

Región s výrazným vkladom poľnohospodárov

Zmienka o okrese Rimavská Sobota sa častokrát spája s faktom, ktorý hovorí o dlhodobo vysokej miere nezamestnanosti a nižšej životnej úrovni obyvateľstva. Práve preto je každá zmysluplná aktivita smerujúca k pozdvihnutiu životnej úrovne a zatraktívneniu regiónu mimoriadne cenená. O to zvlášť, ak za ňou stoja miestni poľnohospodári, ktorí sa nielenže venujú klasickej agropotravinárskej výrobe, ale do regiónu lákajú aj návštevníkov formou agroturistiky.



bratia Kelovci v diskusii s ústredným riaditeľom SPPK J. Artimom

Do Veľkých Teriakoviec v okrese Rimavská Sobota sme zavítali ešte v lete, kedy sa počas sparných horúcich dní na tamojších poľnohospodárskych poliach uskutočnil žatevný výjazd. Debata sa pôvodne mala niesť najmä v znamení zberu letných a neskôr aj jesenných plodín. Po príchode do Veľkých Teriakoviec a letmom rozhliadnutí sa po okolí bolo hneď všetkým viac-menej jasné, že diskutovať sa ani zďaleka nebude len o tohtoročných úrodách a vplyve sucha.

Činnosť rodinnej firmy je bohatá: zameriava sa na rastlinnú a živočíšnu výrobu, pôsobí aj v oblasti lesného hospodárstva a agroturistiky. Hospodári na výmere 1620 ha poľnohospodárskej pôdy. Z toho orná pôda je o rozlohe 1100 ha a 500 ha sú trvalé trávne porasty. Najväčší podiel zaberá ozimná a jarná pšenica, pestujú aj kukuricu, ozimnú repku, sóju a ovos. Spomínané trvalé trávne porasty spásajú kravy bez trhovej produkcie mlieka a stádo 1200 kusov oviec, ktoré majú ako šľachtiteľský chov.



Ako budú riešiť dôsledky tohtoročného extrémneho sucha, naznačili teriakovskí poľnohospodári už počas žatevného výjazdu a už vtedy pritom dôrazne odmietli znižovať počty zvierat: „Zvýšili sa nám krmoviny z minulého roka, takže práve tie nám urobia čiastočnú rezervu na najbližšie mesiace. Budeme sa snažiť použiť aj krmnú slamu z ovsu. Nechceme totiž znižovať stavy zvieratá. To by bol pre nás krok späť. My zvieratá jednoducho potrebujeme,“ rozhovoril sa Norbert Keľo z firmy Keľo a synovia s.r.o.

Ovce dávajú regiónu život

Rastlinná výroba je totiž finalizovaná najmä cez živočíšnu výrobu. Štyri plemená chovaných oviec (Berrichon du Cher, Ile de France, Blue de Maine a Lacaune) navyše predstavujú pomyselné zlato rodinného podniku. Baránky končia v plemenných chovoch na Slovensku aj v zahraničí. Ovečky dojného plemena Lacaune s ročnou produkciou 70-tisíc litrov ovčieho mlieka vedia dať zase dostatok suroviny na to, aby v rodinnej firme mohli ovčie mlieko produkovať počas celého roka. A je mimoriadne žiadané. Časť z neho predávajú svojim odberateľom, ale gro ovčieho mlieka končí vo vlastnej syrárni. Vyrábajú z neho tradičné regionálne 100%tné ovčie výrobky ako syrové nite, bryndzu, žinčicu, parenice si ovčie syry. Čerešničkou na „bielej“ torte je ale regionálna špecialita – Klenovský syrec. Ako jediný slovenský výrobca ho vyrába na úrovni certifikovaného produktu s chráneným zemepisným označením CHZO. Takže zachovanie živočíšnej výroby je alfou a omegou aj po tohtoročnom extrémnom suchu a problémami s ním spojenými.



Na salaši najmä z domáceho

Produkty, ktoré bratia Keľovci s päťdesiatkou svojich spolupracovníkov vyrobia, predávajú následne aj vo vlastnej reštaurácii Salaš pod Maginhradom. Tradičná zrubová stavba v modernom šate no so všade prítomnými prvkami ľudovej architektúry láka pocestných z blízkeho regiónu a aj zo zahraničia a svojej výbornej povesti neostáva nič dlžná. Sediac na terase s výhľadmi na teriakovský chotár a neďaleký vrch Maginhrad, zrubové domčeky a malú zoologickú záhradu pri vstupe do areálu firmy chutia aj tradičné vlastné baranie špeciality akosi inakšie, lahodnejšie. Dvojnásobne to teší najmä vtedy, keď si spotrebiteľ uvedomí prepojenie úrody z blízkych polí a následnú premenu na lokálne špeciality podávané priamo na tanieri pre návštevníkov. Aj zrubové domy a aj mini zoo sú súčasťou projektu firmy Keľo a synovia. Na agroturizmus vsadili práve preto, aby pomohli regiónu nielen prilákať turistov, ale aj zvýšiť životnú úroveň tamojších obyvateľov.

Ovečky vo wellnese?

Ako jedna z mála slovenských poľnohospodárskych firiem dokonca postavila a od júla 2021 prevádzkuje wellness. V tých priestoroch stretnete aj ovečku - minimálne jednu, a to v bazéne, z plastu, v podobe detskej šmyklávky. A ešte jedna drobnosť - kým v iných wellness centrách pri vstupe predávajú plavecké potreby, v teriakovskom wellnesse si zákazníci pri kase môžu kúpiť miestne syrové špeciality. Aj to je odkaz pre návštevníkov, že si užívajú chvíle pohody a relaxu v prostredí, kde kralujú svojou činnosťou miestni poľnohospodári.

„Wellness sme otvárali v najhoršom covidovom období. Boli aj nútené prestávky, takže úvod nás potrápil. Po skončení poslednej masívnej vlny covidu sa nám agroturistika celkom slušne rozbehla. Chodia k nám celoautobusové organizované zájazdy, ktoré cez deň idú na poznávacie výlety do okolia a večer sú u nás. Aj agroturistika chce čas, kým ľudia spoznajú lokalitu a ponúkané služby. Chce to jednoducho len prekonať obdobie, kým si ľudia k nám nájdu cestu,“ dodal Norbert Keľo.

Schádzajúc dole kopcom z priestorov wellnesu sa nám naskytajú pohľady na prilahlé pohorie Revúcka vrchovina. V diaľke sa črtajú obrysy turistickej rozhľadne na vrchu Maginhrad, odkiaľ pri ideálnom počasí možno vidieť aj Kráľovú hoľu či časť Maďarska. 17-metrová stavba je ďalším lákadlom pre návštevníkov regiónu. Časť jej stavby sa montovala kde inde, ako v priestoroch firmy Keľo a synovia a odtiaľ sa vrtulníkom vyvážala na kopec.



posedenie na salaši s výhľadom na vrch Maginhrad

Dokonalá agroturistika je o spolupráci

Plány rodinnej spoločnosti do budúcnosti sa odvíjajú aj od spolupráce s okolitými poľnohospodárskymi firmami. Keľovci chcú totiž zriadiť lokálnu predajňu farmárskych výrobkov, v ktorej by sa zákazníkom predávali regionálne potraviny od viacerých výrobcov potravín. Pre dokonalosť a dômyselnú prepojenosť poskytovaných služieb v rámci agroturistiky totiž treba zapojiť aj širší región.

Spolupráca sa bude v budúcnosti určite dotýkať aj riešenia následkov klimatických zmien a ich predchádzania. Vodozadržné opatrenia v krajine môžu byť napríklad príležitosťou na vybudovanie malých rybníkov /príklad južných Čiech/, ktoré by nielen zadržovali spadnuté zrážky, ale by zároveň slúžili ako možnosť ponúkať na Slovensku chované ryby pre lokálnych spotrebiteľov.