

Cserényi-méhészet

Szakmai körökben országosan elismert méhészetet tart fenn a Cserényi család. 600 kaptaras méhállománnyal termelik 5-6 fajta mézüket, melyhez a méheket egész évben vándoroltatják. A megtermelt mézet HACCP üzemükben palackozzák, és helyben, valamint Budapesten értékesítik kiüvegezve.



Dr. Cserényi Péter az 50-es évek végén kezdett méhészkedni. Mára országosan elismert szakemberré vált. Rendszeresen előadásokat tart méhészeknek, valamint interjút ad a médiának méhészeti ügyekben, méhekkal foglalkozó műsorokban.

Fiaival, Istvánnal és Zoltánnal hárman látják el a munkákat a családi méhészetben. Az évtizedekig aprólékosan fejlesztett és oktató méhészeti technológiájuk segítségével nagyon tiszta fajtamézeket tudnak termelni.

Az egész országot bejárják méheikkel minden évben. Ennek köszönhetően pergetnek repce és napraforgó mézet Fejér megyéből, hársmézet Somogyból, selyemfű és akácmézet Lajosmizse környékéről, valamint néha facélia mézet Mosonból. A méhek telettetése Lajosmizse körzetében történik.

A mézek a kiszerező üzemben vannak kitöltve. Az értékesítés háztól a Szent István utca 9. alatt történik, Budapestre pedig házhozszállítást vállalnak.

Budapestről a www.parasztnet.hu honlapon keresztül interneten lehet rendelni, a családi méhészetéről további információkat a www.mezfutar.hu oldalon olvashatunk.

