

Akik beleszülettek a kutatásba

Amíg a növények alapkutatásánál hosszú évek telnek el az új fajták szükségszerűségének és életképességének igazolásával, addig az olyan gyakorlati kutatómunkában, mint amit a szentesi Pillár-család folytat, szinte már másnap lehet eredményről beszélni. A kutatómérnök, a felesége és a fiuk mögött azonban már ott az újabb generáció, aki biztosíthatja a folyamatosságot.

– A kutatómunkába bele kell születni! – állítja a szentesi *id. Pillár József*, amikor arról fagatom, ő vajon miként kapott kedvet hozzá. Mint meséli, még kis gyerekként, a Vihar-sarokban, az édesanyja mellett szerette meg a növényeket. Olyannyira, hogy már pályakezdő kertészmérnökként rábízták a kondorosi FAO-modellüzem vezetését. Azután a Szentesi Vetőmag Kutatóhoz került, ahol 16 éven át a nagyhírű növénynemesítő, *Szalva Péter* munkatársaként hódolhatott az új iránti kíváncsiságának. Immáron húsz esztendeje pedig – mintegy hatezer

négyzetméter területen, fóliás, illetve szabadföldi technológiával –, a magánszférában, a családjával és néhány munkatársával folytatja az új növények meghonosítását és termesztését.

– Szépség, ehetőség és közéletelmzés – sorolja a tevékenységük célkitűzéseit a szakember. Ez a hármas követelmény a gyakorlatban úgy valósul meg, hogy a kiemelt állami fogadásokon, a nagy reprezentatív rendezvényeken, illetve – beszélgetőpartnereim nagy büszkeségére – egy ideje az áruházláncok polcain is megtalálhatók azok a



A SZERZŐ FELVÉTELE

Az antociános lila burgonya véd a szív- és érrendszeri betegségek ellen

növények, amelyeket idősebb és ifjabb *Pillár József* megálmodtak. Hiszen *Bush* és *Putyin* elnököktől *Sophia Lorenig*, a füredi Anna-bál és az Operabál vendégeitől a sza-

kácsolemiák szigorú zsűritagjaiig sokakat elkápráztattak már ők, például az ehető virágaikkal.

– A családi vállalkozásunknak ma még nincs nemzetközileg akkreditált laboratóriuma, így csak a csíráztatási vizsgálatokat tudjuk helyben elvégezni. Akárcsak a természetstechnológiai kutatókat, a növénynemesítést, a virágok keresztezését és vegyszermentes termesztését, amiket mind mi dolgozunk ki. Az élelmiszerbiztonsági vizsgálatokat viszont a Semmelweis, illetve a Corvinus Egyetemenél, továbbá a Központi Élelmiszerkutató Intézetnél rendeljük meg – kapom a választ arra a kérdésre, miként kerülnek ezek a növények bevizsgálásra.

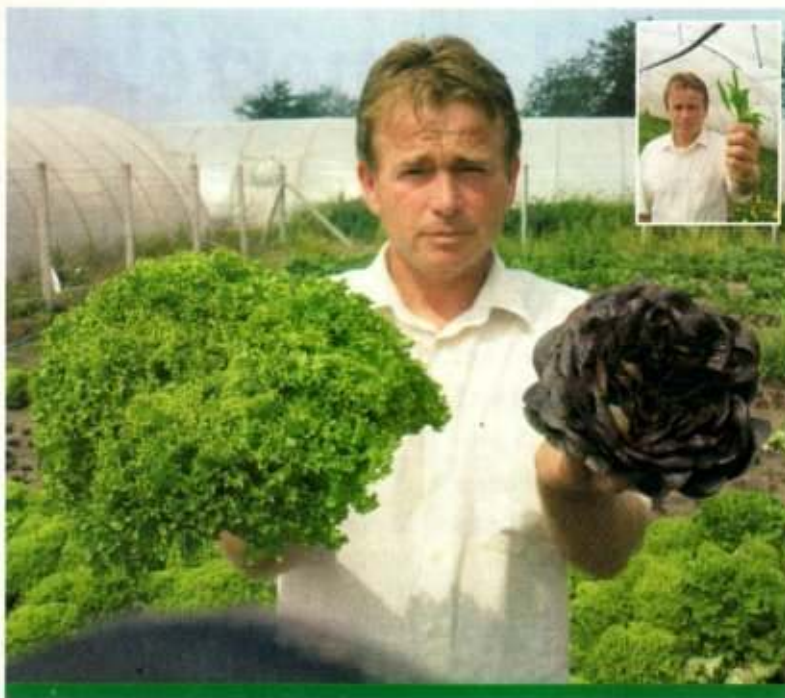
Egyébként pedig az ő témájukban szerencsére olyan hatalmas és olyan széles körű génkészlet áll rendelkezésre, hogy nincs szükség génmanipulációs eljárásokra – teszik hozzá gyorsan *Szalva Péter* szellemi örökösei, akik a holland Rijk Zwaan cégtől is nagyon sok alapanyagot kapnak.

És hogy miként öröklődik a



Nem csak szépek, ehetők is a rózsák

növények szeretete Pilláréknál újabb és újabb generációkra? Erre már a harmincas éveiben járó fiútól kapom a választ. Ő is belenőtt – meséli –, hiszen ötéves korától ott sertepertelt a szülei mellett a fóliában. Azután felnőtt fejével, a mediterrán növények felé fordulva, feltette az életét a saláták fejlesztésére. Így lett – egyebek mellett – a rukkola, a római saláta és a fodros saláta a szakterülete. És ezek a növények azok, amik már negyedszázada, napjainkban már az egész év folyamán a közéletmezést szolgálják, a hivatalosan Ehető Külön-



ifj. Pillár József szakterülete a saláta

leges Növények Team-jeként jegyzett családi vállalkozás célkitűzésében. Ezek a saláták nem csak a hazai kulináris szokásokon változtatnak, hanem rendkívül egészségesek, sőt, egyes egészségügyi kuta-

tások eredménye szerint, egyenesen gyógyító hatásúak.

S hogy kaptak-e erre már valamiféle állami támogatást? A válasz ma még meglehetősen kurta: nem...

– Most van egy uniós pályázatunk beadva, a F fiatal Agrárszakemberek Pályázatán, csomagológép beszerzésére. Bizom benne, hogy kedvező elbírálást kap. Ezzel ugyanis közvetlen beszállítói lehetnek a nagy áruházláncoknak és ezáltal jelentősen olcsóbban juthatnának a vásárlók ehhez az egészséges, garantáltan bio termékhez – egészíti ki a lehetőségekkel az iménti egyszavas választ ifjabb Pillár József.

Arra a kérdésre, mennyire fogadja el az ő tevékenységüket a szakma, azt mondja az idősebb Pillár: – Ha hatévnnyi késéssel is, mint például a salátáink polcra kerülésénél volt tapasztalható, de minden munkánk előbb-utóbb visszaigazolóódik. Nekünk ez az igazi szakmai elégtétel, hogy amit mi megálmodunk, az a gyakorlatban az ország ételmezését szolgálja.

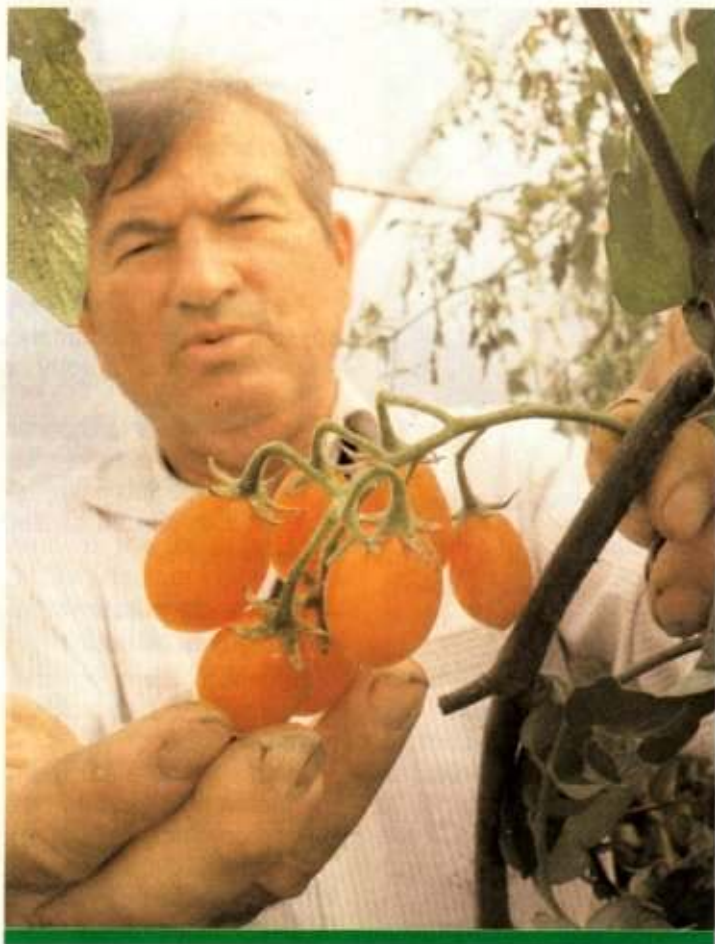
Amikor pedig arról faggatom, hogy mire a legbüszkébb, egy féltve őrzött, becsomagolt könyvet tesz elé. Varga Károly ötszörös olimpiai- és tízszeres világbajnok, Venesz-díjas mesterszakács Kreatív konyhaművészet című, nagyon reprezentatív munkáját. Ebben a szerző így fogalmaz: „Pillár Józsefet

Zölségkosár Pillár-módra

- Saláták: cukorsüveg, endívia, jég-, Eisberg szelelt saláták, radichió friese, piros lollo, zöld lollo, Vörös tölgy, Zöld tölgy, római, madársaláta, díszkáposzták, rukkola, egyéb különleges új saláták.

- Fűszernövények: bazsalikom – zöld, piros, kis- és nagylevelű változat, borsikafű, borsmenta – öt fajta: fodromenta, tarka menta, citromfű, kakukkfű, kapor, oregánó, zsály, lila zsály, rozmaring, édeskömény, halványító zeller, fodros petrezselyem, levél petrezselyem, szárzeller, levendula, turbolya, koriander.

Egyéb különleges növények: dísz- és chillipaprikák, fehér tojásgyümölcs, koktél paradicsom – piros, sárga, körte alakú, zebra, fekete zsázsa, mángold: fehér, zöld, piros és sárga levélnyelű, fehér kinaikel, tomató, metélő hagyma, ehető virágok. (forrás: ehetoviragok.hu)



id. Pillár József legújabb paradicsoma

nem csak mint kiváló embert ismerhettük meg, de példaértékű munkásságával, szorgos és kitartó kutatásaival elévülhetetlen érdemeket szerzett a gasztronómia megújulásában. A kreatív konyhaművészet új színfoltját teremtette meg, hiszen nem mindennapi szépségű különleges növényeivel lenyűgözött minket szakácsokat, és természetesen az igényes vendégeket is.”

S hogy az ifjabbik Pillár Józsefet ki fogja majd követni ebben a munkában? Valószínűleg a kislánya, Zoárd Nimród, aki most nyolc esztendő, de mint a példa mutatja, ő is beleszületett a kutatásba...

RÉVÉSZ JÁNOS