

# HALÍZŰ BELVÍZI KESZTHELYRŐL

Magyar belvízi halat enni a magyar tenger partján nemcsak fogalmi, hanem gyakorlati paradoxon is.

**B**altoni éttermesnek az emblemikus fogást, a balatoni fogast felszolgálni manapság leginkább róka fogta csuka helyzet, miután a kormány 2013-ban gyakorlatilag teljesen betiltotta a magyarországi élővízi halgazdálkodást (magyarán a halászatot, kielemeztük: Forbes 2016/08). A halban gazdag tó körüli sütődékben leginkább csak halastavakban tenyésztett pontyot, Kazahsztánban fogott keszeget, a Póról és szürkeimportból származó szürkeharcsát, ukrán vagy török fogast, osztrák folyami rákot kaphatunk. (Az argentin tengeri hekkől mint balatoni specialitástól ezúttal tekintsünk el, bár nagyjából édesvízileg sem különb a migránshelyzet.)

A gyakran pocsoyaízű halastavi és a fagyasztott import tömegárúnak ugyanakkor van alternatívája, „a haltenyésztés nem feltétlen ördögtől való dolog”. Tudja ezt már jó néhány jó hírű étterem, így a Kistücsök, a Márga és a Paletta is. Úgy hívják, hogy intenzív akvakultúrás technológia. Lényegét a módszer hazai zászlóvivőjétől, a keszthelyi Panarini Halház cégvezetőjétől, Balla Tamástól hallgatjuk meg.

A 2011-ben Panarin Andrej és Szvetlana által alapított vállalkozás negyvenkét, egyenként huszonhét köbméteres zárt

medencéjében laboratóriumi körülmények között nevelődnek fel a halak. A fűrt kútból nyert, ásványvíz minőségű víz, a környezettudatos felhasználás révén csak napi tíz százalék utánpótlást igényel, a többi két tisztítóóban, ökológiai módszerekkel ülepedig és szűrődik.

A pontosan ellenőrizhető víz hőmérséklet és ásványianyag-tartalom, a korlátozott egyedsűrűség, a csak természetes összetevőket tartalmazó táp és a rendszer zártsága szükségtelemként mindenfajta vegyi kezelést, hozamfokozót és antibiotikumot, így is egy százalék alatt van a természetes életciklusukban növekedő halak elhullási aránya. Ezért lehet kényes és értékes halfajokat is egyenletes, kiszámítható mennyiségben tenyészteni, úgymint szibériai tokhalat – kimondottan a húzáért, nem az ikrájáért – és európai szürkeharcsát. Az eredmény tiszta, omlós, halízű belvízi halhús úgy a háziasszonyoknak, mint a séfeknek.

A jelenlegi, évi nyolcvan tonna élőhal-kapacitás éppen-séggel még nincs kihasználva, de július elsején üzembe áll az ezertonnányi halhúst feldolgozni képes új üzem.

A volumen felét a gasztroszeg-



**A HALTENYÉSZTÉS NEM ÖRDÖGTŐL VALÓ DOLOG, ÚGY HÍVJÁK, HOGY INTENZÍV AKVAKULTÚRÁS TECHNOLÓGIA.**

mens veszi meg. Szállítanak vagy száz étteremnek, főként a Balaton környékére és Budapestre, de jut a Sándor-palotába, a Parlamentbe és

nagykövetségek fogadásaira is. A hatás fokozására említsük meg, hogy alapanyag voltak a Bocuse d'Or-döntőn, és az idei Gourmet Fesztivál legjobb ételét elkészítő Kistücsök kreációjához – tokhal bodzás íróval, eperrel – is az ő tankjukban nevelődött a tok.

Jó hír, hogy a Balatoni Kör és a Pannon Gasztronómiai Akadémia – és főleg Csapody Balázs – nem adták fel, hogy igazi, tavi halat adhassanak vendégeinek. Csapody mint a PGA elnöke és Laposza Bence mint a Kör elnöke néhány hete tárgyaltak a megfelelő minisztériummal, amely úgy tűnik, nyitott rá, hogy a Balaton vízgyűjtő területén újraéledjen a haltenyésztés. **F**