

Gazdaság a homokon

Ahol a jégсалáta terem



Balástya felé, az M5-ös autópályától alig öt kilométerre zöldes színű hűtőház áll. Itt, ezen a szélfűtő, napégette Duna-Tisza közti homokháton fekszik Becsey Zoltán húszhektáros családi gazdasága.

A XIX. század salátafajtái a szállítás során még igen hamar elhervadtak, könnyen megsérültek, ám egy 1903-ban felfedezett új amerikai fajtával, a hűtve szállítást jól tűrő jégсалátával a helyzet egy csapásra megváltozott. A luxusnak számító salátákat kezdetben csak az elit fogyasztotta, ám a XX. század második felében a salátaevés már széles körben elterjedt. A tojásos nokedlihez, zsenge rántott csirkéhez is kötelezően járó ecetes fejes saláta mellett egyre újabb forma-, szín- és izvilágú saláták jelentek meg. Közülük éppen a halványzöld, ropogós jégсалáta lett a legnépszerűbb, ahogy Amerikában is. Megkedveltük salátakeverékben és szendvicsben is, legyen az otthon vagy akár egy gyorsétteremben készít-

ve. A jégсалáta magyarországi története azonban korántsem csak a növényről szól. Ez Becsey Zoltán gazdálkodó történetének is része.

A változások ereje

Egy nyolc és fél hektáros salátaföld szélén beszélgetünk. Színes, zöld, bordó salátasorok, s homok mindenütt. A szél a frissen ültetett palántákat öntöző szórófejek permetét fújja felénk. Becsey Zoltán lendületesen mesél az életéről, munkájáról, a salátatermesztés gondjairól, örömeiről, az elmúlt esztendőket követő munkájáról.

A Kertészeti Egyetem elvégzése után még alig utalt valami is a későbbi jövőre. Egy holland vetőmagcég szaknácscsadjaként kezdett dolgozni. Mun-

kája révén került szakmai kapcsolatba az akkor még ugyancsak vetőmagos Gazsi Zoltánnal is, aki ma már a vállalkozás legfontosabb partnerének, a legnagyobb hazai salátafeldolgozó Eisbergnek, a McDonald's kizárólagos salátaszállítójának az ügyvezető igazgatója.

Becsey Zoltán hétvényi szaktanácsadói munka után, 2004-ben költözött vissza Balástyára, a szülőföldre, és kertészeti vállalkozásának irányítását is a kezébe vette. A véletlenek vagy tán a sors játéka, de mára a saláta, s közülük is kiemelkedve a jégсалáta lett a vállalkozás meghatározó, az országban nagyon sokak által izelt terméke. Ebben nem kis szerepet játszott a legnagyobb hazai gyorséttermi lánc, melynek

szendvicseiben és salátakeverékeiben a vendégek nap mint nap találkozhatnak Becsey Zoltán ízletes, ropogós jégсалátájával.

„Tizenöt esztendővel ezelőtt még nem sok salátánk volt. Az első évben, a kilencvenes évek második felében, amikor elkezdünk beszállítani, még csak egy kevés endíviát, jég- és fejes salátát ültettünk ki” – meséli. Az elköteleződés – a gyorséttermi lánc igényeinek növekedésével is – 2008 táján vált valóban intenzívvé. Ez volt az az időszak, amikor „már az egész világon megfigyelhetővé és jól érzékelhetővé vált, hogy a fogyasztók mind többet és többet szeretnének tudni az előállított termékekről. Ekkor már határozottan éreztem a változásokat” – vallja erről a szemléletére is döntő hatással bíró időszakról.

Hárommillió palánta

„Sok mindenen kellett változtatnunk, elsősorban a felfogáson, ami kezdetben bizony nem esett jól – emlékezik vissza. – Az utóbbi négy év nem szólt másról, mint a nyomon követhetőség és a beszállítói fegyelem szigorú rendszeréről.” A változások hasznossága a tavaly májusi európai E. coli baktérium okozta megbetegedések idején mutatkozott meg igazán. Az európai zöldségpiacot alapjaiban megrendítő botrány a megelőző évek munkájának köszönhetően az Eisbergcsoportot s vele a Becseygazdaságot is elkerülte.

Az együttműködésnek is köszönhetően Becsey Zoltán vállalkozása azon kevesek közé tartozik, melyek magas színvonalon képesek megfelelni partnereik igényeinek. A balástyai öntözéses homoki gazdaság éves forgalmának ma már mintegy hetven szá-

zalékát éppen a saláták sora – a római saláta, a zöld és tripla piros lollo, a piros salanova, a cukorsüveg-saláta, a radicchio és döntő mértékben a kedvelt jégсалáta – adja. „Idén elérjük a 3 millió palántát” – mondja Becsey Zoltán, akinek a vállalkozása ezzel a mérettel az évi ötvenmillió palántát ültető hazai salátatermesztő ágazat legnagyobb szereplőjévé vált.



Leszállópálya a salátaföldön

A gyomirtást sorközűvelő kultivátorral és kézzel végzik, hiszen a nyersen fogyasztott salátáknál különös jelentőségű az élelmiszer-biztonság. A kártevő gyapottok-bagolylepke ellen sem vegyszerrel, hanem speciális UV-lámpákkal védekeznek. A fényforrások megzavarják a hold fényét használó éjszakai rovar tájékozódását, és a lepke, miután a lámpa alatt kering, végül egy vízzel teli edénybe esik. „A salátaföldünk éjjelente már olyan, mint egy kék fényekkel kivilágított leszállópálya” – mondja Becsey Zoltán derűsen. Kezébe vesz egy jégсалátát, amit meg is kóstolunk. Tetszetős, friss, kellemes, tiszta ízű, roppanósság – akárcsak egy szendvicsben. (x)

