

A Haltermelők Országos Szövetsége és Termék Tanácsa információs és marketing hírlevele

A magyar halászoknak van koncepciójuk

A magyar halászok mindig figyeltek a környező ország édesvízi halászatára, de a világ más tájékán lévő akvakultúrára is. Nem véletlen, hogy a magyar haltenyésztés a világ élvonalához tartozik, s nem csupán mi tanultunk, de tőlünk is szívesen vették át más országokban a tapasztalatainkat. Lévai Ferenc, a Haltermelők Országos Szövetsége és Termék Tanácsa alelnöke évek óta – mondhatni magánszorgalomból – járja a környező országokat, hogy tájékozódjon az ottani halászati helyzetről. Minden évben két-három ország „esik áldozatául”, tavaly például Ukrajnában és Romániában járt. Az idén Lengyelország volt az egyik „úti célpont”, Szerbia a másik, s a beszélgetésünkéből is kiderül, hogy van értelme az ilyen látogatásoknak.

• Alelnök úr, Önt akár országjáróként is bemutatnánk, mégpedig olyan embernek, aki nem csupán a hazai tájakon igazodik el kiválóan, hanem lassan a környező, szomszédos államokban is. Milyen üzletet hoz ez a konyhájára?

– Pontosítanék, nem üzleti utakra megyek egy-egy ilyen, néhány napos útra. Tavaly Ukrajnában és Romániában, az idén Szerbiában és Lengyelországban találkoztam helyi szakemberekkel. Egy-egy ilyen úton alkalmam nyílik megnézni, mi változott, milyen új tendenciák mutatkoznak a haltenyésztésben, és kíváncsi vagyok arra is, mi az ő véleményük arról, ami körülöttük történik, és hogy élnek meg, mondjuk az uniós csatlakozást. A kép természetesen vegyes. Például Ukrajnában – amely ma még nem EU-tagország – az állapotok nem sokat javultak, itt még nem történt meg a privatizáció, és nincs akarat arra, hogy fejlesszenek. Ott még szunnyadó állapotok vannak, nincsenek konkurenciák, piaci verseny, így nekünk sem igazán vetélytársaink az ott uralkodó állapotok miatt. Ha Szerbiába megyünk, ahol, pontosabban Szabadkán előadást tartottunk Pekár Ferenc igazgatóhelyettesével a magyarországi halászati helyzetről, ott már más a kép. A vajdasági halászat intenzívebb a miénknél. A tavak 60–70 százalékán tápot etetnek, s bizony a hektáron-

kénti 15 mázsás hozamok teljesen megszokottak. A halarak a miénkéhez hasonlóak, ebben nincs nagy különbség. Nagy szerencsére nálunk még keresleti a piac. Igaz, ez a kereslet lőkésszerű, s nincs folyamatos ellátás az év folyamán. A keresztény és az ortodox karácsony alkalmával veszi a lakosság az éves halfogyasztás nagy részét. Az specialitás, hogy csak a nagy hal iránt van kereslet, három kilónál kezdődik a legkisebb súly, ugyanis egy család csak egy halat vesz. A szerbek rendkívül érdeklődőek irántunk. Nem értik például, hogy nálunk miért ilyen erős a sporthorgász piac, s miért gondoljuk mi azt, hogy a rekreáció, a horgászturizmus fejlesztése jelenti a halászat jövőjét. El kellett mondanunk, és számokkal, képekkel illusztrálni, hogyan néz ki Magyarországon a halászati vertikumban a horgászpiacon a kiszolgálása, s hogy mit jelent a horgásztatás. Ez nekik újdonság, és éppen most megyek Crna Gorába, ahol tudományos kutatók találkoznak a gyakorlati szakemberekkel. De említhetem azt is, hogy Cirkovics professzor úr két termelővel volt itt nálunk, hogy megnézzék a magyar halgazdaságot és néhány halas céget. Bizony megdöbbentek a látottakon, azon, hogy milyen különbség van a két ország halászati koncepciója között, pontosabban aközött, hogy mi mit gondolunk erről a témakörrel, és hogyan látják ők ugyanezt.

Tartalom:

A marketing tevékenység jövője	3
„Öreg – tavi nagy halászat”	4
A hal védelme	
közösségi összefogást igényel	6
Az öreg halász és az Öreg – tó	7
Bajnoki nyaralás Innsbruckban	8

• Szerbiában is a ponty a fő halfaj?

– Igen, s ugyanezt mondhatom a közép-európai országokra is. Tehát Lengyelország, Csehország, Ukrajna, Magyarország, Bulgária, Románia haltermelésében is a ponty viszi a vezető szerepet. Igazából nem tudják ők sem ezt a halfajt kiváltani, épp úgy kevesebb ragadozót termelnek, mint mi. Manapság ezekben az országokban mindenki csak termelésben gondolkodik, és szó sincs olyan tevékenységről, mint ami nálunk már lassan megszokottá válik. Gondolok itt, például a látványhalászatra, a közönség bevonására a halászati tevékenységbe, a szervezett közösségi marketing munka végzésére, a piac megszervezésére. A gazdaságok még önállóan szervezik ezeket a tevékenységeket, évente egyszer-kétszer tartanak előadást, tanácskozást a gondokról és más, őket foglalkoztató problémákról. Itt még nem látszik az a szervező erő, amely idehaza a szövetségben már megtestesül. A közös koncepció révén mi már együtt dolgozunk a vízügyi problémák megoldásán, a marketing program végrehajtásán. A sok munka eredménye lassan már látszik. A különbség tehát az, hogy ők még néhány év

(Folytatás a 2. oldalon)

SZERKESZTI:

Szerkesztő Bizottság

FELELŐS SZERKESZTŐ:

Hajtun György

A magyar halászoknak van koncepciójuk

(Folytatás az 1. oldalról)

hátrányban vannak velünk szemben, igaz ők más irányú elképzeléseket látnak követendőnek. A szerbek még a minél több hal termelését tartják fontosnak, mi ezen már túl vagyunk.

• Hiányzik az összefogás, a közös erő?

– Nem csupán erről van szó, hanem arról, hogy a cégek nincsenek egymásra utalva. Most még. Ezt azért mondom, mert nálunk is csak a kikényszerítés miatt tanultuk meg azt a mesét, amit Mátyás király kapcsán írtak. Egy mogyorófa vesszőt könnyen eltörnek, tízet már igen nehezen, százat viszont már aligha. Lassan százan is kevesen vagyunk ahhoz, hogy a saját piaci érdekeinket érvényre juttassuk, mert eltördelnek minket a hipermarket áruházláncok, s eltördelnek minket akkor is, amikor nem tudunk egységesen fellépni az export esetében sem. A szerbeknél ilyen kikényszerítő helyzet még nincs.

• És mit tapasztalt Lengyelországban?

– Egy közép-lengyelországi üzemet látogattunk meg, s azt kell mondanom, hogy az ottani infrastruktúra fejlettségi szintje a magyar átlag 70 százalékát éri el. Most kezdenek többet költeni az infrastruktúrára, építik az utakat, a régi halastavakat rendbe teszik, a rendszerváltás itt már megtörtént. A termelési struktúrájuk nagyjából ugyanaz, mint a miénk, s talán csak annnyival vannak alatta a mi hozamainknak, amennyivel északabbra fekszenek tőlünk. Igazán nagy különbséget tehát ott sem tapasztalunk. A lengyel piac olyan, mint nálunk 15 évvel ezelőtt, vagyis a haltermés 80 százalékát karcsony táján értékesítik. Év közben itt sincs halpiac, lehalászás és halellátás, vagyis az édesvízi hal karcsonykor előtti a piacot, és az nagyjából el is fogy. De ne feledjük, hogy az Északi tengeren ott van a lengyel halászflootta, amely millió más tengeri halat hoz a piacra. Ami viszont fontos volt a számomra az, hogy küszködnek olyan halbetegséggel, amit behurcoltak. A lengyel tógazdaságok

Lassan százan is kevesen vagyunk ahhoz, hogy a saját piaci érdekeinket érvényre juttassuk, mert eltördelnek minket a hipermarket áruházláncok, s eltördelnek minket akkor is, amikor nem tudunk egységesen fellépni az export esetében sem.

nyezetvédelmi szlogen. Ahogy az állatvédők is mondják, az állatok röghöz kötöttségét komolyan kell venni, hiszen az állatok immunrendszere, védekezési mechanizmusai, a betegségtűrő képesség ott fejlődött ki, ahol a genetikai fejlődés létrejött, végbe ment.

• Igaz ez az embernél is. A Kárpát medencében élők nehezen szokták meg az afrikai éghajlatot...

– Eddig a pontig nem is mennék el, csupán azt mondom, hogy – s itt egy kis fordulatot vinnék a témába – Magyarország 13 millió ember számára termelt minőségi élelmiszert a '80-as évek közepén. Mindezt kiváló magyar alapanyagokból, hiszen ismert, hogy 13–15 millió tonna gabonát takarítottunk be évről évre, 11 millió sertést tartottak a gazdák, másfél millió szarvasmarha etetését végezték. Ma viszont ott tartunk, hogy a magyar piacon mindenféle külföldi termék jelenik meg, nem éppen jó minőségben. Bejött Belgiumból a dioxinos csirke, az antibiotikumot tartalmazó kínai csirke, hallomásból tudjuk, hogy 10–15 évvel ezelőtt lefagyasztott ételkészleteket hoznak be. Volt olyan nagyáruházban dolgozó hentes barátom, aki azt mondta, hogy én ezt nem csinálom tovább. A félig rohadt, ötször kiengedett argentin marhahúst kellett eladnia, amit a pultra történő kihelyezés előtt három óráig ecetes vízben áztattak. Miközben Magyarországon itt vannak a százezer hektárnyi legelők, amelyek Európa legtöbb biomarhája legelhetne. A magyar élelmiszerekkel még nem volt olyan probléma, mint a már említett termékekkel. Azért bio, mert a magyar vegyszer és műtrágya felhasználás olyan kicsi, hogy azon nyugodtan termelhetünk biomarhát. Nagyobb rangot kellene adni a magyar termékeknek, s nem csupán azért, hogy mi-

nél több magyar élelmiszert együnk, mert ez munkahelyet is teremt. Együnk magyar élelmiszert, hogy az egészségünk is megmaradjon. Az sem véletlen, hogy a profitéhes importbehozatal milyen hátrányokkal jár. Élén járunk a gyógyszer fogyasztásában, aminek szintén sok a káros hatása. Mitől van ennyi májrákos, daganatos beteg? Az élet minősége két dologtól, a környezettől és a tápláléktól függ. Míg a füstből egyszerűen tovább állhat az ember, addig a szermaradványoktól nem tud megszabadulni, ettől

nem ürül ki a szervezet. A bennem felhalmozódott DDT, nehézfém maradvány sajnos ma is megtalálható. Drasztikus példa erre, hogy néhány európai ország környezetvédelmi miniszterének elvégeztek egyfajta vérképelemzést. Kiderült, hogy *Persányi Miklósban* épp úgy, mint olasz kollégájában akkora dózis növényvédőszer-maradvány van, amit el sem tudott képzelni. A két-három évtizeddel ezelőtt a táplálékkal szervezetébe került DDT még mindig jelen van a szervezetében. Miért nem tanulságos az a régi magyar mondás, miszerint olcsó húsnak híg a leve? Igenis nagyobb rangot kell adni a magyar élelmiszernek, a törvényeknek érvényt kell szerezni. Az itthon termelt hal útja nyom

A lengyel tógazdaságok közül hármat az idén tönkretett egy Ukrajnából származó ponty-himlő betegség, amely totálisan elpusztította a halakat a nyár kellős közepén a tavakból, s nem tudtak ellene mit tenni.

kon követhető a halastótól a tányérig. Ugyanezt kellene kiterjeszteni minden behozott élelmiszere. Ne kelljen külön harcolni azért, hogy egy-egy üzletben kitegyék, honnan származik a hal. Ezt törvény írja elő, szeresszünk hát érvényt e törvénynek. Van egy rendhagyó felvetésem: Magyarországon ma létezik egy olyan civil réteg – és ezt nem lehet az állami apparátusra bízni – amelyik örül

ne annak, ha a köz érdekében nemes tevékenységet folytathatna. És ez nem valamiféle pátoz. Ha a Fogyasztói Főfelügyelőség feladna egy hirdetést, lévén, hogy náluk korlátozott a munkaerő, miszerint tiszteltetlenné kérnének olyan önként jelentkezőket, akik az egészségük érdekében társadalmi munkában hetente vállalnának egy-két óra ellenőrzést, minden piacra juttatott egy-egy profi ellenőr mellé két-két társadalmi munkás is.

• Volna mit ellenőrizniük, hiszen elég sok a külföldi származású élelmiszer. Elég, ha csak a piros paprika botrányát említem...

– Ezen sem kellene csodálkozni. Magyarországon, a jelenlegi törvények szerint nem lehet dél-amerikai szempontból gazdaságosan termelni. Nálunk a legmagasabb az áfa, a közteher a régióban, nálunk kell a legtöbbet fizetni a földért, a vízért, az üzemanyagért. Hogyan lehet így versenyezni? Ha csak a forintok versenyeznének, akkor most becsukhatja a magyar agrárium a kapuját, vessen virágot, és gyönyörködjön benne. Ez nem versenyhelyzet, amikor én már húsz kilós hátizsákkal állok a rajtkőhöz, míg a másik odasétál. A termelési költségek növelését nem támogatással kell ellensúlyozni, hanem tisztességes közgazdasági feltételek megteremtésével.

• A most zajló jövő évi költségvetési vitában már nagyon érvényesülnek ezek a kívánságok.

– Sajnos, de jó lenne. Csak néhány példát: Lengyelországban 3 százalék az áfa, nálunk 15. Rögtön 12 százalékos hátránnyal indulunk a piaci versenyben. Lengyelországban és Csehországban nem ismerik a vízdíjat, nálunk 25–70 ezer forintba kerül egy hektár feltöltése, s ebben még egyetlen

darab hal sincs. Drágább az üzemanyag, ha a traktort, a trágyázó gépet, vagy más járművet beindítok, másfélszer többbe kerül az üzemanyag, mint a cseh, vagy a lengyel kolégámnak. Ez nem versenyhelyzet. A minőségi magyar élelmiszergyártás kapjon olyan támogatást, hogy az ne fejlődjön vissza, mert így tönkre megyünk.

• **A magyar halászat az elmúlt években kapott támogatást, és nem is ment rossz helyre a pénz, hiszen ebben az ágazatban nem éltek meg olyan válságokat, mint mondjuk a sertés, vagy a tejágazatban.**

– Ennek az az oka, hogy az állam a halászat esetében egy jól kidolgozott koncepciót támogatott. Ha mi annyit kaptunk volna az elmúlt tíz évben, mint a koncepciótlan sertés ágazat egy évben, akkor nem volna Európában versenytársunk. Azt gondolom, hogy nem ágazatokat, hanem koncepciókat kell támogatni.

• **És mi ez a koncepció?**

– Az, hogy a marketing eszköz segítségével növeljük a halfogyasztást. A halfogyasztás Magyarországon az egészségi szempontokat is figyelembe véve katasztrofálisan rossz, hiszen az uniós átlag 15–25 kilogramm egy főre vetítve évente, míg idehaza

nem éri el a 3 kilogrammot. Fogyasszunk több halat, vigyük a tömegek gondolkodásába az egészséges halfogyasztás előnyeit, rendezzünk olyan halas ünnepeket, amelyek a nagyközönség számára is vonzóak. Tegyük a halászatot, a hallal való foglalkozást a természet részévé. Kössük meg az egyezséget a természetvédelemmel, kapjunk meg azt a támogatást, ami jár azért, mert eltűrjük a védett területek jelentős kártételeit. Tegyük lehetővé a magyar tógazdaságok számára, hogy a 20–30–50 éve a dunántúli dombvidékek halastavainál elmaradt rekonstrukciót elvégezzék. Kössük meg a kompromisszumot a vízügy és a halászat között, mert a halastónak minimum három funkciója van: ökológiai, víztartó-víztározó és gazdálkodási. Be kell kapcsolódni a turisztikába, a szolgáltatási rendszerbe, amely a jövőt is jelentik.

• **Így van-e jövője a pontytenyésztésnek, termelésnek?**

– Azt gondolom, igen. Magyarország tradicionális ország, nem tudunk kilépni a köztudottan egészségtelen sertéshús fogyasztási kultusból, dacára annak, hogy húsz éve ismerjük a káros hatásokat. A magyar halászat tud csukát, compót, növény-

evő halakat, akár afrikai harcsát is termelni. De nem termelési struktúraváltásra van szükség, hanem olyan koncepcióra, amelyet már említettem. Vagyis a horgászturizmus feltételeinek javítására, a horgásztatás, a fényképturizmus, a zöldturizmus, és minden olyan termék, ami vidéken eladható, kapcsolható a halászati tevékenységhez, a tógazdaságok életéhez. A pontyot ki kell fogatnunk a horgással, aki hazaviszi és elfogyasztja, és nem biztos, hogy ennyi pontyot kell termelni, mint most. De legyenek olyan tópartjaink, gátjaink, erdőségeink, ahol fogadni tudjuk a több ezer turistát, így munkahelyet teremtünk, építjük az infrastruktúrát. A balatoni gyengülő turizmus helyett azt kell megnézni, hogyan lehet a vidéken az embereket elhelyezni, s hogy igényes turizmus alakuljon ki. És hozzunk létre olyan gyerektáborokat, ahol a fiatalok a természethez közel életre szóló élményeket szerezhetnek. Talán eltűnnének a kulcsos gyerekek az utcáról. A tógazdaságok pedig, sokat tehetnének ennek érdekében. A természet közeli turizmus kiszolgálására nyitottak vagyunk, hiszen ez is az egyik fejlődési irányt jelent a jövő szempontjából.

– **Hajtun György**

A marketing tevékenység jövője

A fűszerpaprika botránya az egész magyar élelmiszer-iparra kihatással van, jelentette ki Sztanó János, a Haltermelők Országos Szövetsége és Terméktanácsa elnöke az Öreg-tavi lehalászáson. A halászokat is érzékenyen érinti ez a kérdés, mivel a halételek egyik legfontosabb alkotó eleme a fűszerpaprika. Gondoljunk csak a halászlére, vagy a különböző pörköltekre.

Ez a botrány ugyanakkor arra is felhívta a figyelmet, hogy az élelmiszer-biztonság mennyire fontos az európai, de a világpiacra is. A származás és eredetvédelem központi kérdéssé vált, olyanná, amely egyenrangú a minőség és a hatékonyság fogalmaival. Az elnök szerint az élelmiszerbiztonsági rendszerek működtetése ma már minden üzemből elengedhetetlen feltétele a piacra jutásnak. Az elmúlt években bebizonyosodott, hogy elég egy kis figyelmetlenség, máris itt a baj. Mégpedig komoly baj, hiszen a fogyasztók egészsége a legfontosabb. A piacok megnyitáltak, de a különböző nemzeti szabályozások még nem egységesek, s az elvégzett vizsgálatok sem azonosak. Ezért is történhetett a paprikával az, ami történt.

A halpiac ugyancsak nyitottá vált az uniós csatlakozást követően. Nincsenek behozatali korlátok, azonban a halnál nagyobb baj is keletkezhet. Ha az import hal a hazai vizekbe kerül ellenőrizetlenül, nehéz megmondani, milyen fertőzőeszközt hordoz a hal. A probléma akkor keletkezik, ha a víz szennyeződik és bekövetkezik

a halpusztulás. Egy-egy ilyen „apró hiba”, oda nem figyelés az egész magyar, több évtizedes, világszínvonalú tenyésztői munkát tönkre teheti. Éppen ezért a hatóságoknak is oda kell figyelniük arra, hogy a jogszabályok érvényre jussanak, és ne egy-egy kereskedői érdek, az extraprofit reményében háttérbe szorítsa egy egész ágazat érdekeit.

Annak sem volna szabad megtörténnie, hogy egy nyugat-európai halszállítmány – miután az eredeti célállomásra nem engedték be a halrakományt – keletre veszi az irányt, és itt beengedik. Igaz, hogy Magyarországon él egy rendelet, miszerint telepítésre tenyészhalat csak előzetes miniszteri engedéllyel hozhatnak be, ennek azonban a nyomon követése nem minden esetben valósul meg. Az elnök úgy ítéli meg, hogy nem árt, ha tartunk a koi herpesvírustól, hiszen ez a világ több pontján jelen van. Azért is hangsúlyozza, hogy ezt a betegséget szeretnék a magyar halállománytól távol tartani, mivel ahol ez a betegség megjelen, ott kipusztult a pontyállomány.

A magyar fogyasztó egyre igényesebb, jelentette ki Sztanó János. A vásárló szeret-

né tudni, honnan származik a hal. Nem véletlenül szorgalmazza a szövetség azt, hogy az eladóhelyeken a hal származási helye fel legyen tüntetve, s az sem baj, ha a termelő cég neve is ismertté válik. A magyar halfogyasztás csaknem teljes körében működik a HACCP élelmiszer-biztonsági rendszer, amit a hatóságok rendszeresen ellenőriznek. Mindez persze, nem jelenti azt, hogy ne hozzunk be külföldről halat, de azt igenis meg kell követelni, hogy ugyanolyan szigorú előírásokkal találkozzon az importőr, mint a magyar exportőr, amikor a külpiacra viszi a termékét.

A halfőző versenyekre, és bemutatókra nagy szükség van, tette hozzá az elnök. Ezek az események kiváló hírvivői a magyar haltermelésnek. A nagyközönség egyrészt látja az élő halat, s azt is, hogy egy-egy lehalászás mekkora munkát testesít meg. Tatán is bizonyították, hogy a halból milyen változatos ételeket készítenek, amelyeknek egyik fontos alkotóeleme a fűszerpaprika. A szövetség gondozásában többféle halétel receptje jelent meg, de a helyi ételspecialitások receptjei is kaphatóak. A halfőző versenyek, látványhalászatok nagyban segítik a halfogyasztás növekedését, ezért is fontos, hogy ezen események számai a jövőben növekedjenek. A szövetség marketing munkájában pedig hasznosítani kell a tapasztalatokat, mondta végzetül Sztanó János.

H. Gy.

„Öreg – tavi nagy halászat”

Az egyik elment halászni, a másik kifogta, a harmadik a partra vitte, a negyedik megsütötte, az ötödik mind megette – nagyjából erről szolt az Öreg – tavi nagy halászat. Aki ellátogatott október 30-án Tatára a Kastély térre végigkísérhette a hal útját a tótol az asztalig és megismerhette a „halszüret” legizgalmasabb mozzanatait. Idén már negyedik alkalommal ünnepeltek együtt a halászok a halfogyasztókkal.

A halászok már hajnalban hozzákezdtek a munkához, hálóikkal a vár jobb oldalához húzták ki a tó halait. A partról több ezren figyelték a lehalászás folyamatát, majd megkezdődött a halvásár. Aki akart akár 4–5 kilogrammos óriás pontyot is hazavihetett. Közben a kastély melletti tisztáson magyar halfőző bajnokok ételeit kóstolhatta meg a nagyközönség.

„Három éve élesztettük újjá az ünnepi Öreg – tavi halászatot, ez tehát a 4. alkalom, hogy megmutathatjuk a látogatóknak az ősi mesterseg titkait” – mesélt a közel – és a régmúltról a házigazda, a Tatai Mezőgazdasági Rt. vezérigazgatója, Major Dezső miközben kollégái mázsa számára szedték ki a halakat a tóból. „A múltból merítkezünk. A háború előtt évszázadokon keresztül minden év őszén leengedték a tatai tavat, lehalászták, aztán fölengedték, majd újra tenyésztették, és újra lehalászták. Hetekig eltartott, mire a 219 hektáros tóból a 2–300 tonnányi halat kihalászták, szétválogatták és elhelyezték a tározókban, telelőkben. A halszüretet szinte az első naptól az utolsóig végigkísérte egy komoly társasági esemény. Néhány éve jött az ötlet, hogy használjuk ki a tó szerencsés elhelyezkedését, a város közelségét, a történelmi környezetet, és az országban elsőként szervezzünk látványhalászatot. Már első alkalom-

mal több ezren eljöttek, tavaly körülbelül 15 ezren voltak, most még ennél is több embert várunk. A látványhalászat mellett egész napos műsorral szórakoztatjuk a vendégeket, idén *Lagzi Lajcsi* tart Szuperbulit. A halételek népszerűsítéséről sem feledkezzünk meg, az ország különböző részeiről halfőző bajnokokat hívunk, akik legalább 15–20 féle különleges, sokak számára ismeretlen halételt készítenek. Van egyébként mit ünnepelni, az eddigi halhozam alapján nem panaszkodhatunk. Annak ellenére, hogy egy kicsit hűvös volt a nyár, a megszokottnál később jött a meleg, az átlagosnál jobb bruttó hozamot értünk el, mert a kiesést takarmányozással pótolni tudtuk.”

A halászünnep szervezésében természetesen a város önkormányzata is részt vett. Egyébként is kiváló a kapcsolat a Tatai Mezőgazdasági Rt. és a város között. Van az önkormányzatnak egy alapítványa, amelyik az Öreg-tó rehabilitációját tűzte ki céljaként, ezt az alapítványt támogatja a részvénytársaság.

Azon dolgozunk, hogy a város egyik dísz- és kincse visszanyerje régi fényét. Szeretnénk, ha újra tiszta, fürdőzésre és sportolásra alkalmas vize lenne az Öreg – tónak. – beszélt a tervekről *Hetényi Tamás*, az idén várossá avatásának ötvenedik évfor-

dulóját ünneplő Tata polgármestere. Évek óta arra törekszünk, hogy a szűk kis nyári idegenforgalmi szezonat megnyújtsuk valahogy. Éppen ezért örülök ennek az október végi eseménynek, amelyik jó reklám a városnak és vonzza a turistákat. A lehalászás nagyon kemény és látványos munka. Örülök, hogy akik erre járnak, megtudják, hogy megy ez. A technológiában nem sok dolog változott az elmúlt évtizedekben, sőt évszázadokban, egyszerűen be kell menni a vízbe, ki kell szedni a halat, aztán lehet falatozni belőle! Remélem, hogy a halfogyasztást is tudjuk népszerűsíteni a rendezvénnyel, ezért is támogatjuk. Sajnos annak ellenére, hogy komoly hagyományai vannak a haltermelésnek a városban, alig – alig esznek halat a helyiek. Régebben jószíverrel én is csak Karácsonykor ettem halászlévet és rántott pontyot, mint a legtöbb magyar ember, de manapság már nem telik el egyetlen hét sem halétel nélkül. Ha sok tatai követi a példám, akkor a város nevét a hallal is összekapcsolhatják. Szép lenne, ha Tatát a „Vizek városa” mellett elnyerné a „Halak városa” megtisztelő címet is, mondta a polgármester.

A Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Minisztérium politikai államtitkárának tetszését már elnyerte a város. *Pásztohy András* most járt először Tatán és elmondása szerint nagyon jól érezte magát.

Kiváló ötlet, hogy a város igyekszik kihasználni azt az értéket, amit az Öreg – tó biztosít – mondta az államtitkár. Számomra, és a látogatók számára is több üzenete van ennek a rendezvénynek. Jó reklám a városnak, a halász szakmának, a halételeknek. Ráadásul azt is bizonyítja, hogy össze lehet kapcsolni a turizmust a vidékfejlesztéssel és a táj – illetve környezetgazdálkodással.

Ez a tó, ugyanúgy, mint az összes halastó többféle céllal hasznosítható. A horgászoknak is otthont ad, kialakítható egy komoly horgászturizmus, sőt akár még csónakázásra is használható. Ha nemcsak a tavat gondozzák, hanem a környezetét is karbantartják a tulajdonosok, akkor egy komplex idegenforgalmi környezetet lehet kialakítani. A megtermelt, kifogott halat akár azonnal érdemes megsütni vagy megfőzni, és ott a tónál színvonalas éttermekben el lehet adni a turistáknak. Hosszabb távon gondolkozva mindenképpen megéri a halastavakkal foglalkoznunk. Még bővíthető a magyar piac. Azokon a területeken, ahol nem érdemes szántóföldi termelést folytatni, mert arra nem alkalmas a vidék, ott a területhasznosítás egyik legkifizetődőbb formája a halastavak kialakítása lehet. Ezt egyébként az Európai Unió is támogatja, az Agrár- és Vidékfej-



Az rendezvény fővédnöke *Németh Imre* földművelésügyi és vidékfejlesztési miniszter volt, nevében a tárca politikai államtitkára, *Pászthory András* nyitotta meg az eseményt. A megnyitó után a résztvevők megkoszorúzták a Cifra malom mellett lévő Öreg Halász szobrát. Az államtitkár mellett többek között *Hetényi Tamás*, Tata Város polgármestere; *Major Dezső*, a Tatai Mezőgazdasági Rt. vezérigazgatója; *dr. Orosz Sándor*, a Haltermelők Országos Szövetsége és Terméktanácsa igazgatója is elhelyezte koszorúját.

A koszorúzás közben a város és a halászat 50 évének történetét *Lévai Ádám* művésztanár elevenítette fel.

„Tisztelt ünneplő közönség! A város legnagyobb 219 hektáros egybefüggő látványosságáról esik ma szó, minek gyümölcseit az előbb szüretelték, ami igen különleges módon történik, fonott



halóval, itt eme a kőből faragott öreg halász is mutat önök előtt. A Nagy – tó vagy Öreg – tó, mi messze földön híres, elválaszt és összeköt két városrészt természeti értékeivel és tradíciójával. Ez a tó az ország legrégebbi mestersége s tava, ami összetett szerepet tölt be kies Tatánk életében, mint turisztikai látvány és mint gazdasági alappillér. Termel és gyönyörködtet, kiszolgál, munkát és pihenést ad egyszerre, – mondta *Lévai Ádám*.

„A hal nélküli tónak a biológiai, vagy ökonómiai egyensúlya teljesen felborulna, hiszen a ponty üledékforgató, üledéklevégtisztító tevékenysége nélkül oxigén szintje nem is jutna az erősen redukált üledékbe. A ponty állomány mellé a '80-as évektől növényevő halakat is telepítettek, így a tó vízében kialakult bőséges alga vegetáció mennyiségének csökkentéséhez és így a vízminőség javításához komolyan hozzájárulnak ma már a busák. A tó gyógyítása a halak nélkül költséges és rossz hatásfokú lenne”.



lesztési Operatív Programból lehet hozzá támogatást kapni.

A nemzeti vidékfejlesztési tervben is megvannak azok a támogatási lehetőségek, amelyek a falusi turizmust, a halturizmust, horgászturizmust segíthetik.

A Haltermelők Országos Szövetsége és Terméktanácsa igazgatója *dr. Orosz Sándor* egész évben az országot járta és a Hal – lakomák rendezvényein végig kísért a finomabbnál finomabb halétel különlegességeket. Saját bevallása szerint ez egyáltalán nem esett nehezebbre, mert ha teheti, halat eszik hallal.

Ez az idei év utolsó rendezvényeinek, és biztos vagyok benne, hogy a hallakomának ebben az évben ezzel még sincsen vége. Jönnek a karácsonyi ünnepek, ilyenkor mindig megnő a hal iránti kereslet. Magyarországon az ünnepi asztal velejárója a hal, éppen azért találtuk ki a hallakomák rendezvénysorozatát, hogy több legyen az ünnepi alkalom, tehát többször egyenek halat az emberek – mondta *dr. Orosz Sándor*.

Abban szinte biztos vagyok, hogy 2004-ben több halat ettek a magyar emberek, mint tavaly. Persze az éves statisztikai adatokat csak két – három hónap múlva ismerhetjük meg. A lemaradásunk, például Ausztriához képest még így is jelentős. Ott évente átlagosan 10 kiló halat esznek az emberek, nálunk 3,2 kilogramm az egy főre jutó átlagfogyasztás. Ami jó hír, hogy nálunk sokkal nagyobb az édesvízi és a hazai halak aránya, mint nálunk, Ausztriában rengeteg tengeri halat esznek. Én optimista vagyok, szerintem még lehet növelni a hazai halfogyasztást, és nem csak úgy, hogy egyre több tengeri halat hozunk be az országba, hanem elsősorban magyar hal eladásával. Öt éve, amikor a halászok következetes marketingmunkába kezdtek még csak 2,7 kilogramm volt az egy főre jutó éves átlag, egy picit már növeltünk a mértékét, és keményen dolgozunk tovább... 2010 végére remélhetőleg utolérjük az osztrákokat. Idén körülbelül 40 ünnepi esemény tartozott a hallakomák rendezvénysorozatba, de ennél sokkal több olyan programról tudunk, amelyek a hal-

ételeket népszerűsítette. Jövőre sem változtatunk a stratégiánkon, a rendezvények közül az összes olyat szeretnénk megőrizni, amelyik a halászköz jövőjét szolgálja. Azt tervezzük, hogy a látványhalászat ügyét még jobban felkaroljuk, mert éppen a tatai halászat példája jól mutatja, hogy ebben vannak még tartalékok. Ez is egyfajta esemény, egyfajta fesztivál, és a gasztronómia mellett a halászszerelmét is megismerhetik a látogatók. Szerintem könnyebben megszeretik az emberek a halételeket, ha ismerik a hal útját a tótól az asztalig.

Sok hal is megismerte ezt az utat hálá a tatai halászköznek. Több méretes ponty a tóban kezdte, de az asztalon fejezte be október utolsó hétvégéjét.

Óriási halak vannak a tóban, a 10 kg feletti példányok sem ritkák – árulta el *Ludovics Attila*, a Tatai Mezőgazdasági Rt. Halászati-ágazat vezetője.

Most éppen 8 hal van a kosaramban, és 38 kilogrammot mutat a mérleg. Ez sem rossz átlag... A rekord súlyú hal, amiről tudok, az egy 50 – 60 kilogrammos harcsa volt. Ezek a hatalmas halak éveken keresztül megüszsák a lehalászt és ennek köszönhetően nőhetnek meg ekkorára. A tó közepén van néhány gödör, azokban bújnak el. Biztosan idén is ott lapult egy pár...

Minden évben meghírdetnek egy tippversenyt Tatán, azt kell kitalálni, hogy hány kilót nyom majd a halász ünnep legnagyobb fogása. A győztes hazaviheti az óriás halat. Tavaly *Bíró Tamás* tippelt a legjobban illetve a legszerencsésebben, alig néhány dekát tévedett.

A majdnem 22 és fél kilós nyeremény-harcsáért autóval kellett eljárnunk, még a csomagtartóba is nehezen fért be. Otthon azonnal feldaraboltuk, leves, pörkölt, rántott hal is készült belőle. Sőt még a szomszédok, a rokonok is jól laktak belőle. Ha jól emlékszem, egy kis darab még most is van a mélyhűtőben. Idén 18 kilogrammot tippeltem, de nagyon messze jártam a valóságtól. Egy 7 kiló 20 dekás ponty nyerte a „versenyt”. Most a nagy halak megmunkáltak, talán kicselezték a halászköz, de sebj, jövőre újra itt leszünk...

Varga Patrícia

A hal védelme közösségi összefogást igényel

Az októberi balatoni önkormányzati fórumon két szekcióban is tárgyalták a halászati részvénytársaság működését, az illegális halfogás visszaszorításának jogszabályi hátterét és az önkormányzatok lehetőségeit a cég tulajdonlásában. A témák fontosságát, aktualitását az is jelzi, hogy a konzultációkon jelen voltak a környezetvédelmi minisztérium államtitkárai is.

Az elmúlt évek gyakorlatának megfelelően a Balatoni Halászati Rt. tevékenységének elemzésébe bevonták a horgászok képviselőit is, akik markánsan megfogalmazták véleményüket. Elmondták, hogy a halászati Rt. privatizációja meglepetést okozott köreikben, de ha már így alakult, szívesen lennének a tulajdonosok között. Úgy látják, hogy a jelenlegi halászati koncepció elsősorban nem a halról, hanem a természet- és vízvédlelemről szól. S bár az új üzleti stratégia prioritásként említi a horgászturizmust, kevés az erre utaló jel. A nádasok védelme miatt nincs megoldva a csónakok tárolása sem, s mivel hiányosak, pontatlanok a nádtérképek, az is bizonytalan, hol és hány vízi jármű tárolására alkalmas kikötő építésére kapnának engedélyt az érintettek. S ha már a csónakosok ilyen hátrányban vannak, legalább tárolási alternatívákat kellene számukra felvonultatni. Sérlemmezik, hogy az idegenforgalmi szezonban kitiltják őket a strandoktól, a kikötőkből, s emiatt az exponált pecséhelyeken gyakori a zsúfoltság. Javaslatuk újabb közösségi partszakaszok nyitása.

A társaság nagy jelentőséget tulajdonít a halászati Őrzésnek, s emiatt nemcsak a szinttartásra, hanem a működési feltételek fejlesztésére is nagy gondot fordít. Ugyanakkor a tapasztalatok egyértelműsítik, hogy szükség van a halóri szolgálat egyes területeinek átszervezésére és a jogszabályok szigorítására is. A cég vezetése – a teendők pontos meghatározásához – megvizsgáltatta a jelenlegi működési struktúrát, s ezt egybevetette a jogszabályi háttérrel. A halórők jogosítványai tíz intézkedési csomagot tartalmaznak, a hivatásos „halvédők” tehát hatékonyan felléphetnek a rabsicok, tolvajok ellen, a gyakorlatban azonban nem élnek ezzel. S bár ez a foglalkozás nem szakma, ám jogi védelmét így is biztosítani kell.

A hal védelme közösségi összefogást igényel, s erre gyakran találhatunk példát más mezőgazdasági termelési vonalon. A hivatásos vadász kötelességének érzi, hogy együttműködjön a vadórral, az erdősszel –



a Balatonnál a vízrendőrség, a nemzeti park természetvédelmi őrei, a horgászok és a polgárőrség kapcsolatán múlnak a halfőrzés eredményessége. A védelem önmagában viszont kevés – a szankciókat is egyértelműsíteni kell.



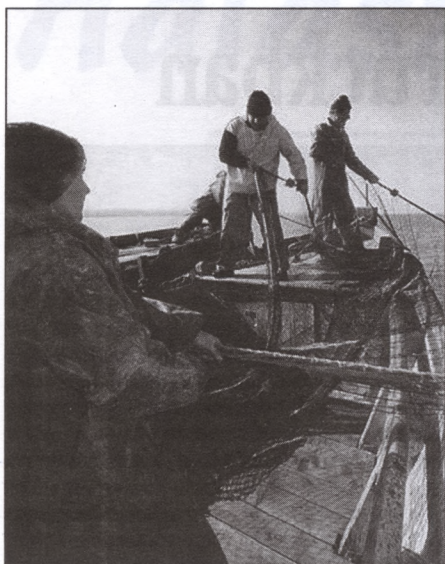
Kiszely Pál, Balatonfüred alpolgármestere arról beszélt, hogy a feladatokat ismerik, de ezek megvalósítása elképzelhetetlen állami szerepvállalás – azaz anyagi támogatás – nélkül.

Nagy Jenő őrnagy, a siófoki vízrendészeti kapitányság nyomozója szerint sok kifogásolnivaló van a halászati törvényben. A bírói praxis szerint az elkövetéskor használt tárgyak elkobzandók, de ez a joggyakorlat már nem érvényes a különösen nagy értékű járművekre vagy autókra. Az igazi problémát az jelenti, hogy az ellopott húser-ték nincs

arányban az okozott kárral. Véleménye egyben kollégái állásfoglalását is tükrözi, akiknek meggyőződése, hogy a tilalmi időszak visszaállítása feltétlenül indokolt lenne a fogassüllő ivása idején. Javasolják, hogy halászati célra alkalmas hálót csak olyan üzletben lehessen kapni, amely hatósági engedély birtokában van. Ugyancsak a vízrendőrök javaslata, hogy a tilosban parkoló autókhoz hasonlóan az illegális kikötőkben tárolt csónakokat egy erre a célra kijelölt helyen össze lehessen gyűjteni. Házas József siófoki önkormányzati képviselő szerint a halfőrzés problematikájának kulcskérdése, hogy a bírói gyakorlat kiterjeszti-e az elkobzást a nagyobb értékű ingóságokra, s egy módosított jogszabály deklarálja azt, hogy a halór hivatásos személy.

A szekcióülésen felmerült, hogy a halászatot és a hajózást egy céggé lehetne összeolvasztani, hiszen hamarosan mindkettőben meghatározó lesz a balatoni önkormányzatok tulajdonjoga.

A felvetett problémákra a környezetvédelmi minisztérium államtitkárai válaszoltak. Elmondták, hogy a nádasokat ötven te kell felmérni, de az elmúlt évek alacsony vízállása miatt a nádasok – különösen az északi parton – elöretörték. Nem a horgá-



szok mentalitásával van elsősorban gond, hanem az a probléma, hogy a nádasokat felszabdadják az illegálisan tárolt csónakok. *Tátrai Miklós* helyettes államtitkár a tulajdonosi jogokat gyakorló minisztérium nevében elmondta, hogy nincs elképzelés a két cég összevonásáról. Azt is tudják természetesen, hogy az önkormányzatok döntési helyzetét nehezíti a halászati részvénytársaság jelenlegi veszteséges működése. A hároméves üzleti terv azonban a privatizáció alapja lehet, s így átlátható a cég gazdálkodása. A koncepció szerint másfél – két éven belül eltüntethető a hiány, a veszte-

ség, de ez feltételezi a tőkeemelést. A horgásztulajdonnal kapcsolatban ismételtén leszögezte: ez elvi kérdés, a horgászok megrendelői a Balatoni Halászati Részvénytársaságnak, hiszen annak szolgáltatásait veszik igénybe. A jelenlegi költségmegosztás azt bizonyítja ugyanakkor, hogy a horgászok sem tudják biztosítani a rájuk eső kiadásokat. Az viszont elképzelhető, hogy a későbbi időszakban a felügyelő bizottságba a balatoni horgászok egy főt delegáljanak. Az államtitkár úgy fogalmazott: a párbeszéd nem funkciók kérdése.

A szekcióülések utáni értékelésen összefoglalták a hozzászólásokat. *Erdey György* helyettes államtitkár szerint a diskurzus elsősorban abba az irányba terelte a beszélgetések vonalát, hogy miként lehet jobb közállapotokat teremteni a Balatonon. Elhangzott, hogy a gondok ellenére számos előrelépés történt már a jogalkotásban, ugyanakkor feltétlenül fontos a szabálysértési kódex módosítása. A jelenlévők állást foglaltak amellett is, hogy hatékonyabbá kell tenni a kooperációt a meglévő szolgálatok között, sőt esetlegesen más hatóságok bevonása is indokolt.

Kiss György Károly, a Balatoni Halászati Részvénytársaság vezérigazgatója a tanácskozás legfőbb értékének azt tartotta, hogy évek óta görgetett alapproblémák is előke-
rültek.

– Elfogadom a tárca állásfoglalását, mely szerint a horgászok részéről felme-



rült igény, vagyis a tulajdonlási jog szakmailag nem indokolt. Ezzel szemben egyetértek azzal, hogy az intézménysült forma fontos lehet a kapcsolattartásban, ezért célszerű a horgászok részéről a felügyelő bizottságba küldöttet delegálni. A balatoni önkormányzatok részéről egyébként van már érdeklődés a tőkeemelés iránt, s magam is támogatom a Balatoni Szövetség kezdeményezését, hogy a végleges döntés előtt könyvvizsgáló adjon pontos tájékoztatást a halászati részvénytársaság gazdálkodásáról. A jelenlegi elképzelések szerint egyébként száz-kétszázmillió forintnyi részvéncsomagot ad át az állam a tóparti önkormányzatoknak. Ezzel megvalósulhat korábbi elképzelésük, hogy a balatoni hajózás után a halászatban is résztulajdonosok lesznek.

Süli Ferenc

Az öreg halász és az Öreg – tó

Ami öröm a hálnak bosszúság a halásznak! Ha szakad a háló, foltozni kell! Óriási tömeg vette körül Tatán *Grósz Ferenc* nyugdíjas halászt. Aki jól figyelt az megismerhette a hálófoltozás mesterfogásait.

– Majdnem egész életemben halász voltam, az iskola után itt az Öreg tónál kezdtem a szakmát – mesélte *Feri bácsi*, amikor foltozás közben megzavartuk egy pár perc-re. 62 éves vagyok, sajnos a nehéz fizikai munkához már nincs erőm, de a hálófoltozást szíves örömet vállalom, jól jön egy kis mellékes pénz.

• Sok a munka, sok a lyuk?

– Nem unatkozom... Á tőfenéken sok a kő, a tuskó, ha a háló beleakad, valaminek engednie kell, általában a háló a gyengébb. Ilyenkor neki kell ülni, és meg kell foltozni. A huzalhálót manapság már gép köti, de a lyukakat csak kézzel lehet befoltozni. Általában nincsenek nagy lyukak, nem várjuk meg, hogy megnőjenek, inkább megcsináljuk. Halászcsumóval kötjük meg, így hívják. Mindig felülről lefele vagy oldalra kell haladni, fölfele nem lehet, talán ez a legfontosabb szabály.



• Minden halász ismeri a foltozás fortélyait?

– Igen, mindenkinek értenie kell hozzá. A gyakorlatban lehet megtanulni igazán, persze az alapokat, az elméletet el lehet magyarázni, de sokra nem megy vele az

ember. Minden a gyakorlattól függ. Nekem apám és a bátyám is halász volt, tőlük tanultam a mesterséget.

• Milyen az utánpótlás?

– Sajnos a fiatalok nem rajonganak ezért a szakmáért, pedig ezt tényleg csak úgy érdemes csinálni, ha szereti az ember. Nem könnyű munka, például az időjárás viszontagságainak is ki van téve az ember. Ha esik, ha fúj

dolgozni kell... A fiam nem viszik tovább a családi hagyományt, legalább amíg én bírom, addig csinálom. Nyugdíjas éveimre a hálójavítás maradt, de én ezt is nagyon szeretem.

V. P.

Bajnoki nyaralás Innsbruckban

A Haltermelők Országos Szövetsége és Terméktanácsa idén május 15-én a III. Halételek Országos Ünnepét rendezte meg a budapesti Városligetben. Ennek keretében sor került a bajnokok bajnoka halfőző versenyére is, amelyre olyan versenyzőket hívtak meg, akik az elmúlt évben valamelyik országos versenyen diadalmaszkodtak. Csémy László és Gyarmati Lászlóné után Matuczka Gyula nevét vették a vándorserleg talapzatára. Arra a vándorserlegre, amelyet Szili Katalin, az Országgyűlés elnöke és Orosz Sándor, a Haltermelők Országos Szövetsége és Terméktanácsa igazgatója adott át. A serleg mellé egy egyhetes Innsbruck-i nyaralás is emlékeztetésként tette a szép sikert.

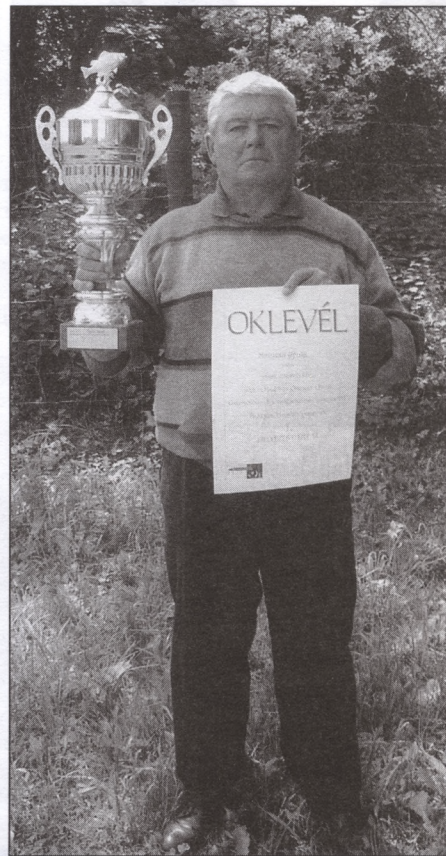
Matuczka Gyula Perkátán él feleségével, Zsuzsi asszonnyal, mondhatni szép harmóniában. A verseny utáni nyilatkozata szerint hat halból készített vegyes halászlével nyert. Minden azon múlik, hogy az ember eltalálja-e a megfelelő arányokat, árulta el a titkot, majd azt is hozzáfűzte, hogy évek alatt kísérletezte ki a szerinte jó halászlé receptet. Az alapanyagot Dunaföldváról veszi, a legjobb halastól, Kiss Lajostól, aki a helyi halászléfőző verseny fő szervezője.

A bajnokok bajnoka életre szóló élményekkel tért haza Ausztriából. Az egy hetes útról fényképek százai tanúsítják, hogy bőven akadt látni való. Zsuzsa asszonnyal sem győzik a mesét, szinte egymás szavába vágva mondják és mondják az élményeket. Először is a Central Hotel alkalmazottairól – ahol a hat éjszakát eltöltötték – áradoznak. Ali a főpincér, aki magyarul is jól beszél, Nándor a pincér, aki minden nap felszolgáltatta a finomabbnál finomabb ételeket, és Gyöngyi a recepciós, aki segítette őket az utazásban, a helyi információk ismertetésével. Így jutottak el a Kristály Múzeumba, amely egyedülálló a világon, vagy éppen fel az Innsbruck-i hegyekbe, ahol kétszer is rendeztek téli olimpiát. De maga a város is teli van idegenforgalmi érdek-

ségekkel, látványosságokkal. Amikor eljött a búcsúzás pillanata, és vonatra szálltak, bizony a szívük egy darabját hagyták a hotelban.

Nászút volt ez a kedvessel, Zsuzsánna asszonnyal, mondja Matuczka Gyula, ezzel is jelezvén a nagy boldogságot. Arra a kihagyhatatlan kérdésre, miszerint főzött-e Innsbruckban, Gyula nemmel válaszolt. Pedig készült rá, vitt alapanyagot (a hal kivételével). Nándi, a pincér viszont ígéretet tett, hogy megkóstolja Gyula főztjét, halászléjét, mégpedig idehaza. Pontosabban a Balaton partján, ahová Nándor minden évben hazajön pihenni a barátaival. Nagy muri lesz jövő nyáron, ígéri a bajnok, és én főzöm a kaját a magam receptjei alapján. Ismerve Gyula főztjét, nem túloz, amikor nagy muriról beszél. Már csak azért sem, mert mindketten, férj és feleség szeretnek főzni. Amikor kedves invitálásukra e sorok íróját is meghívták, olyan kacsasülttel vendégelték meg, amelyet csak a legjobb éttermekben tálalnak fel a vendég asztalára.

Gyula világ életében szeretett horgászni. Hal, vad, természet és haspárti, nem véletlen, hogy mindig jó kapcsolatokat ápolt a halászokkal és a vadászokkal. Civilben ugyanakkor nem sok köze volt mindehhez,



hiszen bányaalakozottként keresi kenyerét. Az úrkúti mangánérc bánya foglalkoztatja, várhatóan innen megy nyugdíjba az 58 éves szakember. S ha nyugdíjba megy, akkor sem fog unatkozni. A ház körüli 600 négyszögöles telken komoly kerti kultúra burjánzik. A gyümölcsfákon kívül a szőlő (ebből bor is készül magánszükségletre), a paradicsom, a paprika (ebből pedig, az örölt paprikát darálja), a zöldségfélék mind-mind gazdag termést hoznak. Itt minden, ami a ház körül elfér, megterem, mondja.

Halfőző versenyre csupán három évvel ezelőtt ment, akkor is véletlenül. Dunaföldváron a barátok beneveztek, így kénytelen volt egy vegyes halászlét főzni. S miután a zsűri is az első helyre sorolta a főztjét, azóta szívesen jár más versenyekre is. De ő nem tartozik azok közé a versenyzők közé, akik körbeutazzák az országot egy-egy verseny kedvéért. Csak ahová hívják, oda megy el. A sikerélmény azonban így sem marad el, hiszen odahaza a család (egy felnőtt fiú és leány) mindig aranyéremmel jutalmazza a családfő főztjét. Persze, Zsuzsa asszonyét is... Nincs olyan hét, amikor ne kerülne hal a fazékba, így a receptek sem felejtődnek el.

Miként az ausztriai nyaralás sem.

H. Gy.

