

SKUPA HRANA: Eko teletina iz Like nije jeftina, ali osvaja domaće i regionalno tržište!

Objavio **Marinko Petković** - 22. studenoga 2025.



Foto: Marinko Petković

“Zbrinjavamo tržišne viškove roba iz EU, posebno mesa, nama izvoze



'svoje smeće'. To je uništilo domaću proizvodnju", kaže vlasnik i direktor Nature beefa Mladen Kušeković, koji na Udbini ima 560 goveda

Piše: **Marinko Petković**

Uzgoj goveda u Lici pokrenuo je još 2008. godine, najprije s crvenim angusima, no vrlo brzo u ekstenzivni uzgoj na Krbavskom polju uvodi francusku pasminu aubrac, a potom i novu pasminu blonde d'Aquitaine.



Datacol aditivi za gorivo

Datacol aditivi za gorivo

DATA HYBRID

DATAFAP

Danas na Udbini ima ukupno čak 560 grla. Nakon toga otvara i prvu mesnicu u Zagrebu, na tržnici Kvatrić, a potom još jednu u Gospiću. Vlasnik i direktor tvrtke Natura Beef, Mladen Kušeković iz Zagreba, neobičan je poljoprivrednik za naše uvjete jer se, uz zahtjevno stočarstvo na krškim pašnjacima, bavi i turizmom u Bolu na Braču, gdje je uspješno spojio „zelenu i plavu njivu“.

Domaći tov junadi postavljen naglavačke

Na upit zašto se, nakon ekološkog tova goveda u Lici, okrenuo i prodaji vlastitih proizvoda, Kušeković kaže da su ga godinama ljudi pitali gdje se može kupiti ekološko meso, budući da svih tih godina nije uspio prodati niti jednu životinju mesaru na domaćem tržištu. Dodaje da na domaćem tržištu uglavnom nema kvalitetnog mesa iz domaćeg uzgoja jer je ono preplavljeno uvoznim goveđim mesom često upitne kvalitete.



Foto: Marinko Petković

Ipak, dug je put do teleta spremnog za tov. Drži da Lika ima sve prirodne uvjete za ekološko stočarstvo — prije svega veliko prostranstvo. "Imamo tisuću hektara zemlje, stado smo povećali na 300 proizvodnih krava, a našu telad kupuju i drugi uzgajivači. Imamo i druge planove na farmi. Proizvodnju smo zaokružili mesnicom u Zagrebu, a u Gospiću smo izgradili i zrionicu za preradu mesa, prvenstveno za burgere, ali i lički ćevap!"


Osim toga, Natura Beef ugovorila je izvoz mesa u Sloveniju za Mercatorova dva centra u Ljubljani te u BiH. "To su zasad manje količine, ali iako imamo za dvadesetak posto više cijene od domaće konkurencije, a dva do tri puta više od uvoznih dampinških cijena, drago nam je da je naša kvaliteta na regionalnom i domaćem tržištu prepoznata", ističe Kušeković.

Foto: Marinko Petković

Drži i da je u zemlji s dugom stočarskom tradicijom tov junadi postavljen naglavačke, i to zbog uvozne teladi iz Rumunjske i drugih zemalja. "Trebalo nam je šest godina da se naučimo ovome poslu, jer smo u Lici krenuli od nule. Izazov mi je bio pokazati da se i kod nas može nešto proizvoditi. U poduzetništvu sam naučio da ne treba izmišljati toplu vodu, nego primijeniti najbolja svjetska iskustva. U govedarstvu je to Francuska, gdje se stotinama godina selekcijom došlo do najboljih tovnih pasmina. Krenuli smo s crvenim angusom, brzo smo se okrenuli aubracu, koji danas čini gotovo 90 posto našeg uzgoja, a potom smo uveli i pasminu blonde d'Aquitaine, koja se odlično prilagodila našim krškim pašnjacima, iako zimi traži bolje uvjete držanja i hranidbe jer ima osjetljivije noge. Riječ je o premium mesnoj pasmini koja daje prosječno sedam i pol kilograma čistog bifteka, dok prosječno govedo daje oko četiri i pol kilograma", otkriva Kušeković.

Genetika je važna za uzgoj goveda

"Cilj uzgoja je proizvesti više mesa. Smatram da je sve ispod 60 ženskih i dva muška grla u tovu nedovoljno za ozbiljan tržišni uzgoj. To znači da je potrebno uložiti oko 150.000 eura samo u kvalitetno matično stado. Kada temperatura padne ispod nule, gotovo se udvostruči potrošnja sjenaže u brdskim uvjetima, jer tako goveda lakše podnose hladnoću. Treba računati i na to da će poticaji biti manji, što je trend u Europi. Zato je nužno dugotrajno ulaganje, bez izvlačenja dobiti, da biste bili konkurentni", kaže Kušeković.

Napominje i da vrhunska genetika traži vrhunske uvjete uzgoja. "Sjetite se priče o holštajn govedima u domaćem mliječnom sektoru  mliječne krave daju

mnogo mlijeka, ali jednako tako — mnogo i traže. Mi imamo prestižnu farmu, svu potrebnu mehanizaciju, uzgoj u rangu njemačkih i austrijskih farmi. Zaposlili smo pet ljudi, što nije bilo lako u opustjeloj Lici. Nužni su vrhunski uvjeti držanja i uravnotežena hranidba, kako bismo nakon dvije godine imali vrhunski proizvod.”

Zbrinjavamo tržišne viškove iz EU-a

Udbinu su, kaže, odabrali iz dva razloga: prvo, ekstenzivan uzgoj zahtijeva velike površine slobodnih pašnjaka, što je moguće samo uz zakup državnog zemljišta; drugo, privatno poljoprivredno zemljište u tom području je većinom zapušteno i izvan funkcije. “To pitanje kod nas nije riješeno već 30 godina, a druge EU zemlje to su odavno regulirale.”

Drži da bi oporezivanje neobrađenog zemljišta, bez zadiranja u vlasnička prava, potaknulo stavljanje zemljišta u funkciju. “Zbrinjavamo tržišne viškove iz EU-a, osobito mesa, dok nama izvoze smeće jer im je to jeftinije od zbrinjavanja u matičnoj zemlji. To je uništilo domaću proizvodnju. Udruživanje kao odgovor ne funkcionira. Izlaz sam našao u zatvorenom sustavu — od proizvodnje do prodaje mesa. Udbina je i praktična: na pola puta je od Zagreba do mojih turističkih odredišta u Bolu.”

Neuređeno domaće tržište mesa

U mesnici koriste poseban papir impregniran pčelinjim voskom, s vidljivo istaknutim oznakama — HR eko certifikat, Lika Quality i oznaka slobodne ispaše. “To je važno za edukaciju potrošača, jer rijetko tko čita deklaracije, a oznake su uočljivije. Pazili smo na svaki detalj: kvalitetu mesa, stručno osoblje i ambijent.”

Smatra da u Hrvatskoj postoje “dva paralelna svijeta”: onaj u radnom vremenu institucija i onaj poslije, kada počinje siva zona tržišta mesa. “To se može suzbiti vrlo brzo — samo trebamo volju i želju.”

Ekološki uzgoj stoke, kaže, nije ništa novo: “Ljudi su se time bavili i prije sto godina.” No domaća mesna industrija danas se uglavnom oslanja na preradu uvozne robe. “Kako je moguće da se kilogram telećeg vrata iz Nizozemske kod nas prodaje po nabavnoj cijeni? Ili da se meso iz uvoza prodaje s rokom uporabe 20 dana, a kod mene je rok tjedan dana?”

U krizi je najsigurnije domaće tržište

“Osnovali smo i proizvođačku organizaciju u sklopu udruge Baby Beef, koja ima 300 članova. Iako imamo isti interes, organizacija funkcionira simbolično kad je riječ o plasmanu naše kvalitetne junetine. Domaće tržište jedino je sigurno, što pokazuje i

ova kriza. Ne treba nam uvozno meso puno hormona rasta i antibiotika, dok istovremeno izvozimo pšenicu.”

Smatra i da brojni propisi jednako opterećuju velike i male proizvođače te da su najčešće neusklađeni. “Primjerice, pravilnik o zaštiti od velikih zvijeri predviđa postavljanje e-pastira, skloništa i ovčarskih pasa, ali na zemljištu u zakupu od Hrvatskih šuma takva se infrastruktura legalno ne smije postaviti. Pogledajte samo Zakon o poljoprivrednom zemljištu — neprovediv je na terenu gdje vladaju lokalni šerifi. Nekoliko godina nakon donošenja zakona ponovno se ide u izmjene, nakon gotovo dvadeset prethodnih. Nema uspješne poljoprivrede bez stočarstva, niti stočarstva bez zemljišta”, zaključuje Kušeković.

(Tekst je objavljen uz financijsku potporu Agencije za elektroničke medije iz Programa za poticanje novinarske izvrsnosti)

[Postavke privatnosti i kolačića](#)

Upravlja Google. Usklađeno s IAB-ovim TCF-om. ID CMP-a: 300

