

2013. szeptember 4. Rábaközi Magazin cikke Kiss Ferenc

A környéken nincs hozzájuk fogható vállalkozás, Téten mégsem becsülik meg őket

Kiss Ferencnek egyik leghőbb vágya teljesült, amikor felvették sofőrnek, de az autószerelő időközben egész másfele fordult: megkedvelte a savanyító eljárást. A látszólag merész lépés őt igazolta, mert ma már 14 féle terméket forgalmaz, 18 fajta kiszerelésben.

TÉT A téti Kiss Ferenc a helyi autójátívó Ktsz.-nél kezdte pályafutását, majd leszerelése után a técsz gépkocsivezetője lett. A sofőr a szövetség jól menő üzlet-részből, a savanyítóból szállította az árut az ország legkülönbözőbb helyeire. A rendszer-

tással foglalkoznak. 1995-ben megalakult a cég, majd ahogy fejlődött a vállalkozás, a káposzta mellett az uborkára is áttértek. Menet közben az igényeknek megfelelően bővítették a kínálatot, s ma már ott tartanak, hogy a fokhagyma, a zöldparadicsom, a töltött-paprika, a karfiol és a vitamin-saláta is szerepel a palettájukon. A klasszikus uborka termesztése ma nem éri meg a házi kertekben, ezért sorra feladták a magánemberek, amihez Kiss Ferenc szerint az is hozzájárult, hogy a kisebb savanyító üzemek szintén tönkrementek. A Kiss és Társai Kkt. 8-10 vagon uborkát vesz át évente, de tizenöt esztendője állandó termelőikkel vannak kapcsolatban.

A tizenhét alkalmazottat foglalkoztató vállalkozás egyetlen kádjában 250 mázsa fejeskáposzta fér el. A hagyományos módon, lábbal tapossák a terményt, egyikük pedig kiteríti és megszórja fűszerrel. Az említett módszerrel jó 10-12 óra alatt el is készül a nyersanyag. Évente összesen 110-120 mázsa, különböző növényi anyag kerül feldolgozásra. Mi a titka a téti eljárásnak? A hordóban érlelt zöldségnek nem egyenletes az íze, de a kádban előkészített káposzta biztos, hogy minden centiméterében ugyanazt a zamatot



Kiss Ferenc vállalkozó

adja. Náluk a lében úszó 20 centiméternyi anyagot összetapossák negyedakkora méretűre, tehát légmentes az eljárás, így az erjedéstől sem kell tartaniuk.

A módszer egyedülálló, mert nem hőkezelt, hanem hidegen tartósított savanyúságot állítanak elő. Az íz és az állag önmagáért beszél.

Miért pont ezt a tevékenységet választotta az eredetileg autószerelő szakmával rendelkező Kiss Ferenc? A válasz pofon egyszerű: akárhogy is változik a gazdasági környezet, az embereknek enni min-

lyét, ezért élelmiszer-mérnöknek tanult, s másoddiplómája pedig szintén a témához kapcsolódik.

A téti vállalkozás ingyen ajánlja savanyúságait a helyi közösségi rendezvényekre, ennek ellenére az iskolai konyha nem tőlük vásárol.

– Ez a mi nagy fájdalomunk: itt vagyunk Téten, ráadásul olcsóbban adnánk, de a mi termékünk nem kell! Amikor ingyen adjuk, jó a miénk, de ha fizetni kell érte, már nem kellünk – mondta csalódottan Kiss Ferenc, aki az okok valódi hátterét nem ismeri. – Csináljuk tovább, adunk másnak – tette hozzá, majd elárulta,



váltás után erre az ágazatra is a megszűnés várt, ezért riport-alanyunk egyik volt főnökével őstermelői igazolványt váltott, de mivel rajtuk maradt a saját termesztésű fejeskáposzta, megkezdtek a savanyítását. Kiss Ferenc induláskor több dologra támaszkodott: neje kamatoztatta szakács tudományát, a técsztől megkapták a technológia leírását, valamint egyik volt dolgozójuk tízéves tapasztalattal a háta mögött állt be közéjük. Az idő azóta elszaladt, mert idén augusztusban volt húsz esztendője, hogy a savanyí-



Feldolgozásra váró alapanyag a savanyítóban

dig kell. A Kiss családból eddig hárman – feleség, férj, fiú gyermek – dolgoznak a cégnél, de a lányuk is hasonló területen akarja megállni a he-

gyogy minek örül igazán: ha megpillantja az üzletek polcain és a vevők kosaraiban savanyúságaikat, mert ez továbbra is folytatáshoz. 2/3

