

# Halászzati Lapok

A Magyar  
Mezőgazdaság  
melléklete

XIII. évfolyam

2012  
december

A Magyar Haltermelők és Halászati Vízterület-hasznosítók  
Szövetsége információs és marketing hírlevele



SZERKESZTI: Szerkesztő Bizottság • FELELŐS SZERKESZTŐ: Hajtun György  
E lapszámunk a Vidékfejlesztési Minisztérium támogatásával készült.

## Külön szakma a hal- termelés és az értékesítés

*Régóta terveztem, hogy Palotás Péterrel, a Budaörsi Halpiac egyik tulajdonosával, vezetőjével leülünk egy beszélgetésre, és tisztázzuk azokat a kérdéseket, amelyekben – a sajtóban megjelent nyilatkozatok alapján – nem értünk egyet. Dr. Urbányi Béla, a SZIE tanszékvezető docense segítette a találkozó létrejöttében. Az interjú végén „csalódottan” álltam fel az asztaltól, mert valójában elmaradt az éles pengeváltás, a szócsata, és Palotás Péter személyében egy szimpatikus, a korral lépést tartó halas szakembert ismertem meg.*

• **Mikor nyitott a Budaörsi Halpiac?**  
– Először a halfeldolgozó üzemünket nyitottuk meg 2002-ben, míg a halpiac, amely igazából – legalábbis a méretei alapján – egy halbolt, tavaly december 5-én fogadta az első vásárlókat. Az idén július elején pedig a Dokk Büfét is megnyitottuk, ahol halból készült ételeket kínálunk.

• **Mi a különbség a halbolt és a halpiac között?**

– A piac – elismerem, hogy kicsit félrevezető a név – lényegesen nagyobb teret igényel, hiszen ott több csarnokban árulják a termékeket, ez esetben a halat. Ezt külföldi példák is igazolják, de miután idehaza nincs a spanyolhoz, az olaszhoz, a franciához hasonló halpiacunk, ezért gondoltam egy merészet, és a mi kis üzemünket kereszteltem el piacnak. Ide hetente tíz tonna friss haláru érkezik, s olyan halakat hozunk be és forgalmazunk, amelyeket a magyar fogyasztók többsége még nem is látott. Egy kicsit azt az érzést szerettem volna a boltnak kölcsönözni, hogy itt ugyanolyan óriási a választék, mint egy tengeri kikötőben, ahová a halászhajók befutnak a zsákmányaikkal. A halboltban viszont kultúrált körülmények között



Palotás Péter

lehet a feldolgozott, konyhakész termékeket megvenni. Állítom, hogy idehaza nálunk a legnagyobb a választék a friss halból, hiszen mi vagyunk a legnagyobb importőrök, és mi szállítunk szinte mindenhová (éttermeknek, kiskereskedelmi egységeknek), kivéve a Metro áruházakat.

• **Mióta foglalkozik halkereskedelemmel?**

### Tartalom:

|  |   |
|--|---|
| Haltelepítés a Ráckevei- (Soroksári-) Duna-ágban | 3 |
| A halétel és a bor harmóniája                    | 4 |
| Aquainnova- és FEAP-ülések Brüsszelben           | 6 |
| Óriáspontyok a Kis-Dunában                       | 7 |

– Éppen másfél évtizede, hiszen 1997-ben léptem be egy norvég kereskedelmi céghez.

• **Eredményes-e a vállalkozása?**

– Igen. Nem panaszkodunk. Úgy gondolom, hogy a mostani gazdasági viszonyok között bármelyik vállalkozás örülhet annak, ha nem csökken a forgalma, a teljesítménye, és növekedést produkál. Természetesen minket is sújt a magyar vállalkozásokra jellemző problémakör, így likviditási nehézségek nekünk is okoznak fejtörést.

• **A MAHAL 1999-ben indította útjára közösségi marketingprogramját annak érdekében, hogy a hazai halfogyasztás mértékét növelje. Az elmúlt lassan másfél évtizedben csaknem két kilogrammal nőtt az egy főre jutó hazai halfogyasztás. Ön mit tapasztal a fogyasztást illetően?**

– Az biztos, hogy az elmúlt évtizedben nagyon sokat fejlődött a fogyasztók halhoz fűződő szemlélete. Amikor belevágtunk ebbe a vállalkozásba, akkor az első héten 180 kilogramm halat hoztunk be, amelyből 40 kilogrammot meg kellett semmisítenünk. Ma már viszont a heti tíz tonna is elfogy, így mondhatom, hogy az eladásunk folyamatosan nő. S nem csak a mennyiség több, de a minőség is változik: a fagyasztott termékek helyett egyre inkább a friss termékek iránt nő a kereslet.

• **Mondana példát is erre?**

– Vitathatatlan, hogy a leghálásabb termékünk – és ez eléggé ismert is a hazai fogyasztók körében – a norvég lazac. A norvégok – s ezt el kell ismerni – tudják, hogy

(Folytatás a 2. oldalon)

**Kellemes karácsonyi ünnepeket és boldog új esztendőt kívánunk  
a magyar halászságnak és minden kedves Olvasónknak!**

(Folytatás az 1. oldalról)

hogyan kell menedzselni a termékeiket, hiszen a világ szinte mindegyik szegletében ismerik a norvég lazacot. Igaz, erre több pénzük is van, mint nekünk. Azonkívül a fehér húsu halak válnak egyre népszerűbbé, vagyis az atlanti tőkehal, a tengeri süllő, az arany durbincs. Ha hazai halat is kell említenem, akkor az afrikai harcsát mondanám, amely a piacon egy jól bevezetett termék. Ez a termék több szempontból is hálás: bármikor hozzáférhető, friss, konyhakészen feldolgozott. S hiszek a barraundi jövőjében is, mert itthon is megtanulják a termelését. De a termelés és az értékesítés két külön szakma.

**• Kétségtelen, hogy két szakmáról beszélünk...**

– Elsősorban azt kellene megérteni, hogy nem a vevő van a haltermelőért, hanem a termelőnek kell a vevő igényeit kielégítenie. Ha ezt nem vesszük figyelembe, akkor senki nem vesz magyar halat.

**• Eljutottunk az egyik vitatott kérdésünkhöz: Ön szerint mi a baj a magyar haltermeléssel?**

– Közvetlen kapcsolat van a vevőkkel, a privát felhasználókkal, így gyakran megkérdezik, hogy ez a pisztráng magyar termék-e? Már hogy lenne az, mivel a magyar termelésből lehetetlen ellátni a hazai igényeket. Van-e keszeg, jön a következő kérdés. A válaszom nem, mert nem tudok itthon beszerezni a mindennapi kereskedelem szintjén. Ahhoz, hogy egy értékesítési csatorna működjön, ahhoz rendszeres, megbízható szállítás szükséges. Jelenleg viszont nem ez a helyzet, mert időszakosan jelenik meg a magyar haltermék a piacon. A magyar haltermelés legfontosabb hala a ponty, s van a busa, amelyben én nem nagyon hiszek. Az élő hal eladás bizonyos régiókban a hagyományok alapján még lehetséges, de a fogyasztók javát adó, fizetőképes kereslet nem az élő halat veszi. Nincs ideje arra senkinek, hogy odahaza megtisztítsa, feldolgozza a halat, és összerondítsa a konyháját. Nem is tudja a fiatal háziasszony, hogy hogyan kell ezt csinálni. Jelenleg a kereskedelemben olyan termékeket keresnek, amelyek konyhakészek. A friss hal értékesítés jelenleg két csatornán folyik. Az egyik módja, hogy a pultnál kiszolgáló szakember elvégzi a „mészárosmunkát”, és konyhakészen adja a halat. A másik módja a feldolgozóból kijövő termék. Jómagam ez utóbbiban látom a jövőt, mert az élelmiszerkereskedelmi láncok a humán erőforrásukat minimalizálják. Az értékesítés pedig szakértelmet igényel, különösen a hal esetében. A hal kényes áru, érzékeny termék.

**• A magyar haltermelők mellől – a rendszerváltás után – eltűnt az értékesítési csatorna, ugyanis megszűnt a Halért. Ön viszont éppen azt kéri számon a hazai termelőktől, hogy miért nincs ilyen értékesítési csatorna, ahol egész évben lehet friss hazai halat kapni.**

– Elképzelhető, hogy az a láncszem hiányzik, amit Ön is említ. Az kényelmes helyzet volt, mert a Halért begyűjtötte a halat, és értékesítette. De a húsz év alatt már ki lehetett volna találni valamit.

**• Ez igaz, de hozzáteszem, hogy voltak kísérletek egy, a Halérthoz hasonló értékesítési csatorna létrehozására. Viszont a kísérlet megbukott, mert nem volt elég pénz, befektető, és hiányzott a szakmai összefogás is.**

– Na látja! Bármilyen furcsa, de csak most lesz – végre! – pontyom, mert *Lévai Férivel* sikerült megegyeznem, hogy segít az élő ponty beszállításában, és abban, hogy a kis medencékben életben, jó kondícióban maradjon meg a hal. Feri élő pontyot hoz ide, mi pedig fel fogjuk dolgozni, és úgy áruljuk friss terméként.

**• Elfogadom a kritikáját, hiányzik egy láncszem. Nem szeretné-e ezt a láncszemet létrehozni?**

– Ha megszerzem a doktori címet, akkor megcsinálom!

**• Mikorra várható ez?**

– Öt év múlva.

**• Addig várjunk?**

– Sajnos, korábban nincs erre energiám. De volna még egy megjegyzésem. Az évszázadok során kialakult tógazdálkodási, termelési rendszerben ahány tógazdaság, annyiféle minőséget állítanak elő. Törekedni kellene egy egységes, jó minőségre, amit aztán el lehet adni, s marketing szempontból is lehet menedzselni. Ha tehát kialakí-



*Lazac, konyhakészen*

tanánk egy jó, kiváló standard minőséget, kitalálnánk egy minőségi védjegyet, és ezt ajánlanánk a vevőknek, akkor erre lehetne alapozni a jövőt. Ez olyan marketing, amely mögött minőségi termelés áll.

**• Azt azért megjegyezném, hogy ennyi elismert pontyfajta esetében igen nehéz egy standard minőséget meghatározni. S való igaz, a termelési körülmények is rendkívül eltérőek.**

– Nos, az almát valóban nem lehet a körtehez hasonlítani, csak annyiban, hogy mindkettő gyümölcs. A standard pontymínősítésben lehet három (igény szerint több) kategóriát meghatározni – tükörös, pikkelyes, tőponty stb. – és majd a vevő eldönti,

## Névjegy

*Palotás Péter* 40 éves. Halas karrierje hároméves korában kezdődött, ekkor fogta ki az első gardát a Balatonból. Miután a vonzalom inntól datálódik, az életút is ennek megfelelően alakult. A szakácsmesterséget is azért tanulta meg, hogy szakszerűen készítse a halételeket. Az első tengeri halat felszolgáló hazai étteremnek volt a séfje, konyhafőnöke, így került kapcsolatba egy norvég kereskedelmi céggel. Ekkor váltott szakmát, s két kollégájával létrehozta a budaörsi céget.

Péternek van egy álma: a halfeldolgozással az oktatásban is foglalkozna közép- és felsőoktatási szinten. Ma nincs ilyen oktatás. Péter beiratkozott a Corvinus Egyetem élelmiszer-mérnöki mesterképző kurzusára, s emellett a halas tudást is magába akarja szívni, ezért a SZIE halászati szakmérnöki diploma megszerzését is célul tűzte. Hogy a tanulmányait megkoronázza, a doktori címet a halkereskedelemről szeretné megszerezni. Egy másik álma pedig valóban megkoronázná a pályafutását: egy intenzív haltelepet szeretne létrehozni, amelyet ideális esetben egy tógazdasággal is kombinálna.

Péternek két gyermeke van, így a családon és a munkán kívül másra nem jut ideje.

hogy melyik a jó minőség. Ami pedig nem kell a vevőnek, azt nem szabad termelni. Tudom, hogy ez fájó, de ezeket a döntéseket minél hamarabb meg kellene hozni.

**• Van-e, s ha van, akkor milyen jövője van a tógazdasági pontytermelésnek?**

– A jelenlegi termelés nem túl hatékony.

**• Az extenzivitásából adódóan sem beszélhetünk erről...**

– Megfelelő, globális marketinggel lehetne a pontyból olyan terméket előállítani, amely stabil keresletet biztosítana. Magyarán, a kereskedők is tisztességesen meg tudnának élni belőle. De ehhez feldolgozott terméket kell kapniuk, vagyis maximum csak a törzset, amit lehet kellően csomagolni, és eladni. Vakon hiszek abban, hogy a pontyterméket – ha az jó – el lehet adni.

**• A pontytermelés költsége azonban nem bírja el egy feldolgozó működtetését is.**

– Ez igaz, de akkor olyan partnert kell találni, aki a tőpartról elviszi és előkészíti, hűtött állapotba hozza a pontyot. A kereskedő ekkor már tud mit kezdeni vele. Persze, minden kezdet nehéz. Az első időszakban, amíg fel nem fut a keresleti mennyiség, addig nincs haszon, a költségeket le kell nyelni. De ez a beruházás része, hiszen a termékeket meg kell ismertetni, s el kell fogadtatni a vevővel.

H. Gy.

# Haltelepítés a Ráckevei- (Soroksári-) Duna-ágban

**Kisebb, horgászokból álló sereglet gyűlt össze a ráckevei piactéren, a Duna partján, amikor az Aranyponty Zrt. halszállító gépkocsija megérkezett november 22-én. Andri László gépkocsivezető Tóth Istvánnak, a Ráckevei- (Soroksári-) Duna-ági Horgász Szövetség (RDHSZ) ügyvezető igazgatójának adta át a szállítólevelet és a hatósági állatorvosi bizonyítványt, majd a halcsúsza felszerelése után megkezdődött a telepítés.**

Évente három időszakban, tavasszal, nyáron és ősszel telepít a szövetség, mégpedig nyilvánosan. A szövetség annyira fontosnak tartja a nyilvánosságot, hogy a telepítések helyszíneiről, idejéről, a telepítendő halak korosztályairól nemcsak a 29 tagegyesület vezetőségét tájékoztatják, hanem plakátokon, a

hiszen hiába van november utolsó dekádja, az elmúlt és elkövetkezendő napokban is száraz, kellemes, 10 Celsius-fok fölötti hőmérséklettel telik. Márpedig ez az idő maximálisan alkalmas a hal telepítéséhez.

Az őszi telepítést november 20–22. között végezték. A nyolc telepítési helyen – Csepel-

gedélyét, az nem csalódik, hiszen nagy eséllyel tud halat fogni.

Közismert, hogy a szövetség igen nagy gondot fordít a hal őrzésére. Ennek eredményeként az ország egyik legjobb halóri gárdája működik a Soroksári-Duna-ágon. Az igazgató ugyanakkor hangsúlyozza, hogy a hal megőrzése rendkívül nehéz feladat, mert a horgászok többsége ugyan tisztességes és a horgászati szabályokat betartja, de mindig akad megtévedt bárány, akinek nem elegendő az engedélyezett halmennyiség kifogása. Mivel minden horgász mellé nem tudnak halórt állítani (csak zárójelben: évente 30 ezer horgász faggatja a vizet vagy éves jegggyel, vagy heti-napi jegggyel), s a meg-

FOTÓK: HAJTUN GYÖRGY



Györfbíró Tibor és Tóth István ellenőrizte a telepítést

szövetség honlapján közvetlenül a horgászokat is. Ezért is gyűlik össze minden alkalommal népes horgásztábor, akik elégedettségüknek, avagy éppen kritikai észrevételeiknek is hangot adhatnak. A mostani telepítésnél csak az öröm érzése hallatszott a parttól, hiszen gyönyörű, fogásra érett példányok érkeztek a folyóba. Az elégedettség csak fokozódott, amikor a csúsztán megjelent egy-egy 4–5 kilogrammos egység.

Van is és lesz is mit kifogni a szövetség által kezelt és gondozott vizekből, jelentette ki az igazgató. Az idén ugyan fellépett egy állat-egészségügyi probléma a makádi tógazdaságoknál, ahonnan jelenleg nem telepíthetik a pontyot, ennek ellenére a szövetség vásárolt, csak egészséges hal telepítésével tesz eleget telepítési kötelezettségének. A minimális telepítési kötelezettséget a halászati hatóság írja elő a szövetségnek, de a szövetség az utóbbi tíz évben mindig túlteljesítette a minimálisan előírt 130 ezer kilogrammot. Az idén ugyan kicsit megkészt az őszi telepítés, de szerencsére az időjárás kedvezett neki,

Molnár-sziget, Szigetszentmiklós, Szigetcsép, Szigetszentmárton, Ráckeve, Dömsöd, Makád – összesen hatvanezer kilogramm pikkelyes pontyot helyeztek ki. A pontyokat az Aranyponty Zrt.-től vásárolták, s a termelő szállítja a helyszínekre a halat, a szövetség felügyelő bizottsága mellett működő társadalmi munkacsoport tagjainak felügyelete és kísérete mellett. Az első szállítmányban 1,5–3 kilogrammos pontyok érkeztek, de néhány egyed a 4–6 kilogrammot is elérte már. Nem csoda, hogy a tucatnyi horgász ujjongott a pontyok láttán, már csak azért is, mert egyetlen egy példány sem sérült meg. Az igazgató hozzátette a horgászok biztatására, hogy ha marad a jó idő, akkor a most telepített pontyok még felvesznek táplálékot, így a szezon végéig horgászhatók. Tóth István megjegyezte, hogy a horgászok meggyőződhetnek arról, hogy a hal-egészségügyi nehézségek ellenére is teljesül az éves telepítési programban meghatározott cél. A Soroksári-Duna-ágban van elegendő horgászható hal, így aki jövőre is kiváltja az en-



Andri László kétszer fordult

tévedt horgászok igen leleményesek, így a halórnoknak éjjel-nappal ébernek kell lenniük. Egy, a telepítéshez kapcsolódó friss információ: Dömsödon gépkocsi csomagartókjából árulták a frissen telepített, a napi fogható mennyiségen felüli halat. Itt azonban már nincs a halórnek hatásköre az intézkedéshez, s a rendőrök sem tudnak hatékonyan foglalkozni ezekkel az esetekkel, mivel igen sok a kibúvási lehetőség.

Az igazgató végül úgy összegzi a mondanót, hogy a szövetség teljesíti a haltelepítési tervét, nagyon jó minőségű, egészséges, fogható méretű pikkelyes pontyok kerültek a Duna-ágba. Az őszi telepítés során behelyezett hatvanezer kilogramm halból 25 ezer kilogramm kétnyaras ponty (ennek 35 százaléka már fogható méretű), míg a 35 ezer kilogramm háromnyaras ponty minden egyede horogérett, tehát megtartható. Ezzel a telepítéssel a szövetség idén is teljesíti a 180 ezer kilogrammos haltelepítési programját.

H. Gy.

# A halétel és a bor harmóniája

*Hogyan kerül egy boros cikk a halasok lapjába? Úgy, hogy a halétel és a bor jó barátok. Beigazolódott ez az elmúlt években rendezett „Halételekhez illő borok versenye” nevet viselő rendezvényeken, amely pénz hiányában elhalt. Ám a mindennapi életben ma is szoros a barátság, hiszen a halas rendezvényeken rendre megjelennek a híres borászok kiválónál kiválóbb termékeikkel. Szöllősi Mihály is azon borászok közé tartozik, aki a tatai Öreg-tavi nagy halászatot kiállítja, kóstoltatja és bemutatja a legújabb borait.*

A Szöllősi Pincészet 12 éve vesz részt a tatai rendezvényen, ami azt jelenti, hogy a kezdetektől jelen vannak az őszi halünnepen. Szöllősi Mihály az Ászár-Neszmélyi Borvidék meghatározó személyisége, egyik legjobb borásza, amit az is igazol, hogy 2009-ben elnyerte az „Év pincésze-

te” díjat. De hosszú volna felsorolni a többi szebbnél szebb, szakmailag fontos elismerést, amit a hazai és a nemzetközi borversenyeken kapott a bemutatott bora-  
iért, ezért csak halkan jegyezzük meg, hogy az említett „Halételekhez illő borok versenyen” is tarolt a díjazottak között,

hiszen egy évben nyolc érmet, köztük több aranyérem is hazavihetett. A Szöllősi-borok igazán jól harmonizálnak a halételekkel.

Amikor arra kérdezzük rá, hogy most mi a helyzet a pincészetében, a boros szakember örömmel újságolta, hogy befejezték a 2009-ben megkezdett beruházást. Az idén nyáron már a palackozó, a kész-  
áru raktár, s a nyolcvan főt befogadó bor-  
kóstoló helyiség is elkészült, ahol keme-  
cében sült ételekkel várják a vendégeket. Vagyis a bor- és pinceturizmus terén is előbbre léptek.

A historikus hangulatú pincét még gróf Zichy Miklós építtette 1830-ban. Helyre-  
állításával az egyik legszebb földalatti bor-  
tároló jött létre, a régi hagyomány találko-  
zik benne a legkorszerűbb technológiával. A korabeli nemesi címerrel díszített tég-



*A Szöllősi Pincészet új borai*

Neszmély községben a szőlőtermesztés történelmi hagyományai a Római birodalom korára vezethetők vissza. A Gerecse-hegység Dunára néző hegyoldalain Probus császár idejében a rómaiak telepítették az első szőlőtőkét. A Dunára néző szőlőültetvények kedvező fekvése és talaja is hozzájárul az itt termelt szőlőből készült, friss, üde, gyümölcsízű, száraz, reduktív borok kiváló minőségéhez.

Amely borokra a pincészet joggal büszke:

### **MAGNUS Cuvée**

Sauvignon & Chardonnay fajták házasításával készült ez a kiemelkedő minőségű, magas extrakt tartalmú reduktív bor. Fogyasztását felejthetetlen élménnyé teszi, az illatában sauvignon-ra emlékeztető bodzavirág, paprika, paradicsomle-  
vél illata, ízében a chardonnay karaktere-  
sége.

### **Sauvignon Blanc**

A pincészet zászlósora. Illatában és ízében egyaránt felfedezhető a bodzavirág, farkasalma, paprika, paradicsomle-  
vél, és a fekete ribizke. Intenzív illata, üde, friss savai a könnyű ételek kiváló kiegészítőjé-  
vé teszik.

### **Irsai Olivér**

A Meleges-hegy körbenapozott lankáin érlelődött szőlőből készült ez a karcsú, légies üde halvány, zöldessárga színű, visszafogottan muskotályos illatú bor.

Harmonikus gyümölcsössége párosul élénk savaival.

### **Olaszrizling**

A Meleges-hegy körbenapozott lankáin érlelődik Magyarország egyik legérdeke-  
sebb rizlingje, ami méltán viseli a „Zsigmond Király” Borlovagrend zászlósora címet. E kései érésű fajtából készített bor halvány zöldessárga színű, gyümölcsös

jellege illatában és ízében egyaránt határozott. Harmonikus savai, komplex és gazdag íze finom keserű mandula jelleg-  
gel búcsúzik a fogyasztást követően.

### **Fontosabb elismerései**

- Pannon Agrártudományi Egyetem mintagazdasága cím.
- Országos Borverseny: 8 aranyérem, 10 ezüstérem.
- Nemzetközi Borversenyek: 2 champion-díj, 6 aranyérem, 8 ezüstérem.
- Syngenta Országos Borverseny: 4 alkalommal Quadris-díj elnyerése.

### *Borvidéki borversenyek:*

- Pannonhalmi borvidék vándordíjának végleges elnyerése (3);
- Ászár-Neszmélyi borvidék több különdíj, aranyérem.
- Év Pincészete díj 2. helyezés 2005 évben
- Év pincészete díj elnyerése 2009-ben.



Szöllösi Mihály

lák, a 65 méter hosszú boltíves pince, a kupolájában kialakított bormúzeum, a Magyarországi Borrendek és a Zsigmond Király Borlovagrend zászlósborainak múzeuma, a régi hordókból készített „kóstoló szentély” még inkább történelmi hangulatúvá teszik a pincét.

A pincét 1999-ben újították fel. A régi pince elé építették a feldolgozó épületet, amiben a világ egyik legkorszerűbb, francia PERA szőlőfeldolgozó gépsorát helyezték el. A borász vallja, hogy a bor minősége elsősorban a születése pillanatában dől el, ezért mindenképp a feldolgozás és az erjesztés ideális lehetőségét kellett megteremtenie. A pince klímája is tökéletes, 160 hektoliter barrique tölgyfahordóban, és 3500 hektoliter hűthető, rozsdamentes fémtartályban érlelődnek a szebbnél szebb borok. A korszerű technológia és a kiváló minőségű szőlő alapanyag a biztosítéka a kiemelkedő minőségű, karakteres redukív borok előállításának.

Az Ászár-Neszmélyi Borvidéken a fehér borszőlő fajták dominálnak, melyekből Irsai Olivér, Cserszegi Fűszeres, Zenit, DOTIS Cuvée, Olaszrizling, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Királyleányka, Müller Thurgau, Magnus Cuvée, Barrique Chardonnay, Barrique Sauvignon Blanc borokat készítenek. A pince borválasztékában található vörösborok is, így Cabernet Sauvignon, Merlot és Kékfrankos fajták, ezen kívül mindig készítenek egy könnyű rozét is.

Idén 15 hektár szőlőt telepítettek, így a saját terület jelenleg 30 hektár, s további 6 hektárt telepítenek újra. Ha minden összejön, akkor a saját területük nagysága eléri a 40 hektárt. Évről évre további 40 hektárról vásárolják fel a szőlőt. Az integráció keretében megszabják a szőlőtermesztés technológiáját, előírják a metszések meghagyandó rügyek számát, ök

adják a növényvédelmi technológiát, amelyhez biztosítják a növényvédő szert, előírják az elvégzendő földmunkákat, a mintegy 30 százalékos fürtrítítást (zöldszüret), a betakarítás időpontját. Ez az alapja a kiváló minőségű bor előállításának. Ugyancsak egyedülálló, hogy a leszüretelt szőlőt azonnal hűtőkamionba teszik és előhűtött állapotban viszik a termést a feldolgozóba.

Szöllösi Mihály a fehérbor készítésének nagymestere. Az Irsai Olivér, a Királyleányka, a Zenit a kedvencei közé tartozik, de a világfajtákat – Cabernet, Sauvignon Blanc, Rajnai Rizling – sem hanyagolja. A borvidék fő fajtája az Olaszrizling, amelyből évről évre kiváló minőségű nedűt készít a pincészet, s ez a bor a Zsigmond Király Borlovagrend zászlósborra is, ezért is kap kitüntetett elbánást a kezelés-készítés során. A borász szerint az utóbbi tíz év egyik meglepetése is ez a szőlőfajta, mivel korábban az volt a közvélemény álláspontja, hogy ez jó fröccsbor. Ennek magyarázata, hogy az elmúlt évtizedekben az ország szőlőterületének 60 százalékán Olaszrizling termett, mégpedig bőséges hozammal. Egy hektáron akár 150–200 mázsa szőlőt is szüreteltek, amelyből igen nehéz minőségi bort előállítani. Az utóbbi években azonban 6-8 tonna termésre redukálták a hozamokat, így a szőlőfajta igazán meg tudja mutatni magát. Ahogy a borász mondja, a borban kitarulkozik a fajtajelleg, amit aztán a borversenyeken is értékelnek. A Szöllösi-rizling ma már fogalom...

Az ideai szüretről szólva a borász elmondta, hogy a kékszőlők igen jó minőségűek, s a fehérszőlőkkel sem kellett szégyenkezniük. A minőség szempontjából kiváló évről évre számíthatnak, igaz, a mennyiség 30 százalékkal kevesebb, mint tavaly. Az országos bortermést az idén 2–2,5 millió hektoliterre számolják, ami 20–30 százalékkal kevesebb a megszokottól. Szöllösi Mihály ugyanakkor azt is hangsúlyozza, hogy szerinte a magyar borból van elegendő a pincészetekben, torz az a kép, amit el akarnak hitetni, miszerint a raktárkészlet is kifogyott. A probléma az a borász szerint, hogy az import, olcsó olasz és más borokkal a hazai termék nehezen veszi fel az árversenyt. Sajnálatos, hogy a hazai borfogyasztás is csökken, hiszen az egy főre jutó éves fogyasztás 33 literről 26–28-ra apadt. A Szöllösi-borok azonban nem az olcsó, hanem a minőségi kategóriában versenyeznek. A fogyasztó is tudja már, hogy a palackonkénti 1200–1500 forintos árért már kiváló minőséget, a nemzetközi versenyeken is aranyérmet nyert terméket kap. Ami külön öröm, hogy szinte mindig bort ajánlják halételhez. Ez azért nem csoda, mert a borász is gyakran fogyaszt halételt.

A fehérbor jól illik a halételhez: a hal mindig ízni akar...

H. Gy.

## Elhunyt id. Békés Ferenc (1929–2012)



Fájó szívvel kísértük utolsó útjára *id. Békés Ferencet* Tamásiban 2012. november 12-én. Családtagjai, rokonai, barátai és a halász szakma megrendülve értesült Feri bácsi haláláról.

Fiatalkorában, halásztanulóként került a szakmába, s a szakmunkás képzés megszerzése után is folyamatosan tanult, képezte magát. Érdeklődött a halászat elméleti alapjai iránt, és tudásának gyarapodásával megszerezte a halászmesteri, majd a technikai képzést. Biharugrán Fekete István tanítványa volt, az írőhoz haláláig jó barátság fűzte. Ő is, mint szövetségünk más tagjai, a Tolna-Baranya megyei Halászaságban kezdte pályafutását, ahol halászmesteri, majd főhalászmesteri beosztásban dolgozott. 1955-től a fürgei tőegységet önállóan irányította. Következtesen szelektálótévékenysége folytán a '60-as években létrehozta az akkori Németországba (NSZK) irányuló hal-export alapját képező ponty anyaalományt. Rövid kitérővel, a Dalmandi Állami Gazdaság után a Fornádi Állami Gazdasághoz került a '70-es évek közepén, ahol nagyobb tőfelületen halászati ágazatvezetőként valósította meg ugyanazon elképzeléseit, mint előző munkahelyein. A rendszerváltás óta családi vállalkozásban, fiával és unokáival közösen sikeresen működtetett több halastavat.

Mind emberi, mind szakmai megbecsüléseként 2003 decemberében a „Magyar Halászatért” emlékérem kitüntetéssel vehette át a szövetség közgyűlésén.

Míg egészsége engedte, állandó tagja volt a szövetség szakmai utazásainak. Feri bácsi, a halászok nagy utazója sok kellemes időt szerzett kollégáinak, mindig szívesen hallgattuk izes elbeszéléseit, akár a szakmáról, akár a „rég szép időről” mesélt. Barátságos közvetlenségével mindenki a szívébe zárta.

Órizzuk emlékét, de mindig hiányozni fog!

Nyugodjék békében!

Schmidtné Vizi Hajnal

# Aquainnova- és FEAP-ülések Brüsszelben

*Az őszi ismét sűrű programmal szolgált az akvakultúrák rendezvények tekintetében. Először az október utolsó napjaiban, az EATIP (Európai Akvakultúra-technológiai és -Innovációs Platform) által megrendezett Aquainnova projektzáró rendezvényére kaptam meghívást. November első hetében Brüsszelbe utaztam, ahol a FEAP tartotta az éves elnöki ülést.*

Az Aquainnova fő célja az volt, hogy bemutassa a szakma elképzeléseit az akvakultúra jövőjét illetően 2030-ig, egy úgynevezett Vision Document kiadvány segítségével. A szakma négy fő területét külön előadók mutatták be. A mediterrán, a tengeri, és a shellfish (rák és kagyló) akvakultúra mellett az édesvízi haltermelés bemutatására – Dr. Váradi László MASZ-elnök egyéb szakmai elfoglaltságai miatt – engem kértek fel. A rendezvény nem titkolt célja az volt, hogy az Európai Bizottság számára egyértelműen

bizonyítsa, hogy a sokat bírált ETP-k (Európai Technológia Platformok) közül az EATIP igenis komoly szakmai munkát végzett az elmúlt időszakban és megérdemli a további finanszírozást.

A brüsszeli Royal Museum of Sciences-ben megrendezett eseménynek, valamint a kiadványnak nagyon pozitív volt a fogadtatása a helyszínen mind a szakma, mind pedig a politika résztvevői részéről. A későbbi visszajelzések alapján úgy érzem, hogy az előadással sikerült bemutatnom azt, hogy

merre tart és mi a jövőképe az édesvízi – elsősorban tógazdasági – haltermelésnek. A szakma gondjai és problémái – pl. védett állatok kártétele – mellett nagy hangsúlyt fektettem sikereink és fejlesztési lehetőségeink bemutatására. Az előadások és hozzászólások után a múzeum egyedülálló dinoszaurusz kiállítását tekinthettük meg záróra után, majd a patinás épület egyik galériáján állófogadással várták a jelenlévőket, természetesen a legfinomabb halételekkel. Érdekes volt belegondolni, hogy némely ma is tenyésztett halfajunk – pl. a kecsge – tanúja volt e hatalmas és különleges élőlények evolúciós tündöklésének és bukásának.

November első hetében tartották a FEAP (Európai Akvakultúra Szövetség) éves elnöki ülést, melynek lebonyolítása ezúttal komoly változásokon esett át. A legfontosabb ezek közül, hogy mostantól minden évben Brüsszelben tartják az ülést.

## OKTATÁS

### Hallgatói tudományos konferencia Gödöllőn

Már lassan tizedik éve minden évben sikerül halas szekciót indítani a SZIE-MKK KTI Halgazdálkodási Tanszékének az évente megrendezésre kerülő egyetemi Tudományos Diákköri Konferencián. Idén 2012. 11. 21-én 7 hallgató részvételével rendezték meg a neves és a hallgatók között egyre népszerűbb eseményt (idén 94 hallgató mutatta be munkáját 10 szekcióban). Az elkészült dolgozatok és az azokat bemutató előadások között – hála a kiváló halas utánpótlásnak – a szakmai bizottság (elnök: Dr. Urbányi Béla (SZIE), társelnök: Dr. Horváth László (SZIE), tagok: Dr. Pekli József (SZIE), Dr. Gál Dénes (HAKI) és Füstös Gábor (Balatoni Halg. Nonprof. Zrt.)) vért izzadva tudott csak némi különbséget tenni, ami alapján kialakult a végleges versenysorrend.

A szekció első helyezettje a mezőny egyetlen hölgy tagja lett, Kása Eszter (témavezető: Dr. Horváth Ákos, Dr. Szabó Tamás, Szentés Katalin), aki A barramundi (*Lates calcarifer*) indukált ivarváltásának vizsgálata szövettani módszerekkel című művével nem csak az első helyet, hanem a HÖK Prezentációs díját és az EDHT különdíját is elnyerte.

Második helyezést ért el egy halas kolléga kiváló ivadéka, Ditrői Balázs (témavezetők: Dr. Szabó Tamás, Dr. Bokor Zoltán és Dr. Urbányi Béla) a Ponty- és busahipotízis hatékonyságának összehasonlítása a ponty és a csuka keltetőházi szaporítása során című dolgozatával.



A hallgatók

A képzeletbeli dobogó harmadik fokára Varju Milán (témavezető: Dr. Müller Tamás és Dr. Bokor Zoltán) állhatott (pechére a szekcióban csak az első két helyet díjazták, mivel „csak” 7 fő indult a halasok közül), egy gyakorlatias és üzemi méretben tesztelt témával: Tavi előnevelt süllő (*Sander lucioperca*) száraz tápra szoktatása és nevelése intenzív körülmények között. De hogy ne maradjon díj nélkül, Milán az Állattenyésztés-tudományok Fejlesztéséért Alapítvány különdíját nyerte el.

Örömmel tölti el a szívünket, hogy ki-magasló munkássággal rendelkező, a gyakorlatban tevékenykedő halas kollégák utánpótlási kérdései is megoldottak tünnek. Ditrői Balázs mellett Tóth István Gábor (Tóth István igazgató fia, Ráckevei Dunaági Horgász Szövetség) is érdekes és magával ragadó stílusú előadással rukkolt elő: A madarak szerepe a halak passzív

terjedésében címmel, amivel Füstös Gábor vezérigazgató és a Balatoni Halgazdálkodási Nonprofit Zrt. különdíját nyerte el a szekcióban.

További különdíjak is kiosztásra kerültek, méghozzá a Balaton Agrár Zrt., valamint a Környezet- és Tájgazdálkodási Intézet különdíjait Szakáli János Miklós (előadása címe: Újabb adatok a széles kárász ex situ és in situ védelméhez) kapta, míg Diósd-Fish Bt. és a Kosáry Domokos Könyvtár különdíját (kiemelkedő irodalmi feldolgozással rendelkező dolgozat szerzője kaphatja) Tarcai Zsolt tudhatja magáénak (Az 5-fluorouracil ökototoxicitásának vizsgálata a zebradánio (*Danio rerio*) korai életszakaszában). A Halgazdálkodási Tanszék különdíját Gärtner László (A ponty keveréktakarmányra alapozott takarmányozása hazai termelő halastavakban (előzetes eredmények) vehette át.

**Bokor Zoltán-Urbányi Béla**

szelben lesz az ülés, egybekötte egy úgynevezett FEAP-rendezvényvel, melyek közül az első nagy sikerrel zajlott november 7-én. Eddig ugyanis minden évben más-más helyszínen zajlott a kétnapos őszi ülés, így a programját tekintve gyakorlatilag megegyezett a tavaszi közgyűléssel. Az elnöki ülés ezúttal csak egynapos volt, melybe sikerült összeszűriteni a főitkari jelentést, a bizottsági üléseket, valamint az égetően fontos kérdések (hot topics) ismertetését, és megtárgyalását.

Az édesvízi bizottság holland elnöke ezúttal egyéb elfoglaltságai miatt nem volt jelen, ezért engem kértek fel az ülés levezetésére. A legfontosabb kérdés számunkra továbbra is a kormoránprobléma kezelésének lehetőségei. Pozitív fejleményekről sajnos nem tudok beszámolni: annak ellenére, hogy a probléma nem enyhült, megoldást továbbra sem lát senki. Eldöntöttük azonban, hogy mindenképp fel kell vennünk a kapcsolatot együttműködési szándékkal olyan helyi és nemzetközi szervezetekkel – mint pl. az Európai Horgász Szövetség – akik hasonló cipőben járnak, mint mi. Továbbá szó esett arról, hogy hamarosan összeállítunk egy rövid, egy-két oldalas tényrálat, melyet széles körben, több nyelven kívánunk terjeszteni. Ezen azok a konkrét tények szerepelnének – pl. populációméret, napi halfogyasztás stb. – melyekről mindenkinek tudnia kell, aki ezzel a problémával szembe találja magát. A kormoránprobléma mellett ismét napirendre kerültek az uniós állat-egészségügyi szabályozás kérdései. Többek között ismét felvetették, hogy a KHV (Koi Herpes Virus) kerüljön le a kötelezően bejelentendő betegségek listájáról, hozzátéve, hogy az egyes országok – ahogy eddig is – ettől függetlenül hozhatnak szigorúbb szabályozásokat.

A korábban már említett, évenként megrendezendő FEAP-rendezvény elsődleges célja az, hogy a brüsszeli EU-s döntéshozókkal – parlamenti képviselők, bizottsági tagok stb. – megismertessük a szakmánkkal kapcsolatos, éppen aktuális kérdéseket. Magyar részről jelen volt *Glattfelder Béla* európai parlamenti képviselő, valamint *Réczey Gábor* mezőgazdasági szakdiplomata. Lévé, hogy ez volt az első ilyen rendezvény, nagy hangsúlyt fektettünk arra, hogy az akvakultúrát, mint pozitív szereplőt beillesztjük az európai gazdasági környezetbe. Bemutattuk továbbá a szakma sokrétűségét, társadalmi és ökológiai fontosságát, valamint az ágazatot érintő kihívások és problémák halmazát.

A rendezvény színvonalát emelte *Lowri Evans* halászati és tengerügyi főigazgató, valamint *Struan Stevenson* európai parlamenti képviselő, a halászati bizottság alelnöke színvonalas előadása. Mindketten kiemelték az akvakultúra fontosságát, illetve azt a hangsúlyt, amelyet az ágazatnak szánnak az új Közös Halászati Politikában, valamint az Európai Tengerügyi és Halászati Alapban. A FEAP-rendezvényt állófogadás zárta, melyen ezúttal is elsősorban halas ételek voltak terítéken.

ifj. Lévai Ferenc

# Óriáspontyok a Kis-Dunában

**A Ráckevei- (Soroksári-) Duna-ági Horgász Szövetség október 9-én rendezte meg az I. Nemzetközi RSD CARP CUP 2012 elnevezésű versenyt. Tóth István, a szövetség igazgatója elmondta, hogy a szervezőmunkát Hajlemász Attila, az Extreme CARP Bt. ügyvezetője és csapata végezte. A versenyen 23 csapat képviseltette magát, s különlegességét és egyediségét az adta, hogy nem mesterséges tógazdaságban vagy bányatóban, hanem természetes vízen történt a versengés, ami az eredmények értékét – nehézségi foka miatt – jelentősen növelte.**

Egy csapat Romániából, egy Ausztriából, illetve egy csapat Szlovákiából érkezett a 20 magyar csapat mellett a megmérettetésre. A szervezők 70 méteres szektorokat jelöltek ki a versenyen részt vevő csapatok részére a makádi Ézüstparton található, két betápláló szivattyúállás közötti szakaszon. A szervezők a Duna-ág természeti adottságaihoz igazodva jelölték ki a szektorokat. Egy szektorban egy csapat 2+1 főből állt. A verseny jó hangulatban telt, ehhez nagyban hozzájárult a versenypálya vadvízhez viszonyított halbőség, a táj szépsége, a horgászhelyek tisztasága, a tisztálkodási lehetőség, az időjárás, a halőrök és szervezők versenyzőkhöz való hozzáállása, az egyesületi és szövetségi vezetők látogatásai.

A versenyről a szervezők folyamatos közvetítést biztosítottak az Amatőr Bojlisok Klubja weboldalán ([www.abklub.hu](http://www.abklub.hu)), ahol a verseny alatt több, mint 1780 (okt. 24-ig) megnyitást generált a közvetítés. A közvetítés a versenyen fogott halakról, illetve a fogási eredményekről történt. Az eredmények, illetve a fényképek folyamatosan megosztásra kerültek a világ legnagyobb közösségi oldalán, a Facebookon. A versenyről a hozzászólások, illetve a Facebookon a képekhez történő „kommentek” 100 százalékban pozitív hangvételűek voltak.

A versenyen filmet forgatott a Fishing&Hunting csatorna stábja. A film várhatóan decemberben fog megjelenni a széles nagyközönség előtt, magyar, román, szlovák, cseh, szerb és lengyel nyelven. A Pontyvilág magazin, illetve a Sikeres Sport-horgász és a Halászati Lapok szintén beszámolót közölnek hasábjaikon.

A verseny 96 órán keresztül tartott, a fogásokra jellemzően az éjszakai időszakban került sor. Két esetben a szervezők soron ki-



**A verseny egyik legnagyobb halát Keresztes Ferenc fogta ki (12,4 kg a ponty)**

vüli mérlegelést tartottak, tekintettel arra, hogy a fogott hal amur volt, és a szervezők a hal életének megóvása érdekében az azonnali mérlegelés mellett döntöttek. A fogások fajtankénti bontásában jellemzően Ráckevei Pikkelyes Pontyokból álltak, elvéve mérlegelték a szervezők tükrőspontyot, a fent említett amurfogásokon kívül. A versenyen részt vevő 23 csapatból 12 csapat ért el eredményt, összesen 38 darab halat fogtak, 292,35 kg-os összszúllyal. Ez 7,69 kg/db-os (!) átlagfogást jelent. A legnagyobb hal 14 kg-os tőponty volt.

Természetesen minden kifogott hal vizszakerült a vízbe a mérlegelés után. (FOGD MEG ÉS ENGEDD VISSZA!)

A szervezők által megkeresett 32 támogató ajándéki lehetőséget teremtettek arra, hogy a versenyen részt vevő összes csapat díjazásban, illetve kupákban részesüljön. A szervezők minden versenyző részére emlékkupát, a szektorok helyezetteinek szektorkupákat, illetve az összetett verseny dobogósainak győzelmi kupákat adtak át. Az ajándékok horgászfelszerelésekből, csalikból és ajándék horgászati lehetőségekből álltak. A verseny összdíjazása 1 500 000,- Ft. volt. A záróünnepségen *Beczky Sándor*, az RDHSZ alelnöke átadta a szövetség különdíját az első helyezettnek. A díjátadó ünnepség után a csapatok 80 százaléka előre jelezte jövő évi indulási szándékát abban az esetben, amennyiben lesz ilyen verseny. A szervezők külön kiemelik és megköszönik a halőrök lelkiismeretes és fáradtságot nem ismerő munkáját, amelynek köszönhetően a rendezvény zavartalanul lezajlott.

h-n

## Eredmény

Az I. Nemzetközi RSD Carp Cup 2012 összetett versenyének a bajnokai:

I. KKB Horgász Team (*Kocsír István, Kancsár Sándor*);

II. Carp Art Bacchus Team (*Bence Árpád, Bakos Károly, Gergely Magyarai Béla*);

III. Lédó Carp Team (*Lékó Zsolt, Dobi László*).

# Széchenyi Agrár kártya „Jövet-menet”



Egy mozgásban lévő bank,  
a mozgásban lévőknek