



MAGYAR NEMZETI GASZTRONÓMIAI SZÖVETSÉG – A SZAKMA LAPJA



MAGYAR VENDÉGLÁTÓK RÉGIÓS SZÖVETSÉGE

AZ ASZTALI ÖRÖMÖK MAGAZINJA

MBE

2025 · NYÁR · ÁRA: 1200 FT

MINŐSÉGI BOROK ÉTELEK  ÉLETEK



ESZTER BADACSONYI KÉKNYELVŰT AJÁNL

KISÉRŐ BORUNK
AZ 5. OLDALON!



DOBAY CUKRÁSZDA REMEKMŰ
ÁRVÁCSKA TORTA

BOGÁCSI BOROK - BÜKKI EMBEREK | SZERENCSEI BISZTRÓ PÉLDÁJA | HAJDÚSZOBOSZLÓI ISKOLATEREMTŐ VENDÉGLŐS

Programajánló 2025

*Bogács, ahol nem csak
a fürdőzés élmény*



VI. Kamionos Találkozó
Fellépők: **Hamvai P.G.,
Pölevaya, Szecsei**
2025. július 10-13.
Rendezvénypark

**Kaktusz- pozsgás növények,
valamint ásványok
kiállítása és vására**
2025. július 25-27.
Közösségi Ház

Fürdőfesztivál
Fellépő: **Bikini**
2025. augusztus 2.
Bogácsi Gyógy- és Strandfürdő

II. Lengyel Barátság Napja
2025. augusztus 15.
Cserépi úti pincesor

Nyárvégi programok
Fellépő: **Fenyő Miklós**
2025. augusztus 20-23.
Rendezvénypark

Halra Fel! Horgásztalálkozó
2025. augusztus 30.
Szoros- völgyi víztározó

Szüreti Mulatság
Fellépő: **László Attila**
2025. szeptember 20.
Rendezvénypark

**Szent Mihály napi
közös csurdítás**
2025. szeptember 27.
Rendezvénypark

Tárcsás Ételek Fesztiválja
2025. október 25.
Rendezvénypark

Márton napi vigasságok, Búcsú
Fellépő: **Szabó Ádám**
2025. november 7-9.
Rendezvénypark

III. Lengyel Barátság Napja
2025. november 10.
Cserépi úti pincesor

Programjaink bővülnek,
a programváltozás
jogát fenntartjuk!

Bogács

További információ:
www.bogacs.hu
+36-49/534-011
turizmus@bogacs.hu
📱 [bogacsofficial](#)





Bogácsi borlovagok

PIACKÉPES BOROK- MINDEN KATEGÓRIÁBAN!

A XXXI. Borfesztiválon dr. Tállai András agrárminiszter helyettes is kóstolt – A fürdő turizmus mellett fontos generátor a borágazat – 168 benevezett tétel – eredmények

BOGÁCSON MEGBECSÜLIK A TERMÉSZET ADTA KINCSEKET! EZ ÉRVÉNYES A GYÓGYÍTÓ VÍZRE ÉPPÜGY, MINT A BORÁGAZATRA, AMELY SZERVESEN KAPCSOLÓDIK A VÁROS VENDÉGFOGADÓ KULTÚRÁJÁHOZ, ARCULÁTHOZ. IDÉN A XXXI. BORFESZTIVÁLT ÉS NEMZETKÖZI BORVERSENYT SZERVEZTÉK MEG, NAGY SIKERREL.

A Községi Ház nagytermében került sor az ünnepélyes fesztivál megnyitóra, egyben pedig a soros borversenyre. Fanfárok hangjára vonultak a színpadra a **Szent Márton Borrendet** képviselő tagok, díszöltözetben, ezzel is megadva a ceremonikus hangulati tónust. A megnyitót levezető **Szikora Zsófia**, a helyi turisztikai iroda vezetője a megjelentek között köszöntötte **dr. Tállai András** mezőgazdasági miniszterhelytest, szakállamtitkárt, **Csendesné Farkas Edit** polgármestert, számos borászati szervezet, hegyközség vezetőjét, szakmai védnökként **Taskó Józsefet**, a Borsod-Abaúj-Zemplén Megyei Agrárkamara elnökét, az eseményre meghívott borász szakembereket, akik a nap folyamán öt bizottságban bírálták el a borversenyre nevezett tételeket. A polgármester asszony utalt arra, hogy a **több, mint három évtized tükre volt a hazai borturizmus, borágazat felfelé ívelő szakaszainak éppúgy, mint visszahúzó, lejtmenetnek**, de az egyértelmű, hogy az itt hat száz hektáron megtermelt szőlőből olyan jól képzett borászok készítenek évről-évre minőségi borokat, amelyekhez a **bogácsi, országosan is népszerű pincesor ad autentikus vendégfogadó teret**. A borászok egyéni stílusú boraik mellett számos vendégcsalogató programokkal fogadják az ide érkezőket. A most benevezett 168 tétel a három évtizedes múltra visszatekintve nem döntött csúcspontot, de egyértelműen kijelenthető: bizakodóak lehetünk a tekintetben, hogy a minőség és ezzel

együtt a бүккi, bogácsi borok piacképesek. A polgármesteri köszöntő után a térség országgyűlési képviselője dr. Tállai



Csendesné Farkas Edit



Dr. Tállai András



Koszorúzás II. János Pál pápa emlékművénél



Kóstolás



Dusza Bertalan (jobbra)

András emelkedett szólásra. Őszinte lokálpatriótaként örömmel közölte hallgatóságával, hogy a az agrárágazat miniszterhelyettesi kinevezése a **magyar borágazatra való szakmai figyelmét is tartalmazza, a bogácsi borokra pedig mindig is büszke lesz és a törvényes kereteken belül – mint ahogy eddig is – segítségére számíthatnak.**

A megnyitó kulturális műsorral folytatódott, nagy tetszéssel fogadták a **Felső-tárkányi Hagyományörző Néptáncgyűttes** műsorát, szóló énekkel és különböző táncok bemutatásával. Hagyománya van annak, hogy évente más és más városban osztják ki a Hordós Attila Emlékdíjat olyan borász vagy hegyközségi vezető

számára, aki munkájával segítette térségének borász kultúráját, hagyományait. Ebben az évben Bogácson a díjat **Roszkos Mihály korábbi hegybíró vehette át Cserépfalváról, Taskó József szakmai védnökként.**

Ezt követően közel három órán át bírálták el a bizottság tagjai a benevezett tételeket, kategóriák szerint. Az MBÉ magazin a délutáni eredményhirdetésen is jelen volt, így a következő összefoglalót adjuk:

Nagy Arany érmet nyolc tétel érdemelt ki, Aranyat negyvenöt, ezüstöt nyolcvanöt, bronzot huszonkettő, oklevelet kilenc. A borok aránya is mutatja a fogyasztási tendenciát:

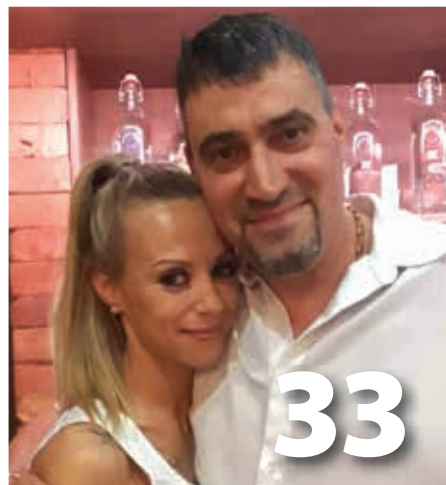
fehérborból kilencvenhat, vörösborból ötvenkilenc, rozéborból tizenkettő, sillerből kettő érkezett a zsűrihez bírálatra. És íme, a végeredmény! **Legjobb Rozébor: Roszkos Szőlőbirtok és Pincészet Bükk Rozé 2024-es száraz, legjobb vörösbor: Dusza Pincészet Cabernet Sauvignon 2021 száraz vörösborra, legjobb fehér: Gecse István Mazsola nevű 2022-es fehér édes bora címet kapta meg. Tállai András Különdíját Kompa József 2024-es évjáratú Cserzezi Fűszerese érdemelte ki. A borbírálat hangulatáról külön cikkben számolunk be a huszadik oldalon, ugyanis a lap főszerkesztőjeként Kiss Dezső Péter is kóstolhatott a Dusza Bertalan borász-vállalkozó elnökletével kóstoló zsűritagokkal. Vasárnap délután, június 29-én koszorúzási ünnepségre került sor a II. János Pál pápa bogácsi emlékművénél. A településvezetők és szakmai vezetők tisztelgő csokrai mellett a Szent Márton Borrend tagjai is megemlékeztek. A csokrot a borrend díszruhájában a fesztivál idején felavatott lengyel nemzetiségű borrendi tag dr. Patryk Szczygiel helyezte el. Az avatás eseményéről szóló tudósításunk lapunk huszonegyedik oldalán olvasható.**



MBÉ magazin

TARTALOM • 2025. NYÁR

XXXI. Bogácsi Borfesztivál és Nemzetközi Borverseny.....	2-3
Budapesti vendéglátós körkép a nyár kellős közepén	
a Budapesti Kereskedelmi és Iparkamara aktuális összefoglalójával.....	6-7
A Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség lapmelléklete:	
Nemzetközi Erasmus+ Program – beszámoló egy tavaszi eseményről	8-9
Miért élhető város Halásztelek? - interjú Nagy Barnabás polgármesterrel.....	10-11
Merítkezz meg a Dobay Cukrászdek hangulatában, ízvilágában! – portré Dobay Eszter cukrászról	12-13
A hungarikummá nyilvánított Kéknyelű ősi értékeit képviselik:	
közelebbről a badacsonyi Békássy Pincészet	14-15
Váli Péter badacsonyi borász örömei.....	16-17
Milyen a fürdővendéglátás Badacsonyan – a Gelencsér család példája.....	18-19
A bükkí derűs ember – hogyan bírál borokat Dusza Bertalan borász vállalkozó	20
A bogácsi Szent Márton Borrend új lengyel tagot avatott a XXXI. Bogácsi Borfesztiválon	21
Női bordámák Szegedről.....	22-23
Enying városa keresi fejlődésének kitörési pontjait	24-25
Eposz a szerencsi bisztróhoz.....	26-27
Pataki István a hajdúszoboszlói fürdővendéglátás emblematikus megalapítója.....	28-29
Tolcsváról színvonalas borversenyről tudósítunk.....	30-31
Aki elnyerte az Egri Érsekség Bora címet – a bogácsi Prokai László borász traktora, Maci kutya.....	32
Halásztelki vendéglátós programvarázslók	33
Horváth Dezső múltidézője: vőfélyek régen és most	34-35
Augusztusban irány Tolcsva, a megújuló borfesztivál rendezvénysorozatára!.....	36



A DOBAY CUKRÁSZDÁK ÁRVÁCSKÁJA

ÉS A HUNGARIKUM BADACSONYI KÉKNYELŰ (2023, VÁLI BOR ÁGYÚS DŰLŐ) EGYMÁSRA TALÁLÁSA...



Címlapunk finom üzenete remélhetően felkeltette érdeklődését olvasóinknak! A Dobay Cukrászdák névadója – csodás nő, anya – olyan tortát ajánlott, amelyik az alig két hónapja Hungarikum elismerést kapott Badacsonyi Kéknyelűhöz ajánlott! Milyen bor is harmonizál Eszter tortájával? Vérbeli badacsonyi, ásványos aroma- és ízjegyekkel rendelkező dűlőselektált Kéknyelű, szüretlenül és minimális kénnel palackozva. Tökéletes egyensúly jellemzi ezt a gazdag, elegáns, sokrétű és dinamikus felépítésű bort, amely csak kiemelkedő évjáratokban készül. Váli Péter borász, gasztronómus azt mondja: zellerkrémleveshez, csirkéhez, sült gyökérzöldséges köretekhez és kiváló roston sült halakhoz jó szívvel ajánlott. És a meglepetés! Csúcsgasztronómiai élményt jelent, ha ehhez a borhoz

gyümölcsös sütemény nyújt harmóniát, amiért-üzenni a borász Eszternek-, kézcsoók jár! Az Árvácska: a lisztmentes, pörkölt, sósmogyorós felverten tejszokoládés roppanós réteg helyezkedik el egy puha csokoládés piskótával. Egy lágy, krémes, mogyorós réteg követi. A torta közepe fanyar, fekete ribizlis és antioxidánsokban gazdag homoktövis zseléréteget rejt. Az ízek harmóniáját a tortát körülölelő savanykásan pikáns, könnyű homoktövis-mousse teszi tökéletessé. A Dobay Cukrászda tortáját hazai, saját termesztésű, ellenőrzött ökológiai gazdálkodásból származó, nemesített bio homoktövisbogyókból előállított püréből készítették. Lehet ezek után mást kívánni, mint megkívánni!?

**Dobay Cukrászdák -
Váli bor Badacsony**



Ahogy ránk tör a forróság és a lap nyári számának vészjósló leadási határideje, a szerkesztőnek is gyorsabban dobog a szíve. Ez így van rendjén, hiszen az év kellős közepe mindig sok-sok eseményt hoz, ráadásul a vendéglátásban, az idegenforgalom frontján, ideértve a borágazatot is, csúcsra járatás időszaka köszönt ránk. Erre készülnek a vállalkozások szereplői, hiszen az elmúlt évek során bizonyosodott: sohasem ugyanaz történik, mint az előző évben, változnak a tendenciák, a vendégroham, a turizmus adatai, nem kevésbé a oly sokszor görcső alá vett árak... Mielőtt azonban kicsit a részletekbe belemerülnénk, olyan boros sikerről kell külön is szót ejtenünk, amelyre népszerű, kedvelt borvidékünkön, Badacsonyan már hosszú évek óta várnak az érintett szereplők. Igen, a borászok, akik most úgy kezdhetik ezt az időnyt, hogy a Magyar Hungarikum Bizottság döntése értelmében

KÉKNYELŰ ÉS A NAPI MATEK

immáron a Badacsonyi Kéknyelű nemzeti értékévé vált, hungarikum minősítést kapott! Nagy hirtelen egykori színész óriásunk, Besenyei Ferenc nótája jut az eszünkbe, amelynek első sorai így szólnak: „Badacsonyi Kéknyelű, finom drága jó nedű”. Érdekes, hogy a finomság mellett ugyan becéző jelzőként használja a drága fogalmat és mondjuk ki mosolyogva – mivel csakis Badacsonyan terem és kapható –, az ára valóban vaskos! De jól tudjuk: a minőséget meg kell fizetni. Ami riporter mozgolódását, figyelmemet illeti annyi bizonyos, hogy sokfelé jártam, sok érdekes emberrel találkoztam, nyugodtan kijelenthetem nem volt hiány élményekben, fesztiválokban, vendégcsábító régiós és fővárosi rendezvényekben. Ha már badacsonyi, lapunk hasábjain is megvillantottunk egy-két olyan borászatot, ahol hagyományteremtő módon kínálatának kirakatában ott csillog a Kéknyelű, amiről azonban el kell mondani, fogyasztása – egyszerű kulináris élmény-, de nem is olyan egyszerű. Magas alkoholfoka mérséklethez int az embert, még ha Besenyei Ferenc arra buzdít nótájában, hogy akár három hétig is lehet belőle inni. A története is érdekes,

mert volt olyan időszak, amikor például a szocializmus sűrűjében a helyi állami gazdaság majdnem olyan döntést hozott, hogy mivel túlságosan is igényes, babrás, késői szüretelésű fajta, ítéljük „halálra”- nem érdemes vele bajlódni. Megmentő borászatok azonban megérették, hogy erre a csodálatos boros értékünkre vigyázni kell! Ezért is jár tisztelet a badacsonyi borász társadalomnak, akik összefogva megmentették és a legfelsőbb polcra helyezték kínálatukban. Önálló gasztronómiai stílus a strandvendéglátás, amiről sokat beszél a szakmai sajtó és persze a közönség is. Vizsgáljuk az aktuális kínálatot és árakat, természetesen most is nemzeti kérdéssé vált, mennyibe kerül egy lángos, feltétekkel és feltét nélkül. Ezen vizsgálódásunk mellett azonban felfedeztünk olyan minőségi vendéglátó helyszíneket, ahol a tradíció az életben maradás zálogát jelenti: az elődök után jöttek folytatók, és egyre több ilyen családi vállalkozás gazdagítja már a vendéglátó iparosságot széles mezőnyét. Külön is javasolom figyelemre rovataink közül a budapesti vendéglátás aktualitásaival foglalkozó riport összeállításunkat. Trendek, új felfogású vendéglátós stílus és

modor, egyre jobban kirajzolódó közgazdasági szemlélet. Ez utóbbi egyszerűbben is megfogalmazható a nyilatkozó vendéglátósok tolmácsolásában. Az a bizonyos „matek” nagyon is előtérbe került az üzleti felfogásmódban. Mikor nyitok ki, mikor tartok szabadnapot, mennyi időnyomkást, fiatal kisegítőt foglalkoztatok, mennyire kell figyelni – mindjárt hozzátesz: szűk nagyon is! – az előírások betartására, mert sohasem szunnyad a hatóság, persze azt is tudjuk, ez a dolga... Talán a legkomplexebb vendéglátós forma az esküvői rendezvények lebonyolítása, szerette az egész országban. Szakírónk visszaidézi egyik olvasmányos jegyzetében a vőfélyek több száz éves múltjának fejezeteit, változásait. Aki nyaral, feledkezzen bele a semmittevésbe, a finom ételek és italok fogyasztásába, akik pedig értük dolgoznak, a szerkesztő jó szívvel kívánja, fáradozásukat gazdag főszerepi bevételek tegyék emlékeztetessé.

Károly Dezső

Főszerkesztő

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:
**DOBAY CUKRÁSZDÁK
ÁRVÁCSKA TORTÁJA**
BORAJÁNLAT: Hungarikum Badacsonyi Kéknyelű
(2023, Váli bor Ágyús Dűlő)
www.mbemagazin.hu
ISSN: 2060-646

Amikor a város új ritmust vesz fel:



NYÁRI KÖRKÉP A BUDAPESTI VENDÉGLÁTÁSBAN

A város nyáron nem ugyanaz. És mi sem vagyunk ugyanazok – máshogy ülünk be valahova, mást keresünk a tányérokban és a poharakban, és máshogy, másért maradunk. Ahogy kiszőlnek a terek, és megnyílnak a teraszok, a vendéglátás is új ritmust vesz fel: étlapot, hangulatot, tempót vált, egy könnyed és vibráló nyári életérzés díszletévé válik. Hogy megértsük, mit jelent ez a gyakorlatban, átfogó hangulatjelentést készítettünk a budapesti tematikus utcák és negyedek vendéglátós vállalkozóival. Három ismert vendéglátós mesélte el nekünk, hogyan készülnek ők a nyárra – és mit várnak tőle.

ÚJ TRENDKÉP A VÁLTOZÓ VILÁGBAN

- Nagyon fontos, hogy kövessük a szezonokat, de ez nem csak az alapanyagokról szól - mondja Bezerics Dániel, a Tompa utcai Paletta Bisztró és a Tompa17 kávézó tulajdonosa, amikor arról kérdezzük, hogyan készülnek az idei nyári szezonra. Úgy látja, a vendégek közérzetéhez, hangulatához is ugyanúgy alkalmazkodni kell. - Az emberek teljesen mások nyáron, mint télen, de mások júniusban és augusztusban is, és ezeknek az állapotoknak a különbségét el kell tudnunk kísérni a kínálatunkkal.

A programkínálat az egyik leghatékonyabb eszköz, amivel a vendéglátóhelyek a nyár ritmusához igazodnak. Bosznai Tibor szerint - aki a Hadik Kávéház, a Szatyor Bár, a Púder Bár színház és a Rebel Burger mögött áll - idén két nagy trend figyelhető meg: a nappali események előretörése és a kreatív kooperációk.

- Bár nem teljesen új trendről van szó, az üzletek zárási időpontjának szigorítása hozott egy olyan fejleményt, hogy sokszor azok a helyek is nappali eseményeket szerveznek, akiknek régebben éjszakai rendezvénye-



Vendéggel teli teraszok



Süteménykínálat

ik voltak. Ezen kívül nagyon sok a kollab, amikor konkurenciának számító vendéglátó brandek is összefognak, például amikor közösen szerveznek fesztivált a Bartók Béla Boulevard helyei - fogalmazza meg Bosznai Tibor, aki szerint ez segíthet egy vállal-

kozásnak jobban kifejezni az identitását, és kitűnni a kommunikációs zajból. A reggelizés kultúrája is egyre inkább új szintekre lép Budapesten.

- Most már egyre több hely igyekszik brunch-ot kínálni, mi viszont tényleg erre specializálódtunk. Ez az életérzés lett a márkánk - meséli Kocsmáros Tamás, a Cafe Brunch reggeliző étteremlánc tulajdonosa, aki négy új egység nyitásával erősített az idei szezonra.

- Idén Szentendrén nyitottuk meg az első Budapesten kívüli egységünket, a belvárosban a Belgrád rakparti üzlettel bővült a lánc, májusban pedig megnyílt az első franchise üzletünk az Anker közben, a Madhouse Bistro-val közösen. Hajós utcai pékségünk is megújult, látványpékségként működik. Kocsmáros Tamás szerint az elmúlt években nemcsak a külföldi, de a magyar vendégek körében is egyre népszerűbb a jól reggelizni életérzése.

LOKÁCIÓ: VÁROSI TEREPMUNKA
VENDÉGLÁTÓS SZEMMEL

A nyári szezonban a város különböző negyedei egészen eltérően viselkednek - és ezt a vendéglátósok testközelből érzik. „A Király utcában, ahol a Rebel Burger flagship üzlete működik, a nyár valóban robban - rengeteg a turista, pörög az utca. Ezzel szemben Újbudán, a Bartókon sokkal csendesebb ez az időszak” - meséli tapasztalatait Bosznai. Az időjárás pedig gyakran nem áldás, hanem dilemma: „Sose tudjuk, minek drukkoljunk - ha hűvösebb van, akkor többen jönnek be a Hadikba vagy a Púderba, ha viszont jó idő van, akkor mindenki a belváros teraszain ül.”



Kell a csapat...



TERASZ – A NYÁR IGAZI FŐSZEREPLŐJE

A szezon legfontosabb helyszínei a teraszok, amelyek nemcsak extra asztalokat jelentenek, hanem hangulat- és forgalomformáló tényezők – stratégiai lehetőségek a hely atmoszférájának és vonzerejének erősítésére.

- A Bartókon a Hadiknak van a legnagyobb terasza, a Gárdonyi tér pedig ilyenkor teljesen kizöldül, a pár éve ültetett növényzetnek köszönhetően – meséli Bosznai. A Hadik teraszát egy libanoni cédrusfa is árnyékolja, amelyet a libanoni nagykövet ültetett, emlékeztetőül Csontváry Kosztka Tivadar örökségére – a festő egykor a Hadik feletti művészlakásban dolgozott, legismertebb műve pedig épp egy cédrust ábrázol. – Itt szerdánként Midweek Crisis néven indulnak délutáni DJ setek Johnny Dramával, irodalmi koktélokkal és kedvezményekkel. A Púderban Gin&Jam esteken kóstolhatók különleges gin-tonikok, míg a Rebel Burger nyári kiadásban a Pontoonon, a Budapest Parkban és a Majomhoz kertben bukkan fel.

Hasonlóan fogalmaz Bezerics Dániel is a két Tompa utcai egységgel kapcsolatban:

- A Paletta terasza a hatalmas hársfával olyan, mintha egy buja kertben ülnél, egy zöld oázis. Minden csütörtökön élőzene szól, szombatonként grillezünk, vasárnap klaszszikus ebéd várja a vendégeket – permanens fesztiválhangulat van. Augusztus 23-án pedig érkezik az Olasz meló, Sziciliából származó bio alapanyagokkal és mediterrán életérzéssel.

GA SZTRONÓMIAI VÁLÁSOK: ÁLLANDÓSÁG ÉS MEGÚJULÁS

Az étlapokban rejlő dinamika idén is kulcskérdés. A Cafe Brunch-nál a kínálat szándékosan multikulturális, olyan nemzetközi kedvencekkel, mint az Eggs Benedict, vagy az avokádós pirítós. A legnagyobb meglepetést idén az amerikai reggeli sikere hozta.

- Nem gondoltam volna, hogy ez ekkora sláger lesz – palacsinta, bacon, tükörtojás, juharszirup egy tányéron. Egy európai embernek ez sok lehet, de a vendégek imádják.

A Palettánál az étlapváltás nem egy szezon eleji kampány, sokkal inkább egy állandó, organikus mozgás.

- Havonta váltunk étlapot, de ez soha nem teljes étlapváltást jelent, hanem lépésről lépésre, tételenként, de folyamatos megújulásban van az egész kínálat. Míg a téli étlapon hosszú technológiák, melegebb, mélyebb ízek vannak, a nyári étlapunk egy vibráló üdeség.

És persze ott a Tompa 17 ikonikus, saját készítésű fagylaltja, aminek Bezerics szerint olyannak kell lennie, „hogy az emberek vágyakozzanak rá.” A kínálat szándékosan letisztult, klasszikus alapokra épül: a békebeli vanília és csokoládé mellett sós karamell,



Színes környezet



A népszerű lángos

szicíliai pisztácia, és két sorbet is készül. A fagylaltkészítés Dániel külön szívügye, egy nosztalgikus gyerekkori emlék nyomán:

- A 80-as évek végén a keszthelyi Jordánics Cukrászda ízei égtek be az emlékezetembe. A mai napig azt a fajta letisztult, őszinte fagylaltot keresem, amiben minden az, ami.

FENNTARTHATÓSÁG

A vendégek tudatosabbak, mint valaha: rákérdeznek, honnan származnak az alapanyagok, mi kerül a tányérra hús helyett. Az élelmiszerpazarlás és a környezeti terhelés már nem elméleti fogalmak, hanem napi szintű dilemmák, amelyekre a vendéglátósoknak is reagálniuk kell. Nemcsak a környezetért, hanem saját jövőjükért is: a fenntartható működés ugyanis nemcsak társadalmi felelősségvállalás, hanem hosszú távú üzleti előny is.

A helyi beszerzés különösen fontos. Bezerics Dániel kifejti: „Szeretünk termelőkkel



Étterembelső



együtt dolgozni. Minél többet be tudunk fűszülni az együttműködésbe, annál inkább hozzájárulunk egy fenntarthatóbb világhoz.” Az étlap utolsó oldalán térképen mutatják be, honnan érkeznek az alapanyagok – ezzel is erősítve az átláthatóságot és a rövid ellátási lánc fontosságát. A Tompa17 saját kombuchát, vízikéft és házi szirupokat is készít.

A Rebel Burger példája mutatja, hogy a vegán ételek iránti igény is nő. Steiner Kristóffal közösen fejlesztették a Middle East Burgert, ami annyira sikeres lett, hogy az állandó étlapra is felkerült.

A fenntarthatóság ma már nem különlegesség, hanem elvárás. „Olyan, mint hogy van-e szék a vendéglátóhelyen – ez alap” – fogalmaz Bosznai Tibor.

VENDÉGKÖZPONTÚSÁG ÉS KÖZÖSSÉG

A vendéglátás lényege még mindig a vendégélmény, ami folyamatos kihívás a vállalkozók számára, hisz az igények állandóan változnak. Bezerics Dániel szerint a vásárlók egyre tudatosabbak, az aktuális divathóbortok pedig egyre értékesebbek, így aztán egyre több marad fent belőlük a divathullám utáni időszakra is, ezáltal pedig értékesebbé válnak a kínálatok, ami egy pozitív hozadéka a folyamatnak.

Az is egyre világosabb, hogy az igények kiszolgálásához elkötelezett csapat kell. Kocsmáros Tamás szerint: „Nem rántottát adunk el, hanem életérzést. Az élményt a hangulat, a mosoly, a hozzáállás adja.” A személyzet motiválása különösen fontos, náluk komoly csapatépítő munka folyik, a 80 fős stáb sok támogatást kap.

A közösségi háló nemcsak belül, hanem kifelé is épül. A törzsvendégek szerepe felértékelődött – a covid után az elsőként visszatérők ők voltak. A vállalkozók egyetértenek abban, hogy a vendégek ma már nemcsak jó ételt, de értéket, hitelességet, valós történeteket keresnek – és ezt meg is találják.

Nagyon hálásak vagyunk a Bevásárlóutca Menedzsmentnek – mondja Bosznai Tibor. - Jó, hogy van egy dedikált szervezet, akik segítenek minket, akiket bármikor fel lehet hívni. Egy nagyon jó információs hub-nak tartom ezt a kezdeményezést.

ÖSSZEZÉS

A 2025-ös nyári szezon a budapesti vendéglátásban a kreativitásról és az értékalapú élmények megteremtéséről szól. Jó látni, hogy a vállalkozók rugalmasan alkalmazkodnak a változó vendégigényekhez, miközben megőrzik autentikus karakterüket. A terasz kultúra, a helyi beszerzés és a kollaborációk mentén formálódó új vendéglátási élmények ígéretes jövőt vetítenek előre a szektorban.

BKIK

Szöveg: Haraszi Ágnes

REGIONÁLIS MEZŐGAZDASÁG ÉS VENDÉGLÁTÁS

OLASZ PARTNERSÉG, A KULTURÁLIS ÉS INNOVÁCIÓS MINISZTERIUM RENDSZERSZINTŰ VÁLTOZÁSI IRÁNYOKAT JELÖL

ERASMUS+ PROJEKT ÁGAZATOK ÖSSZEFOGÁSÁT GENERÁLJA –
BESZÁMOLÓ AZ MNGSZ BAKTALÓRÁNTHÁZÁN MEGRENDEZETT ZÁRÓKONFERENCIÁJÁRÓL

SZÁMOS EGYÉB DISSZEMINÁCIÓS RENDEZVÉNY MELLETT, AZ EURÓPAI UNIÓ TÁMOGATÁSÁNAK JÓVOLTÁBÓL 2025.05.15-ÉN KERÜLT MEGRENDEZÉSRE AZ ERASMUS+ PROJEKTÜNK NÍVÓS, KÉTNYELVŰ SZAKMAI KONFERENCIÁJA A BAKTALÓRÁNTHÁZI FENYVES SZÁLLODA ÉS KONFERENCIA KÖZPONTBAN.

A projekt címe és azonosítója: *A regionális mezőgazdaság és vendéglátás, mint egymást kiegészítő és kölcsönösen támogató ágazatok népszerűsítése a szakképzésben részt vevő tanulók és oktatók számára, 2023-2-HU01-KA210-VET-000177733.*

A szakmai konferencián bemutatásra kerültek a partnerségi projekt eredményei, valamint az eredményekből fakadó rendszerszintű változási irányok a Kulturális és Innovációs Minisztérium által.



Az Európai Unió által támogatott projekt a Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség és az olasz Azienda Agricola Biologica Floriddia agrárvállalkozás partnerségével valósult meg azzal a céllal, hogy a regionális mezőgazdaságot és a vendéglátást, mint egymást kiegészítő ágazatokat népszerűsítse a szakiskolai tanulók és oktatók számára.

A két partner, olasz együttműködési modell alapján, kidolgozott egy digitális, projektalapú módszertant a szakképző iskolák számára, amely több mint 500 diákkal került tesztelésre Magyarországon és Olaszországban. Különböző tanulmányok eredményei rávilágítottak arra, hogy az Európai Unió országaiban egyre nagyobb szükség van az oktatásban olyan új módszertanokra, amelyek a tanulókat kreatív és együttműködő gondolkodásra ösztönzik. Ennek az egyik legmegfelelőbb módja a projektalapú tanulás

megjelenése. A szövetség projektjében kidolgozott módszertan lehetővé teszi a szakképzésben tanuló diákok számára, hogy a valódi vállalkozásokkal való kommunikáció és a régió sajátosságainak megismerése révén együttműködési javaslatokat dolgozzanak ki vállalkozások számára. A projektmunkán keresztül a diákok megismerkednek napjaink olyan kulcsfontosságú kérdéseivel, mint a fenntarthatóság, a „földtől az asztalig” stratégia és a digitalizáció. Az oktatás folyamán digitális platformok és oktatóvideók segítik a szakoktatók munkáját, hogy megfelelően tudják támogatni a diákokat a projektmunka kidolgozásában. A szakmai konferencián ezenkívül bemutatásra került az a nyomtatott, három nyelven elkészített gyakorló munkafüzet is, mely a digitális platformok feladatait egészíti ki a fentebb felsorolt témákban.

A konferencián részt vett **Pálmai Gergely szakképzésért felelős helyettes államtitkár**, aki előadásában rámutatott az ágazatok közötti együttműködések fontosságára: az Erasmus+ projekt keretén belül kidolgozott tananyag kiváló lehetőség arra, hogy az agrár- és a turizmus és vendéglátás ágazatai elkezdjenek szorosabban kooperálni. Államtitkár úr kiemelte, hogy a tananyag valóban hiánypótló, hiszen egyre nagyobb szükség van olyan tartalmakra, mely a diákokat az ágazatok közötti együttműködésekre ösztönzi, lépést tartva a digitalizáció fontosságának megjelenésével.



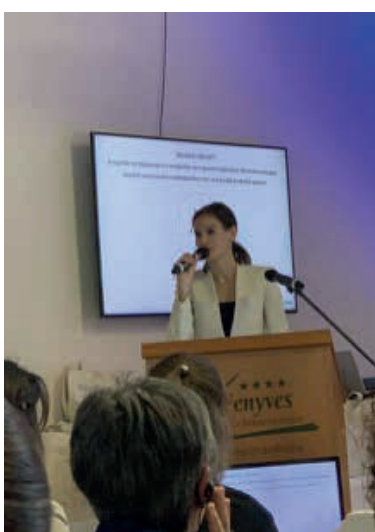
„A kidolgozott módszertan a már meglévő tananyag tartalmakat egészíti ki, ezzel elősegítve az ágazatokon átívelő közös fejlesztések elméleti, majd a gyakorlati térben történő alkalmazását. Rávilágít a középfokú oktatásban rejlő sokszínűségeire és az együtt gondolkodás óriási lehetőségére.” – számolt be **Krivács András, a szövetség elnöke.**



A SZAKKÉPZÉS NÉPSZERŰSÍTÉSÉÉRT



„A projekt célja, hogy szemléletváltást érjen el a mezőgazdasági és vendéglátóipari oktatók és tanulók körében, ami később a két ágazat közötti valós, szakmaközi együttműködést ösztönzi. Közvetett cél, hogy tovább növeljük a vállalkozások, fogyasztók tudatosságát a környezeti fenntarthatóságot és saját egészségüket figyelembe vevő gasztronómiai választások iránt. Ennek legjobb módja a termelők és termékeik megismerése a vendéglátóipari tevékenységeken keresztül.” - erősítette meg **Rosario Floriddia, az olasz partnervállalkozás vezetője.**



„A tesztelés eredményei azt jelezték vissza számunkra, hogy mind a tananyag témája, mind pedig az oktatási forma (digitális, projektalapú) a tanulókat egy kreatív, élményszerű tanulásba vezette be. Szakoktatói visszajelzéseink azt mutatják, hogy a tananyag szélesíti palettájukat, és a projekt alapú oktatás fejlesztéséhez nagy segítséget nyújt.” - mondta el **Féher Ágnes, a szövetség főtitkára.**

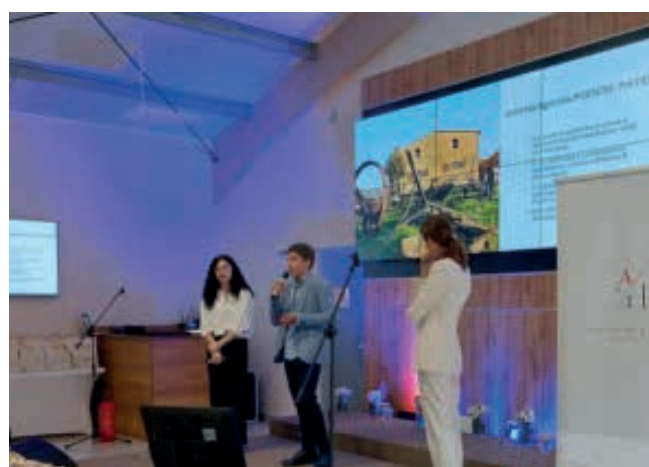
A több mint 100 fős szakmai konferencián a szövetség elnöksége, az olasz partnerek, döntéshozók, centrum és iskolai vezetők, szakoktatók és tanulók is jelen voltak. Ezenkívül 1-1 magyar és olasz projekt munkát is megismerhettek a résztvevők tanulók előadásában. A tesztelésben résztvevő magyar és olasz szakoktatók is beszámoltak tapasztalataikról, mely visszaigazolta az államtitkár úr és a partnerségben résztvevő szereplő szervezetek vezetőinek előadásában elhangzottakat.



A fentebb bemutatott projekt hatására a minisztériumi és szakképzési centrumokkal folytatott egyeztetések következtében a Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség arra az elhatározásra jutott, hogy a kidolgozott tananyagot továbbfejleszti és szakmai gyakorlati alapokra helyezi képzések formájában szakács-cukrász-pincér, vendégtéri szakembereket oktatók számára, ezzel is hozzájárulva a szakképzés fejlesztéséhez. A szakmai anyag pontos kidolgozása elkezdődött. Az ezzel kapcsolatos híreket hamarosan közzéteszi a szövetség.



MNGSZ



**Co-funded by
the European Union**

NAGY BARNABÁS LOKÁLPATRIÓTAKÉNT ÉLHETŐ, KOMFORTOS VÁROSÉRT DOLGOZIK

Halásztelek népesség dinamikája gazdagíthatja az életminőséget – Bolgárkertészeti hagyományok

A LEGUTÓBBI ÖNKORMÁNYZATI VÁLASZTÁSOK NYOMÁN LAPUNKBAN MEGJELENŐ POLGÁRMESTERI INTERJÚK FELVEZETÉSEKÉNT OLYAN VÁROS- ÉS TELEPÜLÉSZEVETŐKET KÉRDEZÜNK, AKIK ÚJONNAN LÉPTEK A STARTVONALHOZ, ILLETVE OLYANOKAT, AKIK A VÁLASZTÓK BIZALMÁBÓL FOLYTATHATJÁK KÖZSZOLGÁLATI TEVÉKENYSÉGÜKET. AZ ŐN HELYZETE SAJÁTOS: AZ ELŐZŐ TESTÜLET TAGJAKÉNT, ILLETVE ALPOLGÁRMESTERKÉNT VÉGEZHETTE MUNKÁJÁT, MAJD – MIVEL ELŐDJE MÁR NEM INDULT A VÁLASZTÁSON – ŐN MEGMÉRTE MAGÁT – SIKERREL.

- Ilyen ciklus után, milyen vértézettséggel, gondolatokkal vágtott bele a következő öt esztendőbe?

- 2019-ben **nehéz helyzetben vettük át az önkormányzatot** – pénzügyileg is komoly kihívásokkal kellett szembenézni – fogalmaz előljáróban. - Az elsődleges cél a **stabilitás megteremtése** volt, és alig két év alatt eljutottunk oda, hogy nem a hitelkeretünkől kellett gazdálkodnunk. Ezt követően elindulhattak a fejlesztések: **utak, közvilágítás, egészségügyi ellátás, közterületek.** A mostani ciklusra már ötéves önkormányzati gyakorlattal vágtam neki – és ami talán még fontosabb: helyiként, aki itt nőtt fel, és akit minden ide, Halásztelekhez köt. **Ez nemcsak munka számomra, hanem személyes ügy is.** Célom továbbra is egy élhető, komfortos város, ahol a pénzügyi fegyelem nem gát, hanem alapja a fejlődésnek. A 2025-ös költségvetés is ennek a szemléletnek a mentén készült: **takarékos, átlátható és biztonságos.** - Halásztelek számos jellegzetességgel rendelkezik! Az agglomeráció dinamikus megindulásával a lakosság száma folyamatosan növekedett. A főváros közelsége egyszerre biztosít az itt lakóknak budapesti munkát, ugyanakkor egy kisváros nyugalma is.

Halásztelkiként ezt a fajta jó érzelmekben vett „kisvárosiságot” miként élte meg helyi diákként, majd egyetemistaként?

- Iskolás koromban 8000 fő körül volt a lakosság, akkoriban még egy természetes ritmus jellemezte a várost - emlékezik vissza erre az időszakra. - Nem tűnt tehernek, ha gyalog kellett egy kilométert menni – ismertük egymást az utcán, és valódi közösségként működünk. Ma már sokkal több az autó, gyorsabb az élettempó, de ezt az élhető, közvetlen kisvárosi jelleget szeretném továbbra is megtartani és erősíteni. A kihívás az, hogy a **megnövekedett népesség – ma már 13 000 állandó lakosról beszélünk – ne rontsa, hanem inkább gazdagítsa az életminőséget!**

- Az Eötvös Lóránd Tudományegyetemen szerzett nemzetközi kapcsolatok szakértői diplomát. Dolgozott a Miniszterelnökségen is, ahol Pest megye fejlesztéséért felelős miniszteri biztos munkatársaként is fontos feladatokat kapott. Röviden, hogyan idézné vissza ezt az időszakot?

- Szakmai szempontból meghatározó időszak volt számomra - szögezi le. - **A Miniszterelnökségen betekintést nyertem abba, hogyan működnek a fejlesztési stratégiák, a pályázati rendszerek, és milyen folyamatokon keresztül lesz egy ötletből valóságos beruházás.** Ez a tapasztalat most is sokat segít abban, hogy Halásztelek fejlesztéseit előrelátóan és felelősen tudjuk tervezni és megvalósítani.

- A város fejlődésének elmúlt öt esztendőjéből vannak-e áthúzódó fejlesztési programok, illetve az elkövetkezendő időszak legfontosabb fejlesztéseit kérem kiemelni.



Alpolgármesterről polgármester

- Igen, több projekt is hosszabb távú folyamat eredménye - bontja ki a témát. - Például az új bölcsődét, amelyet most adtunk át, már 2021-ben előkészítettük pályázati szinten. A jelenlegi időszakban nehezebb új pályázatokat találni – a háborús és gazdasági helyzet miatt szűkültek a lehetőségek. Ezért is fontos, hogy a költségveté-

sünk stabil alapot ad a folytatáshoz. Idén is figyelünk a civil és sportszervezetek támogatására, karbantartásokra, energetikai korszerűsítésekre – és a rendelkezésre álló forrásokból a fejlődést sem adjuk fel. A következő években a **legfontosabb feladatunk a meglévő infrastruktúra – különösen az úthálózat, közművek, intézmények**





akkal a kulturális és közéleti együttműködésünk élő. Ma is élnek bolgár családok a településen, és minden évben közösen ünnepeljük a bolgár függetlenség napját is. Városi identitásunk fontos része ez – történelmi örökség, amely tovább él a jelenben.

– Csak közúton lehet megközelíteni Halásztelket, a 2011-ben elkészült Csepel-szigeti gerincút fontos beruházként jegyeztetik, hogyan jellemezné a város jelenlegi közlekedési helyzetét, infrastruktúráját?

– korszerűsítése és fenntartása lesz, hiszen ez biztosítja hosszú távon a város élhetőségét. Ez a fejlesztéspolitikánk egyik prioritása.

– Sajátos karaktere Halásztelknek távolabbi és közelebbi múltja. Több birtokos is váltotta egymást, és a hosszú évtizedek során létrehozták Hermina-majort, ahol mezőgazdasági tevékenységet folytattak, a későbbiekben az ide települt bolgárkertészek egy speciális kertészeti kultúrát honosítottak meg. Nemcsak termeltek, hanem kereskedtek is. Ennek fellelhető-e jelenünkben valamilyen nyoma?

– A bolgár hagyomány Halásztelk kultúrájának egyik alaprétege – figyelemztet a becsülendő múltra. – A kertészkedés, a piacozás, a közösségi élet szövetét is ők alakították. Ez máig érezhető, és a kapcsolat nemcsak emlékezés: **ma is aktív a bolgár nemzetiségi önkormányzatunk, és testvértelepülésünk is van Bulgáriában,**



– A közlekedés kérdése Halásztelken – ahogy az agglomeráció sok más településén is – összetett kihívás – reagál egy nagyon is időszerű témára

– **A lakosság számottevő növekedése fokozott terhet ró az úthálózatra,** különösen a reggeli és délutáni csúcsidőszakokban. A város külső közúti kapcsolatai nem önkormányzati hatáskörbe tartoznak, így ezek fejlesztésére nincs közvetlen ráhatásunk, de minden rendelkezésünkre álló eszközzel jelezzük a problémákat az illetékes szervek felé. Ugyanakkor a belső úthálózat fejlesztésén folyamatosan dolgozunk: több pályázatot is benyújtottunk, és további előkészítés alatt

állnak annak érdekében, hogy helyben minél biztonságosabb és gördülékenyebb közlekedési viszonyokat tudjunk biztosítani. – Nagy kérdés, hogy az itt lakók számára **olyan kikapcsolódási, sportolási, szabadidő tevékenységet biztosítsanak, ami erősíti komfortérzetüket.** Milyen fontosabb beruházásokat említené erre vonatkozóan, illetve milyen közösségi rendezvényeket szerveznek évente visszatérően?

– Fontosnak tartom, hogy az itt élők ne csak aludni járjanak haza, hanem valóban otthon érezzék magukat – érzi a megtartó erő fontosságát. – Éppen ezért kiemelt figyelmet fordítunk a közösségi élet erősítésére – évente több rendezvényt is szervezünk, mint például a **Szent László nap, gyermeknap, a Mesenapok vagy az adventi események,** amelyek lehetőséget adnak a találkozásra és közös élményekre. Folyamatosan keressük a lehetőségeket arra is, hogy fejlesszük a közösségi tereket, megújítsuk a játszótereket, **bővítsük a szabadidő sportolási lehetőségeket,** és a tervek között szerepel új parkok létrehozása is.

A civil és sportélet támogatása számunkra nemcsak feladat, hanem hitvallás – ezek a közösségek adják egy város élő szövetét.

– Akik Halásztelken képzik el a jövőjüket és ide akarnak települni, van-e lehetőségük telekvásárlásra, vagy egyéb módon lakáshoz jutásra. Témaorientált kérdésünk! Ha már a komfortérzetről beszélünk, milyennek látja a város szolgáltatói, iparosi kultúráját?

– Halásztelk **gyakorlatilag megtelt** – új, kijelölhető lakóövezetek már nincsenek – szolgál a jelen valóságára utaló információval a polgármester. – Az ide költözők jellemzően meglévő ingatlanokat vásárolnak, amelyeket felújítanak vagy újraépítenek. A 2010 utáni kiköltözési hullám mára lelassult, a hangsúly inkább az otthonteremtés minőségén van. Szolgáltatásaink több területen térségi szín-

ten is kiemelkedők – különösen **a vendéglátásban, ahol színvonalas éttermek, cukrászdák működnek, a Tatár Pékség** régiós szinten is jelentős szereplő. A helyi vállalkozások sokat tesznek a város élhetőségéért, mi pedig igyekszünk őket minden lehetséges módon támogatni.

– Család, kedvtelés, sport, közösségi, társasági élet... Kóstol-e jó magyar borokat...?

– A családom a legfontosabb háttérrel jelenti számomra – utal talán a legnagyobb erővonalra. – **Nélkülük ezt a munkát ilyen elhivatottsággal nem tudnám**



végezni. A szabadidőmben túrázni, kirándulni szeretek – ez segít kikapcsolódní és feltöltődni. A magyar borokat is nagyra becsülöm: szívesen fogyasztok balatoni fehérborokat, és kedvelem a villányi vörösborokat is. **Örömmel olvastam, hogy a Badacsonyi Kéknyelűt hungarikummá minősítették.** Még nagyobb figyelemmel, elmélyültséggel fogom kóstolni egy arra alkalmas kikapcsolódási programon., ahol mindig keresem a magyar konyha értékeit, a családi ízeket. Hiszem, hogy a valódi értékeket nemcsak a munkában, hanem a mindennapokban is meg kell élni. Emellett hiszek abban, hogy egy várost nemcsak irányítani kell, hanem ismerni, szeretni és szolgálni is.

K.D.P.



Kastélyparkban a Polgármesteri Hivatal

ÜLJ BE ESZTERHEZ HALÁSZTELKEN, AZ ÚJBUDA- BUDAPARKBAN és a Krisztina körüli Horváth-Kertbe...



Nagycsaládban anyaként

**Mi a közös és egyedi a Dobay Cukrászdákban?
– A Semsei Gasztronomyhoz tartozó
édes mesevilág női bája...**

MIELŐTT RÉSZLETESEN IS TIPPEKET ADNÁNK ARRRA VONATKOZÓAN, HOGY A CÍMÜNKBEN JELZETT DOBAY CUKRÁSZDÁKBA MIÉRT ÉRDEMES ELTÖLTENI RÖVIDEBB-HOSSZABB IDŐT, AMOLYAN FELVEZETÉSKÉPPEN IDÉZÜNK AZ MBÉ MAGAZIN IDÉN JÚNIUSBAN MEGJELENT SZÁMÁNAK EGYIK RIPTORTJÁBÓL, AMELYNEK CÍME: „MIT LÁT A VAK VARJÚ”- BESZÉLGETÉS SEMSEI RUDOLF VENDÉGLŐSSEL. ÚGY GONDOLJUK, NÉHÁNY MONDATA JÓ FELÜTÉS LEHET MOSTANI RIPTORTUNKHOZ. . .

Ime, az idézet: „Mindennapjaim hatalmas támasza tündéri feleségem, Eszter, aki a családi ügyeket intézi, kiváló logisztikus, mindennapi operatív dolgot megold, így azokkal nekem már nem kell foglalkozni. Eszterrel huszonnégy éve vagyunk házasság, 2020-ban mi voltunk a házasság hetének nagykövetei.” Ezek a mondatok csengnek vissza a riporter fülében, agyában, amikor **Halásztelekre** tart, az elmúlt években egyre jobban prosperáló kisvárosba. Nyugodtan nevezhetünk **Budapest olyan agglomerációs, élhető közösségének**, ahol otthonos környezet várja az oda-vissza utazó helyieket. Ez az otthonosság érvényes arra is, ha valaki éppenséggel szeretne betérni egy jó kávéra, csodás süteményekre, szendvicsekre, sós süteményekre. Ez is „megoldott”: **immáron három esztendeje oltalmat kap a Dobay Cukrászdában.** Itt beszéltünk meg találkozót a névadóval **Dobay Eszterrel**, akiről férje megejtő szeretettel és őszinteséggel nyilatkozta a fent idézett mondatokat.

Már első perctől érzi az ide érkező, hogy a **nyugalom öveztébe** cseppen! A cukrászdát csodálatos park veszi körbe, nem véletlenül, hiszen ez valójában egy kastélykert, ahol a szomszédban az önkormányzat székel. Gyönyörű virágok, bejárat mellett és az épület mögött tágas parkolók, közvetlenül a cukrászda előtti terasz meghosszabbításaként gyermekparadicsomként játszótér csábítja

a gyerekeket. A frissensült pogácsa és forró kávé kóstolása és kortyolgatása közben, így kilenc óra elmúltával asztalnál ülő vendégeket látok, akik **meleg reggelijüket fogyasztják.** Érkezik mosolygósan, finom női nyitottságával Eszter, aki még mielőtt a cukrászdák történetéről mesélne még, visszautal férje mondataira:

- Tizenéves korunk óta ismerjük egymást, mindig is tudtuk, **hogy épp mi van a másikkal.** Rudi huszonnégy, én huszonkét éves voltam, amikor összejöttünk és rá három évre házasodtunk össze. Nagyon vonzott Rudi **optimizmusa**, életszeretete, az, hogy **szenvedélyes mindenben, amit csinál.**

Nem véletlen ez az érzelmi felvezetésünk, mert közös családi és vállalkozói útjukhoz ez fontos érzelmi adalék.

- Négy gyermekünket igyekeztünk teljes harmóniában, közösen felnevelni, és hálát adok a Jóistennek, hogy mindennap velük lehettem, csak rájuk fókuszáltam. Amikor a legkisebb is elég idős volt már ahhoz, hogy nem szorult az én állandó felügyeletemre elérkezettnek láttam azt az időszakot, hogy **keressek magamnak is egy olyan kifejezési módot, amivel a Semsei Gastronomy cégcsoport mindennapi lüktetésében, folyamataiban egyéni hangra találok** – ad magyarázatot a Dobay Cukrászdák létrehozásának hátteréről Eszter. A cukrászdanyitással nem mellesleg egy közel húsz éves álma valósult meg a házaspárnak... – További személyes motívum, hogy **mindig is szerettem sütni otthon különféle édességeket**, annak ellenére is, hogy nem nagyon édesszájúak a gyerekek, de még Rudolf sem. Azért én lelkesen sütöttem, mert ez is az anyai, feleségi szeretet egyik jele.. Az önkifejezés új korszakára fókuszálva, volt egy nagyon fontos családi adalék! A déli határnál fekvő **Barcsan apai nagyszülei vendéglősként dolgoztak családjunk nevére elnevezett saját vendéglőjükben.** A mindennapok gyakorlatáról nekem nem lehetnek emlékeim, de édesapám elme-



Dobay Cukrászdák stílusvariációk...



sélésből tudom, kiváló iparosok voltak nagyszüleim és ezt fontos családi adaléknak tartottam. Folyamatosan alakult ki a cukrászdák hármasa vállalkozásunk keretein belül. **A halásztelki üzlet volt az első**, mert adottságait tekintve úgy ítéltük meg, hogy érdemes ebben a csodálatos miliőben gyökeret vernünk. Az elmúlt évek tapasztalata azt mutatja, jó döntés volt, kitűnő a kapcsolatunk az önkormányzattal, és nagyon hamar megtaláltuk a közös hangot az itt lakókkal éppúgy, mint az egyre nagyobb számban még Budapestről is hozzánk érkező vendégekkel. Ezt az üzletet tartom cukrászati üzletágunk kialakításához meghatározó alappillérenek! **Megfelelő háttérrel biztosított és biztosít jelenleg is a Semsei Gasztronómia cégcsoport Csepelen működő termelőbázisa**, ahonnan a VakVarjú Étterem és a Budapest Party Service rendezvényei is kapják a különböző áruφέléseket, alapanyagokat, közöttük a cukrászkészítményeket is. Nagy kihívás volt, hogy a Dobay Cukrászdák milyen kínálattal jelenjenek meg? **Ízeink egyéni hangvételűek, süteményeink és tortáink formája pedig nem a megszokott.** Háromszögletes tortaszeletek helyett téglalakú süteményeket kínálunk, ennek pedig szakmai okát épp a cégcsoport catering-szolgáltatója adja. Nagyon figyelünk arra, hogy az elviteles lehetőség mellett vendégeink nálunk társasági, közösségi életet is élhessenek. Ennek fontos része, hogy elindítottuk két éve a **Kávészüti, irodalom beszélgetős programunkat**, kialakítva egy irodalmi sarkot, alkalmanként meginvitálva kötetlen beszélgetésre ismert írókat.

Megszokott, mondhatni egyáltalán nem különleges pillanat, hogy **belép egy kávéra a város polgármestere, Nagy Barnabás**, akinek valóban csak pár lépés, hogy cukrászda hangulatot élhessen át, akár csak néhány percre is... Közös képet készíttünk, mindjárt meg is jegyezve, hogy **magazinunk külön interjút készített a településvezetővel lapunk 10-11. oldalán Halásztelek jelenéről, jövőjéről, a már említett agglomerációs szerepéről.**

Eszter bemutatja kolleganőjét, **Kiss-Magyar Ilonát**, aki a cukrászati üzletág vezetője. Ilona nem csupán a halásztelki cukrászdáért felel, hanem az újabb fejlesztések nyomán létrehozott Újbuda-Budaparkban és a **Krisztina körüti Horváth-kertben** található, másik két üzletért is. A csepeli központi bázisuk önálló cukrász üzemmel rendelkezik, amelynek vezetője **Kohlmann Orsolya**.

- Azért fontos, hogy mindezekre utaljak, mert a cukrászdákkal kapcsolatos fejlesztési dinamizmusunkat illetően képeztem magam különböző cukrászati kurzusokon, hiszen itt már más nagyságrendekről van szó – utal erre a fontos motívumra Eszter. – Más otthon sütni szeretneinknek, és nagyon más három cukrászdában. Ez egy részleteiben is komoly és összetett stratégiát igényel ré-

szemről és az elmúlt pár évben kialakított cukrászda ágazatnál munkatársaimtól - az egész csapattól. Azzal is tisztában vagyok, hogy a **további tanulás még jó ideig része marad mindennapjainknak.** Miként találtuk meg a közöset ezekben az üzletekben és miként próbáljuk karakterizálni egységeinket? **Fontos tényező a lokális környezet.** Újbudán az üzlet összképe természetesen nem lehet hasonló a halásztelkihez. Irodaházi környezet, egy lüktető negyed lakóközössége eleve más dinamikát igényel tőlünk. A **Krisztina körüti Horváth-Kertre utalok**, gomba formájával inkább egy meghitt, kisebb alapterületű, családiás oázis Buda kellős közepén. Természetesen elengedhetetlen, hogy legyenek közös pontok a kínálatban, de **leginkább az emberi tényezők számítanak.** Már említettük, hogy lehet nálunk reggelizni, pékárut kapni, napi menükínálatunk van, leve-
sekkkel, szendvicsekkel várjuk vendégeinket. Az Újbuda-Budaparton ebéddidőben még poke bowlakat is készíttünk. Én mégis a személyes kisugárzást tartom a legfontosabbnak. Ha bárki beül a Dobay Cukrászdák valamelyikébe, minden igyekezetünkkel azon vagyunk, hogy megélhesse, átélhesse az őszinte vendéglátás érzését. Eről a halásztelki beszélgetésünk pillanatában felidéződik egy 2000-ben készült kiváló film, amelynek a **Csokoládé** a címe. Egy hölgyről szól, aki a kisváros lakóit folyamatosan elkápráztatja süteményeivel, kivéve a helyi gróft, aki rosszul látó képességeket sejt a hölgy igyekezetében. Végül is – és ez a csattanó – **a csokoládé és persze a szeretet győz**, „legyőzve” az ellenkezőt is... Ami nem véletlen, hiszen jól tudjuk, ez az egyik olyan örömförrás, amit világszerte imád az emberiség. Hozzátecszük nemcsak gyermek, hanem felnőtt is.

A Dobay Cukrászdák így a nyár kellős közepén már **csodálatos fagyaltkínálattal is csábítják vendégeiket.** Erről Eszter elmondta, hogy a cukrászaton belül ez olyan terület, ami nagy figyelmet, stílusérzéklet és kreativitást igényel. Ő maga is figyel erre, de öröme **szakmai csapatában kiváló cukrászok vannak**, akik a fagyaltkészítést is mesterien képviselik. Hirtelen egy keresztkérdéssel lepjük meg Esztert: „Három Dobay Cukrászda után gondolkodnak-e egy újabb édességszigeten?”

- Annyit elárulhatok, hogy Hidegkúton egy új beruházásra készülünk, immáron a nyolcadik VakVarjú Étterem felépítésével. Ez a budai régió olyan helyszíne, ahova nem kizárt, hogy az örökösen újban gondolkodó Rudolf még megálmodik egy újabb Dobay Cukrászdát - hangzik a sokat sejtető válasz...

K. D. P.



A BADACSONYI KÉKNYELŰ TÖBBGENERÁCIÓS ÓREI

A BÉKÁSSY BORÁSZAT TÖRTÉNELMI SZEREPE – TISZTÁBAN VANNAK CSALÁDI VÁLLALKOZÁSUK HATÁRAIVAL –
MUNKAMEGOSZTÁS APA ÉS FIA KÖZÖTT



A szőlő

A HUNGARIKUMMÁ NYILVÁNÍTOTT BADACSONYI KÉKNYELŰ ELŐTT TÖRTÉNŐ TISZTELGŐ ÖSSZEÁLLÍTÁSUNK KÖVETKEZŐ HELYSZÍNE A BÉKÁSSY BORÁSZAT. ELŐZMÉNYKÉNT ANNYIT: EZ A DOLGOS CSALÁD A BADACSONY LEGJOBB DÉLI LEJTŐIN AZ 1840-ES ÉVEK ÓTA TÖRETLENŰL SZŐLÉSZKEDIK ÉS KÉSZÍT BORT. HIHETETLEN KITARTÁSUK, SZOLGÁLATUK MA IS UGYAN-
ABBAN A SZELLEMISÉGBEN TÖRTÉNIK, MINT AZ ELMÚLT TÖBB, MINT SZÁZNYOLCVAN ÉVBEN.

Békássy Gábor és fia István tessékel családi házuk nappalijába, mivel érkezésünk napján a rossz idő miatt nem tudunk felmenni a présházba, megtekinteni a szőlőterületeket, de beszélgetésünk nyomán annál inkább elmélyedhetünk az értékkeremtés történelmi korszakaiban. **Békássy Gábor a negyedik generációt képviseli, fia immáron az ötödiket.** A történetet az apa kezdi kibontani rövid összefoglalójában.

- Az alapokat a Bezerédjek tették le az 1840-es években, mivel a legnagyobb badacsonyi szőlőbirtokosok voltak, miután megörökölték a Szegedy birtokot – indítja a múltidézt a jelenleg már nyugdíjas korához érő, de a borászat területén teljes intenzitással dolgozó Gábor. – **A mi ősünk, Békássy István és Bezerédj Emma házasságával immár a Békássyak is letették névjegyüket Badacsonyan.** A filoxéra járvány után sem hagyták magukat leteperni, Békássy István új telepítései már a legszebbek közé tartoztak. Aztán érkezett az ifjabb István, aki átvette a gazdaságot az 1910-es évek vége felé, majd hosszú idő elteltével, 1950-ben a birtok egy részét államosították, István fia, Péter azonban folytatta a borászkodást. Elévülhetetlen érdeme, hogy az ő nevéhez fűződik a ma badacsonyi különlegességnek számító Kéknyelű megőrzése. Ugyanis az volt a terv, hogy az államosított ültetvényeken alacsony terméshe-

zam miatt amúgy kivágásra kerüljön. Már édesapámnak, Békássy Péternek sikerült az **1990-es években az eredeti szőlőültetvények egy részét kárpótlás révén visszaszereznie.** Ő sem tétlenkedett a minőség tekintetében, hiszen különböző borversenyeken szép



Generációk



Esti hangulat



Kóstolóterem

lack az a mennyiség, amit értékesítésre szánnak, pontosan tudják, hogy értéket őriznek, és évről-évre értéket teremtenek. A nagyobb léptékeket azért nem vállalják, mert ebben a felállásban, birtokrendszerben, technikai háttérrel és értékesítési hálózattal ez biztosan teljesíthető alapokat ad.

Andrással nem tudtunk ugyan beszélni, de István az értékesítésre utalóan úgy vélekedik, hogy **sikerült Budapesten is megjelenniük boraikkal, meghatározóan vinotékákban, éttermekben, részesei a badacsonyi népszerű Pláne terasz kínálatának**, ugyanakkor a pincészet préházában húsz-huszonöt fő fogadására alkalmas teret alakítottak ki, ahol bejelentkezés alapján tematikus borkóstolókat tartanak.

Ismét Gábor veszi át a szót, hogy a családi ősi érték mai valószínűs háttereit is részletesen bemutassa. Itt valószínűleg a birtokrendszert tárja olvasóink elé:

- Badacsony legjobb déli lejtőin szőlőbirtokaink maximálisan élvezik a hegy rendkívüli adottságait - fogalmaz. - A Nap, a Balaton és a bazalt összjátékát. Őseink jó helyen választották ki a szőlőhöz szükséges területeket, ugyanis a nap sugarai nemcsak közvetlenül esnek a hegyre, hanem a Balaton víztükrére által közvetetten is. A sötét bazalt eltárolja a hőt és folyamatosan hevíti a felszín közelében a levegőt, amely felfelé áramolva „eltolja” az esőfelhőket, ezáltal még több napsütést eredményezve a szőlőérésének szempontjából kulcsfontosságú nyári hónapokban.



Csodás panoráma a terasról

elismeréseket kapott. Továbbmenve az értékmentés folyamatában, már a mi nevünkhöz fűződik, hogy **öthektáros területet művelhetünk**, számomra pedig nagy öröm, hogy optimistán tekinthetek a jövőre is.

Ezt hallgatván a harmincnégy éves István elmosolyodik, és az elmondottakhoz hozzáfűzi, volt egy időszak, amikor más feladatokat látott el, de aztán **egyértelműen bekapcsolódott édesapja mellé**, hogy a családi borászat életben maradásáért, nem mellékesen pedig az ő személyes boldogulásáért is tegye mindennapok során a dolgát.

- A munkamegosztás úgy alakult, hogy a **pince feladatokat én látom el, a szüret lebonyolítását, a borkészítést, de a szőlőt közösen műveljük édesapámmal. Édesanyám az adminisztráció, vendéglátás, szervezési teendők sorából veszi ki a részét.** Kiváló a munkakapcsolatunk és a rendszert úgy alakítottuk ki, hogy testvérem András – aki külön is visz egy másik vállalkozást – bekapcsolódott az értékesítés folyamatába. Ez fontos erővonal, szintén a családi kötelékből. A hagyományos badacsonyi fajták jelentik kínálatunkat: **Budai Zöld, Kéknyelű, Olaszrizling, Szürkebarát, Vulcanus**, a régen **Szigetként ismert**, ám jelenleg már **Furmintként** kínált fajta is része kínálatunknak, 2017-től pedig a **Sauvignon Blanc** fajta is a repertoárunkat gazdagítja.

A Békassy család bölcsen gondolkodva tisztában van önmaga határaival. Gábor ezzel kapcsolatosan elmondta, hogy ötezer pa-

Hogy nevesítsük is, a Badacsony-hegy következő helyszínein található Békassy birtokrészek: Kisfaludy Ház, Szegedy Róza Ház, Ibo Ferenc utca térsége, Radnóti Miklós utcai rész. A nagy becsben tartott Kéknyelű a Szegedy Róza Házhoz közel eső részekre terem.

A most megkapott kiemelkedő elismerés apropóján a **családfő büszke arra, hogy ősei képviselésében a Kéknyelű ilyen nemzeti megbecsülését megélte!** Véleménye szerint azonban a **badacsonyi borászok közös sikeréről van szó**, a kitartó munkáról, hiszen ez a fajta komoly odafigyelést, szakismeretet igényel és a végeredmény viszont többszörösen meghálálja ezt a szellemi és fizikai befektetést. A bor krédója, a Békassy család felfogásban így hangzik: „A jó bor nem divat kérdése. Trendek követése helyett a fajta és a termőhely sajátosságait, illetve készítője ízlését tükrözik.”

A **préházuk teraszáról csodálatos kilátás nyílik a Balatonra**, hiszen a hegy tetejéről élvezetes a távolba tekinteni, miközben a Békassy család teljes odaadással és szívvel képviseli a vendégszeretetet.

Búcsúzóul a jövőt tekintve még annyit jegyeznek meg riportalanyaink, hogy a badacsonyi turizmus összességében is fejlődő tendenciát mutat, egyre több olyan fesztivál és közösségi program van, ahol boraikat kínálni tudják.

MBÉ magazin

SAJÁT ÖRÖMÉT BORAIVAL SZÓRJA SZÉT



ÉDENKERT SZŐLŐBEN VIDÁMITÓ KÉKNYELŰ, CSALOGATÓ VENDÉGHÁZAK – VÁLI PÉTER BADACSONYÖRSÖN TÁRTA KI KAPUJÁT ÉS SZÍVÉT – NEGYEDSZÁZADOS TEREMTŐ MUNKA GYÜMÖLCSE

ELŐKÉP A RIPORTHOZ! RIPTALANYUNKRÓL ELŐZETESEN OLVASTAM, ÁM NAGY BÁNATOMRA ALIG-ALIG KÖSTOLTAM BORAIT. AMIKOR HÍRÉT VETTEM ANNAK, HOGY A MAGYAR ÉRTÉKEK KÖZÖTT IMMÁRON HUNGARIKUM A BADACSONYI KÉKNYELŰ, MEGPRÓBÁLTAM VISSZADÉZNI ÍZEMLEKEIMET. MOST A VÁLI BIRTOK FELÉ TARTOK AUTÓVAL, BADACSONYÖRSNÉL, TAPOLCA FELÉ ELFORDULVA KESKENY BETONÚT KANYAROG FELFELÉ, HOGY KITÁRULJON SZÁMOMRA EGY KAPU, EGY BORÁSZ SZÍVE. . .

Még mindig az előképet folytatam azal, hogy egyik korábbi nyilatkozatát idézem mielőtt én is faggatóra fognám: „Gyerekkoromtól a gasztronómia világában élek. Már tízévesen saját étteremről álmodtam, ahol én alkothatom meg az ételleket, azokhoz én válogathatom össze a piacon a friss nyersanyagokat... De régi álmom volt a szőlőbirtok is: az itt termelt boraimat az étteremben az általam kreált ételekkel tudnám kínálni! Már gyermekként is vonzott az alkotás öröme Szenvedélyesen örültem azoknak a pillanatoknak, amikor a sok munka gyümölcseként megjelent a bor! A borászat iránti érdeklődésem megmaradt, sőt a középiskolás és főiskolás éveimben tovább erősödött, hiszen tanul-



mányaimat is a gasztronómia témakörében végeztem. Mindezen álmok váltak valóra a Váli Birtok megnyitásával, ahol ma minden, a szőlőtermesztéssel és borkészítéssel összefüggő tevékenység helyben történik.”

Közel kétszáz méter magasan vagyunk a tengerszinttől. Vendéglátom a júniusi meleg kora délutáni hűvösében ül központi vendégfogadó épületének tornácán. Megfontolt, halk beszédű, erős, jó felépítésű ember, akiről már az első benyomás azt üzeni: szereti az embereket. Hogyne szeretné, hiszen elmondta, hogy

vendéglátós, aki életét úgy alakította, hogy ezen képességeit, sikereit a borászatban teljesíthesse ki.

Már ülünk a teraszon és bármire is néz a vendég, mindenütt szőlő, szögünk-ből balra látva az Örsi-hegy, de később, amikor felfelé kaptatunk a birtokon, megvillan a badacsonyi víztükrök, és ami igazán megejtő, csalogató vendégházak, házikók rajzolódnak ki, ahol az ide érkező vendégek puha ágyakra, a mámorító, vidámító borok után édesítő alvásokra hajthatják le fejüket. A Kéknelyű „befut-



tatta karrierjét”, mindjárt alapütként idézem is az egyik Váli csúcsbor palackjának címkéjén olvasható borász üzenetet. A Munkácsi díjas festőnek, névrokonnak, **Váli Dezsőnek** írja Péter Ágyús dűlő 2023-as Kéknyelűn látható festményről, melynek címe Kéklő Műterem. **„Az alkotás fantasztikus, isteni állapot, pillanat, az örökkévalóság. Pihenj meg egy pillanatra, várakozz. Érezd a fényt, a színeket, az illatokat, az ízeket. A bor összeköt a művészettel. Köszönöm Dezső bácsi.”**

- Ha jól számolok, az alapítás éve óta eltelt huszonöt esztendő és az a kilenc-tíz hektáros terület, ami itt a szemed elé tárul életem olyan korszakát jelöli, ami az értéktelenség általam megtalált kibontakoztatása – mondja. – Pesti gyerekként vannak emlékeim a nagymamám itteni picinyke házáról, amelyet aztán átépítettem, de előbb messze, másfelé vezetett az utam, még mielőtt Badacsonyörsre visszaérkeztem. **A vendéglátás csodálatos világa elkápráztatott, remek tanáraink voltak, és az ételkészítés mellett, a felszolgálat is nagyon érdekelt, emlékszem Keller József tanár úrra, aki megmutatta nekünk, ennek a szakmának a rejtelseit, benne azt is, mennyire fontos a borismeret, az ízelet, hogy aztán megfelelő módon tudja közvetíteni az ember a vendégeinek, mit kínál. A badacsonyi gyermeki emlék hosszasan szunnyadt bennem, mert vállalkozóként catering cégben tevékenykedtem, aztán „elővettem” a badacsonyi múltamat. Nagymamám ízeit, és sok mindent, ami aztán bennem elraktározódott. 2000-ben jelentem meg első boraimmal, de ez csak a nyitány volt, 2006-ra már másik fokozatba foghattam, miközben kialakítottam azt a komplex vendégfogadó kultúrát, aminek lényege: mindent helyben készíteni, kínálni.**

Keretes Félített kincsek

Huszonöt esztendőről aprólékosan beszélni lehetetlen, de nem is szükséges, hiszen a tények magukért beszélnek. Jelenleg negyven-ötvenezer évi palackszám jelöli a Váli Bor potenciálját. Az értékesítési struktúra: tizenötezer palack itt helyben fogy el, további tizenötezer a nagykeresknél, illetve minőségi kínálattal rendelkező éttermekben. A különösen nagy értéket jelentő Badacsonyi Kéknyelű két hektáros szőlőterületről szüretelt szőlőből készül, mivel csakis badacsonyi különlegességről van szó, ezt a gazda és a vásárló is különleges kegyben részesíti. A másik jellegzetes bor a Budai Zöld, amelyből egy hektáros terület a Váli Birtokot gazdagítja, ami szintén – értékét tekintve – unikális. Összesen tíz fajta kínál, értékesít az előbb említett kereskedelmi frontokon.

- Sikert úgy alakítani értékesítésünk, hogy Kéknyelűből és további jellegzetes badacsonyi fajtákból Norvégiába, Belgiumba, Németországba, Kaliforniába is szállítunk rendszeresen partnereinknek. – tágitja a képet – A badacsonyi mikroklima és talaj minden túlzás nélkül olyan lehetőségeket kínál számomra és az ezt felismerő többi borász számára, amit nem kihasználni óriási hiba lett volna! Sajnos ezt

- Huszonnégy vendéget tudunk elhelyezni vendégházainkban – mondja. – Az a vízióm, hogy itt, helyben kínálhatom boraimat, szép fokozatosan a mindennapok valóságává vált. Ezt úgy jellemezném, hogy **télen is megtelnek hétvégéink, a tavaszi, nyári, őszi hónapokban pedig csütörtöktől egészen vasárnapig teleiródik naptárunk foglaltsággal.** Ez sem véletlen! Mintegy kilencven százaléka vendégeinknek visszatér, azaz törzsvendég. Háromféle csomagot kínálunk számukra, de itt nemcsak a bor kap kiemelt figyelmet részünkről, hanem a feltálat ételek is. A vendéglátás énem itt szárnyalhat, szeretek is főzni, de csúcsidőben, heti két-három napra egy szakács kollégával is leszerződöttünk, aki nemcsak főz, hanem kiválóan zongorázik, így aztán a bor mellé még ez is különleges hangulatfokozó „fűszer”...

terített asztal



Boros gazdánk családjára is büszke, négy gyermekére és feleségére. Kettő még kisebb, nem döntötte el milyen lesz a folytatás, de nagylánya, a húszéves Luca vendéglátást tanul és már a kínálás, kóstolás is a zsigereiben van. Csodálatos fiataisága, személyisége lenyűgözi a vendégeket. Peti tizenhét éves és szintén a vendéglátást képzei el jövőjeként. Marci és Vince pedig még érik... Bogi, a felesége szintén kiveszi részét a családi teendőkből,

elődeink nem ismerték fel kellő komolysággal és felelősséggel! Ezért gondolom, hogy az én korosztályom és az utánam jövő fiatalok felelőssége, hogy Badacsonyt hosszantartóan a legnagyobb boros értékek között tarthassuk. Páran a Badacsonyi Körben ezt a kezdetektől következetesen képviseltük.

Ahogy felfelé sétálunk a hegyoldalon, kirajzolódik a vendég előtt a birtok szerkezet, feltűnnek a dűlő-jelölések és elérkezünk a nagy egykori kis házából kialakított, most a család számára otthonként szolgáló épületkomplexumhoz. Ennek szomszédságában van a feldolgozó, de még attól közhajtásnyira egy vendégház is megépült. **Munka, szorgalom, céltudatosság. Ékszerész édesanyjától örökölte Péter ezeket az értékeket – a nap huszonnégy órájából felet cselekvőn, teremten próbál eltölteni. A koradélutáni szundítás a folytatáshoz ad plusz erőt...**

a pénzügyekre, marketing munkára figyel, és anyaként egyben tartja a családot. A háziga az is elárulja, hogy egy hétből két napot budapesti otthonukban tölt, a többit pedig a birtok mindennapi rezdülésével, hiszen, mint írtuk, feladat van bőven. Mielőtt búcsúznánk, a riportert arról is tájékoztatja a háziga, hogy napokkal találkozásunkat megelőzően egy szakmai bíráló bizottság járt nála, ugyanis **benevezett az „Ország legszebb szőlőbirtoka” pályázatra,** a kisbirtok kategóriában. Izgalommal várja, milyen benyomásokkal tértek haza.

Zárókép. Amikor a kapunál még egy utolsó kézfogásra kerül sor, rákérdezek a pincészet autóján látható feliratra: „Saját örömeimre...” A kocs ablakán behajolva nyomban válaszol is: „Igen saját örömeimre készített boraimmal szeretném vendégeimet maradandó örömeibe részesíteni! Csakis azt kívánhatjuk, hogy ezt a mélyen emberi szolgálatát sokáig teljesíthesse!

K. D. P.

STÍLUSÖTVÖZŐK

A SIRÁLY „VISSZAREPÜLT”, –

A GYÖNGYÖS FONTOS TÁMASzpONT –
A GELENCsÉR CSALÁD HÁRMASA: GYÖNGYI, TAMÁS, ÁDÁM ÉS... –
FŐSZEZONI „ÜZEMMÓDRA” KAPCSOLTAK –
A KÉKNYELŰ KÖVETEI

OLYAN EZ A BALATONI VENDÉGLÁTÁSBAN, MINT AMIKOR SZÍNHÁZI PRODUKCIÓ PREMIERJÉRE KÉSZÜL EGY TÁRSULAT! A NYÁR KELLŐS KÖZEPÉRE FŐSZEZONI „ÜZEMMÓDRA” KELL KAPCSOLNIUK, EGYBEN PEDIG PONTOS, MÉG INKÁBB KISZÁMÍTHATÓBB STRATÉGIÁVAL KELL RENDELKEZNIÜK AZ ELKÖVETKEZENDŐ CSÚCS HÓNAPOKRA. A GELENCsÉR CSALÁD PÉLDÁJÁT VILLANTJUK MEG BADACSONYRÓL, HOGYAN FOGNAK ÖSSZE HÁRMAN, HOGY EZREKET LÁTHASSANAK VENDÉGÜL.



Kisvendéglő stílus



A csapat: balról Bettina, mögötte Ádám, jobbra Gyöngyi és Tamás

Most még minden csendes, érkezésünk napján borús, szeles idő fogadja az érdeklődő riportert. **Gelencsér Ádám**, a vendéglátós család új nemzedékét képviselő huszonkilenc éves vendéglátós szakember javaslatára vállalkozásuk központi támaszpontjára, a nevezetes badacsonyi büfésor **Gyöngyös Falatozójába** invitál. A strandon nem tudtak kinyitni, pedig a **Sirály büfé** – hét éves kihagyás után – tavaly ismét megjelent a strandvendéglátás sajátos porondján. Persze ami késik, az nem múlik, jönnek itt még sűrű hétköznapi, hétvégék, sok-sok szomjas, finom falatokra éhes vendégekkel.



– Látható, hogy a mai napra nem terítettük meg a Gyöngyös asztalait, de való igaz, ez a mi családi vállalkozásunk olyan bázisa, amely szakmai életünkben a folyamatosságot képviseli – mondja témánk felütéseként Ádám. –

Amikor a főszezonra készülünk nagyon fontos alapkérdés, hogy fix csapat legyen! Jelenthetem, ezzel rendelkezünk, de mint minden szezonális vendéglátás esetén, nálunk is improvizálni kell. Ez elsősorban a szezonális csapatra vonatkozik, szerencsénkre közöttük is sok a visszatérő. Főként fiatalokra, olyan munkaeőrre számítunk, akik jól betaníthatók, megértik mit jelent ez a sajátos, ízes, italos forgószínpad.

A névadó, Gyöngyi, az édesanya is jelen van, de pár perc múlva már kezét foghatunk **Gelencsér Tamással**, akinek vállalkozáson belüli szerepéről, mondhatni **frontemberi szerepéről** majd még szót ejtünk.

– 1997-től számítjuk a mi vendéglátós vállalkozói pályafutásunk kezdetét – mondja szinte kérdés nélkül Gyöngyi. – Tamással elkezdve közös életünket, úgy döntöttünk, hogy **az én vendéglátós ismereteimre, képesítéseimre próbáljuk alapozni előbbre jutásunkat**. Akkoriban a **kürtöskalács** olyan jellegzetes magyaros különlegességnek számított, amire véleményünk szerint lehetett alapozni. Azt mondtuk Tamással, próbáljuk meg! Egy hölgytől vettük át a vállalkozást, egyben pedig a technológiát, amit alaposan meg kellett tanulnunk. Előbb a háznál készítettük el, majd külön is értékesítettük



Népszerű ételek...



központi helyen Badacsonyan. Ez volt a mi „dobbantódeszkánk”, hogy aztán a strandvendéglátás műfaját vállaljuk fel, majd fokozatosan minőségi formában képviseljük Badacsonyan a strandon. Jó időszaknak nevezhető, amikor hat gomba fogadta a vendégeket a vízparton, ebből pedig ötöt mi működöttünk. Ez jelentette a mi csúcsra járatós, nagyon fontos időszakunkat. Tudtuk mire vagyunk képesek, és azt is képviselnünk kellett, ami a folyamatosan változó strandételek sorában új trendeket jelentett. Itt tanultuk meg, hogy a hagyományt és az új stílusokat jó arányérzékkel lehet ötvözni.

Aztán a Gelencsér család új vizekre evezett, jó pár évre megtalálták a másik vendéglátós műfajt, ami a badacsonyi „történelmi” büfésorhoz kapcsolható. Hét éve nyitották meg a Gyöngyöst, de keresték azt a karaktert, amit mások nem képviselnek. Erről szintén Gyöngyi foglalja össze gondolatait:

– Annyit azért tudni kell, hogy a strandkorszakunk megszakitása egy átépítési időszakhoz köthető, majd kapcsolódott kissé zűrzavaros szerződési hátterekhez, így inkább amolyan erőgyűjtésre jöttünk át, ezt a bérleményt működtetni – fogalmaz őszintén. – Ha egyszerűen fogalmazok, azt kell, mondjam, a büfésoron mi amolyan kisvendéglő műfaját szeretnénk elkötelezetten képviselni. Ez azt jelenti, hogy terített asztal fogadja a vendéget, a választható ételeket eldönthetik, leülve az asztalnál, majd a pultnál bemondják konkrét rendelésüket. Ettől kezdve minden, amit kiválasztott, frissen készül, technológiánk alapján gyorsan, hogy aztán felszolgáló kollégánk vagy kollégáink az asztalukra tegyék. Igen, az abrosz éppúgy fontos, mint a teríték és ez a dinamika és ritmus. Ehhez összeszokottság kell nemcsak a családunk részéről, hanem a kollégákat tekintve is.

Ádám megvárja édesanyja szakszerű tájékoztatóját, de nyomban hozzá is teszi: azt is mondhatnánk, hogy a strandvendéglátás és a büfé műfaj ilyen jellegű egyesítése szép kihívás, de gondolom, nem kell külön elemezni, anyagilag, fizikailag és mentálisan is nagy felelősséget jelent számunkra! Nekem ez az út mutatkozott már gyermekként olyannak, hogy maga a vendéglátás sokszínűsége érdekelt, és ebből szeretnék megélni, úgy, hogy folyamatosan fejlesztem ismereteimet, tudásomat. Valójában itt nőttem fel, a tapolcai vendéglátós szakmai középiskolát választottam, de tizenhat éves koromtól már felelősen dolgoztam az egyes frontokon, majd az évek elteltével már a stratégia kidolgozásán is. Hajtott a jó értelemben vett szakmai kalandvágy, ezért nyolc szezonon át minden télen Ausztriába mentem, talán büszke lehetek arra, hogy évente újra és újra visszahívtak ugyanoda! A tapasztalat kétségtelen, de azt kell mondanom, hogy ott a felelősség abban nyilvánult meg, hogy a nyolc órás reszortomban tudásom legjavát adjam, de a felelősség nem az enyém volt. Itthon viszont az évek elteltével meg kellett tapasztalnom, hogy, amennyiben a további jövőt ezen a területen képviselem, vagyis együtt dolgozom szüleimmel, majd továbbviszem a vállalkozást, meg kellett hoznom azt a döntést, hogy már ezt az ingázást nem folytatom.

Tamás, a családfő becsülettel hallgatja a felesége és fia mondatait, de hamar kiderül róla, nem is kevés mondanivalója van, jól pörög a nyelve és az agya, helyét is megtalálta a családi hármassukban:



Népszerűételek...

– A legelején a feleségem adott écart ahhoz, hogy induljunk el a vendéglátás meglehetősen sűrű, nem egyszer ingoványos területén – indít. – Dolgoztam a szállodaiparban, számos helyen itt a Balaton partján, de aztán a közösen eltervezett vendéglátós életünket kezdtük kibontani és nagy örömeinkre Ádám fiunk mindenben partner. Ez pedig a jövőt tekintve biztató számunkra. Kérdezheti, mi az én feladatom a mindennapok során? Hátteembernek tartom magam, aki – bár a nagy beszállítók mindent helybe hoznak – naponként kijárok vásárolni friss árut a piacra, követem az adminisztrációt, a beszerzéssel kapcsolatos számlákat. Mindjárt mondom is, hogy például a könyveléssel Ádám a kapcsolattartó, kitűnően szervezi

úgy az életét, hogy a napi frontmunkában éppúgy részt vegyen, mint a háttérmunkában. Arról nem is beszélve, hogy már a szezonális munkatársak kiválasztásánál is felelősen tud dönteni. A badacsonyi büfésor egyfajta lüktető pontja nevezetesen fürdőhelyünk- borvidékünk vendéglátásának. Most, hogy két helyszínen is jelen vagyunk, érezzük, emelkedett a tét! A műfajiság azt a lelkét is feladja nekünk, hogy tudnunk kell, milyen ételeket kínáljunk a strandon és milyeneket itt a büfésoron. Annyira érzékeny ez a kettősség, hogy míg

évekkel ezelőtt napközben a strandon, a nagy forróságban jött a vendégroham, kevésbé pedig itt a büfésoron. Most úgy alakult a helyzet, hogy csúcsidőben mindkét helyszínen nagy a vendégdinamika. Ez nagyon is próbára teszi a logisztikánkat. Sokan kérdezik, visszatérő és új vendégek, hogy a szezonális vendéglátás eme két sávjában miként tudunk igazodni árak tekintetében az éppen aktuális gazdasági folyamatokhoz. Erről sokat beszélünk, hiszen nagyon is érintett szereplői vagyunk ennek az „érzékeny” ágazatnak. Az infláció követése elkerülhetetlen, de az arányérzék szerintünk nagyon fontos tényező. Sem alá, sem pedig fölé nem lehet emelni az árakat, rossz mértékegységet képviselve. Bár sok a pénzügyi és adminisztrációs teher, mi csakis a törvényes, egyenes utat választjuk. Talán az sem véletlen, hogy az adóhatóságtól megkaptuk a „megbízható adózó” minősítést. Az is kökemény tendencia, hogy ma már hetven százalékban kártyával fizetnek a vendégek.

Ádám fontos megbeszélésre indul, de előtte még néhány gondolattal kiegészíti szülei mondandóit:

– A két helyszínen húsz-huszonöt főt foglalkoztatunk. – A napi ajánlat, a folyamatokra való gyors reagálás közös döntést igényel, de mindig sikerül egy nevezőre jutni. Édesanyám rendkívül igényes a konyha munkáját illetően, kitűnő szakácsokkal dolgozunk, de az un. felfőzés, vagyis az ízek naponkénti megkomponálása csakis az ő felelőssége. Tudom, ez jelenti számára az elmélyült szakmaiságot. Utaltunk már a jövőre, azt látom, hogy számomra a hosszabb táv nem kétséges. Most ezzel kapcsolatosan érzelmi motívumok is megjelentek, hiszen öt esztendeje már egy párt alkotunk Bettinával, aki a napi munkából is kiveszi a részét. Ez azért jó, mert látja, mit jelent a vendéglátás jelenleg és mit jelent, mondjuk, ha már családban kell gondolkodni....

MBÉ magazin

Kocintás dr. Tállai András miniszter-helyettesével



A BÜKKI DERŰS EMBER

ÖRÖM, BARÁTSÁG, SZERELEM – DUSZA BERTALAN KÖRÜL PEZSEG AZ ÉLET –
NA ÉS HOGYAN BÍRÁL BOROKAT?

A XXXI. BOGÁCSI BORFESZTIVÁL ÉS NEMZETKÖZI BORVERSENY NÉGYES SZÁMÚ ZSŰRIJÉBEN TALÁLTA MAGÁT, – KI TUDJA MIÉRT – A LAPSZERKESZTŐ, AKI MENTSÉGÉRE CSAK ANNYIT TUD MONDANI, HARMINC ÉVE AD KI BORRAL, AZ AHHOZ KÖTÖDŐ ÉLETFILOZÓFIÁVAL, ENNEK A CSODÁS SZAKMÁNAK MINDEN ÖRÖMÉT ÉS BAJÁT MEGJELENÍTŐ LAPSZÁMOKAT. A BÍRÁLÓ BIZOTTSÁG ELNÖKE A CÍMBEN IS JELZETT, ÁLTALAM NEM ELŐSZÖR MEGÍRT SAJÁTOS EGYÉNISÉGE ENNEK A TÁJNAK: **DUSZA BERTALAN.**

A zsűriben mindenkit ismer az elnök, akit persze Bercinek szólít mindenki! Nem ez az első bíráló küldetése, negyven éve van a pályán vállalkozóként, borászként, olyan emberként, akinek nagyon fontos a **bükk-i életforma képviselése és megmutatása saját példáján.** Mielőtt azonban a borokat öntené a kedves, már egyetemre készülő, májusban érettségizett leányka, alapítésként egy régi riportunkból idézem Berci fontos mondatát: **„Ha bort iszom, van mindenem, barátom, becsületelem.”** Ugyancsak emléképként korábbi riportjaimból egy nagyon fontos gondolata: **„Nem fecseéltem sem időt, sem felesleges szót és talán sehol nem játszottam el bizodalmat.”** Az asztalnál térségi, bogácsi, mezőkövesdi bíráló társak ülnek és jobbán Szolnoki Dóra, aki három esztendeje letelepült párja. Közgazdász diplomával rendelkezik, okleveles borbíró, és a zsűrizést követő szombat második diplomáját veszi át a Miskolci Egyetemen. A hangulat egyre fokozódik, jönnek a tételek, a bíráló bizottság elnöke, balján a jegyzőkönyvvezetővel, arra kéri a zsűri tagjait, hogy mindent egyeztes-

senek, a megfelelő pontszámok, értékek odaítélése nyomán, véleménye szerint érdemes külön is konzultálni. Minden tétel nagy figyelmet érdemel! Ez a fegyelem, amit az elnök képvisel, időnként lazul. Nem tud kibújni bőréből! Nemcsak a borokhoz fűz személyes komment-



Címzetes gróf és lovag



Trófeahalmozó

tárt, hanem adomázó emberként eszébe jut egy-egy érdekes történet az elmúlt időszakokból, amikor bíralt. Tudják, hogy jó „sztorizó”, ezért válaszolni is felvételére, így aztán ez a majdnem három órás értékelés egy végláthatatlan, derűs párbeszéddé terebélyesedik ki.

A tudósító azt látja, hogy a szomszédos asztaloktól sorra érkeznek Bercihez elnöktársak, hogy mondjon véleményt egy nagyon fontos döntés előtt, egy rendkívül értékes, ám értékeit tekintve, nagyobb elemzést igénylő borról. Nyitott mindenre, meg is jegyzi: **„Majd én is küldök át nektek viszont tételeket, mert mi sem lehetünk mindenben biztosak!”** Dóra egy ilyen karakteres férfiember mellett is tudja, mikor kell jól irányított megjegyzéseket tenni egy-egy borra. Ez nem véletlen,

hiszen összeszokott párosról van szó!

Következik a huszonhat tétel kóstolásának felénél a felszabadító szünet, amikor picit lazíthatunk, és egy kávé mellett még beszélgethetünk ezzel a kedves, derűs, bükk-i, mezőkövesdi, létszerető emberrel:

– Nagyon fontos, hogy olyan életszaksznál tartok, amelyben az **öröm, barátság, értékeremtés és szerelem egybeforrottan van jelen** – Megéltem nehéz időszakokat és azt is megkaptam a Mindenhatótól, hogy engedett tovább... Sok dolgunk van, a családi vállalkozást tekintve éppúgy, mint Dórával közösen, de ebben a kegyelmi állapotban az ember alkotni is táltosszerűen tud. Működtetünk Kúriát Tibolddarócon, más vállalkozásunk is van, amelyet életben kell tartani, de mindig újítani is fontos! A hazai és világ borbogyasztási trendje arra utal, hogy a fehérborok mellett egyre jobban nyitott a vásárló, borbogyasztó a **gyöngyöző borokra**

és – hihetetlen nagy felfutásban – a **pezsgőkre.** Ezért is jelentem meg kétféle ízesítésű pezsgővel és rozé alapú gyöngyöző borral, hogy válaszoljak a trendekre. Kérdezted, hogy honnan a derű forrása? Az optimizmus alap adomány, de egyáltalán nem mindegy milyen hátterekkel rendelkezik egy ember! Ha jól „karbantartanak” csodákra vagy képes. Lehet, hogy még ara is vállalkozom, hogy kitalálom a „Dusza csodát”!

Már ismét az asztalnál ülünk, következik a második tizenhárom tétel és a harmonizáló csapat szárnyal. Jó a kedv – **egy profi kóstoló sohasem issza túl magát,** szinte csak kortyokat, próbálgat, elmélyülten elemez -, mivel minden tétel vörösbort, most arra kell figyelni, hogy a bogácsi, bükkaljai borvidék ebben a műfajban mire képes. Ahogy lépegetünk, kortyolgatunk előre, jó érzésekkel, egyöntetűen tudjuk meghozni a mai napra szóló szakmai sommázatunkat. **Remek borokat kóstolhattunk,** ha ilyen vörösbortok kerülnek a piacra, a borvidék és Bogács képviselőjében, talán visszahozható a vörösbort nimbusza.

Derekasan teljesítettük küldetésünket, és zárszóként az MBÉ magazin szerkesztőjének kérdésére így fogalmaz Dusza Bertalan: **„Legyünk továbbra is optimisták,** ami azt jelenti, hogy értéket kell teremteni és úgy szeretni az életet, hogy becsüljük benne a csodát, szép pillanatokat. Véleményem szerint erre az érzésre nyitottnak kell lenni, az örömet, barátságért, szerelemért, boldogulásért mindenkinek meg kell tenni a maga dolgát.

kdp



Kardérintéssel...

BOGÁCSI PÉLDAMUTATÁS A TÖRETLEN LENGYEL-MAGYAR BARÁTSÁGRÓL

A Szent Márton Borrend új tagja dr. Patryk Szczygiel –
Emlékezetes avatási ünnepség a pincesoron – A magyar bor marketingjét is erősíteni szeretné



Pergő fúvós zene



Díszoklevéllel

A XXXI. BOGÁCSI BORFESZTIVÁL ÉS NEMZETKÖZI BORVERSENY PROGRAMJÖZÖNÉBEN OLYAN ESEMÉNYRŐL TUDÓSÍTHATUNK ÖSSZEÁLLÍTÁSUNK KERETEIN BELÜL, AMELYIK ARRÓL SZÓL: MIKÉNT LEHET A LENG-YEL-MAGYAR BARÁTSÁGOT HOSSZAN TARTÓÁN ÁPOLNI, MÉG ZIVATAROSABB IDŐKBEN IS ...



Vakkóstolás

Lapunkat tavasz kezdetkor értesítette Daragó Károly, a Szent Márton Borrend nagymestere arról, hogy egy olyan lengyel jó barát vásárolt itt pincét a megejtő bogácsi pincesoron, aki több nemzedékre visszaszólóan, először szülei ide érkezve csodálkozhatott rá a bogácsi csodára. Mély nyomokat hagyott benne, és íme, negyvenegy évesen már pincét vásárolt, és a **Katowice melletti Tichy városában** – ahol él – „**Európa Ház Alapítvány**” néven széles körben népszerűsíti – más országok mellett – a magyar turisztikai kínálatot, de nem tagadva „szíve csücskét”, kiemelten a bogácsi vendégkultúra nagyszerűségét, a csodálatos táj megejtő vonzását, az itt élő emberek nyitottságát, vendégszeretetét. Erről **több ezer példányos kiadványt jelentetett meg az elmúlt hetekben.**

Alig telt el három hónap és bogácsi összeállításunkban most egy olyan eseményről tudósíthatunk a borfesztivál program sodrában, aminek véleményünk szerint, **üzenet értéke van!** A Bogácsi Borrend nagytanácsa, élén Daragó Károly nagymesterrel úgy döntött, hogy ünnepélyes avatási ceremónia keretében ezen a szép, verőfényes szombat estén rendjük soraiba avatják Patrykot. A tudósító átéltette, hogy nem akár-milyen forgatókönyv szerint történt mindez! **A magyar**

tartózkodási engedéllyel rendelkező ünnepelt városából és annak térségéből egy busznyi barátot invitált meg, hogy közösen ünnepelhessenek! Voltak itt olyanok, akik már ismerték Bogácsot, érkezett egy **hústagú fúvós zenekar/pergős**, pattogós hangulatot teremtettek/, hiszen itt nemcsak borlovagi avatásról volt szó, hanem saját pincéjének átadásáról is! Micsoda kötődés! A pincesoron megvásárolt **55-ös számú pince** közvetlenül a talán legnépszerűbb helyi pince – **Csárter Apó** - mellett adatott meg számára. Vagyis **Hajdú Imre** a szomszédja, aki a borrend kancellárja, kitűnő bogácsi borok ihletett készítője, nem mellékesen író, helytörténész, borgasztrónómus. Az avatásra a már hűvösbe hajló késő délután került sor, az említett nagy érdeklődés mellett, hiszen magyar és lengyel barátok jöttek el, hogy közösen élhessék át ezeket az órákat. Hajdú Imre a borrend kancellárja ezúttal ceremóniamesterként vezette fel ezt a csodálatos estét. Összefoglalva az avatandó érdemeit, a magyar-lengyel barátság érdekében kifejtett elkötelezettség és önzetlen eddigi szolgálatát, a bogácsi borhoz való hűségét, szeretetét. **Koscsó Lajos**, korábbi parlamenti képviselő, a borrend tagja olvasta fel az eskü szövegét, amelyet a házigazdák lengyelre lefordították és amelyet – előzetesen megismerve – Patryk lengyelül olvasott vissza. (A jelenlévő édesanyja és francia származású felesége külön is megilletődött azon, hogy a lovaggá avató díszoklevél szövegét franciára is lefordították). A díszruhába öltöztetett lengyel-magyar bordiplomatát Daragó Károly nagymester avatta fel kardérintéssel. Az avatás után nívós vendéglátás, külön köszöntések közepette dr. Patryk Szczygiel lapunknak elmondta: „Karma üzenetnek érzem mindazt, ami velem történik-mondta őszinte örömmel, immáron az új borrendi díszruhájában. – Hosszú előzménye van az én bogácsra érkezésemnek. A szüleimnek köszönhetek mindent, de hozzá kell tennem, hogy a feleségem mindenben támogat, hogy a bogácsi boros küldetésünket kiteljesíthessük. Ám még távolabbra nyúlik a bogácsi kapcsolat. **Jaroslav Cieszewski, Ogrodzieniec város korábbi polgármestere volt az igazi bordiplomata**, aki egyben Bogács testvérvárosának vezetője volt. Nagy örömmre itt köszönhetünk ezen a felejthetetlen estén őt is! De mindez

nem jöhetett volna létre, ha nem kapok olyan lelki, emberi, mindennapokra szóló szervezési támogatást Hajdú Imrétől, a szomszédomtól, Daragó Károlytól és Szabó Lászlótól, aki tanárként a lengyel-magyar kapcsolatok meghatározó személyisége. Bogács vonzó természeti és emberi környezettel rendelkezik azok számára, akik idejönnek akár vendégként, de az utóbbi időben egyre többen új, közöttük lengyel pincetulajdonosokként. Eredeti hivatásom szerint a turizmus marketing területeit képviselem, szélesebb ívben, európai kitekintésben. Azt látom, hogy a magyar bor népszerűsítése érdekében sok még a teendő, hiszen ezt a nagy értéket kevesebben ismerik, mint amit megérdemelne. Borrendi tagként máris meghívtam egy olyan szakmai rendezvényemre Lengyelországba Hajdú Ádámot, Imre fiát, ahol fórumot kap a bogácsi és magyar bor népszerűsítésére. **12. alkalommal szervezem meg (Lengyelországban a legnagyobb) Nemzetközi Bortalálkozót, amelyik hagyományait tekintve a francia borra fókuszál ugyan, de halaszthatatlan feladatommak tartom, hogy itt is reflektorfénybe tudjuk állítani a magyar bort.”**



Daragó Károly nagymester gratulál

Tudósításunk végén még egy adalék, inkább utalás arra, mennyire naprakész volt ezen a bogácsi emlékezetes nap után másnap délelőtt a Szent Márton Borrend képviselőjében, friss, ropogósan virító öltözetében Partryk Csenedséné Farkas Edit polgármester asszony után koszorút helyezett el II. János Pál emlékművénél..

Mbé tudósítás

BEMUTATKOZIK A BORBARÁT HÖLGYEK DÉL-ALFÖLDI TÁRSASÁGA

A Magyarországi Borrendek Országos Szövetségének tavaszi közgyűlésén számos fontos, jövőbe mutató, az idei évet érintő tervekről, eseményekről döntöttek a megleltentek. Az MBÉ magazin a lap megalapítása óta képviselt kommunikációs küldetéséhez híven, ezúttal a Hajóson megtartott országos szakmai találkozót egyik fontos momentumára utal: négy új borrendet vett fel szavazással a közgyűlés az MBOSZ tagjai sorába. Friss lapszámunkban két borrendet is bemutatunk: az országos civil szervezet szegedi és enyingi civil közösségét.

Segítségünkre kiváló kommunikációs képességekkel is rendelkező nagymester asszonyt kértük fel átfogóbb összefoglalóra. Elmondta: "Szegeden 2003. jún.6-án alakultak meg 12 bor-szerető hölgy összefogásával, a következő főbb célok érdekében: a csongrádi borvidéken tevékenykedő borászok hírnevének öregbítése - a csongrádi szőlő és borkultúra hagyományainak terjesztése, az itt élő nők számára a borkultúra, a kulturált borfogyasztás megismertetése. Egyesületi formában működünk, jelenleg 12 fővel."



Borbarát Hölgyek Társaságának az emblémája egy Madonnára emlékeztető stílizált női fej boros pohárral a kezében.

Még részletesebben olvasóink elé tárja további jelegzetességeiket: „Borrendi díszruhánkat. Borrendünk zászlóját. Borrendi zászlósborunkat: a csongrádi

Ungerbauer pincészet 2022-es Cabernet Sauvignonja (Ungerbauer Anikó borrendünk Főborászának családi pincészetétől)

És mit cselekedtünk eddig? - teszi fel a kérdést a borrend nagyasszonya. - 2012-ben elkezdtek a BOROK ÉS NŐK kóstolási sorozatunkat híres borász hölgyekkel, akik meséltek borkészítési technikájukról és borairól. Minden évben más és más borásznőt hívtunk meg vendégnek: Gálné Dignisz Évát, majd Koczor Dórát, Nyúlne dr. Pühra Beátát, Bodri Orsolyát, Hetényi Emesét, Frittmann Anitát. Szintén 2012-ben szerveztük meg első alkalommal a Szegedi Borfesztivál első napján a NŐK A BOR VILÁGÁBAN címmel Borkonferenciánkat. Ez a konferencia, a BOR-ról meg azokról a NŐK-ről szolt, akik a bor világában élnek, dolgoznak, alkotnak és azoknak az érdeklődőknek szántuk, akik szeretnének betekinteni ebbe a világba. Különböző témában szerveztük meg eddig ezt a Borkonferenciát: egészség, gasztronómia, művészet stb. híres előadókkal: dr. Nagy Ákosné, dr. Hajdú Edit, dr. Németh Krisztina, Bíró Mária, Erdősi Mária, folytathatnánk a sort. Évente megtartjuk a hagyományos Nő-napi, Márton napi és Luca napi borvacsoránkat valamint bortúrákat szervezünk a hazai és külföldi borászatokhoz. Az általunk szervezett rendezvények mellett részt veszünk más borrendek által szervezett programokon is. Megemlíteném a Szent Vince Borrend által szervezett Vince -napi szőlővesszővágást januárban és a Kunsági Női Borrend Bálint napi ünnepségét februárban. Részt veszünk a szegedi meg a csongrádi borfesztivál borrendi felvonulásán. Megalakulásunk óta, immár 22 éve a tagfelvételt december 13-án a Luca napi borvacsora elején tartjuk.



- Az Alapszabályzatunkban megfogalmazott célok bővebben: mindazon kulturális hagyományok ápolása, amelyek a magyar szőlőtermesztéshez, a gasztronómiához és a borászathoz kapcsolódnak, különösen a Dél-alföldi hagyományok. A minőségi magyar borok hazai és nemzetközi megismertetésének elősegítése - támogatja bemutatkozásuk tartalmi céljait - Folyamatos kapcsolattartás a hasonló céllal alakult hazai és külföldi egyesületekkel és más szervezetekkel. - Kulturált formában történő társasági borfogyasztásnak, mint szokásnak a megismertetése, tudatosítása és terjesztése. Annak elősegítése, hogy a magyar nők nagyobb szerepet kapjanak a magyar borkultúra és gasztronómia terjesztésében. A Dél-alföldi

MOTIVÁCIÓK, ÖSZINTE ÉRZÉSEK, AZ EGYÜTTLÉT ÖRÖME

**GÁL GYÖNGYVÉR - A
BORREND NAGYASSZONYA**



- Hogyan kerültél kapcsolatba a borral?

A Kisküküllő menti borvidéken születtem Marosvásárhely mellett Harasztkerekén. Mezőgazdasági gépészmérnöki szakon végeztem Kolozsváron és onnan kerültem Aradra a Mezőgazdasági Tröszt-höz majd a Mezőgazdasági Igazgatóság-hoz felügyelőként. Akkor ismertem meg a volt páromat, Balla Gézát, akitől megtanultam a borászokdás fortélyait, majd bővítettem különböző tanfolyamok révén tudásomat. (pl. WSET kurzusok). 1999 júniusában alapítottuk meg a Wine Princess borászati céget, ami mai napig is működik Arad-Hegyalján, majd 2001-ben Szegedre költöztem és az Erdélyi Borok Házát üzemeltettem.

- Mi a kedvenc borod?

Elsősorban hangulat és étel kérdése, hogy milyen bort fogyasztok, de a vörösborok királyát a Cabernet Sauvignont kedvelem, mert vért és kedélyt pezsdítő bor, mindig hódít, valamint életerő és szenvedély árad belőle... Röviden: a hosszú élet bora!

- Miért szeretsz az egyesület tagja lenni?

Magyarországon is egyre jobban háttérbe szorítja a minőségi borfogyasztás



a mennyiségit. Ebben a nőknek is szerepe van és a kulturált borfogyasztást pedig úgy lehet a legszélesebb körben terjeszteni, ha egyesületek, társaságok teszik mindezt...és MI ezt tesszük, közös erővel hirdetjük a magyar bor fontosságát. Kedvelem ezt a csapatmunkát, amit különböző bor és gasztronómiai bemutatók, kulturális rendezvények szervezésére és megvalósítására fordítunk.

KOVÁCS MÓNICA
- EGYESÜLETÜNK
ALELNÖKE, TANÁRNÓ A
SZEGEDI EGYETEM OLASZ
TANSZÉKÉN.



- Hogyan kerültél kapcsolatba a borral?

A bor iránti szenvedélyemnek több gyökere is van. Olasz nyelvtanárként többször jártam Olaszországban, ahol a borkultúra szerves része a minden napoknak – az olaszoknál a bor nemcsak ital, hanem életstílus, hagyomány, gasztronómiai élmény. Emellett az egyetemen idegenforgalmi szaknyelvet tanítok, ahol a turizmus témakörén belül a borkultúra is fontos szerepet kap. Végül, de nem utolsósorban, személyes kapcsolódásom is van: az egyesületünk elnöke, Gál Gyöngyvér, egykori tanítványom volt – általa kerültem közelebb a hazai borkultúra közösségi oldalához is.

- Mi a kedvenc borod?

Valójában minden jól elkészített, karakteres bort kedvelek – legyen az fehér, vörös vagy rozé. Ha mégis választanom kellene, talán a vörösborok állnak hozzám közelebb, különösen a Pannonhalmi és Szekszárdi borvidék

borai. Ezek a régiók egyszerre képviselik a hagyományt és az újító szellemet, boraikban elegancia, mélység és egyensúly találkozik.

- Miért szeretsz az egyesület tagja lenni?

Az egyesület számomra szakmai közösség és inspiráló emberi kapcsolatok hálózata. Itt nemcsak tanulni lehet a borokról, hanem élményeket is megosztani, kóstolni, felfedezni, véleményt cserélni. Az egyesület segít elmélyíteni a bor iránti tudatos, értő figyelmet – számomra ez valódi kulturális élmény.

CSAPÓ EDIT - EGYESÜLETÜNK
GAZDASÁGI VEZETŐJE
- AKIT A FIATALOK
MEGSZÓLÍTÁSÁRA



HOZTUNK EGYESÜLETÜNKBE.

- Hogyan kerültél kapcsolatba a borral?

Amikor a férjemmel össze kerültem, szívesen fogyasztottunk bort, de még csak amatőr szinten választottunk. Majd már célirányosan borkóstolóra jártunk prémium minőségű borkereskedésből vásároltunk és szakértőbb-borkedvelő közösséghez csatlakoztunk. A szakértői borkedvelő közösségben ismerkedtem meg Gál Gyöngyvérrel, akitől szintén sokat tanultam-tanulok erről a nemes itálról. Megismerkedtem borászokkal, figyelemmel kísérem a borvidékek szülő termelési módszereit, bor készírási technikáit.

- Mi a kedvenc borod?

Mint mindenkinek, nekem is hosszú út vezetett el addig, amíg elmondhatom a legkedvesebb számomra a Cabernet Franc.

- Miért szeretsz az egyesületnek a tagja lenni?

Örömmel csatlakoztam 2 évvel ezelőtt a Borbarát Hölgyek Társasághoz, mert itt sok szakmai tudással és megannyi élménnyel gazdagodom.

A társaság kiváló! Bár én egy másik generációt képviselek, mégsem érzem, hogy kilógok a sorból. A hölgyeknek sok éves tapasztalata van a borral kapcsolatosan, melyet örömmel osztanak meg velem és sokat tanulhatok. Azt gondolom mind a 22 borvidék borai kiválóak a maguk kategóriáiban, de sajnos sokan arra panaszkodnak, hogy a borfogyasztás hanyatlóban. Szívesen osztom meg a saját tapasztalataimat a barátaimmal, rokonaimmal és így a laikusoknak is relevánsabb tanácsot tudok adni a borfogyasztással kapcsolatban.

VERIK PIROSKA - EGYESÜLETI
TAG, ADÓSZAKÉRTŐ,
32 ÉVE EGY KÖNYVELŐIRODÁT
MŰKÖDTET SZEGEDEN.



- Hogyan kerültél kapcsolatba a borral?

Szegeden alakult egy Bortúra Egyesület, akikkel az ország borrhíóit látogattuk végig minden évben 1 több napos túrán. Balla Géza borásznál ismertem meg Gál Gyöngyvért, általa felvételt nyertem jelenlegi Borrendünkbe.

- Mi a kedvenc borod?

Kedvenc fehér bor fajtáim a furmint és a Zöld Veltelini. Vörös bor kedvenceim a Syrah és a Cabernet Franc.

Miért szeretsz az egyesületnek a tagja lenni?

A Borrend tagjaként nagyon sok borásszal, boraikkal tudunk megismerkedni. Kiváló programjaink kellemes, borkedvelő emberekkel hozott össze.

MBÉ

ENYING ÉLETRE KEL!

VONZÓ A FIATALOK SZÁMÁRA
KEDVEZŐ FÖLDRAJZI ADOTTSÁGOK, BALATONI SZOMSZÉDSÁGGAL
A BORKEDVELŐK RENDJE JÓ HÍRÉT VISZI A VÁROSNAK
ITTHON ÉS KÜLFÖLDÖN

HÁROM MEGYÉT IS ÉRINT ENYING VÁROSA, MEGYESZÉKHELYEKET ÉS BALATONT, HISZEN A DÉLI PART FŐVÁROSA, SIÓFOK MINDÖSSZE HÉT KILOMÉTERRE TALÁLHATÓ. JÓ EGY ESZTENDEJE INDÍTOTTUNK „FOLYTATÓK ÉS ÚJAK” TÉMA MEGKÖZELÍTÉSEL SOROZATOT: OLYAN VÁROSVEZETŐKET KÉRDEZTÜNK, AKIK A VÁLASZTÓK BIZALMÁBÓL FOLYTATHATJÁK KÖZSZOLGÁLATUKAT, ÉS ÉRDEKLŐDÜNK A FRISSEN STARTVONALHOZ ÁLLÓ POLGÁRMESTEREKTŐL, MIKÉPPEN KEZDTÉK, ILLETVE KÍVÁNJÁK FOLYTATNI A CIKLUS ELKÖVETKEZENDŐ NÉGY ÉVÉBEN MUNKÁJUKAT.

A nyári idegenforgalmi főszezon indulása előtt készítettünk interjút Enying polgármesterével, Kiss Norbert Ivóval.

- Megválasztása utáni első interjúk egyikében úgy fogalmazott, szolgálatnak tekinti a polgármesteri megbízatás mindennapjait. Az Ön esetében olyan városvezető dolgozhat Enying közösségéért, akinek előéletében nem szerepel önkormányzati tevékenység, testületi tagság. Milyen motivációk alapján indult?

- 1994. óta vezetem a helyi Gazdakört, 2014-től pedig a Fejér Megyei Gazdakört – kezdi bemutatkozását. - Részt veszek évek óta a MAGOSZ vezetésében, és alelnöke vagyok az Agrár Kamarának. Ezek a tapasztalatok, és a változás igénye motivált. Fontos feladatnak tekintetem, és tekintem most is a felzárkóztatást, az esélyegyenlőség megvalósítását, a város minél szélesebb körű fejlesztését. Ezen célok megvalósításának érdekében a képviselő-testülettel együttműködve dolgozunk nap, mint nap, a HEP fórum, élhető város – gyakorlati megvalósításán.

- Bevezetőnkben utaltunk Enying sajátos adottságára, földrajzi fekvésére. A város életében, mindennapjaiban ez a „lehetőség” milyen pozitívumokkal jár?

- Az elmúlt időszakban sem a Balaton, sem a nagyvárosok közelsége nem mutatott pozitívumot Enying város tekintetében – fogalmaz számunkra kissé meglepően a polgármester. - A munkaerő elvándorlást és a fiatalok letelepedésének nehézségeit eredményezte. Mostanra érzékelhető a változás, a fiatalok letelepedési kedve nőtt, kihasználva az online világ lehetőségeit, a fejlődő infrastruktúrát, könnyebben megközelíthetővé vált a munkahelyek többsége, kinyíltak a lehetőségek a vállalkozások és a lakosság felé is.



- Polgármesteri programjában melyek a legaktuálisabb fejlesztési teendők, milyen közép- és hosszabb távú fejlesztésekben gondolkodhat a képviselő testület az elkövetkezendő négy évre szólóan?

- Enying város fejlődése folyamatos – utal a dinamizmus megindulására. - Az új fogorvosi rendelő a megújuló környezettel és a modern eszközök számára biztosított lehetőségekkel jobb minőségűvé válik a fogorvosi alapellátás. Az Idősek otthonának energetikai fejlesztése nagyban elősegíti az intézmény energetikai hatékonyságának növelését, mindemellett a már meglévő fogászati rendelő megújulását is. Az Enyingi óvodák fejlesztése projekt kere-



Kiss Norbert Ivó

tében az enyingi Szirombontogató óvoda 2 telephelye kerül fejlesztésre. A belterületi utak fejlesztése, utak teljes megújulása valósul meg.

- Enyingen a civil szervezetek sorában olyan borrendi egyesület tevékenykedik, amelyet a Magyarországi Borrendek Országos Szövetsége ebben az esztendőben választott hivatalosan is tagjai sorába. Miképpen mutatná be ezt a közösséget közelebből is, utalva arra, hogy a helyi és térségi borkultúra terjesztésében milyen szerepet vállalnak, illetve vállaltak már az elmúlt években is?



- Nem túlzás azt mondani, hogy az elmúlt években, és napjainkban is az Enyingi Borkedvelők rendje országsszerte, és esetenként már az országhatáron túlnyúlva is népszerűsítik az enyingi borkultúrát. Szoros összefogással ápolják a jó hírért, mindeközben egy összetartó közösséget formálnak. Az MBOSZ kötelékében való jövőbeni jelenlétük, részvételük még jobban elindíthatja esetleges újabb térségi vagy országos borrendi programok, fesztiválok megszervezését, miközben a város borlovagjai az elmúlt években számos nagyobb boros eseményt is szervezett, legutóbb pedig új borkirálynőt választottak, akinek sajátos „diplomáciai” szerepére is számítunk az említett országos mozgalom égiszén belül.



- A testvérvárosokkal való kapcsolatról kérnénk rövidebb összefoglalót, ehhez kapcsolódóan milyen kiemeltebb városi rendezvényekre invitálják egyrészt a helyieket, másrészt pedig az ország más pontjaiból ide érkezőket?

- Enying város szoros kapcsolatot ápol testvérvárosaival, melyben fontos szerepet játszik a Testvérvárosi Kapcsolatokért Egyesület – tágítja a képet a város civil szervezeteiről. - Testvérvárosi kötelék tartja össze városunkat Németországban található Bad-Urach városával, a Romániában lévő Bánffy-hunyad városával, a Lengyelországban lévő Swierklany várossal, valamint az Udmurtiában található Jukamenszkoje városával. Idén Enying város vett részt a Bánffyhunyon megrendezett városnap eseményeken, hozzánk pedig Bad-Urach testvérváros képviselői a Szent Iván éji pincejárásra érkeznek. A szeptember 6-án megrendezésre kerülő Enyingi Városnapra meghívást kapnak a testvérvárosok képviselői is.

- Lapunk témaorientáltsága okán érdekelné olvasóinkat, milyen hagyományos népi ételekkel rendelkeznek? Ha vendéglátó városvezetőként fontos vendégét vagy delegációt kell invitálnia, vannak-e nívósabb éttermek a városban?



- A város gasztronómiai kultúrájára az igazi házas ízek a jellemzőek – fogalmaz ilyen jellegű vendéglátói adottságokról Kiss Norbert Ivó. - A bográcsos egytálételek mellett fontos szerepet kapnak az édes kelt tészták, valamint a környezeti adottságok nyomán a vad és halételek is. A talponálló büfétől (64-es büfé) a kiszállításra specializálódott (Erdős Retro Vendéglő), valamint az igazi családias éttermi hangulatot megidéző (Turul Étterem és Panzió), hagyományos és különleges ételeket egyaránt kínáló vendéglő is megtalálható a városban, mely igazán színvonalas szálláshely szolgáltatást is kínál.

- Ha már idegenforgalomról van szó, a nevezetességek között kiemelkedik a Batthyány-Draskovich-Csekolics Kastély. Ennek további felújítására van-e lehetőség, amelynek eredménye lehet a helyi turizmusban való még hatékonyabb bevonása?

- A kastély örökségvédelem alatt áll, a felújítása szigorú szabályozáshoz kötött – szolgál pontos információval. - Az önkormányzat keresi a lehetőséget a felújításra, valamint a minél szélesebb körű felhasználásra, hogy a meglévő értékeinket minél jobban bekapcsolhassuk az idegenforgalomba.



- Zárásképpen, néhány személyes motívum! Mi az alapképzettsége, mely területen dolgozott polgármesterségét megelőzően. Mondjon néhány szó családjáról, kedvenc tevékenységeiről és mivel lapunk nevében a bor, mint ital is szerepel, a harmadik keresztnévére – Ivó, jelentése tiszafa – utalóan milyen „viszonyban” van a jó magyar, de még inkább a térségi borokkal?



Az Enyingi Borkedvelők Rendjére büszkék a helyiek

- Gazdasági és vidékfejlesztési agrármérnök, valamint precíziós agrármérnök vagyok, földműveléssel foglalkozom, gazdálkodóként dolgoztam, és dolgozom most is. Feleségemmel és a két éves kislányommal élek, előző házasságaimból négy gyermek született. Hobbim a vadászat. Alkoholt mértékkel fogyasztok csupán, de ha az alkalom úgy adja, egy-egy pohárral az enyingi pincék boraiból szívesen elfogyasztok.

K.D.P.

Fotók: enyingi látóvalók

EPOSZ a Szerencsi Bisztróhoz

Szeretben, hitben



**HELYZETJELENTÉS TOKAJ KAPUJÁBÓL –
TAMÁS ÉS ZSUSZA MÁR MOSOLYOG... –
KÜLDETÉSES SÉF BARÁT SEGÍT.**

MŰFAJÁT TEKINTVE AZ EPOSZ HŐSKÖLTEMÉNY, IRODALMI MEGKÖZELÍTÉSBN HATALMAS MŰVEK SZÜLETTEK. DE MENJÜNK VISSZA A VALÓSÁG TALAJÁRA: A HÉTKÖZNAPJAINK SORÁBAN VANNAK KISEBB ÉS NAGYOBB HŐSÖK. KI-KI A MAGA ÉLETÉT MEGÉLVE KERÜLHET KÜZDELMES HELYZETEKBE. A TOKAJ KAPUJÁT JELENTŐ SZERENC S VÁROSÁBAN, JÓ LOKÁLPATRIÓTÁK MÓDJÁRA SZERENC NÉVEN NYITOTTAK VADONATÚJ BISZTRÓT JÓ EGY ESZTENDEJE A HALÁSZ PRODUKT TULAJDONOSAI: TAMÁS ÉS ZSUSZA.

Történetüket három éve kísérik izgalommal teli figyelemmel. Kérdés, mindjárt a legelején: **miért foglalkozunk egy dolgos iparos házaspár előmenetelével?** Példaértékeket fedeztünk fel már az induláskor is – lapszerkesztőként az elmúlt tíz évben több cikket is írtam szorgalmukról, minőségi munkájukról –, de a város szívében található népszerű cukrászdájuk, ugyan a bázist jelentette, de **volt akaratum, merszük, hogy többről álmodjanak.** Elyert pályázati pénzből- és önerőből- a Szerencsi Cukorgyár még mind a mai napig meglévő, eredeti feliratos bejárata mellett terveztek meg egy többfunkciós vendéglátós bázist.

- **Ezer négyzetméteres objektumról van szó és két és fél évvel ezelőtt, negyvenhét évesen óriási kihívást kaptam ezzel – mondja Tamás, a már elkészült és vendégeket fogadó korszerű vendégfogadó bázisukon. – A több funkció összefogja a cukrászati kínálatot, a**



Dér Zoltán is bizakodó

melegkonyhás szolgáltatást, a korszerűség és dinamika jegyében az autós elviteli szolgáltatást – erre kialakított logisztikával, közlekedési struktúrával. Hogy tovább fokozzuk a kínálati „csomagot”, pályázatunk része volt, hogy a **tokaji borkultúrát is méltó módon képviseljük**, minőségi pincészetek kínálataival. Bevallom a bisztró stílus nagy kihívás volt számunkra és ez be is igazolódott! A szellemi-gyakorlati megmerítkezés ennek a projektnek a megvalósítása során szinte már **lelki, fizikai, szellemi tűrőképességünk határait súrolta.** Nem tagadjuk, a kivitelezés során számos buktatók nehezítették az előbbre jutást, újabb és újabb döntéseket kellett hozni ahhoz, hogy eljussunk a végcélig.

Közben fel kell függesztenünk a beszélgetést, mert június első napjaiban történt látogatásunk alkalmával a **Szerencsi Bisztró vendégtérében olyan volt a vendég érdeklődés, hogy aki csak a fedélzeten volt, mindenki tette a dolgát.** Pár óra alatt több iskolai kirándulós csoport is érkezett ide finom szerencsi fagyalokat kóstolni. Visszatérve, ismét Tamásé a szó:

- Az is munkált bennünk a pályázat során, hogy a szerencsi csokoládégyártás két évvel ezelőtti centenáriuma időzítsuk ennek a projektnek a beadását – mondja. – Közvetlen szomszédunkban alapított **dr. Takács István, az egykori gyár igazgatója egy új, értékmentő vállalkozást, Szerencsi Bon-Bon Kft névvel.** Jelenleg is ez az első számú letéteményese és megmentője az itteni csokoládé gyártásnak. **A szakmai utánpótlás képzésében pedig sikerült összefognunk: olyan kézfogas lehet ez, amely a további nemzedékek számára is biztosítja a jövőt.**



Tamás, Zsuzsa, Zoltán hármasa

Farsangi fánk az építőknek...

Visszaidézi a riporter a 2022. februári nagy hidegben átélt szerencsi pillanatokat, amikor az építkezés első fázisában Halász Tamást az építőipari munkások körében találta meg, kezében forró farsangi fánkokkal és teás poharakkal. Akkor elmesélte, hogy annyira sűrű időket élnek, hogy egyszerre kell foglalkozni a Kis Halász Cukrászda mindennapi termelői és értékesítési folyamataival, a nagyon fontos tanulóképzéssel, amiben felesége, Zsuzsa oroszán részt vállalt és vállal jelenleg is. És bizony nagy erővel az építkezés előrehaladásával. Optimistán mosolygott, úgy búcsúztunk, hogy egy éven belül megtörténik a szalagvágás. A riportunknak nem elsődleges célja, hogy a nehézségekről szölgjön, hiszen abból a mai világban, egy beruházást megélve, sokaknak kijut a része. Inkább azt szeretnénk üzenni mostani összefoglalónkkal, hogy a Halász házaspár már tud mosolyogni, maga mögött tudják az álmatlan éjszakákat, az újabb és újabb kihívások elhárításait – az értéktérmettség megalósult, győztesként jöttek ki ebből a harcából!

Maradjunk a jelennél, mert ez a legfontosabb, hiszen az idei nyári főszezon indulása előtt jó hírekkel tudunk szolgálni a Szerencsi Bisztró jelenéről, ami egyben azt is jelenti: ne kételkedjünk a sikeres folytatásban, jövőben.

Tipikusan vendéglátós probléma manapság a megfelelő személyzet megtalálása! Cukrász vállalkozásként remek szakmai csapatot alakított ki Halász Tamás. Az igazi lecke azonban az volt a vállalkozásuk számára, hogy a **melegkonyhás étterem stílusát, hangvételét, térségi és régiós üzenetét megtalálják!** Bizony kínkeserves volt ez az út... Próbálkoztak olyan vendéglátós kollégával, akinek előlétele arra utalt, hogy érdemes a jövőben együtt dolgozni vele. Sajnos bebizonyosodott, hogy nem rá gondoltak... Folytathatnánk a sort, miközben a megnyitást követően már elkezdtek ennek a műfajnak a mindennapok valóságában történő megjelenítését. Jöttek újabb „segítők”, de többnyire önerőből kellett a mindennapokat áthidalni. Érdekes az élet, annak pedig sajátos dramaturgiája! **Az idei tavaszra – a megnyitás utáni több hónapos kísérletezés, útkeresés, lejtmenet után – egy baráti kapcsolat segített.** Tamás jó szívvel mutatta be Dér Zoltán séfet, aki alig másfél hónapja segíti kialakítani a Szerencsi Bisztró egyre markánsabb arcát. Az MBÉ magazin örömmel kérdezte a kiváló szakembert, miért döntött úgy, hogy budapesti lakosként Szerencsen folytatja, kétnaponként ingázva, mi több: biztos munkahely feladva?



Szombatonként cigányzene



Kínálatdömping a Szerencsi Bisztróban

döntöttünk, hogy hetente négy napot Szerencsen töltök, hogy a kiváló adottságokat, amivel rendelkezik ez az új üzlet, **a napi sikeresség érdekében piacképessé tegyem** – közös gondolkodásban a tulajdonosokkal. Nem mondom, szép feladat! **Új kommunikációs csatornákat nyitottunk**, egy-két hét után kilencven százalékos fordulat következett be, a napi ajánlataink sematikusságából kiléptünk, a hétvégeken **június első hetétől svédasztalos korlátlan fogyasztást vezettünk be, az elvitelre ajánlott hideg és sültés tálaink forgása szinte egyik percről a másikra felpörgött és azt látjuk, ha megvan az összhang, az együtt** dolgozás öröme, amit szinte szeizmográfként megérez a vendég. Akinek nem lehet nemet mondani: amit kigondol, mert éppen nincs az ajánlatban, elkészítünk. Már negyven kilométeres távolságból is jönnek rendelések és érkeznek vendégek. Ne feledjük el: a 37-es főút forgalma mellettünk dübörög! Hihetetlen, milyen lehetőségeket kínál ez az üzlet! Azt mondtam: tárjuk fel együtt! **Izgalmas szakmai korszakot látok magam előtt és nem esik nehezemre azt bevallani, hogy barátként nekem felemelő, hogy együtt dolgozhatok Tamásékkal.**

Újságunk nyomdába adása előtt, a helyszíni riport után újra érdeklődtünk Halász Tamástól: van-e valami újdonsága



- Barátság köt össze bennünket párommal - Tamással és Zsuzsával - fogalmazza meg motivációjának emberi forrását **Mónika korábban itt, Szerencsen dolgozott és tanult Zsuzsa mellett**, aki kitűnő kreatív cukrász, művész zenepedagógus diplomával a didaktikát is kitűnően alkalmazza – folytatja mosolyogva a negyvenkét éves szakember, aki Szolnokról elkerülve szép szakács karriert mondhat a magáénak, több budapesti étteremben és kiemelkedő catering vállalkozásoknál betöltve fontos szakmai pozíciókat. – **Most talán nem is az én pályafutásom a lényeges, de annyit azért elmondhatok, olyan tanítómestereim voltak, mint a háromszoros Oscar-díjas séf, Lukács István, vagy a La Fiesta neves vállalkozás tulajdonosa, Kovács László, hogy ki ne hagyjam a sorból szolnoki tanítómesteremet, Pál Szabó Mihályt.** A párommal immáron Pesten élünk, mert ő – megtanulva sok mindent Zsuzsától – nívós cukrászdában helyezkedett el cukrászként. És milyen az élet? Másfél hónappal ezelőtt úgy



számunkra? Igazi nyári aktualitással szolgált, ami országos jelentőségű! A hazai cigányzene, még inkább **cigányzenekarok megmentése érdekében** hozott kormányzati döntés szerint az idegenforgalmi főszezonban kétszáz pályázó cigányzenekar közül nyolcvan választottak ki arra, hogy az igazi magyar vendéglátást igazi magyar és cigányzenével szolgálhassák. **Fellépéseikért nem az adott éttermeknek kell fizetni, hanem egy központi alapból kapják meg szép szolgálatukért bérüket.** Nos, Tamás elmondta, hogy hétvégeken a Szerencsi Bisztróban, az egyre népesebb vendégkörnek hétvégeken a szomszédos Monokról – Kossuth Lajos szülőhelye – a Moczó Kálmán és négytagú cigányzenekara játszik... Nocsak, nocsak: elérkeztek a vígabb napok? De hisszük, még inkább piciny eposzunk biztatóbb fejezete...

MBÉ magazin riportja



Emblematikus vendégfogadó tér a szoboszlói strandon

SZAKMAI ÖRÖKSÉGÉT TOVÁBB VISZIK

PATAKI ISTVÁN VENDÉGLŐS EMLÉKÉT FIA ÉS FELESÉGE ŐRZI – A FÜRDŐVENDÉGLÁTÁS HAJDÚSZOBOSZLÓI STÍLUSTEREMTŐJE VOLT

MÉG NEM VOLT MINDEN MEDENCÉBEN VÍZ, MERT MÁJUS ELSŐ HETÉBEN A FŐSZEZONRA ÚGY KÉSZÜL A HAJDÚSZOBOSZLÓI GYÓGYVÍZ SZÁZ ÉVES JUBILEUMÁT ÜNNEPLŐ FÜRDŐVÁROS, HOGY IGAZÁN JÚNIUS, DE MÉG INKÁBB JÚLIUS ELSŐ NAPJAIBAN JÖN A DÜBÖRGŐ FŐSZEZON. ÉRTHETŐ EZ, HISZEN ÓRIÁSI KAPACITÁS VOLUMENRŐL VAN SZÓ: KÖZEL NEGYVEN MEDENCÉT KELL FELTÖLTENI A VÁROS MEGÉLHETÉSÉT BIZTOSÍTÓ TERMÉSZETI KINCSEL!



István

Mi ezt a viszonylagos csendességet használtuk ki, amikor lokálpatriótaként megkereste a lap szerkesztője – aki büszkén és bevallottan hajdúszoboszlói – a város fürdővendéglátásának egyik meghatározó szereplőjének, Pataki István örökségét folytató feleségét, Patakiné Jeges Gabriellát és a húszéves fiát, Pataki II. Istvánt. A riportíró hozzáteszi, hogy negyven éve ismeri az alapítót, ahogy fejlődött a hajdúváros vendéglátása, igyekezett hírt adni István elkötelezett szakmaiságáról, megújító szemléletéről, de hozzátehetjük emberszeretetéről.

kezett hírt adni István elkötelezett szakmaiságáról, megújító szemléletéről, de hozzátehetjük emberszeretetéről.

Emlékkép. Ha megadatott volna számára, hogy folytathassa szakmai művét, még innen lenne a hetvenen! Nem tétlenkedett, hiszen a fürdővendéglátás területén negyven éven át tette le névjegyét, de azt megelőzően fiatal pályakezdőként, remek, empatikus felszolgálóként számos minőségileg magas fokon jegyzett éttermekben és szállodákban dolgozott. Előző riportjainkban többször emlegette nagy tanítómestereit a Délibáb Szállodában, az azt megelőzően már budapesti és külföldi vendégeket fogadó Gambrius Étteremben, ahol magába szívta az elkötelezett vendéglátás érzelmét,



Népszerűek a grillételek

szakmai motívumait. Így felvértezve, egy idő után arra gondolt, megmutatja saját önmagát! Hol, máshol, mint a legnagyobb vendéglátós színpadon, a hétvégeken nyolc-tízezer vendéget fogadó Hungarospa Zrt. nagy kavalkádjában. Fájdalom, három esztendővel ezelőtt a vendéglátós etalon befejezte földi pályafutását, a mégoly megoldó képességgel rendelkező családapa, férj kénytelen volt feladni a küzdelmet.



A hűségese csapat

Visszatérünk a jelenbe, a lapunk megjelenésének időpontjában már főszezonját élő hajdúszoboszlói, egyben Európa legnagyobb mesterséges vízfelületével rendelkező élménykomplexumának **Pataki István által megteremtett bázisára, a Grillcsárdába**. Jólesik látni, hogy vannak folytatók! Gabriella majdcsak két méteres, húszéves fiával, **ifj. Pataki Istvánnal** fogad, miközben arra szövetkezünk, hogy érzelemtől sem mentes módon próbáljunk beszélgetni Pistáról.

- Nem könnyű, de erőt veszünk magunkon, mert **olyan örökséget kaptunk Tőle, aminek folytatásáról halála után nem volt kétségünk fiammal!** – fogalmaz nagyon határozottan az édesanya. – Azt mondják, a jó mester, iparos a következő nemzedék képviselőjében, fiának, lányának átadja a tudományt. Mi azt éltük meg, hogy István, ahogy felépítette a strandkomplexum valóban karakteres éttermi stílusát, **egyszerre volt jelenben gondolkodó és jövőbelátó**. Ezt tapasztalhattuk a mindennapokban, hiszen Istvánnal **szinte a „hátán” közlekedett ebben a rendszerben**. Én a háttérrel már akkor is próbáltam segíteni, hiszen kereskedőként, majd később a vendéglátós képzettséget is megszerző társaként tudtam, hogy ez a mi szövetségünk!

Hallgatja édesanyja mondatait István, aki a **Debreceni Egyetem Turizmus-Vendéglátós Szakán másodéves hallgató** és a jövőképében eszmélő kislányként, kamaszként, majd érettségizőként semmi másra nem tudott gondolni, minthogy édesapját követi:

- Hogy ez mennyire így van, most, hogy visszlük édesanyámmal az ő örökségét, csodálatos hagyatékát, **naponta eszembe jut** – vall őszintén ez a kedves, apja arcvonásait, szeme színét ajándékba kapó, szálfá magas fiú. – Megmutatta, hogy milyen csővezeték, mihez kötődik, hogy kell bekapcsolni az egész rendszert, milyen az állandóan fej-



Stílusvariációk



Ifjabb István édesapja nyomdokaiban



Gabriella mindezt így, könnyei visszafogásával hallgatva mondja:

- Ez az út maradt számunkra, mert nem szabad veszni hagyni az értékeket! – mondja. – Legnagyobb erő, hogy **mi tántoríthatatlanok vagyunk**, István emlékére „tisztetére. Megbecsülésére! Az alapcsapat nem hagyott el bennünket. Annak pedig

lesztett konyhatechnika, arra is rámutatott – mert érezte –, hogyan kell bánni emberségesen azokkal a munkatársakkal, akik minden szezonban vállalkozásunk sikereinek zálogai. **Lehetne mindezt nem folytatni? Vadász szenvedélyét is vihettem tovább?** A vizsgát, pár hónapja tettem le, elsőre és nem sokkal ezután már a nekem öröklül hagyott fegyverekkel löhettem vadakat. Köszönve **Jákó Gábor**, édesapám nagytudású, a fürdővendéglátás „hőskora” óta, rendíthetetlenül dogozó barátjának. Az ő ajánlására lehetek húszévesen e közösség tagja.

Lapunk „kedvéért” a közel nyaranként húsz-huszonöt fős alapstábbból **meghatározó kollégák jelen vannak ezen az emlékező találkozáson**. Mindenki tudja, hogy Pataki István olyan alapokat tett le, amit – és ez nagyon ritkaság – **az összeszokott személyzet egyetértésével tovább kell vinni**. Közös fotózás, emlékeztetés a riporter számára is, mert mindenki kék, felíratos trikóba öltözik, ezzel is tisztelve István előtt! Így váltak ők NAGY CSAPATTÁ! A riporter emlékeztetésében előjönnek az előző riportok! A strand legmodernebb, több vendéglátós műfajt képviselő vendéglátós bázisát hozta létre. Előtte egy kisebb helyiséget bérelt, de utána bizonytalanság övezte munkáját, mert a nagy ívű hajdúszoboszlói fürdőfejlesztések azt jóskolták, hogy ezt az épületet lebontják. A tétovaság bizonytalanság miatt, Őt nem lehetett megfutamtítani! Ment tovább előre. **Kialakított újabb stílusos szigetek a medencék körül, olyanokat, ame-**

lyek korszerűek voltak. Halas sziget, saláták, gyümölcsök. Mindig azon gondolkodott, hogy sokféle vendégkör, náció jön Hajdúszoboszlóra, **meg kell próbálni egyszerre adni magyarságot**, mert az a mienk és olyat, ami a világban vagy a környező országokban kedvelt. **Önkiszolgáló üzlete nemzetközi stílusban, logisztikával lett kialakítva.**

- Ötéves koromban realizáltam, hogy **nekem édesapámat kell követni** – erősíti meg újra István. – A mostani, már édesapám nélküli harmadik szezonban arra kell figyelni, hogy az alappilléreket, a szakmaiságát korszerűen tudjuk továbbvinni. Talán hihetetlen, de hatodik osztályos koromtól tudom, hogy következő lépésként a középiskolát már vendéglátós területen fogom elvégezni. Onnan pedig nem lehet más utam, mint az egyetemi szakirányú képzés. Nagy értéknek tartom, hogy **egyetemi tanulmányaim gyakorlati részét úgy tölthetem, hogy édesapám vendéglátós, már többször hangoztatott stílus akrobatikája nyomán ismerhettem meg az igazi szakmai valóságot!** Ez érvényes a nyersanyagismeretre, a technológiákra és nem kevésbé a felelősségre. Abban is lehetőséget kaptam, hogy még középiskolás koromban, az egyes stílusokban úgy merítkezzek meg, hogy a kávéfőzéstől, sörcsapóláson át a koktélok megkeveréséig, mindent saját átlésemben tanuljak meg, és ennek nyomán adhassak át a vendégeknek. **Egyetemre járok, de apám adta számomra a legnagyobb egyetemem!**

külön örülök, hogy István mindig meghallgatta ötleteimet, hiszen kereskedőként én is megpróbáltam hozzátenni ehhez a szépen kikerekedő vendéglátós stílushoz meglátásaimat. Fiaitabb vagyok Istvánnál, fiúkkal egy új család jött létre. **A mi szövetségünk széttephetetlenné vált!** Sokat utaztunk, mindig néztük, milyen módon lehet csiszolni külföldön járva a mi hajdúszoboszlói üzletkomplexumunkat. Amit tudtunk, beépítettük a rendszerbe és mindig arra a következtetésre jutottunk, hogy a maga egészében kell látni egy adott város, ép-penséggel Európa hírv vendéglátás lehetőségeit! Mi a „**Pataki egyéniség**” nélkül nem lennénk sikeresek!

A riporter finom ebédet kap, ifj. István javaslatára frissen sült keszeggel kedveskednek, és miközben elfogyasztjuk közös ebédünket, a jövőt jelentő, új nemzedék képviselője fogalmazza meg szimbolikus mondatait:

- **Nem nyúltunk semmihez, nem akarunk kibontani új módszereket**, az alap koncepciókon nem fogunk változtatni!- Édesapám etalon és ezt még szeretnénk hosszú évtizedeken át képviselni és munkánkkal hirdetni. Mondjak egy példát? Minden, ami hozzáköt, engem erősít! Most például keresek egy olyan piros, ezerötszázas Ladát, amelyiknek ugyanolyan színű üléshezata van, mint az édesapámé volt. Nem tágítok, addig megyek, amíg egy ilyen évjáratra rá nem talállok...

Kiss Dezső Péter

MAGAS MINŐSÉG,



Áldásra felsorakozó borok

107 MINTÁT ÉRTÉKELTEK A TOLCSVA

ERDŐHORVÁTI HEGYKÖZSÉG NÍVÓS BORVERSENYÉN

PEZSGŐ, GYÖNGYÖZŐ ÉS HABZÓ BOROK MEGJELENÉSE
A FOGYASZTÁSI TRENDEKET TÜKRÖZTÉK

TOLCSVA NAGYSZABÁSÚ BORFESZTIVÁLRA KÉSZÜL

NÍVÓS HELYSZÍN – A MIKROTÉRSÉGI INTEGRÁLT SZOLGÁLTATÓ KÖZPONT – ADOTT OTTHONT A TOLCSVÁN JÚNIUS 5-ÉN MEGRENDEZETT TOLCSVA-ERDŐHORVÁTI HEGYKÖZSÉG BORVERSENYÉNEK. A VENDÉGLÁTÓK-AZ ESEMÉNY JELENTŐSÉGÉHEZ MÉLTÓAN- A PROGRAMON MEGJELENT BÍRÁLÓKNAK, MEGHÍVOTTAKNAK A VERSENY BEFEJEZTÉVEL A SZOMSZÉDOS SZIRMAY-WALDBOTT KASTÉLY CSODÁLATOSAN FELÚJÍTOTT ÉPÜLETSZÁRNÁYBAN ADOTT EBÉDEDEL ZÁRTÁK A PROGRAMOT.

A tudósító mindjárt az elején leszögezheti: **a tolcsvaiak – beleértve az önkormányzatot éppúgy, mint a helyi borásztársadalmat – „rákapcsoltak”,** már ami a minőségi, színvonalas eseményeket, programokat illeti - az elmúlt évek sajnálatos eseménytelensége után. Úgyis fogalmazhatunk: **új korszak vette kezdetét,** hiszen ahogy a rendezvényt megnyitó Sajgó Gáborné, a Tolcsva-Erdőhorváti Hegyközség elnöke fogalmazott „elsődleges cél, hogy a helyi és környékbeli borászok számára szakai visszajelzést biztosítsanak és lehetőséget adjanak a borászok megmérettetésére.” A szakmai program egy olyan régiós találkozó volt, ahol számos neves borász jelent meg, akit felkértek zsűritagnak, hogy értékelje a tételeket. Közöt-



Sajgó Gáborné hegyközségi elnök

tük természetesen a sajátját is... /Ő biztosan felismerte, de mások megfontoltan értékelték./ Négy bizottság tagjai számára adott volt a nemes kihívás: **vakkóstolással minősítsenek 107 mintát, a bíráló száz pontos mód-**

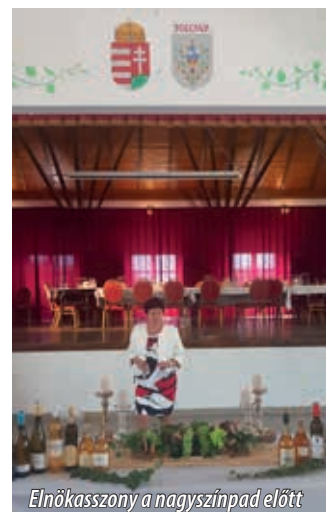
szerral történt, laptop segítségével, amelynek technikai és szakmai háttérét Dinnyés Ferenc, a Magyarországi Borrendek Országos Szövetségének marketing bizottsági elnöke biztosította. Módszere korszerű, népszerű országszerte!

Mielőtt a felkért bírálók asztalhoz ültek volna a hegyközségi elnök asszony a megjelentek között külön is köszöntötte **dr. Molnár Pétert,** a Tokaji Borvidéki Tanács elnökét, **Derczó Istvánt,** a Weinberg építészeti vállalkozás alapító-tulajdonosát, /a cég elnevezése a



Tóth Gábor polgármester

Világörökség részét képező, szomszédos, hercegiúti pincesorra utal, mivel régi neve Bor-hegy volt/, zempléni lokálpatriótát, **Nagy Szabolcsot,** a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH) Borászati Alkoho-



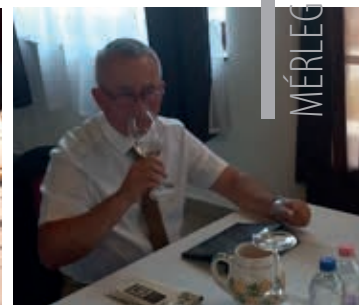
Elnökasszony a nagyszínpad előtt

los Italok Igazgatóságának borászati főfelügyelőjét, **Juhász Szabolcsot** a Grand Tokaj Zrt. nemrégiben kinevezett vezérigazgatóját, **Tóth Gábor** tolcsvai polgármestert. Továbbá **Ember Lászlót,** Sáradsadány polgármesterét. Itt voltak a szomszédos hegyközség elnökei: **ifj. Jarecsni János** és **Mizsák József** is. **Sajgó Gáborné** még utalt felvezetőjében arra, hogy minden olyan szakmai rendezvény, szerveződés, **borértékelés, mely a szőlő- borágazat értékeit képviseli, segítheti a szervezők által a résztvevőket ahhoz, hogy minél nagyobb számban jelenjenek meg.** Fórum a szembenézésre! Biztató üzenet, hogy a tolcsvai borverseny erre **ki-váló példaként szolgálhat!**

A közel három órányi bíráló kellemes színfoltja volt, hogy a rendezők külön is felkértek a térségből borkedvelő, borhoz értő „civil” kóstolókat, hogy a társadalmi zsűri képviseletében a fogyasztók véleményét közvetítsék. Kimondható: minden borász az ő „kegyeikért” versenyez...

A Minőségi Borok Ételek Életek (MBÉ) magazin a borverseny szünetében rövid beszélgetésre invitálta

FOKOZOTT ÉRDEKLŐDÉS



Tóth Gábor polgármestert, akit tavaly választottak meg a tolcsvaiak településvezetőnek. Nagy becsvágygal, energiákkal és megvalósítható elképzelésekkel vágott neki a ciklusnak. (Az MBÉ magazin átfogó interjút készített terveiről, színes egyéniségéről a 2024. Ősz jelölésű számában.) „ Polgármesterként a képviselőtestület egyhangú véleményét tudom tolmácsolni: **Tolcsva történelmi múltja, borvidéken betöltött szerepe felelős gondolkodást igényel mindannyiunk részéről!** Ezért is döntöttünk úgy, hogy erre a programra kiemelten figyelünk, ugyanis hegyközségünk 2022-ben tartott utoljára borversenyt, 2023-ban Furmint tematikus borkóstolás volt, úgyis fogalmazhatnánk, az elmaradt borverseny szerényebb pótlására... A következő, remélhetően országos figyelemtől kísért kiemelt programunk az augusztusban sorra kerülő **Borfesztivál lesz!** Az elmúlt évek során – sajnálatos módon – a rendezvény korábbi nimbusza megkopott, az okokat most nem taglalom. Annál inkább, mindenkit arra buzdítunk, hogy érdemes ellátogatni Tolcsvára, mert igazi boros ünnepet szeretnénk varázsolni erre a hétvégével bezáruló pár napra! (lásd invitálónkat lapunk záró oldalán!)

A délelőtti borbírálatot lezárva, immáron a már jelzett Szirmay-Waldbott Kastély ebédhez terített aszta-



A társadalmi zsűri két tagja



Csibák József mosolya

lánál adott rövid értékelést, adatokkal is gazdagítottan Sajgó Gáborné. Ám mondanóját megelőzendő, az egyes bizottságok elnökeit

kérte fel rövid értékelésre. Egyöntetűen megfogalmazták, hogy **magas minőségű tételek sorakoztak fel.** Ez a borverseny jól tükrözte a

borvidék felfelé ívelő minőségi kínálatát, a borászok elkötelezett, felelősségteljes munkáját, de az is kirajzolódott, hogy az értékelésre küldött **pezsgők, gyöngyöző és habzó borok visszaigazolták az aktuális fogyasztási trendeket.** Nem kétséges, hogy a Tolcsva-Erdőhorváti Hegyközség termelői kiváló borokat készítenek. Ennek kimondásához, megállapításához pedig ez közös, szembenéző élmény is hozzájárult.

Végezetül néhány tényadat, annyi megjegyzéssel, hogy a pontos végeredményt az augusztusban sorra kerülő Tolcsvai Borfesztiválon hirdetik ki nagy nyilvánosság előtt. Néhány beszédes részlet: a legmagasabb pontszámú – 96,6 – bort **Hörccsik Richárd** termelő érte el hatputtonyos, 2017-es évvjáratú tételével. Legtöbb tétellel a **Grand Tokaj Zrt.** nevezett. Ahogy már utaltunk rá, színesítette a választékot a **Babits Pincészet** két pezsgője, a Grand Tokaj Zrt. két gyöngyöző bora, valamint a **Derczó-Lovas Pince** habzó bora. A társadalmi zsűri **Sajgó Gábor** termelő borát minősítette a legjobbnak. A tudósító – a társadalmi zsűri tagjaként – ezt jó szívvel igazolja vissza. Miért is? Hosszú évtizedek óta kóstolja, abban a biztos tudatban, hogy stílusos, egyben tokaji-tolcsvai...



A kastély



Finomságok az asztalon

Kiss Dezső Péter

Talán a Mindenható is látja...

PROKAI LÁSZLÓ ÍRSAI OLIVÉR BORÁT AZ EGRI ÉRSEK IS KÓSTOLJA –
BOGÁCSI SIKER RECEPTJE: SZORGALOM, KITARTÁS, MINŐSÉG, SZERÉNYSÉG



A díjazott



Borkínálat a benzinkúton



Másodszor is diadal

A bogácsi borverseny-ről külön tudósításban számolunk be, most azonban megosztjuk olvasóinkkal a fürdőváros elismert borászának legutóbbi sikerét. Tudjuk Lászlóról, hogy szorgalmas, kitartóan építi családi vállalkozásának előmenetelét, a minőségre megkülönböztetett figyelemmel van, ám egész egyéniségéből a szerénység, a hivalkodástól mentesség sugárzik. Azért el nem hallgathatja, hogy milyen elismerést kapott az idén tavasszal.

Hogy tényszerűen válaszoljak – fogalmaz sommásan, az Egri Érsekség által meghirdetett régiós borversenyen fehérbor kategóriában az Írsai Olivér 2021-es borommal sikerült elnyernem fehérbor kategóriában az „Egri Érsekség Bora” címet. Bevallom, nem először próbálkoztam ezen a boros megmérettetésen, hiszen 2016-ban már sikerült hasonló fokozatot elérnem, így talán az önbizalmam is segített az ismételt jelentkezéshez és lám, siker koronázta. Nagy időket élünk a boros ágazatban! Mindenki a saját vállalkozásának életben tartásán fáradozik, de a borfogyasztás csökken, valamelyest gyógyír, hogy a fehérborok piacán még ez nem érződik annyira. Ezért is fontos, hogy a Bogácson megtermő fajták túlnyomó részt fehérborokhoz adják meg a termésalapot. Számmomra a borászkodás az nem csupán egy foglalkozás, hanem hivatás! Visszatérve például a legutóbbi sikerre, előzményként el kell mondanom, hogy az egri, bükkvidéki és mátrai borok szerepelnek a mindenkori nevezési versenypályán. A Bükki Borvidéki Borversenyen ezzel a borommal elnyertem a jogot az aranyérem megszerzésével, hogy pályázhassak egyedülként borvidékünk képviselőjeként az egri regionális versenyen.

Lászlóról érdemes még elmondani, hogy saját szőlőterülete egy hektárnyi, de a bogácsi szőlők, benne boros vállalkozások első számú, mondhatni hosszan tartóan megbecsült művelője a szőlőterületeknek. Legendás, tizenkét éve vásárolt kombájnya elválaszthatatlan társa ebben a munkában! Büszkén mutatja a családi birtokon, hogy még most is milyen jó állapotban van, közben a kóstolóterembe invitál, ahol még beszélgetünk néhány vele kapcsolatos aktualitásról:



Társai: Maci kutya és a csodagép...

Harminc éve vagyok borász, idén leszek hetven éves és idevalósíként, ennyi évtized után az mondhatom: megpróbáltam mindig értéket teremteni, az pedig, hogy megtaláltam egy térségi boros közösséghez való szakmai kapcsolódásomat, különösképpen sorsszerűnek érzem. Nemcsak a sajátom fontos, hanem azoké is, akik bíznak munkámban, szakmaiságomban, és még valami elárulok! Igaz, hogy egy holdnyi terület a családunk saját tulajdona, de a borkészítéshez vásárolok természetesen másoktól is szőlőt. Ugye mondanom sem kell, hogy ez kihagyhatatlan lehetőség minden esztendőben... Hatféle bort kínálok, Olaszrizlinget, Chardonnay fajtát, Írsai Olivért, Harmónia Cuvée is népszerű, a Pinot Noir Rozé tartósan kedvelt, vörösborként pedig a Pinot Noir szerepel kínálatunkban. A Blauburgerről is jók a visszajelzések.

Az egri borversenyen sikert elért bogácsi borász alapítója a helyi Szent Márton Borrendnek, ezt a közösséget azért is tartja fontosnak, mert ebben a formában is népszerűsíteni tudják a bogácsi borokat. Egy másik aktualitás is nyilvánosságot érdemel: a huszonöt évvel ezelőtt alakult Miskolci István Nádor Borrend - melynek szintén oszlopos tagja - jubileumi kiadványt jelentetett meg és ebben egy olyan borásztáblát látható, olvasható, amelyben Prokai László szakmai pályafutása, életútja is méltatást kapott. A jövőről szólva azt mondja, bízik abban, hogy folytatóként a fia viszi tovább vállalkozásukat, jelen pillanatban még - mivel munkabírása, lendülete nem sokat kopott - a mindennapi értékteremtésen fáradozik. Azt is elárulja, hogy aki ennyi



Nyitva szíve, kapuja

évtizeden át tréningben van, és egy olyan közösségben dolgozhat, mint a bogácsi, valamint korszerű és megbecsült technikával - imádott Maci kuttyát ki nem felejtve - rendelkezik - megfontoltan haladhat előre. Ha pedig az egri borversenyre gondol, talán még a Mindenható is látja ezt az igyekezetet.



HALÁSZTELKI HANGULATVARÁZSLÓK

Kemencés vendéglő a házas ízek és szuper rendezvények otthona. Esküvők, találkozók kisebb-nagyobb családi és céges összejövetelek teljes körű előkészítését és lebonyolítását vállaljuk!

06/20/216-1015

Email.:kemencesvendeglo@gmail.com



Robi és Gyöngyi



VÖFÉLYKÖNYVEK NYOMÁBAN

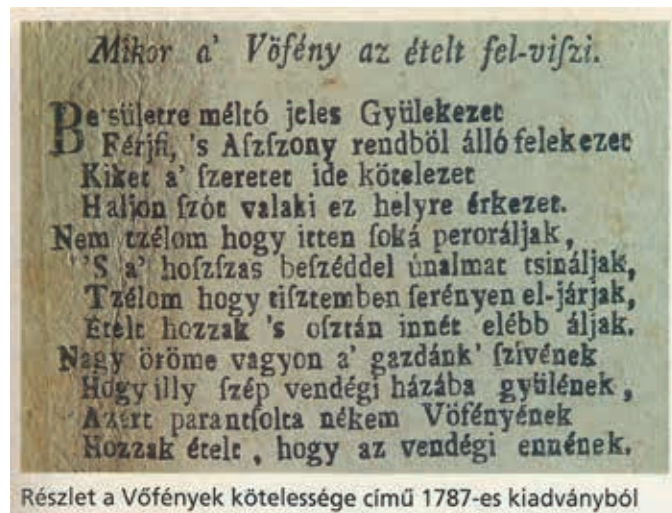
A régi falusi lakodalmak – manapság újra divatba jövő – fő ceremóniamesterei a vőfélyek – egyes vidékeken vőfények – már több száz éve látják el esküvői feladataikat, verses köszöntőkkel fokozva az esemény hangulatát. A vőfélyek megsegítésére a 18. század vége felé már magyar nyelvű nyomtatott „füzetecske” is megjelent, amit az 1940-es évekig tájegységenként több tucat követett. Lássuk hát a „vőfélymesterség” kialakulását, és a vőfélykönyvek történetét!



Egyik legérdekesebb, még élő népszokásunk a lakodalom. A néprajzi, kultúra és művelődéstörténi olvasmányok kedvelői a lakodalmi szokások leírásai között bizonyára sokszor találkoztak a vőfély személyével. De kik ésők valójában? Kaszás Ferenc vőfély 1930-ban Pozsonyban megjelent „Új Magyar Vőfély és Nász-nagykönyv” című műve előszavában erről így ír: „A menyegző napja, különösen a magyar keresztény katolikus népnél nagy örömnép a háznál. A vendégszeretetéről híres magyar ember ilyen örömnép alkalmából szívesen látja terített asztalnál rokonait, ismerőseit, és jó barátait, és tehetsége szerint megvendégeli őket. Mivel a ceremónia megszervezése, a vendégek meghívása, és egyéb tennivalók sok időt és fáradságot emésztene fel, ezért mindig ki szoktak választani egy-két jeles fiatal legényt, akik ezt a fáradságot, de szép feladatot elvégzik a házasulandók helyett. Ezek a vőfélyek”.

A nagyvőfély mindig a vőlegény vőfélye, a kisvőfély a menyasszonyé. A nagyvőfélyt azért hívják „nagy”-nak, mert mindig az végzi a verseléseket, a kisvőfély csak az ő segítségére szolgál. (A mai lakodalmakon általában már csak egy személy tölti be a vőfély szerepét.) Ezek a versek – a közhiedelemmel ellentétben – nem népköltési termékek, hanem olyan „tudákos csinálmenyek”, amik először mesteremberek révén külföldről kerültek be hozzánk. Eleinte lefordították, később valami írástudó embernél (tanító, pap) megrendelték őket. Ezeket tájegységenként, kéziratos formában terjesztették, később ezek felhasználásával jelentek meg az első nyomtatott vőfélykönyvek. Fentiekre írásos bizonyíték egy rendkívül ritka, 1862-ben megjelent könyv. A Mendlik Ányos tanár által írt „Házasulandók tanítása” című kötet lakodalmi foglalkozó fejezetében a vőlegényrigmusok szerzője, Egyed Antal lelkipásztor ezt írja: „A múlt farsangban egy jó módú parasztgazda fia menyegzőjén lakodalmat tartott. Én is több előkelőkkel a lakodalomra hivatalos voltam. A beszédek, versek nem maradtak el, de oly összefüggéstelen modorban, és hibás

nyelvezetben történtek, hogy a jobb ízlésűek kívánságukat nyilvánították, bárcsak az ilyenféle beköszöntések is míveltebb korszalemhez idomítva, csinosabb nyelven történnének. Felém fordultak a szemek, tudván foglalkozásaimat, és kérték, vállalnám fel ezt a kis fáradságot. Én késznek ajánlkoztam, s ezen „Vőfélyek köszöntése” jött ki a tollamból. B.Földvárrott, január 20-án 1850. Egyed m.k”. Az idézett dátumból egyértelműen kiderül, hogy az Egyed Antal költött versek 1850-ben születtek, nyomtatott formában viszont csak 1862-ben láttak napvilágot. Ha már idéztük a szerzőt, idézzünk egyet a vőfélyverseiből is:



Midőn a káposztát feladja

A káposztát hozom, díszét az étkeknek,
Legszükségesebb ez gazdagnak szegénynek.
Savanyúsága már kellemes élvezet,
Reá ki ki szert tesz, mennyire csak lehet.
De ez különösen jól van elkészítve,
Bele vagyon orja, s kövér bőrke főzve,
Tehéntölgy is látszik közte fehéredni,
Tessék csak belőle bőven meríteni.
Melléje vagyon még több jó falat adva,
Kolbász, májas, véres néz ránk mosolyogva.
Királyi éték ez: egye Kegyelmetek:
Ha konyhába megyen, bizony lesz nagy vétek.

Ez persze messze nem tartozik a legrégibb nyomtatott vőfélykönyvek közé. Tóth Arnold 2011-ben készült disszertációjában azt írja, hogy a legkorábbi, nyomtatásban megjelent vőfélykönyvek 1789-1793 között keletkeztek. Keveset tévedett, az itt bemutatott védetté nyilvánított Mátyus Péter „Vőfények kötelessége” című füzet (Vőfélykönyv gyűjteményem legbecselesebb darabja) 1787-ben jelent meg – így valószínűsíthető, hogy ez a legrégibb, nyomtatott magyar nyelvű kiadvány ebben a témában.

Érdemes pár mondattal megemlékezni a vőfélyek öltözetéről. A Kóro Pál által szerkesztett „Alföldi Vőfélykönyv”(1943) erről így ír: „Amely tájakon díszes népviselet van, ott abban jár a vőfély. Az Alföld legtöbb részén azonban magyar nép nemes egyszerűségéhez legjobban hozzáillő viseletben járnak az emberek. Ez pedig a fekete ruha csizmanadrággal, fehér, rávart gallérú ing, nyakkendő nélkül. Kis fekete csizma és kalap. Amikor a vendég hívó útjára indult a vőfély, bot van a kezében, amelyre fehér selyemzsebkendő

dő van kötve. Ezt a menyasszonytól kapják a vőfélyek, és maga a menyasszony díszíti fel botjaikat. Úgyszintén a kalapjaikat is fel szokta díszíteni a menyasszony”.

A vőfélynek meghatározott „menetrendje” van. Először a menyasszony háznál kikéri a menyasszonyt a szülőktől a leendő férj számára. Ezután elbúcsúztatja a családtagoktól. (apa, anya, testvér, nagyszülő, násznagy) Mindezt régi ritmusokkal. Fő tevékenysége az esküvői ceremónia és lakodalmi multság fénypontjának, a lakomának a „levezenylese”. Kezdekör először elmondja az asztali áldást, méltatja a terített asztalt, majd köszönti a vendégeket és a nászszakomát. Az evésre a násznagy ad engedélyt és megkezdődik az ételek felhordása. Minden étel első fogását általában a vőfény hozza be, és közben elmondja a hozzá kapcsolódó verset, majd a násznagy és az ifjú pár elé teszi. A lakodalmi ebédnek hagyományos étrendje az évszázadok során alig változott: baromfi húsleves csigatésztával vagy metélttel. Ezután főtt hús tormával, vagy töltött káposzta következik. Majd sült pecsenyék, kelt tészták és különböző sütemények teszik próbára a vendégek gyomrát, természetesen verses kísérettel:

*Amelyből erőnket és kedvünket szerezzük
Nosza rajta urak, töltsünk a pohárba.
Igyunk Noé apánk emlékére máma:
Hogy szőlőt teremtett, teremtett, legyen érte hála,
Neki köszönhető szívünk vigadozása.*

A lakoma fénypontját a menyasszonyi torta behozatala jelenti. Ennek felszételése a menyasszony feladata. A vőfély természetesen a torta behozatalát is verssel üdvözlí:

*A szerelem szele a lisztet összefújta,
Egy péklegény tejjel, mézzel össze gyúrta.
Tetejére ezt a szép virágot szúrta,
Azt mondta, hogy ennek
igazi neve: torta.*

Az asztalbontás után a vőfély koccint a násznagyokkal, kezet szorítva összeparoláznak, és ezzel a vőfély kötelessége véget ért. Cigány húzza, és vígan folyik a tánc.

Zárszóként a történeti áttekintéshez hozzátartozik, hogy ma már egyre több a modern vőfély, aki a násznép tájékoztatását, mozgatóását, buzdítását, lelkesítését és szórakoztatását helyezi előtérbe a sok vers és népszokás helyett. Sokan vőfély helyett ceremóniamestert fogadnak, aki öltönyben jelenik meg, és nem mond verseket.



Horváth Dezső



Malacpecsenye feladásakor

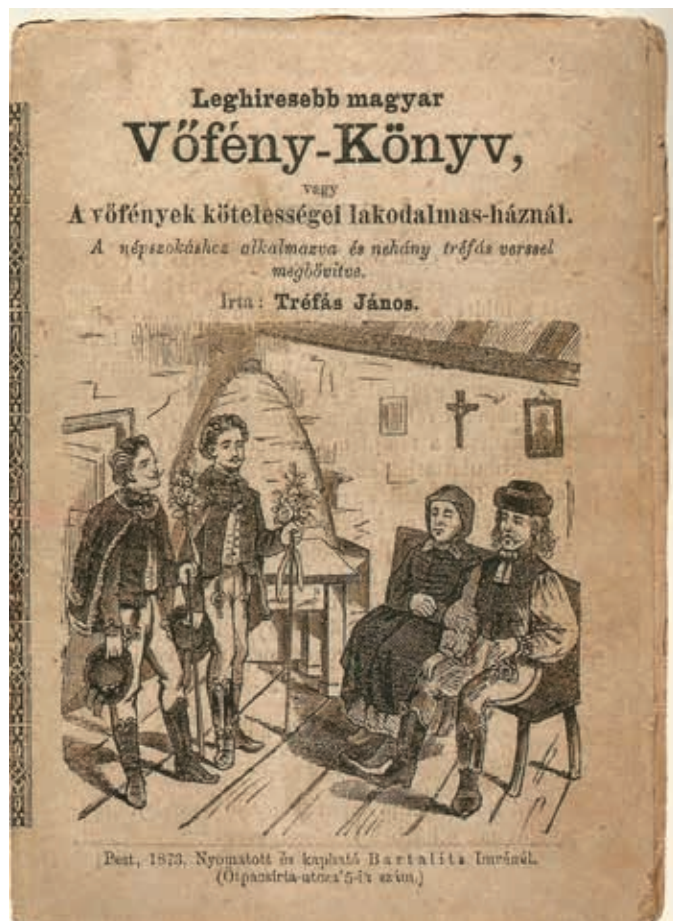
*Ez azért röfögött egész életében,
Hogy elkölthessék a vidám vendégségben.
Túrt ugyan míg éle, tessék hozzányúlni,
Hiszen mi bennünk már nem fog többé túrni.*

Libapecsenye feladásakor

*Mindig szeretett a liba vízben úszni,
Azért fog a borocska csúszni.
Zöld salátával, vagy eczetes ugorkával,
Tessék! Költsék ezt is Isten áldásával!
A hagyományos lakodalmi ital a bor,
amihez szintén vers dukál:*

Bor köszöntő

*Mikor Noé apánk Isten parancsára
A vízözön előtt jutott a bárkába,
Minden állatfajból és növényből
Egyet vitt, hogy a vész után ne nélkülözzön.
Ám a legbölcsebben mégis csak azt tette,
Hogy a szőlőtökét el nem felejtette.
Neki köszönhetjük, hogy a bort is ismerjük,*



XX.

TOLCSVAI BORFESZTIVÁL

2025. AUGUSZTUS 8-10.



AUGUSZTUS 08. PÉNTEK

17:00 Megnyitó
18:00 Edda Tribute
19:40 Csocesz
21:00 Honeybeast
22:30-01:00 DJ. Regős

Augusztus 09. Szombat:

17:15 Kerekeshake gyermekműsora
18:30 Dopping
21:00-22:30 Fenyő Miklós
22:30-01:00 DJ Kevin Johnson

Augusztus 10. Vasárnap:

16:00 Polip Band
17:45 Star Deluxe
20:00 Korda György és Balázs Klári
koncert

Kóstoló pohár:

1500 Ft,

amelyhez jár a borkóstoló jegytömb.

Napijegy:

5000 Ft

Háromnapos fesztiváljegy:

12 000 Ft

Tolcsvai lakosoknak:

Háromnapos fesztiváljegy: 2000 Ft

*A belépők ára nem tartalmazza a kóstoló tömböt
és a kóstoló poharat.*

14 év alatt a belépés ingyenes!

(Tervezett fellépők, a változtatás jogát fenntartjuk.)

KÍSÉRŐPROGRAMOK A BORMÚZEUM ÉS A KASTÉLYPARK TERÜLETÉN:

- Dodzsem, ugrálóvár, körhinta,
- Kutyas bemutató
- Festmény kiállítás
- Autókiállítás
- Tokaj-hegyalja bemutatása borkóstolóval egybekötve,
- utána kötetlen beszélgetés egy tolcsvai sommelier-vel.

FEDEZD FEL TOLCSVÁT KISVONATTAL!

Csillagászati és csillagász bemutató a Bormúzeumban

Látogatóinkat mindamelllett vásári árusok, gasztronómiai különlegességek és italvariációk fogadják.
A műsorváltoztatás jogát fenntartjuk