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

A SZAKMA LAPJA

AZ ASZTALI ÖRÖMÖK MAGAZINJA

# MBÉ

2019 NYÁR • ÁRA: 890 FT

## MINŐSÉGI BOROK ÉTELEK

Fotó: Forschner Rudolf

# ÚJPEST BORÁT SZEKSZÁRDRÓL VÁLASZTOTTÁK

BIOCSÁRDA, MINT TEMPLOM | HEIMANN-GOMBÁS TALÁLKOZÁS | BAKATOR A TÜNDÉRKERTBEN | ERIKA BORAI

HUNGAROSPA
HAJDÚSZOBOSZLÓ
★★★★★

# EURÓPA LEGNAGYOBB FÜRDŐKOMPLEXUMA

## AQUA-PALACE FEDETT ÉLMÉNYFÜRDŐ

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

## STRAND

30 hektáros fürdőparkban 15 különböző élménymedence, közte a mediterrán tengerpart

## AQUAPARK

15 óriáscsúszda, mászófal, gyermek kalandmedencék, minicsúszdák

## GYÓGYFÜRDŐ-GYÓGYÁSZAT

a világhírű hajdúszoboszlói gyógyvízre alapozott NEAK által támogatott gyógykezelések

## SZÁLLÁSHELYEINK

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

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

A LEGTÖBB VÍZI ÉLMÉNY HAJDÚSZOBOSZLÓN!

## Korszakos szakácstól búcsúzunk

# Benke László: élt 71 évet

RITKASÁG, HA EGY EMBER, RÁADÁSUL EGY MESTERSÉGÉT IMÁDATTAL SZERETŐ MESTEREMBER FELJUTHAT A CSÚCSOK CSÚCSÁRA! MONDJÁK, SOK MINDENNEK ÖSSZE KELL JÖNNIE AHHOZ, HOGY VALAKI A TALENTUMÁVAL A TARISZNYÁJÁBAN VALÓBAN HEGYEKET TUDJON OSTROMOLNI. BIZONNYAL KELL HOZZÁ ÓRIÁSI SZORGALOM, MESTERI TUDÁS, FIGYELEM AZ ADOTT FOLYAMATOKRA, SZAKMAI VILÁGÁNAK TÖRTÉNÉSEIRE, NEM KEVÉSBÉ A FOLYAMATOS TANULÁSRA, ÚJ ISMERETEK BEFOGADÁSÁRA – ÉS MI MINDEN MÁSRA MÉG…

**Benke László** többszörös olimpiai bajnok mesterszakács elvégezte a dolgát, amit eben az életen elvégezhetett. Vendéglős család, munka tisztelete az ősök részéről, nagyapai, apai intelmek, hogy aztán Lajosmizséről megpróbáljon olyan értékeket megmutatni magáról, amelyre mások is odafigyelnek. Tagadhatatlan, hogy ha valaki a Mindenhatótól kapott képességeit meg akarja mutatni, ahhoz a vendéglátás sokszínű, ezerpályájú és síkú világa nagyon is alkalmas. Ezt a területet, már iskoláinak elvégzése után hivatásként találta meg Benke László, aki nem tétlenkedett a képességek arzenálját tekintve. Kitanulva a szakmát, számos, a magyar vendéglátás etalonjainak számító helyszíneken dolgozhatott, így a Gundel Étteremben, nagyhírű szállodákban, nem kevésbé pedig megmutathatta kitűnő pedagógusi képességeit 18 esztendőn át a Gundel Károly Szakközépiskolában. Dolgozott Hollandiában,főzött világnagyságoknak,zsűrizett hazai és nemzetközti fesztiválokon. Kitűnő kommunikátor volt – több mint négyezer televíziós felvételt jegyezhetett, a humor pedig már-már olyan éltető erő volt számára, ami a töretlen népszerűségéhez hozzásegítette. Bejárta a világot, közel 50 országban sikerült megmutatnia, mire is képes a magyar konyha, főként ha olyan interpretátora, közvetítője volt, mint ő! Tudott bánni a szavakkal, érdekes módon ez egyfajta veleszületett hajlam volt. Szeretett anekdotázni, többnyire megpróbált újabb és újabb történeteket elővarázsolni emlékezetéből és bizony ez az élményforrás szinte kiapadhatatlannak tűnt.

Megosztó személyiség is volt Benke László, főképpen azért, mert mindvégig következetesen vállalta önmaga szakmaiságát, szakácsként számára megadatott kommunikációs misszióját. Hitt a magyar konyhában, de megpróbált korszerű folyamatok mellé is állni, támadták is ezért, ám bölcs ember módjára nem vette fel a „kesztyűt". Ment tovább. Azt azért fontos nyomatékkal leszögezni, hogy a magyar szakácstársadalomban munkálkodásával maradandó értékrendeket hozott létre. E jegyzet írójának meggyőződése, hogy sikeres, a magyar televíziózás történetében legelsők közötti „sztárszakácsi" megjelenése, szinte haláláig képernyőn való maradása egy egész szakma számára példaértékű. Többféle rendű és rangú pályatársai mindezt, így utólag ,csak megköszönhetik neki!

Tizenkét évvel ezelőtt már-már eretneki gondolatként létrehozta az Első Magyar Fehérasztal Lovagrendet, amely civil szervezet megalakulását megelőzte egy olyan szellemi munka, amelynek eredményeképpen pótolhatatlan forrásmű született, amely mind a mai napig a Parlament egyik különtermében tekinthető meg. Ez pedig a „Magyarok asztala" gigantikus könyv és szellemi kincs! Sikerült kivételes szellemi teljesítményre képes társakat is toboroznia, hogy létrejöhessen a nagy mű! Ahogy pedig megalakult az Első Magyar Fehérasztal Lovagrend az immáron 130 főre növekedett nemes gyülekezet – a vendéglátás szerteágazó szakmai területeit ötvözve – különböző eseményeken, rendezvényeken, versenyeken, szakmai találkozókon és konferenciákon hirdette: a magyar konyhát védeni, óvni és az újabb nemzedékeknek átadni kötelessége minden magyarnak.

Az utóbbi időkben küzdelmet folytatott azért, hogy folytathassa a felvált munkát Ám egészségi állapota fokozatosan megromlott, de humora, a világról alkotott pozitív nézetvilága kiapadhatatlan maradt. Ereje elfogyott, végső megnyugvást találva az Úrban, csakis azt kívánhatjuk, hogy Benke László szakmai, emberi hagyatékát az egymáshoz kapcsolódó nemzedékek őrizzék meg. Ő megtette a dolgát! Bárcsak sok-sok követője lenne, mert az ilyen remek emberekre szüksége van nemzetünknek, nemzeti gasztronómiánknak.

**Kiss Dezső Péter**

# TARTALOM • 2019 NYÁR


Elhunyt Benke László – az MBÉ nekrológja ..... 3

Hajdúszoboszló polgármestere a folyamatos fejlesztés híve – Interjú dr. Sóvágó Lászlóval ..... 6-7

Újpest, a közösségteremtő város, ahol a bornak is tisztelet jár ..... 8-9

Biocsárda, mint templom – Rózsa Péter biogazda balmazújvárosi birodalmában jártunk ..... 10-11

Halban ezúttal sem volt hiány – Balatonszárszón ismét nagyszabású gasztronómiai versenyt rendeztek ..... 12-13

Heimann Zoltán szekszárdi borász, Gombás András budapesti vendéglős díszkurzusa Szekszárdon ..... 14-15

Egy féltve őrzött történelmi csárda jelenkora – Riportunk a Rózsás csárdáról és a Látóképi csárdáról ..... 16-17

Szerelem az utolsó makaronig – Cukrászportré az újpesti Horváth Cukrászdából ..... 18-19

Bakator a noszvaji Tündérkert Szállodában – Borrendi avatás erdélyi borászokkal ..... 20-21

Az Első Magyar Fehérasztal Lovagrend lapmelléklete

Benke László nagymester búcsú jegyzete – Lajosmizsei temetésén több százan búcsúztatták a nemzet szakácsát ..... 22-23

Horváth Dezső múltidézése a balatoni kertvendéglőkről ..... 24-25

A pátyi pincesoron hőségriadóban hűsöltek… ..... 26-27

Egy széplelkű szakács Újpestről – Plaier Ferenc és fia – közelről a Gönczi Étteremből ..... 28-29

Karcagi Birkafőző Fesztivál – tudósítás ..... 30

A Csubák Pincészet megsokszorozott Erikája ..... 31

## CÍMLAPBOR

### Cabernet Sauvignon válogatás (2016)

### Fekete Pincészet – Szekszárd – Újpest Bora

A Fekete Pincészet családi hagyományokat követve 1960-óta van jelen a hazai borkínálati piacon. Fekete Mihály Endre borász szüleitől vette át a stafétát és következetes szakmaisággal, alázattal mindig is a folyamatosan és egyenletesen jó minőségű, a szekszárdi borvidékre jellemző gyümölcsös, bársonyos és tüzes borok természetes és környezetbarát módon történő előállítása jelenti számára a legfőbb célt. **Az újpesti székhelyű Police Borrend idei meghívásos országos borversenyén kimagasló eredményt ért el a Cabetnet Sauvignon (2016) tétele.** Ezt a szakmai zsűri egyben Újpest Bora cím viselésére tartotta alkalmasnak. Elegáns nagy bor, gyümölcs illatát és zamatát a kombinált kis és nagyhordós érlelés egészíti ki. Az ilyen bort nem inni, még csak nem is fogyasztani, ezt „rágcsálni" kell. Marha és bivaly húsokkal remekül harmonizál, de például penészes sajthoz is kitűnően illeszthető. Címlapunkon a **Gönczy Étterem séfje, Plaier Ferenc az előételként kínált tatár tálhoz ajánlotta.**

Fekete Pincészet: 7100 Szekszárd, Zápor u. 3. (Postacím)
Pince (borvásárlás, vendéglátás): Szekszárd, Iván-völgy hrsz: 9662
Mobilszámok:
**Fekete Mihály Endre**: 36/30/929-5732,
**Wirth Mária**: 36/30/388-4230
Vendéglátás, étkezés, szállásfelhetőség, rendezvények:
**email: info@feketeborpince.hu**

# JOBB, BAL VAGY KÖZÉP...

Fogadalmat tettem főszerkesztőként arra, hogy gasztronómiai, borturisztikai lapot kiadva kerülöm a politikát, mert ez meglehetősen ingoványos pálya. Nem változtatok ezen a szemléleten, de szeretnék egy friss emlékemről rövid összefoglalót adni mindazoknak, akik e sorokat érteni akarják. Egy nagyon is népszerű budai piac első emeletén két egymás mellett található kocsma, ha úgy tetszik borozó található. Mindkettőnek ugyanaz a tulajdonosa – két jóravaló, rendes, tisztességes kocsmáros -, de a vendégkör az elmúlt hosszú évek során sajátos módon alakult ki. Ha úgy tetszik, a két egymás mellett található kocsma egy demarkációs vonallal elválasztható lenne, ugyanis a kedves publikum, maga a törzsvendégkör mind térségi budai vendég, aki ide egy-egy fröccsre, röviditalra tér be. Jót beszélgetve, miközben a vásárlást is lebonyolítja, főként, ha az asszony küldi…

Hírét vettem egy oldott beszélgetés alkalmával, hogy az egyik itókás menedékhelyen kőkemény jobboldali emberek emelgetik a poharat, a másik helyiségben pedig, enyhén szólva vegyes gondolkodásúak, akik inkább nosztalgikusan az előző, mondjuk ki szocialista érák szép emlékeit idézik vissza. Azt is mesélik, hogy mindkét helyen nagy viták zajlanak, ki-ki a maga vérmérsékletének, felfogásának, eszmeiségének éppen aktuális gondolatait, de – ilyen az elrendeződés elve –, egyik fél sem sérti meg a másik felségterületét. Piciike lenyomata ez az országnak, olyan nagyon is emberi megközelítésű, ami a mindennapjainkra nagyon is jellemző. A két üzletet – mint mondtam – egy tulajdonosi kör viszi. A tulajdonosok rendkívül intelligens módon egyetlenegy vitában nem vallanak szint, nem fogalmaznak meg ilyen vagy olyan álláspontot. Ízig-vérig vendéglátósok, akik tudják, hogy minden vendég fontos! Nem eszmék, politikai hovatartozásuk alapján szolgálják ki a vendéget, hanem mert ez a küldetésük, ez a mesterségük, ebből élnek.

Jó lenne – bár ilyen soha nem fog megtörténni – ha nem ennyire lennének átitatottak a különböző társadalmak a politikától, mint ahogy most éljük mindennapjainkat! Az a gyanúm, hogy ez nemcsak magyar jelenség, hanem európai. Sok mindentől kell félteni Európát, de legjobban a szétszakadástól, az évszázados értékek elvesztésétől. A békés egymás mellett élés – ahogy ezt a piaci ívó bizonyítja – igenis megvalósítható. Jönnek a sűrű idők, amikor az idegenforgalmi csúcsszezon megpróbáltatásai közepette kell embernek, jó szakembernek és becsületesnek maradni. az sem baj, ha mindezt igazi, jó magyar emberként képviseli a szakma bármely tagja is.

**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, Tóth Imre
**Korrektúra, hirdetésszervezés:** Kiss Dezső Péter
**Szerkesztőség és hirdetésfelvétel:** 1025 Bp., Szépvölgyi út 92/F • **Tel/Fax/Üz.:** (1)359-2317

**E-mail:** kdp@t-online.hu
**Mobil:** 06/20/458-3002, 06/20/542-4159
**Nyomda:** Kapitális Nyomda
**Terjesztés:** VIP-lista, Tourinform irodák, éttermek, szállodák, panziók, vinotékák, borfesztiválok, alternatív terjesztők, előfizetők.
**Előfizethető:** a szerkesztőség címén

**Címlapon:**
**Tatár-tál a Gönczy Étteremből**
Cabernet Sauvignon
**(Fekete Pincészet)**
kiséretével

ISSN: 2060-646
**www.mbemagazin.hu**

# HAJDÚSZOBOSZLÓ:

Óriáskerék: a nyár szenzációja

Pannók a főtérről

# AZ ELSŐSÉG FUNDAMENTUMÁN

## Dr. Sóvágó László polgármester negyedszázada gyöngyszem őrzője

A TERMÉSZET ADTA „AJÁNDÉK", HA ÚGY TETSZIK A FÖLDBŐL ÉRKEZŐ GYÓGYÍTÓ VÍZ ALAPOZTA MEG HAJDÚSZOBOSZLÓ HÍRNEVÉT. HAT ESZTENDŐ MÚLVA ÉPPEN 100 ÉVE LESZ, HOGY FELTÖRT A TERMÁLVÍZ, HOGY EGY VÁROS ÉLETÉT HOSSZABB TÁVRA SZÓLÓAN MEGVÁLTOZTASSA. HOSSZÚ TÁVLATOKBÓL NÉZVE, IMMÁR A JELENHEZ ÉRVE, ÚGY GONDOLOM, ÖNMAGÁBAN EGY ADOTTSÁG NEM ELÉG. KÜLÖNBÖZŐ KORSZAKOKBAN FEJLESZTETTÉK HAJDÚSZOBOSZLÓT, DE AZ ÉRTÉKEKKEL BÁNNI KELL TUDNI. DR. SÓVÁGÓ LÁSZLÓ HAJDÚSZOBOSZLÓ VÁROS POLGÁRMESTERÉT FELKERESVE BESZÉLGETÉSÜNK INDÍTÓ GONDOLATAKÉNT KÉRDEZTÜK: MIBEN HATÁROZNÁ MEG HAJDÚSZOBOSZLÓ JELENKORI VONZEREJÉT?

– Hajdúszoboszló vonzereje abban rejlik, hogy gyógyvíz, és az arra alapozott gyógykezelések mellett komplex turisztikai kínálattal rendelkezik. A háromgenerációs város valamennyi korosztály részére kiváló kikapcsolódást biztosít. Az egész éves gasztronómiai rendezvényektől, a nyári fesztiválokon keresztül, a szabadidőparkig az unokától a nagyszülőig mindenki megtalálja az igényének megfelelőt. Emellett a város szálláshelyeinek kínálata a magánháztól a superior minősítésű szállodáig országos szinten is egyedülállóan széles választékot biztosít – fogalmaz elöljáróban a városvezető. A mi városunk látogatottsága vitathatatlanul a Pávai Vajna Ferenc és társai által feltárt gyógyhatású víznek köszönhető. Amint **Erdei Gyula** helytörténész - aki jómaga, miután édesapja ott dolgozott, rengeteg időt töltött a fürdőben, és az egyik legelmélyültebb történetkutatójaként nevezhetjük - meg is vallotta: **az elsőségünk a fundamentum**! Ehhez pedig szükséges volt egy, noha akkor sem azonos gondolkodásmódú és nézeteket valló városi vezetésre, amelyik jó döntéseket tudott hozni a fürdőalapításról, annak fejlesztéséről. Tehát a **gyógyerejű vízre alapozott fürdő, és a ráépülő vendégfogadás, és annak körülményei óhatatlanul hatottak, permanensen formálták Hajdúszoboszló turisztikai vonzerejét.** Kétségtelen, és nem szégyenletes az, hogy nyaranta a tömegturizmus a jellemző, akárcsak egy mediterrán tengerparti városkában. Ehhez igyekezzük mi, az önkormányzat részéről hozzátenni lehetőségeinktől mérten a saját erőnket, évről évre megtámogatni, hogy minél több fürdőzésen, gyógykezelésen, pihenésen kívüli időtöltést kínálhasson a város az ideérkezőknek. Ez napjainkban egyre fontosabb a turizmusban.

### Stílusok, irányzatok versengése

A több évtizedes fürdőkultúra és a trendek folytonos követésének betudhatóan azonban a turizmus különféle irányzatainak is eleget tud tenni Hajdúszoboszló. A polgármester véleménye szerint ez is fémjelzi elsőségüket. Nem csupán a strandolók paradicsoma, s a reumások Mekkája már a fürdő, maga a város, hanem – a többségi önkormányzati tulajdonú Hungarospa Hajdúszoboszlói Zrt.-nek és a magánszféra szereplőinek, a vállalkozóknak köszönhetően - szerteágazó, napjainkban is fejlődő kínálatot nyújt, legyen az az igény wellness hétvégi programra, rendezvényturizmusra. Mindezekhez intézményi, infrastrukturális háttér is szükséges, amelyeket ugyancsak igyekszenek megteremteni pályázatok segítségével, illetve önerőből. Jól működő, az utóbbi években hatalmasat fejlődött kulturális központ és a múzeum. Nem véletlen, hogy a gyermeknapon egy különleges szabadidőparkot, majd június 19-én egy kor igényeinek és a város léptékeihez is igazodó szabadtéri színpadot adtak át. Vannak szabadtéri kondiparkok, rekortán futópálya. A fedett uszoda versenyek megrendezésére alkalmas, de lehetne még tovább sorolni az ilyen jellegű kínálatot. Bevallottan nagy hiánya Hajdúszoboszlónak, hogy hiányzik egy komplex rendezvényközpont. A hajdúszoboszlói városvezetés régi elhatározott célja volt a többgenerációs egészségturizmus, és ez eddig sikertörténetként könyvelhető el. Sóvágó László hangsúlyozza, hogy természetesen nélkülözhetetlen prioritás a szálláshelykínálat. Az önkormányzat is működtet, különböző típusú szálláshelyeket, így például szállodát, kempinget egyaránt. A magántőke-befektetéseknek köszönhetően pedig a vendégházaktól kezdve a gyakorlatilag minden szolgáltatást – több helyütt gyógykezeléseket is – nyújtani tudó szállodákig bőven van válogatási lehetősége a Hajdúszoboszlót választóknak.

***– 25 esztendeje vezeti a várost, a választók bizalmából. Hogyan sikerült egy olyan, a kor szellemének és igényszintjének megfelelő cselekvő csapatot kialakítani, amely a folyamatos fejlődés kovácsa lehet?***

– **Szerencsésnek tartom magam, hogy 1994 ősze óta e gyöngyszem polgármestere lehetek.** Már elődöm tragikus hirtelenséggel bekövetkezett elhunytát követően – akkor még a képviselő-testület választott – bizalmat kaptam. A 94 őszi választásoktól kezdve pedig mindegyik négyévenkénti megmérettetésen megismétlődött ugyanez, de immár a közvetlen választópolgári szavazás által. Az ő bizalmukból lehetek a város élén, ez azonban sohasem jelentette azt, hogy kézi vezérléssel irányítottam volna. A város működéséhez – mert ez is igen lényeges tényező -, és fejlődéséhez egyrészt a két éve nyugdíjba vonult

Látványos, fürdő előtti park

Főtér – Bocskai István szobrával

Az új Szabadtéri színpad

régi hivatali vezető beosztású kollégámmal, **dr. Vincze Ferenc** jegyzővel együttesen kialakított csapat járult hozzá mindig önkormányzati részről. Elhivatott, kreatív gondolkodású és szemléletű kollégákkal sikerült együtt dolgozni, közülük ma is többen meghatározó munkatársaim a hivatali szervezeti struktúra szakterületein. Itt kell megemlítenem néhai **Jenei Tibort**, aki fáradhatatlanul tette a dolgát idegenforgalmi referensként, éltette a város hazai és **külhoni kapcsolatait, s a Fürdővárosok Szövetségében betöltött elnöki tisztem időszakában** titkárként a jobb kezem volt. A hivatali csapat egy része időről időre cserélődött, de elmondható, hogy különböző korosztályokból tevődik össze, hiszen jegyzőnk harmincas éveiben jár, míg az apparátus néhány tagja már, legalábbis évei számát tekintve, de nem a gondolkodását, hatvanon túli. Többen középkorúak. Együtt dolgozik tehát több nemzedék. Az önkormányzathoz kapcsolódó társaságok és az önkormányzat intézményei tekintetében hasonló a helyzet. Tapasztalatom szerint elkötelezett, dolgukat értő, városukat szerető vezetők irányítják ezeket a szerveinket.

***– Statisztikai adatokkal is lemérhető egy adott város vagy idegenforgalmi régió sikeressége. Hajdúszoboszló mindig is élen járt, „műfaját" tekintve Hévízzel verseng. Fontosnak tartja-e egy város szolgáltató kultúrájában a folyamatos megújulást, fejlesztést?***

– A város az elmúlt években az egészségturizmus mellett a kulturális turizmusban lát kiugrási lehetőséget. A hat gasztronómiai rendezvény a főszezonon kívüli időszakban biztosít szórakozási lehetőséget. A februári Toros napokkal kezdődő, és a novemberi Márton napi libalakomával végződő sorozat évek óta kedvelt a gasztrokultúra iránt érdeklődők körében. A nyári időszakban a több évtizedes múltra visszatekintő fesztiválok (Dixiland Napok, Folk hétvége), a nyári fürdőzés után kedvelt programjai a nyaralóknak

***– Az utóbbi egy-két esztendőben megfigyelhető a város turisztikai fejlesztéseinél egyfajta stílusváltás. Az ide érkező vendégek számával nem lehet gond, viszont az számukra felkínált különböző szolgáltatások egyre jobban bizonyos megújulást igényelnek. Hogy sikerül a minőség irányába tényszerű lépéseket tenni?***

– Valóban – igazolja visza kérdésünk jogosságát. - A város évek óta a 2. legmagasabb vendégéjszaka számmal büszkélkedhet országos szinten. Ez természetesen komoly felelősség, hiszen ez a tavalyi évben több mint 400.000 vendéget jelentett. A város és a Hungarospa Zrt. egyrészről folyamatos fejlesztésekkel járul hozzá, hogy a városba érkező vendégek megfelelő infrastruktúrával, minőségi fürdő-, és strandszolgáltatásokkal találkozzon. Emellett az utóbbi időben a turisztikai szolgáltatók is felismerték, hogy további fejlődésük egyetlen útja a minőségi szolgáltatások biztosítása. Így szépülnek a szállodák, az éttermek és a magánszálláshelyek is. Ezeket a fejlesztéseket a vendégek is elismerik, és hazatérve büszkén mesélik, hogy „Szoboszlón megint történt valami."

Teraszhangulat: Kemencés Csárda

Hajdúszoboszló évtizedekkel ezelőtt felismerte, hogy időről időre újdonságot kell kínálni a vendégnek. Ezért törekedtünk a folyamatos fürdő- és közterületi fejlesztésekre, s emellett a programkínálat folyamatos bővítésére, a szórakoztatási lehetőségek folyamatos bővítésére. Ebben sem csak a város szerepe számít, a Hungarospa ugyanezt teszi, és a magánvállalkozók is hozzáadnak ehhez jelentékeny kulturális, szórakoztató programértékeket.

***– Gasztronómiai-turisztikai szaklapként megkerülhetetlen a kérdés: a város szállodáiban, vendéglátóhelyein – megítélése szerint, milyen gasztronómiai szolgáltatásokkal szembesülhet a vendég?***

– A sokszínű vendégkörből adódóan, a szálláshelyekhez hasonlóan **a vendéglátóegységek között is megtalálható az egyszerű kifőzde, és a színvonalas étterem is**, így mindenki igényének és pénztárcájához igazítva választhat. A gasztronómiai trendek egyik slágere ma a világban a **„street food"**. Ehhez igazodva főszezoni időszakra elkészül a Gyógyfürdő főbejárata előtt az e fejlesztés, melynek eredményeképpen „street food" ételeket kínáló vendéglátó egységek kerülnek kialakításra.

***– Sajátos körülmény: a Hungarospa Zrt., mint Európa legnagyobb területen fekvő és befogadóképességű, zártvizű fürdő komplexuma megközelítően 40 melegkonyhás étteremmel, büfével várja a vendégek ezreit. Hogyan ítéli meg a Hungarospa ilyen jellegű szolgáltatásait? Továbbá, ha végigsétál a város főbb helyszínein, turisztikai, idegenforgalmi zónáiban, milyen összkép alakul ki Önben Hajdúszoboszló vendégfogadó arculatáról?***

– A Hungarospa, akárcsak jogelődei, pályáztatással adja bérbe a ma már mintegy 30 hektáros területen található saját vendéglátóegységeit. Ezeket magánvállalkozások üzemeltetik, akik nyilván azért tudnak sikeresek lenni, mert követik a strandolók igényeit. A Hungarospa zrt. saját működtetésű vendéglátó-ipari tevékenysége a szállodájához köthető alapvetően, ellátják az Aqua-Palace éttermi kínálatát is. A szálloda vendéglátó szakemberei felkészültségükről, tapasztaltságukról ismertek.

A városban ugyancsak a magánszféra formálja, alakítja a gasztronómiai kínálatot, szabad a verseny. Az elmúlt évtizedekben számos vendéglátós dinasztia bizonyított itt. Ha végigtekintünk az éttermeken, vendéglőkön, kisebb büféken, azt gondolom, hogy aki nem a szálláshelyen főzve oldja meg étkezését, az bőséggel talál magának és családtagjainak gasztronómiai kínálatot. Ehhez pedig különböző, szolidabb, elegánsabb vagy épp autentikusabb környezetet, amilyen a főutca végén a Kemencés Csárda is, noha első hangzásra meghökkentőnek tűnhet, mit keres egy csárda egy fürdőváros főutcáján?

***– Közismerten a lovas sport híve és alapítója a hajdúszoboszlói Lovasbarátok Egyesületének. Ötvözhető-e a lovas túrizmus a gyógy túrizmussal?***

– A lovasturizmus természetesen az egészségturizmus része. Néhány éve megfogalmazott, Pávai Vajna nevével fémjelzett tervelképzeléseinkben szerepel is ennek fejlesztése. **Sajnos a feltételek eléggé hiányosak. A nagy múltra visszatekintő Kösely-Kupa megrendezésére is igaz ez.** Megfelelő pálya kellene, lovarda, ahol rekreáció is folytatható. **Ez azonban igen sok pénzbe kerülne, a város ereje kevés hozzá.** Amíg azonban másutt lovak gyógyvizes rekreációjára odadobja a kormányzat a milliárdokat, máshová pedig morzsák jutnak, vagy figyelembe sem veszik a jó elképzeléseket -, addig bizony a jelenlegi helyzet áll fenn! Azért hozzáteszem: lovaglási lehetőségek vannak a városban, illetve a vonzáskörzetében.

***Kiss Dezső Péter***
***Fotó: Forschner Rudolf***

# ÚJPEST: a befogadó és lokálpatrióta város

## Interjú Wintermantel Zsolt polgármesterrel – Kiválasztották Újpest Borát

JÓLESŐ ÉRZÉSEKKEL VEHETTÜNK RÉSZT A HIVATALOS BEJEGYZÉSE SZERINT ÚJPESTI SZÉKHELLYEL RENDELKEZŐ POLICE BORREND TAVASZI SZAKMAI RENDEZVÉNYÉN. TALÁN MÁS RENDEK SZÁMÁRA IS KÖVETENDŐ ELKÖTELEZETTSÉGE A JELES BORÉRTŐ ÉS BORTISZTELŐ SZERVEZŐDÉSNEK, HOGY MINDEN ÉVBEN MEGRENDEZIK ORSZÁGOS MEGHÍVÁSOS BORVERSENYÜKET. IDÉN KÖZEL 130 TÉTEL ÉRKEZETT AZ ELBÍRÁLÁSRA. A SZENT GYÖRGY NAPI KOPPÁNY LÁSZLÓ BORVERSENYEN PEDIG – FELELŐS ÉS SZAKÉRTŐ ZSŰRI JELENLÉTÉBEN, NEM EGYSZER HEVES VITA KÍSÉRETÉBEN – KIVÁLASZTOTTÁK AZ ÚJPEST BORA CÍMRE ÉRDEMES ASPIRÁNST. A BORBÓL – FEKETE PINCÉSZET (SZEKSZÁRD) – CABERNET SAUVIGNON /2016/ MINDEN BIZONNYAL MÁR ELSŐK KÖZÖTT KÓSTOLHATOTT WINTERMANTEL ZSOLT, ÚJPEST VÁROS POLGÁRMESTERE.

**Az MBÉ – asztali örömök magazin külön interjúra kérte fel a város vezetőt, aki mindenekelőtt arról fogalmazta meg véleményét: miért érdemes egy borrenddel ilyen szoros kapcsolatot ápolni?**

- A Police Borrend célja elsődlegesen a magyar borkultúra ápolása, fejlesztése, a Magyar Rendőrségen, mint testületen belül, illetve hazai és külföldi rendőr borászok felkutatása, támogatása – informálta lapunkat **Wintermantel Zsolt.** - Emellett kiemelt szerepet vállal a hazai borászat népszerűsítésében főként különböző rendezvények keretein belül. Újpest önkormányzata szívesen részt vesz ebben a nemes feladatban, és ez a kezdeményezés új lehetőségeket kínál az újpestieknek a szabadidő tartalmas eltöltésére és a jó magyar borok megismerésére, felkutatására. Bízom az elkötelezett borértők döntésében és az idén megválasztott Sauvignon válogatás méltón reprezentálja majd a minőségi borkultúrát, még inkább pedig a minőségi kínálatra való fogyasztói - igényt.

***- Jó magyar emberként, ha borkóstolásra kerül a sor, mit részesít előnyben? Száraz fehérbort, testes vörösbort vagy esetleg könnyebb fajtát, netán édeset?***

- Egyik sem zárja ki a másikat; mindig az alkalom, az idő, no meg a hangulatom határozza meg azt, hogy milyen bort fogyasztok. Nyáron én is előnyben részesítem a könnyed fehér és rozé borokat, ősszel és tavasszal ezek még kiegészülhetnek egy lazább vörössel vagy sillerrel, télen inkább a testesebb borokat szeretem, legyen az egy markáns cabernet franc vagy egy hordós chardonnay. Egy azonban biztos: a jó tokajin kívül mindig a száraz borokat választom. Szerencsére itthon választékból nincs hiány.

***- Az említett „Város Bora" adott évjáratából milyen módon kóstolhatnak az újpestiek, még pontosabban, lehetőség van-e arra, hogy az önkormányzat — más városokhoz hasonlóan — a kitűnő borból bizonyos számú tételt megvásárol, hogy partneri kapcsolataiban egy ilyen vendégfogadói módszerrel is kedveskedjen, akár kóstolásra vagy ajándék formájában?***

*Újpest borát zsűrizik*

- A kiválasztott Újpest Borából az önkormányzat minimum 1000 palackot vásárol. Már hagyománynak mondható, hogy Szent István ünnepe után, a Városnapok legrangosabb eseményének részeként mutatjuk be azt a bort, amely városunkat képviseli. Az egyedi címkés borokhoz el-

sősorban különböző rendezvények alkalmával ajándékként lehet hozzájutni (városi kitüntetések, díjak részeként, fellépői honoráriumokként), valamint az önkormányzat rendezvényein, programjain lehet megkóstolni, kereskedelmi forgalomba ilyen formában nem kerül. Nyilván maga a bor elérhető és megvásárolható a pincén keresztül vagy az általa feltüntetett kereskedelmi pontokon.

***- Ha már vendégfogadásnál tartunk: Újpest számos téren legendás város, nagy múltú iparvárosi volta kétségbevonhatatlan. Ahogy mondják, Újpesten élni egy létforma, az itteniek közérzetét számos módon lehet még jobbá tenni. Újpesten számos olyan programra kerül sor hagyományosan, amely az együvé tartozást demonstrálja, legyen az Városnap, Családi Nap, ahol az együttlétet mindig családias vendéglátás teszi még emlékezetesebbé…***

– Így van, Újpest egyszerre befogadó és lokálpatrióta város. Azt szoktam mondani, hogy újpestinek lenni életérzés, kultúra és életforma egyaránt. Úgy gondolom, itt tényleg szeretnek élni az emberek. Az ilyen programokkal az a célunk, hogy ezt a nagyon erős közösségi érzést ne csak megtartsuk, hanem még jobban megerősítsük. Nagyon jó látni, hogy évről évre egyre többen vesznek részt a különböző eseményeken, legyen az sport, gasztro, zenei, gyermek, állatos vagy kulturális program. Igyekszünk folyamatosan megújulni, úgy, hogy a hagyományokat is megőrizzük.

***– Újpesten remek hagyománya van a vendéglátásnak is, meghatározóan családi kisvendéglők, a korszellemnek megfelelő gyorséttermek széles körű szolgáltatási hálózatával. Városvezetőként hogyan látja a mai vendéglátás itteni szerepét, megint csak a nagyon fontos közösségteremtés szempontjából?***

– A vendéglátás közösségteremtő ereje megkérdőjelezhetetlen, és szerencsére ez nálunk sincs másképp; mindenki megtalálja a szívének kedves helyet, ahová aztán rendszeresen visszatér családjával, barátaival. Újpesten ebben a tekintetben is megfigyelhető a hagyományőrzés és az újítás kettőssége: klasszikus értelemben vett kisvendéglők, gyorséttermek és kifőzdék, divatos bisztrók és bárok is egyaránt megtalálhatóak. A hagyományos ízek kedvelőinek a **Gönczy** vagy a **Kakukk**, az újítóbb és merészebb vendégeknek a **Központ Bisztró** vagy a **Calavera** kiváló választás. Természetesen nem szabad megfeledkezni a cukrászdákról sem, hiszen Újpesten számos lehetőség közül tudunk választani, legyen az a családias **Orosz cukrászda,** a klasszikus ízlésű **Harangvirág** vagy az egyszerre újító és hagyománytisztelő **Horváth cukrászda.** Jó látni, hogy az újonnan nyílt helyeknek is már megvannak a visszajáró törzsvendégeik, és azt, hogy egyre több helyen van lehetőség kávézni, koktélozni, ebédelni… közösséget teremteni!

***– Személy szerint a társasági létformát Ön hogyan gyakorolja?***

- Elsősorban igyekszem minél több újpesti programon részt venni, hiszen akad belőlük bőven. A kötelező eseményeken kívül a szabadidőmet is szeretem itt tölteni: nyári estéket a Duna parton, kicsit mozogni a **Szilas Aktív Parkban**, vagy elveszni a **piaci forgatagban**. Ha kulturális programokra vágyom, az UP Rendezvénytér műsoraiból is bőven tudok szemezgetni. Már hagyomány, hogy részt veszünk a **Kihívás napján**, valamint az **Újpesti Futó- és Kerékpáros Fesztiválon**. De ugyanígy jólesik egy meccsen – **foci vagy jégkorong** – együtt szurkolni az újpestiekkel, közösen megemlékezni egy eseményről, vagy épp ünnepelni a közös sikereket.

***– Milyen vendégfogadó programokra, fesztiválokra, gasztronómiai rendezvényekre invitálná idén júliustól ősz közepéig az érdeklődőket, legyenek azok helyben élő polgárok vagy éppenséggel ide érkező honfitársak?***

Vásárcsarnok – nagy belső terekkel

Szüreti Mulatság

Koncertöröm

Koccintók

– Ez az időszak szerencsére bővelkedik programokban! A sorban az első a kisgyermekes családokat célozza meg; **június 15. és augusztus 20. között újra kinyit az Óriáshomokozó a Szent István téren**, ahol sport- és közösségi programok is várják az érdeklődőket. A már hagyománnyá vált **Városnapok (augusztus 29 – szeptember 1.)** fókuszában főként a zenei programok állnak, majd a sport veszi át a szerepet szeptember 21-én az őszi **Sportpartin**. Ezután rendezzük meg a **Szüreti Mulatságot** és annak keretén belül a **Borfesztivált**, ami a tavalyi nagy érdeklődésre való tekintettel idén kétnapossá nőtte ki magát; **szeptember 27-én és 28-án a nagy magyar borrégiókat és azok borászait ismerhetik meg a látogatók.** Minden érdeklődőt – Újpestről és azon túlról is – szeretettel várunk!

**Kiss Dezső Péter**

Ifjabb Péter, a családfő, András

Biocsárda, szemből, virágokkal

# BIOEMBER Biocsárdájában

**AKÁR A VENDÉG, AKÁR Ő MAGA, RÓZSA PÉTER, AKI BALMAZÚJVÁROSON OLYAN BIOGAZDA, AKIT TALÁN MÁR AZ EGÉSZ ORSZÁG ISMER. HA KELL, CIFRASZŰRT VESZ FEL, HA KELL SUBÁBAN JELENIK MEG, HA ARRA VAN ALKALOM, TÖBBNYIRE TALÁL…**

Amúgy a mindennapok földjén járó parasztember, aki egyszerre **biokertész**, kiváló bio élelmiszer termékek megalkotója, úgy **1500 állat tartója** és – mert csak rá kell nézni – bajuszos, huncut mosolyával, feje búbján jellegzetes kalapjában egyszerre idézi a múltat és képviseli a jelent ebben a világban…

A gazda fiú unokával

Amikor megérkeztem Balmazújváros határába, ahová már beágazik az M35-ös sztráda és ahonnan ily módon bárhová el lehet jutni közelre és távolra, kicsit elcsodálkoztam. Főként amiatt, hogy egy olyan csodálatosan kialakított a **népi építészeti kultúrát egyszerre képviselő és a paraszti gazdálkodási módot megjelenítő környezetbe érkeztem,** ahol még a csupasz csigának is megvan a tisztelete. A gazda megalapította a **Virágoskút Biogazdaságot** és azóta családját is bevonta ebbe a gyönyörű misszióba Ismerkedő sétát teszünk. A bejárat után, közepén áll a Biocsárda, amit **Makovecz Imre** még halála előtt vele együtt álmodott meg tervezőasztalán, majd kivitelezni tanítványának, **Dósa Papp Tamásnak** volt módja. Hatalmas belső tér, igazi „Makoveczes" ívek, ornamentika és mindenekfelett a fenségesség, az ősiség anyagban, főként fában megtestesülő üzenete!Az értékteremtéshez hozzájárult **Makoldi Sándor festőművész belső építészeti zsenialítása**. Őt kezdetektől fogva példaképnek tartja a Rózsa család! Szóval azt a bizonyos picike csigát az egyik rózsabokron látta meg sétánk közben Rózsa Péter. Lehajolt, hosszú ujjaival és körmével leemelte a „károkozót", majd messze elhajította…

A gazda borospohárral

– Hosszú idődbe telik, míg újra visszamászol ide! – mondta hamiskás mosollyal a bajusza mögül. – Ez a mi kis birodalmunk arra termett, született, még 1973-tól számítva, amikor balmazújvárosi gazdaként piacoztam, hogy valamiféle módon egy örökséget vigyek tovább. Dédapámnak már a nézése is „felért egy veréssel", nem véletlenül nevezték „Vasködmönnek". Csodálatos volt ez az örökség. De valójában az a hosszú út, amit megtettem az mindvégig a munkáról, a konok paraszt által képviselt következetességről szól.

– Megyünk tovább a Virágoskút Biogazdaság szívében, ahol a **Biocsárda** vonzza a szemet a maga meghatározó felkiáltójelével, látjuk sétánk közben a csárdát övező területet, ahol **öt különleges ház is megmutatja magát.**

Busó ölelésben

Péter a biopiacon

Kóstolók

– Minden épületnek megvan a maga skanzen szerű küldetése: a **Kárpát-medence öt tájegységének megfelelő parasztházat építettünk**, élettel teli funkciókkal – mondja. – Két családos fiam lakik kettőben, vendégházként is szolgálatot teljesítenek. Szerencsére jönnek is itt éjszakázó felfedezők, baráti társaságok, családok.

Rózsa Péter emberi alkotása azért példaértékű, mert **közkincsé tud tenni számos, az ember életében fontos dolgot.** Az alkotó munkát, a föld és természet szeretetét, a biogazdálkodás követendő eszméjét,

Bio-finomságok

*Biocsárda, mint templom*

*Pince-boltív hatalmas asztallal*

# – HUNCUT MOSOLLYAL

## csárdást is járhat…

**A Biocsárda küldetése**

A következő időszak nagy kihívása, hogy a Biocsárdánkat még jobban közkincsé tudjuk tenni, nemcsak a rendezvényekre hozzánk érkezőknek, hanem minél több egyéni vendégnek is. – Mi a paraszti egyszerűséget képviseljük, minőséget próbálunk adni, őszinte emberi motívumokkal – fogalmaz. – Sok emberrel találkoztam életemben, biotermékeink iránt egyre nagyobb az érdeklődés, akár kiszállításról van szó vagy helyi értékesítésről. saját mivoltomat, honnan jöttem, mit képviselek, soha nem fogom levetkőzni. Ha úgy gondolom és a helyzet úgy adja, akár subát öltök, vagy cifraszűrt, számomra az a legfontosabb, hogy önmagam maradhassak.

a családi együttlétek mindenhatóságát, nem utolsósorban a szorgalmas munka eredményeképpen a már-már alkotásszámba menő termékek arzenálját. Ki ne hagyjuk ebből a sorból **a parasztember hatalmas munkabírását!** Rózsa Péter tán hegyeket is elhordott, amikor a legjobb „formájában" volt, mert tudta, hogy amit napokon át kemény, fizikai erőnléttel elvégez, annak nagyon is látható eredménye lesz.

– 1981-ben alakult meg vállalkozásunk, amely a biogazdálkodást tűzte zászlajára – meséli bajszát megpödörve, amikor meglátogattuk birtokán június közepe táján, – **A bio gondolat és annak gyakorlati megvalósítása szüleimtől, nagyszüleimtől eredeztethető.** A kártevők és gyomok is Isten édes gyermekei, ehhez a nagy mindenséghez hozzátartoznak. Mindennek meg kell tudni találni a módját, a biopermeteket elűztem, a „segítőimet" viszont a kártevőket szaporítom.

– Bemegyünk a Biocsárdába, a Makovecz szellemiségét üzenő templomba, hogy megnézzük, miféle forráshoz érkeztünk! **Akár 250 ember is leülhet itt,** a főgazda, - akinek fia **András** mindenben nagy segítője, mi több a csárda konyhai munkálatainál és az értékesítési munkáknál oroszlánrészt vállal **szakácsként** is – elmondja, hogy szépen működik a biogazdaság által termelt sokféle biotermék gasztronómiában történő megjelenítése, felhasználása, de szeretné, ha a Biocsárda előmenetele a jövőben még markánsabb lenne. A mosolyát, egész mimikáját, arcberendezkedését öröklő András fia érkezésünkkor mondja is, hogy mindenben megpróbálja segíteni édesapját, mert hatalmas értéket tudnak így továbbvinni. Idősebbik fia, **Péter** a zödség termelésben vállal oroszlán részt. Visszatérve a csárdára: legutóbb például **Kaló Imre, nevezetes egri filozófus-borász** kóstoló estjét rendezték meg, nem kevés sikerrel. Más hasonló boros programokat is szerveznek, mert mindenek feletti értéknek tartja a Rózsa család, hogy egyedülálló nyersanyag háttér áll rendelkezésre:

Éppen az elmúlt hetekben volt alkalmam nem először egyeztetni, „tréningezni" **Boros László** országosan is felsőfokokban jegyzett debreceni mesterszakácscsal – jegyzi meg András, a fiatal csárda gazda –A Mester kivételes adottságnak véli, hogy minden bio húsalapanyag, zöldség, de még a saját fűszer és konyhakertünkben termelt különlegesség, ami a magyar föld adománya, rendelkezésünkre áll.A honi vendéglátó kultúra ilyen letéteményeseinek lenni nagy felelősség, de szép kihívás! Az is jó érzésekkel tölt el, hogy **Fehér Gábor debreceni mesterszakács** is figyel a munkámra, vele is együtt tudunk dolgozni alkalmanként.

*Csárdastílus-finomságok*

**Biopiac a Csörsz utcában**

Rózsa Péter csápjait kinyújtotta, ha nem is a teljes világ, de főváros felé is. A budapesti Csörsz utcai biopiac alapítója és nem rossz „lóra" tett, mert az elmúlt 10 évben a piac forgalma megtízszereződött. Jelen vannak termékeikkel, már sok-sok törzsvásárlót megszerezve maguknak. Ezen a piacon három standon árulnak húst, sajtot, valamint palackozott és nyers zöldséget, gyümölcsöt. De mégis azt mondjuk, - térjünk vissza a Balmazújváros határában található Biocsárdához -, a legjobb felfedezése Rózsa Péter és családja biokulturális missziójának, ha ideérkeznek egy kellemes ebédre vagy vacsorára, társasági összejövetelre, borkóstoló programra. Itt ugyanis helyben „tetten érhetők," megvásárolhatók a biogazdaság kínálatát jelentő termékek. A Hortobágy „Örökös pásztorának" ötletgazdája, Rózsa Péter végül – miután megnéztük a Biocsárda külön sajt, szárazáru, bor, szörp és pálinka boltjait, gazdaságának csárdához simuló rózsakertjébe invitál. Ezerféle fajtában, színben pompáztak a rózsák és kicsit meg is hökkenek: „Hogyan is: Rózsa a rózsához?" Megint huncut mosoly és azt mondja, eredetileg kertészként, mégpedig virágkertészként indult, de egy olyan, a rózsák világát mélyrehatóan ismerő szakember, Jenei Béla elmondása .mély meggyőződése, ismeretei alapján, egyszer csak ő maga is rájött arra, hogy sok minden mellett a rózsák is fontosak az ő életében!

Virág, Virágoskút, Rózsa – a fogalmak,nevek ezer szállal összeérnek, akár a csokorban…

***Kiss Dezső Péter***
***fotó : Forschner Rudolf***
***Virágoskút archívum***

# HATÁROKON TÚLRÓL IS JÖTTEK BALATONSZÁRSZÓRA

Zsűri jó hangulatban

## A makói halfőzők felülmúlták önmagukat

NÉGY ESZTENDEJE, HOGY BALATONSZÁRSZÓ ÖNKORMÁNYZATA – AMELYNEK SZERTEÁGAZÓ PROGRAMSZERVEZŐ MUNKÁLKODÁSA ORSZÁGOSAN IS FIGYELEMREMÉLTÓ – ELHATÁROZTA, HOGY A SZÁRSZÓI VÍZPARTRA, EGÉSZEN PONTOSAN A GYÖNYÖRŰEN FELÚJÍTOTT, NAGY BEFOGADÓKÉPESSÉGŰ STRAND TERÜLETRE INVITÁLJA AZ ORSZÁGBÓL ÉS A HATÁRAINKON TÚLRÓL A HALFŐZÉS SZERELMESEIT.

A misszió – minek tagadnánk – szép csendesen, az évek múlásával szépen beteljesedik. Az idei rendezvény Medárd napra esett és a rendezők valami különleges erők folytán elűzték a rossz idő szellemeit, így szikrázó napfényben fogadhatták a megjelent csapatok képviselőit, akik **szám szerint 35 ilyen közösséget alkottak**. Már csak azért is voltak jókedvűek az emberek, mert tudták, hogy a hagyomány szerint, ha ezen a napon (Medárd) nem esik az eső, akkor hosszantartó napos napokra lehet számítani.

Csillogott is a szeme a rendezők szárszói csapatának, sok-sok helyi önkormányzati dolgozó, művelődési ház munkatárs, különböző fizikai segítők, szakavatott mozdulatokkal állították fel a fogadó sátrakat, tették helyükre a főzéshez elengedhetetlenül fontos tűzifákat – csinosították a strand versenyterületét. **Bizony összeszokott csapat ez, erről még az előkészületek alkalmával mondott pár gondolatot Némethné Szabó Magdolna** önkormányzati idegenforgalmi referens, aki hosszú évek óta a balatonszárszói programok elsőszámú felelőse:

Bajai cukrász (Göldner Ferenc) halászleves bűvészkedése

Bográcsban és nyárson

– Fontos döntés volt, hogy a **magyar gasztronómia** egyik olyan „érzékeny” műfaját, mint a halkészítést és halászléfőzést egy nagy, balatoni, mégpedig szárszói program központi témájává tegyük – mondotta. – Amikor 2015-be elhatároztuk, hogy várjuk a történelmi Magyarország minden térségéből azokat, akik méltóan képviselik tájegységüket e kiemelkedő hungarikumnak képviseletében, tudtuk, hogy felelős a missziónk.

És valóban jöttek a csapatok mindenfelől, az előzetes regisztráció már eleve arra utalt, hogy az idei is sikeres rendezvény lesz. A sikerhez persze – azon kívül, hogy a rendezők mindent megtesznek – olyan elkötelezett versenyző csapatok szükségesek, akik átérzik a versenyfelhívás üzeneteit. Ebben az évben sem volt gond ezzel, hiszen számosan készültek már erre a találkozóra az előzetes hónapokban. **Sok visszatérő főző közösség jött el Szárszóra 2019. június 8-án**. Erről, még a megnyitó beszéde előtt így vélekedett Dorogi Sándor polgármester:

– Mint közművelődési szakember és az elmúlt csaknem 50 esztendőben kulturális programokkal foglalkozó vezető, illetve az utóbbi 8 esztendőben önkormányzati vezető, azt gondolom az alaphangütés a legfontosabb – mondotta. – Az első olyan rendezvényt, amit a rendezők hagyományossá szeretnék tenni, nagyon átgondoltan kell megszervezni. Ez talán sikerült 2015-ben, mert átgondolhattuk a házigazdai felelősséget. Egy **Balaton parti településre megin-**

Készülődés...

Kóstolás előtt

**vitálni az ország különböző szegleteiből és a határokon túlról óriási kihívás.** Az már csak hab a tortán, hogy munkatársaimmal azt is tudtuk, hogy a kezdeti sikerek tán az apró munkák sokasága következik, ha folytatni akarjuk…

Igen folytatni tudták és ebben a szikrázó napsütést vízpartra árasztó napon a versenyzőket jeles zsűri köszönthette Dorogi Sándor polgármester megnyitó szavai után. Közöttük is kiemelten fontos, hogy immáron rendszeres jelenlétével megtiszteli a közösségi programot **Lukács István** háromszoros Oscar-díja szakács, ami pedig a helyi közösség tiszteletét jelenti, a gasztronómiához, főként a halfőzéshez, bajai származásúként kitűnően értő **Dr. Obádovics Gyula**, Balatonszárszó díszpolgára is jelen volt. A matematikus író a program során külön is felhívta a figyelmet arra: a halfőzés meglehetősen sokrétű tevékenység. Lehet megtanulni, de szerelem kell hozzá, és talán az sem mellékes tényező,

# HALAT sütni, főzni

hogy a horgászat szenvedélye is szükségeltetik mindehhez. Mi több: miután a kifogott halat megfőzi a jó magyar ember, asztalához invitálhatja családját, barátait és íme ezzel egy felejthetetlen közös élményt élhetnek át.

A IV. Szárszói Nemzetközi Halfőző Versenyre eljött főző asszonyok és emberek mindannyian képviselték azt az alap normát, hogy a **hal, mint alapanyag, nyersanyag viszonylag gyorsabban elkészíthető, mint más étel.** Ám ehhez hozzá kell tenni, hogy ehhez azonban kifogástalan hal szükséges, a halászlé főzés különböző fázisainak mesteri ismerete, tűztechnika, az elengedhetetlen magyar paprika és hagyma, hogy csak néhány olyan komponens említsünk, ami nélkül halászlé főzésbe bele sem lehet fogni.

mester beszélt a Minőségi Borok ételek (MBÉ) – asztali örömök magazin tudósítójának kérdésére:

– Magam és munkatársaim is keresik a siker igazi okait, miközben megpróbáljuk a magunk elkötelezettségével, felkészülésével minden évben tudásunk legjavát adni. Azt mondtam, hogy **az elsőnek jól kell sikerülni**, de azt mondom, mindig a legutolsó, mint a mostani is legalább olyan fontos, mint azt az induláskor tapasztaltuk. A tradíció, egy rendezvény hosszantartósága véleményem szerint azon múlik, hogy a jól meghatározott szervezési keretek mellett a szervező csapat minden évben meg tudjon újulni. A velem együtt dolgozó kollegák, kolleganők, hely

h a l f ő z ő verseny – és augusztus utolsó szombatján a szintén népszerűvé vált **Lecsó Fesztivállal zárunk**.

**Az eredmények:**

Első helyezést a ***makói Autóscsárda – Szabó Sándor vendéglős által jegyzett – csapata*** hódította el! Tavaly ezüstérmesek voltak… Második helyezést Kárpát-medence Halászléfőző Bajnoka cím korábbi birtokosaként ***Munk Erik*** szerezte meg.. Harmadik helyezett pedig a ***Bajai Jópofa srácok*** névre hallgató együttes néven jegyzett baráti kör lett, vezetőjük **Bíró Antal**. Sok-sok külön díjat adhatott át a zsűri, és ami a legfontosabb: díszes oklevél nélkül senki nem térhetett innen haza!

A zsűri jó szokása szerint még mielőtt megkóstolná a feltálalt, versenyre benevezett ételeket, körbejárja az egyes főzőstandokat. Ezúttal is így történt, Lukács István és Nagy Tibor mellett Tóth Imre, az Első Magyar Fehérasztal Lovagrend képviseletében megjelent zsűritag azt mondta: „Lehetnek magasan kvalifikált versenymunkák, közepesek, vagy éppenséggel kivetni valót hagyó végeredményt felmutatóak, de egyet nem szabad elfelejteni: a magyar hungarikum népszerűsítését vállalják, az együttlét semmivel sem pótolható örömét!" Való igaz mindenütt jó szívvel, mosolyogva fogadták – tanúsíthatom, hogy nemcsak a zsűritagokat – az egyes főzőhelyekre érkező érdeklődőket. Az ember közösségre született, és jó szívvel kitárja lelkét, ha őszinte jó szívű közeledést tapasztal. Az asztali örömök ettől válnak igazi kohéziós erőkké!

*Bajai halléfőző mesterek*

**Oscar-díjas gondolatok, vélemény Mohácsról**

A szakmai zsűri elnöki teendőit ezúttal is jó szívvel vállalta Lukács István olimpiai bajnok, háromszoros Oscar-díjas mesterszakács, aki ahogy sorba érkeztek a különböző versenymunkák egyre jobban „belefeledkezett" a szakmaiságba. Egy-egy szóval minősítette a halleveket, halsülteket, köreteket. Hihetetlen ízlelő technikával meg tudta állapítani, hogy milyen a lé konzisztenciája, a megfőtt hal puhasága, a belsőség össz íz rendszerhez való „hozzájárulása", de valójában minden egyes halászlé vagy halkompozíció egyvalami alapján lehet kimagasló: a látvány, az íz, össz megjelenítés harmóniája. A Mester szerint a jó halászlének a profi szakácsok lehetnek az elsőszámú propagátorai, azzal, hogy az egyes éttermekben, szállodákban, de legfőbbképpen halászcsárdákban a tájegységnek megfelelő, autentikus halételt tálalnak a kedves vendég elé. E mondatok hallatán csak jóváhagyólag tud bólogatni Nagy Tibor mohácsi vendéglős, aki a helyi halászcsárdát 54 éven át vezette országosan és nemzetközileg is kiemelkedő sikerrel.

Mohácson a halászok ősi mesterségét a legutóbbi időkig is űzték még különböző csoportok, sajnos mára már ez a múlté – mondja. – A halbeszerzés, a jó alapanyag mindig is egy halászlé etalonja. Sokan próbálkoznak ezzel a műfajjal és azt kell mondanom, hogy ismerek és tisztelek számos népszerű halászcsárda tulajdonos barátomat, aki munkálkodásával folytatja a magyar halászlé mindennapi népszerűsítésének misszióját. Én magam már nyugdíjba vonultam, de megtiszteltetés, ha ilyen versenyre meginvitálnak zsűritagként.

*Mohácsi Tramburások*

Balatonszárszón valahogy meghonosodott annak a vissza-visszatérő versenyzői magnak a jelenléte, akik eleve a siker letéteményesei. Miképpen sikerült mindezt ilyen formában és ilyen elhivatottsággal megvalósítani? Erről ismét Dorogi Sándor polgár-

civil szervezetek tisztában vannak azzal, hogy **Balatonszárszón a Nemzetközi Halfőző Verseny mellett még programok egész sora várja a vendégek ezreit**. Ezért is gondolom úgy, hogy a sokszínű, befogadó Szárszó ezt a felelős házigazdai szerepet be tudja tölteni. A gasztronómiát a programok sorában fontosnak tartom, mert közösségteremtő erő külön is. Gondoljunk csak arra, hogy az egyes versenyző csapatok külön-külön is terített asztalok szigeteire várják az arra járókat, kóstolókat, miközben saját maguk családi és baráti közösségeiknek alkalmat teremtenek ahhoz, hogy jól érezzék magukat! Itt mondom el, hogy úgy alakult a mi főszezonra szóló, meglehetősen sűrű programtervezésünk, hogy gasztronómiai rendezvénnyel nyitunk – lásd

A IV. Szárszói Nemzetközi Halfőző Verseny úgy zárult, hogy az örömbe, a jó kedv átélésébe fájdalom is vegyült, hisz az élet ilyen! A megjelent zsűri és a felsorakozott versenyzői közösségek képviselői, Balatonszárszó strandján jelenlévő fürdőzők az eredményhirdetés alkalmával értesülhettek arról, hogy **Benke László országosan ismert és tisztelt, többszörös olimpiai bajnok mesterszakács előző napon hunyt el, életének 70. évében.** Munkásságát röviden méltatta **Tóth Imre**, az Első Magyar fehérasztal Lovagrend képviselője, aki a szárszói rendezvényen civil szervezetének nevében egy díszes kupát különdíj formájában átadott egy arra érdemes versenyzőnek. *(Benke László munkásságáról lapunkban külön méltatásban – Nekrológ – megemlékezünk.)*

***MBÉ***

*A polgármester interjúja*

*Boldog győztesek*

*A II. helyezett – mikrofonnal*

A HEIMANN SZŐLŐBIRTOK MÁR ALAPADOTTSÁGÁT TEKINTVE IS A MAGASLATOKBAN VAN. NEM TÚLZÁS, HISZEN AZ IVÁN-VÖLGYI TETŐ CSODÁLATOS PANORÁMÁT NYÚJT AZ ONNAN SZÉTTEKINTŐ EMBER SZÁMÁRA. A HEIMANN CSALÁD LEGUTÓBBI HÁROM NEMZEDÉKE ITT BONTAKOZTATTA KI BORÁSZATI, SZŐLŐGAZDÁLKODÁSI KÉPESSÉGEIT, AZ ITT MEGVÁSÁROLT PICINYKE PINCÉBŐL LETT EURÓPAI LÉPTÉKEKBEN IS MÉRVE KÖZEPES NAGYSÁGÚNAK MONDHATÓ CSALÁDI VÁLLALKOZÁS.

# HEIMANN ÉLETMOZAIKOK

A család

A csapat

## Borosgazda, aki a számokhoz is ért…

Gombás András régóta készül Heimann Zoltánhoz, akit legalább 30-35 éve ismert meg vendéglősként, előbb egy szekszárdi jó hangulatú baráti kóstolás alkalmával, később számos helyen összeértek a szálak: kölcsönösen tisztelik egymást. A júniusi forróságban még a hegytetőn is letaglózó a meleg , a házigazda ,Zoltán beszélgetni egy hűvösebb helyiségbe invitál, hogy aztán később bejárva a pincét annak jóleső, üdítő hűvösét is élvezhessük.

Sokan gondolják úgy, hogy borász vagyok, ami képzettséget, papírt illetően nem fedi a valóságot – indítja beszélgetésünket – Közgazdász a diplomám, valójában az életem sok-sok színtere közül az első szakasz kötődik az alapvégzettségemhez, de a további kibontakozást illetően a bor és a szőlő világa jelenti egész családom számára a kiteljesedést.A közgazdász szemléletnek itt sem látom kárát…

Gyakorlott nyilatkozó Heimann Zoltán, ezúttal is felkészülten fogadja a látogató barátokat, mondatai egy törekvő, céltudatos, gyökereire büszke ember életmozaikjainak, inkább csak töredékeit vetíti elénk.

– Örülök, hogy hosszú évek után ismét meglátogattál, de annak még jobban, hogy emlékszel őszinte gratulációmra, amikor átvehetted az „Év Vendéglőse" címet - tartunk még mindig az üdvözlésnél házigazdánk szavait visszaidézve. - Még kicsit visszatérve a borász megjelöléshez, azt szoktam mondani, nem én vagyok a legjobb, de jó szívvel adom.. Most voltam 60 éves és az ember ilyenkor picit megáll ugyan, visszanéz, és persze megy tovább. Amit a családi háttérről még érdemes elmondanom, az szintén életre szóló munníciókat jelent számomra. Paraszti családba bábaasszonynál születtem, 9. generációs fiúgyermekként. Valahogy jó sorsom úgy hozta, hogy szekszárdiként akkor egy igen nívósnak számító pécsi gimnáziumba kerültem, onnan pedig továbbmenve, a

### A GYÖKEREK

1758 óta jegyzik a Heimann családot, amely sváb gyökerű és mindig is a paraszti munkáról, szőlőművelésről szólt az életük. A dédapa Ferenc, majd az ő fia, aki riportalanyunk édesapja, meglehetősen sűrű időket élt át. Egyebek mellett Ferenc nevéhez fűződik a szekszárdi tsz háztáji szőlők kialakítása, az első nagyüzemi kordonos telepítések, majd - és már nagyon is a közelmúltnál tartunk – az Alicavin néven megismert borászati közös vállalat. Zoltán Ferenc testvére néhány kacskaringó után megtalálta élete értelmét az újkori hazai pinceépítés mesterségében.Felsorolni is nehéz lenne alkotás számba menő munkáit./ Szóval itt vagyunk a jelenben, hogy az ígért életmozaikokat tovább rakjuk egymás mellé.

Vendéglős -borász páros

Ifjabb Zoltán, Gombás András és a családfő

Marx Károly Közgazdaságtudomány Egyetemen szereztem angol-orosz külkereskedő szakon diplomát. Innen pedig lépésről-lépésre haladva az életem olyan mozaikja formálódott, amit kicsit túlzással „sztármenedzseri" időszaknak mondanék. Azért 8 évig bor külkereskedelemmel foglalkozhattam az akkori Monimpex külkereskedelmi cégnél, aztán, persze csak nagyoltan mondva, komoly felelős beosztások következtek, bankszférában, gyógyszeriparban, de egy pillanatra sem szakadtam el Szekszárdtól és a bortól. Olyannyira, hogy jól fizetett menedzserként már a szüleimmel létrehoztunk 1990-ben egy Bt-t, amelyet jó ideig feleségemmel együtt erőstettünk, próbáltuk sikeressé tenni. Ezt még a szülőkkel közösen tettük, de 2009-ben következett az a pillanat, amikor már az önálló boldogulás útját választottuk.

Erre jól emlékszik Gombás András is, hiszen több szakmai találkozón is gondolatot cserélhettek, érdeklődhettek egymás előmenetele iránt. Vissza idézik ,hogy Demeter Ervin közös barátjukkal a szekszárdi Heimann birtokon kóstolhattak.

– A Pannon Bormíves Céh alapításába foghattunk és ebben a munkában magam is oroszlánrészt vállalhattam – tereli a szót Zoltán a szekszárdi témára. – 1990-91-ben az akkoriban kimagaslónak mondható borászok mindössze 10 fős csapata alakíthatta meg ezt a szakmai közösséget. Említhetem elsőként Tiffán Edét Villányból, Szepsi Istvánt Tokajból, Szeremley Hubát Balaton Felvidékről, Vesztergombi Ferencet, velem együtt Szekszárdról, Gál Tibort Egerből. Nagy reményekkel, óriási elánnal vetettük bele magunkat a szervező munkába, indulásunk sikeresnek mondható. A magyar borásztársadalomban akkor megmutathattunk egy pozitív példát, összességében azonban fejlődött ugyan ez a szakmai közösség, véleményem szerint azonban kicsit megkopott a kezdeti lendület. Bár ezekre az időkre tehető a Borakadémia indulása, valami megmozdult országosan is. Szekszárdon 2004-ben választottak meg borvidéki elnöknek, remek társelnökökkel mutathattuk meg képességeinket, így említhetem Takler Ferencet, Eszterbauer Jánost, Sebestyén Csabát. Szekszárd boros megítélése és boros arculata szépen csiszolódott. Új töltetet adhattunk a Szüreti Napoknak, megszületett a közös marketinget szolgáló erőt szekszárdi palack. Csapatépítő voltam mindig is, legyen az kisebb, közepes vagy éppenséggel nagyvállalat – egy menedzser számára a közösségépítés lételem. Most azt mondhatom, hogy már saját magam is abba a korba értem, amit egy alkalommal – persze akkor még fiatalabban – én jelentettem ki, ha úgy tetszik hangoztattam: 60 év körül a stafétabotokat át kell adni, vigye tovább a következő generáció. Mi most itt a családon belül mindezt úgy éljük meg, hogy feleségemmel és fiammal három egyenrangú félként tesszük a dolgunkat. Mindent megbeszélünk, mindenkinek a véleménye fontos. Amikor hazaérkezett külhoni tanulmányi időszakáról Zoltán fiam megkérdezte, családi birtokunk főborászaként mit várunk el tőle. Mielőtt megfogalmaztam volna, már tisztában voltam vele, hogy felvértezetten érkezett vissza. Német, angol kitűnő tudással, spanyol, francia, olasz nyelvismerettel, német alapossággal és higiéniai fegyelemmel, francia, olasz munkakultúrával, ami talán úgy jellemezhető, hogy kérdezni szabad…

No és a következő generációnak szóló kérések: a Heimann Szőlőbirtok Kadarkája 10 éven belül kerüljön be a világ legjobb Kadarkái közé. Nem a mennyiségi növekedés a cél. Csakis saját szőlőből készíthetünk bort. Meg kell erősíteni a helyi vendéglátást és az export tevékenységet. A piac által igényelt beruházásokba kell fogni.

A pincészetben tett körsétánk alkalmával egy fontos fejlesztő munkára máris felfigyelhettünk. Ez éppenséggel a vendég, Gombás András hivatásához kötődik. A Heimann Szőlőbirtokon eddig is számos gasztronómiai programot szerveztek, de a nemrégiben elkészült, mintegy 40 fő befogadására alkalmas új étteremben a felsőfokú kulinária fog hamarosan megjelenni. András és Zoltán meg is egyezik abban, hogy egy jelesebb gasztronómiai programon minden bizonnyal viszontlátják majd egymást

**Kiss Dezső Péter**

*Apa és fia*

*Birtokterület*

## EGYÜTT ÁGNESSEL, MAJD A FIAIVAL

Heimann Zoltán eseménydús élete úgy folytatódott, hogy a vállalkozásuk startjától már a szűkebb családi összefogás jellemezte. Felesége Ágnes megszerezte a budafoki Soós István borászati iskolában a borász- technikusi képesítést és ettől a pillanattól lehetett kimondani a három szavas hitvallást a Heimann családra, amelyet épp a feleség fogalmazott meg: „Életünk a bor". Ide tartozó, hogy az 1987-ben Zoltán, 90-ben Gábor megszületett, akkoriban Solymáron éltek, amolyan kettős életet. (Mint jeleztük Szekszárdra minden hétvégén hazajárt Zoltán előbb a családi vállalkozás miatt, később pedig a sajátjuk okán.) A gyerekek Solymáron serdültek fel, Zoltán a budapesti Baár Madas Református Gimnáziumban megszerzett érettségi után egy tokaji boros kiránduláson döntötte el, hogy a Heimann család ősi vonalát viszi tovább: borász lesz. Gábor más utat választott, az orvosi pályára ment és jelenleg Münchenben él, minden bizonnyal sikeres karrier vár rá.

*Az úton, tovább...*

## ZOLTÁN KOMOLYAN GONDOLTA…

Olyannyira, hogy amikor megfogalmazta felelős döntését, teljesítette megfontoltsággal, szorgalommal- a szülői stratégiai javaslatokat is meghallgatva- küldetését. Előbb a magyarországi egyetemre vették fel, de évhalasztást kért, nem azzal a céllal, hogy „malmozik", hanem megszerzi a féléves gyakorlatot, meglehetősen betáblázva minden percét. Dél-tiroli borászat, az egri Szent Andrea Pincészet, az azóta már elhunyt Bussay László kézműves borászata és Pannonhalma jelölte az állomáshelyeket. Az itt szerzett gyakorlati ismeretekkel felvértezetten három esztendőt Geisenheimben töltött az egyetemen, majd Montpelliében és Udinében. Megszerezte az alapdiplomáján kívül az európai Master fokozatot is. Most ő a főborász, az édesapja pedig elsősorban a stratégiával, beruházással, fejlesztésekkel foglalkozik. Ám volt olyan időszaka is Heimann Zoltánnak, amikor nemcsak saját maguk családi pincészetének „Arca"-ként jegyezték és ismerték, hanem a szekszárdi borvidék sokszor látható, hallható szószólója volt.

*Múltidők jelennek szóló értékmentése*

*Csordultig szívvel, virággal*

A JÓZSAI RÓZSÁS CSÁRDÁBAN 300 ÉV TÖRTÉNELMI VARÁZSA EJTI ÁMULATBA A VENDÉGEKET

# FÉLTŐN DÉDELGETETT

A TÖRTÉNELMI MÚLTBÓL MEGIDÉZETT CSÁRDAHANGULAT FELEJTHETETLEN ÉLMÉNYT NYÚJT MINDENKINEK, AKI A DEBRECENHEZ TARTOZÓ JÓZSÁN JÁR, ÉS BETÉR AZ IGENCSAK TAKAROS, HANGULATOS VENDÉGFOGADÓBA, A RÓZSÁS CSÁRDÁBA. MÁR AZ ELSŐ PILLANATBAN MEGRAGADJA A BELÉPŐT AZ ELMÚLT ÉVSZÁZADOK LENYOMATÁBÓL KIRAGYOGÓ, ÉREZHETŐEN NAGY GONDOSSÁGGAL KIALAKÍTOTT CSÁRDABELSŐ, CSAKÚGY, MINT ANNAK KÜLSŐ KÉPE IS.

Fotók: Forschner Rudolf

*Teleki László csárdagazda méltán büszke életművére*

Érkezésünkkor mindent beragyog az aranysárga nyári napsütés, amelynek forróságában az üdítő, hófehér falakat ékesítő muskátlik színpompája, a külső-belső épületteret átható rend és tisztaság, s a **kifinomult, letisztult stílusvilág** szinte simogatja a lelket. S mindezt 300 éve letűnt történelmi korok ma is eleven csárdavilágának méltóságával, hiszen egészen az **1700-as évek elejéig nyúlik vissza az a múlt, amire a csárdagazda Teleki László méltán büszke**. A sikerei ellenére rendkívül szerény vendéglátós üzletember a Rózsás csárda üzemeltetőjéből vált - nagy örömére, egy életálom beteljesítéseként - 1 évvel ezelőtt annak tulajdonosává.

Mielőtt azonban az elmúlt 300 év csárdavilágának jelenkori üzeneteit, a Rózsás csárda kínálatát és egyedülálló belső vizuális világát bemutatnánk, tegyünk egy történelmi időutazást.

## Történelmi atmoszféra

A helytörténeti adatok szerint a csárda, - ami eredetileg valójában ívóként teljesítette szolgálatát -, az 1700-as években már állt a Szentgyörgy-pusztai Szil-völgyben. Akkori cégérére rózsát festettek, és az „anno 1723" felirat most is látható a bejárat felett. A Hajdúság egyébként is híres történelmi csárdáiról és a Hortobágyon átszelő főútvonal mellett megszülető csárdáknak bizony

Csárdabelső: kifinomult stílusvilág

Házi pogácsa – jellegzetes csárdatál

# CSÁRDAVILÁG

A múltból a jelenbe visszarévedve, a forróság elől a csárda hűvös falai között kellemesen felüdítő menedéket találunk, a tulajdonosra várakozva. Azt szeretnénk ugyanis, hogy személyesen ő mesélje el nekünk e **varázslatos, történelmi csárda kapcsán megfogalmazott elképzeléseit, céljait, élményeit, mégpedig több évtizedes szakmai múltja jelenlegi koronájának szánt éttermében**. Igazán inger-és élménygazdag környezetben várakozhatunk, hiszen valósággal rabul ejti a tekintetet a **művészi gondossággal felhelyezett, festett kerámia dísztányérok egyedi gyűjteményt képező sora**, a csárdabelső falain. A belső tér egyébként is aprólékos gondosságot, korhű történelmi karaktert, csárdaétteremhez méltó hitelességet és igényes letisztultságot tükröz, minden elemében. Jó itt lenni, jó itt várakozni az étlap gazdag kínálatából kiválasztott ebédre és e remekbe szabott étterem vezetőjére. Arra az emberre, aki e tökéletesre formált **külső-belső térnek és a magyaros ízvilág különleges harmóniájának a megteremtője.** S aki mint egy „karmester", úgy hozza a szemnek és a szájnak örömteli élményt nyújtó összhangba a tökéletes hajdúsági csárda történelmi atmoszféráját és ízkaraktert, azok minden jellemző összetevőjével. S természetesen ebben egy **nagyon jó szakmai-emberi közösség, egy valódi csapat áll mögötte**, kiváló szakácsokkal, kifogástalan kedvességű felszolgálókkal és az éttermet hosszú évek óta remekül irányító üzletvezetővel, **Gál Bélával.**

A varázslatos, s teljes nyári pompájában ragyogó külső tér is lenyűgöző. A csárdabelső által nyújtott egyik ámulatból a másikba esünk tehát, amikor körbesétáljuk a csárdát, ami egyfajta „vendéglátó oázist" képez a 35. főút mentén. Az étterem körüli teret **gyönyörű rózsákkal és a pompás teraszt is csodálatos virágokkal ékesítő tulajdonos a „gondos gazda" mindenre kiterjedő figyelmével kedveskedett ilyen módon is vendégeinek.** A főbejárat felőli tornác pedig, érthető módon, a messzi múltat megidéző, kedvelt hely: olyan érzés keríti hatalmába az itt ücsörgőket, mintha valóban egy közel 300 éves történelmi időutazás részesei volnának… **Nyári estéken különösen hangulatos ez a kis bejárati veranda vagy a gyönyörű, virágos belső udvari terasz,** ahol a természetes szellő hűsítőn lengedezve öleli bársonyos leheletébe az itt pihenőket.

A Rózsás csárdára valóban igaz, hogy nem csak a **magyaros konyha** iránt rajongók kulináris örömeinek kiapadhatatlan forrása, hanem szemet-lelket gyönyörködtető, valódi élménypont erejű **vendégfogadó**, Debrecentől pár km-re, **a 35. főút mentén, Debrecen felől érkezve, jobbra, közvetlenül az út mellett, a Szentgyörgyfalvi út 7. szám alatt, saját belső parkolóval egy kiválóan megközelíthető helyen.**

A csárdavilág hatása alá kerülve még órákat tudnánk itt eltölteni, de hamarosan örömmel fogadhatjuk **Teleki László,** a csárdagazda üdvözletét és kézfogását is.

– Miért is tagadnám, a **szívem csücske a Rózsás csárda**, amit évtizedekig bérlőként üzemeltettem, mindig figyelve az értékmentésre, ami egyfajta, belülről fakadó nemes küldetésnek érzek ma is. - indítja beszélgetésünket közvetlen őszinteséggel kedves vendéglátónk. A fiatal korától mostanáig a vendéglátós szakma valamennyi ranglétráját alázatosan végig járó üzletember **most életmérleget vonva, ebben a műben látja kiteljesedni egész eddigi szakmai élete álmait.**

Az udvarias közvetlenségű úriember komoly élet-és vendéglátóipari tudás értékes szintézisét hordozza minden tettében és szavában, s **nem dicsekszik, nem a külvilágnak akar megfelelni, hanem saját belső elvárásinak**, s bár szerény, belül természetesen nagyon büszke élettműve. Olyan embert tisztelhetünk személyében, aki hivatásának él, alázattal, a vendégei és a felvállalt csárdamúlt iránti tisztelettel, őszintén.

– Visszatérve a Rózsás csárdára, évtizedek óta jellemzi **a magas, és változatlan, kiegyenlített minőség: a feltálalt ételeket minőségi, friss alapanyagokból készítjük, ahogy a szakmában mondják: „alapból dolgozunk"**. A vendégkör igen változatos. Jellemző az utóbbi néhány esztendőre, hogy egyre többen és rendszeresen választanak bennünket különböző, különleges életeseményeik egyedi helyszíneül: rendezvények, családi és céges találkozók, ballagási, eljegyzési és lakodalmi helyszínként is népszerűek és elismertek vagyunk. Jólesik, hogy a fiatalabb korosztály ezt az autentikus, múltidéző környezetet felfedezve egyre gyakrabban választ bennünket.

Már említettük a **Látóképi csárdát,** amely évtizedek óta k**itűnő látogatottságot és nagyszámú törzsvendégkört** mondhat a magáénak. Hortobágy felé menet sokan megállnak itt, a csárdaétterem szintén remek közlekedési adottsága miatt, de jól tudjuk, ez önmagában kevés lenne. A két, közel azonos korú csárda kínálatban és atmoszférájában hasonló, mégis egyedi élményt nyújt. Aki a Látóképi csárda rajongója, akár kíváncsi lehet a szintén korhű történelmi karakterű, ugyancsak kiváló, magyaros ízpompájú Rózsás csárdára is, de **a Rózsás csárdának is megvan a maga egyre szélesedő, elégedett és visszatérő vendégköre. Méltán**.

A Látóképi csárda két frontembere, Dombi Zoltán és Antal Zoltán

Záró akkordként egy ragyogóan elkészített csárdatálat fotózunk, majd kóstolunk meg, s a mennyei ízek világának csodáját fokozó, történelmi légkörben elmerülve élvezzük Teleki László életművének minden különleges értékmozzanatát. **S ajánljuk jó szívvel mindenkinek, hogy látogasson el ide**, s tapasztalja meg személyesen az itteni, s szavakkal nem teljesen visszaadható élmény-és ízcsodát.

Mert a hagyomány nem téved, **a történelmi múlt hitelesít, a jelenlegi színvonal megragad** minden kedves vendéget, aki ide egyszer is betért…Teleki László és fantasztikus csapata szeretettel vár mindenkit a Rózsás csárdában!

Ez az a hely, ez az a csárdaétterem, amit egyszer az életben mindenkinek látnia kell!

***Kocsi Erika történész***

---

külön történelme van. Erről a csárdaétterem főépületén és belső udvarán megtekinthető, szakértő által összeállított tájékoztatás ad hiteles képet.

Érdekesség, hogy a Debrecentől Hajdúböszörményig vezető útszakaszon korai és jelentős csárdák egész sora épült a XVIII. században, viszont a hajdan is nagy forgalmú Debrecen-Tokaj útvonal épült csárdák közül a megyében a műemlék jellegű józsai Rózsás csárda maradt fenn csak eredeti rendeltetését megőrizve.

AHOGY MEGÉRKEZÜNK AZ ÚJPESTI HORVÁTH CUKRÁSZDÁBA, KÉRÉSÜNKRE PILLANATOKON BELÜL MEGJELENIK HÓFEHÉR CUKRÁSZKABÁTBAN, MOSOLYOGVA ÉS TERMÉSZETES KEDVESSÉGGEL A TERASZRA INVITÁLJA KICSINY STÁBUNKAT. ELSŐ LÁTÁSRA IS JÓ KAPCSOLATTEREMTŐ, MAGABIZTOS, MEGJELENÉSÉVEL AZT ÜZENI: TUDJA MI DOLGA A VILÁGBAN ÉS PERSZE AZON BELÜL IS A CUKRÁSZATBAN…

## Orsolya jó sorsa a cukrászat

# SZERELEM *az utolsó makaronig…*

**Vaslóczky Orsolya** Újpest, de főváros szerte ismert, a fiatal szakmai nemzedéket képviselő vezető cukrásza, aki – ahogy ez szóba kerül – nem is nagyon a **titulust** említené szíve szerint, hanem a **vele járó felelős munkát**. A Horváth család, elsősorban **Horváth Ferenc** tulajdonos ajánlására kerestük fel egy hétköznap délután, hogy közelebbről is megismerhessünk egy olyan, pályáját tudatosan irányítani tudó vendéglátós szakembert, akit – nem túlzás –, a **Jóisten is cukrásznak teremtett**. Jó kommunikátorként szinte kérdezés nélkül indítja díszkurzusunkat :

– Kecskeméti családból származom, pályaválasztásom időszakában még Széchenyi István Szakközépiskolának nevezett intézményben próbáltam bejutni a cukrász szakra – mondja. – Sajnos **jelentkezésemkor nem volt hely**, de azt mondták, **ha elvégzem a négyéves szakács szakot**, utána minden bizonnyal nekirugaszkodhatok a cukrászatnak is. Ha már így jött ki a lépés, elvégeztem az első szakomat, majd **tanulásomat két esztendővel cukrásztanulóként folytathattam**. Nem bántam, hogy így jártam…

Mindjárt a startnál kirajzolódott számára: az út, amibe belevágott, **életre szóló**:

– Kecskemét nevezetes cukrászdájában lehettem tanuló, az azóta már elhunyt **kitűnő ember és tanítómester, Jakó Lajos** cukrász csapatában – idézi vissza még mindig az iskolai időszakot. – De nem lennék igazságos, ha kihagynám **Könyves Mihályné Terike néni**t azok sorából, akiknek az **első perctől sokat köszönhetek.** Remek szakmai pedagógus volt. Valahogy azt éreztem a cukrász szakmai képesítéssel a kezemben, hogy nekem tágítani kell a világ és szakmai képemet, **vágjak neki valamilyen módon a világnak. Tirolba mentem 23 évesen**, és cukrászként meg kellett vívnom első harcomat. Kemény küzdelem volt, de elfogadtak, persze ehhez mindig újra és újra neki kellett rugaszkodnom, sírásoktól sem voltak akkor mentesek mindennapjaim. **Anyukám sokat vigasztalt**, de úgy érkezhettem vissza, hogy valóban tágult a világképem és azzal is tisztában voltam, hogy a cukrászat az **örökös megújulás, tanulás, kreatívítás világa.**

*Újra a Habos*

Viszonylag nagyot ugrunk az időben – egy kedves fiatal hölgy életében ez így értendő – és ismét itt vagyunk az újpesti Horváth Cukrászdában, ahol – így röppen az idő – lassan már egy évtizede dolgozik. Nem jól fogalmaztunk, mert Orsolya esetében, bár munka van rendesen, a **mindennapokat pozitív érzésekkel él meg**. Ez hogyan lehetséges?

– Mindenekelőtt nem mindegy, milyen emberi, szakmai közegbe érkezik az ember – gondolkodik el, majd folytatja. – **A Horváth Cukrászdában** korábban dolgozhattam **„mint vendég”** és akkor nagyon pozitív élményeket szerezhettem.

A Horváth Cukrászda háttér világa, a napi munka valóban arról szól, hogy egy megismert és elismert cukrászda hírnevét mindennap életben kell tartani. Ehhez mindenegyes cukrász, értékesítéssel foglalkozó eladó, felszolgáló hozzájárul a maga erejével, szorgalmával, nem utolsósorban pedig egyéniségével. Adódik a kérdés: **ott a cukrászatban nem monoton a munka**, amikor el kell készíteni 100 db Feketeerdő tortát, 200 db krémest, hogy ne folytassuk…

– Nagyon fontosnak tartom, hogy a **jó technológi**a mellett a napi munka **logisztikai** megszervezése feloldja az esetleges monotonságot – válaszol őszintén. – Most is azon jár a fejem, hogyan lehetne ebbe a folyamatba **még több ésszerű elemet bevinni.** Mondhatnám, hogy ez felelősség az én beosztásomban, de ennél több: mindannyiunk érdeke! Ha valahonnan visszaérkezek külföldi tanulmányutamról, az ott szerzett **tapasztalatokat ide integrálhatom.** Azt szoktam mondani, hogy **„kettő vagyok az egyben”**, mert egy helyen dolgozik két remek szakmai csapat. A Horváth Cukrászda kínálatát előállító kollegák és a Horváth Eszter által létrehozott design cukrászat, a Paulay Sugar Shop kreatív, figurális készítményei is itt születnek meg nap, mint nap. Közben, úgy délután 5 óra tájára szépen megtelik a Horváth Cukrászda. Adódik is a kérdés: a háttérből egy cukrász számára **miképpen érzékelhető a vendégtér lüktetése, folyton változó világa?**

– Szeretem tudni, **hogyan igazolja vissza a vendég** készítményeink kóstolása után **a végeredményt**, ha úgy tetszik az „előadást” – fogalmaz. – Sok visszatérő vendég van, ahogy egy étteremben a szakács számára, nekünk is nagyon fontos, **miképpen értékel, vélekedik a vendég**. Ettől nem öncélú a munkánk, és ha jól végezzük dolgunkat, így a vendégtér újra és újra megtelik. Most például az a szép feladat és kihívás, hogy próbáljunk **új termékeket bevezetni**, és ahogy már említettem, a logisztikában úgy megszervezni a munkát, hogy **ne legyenek üres járatok.**

Még néhány olyan momentum, amivel azt szeretnénk megerősíteni az olvasóban, hogy a Horváth Cukrászda fiatal, ambiciózus vezető cukrásza milyen friss élményekről tud beszámolni. Ilyen például, hogy nemrégiben a Fiatal Tehetségek ösztöndíj pályázatán elnyert egy franciaországi szakmai utat, ahonnan 200 %-os feltöltöttséggel érkezett vissza.

Az Ország Tortája versenyén – amely a cukrász szakmában kiemelkedőnek számít – **kétszer (2015-ben és 2017-ben) elhódította az első díjat.** Mondjuk is újra: Orsolya jó sorsa a cukrászat!

***Kiss Dezső Péter***

*Horváth Ferenccel és feleségével*

*Újabb "élényzsákmány" Párizsból*

*Elmélyülten...*

*Beteljesült álom*

*Macaron – akarom!*

*Fotó: Forschner Rudolf*

*Zsűrizés közben*

## Igazi cukrász műhelymunka

A cukrászatot valóban élethivatásnak tekintő szakember számára, nem mindegy, hogy milyen az a munkahelyi klíma, mesterségbeli háttér, ahová érkezik. Orsolya lépésről-léplésre haladva jutott el addig, hogy ma már a csapat meghatározó, vezető egyénisége. Mindig is maximalista volt bevallása szerint, mind a mai napig hajtja a tudásszomj és a közösségbe kerülve a kollegákat megismerve, az együttlét, együttdolgozás pozitív tapasztalatait is megszerezte. Egy-egy igazi alkotó munkánál, mondjuk versenynél, a cukrász vagy éppenséggel a szakács magányos, de egy olyan vendégfogadó helyszínen, mint a Horváth Cukrászda, mindennap tesztelheti magát az ember egy közösség tagjaként. Fontosnak tartja, hogy ő az egyik a kollegák közül! A munka mellett persze nem tudott és nem tud jelenleg sem lemondani arról, hogy különböző tanulmányutakon csiszolhassa tudását, korábban versenyekre is szívesen járt. Mert ez olyan, mint a sport: tréning, tréning, majd újra tréning. Meséli, hogy volt lehetősége – tisztelettel és jó szívvel említi Vojtek Éva cukrászati szakmai lap főszerkesztőt, mint mentort-, hogy több európai uniós pályázat is elnyerhessen. Németország, Franciaország, hogy hirtelen csak két példát említsünk. Mindig feltöltött „akkumulátorral” érkezett vissza az ilyen utakról, mert megerősítette abban, hogy szakmája egy csodálatos világ, nincs lehetetlen, főképpen akkor, ha akarjuk és hiszünk benne...

## Szellemi társ: Horváth Eszter

Ebbe a csaknem 15 esztendőbe, amit a Horváth Cukrászda kötelékében töltött el Vaslóczky Orsolya – véleménye szerint – az elmondottakon kívül még az a nagyszerű, hogy abban is segítette az ő cukrász jó sorsa, hogy Horváth Eszter szellemi, kreatív társa lehet, egyben pedig az alkotó munka gyakorlati részében is oroszlánrészt vállalhat. Az gondolná az ember, hogy mindez azért fontos Orsolya számára, hogy cukrász gondolkodásmódjában ez egyfajta örökös feltöltő erő legyen. Jól gondoljuk:

– Jólesik kimondani, hogy Eszternek én vagyok a jobb keze és együtt valósítunk meg ötleteket, ez utóbbiban jobbára Eszter jeleskedik, de a kivitelezés közös munka. Az együttdolgozás öröme nagyon fontos egy ilyen, a cukrászat cizellált területét jelentő stílusgyakorlatoknál. Itt kell elmondjam, hogy sok minden más mellett azért szeretek a Horváth Cukrászdában dolgozni, mert a Horváth család minden tagját, mindennap láthatom magam körül. Együtt vagyunk, és úgy látom ez a kollegákat is jó érzésekkel tölti el…

Ha már a kreatívításról beszélgetünk, arra is felhívja a figyelmet, hogy aktuálisan azon dolgoznak, hogy a régi magyar cukrászati remekeket bizonyos finom „fazonigazítással” új köntösbe varázsolják. Persze különbséget kell tenni a csúcsgasztronómia és a napi kínálat között.

# Bakator a Tündérkertben



## ERDÉLYI BORÁSZOK HOZTÁK BORLOVAGOKNAK NOSZVAJRA

MESEBELI MÓDON, TÜNDÉRI SEGÉDLETTEL, HISZEN A BUDAVÁRI SZENT GYÖRGY BORREND ZÁSZLÓS BORAKÉNT JEGYZETT BAKATOR SZŐLŐFAJTA ŐSI BOROS ÉRTÉK, AMIT ÓVNI, VÉDENI KELL! EZT TESZI 400 ÉVES SZŐLŐTŐKÉJÉVEL A BUDAI VÁRBAN TALÁLHATÓ BORREND, MIVEL SZÁLLODAI SZÉKHELYÉNEK (SZENT GYÖRGY HOTEL) UDVARÁN SZÁZADOKAT ÁTÍVELŐEN IDÉN TAVASZSZAL IS KIZÖLDÜLT A TŐKE! ÉS ÍME, AZ ERDÉLYI AVASÚJVÁROSRÓL KÉT KIVÁLÓ BORÁSZ – MINT ELHIVATOTT BAKATOR ŐSTERMELŐK – ELHOZTÁK A NOSZVAJI DE LA MOTTE KASTÉLY BORRENDI ÜNNEPSÉGÉRE FÉLTETT KINCSÜKET…

Zászlós tisztelgés

Kardos avatás

Elmélyült kóstolás

Balról Stofa György, jobbról Farkas József, házigazda borlovag

Így bizony, hiszen a 7. esztendeje borrendi küldetését teljesítő Budavári Szent György Borrend 2019-es tavaszi találkozójának helyszínéül a történelmi múltra visszatekintő kastélyszálloda adott otthont, hogy ünnepi ceremónia és díszvacsora keretében felavathassunk három igazi magyar embert, akik immáron **Tiszteletbeli Tagként** erősítik kötelékünket határainkon túl és innen. Ennek a találkozónak persze megvan a maga előzménye, ami szintén kicsit mesésnek tűnik. **Farkas József rendi tag**, aki jó szívvel vállalta a vendéglátói szerepet, úgyis, mint aki a Tündérkert Szálloda tulajdonosa, nem mellékesen pedig a Bakator fajta elkötelezettje:

– Az úgy történt – meséli még az esemény kezdete előtt –, hogy az elmúlt esztendőben a **Debreceni Egyetem Agrártudományi Szakán megrendezett Agrárbálon**, mint vendég örömmel fedeztem fel, hogy a borok között **Bakator fajtákat is kínálnak**. – Jóleső meglepetéssel tapasztalhattam, hogy készítőik **Erdélyből valók**, és amit az asztalra tettek kóstolásra, bizony nem volt szégyellnivaló! Ezért aztán javaslattétellel éltem a Budavári Szent György Borlovagrend Nagytanácsánál, hogy közelebbről is ismerjük meg a borok készítőit és nem utolsósorban az általuk készített különböző évjáratú Bakatorokat…

Az ünnepi pillanatok, órák pedig bekövetkeztek május közepén, annak is 22. napján, amikor is sor kerülhetett az avató ünnepségre, amelyre borlovagi tagok, hozzátartozókkal, barátokkal meg is érkeztek, hogy tanúi lehessenek egy szép együttlétnek.

### Honnan jöttek, kik ők?

Mielőtt a ceremónia részleteiről beszélnénk rövid névjegyét adjuk három új borrendi Tiszteletbeli Tagnak, hogy munkálkodásukat, előmenetelüket mások is megismerhessék.

Butka Sándor 63 éves avasújvárosi születésű, vállalkozó. Több mint 10 esztendeje bortermelői tevékenységet folytat és a helyi boregyesület igen aktív tagja. A térségben létrehozott Bakator Egyesület titkáraként kezdeményezte a Bakator bor és a borvidék átfogó népszerűsítését. Nem kevés sikerrel, sokan megismerték, weboldalt szerkesztettek és lassan már hagyománnyá válik a helyi Bakator Borfesztivál. De Bakator termelőként is kitűnő eredményeket ért el regionális és térségi borversenyeken, érmeinek számát sorolni is nehéz lenne. Meggyőződése, hogy az ősi magyar szőlőfajta, a Bakator népszerűsítése nemcsak kötelességük, hanem a helyi bor és gasztro turizmus felemelkedésének és fejlődésének egyik kulcsa.

Bartos Attila 47 éves avasújvárosi lakos, erdész. 15 éve foglalkozik szőlészettel és borászattal és ő is elkötelezett, avatott híve a Bakator fajtának! 2006-óta rendszeresen jelen van a helyi és megyei, valamint regionális borversenyeken, ő is sok-sok érmes diadalt aratott és a Bakator Egyesület lelkes és aktív tagja.

Dr. Juhász Csaba nem véletlen, hogy a Debreceni Egyetem Mezőgazdaság-Élelmiszertudományi és Környezetgazdálkodási Karának oktatási dékán helyettese is az avatottak sorába avanzsált! Mint agrármérnök, a szőlészethez és borászathoz kapcsolódó oktatási tárgyak oktatója igazi generátora volt az avasújvárosi kapcsolatnak. Ama Debreceni Agrárbálon ő hívta fel a figyelmet a két borászra, arra is utalva, hogy ő is fontosnak tartja az ősi fajták életben tar-

# Felsőfokú gasztronómia



tását, megbecsülését. Gazdag szakmai pályafutással rendelkezik, és külön is kiemelte annak jelentőségét, hogy Debrecen ezer szállal kötődik az Érmellékhez a XVII-XVIII. században sok itteni polgár vásárolt szőlőt, mert a jó érmelléki bor biztos megélhetést jelentett számukra. Ki gondolná: 1690-ben 118 debreceni polgárnak 29 érmelléki településen volt nagyobb szőlője. Figyelem és a jelennek szóló üzenet a múltból: feljegyezték, hogy a szüret idején Debrecenben szünetelt a közigazgatás is. Kitűnő borszerető ember, aki egyebek mellett fontos kapcsolatokat ápol a Debreceni Egyetem Mádi Borakadémiájával, a Tarcalon található Tokaji Borvidék Szőlészeti és Borászati Kutatóintézetével. Külön érdekesség, hogy debreceniként szabadidejének jelentős részét a Noszvajtól nem messze található Ostoros településen tölti, élvezve a táj és az egri borvidék biztosította örömöket.

A veeretes menüsor étkei

Ahogy a De La Motte Kastély emeleti lovagtermében felsorakozott ez a nemes gyülekezet, mindenkit megérintet a múlt üzenete, és közösen érezhették át annak örömét, hogy ez az együttlét tisztelgés a Bakator ősi szőlőfajta előtt. Tisztelgés mindazok előtt, akik jóravaló becsületes, borszerető magyar emberekként sokat tesznek azért, hogy szélesebb körű megismertetése a magyar boros értékeket gazdagítsa! Felvezetésében a borrend kancellárja, **Kiss Dezső Péter** külön felhívta a figyelmet arra, hogy a borrend életében **történelmi találkozó** volt ez, hiszen Budavárból elindulva, megérkezve Dobó kapitány által hősiesen védett vár szomszédságába, Noszvajra, hogy megfelelő tisztelettel fogadhassák az Erdélyből, Debrecenből érkező új borrendi tagokat.

Terítés a kastélyban

A rend hagyományai szerint a felavatandó jelölteknek **egyenként 2-2 elméleti kérdésre kellett válaszolniuk, a borászat-szőlészet tudományából és gyakorlati feladatként el kellett dönteniük, hogy saját Bakator boruk mellett mi a Budavári Szent György Borrend megválasztott – a badacsonyi Málik Pincészet által megalkotott – Bakator bora között a különbség.** Jelesül vizsgáztak, **dr. Entz László** ceremóniamester kardal történő avatását követően koccinthatott a megjelent nagyérdemű. Az ünnepeltek átvehették a tagságot tanúsító Szigillum érdemérmet és az oklevelet. A találkozó ezzel nem ért végett, mert a felsorakoztatott budavári, badacsonyi és avasújvárosi Bakatorok mellé **Kiss László a noszvaji De La Motte és Oxigén Zen Spa Hotel kitűnő séfje** olyan veretes menüsort produkált, amit szintén közhírré kell tennünk!

## A menü:

Mélytányérba füstölt lazac, fekete kaviár, pisztáciás rozsropogós – üvegből ráöntött spárgalevessel –, vörösboros marhapofa gazdagon zöldséggel, turbolyás burgonya fánk – csokoládé textúrák friss gyümölcsökkel – Bakatorok Avasújvárosról – 2015-2016-2017-2018 – Badacsonyból 2017, 2018 .

**Kiss László** Heves megye jelese gasztronómiai szempontból, főleg ha a séf mezőnyt nézzük , aki már 2004-ben egy újonnan nyíló egri étteremben volt szárnyait bontogató szakember. Hamar megkapta a kitüntető feladatot, legyen a konyhai csapat vezetője. Járt számos más nívós helyen, minden alkalommal azon munkálkodott, hogy gyarapítsa tudását. A noszvaji „dupla" szálloda séfjeként már megismerhettük egy korábbi nagyszabású gasztronómiai rendezvényen, ahol **kreatívitásból, újszerű stílusjegyekből csodálatos parádét hozott létre** a terített asztalokon. Amikor szóba került, hogy a noszvaji újabb avatási ünnepségünkön kinek a főztjét kóstolhatjuk majd, **Farkas József** borlovag-házigazda nem habozott a válasszal,mondván:" **Lacira nyugodtan rábízhatjuk magunkat!** „

A siker – ahogy mondani szokták – eleve borítékolva volt, a fenti menüsor mindenkit elkápráztatott és ismételten bebizonyosodott, hogy Noszvajon nemcsak oxigén dús levegő van, hanem mennyei –tündéri- falatokat is kapnak nemcsak a díszvendégek, hanem a szállodalakók is. A borokról már ne is beszéljünk…

**-ő-**

**fotó: Forschner Rudolf**

Szerkesztő barátomtól értesültem arról, hogy lovagrendünk szokásos kétoldalas összeállításában egy aktuálisnak mondható témát jár körbe az MBÉ magazin. **„Sztárolt szakácsok – lebecsült pincérek”** címmel véleményt mondanak kitűnő és jeles kollegák arról, ami szerintem így előzetesen egyetlen példával közelíthető meg: **melyik volt előbb a tyúk vagy a tojás?** Megértem, hogy változnak az idők és valahogy az utóbbi néhány évben, de még inkább úgy mondanám évtizedben valahogy a média nagyhatalmának köszönhetően **a szakács mesterség óriási rivaldafényt kapott.** Televízió műsorokban, különböző pódiumbeszélgetéseken, fesztiválokon, szakmai rendezvényeken, konferenciákon. Büszke vagyok erre, mert zsebembe, még pontosabban valamelyik fiókomban lapul a szakács és cukrász szakmai diplomám és **arról sem panaszkodhatok, hogy az elmúlt 30 évben oly keveset szerepeltem volna a képernyőn**. Kicsit azt is mondhatom, valahogy-mert lehetőséget kaptam és élten vele – **megelőztem a koromat**, mert akkor készíthettem rendszeresen TV műsorokat, amikor még alig-alig tehette meg ezt rajtam kívül pár kollega. De térjünk vissza a jelenre. A körkérdés, illetve riport azt taglalja, autentikus véleményeket is megjelenítve, hogy miképpen is alakulhatott ki ez a helyzet. Vagyis az, hogy **többet szerepel a képernyőn és újságokban egy sztárszakács, mint például mondjuk egy remek képességű, felszolgálónak született kollega!** Mondjam, hogy lobbi kérdés mindez? Az egyes szakmai szervezetek alakították ki ezt a dolgot? Egyértelműen kijelentem: a vendéglátáson belül nem lehet semmilyen formában szakmai különbséget tenni a szakács, a felszolgáló, a cukrász, de most már azt is mondhatom – bár mindig is így vélekedtem – a kézilányok és mosogatóasszonyok között sem! Együtt dolgozik a csapat a vendégért. Elcsépelt szlogennek tűnik, de a szakács mit sem érne, ha a felszolgáló nem képzetten, elhivatottan, jól felöltözötten, fehérfogúan mosolyogva tenné le az ételt a vendég elé. Akinek az élménye így válhat teljessé. Bevallom, **kicsit túlzónak, „elferdültnek” gondolom**, **hogy a szakácsokat túl sztároljuk** (mondom ezt én, aki az országos népszerűséget a televíziónak köszönheti!). Szóval maradjunk csak a realitásoknál: szükség van a baristára, aki ért a kávéhoz, szükség van a jó borszakértőre, akit sommelierként emlegetünk, de valójában magyarra fordítva ő a „borfiú”. És ki ne hagyjam a sorból a mai korunkra jellemző fontos szakterületet, amit **vendéglős menedzsernek** mondanak manapság, de valójában mindezeket összefogó, fontos és nagy szakmai tudással rendelkező, jobbára vállalkozó emberekről van szó. **Ez a sokszólamú zenekar mindennap eljátssza a maga koncertjét**, a brácsás, a hegedűs, vagy éppen az oboás ugyanúgy hozzájárul ehhez az összhangzattanhoz, mint ama nagy színpadi koncerteken. Mindenegyes szakma képviselője külön-külön is alázattal tegye dolgát és akkor lesz igazán maradandó a mű…

***Benke László***

*(A témára következő számunkban visszatérünk!)*

*Fotó: Petőfi Népe/Hraskó István*

# Első Magyar Fehérasztal lovagrend



A szűkebb családja, hozzátartozói, barátai, ismerősei, tisztelői mellett felsorakoztak ravatalánál a magyar gasztronómia képviselői, a szakácstársadalom képviseletében nagyszámú kollega, az általa alapított Első Magyar Fehérasztal Lovagrend szinte teljes tagsága. A katolikus egyház szertartása szerint búcsúztatott Benke László érdemeit, szakmai, emberi nagyságát Basky András, Lajosmizse polgármestere méltatta, kijelentve, hogy a város által alapított Díszpolgári címet elsőként a testület Benke Lászlónak adományozta. Hatalmas ívű életművet mondhatott a magáénak, országos és nemzetközi hírnévre tett szert, de szülővárosához szinte haláláig hűséges maradt.

Az Első Magyar Fehérasztal Lovagrend díszruhába öltözött tagjai sorakoztak fel a koporsó egyik oldalán, a másik oldalán pedig szakács kollegák fehér sapkás tisztelősora állt. A lovagrend és a szakma nevében Garaczi János rendi tag, a lajosmizsei Tanyacsárda mesterszakács, Venesz-díjas ügyvezetője méltatta szerteágazó szakmai, emberi tevékenységét. A szónok igyekezete szerinti rövid beszédében is – szinte csak jelzésértékekkel tudta felsorolni, milyen életművet hagyott maga után Benke László.

A megrendült családtagok nevében Benke Gyula, az elhunyt fia mondta el beszédét. Apa és fia, a szűkebb és tágabb család szép és nemes együvé tartozásáról, megköszönve mindazt, amit tehetségével, szorgalmával, empatikus készségével a család boldogulása érdekében tett.

Benke László sírját koszorúerdő borította be.Méltón az elhunyt hatalmas vendégszeretetéhez, rá emlékezve, a lajosmizsei Régi Tanyacsárdában kedvenc ételeiből fogadást adtak.

*Benke Lászlóról szóló nekrológunk a lap 3. oldalán olvasható!*

*A fia, Benke Gyula férfimódra köszönt el*

*Basky András, a díszpolgártól és baráttól búcsúzott*

*Fehérasztal-lovagok sorfala*

*Garaczi János, az alapító nagymester életművét méltatta*

# RÉGMÚLT IDŐK KERTVENDÉGLŐI a Balaton körül

Megjött a nyár, beköszöntött a nyaralási szezon. Hazánk belföldön pihenő családjainak nagy többsége ma már a Balatont válassza úti célul, de ez jóval később következett be, mint sokan gondolnánk. A Duna parti települések idegenforgalmának és vendéglátásának kialakulása legalább másfélszáz évvel előzte meg a Balaton partiét. Ennek az az egyszerű magyarázata, hogy a Dunán történő árú szállítás, már több százéves múltra tekint vissza, a kikötők környékének pedig természetes velejárói voltak a fogadók, korcsmák és vendéglők is.

Hazánk mára legkedveltebb nyaralóvidéke – mint üdülő és vendéglátóhely – ugyanis csak a 19. század második felében indult fejlődésnek. Akkoriban a tó körül az egyetlen város Keszthely volt, és – bár a tavat már a rómaiak is szabályozták – igazi vendéglátásról nem beszélhetünk. Még Siófokon is csak 1891-ben alakult meg a Siófoki Balaton – Fürdő Részvénytársaság, amely azután a századfordulóra modern fürdőtelepet épített, szállodákkal és éttermekkel. A legkorábbi vendéglátóhelyek a Sió, a Hullám, a Központi, a Fogas és a Balaton voltak – ez utóbbi zsidó konyhájáról volt híres. Kerthelységében a vendégek kedvenc esti időtöltése a kebab sütése volt. Rendkívül egyszerű receptjét ma is ki lehet próbálni: fele – fele arányban kövérkés birka és marha színhúst megdarálunk, sóval, őrölt borssal fűszerezzük. Ovális pogácsákat formázunk belőle, és ujjnyi széles, lapos nyársra tapasztjuk, egy nyársra három pogácsát téve. Ezeket a parázstartó edény fölé rakjuk, és időnként forgatva addig sütjük a húst, míg rózsás kéreg képződik rajta. A sütés kellékeit természetesen a vendéglő biztosította. A Nagyvendéglő és kávéház hatalmas kerthelységében esténként élőzene szólt, ami egyébként jellemző volt a tópart kerthelységeinek nagy részére. A zenés szolgáltatásról vers is született:

*„Itt sláger slágerbe fogódzik s görget,*
*mint lavina, hogy zuhanj végre az*
*önfeledésbe: kapcsolódj ki s érezd*
*magad itt jól idődnek lejártáig”…*

Érdekesség, hogy a siófoki fürdőtelep bérletét 1905-től Krúdy Gyula apósa, Várady Gyula, a pesti Royal Szálló vezetője vette bérbe 20 évre 60 ezer koronáért. A Balaton nyugati végén Keszthely azzal dicsekedhetett, hogy már 1776-ban vendégeket fogadhatott az Amazon szálló és étteremben. A bejárat mellett emléktábla hirdeti, hogy 1798-ban itt szállt meg Csokonai Vitéz Mihály. Simon István többszörös József Attila és Kossuth-díjas költő és műfordító. „Csokonai a vendégfogadóban” című versében idézi fel a költő keszthelyi látogatását:

*Elgondolom, hogy járt itt*
*Vitéz is,*
*eszembe jut az aranyló*
*betűkről.*
*Az a mennyezet, palló,*
*még a mész is,*
*S mint ő látta, a pipa is*
*úgy füstöl.*

Az igazi vendéglátás akkor indult, amikor 1891-ben új hajókikötő épült, megnyílt a nagyközönség fogadására a Balaton Szálló, és a Hullám Szálló. Keszthely legnevezetesebb kerthelyisége a századforduló után a Fischer-csárda, későbbi ismert nevén Halászcsárda, amely közvetlenül a tóparton épült. Specialitásai természetesen a halételek voltak, köztük a „keszthelyi fogasszeletek”, az alábbi recept szerint elkészítve: az előzőleg besózott, kb. 60 dekányi fogasszeletet apróra vágott hagymával vajon megfuttatjuk, majd hozzáadott 2 deci fehérborral megpároljuk. A halszeleteket kiszedjük, félrerakjuk. Vajon 20 dkg felszeletelt gombát kevergetve megpárolunk úgy, hogy közben egy – egy felkockázott zöldpaprikát és paradicsomot is beledobunk. A ragut átöntjük a hal főzőlevébe, sóval, őrölt fehér borssal fűszerezzük, és vajas liszttel sűrítjük. Mártás sűrűségűre beforraljuk, ízlés szerint citromlével és tejszínnel ízesítjük, majd ezt a mártást öntjük a halszeletekre, köretnek kiváló hozzá a petrezselymes újburgonya.

A költők által magyar Olimposznak nevezett Badacsony sem dicsekedhet korai vendéglátási hagyományokkal. Első szállói a Hableány és a Neptun voltak, de mind a mai napig legismertebb és leghíresebb a Kisfaludy Sándor présházából kertvendéglővé alakított Kisfaludy ház. A költő egy 1785-ös badacsonyi szüreten ismerkedett meg későbbi feleségével, Szegedy Rózával. A szerelem és a táj szépsége több vers megírására ihlette a költőt. A „Csobáncz” című regéjében így emlékezik a szüretre:

*Bő víg s népes volt Badacsony*
*Az akkori szüretben;*
*Mozgott, hangzott az' egész hegy*
*Fenn és alatt, kint és benn.*
*Durrogtanak a' mozsarak,*
*Hogy a bércek ropogtak,*
*Kongtak a még üres hordók,*
*Az ostorok pattogtak;*
*Harsogtak a tárogatók,*
*A hegedűk zengének,*
*Szólt a duda, tapsolt a tánc*
*S a sarkantyúk pengének.*

A badacsonyi szőlőkultúra megtelepedése egészen a római korra vezethető vissza, az akkor Buleának nevezett Badacsony – vidékre sokan jártak pihenni és megízlelni a patriciusok borait. Nagy Lajos (1342-82) idejében a klastromkúti szerzeteseknek Gulácsy Ladomér fia adományozott szőlőskertet. Ez a fennmaradt adományozó levél a badacsonyi szőlő legkorábbi magyar írásos emléke, és a hagyomány szerint ebben az időben termelték itt először a burgundi eredetű „pinot gris" szőlőt, a Szürkebarátot. Bél Mátyás, a neves polihisztor így emlékezett meg a hegyről: „…oldalai egyvégtében szőlőruhába vannak öltöztetve". Fényes Elek azt írta 1866-ban kelt monográfiájában, hogy „az itt termelt bor, a főtt ürmös egész hazánkban a legjobbak közé tartozik", Illyés Gyula pedig „testes és borszagú hegynek" nevezte a települést.

A Balaton talán legszebb vidéke Balatonfüred és környéke. Szénsavas forrásai már az 1730-as években ismertek voltak, ennek köszönhetően itt alakult ki legkorábban az idegenforgalom. A savanyúvíz – források nyáron tömegeket vonzottak, de kezdetben – megfelelő szálláshely hiányában – a szabadban felütött sátrakban találtak menedéket. Íme, a sátorozás és kempingezés kezdete a tó partján, 289 évvel ezelőtt! A tihanyi apát 1743-ban a forrást kőfoglalatba gyűjtötte, s mellé fürdőházat emelt. 1748-ban épült közelében az első vendégház, ami már öt szobából állt, és mellette több fogadó is létesült. Füredet nevezték először a Balaton fővárosának, és ki nem tudná, hogy 1825-ben Szentgyörgyi Horváth Anna tiszteletére itt rendezték az első Anna-bált. A Horváth ház mellé épült az első Nagyvendéglő, Wilhelm Richter német utazó 1844-ben azonban már négyet említ, noha nincs megelégedve: „Az élet itt nem olcsó s bár a vendéglő és korcsmabérlők csekély bért fizetnek, mégis nagyon vágják a vendégeket, ami Magyarországon igen szokatlan dolog". Itt is meg kell említeni Kisfaludy Sándort, mert Kolozsvár és Miskolc után az ő ötletére és megvalósításával épült fel az ország harmadik, városi magyar kőszínháza 1831-ben Füreden, aminek ma már csak néhány oszloptöredék jelzi a helyét. Az 1900-as évek elején már állt az Ipoly udvar, az Erzsébet, a Klotild, és a Nagyszálloda is. A legnagyobb kerthelyiségekkel a Stefánia – udvar és a Keglivich – udvar rendelkezett. A magyar irodalom legjobbjai állandó vendégek voltak Füreden, és mindegyikük megörökítette ott – tartózkodását. Berda József, a méltatlanul feledésbe került hedonistaköltő így emlékezett:

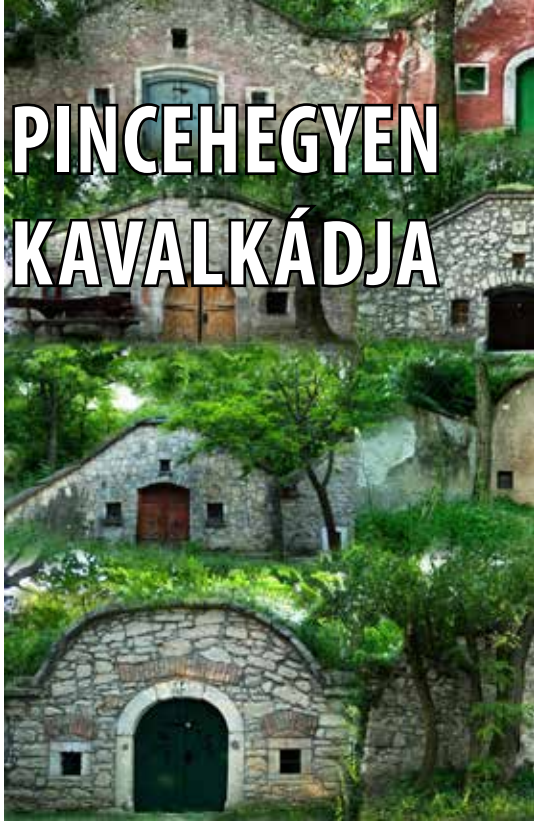
*SAVANYÚVÍZ*
*Mintha Füred oldottabb bora*
*folydogálna beléd titkos földi*
*ereken által, olyan az ízed.*
*Savanyú víz vagy bár,*
*de majdnem*
*gyenge borízű ital; ideg*
*és gyomor – gyógyító!*
*Ó, jó kedvet adó forrás!*
*Ne száradj ki soha*
*és légy még időtlen időkig*
*szomjúságot*
*csillapító vigaszunk.*

Befejezésül egy 32 évvel ezelőtti jó hír a borászoknak és a borkedvelőknek, akik még nem tudták: 1987-ben egy párizsi székhelyű nemzetközi szervezet 21 ország 122 aspiránsa közül Balatonfüredet tüntette ki a „Szőlő és Bor Városa" címmel.

***Horváth Dezső***

# HŐSÉGRIADÓBAN A PÁTYI PINCEHEGYEN

## ÉTKEK, BOROK, PROGRAMOK KAVALKÁDJA



MEGADJÁK A MÓDJÁT A JÓ HANGULATOT ÉS JÓ BORT KEDVELŐ PÁTYIAK, AMIKOR IMMÁR HAGYOMÁNYOSAN JÚNIUS KÖZEPÉN – ÉPPEN AZ ISKOLAI NAGY NYÁRI SZÜNET MEGKEZDÉSÉRE IDŐZÍTVE - PINCENAPOKAT SZERVEZNEK A TÖRTÉNELMI MÚLTRA VISSZATEKINTŐ PINCEHEGYEN.

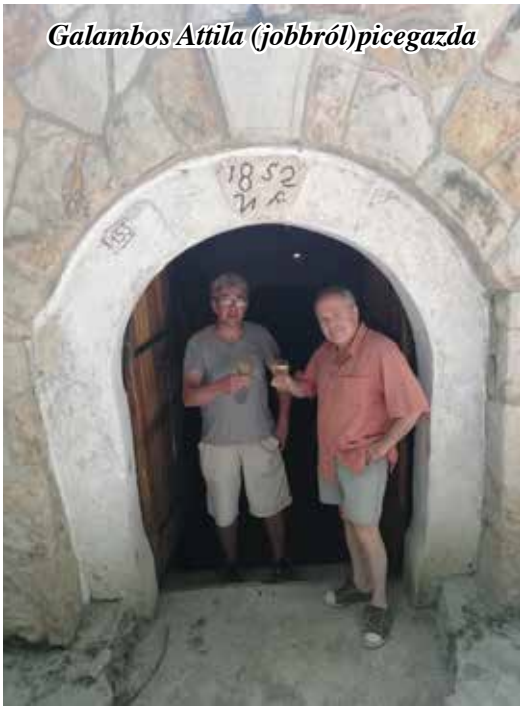
**Büszke, hagyományőrző, bort szerető és tisztelő vendégfogadók invitálják ilyenkor hűsítő pincéjükbe a közelebbi és távolabbi családtagokat, barátokat, cimborákat, messzebbről, az utóbbi időben egyre nagyobb számban Budapestről érkező érdeklődőket.** A jó időzítés meteorológiai szempontból is segítette a házigazdákat, hogy a négynapos együttlét még emlékezetesebb, oldottabb és elviselhetőbb legyen a nagy forróság közepette. **A 30-37 fokos melegben bizony a pince felüdítő oltalma a természet ajándéka**. A XIX. században kezdtek itt építkezni a helyi zöldség-, és gyümölcstermesztők, hogy a völgyben található falu feletti löszös talajú hegyen a mindennapi életet tegyék színesebbé, érdekesebbé. Akkoriban az általuk művelt szőlők közül a „Pátyi vörös" volt divatos. A század végén pusztító filaxora után a pincék inkább termények, élelmiszerek tárolására szolgáltak.

Az első pinceépítők utáni nemzedékek képviselői, a jelenkori pincetulajdonosok az ilyen nagyobb szabású programsorozat alkalmával szembesülhetnek azzal: **fontos értékmentés részesei!** A pátyi történelmi Pincesor új korszakot nyitott az utóbbi évtizedben. Erről **Székely László polgármester** már többször is nyilatkozott lapunknak, korábbi riportjaink alkalmával, most is van újságolni valója:

*Székely László a Hagyományok Házában*

– Büszkék vagyunk arra, hogy településünkön az **országos átlagnál jóval nagyobb számú civil szervezet és egyesület működik** – mondotta. – Az idén tavasszal sikerült teljes körű felújítás nyomán átadni a **Hagyományok Házát**, ahol a **Babakiállítás** is helyet kap és ahol lelkes pátyi polgárok a magyar hagyományok bemutatását, felújítását, megismertetését vállalják önzetlen munkával. **Az idén ünnepeltük a Páty Faluközösségért Alapítvány megalakulásának negyedévszázados évfordulóját**. Ebből az alkalomból jubileumi kiadvány is megjelent. Visszatérve a borhoz, fontos folyamatok részesei lehetünk, főként a történelmi pincesor fejlesztésére vonatkozóan. Az önkormányzat tulajdonában lévő felújított **Dézsma Pincében** korábban már megszerveztünk egy pincekiállítást, ehhez az eseményhez kapcsolódóan pedig aláírtunk egy együttműködési nyilatkozatot a **Hungarikum Szövetség** elnökségével. Az önkormányzat abban is próbál hathatósan előrelépni, hogy a közműfejlesztéseket mihamarább befejezhessük. A vízhálózat már kiépült, az egyes pincékbe való vezetékek bekötése éppen folyamatban van.

*A harmonikás*



*Galambos Attila (jobbról) picegazda*

### A bőség zavarában…

Ahogy írtuk: a pénteki, szombati hőségriadó kellős közepén nemcsak borokat és finom étkeket lehetett kóstolni, hanem a szórakoztatás számos műfajában lazíthattak az idejüket itt töltő érdeklődők. A helyi Művelődési Ház rendkívül gazdag programkínálattal rukkolt ki. Gyermekprogramok, néptánc bemutatók, irodalmi találkozók és a zene számos népszerű műfaja jelenítődött meg a pincehegy központi részén felállított nagyszínpadon, a Nagyréten és számos más helyszínen. Jazz, blues, rock és pop zenekarok váltották egymást- aki itt nem talált magának valamilyen kellemes élményt adó foglalatosságot, hát magára vethetett! A szellem, gondolkodás próbatétele a sakk, a Művelődési Ház ismét nemzetközi versenynek adott otthont, a most jubiláló Közösségi Házban pedig a pátyi asszonyok keresztszemes kézimunkáiból láthattak kiállítást a látogatók

büszkén mutatja az **1839-ben szolgálatát megkezdő nagyprést,** amely, mi tagadás a pince igazi dísze, ereklyéje. Maga a pince egy helyi hentesé volt: Keszler Ferenc 1831-ben építette.

*Történelmi prés...*

Ahogy jeleztük, szombaton délelőtt a megnyitó alkalmával találkoztunk Székely László polgármesterrel, majd nem sokkal később a Hagyományok Házában futottunk össze. Szombat délután pedig, hol másutt, mint a pincesori kavalkádban foghattunk ismételten kezet. A Dézsma Pince hűvösébe menekülve Páty és a helyi borkultúra további fejlesztéséről beszélgethettünk még. Meggyőződése, hogy az **infrastrukturális fejlesztések mellett, de legfőbbképpen azok befejezését követően, markánsabb idegenforgalmi lehetőségeket kell a helyieknek, elsősorban az önkormányzatnak,** da hozzákapcsolódó Művelődési Háznak, nem utolsósorban pedig fontos szellemi és közösségi értéket jelentő alapítványoknak, egyesületeknek kifejteni. **Az Etyek-Budai Borvidék a fővároshoz legközelebb eső turisztikai vonzerő, a pátyiak helyzeti előnyét pedig nem kihasználni nagy hiba lenne.** Ezt nemcsak saját magára, mint választott önkormányzati vezetőre érti, hanem a különböző szervezetek összefogására is. A közös cselekvés meghozhatja a maga eredményét, ugyanis a Széll Kálmánt tértől a busz 30 perc alatt szállítja ide a vendégeket, de külön kirándulásokat is érdemes megszervezni budapesti szállodák hátterével. Való igaz: ezzel kapcsolatosan még nagyon sok teendő vár a helyiekre.

*Vendégek a Galambos Pincében: középen Majoros Árpád gondolatszobrász, jobbra Tóth Imre gasztronómus*

**Pillanatképek innen és onnan**

A Nyitrai Pince előtt Nagy Géza zenész, helyi harmonikás fogadta hamisítatlan magyar dalokkal, nótákkal az arra járókat. Azt mondja, a jó bor és a harmonikaszó édes testvérek, ebben az agypuhító forróságban pedig a pince oltalmában a kedv is fokozódik, húzatják is sokan a maguk nótáját. Hozzáteszi: aki nem gyakorlott, az ilyen forróságban a pincéből feljövet, a 30 fok feletti meleggel szembesülni nem éppen kellemes „találkozás”… Ahogy megyünk tovább, Galambos Attila pincegazdával hozza össze a riportert jó sorsa. Ő 2005-től pályti lakosként tulajdonol itt pincét, amelynek ajtaja felett az 1852-es szám olvasható.

– Leszünk jó páran, főként szombaton és vasárnap – mondja a közgazdász hobbiborász –, jönnek a családtagok, barátok, feleségem kitűnő fogadófalatokat készített (frissen sütött kolbász és hurka, saját sütésű házi kenyér), a délutáni órákra időzítjük a főételek kínálását, barbecue műfajában sertésoldalas, angus marha, bőrös karaj, sok-sok saláta alkotja a menüsort. Boraimat is jó szívvel kínálom. A többi pincegazdával úgy vagyunk, hogy szeretjük cserélgetni a fajtákat és palackokat. Így tartalmasabb az élmény, tudjuk egymást dicsérni, netán ugratni, lényeg, hogy jól érezzük magunkat.

*Csecse-becse ajándék*

Két pincével arrább készül a vendégfogadásra **Csík Attila**, aki pályti, de Budapestre jár dolgozni naponta, viszont a pince körüli foglalatosság immáron az élete része lett. Van egy több tulajdonban lévő családi közös pince is, de ő úgy döntött, hogy sajátot vesz. Meginvitál, nézzek körül és

*Jó társaság – nagy asztalnál*

Az alkalomra kiadott Pátyi Pincenapok pár oldalas programfüzetének legvégén **„Bakancslista”** címmel az ide érkezők élményeire finoman rákérdező összeállítás olvasható. Sokan válaszoltak is az adott kérdésre, mert a jelenlévők ebben is partnereknek bizonyultak. Néhány kérdés: Meghívtam egy fröccsre a barátomat? Csápoltam az első sorban? Bókoltam egy lánynak/fiúnak? Megsimogattam a kecskét? Elhúzattam a nótámat a pincében?

A legvégén pedig az eseményről tudósító kérdezi meg önmagától: érdemes volt ellátogatni a Pátyi Pincenapokra?

A fenti sorok válaszul szolgálhatnak…

***Kiss Dezső Péter***
***MBÉ-asztali örömök magazin***

*Apa és fia: imádják egymást*

# EGY SZÉPLELKŰ SZAKÁCS…

## FIÁNAK PÉLDAKÉPE – A VÍGSZÍNHÁZ KEDVENCE

ÚJPEST BELVÁROSÁNAK EGYIK OLYAN VENDÉGLÁTÓS HELYSZÍNE A GÖNCZY ÉTTEREM, AMELY ALPTERÜLETÉT TEKINTVE NEM TARTOZIK A NAGYOBBAK KÖZÉ, DE VENDÉGSZERETETET ÉS MAGYAROS VENDÉGLÁTÓS STÍLUSJEGYEIT TEKINTVE BIZONY AZ ÉLBOLYBAN VAN. SEMMI SEM VÉLETLEN…

Ezeket a motívumokat jöttünk feltárni vendéglős látogatásunk alkalmával, amikor is a hangulatos étteremben, így a nagy forróság perzselő perceiben, inkább a késő vacsoraidőben jöttek a vendégek éhüket csillapítani. Apa és fia – **Plaier Ferenc**, ifjabb és idősebb – mindenekelőtt azt hangsúlyozzák, hogy fontos küldetésnek gondolták, amikor három esztendővel ezelőtt egy olyan éttermet vettek át gazdaként, amelyre az újpestiek etalonként, de még inkább a minőség zálogaként tekintettek. Nem kis felelősség mindez, ezért is vagyunk arra kíváncsiak, miképpen „mertek" ebbe a misszióba belefogni? A válasz előtt mosolyog az ifjabbiak Plaier, aki jó kommunikátorként azonnal elmondja, ő bizony **a mai kor kereskedő menedzsere**, főállását tekintve egy nagy multinacionális kereskedelmi cég budapesti áruházainak a vezetője:

– Mindennek az „oka" édesapám, aki egy csodálatos ember és édesanyám halála után ketten maradtunk, ő és én, hogy aztán újra építsük az életünket – mondotta. – Szépen és emberi értékeket közvetítve nevelt fel, láthattam:soha nem tétlenkedett.

Hallgatja fiát az időben előbbre járó Ferenc, akiről azért annyit tudni kell, hogy a maga üzleti életútja, előmenetele meglehetősen sokszínű. Dolgozott **benzinkútnál**, közértben, **hús nagykereskedelmi cégnél,** és egyre jobban közelítve a vendéglátáshoz a **Rátkay Művészklubban,** és kifőzdében is. Kereste a kihívásokat és ezekre válaszolni is tudott:

– Nagyon fontosnak tartom, hogy az ember meg tudja mutatni magát többféle fronton is, de végül a fiammal való rendkívül bensőséges kapcsolatom miatt úgy döntöttem, lehetőségem szerint segítem. Hogyan is? Egy sikeres üzletembert? Feleségem, édesanyja halála után újra kellett kezdenünk s egyben megtalálnunk a folytatást. **Tehetséges, becsületes gyerek, aki nem mellékesen törekvő is!** Mindig vonzódtam a gasztronómiához, érdekelt a magyar ételkultúra, ezen belül is a vendégfogadás őszinte képviselete.

### Sthol és a körömpörkölt

Ahogy már mondtuk is ,a Gönczy Étterem a Plaier család érdekeltségébe került és meg kellett találni annak a módját, hogy az életkor szerinti nyugdíjas korát élő, ám egyetlen percet sem tétlenkedő édesapa mikéképpen tud segíteni fián. azért, hogy a Gönczy Étterem szép pályafutása folytatódjon. Összeültek, megbeszélték, hogy az étlapot az édesapa a fiával alakítja ki közösen. Benne megtartva fontos magyar értékrendeket, beemelve specialitásokat (például hústöltelékek egész arzenálját) és mindent, ami az új korosztályok számára fontos. Közösen vállalták a feladatot és közösen tudják teljesíteni! Hozzátesszük, hogy az édesapa sajátos szakács „külön életet" él:

*Étterembelső*

*Anna és Flóra tüsténtkedik a konyhában*

Ez így igaz, ugyanis valahogy jó sorsom úgy hozta, hogy a Vígszínház művészeinek mindennapi étkeztetésével foglalkozhatom – mondja, miközben már a színház szó kiejtésekor is csillog a szeme. – Imádom a színházat, és azt pedig csak megköszönni tudom, hogy kitűnő, közöttük Kossuth-díjas művészek éhét csillapíthatom. Itt a Gönczy Étterem konyhájában készítem el mindennap a művészeknek és a színházi munkatársaknak aznapra szánt ételeket, legyen az meleg vagy hideg falatozni való. Jólesően veszem tudomásul, hogy együtt tölthetjük el az erre szabott órákat. Én pedig „habzsoló" természet vagyok, már ami a színházi kultúrát és műfajt illeti! Házi szakácsként megadatik számomra, hogy az egyes próbafolyamatok során is bepillanthatok az alkotó munkába. Ez kifejezetten izgalmas szellemi kaland! Az pedig, hogy ezt megtehetem, a művészek bizalmán alapszik. Szeretik a főztömet, ez pedig nekem mindennap egy kis boldogságpirula. (Néha „bűnözünk" is, mert például Stohl András, Eszenyi Enikő igazgató még körömpörköltet is megkóstol, gyetlen deka súlyfeleslegük nincs!

Újra átveszi a szót apafia, aki azt mondja, szeretnék, ha **családias, olyan vendéglőt tudnának itt meghonosítani** – immár a hagyományok talaján -, **amely az új korosztályoknak is megfelel.**

– Nekem ez az életforma és életvezetés jutott – fogalmaz őszintén az üzlettulajdonos. – Belefér az energiámba a napi 16 óra munka. Óriási háttér, hogy tudom, édesapámra mindig számíthatok! Lányaim- Anna , Flóra- imádják nagyapjukat, örökölték tőle a főzés hajlamát: mindig szorgoskodnak a konyhában. A Gönczy Étterem fundamentumai korábbi időkből valóak, mi, így közösen, édesapámmal és a családdal a jövő pilléreit szeretnénk megépíteni. Lehet,hogy ők folytatják?

Címlap fotónkon látható étel Plaier Ferenc munkája: tatár-tá, ahogy azt díszíteni és tálalni kell!

*-MBÉ magazin-*
*Fotók: Forschner Rudolf*

*Flóra, a fotósztár*

2018-as felvétel

# A BIRKAFŐZÉS APOSTOLA VOLT

## Benke László 20 ÉVEN ÁT zsűrizte a versenyműveket…

MEGHATÓ VOLT A XXI. KARCAGI BIRKAFŐZŐ VERSENY ÜNNEPI MEGNYITÓJA, AMELYEN A RENDEZŐK – MEGHATÁROZÓAN KARCAG VÁROS ÖNKORMÁNYZATA ÉS TÁRS CIVIL SZERVEZETEI – A SOROS PROGRAM ALKALMÁVAL MEGEMLÉKEZTEK BENKE LÁSZLÓ, TÖBBSZÖRÖS VILÁGBAJNOK MESTERSZAKÁCS ÉLETMŰVÉRŐL.

A tudósító számára önmagában megejtő, hogy olyan zsűri csapat jött össze – akárcsak minden évben – ,amelynek összetételét az elmúlt hetekben elhunyt **Benke László** alakította ki. Nemes egyszerűséggel fogalmazva: a legjobb szakácsokat verbuválta maga köré és ebben a közösségben meghatározó erő volt az **Első Magyar Fehérasztal Lovagrend** számosan meginvitált tagja. Nehéz pótolni ezt az elkötelezettséget, mesteri szakmunkát, amit kifejtett a Nemzet Szakácsa! Kedves emlék: minden alkalommal a meghívott, 40-50 tagú zsűri számára külön eligazítást tartott, akár egy hadvezér. mindenki tudta, mi a dolga, de azért a legfőbb kapitány mindenkinek elmondta, hogyan értékeljen, mi a szakmai feladata.

Karcag város, mint szervező komoly, egyben kitartó lépéseket tett azért, hogy a magyar gasztronómia hagyományőrző stílusjegyeit megőrizze, újabb és újabb nemzedékek számára továbbadja. A megnyitó után **Dobos László** polgármester erről így beszélt az MBÉ magazinnak:

– Még alpolgármester voltam, amikor Benke László – Fazekas Sándor akkori polgármesterünk felkérésére – elvállalta a zsűri elnöki szerepet. – Ismert, országosan népszerű szakács volt akkor már, és mi úgy gondoltuk, a vele kialakított szoros szakmai kapcsolat gyümölcsöző lesz. Nem gondoltam, hogy 20 esztendő elteltével már a XXI. Birkafőző Versenyünkön nem lehet jelen. „Laci bácsinak" nevezték, de rendkívül nagyhumorú ember volt, és jó volt vele együtt dolgozni. Két évtized nagy idő… Fájlaljuk elvesztését!

Ahogy az MBÉ – asztali örömök magazin tudósítója körbejárta a versenyhelyszínt, úgyis, mint aki nem először van jelen, megállapíthatta, a birkafőzés hagyománya, az együttlét öröme hosszantartó, kiapadhatatlan. Meggyőződésünk, hogy mindebbe a misszióban Benke László elévülhetetlen érdemeket szerzett.

**Fazekas Sándor**, korábbi polgármester, agrárminiszter, országgyűlési képviselő így vélekedik minderről: „Jó döntés volt részünkről, hogy Benke Lászlót választottuk partnerül! Számomra a közvetlensége, az emberekkel való sajátos kapcsolatteremtetési módja lenyűgöző volt. Azt is mondhatom, hogy még miniszterként is tanulhattam tőle. Rendszeresen főzök magam is ezeken a versenyeken, egyszer Laci bácsi – a maga huncut mosolyával – azt mondta a pörköltemre, hogy „egy minisztertől kevesebbet várt"…

**Rózsa Sándor** Karcag város jegyzője szintén úgy gondolja, nemcsak a magyar gasztronómiát érte nagy veszteség, hanem Karcag városát is. Olyan, országosan népszerű szakember, mint Benke László, nehezen lesz pótolható. Annak viszont külön örül, hogy a mostani, XXI. Birkafőző Fesztiválunk zsűri elnöki tisztét Garaczi János, a lajosmizsei Tanyacsárda tulajdonosa, Venesz-díjas mesterszakács vállalta el. Ő az Első Magyar Fehérasztal Lovagrend nagytiszteletű tagja, így ez a fajta, sorsszerű stafétabot váltás Karcag város számára több,mint megnyugtató…

**ifj. Bartha László** sokszoros birkafőző bajnok ezen a tájékon, tudja mi a módja, hogyan kell a bográcsba, üstbe, vagy bármiféle főzőalkalmatosságban előkészíteni a birkát. Még nem volt kész a versenymunkája, amikor rákérdeztem, hogyan kóstolt Laci bácsi? Gondolkodott, előbb megnézte a bográcsban rotyogó húst, majd egyből kivágta:

– Poénosan, de kritikusan is! Mindig kíváncsi volt arra, hogy a bográcsban milyen arányban jelenik meg a belsőség, a csontos rész, és az igazi hús. Tudta, hogy ennek mesteri egyvelege adja meg a mi karcagi birkapörköltünknek a csodálatosságát!"

**Garaczi János** nem volt könnyű helyzetben, amikor elvállalta Benke László után - óriási hagyaték ez! – a zsűri elnöki tisztet. Megnyugtató számára, hogy Benke László olyan zsűri szakmai munkát alakított ki, hogy a közel 30-40 fős bíráló csapat pontosan tudta, mi a dolga. Ő egy karmesteri pálcát vett át, meggyőződése, hogy a zsűri csapat remek, így vezetni sem volt nehéz. Lajosmizsei születésűként, pontosan tudta,mit jelent a magyar ember számára a népi étkezési kúltúra.

Benke László nem élhette meg a XXI. Karcagi birkafőző Versenyt, de pontosan két évtizedes munkálkodása ahhoz alapot ad, hogy szervezők, zsűri tagok, főzők jó szívvel folytathassák…

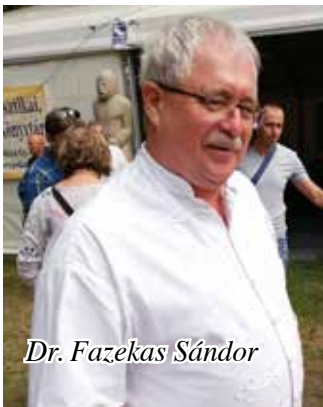
**-kdp-**
**fotó: Végh Ibolya**

Dobos László

Három Bartha, három László

Garaczi János, zsűrielnök

Rózsa Sándor (balról), vendégével


Dr. Fazekas Sándor

**VAN EGY HELY...**

…a középkori kolostorok és emlékek ölelésében, a csodálatos Balaton-felvidéken minden egyesül: a Balaton víztükre, a löszös termőtalaj, a tűz és a víz gigászi harcát idéző hegyek és völgyek.

**VAN EGY HELY...**

…ahol a harmónia, nyugalom, napfény, jellegzetes borokat termő domboldalak, a táj és az ember harmóniája, a természet szeretete és tisztelete fémjelzi a térség kiváló borait.

**VAN EGY HELY...**

…a Káli-medence páratlan szépségű hegyeinek lábánál, Tapolcán, ahol jól tudják, mitől lesz tökéletes a pihenésünk:

- kényelem
- tökéletes ízek
- vendégszeretet
- inspiráció
- wellness
- Thalion prémium Thalasso rituálék
- interaktív borkóstolók a környék legjobb pincészeteiben és borműhelyeiben

HUNGUEST HOTEL PELION TAPOLCA

**EZ A HELY:** **Tapolca, Hunguest Hotel Pelion**
**www.hunguesthotels.com/pelion**

*Jóska, a fő boralkotó*

**Erika valójában egy Tokaji Cuvée, amely fotónkon látható. Ennek a bornak nemcsak lelke, hanem története is van! A tolcsvai Csubák Pincészet párosa, Csubák József és Csubákné Erika közös alkotása! Miért is?**

# BORBAN MEGFOGALMAZOTT SZERELEM

- **Mert szerelemben s szeretetben megfogalmazott borról van szó!**
- **A Csubák Testvérek Szőlőbirtok és Pincészet egyik élboráról van szó!**
- **Erika valójában egy tokaji Cuvée, amelynek van boros és nem kevés érzelmi üzenete is.**

***A Cuvée összeállítása:*** 50 % Furmint – Erő, 30 % Hárslevelű – Finomság – 20 % Muskotály – Édes élet.

Egy tolcsvai házaspár úgy gondolta, megvalósítja álmait! Egyik gyönyörű termék az Erika tokaji Cuvée, amely immáron több évfolyamban is tündököl. Idézet Csubák Józseftől: *„Ezt a bort az érzelem alkotta! Mindketten tudtuk, hogy jó úton járunk…"*

**Csubák Testvérek Családi Pincészete**
**Borkóstolás, borértékesítés**
**3934 Tolcsva, Rákóczi ú. 27.**
**Tel:+36-30/8265-618**
**email: balazsi.erika@freemail.hu**

## A TARJÁN KINCSE ÜZLETI FILOZÓFIÁJA:

*"Állományjavító, mesterséges ízfokozó, színező anyagok, ha lehet, ezt meghagyjuk másnak....."*

**TERMÉKKÖR :**
háztáji sertésből előállított füstölt húskészítmények

**KÜLÖNLEGESSÉGEK :**
Tarján Kincse Parasztmájas,
Sült császár,
Fehérboros vastagkolbász,
Szivarkolbász

Ügyvezető: Burainé Hajdú Éva • e-mail: t.tarjanph@t-online.hu

## ASTORIA COLD WINE

magyarországi forgalmazója:

**VINITALY GRUPPO KFT. 1113**
Budapest,
Csetneki út. 7.
Telefon: 06-70-3345-999

***Magyarországot is meghódította az exkluzív, csodálatos, itáliai prosecco!***

# Egész évben – nyáron hűsítőként:

# ASTORIA COLD WINE!