

# Egy kilóért százezret is simán elkérnek

**A világ legdrágább marhahúsa kerül majd ki a hajdúszoboszlói üzemből.**

**HAJDÚSZOBOSZLÓ.** Európa egyik legjelentősebb wagyumarha-tenyésztését hozta létre Hortobágyon Katona Imre építési és mezőgazdasági vállalkozó. A hajdúszoboszlói üzletember faluvéghalmi telepén természetes körülmények között, a legelőket járva élnek az állatok. A húsmarhatenyésztésre alapozva pedig Hajdúszoboszló határában 1,5 milliárd forintból korszerű feldolgozóüzem épül, amiben hamarosan megkezdődhet a termelés. Katona Imrétől megtudtuk: a zöldmezős beruházást 500 millió forinttal támogatta a kormány, a fejlesztéshez szükséges további egymilliárd forintot pedig saját cége, az 1992-ben alapított Hortobágy-Faluvéghalmi Kft. biztosította. A társaság a pusztá szívében 1100 hektáron gazdálkodik, a területet a nemzeti park igazgatóságától bérlik. A gazdaságban mintegy 400 húshasznú tehenet és annak szaporulatát tartják, a többi



Katona Imrének van az egyik legjelentősebb wagyumarha-állománya a kontinensen

FOTÓ: ÁSZTAI CSABA

között magyar tarkát, charolais-t, limousint és természetesen a világ legdrágább marhahúsát adó wagyukat. Az üzletember az évek során felvásárolta szinte az összes Magyarországon fellelhető wagyuegyedet, és elindított egy tervszerű tenyésztési programot, amelynek részeként az egyes állatok életútja a születéstől a feldolgozásig végigkövethető.

A húsfeldolgozó építése jelenleg gőzerővel zajlik, ottjártunkkor is nagy volt a sürgés-forgás, ha nem is az utolsó, de talán már az utol-

só előtti simításokat végzik, az átadást pedig valamikor a hónap végére tervezik - tudtuk meg Katona Imrétől. Elmondta, hogy az üzem kapacitása évente akár kétezer szarvasmarha feldolgozását is lehetővé teszi, egyelőre azonban évi mintegy ezer, kizárólag a gasztronómiában magas minőséget képviselő húsmarha feldolgozását tervezik. A húszüzem 10-12 embernek ad majd munkát, igazi különlegessége pedig, hogy fosszilis energiát egyáltalán nem használ, a működéshez egy kisebb, mintegy

háromezer négyzetméteres napelempark biztosítja a „zöld” energiát. A beruházás részeként több mint 600 millió forintot fordítottak eszközbeszerzésre, így a legmodernebb berendezésekkel - a többi között füstölővel, érlelővel, pácolóval - szerelték fel az 1250 négyzetméteres üzemet, amiben korszerű irodák, tárgyalók is helyet kaptak. A húsfeldolgozóban prémiumminőségű száraz-árúkat, például sonkákat, felvágottakat, kolbászféléket állítanak majd elő, a különböző steakek, sülték elkészítésére

alkalmas friss húst pedig éttermeknek szállítják, de szeretnének azért megjelenni a külföldi piacon is. Katona Imre közölte azt is: a wagyu iránt hatalmas a kereslet - volt olyan külföldi érdeklődő, aki az egész éves vágási mennyiségre igényt tartott volna.

## Miért ilyen drága?

A wagyu vagy kobe marha Japán egyik nemzeti kincse, a különleges gasztronómiai élményt nyújtó húsért világszerte elképesztő összegeket hajlandóak fizetni az éttermek vendégei. Az állat legnemesebb részeiért különként fenntartás nélkül elkérnek akár százezer forintot, de lehet, hogy még többet is. Az átlagember számára felfoghatatlan, hogy mi kerül ennyibe egy kiló húson. A magas ár egyik összetevője az időben keresendő. A wagyut ugyanis sokkal tovább kell nevelni, hizlalni, mint az egyéb húsmarhákat. A vágási súlyt 38 hónap alatt éri el, szemben a többi fajtától, amelyeknek ugyanehhez

mindössze 16-20 hónapra van szükségük. A wagyu marhát régebben elsősorban rizsföldeken használták igavonóként, majd a japán gazdák a vágás során figyeltek fel arra a különleges hússzerkezetre, amely egyetlen másik fajtára sem jellemző. A zsírszövetek az izomrostokon belül és azok között egyenletesen oszlanak el, ettől lesz a hús különlegesen puha, márványozott. Egy jó steak elkészítéséhez semmi másra nincs szükség, csak egy serpenyőre, és a wagyu a saját zsírában kétszer három perc alatt elkészül. A végeredmény szaftos, ízletes, porhanyós hús, amely semmi mással össze nem hasonlítható gasztronómiai élményt nyújt - mondják azok, akik már kóstolták ezt a csemegét.

A wagyut egyre nagyobb becsben tartják Európa több országában is, Németországban például tavaly rekordösszegért kelt el egy 14 hónapos üszőborjú. A Payoko névre keresztelt állatért egy online árverésen 50 ezer eurót, akkori áron mintegy 17 millió forintot fizettek. **TAKÁCS TIBOR**

## Az ausztráliai kapcsolat

A Hortobágy-Faluvéghalmi Kft. tulajdonában jelenleg már 101 wagyu anyatehén és azok borjúi, 50 egyéves üsző, 4 tenyészbika, továbbá 25 vágásra érett marha van. Katona Imre büszkén mesélte: munkájuk nagy elismerése, hogy partnerszerződést kötöttek Ausztrália legnagyobb wagyumarha-tenyésztőjével, David Blackmore-ral,

akit a világon is a szakma tíz legjobbja közé sorolnak. Az együttműködés keretében mintegy 100, eredeti japán genetikával rendelkező, tisztavérű embriót és 150 spermát vásároltak. A végleges állomány a tervek szerint 250-300 anyatehénből áll majd, így később tenyész-bikát, embriót és spermát is tudnak majd értékesíteni.

Volt olyan külföldi érdeklődő, aki az egész éves vágási mennyiségre igényt tartott

KATONA IMRE