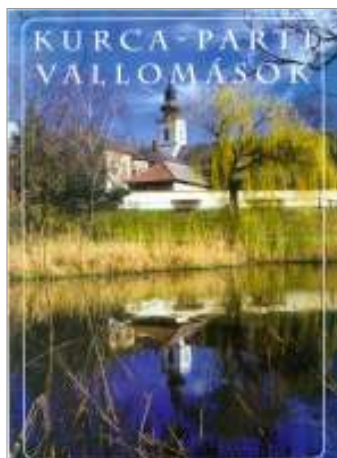


Pillár József



A Békés vármegyei Kondoroson születtem 1948. május 7-én. Őseim mintegy két évszázaddal ezelőtt Bajorországból települtek a Dél-Alföldre. Édesapám *Pillár József* gépész volt, édesanyám *Ribárszki Zsuzsanna* a növénytermesztésben jeleskedett.

Három testvérem agrár- és elektronikai szakemberek. Feleségem: *Triffa Katalin* közgazdász, gyermekeink: *József* (1970) és *Anita* (1975). Kecskeméten kertészeti technikus oklevelet szereztem, majd 1976-ban Gyöngyösön a Kertészeti Egyetem Kertészeti és Agronómiai Főiskolai Karán üzemmérnöki, 1986-ban Budapesten a Kertészeti Egyetemen kertéssz mérnöki oklevelet szereztem.

Mielőtt a magyarországi kertészet Mekkájába, Szentesre kerültem, 14 évig Kondoroson egy FAO modellüzem munkatársa, növényházi telepvezetője voltam. 1976 és 1990 között Szentesen a Kertészeti Kutató tudományos kutatójaként dolgoztam. A Kutató Intézet összeomlása után magánúton végzem hazai és nemzetközi kutatóhálózaton keresztül kutatásaimat. Ekkor kezdtem el a különleges növények nemesítését és termesztését. Itt mondok köszönetet *dr. Haller Györgynek*, a Termál Tsz elnökének, aki termálfűtésű növényházak biztosításával segítette munkámat.

*Hogy mivel járultam hozzá Szentes értékeinek gyarapodásához, az alábbiakban kiderül. Kutatásaim nagymértékben kapcsolódnak Szentes kertészeti kultúrájához. Az intézeti kutatási feladataimhoz tartozott a káposztafélék hagyományos és korszerű hibrid fajták nemesítése, termesztési technológiájuk módszerének kidolgozása. Ezek eredményeként feltártam a káposztafélék vetőmag-méretében rejlő lehetőségeket, amit közzé tettem a *Kertészet és Szőlészet* című szakmai folyóirat 1982. 1. számában.*

Kidolgoztam a karfiol magtermesztéseinek legoptimálisabb módszereit (közli a *Vetőmaggazdálkodás* 1984. 3. száma.). A kínai kel újabb termesztési lehetőségeit kínáltuk *dr. Lóczy Jánossal* a *Kertészet és Szőlészetben* (1981). Összefoglaltam a kínai kel genetikai rendszertani történetét, termesztési helyzetét a világban a legújabb kutatási eredményeim közzétételével (*A kínai kel jellemzése és termesztési lehetőségei Magyarországon*. Bp., 1985. 114 p. A Kertészeti Egyetem kiadványai.). Állami minősítést kapott 6 káposztaféle fajta (1986), amit közösen nemesítettünk *dr. Szalva Péterrel*, a kutatóintézet alapítójával. Előállítottam több ezer káposztaféle vonalat *dr. Maczák Bélával*. Kísérleti kitermesztési szintre került mintegy 10 hibrid fajtajelöltem és hagyományos nemesítési káposztaféle fajtajelöltem (1990). Egy teljesen új olajnövény kutatását végeztem 1991 és 1993 között sikeresen az Országos Műszaki Fejlesztési Bizottság pályázatának elnyerése után. Szakmai segítséget nyújtott *Paul H. Williams* (USA) professzor, aki a Keresztesvirágúak Genetikai Világszervezetének a vezetője, valamint *dr. Pesti Miklós* kandidátus.

Az új kutatási irányvonal megindításához két döntő impulzust 1990-ben *Lukács István* háromszoros Oscar-díjas mesterszakács és *Juhász István* mesterszakács, a Hilton Hotel séfjei adtak. Ez az irány a magasszintű gasztronómiai és egészségesebb táplálkozási kultúra igényeihez igazodó vonal, az új növények kutatása és termesztése. *Ezidáig mintegy 50 teljesen új növény termesztését és gasztronómiai bevezetését értük el. Felkutattam a lehetséges ehető virágokat, kidolgoztam termesztési módszerüket*, amit a *Konyhaművészet* 1983. 3. számában és a *Kertbarát Magazin* 1988. 6. számában közöltem. Az eredményeket bemutatta a *Duna Televízió* 1997. október 7-én a *Gazdakör* és az *RTL Klub* 1998. szeptember 15-én a *Fókusz* című műsora, valamint lehozta a *Kertészet és Szőlészet Új salátafajták kutatása* címmel a lap 1998. 14. száma. *1990-től feladatunk a nemzetközi szakácsversenyekre különleges növények biztosítása, aminek segítségével több magyar gasztronómiai csapat magas rangú eredményeket hozott, mint pl. Varga Károly szakács olimpiai bajnok.*

Az országban a legmagasabb szintű diplomáciai, sport és művészeti vendégek fogadására mintegy tíz éve a tenyész kertünkben biztosítjuk a fogadásokhoz szükséges növényeket. Álljon itt azok neve, akik a vendéglátásban hasznosítják növényeinket: *Révész József* királyi szakács, a Parlament főszakácsa, *Szűcs Árpád*, a Parlament főcukrásza, *Domján András* királyi szakács, *Héjja László* mesterszakács, a Béke Szálló séfje, *Cseh János* mesterszakács, az Atrium Hyatt Szálloda séfje, *Baranyai Péter* mesterszakács, a Gundel Étterem séfje és *Budai Péter* mesterszakács, a Remiz Étterem séfje. Komoly szakmai segítséget kapok *dr. Kéri Ágnestől*, a SOTE Drog Intézet igazgató-helyettesétől, *dr. Bernáth Jenő* professzor úrtól, a Kertészeti Egyetem Gyógynövény Tanszék vezetőjétől és tanáraitól, *dr. Zatykó Ferenc* professzortól, a Kertészeti Egyetem Zöldségtermesztési Tanszék vezetőjétől és tanáraitól, *dr. Schmidt Gábor* professzortól, a Kertészeti Egyetem Dísznövény Tanszék vezetőjétől és tanáraitól.

Munkánkat ismét bemutatta a *Duna Televízió* 1999. október 5-én a *Gazdakör* című műsorában és a *Kossuth Rádió* 1999. december 7-én a *Falurádió* című műsorban *Zalasimon Tibor* riportjában. Éberről figyelik a kutatási eredményeket *Révész János* újságíró és *Tésik Attila* fotóriporter a *Délvilág* munkatársai is.

Az eredményekhez és nagymértékben hozzájárultak szeretett városunk vezetői is. Szentes példátlan ökológiai előnye, a Kurca, a Tisza, a sok öntözőcsatorna, a termálvíz, a kitűnő termőföld és a nap-sütéses órák magas száma mind-mind részese annak, hogy eredményesen alkothattam.

A született eredmények nem jöhettek volna létre feleségem, *Katalin* áldozatvállalása, valamint fi-am, *József* különleges szakmai képessége és leányom, *Anita* növény szerete nélkül. Számomra igen fontos szentesi vonatkozású társadalmi munkám volt a város környezet- és természetvédelmi életének irányítása *dr. Gabnai Margit* orvossal és az igen lelkes lokálpatrióta szakmai csapattal. Fontos szempont, hogy a szellemi élet vezető embereinek mindig eszébe jutott, hogy a jelen és az utókor számára közzétegye az arra méltó értékeket. Én ezekkel az eredményekkel igyekszem Szentes értékeit gyarapítani.