



**UČILIŠTE
MODUS**

1. IZBOR U OBRAZOVANJU ODRASLIH

BUSINESS VIJESTI

ZAKON BRAĆE Goran i Antonio u Vinkovcima proizvode vrhunsku medovinu!

23. studenoga 2024. / Vinkulja.hr



Antonio i Goran Ferbežar, IZVOR: Medarija Ferbežar FOTO: Dražen Bota

Idemo odmah na početku razjasniti neke stvari razjasniti. Medovina nije niti medica, niti medovača već alkoholno piće koje se dobiva fermentacijom meda, pa se popularno još zove i vino od meda. Do ovog vrhunskog proizvoda braća Goran i Antonio Ferbežar iz Vinkovaca došla su kroz proširenje svog asortimana pčelinjih proizvoda, a pokazalo se kao pun pogodak.

– Pčelarstvom sam se krenuo baviti iz ljubavi prema prirodi, uvijek me to nešto privlačilo. Nitko se u mojoj obitelji prije nije bavio pčelarstvom pa da mogu reći kako sam tu ljubav od nekoga naslijedio. Jednostavno sam tražio neku dodatnu djelatnost, hobi, kako bi se mogla zaraditi koja kuna više. Naišao sam na pčelarstvo koje mi se činilo kao jednostavna i

jeftina početna investicija. U tome da je ‘jeftina’ baš sam se prevario, uz smijeh započinje svoju životnu i poslovnu priču Goran.



Obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo Goran je prvo otvorio na majku 2008. godine jer je bila u mirovini za razliku od Gorana koji je bio zaposlen kao fotoreporter za jednu medijsku kuću. Takvo rješenje tada se to činilo jednostavnije, a kasnije će se pokazati i – isplativije.

– Nabavio sam dvije košnice koje su mi – uginule. No, nisam odustajao već sam iduće godine nastavio ovim putem jer me brzo uhvatila strast prema ovom poslu te sam uvidio kako bi mi ovo kroz neki duži period mogao postati primarni posao. 2012. godine napokon sam ozbiljnije ušao u ovu priču kada smo prvi med s našim etiketama plasirali na tržište. Krenuli smo s plasmanom na vinkovačkoj tržnici, a potom je uslijedio plasman kroz trgovine, sajmove, ali i restorane na moru. Ipak, ključni trenutak se dogodio kada sam ostao bez posla pa sam morao donijeti brzu odluku što dalje.



IZVOR: OPG Pčelarstvo Ferbežar FOTO: Dražen Bota

Kao i tisuće Hrvata tih godina, Goran je također odlučio otići u Njemačku, ali ne da bi tamo ostao već da bi zaradio početni kapital za ozbiljnijim bavljenjem pčelarstvom.

– Imao sam u Njemačkoj već neke prijatelje pa sam preko zime uzimio pčele i otišao na šest mjeseci tamo te se potom vratio u Vinkovce gdje sam sav novac koji sam uštedio uložio u proširenje pčelinjaka i proizvodnje.

Trenutno Ferbežari imaju 150 košnica, a s obzirom na loše godine u pčelarstvu koje su uzrokovane nestabilnim vremenskim prilikama, proizvodnja nije bazirana samo na medu kao konačnom proizvodu.

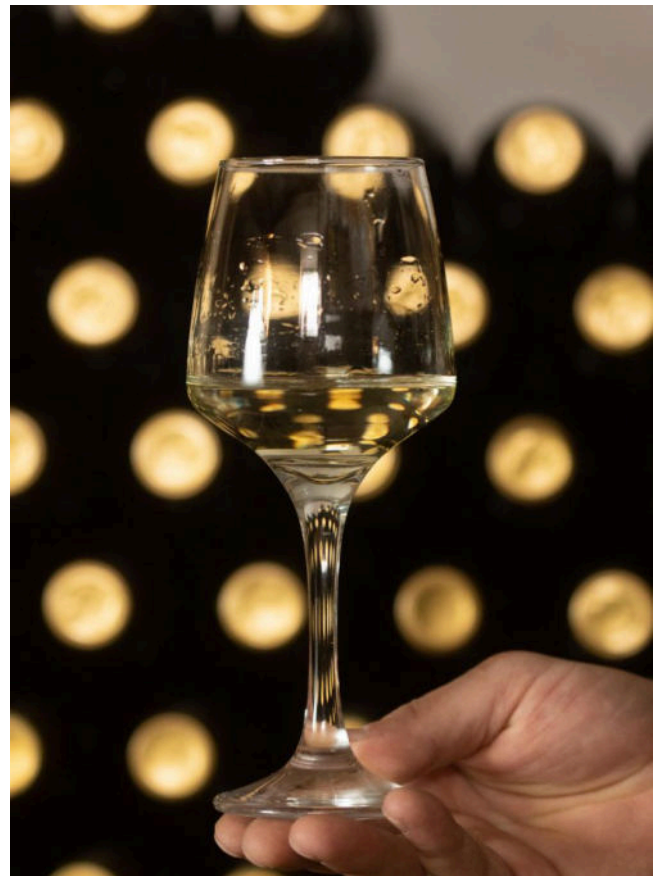
– Uz med, počeli smo sakupljati i pčelinji otrov, ali smo i razvili ovu našu glavnu priču, životni projekt mene i brata Antonija, a to je proizvodnja vina od meda, odnosno medovine što u Hrvatskoj gotovo nitko ne radi osim jednog čovjeka u Maslenici. Cilj je bio povećati sigurnost poslovanja neovisno o količini proizvedenog meda i vremenskim prilikama i to smo uspjeli upravo kroz medovinu.



IZVOR: Medarija Ferbežar FOTO: Dražen Bota



IZVOR: Medarija Ferbežar FOTO: Dražen Bota



IZVOR: Medarija Ferbežar FOTO: Dražen Bota

Velike su oscilacije u proizvodnji meda općenito u Hrvatskoj. Tako do prije desetak godina, Ferbežari nisu imali potrebu ići na Bilogoru 'hvatati' kasni bagrem ili ići u dodatnu ispašu bagrema, jer je meda bilo dovoljno već na prvoj ispaši. Međutim, stvari su se od tada stubokom promijenile. Ono bagrema što im je u to vrijeme bilo dovoljno u našem kraju sada moraju tražiti u Križevcima i Pitomači.

– Bagremov med je ono što se dosta cijeni u pčelarstvu i ako propadne jedna godina s bagremom, onda se teško može tu godinu preživjeti, odnosno izvući s bilo kojim drugim medom.

I dok je prije bilo snalaženje oko transporta košnica, u međuvremenu su Ferbežari nabavili kamion koji umnogome olakšava posao.

– Koristili smo i sredstva iz EU fondova gdje smo nabavili i platformu tako da se snalazimo. Selimo po dosta dijelova Hrvatske pa tako na kesten idemo u Dvor na Uni, za lipu idemo u Ilok, dok poljoprivredne kulture koristimo od Đakova prema Osijeku. U početku smo imali dovoljno repice oko Vinkovaca, no ratari su ovu kulturu u posljednje vrijeme sveli na minimum tako da i nju moramo tražiti dalje od našeg sjedišta što stvara dodatne troškove koje nekada nismo imali. Znači, nemamo repice, bagremove šume se sijeku, vremenske prilike u proljeće su jako nestabilne tako da pčelarstvo na našem području „diše na škrge“.

Goran Ferbežar jedini je pčelar koji je u Vinkovcima prije nekoliko godina isključivo živio od ove djelatnosti. Smatra kako imamo itekako kvalitetan med, no očito je da postoje određeni problemi u ovoj grani poljoprivrede koja nikako da iskoristi svoj puni potencijal.

– Problem je što mislim kako je Savez usmjeren prema hobističkom pčelarenju. Jednostavno, još uvijek nemamo dovoljno profesionalnih pčelara i definitivno se mora dodatno poraditi na tom pitanju. Ako pogledamo ukupan broj registriranih košnica, jasno je kako prevelik broj odlazi na hobiste. A sve dok je tako, teško će biti i ozbiljnije organizirati i regulirati tržište. Zbog toga je onda i Savez po inerciji više usmjeren prema njima, ali ako želimo ozbiljnu priču, onda cijeli ovaj sustav moramo „okrenuti naglavačke“. Kad se pogleda postojeći sustav poticaja i potpora, razvidno je kako je on usmjeren na hobiste, a ne na pčelare, smatra Goran.

Trenutni plasman ide kroz direktnu prodaju meda putem štanda u Kauflandu gdje je značajna koncentracija ljudi, ali velik dio prodaje vrši se i kroz prodaju poklon paketa. Dobrom se pokazala i priča oko proizvodnje pčelinjeg otrova gdje se odmah prodaju sve proizvedene količine stoga su Ferbežari nabavili i dodatnu opremu kojom pospješuju taj postupak. Međutim, fokus je na – medovini!

– Količine meda koje proizvodimo su definitivno dovoljne za proizvodnju medovine. Naš proizvodni kapacitet je puno veći, no moramo tržište još bolje razraditi. Možda smo u početku krenuli malo u krivom smjeru vjerujući u plasman putem restorana na moru, no u tom masovnom turizmu mi kao mali craft proizvođač gubimo utrku s velikim

proizvođačima koji imaju svoje 'metode' plasmana. Stoga sam odlučio vratiti se na izvor priče te pravimo vlastitu kušaonicu u Vinkovcima većeg kapaciteta gdje bi mogli primiti autobus ljudi. Postojeća je premala za to, a želimo se profilirati baš kroz tu priču.



Laboratorij za kontrolu kvalitete i uzorkovanje

A kako se izrodila ideja o proizvodnji pića koje gotovo nitko u Hrvatskoj ne proizvodi pa samim time niti postoji sigurno tržište Goran pojašnjava kao strašću za istraživanjem.

– Već u samim počecima pčelarstva počeo sam kombinirati s proizvodnjom medica i likera kako bi se dodatno oplemenio med. Interesiralo me što sve mogu s proizvodom raditi, a onda sam 2013. godine spoznao kako se i vino može raditi od meda. Kako sam vinoljubac, to me je zaintrigiralo, pa sam odlučio pokušati. Eksperimentirao sam u kući s galonima po metodi „pokušaja i promašaja”. Bilo je tu i bacanja, jer u tim trenucima nisam znao kako dezinficirati posudu, a kamoli nešto više. Ono što smo sada dostigli jeste klasična proizvodnja vina, samo ne od grožđa već od meda! Imamo rashladni sistem, mali laboratorij gdje mjerimo sve parametre i ništa ne radimo napamet već u kontroliranim uvjetima, tako da imamo kompletnu vinariju gdje bez problema možemo praviti i vino od grožđa!, ponosno kaže Goran.



Goran i Antonio Ferbežar, IZVOR: Medarija Ferbežar FOTO: Dražen Bota

Osim proizvodnje vrhunske medovine, Goran ističe još jedan uspjeh koji je veći od ičega.

– U tom valu iseljenja prije desetak godina, i moj brat Antonio razmišljao je napustiti policiju i ići u inozemstvo i to za stalno, a ne kao ja na nekoliko mjeseci. Kako sam radio medovine predložio sam mu da mi se pridruži i da malo istraži na Googleu što ljudi sve rade od medovine pa sam ga tako uspio nagovoriti da ostane i ovdje diže svoju obitelj, ali i da zajednički podižemo ovaj projekt oko proizvodnje medovine. Jedne noći je prelomio i donio odluku, ruka ruci, sastavili smo plan koji je bio baziran na ovom malom vinskom podrumu i hvala Bogu, imamo to što imamo, prepričava Goran kako je Antonija i njegovu četveročlanu obitelj uspio nagovoriti da ipak ne napuštaju Vinkovce, Slavoniju i Hrvatsku!

U tim počecima koristila su se i iskustva klasičnih vinara koji su pomogli svojim savjetima. Ipak, proizvodnja medovine ima svoje specifičnosti gdje Ferbežari nisu mogli dobiti kvalitetne savjete koji bi urodili vrhunskim proizvodom pa su rješenja morali tražiti i izvan hrvatskih granica. Koliko je ovo tržište u Hrvatskoj u poveljima najbolje pokazuje kako kod nas postoji samo jedan proizvođač pjenušca od medovine i to u Maslenici, dok ih je u Sloveniji šest, a još je više proizvođača od medovine.

– Mi smo daleko od europskog prosjeka po pitanju proizvodnje. Poljaci su prejak, a na globalnom tržištu prednjači Amerika. Tamo je medovina bok uz bok s craft pivom. Stoga smo najviše naučili putem interneta od Amerikanaca pa smo radili medovine s raznim vrstama voća. Tako uz klasičnu medovinu imamo macerat s jagodom, višnjom i vanilijom koji je ide u rang s roseom, a riječ je o kreaciji meda s voćem. Trenutno radimo maceriranu medovinu s kavom, što je kremasti proizvod s okusom kave i vanilije.



IZVOR: Medarija Ferbežar FOTO: Dražen Bota



IZVOR: Medarija Ferbežar FOTO: Dražen Bota



IZVOR: Medarija Ferbežar FOTO: Dražen Bota

Ferbežari imaju plan širenja palete proizvoda i to ne samo kroz macerate već i kroz kombinaciju maceriranja i fermentacije.

– Želimo posao napraviti kroz kušaonicu. Pokazalo se da ljudi vole čuti ovu našu autentičnu priču i to je nešto što nam se pokazalo kao najproduktivnije. Posjeti na samom OPG-u su pun pogodak, a našu medovinu pili su mnogi, od pjevačice Ivane Banfić, Morane Zibar iz Potjere te Domagoja Jakopovića – Ribafish-a do nekih od najpoznatijih sommeliera. Doduše, iako nas pohvale zbog čiste fermentacije bez dodataka, uvijek se ograde izjavom kako je „vino od grožđa”. Ipak, najveće priznanje stiglo nam je iz Praga gdje u središtu grada postoji medovinarna, odnosno vinoteka gdje se prodaju medovine iz čitavog svijeta. Zvali su nas da i našu medovinu uvrste u svoj asortiman, a kad su probali naš melomel, voćnu medovinu i tradicionalnu, ostali su oduševljeni. To nam puno znači, jer ako se itko razumije u medovinu, onda su to definitivno oni, prepričava Goran.

Što se tiče ovog plasmata, Ferbežari su trenutno u rješavanju administrativnih prepreka, jer bez obzira što smo dio Europske unije, i dalje postoje procedure po pitanju transfera alkohola među državama članicama.

– Budućnost nam je određena kroz širenje palete proizvoda, izgradnju kušaonice te kroz ponudu hrane i medovine primati grupe posjetitelja u većem broju i kapacitetu. Nedavno smo imali 16 ljudi iz Varaždina i to nam je već bilo napeto, a s izgradnjom veće kušaonice to će onda biti zaokružena priča, zaključuje Goran.



IZVOR: Medarija Ferbežar FOTO: Dražen Bota



Antonio i Goran Ferbežar, IZVOR: Medarija Ferbežar FOTO: Dražen Bota

NAPISAO: Hrvoje Niče

Ovaj tekst je objavljen uz financijsku potporu Agencije za elektroničke medije iz Programa za poticanje novinarske izvrsnosti.

Dozvoljeno prenošenje sadržaja uz objavu izvora i Autora.

TEKST SE NASTAVLJA NAKON OGLASA



Stigli su novi Maestro burgeri!