

„A növénynevelés az én igazi világom”

Beszélgetés Kruppa József agrármérnökkel

Kruppa József 1960-ban született Kisvárdán. Iskolai tanulmányait is itt végezte, a Besenyei György Gimnázium diákjaként érettségizett. 1981-ben szerezte meg üzemmérnöki diplomáját Szarvason, majd 1988-ban az agrármérnököt Debrecenben. 1992 és 1997 között kutatási osztályvezető, majd tudományos igazgatóhelyettes a Debreceni Agrártudományi Egyetem Kutató Központjának Kisvárdai Teichmann Telepén, 1995-től 1999-ig ugyanitt az Egyesült Államok Fejlesztési Intézete támogatásában a burgonyatermesztési program irányítója, miközben két éven át a holland-magyar kormányközi burgonyaprogram koordinátora is. 2000-től a Debreceni Egyetem Tangazdaság és Tájékutató Intézetének igazgatóhelyettese, majd igazgatója, közben az egyetemen több tantárgyat, növénytermesztést és növénynevelést is tanít. 2007-től a Kruppa-Mag Kft.-t ügyvezető igazgatója. Tíz államilag elismert növényfajta nevelésében vett részt. Növénynevelő-kutató-oktató munkájáért 2014-ben Flischmann Rudolf-díjat, 2015-ben Jedlik Ányos-díjat kapott és a Debreceni Egyetem címzetes egyetemi tanára lett. Nevéhez fűződik a Pannónia nevű burgonyafajta, a Ryefood rozs-, az Olimpia lucernafajta és a Hungaro durumrozs előállítására, ez utóbbi országosan és világviszonylatban is olyan újdonság értékű növényfajta, amelynek a lisztjéből készült pékáruk táplálkozási és élettani tulajdonságai igen kedvezőek.



– Gyermekkori indíttatás a természet és a növények szeretete?

– Mindkét ági nagyszüleim gazdálkodó parasztek voltak. Gyermekként is bevontak a mindennapi munkába, a libalegeltetésbe, a tehenek őrzésébe, a jószágok hazahajtásába a Holt-Tisza melletti legelőkről... Jól emlékszem arra a virágra is, amire először rácsodálkoztam és megszerettem, előszeretettel nézegettem. Ez Pongrácz nagymamám sarkantyúvirága volt, amit az Endes-pusztán lévő házunk kerítése mellé ültetett. Úgy öt éves lehettem, amikor a nagymamámtól kapott hónapos retek magját elvettem, és kíváncsián vártam, hogy kikeljen, aztán szorgalmasan locsolgattam, ápolgattam.

Szerettem a természetben „földközelen” lenni, lenyűgözött a természet szépsége és ereje, amit már gyerekként is megtapasztaltam. Aztán jött a kisvárdai gimnázium, Szendrei tanár úr, és elindultam a természettudományok irányába, ami már kijelölte utam az agrártudományok, majd a növénynevelés felé.

– A nagy elődök, Teichmann Vilmos növénynevelő és Béres József kutató, a Béres-csepp feltalálója nyomdokain indult pályafutása.

– 1988-ban kerültem a kisvárdai Teichmann-telepre mint kutató, ahol lucerna-

neveléssel foglalkoztam. Bár személyesen már nem ismerhettem az alapítót, Teichmann Vilmos Állami-díjas növény-, pontosabban burgonyanevelőt, de lánya és idősebb kollégáim, Béres Józsa bácsi és Szűcs Laci sokat meséltek róla, ezek az emlékek nagy hatással voltak rám. Teichmann szellemisége inspirált arra, hogy később, 1992-ben újraindítsam a burgonyakutatást és a vetőburgonya-termesztést a telepen. Béres József, a Béres-csepp feltalálója szintén ösztönzően hatott kutatómunkámra. Tizenkét éven keresztül szinte minden nap találkozhattam vele, akit áthatott a kutatók legfőbb tulajdonsága: a kíváncsiság és az alkotás öröme, ami persze rám is átragadt. Aztán már nem is volt kérdés számomra, hogy a növénynevelés az én igazi világom.

– Melyek voltak pályafutásának fontosabb állomásai?

– Négy meghatározó korszakra bontható a pályafutásom, melyek segítettek szakmai, tudományos fejlődésemet, mindegyiket szerettem, mindegyikből profitáltam. Úgy is fogalmazhatnék, hogy újabb és újabb ismeretekkel és élettapasztalattal felvértezve egyre bőlcserebb is lettem.

Az első ilyen korszak a természeti gyakorlat időszaka volt 1981–1987 között a Tiszagyöngye Mezőgazdasági Termelő-

szövetkezetben, Fényeslitkén. Itt agronómként, növénytermesztési és meliorációs ágazatvezetőként dolgoztam, számos növényfajta és növényfajta termesztem, irányítottam a meliorációs munkákat.

A következő korszakom az intenzív növénynevelés és agrotechnikai kutatás időszaka volt, 1988–1999 között. A helyszínek: Debreceni Agrártudományi Egyetem Kutató Központja Nyíregyháza, Kisvárdai Teichmann Telep, amikor fajták nevelésénél munkálkodtam.

A harmadik a felsőoktatás, a kutatás, a szaktanácsadás és a magánnevelés időszaka 2000–2007-ben. A Debreceni Egyetem Növénytermesztési Intézetében kutatóként és oktatóként (tanszéki mérnökként, majd tudományos munkatársként, egyetemi adjunktusként, azt követően tudományos főmunkatársként), mellette pedig az egyetem Debreceni Tangazdaság és Tájékutató Intézetében intézetigazgató helyettesként, majd intézetigazgatóként dolgoztam. Mindeközben folyt a magánnevelés és a szaktanácsadás.

A negyedik időszakot 2008-tól a növénynevelés, a vetőmagtermesztés és a vetőmag-kereskedelem gyakorlata és oktatása fémjelzi. A 2007-ben alapított Kruppa-Mag Kutató, Vetőmagtermesztő és Kereskedelmi Kft.-ben dolgozom főállásban tovább, ahol egyben ügyvezető, kutató, nevelő is

vagyok. Emellett címzetes egyetemi tanárként részt veszek a növénynemesítés és vetőmagtermesztés oktatásában és a doktori képzésben is.

Kutatóként, egyetemi oktatóként és szaktanácsadóként is igyekeztem a magyar növénytermesztés színvonalának növelését segíteni termesztés-technológia (agrotechnika és termesztési módszer) fejlesztésével, termékfejlesztéssel, fajtabemutatók, hazai és nemzetközi rendezvények szervezésével és szakcikkek írásával, ezzel is bővítve a termelők és szakemberek ismeretanyagát.

– *Kutatómunkája a lucernanemesítésel kezdődött?*

– Igen, a lucernával, amibe hamar „beszerettem”, mert az nagyon szép és csodálatos növény. Munkámnak viszonylag gyorsan meglett az eredménye, a Klaudia és a Jozsó nevű lucernafajták.

A lucernát aztán a rozs és a tritikálé követte, közben persze folyt a telepen a burgonyakutatás és a vetőburgonya-termesztés is. Magánnemesítőként azon a tornyospálcai földbirtokon születtek meg a fajtáim, a Pannónia burgonya, a Ryefood rozs és Hungaro tritikále, ahol Teichmann Vilmos nemesítette az 1920-as években a Gülbaba nevű burgonyát. Az Olimpia lucernafajtám már a saját néhány hektáros kisvárdai földemről indult hódító útjára.

– *A Pannónia burgonya miben más, mint a többi fajta?*

– A fogyasztók finom íze és több célra is kiváló felhasználhatósága miatt kedvelik, a termelők pedig a koraisága, kimagasló termőképessége és betegségekkel szembeni jó ellenállósága miatt. Természetesen igyekeztem a fajtát terjeszteni, ami sikerült is itthon és külföldön egyaránt, de pénzügyi haszon nem nagyon származott belőle, mert túl jóra sikerült: leromlásnak ellenálló, kitűnő vírusrezisztenciájú lett. Emiatt aztán általában öt-tíz évenként vásárol be belőle a termelő vetőgumót, mert több évig a megtermelt étkezési burgonyából is tud vetni, hiszen nem, vagy csak nagyon lassan, sok év alatt romlik le.

– *A jó minőség és a nagy termésátlag elérését mi minden befolyásolja?*

– A fajtatulajdonosságok és az ökológiai adottságok (időjárás és talajjellemzők), valamint a talajminőség mellett az agrotechnika, a termesztés-technológia és a termesztési módszer. Ez mind meghatározó a termesztés eredményére, a termés mennyiségére, minőségére és jövedelmezőségére. Ennek érdekében számos kutatás-fejlesztési tevékenységet végeztem, kezdve a Kisvárdai Teichmann Telepen a burgonyakutatás újbóli elindításával 1992-ben. Ennek „hozama” lett az Európai Unió Phare Kísérleti Program, a holland-magyar program, USAID program, IPI program



A Pannónia burgonyafajta vetőgumói a Kongói Köztársaság élelmiszerbiztonsáért felelős minisztériumi vezetője, Alphonse Emekandoko által Kongóba is eljuttattak

tájkísérletekkel, fajtakísérletekkel. A Debreceni Egyetemen töltött időszak alatt a Hajdúságban, a Nyírségben, a Duna-Tisza közti homokháton eredményesen termesztethető fajtákat sikerült kiválasztani tájkísérletekben. Majd az MTA-TAKI együttműködésben a korai burgonya trágyázását dolgoztam ki a trágyázási kísérletek eredményei alapján. Az újburgonya-termesztés komplex fejlesztése során a gyökereztetés és a „duplázás” új módszerét fektettem le. Vizsgáltam a burgonya víz- és K-ellátásának hatását a gumó minőségére, valamint a homoki növényfajok K-, Ca-, Mg-trágyázásának fejlesztését.

A kutatómunkával párhuzamosan szaktanácsadóként – főként a homokháton, ahol ma is jelentős burgonyatermesztés folyik, de a Nyírségben és a Hajdúságban is – sikerült a gyakorlatban megvalósítani a fejlesztéseket, átadni az új ismereteket a termelőknek, ezzel lényegesen növelve jövedelmüket.

– *Milyen a jó burgonya? Változott ízlésünk az elmúlt évtizedekben a krumpli fogyasztását illetően?*

– A fogyasztó szempontjából talán az a legfontosabb, hogy a burgonya finom ízű, és sütésre, főzésre egyaránt használható legyen. A termelőnek pedig az, hogy a termesztett fajta sokat teremjen, jól tárolható legyen, ellenálljon a betegségeknek és a leromlásnak.

Az ízlésünk a krumplit illetően, ha nem is, de a burgonyaválaszték nagyot változott az utóbbi időkben. Ötven-száz évvel

előtt, és azt megelőzően is, az otthon készített, szermaradványoktól, adalékanyagoktól mentes, az egészségmegőrzés szempontjából értékeesebb ételekben a burgonya meghatározó volt. Manapság burgonyafogyasztásunk a felére csökkent. Pedig a krumpli egészséges, a téli időszakban C-vitamint is pótló élelmünk.

Érdekes, hogy itthon a vásárlók még mindig a piros héjű burgonyafajtákat keresik jobban nagyanyánk intelmei alapján, miszerint a sárga a disznónak való, pedig a sárga héjű fajták sokszor finomabbak. Sokan nem tudják, hogy a burgonya héjszíne és valós gazdasági értékei, mint a termőképesség, a minőség, az íz, a betegségekkel szembeni ellenállóság stb. között nincs összefüggés. Ezek a tulajdonságok nem a héjszínhez kötöttek, hanem a fajta, a genotípus által meghatározott tulajdonságok.

– *Hogyan alakult meg tíz évvel ezelőtt a Kruppa-Mag Kutató, Vetőmagtermesztő és Kereskedelmi Kft.? Jól tudom, hogy ez családi vállalkozás?*

– Igen, öten vagyunk benne feleségemmel és három gyerekünkkel. 2007-ben saját elhatározásból, közös megegyezéssel eljöttem az egyetemről, és megalapítottam a Kruppa-Mag Kft.-t. A családtagok közül hárman kutatók vagyunk, Jozsó fiam és én agrármérnök, Klaudia lányom pedig biológus. Klaudia már PhD-fokozattal rendelkezik, Jozsó fiam munka mellett végzi PhD-tanulmányait és kutatását. Kriszta lányom marketing és kereskedelmi tevékenységével segíti munkánkat. A cég ügyvezető többségi tulajdonosa, és egyben a vezető kutató-nemesítője jöma-



Hungaro durumrozsából készült termékek a Bagatech sütő- és cukrárszipari kiállításon

gam vagyok. Rajtam kívül mindenkinél van főállású munkahelye, de gyermekeim rész munkaidőben besegítenek a családi vállalkozásba.

– *Melyek a Kft. legfőbb tevékenységei?*

– A szántóföldi növénytermesztés biológiai alapjainak fejlesztése, ezen belül a lucerna-, a tritikále-, a rozs- és a burgonyafajok nemesítése, amely megalapozza a cég legjelentősebb árbevételét biztosító vetőmag-előállítás fajtaháttérét. A Kft. emellett fajta- és termékspecifikus agrotechnikai kutatásokat is végez fajtáink környezetbarát, minőségorientált és jövedelmező termesztése érdekében. A hasznosított fajták növényfajta-oltalommal is rendelkeznek. A cég részt vesz a fajtáival kapcsolatos egészséges táplálkozást segítő, új élelmiszeripari termékek és takarmányok fejlesztésére irányuló kutatásokban is. A fajták jó betegségezisztenciája lehetővé teszi az ökológiai gazdálkodásban történő eredményes hasznosításukat is. A Kft. által képviselt fajták közül a Hungaro tritikálé és a Ryefood rozsfajták szaporító és vetésterülete meghatározó Magyarországon, de az Olimpia lucernafajtáké is évről évre növekszik.

– *Az említett Hungaro durumrozs már olyan újdonság értékű növényfajta, aminek a lisztjéből készült pékáruk táplálkozási és élettani tulajdonságai igen kedvezőek. Számos pékárut készítenek belőle. Mit érdemes tudnunk a durumrozsról?*

– Magyarországon az első étkezési célra is elismert tritikále-, vagyis durumrozs-fajta a Hungaro, amely rekombinációs hexaploid tritikále. Később azért kapta a durumrozs nevet, mert – mint keményszemű tritikále – elsősorban a durumbúza és -rozs tulajdonságait (genomjait) egyesíti magában, de új kedvező tulajdonságai is vannak. A Hungaro durumrozs az első tritikálé a fajon belül, amit étkezési és takarmány célra egyaránt bejegyezték, és így kapott állami elismerést és növényfajta-oltalmat. A Hungaro durumrozs tehát étkezési tritikáléfajta. A rozsgenom adja a kórokozókkal szembeni rezisztenciát és a jó alkalmazkodóképességet a kedvezőtlen ökológiai körülményekhez, beltartalom szempontjából pedig a magasabb ásványianyag- és rosttartalmat, B-vitamin- és E-vitamin-tartalmat. A búzától örökölt gének adják a nagy termést és a jó sütőipari minőségi tulajdonságokat. Ráadásul van még néhány olyan kedvező új tulajdonsága is, ami egyik szülőfajra sem jellemző, ilyen az egyedi finom íz. Hazánkban – mint

egészségünk megőrzését segítő alternatív gabonafélének – egyre szélesebb körű a felhasználása, többek között pékáruk, tészták és újabban cukrásztermékek is készülnek a lisztjéből. Ma már a Hungaro durumrozs lisztjéből kenyerek, bagettek, finompékáruk, kalácsok és péksütemények készülnek nagy választékban az ország különböző részein, Szabolcs-Szatmár-Bereg, Veszprém, Zala, Baranya és Somogy megyékben.

– *Miért kedvezőbb a durumrozs fogyasztása, mint például a búzából, rozsból, kukoricából készült termékeknek? Vajon betörhetünk-e vele akár az európai piacra is?*

– A durumrozs lisztjét a búzáénál magasabb fehérjetartalom jellemzi és ebben az esszenciális aminosavak mennyisége magasabb. Az ásványianyag-tartalom tekintetében a durumrozsban a búzáénál magasabb a P-, K-, Ca-, Cu-, Mg- és Zn-tartalom, melyek segíthetnek a szervezet ásványi anyag és mikroelem-bevitelének növelésében. A vitaminok közül az E-, B₁-, B₂- és B₆-vitaminból a durumrozs liszt kétszer annyit tartalmaz, mint a búzaliszt. Táplálkozáselettani jelentőségét fokozza, hogy nyersrost és élelmi rost tartalma több mint kétszerese a búzalisztének, összes szénhidrátartalma közel 10%-kal alacsonyabb, így energiataralma ezzel arányo-

A durumrozs fehér és teljes kiőrlésű lisztje egyaránt kedvelt a fogyasztók, a pékek, a tésztagyártók és a cukrászok körében. A Hungaro durumrozs országosan és világviszonylatban is az első olyan étkezési tritikáléfajta, amelynek lisztjéből önállóan is kiváló minőségű és finom ízű új funkcionális élelmiszerek állíthatók elő. Elterjedése a humán táplálkozásban új élelmiszeralternatívát jelenthet a hagyományos gabonafélék mellett. Ma és a közeljövőben, amikor a világ a környezetszennyezésből eredő ártalmakkal és élelemhiánnyal szembe-sül, akkor a Hungaro durumrozs új lehetőségeket kínál a környezetkímélő étkezési gabonatermelés növelésére és az ezekből készült egészséges élelmiszerek (kenyér, tészta, sütemények stb.) előállítására. Már külföldön is érdeklődnek iránta. Hamarosan megindulhat az első export. A Hungaro durumrozs jelentősége a természetesben is egyre inkább növekszik, amelyet az aszályos évek még tovább fokoznak.

– *Számos, a növény-nemesítés területén elért eredményéért kapott elismerést, így Jedlik Ányos-díjat, tulajdonosa a legmagasabb szakmai elismerést jelentő Fleischmann Rudolf-díjnak, Mag Aranytoll-díjas agrárszakíró. Melyik díjra a legbüszkébb?*

– A talán legkedvesebb a Mag Aranytoll-díj, amelyet a Mag Kutatás, Termesztés, Kereskedelem szaklapban közölt szakkikkekért ítélt meg nekem, de természetesen büszke vagyok a többi elismerésre is.

– *Milyen tervei vannak? Továbbra is az egészségesebb emberi étkezés terén szeretnének még nagyobb sikereket elérni, vagy más irányba folytatják a nemesítést?*

– Olyan újabb fajták előállításán fáradozunk, amelyek az emberek és állatok számára egyaránt egészséges, jó minőségű táplálékot biztosítanak, termesztésük pedig környezetbarát módon és eredményesen folytatható.

Szeretném, ha pár éven belül elsőként József fiam, majd a lányaim is egyre nagyobb részt vállalnának a családi vállalkozásunkban, a kutató-nemesítő munkában. Jó lenne, ha lassan átvénnék az irányítást tőlem, és saját terveiket itt valósítanák meg. Továbbfejlesztenék cégünket, egyre több országba juttatnák el fajtáinkat, örömeiket lelnék a nemesítésben, kutatásban, és élveznék ennek gyümölcseit – legalább úgy mint én.

Az interjút készítette:
KAPITÁNY KATALIN



Hungaro durumrozsból készült teljes kiőrlésű cipő

san kisebb. Lisztjéből kevesebb cukor hozzáadásával is ugyanolyan édes süteményeket lehet készíteni, mint búzalisztből több cukorral. Valószínű, hogy ez a Hungaro durumrozs különleges, édes ízt adó élelmi-rostjaihoz köthető.