



Méhész voltam Ausztriában I.

A 2009-ben ismét nyakamba vettem a nagyvilágot. A korábbi kiruccanásaim alkalmával eléggé távoli helyekre kerültem (2003 – Hawaii, 2006 – Kanada, 2007–2008 ismét Hawaii), s hogy a párom ne vegye rossz néven, a szomszédos országba, Ausztriába mentem méhésztapasztalatot gyűjteni, az Eberharter családhoz.

Érkezésemkor elég fagyos volt a fogadtatás az Innsbruck melletti tiroli hegyi faluban, február lévén szó sem lehetett méhészkedésről (1. kép). Azt tudtam, hogy a vállalkozás méhállományának nagy része Olaszországban telen, a szükszavú internetes tájékoztatásból azonban nem derült ki, hogy igazából egész évben állóméhészkedés folyik lent délen, az Olaszországbeli Kalabria tartományban. Nesze neked távolság... aztán később kiderült, hogy vannak azért telephelyek a magyar határral szomszédos Burgenland tartományban, sőt a magyar oldalon egy almáskertben is van le rakva jó pár kaptár. De voltak még telephelyek Németországban, sőt a Tiroli főhadiszállás közelében is. Cirka 1500 méhcsaládot számoltam össze, mind egységes Langstroth kaptárakban kettesével raklapon elhelyezve, ebből vagy 1000 család lent Kalabriában található, narancs- és egyéb citrusültvényeken, illetve eukaliptusz-erdőkben, 200-300 család Modena környékén gyümölcsösökben lerakva (ezek a két-fiókos családok söpört rajok készítésére voltak), kb. 300 család pedig Burgenlandban, akácerdőben. A németországi telephelyekre nem jutottam el, ott csak minimális állománya lehet az egyébként hivatását tekintve ács szakmát tanult méhésznék.

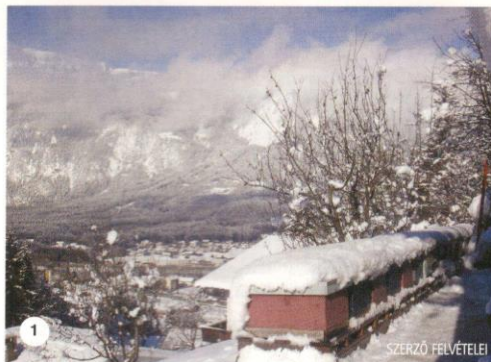
Az állományt Ausztria egyik legnagyobb méhészcsaládjá birtokolja, csak felsorolás szintjén említem a méhészetre jellemző dolgokat. A vadonatúj mézszerező tüzembe a megtermelt hatalmas mennyiségű mézet fiókokban szállítják, kipergetik, majd hordókban, a méz-

zem alatti tárolópincében tárolják, onnan apránként kiüvegezik, illetve 10 kg-os műanyag vödörökbe töltik és úgy értékesítik. Modern logisztikai berendezések, szállító (2 db IVECO teherautó) és rakodógépek (2 db Nikon hernyótalpas francia rakodó gép, speciálisan a méhészeknek kifejlesztve). Jól működő internetes mézértékesítési rendszer, a helyi méhészeknek évente megszervezett szezonnyitó méhésznapi, nagyon extenzív méhészeti módszerek alkalmazása és hihetetlen munkakörülmények jellemzik a vállalkozást.

Jól működő internetes mézértékesítési rendszer, szezonnyitó méhésznapi, extenzív módszerek, hihetetlen munkakörülmények jellemzik a vállalkozást.

Érkezésemkor műhelymunkálatokkal kezdtek a szezont, a keretfűrés, drótozás, műlépezés három hétig tartott. Munkámat egy ötletes keretdrótozó eszköz segítette (2. kép). Napi 10 órában állva folyt a munka, beszélgetésről, rádióhallgatásról szó sem lehetett. Lengyel lakótársam oroszul feltett kérdéseimre lengyelül válaszolt... a főnököm se értett másként, csak olaszul meg németül, én meg az angol nyelvtudásommal csupán a feleségével és fiával tudtam ritkán kommunikálni. Bár a hölgy előzetes telefonos tájékoztatása szerint ez nem okozott problémát... mivel nem ő dolgozott velem...

Aztán szőpen lassan kitavasodott, elkezdtek raklapokra összekészíteni a családoknak a



SZERZŐ FELVÉTELEI



3. méztéri fiókokat. Egy raklapra 32 fiók került, majd a hosszú úthoz jó erősen legurtniztuk. Az addigra elkészült műlépes keretek is bekerültek a fiókokba, a raklap felébe 2, a másik felében lévő fiókokba pedig 6 keret műlép.

Május elsején indult a kamionnyi szállítmány Kalabriába egy elosztóbázisra, onnan egy szerre 3-4 raklapnyi fiókmeny-

nyiséggel megpakolva, a két Iveccoval jártuk a vidéket (3. kép). Sorra végigjártuk a méheseket és felraktuk jó előre (mert még nem érettek rá) ezeket a méztéri fiókokat.

Előtte azonban atkaellenes kezelést végeztünk (Mítac szerrel átitatott kartonlapka), illetve a nagyon legyengült családoknak gyári készítésű cukorlepényt is adtunk. Viittünk ma-



gunkkal az útra két hordó bekevert 1-1 arányú szörpöt is, ezzel az észak-olaszországi Modena környéki családokat támogattuk. Ezek nem kaptak 3. fiókot, kizárólag söpört rajok előállításához voltak fenntartva.

Az állomány mindenhol nagyon vegyes képet mutatott, a gyengétől a szép, felfejlett csa-

ládokig. Sokszor már túl későn érkezett a segítség, pedig a tavasz folyamán egyszer már kaptak egy kis élelempótló etetést a családok. Számításaim szerint legalább 20 százaléka a kaptáraknak mindenhol üresen állt. Ekkora állományt ilyen hatalmas távolságból (a tirolai központtól 1500 km-re) ilyen kevés emberrel (a tulajdonos és 2 segí-

tője) szinte lehetetlennek tűnt folyamatosan kezelni az év folyamán. És mégis, jó néhány éve működik a vállalkozás. Igaz, a mézkeszerelést és értékesítést a többi családtag (6 gyerek) segítségével végzik.

Második utunk során (május végén) söpört rajok készítése volt a cél. A családoktól az anyák kifogása után megpróbáltunk 1,6-1,7 kg méhet lerázni a mérlegre helyezett rajszállító hálós oldalfalú kis fadozba. Ez a gyakorlatban maximum egy fiók teljes lerázását jelentette. Az anyát is elvettük a családoktól, kiséróméhekkel zárkáztuk, majd belógattuk a kis raj szállítódobozába. Egy felfordított, kilyukasztott beforrt üvegben szirupot kaptak, és már készen is álltak a hazautra Ausztriába (4. kép). A tirolai hobbi méhészek borsos áron (70-80 euró) mind egy szálj megvették őket. Nem is tudtuk eleget készíteni számukra. Ezt a műveletet megismételtük később Kalabriában és Burgenlandban is, nyíló aká-

con! Természetesen nem feledeztünk meg az anyátlan lerázott családokról sem, visszamentünk ellenőrizni, hogy húztak-e bölcsőt maguknak, és utána később azt is ellenőriztük, hogy sikerült-e az új anyáknak bepárzni. Ezeket a hosszú utakon (havi 10 000 km) a teherautók kabinjában, raketerében éltünk és aludtunk (koszosan, fürdés nélkül), viszont nagyon finomakat ettünk, finom borokat ittunk elegáns olasz éttermekben. Ahány ház (méhész), annyi szokás.

Úgy döntöttem, nem várom meg a nagy nyári mézelvételt a több száz családtól a rekkenő hőségben. Nem tűnt vonzóknak 3 héten keresztül a fülledt Kalabriában, ezt a munkát inkább a kemény lengyel legényeknek hagytam. Sikerült elszegődnöm Ausztria másik nagy méhészcsaládjához, a Singer családhoz. A következő részben erről számolok be.

Gajdos Máté
(Folytatjuk)



Pannon Honig Kft.

Gödöllő, Tessedik S. út 4.
Tel: (06)-(28)-511-736, (06)-(20)-964-1386, (06)-(30)-940-1877, (06)-(28)-412-838
Fax: (06)-(28)-511-737

Propolisz 7000 Ft

Megye	Név	Lakcím	Telefon
Bács-Kiskun, Baranya	Ispán Zoltán	6346 Baja, Újvári út 2/A.	(70)-334-5742, (70)-333-6324
Baranya	Kozma József	7838 Vajszló, Dráva u. 3.	(70)-334-4950, (30)-283-3244
Somogy-Tolna	Schváb István	8700 Marcali, Hunyadi J. út 2.	(70)-334-9394, (30)-981-0827
Heves, Borsod	Hajtós Béla	3412 Bogács, Horvölgye u. 31.	(70)-334-4190, (30)-263-1506
Szabolcs-Szatmár	Kerecsi Csaba	4233 Balkány, Széchenyi u. 2-4.	(20)-414-1171
Nógrád, Heves, Észak-Pest	Szentei József	2660 Balassagyarmat, Váci M. u. 33.	(70)-334-5752, (30)-523-1182
Csongrád, Békés	Makan János	5540 Szarvas, Dimitrov út 10.	(70)-334-5747, (30)-215-2032
Szarvas Mézüzem	Kozma Ákos	5540 Szarvas, T. IV. kk. 262.	(70)-374-9313, (20)-956-5966
Vas, Zala, Veszprém	Németh Vilmos	9800 Vasvár, Mártírok útja 31.	(70)-334-5792, (30)-217-2468
Pest, Szolnok	Telek Balázs	2700 Cegléd, Szarvas u. 16.	(70)-338-4328, (20)-958-7408
Északkelet-M.-ország	Biliczki Béla	3881 Abaújszántó, Aranyosi u. 33.	(70)-334-3575, (20)-418-0004
Észak-magyarországi régió	Zsigó István	3733 Rudabánya, Szabadság tér 4.	(70)-334-4473, (20)-259-7400
Kelet-Magyarország	Hegyesi Attila	4130 Derecske, Híd út 10.	(30)-938-7084
Fejér, Komárom	Spindler László	2475 Kápolnásnyék, Lehel út 7.	(70)-334-5772, (20)-915-6637
Észak-dunántúli régió, Sopron körny.	Kálmán István	9241 Jánossomorja, Hanság út 1.	(70)-334-8754, (30)-242-6589
Észak-dunántúli régió, Győr körny.	Svedics Tibor	9374 Iván, József A. u. 48.	(70)-334-9794, (30)-351-7675

Méz folyamatos felvásárlása a legmagasabb napi áron.

Fenti termékeket postai csomagként is átvesszük. Fizetési határidő: a felvásárlóknál azonnal, postázás esetén a leadást követő 2 héten belül.

A kifizetés feltétele: név, lakcím, utaláshoz banki számlaszám, östermelői igazolvány száma, adóazonosító jel, adószám, születési hely, születési idő, édesanyja neve, születési vagy leánykori név (utólagos adategyeztetéshez telefonszám).