



Levendulafarm a Mátra lábánál

– ahol a fűnyíró és a sarló is lila

Zagyvaszántó település Heves megye nyugati részén, a Zagyva folyó völgyében terül el. Hatvan városától 14 km-re északra, a Mátra lábánál található a több mint 700 éves múltra visszatekintő falu, melynek közel 2000 fős a lakossága. Történelmében több ismert nemesi, grófi és bárói név is felbukkan tulajdonosként, többek között a Grassalkovich, Hellenbront, Teleky, Degenfeld, Schossberger. A község neve először egy 1299-es oklevélben szerepel Zantho formában, mint a Váci egyházmegye birtoka. A 18–19. században Nógrád vármegyéhez, majd 1950-től Heves megyéhez tartozott.

Zagyvaszántó északi szélén található a Magyarország 10 legszebb levendulás kertje között is szereplő Romhányi Balu Levendulafarm és Manufaktúra (RBL), közel 15.000 tő levendulával. A levendulakert végében fehér kerti pihenő hívogatja a látogatókat, mely harmonikus összhangban áll a nagy diófával, a fehérre meszelt törzsű almafákkal és a virágzó levendulaszönyeggel. Ebben a már-már idilli környezetben találkoztam a levendulafarm megálmodóival.

Honlapjukat böngészve a következő Jelenits István, Magyar Corvin-lánccal kitüntetett Széche-

nyi-díjas piarista szerzetes, teológus írótlól származó idézetbe botlottam: „Embernek lenni nem adottság, hanem feladat. Nem késsen születünk embernek, hanem azzal a meghívással születünk, hogy legyen belőlünk ember.”

A Romhányi Csabával és párjával, Tiszóczi Beátával folytatott beszélgetés kimondatlanul is ezen gondolatok és értékrend köré épült.

Csathóné Sebők Erika: *Miért ezt a nevet választottátok a családi vállalkozásnak? Romhányi Balu Levendulafarm és Manufaktúra. Mit jelent az RBL?*

Romhányi Csaba: Romhányi Balázs, Balu miatt. Kisfiúnk ne-

vét viseli a kert, szeretttünk volna valami maradandót alkotni az ő számára, ami a természethez és az egészséges életmódhoz kapcsolódik. Mindkettőnk számára nagyon fontos a család. Ez a legfontosabb az életben, e nélkül semmi nincs a helyén. Rövidtávon lehet, hogy sikeres tud lenni az ember egyedül is, de hosszú távon, maradandót alkotni csak közösen, a családi háttérrel együtt tud. Legalábbis nekem, nekünk ez a véleményünk. Azért lett manufaktúra, mert már ez első időszakban tudtuk, hogy nem elég a levendulát termesztetni, azt fel is kell dolgozni, abból valamilyen terméket kell előállítani. Az RBL az én elmeháborodott ötletem, és



többes jelentésű. Egyrészt Romhányi Balu Levendulafarm, másrészt Romhányi Balázs László, a funk teljes neve. Ráadásul szükségünk volt egy rövid, megjegyezhető márkanévre, ami jól mutat majd a termékeinken.

Cs. S. E.: *Bea, te is a családi vállalkozásban dolgozol. A letelejtől így van?*

Tiszóczi Beáta: Nem. A kezdetekben ez leginkább Csaba „mániája” és elhivatottsága volt, ő foglalkozott vele napi 24 órában, én csak a hálátlan papírmunkát végeztem el a főállásom mellett. Kosmetikusnak tanultam, 1 évig dolgoztam is a szakmában, de elég komoly allergiám alakult ki a vegyi anyagok miatt. Először egy fémipari cégnél vállaltam munkát, ahol több mint 10 évet dolgoztam, majd az útépités rejtelseibe sikerült betekintést nyernem, és legutoljára a táplálék-kiegészítők világát ismertem meg. Végül adminisztratív munkát vállaltam a helyi iskolában. A családi vállalkozás elindításakor az eredeti szakmám jelentősen segítette a termékek előállítását során felmerült kérdések megoldását. Mivel egy idő után jelentősen megnövekedett a farmon a munka és a termékforgalom, azt már a főállású munkám mellett nem tudtam ellátni, így én is a vállalkozás aktívabb tagja lettem.

Cs. S. E.: *Miért pont Zagyvaszántón hoztátok létre a Levendulafarmot?*

R. Cs.: Erre nagyon egyszerű a válasz. Mert itt volt terület. Bea családjának itt volt családi háza, ennek a kertjéből indult ki minden 2013-ban. Már akkor azt néztük, kerestük, hogy hogyan lehetne bővíteni a területet. Most viszont már nemcsak egy kert, hanem több egymással határos terület egybefüggően adja a Levendulafarmot. Itt vannak a legelső levendulátövek, amik a mai napig az évente több alkalommal megrendezett és nagyon



népszerű levendulaszüretek elsődleges bázisát adják. Virágzáskor nagyon népszerűek a programjaink, és gyakran jönnek hozzánk esküvői fotózásra is.

T. B.: Egy idő után a dédi háza és kertje is bekapcsolódott ebbe a rendszerbe, ami a falu közepén van. Beszéltünk és megegyeztünk a szomszédokkal, hogy aki nem tudja művelni a kertjét, azt mi szívesen gondozzuk, tisztán tartjuk, azóta többet már sikerült is megvásárolnunk. 2018-ban ezt az újabb területet is majdnem teljes egészében beültettük levendulával. Így alakult ki a körülbelül 4,5 hektáros birtok.

R. Cs.: Azt gondolom, hogy a Mátra lábánál élni és itt levendulát termesztetni nagy lehetőségeket rejt még magában. Sajnos a környékbeli települések és Zagyvaszántó sem ismerte még fel, hogy mekkora turisztikai potenciált rejt magában az, hogy a Mátra lábánál vannak. Számomra ez a hely, ez a vidék maga a csoda. Kitaláltam erre egy jó szlogent, ami megjegyezhető és mindent kifejez: Mátralába – Ékszerdoboz – Zagyvaszántó. A Mátra ezen oldalán még nem tudatos a turisztika. Egy-egy településen csak szigetszerűen jelenik meg, összefogás még nincs.

Cs. S. E.: *Miért pont levendula?*

R. Cs.: Valamit ültetni kellett anyósom kertjébe, és mert nem

fokhagyma. Viccet félre téve, kerestünk egy olyan növényt, amit nem kell kapálni, jól tűri a szárazságot, a napfényt, és ami fontos, hogy nem kell vegyszerekkel permetezni. Így találtunk rá a levendulára. Amikor elültettük az első töveket, nagyjából eddig láttunk előre. Később jöttek az ötletek, hogy a levendulacsokron és párnán túl mi minden készülhetne még belőle. Végül egyik ötlet hozta a másikat.

Cs. S. E.: *Ti nem csupán a levendulacsokrot árusítjátok. Kinálataitok között sok levendulából készült terméket találunk. Mennyire ragaszkodtok a természetes összetevőkhöz? Van esetleg valamilyen minősítések? Kérlek, mutasd be, mi mindent készítek levendulából.*

T. B.: Elsősorban bioterméket készítünk, de egyelőre még nincs minősítésünk, inkább a termékfejlesztésre helyeztük eddig a hangsúlyt, de a továbbiakban erre is szeretnénk majd erőforrást biztosítani. Szerencsére már néhány éve a szomszédok sem használnak kemikáliát a kertjeikben, elfogadták, hogy bio módon termesztjük a levendulát, ezért ők sem permeteznek vegyszerekkel. Ahhoz, hogy a magunk és a vevők elvárásainak is megfelelő állandó, magas minőséget biztosítsunk, szinte kivétel nélkül a saját levendulánkból készülnek a termékeink. Nagyon

nagy hangsúlyt fektetünk a termékfejlesztés mellett a terméktesztelésre is. A saját elképzeléseink mellett a felmerülő egyedi igényekre, és a legelterjedtebb egészségügyi problémákra is igyekszünk valamilyen natúrkozmetikumot ajánlani. Előfordult már, hogy valamely látogató által jelzett bőrbetegségre fejlesztettünk ki egy speciális szappant, és nagyon jó érzés volt, amikor visszajelzést kaptunk arról, hogy bevált. Több mint 10 féle szappant készítek, de van testvaj, illóolaj, ajakír, illatos levendulás fürdősó is, aminek az alapja a parajdi só. Készítünk még tönkölpelyva párnát levendulával, és természetesen tisztán levendulavirággal töltött illatpárnát, amit nyugi párnaként is használhatunk, ha morzsolgatjuk a kis csomagot. Tesztelés alatt van a levendulavirággal töltött és számítógépezés közben használható csuklótámasz, ami a kéz mozgatása közben megnyugtató illatokat szabadít fel a párnácskából. Készítettünk már levendulás vajjas kecszet, levendula szörpöt, levendulás fűszersót és levendulás fűszerecetet is. Bármilyen is készül nálunk, az csakis a saját levendulánkból lehet. Ez garancia a megbízható, magas minőségre.

Cs. S. E.: *Van valamilyen díjatok?*

R. Cs.: Nincsenek díjaink. A magas minőség és a látogatóink



visszatérése, megelégedettsége önmagáért beszél. Ezt vallom. A településen ugyan még nincs értéktár, de a megyei értéktárba most szeretnénk bekerülni a helyi könyvtárosunk felvetésére. Nagy elismerést jelentene ez nekünk.

Cs. S. E.: *Többször említetted a közösség fontosságát. Ti milyen közösségi szerepvállalásban vesztek részt?*

R. Cs.: Hatvan és Salgótarján között, a 21-es úton a zagyvaszántói körforgalomban közel 2 méteres gaz volt. Több egyeztetés és nehézség után végre sikerült néhány hete engedélyt kapnunk munkavégzésre, hogy kitakaríthassuk a területet. Bár az általunk a munkavégzésre figyelmeztető táblák kihelyezésének jogossága körül voltak bonyodal-

mak, de végül ez is megoldódott, és 150 tő levendulát ki tudtunk ültetni. A napokban a levendulafarmhoz közeli árteret és 600 méter patakpartot, medret tisztítottunk meg, nyírtuk le a fűvet. A helyi nyugdíjas klub is jár hozzánk, nálunk tartja esetenként az összejöveteleit, szalonnát sütnek, jól érzik magukat együtt. Az óvodásoknak minden évben tartunk szüreti napot, ahol az élmény megélése (szüretelés, darálás, préselés, mustkészítés) mellett az ismeretterjesztés, a környezettudatosság, a környezetvédelem és a környezeti nevelés is fontos szerepet kapnak. Akik hozzánk jönnek, minden alkalommal családias légkört tapasztalnak meg, de erre mi tudatosan fordítunk erőt, energiát és időt.

T. B.: Természetesen a legnépszerűbb a levendulaszüret, de ezen kívül évek óta szervezünk húsvéti tojásszüretet, kincskeresést, gyermeknapot, aminek a legnépszerűbb eleme a traktorozás. Szinte minden programunkon van kézműves foglalkozás is. Az idén kísérleti jelleggel, az önkénteseink segítségével, barátaink 10-14 éves gyermekeinek szerveztünk egy off-line napot, ahol nem volt telefon, internet. A gyerekek bekapcsolódtak a birtokon jelentkező feladatokba. Segítettek a növénygondozásban, a kecskék körüli munkában, részt vettek a széna pakolásában. Az ét-



kezés előkészítésében is feladatokat kaptak. Öröm volt látni, hogy a falusi, természetközeli tevékenységek, a felelősség, a fizikai munka mennyire kiközösítette a gyerekeket az online világból. Sajnos átestünk a ló túloldalára a technikai kütyük tekintetében. Lehet, hogy jövőre már többnapos tábort is sikerül megszerveznünk, amibe bekapcsolódhatnak a helyi gyerekek is.

Cs. S. E.: *Hányan dolgoztok a 4,5 hektáron?*

R. Cs.: 365 napra 2-3 fő részére tudunk, tudnánk folyamatosan munkát adni, de szüretkor 8-10 főt is foglalkoztatunk, ilyenkor leginkább fiatalok jönnek. Mi magunk is napi 10-12 órát dolgozunk. Többségében viszont munkaerőhiánnyal küzdünk, mert biorobotként alkalmaz a multi minden munkára alkalmas embert a környékről. Órabér tekintetében ezzel nem tudjuk felvenni a harcot. Időnként a kínálkozó lehetőségekkel sem tudunk élni, mert saját magunk rabszolgái vagyunk a munkaerőhiány miatt. Ezen a területen sokat kellene még fejlődnünk.

Cs. S. E.: *Tavasszal részt vettek a Nemzeti Művelődési Intézet és a Nemzetstratégiai Kutatóintézet közösen szervezett műhelymunkáján Egerben, valamint a konferencián is Lakiteleken. Említetted, hogy meghatározó élmény volt. Miért?*

T. B.: A műhelymunkán jó volt találkozni olyan emberekkel, akik hozzánk hasonlóan gondolkodnak. Visszaigazolást kaptunk arról, hogy ahhoz, hogy a vállalkozásunk is tudjon előre haladni, fontos a kapcsolati tőke, a menedzselés, és ráadásul nem elég tenni, meg is kell mutatni azt, amit teszünk.

R. Cs.: A konferencia és a Lakitelek Népfőiskola számomra nagyon meghatározó volt. Egyrészt a szellemiség, az értékrend, amit és ahogyan közvetítenek, az magával ragadó, elismerésre, követésre méltó. Másrészt még életemben nem lát-

tam olyan építkezést, ahol a sóder is egy irányba volt fésülve. Számomra ez nagyon fontos. A saját házunk és a levendulás körül is erre törekszem. És ha turisztikában gondolkodunk, akkor a rendezettség, tisztaság a vendégnek is fontos. Lakiteleken bár zajlott az építkezés, minden rendezett volt, üdítően hatott a cseppet sem művi, természetes környezet.

Cs. S. E.: *Mi a legfontosabb a mindennapi munkátokban?*

R. Cs.: Az értékteremtés. Mindig azt vallottam, és szerencsére Bea is egyetért velem ebben, hogy amit lehet, vissza kell adni a közösségnek, a társadalomnak. Nem lehet mindig csak kivenni, és csak a saját hasznunkat keresni. Akit az utunkba sodor a sors, vagy eljön hozzánk a levendulakertbe nyitottan kell fogadni. Elengedhetetlen a személyes odafigyelés. Erre nagyon nagy energiát fordítunk. Főleg vizsztatérő vendégeink vannak. Aki egyszer hozzánk eljön, annak családi, személyes élményben van része. A mai rohanó világban ezt kevés helyen lehet már megélni.

Cs. S. E.: *A termékeitek, a farm, a termesztéshez használt eszközök egy összehangolt, harmonikus keverék egészet mutatnak. Lila a sarló, a bicikli a ház előtt, de még a fűnyíró is. Mikor alakult ki ez az egységes arculat?*

R. Cs.: Rögtön az elejétől fontos volt a tudatos marketing. A lila szín adott volt a levendula miatt, és az RBL, rövid, a farmra utal, megjegyezhető. Webshopot, közösségi oldalt működtetünk, termékeken, autón, pólókon megjelenik a rövid vagy hosszabb márkanévünk, hogy minél könnyebben be lehessen azonosítani minket. Azért, hogy könnyebben meg tudjanak találni minket, újabb domain neveket védünk le az elmúlt években, ami a levendulához kapcsolódik és az RBL-re mutat.

T. B.: Azt is fel kellett ismerünk, hogy nem tud Csaba 100 felé menni, nem tud egyszerre munkát koordinálni és végezni, terméket fejleszteni, menedzselni. Már volt próbálkozásunk arra, hogy foglalkoztassunk egy személyt, aki a közösségi oldalunkat, a média megjelenéseinket és a honlapot kezeli (egyelőre több-kevesebb sikerrel).

Cs. S. E.: *Levendula tőszámban mérve 5-6 levendulás nagyobb nálatok. Alig 1-2 termelő állít elő saját virágból készterméket rajtatok kívül, és ráadásul kb. ugyanekkorra termékpalettával rendelkeznek. Milyen fejlesztési irányokat tűztek ki magatok elé?*

R. Cs.: Ősszel újabb ültetési és termékefejlesztési időszakunk lesz, új irány a kapor és a kamilla a levendula mellett. A kamilla ráadásul





hungarikum, és ez nem elhanyagolható szempont volt a kiválasztáskor. A kapor méltánytalanul elhanyagolt fűszer és gyógynövényünk. A levendula és a kamilla esetén a virágvíz lesz a következő lépés, ami fontos alapanyaga a natúr kozmetikumoknak. Kamillából már a kezdetektől készítünk illóolajat és most a kaporral próbálkozunk, mivel végre elkészült a saját 997 literes lepárló berendezésünk. Az első tesztek kiváló eredményt hoztak. Ekkora kapacitású lepárlója csak Tihanyban és Pannonhalmán van. A Tiszán túl csak nekünk van ilyen nagy. Büszkéek is vagyunk rá. A termékeink szempontjából a konkrét célcsoport meghatározására több időt kell szánnunk, de ha traktort vagy weboldalt javítottak, akkor erre nincs időm. A lakiteleki konferencia óta a kender termesztés is egyre jobban érdekel.

T. B.: Nálunk egy évben 3-5000 ember fordul meg. A levendulaszüretre jönnek nagyon sokan, és egyre többen érkeznek az ismeretterjesztő és a kulturális, közösségi eseményeinkre is. Gondolkodunk, tervezgetjük saját étkezési lehetőség biztosítását és saját szálláshely kialakítását is. Így lesz teljes a kör. A vendégasztal működtetéséhez már van engedélyünk, és van 12 kecskénk is, akik egyelőre az új területek csipkebokor-mentesítését végzik. Célunk, hogy a megyénkben, a nagyobb városokban és kisebb településeken is kapcsolato-

kat, együttműködéseket alakítsunk ki a civil szervezetekkel, iskolákkal. Néhány környező településről rendszeresen jönnek hozzánk iskolás csoportok, kisebb közösségek a levendulaszüretre, amit mindig összekapcsolunk ismeretterjesztéssel a növény termesztésére, és egyéb levendulából készült termékek előállítására vonatkozóan.

Cs. S. E.: *Júliusban szervezték meg a Mozart a virágok között – Vonósnégyes a Levendulásban elnevezésű koncertet. Milyen tapasztalatokat van?*

R. Cs.: A Magyar Állami Operaház zenekarának vonósnégyese adott fantasztikus koncertet a dió-

fák alatt, a levendulakert közepén. Régóta dédelgetett álmunk vált végre valóra. Kicsit aggódtunk, mert ez a koncert eredetileg korábban volt meghirdetve, de sajnos az esőzések miatt át kellett tenni egy későbbi időpontra. Több mint 60-an vettek részt rajta, a helyiek mellett a környező településekről is érkeztek látogatók, sőt, még egy kisebb távol-keleti turistacsoport is részt vett a programon. Nagyon sok pozitív visszajelzést kaptunk. Felemelő volt. Ez volt az első koncertünk, de az már biztos, hogy nem az utolsó. A továbbiakban fogunk szervezni könnyűzenei és népzenei koncertet is.

Cs. S. E.: *Mi a tervetek, vágyatok, mivel azonosítsanak titeket? Mi jusszon rólatok eszébe az embereknek?*

R. Cs.: Erre nagyon egyszerű a válasz. Értékteremtők vagyunk. A Romhányi Balu Levendulafarmra jellemző a családi légkör, ez itt a nyugalom szigete. Nálunk nincs közbeeső kereskedő, és a termékeink magas minősége a garancia arra, hogy globális és lokális szinten is fenntartható lesz az, amit mi képviselünk, és tudjuk, hogy ezzel az értékrenddel célt fogunk érni.

CSATHÓNÉ SEBŐK ERIKA tanító-művelődésszervező, kulturális menedzser. Tanulmányait a Jászberényi Tanítóképző Főiskolán végezte, jelenleg az Eszterházy Károly Egyetem Közösségi Művelődés Tanár MA szak hallgatója. 2001 óta dolgozik a közművelődés területén, 2008 óta a megyei módszertani csoport tagja. Alakulása óta dolgozik a Nemzeti Művelődési Intézetnél, kezdetben módszertani referensként, később irodavezetőként, majd 4 megye irányításával régióvezetőként látta el feladatait. Jelenleg a Heves megyei igazgatóságot irányítja.

ROMHÁNYI CSABA Szentmártonkátán nevelkedett, a családja évekig paprikát termesztett. A mezőgazdaság, a föld szeretete tehát soha nem állt távol tőle. Mégis az élet elsodorta erről az útról és évekig fuvarozott, céget irányított és pörgős, stresszes életet élt. Néhány évvel ezelőtt azonban egy baleset megállította, ami teljesen megváltoztatta a gondolkodását. Visszatért a gyökereihez, szeretett volna valami természethez közelebb, maradandót alkotni. Adott volt a nagy kert, és ennek kapcsán kíváncsi volt a levendulatermesztés ötletére. Az első ezer tő levendulát a házukhoz tartozó udvar kertjében ültette el 2013-ban. Ez az a bizonyos ültetvény, amely meghozta az átütő sikert, és elindította egy hosszú és kihívásokkal teli úton. A mindennapjai szorgos munkával telnek, maga tartja karban a területet, gondoskodik a növényekről, vezeti a farm életét.

TISZÓCZI BEÁTA szakmája szerint kozmetikus, ez adta az alapot a bőrápoló termékek és szappanok megalkotásához. Nőként különösen fontos volt számára az egészséges életmód. Így mindig természetes növényi alapanyagokkal dolgozott, amely kíméli, és egyben ápolja a bőrt. A natúr kozmetikai, spa, és egészségmegőrző termékek mellett mára már egy-két házi receptúra alapján készült finomság is megtalálható az RBL Manufaktúrában.