

A varrott karfiol titkai

Aki hosszú évek óta jár Hollandiába, legfeljebb annyit vesz észre, hogy egyik évben az út bal oldalán vannak a hagymatáblák és a jobban a káposzta vagy a répa, a következő esztendőben pedig fordítva. Egy biztos: a vetésszerkezet alig változik. Nálunk viszont egyik évről a másikra akár 30 százalékkal is nőhet vagy csökkenhet egy-egy kultúra vetésterülete, ami nemcsak a gazdálkodást teszi kiszámíthatatlanná, hanem a piacokat is.

Több magyar termelő a Bejo Zaden meghívására néhány napot a tengerszint alatt elterülő polderen is eltölthetett, hogy ne csak a vetőmagvállalat warmenhuizeni központjában elérhető eredményekkel ismerkedhessenek meg, hanem a holland gazdák „titkait” is kifürkészessék.

A látogatás első napján három gazdaságot tekintettünk meg munka közben az ország északi részében, mert hogy hiába érkezik vendég, ha folyik a betakarítás, a betárolás, maga a tulajdonos is munkáruháiban sűrűlödik a gépek körül, és csak udvariaságból válaszolgat a kérdéseinkre, miközben a fél szemét végig a munkafolyamatokon tartja.

A Custers család birtokának megtekintésekor azon lepődtek meg kevesebben, hogy a

holland „földínség” ellenére 178 hektár saját területen gazdálkodnak, amihez további 150 hektárt bérelnek, és egy közeli szomszédjukkal közösen még 200 hektárt integrálnak. Ám a mintegy 8 ezer konténer befogadására képes szívólevegős tároló láttán mindenkinek elakadt a lélegzete. A sárgarépa, a vöröshagyma és a cékla mellett hajtatott cikória és csemegekukorica is van a vetésszerkezetükben, és az év során ezek folyamatosan érkeznek a telephelyre. Betároláskor azonnal 0 Celsius-fokra hűtik a répát és a hagymát. Mint elhangzott, a szívólevegős rendszer az egyetlen eljárás, amivel ezen a hőmérsékleten is el lehet távolítani a felesleges párákat úgy, hogy ne legyen különbség a páratartalomban a sarkok és a belső hőmérséklet között. Az így betárolt árut a



Sárgarépa-arsenál a Bejótól

következő év májusában kezdi el boltokba szállítani. A gazdának a raktárral nincsen sok dolga, hiszen személyes jelenlét nélkül, mobil applikációval tudja irányítani.

Ősszel egy méter mélyen szántanak, így az alsó agyagos réteg összekeveredik a felső homokos talajjal. Minden évben kijuttatnak nitrogéngyűjtő talajbaktériumot is, de csak annyit, amennyi készítménynek a költségét az adott kultúra elviseli.

Miközben záporoztak a kérdések és jöttek az őszinte – néha csodálkozással vegyes – válaszok, kirajzolódott a holland „csoda” mibenléte. A nagy dolgokat már régen kitalálták, és mindenki számára elérhetőek, úgyhogy a technológia pontos betartása és a szakmai finomságok döntik el, hogy kiből lesz sikeres vállalkozó.

A Beers család alma, körte, karfiol és csúcskáposzta termelésével foglalkozik. Számukra a „családi vállalkozás” kifejezés nem annyira tulajdonosi formát, mint inkább adózási modellt jelent. Az intenzív körtetültetvény mellett elhaladva, a karfioltábla szélén számunkra ismeretlen munkaeszköz állította meg a társaságot, elvégre, mint minden termelő a világon, a magyar is kíváncsi természet. Így nem mehetünk el úgy egy gép mellett, hogy meg ne fejtenék a működése

titkát. A tanakodásnak az vetett véget, amikor megláttuk mögötte az összevarrt levelű karfiolokat. Mint megtudtuk, a biotermesztésben előszeretettel használnak konvencionális régi fajtákat, amelyek nem takarják úgy be a karfiolrózsát, mint késői utódaik. Ezért kitálalták, hogy a leveleket egy lebomló pamutfonállal összehúzzák, és mivel betakarításkor úgyis a fonál alatt vágják le a leveleket, a továbbiakban nem zavaró. Azt azért hozzátették, hogy ez a technológia a nem biotermékeknél nagyon drága lenne.

Ha megjelenik egy ember munkáruháiban, soha nem tudhatjuk, hogy nem ő maga-e a tulajdonos is. Így jártunk harmadik állomásunkon *Wentink* gazdával, aki a kora őszi időjárásban nyakig sárosan, de annál szívélyesebben fogadott minket. „Alig” negyven éve foglalkozik a sárgarépa termesztésével, így szinte mindent tud a növényről. A nekünk megmutatott répamosó és -csomagoló újdonsággal talán nem szolgált, de a technológia elemei úgy épülnek egymásra, hogy a lehető leghatékonyabb és legeredményesebb munkavégzést tegyék lehetővé.

„A világon mindenhol termesztene sárgarépát” – hangzott el az egész napos sárgarépa-szimpoziumon, amelyen nemcsak nemesítési és nö-



A karfiol bevarrása a biotermesztésben bevett gyakorlat Hollandiában

vényvédelmi, hanem piaci kérdések is terítékre kerültek. A növény a gyökérzöldség-fogyasztás tekintetében az első tíz között van, és a Bejo számára is a legfontosabb növény, vagy ahogy valaki odasúgta: „világuralomra készülnek vele”.

Már a növény megjelenése is sokszínű, így nem véletlen, hogy leves, saláta, köret és ivólevelek formájában nap mint nap milliók asztalára kerül. Ugyanakkor a fejlesztők még mindig kifoghatatlannak tűnnek ötletekben. Új termékek jelennek meg a piacon, és ma már senki nem csodálkozik a vegetáriánus hot dogon, a sárgarépás tésztákon, chips-en vagy jégkrémen sem.

A sokáig csak narancssárga változatban ismert répa ma már fehér, sárga, vörös és lila

színekben egyaránt közkedvelt. Kimutatták, hogy a narancssárga gyökerek alfa- és béta-karotinokban gazdagok, a sárgák pedig sok luteint tartalmaznak, ami védi a retinát az erős napsütés ellen. A fehérek kiváló ízvilággal rendelkeznek, míg a lilákban antioxidánsok találhatók bőséggel. A legfőbb répatípusok – Imperator, Flaker, Berlikum, Nantes, Amsterdam, Chantenay, Kuroda – népszerűsége országonként eltérő. Emellett egyre keresettebbek a biogazdaságokból kikerülő termékek, nem véletlen tehát, hogy évről évre nő a vetésterületük. Napjainkban Nyugat-Európában 7139, Kelet-Európában 200, Afrikában és a Közel-Keleten 750, míg Amerikában 4000 hektáron termelnek organikusan sárgarépát.

A világszerte betakarított répa harmadát exportálják, és ebben Hollandia, Izrael és Dánia járnak az élen, ezek az országok a termésük felét a határaikon kívül értékesítik. Természetesen alaposan ismerni kell a célszág igényeit, hiszen a típus- vagy fajtaválasztást a vásárlók igényei határozzák meg.

Egyöntetű kelést, gyors kezdeti fejlődést, egészségesebb növényeket ígér a Bejo által kidolgozott B-Mox-kezelés. Mint megtudtuk, ez egy összetett vetőmagkezelési eljárás, és a magkikészítési módok közül ezt tartják ma a legjobbnak. A coating – a vetőmag bevonása –, illetve a priming – a vetőmag előkezelése – mellett a B-Mox további biztonságot nyújt a gazdának, és csökkenti

a termeléssel járó kockázatok. Az eddiginél jobb csírázási erélyt biztosít, és az élete kezdetén kapott jó kondíciót a növény a betakarításig megtartja.

A Bejo a nemesítéshez évente 6 helyszínen, mintegy 18 hektáron neveli az apai és anyai vonalakat. Emellett 9 kísérleti területtel rendelkeznek Hollandiában, 41-gyel Európában, és az öreg kontinensen kívül is 52 helyszínen szolgálnak új fajták előállítására. A vállalat nemesítői folyamatosan figyelik a piaci visszajelzéseket, hogy a mindenkor elvárásokhoz igazíthassák a munkájukat.

A gyökér formája és hossza mellett fontos szempont a répa élvezeti értéke. Ilyen a gyökér állaga – roppanósága –, vagy éppen az édessége. Ugyanakkor kiemelt cél a betegség-ellenállóság, a tárolhatóság is. Kerülik a zöldvállalást, és fontos, hogy a gyökér a fajtától elvárt színnel rendelkezzen. Nagyjából hét éve indították el az USA-ban az Imperatorra kihegyezett programjukat, mert ott elsősorban

a feldolgozóipar igényeit kell kielégíteni.

„A Kuroda típus egy japán sárgarépa-termelőről kapta a nevét” – tisztázta előadása elején Takahiro Kumano. A Bejo Japán igazgatója elmondta, hogy az észak-déli irányban hosszan húzódó országban szinte mindenhol termesztik



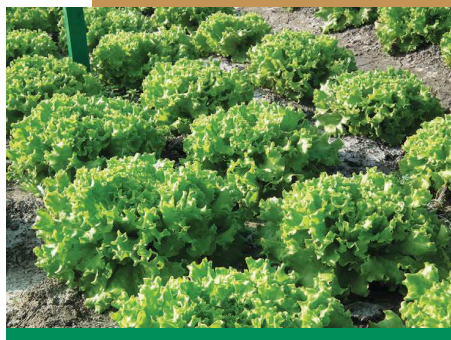
A zöldségek új felhasználási oldalait mutatják meg

ezt a gyökérzöldséget, összesen mintegy 18 ezer hektáron és évi 663 ezer tonna nagyságrendben.

„A korai fajtákat már július-augusztusban elvetjük, majd szeptemberben kerülnek földbe a közepes tenyészidejűek, és a november-decemberi fővetésben jönnek a hosszú tenyészidejűek” – ismertette az izraeli termesztési szokásokat Amos Yeger sárgarépa-szakértő. Három fő termőhelyet jegyeznek az országban, amelyek 900, 350 illetve 1850 hektárosak. A betakarítás egységesen novembertől június közepéig tart. Kizárólag ágyásba vetnek, és ágyásonként 3–4 sort, soronként pedig három minisort alakítanak ki. A víz kijuttatását 95 százalékban permetező öntözéssel oldják meg, mert a sivatagi klímában az esőzetestől berendezések túl nagy veszteséggel dolgoznak. Előadása végén a szakember elmondta, hogy az izraeli termelők számára a fonálférgék és a rendszeres homokviharak okozzák a legnagyobb gondokat.

V. S.

A holland bemutatóterületen látható újdonságok sokaságából nem volt nehéz kiválasztani a magyarországi viszonyokra leginkább alkalmas fajtákat. Ilyen a ma még B 3113 névre hallgató kápia paprika. A sötétzöldből pirosba érő, lapított termésű fajta igazi „tálcsa méret”, ráadásul hosszan pulton tartható. Nagy előnye, hogy korai, a legelső fajtákkal együtt érlik, így a csúcshoz közeli utolsó kötéseket is kineveli, és a fagyok előtt még szedhető.



Bár már másfél évtizedes múltra tekint vissza a prime kezelés – a mag előcsíráztatása annak érdekében, hogy meginduljon a csírázás, amit a kiválasztott stádiumban megállítanak –, sokan új dolognak számítják, hogy a magok – a korábbiakkal szemben – akár egy éven keresztül is meg-

őrzik ezt a tulajdonságukat. Ez a vetőmag-előállító érdeke is, hiszen míg a viszonteladók rendszerint rendelkeznek klimatizált tárolóval, ugyanez a vetőmagboltosokról nem mindig mondható el.

A Bejo 3–4 éve foglalkozik salátafélékkel, akkor jelentek meg a kínálatukban a fejes, a jég- és a batávia saláták. Egy olyan ágazatról van szó, amelyben gyorsan változnak a dolgok: 2–3 évente újabb betegségek jelennek meg, amelyekre „illik” reagálnia egy nemesítő cégnek, hiszen a termesztőknek ellenálló fajtákra van szükségük, mivel ebben a kultúrában kevés vegyszer lehet használni.

Érdekes terület ez, hiszen Magyarországon több salátát fogyasztunk, mint amennyit megtermelünk. A szerény termesztési háttér elsősorban a kedvezőtlen hazai klímának köszönhető. Pedig egyre újabb salátakülönlegességek jelennek meg, amelyek iránt a kereslet is egyre nagyobb.