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

A SZAKMA LAPJA

MBÉ

AZ ASZTALI ÖRÖMÖK MAGAZINJA

2018 TÉLUTÓ • ÁRA: 890 FT

MINŐSÉGI BOROK ÉTELEK

ESZTERBAUER SZEKSZÁRDI "TÜKE" BIKAVÉRE
SZARVAS VADASHOZ

Fotó: Forschner Rudolf

BORÁGAZATI ÉRTÉKELÉS | SZAKÁCS NOSZVAJRÓL | MUNKAMÁNIÁS CUKRÁSZ | FELCSÚTI CSÚCSOK

EGY TAVASZI PIHENÉS, AMI RÓLATOK SZÓL!

DUNA RELAX & EVENT HOTEL ****

-RÁCKEVE, 2300, DÖMSÖDI ÚT 1-3. - 06-24/523-230 - RECEPCIO@WELLNESSHOTEL.HU-

-WWW.WELLNESSHOTEL.HU-

BIKAVÉR A GASZTRONÓMIÁBAN

HA KÜLFÖLDIEKET KÉRDEZÜNK A MAGYAR BORRÓL, AKKOR A TOKAJI ASZÚ UTÁN MÁSODIKKÉNT LEGTÖBBSZÖR A BIKAVÉRT EMLÍTIK. NEMCSAK A HATÁRAINKON TÚL, HANEM ITTHON IS ISMERTNEK SZÁMÍT EZ A BORFAJTA, AMELY ANNAK IS KÖSZÖNHETI NÉPSZERŰSÉGÉT, HOGY ÉTELEK SZÉLES KÖRÉVEL PÁROSÍTHATÓ.

A bikavér két hazai borvidéken, Egerben és Szekszárdon készíthető. Bár a termőtájak adottságai eltérnek egymástól, abban osztozik az egri és a szekszárdi bikavér, hogy legalább négyféle szőlőfajtából készül, és több, egymásra épülő minőségi kategóriában jelenik meg.

A bortípus presztízsének emelésén sokat dolgoznak mindkét borvidék vezető termelői, akik hisznek ebben a történelmi borkategóriában, és úgy vélik, ez a kékfrankosra épülő, komoly, de mégsem túl nehéz vörösbor megfelel a mai kor fogyasztói igényeinek. Az évről évre alakuló munka eredményét az egriek és a szekszárdiak idén is közösen mutatják be Budapesten, az Eger-Szekszárd Bikavér Párbaj kóstolóján. A folyamatos együttgondolkodás és összefogás a garancia arra, hogy a bikavérek végre a méltó helyükre kerülhessenek. A külföldi fogyasztók legtöbbször a magyar étermekben találkoznak a borfajtával, így az ottani sommelier-k a márka nagyköveteiként azon dolgoznak, hogy nemzetközi szinten is újra elismertté tegyék a bikavéreket. Ha a top budapesti éttermek sommelier-it kérdezzük, azt említik, hogy a betérő vendégek általában nosztalgiával emlegetik a „Bull's blood"-ot, ám kevesen választják ajánlás nélkül. A megfelelő tudású szakember ugyanakkor meg tudja győzni őket arról, hogy tegyenek egy próbát a borral. Többen kiemelik hogy mennyire fontos szerepet játszik a vendégek döntésében az ár. Szerencsére a bikavér itt is jól teljesít, a 3-4 eurós poharankénti árat a vendégek nem élik meg kockázatként, és az így kapott élményt még nagyobbnak érzik.

Azt is kiemelik, hogy a házasítás a kékfrankosalap miatt általában jól párosítható ételekkel, ami ugyancsak a pozitív élményt erősíti. Változatos fogások ajánlhatóak a bikavérhez a vörös húsok közül, mangalica- és vaddisznószűz, borjú és bárányfartő is szerepel a javasolt alapanyagok között. Ezek mellé sütőtököt, zöldlencsét, édesburgonya-pürét, kápiapaprika-krémet és ördögszekérgombát is párosíthatnak a konyhák. Jól látszik, hogy a séfeknek is széles mozgásteret ad, ha ehhez a bortípushoz főzhetnek.

Ha pedig mi magunk is megkeresnénk, hogy melyik egri vagy szekszárdi bikavért szerezzük be a következő vacsoránkhoz, érdemes idén is ellátogatni a Corinthia Hotel Báltermébe 2018. március 2-án, az Eger-Szekszárd Bikavér Párbajra. Itt személyesen is meggyőződhet arról mindenki, hogy milyen borokat készített az előzetes kóstolók után kiválasztott harminchárom egri és szekszárdi pince.

A rendezvény honlapja: bikaver-parbaj.hu
Facebook-oldal: facebook.com/bikaverparbaj
Facebook-esemény:
facebook.com/events/2313355988890894

Eger-Szekszárd Bikavér Párbaj 2018

2018. március 2. – Budapest, Corinthia Hotel Bálterem

Az Egri és a Szekszárdi borvidék idén is megrendezi a Bikavér Párbajt, hogy közösen mutassák be a két borvidék egyedi stílusú bikavéreit. 2018-ban is sétáló kóstoló keretében ismerkedhetnek meg a vendégek a különböző évjáratú, kékfrankos alapú házasításokkal, amelyeket személyesen a borászok mutatnak be. Valamint ismét vásárolhatnak limitált mennyiségben a délutáni szakmai sétáló kóstolóra jegyeket azok, akik inkább a kora délutáni órákban szeretnének kóstolni a sommelier-kkel és borkereskedőkkel együtt.

A kiállító borászok listája:

Egri borvidék

Balga Családi Pincészet
Besenyei Borház
Bolyki Pincészet
Böjt Borászat
Tóth Ferenc Pincészet
Eszterházy Szőlőbirtok
Gál Lajos Pincészete
Gál Tibor
Juhász Testvérek Pincészete
Kovács Nimród Winery
Molnár Pincészet
Ostorosbor Pincészet
Petrény Winery
Simon Pincészet
St. Andrea Szőlőbirtok
Thummerer Vilmos
Varsányi Pincészet
Villa Wanda Bormanufaktúra

Szekszárdi borvidék

Bodri Pincészet
Bősz Adrián Pincészete
Eszterbauer Borászat
Garai Pincészet
Heimann Családi Birtok
Mészáros Borház
Prantner Pince
Schieber Pincészet
Sebestyén Pince
Szent Gaál Kastély és Borház
Takler Borbirtok
Tüske Pince
Twickel Szőlőbirtok
Vesztergombi Pince
Vida Családi Borbirtok

Belépőjegyek

Sétáló kóstoló - (18:00-21:00)
7.500,- Ft/db elővételben,
8.500,-Ft/db helyszínen.

VIP jegy - A VIP jegy kizárólag a 14:00-16:00 közötti szakmai kóstolóra szól, amelyen a vendéglétszám alacsonyabb, mint az esti időpontban. A nagyközönségnek szóló, esti kóstolóra nem lehet vele belépni. Ez a jegy kizárólag előzetes átutalással vásárolható meg. Ára: **8.500,-Ft/db**. Mindkét jegy tartalmazza a kóstolópoharat.

Előzetes jegyvásárlás esetén utalását az alábbi számlaszámra küldheti a **Szekszárdi Borvidék Kft**. részére:

10300002-46412582-49020157
A befizetéssel egyidejűleg kérjük, hogy egy üzenetben szekszardborvidek@tolna.net e-mail címre küldje el az utaló számlához tartozó nevet és címet. A helyszínen, a rendezvény napján veheti át az utalásról kiállított számlát és a részvételhez szükséges karszalagot.

Előzetes jegyvásárlás személyesen kizárólag készpénzes fizetéssel:

Budapesten:
Dúzsi Budapest *(Ráday utca 37.)*
Pincekulcs Borkereskedés
(Alkotás u. 37.)
St. Andrea Wine & Skybar recepció
(hétfőtől péntekig 12-23 óráig, Deák Ferenc utca 3-5., +36303003930)

Szekszárdon:
Szekszárd Borvidék Kft.
(Táncsics u. 3.)

A rendezvény ideje alatt a helyszínen, a készlet erejéig jegyek korlátozott számban kaphatóak.

Információ:
74/673-709 és 0630/2355-160,
szekszardborvidek@tolna.net

TARTALOM • 2018 TÉLUTÓ

Ráckeve hív 2

Eger-Szekszárd Bikavérpárbaj – Budapest 3

A Neszmélyi Borvidék feléled! – interjú Bencsik János országgyűlési képviselővel 6-7

Szövetségben a magyar bor ügyéért – Dr. Szabó Balázs FM főosztályvezető nyilatkozata 8-9

Pálinkásné Kati algériai kúlturmisszója 10-11

Nem elvarázsolt kastélyok… 12-13

Munkamániás cukrász – Horváth Ferenc önvallomása 14-15

Antalicz Miklós nem hajlékony ember… 16-17

Címlap-történet 18-19

Szigillum: A Magyarországi Borrendek Országos Szövetségének lapmelléklete – fontos elnökségi döntések 20-21

Az Első Magyar Fehérasztal Lovagrend összeállítása – Benke László jegyzete, Grillázsverseny Pándon, Mit kerestek és találtak a lovagrendi kiállítók a Sirha 2018. szakmai kiállításon 22-23

Horváth Dezső múltidézése 24-25

Budavári borlovagok a noszvaji Tündérkert Hotelban 26-27

Kiss László noszvaji séf nagy lépései 28-29

Borágazati összefoglaló 30

Hunguest invitáló 31

Negyedszázados az óbudai Fapados 32-33

Felcsúton kiváló szaktekintélyek randevúztak! 34-35

Mátrai unoka büszkeség 36

CÍMLAPBOR

„Tüke" Bikavér 2015
Eszterbauer Pincészet – Szekszárd

Válogatott, csúcsminőségnek szánt tételekből házasított, koncentrált, mégis elegáns bor, amelynek alapja a Szekszárdi Kékfrankos Kadarka.

A Bikavér eredete és története kötelez. Szekszárdon nem létezhet pince e bor nélkül.

Válogatott, csúcsminőségnek szánt tételekből házasított koncentrált, testes, elegáns bor készítése volt a célunk – mondta e szép bor születéséről Eszterbauer János szekszárdi borász. – Alapja a Kékfrankos és Kadarka, világfajtákkal házasítva. Hagyományos feldolgozással, 12 hónapos fahordós érleléssel készült. Önvallomás: „Dédnagyapám szerepel a címkén, aki a szekszárdi paraszt-polgári világ egyik meghatározó alakja volt. Édesapja (ükapám) Szekszárd város bírája, aki az 1910-es években a várost képviselő testületének tagja, 1919-ben a kommunista diktatúra túsza, az 1929-ben alakult országos hírű és sikeres Szekszárdi Pinceszövetkezet egyik alapítója. És egy azon „Tüke" szekszárdi szőlőművelők közül, akiktől a Bikavért is örököltük… Így kóstolják a Bikavér Párbajon!

Eszterbauer Borászat – Szekszárd, Bor u. 8. (Borszaküzlet)
Bor és vendégház (Szekszárd Bor u. 2.), Nagykereskedelem (Szekszárd Bor u. 8.)
Tel: +36-30/650-8596
Eszterbauer Ildikó: Tel: +36-30/957-2558
info@eszterbauerbor.hu

NEKIVÁGTAM...

... szép hazámnak… Sokfelé járhattam, megköszönve, hogy nyitott kapukra találtam. Újesztendőre fordultunk és ilyenkor az ember – őszülő félben lévő szerkesztőként - kicsit visszsza is néz, meg előre is. Sokféle érzelmi hatások értek. Először is szívemnek kedves módon az az ember kapta meg az „Év Bortermelője" címet, aki hosszú esztendők óta küzd, nem kis eredményeket elérve külföldön és itthon a Mátrai borvidékért! Mentem tovább, szép hazámban és láttam sok-sok más csodát. Találkoztam kastélyturizmussal, értékmentőkkel, akik valóban féltik, óvják értékeinket. Aztán olyan nagyon régi jó riport alanyommal, aki eljuthatott Algériába, átélve az ottani vendégszeretetet, közvetítve a magyar kultúrát. Tette mindezt Abasárról. Csodálatos ez a világ! Ott lehettem a Sirha Nemzetközi Élelmiszeripari és Gasztronómiai Versenyen, ahol tapsolhattam kiváló magyar séfeknek, de közülük is a legnagyobbnak! Szerettem ott lenni, mert jó volt beszélgetni, sok-sok olyan emberrel, aki azért fáradozik, hogy tegye dolgát itthon és a világban azért, hogy jókedvű, jó étvágyú, étekértő magyarok legyenek. Lesznek is, mert jönnek új nemzedékek! Találkoztam ifjabb Szőke Mátyással, aki az Év Borásza érmet elhódító, már említett Szőke Mátyás unokája. De jó átadni mindezeket, találni olyanokat, akik fonják tovább a fonalakat! De voltam még sok másutt is, e hazában. Korábban, még az előző, karácsonyi számunkban szétnézhettem a Neszmélyi Borvidéken, hogy rátaláljak olyan értékekre, amelyek további magaslatokba viszik ezt a tájékot. Rátaláltam egy elkötelezett, őszinte érzületű, olyan borlovagra, aki nemcsak szereti borvidékét, hanem tesz is érte – megválasztott tiszte miatt. Voltam még a Bükk-hegységben, ahol borlovagokra találtam. Olyanokra, akik hírét viszik ennek a szép és nemes eszmének és mindezért elkötelezetten a jövőben sokat is tennének. Voltam még másutt is, kocsmavilágban, ahol – a csaposné szerint – legelső ember az aki, kéri az itókát, meri kérni a számlát, s nem veszti a barátságát.

Igen, kezdjük az évet úgy, hogy megpróbálunk együttgondolkodni a szakmáért, egymásért, a vendéglátásért, a borászatért, és – ahogy a címlapunkon is olvasható – az asztali örömökért…

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:
Eszterbauer borremeke a szarvas vadashoz
ISSN: 2060-646
www.mbemagazin.hu

Bencsik János képviselő

POHÁRNOKI KÉPVISELETBEN

Beszélgetés Bencsik Jánossal az Ászár-Neszmélyi Borvidék fellendüléséről

KÖNYVSZERZŐ, JEGYZETÍRÓ, AKI AZ ELMÚLT HÁROM ÉVTIZED ALATT IGAZÁN NEM TÉTLENKEDETT, LEGYEN SZÓ ÖNKORMÁNYZATISÁGRÓL, RÉGIÓS ÉS ORSZÁGOS POLITIKÁRÓL – ELHIVATOTTAN TETTE ÉS TESZI MOST IS A DOLGÁT. BESZÉLGETÉSÜNKET MEGHATÁROZÓAN TATA ÉS A NESZMÉLYI BORVIDÉK FELLENDÜLŐ FÉLBEN LÉVŐ FEJLESZTÉSI FOLYAMATAINAK SZENTELTÜK.

Az alkalom pedig még tavaly adódott, amikor a tatai **Zsigmond Király Borlovagrend** jubileumi ünnepi programját szervezték meg a Tatai Várban. A programon, úgyis, mint a térség megválasztott országgyűlési képviselője, nem mellékesen pedig az évfordulós borrend tagja, többek között összefoglalta rövid előadásában gondolatait a régiós borkulturális, turisztikai, technológiai fejlesztésekről, borhoz való kötődéséről. Rövid összefoglalója felvezetés volt ahhoz, hogy a Minőségi Borok Ételek – asztali örömök /MBÉ/ magazin felkérésére helyszíni külön beszélgetésünk alkalmával részleteiben is szélesítsük látóképünket erről a témáról. Mintegy az alakalomra megelőlegezve riportalanyunknak a pohárnoki titulust, ami az egykori királyi és főúri udvartartásokban bizalmi szolgálatot jelölt s kire lehet ez érvényes jelen korunkban, mint egy választott parlamenti képviselőre…

– Teológia, szociális munkás, településüzemeltető mérnök, 5 cikluson át polgármester. Hogyan épült egymásra a gyakorlatban ez a szellemi muníció?

– Húsz éven át **Tatabánya** polgármestere voltam – indítja nyitó gondolatait, szellemi frissítésként kortyolva egyet boros poharából. – Egy olyan iparvárosé, melynek egyoldalúan fejlesztett nehézipara 1990 után egyik esztendőről a másikra összeomlott. Tizenkétezer munkahely szűnt meg, s szinte nem volt olyan otthon, amelyet ne érintett volna ez az egzisztenciális tragédia. A lelki problémák orvoslásához jól jött a **teológiai** és **szociális munkás** végzettség, de a gazdaság talpra ál-

lításához ennél többre volt szükség, így hát újra iskolapadba ültem. Először **terület- és településfejlesztést**, majd **településüzemeltetést** tanultam. Az elsajátított ismereteket pedig beleszőttem a város és térsége mindennapjaiba. **Mára Tatabánya és vele együtt az egész Tatai-medence visszanyerte életerejét, gyakorlatilag eltűnt a munkanélküliség, s vele együtt megjelentek azok az igények, melyek a lelki és szellemi gyarapodást foglalják magukba.**

– Ember, hit, természet – egyesített erőforrásokat képviselnek. A szőlő és bor milyen energiákat ad, szabadít fel?

– Annak ellenére, hogy Békés megyéből származom, a bor és a borkultúra sosem állt tőlem távol. Nagyszüleim rendre elmesélték a gabona- és bortermelő gazdák közötti együttműködés – időnként korántsem évődésmentes – színes történeteit. Onnan tudom, hogy a jó bor a fele vizet is elbírja, de azzal már ne bíbelődjön a földműves paraszt, mert azt a borosgazda hozzá töltötte. **A jó bor közösséget teremt.** A kvaterkázó beszélgetések lelket tisztítanak és erővel telítenek. A bor az ég és a föld ajándéka, a tájban élő ember munkájának gyümölcse. **A borivás által részesedünk Isten jóságában, s átélhetjük a vele való közösséget is**. A borkultúrához kapcsolódó rítusok a Teremtő iránti – legutóbb Szente Vince napjához kapcsolódva megáldattuk a szőlővesszőket – hála érzületét erősítik az emberben.

– A Neszmélyi Borvidék közel 1500 hektáros területével inkább a kisebb borvidékeink közé tartozik. Mi lehet mégis a jellegzetessége, kuriozitása?

– Legjobb szőlőterületeink jelentős része a tengerszint felett 150-300 méter között helyezkedik el a Vértes és a Gerecse hegység napsütötte lejtőin. A dombvidéki jellegnek, a Kisalföld felől érkező meleg áramlatoknak és a Duna hatásának köszönhetően éghajlata mérsékelten nedves-hűvös, a magyarországi átlaghoz képest valamivel kevésbé napsütéses, ami kedvez az **illatokban és zamatanyagban gazdag borok** megszületésének. **A többségében markáns, karakteres fehérborok** mellett, visszatérőben vannak a „régi világ" által kedvelt **gyümölcsös és fűszeres vörösborok** is. A neszmélyi borok többsége reduktív módon készül, élénk és ezzel együtt kiegyensúlyozott savakkal rendelkezik. A világfajták mellett ismét gyökeret vernek a régebbi neszmélyi fajták, köztük a **juhfark, a hárslevelű és a rajnai rizling**, melyekből igazán szép hordós tételek is születtek az elmúlt esztendőkben. A borvidék felzárkózását jól mutatják az országos borversenyeken elért kiváló eredmények is. A szakmai elismertség már adott, ugyanakkor a fogyasztók általi országos ismertséghez **mennyiségre is szükség lenne**, de a feldolgozó kapacitások még szűkösnek bizonyulnak.

– Milyen szellemi, anyagi erőforrások generálták a legutóbbi idők, 2015-től átgondoltabban elinduló döntéseit, hogy átfogóbb fejlesztési programba fogjon Tata városa, mint borvidéki központ?

– Három területen van szükség támogató beavatkozásra. Egyrészt **csökkenteni kell a termesztési és feldolgozási technológia területén meglévő elmaradottságot, másrészt növelni szükséges a piacra terméket előállító pincészetek számát**. Nem kevésbé fontos feladat a **helyi borkultúrához kötődő hagyományok feleleventése**, továbbá a borvidéki identitás erősítése sem. Ezért is volt fontos a **Zsigmond Király Borlovagrend**, majd a Neszmélyi Borút Egyesület megalakulása. A borlovagrend a társadalmi beágyazottságot, az egyesület pedig a termelők közötti szakmai együttműködést erősíti. – Először abban kellett döntenünk, hogy mely település legyen a **Neszmélyi Borvidék központja. Bölcs döntés született, hiszen az ültetvények középpontjában lévő történelmi kisváros, Tata nyerte el ezt a szerepet**. Természeti adottságai turisztikai látványosságai, fesztiváljai, kiváló szállodái és éttermei egyaránt alkalmassá teszik e feladat betöltésére. **Michl József** polgármester úrral azon dolgozunk, hogy az Esterházy család által épített műemlékek új funkcióval gazdagodva, turisztikai vonzerővel felruházódva újulhassanak meg.

– Milyen további folyamatok szükségesek ahhoz, hogy borvidékük régi fényét ismét visszanyerhesse?

– Az idő múlása nem csak az épületeken, hanem a közösségi emlékezet és hagyományok megkopásában is tetten érhető. Pedig az egykori Tatai Esterházy Uradalom élen járt a szőlőtermesztésben és borkészítésben. A Tata melletti baji szőlőhegyen található dézsmapincék még ma is látványosnak mutatkoznak. **Megkezdődött az egykori Esterházy Pezsgőgyár felújítása** is, amely mellett egykor lóversenypálya is működött, a szomszédban megépült vasúti megállóhelyig pedig „filléres vonatok" szállították a szórakozásra vágyó pesti polgárokat. **Polgármester úr felmenői is rendelkeztek ültetvényekkel** a baji hegyen, s Éva nővére mind a mai napig működtet ott **Borboléta** néven egy kézműves borászatot. Egy sikeres pályázatnak köszönhetően a térség természeti és épített örökségét, a gasztronómiai és borok tekintetében meglévő kínálatát egy borút létrehozásával kívánjuk láthatóvá és elérhetővé tenni. – Közben megkezdtük a borvidék belső úthálózatának rendbetételét is. **Elsőként a Neszmély és Dunaszentmiklós közötti hegyi utat újítottuk fel**, s most arra készülünk, hogy a Baj, Szomód és Dunaszentmiklós közötti ültetvények útjai is megújulhassanak, melyek a termelést és a kerékpáros turizmust is egyaránt szolgálni fogják. Most először fordult elő, hogy a sikeres vidékfejlesztési pályázatoknak köszönhetően, **összességében mintegy kettőmilliárd forint értékű borászati technológia-fejlesztést valósíthat meg** egy tucatnyi pincészet. Az elvégzett közös munka alapján hiszem azt, hogy néhány esztendő múltán a Neszmélyi Borvidék ismét felkerülhet az európai borturizmus térképére.

Kóstoláson a borlovag

Szentandrásról a Szent István Egyetemre

A teológusnak,településmérnöknek, szociológusnak kiszabatott a Máray Sándor jelölte út: szülőhelyétől, Békésszentandrástól, íme mostanra, bölcs férfikorához érkezve eljutott saját pincéjéig, szellemi gyarapodását tekintve pedig a Szent István Egyetem iskolapadjáig…

Óvodába jártam még, amikor édesapám 30 literes kishordóját – mely az otthoni kertben termett otellót és oportót foglalta magában – megdézsmáltam. Igaz már az óvodában is pohár volt a jelem. Most, hogy az utolsó aktív negyedszázadomat tervezgetem, visszatérve a felmenőim hivatásához és gyermekkori elfoglaltságaimhoz, magam is földművelésbe kezdtem. Hagyományos fajtákat – juhfark, hárslevelű, bálint, sárfehér, kadarka, kékfrankos, csókaszőlő - telepítünk Bajon és Dunaszentmiklóson. Még az is lehet, hogy a végén egy kisebb családi pincészet születik belőle. Miután a Neszmélyi Borvidék előmenetele nem csak gazdaságfejlesztési kérdés, így aztán ismét iskolapadba ültem, s a Szent István Egyetemen ismerkedem a szőlészet és borászat elméleti alapjaival. Gyakorlatban pedig szorgalmasan kóstolgatom a neszmélyi borokat, s próbálom kifürkészni a „pincetitkokat". A jó évjáratok szebb boraiból félre szoktam tenni néhány palackkal a szűkösebb esztendőkre. Alighanem – ha legközelebb kimegyek a pincémbe - kipattintok majd egy 2013-as Kősziklás juhfarkot…

Kiss Dezső Péter

KORMÁNYZAT ÉS CIVILEK: SZÖVETSÉGBEN A MAGYAR BOR ÜGYÉÉRT

A borrendi mozgalomról is beszélgettünk Dr. Szabó Balázs FM főosztályvezetővel

HATODIK ÉVE, HOGY KORÁBBAN A VIDÉKFEJLESZTÉSI, MOST A FÖLDMŰVELÉSÜGYI MINISZTÉRIUM FŐOSZTÁLYVEZETŐI SZÉKÉBEN ÜL, SZAKTERÜLETÉT TEKINTVE, MINT VIDÉKFEJLESZTÉSI SZAKJOGÁSZ. MINDEZEKBŐL KÖVETKEZŐEN AZT GONDOLHATNÁNK: CSAPATÁVAL PARAGRAFUS BETARTATÓ, RENDELETEKET, SZABÁLYZATOKAT „GYÁRTÓ" HÍVATALNOKRÓL VAN SZÓ. MERŐ TÉVEDÉS LENNE MINDEZT FELTÉTELEZNI: ÉLETKÖZELI, A PARLAMENTI ÉS TÁRSADALMI KAPCSOLATOKAT ELHÍVATOTTAN KÉPVISELŐ SZAKEMBER. TÁRCÁJA „SZÍNEIBEN", HOL ÁGAZATI TÖRVÉNYJAVASLATOK ORSZÁGGYŰLÉSI TÁRGYALÁSÁT SZERVEZI, ÉRDEKKÉPVISELETEK, CIVIL SZERVEZETEK KÉPVISELŐIVEL EGYEZTET VAGY RENDEZVÉNYEKEN VESZ RÉSZT. A MINŐSÉGI BOROK ÉTELEK-ASZTALI ÖRÖMÖK MAGAZIN DR. SZABÓ BALÁZST, AZ FM PARLAMENTI- ÉS TÁRSADALMI KAPCSOLATOK FŐOSZTÁLY VEZETŐJÉT „ISMERŐSKÉNT" KERESTE FEL.

– Minek is tagadnánk: gyakorta találkozunk a Magyarországi Borrendek Országos Szövetségének égisze alatt szervezett programokon, rendezvényeken. Előszeretettel hívják és azt tapasztaljuk, gyakorta személyesen jelen is van ezeken a civil találkozókon... Mindenekelőtt a gyakorlat oldaláról megközelítve kérnénk bemutatni az Ön által vezetett főosztály legfőbb feladatait, legfőbbképpen azzal a céllal is, hogy olvasóink első kézből kapott információk alapján tudják értelmezni a parlamenti és civil kapcsolatok fogalomkört.

– Nincs a feladatkörünkben és a tevékenységünkben semmi misztikus, az általam irányított szervezeti egység a nevéből is adódó funkciókat látja el, fogalmaz elöljáróban. – A főosztály Országgyűléssel összefüggő munkája alapvetően az agrárágazati törvényjavaslatok parlamenti életének menedzselését jelenti a benyújtástól az elfogadásig, illetve a tárcavezetőknek az Országgyűlés plenáris üléseire, illetve bizottsági üléseire történő felkészítését, annak koordinációját takarja. A társadalmi kapcsolatok ápolása sokrétűbb terület: a minisztérium ügyfélszolgálatának működtetésétől egyes kormányzati tanácsadó szervek titkársági feladatainak ellátásán keresztül az ágazati civil szervezetekkel, köztestületekkel, érdekképviseletekkel való egyeztetésekig, a velük létesítendő partnerségi megállapodások előkészítéséig. Mindezek mellett mi kezeljük az agrár- és zöldszféra számára nyitva álló pályázati forrásokat és egyedi támogatási kereteket, annak valamennyi adminisztratív terhével együtt. Ez utóbbi támogatási források teszik lehetővé, hogy a társadalmi szervezetek gondozásában számos színvonalas szakmai kiadvány jelenhet meg, illetve komoly rendezvények, konferenciák vagy akár nemzetközi szakmai szervezetek tagdíjának hátteréül is szolgálhatnak.

– Számos területtel van hivatalos és napi kapcsolata főosztályvezetőként a civil szférából, ezek közül az egyik ilyen-mint felvezetőnkben említettük - országos szerveződés a közel négyezer tagot számláló Magyarországi Borrendek Országos Szövetsége. Az utóbbi pár esztendőben e mozgalom és az Ön által vezetett minisztériumi főosztály között igen intenzív kapcsolat alakult ki. Ez minek köszönhető?

– Az agrár és zöld civil szférával valóban szerves kapcsolatot alakított ki a minisztérium, amely a nyitottságon, az őszinteségen és az együttműködési készségen alapul, hiszen a kormányzat csak akkor lehet sikeres, akkor reagálhat a felmerülő problémákra megfelelően, ha figyelembe veszi a szabályozás címzettjének, a társadalomnak a jelzéseit és visszajelzéseit, támaszkodik a javaslataira. A társadalmi szervezetekkel mindenkor a közös pontokat keressük, hogy a szabályozásban minél szélesebb társadalmi igények és érdekek jelenhessenek meg, amelynek nyomán aztán a civil szervezetek is részt vesznek az együtt kimunkált normák társadalmasításában, a közös célok kommunikálásában és elfogadtatásában. A tárca emiatt például több tucat ágazati civil szervezettel kötött stratégiai partnerségi megállapodást, amelyek keretében a partnerek az általános társadalmi vita fórumain túl közvetlen véleményezésre kaptak lehetőséget a szektort érintő jogszabálytervezetek, stratégiák kialakításában. A Magyarországi Borrendek Országos Szövetsége komoly bázissal, országos, sőt, kárpát-medencei lefedettséggel bíró szervezet, amelynek álláspontjára a kormányzat természetesen számít szakmai kérdésekben. Annak pedig külön örülök, ha a Szövetséggel fennálló kapcsolat közvetlensége, intenzitása és minősége a külső szemlélő számára is látványos.

– Azt a legrosszabb indulattal sem lehetne mondani, hogy csakis „íróasztal" mellől, a minisztériumi főosztályvezetői szobájából irányítja ezeket a folyamatokat, hiszen például a magyar borrendi mozgalomban nyugodtan állíthatjuk, csaknem minden borrendnél megfordult személyesen is valamely kiemelt rendezvényen. Ez tudatos kapcsolatépítő stratégia vagy más érzelmi okai is vannak?

A Nemzetközi Kékfrankos Verseny FM által felajánlott különdíját 2016-ban a Fritz Pincészet (Szekszárd) borászа, Derda Tamás vehette át.

– Egy kicsit mindkettő vagy talán a tudatos kapcsolatépítés és az érzelmi okok egyfajta szintézise. Munkakörömből adódóan rengeteg meghívást kapok az ágazati civil szervezetek rendezvényeire függetlenül attól, hogy a szervezéséhez tudtunk-e anyagi vagy erkölcsi támogatást nyújtani, amit kifejezetten pozitívan értékelek. Ezeknek a meghívásoknak lehetőségeimhez mérten törekszem is minél többször eleget tenni, mivel az arctalan, bürokratikus szemlélettel szemben a személyes kapcsolatokban, az őszinte problémafelvetésben és a megoldások közös keresésében hiszek. Sokszor tapasztalatom, hogy egy-egy rendezvény oldottabb légkörében felszínre kerülnek olyan kérdések is, amelyek egyébként nem jutnának el a minisztériumhoz, pedig a kezelésük fontos és általában nem is feltétlenül bonyolult. Emellett persze az érzelmi kötődés is nyilvánvaló, hiszen több borrend megtisztelt azzal, hogy tagjainak sorába fogadott, és magam is az emberiség legnemesebb nedűjének rajongói táborába tartozom. Személyes oldalról és hivatali megbízatásommal összefüggésben is meggyőződésemmé vált, amit a borrendi rendezvényeken el szoktam mondani, miszerint a szőlészek-borászok, a borszerető közönség, a kormányzat és a borrendi mozgalom céljai közösek: a magyar borok minőségének védelme, jó hírének elterjesztése itthon és a világban, erényeinek bemutatása és a kulturált borfogyasztás népszerűsítése. Nagy öröm számomra, hogy ezeknek a céloknak az eléréséhez a munkám során magam is hozzátehetek, szerény eszközeimmel elősegíthetem a megvalósításukat.

– Abból az időtávból tekintve, melynek során ez a kapcsolat intenzívebbé vált, fokozatosan milyen benyomásokat, tapasztalatokat szerzett a Magyarországi Borrendek Országos Szövetségének szervezetszerű felépítéséről, fejlődéséről, abból a szemszögből is vizsgálva, milyen értéket képvisel ez a meglehetősen sokszínű tagság?

– Amellett, hogy a Szövetség tagságának körében egy komoly szakmai potenciál is megmutatkozik, amelynek köszönhetően a szőlő- és borágazat szabályozását, jövőjét érintő kérdésekben hiteles véleményt tud formálni, a mozgalomnak egyik legnagyobb erénye és értéke éppen az Ön által említett nyitottság és sokszínűség. A bor tisztelete és szeretete, a hagyományok ápolása, bemutatása és továbbvitelének igénye kapcsolja össze a tagságot, azonban sokan az agráriumon kívülről, az élet legkülönbözőbb területeiről kerülnek be ebbe a körbe, és mindenki az egyéni látásmódja, saját szakmai felkészültsége és elhivatottsága útján tudja gazdagítani a mozgalmat. Az Országos Szövetség tekintetében egy nagy múltú és mind taglétszámában, mind tevékenységében, aktivitásában folyamatosan fejlődő szervezetről beszélünk. Ezzel együtt azt látom, hogy a mozgalom a bővülése ellenére meg tudta és meg tudja őrizni alapértékeit, baráti, családias jellegét, polgári légkörét. Persze folyamatosan új impulzusokat kap és igazodik a kor igényeihez, kihívásaihoz, de eközben állandóan szem előtt tartja, hogy négy évtizede miért jött létre. Kicsit olyan talán, mint maga az ágazat, amelyben működik, illetve mint a tagsága: egyszerre konzervatív és újító, egyszerre sokszínű és egységes.

Zaza Kandelaki georgiai nagykövettel

– Milyen generáló hatása van a főosztálynak a borrendi mozgalom anyagi, erkölcsi stabilitásában? Az is tapasztalható, hogy egyre intenzívebb az egyes borrendek pályázati aktivitása. Erről a folyamatról mi a véleménye?

A mai viszonyok között nyilvánvalóan van abban egyfajta kényszer, hogy az ilyen szervezetek a tagdíjaik mellett pályázati forrásokat vesznek igénybe működésükhöz és társadalmi céljaik megvalósításához, ez azonban nem feltétlenül rossz dolog! Személyes tapasztalat, hogy az általunk gondozott pályázati kiírásokra a feltételek szigorodásával egyre színvonalasabb pályázatok érkeznek be, a pályázók egyre tájékozottabbak és elsajátították a költségvetési források takarékos, hatékony és szabályszerű felhasználásának módját. Fontos dolog ez, hiszen nem felejthetjük el, hogy a költségvetési támogatások valamennyiünk adójából, befizetéséből kerülnek újraelosztásra. Persze ezzel párhuzamosan zajlik egy folyamatos egyszerűsítés is a visszajelzések alapján, nem lehet célunk ugyanis a feltételek teljesíthetetlensége és a túlbürokratizálás, épp ellenkezőleg, minél több címzett számára szeretnénk minél hatékonyabban eljuttatni a hasznos projektek költségeit fedező támogatásokat. A pályázati aktivitás fokozódását pedig kifejezetten örvendetesnek tartom úgy a borrendek, mint általában az ilyen szervezetek részéről. Ennek a fokozott aktivitásnak a tényét egyébként a saját területemen meg is tudom erősíteni, néhány év alatt jelentősen megnőtt a jó célokhoz támogatást igénylő szervezetek száma. Ami sokszor nyilván nehéz döntések meghozatalával jár, mivel a támogatási keret ezzel szemben változatlan, de hiszem, hogy a rendelkezésre álló források mindenkor értékes ágazati projekteket, rendezvényeket és színvonalas kiadványokat támogatnak, fontos célkitűzések elérését segítik elő.

Kiss Dezső Péter

A borlovagiság gondolatait, cselekedeit is nemesíti

Keszthelyen született, 1983. július 21-én. Földműves családból származik, édesapja agrármérnök, gazdálkodó

TANULMÁNYAI:

- ELTE Állam- és Jogtudományi Kar 2006.
- Vidékfejlesztési szakjogász posztgraduális képzés, PPKE Jog- és Államtudományi Kar 2013.
- Aranykalászos gazda 2018.
- Okleveles pályázatíró 2010.

SZAKMAI PÁLYAFUTÁSÁT a Nemzeti Földalapkezelő Szervezetnél kezdte 2006-ban, majd a területi környezetvédelmi igazgatásban és a központi közigazgatásban több helyen dolgozott. 2012 óta a Vidékfejlesztési, majd Földművelésügyi Minisztérium Parlamenti és Társadalmi Kapcsolatok Főosztályának vezetője.

NŐS, egy kislánya van, második gyermeke születése 2018 februárjában várható. Hobbija az olvasás és a néptánc.

KEDVENC SZŐLŐBOR FAJTÁI:

fehér – chardonnay
vörös – kékfrankos

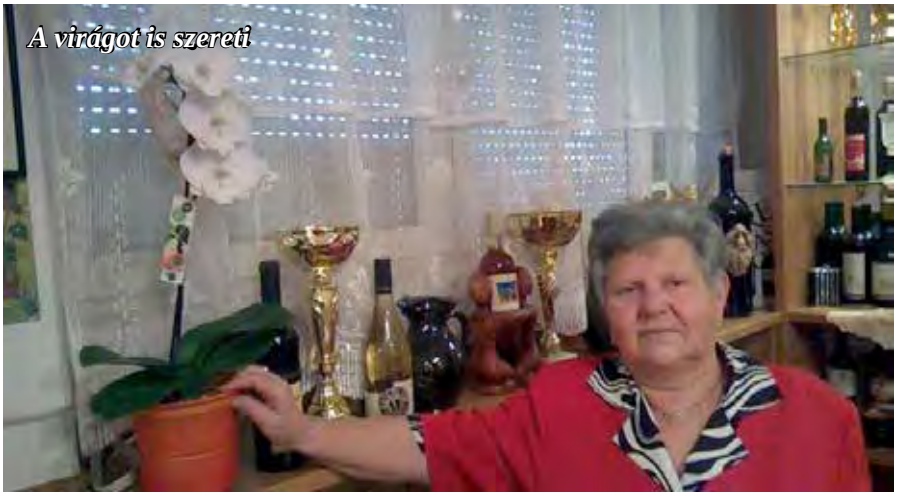
BORRENDI TAGSÁG:

Alisca Borrend, Szekszárd 2012.
Balatonvin Borlovagrend, Balatonfüred 2015.
Mathiász János Borrend, Kecskemét 2016.
Szt. Benedictus Borlovagrend, Velence 2017.
Vinum Vulcanum Borlovagrend, Badacsony 2017.

MI ÚJSÁG AZ ABASÁRI PÁLINKÁS PINCÉSZETBEN?

Jégkár utáni dilemmák, generációk útkeresése, énekelt is Algériában

NE MONDHATNÁNK, HOGY A HIDEG, SZÜRKE TÉLI HÓNAPOKBAN ESEMÉNYTELENÜL TELNEK A NAPOK AZ ABASÁRI PÁLINKÁS PINCÉSZET HÁZA TÁJÁN! OTT JÁRTUNKKOR – FARSANG HAVÁBAN – A CSALÁD „SZÓVIVŐJE" PÁLINKÁSNÉ KATIKA ÉPPEN EGY MESSZIRŐL JÖTT POSTAI CSOMAGKÜLDEMÉNYT „HÁMOZ KI" A DOBOZBÓL ÉS A PAPÍROK KÖZÜL. BEKERETEZETT KÉPET KAPOTT ARRÓL A SZÁLLODÁRÓL, AHOL BARTÓK LAKOTT 1913-BAN, MELLÉ NEMZETI JELÖLÉSSEL SZUVENÍRT… EGY ÖRÖKKÉ EMLÉKEZETES ALGÉRIAI UTAZÁS FILMKOCKÁIT PERGETI VISSZA MINTEGY GYORS VÁLASZT IS ADVA A CÍMBEN FELTETT KÉRDÉSÜNKRE.



A virágot is szereti

Nagy ez az üveg...

– Kapcsolatba kerültem pár esztendővel ezelőtt a **Római Sas Lovagrenddel**, nevezetesen Nagy János alapítóval, aki egy korábbi beszélgetésünk alkalmával jelezte, érkezni fog majd egy meghívás, ugyanis a civil szerveződésük meghatározó missziója a magyarság képviselete a világban. Nos, magam is meglepődtem, amikor felhívtak telefonon, hogy egy 8 napos algériai utazásra kérnek fel, úgyis, mint borászt, úgyis, **mint a magyar borok képviselőjét, nem mellékesen mint aki szabadidejében szeret énekelni.** Kiderült, a tavalyi Bartók Béla évforduló mintegy folytatásaképpen a lovagrend Algériában 8 napos fellépéssorozaton mutatja meg a magyar kultúra értékeit. Komáromi István, jól ismert dalszerző, rendőrtábornok is a delegációnk tagja volt, egyike a kulturális programok legfőbb szervezőinek. Elhangzott itt a Római Sas induló, Szép vagy, gyönyörű vagy Magyarország csodálatos mű, a magyar nóta kincsünkből néhány nagyszerű dal, Tavaszi szél vizet áraszt, Ez itt az én hazám, de nem is sorolom, mennyi minden még, mert mondhatom, **életem egyik legtartalmasabb napjait élhettem át magyarként.**

Ami azt illeti gondolati belépőnek ennél jobbat nem kívánhattunk volna, amikor a Pálinkás Pincészet aktuális törté-

Büszke fiaira

néseiről érdeklődtünk Katikától! Azonban hamar a valóság, a mindennapok talajára érkezünk vissza, ugyanis a közel 90 hektáros szőlőterülettel, illetve oltvány ültetvénnyel rendelkező vállalkozás életében a tavalyi esztendő **„történelmi"jégkárt hozott**, 10 hektáron nagyon nagy pusztítást végzett:

– Nem kis tételről van szó, de a továbblépést illetően is gondban vagyunk – tájékoztat az immáron kultúr- misszionáriusként is jegyzett, nagy szakmai tapasztalatokkal rendelkező oltványtermesztő szakember. – Meg kell hozni a döntést közösen fiammal, Attilával, a borász-szőlész diplomát megszerezni készülő Dávid unokámmal és Timi menyemmel: a fiatal ültetvényeknél a károkat újabb tőkék elültetésével pótoljuk vagy sérülten hagyjuk, és szembe kell néznünk egyéves kihagyással? Sajnos a szaporító anyagra is kihatással van ez a jégkár, az oltványok egy részét szintén elverte. Ezzel együtt azt mondhatom, hogy területi határainkat elértük, újabb telepítésekbe nem kívánunk belevágni, néhány korrekciós lépést azért teszünk. Például egy 50 éves ültetvényünket – amely **3-4 hektáros – újra telepítjük.** De mert a borászok élete folytonosan változó, az évjáratukat illetően örömhírrel is szolgálhatok. 2017 csúcsokat hozhat a minőséget illetően!

Ha már a csúcsoknál tartunk, el kell mondanunk, hogy éremesőben, a tavalyi esztendőben sem volt hiány a Pálinkás Pincészetnél! **Több országos szakmai megmérettetésen is elhódították az aranyérmet,** erről fotódokumentációnk külön is tanúskodhat. És még valami különösen szívet melengető Katika számára:

– Amikor tavaly december legelején kihirdették, hogy **Szőke Mátyás** érdemelte ki a Magyar Bor Akadémia legrangosabb szakmai kitüntetését, az „Év Bortermelője" címet, megdobbant a szívem és azt mondtam, íme, a beteljesedés pillanata! Őszintén szólva **a Mátrai Borvidék valahogy az elmúlt évtizedben ismertségét, elismertségét tekintve mintha „leragadt" volna.** Kitűnő borászok és borászatok működnek régiónkban, nem tudom, mi lehet mégis ennek a bizonyos „fakóságnak" az oka. Az arra hivatottak remélhetően megtalálják a kitörési pontokat, de ez az elismerés most nagy lendületet adhat! **Talán jobban odafigyelnek ránk**, elismerik értékeinket. Ide illő momentum, hogy Attila fiam Kaliforniában egy szakmai delegáció tagjaként találkozott olyan üzleti partnerekkel, akik hosszú évek óta Szőke Mátyás borait forgalmazzák, főleg az illatos fajtákat előnybe helyezve.. Nagy tisztelettel beszéltek kitűnő kollegánkról, ami azt jelenti, hogy a mátrai bor megfelelő diplomáciai eredményeket ér el már hosszú ideje, a tengerentúlon is… Érintettük a „mi újság?" témakör apropóján a Pálinkás család új generációs képviselőinek előmenetelét, terveit, jövőképét. Büszke fiaira, a mérnök-közgazdász, számítástechnikai szakemberként szép karriert magáénak mondható, családjával Bécsben élő Szilárd fiára, Ildikó menyére, gyermekeik, Petra és Dóri tiszteletreméltó igyekezetére, a borászként sikert sikerre halmozó Attila fiára, aki az abasári vállalkozásuk teljes körű borászati szakmai vezetője. Nem utolsósorban Dávid unokájára aki az Eszterházy Károly Egyetem gyöngyösi Károly Róbert Campus szőlész-borász szakán a 3. évét teljesítette sikeresen. Ki, hogyan bontakozik ki az életben, sok minden tényezőn múlik, de például Dávid a pénzügyi, banki szektorral is szeretne majd próbálkozni, természetesen csakis azt követően, ha megszerezte mostani szakán a végső diplomát. Ez a generáció már a mai kor kihívásaival néz szembe, a szülők és nagyszülők pedig az alapokat teremtették meg.

Vendégfogadásra

– Érdekes élményem volt a legutóbbi algériai utazás alkalmával, hogy a sok-sok jeles üzletember közül nem is egy megpendítette, hogy Algériában akár új telepítésekbe is foghatnának magyarok – meséli zárógondolatként Abasár szóvivője. – Hatalmas területet mutattak, hogy alkalmas lehet telepítésre. Minden segítséget megadnának ahhoz, hogy ebben az ágazatban is jelenjen meg hazánk. Sokatmondó üzenet volt ez számomra: mit kezdenék én, így 70 esztendő múltán egy vadonatúj feladattal, felelősséggel? Nyilván erre nem is gondolhatok, de arra igen, hogy amikor én voltam pályakezdő, édesapámtól örököltem az oltványos szakmát, folytattam a férjemmel közösen, hogy létrehozzuk az alapokat. Fiaim, unokáim tovább viszik a stafétabotot, én pedig figyelem boldogulásukat...

Kiss Dezső Péter

NEM ELVARÁZSOLT KASTÉLYOK –

Milyen stílusfinomságok!

MEGLEHETŐSEN SAJÁTOS, INKÁBB ÚGYIS FOGALMAZHATUNK CIZELLÁLT VENDÉGFOGADÓI STÍLUS A MAGYAR KASTÉLY SZÁLLODÁK EGYESÜLETE ÁLTAL KÖZVETÍTETT EGYEDI MŰFAJISÁG. MITŐL IS EGYEDI EZ A TÖMÖRÜLÉS, MILYEN CÉLOKAT TŰZTEK MAGUK ELÉ A SZERVEZETBE TÖMÖRÜLT TAGOK, NEM MELLÉKESEN PEDIG HOGYAN LÁTJA KÖZÖSSÉGÜK JELENÉT ÉS JÖVŐJÉT GULYÁS ESZTER, A MAGYAR KASTÉLY SZÁLLODÁK ÉS TÖRTÉNELMI ÉPÜLETEK SZÖVETSÉGE EGYESÜLET ELNÖKE?

Hol is beszélgethetnénk minderről, mint a szövetség egyik tagszállodájának barokk stílusú különteremben, az **St. George Hotel**, Budai Várban található sajátos miliőjében, amikor is első kérdésünk arról szólt: van-e „kastélyszálloda stílus”:

– Sok megközelítése van ennek a gondolatkörnek és számtalan oldalon szeretném érezni azt, hogy valaki igazán kastélyszállodát akar, próbál üzemeltetni – mondja azonnali őszinteséggel és nyíltsággal az elnök asszony. – Fontos és alapszempont, **hogy az épület stílusjegyei apró gondossággal legyenek helyreállítva, a történelmet a falak hitelesen megőrizzék.** Zsigereimben érzem, hogy még plusz is kell hozzá, ez pedig a diszkrétség és a hozzávaló tárgyi környezeti kiegészítők, amitől otthonossá válik egy terem vagy egy szoba. A motivált és képzett személyzet a következő fontos értéktényező, a klasszikus vendéglátás fogalmának és gyakorlatának képviseletét pedig legalább ennyire fontosnak tartom. Nem másról van szó, mint a múlt, a jelen és a jövő közötti hídépítésről!

Eszter optimista mosolya

Történelmi üzenetek

2015 szeptemberétől jegyzi elnökként a magyar Kastély Szállodák és Történelmi Épületek Szövetségének Egyesületét Gulyás Eszter. Ezt megelőzően, 2006-tól dolgozik a Szidónia Kastély Szállodában, Röjtökmuzsajon. Érzelmi motivációit tekintve – arra a kérdésre, hogy milyen érzelmi kötődései vannak ehhez a sajátos, történelmi múltat visszaidéző világhoz – azt válaszolja, hogy mindig is szerette, ha olyan helyeken járhat itthon és a világban, ahol jelen vannak bármilyen formában is a múlt darabjai. Épületben, építészeti stílusokban, bútorzatban. Ez nem mindig egy kastély, hanem egy megőrzött és általa rátalált hagyomány vidékeken. Vagy egy szó, esetleg egy tradicionális étel, ami pedig egyáltalán nem „hatod rendű” szempont, miképpen tudja az adott vendéglátóhely képviselni a régió, borvidék, vagy éppenséggel egy kastélyhoz közeli borászat remek, minőségi termékei.

– Milyen célokat tűztek ki alakulásuk időpontjában, mint közhasznú egyesület képviselői, hogy fellendítsék a kastélyturizmust?

– Ez egy olyan ága a turizmusnak, amely a **gazdaság számára még számos kiaknázatlan fejlődési lehetőségeket hordoz magában** – fogalmazott az elnök asszony. – Az igényesebb bel- és külföldi közönséget célozzuk meg, amely **nem a tömegturizmus** kitaposott és kevés hozzáadott értékekkel rendelkező területeit keresi a turisztikai agglomerációban,

A MINŐSÉG GARANCIÁJÁNAK SZÖVETSÉGE

MAGYAR KASTÉLYSZÁLLODÁK ÉS TÖRTÉNELMI ÉPÜLETEK

Életérzések a kastélyokból

hanem a magyar vidék eredeti szépségét és kulturális hagyományait. Bizony vannak fontos szempontjaink: tagjaink minőségileg magas színvonalon biztosítják a vendégek részére különböző szolgáltatásaikat, lévén a s**zövetségi tagság egyben a minőség garanciája.** Közösségünket alkotja kastély, kúria vagy más történelmi hátterű épületben működő, **legalább 3 csillagos szálloda, múzeum, rendezvény helyszín.** Aranyba vésett kritérium: a történelmi épületnek, vagy annak, főbb részeinek legalább 100 évesnek kell lennie. Az esetleges helyreállítást műemlékhez illő gondossággal kell elvégezni és emelt színvonalú vendéglátó szolgáltatásokat kell nyújtani.

Miben hisz Eszter?

Őszinte kitárulkozásából tudhatjuk, hogy sokat tanult korábbi elődjétől, Bartha Sándortól. Gondolatait „átörökölve", hiszi és vallja, hogy a mai rohanó világunkban szükség van arra, hogy az ember kicsit lecsendesedjen, feltöltődjön időnként és mindehhez olyan korhű kastélyokban keressen pihenési, kikapcsolódási lehetőségeket, amelyek visszaüzenik számára a történelmet. És a vidék mindent felülmúló, csodálatos, „energiarendszeréből külön is töltekezik.

– Milyen „egy unalmas" pár nap az ilyen kastélyokban, kedves Elnök Asszony?

– Nem járok messze az igazságtól, ha azt mondom egyszerre az országban – mindennapi ételkínálatukban a tájjelleget egyszerre képviselik a nemzetköziséggel. **A borkultúra tekintetében pedig, bátran kijelenthetem, mi igazi zászlós hajói vagyunk a hazai remek, és nemzetközileg egyre elfogadottabb borászati stílusnak**, ami jó szívvel vállalt kötelességünk is egyben! A szervezet elnöksége az egységes, tervezett marketingben hisz, mert az ilyen kommunikációban részt vevők sikeresebbé válnak, ha közösen egymást erősítve lépnek fel.

A végszóra, őszinte mosoly kíséretében, valamint elfogadva a 2016-ban, a szekszárdi **Mészáros Pincészet** által elnyert „Év Bortermelője" cím kitűnő ajánlatát **(2016 Cabernet Sauvignon)** koccintunk is…Melyik kastély szállodában folytassuk?

Kiss Dezső Péter

A MUNKAMÁNIÁS CUKRÁSZ

Miért sikerült Horváth Ferencnek?

CSAK EGYETLEN ESZTENDŐ IDŐTÁVOT SZEMLÉLVE, MEGSZÁMLÁLHATATLANUL SOK ESEMÉNYEN FUTOTTAM ÖSSZE LAPSZERKESZTŐKÉNT, TUDÓSÍTÓKÉNT HORVÁTH FERENCCEL ILYEN-OLYAN SZAKMAI VERSENYEN, PROGRAMON.

Ami számos tisztségéből adódóan érthető is, de ha mindehhez hozzátesszük, hogy mind a mai napig két kezével dolgozó, alkotó cukrász, bizony valami titkos energiaforrás táplálhatja ezt az igyekezetet…

Nem sokat kell várnunk a válaszra, amikor külön is megkerestem a IV. kerületben, Újpesten található, immáron 10 esztendeje a vendégek szolgálatában álló Horváth Cukrászdában. Amikor átadták az emeletes épületet, sokan meglepődtek a méreteken, de hamarosan szembesülhetett a publikum azzal, hogy a Horváth család nem gigantomániából hozott létre ilyen bázist, hanem szakma és munkaszeretetből, az alkotás nemes szándékával. Utaltam rá, hogy riportalanyunk „mozgalmi" ember, **a Magyar Cukrász Iparosok Országos Ipartestületének szakmai elnöke, a Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség cukrász alelnöke** és e tisztségeket komolyan is veszi. Hogyan lehet egyszerre több pályán, ha úgy tetszik sávon is érdemben megfelelni?

– Az ember energiakészlete, jól tudom véges, de az életszervezést, a napi beosztást lehet jó példák nyomán ellesni, de öntréning nyomán meg is tanulni – mondotta elöljáróban, találkozásunk egyik hétköznapi délutánján, a másik kerületi termelőüzemből megérkezve. – Ma is ledolgoztam a magam 6-8 óráját a műhelyben, mert ez jelenti a mindennapi életritmusomat. Erőforrások, hajlam? Minden bizonnyal a szülőktől örököltem mindezt, munkáscsaládba születtem. Négyen voltunk testvérek, anyám fodrászként dolgozott, apám pedig lakatos alapszakmával rendelkezett, de 82 éves koráig dolgozott, sokáig gépkocsivezető volt egy nagy cégnél. A munka sikerélményt hoz és megtanultam, hogy ezért mindig tenni is kell. Elektroműszerészként vágtam neki a világnak, jó sorsom összehozott feleségemmel, **Pannival**, aki képzett cukrászként azt mondta, nyissunk cukrászdát. Innen a mostani emeletes cukrászdánktól, még kőhajtásnyira sincs az a piciny cukrászda, amely 48 négyzetméteres volt és a startot jelentette számunkra. E pillanatban pékségként utal arra, hogy számunkra a kezdeteket jelentette.

A **Horváth Cukrászda** délutáni forgalma szép fokozatosan dinamizálódik, az asztaloknál fogyasztanak a vendégek, az emeleti részen pedig – a gyerekparadicsomban – szintén sűrűbbé válik a forgalom, a lenti pultnál sorban állók pedig azt üzenik, hogy egy jó cukrászdában elvitelből származik a bevétel meghatározó része.

– Ahogy ráfordultam egy másik pályaszakaszra, azaz a cukrászat világára, az is nyilvánvalóvá vált, hogy ezen a téren is képeznem kell magam. Megszereztem a megfelelő alaptudást, ismereteket, de aztán a mindennapi életben, a már említett rendszeres napi munka során csiszolódott tudásom, szakismeretem. Ehhez hozzájárult még az is, hogy feleségemmel, később felnőtt lányaimmal hol közösen, hol pedig külön-külön is rendszere-

sen látogattunk nemzetközi szakkiállításokat, részt vettünk szakmai kurzusokon. A látókör szélesedése egyben azt is jelentette, hogy tartalmában, kínálatban, de gyártó és vendégfogadó alapterületben is növekednünk kell. Éppen 10 éve, 2008-ban nyitottuk meg a Petőfi utcai második cukrászdánkat, ahol e pillanatban is a feleségemen kívül teljes energiával részt vesz a munkában **Kata** és **Magdi** lányom, a legkisebb, **Eszter** egy ideig velünk volt, a cukrászatot azonban első nekifutásra nem vállalta. Átnyergelt a stylist pályára, hogy aztán ezzel a szemléletmóddal visszatérjen a cukrászathoz, önálló stílust és látásmódot képviselve. A **Paulay Ede utcában** található **Sugar Design** sikerpályája 2008-tól indult, ma a Horváth- család egységességét, dinamikáját, de sokszínűségét hirdeti. Eszter gondolkodásmódja is szokatlan a szakmában: nem cukrászfejjel gondolkodik, vagyis előbb

az ízt és a texturát hozza létre, majd azt követően a formát. Ő megfordítja a folyamatokat és véleményem szerint ez sikereinek, sajátos extra vagányságának a mozgatóereje.

A Horváth- család újpesti cukrászati támaszpontja nemcsak a vendégek körében ismert széleskörűen, hanem a szakma társadalmán belül is. Senki ne gondolja, hogy mindez annak köszönhető, hogy szakmai szervezetek választott tisztségviselője a családfő – persze valamelyest ez is közrejátszik, a jó híre okán jönnek ide rendszeresen **külföldről szakmai érdeklődők**, egyénileg és csoportosan. Szerveznek itt tanfolyamokat, Kínából, Japánból és a világ más pontjaiból érkezvén. De előszeretettel **jelentkeznek hazai cukrász vállalkozásoktól is** tudásukat gyarapítani akaró ambiciózus szakemberek. Különösen fiatalok, akiknek a megszokottnál is jobban örül Horváth Ferenc:

– Fontos az oktatás, de legfontosabb, hogy gyakorlatban tudják kihozni magukból a megfelelő képességeket a cukrászjelöltek – fogalmazza meg véleményét az **Első Magyar Fehérasztal Lovagrend cukrász szekciójának tagjaként** is Horváth Ferenc. – Ezért is veszek részt rendszeresen iskolai szakmai programokon, versenyeken. Így például a Budapesti Gazdasági Főiskolán, de másutt is az országban. Mint például legutóbb, most február közepén, Felcsúton a Letenyey Lajos Szakgimnázium és Szakközépiskola tanulóknak szóló meghívásos szakács, cukrász, felszolgáló versenyén. Az ilyen alkalmak arra is lehetőséget teremtenek, hogy pályatársakkal találkozzak, személyes és szakmai ügyeinket megbeszéljük. Felcsúton például egy asztalnál kóstolhattam kitűnő kollegámmal, Szervánszky Lászlóval, Zila Lászlóval, gratulálhattam a felcsúti iskola kitűnő cukrász oktatójának, Csuta Zsoltnak, aki több alkalommal is elhódította készítményével az „Év Fagylaltja" címet.

Kata, Ferenc, Panni, Magdi – a szeretet jegyében

Közben – a riporter nagy örömére – a nagy forgalom ellenére is sikerül rövidke percekre meginvitálni a cukrászda gyönyörű pult és süteményes vitrinsora elé feleségét, Katát és Magdi lányát néhány fotó elkészítésére.. Sietnek vissza, van elég dolguk, mi pedig néhány gondolatban még arról válthatunk szót, merre tart a cukrász szakma itthon és a világban?

– Kitárulkozott a világ a magyar szakember számára is és a technika és trendek követése az életben maradás alapja – vélekedik. – Hihetetlen, hogy például új országok törtek az élre, már, mint a cukrászati kultúrát illetően. Önmagát teljesen meg tudta újítani a japán cukrászat, a kekszeket, bonbonokat lecserélték és már-már kijelenthető, hogy a franciákat is leelőzték. Ha saját mindennapjainkat nézem, azt kell mondanom, hogy az ismeret gyarapításának sohasem juthatunk a végére. Örülök, hogy megvan a hajlam gyermekeimben is minderre. Beleszülettek egy világba, egyiküknek sem mondtuk, hogy ezt az életet kell élniük, és íme mégis itt vannak körülöttünk. Olyannyira, hogy például Kati férje, Ferenc bölcsész diplomával rendelkezik, most már cukrászműhely vezető a titulusa. Micsoda metamorfózis ez?! Talán azt is bizonyítja, hogy maga a cukrászat különleges alkotó tevékenység és a „messziről jövőket" is meghódíthatja. Cukrászat lett az életünk, ez már így is marad. **9 unokánk van**, ebből 7 fiú és 2 lány. **Konrád** a legidősebb 26 évesen, egyetemista és egyáltalán nem vagyok abban biztos, hogy egyszer csak nem magunk mellett látjuk, mert nem parancsszóra, hanem belső indíttatás alapján beleszerelmesedik a cukrászatba. Jó körbeülni az ünnepi asztalokat családi körben, vagyunk szép számmal. Azt is jólesik elmondanom, hogy a mi nagy családunk, munkahelyi közösségünk is megbecsülendő. Nem vándormadarak ők, hanem társak, szorgalmas segítők előrejutásunkban…

Kiss Dezső Péter

FAGYLALTGYÁRTÓ GÉPÉSZTECHNIKUS

Az m-GEL Hungary Kft. tulajdonosa változó fordulatszámokról beszél

SŰRŰ NAPOK UTÁN, A FEBRUÁR ELEJÉN MEGRENDEZETT SIRHA ÉLELMISZERIPARI ÉS GASZTRONÓMIAI SZAKKIÁLLÍTÁST KÖVETŐEN SIKERÜLT BUDAPESTI MEGYERI ÚTI BÁZISÁN – AZ M-GEL HUNGARY KFT. KÖZPONTJÁBAN – BESZÉLGETNI A CÉG ALAPÍTÓ TULAJDONOSÁVAL ANTALICZ MIKLÓSSAL.

Többszörös minőségben kerestük fel: úgyis, mint aki az **Első Magyar Fehérasztal Lovagrend tagját**, szép pályaívet felmutató vállalkozót, szakterületének jegyzett képviselőjét., nemzetben gondolkodó, igazi magyar embert.

Nem mellékesen – mivel alkotó, széles látókörű állampolgárról van szó – számos, mindennapjainkra jellemző folyamatról, korosztályok egymás mellettiségéről, pályatársakról és – bár eredetileg kerülni akartuk – a politika jelenkori barométeréről is szó esett. A 2013-ban átadott telephely kör alakú központi épületébe belépve, a földszinten szépen berendezett mintabolt található, az értékesítő kollegák irodái. Körbe a falon néhány aktuális, sikert dokumentáló oklevél. Ilyen például a 2016-ban sorra került **Sirha kiállítás aranyérme**, amelyet a **paleolit almacukor termékével** érdemelte ki a cég, a napokban befejeződött seregszemlén pedig egy másik innovatív produktum, a **dia-wellness tortakrém expressz** kapott bronzérmet.

– Mindenekelőtt szeretném nyomatékkal jelezni, hogy a Sirha szakkiállítás immáron rendszeres megrendezése **nagyon fontos az élelmiszergyártó ágazat számára** – mondotta emeleti irodájában, ahol az oldott beszélgetéshez kellemes a környezet, a nyugalom a közös gondolkodást is serkenti. – Szakmánknak meg kell mutatnia önmagát, nemzetközi porondon is, az pedig, hogy házigazdái lehettünk egy ilyen fontos kiállításnak, több mint bizakodásra ad okot. Ha már a paleolitnál tartunk, bevallhatom, nem nagyon foglalkoztatott magánemberként, de alapanyaggyártóként sem. Aztán megismerkedtem egy rákkutatóval és számos olyan momentumra hívta fel a figyelmemet, amely aztán arra késztetett, hogy jobban elmélyedjek a témában. Így született meg a díjazott termékünk, ugyanis tudós ismerősöm kimutatta, hogy a rákos folyamatok előidézője a glutén, ami tehát kockázatot jelent az életünkben. **Hanyagolni kell a lisztet, erősíteni kell a gyümölcs bevitelt**. Ez úgyis megközelíthető, hogy például a középkorban ismert volt a mondás: „Aki az őszt megéli, életben marad”. Nos, a fügében van a legtöbb molekula, ami a szervezet immunitását is erősen befolyásolja.

A Sirha 2018 kiállításon

Nagy hirtelen az egészséges életmód és életvitel témakörénél tartunk, akivel persze arról is szót ejtünk, hogyan indult? Gépésztechnikusként vágott neki a világnak, hamar ráeszmélt arra – 60-as, 70-es évek időszakában, hogy a kereskedelem érdekli. 1971-ben érettségi bizonyítványnyal lehetett engedélyt kapni arra, hogy valaki fagylaltot készíthessen és árulja is azt. Akkoriban egyfajta fagylaltpor volt forgalomban, ami Tuti néven vált ismertté. Szóval a fagylalt jelentette a dobbantódeszkát ahhoz, hogy irány váltson eredetik alapképesítését illetően.

– Hatalmasat változott saját szakmám, hogy csak egy példát mondjak, ma már a fagylaltpor esetében van, egy ún. alap, amely **akár 200 változatban is variálható**! Ám kanyarodjunk vissza még a kezdetekre, ugyanis a gépész szemlélet azt is jelenti, hogy nyitott szemmel jár az ember. Feleségemmel, **Gizellával** – aki jelenleg is társam az üzletben 2 felnőtt lányommal és a vejemmel – baromfikereskedést nyitottunk, aztán áttértünk vegyeskereskedésre. Ahol – talán hihetetlennek tűnik – **30 négyzetméteren foglalkoztunk fagylalteladással, videó kölcsönzéssel, élelmiszerkereskedelemmel.** Emlékszem, hogy

Kollegákkal (középen Gangel András, a jó kollega)

kenyérért és fagylaltért mindig nagy sor állt. Ha belegondolok, hogy a cégünk közel 40 esztendős múltja során eljutottunk oda, hogy a hazai piacon a legszélesebb alapanyag és kiegészítő termékpalettával rendelkező vállalat lettünk, bizony a 30 négyzetméteres alapterületű üzlet egyfajta aranykort, de még inkább viszonyítást mutat számomra és azt peresze, hogy az élet homokórája a maga konokságával pereg.

Az m-GEL közel 4000 termékéből – az igencsak telített piacon – minimum egy mindenhol jelen van valamelyik partnernél, ami persze csak első látásra tűnik egyértelműen pozitívnak:

– Minek tagadnánk, amíg a multik nem jelentek meg, jobb volt a helyzet, de tudomásul kell venni, hogy így is meg kell tenni mindent a talpon maradásért – mondja Antalicz Miklós.- Azt sem rejtem véka alá, hogy ama rendszerváltás időszakában, Nagy Imre temetését sírva néztem végig a televízióban és sokat reméltem a történelmi pillanattól. Nemzetben gondolkodó ember vagyok, kerestem a helyemet ebben az új korszakban, számos pártalakulatban, nem párttagként, hanem inkább szakértőként. A legnagyobb hatással a Torgyán József féle kisgazdapárt volt rám, energiáimat nem kímélve segítettem is ezt a politikai erőt, sajnos azonban a politika darálógépének áldozatává vált. A mostani kurzusban is vállaltam fontos megbízatásokat, a közelmúltban a nemzeti alma-cukor program vezetését is rám bízták. Hogy milyen erők, mögöttes szándékok következtében következett be, ez a program hosszú hónapok óta életképtelen, annak okát nagy erőkkel kutatom. Történt ugyanis, hogy személyemet, vállalkozásomat, magát ezt a programot is nemtelenül megtámadták. **Önbecsülésből és őszinte ügyszeretetemből jelenleg megfelelő kormányhivatalokkal egyeztetek, jogi lépéseket készítek elő**, aminek a részleteivel természetesen ezúttal nem szeretném untatni az olvasókat. Másik csalódásomról is beszélhetek őszintén, ami személy szerint a hazai, talán legismertebb fittness- guruhoz kapcsolódik, aki ismert közszereplő, és aki üzleti partnerséget ajánlott fel arra vonatkozóan, hogy cégem gyártja a terméket, ő értékesíti és – gondolnánk – a hasznon osztozunk. Sajnos a celebként jobban ismert üzletember nem ismeri az etikát. Egy alkalommal Budapest egyik leglátogatottabb piacán a cégem mintaboltja előtt **megrendezett egy rosszullétet**, a vásárlóhoz kihívták a mentőt, minderről – érdekes módon – az egyik bulvárújság „odarendelt" fotóriportere másnap cikket jelentetett meg. Természetesen az a készítmény, amire hivatkoztak a rosszullétnél nem tartalmazott semmilyen mérgező anyagot. Mérgezést üzleti szempontból az okozott, aki az egészet kitervelte. Most ebben az ügyben is próbáljuk igazunkat kivívni…

A fenti mondatokból nem nehéz ara következtetni, hogy riportalanyunk őszinte ember, aki persze a napi termelő és alkotó munkától való ilyen jellegű energia elvételt több mint sajnálatosnak tartja. A szakmára szeretne egyértelműen koncentrálni, arra, hogy amit megteremtett családjával, azt a következő nemzedékek tovább folytathassák. Nagy öröm, hogy **négy unokája van,** így a jövőképe lehet optimista, ami a szűkebb szakterületére is érvényes:

– A cukrász társadalom, ha úgy tetszik, a magyar cukrászok jelenlegi derékhada keresi az új stílusokat – fogalmaz. - Saját korosztályomhoz tartozó kollegák közül jó páran a szakma etalonjainak számítanak, példát mutatva arra, hogy van fejlődési, kibontakozási lehetőség mindenki számára. Hozzátesszem azonban, hogy a 80-as években a cukrászat dinamikáját tekintve volt egy stagnáló szakasz, aztán következett bizonyos fellendülés, ami sok esetben inkább a mennyiségre vonatkozott és vonatkozik jelenleg is. Sok cukrászda van, szerte az országban, de ebből következően nem mindenütt állnak tömött sorokban, hogy fagylaltot, süteményt kóstoljanak. **Alapanyagokat tekintve pedig óriásit változott ennek a háttér kínálata**. Kinyílt előttünk a világ, nemzetközi szakkiállításokra, kurzusokra kell járnunk, hogy ne maradjunk le. Ez fontos serkentő erő ahhoz is, hogy próbáljunk innovatívnak lenni. Ma már rossz fagylaltot nem lehet kapni, mert az alapanyagok csúcsminőségűek. A fejlesztésre is mondok egy példát. Nemrégiben olyan gépet sikerült vásárolnunk pár 10 millióért, amely **5 mikronra tudja lefinomítani a csokoládét**, az átlag 40 mikron…

Antalicz Miklós konokul hisz az összefogás erejében, de sajnos nemzetünk állapotát tekintve nagy reményei nem lehetnek. A politikában is a széthúzás a legnagyobb visszahúzó erő, saját szakmáját tekintve is az a legfájdalmasabb számára, hogy **nem sikerül igazi összefogó egységet létrehozni**, számos szervezet működik ugyan, de az egyetértés várat magára...

Azt mondja, hogy mostani életszakaszában kicsit visszább engedett a gyeplőből, számos olyan kollegával tartja a barátságot, aki szakmájának élcsapatához tartozik, őszintén fájlalja, hogy közeli barátja a kecskeméti Jakó Lajos elhunyt, annak pedig kifejezetten örül, hogy a családi erőkön kívül **kitűnő helyettesre talált Gangel András személyében**, aki őszintén vállalja és képviseli a frontember szerepét. **Tehetsége, szorgalma, becsületessége**, így a hármas egységben, bizony nagy értéket képvisel manapság…

Kiss Dezső Péter

Dr. Fazekas Sándor Földművelési Miniszter úr a napokban átvette Szabolcs Szatmár Beregi 2000 almatermelő család bevonásával az almatermesztés, almafeldolgozás projekttervét, benne az ALMACUKOR gyártási és értékesítési kapacitásnövelő tervével.
A miniszer úr az átadás során készült dokumentumfilmen megörökítve, támogatásáról biztosított.
Mint köztudott, barátom a természet, és szerelmem az almacukor, mert olyan édes, mint a családom. Hamarosan megkezdődik a csemeték oltványozása, és kiosztása, 2000 almatermesztő családnak. A projekt minden fontosabb állomásáról készülő dokumentumfilm rendezője Dézsy Zoltán oknyomozó újságíró, a Seuso-2 dokumentumfilm rendezője. Antalicz Miklós, a projekt tagja.

Az unokákkal...

SZEKSZÁRDI BAJNOKOK

Négyes fogat: az Év Bortermelője

MÉSZÁROS PÁL
BORHÁZ ÉS PINCE

BIKAVÉR RESERVE

A Bikavér egy ősi cuvée, Szekszárdi és az Egri borvidéken lehet használni ezt a nevet. A szekszárdi bikavér feltételei, hogy Szekszárdon honos és termesztett kék szőlőből lehet készíteni, minimum három fajta vörösbor házasításával készül. Szekszárdon kötelező, hogy minimum 50 %- ban kadarka és kékfrankos legyen benne. A szőlők a Szekszárd legjobb területeiről származnak, terméskorlátozást alkalmazunk, hogy minél jobb gyümölcsöt kapjunk. Kézzel szüreteljük 15 kg-os ládákban. Feldolgozásnál kettős válogatást alkalmazunk egyszer egy fürtválogatást, majd a szőlőszemeket válogatjuk, csak teljesen egészséges szőlőszemek kerülnek az erjesztőbe, 21 napos héjon erjesztést alkalmazunk, közben kíméletesen maceráljuk a cefrét.

A borok egy évig külön voltak 225 literes, 500 literes tölgyfa hordóban, majd egy év múlva összeállítottuk a Bikavért és meg egy évig hordóban érleltük.

A bor meleg bíbor színű, illata elegáns, aszalt gyümölcsök és érlelési aromák jellemzik, ízében barátságos savak, telt hosszú ízek és fűszeresség, lecsengésében zamatos, hosszan érezhető a gyümölcsösség. Nagy potenciájú, hosszan érlehető bor. A Bikavér jellegzetes Szekszárdi bor, mely bemutatja a borvidék zamatát és az itt élő emberek ízvilágát.

Fogyasztását 16^{0}C -on ajánljuk.

Elérhetőségek:
http://www.meszarosborhaz.hu/
info@meszivin.hu
0630/530-37-37
0674/318-749

VESZTERGOMBI
PINCE

BIKAVÉR

A bor, mi mérföldkőként jelzi nekünk a 1993-as esztendőt, amikor is Vesztergombi Ferencet választották az ÉV BORÁSZÁNAK. 1991 óta készítünk ismét Szekszárdi Bikavért. Összetételében nem változott az eltelt évek alatt. Kékfrankos adja a testét és gerincét, Cabernet Sauvignon a rengeteg fűszert és mélységét, Merlot a kedvességét lágyságát, a Kadarka pedig a lelkét.

Ha odafigyelünk a Bikavére, mesél nekünk elmúlt századokról, hagyományokról, a temérdek szőlőben végzett munkáról és talán egy kicsit a szekszárdiságról.

Hosszan érleljük hagyományos, nagy (10-50hl) tölgyfa hordókban. A hordóban eltöltött 2 év alatt simulnak össze az önálló fajták, teljesednek ki és vállnak egy új egésszé.

Hitünk szerint a Bikavér nem való barrique hordóba. Egy tradicionális bor esetében mi ragaszkodunk a hagyományainkhoz.

Fogyasztását ajánljuk: Magyaros - hagymás, paprikás ételekhez. Tartalmas sültekhez, A holland Basiron, a spanyol háromtejes Los Cameros, juh, trappista és egyéb félkemény sajtokhoz.

Termőhely: Kerékhegy, Bodzás, Szarvastető

Palack: 0,75 ml
Alkohol: 13% vol.

H-7100 Szekszárd, Borkút u. 3.
GPS: 46.3777, 18.6887
Telefon: +36 74 511 846 | Fax: +36 74 511 576
E-mail: vesztergombi@t-online.hu
Internet: www.vesztergombi.hu
Facebook: facebook.com/vesztergombipince.szekszard

BORVIDÉKI ETALONOK

cím birtokosai ajánlják!

TAKLER BORBIRTOK

BIKAVÉR 2015

Borleírás: Tradicionális borunkat válogatott minőségű Kékfrankos, Merlot, Cabernet sauvignon, Syrah, valamint Kadarka fajták házasításával készítjük. Összetett illat és zamatvilággal bíró, elegáns, ugyanakkor vibráló vörösbor, piroshúsú gyümölcsök gazdagságával, hosszú utóízzel. 12 hónapig érlelődött 80 %-ban másod, harmadtöltésű, 20 %-ban új, 500 l-es magyar és francia tölgyfahordókban.

Story: Szekszárdi borvidéken termelt többféle kékszőlőfajta borából készülő borházasítás. Készítése kb. 130-150 éves múltra tekint vissza.

Kiszerelés: 750 ml
Alkohol: 13,5% vol.
Fajtaösszetétel: 47 % Kékfrankos, 20 % Merlot, 20% Cabernet sauvignon, 8% Syrah 5% Kadarka
Fogyasztáshoz: Félkemény sajtokkal, vadételek, sültek
Fogyasztási hőmérséklet: 16 - 18°C
Dülő: Hidaspetre, Várdomb, Alónána, Strázsa-hegy, Decsi-hegy
Évjárat sajátosság: Nagyon meleg nyár sok napsütéssel. Szeptember hónap átlagos volt, melyet csapadékos és hideg október követett.
Eredmények: Országos Borverseny 2017 | Nagy Aranyérem

Takler Borbirtok
takler.com | takler@takler.com | kuria@takler.com | rendeles@takler.com
+ 36 74/311 961 | +36 20/4292 430
GPS // N 46.28174 E 18.68016

Vida

BIKAVÉR 2014

Illatában szép gyümölcsösség, ízeiben összetett, gazdag fűszeresség jelenik meg kifogástalan egyensúly mellett. Egy igazi szekszárdi Bikavér.

Termőhely: Szekszárd történelmi borvidék Előhegy, Hidaspetre és Lisztes-völgy dűlők

Talaj: meszes lösztalaj, vörösagyag bemosódásokkal
Művelésmód: ernyőművelésű, és bakműveléses ültetvények
Terhelés: 7000-8000kg/ha, 50-60hl/ha
Szüret időpontja: 2014. október 9-13.
Feldolgozás, borkészítés: Kézi szüret, gyors feldolgozás. Az erjedés 24°C-on acéltartályban 15 napig tartott. A bor almasavbontás után 4 hónapig maradt még acéltartályban, ezt követően 50%-ban 1000 literes ászok hordóban érlelődött 50% ban pedig 300 literes negyedik töltésű kishordókban 23 hónapot.
Összetétel: Kékfrankos 55%, Merlot 25%, Cabernet Franc 15%, Kadarka 5%
Palackozás időpontja: 2017. február 22.
Készült: 18.540 palack
Analízis: alkohol 12,41 v/v, titrálható sav 5,6 g/l, extrakt 26,6 g/l

Cím: Vida Családi Borbirtok,
7100 Szekszárd, Napfény utca 27/A
Vezetéskes telefon és fax:
+36 74 317 753
Mobiltelefon: +36 20 911 7239
E-mail: info@vidaborbirtok.hu
GPS koordináták:
É. 46° 19' 54.89". K. 18° 41' 42.95"
Borkóstoló:
Vidáné Ágnes +36 20 941 5253,
agnes@vidaborbirtok.hu

A zászlót vinni kell!

Egyre erősebb a magyar borrendi mozgalom Csákberényben őszintén beszéltek – eddig nem szervezett programokról is döntöttek

LEGMESSZEBBRŐL TOLCSVÁRÓL/ÉS PERSZE SZERTE AZ ORSZÁGBÓL/ ÉRKEZTEK ARRA A MAGYARORSZÁGI BORRENDEK ORSZÁGOS SZÖVETSÉGE ÁLTAL MEGSZERVEZETT ELNÖKSÉGI ÜLÉSÉRE, AMELYEN A 2018-AS ESZTENDŐ IGENCSAK SŰRŰ TEENDŐIRŐL, PROGRAMJAIRÓL, DE MÉG INKÁBB STRATÉGIAI FELADATAIRÓL EGYEZTETTEK A VÁLASZTOTT TISZTSÉGVISELŐK.

Hagyománya van már annak, hogy az 44 hazai és 10 határon túli civil szervezetet képviselő, talán az ország legnagyobb ilyen kohézióját alkotó gyülekezet mindennapos dolgait alkalmanként más-más régióban vitatják meg. Január legvégén a csákberényi **Sáfrán Pincészet** alapítójától **Sáfrán Andrástól** és fiától, **ifjabb Sáfrán Andristól** jött az invitálás: a gyönyörű Vértesalján található pincészetükben indítsák az évet, sűrű gondolatokkal, vitakészséggel és mindezek „jutalmaként" kellemes, a Móri Borvidéket reprezentáló borok kóstolásával. Mindezt vissza lehetett utasítani?

Új időszámítás kezdődött azzal, hogy **Koczor Kálmánt**, a Balatonvin Borlovagrend immáron 34 éve „regnáló" elnökét 3 esztendővel ezelőtt megválasztották az országos szervezet elnökének.. Akik ebben döntöttek, azt is tudták, hogy **módszereket, vezetési stílusokat tekintve új fejezet kezdődik. Lényeg, hogy sikerült az elmúlt 3 év alatt jogilag, stratégiailag, szervezetileg ütőképessé tenni eme jeles országos gyülekezetet.** Ennyi gondolati elővetítés után szólnunk kell arról, hogy a Sáfrán Pincészet a Móri Borvidék olyan feltörekvő családi vállalkozása, amely példaértékű lehet ebben az ágazatban. Főképpen azért, mert következetesen képviseli minőségi boraival a tájegység kitűnő borait, szemléletmódjával pedig azt üzeni: a családi összefogásnál fontosabb nem lehet ezen a területen sem!

Koczor Kálmán, MBOSZ elnök munkamódszerét tekintve egyszerre képviseli a demokratizmust, egyszemélyes jogi felelőssége miatt pedig a következetes számonkérést . Ám mindenek fölöttinek

Dr. Bisztrai György, Sajgó Krisztina, Koczor Kálmán és Kovács Róbert

András, a pincészet alapítója

ítéli az **őszinteséget,** a **gyors információáramlást**, az **egymással mindig szembenézni tudást** képességét! A majd 6 órás megbeszélés – amely csak piciny szünettel zajlott – minden napirendi pontjával most lapunk nem is foglalkozna, terjedelmi okok miatt. De a tudósítónak néhány olyan, bizonyos kiemelt témákhoz kapcsolódó megjegyzése lenne, ami talán a közös gondolkodást serkenti és az optimális irányba terelheti.

Szemezgessünk csak, mi mindenről volt szó ezen az évnyitó, a témákat sorozatban pergető megbeszélésen? Az elnök munkamódszere szerint röviden, de tényszerűen foglalta össze a 2017-es esztendő fontosabb eseményeit, a szervezet főbb eredményeit, kitérve számos fontosabb momentumra. Megállapítható: **az MBOSZ tavalyi „összhangzattana", ha úgy tetszik közös produktuma az előző évekhez képest egyre markánsabb, erőteljesebb, a társadalom**

Akik együtt voltak

Koczor Kálmán, a Balatonvin Borlovagrend alapító tagja, az MBOSZ elnöke, Dr. Bisztray György, a Budavári Szent György Borrend elnök-nagymestere (általános alelnök), Sajgó Gáborné, a Lorántffy Zsuzsanna Borrend nagymestere, a tolcsvai Sajgó Pincészet tulajdonosa (alelnök), Kovács Róbert, a Hajósi Szent Orbán Borlovagrend nagymestere, a Kovács Családi Pincészet tulajdonosa (alelnök), Győrffy Károly, a Kelet-balatoni Borlovagrend elnök-nagymestere (alelnök), Hartl Mónika, a marketing bizottság elnöke, a Vinum Istergranum Borlovagrend alapítója, Béleczki Mihály, a Kiskőrösi Gondűző Borlovagrend elnök-nagymestere, a szakmai bizottság elnöke, dr. Zagyva Erzsébet, a tolcsvai Lorántffy Zsuzsanna Borlovagrend képviselője, az MBOSZ felügyelő bizottságának elnöke. Nem utolsósorban pedig Tutor Éva az MBOSZ főtitkára, a Lorántffy Zsuzsanna Borrend kancellárja. A döntéshozatalt tekintve a csaknem 100 %-os jelenlétet képviselve. Nem mellékesen arra is utalóan, hogy ennél a szervezetnél a megválasztott tisztségviselők komolyan veszik a dolgukat. . .

számára szélesebben üzenő. Gondoljunk bele: ez a négyezres szerveződés a maga dinamizmusával akár hegyeket is mozgatni tudna a magyar borkultúra, a hazai borszakmaiság és a honi borturizmus fellendítése érdekében! **/Hozzáteszük: ha mindig, minden, erre hívatott fórumon képviseltetni tudná magát!/** Épp ezzel kapcsolatosan került szóba – amit hosszasan taglaltak is – hány és hány kiemelt eseményen vonult fel az ország borvidékein a maga díszöltözetében ez a borrendi sereg- üzenve egységességét, demonstrativitását, egyszerre civil és szakmai elkötelezettségét. Jóleső érzéssel összegezték, hogy a megjelenés, képviselet **egyre teátrálisabb**, mégis vannak néhány olyan alkalmak, amikor **az öltözettel**, az avatás ceremóniájának forgatókönyvével **még vannak kisebb-nagyobb gondok**. Hogyan viselkedjen egy borlovag? Olyan rendi tag vigye a zászlót, aki erős, erre alkalma, megjelenésében, kisugárzásában.Az avatásoknál a ceremónia mester legyen teátrális, figyelmet felkeltő. Hosszasan fejtegették azt, hogy kitüntetéseknél vannak alapvető, írott szabályok, amelyeket be kell tartani. De mindezek felett a legnagyobb felelős-

ség mindig az adott borrendi programot szervező csapatára hárul a program lebonyolítása az elismerésre szóló javaslat megtétele.

Balról: Béleczki Mihály,

A két Sáfrán

Tutor Éva

Győrffy Károly, Sajgó Gáborné

További fontos témafelvetés. Az idei esztendő bizonyos értelemben választóvonal a tekintetben is, hogy **tavasszal közgyűlés lesz**, egyben pedig országgyűlési választás. Az elnökség határozottan leszögezte, **hogy munkálkodásukban nem a „kampánygondolkodás" a meghatározó, hanem az alkotókedv, a továbbfolytatás és a jövőépítés**!

Ezzel az utóbbi, a következő éveket és időszakot meghatározó témával részletesebben is foglalkozott az elnökség, Sajgó Krisztina felvetésére, aki az MBOSZ külügyi bizottságának képviseletében volt jelen és figyelmeztetett! Arra ugyanis, hogy a több mint 40 éves múltra visszatekintő hazai borrendi mozgalom jövőképe – véleménye szerint – azon is múlik, hogy sikerül-e megtalálni új generációkat e mozgalom életbe tartásához. Ő maga 30-as éveiben jár, de azt látja, **nehéz manapság olyan rátermett, alkalmas közösségi embert, borászt, szálloda tulajdonost, éttermest találni, aki versenyfutó életében időt tud szánni a „mozgalmi" munkára.** Mindezzel kapcsolatosan a jelenlévő elnökség tagjai, élén Koczor Kálmánnal, így reagáltak: egyszerre dolga ez a stafétát kezében tartó nemzedéknek, de a staféta botra aspirálók sem lehetnek közönyösek, hogy milyen következő évtizedeken munkálkodnak, hiszen „maguknak" teremtik meg mindazt!

Ki gondolná, hogy egy ilyen elnökségi ülésen – ugyan 6-7 napirendi pont jelöltetett – úgynevezett „alkérdések" ennél többszörösen is adódnak. Hogyan lehet például megoldani – bár ennek pontos szabályozása elfogadott – **a kitüntetések igazságosságát**. Lévén érkeznek egyedi igények, javaslatok Mindebben csakis **a következetesség** lehet az uralkodóelv, legyen az bármilyen „szirénhang" is. Maradva a rendezvényeknél, elmondható, hogy 2018 még a korábbi éveknél is több, s egyben fontosabb rendi és országos rendezvények éve lesz. Komoly logisztika, szervező munka az, hogy ezeken az egyszerre látványos, szakmai programokon mindig méltó képviselete legyen a szervezetnek. Ezzel kapcsolatosan is fontos előírások vannak, amelyeket szigorúan be is tartat az elnökség.

Fontos döntéseket hoztak

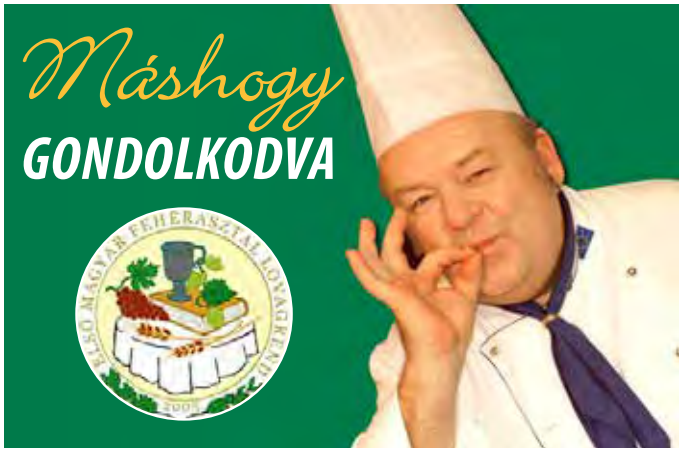
Szakmaiság, kiemelt események

Deklaráltan és arra vonatkozóan meghatározó érvényességgel és képviselettel fogalmazódott meg, hogy egy olyan civil szervezetről van szó, amely eleve nem nélkülözheti a szakmaiságot! Koczor Kálmán elnök nyomatékosan leszögezte: az elnöknek, alelnököknek, szakmai bizottsági elnököknek az érintett szakterületre vonatkozóan szakdiplomával kell rendelkezniük. Hangsúlyosan civil szervezet, de a 42 évvel ezelőtti alapításakor már deklaráltan azt fogalmazták meg, hogy fontos szakmai ágazati döntéseknél is figyelembe veszik, sőt „mandátumukból" adódóan elvárják az autentikus véleményalkotást. Lehet egy elnök szőlész-borász, kertészeti felsőfokú végzettség nélkül partner mindezekhez? Az egyes szakmai alelnökök hasonlóképpen nélkülözhetik a szakterületük diplomáját? Miért lehetne egy elnök marketing szakember, amikor éppen a marketing bizottság elnöke ilyen szaktudással diplomával felvértezett? Mindezekkel egyetértve, sok-sok idei eseményen való részvételről döntött az elnökség, amelyből ezúttal csak néhányat említünk: meg kell szervezni a mozgalom történetében először, az idei őszön az Első Kárpát-medencei Borlovagok Napját. Fontos üzenetképpen pedig országos találkozót kell szervezni a „Szőlő és Bor Nemzetközi Városa" ranggal kitüntetett települések számára.A Csíksomlyói Búcsúra indítandó különvonaton/ először története során/ egységesen szeretne – külön vagonban- utazni a helyszínre a szervezet 80-100 fős csoportja. Önálló kereszteljben tervezik felvonulásukat, a madéfalvi Pünkösdi Forgatagban pedig rendi zászlós borokkal mutatkoznak be. Ezt megelőzően felvonul az MBOSZ díszes sereglete. Kitüntetésekről és sok minden másról is szólva új borrendek felvételéről is döntöttek és arról is, hogy ebben az esztendőben ismételten lesz olyan rendezvény, amely az adott borrendek jubileumát hivatott megünnepelni – elnökségi támogatással. selve. Nem mellékesen arra is utalóan, hogy ennél a szervezetnél a megválasztott tisztségviselők komolyan veszik a dolgukat. . .

A Sáfrán Pincészet kitűnő borait kóstolva, kicsit már a késő estébe nyúlóan egyetlen kérdést tett fel a Minőségi Borok Ételek – asztali örömök magazin (MBÉ) képviselője Koczor Kálmán elnöknek: miképpen summázható elnöki közel 3 esztendeje, de legfőbbképpen miért éri meg egy prosperáló vállalkozást működtető kvalifikált borásznak egy ilyen szervezet élén munkálkodnia?

– Mondhatnám első nekifutásra, hogy nem éri meg – mondta egyszerre őszinte, mégis huncut mosoly kíséretében. – Megválasztottak, és vállaltam ezt a küldetést, amiről már volt bizonyos fogalmam, mert 34 esztendeje a magyar borrendi mozgalomban elsők között alapítottuk meg a Balatonvin Borlovagrendet. Több elnököt tiszteltem és szolgáltam. Amikor e tisztségért elindultam, majd megválasztottak, tudtam: ez több embert igénylő munka, társadalmi feladat. Szívesen megmutatom az elkövetkezendő kéthónapos programrendemet – alig van szabadnap, pedig aktív és a mindennapi munkát végző borászvállalkozó is vagyok. Hiszem, hogy élesít, nemesít, embert építő ez a feladat.

K. D. P.



Végigpörgött itt most előttem az elmúlt másfél-két hónap, benne a decemberi gyönyörű ünnepek, most már beleérve a farsang havába, amely persze mire megjelenik magazinunk már tavaszba fordul. Micsoda kavalkád! Micsoda sokszínűség, amit láttam az elmúlt hetekben, legyen az a televízió varázslatos képernyője, vagy éppenséggel a színes életmód és kulináris magazinok tömkelege! Hova is kapkodjam fejemet, s agyamat?

Tudomásul kell vennünk, hogy az elmúlt 15-20 esztendő – amelyben szerény személyem magam is, mint „gasztro kommunikációs munkás" részt vett – szembesítette a kedves olvasót, nézőt, nem kevésbé pedig a fogyasztót azzal, hogy hihetetlen árubőség van. Mit lehet kezdeni ezzel a „rengeteggel" amellyel szembe néz a kedves dönteni akaró beszerző, legyen az éppenséggel édesanya, nagymama vagy profi vendéglátós szakember? Nem egyszerű a válasz, de talán közel járok az igazsághoz, ha azt mondom: mindig önmagunk igényrendszeréből induljunk ki. Ez érvényes szinte a társadalom minden rétegére, mert az igény fokozat egyben pénztárca igazság is. Mennyiből kell gazdálkodnunk? Nos, itt jön a nagy dilemma, milyen irányokat is szabjunk önmagunknak a különböző vásárlói rétegek képviseletébe. Becsületes szakmám szakács és cukrász. Világ életemben arra tanítottak tanítómestereim, hogy úgy rendeljek meg bármilyen ételhez is alapanyagot, hogy a számtant ismerjem. Kavarognak bennem a gondolatok, főleg azért, mert azzal is tisztában vagyok, hogy teljesen más értékrend, kalkuláció határozza meg a gyermekétkeztetést, a korházi ellátást, a kisvendéglők, közép színvonalú éttermek és a csúcs gasztronómiát képviselő vállalkozások kalkulációit. Arra gondolok ezen eszmefuttatásom közben, hogy mindenki – aki vendég, vállalkozó – tudja hová tartozik. De amiért most ezt a jegyzetemet írom az talán a legfontosabb! Február hónapban a magyar gasztronómia nemzetközi porondokat is teremtett ahhoz, hogy Budapestre érkezzen - Sirha – 2018 Élelmiszeripari és Gasztronómiai Kiállításra – valóban olyan szakmai versenyzői gárda, amely irányt tud mutatni nemcsak nekünk, itthon, hanem a világnak is. Mindig szurkoltam az ilyen világversenyeken, mindig azon szakács kollegáknak, akik porondra álltak a megmérettetésért. Bármilyen végeredmény is lesz, „hangosan" csakis azt tudom mondani: mindent lehet újragondolni, van revolúció, de még nagyobb talapzat, igazi kapaszkodó, örökre szóló nemzeti érték a MAGYAR KONYHA. Nem biztos, hogy újra kell gondolnunk…

Benke László
nagymester

KÖVETENDŐ ÉS FOLYTATANDÓ

GRILLÁZS-MÉZESKALÁCS VERSENY PÁNDON

A KORÁBBI, 2017-ES ÉV VÉGI LAPZÁRTÁNK TÉMA SOKASÁGA MIATT IDEI, ELSŐ SZÁMUNKBAN TUDJUK CSAK KÖZÖLNI A KÖVETKEZŐ SIKERES RENDEZVÉNYRŐL SZÓLÓ ÖSSZEFOGLALÓNKAT, AMELY IMMÁRON 9. ALKALOMMAL SZERVEZŐDÖTT MEG „KÁRPÁT-MEDENCEI GRILLÁZS-MÉZESKALÁCS VERSENY" NÉVEN, PÁNDON.

Vígh Maja, mint elkötelezett főszervező, az Első magyar Fehérasztal Lovagrend cukrász szekciójának tagja elmondta lapunknak, hogy az ország különböző helységeiből jöttek versenyzők 2017. novemberében, hogy megmutassák, ez a műfaj nagyon fontos a szakmában!

Lelkes nagymamák, anyukák, unokák, amatőrök, nem utolsósorban pedig iskolák vettek részt ezen a hagyományos összejövetelen. 50 munkát sorakoztattak fel a versenyzők!

– Jó volt nézni, hogy a fiatalok folytatják ezt a speciális műfajt, amelyik fontos része a magyar cukrászati kultúrának – mondotta a verseny főszervezője. – Jó volt végignézni az asztalokon, hogy sok, látványos munka sikeredett! Az idén is megkoronáztuk a hagyományőrző Grillázs Királynőt, Kövér Zsófiát, aki Nyíregyházáról Kollonai István szakoktató, kiváló barátom tanulója lett. A tanár odafigyeléssel neveli a fiatalokat, amelyhez gratulálunk! Lázok József, Pánd polgármestere és csapata, mondhatjuk testülete, megvendégelte a résztvevőket és a vendégeket reggel forró tea, zsíros kenyér, az elengedhetetlen hagymával, ebédre, az elmaradhatatlan babgulyással kedveskedtek.

Lapunknak a rendezvény életben tartója, igazi generátora, Maja hozzátette, hogy jövőre még több jelentkezőt várnak a programra, amelyre **2018. október 20-án kerül sor.**

MBÉ tudósítás
Fotó: Wenzel Gusztáv

LOVAGJAINK

A SIRHA 2018 SZAKKIÁLLÍTÁSON

Zila László

Számos, szakmailag érintett lovagtársunk megjelent az idei nagy szakmai seregszemlén, a Sirha Élelmiszeripari és Gasztronómiai Szakkiállításon. Külön kiállítóként éppúgy,mint egyéni érdeklődő motivációjával. Forschner Rudolf rendünk tagja fotóriporterként megörökített néhány momentumot – házunk táját érintően…

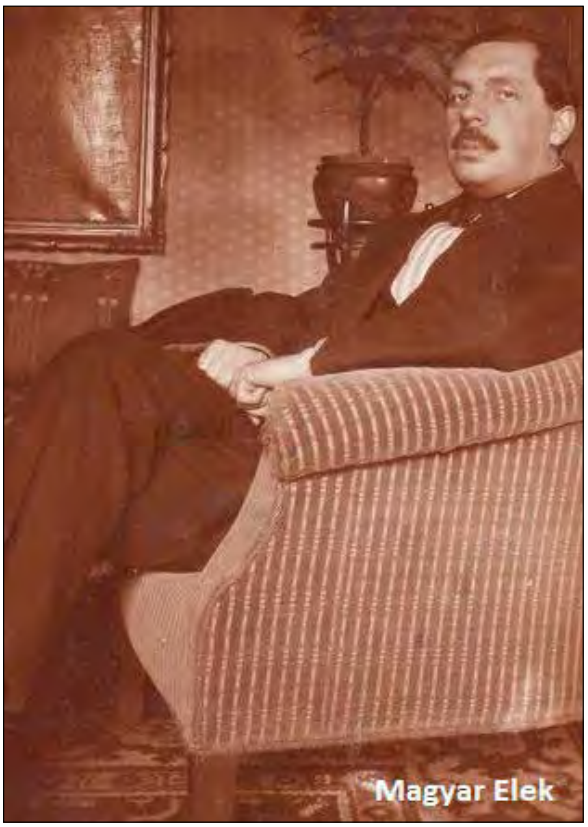
A Birkás házaspár kínál

Gangel András rendez...

ÉTEL ÉS IRODALOM

Irodalmunk nagyjai és a gasztronómia (5. rész)

Sorozatunk eddig megjelent részei alatt „kívánságlistákat" is kaptam az olvasóktól. Krúdy Gyula mögött az „Inyesmester" végzett a második helyen – így ő következik.


Magyar Elek

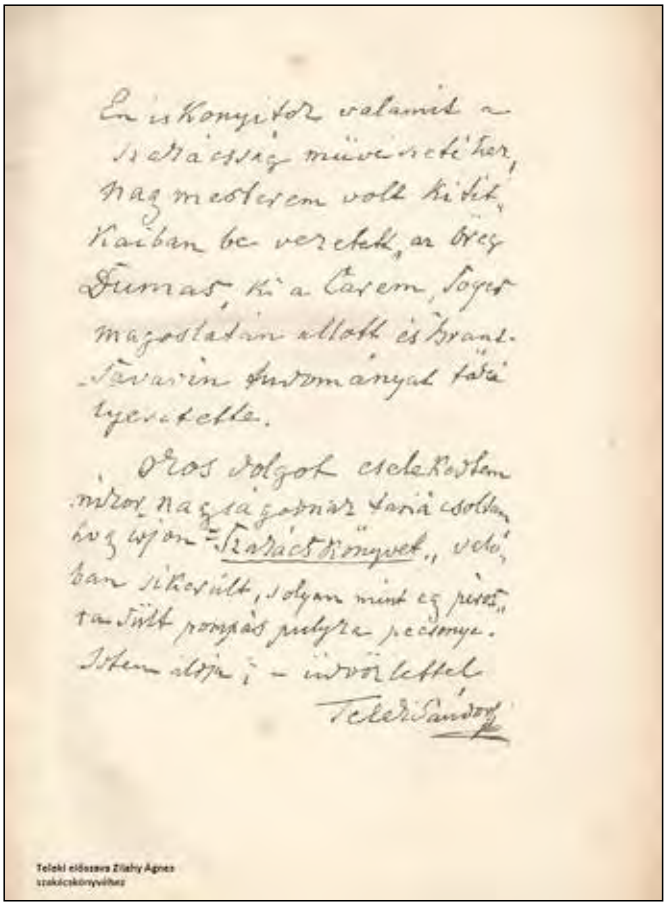
A saját magának Inyesmester álnevet adó Magyar Elek (1875-1947) jogi egyetemet végzett újságíró volt, de Tiszavirág címen (1910) verseskötete is megjelent, Pesti Históriák című (1920) kötetében pedig karcolatokat írt a 19. század végi Budapestről. Újságíróként művészetekkel, politikával, sporttal, várostörténettel egyaránt foglalkozott, de tudósított lóversenypályákról is. Már a Pesti Históriák című kötetében több, gasztronómiához köthető karcolata jelent meg. A „virágkorát" a 19. – 20. század fordulóján élte a Kerepesi (ma Rákóczi) – Múzeum körút sarkán, az akkori Nemzeti Színház mellett lévő Szikszay vendéglő, amiről ezt írta: „Magyar volt itt a vendéglős, a debreceni születésű Szikszay Ferenc, magyarok, vagy azokká lettek a vendégei, magyar az étele, itala. Konyhája tulajdonképpen az európai hatások alatt finomodott, de egyéniségét el nem vesztő magyar ember ízlelő érzékét és kényesebb gyomrát volt hivatva kielégíteni. Az ő halpaprikásának leve nem volt vitriolszerűen maró folyadék, hanem az ízek és illatok harmonikus egyesülése, borjúpörköltjét nem tette émelyítően édessé a rengeteg beledobott vöröshagyma, a nyers zsír nem úszott ujjnyi vastag rétegben a disznópecsenyéjén, meg a töltött káposztáján – tudta, hogy a fűszerszámnak csak az a hivatása, hogy az étel alapanyagának ízét kiemelje, hangsúlyozza, de nem az, hogy tolakodóan megmásítsa". (Akár Krúdy is írhatta volna…)

Magyar Elek Gundel Károly társaságában

Tényleges gasztronómai munkásságát 1928-ban kezdte a Pesti Napló-nál, ahol 1939-ig az újság minden vasárnapi számában egész oldalas rovata jelent meg Fejezetek az ínyesmesterség köréből címmel. Ezt követően Zilahy Lajos folyóirata, a Híd, majd haláláig a Képes Figyelő közölte a gyomor örömeiről szóló írásait. „Hivatalból" is sűrűn látogatta a vendéglőket, kedvenc helye jó barátjának, Gundel Károlynak az étterme volt, több közös fotó is készült róluk. Asztaltársaságának tagja volt többek között József Attila, Kárpáti Aurél, Móricz Zsigmond és Schöpflin Aladár is. Fő műve, az Inyesmester szakácskönyve 1932-ben jelent meg először, számtalan további hazai kiadásán kívül 1951-ben még Buenos Aires-ben is megjelent magyarul a Délamerikai Magyarság kiadásában. Előszavában ezt írta: „Tisztelettel ajánlom jelen munkámat a magyar közönségnek, mely mindig megértette és szerette a jót az ételben, italban egyaránt. Ezt a nemes szenvedélyét óhajtom szolgálni, amikor alább hatalmas regimentjét sorakoztatom a jobbnál – jobb recepteknek. Nemcsak a nagyszerű magyar konyha vonul fel egész harcedzett erejével, hanem a nemzetközi elismertetésben vezető francia szakácsművészet legszebb eredményei, az olasz, angol, osztrák, zsidó, szerb és orosz sütési – főzési módok érdekességei is feltárják titkaikat… A receptek böngészése és olvasása önmagában is érdekes, de az érdeklődés fokozására a sorozatot időnként egy- egy kis cikk is megszakítja, amolyan gasztronómiai csevegés, amiknek közbeiktatásával az irodalmi szakácskönyv jellegét is biztosítani akartam művemnek. Hogy sikerrel –e, tessék megítélni". A megítélés olyannyira sikeres lett, hogy a Nyugat című irodalmi folyóirat 1933. februári számában még Babits Mihály is igazi irodalmi meglepetésként üdvözölte: „… amellett, hogy fontos, praktikus szükségleteket szakértők véleménye szerint kitűnően kielégít, engem is kielégít, úgynevezett irodalmi igényeimmel, mint olvasót". Két évvel a második kiadása után, 1935-ben kiadta az Inyesmester 1000 új receptje című kötetet, ami szintén bővelkedik irodalmi ihletésű betétekkel. Megjelent még egy gyűjtők által is alig ismert főzőkönyve is, az Aladdin petróleumgáz konyhája (1938) igazi gasztronómai könyvritkaság.

1947-ben bekövetkezett halálakor Gundel Károly így búcsúzott tőle: „Magyar Elek nemcsak az ételek fűszerezésére tanított. Ő maga is fűszerezte kulináris írásait: anekdotákkal, hagyományok, régi, jóízű történetek felelevenítésével. Irásművészete megengedte, hogy egy – egy kis konyhai tanulmánya valósággal írói műremekként sorakozik egyéb írásai sorába".

Életútját ismerve sokakat nem érne meglepetés, ha egyszer egy rendezőnek eszébe jutna filmre vinni Teleki Sándor gróf (1821-1892) kalandos életét. Gimnáziumi tanulmányai után egy ideig Táncsics Mihály volt a nevelője, később ügyvédi oklevelet szerzett, majd németországi egyetemeken tanult. Onnan visszatérve Liszt Ferenccel együtt bejárta Olaszországot. Bizalmas barátságot kötött Petőfi Sándorral, a költő az ő koltói kastélyában töltötte mézesheteit Szendrey Júliával. A szabadságharcban közhonvédből ezredesi rangig vitte Bem seregében. A világosi fegyverletétel után az aradi várbörtönbe zárták, innen megszökve külföldre menekült, távollétében a Habsburg – kormány halálra ítélte. Franciaországban III. Napóleon – köztársasági érzelmei miatt – Jersey szigetére száműzte, itt kötött barátságot Victor Hugoval. Olaszországban tizenegy évig volt emigrációban, 1860-ban Garibaldi oldalán harcolt az olasz egységért. Csak 1867-ben térhetett haza, irodalmi munkássága ekkor kezdődött. Tagja lett a Kisfaludy és Petőfi Társaságnak, rendszeresen írt a korabeli napilapokba és folyóiratokba. Emlékeim című (1879-80), kétkötetes műve után írta a Garibaldi alatt című (1883) visszaemlékezéseit, a Természet után című, humoros elbeszélő kötete 1884-ben jelent meg.


Ez is konyitok valamit a szakácsság művészetéhez, nagymesterem volt Kitik, kiben be vezetek, az öreg Dumas, ki a Carem, Soyer magosladán állott és brancsavarin tudományát tőle tyesztette.

Oros dolgot cselekedtem mikor nagyságoknak tanácsoltam hogy wjon „Szakácskönyvet", ebben sikerült, olyan mint egy piros „tavitt pompás pulyka pecsenye. Istem áldja! – üdvözlettel

Teleki Sándor

Teleki előszava Zilahy Ágnes szakácskönyvéhez

Az eddigiek elolvasása után joggal merülhet fel az olvasóban a kérdés, hogy jó – jó, de hogy jön ide a gasztronómia? Nos, Teleki jeles qurman volt, sőt, kiváló amatőr szakács is. Visszaemlékezéseiben ezt írta: „Nekem az a szerencsétlenségem, hogy van valamim és nem vagyok rászorulva a kézi munkára, mert ha nem lenne semmim, ma már talán európai hírneves szakács lennék, túlszárnyalnám Caremet, Souyét, s talán még az öreg Dumas Sándort is, ki ebben is a mesterem volt". Idősebb Alexandre Dumas-t (1802-1870), számtalan világhírű regény szerzőjét nem véletlenül nevezte a mesterének, aki atyai jó barátja is lett. Vele való kapcsolatáról így ír emlékirataiban: „Míg Olaszországban emigránskodtam, abban a nagy szerencsében részesültem, hogy az öreg Dumas minden évben nálam töltött egy pár hetet. Rendesen, ahogy megérkezett, rögtön hívatta Máriát, a szakácsnémat, kivett a zsebéből egy húszfrankos aranyat, s oda ajándékozta neki azzal a kérelemmel, hogy – ne főzzön". Dumas legkedveltebb pihentető időtöltése ugyanis a szakácskodás volt, ha nem írt, akkor főzött – ez volt a szenvedélye. Különleges ételeket is kreált, melyeknek híre még III. Napóleonhoz is eljutott. Már 1858-ban gondolkodott egy szakácskönyv megírásáról, de nem volt hozzá elég bátorsága, Teleki biztatása kellett hozzá, hogy 1869-ban hozzákezdjen. A Le grand dictionnaire de cusine (Nagy konyhaszótár) megírását halála évében, 1870-ben fejezte be, de csak 1873-ban jelent meg első kiadása, ami mára már nemzetközi könyvritkaság. Teleki kedvenc pesti szórakozóhelye a Rákóczi – úti Mátyás Király Fogadó volt, ahová legtöbbször színész barátaival – Egressy Gábor, Lendvay Márton, Udvarhelyi Miklós és többek – járt vacsorázni. A fogadóban gyakran megfordult Petőfivel is, de az ott többször megszállt Déryné sem maradt ki asztaltársaságából. Az 1880-as években gyakori vendége volt Erdélyben Zilahy Ágnesnek, Zilahy Lajos író nagynénjének. Teleki annyira megszerette a főztjét, hogy rábeszélte egy szakácskönyv megírására, amihez ő írta az ajánló előszót. A ma már könyvritkaság csak nyolc évvel a megírása után, 1890-ben jelent meg először Budapesten, amit 1941-ig még kilenc kiadás követett, mivel „nyolcadik kiadás" jelzővel 1920-ban, 1926-ban és 1941-ben is piacra került. A Petőfi által „vörös grófnak" elnevezett Teleki volt az olasz és a spanyol konyha egyik első népszerűsítője hazánkban, de tőle ismerjük a reformkori vármegyei „nagyurak" beiktatási ebédjeinek étel és italsorát és az étkezési ceremóniát is. Idősebb korában a Wampetics (a Gundel elődje) vendéglő asztaltársaságának lett a kedvelt tagja, itt kötött barátságot Ujházy Edével a róla elnevezett leves „megalkotójával". Saját receptjei is bekerültek korabeli újságokba, az általa kreált Garibaldi – galuska leírása „A szakács" című folyóiratban látott napvilágot. Ha valakinek kedve „szottyan" elkészíteni, íme a rövid leírása: A megfőtt, leszűrt galuskát hengergessük meg folyékonnyá tett vajban, rakjuk tálaló tálba, hintsük meg jól porcukorral, dióval és mazsolával tegyük a sütőbe, hagyjuk ott 20 percig, és forrón tálaljuk.

Teleki Sándor gróf

Horváth Dezső

Együtt, Noszvajon 2018. februárjában

BORLOVAGOK A NOSZVAJI TÜNDÉRKERTBEN

A HÉT ESZTENDEJE MŰKÖDŐ, A MAGYAR BORRENDI MOZGALOM EGYIK SAJÁTOS SZERVEZŐDÉSŰ CIVIL CSOPORTOSULÁSA A BUDAVÁRI SZENT GYÖRGY BORREND.

Kuriózitása elsősorban abban nyilvánul meg, hogy tagjai között található ugyan néhány borász, illetve szőlész, de túlnyomó többségükben borkedvelő értelmiségiek, akik az ősi budavári borkultúra hagyományait ápolják. Ugyancsak országos egyediség, hogy a Budavári Szent György Fogadó 700 éves műemlék pincéje a közösség bázisa.

Hétéves történetük során eddig négy alkalommal szerveztek avatási ünnepséget, megfelelő ceremónikussággal, látványosan, hirdetve a társasági életforma nemes, közösségteremtő jellegét. Noszvajon, a Tündérkert Hotel megfelelő történelmi keretet biztosított a 2018-as esztendő első avatási ünnepségéhez. A szálloda része a De La Motte késő barokk kori un. kiskastélya, amely meghatározóan rendezvény centrumként fogad jelenünkben vendégeket, különböző események megrendezésével (esküvők, kiállítások, szakmai programok). Előzetes egyeztetések nyomán ez az emelkedett hangulatú helyszín azért vetődött fel, mert tulajdonosa – Farkas József agrárújságíróként, könyvkiadóként, üzletemberként, nem utolsósorban pedig kulturált borfogyasztóként – partneri, baráti kapcsolatba került a rend Nagytanácsával és néhány tagjával. A bor iránt megnyilvánuló alázata, a borrendiség eszmeiségének elfogadása és képviselete alkalmassá tette arra, hogy a Budavári Szent György Borrend tagjai sorába fogadja. A budavári borlovagok azonban saját, szűkebb környezetükből is méltónak tartottak egy jeles és kitűnő vendéglátós szakembert, nevezetesen Sass Lászlót arra, hogy felölthesse a rend gyönyörű díszöltözetét.

Egyeztetés avatás előtt

Sass László és Farkas József palackos koccintása

Kétségkívül meglepődtek a szállodában tartózkodó, jobbára családos vendégek, hogy különleges öltözetű zászlós úriemberek és úrhölgyek sétálgatnak a szálloda előcsarnokában, hogy aztán egyetlen parancsszóra felvonuló alakzattá rendeződjenek, élükön a zászlótartóval, aki a kastély emeleti dísztermébe vezette tagtársait.

Az összegyűlt hozzátartozók, meghívott vendégek látványos program részesei lehettek! Először Dr. Entz László borrendi ceremóniamester olvasta fel a Magyarországi Borrendek Országos Szövetségének Etikai Kódexét, közvetítve veretes gondolatokat

Sikerült!

Ceremóniamester, középen dr. Entz László, jobbra dr. Madák László jogőr, dr. Szentes Tóth István, balról Tóth Imre

Középen: Tarjányi Gyula borász

a borrendiségről, a borfogyasztás nagyszerűségéről, egyes közösségekhez való tartozás emberformáló jellegéről.

Dr. Bisztray György elnök-nagymester köszöntötte a megjelenteket, arra utalva, hogy a Budavári Borrend a jövőben szeretné úgy szélesíteni tagsági körét, hogy a jelesebb borvidékeken tevékenykedő borászokat, gasztronómusokat, borértő civileket emeli közösségébe. Az első ilyen térség az Egri Borvidék, azon belül is Noszvaj település, melyet előszeretettel keresnek fel az ország más pontjairól is turisták, szállodavendégek, művészek, vadászok és sokan mások.

Civilben...

A meghívottak

Az avatást megelőzően két formában mutathatja meg rátermettségét a jelölt: elméleti kérdésekre válaszolva, illetve vakkóstolás keretén belül kellett kiválasztani a rend Bakator nevű zászlós borát. Nyilvános ismeretterjesztésnek is felfogható, amikor a következő kérdésekre kaptak a jelenlévők autentikus összefoglalókat, ha úgy tetszik rövid kiselőadásokat. Így például Farkas József beszámolt arról, mely területeken, egyházakban népszerű Szent György, majd egy újabb kérdésre kifejtette miért is nevezik a metszőollót a pince kulcsának. Sass László felvezette milyen helységnevek bizonyítják, hogy Szent György a középkori Magyarországon népszerű szent volt? (Csak az érdekesség kedvéért jegyezzük meg, hogy Trianon előtt 40 település viselte a nevét.) De azt is megtudhattuk kerek és rövid szakmai előterjesztésben, miért is alkalmazzák a héjon erjesztést.

Karddal érintva...

Sass László

A Gösser Vitézi Söröző az I. kerületi Uri u. 13. sz. alatt található, több műfajú vendéglátóhely, megmutatva értékeit sörözőként éppúgy, mint a jó értelemben vett kocsma műfajában, de illik megjelölésére a pub stílus is. A Vár legrégebbi! /600 éves/ kiskocsmáját működteti Sass László, akinek színes egyénisége már legendaszámban megy a honi vendéglátós körökben. Jelöltünk az 1956-os Vitézi Lovagrend Világszövetségének elnök-főkapitánya. A Debrecenből fővárosba származott lovagi aspiráns önmagát inkább vállalkozónak tartja, aki az elmúlt 20-25 évben számos befektetés lebonyolítója volt. Jegyezte a Citadella Éttermet, a Pest-budai Vendéglátó Vállalat privatizációját is ő bonyolította. Elsősorban a hagyománytisztelet jellemzi, elkötelezett híve a családi vendéglátás képviseletének, bevallottan focibolond, ugyanakkor véleménye szerint a magyar borászati kultúra elmúlt 15 éves fejlődése példanélküli európai összehasonlításban is. A minőségi hazai és nemzetközi borok elkötelezett fogyasztója, számos kitűnő barátot mondhat a magáénak borász körökből.

Farkas József

A Veszprém megyei Vanyola szülötte, akinek gazdag szakmai pályafutása több fejezetre íródott. Agrármérnök, agrárújságíró, szakkönyv kiadó, Csopak tája c. könyv szerzője. Az agráregyetemi diploma megszerzése után elvégezte a tanárképző főiskolát, valamint az újságíró iskolát. A Veszprém megyei Naplónál kezdte az újságírást és tehetségének köszönhetően Budapestre került, a Népszabadság agrárrovatában dolgozott több esztendőn át, majd az agrárkönyvkiadás területén kamatoztatta szakismereteit. 2001-től a Szaktudás Kiadó Ház Részvénytársaság elnök- vezérigazgatója. Ezt követően üzletemberként – immáron családi vállalkozásban – előbb a Kék Duna Wellness Hotel tulajdonosa lett feleségével, Klárával és fiával, majd újabb befektetésként megnyitották Noszvajon az Oxigén Zen Spa Wellness Hotelt, valamint az avatási programunknak is helyt adó Tündérkert Szállodát. Igazi társasági ember, aki agrárszakemberként megismerte a borászati, szőlészeti ágazatot is, ugyanakkor kulturált borfogyasztóként jó magyar ember módjára kedveli a jó bort- nagy adományaként az életének orvosnő párja, Magda egyebek mellett rendszeresen „ügyel" a májára -, de még inkább tiszteli annak készítőjét, a fontos alkotó, teremtő munkát végző borászt. A szállodai vendéglátás képviselőjeként fontosnak tartja, hogy a gasztronómiai-kulináris szolgáltatások között nagy figyelemmel legyenek a borkínálatra. A noszvaji szállodákban első helyen kínálják az Egri Borvidék kiváló borászatainak minőségi termékeit. Fia, Tamás üzlettársa, két unokájára büszke nagypapa.

Sass László Farkas József

Miután mindkét jelölt – alapos vizsgálódás, illat mintavétel után – sikeresen kiválasztotta a rend zászlós borát, egyértelművé vált, hogy a rend kardjával történő érintése nyomán tiszténél fogva Dr. Bisztray György nagymester a rend tagjaivá fogadta a két jelöltet. Ezt követően felölthették vadonatúj díszruhájukat, a ceremóniamester felvezetése nyomán pedig elmondhatták az eskü szövegét. Ugyancsak része még az avatási ceremóniának az eseményre kiadott díszes oklevél átvétele, nem utolsósorban pedig ama zászlós borral/ Bakator/ való közös koccintás.

MBÉ tudósítás
Fotó: Forschner Rudolf

KÉTPÁLYÁS STÍLUSGYAKORLATOK A NOSZVAJI SZÁLLODÁKBAN

A CSODÁLATOS, MÁR-MÁR FESTŐINEK MONDHATÓ TERMÉSZETI KÖRNYEZETBEN – NOSZVAJON – DOLGOZIK NÉGY ESZTENDEJE FELELŐS BEOSZTÁSBAN KISS LÁSZLÓ. A HARMINCAS ÉVEINEK KÖZEPÉN JÁRÓ SZAKEMBER BIZALMAT KAPOTT A TULAJDONOSI KÖRTŐL, FELETTESEITŐL, UGYANIS AZ OXIGÉN ZEN SPA WELLNESS HOTEL ÉS A TÜNDÉRKERT SZÁLLODA KONYHAI MUNKÁJÁT PÁRHUZAMOSAN IRÁNYÍTJA.

Bekínálás...

A jó kiállású, rendkívül pozitív gondolkozású s egyben innovatív szakáccsal egy februári szombaton beszélgettünk.

Mielőtt azonban leültünk volna gondolatot cserélni, a tudósító bevallhatja: többszörösen is átélhetett másfél napos itt tartózkodása során magas fokú kulináris élményeket. A Tündérkert adott otthont egy kiemelkedő borrendi eseménynek, amelyen a Budavári Szent György Borrend nemes gyülekezete szervezte meg éppen soros avatási ceremóniáját. (Az eseményről külön riportban számolunk be.) Az avatási díszvacsora előtt, amolyan felvezetésképpen megmutatta a Tündérkert konyhai csapata – élén Kiss Lászlóval – milyen stílust képviselnek, milyen alaptónusokkal lepik meg a vendégeket – ezúttal hidegkonyhai műfajban. De úgyis fogalmazhatunk, hogy modern és korszerű, látványos snack etűdök is meg-megvillantak. Arra volt ez remek alkalom, hogy akik ezen a déli, kora délutáni falatozáson részt vettek, érthető optimizmussal, pozitív gondolatokkal készülhessenek a vacsorára. Kiss László bevallottan várta ezt a bemutatkozási lehetőséget, mert tudta, hogy a gasztronómiában jártas vendégek igényesek, egyben nyitottak a kissé szokatlan megoldásokra, mi több, azokat el is várják…

– Előszeretettel használunk helyi termékeket, meghatározóan füstöltárut, sajtokat, lekvárokat és kedvező pozíció, hogy mindezeket helyből, Noszvajról tudjuk beszerezni – mondta a házigazda séf mintegy bevezetőül. – Fiatal, összeszokott a csapatunk, szeretünk kísérletezni új alapanyagokkal és jó érzés szakmailag, hogy a vezetőség erre lehetőséget is ad. Az pedig rajtunk múlik, hogy ne járjunk a fellegekben, maradjunk földközelben, az ésszerű keretek talaján. Bátran kijelenthetem, hogy alapanyagokat tekintve manapság már sokat javult a helyzet beszállítói fronton, de ez is kétoldalú folyamat. A jó partnereket meg kell találni, de meg is kell becsülni. Híve vagyok a folyamatos tréningnek, de maga a szakmai közösség is inspirálhatja az embert. Van egy baráti társaságom,

Kiss László nagy lépései

Első munkahelye 2004-ben egy újonnan nyíló étterem volt, Egerben a Dobó téren. Ide cseppent amolyan „zöldfülűként" és a nyitó csapatból hamar lemorzsolódtak néhányan, közöttük a séf is. A tulajdonos neki szavazott bizalmat, bár felügyelte a munkáját, de vezethette a konyhát. Ahogy pályakezdésére visszaemlékezik László, fontosnak tartotta azt, hogy utaljon az iskolai időszakban eltöltött két gyakorlati évének helyszínére, az egykori Imola Udvarházra (jelenleg Macok), ahol megismerhette Gulyás Gábort, annak magas fokú elméleti és gyakorlati tudását. Bizony sűrű két esztendő volt ez, de ezzel a munícióval merte csak elvállalni fiatalon ama konyhavezetői beosztást. Gulyás Gáborral a mai napig közösen járnak különböző képzésekre, emberi, szakmai barátság szövődött közöttük. De ha már kis és nagy lépésekről beszélünk, ide kívánkozik, hogy ugyan kisgyermek korában már érdekelte a főzés (emlékszik is első szakácskönyvének címére: „Pom Pom főz"). Ám az általános iskola után mégsem szakácsnak ment tanulni, hanem szülei javaslatára és ötletére gépész érettségit szerzett. Ahogy azonban felnőtté vált, mert kanyarítani fiatal életén és megszerezte a szakácsképesítést.Igazi , férfias döntés volt! Az említett Dobó téri étteremben öt esztendőt töltött el és ezt a fél évtizedet úgy élte meg, hogy most visszaemlékezve akkor a legjobb hangulatú csapat verbuválódott. Aranykornak nevezhető ez egy szárnyait, képességeit bontogató fiatal szakember számára.

Készülnek az ételek

A csapat...

Cizellált menüsor borlovagoknak

Kiss László és csapata stílusosan több tényezőre is figyelemmel volt, amikor kialakította a borrendi avatási ceremóniát követendő díszvacsora menüsorát. Természeti adottság, hogy a Bükk hegység gazdag vadakban, Szilvásvárad a pisztráng hazája, ugyanakkor pedig Eger egyfajta cukrászati fellegvár is, kitűnő cukrászdái miatt, de még inkább talán azért is, hogy itt él Kopcsik Lajos tízszeres olimpiai aranyérmes mestercukrász, akinek életmű kiállítását a mai napig nagyon sokan felkeresik az országból, világból. Nos, a következő gálafelvonulást produkálták a Tündérkert szakácsai: füstölt pisztráng almás tormahabbal, ezt követte a fácánleves, főételként pedig a szarvas comb vadas mártásban házi burgonyafánkkal, végül pedig bor rolád zárta a menüsort, amelynek receptjét a nagy tiszteletnek örvendő egri cukrásztól, Kopcsik Lajostól kölcsönözték.

A vadas...

ami a mestervizsga után alakult pár esztendeje. Rendszeresen szoktunk főzögetős, iszogatós estéket tartani, ahol beszállítókról, alapanyagokról, újdonságokról és felmerülő problémákról kötetlenül konzultálhatunk. Példát is említve: az ételallergiáról szerintem itt tanultunk egymástól a legtöbbet, ugyanis ez a probléma már a mindennapok része, az éttermeknek, szállodáknak erre fel kell készülnie!

László közben elsietett a konyhai csapatához, mert a premier fellépésre, az esti díszvacsorára készültek, nagy lelkesedéssel, műgonddal.

A Tündérkert jól felszerelt konyhájában az esti menüsor tálalására hangolódik a csapat, itt is módunk van néhány gondolatot cserélni, mert munkatársai értik a dolgukat, elég, ha csak megvillan egy pillanatra is a séf szeme- tudják mi a következő lépés. A jó csapatnak pedig jellemzője, hogy félszavakból is értik egymást. De még valami mást is fontosnak tart Kiss László:

– Egy jó szakácsnak haladnia kell a korral, trendekkel, de a jól működő egyszerű folyamatokról, megoldásokról ne feledkezzen meg. A kevesebb néha valóban több. A tálalásnál is ezt vallom, nem szeretem agyon cifrázni a dolgokat, próbálom úgy alakítani, hogy az étel önmagában színes, rusztikus legyen. Figyelem én a versenyeket, az ott készült versenyműveket, tányérokat, tálakat, de őszintén szólva nem vagyok versenyző alkat. Ha már valamiben kikapcsolódásként izgalmakat keresek az a horgászat, azon belül is a pergetés. Szabadidőmben sok időt töltök a Tisza-tavon a barátaimmal, ez tölt fel a következő munkanapokra.

Most februárban volt tehát négy éve annak, hogy a két noszvaji szálloda konyhájának főkormányosa Kiss László. A szálloda, mint műfaj új volt számára, a feladat pedig felelős, mint említettük „kétpályásra" sikeredett. Az Oxigénben modernebb, nemzetközi a kínálat, míg a Tündérkertben egy hagyományos, magyaros vonalat képviselnek. Mindkét szálloda gyermekbarát, de az Oxigén a gyerekek all inclusive szolgáltatásával válik nehezebbé. Az a'la carte étlapot másfél havonta cserélik, így figyelembe tudják venni a szezonalítást, az ünnepeket és nem utolsósorban lehetőség adódik – ha nem is féktelen elrugaszkodással – a kreativitásra. Bevallottan szeret a két szálloda séfje hagyományos ételeket átformálni a modern konyhatechnológiai stílusokra, azok tálalására.

A vendégek kitűnő egri borokat is kóstolhattak a **Tarjányi Borászati Kft.** jóvoltából. Az alábbi borokról **Tarjányi Gyula** borász tartott alapos, elemző szellemi felvezetést, hogy aztán a borok juthassanak főszerephez. Nevezetesen: érkezéskor az asztalra kitéve, mintegy „bemelegítésképpen" Pajdos Egri Csillag Grand Superior (2016). A füstölt pisztránghoz „vörös csuhás" Szürkebarát (2014) dukált, amit a borászat Szürkebarát narancsborként is értékesít. A fácánleveshez egri Bouvier Superior (2015) illet. A szarvas combos főételhez pedig dupla boros kíséret járt! Nevezetesen: Egri rajnai Rizling Grand Superior (2016), valamint Kékfrankos (2013). A bor rolád mellé az „édes érzés" remekül illeszkedett, ami valójában Egri Hárslevelű, Superior félédes, 2014-es évjárattal.

Tarjányi borok

Az értő és jó ízléssel felvértezett vacsoraközönség vastapssal köszöntötte a Tündérkert meghatározóan fiatalabb korosztályból álló konyhai csapatát. Azt érezhették – hozzátehetjük joggal – hogy Noszvajon, a szép hegyek magaslatában felsőbb fokú gasztronómiai produkciót élhettek át.

Kiss Dezső Péter
Fotó:
Forschner Rudolf

A SZŐLŐ- ÉS BORÁGAZAT HELYZETE 2018-BAN

ADMINISZTRATÍV KÖNNYÍTÉSEK – NAGYOBB TERMÉS ÚJ TÁMOGATÁSI FORRÁSOK – TELEPÍTÉSEK

A BORÁGAZATOT TEKINTVE A 2017-ES ESZTENDŐ MILYEN ALAPOKAT TEREMTETT MEG AHHOZ, HOGY AZ IDEI ÉVBEN ITTHON ÉS A NEMZETKÖZI PIACOKON A KORÁBBIAKHOZ KÉPEST MÉG SIKERESEBB IDŐSZAKOT ZÁRJUNK? A MINŐSÉGI BOROK ÉTELEK – ASZTALI ÖRÖMÖK MAGAZIN IDEI NYITÓ SZÁMÁBAN – VÁLASZOLVA A SZERKESZTŐSÉG KÉRDÉSRE – AZ ALÁBBI ÖSSZEFOGLALÓVAL SZOLGÁLHATOK AZ OLVASÓKNAK.

2017-ben a rendkívül hideg tél, az áprilisi fagyok, májusban, illetve a nyárelőn pusztító jégeső okozott jelentősebb károkat az ország több borvidékén. A természeti károk ellenére a termelők jó minőséget, és a 2016-os szürethez viszonyítva mintegy 10%-kal nagyobb termést szüretelhettek.

A nagy port kavart import borok ügye kapcsán elmondható, hogy a szigorú hatósági fellépésnek köszönhetően évről évre látványosan szorul vissza a külföldi borok behozatala, miközben exportunk felívelőben van mind a tradicionális, mind az újabb piacokon.

A tavaly hatályba lépett új jövedéki törvény több, a bortermelőket érintő egyszerűsítést vezetett be. Ezek közül a legfontosabb a kisüzemi bortermelő státusz bevezetése, ami lehetőséget ad a bortermelők túlnyomó többségének (90-95%), hogy mentesüljenek a jövedékiséggel összefüggő adminisztráció túlnyomó része alól.

A 2013-2018-as időszakra igénybe vehető EU-s források már kimerültek, de ezután is lesz lehetőség támogatásokhoz jutni. A tárca dolgozik az új Nemzeti Támogatási Program előkészítésén. A támogatások eddigi, évi 29 millió eurós szintje 2020-ig biztosítottnak látszik. A szakmai szervezetekkel, különösen a Hegyközségek Nemzeti Tanácsával folytatott konzultáció alapján továbbra is a szőlőültetvények megújítása lesz a program leghangsúlyosabb eleme. A vidékfejlesztési források terhére lehetőség nyílik új szőlőültetvény telepítéséhez támogatást igényelni. Magyarország évente mintegy 640 hektár új ültetvény létesítését lehetővé tevő telepítési engedélyt oszthat ki, amelynek igénylésére legközelebb áprilisban lesz lehetőség. Borászati gépek és berendezések beszerzésének támogatására negyvenmilliárd forintos pályázati keretet hirdetett meg 2016-ban a Miniszterelnökség a Vidékfejlesztési Program keretében, amelynek kifizetése jelenleg is folyamatosan zajlik. Szintén vidékfejlesztési forrásból valósítja meg 2018 májusára a Nemzeti Agrárgazdasági Kamara az országos jégeső-elhárító rendszert, amely nagymértékben javíthatja a termelés biztonságát a jövőben.

Az agrártárca 2015-ben elindított Eredetvédelmi Programjának célja egyrészt Magyarország jelenleg oltalom alatt álló földrajzi árujelzői számának növelése, másrészt a már oltalom alatt álló földrajzi árujelzőkben rejlő lehetőségek jobb kihasználása, melyhez a minisztérium intenzív szakmai segítséget nyújt a termelőknek, csoportosulásaiknak.

A magyar borok a nemzetközi megmérettetéseken egyre eredményesebben szerepelnek, a világ borszakmai krémje egyre inkább felfigyel ránk. Ezt bizonyítja, hogy az elmúlt évben is több nemzetközi szaktekintély járta a borvidékeinket és szólt elismerően a fejlődésről, adott tanácsokat a további irányt illetően. Jó hírünket és persze boraink jó hírét viszik a világban az ország kiemelt turisztikai rendezvényein és az egymást érő fesztiválokon megforduló turisták. Nem véletlen, hogy a Magyar Turisztikai Ügynökség gondozásában megjelent Nemzeti Turizmusfejlesztési Stratégiában is hangsúlyos szerepet kap a gasztronómia és a borturizmus. A bel- és külföldi fogyasztók eligazodásának segítését és a kiváló minőségű borok elismerését egyaránt szolgálják a Borkiválóság Program égisze alatt megjelent, többnyelvű tárcakiadványok.

Látható tehát, hogy az elmúlt években ismét sikerült nagyot lépni előre. Mindazonáltal nem feledkezhetünk meg a kihívásokról sem: a klímaváltozás hatásaira való felkészülés, az új kártevők, mint az amerikai szőlőkabóca megjelenése, az időszakosan jelentkező piaci válságok, egyes piacszabályozási igények felmerülése mind olyan megoldandó feladat, amelyet – együttműködve a Hegyközségek Nemzeti Tanácsával és a társadalmi szervezetekkel – folyamatosan kezelni szükséges. Összességében azonban kijelenthető, hogy a kilátások az ágazatban igen jók, a szaporodó eredmények és a pozitív tendenciákra alapozott stratégiák pedig kedvező jövőképet rajzolnak ki.

Dr. Szabó Balázs
FM főosztályvezető

Fedett élményfürdős élmények, négycsillagos feltöltődés!

Legyen szó családi kikapcsolódásról vagy páros pihenésről, a Hunguest Hotel Aqua-Sol**** lehet az egyik legjobb választás felfrissülése helyszínéül! Tudta, hogy szállodánk közvetlen összeköttetésben áll Európa legnagyobb fürdőkomplexumával, a Hungarospa Hajdúszoboszlóval? Az Aqua-Palace fedett élményfürdő és gyógyfürdő már önmagában garancia az élményekben gazdag pihenésre.

Hungarospa Hajdúszoboszló – 2017-ben ismét az év fürdője!
- gyógyfürdő 7 medencével
- Aqua-Palace fedett élményfürdő más mint 15 000 m²-nyi alapterületen
- jégbarlang- és kalandmedencék
- baba-mama medence, játszóház
- világhírű gyógyvíz

Hunguest Hotel Aqua-Sol**
- díjtalan és közvetlen belépés az élményfürdőbe, strandra, gyógyfürdőbe
- Orient Expressz élményutazás a szálloda wellnessrészlegén (szauna, gőzfürdő, jégkamra, élményzuhany, pezsgőfürdő)
- laktóz- és gluténmentes kínálat
- délutáni kávé és sütemény
- ingyenes wifi a szobákban

GYERMEKKEDVEZMÉNYEINKET, ONLINE ELŐFOGLALÁSI AKCIÓNKAT megtalálja honlapunkon!
SZÉP kártyát elfogadunk! Az árak az idegenforgalmi adót nem tartalmazzák (500 Ft/fő/éj).

www.hotelaquasol.hunguesthotels.com • Tel.: 06 52 273 310 • www.facebook.com/hunguesthotels

II. TAVASZI KVATERKA

2018.03.10.
Esterházy Pezsgőgyár Tata
2890 Tata Baji út 53.
Jegyvásárlás 2018. január 15-től. – www.epass.hu

II. TAVASZI KVATERKA - ESTERHÁZY PEZSGŐGYÁR TATA

A TAVALYI HANGOS SIKERT KÖVETŐEN SZERETETTEL MEGHÍVJUK NESZMÉLYI BORVIDÉK IMMÁRON MÁSODIK ALKALOMMAL MEGRENDEZENDŐ ÉVJÁRAT BEMUTATÓ KÓSTOLÓJÁRA.

A sétáló kóstolón 25 borvidéki pincészet több mint 100 tételét ismerheti meg, a friss, 2017-os borok mellett korábbi évjáratok termését is. Az eseményt a nagyközönség számára 17.00 órától nyitjuk meg. A rendezvény nyitányaként Mukli Dániel, a Neszmélyi borvidék elnöke tart rövid tájékoztatót a borvidék jelenlegi helyzetéről és jövőbeni céljairól. A kiállító pincészetekről és kóstolható boraikról rövid összefoglalót készítünk, melyet kérésére megküldünk Önnek. A rendezvény időtartama alatt lehetőséget biztosítunk arra, hogy vezetett túrán ismerkedjen meg az Esterházy Pezsgőgyár felújításra váró, ám jelen állapotában is impozáns épületével. 18, 19 és 20 órakor, alkalmanként 30 fős limitált létszámú csoportok indulnak, amelyre a helyszínen lehet jelentkezni.

További infó
facebook.com/neszmelyiborvidek,
facebook.com/Esterházy Pezsgőgyár

Ajánljuk figyelmébe a Budapest Déli pályaudvarról – Kelenföldön keresztül – közlekedő vonatokat Tóvároskert állomásra, ahonnan a helyszín 10 perces sétával elérhető.

Jegyárak:
2018. 02. 10 éjfélig 4500.- Ft/fő
2018. 03. 09 éjfélig 5500.- Ft/fő
HELYSZÍNEN 6500.- Ft/fő

NEGYEDSZÁZADOS A FAPADOS

ISTENEM, HA LENNE EGY VENDÉGSZÁMLÁLÓ KÜLÖNLEGES CSODAGÉP, AMIT MONDJUK 25 ÉVVEL EZELŐTT KAPCSOLTAK VOLNA BE AZ ÓBUDAI FAPADOS SÖRÖZŐBEN, HÁNY ÉS HÁNY SZÁZEZER, MILLIÓ VENDÉGET REGISZTRÁLT VOLNA!? DE ILYEN NINCS, ÁM VAN AZ EMLÉKEZET, AMELY AZ EMBERNEK HATALMAS SZELLEMI KINCSE, ÉS MELLÉKESEN – AKÁRCSAK A PÁLINKA VAGY A SÖR-BOR –, AZ ÉRZELMEKRE IS GYÓGYÍTÓAN HAT.

1993-ban a Kolosy-téri Piac, mondhatni becsülendő történelmi múlttal rendelkező épületegyüttesében egy vállalkozó szellemű ember meglátta annak lehetőségét, hogy ide a maga elképzelései szerint egy hamisítatlan óbudai kocsmát álmodjon, igaz a hagyomány tisztelet is motiválta. Azóta közel 9 ezer nap pörgött le a történelem hatalmas homokóráján és most farsang havában, 2018. február 3-án népes vendégsereg társaságában Misi Papa és a munkatársi hölgykoszorúja/ Ági, Eszter, Melinda bájos és csínos „kocsmárosnék"/ arra koccinthatott, hogy a mór megette a kötelességét – népszerű, életre ítélt vendéglátóhelyet varázsolt az alig 60 négyzetméternyi alapterületre.És a mondást folytatva: nem elmenni szeretne, hanem folytatni… A jegyzetíró elfogult, mert ebből a negyedszázados „fapados létből" 15-öt maga is átélt becsületes, bevallottan kocsmába járó borissza halandóként. A Fapados missziója az állandóságban rejlik, ugyanis meri vállalni azt, hogy műfaj tiszta. Nem keresi az új izmusokat, nem vállalja fel a mostanában szokásos „újragondolás" felkapott tév szellemiségét. Sört, bort, égetett szeszesitalokat mérnek, évente alig pár nap szünnapot adva maguknak, de még in-

Unokás ragyogás

A törzsvendég versel

Meghitt sarokban – sokan

Zoltán, a sebész

Hölgyekkel Moharas Sándor

Rigó Zoltán derűje nőkkel

Jubileumi fényben

kább az ideszokott vendégeiknek. 25 esztendeje folyamatos üzemmódra állítatott ez a „kocsmaszerkezet" , amelyet persze alkalmanként olajozni kellett. Átélt bizonyos korrekciókat, felújításokat, küllemi, összképi ecsetvonásokat, de a „fapadosság" jottányit sem csorbult. A Kolosy-téri Piac egykoron jobb időket is megélt, mi több fel is újították jó pár esztendeje, de valahogy nem találta meg azóta sem az életre valóságát. A Fapados azonban valami különleges erő folytán zsigereiben mutatja fel a túlélés képességét. Amikor a negyedszázados jubileum apropóján elkészült bográcsban a finom pörkölt és csordultig teltek a poharak, bizony sokan visszaemlékeztek, mennyi időt töltöttek itt különböző életszakaszaikban, milyen kocsmabarátságok szövődtek,mind a mai napig milyen fergeteges snóbli csaták űzik innen az eseménytelenséget, búskomorságot? Hogyan alakult ki az „intézmény" karakteres arculata, amely már-már az utánozhatatlanság értékrendjébe sorolható. A krónikás naponta találkozik a hangszálai fizikai adottságai miatt karcos hangon megszólaló törzsvendéggel/Pista bácsi- alias Csitta /, aki mindig mértékadóan és stílusosan jól öltözött, alkatában egyedülállóságot testesít meg. S mert életének mindennapi része ez a világ, a nem kevés itt tartózkodása során talán egyetlen percre nem ült le még. Innen nézve állóképessége több mint tiszteletreméltó., már-már világbajnoki teljesítmény. Naponta más és más módon változik a színpadkép, de szintén az állandóság letéteményese a hatvanas évein már túljutó, kedves madárkánkkal azonos nevű családtag, aki megteremtette a „Rigóizmust" (olyannyira kötődik kedvenc helyéhez, hogy a tulajdonosnak javasolhatjuk, ágyat kellene betenni neki, hogy még záróra után is itt maradhasson…/

Ám jönnek ide átutazók is, olyanok, akik mindeddig még nem fedezték fel, de hírét vették, hogy ide érdemes eljönni néhány koccintásra. A Fapados most érzelmekben, lelkiekben, de a maga könyörtelen idővalóságában is leltároz. Kívánhatjuk, hogy a rolót ne húzza le és folytassa misszióját. A magasztos pillanat pedig arra is alkalmas: vendéglátó és vendég továbbra is köszönjön egymásnak, s kölcsönösen köszönje meg, hogy szerencséltetett közösen korszakost alkotni. No meg arra is, hogy legalább negyedszázadonként szívet melengető mindezt megünnepelni.

Kiss Dezső Péter

Tablónkon a jubileumi vendégség érdekesebb pillanatait örökítettük meg!

A zsurnaliszta

Pista bácsi, a kitörölhetetlen

Pálinkás jubileum

Csapos dámák: Ági, Eszter, Melinda

Vendégek az ünnepen

Középen: Bárdy Károly, a hűséges

Kincses Sándor, az első csapos

ÉLVENDÉGLŐSÖK, OSCAR-DÍJAS SÉF, CUKRÁSZ ETALONOK A VENDÉGASZTALOKNÁL

Verseny a tanulóknak a Letenyei Lajos Szakgimnázium és Szakközépiskolában

MÁR HAGYOMÁNYT TEREMTETTEK A FELCSÚTI LETENYEY LAJOS SZAKGIMNÁZIUM, SZAKKÖZÉPISKOLA ÉS SZAKISKOLA TANÁRAI ÉS TANULÓI AZZAL, HOGY AZ INTÉZMÉNY LÉTREHOZÁSA ÓTA 6. ALKALOMMAL SZERVEZNEK ORSZÁGOS KISUGÁRZÁSÚ, LÁTVÁNYOS ÉS IGÉNYES PROGRAMOKBAN GAZDAG VETÉLKEDÉST.

Azt gondolná a tudósító,hogy a kétévente Budapesten sorra kerülő Sirha Élelmiszeripari és Gasztronómiai Nemzetközi Kiállítás után – ahol felvonult a szakma színe java – egy Fejér megyei kistelepülésre nehéz lesz meginvitálni jeles gasztronómiai szakembereket. Nagyot tévedett, hiszen a február 16-án sorra kerülő egész napos szakmai találkozóra összesereglett a szakács, cukrász, felszolgáló szakma ma élő, nagy tiszteletnek örvendő kiválóságai közül, szinte „tömött sorokban". Bizonyára oka van ennek az érdeklődésnek, ami elsősorban ara utal, hogy a házigazdák – élükön a szakgimnázium tanári kara, szakoktatói gárdája – magasra helyezte a mércét. Erről **Bányai György** igazgató annyit mondott külön beszélgetésünk alkalmával, hogy a tanulók számára élő példaképeket kell felmutatni, akik saját életútjukkal bizonyítják: érdemes ezt a színes és kreatív vendéglátós pályát választani! A tanárok és szakoktató számára az volt a feladat, hogy a versenyt tartalmilag úgy tudják megszervezni, hogy az országos szakmai közvélemény előtt is kiállják a próbát.

Nos, ez sikerült, hiszen a délelőtti órákban szellemi és gyakorlati produkciók tették minőségileg kiemelkedővé ezt az összejövetelt. Amíg ugyanis az iskola növendékei sütöttek, főztek, terítettek, teszteket töltöttek ki, addig izgalmas előadások sorakoztak egymás után. **Tusor András** a vallási étkezési előírásokról, **Prohászka Béla** hungarikum értékekről beszélt, **Adamek Balázs** pedig ételkészítési bemutatót tartott. **Kocsonya Kálmán** szakoktató, a Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség korábbi szakács alelnöke és Miklós Beatrix az MNGSZ régiós elnöke értőn, kitűnően moderálta a programot.

Ahogy végigpásztáztuk az előadásokat hallgató szakmai közönséget, mindenütt valóban nagy tekintélyű és nagy pályaívet felmutató kollegákat fedeztünk fel. A meghívottak között ült **Lukács István**, háromszoros Oscar-díjas séf, **Horváth Ferenc, Szervánszky László, Zila László** cukrász etanolok, **Gottwald Sándor** az „Év Vendéglőse" cím tulajdonosa, a közvetlen térségi gasztronómia kitűnőségei között pedig népszerű Fejér megyei és más régiókból érkezett vendéglősök, gasztronómiai szakemberek.

Balról a második Csuta Zsolt cukrász oktató, az ötödik Kocsonya Kálmán szakács oktató

Mignonok...

Munkában a zsűri

Egy szép munka

Komoly versenyfeladatokat kaptak diákjaink – tájékoztatott Bányai György igazgató. – A pincéreknek négyfogásos menü felszolgálására, a szakácsoknak kétfogásos menü – ponty, malac felhasználásával – előállítására volt lehetőségük, a cukrászoknak pedig többféle minyont kellett elkészíteniük. Oktatójuk, **Csuta Zsolt** nagy energiákkal és műgonddal készítette fel a cukrász tanulókat, de ugyanez mondható el mindenegyes szakoktató kollegánkról, mert mindig a legfontosabb „mértékegység" a vendéglátás ágazatában, miképpen tud a vendég előtt bizonyítani az adott pályára készülő ifju!

A szakmai zsűri, amelynek tagja volt többek között Várhelyi Miklós, a magyar nemzeti szakácsválogatott korábbi tagja, fontos feladatának tekinti, hogy az országosan jegyzett „nagyformátumú" versenyek mellett a jövő szakmai utánpótlását biztosító oktatási intézményekben is alakítsanak ki versenypályákat. Jólesett felfedezni az 5 asztalnál díszvendégek számára feltálalt és bemutatott menüsorok karmesteri pozíciójában **Kozma Kálmánt,** a Gundel Ház igazgatóját.

Korosztályok találkozója is volt egyben a felcsúti verseny! Egy asztalnál ült Lukács István mesterszakács, a szakmai doyenje, akiről köztudott, hogy igazi focirajongó, mi több Puskás Öcsinek is főzött több alkalommal, találkozott vele Madridban. Mindebből következően lehetett erre a meghívásra nemet mondani? Szemközt a világhírű séffel pedig ott ült Adamek Balázs, aki bejutott az idei World Chefs Szakács Világbajnokságra. Volt miről beszélgetniük. Hatalmas időtávot képviselnek, ők így ketten. Alapot lerakó és jövőt építő generáció tagjaiként. Mögöttük, mellettük pedig egy elkötelezett, felkészült tanári kar.

D.

Vígh Maja Szervánszky Lászlóval

Lukács séf menümustrán

Menüsor, győztesek

A versenyző csapatoknak komoly feladatot jelölt ki a verseny kiírója! A következőket kellett megkomponálniuk: Libamáj pathé áfonya chutneyval, savanyított zöldségekkel – friss kevert saláta, választható feltéttel: buggyantott tojás, posírozott fogas filé, posírozott csirkemell – tárkonyos káposzta – krémleves, zöldséges kacsahús pástétommal és kacsatepertővel – konfitált malac császár petrezselyem gyökérpüré és céklás sütőtök raguval, kakukkfüves pecsenyelével – marhalábszár pörkölt „Steak" juhtúrós sztrapacskával és kolbászos zöldbabbal – fahéjas almás „bögrés" desszert karamellizált diómártással – feketekávé

Nyertesek

A szakács és cukrász versenyszámban a Letenyey Lajos Szakgimnázium és Szakiskola csapata vehette át az első helyezést. A felszolgálók között a budapesti Dobos C. József csapata bizonyult a zsűri megítélése szerint a legjobbnak. Szervezőknek, versenyzőknek egyaránt gratulálni tudunk!

Bányai György igazgató, Csuta Zsolt, Lukács István

Kozma Kálmán igazgat...

Értő kóstoló

Makovecz stílus

A büszke unoka

ifj. Szőke Mátyás IDEI BÜSZKESÉGE

MÁTRAI SÁRGA MUSKOTÁLY
KÉSŐI SZÜRET 2017

A Rétföld dűlőben termett Sárga Muskotályt 2017. 10. 06.-án szüreteltük 22 mustfokkal. Rövid héjon áztatás után préseltük, majd 12 fokon erjesztettük, 7 nap után körülbelül 34 gramm maradék cukornál megállítottuk az erjedést. Így született meg ez a félédes Sárga Muskotály maradék cukorral.

Ízében körtés, fehér húsú barackok jelennek meg. Jó sav összetétellel rendelkezik. Egy nagyon kellemes, hosszú lecsengésű, üde Sárga Muskotály.

Kellemes desszertbor. Piskótás, gyümölcsös és csokoládés süteményekhez ajánljuk.

SZŐKE
MÁTYÁS & ZOLTÁN

Cím: 3036 Gyöngyöstarján, Jókai tér 28.
Pince: 3036 Gyöngyöstarján, Széchenyi út 68.
Megközelítés: Petőfi Sándor utca felől,
a temető előtt balra kell fordulni.
Telefon/Fax:
06 37 372–539
06 30 9654 -874
E-mail: info@szokematyas.hu
GPS koordináták: 47.817532, 19.86457
Boraink elérhetőek:
www.borhalo.com • www.wineliner.com