

A hagymadivatok irányai

Régebben a gazdálkodóknak nemesítettük a fajtákat, azóta viszont megváltozott a világ, és már a gazdálkodók mögött álló szupermarketek döntenek a fajtákról – elvileg a vásárlók szócsovéként. A természetességi tulajdonságok mellett tehát már sok egyéb is fontos lett a hagymanemesítésben – mondta Timo Petter nemesítő, aki a Bejo őszi nyílt napjai alkalmából tartott előadást a hagymanemesítés trendjeiről Hollandiában, Warmenhuizenben.

Hagyma néven az Allium nemzetség fajtait ismerjük, így a vörös- (és lila-) hagyma mellett salottával, kötözőhagymával, póréval és fokhagymával is foglalkozik a nemesítőműhelyünk, azaz a Bejo és a De Groot en Slot munkatársai – vezette be az előadását.

21 év múlva
született meg
az első
peronoszpóra-
rezisztens
fajta.

Mindezek közül persze a vöröshagyma a fontosabb. A hagymányos fajtaértékek – hozam, koraiság, egyöntetűség, szép alak, szilárd hús, erős páncél, és persze kedvező összehányomás – mellett ma a rezisztencia az egyik legfontosabb nemesítési cél a vöröshagymánál – mondta. Megtudtuk, hogy a betegségek közül a peronoszpóra, a vörösgyökerűség (*Phoma terrestris*), illetve a fuzárium állnak a rezisztencia-nemesítés középpontjában, illetve a felmagzással szembeni ellenállóságra is nemesítenek. Ugyancsak a növényegészséghez kapcsolódó cél a lomb szerkezete, mert ha kellően szellős a növényállomány, akkor kevesebb eséllyel támadnak a kórokozók.

- A hagymaperonoszpóra elleni nemesítést 1984-ben kezdte a Bejo, és 2005-ben, tehát 21 év elteltével tudtuk bejelenteni az első ellenálló fajtát. Azzal elsők voltunk a világon. A Rijnsburgi fajtakörbe tartozó hagyma a holland viszonyok

között természetes. További négy fajtánk áll bejelentés alatt, azok között már van amerikai típusú, illetve köztes nappalhosszúságra való is – mondta. (Magyarországon a köztes nappalhosszúságra nemesített fajták természetesek.)

Bizonyos esetekben lényeges fajtajellemző az egyközepesség is. Főleg az USA piacára szánt hagymafajtáknál kell erre törekedni – mondta –, mert ott leginkább hamburgerbe használják a hagymát, és az akkor szép, ha zárt, kör alakú gyűrűkből áll a hagymaszelet.

Miért nem nemesítenek izre? – hangzott el a kérdés a hallgatóságtól. Timo Petter erre azt válaszolta, hogy miután minden országban mást tekintenek kellemes íznek, ezért a jó ízt nem lehetne általános nemesítési célként kitűzni. Például Hollandiában nem fogyasztják nyersen a hagymát, így kellően erős ízű fajták szükségesek, hogy feldolgozás után is hagymaízűek maradjanak. Más a helyzet Dél-Európában, ahol nyersen eszik, ezért inkább lágyabb ízeket várnak.

És a hagyma édes ízéért mennyiben felelős a genetikai háttér, és mennyiben a termesztési körülmények? – hangzott a következő kérdés. Alapvetően genetikai adottság, de sok múlik a termesztési viszonyokon is, – hogy pontosan mennyi, azt nehéz lenne megmondani – válaszolta. Tapasztalata szerint a talaj összetétele – elsősorban kéntartalma – és a tápanyag-utánpótlás számít az édesség szempontjából, az öntözés viszont kevésbé.

T. A.



Hagymafajták bemutatója Warmenhuizenben

Bíróságon a salotta

A főleg Franciaországban és Délkelet-Ázsiában kedvelt salotta jellemzően vegetatívan szaporított hagymaféleség, a fokhagymához hasonlóan ültetik a hagymagerezdeket. A Bejo és a De Groot en Slot dolgozta ki elsőként a magról való szaporítás technológiáját. A magról vetett hibridek több előnyös tulajdonsággal is rendelkeznek, amivel a vegetatív szaporítású növények nem – tudtuk meg Timo Pettertől. Egyrészt hordozzák a hibridek általános előnyeit – egyöntetűség, magasabb hozam –, másrészt pedig így kiküszöbölhetők a vegetatív szaporítást jellemző vírusgondok.

Érdekes viszont – és ezt már Ritter Józseftől hallottuk, a Bejo hazai kereskedelmi képviselőjétől, a Rit-Sat Kft. ügyvezetőjétől –, hogy a Bretagne-i salottatermesztők szövetsége bíróságon támadta meg a Bejót, és azt kérte, hogy a magról szaporított salottát ne lehessen salottának nevezni. Indokuk az volt, hogy a vegetatívan szaporított, több generációból álló salottákkal ellentétben a magról fejlődő növények hagymája egyetlen tagból áll, azaz megjelenésében különbözik a hagymányosan megszokott salottától. A néhány éve megszületett ítélet értelmében meg kell különböztetni egymástól a kétféle terméket, és a csomagoláson fel kell tüntetni, hogy „magról szaporított salotta”.



Magról szaporított salotta