

ban. Én már a nyolcvanas években olvastam Erdélybe bejutó nyugati mezőgazdasági szaklapokban, hogy egy svájci vagy német állampolgár hétvégeken 100–120 kilométert is utazik, hogy biotermékeket vásároljon. Az évek során egyre nagyobb lett az érdeklődés a vegyszermentes mezőgazdasági termékek iránt, és az ágazat dinamikus fejlődésnek indult Nyugat-Európában. A kilencvenes években mintegy 40 biofarmot látogattunk meg Svájcban és Németországban, de jártunk Ausztriában is, amely Európa legnagyobb biotermék-felvevő piaca. A nyugati tapasztalatokhoz képest a romániai piac gyerekcipőben jár, de nálunk a fejlődés dinamikája óriási, hiszen húsz év alatt kétezerrel 280 ezer hektárra nőtt a biotermelésbe bevont területek nagysága. Magyarországon is látványos a fejlődés. Az évente megrendezett Növényvédelmi Fórumokon ellátogattunk biofarmokra is. Legutóbb olyan gazdaságban jártam, ahol 300 hektáron történik környezet- és egészségbarát mezőgazdasági termelés.

– A hazai mezőgazdaságban mennyire jó üzlet biomódszerekkel termelni?

– Abból kell kiindulni, hogy ezeknek a termékeknek magasabb az ára, hiszen nagyobb az anyagi ráfordítás, nagyobb a munkaerőigény. Az európai uniós támogatási rendszer nálunk is külön támogatást nyújt a biotermeléshez, ami kezdetben sok konjunkciólovagot is vonzott, akik a pénzt látták benne. Amikor az első években meghirdették az uniós támogatást, óriási volt a túljelentkezés. A kezdetben egy hektárra beígért 1500 eurós támogatás a pályázók nagy száma miatt a felére csökkent. Emiatt sokan abbahagyták, de aki maradt, illetve akik utólag iratkoztak be, azok már kezdik érteni a biotermelés lényegét. Különbséget tennék a nagyobb farmok által megtermelt és forgalmazott biotermékek, bioélelmiszerek és a kisgazdák termékei között, akik saját kiskertjükben szenvedélyből és meggyőződésből használják a biotermelés módszereit. Ők ugyan nem részesei az ellenőrzött biotermelés rendszerének, de számuk egyre nagyobb, és saját családjukat vagy barátaikat látják el jó minőségű,



Szederbokrát mutatja kolozsvári kiskertjében a professzor asszony

egészséges zöldséggel, gyümölcssel vagy hús- és tejtermékekkel.

– Mennyire nehéz mai körülmények között a vegyszermentes mezőgazdaság?

– A biogazdálkodás sem teljesen vegyszermentes, hiszen kisebb koncentrációban felhasználhatók réz- és kéntartalmú szerek, tiltottak viszont a növénybe felszívódó vegyszerek és a gyomirtók. Az utóbbi években elég sok környezetbarát készítmény jelent meg, amelyek segítik a biotermelők boldogulását. Gyógynövényolajokból készülő kivonatok is piacra kerültek, amelyek növekedésserkentő hatást fejtenek ki, és erősítik a haszonnövény ellenállását. A biogazdálkodás sokrétű növénytermesztési technológiát igényel, amelyben fontos szerepe van a talajlazításnak, a talajtakarásnak, a hőkezeléssel megoldható korai gyomirtásnak és a növénytársításoknak egyaránt. Megfelelő növénytársítással egyik növény védi a másikat. A hagymát és a sárgarépát például váltakozó sorokba szoktam ültetni, vagy a paradicsom mellé mindig kerül káposztaféle. Mivel kiskertben nem éri meg fejleszteni a káposztát termelni, a növénytársításba rendszerint brokkolit, bimbóskelt vagy valamilyen más káposztafélélt használok. Sok táblázatom van erről, hogy melyik nö-

vénynek milyen pozitív hatása van a másikkal: elriasztják a kórokozókat és kártevőket, vagy éppen azokat az élőlényeket vonzzák, amelyek megvédik őket.

– A klímaváltozás mennyire borítja fel a biokertészek munkáját?

– Fontos, hogy a kertész is nyitott szemmel járjon a kertben, figyelje, milyen fajták szárazságtűrőbbek, és inkább azokat válassza. A nagy kánikula igen megnehezíti munkánkat, hiszen +30 Celsius-fok fölötti hőmérsékleten leáll a növények fotoszintézise. Emiatt nem találkozunk manapság szép piros paradicsommal, mint régebben, csak rózsaszínnel. De az ilyen kihívásokra is van megoldás. Édesapám fiatal szakemberként már 1945-ben megírta a Gazdanaptárban, hogyan kell a paradicsomot úgynevezett X alakú sorokban termesztetni. Én is három különböző ágra vezettem a paradicsomot, és meghagyok egy-egy oldalát is, hogy védje a gyümölcsöket az erős napsütéstől. Az is a klímaváltozás egyik következménye, hogy ma már évente kétszer-háromszor kell megpermetezni a paradicsomot, pedig harminc évvel ezelőtt permetezés nélkül is szépen termett.

– Az agrárszakember-képzésben mennyire sikerült megtörni a jeget?

– Noha hivatalosan még nem jelentek meg a biogazdálkodásra szakosodott kertész- és agrármérnöki szakok, az egyetemi oktatók körében is támogatottsága van a mozgalomnak. A kolozsvári agrártudományi egyetem több tanárának van például biofarmja, illetve az ott végzett szakemberek közül többen is elkötelezték magukat a környezetbarát gazdálkodás mellett. Hasonló a helyzet a magyarországi agráregyetemen is. Engem évi rendszerességgel meghívna a magyarországi Növényvédelmi Fórumra, ahol a biogazdálkodás témakörében szoktam előadásokat tartani továbbképzésre jelentkező agrárszakembereknek is.

– Az állami szervek folyamatosan nyugtatgatják a közvéleményt, hogy a kereskedelembe kerülő élelmiszerek ellenőrzöttek, és biztonságosan fogyaszthatók. Mennyire mérik például a zöldségek és gyümölcsök vegyszertartalmát?

– Szinte semennyire! Az a szomorú, hogy európai uniós csatlakozásunk

óta az élelmiszer-biztonsági rendszerek átalakultak, sőt leépültek. Pontosabban azok a laboratóriumok, amelyek a vegyszermaradványok kimutatását szolgálták. Senkinek nem érdeke, hogy szembesítse a közvéleményt az agyonvegyszerezett nagyüzemi mezőgazdaság környezet- és egészségromboló hatásaival. Ma már nagyon precíz műszerek vannak a peszticidmaradványok pontos kimutatására, de ezek a mérések túl drágák ahhoz, hogy széles körben használják. Állítom, hogy a legbiztonságosabb élelmiszer a biotermék, ahol nemcsak a végterméket, hanem a teljes termesztési technológiát is ellenőrzik. Arról egyre több kimutatás van, hogy mennyire veszélyeztetett a szervezetünk. Az Egészségügyi Világszervezet egyik friss jelentése alapján az Európai Unióban egy ember szervezetébe évente átlagosan 2–3 kg vegyszer kerül be élelmiszerekkel. Az adatok ismeretében nem véletlen a dagadó betegségek ugrásszerű megnövekedése, illetve számos más betegség megjelenése és terjedése, ami egyértelműen az egészségtelen táplálkozással hozható összefüggésbe.

– Van, aki gyanakszik a biotermékekre, mert szerinte átverés áll a háttérben, azaz a termelők egy része a nagyobb profitszerzés érdekében tünteti fel termékének címkéjén a biominősítést, miközben vegyszeres módszerrel termel...

– A csalást nem lehet százszázalékosan kizárni, mint ahogy arra sincs garancia, hogy ha az ember megvásárolja a drága lakásbiztonsági berendezést, nem fognak hozzá betörni. A biotermékek piaca intenzíven ellenőrzött, és nagy a lebukás kockázata. Egy-egy termelő átverheti a vevőt, de ha rajtakapják, azonnal elúszik a biotermesztési bizonyítványa, és kizárják a rendszerből. Történtek ilyen esetek, ami azt bizonyítja, hogy a rendszer nemcsak Magyarországon vagy Nyugat-Európában, hanem nálunk is működik.



Öt évvel ezelőtt dr. T. Veress Éva magyar állami kitüntetését vehetett át Kolozsváron

RDE Harghita Srl

MI KERÜL A ZÖLD KUKÁBA/ZSÁKBA? ÜVEG

Kiöblítve, zárókupak nélküli italos üveg, befőttes üveg, étolajos üveg, parfümös üveg, pohár.

Ne tegyen bele porcelánt, kerámiát, sík üveget (pl. ablak, tükör), szemüveget, villanykörtét, neoncsövet, hőálló üvegtálat. Ezeket behozhatja a Termés utcai (Székelyudvarhely) hulladékudvarba.

