegnap Békésen, a Diós-tanyán. A 16,5 millió forintos beruházásból kivitelezett gyárban jelen pillanatban 150 liter tejet dolgoznak fel naponta, de a kapacitás később az 500 litert is elérheti. Bényei Gábor, az üzem tulajdonosa elmondta, összesen körülbelül tízfajta sajtot tudnak készíteni. A natúrok mellett különböző ízesítésű termékeket is előállítanak, amelyek közül talán az olaszos lopta be magát legjobban az ínycselek szívébe.

Eközben a tapasztalatok azt mutatják, hogy van igény a kecskesajtra, a megrendelők között ökolobtok, szállodák és éttermek egyaránt szerepelnek. Legutóbb éppen Zalakarosra szállítottak nagyobb mennyiséget tudtuk meg Bényei Gábortól.

Tizennégy hektáron is lehet eredményesen gazdálkodni
Tapasztalat Hollandok segítettek

Holland szakemberek Andre van Dijk és felesége segítették tapasztalatukkal a békési kecskesajtgyártó üzem létrehozását. Andre van Dijk az üzem tegnapi avatójában megtartott ünnepi köszöntőjében elmondta, a kecsketartás nagyon jó hatással lehet a vidékfejlesztésre, hiszen a feldolgozók üzemeket hozhatnak létre, ami hosszú távon segítheti a térség előrelépését. Hozzátette ugyanakkor, az állat tejének számos jó tulajdonsága van, ezek közül az egyik legfontosabb a könnyű emészthetőség.

Dr. Becsey Zsolt, a Fidesz MPSZ európai parlamenti képviselője kifejtette, a Bényei család példája jól mutatja, hogy kisebb területen, tizennégy hektáron is lehet eredményes gazdálkodást folytatni. Úgy vélekedett: modellértékű, hogy a tejtermelést és a -feldolgozást egy helyen valósítják meg, így ugyanis eredményesebben lehet a terméket értékesíteni.

(h)

Forrás: Békés Megyei Hírlap