

# GOSPODARSTVO



Delikatna paleta sještih ribljih proizvoda proizvodi se pod strogim nadzorom



Obitelj Klein opskrbljuje tržište od Dubrovnika do Umaga



Anja Maković obavlja sve poslove vezane za dječanje i isporučivanje ribljih specijaliteta na tržište

## Nedjeljko MIZELIN

Tijekom cijele godine, osobito u vrijeme turističke sezone, čini se ugodan miris specijaliteta morske i slatkovodne dimljene ribe Kaštel Novom iz pulnice »Bek«, čiji su vlasnici supruga Biserka i Elmar Klein. To smo ojetili i mi za nedavna pojela taj vrijedni poduzetnički obitelj koja svojim znanjem i iskustvom, radom i posvajanjem te kompletnom poslugom pokazuje kako se treba nositi sa zahtjevnim tržištem.

Riječ je o jednoj specijaliziranoj radnji u Hrvatskoj koja svojom delikatnom paletom sještih ribljih proizvoda, pod strogim nadzorom, opskrbljuje tržište od Dubrovnika do Umaga. Dimljena riba iz Kleinovom pogona - tunjevine, morski prišt, kanadski losos, lubini, komarče, ugori, skuše, grdobine, hobotnice, morski psi, srdele, kozice, dagnje i pastvre - već je tri godine prepoznatljiva na trpezama elitnih hotela s četiri i više zvijezda, na čemsku gorje skuše.

### Slavonka u Dalmaciji

Ivača, Biserka Klein je rođena u Donjem Mihovcu, te je s 18 godina otišla u Njemačku. Nakon 33 godine rada vratila se u domovinu obogaćena znanjem i iskustvom, stručno obrazovana za posao kojim se kari bavi do usirotnjenja. Odmaznje-

ti se čini u Dalmaciji, rekla nam je kako se zaljubila u Kaštel Novi gdje je sa svojim suprugom Elmarom, koji je u Njemačkoj predstavnik jedne tvrtke za proizvodnju filtra za vodu, otvorila pulnicu za proizvodnju delikatne dimljene ribe nakon što se za taj program spremala 10 godina u inozemstvu. Biserka Klein je u međuvremenu ispitivala tržište u Hrvatskoj i gradila pulnicu.

»U Hrvatskoj sam se iz Njemačke vratila prije tri godine s poslom žarom da u Dalmaciji otvorim objekt za proizvodnju dimljenih ribljih specijaliteta. U dogovoru sa suprugom, otvorila sam pulnicu »Bek« u Kaštel Novom, gdje sam se dobro snašla zahvaljujući roditelji i

»Dimljena riba iz Kleinova pogona - tunjevine, morski prišt, kanadski losos, lubini, komarče, ugori, skuše, grdobine, hobotnice, morski psi, srdele, kozice, dagnje i pastvre - već je tri godine prepoznatljiva na trpezama elitnih hotela s četiri i više zvijezda



»Evo, filiram kosos«, kaže mladi Slavonac Marin Tiršek

**DELIKATESE** Sve poznatija delikatna paleta dimljenih ribljih proizvoda obitelji Klein

## Losos sa špinatom i pršut od tunjevine na slavonski

*Iz pušnice »Bek« u Kaštel Novom pod strogim se nadzorom priprema dimljena morska i slatkovodna riba i opskrbljuje tržište*

suvrjetnosti došlih ljudi. Svoje proizvode sam predstavila u hotelima u cijeloj jadranskoj Dalmaciji i Istri, a uskoro ću krenuti i na šire područje. Bogata je ponuda svih mojih kvalitetnih ribljih dimljenih proizvoda koje ću na godinu udvostručiti. Dnevno proizvodim 200 kilograma dimlja, odnosno nekoliko tisuća porcija, i mogu opskrbiti sve zainteresirane kupce-potrošače. U mojoj pulnici je bio i gospodin Sime Klarin i organizatelj Udruge 'Prodot mora'

te sam i prema njegovu predlogu poslala ponude na adrese svih obiteljskih i državnih hotela (16), koji su uključeni u tu zadruhu, ali se nikako od njih još nije javio, zbog čega sam žalostna«, iskreno kaže Biserka Klein, ističući važnost promidžbe svoje djelatnosti kroz marketing, na čemu će ubuduće moći više poraditi.

U pulnici smo zatekli i njezinu suprugu Elmaru, podrijetlom Njemca, koji će ubuduće moći više poraditi

na njezinu ruku svojoj ženi. Biserka potvrđuje ljubav prema Hrvatskoj, Dalmaciji i njezinim ljudima.

»Nisam posao u Dalmaciji, ali svaki put ulazim u ovu kadu dođem, posebice sada tijekom ljetne turističke sezone. Ovdje mi sve govori, i klima i neposrednost ljudi, pa ulazim u kupnju i susretanje na kaštelskoj rivijeri«, rekao je Klein običavši kako će se i on iz Njemačke preseliti u Kaštel Novi kada ostvari pravo na mirovnu.

Dok nam Biserka Klein, tipična Slavonka, objašnjava kako rjeđe supruga Elmar u čijoj je firmi rad i poslovanje pulnice, pogled nam se zaustavlja na pripremanju lososa u pulnici.

»Evo, filiram kosos, ali sam specijalizirao i spremamje delikatese od tunjevine. Ovaj posao radim više od tri godine, zadovoljan sam poslom i plaćom«, kratko kaže mladi Slavonac Marin Tiršek i dodaje da u Hrvatskoj ima posla sa svakoga tko želi raditi.

### Podmladak

Za računom je Anja Maković, Biserkina kći, koja obavlja sve poslove vezane za dječanje i isporučivanje ribljih specijaliteta na tržište.

»Dnevno radim od osam do 10 sati i ovaj je posao budućnost za mene. Nisam sam zadovoljna, a zadovoljni su i kupci. Mnogi imaju kako je ovo jedina poljoprivredna proizvodnja u Hrvatskoj. Prije ovog posla radila sam deset godina u Njemačkoj u Bremenu, gdje sam rođena i odrasla. Tamo mi je bilo lijepo, ali mi je ljepše u Dalmaciji ovdje u Kaštel Novom«, rekla nam je Anja Maković.

Biserka Klein nam je za kraju kazala: »Dođite u Kaštel Novi, lako ćete nam pronaći, kušajte našu dimljenu ribu i uživajte, posebice u lososu sa špinatom i pršutu od tunjevine!«



Biserka Klein posebno preporuča kososa sa špinatom i pršutu od tunjevine