



AZ ASZTALI ÖRÖMÖK MAGAZINJA

# MIBÉ

2018 NYÁRUTÓ • ÁRA: 890 FT



## MINŐSÉGI BOROK ÉTELEK



## TIFFÁN BORREMEK

FUCSKÁR ZOLTÁN SÉF – GOMBÁS ÉTTEREM –  
ÍNYENC ÉTELKOMPOZÍCIÓJÁVAL





# XVI. Bioétel és Borfesztivál

**2018. SZEPTEMBER 14-16.**  
**HAJDÚSZOBOSZLÓ, SZENT ISTVÁN PARK**

DÍSZVENDEG:

**Vida Péter**

az „Év Bortermelője 2011”

Vida Családi Borbirtok  
(Szekszárd)



**FIRKIN**



**MAGASHEGYI  
UNDERGROUND**

## 2018. SZEPTEMBER 13. (CSÜTÖRTÖK)

19.00 Hangpróba a Smith Rock Family-vel

## 2018. SZEPTEMBER 14. (PÉNTEK)

- 13.00 Háttérzaj és Fesztiválkörkép – Best FM & és Zsolnay Gábor, Venesz-díjas mesterszakács, közben hangoló táncakadémiák a SZ.L.A.M.I. diákjaival
- 15.00 Fesztivál felvonulás – Mátyás király sétány - Szt. István Park
- 15.30 A Hajdúszoboszlói Főnix Mazsorett Együttes és a Zichy Géza Zeneiskola Ifjúsági Fúvószenekarának közös műsora, közben ünnepélyes megnyitó – a bio étek és nedük megszentelése
- 17.00 „Egy erős fekete” – az ÉVA PRESSZÓ élő koncertje
- 18.00 Gondolatok bioról, borról... – A NAGY KOCCINTÁS!
- 18.30 BEATLES '68 – THE BITS – Beatles emlékszenekar élő koncert
- 21.00 „WE ARE THE ONES” – FIRKIN élő koncert
- 23.00 Utcabál – hangulatfelelős: LK BEAT Zenekar

## 2018. SZEPTEMBER 15. (SZOMBAT)

- 12.00 „Zöld a petrezselyem...” – jó ebédhez szól a nóta a Törköly zenekarral
- 13.00 Pódiumbeszélgetés és dedikálás Lukács István Oscar-díjas mesterszakáccsal
- 13.30 „Löre, löre, cudar löre” – előadják a Margitai Borisszák
- 14.00 Borfelismerő verseny
- 15.00 Miki Mini Retro Party, interaktív zenés-táncos családi animáció
- 16.30 „Őszel érik...” – a Bless táncstúdió előadása
- 17.00 A borévezet alapjai... – kezdőknek és haladóknak
- 17.30 Pódiumbeszélgetés Vida Péter szekszárdi borással, 2011. „Év Bortermelőjével”
- 18.30 Színpadon a smooth jazz hazai nagykövete – ZOLBERT élő koncert
- 19.30 Fesztivál Tombola Sorsolás – közben éjszakai fröccsfutás Sári Mariann futónagykövettel
- 21.00 „TALÁLT TENGER” – MAGASHEGYI UNDERGROUND élő koncert
- 22.30 Mega Retro Party – bulimester: Ábrányi Miki

## 2018. SZEPTEMBER 16. (VASÁRNAP)

- 11.00 Zenés ebresztő későn kelőknek
- 12.00 A csodacsász – dramatikus játék a Bihari Banda előadásában
- 13.00 „Lendülj velünk formába!” – zumba félóra Marcsival
- 14.00 Garagulya Gólyalábas Komédiás Kompania előadása
- 15.00 A Vadnyugat zenéje a DEBRECEN COUNTRY COMPANY-val
- 16.00 Eredményhirdetés: Fesztivál étele, Fesztivál bora, Fesztivál standja
- 17.00 „Táncolni szabad!” – színpadon a BLUES FROM HELL
- 18.30 „Minden jó, ha jó a vége!” – a Fesztivált zárja a Full Rock Band

## MINDHÁROM NAPON

- Bio ételkóstoló, tradicionális magyar borvidékek seregszemléje
- Fesztivál étele, bora és standja közönségzavazás • Népi mestersegek bemutatója
- Népi játszóház kicsiknek-nagyoknak • Gazdaház kézműves foglalkozásai
- Egészségstátor a Magyar Vöröskereszt és Csontkovács Petró közreműködésével

## KÍSÉRŐ RENDEZVÉNY: XII. ORSZÁGOS RÉGISÉGVÁSÁR

A szervezők a műsorváltogatás jogát fenntartják!



SAJMAI VEDELMŐK



TÁMOGATÓK



MÉDIAPARTNEREK



# BESZÉLŐ SZAKÁCS

# Benke László 70 ÉVES!

**K**ülönös az élet, hiszen már egy egész nemzet úgy hívta sok-sok, inkább több ezres TV szereplése nyomán, hogy „Laci bácsi”! Ha jól számolok, ennek minimum 20-25 esztendeje, amikor éppenséggel úgy alakult a magyar politika s vele a televíziós struktúra, hogy indulhattak kereskedelmi televíziók is. **Az első ilyen televízió (TV2) fedezte fel Benke Lászlót,** hozzátehetjük nem véletlenül! Sajátos az addigra leírt életútja, hiszen sokféleképpen, de legelőszörban is színes egyéniségéből következően számos területen mutatta meg és fel képességeit. Lajosmizsei „gyerekként” talán az egész életpályáját meghatározóan vendéglős családból származva megpróbált boldogulni az életben. **Szerencsételtett számára, hogy az ösöktől örökölt pályára úgy talált, hogy szeretnivalónak tartotta már kisgyermek korában.** Dolgozott is az otthoni „fészekben”, figyelt, sokat tanult. Mert az ellés tudományát géneivel örökölte. Miért is írom ezt a jegyzetet? Benke László mesterszakács, többszörös világversenyek győztese az életútjának azon szakaszához érkezett, hogy ráköszönt a 70-es! Jó humorához méltóan ezt úgy élte át, hogy **mindig is az volt számára a fontos, hogy közösségben dolgozzon, szeretett család vegye körbe** és mindig, minden módon teremteni tudjon. Nagy adomány a képesség, bármilyen területre vonatkozzon is. Neki megadatott, hogy mestersége által (egyszerre szakács és cukrász) **mindennapi munkálkodással bizonyítsa: érdemes tenni az emberekért.** Sok helyen, sokat főzött és sok helyen, sokszor sikerült megnyilvánulnia, mintegy a szakácsmesterség avatatlan prókatoraként. Nagy adomány, hogy mind a mai napig képes mindezeket, „több sávosan” képviselni.

■ Lajosmizsén, ahová való és ahol felakasztotta vállára azt a bizonyos tarisznyát, sokan gyűltek össze az Alkot-

mánynapi ünnep alkalmából rendezett városi programsorozat Főző Napjára. Baksy András polgármester és Zeidler Sándor, a Fehérasztal Lovagrend tiszteletbeli tagja, országosan ismert címer és éremművész összefogott annak érdekében, hogy legyen emlékeztető Benke László szá-



*Ejfeles napon Lajosmizse polgármestere köszönti*



ilyen nemes közösséget életre hívta -, hogy a küldetése csakis magasabb ívű lehet: „Szakmám, hitem, becsületem” alaptörvény szerint úgy toborozta össze a jeles emberek szép gyülekezetét, hogy tudta, jó ügyért tesz.

■ Sokan köszöntötték, a lapszerkesztő ezzel a soraival tiszteleg Benke László előtt, aki mindent megtett eddigi pályafutása során azért, hogy a magyar nemzet gasztronómia-ja értékén maradjon s a jövő nemzedék számára is pontosan ismerhetővé váljon/**Tanítványai közül sorolni is nehéz lenne, mennyien szerettek világversenyeken érmekeket!** Mert valljuk be: nagyon kevés szakács tud – azon túl, hogy a főzés mestere – **jól beszélni, mozgósítani, tudást átadni.** Ő, ezen képességek birtokosa. Kívánom: sokáig tegye dolgát, lovagrendi nagymesterként, a nemzeti konyha szószólójaként, jó magyar emberként. **Mert ez a küldetés bizonyos élete végéig tart!**

■ Benke László! Kedves Mester, huncut szemű nagy adomázó, örök optimista, liszt- és pörköltkeverő! Tedd tovább dogodat!

**Kiss Dezső Péter  
Fotó: Forschner Rudolf**

*A köszöntők sorából a Lajosmizsei Nőegylet sem maradt ki.*



mára ez a szép délután./ A csillagokkal ékesített születésnapjára a Lovagrend nevében adták át az ünnepeltnek.

■ Jöttek is számosan köszönteni Benke Lászlót 70. születésnapján, mert sokan szeretik és tisztelik. Az Első Magyar Fehérasztal Lovagrend alapító elnök-nagymestereként azzal is tisztában volt, amikor elhatározta - egy



*A lovagrend nevében Garaczi János adja át Zeidler Sándor által alkotta, csillagokkal ékesített érdemrendet*

## TARTALOM • 2018 NYÁRUTÓ

Fesztivál meghívó Hajdúszoboszlóról .....	2	Horváth Dezső múltidézése.....	16-17
Benke László 70 éves.....	3	Avatás, kitüntetés az Első Magyar Fehérszital Lovagrend lajsmizsei rendezvényén .....	18-23
Gombás barangolás: Korkóstoló Tiffán Edével .....	6-7	Minőség és kézművesség – a Hello Vino csodás áru kínálata.....	24-25
A Pikk Dáma legendás múltja s biztató jelene .....	8-9	Jubileumi Lecsőfesztivál Balatonszárszón .....	26-27
Gáspárlat: a balatonyöröki kézművesség háza .....	10-11	Vadász évadnyitó – Szent Hubertus mise Ludasszálláson .....	28-29
Ízörző polgárőrök.....	12	Egy dolgos szabó házaspár Hajdúszoboszlóról .....	30
Borfesztivál a Budai Várban.....	13	Málik Pince Badacsonyból .....	31
Szigillum: a Magyarországi Borrendek Országos Szövetségének melléklete: somlói, székesfehérvári borrendi eseményről tudósítás, nyár végi interjú Koczor Kálmán MBOSZ elnökkel.....	14-15		



SAKMAI PARTNERÜNK AZ ELSŐ MAGYAR FEHERASZTAL LOVAGREND ÉS A MAGYAR VENEGLÁTOR RÉGIS SZÖVETSÉGE

A SZAKMA LAPJA

AZ ASZTALI ÖRÖMÖK MAGAZINJA

# MBÉ

2018 NYÁRUTÓ - 060-090 FT

MINŐSÉGI BOROK ÉTELEK

**TIFFÁN BORREMEK**  
FUCSKÁR ZOLTÁN SÉF – GOMBÁS ÉTTEREM  
ÍNYENC ÉTELKOMPOZÍCIÓJÁVAL



LEGENDÁS PIXX DÁMA | LECSÓ MÁMOR | HELLO VINO | KITÜNTETETT LOVAGOK

## CÍMLAPBOR

### Tiffán's Principium (2015) (Cabernet Franc – Cabernet Sauvignon – Merlot)



A pincészet az 1989-es évjáratú **Cabernet Sauvignon**-nal jelent meg először a gasztronómiában. Az évek során a **Cabernet Franc**, a 2011-es évjáratban a Merlot is beházasodott a borba. Tehát ez a bor volt az indulás, a kezdet, ami latin szóval Principium-ot jelent. Ez az oka annak, hogy a 2011-es jubileum alkalmával a bor ezt a nevet kapta. A latin szó **alapelvet** is jelent: ebben a borban fogalmazódott meg kezdetről fogva a pincészet szakmai ars poeticája, amely természetesen fejlődött, csiszolódott és ért el arra a pontra, amit ez a bor képvisel. Elsősorban a **Jammertal** és a **Sterntal** termése, de került bele a **Kopárból** és az **Ördögárokból** is. Szigorú terméskorlátozással, késői szüretelésű szőlőből készült. A kétéves kishordós érlelés finom, visszafogott barrique ízzel egészítette ki a bor fekete eredeti gyümölcs illat- és ízvilágát.

Tiffán's Pincészet és panzió

7773 Villány, Erkel Ferenc u. 10. • Tel: +36-72/592-000

Kereskedelem, adminisztráció: [iroda@tiffans.hu](mailto:iroda@tiffans.hu)

Asztal és szobafoglalás, recepció: [tiffans.hu](mailto:tiffans.hu)



Hihetetlen, de a kémia, fizika és a világnak ez a hatalmas nagy rendje megmutatja nekünk, hogy ki az úr! Ady szerint a víz az úr, de azt kell mondjam, hogy most, ezen a nyáron mindent felülmúlóan a tűz lett az úr. A szakács – alapjaiban – a vízzel és a tüsszel dolgozik, mert kell az energia és a mindent éltető víz. Megmutatta még azt is ez a nyár, hogy nagyon vigyázni kell magunkra, mert a hatalmas erők mindig diadalmaskodni tudnak.

## TŰZ ÉS VÍZ

Az emberiség a maga óriási történelmi múltjával mindent megoldani próbált, de nem sikerült. A szakács, a cukrász, a borász teszi a mindennapi dolgát és rá kellett jönnie, hogy az éghajlat – ez a hatalmas természeti mindent „leosztó” – mindig feladja a leckét. Most, amikor a jegyzetemet írom már túl vagyunk legalább három vagy négy héttel azon a megszokott „renden”, hogy a szüret a maga ütemességével leghamarabb szeptemberben érkezik meg. Nem érkezett meg ebben az esztendőben, mert már augusztus elején Balaton- Felvidéken hozzáfogtak a szürethez. S egyben hozzászoknak a borászok, hobbi szőlőtermelők, mindnyájan, akik szeretjük a szőlőt és az abból készített bort, hogy a

menetrendet át kell igazítani. Mondják tudósok, meteorológusok, valóban át kell szabni a mi világunkat. Az embernek pedig hozzá kell szoknia ahhoz, hogy nincs megszokott harmónia, az öregek által sokszor elmondott „ahogy a mi időnkben” gondolati kör. Jelen van, sok-sok csapdával, veszéllyel, kihívással. Szembe kell néznünk azzal, hogy végérvényesen nem mi vagyunk az urak!

Ezzel együtt az idejé nyár a maga rekord meleget hozó forróság statisztikájával azt üzeni mindannyiunknak, hogy át kell rendeznünk az életünket. Ez már nem mérsékelt égövi övezet, erősen benne vagyunk a mediterrán világban. Persze nem kell mindjárt vészhelyzetet kiáltani. A Parlamentben valaki javasolta, hogy a mediterrán országokhoz hasonlóan, itt közép-európába is hozzuk be a

szieszta rendszert, de a logika győzött. Valójában pár hétről van szó, ezért nem érdemes átalakítani a mi sajátosan szép magyaros életvitelünket.

Sokfelé jártam, e hazában és megint találtam remek éttermeket, borászokat, akik képesek évről-évre megújulni, szeretni önmagukat, de legelsősorban is a vendégeket. Most úgy néz ki, hogy az ősz meghozza a maga szép – s ennek a borászok nagyon örülnek – évjáratát. Azonban nagyon is tisztában vannak azzal, hogy minden pillanatban, ha úgy tetszik évjáratban féltőn oda kell figyelniük a természet üzeneteire. Ez így is volt mindig! Az ember a kihívásokkal szemben megteszi lehetősége szerinti lépéseit.

*Kiss Dezső Péter*  
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  
Korrekció, 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](mailto: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:

Tiffán borremek

Fucskár Zoltán séf – Gombás Étterem –  
ínyenc ételkompozíciójával

ISSN: 2060-646

[www.mbemagazin.hu](http://www.mbemagazin.hu)



# KOR ÉS BORKÓSTOLÓ TIFFÁN EDÉVEL...

JÓ SZÍVVEL, ŐSZINTE NYITOTTSÁGGAL INVITÁLTA ÉRDEKLŐDŐ PÁROSUNKAT TIFFÁN EDE VILLÁNYI CSALÁDI PINCÉSZETÉNEK EMELETI KÓSTOLÓ TERMÉBE, AHONNAN TALÁN A LEGCSODÁLATOSABB, MEGETTŐBB A KILÁTÁS VILLÁNY DÉLI SZŐLŐTERÜLETEIRE.

**M**indezt nap, mint nap látni amolyan észrevétlen lélekcsiszoló lehet az itt lakó számára, az alkalmanként érkező idegent pedig azonnal rabul ejti. Korosztályát tekintve nem nagyon „messze” egymástól ezen a délelőttön két pályatárs beszélgetett: a legkiválóbb magyar borászok egyike és **Gombás András** budapesti vendéglős, aki elsősorban **Tiffán Edéhez** kötődő emberi motívumok miatt jött látogatóba legdélebbi borvidékünkre.

Utaltunk rá, hogy vendéglátónk gazdag pályafutása során nem tétlenkedett, az eredmény sem maradt el, ami kitűnő borok, évjáratok formájában évről-évre megújulva mutatta fel kvalitásait, de a kiemelkedő hivatalos elismerések, díjak sem adhatnának okot a szerénységre. Ám a Tiffán család vendégfogadói, szakmai értékrendje egy latin mondás szerint így foglalható össze: **szerecsd, ahol élsz, legyen erőd megmutatni ezt másoknak is, így lesz teljesebb a harmónia.**

– Bizony nem most találkozunk először, hiszen kitűnő vendéglősként már a kezdetektől avatott közvetítője vagy borainknak, így akár üzletinek is nevezhetném ezt a kapcsolatot, de inkább én is elsősorban emberinek mondom – indítja díszkurzusunkat Tiffán Ede, aki 76 évesen mind a mai napig korához egyáltalán nem illő aktivitással részt vesz a családi vállalkozás bizonyos munkálataiban. – Jól emlékszem, hogy egy közös barátunkat – akit egy fontos minisztérium élére jelölt akkori miniszterelnöke – a Te vendéglődben, a Gombás Étteremben köszöntöttünk egy népes vacsora keretében.



*A jeles borász – mögötte az első nagy nemzetközi díj*

Gombás András picit elgondolkodva szintén múltidézésbe fog: 2001-ben a Duna Palotában rendezett egyik programon Tiffán Ede őszinte örömmel köszöntötte családjá körében, két kisebb gyermekével is kedvesen elbeszélgettek. Ez az őszinte, emberi nyitottság, érdeklődés azon nyomban lenyűgözte.

– Minek tagadnám, vendéglősként, ha úgy tetszik gasztronómusként, a bor megismertetésében fontos szerepet vállalunk – jegyzi meg mintegy témafelvezetésképpen András. – Mi valóban minőséget szeretnénk felmutatni a gasztronómia éttermi színpadán, nem pedig mennyiséget. Ezért is fontos, hogy egy-egy vendéglő, étterem miképpen alakítja ki borkínálatát. Ez egyfajta orientáció a vendég számára, minden bizonnyal visszajelzés a borásznak. A magam részéről csak tisztelettel beszélhetek díjaidról, egy nagy ívű pályafutást jelölnek, de számomra talán az a legnagyobb értéke a mai találkozásunknak, hogy két őszinte ember cserélhet gondolatokat.

– Jólesnek ezek a szavak és úgy gondolom az elismerések mögött valóban tartalom van, de csak az érmek fényében „sütkérezni” nem elegendő az emberi értékek kiteljesedéséhez – válaszol őszintén a villányi borász etalon. – 1965-ben végeztem a kertészeti főiskolán, most Szent István, de neveztek Corvinus Egyetemnek, a Tiffán családnév 10 generációra visszamenően jelöli a borász múltunkat. Amikor először adták ki az Év Borásza díjat, már aktívan dolgoztam a helyi állami gazdaságban, 17 évet, 10 esztendő pedig a villányi szövetkezetben. Egy kitűnő borommal az akkori legrangosabb angliai nemzetközi borversenyen szereztem aranyérmet és ez akkor a magyar bornak is méltó hírverése volt. Szép emlék, de őszintén szólva az ember inkább arra törek-



*Nagyapa és unokája, ifj. Tiffán Zsolt*



*Pillanat a kóstolóból*

szik, hogy újabb és újabb eredményeket érjen el. Nagy tényező az idő a borászok életében, évtizedekben gondolkodunk és a megfelelő szaktudás, elkötelezettség mellett harmóniában kell lenni a természettel. Visszatérve ama első díjazásomra, akkoriban még a Hét Borbírák Rendje jeles tagságának szavazata alapján érdemltem ki. 1999-ben pedig az első Orbán-kormány idején a Magyar Köztársaság Tiszti Keresztjét vehettem át. Ennek is lassan 20 éve...

Bizony évtizedeket sűrítjük pár órában ezen az oldott találkozáson, így elkerülhetetlen, hogy ne beszéljünk a Tiffán család egyszerűen tisztelni és csodálni való nemzedéki elhivatottságáról:

– Igen, amikor az ember teszi a dolgát a legaktívabb időszakában és persze később is, gondol őseire, a múltra és arra, hogy egy ilyen mély gyökerű tradíciót folytatni kell – mondja Tiffán Ede. – A munka mellett persze arra is fordítottam erőt és energiát, hogy társadalmi, szakmai feladatokat is ellássak. Említhetem a **Villányi Borút Egyesület** létrehozását, **hegyközségi elnöki munkámat** vagy a **Pannon Borműves Céh** alapítását. Ám 1995-től **Zsolt fiam** megjelenésével folytatódhatott a tradícióépítés. Szakképzett borász lett, de valójában már 1991-től jegyezzük vállalkozásunkat „**Tiffán Ede és Zsolt Pincészet néven**”. **Pincemesterként és marketing területek szakavatott értőjeként tette a dolgát**, ám 9 éve politikus lett, egészen pontosan szakpolitikus, aki egyebek mellett országnrészt vállalt társaival a II. Hegyközségi Törvény kidolgozásában és elfogadásában. Képviselőként ő alakította ki, állította össze az Ős Dráva Programot, amelynek megvalósítása remélhetően hamarosan megindul. És ami nagyon fontos a mi családnak életében – elődöket is és persze a jelent is figyelembe véve – az a fontos momentum, hogy unokám, a most

26 éves ifj. Tiffán Zsolt az idei esztendő januárja óta a családi vállalkozás motorja, ha úgy tetszik arca lett. Rendesen beosztotta az idejét, már ami a szakmai tudományok elsajátítását jelenti: a **Corvinus Egyetemen szerzett diplomája után mesterképzésen vett részt**, mégpedig a legrangosabb európai kurzuson, ennek keretében járhatott tanulmányúton Németországban, Kaliforniában, Új-Zélandon praktizált, majd mindennek megkoronázásaképpen bejutott a legrangosabb francia egyetem mesterkurzusára, ahol szintén diplomát szerzett. Tudod András, az jelentette számomra a legnagyobb boldogságot, hogy logikusnak tűnő felvetésemre – „most már előttem a világ, lehetsz bárhová többszörös

fizetésért!” – határozottan azt válaszolta, hogy ő itthon akar maradni! Való igaz: génjeiben őrzi, képviseli családnunk igazi ősi magyar „röghöz kötöttségét”!

Még azt is elmeséli vendéglátónk, hogy a pincészet, a hozzátartozó szőlészeti, kertészeti munkálatok és persze a panzió irányítását is felügyelő nagypapa, hogy **Balázs unokája pedig a Villányi Borászati Szakközépiskola** elvégzése után, nemrégiben **egy évet Kaliforniában töltött** és ő is beállt a sorba- egészen pontosan a családi kötelékbe.

## Másféle látásmód

**Hogy fontos az egyes generációk korábbihoz képest számított látásmódjára odafigyelni, arra egyetlen és mindenképpen fontos üzeneteket hordozó példával szolgál Tiffán Ede. Zsolt unokája azt mondta, hogy a különböző rangos nemzetközi nagy borászati versenyekre nem a már darabszámban kifutó sikeres évjáratokkal kell benevezni, hanem ismeretlenekkel! Persze csakis olyan borokkal, amelyek már a kezdetekkor megmutatják kvalitásaikat. Ezt el kell döntenie a borásznak és vállalnia kell így is a megméretést. És bizony a siker Zsoltot igazolta, mert ezen a tavaszon négy nemzetközi borversenyre is elküldött, nemzetközi rivaldafenyre alkalmasnak vélt borokat, és egy híján mindenhol aranyérmeket hódított el. Ez a bor egy 2015-ös Grande Selection. Következtetésképpen a bor karrierje még csak ezután indulhat el, kétségkívül jó ajánlólevéllel és gazdag raktárkészlettel...**

Közben sétát teszünk a Tiffán borászati birodalomban, a délelőtti melegben megpihenve a vadszőlőkkel beárnyékolt tágas teraszon, majd a kóstoló teremben – immáron borokkal gazdagított poharakkal a kezünkben. Még oldottabb a hangulat, emlékeket idéznek, például a legendás **”Gundel Vacsorákról,”** ahol hosszú évekig remek fóruma volt a minőségi boroknak és találkozhatott borász és vendéglős. Felidéződik a közös barát, **Jakabfy László** gasztronómus, nagy tekintélyű vendéglős emléke, aki egy esztendeje távozott közülünk. A rendszerváltás előtti idők is megidéződnek, ki-ki a maga területén már akkor is megpróbálta felmutatni a minőséget – kevéssé sikerrel. Erre egyetlen példát mindjárt meg is említhetünk, amit Tiffán Ede mesél el mosoly kíséretében. Még szövetkezeti korszakában egy 1983-as Cabernet Franc kitűnő minőségű borokat mutatott fel és az akkori főnökei azt mondták, hogy ezt igazi értékén próbálja a piacon el is adni. Ennek megfelelő árat jelölt meg, majd behívták az Árhivatalba, ahol egy elvtárs fogadta, azzal, hogy mi az oka annak, hogy a Villányi Állami Gazdaság által piacon lévő Cabernet Franc jóval olcsóbban kapható. A válasz az volt, hogy talán a minőség miatt... A hatalom ellenválasza pedig ez volt: „ki kérte meg magát, hogy nagyobb minőséget produkáljon?!”

A jelen hétköznapjaira kicsit visszatérve, megtudhattuk, hogy Tiffán Ede a villányi eredetvédelmi bizottság tagjaként még most is szívesen részt vállal a közösségi munkából. Felkérésre szívesen tart magyar és német nyelven kóstolókat akár 4 fős csoport számára is, unokája Zsolt természetesen kitűnően beszél angolul, így ő is értőn és örömmel vállalja a Tiffán borok népszerűsítését. Augusztus közepén megkezdtek a szüretet az Oportóval már készen vannak, való igaz a természet hetek előbbre jár.

Jó érzésekkel búcsúzunk attól az embertől, aki – bár a legelején azt írtuk, hogy talán még a díjaknál is fontosabbak az emberi motívumok – ebben az esztendőben elsőként vehette át a Magyar Bor Akadémia újonnan alapított Életmű Díját. Erre utalóan kedves házigazdánk volt olyan őszinte, hogy bevallja: nem számított rá, de gyönyörű befejezésnek tekinti a lassan-lassan lezáruló pályafutását.

**Kiss Dezső Péter**

*Koczka Zsolt sokoldalú vendéglátós...*



## SZÍNÉSZKIRÁLY, PEZSGŐGYÁROS, FOCISZTÁR, KOCZKA, ETYI ÉS A TÖBBIEK...

### A Pikk Dáma legendája

A PASARÉTI PIKK DÁMA „FELTÁMADÁSÁRÓL” LEGUTÓBBI LAPSZÁMUNKBAN SZÁMOLHATTUNK BE JÓ SZÍVVEL ÉS ÉRZÉSEKKEL. KÜLÖNÖSKÉPPEN AZÉRT, HOGY MEGMUTASSUK: A FŐVÁROS ELMÚLT MINIMUM FÉL SZÁZADÁNAK LEGENDÁS SZÓRAKOZÓHELYEI KÖZÜL EZ A NÉPSZERŰ HELY TOVÁBBI ÉLETRE ÍTÉLTETT! MEGÍRTUK: HÁROM TÖREKVŐ PASARÉTI HÖLGY – TÓTH ÁGI, TÓTH ILDIKÓ ÉS TÓTH ENIKŐ – 3 TÓTH NÉVRE KERESZTELTELT KFT-BE TÖMÖRŰLVE- ÜZLETILEG TESTVÉRIESEN SZÖVETKEZTEK...

**T**alán riporter rárérés, hogy bemutattuk a hölgytri-umvirátus szándékait, a **Pikk Dámával** kapcsolatos, egyértelműen pozitív indíttatású jövőépítését. Riportunkra többen reagáltak, bizonytalannal nem véletlen, hogy pasaréti lokálpatrióták, akik törzsvendégeknek számítottak korábban és jelenleg is. Ugyanakkor nem leplezve örömeiket, bizakodóan várják a fejleményeket, hogyan bontakozik ki a Pikk Dáma új korszaka. Megkíséreljük ebben a riportszerű összefoglalónkban felidézni a múltat, megszólaltatni törzsvendégeket, a vendéglátóhely korábbi üzemeltetőjét, mert tagadhatatlan: picit történelmi ez a múltidézés. Ebben a július délelőtti csendes órában a felújított, a háttérben italkínálattal gazdagított pult mögött foghattunk kezét, ha úgy tetszik a Pikk Dáma egyik frontemberével, **Koczka Zsolttal**, aki-így ránézésre



*Ildikó, Enikő, Ági*

*Fotó: Forscher Rudolf*

- akár 10-15 évet is letagadhatna a maga több, mint 50 évéből. Pedig – mondja mosolyogva mintegy előzetes hangütésként – bizony hosszú évtizedeket töltött különböző fővárosi szórakozóhelyeken. Szereti hivatását és örül annak, hogy pasaréतिकént hat esztendővel ezelőtt az akkori főnök-Gyurka Árpád - meginvitálta, hogy itt kamatoztassa tapasztalatait.

- Óslakosoknak számít az én családom, a Lepke utcában nőttem fel, édesapámat pedig egy ország ismerhette: **Koczka Pál** 69-szeres kosárlabda válogatottként szerzett magának elévülhetetlen érdemeket a sportban. Ahogy pedig ránk köszöntött ez a gyógyítóan ható tulajdonosváltás, azonnal tudtam minden erőnkkel segítenünk kell a tulajdonosokat, akik rendkívül közvetlenek, bizalmukról biztosítottak, különösen Tóth Ági, aki profi vendéglátós és láthatóan mindent megtesz azért, hogy a Pikk Dáma a fénykorait is felülmúlóan népszerű legyen Pasaréten.

Koczka Zsolt maga is elmélyedt munkahelyének múltjában, többnyire a törzsvendégekkel folytatott kötetlen beszélgetések alkalmával szerezhetett autentikus információt

*A legendákat rejtő ház...*



ciókat. Hogy kik jártak ide? Sorolni is nehéz, maradjunk villanóképeknél! Nagy hirtelen bele is vág és mondja: a **Tátrai Band** csapata szinte mindennap megfordult itt, **Pálvölgyi Géza**, a Hajnali szél című remek sláger szerzője is itt kortyolta a maga italát, talán ezzel is éccákat szerzve további alkotásaihoz. És a színészek! **Gera Zoltán**, akit nemrégiben a Nemzet Színeszének választottak, de sajnos ezt követően alig pár hónapra befejezte földi pályafutását. Legendás figurája a korábbi Pikk Dáma egyik korszakának **Kovács Károly** sajátos orgánumú és megjelenésű remek karakterszínész (1902-1990), de talán mindenekelőtt kellett volna említeni **Latinovits Zoltán** „Színészkirályt” (1931-1976), **Petrovics Emil** zeneszerzőt (1930-2011), aki feleségével, **Galambos Erzsivel** – a kitűnő primadonna, remek musicalszínész jelenleg 87 éves – ebben a házban élt hosszú éveken át. Nem véletlen, hogy otthon érezték magukat...

Folytatjuk a múltidézt a jelenben. Ezúttal egy július elei nap délutánján térünk be a Pikk Dámába, Koczka mosolyogva jelzi, hogy a nemrégiben üzembe helyezett kitűnő kávéfőző gép „tudományát” is kihasználva, szeretné bemutatni barista tudományát. Való igaz a kávéhoz különös a vonzódása, ért is hozzá, míves szakterületnek tartja ezt a vendéglátáson belül. Nem csodálkozunk azon, hogy a cappuccino autentikus, úgymint fogalmazhatunk: remek! Mellettünk a pultnál egy kedves házaspár kéri a „szokásosát”. **Katika most Maglódon lakik**, de lány korában Máriaremetéről jött ide – gyakran, volt olyan is, hogy a reggeli busszal ment haza... Párja fontos adalékkal egészíti ki a Pikk Dáma valós legendáját. A ház lakója volt a híres pécsi Littke Pezsgőgyár tulajdonosának egyik leszármazottja. A lányával éltek itt, meséli kedves, nyitott emberek voltak.

## Profi vendéglátós emlékezik

Metzger Mária érdeklődésünkre telefonon idézte vissza a közel másfél évtizedes időszakot, amikor előbb szerződéses formában, később, pedig mint vállalkozó igyekezett azon legjobb tudása szerint, hogy a Pikk Dáma az addig megszerzett népszerűségét még tovább fokozza. 1984-től vezette az üzletet, ahogy mondják az előző tulajdonos, a „Szuromi korszak” után. Akkoriban éjszakai bár volt, főváros szerte jöttek ide művészek, sportolók, az éjszakai élet lovagjai, szép és szépreményű lányok, asszonyok. A pult mögött ezekben az időkben a Pika névre hallgató úriember szolgált ki, terelgette a vendégeket, látta el mindenféle jóval, stílusos szavakkal. Szerették is szinte egyöntetűen! Mária szintén pasaréti, a Sodrás utcában lakik, vendéglátós pályafutásának egy szakaszában a most Remizként ismert étterem elődjét, az Ifjúsági Espresso-ot vitte, amit szintén emlékezetes, soha el nem felejthető korszaknak minősít. Maga részéről kifejezetten örül és szurkol a Tóth családnak, ugyanis – már csak koránál fogva is – jól ismeri a hölgyek édesapját, Tóth Imrét, aki maga is a Pikk Dáma rendszeres látogatója volt. Hogy mikor is? Érdeklődésünkre erről így beszélt a TEN-T ZRT alapító tulajdonosa/aki az Első Magyar Fehérszalt Lovagrend és a Budavári Szent György Borrend avatott tagja/:

Én is a kerületi Bölöni utcában laktam és úgy 35-36 évvel ezelőtt ama Szuromi korszakra jól emlékszem és ezt követően remek vendéglátós aszszonyok ismertem meg Metzger Mária – mondta, miközben arra kért figyeljek a sarokban kockázó párosra, mert ez a „sport” igen népszerű e falak között.. – De nemcsak szórakozni, kapcsolódni jöttünk ide, hanem akkoriban 8-10 szépreményű vállalkozó rendszeresen bejárt gondolatokat cserélni. Palotás János is a körünkhöz tartozott és elhatároztuk, hogy közel 50 kisvállalkozóval megalapítjuk a Kereskedelmi Kamara Kisvállalkozói Tagozatát. Ez adta később az alapját, fundamentumát a Demján Sándor vezette Vállalkozók Országos Szövetségének. Arra is emlékszem, hogy az akkori pult közepén a hűtőben minden nap a Zserbóból hozott friss süteményekből válogathattunk. A remek élő zongora játék miatt még az utcán is vártak sorokra a vendégek, hogy beférjenek...



*Etyi (jobbról) Tomi barátjával kockázik, Koczka Zsolt figyel, a háttérben Tóth Imre szurkol*



szóba került Kovács Károly a nagyszerű színész, de kihagyhatatlan a sorból **Töröcsik András**, a remek sztárfocista, aki szintén a Sodrás utcában lakott, és ha csak tehette, itt kereste a kapcsolódást, fellelő. Sajnos egészségi állapota megromlott, de nagy örömünkre nemrégiben sikerült egy rövidke időre meginvitálnunk e falak közé és bizony ezzel talán még ahhoz is hozzájárultunk, hogy jobban gyógyuljon. Műfaját is nehéz meghatározni a Pikk Dámának: **egyszerre találkahely barátok számára, klub, ahol felszabadultan beszélgethet bárki bárkivel, de nyugodtan mondhatom azt is, pasaréti Fórum, melynek ajtaja mindenki számára nyitott.**

Sok-sok fejezet után újabb íródik a Pikk Dáma életében a 2018-as esztendőről./ A hitelességhez tartozik, hogy rövid ideig Pikk Ászként is nevezték, majd eladásáig az előző tulajdonos Pasaréti Sörözőként jegyezte/ A hölgyek csodálatos hármass fogata – amely valójában négyes fogat édesapjuk, Tóth Imre áldásos és hathatós jelenléte miatt – újabb legendás évtizedek felé lépked, bandukol, vágat, netán repül, attól függően, milyen a kor, ki fogja a gyeplőt s nem mellékesen milyenek a lovak és-mindenek előtt és felett! - a szeretett vendégek...

K.D.P.  
Fotó: Gránicz Sándor

A nagy GÁSPÁR család



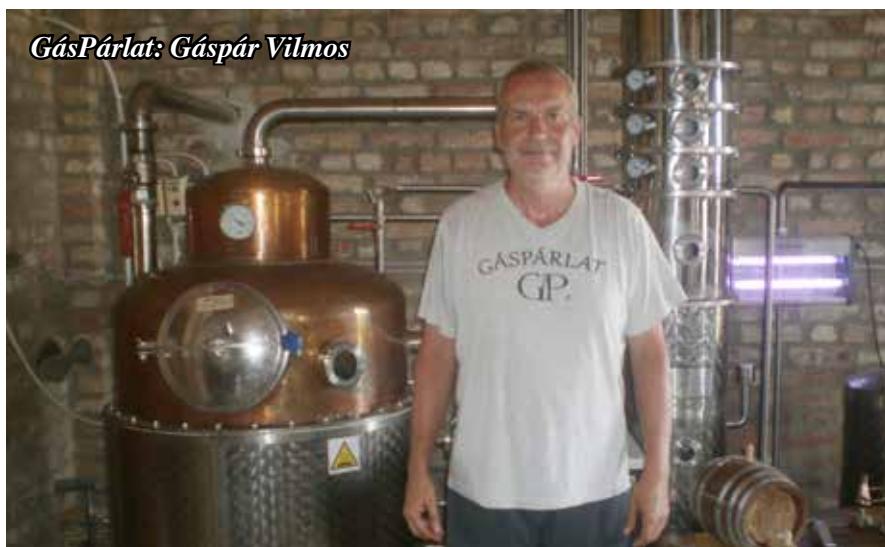
# SZIMBIÓZISBAN A TERMÉKKEL

## Gáspárlat: a kézművesség balatongyöröki háza...

A 71-ES FŐÚT BALATONGYÖRÖKI SZAKASZÁN – LÁTHATÓAN ZÖLDMEZŐS BERUHÁZÁSKÉNT – HÍVJA FEL MAGÁRA A FIGYELMET EGY SZÉP, STÍLUSOS, VÖRÖSTÉGLÁS ÉPÜLET. HA VALAKI BETARTJA AZ ELŐÍRT SEBESSÉGGKORLÁTOKAT, AZ AUTÓBÓL EL IS OLVASHATJA: GÁSPÁRLAT PÁLINKA MANUFAKTÚRA. SZERENCSÉRE AZONBAN SOKAN NEMCSAK ELSUHANNAK ITT, HANEM BE IS TÉRNEK, AKÁR KÓSTOLÁSRA, VAGY EGYSZERŰ FELFEDEZŐ CÉLZATTAL...

Lapunk „Felfedezés” című rovatában örömmel adunk hírt egy rendkívül törekvő, dolgozó családi vállalkozásról, amely talán mások számára is bizonyos példaérté-

ketek mutathat fel. Először is a **szeszfőzdét Gáspár Vilmos és családja hozta létre** 2015-ben azzal a céllal, hogy a gyümölcs „lelkét” életre keltve, **igényes odafigyeléssel jó pálinkát, igazi nemes, elegáns italt**



GásPárlat: Gáspár Vilmos

készítsenek. S jön egy remek ötletcsavar: a családnevet sikerült egyesíteniük termékük megjelenítésével s **megszületett a szimbiózis s egyben a márkanév: Gáspárlat.** Mielőtt persze a szakmai részletekbe és a balatongyöröki új Pálinkaház kínálatáról beszélünk, mindenképpen érdemes az embert, az alkotót, annak motívumait, motívációit keresni. **Gáspár Vilmos** eredetileg közgazdász, informatikus, számos kisebb és nagyobb vállalkozás vezető menedzsere **feleségével, Valival** úgy döntött, hogy éle-

*Hangulatos együttlét a főzde fogadótermében*

tükben éles kanyart véve folytatják a maguk számukra kiszabott önmegvalósítási pályaszakaszt. Önerőből vágta neki, hogy kialakítsák ezt a már első nézésre is mediterrán, itáliai világot idéző vendégfogadó helyszínt. Öt gyermekük közül, aki csak teheti, tanulás, munka mellett ki-ki hozzáteszi a maga erejét, szívét, lelkét – segítségét. Nevezetesen: **Balázs, Vilmos, Enikő, Kíra, Maja. Ugyanis Gáspár Vilmos és felesége egyértelműen a családi jelleget szeretné hangsúlyozni.** Saját családjának példaadásával, de szolgál-

*Toscan hangulat**Láványos szabadtéri fogadóter*

tatásainak sajátos, kézműves tárházával is:

– Megpróbáljuk a céltudatos előrelépés életfilozófiáját követni e beruházásunk kialakításánál, s annak további folytatásánál – szolgál háttér információkkal Vilmos. – Az idei esztendő az **első olyan fontosabb próbaév**, amikor már megjelenhetünk teljes pálinkakínálatunkkal, technikai háttérünket felkínálhatjuk szolgáltatásként a bérpálinkafőzéshez, megjelenhetünk különböző helyi és térségi fesztiválokon. Fokozatosan megmutatni magunkat és produktumainkat! Azzal is tisztában vagyunk, hogy lépésről-lépésre haladunk, és ahogy jeleztem, a tervszerűség módszerével. Ha megkérdezi, 2019 nyarán hol tartunk, nem késlekedem a válasszal, mert a közeli és távolabbi vízióink

kikristályosodott. A házi és családi jelleget még jobban tudjuk majd képviselni, az itt már kialakított külön kóstoló-vendégházunkban. **Saját pálinkával, saját készítésű borainkkal** – amelyek most is kóstolhatók – **valamint ezekhez az italokhoz harmonizáló ételekkel.** A kézművességben úgy hisszük, hogy ezt a gyakorlatban nap, mint nap át is éljük. A Gáspárlat – Pálinka

Manufaktúra a hagyományos eljárást ötvözi a modern technológiával. A pálinka hagyományos rézüstben, de gőzfűtéses rendszerben, kivételes gondossággal, odafigyeléssel, kifinomult technológiával készül, válogatott alapanyagokból. Csakis így tudják garantálni a prémium minőséget.

Gyümölcs és szőlőtermelő vidéken vagyunk, így mindkét kategóriában készítünk pálinkákat – szélesíti látóképünket vállalkozásáról a tulajdonos. – Kínálatunkban szerepelnek a hagyományos gyümölcspálinkák: **jonathan alma, vilmos körte, besztercei szilva, szomolyai cseresznye, cigány-meggy, kajszibarack, birs.** A szőlőpálinka félésegek között felfedezhető a **Csereszegi Fűszeres, Irsai Olivér, az Ottonel Muskotály,** s az újra népszerű **Othello.**

De egyedi söröket is készítenek a Zirci Apátság alapanyagaiból és eszközeivel: **pilsenit, búzát és belga sört.** Hogy ismét ama közeli jövőképre utaljunk, ami a 2019-

es esztendőre vonatkozik, gyorsan meg is jegyezzük, hogy aki tehát ide betér pálinkákat, borokat, kézműves söröket és igazi házias magyaros ételeket kóstolhat!

A Gáspár család nagyon fontosnak tartja a nyitottságot, a mindennapi munkájukba való betekintés lehetőségét biztosítani az érdeklődő vendégek számára. Elmondták, hogy **a bérfőzetők számára szakmai tanácsokat adnak a jó cefre elkészítéséhez.** Rövid várakozási idővel, bejelentkezést és beszállítást követő két napon belül vállalják a saját cefréjéből való pálinka elkészítését kedvező áron partnereiknek. **Már 70 liternyi mennyiségtől képesek lefőzni a cefrét.** Szívük és házuk kapuja tárva más módon is. A balatonyöröki Pálinkaház napi életébe kóstolás mellett is betekintheznek az érdeklődők. A nyitott programokra bejelentkezés szerint kerül sor, szinte alig van létszámkorlátozás, akár néhány fős csoport számára is rendeznek bemutatót.

– Meggyőződésem, hogy egy ilyen pálinkatörténeti szellemi felvezetés, illetve gyakorlati kóstoltatás, bepillantás a pálinkafőzés rejtelmibe, nagymértékben meghatározza a nálunk megfordulók további kulturált pálinka, bor, sör fogyasztási szokásait – beszél felelős házigazda szerepéről Gáspár Vilmos. – Mindehhez maga a Pálinkaház épületének a megjelenése is vonzó és valós díszlet. Egy kóstoló alkalmával átértékelődik minden addigi elképzelése a pálinkával kapcsolatosan az ide betérő vendégeknek.

K.D.P.

## HOZZA BE HOZZÁNK A CEFRÉJÉT! MI SEGÍTÜNK PÁLINKÁJA ELKÉSZÍTÉSÉBEN!

**GÁSPÁRLAT!**

Az istenek könnycseppje,  
gyógyír bánatra, öröme!

**Prémium minőségű pálinkák  
előállítására, befőzése a balatonyöröki  
Gáspárlat Pálinkafőző  
Manufaktúrában!**

**MINDENKINEK A SAJÁT CEFRÉJÉT FŐZZÜK LE!**

**Amire még érdemes külön is figyelni:  
kedvező árak, udvarias kiszolgálás,  
garantált, maximum 48 órás  
várakozási idő!**

**Gáspárlat Pálinka Manufaktúra  
Balatonyörök, Üsth Gyula u.  
www.palinkahaz.109.hu  
facebook.com/gyorokipalinka  
Tel: 06-30/243-819**

# NEM ÁLOM – VALÓSÁG!

## ÍZŐRZÓ POLGÁRŐRÖK

ÉRDEKES



MINDIG VAN VALAMILYEN MEGLEPETÉS AZ IMMÁRON 10. ESZTENDEJE BALATONSZÁRSZÓN MEGRENDEZETT LECSÓFESZTIVÁLNAK, AMELY AZ ÉVTIZED ALATT OLYANNYIRA NÉPSZERŰVÉ VÁLT, HOGY LEGUTÓBB – MOST AUGUSZTUS UTOLSÓ VASÁRNAPJÁN – MÁR ALIG-ALIG TUDTAK FOGADNI JELENTKEZŐKET.

Narbutt.d@gmail.com

*Polgármesteri gratuláció – polgárőröknek*



*Dr. Túrócs András elnök és segítője előkészít*

Polgárőr Szervezet elnöke így beszélt a Minőségi Borok Ételek (MBÉ) – magazin tudósítójának:

– Ha „történetileg” tekintünk vissza a Leccsófesztiválra, bizony a mi helyi szervezetünk minden alkalommal indult! – Idén azonban nagy megtiszteltetés érte egyesületünket! **Dr. Túrócs András, az OPSZ elnöke** főzte a polgárőrök leccsóját. A zsűri elé hagyományos **virslis leccsó** került bírálatra. De nagyon is jól tudjuk, hogy csapatmunka ez, ezért a megjelent polgárőrök, csapatagok összeszokott mozdulatokkal dolgoztak

az elnök úr keze alá. Bevallom őszintén, jó volt látni ezt a közösséget, az **ízörző polgárőröket**.

És kik jöttek Szárszóra? Kőröshegyről – a **Somogy Megyei Polgárőr Szövetség** elnöke és családja (ezzel a szervezettel külön is testvéri a kapcsolata a szárszói polgárőröknek). Évről-évre vendégül látják polgárőr társaikat és remek alkalom volt, hogy az idén ismét találkozhassanak.

Száz leccsónak is egy a vége: a jó irányításnak és a közös munkának meg lett az eredménye! Talán azért, mert az elnök ezúttal is tudta, hogyan kell irányítani? A szakmai zsűritől az „**Álom Leccsó**” címet kapta a csapat remekműve, ami 15 perc alatt el is fogyott a kondérból...

Közvetlen egyben emberi színfoltja volt a Leccsófesztiválnak, hogy két remek ember találkozott, a kondértól innen és túlról. **Lukács István háromszoros Oscar-díjas séf örömmel dedikálta életéről szóló „A séf” című könyvét Dr. Túrócs András OPSZ elnöknek.** Elbeszélgettek az elmúlt évtizedekről – mindenki tette a maga dolgát a saját pályáján – , abban egyetértettek, hogy közösséget formálni – legyen az vendég, adott konyha vagy éppenséggel egy országos szervezet – nemes küldetés és feladat.

MBÉ tudósítás



*Pár év múlva a kis szószófia*



borkult

# BUDAPEST BORFESZTIVÁL

2018. SZEPTEMBER 6-9.  
BUDAVÁRI PALOTA

WWW.ABORFESZTIVAL.HU

A **SPAR**  TÁMOGATÁSÁVAL



Főtámogató



Mecénások



**nka**  
Nemzeti Kulturális Alap

Média  
főtámogató



A Borfesztivál  
ásványvize



Kiemelt  
támogatók



Volkswagen



Audi



SEAT



SKODA



Haszonjárművek

Szakmai  
médiatámogatók



Agroinform.hu



BORIGO



m-a-g-y-a-r konyha



Médiatámogatók



Trade magazin



CIVILRÁDIÓ FM98



Fuziviz



infostart



heti választás



AYCM SPORTPASS



FEMINA-HU



INFO



szeretlek Magyarország.hu



KARC FM



M magyar idők



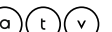
90.5 jazzy

PORT.hu

marie claire



24 HU



otv

travelo

hvg

Az utazithon.hu Ajánlásával!



privátbankár



# SZIGILLUM

## Somlót szeretni kell!

### A nagy melegben is gyógyít, űdít a Juhfark...

SOMLÓT PÁRTOLÓK TÁRSASÁGA ÉS A SOMLÓI BOR ÉS PÁLINKA LOVAGREND ÖNMAGÁBAN IS ÚJ SZÍNFOLT A HAZAI BORRENDI MOZGALOMBAN. JELES TAGSÁGUK TAVALY ÉRDEMLETE KI, HOGY A MAGYARORSZÁGI BORRENDEK ORSZÁGOS SZÖVETSÉGE HIVATALOS TAGJAI SORÁBA – EGYÖNTETŰ SZAVAZÁS ALAPJÁN – MEGVÁLASSZA.

Nem is tétlenkedtek gyönyörű, s egyben picinyke s annál nagyobb értékeket felmutató borrendünk borlovagjai, amikor megszervezték az idei **Somlói Juhfark Fesztivált**, Somlósárhelyen. Meglepő



Elnökség

volt a tudósító számára az a nagy érdeklődés, amit a rekkenő kánikulában – mint kiderült, bizonyára szomjas – borlovagok tanúsítottak szerte az országból. Egyszerűbben szólva: szép számmal érkeztek a Művelődési Ház termeibe, hogy előbb, mint messziről jött vándorok pár falatot elfogyassanak, enyhítsék szomjukat, mi mással, mint kitűnő somlói borokkal. A szakmai program különösen figyelemfelhívó volt, mert **Marton Zsolt**, a község polgármestere és **Simon János**, a **Somló és Környéke Borút Egyesület** elnöke kifejezte azon készségét, hogy a legnagyobb szeretettel fogadják vendégeiket, akik milderre őszinte bólintással jelezték vissza: igen, Somlót szeretni kell! Kulturális momentum is volt a rendezvénynek, ugyanis **M. Mester Katalin** „Somló ország” című könyveinek (kétkötetes) bemutatója is nemesítette



Zászlóerdő

### Szórakozás



ezeket a percek. **Kádárné Hegedüs Veronika** pillanatok alatt megteremtette a jó hangulatot a somló borokhoz, igazi primadonnaként, aki nem melleleg hivatásos honvédszászlós!

A borlovagrendek megjelent tagjai alázatból, önmérséklétekből tanulságot véve, ahogy azt e mozgalom írott és íratlan szabályai megkövetelik, a 35 fokos melegben felöltöztek. Díszruháikban végigvonultak a településen, hogy megérkezzenek Somló-hegyre zászlóikkal kezükben, a Körmentdi rétre. A fővédnök **dr. Nagy István** földművelésügyi miniszter képviseletében – akárcsak a délelőtti programon – Kiemelt Krisztián vett részt és szólalt fel. Dr. Kovács Zoltán országgyűlési képviselő szintén őszinte szavakkal köszöntötte a jelenlévőket, akik türelemmel kivárták azt a nagyon fontos két momentumot, hogy a Lovagrend felavathassa új tagjait (rendes tagok: **Konyher Tivadar, Burján Ernő, Szabó András**, pártoló tagok: **Tornai Tamás, Kalamár Péter** illetve tapsolhassanak a bor és pálinkaverseny legjobbjaiknak. Az új borlovagokat **Horváth Ferenc** kancellár látványosan, ceremónikusán fogadta szervezetük tagjai sorába. /Arról nem is beszélve, hogy a Kancellária Pincészet kitűnő borait is jó szívvel kínálta/. A gazdag étel és borválasztékot felvonultató ebéd méltó befejezése volt az emlékezetes találkozónak.

MBÉ tudósítás



## KIRÁLYI NAPOK BORRENDI FESZTIVÁLLAL ZÁRVA

AZ IMMÁR HAGYOMÁNYOSNAK SZÁMÍTÓ, NEMZETI ÜNNEPÜNKRE IDŐZÍTETT SZÉKESFEHÉRVÁRI KIRÁLYI NAPOK RENDEZVÉNYSOROZAT EGYIK KIEMELKEDŐ ESEMÉNYE – HAGYOMÁNYOSAN – AZ A SZAKMAI ÉS LÁTVÁNYOS PROGRAM, AMELYET A SZÉKESFEHÉRVÁRI NOÉ-HEGYI SZENT ISTVÁN BORLOVAGREND ELKÖTELEZETT TAGSÁGA SZERVEZ.

Mindig jó menni Székesfehérvárra, mert megérinti az embert a történelem és a magyar királyok messze múltrol szóló üzenete! Királyi Napok – magyarországi és Kárpát-medencei Borlovagrendek országos találkozója címmel és gondolatkörrrel hívta és várta szeretettel a Magyarországi Borrendek Országos Szövetségének tagszervezeteit a házigazda borlovagrend. Veretes, szellemiségében, látványosságában, gasztronómiai töltetében igencsak gazdag volt ez a nemzeti ünnepünk előtt két nappal megrendezett borrendi kavalkád! A Hotel Magyar Király Kupolatermében találkozó, az országból összeseregülő borrendek képviselői jó érzésekkel indították ezt a programot. Nem véletlenül, hiszen – jó forgatókönyvíró képesség szerint – **Díszebéddel kezdődött** a program, megfelelő ráhangolódással a későbbi programokra, amelyek egyszerre voltak – mint ahogy már írtuk – szellemi üzenetben gazdagok, kulinárisan pedig kitűnőek. A programon megjelent vendégeket **Mészáros Imre elnök-nagymester** köszöntötte, arra is utalóan, hogy a díszebéd utáni konferencia egyben történelemidézés is. **Dr. Janky Ferenc** egyetemi docens, a Szent István Egyetem Borászati Tanszékének képviseletében a borospincék, prэшházak, a borkészítés építményei Magyarországon hatalmas témakör felvezetését vállalta, igen színvonalas interpretálásban. Mátyás király születésének 575. és trónra lépésének 560. évfordulója – **Belegrai Tamás régész** felvezetésében, szintén nagy érdeklődést váltott ki. Borbemutatók következtek, a Csóbor Pincészet képviseletében Csóbor-Kisari Linda borász-mérnök a Mátyás király jubileumi emlékbör kapcsán beszélt emlékezetesen. A Zengő zászlóisor vertikális évjárat kóstolóját **Csóbor Balázs**, a rend főborásza értőn vezette fel. Volt itt borlovag avatás – **dr. Takács László, Szideropulosz Jorgosz** személyében – a továbbiakban zászlós borok megáldása és mintegy a székesfehérvári programsorozat zárásaképpen látványos felvonulás a borrendek díszes, veretes ruháiban. A székesfehérváriak, az ide érkező, nagyszabású program érdeklődő vendégei úgy térhettek haza, hogy megérték ezeket az órákat a történelmi, Királyi Városban tölteni. **Bognár Zoltán**, korábbi elnök nagymester e jeles eseményen vehette át a Magyarországi Borrendek Országos Szövetségének elnökétől, Koczor Kálmántól a Pro Vino Életmű –díjat! Gratulálunk!



Próbatétel



Avatottak

MBÉ magazin tudósítás





# MEGFONTOLTAN HALADVA ELŐRE – EGY SZERVEZET HATÁRAI

## Nyárvégi beszélgetés Koczor Kálmán MBOSZ elnökkel

EGY HÉTEN BELÜL KÉT BORRENDI ESEMÉNYEN IS ÖSSZEFUTUNK KOCZOR KÁLMÁNNAL, AKINEK NÉGY ESZTENDŐRE MEGVÁLASZTOTT KÜLDETÉSE – ELNÖKI TISZTE – JÖVŐ ÁPRILISBAN JÁR LE.

**S**emmiképpen nem összegző beszélgetésre kértük fel, amikor Somlón ülhettünk le a borrendi ebéd után, hanem amolyan helyzetértékelő szándékkal: merre is tart ez a közel négyezer főt számláló civil szervezet? És hogy egy személyes aktualitásra is utaljunk: fizikálisan milyen újsággal szolgálhat saját szervezetéről?

**– Legyünk még konkrétabbak és rövidebbek: hogy vagy Kálmán?**

– Köszönöm jól vagyok, végzem napi feladataimat borászként és elnökként egyaránt, lehetőségeimhez képest teljes erőmmel, energiámmal. 2015-től a Paleo módszernek köszönhetően 20 kilogrammot sikerült lefogynom. Köztudott, hogy nyár kezdetkor egy balatonfüredi rendezvényünk alkalmával agyérgörcsöt kaptam, köszönhetően a Police Borrend nagymestere, Dutka Antal orvos lányának: pillanatokon belül intézkedett és egy óra sem telt el már a kórházban kezelhettek. Esméletemet nem vesztettem el, járóképes voltam. Bizonyos rehabilitáción túljutva, el kell mondjam bizonyos fokig mindezt egyfajta üzenetként fogom fel.

**– Amikor valaki eldönti, hogy bármilyen szervezetben tisztséget vállal, minden bizonnyal előzetesen felméri: mire vállalkozik. Te a magyar borrendi mozgalom 40 éves múltjával a hátad mögött, borrendi nagymesteri tapasztalatokkal felvértezten milyen alapossággal láthattad az a bizonyos fát, amibe belevágtad a fejszédet?**

– Mindig is megpróbáltam reálisan gondolkodni, megfontoltan haladni, legyen az éppenséggel beosztott vezetői munka, bármilyen választott tisztség, jó, ha tisztában



van az ember képességeivel és lehetőségeivel. Így, elnöki tisztem eddig eltelt időszakára visszagondolva talán egy Kossuth idézettel foglalhatom össze, mi az én személyes stratégiám. Ő azt mondja: „Istenem, adj erőt, hogy elfogadhassam, amit megváltoztatni nem tudok, adj bátorságot, hogy megváltoztassam, amit megváltoztathatok. És adj bölcsességet ahhoz, hogy ezeket meg tudjam különböztetni egymástól.” Ami az MBOSZ szervezetét illeti, úgy látom sikerült meghatározóan megteremteni a teljes törvényességet. Ez vonatkozik az elnökség munkájára éppúgy, mint a különböző sejtetekre, azaz az egyes borrendekre. Személycserét is végre kellett hajtanunk, ezzel kapcsolatban sincs lelkiismeret furdalásom, mert a pozitív jövő építésének szándékával cselekedtünk. Az új csapat felfogásában érezni egyöntetűséget, bizonyos gondolkodásmódokban azonban vannak még különbözőségeik. De ez a demokrácia része. Azt tapasztalom, hogy igen aktív, dinamikus a borrendi mozgalom társadalomban való megjelenése, beágyazottságáról azt

tartom, részévé vált a hazai borkulturális értékteremtő folyamatoknak. Gondoljunk bele, mennyire színes, emberi értékekben gazdag a mi nagy gyülekezetünk!  
**– Térjünk vissza újra néhány személyes vonatkozásokra: ama figyelmeztetés nyomán miképpen alakítod mindennapi életedet, vezetési technikádat?**

– Nem tagadom, hogy voltak olyan időszakok, amikor már-már erőm felett teljesítettem, bár azt nem gondolhattam, hogy egy szervezetet teljes mértékben ki lehet zsigeregni. Való igaz: nem lehet két napon belül három-négy eseményen úgy részt venni, hogy az egyik a határainkon túl van, a másik az ország közepén, vagy zárasképpen Balatonfüreden a harmadik. Az erővel bánni kell tudni és a jövőben még jobban szeretnék az elnökség tagjainak együttműködését kérni, az egyes borrendek elnök-nagymestereivel, vezető testületeivel is kitűnő a kapcsolat, de mindenütt megjelenni lehetetlen. Közéleti munkát vállalni azt is jelenti, hogy áldozatot kell hozni és azzal is tisztában lenni, hogy abszolút igazság nincs.

**– Ebben az esztendőben az MBOSZ megalakulásának 30 éves évfordulóját készül megünnepelni...**

– Való igaz, kialakult, megerősödött és fokozatosan terebélyesedik ez a mozgalom – mondotta. – Az utóbbi néhány esztendőben már az egyes borrendeknél tapasztalható volt az elkerülhetetlen generációváltás. Ennek ez a rendje és tudomásul kell venni, hogy az egyes tisztségekre alkalmas, lehetőleg fiatalabb generációkat képviselő embereket találjanak. Nem könnyű feladat, de véleményem szerint mindenütt vannak felfedezhető értékek. Igaz megtalálásuk aprólékosabb, felelősebb kutatómunkát igényel. 2019. áprilisban lejár a mandátumom, e pillanatban nem azon gondolkodom, hogy akkor milyen döntést hozok a továbbiakat illetően, hanem inkább a jelen teendőire. Azt hiszem ez jó „gyógymód” mind a nagy szervezet mind pedig a saját szervezetem jó karbantartására...

**Kiss Dezső Péter**



# ÉTEL ÉS IRODALOM

## *Irodalmunk nagyjai és a gasztronómia (8. rész)*

Sorozatunknak ebben a számában – bármennyire meglepő – a régészek lesznek a főszereplők. Nem kell megijedni, nem ásatásokról fogunk értekezni, hanem irodalmi és gasztronómiai munkásságukról.

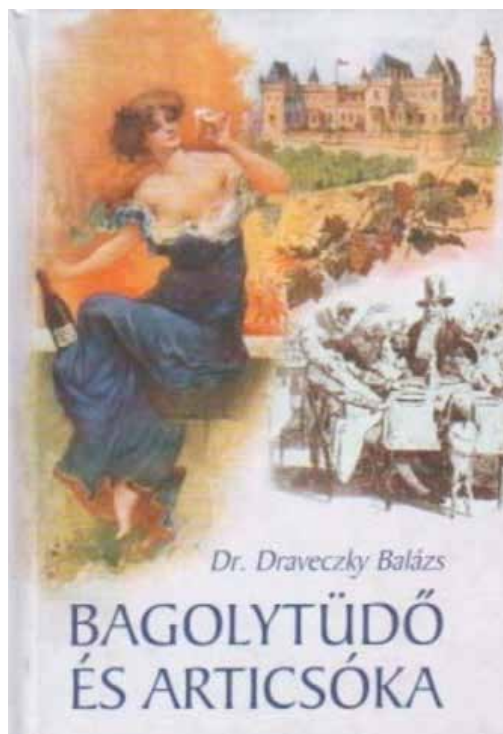
Bár több évtizedes ismeretség és barátság okán én sem hagytam volna ki a sorozatból dr. Draveczy Balázst (1938-2003), de örömmre a kíváncságlista megelőzött, így ő következik. Szülővárosában, Győrben a bencések Czuczor Gergely Gimnáziumban érettségizett, majd Budapesten az Eötvös Lóránd Tudományegyetem régészet-történelem szakát végezte el 1961-ben, majd 1965-ben doktorált. Kaposváron, a Rippl-Rónai múzeumban kezdte a pályáját segédmuzeológusként. Jelentős kutatómunkájának köszönhetően 1972 decemberében már megyei múzeum igazgatóhelyettesként hagyta ott Kaposvárt és költözött Budapestre, ahol a Magyar Kereskedelmi és Vendéglátóipari Múzeum főmunkatársa, majd igazgatója lett haláláig. Bár nem „szépíró” volt, több gasztronómiai, kultúrtörténeti tanulmánnyal, könyvvel örvendeztette meg az olvasóközönséget. Ezekkel a munkákkal nagyban hozzájárult a hagyományos, magyar népi konyha remekeinek népszerűsítéséhez, elfeledett ételeinek, italaik felelevenítéséhez. *Ars poeticá*-jában ezt írta: „Közel negyedszázada kerültem a Magyar Kereskedelmi és Vendéglátóipari Múzeumba. Első naptól az volt a tervem, hogy a hazai fehér asztal kulináris örömeinek kultúrtörténeti igazgyöngyszemei minél szélesebb közönséghez jussanak el. Éppúgy, ahogy tanítómesterem, Móra Ferenc az ásatásai, a régészeti munkája során az előbukkant leleteket „faggatva” mindenki számára megszólaltatta! A majdnem 300 hónapnyi munka közben kazalnyi legendás recept, konyhai mese, étkezési adoma – de hiteles történetek sora - ételekhez, nevekhez, a vendéglátó szakmához és tárgyaihoz fűződő história bukkant elő.



Dr. Draveczy Balázs

Én is „ásattam” iratok, dokumentumok, visszaemlékezések, újságok és egyéb irományok poros temetőjében... Kezdetből régészkedve faggatom az újabb és újabb leleteket. A legapróbb töredéknek is örülök, mert mindig megelevenedik valami régi – új történet... Megtaláltam a testhez álló vesszőparipámat!” Ízelítőül néhány kötet főbb műveiből: *Történetek terített asztalokról és környékükről.* (1999), *Újabb történetek terített asztalokról és környékükről.* (2000), *Bagolytüdő és articsóka.* (2001) Halála után felesége létrehozta a „Balázs Mester” Alapítványt és az alapítványnak és egyéb támogatóknak köszönhetően több posztumusz kötete is megjelent. A legnagyobb meglepetést a 2006-ban kiadott *Profán Litánia* című verseskötet okozta, mivel kiderült, hogy Győri D. Balázs álnéven verseket is írt. 2007-ben jelent meg a *Leletmentés Somogyországban* című kötete, mely válogatás életművének régészeti és művelődéstörténeti írásából, „megfűszerezve” némi gasztronómiával. Egy igazi, 1831-ből származó – nyomtatás-

ban sehol máshol meg nem jelent – kéziratos somogyi recept gyomorfájdalmakra a kötetből: „Perkelt kávé meg kell őrlni, és két annyi cukorral össze kell keverni, huszonnégy óráig, vagy to-



vább is ráöntött pálinkával kell érlelni, gyakorta felkeverni, majd miután a kávé és a cukor leülepedett, az egészet le kell szűrni üvegekbe. El ne feledjük, fél fertály font kávé, ugyanannyi cukor kell hozzá, no és söprő pálinka". A régészeti leletek „bevezetőjeként” közölt receptek között szerepel a híres somogyi Ilkei család kéziratos, máshol szintén nem publikált, különleges harcsaétel receptje is. Nem tudom kihagyni! Érdemes kipróbálni: „Szép egyforma harcsa szeleteket meg kell lapítani, megsózni, halpéppel bekenni. Finomra vágott erdei gombával megszórva, két végét összehajtva, kevés vajon és félszázaz Törley pezsgőben át kell párolni. A közepét kockára vágott rákhússal kell megtölteni. Négyszer nyújtott vajastésztába kell beburkolni, megsütni és rákmártással tálalni”.

A sors különös szeszélye, hogy halála is a gasztronómiához köthető. 2003-ban a jászberényi főzőverseny zsűri elnökeként szívinfarktust kapott. Emlékét több, mint tíz évig a „Balázs Mester” alapítvány és főzőverseny őrizte.

Tömörkény István (1866-1917) Steingassner néven született egy osztrák vendéglőscsalád leszármazottjaként Cegléden. Apja ekkor a város határában lévő Vasúti vendéglő bérlője volt, de már két éves korában Szegedre költöztek. Iskoláit is ott és Makón, a református gimnáziumban végezte. Patikus gyakornokként szerzett oklevele után gyógyszerész lett Kisteleken és Szegeden. Már patikusi munkája mellett írogatott, cikkeit álneven küldte el a Szegedi Híradóhoz, ahol 1884-ben meg is jelentették első tárcáját Sugár úti séták címen. Egy főnökével szemben kiobbant gyógyszerári vitának „köszönhetően” fordított hátat a patikusságnak. 1886-ban szerződött el a Szegedi Híradó című laphoz, ahol összebarátkozott Gárdonyi Gézával, de szegedi tartózkodása idején barátja lett Mikszáth Kálmán is. A szegedi népelet kiváló ismerőjeként sajátos, egyéni hangú ábrázolója lett az alföldi szegényparasztoknak, tiszai hajósoknak, halászsoknak. Egy igazi „szögedi” idézet a Fecskék című művéből: „A fa csak úgy él, mint az embör, csak éppen hagy lába nincs. Lát mindönt, tud mindönt. Tisztán csak azért nyúl magasra, hogy széttekincson a vidékőn. Jó nép a fa, embörök”. Névváltoztatása érdekes volt. Három Szeged-környéki pusztát nevével tettek kalapba és a Tömörkény jött ki. 1891-ben már a Szegedi Napló belső munkatársa, első novelláskötete a Szegedi parasztok és urak 1893-ban jelent meg. 1893-ban megnősült, a népszerű szegedi vendéglős Kis Palcsi lányát, Emmát vette feleségül, egy fiuk és egy

lányuk született. 1899-ben elnyerte a Somogyi-könyvtár és a Városi Múzeum segéd könyvtárosi állását, miközben folyamatosan jelentek meg novelláskötetei. A későbbiekben mindkét intézmény igazgató lett, ahol barátságot kötött Móra Ferencel, akinek segítségével egyedülálló gyűjteménnyé fejlesztette a múzeum tárgyi néprajzi és régészeti anyagát. Mórával és a többi barátjával együtt Szegeden gyakran megfordultak Gedó Márton vendéglőjében, aminek korábban az apja volt a bérlője. Itt asztaltársaságot is alapítottak, aminek „Vasárnapi társaság” volt a neve. Már az első világháború kitörése előtt elhatározták, hogy a nemrég felújított ma is híres Virág cukrászdában

is alapítanak egy társaságot, de a világháború kitörése miatt ez csak Tömörkény halála után alakult meg 1918-ban „Császári és királyi köztársaság” elnevezéssel. Természetesen törzsvendég volt apósa vendéglőjében is, de a Kass Vigadó is kedvenc helyei közé tartozott. Kevesen tudják, hogy vendéglátós szakmai lapokba is gyakran írt főleg szerényebb vendéglátóhelyek életéről, vendégeiről. Apósát és családját is több elbeszélésben örökölte meg, jellemző tulajdonságaikat ábrázolva. Sok kitűnő ételreceptet is írt, ezekből barátja, Ignotus 1902-ben megjelent A Hét szakácskönyvében több is olvasható. A legérdekesebb talán az egyik legrégebbi háborús recept, a bakagombóc leírása, amit valószínűleg ő örökölt meg nyomtatásban az utókornak. Már Petőfi Sándor naplójában „szerepelt”, ahol a költő leírta, hogy katonáskodása idején saját kezűleg főzte, sütötte bajtársainak a gombócot. Tömörkény 1888-1891 között Boszniában, Szegeden, majd Bécsben teljesített katonai szolgálatot. Boszniában ismerte meg a bakagombócot és annyira megkedvelte, hogy lejegyezte a receptjét, ami Ignotusnál megjelent. Az olcsó, egyszerű, de ízletes ételt Jókai Mór is többször megkóstolta, sőt egyik írásában megemlítette, hogy 1894-ben József főherceg alcúti vendégeként elkészítették számára ezt a különlegességet. Íme a „Bakagombóc” receptje a szakácskönyvéből: „Vízben meg kell főzni a burgonyát, azután összetörni. Megsózva, félannyi liszttel összegyúrák gombócoknak s újból megfőzik. Azután pedig zsírban megsütik”.

Halálát tüdőgyulladás okozta. A Nyugatban – ahol életében nem jelent meg írása – olyan irodalmi kiválóságok emlékeztek meg róla, mint Ady Endre és Móricz Zsigmond. Krúdy Gyula ezt írta róla: „Petőfi volt, de prózában írt”.

Horváth Dezső



## MEGÉRDEMETLEN – MÉLTÓSÁGGAL AVATÁSI, KITÜNTETÉSI ÜNNEPSÉG A LAJOSMIZSEI CSALÁDI NAPON

ÜNNEPPÉ TETTE A HÉT ELSŐ HÉTKÖZNAPIJÁT, HÉTFŐT JÚLIUS 16-ÁN A LAJOSMIZSEI ÚJ TANYACSÁRDÁJÁBAN MEGRENDEZET ELSŐ MAGYAR FEHÉRSZTA LOVAGREND SZÉP ÉS EMLÉKEZETES PROGRAMJÁVAL. A NAGYTANÁCS DÖNTÉSE ÉRTELMÉBEN EBBEN AZ ESZTENDŐBEN ÖSZSZEVONT, KIEMELT TALÁLKOZÓNAK NYILVÁNÍTOTTÁK AZ AVATÁSI, KITÜNTETÉSI ÜNNEPSÉGET, AMELYNEK MÉLTÓ KERETET ADOTT AZ IMMÁR HAGYOMÁNYOS CSALÁDI NAP.



*Akik termékeikkel támogatták a rendezvényt*

Kétévente gazdagodik, létszámában növekedik a Lovagrend tagsága, amikor is megfelelő előzetes információk, javaslatok alapján eldöntik: kik érdemesek arra, hogy ezt a neves gyülekezetet a jövőben újdonsült tagságával erősíthetik. Jöttek szép számmal megint csak a gyönyörű időben a már megszokott helyszínre, a lajosmizsei Új Tanyacsárda, annak hatalmas fedett teraszára, hogy aztán közösen élhessék át az emlékezetes órákat, magasztos pillantok közepette, látványos lovas kísérő programoktól kísértén, hogy a magas fokú kulináriáról már ne is beszéljünk. Hogy még tartalmasabb, a rend életében megkülönböztetett eseménynek

minősíthessék a rendezők ezt a napot, a kitüntetések átadását is erre a dátumra időzítették! Összefoglalva azt mondhatjuk, magasztos s egyben méltóságteljes volt ez a találkozó!

Jó hagyománya van annak is a 12 esztendő múltja visszatekintő Első Magyar Fehérszta Lovagrend rendezvényeinek, hogy akárcsak a korábbi években, most is megjelentek olyan a rendezhez személyesen, tagsági minőségben kötődő vállalkozók termékei, amelyek még színesebbé, gazdagabbá tették az amúgy is fenséges asztali kínálatot.



*Garaczi János kínál*

Délelőtt 11 órakor nyitotta meg a rend életében fontosnak számító eseményt Benke László elnök-nagymester, oldott szavakkal, őszinte gondolatokkal. Mindenekelőtt rendkívül fontosnak

tartotta kiemelni, hogy a **lovagrend immár 154 tagot számlál** és az új tagok felvételekor minden alkalommal sikerül érvényesíteni azt a kritériumot, amit alapításkor határoztak meg: „szakmán, hitem, becsületem”. Olyan, az adott hivatásukban kiemelkedően teljesítő jövendő rendtársakat avatnak ezen alkalmakkor, akik méltó hírvivői a rangos civil szervezetnek, ugyanakkor személyes példájukkal azt képviselik: érdemes az általuk gyakorolt vendéglátós szakmát, más hivatást felsőfokon művelni, mi több a következő generációnak átadni, mert ezzel is hazánk, nemzetünk gasztronómiája erősödik.

A felavatott új lovagrendi tagok helyükön ülve lehettek tanúi – a jelenlévő rendi tagok, meghívott vendégek, családok társaságában –, hogy az Első Magyar Fehérszta Lovagrend idei kitüntetettjeit is ezen az ünnepi fórumon mutassák be. Mindannyian jeles, értékes igaz, magyar emberek, akik a maguk területén maradandót alkottak s remélhetően alkotnak a jövőben is. **(A kitüntetetről külön-külön összefoglalókat közlünk tudósításunkhoz kapcsolódó plusz oldalainkon.)**

Az ünnepélyesség és- minek tagadnánk- annak magasztos percei, órái után a kötetlen, úgysis fogalmazhatunk „lazább” programot következett. Ez pedig az igen gazdagon terített asztallal, asztalokkal megjelenített pompás, étkes, italos gazdagság volt! A Tanyacsárda személyzete – élükön **Garaczi János** és **Terenyi István** tulajdonosok – ismételtén megmutatta a pályatársaknak, hogy mind a mai napig az ország talán legautentikusabb nemzeti konyháját képviselik, a minőségből pedig jottányit sem engedtek az alapítás óta eltelt 45 esztendő alatt!

Három gyermekéből kettővel és persze feleségével érkezett **Lajosmizsére Csákvárról Csuta Zsolt cukrászmester**, lovagrendi tag, aki huncutul meg is jegyezte: remek desszertek kóstolhatók a Tanyacsárdában, de ő ilyenkor olyan igazi magyar ételeket kóstol, amelyeket otthon nem mindig kap meg...

**MBÉ tudósítás**  
fotó: **Forschner Rudolf**



*Édesség Bajáról*



*Fagylalt a forráságban*



*Üdítő sör*



*Kedvfokozó bor*

## Új lovagok



### Garas Tibor

Garas Tibor 1977-ben született Dunaújvárosban. Azóta is ott él és dolgozik, jelenleg – mérnök informatikus végzettségére tekintettel – rendszergazdaként.

A pálinkafőzéssel gyerekkorában ismerkedett meg nagyapja révén, majd az otthoni pálinkafőzés engedélyezésekor úgy döntött, hogy saját kezébe véve az irányítást maga fog pálinkát készíteni a cefrészéstől kezdve a lepárlásig bezárólag.

Célja az volt, hogy olyan minőségű pálinkát készítsen, amelyet mind családi, mind baráti ismeretségi körében is szívesen fogyasztanak.

Szárnypróbálgatásait már kezdetekkel is sikeresnek ítéltette, hiszen az első beküldött pálinkája ezüstérmét nyert az Ongai regionális pálinkaversenyen. Ezen felbuzdulva döntött úgy, hogy addigi tudását továbbgyarapítva beiratkozik a Budapesti Corvinus Egyetem Pálinkamester szakára, ahol 2015-ben sikeresen lediplomázott és Pálinkamester szakértő címet szerzett.

A minőségi pálinkakészítés ettől fogva elhivatottságává vált, melynek köszönhetően számos hazai megmérettetésen vett részt és több mint 50 arany, ezüst illetve bronz érmet gyűjtött saját készítésű pálinkáival, de legnagyobb büszkesége, hogy 2015-ben és 2017-ben Champion, azaz nagydíjas lett a kajszibarack pálinkája a legnagyobb hazai pálinkaversenyen.

### Göldner Tibor



Göldner Tibor 1953-ban született Baján. Felesége, Marika országos híru mestercukrász, fia Dávid a Bányai Júlia Kereskedelmi és Vendéglátóipari Szakgimnázium és Szakközépiskola 3. osztályos tanulója. Ő maga is a Bányaiiban végzett 1972-ben cukrászként. 1977-ben megkapta a mesterlevelét Szegeden. 1981. óta tagja a Bács-Kiskun megyei Gasztronómiai Társaságnak, ahol tagtársai többek között Varga Károly és Garaczi János. 1986-ban a bajai központi cukrászüzem vezetője lett, 1991. óta magánvállalkozó. A szakképzésben is részt vesz, 15-20 tanuló foglalkoztat folyamatosan.

Többszörös kiváló dolgozó, az MNGSZ Gasztronómiáért érdemérem birtokosa, a Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség mestercukrásza, a szövetség zsűri tagja. 2014-ben „Népi sütő-főző hagyományok őrzője” díjat kapott, cukrászdája pedig 2015-ben elnyerte a Bács-Kiskun megyei „Év gyakorlati Képzőhely” kamarai díját.

### Göldner Tiborné

Göldner Tiborné 1985-ben végzett Cukrászként Baján. Pályáját a Dunatáji Vendéglátó Vállalatnál kezdte cukrászként.



1991-ben nyitották meg férjével a Tibi cukrászatot, ahol 2010-ig tevékenykedett. 2008. óta cukrász szakoktató a Bányai Júlia Kereskedelmi és Vendéglátóipari szakgimnázium és Szakközépiskolában.

2000-ben a Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetségtől mestercukrász címet kapott, 2004. óta az MNGSZ zsűri tagja.

1997. óta méretilen megmagát különféle hazai és külföldi versenyeken, sok jó eredménnyel büszkélkedhet, melyek között világbajnoki ezüstérem és olimpiai bronzérem is szerepel. Szakoktatóként tanítványait is sikeresen készíti fel a versenyekre.

### Jejszóné Rieder Krisztina



Jejszóné Rieder Krisztina Tabányán végzett cukrászként, majd 1986-ban mestervizsgázott Budapesten. 1990. óta férjével közös családi vállalkozásban dolgozik. 1996. óta tagja a Magyar Cukrász Iparosok Országos Ipartestületének, megalakulása tagja a Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetségnek. 2005-ben szakács szakmunkás bizonyítványt is szerzett és Ezüstkoszorús Mester címet kapott. 2009-ben Aranykoszorús Mester lett, 2013-ban megkapta az MNGSZ Gasztronómiáért érdemérmét. 2015. óta a Cukrász Ipartestület megyei elnöke. 2016-ban megkapta a Magyar nemzeti Gasztronómiai Szövetség Mestercukrász címét.

### Maródi Istvánné

Maródi Istvánné 1975-ben szerzett cukrász végzettséget, 1979-ben mestervizsgát tett. A Galga ÁFÉSZ-nél és a Jégbüfében dolgozott, majd 1985-ben



magánvállalkozásba kezdett és megnyitotta első cukrászdáját Hévízgyörkön. 2010-ben Budapesten is üzletet nyitott. Háromszor megnyerte az „Év fagyaltja” versenyt, eredményesen szerepelt több UKBÁ-n és Farsang Kupán. 2009-ben Aranykoszorús Mester lett, 2010-ben megkapta a Magyar Kézművességért Díj Arany fokozatát és a Dobos C. József díjat. 2015-ben elnyerte a Magyar Cukrászatért díjat.

### Mesicsné Kürnyek Zsófia



Mesicsné Kürnyek Zsófia a Vend-Tex Kft. tulajdonosa és ügyvezető igazgatója. A Könnyűipari Műszaki Főiskolán végzett textiltechnológiai üzemmérnökként, majd a Budapesti Műszaki Egyetemen textiltechnológia szakos műszaki tanári diplomát szerzett. Később a Külkereskedelmi Főiskolán tanult tovább, nemzetközi marketing szaküzemgazdász lett. A Magyar Selyemipari vállalatnál kezdte a pályáját szövő szakmunkásként, majd termékmenedzser és értékesítési vezető lett. 1993-ban alapította meg a Vend-tex-et, amely a kezdetektől napjainkig textilipákkal látja el a szállodákat és az éttermeket.

## Rabóczky Jánosné



Rabóczky Jánosné 1963-ban szerzett cukrász szakképesítést Tatán, 1975-ben sikeres mestervizsgát tett. A mai napig aktívan műveli a szakmát, nap mint nap foglalkozik tanuló képzésével. Évente 4-5 tanulója tesz sikeres

szakmunkásvizsgát, amire joggal lehet büszke.

Tevékenyen részt vesz a Komárom-Esztergom megyei Kereskedelmi és Iparkamara munkájában és tavaly óta az Országos Kereskedelmi és Iparkamarában is képviseli a kézműipart.

Rendszeresen lát el vizsgáztatási és zsűrizési feladatokat is.

## Simon Csaba

Simon Csaba biológia-földrajz szakos tanárként végzett 1995-ben az egri Eszterházy Károly Tanárképző főiskolán. Két év tanítás, majd a katonaság után 16 évig a Telenor Távközlési Zrt-nél dolgozott mint sales manager, üzletvezető, majd üzleti partner. 2017. óta az Óbudai Egyetem sal-

gótarjáni képzési központjának pályaorientációs tanácsadója és STEM munkacsoportjának vezetője.

Pálinkakészítéssel 13 éve foglalkozik. Rendszeres résztvevője pálinkaversenyeknek, például a mátrafüredi „Mátra”



bor- és párlatversenynek, a ceceli Kárpát-medencei pálinka és párlatversenynek, a nagyresztúri regionális Palóc pálinka és párlatversenynek, a gyulai pálinkafesztiválnak, valamint a csopaki Pannon pálinka- és párlatversenynek. Számos aranyérem tulajdonosa, kiemelkedő minőségű pálinkái révén champion díja és különdíjai is vannak.

2015-ben a Corvinus Egyetemen okleveles pálinkamester szakképesítést tett. Azóta pálinkaversenyek előkészítésében és pálinkabírálatokon is részt vesz. 2016 óta a pásztói Új Rézkatlan pálinkafőzde tulajdonosa. 2017-ben az a megtiszteltetés érte, hogy felvették a Magyar Pálinka Lovagrendbe.

# Kitüntettek

## Ambrózi Zoltán



Ambrózi Zoltán 1973-ban született Nagykátán.

Katonai szakközépiskolában érettségizett Tápiószecsőn, lövegtechnikus, fegyvermester végzettséget szerzett. Később a gasztronómia felé fordult, elvégezte a Gundel Károly Vendéglátóipari Szakközépiskolát.

Jelenleg egy élelmiszer-hungarikum üzletet vezet a cseh-lengyel határon és egy üzletlánc kiépítésén munkálkodik, amely a magyar ízeket, magyar ételeket népszerűsíti. Eltökélt célja a rászorulóknak – gyerekek, betegek, idős emberek – támogatása. Évente több ezer adag ételt ajánl

fel Vér János lovagársával karöltve fogyatékkal élők, kisiskolások, nyugdíjasok részére, országszer- te és határainkon túl, a délvidéki, felvidéki, erdélyi és kárpátaljai magyarok körében is.

Számos nemzetközi és hazai főzőverseny díjazottja volt. Nevéhez fűződik a Tápió Feszt Hagyományörző Gasztronómiai – Kulturális Fesztivál, és azon belül a vidékre jellemző ételek megismertetését és népszerűsítését célzó főzőversenyek szervezése. 2013-ban megkapta a Magyar Népi Sütő-Főző Hagyományok őrzője címet.

A Panoráma Világklub Tápió Régiójának elnöke, Nagykáta képviselője, a szociális és kulturális bizottság elnöke.

2012. óta az Első Magyar Fehér Asztal Lovagrend Gasztronómiaért tagozatának tagja.

Munkásságának elismeréseként az **Első Magyar Fehér Asztal Lovagrend a Lovagrend Nagy Ezüstkeresztje** kitüntetésben részesíti.

## Benedek Árpád

Benedek Árpád világrekorder, az Erdélyi Magyar Fehérszta- tal Lovagrend tagja, a Szabadtúzi Lovagrend észak-székesföldi főkapitánya, a Magyar Grillszöv-



ség tagja, a gyergyói ízek őrzője, Gyergyószentmiklós, megyei jogú város gasztronómiai nagykövete.

Gyergyószentmiklóson született 1972-ben. Középiskoláit szülővárosában végezte, majd felnőtt szakképzés keretében szakács lett. 2010-ben szállodaipari technikus és szakácsmesteri szakképesítést is szerzett.

1994 és 1996 között szakácsként dolgozott az egri Forró szurok étteremben, majd saját vállalkozást alapított, melynek keretein belül folyamatosan tökéletesítette kemencetechnikáját. Malacsütésben és kemencés ételek elkészítésében kiemelkedő, szinte verhetetlen lett.

Jelenleg a vendéglátásban tevékenykedik és ő a gyergyószentmiklósi Benedek húszem gasztronómiai tanácsadója.

2000 óta készít gasztronómiai műsorokat a helyi televízi-

óval, amelynek célja a gyergyói hagyományos ízek megőrzése és népszerűsítése. Több, a székesföldi gasztronómiát népszerűsítő írás és könyv adatközlője, illetve társszerzője, melyek közül kiemelkedik az „Ízes Erdély”, a „Székesföldi Vendéglátás”, és a „Gyergyói ízek régi és új köntösben” című kiadvány.

A Magyar Grillszövetség képviseletében több országos és nemzetközi főzőversenyen tagja a szakmai zsűrinek, szakértően kóstol és értékkel. Szakmai irányításával sikerült megdönteni az egy edényben megfőzött legtöbb töltött káposzta Guinness rekordját. A 4680 liter-es edényben, 27104 darab töltelék készült.

Munkásságának elismeréseként az **Első Magyar Fehér Asztal Lovagrend a Lovagrend Nagy Ezüstkeresztje** kitüntetés adományozza számára.

## Debreczeni József



Debreczeni József a szigetalmi Gere István Sütődéje Kft. vezetője, az Első Magyar Fehér Asztal Lovagrend Pék tagozatának tagja.

Vidéken gyerekeskedett, már gyerekként elvárásolta a kenyérfőzés, a tészta illata, tapintása, a búbos kemencében ropogó tűz hangja és melege, a frissen sült kenyér zamata, héjának ropogása. Nem csoda, hogy a pék szakmát választotta, Mezőkövesden szerzett szakképesítést 1977-ben. Első munkahelye a Kazincbarcikai Sütőipari Vállalat mezőcsáti üzemében volt, ahol végigment a szakmai ranglétrán: táblás, lapátos vető, majd dagasztó csoportvezető lett.

1983-ban megházasodott, majd a család jobb munkalehetőség reményében és kihívást keresve Pest megyébe költözött. Az akkor még Nyugat-Pest megyei Sütőipari Vállalat (később Dunakenyér Rt) Dunaharaszti üzemében kezdte újra a szakmai ranglétrát. 1986-ban a felújított, kibővített Dunakenyér szigetszentmiklósi üzemébe került dagasztó csoportvezetőnek, ugyanitt 2002-ben üzemvezető lett, majd 2006-tól két éven keresztül az érdi üzem vezetőjeként tevékenykedett.

Mindeközben – a kemény fizikai munka mellett – sikeres pékmester vizsgát tett 1999-ben, Nagykőrösön. Szakmai tudását és elhivatottságát több vállalati kitüntetéssel is elismerték, kétszer volt a Vállalat Kiváló Dolgozója, megkapta a „Részvénytársaságért Érdemrend Ezüst Fokozat”-át.

2008. áprilisában lett a Gere István Sütődéje Kft. vezetője. Itt fejlesztette tovább – a Gere István tulajdonos édesapja által már az 1940-es években gyártott – krumplis-komlós kenyeret, hogy a mai technológiának és vásárlói elvárásoknak egyaránt megfeleljen. Munkáját siker koronázta: az azóta is nagyon sikeres és keresett termék 2012-ben az országos kenyérvetési verseny első helyezettje lett és elnyerte a Magyar Pékszövetségtől a „2012-es év Szent István napi kenyere” címet.

Termékfejlesztő munkája ezt követően további díjnyertes ter-

mékeket eredményezett, megszületett a zöldséges baguette, a „Szentmiklósi rozskenyér”, a céklás kenyér és a teljes kiőrlésű fűszeres szendvicsalap.

2017-ben megkapta a Magyar Pékszövetség „Arany Perec” díját.

Munkássága elismeréseként az **Első Magyar Fehér Asztal Lovagrend a Lovagrend Nagy Ezüstkeresztje kitüntetésben** részesíti.

### Kolostyák Gyula



Kolostyák Gyula, éneklő szakács, a Karcagi Birkafőző Fesztivál ötletgazdája és szervezője, Karcag szülőtte.

Gasztronómiai tevékenységét 1999-ben kezdte, amikor a Magyar Nóta és Dal Alapítvány kuratóriumi elnökeként egy szabadtéri nótás rendezvényt szeretett volna megvalósítani, amelyhez látványos főzés is kapcsolódik. Ebben az évben rendezték meg az I. Karcagi Birkafőző Versenyt családi és baráti összefogással, amelyen akkor 36 versenyző mérette meg magát. Napjainkra a fesztivál országos hírnevet szerzett, jelentősen nőtt mind a versenyzők mind a látogatók száma, több mint 400 bográcsban fő a birka évről-évre.

2001-ben alapító tagja volt a Magyarországi Gasztronómiai Fesztivál Szövetségnek, amely később beleolvadt a Magyar Fesztiválszövetségbe.

Indíttatására 2005-ben megalakult a Karcagi Birkafőzők Baráti Társasága, amelynek célja az évszázadokon keresztül kialakított szokások

megőrzése, továbbadása. Közreműködésével a társaság pályázatot nyújtott be az UNESCO Szellemi Kulturális Bizottságához „A kunsági birkapörkölt karcagi hagyománya” címmel, melynek eredményeként a karcagi birkapörkölt felkerült a Szellemi Kulturális Örökség jegyzékére. A társaságnak köszönhetően a karcagi birkapörkölt elnyerte a Hagymányok Ízek Régiók védjegyét és hungarikum is lett.

2008-ban létrehozta az Éneklő Szakácsok formációt. Számos fesztiválon és rendezvényen léptek már fel határainkon innen és túl, vidám dalaikkal népszerűsítve a magyar gasztronómiát.

Hagyományörző munkásságának elismeréseként az **Első Magyar Fehér Asztal Lovagrend a Lovagrend Nagy Ezüstkeresztje** kitüntetésben részesíti.

### Légrádi László



Légrádi László 1939-ben Budapesten született, ahol általános és gimnáziumi tanulmányait is végezte.

Pályafutása 1957-ben a Palace hotelben felszolgáló tanulóként kezdődött. A Csokonai utcában működő vendéglátóipari iskolába járt, ahol olyan szakmai nagyságok tanították mint Schnitta Sámuel, Túrós Lukács, Walter András és Kovácsi Borisz. Kitűnő minősítéssel végzett. Munka mellett továbbtanult a Közgazdasági Egyetem Belkereskedelmi Szakán.

Fiatalkora ellenére tagja lehetett a Szakma Ifjú Mesterévé minősítő vizsgabizottságnak

Schnitta Sámuel megbízásából. Rangos helyeken dolgozott többnyire vezető beosztásban: többek között a Royal szállodában, a Hotel Békében, a Gundel étteremben, a Savoy bárban, a Fészek Művész klubban, az Alabárdos étteremben, a Tihanyi Motelben és a Park Szállóban. Megbízták a bangkoki Budapest étterem létesítésének megszervezésével és vezetésével.

1991-ben a szakma közfelkialtással a Magyar Vendéglátók Ipartestülete elnökévé választotta.

1994-től magánvállalkozóként ért el szép sikereket.

Pályafutása alatt közel 100 tanuló tevékenykedett az irányítása alatt. Hitvallása, hogy ne csak jó szakmunkások, hanem minőségi emberek is váljanak a fiatalokból. Tanítványja volt például Meskál Tibor, Lajsz András, Csizmadia András és Méhesfalvi Csaba. Kétszeres Pro Turismo díjas, számos egyéb kitüntetés birtokosa.

Munkásságának elismeréseként az **Első Magyar Fehér Asztal Lovagrend a Lovagrend Nagy Ezüstkeresztje** kitüntetésben részesíti.

### Péli István



Péli István Kondoroson született, Békéscsabán él. A Golden Rien Építőipari Kft. és a Nadas söröző tulajdonosa.

Tanulmányai elvégzését követően 1973-ban került Békéscsabára, ahol építőipari vállalkozásba kezdett. Hobbija az ételkészítés lett, szabadidejében gyakran segédkezett lakodalmi fogások elkészítésében, barátait,

vadász- és horgásztársait különleges kreációkkal kápráztatta el, sportrendezvényeken 200-300 főre főzött. Számos főzőversenyen vett részt, többek között: Nagyszakácsiban, Kerekgyházán, Karcagon, Mesztegyőn, Gödöllőn, Gádoroson, Csanádapácán és Pusztatollakán.

A hobbija a szenvedélyévé vált. Vendéglátóipari szakképesítést szerzett és 1994-ben megnyitotta a Nadas sörözőt, melyben hagyományos magyar ételeket kínál. A magyaros ételek mellett a magyar borok elkötelezett híve is, a Szent Vince Borrend Lovagi Székének tagja.

Ha Békéscsaba, akkor kolbász: István többszörösen díjazott kolbászgőyű, kétszer a Szárazkolbász Király címet is elnyerte a Csabai Kolbászfesztiválon. Rendszeresen hívják zsűrizni kolbászfesztiválokra határainkon innen és túl.

A magyar gasztronómia iránti elkötelezettsége elismeréseként az **Első Magyar Fehér Asztal Lovagrend a Lovagrend Nagy Ezüstkeresztje** kitüntetésben részesíti.

### Tóth Béla



Tóth Béla édesanyjának köszönhetően már gyermekként megtapasztalta a házas ízek készítésének csínját-bínját a tésztagyúrától a kenyérsütésen keresztül a disznófeldolgozásig.

A vendéglátói iskola elvégzése után több mint 20 évig vezette a Balatonfüred és Vidéke ÁFÉSZ üzletét Balatonakaliban.

1998. óta vállalkozó, nevéhez fűződik a Balatonakali Fék Üzlet-

ház megnyitása, amely étterem, kávéház, cukrászda, élelmiszerüzlet és zöldséges bolt komplexuma. 2008-ban megkapták a Balatoni Kereskedelmi és Iparkamara védnöki tábláját. A nemzetiségi hagyományok megismeretése jegyében erdélyi és sváb esteket tartanak rendszeresen. A magyar gasztronómia népszerűsítése céljából évente főzőversenyt rendeznek.

Csatlakoztak a „Torkos Csü-törtök”, a „Tészta Szerda” és a „Bor Szerda” akciókhoz, tájlagú ételekkel és minőségi kiszolgálással várják vendégeiket télen és nyáron egyaránt.

A minőségi vendéglátás iránti elkötelezettsége elismeréseként az **Első Magyar Fehér Asztal Lovagrend a Lovagrend Nagy Ezüstkeresztje** kitüntetésben részesíti.

### Varsányi Katalin



Varsányi Katalin a szőlészet és borászat iránti szeretete a gyermekkorához vezethető vissza. Édesapjával – aki elismert szőlőtermelő és borász – valamint édesanyjával sokat jártak a szőlőbe.

A szezonális munkába hamar bevezették, de gyermekként a traktorozás, a szőlőtelepítés, a szőlő és a bor szeretete is nagyon megfogta. Már nagyon fiatalon eldöntötte, hogy apja nyomdokaiba lépve borász lesz.

Középiskolai tanulmányait az egri Szilágyi Erzsébet Gimnáziumban végezte, mely után egyenes út vezetett a Corvinus Egyetem Szőlész-borász szakára, ahol diplomát szerzett. Az egye-

temi évek alatt értékesítési és piackutatási ismeretekkel is bővítette tudását. 2007-ben végzett, majd a Varsányi Pincészetnél helyezkedett el borászként, ahol az eltelt évek során kiváló szakemberek mellett tanulta ki a szakma legfontosabb fortélyait. Legfőbb mentora az édesapja, Varsányi Lajos volt, aki minden elképzelésében támogatta. Elsőként Tóth Istváné – Rózsika – mellett tanulta meg, hogy hogyan lehet jó fehér és rozé borokat készíteni, majd Patai István vette a szárnyai alá, akitől a borkészítés rejtelméi mellett a precizitást is elleshette.

Ennek is köszönhető, hogy a borászat mellett minőségbiztosítással is elkezdett foglalkozni és 2010-től a Varsányi Pincészet Minőségbiztosítási Vezetője lett.

Szakmaszeretetéért és igényességéért az **Első Magyar Fehér Asztal Lovagrend a Lovagrend Nagy Ezüstkeresztje** kitüntetésben részesíti.

### Zajác Tamás



Zajác Tamás 1952-ben született Nyíregyházán. Sáropatakon nőtt fel, Miskolcon érettségizett.

A börművészettel főiskolai tanulmányai alatt ismerkedett meg. Egyedi börmegmunkálási eljárására az Országos Találmányi Hivatal szabadalmi oltalmat adott. Ebből a tevékenységből olyan új kifejezések születtek és honosodtak meg, mint a BŐRKÉP, a TESTPLASZTIKA, a BŐRFESTMÉNY és a BŐRPORTRÉ.

1980. óta vesz részt nemzetközi képző- és iparművészeti bemutatókon és rendszeres ki-

állítója hazai és külföldi galériáknak is. Alkotásai megtalálhatóak középületekben, szállodákban, üzlet- és irodaházakban.

Tiszaújvárosban él és dolgozik. Vezetésével itt működik a Bőr-Art Börművészeti Kft. és az Ártér Galéria, amelyben legújabb alkotásait mutatja be. Munkásságát Tiszaújváros képviselőtestülete Pro Urbe címmel ismerte el.

2006-ban a debreceni Holló Alapítvány Holló László díjjal tüntette ki. 2013-ban Borsod-Abaúj-Zemplén megyében Prima Díjas Képzőművész kitüntető címet kapott.

Az 1990-es évben kapcsolódott be az Országos Gasztronómiai Programba mint ötletgazda, versenyző, zsűritag és állandó támogató. Segítette és díjjal is támogatta a szolnoki Gulyás Fesztivált, a békéscsabai Kolbászfesztivált, a bajai Halászfesztivált, valamint az ónodi Böller versenyét.

Ötletgazdája és állandó díjtadó támogatója a tiszaujvárosi Halászléféző Fesztiválnak, ahol több alkalommal rangos díjat is nyert csapatával, a Civil Szalon Városbarát Üzletemberek Klubjával. Nevéhez fűződik a – korábban – az Országház Vadásztermében elhelyezett gasztronómiai kiadvány, a MAGYAROK ASZTALA című extra nagyméretű könyv szürkemarha bőrbe való kötése, valamint a kisméretű kiadványok bőrborítása.

2001-ben a Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség Királyi Szakácsok versenye fővédnökei Patronus Aeternus kitüntető címet kapott.

A magyar gasztronómia támogató munkássága elismeréseként az **Első Magyar Fehér Asztal Lovagrend a Lovagrend Nagy Ezüstkeresztje** kitüntetésben részesíti.

### Bolyhos László

Bolyhos László 1953-ban született Újszilváson, ahol 22 éven keresztül a kereskedelemben illetve a vendéglátásban dolgozott.

Az Antik Presszó létrehozásával és működtetésével egy időben azt tapasztalták, hogy egyre nagyobb igény mutat-



kozik a jó minőségű pálinkák iránt, ezért 1994-ben megépítették az első pálinkafőzdéjüket, melyet kilenc évig bérfőzdeként működtettek.

Családi recepteket kikísérletezve döntöttek el, hogy piacra dobják a 2001-ben általa szabadalmaztatott, aszalt gyümölcs ágyon érlelt pálinkát. Ennek érdekében megvásárolták az Újszilvási Újföldi Iskola épületét és ott 2003-ban megépítették egy új, az Európai Unió követelményeknek megfelelő pálinkafőzdét és gyümölcsaszalót, ahol a bérfőzés mellett már kereskedelmi főzést is végeznek.

Büszke arra, hogy vállalkozásukban a család minden tagja megtalálta a helyét és pálinkájuk országos elismerést szerzett. Hitvallása, hogy gyümölcságyon érlelni csak a legjobb minőségű pálinkákat szabad, ezért nagy hangsúlyt fektetnek a kiváló alapanyagok beszerzésére és a pálinkafőzés folyamatainak állandó ellenőrzésére.

Számos díj és elismerés bizonyítja a befektetett munka sikerét, többek között: „Legeredményesebb Kereskedelmi Főzde” díj, valamint a „Magyarország Legjobb Pálinkája” cím. A pálinka népszerűsítése céljából minden Pünkösdkor megrendezik az Újszilvási Ágyaspálinka Fesztivált, amelyre több mint 20 ezer látogató érkezik évről-évre Magyarország minden szegletéből.

2011-ben Újszilvás díszpolgára lett, 2012-ben a Vállalkozók és Munkáltatók Országos Szövetsége az „Év Vállalkozója” díjban részesítette. Megkapta az Első Magyar Fehér Asztal

Lovagrend Nagy Ezüst Keresztjét, valamint a Magyar Pálinka Lovagrend Aranymedál kitüntetését.

Munkásságának elismeréseként az **Első Magyar Fehér Asztal Lovagrend most a Lovagrend Nagy Aranykeresztje** kitüntetést adományozza számára.

### Garaczi János



Garaczi János a Kecskeméti Helvécia községben született 1947-ben. Tanuló éveit a Dióhéj, a Hírós és a Kis Beretvás éttermekben töltötte, majd 1964-ben szakács szakképesítést szerzett.

1965-től a kalocsai Piros Arany Szállóban, majd a kecskeméti Központi Hidegkonyhán dolgozott, katonaideje alatt az ugyancsak kecskeméti repülőezred főszakácsa lett.

1967 decemberében a Toronyház étterem konyhafőnöke volt, majd egy készételeket gyártó üzemben folytatódott pályája, a híres mesterszakács, Gróf Nándi mellett. 1968-tól a Park étteremben, majd az Aranyhomok Hotelben dolgozott szakácsként, utóbbiban 1973-tól konyhafőnökként, közben 1970-től az Aranyhomokhoz tartozó Bugaci Csárda vezetését is három évig



ellátta. 1976-ban konyhafőnök és üzletvezető helyettes lett a Tanya-csárdában.

Munka mellett elvégezte a Széchenyi István Idegenforgalmi, Vendéglátó-ipari Szakközépiskola pedagógiai tanfolyamát, a Belkereskedelmi Továbbképző Intézet felsőfokú áruforgalmi vezető tanfolyamát, majd 1980-ban mestervizsgát tett.

1990-ben megalakult a Tanyacsárda Kft., melynek rész tulajdonosa és ügyvezetője lett. Részt vett az Új Tanyacsárda és Programközpont megalapításában 1992-ben, majd 2007-től a teljes Tanyacsárda üzemeltetőjévé vált.

2001. óta társtulajdonosa a harkányi Hotel Platán Kft.-nek.

Tagja a nemzetközi Chaine des Rotisseurs lovagrendjének, az Első Magyar Fehér Asztal Lovagrendnek, elnöke a Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség Kecskeméti és Bugac Régiójának.

Számos országban főzött már, többek közt Svájcban, Kubában, Olaszországban, Jugoszláviában, San Diego-ban és Miami-ban.

Tanítványai – a Tanyacsárda fiatal szakácsai – sikeresen szerepeltek magyar és nemzetközi szakmai versenyeken, több világvizsgára ő készítette fel a Magyar Szakács Válogatottat is.

Több könyv, szakmai kiadvány szerzője illetve társszerzője.

Rangos szakmai elismerések birtokosa, megkapta többek között a Venesz-díjat, az Év Gasztronómusa díjat, a Magyar Köztársaság Ezüst Érdemkeresztjét, az Első Magyar Fehér Asztal Lovagrend Nagy Ezüstkeresztjét, az Év Vendéglátója díjat, a Magyar Turizmus Minőségdíjat, valamint a Gundel Károly díjat.

Munkássága elismeréseként az **Első Magyar Fehér Asztal**

**Lovagrend most a Lovagrend Nagy Aranykeresztje** kitüntetésben részesíti.

### Lukács Tibor



Lukács Tibor a szlovákiai Kamocsán él és dolgozik. 1991. óta magánvállalkozó. Villanszerelőként kezdte, mellette – pár barátjával összefogva – a helyi kultúrházban rendezvényeket szervezett és büfét üzemeltetett.

1994-ben elvállalta a kamocsai Oázis kemping és a hozzá tartozó büfék üzemeltetését, amelyet azóta is szívvel-lélekkel végez. Az eltelt évek alatt nagyon sok rendezvény, fesztivál, autós és motoros találkozó zajlott és zajlik ott, de a legkiemelkedőbb jelentőségű az Oázis Nemzetközi Gasztrfesztivál, amely napjainkra Szlovákia legnagyobb gasztrfesztiválja lett. Az elsőt 2001-ben tartották 36 főzőcsapat részvételével. Az esemény népszerűsége folyamatosan nőtt, ma már közel 300 csapat és 20 ezer látogató fordul meg náluk évről-évre nemcsak Szlovákiából, de szép számmal Magyarországról, Csehországból, Ausztriából, Németországból, Törökországból, Finnországból, de még Indiából is.

Sokat köszönhetnek Benke Laci bácsinak, aki a 30 tagú zsűri elnökéként már 10 éve segíti értékes tanácsaival és ötleteivel a fesztivál lebonyolítását.

A különböző nemzetek gasztronómiai hagyományainak ápolásáért, és népszerűsítéséért az **Első Magyar Fehér Asztal Lovagrend most a Lovagrend Nagy Aranykeresztje** kitüntetést adományozza számára.

# PICINY KULINÁRIS SAROK – HATALMAS VONZERŐVEL



*Bájoság, derű, bor – hangulatos terasz*

**25 négyzetméteren  
500 féle termék,  
sok-sok jó emberrel**

AZ EMBER – LEGYEN ÉPPEB BORRA, KÉZMŰVES HÁZI SÖRRE, EZER-FÉLE FINOMSÁGRA VÁGYÓ – CSAK KAPKODJA A FEJÉT, AMIKOR BELÉP A HELLO VINO SASAD ÉS GAZDAGRÉT HATÁRÁN LÉVŐ 25 NÉGYZETMÉTERES VENDÉGTERÜ BOLTJÁBA. ÍZEK, AROMÁK, CSALOGATÓ ILLATOK PICINYKE ELVARÁZSOLT KASTÉLYÁBA ÉRKEZIK. . .

**N**em először járunk persze itt, hiszen korábbi számunkban a Hello Vino nevéből adódó boros küldetésére külön is felhívtuk a figyelmet. Most azonban igen-csak komoly és nemes feladat vár ránk: annyira elvarázsolt a tavaszi látogatás, hogy visszatérünk bepillantani a hétköznapi működésbe, hogy pásztázzuk át részletesebben az áruféleségek sűrűjét és a dolgok és tevékenységek összetettségét. Nem mellékesen keressük az emberi, szakmai motívumokat: miért hozta létre egy dolgozó páros ezt a kereskedői mesterműhelyt. **Péter** remek kommunikátor, kitűnő szövívő, aki kiválóan ért a borokhoz, de még jobban a marketinghez, az üzlet menedzseléséhez:

– Maga a történet, ha úgy tetszik az ötlet **Biancával** együtt még **2013 táján pattant ki az agyamból** – kezdi összefoglalóját. – Jártunk Riminiben és Lyonban, mindkét helyszín a legrangosabb élelmiszeripari szakkiallításnak számít Európában. Azt láttam, hogy egy új irányzatra, üzlettipusra nyitott egy bizonyos vendégkör.

Ez pedig a **multifunkcionális szerepet felvállaló, jobbára inkább kis alapterületű üzletforma, a napi fogyasztás sokszínűségét felmutatva**, meghatározóan partneri kapcsolatot kialakítva kézműves, őstermelő beszállítókkal. Éreztem, hogy egyszer majd ez lesz az én utam. A borkereskedelem kapcsán ismerkedtünk meg **Biancával**, akinek ebben komoly szakmai tapasztalata és múltja van. Miután felvázoltam neki egy szakmai borbemutató kapcsán tapasztalataimat és üzleti elképzeléseimet, ezt követően úgy döntöttünk, megpróbáljuk és belevágunk. Persze azzal is

tisztában voltunk, hogy ha létrehozunk egy ilyen boltot, a minőség csupa nagybetűvel kerül zászlónkra, képviselve, hirdelve egyúttal a gasztronómia igényét és az igényes gasztronómiát.

Bizony, amikor hozzáfogtak, hogy ezer apró szervezői munkával, ötletek sokaságával, jó néhány éves szakmai tapasztalattal megkomponálják üzletük arculatát, cizellált termékkörét, ők sem gondolták volna, mekkora fontossága lesz a piacon való megjelenés előkészítésének. Jó példák persze Olaszországban és Ausztriában is vannak ezerszám, de tudjuk, mindent az adott helyen, adott országban, az egyedi adottságok figyelembevételével kell megszervezni. Mindent eldöntő, rendkívül fontos szempont volt: miképpen sikerül **megtalálni az adott termékkörhöz az adott termelőt, kézműves szemléletet képviselő partnert.**

– Mielőtt részletesebben is szólnék az egyes termékkörökről, el kell mondanom, hogy a már említett **25 négyzetméteres** vendégfogadó terünkben több mint 500 féle terméket kínálunk! Természetesen ehhez megfelelő raktártér is szükséges, de talán az is beszédes adat, hogy mindennapi gyakorlatunkban, immáron több mint egy esztendeje, nyitásunk óta nagyságrendileg **70 beszállítóval vagyunk érdemi kapcsolatban.** Ehhez megfelelő **logisztika szükséges**, aprólékos odafigyelés és a biztos partneri kör ellenére gyors döntéshozatal, ha valamit pótolni kell, nehogy homokszem kerüljön a gépezetbe. Ez egyben azt is jelenti számunkra, hogy **Biancával** ki kellett alakítanunk a megfelelő **mun-kamegosztást**, ő egyértelműen a Hello Vino hiteles, egyben autentikus arca, akinek a borhoz való külön kötődéséről érdemes más megközelítésben is beszélni. Társulásunk csak az alapjait adhatta meg induláskor ennek az üzletnek, ami a személyi hátterét illeti. Az eltelt időben keresnünk és sikeresen találunk is kellett elkötelezett munkatársakat. Mondhatom ezen a téren is jó úton járunk. De ideje a dolgok sűrűjére tekintenünk! Péter a pékáru sokszínűségére utalóan elmondta, hogy Szabadfi Szabolcs (Szabi, a Pék) jó barátja, aki a Panificio il Basilico tulajdonosaként teljes körű árukínálatot biztosít,



*Kis alapterületen csodálatos kínálat!*



*Gazdag pékárú – márkás sörökkel*



*Az őszi nyár újdonsága:  
a hangulatos terasz*

a bor, bor, minden mennyiségben, amelyről immáron Iványi Bianca beszél igaz elkötelezettséggel, nem kevés érzelmi töltöttséggel.

## A bor és Bianca

A pult mögötti nemes szolgálatát picit felfüggesztve telepszik mellénk, ide a kellemes kis ligetes teraszra a cseresznye árnyékába Bianca, hogy meséljen a maga sajátos életútjáról, bor iránti szerelméről. A csupa mosolyt és kedvességet sugárzó hölgy – ki gondolná – eredetileg művészettörténész végzettségű, jó pár évvel ezelőtt dolgozott is hosszú időn át ezen a területen,

működtetett és vezetett is galériákat, festmények és műtárgyak kiállításával és értékesítésével szintén avatottan foglalkozott. Aztán egy élesebb kanyart leírva a borhoz közel került, különböző pinclátogatások, borkóstolók alkalmával felfedezte azt az értékrendet, azt a csodálatos világot, amit a borok adhatnak kulináris élvezetként. De ez csak az egyik oldala a boros világnak, a másik a borászok iránti tisztelete, akiket szintén valahol „művészeknek”, alkotó embereknek tart, és akik számára fontos az a közvetítői szerep, amit egy ilyen kézműves kulináris kereskedésben felvállalhat az ember. Ezt a missziót pedig csakis úgy képviselheti, ha képzi magát, tisztában van az alkotás pontos folyamataival. Végzett, diplomás borszakértőként, sommeliérként és borkereskedőként, valamint ezen a területen is eltöltött több éves munkatapasztalat gyűjtése nyomán mertek aztán belevágni Péterrel, hogy a bor kapjon kicsit nagyobb rivaldafényt a gazdag kínálatból. 300 féle bor mutatja itt meg értékeit és az elmúlt több mint egy év bebizonyította, hogy „jó lóra” tettek. A rendszeres borkóstoló események a helybeni borértékesítéssel együtt egyre népszerűbbek, összességében tekintve emiatt is a vendégkör 90 százaléka visszatérő, ha úgy tetszik hazatérő törzsvásárló, törzsvendég, akik nemcsak vásárolnak, hanem amolyan közösségi életet élve kóstolhatnak a helyszínen is... a boron kívül a bolt összes egyéb forgalmazott termékéből is egyaránt!



*Egy remek kóstolótól*

legfelsőbb minőségben. Sajtok, tejtermékek szintén a legjobb készítői-kereskedői háttérből érkeznek ide: Ofella Gergő (kitűnő sajtmesterünk) nemcsak kiváló és egyedi saját sajtokat készít és készített, hanem Olaszországból, Franciaországból és Erdélyből is szállít sajtspecialitásokat. Boci sajt- és tejmanufaktúra néven jó pár budapesti üzletben jelen vannak ezek a termékek. Füstölt húskészítményeket a tatai Palatin kitűnő minőségben biztosít. Ez egy családi húsmanufaktúra: sonka, kolbász, szalámi, kulen, grillkolbászok, szalonnák, csülök, és más füstöltárak készítésének igazi mesterei ők. Az általuk szállított májasokért – de persze más itt kapható különlegességeikért – akár a főváros más kerületeiből is elzarándokolnak ide... Kabanos néven egy másik húsos cég is jelen van: pástétomokat és füstölt sonkákat, göngyölt császárhúst szállítanak többek között. Nem hiányozhatnak a polcokról az őstermelői és vagy házi mézek, lekvárok, dzsemek, szörpök, chili termékek, mustárok, tormák, ecetek, zakuszkák, zöldségkrémek, fűszerkeverékek, olajak, fűszerolajak, házi ketchupok, mediterrán antipastik, olasz kávé variációk és különlegességek, és a talán legnépszerűbb házi sütik és kézműves desszertek stb... és

Erről ismét Péter beszél, mármint a bolt azon küldetéséről, ami valójában fokozatosan alakult ki - vendégigény alapján. Ez pedig a vendégváró-vendéglátó misszió, amikor is lehetőséget biztosítanak arra, hogy a borok mellé finom falatokkal tegyék élvezetesebbé az ittlétet. Bármilyen alapanyagból elkészítenek szendvicseket, télen-nyáron grillételeket, s ettől is válik személyessé ez a vendégül látás. Mi tagadás – vallják mindketten – ebből a minőségi és sokrétű alapanyag kavalkádból nem nehéz kitűnő tartalmú étkes kóstolókat vagy akár kóstoló tálakat készíteni. Legyen az antipasti, sajt, hústál, az arsenáljukat alkotó ízesítők, fűszerek fantáziadús alkotói lehetőséget biztosítanak számukra. Nevezhetjük ezt egyfajta hiánypótló szolgáltatásnak, sokan már úgyis mondják, ez Budapesten egyedülálló, az elhelyezkedéséből is szó szerint adódó „kulináris sarok”, ahová érdemes társaságoknak is eljönni akár alkalmi kóstolásra, de baráti összejövetelre, névnapokra, születésnapokra is.

Végezetül, amolyan zárásként: számok röpködtek itt, utalva a termékkörre, áruféleségekre, beszállítókra, amelyek kétségkívül sokatmondóak, beszélgetések. Mégis azt mondom: minden tényadatnál többet mondó, hogy két elkötelezett ember személyes kvalitásait, érzelmi hullámhosszát egyesítette, hogy sokan jól érezhessék magukat. Ettől válik a 25 négyzetméter, akár határtalan méretűvé...

**K.D.P.**

**Fotó:  
Forschner Rudolf**



*Akár reggelnek – rétesek egészséges italokkal*

*A pódiumon a zsűri, balról Vitzmann Mihály országgyűlési képviselő, jobbról Dorogi Sándor polgármester*



# LEHET ÖRDÖGI, LEHET MENNYEI

## X. alkalommal rendeztek Lecsőfesztivált Szárszón

HOGY ELREPÜLT AZ IDŐ! 2008 NYÁRZÁRÓ HÓNAPJÁBAN HATÁROZTA EL A TELEPÜLÉS ÖNKORMÁNYZATA, HOGY A PROGRAMOKBAN EGYRE GAZDAGODÓ NYÁRI ESEMÉNYKÍNÁLATOT SZÍNESÍTIK, LÁTványosabbá, Közönségvonzóbbá teszik.



*Fergeteges tánc a pázsiton*

**A** gasztronómia, az egyre nagyobb körben terjedő hobbifőzés kultusza volt a motiváló erő, hogy az egyik igen népszerű ételünket, a **lecsőt jelöljék meg** a jelentkező és felkért csapatok számára, mint **alapételt**.

Most, amikor az évtized gyors lepergését követően megrendezték a szárszóiak a X. Lecsőfesztivált, jó értelemben rádöbbenhetek arra – településvezetők, programszervezők, helyi lakosok, üdülőtulajdonosok – „jó lóra” tettek. Az történt ugyanis, hogy szép fokozatosan, ahogy teltek az évek, egyre nagyobb számban érkeztek jelentkezők, főzni, kóstolni. A helyszín – a kezdeti időkben a strand utcai bejárati része – egy idő után már szűknek bizonyult. Közben még dinamikusabbá vált a szárszói nyár szórakoztató, kulturális, gasztronómiai programkínálata, a fürdőhely prosperáló fejlődésnek indult különböző fejlesztések nyomán – értelemszerűen az ide pihenni érkezők száma is évről-évre nőtt.

Balatonszárszó Nagyközség Önkormányzata az utóbbi években **talán még a megszokottól is nagyobb figyelemmel, elkötelezettséggel szervezi a lecsó találkozót**. Dorogi Sándor – aki immáron második ciklusát tölti polgármesterként – „megörökölte” ezt a programot s egyben a már említett folyamatos fejlődés, növekedés egyik generátora lehetett az elmúlt időkben.

Ahogy jeleztük, elkötelezett szervezőstáb dolgozik azon minden évben, hogy emlékezetes legyen a Lecsőfesztivál napja! A rendezvény ötlete **Némethné Szabó Magdolnától**, az önkormányzat idegenforgalmi referensétől ered, aki mind a mai napig „legkedvesebb



*Még nem tudni, mi lesz a vége...*

gyermekének” tartja ezt a gasztronómiai kavalkádot. Kialakult az előzetes szervező munka rendje is, a megszokott, a korábbi években már jelenlévő csapatokon kívül **mindig újabb és újabbak jelentkeznek. Nincs nevezési díj**, a vendégfogadó település biztosítja a versenyen résztvevő csapatok számára a főzőhelyet, tűzifát, a különböző oklevelet, díjakat.

*Vajon melyik lecsóról beszélgetnek?*



– Polgármesterként és eredeti végzettségemet tekintve népművelőként azt gondoltam pár esztendővel ezelőtt, hogy a lecsó vagy lecsós alapú ételek készítéséhez valóban a teljes nemzet ért, így együtt és persze egyenként külön-külön is – fogalmazott még a jubileumi program megnyitása előtt Dorogi Sándor, aki, minek is tagadná, szintén „lecsófüggő”. – Nagy adomány számunkra, hogy a településünk díszpolgára **Csukás István Kossuth-díjas író e tekintetben is értő és cselekvő partnerünké vált a rendezvény megszervezésében**, lebonyolításában. Szellemi municiójából arra is

futotta, hogy **speciális díjazási formát találjon ki**. Azt mondta ugyanis, hogy az ide érkező csapatok mind-egyikét díjazni kell, nyilván a szakmai zsűri által megadott pontszámok alapján a legjobbaknak különdíjakat kell átadni. **A versenyző csapatok pedig egy-egy oklevelet kapnak minden esztendőben, a nagy meseíró által megjelölt jelzőkkel felruházva**. Így aztán van itt **Ördögi, Mennyei, Lebilincselő** és hadd ne soroljam tovább mi minden ötletes névvel illetett versenymunka. Jó látni minden évben a program záró pillanatát, amikor a versenyző csapatok képviselői felvonulnak a színpadra és elkészülhet a közös fotó, ahogy mindenki a kezében tartja a kiérdemelt oklevelét!

Ennyi felvezetés – úgy gondoltuk – járt az éppen aktuális, immáron X. Szárszói Lecsófesztivál idei lebonyolítása előtt. **Szép számmal érkeztek a csapatok, összesen 50**, hogy a déli ünnepi megnyitó után elszántan várják a képzeletbeli startpisztoly eldördülését. Dorogi Sándor tisztelettel köszöntötte a megjelenteket, **Witzmann Mihály** országgyűlési képviselőt, üdvözölte a megjelent zsűri tagjait, amelynek elnöke **Lukács István háromszoros Oscar-díjas mesterszakács** volt – aki az utóbbi három esztendőben minden alkalomra örömmel fogadta el a meghívást -, a társadalmi zsűri elnöke pedig ezúttal is **Csukás István író**, Balatonszárszó díszpolgára volt. A zsűri további tagjai: **dr. Garamvölgyi László** rendőrtábornok, korábbi rendőrségi szóvivő, **Tóth Imre**, az Első Magyar Fehérasztal Lovagrend tagja, üzletember, **Sándor Ottó**, a Family Resort Hotel igazgatója, Kiss Dezső Péter a Minőségi Borok Ételek – MBÉ – asztali örömök magazin főszerkesztője.

A tízéves lecsós történet fontos momentumra volt, hogy pár esztendővel ezelőtt a lecsó viadal helyszíne igazán méltó módon immáron **a gyönyörű fekvésű strand északi területe került át, kiválóan pozicionálható főzőhelyek kialakításával**. Nem mellékesen pedig a közönség egy része egyben fürdőző vendég is, aki két fürdés között könnyed íz kalandozásra is elindulhat – lazán, egyetlen fürdőruhában:

– Mi a Balaton déli csücskével szomszédos **Marcaliból** érkezünk családostól, férjemmel, egyetemista lányunkkal, annak barátjával és még néhány közeli jó baráttal – fogalmazott Kovács Jánosné, a család szóvivője kedves mosoly kíséretében. – Először négy éve voltunk itt, a férjem olvasta valahol, hogy augusztus végén Szárszón ily módon kap főszerepet a gasztronómia. Imádjuk a lecsót, olyannyira, hogy amikor annak szezonja van – bár hivatalvezetőként meglehetősen elfoglalt munkát végzek – télire, a családi segítséget is igénybe véve elteszek jó pár üveggel. Idén minden

hamarabb érett, így a paradicsom, paprika is, a nagy hőségben kellett végeznünk a befőzést, de túl vagyunk rajta! Itt pedig **mások által készített lecsókra vadászunk**, az is lehetséges, hogy jövőre csapatot toborzunk, hogy megmutathassuk tudományunkat...

A zsűri számára kialakított kóstolósátorba sorra érkeznek a versenyművek, egy előzetesen kialakított bírálati rendszer szerint mindenki meghozza a maga döntését, amit számokban fejez ki. Az a gyakorlat már esztendők óta, hogy a végeredmény úgy alakul ki, hogy azonos pontszámok esetén újabb szavazás kezdődik, de a végső szó mindig a szakmai elnök mondja ki. Ezzel kapcsolatosan Lukács István így vélekedik:

– Talán nem hangzik dicsekvésnek, de több mint 60 éves pályafutásom alkalmával nagy nemzetközi gasztronómiai világversenyeken nemcsak versenyezhettem, hanem később már zsűrizhettem is – mondotta. – Rendkívül szigorú előírások közepette születnek meg világra szóló eredmények, szakács olimpiai aranyérmek, Oscar-díjak. A Lecsófesztiválon természetesen **nincs ilyen szigorúság! Inkább az együttérzés öröme van, persze meg kell hozni bizonyos döntéseket, de talán a legdemokratikusabb forma az elismeréseknél Csukás István kitűnő írónk ötlete**. Innen mindenki jó érzésekkel, a siker átélt tudatával érkezik haza.

És jött a délutáni eredményhirdetés, az oklevelek és különdíjak átadása, amely mindig emlékezetes, mert a szakmai zsűri elnöke szerint a külön-külön örömezzetek itt egy hatalmas boldogsággá egyesülnek! Mindenki tapsol a másik sikerének, gratulál, és saját főzőhelyéhez invitálja a küzdő társakat. Az idei esztendő legjobb lecsóját a szárszói versenyen az **Inter Ambulance Zrt. csapata** főzte, a „lecsókirálynők” megtisztelő címet pedig **Haspók Tyúkók** érdemelték ki! **Ők tizedik alkalommal jelentek meg a fesztiválon, ami külön is dicséretes teljesítmény!** Messze nincs vége ilyenkor ennek a rendezvénynek, mert csak ezután kezdődött a java, remek szórakoztató, zenei műsorok, közös kóstolások és nótázás, annak megélése, hogy ez a nap is bebizonyította: a közösen elfogyasztott lecsó ízlik talán a legjobban! No és a csoda: az esemény bezárásáig egyetlen csepp eső nem esett...

– **MBÉ tudósítás –**  
Fotó: Darja Narbutt

*A nagy meseíró dedikál*



*Képviselői gratuláció a fődíjasnak*



*A megérdemelt oklevél*



*Lecsókirálynők öröme*



# HA EGY RENDEZVÉNYT

## Tóth Kálmán nagyvendéglős nem tudott nemet mondani...

NEHÉZ DOLGA VAN A KRÓNIKÁSNAK, MERT AZ ELMÚLT 12 ESZTENDŐBŐL 10 ÉVEN ÁT SZERENCSELTETETT TUDÓSÍTANI TÓTH KÁLMÁN BUDAPESTI NAGYVENDÉGLŐS LUDASSZÁLLÁSI MISSZIÓJÁRÓL. BEVALLHATÓ: SOK ÉLMÉNNYEL FELVÉRTÉZVE, REMEK EMBEREKKEL TALÁLKOZVA 2016-BAN FÁJLALVA, HOGY EGY SOROZATNAK VÉGE...

**D**e az élet – mint mindig – ismételten átírta a szokványos forgatókönyveket, ugyanis 2018. szeptember 1-jén Tóth Kálmán, budapesti-szakmári lakos – aki elismert vendéglős, nagyvadász, kitűnő társasági ember – ismételten a puszta porába (az égiek csak este öntözték meg a tájat) hívta meg a térség vallásos embereit, közöttük – ahogy már mondtam vadászokat, különböző országos szervezetek képviselőit, az Első Magyar Fehérszta Lovagrend

tagjait, és sokan másokat –, hogy jól érezzék együtt magukat ezen az évadnyitón.

A krónikásnak az is a dolga, hogy valóságúhén tájékoztassa olvasóit! Egy színházi hasonlattal élve Tóth Kálmán programját – Szent Hubertus Mise, hozzákapcsolódó vendéglátás, a szórakoztató produkciókat, élükön Szeredy Krisztina műsorvezető primadonna csodálatos szereplését – visszatapsolták! Nemes emberi gesztus, de inkább küldetés, hogy ismételten felvállalta ezt a missziót! Tóth Kálmán nemcsak természetben nagy ember, hanem jellemében és érzelmeit tekintve is. Tudja, hogyan álljon két lábon, egy szívvel ezen a földön, megpróbál úgy cselekedni, hogy nemcsak maga számára jelentsen ez értékteremtést, hanem másoknak is.

És jöttek számosan a Szakmár melletti Ludasszállás térségéből, ide a puszta kellős közepébe, hogy jelen lehessenek ezen a „nem is gondolt” nagy találkozón. Sikerült a házigazdának és nem mellékesen a kalocsai érsekségnek ismételten olyan híveket vonzani, akik tanúi lehetnek egy maradandó eseménynek.

Már megírtuk számtalanszor, hogy a szervezés vendéglátós zsonglőre Tóth Kálmán, aki most is bebizonyította, hogy a rendezvény fél napjába mi minden sűrítendő bele. A Szent Hubertus Mise országosan is egyik kiemelkedő hitéleti rendezvényre terebélyesedett, talán ezért is vette tudomásul jóleső érzésekkel Dr. Bábel Balázs Kalocsa-Kecskeméti érsek, metropolita, hogy



III. Tóth Kálmán (háttul),  
V. Tóth Kálmán (elől)  
vadászholgyekkel

újra tiszteleghet az emberiség ősi kultúrája, a vadászat előtt és köszönheti üzenetében a megjelenteket arról, mennyire meghatározza életünket az ember-természet kapcsolata! Csodálatos volt látni ismét, ahogy a mise celebrálásával felemelő hangulatú műsort adott a Kalocsai Főszékesegyház kórusa. Hagyomány: a mise zárásaként az előző hajnalon kilőtt szarvasbikát ravatalon áldották meg, vadász-kürtszó felvezetéssel.

– Vadászember vagyok, jól tudom, hogy a kínálkozó lehetőséget nem szabad elszalasztani, azaz az elénk kerülő vadat elszalasztani! – mondta picinyke huncut mosoly kíséretében a házigazda, Tóth Kálmán a rendezvény egyik oldott pillanatában. – Nem tudtam nemet mondani arra, hogy az érsekség és a vadászati országos közösség ismételten felkért arra, hogy találkozzunk. Szép családom van, de képletesen szólva „kedves gyermekem” a ludasszállási Vadászkapolna, amely 1887-ben épült, majd a történelem viharai ledöntötték s én jó szívvel, őszinte ér-



Kapornai Attila  
kapolnaépítő



Réfy Anita apósával,  
dr. Réfy Miklóssal



Vadászhölgyek karéja



Ifjú vendéglátós tanulók Balogh Jenő vendéglős-oktató úrral

# VISSZATAPSOLNAK!

zésekkel újtottam fel annak idején. Nem is gondoltam, hogy ezzel a cselekedetemmel egy új közösséget teremtek, a Farmer Vadász Társaság lelki menedéke, a természet szívében.

És bizony jöttek is a közösség tagjai – mint már írtuk több százan-, hogy átéljék az öröm perceit, óráit. Volt itt műsor, sok-sok vadász cserélte ki gondolatait, olyanok is megjelentek a pusztában, akik Szakmáron vagy éppenséggel Kalocsán talán pár esztendeje sem találkoztak. **A hívó szóra érkeztek**, hogy ma-

radandó élményekkel térjenek haza.

– Jómagam szakmári lakosként mindvégig tevékenyen részt vehettem Tóth Kálmán missziójában, ami számomra igen megtisztelő – mondotta a kellemes disznótoros kóstolása és habos sör kortyolása közepette **Kapornai Attila** szakmári vállalkozó. – Ahogy a magam módján tudtam segítettem Kámánt – hűtökocsimmal, szervező munkámmal, most is egyetlen hívó szóra jöttem, hogy ismét sikeres rendezvényt tudjunk meg-



Blaskó János Venesz-díjas mesterszakács

szervezni. **Örömmel gondolok vissza a felújítás, helyreállítás időszakára, hiszen építőipari szakemberként én kaptam a megtisztelő, szép feladatot: vezényeljem, irányítsam a munkálatokat.** Jó ilyen hatalmas erőt látni, de talán az még jobb, hogy Szakmáron olyan közösséget tudunk alkotni, akik Tóth Kálmán vezetésével egy ilyen nagyszabású programot le is tudnak bonyolítani.



Hűsítő koktélok is kínáltak

Sorra érkeztek ajándékokkal, ilyen-olyan gratulációkkal Tóth Kálmánhoz, kezet fogni, megölelni. Szakmári házában udvarán felállított sátorban és kertben terített asztaloknál **Blasó János mesterszakács magyaros, disznótoros tálát kóstolgatták, jófajta borokkal.** Az idei Ország Tortája is terítékre került. A tudósító azt érezte, egyfajta olyan beteljesedés ez a házigazda életében, amire nem is gondolt. Emlékszem, két esztendővel ezelőtt azt mondta, át kell adni a stafétát a fiataloknak, majd minden bizonnyal ők megszervezik ezt a szép együttlétet. A „felsőbb erők” nem így akarták: küldetése ezennel mégsem járt le, hogy mi lesz a folytatás? Várjuk ki- miért ne csendülhetne fel jövőre is **latin ének, három szólamban a ludasszállási pusztában...**

KDP

## Vadászati Világkiállítás 2021

Az érseki prépost, dr. Mészáros István tájékoztatta a Szent Hubertus misén megjelenteket, hogy a 2021-es esztendőben hazánk rendezheti meg a **Vadászati Világkiállítást**. A hajósi érseki kastélyban régiós, még inkább megyéhez kötődő kiállítást szeretnének megszervezni: Bács-Kiskun megye vadászati értékeiről, hagyományairól, itteni vadászok legendás vadászatairól. Ehhez kérte a segítséget: akár támogatás, vagy szellemi, tárgyi javak felajánlásának formájában. A szakmári iskola Szent Asztrik néven egyházi tulajdonba kerül s ettől a változástól sokat remélnek a helybeli családok.



Bika a ravatalon



Vadászkápolna a pusztában



Tóth Kálmán trófeáinak picinyke részlete

# MEGSZABATOTT ÉLETÚT

SAIN SÁNDOR PONTOSAN TUDTA, HOGYAN INDULJON EL AZ ÉLETBE, HAJDÚSZOVÁTRÓL. MAJD DEBRECENBEN DOLGOZOTT S VÉGLEG KIKÖTVE ÉLETÉNEK IMMÁRON LEGFŐBB ÁLLOMÁSHELYÉN, HAJDÚSZOBOSZLÓN.

Szabómester, aki már nőszülni is úgy tudott, hogy **Iréne feleségét** a szakma felé terelte szeretettel. Népszerű fürdőhely Hajdúszoboszló és milyen az élet, a több mint húszezres lélekszámot számláló városban, mára már csak egyetlen méretes szabó áll a vártán! **Sain Sándor és Sain Sándorné** Irénke, akik 1975 óta házasságban élnek, előbb egyéni vállalkozóként, majd 1992 óta a Sain & Sain Bt cégnéven folyamatosan és elhivatottan képviselik ezt a szép mesterséget.

A házaspárt meglátogató riporter ül a hangulatos udvaruk teraszán, miután körbenéz, bent a műhelyben, látja: sok-sok cérnahegy, szabászathoz szükséges, előre kivágott papírgeometriák, stílusos és mostanság népszerű anyagminták tárháza. Valójában ez a műhely- egy életút lenyomata.

– Érdekes a világ, amikor 1969-ben úgy döntöttem, hogy Hajdúszovátón – ahová valósi vagyok – **Sarkadi Lajos** női-férfi szabó mester műhelyében kezdhettem megtanulni ezt a szakmát, rácsodálkoztam sokmindenre. – kezdi beszélgetésünket a mester.



Egy dolgozó házaspár Hajdúszoboszlóról



Iréne a varrógépnél...

**A szabászat valójában geometria – mondja Sándor**

– Akkor még nem gondoltam, milyen érdekes világ tárul elém.

Közben érkezik Irénke, a feleség Sándor által készített remek Otelló vörösborral, amit már-már elfelejtene, de újra egyre népszerűbb! Sándor folytatja tovább életútjának rövid összefoglalóját:

– 1977-ben felkerestem **Budapest**en **Halmi János** úri szabómestert, hogy tanítsam meg a szakma csinjára-bínjára, amit a szabóságban tudni kell. Bizony ő adta át nekem az összes tudását, szakmai könyveit, amit a mai napig is használok. Nagyon sokat köszönhetek neki!

Meg is tanulta rendesen Sain Sándor ezt a szakmát, olyannyira, hogy azóta is úgy érzi Irénke feleségével, hogy az élete kiteljesedésének legszebb útjára találtak rá. Mi tagadás: szorgos, dolgozó házaspár, aki képes megújulni és azt is vallja, hogy az ember holtáig tanul. Meséli Sándor, hogy kapcsolatot ápol még Budapest **Himberger István** férfi szabómesterrel, újabb szellemi és gyakorlati muníciót keresve. **Járt Erdélyben, felkutatva az eredeti Bocskai és különböző zsinóros öltözet készítését.**

– Talán nem mellékes, hogy innen, a mi szabóműhelyünkben az elmúlt évtizedekben sajátos "szemüvegen" át láthattuk, hogy Hajdúszoboszló miképpen ível rakéta-sebességgel felfelé turisztikai szempontból.

Erre Irénke hívta fel a figyelmemet, aki érzékeny a környezetére, a kuncsafti körére és nem mellékesen arra a városi környezetre ahol él. Meséli még, hogy volt olyan időszak, amikor külföldi vendégek is elfogadták szolgáltatásait. De mostanra már csak **egyedül maradtak ebben a látogatott fürdővárosban**, ahol a helyi lakosok és a kü-

lönöző településekről is érkeznek megrendelők. Irénke összefoglalja, milyen érzésekkel dolgoznak nap, mint nap:

– Most 40 pár esztendő elteltével is minden megrendelt darab örömmel kerül ki a kezünk közül – mesélik. Jó látni, amikor felveszik kedves megrendelőink a kész öltözetet, mi pedig viszont látjuk arcukon a megelégedettséget! Ez újabb erő a folytatáshoz!

## A Sain & Sain Bt. ezt kínálja

**Fő profiljuk:** öltönyök, szmokingok, frakkok készítése, különböző zsinóros öltözetek (Bocskai, Attila, Kazinczy, Bányász, Vadászöltözet). A Hortobágy közelsége miatt csikós öltözetet készítenek priccses nadrággal és természetesen mindent, amit kérnek a hozzájuk érkező kuncsaftok!

Sain and Sain Férfi- Női-Gyermek Szabóság  
4200 Hajdúszoboszló, Báthory u. 26./A.  
Telefon /fax : 52-272-475



Ruhakompozíciók



# Csúcs szálloda a Balatonnál!



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

## 13 emeletnyi élmény, kényelem Balatonalmádi szívében...

- saját tópart
- mesés panoráma
- családi programok
- gasztronómiai kalandok
- wellness és fitness
- 1000 m<sup>2</sup> konferenciaközpont
- körpanorámás Sky Lounge rendezvényterem

**Balatoni kalandok már 15 900 Ft-tól/fő/ éj**



Hunguest Hotel Bál Resort\*\*\*\* • Tel.: (06 88) 620 620 • [hotelbalresort@hunguesthotels.hu](mailto:hotelbalresort@hunguesthotels.hu) • [www.hotelbalresort.hunguesthotels.hu](http://www.hotelbalresort.hunguesthotels.hu)

# MÁLIK PINCE:

Ez a kézműves borászat természethű borokat készít. A fajtakiválasztás, a szőlőművelés és a bor-készítés is hagyományos módon történik. A borok minden esetben fahordós erjesztés és érlelés után, a megfelelő ideig tartó palackérelést követően kerülnek piacra.

Málik Zoltán borász hitvallása: „Meggyőződésem, hogy a borvidék hírnevének visszaszerzése a hagyományos szőlőfajtákból készült komoly, fahordós, száraz fehérborokkal lehetséges. Jólesően és bátran ajánlom figyelmükbe az ősi Bakator fajtából készült évjartatainkat, a Budai zöldfajtát, a Kéknyel-

űt, Szürkebarátot, Olaszrizlinget.” Adalék a Bakator újra népszerűsítéséhez! A Budavári Szent György Borrend 2016-ban választotta a Bakator zászlós borának beszállítójául a Málik Pincészetet, személy szerint is Málik Zoltán kézműves borát. A borrendi vacsoraest bemutatóján egyöntetű sikert aratott, a borrend különböző rendezvényein teljes szakmai hitelességgel tudja népszerűsíteni azt az ősi fajtát.



## a Badacsony Borvidék hírnevének őrzője

MÁLIK PINCE  
- Badacsony -



**MÁLIK PINCE**  
8261 Badacsonytomaj, Tatay S.u.6.  
Mobil: 30/530-0136



# SZEKSZÁRDI SZÜRETI NAPOK

SZEKSZÁRDI  
SZÜRETI  
NAPOK

EXPERIDANCE  
TÓTH GABI  
VÁRADI ROMA CAFÉ  
PÉTERFY BORI & LOVE BAND  
SZABÓ BALÁZS BANDÁJA  
MAGASHEGYI UNDERGROUND  
HALOTT PÉNZ  
KICSI GESZTENYE KLUB  
KÁVÉSZÜNET ZENEKAR  
IRIE MAFFIA  
FISH!  
KEREKES BAND  
EDDA MŰVEK  
BALÁZS FECÓ  
... ÉS MÉG SOKAN MÁSONK



2018. SZEPTEMBER 13-16.

„A SZÜRET TÁNCOS PÁRJA” VÁLASZTÁS  
SZÜRETI KIRAKODÓ VÁSÁR  
KIÁLLÍTÁSOK  
BORUDVAR, ÍZEK UTCÁJA  
SZÜRETI FELVONULÁS SZOMBATON 15.00 ÓRÁTÓL



fesztivál



WWW.SZEKSZARDISZURETINAPOK.HU · WWW.SZEKSZARDAGORA.HU