



Méhész voltam Új-Zélandon

Többször megfogadtam, hogy ez lesz az utolsó utam, aztán az életem mégis más irányt vett, és újból útra keltem. A szerencse is közrejátszott abban, amikor sikerült kapcsolatba lépnem egy új-zélandi méhész céggel.

Az állásajánlat elnyerése, az engedélyek megszerzése után, 2010 augusztusában indultam útnak. Nehéz kilenc hónap történéseit pár oldalon leírni, részletesebb beszámolómat megtalálható a www.meheszforum.hu honlapon.

2010-es adatok

Új-Zéland két nagyobb és számos kisebb szigetből álló állam a Csendes-óceán délnyugati részén, Ausztráliától 2000, Magyarországtól 17 ezer kilométerre. Új-Zéland területe Magyarországénál mintegy háromszor nagyobb. Általánosságban elmondható, hogy növekvő ágazatról van szó. Éves méztermése 12 500 tonna, ennek 60%-a exportra (10% a világ mézexportjából, többnyire manukaméz) megy. Az Új-Zélandról exportált méz a legmagasabb értékű a világ mézexportjában. Jelentős a söpörtraj-értékesítés (2010-ben 34 000 egykilós rajt vittek Kanadába, de próbálkoznak Angliába is exportálni), illetve fontos árbevételi forrás a bérmezőporzás (kivi, avokádó, hagyma, málna), erre külön cégek szakosodnak.

3000 regisztrált méhészt 22 400 méhesben 380 000 méhcsaláddal termel az országban (mind növekvő tendenciában). Az átlagos méztermés 30-35 kiló kaptárként. Mézfelvásárlási árak: fehérherre 4-6 dollár/kg (1 dollár 150 Ft), vegyes: 4-4,5 dollár/kg, nem aktív manuka: 11-13, aktív manuka: 11-38 dollár kilogrammonként.

A vállalkozást Kiwii Bee Ltd. néven alapította két farmer 18 évvel ezelőtt a Kerikeri környékén található kivi- és egyéb ültetvények megporzására. Hamarosan a környék többi farmján is megkezdtek a bérmezőporzást. Ekkor alkalmazták Bruce Stevenson, világot járt, nagy szaktudású, Új-Zélandra hazatérő méhészt.

A vállalkozás

A méhészet pár száz családdal indult, de a két alapító nem látta át a méhészkedés gazdasági oldalát (csak farmerek voltak), ezért csődbe vittek a vállalkozást. Bruce ekkor elhatározta, hogy megveszi az egészet, mert ő fantáziát látott benne. A tulajdonosváltást követően Bruce a megporzásból, mint üzletgömböt kivonult és elkezdte az állomány fejlesztését, a manukaméz termelését. Felhúzott egy csarnokot Kerikeri hártárában és innen folytatta a termelését. Nyolc évvel ezelőtt felvett egy Amerikát megjárt ukrán fiatalembert, *Bogdan Gant*, aki az évek során a vállalkozás egyik meghatározó embere lett.

Bruce-t megkereste a Comvita cég, amely Új-Zéland legnagyobb manukaméz termelő-feldolgozó-exportáló vállalkozása (www.comvita.com), és vételi ajánlattal állt elő. Bruce eladta méhészt cégét 300 millió Ft-ért azaz a kikötéssel, hogy a vállalkozás irányítása Bogdan keze alatt marad. A Comvita részéről viszont Bruce hároméves tanácsadói közreműködését köttették ki. Az üzlet megkötött, innentől Kiwii Bee Medical Ltd. néven működött a méhészet.



Új-Zéland a földgömbön



A manukaméz az egyetlen olyan 100 százalékgig természetes táplálék, amely hatékony antibakteriális tevékenységet fejt ki.

Aktív manukaméz

A waikato-i és a drezdai egyetem kutatásai bebizonyították, hogy a manukaméz az egyetlen olyan 100 százalékgig természetes táplálék, amely hatékony antibakteriális tevékenységet fejt ki, köszönhetően aktív összetevőjének, az étkezési metilglioxálnak. Ez a vegyület természetes alkotója a manukanövény nektárjának, mégpedig magas koncentrációban. A manukaméz az egyetlen az eddig felfedezett élelmiszerek között, amely jelentős, 20 mg/kg és 800 mg/kg, sőt ennél is magasabb koncentrációjú étkezési metilglioxált tartalmaz. Német kutatók bebizonyították, hogy a metilglioxál a méz domináns antibakteriális alkotója.

A méhek a manukamézet az Új-Zélandon őshonos egyik legelterjedtebb cserje, a manukabokor (*Leptospermum scoparium*) nektárjából gyűjtik össze. A metilglioxál kizárólag ennek a növénynek a virágában található. A gyorsan és akár 3-4 méter magasra is megnövő manukabokor a nedvesebb óceánparti területeket és az alacsonyabban fekvő erdőket kedveli. Miután nedves talajra van szüksége, jellemzően a part menti sávot szegélyezi.

A manukát gyakran összekeverik a hozzá nagyon hasonló kanukabokorral (*Kunzea ericoides*), amely azonban a manukánál is gyorsabban és akár 7 méterre is megnő, emellett pedig szívós, szárazságtűrő növény.

A manuka egy évben négy héten át virágzik bőségesen, egy kicsit korábban, mint a kanuka. Mivel Új-Zéland hosszú és viszonylag keskeny ország, a helyi éghajlat jellegzetessége folytán a manuka virágzásának időszaka novembertől egészen januárig tart.

A manukaméz egyes fajtái-



Manukacszerjés terület a tengerparton

ban nagyobb a metilglioxál-tartalom, ezzel együtt az antibakteriális hatásfok, mint másokban. Kutatások szerint ez a manukabokor környezeti megterhelésének köszönhető, így hatással van rá a tengerparti környezet, a talaj termőképessége, vagy éppen a szárazság.

Gyógyító hatása

Új-Zélandon az Északi sziget északi régiójában található Ke-

rikei és környéke ténylegesen a legmagasabb metilglioxál-tartalmú manukaméz nyerésének a centruma. Ezért vette meg a Comvita a Kiwi Bee céget, mert a cég jelenlegi, kb. 230 méhese ebben a körzetben van elhelyezve. Hatalmas fejlesztésbe kezdtek, és pár év alatt szeretnék 4-5000-res család számmal termelni a magas aktivitású manukamézet.

A Comvita cég azt állítja, hogy termékeik a legmagasabb aktivitású manukaméz felhasználásá-



Manukacszerjés terület

Termékeik a legmagasabb aktivitású manukaméz felhasználásával készülnek, ezért azokat „Gyógyméz” elnevezéssel forgalmazzák.

val készülnek. Ezért szépen kitáplálták a Medihoney (gyógyméz) elnevezést és termékcsaládot, azaz márkázták az aktív manuka-

mézzel készült termékeiket. A gyógymézet, illetve a felhasználásával készült termékeket egyre többen keresik szerte a világon.

A hamarosan átadásra kerülő új mézüzem nem csak az általuk megtermelt mézet fogja feldolgozni, hanem a felvásárlást követően a környék összes méhészetének a méztermését is.

Gajdos Máté
agrármérnök
(Folytatjuk)



Pannon Honig Kft.

Gödöllő, Tessedik S. út 4.

Tel: (06)-(28)-511-736, (06)-(20)-964-1386, (06)-(30)-940-1877, (06)-(28)-412-838

Fax: (06)-(28)-511-737

Propolisz 8000, méhviasz 850 Ft, virágpórá 1700 Ft/kg

Megye	Név	Lakcím	Telefon
Bács-Kiskun, Baranya	Ispán Zoltán	6346 Baja, Újvári út 2/A.	(70)-334-5742, (70)-333-6324
Baranya	Kozma József	7838 Vajszló, Dráva u. 3.	(70)-334-4950, (30)-283-3244
Somogy-Tolna	Schváb István	8700 Marcali, Hunyadi J. út 2.	(70)-334-9394, (30)-981-0827
Heves, Borsod	Hajtós Béla	3412 Bogács, Horvölgye u. 31.	(70)-334-4190, (30)-263-1506
Szabolcs-Szatmár	Kerecsi Csaba	4233 Balkány, Széchenyi u. 2-4.	(20)-414-1171
Nógrád, Heves, Pest, Szolnok	Szentei Józsefné	2660 Balassagyarmat, Váci M. u. 33.	(70)-334-5752, (30)-523-1182
Csongrád, Békés	Makan János	5540 Szarvas, Dimitrov út 10.	(70)-334-5747, (30)-215-2032
Szarvas Mézüzem	Kozma Ákos	5540 Szarvas, T. IV. kk. 262.	(70)-374-9313, (20)-956-5966
Vas, Zala, Veszprém	Németh Vilmos	9800 Vasvár, Mártírok útja 31.	(70)-334-5792, (30)-217-2468
Északkelet-M.-ország	Biliczki Béla	3881 Abaújszántó, Aranyosi u. 33.	(70)-334-3575, (20)-418-0004
Észak-magyarországi régió	Zsigó István	3733 Rudabánya, Szabadság tér 4.	(70)-334-4473, (20)-259-7400
Kelet-Magyarország	Hegyesi Attila	4130 Derecske, Híd út 10.	(30)-938-7084
Fejér, Komárom	Spindler László	2475 Kápolnásnyék, Lehel út 7.	(70)-334-5772, (20)-915-6637
Észak-dunántúli régió, Sopron körny.	Kálmán István	9241 Jánossomorja, Hanság út 1.	(70)-334-8754, (30)-242-6589
Észak-dunántúli régió, Győr körny.	Svedics Tibor	9374 Iván, József A. u. 48.	(70)-334-9794, (30)-351-7675

Méz folyamatos felvásárlása a legmagasabb napi áron.

Fenti termékeket postai csomagként is átvesszük. Fizetési határidő: a felvásárlóknál azonnal, postázás esetén a leadást követő 2 héten belül.

A kifizetés feltétele: név, lakcím, utaláshoz banki számlaszám, östermelői igazolvány száma, adóazonosító jel, adószám, születési hely, születési idő, édesanyja neve, születési vagy leánykori név (utólagos adategyeztetéshez telefonszám).