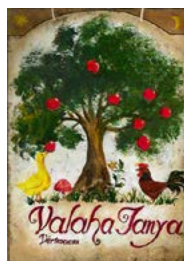




## KULCSÁR BALÁZS



### **Valaha Tanya**

[www.valahatanya.hu](http://www.valahatanya.hu)

[biobalazs@valahatanya.hu](mailto:biobalazs@valahatanya.hu)

**Tanúsítás:** Bio Garancia

**Tagság:** Magyar Permakultúra

Egyesület

### **Hogyan kezdtünk el gazdálkodni?**

A mezőgazdasági végzettségem miatt már eleve nagyon érdekelt a termelés, de családi vonalon leginkább a gyerekek ételérzékenysége következtében lettünk tudatos vásárlókká és figyeltünk az élelmiszerek összetételére. Ekkor döbbsentünk rá, hogy nincs vagy nagyon kevés van abból a bolti ételekben, amiről a termékeknek szólni kellene. Teljesen tudatos választás volt számunkra, hogy gyümölcsökkel szeretnénk foglalkozni, mert szeretjük és nagyon sokat is fogyasztunk belőlük.

### **Technológiai megfontolásaink**

Az utóbbi 20 évben a gyümölcsstermesztésben a küllem, a méret, a polcon való eltarthatóság lett fontos, holott az ember táplálkozásában a beltartalom az igazán fontos tényező. Kizárólag régi magyar fajtákkal dolgozunk, amik ide a Kárpát-medencébe lettek nemesítve és itt tudják a legjobb beltartalmat biztosítani. Elsősorban szörpöket készítünk, ezért a fajtaválasztás is feldolgozási szempontból született meg. Az étkezési fajták te-

hát kevésbé jelennek meg, viszont ami szortiment elérhető Magyarországon, abból mindenünk van. Nagyon fontosnak tartjuk még, hogy a bió tanúsítás meglegyen, mert ami tanúsított, arra hitelesen lehet az mondani, hogy vegyszermentes. Nem akartunk kemikáliákat használni, mert nemcsak azt pusztítják el, amit célzottan szeretnénk, hanem mindent visznek. A tartósítást is hőkezeléssel végezzük. A rendszerben fontos még, hogy magunknak termeljük meg a faanyagot is. A metszési hulladékot, a kiöregedett fákat és az akácokról letermelt ágakat használjuk fel, így aztán a rendszer önmagát fenntartja és jut fűtésre, kerítésre is bőven.

### Termelési módszereink

A termés kora tavasszal a cseresznyével indul, és tél elejéig a naspolyával zárul. A szörpök ízének fokozása érdekében vadgyümölcsöket is tartunk, mert így nem szorulunk semmilyen mesterséges adalékanyag használatára. Fontos volt még számunkra, hogy legyen meg saját fogyasztásra a zöldség, és a rendszer biztosítása szempontjából integráljuk az állattartást. A gyümölcsöst folyamatosan kaszáljuk, van zöldtakarmány és a gyümölcsfeldolgozás utáni maradékokat is megkapják az állatok. A karámokban komposztálunk, és ezzel a tárgyával elkevert magas beltartalmi értékű tápanyagot juttatjuk vissza a fáknek. Így aztán a termelésben semmilyen külső inputot nem alkalmazunk, minden helyben, a rendszeren belülről jön. Ha nem muszáj, pénzt sem használunk, sok mindent cserekereskedelemmel oldunk meg.

A termelés mellett a környezetvédelem, az agro-ökológia és a permakulturális szemlélet is nagyon fontos számunkra. Mivel mindig is bióban akartunk dolgozni, de nagyüzemi táblák veszik körbe a területünket, első dolgunk volt, hogy változatos fa- és cserje sorokat ültettünk a kerítés mentén. A gyümölcsös füvesítve van, hogy életteret biztosítsunk. A növényvédelemben a csirkéink segítenek, akik kapirgálnak, megtrágyázzák a területet és összeszedik a gyümölcskárosító rovarokat is. Van egy tűzi víz tározónk is, ami a mikroklima kialakításában segít. Segítségével sikeresen visszatelepültek olyan állat- és növényfajok, amik

nem voltak itt korábban. A fecskéknek, darazsaknak sárgyűjtési lehetőséget is biztosítunk. Madárodúkat a gyümölcsösön belül helyeztük fel, és az MME-vel egy madárbarát gazdaság program kidolgozásán is dolgozunk. Mindezek segítségével kialakult egy ökológiai egyensúly, és ha van is kártétel, összességében töredékére csökkentek a növényvédelmi problémáink, és a termésünk feldolgozásra tökéletesen alkalmas.

### Módszereink kihívásai

A besodródás igen nagy probléma lehet, amit a faszorok segítségével nyomon tudunk követni. Kihívás még, hogy lepusztult talajokat kezdünk el újjáépíteni, a sokévnnyi gyomirtózás, a gombaölőszerek használata megviselte a talajéletet, kipusztította a mikorrhiza gombafajokat is. A környezetet, a talajokat újra kellett éleszteni, hogy elindulhasson a fejlődés.

Minél több részből áll egy rendszer, annál nehezebb összerakni. Próbáltuk blokkosítani a rendszert, hogy az azonos igényű fajok kisebb területen legyenek és könnyen körbe lehessen járni. Az érési sorok is ki lettek húzva a különböző gyümölcsfajták segítségével, mert nálunk nincs tárolókapacitás, mindent frissen dolgozunk fel. Ennek köszönhetően nem egy hét alatt kell az összes meggyet befőzni, hanem mindenre jut idő.



## Gazdasági fenntarthatóság

A tavalyi szárazság óriási veszteségeket generált a konvencionális mezőgazdaságban. Nálunk azonban mindig van valami, ami pozitívba billenti át a mérleget. Tavaly, míg a fák többsége értékelhetetlen termény mennyiséget hozott, birsből rekord termésünk lett. A ciklikusság is jellemzően megjelenik, ha valami egyik évben jól terem, utána valószínűleg vissza fog esni. Mivel a bió tanúsítás nem jelenik meg az értékesítésben, ezért a gazdasági fenntarthatóságot úgy érjük el, hogy rövid ellátási láncban közvetlenül értékesítjük a termékeinket Budapest-környéki éttermeknek. A szállítást én bonyolítom, az összegyűjtött rendeléseket kéthetente viszem ki a megrendelőknél. Így aztán a többi napon tudok dolgozni, hogy a gazdasági is működőképes maradjon.

Rengeteget számoltunk és terveztünk, és bár a gyümölcsös és az üzem is alkalmas lenne háromszoros mennyiség előállítására, rájöttünk, hogy ez nem növelné a bevételeket. Ahhoz már tízszeres volumennövekedés kellene, de azt pedig mi nem szeretnénk. Nem a mennyiséggel próbálunk versenyképesek lenni, hanem azzal, hogy különleges minőségű kézműves élelmiszereket állítunk elő. Nem dolgozunk nagy árérésekkel, de a beruházásokra mindig szánunk és hosszú távú megtérülésben gondolkodunk.

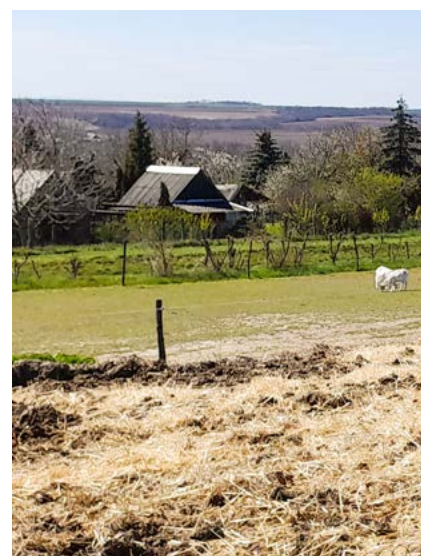
## A konvencionális gazdálkodásról

Azt szoktam mondani, hogy a csecsemőket sem kezeljük antibiotikumokkal és egyéb gyógyszerekkel, hogy megvédjük a betegségektől. A környékünkön található 3000 ha-os területet egy ökológiai sivatagként jellemezném. A mi területünk 300 éve szőlő volt, az államosítás után azonban nagyüzemi szántó lett. Amikor megvettük a környezet és a talajok is teljesen halottak voltak, még madarak és giliszták sem voltak sehol.

Mérnöki szemmel nézve, ami határérték alatt van, az nem nulla és senki nem tudja, hogy felhalmozódnak-e az élelmiszerekben található anyagok vagy sem. A nulla, ha felhalmozódik is nulla, és mi ebből a szempontból közelítünk meg sok mindent. Amíg nálunk egy hektáron 300 db fa található, amit nem öntözünk, addig egy „korszerű” ültetvényen 2000 db található és ezeket csepegtető öntözéssel folyamatosan nedvesen tartják. De ha a csapot elzárjuk ezek a fák nem lesznek életképesek, mert az összes hajszálgöyökérük a föld felszínének közelében terül szét. A mi fáink vadgyümölcsre oltottak, a fő gyökereik akár 20 méter mélységig lemennek, találnak nedvességet és az ásványi anyagokat is felhozzák. Így aztán sokkal ellenállóbbak és sokkal jobban tudnak fejlődni. Bár a termésátlagunk kevesebb, viszont nagyon tömény ízű levet adnak a gyümölcsöink.



„Soha nem a volumenben gondolkodtunk, hanem inkább a minőségben.”





A nagyüzemi gyümölcsök leve olyan mintha háromszorosára hígítottuk volna vízzel. Ez már a technológia, a műtrágya és az intenzív locsolás hatása, ami miatt a termelés költségei is magasabbak, mint a mieink esetében. A hasznosítás célja tehát nagyon fontos szempont.

### Nézeteink, módszereink alkalmazhatósága

A mezőgazdaságnak és az élelmiszeriparnak vissza kell oda jutnia, hogy minél teljesebb értékű ételeket állítson elő. Ehhez a címkéken is helyesen kell feltüntetni az termékek nevét. Amibe csak 0,5%-nyi szarvasgomba van, az hívjuk szarvasgomba ízesítésűnek, ne szarvasgomba szósznak. Ez minden élelmiszerre igaz. Lassabban kell jobbat csinálni. A gyártási kapacitás tervezésével kell kezdeni, kiszámolni, hogy miből mennyit tudunk

legyártani, hogy a bevételek megfelelőek legyenek. Utána kell végig gondolni a piaci igényeket, hogy mi lesz eladható. Termékfejlesztésre is folyamatosan kell időt szánni. Most, hogy már megnöttek a fák és van feleslegünk, más új termékeket is elő tudunk állítani. Az átállás egyébként sokkal egyszerűbben megoldható, mint az sokan gondolják. A természet nagy segítségünkre lehet.

### További céljaink

- A 200 éves terv része egy kis léptékű gabonafeldolgozó létrehozása, kenyérsütés céljából.

### Javaslataink

- Fontos lenne a mezőgazdasági szakképzésben tanítani az agro-ökológiai és permakultúrás rendszereket.

