



NAGY PÁL

(NPK Charolais Farm Kft.)



Kecskeméten született 1976-ban. Kaposváron szerzett agrármérnök diplomát 2002-ben. Az egyetem után 2007-ig különböző agrárvállalkozásoknak dolgozott. *Barátjával és üzlettársával, Porkert Krisztiánnal 2008-ban mindketten Fialat Gazda pályázaton nyertek, amiből sikerült közös vállalkozást indítani. Első tenyészállataikat 2009-ben Franciaországban vásárolták meg, rájuk alapozva hozták létre a charolais törzstenyésztőket és 2011-ben az NPK Charolais Farm Kft-t. 2016-tól kezdtek el húsfeldolgozással is foglalkozni, később ez a tevékenység hústermékgyártással, -forgalmazással és cateringgel bővült. 2020-tól saját éttermet üzemeltetnek Budapesten. 2010 óta rendszeresen vesznek részt tenyészállat-kiállításokon. Kiválóan felkészített állataik kiemelkedő szereplésével 2022-ben Hódmezővásárhelyen kiérdemelték a MÁSZ tenyésztési nagydíját.*

Úgy tudom, a diplomadolgozatodat sertésből írtad. Hogyan lettél mégis a charolais elkötelezett híve és egyik legjobb tenyésztője?

Egyetemista koromban egyéves farmgyakorlatot az USA-ban egy sertéstelepen töltöttem, és az ott szerzett tapasztalatot és tudást a diplomadolgozatom megírásához is felhasználtam. Az egyetem után néhány évet különböző agrárcégeknél töltöttem, aztán marhahizlálással kezdtem el foglalkozni azon a telepen, amit akkoriban vásároltam. Érdekelt a tenyésztés és a francia húsmarhafajták, ezért Krisztiánnal kiutaztunk Franciaországba, ahol beleszerettünk a charolais fajtába. Az első tenyészállatokat 2009-ben hoztuk be. Már a kezdeteknél arra törekedtünk, hogy a legjobb minőséget vásároljuk és állítsuk elő idehaza.

Mik a tenyésztési céljaitok, és mekkora állománnyal dolgoztok?

Szeretnénk a hazai körülményekhez jól alkalmazkodó, könnyen termékenyülő és ellő, kiváló hízekonyságú és hústermelő képesű charolais tenyészállatokat előállítani. Nálunk az ellések 85 százalékánál nem kell segítség. Az üszöket 22-24 hónaposan vesszük tenyésztésbe. Kizárólag francia genetikát használunk. Évente 2-3 tenyész bikát vásárolunk Franciaországból, ahol kiváló baráti kapcsolatokat alakítottunk ki tenyésztőkkel. Gyepterületeink 70 tehenet és szaporulatát tudják eltartani úgy, hogy félintenzív gyepgazdálkodást folytatunk. A tápanyag utánpótlásához érett istállótrágyát és biogázüzemben képződő fermentlét használunk. Évente 7-10 tenyész bikát és 10-15 tenyész üszőt értékesítünk.

A húsfeldolgozás és termék-előállítás ötlete honnan jött?

Az is a franciáktól. Egyik utunkon, amikor egy étteremben a felszolgált ízletes marhahús mellé megmutatták az állat marhalevelét,

akkor határoztuk el, hogy ilyet mi is szeretnénk odahaza. 2016-tól kezdtünk el húsfeldolgozással foglalkozni. Először 2 hetente 1, majd hetente 1-2 állatot vágunk le. Jelenleg heti 6 tehenet, üszőt dolgozunk fel. Azért a nőivart, mert a húruk márványozottabb, ízletesebb a bikakénál. Ezek hizlalt állatok. A tehenek vágósúlya legalább 800 kg, az üszöké 700 kg. Pécsváradon saját feldolgozót alakítottunk ki, ahol darabolt tökehúst, hamburgerekhez húspogácsát, szalámit, virslit, sonkát készítünk adalékanyag és tartósítószer nélkül. A gerinc mentén található húsrészeket 6 hetes száraz érlelés után értékesítjük. 2020-tól saját éttermünk van Budapesten, ami delikatesz boltként is üzemel, és a termékeink forgalmazása részben itt, részben webshopon keresztül történik.

Üzlettársadhoz, Porkert Krisztiánhoz jó barátság fűz. Akkor mégsem igaz, hogy az üzletben nincs barátság?

A mi elmúlt 15 éves történetünk megcáfolja azt, hogy nem lehet az üzletben barátnak maradni. Krisztiánnal mindketten erős egyéniségek vagyunk, azonban soha nem voltak komoly nézeteltéréseink a munkánk során vagy a stratégiai célok meghatározásában. Az egymás iránti kölcsönös tisztelet, az egyforma gondolkodás, értékrend és az ego kordában tartása segítenek abban, hogy nagyobb viták nélkül tudunk dolgozni egymással és egymásért. A feladataink elkülönülnek attól függően, ki miben tud többet hozzátenni a közös vállalkozásunkhoz. Én viszem a tenyésztést, Krisztián pedig a húsfeldolgozást és a forgalmazást. A sikerünk titka még a Családunk, akikre mindenben számíthatunk és akiknek nem lehetünk elég hálásak ezért, valamint a lelkes és profi csapatunk, akiknek a minőségi termékek előállítása és a partnereink kiszolgálása ugyanúgy elsődleges, mint nekünk.