



KOSA ESTATE

Špičkové mäso na steaky, ale aj jedinečný agroturistický komplex

Za Petrom Kósom sme sa vybrali na úplný juhovýchod Podunajskej nížiny, do vinohradníckych svahov neďaleko Štúrova. Vedeli sme, že je nielen milovník, ale aj producent kvalitných steakov. Netušili sme však, čo tam vyrastá na opustených a zanedbaných pozemkoch. Pomaly sa tu zhmotňuje sen o jedinečnom agroturistickom areáli.

Text: Pavol Halvoň, Snímky: Patrik Halvoň, archív Peter Kósa

Spoznanie Ameriky a steakov

Pribeh tohto projektu je o prepojení snov z mladosti a toho, čo sa mu zapáčilo a čo sa naučil v Spojených štátoch. Romanticky môžeme začať tým, že im jedného dňa na dvere zaklopal stratený ujo z Ameriky. Petrova babka sice spomínala, že v USA žije jej bratranec, ale takmer dvadsať rokov s ním nemali kontakt. On si ich však šesť rokov po

Nežnej revolúcii našiel. Vtedy ešte len trinásťročný Peter sľúbil: „Raz vás prídem do Colorada navštíviť.“

Svoje predsavzatie naplnil o osem rokov neskôr. Počas štúdiá medzinárodných vzťahov a diplomacie v Bratislave sa v roku 2004 vydal v rámci programu Work and Travel do Washingtonu, D.C. Po troch mesiacoch práce mohol mesiac cestovať po krajine. Zamie-

ril k svojmu ujovi do Colorada. Cestou si všimol všade sa pasúci čierni dobytok. Netušil, že je to Black Angus, jedno z plemien dávajúcich najkvalitnejšie mäso na grilovanie. Ujo ho na privítanie pohostil T-bone steakom. Dovtedy sa mu nič také na tanier nedostalo, ani nemal skúsenosti s takouto kulinárskou prípravou hovädziny. Na druhý deň ochutnal Ribeye steak a to bola pre



V chove je aj čistokrvný býk japonského plemena Wagyu, ktoré je považované, čo sa týka mramorovitosti mäsa, za absolútnu špičku. Križence Angusov a Wagyu sa nazývajú Wangus. Červeno sfarbený dobytok sú kravy ďalšieho mäsového plemena Hereford



V jeho stáde Black Angusov sú kusy nesúce gény elity tohto plemena.

neho ešte väčšia lahôdka. Doslova sa do steakov zamiloval a táto láska trvá doteraz. O rok neskôr začal študovať medzinárodné vzťahy na univerzite v Colorade. Býval u uja. On ho naučil umeniu správneho grilovania. Neskôr, keď sa presťahoval za prácou do Kalifornie, opeká minimálne päťkrát do týždňa.

Zakotvil v cestovnom ruchu. Dva roky pracoval v touroperátorskej kancelárii. To súviselo so zahraničnými cestami, na ktorých dychtivo spoznával ďalšie nuansy tejto prípravy mäsa. Niektoré destinácie navštívil vyslovene so zámerom bližšie spoznať rôzne varianty tejto vášne. Takto ciele sa vybral napríklad do Argentíny, kde si obľúbil kom-

binovanie Malbecu so steakom.

Po nezhodách s majiteľom si založil vlastnú firmu. Jeho kalifornská cestovná kancelária sa zameriava na zákazníkov zo Slovenska, Poľska a Maďarska.

Ako sa z malej usadlosti stal veľký statok

Od roku 2015 sa začal viac zdržiavať na Slovensku. Peter Kósa spomína, že už v mladosti, keď z svojej rodnej obce Obid pozeral na svahy neďalekých Belianskych kopcov, predstavoval si, ako sa tam pasie jeho dobytok.

Základom realizácie tohto sna sa stal zámer postaviť si tam domček s malým vinohradom. Kúpil na to vhodný 38-árový pozemok.

Jeho zábery však schladila správa, že hneď vedľa má vyrásť betonárka. Tak si určité miesto na oddych nepredstavoval. Počas prechádzky so psom našiel v tejto lokalite, vo väčšej vzdialenosti od cesty, iné vhodné miesto, kde by svoj zámer mohol realizovať. Postupne tu začal skupovať, väčšinou opustené a zanedbané, pozemky. Vysvitlo, že množstvo z nich má mŕtvych alebo neznámych majiteľov. Začal zisťovať kontakty na vlastníkov. Často to obnášalo priam detektívnu prácu. Bavilo ho to. Pátral na matrike, fare, cintoríne...

Začalo to v roku 2015 a dnes sa starajú o 85 ha, z ktorých 60 percent vlastní. Peter sa až neskôr dozvedel, že jeho pozemky patria do



Rodiaci sa agroturistický areál z vtáčej perspektívy.



Z kvalitného mäsa je jemný, šťavnatý ribeye steak.



Osso Buco (z taliančiny: kosť s dierou) je mäso z nohy v strede so špičkovou kosťou.



V sortimente sú aj hamburgery.



Grilovanie je vášňou Petra Kósa. (foto: Kim Choong)

európskej sústavy chránených území Natura 2000. Začali diskusie s ochranármi. Jeho zámer urobiť tu pasienky a ekologicky chovať zvieratá sa im zapáčil.

Cesta za prémiovým mäsom

Zohnať u nás kvalitnú hovädzinu na steaky nebolo ľahké. Keď si zvyknete na to najlepšie na trhu, ťažko sa vám zľavuje z nárokov. Rozhodol sa preto chovať svoje vlastné stádo Black Angusov. Začal ho budovať v roku 2016. Zohnať chovné zvieratá nebolo jednoduché. Prvé štyri kusy kúpil v Maďarsku. Tie ešte nemali preukaz pôvodu. Neskôr si zadovážil v Česku ďalších šesť kusov kráv a jedného býka. To už boli plemenné kusy. Vtedy si myslel, že má produkciu najkvalitnejšieho mäsa zabezpečenú. Neskôr zistil, že čistokrvný pôvod ešte nie je toho zárukou.

Začal si o tom viac zisťovať. Dozvedel sa, že

u tohto plemena existuje viacero kategórií genetiky, čo sa týka kvality mäsa. V USA sa hodnotí indexom EBV (odhad plemennej hodnoty). Sleduje sa viacero parametrov, ale hlavným je jemnosť a mramorovitosť mäsa. Zistil aj, že tá najkvalitnejšia genetika sa v strednej Európe nedá zohnať. Obrátil sa preto na príslušné chovateľské zväzy v USA. Postupne sa dostal k tomu najkvalitnejšiemu genetickému materiálu, patriacemu svojimi úžitkovými vlastnosťami medzi top jedno percento populácie. Vďaka získaným kon-taktom sa stal aj reprezentantom maďarského zväzu chovateľov mäsového dobytká v USA.

Z pastvy na gril

Špičková genetika zvierat je nevyhnutný predpoklad kvalitného mäsa, no dôležitý je aj systém chovu. Má tri fázy. Prvá trvá od narodenia do siedmich mesiacov. Vtedy sú

teľatá pri matkách. Približne od 7. do 15. mesiaca sa pasú samostatne. Vtedy sa im dostatočne vyvinie pohybový aparát. V tretej fáze sa kusy určené na mäso 5 až 6 mesiacov dokrmujú jadrovým krmivom, aby svalovina získala požadovanú mramorovitosť. Takže chované sú minimálne 22 mesiacov oproti roku, ako trvá bežný výkrm býkov.

Vďaka tomu, že sa medzičasom zoznámil so zanieteným chovateľom tohto dobytká v Maďarsku, ktorý má 700-kusové stádo v národnom parku na stepi v Hortobágy, putuje dobytok na spracovanie práve sem. Tu mäso prechádza 21 dní suchým zrením a rozrába sa podľa ich požiadaviek. Potom sa kvôli praktickosti šokovo zamrazí. Tento spôsob najlepšie zachováva kvalitu.

V sortimente majú obľúbené druhy steakov ako ribeye, T-bone, filet mignon (sviečkovica) či flank steak. Inšpirovali sa aj menej známymi americkými typmi, takže v ich ponu-



Býk Faraon sa stará o potomstvo.



Chatky pekne zapadajú do krajiny, atraktivnosť tohto miesta zvyšuje aj blízkosť Ostrihomskej katedrály a Dunaja.



Výhľad miesta, kde bude stáť reštaurácia, je krásny aj v zamračenom jesennom dni.

ke nájdete denver steak (masťné mäso z lopatky), spider steak (prerastené mäso z vnútra bedra), flat iron steak (kus spod lopatky), tomahawk (rib-eye s dlhou kosťou) alebo churrasco (ploché tenký sval z vnútra rebier).

Kosa estate

Ich stádo šesťdesiatich kusov dobytká je maximum, ktoré ich pasienky užívia. Je to veľa pre vlastnú potrebu, ale málo na živobytie. Rozmýšľal, ako tomu dať rámeček, aby sa z toho stal ekonomicky udržateľný celok.

Keď si dal na jednu stranu rovnice, že má vinohrady, víno, mäso, veľký areál, zaujímavú polohu neďaleko Dunaja a bohaté skúsenosti s turizmom, vyšlo mu z toho: prečo to nedoplniť ubytovaním a reštauráciou?

Myšlienky sa už pretvárajú na realitu. Tento rok v lete sprevádzkovali štyri z desiatich rekreačných chatiek. Ich jednoduchá, ale nápaditá architektúra už teraz krásne zapadá do okolitej krajiny. Navyše, okolo nich vznikol zaujímavý záhradnícky koncept. Peter mal víziu, aby výsadba zveľadila energiu miesta. Nechcel príliš zasahovať do reliéfu terénu. Nakoniec našiel arboretistu, ktorý mu naplnil jeho predstavu. Reštaurácia je zatiaľ iba v štádiu plánovania. V jej koncepte aj umiestnení už má jasno. Spolupracuje so združením maďarských vidieckych reštaurácií „SVĚT“, z ktorých majú viaceré michelinské hviezdy. Peter Kósa pribežne myslí aj na propagáciu tohto projektu. Navštívili ho novinári z Fín-

ska, Singapúru, Indie, či Číny. To, že celý komplex nazval Kosa estate, nie je iba dôsledok jeho ovplyvnenia pobytom v USA. Anglickým slovom estate sa označuje nielen nehnuteľnosť, ale aj statok, čo celý areál veľmi pekne vystihuje.

Dobré veci potrebujú čas. Neplatí to iba o steakoch. Celý tento projekt je dôkazom trpezlivosti, cieľavedomosti kreativity a vzťahu k domovine.



Peter Kósa buduje v komplex, kde sa v eko-režime rodí špičková hovädzina a kvalitné víno. (foto: Leena Aalto)



VINOHRADY A VÍNO

Prvý vinohrad vysadili na 38-árovej parcele, kde si pôvodne zamýšľal postaviť pre seba chatu. Mal tam byť Rizling rýnsky. Dodávateľ výsadby sa však pomýlil, a tak je tam Rizling vlašský. Ďalšia výsadba bola na 2,2 ha s modrými medzinárodnými odrodami – Cabernet Sauvignon a Cabernet Franc. K nim neskôr pribudli Pinot noir a Merlot a biely Gewürztraminer. Rozhodol sa tak pod vplyvom poradcu, ktorý tvrdil, že ak bude mať medzinárodnú klientelu, musí mať svetové odrody. S tým sa už teraz nestotožňuje. Preto vysadil aj Frankovku a v pláne je mať aj 1 800 koreňov Dunaja. Pôvodne plánoval obhospodarováť 16 ha, nakoniec usúdil, že bude stačiť 5,5. Viníci pestuje v systéme bio. V tomto režime sú obhospodarované aj všetky ostatné pozemky a chovaný dobytok.

Prvé víno pod značkou Kosa estate je z ročníka 2022 – cuvée Cabernetu Sauvignon a Dunaja. O rok neskôr sa im o úrodu „postarali“ choroby a vlastné kozy, ktoré vtedy ešte chovali. Z roku 2024 sú dve červené cuvée a dve biele vína – rizling rýnsky aj vlašský. Z aktuálneho ročníka obohati sortiment rosé z Cabernetu Franc a odrodový Merlot.

Svoje hrozno zveril do rúk Csabu Szitása z neďalekých Gbeliec (má vlastné vinárstvo BorVin). Vína vznikajú spontánnym kvasením a bez použitia sýry. Jeho predstava je, aby čo najviac charakterizovali ročník.

