

Halászzati Lapok

A Magyar
Mezőgazdaság
melléklete

II. évfolyam

2001/
Augusztus

A Haltermelők Országos Szövetsége
és a Halászzati Terméktanács információs és marketing hírlevele

Vizek felelős gazdái

A halászság, a halászzati tevékenység nem tartozik a húzóágazatok közé, lévén, hogy alig ezer ember foglalkozik haltenyésztéssel, halgazdálkodással. A kis ágazat azonban az életforma változás, az egészséges táplálkozásra való törekvés forgatagában előnyös helyzetet szeretne kivívni magának. S erre minden esélye adott, hiszen tudományosan is igazolódtak a halfogyasztás egészséges hatásai. A hal népszerűségének növeléséért sokat tesznek a halászokat, a termelőket és feldolgozókat tömörítő Haltermosz. S például Baja városa is, ahol július 14-én igazi népiünnepély zajlott. A halünnepély forgatagában jó néhány jeles személyiség megfordult, s nem csupán a népszerűség keresés, növelés érdekében, hanem mert a jelenlévőknek szorosabb kapcsolatuk fűződik a halhoz, a horgásztársadalomhoz, netán Baja városához. Wekler Ferencet, az Országgyűlés alelnökét is felfedeztük e forgatagban, s készséggel állt az alkalomhoz talán kevésbé illő nehezebb kérdések megválaszolása elé is.

• Alelnök úr, Önről az a hír járja, hogy nem szereti a halászokat.

– Talán azért terjesztik ezt rólam, mert horgász vagyok, de ez az állítás nem igaz. Horgászni viszont nagyon szeretek, csak ritkán jutok hozzá. A megszokott horgász-kifogással élek, ha nem fogok halat, s azt mondom, hogy vagy az időjárás az oka, vagy a halászok, mert ők kifogták előlem a zsákmányt.

• Hallott-e a Haltermosz által lassan három éve indított marketing programról, amely a halételek népszerűsítését, a halfogyasztás növelését célozza? Ezen belül a horgászturizmus fejlesztése is a legfontosabb feladatok közé tartozik. Ez pedig éppen arról szól, hogy a halászok és a horgászok fogjanak össze.

– Ezt a programot maximálisan támogatom, s a magam módján teszek is a megvalósításáért...

• Mit tesz?

– Például a kölkedi belső vizek megszerzésében segítettam az önkormányzatot, miután úgy látom, hogy a helyiek jobban kezelik a vizeket, mint a nem ott élők. Éppen azért, hogy a helyi horgászturizmust fejlesszék. Ezekben a délvidéki régiókban, amelyről a hazai közvélemény úgy tudja,

hogy nincsenek problémák, a statisztikai mutatók viszont arról árulkodnak, hogy a munkanélküliség aránya ugyanúgy, mint Szabolcs-Szatmár megyében, 23 százalék fölött áll, nem látok más lehetőséget a fejlődésre, mint a természeti adottságok és a

még ma élő belső vizek kiaknázását. A horgász- és az aktív turizmus céljainak megvalósítására. Ennek egyik alapfeltétele az, hogy a vizeknek olyan gazdája legyen, aki nem abban érdekelt, hogy kirabolja a tavat, hanem abban, hogy a víz hosszú távon eltartsa azokat, akik korábban halásztak és abból éltek. Nyilvánvaló, hogy ma már nem tudnak annyian ebből a foglalkozásból megélni, de az az ötvonat halász, aki ezen a környéken él – Mohácsról és környékéről van szó – annak fontos, hogy a halászatból tartsa el családját. Itt sok a tó, a Belső- és a Külső Béda, a holtág, amelyek ma még élnek. Ezeknél azt látom, hogy a vizek mellett fekvő településeknek a turizmus fejlesztése az egyetlen kitörési pont, amivel az itt élők jövedelme növelhető. S e mellett meg tudjuk őrizni a vizeket, a tájék szépségét, különösen itt, Mohács környékén, amely természetvédelmi terület.

Végiggondolt és összefogott munkára lesz szükség ahhoz, hogy a természetvédelmi, a halász, a horgász, a turizmus szempontjai és a jövedelemtermelő képesség összhangot találjon.

Tartalom:

A bor és a hal harmóniája	2
2014 bográcsban főtt a hal!	3
Szent Péter napi halászbúcsú Réti-majorban	4
Avatni jött!	5
Beérik a gyümölcs	6
A halászat múltja, jelene és jövője	6
Étkezési ponty és busa értékesítés	7
Tavak gondos gazdái	8

szükség ahhoz, hogy a természetvédelmi, a halász, a horgász, a turizmus szempontjai és a jövedelemtermelő képesség összhangot találjon. Ennek az építkezésnek az első tégláit helyeztük el azzal, hogy a helyi önkormányzat és a helyi horgászegyesület kapta kezelésébe a vizeket. S elkészültek azok a fejlesztési koncepciók, amelyek remélhetően ugyan úgy, mint az ország más részein, itt is komoly szerepet játszik majd a térség fejlesztésében.

• Ön szerint, az Országgyűlés eleget tesz-e annak érdekében, hogy a természeti adottságainkat kellően kihasználjuk? Kaphat-e elegendő támogatást a vállalkozók ehhez a munkához?

– Hát, ez eléggé összetett kérdés. Az Országgyűlés elég sokat tett ezen a területen az elmúlt években, hiszen a halászzati törvény megszületését, a természetvédelmi területek kijelölését, az országos fejlesztési koncepció, és rendezési terv kidolgozását említhetem konkrét példaként. Azt is tudni kell azonban, hogy egy törvény csak átlaghelyzetet kezel, sohasem tudja a specifikumokat értelmezni. Minden víznek megvan a sajátossága, ezért nagy a felelőssége az ott

(Folytatás a 2. oldalon)

SZERKESZTI:
Szerkesztő Bizottság
FELELŐS SZERKESZTŐ:
Hajtun György

A bor és a hal harmóniája

A bajai halfőző népiünnepélyt megelőzően immár második alkalommal rendezte meg Dr. Sümegi József a maga ünnepségét. A Sümegi Borászat – Keller Kft. a Hajós-Baja borvidék egyik legjelesebb képviselője, hiszen 80 hektáron termelnek szőlőt, amit teljes egészében fel is dolgoznak. Sümegi József többször bebizonyította, hogy az alföldi homokon is lehet kiváló szőlőt termesztani, amiből aztán ugyan csak kiváló minőségű borok kerülnek a fogyasztók asztalára. Többek között a régi magyar szőlőfajta, a kadarka is szerepel a palettájukon.

• Ökrös Oszkár cimbalomművész, fia, Ökrös Attila ifjú hegedűvirtuóz, s a 100 tagú cigányzenekar kiváló művészei adtak koncertet a hatalmas pincében. Gondolom, a bor is jobban érzi magát, ha kellemes zene tölti be a helyiséget. Honnan jött az ötlet, hogy a bajai népiünnepély előtt Ön is meghívjon mintegy 70–80 vendéget?

– Egy igényes borászati üzemnek igényes programokat kell szerveznie. Talán nem tűnik nagyképűnek a megállapítás, miszerint a borhoz mindig is kapcsolódtak művészeti események rendezése, szponzorálása. Gondoljunk csak a boros címkékre: a Chateau Mouton Rothschild francia boros gazda címkéjét például Picasso tervezte több éven át. Aztán Salvador Dalíval is ter-

veztetett, tehát a boros szakma mindig is felkarolta a művészeket. Magyarországon sincs ez másként, hiszen a Henkel-Sohnlein Hungária Kft. is jeles hangversenyek rendezését támogatja. A mi borászatunk is ráállt erre a vonalra, természetesen a magunk szintjén. Ezt gondolom, hogy egy igényes, jó bor és egy nagyon kellemes baráti társaság feltétlenül megérdemli a színvonalas műsort.

• A tavalyi halakhoz illő borok versenyén az Ön 1996-os évjáratú Cabernet Sauvignon bora aranyérmet nyert a füstölt halak kategóriájában.

– Számunkra ez kellemes meglepetést okozott, egyben megtiszteltetés is, mert olyan versenytársakat előztünk meg, akiket korábban nem. Ez az aranyérem azonban azt is jelezte, hogy a mi borvidékünk, s az itt, Baján, Hajóson termelt Cabernet Sauvignon méltó versenytársa lehet bármelyik, ma vörös boráról híres borvidéknek.

• Amikor a borait készíti, gondol-e arra, hogy melyik ételhez illene a legjobban a készülő nedű?

– Ételhez nem, hanem a saját borszakmai normámhoz igazodva készítem a boraimat. Jómagam 1965 óta vagyok gyakorló borász, miután 1956-ban iratkoztam be a budafoki borászati technikumba. Ha jól számolom, már 47 év telt el az óta, ami már másfél emberöltőnyi idő. Ennyi idő alatt, ha az ember komolyan foglalkozik a szakmával, márpedig én igyekeztem, akkor kialakul egy értékítélete a borokról. Meg tudom ítélni a Tokajit, a chilei és a bordeaux-i bort is, és természetesen a saját boraimat is. Mindezzel csupán azt szeretném hangsúlyozni, hogy abszolút értékeket próbálok meghatározni, s ennek alapján előállítani a bort. S ez a bor illik különböző ételekhez. Amikor a nyertes Cabernet Sauvignont készítettem, szó sem volt a halakhoz illő borok versenyéről. Ez a minőség ma már nem jelent kivételt, hiszen az 1999-es évjáratú hasonló jó minőséget produkált, míg a 2000-es ezt is felülmúlta. A tavalyi évjárat

egyébként is kiemelkedő volt a vörös boroknál, a fehér boroknál a savak kissé elégték. De olyan kadarkát, cabernet és kékfrankost sikerült készíteni, ami párját ritkítja. Lehet. Hogy 5–7 év múlva lesz csak ismét hasonló minőség.

• Ön egyike azon borászoknak, aki a régi magyar fajtát, a kadarkát, amely az elmúlt évtizedekben csaknem kipusztult, ismét telepíti. Kóstolva a 2000-es kadarkát, igencsak a testes borokhoz sorolnám az Onét pedig inkább vékonyabb kadarkákat kóstolhattam más borászoknál.

– A klasszikus kadarka, amit a szüleim és nagyszüleim szőlőiből kóstoltam még gyerekkoromban, igen testes és főszeres, jó zamattú bor volt. De azokat a kadarkákat 21–22 cukorfok alatt sohasem szüreteltük le. A 2000-es évjáratú ugyancsak 22 cukorfokot produkált. Az is igaz, hogy holdanként nem tudtunk 20 hektoliternél többet termelni, ami hektárra vetítve 30–32 hektoliternek felel meg. Tehát, amikor a kadarkát gyalogművelésben termelték, akkor hozta a megfelelő cukorfokot, s a kadarka a legjobb borok közé tartozott.

• Ön szerint a hal és a bor összeköthető-e reklám szempontjából?

– Gondolom igen. Megítélésem szerint a bort sokféle ételhez köthetjük, például a sonkához, a halhoz, a sajthoz. A tavalyi halételekhez illő borversenyen több mint száz bortételt neveztek a borászok, s érdekes tapasztalatokat szereztünk. Ez jó ötlet, így a bor és a hal is összeköthető, már csak azért is, mert a borfogyasztók 85 százaléka valamilyen ételhez fogyasztja a bort. A többi szalonborként, desszertborként, kvaterkázás, netán kártyázás közben fogyasztják el. Nálunk, itt Baja környékén a hal rendkívül fontos étel, hiszen 27–28 kilogramm az egy főre jutó évenkénti halfogyasztás, ami az országos átlag tízszerese. Nálunk tehát nem közömbös, hogy a hal után milyen bort fogyasztunk. A bajai borászoknak erre is oda kell figyelniük. S itt a népiünnepélyen hallottam egy új keletű nótát, miszerint rotyog a bográcsban a bajai halászlé, amelyhez vörös bor illik inni.

• A Sümegi Borház milyen borokat ajánl jövőre? Indul-e az idei halakhoz illő borok versenyén?

– Szeretnék indulni a versenyen, valószínűleg ezzel a kadarkával is nevezek, továbbá a cabernetet is elindítom. De 2–3 bórál többet nem indítok, s nem azért, mert nincs. Ha ugyanis 40–50 borász hozza el a 3–4 fajtáját, akkor 120–150 bor már sok, hiszen a bőség zavarával is meg kell küzdenie a zsűrinek. Ez pedig ugyanazt eredményezheti, mintha kevés bort indítanának a versenyen a borászok.

h. gy.

Vizek felelős gazdái

(Folytatás az 1. oldalról)

élőknek, a helyi önkormányzatoknak és azoknak a területi szerveknek, amelyek hivatottak e táj, vizek védelmére, normális hasznosítására. Komplex munkáról lehet beszélni, s azt is elvállalom, hogy az Országgyűlés többet is tehetett volna, mint amennyit tett, de folyamatosan adódnak a megoldandó feladatok. Már csak azért is, mert nincs elegendő pénz. Ez új terület, s ki kell használni azokat a lehetőségeket, amelyek az ország számára nyitottak, gondolkodjunk itt a Phare és EU-s pályázatokra, együttműködésre más uniós tagállamokkal. Nagy előrelépés volt az, hogy tavaly valamennyi kistérség kidolgozta a maga fejlesztési koncepcióját, s amennyire ismerem a saját választókeretemet, Baranya megyét, ott a vizek mindenhol kiemelt jelentőséggel bírnak. A programok tehát készen vannak, s ez már lehetőséget teremt arra, hogy az uniós forrásokból hazánk is részesüljön.

– H. Gy.

2014 bográcsban főtt a hal!

A halászlé ünnepe zajlott július 14-én Baján, a halászlé fővárosában, ahol több mint kétezer bogrács alatt gyújtottak tüzet a főzésre vállalkozók. A bajai népiünnepély lassan-lassan olyan méreteket ölt, hogy felveszi a versenyt a budapesti augusztus 20-ai államalapítási ünneppelel. Már tavaly is 30 ezer ember zsúfolódott össze a főtéren és a Sugovica partján, míg az idei rendezvényen a jelenlévők száma elérte, ha nem túlhaladta a 35 ezer főt. A Haltermelők Országos Szövetsége nem csupán marketing megfontolásból arany fokozatú támogatója a népiünnepélynek, hanem gazdasági szempontból is. A szövetségnek is célja, hogy a hazai halfogyasztás mértékét növelje, s az ilyen jellegű események, amelyek közül a bajai mindenképpen kiemelkedik, jól szolgálják a halételek népszerűsítését. Széll Péter, Baja polgármestere alig jutott hozzá, hogy a bográcsban főtt ételeket meg is kóstolja. Minden protokoll kérdésnek megpróbált eleget tenni, többek között lapunknak is adott interjút.

• **Polgármester úr, nem fél attól, hogy felgyullad a város?**

– Nem. Először is azért, mert gyakorlott halfőzőkkel van dolgunk. Mind a 2014(!) bogrács mellett olyan halfőző áll, aki életében már nagyon sokszor tette ugyanezt, úgy megszokta, hogy a környezetére is vigyázni kell. De azért sem félek, mert a bajai tűzoltóság is készenlétben áll, s a legapróbb problémára is azonnal reagálnak, ha erre szükség van. Mindezzel együtt azt gondolom, s az elmúlt évek hasonló rendezvényei is ezt igazolták, hogy tudunk magunkra vigyázni, miközben remek halételek készülnek a bográcsokban.

• **A tavalyi rendezvényen a Sugovica partján is voltak főzőhelyek, most nincsenek...**

– Való igaz, de éppen a tűzoltók kérése volt, hogy ne tegyünk a partra főzőhelyeket, bár nagyon is kellemes hangulat uralkodott a vízparton. A tűzoltók azért kérték ezt, mert így könnyebben megközelítik a főzőhelyeket, ha valamilyen baj adódna. S egyéb okok is szóltak amellett, hogy a rendezvény egy részét a Petőfi-szigetre helyezzük, ahol a Vén Dió vendéglő környékén és a Rendezvény-téren is további főzőhelyeket alakítottunk ki. Ennek következtében némiképpen szellősebbé váltak a főzőhelyek – bár ezt a mostani látvány nemigen igazolja –, szabadabbá vált a tér a közlekedők számára is. A szigeti főzőhelyek a fák védelmében még talán kellemesebbek, mint a főtéren lévő, amelyeket igencsak perzsel a Nap.

• **Az elmúlt évben mintegy 30 ezer látogatót regisztráltak, hány főre számítanak az idén?**

– Azt hiszem, a tavalyi létszámnál többen lesznek, hiszen több a halfőző, mint tavaly,

ugyanakkor az érdeklődés is sokkal nagyobb az előző évinél. Már hónapokkal korábban elkelt a 2014 bogrács helye, s több mint 400 jelentkező került a várakozó listára azzal a reménnyel, hátha előbbre léphetnek a főzők közé. Akinek pedig nem jutott főzőhely, minden bizonnyal látogatóként jött el.

• **Lehet-e fokozni, tovább növelni ezt a tömeget?**

– Sokat gondolkodtunk azon, hol a határa annak, amíg még jól kiszolgálhatjuk a jelenlévőket. A főzőhelyek számát nem szeretnénk tovább növelni, viszont az időtartamot mindenképpen meghosszabbítjuk. Jövőre azt tervezzük, hogy mindenkit meghívunk Európából, aki halászlét, vagy ahhoz hasonló halételt főz. Azt reméljük, a meghívás kedvező visszhangra talál, így még szélesebb körű nemzetközi jelenlétre számíthatunk. A déli országokból ma is sokan átjönnek, a bajaihoz hasonló halászlét

főznek, és jól érzik magukat.

• **Mit jelent a város fejlődése szempontjából egy ekkora rendezvény?**

– Eppen a napokban gondolkodtunk el Szent-Iványi Gáborral, a rendezvény ötletgazdájával közösen azon, hogy érdemes lenne kiszámolni a rendezvényhez kapcsolódó közvetett és közvetlen eseményeinek gazdasági hatását. Ha csak azt említem, hogy az ország minden tájáról 15 ezer kilométert tesznek meg azok a teherautók, amelyek az asztalokat, padokat hozzák ide. A halforgalmazók forgalma is jelentősen megnő, s az első rendezvény után mondták a halasok, hogy akár minden héten szívesen fogadnának ekkora rendelést. Persze, nem tudom, mit szólnának a halak ehhez, de az tény, hogy ezen a napon 15 tonna hal rotyog

a bográcsban. Nyilván ennek is meghatározható haszna, gazdasági értéke van. Számos reklámhordozó jelenik meg, a szálláshelyek ilyenkor megtelnek, és sok minden más, a gazdaságban megjelenő hatása van a népiünnepélynek. Am mindezt eltörpül emellett, hogy mennyire sikerült ezzel a rendezvénnyel a városra irányítani sokak figyelmét. Baját eddig is sokan ismerték és szerették, de amióta ez a rendezvény él, azóta könnyebb az embereket meggyőzni arról, hogy érdemes ebbe a városba máskor is ellátogatni, érdemes itt pihenni, kikapcsolódni, barátokat keresni, a vízi sportokat művelni, vagy barangolni Gemencen. Mindez számunkra azt jelenti, hogy esély van arra, hogy az idegenforgalom komoly fejlődésnek induljon, ami aztán további folyamatokat indíthat el a gazdasági életünkben.

• **Fontos-e a halásztevékenység a városnak?**

– Természetesen, s éppen ezért ápoljuk a hagyományokat. Minden olyan kiállításon, bemutatón, ahol megjelenünk, igyekszünk a halászati tevékenység, hagyományok egy-egy szeletét bemutatni. Ez a szándék vezetett bennünket ahhoz, hogy azt a nagyszerű kiállítási anyagot, amelyet Dr. Solymos Ede muzeológus munkája nyomán felhalmozódott a városban, azt ismét egy állandó kiállítás keretében bemutassuk. Ez az anyag régóta hevert a raktárban. Részben pályázati forrásból, részben a város pénzéből várhatóan augusztus 20-ára ez a kiállítás is megnyílhat. Szeretnénk egy halászati skanzent is kialakítani, s egy hajdan volt bajai halászbarkát helyreállítani, amit nem csak látványként, hanem a hagyományok őrzőjeként is bemutattunk.

H-n

Az étkezési ponty és busa termelői árai (Ft/kg) 2001. év 30. hét (július 23–27.) az ország egyes régióiban

Régió megnevezés	Ponty	Busa
Dél-Alföld	460-493	176
Észak-Alföld	440-500	170
Dél-Dunántúl	460-550	-
Közép-Magyarország	500	170

(Forrás: Halászati Terméktanács)

Piaci árak Németországból

	Nürnberg	München	Dresden
	kg/DM		
Ponty	-	16,50-18	-
Süllő	-	40	-
Csuka	-	35	-
Harcsa	-	-	-
Amur	-	-	-

(Forrás: Fisher & Teichwirt 2001. 7. sz.)

Szent Péter napi halászbúcsú Rétimajorban

A rétszilasi halastavak Fejér megye egyik legszebb környezetvédelmi területe. A Sárrét déli részén elhelyezkedő területet 1996-ban nyilvánították természetvédelmi területnek, melynek 1495 hektár a területe. Középpontját a Sárvíz völgyének szabályozása után a századfordulón kialakított halastórendszer alkotja. A védett terület halastavai magántulajdonban vannak, így a természetvédelmi kezelés gyakorlati megvalósítása is jelentős részben a tulajdonosok feladata. A természetkímélő gazdálkodási formák szép példái a magán- és a természetvédelem érdekeinek összhangját. Ennek az összhangnak lehettek szem- és fültanúi azok a meghívott vendégek, akik június 29-én, Péter és Pál neve napján jelen voltak az Aranypony Halászati Rt. emlékeztető Szent Péter napi halászbúcsú rendezvényén. A program keretében négy tartalmas előadás is elhangzott.

Lévai Ferenc ügyvezető igazgató, a rendezvény házigazdája a magyar halászat ezer évről tartott előadást. Kárpát medence kiemelkedően jó vízjárású terület volt a honfoglalás korában, kezdte mondandóját az igazgató. A történelmi időszakokra jellemző társadalmi és gazdasági állapotok meghatározták a halászat szerepét is. A különböző korokban jól elkülöníthető szakaszokra osztható a természetes vizek jelentősége. Az előadás az ezek az időszakokra jellemző halászati módokkal, a halászatnak az adott korban betöltött szerepével foglalkozott.

A harmadik évezredbe forduló Magyarországon kiháló félben van a népi halászat, pedig a halfogás egyes tájainkon – Tisza mentén, a Körösök és az Alsó-Duna partján – nem csak ősi foglalkozásnak számított, hanem évszázadokon keresztül életformát is jelentett. A Kárpát medencei letelepedésünk egyik döntő eleme is a halban dúlsz folyók ígérete volt. A letelepülő törzsek zöme

vizek partját választotta szálláshelyül. A törökidőskorig tartó századokban az egyik legnagyobb jövedelmet adó jog volt a halászati jog. A kolostorok és a papság, illetve a földesurak királyi adományként kapták a jó halász helyek használatának jogát. A hal volt a szegény nép legfontosabb eledel is, s meg is tanulta a halászatot, a vizek áradását követő halbőség egész vidékeket látott el élelmiszerekkel. A halat fogó, halászó ember megbecsült tagja volt a közösségeknek, hiszen sokszor, például tatár- és törökidőskor idején a helyismeretük révén egész falvak népességét mentették meg. Ők ismerték a járást a mocsárban, a gázlót a folyón, a szigeteket a megyényi vizek között, ahol a nép és a jószág is meghúzódhatott és élelmet talált.

**A halat fogó, halászó ember
megbecsült tagja volt
a közösségeknek, hiszen
sokszor, például tatár-
és törökidőskor idején
a helyismeretük révén egész
falvak népességét
mentették meg.**

A halászbúcsú eme szép mesterség úzőire is emlékezni akar. Mai követői a magyar halászatnak szeretnének újra ünnepet adni az „emberhalász”, Szent Péter neve napján. A halászok védőszentjének, Krisztus első apostolának, Szent Péternek ünnepe a halászbúcsú napja. Ezen a napon, amit a céhes halászok és a szabad mesterek rendeztek, köszönték meg védőszentjüknek a jó fogást, a szerencsét. A szentmisével kezdődő ünnepet felvonulás követte, amelynek során körbe hordozták az üvegárbákban levő aranyponyot, vagy a búzakoszorúba kötött kapitális potykát, amelyet később a tó, vagy a folyó vizébe eresztettek. Az inas szegődtetéssel, mesteravatással folytatódó ünnep este a céhköcsében halvacsorával, bor és pogácsa mellett fejeződött be.

Lévai Ferenc azt is kifejtette, hogy a vidék, a régió turizmusának fejlődése, vendégkörének kialakulása az utóbbi évtizedben magával hozta a kínálati lehetőségek szelekcióját, s a leginkább vonzó elemek hangsúlyozását. Olyan elemekről van szó, amelyek képesek reprezentálni az adott környék egyedi jellemzőit, legyen az állatfaj, növény, vagy népi szokás. Az elmúlt évben az Aranypony Rt. rétimajori telephelyén átadták Magyarország első önálló halászati múzeumát. A múzeumban szereplő képanyag, amely *Kunkovics László*, Európa legsokebb etnofotográfus ma már muzeális értékű fotógyűjteménye, bemutatja a magyar népi halászat relikviáit, eszközöket, tárgyakat, s mondhatni, igen nagy sikert aratott mind a szakmai, mind a laikus látogatók körében. A cég azonban nem állt meg a múzeum átadásánál: egy olyan bemutató tavat létesítettek, ahol a halászat eszközei élő közegben, egy 0,8 hektáros területű tavon használat közben is megtekinthetők. A tó félszigetén felépült a Duna mellett feltárt, ezer évesre becsült halásztanya korhű mása. A tanyához csónakkikötő, tericsfa, hálótároló, valamint használat köz-

Étkezési élő és „jegelt” halak fogyasztói árai (Ft/kg) 2001. év 28. héten (2001. július 9–13. között) az ország különböző piacain

	pony	amur	busa	süllő fogás	harcsa	csuka	pisztráng	kecsge	törpe- harcsa	angolna	márna	keszeg	kárász	afrikai harcsa
Budapest														
Nagycsarnok	700	700	300	1500	1400	850	1150	1200–1400	500	1500	400	250	350	-
Budapest Lehel u.	750	-	298	1590	-	-	1400	1200	-	-	298	274	-	748
Budapest Rákóczi tér	700	600	300–350	1450	1800	800–1000	1250	1000–1200	500	-	-	250–350	250–350	600–700
Budapest Békásmegyér	690	650	300	1300	1300	800	1300	880	500–550	-	300	300	300	-
Debrecen	600	-	350	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Győr	580	500	299	1150	1250	850	770	800	-	800	280	280	280	400
Miskolc	650	580	380	1200	1200	580	-	-	-	-	-	350	350	-
Pécs	650	350	220	1100	1000	800	-	800	400	800	400	220	240	-
Szeged	600	-	220	1200	1000	450	-	-	350	-	-	200	250	-
Szekszárd	640	-	250	1500	1300	800	-	-	300	-	-	-	300	-

(Forrás: Halászati Terméktaács)

ben bemutatott ősi szerszámok, például le-
rakott varsa, parti emelő háló, úszó csónak
és bárka tartoznak. Életre keltették a mú-
zeum tárgyi világát, a halakkal teli tóban le-
het dobóhalózni, kerítőhálós tanyát vetni,
nyaklót hálót bemutatni, és még sorolhat-
nánk tovább. Ezzel a természetes közeggel
kiegészítve kiteljesedett és látványossá vált a
múzeum.

Dr. Alistair Lane, az Európai Akvakultúra
Társaság ügyvezető igazgatója „A kutatás és
a gyakorlat együttműködése az európai ak-
vakultúra fejlesztésében” címmel tartott elő-
adást. Az európai akvakultúrára a nagyfokú
különbözőség, illetve a kis- és középvállalko-
zások meghatározó szerepe a jellemző. Bár
világszínvonalú intézményrendszerben igen
értékes kutatómunka folyik Európa országa-
iban, a kis és közepes méretű vállalkozások
körében nagy az alulinformáltság. Az EU tá-
mogatásával, az Európai Akvakultúra társa-
ság szervezésében olyan nemzetközi
akvakultúra információs hálózat működik
Aqua Flow néven – a hazai vezetője *dr. Vá-
radi László*, a HAKI igazgatója –, amely előse-
gíti a kutatási eredmények megismertetését
Európa szerte. Ennek a hálózatnak 17 euró-
pai ország, köztünk hazánk is tagja.

Dr. Orosz Sándor, a Haltermelők Országos
Szövetségének igazgatója a magyar halászat
helyzetéről és lehetőségeiről beszélt előadá-
sában. A magyar mezőgazdaság és benne az
édesvízi halászat történelmének egyik legje-
lentősebb fordulóponthoz érkezett. Az át-
alakuló európai akvakultúrában kell megta-
lálni helyünket és kialakítani azt a jövőké-
pet, amelyhez igazodva felgyorsulhat a halá-
szat szerkezet váltása. A téma egyébként sok-
rétű, hiszen megközelíthető termelés centri-
kusan, műszaki-technológiai oldalról, a bio-
lógiai alapok, a közgazdaság, a szervezés-irá-
nyítás szemszögéből. Az azonban tény, hogy
a halászat a kőjót is szolgálja tevékenysége
által, ugyanakkor a természet gazdája is a ta-
vak működtetői, tulajdonosai. A haászság
társadalmi megbecsültsége azonban ma
nem jelentős. A hal élelmiszerként azt je-
lenti a társadalomnak, hogy megfelelő
mennyiségben és jó minőségben álljon a fo-
gyasztók rendelkezésére.

Dr. Váradi László, a Halászati és Öntözési
Kutatóintézet igazgatója a hal és életminő-
ségről tartott előadást. A hal, illetve a halá-
szat jelentősége nem eléggé jól ismert a mai
modern társadalmakban, pedig a hal sokol-
dalúan járul hozzá az ember és környezeté-
nek egészségéhez. A halhús egyrészt egész-
séges és tápláló élelmiszer, másrészt sokféle-
képpen elkészíthető ételkülönlegesség is.
A hal azonban nem csak, mint táplálék tölt
be jelentős szerepet az emberek életében: a
hal a természetes vizek egészségének fenn-
tartója, a vízminőségi problémák jelzője.
A horgászat egyre népszerűbb, egészséges
szabadidő eltöltési mód, az akváriumok és a
dísztavak az urbanizálódó világ üde színfolt-
jai. A halászat ugyanakkor hagyományörzés
és kultúraápolás is.

h-n

Avatni jött!

Glattfelder Béla politikai államtitkár (Gazda-
sági Minisztérium) nyitotta meg a Szent
Péter napi ünnepséget. Felavatta *Szabó Ottó*
fafaragó népművész által kifaragott emlé-
ktáblát, s átadta az Árpád-kori halászku-
nyhót a nagyközönségnek.

• **Államtitkár úr, engedjen meg egy sze-
mélyeskedő kérdést: mennyi halat eszik a
családja?**

– Mostanában többet, mert tavaly októ-
berben újra rászoktam a horgászásra, s
amit kifogok, azt meg is eszük.

• **Hova jár horgászni, és mit szokott
fogni a boton kívül?**

– Az ország legkülönbözőbb helyeire.
Tegnap éppen Balatonon horgásztam, a
zsákmány fél kilónyi keszeg volt. De más-
hol is szívesen pecázok. Gyakran utazok vi-
dékre, különböző, tisztségből adódó köte-
lezettség teljesítésére, s ezek a progra-
mok általában belenyúlunk a késő estébe is. Így lehetősé-
g nyílik arra is, hogy a helyi horgászvizeken kipró-
báljam csekély horgásztu-
dásomat.

• **Mekkora volt a legna-
gyobb fogása eddig?**

– A Balatonban egy 3,5
kilogrammos ponty.

• **Szereti a pontyot?**

– Igen, apósom kitűnő
halászlét főz belőle.

• **Miért nem Ön készíti el a halételt?**

– Nehéz dolog ez, még nem mertem a
tudásomat ezen a téren próbára tenni.
Egyelőre még csak ellesem a különböző fő-
zési technikákat, gyűjtöm a recepteket. Ha
már minden összejön, akkor belevágok
magam is a főzésbe. Egyébként – mondják
– a csukát egészen finoman el tudom már
készíteni.

• **Milyen típusú az apósa által készített
halászlét?**

– Miután az apósom hajósi származású,
a bajai halászlét főzi, jobb fajta tésztával.

• **Miért fogadta el erre az eseményre a
meghívást?**

– Azért, mert ami itt történik, az olyan
dolog, ami a Széchenyi tervbe illeszkedik.
Több olyan pályázatunk van, amelynek ki-
fejezetten az a célja, hogy a természeti ér-
tékeink turisztikai célú bemutatását előse-
gítsük, és a vidéki turizmus fejlesztéséhez
hozzájáruljon. Ahol vagyunk, az egy termé-
szetvédelmi terület, a ramsari egyezmény
szerint is védett. Tekintettel arra, hogy na-
gyon sok költöző madárnak pihenő- és költő-
helye található itt, óvni kell ezt a gyö-
nyörű vidéket. Ez alkalmas arra, hogy be-
mutassuk, mint biológiai értéket, másrészt
az itteni infrastruktúra, maga a haltenyész-
tési háttér lehetővé teszi, hogy jelentős
horgászturisztikai fejlesztésbe fogjanak.
Most éppen azon dolgozik a minisztérium

stábjában – s ezt a Halászati Lapoknak jelen-
tem be először hivatalosan –, hogy a Szé-
chenyi tervet kiegészítsük egy horgásztu-
risztikai alprogrammal. Vagyis Olyan cél-
zott fejlesztési támogatásokat adjunk, ame-
lyek a horgászatban rejlő turisztikai elő-
nyök jobb hasznosítását teszik lehetővé.

• **Tért hódíthat-e ilyen környezetben a
horgászturizmus?**

– Igen. Gondoljunk bele, ma Magyaror-
szágon hétfőenként csaknem százezer
ember kel útra csupán azért, hogy elmen-
jen valahova horgászni. A belföldi turiz-
mus jelentős mozgatórugója a horgászat.
Persze, sok problémát is felvet ez a kérdés.
A családok többségében csak az apa horgá-
szik, így a fejlesztés egyik iránya az lehet,
hogy a család nem horgászó tagjainak is
biztosítsák a szabad idő értelmes eltöltését.
Mondjuk játszótérrel, medencét, állatsimo-

gatót építenek, ahol a gye-
rekek is jól szórakoznak,
főzőhelyet alakítanak ki.
S nem utolsósorban száll-
láshelyről is gondoskod-
nak, hiszen ezzel is kom-
fortossá válik a kiszolgálás.
A belföldi turizmuson túl
van ennek egy nemzetközi
turisztikai jelentősége is,
hiszen Európában Magyar-
országnak kiemelt szerepe

van az édesvízi haltenyésztésben. Ha jól tu-
dom pontyból az EU termelésének egyne-
gyedét mi fogjuk előállítani a taggá válás
után, amit nem csak nagyüzemi úton, ha-
nem horgon is értékesíthetünk. Magyaror-
szágon olyan csodálatos megőrzött termé-
szeti értékek vannak, amelyek messze föl-
dön híresek. S az ilyen halgazdaságok is,
mint a rétimajori, ha erre odafigyelnek, és
természetes környezetet tudnak bemu-
tatni, akkor az ökoturizmus számára is ér-
tékes lehet. Eddig ezt a területet nem na-
gyon aknáztuk ki. Megfelelő marketing
munkával, a kínálati oldal fejlesztésével
óriási mértékben növelhető az ez iránti ér-
deklődés, miként a bevétel is.

• **Nincsenek-e magukra hagyva a halász-
vállalkozók?**

– Éppen ezért akarunk fejlesztési támo-
gatást adni, és új utakat kijelölni a turizmus
irányába. S még valamit: az összes idehaza
megfogott hálnak a felét horgon, a másik
felét hálóból adják el. Ez az arány javítható,
s a horgon eladott hal több jövedelmet is
hoz a kiegészítő szolgáltatásokkal.

• **A halfogyasztás mértékét is növelni
kellene...**

– Ez igaz. Akik a halat megfogják, azok
meg is eszik. Ha növelni tudjuk a horgá-
szok számát, akkor a kifogott mennyiség is
növekszik, ami által a fogyasztás is maga-
sabb szintű lesz.

H. Gy.

Beérik a gyümölcs

A házigazda *Lévai Ferenc* joggal büszkélkedhetett, hiszen nem csupán a rendezvény sikerült jól, de a környezet fejlődéséről is látványosan szerezhettek tanúbizonyságot a jelenlévők.

• **Lévai úr, két év alatt fantasztikus fejlődés ment végbe ezen a vidéken. Hogyan sikerült mindezt megvalósítani?**

– Ezt magam sem tudom. Nyilvánvaló, hogy ez nem két év munkája, a dolgok egymásra épülnek, már csak azért is, mert az utolsó két évünk a legrosszabb évek voltak. A nemrégiben tudomásunkra jutott hortobágyi krízis nagyon sokat kivett a szakma zsebéből, elvett a szakma hiteléből. Most már látjuk a végeredményét is, nem vagyunk boldogok attól, hogy a Hortobágyi Halgazdaság Rt. 800 millió forint veszteséget hozott össze. Visszatérve a kérdésre: talán mostanra érett meg az előző évek munkájának gyümölcse. Minden épületnek van teteje, de nem ez a legdrágább, hanem az, amíg eljutunk odáig. Most csak a tetőt tettük rá az egészre, és örülök annak, hogy másoknak is tetszik.

• **Mennyibe került Önöknek a hortobágyi veszteség?**

– Ahogy mi számoltuk, az Aranypony-nak 30–40 milliójába. Remélem, hogy hosszabb távon ez valahol visszatérül, mert aki ismeri a halárakat, az láthatja, hogy lassan-lassan helyrebillen a piaci egyensúly, s a halárak ma elérték a három évvel ezelőtti szintet.

• **S mibe került a rétimajori fejlesztés?**

– Ezt azért nem tudom pontosan megmondani, mert nálunk univerzális munkahelyek vannak. Az ács, ha kell, bődöncsnakot farag, ha kell, nádtetőt készít. A köművest is befoglaljuk halászni és fordítva is igaz. Mi nem szakosodtunk, mert semmit nem tudunk külső munkaerővel végeztetni, hiszen az árak rendkívül magasak, számunkra megfizethetetlenek. Soknak tűnik, amit itt fejlesztettünk, de ebben a legnagyobb értéket a saját munkánk képviseli. A költségek egynegyedét fizettük csak ki.

• **Mi lesz a jövő?**

– A kérdés kicsit homályos nekem, a jövő mindaddig látható, amíg a szemünket le nem csuktuk. Szeretnénk ezt az egész komplexumot úgy teljessé tenni, hogy a központban lévő magtár alsó szintjét kutatólaborrá alakítsuk át. Szeretnénk egy kis integrációt kialakítani. A középső szinten 60–70 fős konferenciatermet hozunk létre, míg a tetejére hat szobás panziót „álmodunk”. Természetesen vannak szakmai és szakmán kívüli elképzeléseink is. Nagyon sok fantáziát látok abban, hogy a magyar halászatot természeti értékei révén is értékesítsük. Jól sáfarkodva, jól eladva a természet, ez a jövő útja.

• **Kíváncsiak-e az emberek erre a környezetre, s eladható-e horgászturizmussal a látóival?**

– Biztos vagyok benne, hogy igen. Mi a horgászturizmust még csak megalapoztuk, két év kell még a teljes kifejlesztéshez. S újszerű ötleteink vannak ebben is. A horgászturizmusnál egyébként többre értékelem azt a horgással tartó turizmust, ami nem csak a horgászó embert jelenti, hanem a család egészét. Így többet költenek az emberek, ha jó programokat, kikapcsolódási lehetőségeket kínálok. Egy igazi jó horgászközpontban épp úgy lennie kell egy fitnessszalonnának, mint gyermekmedencének, pancsolónak, a jégkrémnek épp úgy árulni kell, mint a helyben főzött halászlét. Vagyis mindenkit ki kell szolgálni, aki a horgással együtt jön.

• **Ezért kell a Halászlati Múzeum is?**

– Természetesen. Akkor jó egy program, ha az élményszerzés maradandó. Nem véletlen, hogy jól működik a gyümölcsösökben a „Szedd magad” mozgalom. Ha valaki nem csak egy részét kapja meg a halászatnak és a horgászatnak, hanem látja ennek a hagyományait, látja, hogy milyen ősi indítatású gerjedelem a halfogás, ez mindenkit vonz. Minden embert érdekel a hobbijának története. A horgászat pedig nem más, mint a halászás egy eszközzel történő gyakorlása.

• **Átadták az Árpád kori halászkunyhót. Kipróbálhatják-e az idelátogatók az ősi szerszámokat?**

– Ha idejön egy csapat – s örülnék, ha a fiatalok jönnének többen – az mindent kipróbálhat. Az ifjúsági turizmusban látok olyan lehetőséget, hogy a fiatalokat kell elsősorban megnyerni magunknak. Talán észreveszi valamelyik kormányzat, hogy igazán nagy jelentősége a nevelésnek akkor van, amikor a gyerek még fogékony. Ha az ifjúsági turizmust támogatják, s a gyerekeket nem kötelességszerűen hurcolják végig a múzeumokon, hanem program keretében ismerkednek meg az adott témakörrel, akkor egy életre szóló élménye marad, s nem tanyag. Így nem csak ismeretet adhatunk át, hanem szemléletet is, hiszen a gyerekek láthatják, hogy az ember az élő ökológia egységéhez tartozik. Ha ebből kiszakad, azt nem teheti meg büntetlenül. Annak a vége a neurózis, a pszichológus, vagyis mindaz, ami méltatlan az emberhez. A gyerekek nem azért menekülnek a droghoz, az üvöltő zenéhez, mert ez a legjobb a számára, hanem mert nem tud jobbat. Mutassunk hát neki jobbat, mennyivel jobb horgászni, jó levegőn, vízitáborban lenni, horgot kötni, tanulni, halat fogni, ismerkedni a másik nemmel szép estéken, csillagfény alatt. Azt gondolom, nem nosztalgia ez, hiszen aki felismeri a fiatalság természetes igényét, az a jövőt is alakítja. Az igazi lehetőség az, hogy a fiatalokat rádöbbszük arra, hogy az élet minden szinten, minden formájában csodálatos. S ezt nekünk felnőtteknek kell megtanítanunk, megmutatnunk nekik.

H.

Hajtun György

A halászat múltja, jelene és jövője

A rendezvényen *dr. Csoma Antal*, a Haltermosz elnöke is jelen volt.

• **Elnök úr, miért fontos egy ilyen rendezvény?**

– Amikor ma reggel öt órakor hallgattam a rádiót, akkor éppen egy néprajztudós beszélt Péterről, Szent Péterről, a halászok védőszentjéről. A történetet bizonyára ismerik: Jézus biztatta Pétert, hogy sok-soknapig nem fogás után merítse ismét vízbe a hálóját. Péter bedobta a hálót, s láss csodát, igen gazdag zsákmánnyal térhetett haza. Mit tesz a hit, a bizalom! Ám azt is gondolom, hogy nem csak a néprajz tudósának kell erről a témáról beszélni, hanem meg is kell jeleníteni azoknak az embereknek, akik tudják, mit jelent a természetes vízi halászat. Van, aki még értékeli a halászatot, s rohanó világunkban, amikor nem figyelünk egymásra, inkább arra volna szükség, hogy segítsük egymás sikerét előmozdítani. A siker érdekében a múltba is vissza kell menni. A mai ünnepség a múltat idézi, bár a jelenről és a jövőről is sok

szó esett. Az itt felépített múzeumot és a honfoglalás kori halásztanyát sokaknak meg kellene ismerniük.

• **Van-e jövője a természetes vízi halászatnak?**

– A természetes vízi halászat, mint ősi foglalkozás ma már nem üzhető sokáig, hiszen egyre kevésbé adottak a feltételek. Ahhoz, hogy az ősi szakma fennmaradjon, apáról fiúra szállva, nekünk halászoknak kell sokat tenni. Az ősi halászmesterség szerepe az lesz a jövőben, hogy a természetes vizeket karban tartsa a halászság, hogy az megfelelő minőségű halat adjon a fogyasztónak. S feladata lesz az is, hogy azokat a halfajokat, amelyek a halászság nélkül kipusztulnának, az utókornak megmentse, míg a nem oda illő halakat kivegye. A halász tehát szelektálja a halakat, karban tartja a vizet, és szaktudása, ősi tapasztalata révén könnyen felismeri a víz állapotát, minőségét, s azt is, hogy mit kell vele tenni.

Étkezési ponty és busa értékesítés

1997–2001. I. félévében

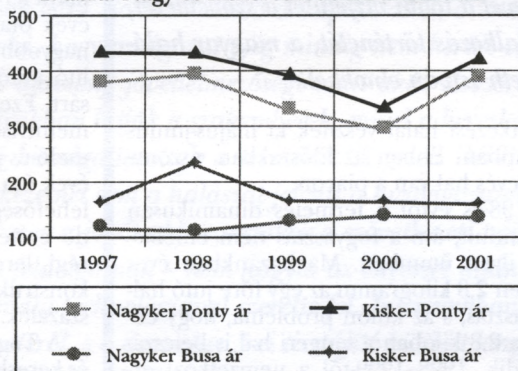
A piacra jutást elősegítő támogatások között a halgazdaságok idén is élhetnek az értékesített étkezési ponty és busa betárolásával felmerülő többletköltségek enyhítésének lehetőségével. Ez a támogatás március, április, május hónapokra szól. A nagy- és kiskereskedelmi láncokon keresztül eladott, illetve a feldolgozónak leszámolt mennyiség éppúgy megfelel a kritériumoknak, mint a közvetlenül a fogyasztó felé értékesített, vagy saját tulajdonú bolthálózat részére bizonylaton átadott tétel.

A fent említett értékesítési csatornákon keresztül forgalmazott mennyiségekről tagjaink negyedévente szolgáltatnak adatot. Az adatokból készített féléves összesítők alapján az évek közötti trendek kimutathatók mind a mennyiségekre, mind az egységárakra vonatkozóan. Tekintsük át az I. félévek tendenciáját 1997–2001. között.

A rendszerváltást megelőző évtizedekben a gazdaságok értékesítési gondjainak egyik megoldása lehetett a központi rendszer kínálta lehetőség. Az új gazdasági és szervezeti keretek között azonban a kapcsolatok kiépítése, az értékesítési csatornák felkutatása a gazdaságtól többletenergia, állandó információgyűjtést követel. A kereskedés „egész ember” munka.

1997. és 2001. között 5 év telt el jelentős változásokat hozva az étkezési ponty és busa forgalmazott mennyiségében, annak megoszlásában, valamint az árak alakulásában. 1997. I. félévében a fogyasztók felé 1647 tonna étkezési ponty és busa értékesítése történt, míg 2001.-ben ennek megközelítően a duplája. Az 1997. év sokat emlegetett magas termelői és még magasabb bolti pontyárjai, – melyek a budapesti piacokon a nyári időszakban a 800 Ft/kg-os árat is elérték – az akkori keresleti piac kialakulásával volt magyarázható. Az árak azóta sem érték el az 1997-es színvonalat. Az 1. ábrán látható áralakulás azt az árszínvonalat mutatja, amelyen a nagykereskedők és a kiskereskedők a termelőktől megvásárolták az étkezési pontyot és busát. Erre az árra kerül még rá a kereskedő által alkalmazott árrés. A fogyasztói áralakulás (2. ábra) a budapesti és a vidéki piacok, boltok által kínált élőponty és -busa árának változását mutatja be. Az árak minden esetben átlag-

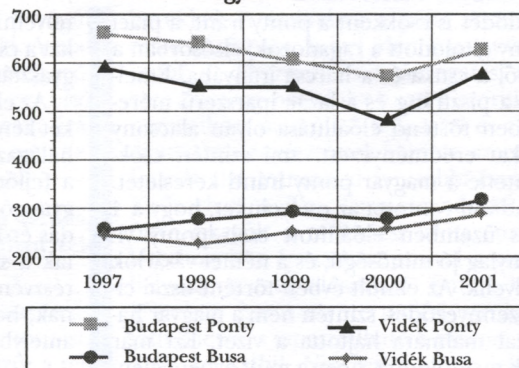
1. ábra: Nagy és kiskereskedelmi áralakulás



árban értendők; ettől magasabb és alacsonyabb piaci árak is tapasztalhatók voltak. Természetesen, mind az öt évben csak az I. negyedév árának alakulását mutatják az ábrák.

A grafikon lejtése mutatja, hogy a 2001. év áremelkedése már közelít az 1997-es árszínvélhez, és talán sikerül is a termelőknek azokat tartósan érvényesíteniük, viszont csak remélhetjük, hogy a kereskedők a „szerényebb haszon, nagyobb forgalom” elvét követve, elérhető áron kínálják portékájukat a magyar családoknak.

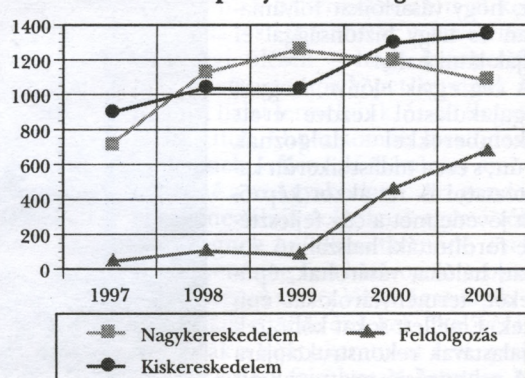
2. ábra: Fogyasztói áralakulás



A (3. ábra) forgalmazás mennyiségi adatait tekintve a nagykereskedelem adataiban lehet észrevenni némi csökkenést. A kiskereskedelmi láncokba bekapcsolódó hipermarketekbe a nagykereskedők kiiktatásával a termelők is szállítanak. Ez magyarázata lehet a nagykereskedők forgalmazásának visszaszorulására. A hipermarketek jelentős mennyiséget forgalmaznak a fogyasztók felé, így állandó felvevőt jelenthetnek, ám az általuk „diktált” szerződések, árak és kötelező akciók a termelők számára egyre kevésbé elfogadhatóak. Így bár az értékesítésben ezek az áruházlánckok megoldást jelenthetnek, az általuk tanúsított kedvezőtlen magatartás a termelőket más lehetőségek felkutatására ösztönzi.

A feldolgozás fontosságát ma már mindenki belátja, elismeri. A feldolgozókból beszállított halmennyiség ugrásszerű emelkedése ezt a megállapítást támasztja alá (3. ábra). A feldolgozott termékek hazánkban egyre népszerűbbek, de a külföldi piacokon is fogyasztóra találnak.

3. ábra: Étkezési ponty és busa forgalmazása



A nagykereskedelem, a kiskereskedelem és a feldolgozók felé értékesített étkezési ponty és busa ez év első felében összesen 3102 tonna volt. A fogyasztás növekedését megalapozta a jobb halleltatás, az egyenletesebb áreloszlás. A fogyasztási kedv erősödését segíti a vendéglátóipar fokozódó érdeklődése és a különböző fogyasztásösztönző marketing programok rendezése.

Egyre növekvő mennyiségben jelennek meg a ragadozók is, köztük az afrikai harcsa. Mivel ezek a halfajok bővíti a hazai piacok kínálatát, feldolgozott formában pedig új ízeket hoznak a fogyasztók asztalára, ezért forgalmazásuk volumene külön említést érdemel.

Szanyi Judit

Tavak gondos gazdái

Ez a történet 1991 év elején kezdődött, amikor hat halászattal foglalkozó mezőgazdasági kistermelő, akik akkor a TEHAG Energia Szakcsoportjában dolgoztak, megalakította a Tógazda Kistermelők Szövetkezetét. Eleinte bérelt halastavakon, leromlott műszaki állapotokat örökölve kezdték meg a munkát. Kezdetben 15 hektáron, később folyamatosan növekedve indították be az ivadéktermelést, amit az étkezési hal előállításával bővítettek. A szövetkezet jelenleg 9 megyében, több mint 900 hektáron gazdálkodik. Időközben a tagság 11 főre gyarapodott, s ma már 30 embert foglalkoztatnak egész évben, amit szezonban alkalmi munkásokkal egészítenek ki. A 200 hektárnyi bérelt terület kivételével a többi vízfelület a szövetkezet, illetve a tagok tulajdona. Az idén 10 éves vállalkozás történetét, a magyar halászat egy fontos időszakát elevenítettük fel Németh István elnökkel.

A privatizáció az alakulás idejére esett, így sikerült hozzájutni nagyobb területekhez. Először Mőcsényben, azután Tiszaföldváron, Zalaszántóon kezdtek meg a haltermelést, de ekkor már 93-94-et írtak. S ekkor indult meg a cég dinamikus fejlődése, ami 1997-ig tartott, addig, amíg a halászati tevékenység a jelenleginél nagyobb jövedelmezőséget biztosított. Ebben az időszakban a privatizáció okozta sokk miatt állandó halhiány volt a piacon. Esetenként horvát és cseh importtal is foglalkoztak ahhoz, hogy vásárlóikat folyamatosan és nagy biztonsággal el tudják látni hallal.

A cég egyik előnye, hogy a megalakulástól kezdve érett szakemberekkel dolgoznak együtt, s ezt a tudást sikerült kamatoztatni is. Az akkor képződött jövedelmet a cég fejlesztésére fordították, halszállító autókat, hálókat vásároltak, épületeket, terménytárolókat építettek. Emellett sokat költöttek a halastavak rekonstrukciójára is. A privatizáció miatt csak ott tudtak tavat venni, ahol az eladó volt. Nehézségeik mára ebből a szétszórtságból adódnak. A takarmányt, az ivadékokat, a tenyészhalat, az étkezési halat csaknem az egész Dunántúli területén mozgatják.

Az Alföldön csak a már említett tiszaföldvári – 100 hektáros – területük van, amiért súlyos vízdíjat kell fizetniük. A többi völgyzárógátas halastórendszerek, ahol az üzemelés költsége tulajdonképpen olcsóbb. A tiszaföldvári tó mellett a nagy termelésbiztonság szól, hiszen akkor kapnak vizet, amikor szükségük van rá. Ott 2,5 éves termelést valósítanak meg, nagytestű ivadékkal kezdenek – 6-8 dekás egynyaras pontyról indítanak –, s a végére 1,2-1,4 ki-

lós étkezési halat vesznek ki május-június hónapban. Ebben az időszakban viszonylag kevés hal van a piacon.

A 98-as évtől a termelés dinamikus megindult, ám a fogyasztás nem emelkedett ilyen ütemben. Ma hazánkban éves szinten 2,8 kilogramm az egy főre jutó halfogyasztás, s az külön probléma, hogy ebben a 2,8 kilóban a tengeri hal is beleszámítódik. 1998-1999-től a nemzetközi ér-

tős takarmányár növekedés is volt. Ezek együttesen oda vezettek, hogy 2000 őszére a piac bedugult, s lezuhant az élő hal ára.

A ponty a fő termék, amit kizárólag gabonaféléken állítanak elő. Az elmúlt év októberében a tóparti ár 250 forint plusz áfa volt. Ezzel szemben az önköltség 280-300 forint körül alakult. Ennek köszönhetően már érezhető, hogy néhány kistermelő szeretné a tavát bérbe adni. Ebben a válságos helyzetben a Tógazda csak annyi halat adott el, aminek a telettése kockázatos lett volna. Tavaly sok horgász egyesület nem vásárolt, mert még ma is tart az a jogbizonytalanság, amely a kavicsbányák, a holtágak körül zajlik. Talán lassan ez is rendeződik, s újra megrendelők lesznek.

A termelő és a fogyasztó közötti termék-pálya lerövidítése érdekében a Szövetkezet évek óta a karácsony előtti időszakban a nagyobb települések utcáin, terein halszállító autókról hirdet kedvezményes halvásárt. Ezeken az akciókon 15 tonna körüli mennyiséget értékesítenek. Jól jár a termelő és jól jár a fogyasztó is. A kormányzat évek óta támogatja az ágazatot. Ez komoly lehetőséget biztosít új tavak létrehozására, de ennél is nagyobb jelentőséggel bír a régi, leromlott műszaki állapotú tavak rekonstrukciója. Jelenleg ez a támogatás 30 százalékos.

A Tógazda kizárólag élőhal előállításával és kereskedelemmel foglalkozik. Hosszútávú elképzeléseik között szerepel – az elkövetkező évek nyereségtartalmától függően –, hogy feldolgozott hallal is megjelenjenek a piacon. Ehhez egy olyan kis feldolgozó üzemet terveznek létrehozni, mely rugalmasan tud a fogyasztói igényekhez igazodni. Egy-egy termékből csak annyit terveznek előállítani, amennyit gyorsan felvesz a piac, mert nem kívának raktárra termelni. Szerintük nincs szükség nagyüzemi kapacitással bíró, óriási feldolgozókra, hanem olyan, esetenként csak néhány főt foglalkoztató kisüzemekre, amelyek mindig friss szeletet, filét készítenek. Hosszabb távon a tároló és a telelő kapacitást szeretnék

növelni, éppen azért, hogy levezzék azokat a csúcspontokat, amelyek a termelés és a fogyasztás körüli anomáliákból következnek. Az elmúlt két évben a Tógazda is hitelek kényszerült felvenni, s mára ez az egész halágazatra jellemző. Ezek visszafizetése és a fejlődés érdekében rendezni kell a fogyasztói- és a termelői árakat. A megmaradás érdekében arra az elhatározásra jutottak a szövetkezet tagjai, hogy 10 év után részvénytársasággá alakulnak. Abban bízunk, hogy az Rt. olyan vállalkozási forma, amelybe a külföldi tőke is szívesebben jön.



Étetik a halakat

FOTÓ: CZIFRA LAJOS

deklődés is csökkent a ponty iránt, a piaci igény eltolódott a ragadozók, elsősorban a süllő, a csuka és a harcsa irányába. Emellett a pisztráng és a lazac iparszerű méretekben történő előállítása olyan alacsony árakat eredményezett, ami szintén csökkentette a magyar ponty iránti keresletet. Ráadásul rontotta az esélyeinket, hogy a 4 éves üzemből előállított cseh ponty viszonylag jó minőségű, és a német vásárlók kedvelik. Az elmúlt évben történt tiszai ci-
ánszennyeződés, szintén nem a magyar halászat malmára hajtotta a vizet. Ezt már csak megtoldotta, hogy a múlt évben jelen-