

Halászsati Lapok

A Magyar
Mezőgazdaság
melléklete

VIII. évfolyam

2007/
Október

Az idén 50 éves Haltermelők Országos Szövetsége
és Terméktanácsa információs és marketing hírlevele

SZERKESZTI: Szerkesztő Bizottság • FELELŐS SZERKESZTŐ: Hajtun György

Markoljunk kevesebbet!

A Haltermelők Országos Szövetsége és Terméktanácsa idén ünnepli megalakulásának 50. évfordulóját. Az elmúlt félszázadban sok vihart ért meg az érdekképviselői szervezet, a sikerek és a kudarcok fényében. Az idei februári választásokkal új szervezeti felállás valósult meg a tagság akaratából, s az elnökséget ügyvezetés váltotta fel. A Felügyelő Bizottság élén azonban továbbra is Kiss Ferenc, a geleji Dél-borsodi Agrár Kft. ügyvezető igazgatója áll. Több mint két évtizeddel ezelőtt bízták meg ezzel a feladattal, s azóta élvezi a tagság és a szövetségi vezetés bizalmát. Nem véletlenül, hiszen a céget is sikeresen vezető igazgató mindig is az érdekképviselői munka megújításán dolgozott, s dolgozik ma is.

• Elnök úr, Ön igen jól dolgozik, ha ennyi ideje vezeti a Felügyelő Bizottságot. Egyáltalán, mi a dolga a bizottságnak?

– A szövetség vagyoni helyzete fölötti őrködés, a vagyon gyarapítása, s nem csökkentése, ami – úgy gondolom – csak kompromisszum árán valósulhat meg. Az irány, amerre a szövetség halad ezen a téren, elfogadható. Magyarán, sikerült azokat az értékeket megőrizni a szövetségénél, amelyek alapot teremtettek a gazdálkodás folytatásához, s itt elsősorban a dinnyési telepre gondolok. Hiányosságot leginkább a szövetség munkájának tartalmi részében látom, ami azt jelenti a számomra, hogy a szövetség tagságát markánsabban kell megjeleníteni. S ez a kritika fogalmazódik meg a tagság részéről is.

• A kérdés nem egyszerű azzal együtt, hogy a kritika jogos...

– Valóban nem egyszerű a kérdés, mert a magyar halászság érdekképviselője egy eléggé heterogén, mondhatni összegyűrt szervezet. Nincsenek vegytiszta állapotok. Egy másik szakmai szervezetenél – például egy melegvérű állatokat tenyésztők szervezeténél – szorosabb kapcsolódási pontok láthatók a tenyésztők társadalmához, mint például a törzslapok nyilvántartása, a tenyész állat bírálata, lajstromba vétele, vagyis közelebbi kontaktus alakul ki a szövetség és a tagsága között.

• Ezt nyilván abból a tapasztalatból fogalmazza meg, hogy Ön a Holstein-Fríz Tenyésztők Egyesületének elnöke.

– Így igaz. A Haltermosz – legalább is így érzékelem – túl nagyot akar markolni, s a



Kiss Ferenc elnök

túl nagy merítés sosem jár sikerrel. Azt szeretem, ha – akár a gazdasági életben – profi módon zajlanak a folyamatok. A piacgazdasági versenyben már nem divat a több lábbon állás. A mi gazdaságunkban is szükség volt profiltisztításra, e nélkül már rég becsukhattuk volna a kaput. Nos, a szövetség-nél is hasonló profiltisztításra van szükség, mert túl sok feladatot fogalmazunk meg a szövetség számára, amelynek végrehajtásához azonban lényegesen nagyobb apparátusra volna szükség. A szövetségnek a hosszú távú tervezésre kell koncentrálnia, például a 2007-2013-as utáni időszakra gondolok: hogyan tud majd a farmtámogatás feltételeinek eleget tenni a halász társadalom? Visszatérve az alapgondolathoz:

Tartalom:

Sztráda a Dunán?	2
Új halfeldolgozó Tiszacsegén	3
A szegedi halfesztivál	4
Írországból jártunk...	5
Hal, ló, barátság	6
Halkeltető állomás vizellátása	
Ráckeven	7
Magyar hallé lengyel pontyból	8

a szövetség gazdasági alapjait sikerült megőrizni. A Dinnyési Tőzgasdaság működését lehet kritikával illetni, hiszen minden gazdálkodó tudja, hogy az egyszer ke-rek, egyszer pedig, szögletes. Az amplitúdókat kell kezelhető állapotban tartani. Pozitív dolognak tartom, hogy a tagság is úgy gondolja, hogy a szövetséghez tartozon a dinnyési gazdaság, s azt is, hogy ön-álló székháza van a szervezetnek.

• Az éves küldöttgyűlésen a Felügyelő Bizottság mindig megfogalmazza a gazdálkodásról az álláspontját. Az idén nevezetesen azt, hogy egyrészt a marketing tevékenység végzéséhez új szemléletre van szükség, másrészt a dinnyési gazdaság gazdálkodási hiányosságait tették a küldöttek elé.

– A szövetségi munkát nem szabad összekeverni a marketing munkával, ami nagyon komoly és fontos feladata. De piaci eszköz. A piaci eszközöket pedig, a piacgazdaság normái között kell működtetni, vagyis a konkrét marketing tevékenység nem tartozik a szövetség feladatai közé. Ugyanakkor a piac szereplőinek a marketinghez óriási érdeke fűződik. Mondok egy példát: az, hogy az M3-as autópályán kialakították a geleji pihenőt, olyan reklámat jelent a községnek, amit 5-10 millió forinttal sem tudunk volna megvalósítani. Szerencsénk volt, hogy Gelej neve közismertté vált. A marketing tehát nélkülözhetetlen, de nem a szövetségnek kell finanszírozni. A szövetségnek az a dolga, hogy a tagszer-

(Folytatás a 2. oldalon)



Markoljunk kevesebbet!

(Folytatás az 1. oldalról)

vezeteinek tudjon olyan szakmai és nemzeti stratégiai kérdések megvalósulásában segíteni, amelyek a gazdálkodási környezetet javítják, könnyítik. De ide sorolom a tenyésztést is, mert ez inkább tartozik a feladatok közé, mint a haleladási technikák menedzselése. Dinnyés igen fontos bázisa a szövetségnek, de a világ felgyorsult, s Dinnyés szerepe is megváltozott. En azt a formát keresem, amellyel a szövetség és a tagság közötti kapcsolat megerősödik. A szakmai utak szervezése például fontos elem lehet a kapcsolattartásnak, miként a Halászati Lapok megjelenése is. Információáramlás nélkül ma nem lehet jól gazdálkodni. A mi gazdaságunk példáját hadd említsem ismét: másfél évtizeddel ezelőtt 100 millió forint alaptőkével rendelkezünk, mára 3 milliárd forintra nőtt a tőkénk. Ha nem fektetünk be, nem forgatjuk vissza a nyereséget, akkor ma nem itt tartunk.

• **Őn azok közé az emberek, vezetők közé tartozik, aki optimistán néz a jövőbe, s mindig megtalálta a továbblépés, a fejlődés útját. Honnan ez a hozzáállás?**

– Azt gondolom, hogy higgadtan kell a dolgokat kezelni. Aki a vállalkozói világban eredményes akar lenni, annak óriási türelemre van szüksége. Hosszú távon kell gondolkodni, különösen a mezőgazdaság állattenyésztési részében, amely az ágazat nehézipara. Higgadság, józanság, kitartás és előrelátás, ezek a legfontosabb tulajdonságok, amire szüksége van a vállalkozónak. Az embereket szeretni kell. A meghatározó vezetőnek nagy empátiára van szüksége ahhoz, hogy közben tartsa a dolgokat. A vezetőtől elvártnak kötelezettség, hogy egy jövedelemből éljen meg, s ez vonatkozik énám is. Az én családom a kft.-től kapott jövedelmemből él, s ez azért lényeges kérdés, mert ez által a munkatársaim fizetését is más szemszögből nézem. Kérdés ugyanis, hogy az általunk biztosított jövedelemből meg tud-e élni az alkalmazott és a családja? Ki tudja-e fizetni a számláit, és jut-e a megélhetésre? Nagyon sok gazdaságnál tapasztalom, hogy a vezető bizony más forrásból szerzi a jövedelmet, és képes mini-

málbéren tartani a munkatársait, akikről elvárja a maximális teljesítményt. Az értékarányok torzulnak el, s aztán csodálkoznak, ha probléma van a munkatárssal. A mi kollégáink 241 ezer forint bruttó költségbe kerültek a múlt hónapban, sajnos ennek csak a 45,4 százalékát kapták kézhez. A cég működése akkor jó, ha az emberek jól érzik magukat.

• **Ha már szóba került a hosszú távú gondolkodás, mit gondol arról, hogy szükség van-e egy új stratégiára a szövetségnek?**

– Mindenekelőtt erős gazdasági bázis kell. Dinnyésnek jól kell működnie, mert csak így tud biztos pénzügyi alapot teremteni a szövetség számára. Azt ugyanis nehezen tudom elképzelni, hogy a kis szövetség annyi tagdíjat szedjen be, amely a működéséhez elegendő. Ennek sok oka van, de a tagság csak bizonyos mértékig terhelhető. A szövetségi munkát intenzívvé kell tenni, a székházba pezsgő életet kell hozni. A szövetségnek jó munkatársai vannak, akikre – remélem – hosszú távon számíthatunk. Ami a stratégiát illeti, a szövetségnek az a dolga, hogy a tagság számára megpróbálja könnyebbé, elviselhetőbbé tenni a közgazdasági környezetet. Miután az EU elfogadta az Új Magyarország Vidékfejlesztési Stratégia Tervet, s Gráf József miniszter azt nyilatkozta, hogy 30 százalékkal kívánja növelni a magyar agrártermelést az elkövetkezendő hét évben. Ez viszont szembe megy az uniós törekvésekkel, amely egyértelműen a termelés visszafogását, leépítését ösztönzi. Nekünk, halászoknak viszont a minisztérium mögé kell állnunk, mert a mi érdekünk is az, hogy növeljük a termelésünket. Ennek érdekében a szövetségnek is meg kell fogalmaznia, milyen konkrét lépéseket kíván tenni a tagság. Ez pedig, az új stratégia alapja lehet. A szövetség tisztviselői – ki ki a maga területéről – állítson össze egy stratégiai javaslatot, amit aztán közösen megbeszélünk. Induljon el ez a munka, és tegyük le az asztalra az elképzeléseinket. Ezzel egységes fellépést is sugall a szakma, amire egyébként is nagy szükségünk van.

Kép és szöveg:
Hajtun György

Sztráda a Dunán?

Demonstrációt szervezett a „Dunai víziút – út a virágzó Európához” (Danube Waterway – An Asset for a Prospering Europe) elnevezésű, a Bécs melletti Ybbs-ben szeptember 14-én megrendezett nemzetközi konferencia helyszínén a WWF. A tanácskozás célja az volt, hogy előremozdítsa a dunai hajóútfejlesztést, ám a WWF szerint egyoldalúra sikeredett a meghívottak köre.

A nemzetközi természetvédelmi szervezet kifogásolja, hogy a konferencián szinte csak a hajózási és infrastrukturális szektor képviselői voltak jelen, és a természetvédelmi szempontokat mellőzve, a Dunáról csupán, mint szállítási útvonalról tárgyaltak.

Az Európai Unió transz-európai közlekedési hálózat fejlesztési programja (TEN-T), mely a teljes hazai Duna szakaszt is érinti, jóléti, gazdasági és ökológiai károkat egyaránt okozhat Magyarországon. A WWF több szempontból kifogásolja a vízi út fejlesztés jelenlegi terveit, amely drasztikus meder-beavatkozásokat tartalmaz. Ezek veszélyeztetik az ivóvíz bázist és károsan hatnak a környező területek vízháztartására, a védett természeti értékekre. Ehelyett a fejlesztési lehetőségeket gazdasági ösztönzőkben, kikötői infrastrukturális fejlesztésben, hajóflotta modernizálásban, helyes áruforgalom szervezésben látja.

„Nem lehet a Dunát csupán egy vízi sztrádának tekinteni. Csak egy egészséges folyó és árteret tudja biztosítani a szükséges ivóvizet, a halállományt, a pihenési és sportolási lehetőségeket, nem pedig egy mesterségesen átalakított, csatornaszerű vízfolyás” – nyilatkozta Márkus Ferenc, a WWF Magyarország igazgatója.

A WWF javasolta a tanácskozóknak és a döntéshozóknak, hogy a Dunán tervezett fejlesztéseket az összes érdekelt bevonásával, egy közösen kialakított jövőképpel meghatározása után tervezzék meg, ahol a természetvédelem és a társadalmi érdekek megfelelő súlyt kapnak. Magyarországon a Gazdasági és Közlekedési Minisztérium felügyveli a hajózhatóság fejlesztési projektet.

Néhány haltermék bruttó fogyasztói ára (Ft/kg) 38. hét

Megnevezés	Fogyasztói piacok						Kereskedelmi láncok (árfelmérés időpontja: augusztus 21.)		
	Fővám téri csarnok	Lehel téri csarnok	Kecskemét	Pécs	Székes- fehérvár	Győr	Auchan	Tesco	Cora
Élő ponty	790	850	800	839	910	849	869	799	829
Friss pontyszelet	1200	1400	1400	1359	1450	1485	999	1399	1399
bőrös afrikai harcsa filé	1800*	2000*	-	-	-	1740	1399	1399	1699
busa törzs	600	700	700	739	850	620	549	749	599
busa szelet	600	700	750	739	850	660	799	749	729
lazac filé	3400	3800	-	-	-	3120	3599	2899	3590

* nyüzött; n.a. = nincs adat

Új halfeldolgozó Tiszacsegén

A Szarvas-Fish Kft. az elmúlt csaknem másfél évtized alatt – 1993-ban alakult a cég magyar tulajdonosokkal – az egyik legnagyobb intenzív haltermelő céggé nőtte ki magát. A főként afrikai harcsát termelő vállalkozás nagy hangsúlyt helyezett a piaci igények minél magasabb szintű kiszolgálására, ezért 2003-ban Tiszacsegén megépítettek egy halfeldolgozót. A termelés felfutásával azonban szükség volt a feldolgozó bővítésére, korszerűsítésére, így mintegy 55 millió forintos beruházással idén augusztus 31-én átadták az új üzemrészt.

Radics Ferenc ügyvezető igazgató a feldolgozó bővítésével kapcsolatban elmondta, hogy az „alap” – mármint a 2003-ban épült üzem –, abban segítette a céget, hogy különböző feldolgozottsági fokú, friss és fagyasztott haltermékekkel jelenhettek meg a piacon, s eljutottak a védőgázos csomagolás megvalósításáig. A lehetőségeket tovább gondolva, a másodlagos termékek hasznosítása érdekében építették meg az üzem bővítését, amelyben a magyar igényeknek megfelelő hallé alapot, panirozott halfilét, a későbbiekben pedig, hal szeparátumot, hal rudacsákat készítenek.

A beruházást a városi önkormányzat is támogatta, hiszen az átadó ünnepségen Jónás Sándor polgármester is beszédet mondott. Méltatta a cég tevékenységét, s azt hangsúlyozta, hogy az új üzemmel új munkahelyeket is teremtettek a vállalkozók. Ebben a térségben minden fejlesztésnek örülnek, különösen, ha 6-8 új munkahely is keletkezik általa, mondta a polgármester.

A Szarvas-Fish Kft.-t három ügyvezető igazgatója: Radics Ferenc mellett Müller Péter és Fodor Barnabás osztja meg a cég irányítását. Müller Tibor a tulajdonosok és a vezetőség nevében elmondta, hogy a beruházás AVOP támogatással valósult meg mintegy 55 millió Ft értékben. Az üzemegység építészeti és gépészeti terveit a csegei üzemüket 4 éven át vezető Mucsi Lajos kollégájuk technológiai elképzelései

alapján, a szeghalmi Optimál Kft., a karcagi Horváth és Tsa Kft., illetve a szolnoki Egervári Bt. készítette el. A nyertes pályázatukat a Diósd-Fish Kft. írta meg. A beruházás főkivitelezője a balmazújvárosi ERSTE Bt. volt, a hűtőgépészeti, légtechnikai és villanyszerelési munkákat a debreceni CIVIS Hűtő Kft. végezte. Az új gépsorokat és berendezéseket hazai forgalmazóktól, illetve gyártóktól szereztek be.

A feldolgozott hal saját termék, jelentette ki Radics Ferenc. A gyártási volumen ugyan nem bővül, de a másodlagos termékek – a korábban a gyártás során sok problémát jelentő halfej és csont – gazdaságos felhasználása, illetve további feldolgozása hozhat plusz eredményt a cégnek. A halfej és csont hulladék éves szinten eléri a száz tonnát, mivel 1200 tonna halat dolgoznak fel az üzemben. „Szeretnénk nagyobb szerepet betölteni a közétkeztetési piacon” – jelentette ki Radics Ferenc. A jövő nemzedékével meg kell szeretetni a halételeket, s erre az afrikai harcsa kiválóan alkalmas. Szálka és zsírmentes húsa jól izesíthető, változatosan elkészíthető, s a fogyasztása során nem kell félni attól sem, hogy a szálka megakad a gyermek torkán. Ugyanakkor a halhús egészségügyi hatásait sem szabad figyelmen kívül hagyni.

A feldolgozó alapanyagát a tukai és a szarvasi telepükön állítják elő. Termelő és fejlesztő munkájuk eredményeként mára a



A kibővített feldolgozót Orosz Sándor, a Haltermosk ügyvezető elnöke avatta fel

két telepen előállított áruhal mennyisége eléri az évi 1200 tonnát, melynek 75 százalékát, a feldolgozást követően, elsősorban a hazai piacokon értékesítik. Radics Ferenc elmondta, hogy az idei takarmányhelyzet jelentős többletköltségeket ró a cégre. A takarmánymizéria évekkal ezelőtt a halliszt árának növekedésével kezdődött, amit aztán az összes fehérjehordozó is követett. Az idei akár speciális helyzetnek is tekinthető, mivel a takarmány legolcsóbb komponense, a kukorica ára is az egekbe szökött. A cégnél csak a mesterségesen előállított tápra hagyatkozhatnak, s a termelési költségek – víz, áram, takarmányár, közterhek stb. – növekedése a termékek árának emelését is maga után vonja. Az intenzív termeléshez felszín alatti vizeket hasznosítanak, aminek az elvezetése, utókezelése okoz problémát. Ez szűk keresztmetszete a technológiának, amit rövid időn belül az előírásoknak megfelelően meg kívánnak oldani. Itt az ún. Wetland rendszereket létesítenek, így az elfolyó víz száz százalékát megtisztítva engedik a befogadóba.

A cég vezetői már évek óta szorgalmazták, hogy a Haltermelők Országos Szövetsége és TermékTanácsa keretében létrejön az intenzív termelési tagozat. Az idén tavasszal megalakult a tagozat, amelynek tevékenységéről Radics Ferenc elmondta: időszerű volt a tagozat megalakítása, mivel a szövetségben belül érdekcsoportonként tömörül a tagság. Az intenzív termeléssel foglalkozóknak speciális érdekeik vannak, amit tagozatban célirányosabban képviselhetnek. Az ügyvezető arra gondolt, hogy a takarmány beszerzése, a környezetvédelmi a hatósági előírások betartása könnyebb az egységes fellépésnek köszönhetően.

H. Gy.



Az új üzemrész

A szegedi halfesztivál

Ki gondolná, hogy a szegedi Tisza parti Nemzetközi Halfőző Verseny az idén jubilált? Ez volt ugyanis a tizedik a sorban. A Szegedfish Kft. ugyancsak hagyományosan vett részt a szeptember elseji rendezvényen, s nem csupán sütittek, főztek a sátrukban, de ponttyal szponzorálták is a résztvevőket. Sztanó János ügyvezető igazgató szerint fontos a részvétel, mert az ország egyik legnagyobb halgazdaságának meg kell mutatnia magát a nagyközönség számára is.

A rendezvény jó alkalmat kínál arra is, hogy a vevőkkel és a partnerekkel még szorosabbá fűzzék a kapcsolataikat, mondta az ügyvezető. A törzsvevők meghívót kapnak a Tisza partra, s a fesztiválon egy pohár borral, halléval, sült kárással vendéglátják őket. Hasznos ez a rendezvény, s egyre bővül. Az idén már több mint 150-en főztek, s nem véletlen, hogy három napra való esemény zajlik a Tisza mindkét partján. Több mint százezer látogatója volt Szeged városának a három nap alatt, s a határon innen és túlról is érkeztek mind a vendégek, mind pedig, a haléltelt főzők csapata.

A három nap alatt minden a halról szól, jelentette ki az igazgató. A fesztivál „kinötte” a korábbi helyszínt, hiszen kezdetben még csak a múzeum előtti rakpartot foglalták el a résztvevők. Akkoriban 30-40 főző jelent meg a Tisza parton, ma már 100-150 fős társaságokat is vendéglátó látnak. A Szegedfish standján, sátrában sem volt üres hely, de a vámosok, az egyház és civil szervezetek főzőhelyeit is sokan látogatták, ez úttal már a Tisza másik partján. A hagyományos helyszín megmaradt a halászcárdáknak, a kulturális programoknak. Attól függetlenül, hogy Szegeden és környékén az egy főre jutó éves halfogyasztás (10 kilogramm) többszöröse az országos átlagénak (3,7 kilogramm), szükség van a propagandára, mondta Sztanó János. Nem lehet elégszer mondani, hogy több halat fo-

gyasszanak az emberek, a kicsi gyermektől egészen az öregkorig. Ennek azonban vannak akadályai, no nem Szegeden, mert ha valaki itt akar halat enni, viszonylag könnyen megteheti. A tisztított halhoz azonban már nehezebb a hozzájutás, s nem véletlen, hogy a Szegedfish Kft. éppen idén ősszel fejezi be az új halfeldolgozó építését. Itt konyhakész halat kínálnak a vevőkörnek. A beruházás a korábbi haltisztító épületében valósult meg, ahol a magánvevőknek – ha kérte – megtisztították a halat, és úgy vitte haza. De a nagy vevőket, mint például az áruház láncokat, halászcárdákat már nem tudták tisztított, feldolgozott hallal kiszolgálni, ezért született a döntés a



Jenei László képviselte a gyomaendrődieket

feldolgozó megépítésére. Az 50 millió forintos beruházás saját finanszírozásban készült el, s itt már az uniós normáknak megfelelően dolgozzák fel a halat. Lesz itt filé, halcsont, belsőség, fej, vagyis közületi cégeket is kiszolgálhatnak idén kárcsonytól. Naponta akár egy tonna halat is fel tudnak itt dolgozni.

Az idei év nehéz feltételekkel telt. Tavasszal még kiváló minőségű tenyész anyagról beszéltek, a tavak előkészítése megtörtént, de a víz feltöltésénél már jelentkeztek problémák. Nem azért, mert nem volt víz, hanem mert drágult az egyébként is magas ár az energiaár emelkedése miatt. A költségnövelő tényezők aztán csak szaporodtak, s a korábbi évekhez viszonyítva a júliusi, augusztusi forráságban 20-30 százalékkal több vizet kellett vételni, mint tavaly. A takarmányárak növekedése, az input anyagok emelkedése szintén drágította a termelést. A hal ára viszont nem követte a költségtényezők emelkedését, ezért a halas cégeknek minden tartalékot mozgósítaniuk kell a további tevékenységhez.

A karácsonyi hal árát ma még nehéz megjósolni. Az ügyvezető szerint – ha a költségtényezők alakulását vesszük figyelembe, s nem rugaszkodunk el a valóságtól, akkor – decemberben 600-610 forintos nettó halárnak kellene kialakulnia. Ez fedezné a költségeket, s csak egy-két százalékos eredmény keletkezne, ami viszont a továbbélést segítené elő. Ha ennél kisebb áron kel el a hal, sok halas cégnél lesz likviditási probléma, mondta végezetül az igazgató.



Parázson is sült a hal



A sátrak is megteltek

H. Gy.



Írországbán jártunk...

Halászati tapasztalatcsere úton vett részt Írországbán a Haltermelők Országos Szövetsége és Terméktanácsa az Országos horgászjegyhez vízterületet biztosítók tagozatának tagjai. A szeptember 8-15-e között lezajlott úton Dr. Orosz Sándor ügyvezető igazgató is részt vett, akit arról kérdeztünk, hogy milyen hasonlóságokat vélt felfedezni a magyar és az ír halászok életében annak ellenére, hogy ezen a téren nem a tógazdasági halászat a jellemző termelési forma.

A szakmai utazásoknak hagyományai vannak a szövetségénél, amit a székház falán függő képi beszámolók is igazolnak. Az írországi út során a program összeállítói leginkább a vidékfejlesztési és a halászati tapasztalatok megismerését célozták. Az Ír szigeten két ország – az Észak-Írország és maga Írország – osztozik. A történelemből jól ismerjük, hogy az ír-angol viszony sohasem volt felhőtlen, s csak a XX. század második felétől mondható Írország önállónak. Magyarország és a nem éppen szomszédos Írország történelmében bizonyos párhuzamok felfedezhetők. Az írek az elmúlt évszázadok során folyamatos hadakozásban álltak a létük fenntartása érdekében: először a vikíngek, majd a normannok igájától próbáltak megszabadulni. S aztán jöttek az angolok. Cromwell, a híres angol hadvezér véreskezű diktátorként él az írekben, hiszen azt mondta a Dingle félsziget sziklás részén, hogy „ez

olyan föld, ahol nincs elég víz, hogy egy embert vízbe fojtsak, nincsen fa, amire felkössem, s nincsen elég föld, hogyha megöltem, eltemessem”.

A történelmi eseményeknek máig tartó hatása van, hiszen ma sem felhőtlen a két ország viszonya. Nekünk, magyaroknak persze, ez az állapot nem ismeretlen, hiszen sajnálatos módon a mi történelmünk is így alakult, hogy néhány szomszédos országgal mi is hadakoztunk, vitáztunk és vitáztunk ma is. Elég, ha csak a Benes dekrétumra utalunk... Ézzel együtt, az utazás egyik nagy tanulsága az elnök szerint az, hogy a meglévő pénzt nagyon is meg kell becsülni. Az utazás során ugyanis meglehetősen ritkán lakott területekre is eljutott a magyar csoport, s itt bizony látszott, hogy mire költöttek az uniós forrásokat. Corkban például – itt született az EU vidékfejlesztési politikájának indító dokumentuma – azt

látták, hogy a vidékfejlesztési politika tökéletesen illeszkedik az ír környezethez. Amerre csak jártak a magyar csoport tagjai, új és felújított épületek sokaságával találkoztak. Az állattartás legeltetéssel folyik, a sziklák között megkapaszkodott néhány négyzetméternyi gyept is vagy birka, vagy szarvasmarha rágta. A kicsit gazdagabb gyepeken pedig, lovakat láthatott a látogató. Valószínűleg több a jószág Írországbán, mint a lakosság, hiszen az írek lélekszáma nem éri el a négymilliót.

Az uniós támogatás, a pótlólagos forrás érdekelhető a legeltető állattartásnál is, hiszen a napi létezéshez szükséges bevételt is biztosítja. Az épületeket megújították, s alig volt olyan, amelyik ne vett volna részt valamilyen hálózati, turisztikai programban. Nota bene, a turisztika a második legnagyobb GDP termelő Írországbán, amelynek komoly fedezetét adja a történelmi múlt, s a fennmaradt látnivalók. Az ír konyha nem versenyezhet a magyarral, de minden kapható. Írországon kívül egyébként sokkal több ír él, mint az anyaországban. Hozzáértők állítása szerint a GDP termelése mintegy 75 százaléka(!) elsősorban az Egyesült Államokból jövő befektetések révén jön létre, amely egyértelműen az oda kivándorolt

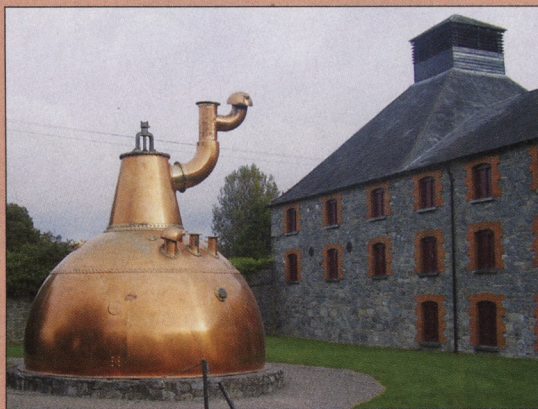
(Folytatás a 8. oldalon)

A whiskey

Az érlelt gabonapalinka elnevezése Nagy-Britanniában és Kanadában whisky, míg az Egyesült Államokban és Írországbán whiskey. Származási területe sokat elmond az ital karakteréről is, bár az elnevezések olykor kifejezetten becsapósak. Az ír whiskeyt árpából, búzából, rozsából vagy zabból készítik. Mivel az alapanyagokat nem füstölik, lágy ital, sajátos ízét inkább a hordós érlelés során nyeri el. (Ismeretterőlt márkái: Jamesons, Tullamore Dew, Paddy.)

Az ír whiskey történelme

Senki nem tudná megmondani, hogy pontosan mikor és hol kezdődött, de a legtöbb történész megegyezik abban, hogy a lepárlás tudományát a hatodik században hittérítő szerzetesek hozták Írországba. Ezek a szerzetesek fedezték fel, hogy a közép-keleten, parfüm készítésére használt szerkezetet hogyan lehetne másra használni. Tulajdonképpen ők voltak azok, akik először párolták le alkoholt. A szerzetesek jöttek rá arra, hogy ha a péppé zúzott árpát vízzel és élesztővel melegítik egy edényben, akkor az alkoholt vissza tudják nyerni, s az így kapott terméknek csodálatos ereje van. Az italt „Uisce Beatha” azaz az élet vize névre keresztelték.



FOTÓ: DR. OROSZ SÁNDOR

A XII. században II. Henrik angol király volt az első aki Írországbán járt katonáival, és telljesen az ital hatása alá került. Az évszázadok alatt tökéletesedett az eljárás, sőt az ital neve megváltozott. Kialakult az ital ma világszerte ismert neve, a whiskey. Az ír whiskey egy háromszorosan lepárolt tiszta ital, mely mégis különleges egyéniség. Az írországi árpatablák aranyló színét, a „zöld-sziget” friss levegőjét, az ódon tölgyfahordók illatát tömöríti az érett, sima, kellemes whiskey ízében, aromájában. A népszerű és mindig hatásos ír kávé nélkülözhetetlen alapanyaga, de barátságos egyénisége kávé nélkül sem lebecsülendő.

Az ír whiskey egész világon ismert márká-

ja a Jameson, melynek születése 1780-ra tehető. A nagy változások éve volt ez az esztendő. Watt tökéletesítette a gőzgépet. Mozart zenéje meghódította a szíveket egész Európában. A demokrácia ébredését Franciaországban, és hamarosan eljutott a tengerentúltra, Amerikába. Ebben az évben Dublinban a Bow streeten John Jameson létrehozta szeszfőzdéjét. John Jameson úttörő szelleme volt az első, aki arra bátorította a földműveseket, hogy olyan árpát termesszenek, amely alkalmas a lepárlásra. Ma a legfi-

nomabb malátázott és malátázatlan árpa, valamint a kristálytiszta ír víz az alkotóelemei annak a párlatnak, amelyet a whiskey barátai a földkerekségen mindenhol, Jameson néven keresnek. Ez a világ legkelendőbb ír whiskey-je. Füstös, kaparó melléki nélkül olvad szét a szájban. az íztől függően jéggel, vagy az ír tradíciók szerint egy kevés tiszta vízzel hígítva fogyasztják legszívesebben. A Jameson 1780 nevű whiskey-t a Bow Street-i szeszfőzde 1780-as megalapításának emlékére nevezték el. A 12 éves érlelődési folyamat megelőzően ezt a Whisky-t is háromszoros desztillációval kezelik a kivételesen puha íz elérése érdekében.



Hal, ló, barátság

A Szent István Egyetemen, Gödöllőn szeptember 18-án ismét megrendezték az Újságírók és Barátaik Fogathajtó- és Főzőversenyét. Dr. Fehér Károly, a szervező bizottság elnöke – aki 8 évvel ezelőtt újtúra indította az eseményt, s ma már hagyománynak számít – ez úttal is társasági eseményre, jó hangulatú találkozóra hívta a vendégeket. Ló, hal barátság – talán ez a három szó a leginkább jellemző a rendezvényre. A fogathajtó verseny résztvevői a Lázár Lovaspark gyönyörű nőlő és a Szilvásvárad Állami Ménesgazdaság lipicai lovaival versenyeztek.

A fogatok „segédhajtói” a tizenháromszoros világbajnok Lázár-testvérek, Vilmos és Zoltán, valamint Dallos Andor, a Ménesgazdaság igazgatója, volt I. osztályú fogathajtók voltak. A verseny főbírája posztot Fintha Gábor, a magyar nemzeti fogathajtó válogatott szövetségi kapitánya töltötte be. A krónikásnak könnyű dolga volt, hiszen jó néhány ismert, közismert személyiséggel találkozhatott, persze, az ő számukra már megszokott körülmények között.

Soós Tamás, országgyűlési képviselő, a Heves megyei közgyűlés nem először vesz részt ezen az eseményen: a szilvásváradakat kísérte el. Szilvásvárad a fogathajtó sport egyik fellegvára ma is, bár korántsem a régi fényében pompázik. Még emlékszünk az 1984-es négyes fogathajtó világajnokságra, amelyen nagy magyar siker született, hiszen az egyéni és a csapat arany is itthon maradt Bárdos Mihálynak köszönhetően. Az elnök addig nem nyugszik, amíg ismét el nem nyerik a VB rendezési jogát.

Soós Tamás a halat, a halételeket is kedveli. Sok barátot is fellelt a halasok között, s például Kiss György Károly vezérigazgatóval (Balatoni Halászati Zrt.) fiatalkori emlékek is összekötik. Heves megyében, Lillafüreden egyébként közismert a Hoitsy György által vezetett pisztrángos telep, de a tiszai hal is hozzátartozik a helyi gasztronómiához.

Kiss György Károly és cége az idén először szponzorálta az eseményt: 80-90 kilogramm balatoni pontyot hozott a versenyzők részére. A Szent István Egyetem ma is az agrártudományok fellegvára, így jó helyre került a rendezvény, mondta a vezérigazgató. Ló és hal, e két fontos állat mindig is végigkísérte a magyarokat a történelem során. A vezérigazgató azonban a halhoz kötődő élményeket eleveníti fel, már csak azért is, mert Fehér Károly őt kérte fel a zsűri vezetésére.

Visszatérő csapatokkal találkozhattunk, erősítette meg a látottakat Kiss György Ká-

roly, hiszen az újságírók, az egyetemi oktatók, a lovas sport jeles képviselői is mindahányan a bográcsok mellé álltak. A hallgatókat azonban hiányolta a zsűri elnöke, ami azért valódi felvetés, mert így nem látni az utánpótlást. Talán nem ártana a tantárgyak közé felvenni a magyar gasztronómia tudományát sem, mert így az agrártermékek marketing tevékenysége is teret kaphatna, veti fel a vezérigazgató. Egy-egy előadást egyébként maga is megtarthatna, miután



FOTÓ: PRÁG FERENC

Sólyom György nyerte a fogathajtó versenyt

címzetes egyetemi tanári ranggal is rendelkezik itt Gödöllőn, s az élelmiszeripar gazdaságtant már hét éve oktatja az egyetemistáknak. Fontos, hogy a szervezőknek eszébe jutott, hogy a ló mellé a hagyományos magyar konyha remekeinek, köztük a halételeknek is, szerepet szántak, mondta a vezérigazgató. Jól szolgálja ez a Haltermelő Országos Szövetsége és Terméktanácsa által 1999-ben indított közösségi marketing programot, miként minden más olyan rendezvény, amelyen a hal, a halétel is jelen van. A balatoni cég egyébként három hónapja gyümölcsöző kapcsolatot tart fenn a legnagyobb hazai készletgyártó és szállító céggel, a Foodexpressszel. Sikertől ott elérni, hogy a heti kínálatukban háromszor szerepel a balatoni hal. A tömegétkeztetésben is nagyobb szerepet kellene szánni a halnak, most még a kezdeti lépéseken vannak túl, mondta a vezérigazgató.

Dr. Solti László, a gödöllői Szent István Egyetem rektora szerint az egyetem dr. Horváth László professzor által vezetett halgazdálkodási tanszéke európai, sőt világhírű, így az intézményen nem múlik, hogy biztosítsa az utánpótlást. A nyugdíjba készülő professzor ugyanis kinevelt egy olyan fiatal oktatói gárdát, akik méltóképpen folytatják az eddigi munkát. Hallgatói utánpótlásban sincs hiány, s az a tapasztalat, hogy elkötelezett, jól felkészült, halat szerető szakemberek kerülnek ki az egyetemről.

Fehér Károlyt az esti órákban sikerült mikrofonvégre kapni. Az első mondatok az öröm pillanatait idézték: még soha nem voltak ennyien az elmúlt nyolc év alatt a rendezvényen, mint az idén. Az amatőr, baráti társaságokat összehívó verseny ma már profi körülmények között zajlott, s ezt a látvány is megerősítette. Lázár Vilmos, hétszeres fogathajtó világbajnok úgy fogalmazott, hogy a rendezvény kinőtte magát. A szervező csapat kiváló, hiszen nem mások, mint a három évvel ezelőtt lezajlott kecskeméti fogathajtó világajnokság szervezői végezték el a munkát. Mátyus Zsuzsanna, Fintha Gábor csapata minden apró részletre odafigyelt, így nem csoda, hogy a siker, vagyis a résztvevők elismerő mondatai sem maradtak el.

Hal és ló, mindkettőt szereti a fő szervező. A lovaglás még fiatal kori szerelem, míg a halétel a kedvencek közé tartozik. Nyolc évvel ezelőtt még a Szent István Egyetemi Napok keretében szervezték

a versenyt, mégpedig azzal a céllal, hogy egy kicsit oldják a tudományos konferenciák hangulatát. A Szent István napi rendezvényt már nem tartják esti, a baráti társaság azonban még mindig összejön. S valóban a barátság tartja össze a társaságot. Fehér Károly számára külön örömet jelentett, hogy az a Hódi Károly nyerte szögédi halléjével a halfőző versenyt, aki a legutóbbi, lengyelországi kettes fogathajtó világajnokságon a nemzeti válogatott tagjaként csapatban második, egyéni harmadik helyet hozta el. Kérdezték tőle: „Karsci, mit tudsz jobban? Hajtani, vagy főzni?” Egyelőre főzni” – jött a rövid válasz.

Az összefogás eredményeként a tiszteletdíjak sora is jelentősen megnőtt, s akár egy nemzetközi díjátadást is meg lehetett volna szervezni. Karsci bácsi tervei szerint nem szakad meg a sor, és lesz kilencedik, tizedik stb. verseny is.

H. Gy.

Haltermelésre alkalmas tavat, tavakat (30 ha-ig) vásárolnánk, akár 2007. évi – öszi – halkészlettel is. Ajánlatot az alábbi elérhetőségekre kérünk: ntukft@vipmail.hu
Mobilszám: 06/20-545-3645 (Szava László)

Halkeltető állomás vízellátása Ráckeven

A Ráckevei Dunaági Horgász Szövetség, Ráckeven lévő halkeltető állomása, 2007 évben megújult.

A jó ízléssel, praktikusan megépített irodaház alagsorában nyertek elhelyezést a hagyományos halkeltető edények és anyás kádak. A keltető vízellátásának létesítésére szóló megbízást, 2006. decemberében az Élinvest Kft. nyerte el. A kiválasztás során fontos szempont volt, hogy a Kivitelező már számos ivóvíz-tisztító rendszert épített ki sikeresen.

Az új vízellátó egység kialakításakor felhasználásra került néhány, meglévő rendszer-elem is. Ezek voltak a Dunából történő vízkivételhez szükséges csővezeték és fogadó-medence, valamint a használtvíz visszavető csatorna.

Az újonnan készült főbb egységek a következők:

- öntisztító kivitelű, vízkivételi szűrőfej,
- ikertelepítésű, feladószivattyú egység,
- oxigén ellátó rendszer,
- a víz tisztíthatóságát javító adalékadagoló rendszer,
- 40 m³/ó kapacitású, regenerálható homokszűrő,
- 35 m³ térfogatú kezeltvíz-tároló tartály;
- szabályozható vízáramú friss víz elosztó rendszer,
- használt víz elvezető csőhálózat és szivattyúállomás,
- hővisszanyerő és vízfűtő egység,
- egyedi utófertőtlenítő,
- az automatikus üzemeltetést biztosító vezérlő, energiaellátó rendszer és
- a vízkezelő egységeket magába foglaló épület.

A gyors és szakszerű kivitelezés, a 2007 tavaszán lezajlott, sikeres próbaüzemmel zárult, és a halkeltető alkalmassá vált valamennyi édesvízi halfaj szaporítására.

Az energia, élőmunka takarékos, automatikus üzemű vízellátórendszer szerkezeti anyaga korrózióálló acél. A távvezetékek fagymentesített műanyag csővekből készültek.

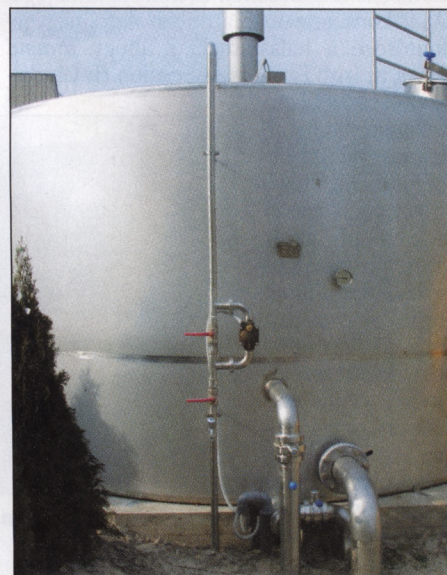
Az üzemeltetők véleménye szerint, a fejlesztés hosszú évtizedeken keresztül képes lesz biztosítani mind a Ráckevei Dunaági Horgász Szövetség, mind pedig jövőbeli partnereinek ivadékigényét.

Javasolom, hogy közelebből is ismerkedjenek meg, az Élinvest Kft. által tervezett és kivitelezett, hatékony vízellátási technológiával!

Tóth István



Víztároló szállítása



Víztároló telepítése



Vízkivételi szűrőfej beszerelése



Élethépes pontylárvák

Érdeklődésüket várja:

Ráckevei Dunaági Horgász Szövetség

2300 Ráckeve, Kossuth L. u. 94.

Tóth István ügyvezető, tel.: (24) 458-261

Élinvest Berendezésgyártó Kft.

1184 Budapest, Lakatos u. 61-63.

Juhász János cégvezető, tel./fax: (1) 297-5666

e-mail: mail@elinvest.hu



Szivattyú, csőszervevények

Élinvest
Berendezésgyártó Kft.



Írországbán jártunk...

(Folytatás az 5. oldalról)

íreknek köszönhető. A nemzeti összetartozás szép példája ez.

Ami az ír halászatot illeti: magyarországnyi területen él az óceánon az írek halászati joga. Az ír kormányzatban azonban nincs nagy jelentősége a halászatnak, s ahogy *Richard Flynn*, az Irish Farmers Association (Ír Gazdálkodók Szövetsége) vezetője is fogalmazott: nem a helyen kezelik a halászatot. Kicsi ágazatnak számít az ír mezőgazdaságban a halászat. Ennek egyik okát abban látja az ír érdekvéletpolitikus, hogy az uniós csatlakozáskor (1976-ban) az ír halászok nem a valós fogási eredményeket, hanem annál jóval kevesebbeket „vallottak be”. Akkoriban a tengeri halászat sokkal erősebb volt az akvakultúránál, ma már viszont a fele-fele arányban osztoznak a termelési eredményekben. A nemzetközi egyezmények alapján a tengeri halászatot vissza kell fogni, s ezen felül kvótához

kötött a fogási mennyiség. S itt ütött vissza a hamis fogási eredmény bevallás, mert ma az ír halászok nem tudják kihasználni az óceánon megszerzett halászati jog adta lehetőségeket. Flynn úr elszörnyedve mondta, hogy még a belga halászok is halászhajókat az ír vizeket. Távoli vizekre viszont nehezen merészkedhetnek ki az írek, mert a flotta kapacitása nem bővíthető, s a halászhajókon sem látszott a



Halászhajók a kikötőben

felújítás. Lerobbant, rozsdás teknők „parkoltak” a kikötőben.

Richard Flynn arról is panaszkodott, hogy az írek kevés halat fogyasztanak. Ez azért meglepő, mert mindegyik gasztronómiai egységben kapható halétel. Az egy főre jutó éves hal-

fogyasztás Írországbán 20 kilogramm, ami a magyarral összevetve igencsak jelentős. De az uniós átlagot ők is rontják, mert az még mindig 20 kilogramm fölött van. Az akvakultúra azonban látványos fejlődésen ment keresztül. Új halfajokkal, többek között kagylókkal, rákokkal foglalkoznak. A kagylótenyésztés szintje 100 százalékban a francia piacon kel el, mivel ez kurrens termék és folyamatosan nő az igény iránta. Ami gondot jelent, az az óceánpart menti tisztasága. Az ír halászok szeretnének a parttól távolabb menni a kagylók, rákok tenyésztésével, mivel olyan alga van a partmenti vizekben, amelyek bizonyos mérgező anyagot is termelnek. S ez nem jó hír az exportra az élelmiszerbiztonsági előírások szigorodása miatt sem. A tengeri haltenyésztésen belül a lazac a legjelentősebb, s ezzel ugyanolyan problémájuk van, mint nekünk a ponttyal. Ami nekik a norvég lazac, az nálunk a cseh és a lengyel ponty.

Az ír kereskedelem hasonló a magyarhoz, a nagy áruházlancok mellett a helyi kis üzletek is megélik. Ugyanakkor az úthálózat nem a legjobb, keskeny, előzésre nem alkalmas, veszélyes hegyi utakon járt a csoport, de az autópálya hálózat fejlesztése nagy erővel folyik. Az ír egészségügy és iskolarendszer alapos megismerésére nem volt mód, de az látszott, hogy például a kis falvakban egy-két tantermű iskolában folyik a tanítás. Valószínű, hogy busszal viszik a diákokat a környező településekről az iskolákba. Kis épületekben működik az egészségház, kórház csak nagyobb városokban található.

H. Gy.

Magyar hallé lengyel pontyból

A Halászati és Öntözési Kutató Intézet felkérésére *Tölg László*, a Haltermelők Országos Szövetsége és Terméktanácsa munkatársa is részt vett a lengyelországi halfőző versenyen, szeptember 23-án. A *Józsa Vilmos*, *Hegedűs Zoltán* és *Rónyai Lajos* (mindhárman a HAKI munkatársai), valamint *Tölg László* alkotta csapat a Bielsko Biala melletti településen, Skocówban mutathatta be halfőző tudományát. A versenyt egyébként a lengyel Haltenyésztési Kutató Intézet szervezte, s miután a környéken rengeteg halas található, így a résztvevőkből sem volt hiány.

Tölg László szerint másként szervezik a lengyelek ezeket a versenyeket, mint mi, magyarok. Ott a haltermelők is felvonulnak, s egy kiállítással egybekötött rendezvény is színesíti a palettát. A ponty, a harcsa, a kecsege és még sorolhatnánk a halfajokat, amelyeket bemutattak. A halfőző versenyre profi főzőket hívnak, mindenki két-két kilogramm pontyból főzhet, süthet, füstölhet valamilyen ételt, amit aztán a szintén profiból álló zsűri szigorúan elbíráll. A magyar csapat is a profik között szerepelt, így nehéz dolguk volt. Két bográcsban – fatüzeléssel –



Lengyel népviseletben puolták a fiatal lányok a halat

egy tiszai és egy dunai hallét főztek. Nem csak a hallékkal, de a tűzgyújtással is óriási sikert arattak a magyarok. A főzésre másfél óra állt rendelkezésre mindenkinek. Lengyelországban egyébként igen változatos módon készítik a pontyot, ezt érdemes megtanulnunk tőlük, mondta *Tölg László*.

Annak ellenére, hogy a ponty húsa édes volt, a magyarok halléi jól sikerültek. A dunai hallé negyedik helyezést ért el, s a közönség díjat is a magyar csapatnak ítéltek. A zsűri a cseh csapat párolt, vagy rostont sült pontyételét ítélte a legjobbnak.

h-n