

A december 3-i „Időszerű kérdések és lehetőségek a húsmarhatenyésztésben” konferencia másnapján, a Magyar Charolais Tenyésztők Egyesületének tagjai számára tartott figyelemre méltó és érdekes előadást Michel Lepertel francia takarmányozási szakértő, melyet Kontró József fordított.

Kontó József bemutatja Michel Lepertelt, független takarmányozási szaktanácsadót.

Legnagyobb franciaországi hentesnek Hugo Desnoyer-nek [/www.hugodesnoyer.com/](http://www.hugodesnoyer.com/) a takarmányozási felelőse. Ez a hentes Franciaországban prémium kategóriájú marhahús előállítás programot működtet. A legnagyobb szállodákba szállít, és külföldre is, mint Japán, Dubaj.

Első lépésben bemutatnám, hogy néznek ki ezek az állatok, ezek a vágott felek, a hús, amiről beszélünk. Utána egy rövid előadást tartanánk arról, hogy mi az a takarmányozási rendszer, ami lehetővé teszi ennek a minőségnek az előállítását.

Képeket mutatnak.

Michel Lepertel:

- Ha húsmarháról beszélünk, akkor nincs rossz fajta, csak nem megfelelő felkészültségű marhatartó van. Minden egyes húsmarha fajtaival kiváló minőségű húst lehet előállítani.
- Arra kell törekedni, hogy kiváló minőségű húst állítsunk elő, hogy a vásárló, a fogyasztó megvásárolja, elfogyassza és visszatérjen vásárlóként.
- Azt vették észre több éves munkájuk tapasztalataként, hogy bármelyik fajtaival lehet hasonló ízű, minőségű húst előállítani. Ez azért fontos, mert szélesre tárja a piaci lehetőségeket a fogyasztók felé.
- Ami nagyon fontos, a gazdaság higiéniája állapota, az állatok tisztasága. A tisztaság kihatással van a marhahús minőségére, a súlygyarapodásra, az állatok komfortérzetére.
- Ahhoz, hogy az állat nemesebb húsrészei porhanyósak legyenek, biztosítani kell, hogy vakarhassa magát. A képen láthatjuk, hogy ez a kefe végig a hátvonalán halad.
- Amikor jó ízű, porhanyós marhahúsról beszélünk akkor a karkasz így néz ki. Fajtától függetlenül minden egyes karkasz így néz ki.
- Amikor választott marháról beszélünk, hajlamosak vagyunk hímvivarú állatról beszélni, pedig „képződnek” nemcsak hímvivarú állatok, hanem üsző és selejt tehén is. Ha igazán jó minőségű marhahúst akarunk előállítani, akkor erre a legalkalmasabbak az idős selejt tehének, ill. üszők. A legjobb minőségű húst a selejt tehének felhizlalása után tudjuk elérni. Azzal a feltétellel, hogy megfelelően alakuljon a hízalás utolsó fázisa. A húsmarha előállító országok többsége nem számol a selejt tehének hízalásával, mint húsnyerési lehetőséggel.
- A képen láthatunk egy gyönyörű faggyús, márványozott húst. Ha azt akarjuk, hogy a fogyasztók szívesen vegyék a marhahúst, akkor ezt a minőséget kell számukra biztosítani.
- Ez a hús, amit látunk, érlelt marhából származik, kb. 30 hónapos nőivarú állatból. Ennek a húsnak a minősége és a kulináris minősége, vágási minősége teljesen más, mint a bikáké. Ahhoz, hogy ezt a minőséget előállíthassuk hímvivarú állatokkal ahhoz nem 6-7 hónapos korukban, hanem 2 napos korukban, de legkésőbb 2 hetes korukig kell ivartalanítani. Ezzel el tudjuk érni, hogy az így előállított marhahús ugyanolyan jó minőségű legyen, mintha üsző lett volna.
- Ahhoz, hogy ezt a minőségű húst elő tudjuk állítani, számos kritériumnak meg kell felelni. Azt kell biztosítani, hogy gazdaságosan tudja a termelő a marhahúst előállítani, rendelkezzen megfelelő tőkeerővel, és ne legyen kiszolgáltatva különböző piaci tényezőknek. Ahhoz, hogy ez megvalósulhasson, gyakorlatilag azt kell elérni, hogy majdnem teljesen önellátó legyen. Ez azt jelenti, hogy maximálisan hasznosítani kell, amit az adott termelő földterülete megtermel.

- Figyelembe kell venni, hogy a termelőnek a felvásárlási árakra semmilyen hatása nincsen, de a költségeket befolyásolni tudja. A minőségi marhahús előállítás alapja a rentábilis tömegetakarmány előállítás. Minőségi tömegetakarmányt, csak olyan területen lehet előállítani, ami önmagában is egészséges. Egészséges talajon, egészséges, jó minőségű tömegetakarmányt tudunk előállítani. Ennek következtében az állatok is egészségesek, a hús is egészséges lesz. Az így előállított marhahús minősége olyan lesz, mint amit a felmenőink előállítottak. Kétségbe esik, amikor látja, hogy rothadt, penészes takarmányt etetnek az állatokkal, ilyen takarmányból nem lehet jó minőségű marhahúst előállítani. Tudatosítani kell, hogy egyetlen kiegészítő sem képes helyettesíteni a tömegetakarmányt. A takarmányozás alapja a kiváló minőségű tömegetakarmány.
- Hogyan termesszünk kiváló minőségű tömegetakarmányt és milyen? Azt tudja, hogy Magyarországon elég nagy területen találunk természetes ősgyepeket. Franciaországban is nagy területen vannak ősgyepek, ezeket viszont lehet jobban hasznosítani. Bizonyos legelőket felül lehet vetni, olyan pillangósokkal, amelyet 4-5 évig életképesek. Ami a legelőkön kívül tökéletesen megfelel a minőségi marhahús előállításnak és a marha szükségleteinek, azok a gabona-pillangós keverékek, silózva, szenázsként, illetve magként, abrakként adagolva. Olyan tömegetakarmányokat kell termesztetni, amelynek magas a fehérje tartalma. Amennyiben nem legelőkről beszélünk, hanem szántóföldi kultúrákról, akkor a talajtakaró kultúrákat is fel kell használni.
- Beszéltünk a talajok egészségi állapotáról. A talajok tápanyag utánpótlásánál mindenféle vegyi anyagot, magyarul műtrágyát kizár a takarmányozási koncepciójában. Ami szóba jöhet, az a kezelt marhatrágya, ha lehet komposztált marhatrágya. Ha a tömegetakarmányok fehérjetartalmát zömében műtrágyával biztosítjuk, akkor a hús minősége nem lesz megfelelő. Pillangós növényekkel kell biztosítani a fehérje forrást.
- A húshasznú tehen mindenekelőtt tejelő tehen. Olyan takarmányt kell biztosítani számára, ami lehetővé teszi 10 liter tej előállítását. Kifogástalan minőségű tömegetakarmányt kell kapjon, és olyan adagot, amely fehérje és energia vonatkozásában kiegyenlített. Viszont ennek a takarmánynak megfelelő terjedelemmel kell rendelkeznie, hogy a bendőt kitöltse. Egy bendő csak akkor működik optimálisan, ha teljesen ki van töltve. A tehen növényevő állat, arra teremtette a természet, hogy legeljen. Nem szabad elfelejteni, hogy a hús minősége a legelőből származik, jó minőségű legelő függvénye.
- Ha biztosítjuk számukra ezt a tömegetakarmányt, akkor az általuk termelt tej minősége is jó lesz, a borjak fejlődése megfelelő lesz, ami lehetővé teszi, hogy a borjaknak a lehető legkevesebb abrak kiegészítést adjuk. Normális körülmények között a tehen feladata, hogy a választásig a saját borját felnevelje. Úgy kell takarmányozni a tehenet, hogy képes legyen a saját borját felnevelni. Erre a jó minőségű tejre szükség van, amennyiben nincs meg, az abrak nem tudja teljes mértékben fedezni. A jó minőségű takarmány a tehenet jó kondícióban tartja, és biztosítja a megfelelő szaporodást. Mindannyian tudjuk, hogy a hústehen csak akkor rentábilis, ha évente egy borjút ad. Ha ugyanez az egy borjú minden 15. hónapban realizálódik, akkor a rentabilitás megkérdőjeleződik.
- A tehennek kiegyensúlyozott összetételű, rostban és cellulózban gazdag takarmányra van szüksége, és főleg nem silókukoricára. Ha silókukoricát adunk a tehennek, onnantól kezdve fehérje kiegészítésről kell gondoskodni. Ez megdrágítja a marhahús előállítást. Fontos szempont, ha fűszenázst készítünk, akkor annak minimum 45 % legyen a szárazanyagtartalma. Ez érvényes a gabona-pillangós keverék szenázsa is. Ha nedvesebb ennél a fű szenázs, akkor nem fog megfelelőképpen hasznosulni a bendőben. Húsmarha takarmányozása háromtípusú tömegetakarmánnyal történik: gabona-pillangós keverék szenázs, feljavított, vagy megfelelően használt ősgyep szenázs, telepített gyep szenázs.
- Ahhoz, hogy egy húsmarhát megfelelően takarmányozzunk, és megfelelő minőségű húst állítsunk elő, semmi másra nincs szükség.

- Ha figyelmet szentelünk a betakarításra, a szenázs betakarításkori szárazanyag tartalmára, minőségére, akkor olyan takarmányt kapunk, ami semmi más kiegészítést nem igényel. A felsorolt három termék: ha lehetőség van, a gabona-pillangós keverékből szenázst, az ösgyepekből szénát és a telepített gyepekből szintén szénát kell készíteni. Magasabb szárazanyag tartalmú szenázs, mindig kedvezőbb a húsmarha számára, mint a nedves. Húsmarha állományt abrak kiegészítés nélkül takarmányozunk, arra kell törekednünk.
- Nagyon fontos, figyelmet fordítani a tehének ásványi anyag ellátására. Nem mondhatni azt, hogy a nagyon igényes a húsmarha az ásványianyag-ellátásra, de mindenképpen szükséges erre odafigyelni. E vitamin, Szelén kiegészítésre ellés előtt. Nagyon jól tudjuk, hogy az ásványi anyagnak szerepe van a szaporodásban, a hosszú hasznos élettartamban és a borjak minőségében. Megfelelően vitális, jó minőségben megszületett borjúnak nagyobb esélye van, hogy jó minőségben választódjon.
- Beszéljünk a hízlalásról. Nagyon fontos a minőségi marhahús előállításban, hogy a hízlalás hossza 6 hónapnál rövidebb nem lehet.
- Láttuk az előzőekben a karkaszokat, ha három hónap alatt felhizlaljuk a hízó bikát, akkor az történik, hogy az izmok között megjelenik a faggyúrteg, de a márványozottság hiányozni fog. Nem elsősorban a nagy intenzív súlygyarapodásra kell törekedni, hanem arra, hogy a hús minősége kifogástalan legyen. Vannak olyan partnereink Franciaországban – igaz a körülmények mások – aki hat hónapig hizlalt selejt tehenet 3.000 euróért értékesít. Néhány évvel ezelőtt ez elképzelhetetlen lett volna. Franciaországban is és a világon máshol is egyre nagyobb igény van a minőségi marhahúsra. A nagy üzletláncok ma Franciaországban az ilyen húsokat keresik. A vágóhidak adják el nekik és az üzletláncok 8 hétig érlelik a húst.
- Korábban, ha csütörtökön levágták a marhát, következő hét kedden már az üzletláncokban meg lehetett vásárolni. Ebben a vonatkozásban nagy változások történtek Franciaországban. Ezelőtt pár nappal a legnagyobb befektető, Desnoyer úr, a hentes megkérdezte tőle, hogy tudna-e találni Lengyelországban vagy Magyarországon megfelelő minőségű alapanyagot. A minőségi marhahús iránt egyre nő a kereslet. Egy marhahús előállító gazdaság, ahhoz hogy megéljen, olyan termékeket kell előállítson, melyet a piac keres.
- Visszatérve a hízlalás szakaszára: a hat hónap alatt szigorúan tilos silókukoricát adni a tehénnek. A silókukorica hatására a húsnak nincs jellegzetes íze és nem megfelelően márványozott, és rosszul viseli az érlelési fázist. Ma egy jó minőségű marhahús 8 héten keresztül érik. Biztosítom Önöket, hogy 8 hét után ez a hús tényleg nagyon finom.
- Ideális takarmány kiváló marhahús előállításához: jó minőségű rétiszéna, vagy lucerna széna, gazdasági abrak: tritikálé, búza, árpa és szemeskukorica. Fehérje kiegészítésként - amennyiben szükséges- repce pogácsát használ, szóját soha. Fehérje kiegészítésként még -amennyiben lehetőség van rá- hidegen sajtolt dió- és olívdara pogácsát javasol. Ezeknek kettős hatása van, kedvező hatással vannak az állat egészségére és kedvező hatással vannak a hús minőségére. Úgy néz ki, hogy a vásárlók kifejezetten érzékenyek a hús zsír, zsírsav tartalmára. Nem használ fel a takarmányozásban egyetlen mellékterméket se. Kizár a takarmányozási rendszeréből mindent, ami a védett zsírra, ill. glicerinnel hasonlít. Ezek a termékek képesek hústömeget előállítani, de minőséget nem lehet velük előállítani. Ha meg akarnak jelenni vele a piacon, akkor minőségi áruval érdemes megjelenni, mert arra mindig van kereslet. Kétféle lehetőség van szerinte a takarmányozásra, az egyik az, hogy nagy tömegű húst állítanak elő az előbb említett anyagok segítségével, amiért azt az árat kapják amit a kereskedő éppen ad, esetleg néha egy kis támogatás. Ott van a másik lehetőség: kiváló minőségű marhahúst állítanak elő, ehhez szükségeltetik, hogy kicsit másképp gondolkozzanak a hús előállításról, és másként dolgozzanak, mint eddig, ezért a minőségű marhahúsért magasabb árat kapnak, összességében több pénzt keresnek.

- Van olyan szimentáli partnere (náluk a szimentáli inkább hús). akinek a selejt tehenén 500 euróval nagyobb a haszna. A kettős hasznosítású selejt tehen az gyakorlatilag hízómarha.
- Kérdés: Átlagban mennyi idősen vágják le a selejt teheneket?
- Nagyon fiatalon mennek a vágóhídra a húshasznú tehenek, mint nálunk, a szimentálit nézve pedig 7-8-9 évesen. Egyszer leváogatott egy hizlalt 16 éves selejt tehenet. Kifogástalan minőségű hús volt, porhanyós, finom. Viszont egy igazán idős tehennek a hat hónapos hizlalási fázis nem elég, 9-10 hónapig is kell hizlalni. Ha rászánjuk az időt, kifogástalan húst kapunk.  
A hagyományos módon dolgozó francia termelők a 10 évesnél idősebb teheneket nem tekintik hízó alapanyagoknak egyszerűen azért, mert nem tudják, hogy mennyi ideig kell őket hizlalni.
- Így néz ki egy őszi keverék, ez egy kiváló minőségű abrakkeverék, amit bármelyik termelő elő tud állítani, akinek sok földje van. Természetesen az alapanyagok nemes alapanyagok, nincsenek benne melléktermékek.
- Lemaradt a kép, a karkaszt képzeljék ide, amit az elején láttunk. A minőségi húsnak az ismérvei: vörösnek és lágynak kell lennie, olyanak, ami szétolvad a szájban, nem szabad összeszáradjon az ember szájában, miközben rágja, ehhez viszont faggyúsnak kell lennie és olyanak, hogy amikor rágjuk, még utána is érezzük az ízet a szánkban. Fogyasztási szokásokhoz kapcsolódik, hogy kiváló minőségű marhahúst mindig véresen kell fogyasztani. Ő pl. egy 2 cm vastag marhahús szeletet 50 mp-ig süti, mindkét oldalát. Ahhoz viszont, hogy ezt a minőséget elérjük, hogy képes legyen 6-8 hétig érlelődni, és ezáltal nemesebbnek lenni, és jobb minőségűnek, ahhoz szükség van antioxidánsokra.
- Visszatér egy kicsit a természetes gyepok hasznosítására. Ne elégedjünk meg azzal, amit az ősgyepok, főleg az elhanyagolt ősgyepok termelnek. Ha azt akarjuk, hogy átalakuljon az ősgyepünk, akkor komposztálódott marhatrágyát kell kijuttatni. Évente egyszer vagy kétszer rétboronával át kell menni az ősgyepen. Soha nem szabad túllegeltetni az ősgyepet. Ha száraz időszak következik, az állatokat karámba kell zárni és etetni kell. Nem szabad hagyni, hogy rajta maradjanak az ősgyepen. Évente egyszer tisztítókaszálást kell eszközölni a gyomok elterjedésének megakadályozására. Váltogathatjuk a legelőn a legeltetést. Ha látjuk, hogy a legelő hanyatlak, akkor felül kell vetni. Direkt vetővel vetjük felül, anélkül, hogy megbontanánk az ősgyepok struktúráját, és azokkal a növényfajokkal kell felül vetni ami hiányzik az ősgyepből. Figyelni kell az ősgyepet, meg kell figyelni, mi hiányzik belőle és azokat a növényeket pótolni kell. Legelő fűmagkeverékekről tudnék sokat beszélni. A legelőre szükség van mindenféleképpen. Amit látunk: szántóföldi pillangós keverék, őszi pillangós keverék, legelő-pillangós keverék, ezeket magként is lehet hasznosítani. Az őszi keverék betakarítását láthatjuk a képeken. Fiatalon kell betakarítani, láthatjuk a képeken, a borsó a virágzás kezdetén van. A növény akkor gazdag beltartalomban, amikor még vegetatív stádiumban van. Amikor átmege generatív stádiumba, sokat veszít a beltartalmából. Lucernát ismeri mindenki.

Összefoglalásként elmondhatjuk, maximális önellátásra kell törekedni. Ez a kitétel minden állati termék előállítására igaz. Minden, ami le van írva, be kell tartani, a növénytermesztés és állattenyésztés költségei alacsonyak legyenek. Minimalizálni kell az abrak felhasználást, amiről beszéltünk, be kell tartani, minden évben legyen egy borjú. Az egészséges és fenntartható mezőgazdaság üzenete segít a mezőgazdaság kedvezőbb megítélésének visszaszerzésében.

Köszönjük a figyelmet!