



„A pálinka nekünk egy kényszerátállás lett, de szerencsére már vannak díjnyertes pálinkáink is. Itt nem kommersz dolog készül, hanem tényleg minőségi termékek, bárhol megállnánk a helyünket” – vág bele a helyi pálinka történetébe **Kovács Elek**, aki 1989-ben költözött haza Etédre.



Ő egyébként erdészeti középiskolába, majd ugyancsak erdészeti posztliceális képzésre járt, aztán kertészmérnöki diplomát szerzett. Nemrég a pálinkafőző szakmérnököt végezte el. Állandóan képzi magát, pálinkával foglalkozik.

Folytatódik a Homoród-Rika-Küküllő Leader Egyesület Érték-kaland (ÉK) elnevezésű kezdeményezése, melynek célja, hogy az egyesület által lefedett térség közismert vagy éppen rejtett értékeit felleltározza, megismertesse, továbbá játékok és túrák által tovább népszerűsítse. Készül tehát térségünk ÉKességeinek leltára, gyalog- és biciklitúrákkal fűszerezve. Az Érték-kaland médiapartnere az uh.ro.

Helyi termékekből dolgoznak, önerőből kezdték, ezért fejlődnek lassan, alkohol előállításra ugyanis nincs támogatás. Két kis üsttel, gép nélkül indult a nedű előállítása, mára gépeik is vannak, és nagyobb üstben fő a pálinka. Elek mondta el a Székely Titkot.

Mióta főztök pálinkát?

A cég 2003-ban alakult, először gyógynövényekkel és tinktúrával akartunk foglalkozni. Utóbbihoz kellett alapanyag, alkohol. Kikértük az engedélyt, aztán vettünk két kis üstöt, és elkezdtük gyártani az alapanyagot. Utána jogszabályba ütköztünk, mert a gyógynövényt nem tudtuk az alkohollal egyszerre csinálni, így áttértünk a pálinkára.



Erre 2010 végén kaptuk meg az engedélyt, majdnem két évet vártunk rá, majd utána kezdtük el a gyártást. Először öt fajtaival indultunk, de mára kibővült a termékskálánk, jelenleg 13 fajta minőségi pálinkát készítünk. A piacra lépésünk 2011. márciusában volt, utána nyáron megkaptuk a Székely Termék logót is.

Milyen piacra gyártotok?

Csak Romániának, nemzetközi piac nincs, mert a zárjegy miatt nem tudunk kimenni az országból. Ezt csak úgy tudnánk megcsinálni, ha egy kinti cég zárjegyet küldene, hogy ott

áruba bocsássa. Magyarországot érdemes lenne megcélozni, habár eléggé telített a piac. Igaz, minőség szempontjából biztosan megállnánk a helyünket.

Hosszútávon tervben van a Nyugat-Európai piac megcélzása?

Nem mondanám, hogy nem, mert sohasem lehet tudni. Ha van egy olyan lehetőség, akkor bármikor, de mennyiségileg még nem tartunk ott.

Mit jelent nálatok a mennyiség? Mennyit adtok el havonta, évente?

Ez nagyon relatív. Évente egy olyan 800 liter körül, de nagyon változó. A válságot mi is éreztük, az elején nagyobb volt, aztán csökkent a mennyiség. Nem is tudnék számokat mondani, mert nem készítettünk ilyen felmérést.



Megvannak a jelentések, hogy mikor, mennyit adtunk el, de összesítést nem csináltunk. Azt tudjuk, hogy mennyit főzünk le, körülbelül ezer litert évente, és ez egy-másfél évente elmegy.

Nem hivatalosan mióta készítetek pálinkát?

Itt nincs olyan, hogy „nemhivatalosan”. Én ezzel kezdtem, eddig soha nem főztem pálinkát. Amikor megkaptuk az üstöket, elkezdtük próbálgatni, így alakult ez az egész.

A gyümölcsöt honnan szerzitek be?

Megpróbáljuk helyileg beszerezni, de ha nagyon muszáj, akkor kicsit távolabb is elmegyünk. Általában negyven kilométeres körzeten belül maradunk.



Majdnem minden olyan gyümölcsből főzünk, ami nálunk megtalálható. Tizenhárom fajtát készítünk: alma, cseresznye, szilva, törköly, körte, vadkörte, meggy, kökény, som, birs, galagonya, csipkebogyó és áfonya. Mindenből próbálkozunk. Most abban az időszakban vagyunk, hogy eldöntjük, miből éri meg, és miből nem.

Érdekes módon a különleges pálinkák hamarabb elmennek, mint a hagyományosak. A szilván kívül persze. A szilva az örök kedvenc.

Nem teszünk cukrot a pálinkába. Versenyekre is járunk, s ott eleve kimutatják, hogy a cefrébe tettek-e cukrot, vagy nem.

Hol tároljátok a pálinkát?

Üvegkorsókban, inox-tartályokban. Egyre jobban félek az üvegkorsóktól, miután egy-kettő már összetört. Egy milliméter vékony a fala. Inoxban biztonságosabb, és ízben abszolút nem változtat karaktert.

Ha mondjuk, egy külföldi látogat el hozzátok, akkor neki mit mondotok? Hogyan ajánljátok?

Ha a külföldi szereti a pálinkát, és megkóstolja a miénket, akkor a termék magáról mindent elmond. Erdély szinten ritkán lehet ilyen pálinkával találkozni.



Nem azt mondom, hogy a miénk a legjobb, vannak még nagyon jó pálinkák, de aki ide betér, még akkor is megkedveli, ha nem szereti a pálinkát.

Honnan a Székely Titok név?

Sok fejtörést okozott a név, aztán egyszer csak kipattant: Székely Titok. Székelyek vagyunk, és próbálunk valami olyant csinálni, ami különleges, s innen jött.

Mitől titok?

Meg kell kótolni, s megtudja az ember. Nekünk az a marketing, hogy meg kell kótolni. Eddig nem szorultunk rá a marketingre, mert amit legyártunk, azt általában el is adjuk.

Persze kellene bővíteni: ahhoz, hogy életképes legyen a cég, ennek az ötszörösét kellene legyártani. De amíg nem érzem úgy, hogy egy csúcsminőséget tudunk előállítani bármelyik pálinkából, addig óvatosan nyúlunk hozzá.