SZAKMAI PARTNERÜNK AZ ELSŐ MAGYAR FEHÉRASZTAL LOVAGREND
ÉS A MAGYAR VENDÉGLÁTÓK RÉGIÓS SZÖVETSÉGE

A SZAKMA LAPJA

AZ ASZTALI ÖRÖMÖK MAGAZINJA

MBE

2017 NYÁR • ÁRA: 890 FT

MINŐSÉGI BOROK ÉTELEK

PULYKAPIRÍTÓ CSODAKEMENCE MAKÓRÓL

Fotó: Artur Uyanaev

SZÉPEK BADACSONYBÓL | SZLOVÉN VENDÉGSZEREPLÉS | SZÁRSZÓ ÉS A HALÁSZLÉ | BORRENDI JUBILEUMOK

HUNGAROSPA
HAJDÚSZOBOSZLÓ
★★★★★

EURÓPA LEGNAGYOBB FÜRDŐKOMPLEXUMA

A LEGTÖBB VÍZI ÉLMÉNY HAJDÚSZOBOSZLÓN!

GYÓGYFÜRDŐ-GYÓGYÁSZAT

a világhírű hajdúszoboszlói gyógyvízre alapozott
OEP által támogatott gyógykezelések

AQUA-PALACE FEDETT ÉLMÉNYFÜRDŐ

exkluzív élménymedencék, családbarát kínálat,
játékos gyerekvilág,
wellness- és fitnessszolgáltatások

STRAND

30 hektáros fürdőparkban 13 különböző
élménymedence, közte a mediterrán tengerpart

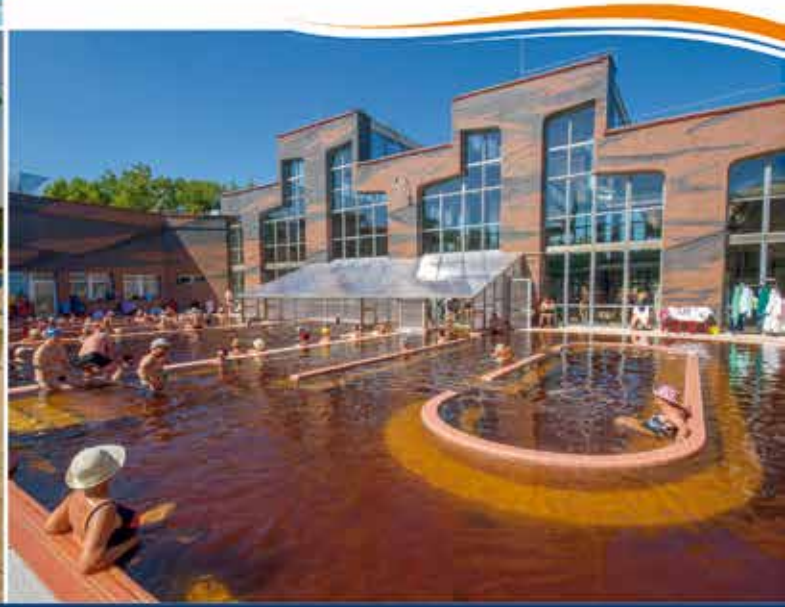
AQUAPARK

15 óriáscsúszda, mászófal,
gyermek kalandmedencék, minicsúszdák

SZÁLLÁSHELYEINK

Hungarospa Thermal Hotel*** superior,
Thermal Camping, Hajdú Camping

Információ, szállásközvetítés:
Thermal Tourist
Tel.: 52/558-551, E-mail: thermaltourist@hungarospa.hu



www.hungarospa.hu

A „SZŐLŐBŰVÉSZ” OTTHONRA TALÁLT
A SZENT ISTVÁN EGYETEM BUDAI CAMPUSÁBAN

A szobrot állíttatta Mathiász Gábor a Nemzeti Értéktár Mathiász János Életmű Program vezetője 2017.

Rokonok

A HAZAI BORÁGAZAT TÖRTÉNELMI LÉPTÉKŰ PROGRAMJA TETTÉ EMLÉKEZETESSÉ JÚNIUS 8-ÁT A SZENT ISTVÁN EGYETEM BUDAI CAMPUSÁN! MATHIÁSZ JÁNOS TUDÓS, SZŐLŐNEMESÍTŐ, BORÁSZ ÉLETMŰ KONFERENCIÁJÁT ÉS SZOBRÁNAK ÜNNEPÉLYES FELAVATÁSÁT NAGY ÉRDEKLŐDÉS KÍSÉRTE.

Szoborleplezés

Bárki is lép be az egyetem Villányi úti Campusának kapuján és áthalad a főépület felé, immáron szembesülnie kell egy óriási életművet felmutató tudóssal, akit **a magyar és a világ szőlészet megmentőjeként tisztelnek itthon és külhonban**. Amikor a filoxéravész elpusztította a szőlőtőkéket az egész világon, grandiózus, ember feletti munkával **3700 fajtát nemesített.** Egyedi, világra szóló karriert futott be, munkásságának első földrajzi területe a **Tokaj-hegyaljai történelmi borvidék volt, ahol meghonosította a csemegeszőlő termesztését** is. Hívták szerte a világba mindenhová, boraival, csemegeszőlőivel több, mint **200 világversenyt nyert meg**. Mai szóval fogalmazva: szakmájának világsztárja volt! Munkásságának ma is élő lenyomatát megtaláljuk Kaliforniában, Argentínában, Izraelben, Tunéziában, a Krímben, Dél-Afrikában, Dél-Koreában, de még Kínában és Dél- Japánban, a Mathiász grandiózus szőlőtelepítések nyomán is.

Dédapja előtt tiszteleg hosszú évek óta tartó elkötelezett és áldozatos munkájával, szervezőkészséggel **Mathiász Gábor, a Mathiász Életmű Program elnöke** és felesége, **Mathiász Erzsébet**, akik a szobor felállításához szükséges támogatóknak jeles személyeket, szervezeteket és főhivatalokat nyertek meg. /Ezek felsorolása a Posztamens hátoldalán lévő nagyméretű réztáblán van feltüntetve./, így fővédnökként **Dr. Fazekas Sándor** Földművelésügyi minisztert, Tarlós István Budapest főpolgármesterét, védnöknek **Dr. Simicskó István** honvédelmi minisztert és **Dr. Hoffmann Tamás** Újbuda polgármesterét. A szobor megalkotására pedig Lelkes Márk szobrászművészt kérték fel. A szobor ünnepélyes felavatását tudományos konferencia előzte meg, melynek során számos előadás és köszöntő hangzott el. **Dr. Palkovics László** rektor helyettes a Budai Campus történetének főbb állomásait mutatta be, **Szalay-Bobrovniczky Alexandra** főpolgármester helyettes köszöntőjében utalt a tudós elévülhetetlen értékmentő szerepére és arra a fontos tényre, hogy Budapest Főpolgármesteri Hivatala az elsők között állt a kezdeményezés élére. **Mathiász Gábor** – aki hosszabb ideje dédelgette magában a gondolatot, de a konkrét szervező munkához 2016 novemberében fogott hozzá – számos olyan, Mathiász Jánossal kapcsolatos szakmai, családi momentumról szólt, amely **még teljesebbé tette jeles elődjének munkásságát.** Bejelentette: dédapjáról történelmi film készül. Borászként, s egyben a Magyar Borrendek Országos Szövetségének elnökeként **Koczor Kálmán** az annak idején oly gyakran „szőlőbűvészként” emlegetett Mathiász Jánost méltatta, úgyis, mint aki cselekedetével újabb századokra határozta meg nemzetünk és a világ szőlész-borász kultúráját. Egy ma virágzó és gazdaságilag is komoly értékeket teremtő területről van szó és arra külön is büszkék lehetünk, hogy egy kitűnő magyar ember kapta meg jó sorsától azt a talentumot, hogy ez a szakterület része legyen mindennapjainknak. **Dr. Báló Borbála** szőlészeti tanszékvezető az apró részletekig ismertette Mathiász János munkásságát, annak hatását a hazai és nemzetközi szinten, **Nyitrainé Sárdy Diána** borászati tanszékvezető pedig ezt az életművet egy egyetemi oktató szemével és gondolkodásmódjával taglalta. A konferencia zárásaként az Operettszínház művészei a Mathiász program / operett lelkes támogatói **Kalocsai Zsuzsa** operett primadonna és **Faragó András Topy** színművész nagysikerű műsort tartottak.

A főpolgármester asszony méltató beszéde

Művészekkel, borrendi társsal a campus kertjében

A SZOBORRÓL:

A 95 cm magas bronz mellszobor 140 cm magas mészkő posztamensre került a K és a G épület közötti parkoló közepén található növénycsoport legelejére. Mathiász Gábor lapunknak elmondta, hogy Lelkes Márk szobrászművész személyében megtalálta azt az alkotót, aki az ereje teljében dolgozó legaktívabb szakaszában jelenítette meg Mathiász János személyiségét, arcvonásait, így ez a kisugárzás a szoborral szembesülőt emlékezteti egy megismételhetetlen életmű nagyszerűségére.

Mazda és Alfaromeo randevú is volt

Megtisztelte a tiszteletadási ünnepséget a MAZDA és az ALFAROMEO is, a legújabb luxus bemutó autóival.

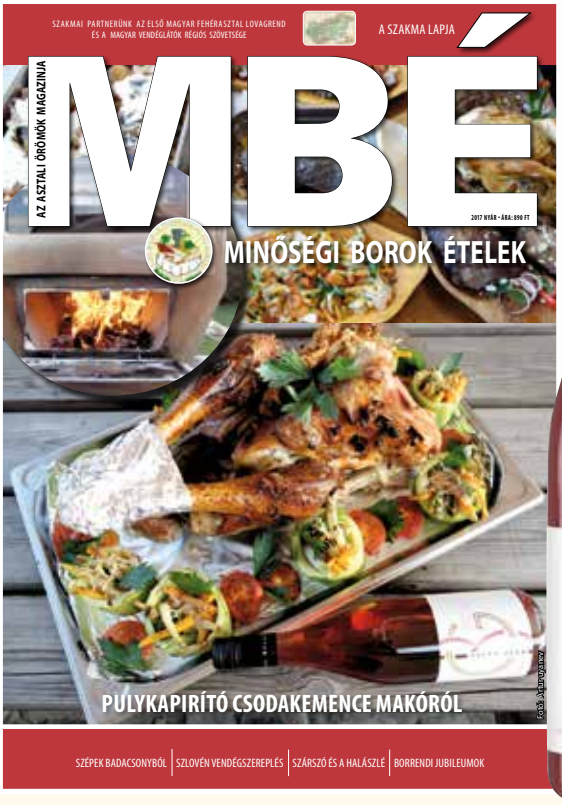
Délidőben, szikrázó napfényben leplezték le a szobrot a Campus udvarán. Itt elsőként **Dr. Nagy István miniszterhelyettes**, a Földművelésügyi Minisztérium parlamenti államtitkára újfent méltatta Mathiász János érdemeit. Ezt követően **Pammer István**, az Európai Borlovagrend Magyarországi Konzulátusának elnöke – mint azon civil szervezet vezetője, aki a szoborállítással kapcsolatos pénzügyi és szervező munkák megtisztelő lebonyolítására kapott felkérést – külön is megköszönte az adományozóknak a támogatást, majd a szobor szentelését a borlovagrend lelkészei végezték.

– MBÉ –

Fotó: Csuta János

TARTALOM • 2017 NYÁR

3	Szoboravató a Campusban
6-7	Címlapon: Oscar-díjas séf makói grillbemutatója
8-9	Szabó család az Autóscsárdából
10	Badacsonyi Kéknyelű Ünnep
11	A Borbély család törekvései
12-13	Badacsony vár
14-15	A Hotel Halászkert séfje
16-17	Kiss István energiái
18	Badacsonyi mosolycsekkek
19	Promontórium Borrend jubileuma
20	Gizella Női Borrend példaadása
21	Szabó József borlovag Nadapról
22-23	Szigillum – MBOSZ melléklet
24-25	Első Magyar Fehérasztal Lovagrend eseményei
26-27	Horváth Dezső: étel és irodalom
28-29	Szlovén borászok vendégszereplése
30-31	Balatonszárszón halban fürödtek
32	Péksors
33	A Tornai Pincészet Londoni sikere
34	Így főztek birkát Karcagon



CÍMLAPBOR

BALLA
Rosé Cuvée 2016

Ménesi borvidék, az Ópálos fölötti hegyoldal gránitos, dioritos talaja, nagyobb részt feketeleányka, kisebb részt pinot noir. Az átlagosnál kicsit sötétebb, teltebb, ragyogó színű rozé. Málna, szamóca friss illata és íze, kis termőhelyi ásványosság.

Balla Géza – Wine Princess
Tel.: 20/994-2200
E-mail: winetourism@ballageza.com
Ménes történelmi borvidék
Erdély – Arad-Hegyalja

CÁR-KEDVENC BOROS VILÁGSZTÁR

Nagy felelőssége van a múltat kutató történészeknek, alapítványoknak, fontosabb szakmákhoz kapcsolódó szervezeteknek, szövetségeknek, amikor a ma emberének, az újabb és újabb korosztályok képviselőinek megfelelő példákat mutassanak fel! A dokumentálás és a szelektálás képessége együttesen kell, hogy megjelenjen, amikor egy nagyobb szakmai életút, vagy életmű jelentőségét méltatják, állítják példaként az adott ágazat jövőjét meghatározó tanulóifjúság elé. Mindezen, kicsit magasztosnak tűnő gondolat nagyon is markánsan akkor hasított belém, amikor jelen lehettem egy a hazai borágazat múltját, jelenét és jövőjét meghatározó nagy magyar tudós, borász, szőlőnemesítő mellszobrának avató ünnepségén. Mathiász Jánost saját korában úgy emlegették, mint a világ szőlő- és borkultúrájának messiását! A filoxéra már-már kitörölhetetlennek látszó pusztítása után, önmaga határtalan küldetéstudatából fakadóan, egy életet tett fel arra, hogy visszafordítsa a visszafordíthatatlant! Jó hazafiként elsőként a magyarországi „romokat" takarította el, hogy aztán emberfeletti alkotó munkával elindítson egy új felvirágzást. Akkoriban nem volt még olyan kommunikációs kultúra, hogy másodpercek alatt lehetett volna híreket eljuttatni nagy cselekedeteiről szerte a világba, ám mégis megtörtént a kommunikációs „csoda"! Az orosz cártól kezdve, hatalmas uralkodókig mindenki szerette volna saját udvarában tudni. Ő először Tokaj-Hegyalján, Villányban és a Balaton felvidéken majd elfogadva a meghívásokat a Krím félszigettől kezdve a Kaliforniai, Izraeli, területeken át egészen Dél- Japánig végezte szőlőtelepítő és nemesítő küldetését. Így szinte az egész szőlő és bortermelő világot megújította számos munkatársával, munkásával. Végül a Kecskemét melletti Mathiász Telepen folytatta küldetését. Az általa nemesített fajták, borok, borpárlatok, pezgők bárhol is jelentek meg a világ különböző szakmai versenyein, elsöprően hódították a legfényesebb díjakat. Megalapozott egy kitörölhetetlen magyar nimbuszt Magyarországnak és a magyar bornak! És hogy milyen a kontinensnyi tisztelet és annak átöröklése, arra csak egyetlen példa! Mind a mai napig – Brazíliától Franciaországon át Oroszországig, talán még a Spicbergákig is –, a Mathiász név egyenrangúan cseng Puskás Öcsiével és a Nobel-díjas tudósainkkal, mert valamilyen lenyomatot mindenütt hagyott és erről az újabb és újabb nemzedék tudomást szerzett. Ha úgy tetszik, szájhagyomány útján. Nyári lapszámunkban külön is hírt adunk arról, hogy méltó helyre került e nagy magyar ember nagyformátumú mellszobra. Szakmai körökben forgolódva azonban felvetődött számos olyan vélemény, megjegyzés, hogy a magyar szakmai oktatásügy vajon hol is tart nagy elődeink bemutatásával?, Miként kerülnek be az egyes tanrendekbe eme tiszteletreméltó jeles emberek? Ez bizony már a szakhatóságok és tankönyvírók felelőssége, de félve jegyzem meg, nem fordítunk elég figyelmet arra, hogy ezeket a jó példákat köbe vésetten elültessük gyermekeink fejében. Nem vágyok egy olyan történelmi arcképcsarnokra, amely megpróbálja a teljességet felmutatni, de – csak a saját szakterületeinknél maradva – sokaknak fogalma sincs például arról, hogy egy-egy étel miért pont azt a nevet kapta, amikor elkészítésnél olyan módot jelölünk meg, ami kitalálójának személyére utal. .. Nem sorolom, hiszen számos más példát is említhetnék arra, hogy a maga rendje és módja szerint fordul a világ ítélés módja és elismerés kultúrája. A Mathiász szoborállítás nemes és intő példa: érdemes követni az elkötelezettek és szorgalmas példaállítók szép igyekezetét…

Itt a nyár és sok-sok étterem, szálloda, borászat a csodára vár! A vendég folyamatos megjelenésére, hogy a bevétel biztosított legyen. Egy friss kimutatás szerint jó irányba haladunk, hiszen a külföldi vendégek mellett most már meghatározóbb a hazaiak megjelenése. Igen, mert tudjuk saját értékeinket értékén elfogadni.

Főszerkesztő

Kiadó: Kiss-Végh Lapkiadó Kft.
Főszerkesztő: Kiss Dezső Péter 20/458-3002
A szerkesztőbizottság tagjai: Benke László, Gombás András, Forschner Rudolf, Horváth Dezső, Szabó Pál
Lapszerkesztés, korrektúra, hirdetésszervezés: Kiss Dezső Péter
Szerkesztőség és hirdetésfelvétel: 1025 Budapest, Szépvölgyi út 92/F • Tel/Fax/Üz.: (1)359-2317
E-mail: kdp@t-online.hu
Mobil: 06/20/458-3002, 06/20/542-4159
Nyomda: Kapitális Nyomda
Terjesztés: VIP-lista, Tourinform irodák, éttermek, szállodák, panziók, vinotékák, borfesztiválok, alternatív terjesztők, előfizetők.
Előfizethető: a szerkesztőség címén
Címlapon:
Tűzdelt egész pulyka
Balla Géza Rozé Cuvée borával
Címlapfotó: Artur Uyanaev
ISSN: 2060-646

MAKÓN OSCAR-DÍJAS

MEGLEPETÉS TECHNIKA – EGÉSZSÉGES,

Lukács István

Kutasi András

A KANDALLÓK GYÁRTÁSÁNAK HAZAI PIACÁN IMMÁRON 25 ESZTENDEJE JÓL CSENGŐ NÉV A VÁLL-KER KFT, AMELY VÁSÁRLÓINAK A TŰZ EREJÉVEL, INNOVATÍV TECHNIKÁVAL AZ OTTHON MELEGÉT BIZTOSÍTJA. NÉHÁNY ESZTENDEJE AZONBAN – PIAC ÉRZÉKENY FEJLESZTŐI HAJLAM EREDMÉNYEKÉNT - MEGJELENTEK A MAKÓI KÖZPONTÚ CÉG MOBIL KERTI KEMENCÉI .

Itt a nyár, s vele a grillezés öröme. Sokak kedvenc időtöltése ez, való igaz se szeri, se száma a csábítóbbnál csábítóbb grillételeknek, elkészítési módoknak. A Váll-Ker a kerti kemencének és a már említett Vulcanus grillsütőnek sajátos „tiszteletkört” adott azzal, hogy meginvitálta Makó közkedvelt vendéglátós bázisára az **Autós Csárda és Panzióba Lukács István** háromszoros Oscar-díjas séfet! (Világot járt szakácsként hosszú ideig a magyar nemzeti szakácsválogatott kapitányi tisztét is betöltötte.)

Mint minden technikával, a grillezés módszerével is úgy lehet sikeres végeredményt, végkifejletet, azaz látványos és ízletes étkeket készíteni, ha egyszerre tisztában vagyunk a **kezelései módokkal, eljárásokkal,** nem kevésbé pedig a **sütésre szánt alap és nyersanyagok tulajdonságaival, jellegzetességeivel. Hangsúlyosan figyelve az egészséges étkezés módozataira.** Az Autós Csárdában igazi mesterkurzus kerekedett egyetlen délutánra és későre hajló estére, amikor Lukács mester **Kutasi András** séf kollegájával – aki az elmúlt 40 esztendőben minden fontosabb szállodai helyszínen kitűnő kollegája volt, legyen az bármely luxus szálloda is. A hívó szóra örömmel jött mesterével. Összejött tehát egy páros, akihez – amint hírét vette, hogy a térségbe érkezik a jeles szakácsduó - **Rózsa Róbert**, a hódmezővásárhelyi **Rendezvény Csárda tulajdonos séfje** is csatlakozott, mondván: „a jó ember holtáig tanul” – ez pedig igazi mesterkurzus.

Nézzük, sorjában, milyen ételekhez is kért kifejezetten helyi nyersanyagokat, alapanyagokat Lukács István és Kutasi András! Íme, a következők: **mandulával, fokhagymával, szalonnával tűzdelt egész pulyka - eredeti gödöllői töltött jérce - sóban sült marhahátszín - angolos marharostélyos – marharagu - Maros-menti halszeletek - töltött tormalevél bárányhússal - zsenge zöldségekkel töltött tök - mangalica sertéscomb és tarja, Gundel ragu, köretként eredeti séfsaláta, fóliában sült burgonya, makói zöldségek.**

– A számomra is emlékezetes grillsütő házibajnokságon, Makón azt tapasztaltam, hogy a versenyzők 35-40 féle étellel vonultak fel és még szá-

Séf úr kitűnő vendégekkel: Ribizsár Péter, Szabó Sándor, Tóth István

A séf és a Váll-Ker: Előzménye a makói gasztro bemutatónak, hogy a Váll-Ker Kft minden évben megrendezi hagyományos grillsütő versenyét, nemcsak saját dolgozói körének, munkatársi gárdájának,hanem bárkinek, aki szeretné próbára tenni magát ebben a műfajban.Jönnek is Romániából, Szerbiából, de még a német testvérvárosból, Löbauból is. Három esztendeje indult el a kerti kemence, tizenöt éve pedig a Vulcanus grillsütő gyártása. Az igazi piaci megmérettetésük időszaka az idei nyári szezonra várható. Nos, a közel 400 főt foglalkoztató vállalkozás májusi házi versenyén zsűrielnökként örömmel vett részt Lukács István. Itt látta először a Vulcanus grillsütőket és a mobil kerti kemencét. Jó szívvel egyeztetett arról Tóth István ügyvezető-tulajdonossal és Kozák Erika főkönyvelővel, hogy alkalmasint olyan bemutatót szerveznek, ahol több gasztronómiai műfajban is próbára tehetők a nyári sütésre, főzésre alkalmas eszközök. A vendégszereplés tehát létrejött, beszámolónkban erről adhatunk híradást. A Minőségi Borok Ételek magazin nyárindító lapszámában ily módon sokak számára hasznos, látványos és tanulságos tanácsokkal szolgálhatunk.

SÉF BRILLÍROZOTT
FANTÁZIADÚS NYERSANYAGOKKAL

Két példa a fűszerezési praktikákra!: A tűzdelt pulykánál fontos, hogy a szalonna, a hámozott mandula és a különböző fűszerezéseket követően vagy mangalica sertészsír vagy napraforgó olaj mellett sört öntsünk a tepsibe. Ugyanez érvényes például a jérce esetében is. Érdemes annak belsejébe sárgarépát, hagymát és friss zellert, szegfűszeggel megtűzdelt almát is tenni. Sertésnél más a fűszerezés: őrölt bors, só, őrölt köménymag, mustármag, kevéske hagyományos mustár, olívaolaj, reszelt fokhagyma, majd mindezekben alaposan át kell forgatni. Sertés esetében a sütésnél kívánatos bort alkalmazni!

Grill ételeinkhez kvalitásos borokat **Balla Géza** biztosított MÉNES – Arad-Hegyalja

A profi gasztronómia figyelmébe! A mobil kerti kemence – ahogy azt a látványos és hangulatos közös főzés alkalmával Lukács mester kifejtette – akkor hasznosítható gazdaságosan, ha különböző party service ágazatban tevékenykedő cégek 40-től akár több száz főig is igénybe veszik. De alkalmas kenyér, pogácsa, kenyérlángos, túrós béles, rétesek, lepények sütésére, épp úgy, mint például egy kisebb méretű malac - ropogósan puhára - varázsolására. De panzió tulajdonosoknak, csoportos vendéglátással foglalkozó boros vállalkozásoknak is érdemes invesztálni erre a technikára!

momra is okoztak meglepetést – kezdte sajátosan szerény hangütéssel megfogalmazni véleményét a grillezés műfajáról Lukács István, aki séfként jegyezte megnyitásakor a Budapest Szállodát, ezt követően a Hilton Hotelt, majd az akkor még Attrium Hyatt néven megnyitott, most Sofitel néven ismert hotelt. – Meggyőződésem, hogy a kerti kemence és a grillsütő egyszerre alkalmas hobbifőzésre és a profi vendéglátás szférájában. Természetesen mások a nagyságrendek, akár a technikára értve, akár pedig a nyersanyagokat illetően. Gasztronómiai szempontból a stílusok nagy találkozása jöhet létre a kerti kemence és grillsütő használatával. Így bátran lehet készíteni **sertéshúsból, baromfiból, halból, bárányból, házinyúlból, vadnyúlból, borjúból, kecskéből, marhából és sertés mangalicából** ételvariációkat.

Néhány kulissza a közös főzésről. Már említettük, hogy az Autós Csárda technikai háttere, konyhájának kialakítása vetekszik bármely budapesti luxus szállodáéval! Ezt felelősen Lukács István fogalmazta meg, amikor szembesült a valósággal. Gőztechnika, zsámolyok, hűtőtér, szekcionálás eszközök elsősrendű minősége... Az itt dolgozó kollegákról pedig elmondható, hogy naprakészek minden műfajban, méltó és egyenrangú segítői voltak a közös főzés alkalmával. Az pedig, hogy Tóth István tevőlegesen végigkísérte a folyamatokat, külön is tiszteletreméltó. Annak pedig kifejezetten örült, hogy grillezési élményét megoszthatta meghívott barátaival, kollegáival. Erika háziasszony pedig, – bár a számok jeles szakértője – saját kertjéből hozott tormaleveleket, tököt, zellert és más zöldségféléket.

Csúcsra járatás a konyhában, sütési show a kertben! A nyersanyagok kézhezvételétől számított 6 órán belül Lukács István vezetésével az Autós Csárda remekül felkészült konyhai személyzete igazi főzési bemutató kerekedett, amelyet szinte az első perctől az utolsóig személyesen végig kísérte Tóth István és Kozák Erika, valamint az Autós Csárda alapító tulajdonosa Szabó Sándor és felesége, Incike. Tóth István mindig is úgy közelített a tervező és innovációs munkálatokhoz, hogy kivitelezésükkor a gyakorlati szempontokat a legapróbb részletekig figyelembe veszi. Ezt pedig csakis úgy teheti, ha maga is űzi ezt a sportot. Nos, gyakori, hogy családjának, baráti társaságának ő maga készíti el az ebédet vagy vacsorát. Nem esik nehezére, ha „akasztják a hóhért", hiszen legutóbb például a kerti kemencénél egy szükséges korrekciót úgy sikerült megvalósítania, hogy egy korábban elkészült étel kivételekor a tepsi kicsúszott a kezéből és kiborult annak tartalma. Következmény? Pár napon belül megtervezték és le is gyártották azt a mobilsínt, amely alkalmazásával egy ilyen baleset eleve elkerülhető.

Tervezéskor a sokoldalúságra törekedtünk, a gazdaságos üzemeltetésre (egy komplett menü elkészítéséhez 3 kg fa elegendő), a mobilitásra (kerekein bárhová könnyen mozgatható) és számos olyan praktika, amely az alkalmazó kényelmét szolgálja. A grillsütőnél pedig fontos kiemelni a teljesen új elven működő faszéngrillezés módszerét. Egyedülálló felépítéséből adódóan – mivel nem rácsot, hanem öntvénytálcát tartalmaz – a külső zsiradék nem csöppen le a faszénre, így a füst, a korom és az égési gázok nem rakódnak le a grillezett ételekre. Kellemes a füstös íz, ám száműztük a káros lerakódásokat! Miközben sorra vártak jól előkészített formában sütésre az ételek Lukács István elmondta, hogy ennek a technikának óriási értéke még, hogy egyszerre alkalmazható sütésre, párolásra, gőzölésre. Ugyanakkor a korszerű táplálkozásnak mintegy technikai „megágyazását" adja és a felhasználóját arra serkenti, hogy bátran készítsen zöldségeket, fóliában sült burgonyát és – ez a mi menüsorunknál is jól látható - akár töltött tököt, tormalevelet. Határokat csak a fantázia és a csillagos ég szab. A szabadban, mégis zárt térben való sütés során semmilyen füst nem keletkezik, nincs kellemetlen szag és illat. Amikor pedig a különböző alapanyagokat, húsokat, zöldségeket jól előkészítettük, a kemencét minimum 180 fokra kell felmelegíteni és sütés közben a panoráma ablakkal ellátott kemenceajtón át végig jól követhetőek a különböző sülési fokozatok.

Hát így sikerült igazi gasztro-ünnepet varázsolni, hogy a tapasztalatokat másoknak is átadhassuk!

Kiss Dezső Péter
fotó: Artur Uyanaev

TÖBB GENERÁCIÓRA ÁLMO

BIZONY NEGYEDSZÁZADOS MÁR EZ A TÖRTÉNET! 1992-BEN SZABÓ SÁNDOR, FELESÉGÉVEL, INCIKÉVEL VÁLLALKOZÁSBA FOGOTT, HOGY MAKÓN CSALÁDIAS HANGULATÚ, EGYEDI KÍNÁLATÚ AUTÓS CSÁRDÁJÁBA CSALOGASSA A VENDÉGEKET, A VÁROS „KAPUJÁNÁL", MINDJÁRT A 43-AS FŐÚT MAROS-PARTI RÉSZÉN, KÖZVETLENÜL A HÍDNÁL.

25 éve kezdődött...

Ki számolta, azóta vajon hányan és hányan fordultak meg itt, hogy sziveslátásukban megmeríttkezzenek? Dolgoztak szorgalmasan, lépésről-lépésre haladva megtalálták vendégkörüket, amely többrétű, hiszen Arad felé és felől itt vezet el a főút, a Csongrád megyei városban pedig akkoriban még kevés melegkonyhás jó nívójú éterem működött. Csatát kellett vívniuk s a csatát megnyerék! Ám most repüljünk nagyot az időben, hiszen ezúttal a következő generáció képviselőjével, Szabó Csabával beszélgetünk, informálódunk arról, mire jutottak, merre tartanak?

– Igencsak hosszú lenne elmesélni, hogyan sikerült szüleimnek családi vállalkozásuk létrehozása, annak felelős gondozása, miközben úgy kellett értéket teremteni, hogy két gyermekűk jövőjére is figyelniük kellett- gondolkodik el maga is ezen a pályaíven a helyi kereskedelmi-közgazdasági szakközépiskolában végzett, immáron három gyermekes családapa. – Számunkra – Norbert bátyámmal együtt – amolyan példaadás volt ez, szemünk láttára pörögtek az események. Belénk ivódott, hogy minden igyekezetük arról szólt, minőséget adni, a bevételből pedig fejleszteni, legyen az konyhatechnika, éttermi technika, bútorzat vagy éppenséggel környezeti kultúra. Az is igaz, a vendéglátás önmagában is korszakos módon változott ezen a 25 esztendő alatt!

Kétségkívül így van ez, a mai kor igényeihez igazodni kell egy jó felfogású, a folyamatokat követni tudó szakember számára. Az egy helyben toporgás eleve nem hozhat sikereket. A Szabó házaspár megteremtette annak alapjait, hogy egy 2-300 vendég fogadására alkalmas fogadóbázisból 2-3000 fő vendéglátását is ellátni képes nagyobb volumenre terebélyesedjen ki:

– Nagy örömünkre ma is közöttünk vannak szüleink, de a felelősség már a mienk – mondja Csaba, aki testvérével arra is alkalmassá tette az Autós Csárdát, hogy a közétkeztetés műfaját is felvállalja, egyben pedig a városban és térségében tevékenykedő vállalkozások, cégek által szervezett rendezvények vendéglátós kitelepüléseit is bátran, megalapozottan felvállalhassák. – A régi vendéglátós tapasztalatokat kellett ötvöznünk korszerűbb szemlélettel. De szolgáltató palettánkat is gazdagítanunk kellett, ezért 8 évvel ezelőtt megnyitottuk az Autós Panziónkat. Ez pedig azt jelentette, hogy a 17 szoba – amely 50 vendég befogadására alkalmas- önmagában nem jelenthet felső fokozatú szállodai vendéglátást.Ehhez a vendégnek több kell!

Ez a több pedig egy olyan természet közeli, minden ízében és porcikájában családias hangulatot közvetítő milió, ahol lehetőség van sportolásra, kisebb gyermekek számára játék lehetőségre, kirándulások szervezésére, egyedi programok megszervezésére.

– Szüleinktől átvett példából merítkezve rendkívül fontos számunkra, hogy munkatársainknak nemcsak anyagi biztonságot adjunk, hanem a munkához való méltó hátteret is megteremtsük – beszél Csaba arról, hogy a sikerhez nagyon fontos a csapatépítés. – Ezt értem egyebek mellett arra, hogy éttermünkben olyan korszerű technikát igyekeztünk megvalósítani, ami a mindennapi munkát teszi könnyebbé és persze hatékonyabbá. Az egyszerre kicsiben és nagyban való gondolkodás igazán próbára teszi erőinket. Más megszervezni egy 2000 fős nagyfogadást és más egy 8 fős társaságot jól kiszolgálni. Konyhai dolgozóink, éttermi munkatársaink átvették filozófiánkat s talán ez arra utal, hogy a szüleinktől tanult fogásokat, igyekezetet és látásmódot mi is tovább tudjuk közvetíteni.

Csárdabelső – vacsoravendégekkel

DOTT CSÁRDA ÉS PANZIÓ

Szép természeti környezet

Az Autós Csárda és Panzió 2013-ban és 2014-ben a Makói Önkormányzat által alapított Best of Makó turisztikai védjegyet adományozta a vállalkozásnak. Arra utalhatott ez az elismerés, hogy egy család jó előmenetelére figyeltek fel, akik talán mások számára is követendő példát szolgáltattak. Mégis, itt a nagy kérdés: miképpen gondolják a jövőt az immáron középgeneráció tagjai, Norbert és Csaba? Nem lehet pontosan látni a jövőt, de úgy gondolják, hogy újabb és újabb ötletekkel, önerő és pályázati lehetőségek latba vételével még jobban csiszolható ez az életmű. Az ő Maros-parti történetük további lépcsőfokokat tár fel gyermekeiknek. Norbert fiának, Dávidnak, Csabánál Rebekának, Rékának és Grétának. Három leány és egy fiú, akik jelen életében színén személyesen átélt forgószínpad szüleik igyekezete..

– Egy hetünk volt, június közepén, hogy együtt lehessünk közös nyaraláson a családdal – meséli találkozásunk alkalmával friss élményét a csárdagazda. – Jó volt félretenni mindent, az ilyen együttlétek erőt adnak a további munkához. Számunkra már megíratott a történet középső fejezete, a további fejezeteket már mi közösen írjuk, remélhetően úgy, hogy minél tovább mellettünk lehetnek értékteremtő szüleink.

A makói Autós Csárda és Panzió – mint már jeleztük – természetbarát környezetben egyben egy gyermekparadicsom is. Jönnek is ide sokan családostól több napra, de még hetekre is. 2015-től barátjuk, a vállalkozás új logoját megformáló Mókus Marci kedves figurája köszönti és vigyázza őket. No és a gazdák, a Szabó család…

Autós Csárda és Panzió
6000 Makó, Báló liget,
telefon:36-62-213-299,
e-mail: icy222@freemail.hu
Szabó Csaba mobil:
36-70-366-9366,
Szabó Norbert mobil:
36-70- 389977
Panzió tel:
62-510-298

BADACSONYBAN

ISMÉT ÜNNEPI PROGRAMMAL TISZTELEGTEK…

BORÁSZATI, BORRENDI KÖRÖKBEN ORSZÁGOSAN IS KIEMELKEDŐ ESEMÉNYEK SZÁMÍT MINDEN ESZTENDŐBEN NYÁRNYITÁNYKÉNT A KÉKNYELŰ VIRÁGZÁS ÜNNEPE. IDÉN A VÁROS MÁS MÓDON IS TISZTELEGNI KÍVÁN A BORKULTÚRA ELŐTT AZZAL, HOGY „2017. A BADACSONYI SZŐLŐ ÉS BOR ÉVE" SZLOGENNEL ZAJLANAK A KÜLÖNBÖZŐ TURISZTIKAI ÉS SZAKMAI ESEMÉNYEK.

Majer János kutatóintézeti igazgató köszöntője

Valóban nyitóprogram volt a június 10-én megrendezett csaknem egy napra szóló programsorozat. A rendezvény helyszínét biztosító NAIK Szőlészeti és Borászati Kutató Intézet kétségkívül a legszebb panorámájú környezetet varázsoltak fogadótérré. A vendégek számára felejthetetlen élményt nyújtott a csodálatos panoráma, hozzátehetjük maga a program is. **A Vinum Vulcanum Badacsonyi Borlovagrend**, a már említett kutatóintézet, valamint Badacsonytomaj Város Önkormányzata egyszerre kívánt tisztelegni a bornak, a kultúrának és a szellemnek. Ennek keretében a megjelent mintegy 30 borrend képviselői, a meghívott vendégek – közöttük **Takács Szabolcs** kormánymegbízott, Veszprém Megyei Kormányhivatal, Dr. Gyuricza Csaba mb. főigazgató Nemzeti Agrárkutatási és Innovációs Központ – nagy érdeklődéssel hallgatták meg Nyitrainé Dr. Sárdy Diana előadását a hagyományos szőlőfajták finom analitikai vizsgálatáról. A Szent István Egyetem Borászati Tanszékének vezetője a borászati tudományoknak olyan szegmensét villantotta fel hallgatósága előtt, amely valóban kuriózumnak számít. Dr. Gyuricza Csaba is túllépett protokolláris szerepén, ugyanis átfogó összefoglalóját adta a Nemzeti Agrárkutatási és Innovációs Központ tevékenységét a mezőgazdasági fejlesztéseket illetően. Ebben pedig a borászat is érintett, így aktuális információkat kaphatott a megjelent meghívotti kör.

Üvegház-avatás

Nem rohamra, hanem díszfelvonulásra érkezett lovagok

Koszorúzás

A hely szellemét és szellemiségét egy másik programpont is üzente! A Badacsonyi Borászati Kutató Intézet központi támogatásnak köszönhetően új üvegházzal gyarapodott, melyet ezen a napon ünnepélyesen át is adott Szépe Ferenc, a Földművelődésügyi Minisztérium főosztályvezetője. A borrendek felvonulása után, a fővédnöki köszöntőt követően egyházi áldásra került sor és látványos záró programként pedig a borrendi avatásra és a Kéknyelű Borverseny eredményeinek kihirdetésére. A Vinum Vulcanum Badacsonyi Borlovagrend nemes kötelékét erősíti a jövőben: **Nyitrainé Dr. Sárdy Diana, Dr. Szabó Balázs** Földművelődésügyi Minisztérium főosztályvezető, **Dr. Gyuricza Csaba, továbbá Borbély-Kiss Barbara és** Szépe Ferenc.

A hivatalos program a badacsonyi Dísztéren badacsonyi borok kóstolásával zárult, ezt megelőzően a vendégsereg a **Hotel Halászkert** nívósan elkészített ebédjét fogyasztotta el.

MBÉ-tudósítás

Pince díszterítésben

Kényelmes apartmanok a szőlőben

TÜZES BOROK, VULKÁNI ÍZEK

Badacsonyi életformálók – Az útravalót nászajándékul kapták – Tamás ötszörös jelöltsége

"FONTOS SZÁMUNKRA A HELYI FAJTÁK LEHETŐSÉGEINEK MEGISMERÉSE, KÜLÖNÖSEN A BADACSONYRA JELLEMZŐ KÉKNYELŰ ÉS OLASZ RIZLING FAJTÁK ÉRTÉKEINEK BEMUTATÁSA. HISZÜNK A KÜLÖNLEGES BAZALT TALAJ ÉS A KLÍMA ADTA LEHETŐSÉGEKBEN, EZÉRT IGYEKSZÜNK A HELYI FAJTÁKKAL A TERMŐHELY KÜLÖNLEGESSÉGÉT, SOKSZÍNŰSÉGÉT BEMUTATNI." - MONDTA ELÖLJÁRÓBAN BORBÉLYNÉ GABRIELLA, CSALÁDI SZÓVIVŐ.

A badacsonyi táj, a szőlő és a bor tisztelete, szeretete határozta meg a család szakmaválasztását. **Borbély Gyula** és **Gabriella** 1981-ben telepítették el első közös ültetvényüket egy nászajándékba kapott régi családi területen, **Badacsonytomajon**, ekkor még nem sejtve, hogy a későbbi birtok központ alapjait tették le.

Együtt a Borbély család

A Borbély Családi Pincészetet több generációs családi hagyományú szőlőtermesztésre és borkészítésre épülve, apáról fiúra szállva alapították újjá 1996-ban. 23 hektáros családi birtokukon a borvidékre jellemző, kiváló szőlőfajtákkal, kiemelkedő dűlő adottságokkal, a **modern** és **tradícionális** technológiák segítségével törekednek a frissebb stílusútól az **egyedi minerális ízvilágú**, tartalmas borok termelésére. .

Területeik a Badacsony, a Gulács, a Csobánc, a Bács és a Tóti- hegyek napsütötte lankáin terülnek el. Ültetvényeik részben fiatal, új telepítések, részben idősebbek , egészen az 50es években telepítettekig. Elkötelezetten ragaszkodnak a hagyományokhoz, így a borok ászokhordós érlelés után kerülnek palackba. Boraikban megtalálható az érett szőlő gyümölcsös illata, zamata és a vulkáni talaj adta terroir jelleg. A borversenyeken kimagaslóan szereplő száraz borok mellett kései szüretből származó borkülönlegességek is színesítik ezt a gazdag kínálatot. Ilyen a fagyott szőlőből készített Jégbor vagy az Olasz rizling Aszú, mellyel **Borbély Gyula** a 2007-es év **Balatoni Borok Mestere** címet nyerte el.

A 2010-es évjárattól **Tamás fiuk** fiatalos lendületével és újítási vágyával újra fogalmazódtak a Borbély borok stílusjegyei, arculatának jellegzetességei. **Diána leányuk** főiskolai tanulmányait befejezve, szintén hazatért a birtokra és az értékesítés, marketing oldalon erősíti a családot. Így teljes az ő badacsonyi életformálásuk, közéjük érkezvén Tamás feleségével, **Borbély Kiss Barbarával**…

Látva a borturizmus fejlődését és a fogyasztókkal való személyes kapcsolattartás fontosságát, kialakították hangulatos **Bor- és Vendégházukat**. A szőlőskertek ölelésében található komfortos, 10 fő számára kényelmes milliőben a borozgatásban megfáradt borbarátok egész évben megpihenhetnek.

Előzetes bejelentkezéssel **szívesen fogadnak csoportokat** a ritkaságokat is bemutató borkóstolásokra, ahol a vendégek bepillanthatnak családi hagyományaikba és elmélyülhetnek a badacsonyi borok csodálatos, egyedi és felejthetetlen világában.

2015-ben VinAgora nemzetközi borversenyen a 2011es Késői szüretelésű Olasz rizling Arany érmet nyert. 2016-ban a Bács- hegyi Olasz rizling válogatásuk az Országos borversenyen és a VinAgora nemzetközi borversenyen Arany érmes lett és egyben a legjobb Olasz rizling különdíjat is elnyerte.

2017-es Balatoni Borok Versenyén a **„fröccsnekisjó" Olasz rizlingjüket a" Balaton Legjobb fehérborának" választották**. A család öröme érthető, hiszen akár tisztán, akár fröccsben kiváló hűsítő ital ebben a tikkasztó nyári melegben! S mire büszkék még?

A 2017-es Országos borversenyen a **Rózsakő selection boruk Arany érmet kapott**.

Szép siker s egyben megtiszteltetés, hogy **Tamás**t, a család ifjabbik borászát a **2012- 2016-os években az „Év Bortermelője"** választás **5 jelöltje** közé választották.

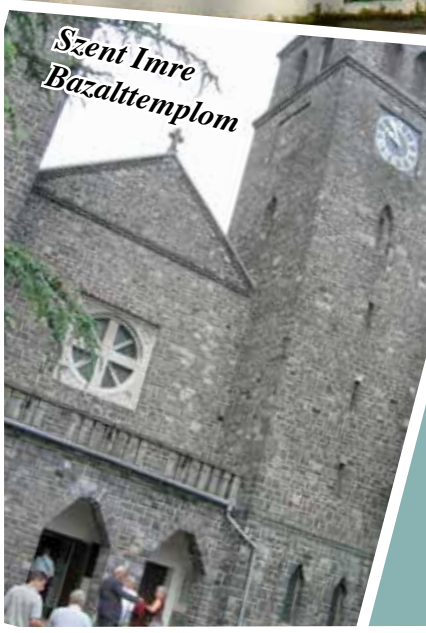
– MBÉ –

MIÉRT ÉPPEN BADACSONY?

Szegedy Róza háza

- Mert, barátságos, kényelmes, otthonos szálláshelyek várják az utazót,
- az ott élők vendégszeretete, figyelme kíséri a vendéget nyaralása során,
- a Balaton selymes, lágy, simogató édes vize különösen a családos vendégeknek az öröm forrása,
- túrára, kalandra csábítanak a dombok, lankák, hegyek...
- történelmi, irodalmi barangolásra a környék kis kápolnái, a várak, várromok, múzeumok...
- két keréken is csodás élményeket nyújt e táj,
- gasztronómiai találkára hívnak a borospincék, hangulatos vendéglők, éttermek...
- és mindezek együtt arra késztetik a látogatót, hogy újra és újra visszatérjen, megmerítkezzen Badacsony varázsában.

Kisfaludy Sándor kilátó



Szent Imre Bazalttemplom

Csobánchegy

BADACSONY BOR7

2017-07-14 - 2017-07-31.

Gasztronómia, kulturális programok, könnyűzenei fellépők és csodálatos borok várják a látogatókat 2017. július 14-30. között Badacsonyban. Hogy még vonzóbbá tegyük a 2017-es Badacsony **Bor7** rendezvényt, felsoroljuk milyen borászatokkal találkozhatnak idén Badacsony Parkjában július 14-30. között.

- **Borbély Családi Pincészet**
- **Büttner Borbirtok**
- **Fata Pince**
- **Folly Arborétum és Borászat**
- **Istvándy Birtok**
- **Laposa Birtok**
- **Málik Pince**
- **NAIK Szőlészeti és Borászati Kutatóintézet Badacsonyi Kutató Állomás**
- **Németh Pince**
- **Sipos Borház**
- **Szeremley Birtok**
- **Szent György Pince és Étterem**
- **Varga Pincészet**
- **VáliBor - Váli Péter Borászata Badacsonyörs**

Badacsony Bor7 – fellépői

Július 14.

20:30 Stahl Barbara - Havai Gábor duó. Stahl Barbara (ének) és Havai Gábor (gitár, ének) akusztikus formációja 4 éve alakult. Feldolgozásokat és saját szerzeményeket is játszanak - köztük népszerűbb dalokat is újragondolva. Barbara a jazz-es, soul-os, rnb-s vonalat követi, Gábor pedig a rock-os lüktetésű, alternatívabb számokat kedveli. Rengeteg átfedés és improvizálás fűzi össze a kettőjük különböző stílusát és egyéniségét. Koncertjeik mindig megadják az esték hangulatát, vagy épp alkalmazkodnak ahhoz. Izgalmas, örömteli, szívből jövő.

Július 15.

17:00 Kiss Ervin emléktábla avatása a Nemzeti Agrárkutatási és Innovációs Központ Szőlészeti és Borászati Kutatóintézetnél, Kozáry Gézának – a Bormúzeum létrehozása kezdeményezőjének – születésének 100. évfordulója kapcsán emléktábla avatása a Szőlészek és Borászok Emlékoszlopánál.

20:00 Tördemic Néptáncegyüttes

A csapat tagjai Badacsonytördemic és környékén élő, népi kultúra iránt érdeklődő lelkes fiatalok. A táncegyüttes célja a tagok minél magasabb szintű szakmai fejlesztése mellett a népszokások hiteles bemutatása, megismertetése, továbbadása a felnövekvő generációk számára.

21:00 Éliás Jr. Trio

Éliás Gyula alias Éliás Jr. Artisjus díjas énekes a magyar klubélet egyik meghatározó és egyben legsokoldalúbb egyénisége. Nem csak meghitt duóban, hanem egy igazán pörgős trióban, vagy az egyedülálló koncertélményt adó nagyzenekari formációban is fellép, koncertjein rendszerint táncra perdül a közönség. Repertoárja az ismert saját szerzeményein - a Jól vagyok, Funky groove, Úgy lennék - túl a legnagyobb világslágerekig terjed Barry White-tól akár Máté Péterig.

Július 16.

18:30 Hangácsi Márton

Hangácsi Márton egy csupaszív, bohém férfi, egy reneszánsz trubadúr, mindez egy ízig-vérig posztmodern zenész bőrében. Márton a színpadon egyszálgitáros előadóként olyan lazán és könnyedén képes magával ragadni a közönséget, hogy közben egy kicsit mindannyian kapunk abból az örömből és életigenlésből, ami belőle és muzsikájából fakad.

20:30 Creative Sound System

A Creative Sound System egy Tapolcáról indult, 7 tagú könnyűzenei formáció. A zenekar 2012 -ben alakult, azóta elkészített egy 11 saját dalt tartalmazó lemezt és folyamatosan koncertezik. A World In Motion Projekt közönségnyertese és az A38 Hajón megrendezett 4. Talentométer tehetségkutató döntőse. Dalaikban megmutatkoznak reggae, funk, pop, rock, latin és jazz elemek is. 2017 tavaszán jelent meg Szálljunk! című EP-jük.

Július 17.

20:30 Mongoose Limit

A csapat saját számainak stílusáról elmondható, hogy nem más, mint "lágyabb rockzene, erőteljes dzseszszes hatással, teletűzdelve kifinomult zenei megoldásokkal, váltásokkal". (kulturgyom.hu) A tagok színes zenei háttérrel rendelkeznek, sok felől merítve inspirációt, így a végeredmény legegyszerűbben a progresszív jelzővel jellemezhető. Több szám alapja Hunor külföldi útján született, amely során utcazenélt, stoppolt hét hónapot Európában. Az ötletekből itthon dalok készültek, a dalokból album született. Ez lett az Easy. A zenekar 2017-ben második albumán dolgozik, amelyről a koncerteken már elhangzik néhány új dal is.

Július 18.

20:30 Járai Márk

Márkot a legtöbben Marsalkó Dávid oldalán ismerték meg, hisz ő is tagja a Halott Pénz nevű formációnak. Előtte rengeteg covert készített híres előadóktól, többször is koncertezett kisebb kávézókban, szórakozóhelyeken. Most a Bor7-en mutatja meg, hogy egyedül is érdemes néha fellépnie.

Július 19.

20:30 Canarro

A Canarro magával ragadó zenéje a tradicionális gipsy jazz, másnéven a manouche swing köré épül. Különlegességük a Django Reinhardt által méltán elhíresült stílus és a békebeli magyar jazz ötvözése. A tagok elsőként képviselik Magyarországon ezt a műfajt, izgalmas zenei utazásban varázsolják elénk a 20-as, 30-as évek swing és jazz zenéjét dinamikus, improvizatív és felemelő dallamokon keresztül.

Július 20.

20:30 Lóci Játszik

2017 óriási fordulópont a Lóci Játszik zenekar életében. Januját 1-jén megjelent új lemezük, a Krokodil, majd az „Év felfedezettje" kategóriában Fonogram díjat vehettek át, most pedig a közönségszavazatok alapján megnyerték a 4. Nagy-Szín-Pad! versenyt! Így 2017-ben Lóciék már nagyszínpados zenekarként érkezhetnek a legnagyobb hazai fesztiválokra! A Ki Mit Tube siker, a VAN című mozi zenéje, a Veszprémi Utcazene közönségdíja mind hozzájárultak a növekvő ismertséghez és a telt házas koncertekhez. Aki egyszer elmegy egy Lóci koncertre az szinte egyből rajongóvá válik, hiszen az alternatív-pop stílusú dalok és Csorba Lóci érzelmesen ironikus, de még inkább tartalmas szövegei, gyorsan magával ragadják a közönség figyelmét.

Július 21.

20:30 F.R.B.

A zenekar 2009-ben alakult Sopronban. Széleskörű referenciával rendelkeznek, eddig öt ízben volt alkalmuk játszani a VOLT Fesztiválon, kétszer az EFOTT-on. Az F.R.B. stílusát nehéz lenne behatárolni, hiszen számos műfaj keveredik zenéikben. A fő zenei irányvonaluk az alternatív rock, pop-rock. Saját zenéiken kívül szélesítik repertoárjukat számos izgalmas feldolgozással is.

Július 22.

20:30 Stahl Barbara - Havai Gábor duó. Már említve július 14-én.

Július 23.

20:30 Sean Koch Trio

A Sean Koch Trio Dél-Afrikából látogat el hozzánk. 2016 elején állt össze három jó barát, hogy egyedi stílusban játszanak: ötvözik az alternatív népzenét, az életigenlő szörfös hangulatot és a vidám rock-ot, mely háttérzenének és táncoláshoz is kitűnő. A fiatal csapat többször is koncertezett az elmúlt évben Európában, idén a Veszprémi Utcazene Fesztivál mellett a Bor7-re is ellátogatnak.

Július 24.

20:30 Cafe Quartet

Mint nevük is árulkodik róla, a Cafe Quartet nem egy „klasszikus" vonósnégyes. Bár a formáció hagyományos, ám a zenei „aromák" különlegesek, változatosak. Ennek egyik titka az együttes saját és egyben egyedi zenei átirataiban rejlik: kedvelt filmzenék, könnyűzenei slágerek, tangók, és népszerű latin dallamok - kifejezetten a Cafe Quartet ízlésvilágához igazítva, de nem kihagyva repertoárjukból a magas művészi színvonalat megkövetelő komolyzenei darabokat sem.

Július 25.

20:30 Szakonyi Milán

Szakonyi Milán, mint sokan mások a mai fiatal zenészgenerációból, szintén a Kőbányai Zenei Stúdió volt hallgatójaként bontogatja szárnyait a könnyűzene egén. Alapító tagja volt a Budapest Voices-nak, 2013 óta pedig a nemzetközileg is elismert Balázs Elemér Group férfihangja. 2015-ben részt vett a Bécsben megrendezett 60. Eurovíziós Dalfesztiválon Csemer Boglárka produkciójában. Azóta megannyi pop-produkcióban hallhatjuk hangszerességként és énekesként is egyaránt. Szóló fellépésein gitárkísérettel ad elő ismert, közkedvelt dalokat magyar és nemzetközi repertoárjából. A feldolgozott szerzeményeket a saját zenei világán keresztül szólaltatja meg, melynek része az elektronikai eszközök, effektek által nyújtott lehetőségek használata is.

Július 26.

20:30 Hello Kids és Gájer Bálint

Hello Kids: A zenekar repertoárján magyar és külföldi slágerek szerepelnek, a 70-es évektől egészen napjainkig. Az együttes erénye, hogy mindent hangszeresen, zenei alapok alkalmazása nélkül, szólaltatnak meg. Gájer Bálint: 2013-ban a TV2 „the Voice" című műsorának ezüstérmese. A „swing hercege", aki minden embert táncra perdít zenéjével.

Július 27.

20:30 Blahalouisiana

A Blahalouisiana 2012 nyarán alakult a nagykiadós Jacked legénységéből. A gyönyörű hangú Schoblocher Barbara által vezetett zenekar első single-je, a 'The Wanderer' három héten keresztül őrizte helyét az MR2 top 30-as listájának dobogóján. A csapat a 60-as évek és a modern amerikai dalszerzők által inspirált, blues-os, country-s elemeket alkalmazó rockzenekar.

Július 28.

20:30 Stahl Barbara - Havai Gábor duó. Már említve július 14-én.

Július 29.

20:30 Kerekes Band

A Kerekes Band az utóbbi évek egyik legütősebb világzenei bandája: hasító ethno-funk, felszabadító csángó boogie, nagy terpeszes rock 'n' roll. „Egy fantasztikus zenei utazásra visznek el minket tradicionális hangszereikkel: a kobozzal, a háromhúros brácsával és (a virtuóz zenész, zenekarvezető: Fehér Zsombor kezében) a pásztorfurulyával, melyeknek játékában a punk, a funky és a dance keveredik a magyar népzenével, sok nagyszerű dobmenettel és kitűnő hangzással megerősítve. (…) Ez a banda az, amire feltétlenül le kell csapni." (Mark Espiner, Songlines magazin UK)

Július 30.

20:30 NÁGI

Nagy Brigitta NÁGI tavaly végzett a Kőbányai Zene Stúdióban és számos hazai produkcióban feltűnt már vendégelőadóként. 2016 decemberében jelent meg debütáló dala, az Elfújtam. NÁGI januárban készített egyedi Michael Jackson feldolgozása saját oldalán 2,5 millió, de különböző gyűjtőoldalak feltöltéseivel együtt összesen több, mint 10 millió megtekintésnél jár a Facebook-on.

További információ a Bor7-ről Facebook oldalukon: https://www.facebook.com/BadacsonyBor7

BADACSONY SZÁLLODA "ÜDVÖSKÉJE..."

HA A NÉV HALLATÁN HA VALAKI ARRA GONDOLNA, HOGY AZ ÚJ SZÁLLODA HELYÉN VALAMIKOR EGY IGAZI, HAMISÍTATLAN HALÁSZCSÁRDA MŰKÖDÖTT, BIZONY JÓ ÚTON JÁR. A CSÁRDASZERŰ, NÁDTETŐS ÉTTEREM BEJÁRTA A MAGA PÁLYÁJÁT- LEBONTOTTÁK. ÁM A HELYSZÍN SOKSOK ÚJ ÜZENETEKKEL, SZÁLLODAI ÉS VENDÉGLÁTÓS ATTRAKCIÓKKAL VÁRJA AZ IDE ÉRKEZŐKET.

A Hotel Halászkert névadása ezért is tűnik első olvasatban telitalálatnak, mert ötvözi kicsit a múltat, a Balaton-parti halászlé kultúrát és azt, hogy nemcsak órákra, hanem akár napokra is falai közé tudja csábítani a vendéget. A 2014-ben megnyitott, idén harmadik főszezonjára készülő szálloda gasztronómiai és vendégfogadó stílusát először a Kéknyelű Virágzás Ünnepén itt megrendezett központi díszebéd alkalmával sikerült felfedeznünk. Étermi részében közel 200 fős publikum kapott magas színvonalon megszerkesztett és profi módon tálalt, meghatározóan családias jellegű menüsort. Ez üzenetértékű volt arra vonatkozóan, milyen irányokat szabott magának a szálloda vendéglátásáért felelős **Körmendi István séf**, akiről az is kiderült, üzletvezetőként is tevékenykedik ebben a kötelékben. Ezért is kínálkozott az alkalom, hogy részletesebben is megismerjük egy badacsonyi feltörekvő szállodakomplexum szolgáltatásait, stílusjegyeit. Ama ünnepi díszebéd persze erre nem teremtett alkalmat, így módunk volt külön riport keretében megismerni a 27 éve pályán lévő szakember gondolatait.

Badacsonyi halászlé

Körmendi István ételcizellációja

– Amikor a szálloda megépítéséről döntött a tulajdonosi kör, elsősorban a badacsonyi szálláshely bővítés fogalmazódott meg elsőrendű célként – mondotta elöljáróban Körmendi István, aki korábban egyebek mellett a Pelion Hotel séfhelyetteseként is tevékenykedett, bizonyítván, hogy szakmai igényessége, felkészültsége komolyabb feladatok ellátására is alkalmassá teszik. - Mindezen túlmenően pedig a minőségi fokozat képviselete volt a másik vezérfonal e beruházás tervezésekor. .Előzetes piaci felmérés alapján az is kirajzolódott, hogy váltakozó vendégkörre számíthatunk, de meghatározóan a középréteget céloztuk meg. Azt pedig mondanom sem kell, hogy egyre meghatározóbb a potenciális magyar vendég hatékony érdeklődése. **45 szobánkban** lehetőség adódik akár pótágyak betételére is, így a **családok fogadása** is megoldott.

– A szállodaiparban ritkaságnak számító, jó értelemben vett „pozícióhalmozó" riportalanyunk mosolyogva ad választ arra, hogy miért is döntött így a tulajdonosi kör, képviseletükben elsősorban is **Dr. Kovács Zsuzsanna** ügyvezető igazgató:

– A napi munkaszervezés és a kollegákkal való közvetlen kapcsolat lehetőséget ad számomra arra, hogy **figyelemmel kísérhessem a teljes folyamatokat**. Nemcsak a konyha működtetése jelenti a napi feladataimat, hanem – mivel érdeklődöm e terület iránt is – a szállodai teendőkre is koncentrálhatok. **Lehet, ez egy séftől szokatlan megközelítés...** Egészben gondolkodva hatékonyabban tudok a soros feladatokról egyeztetni ügyvezető igazgatónkkal és mindeddig jól működik ez a rendszer. Lényegesnek tartom, hogy olyan csapatot sikerült nem kevés igyekezettel verbuválni, amely mindenre nyitott, érzi annak felelősségét, hogy egy szállodanyitás apró lépések sorozatából áll. Ha konyhai csapatomat tekintem a „legidősebb" is még csak 50 éves. Az kétségkívül tény, hogy képzett szakácsot, felszolgálót szerte a Balaton partján nehéz találni. Akiben viszont tehetséget, nyitottságot, igyekezetet lát az ember, arra érdemes időt, energiákat fordítani. Az egyik fiatal kollegánkat, Gergőt

Történelmi borkóstoló helyszín

Pincebelső a Szépkilátóban

csaknem eltanácsolták a pályájáról és hozzánk érkezve fedeztem fel benne értékeket. Ma már ott tartunk, hogy **ezt a bizalmat jó munkával viszonozza.**

Amikor a séf urat arról kérdezzük, hogy milyen konyhai stílusjegyek képviselője, arra utal, hogy közvetlenül a megnyitáskor ő még beosztott szakács volt itt, viszont néhány hónap múlva úgy hozta a helyzet, hogy előbbre kellett lépnie. Nem félt a kihívástól és hozzáfogott a saját karaktere kialakításához. Meghatározóan a régi idők jól bevált és kipróbált magyar és nemzetközi stílusjegyeit kívánja meghonosítani, bevallottan **nem híve az „izmusoknak”**, figyelemmel van viszont az egészséges táplálkozásra és szentül hisz a „nagy adagok” mindenhatóságában:

A séf és Gergő

A Borbély Pincészet egyik remeke

Nagy vendéglétszámú szállodákban is volt alkalmam dolgozni és azt tapasztaltam, bizony létszámfüggő, mikor alkalmazzuk a svédasztalos megoldást, természetesen elsősorban a vacsoránál, de a reggeliztetésnél is – fordítja beszélgetésünket kicsit a sűrűbb szakmaiság felé Körmendi István. – Fél ház alatt például vacsoráknál pozitívan jelzi vissza a vendég azt a módszerünket, ha úgy tetszik szolgáltatásunkat, hogy **az étlapról bármit kérhet**. Legyen az leves, előétel, főétel, de még desszert is. Ha pedig már azt látjuk, hogy a svédasztal módszere hatékonyabb, ezt a módot választjuk. Kimondva vagy kimondatlan napi téma szakmánkban, hogy **van-e értelme a felesleges túlkínálatnak, csak azért, hogy a vendég lucullusi fokozatokat érjen el, netán pazaroljon?** Ha az étlapra tekint, láthatja, hogy képviseljük a balatoni halkultúrát, mégpedig teljes őszinteséggel! Ezt arra értem, hogy tudomásul kell venni: nincs balatoni hal, mert nem biztosítják ennek hátterét a vendéglátás számára. Készítünk persze pontyból halászlevet, fogas filét, pisztrángot. Kedvelik is a vendégek, főként ha rákérdeznek a balatoni halak hiányára és okokat feltárjuk számukra.

Kiss Dezső Péter
fotó: Forschner Rudolf

Halászkert és a borok

Amikor a Badacsony szívében található Hotel Halászkert boros kínálatáról és küldetéséről érdeklődtünk Körmendi Istvánnál megint csak azt tapasztalhatjuk, hogy keresik az egyéni utat és ezt őszintén fel is vállalják:

Kétségkívül lehetne csakis olyan boros partnerünk, aki „húzós” nevű. Ám – széttekintve a badacsonyi boros kínálati frontokon – az a helyzet, hogy minden jelesebb pincészet kialakította a maga nívós kóstoló bázisát, így a vendégek nagy része a „forráshoz” megy boros élményeket szerezni. Mi pedig – Dr. Kovács Zsuzsanna ügyvezető igazgatóval egyeztetve – úgy alakítottuk boros karakterünket, hogy lehetőséget adunk feltörekvő térségi borászatok megjelenésére. A „Ház Bora” címmel a Borbély Pincészet rendelkezik, folyó borokat tekintve pedig a Szabó Családi Pincészet kapott tőlünk bizalmat. Annak viszont örül a vendég, ha új boros élményekkel gazdagodik! Ennek szellemében főképpen az ifjabb korosztályt képviselő borászokkal sikerül folyamatosan gyümölcsöző kapcsolatot kialakítanunk. Említhetem a Sabar Borházat, amely például elnyerte a „Balaton Bora” címet, a Skizó Borászatot. Utóbbi pincészet palackjait például egy hónapon át a szobák mini bárjaiba helyeztük, jólesően tapasztalhattuk a vendégek pozitív visszajelzéseit.

– Ha már boros vizekre eveztünk, kihagyhatatlan, hogy a Hotel Halászkert tulajdonában lévő objektumhoz kapcsolódó, igazi attraktív lehetőségről ne ejtsünk szót. Ez pedig a Szépkilátó, amely az előző korosztályok számára is kellemes emlékeket idéz fel és amelyet nemrégiben ismételten megnyitottak. Borozóként minden bizonnyal sikeresen teljesíti hivatását, hiszen már tavasszal is rendeztek itt több mint bíztató érdeklődéstől kísérten programokat, ám júliustól, végig a főszezonban úgy tervezik, hogy rendszeres programok helyszíne lesz. Tíz pincészet mutatkozik be, úgy, hogy boraikat kóstolni lehet, tartalmas, fajtákhoz illő finom falatok kíséretében. A szálloda konyhája minden hátteret tud ehhez biztosítani, de a helyszínen is lehet bográcsban főzni, mi több a kemencében igazi népi finomságokat sütni, főzni. Akár 140 fős csoport is maximális ellátásban részesülhet e gyönyörű fekvésű, bámulatos panorámával rendelkező helyszínen. Még egy fontos, borhoz kötődő folyamatról tájékoztatta lapunkat a Séf úr. Kifejezetten jót tesz a badacsonyi és balatoni turizmusnak a Balatoni Kör elnevezésű, főként fiatalokat tömörítő borászati csoportosulás. Kreatív csapatról van szó, akik ötleteikkel generálni tudják az érdeklődést, akár egész évben. Erre példát is mondott Körmendi István. Nyáron nagyon vonzó a Laposa Pincészet által működtetett Fröccsterasz, olyannyira, hogy sokan egy-két napra szobát is rendelnek emiatt. Aztán ott volt a téli „balatoni átcsúszás” gigaprogram, amikor Badacsonyba ezrek jöttek jókedvűen szórakozni, költekezni, fogyasztani. A szálloda étterme, de még a terasza is zsúfolásig megtelt.

Halas üzenet

Nagy csoportokat is tudnak fogadni

ÉLETE A BOR, GYENGÉI A VIRÁG ÉS A NŐK…

Kiss István gyermekeivel és Mercédesz unokájával

MINDEZEKET A ZENE KÖVETI KISS ISTVÁN ÉLETÉBEN, AKI SAJÁTOS KARAKTERÉVEL PÁLYAFUTÁSÁT EGYSZERRE TÖBB SZÁLON IS FORMÁLTA. NYÁR ELEJI „HEGYI BESZÉLGETÉSÜNK" ALKALMÁVAL FELFEDEZTÜNK EGY SAJÁTOS VILÁGOT, MEGTAPASZTALHATTUK AZ ÉLETBEN MARADÁS CSODÁLATOS KÉPESSÉGÉT, EGY IGAZÁN NYITOTT EMBER FELTÁRULKOZÁSÁT.

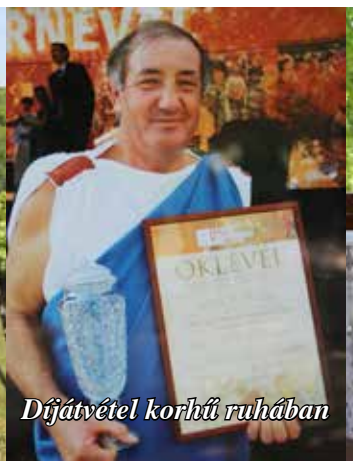
Bevallhatom, nem először járok e tájon, korábban már megismerhettem **Kiss Istvánt**, aki a Vas megyei Jánosházán született, édesapja „TÜZÉP-es" volt, ő maga pedig a mezőgazdaságot választotta hivatásul fiatalemberként. 1978-tól a Badacsonyi Állami gazdaság kereskedelmi vezetőjeként tevékenykedett kapcsolódva a borászati üzem munkálataihoz, külön is felügyelve az értékesítést és a palackozást. Miért fontos, hogy az úgynevezett piacgazdálkodás előtti „időket" emlegetjük fel portré kísérletünk bevezetéseképpen. Mert meggyőződése, hogy azokban az időkben is lehetett sikeres az ember, ha szorgalmas, cselekvőkész és innovatív volt. Bizonyára híre ment még a Vas megyei munkahelyén, hogy törekvő fiatalemberről van szó, mert szinte „elkönyörögték" a Badacsonyi Állami gazdaság vezetői az akkori főnökeitől:

– A legsűrűbb időket élhettem át a Badacsonyi Állami gazdaság alkalmazottjaként és életem hasznos, emberi, szakmai kiteljesedésemhez elengedhetetlenül fontos volt – fogalmaz ezekről az időkről a pár esztendeje újonnan felépített látvány és kóstoló pincéjének teraszán, a hegyek felé mutatva, miközben a távolban meg-megvillannak a Balaton vize. – A vendéglátást, még inkább szíveslátást és annak őszinte képviseletét is itt élhettem át nap, mint nap. Amolyan „kirakat" üzem volt ez ahová funkcionáriusok, külföldi vezetők érkeztek kóstolásra, de sokszor még egy-egy üzlet megbeszélésére is. Töltekeztem és igyekeztem nem költekezni, hanem értéket teremteni.

Múzeális borok "társaságában"

Szent György-hegy eleve inspirálta az 1982-ben elindított saját vállalkozás névadásánál. Szent György pincére keresztelte, elindítva ezzel egy immáron 34 éves másik történetet. (A Szent György kultuszhoz és hagyományhoz más módon is kapcsolódik, hiszen a visegrádi központú Szent György Lovagrend tagja hosszú évek óta.) Akkoriban még állami alkalmazottként iparengedéllyel lehetett csak ilyen vállalkozást működtetni. Megszerezte? Megérdemelte? Tény, hogy néhány esztendő alatt a Szent György Pince egyre ismertebbé vált nemcsak Badacsony, hanem egész Balaton, mi több országos léptékekben is. Kialakította nagy csoportok befogadására is alkalmas pincéjét, ide a hegyre nemcsak álmodott, hanem **meg is valósított egy színpadot**, ahol a sűrű időkben operett, folklór estek zajlottak fővárosi művészek vendégszereplésével. Boraival szintén sikereket arat jelen pillanatban is. Nem nosztalgiázik, de megmásíthatatlan tényként említi: **a buszos turizmus időszakában igazi fénykora volt a magyar turizmusnak.** Ez érvényes volt a vendéglátásra, szállodaiparra és az akkoriban lassan-lassan önmagukat megmutatni akaró borászatok, pincék számára is. Merészségét – hogy időben belevágott – a piac és az érdeklődés visszaigazolta. Jöttek hozzá mindenhonnan, a legnagyobb létszámú vendégsereg maga a **Berlini Fischer Kórus** volt, **1200 tag ideérkezésével. Sokan mondták annak idején, jó barátok, kevésbé jó akarók, hogy örült ötlet volt idejönni, fel a hegyre.** Nem magyarázkodott, cselekedett. **Utat csináltatott**, **vizet és fényt hozott**, igazi vendéglátós oázist alakított ki – sokak örömére.

Munka a szőlőben


Díjátvétel korhű ruhában

A Szent György Pince csodás kerthelyiségében

– Való igaz, ma már nincs helye a nosztalgiázásnak, de azt elmondhatom, hogy a 10 hektár szőlőterületből szüretelt szőlőből készült boraimnak – így fordult a világ! – manapság talán a negyedét tudom kóstolások különböző helyszíni vendéglátások során eladni – mondja a mai időkre térve. - **Tavaly például 50 helyszínen, meghatározóan borfesztiválon jelentünk meg borainkkal**, hogy a mobil kóstoltatások során nyerjünk meg újabb és újabb vendégkört. Aztán arra is kell nagyon figyelnünk, hogy itteni rendezvényekkel is idecsábítsuk a hazai és külföldi vendéget. Ilyen a Szent György-hegyi Napok visszatérő program vagy a mi égiszünk alatt létrehozott és minden évben nagy érdeklődéstől kísért **GHYMES Fesztivál.** Az előrelépés, fejlesztés sohasem volt kényszer számomra, mert csakis ez lehet a fejlődés útja. Sajnos volt egy éves kanyar életemben, amikor Gyulakeszin meg kellett szüntetnem a borfeldolgozást (az okok inkább személyesek), megszűntettem a hozzátartozó éttermet és más kulturális szolgáltatásokat. 2012-ben hozzáfogtam az új feldolgozó építéséhez. Az, hogy mostanra elkészült, itt végezhetjük a borászati háttér munkálatokat, valamint a látványos borkóstolásokat és bemutatókat, **kicsit a csodának és jó sorsomnak is köszönhetem**.

Történt ugyanis, hogy mindezt önerőből kellett megvalósítania bizonyos szakaszig, ameddig a pénztárcája engedte. Nagy bank ígért biztos és jó kamatozású hitelt, ám ez dugába dőlt. És amikor már minden veszni látszott, akkor a bornak köszönhetően jött a felmentő segítség:

– Tudod, a bornak sokat köszönhetek, egyebek mellett meggyőződésem az is, hogy három, **az elmúlt hat esztendőben megtámadt súlyos betegségemből is felépülhettem** – mondja kicsit elérzékenyülten. – Fizikailag is életmentőnek tartom, hogy mióta az eszemet tudom, iszom a Szent György-hegyi bort, **de ennek a hegynek van egy sajátos kisugárzása**, ami újabb és újabb energiákat ad. Visszatérve ama pénzügyi segítségre: már kilátástalan volt a helyzetem, amikor egy négy fős társaság érkezett kóstolni pincénkhez, mint mindig ezúttal is megkérdeztem, mi a foglalkozásuk. El-

Bor és Étek párosa

mondták, hogy egy takarékszövetkezet tulajdonosai, ők a menedzsmentet képviselik. Kóstoltak, majd arra kértek, mutassam meg a birodalmamat. Körbejártuk, elmondtam hol tartok a fejlesztésnél és azt, hogy meg kellett állnom. Két hét múlva már megkötetett a hitelszerződés…

Értékmentő

Az elmúlt két évtized során borászberkekben, de még a kuriózumokat kereső borkóstolók körében is kezdett terjedni a hír: Kiss István különleges boros gyűjteményt alakított ki, mégpedig boros kincstárában az egykori, állami pincegazdaságok által gyártott borokból sikerült nem is kis tételeket összegyűjtenie. Hatalmas értékek őrzője, jönnek is szívesen hozzá exkluzív kóstolásokra, ő pedig jó szívvel nyit fel ezekből a palackokból. Látványpincéjében is berendezett egy külön termet ezek kóstolására. Egyébként saját borai is nagyon népszerűek, Hárslevelű, Szürkebarát, Olaszrizling, Furmint, de még a Rozéja is kelendő.

– Büszke vagyok erre az egyedülálló muzeális készletre, amely 1968-tól számlálja a kuriózumokat a rendszerváltással bezárólag. Sorolni és nehéz lenne, mi van ebben a kincsestárban, de meghittebb perceimben akár egyedül is el tudok merengeni a világ dolgairól egy-egy palack felbontása után.

Ha már itt tartunk, Kiss Istvánt akár polihisztor borásznak is nevezhetnénk, hiszen a borászkodás mellett kitanulta az esztétikát, a filmezést, mindig is nyitott volt az újdonságok, a technika iránt. Amikor pedig megkérdeztük, hogyan foglalná össze a maga életének tartó pillérjeit, szavakban válaszolt: élete a bor, gyengéi a virágok és a nők, valamint a zene, évekig gitározott egy zenekarban, ma is kedveli a zenét annak sokszínű műfajiságával). Hogy mindezekhez pénzre van szükség, az nyilvánvaló, ezért fontos a munka számára. És még valami: a családja.

Akik Kiss István körül vannak

Mi tagadás a krónikásnak oda kell figyelnie jegyzetelés közben, kik is jelentik pontosan Kiss István közvetlen családi környezetét. Ifjabb Kiss István 42 éves, kitanulta a szőlészetet és borászatot, szakács, melegkonyhai üzletvezető, Balázs és Rebeka gyermekeinek édesapja. Siposné Kiss Marianna képzett vendéglátós szakember, Mercédesz és Márk édesanyja. Előbbi unokája Zánkán kitanulta a szakács szakmát, jelenleg, mint a vállalkozás alkalmazottja vesz részt a napi munkában. Kiss Rába Mónika végzett borász,nemzetközi borbíráló és vendéglátó üzletvezető, elektrokozmetikus,fotóművész,aki az iskolák után az első évtizedét saját elegáns kozmetikai üzletében kezdte. 11 esztendeje, mindent félre téve,legnagyobb segítőként veszi ki részét az itteni munkálatokból a Szent György –hegyen. Tagja a Vinum Vulcanum Borrendnek, a Szent György Lovagrendnek és a Gizella Királyné Női Borrendnek. Kedves, nyitott, finom egyéniség, aki egyszerre magában hordozza a művészlélek és a társasági ember stílusjegyeit.

Adódik a kérdés, ahogy ballagunk a látványpincétől a Szent György Pince csodálatosan szép kertje felé: hogyan tovább? Kiss István azt mondja, hamarosan a látványpince melletti laktérbe költözik, hogy innen szemlélhesse a rohanó világot, merenghessen el a természet ezer arcáról, a bor, a nő és a zene szépségeiről.. Három betegséget győzött le. Megadatott számára, hogy megvívja Szent Györgyként maga harcát a sárkánnyal…

Szent György Pince
www.szentgyorgypince.hu
Tel: 06-30/333-4444

– ERŐ –
fotó: Forschner Rudolf

István, Móni no és a bernáthegyi

A bor az élete

Az új látványpince fogadótere

BADACSONYI MOSOLYCSEKKEK

ÉHEDET, SZOMJADAT SZÉP LÁNYOK ENYHÍTIK

MÁR-MÁR LEGENDÁS A BADACSONYI BORSORON AZ ALAPOZÓ-FALATOZÓ. TULAJDONOSÁVAL, NAGY GÉZÁVAL AZ ELMÚLT MÁSFÉL ÉVTIZEDBEN, BÁRMIKOR IS JÁRTAM BADACSONYBAN, MINDIG ÖSSZEHOZOTT JÓSORSOM. VENDÉGLŐS „VILÁGÍTÓTORONYKÉNT" SZOLGÁLJA VENDÉGEIT, LANKADATLAN SZORGALOMMAL.

Igen ám, de változik a világ sora, jönnek-mennek a vendégek, de bizony a jeles vendéglátós családjában az új nemzedék is felmutatja a gyökerektől kapott értékeket.. Ahogy telnek az évek és jönnek egymás után az úgynevezett „főszezonok", ki tudja hány és hány munkatárssal dolgozott együtt ez a derék kocsmáros?! **Kialakította a maga világát, az étkeivel mindig ízletes és hamisíthatatlan magyaros és balatoni különlegességgel várja vendégeit**. A szemük láttára készülő, nyálcsorgató finomságok között ott vannak a balatoni halak, a nélkülözhetetlen halászlé, a gulyás, frissensültek a szivárvány minden változatában, a jó magyar cigánypecsenye, a szinte kihalófélben lévő sertésmáj roston, baromfik és saláták sokasága. Sorolni kár, kóstolni kell!

Vendéglősünk – mert számára sem állt meg az idő- mindkét lánya, **Enikő és Ivett** is beállt a a csapatba, akik édesapjuktól piciny gyermekkoruk óta lesték el, milyen is az igazi szívélyes vendéglátás. A gyermekek felcseperedtek, szemrevaló, szép mosolyú lányokká. Nos, innen eredeztethető az a bizonyos mosolycsekk, amellyel mára az **Alapozó-Falatozó** rendelkezik, mint különleges vonzerővel! Szép példája mindez annak, hogy a balatoni vendéglátás igencsak sűrű mezőnyében az elkötelezett vállalkozók (de azt is mondhatnám, a szerencsésebbek) maguk mellé tudják állítani a következő nemzedéket. Mostani hírdadásunk tehát arról szól, hogy jöjjenek mosolycsekkeket gyűjteni a badacsonyi Alapozó-Falatozóba és a mellette lévő Borpatikába –finom boroktól gyógyulni…

Érdekes az élet, bármikor is jártam Badacsonyban mindig összehozott az élet Gézával, és jólesően beszélgettünk el arról, miképpen is formálódik, alakul nagy tavunk partján a vendéglátás. Ő a helyi vendéglátósok „Sziklája"! Most, hogy badacsonyi riport összeállításunkban próbára tettük az Alapozó-Falatozó gyönyörű lánycsapatát,kóstolásunk üdítő pillanatokat hozott. **Pultjukhoz érkezve mosolyuk lenyűgöző, fiatalságuk marasztaló**…

Ezért aztán mondom is mindenkinek, hogy bátran váltsák csak be a mosolycsekkjeiket Badacsonyban!

– ibi –

Sokak kedvenc helye

Alapozó-Falatozó
Badacsony. Borozósor
Tel: 06-36/20-929-4026

A PROMONTÓRIUM BORLOVAGREND 25 ÉVES JUBILEUMÁT ÜNNEPELTE

NEGYEDSZÁZADA ALAKULT A PROMONTÓRIUM BORLOVAGREND, AMELY LÉTREHOZÁSÁTÓL MIND A MAI NAPIG A BUDAI SZŐLŐ- ÉS PEZSGŐKULTÚRA AVATOTT ÉS SZAKMAILAG IS ORSZÁGOSAN ELISMERT SZERVEZETEKÉNT VÍVOTT KI MAGÁNAK ELISMERÉST A HONI BORRENDI MOZGALOM NÉPES MEZŐNYÉBEN.

A májusi ünnepi program alkalmával ünnepi közgyűlést hívtak össze a XXII. kerületi Önkormányzat Dísztermébe, ahol megnyitót **Szűcs Zoltán** elnök-nagymester mondott, felidézve a két és fél évtized legfontosabb történéseit, a borlovagrend jelentősnek mondható szakmai rendezvényeit, közönségcsalogató, s egyben a budafoki

szőlőkultúrát ily módon is ékesen hirdető fesztiválprogramokat. **Karsay Ferenc** polgármester köszöntőjében arra utalt, hogy az önkormányzat a maga lehetőségei szerint és eszközeivel támogatja mindennapi tevékenységében ezt a civil szervezetet. Ugyancsak ere a momentumra utalva **Dr. Szabó Balázs**, a Parlamenti és Társadalmi Kapcsolatok Főosztályának vezetője kitért arra,hogy egy prosperáló országos közösség értékes összekovácsolódásáról van szó, amire bükék lehetünk mindannyian! **Szabolcs Attila**, országgyűlési képviselő és **Koczor Kálmán**, a Magyarországi Borrendek Országos Szövetségének elnöke közvetlen szavakkal méltatta ezt a tiszteletre méltó igyekezetet.

A házigazdák – ahogy mondani szokták – „nagyot merítettek" a jubileumi esemény megszervezésekor, hiszen számos olyan kiegészítő esemény tette emlékezetessé az együttlétet, amely nemcsak önmagában a borrendiségről, vagy a kulturált borfogyasztásról, méginkább a lokálpatriotizmusról szólt. Autentikus irodalmi és zenei program – MYMK Női Kvartett műsora – emelte szellemi magaslatokba a közös órákat, az irodalmi összeállítás is felejthetetlen volt.. Köszönetet mondott Szűcs Zoltán nagymester azt követően, hogy a megjelent közel 30 borrend képviselője – meghatározóan nagymestere, kancellárja – ajándékokat adott át, őszinte köszöntő mondatok kíséretében.

A jubileumi ünnepség alkalmat kínált arra is, hogy méltó módon emlékezzenek és méltassák **Dr. Urbán András 2016-ban elhunyt elnök-nagymester munkásságát, aki egyben a Magyarországi Borrendek Országos Szövetségének alelnöki tisztét is betöltötte.**

A megjelentek körében első alkalommal vehette át a **Dr. Urbán András Díjat Appel Péter korábbi alkancellár , borász szakoktató.**

Garbóci László, borrendi ceremóniamester alapos dokumentáló előadói szándékkal élvezetes előadást tartott az elmúlt 25 év történéseiről. Az előadás egyben a hazai borrendi mozgalom elmúlt negyedszázadát is megvillantotta és azt, hogy abban méltó, kiemelkedő szerepet vállalt a Promontórium Borlovagrend tagsága.

MBÉ tudósítás
Fotó: Szőcs László

Próbatétel előtt

SZENT GYÖRGY-HEGYEN AVATTAK – SIKERT ARATTAK…

A MAJÁLIS HANGULAT MÁR DÉLELŐTT MEGÉRINTETTE AZ ÉRKEZŐKET, AKIK A BALATONI BORRÉGIÓ GIZELLA KIRÁLYNÉ NŐI BORREND MEGHÍVÁSÁRA ÉRKEZTEK A SZENT GYÖRGY-HEGY EGYIK JELLEGZETES TANÚHEGYÉRE, ANNAK IS EGY NEMRÉGIBEN, IMPOZÁNSAN KIALAKÍTOTT LÁTVÁNYPINCÉJÉNEK TERASZÁRA.

Boráldás

Az országban negyedik női borrendként alakult régiós szerveződésű borrend igazi ünnepet varázsolt erre a napra, hiszen a 23 borrend képviseletében megjelent vendégek továbbá 4 borbarát egyesület képviselői emlékezetes órák részesei lehettek. Gazdag program várta az ide érkezőket, hiszen a gyönyörű napsütéssel ránk köszönő májusi szombaton különböző szakmai előadások hangzottak el **(Knolmajerné Szigeti Gyöngyi** a Tapolcai medence szőlő és borkultúrájáról tartott előadást) **Gál Orsolya** a Nufarm Hungaria Kft képviselőjeként a szőlő növényvédelméről beszélt, **Virág László** pedig – aki a Sumi Agro Hungary Kft-t képviselte - egy speciális technológiai megoldást ismertetett, amely a szőlőtermesztésben vált igen népszerűvé az utóbbi időkben.

Mindez természetesen szellemi felvezetés volt ahhoz, hogy ezután látványos programpont következzen, melynek kiemelt momentuma volt a **Szent György Pince és Étterem** tágas teraszán kialakított külön színpadon megtartott borrendi avató ünnepség. Ezt azonban megelőzte a Kispince teraszáról a szomszédos Szent György Pincébe átvonuló zászlós rendi menet, közben a jelenlévők részesei lehettek a Sárkány-völgyben **Cséry Gergő** római katolikus plébános boráldásának. Emese Beáta nagymester és csapata valójában 6 borvidék képviseletében lehetett itt vendéglátó, a tagság a badacsonyi, a balatonfelvidéki, a balatonboglári, a balatonfüred-csopaki, a nagysomlói és a zalai borvidék térségéből verbuválódtak, maguk mögött tudva 7 borászat támogatását is. Az eseményen jelen volt **Dr. Szabó Balázs** az FM Parlamenti és Társadalmi Kapcsolatok Főosztályának vezetője, **Dr. Majer János** a Badacsonyi Borászati Kutatóintézet igazgatója és **Knolmajer Ferenc,** a Szent György-hegyi hegyközség elnöke. Ugyancsak fontosnak érezték a személyes megjelenést a szűkebb térségben található települések polgármesterei is.

Díszes, pompás gyülekezet

A gyönyörű s egyben elegáns díszruhában felvonuló női borrend az avató ünnepség alkalmával 3 új tagot fogadott sorába. Különböző próbatételeknek kellett megfelelniük, hogy aztán ünnepélyes eskütétel és avatási ceremónia keretében **Horváth Ágnes** a jövőben immáron, mint rendes tag vehessen részt a Gizella Királyné Női Borrend szerveződésében. Veszprémiként különböző vállalkozásokat üzemeltetett a megyeszékhelyen, Tihanyban, Balatonfüreden és Zalaegerszegen, aktív tagként vett részt a falusi és agroturizmus, Országos Szövetségében. Tiszteletbeli tagként szintén a rend kötelékét erősíti a jövőben **Dr. Szabó-Schmidt Katalin**, aki jogi diplomát szerzett, tevékenykedett Európai Uniós pályázatíróként és tanácsadóként, jelenleg Martonvásár Város Önkormányzatának jegyzője. Az ICOMOS Magyar Nemzeti Bizottság Egyesület tagjaként a szőlő, a bor és a borkultúra kapcsolódása a világörökséghez, valamint a kulturális javakhoz témakörök kiemelten érdeklik. **Szolcsányi Éva** újonnan avatott tiszteletbeli tag informatikus diplomával tanárként is tevékenykedett. 2001-2002 között a Georgikon című újság szerkesztője, illetve főszerkesztője volt. Ő készítette el a borrend honlapját és e informatikai munka közben volt alkalmam megismerkedni a borrendi mozgalom színes világával.

– Ő –
Fotó: Szőcs László

A hely és a hegy szelleme

A tavaszköszöntőnek is felfogható borrendi esemény helyszíne a Szent György-hegy, amely nevét az egykoron a lábánál állt Szent György Kápolnáról kapta, a heggyel kapcsolatos mondák egy része is összefonódik Szent György és a sárkány legendájával. A hegy sajátos szubmediterrán mikroklímája, vulkanikus-üledékes talaja és a napos órák jellemzően magas száma miatt a terület borszőlő termelésére kimondottan alkalmas. A hegy közvetlen közelében 4 település található: Gyulakeszi, Hegymagas, Kisapáti és Raposka, legközelebbi város pedig Tapolca. Ha pedig a hely és hegy szellemét kell jellemeznünk, kihagyhatatlan a vendéglátó Kispince és Szent György Pince és Étterem egyedülálló hangulati világa, teraszos vendégfogadó része, nagy befogadóképességű pincéje. Mindehhez kapcsolódó gazdag borkínálata és művesen elkészített ételkínálata. Az önerős beruházásból készült kis látványpince térségi szinten is egyre nagyobb népszerűségnek örvend. (A pincészetről, annak alapítójáról a jelenleg is aktívan tevékenykedő Kiss István polihisztor borászról és szép családi hátteréről külön riportban is beszámolunk a 6-7. oldalon.)

Szabó József avatása

NADAPRA „CSÁBULT" A BOR ÉS SZŐLŐ SZERELMESE

Szent Orbán-napi Hegyünnep a Velencei-tónál

Dr. Szabó Balázs

Szabó József diplomával a kezében

AZ ST. BENEDICTUS BORLOVAGREND IMMÁRON HAGYOMÁNYOSNAK SZÁMÍTÓ SZENT ORBÁN-NAPI HEGYÜNNEPÉRE KÖZEL 30 MAGYAR BORREND DELEGÁLTA KÜLDÖTTEIT.

A házigazdák ugyanis itt minden esztendőben valóban mindent megtesznek azért, hogy felejthetetlen programokban és kulturális élményekben gazdag órákat szerezzenek az ország különböző pontjairól ide érkező borlovag társaiknak.

A velencei Korzó látványos „kapuja" a tónak, amely egy strand és szolgáltató centrum, igazi fürdővárosi gyujtópont, ahová szívesen jönnek az emberek kikapcsolódni, szórakozni, vásárolni, éttermekbe, büfékbe betérni éhüket, szomjukat csillapítani. **Dr. Hajdú Frigyes** a borlovagrend elnök-nagymestere, **Koszti András** Velence Város polgármestere és Dr. Szabó Balázs, az FM Parlamenti és Társadalmi Kapcsolatok főosztályának vezetője köszöntötte a megjelenteket, majd Dr. Bisztray György egyetemi tanár, az MBOSZ alelnöke fejtette ki gondolatait a szőlőtermesztés múltjáról és jelenéről. Sétahajózás adott alaphangulatot a több mint 100 fős gyülekezet számára ahhoz, hogy valóban emlékezetes program bontakozhasson ki ezen a szombaton. A sukorói **Gémeskút Étteremben** elfogyasztott ebéd után a velencei pincesornál gyülekeztek a borlovagrendi tagok, hogy felvonuljanak a Szent Orbán szoborhoz, ahol köszöntők, új borlovagok avatása, ökomenikus boráldás következett. Ugyancsak itt hirdették ki a borverseny eredményeit.

A látványos avatási ünnepségen Dr. Hajdú Frigyes elnök-nagymester 3 új tagot avatott: tiszteletbeli tagként **Dr. Szabó Balázst**, rendes tagként **Dr. Varga Györgyöt és Szabó Józsefet.** A rendezvényt **Wagner Péter** igazi ceremóniamesterként vezényelte pörgően, hozzáértően és látványosan.

Az avatási ceremónia egyik főszereplője **Szabó József** a hazai szállodaiparban töltött el több évtizedet, különböző szállodaláncoknál vezetői beosztásban. Ezzel kapcsolatosan kérdésünkre – hogyan kapcsolódik a szállodaipar és a borturizmus egymáshoz ? – mosolyogva jegyezte meg, hogy egy szállodai értékesítési vezető számára alapkövetelmény a bor és gasztronómia elmélyültebb ismerete. Ő pedig könnyen és örömmel sajátította el az ezzel kapcsolatos tudnivalókat. De más szempontból sem véletlen, hogy a 3 felavatott borrendi tag közül ő lehetett az egyik:

– Nadapra 2007-ben költöztem – meséli. – Előtte évekig jártam keresztül a falun, mert Lovasberényben, a szomszéd faluban van szőlőm, házam és borpincém. Ahogy átautóztam gyakorta Nadapon, egyre jobban megtetszett a hely fekvése, a tiszta szépségű falu, az erdő, a dombok, a panorámás táj. Ennek szerves részei a szőlőültetvények és úgy éreztem: ide kell jönnöm, a már-már külön is nyüzsgő várossá váló Budaörsről. De a bor és szőlő szeretete gyerekkori eredetű, hiszen nagyszüleimnél gyakran töltöttem nyarakat a szőlőhegyen.

Saját pincéjében

Szabó József tehát a Szent Benedictus Borlovagrend tagjaként még szorosabbra fűzheti kapcsolatát a borkultúrával. **A hobby borászkodást 30 éve folytatja és jó sorsa úgy hozta, hogy egy régi borpincére épült a lovasberényi háza, amely idén ünnepli 200. évfordulóját** a pinceajtón található faragás szerint! A magyar bort fontos csáberőnek tartja és véleménye szerint a nagyobb borvidékek mellett a kis lokációkban termelt borok előállítási technológiáját is szélesebb körben kell fejleszteni, mi több ezek marketingjét a különböző térségi turisztikai szervezetek értőn fel is karolják az utóbbi időkben.

– Szeretem a könnyű, száraz és félszáraz fehér friss borokat, magam is kedvelem a mostanság divatos rozé borokat – avat be ízvilágába a 10 éve Nadapra költözött és ott jelenleg külsős alpolgármesterként is tevékenykedő borlovag. – A vörösborok közül a nagy borokat szeretem, de ezek fogyasztásához megfelelő alkalmak kellenek! A Szent Benedictus Borlovagrend tagsága nagy örömmel tölt el mert erős kapcsolati tőkét jelent és kaput a borrendek világába, ami mindig is érdekelt és már most bizonyos, milyen óriási lehetőséget tartogat számomra.

MBÉ
Fotó: Forschner Rudolf

Attitő magyar részvétellel Olaszrizling Fesztivál Komáromszentpéteren

Nagy Honi Borverseny 2017. Nemzetközi nagyságrendek – önerőből

HATÁRTALANUL

VALÓJÁBAN KOMÁROMSZENTPÉTERRŐL VAN SZÓ, AHOL AZ IDÉN IMMÁR HETEDSZER RENDEZTÉK MEG AZ OLASZRIZLING NEMZETKÖZI BORFESZTIVÁLT.

Az elmúlt esztendőben közel 200 borminta érkezett a Szent Orbán Borosgazdák Társulata által szervezett szakmai eseményre. Az idén – a magyar szervezőknek is köszönhetően minden eddiginél tartalmasabb eseménnyé kerekedett ez az összejövetel.

Polhammer László, a **Vinum Istsergranum Regionis Borlovagrend nagymestere** elmondta, hogy az előző esztendőben meglepő számsort kapott a szomszédos rendezőktől, ami, bizony elgondolkodtatta! **Szlovákiából 159 minta érkezett, Csehországból 15, Ausztriából 12, Horvátországból 2, Bulgáriából 3 és Magyarországról szintén 3 borászat** küldte be értékelésre produkcióját. Az adatok mindennél többet mondanak, legfőbbképpen Koczor Kálmán, az MBOSZ elnöke számára, aki úgy határozott, hogy demonstratív, szám szerint is minőségi változást hozó nevezési hajlamot generál! Jó társra talált **Polhammeer Lászlóban, aki szinte „nyakába vette" az országot.** Elsősorban három fontos régiót, már ami az Olaszrizling fajtát illeti. Így a kunságit, az ászár-neszmélyit és a balatoni borvidékeket pásztázta végig, hogy a jeles szlovákiai rendezvényre benevezőket toborozzon.

– Nem volt sok időnk arra, hogy az érintett régiók borászatait arra ösztönözzük, hogy jelenjenek meg a szentpéteri szakmai megmérettetésen – mondotta lapunk érdeklődésére a nagymester. – Sokat kellett nyomogatnom telefonom billentyűit, de megérte, mert Magyarországról összesen **30 borminta érkezet**t, hogy az öttagú szakmai zsűri elbírálhassa a produktumokat.

Nem volt hiába, hiszen az eredmények sem maradtak el. Lapunk beszámolhat arról, hogy a magyar szakmai borászati aspiránsok igazi diadalt arattak! A **Champion díjat**, mint kiemelt szakmai elismerést a szigetcsépi Gál Pincészet nyerte el! **Aranyérmet kapott Koczor Dóra a Koczor Pincészet képviseletében. Ugyancsak a kiemelkedőnek számító aranyérem birtokosa lehetett a móri Molnár Borház Rajnai Rizlingje, továbbá a balatonfüredi Hudák Pincészet, illetve az ászár-neszmélyi Szőllősi Pincészet kitűnő Olaszrizlingje.** Zsidef Vilmos a Borosgazdák Társulása elnöke elmondta, hogy a Zichy gróf egykori családi birtokát újra telepítették és a szőlőtermesztéshez kitűnően alkalmassá tették. Napjainkban több mint 700 borospince van használatban és – ezért fontos a helyiek számára ez a rendezvény – Szentpéter fő szőlőfajtája az Olaszrizling, amelyet az egész Kárpát-medencében termesztenek. A szőlő minden térségben más-más karaktert mutat és mivel ez a sokszínűség jellemzi, Kárpát-medence határtalan viruló szőlőfajtája…

– MBOSZ –

Aenigma

Színe borostyánba hajló aranysárga. A késői szüretre jellemző telt, mézes illatok mellett karamell, naspolya és dió színesíti az ornamentikát. Az íz egyenes folytatása az illatnak. Ismét feltűnnek az aszalt gyümölcsök sárgadinnye, füge, mazsola formájában. Tiszta ízű bor. Krémes, olajos. Cukortartalmát szép savszerkezet kíséri.

Az Olaszrizling

Robosztus-nagy testű, intenzív gyümölcsös illat és íz világ, érett harmonikus savakkal párosulva. Egy tüzes, de mégis kissé lágy olaszrizling, Hideg sültekhez, borjúból és halból készült ételekhez ajánljuk.

KÖZEL 40 ÉVE MŰKÖDŐ MAGYARORSZÁGI BORRENDEK ORSZÁGOS SZÖVETSÉGE CÉLUL TŰZTE KI, HOGY HATÁRON TÚLI BORRENDEKET, SZERVEZETEKET IS BEVONJON TAGSZERVEZETEI KÖZÉ. A FÓKUSZÁLÁSÁT, A RÉGI MAGYAR BORVIDÉKEKRE, ÉS AZ OTT TALÁLHATÓ BORRENDEK BEVONÁSÁRA IGYEKEZETT ÖSSZPONTOSÍTANI.

Hiszen valamikor ez egy egység volt, és most a mai napokban jó tudni, hogy mi volt, és mi van, hol tartunk, hol tartanak mások! Meg kell mondani, hogy sikeresen, hiszen a Trianon előtti Magyarország borvidékei az akkori szőlő-bortermesztésből nem kis hírértékkel és jó minőséggel vettek részt.

Most már köztük van a Vajdaságból **Feketics, Bajsa, Versec, Kárpátaljáról Berekszász. Erdélyből Küküllő és Csallóközi** borvidékek borrendjei. Így került be a Vajdaságból is a Szent Orbán Borlovagrend Horgosról. Az ő kezdeményezésük volt Bacskulin István borász, kertészmérnök nagymester vezetésével, ennek a rendezvénynek a megálmodása.

Nagy tanakodás...

Kóstolásra készen

Munkában a zsűri

Ma is ők rendezik, a rendszeres éves Nagy Honi Borversenyt. A borverseny neve is arra utal, hogy **valamikor több borvidék is volt az óhazában, és kell, hogy legyen egy olyan borverseny ahol a régi magyar fajták, régi magyar borvidékek is megjelennek!** Ez a rendezvény már nemzetközi méreteket ölt, hiszen nemcsak a Trianon előtti magyar borvidékek borai mérettetnek meg!

A rendezvény igazi szépsége, hogy a borrend saját önerőből minden külső támogatás nélküli nemzetközi rendezvényt szerveznek, rendeznek, magas nemzetközi szinten Ez a rendezvény már a magyar országos borverseny méretein is túl van, hiszen a magyar borvidékek borászatainak borai mellett felsorakoznak a régi magyar borvidékek borai is. Sőt már más országok is boraikat elküldik erre a versenyre. A mostani rendezvényen 45 pincészet borai mérkőztek meg.

Idén 2017.-ben a VI. Nagy Honi Borversenyen Kosovóról az orahovaci Stone Castle pincészet volt a meglepetés vendég! Úgy bor mennyiségben, mint bor minőségben.

A verseny eredményhirdetése mindenkor Vajdaságban van Horgoson, Szent Orbán napjához legközelebb eső szombaton, ami a borrend Orbán napi ünnepségével egybeesik.

A legnagyobb sikert egy igazi régi vörösbor aratott! **Fekete Leányka Erdélyből** Kertész Pince terméke Dicsőszentmártonból. Meg kell mondani, hogy egy ilyen találkozás nagy élmény! Elhangzott olyan vélemény, hogy ezt a fajtát itthon meg kell újból honosítani! Íme, egy igazi hasznos hosszútávra tervezhető tapasztalat! Úgy gondolom ilyen tapasztalatok vállnak hasznossá! A magyar borok is hatalmas sikereket értek el. El kell mondani, hogy a magyar borok sajátos reduktív technológiával készült borok, magasan kiugranak már, a bor besoroláskor is.

Említésre érdemes, hogy a legjobban a Kunsági borvidék Szőke **Pince Kiskunhalas, Kökény és Fia Cegléd, Klément pince Cegléd és Balatonfüred Koczor Borászat szerepelt hazaiak közül.**

Természetesen más hazai borászatok is sok szép fényes arany medállal gazdagodtak!

Mindig eszembe jut, hogy milyen sok nehézséggel indult ez a rendezvény, és hova jutott! Büszkén lehet azt is kimondani, hogy a verseny mindenkori elnöke is Magyarországról van, Kisari István személyében. Kisari István a Duna Borrégió Szőlészek és Borászok Egyesület titkára.

A versenynek és az elnevezésnek két kereszt apja és névadója van, **Simonyi Zoltán** és **Bacskulin István** személyében akik hosszú éjszakákat beszéltek át a megfelelő név keresésével.

Horgos,
2017 06.06
Simonyi Zoltán,
Bacskulin István

RÉSZVÉTEL :

		ARANY	EZÜST	BRONZ	OKLEVÉL
Fehér minta	61	12	20	25	4
Vörös minta	49	13	17	16	3
Rosé minta	12	1	7	2	2
összesen	122	26	44	43	9

EREDMÉNYEK:

A Nagy Honi borverseny 2017 évi vándor díját a szent ORBÁN festményt idén Klément György – Cegléd Cserszegi Fűszeres 2016 bora nyerte el

SZAKMAI ZSŰRI KÜLÖNDÍJAK

Fehérbor kategória
Sauvignon Blanc, 2016 – Kertész Pince, Erdély

Vörös bor kategória
Merlot, 2014 – Stone Castle, Kosovo

Rosébor kategória
Fisher Party rosé, 2016 –
Kökény és fia családi borászat, HU

A magyarkanizsai község területéről beérkezett borminták közül
2017-ben Magyarkanizsa polgármesterének bora címet Cserszegi Fűszeres 2016 Podrum Bálint Pincészet, Horgos érdemelte ki

A horgosi borászok álltal képviselt minták közül a szakmai zsűri
Horgosi Szent Orbán Borrend 2017. év zászlós borának Chardonnay 2016 – Podrum Bálint Pincészet, Horgos választotta

Észak – Bácskai Homokháti Kistérség Településfejlesztési Egyesület külön díját
Pinot Noir, 2015 – Sinka Ferenc, Palics

Úgy jött ki a lépés, hogy közvetlen az éppen soros karcagi Birkafőző Verseny utáni napokra esett a Minőségi Borok Ételek – asztali örömök lapzártája. Adódik hát szakács jegyzetíróként számomra a lehetőség, hogy erről a rendezvényről kicsit részletesebben is beszéljek, ha úgy tetszik – talán nekem ez megengedhető – nosztalgiázzak. A birka olyan ősi magyar haszonállat, amely a maga sajátos biológiai képességeinek, csodálatos adottságainak köszönhetően több formában is szolgálja az embert. Táplálékként éppúgy, mint gyapjával, mitológiai, vallási megjelenítéséről ne is beszéljünk. De maradjunk csak a birkahúsnál, mint a kulinárium egyik specialitásánál. Számos ország és gasztronómiai kultúra élre helyezi a saját konyhakultúrájában. Mi magyarok azt is mondhatom, a birkával jó barátságban vagyunk, de véleményem szerint még mindig nem tartunk ott, hogy igazán felfedeznénk értékeit! Ezért is örültem annak, hogy a karcagi rendezvényt kiötlő városgazdák annak idején felkértek arra, hogy a magam szerény szakmai eszközeivel támogassam megszervezni készülő rendezvényüket. Ahogy elteltek az évek, minden évben azt kellett tapasztalnom, hogy a versenyzők száma folyamatosan növekszik, az érdeklődők serege pedig immáron hatalmassá terebélyesedett. Karcag ilyenkor „megtelik", mert a kunsági ember olyan, hogy a hatalmas kondérokban megfőzött – az egész birka, mint mennyiség szinte kötelező! – pörkölteket rokoni, baráti társaságban fogyasszák el. Ezért aztán a főzőhelyek köré kialakított vendégfogadó terek egy-egy picinyke szigetet jelentenek, igazi, felszabadult szórakozás ez a javából. Arról nem is beszélve, hogy ünneppé válik, jönnek külföldről érdeklődők, ilyenkor itthonról és külföldről díszvendégeket hívnak a Polgármesteri Hivatal szervezésében, mer büszkék erre a forgatagra! Nekünk, zsűriző szakácsoknak pedig az a dolgunk, hogy felelősen meghozzuk döntésünket és egyben valóban jó hírét vigyük ennek a birkafőző kultúrának. Említettem, hogy a rendezvény indításakor felkértek a zsűri elnöki posztra, de nyomban annak elfogadása után úgy döntöttem, hogy igazi csapatmunkát szervezek meg Karcagon annak érdekében, hogy a végső döntés meghozatalánál ne legyen lelkiismeret furdalásunk. Közel 30 fős a karcagi szakmai élcsapat, melynek tagjai ilyenkor ide sereglenek, hogy jelenlétükkel is demonstrálják a magyar konyha fontosságát. Szívemnek, lelkemnek jólesik, hogy közös munkálkodásunk eredményeképpen, a várossal karöltve eljutottunk addig, hogy a birkapörköltet hungarikummá nyilvánították!

Gratulálok tehát mindazoknak, akik fejében megszületett a rendezvény megszervezésének ötlete, köszönöm a kollegáknak, akik minden évben hűségesen erősítik a zsűri tényekedését. Nem utolsósorban pedig hadd legyek büszke arra, hogy e közel két évtized során minden évben látok a bográcsok környékén apró legénykéket, népviseletbe öltözött leánykákat, akik édesapjuk vagy nagyapjuk mellett sürgölődnek, forgolódnak. Kezükben már ott a picinyke vagy nagyobbacska fakanál . Nem nehéz látni lelki szemeim előtt: ők lesznek a folytatók…

Benke László
elnök-nagymester

Díszsorban a lovagok

PÁLINKAFESZTIVÁL
ÚJSZILVÁSON

A magyar pálinka több mint egy évtizedes sikertörténetének és Hungarikummá válásának egyik főszereplője az Újszilváson működő Bolyhos és Fia pálinkafőző RT. Bolyhos László és családja 1994-óta foglalkozik pálinkafőzéssel, régi családi receptek alapján készítik az ágyas pálinkát, 100 százalékos étkezési minőségű, magas cukortartalmú és aromájú gyümölcsből, amit hat hónapig tartályokban érlelnek. Az érlelés után saját készítésű aszalt gyümölcs kerül az üvegekbe, amit újabb hat hónapos érlelés követ. Országos hírét tovább növeli, hogy idén már 12. alkalommal rendezték meg az Újszilvási Ágyas pálinka Fesztivált és Hungarikumok kiállítását, ahol a Lovagrendek ünnepélyes színpadra vonulása után felszólalt Piros László, a Magyar Pálinka Lovagrend nagymestere, és Benke László, az Első Magyar Fehérasztal Lovagrend nagymestere is, köszöntve a Bolyhos családot és a jelenlévő közönséget. A fesztiválra kilátogatók a pálinkakóstolás mellett megtekinthették a Hungarikum kiállítást és a kézműves és kirakodó vásárt, a gyerekek részére pedig külön vidámpark állt rendelkezésre. Délutántól késő éjszakáig többek között olyan neves fellépők szórakoztatták a közönséget, mint Csepregi Éva, Kállay Saunders Band, Hevesi Tamás és a Republic együttes. A vendégek „jövőre veletek ugyanitt" szlogennel búcsúztak a fesztiváltól.

Horváth Dezső

Lovagok itt és ott

Bolyhos László kitüntetése

Köszönő szavak

ÉRTÉKELÉS, KITÜNTETÉS

FONTOS PROGRAMOK

MÁJUS 23-ÁN, ANNAK RENDJE-MÓDJA SZERINT SOR KERÜLT AZ ELSŐ MAGYAR FEHÉRASZTAL LOVAGREND SZÉKHELYEKÉNT BEJEGYZETT ZILA KÁVÉHÁZBAN A CIVIL SZERVEZŐDÉS ÉVES KÖZGYŰLÉSÉRE.

A napirendi pontok között számos olyan témát is meg kellett vitatniuk, illetve ezekről szavazniuk a küldötteknek, amelyek ilyenkor „szokásosnak" mondhatók. Rövid tudósításunkban elsősorban néhány tényszerű döntésről szeretnénk tájékoztatni olvasóinkat. Egyebek mellett meghallgatták a jelenlévők Benke László beszámolóját a 2016-os esztendőben végzett munkáról, illetve az idei esztendő programjairól, feladatairól. A Lovagrend bevételeinek és költségeinek elfogadását követően, rögzítették a 2017-es esztendő további hónapjainak kiemelkedő programjait, annak időpontjait. Így augusztus 25-én Tiszaújvároson megrendezett Halfesztiválon – amely idén jegyzi létrehozásának két évtizedes évfordulóját – kiemelten jelennek meg a rend képviselői. Az augusztus 4-én megrendezendő Szarvasi Halas Napokon szintén ott lesznek a lovagtársak. A **Családi- nap** időpontja: **Lajosmizse**, **augusztus 28-án, a Szegedi Halászlé Fesztivál eseménye szeptember 2-án zajlik, a Paprikás ételek főzőversenyén pedig szeptember 16-án jelennek meg lovagrendi tagok**. Idén a Nagy Aranykereszt és a Nagy Ezüstkereszt kitüntetést 5-5 arra érdemes lovagtárs veheti át. Az immár hagyományos **évzáró ebédre pedig december 17-én várja az elnökség a tagságot.**

Fotók: Forschner Rudolf

ÉTEL ÉS **IRODALOM**

Irodalmunk nagyjai és a gasztronómia (1. rész)

Brillat Savarin, Az ízlés fiziológiája című (1825) mű szerzője szerint „a világtörténet minden jelentősebb eseményét lakomákon eszelték ki, határozták el és készítették elő". Költői túlzással egy jelentős irodalmi mű – akár vers, akár próza – megszületése is nevezhető jelentős eseménynek, ezért nem meglepő, hogy elismert nagy íróink, költőink között alig akad valaki, aki közömbös lett volna kora gasztronómiája, vendéglátási kultúrája iránt. Az egyik legismertebb gurmet, Krúdy Gyula száz évvel Savarin kötetének megjelenése után ezt írta A vendéglők költője című novellájában: „ A pesti vendéglők a régi világban mintha csak azért lettek volna nyitva, hogy ott a költők szokásos tápszereiket magukhoz vegyék, valamint disputáikat ott helyben elintézzék és maradandó költeményeket írjanak a márványasztalon".

A gasztronómia „szerelmesei" közül Jókai Mórt kell az élre helyezni, mivel ő volt az első, akinek életművében komoly gasztrotörténeti írásokat találhatunk, és regényeiben is felelevenít étkezési szokásokat. A legérdekesebbet az első írói korszakában, 1854-ben megjelent Kárpáthy Zoltán című regényében találhatjuk. A svédasztal (smörgasbord) nevének megfelelően Svédországból származik, egyes források a 16., mások a 17. és 18. századra teszik megjelenését. A leírások egyetértenek abban, hogy a svédasztal eleinte csak előételként működött, az éttermek csak az 1912-es stockholmi olimpián álltak át arra a gyakorlatra, hogy főételeket is felszolgáljanak. Ezzel szemben Jókai a Kárpáthy Zoltánban ezt írja:

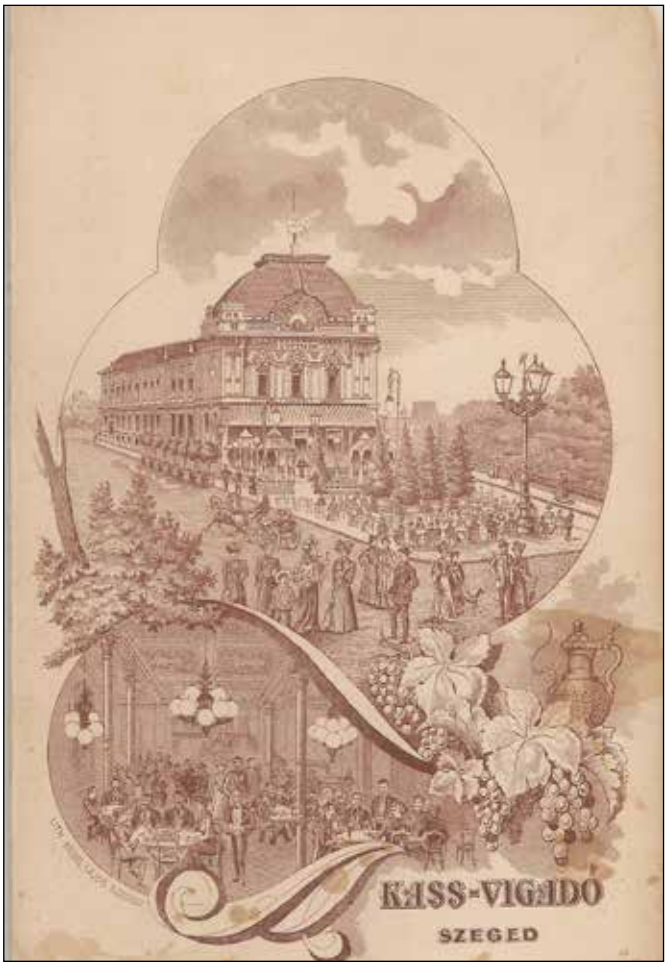
A „Mikszáth szoba"
ünnepélyes megnyitására rendezett lakoma
1894. október 6-án.

Étrend.

Palóczleves.
Lohinai füves hal.
Tót alvasiak haluskája.
Brézoi ludak Mikszáth módra.
Galamb a kalilkába.
A mi a lelket megédesíti.

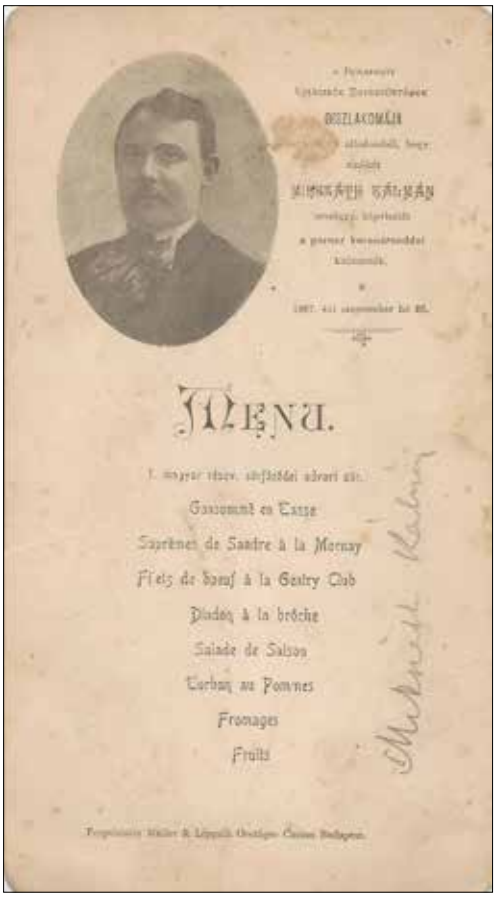
Gundel János „István Főherczeg" szállodája.

„A haladó korszellem más módot hozott be, asztal csak az ételek számára áll, ott van felhalmozva, mi szemnek és szájnak tetszik, mellettök kanálak, villák, késes és tányérok mind egy halomban, ki-ki vesz magának amire szüksége van, ott kezdi, ahol akarja, eszik, iszik kínálás nélkül, s letelepszik, ahol helyet talál, a legszemesebbé a legízletesebb falat, a legkényelmesebb hely". Újabb Hungarikum a láthatáron?... Jókai a Vasárnapi Újság 1862-ben megjelent egyik számában 17. századi kéziratos szakácskönyvet is közreadott, és több helyen leírta a krampampuli eredeti receptjét is. Kedvenc ételeiről Jókai Jolán újra: „Móricz bátya nagyon kis evő volt, de nagyon szerette a csirkének a zuzáját, meg a combját, libának a mellétt, hidegen. Tavasszal a tárkonyos bárányt! A lencsét disznó fülével és sonkával, a borsót csíkos káposztával…" Több forrás is megemlíti, hogy kedvelte a paprikás halászos levest is, halászlét még véletlenül sem írt vagy említett – annak hangzata félreérthető, mondta. A róla elnevezett „Jókai-torta" receptje pedig már az 1897-ben megjelent Rézi néni (DoleskóTeréz) féle szegedi szakácskönyv hatodik kiadásában megtalálható.



A Jókainál két évvel fiatalabb, korán elhunyt Petőfi Sándort nem emlegetik a nagy ínyencek között, de a felvidéki útját megörökítő Úti jegyzetek című (1845) prózájában számos gasztronómiai érdekesség található, mint ahogy a Kerényi Frigyeshez írt Úti levelei (1847) is igen tanulságosak kulináris és gasztronómia

– történeti szempontból. 1847 május 13-án Füzesabonyban a következő kemény figyelmeztetést vetette papírra: „Szeretőmet és a franciákat és a túrós tésztát és a rónaságot fülem hallatára ne gyalázza senki". Szintén az Úti levelek-ben nem éppen barátságosan emlékezett meg a vidéki vendéglátásokról: „Ha az Alföldön utazik az ember, a sáron kívül még a korcsmárosokkal is meggyűlik az ember baja. Classicus nép az a magyar korcsmáros, barátom. Fizetned kell, hogy szóljon hozzád egy-két szót, enni pedig fizetségért sem ád. Nem a. Ha kérsz tőle valamit, azt mondja, hogy nincs, vagy ő bíz ezért nem rak tüzet". A későbbiekben is több lesújtó véleményt írt le a kocsmárosokról, aminek az a pikantériája, hogy az apjáról, Petrovics Istvánról írta „A jó öreg kocsmáros" című verset. A füleki kocsmáról például ezt írta: „Fülek sokáig volt a török kezében. Ha naponként abból a borból kellett volna inniok, melyet én itt a kocsmában ittam, fogadom, száz évvel előbb szabadult volna meg tőlük Fülek". A túrós tészta mellett kedvenc étele volt a rostélyos sok hagymával és a paprikás csirke. Deák Kálmán írta a költő 1846. szeptemberi, Szatmáron történt látogatásáról, hogy „legkedveltebb étele a gulyás és a túrós csusza volt, sokszor még reggelire is gulyást főzetett". Volt azonban valami, amit nagyon nem szeretett: „Ha kritikusok nem volnának, a világon legjobban utálnám a tejfölös tormamártást, de így azoké az elsőség s csak második helyet foglal el a tejfölös torma". Róla elnevezett étel a „Petőfi rostélyos" és a „Tojáslepény Petőfi módra".



A felsorolásból József Attilát nem szabad kihagyni. Köztudott, hogy gyermekkorában nagyon szegények voltak, és később sem vált belőle egy Krúdyhoz hasonló gourmet. Mindenki által ismert, egyik legkorábbi versét „Kedves Jocó" ajánlással nővérének, Jolánnak írta, amiben elsősorban kedvenc ételei után vágyakozik:

De szeretnék gazdag lenni,
Egyszer libasültet enni.
Jó ruhába járni, kelni,
S öt forintért kuglert venni.

A későbbiekben a Japán Kávéház lett a törzshelye, ahol a gombás ponty volt a kedvence. Sokszor járt a Modern Kávéház-ba is, innen asztaltársaságával gyakran átlátogatott az irodalmi szomszédvárba, a Centrálba, ahol – a Hadik Kávéház mellett – Karinthy Frigyes és írótársai fogadták szeretettel. Gyakori vendég volt az újpesti Vágner vendéglőben, ahol Berda József költővel és asztaltársaságával múlatta az időt házias ételek fogyasztása mellett. Azt, hogy a házi koszt volt a kedvence, Jolán nővérének Párizsból írt levelében is megerősíti: „Csomagban legyen bableves csipetkével és kolbászreszelékkel". József Jolán a költőről írt könyvében megírta, hogy küldeményként fatányérost is kért tőle! Makói gimnáziumi évei után csak rövid ideig koptathatta a szegedi egyetem padjait, mert „Tiszta szívvel" című verse miatt Horger Antal, az egyetem dékánja kitiltotta az egyetemről. Rövid szegedi tartózkodása idején Juhász Gyula és Móra Ferenc vette őt pártfogásba és leggyakrabban a Tisza Szálló éttermét látogatták meg.

Mikszáth Kálmánt, a „Nagy Palócot" általában a pénzügyminiszter reggelijéről, a parlamenti étkezésekről írt sorairól ismeri az olvasók többsége. Írói pályafutása kezdetén gyakran időzött a Kammon Kávéházban Vajda János törzsasztalánál, korai novellái nagy részét itt írta. 1878 nyarától közel három évre Szegedre költözött, ahol a Szegedi Napló munkatársa lett. Az ő tollából ismerhettük meg Szeged korabeli vendéglátásának ismert helyszíneit, az éttermek kínálatát. Törzshelye a Hungária volt, ahol a „Zóna Akadémiai" ülésezett Pósa Lajos elnökletével, a világhírűvé lett Dankó Pista dalszerző, cigányprímás háznagysága mellett, de többször előfordult a Kass-Vigadóban is. Jó barátja volt a Gundel dinasztia alapítója, Gundel János, aki az általa bérelt István Főherceg szállodában az író tiszteletére Mikszáth – szobát rendezett be. Az 1894. október 6-án tartott ünnepélyes megnyitó menüsorában az ételek a Nagy Palóc egy-egy írásának tréfásan alkotott címéből keletkeztek. Az ételkínálatból csak a palócleves receptje maradt fenn Gundel Károly jóvoltából, a Kis magyar szakácskönyv című (1937) főzőkönyvében tette közzé. Az ő tiszteletére készítették a Mikszáth – szeletet, ami Scipiades Ida Magyar uriasszonyok szakácskönyvében (1937) jelent meg. A világháló által „kitermelt" gasztrobloggerek közül az elmúlt években – elért nemzetközi sikerei ellenére – sokan kritizálták a magyar konyhát. Mikszáth szavai talán „lecsendesítik" őket: „Ha beáll egykor a rideg közöny, melyet a kosmopolitismus előtologat, ha minden érzés megszűnik a rög iránt, az idealismus roncsai közt még mindig ott lesz varázsnak a magyar konyha. Lehet elfásult, kiégett a szív, lehet mindenféle ferde okoskodással szaturálva az elme, de a gyomor makacs és őszinte, a gyomor azt fogja kiáltani: magyar vagyok, magyar maradok! Nem szabad tehát a magyar konyhát pusztulni hagyni. Dőljön, omoljék minden nagy reformok és divatok mániájában, pusztuljon a vármegye (ámbár ott egészséges, jó gyomrok vannak), pusztuljon a gentry, a szűzdohány, de az ősételek maradjanak. Azokat nem engedjük!"

Horváth Dezső

A makói színház előtt, Juhász Gyula, Móra Ferenc, Espersit János, Károlyi Lajos és Vertán Endre társaságában

MAGYAROKAT MEGHÓDÍTÓ SZLOVÉN BOROK

A nagykövetasszony köszöntője

KI GONDOLNÁ, VAN BORDIPLOMÁCIA IS? DE MÉG MENNYNYIRE! ERRE AKTUÁLIS PÉLDÁVAL IS SZOLGÁLHATUNK MÁJUS HÓNAPRÓL, AMIKOR IS A SZLOVÉN KÖZTÁRSASÁG MAGYARORSZÁGI NAGYKÖVETSÉGE, A MATHIÁSZ WORLD WIDE KFT ÉS A BUDAVÁRI SZENT GYÖRGY BORREND BORGASZTRONÓMIAI PROGRAM MEGSZERVEZÉSÉRE SZÖVETKEZETT. A BUDAVÁRI ST. GEORGE HOTEL 400 ÉVES MŰEMLÉK PINCÉJÉBEN ÉS KÜLÖN TERMEIBEN SZLOVÉNIÁBÓL ÉRKEZŐ BORÁSZOK MUTATKOZTAK BE – NAGY TETSZÉSTŐL KÍSÉRTEN.

Dr. Szabó Balázs főosztályvezető értékelője

A szlovén borkultúrát meghatározóan a fehérborok jellemzik, három borvidék **/Podravje, Posavje, Primorska/** 14 régiójában összesen 22 ezer hektáron termesztenek szőlőt. Legrégebbi borszőlő **Podravje** térségében a több mint 400 éve honos žametna črnina. Szlovéniában évente 80-100 millió liter bort állítanak elő, ebből 6.5 millió litert exportálnak. Nemzetközi szinten is jegyzett a szlovén bor, amit ékesen bizonyít a beszédes tény: legutóbb, az áprilisban, Veronában megrendezett VinItaly Nemzetközi Szakkiállításon önálló nemzeti standon 8 kiemelkedő nemzeti borászat hirdette a szlovén bor jó hírnevét és kiemelkedő minőségét!

A Szlovén Köztársaság Magyarországi Nagykövetségének alapos és sikeres szervező munkáját dicséri, hogy nem sokkal az említett VinItaly nemzetközi boros világrandevú után Budapestre érkezett összesen 14 borfajtát értő közönség előtt kóstoltatni a Gornja radgonai **Vina Škrobar**, a mačkovci **Marof Borászat** és a kínálatát még gyöngyöző és habzó borokkal és olíva bogyókkal gazdagító olasz **Sancin Borászat.** A szlovén népi gasztronómiai kultúra képviseletében pedig Muraszombatról hozta el míves ételeit a **Šunkarna in Gourmet Kodila** (sonkák, kolbászok, pástétomok, és egyéb kvalifikált úgynevezett szárazáru gazdag kínálatával).

Bontásra váró pezsgők és borok

Őexc. Ksenija Škrilec nagykövetasszony köszöntő beszédében utalt arra, hogy a szlovén borászati ágazat és borkultúra jellegzetes karaktert mutat fel és egyre jobban felfigyel rá a szakmai világ éppúgy, mint az értő, kóstoló közönség. Szlovénia turizmusának, vendégfogadó kultúrájának is része a borágazat, hiszen korszerű pincészetek, feldolgozó üzemek

és a borexport volumene is folyamatosan növekszik. Az alkalom egyben arra is lehetőséget kínált – fejtette ki a nagykövetasszony -, hogy a magyar meghívottak üzleti tárgyalásokat is folytathassanak a Budapestre érkezett borászokkal és gasztronómussal. A házigazdák részéről tudatos volt ez a szándék, hiszen a megjelentek között számos szakújságíró mellett hazai vezető bor nagykereskedelmi cégek képviselői kóstolhatták a felkínált tételeket, több budapesti rangos étterem tulajdonosa vagy sommelierje is gazdagította a kóstolók körét.

A **Budavári Szent György Borrend**, mint házigazda nem először szervezett a műemlék szállodaépület különtermeibe nemzetközi borgasztronómiai programot. Korábban bemutatkoztak itt moldovai, grúziai borászok is, szintén nagy érdeklődéstől kísérten. **Dr. Bisztray György** nagymester ezzel kapcsolatosan a következőket mondotta:

– Ezeket a szakmai rendezvényeket inkább kitűnő borok melletti diskurzusoknak tartom, hiszen oldott formában lehet elbeszélgetni egy-egy nemzet borkultúrájáról – mondotta. – Meggyőződésem az is, hogy ezek a rendezvények a borágazatot felügyelő szakmai tárca részéről is figyelmet kapnak. A Földművelődési Minisztérium képviseletében ezért is üdvözöltük örömmel Dr. Szabó Balázs főosztályvezetőt, aki a Parlamenti és Társadalmi Kapcsolatok Főosztálya részéről fejtette ki rövid összefoglalóját. Ebben érintette a szlovén-magyar gazdasági kapcsolatok más területeken is megmutatkozó aktualitásait is, ami összességében úgy jellemezhető: felfelé ívelő és gyümölcsöző.

Mathiász Gábor a **Mathiász World Wide Kft.** ügyvezetője érthető büszkeséggel utalt arra a szakmatörténeti momentumra, hogy dédapja, Mathiász János világhírű borász és szőlőnemesítő a filoxéra világméretű pusztítása után új fajták betelepítésével ismét felvirágoztatta a világ szőlészeti és egyben borászati kultúráját. **(Lapunk egyik külön riportjában beszámolunk arról, hogy Mathiász János impozáns szobrát június hónapban felavatták a Szent István Egyetem fővárosi díszparkjában.)** Illik azonban külön is szólnunk pár mondatban a főszerepet kapó borokról! A Vina Škrobar Borászat érthető módon fehérborok gazdag kínálatával lepte meg az értő közönséget, reduktív boraikat a korszerű fogyasztási trendekhez kapcsolódva alakították ki, frissességük, üdeségük a nyári hónapokban különösen meghódítja majd a fogyasztókat, ahogyan a jelen bemutatón is elkápráztatta a közönséget. A Marof Borászat vörösboraival is kitűnt, bizonyítván azt, hogy bár meghatározóan fehérborok országa Szlovénia, mindkét műfajban lehet csúcsminőséget produkálni! A Sancin Borászat képviseletében megjelent Vitjan Sancin elmondta, hogy fontos küldetésének tekinti borászata az olíva olajak és bogyók kínálatát, emellett pedig a pezsgő szortiment jelenti cégének sajátos karakterét. Ez utóbbi az olasz piacon is fontos pozíciót tölt be.

A szlovén népi konyha képviseletében örömmel köszöntöttük Budapesten **Janko Kodila** urat, aki nem először járt Budapesten, hiszen a különböző magyar gasztronómiai fesztiválokra, mint kiállító is szívesen jön kóstoltatni. A legutóbbi, a Millenáris Parkban megrendezett, Gourmet Fesztiválon szintén képviseltette cégét, mondván, hogy Budapestre jönni mindig kitűnő szakmai program, az értő közönségnek pedig eredeti szlovén finomságokat kínálni kitüntető szakmai kihívás.

- Végh –
Fotók: Forschner Rudolf

Sonka Muraszombatról

Falatkák a borhoz

A meghívottak

HALLAL TELI BOGRÁCSOK PÜNKÖSD VASÁRNAPJÁN

A SOKAT LÁTOTT ÉS MEGÉLT BALATONSZÁRSZÓI POLGÁRMESTER, DOROGI SÁNDOR IS MEGLEPŐDÖTT A MÁSODIK SZÁRSZÓI HALFŐZŐ VERSENY MEGHIRDETÉSE UTÁNI FOKOZOTT ÉRDEKLŐDÉS MIATT! ÚGY LÁTSZIK, SZERETETT „MAGYAR TENGERÜNK" SZÁRSZÓI PARTSZAKASZÁN, OTT IS A GYÖNYÖRŰEN KIALAKÍTOTT ÉS KORSZERŰSÍTETT KÖZPONTI STRAND TERÜLETE VONZZA A FŐZNI SZERETŐ EMBEREKET.

Így volt ez tavaly is, ugyancsak június hónap legelején, amikor az önkormányzat úgy döntött: halas műfajban minden esztendőben megrendezi ezt a kulináris találkozót.

Bár nem volt külön megjelölve a versenyfelhívásban, milyen halételekkel lehet ringbe szállni, az igazi nyári kánikulában megrendezett versenyen a felsorakozott **27 csapatból 25 halászlével rukkolt elő**. Ez a legnépszerűbb halétel kétségkívül, ám egyben azt is üzeni, hogy honunkban a halászléfőzés tudományának régiónként más és más a motivációja, nyersanyaga, s az elkészítési módja. Ezzel kapcsolatosan a zsűri tagjai a verseny megnyitó előtt kicserélték véleményüket arról, hogy **ez a fajta sokszínűség teszi egyedivé ezt a halételt és a különböző módozatok egyértelműen kötődnek az ország vízrajzához.** És még valami tűnt egyértelműnek, még mielőtt bárki is nekifogott volna a főzéshez: ez pedig az elszántság és annak bevallott őszinte képviselete,: csakis az az igazi, amit éppen ő készít… Nos, a felelős döntnöki szerep a következőkre várt. **Nagy Tibor** a mohácsi Halászcsárda legendás vendéglőse töltötte be a zsűri tiszteletbeli elnöki tisztét, a szakmai elnökséget pedig örömmel vállalta **Lukács István háromszoros Oscar-díjas mesterszakács**. Továbbá társadalmi zsűri elnökként jó szívvel kóstolt és mondott véleményt **Dr. Obádovics J. Gyula író**, matematikus, Balatonszárszó díszpolgára. Továbbá **Kertész Rezső** valamint **Tóth Imre** az **Első Magyar Fehérasztal Lovagrend képviseletében**. Megtisztelő módon lehetőséget kapott a zsűrizésre lapunk főszerkesztője, Kiss Dezső Péter is.

Amint már jeleztük, a közel 30 megjelent versenyző csapat határainkon innen és tulról érkezett Balatonszárszóra: Körösladányból, Bajáról, Fadd-domboriból, Hódmezővásárhelyről, Szerbiából, nem kevesen a szomszédos Siófokról, érthető módon Balatonszárszóról is. **Dorogi Sándor** polgármester külön is köszöntötte **Witzmann Mihály** országgyűlési képviselőt, **Bíró Norbertet**, a Somogy Megyei Közgyűlés elnökét. (A két illusztris személy megjelenése önmagában is megerősíti a tényt: a halfogyasztás népszerűsítése és egyre szélesebb körbe való terjesztése – talán magasztosnak tűnik – összsznemzeti küldetés.) Szakmai útravalóul pár mondatban Lukács István is szólt a versenyzőkhöz, elsősorban arra kérve mindenkit, hogy tájegységének autentikus képviselője legyen, hiszen ettől színes a magyar halfőzési népi kultúra, de ez adja meg az alapot ahhoz is, hogy a zsűri felelős összehasonlításban meg tudja hozni a döntéseket. Röviden úgyis fogalmazhatunk: a karakteres halászlé már az első kóstolási pillanatokban megmutatja igazi értékeit. Mégis, meg kellett határozni, milyen szempontok alapján vizsgálódik a szakmai és társadalmi grémium.Ime: összkép, illat, lé konzisztencia, ízharmónia. Az említett kategóriákat külön-külön is pontozták, a maximálisan adható pontszám 100 volt.

Kétórás időtartam adatott meg arra, hogy ki-ki a legalaposabb figyelemmel, el-

szántsággal, nem kevésbé pedig jó hangulatban elkészítse versenyművét. Szólt a zene, kitűnő hangulati hátteret adott a **Mohácsról érkező női tambura zenekar**, amely a Duna-parti városból félúton párórás koncertet adott itt a Balaton partján, hogy aztán estére továbbutazzon Szentendrére egy másik nagyszabású fesztiválra.

Amíg a halászlevek elkészültek, alkalmunk volt külön is érdeklődni házigazdáktól, meghívott vendégektől, szakmai kiválóságoktól. Dorogi Sándor elsőként azt tartotta fontosnak megemlíteni, hogy **a hagyományok ápolása a legfontosabb cél**, a nagy országos és nemzetközi főzőversenyeken a legkiválóbb szakácsok és cukrászok sorra hozták az elmúlt évtizedekben és napjainkban a világraszóló sikereket. Erre büszkék is lehetünk, de legalább annyira segíteni kell a „hétköznapok" főzési kultúrájának minél szélesebb elterjesztését. Erre pedig a főzőfesztiválok biztosítanak hátteret. Ezért is lehet elmondani, hogy a balatonszárszói gazdag nyári programsorozat indítóprogramja a Halfőző Verseny, záróakkordja pedig az augusztus legvégén sorra kerülő, **országosan is népszerű Lecsófőző Fesztivál**. A három nyári hónap során pedig se szeri, se száma a látványos közönség szórakoztató programoknak, arról nem is beszélve, hogy a Csukás Színház 2017-ben is figyelemreméltó és sokszínű repertoárral várja a nézőket.

De térjünk csak vissza a bográcsok illatosan felhős világához, a rotyogó halászlevekhez! A kétórás főzési idő bizony nem sok idő, ám nagy figyelmet igényel az alkotótól, hogy minden mozzanat a megfelelő időben történjen. A zsűri tagjai a főzési időszak alatt is figyelték a versenyzők mozdulatait, sajátos akrobatikus megoldásait, tűztechnikáját. Ezúttal is feltűnő volt, hogy a csapatok valóban csapat összejövetelnek fogták fel ezt a megjelenést. **Családok érkeztek, baráti társaságok utaztak ide távolabbi városokból**, hogy közös együttléttel tegyék emlékezetessé ezt a napot! Az aktívabbak külön-külön

Lukács István, Dorogi Sándor és Kollmann Péter

is felkeresték a szomszéd főzőhelyeket, nem tagadottan személyes tapasztaltszerzés indítékával. De nézzünk kicsit figyelmesebben is a megjelent csapatokra. Halász Mihály például a" tiszafüredi jó barátokkal" érkezett, Kéri Vencel Balázs pedig **„mátraaljai palócokat"** toborzott maga mellé. **Kollmann Péter** a **„magányos vadászként"** mutatta meg oroszlán körmeit, de itt voltak a helybeliek is „Marci" megjelöléssel **Gottschalk Márton, Molnár Ferenc. A Balatoni Halgazdálkodási Nonprofit Zrt-t** két csapat képviselte, az egyikük „mocsártiprók" néven. **„Bajai jópofa"** srácokat invitált **Szárszóra Bíró Antal, a „szögedi betyárok" vezére Fejes Zsolt volt. A balatonszárszói Vadvirág Teniszklub főzőküldöttjeként Gulyás Zoltán** állt a startvonalhoz. Hogy bizonyíthassuk a balatonszárszóiak versenyzési kedvét, arra szolgáljon még itt egy adat: a benevezettek listájára tekintve a házigazdák kitettek magukért, hiszen összesen 11 csapat döntött úgy, hogy képviseli a szárszói halfőző kultúrát! (Még a helyieknél maradva megemlíthetjük a „szárszói szépítőket", vagy a „szárszói rongylábúakat, netán a „szárszói motorosokat".) Bajáról stílszerű néven neveztek be a versenyre: ők voltak a „bajai gyufa szálak".

A déli harangszót követő egy óra elmúltával, pontban 13 órakor kezdte meg munkáját a zsűri. Szakaszosan érkeztek a versenyművek, a finisre azonban sűrűsödtek a kóstolásra érkezett halétkek mezőnye: 27 benevezett halétel mindegyikét sikerült alaposan megvizsgálni.

Az ünnepélyes eredményhirdetés alkalmával természetesen mindenki kapott díszes oklevelet, és különböző mértékben vagy formában szinte a teljes mezőny átvehetett valamilyen különdíjat is.

A második Szárszói Halfőző Verseny végeredménye a következő lett: első helyezést ért el **Kollmann Péter** Bajáról, ezüstérmes lett a szerbiai Lungból érkező **Munk Erik**, míg a harmadik helyezést a tiszafüredi **Halász Mihály** érte el. Az Első Magyar Fehérasztal Lovagrend különdíját – melyet Tóth Imre zsűritag adott át – Barti Zoltán vehette át, büszkén képviselte a balatonszárszóiakat.

– Hajdú –
Fotó: Daria Narbutt

Kóstolás közben

Közös fotózás

Séfdicséret

A SORS KÖZBESZÓLT

A SZÁNTÓ-SÜTŐDE FOLYTATÓRA VÁR…

A CSEPELI PIACON SZÁNTÓ ANDRÁSSAL VÉGIGSÉTÁLNI NEM EGYSZERŰ ÉS LEGFŐKÉPPEN NEM NÉHÁNY PERCES MŰVELET. SZINTE MINDENKIT ISMER, A ZÖLDSÉGESEKET, HENTESEKET, BÜFÉSEKET ÉS PERSZE AZ ITT TALÁLHATÓ PÉKSÉGEK TULAJDONOSAIT, BÉRLŐIT IS. Ő MAGA PEDIG – NEM TÚLZÁS – LEGENDÁS IDŐKET MEGÉLT VÁLLALKOZÓ ÉPP A PÉK SZAKMÁBAN!

Új korszakot kezd

Közel négy évtizedes az a pályafutás, amit maga mögött tudhat, benne az értékteremtés kalandos időszakával, majd a piacszerzéssel, virágzó szakaszokkal, sok-sok munkával, szakmaszeretettel, nem kevés bizakodással. **Mostanra viszont választ elé érkezett, mert a sors közbeszólt, hogy továbblépéséről döntenie kell.** A kezdetektől mindvégig a sikeres szakmai és kereskedői pályafutás egyenrangú generátora, éltetője volt a felesége. Aki egy esztendeje elhunyta miatt végleg kilépett ebből a kötelékből, Szántó András egyedül maradt. Már ami a vállalkozást illeti, hiszen lánya és veje sikeres jogász, ám a tény az tény: a pékség működtetését eleve nem vállalhatják. Az alapító édesapa pedig olyan szakemberre, felelős befektetőre vár, aki továbbvinné ezt a vállalkozást. Még mielőtt azonban a részletekről beszélnénk, Szántó András amolyan aktuális „helyzetjelentés" szolgált a pékipar jelenlegi állapotáról:

– Épp a napokban olvastam a hírt, hogy a hazai pékségek működését illetően komoly szabályok lépnek életbe július hónaptól – indítja összefoglalóját. – Talán nem késő, de a szakhatóságoknak, törvényalkotóknak valóban lépnie kellett, de úgy gondolom, még kell a jövőben is! Csupán a valós tényeket sorolom. Megbecsült, virágzó szakma volt mindig is honunkban a pékmesterség, ahogy azonban szélesedett, terebélyesedett a piacgazdaság, ezt az ágazatot is elérte a túlkínálati válság. Mire gondolok? Nézzünk csak körbe, legyen az Budapest vagy más megyeszékhely, **kétségkívül gombamód elszaporodtak az albán pékségek, ugyanakkor potenciális versenytársak ezen a piacon a multik**. Sorolhatnám mindegyiket, bárhová is térjünk be a frissen sütött termékek – az alapanyagokat most nem minősítem – roskadozó polcokon sorakoznak, ez érvényes a kenyér, pékárura éppúgy, mint az egyéb készítményekre. Szakmánk mindig is viaskodott az árakkal, de most ezzel is mélyreható problémák vannak, már ami az ár és érték arány viszonyát illeti. **Nem panaszmondatok ezek, hanem maga a realitás!** A magam részéről persze megélhettem hosszantartó sikereket is ezen a pályán!

Hogy milyen sikereket, arról csak néhány példa. **A Szántó-Sütőde által gyártott kenyerek, kiflik, zsömlék, egyéb pékáruk nemcsak, hogy népszerűek voltak szerte a kerületben, de fogalommá is váltak. Összesen öt saját szakboltot működtettek**, ezen túlmenően pedig a kiszállítás is nagy volumenben történt. Ahogyan változtak a piaci viszonyok, úgy csökkent a termelés is, de az elmúlt évtizedek során egy olyan üzemet sikerült létrehozni, amely mind a mai napig is képes ringbe szállni az igencsak zsúfolt versenypályán. Az elején utaltunk a fájdalmas momentumra, ha úgy tetszik momentumokra, miért is adná át másoknak féltőn életművét Szántó András. Ne kerteljünk: nincs már meg benne így egyedül maradván a lendület, a bizonyítani akarás . Rendelkezik viszont egy olyan bázissal, technikai háttérrel, amely nagyon is becsülendő érték:

– 64-től a pékség az életem, a feleségem kvalifikált szakemberként állt mellettem – utal még mindig a családi háttérre. – Élelmiszeripari szakmérnökként nemcsak a vállalkozás egyik motorja volt, de még

volt ereje, ideje tanítani is hosszú éveken át a csepeli szakiskolában. Sok közös sikert értünk el és most itt sorakoznak előttem a leállított gépek, technikák…. Az üzemben 3 db **Matador-kemence** kapcsolható be bármikor, 1 db lengyel **Xun dagasztó**, szintén egy **Celba dagasztógép, zsemlegép, kifli gép, osztógép, Rototerm-forgókemence, habverő**, hogy ne is említsem a raktárt, amelyet 10 évvel ezelőtt építettünk korszerű kialakítással, nagy raktártérrel, öltözővel, szociális helyiségekkel. Technikai hátterünkről inkább azt mondhatnánk, hogy a közelmúlt nagyságrendjeit és minőségét képviseli és a hagyományos (kovászos eljárás) – ez tapasztalható az utóbbi időkben – kezdi visszanyerni népszerűségét a vásárlók körében. Nem véletlen, hogy **olyan partnert keresek, aki mindezt felelősen tovább tudná működtetni**. Abban is örömmel együttműködöm egy esetleges folytatóval, hogy korábbi tulajdonosként **immáron, mint szaktanácsadó segítsem előmenetelét**.

Járjuk a piacot, az egyik bérbe adott üzlete előtt, - ahol kürtöskalácsot és süteményeket árulnak – fotót is készítünk, egy kenyérrel a kezében. A közeli pékségből vásárolta kollegája – mondhatnánk a márkanevet is, de ez most nem helyénvaló – és Szántó András rátekintve, majd megfogva csak annyit jegyzett meg a termékről, hogy minőségi, amikor pedig közölte a kollega, hogy mennyibe került – erősen elgondolkodott a túlzó nagyságrenden… Saját pékségét, sütődéjét illetően sem szeretne a fellegekben járni, ha alkura kerülne sor.

Tagadhatatlanul a realitások embere…

Szántó-Sütőde
Tel: 06-30/9314-256

SOMLÓ – LONDON

TORNAI SIKER AZ INTERNATIONAL WINE CHALLENGE-EN

VILÁGVISZONYLATBAN IS RITKA EREDMÉNYT ÉRT EL A SOMLÓI TORNAI PINCÉSZET A 34. ALKALOMMAL MEGRENDEZETT LONDONI INTERNATIONAL WINE CHALLENGE-EN, A VILÁG EGYIK LEGBEFOLYÁSOSABB ÉS LEGALAPOSABBAN BÍRÁLT BORVERSENYÉN.

2015-ös Prémium Juhfark boruk Trófea díjat kapott, és ezzel megszakítás nélkül harmadik alkalommal érdemelték ki a legmagasabb elismerést.

Jól mutatja a díj rangját, hogy a többfordulós bírálati folyamatban az éremre jelölt borokat három bizottság értékeli, legalább 10, komoly szakmai múlttal rendelkező zsűritag részvételével. Az IWC-re évente több mint 15 ezer bort neveznek a világ több mint 50 országából, közülük mindössze 500 kap aranyérmet és kategóriánként egy érdemel Trófea díjat. Ezek a legjobbak közül is kiemelkedőek, hiszen az aranyérmes borok újrakóstolásával választják ki őket. Különösen ritka, hogy egy borászat három egymást követő évben is Trófea-díjas bort képes produkálni.

A hírt kommentálva Tornai Tamás, a pince tulajdonosa kiemelte: az, hogy zsinórban harmadszor kapták meg az elismerést, azt bizonyítja, hogy megbízhatóan és folyamatosan képesek a legjobbat produkálni, tehát nem a szerencse vagy egy kiemelkedő évjárat áll a siker hátterében. Hozzátette: az ilyen eredményeknek is köszönhető, hogy a somlai bort a világban már jobban ismerik és elismerik, mint Magyarországon. A legjelentősebb piacok kereskedői ugyanis odafigyelnek az egyes borászatok teljesítményére, és igyekeznek folyamatosan új értékeket megmutatni a fogyasztóknak. A nemzetközi figyelem különösen fontos a magyar boroknak, hiszen a hazai termelés 30%-a exportpiacokra kerül, az ebből származó bevétel viszont feltűnően alacsony: a világban az exportált borok értékesítési átlagára literenként 2,6 euró, a magyaroké 1, 15 euró, vagyis külföldön egyelőre nem sikerült elismertetni magyar borok értékét. A nemzetközi sikerek segíthetnek abban, hogy ez megváltozzon, és egyre több jó minőségű magyar bort tudjanak magasabb áron értékesíteni külföldön. Ahogyan a Tornai Pincészet számára is korábbi eredményei alapozták meg új kereskedelmi kapcsolatok kiépítését Kaliforniában, New Yorkban és Bordeaux-ban. És éppen a mostani díj kihirdetése után néhány nappal újabb londoni Michelin csillagos étterem kínálatába választották be két borukat két másik somlói borral együtt, tette hozzá Tornai Tamás.

Az ilyen elismerések ahhoz is hozzájárulnak, hogy a furmint után egy másik ősi magyar fajta, a juhfark is bekerüljön a nemzetközi köztudatba. A világ borértő közönsége ugyanis egyre érdeklődőbb, és keresi a limitáltan hozzáférhető, különleges, egyedi borokat. A somlói borvidéknek világviszonylatban is egyedülálló a talaja és a mikroklímája, és az ebből adódó ásványos, vulkanikus karaktert a juhfark tudja legtökéletesebben bemutatni. A Tornai Pincészet Magyarországon is sokat tesz a juhfark népszerűsítéséért, tavaly ősszel a legjobb somlói borászok részvételével megrendezték a fajta első, reprezentatív bemutatóját a nagyközönség számára, és idén szeptemberben is lesz Somlói Juhfark Ünnep.

VIRÁG KÉKFRANKOS A NYERŐ...

Minden borrend életében kiemelkedő jelentősége van a zászlósbornak. Ezzel képviselik borrendjüket, ezt viszik ajándékba egy-egy társ borrend rendezvényére, határon innen és túl, sokszor ezzel is azonosítják a borrendet. Az idei évben a bükkaljai borok versengtek a zászlósbor címért. Március 16-án délután a "pohárnok vizsgával " rendelkező, borlovagokból álló szakértő zsűri válogatta a benevezett borokból a legjobbakat, hogy végül megválasszák az István Nádor Borlovagrend új zászlósborát. Az idei év győztese az edelényi Virág Tamás 2015-ös Kékfrankosa.

EGY HÍJÁN HUSZADSZOR!

Karcagon, birkában gazdagon…

Három a bográcsban

EGÉSZEN PONTOSAN AZ IMMÁRON NEMZETI GASZTROKULTURÁLIS PROGRAMMÁ NEMESEDETT KARCAGI BIRKAFŐZŐ FESZTIVÁL SZLOGENJE: „JÚNIUSBAN KARCAGON, BIRKA ÉTKEK AZ ASZTALON!"

Arról van szó, hogy a karcagi gigafőző esemény valójában a tüzek körül zajlik, bográcsokkal, sok-sok jóravaló emberrel és persze finomságokkal teli asztalokkal. Egyik igencsak gasztronómia iránt elkötelezett gourmand barátom – akárcsak minden" pesti", Karinthy szerint ő is vidékről elszármazott – azt mondta egy kellemes esti kvaterkázás alkalmával, hogy bizony neki minden évben előre beíratik a naptárjába ez a karcagi randevú. Függővé vált…

Elemében Benke mester

Idén egy híján huszadik, azaz a XIX. **Karcagi Birkafőző Fesztiválra** sereglett egybe „birkára magyar" jelszó jegyében csaknem az egész országból sok-sok ember.. Hozzá kell tennünk, hogy ez a jeles esemény mindig is a helyiek megmutatkozásának kitüntetett napjait hozza: a kunsági emberrel vele születik a birka szeretete és főzésének tudománya. Most is – hogyan is hiányozhattak volna – a fővédnökök között üdvözölhették **Dr. Fazekas Sándor** földművelődésügyi minisztert, **Varga Mihály** nemzetgazdasági minisztert, mindketten országgyűlési képviselők. De köszönthették **Kovács Sándort,** a Jász-Nagykun-Szolnok Megyei Közgyűlés elnökét is. Jó házigazdaként és felelős védnökként **Dobos László**, Karcag város polgármestere szintén köszönthette az egybegyűlt több ezres érdeklődő közönséget. Megint csak bebizonyosodott, hogy nem lankad Karcagon a főzési kedv, már hagyománya van annak, hogy nemzedékek egész sora mutatja meg, hogyan kell igazi ízletes, jó birkapörköltet készíteni! Hogy végül is kinek sikeredik elhódítani a különböző fődíjakat, nagydíjakat és egyéb díjakat, az a legjobb „kezekre", felelős szakemberekre bízattatott. **Benke László, az Első Magyar Fehérasztal Lovagrend nagymester**e ilyenkor mindig maga mellé toborozza zsűritagoknak az ország minden szegletéből az arra érdemes kollegákat.

Elérkeztünk tehát a két évtizedes jubileum „előszobájába", jövőre, uccu neki, újra mindent bele!

MBÉ tudósítás
fotó: Forschner Rudolf

Fehérasztal-lovagok a színpadon

Benke László, Dobos László, Szabó Pál, Dr. Fazekas Sándor, Kurunczi János

Új szolgáltatásaink:

Gyógy-és beauty masszázs

Nyitvatartás:
H-P: 9.00-19.00, Sz: 10.00-19.00
tel:212-37-16, mobil:06-70/366-11-50
e-mail:beautysalonanna@gmail.com

Az Ön szépségéért és fiatalságáért!

BEAUTY SALON ANNA

Budapest Hilton
1014 Budapest,
Hess András tér 1-3.

Szeretettel várjuk!

Ungai Anna
és szakképzett munkatársai

Csúcs szálloda a Balatonnál!

HUNGUEST HOTEL
BÁL RESORT
BALATONALMÁDI
★★★★

A csodálatos balatoni panorámával rendelkező HUNGUEST HOTEL BÁL RESORT egész évben várja pihenésre, feltöltődésre vágyó vendégeit! A Balaton végtelen látványát, a vízpart nyújtotta élményeket, a környékbeli kirándulóhelyek, a közeli Tihany és Veszprém hangulatát, a balatoni borok és gasztronómia ízvilágának egyedülálló élményét élheti meg az ide látogató.

13 emeletnyi élmény, kényelem Balatonalmádi szívében…

- saját tópart
- mesés panoráma
- családi programok
- gasztronómiai kalandok
- wellness és fitnesz
- 1000 m^2 konferenciaközpont
- körpanorámás Sky Lounge rendezvényterem

Balatoni nyári kalandok már 14 900 Ft-tól/fő/ éj

Hunguest Hotel Bál Resort** • Tel.: (06 88) 620 620 • hotelbalresort@hunguesthotels.hu • **www.hotelbalresort.hunguesthotels.hu**

Varázsolja nyarát ízesebbé – a szabadban!

Ebben segít a VALKER

VULCANUS GRILLSÜTŐ

Műszaki adatok:
Szélesség: 545 mm
Magasság: 1040 mm
Mélység: 595 mm
Súly: 30 kg

MOBIL KERTI KEMENCE

Műszaki adatok:
Szélesség: 800 mm
Magasság:1500 mm
(kémény nélkül),
2400 mm (kéménnyel)
Mélység: 600 mm
Súly: 70 kg

Váll-Ker Kft.
6900 Makó, Návay Lajos tér 8.
Tel: +36-62/212-806
Központi e-mail: vall-ker@vall-ker.hu
Bemutatóterem telefonszáma: +36-62/219-448, +36-30/375-7434
Bemutatóterem e-mail: bemutatoterem@vall-ker.hu