

Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem
Károly Róbert Campus
Kertészettudományi Intézet



PORTFÓLIÓ

Készítette:

Thieme-Eső Marianna
GP7J52

Gyógy- és fűszernövények felsőoktatási szakképzési szak

Konzulens:

Dr. Koncz Gábor
egyetemi docens

Gyöngyös
2022

TARTALOMJEGYZÉK

SZAKMAI ESETTANULMÁNY	4
1. BEVEZETÉS	4
2. SZAKIRODALMI FELDOLGOZÁS	5
2.1. Hazai gyógynövény ágazat helyzete	5
2.1.1. Gyógynövény fogalma, jelentősége	5
2.1.2. A hazai gyógynövényágazat sajátosságai.....	6
2.1.2. Gyógynövényes termékek jelentősége	9
2.2 Turizmus jelentősége a nemzetgazdaságban.....	11
2.3. Turizmus stratégiai irányok.....	12
2.4 Gyógynövényturizmus	13
2.5. Kereskedelmi szálláshely-szolgáltatók jelentősége	15
3. A TÉMA KIFEJTÉSE.....	17
3.1. A kutatási téma aktualitása.....	17
3.2. Kutatási eredmények	18
3.2.1. Gyógynövényturizmushoz kapcsolódó helyszínek	19
3.2.2. Jelenlévő gyógynövényes termékek, szolgáltatások	21
3.2.3. Gyógynövényes termékek és szolgáltatások vendégigény szempontjából .	23
4. SZAKMAI ÖSSZEGZÉS	25
IRODALOM JEGYZÉK.....	26
ÁBRAJEGYZÉK	28
MELLÉKLET I. – KÉRDŐÍV	29
GYAKORLATOK BESZÁMOLÓJA	39
1. Bevezetés	39
2. Gazdasági gyakorlat I.	39
2.1. Szakmai tábor, BükkSZentereszt.....	39
2.1.1. Gyakorlati tevékenység	40
2.1.2. Szakmai összegzés	42
3. Gazdasági gyakorlat II.	43
3.1. Tass-pusztai Tangazdaság	43
3.1.1. Gyakorlati tevékenység	43
3.1.2. Szakmai összegzés	45
4. Gazdasági gyakorlat III.	46
4.1. Üzemlátogatások	46
4.1.1. Gyakorlati tevékenység	46
4.1.2. Szakmai összegzés	49
5. Nyári gyakorlat.....	50

5.1. Ürmös Porta, Pannonhalma.....	50
5.1.1. Gyakorlati tevékenység	51
5.1.2. Szakmai összegzés	52

SZAKMAI ESETTANULMÁNY

Gyógynövényes termékek és szolgáltatások a szálláshely-szolgáltatásban

1. BEVEZETÉS

Személy szerint szálláshely-szolgáltatásban dolgozom és a portfólióm témáját egy vendégpanasz ihlette. Hiányolta, hogy miért nem történt meg az esti ágyazás során az úgynevezett „levendula befújás”, mely segítené őt az ellazulásban és a nyugodt alvásban. Mint kiderült ez a szolgáltatás egyre nagyobb népszerűségnek örvend a nemzetközi szállodák körében, mi viszont nem hallottunk róla. A visszajelzés elgondolkodtatott, hogy a különféle gyógy- és fűszernövény alapú termékeket, szolgáltatásokat sokkal jobban be lehetne vonni a szálláshely-szolgáltatás, vendéglátás mindennapi működésébe. Manapság amúgy is népszerű a „think global, act local - gondolkozz globálisan, cselekedj lokálisan” szemlélet, vagyis sokkal inkább felértékelődött a hazai, helyi termékek iránti kereslet, valamint a BIO, vegyszermentes, kézműves termékek iránti igény is megnőtt. Egyes cégek a rendezvényeiken is sokkal nagyobb figyelmet fordítanak a stressz csökkentésére, a nyugodt lelki állapot elérésére, jó példa erre a konferenciák előtti közös reggeli jóga, vagy akár az esti ellazulást segítő SPA kezelések, illóolajos fürdők. A mindennapjaink részévé váló koronavírus hatására előtérbe kerültek a régi, hagyományos egészségmegőrző, immunerősítő módszerek. Ha a vendég a termékek mellé még történetet, élményt is kap, akkor lesz igazán emlékezetes és sikeres a szolgáltatás minősége.

Magyarországon jelentős múltra tekint vissza a gyógy- és fűszernövények használata, a mindennapi élet részei voltak már egészen a honfoglalás kora óta. Vidéken, a falvakban a mai napig nagy hagyománya van a gyógyító növények ismeretének, használatának, viszont a lakosság elöregedésével egyre csökken a megfelelő tudással rendelkező füvesemberek, javasasszonyok száma. Érdeklődés pedig lenne a gyógynövények iránt, bármilyen hozzájuk kapcsolódó termékről, programról is legyen szó. Tapasztalataim szerint nem csak a felnőtt belföldi lakosság, külföldi vendégek, hanem a diákok, fiatalok, gyerekek is igazán nyitottak és fogékonyak lennének, az előadások, bemutatók, túrák során ismertetett gyógynövények és azok használata, valamint az azokból készült különböző termékek iránt.

A turizmus ágazatot tekintve gyógynövények megtalálhatók az egészségturizmus, azon belül pedig a wellness és a gyógyturizmus szegmensben is, érdekes módon, használatuk itthon kevésbé jellemző, mint külföldön. Hazánkban a szabadidő turizmuson belül lassan önálló helyett kap a gyógynövényturizmus is, mely szinte minden turisztikai ágazathoz, területhez kapcsolható. Mégis rendkívül keveset hall róla az ember, nincs megfelelő marketing és szakmai támogatottság mögötte. Turizmusban dolgozóként személyesen nem találkoztam a gyógynövényturizmus, mint önálló ágazat megfogalmazásával a szakmai képviselőktől. Konkrét kezdeményezésekkel sem találkoztam annak érdekében, hogy ezen ágazat, mint egyedi turisztikai termék felvirágoztatásra kerüljön, illetve a gyógynövényekből készült termékek és szolgáltatások nagyobb mértékben felhasználásra, elterjedésre kerüljenek. Így szakmai esettanulmányomban arra szeretnék választ találni, hogy a fent említett gondolatébresztő vendégpanasz egyedi eset volt-e, vagy lenne igény a gyógynövényes termékek-és szolgáltatások bővítésére a szálláshely-szolgáltatók esetében.

2. SZAKIRODALMI FELDOLGOZÁS

2.1. Hazai gyógynövény ágazat helyzete

2.1.1. Gyógynövény fogalma, jelentősége

Gyógynövény fogalma: A legtágabb értelemben gyógynövényeknek nevezzük azokat a növényeket, amelyeket a hagyományok vagy az irodalmi adatok alapján gyógyítás céljára felhasználtak, vagy felhasználnak. *Szűkebb, racionális értelmezés szerint*, csak azok a növényfajok tekinthetők gyógynövénynek, melyek felhasználást valamilyen hivatalos forrás engedélyezi. Ebben az esetben részben elkülönülnek a hivatalos forrásokban rögzített gyógynövények és az ezekben nem szereplő, de a népi gyógyászatban előforduló gyógynövények. Magyarországon hivatalos forrásnak minősül többek között a jelenleg hatályos VIII. Magyar Gyógyszerkönyvben (*Pharmacopoea Hungarica VIII*), és a közvetlen lakossági fogyasztásra szánt hagyományos gyógynövény-drogokról és azok kiskereskedelemében szokásos kisserelési egységeiről szóló 81/2003. (XII. 23.) ESzCsM rendelet mellékletében rögzített gyógynövények drogjai. Az Egészségügyi Világszervezet (WHO) a Földön közel 20,000 olyan növényt tart számon, amelyek jelenlegi tudásunk szerint gyógyhatással rendelkeznek. Hozzá kell tenni, hogy mindössze a világ növénytakarójának 10 %-át vizsgálták meg kémiaiilag, ami feltételezi, számos további növény várja, hogy a benne rejlő gyógyhatást felfedezzék (Lakatos, A gyógynövény fogalma, az ágazat hazai előzményei, 2020).

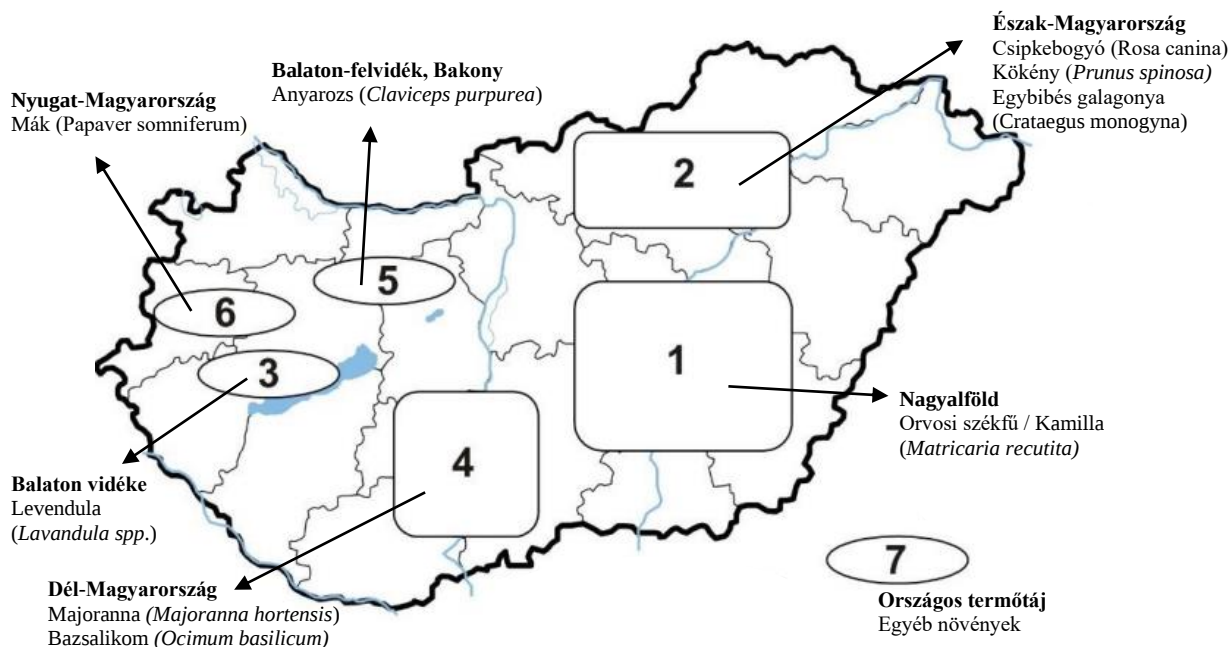
Az ősi nagy kultúrák, civilizációk kivétel nélkül ismerték és alkalmazták a gyógynövényeket, gyakorlatilag az összes betegség kezelésére. A hagyományos kínai orvoslástól kezdve, az indiai (ayurvédikus) gyógymódokon át, a bennszülött indián és ausztrál népekig mind a növényalapú orvoslást folytatott (Egészség Kalauz, 2017). Hazánkban a honfoglalás előtti gyógy- és kultikus növények felhasználásáról csekély ismeretünk van. Valószínűsíthető, hogy jelentős volt már akkor is a vadon termő növények használata, különösen a vadgyümölcsöké. Egyes kertészeti fajok honfoglalás kori termesztése feltételezi, hogy a Kárpát-medencébe érkezés során a vetőmagot magukkal hozták. Egy 1993-ban Lébény-Bille-dombról előkerült 10. századi növényleletegyüttes között az alábbi gyógynövények is feltűntek (a teljesség igénye nélkül): lándzsás útifű, közönséges orbáncfű, mezei katáng, fehér somkóró, földi bodza stb. A gyógyítás nálunk is kultikus elemekkel társult, táltos ráolvasásával, regéléssel, révüléssel. Egyes honfoglalaskori temetők talajmintájában jelentős mennyiségű kutyatej magot találtak, közte szórványként fehér libatoppal, valamint nyugtató hatású közönséges orbáncfűvel, mely nem csak a gyógynövényismeretre utal, hanem sajátos temetkezési szokásokra, rontás elleni védelemre (Petkes & Sudár, 2017). A nyugati szemléletben is helyet kapnak a növényi hatóanyagok, a ma alkalmazott szintetikus gyógyszerek 39%-ának hatóanyaga eredetileg valamilyen növényből származik, ennek közel 10%-a még ma is természetes növényalapú, 29%-a pedig szintetikusan előállított származékjai (Lakatos, A gyógynövény fogalma, az ágazat hazai előzményei, 2020). A különböző kultúrák orvoslási rendszerében a növényi terápia mindössze abban egyezik meg, hogy gyógynövényeket alkalmaznak, viszont termesztésében, feldolgozásában, felhasználásának módjában különböznek, valamint eltérő filozófiai, hitbéli elképzelések adják a gyógyítás alapját. Bár a nyugati orvoslásban a gyógynövények használata továbbra is "alternatív" vagy "kiegészítő" módszernek számít, a világ jelentős hányada - elsősorban a fejlődő országok lakosai számára - még mindig a betegségek kezelésének egyetlen elérhető formája (Egészség Kalauz, 2017). Ezt alátámasztja a WHO egy 1994-es felmérése, mely szerint a Föld lakosságának 81%-a nem is találkozott

szintetikus gyógyszerekkel (Lakatos, A gyógynövény fogalma, az ágazat hazai előzményei, 2020).

2.1.2. A hazai gyógynövényágazat sajátosságai

Magyarország egészen az 1980-as évekig gyógynövénytermesztő nagyhatalomnak számított. A Kárpát-medence optimális klimatikus viszonyainak köszönhetően több, mint 400 féle gyógynövény terem területünkön, amelyek 60-70%-a természetes élőhelyekről származik, így sokhoz a mai napig csak gyűjtés útján lehet hozzájutni. A múlt században hazánk évtizedeken keresztül az egész európai piac körülbelül hatvan százalékát látta el gyógynövénnyel. A 90-es években mintegy 35 000 - 40 000 tonna gyógynövénydrogot állítottak elő, sajnos azonban ez napjainkra 27 000 - 30 000 tonnára csökkent. Ennek oka a rendszerváltás után a termőterületek és a tőke szerencsétlen újraelosztása, amelynek során nem alakult ki erős hazai termelői kör. Ez a tendencia napjainkban változni látszik, a kereslet növekszik a magyar gyógynövények iránt, mivel mind az európai, mind az amerikai piac feljövőben van, ahogy egyre többen fordulnak a gyógynövényekkel folytatott hagyományos gyógyászat felé (Piac és Profit, 2013).

A kedvező természeti adottságoknak köszönhetően világviszonylatban még mindig vezető helyen vagyunk a termesztett fajták számával, ám a termés több mint fele továbbra is gyűjtésből származik. Európai viszonylatban, míg Nyugaton inkább a termesztés, Dél- és Délkelet-Európában inkább a gyűjtés a jellemző, addig nálunk mindkettő jelentős (Lakatos, Gyógy-és fűszernövények-Történeti, termesztési, feldolgozási és minősítési ismeretek, 2020). A gyűjtésre-termesztésre specializálódott körzetek kialakulásáról csupán a 20. század kezdete óta van tudomásunk, ami részben biológiai, részben gazdasági okokra vezethető vissza. Az 1. ábrán láthatóak a termelési körzetek és az ott jellemző főbb növényfajták, melyek spontán, elemzésekre alig épülő, mégis számos racionális elemet magába foglaló folyamat eredményeként jöttek létre és a mai napig meghatározzák az ágazat alapjait. A természetes hazai flóra hasznosítása dominált, amit a növények termesztésebe vonása tett teljessé (Bernáth, 2013).



1. ábra: Hagyományos termelési körzetek és termesztett növények Magyarországon
Forrás: Lakatos, Gyógy-és fűszernövények-Történeti, termesztési, feldolgozási és minősítési ismeretek, 2020 nyomán

1. Nagyalföld

A kamilla vagy orvosi székfű (*Matricaria recutita*) gyűjtése, feldolgozása és értékesítése modellértékű példája a tájjellegű gyógynövények hasznosításának. A kamilla drog kiváló minőségét az Alföld szikes pusztáinak egyedülálló ökológiai adottsága eredményezi. A 20. század kezdetétől egészen napjainkig világhírű hungarikumnak tekinthető a kamilla virág drogja (*Chamomillae flos*). Ma is több ezer ember csatlakozik a betakarítási munkálatokba a gyűjtési szezonban (Bernáth, 2013). Hortobágyi Nemzeti Park és a Kiskunsági Nemzeti Park területén jelentős még a borókabogyó gyűjtése, valamint az ökológiai adottságok kedvezőek még a kerti mák tavaszi ökotípusának termesztéséhez. A termőtáj egyéb fontos gyógynövényei: közönséges cickafark (*Achillea millefolium*), buglyos fátyolvirág (*Gypsophila paniculata*), egybibés galagonya (*Crataegus monogyna*), a gyepű rózsza (*Rosa canina*) stb (Lakatos, Gyógy- és fűszernövények-Történeti, termesztési, feldolgozási és minősítési ismeretek, 2020).

2. Észak-magyarországi régió

A régió kiemelkedőnek számít termesztés és gyűjtés szempontjából is. Itt az éghajlat az előzőnél lényegesen nedvesebb, hűvösebb. A megfelelő mennyiségű csapadék, a minőségi talajok változatossága hozzájárulnak a sokszínű gyógy- és vadnövényflóra megjelenéséhez, kiemelkedő termőhelyek, például Bükkszentkereszt és Sebesvíz térségei, ahol a szubalpin klíma még sokrétűbb növényvilág létrejöttét biztosítja (Pásztk, Gyógynövények és az egészségturizmus kapcsolata, 2020). Jelentősebb gyűjtött gyógynövények: csipkebogyó (*Rosa canina*), fekete bodza (*Sambucus nigra*), kökény (*Prunus spinosa*), egybibés galagonya (*Crataegus monogyna*) stb.

3. Balaton vidéke

A fél-mediterrán éghajlatának köszönhetően magas a napsütöses órák száma, valamint a déli fekvés és a vulkáni alapkőzet kiváló körülményeket biztosít a levendula fajok (*Lavandula spp.*) termesztésének. Bittera Gyula, korának neves gyógynövényszakértője, 1920-as években telepítette, Franciaországból hozott szaporítóanyaggal, a ma ismert „Tihanyi őslevendulást”, mely az első ipari célú levendula ültetvény volt. A tihanyi apátságtól bérelt egy területet, sikerét bizonyítja, hogy a Tihanyban aratott levendula illóolaj tartalma magasabb volt, mint a franciáé (Bartus, dátum nélkül.).

4. Dél-Magyarország

Szeged-Baja-Kalocsa térségének ökológiai adottságai a melegigényes fajok, a majoranna (*Majoranna hortensis*) és a bazsalikom (*Ocimum basilicum*) hagyományos termőtája, mely Trianonig egységet alkotott a Vajdasággal, ahol ma is meghatározó a gyógy- és fűszernövények termesztése (Lakatos, Gyógy- és fűszernövények-Történeti, termesztési, feldolgozási és minősítési ismeretek, 2020). A kiépített infrastruktúra, meleglevegős szárító és drogfeldolgozó üzemeket, a fűszerpaprika termesztésével és feldolgozásával is hasznosítják a környéken (Bernáth, 2013).

5. Balaton-felvidék, Bakony

A Zirc-Nagyvázsony körzetben kialakult termőtáj környezeti adottságai kedvezőek voltak a rozs (*Secale cereale*) és a rajta megtelepedő gombafaj, az anyarozs (*Claviceps purpurea*) számára. Az anyarozs alkaloidok fermentatív előállítása miatt 2007-re a hazai anyarozstermesztés megszűnt (Lakatos, Gyógy- és fűszernövények-Történeti, termesztési, feldolgozási és minősítési ismeretek, 2020).

6. Nyugat-Magyarország

A mák (*Papaver somniferum*) termesztése hazánkban jelentős hagyományokkal rendelkezik. Kabay János világszabadalma a morfium, érzéstelenítő és fájdalomcsillapító, kivonása száraz máktokból. A mák őszi ökotípusának termesztése a nyugati termőtéren történik, ahol kisebb a kifagyás veszélye (Lakatos, Gyógy-és fűszernövények-Történeti, termesztési, feldolgozási és minősítési ismeretek, 2020).

7. Országos termőter

Az előzőekben felsorolt gyógynövényeken kívül több olyan gyógynövényfaj ismert, mely az ország szinte teljes területén eredményesen termeszthető a szélsőséges talajok kivételével, például: édeskömény (*Foeniculum vulgare*), konyhakömény (*Carum carvi*), kapor (*Anethum graveolens*), koriander (*Coriandrum sativum*), ánizs (*Pimpinella anisum*), mustár (*Sinapis alba*), máriatövis (*Silybum marianum*), héj nélküli tök (*Cucurbita pepo convar. styriaca*) (Lakatos, Gyógy-és fűszernövények-Történeti, termesztési, feldolgozási és minősítési ismeretek, 2020).

A gyógy-, fűszer-, aroma- és ipari növények gyűjtése és termelése éves szinten közel 10 milliárd forintot tesz ki. A gyógynövényteák, gyógytermékek és más gyógynövény alapanyagú készítmények, például étrend-kiegészítők, kozmetikumok összforgalma éves szinten nagyjából 40-50 milliárd forint. A gyógynövények felvásárlásával, elsődleges feldolgozásával foglalkozó szektorban 20-25 vállalkozás, míg a másodlagos élelmiszeripari és gyógyászati célú területén 50-100 vállalkozás van jelen (Lakatos, A gyógynövénytermesztés feltételei, 2020/2021). Nemzeti Agrárgazdasági Kamara (NAK) 2020-as kiadványa szerint Magyarországon 100-120 gyógynövényfajt használnak rendszeresen, melyek közül 2020-ban a legnagyobb mennyiségben termesztett növények a lósóska (*Rumex obtusifolius*), a vasfű (*Verbena officinalis*) és a cickafarkfű (*Achillea millefolium*) voltak. A nyers formátumban beszerzett hazai gyógynövények mennyisége összességében meghaladta a 2700 tonnát, illetve drog formátumban 1600 tonnát. Az ágazat jelentőségét mutatja, hogy 2020-ban az exportált termékek 86% százaléka az Európai Unió országaiba került, Magyarország legfontosabb partnerei továbbra is Németország 707 millió, illetve Ausztria 201 millió forint értékű kivitellel (Kiss & Boldog, 2021).

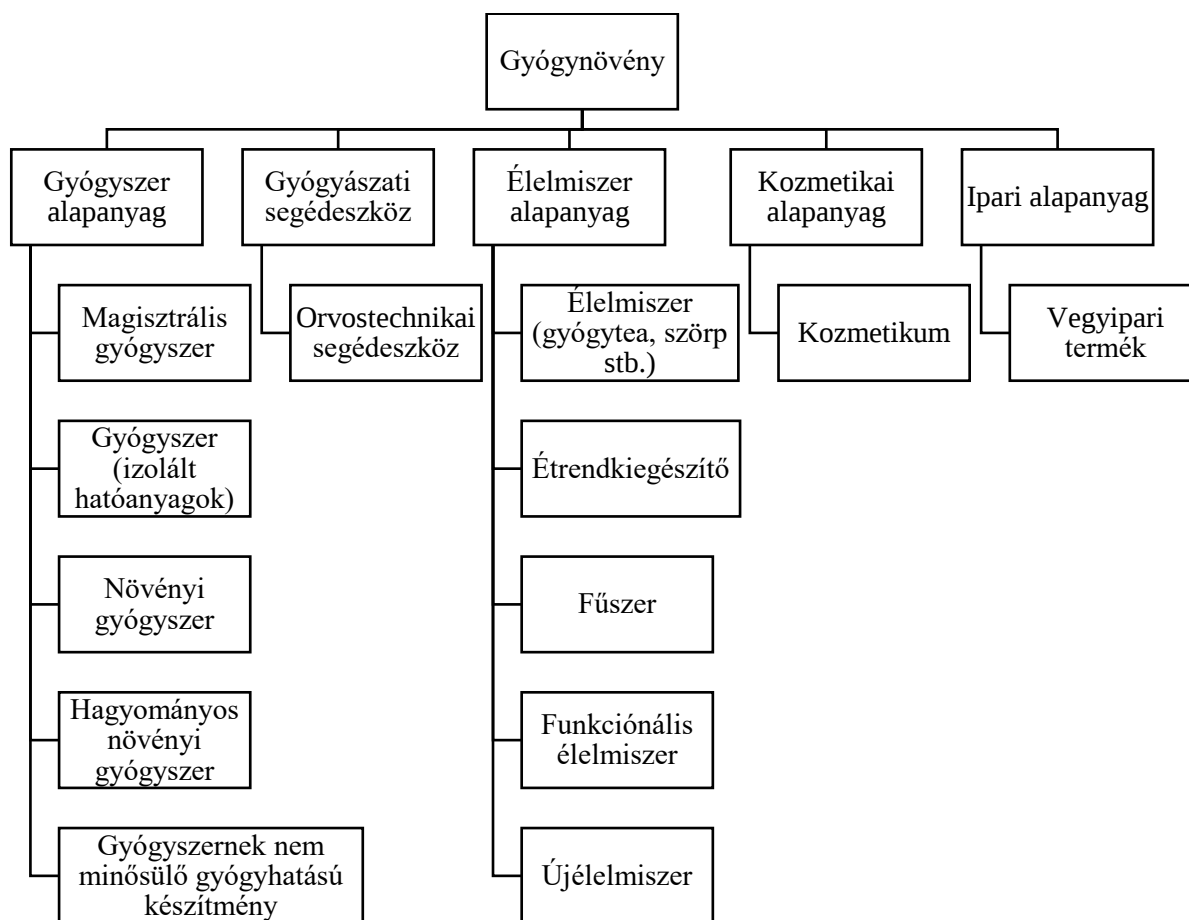
A fentiek alapján a korábbi csökkenő tendencia napjainkban változni látszik, a kereslet növekszik a magyar gyógynövények iránt, mivel mind az európai, mind az amerikai piac feljövőben van, ahogy egyre többen fordulnak a gyógynövényekkel folytatott hagyományos gyógyászat felé (Piac és Profit, 2013). A változást központilag is felismerték és lépéseket is tettek annak érdekében, hogy a gyógynövényipar újra fellendüljön. Újjáalakult a Nemzeti Agrárgazdasági Kamara gyógynövény alosztálya, ami célként tűzte ki a magyar gyógynövény ágazat felvirágoztatását, hogy Magyarország újra „Gyógynövény nagyhatalom” legyen. Azonban még mindig problémát jelent az ágazatban jelenlévő munkaerőhiány és a termőterületek csökkenése, valamint, a gyógynövény-kibocsátás 60-70%-át továbbra is a gyűjtés adja a termeléssel szemben, mely hosszú távon nem fenntartható. Jelenleg termelési oldalon kb. 20 000 – 25 000 embert foglalkoztat az ágazat, a vadon termő gyógynövények gyűjtése tipikusan az elmaradott régiók munkanélküli lakosságának kiegészítő, illetve sok esetben egyetlen jövedelemforrása, ez éves szinten 5000 - 8000 főt jelent.

Az ágazat szereplői 2019-ben elkészítették a Gyógynövény Ágazati Stratégiát, mely tartalmazza a gyűjtés, termesztés és feldolgozás problématerképét, fejlesztési lehetőségeit. 2030-ig célként tűzték ki a megfelelő biológiai potenciállal rendelkező vadon termő fajták

termesztésbe vonását és lehetőség szerint túlsúlyba kerülését a hazai piacokon. Az ágazatot képviselő Gyógynövény Szövetség és Terméktanács az Agrárminisztériummal együtt dolgozik a versenyképesség fejlesztésén, a megfelelő technológiai szint eléréséhez szükséges állami támogatások kidolgozásán, ágazati promóciós lehetőségeken (Dömötör, 2020).

2.1.2. Gyógynövényes termékek jelentősége

Napjainkban a gyógynövényágazat magában foglalja a gyógynövények gyűjtését, termesztését, felvásárlását és feldolgozását. Ezen felül alapanyagot szolgáltat az egészség- és kozmetikai iparnak, hagyományai miatt fontos az idegenforgalomban is. A termőföldek és az éghajlat is rendelkezésre áll a gyógynövény termesztés elindítására, továbbá elérhetőek ma már központi, állami pályázatok, támogatások is. Az alábbi 2. ábra mutatja a felhasználási területeket és hozzájuk kapcsolódó egyes termékcsoportokat:



2. ábra: Gyógy-és fűszernövények termékcsoportok

Forrás: Lakatos, Feldolgozás általános szempontjai, 2020/2021

A megtermesztett alapanyagokból különböző gyógyhatású készítmények állíthatók elő, például olajok, tinktúrák, kenőcsök, szörpök, lekvárok, teák melyek árusítására a helyi és külföldi termelői piacokon is lenne lehetőség (Pásztk, Gyógynövények szerepe a turizmusban és az egészségügyben, 2021). Az, hogy a terméknek milyen minőségi előírásoknak kell megfelelnie, a termék rendeltetése alapján meghatározhatja a mindenkori hatályos gyógyszerkönyv, országos és ipari gyógynövény-vizsgálati szabványok, illetve export esetén a nemzetközi követelmények, vevői kör igényei. Kiemelném, hogy Magyarországon egyedülálló az 1987 óta létező gyógyszernek nem minősülő gyógyhatású készítmény, „gyógytermék” elnevezésű

kategória. Az 10/1987. (VIII.19.) EüM rendelet szerint az a termék minősül gyógyhatású készítménynek, amely természetes eredetű anyagot tartalmaz (növényi, állati, ásványi anyagok, vitaminok), bizonyítottan kedvező biológiai hatással rendelkeznek, orvosi előírás nélkül is alkalmazhatók és előírászerű használatuk esetén egészségi ártalmat nem okoznak. Nevezett kategória az Európai Unió jogrendben ismeretlen, ezért az EU csatlakozást követően a forgalomban lévő termékeket át kellett minősíteni hagyományos növényi gyógyszerre, orvosi rendelvény nélkül is kiadható egyéb gyógyszerre, vagy élelmiszer-, étrendkiegészítővé. A már több alkalommal módosított, jelenleg hatályos szabályozás szerint ezek a készítmények lejáratí idejükig, de legkésőbb 2013. április 1. napjáig voltak forgalmazhatók, ám napjainkban még mindig forgalomban vannak.

A magyar gyógynövénydrogok exportértékesítése mellett jelentős termékek a belföldön teret hódító szárítottfűszer- és gyógyteapiac. Szakértői becslések alapján a magyarországi gyógyteapiac – a multinacionális gyártók márkáival, valamint a kereskedelmi láncok saját márkáival együtt – mintegy 4-5 milliárd forint éves forgalmat tesz ki. Vidéken, a falvakban a mai napig nagy hagyománya van a gyógyító növények ismeretének, viszont a lakosság elöregedésével egyre csökken a megfelelő tudással rendelkező füvesemberek, javasasszonyok száma.

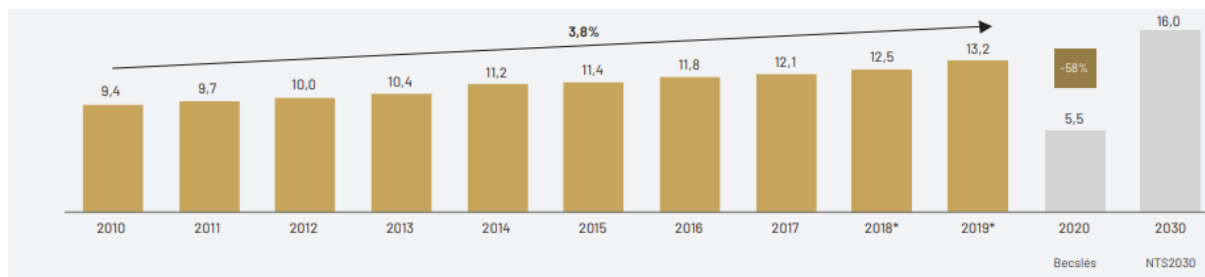
Hazánkban a gyógynövény fogyasztási szokásokat és a 2. ábrán látható termékcsoportok jelentőségét az Élelmiszervizsgálati közlemények 2019. LXV. évfolyam 3. számában megjelenő cikkben vizsgálták. Az 1050 fős reprezentatív mintán alapuló felmérés szerint, a kutatásban résztvevők közel egyharmada (34,6%; 363 fő) fogyaszt gyógynövényes termékeket és van jelen a herbáriumos piacon. E szerint jelentős lemaradásban vagyunk a nyugati országokhoz képest, amely azért ellentmondásos, mert alapanyag előállításban (termesztés és gyűjtés) és exportban jelentős szerepe van hazánkban nemzetközi szinten. Eredményeik szerint szignifikáns kapcsolat van az iskolázottság, az egészség- és környezettudatosság, valamint a gyógynövényes termékek felhasználása között. Általánosságban elmondható, hogy a magasabb edukációval rendelkezők és jobb anyagi helyzetben lévők több herbáriumos terméket fogyasztanak. A hazai gyógynövényfogyasztás döntő többsége (86,3%) szárított formában történik (Polereczki, és mtsai., 2019). Ez alátámasztja a Hello Vidék cikke is, mely szerint a szárítottfűszer- és gyógyteapiac nem csak jelentős export értékkel rendelkezik, hanem belföldön is a kiemelkedő szerepe van. Szakértői becslések alapján a magyarországi gyógyteapiac mintegy 4-5 milliárd forint éves forgalmat jelent. Hozzá kell tenni, hogy rengeteg sajátmárkás és import gyógytea térhódítása miatt a gyógyteapiac túltelített, nagy a belső piaci verseny, a meghatározó magyar szereplők mellett jelen van számtalan nagy multinacionális vállalat, valamint, helyi termékbázisra épülő lokális kézműves cég is (Dömötör, 2020). A szárított gyógynövényeket követik jelentős lemaradással az illóolajok (13,3%), melyek elsősorban a nők körében népszerűek. A kozmetikai cikkeket és az élelmiszereket a fogyasztók 7,4%-a említette. Ennél is kevesebben keresik a gyógynövényeken alapuló gyógyszerári készítményeket (6,8%) és az étrendkiegészítőket (6,6%). Válaszadók között akadtak olyanok is, akik saját maguk gyűjtötték a gyógynövényeket (1,6%). E szerint a kutatás szerint a belföldi fogyasztók egyértelműen kiegészítőként alkalmazzák a gyógynövényeket az egészségük megőrzése, visszaszerzése érdekében. Jellemzően azon esetekben (például a megfázás, influenza, allergia, bőrproblémák) kerül előtérbe a gyógynövényhasználat, ahol alkalmazásuk amúgy is jelentős múltra tekint vissza és jelen van a hagyományos népgyógyászatban, népi hagyományokban. (Polereczki, és mtsai., 2019). A gyógynövényes gyógyítás ikonikus magyar alakja Szabó Gyuri bácsi, vagyis a bükki füvesember szerint egyszerűen összefoglalva, a népi gyógyászat „felkapottsága” abban áll, hogy használ. A modern orvoslásban elég nagy százalékban csak tüneti kezelés történik, a hagyományos orvoslásnál pedig a gyógyítás, az egészség megtartása a cél (Dömötör, 2020). Az iparág számára fontos stratégiai cél lehet tehát

a preventív egészségmagatartás, mint szemléletmód erősítése, amely pozitív hatással lehet a termékek fogyasztására.

2.2 Turizmus jelentősége a nemzetgazdaságban

Az idegenforgalom a nemzetgazdaság egyik húzóágazata, annak több ágát összeköti, így bátran nevezhető integrátor ágazatnak. Az ágazaton keresztül keletkező forgalom nem csupán a turizmus-vendéglátás szektorban teremt értéket, hiszen a turisták az utazásuk alkalmával számos egyéb szolgáltatást is igénybe vesznek, többek közt a kiskereskedelemben vagy akár az egészségügyben. A turisztikai szolgáltatások vonzerő alapján meghatározzák az adott térség turisztikai profilját és kapacitását (Magyar Turisztikai Ügynökség, 2021).

Központi Statisztikai Hivatal (KSH) adatai alapján közvetett és közvetlen nemzetgazdasági hozzájárulása a GDP-arányában 13,2% volt 2019-ben. Az ágazat dinamikus fejlődését bizonyítja, hogy a turizmusból származó bevételek növekedési üteme 2010 óta meghaladja a gazdaság növekedési ütemét: a világgazdaság növekedése 2019-ben 2,5% volt, míg a turisták költségeiből származó bevétel 3,5%-al nőtt (3. ábra). A koronavírus járvány következtében 2020-ban drasztikusan lecsökkent az ebből származó bevétel, ám a Nemzeti Turisztikai Stratégia 2030-ig 16%-os hozzájárulást tűzte ki célul, amely jelentős ugrásnak tűnhet, ám az utazási kedvet és tendenciákat figyelve elérhető érték (Magyar Turisztikai Ügynökség, 2021).



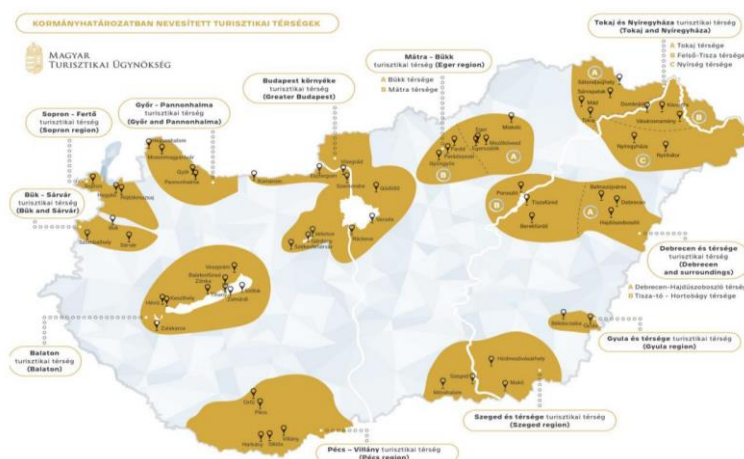
3. ábra: A turizmus közvetlen és közvetett GDP hozzájárulásának alakulása Magyarországon
Forrás: Magyar Turisztikai Ügynökség, 2021

A turizmus alábbi 13 jellemző ágazatának közvetlenül a turizmushoz kapcsolódó, fogyasztásból származó bevételei összesen 1700 milliárd Forintot tettek ki, amelyen belül 1000 milliárd Forintot csak szálláshely-szolgáltatásból és vendéglátásból származik (2019, becslés a KSH adatai alapján):

- Szálláshely-szolgáltatás
- Vendéglátás
- Gyógyfürdő-szolgáltatás
- Utazásközvetítés és utazásszervezés
- Idegenvezetés
- Kulturális szolgáltatások
- Sport- és szabadidős rendezvények
- Helyközi vasúti személyszállítás
- Egyéb szárazföldi személyszállítás
- Belvízi személyszállítás
- Légi személyszállítás
- Személyszállító eszközök kölcsönzése
- Szállítást kisegítő tevékenységek

2.3. Turizmus stratégiai irányok

A „WOW Hungary” országmárka elsősorban az ország egészére, a fővároson kívüli vidéki desztinációkra fókuszál. A márka magában foglalja, hogy Magyarország egy biztonságos, pezsgő és izgalmas, nyugodt pihenésre és intenzív élményszerzésre egyaránt alkalmas hely. Európai szinten kiemelkedő a rendkívül sokszínű, területileg koncentrált történelmi és kulturális élménykínálata, valamint a gyógy- és termálvízkészlete. Hazánk rejtett kincseinek szerepe a nemzetközi turisztikai kínálatban felértékelődhet, hiszen több kutatás is rávilágított arra, hogy az emberek nagyobb valószínűséggel választanak kevésbé ismert helyeket, elkerülve a tömeget. A vidéki Magyarország élményígérte és a márka alapkaraktere tökéletesen rezonálnak a járványhelyzet hatására átalakulóban lévő fogyasztói preferenciákkal; a természetbe való fokozott vágyakozással, az önmagunkra való odafigyeléssel, a biztonság, a nyugalom és a különleges élmények keresésével. Az aktuális stratégia 11 turisztikai térséget különböztet meg, melyek esetében a cél az egységes desztinációs márka, régióra jellemző turisztikai termék kialakítása, valamint az adott régió, mint egységes turisztikai termék kezelése. A márkaprofil kialakításakor figyelembe kell venni a térség fejlettségét, jellemző adottságait és attrakcióit, turisztikai teljesítményét, valamint milyen további együttműködési, szolgáltatásfejlesztési beavatkozásokra lehet szükség (Magyar Turisztikai Ügynökség, 2021). A 11 turisztikai régiót az alábbi 4. ábra mutatja:



4. ábra: Turisztikai térségek Magyarországon

Forrás: Magyar Turisztikai Ügynökség, 2021

A turisztikai termék fogalmát tekintve is egy összetett termék, sok elem alkotja (szállás, étkezés, sport, szórakozás, utazás stb.). Célja a megmutatható és elmesélhető élmények szerzése. Fontos, hogy fogyasztása helyhez és időhöz kötött (ennek megfelelően egy ma ki nem adott szállás elveszett a fogyasztás számára), illetve a szolgáltató és a fogyasztó nem választható el egymástól, egymásra interaktív hatást gyakorolnak, és a termék minősége függ a fogyasztó aktivitásától, hozzáállásától (Gonda, 2016). A termékkialakítás során fontos az aktuális turisztikai trendek ismerete és követése. Az utazási célok alapján a Nemzeti Turizmus Stratégia 7 klasszikus turisztikai terméket különböztet meg:

1. Bor- és gasztronómiai turizmus (vendéglátás)
2. Egészségturizmus
3. MICE szegmens (üzleti rendezvények és kongresszusok piaca)
4. Kulturális turizmus
5. Vallásturizmus
6. Rendezvényturizmus
7. Aktív- és ökoturizmus

A turizmus egyik leggyorsabban fejlődő területe az egészségturizmus, mely a koronavírus következtében még inkább felértékelődött. A gyógyturizmus alapját és folyamatosan bővülő keresletét az egyre jobban előregedő társadalom, valamint a 21. századi civilizációs betegségek is befolyásolják, fő vendégkörét elsősorban az orvosi javallatra gyógykezelést igénybe vevő vendégek (betegek) jelentik. Az egészségturizmus jelenleg a turizmuson belül hazánkban is az egyik legdinamikusabban fejlődő terület, ahol Magyarország egyedi adottságokkal, hagyományokkal rendelkezik. A KSH adatai alapján a Magyarországra irányuló külföldi utazások mintegy 15%-ának fő motivációja a gyógy- és egészségturizmus, fő színterei a minősített gyógyhelyek és gyógyfürdők. Hazánk egyedi termékértékesítési előnyét ma elsősorban kedvező ár-érték arányú szolgáltatásai jelentik, ami miatt a szépirodai központok és a magánegészségügyi központok is egyre népszerűbbek. Ezt erősíti a Nyugat-Európában megszokottnál rövidebb várakozási idő is. Az egészségturizmushoz szorosan kapcsolódik a wellness-turizmus. A wellnesságazat fogyasztóit elsősorban az egészségtudatos életmód iránt érdeklődők és azt életstílusuként tekintők jelentik. Meghatározó szerepét igazolja, hogy 2017-ben csak Európában közel 300 millió wellnessutazást regisztráltak (Global Wellness Institute, 2018).

Az adott desztináció gasztronómiai kínálatának színvonala az „alapinfrastruktúra” része is, hiszen minden turista étkezik látogatása során. Ez utóbbi, tehát az adott térségben működő vendéglátóhelyek kínálatának átlagos, általános színvonala összességében ráadásul meghatározóbb lehet a desztináció sikeressége szempontjából, mint egy-egy csúcsmínőséget kínáló étterem jelenléte. A gasztronómiai turizmust erősítő trendek közé tartozik az egészséges táplálkozás, a környezeti-társadalmi-gazdasági fenntarthatóság kérdésköre, valamint az autentikus élmények keresése a tömegturizmussal szemben. Ezért felértékelődik a helyi, szezonális, organikus, fair trade termékek fogyasztása, „slow food” mozgalom mely együtt jár a helyi gasztronómiai kultúra megőrzésével (Magyar Turisztikai Ügynökség, 2021).

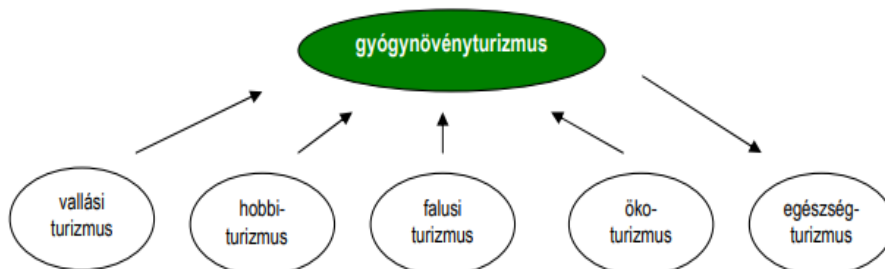
2.4 Gyógynövényturizmus

Gyógynövényturizmus fogalma: a gyógynövények gyűjtésével, termesztésével, feldolgozásával és felhasználásával kapcsolatos motivációkkal történő utazás.

Turisztikai csoportosítás szempontjából több helyre is be lehet sorolni. Önállóan a szabadidős turizmuson belül állja meg a helyét, az ebben való részvétel saját elhatározásából, munkaidőn kívül történik, ahol a vendég választja meg a desztinációt, annak hosszát, maga fedezi a felmerülő kiadásokat és költségeket. Legfontosabb célja a kikapcsolódás a mindennapok monotonitásából, a regenerálódás, a feltöltődés (Lakatos, Gyógynövényturizmus megjelenése a magyarországi turisztikai termékek piacán, 2012). A gyógynövények megtalálhatók az egészségturizmus, azon belül pedig a wellness és a gyógyturizmus szegmensben is, ám önálló megjelenésére még nincs példa és adat, a szolgáltatások során felhasznált gyógynövényektől, vagy azokból készült termékektől eltekintünk. Maga az egészségturizmus nagymértékben a természetes gyógytényezőkre fókuszál, azokat építi bele a gyógyításba, megelőzésbe, rehabilitációba és a gyógynövények alkalmazhatóak akár különböző termékek formájában, akár pedig szolgáltatásokként kínálva, értékesítve. A gyógynövényturizmus részeként is megjelenhetne az egészségturizmus, hiszen a kínált programok keretében többnyire lehetőség van a gyógynövények alkalmazásával kapcsolatos (szak)tanácsadás igénybevételére, továbbá gyógyteák, teakeverékek vásárlására. (Pászka, Gyógynövények szerepe a turizmusban és az egészségügyben, 2021).

A turisztikai termékek piacán több kapcsolódási pont is fellelhető egyéb termékekkel. Gasztronómiában a fűszernövények, tápláléknövények jelennek meg, hiszen több gyógynövény egyben fűszernövényként is különös jelentőséggel bír, pl. fokhagyma, szurokfű, kakukkfű, de ebben a relációban nem a gyógyító hatásra való utalás az elsődleges. Aktív turizmuson belül a különböző területek egyedülálló gyógynövényvilágával, gyógynövenytúrák szervezésével, wellnessturizmusban szépészeti, kozmetikai szerek alapanyagaiként, gyógyturizmusban pedig a kezelések során jelennek meg (Pásztk, Gyógynövények szerepe a turizmusban és az egészségügyben, 2021). Vallási turizmus esetében kiegészítő motivációs elemként értelmezhető a gyógynövenyturizmus, például Pannonhalmán és Bakonybélén, ahol az apátság több évszázados tevékenységében mindig is jelen voltak a gyógynövények. A hobbi- és a falusi turizmussal áll kapcsolatban a „Gyógyító növények és ásványok” program Zemplénben. Ebben az esetben általában a vendéglátó egységek is kihasználják a gyógynövények adta lehetőségeket, a szálláshelyeket az attrakció közelébe építik, valamint kísérőprogramokat kínálnak, gyógynövényes termékeket forgalmaznak a hozzájuk érkező aktív és passzív turisták számára (Pásztk, Gyógynövények és az egészségturizmus kapcsolata, 2020).

A kemény turizmuson belül szervezett, kötött programok érhetőek el, nagyobb résztvevői számmal. Jellemző hazai megjelenési formája a Bükk-szentkereszti Gyógynövenynapok vagy a Tihanyi Levendula Fesztivál. A szelíd turizmus esetében szabadidős, rekreációs jellegű ismeretterjesztő programokkal találkozhatunk. Például gyógynövenymegismerő táborok, kertlátogatások, ahol kötetlenebb programokkal várják a résztvevőket. Kulturális turizmusban, mint motivációs tényező fedezhető fel, ahol a vendég más kultúra értékeit kívánja megismerni, amelyben megjelenhetnek gyógynövények felhasználásával (is) megvalósuló népgyógyászati elemek (Pásztk, Gyógynövények és az egészségturizmus kapcsolata, 2020). A gyógynövenyturizmus hazai turisztikai termékekkel való kapcsolódását az 5. ábra szemlélteti.



5. ábra: Gyógynövenyturizmus és a magyarországi turisztikai termékek kapcsolata

Forrás: Lakatos, Gyógynövenyturizmus megjelenése a magyarországi turisztikai termékek piacán, 2012

Gyógynövenyturizmus, mint önálló turisztikai termék nem megfelelően kiépített, önállóan még mindig kevésbé állja meg a helyét a turizmus termékek piacán. Bár egyre szélesednek azon szolgáltatások, termékek köre, ahol megjelennek a gyógynövények, ám nagyon kevés a megfelelő mennyiségű és minőségű programok száma. Szakirodalmakból, könyvekből nem lehet megfelelőképpen elsajátítani a tudást, nincs lehetőség kérdezni vagy éppen élőben megismerni a tanult növényeket. Ezért is van szükség a gyógynövény alapú termékekre és a hozzájuk kapcsolódó ismeretterjesztő programokra, ahol valós tudással rendelkező szakértők vezetik be az érdeklődőket a gyógynövények világába és minden feltett kérdést hitelesen megválaszolnak a programokon. A szakemberek sem mindig felkészültek, nem eléggé kvalifikáltak a téma minden területén, vagy éppen nem rendelkeznek gyakorlattal, hanem csak elméleti tudással. Előfordul az is, hogy az előadók által átadott információk sem hiteles forrásból származnak, gyakran tárgyi tévedéseket állítanak és súlyos, akár egészségre ártalmas

információkat adnak közre. Erős szezonális hatás is érvényesül, általában csak évente párszor, általában főszezonban találkozhatunk gyógynövényekhez kapcsolódó programokkal a különböző térségekben (Pászka, Gyógynövények és az egészségturizmus kapcsolata, 2020). Összefoglalva viszonylag kevés a választási lehetőség, ha valaki részt szeretne venni egy gyógynövényismereti programon. Irodalma még nagyon szegényes, kevés a kutatás és a szakirodalom a témában, illetve nincs rendelkezésre álló statisztikai adat sem a gyógynövényturizmusban résztvevők számáról, motivációjukról, termékek kínálatáról.

2.5. Kereskedelmi szálláshely-szolgáltatók jelentősége

Ahhoz, hogy egy turista egy helyet meglátogasson a vonzerő, program lehetőségek felkeltik ugyan az utazási motivációját, de csak akkor válik turistává, ha az adott helyen legalább egy éjszakát eltölt. Ennek infrastrukturális alapját a szálláshelyek biztosítják. A hazai turizmus teljesítményének fontos indikátora a kereskedelmi szálláshelyek forgalma, szállásdíjbevétele és kapacitása. A szálláslehetőségek vizsgálata általában kiterjed a fogadó területen igénybe vehető szálláshelyek összes típusára, a kapacitás nagyságára, a forgalom alakulására, a kapacitáskihasználtság mértékére, az árfekvésre, a vendégkörre, a tulajdonformára, a szolgáltatások színvonalára, nemzetközi lánchoz való kapcsolódásra stb. A csoportosításukra, kategorizálására a nemzetközi szervezetek (UNWTO, OECD) ajánlásai ellenére sem alakult ki egységes gyakorlat (Gonda, 2016). Hazánkban a szálláshelyek fogalmát a 2005. évi CLXIV. törvény 2. §, 22. bekezdése határozza meg: „szálláshely-szolgáltatás folytatása céljából létesített vagy használt épület, önálló rendeltetési egységet képező épületrész vagy terület (...)”. A kereskedelmi szálláshelyek típusait a 239/2009. (X. 20.) Kormányrendelet határozza meg, mely alapján a lehetséges csoportosítás:

- Szálloda (városi, üdülő, tranzit, gyógy, wellness, konferencia)
- Szállodai jellegű egyéb szálláshely (panzió, motel, üdülőfalu, üdülőhajó)
- Egyéb típusok (ifjúsági szállás, kemping, turistaszállás)

A szállodák minőségi besorolása megkönnyíti a vendégek számára, hogy igényeiknek, elvárásaiknak, anyagi helyzetünknek megfelelő szállást választhassanak. 2009. december 14-én Prágában a Cseh, Holland, Német, Magyar, Osztrák, Svájci és Svéd Szállodaszövetségek megalapították a Hotelstars Union-t, mely az Európai Unió 17 tagországban egységes alapelvek mentén harmonizált követelményrendszert hozott létre, mely alapján végzik a csillag szerinti minősítést. Ez a besorolási rendszer azzal az ajánlási céllal jött létre, hogy az Európai Unióban a vendégek, a fogyasztók részére a szállodák kategorizálása azonos alapelvek alapján, közérthető módon valósuljon meg (Hotelstars. eu, 2009). Hazánkban 2017-ben jött létre a Magyar Turisztikai Minőség Tanúsító Testület, mely kötelezővé tette a Hotelstars Union eddigi önkéntes igénylésen alapuló védjegyrendszer alkalmazását, így minden szálláshely-szolgáltatónak legkésőbb 2023. január 01-ig kötelezően el kell végeztetnie a minősítést. Lehetséges csillag kategóriák:

- 1* - Turista, szerény igényeket kielégítő szálloda
- 2* - Standard, mérsékelt igényeket kielégítő szálloda
- 3* - Komfort, átlagos igényeket kielégítő szálloda
- 4* - Első osztály, magas igényeket kielégítő szálloda
- 5* - Luxus, a legmagasabb igényeket kielégítő szálloda

2021 decemberében az üzemelő szállodai szobák száma országos szinten 45 231 volt, amelyből Budapesten 15 433, a fővároson kívüli szállodákban 29 798, a Balatoni régióban 6609 szoba volt. A 2019-ben regisztrált 947-tel szemben, a KSH adatai szerint 2021 év utolsó hónapjában a működő hotelek száma országosan 732 volt, amelyből Budapesten 156, a fővároson kívül

576, a Balatoni régióban 90 üzemelt. A rendelkezésre álló kapacitások kategóriák szerinti megoszlását országos szinten a 6. ábra mutatja, érdemes azonban megemlíteni, hogy a kötelező minősítés még nem történt meg teljesen, ennek következtében magas a kategória nélküli szálláshely-szolgáltatók száma.

Szállodai szobakapacitás (db)					
ORSZÁGOS	2019	2020	2021	2021/2019	2021/2020
5*	775	602	683	88,1%	113,5%
4*	16 190	7 138	13 563	83,8%	190,0%
3*	8 439	3 298	6 539	77,5%	198,3%
Összes minősített	26 906	11 537	21 356	79,4%	185,1%
Kategória nélküli	30 009	16 291	23 875	79,6%	146,6%
Mindösszesen	56 915	27 828	45 231	79,5%	162,5%
ebből gyógy	5 642	2 075	4 579	81,2%	220,7%

6. ábra: Országos szállodai szobakapacitás 2019-2021

Forrás: Magyar Szállodák és Éttermek Szövetsége, 2021

2020-ban a koronavírus járvány következtében drasztikusan visszaesett a szálláshelyek kihasználtsága, ennek következtében bázis évnek a 2019-es évet tekintjük. Országos szinten szállodák 2021. január-december között 243 913 millió Ft bruttó árbevételt értek el. Fontos azonban megjegyezni, hogy ez az árbevétel 50,8%-kal elmaradt a 2019-ben elérttől (Magyar Szállodák és Éttermek Szövetsége, 2021). Az egyes turisztikai régiók teljesítményét a 7. ábra tartalmazza.

Vendégéjszakák száma (ezer)									
Szálloda összesen	2019	2020	2021	2021/2019	2021/2020	2019	2020	2021	2021/2019
	december					január-december			
						10			
Budapest-Közép-Dunavidéki	912	53	456	50,0%	869,4%	583	2598	3322	31,4%
Észak-Magyarországi	127	6	89	69,9%	1393,5%	1 777	1041	1008	56,7%
Észak-Alföldi	102	6	61	59,7%	1048,4%	1 590	842	912	57,3%
Tisza-tavi	7	2	4	54,5%	200,1%	127	73	57	45,1%
Dél-Alföldi	91	10	62	67,4%	595,9%	1 345	739	817	60,8%
Közép-Dunántúli	44	8	30	67,0%	387,0%	736	411	447	60,7%
Balatoni	214	3	119	55,5%	3657,6%	4 125	2221	2270	55,0%
Dél-Dunántúli	57	3	36	62,9%	1034,7%	811	480	483	59,5%
Nyugat-Dunántúli	166	10	110	66,0%	1059,4%	2 378	1048	1206	50,7%

7. ábra: Turisztikai régiók teljesítménye 2019-2021

Forrás: Magyar Szállodák és Éttermek Szövetsége, 2021

A járvány megmutatta a hazai turizmus erősségeit, de felszínre hozta annak gyengeségeit is, melynek felismerésével az ágazat fejleszthető és válságállósága javíthatóvá válhat. A fővárosban jelentős a külföldi turistákra szakosodó, belföldiek számára elérhetetlen árszínvonalon üzemelő szolgáltatók száma. Az ágazatban jellemző alacsony bérezés és bizonytalanság következtében 40-45%-os munkaerőhiánnyal küzdenek. Magas a fekete és szürkegazdaság aránya, a tömegturizmus környezetre gyakorolt hatásának figyelmen kívül hagyása, valamint az indokolatlanul szűk szezon. Mindez csökkenti a turizmus válságállóságát, és rontja a helyiek életminőségére gyakorolt pozitív hatását, egyben utat mutat az ágazat fejlesztési szükségleteinek tekintetében (Állami Számvevőszék, 2021).

3. A TÉMA KIFEJTÉSE

3.1. A kutatási téma aktualitása

Az előzetes szakirodalmi áttekintés szekunder adatok, vagyis „másodkézből” származó, korábban összegyűjtött információk alapján történt. A témához kapcsolódó kulcsszavak, mint gyógynövény, turizmus, gyógynövényturizmus, egészségturizmus, gyógynövényfogyasztás, gyógynövényes termékek, turisztikai termék, szálláshely, wellness, szolgáltatás stb. alapján történt a keresés, elsősorban magyar szakfolyóiratok között. Sajnos ezekből kevés áll rendelkezésre, mely lehetőségként hordozza magában az új kutatási területek kiaknázását, illetve a két szakmai ágazat – idegenforgalom - turizmus, és a gyógynövények közötti kapcsolatteremtést. Ahogyan azt a szakirodalmi áttekintés is mutatta, jelentős elmaradásban vagyunk a gyógy-és fűszernövények felhasználásban a rendelkezésre álló kapacitásokhoz képest. Továbbá a gyógynövényturizmus, mint önálló turisztikai ág is rendkívül kevés figyelmet kap, önálló szerepe egyelőre nem meghatározó szakmai körökben, a magyarországi turisztikai termékek piacán.

A koronavírus járvány következtében átforgalmazódtak az utazási szokások és trendek is. A Covid-helyzet alapvetően alakította át a tájékozódási és a döntési szokásokat, a biztonsággal kapcsolatos elvárásokat, ezeken keresztül hatással volt a szolgáltatások tartalmára is. A bevezetett korlátozások következtében felélénkült a belföldi turizmus, sokkal inkább felértékelődött egy hazai rövidebb utazás, a hosszabb külföldi tartózkodásokkal szemben. A turizmusban résztvevők kevesebb időt fordítanak tervezésre, a spontán élményekre helyeződött át a hangsúly. Előtérbe kerültek a szigorú higiéniai, tisztasági előírásoknak és elvárásoknak való megfelelés is. Továbbá egyre többen választanak a zsúfolt utazási célpontok helyett kisebb, félreesőbb desztinációkat, természetközeli helyeket, egyrészt, hogy támogassák a helyi közösségeket, másik oldalról inkább a városból való kiszabadulás, friss levegő, aktív pihenés áll a motiváció hátterében (Figyelő, 2021). A sűrűn lakott területek ignorálása, szabadtéri tevékenységek, például túrázás, versenyzés, kerékpározás vagy a sziklamászás köré összpontosulnak a vakációk. Érdemes megemlíteni azt is, hogy a távmunka („home office”) miatt az emberek mobilabbak lettek, és áthelyezték bázisukat a városi lakásból a tóparti nyaralóba vagy vidéki, erdőszéli kis faházba. Sokan rájöttek az elmúlt két évben, hogy Budapesten kívül is van élet, ugyan még mindig erős a főváros centralizációja, de felfigyeltek a kisebb településekre, falvakra is. Szintén fontossá vált, hogy a szolgáltatók hangsúlyozzák a felelősségvállalásukat a környezettudatosság területén, hiszen a fenntarthatóság minden eddiginél nagyobb mértékben befolyásolja az emberek utazási döntéseit. A munka és a magánélet egyensúlya már nem csak szlogen, az utazók jelentős része kifejezetten azért utazik, hogy erősítse mentális egészségét (Csáki, 2022).

Ez a tendencia várhatóan folytatódni fog a következő években, sőt a jólétre irányuló trend alapját fogja képezni az utazási élménynek, melyet járvány alatt bevezetett korlátozásokból, bezártságból való kitörés, a szabadság, az elveszett, elhalasztott utak iránti vágy tovább erősít. Azok a vendégek, akik az élményeket korábban külföldön keresték, most itthon „ragadtak”, így kínálati oldalról elengedhetetlen a színvonal emelése, helyi különlegességek kiemelése. Olyan csomagra van szükség, amely versenyképes az átmenetileg nem elérhető külföldi úti célokkal szemben, hogy azok, akik belföldi utazásban vesznek részt, örömmel fedezzék fel Magyarország rejtett kincseit. A kisebb szálláshelyeknek, vendéglátóknak, ez egy jó lehetőség a fejlődésre, nekik érdemes minél kreatívabb és autentikusabb programokat kitalálni.

A gyógynövényes ágazatban több olyan termék is van, amely hozzájárulhatna a fentiekben leírt változó turisztikai trendek következtében kialakult igények kielégítéséhez. Például, gyakran előfordul, hogy egy vendég meghűlésre kér egy kis gyógyteát a szolgáltatótól. A nemzetközi szállodaláncokban elterjedt a gyömbér-citrom-méz kombináció, ami helyett lehetne ajánlani itthon termő és elérhető mezei kakukkfű teát, vagy borsmenta teát. Ugyanígy a szobákba bekészített fél literes vizeket is ki lehetne cserélni kancsós vizekre, további frissítő, méregtelenítő hatás elérése érdekében egy-egy szál gyógynövénnyel dúsítani. Minden szállodában az alap fürdőszobai bekészítés között szerepel a szappan, sampon, testápoló, illetve a koronavírus járvány következtében a kézfertőtlenítő. Általában mesterséges, kémiai alapanyagú, nemzetközi márkák termékei, ráadásul kis műanyagpalackos kiszerezésben kerülnek elhelyezésre a szállodai szoba fürdőszobájában. Ezek helyett is lehetne helyi kistermelők által előállított gyógynövényalapú kézműves szappanokat, kozmetikai termékeket, vagy akár természetes alapanyagokból előállított kézfertőtlenítőket alkalmazni. Kiszerezésük is környezetbarátabb lenne, hiszen általában nem kell annyit szállítani, így papírcsomagolásban, vagy kis, újratölthető üvegekben elérhetőek, mely máris más érzést ad a vendégnek. Ő is úgy érzi, tett valamit környezetéért és ha emellé, még további tájékoztatást is ad a szálloda az egyes gyógynövények pozitív hatásairól, hagyományos felhasználásról egy élménnyel távozik. Apró változtatások, mégis alapjaiban változtathatja meg a vendégélményt, fokozza a természetközeli érzést, a fenntartható környezettudatosságot. Mellette támogatja a helyi kistermelőket és népszerűsíti a hazánkhoz köthető gyógynövényes hagyományokat.

A gondolatébresztő vendégpanasz, a szakirodalmi áttekintés, valamint a változó turisztikai trendek alapján az egyik alapvető kérdés, ami megfogalmazódott, hogy: „*Van-e erre igény?*”, amely tovább gondolva az alábbi hipotéziseket vetette fel:

- *Lenne-e létjogosultságuk a gyógynövény alapú termékeknek, szolgáltatásoknak, mint önálló turisztikai termékek?*
- *Lenne-e lehetőség a gyógynövényturizmus megerősítésére a szálláshely-szolgáltatókon keresztül?*
- *Tapasztaltak-e bármilyen vendégigényt gyógynövény alapú termékekre?*

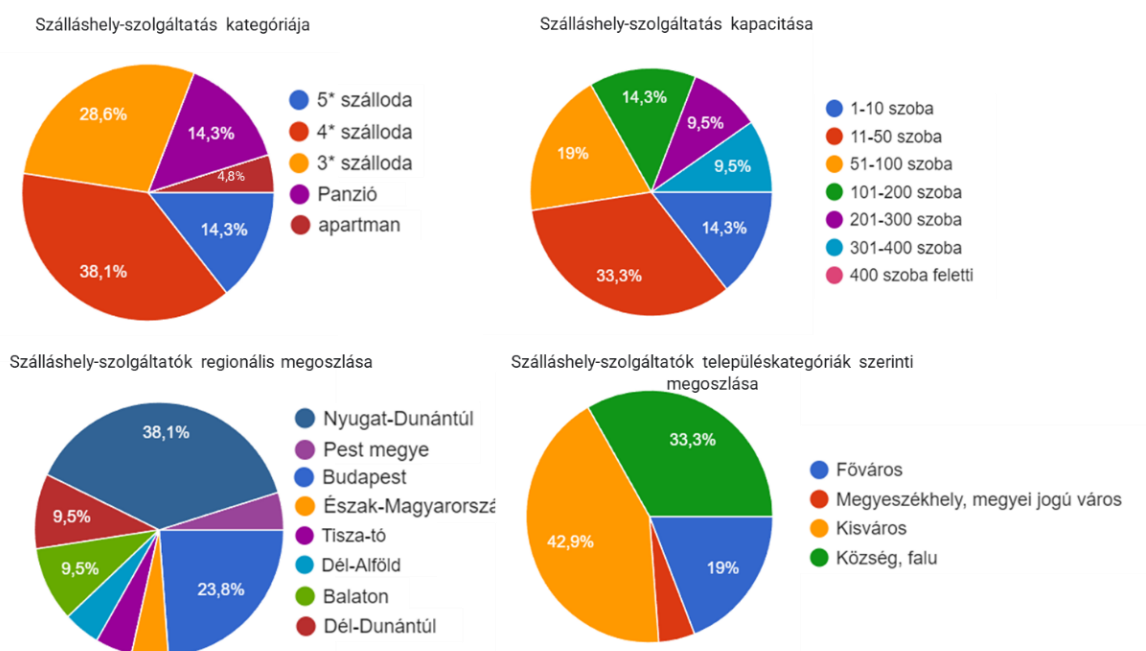
A felmerült kérdések megválaszolása empirikus, primer kutatással történt. Primer adatok azért előnyösek, mert ebben az esetben a felfebb említett konkrét kutatási kérdések alapján került az információ összegyűjtésre, majd elemzésre. A primer kutatás kvantitatív módon, mellékletben szereplő kérdőív segítségével történt, amely strukturált, számszerű adatokat biztosít a gyógynövényes termékek és szolgáltatások felhasználása tekintetében. A kérdőív Magyarországon üzemelő szálláshely-szolgáltatóknak került kiküldésre, melyben segítségemre voltak az egyes szakmai szervezetek. Átfogóbb kép alkotása érdekében fontosnak tartottam, hogy országos szinten, a különböző turisztikai régiókból érkezzenek be válaszok. Továbbá eltérő kategóriájú, üzemeltetési méretű és profilú szolgáltatóknak is kiküldésre került, a fővárosi ötsillagos szállodáktól a kistalvokban üzemelő vendégházakig, hogy minél eredményesebb legyen a kutatás.

3.2. Kutatási eredmények

A beérkezett válaszok száma mindösszesen 21, mely csekélynek tűnhet a 2.5 *Kereskedelmi szálláshely-szolgáltatók jelentősége* alfejezet alatt említett üzemelő szálláshelyek számát tekintve. A szakmai szervezetek szerint jelenleg nehéz elérni a szállodaigazgatókat, kutatási munkák tekintetében releváns válaszadó személyeket a koronavírus járvány okozta üzemeltetési kihívások következtében, túlságosan leköti őket a mindennapi működésben lévő

megpróbáltatások megfelelő kezelése. Továbbá több olyan visszajelzés is érkezett, hogy mivel egyáltalán nem érintettek a kérdésben, így nem tudnak segíteni a kitöltéssel. Ugyan a kérdőív lehetőséget biztosított nemleges válasz adására is, mégis feltételezhető, hogy azért nem jött több visszajelzés, mert a szálláshely-szolgáltatók jelentős többsége nem használ gyógynövényes termékeket, nincsen ehhez kapcsolódó szolgáltatásuk, így nem érezték szükségességét a kutatásban való részvételre.

A válaszadók között elsősorban szállodák szerepeltek, a szálloda jellegű egyéb szálláshelyek esetében csupán néhány panziótól érkezett visszajelzés, egyéb szálláshelyek esetében pedig egy apartmantól. Kategóriájukat tekintve a 3-4 csillagos szállodák töltötték ki elsősorban a kérdőívet, amely összhangban van azzal, hogy országos szinten a teljes szállodai szobakapacitás közel fele (44,4%) ebbe a két kategóriába van besorolva, tehát a piaci részesedésük jelentősebb. Kapacitásukat tekintve inkább a kisebb méretűek 11-51 szobával rendelkezők részt a kutatásban. Majdnem mindegyik turisztikai régióból jött egy-egy válasz, ám a legnagyobb számban Nyugat-Dunántúlról (8 válasz) és Budapestről (5 válasz) érkezett visszajelzés. A válaszadások alapján, a szolgáltatók kategóriája, üzemeltetési mérete, regionális és település szerinti megoszlását a 8. ábra mutatja.



8. ábra: Válaszadó szálláshely-szolgáltatók megoszlása négy szempont alapján
Forrás: Saját szerkesztés, 2022. március 11.

3.2.1. Gyógynövényturizmushoz kapcsolódó helyszínek

A válaszadó szálláshelyek településén általában megtalálható valamilyen gyógynövényturizmushoz kapcsolható program. A 9. ábrán látható térképen feltüntetésre kerültek az egyes turisztikai régiók, illetve a válaszadók által említett települések, melyekhez gyógynövényes programok kapcsolódnak.



9. ábra: Turisztikai régiók Magyarországon és gyógynövényes programok helyszínei
 Forrás: Internet és saját szerkesztés

Bükk

2007 óta szervezett gyógynövénynapokat többnyire július végén, augusztus elején rendezik meg. Az eredetileg néhány száz fős résztvevővel induló rendezvényt ma már a legnagyobb gyógynövényfesztiválként tartják számon, több ezer látogató érkezik a kis településre. Természetgyógyászati, szakmai előadások, gyógynövénykert látogatás és gyógynövénytúra mellett, kézműves vásár gazdagítja a programot. Lehetőséget biztosítanak teakóstolásra, szaktanácsadás igénybevételére, gyógyteák vásárlására is. A Gyógynövénynapok már nemcsak a gyógynövények híveit vonzza Bükkre, de a zöldszen gondolkodó fiatalokat is, akik elkötelezettek az ökológiai lábnyom csökkentése, zöldmegoldások iránt.

Budapest

Budapest történetét a római kortól kezdve végig kíséri a gyógyvizeknek köszönhetően kialakult fürdőkultúra. A régi korok emlékeit visszaidéző fürdőházak ma is őrzik a történelmi lenyomatokat. Budapest és környékén a visszajelzések alapján a gyógyfürdők, szállodai wellness szolgáltatásokhoz, rekreációs tevékenységekhez kapcsolódóan terjedtek el a gyógynövényes termékek, valamint szolgáltatások (például gyógynövényes illatkamrák, szaunák, masszázsok, fürdők). Ezen kívül itt sok tanfolyam, gyógynövénytúra kerül meghirdetésre több természetgyógyászati iskolában is minden évben. Szerveznek „Galagonya túrát”, „Gellért-hegyi túrát” is a helyi szakemberek, hogy minél több emberrel ismertethessék meg a környéken található gyógynövényeket (Pászka, Gyógynövények és az egészségturizmus kapcsolata, 2020).

Pannonhalma

A Pannonhalmi Főapátság 2011-ben nyitotta meg a Pannonhalmi Gyógynövénykert és Gyógynövényház létesítményeit. Állandó programjai között szerepel a kertlátogatás, melyet a gyógynövény lepárló üzem megtekintése színesít. Minden évben a levendula virágzásakor „Szedd magad” programsorozattal várják az érdeklődőket a Pannonhalmi Levendulanapokon. Ilyenkor van lehetőség szárított levendula, korabeli monostori receptúrák alapján összeállított gyógyteakeverékek, kozmetikumok, likőrök és csokoládé kóstolására, vásárlásra, valamint a kézműves- és ismeretterjesztő programokon való részvételre.

Sárvár

Sárvár nemzetközi hírű, nagy közkedveltségnek örvendő fürdő- és kirándulóközpont. Népszerűségét elsősorban az itt található termálfürdőkön alapuló gyógykezelési és wellnesskezelések biztosítják. Emellett a város gazdag látnivalókban, sportlehetőségek és kulturális események széles választékát kínálja. A válaszadók által említett jellemző szolgáltatások a léböjt kúra, gyógynövényes fürdők, masszázsok, illatkamrák, szaunák.

Zalaegerszeg

Medvehagyma napok 2009. óta kerül megszervezésre minden évben a Csácsi Tavasz programsorozat keretében. A település szállásadói és vendéglátói receptismertetővel, medvehagymás ételek bemutatójával és kóstolójával várják a programra érkezőket. Emellett a medvehagyma jótékony hatásairól szóló ismeretterjesztő előadásokon is részt lehet venni.

Tihany

A Balaton-felvidéki Nemzeti Park szervezésében évente megvalósuló kéthetes programsorozat a Levendulafesztivál. A növény gyűjtése mellett lehetőséget biztosítanak ismeretterjesztő kiállításon, előadásokon való részvételre, valamint levendulához kapcsolódó filmek megtekintésére. A kézműves foglalkozások keretében lehet elsajátítani levendula felhasználásának lehetőségeit, valamint a Régi Idők Udvarának piacán levendulából készült termékeket lehet ízlelni, vásárolni. 2020-ban nyílt meg Tihany új, hiánypótló helytörténeti nevezetessége, turisztikai látványossága, az Eau de Tihany – Illatok Háza, mely a tihanyi levendula közel százéves történetét mutatja be interaktív módon. A minden érzékszervre ható kiállításon a látogatók nem csak megtekinthetik a százévvvel ezelőtti lepárlókat, hanem be is kapcsolódhatnak az illatos termékek - szappanok, fürdősók, pezsgőlabdák – gyártási folyamatába (Turizmus Online, 2020).

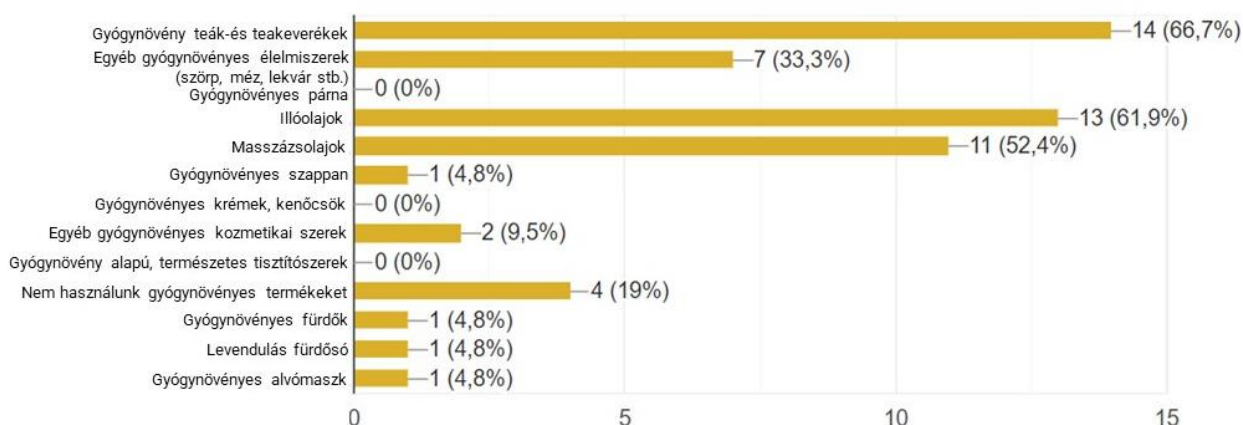
3.2.2. Jelenlévő gyógynövényes termékek, szolgáltatások

A már használt és rendelkezésre álló gyógynövényes termékek és szolgáltatások tekintetében a válaszadók 66%-a jelölte meg a gyógynövényes teákat-és teakeverékeket. Már a szakirodalmi áttekintés során is kirajzolódott ezen termékek népszerűsége, illetve fogyasztásuk iránti igény. Szálláshelyek esetében, kiemelten a vendéglátó egységgel rendelkezőknél, alapelvárásnak számít a kávé- és tea széles választékának biztosítása, szobába való bekészítése. Így a válaszadók túlnyomó többségénél feltételezhető, hogy az alapszolgáltatás részeként jelennek meg a teák- és teakeverékek. Visszajelzésük alapján inkább a helyi termelők által előállított termékeket részesítik előnyben, ám nem ritkán előfordul az is, hogy a szálláshely rendelkezik saját kerttel, vagy az utóbbi években a fővárosban rendkívüli népszerűségnek örvendő tetőn kialakított fűszerkerttel, és abból biztosítja a herbát a tea számára.

Azon területekről, ahol vannak gyógynövényekhez kapcsolódó események, a programokra érkező turisták keresik a bemutatott helyi termékeket a szálláshely-szolgáltatók kínálatában. Például a bükk-szentkereszt vendégházakban Gyuri bácsi teát, Pannonhalmán a Pannonhalmi Főapátság levendulát, illetve az öt elsődlegesen termesztett gyógynövényéből (kerti kakukkfű, orvosi zsálya, levendula, borsmenta, citromfű) készült termékeket. Tihanyban jellemzően levendulából készült portékákat keresik.

A teákat- és teakeverékeket szorosan követik az illóolajok (61,8%) és a masszázsolajok (52,4%). Visszajelzések alapján ezen termékek használata a wellness- és gyógyászati szolgáltatásokhoz, rekreációs tevékenységekhez kapcsolódnak. A wellness szolgáltatásokhoz tartoznak hagyományosan a masszázsok, szaunák és illatkamrák, léböjt kúrák, gyógyvizes

kúrák, kozmetikai és szépségápolási kezelések. A wellness szolgáltatások a természetes gyógytényezőkre fókuszálnak, azokat építik bele a gyógyításba, megelőzésbe, rehabilitációba, melyben hagyományosan a gyógynövények szolgálnak alapanyagul. Azonban ezen termékek használata a wellness-szolgáltatás, rekreációs tevékenység részeként jelennek meg, így nincsenek számszerűsíthető adatok azzal kapcsolatban, hogy van-e olyan, hogy valaki kimondottan a gyógynövények jelenléte és a gyógynövényturizmusban való részvétel miatt veszi igénybe az adott szolgáltatást. Elenyésző számban a felhasznált termékek között említésre kerültek még a gyógynövényes párnák, alvómaszkok, szappanok, egyéb kozmetikai szerek. A kínálatban jelenleg szereplő termékek-és szolgáltatások megoszlását a 10. ábra mutatja.



10. ábra: Gyógynövényes termékek és szolgáltatások kínálata a szálláshely-szolgáltatásban
Forrás: Saját szerkesztés

A válaszadók a használt termékek közül elsősorban a hazai, magyar márkákat részesítik előnyben (42,9%), majd a helyi kézművesek által előállított termékeket (33,3%). Nagyobb gyártók esetében a Herbária és az Adrienn Feller& Panarom márkákat nevezték meg. Kisebb helyi termelők esetében említésre kerültek a Fertőtájon megtalálható RenKa és Rőjtök Kincsház termékei, illetve Pannonhalmáról az apátság termékei mellett a Pannonhalma Provence Levendula és Zümi méhészet kézműves termékei.

Meglepő módon a válaszadók közel egy harmada (28,6%) saját termékeket állít elő, ahogy feljebb is említésre került saját gyógynövénykerttel is rendelkeznek. Az előállított termékekkel elsősorban a szálloda gasztronómiai kínálatát bővítik szörpökkel, lekvárokkal, gyógynövényes-és fűszeres mézekkel, limonádékkal. Ezek, mint házi specialitások jelennek meg az étlapokon, itallapokon, mely egyfajta emelt értéket ad a terméknek, szolgáltatásnak.

Szolgáltató és vendég szempontjából egyöntetűen a legismertebb és legkeresettebb gyógynövények a levendula, kamilla, citromfű és borsmenta. Éppen ezért ezek a növények, a kamillát kivéve, megjelennek a szolgáltatók házi fűszerkertjében, balkon ládáikban. Termesztett növények közül említésre került még a kerti kakukkfű, bazsalikom, majoránna, rozmaring, orvosi zsálya.

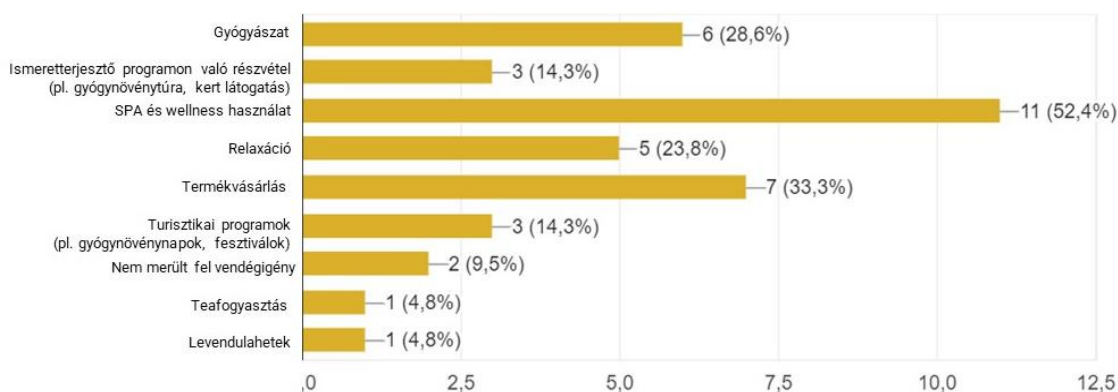
Budapesten jellemző a szálloda tetején kialakított fűszerkert, mely rendkívül trendinek számított az utóbbi években. A házi termesztésű paradicsomról és fűszernövényekről közösségi médiára posztolt képek, illetve a fent termesztett levendulából készült sütemények igazán nagy hatással voltak a vendégekre. Azonban gyakran előfordult, hogy ugyan kialakítják ezeket a balkonládákat, utána viszont nincs ki gondozza, vagy nincs idő felszaladni a tetőre leszüretelni

a termést. A szálloda dolgozói túlságosan elmerülnek a saját munkakörük teljesítésében, arra meg az üzemeltetők nem feltétlen biztosítanak anyagi fedezetet, hogy kertésszel gondoztassák.

A válaszadók közel 20%-ban egyáltalán nem használnak semmilyen gyógynövényes terméket és nem is áll rendelkezésre ehhez kapcsolódó szolgáltatás. Arra a kérdésre pedig, hogy tervezik-e a gyógynövényekhez kapcsolódó termékek, szolgáltatások kínálatát bővíteni csupán egy „igen” válasz érkezett. A válaszadók fele a „talán” megjelöléssel élt, ami feltételezheti, hogy a fent említett turisztikai trendek változásának következtében tapasztalhatnak egy fajta igény felmerülést, vagy a kérdőív játszott gondolatébresztő szerepet.

3.2.3. Gyógynövényes termékek és szolgáltatások vendégigény szempontjából

Vendégigény szempontjából a válaszadók elsődlegesen a SPA- és wellness szolgáltatásokat jelölték meg (52,4%), illetve a gyógyászatot (28,6%), ahol esetleg tapasztalnak keresletet a gyógynövényes termékek és szolgáltatások iránt, amelyet a 11. ábra grafikonja mutat. Ez továbbra is alátámasztja azt, hogy elsősorban a wellness-és egészségturizmusban van jelentősége a gyógynövényeknek, illetve azon szolgáltatás keretei között keresik őket. Általánosságban a wellness szolgáltatások között megtalálható a gyógynövényes masszázs, illatos szauna, rózsavizes vagy gyógynövényes fürdő, szaunákba bekészített illóolajok. A nyugodt és kellemes hangulat megteremtéséhez szükséges a megfelelő illat is, így az illóolajok, illatgyertyák nem csak a szaunákban, hanem már az előtérbe való belépés során is megjelennek. Az adott részlegen lévő vendéglátó egységek kínálatában szerepelnek a méregtelenítő teák, frissítő, vitaminban és ásványi anyagokban gazdag smoothiek és a különböző ízesítésű limonádék. Egyes szállodákban elterjedt a léböjt kúra is, melyekhez szintén tisztító, méregtelenítő hatású gyógynövények teáit használják.



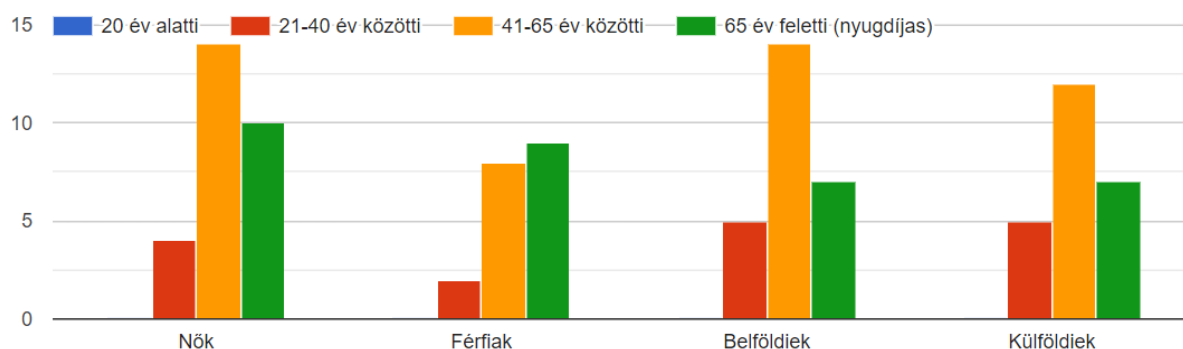
11. ábra: Gyógynövényes termékek és szolgáltatások vendégigény szempontjából
Forrás: Saját szerkesztés

A másik jelentősebb szükséglet a termékek iránti vásárlásban jelenik meg. Ez a vendégigény kapcsolatban van a fent említett gyógynövényes programokon való részvétellel, vagy wellness szolgáltatás igénybevételével és az ott látott, használt termékek beszerzésének vágyával. Ilyenkor sok múlik a szolgáltatón, hogy felismerje és lehetőleg ki tudja elégíteni ezen szükségleteket, hogy a termékek rendelkezésre álljanak a kínálatában.

Az ismeretterjesztő programokon, túrákon való részvétel, mint utazási motivációt a válaszadók közel egy harmada (28,6%) tapasztalta. Ez a fentiekben említett, nagyobb tömegeket megmozgató gyógynövényturizmushoz kapcsolódó rendezvényekhez és programsorozatokhoz köthetők, melyek jelentős forgalmat és kiemelt időszakot generálnak a szálláshely-

szolgáltatóknál. A desztinációban lévő gyógynövényes kert vagy gyógynövény túrán való részvétel nem feltétlen jelenik meg, mint utazási motiváció, sokkal inkább, mint helyi látványoságként, ajánlott programlehetőségként van szerepük.

A válaszadók tapasztalatai szerint a középkorú, 41-65 év közötti belföldi nők veszik igénybe ezen termékeket- és szolgáltatásokat. Férfiak közül inkább a 65 év felett jelenik meg ez az igény. Külföldiek esetében is inkább a középkorú nők körében van kereslet, ahogy a 12. ábra is mutatja. Ez reflektál a szakirodalmi áttekintés során tárgyalt hazai fogyasztási szokásra, mely szerint, a jobb anyagi helyzetben lévő nők keresik és vásárolják meg a gyógynövény alapú termékeket. Ugyan ez a tendencia figyelhető meg a magasabb árszínvonalon elérhető kényeztető wellness szolgáltatások, mint a masszázs, vagy a szépségápolási kezelések esetében is.



12. ábra: Gyógynövényes termékek iránti kereslet nemek és hovatartozás szerint
Forrás: Saját szerkesztés

Tekintve, hogy az egész iparágat áthatotta a koronavírus járvány, illetve az utazási trendekben is jelentős változásokat okozott, kíváncsi voltam, hogy a gyógynövényes termékek- és szolgáltatások iránti keresletben okozott-e változást, esetleg megnövekedett-e az igény a kínálat bővítésére. Várakozásaimmal ellentétben a válaszadók több mint fele egyáltalán nem tapasztalt változást ezen igények felmerülésében. További 30% „nem tudom” választ jelölte, ami arra enged következtetni, hogy szignifikáns változást nem tapasztalt.

4. SZAKMAI ÖSSZEGZÉS

A fentiek alapján nem lehet egyértelműen kijelenteni, hogy erőteljes vendégigény lenne a gyógynövényes termékek- és szolgáltatások iránt a szálláshely-szolgáltatóknál. Általánosságban elmondható, hogy kevés a gyógynövény ismerettel rendelkező vendég, ennek következtében igényük sincs a gyógynövényes termékek, szolgáltatások jelenlétére, hiszen amit nem ismerünk, nem tudunk, arra igényünk sincs. A szakmai esettanulmány központi kérdésére: „*Van-e erre igény?*” a válasz az, hogy kimondottan nincs, de meg lehet teremteni.

A bevezetőben említett vendégpanasz egyelőre egyedi esetnek mondható, ám nem kizárható, hogy ez a közeljövőben is így fog maradni.

Turisztikai szaklapokat, illetve a 2030-ig kitűzött Nemzeti Turisztikai Stratégiát áttekintve nem szerepel benne a gyógynövényturizmus, mint önálló turisztikai ágazat, vagy mint önálló turisztikai termék. Esetleg az egészségturizmus, wellness szolgáltatások bővítési igénye között fellelhető árnyaltan. Ellenben, a kitűzött irányokat és célokat átnézve látszik, hogy az egészségturizmus rendkívül jelentős szerepet és erőteljes támogatást kap a következő évtizedekben, amely összhangba hozható a Gyógynövények Ágazati Stratégiájával. Az egyes régiókra jellemző önálló turisztikai termékek kialakítására irányuló cél, illetve a testi-lelki szellemi egészség iránti igény növekedése összhangban van a gyógynövény ágazat céljaival, vagyis az ágazat versenyképességének, népszerűségének növelésével, a termékkínálat lehetőség szerinti bővítésével. Így arra a második kérdésre:

„*Lenne-e létjogosultságuk a gyógynövény alapú termékeknek, szolgáltatásoknak, mint önálló turisztikai termékek?*” a válasz az, hogy igen.

A turisztikai trendek és a vendégigények is ebbe az irányba mutatnak, ám a szakmai tudás és ismeret elmarad a kívánttól, ennek következtében szolgáltatói oldalról sem tudnak a desztinációjukban fellelhető rejtett kincsekről-és lehetőségekről. Esetleg kisebb falvakban lévő vendégházak őrzik még a hagyományokat, helyi javasasszonyokkal, füvesemberekkel együttműködve mesélik el a gyógynövények történetét, azok felhasználási lehetőségeit, esetleg szerveznek gyógynövényismereti túrákat. Ám ez a tudás egyre inkább elveszni látszik, nagyobb településeken, városokban már egyáltalán nem fellelhető, miközben ott is lehetne hasonló túrákat szervezni, vagy bemutatókat úgynevezett „workshop”-okat tartani.

A harmadik hipotetikus kérdésre:

„*Lenne-e lehetőség a gyógynövényturizmus megerősítésére a szálláshely-szolgáltatókon keresztül?*” a válasz az, hogy igen.

Véleményem szerint, ők lennének az egyik kulcsa az újonnan elindított turisztikai termék népszerűsítésének. A szálláshely-szolgáltatók, ahogy korábban is említésre került jelentősen tudják befolyásolni a vendégigényeket, így rajtuk keresztül megerősíthető lenne minden gyógynövényturizmushoz kapcsolódó termék és szolgáltatás jelentősége. Ehhez azonban elengedhetetlen a helyi őstermelők, kistermelők és a gyógynövény ágazat erősebb szakmai támogatása és jelenléte az idegenforgalomban.

A siker érdekében szükségeszerű a két szakmai ágazat egymásra találása. Meglátásom szerint egy abszolút egyedülálló és hiánypótló turisztikai terméket hozhatnának létre, mely hozzájárulna mind a két ágazat alapvető stratégiájának eléréséhez, vagyis az egyedi termékialakítás, ágazati bővüléséhez és népszerűsítéséhez. Az ágazati együttműködés hozzásegítené Magyarországot a „Gyógynövény nagyhatalom” státusz visszaszerzéséhez.

IRODALOM JEGYZÉK

- A Bükki Füvesember, Gyógynövényekkel az Egészségért Egyesület. (2016). *Gyuri bácsi gyógynövénykertje*. Letöltés dátuma: 2020. 11 12, forrás: Györgytea: <https://gyorgytea.hu/gyuri-bacsi-gyogynovenykertje/gyuri-bacsi-gyogynovenykertje/>
- Állami Számvevőszék. (2021). Elemzés. *A turizmus helyzete - a járvány előtt és alatt*. (E. Dr. Németh, Szerk.) Budapest. Letöltés dátuma: 2022. 03 10
- Bartus, S. (dátum nélkül.). *A tihanyi levendula története*. Letöltés dátuma: 2022. 02 23, forrás: Tihanyi levendula palánta: https://www.tihanyilevendulapalanta.hu/Tihanyi_levendula_tortenete.html
- Bernáth, J. (2013). *Vadon termő és termesztett gyógynövények*. Budapest: Mezőgazda Kiadó. Letöltés dátuma: 2022. 02 23
- Csáki, C. (2022. 01 18). *Íme négy utazási trend ami biztosan meghatározza 2022-t*. Letöltés dátuma: 2022. 03 11, forrás: Roadster: <https://roadster.hu/negy-utazasi-trend/>
- Dömötör, N. (2020. 02 05). *Élesedik a mesterterv: újra gyógynövény-nagyhatalom lehet az ország*. Letöltés dátuma: 2022. 02 21, forrás: Hello Vidék: <https://www.hellovidek.hu/kert/2020/02/05/elesedik-a-mesterterv-ujra-gyogynoveny-nagyhatalom-lehet-az-orszag>
- Egészség Kalauz. (2017. 03 15). *A gyógynövényekről – minden, amit érdemes tudni*. Letöltés dátuma: 2022. 02 22, forrás: Egészség Kalauz: <https://www.egeszsegkalauz.hu/gyogymodok/gyogynovenyek/a-gyogynovenyekrol-minden-amit-tudni-erdemes/mrqx2ts>
- Figyelő. (2021. 06 30). *Ezek az új trendek a turizmusban 2021-ben*. Letöltés dátuma: 2022. 03 11, forrás: Figyelő, Üzleti Hetilap: <https://figyelo.hu/hirek/ezek-az-uj-trendek-a-turizmusban-2021-ben-130177/>
- Gonda, T. (2016). A turisztikai termékfejlesztés elméleti alapjai. PTE KPVK. Letöltés dátuma: 2022. 03 10
- Hotelstars. eu. (2009). *Általános Ismertető*. Letöltés dátuma: 2022. 03 10, forrás: Hotelstars.eu: <https://www.hotelstars.hu/cikkek/altalanos-ismerteto>
- Kiss, G., & Boldog, V. (2021. 07 16). Dísnövénytermesztés és gyógynövény-felvásárlás 2020. év. *Statistikai Jelentések*. Budapest, Magyarország: Agrárközgazdasági Intézet Nonprofit Kft. Letöltés dátuma: 2022. 02 23
- Lakatos, M. (2012). A közönséges szurokfű termesztése. *Kertészet és Szőlészet*, 12-13. Forrás: Kertészet és Szőlészet.
- Lakatos, M. (2012). *Gyógynövényturizmus megjelenése a magyarországi turisztikai termékek piacán*. Károly Róbert Főiskola, Gyöngyös. Letöltés dátuma: 2022. 02 27
- Lakatos, M. (2018. 08 3). *Gyógynövények gyűjtésének szempontjai*. Lakatos Márk, Bükkszentkereszt, Magyarország.
- Lakatos, M. (2020. 09). *A gyógynövény fogalma, az ágazat hazai előzményei*. Lakatos Márk, Gyöngyös, Magyarország.
- Lakatos, M. (2020. 05 26). Gyógy-és fűszernövények-Történeti, termesztési, feldolgozási és minősítési ismeretek. *Kézirat*. Letöltés dátuma: 2022. 02 21
- Lakatos, M. (2020/2021). *A gyógynövénytermesztés feltételei*. Lakatos Márk, Gyöngyös. Letöltés dátuma: 2022. 02 23
- Lakatos, M. (2020/2021). *Feldolgozás általános szempontjai*. Lakatos Márk, Gyöngyös. Letöltés dátuma: 2022. 02 23
- Magyar Szállodák és Éttermek Szövetsége. (2021. 12). *Trend Riport*. Letöltés dátuma: 2022. 03 10, forrás: Magyar Szállodák és Éttermek Szövetsége: https://www.hah.hu/files/7016/4458/0370/Trendriport_2021._december.pdf

- Magyar Turisztikai Ügynökség. (2021. 05). NTS2030 - Turizmus 2.0 Stratégia. Budapest.
Letöltés dátuma: 2022. 02 27
- Nagy Z., R. (2021. 10 13). Harminc éve kínálnak zöldfűszereket. *Kertészet és Szőlészet*(41.), 8-9. Letöltés dátuma: 2021. 10 29.
- Pászk, N. (2020). Gyógynövények és az egészségturizmus kapcsolata. *Egészségtudományi Közlemények*, 10(2), 52-61. Letöltés dátuma: 2022. 02 23
- Pászk, N. (2021). Gyógynövények szerepe a turizmusban és az egészségügyben. *Multidiszciplináris tudományok*, 11(2), 341-344. Letöltés dátuma: 2022. 02 23, forrás: <https://doi.org/10.35925/j.multi.2021.2.45>
- Petkes, Z., & Sudár, B. (2017). *Hétköznapiak a honfoglalás korában*. Budapest: Helikon Kiadó. Letöltés dátuma: 2022. 02 22
- Piac és Profit. (2013. 01 18). *Miben lehetnének nagyhatalom? Gyógynövényekben*. Letöltés dátuma: 2020. 11 12, forrás: Piac és Profit: https://piacesprofit.hu/kkv_cegblog/piac/miben-lehetnenk-nagyhatalom-gyogynovenyekben/
- Polereczki, Z., Barna, F., Prokisch, L., Kovács, S., Kontor, E., & Szakály, Z. (2019). A gyógynövények fogyasztásának jellemzői Magyarországon. *Élelmiszervizsgálati közlemények*, 3. szám(LXV. évf.), 1-28. Letöltés dátuma: 2022. 02 25, forrás: https://hu.wessling-group.com/fileadmin/user_upload/wessling_hu/Egyeb/EVIKO/2019_3/Wessling_EVIK_23_-_Poleczki-tudomany.pdf
- Travelo. (2021. 01 14). *Egy felmérés szerint 2021-ben ezek lesznek az utazási trendek*. Letöltés dátuma: 2022. 03 11, forrás: Travelo: <https://www.travelo.hu/tavol/20210114-turizmus-tanulmany-urazok-igenye-spontan-utazas-kenyeztetes.html>
- Turizmus Online. (2020. 07 18). *Megnyílt Tihany legújabb látványossága*. Letöltés dátuma: 2022. 03 11, forrás: Turizmus Online: http://turizmusonline.hu/belfold/cikk/megnyilt_tihany_legujabb_latvanyossaga
- Wikipédia. (2021. 09 22). *Pannonhalmi Bencés Főapátság*. Letöltés dátuma: 2021. 10 29, forrás: Wikipédia, Szabad Enciklopédia: https://hu.wikipedia.org/wiki/Pannonhalmi_Benc%C3%A9s_F%C5%91ap%C3%A1ts%C3%A1g

ÁBRAJEGYZÉK

1. ábra: Hagyományos termelési körzetek és termesztett növények Magyarországon	6
2. ábra: Gyógy-és fűszernövények termékcsoporthoz	9
3. ábra: A turizmus közvetlen és közvetett GDP hozzájárulásának alakulása Magyarországon	11
4. ábra: Turisztikai térségek Magyarországon	12
5. ábra: Gyógynövényturizmus és a magyarországi turisztikai termékek kapcsolata.....	14
6. ábra: Országos szállodai szobakapacitás 2019-2021.....	16
7. ábra: Turisztikai régiók teljesítménye 2019-2021.....	16
8. ábra: Válaszadó szálláshely-szolgáltatók megoszlása négy szempont alapján.....	19
9. ábra: Turisztikai régiók Magyarországon és gyógynövényes programok helyszínei	20
10. ábra: Gyógynövényes termékek és szolgáltatások kínálata a szálláshely-szolgáltatásban	22
11. ábra: Gyógynövényes termékek és szolgáltatások vendégigény szempontjából	23
12. ábra: Gyógynövényes termékek iránti kereslet nemek és hovatartozás szerint	24
13. ábra: Gyuri bácsi gyógynövénykertjében, háttérben filagória	41
14. ábra: Gyógynövény gyűjtés közben	42
15. ábra: Szálvesszős és ernyős metszési mód	43
16. ábra: Nyári-és téli magszám különbség	49
17. ábra: Kukoricagóré.....	50
18. ábra: Magágykészítés közben.....	51
19. ábra: Orvosi zsálya magágy - előtte (bal) és utána (jobb).....	51

MELLÉKLET I. – KÉRDŐÍV

Gyógynövényes termékek használata a szálláshely-szolgáltatásban

Kedves Kitöltő!

Engem Thieme-Eső Marianna hívnának és a Magyar Agrár-és Élettudományi Egyetem Gyógy-és fűszernövény felsőfokú szakképzés végzős hallgatója vagyok.

Szakmai esettanulmányom során arra keresem a választ, hogy az egyes szálláshely-szolgáltató egységekben milyen gyógynövényes termékeket használnak, szolgáltatásokat nyújtanak, van-e rá vendég igény, illetve, hogy a termékek, szolgáltatások megjelenése és a gyógynövényturizmus legfontosabb helyszínei között van-e kapcsolat.

Kérem a kérdőív kitöltésével, mely néhány percet vesz igénybe, segítse sikeres munkásságomat!

***Kötelező**

1. Szálláshely-szolgáltatás kategóriája? *

Soronként csak egy oválist jelöljön be.

- ☐ 5* szálloda
- ☐ 4* szálloda
- ☐ 3* szálloda
- ☐ Gyógyszálloda
- ☐ Panzió
- ☐ Közösségi szálláshely
- ☐ Üdülőház
- ☐ Kemping
- ☐ Egyéb: _____

2. Szálláshely-szolgáltatás kapacitása? *

Soronként csak egy oválist jelöljön be.

- ☐ 1-10 szoba
- ☐ 11-50 szoba
- ☐ 51-100 szoba
- ☐ 101-200 szoba
- ☐ 201-300 szoba
- ☐ 301-400 szoba
- ☐ 400 szoba feletti
- ☐ Egyéb: _____

3. Mely régióban folytatja szálláshely-szolgáltató tevékenységét? *

Soronként csak egy oválist jelöljön be.

- ☐ Budapest
- ☐ Közép-Dunavidék
- ☐ Észak-Magyarország
- ☐ Észak-Alföld
- ☐ Tisza-tó
- ☐ Dél-Alföld
- ☐ Közép-Dunántúl
- ☐ Balaton
- ☐ Dél-Dunántúl
- ☐ Nyugat-Dunántúl
- ☐ Egyéb: _____

4. Milyen településen folytatja szálláshely-szolgáltató tevékenységét? *

Soronként csak egy oválist jelöljön be.

- ☐ Főváros
☐ Megyeszékhely, megyei jogú város
☐ Kisváros
☐ Község, falu
☐ Tanya
☐ Egyéb: _____

5. Van gyógynövényekhez kapcsolódó program/rendezvény a szálláshely-szolgáltatás településén? Amennyiben igen, kérem nevezze meg! *

6. Milyen gyógynövényes termékeket használnak? *

Válassza ki az összeset, amely érvényes.

- ☐ Gyógynövény teák-és teakeverékek
☐ Egyéb gyógynövényes élelmiszerek (szörp, méz, lekvár stb.)
☐ Gyógynövényes párna
☐ Illóolajok
☐ Massázsolajok
☐ Gyógynövényes szappan
☐ Gyógynövényes krémek, kenőcsök
☐ Egyéb gyógynövényes kozmetikai szerek
☐ Gyógynövény alapú, természetes tisztítószer
☐ Nem használunk gyógynövényes termékeket

Egyéb: ☐ _____

7. Mely gyógynövényes termékek iránt merül fel vendégigény? *

Válassza ki az összeset, amely érvényes.

- ☐ Gyógynövény teák-és teakeverékek
- ☐ Egyéb gyógynövényes élelmiszerek (szörp, méz, lekvár stb.)
- ☐ Gyógynövényes párna
- ☐ Illóolajok
- ☐ Massázsolajok
- ☐ Gyógynövényes szappan
- ☐ Gyógynövényes krémek, kenőcsök
- ☐ Egyéb gyógynövényes kozmetikai szerek
- ☐ Gyógynövény alapú, természetes tisztítószer
- ☐ Nem tapasztalunk felmerülő vendégigényt gyógynövényes termékek iránt

Egyéb: ☐ _____

8. Kérem jelöljék meg az Önök által legnépszerűbbnek gondolt 3 gyógynövényt! *

Válassza ki az összeset, amely érvényes.

- ☐ Levendula fajok (Lavandula spp.)
- ☐ Kamilla (Matricaria chamomilla)
- ☐ Citromfű (Melissa officinalis)
- ☐ Borsosmenta, Menta fajok (Mentha x piperita, Mentha spp.)
- ☐ Kislevelű hárs (Tilia cordata)
- ☐ Nagy Csalán (Urtica dioica)
- ☐ Közönséges dió (Juglans regia)
- ☐ Kerti kakukkfű, Mezei Kakukkfű (Thymus vulgaris, Thymus serpyllum)
- ☐ Cickafark (Achillea millefolium)
- ☐ Körömvirág (Calendula officinalis)
- ☐ Szurokfű (Origanum vulgare)
- ☐ Erdei málna (Rubus idaeus)
- ☐ Erdei szeder (Rubus fruticosus)
- ☐ Fekete áfonya (Vaccinium myrtillus)
- ☐ Fekete bodza (Sambucus nigra)
- ☐ Csipkebogyó (Rosa canina)
- ☐ Rozmaring (Rosmarinus officinalis)
- ☐ Orvosi aloé (Aloe vera)
- ☐ Orvosi Zsálya (Salvia officinalis)
- ☐ Lándzsás útifű, Útifű fajok (Plantago lanceolata, Plantago spp.)
- ☐ Macskagyökér (Valeriana officinalis)
- ☐ Közönséges Orbáncfű (Hypericum perforatum)
- ☐ Kasvirág fajok (Echinacea spp.)
- ☐ Homoktövis (Hippophae rhamnoides)
- ☐ Mezei Zsurló (Equisetum arvense)
- ☐ Közönséges galaj (Galium mollugo)
- ☐ Apróbojtorján (Agrimonia eupatoria)
- ☐ Kerti izsóp (Hyssopus officinalis)

Egyéb: ☐ _____

9. Kérem jelölje meg a felmerülő vendég igények alapján a 3 legnépszerűbb gyógynövényt! *

Válassza ki az összeset, amely érvényes.

- ☐ Levendula fajok (Lavandula spp.)
- ☐ Kamilla (Matricaria chamomilla)
- ☐ Citromfű (Melissa officinalis)
- ☐ Borsosmenta, Menta fajok (Mentha x piperita, Mentha spp.)
- ☐ Kislevelű hárs (Tilia cordata)
- ☐ Nagy Csalán (Urtica dioica)
- ☐ Közönséges dió (Juglans regia)
- ☐ Kerti kakukkfű, Mezei Kakukkfű (Thymus vulgaris, Thymus serpyllum)
- ☐ Cickafark (Achillea millefolium)
- ☐ Körömvirág (Calendula officinalis)
- ☐ Szurokfű (Origanum vulgare)
- ☐ Erdei málna (Rubus idaeus)
- ☐ Erdei szeder (Rubus fruticosus)
- ☐ Fekete áfonya (Vaccinium myrtillus)
- ☐ Fekete bodza (Sambucus nigra)
- ☐ Csipkebogyó (Rosa canina)
- ☐ Rozmaring (Rosmarinus officinalis)
- ☐ Orvosi aloé (Aloe vera)
- ☐ Orvosi Zsálya (Salvia officinalis)
- ☐ Lándzsás útifű, Útifű fajok (Plantago lanceolata, Plantago spp.)
- ☐ Macskagyökér (Valeriana officinalis)
- ☐ Közönséges Orbáncfű (Hypericum perforatum)
- ☐ Kasvirág fajok (Echinacea spp.)
- ☐ Homoktövis (Hippophae rhamnoides)
- ☐ Mezei Zsurló (Equisetum arvense)
- ☐ Közönséges galaj (Galium mollugo)
- ☐ Apróbojtorján (Agrimonia eupatoria)
- ☐ Kerti izsóp (Hyssopus officinalis)

Egyéb: ☐ _____

10. Milyen termékeket használnak használnak elsősorban ? *

Válassza ki az összeset, amely érvényes.

- ☐ Nemzetközi márkájú terméket
- ☐ Magyar/Hazai márkájú terméket
- ☐ Helyi kistermelők által előállított termék
- ☐ Helyi kézműves termék
- ☐ Saját előállítású termék
- ☐ Nem használunk gyógynövényes termékeket

Egyéb: ☐ _____

11. Kérem nevezze meg a használt gyógynövényes termék márkáját (márkáit)! *

Amennyiben nem használnak semmilyen terméket, annyit írjon: "Nem használunk gyógynövényes terméket"

12. Milyen céllal merült fel vendégigény a gyógynövényes termékek, szolgáltatások iránt? *

Válassza ki az összeset, amely érvényes.

- ☐ Gyógyászat
- ☐ Ismeretterjesztő programon való részvétel (pl. gyógynövénytúra, kert látogatás)
- ☐ SPA és wellness használat
- ☐ Relaxáció
- ☐ Termékvásárlás
- ☐ Turisztikai programok (pl. gyógynövénynapok, fesztiválok)
- ☐ Nem merült fel vendégigény

Egyéb: ☐ _____

13. Kérem néhány sorban részletezze, milyen gyógynövényes termékeket használnak! *

Amennyiben nem használnak semmilyen terméket, annyit írjon: "Nem használunk gyógynövényes terméket"

14. Milyen szolgáltatások kereteiben használják a gyógynövényes termékeket (pl. bekészítés, szauna, masszázs, turndown service stb.)? *

Amennyiben nem használnak semmilyen terméket, annyit írjon: "Nem használunk gyógynövényes terméket"

15. Tervezik bővíteni ezen szolgáltatásokat? *

Soronként csak egy oválist jelöljön be.

☐ Igen

☐ Nem

☐ Talán

☐ Egyéb: _____

16. Amennyiben igen, milyen szolgáltatásokkal bővítené?

17. Tapasztalt olyan vendégigényt gyógynövényes termékek vagy szolgáltatások iránt, melyet nem tudott kielégíteni? Amennyiben igen, mi volt az? *

18. Van saját gyógy-és fűszernövény kertje / erkélye? *

Soronként csak egy oválist jelöljön be.

☐ Van

☐ Még nincs, de tervezzük

☐ Nincs

☐ Egyéb: _____

19. Amennyiben van saját gyógynövényes kertje/erkélye, milyen gyógynövényeket termesztene és milyen céllal?

20. Tapasztalatai alapján mely csoportok érdeklődnek inkább gyógynövényes termékek, szolgáltatások iránt?

Válassza ki az összeset, amely érvényes.

	20 év alatti	21-40 év közötti	41-65 év közötti	65 év feletti (nyugdíjas)
Nők	☐	☐	☐	☐
Férfiak	☐	☐	☐	☐
Belföldiek	☐	☐	☐	☐
Külföldiek	☐	☐	☐	☐

21. A jelen koronavírus járvány hatására tapasztal változást a gyógynövényes termékek, szolgáltatások iránt felmerülő vendégigényben? *

Soranként csak egy oválist jelöljön be.

- ☐ Igen
- ☐ Nem
- ☐ Nem tudom
- ☐ Egyéb: _____

GYAKORLATOK BESZÁMOLÓJA

1. Bevezetés

A gyógy- és fűszernövény felsőfokú szakképzés nem csak elméleti, hanem a gyakorlati oktatásra is nagy hangsúlyt fektet. A szemeszterenként kötelező gazdasági gyakorlatok célja, hogy minél több- és szélesebb, gyógynövényekhez szorosan kapcsolódó tevékenységekbe és munkakörökbe lássunk bele a képzés folyamán. A különböző tevékenységek és üzemlátogatások segítették, hogy az elméleti oktatás mellett a gyakorlati megoldásokat is megismerjük, mely ezen szakmában elengedhetetlen.

Első közös gyakorlatunkra (Gazdasági gyakorlat I.) az egyetem által szervezett körülmények között került sor, melynek helyszíne Bükkzentkereszt volt. Itt személyesen találkozhattunk Gyuri bácsival, a „bükki füvesemberrel” és ellátogathattunk gyógynövénykertjébe. Fő profiluk a gyógynövénytermesztés, illetve azok elsődleges-és másodlagos feldolgozása. A következő félévben a Gazdasági gyakorlat II.-őt a Tass-pusztán lévő tangazdaságban töltöttem, mely szőlő- és gyümölcshűtőházakkal és palántázásra, növénytermesztésre alkalmas fóliasátorral is rendelkezik. Személy szerint a szőlőültetvények metszésében, illetve kerti bazsalikom és egynyári üröm tűzdelésében vettem részt. Gazdasági gyakorlat III. keretei között intézmény szervezésű üzemlátogatásokon vehettünk részt Pannonhalmán és Albertirsán. A két napos gyakorlat során lehetőségünk volt betekintést nyerni a Pannonhalmi Főapátság gyógynövény kertjének működésébe, az általuk üzemeltetett illatmúzeumba, valamint a lepárló berendezés, tea- és szőlőmag feldolgozó látványműhely működésébe is. Albertirsán két telephellyel és közel másfél hektár természetföldülettel rendelkező Zöldpont fűszerkertészet látogattuk meg. A nyári gyakorlatomat Dr. Pottyondi Ákos által vezetett Ürmös Portán, Pannonhalmán töltöttem. Családi parasztagazdaságukban elsősorban piacra nem termelő gyógynövények és gyümölcsök termesztésével foglalkoznak, részt vesznek a Kovács Gyula bácsi által létrehozott Tündérgyökér mozgalomban, melynek célja a régi magyar tájfajta gyűjtése és őrzése. Emellett, felesége által különböző terápiás tevékenységeket folytatnak.

2. Gazdasági gyakorlat I.

2.1. Szakmai tábor, Bükkzentkereszt

A bükkzentkeresztgyógy- és turizmus megalapozásában jelentős szerepet játszott Szabó György „Gyuri bácsi, a bükki füvesember” gyógynövénykertje. Gyuri bácsi első gyógynövénykertje az ezredfordulón jött létre azzal a céllal, hogy megőrizze a lassan feledésbe merülő népi gyógyászatban használt növényeket. Népművelő tevékenysége során a nagymamájától kapott ismeretekkel segíti azokat, akik nyitottak a kiegészítő gyógyászatokra. Saját bevallása szerint nem gondolta volna, hogy 85 éves korára mintagazdaságot hoz létre, amikor évekig kosárral a kezében a miskolci Búza téri piacra járt, gyógynövényeket árulni.

Szabó Gyuri bácsi és lánya, Lopes-Szabó Zsuzsa mára az egyik legismertebb képviselői a modern népgyógyászatnak és a gyógynövényes gyógyításnak, családi vállalkozásukat országsszerte ismerik, évente több ezer látogató keresi fel gyógynövénykertjüket, valamint nagy népszerűségnek örvendenek oktató-nevelő programjaik között szereplő egy- és három napos gyógynövénytúrák is. A kert bővítésére 2020-ban került sor. Az új rész kialakításának különlegessége, hogy alapstruktúrája egy szív alakú hárslevél, az ösvények és az utak erezetének mintáit, széleit formázzák. A néphagyomány szerint a hárs a szeretet fája, ha egy hárs kerül az ember útjába, szerelemmel találkozik. Emellett csillapítja a lelki fájdalmat, oldja az érzelmi csomókat, szerelmi bánatot, teájától kiegyensúlyozottabbá és erősebbé válik a lélek (A Bükki Füvesember, Gyógynövényekkel az Egészségért Egyesület, 2016).

2.1.1. Gyakorlati tevékenység

Az első terepgyakorlatra Gyógynövény Szakmai Tábor keretében került sor 2020. szeptember 11-13. között Bükk-szentkereszten, Lakatos Márk, mesteroktató szervezésében. A bő két napos tábor rendkívül intenzív volt, sok érdekes előadással és programmal. A program első felében volt szerencsénk személyesen találkozni a kar intézményvezetőivel, majd ezután kezdődött a szakmai rész. Az első szakmai előadó Gyuri bácsi, tiszteletbeli főiskolai tanár, Kék kártyás” fitoterapeuta (elmondása szerint hasonló az orvosi végzettséghez, de kevesebb joggal rendelkezik) volt. Hihetetlen volt látni, hogy 92 évesen egy órán keresztül állt a tűző napon és még egy korty vizet sem ivott miközben beszélt. Előadását a Pekingi nyilatkozattal kezdte, az Egészségügyi Világszervezet 2008-as Kongresszusának záró nyilatkozatával, mely szerint minden ember köteles törődni az egészségével, a hagyományos orvoslást (népi gyógyászat) nem lehet megkülönböztetni a mai modern orvoslástól, illetve javasolja a kormányoknak, hogy tegyék lehetővé, hogy alkalmazni tudják ezt a népi gyógyítást. Fontos ajánlása még az egyezménynek, hogy kezdjék el tanítani és ismertetni a népi tudást, gyógymódot az orvostanhallgatókkal. Előadásának számomra megdöbbentő érdekessége, a 2012/13-mas Egészségügyi Világszervezet felmerése az Európai Unióban, mely alapján négy betegség terjed járványszerűen, mégsem fertőző egyik sem:

1. Magas vérnyomás (agyhalál, szívhalál)
2. Cukorbetegség (90-es években 500 000 ma már több mint 1 millió diagnosztizált beteg)
3. Rák (Magyarország, Dánia, Horvátország, Szlovákia + egy balkáni ország a legmagasabb halálozási irány)
4. COPD, időskori tüdőbetegség (dohányzás)

Kiemelte, hogy a természetben ugyan sok ellenségünk van, de mindennek meg van az ellenszere is. A magyar nyelvet nem véletlenül mondják „beszélő nyelvnek”, hiszen a gyógynövények egyes nevei már magukba hordozzák a probléma megoldását. A legjobb példa erre az orvosi tüdőfű, vagy pettyegetett tüdőfű (*Pulmonaria officinalis*), mely az egyik leghatásosabb gyógynövény légzőszervi megbetegedések ellen. A COPD, hörög gyulladás, vagy akár napjainkban jelenlévő koronavírus szövődményeként jelentkező tüdőgyulladás kezelésére is alkalmas. Teája köptető, köhögés csillapító hatású. Hangsúlyozta még a tisztítókúrák fontosságát, melyet negyedévente lenne a legideálisabb elvégezni, de legalább évente kétszer (ősszel és tavasszal). Régen a nagybőjtök szolgálták ezt a célt, viszont ma az emberek már nem vallásosok, háttérbe szorultak ezek a kúrák. Pedig kiemelten fontos lenne, mert az élelmiszerekben lévő adalékanyagok lerakódnak a beleinkben, ahol az immunrendszerünk 80%-a működik. A tisztításra legfontosabb gyógynövények, a csalánlevél (*Urtica dioica*), mely az érfalak- és a vér tisztításában segít, kiváló vizelethajtó is, és a diólevél (*Juglans regia*), mely a máj és a nyirokrendszerek karbantartásában fontos.

A második nap folyamán elsősorban az öreg gyöngyösi diákok tapasztalatait, szakmai előrelépésüket hallgathattuk meg. Fridel Dávid ma termelésvezető a Györgyteánál, felesége, Fridel Zita nevéhez pedig a Bükk-szentkereszti gyógynövényes párnák és plüss állatok fűződnek. A nap főprogramja, Gyuri bácsi gyógynövénykertjébe történő látogatás volt, ahol közel 150 féle növény, összesen több mint 21 000 példány található. A fenntarthatóság, kiszámíthatóság és a megnövekedett kereslet folyamatos kielégítése miatt kezdték meg a vadontermő gyógynövények termesztésbe való bevonását. Az első ilyen kísérleti példányok az orbáncfű (*Hypericum perforatum*), illetve a szurokfű (*Origanum vulgare* L. *subsp. vulgare*) voltak, melyek termesztése sikeresen megvalósult a Károly Róbert Főiskola közreműködésével (Lakatos, A közönséges szurokfű termesztése, 2012). A fogadó épület a jellegzetes bükki parasztházak hangulatát idézte, itt kapott helyet maga a recepció, valamint a vendégmosdók. A

kert mélyére egy levendulából formázott labirintus vezetett. Közepén egy, az 1. ábra háttérben látható filagória áll, mely pihenő-és előadótérként funkcionál.



1. ábra: Gyuri bácsi gyógynövénykertjében, háttérben filagória

Forrás: Saját felvétel, 2020. szeptember 12.

A kertlátogatást követően, ahogy visszatértünk a táborba, helyi termelők vártak minket házi lekvárjaikkal, szörpjeikkel és különböző készítményeikkel. A választék rendkívül széles volt, somtól elkezdve, kökényen át, a vadseresznyéig, mindenféle gyümölcs- és gyógynövényből készült finomság megtalálható volt. Különlegességük, hogy csak Bükk-szentkeresztben és környékén termő növényekből készültek, melyeket a helyi erdőkből gyűjtöttek. A program utolsó előadását Visnyovszky Gergely a Pharmaherb Kft termelésvezetője tartotta. Az ő felelősségi körébe tartozott a gyűjtés megszervezése, a jövő év tervezése. A 2020-ban azon szerencsés vállalatok közé tartoztak, akikre pozitívan hatott a koronavírus járvány, közel 30-50%-os növekedést értek el az előző év azonos időszakához képest. A járvány hatására, elsősorban az immunerősítő teák, teakeverékek forgalma növekedett. Érdekesség viszont, hogy az állandó elsőszámú keresett termék továbbra is a Diabetes teakeverék maradt. Őszintén elismerte, hogy keresletnövekedés váratlanul érte őket, de maximálisan igyekeztek minden igényt kielégíteni.

A szakmai előadásokat helytörténet és egy kisebb gyógynövénytúra színesítette. Megismerhettük Bükk-szentkereszt történetét, ellátogattunk kulturális- és szakrális nevezetességekhez is, Lakatos Márk túravezetésével. Az Észak-magyarországi régió és azon belül Bükk-szentkereszt maga, történelmileg kialakult gyógynövénytermelési régió. Az éghajlat itt nedvesebb és hűvösebb, mely számos lombhullató erdőzónába tartozó gyógynövénynek ad otthont, így a gyűjtési jelentős ezeken a területeken. Néhányan a szüneteket kihasználva még további felfedezőútra, gyógynövénygyűjtésre indultunk, a követelmények között szereplő Herbárium elkészítéséhez, ahogy a 2. ábrán látszik. Találtunk, a teljesség igénye nélkül, például orbáncfűvet (*Hypericum perforatum*), gilisztaűző varádicsot (*Tanacetum vulgare*), fodormentát (*Mentha spicata*), cickafarkot (*Achillea millefolium*) és még védett réti palástfűvet is (*Alchemilla xanthochlora*), amelyet nem lehet gyűjteni, így csak megcsodáltunk eredeti helyén.



2. ábra: Gyógynövénygyűjtés közben

Forrás: Saját felvétel, 2020. szeptember 13.

2.1.2. Szakmai összegzés

Összességében ez a két nap tovább szélesítette a gyógynövények és azok gyűjtésével kapcsolatos szabályok iránti ismereteinket. Bükk-szentkereszt környékén lévő erdők a Bükk Nemzeti Park fennhatósága alatt lévő természetvédelmi területek, ahol bármilyen gyűjtés szigorúan engedélyhez kötött, így sokkal inkább szemrevételeztük az erdőkben látott növényeket.

Az előadások nem csak szakmai tudást, hanem egyfajta karrierutat és a szak elvégzését követő színes elhelyezkedési lehetőségeket mutattak. Érdekes, hogy mindegyik előadás végső üzenete, hogy Magyarország igazi gyógynövény-nagyhatalom lehetne. A kedvező természeti viszonyoknak köszönhetően mintegy 330 gyógynövényfajta él hazánkban, illetve világviszonylatban is előkelő helyen vagyunk a termesztett fajták számának terén. Kereslet is lenne a magyar gyógynövényekre, mivel mind az európai, mind az amerikai piac feljövőben van, ahogy egyre többen fordulnak a gyógynövényekkel folytatott hagyományos gyógyászat felé (Piac és Profit, 2013). Ma azonban a gyógynövénytermesztésre használt termőterület csak alig 20 ezer hektár. Míg a 90-es években mintegy 35-40 ezer tonna gyógynövénydrogot állítottak elő hazánkban, addig a mostani mennyiség a szakemberek becslése szerint már jóval 30 ezer tonna alatt van. A gyógynövénygyűjtés és termesztés termelési értéke éves szinten mintegy 10 milliárd forintot tesz ki. A gyógynövénytea, gyógytermékek és más gyógynövény alapanyagú készítmények, például étrend-kiegészítők összforgalma éves szinten Magyarországon mintegy 50 milliárd forint körül mozog (Lakatos, Gyógynövények gyűjtésének szempontjai, 2018). Ennek oka a rendszerváltás után a termőterületek és a tőke szerencsétlen újraelosztása, amelynek során nem alakult ki erős hazai termelői kör. Mára ez változni látszik, de még mindig hosszú az út. Gyuri bácsi, illetve a többi előadó küldetése is, hogy a lehető legtöbb emberhez eljusson ősi tudásunk, a népgyógyászat által használt gyógynövények ismerete, használata az egészségünk megőrzésére. Gyuri bácsi hangsúlyozta még a megelőzés és a saját immunrendszer erősítésének fontosságát. Ahogy fogalmazott:

„Fontos, hogy használjuk a Jó Isten által nekünk adott gyógynövényeket, melyekkel megvédhetjük egészségünket és életünket is meghosszabbíthatjuk”.

Mindezt persze folyamatos orvosi konzultációval és rendszeres kontrollvizsgálatokkal kiegészítve. Gyuri bácsi életműve remélem, minél tovább fennmarad és sikerül a lehető legtöbb emberhez eljuttatni ősi tudásunkat, népi gyógyászatunkat, hagyományainkat, hogy végül mégiscsak „gyógynövény-nagyhatalommá” váljunk.

3. Gazdasági gyakorlat II.

3.1. Tass-pusztai Tangazdaság

Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem egyik tangazdasága a Gyöngyös melletti kis településen Atkár, Tass-pusztán található. A tangazdaságban kialakításra került többek között egy nyolchektáros energiafa ültetvény, gyümölcsfa ültetvény, illetve egy 2000 négyzetméter alapterületű zöldség- és dísznövénytermesztésre alkalmas melegágy. Ezen kívül a tangazdaság rendelkezik egy öt hektáron elterülő, közel húsz éves, kissé elhanyagolt szőlőültetvénnel is. A szőlőültetvény két parcellából állt, mindkettő tőkefejes módra lett kialakítva, ami azt jelenti, hogy van egy tőke szál, tőke test és tetején egy tőkefej. Az első parcellába vörös szőlő volt ültetve, ültetési sorrendben: kékfrankos, cabernet sauvignon, cabernet franc, majd megint kékfrankos. A másodikban fajtabemutató található, vagyis három soronként megoszlottak a csemege- és borszőlő fajták. Ezen gazdasági gyakorlat során csak egyéni ismeretszerzésre, egyéni gyakorlatszerzésre volt mód, intézményi szervezésre nem került sor. Így személy szerint a szőlőültetvény metszésében, illetve egynyári üröm (*Artemisia annua*) és különböző dísznövény bazsalikomok (*Ocimum basilicum*) pikírozásában, más néven tűzdelésében vettem részt.

3.1.1. Gyakorlati tevékenység

A szőlőültetvény metszésre 2021. március 11-én, egy csütörtöki napon került sor. Az ültetvény nagyon el volt hanyagolva. Az első parcella egy része a tavalyi évben ugyan meg volt metszve, viszont a szőlő zöld munkája már elmaradt, vagyis a szőlő karon megjelenő első hajtások nem kerültek letörésre, május-június magasságában ezek hegyeit nem vágta le. Ennek következtében hosszú, sűrű vesszők sarjadtak, ami miatt a metszés kellemetlen és nehézkes volt. A második parcella egyáltalán nem volt gondozva a tavalyi év során, ennek következtében ott tarmetszést végeztünk a nap második felében.

Metszésmodot meghatározhatja a tulajdonos személyes preferenciája, de beleszámít a szőlő fajtája is, hogy rövid csapos vagy szálvesszős metszés mód után hoz kedvezőbb termést. Nekünk, a budafoki tulajdonos utasítására két hosszú szálvesszősre kellett metszeni a szőlőt, de a gyakorlat kedvéért lehetőséget kaptunk az ernyősművelésre is. Az utóbbi esetében a két szálvesszőt le kellett ívelni, majd a szálvesszőtartó huzalra fektetve, azon átvezetve, hosszától függően a törzshöz közelebb vagy távolabb a segédhuzalhoz kötni. A szálvessző végének legalább egy rüggyel a segédhuzal alá kellett érnie, hogy később, a könnyezés során a nedv ne folyjon vissza, hanem a földre csöpögjön. A két metszési modot a 3. ábra képei mutatják, jobbra a szálvesszős, balra az ernyős mód.



3. ábra: Szálvesszős és ernyős metszési mód

Forrás: Saját felvétel, 2021. március 11.

Vesszőnek a zöld hajtás után beérő egy éves hajtást, míg a két – hároméves vesszőket már csernek nevezzük, ezek fás hajtásból indulnak. A tarmetszés során minden vesszőt le kellett vágni, cseren nem hagyhattunk semmit, annak reményében, hogy a tőke még a következő évben kihajt, bár termés továbbra sem volt várható, ilyenkor jellemzően lombra dolgozik a szőlő. A gyakorlaton öten voltunk, terv szerint párosával kellett volna haladnunk a metszés során és egy ember kötözte volna a vesszőket. Ugyan párosával haladtunk, de mindannyian metszettünk és kötöttünk is egyaránt. A nagyollós feladata volt, hogy előttünk haladva levágja a cser hajtásokat, melyeken volt csercsep vagy cservessző, attól függően mennyi íz volt rajta. A kis metszőollóval tőkefejig, nekünk mindent le kellett vágni, az alul megjelent hajtásokat is, hogy a tápanyag ne akadjon el. Szálvesszős metszés esetén kettő vesszőre kellett hagyni, ahol ez nem volt lehetséges, lehetett rövid csonkra is hagyni. Azokon a tőkéken, ahol egyáltalán nem volt egy éves vessző, teljesen le kellett vágni mindent, maximum egy cser maradhatott rajta. Vesszők minősége szerint, a vékony vessző nem volt jó, legalább ceruza vastagságú, egészséges vesszők voltak az ideálisak. A mi esetünkben ilyeneket nehézkes volt találni, mert sajnos a növényvédő eljárások is elmaradtak és láthatóan lisztharmatosak voltak a vesszők.

A gyakorlat második részére 2021. április 10-én, szombaton került sor. Ezen a napon Lakatos Márk mesteroktató vezetésével egynyári ürmet (*Artemisia annua*) és kerti bazsalikomot (*Ocimum Basilicum*) tűzdelünk. Az utóbbinak gyakorlaton megjelenő fajtái az 1. táblázatban látható:

1. táblázat: Kerti bazsalikom gyakorlaton tűzdelte fajtái

Fajta jele	Fajta	Szín	Magasság (cm)
O-1	Zöldgömb	zöld, kislevelű	30
O-4	Bíborfelhő	bíbor, nagylevelű	50
O-8	Rokokó	zöld fodros nagylevelű	40
O-91	Bíborgömb	bíbor, kislevelű	30

Forrás: Nemzeti Agrárkutatási-és Innovációs Központ

<https://naik.hu/gyki-katalogus-ocimum-basilicum-kerti-bazsalikom>

Letöltés ideje: 2022. 02. 13.

A gyakorlat elején átbeszéltük a szaporítás fogalmát, mely nem más, mint a termesztett növény életfolyamatainak újrakezdésére irányuló tevékenység. Ez történhet ivaros (generatív) eljárással, mint magvetés vagy spóravetés, illetve ivartalan (vegetatív) úton. Az ivartalan szaporítás történhet különböző növényi részek leválasztásával, gyökereztetésével, bújtatásával, oltásával, összenövesztésével.

A mi esetünkben a gyakorlaton lévő növények szaporítása magvetéssel, átrostált tőzegbe történt. Az egynyári üröm és a kerti bazsalikom esetében is, a szaporító tálca megtöltése után „szórva vetés” szerint történt a magvetés, melyet érdemes fiolából végezni apró magjaik miatt. Fontos, hogy a beöntözés során nem szabad közvetlenül felette állni, mert az elsőnek lehulló vízszugár szétmosná a vetést és a földet. Így mindig mellette érdemes megkezdeni az öntözést, amikor zuhanyrózsaszerűn folyik a víz, akkor kell a tálca felé tartani. A magvetés során fontos, hogy a föld, amire vetjük a magokat, kissé tömörödtebb legyen, hogy könnyebben tudja a vizet felszívni. A mag fölött viszont, hogy a csíra növény ki tudjon bújni, laza, levegős közegre van szükség, így a magtakaráshoz vermikulitot használtunk. Tűzdeléshez szükséges cserepező közeg átrostált kókusz paplan és tőzeg keveréke adta, melyet 4:1 vagy 4:2 arányban kevertünk. A kókusz jól tartja a vizet, ami a palántanevelés esetén előnyt jelent, a túl nedves talaj elkerülése érdekében kell tőzeget keverni hozzá.

A tűzdelés első lépése a cserepek megtöltése volt, mely során egy-két marék földet mutatóujj és középsőujj segítségével tömörítettünk, majd a cserép négy sarkánál hüvelyk-és mutatóujj

segítségével lenyomkodtuk. Érdeemes a perem szélétől fél-egy centiméter helyet hagyni az öntözővíz számára. Beöntözést követően másfél ujjpercenyi mélyen a cserép közepébe fúrtunk egy kis lyukat. A tűzdelés során egy cserépbe egy magonc került. A 4. ábrán látható egynyári üröm magoncokat óvatosan szétszedtünk, vigyázva gyökerük épségére, majd megfogtuk a levelénél hüvelyk és mutató ujj segítségével, beleengedtük a lyuka, végül a cserép sarkától a magonc tövéhez nyomtuk a földet, úgy, hogy az alsó kettő sziklelevél a talaj fölött maradjon.



4. ábra: Egynyári üröm magoncok

Forrás: Saját felvétel, 2021. április 10.

3.1.2. Szakmai összegzés

A 16 óra gyakorlat hozzásegített minket ahhoz, hogy az elméleti oktatás mellett a gyakorlati megvalósulásba is belelássunk. Így az egyes folyamatok érhetőbbé, átláthatóbbá, logikusabbá váltak. A metszés során számomra csodás volt látni, hogy a szőlőültetvény mennyire elhanyagolt, holott, a diákok lelkesedését és gyakorlati tapasztalatok szerzésére irányuló igényét kihasználva karban lehetne tartani a területet. Főleg a koronavírus járvány következtében elrendelt online oktatás során, amikor is rendkívül csekély lehetőségünk akadt a gyakorlati tudás szerzésére. Továbbá, a félév során több lehetőségünk már nem nagyon akadt kilátogatni az ültetvényre, pedig kíváncsiak lettünk volna, hogy melyik metszési mód hozott több termést, illetve a tarmetszésnek volt-e bármi eredménye. Véleményem szerint ezen utókövetésekkel fent lehetne tartani a diákok érdeklődését és a tangazdaság karbantartása is biztosítva volna.

A tűzdelés egy nagyon jó gyakorlati alapot adott az otthoni palántázás magabiztosabb végzéséhez. A gyakorlatot az eddig tanultak elmélet áttekintésével és gyakorlati bemutatásával kezdtünk. Azzal, hogy az egyes anyagokat, közegeket láttuk, kézbe foghattuk az egész féléves tudást megalapozta és sokkal könnyebb volt azt követően az elméleti vizsgákat teljesíteni. Az ilyen- és ehhez hasonló gyakorlatokra véleményem szerint sokkal nagyobb hangsúlyt lehetne fektetni, akár a tanórák keretei között megszervezni, mert így magabiztosabban tudunk mi is az egyes munkafolyamatokba bekapcsolódni.

4. Gazdasági gyakorlat III.

4.1. Üzemlátogatások

A Gazdasági gyakorlat III. keretei között intézmény szervezésű üzemlátogatásokon vehettünk részt Pannonhalmán és Albertirsán 2021. október 15-16 között. Az első nap során Pannonhalmán lehetőségünk volt betekintést nyerni a Pannonhalmi Főapátság gyógynövény kertjének működésébe, az általuk üzemeltetett illatmúzeumba, valamint Boltvári István vezetésével megtekinthettük a lepárló berendezést, tea- és szőlőmag feldolgozó látványműhelyt is. A délután folyamán egy rövid látogatást tettünk Dr. Pottyondi Ákos által vezetett Ürmös Portára is. Második napon Albertirsára a Zöldpont 98 Kft. fűszerkertészetbe látogattunk, mely Papp Ákos és feleségének megvalósult álma. Mára két telephellyel és közel másfél hektár természetfelfüveléssel rendelkezik. A régi I. telephelyen főként rozmaringot és chilipaprikát termesztnek, illetve itt nevelik a helyben értékesített dísnövényeket is. Az új, II. telephelyet 2003-ban kezdték el kiépíteni. Sikerüknek az elsődleges lendületét a METRO kereskedelmi lánc áruházába való bekerülés adta. Azóta a METRO-n kívül sikerrel értékesítenek a legnagyobb élelmiszerláncoknak, mint Aldi, Lidl, Tesco, Spar, Penny, illetve külföldön a legnagyobb felvevőpiacuk Szlovákia és Bulgária. Romániába 2021-től már nem értékesítettek, mert a helyi termékeket sokkal nagyobb előnyben kezdték részesíteni a külföldivel szemben (Nagy Z., 2021).

4.1.1. Gyakorlati tevékenység

A Pannonhalmi Bencés főapátság több mint ezeréves múltra tekint vissza. 996-ban alapították és azóta is élő, közel negyvenfős szerzetes közösség által működő Szent Benedek-rendi monostor. Magyarország egyik kiemelkedő történelmi emlékhelye, egyházi és művészettörténeti központja. A Főapátság széleskörű tevékenységi körrel rendelkezik, üzemeltetik a levéltárat, könyvtárat, könyvkiadót, illatmúzeumot, mellette fenntartják a gyógynövénykertet is. A különböző gyógynövényes termékek készítése a mai napig az elsődleges bevételi forrásuk.

Az illatmúzeumban tett látogatásunk során megtudhattuk, hogy a Bencés szerzeteseknél több évszázados hagyománya van a gyógynövénytermesztésnek, a monostorokat is úgy alakították ki, hogy a kerengő közepén mindig volt egy kisebb gyógynövénykert. Úgy gondolták, hogy az egészséges állapotot megőrizni egyszerűbb, mint a betegséget meggyógyítani. Különböző gyógynövényes recepteket kísérleteztek ki – ivókúrákat, gyógynövényes tearecepteket, fürdősókat, kozmetikumokat, szappanokat készítettek. Reisch Elek testvér pannonhalmi gyógyszerész az 1700-as években élt, nevéhez kötődik ezen régi receptek gyűjtése, melyből közel hatszázat sikerült átörökíteni az utókor számára. Sőt, a mai napig ezek alapján készülnek a Pannonhalmi Főapátság egyes gyógynövényes termékei, például az Arcanum gyógynövényes krém is, mely csípésekre, horzsolásokra alkalmas.

Az illatmúzeumot követően Boltvári István vezetett körbe minket az ültetvényen és a lepárlóban. A gyógynövénykert mai formája a IX. századból fennmaradt Sankt Galleni kolostorterv mintáján lett kialakítva, mely a 22 hektáron elterülő arborétumon keresztül közelíthető meg. A legrégebbi, legismertebb és a legnagyobb, 4,5 hektáron termesztett növénye a levendula. Az ültetvény egy része a 5. ábrán látható. Levendula fajták közül elsősorban az angol levendulát (*Lavandula x intermedia*) és valódi levendulát (*Lavandula angustifolia*) termesztnek, de megtalálható a Judit fajta is. A középkorban és a jelenleg is használt további legfontosabb gyógy- és fűszernövények újra telepítése 2010-ben kezdődött meg, melyek: borsosmenta (*Mentha x piperita*), orvosi zsálya (*Salvia officinalis*), citromfű (*Melissa officinalis*) és kakukkfű (*Thymus vulgaris*). Az öt fő növény mindegyikét magas illóolaj tartalmuk miatt termesztik. Ezen kiemelt növények mellett 2011 nyarán további 28 faj

telepítésére került sor, kisebb területen, de ugyanolyan fontos szerepet játszanak a pannonthalmi gyógynövénytermesztésben. A teljesség igénye nélkül megtalálható például kasvirág, körömvirág, fodormenta, tárkony, rozmaring. A turisták számára érdekességgként a latin megnevezésen kívül kiírták, hogy a hagyomány szerint mire jók az egyes növények, mire érdemes használni.



5. ábra: Levendula ültetvények között

Forrás: Saját felvétel, 2021. október 15.

Az ültetvényeken az ültetés elsősorban géppel történik. Ikersoros sorköz beosztást alkalmaznak, ami azt jelenti, hogy van két szűkebb sor, amibe a sorközművelő kapa elfér. Az élők munkával, mint minden agrárvállalkozás, ők is küzdenek, hiszen az egyik legdrágább erőforrás maga az ember és abból is van a legnagyobb hiány. Így legtöbb munkafázist igyekeznek gépiesíteni, mint az ültetés, sorközművelés, betakarítás.

A 6. ábrán látható lepárlót idén, 2021-ben újították fel, azelőtt más technológiát alkalmaztak. Jelenleg két, másfél köbméteres üst áll rendelkezésre, melyek együtt 250 literesek. A lepárlás gőzdesztillációs eljárással történik. Elsősorban levendula lepárlással foglalkoznak, lepárolnak még kakukkfűvet, borsmentát, orvosi zsályát és citromfűvet, illetve foglalkoznak bérlepárlással is. Figyelembe kell venni, hogy minden lepárlás után az üstöt és a lepárlót, jól át kell mosni és tisztítani, hogy az egyes növények illóolajai lehetőleg ne keveredjenek egymással.



6. ábra: Lepárló

Forrás: Saját felvétel, 2021. október 15.

Az Ürmös Portán sajnos nem tudtunk sok időt tölteni, közel fél órát. Megérkezésünkkel Ákos egy meglepetés Solymászbemutatóval fogadott minket, majd körbevezetett minket a portán. Célja elsősorban a régi tudás és eszközök felhasználásával a mai korban értelmezhető családi gazdaság létrehozása, valamint a korábban folytatott nagyüzemi gazdálkodás következtében

kialakult károk javítása a területen. Fő tevékenységük a piacra nem termelő parasztgazdaság. A nagyobb, külső területen történik a gyógynövény- és tájfajta gyümölcsök termesztése, az épületekben, pedig olyan helyek kerültek kialakításra, ahol ezeknek családi léptékű feldolgozása történhet meg.

Albertirsai Zöldpont Fűszerkertészetbe másnap, 2021. október 16-án, szombaton látogattunk el, látogatásunk fő helyszíne a II. telephely volt.

Túrávezetőnk elmondása alapján átlagosan ötvenezer cserép hagyja el jelenleg a kertészetet. Kezdetben csak Magyarországra szállítottak, a legjelentősebb partnerei a Lidl, Aldi, Tesco, Spar, Penny Market és a METRO. Szállítanak külföldre is, például Bulgáriába, Szlovákiába, azonban a helyi termékek lobbija miatt egyre inkább kiszorulnak és elveszítik a külföldi felvevő piacukat, mint Romániát vagy Csehországot. Tapasztalatuk szerint, amikre egész évben szükség van, az a bazsalikom, petrezselyem koriander, rozmaring, metélőhagyma, illetve menta. Tárkony, kapor, zsálya és lestyán inkább március-május között szerepel a kínálatunkban, míg oregánó a nyár folyamán (Nagy Z., 2021). A kertészetben a koriander, bazsalikom, petrezselyem szaporítása magvetéssel történik. A rozmaringot és a zsályát vegetatív szaporítás útján állítják elő, a szaporító anyag elsősorban Izraelből származik, de előfordult az is, hogy saját késztermékről vágtak le dugványokat. Közegként tőzeget használnak, amely tartalmaz perlitet is. Ezt elsősorban Litvániából szerzik be, a bálák egy kilogramm híján egy tonnásak, a kertészet igényei szerint, bekeverve érkeznek.

Termőberendezés, gépiesítés tekintetében az egyik legkorszerűbb technológiával rendelkeznek. Az állandó hőmérsékletet modern fűtőberendezések biztosítják a növények számára. Télen különösen előnyös, hogy a felső fűtőtestek leengedhetők, akár az állományok magasságában tudják melegíteni a növényeket. Rendelkeznek pótmegvilágítással, amennyiben csökken a napsütéses órák száma, illetve páratlanító berendezéssel. Tevékenységük jelentős része gépiesített, rendelkeznek például a 7. ábrán látható vetőgéppel, mely hetente közel harmincezer bazsalikomot és tízezer-tízezer petrezselymet, koriandert tölt meg.



7. ábra: Vetőgép

Forrás: Saját felvétel, 2021. október 16.

A megtöltést követően a vetőhenger veti a vetőmagot a cserépbe. A 8. ábrán látható kép mutatja mennyi mag kerülhet egy cserépbe. Látszik, hogy télen több magot vetnek, melynek oka, hogy a fejlődés téli időszakban lassabb, kevesebb fényt kapnak a növények. Azonban a Zöldpontfűszer termékeinél alapelvárás, hogy dúsak legyenek a növények, melyet a magasabb magszámmal tudnak elérni.

fajta	 magszám / cserép "NYÁR" = áprilistól szeptemberig	 magszám / cserép "TÉL" = októbertől márciusig	magtakarás	megjegyzés
BAZSALIKOM	44	66	nincs	
CITROMFŰ	55	55	nincs	
KAKUKKFŰ	77	Ø	nincs	
OREGÁNÓ	55 66	Ø	nincs	
KORIANDER	35-45	25-35	1 rész vermikulit + 2 rész tőzeg egész évben	októbertől márciusig plusz 10 % perlit a tőzegbe
PETREZSELYEM Lisette	88	88	júniustól szeptemberig vermikulit takarás	vermikulit szóró: ON 83, OFF 79
PETREZSELYEM Laura	66 88	88	júniustól szeptemberig vermikulit takarás	vermikulit szóró: ON 83, OFF 79
ZSÁLYA	40-50	Ø	nincs	

8. ábra: Nyári-és téli magszám különbség

Forrás: Saját felvétel, 2021. október 16.

A vetés a végcserépbe történik, így gyorsabb és kevesebb munkaerőt igényel. A fejlődő növények megnyúlása elkerülése érdekében növelik a palánták közötti távolságot, még pedig úgy, hogy a cserép-cserép mellett lévő növényeket a targonca egy géphez viszi, mely nagyobb térállásba húzza a növényeket, és így ebben a térállásban kerülnek vissza a helyükre. Élőmunkát tekintve közel negyven állandó munkatársat foglalkoztatnak, időszakos munkatárs látogatásunkkor nyolc, de kiemelt időszakban, akár húsz fő is lehet.

4.1.2. Szakmai összefoglalás

Összességében elmondható, hogy ez a két nap megint tartalmas és informatív volt. Számomra, mind a Főapátság, mind a Zöldpont fűszerkertészet üzemmérete már nagy, sokkal jobban tudok azonosulni az Ürmös porta tevékenységével és életmódjával. Mindenesetre el kell ismerni, amit elértek és amilyen szépen felépítették az üzemeket, lenyűgöző. Levendulaolajat azóta is elsősorban a Főapátságból szerezem be, mind magamnak, mind a család többi részének, valamint a kakukkfűolajat is előszeretettel használom. Láttam, tudom honnan jön, hogyan készül, érződik rajta a minőségi munka, és az, hogy a termék valóban 100% tiszta illóolajat tartalmaz. Érdemes lesz majd nyáron visszalátogatni, amikor is a levendula teljes virágzásban látható. Így is szépek voltak az ültetvények, de kevésbé lehetett látni az angol levendula és a valódi levendula közötti különbségeket.

Zöldpont Fűszerkertészet esetében Papp Ákos, tulajdonos, nem tudott személyesen részt venni a túravezetésen, kedves kollégája pedig inkább növényvédelmi szakterületről érkezett, így a természetessel kapcsolatos kérdéseinkre kevésbé kaptunk válaszokat a helyszínen. Számomra inspiráló volt látni, hogy egy családi vállalkozás milyen nagyra tudta kinőni magát és töretlen sikerrel fejlődik tovább. Egyértelműen látszott, hogy nagy a befektetett minőségi munka és folyamatosan keresik és alkalmazzák a jelen innovációs megoldásait annak érdekében, hogy stabil piaci pozíciójukat megőrizzék, sőt további növekedést tudjanak elérni. Számomra teljesen újdonság volt egy ekkora fóliasátort látni, benne a modern gépeket, berendezéseket, praktikus megoldásokat és persze a rengeteg zöldellő fűszernövényt. Van mit még tanulni, van hova bővíteni az ismereteket.

5. Nyári gyakorlat

5.1. Ürmös Porta, Pannonhalmán

Nyári gyakorlatomra 2021. július 19-23 között került sor a Dr. Pottyondi Ákos által vezetett Ürmös Portán, Pannonhalmán.

Ákosék 2018-ban hozták meg a döntést, hogy saját gazdaságot és vállalkozást alapítsanak, melynek első lépéseként, 2019-ben önerőből sikerült megvásárolni Pannonhalmán, Tóthegyen található egy hektáros területet. Fő tevékenységük, a piacra nem termelő parasztgazdaság, mely további két részre bomlik. A nagyobb, külső területen történik a gyógynövény- és tájfajta gyümölcsök termesztése, az épületekben, pedig olyan helyek kerültek kialakításra, ahol ezeknek családi léptékű feldolgozása történhet meg. A tevékenységük másik része maga a terápia. Zene, kert és erdő terápia, vagyis a rendelkezésre álló lehetőségek kihasználása, a kívánt testi-lelki-szellemi gyógyulás elérése érdekében. Az erdőterápia, kertterápia, mind egymást erősítő hatással bírnak. Gyerekeknek és felnőtteknek egyaránt segítséget és lehetőséget biztosít a gyógyulásra. Ez elsősorban Ákos felesége, Patrícia területe, aki autista, nehéz körülmények közül származó gyermekekkel foglalkozik. Elsődlegesen családnak, önmaguknak termelnek, gyógynövényeket, gyümölcsöket. Szeretnék megnyitni a portát, egy közösségi teret létrehozni, amint mindennek meg lesz a maga helye és funkciója. Az épületek központja a parasztház, szállás és vizesblokk kialakítására itt került sor, valamint a helyszínt működtető Ürmös Alapítvány központi irodája is. Eredeti funkciójában kerül hasznosításra a pince, vagyis jövőben is gyümölcsök, valamint az előállított termékek tárolására fogják használni. Az istálló épülete lenne az elsődleges közösségi helyszín, ahol a hangterápiás tevékenység is folyna, melyhez sikeres pályázat keretein belül hamarosan megérkezik az áhított hangágy is. Az istálló szénatárolójában lesz a lepárló egység, nem csak pálinka, de illóolaj lepárlása is itt történne. Ugyanis a gyógynövényeket elsősorban az illóolaj kinyerése miatt termesztik. Sajnos a jelen kihívásai miatt a lepárló még várat magára, így kissé túltermelésben vannak. Egy komolyabb átalakítás előtt van a tároló egység, mely a gazdaság működéséhez szükséges eszközök, berendezések, gépek raktára, szerelőhelye lenne. Az alább 9. ábrán látható kukoricagóré korábban a telek első részében helyezkedett el, melyet Ákos a gyógynövény kert mögé helyezett át. Így jelentősen tágasabb lett az előtér. Amíg ott voltunk közösségi térként funkcionált, de későbbiekben, majd gyógynövényszárítás lesz az elsődleges rendeltetése.



9. ábra: Kukoricagóré

Forrás: Saját felvétel, 2021. július 19-23.

5.1.1. Gyakorlati tevékenység

Gyakorlatunk során elsődleges feladatunk a gyógynövénykert tarackolása volt, valamint magágyat készítettünk az orvosi zsályának. Közvetlen a gyakorlat előtti napokon heves esőzések voltak, melynek hatására a talaj kellemesen felázott, így könnyedén tudtunk vele dolgozni. Talajrehabilitációként Ákos vegyes fűmagkeverékkel szórta be a területet. A magágy előkészítés során lépésről, lépésre ástuk fel a 10. ábrán látható parcellát, hogy a föld ne száradjon ki és a benne lévő tarackokat könnyedén ki tudjuk szedni.



10. ábra: Magágykészítés közben

Forrás: Saját felvétel, 2021. július 20.

A magágy készítés takarással végződött, melyhez szükséges mulcsot a szemben lévő telekről hoztunk, ahol éppen kaszálás után, de még bálázás előtt állt a területen lévő szalma. Így kedvünkre tudtunk akkora mennyiséget gyűjteni, amennyire éppen szükségünk volt és nem is kellett érte kilométereket gyalogolnunk. Az összegyűjtött szalmát szépen a magágy tetejére terítettük, így védve az esetlegesen még talajban maradt gyomok és tarackok kifejlődésétől, és előbujásától. A munkánk végeredményét a 11. ábra szemlélteti.



11. ábra: Orvosi zsályá magágy - előtte (bal) és utána (jobb)

Forrás: Saját felvétel, 2021. július 21.

Magágy készítés mellett fosztottunk szurokfűvet (*Origanum vulgare subsp. vulgare*) és orvosi citromfűvet (*Melissa officinalis*). A fosztás nem más, mint a megszáradt levelek, és virágok

lehúzása a szárról. Munka közben átbeszéltük a két növény gyógyhatását. Gyakorlatunk végeztével Ákos megmutatta még gyümölcsfaiskoláját, valamint a jövőbeni gyümölcsösét. Ő is részt vesz a Kovács Gyula bácsi által létrehozott Tündérkert mozgalomban, melyek célja a régi magyar tájfajták gyűjtése és őrzése. Fontos kiemelni, hogy nem idegenfajták, hanem tájfajták. Ákos olyan gyümölcsöket gyűjt és termeszt, amelyek kimondottan Pannonhalma és Sokorói-dombság környékén őshonos és jellemző. A vidék elsősorban a bogyós gyümölcsök, mint például a málna rendkívül jó termőhelye, valamint a különböző körtefajtákénak, melyek már jelentős számban le vannak oltva a jövőbeni gyümölcsösében. A hét lezárásaként még tettünk egy kisebb gyógynövénytúrát a telek mellett lévő Natura 2000-es Illak erdőben. Nevét a korábbi, ma már nem létező településről kapta, a Fertőhansági Nemzeti Parkhoz, valamint a Pannonhalmi Tájvédelmi körzethez tartozik. Utunk során rengeteg gyógynövénnyel találkoztunk, többek között, melyek újdonságok voltak számomra, szarvashagymával, aminek meglepően hagyma íze volt, illetve erdei gyömbér gyökérnek is klasszikus ánizsos, fűszeres íze volt.

5.1.2. Szakmai összegzés

Mai világunk egy elszakadt világ a természetes rendtől. Sokan vagyunk olyan munkakörben, melynek nincs fizikai eredménye, például számítógép előtt folytatott munkavégzés, így jól esik olyan dolgot végezni, ami „leföldeli” az embert, vagyis munkájának van látható, tapintható fizikai eredménye. Ezt magam részéről is éreztem, hogy a friss levegőn végzett fizikai munka, ha fárasztó is, mégis töltő hatással volt rám. Jó érzés volt, hogy a munkának nem csak látható, hanem kézzel fogható eredménye volt. Patrícia, ahogy mondta, egy kicsit az orvosi zsálya parcellája mindig a miénk lesz.

Ez alatt az egy hét alatt megismerhettük és megtapasztalhattuk Ákos és az általa létrehozott Ürmös Porta küldetését, hogy a XXI. században meg lehet élni egy tájfajtákból álló gyümölcsös és gyógynövénykertből, vegyszerek – és mesterséges anyagok nélkül, minimális gép használatával. A haszon fogalmát ehhez érdemes átértékelni, mert bizony, a haszon nem csak pénzben mérhető, hanem magában az élet minőségében. Egészséges, nyugodt környezet, családdal eltölthető minőségi idő, teremtő munka értéke, az élet szépségének élvezete mind ennek az életmódnak haszna. A gyakorlat során is többször hangsúlyozta, hogy az élet mindig egyszerűbb, mint gondoljuk és semmi más nem kell egy ilyen családi gazdaság létrehozásához, mint bátorság, hit, no meg persze kemény munka. A sikerhez elengedhetetlen, hogy az embernek legyen benne dolga, és legyen benne helye, vagyis van egy olyan pont az életében, ahol ő, az egyén a felelős. Meglátása szerint, ha az ember vidékre tervez, először ki kell találnia, hogy mi a „dóga van” vidéken, mit szeretne csinálni, majd ahhoz keresse meg a megfelelő helyet és természeti adottságokat, hogy arra használja az adott területet, amire való. Ugyan ez igaz a gyógynövények esetében is, mindig törekedjünk arra használni, amire való. Például a lándzsás útifű valóban jó köhögésre, de elsősorban hurutos köhögésre, így száraz köhögés esetén, lehetőleg ne az útifű legyen az első, amit keresünk, hanem a nyákosító növények, mint az akácvirág, vagy a kislevelű hárs. Fontos, hogy az embernek a gazdaságban mindig legyen feladata, kerülje a teljesen intenzív munkavégzést mert, ha a gépek, mindent megoldanak helyette, ugyanott lesz, ahonnan indult, megint nem lesz benne feladata.

Fantasztikus élmény volt ez az egy hét, rengeteget tanultunk, nem csak magáról a növényekről, gyümölcsökről, és a munkavégzés folyamatairól, hanem egy életszemléletet kaptunk. Lehet máshogy is, nem csak a nagyüzemi termelés, vagy az irodai és multi környezet létezik. Persze, mindegyiknek megvan a maga előnye és hátránya, a maga kihívásai és örömei. A kérdés, mindig az: mi az, amit az ember szeretne, majd ahhoz találja meg a megfelelő környezetet. Emellett fontos a hagyományőrzés, tudjuk kik vagyunk, honnan jöttünk, mit miért és hogyan használtak ősünk, így megkönnyítve saját jelenünk megértését és jövőnk működését.