



MAGYAR NEMZETI GASZTRONÓMIAI SZÖVETSÉG – A SZAKMA LAPJA



MAGYAR VENDÉGLÁTÓK RÉGIÓS SZÖVETSÉGE

AZ ASZTALI ÖRÖMÖK MAGAZINJA

MBE

2025 · NYÁRUTÓ · ÁRA: 1200 FT

MINŐSÉGI BOROK ÉTELEK  ÉLETEK



TISZTELET NÉPI ÉTELNEK, FŐZŐNEK!

„SZEMÜVEGES” BIRKÁHOZ
AJÁNLOTT BORUNK
AZ 5. OLDALON!

ÖRÖMNAPOK HAJDÚSZOBOSZLÓN
BIRKAPÖRKÖLTTEL, SLAMBUCCAL, DERŰVEL

SZÜRETI RIPIORTOK | FAGYLALT ŐRJÁRAT | BORRENDI DIPLOMÁCIA | SZÍNHÁZSZERETŐ VENDÉGLŐS

„Így vagyunk egyek, így vagyunk magyarok!”



NEMZETI GASZTRONÓMIÁNK ELHIVATOTT KÖVETEI – AZ ELSŐ MAGYAR FEHÉRASZTAL LOVAGREND 20 ÉVES KÜLDETÉSE – BENKE LÁSZLÓ SZAKÁCSETALON – ALAPÍTÓ HAGYATÉKÁNAK FOLYTATÓI

A lajosmizsei Új Tanyacsárda olyan fellegvára a magyar gasztronómiának, ahol hosszú évtizedek óta – ideértve a település másik vendégfogadó bázisát, az Öreg Tanyacsárdát is – alapításának első percétől a tradicionális hagyományos magyar konyha értékeit képviseli, rendíthetetlen szakmaisággal. Talán az sem véletlen, hogy lajosmizsei születésű Benke László, a hat évvel ezelőtt elhunyt, hazai és nemzetközi szakácsetalon, aki 2005-ben megalakította az Első Magyar Fehérasztal Lovagrendet.



Horváth Dezső kítüntetése



Polyák Zoltán elismerése

Nem is akármilyen szakmai felvezetésben és helyszínen tettek esküt, fogadalmat az alapítók arra, hogy a gasztronómia lovagjaiként szívükkel, tudásukkal a haza iránti szeretetükkel a magyar gasztronómia elkötelezett hírvivői legyenek. Ekkor jelent meg „A Magyarok Asztala” címmel egy olyan egyedülálló, 755 oldalas kódex, amelynek fejezetcímei is sokatmondóak: Korok és ételek, Étkezési kultúránk csillagai, Kenyerünk, tésztánk és süteményeink..., Nemzetiségek asztala, Amit a világ asztalára tettünk. És ami még ennél is magasabb: méretét tekintve egyetlen olyan óriás példány is készült külön, amit mind a mai napig a Parlament könyvtárában őriznek.



Díszes bevonulás hosszú sorban

Fontosnak tartottuk bevezetőként mindezeket előre bocsátani, hiszen húsz esztendő telt el a jeles szakmai civil szerveződés életre hívása óta, amelynek jubileumi ünnepségét július 21-én tartották meg az említett lajosmizsei Új Tanyacsárda hatalmas, egyben szellős fedett teraszán. A tudósító jelen lehetett 1992-ben az itt rendezett Turisztikai Világkongresszus káprázatos megnyitó fogadásán. A jelenleg száz tagot számláló lovagrend folyamatosan fejlődött, egyre több szakmai rendezvényt szervezett szerte az országban, és ami lényeges: sikerült a két évtized alatt az alapítók nyomdokaiba lépve fiatalabb új tagokat megnyerni a tagságra. Az ünnepség nyitó perceiben Fekete Zsolt Lajosmizse polgármestere, továbbá Cseh Tamás, a Bács-Kiskun Vármegyei Kormányhivatal vezetője mondott köszöntőt, méltatva e jeles közösség küldetését, meghatározott céljainak következetes teljesítését. Pataki Mihály címzetes igazgató beszédében külön is megemlékezett Benke László, Laci bácsiról, aki már húsz évvel ezelőtt összefoglalta aranybetűs üzenetét: „Így vagyunk mi egyek, így vagyunk magyarok”

A megjelenteket – tagokat, hozzátartozókat, meghívott vendégeket – köszöntő beszédében házigazdaként Garaczi János

Venesz-díjas mesterszakács, a Lovagrend nagymestere üdvözölte, aki egyben a Tanyacsárda egyik tulajdonosa is. Arra utalva, hogy a hagyományos, évente megrendezendő Családi Nap rendezvényére is ezen a programon kerül sor. Nagy megtiszteltetésnek tartja, hogy hat évvel ezelőtt, Benke László nagymester halála után az árván maradt közösség őt kérte fel a lovagrend vezetésére, a nagymesteri cím elfogadására. Azért is korszakos Benke László által megálmodott küldetés, mert fontos célt jelölt meg!

A Kárpát-medencében szeretnék a Kárpát-medencei magyarokat egy asztalhoz



Cseh Tamás



Fekete Zsolt



Tisztelgés Benke László életművének



Hús fehér galamb, béke és a jövő



Balról Kis Zoltán mestercukrász kitüntetést vesz át Garaczi Jánostól

egy fehér (terített) asztalhoz leültetni. Szólt arról, hogy a gasztronómia egy nép, nemzet kincse, amely tükrözi múltját, jelenét, meghatározza jövőjét. Étkezési kultúránk pedig a határainkon is túlmutatnak, egyetlen nagy nemzet értékévé válnak. És a nemes gondolat szintén valósággá vált, amit elődje képviselt, a szónok idézte: „a fehér asztal a béke szigete, ahol népek, nemzetek sorsa dőlt el, de a miénk is”. Meg-

ható momentuma volt az ünnepség felvezető szakaszának, amikor a lovagi közösség tagjai megkoszorúzták Benke Laci bácsi emlékfotóját a terasz egyik tartó oszlopánál. Üzenet is volt ez a momentum: a legnagyobb, legerősebb tartóoszlopát vesztette el halálával ez a közösség, de képes volt arra, hogy összefogva, folytassa küldetését.

A mesterien megkoreografált emlékező jubileumi ünnepség- amelynek moderátora a lovagrend tiszteletbeli hölgy tagja, Garaczi Margit vezetett gördülékenyen, stílusos-

san - további eseményeit röviden összefoglalva, a Minőségi Borok Ételek Életek (MBÉ) – asztali örömök magazin arról számolhat be, hogy az elismerések átadásának felvezetéseként külön emléklappal köszöntötték az alapítók közül még élő személyeket: Garaczi Jánost, Horváth Dezsőt, Kovács Sándort, Németh Józsefet és Zila Lászlót.

Az MBÉ magazin első évfolyama 2005-ben jelent meg és különös küldetése lett szakmai kiadványunknak az Első Magyar Fehérasztal Lovagrend munkálkodásának dokumentálása. Nevezetesen minden fontosabb eseményről, rendezvényről, szakmai találkozóról, határokon túli bemutató programokról, koszorúzási ünnepségekről tudósíthattunk, önálló rovatot nyitva ennek a fontos közösségnek, de még inkább az általa képviselt értékrend szélesebb kommunikálásának.

A jubileumi ünnepségen a Magyar Fehérasztal Lovagrend Nagy Ezüstkeresztjét vette át: Daradics Antal, Gangel András, Göldner Tibor, Szél István, Tóth Baranyi Sándorné. A Nagy Aranykereszt kitüntetést ezen ünnepi alkalmon a következők kapták meg: Antalicz Miklós, Bakos László, Kiss Zoltán, Kovács Sándor, Moór Csaba, Polyák Zoltán. A lovagrend által megalapított Lukács István Emlékdíjat Rabóczky Jánosné vehette át.

Még mielőtt – talán mondanunk sem kell – királyi pompával és kulináris gaz-

dagsággal megterített ünnepi asztalokhoz ültek volna a megjelentek, egyszerre látványos és szimbolikus pillanatokat élhettek át a jelenlévők! Garaczi János nagymester hat éves kora óta a galambászat szerelmese, az eltelt közel hetven év során több nemzetközi verseny díjazottja ezt a különleges hobbit „közkinccsé” tette: autentikus, elkötelezett vendéglátóként az ünnepi program előtt kipattant az agyából a szikra! Két fehér fonnott, díszes kosárba hús fehér galambot bújtatott el és a rendezvény hivatalos záró akkordjaként az Új Tanyacsárda hatalmas zöld pázsitjára invitálta vendégeit. Arra kérve hogy szenttanúi legyenek annak, hogy a kosarakat kinyitva hús fehér galambot reptetnek az ég felé. Hirdetve a békét, a szeretetet, a Fehér Asztal Lovagrend küldetésének remélhetően hosszan tartó jövőjét! Hogy aztán további hús év múlva már negyven fehér galamb hirdesse egy közösség évtizedeket átívelő sikeres küldetését. A jubileumi esemény zárásakor az MBÉ magazinnak személyes külön gondolatait is kifejtette Garaczi János.



Csuta Zsolt – középen – tortaparádéja

„Köszönet mindenért mindenkinek! A lovagrend vezetésének, tagjainak, hogy megtiszteltek a nagymesteri cím felkérésével. Elfogadásával életpályám új korszaka kezdődhetett. Hat esztendő meggyőzött arról, hogy értékes, tisztelni való emberi-szakmai közösséget szolgálni, közös gondolatokat, terveket megvalósítani embert nemesítő cselekedet. Nagy igazság: egyedül nem megy! Segít mind a mai napig Lajosmizse önkormányzata, számos támogató, szakmai szervezet abban, hogy küldetésünket folytathassuk. Köszönetemet szeretném kifejezni a jubileumi programunk, rendezvényünk támogatásáért külön is a Magyar Cukrászai Szövetségének.»

MBÉ

TARTALOM • 2025. NYÁRUTÓ

Húsz éves az Első Magyar Fehérsztaal Lovagrend – összefoglalónk a jubileumi eseményről	2-3
Budapesti fagyaltt őrjárat, édes meglepetésekkel – BKIK támogatással	6-7
Szüreti tudósításunk a Szekszárdi Borvidék két pincészetéről – Alisca Borászat, Mészáros Borház	8-9
Sajgó Gábor tolcsvai borász állami kitüntetése Tokajnak, tradícióknak, szakmai elkötelezettségének elismerése	10-11
Sikeres jubileumi Borfesztivál Tolcsván	12-13
Örömnapi a 100 éves hajdúszoboszlói gyógyvíz partján	14-15
Közelebről az országosan aranyérmes szerzett Pátzay Rozéről	16-17
Bécsi klasszikusok – nyári program kavalkád a császárvárosban – családi utazás	18-19
Gombás Andrásal Kunhegyesen, birkapörkölt lesen	20-21
Történelmi borrendi találkozó Hajóson	22-23
Szüreti pillanatképek: a tokaji Oremus Pincészetből, a dunaföldvári cukrász-felszolgáló „ízember” vallomása a borszeretetről	24-25
Vendéglősnek lenni Szarvason – Povázsay Bence a gundeli örökségről	26-27
A lecsó magyarországi fellegvára: Balatonszárszó – ezúttal is polgárori védelemmel	28-29
Horváth Dezső múltidézés Gundel Károly szeptemberi születése apropóján	30-31



CÍMLAPBOR ÉS ÉTEL: CLASSIC COLLECTION BIKAVÉR (2021) MÉSZÁROS BORHÁZ SZEKSZÁRD – ALFÖLDI BIRKAPÖRKÖLT HAJDÚSZOBOSZLÓRÓL



Mosolygós üzenet köszönti az MBÉ magazin címlapján az olvasót! A gyógyvíz feltörésének századik évfordulóját ünneplő nemzetközi híró fürdőváros, Hajdúszoboszló a vendégfogadó kultúra minden „húrján” játszik, hiszen a gyógyító víz itthonról és külföldről egyaránt vonzza a felüdülni és gyógyulni vágyókat. A centenárium évében számos kulturális, szórakoztató, gasztronómiai programot szerveztek a vendégszerető házigazdák, de most lapunk az Örömnapi XVIII. rendezvényén vendégeskedtünk. Erről szól 14-15. oldalon szóló tudósításunk. Ezúttal bemutatjuk a csodálatos és hungarikum értéként jegyzett birkapörkölt jellegzetességeit, röviden. Már a kiválasztásnál eldől, hogy milyen lesz ez a pörkölt. A másik felét a főzés dönti el, azaz, hogy csak hagyma, paprika és só kerülhet a pörköltbe. Ilyen egyszerű lenne? Azért mégsem. A hagyományok szerint az őszi birkapörkölt szezonja.. Az őszi

birkavágást azzal indokolták, hogy a nyári legelőkön szabadban hizlalt birka (bárány, jerke, toklyo) mindig egészségesebb, mint az abrakon hizlalt. Szüretkor és a legnagyobb névnapok idején is gyakran főzték. A szomszédos Hortobágy melletti hajdúszoboszlóiak is mesterei a birka és persze a slambuc főzésének. Az igazi birkahívók úgy tartják: „az a jó birka, ami már legelni is csak szemüveggel tud és olyan legyen, hogy a szagára rá lehessen támaszkodni”. A szakirodalom úgy jelöli, hogy az alföldi és jársági birkapörköltből jófajta szekszárdi bor illik. Hát mi azzal is szolgálunk, hiszen a szekszárdi Mészáros Borház Bikavér válogatása, 2021-es évjáratlal beleszerkesztjük a birkapörköltöt fogyasztó ember ízvilágába, lelkébe. Mészáros Pál dinasztikus pincésze a legjobb gondossággal készíti nemcsak a Bikavért, hanem a többi szekszárdi bort is. A birkapörköltözhöz ajánlott Bikavér gyümölcsössége figyelemreméltó, alkoholfoka tizenhárom százalék, selymessége lebilincselő, valljuk be további kortyolgatásra csábító.



Úgyis fogalmazhatunk: szabadság nyáron. De ez is már a múlté! Sokan tavaszra, őszre, téli napokra szervezik meg szabadnapjaikat. Ez pedig azt jelenti, s egyben azt a kérdést veti fel: vajon a vendéglős, borász, cukrász, szakács, szállodás rendezényszervező mikor juthat kisebb vagy hosszabb pihenési penzumhoz? Hosszú közigazgatási fejtegetés kellene ahhoz, hogy tényszerűen bebizonyíthassuk, a turizmus, idegenforgalom egész éves jelenlétet, szolgáltatást kíván. Ez látható mostani, frissen megjelent lapunk témáiból is. Kétségkívül csúcspont június legvége, július, de még felfokozottabban augusztus. A Kenyér és Alkot-

mányunk ünnepére – minek is tagadnánk – felfokozódik a tempó. Megválasztják az év törtéit, kenyerét, azt megelőzően az év fagyaltjait, de már külön is egy másik versenyen, Balaton legjobb fagyaltjait. Az ízek utcája a Duna parton az ünnep forgatagában százezreket vonz, tisztelni lehet mindazokat, akik ezeket a rendezvényeket, programokat megszervezik. Már elcsépett az a következtetés, hogy Magyarország a fesztiválok országa, mert való igaz, a legkisebb települések is keresik valamilyen formában azt a vendégcsalogató fő eseményt, amelyik vagy a borhoz, vagy éppen a tájkonyhához és a rendkívül gazdag magyar konyhához kötődik valamilyen stílus, alapanyag formájában. Azzal, hogy szinte egész évben programok özöne csalogatja a vendégeket arra is utalunk kell, hogy az el látásukért felelős vendéglátók

milyen újdonságokkal tudnak megjelenni évről-évre. A szabadság, még inkább verseny nem engedi lankadni őket. Évről-évre ki kell találni újabb és újabb fantasztikus készítményeket, de azért jólesően mondjuk, vannak olyanok is, akik műfaj hűséget mutatva a magyar konyha csodálatosságában bíznak minden évben. Tegyük is és tegyék a maguk kreativitását közkinccsé az újakban gondolkodók. Lapunk pincinyke tükre az elmúlt két nyári hónapnak. Több fesztiválról is beszámolunk, Tolcsvától Balatonszárszóig, Hajdúszoboszlóig, a helyzetértékelés szerény szándékával pedig a budapesti vendéglátás »fagyaltos« folyamatát hőmérőztük. Külön is figyelünk a szekszárdi és a tokaji borvidékre, Dunaföldvárra, riportok, portrék műfajában. Kerestünk és találtunk olyan jelenkori vendéglőst, megvillant-

va szakmai portréját, aki Gundel Károly nyomdokaiban elkötelezetten és FIATALON tisztában van azzal, mit jelent vendéglősnak lenni. Rendhagyó módon nem kerek évforduló apropójából idézzük vissza Gundel János nagyságát, hanem a dátumhoz kapcsolódóan, hiszen szeptemberi születésű. A szerkesztőriporter többször is érdeklődött riportalanyaitól, ők mikor pihennek, „veszik ki” szabadságukat? Válaszaik egybecsengenek: vendégmentes időszakban, miközben azon dolgozunk, hogy minden évszakban legyenek vendégeink... Ezek után csodálkozunk, hogy a hideg januári, februári hónapban melegebb tájakra mennek? Megérdemlik!

Kiss Dezső Péter

Kiss Dezső Péter

Kiadó: Kiss Dezső Péter e.v. • **Székhelye:** 1025 Budapest, Szépvölgyi u. 92/F. • **Főszerkesztő:** Kiss Dezső Péter • **A szerkesztő bizottság tagjai:** Krivács András, Koczor Kálmán, Gombás András, Horváth Dezső, Pinczés Károly, Tóth Imre, Csali János • **Szerkesztőség és hirdetésfelvétel:** 1025 Budapest,

Szépvölgyi u. 92/F. • **Telefon:** 1/359-2317, • **mobil:** 06-20/458-3002, 06-20/542-4159, e-mail: kdp@t-online.hu • **Nyomda:** Kapitális Nyomda • **Terjesztés:** VIP lista, Tourinform Irodák, éttermek, szállodák, panziók, vinotékák, borfesztiválok, alternatív terjesztők, előfizetők • **Előfizethető:** a szerkesztőség címén

Címlapon:
CLASSIC COLLECTION BIKAVÉR (2021)
MÉSZÁROS BORHÁZ SZEKSZÁRD –
ALFÖLDI BIRKAPÖRKÖLT HAJDÚSZOBOSZLÓRÓL

www.mbemagazin.hu

ISSN: 2060-646

A fagyalt anatómiája – mi van a gombóc mögött?

HÚSÍTÓ FŐVÁROSI FAGYLALKÖRKÉP

ÉRDEKES EGYENSÚLY HAGYOMÁNYOK
ÉS NEMZETKÖZI TRENDK KÖZÖTT

Édes-sós piztácia, üde citrom, bársonyos vanília – a budapesti nyár ízvilága ma már elképzelhetetlen a kézműves fagyaltozók nélkül. Van, aki gyerekkori emlékeket keres egy gombócban, van, aki egy olasz út ízeit, de már régen nem elég, ha egy fagyit csak hideg és édes. A budapesti fagyirajongók mitológiát is keresnek a fagyaltban. A varázs abban rejlik, hogy van-e története az íznek: milyen családi emlék inspirálta, honnan érkezett a piztácia, ki természetesen a barackot. Népszerű fagyizók tulajdonosaival beszélgettünk Budapest tematikus negyedeiben arról, hogyan alakítják át a fagyaltkultúrát, és mit jelent számukra az őszinte minőség.



„Az eperfagyi eperből van, és akkor eper ízű. Lehet aromát használni, de az nem lesz ugyanaz. Meg lehet mondani csukott szem-

Sok sorsszerű véletlen vezetett az első, gyömrői üzletük megnyitásáig 2021-ben, aztán jött a Hajós utcai egység, majd a Vízafogó és a Lövőház utca.

Hasonló utat járt be Bezercs Dániel is, a Tompa utcai Tompa17 Kávézó mögött álló vállalkozó, akinek fagyaltjai egy gyerekkori emlék köre épülnek. „A '80-as évek végén a keszthelyi Jordanics Cukrászda ízei égtek be az emlékezetembe. A mai napig azt a fajta letisztult, őszinte fagyaltot keresem, amiben minden az, ami.”

Az ő kínálatában békebeli vanília, békebeli csokoládé, szicíliai piztácia és sós karamell mellett rózsaborsos meggy és levendulás sárgabarack sorbet szerepel. A vanília fagyalt különösen fontos számára: „A vanília fagyaltról úgy gondolkozom, hogy az olyan, mint a pizzának a margarita - elmondja, hogy az ember mit gondol magáról, meg egyáltalán a fagyaltól.”

TECHNOLÓGIA KONTRA HAGYOMÁNY

A fagyaltkészítés egyik legérdekesebb kérdése, hogy mennyire változott a technológia az elmúlt évtizedekben. A magyar fagyalttörténet izgalmas fejlődéstörténet. A 19. századi pesti cukrászdák tojásos-tejszínes, jéggel hűtött finomságait követte az 1920-as években Magyarországra települt észak-olasz fagyaltmesterek korszaka. Ők hozták be a gelato-kultúrát: a tejalapú, krémes állagot és a látványos, vitrines kínálást. Az államosítás hiánykorszaka egyszerűsített recepteket hozott – tej és tejszín helyett



VISSZATÉRÉS AZ ALAPOKHOZ

„Nálunk a minőség nem egy választható opció, hanem alapkövetelmény” – fogalmazza meg a filozófiát Erdei Nóra, a Hajós utcai Erdei Fagyizó egyik tulajdonosa, aki férjével, Erdei Tamással együtt építette fel az országban már négy helyszínen működő fagyibirodalmat. Történetük tökéletesen tükrözi azt a trendet, amit ma látunk Budapesten: a természetes alapanyagokhoz való visszatérést.

mel is” – magyarázza Tamás, aki gazdasági mérnöki végzettségről váltott a fagyaltkészítésre, Nóra pedig egészségfejlesztéssel foglalkozott korábban.

A döntést egy 900 kilométeres El Camino-s zárandoklat során hozták meg. „Volt egy csodás nagymamám, aki az egész falunak sütött, máig megvannak a régi, kézzel írt receptes füzetek tőle. Ma már ezek az ízek adják az Erdei különleges választékát a nagy klasszikusok mellett: madártej, mákosguba, tejfölös túrógombóc.”

mesterséges aromákkal készült a gombóc-fagyi. A '60-as évektől pedig megjelent a porból és vízből készülő csavart fagyi is. A rendszerváltás után, de főleg a 2000-es években, a gasztrokultúra fejlődésével párhuzamosan tért vissza a minőségi alapanyagokból készülő kézműves fagylalt: friss tejből, valódi gyümölcsből, kevesebb cukorral. Úgy is mondhatjuk: visszatértünk az alapokhoz.

A legendás **Kőfagyit Budapesten** senkinek sem kell már bemutatni – **Biszku Ferenc és Varsányi Krisztina** 2007-ben alapított fagyizójának története Mindszentkállán indult, egy piemonti élmény hatására. Legújabb egységük a Rákóczi téren nyílt meg Főfagyi néven, egy egykori Tehertaxi üzlethelyiségben. „A saját technológiánk végtele-nül egyszerű – meséli **Rákár Gábor**, a Kőfagyi társalapítója. – A tejes fagylaltokat főzni kell, tehát a gépünk felső része főz, az alsó része egy hűtött paláston fagyaszt, ennyi az egész.”

Ez az egyszerűség azonban nem jelent kompromisszumot a minőségben. „Finom fagylaltokat lehet porból is csinálni, mert a kémia már megoldja ezt. Csak az a baj, hogy bár a málna málna ízű lesz, a csoki meg csoki, de mégis van ezeknek a fagyiknak egy ugyan-olyan alap íze, mert egyféle alapból készülnek. A kézműves fagylaltoknál mi 11 különböző, természetes alapból dolgozunk – más alapja van egy citromfagylaltnak, más egy kókusz-nak, más egy kávé-nak.”



A ZENÉTŐL FINOMABB

„A technológia fejlődése nem egyenlő a minőség romlásával, sőt” – mondja Erdei Nóra. „A modern, profi gépekkel, amelyek másként vágják el a zsírcseppeket és másként levegősítik a masszát, még jobban ki tudjuk használni a természetes alapanyagok tulajdonságait.”

Nóráék fagylaltjának azonban van még egy különleges összetevője is: Tamás éneke. „Tomi családja igazi énekes dinasztia, több szálon kötődnek az Operaházhoz. Ezért is szeretjük, hogy itt találtunk üzlethelyiséget” – me-

séli Nóra. „*En is tenornak készültem, de végül fagyis lettem* – veszi át a szót Tamás. „*Most a fagyiknak éneklek, legtöbbször olasz dalokat, mert nagyon szeretem az olasz zenét. Ezek az energiák valahogy a fagyiba is átkerülnek*” – teszi hozzá nevetve Tamás.

Cselik Judit, a **MAMO Fagyizók** üzletvezetője arról mesél, hogy náluk a technológia nem sokat változott, ugyanazokkal a hagyományos módszerekkel dolgoznak, mint korábban. „*Lehet, hogy ha visszaemlékszünk gyerekkorunkra, talán az a fagyi nem volt ennyire krémes. De az olaszok például már 40 éve ugyanúgy csinálják a fagyit, ugyanazokkal a gépekkel. Jártam Olaszországban olyan kisüzemekben, ahol tényleg 40 éves gépek voltak és gyönyörűen működtek.*”

LOKÁLIS ÍZEK, GLOBÁLIS TRENDK

A budapesti fagyizók érdekes egyensúlyt alakítottak ki a helyi hagyományok és a nemzetközi trendek között. A MAMO fagyizó például tudatosan az olasz gelato vonalat képviseli. „A mi vendégeink a klasszikus olasz ízeket keresik, a tiszta ízeket” – mondja Cselik Judit, aki már hét éve vezeti a Ráday utcai, Tompa utcai és Andrásy úti egységeket.

Ugyanakkor a magyar ízek is megjelennek – bár óvatosan. A Kőfagyi berkenyefagyival, az Erdei Fagyizó madártej, mákos guba és tejfölös túrógombóc ízekkel hozza vissza a múltat. „Nem a piaci igényekhez iga-

Az alapanyagárok emelkedése azonban mindenhol érezhető. „A csokoládé ára egy év alatt a duplájára nőtt. Időjárás, vulkánkitörés, minden befolyásolja. Kistermelői vonalon mindig stabilabb a beszerzés” – számol be Tamás.

MENTESSÉG MINT KIHÍVÁS

A glutén-, tej-, cukormentes opciók már alapelvárásnak számítanak. A mentesség kérdése azonban korántsem egyszerű.

„A fagylalt alapvetően gluténmentes” – magyarázza Cselik Judit a MAMO-ból. A cukormentesség az igazi kihívás, hiszen a fagylaltkészítés egyik alapja a cukrok és zsírok arányának kiegyensúlyozása. „Valamit muszáj beletenni, de nagyon nehéz olyan édesítőt találni, ami nem viszi el a fagyi ízét.”

A Kőfagyinál Rákár Gábor is tapasztalja az igények változását: „Nálunk volt itt a környéken először mentes fagylalt. Először egy, aztán kettő, majd négy, nyolc. Most már a pult nagyjából egynegyedének cukormentesnek kell lenni.”

Az Erdei Fagyizónál pragmatikus megközelítést alkalmaznak. „Mi nem vagyunk egy mentes hely, nálunk nem ez a lényeg, hanem a természetesség” – hangsúlyozza Nóra. „Arra figyelünk, hogy a 16 ízből egy mindig legyen, ami cukormentes, mert ez segítség lehet egy cukorbetegnek, ha szeretne egy jó fagylaltot enni.” – teszi hozzá Tamás.

AZ ÖRÖK KEDVENCEK

Minden fagyizóban vannak olyan ízek, amelyeket egyszerűen nem lehet kivenni a kínálatból. „Pisztácia, csoki, citrom. Mindegy, hogy mit találunk ki, ez a top három” – sorolja Tamás az Erdei Fagyizó slágereit. „Olyan különlegességeink is jól fognak, mint a meggy-levés, az áfonyás sajttorta vagy a Rákóczi-túrós.”

„A Kőfagyiban van olyan vásárló, hogy ha benéz a pultba és nincs pistácia, azt kérdezi: nincs fagylalt? Hiába van ott 18 másik íz” – meséli Gábor.

A kísérletezés azonban fontos része a fejlődésnek. A Kőfagyi uborka- és Aperol Spritz fagyija két nagy közönségkedvenc, meleg időben igazi slágerek. Kedveltek a borfagyik is, amelyek egyharmada valóban bor. „Bármennyit megehet az ember, nem érzi, de kettő után már nem vezetnék. Úgy a biztonság kedvéért” – mondja Gábor.

MAGÁTÓL JÓ

A budapesti fagylaltkultúra visszatért a természetes alapanyagokhoz – nem pusztán nosztalgiaiból, hanem tudatos döntésként. Ahogy Rákár Gábor mondja: „Ha magától jó, akkor jó, ha meg nem jó, akkor meg hiába hirdeted, hogy jó, mert nem lesz jó.” Ez az egyszerű igazság vezérli ma a város legjobb fagylaltosait.

Kovács Harashti Ágnes riportja
Fotó: BKIK archívum

zodtunk ebben, hanem ahhoz a saját, belső igényhez, hogy a nagymamától hozott ízvilágot megalkossam” – meséli Tamás.

CSOKOLÁDÉ ÉS VULKÁNKITÖRÉS

A minőségi fagylaltkészítés elválaszthatatlan a tudatos beszerzéstől. A Kőfagyi esetében a szezonális és a helyi beszerzés kifejezetten hangsúlyos: „Mi megmondjuk, hogy mit honnan veszünk. A barackot Zánkán, Piroska nénitől vesszük, a füge a sajátunk. Tegnapelőtt pont berkenyét szedtem, még lila a kezem tőle.”

MÉSZÁROS PÁL SZEKSZÁRDI BIOLÓGIAI ÓRÁJA

70
KÖZEL HETVEN ÉVE
A SZŐLŐBEN

NEM ELKIABÁLVA: JÓ ÉVJÁRAT LESZ –
A VÖRÖS ÉS FEHÉR FAJTÁK EGYARÁNT KEDVELTEK



Az emblemikus borász hetvenhét évesen is teszi a dolgát, amikor pedig a szüretekhez érkezik pincészetük, fiával, Péterrel és a pincészet munkatársi gárdájával beindul ama biológiai órájuk. Lapunk zárása előtt kerestük meg egy forró délelőttön, kedves meghívására éppen az ebédidőhöz érkezvén. Amikor az évi termést szakaszosan, fajtánként más-más időben kell szüretelni, szigorú, de inkább megszokott ütemben tervezi napjait.

A kipróbált szüreti csapat egy részével

Már ebédelünk, túljutván hajnaltól ideig, mondja is az elmúlt hetek tapasztalatait:

- A meleg a szőlőnél is különböző módon teszi meg hatását – mondja. – Olyan dűlőkben ahol több csapadék esett elegendő a tartalék, nincs gond a szüreti lékinyerésekkel. Ahol pedig nem ilyen kedvező a helyzet, ott bár huszonegyes a cukorfok, de a léfok gyengébb. Összességében azt mondhatom, már leszüreteltük így augusztus végére a Csertegi Fűszerest, Zenitet, Chardonnayt, mire a riport megjelenik, már javában dolgozunk a Pinot Noir, Zweigelt szüretelésével, majd ezt követően pedig jönnek a hagyományos vörösboros fajták. Ha már itt tartunk, a magunk példáján szerencsére jó hírrel szolgálhatok. Kétségkívül elindult egy negatív tendencia a vörösborok fogyasztását illetően, és a fehérborok kedveltségének felfutását mutatják a statisztikák. Mivel telepítettünk fehérborokat megfelelő arányban, most arról számolhatok be, hogy eladásainkat tekintve nyolcvan százalékban vörösborokat értékesítünk, húsz százalékban pedig fehéreket. A klimatikus viszonyokról fontos, mi több kell beszélni, mert meghatározza a jelent és a jövőt is. Borvidékenként és azon belül pincészetenként változnak a tendenciák és folyamatok. Véleményem szerint, ahol az évenként ütemezett munkákat elvégezzük, beleértve a szőlő célirányos vegyszerezését, kondicionálását, nagyobb baj nem lehet. A szőlőnek meg kell adni, ami jár, de az is biztos, hogy csodálatos biológiai képességei miatt önvédelmi hajlamai is egészen a végletekig kitart. Ezért kell a borásznak, szőlésznek mindent megtenni azért, hogy mindezt biztosítsa.

Szekszárdon a borturizmus sikere – akár csak más borvidékeken – azon múlik, mennyire tudják biztosítani az ide érkezőknek a komplex szolgáltató” csomagot”. Kóstoló



Egészséges szőlők



Eligazítás

élmény, gasztronómia, ehhez elengedhetetlenül kapcsolva a szállást. A Merops Hotel Szekszárd szívében az elmúlt évtized során kiállta a próbát. Minőségi szolgáltatásai révén akár nagyobb csoportokat is tudnak fogadni, de megépítések eleve hozzájárultak Szekszárd szállodakínálatának bővítéséhez:

- Ahogy teltek az évek, a borvidéki társzomszédok is meglepték a fejlesztés következő fokozatait – mondja közös ebédünk végén vendéglátónk. – A helyben eladás egyben az életben maradásnak is fő pillére, ez pedig nemcsak a kóstolóprogramokon múlik, hanem az infrastruktúra biztosításán,

valamint a helyben megvásárolható széleskörű kínálat megteremtésén. Ezért is tartjuk fontosnak a Kossuth utcában már hosszú évek óta működő kereskedésünket, mint értékesítési csatornát, ahová nemcsak helyiek, hanem távolabbról érkezők is betérnek utánpótlásért. Mielőtt visszaindulna a terepre kérdezzük: milyen a munkaerőhelyzet a Mészáros Pincészet frontvonalában?

- Nehéz kérdés, de mi megpróbáltunk erre felkészülni az elmúlt hosszú évek során – ad autentikus, naprakész és őszinte tájékoztatást. – Olyan alapsapattal dolgozunk, akiket egész évben alkalmazunk, szüretek idején pedig plusz szüreti munkásokat foglalkoztatunk, akiknek az éppen aktuális megszervezésével egy kiváló kollégánk foglalkozik. A szüreti időszakban van egy átfogóbb tervünk, de szükséges szinte naponként egyeztetni, hová kell átirányítani munkatársakat. Kombájnos szüret nyolcvan százalékban oldható meg a mi pincészetünknel, a húsz százalék kézi munka nem váltható ki. Kombájnosaink felkészültek, javításra is alkalmasak, jó szakemberek, de az alkatrészek így is nagy költséget jelentenek. Elmondhatom, olyan új erők is érkeznek, akiket már régi dolgozók ajánlanak be. Jól esik azt hallani tőlük, hogy azért ajánlják ezt a lehetőséget, mert megbecsült, jó csapatban dolgozhattak eddig.

Beszélgetésünk és aktuális szüreti vilanóképünk végére megérkezik Mészáros Péter is, energia utánpótlásra: magyaros gulyáslevesre, utána frissen sült lángosra/ Ez egyébként a napi menü is az ide betérő vendégeknek/ / Kettőjük közötti munkamegosztás úgy néz ki, hogy édesapja az utóbbi években már a szőlészeti munkákra figyel, tehetséges borász fia pedig a borok minőségéért, értékesítéséért felel. Egyiküket sem kell irigyelni...

kdp

DECSEN MINDEN SZŐLŐFÜRTBEN VISSZAKÖSZÖN A TÖRTÉNELEM...



AZ ALISCA BORÁSZATNÁL ÜTEMESEN HALADNAK A MUNKÁK – HORVÁTH ISTVÁN BORÁSZ HELYZETJELENTÉSE

FELFEDEZÉS EREJÉVEL HATOTT EGY KORÁBBI RIPORTUNK, AMELYBEN BEMUTATTUK A SZEKSZÁRDI BORVIDÉK DECSI SZŐLŐHEGYSÉGEN BORÁSZATÁT LÉTREHOZÓ HORVÁTH ISTVÁN ATTILA AGRÁRSZAKEMBERT, AKI ÁTALÁLT A TÖRTÉNELEM ÜZENETÉRE...

A vállalkozásának is így adott nevet; ALISCA. Utalva a Római Birodalom idején Szekszárd közelében fekvő katonai táborra. A jó borász nemcsak a végső produktumra koncentrált, hanem arra is, hogy termékei különleges üzeneteket is közvetítsenek. Ez sikerült is már a borok névadásakor éppen úgy, mint azok bemutatásánál, mondhatjuk picike történelmi olvasmány is a borfogyasztó számára ez a házigazdai kulturális misszió. Szintén visszaüt az ama korábbi riportra: a **Borrendek Országos Borversenyén Hadrianus nevű bora aranyérmet érdemelt ki, további három tétel – Aurelius Intutio, Antonius – ezüstérmet érdemelt ki.**

2025-ben **aranyérmet nyert az Országos Borversenyen SOMNIUM (álom)** névre hallgató késői szüretelésű merlot-cabernet sauvignon házasítása. Ez hatalmas siker volt a fiatal borászat életében.

Most aktualitásokról kérdeztük a szüret apropóján a meglehetősen sűrű minden napokat megélő borász, agrárszakembert. Gyömrőn él családjával, a borászkodás mellett más területeken is dolgozik, a szüreti idő-

szakban pedig pontos beosztás szerint szervezi a munkálatokat:

- Először is minden szüret **jóleső izgalmal, várakozással telik és persze pontos időbeosztással** – indítja rövid összefoglalóját. – Egy szőlőből másik termék születik, ami örömforrás, élvezeti érték és a neve BOR! Fon-



tosak a versenyeredmények, de számomra legtöbbet a fogyasztó visszajelzése jelenti. A buzdító szavak erősítik az önbizalmamat, fellobbantja bennem – remélem nem túlzás a hasonlat – a borkészítés művészi inspirációit.

Szeptember első hetében kapjuk a friss információkat az Alisca Borászat szüreti munkáiról. Javában szüretelték a **Chardonnay** fajtát, a **Sauvignon Blanc** szintén szüretre érett és a **Diva Sabina Rozé**hoz is adott a jó termés a **Kékfrankos-Zweigelt** fajtákból. Hatvan százalék az előbbi, negyven százalék az utóbbi aránya. És a sajátos



nevek! A **Chardonnay Tactus** névre „hallgat”, ami érintést jelent, a **Sauvignon Blanc** pedig **Gaudium/öröm**, vidámság néven kerül a fogyasztók elé.

Szeptember közepe-vege várható a kékfrankos, merlot, syrah szőlők szüretelése.

- Októberben pedig a cabernet franc és cabernet sauvignon szüretelése fog megtörténni.

Idén egy új **Cuvée**-vel jelentkezik **borászatuk**, amelynek neve a **PANTORA**. Egy szó, mely suttogva idézi egy eltűnt kor fenségét. Az ókori Róma császárai nem csupán trónon uralkodtak, hanem az egzotikum felett is: Kertjeik árnyékában olykor a kaszpi tigris lépdelt – egy vad, mégis méltóságteljes lény, akit tisztelettel övezett a birodalom. A Pantora e nemes állat emlékét őrzi: **boruk karakteres, gazdag és lágyan fűszeres, mint maga a legenda.** Kóstolja meg, és engedje, hogy visszavigye egy világba, ahol a vad szépség és az uralkodói elegancia kéz a kézben jártak.

A szüreti nagymeneten hetenként egyszer megy Decsre Gyömrőről, természetesen a napi folyamatokat egy kolléga intézi a helyszínen. Arról pedig külön nyomatékkal szeretne beszámolni, hogy a **szőlő sárgulását előidéző kabóca a borvidéküket nem támadta meg!** Tudjuk azonban, hogy más borvidékeken ez most kiemelten jelentkezik károkozóként, az agrárminisztérium ezzel kapcsolatosan a gazdáknak biztosít pénzügyi kárelhárítást.

István visszapörgeti az indulást is: **2017-ben fedezte fel a decsi térséget**, összesen két hektár területen termel szőlőt, amihez további jelentős mennyiséget még vásárol. Ha a piaci jelenlétét számítjuk, hét éve értékesíti különböző csatornákon **kézműves borait**, tartva magát ahhoz, hogy csapatával mindent emberi kézi munkával készít. Olyannyira, hogy a precíz időbeosztásába gyakran belefér, hogy a **megrendelt tételeket személyesen szállítja el vevőinek**, akik ezt a bizalmat igencsak jó néven veszik. Most is fontosnak tartja megemlíteni, hogy inspirációt a Szekszárdi Borvidék csodálatos

értékei iránt barátjától, **Mészáros Pétertől**, a szekszárdi Mészáros Borászat borászától kapott. Ez fontos fordulatot hozott az életében: gyömrői-ként már szekszárdinak is érzi magát, egészen pontosan decsinek, hiszen ez a természet közelség, vele a bor dédelgetése a második otthon érzetét kelti benne.

Ha az istenek és az egykori császárok is úgy akarják, a 2025-ös esztendő esélyes arra, hogy szép évjáratként vonuljon be a történelembe. Remélve, hogy a fogyasztók is felfedezik ezt a kivételes pillanatot...

mbé magazin

HŰSÉG –



Krisztina, a kitüntetett, Tibi, Katalin

Augusztus 10-én a XX. Tolcsvai Borfesztivál estjén beszélgettünk legutóbb, a nagy forróság után az esti hűvösben a Sajgó Pincészet egyik terített asztalánál. A házigazda Sajgó családnak minden évben nemes, jóleső küldetése, hogy ilyenkor a partnereket, a tokaji borok iránt fogékony fesztivállátogatókat dédelgessék étkekkel, borokkal. Ezen az estén nem gondoltam, hogy alig két héten belül ismét Tolcsvára tartok Budapestről egy intercity vonattal...

Szent István és a magyar kenyér ünnepén Sajgó Gábor az Agrárminisztérium díjátadó ünnepségére kapott hivatalos meghívást, családja kíséretében. Nagy István agrárminiszter több évtizedes elkötelezett borászati tevékenységéért a tokaji borok hírnevének itthon és a világban elkötelezetten vállalt népszerűsítéséért - Magyarország Köztársasági Elnöke - Magyar Arany Érdemkereszt kitüntetést adományozta. A riporter a vonat késése miatt kénytelen volt felhívni vendéglátóját, hogy a csatlakozó vonat már nem várta be, így mentést kér. Húsz perc múlva már begördült a szerencsi állomás elé terepjárójával és a pár nappal ezelőtti beszélgetést, mintha abba sem

hagytuk volna...

– Így pörögnek az események! – mondja mosolyogva vezetés közben Gábor. – Magam is meglepődtem, amikor a szaktárcától telefonos invitálást kaptam, hogy jelenjek meg ama bizonyos ünnepségen. Azt mondjuk, repül az idő! Most, hogy átvehettem ezt a megtisztelő, őszintén szólva családomnak és az egész történelmi Tokaji Borvidéknek szőlő kormányzati köszönetet, rádöbbenem, egy életút – aminek remélem még nincs vége – milyen gyorsasággal rakódik össze, mozaikokról-mozaikokra.

A 37-es főútról Tolcsvára fordulva megejtő és lebilincselő a táj, de mielőtt ebbe csendesen belefeledkeznénk, máris a jelenre tér Gábor, ami nem más, minthogy Tokajban is elindult a szüret. Előbb az illatos fajtákkal – például Sárgamuskotály -, majd a meghatározó Furmint, Hárslevelű a sorban és október végére, közepére dől el, hogy a sajátos klimatikus folyamatok bekövetkezés-e az aszú kialakulásához. Egy bizonyos – jegyzi meg, még mielőtt kiszállnánk a kocsiból, a pincészet feldolgozó üzeméhez érkezvén, meglepetések sorozata ér bennünket. Augusztus vége előtt pár nappal hajnalokon hat-nyolc fokot mértünk, ami nemhogy

elgondolkodtató, de riasztó is. Már a nyár legnépszerűbb italát kóstolja a vonattal érkező kérdező, ami nem más, mint a lehűtött száraz Sárgamuskotály igazi szódával dúsított fröccs változata egész nyáron kedvelt volt a hozzánk betérő kóstolók számára. Még sós és apró sütemény is jár a vendégnek, amit a feleség, Sajgó Katalin mosoly kíséretében tesz asztalunkra. Hát igen az idő! Mindkettőjüket és Kriszta lányukat közel harminc esztendeje ismerem, ha nem is a teljes családi és szakmai életútjukat, de annak jelentős részét végig kísérhette e sorok írója. Aki nyomban kérdezi is: hogyan indult a Sajgó család története?

– Sorsszerű, vagy éppen séggel nagyon is jellemzően tokaji a mi történetünk! – indítja az idő visszapergetését Gábor. – Az én családom erdőhorvát, Katié pedig tolcsvai. Amikor nekivágtunk közösen életünk kibontakoztatásának, mindkettőnknek biztosított volt már a hetvenes években a szülői háttér, ami a szőlőhöz és borhoz kötődött. 1975-ben, tehát ötven éve kötöttünk házasságot és ahhoz, hogy előbbre juthassunk, a két család által birtokolt szőlő és az azokból készített borok számunkra is boldogulást jelentettek. Más volt minden! A nyolcvanas évektől egészen 1995-ig immáron magunk vállalkozásának égisze alatt értékesítettük a borokat. Volt rá kereslet, mert első pillanattól kezdve a minőség, a fajtához való hűség és az ebből elkészített kiváló minőségi bor jelentette névjegyünket.

Talán fontos, hogy utaljunk arra, hogy Erdőhorvátból Gábor műszaki középiskolába került és szerzett érettségét, majd gépész üzemmérnökként a Nyíregyházi Mezőgazdasági Főiskolán vette át diplomáját. Jó szimattal megérezte a jö-



Történelmi pincében

vőt, mert diplomamunkájának ez volt a címe: „A szőlőfeldolgozás gépesítésének problémái”...

– Ha már a technikánál tartunk például a Kati szülei akkoriban már rendelkeztek a forgókosaras víznyomású prés-sel, amit még jelenleg is pincészetünk múzeumi tárgya között nagy becsben tartunk- jegyzi meg -. Ez ugyanis a feldolgozás háttérét segítette, hogy még nagyobb mennyiségben készíthessünk borokat az idő haladtával azokat pedig értékesítsük különböző akkori kereskedelmi csatornákon.

Harminc éve új utakon...

1995. fontos dátum a Sajgó Pincészet életében, ugyanis a létrehozott Kft. keretein belül már meghatározóan palackos borokat értékesítettek. Kialakult a birtokszerkezet: tizenhét hektár ültetvényen, nyolc dűlőben termesztnek szőlőt, és ami a kezdeti vállalkozás nagyszerűségét jelenti egyben tiszteletreméltó küldetés, mindjárt induláskor a hazai és külföldi kereskedelemben tizenhét féle saját palackozású borral mutatták meg, milyen az elkötelezettségük a tradicionális tokaji borok iránt, kiemelve a Furmint, Hárslevelű, Sárgamuskotály, késői szüretelésű borok Cuvée borok, Szamorodni, fordítás, Aszú, Aszú esszencia, esszencia borok kínálati pergőtüzével. Gábor ezt az időszakot

Tokajhoz, tradíciókhoz, családhoz



Nagy István miniszterrel



Otthon a kitüntetéssel

úgy jellemzi, hogy egyszerre volt dinamikus, kereskedelmi szempontból is sikeres, ugyanis a folyamatos piaci jelenlét meghozta a gyümölcsöt abból a szempontból is, hogy biztató értékesítési volument tudtak produkálni a lengyel piacon, 2010-től 2020-ig. Ez utóbbi dátum az egész magyar borászat számára mérföldkővet jelent. A Covid csapása után a klíma gyökeres megváltozásához még az energia és a különböző, szőlőműveléshez szükséges kemikáliák más anyagok ára szintén az égbé szökött. Azonban volt még egy másik érdekes kanyar is a Sajgó Pincészet pályafutásán ezen időszakában. A kínai piac szintén fontos exportot jelentett, nemcsak számukra, hanem más tokaji pincészeteknek is. Ez a prosperáló kínai értékesítési dinamika szintén csaknem a nullára csökkent mostanra, bár újabb próbálkozás nyomán talán sikerül valamelyest újra megjelenniük Kínában.

– Be kell vallani, az említett pozitív folyamatok lezárultával bekövetkező lejtmenet azért is jelentett nehézséget, mert – miért ne lennék őszinte – kényelmessé tett bennünket – ismeri el Sajgó Gábor, akiről tudni kell, hogy **hetvenhét évesen, mint ügyvezető, borász tartalékenergiainak latba vételével még most is ott van a vártán.** – A hazai piacra pedig betörni egyre nehezebb, nemcsak az áruházláncok sajátos „üzletpolitikája” miatt, hanem az ebből fakadó árképzési

folyamatok okán is. **A szőlő ára mind a mai napig nagyon alacsony szinten van, de a már említett klimatikus és talaj folyamatok miatt a különböző vegyszerek is drágák, arról nem beszélve, hogy egy üveg, hozzá kapszula, címke, vagyis még üresen összértékét tekintve közel hatszáz forintba kerül.** És még nincs benne a bor, amit megfelelő technikával, energia és munkaerő felhasználással fel is kell dolgozni. Kerülve a pesszimizmust, azt mondom, **egyre nehezebb kézi munkaerőt találni,** márpedig hiába a gépesítés – most vettünk például tizenhárom millió forintért egy fontos berendezést – bizonyos munkákat csakis az emberi kéz tud elvégezni. A mi üzleti stratégiánk alappillére kezdetektől, hogy voltak ugyan olyan időszakok, amikor tíz-tizenkét alkalmazottat foglalkoztattunk, de **meghatározóan a családi erőre alapozódik.** Krisztina lányom sikeres és többszörösen díjazott borászként mindvégig mellettünk van, feleségem Kati az adminisztratív szervező munkától kezdve a logisztikai folyamatokra éppúgy figyel, mint a nagyon fontos emberi kapcsolatokra. Idejébe, nem kevés szervezéssel, de elkötelezetten belefér, hogy a Magyarországi Borrendek Országos Szövetségének általános alelnöke, valamint a Tolcsva-Erdőhorváti Hegyközség Elnöke.

Gáborral anekdotázunk, hiszen a kérdezőt a könnyű száraz sárgamuskotályos fröccs újabb és újabb irányokba tereli. Például: milyen a szakmai összefogás, érdemes-e fesztiválokra járni, miként látja a borász társadalom jelenét? Nagy lélegzetet vesz, mert mindez egyszerre sok és nagyon hosszas fejtegetést igényelne. Elmondja, hogy voltak fontos szakmai fórumok, most is vannak persze, de a nyolcvanas, kilencvenes

évekre visszaemlékezve fontos megemlítenie a rendszeresen Balatonfüreden megrendezett országos borászati konferenciákat. Ezek a szakmai tanfolyamok egy hétig tartottak, barátságok alakultak ki. Emlékszik, több nagynevű borász kollegával külön is szerveztek külföldre szakmai utazásokat, Új-Zélandtól Ausztrálián át Chillébe vagy a nagy európai boros országokba, ahol a korszerű folyamatokat mutatták meg a nyitott külhoni szakemberek. Összességében is elmondható, hogy a kilencvenes évek második felétől óriási fejlődésen ment keresztül a magyar borágazat az új technológiákat illetően. Ez azt jelentette, hogy az irányok adottak voltak és vála-



Kriszta Tiborral



Sajgó Gáborné
MBOSZ alelnökasszony

szoltak is ezekre a kihívásokra. A fesztiváloknak se szeri, se számra, de ennek üzleti hatékonysága igencsak szerény, jelenleg a szegedit említené vagy a hajdúszoboszlói gasztoronómiai fesztivált, ugyanis a

Budai Nemzetközi Pezsgő- és Borfesztivál az elmúlt közel harminc évéből szintén tíztizenöt év volt például számukra inspiratív. Például a kínai kapcsolatot is így sikerült elindítani egy üzleti találkozón. A tendenciákra térve fontos állomáshoz érkezett a magyar borágazat, azon belül még külön is a tokaji. **A tizenhét féle kínálati sort át kell alakítani, racionalizálni szükséges** az új fogyasztói igényekhez. Ez elkerülhetetlen, de az irányokat már látják és meg is lépik. A siker mindenki számára fontos. Meglepődött, hogy hívták erre az ünnepi eseményre, tagadhatatlanul jólesett, hogy együtt vehették át családjával a Magyar Arany Érdemkeresztet. Sokan felhívták, gratuláltak és örömeiben osztoztak, de azért illendőnek tartja megjegyezni, hogy **az ajánlást a kitüntetésre az Európai Borlovagok Magyarországi Rendjének elnöke, Pammer István fogalmazta meg-nagytanácsi döntés nyomán- és küldte elfogadásra a döntéshozóknak.** Nem véletlen, mert Gábor ennek az országos és határokon túlra kiterjedő borrendi közösségnek nemcsak lovagrendi tagja, hanem **az etikai bizottság elnöke is.**

Idézzük vissza címünket! Hűség Tokajhoz, tradíciókhoz, családhoz és hozzátehetjük: kisebb nagyobb boros szakmai közösségekhez, a Hazához! Záróképp a jelenből! Tibi unokája a Sárospataki Reormátus Kollégium Gimnáziumának diákja és **gokart versenyző.** Nem is akármilyen! **Az elmúlt hetekben megrendezett világbajnokságon korosztályában bronzérmes lett, összetettben pedig a tizedik!** A versenyszellem öröklődött, ki tudja hol köt ki a hajtós legény? Tokaj és a bor biztos pont, de a végkifejlet ki-fürkészhetetlen...

Kiss Dezső Péter

TOLCSVA: TÁRVA NYITVA

MINDENKI A „FEDÉLZETEN” A XX. BORFESZTIVÁLON

SZÜRET ELŐTTI ÁLLAMTITKÁRI ÜZENET A HAZAI SZŐLÉSZET
ÉS BORÁGAZAT SZEREPLŐINEK

BOROK, ÉTKEK MELLÉ: FENYŐ MIKI, KORDA GYÖRGY-BALÁZS KLÁRI



Svedapezsgője



Idévalósiák: Madák László testvérével, Icával

A TAVALY MEGVÁLASZTOTT ÉS ÖSZKEZDET-TŐL HIVATALBA LÉPŐ TOLCSVAI ÚJ ÖNKORMÁNYZATI KÉPVISELŐTESTÜLET, ÉLÉN TÓTH GÁBOR POLGÁRMESTERREL ÖT ESZTENDŐRE SZÓLÓAN SOK FONTOS FELADATOT JELÖLT KI ÖNMAGA SZÁMÁRA. ERRŐL HIVATALBA LÉPÉSEKOR, TAVALY KÜLÖN INTERJÚT ADOTT AZ MBÉ MAGAZINNAK A TELEPÜLÉSVÉZETŐ ÉS AZ AKTUÁLIS TEENDŐK KÖZÖTT A BORFESZTIVÁL „FELTÁMASZTÁSÁT” IS MEGEMLÍTETTE.

Miért kellett „feltámasztani” a korábban igencsak népszerű, régiós szintre is kisugárzó örömapokat, arról a mostani beszámolóinkban eltekintünk, hiszen – mint kiderül további összefoglalónkból – a jubileumi, **XX. Tolcsvai Borfesztivál újra él és virul.** Nagy összefogás kellett mindehhez, de augusztus 8-10. között olyan program kavalkád fogadta az ide érkezőket, amire joggal lehetnek büszkéek a helyiek. A nyitó, pénteki napon, a Kastélypark nagyszínpadán nyitották meg az eseménysorozatot. Az alkalomra szóló meghívót elfogadó **Hubai Imre**, Agrárminisztérium mezőgazdaságért felelős államtitkárát, **Dr. Brasil Dávidot** a Hegyközségek Nemzeti Tanácsának főtákarát,

Dr. Komáromi Évát, a Járási Hivatal vezetőjét, **Sajgó Gábornét** a Tolcsva-Erdőhorváti Hegyközség elnökét, a megjelent térségi polgármestereket, hegyközségi vezetőket és a nagyszámú vendégcsereget **Tóth Gábor** polgármester köszöntötte. Mielőtt a borgasztrónómiai programok özőnében elvegyült volna a megjelent közönség, a

előállításához. A kormány továbbra is segíti a szőlőültetvények megújítását, a régi ültetvények támrendszereinek korszerűsítését és a termőhelyek promócióját. **A beruházási támogatásokra november 15. és december 15. között lehet pályázni.** A Tokaji Borvidékre utalóan kijelentette, hogy az aktív szőlő-újratelepítési tevékenység az ötezer

hektár területen hozzájárul a termésbiztonsághoz. A fiatal ültetvények megjelenését biztatónak jellemezte a borvidék jövőjére nézve. 2024-ben ezen a borvidéken 246 hektár újonnan telepített ültetvényt regisztráltak.

A házigazdák valóban megpróbálták vendégfogadó lehetőségeik határáig elmenni. A nyitónapon összesen négy különböző stílusú együttes adott koncertet a már hűvösebbre forduló estétől egészen éjszakába nyúlóan.



Polgármester



Szakállamtitkár

hazai szőlészeti és borászati ágazatra vonatkozó fontos aktuális információkkal szolgált a nemrégiben kinevezett államtitkár, Hubai Imre. Előljáróban ismertette, hogy a Közös Agrárpolitika Stratégiai Terven az idei évben csaknem 28 millió euro, a **2024-27-es időszakra pedig összesen közel 112 millió euro forrás áll majd rendelkezésre.** Elindul az innovációs borászati beruházási támogatás, amellyel új technológiák, eljárások bevezetésének támogatása válik lehetővé, ennek következménye az ágazat szereplői új piacokat, fogyasztókat érhetnek el. Ennek fő oka, hogy a támogatás választék bővítési lehetőségeket biztosít alkoholmentes és alkoholsökkentett borászati termékek



Anépszerű Dóttó

Augusztus 9-én, szombaton fergeteges koncertet adott **Fenyő Miklós**, felvonultatva zenekarát, bevetve több látványelemet, ennek köszönhetően a jelenlévők emlékezetes közel két órát élhettek, nagy számban pedig táncolhattak át! A zárónapon, augusztus 10-én a délután fellépő két kiváló zenekar után **Korda György és Balázs Klári** tette felejthetlenné kitűnő borok és étek mellé „felszolgált” szórakoztató programsort.

A tudósító maga is jelen lehetett, hiszen tizenhét évvel ezelőtt már átélte egy valóban nehezen felejthető háromnapos kavalkádot, aztán az évek elrepültével ezt a megismélt nagy boros ünnepet kihagyta, de most – miért is ne vallaná be – mindent bepótolhatott. Ehhez a kijelentéshez magyarázat is szükséges, mert fontos momentumra vonatkozik. Ama majd húsz évvel ezelőtti tolcsvai fesztiválon kisvonat járta sorra a pincészeteket, az egész település, péktől a kisboltosig, éttermestől a borászig elkápráztatta az ide érkezőket. Az évek során aztán valahogy a tolcsvai Borfesztivál fénye fokozatosan megkopott, ahogy már bevezetőnkben írtuk, ennek minden bizonnyal sok visszahúzó oka volt. **A jubileum azonban minden feledtetett és biztató távlatokat nyitott!** Tóth Gábor polgármestert egy csendesebb félórán kérdezte az MBÉ magazin, mi jellemezte a szervező munka sűrűjét az elmúlt hosszú hónapokban:

- Valóban a régi fényét szerettük volna ennek a fesztiválnak feléleszteni, mert Tolcsva borvidéki szerepét illetően erre hivatott – mondta. – A Kastélyparkban található kóstolóházakban kilenc borászat jelent meg, a Kastélyparkon kívüli kóstolóhelyek száma pedig tizenhárom, ki ne hagyjuk a sorból az éttermeket. Vagyis aki úgy gondolta, hogy akár egy napra, vagy háromra érzék ide rövidebb és átfogóbb stratégiai tervet dolgozhatott ki arra vonatkozóan, hol kóstoljon,

hogyan ütemezze a borok mellé a finom falatok kóstolását, mikor barangoljon a kisvonat segítségével a kapukat kitérő pincék között, hogy aztán az este felzendülő koncert zene és szólóének mellett még fokozza az önmagának szabott élménydózását.

A polgármester elmondta, hogy a fesztiválszervezés valójában egy külön műfaj, ami az önkormányzatnak egyszerre szakmai kihívás és felelősség is. És ami egyáltalán nem mellékes: a lehetőségre álló költségvetést is messzemenő figyelembe kell venni. Az ide érkező vendég ötezer forintos belépője mellé még vásárolhatott külön kóstoló poharat, de



Élmények



ehhez egy vaskos kóstoló jegytömb járt. A felsorolt kóstolóhelyeken, Kastélyparkon belül és kívül mindenki kapott a borászoktól, vendéglátóktól igénye szerint kóstolót, aki pedig tovább fogyasztott, elfogadható áron kapta meg az általa kiválasztott kitűnő tokaji borokat. Mi a nagy kihívás egy ilyen fesztivál lebonyolításakor? Tóth Gábor erre vonatkozóan is őszinte választ adott. Össze kell hangolni a kínálatot úgy, hogy a vásárló is elégedett legyen a kulináris élménnyel, a borász és vendéglátós vállalkozó vagy pincetulajdonos arányos bevételhez jusson, mindehhez pedig a három nap során fellépő együttesek jelenléte ad élménykoronát. Érdekes adattal is szolgált: ha külön-külön elmenne a jelzett együttesek koncertjeire, a belépőjegyek árának végösszege igencsak vaskos lenne.

Hagyjuk is a közgazdasági fejtegetéseket, hiszen a **XX. Tolcsvai Borfesztiválon** a már felsorolt programokon kívül – és itt jön még az a bizonyos hab a tortán érzés – más programokra is invitálták az ide érkező baráti társaságokat, családokat! **Kutyás bemutató, festménykiállítás,** Tokaj-Hegyalja bemutatása borkóstolóval egybekötve, nem utolsósorsban pedig **csillagászati és csillagász bemutató** a település Bormúzeumában.

A polgármester – ahogy ezt egy településvezetőtől elvárható – kora reggeltől késő éjszakáig elemében, azaz talpon volt, nemcsak arra kellett ügyelnie, hogy jól működjön a gépezet, hanem időnként a **Tóth Pincészet** kóstoló faházában is önteni kellett a bort ismerősöknek, barátoknak, vendégeknek, mert a személyességnél nincsen fontosabb. A borászok összefogása a siker alapja. Több pincészet viszi Tolcsva hírnevét. Most egy példát emelek ki: a **Babits Pincészet** egyre több sikert ér el térségi és országos szinten. Minden helyre nem jutott el a tudósító sem, de két helyszín külön is említésre érdemes. A **Sveda Borház** kihagyhatatlan Tolcsván, hiszen **Sveda László** az elmúlt évtizedekben sok sikert ért el borászként és borkezeskedőként is. Most is jó szívvel kínálta pincéjében borait, de sikerről is beszámolt. Az ide országos pezsgő versenyen száraz 2021-es **Brut Nature Hárslevelű pezsgőjével aranyérmet szerzett.** Gratuláltunk, majd a **Sajgó Pincészet kertvendéglőjében** fejeztük be az éjszakát, ahol a híres tolcsvai családi pincészet minden borfesztivál alkalmával sátrakat, szabadtéri fogadótereket alakít ki, hogy itt fogadhasa a vendégeket és részesíthesse mindenféle földi jóval, persze közöttük a kitűnő Sajgó borokkal! /Itt jegyezzük meg, hogy lapunk 10-11. oldalán külön interjú olvasható Sajgó Gáborral, aki augusztus 20-án a Parlamentben vehette át a Magyar Érdemkereszt Arany fokozatát, kiemelkedő, hosszú évtizedes borászati tevékenységéért./

MBÉ-tudósítás



Fiatalok Tolcsván



Hubai Imre kocdnt

ÖRÖMNAPON ÉTKEM, ITALOM JÓ SZÍVVEL ADOM...

SZÁZÉVES SZOBOSZLÓI GYÓGYVÍZ „PARTJÁN” A SPORTREPÜLTŐTÉR
TERÍTETT ASZTALLÁ VÁLTOZOTT –
XXVI. ÉVE A VÁROS CIVIL KÖZÖSSÉGEI
HAGYOMÁNYOS VENDÉGLÁTÁSBÓL SZIPORKÁZNAK

A TERMÉSZET ADTA ADOMÁNYT – A GYÓGYÍTÓ VIZET – MEG IS KELL BE-
CSÜLNİ ÉS NYUGODTAN KIJELENTHETJÜK: A HAJDÚSZOBOSZLÓIAK DEREKA-
SAN TETTÉK A DOLGUKAT, MIND A MAI NAPIG. ELŐDÖK, MAJD A KÖVETKEZŐ
NEMZEDÉKEK, S A JELENBEN ÉLŐK TISZTÁBAN VANNAK AZZAL, HOGY AZ
EURÓPAI ÉS ORSZÁGOS HÍRNÉVÉRT TENNI KELL!



Táncos produkció



Városszépítők



Kórustagok

Lapunk a fürdőváros jubile-
umi esztendejében kiemelten
foglalkozik a siker háttereivel,
előzményeivel, az idegenforga-
lom és vendéglátás, benne az
egykori gyógyfürdő, ma Hunga-
rospa Zrt felfelé ívelő pályájával.
Törekvésünk, hogy az embert

kerestük és keressük a jövőben is! Ezért mostani riportunk más
oldaláról mutatja be a hajdúszoboszlóiakat. Mindenki a maga
területén teszi a dolgát azért, hogy az évente ide érkező milliók
számára vonzó körülményeket biztosítson. Ez egyszerre em-
beri és gazdasági összefogás, jól felfogott érdek. Különböző
szinteken nyilvánul ez meg: önkormányzat, ide-
genforgalmi, turisztikai vállalkozások, nem kevés-
bé pedig az egyre markánsabban jellemző mező-
gazdasági és más ipari beruházások jelenlétével.
Amikor meghívót kapott a városból elszármazó
tudósító a hagyományosan szeptemberben meg-
rendezendő Örömnapi, nem volt kétséges, hogy
ott a helye. Mielőtt azonban élményeit megoszta-
ná, érdemes egy tanulságos adattal szolgálnia: a
közel huszonöt ezres lélekszámú városban meg-
közelítően száz civil egyesület működik. Meggyő-
ződése, hogy ez olyan lenyomata az itt élő, keny-
rükért dolgozó embereknek, amely visszatükrözi,
milyen „sorsot” kaptak a gyógyvíztől és ezzel mi-
ként tudnak élni.



István, Csaba, Gyula, Sándor, Róbert, Csaba, Lajos

Itt vagyunk a fürdő közvetlen szomszédságában elterü-
lő sportrepülőtér legszélén, ahol huszonöt esztendeje a civil
szervezetek képviseletében baráti társaságok terítik meg kü-
lön-külön is asztalaikat és a hagyományos alföldi ételekből a
birkapörköltet és a slambucot kínálják. Jó szóval, beszélgetésre
inspirálóan, borokkal is koccintva: az együttlét örömét és de-
rűjét átélve.. Szerencséjük van a főző csapatoknak,
baráti társaságoknak, mert a tikkasztó meleg alább
hagyott, mi több, délelőtt enyhe eső verte el a port
és adott üdítő, felszabadító szelet, igaz csak pislá-
koló népfénnyel. Nehéz megtalálni Czeglédi Gyula
polgármestert, mert ugyebár itt nincs rang, öltözet,
hanem megbecsülendő egyenlőség. Rövidnadrág,
trikó, sportcipő és mindenhol kellemes illatok,
füsttel keveredve ... De már kezét is foghatunk a
polgármesterrel, aki több, mint két évtizeden át a
Hungarospa Zrt vezérigazgatójaként tette munka-
társi csapatával a dolgát, és jelenleg második cik-
lusát tölti:

- Jó idejőnni, mert az Örömnapi megrendezésével
kicsit azt szeretnénk demonstrálni, hogy a vendéglátók
is lazíthatnak, akik egész éven át a maguk területein az
ide érkező vendégekért dolgoznak – mondja. – A tör-
ténete a Kovács Máté Művelődési Központ korábbi, sajnálatosan
már elhunyt igazgatójához, Kovács Gáborhoz kötődik. Huszonhat
évvel ezelőtt megkeresett, hogy helyi civil szervezetek főzzenek
egy szeptemberi hétvégén, csakúgy önmaguk örömeire... Ehhez
pedig a fürdőhöz szervesen kapcsolódó emblematikus csónakázó-
tó szigetét találná helyszíneként megfelelőnek. Jöttek is számosan,
főztek, majd vihar kerekedett, de maradtak kitartó közösségek is.
Az volt az eredeti cél, hogy a megfőzött ételeket értékesítik, de vé-
gül úgy határoztak: maradjon önzetlen örömfőzés. A következő
évben már – mert újra sokan jelentkeztek – a szomszédos repülőtér-
en jöttünk össze szép számmal. És a mostani friss adat több, mint
beszéd: 2500 szoboszlói ült az asztalok körül, főzött a bográcsok



Kátóna Lajos – Bakos Imre főzőmesterek



Czeglédi Gyula polgármester,
Majoros Petronella alpolgármester

mellett, negyvenhárom csapat képviselőben, a bográcsok száma pedig elérte a százat. Szimbolikus és mindent kifejező, hogy ez a „kamara” rendezvény ilyen sikeres. Számomra azt üzeni, hogy fokozatosan alakult ki a város polgárosodásának folyamata. A civil egyesületek ehhez generáló erők. A mikroközösségek mögött nemcsak civil szervezetek vannak, hanem komoly turisztikai vállalkozások és egyre markánsabban mezőgazdasági cégek. Hogy csak egy példát mondjak a hajdúszoboszlói Gazdakörök Egyesülete a legnépesebb, de Városépítő Egyesülettől, lovas barátok közösségén át a vendéglátók egyesülete, vagy éppenséggel a Vörös Sári Magyar Nóta Egyesület, önkéntes tűzoltó egyesület, különböző sporthoz kapcsolódó közösségek képviselői jelennek meg a szeptemberi baráti összejövetelünkön. Másik irányt is említek a jövőre vonatkozóan: Ipari Park létesítése mellett döntött az önkormányzat, de csakis olyan vállalkozásokat tudunk fogadni, amelyek nem veszélyeztetik a város idegenforgalmi, turisztikai értékeit.

Asztalunkhoz lép Bodó Sándor országgyűlési képviselő, aki nem először írta be a naptárába, hogy eljőjön erre a laza, őszintén emberi programra. Röviden így fogalmaz: „Sok ismerős arcot látok, de örömmel fedezek fel újabbakat is, mert jó látni, hogy a fiatal korosztály is képviselteti magát egy ilyen lélekemelő közösségi programon..

Bográcsok erdejében...

A tudósító felfedező útra indul, mindenhol nem kóstolhat, de megmeríthet a szeretet és derű hangulatában. A Polgári Olvasókör birkapörkölt főzésének bográcsa alá a tüzet Fazekas Csaba, a kulturális szférában hosszú évtizedeken át könyvkereskedőként dolgozó, dixiland zenész tűzfelelősként segítő kolleganőjét a főzésben. Ő is emlékszik az első rendezvényre, és azóta hacsak teheti, nem hagyja ki ezt a napot, mert tudja mit jelent a mikro közösségekben kialakuló kisvárosi közösség. Alig pár méterre tárogatózik csikós öltözetben egy hortobágyi legény, mellette pedig egy csikós sarjadék – édesapja és még annak az édesapja is csikós volt -, hogy hamisítatlan slambucot főzzön felkérésre a Városépítő Egyesület ízlésesen berendezett standján. Hódos András elnök gyorsan megszervezi a közös fotózást, a szerkesztő számára is sok ismerős arc mosolyog vissza. Emlékezünk, egymásról érdeklődünk. Húsz méterre sincs a Bárdos Lajos Városi és Pedagógus Énekkar közösségének terített asztala, csupa kedves emberrel, akik mindig is jó híret vitték a városnak az országos és nemzetközi fellépéseik alkalmával. Ez is szolgálat, hogy Hajdúszoboszlót minél többen megismerjék!

Hajdúszoboszló méltó módon ünnepelte és ünnepli még a tavábbi hónapokban kiemelkedő jubileumát. Erről Borsos Csabával, a Kovács Máté Művelődési Ház és Központ igazgatójával beszélgettünk. Csapatával szinte egész évben azon dolgoznak, hogy az ide érkező vendégek számára rendezvényeket, fesztiválokat, műfajok sokaságát felvonultatva, a Szoboszlóra érkezők mindennapjait tegyék emlékezetessé. Most is házigazdák, hiszen maga az ötletgazda is népművelő volt:

- Igen Kovács Gábor elődöm jó érzékkel alapozta meg a civil szervezetekre való külön figyelmet, azok összetartását – vélekedik



Nagy Jenő a bográcsnál



Fazekas Csaba az olvasókörből



Tárogató, csikós slambuccal



Ez jó lesz...



Hüse Károly ejtőernyős világbajnok emléktáblájánál Görög Sándor

a három éve igazgatói munkát végző intézmény vezető. – Ha már itt tartunk: a népművelőknek is van egyesülete Hajdúszoboszlón, megfelelő célokkal, de ez a találkozás nekünk egyszerre jelenti a kikapcsolódást és persze a program zavartalan lebonyolítását. Mégis a jubileumra térnék vissza, hiszen a „Százéves a hajdúszoboszlói gyógyvíz” programsorozat már márciusban indult el a Munkácsy kiállítással, megszerveztünk a Víz Világnapján ismeretterjesztő előadásokat, a múzeumok éjszakáján a „Kis kutatók, nagy felfedezők” tematikus programot, és még visszaidézhetnék más eseményeket is, ám az őszre készülünk! A centenáriumi ünnepség csúcspontja lesz az október 24-26. között megrendezésre

kerülő Pávai Fesztivál, amely gasztró-kulturális töltetű rendezvény lesz. A Hungarospa Zrt centenáriumi emléküléssel, több téma megközelítéssel foglalkozik a gyógyvíz egészségügyi, turisztikai hatásrendszerével, a vendégfogadás kultúrájával. De egy még közelebbi programra külön is invitáljuk az érdeklődőket: a szeptember 19-21-ére eső hétvégén a szintén hagyományos gasztronómiai programra, amelyen a szüret időszakához kapcsolódóan a profi vendéglátóság által készített remek ételekhez kiváló borászok kínálják majd a látogatókat. Látványos borrendi felvonulás

és program teszi még színesebbé ezt a háromnapos fesztivált.

Délidőre, de még inkább a kora délutáni órákra már kiürülnek a bográcsok, ám annál többen ülnek az asztalok körül. Az Örömnapi így válik teljessé: megint megélhették a laza, kötetlen, baráti együttlét óráit.

A birkapörkölt- amelyhez még a régi öregek szerint is legjobb kísérő a szekszárdi vörös, ha lehet Bikavér- és slambuc vagy éppenséggel más formában elkészített népi étel – jó tudjuk – öröm fokozó! A búcsúkor kínált pálinka pedig jó útravaló...

kdp



A „SELYEM ROSÉ”, ami áttörte a határokat

Újabb nemzetközi és hazai elismerések után ismét reflektorfénybe került a badacsonyi Pátzay Borbirtok Pinot Noir Rosé bora, mely évek óta nemcsak a szakértők-, hanem a közönség kedvence is. A pincészet szerint a rosé nem alacsonyabb rendű műfaj – csak mást kell tudnia, mint a nagy, testes boroknak. A Pátzay Pinot Noir Rosé évek óta ugyanazt a minőséget nyújtja, és mára a borászat zászlóshajójává vált.

A Hegyközségek Nemzeti Tanácsa által szervezett 44. Országos Borverseny legjobb roséja címet újfent a Pátzay Borbirtok szerezte meg. A Pátzay Pinot Noir Rosé nemcsak a hazai, hanem nemzetközi porondon is sikert sikerre halmoz: tavaly **aranyérmet hozott el a Berliner Wine Trophy-ről**. A Pátzay Pinot Noir Rosé sikere már az első évjáratoknál világosan kirajzolódott. 2018-ban és 2019-ben egymás után **kétszer nyerte meg a Vince Magazin rosé tesztjét**, ami addig példátlan eredmény volt, mivel korábban egyetlen pincészet sem tudta két egymást követő évben a legjobb rosé címet elhozni. Ekkor vált teljesen egyértelművé, hogy valóban kiemelkedő tétel született. A kezdeti 5 ezer palackos mennyiség mára 40 ezer palackos tétellé nőtte ki magát.

„A borkészítés számomra egy kirakós – és pontosan tudom, mit akarok kirakni belőle” – mondja Zsurki Sándor, a Pátzay Borbirtok főborásza, aki nem csupán technológiát, hanem stílust is épít: „Ez a bor nem egy nyári fröccsbor. Ez egy selyem rosé – elegancia, frissesség és karakter.” A bor különlegessége, hogy 5-6 különálló tartályból, precíz házasítással születik meg, ezzel garantálva minden évben az állandó minőséget. Az aktuális évjárat a rekordgyors szüret ellenére is megőrizte egyensúlyát és kifinomultságát – a borászat szerint ez a tudatosság és előrelátás eredménye.



A NAGY KIRAKÓS,

Interjú Zsurki Sándorral, a Pátzay Birtok főborászával

Az Országos Borverseny idei legjobb roséja, a Pátzay Pinot Noir Rosé, egy selymes, aprólékosan átgondolt alkotás, amit Zsurki Sándor, a Pátzay Birtok főborásza évek munkájával formált véglegesre.

A Pátzay Pinot Noir Rosé már évek óta sorra aratja a díjakat – kétszer egymás után lett **Magyarország legjobb roséja**, tavaly aranyat hozott haza a **Berliner Wine Trophy-ről**, és idén megkoronázta a sikersorozatot az Országos Borverseny fődíjával.

Ez a bor nem a szerencse műve – a kezdetektől tudatos döntések, folyamatos finomhangolás és szenvedélyes építkezés áll mögötte. Ahogy Zsurki Sándor mondja: „A borkészítés egy kirakós. És én tudom, hogy mit szeretnék kirakni.”

A „SELYEM ROSÉ”

A Pátzay Pinot Noir Rosé első pillantásra eleganciát sugároz. Hagymahéj színe, komplex, málnás, friss ribizlis illata sejteti, hogy nem egy átlagos tétellel van dolgunk. Kortyolás közben kibontakozó málna, őszibarack és citrusos jegyek folyamatosan váltják egymást a szájbán, miközben a bor selymes, könnyed karaktere kísér végig.

„Mi ezt a bort „selyem rosénak” hívjuk” – mondja Zsurki Sándor. „Ez nem az a rosé, amit gyorsan ki akarunk hozni, hogy a piacon legyünk. Egy könnyed, elegáns, selymes bort akartunk készíteni. Egy ilyen bor nem a véletlen műve, hanem tudatos döntések sorozata.”

Magyarország legjobb roséja ismét Badacsonyból érkezett



PÁTZAY

PÁTZAY BORBIRTOK

<https://patzayborbirtok.hu/>

SAJTÓKAPCSOLAT:

Urbán Csenge

marketing manager

marketing@borkereskedes.hu

+36 70 602 1018



AMIBŐL MAGYARORSZÁG LEGJOBB ROSÉJA SZÜLETETT

A hosszú, friss gyümölcsös lecsengés és az élénk, játékos savszerkezet adják meg a bor igazi, karakteres ritmusát – ez az, ami miatt évek óta visszatérnek hozzá a fogyasztók.

„A BORKÉSZÍTÉS OLYAN, MINT EGY KIRAKÓS”

Zsurki Sándor harmadik generációs borász, aki már hatévesen kapát fogott a családi szőlőben. Borászati filozófiája határozott: „A borkészítés számomra egy kirakós. Előre tudom, hogy milyen képet akarok látni a végén, és lépésről lépésre megyek, hogy azt össze tudjam rakni. A szőlőfajtától kezdve, a szüret időpontjától a feldolgozási technológián át **minden egy-egy kirakós darab**. Ha valami nem illik oda, akkor nem lesz olyan a végeredmény, mint amit megálmodtam.”

A Pátzay Pinot Noir Rosé nem egyetlen tartályban készül: öt-hat különböző pinot noir tartályból állítják össze, hogy évről-évre függetlenül mindig ugyanazt a minőséget kapják.

„**Nagyon kevesen csinálják ezt.** Sokan csak reménykednek, hogy az adott tartály hátha jó lesz. Mi direkt több tartályban dolgozunk, hogy legyen miből építkezni, lehessen finomhangolni, legyen tér a hibák korrigálására. Ez a különbség a tudatos borászat és a szerencse között.”

EGY BOR, AMI NEM A VÉLETLEN MŰVE – HANEM JÓL IDŐZÍTETT DÖNTÉSEK EREDMÉNYE

„A 2018-as évben eredetileg egy merlot-ból, kékfrankosból, cabernet sauvignonból, és pinot noirból házasított rosét álmodtunk meg. De a pinot noir önmagában annyira jól sikerült, hogy tudatosan döntöttünk úgy, külön palackozzuk” – meséli Sándor. „Észrevettük, hogy itt valami **nagyon jól hoztunk létre** – a szak-

ma és a fogyasztók visszajelzése is megerősített bennünket. Onnantól tudatosan építettük ezt a bort.”

A Pátzay Pinot Noir Rosé sikere már az első évjáratoknál világosan kirajzolódott. 2018-ban és 2019-ben egymás után kétszer nyerte meg a Vince Magazin rosé tesztjét, ami addig példátlan eredmény volt. Korábban egyetlen pincészet sem tudta két egymást követő évben a legjobb rosé címet elhozni. Ekkor vált teljesen egyértelművé, hogy valóban kiemelkedő tétel született.

A kezdeti 5 ezer palackos mennyiség mára **40 ezer palackos tétellel nötte ki magát** – a Pátzay Pinot Noir Rosé a pincészet zászlóshajója lett. „Az, hogy idén is ilyen kiemelkedően sikerült, nem a szerencse műve. Ez a következetes munka eredménye, amit minden évben beleteszünk.”

A 2024-ES SZÜRET: EXTRÉM GYORSASÁG, FOLYAMATOS DÖNTÉSEK

A tavalyi szüret extrém körülmények között zajlott. „Olyan meleg volt, hogy augusztus elején szüreteltünk, ami húsz-harminc évvel ezelőtt elképzelhetetlen lett volna. Egy hét alatt három mustfokot ugrott a cukortartalom, és a savak is rohamosan csökkentek. **Naponta kellett min-táznunk, és szinte órák leforgása alatt kellett döntéseket hozni.**”

Sándor szerint ez a gyorsuló szüreti időszak már nem kivétel, hanem az új valóság. „A klímaváltozás miatt ez lesz a jövő. Fel kell készülni rá, hogy a döntéseket sokkal gyorsabban kell meghozni, különben kockáztatjuk a minőséget.”

ROSÉ = FRÖCCS?

„A rosé örület már túljutott a csúcson” – mondja Zsurki Sándor. „Pár éve még mindenki új, trendi rosét akart kihozni, most viszont a piac kezd telítődni. A vörösbor fogyasztása globáli-

san visszaesett, és sok pincészet a kékszőlő felesleget próbálja roséként piacra dobni. Ez oda vezetett, hogy a piacon hatalmas mennyiség jelent meg, de nem mindig a minőség javára.”

Sándor úgy vélekedik, hogy a rosé még mindig alulértékelt műfaj. „Sokan még mindig azt hiszik, hogy a rosé egy nyári fröccsbornak jó, amit decemberben már szinte kötelező cserélni az új, friss évjára. Pedig ez tévhit. Egy jól elkészített rosé még a következő év tavaszán, nyarán, sőt akár télen is élményt tud nyújtani.”

A fröccsfogyasztásról pedig egyértelmű véleménye van: „**Jó fröccshöz jó bor kell.** Én soha nem néztem le a fröccsfogyasztást. Ha a fröccsözés ösztönzi a borfogyasztást, akkor hajrá! Csak az a fontos, hogy **minőségi bor legyen a pohárban.**”

NEM KELL ÚJRAÉRTELMEZNI – ELÉG, HA JÓL CSINÁLJUK

Zsurki Sándor azt vallja, a rosé nem képvisel eredendően alacsonyabb értéket, mint más szőlőfajták, csak **más karakter**. „A rosé feladata, hogy könnyed, friss, és gyümölcsös legyen. Nem kell újraértelmezni, nem kell erőltetni, hogy többnek látszódjon, mint ami. Csak jól kell csinálni.”

A Pátzay Pinot Noir Rosé évek óta ugyanazt a minőséget, ugyanazt az élményt hozza – és ez nem szerencse, hanem következetes munka eredménye.

„Aki leveszi ezt a bort a polcra, az tudhatja, hogy nem fog csalódní. Ez az, amit mi képviselünk.” – zárta a gondolatot Sándor.

A Pátzay Pinot Noir Rosé, vagy más néven a „selyem rosé”, tehát nem csupán egy kiemelkedő évjárat, nem a véletlenek szerencsés együtállásának eredménye. Egy átgondoltan felépített történet, ami megmutatja, hogy a magyar rosé igenis lehet világszínvonalú, ha valaki **tudatosan rakja össze a kirakóst.**

BÉCSI KLASSZIKUSOK

CSALÁDI UTAZÁS A CSÁSZÁRVÁROSBA – ÉLŐ IRÁNYTŰ – NOSZTALGIÁZÁS A MARIAHILFER STRASSZÉN –
ÖRÜLET A PRÁTERBAN – LÍRÁZÁS BÉCSI SZELET ÉS SÖR MELLETT

A SZERKESZTŐ IS EMBER, IDŐNKÉNT MEGENGEDHET MAGÁNAK SZEMÉLYES HANGVÉTEL, CSALÁDI INDÍTATÁSÚT. NAGYSZÜLŐKÉNT FELESGÉVEL A NYÁRI SZÜNIDŐKBEN A NÉGY UNOKÁVAL MEGLEPETÉS UTAZÁSOKAT SZERVEZNEK. EZÚTTAL A SZOMSZÉDOS BÉCSBEN TÖLTÖTTÜNK EL HÁROM KELLEMES NAPOT.

Két autóba ült valójában három család képviselőjében négy felnőtt és négy gyermek. A két nagylány, az idén már gimnazista **Lili**, a tizenkét éves **Lujza**, a negyedik osztályos **Adélka** és az iskolát most kezdő **Jónás**. A nagyszülők most meginvitálták a két kisebb unoka szüleit, **Emőket** és **Tamást**, hogy részesei legyenek a közös élménynek. Ráadásul Tamás már tavaly felfedezett egy bécsi szállodát a belvárosban, ahol a nagyszülők megfelelő tapasztalatot



Múzeum, Albertina, Nemzeti Galéria és a színházi negyed. Adélka oda is sügta szüleinek – akik színészek – alig várja, hogy édesanyja megmutassa, melyik színházban lépett fel az elmúlt évben egy európai produkció turnéja során. Amíg ebédelünk, próbáljuk átgondoltan beosztani ezt a két és fél napot.

Más már a Mariahilfer...

A gyerekeknek természetesen semmit nem jelent az a múlt, amire a szülők, de még inkább a nagyszülők emlékezhetnek erről „kereskelem történeti” utcáról. Az úgynevezett rendszerváltás utáni esztendőben naponta száz és száz bevásárló karaván indult ide, hogy háztartási gépeket, mindenféle technikai újdonságot szerezzen be, olyanokat, amelyek hiánycikkek voltak a szocializmus utolsó vergődésének időszakában. Most sétáló utca, ahol már nincs annyi technikai áruház, de van más, kávéházak, cukrászdák, éttermek, szalonok és csokoládéboltok – hívogató kirakatokkal. Mivel Jónás szeptemberben már iskolás lesz, a kétemeletes He-Ma Áruházba vetettük be magunkat, hihetetlen mekkora kínálat iskolaszerekben, ruhákban, táskákban, egyéb kiegészítőkben. Máris megvan a praktikus ajándék az iskolásoknak, elsőként Jónásnak, aki csillogó szemmel veszi tudomásul, hogy a mai napon az első „zsákmányszerző” ő volt. Persze Adélka sem járt rosszsl...



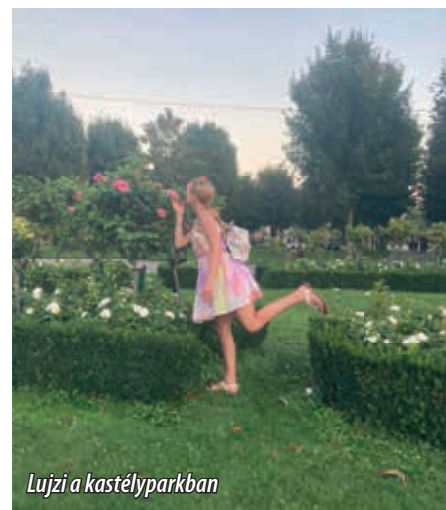
Igazgató: Jónással, Lujzival, Adélkával, Lilivel

talatot szerezhettek, milyen jó választás volt: a **Hotel Continental**. Köztudottan a város szívében nagy számban fogad magyar vendégeket. Ennek okairól a későbbiekben még szólunk. Nem egészen három órás autótú után – bár nem egyeztettük előre – szinte egy időben érkezünk a forró hétköznapi délelőttjén a Mariahilfer strassze közepén található támaszpontunkhoz, a Hotel Continentál épületéhez. Mielőtt bejelentkeznénk a recepción, az előzetes információ alapján a kocsikat a szemközti mélygarázsba helyezhettük el, ahogyan ezt a többi szállodavendég is külön szolgáltatásként megkapja a tulajdonostól. Óriási helyzeti előny, ha az autó biztonságban van, alig néhány perces séta után már kezdet foghattunk a szálloda tulajdonosával, **Tarnai Tiborral**, aki harminc éven át Budapest legelőkelőbb Duna parti szállodáiban teljesített recepciós szolgálatot,

nagy elismerést kiváltva a szakmán belül. Aztán fordított egyet az életén és Bécsbe települt át, ahol mind a mai napig – jó húsz esztendeje szállodatulajdonosként egyfajta magyar oázist alakított ki. Ha úgy tetszik: **élő iránytű!**

– Két négyágyas szobát kaptok, ami a legkelendőbb nemcsak főszezonban, de még szezonon kívül is – mondja. – Sok magyar család szervez ide közös programot, hasonló formában, mint ahogy Ti. Dícsérik a szoba nagyságát, felszereltségét.

Ebédhez közeledvén, a szoba elfoglalását követően gyorsan eldöntjük, hogy a szomszédos Billa élelmiszer áruház gyorséttermi részlegén kóstolunk bécsi falatokat. Óriási a kínálat egyébként is a belváros kellős közepén, hiszen nem véletlen a nagy turista forgalom. Közvetlenül a szállodától nyolc-tíz perc sétával elérhető a Szépművészeti Múzeum, Természettudományi



Lujzi a kastélyparkban

Na de messze még a vacsoraidő, ezért Adél vágya is hamar teljesül, ugyanis a színháznegyed felé vesszük az irányt, ahol az édesanyjuk lépett fel, a kritikák szerint nagy sikerrel. **Több színház is működik egy hatalmas épületegyüttesben**, közvetlen szomszédságban található a már említett múzeumok, ha a nagyságrendet jellemezni akarjuk, a londoni és párizsi kulturális negyednél is nagyobb területen fekszik ez a centrum. A szállodához közeli étterem újabb személyes



Pompa, fényesség, Schönbrunn

élményt jelent, családi kötődésűt és kicsit érzelmeset. Ugyanis az a döntés született, hogy a negyedórányi gyaloglás után Bécs 5697 étterméből a 184.-nek rangsorolt **7 Stern Braeu tradicionális étteremben** fogyasztunk el jellegzetes osztrák menüsört. Felnőttek ehhez helyben készített kiváló osztrák sört ihatnak és ama borjú bécsi szelet hagymás burgonyával kihagyhatatlan és ennek az is nagy előnye, hogy minden gyerek szereti a rántott húst (igaz, inkább sült krumplival) No és a fő ok! Ezt a helyszínt a nagylányok javasolták, ugyanis édesapjuk **édesanyjuk kezét egy régebbi bécsi kiruccanás estéjén itt kérte meg...**

Fél nap és élvezhettük a minden kényelemmel felszerelt szobák oltalmát, tágas terét, arról nem is beszélve, hogy az egymással szomszédos szobákba kedvükre szaladgálhattak át egymáshoz a gyerekek. Maradunk a szállodánál, mert az ide érkező vendég változatos, minden igényt kielégítő reggelit kap, erre a szálloda tulajdonosa külön is nagy figyelmet fordít, mert így van módja megmutatni, hogy szállodája a gasztronómia területén, a reggeliztetés minőségi fokozatait próbálja elkötelezetten tálalni. A következő napra két olyan fontos programot teljesít családi csapatunk, amely egyedülálló élményt jelent bármely korosztály számára. A **Schönbrunni Kastély** császári rezidenciát évente közel két millióan keresik fel. Gyönyörű parkjában sétálni, a szökőkutak mellett hűsölni egyben az időben történő visszarepülés élményét is adja. 1569-től van a Habsburgok kezében, előtte királyok laktak itt nagy pompában, jelenleg Bécs Önkormányzata a tulajdonos. Lili és Lujza bekapcsolódik a szülők és nagyszülők beszélgetésébe, amikor visszaidézik a közös nagy filmélményüket, amelyik Ferenc József feleségéről, Erzsébetről Sisiről szólt. Ők is látták ugyanis ezt a filmet és most a helyszínen lenni, különleges pillanatokat jelent. A nagy forróság miatt úgy határozunk, hogy ebéd után egy-két óra szieszta következik támaszpontunkon, hogy aztán innen késő délutánra belevehessük magunkat a bécsi Práter forgatagába. A Duna és Duna-csatorna közötti sziget felét elfoglaló talán legnépszerűbb turista



Práter-jelkép: Óriáskerék

helyszínről sokaknak eszébe jut a jellegzetes piros kabinok látványa az óriáskerékkel. 1766-ban nyitották, 1873-ban itt világtalálkozást rendeztek. **Magyar vonatkozása is van, ugyanis a Würstel Práter vagy Worldprater a magyar vurstlihoz adott előképet, innen kapva a nevét a bécsi munkások kedvenc ételéről, a virsliről (würstel).** Őszintén szólva kulináris élményt itt nem nagyon igényeltek a gyerekek, mert más vidámparki csodaszerkezetek hívgatták őket. Az ország legmagasabb körhintája itt található 117 méter magasan, erre nem ülhetek fel, de összesen nyolc játékot próbálhattak ki, a dodzsemtől a vizes hullámvasúton át az elvarázsolt kastélyig és persze az óriáskerék egyik piros fülkéjébe is befért a család, ugyanis ezek a kabinok húszszemélyesek.

Este tizenegy órakor értünk haza, senkinek nem volt gondja azzal, hogy álomba merüljön. A következő napra egy kulináris és egy szintén különleges természeti



Finom reggeli

program jelentett jóleső penzumot, gazdag órákat! Reggeli után a szállodától szintén pár percre található tizenegy emeletes a **Tenger Házában** közel két óra alatt az egész világból származó édesvízi és tengeri halak hihetetlen vízi felvonulását élhettük át,



Igazi bécsi finomságok



ráadásra pedig a legfelső emeletről csodás panoráma nyílik a városra. Aki pedig megéhezik, az itt kialakított étteremben akár már reggelit is kérhet, egész nap pedig osztrák és nemzetközi ételek sora rendelhető.

Néhány óras belvárosi barangolás után a színházi negyed könyvesboltjába is eltöltöttünk egy kellemes órát, a szülők kerestek néhány színházi témájú könyvet, a lányok pedig magazinokat forgattak és vásároltak is egyet-kettőt, Jónás pedig rábukkant egy motoros képeskönyvre, amit buzgón lapozgatott is.



A Tenger Háza

Még itthon, a család előzetes informálódása nyomán tudtunk arról, hogy amíg Bécsben leszünk, a Városháza előtti téren rendezik meg a hagyományos, évente egyszer sorra kerülő Nemzetközi Gasztronómiai Parádét. Harminc ország ételeit lehetett itt megkóstolni. Ide vetettük be magunkat, felkészülve arra, hogy hosszú sorbanállás lesz az ára egy-egy finom ételnek. Így is történt, de megérte: osztrák, indiai, olasz, thai finomságok kerültek a nagy nehezen megszerzett asztalunkra. Búcsú reggeli után – mivel a garázstól pár pernyire volt a már említett Billa. Nagyszülők, szülők, gyerekek közösen cipelték a bécsi „nyugati” portékákat..

KDP

SIMON DÉNES

HŰSÉGE A MAGYAR KONYHÁHOZ, SZÜLŐFÖLDJÉHEZ

BETYÁROS-MAGYAROS TÖRTÉNET KUNHEGYESRŐL – VÁNDORBOTJÁVAL A FŐVÁROSBA, SZENTENDRÉRE „BALLAGOTT”
A STEAK-IMÁDÓ ANGOLOKAT PÖRKÖLTÖKRE SZOKATTA – BENDÉGÚZ FIA NYOMDOKAIBA KÉSZÜL LÉPNI



Bendegútból utód lesz

Itt vagyunk Szolnok és Tiszafüred között alig valamivel több, mint félfúton Kunhegyesen Gombás András régi barangoló társammal, aki ezt a térséget, vidéket, tájat tenyeréből ismeri. Itt született nem messze és ezer szállal kötődik ahhoz a világhoz, amihez most hetvenötödik évében is ragaszkodik. Eljöttünk egy olyan vendéglátós magyar oázist meglátogatni, ahová ő az elmúlt hosszú évtizedekben bizony nem először tért be...



Három a vendéglős

Kunhegyes csodálatosan magasodó református temploma (az országban a második legnagyobb) olyan, mint egy felkiáltójel. Vannak itt azonban más érdekességek is, amire ki lehetne térni, de most célirányosan csakis egy helyszínre összpontosítunk: kíváncsiak vagyunk Simon Dénes újkori vendéglátós betyárosan magyaros birodalmának háttereire. Még a Budapestről történő indulás után mesélte András, hogy lelkének, vendéglátós szívének nagyon fontos az, hogy vendéglős kollégájánál



Három kislegény édesapjukkal

ugyan többször megfordult, beszélgettek is, hiszen egy tájról valók, **de szeretné feltárni magát az embert! A vendéglőst!** Azt a – véleménye szerinti – csodát, amit itt az elmúlt harminc esztendőben létrehozott.

Szóval itt állunk a **Betyár Csárda** bejáratánál, jobban sem lehetett volna megszervezni a megérkezésünk dramaturgiát, mert Simon Dénes éppen egy beszállító partnerrel fogadja az árut. Köszöntés, kézfogások, beinvitálás...

– Nagyon is ismerős ez a csárdahangulat számomra, mert többször megfordultam itt, arra is gondolva, hogy biztosra mehetek Dénesnél, ami a minőséget illeti – súgja a riporter fülébe az országosan elismeréseket, nagy tekintélyt szerzett úti társam, aki meginvitálta erre a nosztalgikus utazásra **Florovits György** vendéglős társát.

Nyitott, karakán, jó felépítésű igazán fiatalos, ötvenhat éves férfi invitál a teraszra, hogy kezdhezzük „bemelegítő” beszélgetésünket:

– Innen Budapest jó messze van, de amikor tizennégy évesen a szolnoki vendéglátós szakképző iskolába kerültem, sok minden feltárult előlem, de elvégezvén, volt bennem egy késztetés – nyílik ki azonnal Dénes. – **Kevéske tudásommal, hozzáteszem a mostani állapotokhoz képest sokkal több gyakorlati képzés birtokában, nekivágtam vándorbotommal kipróbálni önmagamot.** Merészség? Egy fiatalember szeretné meghódítani a világot, én pedig jó sorsomnak köszönhetően bekerülhettem olyan budapesti éttermekbe, amire még álomban sem gondolhattam. Az akkor felkapott, sajtó és televízió által is népszerűsített **Belcanto Étterem** az Operaház mellett 1991-ben nagy attrakciónak számított. Ide vettek fel, és elmondhatom, hogy ennek az étteremnek védjegye volt, hogy a tulajdonos, **Hertz György** kitalálta, felszolgálás előtt vagy éppen közben énekeljenek a pincérek. Mi tagadás, szerződöttem is

több kiváló énekest, és szerencsére nekem is volt annyira képességem, hogy a vendég előtt tudtam kórusban énekelni. Velük... Itt döbbsentem rá, mit jelent Budapesten dolgozni! De az én utam, a vándorbotommal még tovább folytatódott, ugyanis az akkor szintén kirobbanóan népszerű turisztikai helyszín, **Szentendre** szintén befogadott. Több étteremben is dolgozhattam, főpincérségig eljutva, ennek részletes történetét most nem taglalom. Igazi ember formáló, szakmai világra rácsodálkozó időszak volt, ami – a katonaságot is beleértve, 1988-tól 94-ig tartott.

Ám Dénesben megszólalt a szülőföld iránti szeretet, a visszavágyódás. Volt ő éjszakai bárpincér, a vendéglátás sűrűjének mindennapokat megélő habzsoló átlólője, de mégis, Kunhegyes visszahívta.

– A szülői házba jöttem vissza, ahol most is ülök, szüleimet és egyik testvéremet azóta fájdalom, elvesztettem négyünk közül – tárulkozik ki. – Éttermet akartam létrehozni, ami az én világomat tükrözi. Nekifogtunk, közben családot alapítottam, mellettem volt **csodálatos feleségem, Zsanett**, azóta pedig felnövekvőben van három fiam. Azt mondtam: **a gyökerekhez kell visszamenni.** Megtalálni azt, ami már adott. Ez pedig nem más, mint egy jól eltalált névadás – Betyár Csárda –, a magyar konyha szerény képességeim szerinti továbbélesztése. – Ezt mind a mai napig fontosnak tartom, és talán a jó sorsomnak köszönhető, vagy a Mindenhatónak, hogy három fiúgyermekem közül **Bendegúz**, aki itt ül mellettem, éles szemmel figyel minden rezdülésre a vendéglőnkben, a hátterekben. Ezért is örülök, hogy a kisújszállási **Illésy Sándor Vendéglátó Szakképző Iskolának turizmus-vendéglátós szakán** folytatja tanulmányait. **Vendégtéri szaktechnikus lesz**, de én azt mondom, legyen csak apja után a magyar konyha, akkorra már elkötelezett további képviselője.

Gombás András végighallgatja Dénes pályafutásának előtörténetét és annyit jegyez meg, hogy **ő is elindult és Budapesten megpróbálta megmutatni, milyen erők rejlenek a vidék értékeiben**, már ami a hagyományos magyar konyhához és vendéglátáshoz való hűséget jelenti. Megjegyezte, sajátos pályafutást írt le, eljutott elsők között az „Év Vendéglőse” címig, nagy szállodákban dolgozott, de pontosan tudja, mit jelent az az öserő, amit a Kunságból hozott. Innen nézve – bár korosztálybeli különbség van – közöttük testvérekről van szó, akik nagyon is értik egymást. De térjünk vissza erre a betyáros emberre, aki nagyon tudatosan, talán konok kunként építkezett, hogy eljusson odáig: **csárdáját meghatározóan, nem csak az átutazók látogatják, hanem a visszatérők, akiket sikerült meggyőzni arról, hogy az ő magyar konyha iránti hűsége érdemes a felfedezésre:**

– Sok példám lenne, de gyorsan eszembe jut, hogy egy, a Kunhegyesre költözött angol házaspár jó pár évvel ezelőtt betért hozzám és azt kérdezte, hogy steak kapható-e? – reagál a betyár főnök. – Mondtam, hogy természetesen ez is a kínálatunk része, de van libamáj és sok-sok pörkölt. **Birka, kecske, csülkös-velős pacal, szürke marha, kakastarja**, hogy ne soroljam. Előbb tátották a szájukat, majd miután egy kecskepörköltet, majd birkát eléjűk tettem, **abba sem tudták hagyni az evést...** Persze

goztam a nyitó időszakomban felszolgálóként, mondták is nagy a munkabírásom. Most sem változott, de az életritmusom úgy néz ki, hogy reggel fél hatkor kelek, ébresztőóra nélkül, korán vásárolok napi dogokat, hiszen a beszállítók egyébként manapság mindenben partnerek. **Délelőtt sok mindent megfőzök, előfőzök**, mert annak idején az iskolában már eleve megtanultuk a hosszú hónapos gyakorlatokon, hogyan működik egy konyha, de legfőképpen hogyan kell megfőzni fontosabb ételeket. Ehhez pedig még azt kellett, hogy ez a vonzalmam a konyhához nemhogy lankadjon, hanem még fokozódjon. **Közel negyven-negyvenöt féle ételt kínálunk**, közöttük kemencés és bográcsos finomságokat is, de minden folyamatban részes akarok lenni.

Bajusza mögött huncut figyelemmel azonnal reagál mindezekre Gombás András, aki láthatóan annak örül, hogy vendéglősként megélt élményei után, így szemtől-szembe láthatja fiatalabb kollegáját. Meg is fogalmazza, hogy tiszteli ezt az elkötelezettséget és munkabírást, de arra is kíváncsi, hogyan tudja mindezeket személyzeti háttérrel, és vissza-visszatérően szellemi fizikális munícióval biztosítani?

– Sikerült olyan csapatot kiépítenem, amelyik működésünk biztonságát jelenti – mondja. – A Tisza-tó és Szolnok közötti Kunhegyesen érdekes a vendég dinamizmus.

varázsgömbjét. Dénes az étlap kínálatáról kifejti, hogy a birka az mindenek felett ezen a tájegységen, halászlé kihagyhatatlan, fel kell fedeztetni a kecskét, a szürke marhát, a korábban még „lekezelt” pacalt, a magyar leves-kultúrát életben tartani. Az alapanyagok beszerzésével nincs baj, de a maga részéről ragaszkodik ahhoz, hogy a legfontosabb nyersanyag mindig ugyanonnan jöjjön, a beszállítóval is ugyanolyan személyes kapcsolat legyen, mint a vendéggel.

Itt ül a nagy asztalnál három elismert, tisztelni való életutat megélt vendéglős /és a krónikás/. **Velünk van Bendegúz**, a jövő! Jó felépítésű srác, aki már most tudja, mit akar:

– Az Illésy Sándor kisújszállási szakmai iskolába fogok járni szeptembertől – mondja született jó nyilatkozóként. – Néztem, figyeltem, milyen itt a vendéglőben az élet és apa mellett megszerettem és **úgy gondolom, folytatom ezt a szakmát.** Vendéglős szaktechnikus leszek, de ahogy édesapám mesélte, az igazi tudáshoz még hosszú út vezet. Ezért már most elhatároztam, hogy Kunhegyes kedves szülővárosom, de **a technikum elvégzése után én is szeretnék elmenni, hogy kipróbáljam, mire is vagyok képes.** Azt is látom, nem én vagyok egyedül ezzel. Most már a konyhai háttereket is próbálom figyelni, otthon belefogok egy-két étel elkészítésébe, de alig várom, hogy tanulhassak majd Kisújszálláson.

Zárókép. Búcsúzás után Gombás András arcán látható, hogy megtörtént az, amire számított. Jó kezekben van a szakma Kunhegyesen, olyan ismereteket szerzett Simon Dénesről, amit eddig még nem tudott, megnyugtató pedig az, hogy ez az értékrend, elkötelezettség, lokálpatriotizmus remélhetően ragályos. Jöhet **Bendegúz, Kende, Móric.** A jövő kunhegyesi új betyárjai...

MBÉ magazin



Hangulatkép



Családi fotók



Kemencénél

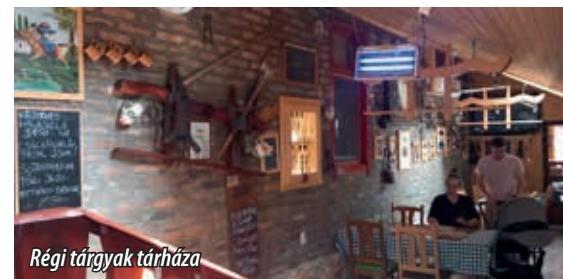


Bájos séfleány

ez a folyamat harminc éve tart, és most jutottunk el odáig, hogy közel öt éve látjuk családommal teljesen azt a képet, amit elképzeltünk. Ez a három évtizedes folyamat egyben mindig arra ösztönzött, hogy **ne térjek el a számomra meghatározott útról.** Arra is emlékszem, hogy itt vidéken, még nyitásunk után pár évvel, szégyen volt elvinni az ételeket, nehogy meglássák a helyiek, hogy nem főz otthon az asszony, vagy éppen a nagymama. Most hol tartunk? Ezeket a magyaros ételeket is kérik, viszik, mert már ez a szemléleti görcs felszabadult. De azt szeretem, ha velem mindenki egyeztet személyesen, akár telefonon is, hogy mi a kérése, milyen ételt kér, de őszintén azt, hogy vendég közelbe lehessen. Sokat dol-

Átmenő forgalom is van, de **számunkra nagyon fontos a helyi vendéggör, valamint a szisztematikusan kiépített visszatérő partnerség.** Manapság nagyon nehéz a gasztronómiai „izmusok” között lavírozni, de én nem tágitok, tudom, mit akarok. Viszsaigazolják a vendégek mindezt, ehhez pedig a konyhai csapat is kitűnő...

Három vendéglős beszélget és a krónikás pedig figyel. Kölcsönösen kíváncsiak arra, milyen most a vendéglátás helyzete, ha úgy tetszik a hőmérője, mik jelentik a főbb sarkalatos pontokat, hogyan látják a jövőt. Szóba kerülnek árak, nem kevésbé pedig az, hogy sok adminisztrációs és pénzügyi teher van, de a szakmában az a gyönyörű, hogy **meg kell találni az életben maradás**



Régi tárgyak tárháza



Dénese vendégháza
Tiszafüreden

MAGYAR-SZERB LOVAGRENDI EGYÜTTMŰKÖDÉS RENDRAGYÓ NEMZETKÖZI BORRENDI TALÁLKOZÓ

Amikor megérkezett a Magyarországi Borrendek Országos Szövetségének meghívója, a program megnevezésével: „Borászati Piknik”, nemcsak a szerkesztő egyben tudósító kapta fel a fejét, hanem maga az egész borrendi mozgalom! Sok rendezvényt megéltünk már, szerte az országban, hiszen az egyes borrendek oda-vissza hívják meg egymást vendégfogadásra kiemelt rendezvényeikre. Ezen a két napon azonban úgy sikerült lazítani, hogy a könnyedség, felszabadultság mellett komoly, bordiplomáciai tartalmat is sikerült adni az országos találkozónak.

A hajósi Barokk Kastélyt az állam újjátotta fel, a Bács-Kiskun Vármegyei Közgylés tulajdonában van, jó házigazdaként a város önkormányzata működteti. Ide érkezni egyszerre találkozás a múlttal és a jelenben rádöbbenni arra, mennyi értéket teremtett az utóbbi közel húsz esztendő-



ben az állami kastély felújító program. A hajósi Pincefalu maga a történelem és a jövőnek szóló megmentett érték csodálni való példája! A megérkezett borrendi delegáltak a kastély földszinti fogadótermében gyülekeztek, ráhangolódásként kóstoltak pár korty finom hajósi bort, majd felvonulván a díszterembe, megkezdődött a Hajósi Piknik nagyszabású program megnyitója. A rendezvény fővédnökét, védnökeit köszöntötte **Tutor Éva**, az MBOSZ főtitkára: nevezetesen **Bányai Gábort** a Dél-alföldi Gazdaságfejlesztési Zóna komplex fejlesztéséért felelős kormánybiztosát – aki nem várt elfoglaltsága miatt nem lehetett jelen –, de az előzetes szervezésben aktívan részt vett. Szakmai védnökként **Nyitrai dr. Sárdy Diána** intézetigazgató, egyetemi tanárt, szőlészeti és borászati Kutató Intézet (MATE). Sajnálattal módon ugyan nem tudott jelen lenni, de a külön felolvasott



levelében kifejtette az egybegyűlteknél, mennyire fontosnak tartja ezt a rendhagyó, remélhetően hagyományt teremtő borrendi találkozót. A levelet **Enese Beáta**, MBOSZ alelnök olvasta fel. Itt jelentette be a rendezvény moderátora, hogy a Magyarországi Borrendek Országos Szövetsége, valamint a Szerbiai Borrendi Szövetség hivatalosan is ezen a programon írja alá az együttműködési szerződését, ami további nyitást jelent a határainkon túli borrendek kapcsolat építésében. Köszöntötték egyben a megjelent hajósi önkormányzat képviselőit, **Rittgasser Richárd** jegyzőt és **Zakupszky Endre** alpolgármestert. A protokolláris előírásoknak megfelelően kölcsö-



nös beszédet tartott a két borrend vezetője: **Kovács Róbert** a Magyarországi Borrendek Országos Szövetségének elnöke, **Zorán Zivkovics**, a Szerbiai Bor és Borlovagrendek Szövetségének elnöke. A rendezvényen jelen volt meghívottként **Lackovics**

Károly, a Telecskai-dombok Szent Dömötör Kükküllői Borrend nagymestere, aki a sikeresen létrejött szerződés előkészítésében nagy érdemeket szerezve fontos szervezőmunkát végzett. Fontos pillanatok voltak, amikor a két elnök aláírta a szerződésről szóló dokumentumot, majd a jelenlévő országos borrendek képviselői meghallgatták **Dr. Varga Zsuzsanna** docens, a MATE szőlészeti tanszék vezetőjének nagy tetszést kiváltó előadását, melynek címe: „Hajós-Bajai Borvidék és Telecskai-dombok Szent Dömötör Borrendjének bor- és gasztrokulturális hanyományainak bemutatása a két ország közötti turizmus növelésének érdekében”.



Ennek a találkozóknak azért kiemelkedő a jelentősége, mert két szomszédos borrendi országos szervezet hosszas előkészületi munkálatok nyomán arra szövetkezett, hogy az elkövetkezendő években kölcsönösen segítsék egymás borrendi kultúrájának megismerését, az



érintett borvidékek jellegzetes borainak propagálását, kölcsönösen keressék évente oda-vissza a borvidékek felkeresését különböző delegációk cserélésével, összességében pedig azt a fontos összekötő erőt, ami a korábbi nagy Magyarország területén már megvalósult, - próbálják újra élővé tenni!

A száz jelenlévő borlovag – képviselve harminc borlovagrendet- az első napon több olyan szakmai előadást és borkóstolást élhetett meg, ami talán azok számára, akik nem tudtak eljönni sajnálatos lehet! Ezen a két napon bemutatkoztak hajósi borászok külön is – Wicker Pince, Knehr Pince, Takács Pince, Matos Pince-, valamint külön előadasként Sziegl Balázs organikus szőlőművelés, termesztés borok témakörben izgalmas, új irányokat mutató összefoglalót adott.

adott összefoglalót. Szűcs Zoltán a hazai pezsgők új aranykorát elemezte, konkrét példákat felsorakoztatva. Hajósi Sváb ízék ebédje méltó záró akkordja volt a borrendi rendezvénynek!

Számos olyan pontja volt ennek a találkozóknak, ami azért példaértékű, mert bebizonyította, hogy egy közel ötezer tagot számláló borrendi közösség, itthoni és külföldi borrendeket tömörítve (ötvenhárom) jó időérzéssel tudott nyitni arra, hogy itt a Kárpát-medencében csakis össze fogva tudjuk megmutatni értékeinket, nemcsak a borrendiség tekintetében, hanem boros kincseinket illetően is. Ehhez pedig az együttlét, a közös koccintás, a két nemzet borainak, gasztronómiai értékeinek kóstolása olyan háttérrel adott, amiről a hajósi Sváb Rendezvényház felkészült csapata gondoskodott. Összeszokott szervezői csap-

- Sziegl Balázs hajósi borász a **na-túr borok fontosságáról** és egyre nagyobb sikeréről beszélt előadásában. Őszintén bemutatta a hallgatóság számára milyen elkötelezettséget és szakmaiságot jelent ezt a műfajt képviselni, ugyanis sok a bizonytalansági tényező, de ezek áthidalása nyomán csodálatos a végeredmény. Ehhez persze – ahogy az előadásából kiderült – rendkívüli figyelem szükséges a szőlőművelés és borkészítés minden pillanatában. Örülök annak, hogy a piacon is megtalálták helyüket, ez pedig arra utal, hogy a borfogyasztó közönség is nyitott az új megközelítésekre. Az MBÉ magazik külön is kérdezte bemutatózó boros kóstoló program után a szerb borrendi elnököt friss élményeiről, terveiről: „Új korszakot nyitottunk kapcsolatainkban! A szerbiai borrendi mozgalom alappillére a vajdasági rendi szervezetek adják. Borainkkal a karakteres szerb borok minőségi vonulatának minél szélesebb kommunikációjával szeretnénk fogyasztókat megnyerni. Dél-Szerbia a vörösborok fellegvára, Vojvodina ígéretes fehér borokkal van jelen a piacon. Magam foglalkozásomat tekintve üveggyáros vállalkozó vagyok, de a bor életem szerelme, kiteljesedése. Nagy távlatokat látok a két országos szervezet hivatalosan deklarált kapcsolatában. A szomszédok kézfogása erős és tartós lesz! Egy hajóban evezünk, ezt Hajóson tettük történelmivé! »

Amikor a rendezvény befejeződött és az élményeket átélő borlovagok, Szerbiából és itthonról hazafelé indultak, a tudósítóban megfogalmazódott, miért is érdemes egy ilyen rendezvényt újra és újra megrendezni. Nagyon egyszerű. A határ csak hivatalosan választ el bennünket, ezért jó úton indult el a Magyarország Borrendek Országos Szövetsége, amikor kiépítette kapcsolatait a Felvidékkel, Erdéllyel, és Ausztria magyarlakta boros területeivel. Szerbiával már borrendi kapcsolat több évre visszanyúló, de ez a mostani szerződés aláírása azt jelenti, sikerült magasabb szintre emelni ezt a testvéri kapcsolatot. Várjuk a további rendezvényeket, eseményeket, amelyekről az MBÉ magazin a továbbiakban is elkötelezetten, objektív hangvételben tudósít.

Kiss Dezső Péter

Fotó: Dinnyés Frenc



Hangulatképek a történelmi találkozóról



Képalá



Ezt követően a Szerbiai Borrendek Szövetségének elnöke és vele Hajósra érkezett borász csapata **fergeteges borbemutató tartott**, mire is hívatott ez a sajátosan különleges boros értékeket képviselő szomszédos borvidék. Második napon közös sétára került sor a Pincefalu utcáin, előadás hangzott el Szent Orbán legendájáról. Sokan voltak kíváncsiak a Cabernet Bor-turisztikai Látogatóközpont kiállítására. Két további előadás is gazdagította a rendezvény szellemi-informális üzeneteit. Szabó Attila a hazai és nemzetközi borpiacon kihívásairól és aktuális tendenciáiról

itt maradtunk, itt töltöttük a hét utolsó három napját, mert Hajósra eljönni a Balaton mellől igazi felfedező túra, annak ellenére is, hogy nem először járunk itt. Találkoztunk borlovag barátokkal szerte az országból, de nekem meglepetés volt, hogy a szerbiai borászok borbemutatója új megközelítésbe helyezte az én ízvilágomban a szerbiai, egészen pontosan határon túli borokat.”

Dr. Bisztray György a Budavári Szent György Borrend nagymestere, a Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem emeritus szőlészeti tanszékvezetője szakmai véleményét fogalmazta meg:



A TOKAJI OREMUS SZŐLŐBIRTOK ÉS PINCÉSZET STARTJA ÉS TOVÁBBI RITMUSA...

A BIRTOKIGAZGATÓ ÖTÖDIK SZÜRETÉT KEZDTE
AUGUSZTUS ELSŐ HETÉBEN –
PROGNÓZISA: AZ IDEI ÉVJÁRAT, LEGALÁBBIS MENNYISÉGBEN,
AZ ÁTLAGOSAT SEJTETI.

KINDL RÓBERT LAPUNK 2023-BAN MEGJELENŐ KARÁCSONYI SZÁMÁBAN NYILATKOZOTT AZ AKKOR HARMINCADIK ÉVES JUBILEUMÁT ÜNNEPLŐ OREMUS PINCÉSZET KÉPVISELETÉBEN. A CÉG VEZETÉSÉBEN HOSSZÚ ÉVEK UTÁN TÖRTÉNT VÁLTOZÁS, BACSO ANDRÁS KORÁBBI BIRTOKIGAZGATÓ NYUGDÍJBA VONULÁSÁT KÖVETŐEN Ő KAPOTT BIZALMAT A NEMZETKÖZI CÉG TULAJDONOSAITÓL.

Déli rövidke ebédszünetben kerestük telefonon a cégvezetőt, aki még augusztus közepén vehette át a **Bor és Piac szaklap „Magyarország Legszebb Pincészete” versenyének nagybirtok kategóriájának döntős helyezésért járó oklevelét.** A szüret startpisztolya eldőrdült, az MBÉ magazin kíváncsi volt az első reakciókra:

- A pénteki kísérleti tételek után, tegnap, szeptember 1-én kezdtük a szüretet az utóbbi évek hagyományai szerint, ami egyfajta pillanatkép arról, hogy milyen irányok várhatók, milyen lesz az idei szőlőtermés – tájékoztat Róbert. **Egy héttel ezelőtt negyven milliméter csapadék esett, már tapasztalható volt, hogy a bogyókat néhol szétrepesztette.** Szokatlanul hűvös éjszakákat és hajnalokat élünk meg augusztus végén és szeptember legelején, ami jelezte, hogy lassúérésre kell számítanunk. **A Gyopáros dűlőben a Furmint szedése is elindult, hozzákapcsolódva a fiatal Muskotály is, mert az előbbi esetében, saját klónok kiszелеktálásával, nemcsak jobb minőséget várhatunk, hanem korábbi érést is.** A szárazság, miután júliusra látható volt, hogy a betegségek lecsengenek, hatással volt az idei termésre. Az átlagosnál egyelőre nagyobb a sav, de még folyamatosan alakul azérés, és mivel szeptember második hetében indul be teljes gőzzel a száraz fajták szürete, várható a megfelelő egyensúly kialakulása. A száraz szüret összességében két-három hétig tart. Az átlagos kétszázötvenezer palack fele-fele arányban száraz és édes fajtá-

kat jelent pincészetünknel. **Októberig is kitarthat a már említett száraz időszak,** de az aszú remélt érése – amihez még eső kellene – egészen október végéig vagy az után is elhúzódik.

A szüret ütemezése, ritmusa csaknem a tél kezdetéig kitar, de fontos, milyen hátterekkel rendelkeznek a szüreti munkákhoz? Erről Róbert elmondta, hogy hosszú évek óta alapsapattal dolgoznak, tizenöt szőlész munkájára számíthatnak, a területen öt traktoros dolgozik a kézzel szedett, kisládákba gyűjtött termés begyűjtésén és ilyenkor, ahogy fokozódik a munka üteme, **akár száz főre is emelkedhet a szüreten dolgozók száma,** alkalmi szőlőmunkások igénybevételével.

Arról is érdeklődtünk a birtokigazgatótól, hogy az elmúlt közel öt esztendőben új életszakaszát éli meg feleségével és most iskolát kezdő kislányával. Tokajban való megérkezése előtt nagy utat tett meg, bejárva a világ különböző helyszínein a jelentős borászatokat, Londonban borkereskedőként is bizonyított, majd tapasztalatai birtokában megpályázta és elnyerte az Oremus birtokigazgatói pozícióját.

- Nemcsak a szüret alkalmával élhettem át, hanem az elmúlt évek mindennapjaiban a vidéki élet mindennapi szépségeit – mondja őszintén. – **Lételememmé vált, hogy itt teljesíthetek szolgálatot, naponta láthatom ennek a csodálatos borrégióknak minden szépségét, a dűlők varázslatosságát, azt, hogy hosszas útkeresésem, töltődésem nyomán megtaláltam családommal nemcsak a jelenemet, hanem remélhetően a jövőmet is.** Amikor megkérdeztem a feleségemet, hogy kész-e egy ilyen „életkanyarra” azt mondta: vágjunk bele! Ő is megerősít abban, hogy jó döntést hoztunk, miközben elkezdte saját hivatásának egyfajta újra turbóztatását, most még online formában, hiszen korábban útépítő-hídépítő mérnökként számos helyen bizonyította kiváló felkészültségét.



MBÉ magazin



Díjak, émek, bor, sikerek

ÍZEK EMBERE

AKI NEMCSAK AZ ÉDESET SZERETI
– TÓTH ISTVÁN CUKRÁSZ DUNAFÖLDVÁRRÓL:
BORLOVAG, PINCETULAJDONOS, BOROS FELFEDEZŐ

Előbb a számok beszéljenek! Lapszerkesztőként több, mint húsz éve ismerem, így – mert nemcsak érdekes, hanem folyamatosan felfedezésre alkalmas ember – több tételben is megénekelhettük lapunkban vendéglátós pályafutását. Ebbe bőven belefért, hogy felszolgáló képesítésével több helyen teljesített szolgálatot, de a dunaföldvári Tóth Cukrászda életre hívásával a honi cukrász társadalom, nem kevésbé pedig az ide az ország különböző pontjairól elzarándokoló vendégek elismerését is kivívta.

Szekszárdi szüret időszakában, egy hűvösebb augusztus végi délelőttön a dunaföldvári cukrászda teraszán beszélgettünk. A téma: a **cukrász „élből” édesszájú, de az ő esetében ennél bonyolultabb a helyzet.** Felszolgáló diplomát szerzett mintegy ötven évvel ezelőtt és az akkori szakmai iskolában tananyag volt, hogy az ételekhez borokat is kellett javasolni...

– Így igaz, csak hogy **akkoriban meglehetősen szerény volt a hazai szortiment borokat illetően** – kezdi visszaemlékezését. – A dunaujvárosi Aranycsillag Szállodában lehettem tanuló, majd dolgozó, mondhatni nagy szerencsémre, mert kitűnő gyakorlati szakemberekkel hozott össze jó sorsom. **Az iskolában is meg kellett tanulnunk, miként harmonizálnak egymással bizonyos ételek és borok.** Olyannyira, hogy sikerült részt vennie az akkoriban a „Szakma Kiváló tanulója” országos versenyen (most korszerűen **Szakma Sztár Fesztiválnak** nevezik) úgy, hogy az ötfogásos menüsorhoz italokat is kellett felvonultatnunk. Akkoriban nem volt ennyi borvidék, mint most, de még borokból is szűken kínált a kereskedelem, csak pár példa: **Egri Bikavér,**

Soproni Kékfrankos, Egerszóláti Olaszrizling, hogy a kevésből párat említsek. 1981-ben Tolna megye képviselőjeként szintén megbecsülni való országos díjat hoztunk el kollégáimmal. A vendéglátás széles palettáján a bor egy olyan szegmens, amit a felszolgálónak pontosan kell ismerni, de manapság már a séfek is tisztában vannak azzal, hogy ez a két terület jegyen jár. Még egy kis nosztalgia! Pályaindításom időszakában, amelybe még belefért a **dunaföldvári Halászcseréjében eltöltött tíz évem,** brigádfőzetőként igyekeztem meghatározni a stílust. Nemcsak tudásban, hanem megjelenésben és lehetőségeink szerint borkínálatban is. Aztán persze elkövetkezett a fordulat történelmi pillanata, feleségemmel cukrászdát hoztunk létre, majd két fiúgyermekünkkel országosan is elismert cukrászokat neveltünk. De hozzászám, **a cukrász képesítést is megszereztem, ami eleve cizellált ízképességeket igényelt és igényel jelenleg is!** Nemcsak süteményekre gondolok, hanem fagyaltokra, az azokba burkolt komplex ízvilágra – ha mindezt figyelembe veszem, a borok kóstolásánál is fontos háttérrel jelentenek.

Tóth Pista színes egyéniség, nemcsak jó humora, természetes megjelenése okán, hanem mert mindig tud anekdotákkal szolgálni és persze ezen a mai találkozón boros élményekkel is. Szépen sorolja, hogy végig kísérhette a magyar borkínálat, s egyben borkultúra fejlődését az elmúlt húsz-huszonöt esztendő során. **Ez a negyedszázad meghozta a minőségi borkínálatot, a borász ágazat dinamikus fejlődését,** újabb és újabb borvidékek térképre kerülését. A bor számára szintén egy összetett folyamatot jelöl! Keresi a fajtajelleget, a borvidék jellemzőit és a borász, borszát egyéni karaktereit. Boros

ne térjenek vissza rendszeresen **Szerencsre az Árpád Tető Pincészethez, ahol Varkoly Ádám és édesapja, de mondhatnám időrendi sorrendben fordítva is, mindig elkápráztat bennünket.** A családi pincéjében sokan megfordultak, hiszen a dunaföldvári **Szent Rókus Borrend** alapítójaként a rendi programokon kívül is őszinte szívvel szervez összejöveteleket. Meghatározó emléke a tolcsvai OREMUS Pincészet felejthetetlen kóstoló programja. Ilyenkor megmutathatja teljes vendégfogadói arzenálját, vendéglősi szívének kitérését. Szervezi szintén, ha teheti évente, hogy eljussanak a barátokkal Egerbe a Bikavér Borongoló Fesztiválra, ha pedig valamilyen újdonságot felfedez, nyomban rácsap.

– Még a riport megbeszélése előtt olvastam, hogy megjelent a boros piacon egy olyan fehérbor Somlóról **„Somlai”** néven, amit egy nemzetközi borbíró bizottság a **világ legjobb fehérborának minősített.** – Az érintett **Kancellár Pincészet** tulajdonosa elmondta, hogy a **mesterséges intelligencia segítségével kérve készült el ez a bor.** Mondanom sem kell, hogy szereztem belőle pár palackot, még szerencse, hogy le is tudjuk fotózni. Erről annyit: jöhetnek csúcstechnikák, de a borszát és a borász karaktere, **a termő táj és talaj üzenetei nem biztos, hogy megtervezhetők** ezekkel módszerekkel. Megkóstolva, azért nem értékelném alul...

A borrendről is beszélünk, amelyik huszadik évfordulóját ünnepelte tavaly és a dunaföldvári borkultúra elkötelezett letéményese. Az Európai Unióba lépéskor meg is adták a módját alakulásuk napján úgy, hogy **7020 adag földvári húsgombóc levest táltak fel rozscipóban.** Nagyon vázlatosan még Tóth István borlelküetéről. Ő is előnybe helyezi a **könnyű fehérborokat,** nyári időszakokban az **Olaszrizling** is tartósan szíve csücske, a **Rozéból a Kékfrankos élvez előnyt és az utóbbi időkben, több sikeres borászi igyekezet nyomán, a Néró Rozé.** Ha pedig olyan az ételsor és már őszbe, télbe hajló az időjárás, jöhetnek – mértékkel – a vörösborkok, hozzáilló csodás magyar ételekkel. Az idei szüret pedig – mint mindig – a várakozás csodája. Szűröl minden borásznak.

kdp



Korábbi vendéglátós kollégával, Attilával



Intelligens palackelemzés

babérokra nem törekszik, de a **dunaföldvári történelmi pincesoron varázslatos pincét hozott létre,** ahol kellemes borkóstoló estekeket szervezett és igyekszik most is szervezni. Sok barátja van szerte a hazai borász társadalom nagy merítésében, de egyedül kóstolni sem érdemes! Ezért hosszú évek óta sikerült kialakítania egy **olyan baráti társaságot, akikkel bebarangolják az éppen felfedezésre érdemesnek tartott pincészeteket. Tokaj azért a szíve csücske,** mert meggyőződése, hogy valóban a királyok bora, és ha már a királyok isszák, akkor az egyszerű halandóknak is ajánlatos megismerni... A térségi, dunántúli borvidékek elsőbbséget élveznek boros szívében: **Szekszárd, Villány, Sopron** és a balatoni régió boros csodái. Visszatérve Tokajra: kihagyhatatlan, hogy



VENDÉGLŐSNEK LENNI – SZARVASON

**A TURUL KISVENDÉGLŐ „ÜTEMÉRZÉKE” - POVÁZSAY BENCE ÉDESAPJA NYOMDOKAIBAN –
A TÖBBLÁBON ÁLLÁS – ÉLETBEN MARADÁS - TISZTELET FORSCHNER RUDOLF DÍSZPOLGÁRNAK**

A VENDÉGLÁTÁS NYUGODTAN HASONLÍTHATÓ A SZÍNHÁZHOZ, HISZEN – MIVEL „SZÍNHÁZ AZ EGÉSZ ÉLET” – MINDANNYIAN RÉSZESEI VAGYUNK EGY SZEREPNEK. KINEK MI JUT, MILYEN RIVALDA VAGY ÉPPENSÉGGEL HÁTTÉR. AKÁRHOGY IS A VENDÉGLŐS MINDIG SZEM ELŐTT VAN, SZOLGÁLTAT, KULINÁRIS ÉLMÉNYEKE NYÚJT, HA ÚGY TETSZIK KÖZÉRZETÜNK LETÉTELMÉNYESE. FRISS LAPSZÁMUNKBAN GUNDEL JÁNOS VENDÉGLŐS ETALONRA EMLÉKSZÜNK, NEM KEREC ÉVFORDULÓJÁN, HANEM MERT SZEPTEMBERBEN LÁTTA MEG A VILÁGOT.

Kerestünk és találtunk is egy olyan törekvő fiatal embert Szarvason, aki a Turul Kisvendéglő felelős vendéglőse, édesapjától, szüleitől átvéve ezt a kisvárosi, nyugodtan kimondhatjuk, képviseli a tisztas iparos szerepet. Nem először írunk Povázsai Mihályról, az édesapáról és Bencéről, mert a családi vendéglátás frontján teszik dolgukat hosszú évtizedek óta. Bence három évvel ezelőtt kapott állami kitüntetést – a színházi kultúráért végzett és elkötelezett áldozatos vendéglátós munkájáért. Hogyan kerül a csizma az asztalra? Erről is beszélünk mostani interjúnk során.

- Mit jelent számodra gasztronómusnak lenni?

- Nehéz erre válaszolni a mai világunkban, korosztályom képviselőjében – mondja, miután szeptember első napjaiban a nagy nyári idegenforgalmi főszezon zárása után elmeheztett pár napra párjával pihenni Balatonra. – Szinte minden elérhető, legyen az késztermék, de mondhatnám más alapanyagok, italok: tökéletes kiszolgálást kapunk. Manapság könnyebb különleges és jó ételeket előállítani, viszont az egyéb té-

nyezők miatt mégis nehezebb. Itt vendéglős kollégáim jól tudják, mire gondolok. Belemehetnek közgazdasági fejtegetésekbe, az elmúlt nyolc-tíz évben bekövetkezett visszahúzó erőkre, de nem teszem. Mi az étteremben igyekszünk követni a trendeket, de ügyelünk a hagyományos, magyaros íztételeket képviselő ételek minőségi és hagyományos megjelenítésére. Ezt a felfogást édesapámtól vettem át, konokul továbbra is szeretném végig vinni pályafutásom további korszakaiban.

- Családi értékek! Mit tartotál a legfőbb értéki forrásnak, amit otthonról hoztál?

- Legfőbb számomra, amit otthonról gondolkodásmódban, szakmaiságban kaphattam: a vendéglátós gondolkodás és életmód, aminek meggyőződése, az a gyökere, hogy gyermekkorom óta vendéglátós család vagyunk...

- Gundel Károly sok-sok szakmai tankönyv írója egyszer úgy fogalmazott: „amelyik felszolgáló nem tud mosolyogni, jobb lett volna, ha vendégnek születik”...

- Igaz, egyértelmű és számomra is ismert ez a nagyon is

találó megjegyzése – válaszol azonnal. – A vendéglátós szakmába egyre kevesebben szeretnek bele, de azt is mondhatnám, egyre kevesebben akarnak dolgozni. Ez már érezhető, amikor kilépnek a szakmai iskolákból, de saját korosztályomra nézve és tapasztalatokat gyűjtve, szintén igaznak tartom. Aki persze továbbviszi ezt a gyönyörű hivatást, nincs túl nagy válogatási lehetősége a munkaerőből, így aztán bizonyos kreatív, megoldó képességekre van szükség ahhoz, hogy ezt a negatív tendenciát mindenki a maga módján, lehetőségeihez képest megpróbálja orvosolni. Összetett folyamatról van szó, sok mindennek a függvénye,



ez külön elemzést igényelne, hogyan tarthatók meg jó szakemberek, milyen módszerekkel lehet megtalálni újabakat... Mondjam azt, hogy ez is a vendéglős felelőssége.

- Igen a felelősség már a Tiéd a családi vállalkozásotoknál, de édesapád – hatalmas

szakmai pályafutást megtéve, megélve – háttérbe vonult, bölcsen. Átadva ezt a szerteágazó pályát a maga által megélt örömmel és buktatókkal.

- Viccesen szoktuk mondani, hogy édesapám többet dolgozik, mint nyugdíjas kora előtt – mondja mosolyogva. –



jeként a jelen korban élve, hozzátetted önmagad vendéglősi gondolkodásmódját, mi munkált Benned?

- Azért összetett ez a kérdés és vele a válasz, mert a saját gondolkodásmódomból azt tettem bele a vállalkozásba, **amit otthonról hoztam** és közben a vendéglátós életviteltem során nyitott szemmel, megtapasztaltam itthon és a világban számos dolgot. – Fontos szakmai irány számomra, **nem akarok másokat utánozni** a konkurenciák közül és ezt már korábban megerősítette bennem édesapám, aki azt mondta: csak is olyat csináljak, amit más nem. Ha innen nézem és a gundeli életműre gondolok, óriási az a magasság, ahová ezzel a gondolkodásmóddal kicsit is felkapaszkodhatok.

- **Újítások sorát vezettél be, mit igazolnak üzletileg a számok: jó döntés volt-e jó pár korrekció?**



- Én, már amikor átvettem a vállalkozást, tudtam, hogy **szállás biztosítással szeretném bővíteni, ezért a fel-**

újításokat és átalakításokat már ehhez alakítva csináltuk. – Büféasztalos étkezést vezettünk be Szarvason egyedülállóként és ezt szeretnénk is megtartani, mert az igény nem lankad iránta, inkább növekszik. Sok az apartman, ellátás nélküli szálláshely a környékünkön, olyan vendégkört jelent ez, hogy számukra is megcélozható ez a mi büféasztalos kínálatunk. Magam is foglalkozom a vízi turizmus jó adottságainak köszönhetően luxus kategóriájú vendégházak kiadásával. Azt mondhatom, jó irányt nyitottam vállalkozásunknak ezzel.

- **Gundel sokszor emlegette, mennyire fontos, hogy a vendéglátás minden frontján átlássa a pályát...**

- Kétségtől, az üzletvezetőnek mindenbe bele kell látnia, ezért próbálok magam is mindent megtenni, személyes jelenléttel, más kommunikációs módszerekkel. – Ne tudjanak olyat kérdezni vagy éppenséggel kérni, amire nem tudok válaszolni és nem tudom megoldani.

- **Tizennegyedik évadát zárta idén a Szarvasi Vízi Színpad. Közvetlenül a Turul Kisvendéglővel szemben működik egy sajátos színházi világ, amihez Ti adjátok az ellátó, gondoskodó, dédelgető háttérrel a művészeknek és a teljes technikai stábnak...**

- Nagy döntés volt, amikor a Turul pozicionális helyzetét azzal erősíthettük, hogy a Vízi Színpad családias háttérrel teremtsük meg. – Ez azt jelenti, hogy az évadok során az ide érkező helyi és térségből jövő nézőket, éppúgy ki kell szolgálni, mint a sajátos lelkületű, érzékeny művészeket. Nem tagadom, amikor az állami kitüntetést átvehettem, arra voltam büszke, hogy ezt a kultúr-gasztronómiai missziót teljesíteni tudtuk és ez az elkötelezettségünk az elmúlt három esztendőben mit sem változott. Magam is színház-

szerető ember vagyok, a családunk is az, így megbecsülni, a magunk lehetőségeivel tiszteletet adni és szeretetet, kvalitásos művészeknek eddigi vendéglősi pályaszakaszom legnagyobb adománya!

- **Végezetül egy személyes kérdés. Forschner Rudolf, Szarvasról elszármazott gasztronómus és lokálpatrióta, kitűnő főzőmester a nyár közepén átvette Szarvas város Díszpolgári címét. Miként értékeled?**



- Gyermekkorom óta ismerem, édesapám barátjaként, hiszen volt egy szakasz, amikor a mindennapi gyakorlatban közösen vettek részt Szarvas vendéglátásában – mondja. – Nagy pályáívet mondhat a magáénak, de városától sohasem szakadt el, hozzátehetem családjunktól sem! Mind a mai napig tiszteljük lankadatlan lokálpatriotizmusát, a szarvasi gasztronómiai múltjáról szóló összefoglaló, forrás értékű könyvét többször is tanulmányozzuk, ha valamilyen információra szükség van. Az pedig külön öröm számomra, hogy a saját pályafutásomat is figyelemmel kíséri, jó tanácsokat ad, arra inspirál, hogy Szarvasért, annak vendéglátós kultúrájára a jövőben is megtegyem a tőlem telhető legtöbbet. **Gratulálok a kitüntetéséhez, remélhetően mihamarabb közösen kóstolhatunk egy általa készített csodálatos birkapörköltet vagy – mert meszerien ért a halakhoz is – egy „forschneres” halászlévet.**

MBÉ magazin



A LECSÓ FELLEGVÁRA: **BALATONSZÁRSZÓ!**

- A POLGÁRŐRÖK FŐZTEK ÉS A RENDRE IS FIGYELTEK...
- DR. TÚRÓS ANDRÁS ORSZÁGOS ELNÖK, FŐVÉDNÖK
- A MESTERSÉGES INTELLIGENCIA „VÉLEMÉNYÉRE” IS KÍVÁNCSI VOLT
- A NÉPSZERŰ METEOROLÓGUS TÁVOLLÉTÉBEN A ZUHOGÓ ESŐBEN ÖTVENEGY CSAPAT VERSENYZETT

A HONI GASZTRONÓMIA ÚJKORI TÖRTÉNETÉBEN NYUGODTAN KIJELENTHETJÜK, KÜLÖN FEJEZETET NYITOTT BALATONSZÁRSZÓ AZZAL, HOGY TIZENNYOLC ESZTENDEJE MINDEN ÉVBEN NAGYOBB ÉS NAGYOBB ÉRDEKLŐDÉSTŐL KÍSÉRTEN MEGRENDEZIK A NEMZETKÖZI LECSÓFESZTIVÁLT, VERSENNYEL EGYBEKÖTVE. AZ IDEI NYÁR AUGUSZTUS HÓNAPJÁNAK UTOLSÓ SZOMBATJÁN A ZUHOGÓ ESŐ SEM TUDTA A JELENLÉVŐK JÓ HANGULATÁT ELŰZNI...

Maradjunk az időjárásnál, hiszen az elmúlt esztendőök szárszói lecsós programjain rendszeresen megjelent zsűrizni a **népszerű meteorológus, Németh Lajos**. Hacsak az utóbbi pár évet nézzük, tikkasztó hőségben kellett a tüzek körül forgolódniuk a versenyzőknek. Idén igazoltan maradt távol az időjárás felelős és lám vihar kerekedett, lehűlt a levegő és kiadós, kitartóan támadó zápor is átvonult Szárszó felett. Már a megnyitót is úgy kellett megtartani, hogy aki csak tudott fedél alá húzódott, maguk a meghívott vendégek is. Közöttük **dr. Túrós András** az Országos Polgárőr Szövetség elnöke immáron hatodik alkalommal a Lecsófesztivál fővédnöke, **Vittmann Mihály**

térsegi országgyűlési képviselő, **dr. Szajcz Adrián**, a Somogy Vármegyei Közgyűlés alelnöke. A megjelenteket **Fekete János** polgármester és **Némethné Szabó Magdolna** főszervező köszöntötte a helyi önkormányzat képviselőjében. Ahogy a startpisztoly eldördült, alig fél óra elmúltával az eső is rendesen „rákapcsolt”, de a versenyzők ettől függetlenül belefeledkeztek a lecsókészítés versenyfőmájorába. Ilyenkor a zsűri is körbejárja előzetes benyomásokat gyűjteni a csapathelyszíneket, most mindenkinek vagy esőkabátra, vagy pedig esernyőre volt szüksége. Senki ne gondolja, hogy az udvariatlan időjárás bármennyire is beárnyékolhatta ezt a napot. A zsűri tagjai előzetesen konzul-

táltak arról, amit a főszervező be is jelentett: **első alkalommal osztanak ki két kategóriában fődíjat**, az egyik **hagyományos** elkészítési mód, a másik pedig a mostanság egyre gyakrabban alkalmazott felfogásmód, vagyis **kreatív** megközelítés. Ez utóbbi nemcsak a beltartalmat jelenti és annak merész, újszerű megvalósítását, hanem az összképet, látványt, esetleg meghökkenést, bizarr üzeneteket. Szóba is kerül, - mint minden alkalommal - a verseny ötletgazdája, Balatonszárszó díszpolgára **Csukás István**, aki egyetértően bólogatna, a javaslatra, meseszerűen válaszolva: **furfangos lecsónak** is nevezhetnének... No de az ő öröksége önmagában is gasztro történeti nagyságrendeket jelent, hiszen ez az a verseny, ahol minden résztvevő csapat Oklevelet vehet át, a nagy mesemondó stílusos, jelzős üzenetével „**Ördögi lecsó, Boszorkányos lecsó, Paprikamámor**, de hosszan lehetne még sorolni agyi leleményének sziporkáit. A tudósításban vissza kell utalnunk még a bevezető mondatokra, hiszen a Somogy Vármegyei képviselő Szajcz Adrián és Vittmann Mihály arra is utalt,



Csordultig...

hogy karakteres fesztiválprogramok szerte nagy számban vonzzák a vendégeket a tóparti településekre, ehhez pedig **az önkormányzatok minden esztendőben gazdag programozónt szerveznek** és ebből is kiemelkedik a szárszói lecsós viadal. Az eső elől elhúzódva külön is beszélgetünk dr. Túrós Andrásal, aki idei bevezető gondolatai között arra is utalt, hogy bár jómaga és természetesen a felesége is kedveli és rendszeresen elkészíti a lecsót annak szezon időszakában, egy hirte-



Tóth Imre hölgyekkel



Aktakukacok



Lecsókolók



Macsólecsó



Újhartyán üzenetével



Németh Klaudia tálal



Baja ördögőse

len gondoldattal megkérdezte a mesterséges intelligenciát, hogyan vélekedik a lecsóról? Összefoglalta a hozzávalókat, egyben pedig a fesztiválra utalóan mindenkinek sikeres főzőprogramot kívánt és élményt nyújtó produkciókat. Mosolyogtunk ezen a momentumon, de az országos parancsnok még hozzáfűzte: a korszellem kikerülhetetlen. Azonban nem szabad elfelejteni, hogy minden emberi alkotás, így a lecsókészítés is személyes megnyilvánulás. Benne van az otthonról hozott tapasztalat, a főzés öröme, amihez család, baráti társaság szükséges. Ma már bármilyen étellel kapcsolatosan megtekinthetők azok elkészítési módjai, receptúrái. A rendőrtábornok úgy van vele, hogy az egyes tájkonyhák ízei, a generációk által létrehozott főzési módok soha nem lesznek kitörölthetők az emberi-

sített az egyik balatoni hajón, ugyanis hajóskapitány akar lenni, de ahhoz az első lépés a matrózi „beosztás”. Megint csak viszatérünk a polgárőrök jelenlétére, mert mint jeleztük, évek óta ez ad egyedi karaktert ennek a rendezvénynek. Most is négy csapat szervező-döntött a polgárőrség térségi kötelekeiből, itt vannak a balatonszárszóiak és más környező települések képviselőitében fakanálforgató polgárőrök, akik ennek a több, mint hatvanezer tagot számláló országos szervezetnek az önkéntesei. Hatalmas elkötelezettség és emberi érték ez! Erre utal is Túrós András ezúttal a rendezvény jellegéhez kapcsolódóan. Szerinte az országot behálózzák tevékeny-



több rendezvényt kellett biztosítanunk, ezek között nem is egy országos találkozózt, régióist, a polgárőrség vízügyi szolgálata is segített a vízi rendészetnek, tagjaink pedig a turizmus zavartalansága érdekében jól szervezetteren, elkötelezetten tették dolgukat. Nagy érték Európában, de a világban is, hogy hazánk a béke szigete! Ezt pedig lankadatlanul őriznünk kell. Vigasztalanul esik még az eső, viszont alig valamivel a déli harangszó után már jelentkezik az első csapatok versenyműveikkel. Alig telik el tizenöt-húsz perc, hosszú sor kígyózik a zsűri asztala előtt, mindenki türelmesen vár versenymunkájával egyik kezében, a másikban pedig esernyővel,

parancsnok két évvel ezelőtti rövidke összefoglalót adott, azt is bizonyítván, hogy nemcsak főzni szereti, hanem annak eredetére, múltjára is kíváncsi. A nemzet kedvence ugyan, de nemzetközi megjelenésű, főként balkáni gyökerekkel rendelkezik. Paprika, paradicsom hozzáadva a kiváló magyar hagymát és örölt paprikát. A népszerűségi listára való feljutása a XX. század kezdetétől eredeztethető. A zsűri derekas munkát végzett, de a számok és egyéb szakmai szempontok figyelembevételével délután tizenöt órára meg is született a döntés. A 18. Balatonszárszói Lecsófesztivál és Verseny győztesei két kategóriába is átvethették a fődíjat

**Hagyományos: Csillagszékér
Kreatív: Halkoholisták
lecsókirályi BATATA.**

Túrós András három polgárőr csapatnak adott át egy-egy



Köszöntők



Dr. Túrós András kitüntető, elemző, barátkozik



ség életéből, szokásaiból. Elég, ha csak rátekinünk arra a seregletre, amelyik ezen a délelőttön is ezt látványosan és kitörölhetetlenül bebizonyítja!

Körbejárva megállapítható, hogy a 2025-ös szárszói Lecsófesztivál abban is újdonsággal szolgált, hogy egyre több fiatal korosztályt képviselő csapatot fedezhettünk fel, amit bizony a mesterséges intelligencia sem tudott helyzetértékelésként konstatálni... Hosszú évek óta visszatérő egyik „veterán” versenyző csapat a Macsó-lecsók a tagok gyermekeiből állított ki egy csupa mosolygós junior csapatot Lecsókolók néven, de kerestük azt a fiatalembert is, aki tizenhét évvel ezelőtti háromévesen tipegett a családi bogrács körül, most huszonegy éves és éppen szolgálatot telje-

ségükkel, az egyes települések biztonságát az önkormányzattal, a rendőrséggel összehangoltan végzik és felkészülten segítik. Kapcsolódik ehhez a témához Poór Gyula a Somogy vármegyei Polgárőr Szövetség elnöke is, akit nemrégiben Kőröshegy polgármesterévé választottak meg, így feladatai szaporodtak a közszolgálati területén. Örömmel újságolta, hogy ismét eljöttek főzni a szomszédos Siófok nyugdíjas Rendőr Egyesületének tagjai. Ha már itt tartunk, elsőkézből kérünk tájékoztatást az idei nyárról, már ami a biztonságot illeti.

- Augusztus végére már gyors jelentést fogalmazhatok meg, néhány tendenciát is megemlítve – válaszol. – Összességében kevesebb vendég volt az idén, mint tavaly, viszont annál



Poór Gyula Díszserleggel



Zárszavak mondói...

vagy éppenséggel úgy araszolva, hogy valamelyik társuk tartja az ernyőt. A lecsóáradat ezerféle formában tárul a zsűri elé. Már kirajzolódik, hogy sokan értették a házigazdák üzenetét, próbálkoznak a kreatív megközelítésekkel is. Valóban ebből sincs hiány, gyors számítás szerint kijelenthetjük, hogy több mint egyharmada a feltálat ételeknek felfűzött üzeneteket közvetített, ízben és látványban egyaránt. Érdekes a lecsó története is, amiről maga az országos

laptopot jó magyar bor kíséretében. Azzal eredményhirdetés egyik záró momentuma pedig az idén megalakulásának huszadik évfordulóját ünneplő Első Magyar Fehérszál Lovagrend különdíjának átadása volt. Képviselőnkben Tóth Imre lovag díszes kupát adott át Poór Gyulának a polgárőrség megyei elnökének a következő felirattal: „Hagyományörző polgárőrök 2025. augusztus 30. Balatonszárszói Lecsófesztivál”

kdp

A GUNDEL DINASZTIA

Vörtenete

Gundel Károly és felesége



Híres ismert emberekről általában születésük vagy haláluk kerek évfordulóján emlékezik meg a média. Így volt ez az előző számunkban

is, amiben Jókai Mórról születésének 200-dik évfordulóján emlékeztünk meg. **Most viszont kivételt teszünk és a születési hónaphoz kötjük a**

Gundel – dinasztiáról szóló megemlékezést, tisztelegve az 1883. szeptember 23-án született Gundel Károly emléke előtt.

A család magyarországi története 1857-ben kezdődött, amikor a 13 éves Johann Gundel elindult hozzánk szerencsét próbálni. Már 18 éves korában főpincér lett, majd 1869-ben elvette feleségül Kommer Annát, és ugyanabban az évben megvette a Király-utcai Bécsi Sörházat. A Gundelek cégtáblájára ki lehetne írni: Alapítva 1869-ben... A Bécsi Sörház után 1879-ig a mai József Nádor téri Virágbokr vendéglő követte. Fantasztikus karrierje azzal folytatódott, hogy 1875-ben megvette és bérbe adta az Erzsébet Királyné Szállodát. Ezután 10 évig közéleti tevékenységet folytatott. Már 1876-ban a Szállodások és Vendéglősök Ipartestületének elnökévé választották, 1885-ben pedig megkapta a Ferenc József-rend Lovagkeresztjét is. Vendéglátóipari tevékenységét megkoronázva 1894-ben létrehozta a híres Mikszáth-szobát. A szoba

megnyitójára készült „lakoma” étlapján szerepelt a Mikszáth ihlette palóclevés is, ami ma is az egyik legjellegzetesebb magyar ételek egyike.

Gundel Jánosnak öt gyermeke látott napvilágot, közülük a harmadik gyerekként született Károly mutatta a legtöbb affinitást a vendéglátás iránt, olyannyira, hogy rövid időn belül Esoffe-vel és Voissinnel egy szinten álló szaktekinéltynek ismerték el. Első emlékei az édesapja által bérelt István Főherceg szállodához kötődnek, ahol kezdetben a napi bevásárlás volt a feladata. Itt találkozott és barátkozott össze az ifjabbik Marchal Józseffel, aki elmondta neki, hogy hamarosan átveszi a tátralomnici új Palace Szálló igazgatói tisztét. Szó – szót követett és Gundel rövidesen a patinás magaslai üdülőhelyen találta magát, ahol szállodatitkárként kezdte meg működését. A szállodához tartozott egy néhány kilométerre fekvő különálló egység is, amelyet Blaustig Margit, Marchal sógornője vezetett. „Mindenki csinoságáról, kiváló tulajdonságáról igyekezett meggyőzni – mesélte később Gundel Károly -, egyszóval arról, hogy feleségnek való. Erre azt válaszoltam, hogy annak a helynek a közelébe se akarok menni. Nem tudtam megbárátkozni a gondolattal, hogy mások válasszanak számomra asszonyt. Nos, tudják, miképpen alakulnak azután az ilyen dolgok. Egy vasárnap délután átoldalogtam, hiszen gyötört a kíváncsiság. Üzleti dolgokról beszélgettünk Margittal egy keveset, de én már akkor tudtam, hogy jegyespár vagyunk. 1907-ben összeházasodtunk.” A frigy olyan jól sikerült, hogy a házasságunkból 13 gyermek született, akik 26 unokával „ajándékozták” meg őket – többek között Latinovic

ANY BOR.
ANNYI egyéniség.

BORPROMÓCIÓ A SPAR ÜZLETEIBEN!

★ **12 HÉT - 12 ÁLLOMÁS** ★

**TALÁLD MEG A HOZZÁD ILLŐ MAGYAR BORT ÉS
VÁLASSZ AZ EGYEDI AJÁNDÉK PÓLÓK KÖZÜL!**

Részletekért keresd az **egypoharte.hu** oldalt!

MAGYAR BOR
sokszínű. **MINT TE!**

WINE • MODERATION
BORT | EGYÜTT! TUDATOSAN

KÉSZÜLT A HEGYKÖZSÉGEK NEMZETI TANÁCSA MEGBÍZÁSÁBÓL,
AZ ORSZÁGOS BORMARKETING ALAP FELHASZNÁLÁSÁVAL

SPAR

Fogyaszd felelősséggel! **18+**

Gudel Károly feleségével és gyermekeikkel



Zoltán és Bujtor István színészekkel, és Frenreisz Károly rockzenésszel. Dédunokája pedig Gundel Takács Gábor sportriporter, műsorvezető.

Annak ellenére, hogy már igazgató volt Tátralomnicon – Marchal Abbáziába szerződött igazgatónak. 1910-ben hazaköltöztek Budapestre, ahol még abban az évben bérbe vette a városligeti Wampetics vendéglőt. Az átalakítások sokba kerültek és mire rendszeren beindult a forgalom, kitört a világháború. Gundel 1915-ben bevonult katonának és 43 hónapot töltött a fronton, 1918-ban századosként szerelt le. Az étteremben a forgalom még elég gyenge volt, ezért 1920-ban kibérelte a Royal Szálloda Éttermeit, amit hat évvel később a növekvő bérleti díjak miatt felmondott. Életének új szakasza 1927-ben kezdődött, amikor bérbe vette és 1948-ig üzemeltette a Gellért Szálló Éttermeit. Munkája nyomán rövid idő alatt a város egyik legfelkapottabb vendéglátóhelye lett, az összes helységében ezerötven személyt tudtak leültetni. A Gellért

akkori vendéglátóhelyében olyan hírességek bejegyzéseit találjuk, mint Paul Valéry, Sven Hedin, John Galsworthy és sokan mások. A II. világháború után 1949-ben államosították a Gundelt, de a népszerűsége megmaradt, köszönhetően annak, hogy a konyhában nem történt változás, azt Rehberger Elek vezette 1932 és 1957 között, utódai pedig sokáig a régi Gundelesek voltak.

A gasztronómiai irodalom is sokat köszönhet Gundel Károlynak. Főbb művei: A Vendéglői felszolgálás kézikönyve (1926, Reichard Györggyel), A vendéglátás művészete (1934), Kis magyar szakácskönyve (1937, előtte több nyelven), Egytál-étel (1940), A vendéglátás mestersége (1940). Az evés dolgáról – ínségben és bőségben (1943), A konyha fejlődése és a magyar

szakácskönyv irodalom a XVI-II. század végéig (1943).

Búcsúszóul egy rövid bölcs mondás Gundel „szösszeneteiből”: Amelyik pincér nem tud mosolyogni, jobban tette volna, ha vendégnek születik.

**Horváth
Dezső**





BOR- ÉS
GASZTROFESZTIVÁL

HAJDÚSZOBOSZLÓ

MÁMORÍTÓ BOROK ÉS KÜLÖNLEGES GASZTROÉLMÉNYEK

A SZENT ISTVÁN PARKBAN



Agyagbanda

Fröccs ceremónia

Dánielfy Dj PéGé

Kozmix DR BRS

Dj Szatmári és Szakos Andi

Groovehouse V-Tech

Kalap Jakab

**Hungarian
Rhapsody**

2025. SZEPTEMBER 19-21.

