Halászati Lapok

A Magyar Haltermelők és Halászati Vízterület-hasznosítók Szövetsége információs és marketing hírlevele

A Magyar Mezőgazdaság melléklete

XI. évfolyam

2010/ november

SZERKESZTI: **Szerkesztő Bizottság** • *FELELŐS SZERKESZTŐ:* **Hajtun György**

A lap a Vidékfejlesztési Minisztérium támogatásával készült

Itt a cselekvés ideje

A Magyar Haltermelők és Halászati Vízterület-hasznosítók Szövetségének elnöksége szeptember 29-én Dinnyésen, a szövetség Dinnyési Ivadéknevelő Tógazdaságának tanácstermében ült össze. Az alakuló ülésnek is nevezhető tanácskozáson egyhangú szavazással bízták meg Orosz Sándort az igazgatói teendők ellátásával. Az elnökség megvitatta a piaci helyzetet, a várható őszi „termést", s arról is döntöttek, hogy rövid időn belül előkészítik az ágazat, illetve a megújult szövetség cselekvési tervét, amelyet akár stratégiaként is kezelhetnek.

Németh István elnök *Orosz Sándort* javasolta a szövetség igazgatói posztjának betöltésére azzal, hogy az apparátus munkájáért, személyi összetételéért az igazgató a felelős. Az elnökség egyhangú szavazással fogadta el a javaslatot. Az elnök a választás óta azt tapasztalta, hogy az apparátus jól végezte az operatív munkát, s az új lendülettel az új kihívásoknak is sikerült megfelelni.

A küldöttgyűlés óta eltelt időszakban több tárgyaláson vett részt az elnök. Tárgyalt – *Csoma Gábor* elnök-helyettessel közösen – a MOHOSZ vezetőivel az országos horgászjegy kiadásának helyzetéről, de egyelőre nem született megállapodás. Elsősorban azért, mert a MOHOSZ elnöke, *Szabó Imre* nem volt felhatalmazva a horgászjegyek eladásából származó bevétel arányainak jóváhagyására. Az elnök hangsúlyozta, hogy a horgász szövetséggel továbbra is tárgyalni kell, a kapcsolatokat erősíteni szükséges, mert a jövőben is sok közös halas problémát kell összefogva megoldani a hatóságoknál. A horgászegyesületek a legfontosabb vevői a haltermelők és meghatározó partnerek a természetes vizek hasznosításában, kezelésében is.

Szó esett az agrár-környezetgazdálkodási program folytatásáról is. Az elnök megemlítette, hogy a Magyar Akvakultúra Szövetség elnökétől, *Váradi Lászlótól* levél érkezett, amelyben további – egyenrangú partneri – együttműködést ajánlott fel. A két szövetségnek a magyar halászságot érintő témakörökben együtt kell dolgoznia annak érdekében, hogy egységes állásponttal jelenjenek meg az állami vezetőknél, az irányító hatóságnál. A két szövetség már deklarálta, hogy a Halászati Operatív Program fejlesztési pénzeit nem kívánja csonkítani, mivel az ágazatban nagy az érdeklődés a pályázatok iránt. Az augusztus 31-i határidővel lejárt fejlesztési pályázatra 62 kérelem érkezett be, amelyeknek 3,7 milliárd forint a támogatási igénye. A Magyar Haltermelők és Halászati Vízterület-hasznosítók Szövetsége az EHA-forrás tárgyában már levelet írt *Angyán József* államtitkárnak.

Az elnökségi tagok közül *Horváth Ferenc* arról tájékoztatott, hogy a régiójához tartozó tagok véleményét megkérdezte a szövetség megújulásáról, akik elmondták, hogy nagy a várakozás az új vezetéssel szemben. Elsősorban a kistermelők helyzete kritikus, nekik szűk a piacuk, kevés a piaci információjuk, amit a szövetségtől várnának pótolni. A kistermelők igénylik az akg program folytatását, éppen ezért azt remélik, hogy a következő ciklusban már nem marad ki e program pénzügyi támogatása sem az uniós forrásból. Az új államigazgatási felállást nem tartják szerencsésnek, egy önálló halászati igazgatási szervezetre volna igény, nem pedig a vadászokéba integrált szervezetre. A kistermelőket jelentősen sújtja az áfa-különbözet, mivel a nagykereskedelmi áfa 12 százalék, míg a kiskereskedelmi 25 százalék. Jó volna, ha ezt az áfát csökkentené a kormányzat. A megkérdezettek egybehangzó véleménye, hogy a szövetségnek folytatnia kell a közösségi marketing programot a haleladás növelése érdekében. Horváth Ferenc azt ígérte, hogy a tagságát rendszeresen tájékoztatja az elnökség munkájáról, s piaci információkat is szolgáltat.

Horváth Zoltán szerint az elnökségnek rövid időn belül el kell készítenie a cselekvési tervét, ugyanis a közgyűlésen elhatározott változtatásokat most már tételesen is meg kell fogalmazni. Az elnökség elfogad-

(Folytatás a 3. oldalon)

A dinnyési értekezlet résztvevői

Tartalom:

Jubileumi nagyhalászat a tatai Öreg-tavon ____ 2

Túl az újabb árvizeken ____ 4

Csoma Gábor továbbra is alelnök ____ 5

Magyar halászok Törökországban ____ 6

Kutatók Éjszakája a SZIE Halgazdálkodási Tanszékén ____ 7

Jubileumi nagyhalászat a tatai Öreg-tavon

Tizedik alkalommal rendezték meg Tatán az Öreg-tavi nagyhalászatot. A rendezvény immár három napra bővült, így október 22–24. között jöttek az érdeklődők a tópartra. S belőlük nem volt hiány, akárcsak tavaly, idén is több mint 25 ezren voltak kíváncsiak az ország legjobb halfőzői által készített halételekre, a színpadi rendezvényekre, szórakoztató programokra. A megszokott eseményekre – látványhalászat, megnyitó ünnepség, áldás a halászok munkájára – szombaton, október 23-án került sor.

Orosz Sándor, a Magyar Haltermelők és Halászati Vízterület-hasznosítók Szövetsége ügyvezető igazgatója beszédében három dolgot említett: az október 23-ához kapcsolódó ünnep(ek)ről, az időjárásról és a halászok üzenetéről. A halászok számára október 23. többszörös ünnep, mert egyrészt 1956. október 23-án hívták össze a szövetség alakuló ülését. Akkor a nagy esemény, a forradalom „elvitte" a szövetség megalakulását, ezért 1957. február 19-én alakult meg a MAHAL elődje. Ünnep a halászoknak ez a nap azért is, mert a szabad halászok szabad országban szeretnek élni, és köztársaságunkat is ezen a napon kiáltották ki. „A mai nap pedig azért is ünnep, mert X. alkalommal gyűltünk össze az Öreg-tó partján. Az egyre bővülő érdeklődés közepette az igazolódik, hogy az ünnep, az ember és a hal összekötődnek."

Ami az időjárást illeti, csodálatosan szép, tiszta napra virradtunk. De az idén sok helyen igen sok katasztrófa érte az országot, s ezek okai között gyakran az emberi felelőtlenségnek jutott a főszerep, de időnként az időjárásnak is.

S hogyan hatott a halra az időjárás? A természetes vizeinken nagyon is jól, hiszen olyan helyeken is sikerült természetes körülmények között ívniuk a halaknak, ahol máskor soha. Ugyanakkor a tógazdaságokban az áradások komoly károkat okoztak, ezért úgy tűnik – s karácsony előtt ezt nem árt tudni – hogy az idén kisebb halkínálat várható. S mi a halászok üzenete? Az első: szeresd a természetet. A második: ápold hagyományaidat; míg a harmadik: élvezd egészségesen az életet, mondta befejezésül az igazgató.

Michl József, Tata város polgármestere, a Fidesz országgyűlési képviselője, a rendezvény fővédnöke azzal kezdte mondandóját, hogy Tata az idén elnyerte a biodiverzitás fővárosa címet. Történt ugyanis, hogy az ENSZ 2010-re pályázatot írt ki Európa több országában arra, hogy válasszák ki azt a várost, települést, amelyik a legjobban vigyáz a természetre, óvja a természeti örökséget. Ebben a versenyben Magyarországon Tata érte el a legmagasabb pontszámot, így viselheti a város a biodiverzitás, vagyis a biológiai sokféleség fővárosa címet. Tata polgárai valóban büszkék lehetnek a környezetükre, hiszen az elődök is óvták, vigyázták a környezetet, a természetet, ám a mai lakosságnak pedig feladata ezt tovább folytatni, hogy az unokáknak is legyen mit őrizniük.

Ebben a természeti örökségben az egyik legszebb és legnagyobb hagyomány a víz. Tatán a tengeren és a nagyfolyón kívül minden víz megtalálható. A város környezetében 300 hektár tófelület áll rendelkezésre ahhoz, hogy a vízi élővilág otthonra leljen. A Tatai Mezőgazdasági Zrt. úgy veszi ki a részét ebből a munkából, hogy az Öreg-tavi haltermelés olyan technológiával folyik, amik a természetet a leginkább védelmezik. A polgármester gratulált azoknak a halászoknak, akik az idén is kivetették a hálót, egyben megköszönte, hogy gondoskodnak arról, hogy a halételek alapanyagai rendelkezésre állnak. S köszöntötte azokat a halfőzőket is, akik ebből a tatai halból három napon át folyamatosan főzték a különféle, finomabbnál finomabb halételeket a nagyközönség számára. Jó hírként említette, hogy a tizedik nagyhalászat után lesz folytatás: amíg lesz Öreg-tó, és benne halászati tevékenység, addig az ünnepséget is megrendezik.

Nagy Gyula kötényén olvashattuk: többszörös arany fokozatú halfőző hobbi szakács, aki Nyíradonyból érkezett, s fürjtojásos halikrát készített reggelire. Megkóstolhattuk az ételt, bizony érdekes, de harmonikus, finom ízeket éreztünk. Az ötlet úgy jött, hogy a ma már nyugdíjas vámtiszt unokahúga fürj neveléssel, tojás eladással foglalkozik, míg az ikra hagymával elkészítve finom. S a fürjtojás a férfiakra, pontosabban a férfiasságra is jó hatással van. Nagy Gyula egyébként az országos halfőző versenyen második helyet is szerzett. Tatára rendszeresen visszajár, az idei a nyolcadik alkalom, hogy itt főz. Az ő bográcsai is kiürültek estére.

Major Dezső vezérigazgató

Major Dezsővel, a Tatai Mezőgazdasági Zrt. vezérigazgatójával is szót váltottunk a jubileumi rendezvény okán.

– Amikor az első látványhalászatot elterveztük és megvalósítottuk, meglepett bennünket a sok érdeklődő – kezdte mondandóját a vezérigazgató. – Évről évre egyre többen jöttek, míg tavaly már 25 ezer látogatót regisztrálhattunk. Valószínű, hogy ez a tatai miliő, a természeti közeg az Öreg-tó partján, és a kínált programok, amelyek nem csak a gasztronómiáról, a halételek készítéséről, elfogyasztásáról szólnak, hanem a két napos, folyamatos műsorokról is. És természetesen az alapötletről, a látványhalászatról, amit másutt nemigen láthatnak az emberek. Minden bizonnyal ez is vonzza a közönséget, s aki egyszer itt volt és rabul ejtette az esemény hangulata, az biztos, hogy visszatér. Ma már baráti társaságok találkozóit is megrendezik itt, amivel persze a tömeg is nő. Ezért is szerveztük három naposra az idei, jubileumi eseményt: 22-én ebédidőben nyitottunk, programok is voltak a színpadon, míg 23-án és 24-én egész napos programot biztosítunk. Ma már több ez a rendezvény annál, hogy lemondjunk róla, így biztos, hogy lesz jövőre is és utána is. Ez cégünk elemi érdeke, nem beszélve arról, hogy a halász szakma egészének is az egyik legnagyobb felmutatása, marketingeseménye.

• Úgy látom, hogy a város is befogadta, magáénak tekinti ezt az eseményt.

– Így igaz. Különös egybeesés, hogy a jubileumi rendezvényünket akkor tartjuk, amikor a fesztivál évét is ünnepeljük országszerte. Nem véletlen tehát, hogy a város vezetése felkarolta az eseményt, pedig Tatán

az idén igen sok rendezvényt tartottak. A gazdag rendezvénynaptárból négyet mindenképpen meg kell említeni: a vízi és virág fesztivált, a tatai patarát, a tatai vadlúd sokadalmat és az Öreg-tavi nagyhalászatot, amely legutóbbi a négy között is előkelő helyen áll úgy látogatottságában, mint sokszínűségében, változatosságában.

• S mi a helyzet az Öreg-tóval?

– Visszatérő probléma, hogy a halászati tevékenységet megkérdőjelezik az Öreg-tavon. Egy ilyen típusú, jellegű vízbázisnál – 219 hektár a tó, s állami tulajdonban van, kezelője a területi vízügyi igazgatóság – amely víztározó jellegű is, az elsődleges szempont az árvíz elleni védelem, s azt követi csak a mezőgazdasági vízhasználat, amelybe a halászat is beleértendő. Egy ekkora vízbázisnak mindig is volt és lesz halászati hasznosítója. Hogy milyen formában, milyen intenzitással, az a kérdés. A város lakossága részéről reális igény, hogy az Öreg-tó rekreációs célokat is megvalósítson. Megfelelő egyensúlyi állapotba kell hozni a tevékenységi célokat, amiért sokat kell még dolgozni. Az Által-ér vízgyűjtője 560 négyzetkilométer, ismerve a megye sűrű lakossági megoszlását, az ipari terhelést, szükség volna arra, hogy tisztított kommunális víz kerüljön a vízgyűjtőbe, mert e nélkül nem lesz tiszta a vízbázis. Erre vannak törekvések, pályázatok révén már történtek beavatkozások az Öreg-tónál is, de ez hosszabb folyamatot igényel. Ki kell várni, időbe telik, amíg olyan vízminősége lesz a tatai Öreg-tónak, hogy abban fürödhessen is a lakosság.

• Milyen az idei termés?

– Hát, nem igazán jó. A folyamatos esőzés legveszélyesebb időszaka májusra, júniusra esett, amikor az Öreg-tó is soha nem látott mértékben megtelt. Olyannyira, hogy homokzsákokkal kellett védeni a lakóterületet. A két komoly árhullám miatt sok halunk elment az Által-éren keresztül a Dunába, s ez a hozamot mintegy 30 százalékkal csökkenti. A folyamatos esőzés miatt nem volt életvize a tónak, ami a természetes táplálékot jelentené a halnak. Ami a cég teljes tevékenységét illeti, a szántóföldi termesztésnél is hasonló a helyzet, egyszóval azt mondhatom, hogy az idei a túlélés éve lesz.

• Végezetül: Ön tagja a nevében megváltozott, stratégiájában megújult szövetség elnökségének. Hogyan látja a változásokat?

– Azt gondolom, hogy más, és jó útra tért a szövetségi munka. A változásokat követő közgyűlés, a tagozati, elnökségi ülések hangulata – elsősorban tartalmi oldala – is jelezte a változásokat, s azok szükségességét. Mindazokkal a kérdésekkel eléggé mélyrehatóan foglalkoztunk, amelyek felett eddig átsiklottunk. Átgondolva, előkészítve beszéltünk a problémákról. Ez azért történhetett meg, mert mindenki úgy gondolja, hogy a szövetségünk olyan lesz, amilyenné tesszük, mi, a szövetség tagjai. Csak így tovább!

H. Gy.

Itt a cselekvés ideje

(Folytatás az 1. oldalról)

ta a javaslatot, s két héten belül ismét összeülnek a program összeállítása érdekében. Az elnök bejelentette, hogy a szövetség honlapja ismét „működik” (www.haltermosz.hu), s arra kérte a tagságot, hogy a keres-kínál rovatba mindenki tegye fel az ajánlatait, illetve ne csak azt, hogy mit keres vagy mit kínál, hanem a sikeres üzletekről is számoljanak be.

***

A hagyományokhoz híven az idén is szeptember végén (29-én) rendezte meg a Magyar Haltermelők és Halászati Vízterület-hasznosítók Szövetsége az agronómusi értekezletet, a tagi fórumot. *Dr. Urbányi Béla* tanszékvezető (Szent István Egyetem, Halgazdálkodási Tanszék) igen tartalmas és érdekfeszítő előadást tartott „A belvízi (inland) halászat helyzete az EU-ban” címmel. Ezt követően *Tölg László*, a szövetség főmunkatársa értékelte a beküldött termésbecsléseket. A tagoknak kiküldött adatlapokat 55-en küldték vissza, s az összesített becslések alapján úgy tűnik, hogy a 9900 hektáron egy tonna átlagtermés várható. Ez persze nem végleges adat, és a sok bizonytalanságot okozó tényező miatt (árvíz, belvíz, kedvezőtlen, csapadékos időjárás stb.) csak a lehalászás után látható, hogy valójában mennyi hal maradt (és nem úszott el) a tavakban, s a megmaradt állomány mennyit fejlődött. A lehalászás október közepén indult országszerte, izgalommal várják, hogy mi lesz az eredmény. Nagy testtömeggyarapodásra nem számítanak.

Németh István elnök elmondta, hogy az idei termelési eredményeket sok tényező negatívan befolyásolta. Ismert a tavaszi és az őszi árvíz, így nem tudni, hogy mi maradt a tavakban. Az viszont már most elmondható, hogy nincs olyan jelentős készlet, mint tavaly ilyenkor. Ebből az is következik, hogy nem indokolt az árakat a 2009-es árszint alá vinni, hiszen a tavalyi hal is elfogyott ez év tavaszára, azzal együtt, hogy a tavalyi karácsonyi szezon nem hozott kiugró eredményt. Az elnök mindenkit arra biztat, hogy aki nincs pénzügyi kényszerhelyzetben és van tárolója, ne engedjen a hal árából. Csupán másfél hónapot kell kibírni ebben a pénzügyi helyzetben, mivel november közepétől már visszaáll az az árcentrum, amely tartalmazza a termelés reális költségeit. Nos, a jelenleg emlegetett, 3-sal kezdődő ár nem ezt tükrözi, ez ugyanis már veszteséget okoz a gazdálkodónak.

Karácsonyra bőséges halellátás várható, jó minőségű, kemény húsú, nem zsíros magyar halból válogathatnak a fogyasztók. S ekkor is vehető a szálkamentes harcsa és más ragadozó halfajok, ugyanakkor a pontyon kívül busát, amurt is lehet kapni. Az elnök úgy gondolja, hogy a megnőtt termelési költségeknek már most is jelentkezniük kell az árban.

H. Gy.

Az elnökség felhívása a vörösiszap-katasztrófa miatt sérült vizes élőhelyek halállományainak rehabilitációjában való közreműködésre

A Magyar Haltermelők és Halászati Vízterület-hasznosítók Szövetsége (MAHAL) felajánlja segítségét a vörösiszap-katasztrófa miatt sérült vizes élőhelyek halállományainak rehabilitációjához és kéri a Szövetség tagjait, hogy éljenek hasonló felajánlásokkal, megjelölve azokat a halfajokat, amelyek újranépesítésében segíteni tudnak.

Október 4-én, kora délután vörösiszap árasztotta el a Veszprém megyei Kolontárt, Devecsert és Somlóvásárhelyet az után, hogy átszakadt az ajkai timföldgyár zagytározójánál az egyik gát. A tározóból körülbelül egymillió köbméter veszélyes, maró zagy ömlött a településekre. Az eddig kilenc halálos áldozatot és több mint száz súlyos sérültet követelő katasztrófa következtében az iszaphullám teljesen ellepte a Torna-patakot, és ebből jutott el a szennyeződés a Marcalba. Ma már tudjuk, hogy a Mosoni-ágon keresztül a Dunát is elérte a vörösiszap. A szennyeződés lúgos hatását gipsszel igyekeztek semlegesíteni, ám így sem sikerült megakadályozni a tömeges halpusztulást a természetes vizekben.

Ebben a nehéz helyzetben a MAHAL elnöksége felhívja a tagságot arra, hogy aki csak teheti, segítsen a természetes vizek elpusztult halállományainak a pótlásában. A jelen és a jövő szempontjából is létkérdés, hogy az őshonos halfajok továbbra is jelen legyenek a folyók, patakok vizeiben. A MAHAL és tagsága elegendő szakmai tudással rendelkezik, genetikai háttérrel ahhoz, hogy a természetes vizek halállományát ne hagyja el- és kipusztulni. A halászati vízterületek hasznosítói erkölcsi kötelességüknek érzik a magyar halfaunában bekövetkezett kár helyreállítását, a biodiverzitás fenntartását. Ezért, aki csak teheti, tegye meg a felajánlását a Szövetségnél annak érdekében, hogy a szükséges halfajokat visszatelepíthessük a katasztrófa által érintett természetes vízterületeken.

dr. Németh István
elnök

Túl az újabb árvizeken

Ha valaki igazán szeretné megismerni a Bükk-hegység valódi szépségeit, akkor Hoitsy György idegenvezetését igényelje. Nála hozzáértőbb, szakszerűbb természetszerető emberrel még nem találkoztam. Azt mindig is tudtam róla, hogy – bár most bizonyára tiltakozna ez ellen a sommás megállapítás ellen – az országban ő ért a legjobban a pisztrángtenyésztéshez. De hogy az erdőt, a benne élő növény-, rovar- és állatvilágot is így ismeri, az kissé meglepett, ugyanakkor egy igen szép nap élményeivel gazdagodhattam. A lillafüredi pisztrángtelep megtekintése és a beszélgetés után, amíg Mályinkába, a feldolgozó üzembe értünk – ez mintegy 20–25 kilométeres körzet – Gyuri csak mesélt, és mondhatni, beavatott a természet titkaiba.

Hoitsy György

A látogatás spontán jött. Szeptember közepén, egy hét kikapcsolódás okán, Zsóry-fürdőn nyaraltunk, innen pedig nincs messze Lillafüred. Ki nem hagytam volna a pisztrángtelep megtekintését, már csak azért sem, mert az idén ismét kétszer sújtotta áradat a telepet. Kíváncsi voltam, hogyan küzdöttek meg a Hoitsy család és a kollégák a problémákkal. A házigazda – mint mindig – most is szíves fogadtatásban részesített. Az áradat pusztítását már nem nagyon lehetett felfedezni, pedig – éppen úgy, mint 2006-ban – jelentős károk keletkeztek. A felső tó egyik gátja átszakadt, a telepet fél méter magas víz borította, de éppen a 2006-os árvíz tanulságából okulva, most sikerült a halállományt megvédeni. Persze veszteség most is volt, de korántsem olyan nagy, mint négy éve.

A beszélgetés kezdetén felidéztük a legutóbbi ottlétemet. Akkor a Haltermosz-választások zajlottak, s a kelet-magyarországi régió ülésének adott helyt a telep. Gyuri csendben megjegyzi, hogy ezen az ülésen őt is javasolták a kistermelők társelnöki tisztségére, de a szavazás végén más futott be. „Túl sok reformot szerettem volna!" – teszi hozzá.

A gazdaság viszont gyönyörű, állapítottuk meg. Tiszta, rendezett a környezet, ami mögött látszik a gondos kéz, a sok-sok munka. Az árvíz nem csak pusztított, de a telep dolgozóit arra is ösztönözte, hogy az elmaradt munkákat pótolják. A májusi árvíz kétszer köszönt be, hozott iszapot, fauszadékot, követ, rombolt gátat, s mindent, ami az útjába került. Azt lehet mondani, hogy szinte a nulláról kellett indulni. A gátszakadásokat meg kellett szüntetni, a vizet el kellett vezetni, a medencéket leüríteni, nagyon sok köbméter iszapot eltávolítani, fertőtleníteni, újratakarítani. A telep alsó részén helyreállt a rend, a felső tónál és környékén azonban van még tennivaló.

– Sajnos, katasztrofálisan alakult a szezonunk– mondta a telep vezetője. – Májusban, júniusban a csapadékos időjárás a vevőket, kirándulókat is távol tartotta az erdőtől, így nem volt bevételünk. S csak a bevételből tudunk építkezni, rendet tenni, mert nem kapunk segélyt, támogatást. Egyébként a 2006-os árvíznek köszönhetem azt, hogy most nem volt akkora probléma. Akkor a törzsállományunk nagy része „elúszott", s 24 millió forintos kárunk keletkezett. A homokzsákokat viszont elraktároztam, így amikor éjszaka, nagyon hirtelen jött az árvíz, tudtunk menteni. Hat óra alatt 127 milliméter csapadék esett, a patak medre este tízkor még félig volt, éjfélre, hajnalra viszont már mindent elöntött a víz, az iszap. A fiammal kezdtük el a homokzsákokat lerakni, s az anyás medencéket zsákoltuk körül, majd a családdal és az alkalmazottakkal, barátokkal védtük a többi részt. Az ár három napon keresztül folyamatosan hömpölygött, de amennyire lehetett, a vizet kiszorítottuk. A házat sem öntötte el az áradat, hála az építőknek, akik – még az 1930-as évek közepén – egy betonperemet építettek a ház köré. Az idén 7,6 millió forint kárt szenvedtünk, az anyaállományt teljes mértékben megvédtük, s a piaci halból sem veszítettünk sokat, csak 760 kg-ot. Nagy veszteség az volt, hogy a keltetőházban 150 ezer ivadék szinte száz százalékban elpusztult. A forrásból olyan finom iszapos víz ment a keltető-házba, amely az ivadékok kopoltyújába is beférkőzött, így elpusztultak.

Aranypisztráng

A klímaváltozás miatt bizony fel kell készülni ezekre az eseményekre, jelentette ki Hoitsy György. Úgy tűnik, rendszeressé válnak az árvizek, pedig a feljegyzések szerint 1953-ban és 1974-ben volt itt árvíz, majd 2006-ban és az idén. Lehet, hogy gyakrabban jönnek ezek a tropikus időjárásra jellemző, hirtelen, nagy csapadékkal járó felhőszakadások. Most már Gyuriék is tudják, hogy honnan jön a víz, mi a legnagyobb probléma a vízelvezetéssel. Ami nagyon nagy segítség lenne – de erre még senki sem volt kapható – hogy a patakmedret karbantartsák. A múlt században volt az erdőkerülő, akinek az volt a feladata, hogy vigyázta a fát, a vadat, s ha a patakmederben összegyűlt egy kis hordalékkupac, vagy egy fűzfa kinőtt, akkor azt egyből szétütötte, kivágta, hogy a víznek legyen útja, s további hordalék ne torlódjon föl. Ma nincs gazdája a pataknak, a medret senki nem gondozza, sok helyen meg is szakad a meder folytonossága. A 20–30 centiméter mélységű meder pedig nem képes 127 milliméternyi csapadékot elvezetni, amely mindenhonnan (Szentlélekről, Bánkútról, a Sebesvízi-völgyből) ebbe a szűk völgybe folyik. Szóval hiányzik a szakszerű vízkormányzás, a meteorológiai előrejelzés, aminek következtében a telep is jobban védhető volna, s nem volna ennyire kitett a természeti erőknek. De ez már túlnő a halgazdálkodás keretein…

Magyarországon sok helyen lenne mód pisztrángtenyésztésre. Akár időszakosan, akár patakokra épülve, mint Lillafüreden a Garadna-pataknál is teszik. Jelenleg a hazai pisztrángtenyésztés 50–60 tonna évente, míg

külföldről 150–200 tonna pisztrángot hozunk be. A hazai fogyasztási igény 200–250 tonnára tehető, vagyis érdemes volna a hazai termelést is felfuttatni. Be kell látnunk ugyanis, hogy az a pisztráng, amit a nagy áruházláncokban veszünk – még ha magyar is a feliratozása – nem hazai termék, hanem szlovák, olasz, török, chilei, de még panamai is előfordult. Az persze már kérdés, hogy ezek a haltermékek milyen minőségűek… Kétségtelenül nagy probléma, hogy sok kereskedő olcsón behozza a szavatossági lejárat határán a pisztrángot, azt gyorsan szétteríti, s ezzel a hazai termelőt kiszorítja a piacról. Ezzel az olcsósággal ugyanis nem tudnak Lillafüreden sem versenyezni akkor, amikor a takarmányt Dániából hozzák be. A termelési költségek nőnek, nagyok a foglalkoztatás terhei. A feldolgozó miatt évente négyszer kell szermaradványra, nehézfémre, antibiotikumra mintát beküldeni, plusz a vírusvizsgálatra, a hatósághoz, ami összességében nem kis pénz. A külföldről bejövő terméket pedig senki nem ellenőrzi, így pedig jelentős a versenyhátrány.

– Évről évre nő a halfogyasztás, benne a pisztrángé is – mondta a házigazda. – Jobban vigyázni kellene a hazai termelésre, mert az ellenőrizetlen import nagy veszélyeket is hordoz. Bármikor behozhatják a koi herpeszvírust, a tavaszi virémia vírust, a pisztrángok IHN és VHS vírusát, amelyek veszélyeztethetik az egész magyar haltermelést. Nem szerencsés, hogy a háttérből mindent a kereskedők irányítanak, ők diktálják a hazai termelők árpolitikáját is. Mi pedig nem tudunk versenyezni a nagyon olcsó importtal, pedig a mi minőségünk messze jobb és megbízhatóbb ezeknél a termékeknél. Több történetem is van arról, hogy az import pisztrángból készült ételt mennyire nem kedvelik, és amikor a miénket megkóstolják, akkor meglepetésként éri a fogyasztót, hogy ez mennyire más és finom. Azt gondolom, hogy a szövetségnek is többet kellett volna tennie azért, hogy a hatóságok az importot ellenőrizzék, kontroll alatt tartsák, ezáltal a hazai termelőket is védenék. S annak érdekében, hogy a tagság gazdasági helyzete javuljon, minden eszközt meg kellene ragadnia a szövetség vezetésének. Ezt a harcot, amíg nem érünk el eredményt, nem szabad feladni.

Visszatérve a pisztrángtelep mindennapjaihoz, Hoitsy György elmondta, hogy évente 30–36 tonna pisztrángot termel és értékesít. A jobb ár érdekében megépített egy kis feldolgozót Mályinkán, és egy halfüstölőt is működtet, mert a füstölt pisztrángjuk is igen kelendő, sőt, a háziasszonyok körében egy új termékük is: a pácolt és baconnal betekert pisztráng, amit már csak sütni kell… A telep májustól október közepéig nyitva áll a turisták előtt, és egy-egy kellemes időjárású hétvégén a halsütödében nincs megállás.

Szerencsére – s nem érdemtelenül – egyre többen megkedvelik az itt kapható sült, füstölt, vagy grillezett pisztrángot, és visszatérnek a telepre…

H. Gy.

Csoma Gábor továbbra is alelnök

A Szövetkezetek Nemzetközi Szövetsége (SZNSZ) Halászati Bizottságának legutóbbi ülését Pekingben rendezték. Az ülésen nagy magyar siker született, hiszen Csoma Gábort, a Magyar Haltermelők és Halászati Vízterület-hasznosítók Szövetségének alelnökét ismét megválasztották a bizottság alelnökének, így a világ egyik legerősebb halászati szervezetében a magyarok is vezető szerepet tölthetnek be. (Csak zárójelben: édesapja, Dr. Csoma Antal alapozta meg a magyarok szereplését, mivel húsz éven keresztül volt a bizottság alelnöke.)

A bizottság ülésével egyidőben tartották az Ázsia-Óceánia halászati tanácskozását. Ennek oka, hogy a dél-koreai vezetésű bizottságban, *Csoma Gábor* mellé, két újabb alelnököt (egy vietnámit és egy indiait) választottak. A felügyelő bizottság elnöke indonéz. A személyi kérdések eldöntése után a világ halászatának helyzetét tárgyalták. A dél-koreai elnök egyébként azt szorgalmazza, hogy minél több tagja legyen a bizottságnak, akár úgy is, ahogy mi magyarok. A magyar halászok a Mezőgazdasági Szövetkezők és Termelők Országos Szövetsége (MOSZ) révén tagok, mivel a MOSZ tagja az SZNSZ-nek. A bővítésnek az a célja, hogy a bizottság még pontosabb képet kapjon egyes régiók halászati tevékenységéről.

A bizottság ülésén a japánok beszámolója tartott számot a legnagyobb érdeklődésre, mivel Japán halászata ma is meghatározza a világfolyamatokat. Meglepő, hogy igen nagy gond van a japánok halfogyasztásával, mert

Együtt az ülés résztvevői

igaz ugyan, hogy az egy főre jutó éves japán halfogyasztás 78 kilogramm, de a fiatal generáció – akárcsak nálunk, Magyarországon – már nem eszik annyi halat, mint a korábbiak. Japánba is betörtek a „fast food" éttermi láncok, így a fiatalok körében a hamburger, a sült krumpli és a Coca-Cola fogyasztása terjedt el. Elsősorban azért, mert a fiatal háziasszonyok nem tudják elkészíteni a halételeket, pedig ott nem a szálka a probléma. Ugyanakkor az is tény, hogy Japánban nagy mennyiségben termelik a pontyot, és pontyból is készítik az egyik legigényesebb ételüket, a szusit. Visszatérve a halfogyasztási problémákra: a japánok megalakítottak egy nő-bizottságot, amelynek az a feladata, hogy a fiatal hölgyek számára megtanítsa a halételek készítését. Ez idehaza is megszívelendő, mert nem elegendő a tévéreklám. A gyakorlatban kell a haltisztítást, irdalást stb. megtanulni. A tanulás is része lehet a marketingtevékenységnek, amit Japánban egyébként az állam finanszíroz.

Csoma Gábor is tájékoztatott a magyarországi halászat helyzetéről. A hazai termelési eredmények ismertetése után beszélt a kormorán-problémáról, a koi-herpeszvírus veszélyeiről. Mindez persze a tengeri halászat mellett eltörpül. A tengeren nem a kormorán, hanem az óriás medúza jelenti a nagy problémát. Ez az óriás minden halat megeszik, elpusztít. A japán leleményességnek azonban megint csak szem- és fültanúi lehettek a jelenlevők: fél év alatt új ételeket találtak ki és készítenek a medúzából, már feldolgozók szakosodtak rá. S ugyancsak tapasztalható a gyors reagálás abban az ügyben is, hogy a kagylótelepeket egy baktérium támadta meg, amelynek következtében a kagylók elfolyósodnak. Japán és Dél-Korea közösen kutatja a probléma megoldását.

Az ülések után tanulmányi kirándulásban is részesültek a résztvevők. Egy intenzív, harminc hektáros tógazdaságot látogattak meg, ahol 200 tonna pontyot állítanak elő évente. A ponty mellett a tilápia is jelen van a melegvizes rendszerben. A ponty tóparti ára Kínában ezer forint kilogrammonként, a tilápiáé 600 forint. A pontyot horgásztatással hasznosítják, a kifogott halat megveszik, hazaviszik, és otthon fogyasztják. A telepet – amely állami tulajdonban van – 750 millió forintnak megfelelő állami támogatásból építették fel.

A bizottság azt javasolta, hogy június 16-át nevezzék ki a halászat szövetkezeti napjának, s ezen a napon a tagországok, minden évben mutassák be a halászati szövetkezetek munkáját.

H. Gy.

Magyar halászok Törökországban

Földközi-tenger halászatával és élővilágával ismerkedve, illetve tapasztalatainkat bővítve, immár hagyományossá vált szeptemberi szakmai utunk során – 2010. 9. 13–20. – eljutottunk Törökországba, Dalaman repülőterén keresztül. Az Országos Horgászjegyhez Vízterületet Biztosítók tagozatának tagjait a hosszú és fáradtságos (10–12 órás) utazásért az ezt követő egy hetes programok, úgy érzem, kárpótolták.

Éjszakai érkezés a szállodába Marmarisba. Nyúlfarknyi alvás után az első napon igen érdekes szakmai programra ébredt csapatunk. A hosszú buszozás alatt kellemes hangú idegenvezetőnk, *Bedii Dalgic* igazi török vehemenciával magyarázta országa pénzügyi helyzetét, a török líra stabilitását és erősödését (10 év alatt 100%-kal erősödött a pénzük!), a görög-török és a kurd-török viszonyt, és mindezt persze török szemmel. Gondolkodóba esve tapasztalhattuk, tényleg nagy országba érkeztünk, (területe 789 452 km^2, lakossága 56–57 millió fő) és az átlagéletkor is alacsony. A NATO-ban az USA után a legnagyobb hadsereggel rendelkezik, kb. 1 millió a hadseregük létszáma. A vasúti, hajó-, közúti közlekedéssel szemben előtérbe került a légi közlekedés, mivel a terület ¾-ed része hegyes vidék, 118 repülőtere van az országnak. 17 nagyvárossal rendelkezik, melynek 1 millió feletti lakosa van, Isztambulnak 14 millió, Ankara 7 millió lakosú város. Így elmondható, hogy a lakosság nagy része városi környezetben lakik.

Egy kis földrajzi kitekintés után, lényeg a szakma. Megérkeztünk a Kilic halfeldolgozóba. Muglaba, mely szállásunk, Marmaris és Bodrum között fekszik. Számunkra meglepően szigorú biztonsági és állategészségügyi intézkedések után, tetőtől talpig a higiéniai követelményeknek megfelelően beöltözve, 5–6 fős csoportokban jutottunk be az üzem területére. A Kilic Seafood a vezető cége a Kilic Holdingnak. Fő tevékenysége az akvakultúra területén van, a termelt halfajok főképpen tengeri keszeg, tengeri sügér, szivárványos pisztráng, de kisebb mennyiségben előállítanak fogas durbincsot (dentexet), vörös tengeri sügeret, csíkos sügeret és hegyes (sharpsnout) és royal durbincsot is. 24 farmon 25 ezer tonnát termelnek évente Törökországban.

A Kilic Seafood önellátó vállalat. A kihelyezési anyagot az Égei-tenger török részén található farmokról biztosítják. 5–20 grammos súlynál válogatják és számolják az ivadékokat, majd 30–50 méter átmérőjű ketrecekbe helyezik ki a tengeren. A tengeri keszeget 12–14 hónapig, míg a tengeri sügeret 18–22 hónapos koráig tartják ott. A takarmányellátó kapacitás, a jó minőség elérése érdekében, szintén a Kilic kezében van, biztosítva ezzel a halhús kiváló minőségét, melyet a helyi éttermek és a világ piacai is elismernek. A különböző környezetben termelt halak környezetét fizikai és kémiai paraméterek alapján ellenőrzik (oxigéntartalom, hőmérséklet, sótartalom stb.) Különös tekintettel vannak a halak egészségi állapotára és a környezet megóvására. A Kilic az egyetlen vállalkozás Törökországban, mely megfelel az ISO 14001:2004 környezetvédelmi szabványnak.

A szivárványos pisztrángot Törökország keleti részén termelik, mintegy 13,5 ezer tonna évi mennyiségben. Kilic neveldéiben is állítanak elő belőle, majd feldolgozzák az anatóliai Kahramanmarasban. A cég igényes arra, hogy mind a tengeri keszeg, mind pedig a tengeri sügér megőrizze a tenger adta ízét és frissességét, a tengertől egészen a halfogyasztók tányérjáig. A halak nevelését, lehalászását, szállítását, feldolgozását, csomagolását kidolgozott és kíméletes technológiai rendszerben végzi a professzionálisan képzett személyzet. A professzionalitás az alapja annak, hogy a termelési lánc minden szintjén megfelelnek az integrált minőségbiztosítási tanúsítványok előírásainak. Az üzemet rendszeresen ellenőrzik az EU által elismert hivatalos állatorvosok, így rendelkeznek EU-számmal, a TÜV NORD CERT EN ISO 22000:2005 élelmiszerbiztonsági szabványnak megfelelően.

A cég ellátásával biztosított a higiénia és a jó ízű hal, így a friss, jegelt vagy fagyasztott termékek minősége és garanciája a Kilic. A kulcsszó a fogyasztói elégedettség a vevők felé, mely a legjobb kiszolgálást és termékeket biztosítja. A Kilic megbízható beszállítója a Metro és Carrefour áruházláncoknak is. A legszigorúbb csomagolási kontroll ellenére is jelenlévő nemkívánatos események elkerülése érdekében megalapították a csoport EPS csomagoló üzemét, az alapvető EU és USA élelmiszerbiztonsági szabványoknak megfelelően. Az európai vevők legjobb kiszolgálására egy elosztó üzemet telepítettek Riminibe, Spador S.R.L. néven, ahol naponta fogadnak megrendeléseket, és azokat időben ki is elégítik.

A kahramanmarasi Kilic által folytatott pisztrángtermelés képviseli a kiváló hagyományokat, tapasztalatot, szaktudást, a vidékfejlesztést, az elfogadott technológiákkal és a leghatékonyabb pisztrángpiaci ellátással. A magas technológiai színvonalon működő farmok évi 13 500 tonna pisztrángot állítanak elő, és a feldolgozókba napi 50 tonnát szállítanak. A legjobb minőségű tölgyfát használják a kiváló ízű füstölt pisztráng előállításához. A professzionális folyamat a környezettudatos gazdálkodástól a legegészségesebb, csodálatos ízű termék biztosításáig terjed. Emiatt az összes pisztrángfeldolgozó HACCP minősítéssel rendelkezik. A feldolgozóban a fent leírtakon túlmenően meggyőződhettünk róla, hogy a halakat méret és súly szerint válogatják, 20–22 kg-os dobozokba jegelve csomagolják. Ezt követően kerülhet kiszállításra, de a telep alkalmas arra is, hogy 2 hétig hűtéssel tárolják a készárut. Édesvízi halakat nem dolgoznak fel.

Az üzemlátogatás után a közeli nagyvárosba, Bodrumba érkeztünk, ahol a kikötőben található várban lévő Tengeri Archeológiai Múzeumot tekinthettük meg. A kikötő csodálatos vitorláshajó választékkal rendelkezik. A parton lépten-nyomon halas éttermek fogadják a vendégeket.

Az esték gyorsan teltek. A szálloda bárjában ízelítőt kaptunk a török kultúrából, a kurd pincérek kiszolgálása, a tűznyelők mutatványai – és az egyesekkel kivételező has-táncosnők produkciói – tették teljessé napjainkat.

Az út egyik fénypontja hamar eljött, a Dalyan-Caunos-kirándulásban testet öltve.

Hajóval egy csodálatos vízi úton eljutottunk egy gyógyhatású (sokak szerint fiatalító) természetes sárfürdőbe. Ahol, talán nem szerencsés kifejezés, de vaddisznók módjára, önfeledten dagonyáztunk. Immár fiatalon folytattuk utunkat hajónkkal a természetvédelmi területen, és a tiszta folyóban, mint a halak, többen bizonyították úszó tudásukat. Amikor hajónk kikötött, a felhasznált energia pótlására, egy folyóparti halas étteremben, ahol utunk során többször fogyasztott tengeri halféleségek közül – szavazásunk szerint –, az itt tálaltak készültek a legízletesebben. A grillezett tengeri süllő és sügér visszahozta bizalmunkat a halas ételek iránt.

Utunkat folytatva megcsodálhattuk a meredek hegyoldalba vésett likiai sziklasírokat. A sírokat úgy faragták a meredek sziklaoldalba, hogy a nap állandóan központban legyen, ugyanis napisten-hívő volt a nép és királyai, akik itt temetkeztek. A folyón továbbhajózva a part melletti Dalko Dalyani hal- és kaviárfeldolgozó, illetve -készítő kisüzemet kerestük fel. Itt a

közeli haltenyésztő telepen termelt kefal (Mugil cephalus) nevű halat dolgozzák fel. A hal legértékesebb része az ikra, melyet szállítás, sózás, ízesítés után kaviárként készítenek el. A kisüzem évente 600 tonna körüli halmennyiséget dolgoz fel, téli időszakban 50 tonnát, nyári időszakban 80–100 tonnát. Az üzem kizárólag a török piacra szállít halat, a kaviárt exportálják is, ebből éves termelésük 2 tonna. A kaviár kilója 100 USD, lényegében ez képezi a hal értékét.

A folyón továbbhajózva, hasonlóan a szardíniai telepekhez, a tengeri sós víz felől az édes vízű folyó felé felúszó kefal nevű halakat csapdázzák és nevelő tavakba engedik. Ezen halak növényevők, így takarmányozást nem igényelnek. A Törökországban látott telep egyszerűbb a szardíniainál, fa szerkezetű oszlopcsapdákkal és dróthálóval rendelkezik, de a célnak ugyanúgy megfelel. A telep éves termelése 600–700 tonna, mely gyakorlatilag a már említett halfeldolgozót látja el alapanyaggal. A hajón különleges csemegét, sült tarisznyarákot (mavi yengec Callinectes sapidus) lehetett rendelni, melyet a helyi halászok készítettek el és hajóskapitányunk mutatta meg, hogy török szokás szerint sörös üveggel kell feltörni a páncélját.

A fantasztikus hajóúton a Teknős-part közelében, melyet tengervíz és édesvíz ölel körbe, az itt élő halászok csalival csalogatva megmutatták a 80–100 kg-os súlyt is elérő, kihalófélben lévő tengeri mocsári teknősök 1–2 példányát.

Elérkezett utunk befejező napja. A szálloda tengerparti bárjában, minden esti törzshelyünkön megtartottuk tagozati ülésünket, melyet *Szilágyi István* tagozati elnök vezetett le. A tagozat megállapította, hogy a legutóbbi közgyűlés eredményes munkát végzett, a választás sikeres volt és mindenképpen előremutató irányt nyújt. A tagozat elnöke javasolta, hogy kéthetente információcserére és a kitűzött célok számonkérésére, illetve ezek megvitatására üljünk össze.

Balyi Gyula
Óbuda Szövetkezet

Kutatók Éjszakája a SZIE Halgazdálkodási Tanszékén

Immár harmadik éve vesz részt a Halgazdálkodási Tanszék a Kutatók Éjszakája elnevezésű országos rendezvénysorozatban (2010. 9. 24. 14:00-19:00). A tanszék rendkívül fontosnak tartja, hogy a jövő generációját megismertesse a vizek lakóinak sejtelmes világával. Ami az ember számára kevésbé ismert, az mindig is érdekelte az emberiségét. Ebbe a sokak számára fantasztikus világba kalauzolt el mintegy 200 látogatót a Halgazdálkodási Tanszéken található „megállóhely”, amely igen sokoldalú programot biztosított az odalátogató ifjúság számára. A megállóhelyen *Szabóné Béres Beatrix* és *Szentes Katalin* fogadta és látta el információval a látogatókat.

Nagy látványosságot jelentett a „zebradániós” labor megtekintése, ahol *Csenki Zsolt* és *Kovács Róbert* bemutatta, hogy a halak milyen fontosak a világon megjelenő új gyógyszerek kutatásában és a környezetvédelemben.

Meddig élnek a halak? Ez mindig minden gyermek számára felvetődő kérdés. Erre próbáltunk választ adni a következő helyszínen, ahol a pikkelyek segítségével vizsgáltuk a halak életkorának titkait, *Staszny Ádám* közreműködésével. Hazánkban több mint 70 halfaj él a természetes vizekben, azonban ennek töredéke ismert az átlagember számára. *Dr. Müller Tamás* kolléga segítségével bemutattunk néhány védett vagy ritka halfajt, amely Magyarországon fontos természeti értéket képvisel. A hazai halakon kívül érdekességképpen bepillantást nyerhettek a látogatók egy tengeri korallzátony élővilágába, amelyet a búvárkodással is foglalkozó *Béres Tibor* és *Nagy Krisztián* élménybeszámolói színesítettek. Pihenésképpen a látogatókat is bevontuk a „munkába”, ezért a kézműves állomáson töménytelen mennyiségű halat lehet hajtogatni, gyurmázni, rajzolni, színezni, csipeszelni és ragasztgatni. A munka előkészítésében *Raboczki Éva* jeleskedett, míg a gyerekeket *Bakos Katalin* és *Kánainé Sipos Dóri* várta a közös kikapcsolódásra.

Kotrik László irányításával egy, a tanszék által készített televíziós sorozat helyszíni vetítésére is sor került, „Hal a vízben” címmel, amely a halgazdálkodás hazai rejtelmeit hivatott megismertetni a látogatók számára. Miből is lesz a kishal? Erre a kérdésre *Dr. Horváth Ákos* adott választ, bemutatva, hogyan fejlődik a kishal védett körülmények között, míg eléri a „születés” pillanatát, azaz kikel az ikrából. Az idelátogató gyerkőcök tudását is felmértük, így a *Mészáros Erika* és *Buza Eszter* vezette állomáson furfangos és érdekes kérdéseket tettünk fel, a helyesen válaszolók pedig számos nyereménnyel gazdagodhattak. A halak szomszédságában élő kígyók és teknősök megtekintésére és kézbevételére is lehetőség nyílott *Panker Máté* hüllőszakértő segítségével.

A túra végén a sok tanulás itt is meghozta gyümölcsét, és minden látogató számos különleges, szálkamentes halfalatkát kóstolhatott, megízlelve ezzel a *Farkas Anasztázia* és *Kovács Éva* által elkészített ínyencségeket. A konyhai ínyencségeket a Szarvas-Fish Kft. afrikai harcsa saslikjából, az Öko 2000 Vállalkozás füstölt pontyából, a Győri Előre HTSZ halfasírtjából és halpástétomából, illetve a Hungaroshrimp Kft. füstölt lazacából készítettük. A látogatás végén minden gyermek rengeteg új élménnyel, játszva tanulva, továbbá nem elhanyagolható módon ajándékkal és teli hassal távozhatott a Halgazdálkodási Tanszék épületéből.

A program koordinálásáért *Dr. Urbányi Béla* és *Dr. Bokor Zoltán* volt a felelős.

Egy ország személyes ismerőse
MAGYAR TAKARÉK
A hazai bank
www.magyartakarek.hu
A Magyar Takarék az a bank, ahol országszerte 1800 fiók munkatársai és ügyfelei néven szólítják egymást, és a szónak ereje van. A rugalmas pénzügyi szolgáltatások és a személyes ismertség nyújtják azt, amit Ön egy pénzintézettől elvár.
www.magyartakarek.hu