



Tisza-menti barangolás a Vajdaságban – kora őszi képek Magyarokanizsától Zentáig

Biogazdálkodás a Vajdaságban

A biológiai gazdálkodás a Vajdaságban az elmúlt években hatalmas lendületet vett, amiben nagyon nagy szerepe volt annak a számtalan lelkes amatőr kertésznek, akik ezt a fajta termesztési módot alkalmazni kezdték a Délvidéken és az évek során egyre magasabb színvonalon művelték azt. Így van ez Magyarokanizsán is, ahol a biokertészek egyesülete 15 aktív taggal, mint „kemény maggal” és mintegy 20-25 „pártoló taggal” működik és terjeszti a biogazdálkodással kapcsolatos tudást, ösztönöz az erre való átállásra. Az egyesület egyik motorja az a **Bödő Kálmán**, aki ma már mint nyugdíjas tesz a biogazdálkodás érdekében – ő volt az, aki a magyarországi „Legszebb konyhakertek” mozgalom idén harmadik alkalommal megszervezett versenyében a biokertek tulajdonosai közül rangos elismerésben részesült. A díjat Fazekas Sándor földművelésügyi és vidékfejlesztési minisztertől vehette át az OMÉK alatt. Bödő Kálmán nemcsak a saját kertjét műveli, hanem a Kárpát-medencei Ökogazdálkodók Szövetségének (KÖSZ) szerbiai alelnökeként és a községben a Meta Terra civil szervezeten keresztül is segíti a biogazdálkodás fejlődését és a biokertek népszerűsítését.

Ahogy Bödő Kálmán fogalmazott a nála tett látogatás során, Szerbiában 2011-ben kétezer hektár területet regisztráltak, amelyen biotermesztés folyt, 2012-ben háromezret, 2014 végén pedig már kilenc és fél ezret, ennek körülbelül 30 %-a van átállás alatt. Meglátása szerint jelentős lema-

radás tapasztalható Szerbiában a környező országokhoz képest, ám a jó piaci lehetőségek miatt egyre nagyobb az érdeklődés, ez magyarázza a gyors bővülést. Ebben jelentős szerepet kapnak a különböző egyesületek, így a magyarokanizsai Meta Terra vagy a szabadkai Terras, az általuk szervezett rendszeres összejövetelek, magcserék, továbbképzések jelentik ugyanis a tudás, a tapasztalat átadásának egyik leghatékonyabb eszközét. Kimondottan hasznos volt a magyar Földművelésügyi Minisztérium támogatásával megvalósított kétnapos magyarországi szakmai út, ahonnan a hűs résztvevő lelkesedéssel, tervekkel, ötletekkel telve tért haza. Az idén 25 éves szabadkai Terras egyesületben – amely az évforduló apropóján októberben biofesztivált szervezett – is szaktanácsadó Bödő Kálmán szerint nagyon fontos a bio-

gazdálkodással foglalkozók összefogása (szerencsére sok fiatal is van közöttük), mivel csak így biztosítható a kellő nagyságú, az exportot is lehetővé tevő árualap megteremtése.

A biogazdálkodásban komoly gyakorlattal bíró termelők szerint „ha az ember jól csinálja a bio-t”, azt nem hogy drágábban, hanem egyenesen olcsóbban lehet művelni, mint a konvencionális termesztést. Tény azonban, hogy sokkal több tudásra, tapasztalatra van szükség ahhoz, hogy ez valóban így is legyen, ha viszont ez teljesül, a végtermék egészen más, sokkal magasabb minőségű lesz, mint a konvencionális gazdálkodásból származó. Ezt Bödő Kálmán saját tapasztalatai is alátámasztják – mióta például az ismerősei megtapasztalták az általa termelt bioparadicsomból házilag készített paradicsomlé



Őszi fények és színek a magyarokanizsai biokertben



A vajdasági Dallas...

ízét, zamatát, nem gyöz eleget készíteni belőle.

Az önkormányzatok szerepe az értékesítésben

A biotermesztés népszerűsítése szempontjából nagyon fontos, hogy legyen olyan fölvevő piac, amin keresztül a termelők számára megtérülnek a termelési költségek és természetesen hosszú távon a megélhetést biztosító jövedelem is realizálható. Ezt ismerte föl egyedülállóan a magyarkanizsai önkormányzat, amikor úgy döntött, az általa fenntartott *óvodában a hét minden napján bioalapanyagokból főznek a gyerekekre*. Természetesen előfordulhat, hogy bizonyos alapanyagokat nem tudnak bio termékben beszerezni, ennyi kompromisszumot kénytelenek vállalni, mivel a szülőkkel csak úgy tudták ezt az új gyakorlatot elfogadtatni, hogy a gyermekek étkezéséért nem kellett többet fizetniük ahhoz képest, mintha konvencionális alapanyagból készült volna minden. A cél egyértelműen pedagógiai: már kisgyerekkorban megismertetni a jövő fogyasztóit – remélhetőleg tudatos vásárlóit – a bioval és mindazzal, amit ez például az egészség szempontjából jelent. *Az alapanyag beszállításában elsősorban a helyi és környékbeli biogazdálkodókra támaszkodnak, ezzel e gazdaságok számára igyekeznek biztos fölvevőpiacot és megélhetést biztosítani, ezen keresztül pedig ösztönzik a településen és annak vonzáskörzetében a művelt területeken a környezetkímélő földhasználat*

terjedését. Mindez azért is fontos, mert a biotermékek nagy része nem Szerbiában kerül értékesítésre. Ami azt is jelenti, hogy ilyen programok nélkül a vásárlók nem találkoznak a hazai biotermékekkel és nem keresik azokat. Az óvodai kintin alapanyag-beszerzésében a jelenlegi szerbiai közbeszerzési törvény nem kedvez annak, hogy a bio előnyt élvezzen, de ígéretet kaptak arra, hogy ez változni fog. Az optimizmus indokolt, hiszen szerencsére a szerb kormány céljai között szerepel a kistermelők nyers és feldolgozott termékeinek piacra jutásának elősegítése, az ehhez szükséges jogszabályi háttér pedig magyar segítséggel készítették el.

A másik önkormányzati kezdeményezés az úgynevezett *„kanizsai kosár-mozgalom”*, aminek elsődleges célja a helyben termelt egészséges élelmiszer fogyasztásának ösztönzése, ahol két növényvédelemben jár-

tas szakember ellenőrzi azon gazdálkodókat, akik ebbe a mozgalomba belépnek. A „kosár-mozgalom”, akár csak hazánkban, a közösség által támogatott mezőgazdaságot erősíti, tehát hozzájárul a vásárlók tudatformálásához, ahhoz hogy tudatosan keressék a megbízható termelői termékeket és tenni akarjanak a környezetükben élő termelők és vidéki táj fenntartásáért. Itt is egyértelmű, hogy piac biztosításával az önkormányzat érdemben erősíteni tudja a település és környezete népességmegtartó erejét és a javítja gazdálkodók jövedelembiztonságát.

Szabadka város önkormányzata is támogatja a biotermelést, a tervek szerint a település körül 2020-ban már ezer hektáron fognak ilyen szelvényben gazdálkodni, ennek előmozdítására 80 ezer eurót hagyott jóvá a városvezetés – a magyarkanizsai önkormányzat tervezi, hogy ilyen programot is indít.

Magyarkanizsa és Zenta között a vajdasági határban...

Ha Magyarkanizsáról egy kis kitérővel Tóthfalu érintésével megyünk Zentára, az út mellett nem csak nagyon sok olajkutat láthatunk (nem véletlen, mondják a helyiek, hogy egy magyarországi televíziós műsorban úgy említették a települést, mint „a Vajdaság Dallas-a”), de szembetűnik egy nagyon szépen művelt, szinte sakktáblaszerű, sokféle zöldség egyidejű termesztésére szolgáló tábla, amelyet a helybéli Csikós Árpád művel. A gazdálkodó húsz évvel ezelőtt kezdett rózsatermesztéssel fog-



Csikós Árpád bio zöldségei Tóthfalu határában



A Vajdaság ezen szegletében még vannak használatban lévő újabb és régi kukoricagörék

lalkozni, ezt kapcsolta össze idővel *biozöltségek termesztésével*, mára pedig már az állattenyésztésbe is belevágott annak érdekében, hogy szerves trágyával tudja táplálni talajait. Jellemzően fajonként kisebb területen, de egyszerre sokféle zöltséget termeszt, hogy minél szélesebb kínállattal tudjon jelen lenni a piacon. Az értékesítés szempontjából nem elhanyagolandó, hogy Csikós Árpád látja el alapanyagga a tóthfalusi önkormányzati konyhát.

Faragó János gyógy- és fűszernövényeket termeszt a Tóthfalu és Orom között található, 110 éve épült szülői tanyán és az ahhoz tartozó 10 hektáron. Fialat munkavállalóként Németországban dolgozott, ott ismerte meg a biotermékeket, onnan is választott feleséget, akivel visszaköltözött a délvidékre, családot alapított (már négy gyermekük van) és gazdálkodásba kezdett. Mintegy negyven faj termesztésével és feldolgozásával foglalkozik, az első bioellenőrzést még 2005-ben kapta, az ellenőr pedig Bödő Kálmán volt...

A termesztést mindig a várható igényekhez igazítja, ennek megfelelően tervezi meg az aktuálisan vetendő kultúrákat. Tapasztalatai szerint legalább egy holdnyi területre van szükség egy-egy faj/fajta esetében, de mivel ez pillanatnyilag nem áll rendelkezésére, kénytelen eseti kompromisszumokat kötni. A csomagolt gyógy- és fűszernövények értékesítésben nem olyan régen kezdett el együtt dolgozni egy szerbiai

üzletlánccal, ahol elengedhetetlen, hogy a termékekkel az év minden napján ott legyen a polcokon, így igyekeznek a megrendelt mennyiséghez képest 20-30 %-kal többet termelni, hogy véletlenül se legyen hiány egyik termékéből sem, de ez ennek ellenére nem mindig sikerül. Az ár tekintetében elmondta: fontos, hogy a „nagy”, azaz a nagyobb cégek által gyártott, sok esetben piacvezető termékek ára alatt maradjon, hisz csak akkor fogják vásárolni a helyi fogyasztók. A termékek szárítását korábban egy átalakított dohány szárítóban végezte, nemrég azonban pályázattal meg tudott építeni egy biomassza-üzemű új, kifejezetten fűszerekre és gyógynövényekre tervezett, 18 négyzetméter belső alapterületű szárítót, de a régit is használja. Az új berendezés pellet-tüzelésű kazánjában kipróbálta a meggy magot is, tapasztalatai szerint olcsóbb fűtőanyag, mint a pellet, viszont a fűtőanyag-biztonság szempontjából nem mellékes, hogy rönkfával is működik, ezt viszont nem lehet automatizálni, folyamatos az állandó felügyelet.

Faragó János lépésről lépésre fejlesztette a gazdaságot, a termesztést, véleménye szerint a más gazdálkodókkal való beszélgetések során nagyon sok hasznos információt, tudást lehet szerezni, ennek köszönhetően jutott oda, hogy ma már éves szinten 2-3 tonnányi leveles fűszert és kb. 5 tonna szemes terményt állít elő. Folyamatosan három

alkalmazottja van, ami idénymunka alatt akár 10 főre is nőhet. Nagyon fontos – mondja –, hogy amíg ez kifizetődik, lehetőleg minden munkafolyamatot kézzel végeznek és tisztában van azzal, hogy ezen keresztül a helyieknek tud munkát adni – sőt ez az egyik kifejezett célja is!

A még velünk élő múlt és a klímaváltozás

A Vajdaság ezen szegletében barangolva azonnal szembetűnik, hogy az Alföldön ismert tanyai gazdálkodás, életforma itt még sokkal inkább él, mint Magyarországon. Ebben minden bizonnyal nagy szerepe volt annak, hogy a titói Jugoszláviában családonként 10 hektárt meghagytak gazdálkodói tulajdonban, ami elengedő volt a megélhetéshez és hozzájárult a tanyák fennmaradásához. Ezen tanyák egy része szinte a mai napig eredeti formájában létezik – mint például Faragóék 110 éves tanyája Tóthfalu mellett, másokat lebontottak és a helyükön a mai kor követelményei, elvárásai, igényei szerint épült családi házakat találunk gazdasági épületekkel körbevéve. Nagyon sok helyen tetten érhető, hogy a növénytermesztés mellett állattenyésztéssel is foglalkoznak, ennek látható jele a régi vagy új kukoricagöré, amiben már ott van az idejű termés. Azonban a klímaváltozás erefele is érezteti a hatását, a gazdálkodók pedig a téli csapadék minél jobb kihasználása érdekében mind rövidebb tenyészidejű hibrideket vetnek, egyre korábban. Ezeket a fajtákat azonban elsősorban morzsolva javasolt betakarítani, mivel a cső szilárdsága elmarad a hosszabb tenyészidejű fajtákétól, törekenyebb, így kevésbé alkalmas a göréba való betárolásra. Ha pedig a trend marad, egyre több görét kell termés szárítóval fölváltani, vagy legalábbis mind több göré marad kukorica nélkül, hiszen az akár 20-30 %-os be- és kitarolási veszteséget senki nem engedheti meg magának... és akkor egy újabb markáns eleme tűnik el agri-kulturális örökségünknek, talán végleg...

✍ Dr. Somogyi Norbert, NAIK,
✍ Dr. Kujáni Katalin, AKI