



Elnökök kóstolták: ehető virágok

2010. május 19. | szerda

A szentesi családi vállalkozás ehető virágait sok híresség, például Putyin és Bush is megkóstolta már. Nem is gondolnánk, de nyolcvanféléet természetnek belőle.

Pillár Józsefék termálvízzel fűtött fóliasátraiban az egzotikus virágok, saláták, fűszernövények jól megférnek a hagyományos zöldségfélékkel. Iható vízzel locsolnak, nem vegyszereznek, a levéltetű elleni egyik biológiai fegyverük a csalán. Az ehető különleges növények technológiáját és az abból készült termékek előállítását szabadalmi oltalom védi.

– Édesanyámtól örököltem a növények szeretetét
 – meséli a 62 éves agrármérnök, Pillár József. –
 Lányunk most családanya, fiunk kertépítő mérnöknek tanult, de végzés után társult a közgazdász feleségemmel indított vállalkozásunkhoz. A Békés megyei Kondorosról 31 éve költöztünk ide, amikor kineveztek tudományos munkatársnak a Zöldségtermesztő Kutató Intézetnél. A rendszerváltás után az intézet megszűnt, s úgy döntöttem, valami újat teremtek egy olyan országban, ahol kevés zöldségfélét ismernek az emberek. Kis parcellákon kezdtük körülbelül húszféle növénnyel. Salátákkal nyitottunk, de ma mintegy 80 ehető virágot és 300 különböző zöldséget, fűszert termesztünk. A legtöbbjüknek gyógyhatása is van. A színes saláták elősegítik a vörös vértetek képződését, az országban általunk elterjesztett rukkola, ami a Földközi-tenger mentén nődögél, a világ egyik legegészségesebb növénye! Nyersen fogyasztva oldja a telített zsírsavakat, rengeteg ásványi anyagot, vitamint tartalmaz, daganatmegelőző hatású, miként a római saláta. Nagyon értékes a mángold is. Termékskálánk zömét külföldről szereztük be, kitanultuk a termesztésüket, és elejétől kezdve rangos éttermeknek, szállodáknak szállítottunk. Alig tudjuk az igényeket kielégíteni.



– *Hogyan jött a képbe az ehető virág?*

– Apu ötlete volt az is – veszi át a szót fia. – A saláták tetejére már az első évtől kezdve fűszernövényeket is raktunk, ingyen, hogy legyen az éttermekben azokból is friss. Egyszer, amikor apu ezt direkt kihagyta, rögtön reklamáltak. Utána beindult a fűszernövénysekér is. Aztán jött telefon a többszörös Oscar-díjas Lukács István szakácstól és Varga Károly tízszeres szakácsvilágbajnoktól: „Pillár úr! Van már mindenféle gyönyörű saláta meg guszta fűszernövény, kitalálna még valamit, hogy az étek szebb legyen?” Apu pedig kutatni kezdett.

– Szétnéztünk ismét a világban – mosolyog Pillár József –, hol, milyen ételdíszítés dívik. És ráleltünk a virágra Thaiföldön, de főleg Japánban. Ekkor felvettem a kapcsolatot nagy tudású dísznövénytermesztőkkel a Corvinus Egyetemen. Elmondtam nekik, hogy ehető virágokat szeretnénk termesztetni, de az élelmiszertörvény szerint asztalra csak olyan kerülhet, ami nem ártalmas a szervezetre. Segítettek, s kiderült, hogy a virágok jó része nem ehető, sőt, mérgező is lehet. Például a krizantém nem, a muskátliból a futó sem. A rózsa igen, de orchideákból se mindegyik. A mi 80 termesztett fajtánk fele magyar, másik fele távol-keleti növény. A fiam kedvence a fekete kömény kék

virága, nekem pedig mindegyik kedves.

A fóliaházban, miközben megcsodálom a sarkantyúka virágát, ami koktélos poharak dísze, eszembe jut, amit apja a fiáról mondott. Jó kézbe kerül a stafétabot! Agilis, kreatív! Fiatal agrármérnökként már 10 millió forintot nyert pályázaton a rukkola csomagolására, és uniós támogatásból szeretne üvegházakat a fóliasátrak helyére.

Keresztény Gabriella

Kapcsolódó anyagok:

Eltűnt gyümölcsösök nyomában

Árpád nem tűnt el!

Tartozik-követel kertészkörökben

Álőstermelők teszik tönkre a magyar kertészeket?

A Szabad Föld kiadója a Geomédia Kiadó Zrt. - Minden jog fenntartva!