

Câu chuyện về quá trình đi tìm VÀ KHẲNG ĐỊNH GIÁ TRỊ CỦA SẢN PHẨM HỮU CƠ

Nông nghiệp hữu cơ ngày nay đã không còn xa lạ với thế giới, khi người tiêu dùng ngày càng trở nên khắt khe và có ý thức cao về chất lượng sản phẩm. Tại Việt Nam, xu hướng sản xuất nông nghiệp hữu cơ đang được doanh nghiệp, người sản xuất và người tiêu dùng quan tâm trong bối cảnh yêu cầu về an toàn thực phẩm và bảo vệ môi trường ngày càng tăng. Các sản phẩm hữu cơ có thị trường rộng lớn, giá trị cao, đang tạo động lực mạnh mẽ cho nhiều doanh nghiệp và người sản xuất.

Bài viết này tổng hợp hai câu chuyện về nông nghiệp hữu cơ với những kiến thức nông nghiệp lý thú và triết lý sâu sắc - những câu chuyện có khả năng truyền cảm hứng và khích lệ ý chí con người kiên trì vì những sản phẩm chất lượng và hoàn toàn tự nhiên.

1. Câu chuyện về quả táo Kimura

Là câu chuyện điển hình về một người nông dân Nhật Bản đã kiên trì con đường canh tác hữu cơ để cho ra đời những quả táo thần kỳ. Ông Kimura sinh năm 1949 tại thị trấn Iwaki, tỉnh Aomori, trong một gia đình làm nông chính hiệu của Nhật Bản với nghề chính là trồng táo. Thời đó, trồng táo ở Iwaki là một nghề đem lại thu nhập khá giả cho nông dân trong vùng. Nhưng để có được vườn táo sai trĩu quả thì cần phải sử dụng rất nhiều phân bón và đặc biệt là thuốc trừ sâu. Theo ước tính của ông Kimura thì mỗi vụ táo, người nông dân phải phun thuốc trừ sâu 13 lần, phun nhiều đến mức toàn bộ lá táo chuyển thành màu trắng. Nhưng vợ của ông Kimura lại là người có thể trạng miễn cảm với thuốc bảo vệ thực vật. Sau mỗi lần đi phun thuốc về là bà phải nằm liệt trên giường ít nhất cả

tuần mới trở lại bình thường. Vì tình yêu với vợ, ông Kimura quyết định sẽ trồng táo mà không dùng thuốc.

Việc làm của ông Kimura ngay lập tức bị nông dân trong vùng, thậm chí người trong gia đình cho là “dở hơi”. Và đúng là ngay sau khi ngưng dùng thuốc trừ sâu, vườn táo của ông bị sâu bệnh phá tan tành. Năm đầu tiên mất trắng. Năm thứ hai, sâu phát triển kín cả cây, cả gia đình Kimura phải dùng tay bắt sâu mà cũng không xuể vì quá nhiều. Ông cũng dùng đủ các loại thực phẩm hay thảo dược như tỏi, ớt, đường, tiêu, xì dầu, tương miso, muối, sữa, rượu, tinh bột gạo, bột mì, dấm... nhưng chẳng ăn thua. Ba năm trôi qua mà vườn táo của ông không có dấu hiệu khả quan nào. Ba năm là một khoảng thời gian dài, nhất là đối với một gia đình làm nông mà thu nhập chủ yếu đến từ việc bán táo. Không tiền, ông Kimura phải bán dần mọi thứ trong nhà đi để đầu tư vào vườn. Gia đình nghèo khổ đến nỗi tiền đóng học và mua đồ dùng học tập cho các con cũng không có. Cơm cũng không đủ ăn. Chỉ có quyết tâm làm nông nghiệp không hóa chất của ông là vẫn còn cháy bỏng.



Ông Kimura tại vườn táo hoàn toàn không hóa chất của mình

Nhưng đôi chọi với sâu bệnh dù nhiều còn thấy đỡ. Đôi chọi với ánh mắt xa lánh của người thân, cái nhìn giễu cợt của hàng xóm, hay thậm chí là khinh bỉ của người trong vùng mới là điều đáng sợ nhất. Khuyên nhủ mãi không nghe, người ta bắt đầu gọi ông Kimura là “kẻ phá gia chi tử”, một từ mang ý nghĩa rất xúc phạm ghê gớm. Để tránh nhìn thấy cảnh ấy, ông Kimura thường lên vườn từ lúc mọi người chưa ngủ dậy và trở về nhà khi mọi người đã ngủ say. Do đã bán xe nên ông phải đi bộ ra vườn, mỗi lần đi về mất 2 tiếng đồng hồ.

Để có tiền cho gia đình, đến mùa đông khi tuyết rơi dày, công việc làm nông tạm nghỉ, ông Kimura lên phố tìm việc làm thêm. Ông làm đủ thứ nghề từ thấp hèn nhất, miễn là có tiền phụ giúp gia đình. Nhưng tiền làm thuê cũng chỉ cố gắng duy trì cuộc sống đã quá nghèo khổ của gia đình ông mà thôi. Có lần, trong lúc đang làm thêm ở quán rượu, ông bị xã hội đen đánh cho rụng cả răng. Đã sáu năm trôi qua kể từ khi ông Kimura trồng táo không thuốc trừ sâu, chỉ bón phân hữu cơ, vườn táo vẫn thảm hại. Gia đình điêu đứng. Niềm tin và ý chí đã lụi tàn. Ông Kimura tìm đến cái chết.

Ông đem theo sợi dây và tìm đường lên núi Iwaki để tự tử vào một đêm trăng sáng. Nhưng khi quăng sợi dây lên để buộc vào cành, sợi dây trượt văng ra xa. Nêu cú ném đó thành công, có lẽ thế giới này không biết đến những trái táo thần kỳ của Kimura ngày nay. Và phương pháp trồng táo không hóa chất có lẽ rất lâu sau mới có người làm thành công

Trong lúc tìm sợi dây, ông Kimura chợt sừng sốt khi nhìn thấy một cây táo xanh tốt dưới ánh trăng. Không thể tin được. Giữa rừng thế này mà lại có một cây táo mọc xanh tốt. Chắc chắn là nó không dùng thuốc trừ sâu! Ông đến gần, hóa ra không phải cây táo, nó là một cây dẻ. Nhưng không vì thế mà ông Kimura thấy thất vọng. Cái mà ông nhìn thấy không đơn thuần chỉ là cây táo. Ông nhìn thấy một cái cây xanh tốt mà không dùng thuốc trừ sâu. Thậm chí là không dùng phân bón nữa. Và thậm chí là cả không làm cỏ nữa. Mọi thứ nó cứ thế mà phát triển. Như một tiếng sét vang lên giữa trời xanh, ông Kimura dường như đã khám phá ra bí mật để trồng táo không hóa chất.

Dùng tay, ông nhổ cỏ quanh gốc cây dẻ và đào xuống lớp đất xốp bốc lên mùi ngai ngái. Thậm chí ông cho cả nắm đất vào mồm mà cảm nhận. Phải, đây chính là bí mật của nông nghiệp không hóa chất. Lớp đất mềm này có được là nhờ cỏ làm tơi xốp, giúp rễ cây xuyên sâu hơn vào đất. Rễ cây khỏe mạnh thì cây càng khỏe mạnh. Cây càng khỏe mạnh thì càng chống chịu tốt hơn với sâu bệnh.

Khoảnh khắc đó đã cứu ông Kimura và cả vườn táo. Ông ngưng bón phân hữu cơ, ngưng phát cỏ dại

trong vườn và trồng đậu để giúp phát triển hệ vi sinh vật trong đất đã bị ảnh hưởng bởi nhiều năm phun thuốc trước kia chưa thể phục hồi. Vườn cây trở thành thiên đường cho đủ loại côn trùng sâu bệnh, ong bướm chuột, rắn... đến sinh sống. Và quả thực, dù không quá nhanh nhưng tình trạng vườn táo đã được cải thiện đáng kể.

Năm thứ hai sau khi gieo đậu tương và để cỏ dại mọc trong vườn, lá táo ra vào mùa xuân và không bị rụng tới tận mùa thu. Đến đầu xuân năm sau nữa, những cây táo ngừng sinh trưởng mấy năm đã dài thêm chừng 10cm. Và ở lối vào vườn, một cây táo đã nở hoa sau 8 năm chờ đợi. Chỉ có 2 trong số 7 bông hoa đậu trái. Ngày thu hoạch táo, ông đem hai trái táo dâng lên bàn thờ thần, rồi sau đó mọi người trong gia đình cùng ăn. Khởi phải nói, chúng ngon đến kinh ngạc. Năm thứ 9, hoa táo nở trắng vườn. Và mùa thu năm đó, gia đình ông Kimura thu được cả núi táo, hoàn toàn không hóa chất. Quả táo Kimura trở thành loại táo ngon nhất Nhật Bản. Khi cắt ra không bị chuyển màu nâu do oxy hóa, bảo quản hai năm không hư thối. Qua thời gian, vỏ táo chỉ hơi héo và vẫn tỏa mùi hương ngọt ngào như kẹo.



Cỏ dại là một phần không thể thiếu của nông nghiệp không hóa chất

2. Câu chuyện về 120 năm sản xuất và kinh doanh thực phẩm trẻ em hoàn toàn hữu cơ của HiPP

Câu chuyện về một thương hiệu nổi tiếng thế giới của Đức được bắt đầu từ khi ông Joseph Hipp tạo ra những chiếc bánh gừng từ loại mật ong tốt nhất và làm nên từ sáp ong.

Công việc làm nên và làm bánh của ông Joseph Hipp có lẽ sẽ chẳng thay đổi nếu như không có một ngày vợ ông bị mất sữa trong quá trình nuôi hai người con sinh đôi. Để hỗ trợ vợ chăm các con, ông đã nảy ra ý tưởng dùng bột bánh mì khô trộn với sữa để làm ra món bột nhuyễn dành riêng cho trẻ em. Từ việc tạo ra đồ ăn chỉ sử dụng trong gia đình, Joseph Hipp bắt đầu bán sản phẩm ra thị trường và được người tiêu dùng đón nhận nhiệt tình. Từ khởi đầu khiêm tốn đó, nền tảng cho việc kinh doanh của gia đình Hipp đã được hình thành.

Sau khi ông Joseph Hipp qua đời, người con trai Georg Hipp đã có một bước đi kinh doanh mạo hiểm khi quyết định từ bỏ cổ phần được thừa kế của mình trong công việc kinh doanh bánh mà cha mẹ ông để lại để đổi lấy quyền độc quyền sản xuất bột bánh mì Hipp. Năm 1932, ông chính thức thành lập công ty của riêng mình. Vận may của ông Georg Hipp được bắt đầu từ năm 1950, theo đà phát triển bùng nổ của kinh tế Đức, doanh số của HiPP gia tăng đều đặn nhờ vào bột sữa công thức “Hippon” và bột ngũ cốc “Semolina”.

Vào năm 1955, sau chuyến đi nghiên cứu tại Mỹ, ông Georg Hipp bắt đầu thử nghiệm sản xuất sữa bột

NGHIÊN CỨU - TRAO ĐỔI

cho trẻ em trong hộp thiếc. Đây là bước đi quan trọng chuẩn bị cho bước chuyển mình từ doanh nghiệp cơ sở gia đình Hipp sang quy mô công ty HiPP rộng khắp châu Âu. Trụ sở sản xuất mới và các khu vực nhà kho, văn phòng HiPP được xây dựng vào năm 1956. Với những công nghệ đóng gói tiên tiến bằng hộp thiếc này, chỉ vồn vện trong vòng 2 năm, sản lượng hàng hóa của Hipp đã lên tới 56.000 hộp trái cây và rau quả mỗi ngày (sau này hộp thiếc đã được thay thế bằng lọ thủy tinh với công nghệ chế biến tân tiến để đảm bảo hơn nữa chất lượng sản phẩm cũng như tính thân thiện với môi trường).

Thành công bước đầu của HiPP đã cho thấy tầm nhìn chiến lược vượt thời đại của ông Georg Hipp khi đặt mục tiêu phát triển các thành phần hữu cơ trong sản phẩm bởi ông tin rằng các sản phẩm tự nhiên sẽ tạo nên những món ăn tốt nhất. Để theo đuổi mục tiêu đó, Georg Hipp chuyển sang canh tác thân thiện với môi trường tại trang trại gia đình Ehrensberg gần Pfaffenhofen, chính thức trở thành người tiên phong trong sản xuất nông nghiệp hữu cơ.

Cùng với quá trình mở rộng quy mô sản xuất thực phẩm trẻ em, ông Georg Hipp bắt đầu sản xuất cháo yến mạch lạnh với hoa quả khô (Bircher Muesli) tại Sachseln (Thụy Sĩ) mà không sử dụng thêm thứ gì ngoài các thành phần hữu cơ. Ông nhanh chóng áp dụng nguyên tắc hữu cơ này vào việc sản xuất thức ăn trẻ em của mình tại trụ sở công ty ở Pfaffenhofen. Kể từ đó, lọ HiPP chứa trái cây và rau được nông dân trồng trong đất tự nhiên mà không chứa bất kỳ loại phân bón hóa học hay thuốc trừ sâu nào. Vào những năm 60 thế kỷ XX, HiPP đã tạo ra bước đột phá lớn khi phát triển quy mô công ty lên 700 nhân viên, doanh số trung bình đạt 100 triệu đồng mác Đức/năm.



Ông Claus Hipp

Vào năm 1956, phương thức sản xuất thực phẩm đóng hộp quy mô công nghiệp chính thức được hình thành tại nhà máy của HiPP. Đây cũng là năm đầu tiên HiPP bắt đầu việc nuôi trồng các thành phần hữu cơ để tạo nên sản phẩm. Không lâu sau đó, trang trại gia đình Ehrensberg gần Pfaffenhofen đã trở thành 100% hữu cơ. Năm 1959, HiPP trở thành nhà sản xuất đầu tiên chuyển từ thực phẩm trẻ em dạng hộp thiếc sang hình thức đóng lọ tiện lợi và vệ sinh hơn: dinh dưỡng đóng lọ HiPP nổi tiếng đã ra đời.

Sau thời đại của ông Georg Hipp, cậu con trai 29 tuổi Claus đã tiếp quản công ty và tiếp tục xây dựng dựa trên những ý tưởng thân thiện với môi trường của cha mình. Dưới sự lãnh đạo của ông Claus Hipp, thực phẩm dành cho trẻ em HiPP đã trở thành một trong những thương hiệu nổi tiếng nhất của Đức. HiPP đồng thời trở thành biểu tượng cho sự thành công được định hình theo các nguyên tắc bền vững về môi trường, tài chính và xã hội. Triết lý của HiPP về các sản phẩm có chất lượng hàng đầu và hài hòa với thiên nhiên đã được sử dụng hơn 60 năm. Tại HiPP, yếu tố truyền thống và sự am hiểu sâu sắc về chất lượng đặc biệt của nguyên liệu thô tự nhiên, hữu cơ đi đôi với công nghệ tiên tiến và giám sát rộng rãi.

Là một “nhà tiên phong hữu cơ”, HiPP đã tạo ra xu hướng đối lập tại thời điểm nông nghiệp đi kèm với việc sử dụng số lượng lớn hóa chất và “hữu cơ” vẫn là một chủ đề rất hiếm. Trong những ngày đó, HiPP đã lội ngược dòng thủy triều, phát triển nông nghiệp hữu cơ ra khỏi những định kiến cũ và thiết lập các tiêu

chuẩn mới cho thực phẩm trẻ em. Trong khi đó, thực phẩm hữu cơ cho trẻ em đã trở thành một phần không thể thiếu trong ngành công nghiệp. Việc sử dụng liên tục các nguyên liệu thô từ canh tác hữu cơ đã biến HiPP trở thành nhà chế biến nguyên liệu hữu cơ lớn nhất thế giới, giúp thuật ngữ “hữu cơ” tạo ra bước đột phá như một dấu ấn về chất lượng trong thực phẩm dành cho trẻ em.

Sau 120 năm hình thành và phát triển, ngày nay HiPP vẫn tiếp tục lưu giữ quan điểm truyền thống với những ý tưởng sản phẩm mới. Từ những bữa ăn hoàn chỉnh cho trẻ, các sản phẩm ít gây dị ứng, cho đến các hình thức đóng gói mới thân thiện với môi trường, HiPP không ngừng nỗ lực để cải tiến sản phẩm và cung cấp các món ăn hỗ trợ các bà mẹ trên toàn thế giới. Các sản phẩm hữu cơ của HiPP đều có gắn 2 logo chứng nhận hữu cơ của Liên minh châu Âu và chứng nhận hữu cơ của riêng HiPP. Điều này đồng nghĩa với việc các sản phẩm hữu cơ của HiPP phải đạt tiêu chuẩn hữu cơ Châu Âu: không sử dụng thuốc trừ sâu, không phân bón hóa học và tổng hợp, không thành

phần biến đổi gen, không chất bảo quản, không hương liệu, không chất điều vị. Với riêng logo chứng nhận hữu cơ của HiPP nhằm đảm bảo sản phẩm đã được kiểm tra với hơn 1000 chất độc hại, trải qua hơn 260 bước kiểm tra trước khi đóng gói, đảm bảo 100% khu vực sản xuất không gây ô nhiễm môi trường.

Trong bối cảnh những năm 60 của thế kỷ trước, trong khi cả thế giới còn chưa nhận thức được tầm quan trọng của thực phẩm hữu cơ thì HiPP đã được xem là một “kẻ lộn ngược dòng” khi tiến hành sản xuất hữu cơ, nâng cao nhận thức đến người nông dân để hợp tác cùng họ. Từ bề dày kinh nghiệm sản xuất hữu cơ, HiPP hiện sở hữu nhiều lợi thế về công nghệ xử lý, kiểm soát chất lượng sản phẩm khi cho phép lọc các vi lượng chất độc hại còn tồn dư trong sản phẩm dù hàm lượng đó là rất nhỏ. Các chuyên gia thông qua hệ thống kỹ thuật có thể tìm thấy một hạt muối trong bể bơi dài đến 25 mét. Bởi vậy, phòng thí nghiệm HiPP được ghi nhận là một trong số những phòng thí nghiệm tốt nhất tại Châu Âu và trong vòng 3 năm liền (2017-2019), HiPP đã giữ vững vị trí là thương hiệu số 1 thế giới về thực phẩm hữu cơ dành cho trẻ em. Từ tình yêu thiên nhiên, trân trọng tự nhiên, 4 thế hệ trong gia đình HiPP đã viết nên câu chuyện kỳ diệu về sự cống hiến hết mình vì quá trình phát triển tự nhiên và khỏe mạnh của trẻ em trên thế giới./.

Lê Hiền (tổng hợp)



Sau 120 năm hình thành và phát triển, ngày nay HiPP vẫn tiếp tục lưu giữ quan điểm truyền thống với những ý tưởng sản phẩm vì quá trình phát triển tự nhiên và khỏe mạnh của trẻ em trên thế giới