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

A SZAKMA LAPJA

AZ ASZTALI ÖRÖMÖK MAGAZINJA

MBÉ

2019 ŐSZ • ÁRA: 890 FT

MINŐSÉGI BOROK ÉTELEK

A GYŐRI AMSTEL HATTYÚ PANZIÓ

Amstel Hattyú Panzió

ŐSZI, ÉTKES-BOROS ÜZENETE

BOROS PÓKEMBER | PALACSINTA-HERCEGNŐK | SÉF-KONZUL SZOVÁTÁRÓL | VERŐFÉNYES SZÜRET

ITT AZ ŐSZ – A TOROK ÉVADJA!

Végre liba!

A lajosmizsei Tanyacsárda a Torok évadjának nyitányán HÁROM hagyományos, igazi libaétellel üzeni a magyar konyha mindenhatóságát, nagyszerűségét.

Tapasztalt, nagy tudású séf, aki kitűnő konyhai csapat szervezője, vezetője. Mint az alapanyagok beszerzéséért is felelős szakember, kitűnő kapcsolatokat alakított ki, a meghatározóan térségi beszállítókkal. Feltétlen elkötelezettje a magyar konyha hagyományos értékeinek!

Heródek János séf

LIBATÖPÖRTYŰS POGÁCSA /kb. 20 darabhoz/

- *0,50 kg liszt*
- *0,20 kg darált libatöpörtyű*
- *0,02 kg élesztő*
- *0,10 l tej*
- *0,20 l tejföl*
- *0,10 kg margarin*
- *2 db tojás*
- *0,10 l fehérbor*
- *0,01 kg só*
- *0,002 kg törött bors*

A megszitált lisztet dagasztótálba teszem. Az élesztőt langyos tejben kevés cukor és liszt hozzáadásával fölkelesztem, majd hozzáadom a liszthez. Hozzáadom továbbá a felolvasztott margarint, kevés fehérbort, tojás sárgát, sót, őrölt borsot, tejfölt és a darált töpörtyű felét. Az egészet jól összegyúrom (dagasztom) és nem túl hideg helyen pihentetem 15-20 percig. Ezután lisztezett deszkára teszem, nyújtófával kinyújtom, a töpörtyű másik feléből megkenem és hajtogatom. Ezt a műveletet 2-3 alkalommal megismétlem, mire a töpörtyűt teljesen rákenem. Végül nyújtódeszkán kinyújtom, késsel bevagdalom és pogácsaszaggatóval kiszaggatom. Kizsírozott sütőpléhre vagy tepsibe nem túl szorosan egymás mellé helyezem. Még rövid ideig pihentetem, tetejét felvert tojással megkenem. Középmeleg sütőben pirosra sütöm.

SÓLET FÜSTÖLT LIBAMELLEL /5 személyre/

- *1,70 kg füstölt libamell*
- *0,80 kg szárazbab*
- *0,10 kg vöröshagyma*
- *0,01 kg fokhagyma*
- *0,10 kg árpagyöngy*
- *0,02 kg só*
- *0,02 kg őrölt bors*
- *0,15 kg liszt*
- *0,02 kg pirospaprika*
- *3 db egész tojás*
- *marhafaggyú*

Nagy szemű fehér babot kiválogatunk, majd megmosás után beáztatjuk hideg vízbe. 4-5 órai állás után egy fém edénybe beletesszük a babot, a finomra vágott vöröshagymát, sót, tört fokhagymát, kevés pirospaprikát, lisztet, őrölt borsot, árpagyöngyöt, és az egészet összekeverjük. A megmosott libamelleket ráhelyezzük, majd felengedjük dupla mennyiségű vízzel (esetleg tehetünk bele egy kevés marhafaggyút, jó ízt ad neki). Közepes hőmérsékletű sütőbe tesszük, fedővel letakarva pároljuk (kb. 4-5 óra), közben rázogatjuk. Mielőtt kész van, megmosott egész tojásokat teszünk bele. Ha a libamellek megpuhultak, kiszedjük, tálalásig félretesszük. Szeletelt libamellel és főtt tojással tálaljuk.

KEMENCÉBEN SÜLT LIBAMÁJ /5 személyre/

- *0,80 kg libamáj*
- *0,80 kg libaháj*
- *0,02 kg só*
- *0,001 kg őrölt bors*
- *0,001 kg babérlevél*
- *0,20 kg vöröshagyma*
- *0,20 kg lecsó (vagy paprika-paradicsom)*
- *1 cs. zeller zöld*

A megtisztított vöröshagymát cikkekre vágjuk és a lecsóval, babérlevéllel, zeller zölddel összekeverve tűzálló tálba vagy tepsibe tesszük. Ráhelyezzük a libamájat, majd a máj tetejére a hájat. Nem túl forró kemencében sütjük. Ha a háj kiolvad, a zsírral locsolgatjuk a májat és készre sütjük. A sült libamájat felszeleteljük, a szeleteket sóval és grill fűszerrel ízesítjük majd tálaljuk.

Címünk: H-6050 Lajosmizse, Bene 625.
Levélcím: H-6050 Lajosmizse, Pf. 23.
Telefon:
Programszervezés/Öreg Tanyacsárda:
+36-76/356-010, +36-76/356-166
Új Tanyacsárda:
+36-76/356-250
Lovastelep: +36-76/356-055
Fax: +36-76/356-576
E-mail: tanyacsarda@tanyacsarda.hu

Együtt a teljes "vezérkar"

A hallgatóság

Krivács András

Érdeklődők

Szólóban...

Nyilatkozat 1.

Nyilatkozat 2.

ROADSHOW 2019

ESEMÉNYSOROZAT

A MAGYAR NEMZETI GASZTRONÓMIAI SZÖVETSÉG – AMELY TÖBB MINT 50 ÉVE A HAZAI LEGNAGYOBB TAGLÉTSZÁMMAL ÉS MINDEN MEGYÉBEN SZERVEZETTEL RENDELKEZŐ SZAKMAI SZERVEZET -, A KÖZÉTKEZTETŐK ÉS ÉLELMEZÉSVEZETŐK ORSZÁGOS SZÖVETSÉGÉVEL, VALAMINT A NEMZETI AGRÁRKAMARÁVAL KÖZÖSEN SZAKMAI, TOVÁBBKÉPZŐ GASZTRONÓMIAI PROGRAMSOROZATOT SZERVEZ A GASZTRONÓMIA SZERETŐINEK – EGÉSZ ORSZÁGRA KITERJEDŐEN.

A Roadshow eddig jelentős helyszíneken közvetíthette az előre meghatározott célokat. Nevezetesen: Gyulán, Jászberényben, Debrecenben, Baktalórántházán, Székesfehérváron, Pécsett, Győrben, Tatán, Miskolcon, Kaposváron, Egerben. Krivács András MNGSZ elnök lapunk kérdésre elmondta, hogy tervei szerint még az év végi nagy ünnepek előtt megszervezik programjukat Veszprémben, Keszthelyen, Szombathelyen, Kalocsán és mintegy zárásképpen Budapesten.

– Közös küldetésünk, hogy a vidéki vendéglátásban és közétkeztetésben érintett vállalkozókhoz friss szakmai információkat juttassunk el, ismertessük a hatóságok elvárásait, miközben platformot teremtünk a helyi termelők és termékeiket felhasználó vendéglátók, étkeztetők találkozására, ismerkedésére – „a termőföldtől az asztalig” elv alapján.

Az előkészítő, szervező munkálatok során meghatározták az egyes helyszínek programjait, meghívott előadók névsorát. Krivács András ezzel kapcsolatosan elmondta, hogy az MNGSZ a maga teljes szakmai vértezetében jelent meg eddig és jelenik meg a jövőben is szakmai alelnökök, különböző szakmai bizottsági vezetők és jeles szakemberek, vendéglátósok gasztronómusok felsorakoztatásával. Egyértelmű a cél: a gasztronómia szereplői megismerhessék a legújabb trendeket, technológiákat. Fontos, hogy sikeres, jogkövető gasztronómiai vállalkozások működjenek, melyek a rövid ellátási lánc szem előtt tartásával a helyi termelőktől vásároljanak és gondot fordítsanak a hagyományok megőrzésére. A magyar mezőgazdaság, a termelők és a magyar gasztronómia egységet alkotva a jövőben még jobban összeforrjon! Krivács András sommázatként így fogalmazott: „A siker kulcsa az, hogy a gasztronómia felismerje, hogy a magyar alapanyagnál nem tud jobbat találni!”

mbé - tudósítás

TARTALOM • 2019 ŐSZ

A lajosmizsei Tanyacsárda libás receptjei 2

A Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség nagyszabású Roadshow szakmai programsorozatot zár hamarosan – célokról, tapasztalatokról beszél Krivács András elnök 3

Hattyúvá változott csónakház Győrben– Téringer János portréja 6-7

A bor pókembere a Rózsadombról 8-9

Köszöni Pávai Vajna Ferencnek – városi turisztikai díjat kapott a hajdúszoboszlói ifj. Pinczés Károly 10-11

Fagyi királynő és palacsinta hercegnői 12-13

Kovács Tamás a seafood brilliáns képviselője Pomázról 14-15

Séfkonzul Szovátáról – Garaczi Zoltán missziója 16-17

Fogorvos a piacon – Dr. Csőgör András szokatlan portrévázlata 18-19

Szigillum: Borrendi események, tudósítások, összefoglaló 20-21

Új utakon az Első Magyar Fehérasztal Lovagrend – Garaczi János jegyzete
Példák az önzetlenségről Ludasszállásról és Tiszaújvárosból 22-23

Horváth Dezső múlt idézése 24-25

Borok Pannonhalmáról – Cseri stílusban 27

Kétpályás vendéglátás a hajdúszoboszlói Strand- és Gyógyfürdőben – Közelről a Teknős Ételbár 28

Rétes Fesztivál Szakmáron 29

Balatonfüredi szüret 30

CÍMLAPBOR

Pannonhalmi Legenda (2015)

Cseri Pincészet – Pannonhalmi borvidék

A pincészet top bora ez, mégpedig a javából! Két kitűnő vörös fajtából háziasították (Merlot, Cabernet Franc). A védett eredetű száraz vörösbort 12 hónapig érlelték tölgyfahordóban. Mélysötét vörös színű, testes. Sötét bogyójú gyümölcsök, nugát, karamell és kávé ízjegyekkel. Bátran kijelenthetjük: igazi Cseri stílusban elkészített, szenvedéllyel telt bor, hosszú lecsengéssel. A Cseri családi pincészet legfőbb partneri körét jelentik a minőségi szolgáltatást nyújtó éttermek, szállodák. Nem véletlenül választottuk címlapborként, úgyis, mint a győri Amstel Hattyú Panzió egyik népszerű ajánlatát a borlapról. Cseri Norbert borász és Bedő János mesterszakács séf szakmai konzultációja nyomán igazi összeillő párként harmonizál a bélszín steak sültpaprikakrém, fűszeres steakburgonyával, grillezett gombakalappal,amely a ház népszerű étel remeke.

A Cseri Pincészet szakmai törekvéseiről, kínálatáról külön riportot olvashatnak lapunkban.

Cseri Pincészet: 9282 Nyúl, Panoráma u. 7.
Tel: 36-30/421-7415
email: cseripince@gmail.com

ÖNKORMÁNYZATISÁG

Lapunk megalapításának kezdetétől szerkesztési alapelv, hogy maximum csakis szakpolitikával foglalkozunk. Ez olyan értelemben fontos küldetésünk, hogy a vendéglátás, idegenforgalom szállodaipar, a borászati vállalkozások ezer szállal kötődnek különböző hivatalos szervekhez, minisztériumokhoz, szakmai szövetségekhez. Nemrégiben zajlottak le az önkormányzati választások. Kis és nagytelepüléseken, megyeszékhelyeken és a fővárosunkban. Az eredmények elemzése nem tisztünk, ám fontosnak tartjuk, hogy az önkormányzatiságról – a mi szemüvegünkön keresztül – kifejtsük véleményünket. Egy-egy város, település, idegenforgalmi régió mindennapi élete ezerféle szállal kapcsolódik az önkormányzatokhoz. Amikor tehát egy önkormányzati vezetőt és testületet megválaszt valamely település közössége, véleményt mond az eddigi munkáról, vagy a folytatás mellett dönt vagy pedig új erőket kíván élre állítani.

A Minőségi Borok Ételek (MBÉ) – asztali örömök magazin fontos kommunikációs partnereknek tekinti az egyes önkormányzatokat. Népszerű rovatunk a „Vendégváró városok – polgármesterek”, amelyben az adott város elsőszámú vezetője fejti ki gondolatait az itt élők vendéglátós, idegenforgalmi, gasztronómiai és borkultúrájáról. Persze az egyes településeken vállalkozó módjára tevékenykedő vendéglátós szakemberekkel, boros ágazatban tevékenykedő emberekkel, mint riportalanyokkal találkozunk. És a velük folytatott beszélgetések során szépen kikerekedik egy város vállalkozói rétegének napi kapcsolata az önkormányzattal. Mondjunk példákat? Manapság az egyik országosan is elterjedt szórakozási ,kikapcsolódási forma az ételfesztiválok megrendezése és az azokon való tömeges részvétel. Ilyenkor meghatározóan az önkormányzat biztosítja a helyszínt, határozza meg a területfoglalási díjakat, azt, hogy milyen szolgáltatásokat nyújt mindezért. több helyen is azt tapasztalhattuk, hogy átgondoltan közelítenek ehhez a témához a „hatóság” oldaláról. Fontos számukra, hogy az adott fesztiválprogramokon nagy közönség legyen, a vállalkozóknak legyen bevétele és ebből a bevételből ne kelljen nagy erőket átcsoportosítani például bérleti díjakra. Olyan városban is jártunk, ahol nagyon magas a bérleti díj és épp ezért az évek folyamán a vállalkozók megjelenési kedve lankadt. További példa? Mindig is neuralgikus pontja nyári, főszezoni időszakban a helyi önkormányzat és vendéglősök kapcsolatában a közterületek bérleti díjának meghatározása. Egyszerűbben fogalmazva: a teraszok működtetésének ez egy nagyon fontos háttér feltétele. Itt is az együttműködés a fontos, egyre gyakoribb, amikor megértik a vállalkozók kéréseit, igényeit, önmérsékletet tanúsítanak az önkormányzatok. Persze kirívó eset itt is van ennek ellenkezőjére utalóan.

Az önkormányzatok felelőssége tehát változatlanul meghatározó és egyedi. A házigazda szerep tehát egy helyi hatóság réséről is megnyilvánulhat pozitív vagy negatív formában. Véleményünk szerint legfontosabb, hogy a szereplőket tekintve egyezség legyen.Ebben segíthetnek azok az önkormányzati képviselőknek most megválasztott vendéglátós, borászati vállalkozók, nem utolsó sorban pedig borrendjeiket képviselő borlovagok.

főszerkesztő

Kiadó: Kiss-Végh Lapkiadó Kft. **Főszerkesztő:** Kiss Dezső Péter 20/458-3002 **A szerkesztőbizottság tagjai:** Benke László, Garaczi János, Gombás András, Horváth Dezső, Lukács István, 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
Tördelés: Serfőző Magdolna **Nyomda:** Kapitális Nyomda **Terjesztés:** VIP-lista, Tourinform irodák, éttermek, szállodák, panziók, vinotékák, borfesztiválok, alternatív terjesztők, előfizetők.
Előfizethető: a szerkesztőség címén

Címlapon:
A győri Amstel Hattyú Panzió steak-varázslata
Pannonhalmi Legenda 2015
(Cseri Pincészet – Pannonhalmi borvidék)
kíséretével

ISSN: 2060-646
www.mbemagazin.hu

Hattyúvá változott csónakház

Tamás

Dóra és a kis Hanna

Tünde

Zoltán,

Benjámin

A győri TÉRINGER ZOLTÁN története a vendéglátás kultúrájáról

A GYŐRI VENDÉGLÁTÁS EGYIK JELLEGZETES HELYSZÍNE AZ AMSTEL HATTYÚ, AMELY SAJÁTOS KÜLSŐ MEGJELENÉSÉVEL, BELSŐ SZOLGÁLTATÓ KULTÚRÁJÁVAL IMMÁRON 25 ESZTENDEJE HIRDETI A MINŐSÉG MINDENEK FELETTISÉGÉT. TÉRINGER ZOLTÁN TULAJDONOSSAL FOLYTATOTT BESZÉLGETÉSÜNKHÖZ AZ ADOTT APROPÓT, HOGY EGY NAGYARÁNYÚ FELÚJÍTÁSI MUNKASOROZAT VÉGÉHEZ ÉRKEZTEK – NÉGYCSILLAGOS PANZIÓS MINŐSÍTÉST IS KIÉRDEMELVE.

Esküvők a parkban

Boldogság – pompa

Elegancia – magas fokon

Riportalanyunk mondanivalójából szép fokozatosan kikerekedik egy szállodás-vendéglátós szakember pályaíve, amelyben – bárhol is tevékenykedett – **a minőség képviselete irányította minden szakmai lépését**, cselekedetét. 45 esztendős munkálkodásának azon pillanatához is elérkezett, hogy nyugdíjba vonul, persze nem abban a formában, ahogy azt gondolhatnánk. Hivatalosan igen, de a mindennapok valóságában a **fokozatosság** vezérli.

– Így haladtam már pályafutásom indulásakor is, amikor is 1974-ben Győr mellett élő fiatalemberként a megyeszékhelyre kerültem szállodás munkakörbe – merít emlékeiből diskurzusunk kezdetén. – Szerecseny egy kis falu és a Győrben akkor egyetlen szállodaként működő **Rába Hotelban dolgozni számomra egyszerre jelentett kihívást, minek tagadjam, büszkeséget is**. Aki szállodai recepción dolgozik, a vendéglátásnak egy teljesen másik dimenzióját képviseli és éli át. Bátran merem mondani: stílust kíván, megfelelő ismereteket egy adott városról, kultúráról, alapnorma az őszinte udvariasság. Az a két évtized, amit így tölthettem, látásmódomat is csiszolta. **Tünde feleségemmel kollegák voltunk** szállodás időszakunkban és úgy alakítottuk további életünket, hogy **keressük az önállósodás útját.**

A Téringer házaspár a győri lehetőségeket számba véve úgy döntött, hogy az akkor **Tanácsi Csónakházként** ismert Duna parti objektumot megvásárolja és szállodává varázsolja át. Négy éves átalakító, építő munka nyomán **1999-ben nyithatták meg,** meghatározóan **több funkciós küldetéssel.** Rendezvények szervezésére kitűnően alkalmassá tették és Téringer Zoltán nem is tagadja, hogy hamar elfogadott helyszíne lett e műfajt tekintve Győrnek. Az adottságok sem lebecsülendők, hiszen csak a **partfelület 5000 négyzetméteres**, amelyből aztán kialakíthatták a hatalmas parkolóhelyet, ami elengedhetetlenül szükséges ahhoz, hogy nagy létszámú rendezvények házigazdái lehessenek.

****-osan berendezett szoba

– Az **esküvő műfaja** már a nyitás éveiben is egyre népszerűbbé vált a kereskedelmi vendéglátás területén – folytatja lépésről-lépésre haladó pályájának összefoglalását Zoltán, aki szép fokozatosan a vendéglátás szinte minden területét, szegmensét megismerte, mint vállalkozásának főmotorja, avatott menedzsere. – Ehhez természetesen olyan **éttermi megjelenés** kellett, ami alkalmas a rendezvényekre, de a napi vendégforgalom lebonyolítására is. **Panoráma Éttermünk** nevéből adódóan vizuális élményt is képes nyújtani, de ez csak egy érzelmi elem, valójában az ételkínálatunkat is folyamatosan csiszoltuk, alakítottuk. Jelenleg rendkívül fontosnak tartjuk, hogy minél több friss alapanyagból készített étellel jelenjünk meg vendégeink körében. A hét utolsó három napján pedig nagy örömünkre **igen népszerű menü kínálattal** jelenünk meg. Azt sajnáljuk, ha alkalmanként nemet kell mondanunk a foglalásoknál… Ahogy így visszaidézem az elmúlt 25 évet, fontos következtetésre jutottunk feleségemmel. Nevezetesen arra, hogy nem gondoltuk, mennyi minden apró szempontra kell ügyelni egy ilyen komplex vendéglátós vállalkozásnál.

Ételarzenál

A család ereje

Aztán elérkezett annak is az ideje, hogy, így a 45 éves edigi pályafutás után a folytatáson is elgondolkodjanak. Zoltán és Tünde szerencsésnek mondhatja magukat, mert lányuk Szilbekné Téringer Dóra szinte az első kislánykori élményei közé sorolja a vendéglátós, szállodai munkába való kíváncsiskodását, az évek múlásával pedig segítő részvételét. Nem kellett külön pedagógiai módszerekkel terelni ebbe az irányba, elvégezte Törökországban az Erazmus pályázat révén a vendéglátós egyetemet, két kisgyermeke született és amint csak engedi, anyai teendői mellett teljes energiával szeretné átvenni a napi munkálatok irányítását, szervezését.

A családi hátterünkről még csak annyit, hogy fiúnk nem ezt a területet választotta, de nem is erőltettük, hiszen ő má vonalon találta meg hivatását – szolgál picit személyes háttér információval Téringer Zoltán. – Hamar elreppent valójában ez a 25 esztendő, bizony egyre **szükségesebbé vált a felújítás**. Mintegy féléves munkával sikerült szinte meghatározóan mindent lecserélni, bútorzatot, technikát, hogy egy stílusváltást is képviselhessünk. Egyszerűen arról van szó, hogy a mennyiségi, főként **szállodai vendéglátást minőségire szeretnénk átfordítani**, meghatározóan olyan vendégkört idecsábítani, amelynek az igényesség sokat jelent. Érdekes, hogy a felújítás időszaka előtt sikerült eladnunk az összes szállodai bútorzatot, amit csak azért említek, hogy beszédes bizonyíték arra: sikerült megőriznünk, még a nagy igénybevétel mellett is a fontosabb értékeket. **A négycsillagos minősítés kötelezettségekkel is jár**, de mi csakis a további jövőépítésben gondolkodunk. **Tünde a recepció és a szálloda összes vezetői és adminisztrációs munkáit ellátja,** mondanom sem kell óriási tapasztalatokkal. **Dóra belépésével most kínálkozik az alkalom arra, hogy fokozatosan visszavegyek a tempóból**, meg tudjam magamat, magunkat őrizni gyermekeimnek és persze unokáinknak. Félig viccesen szoktam mondani, szeretnék még táncolni az unokám esküvőjén… A fontos és a még fontosabb között kell különbséget tennem, de a teljes elszakadást semmiképp nem akarom képviselni…

Lazítások

Meggondolt, életvezetésében megfontolt ember Téringer Zoltán. Kitűnő társasági egyéniség, a Rotary Klub Győr Rába alapító elnöke, az Európai Borlovagrend győri legátusának tagja. Fizikai állóképességével sincs baja, hiszen a kikapcsolódása egyszerre üdítő fizikai munka és alkotó tevékenység. Közel egy holdas kertet művel, nem is akárhol, hanem a Győrhöz közeli Ravazdon, ahol szép házat is építettek, kifejezetten azzal a szándékkal és érzelmi töltettel, hogy Tünde Pannonhalma szerelmese. Szép birtokuk ablakából akár egész nap gyönyörködhet az Apátság panorámájában. Szóval Zoltán kertészkedik, gyümölcsfákat nevel, szőlőt szüretel és saját borával legszívesebben háza teraszára ül le, hogy kortyolgatva láthassa ő is az Apátságot, a közeli halastavakat, megmerítkezhessen a táj lenyűgöző bájosságában.

Elkerülhetetlen, hogy ne beszélgessünk a szakma aktualitásairól, az oly sokat emlegetett **munkaerő helyzetről.** Véleménye szerint Ausztria elszívó hatása még mindig a jelen része, az egyes szakterületekre jelentkező fiatal utánpótlásról szólva azt mondhatja, vegyes a kép, azért találni elkötelezett szakácsokat, felszolgálókat. (Konyhai csapatunk vezetője **Bedő János mesterszakács-séf** ilyen kollega, aki egyszerre tudja képviselni a cizellált vendéglátást és a nagy rendezvények lebonyolítását.) A maguk részéről sikerült kialakítani olyan személyzetet, amellyel az egyre jobban elvárt és az életben maradás zálogát jelentő minőségi vendéglátást képviselni tudják. Ha már borokról volt szó ne, csodálkozzunk azon, hogy **magánemberként is borkedvelő**, az Amstel Hattyú borkínálatában pedig **a meghatározó hazai borvidékek egy-egy remekét emelik be a borlap kínálatába.** Ezt kicsit missziós szerepnek is tartja.

Délutáni szikrázó napsütésben búcsúzunk vendéglátónktól – alig felejthetően a megkóstolt és jó szívvel kínált ökoruszály levest –, aki nagycsoportos fiú unokájáért indult az óvodába. Nem nehéz arra következtetni, hogy felszabaduló energiái, az idővel való átgondolt gazdálkodásának elkövetkezendő időszakában az unokázás további örömforrásokat jelent majd...

Kiss Dezső Péter

Pókember

A BOR PÓKEMBERE

SZÉPVÖLGYBEN SZÖVI HÁLÓJÁT
Korosztályát is tanítani szeretné

NEM TÚLZÁS, HA AZT MONDJUK, ALKATRA, MEGJELENÉSRE BÁRMIKOR ALKALMAS LENNE A HÍRES PÓKEMBER FILMBELI DUBLŐRJÉNEK! TUDJUK, EZ CSAK AMOLYAN ÉRDEKES FELVEZETÉS AHHOZ, HOGY MEGISMERKEDHESSÜNK KÖZELEBBRŐL NÉMETH NORBERT BOROS MISSZIÓJÁVAL, AMINEK KÖZE VAN A PÓKOKHOZ, A HÁLÓKHOZ, DE MÉG INKÁBB AHHOZ: MIKÉPPEN LEHET MEGSZERETTETNI ELKÖTELEZETTEN A BORT AZ ARRA FOGÉKONY VÁSÁRLÓKKAL…

Itt vagyunk Szépvölgy szívében, ahogyan kanyarog az út összekötve Szentendrét, Óbudát Hűvösvölggyel, Solymárral , Nagykovácsival, ahol – legyünk téma orientáltak – sok-sok bort szerető, borkedvelő ember élhet. **A Borháló egy életképes üzleti szerveződés,** ami valójában francsájz . Közel fél évtizede működik, folyamatosan terjeszkedve, külön-külön sejteket alkotva a fővárosban és egyre jobban az ország egyes régióiban is. Ezúttal a **Szépvölgyi út** nemrégiben kialakított „piskóta alakú" **körforgalmi csomópontjában található Borháló üzletben ülünk egy picinyke kórasztalnál,** még a déli nyitás előtt Norberttel. Mindenütt, amerre csak nézek borok sorakoznak a polcokon, az összkép sajátosan sokféle, már ami a megjelenéseket illeti. Van itt **pet palackos bor, dobozban elvihető** ún. **begin box kiszerelés**, **magnum**, no és **7,5 literes palackok** is. A bolt egyik sarkában pedig pálinka sarok, hogy azt jelezze: az italfogyasztásnak sokféle formája van, mindenekelőtt a legfontosabb, hogy minőségi legyen!

– Ezeket a szempontokat nem sokkal felnőtté válásom után kezdtem a mindennapok során is megérteni és a gyakorlatban is közvetíteni – meséli 24 évesen eddigi pályafutásának kezdetére utalóan Norbert. – **Sápi Csaba, országosan is ismert gyümölcsborász** közeli rokonom és a borral való „megfertőzést" neki köszönhetem. Vele jártam különböző vásárokra, fesztiválokra, hogy segítsem az értékesítést, de legfőbbképpen azért, hogy beleláthassak ebbe a számomra nagyon érdekes boros világba. **Sok mindent ötvöz a borkereskedés**, de, hogy mindezt most kicsit magabiztosabban kijelenthessem, **ismeretek kellettek. Érzelmi kötődés**, talán a legfontosabb, a **vásárló tisztelete és partnerként való megbecsülése**.

Nem rossz prológ, felvezetés ez, talán még bölcsnek is nevezhető egy fiatalembertől, aki arról is őszintén beszélt, hogy az élmények gyűjtésének időszakában lenyűgözte a fesztiválok hangulata és az, hogy amikor az embereknek valaki kínál valamilyen terméket, felelősen tegye azt. Úgy vélekedik, olyan **élményt kell szolgáltatni a vásárlóknak**, ami emlékezetes maradhat. Most a borra levetítve mindezt – **ami ízlik**! A Sápi-műhelynek amolyan reptető, dobbantódeszka szerepet tulajdonít Norbert, ami azért fontos, mert ezt követően bizonyos kanyarokat leírva eltávolodott ettől a világtól. Hogyne keresné ezerféle módon önmagát egy törekvő ifjú! Ám mégis csak visszatalált a bor világához:

– A **„Borháló" filozófiájával,** üzleti menetével, szolgáltatói struktúrájával **már a kezdetekkor azonosulni tudtam** – meséli tovább. – Mindezek miatt döntöttem úgy, hogy az üzleti rendszer egyik budapesti üzletében alkalmazottként tanuljam tovább a borértékesítés hivatását. Egy év alatt, úgy gondolom nem tétlenkedtem, felmérhettem, milyen az a háttér, amit ez az üzleti szövetkezés biztosítani tud és egy alkalmas időben elérkezettnek láttam az időt, hogy **saját üzletet vezessek.**

A Szépvölgyi úti Borháló átvételekor – mert felmérte a helyzetet – azt tapasztalhatta, hogy **már kialakult egy vásárlói kör, ezért nem kellett a nulláról indulnia**. Ez persze önmagában nem elég, hozzá kellett adni az önmaga egyéniségét. Korábban is, de mind a mai napig folyamatosan olvassa a szakirodalmat, **figyeli a borfogyasztási trendeket, az egyes pincészetek kínálatát, hogy naprakész lehessen.** A Borhálóhoz való tartozás azt is jelenti, hogy a központ által felkínált hatalmas bormennyiségből ki-ki a maga értékítélete, üzletpolitikája szerint válogathat:

– Kölcsönösségi alapon működik mindez – avat be kicsit a háttér világba Norbert. – Jelezhetem saját igényeimet is, ugyanakkor visszaigazolhatom az anyacégnek a mindennapi értékesítési folyamatokat. E tekintetben pedig konokul hiszek abban, hogy a **borkereskedőnek**

az egyik legfontosabb küldetése, hogy a vendég ízlését irányítva mindig olyan ajánlattal rukkoljon elő, ami élményt okoz. Ez pedig dupla siker: az eladóé és a kóstolóé egyaránt! **A tudatos borfogyasztást apró lépésekkel lehet befolyásolni**, elsajátítani. Nyitott kapukat dönget az a borkereskedő, aki folyamatosan bizalmi viszonyt alakít ki a vásárlóval. Információt ad és viszont információt kap.

Kis üzletben – sokféleség

Az alapfilozófiája a Borháló értékesítési stratégiájának a sokszínűség, a formákat, megjelenési módokat (design) kicsit háttérbe helyezve. A belső érték számít. Valójában ez az alapvetés is módosult egy kicsit a vendégigényeknek megfelelve. Megjelentek a magnum kiszerelések, a már említett 7,5 literes palackos kínálat, de akárhogy is vesszük, a végeredmény az áraknál dől el. Kitűnő minőséget kapni, megfelelő ellenértékért a további partnerség záloga. Ez apró munkák sorozatát jelenti. Ennek nagyon fontos része Norbert szerint a kóstoltatás. Havonta legalább egy alkalommal találkozót szervez valamely pincészet főborászával, marketing vagy értékesítési vezetőjével, hogy az arra fogékony vásárlói körét megörvendeztesse egy exkluzív borkóstolással. Hathét tétel a vizsgálódás része, finom falatokkal kísérten – oldott eszmecserével, beszélgetéssel tarkítottan. A Borháló központi marketing csapata pedig abban segíti, hogy megszervezi a rendezvényre az általa kért borászat képviselőjének érkezését, a kért tételek biztosítását. Mi több központi honlapján népszerűsíti is. (Az adott üzlet pedig saját kommunikációs eszközeivel még jobban ráerősít arra, hogy sikeres legyen ez az értékesítési forma!)

Ahogy beszélgetek Németh Norbert Szépvölgyi úti boros „pókemberrel”, óhatatlanul felvetődik bennem: saját korosztályának mit üzenhet?

– Saját példámon keresztül azt, hogy **korosztályom számára meg kell mutatni, mennyire fontos a borfogyasztásnál az ízlésvilág megkeresése és megtalálása.** A mérsékletesség és az ízekben, zamatokban való olyan megmártózás, ami élményszámba megy. Fejfájással, gyomorproblémákkal ébredni nem jó másnap, mert az előző napi élményeket kitörli, negatív irányban felülírja! **Sokan kérnek tőlem tanácsot** barátaim, ismerőseim közül, ha készülnek valamilyen összejövetelre, ami tagadhatatlanul jólesik. Mondom is a magamét, egyebek mellett azt, ha hamburgerre el tudunk költeni négyezer forintot, akkor minőségi borra talán nem sok további kétezer… **Én is sokat kóstolok**, ami nemcsak kötelező penzumnak érzek. Tudnom kell, mit öntök vendégeim poharaiba. Szeretnék egyre több pincét felkeresni, de most **még mindig az alapozás időszakában vagyok**. Nem könnyű munkatársat találni, arra alkalmas és nyitott jelöltet őszinte szívvel tanítok be. Most **Gréta egy olyan kedves és bájos kollega, aki egyetemre jár, a nyári hónapokban már dolgozott velem**, de most azt mondta: nagyon megszerette ezt a világot és **lehetőségei szerint tovább segítene.**

Végszó: *A polcokon körbenézve mindenütt boros impulzusok érik az embert. Palackok, formák, szinek – mind-mind bor és bor. Vajon a boros pókembernek vannak- e kedvencei? Jó magyar emberként azt mondja, a tipikusan magyar szőlőfajtákat kedveli, Kéknyelű, Furmint, Ezerjó… Világfajtából a Chardonnay van élen, vörösekből a Pinot Noir, a Merlot vagy éppenséggel a Cabernet Franc. A boros pókember is ember*

Kiss Dezső Péter

Fotók:
Guzsloványi Flóra fotográfus
Flo Photography

DÍJAZOTT: ifj. Pinczés Károly

KÖSZÖNI PÁVAI VAJNA FERENCNEK

Amikor a gyógyvíz szaga elegyedik a pörkölt illatával…

A MÁRA MÁR EURÓPA SZERTE IS HÍRES ÉS NÉPSZERŰ HAJDÚSZOBOSZLÓ NAGY ADOMÁNYT KAPOTT EGY GEOLÓGUSTÓL. PÁVAI VAJNA FERENCNEK AZ 1920-AS ÉVEK KEZDETÉN E TÉRSÉGBEN ELINDÍTOTT KUTATÁSAI EGYÉRTELMŰEN ARRA IRÁNYULTAK, HOGY GÁZMEZŐKET TALÁLJON. S ÍME, A PILLANAT, AMI EGY VÁROST FELVIRÁGOZTATOTT KÉSŐBBRE SZÓLÓAN: A FÖLDGÁZ MELLETT GYÓGYÍTÓ VIZET IS FAKASZTOTT A FÖLDBŐL…

Strandfürdő főbejárat – festővásznon

Csak ketten Dáviddal az óriásmedencében

Szigorú történetiségében nézve ennek jövőre lesz 95 esztendeje. Nagy hirtelen már közel 100 éves távlatoknál tartunk és jelen pillanatban elmondható, a gyógyvíznek következményeképpen egy virágzó, turizmusból élő város sarjadt, majd nőtt fel. Hogy mi minden köszönhető e földből fakadó kincsnek, arról értekezések, tudományos munkák, turisztikai elemzések, egyetemi szakdolgozatok születtek, de jól tudjuk: az elmélet és a gyakorlat különálló világ, ám mégis nagyon összefügg. Mi most a maga gyakorlati valóságában nézünk mögé e fontos, egy város közösségének múltját, jelenét és jövőjét befolyásoló tudományos eredménynek. Lapunk tematikájához illően a **gyógyvíz partján megélhetést adó, a turizmus meghatározó szolgáltatói hátterét adó vendéglátás szemszögéből.** Még tovább fókuszálva, egészen pontosan személyre szabottan arra, hogy idén szeptemberben ifj. Pinczés Károly átvehette Hajdúszoboszló város önkormányzatától a Pávai Vajna- díjat.

Pár adat, momentum a háttérről

Ez a 25 ezer fős alföldi, egykoron meghatározóan mezőváros Pávai Vajnától kitörölhetetlen adományt, kincset kapott azzal, hogy gyógyvíz tör fel a mélyből. Majd mindezt felismerve, már a két világháború között erre minden erejüket meg is mozgatták az itt élők. Megépült a gyógy és strandfürdő, elkezdődött a vendégjárás, már 10-15 év múltán arra eszmélhettek a helyiek: ebből meg lehet élni. Picinyke adalék arról, hogy az 1950-60-as években, a „tomboló" szocializmus kellős közepén budapesti gebines elitek jártak ide felüdülni, kikapcsolódni az akkor már legendásnak tartott, fürdővel szemközti Gambrinus Étterembe és Szállodába. Hogy mi a mai napig is tartó végkifejlett, azt most nem taglaljuk, lényeg szállodai férőhelyeket, fizető vendégszobákat és panziós ellátást is biztosító potenciális bázist magukénak tudva, az ország e pillanatban második-harmadik városa, Budapestet és Hévizet is beleértve

Hirtelen, talán picit elnagyoltan nagy ívűen írtuk le a hajdúszoboszlói vendégfogadó kultúra kialakulását, fejlődését, de térjünk vissza alaptémánkhoz, a **Pávai Vajna- Díjhoz. A Hajdúszoboszlói Vendéglátók Egyesülete** olyan szakmai tömörülés, amely a város szálloda és vendéglátó iparának civil szerveződése. Képviselnek szakmai értékeket, generálnak olyan intézkedéseket, amelyek munkájukat segíthetik mindennapos szolgálatukban. Mindannyian **tisztában vannak azonban azzal, hogy egyben értékőrzők is**. És ezen a ponton jutottunk el a felelősség kérdéséhez. Hajdúszoboszlón vendéglátást képviselni ma már csakis nagy szakmai elkötelezettséggel és felvértezetten lehet. A jelzett díjat számosan megkapták az elmúlt években, főként olyan emberek, akik munkásságukkal a város jó hírnevét, munkálkodásukkal a gyógyvíz- parti vendéglátás speciális műfaját képviselik.

Ilyen kollega, a szinte **születésétől kezdve vendéglátós pályára termett ember ifj. Pinczés Károly**. Számtalanszor írtunk már a Pinczés család vendéglátós munkálkodásáról, arról, hogy itt nemzedékeknek sikerült összefogni a jövőépítés érdekében. **Pincés Károly és felesége Marika** mindhárom fiú gyermekét a vendéglátás, a turisztikai szolgáltatás irányába terelte. Nem erőszakkal, hanem személyes példamutatással. A napi vendéglátás sűrűjében már a kezdetektől fogva legidősebb fia, Károly állt csatasorba. Mára már ő is nemzedéképítő lett, hiszen **Dávid fia** a BGE Turisztika-Vendéglátás szakának hallgatójaként is minden lehetőséget megragad arra, hogy otthon segítsen.

Vendéglős a fürdőben

Pávai Vajna Ferenc geológus – ha felülről nézné Hajdúszoboszló vendéglátását – minden bizonnyal jólesően venné tudomásul, hogy szorgos emberek megbecsülik a tudósi, kutatói munkálkodásának köszönhető cseppfolyós adományt. Nyugodtan mondhatná, hogy a Pinczés család ebben élenjár. Az édesapa a már említett fürdővel szemközti Gambrinus Étteremben volt felszolgáló tanuló, majd számos étteremben, üdülőben és szállodában dolgozott, míg nem megalapította – családjának felcseperedésével szinte majdnem egy időben – a Kemencés Csárdát. A dolgos család az előbbre jutás tiszta szándékával úgy döntött, hogy a Hajdúszoboszlói Strand és Gyógyfürdő szabadtéri területén szezonális éttermet nyit. A Kerék Csárda nevet kapta és Karcsi már ifjú pályakezdőként szinte a gyógyvíz partjára, a legendás strandi pezsgőmedence mellé varázsolta vendégeinek a finomabbnál-finomabb étkeket és italokat.Így keveredett a gyógyvíz szaga a pörkölt illatával.

Pinczés Károly (legelöl), 2004-ben már Pávai Vajna-díjat kapott...

– Nagyon fontos korszaka kezdődött ezzel az életemnek, mert az **igazi napi vendéglátás sűrűjébe találtam magam** – meséli mostani érdeklődésünk alkalmával ifj. Pincés Károly az MBÉ magazin kérdésére. – Versenyhelyzet is kialakult, hiszen óriási vonzerő Hajdúszoboszlón a Gyógy és Strandfürdő, nyáron van olyan nap, hogy 8-10 ezer ember érkezik ide felüdülni. 43 melegkonyhás vendéglátóhely működik, ékesen bizonyítva azt, hogy Pávai Vajna Ferenc e hivatás, szakma művelőinek is életre szóló lehetőséget, ha úgy tetszik sanszot adott. Mert ahhoz, hogy sokan érkezzenek egy városba vagy térségbe, **turisztikai attrakció kell**! Ez Hajdúszoboszlón egyértelműen a gyógyvíz! Sokan mondhatják minderre, hogy könnyű ilyen adottsággal sikeres vendégfogadást, vendéglátást képviselni. Lehet, hogy így van, de én azt mondom, nagyon is kell figyelni az igényekre, folyamatokra és itt Hajdúszoboszlón a versenytársakra is. Az utóbbi 3 esztendőben már nem vagyok jelen a strandi vendéglátás gyakorlati munkájában, de a **Kerék Csárda továbbra is működik**, egyik kitűnő kollegának adtam át a stafétabotot.

Az a bizonyos gyümölcs folyamatosan érik, hiszen Hajdúszoboszló gyógy kincsének is köszönhetően szárnyal, tagadhatatlanul hosszabb távú sikeres pályafutás elé néz. Hogyan látja mindezt ifj. Pinczés Károly a díj átvétele után?

– Mindenekelőtt a múlt értékeinek megőrzése a legfőbb motiváló erő a Pincés család életében – mondja. – Most, hogy átvettem a Pávai Vajna Ferenc díjat, oda léptem-ki tudja hányadszor- a Kemencés Csárda egyik különtermének falához, ahol **a családdal közösen a hajdúszoboszlói gyógyfürdő múltjáról egy értékes képkiállítást, dokumentumot sikerült összegyűjtenünk**. A képeken tetten érhető a fejlődés, egészen pontosan az, hogy eleink is tudták milyen adományt kaptak. Ebből következően pedig nekünk is kötelességünk, hogy vigyázzunk minderre! A napi munkában, amikor a fürdőben dolgoztam a nyári hónapokban nem is nagyon tudtam mindenről elgondolkodni. Ez talán érthető, mert ilyenkor „pörög" az ember. Utánanéztem Pávai Vajna Ferenc életének és fájó érzésekkel mondom, hogy a Kaposvár melletti **picinyke bányatelepülésen egyszoba-konyhás lakásban élt haláláig harmadmagával.** Tudom, nincs történelmi igazságtétel, de **az emlékezés és a köszönet ereje talán figyelmeztethet arra, alázattal figyeljünk elődeink munkálkodására.**

Kiss Dezső Péter

Részlet a Kemencés Csárda fürdőtörténeti képkiállításából

A hőfok tartósnak bizonyul

Hőmérőbűvölők...

A hentes nagyszülő, Kuruc Pál 90. éves

FAGYLALTRA ÉS

GARATORGAZMUSOK A HAJDÚSZOBOSZLÓN

MIÉRT LENNE MEGLEPŐ EZ A CÍM FELVEZETÉS, HISZEN A CSOKOLÁDÉ ÉS AZ ÉDESSÉGEK EZERSZÍNŰ VILÁGA ÖRÖMFORRÁSAINKAT JELENTIK. HA PEDIG VALAKI ERRE TESZI FEL AZ ÉLETÉT – LEGYEN AZ FAGYI VAGY ÉPPENSÉGGEL PALACSINTA – SZÉP HIVATÁST MONDHAT A MAGÁÉNAK…

Több mint érdekes egyénisége az ezerfelé szikrázó vendéglátós világnak, nemcsak műfaját, hanem stílusjegyeit is illetően. **Kovács Zita 1992 . április 12-én** – nem hajdúszoboszlói őslakosként – kezdte az akkor még Lenin útnak nevezett fürdővárosi üdülőövezeti negyedben. Nagyon egyszerű az indíttatás: Kokadról elszármazván **meg akarta hódítani a nevezetes fürdővárost,** mégpedig előre megtervezett stratégiája alapján. Azt mondta, a **fagyi lesz, mint műfaj az ő világa**, ebben szeretné megmutatni képességeit! Milyen érdekes, hogy az ember keresi önmagát! Eredeti szakmáját tekintve könyvelő volt még ekkor, de a számok világát ő egészen másképpen képzelte. Itt ülünk jelenünkben az ekkori Lenin útból immáron **Mátyás király sétány legelején a Sétány Kávézó Palacsintázó teraszán.** Ősz közepén vibrál a napfény, ő pedig gondolataiban reppen vissza az időben:

– Ketten a bátyámmal (Kovács Sándornak hívják) gondoltunk egyet és lakókocsival ideérkezve, anno 1992-ben megjelentünk a Kis Nádas fagylaltozónkkal. – Emlékszem, hogy a közbe már európai hírűvé magasodó Hajdúszoboszló fürdőövezeti szívében akkoriban volt egy gomba zöldséges, valamint egy gofris. És a **Zöldike nevezetű kocsma**, terasszal, ahová a SZOT üdülők szakszervezeti vendégei jöttek üdülésük váltásainak napjaiban. Javában benne jártunk a **német vendégek sűrűjében**. Tagadhatatlanul olyan időszak volt ez, amit történelmi távlatokban, őskornak neveznek.

Építette önmagát

A könyvelő nyitott volt minden olyan tudásra, ami abban segíthette, hogy a megalapozni akart hajdúszoboszlói vendéglátós vállalkozását előbbre vigye. Télen, a csendes időkben tanult, elvégzett különböző szakmai iskolákat, tanfolyamokat. Üzletvezetőit, cukrászatit, koktélost (bártender), németből és angolból próbálta gyarapítani ismereteit. Azt mondta magának, csakis tudással felvértezetten lehet továbblépni.

– Három év után kinőttük a lakókocsit és pár méterrel előrébb jutottunk a sétányon és megnyitottuk a **Happy Fagyizót,** amit 17 éve csinálunk – meséli. – A főzött fagyi helyi meghonosításában megpróbáltam élen járni. Ehhez, jól tudjuk technológiai és gépi háttér volt szükséges. Emlékszem, hogy a nemrégiben elhunyt Szervánszky László soltvadkerti cukrász nyilatkozta: **az újra sohasem szabad félteni a pénzt.** Tehát a fagyizóval egy olyan alapot teremthettünk meg, amire mind a mai napig is építhetünk. Amikor nyár van, a fagylalt szezonja, az életem sajátos időbeosztás szerint zajlik. A napi munka után kitűnő kolleganőmmel éjjelente dolgozunk az új fagylaltok megálmodásán és kivitelezésén. **Ő Hollósiné Erika**, aki megérti az én fagylalt iránti elkötelezettségemet és imádatomat!

– Ideje az íz orgazmus meglepőnek tűnő megfogalmazását megmagyaráznunk! Zita egy olyan csapatot épített a

Szőke Edit és Kövér Hajnalka

fagylaltozó mellett a Sétány Kávézó és Palacsintázó, amely a Mátyás király sétány bejárati kapujában, annak legelején a **Járja Hotel** egyik földszinti részén alakulhatott ki. **2008-at írtunk, vagyis 11 éve, hogy jelen van ebben a sajátos íz zónában**, amit egyre többen fedeznek fel:

– Eltökéltem, hogy a Mátyás király sétányról nem elmenni akarok, hanem újabb támaszpontomat építek ki – mondja őszintén felfedve eltántoríthatatlanságát.

– Azon az őszön Horvátországban nyaraltam, és lenyűgözött egy palacsintázó, sokféle kínálatával, sajátos atmoszférájával. Azt mondtam, Hajdúszoboszlón meg kell teremteni egy palacsintázó oázist, amihez nyáron társul a fagylalt kínálat is. A palacsinta otthon is jelen van mindennapjainkban, de a kereskedelmi vendéglátásban is. Csakhogy **palacsintával úgy lehet**

PALACSINTÁRA TETT ÉLET

30 éve a Mátyás Király sétányon

Sáfár Szilvia üzletvezető és Kovács Zita

Major Judit, Varga Kriszta

Már a fotózás után vagyunk. Zita még elmondja, hogy nagyon is komolyan gondolja, hogy az ő palacsintázójának **megjelenni,** ha minőséget akar az ember felmutatni, hogy **attrakció legyen**! Ezért aztán meg kellett komponálnunk az alap kínálatot és évek óta mindig gyarapítani újabb és újabb ötletekkel a mi palacsintás arzenálunkat.

Kovács Zita örökösen gondolkodó, saját maga és csapata fejlődését tudatosan generáló vállalkozónő. Azt meséli – még mindig a gyönyörű őszi napsütésben, itt a hajdúszoboszlói Mátyás király sétányon –, talpon maradni nem kis kihívás. Amit egy kreatív ember megpróbál megálmodni azt fontos kivitelezni, oly módon, hogy **nap mint nap ugyanaz legyen a minőség**. Ehhez meg kell találni a munkatársakat.

Palacsintázók kis csapata

A fotókon a Sétány Kávézó és Palacsintázó alapcsapata látható. Azért legyünk nagyon pontosak: felvételünkön látható egy kitűnő ember, akit Nagy Gábornak hívnak és üzlettársa Kovács Zitának. Nagyon sokat köszönhetnek neki, a háttér munkák tömegét végzi jó kedvvel és jó szívvel, minden – árut, technikát – biztosítva ahhoz, hogy zavartalan legyen ez az üzletmenet. Szóval sorba menve a hercegnőkön: Sáfár Szilvi, aki egyben üzletvezető, Major Judit és Varga Krisztina felszolgálók, a konyhában pedig Szőke Edit szakács, Kövér Hajnalka kisegítőjével gondoskodik a sajátos ízekről. Tudni kell ugyanis, hogy a palacsintázó-kávézó egész esztendőben nyitva tart és itt a vendéglátásnak fontos és meghatározó műfajai jelennek meg a maga minőségi képviseletükben. Édes és sós palacsintából minimum 70, de valójában, ha a receptúrákat nézzük akár 100 vagy afeletti is lehet az íz variáció és összeállítás. Koktélok, nemes italok, borok és más meleg ételek. Egymást inspirálja a fagyi királynő és a palacsintás hercegnők kis csapata. Főleg ősszel és télen szerveznek saját maguknak belső"továbbképzéseket", hogy a következő szezonban az általuk képviselt garat orgia repítse az extázis felé a vendéget….

Beleszeretett a palacsintába

Mármint Sáfár Szilvia, aki Kovács Zita mellett üzletvezetőként dolgozik, és mint felszolgáló érkezett ide, ebbe a kötelékben 7 és fél esztendeje. Egy másik fürdőhely fellegvárból, a Tisza-tó melletti Abádszalókról. Így fogalmaz. „Furcsa volt nekem ez a műfaj. Maga a palacsinta, amiről volt fogalmam, de valahogy hamarosan azt éreztem, hogy egy műhelybe érkeztem. Együtt tudunk kitalálni új dolgokat, és ami nagyon fontos, Zita azt is megtanította velünk, hogy mindenkinek, minden fronton teljes körűen helyt kell állnia. Ami így foglalható össze: mindenki egyért, egy mindenkiért. A nyár, a főszezon teljesen más, mint az őszi, téli hónapok. A sokféleség mellett mindig arra kell törekednünk, hogy az íz harmóniát átélje a vendég. Már említette Zita, hogy télen készülünk a következő időszakra. Engem már ez külön is felvillanyoz, mert tudom, hogy szokatlan íz kombinációkat keresünk és találunk is meg."

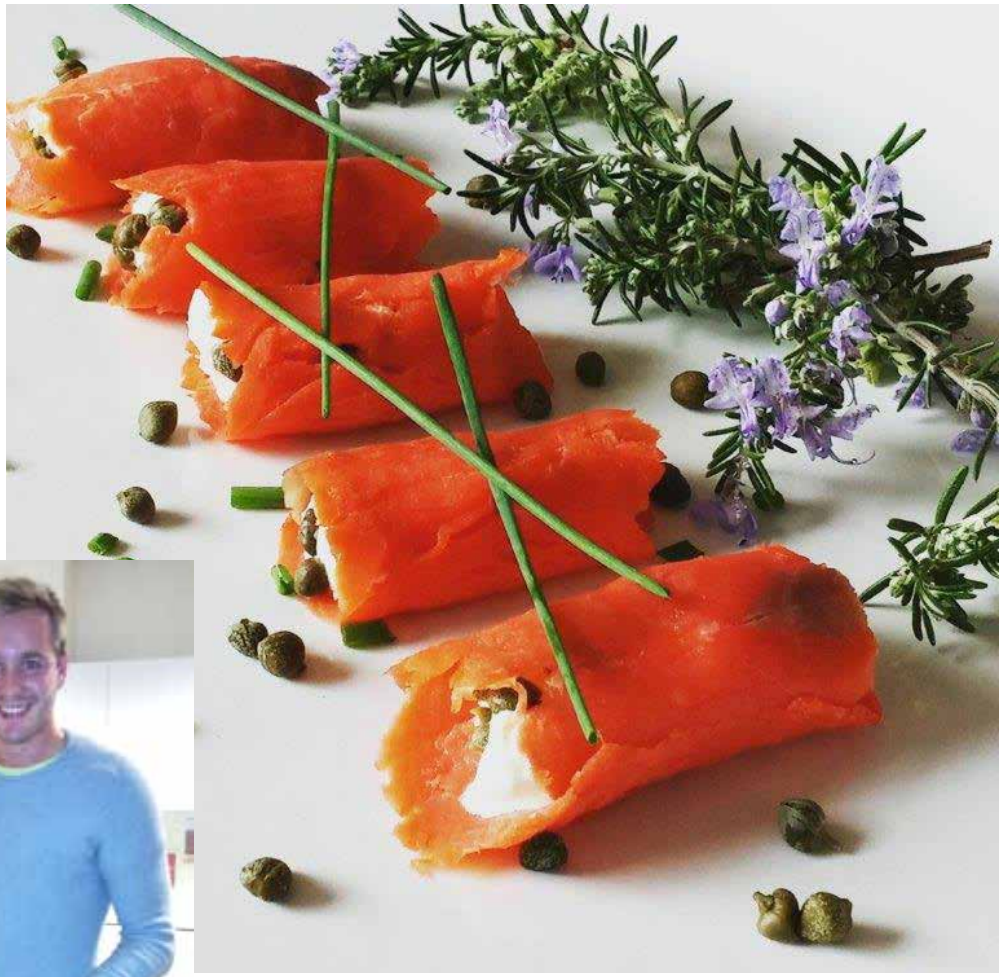
olyan kis csapata verbuválódott, amely nemcsak a jelenben képes sokra, hanem a jövőépítés záloga is. **Főnökként azt szeretné, ha nem lenne széthúzás**, ő a maga részéről ezzel úgy járul hozzá, hogy mindenki bizalommal megkeresheti. És hogy milyen a műfajteremtés mondjuk egy kiemelkedően híres fürdővárosban? **Erről Zita csapatának ars poeticája a legkifejezőbb összefoglaló"A palacsinta megunhatatlan örömforrás minden korosztály számára**.A folyékony tésztából készített desszert,mely különféle feltéttel készíthető, **nagy kihívás** a készítőnek és a fogyasztónak egyaránt. **Legyen sós, akár édes, az ízek harmóniája teszi teszi a palacsintát egy tökéletes ízélménnyé**, egy hangulatos délutánon vagy akár egy nyári estén. A palacsinta lehet az a barát,amely feledteti veled minden problémádat,bánatodat. **Új ízeket, formákat keresünk** és következő esztendő tavasz nyitányára újabb **meglepetésekkel** fogadjuk a vendégeket!"

Kiss Dezső Péter

A VÖRÖS CSILLAG

Kovács Tamás 20 éve a seafoodból él

LEGYÜNK AZONBAN ŐSZINTÉK: EGYÉNISÉGÉBŐL FAKADÓ KÉPESSÉGEKNEK KÖSZÖNHETI, HOGY KITŰNŐ FELSZOLGÁLÓ LETT BELŐLE, MÉG AMIKOR A CSALÁDI „NAGYTANÁCS" ELDÖNTÖTTE, HOGY JOBB HÍJÁN MENJEN PÉCSI KISDIÁKKÉNT A VENDÉGLÁTÓIPARBA. SZÉP ÍVŰ A TÖRTÉNETE, ELŐZETESEN TALÁN ANNYI TANULSÁG: AZ ÉLET SZÁMTALAN ESETBEN PRODUKÁL OLYAN DOLGOKAT, AMIRE NEM IS GONDOLNÁNK…



Pomázon a Ravatalozó úti zöldmezős beruházású, **korszerű gépekkel felszerelt, ám mégis kézművesnek is mondható feldolgozó irodájában ülünk.** Felesége kávéval kínál, de a riporter végül is teát kér, hogy belefogjunk egy érdekes szakmai pályafutás részleteinek feltárásába. Nem lehetünk e tekintetben- főként terjedelmi okok miatt – maximalisták. Inkább a főbb csapásokra figyelünk. Tamás jó előadó, de ez önmagában alap képesség kell legyen ahhoz, hogy **valakiből életre való,szakmailag felvértezett, megélni képes felszolgáló legyen:**

Kovács Bence Dániel tengerbiológiát tanul Koppenhágában

– Most, hogy nemrégiben adtam be a nyugdíjas papíromat, így 63 évesen azt mondhatom, hogy 56-os születésű srácként valóban nem nagyon tudtam a 8. osztály elvégzése után, merre is nyissam ki az életem további útjait – idézi vissza a kezdeteket. – Sikerült **pécsiként Budapesten megszereznem a vendéglátóipari képesítést** és nekivágtam, hogy megpróbáljam lebontani az előttem felsorakozó hegyeket.

Jó sorsa arra is alkalmassá tette, hogy megtalálja a tovább vezető utakat. És egy esztendő után önmagában megfogalmazhatta pályakezdő fiatalemberként a nagyon fontos gondolatot: **„ez nekem jó út lesz!".** Vidékről felkerülve egy fiatalembernek egyszerre kell a szerencse botjával járkálni a világban és az sem mellékes, ha megpróbál szorgalmas lenni, figyelni, keresni, miképpen tudja a mindennapi gyakorlatban elsajátítani a választott szakmáját. Zsigereiben rendelkezett ezzel **Kovács Tamás**, aki a Balaton partján „találta „ magát nagy hirtelen világhódító elképzelésekkel, nem másutt, mint a balatonfüredi Annabella Szállodában. Jó szívvel emlékezik Fay István igazgatóra, aki talán meglátott benne valami fontos szikrát, ami miatt pátyolgatta.

– A balatoni két évem után az én életem „főrendezője" átirányított egy másik

SZÁLLODÁTÓL AZ ENGELSIG

lodavállalat 2000-ben megtörtént privatizációjáig kenyeret adott Kovács Tamásnak – nem is akárhogyan. Megint csak sorsszerű ez, ugyanis itt találtam igazi mentorra, **Kakukk András** személyében, aki az éttermi igazgató volt – lendíti tovább múltidéző gondolatait riportalanyunk. – Éttermi igazgatóként ő rendezte, igazgatta a jóravaló, tehetséges fiatalok sorsát. Az akkori idők vendéglátós-szállodai világának **nagyhatalmú igazgatójának, Rózsa Miklósnak bizalmasa volt.** Bár a belvárosban volt a vállalat központja, a nagyfőnök előszeretettel jött személyzeti ebédekre a szállodába. Utólag tudtam meg, hogy az én nagyon tisztelt éttermi igazgatóm mindig tudta, melyik felszolgálót kell küldeni ebédasztalához. Amikor aztán eljött annak az ideje, javasolta, **hogy jó lenne kicsit világot látnia Hollandiában.** Én is felszolgálhattam asztalánál – a jutalmam sem maradt el…

Engels, a magyar vendéglátósok mentora

Több nemzedék is tudja, hogy Rotterdamban már a szocializmus kellős közepén és persze azt megelőzően is működött egy népszerű vendéglátós centrum, amelyet az Engels család sikeresen vezetett. Érdekes helyzet: vörös útlevéllel is kimehettek ide dolgozni „rendes" valutás fizetésért magyar szakemberek. Felsorolni is hosszú lenne, kik mindenkik dolgoztak ebben a kötelékben! Neves séfek, cukrászok és közöttük felszolgálóként Kovács Tamás is. Egy teljesen más világba került, meséli tovább pomázi üzemének kis irodájában, arra is kitérve, hogy nagyon sokat tanulhatott, de legfőbbképpen gondolkodhatott és logisztikát szívhatott magába. Ott egy felszolgálónak is döntőképesnek kellett lenni, nem utolsósorban pedig életképesnek. Elmondta, több karakteres étterem működött egy gasztronómiai centrumban. Nemzetközi étteremként s egyben konferenciaközpontként. Skandináv büféasztalos, tokaji magyaros, eredeti angolos, bécsi kávézó, francia és amerikai. Hihetetlen gazdagsága a stílusuknak és a tanulási lehetőségeknek! Nagyon nagy, szinte diplomával egyenértékű az a felhalmozott gondolati és gyakorlati tőke, amit itt kapott gondolkodásmódban, felelősségben és önállóságban.

érdekes helyszínre, nevezetesen a **Vörös Csillag Szállodába**, ahová 1976-ban tettem be először a lábamat – mondja. Ez igazi csodavilág volt a „sűrű" szocializmusban, mert kiváltságos vendéglátó bázisa volt egyszerre az akkor már újra kialakuló pénzes budapesti elitnek, valamint a pártállam felsőbb vezetésének. A Hungaria Szálloda és Vendéglátó Vállalat működtetésében élte fényes mindennapjait. Itt meg lehetett tanulni a szakma alapjait, de még ennél is tovább lépve, a felsőbb fokozatait. Már akkor **tálmelegítőkkel dolgoztunk, ezüst tálcákon tálalva az étkeket** vendégeinknek és az evidencia kategóriájához tartozott a francia szerviz. Gazdag étlap, jöttek neves, világhíres sportolók, színészek, Hofi Géza például és Alfonzó vagy a legendás dalszövegíró Zsüti és mások. Bizony feljöttek Buda tetejére, hogy a vendéglátás csúcsfokozatait is átélhessék …

A Vörös Csillag – ez így leírva szinte hihetetlennek tűnik – egészen az anya szál-

Még mindig messze vagyunk a seafood műfajától, hiszen egy felszolgáló élete, úgy gondolná az ember, hogy csakis az asztalok körül, egy szállodában vagy étteremben lehet szépen, már-már véglegesen kiteljesedő. Nem így van, mert talán a sok-sok gondolatokkal telerakott életvezetési tarisznyájában Kovács Tamás éles fordulat mellett döntött:

– A naptár a 2000. évet írta, amikor el kellett döntenem, hogy merre megyünk tovább – idézi vissza ezt a fontos fordulópontot. – A privatizáció után már nem akartam a vendéglátás mindennapi robotosa lenni,még kiemelt üzeletvezetőként sem. Felismertem, hogy ezen a területen rendelkezem kapcsolati tőkével. Előbb, hogy az új utamat megtaláljam **Menyhárt Károly kitűnő barátommal egy már korábban kialakított üzleti kapcsolat révén úgy döntöttünk, hogy megpróbáljuk együtt folytatni.** Ő akkor már elismert kereskedőként dolgozott Kék Tulipán Kft. néven a seafood műfajában. Való igaz, amikor a cégéhez kerültem, sokat tanultam, majd elkövetkezett az a pillanat, hogy **saját lábunkra álljunk családommal.** Ekkor alakítottuk meg az Unió See-Food nevű céget, amely nevében a hármas tulajdonosi szövetséget jelöli. Ez már az utóbbi 20 éve és azt mondhatom, hogy egyszerre találtam megélhetési hátteret és nyugalmat Pomázon, feleségemmel, Gabriellával és gyermekeimmel valamint munkatársi csapatunkkal.

Minőség – exkluzivitás

Az Unio-See-Food piaci jelenlétének első percétől tisztában van azzal, hogy fokozatosan megjelennek újabb és újabb piaci szereplők, meghatározóan inkább a kereskedelmi területen . Meggyőződéssel hisz abban, hogy a saját maga által kialakított technológia és ízesítési és eljárási, füstölési mód szerint életképes lehet! Kovács Tamás fontosnak tartja, hogy cége megmaradt egy bizonyos nagyságrendi kategóriánál – igaz jelen pillanatban még tartalékok bőven vannak -, de a megszerzett kapcsolati háló nagyon megbecsülendő és mindenképpen csúcsminőségre igényes. Tanítómesterének, Menyhárt Károlynak és lányának Mónikának is köszönheti, hogy ezeket az üzleti szegmenseket megtalálta, megtanulta és kitartó szakmai munkával meg is tudja becsülni. A legjelesebb budapesti luxusszállodák jelentik az egyik beszállítói kört, a másik pedig az igényesebb, a see-food stílust már magas szakmai fokon képviselni tudó éttermek, vendéglők. Éttermi vezetőkkel, tulajdonosokkal, séfekkel napi kapcsolatban van, mert tud velük beszélni. Érti a nyelvüket. Több mint 40 éves tapasztalat a vendéglátásban, egy csodálatos szakmát képviselve. Ízesítései egyedülállóak, lazacból készült kézműves termékei nagyon népszerűek. Ám az utóbbi években meg kellett keresnie a melegen füstölt hús és máj termékeket, meghatározóan baromfi alapanyagból készült különlegességek arzenálját. Legendákat mesélnek provance módra készített kacsamell sonkájáról, melegen füstölt kacsamelljéről, hogy ne is fokozzuk: melegen füstölt pácolt libamájáról.

Mi most Kovács Tamás sajátos életmixéről adtunk – ha nem is a teljesség igényével – egy remélhetően mások számára is tanulságos összefoglalót.Kóstoló életéből – kóstoló termékeiből!

Kiss Dezső Péter

Ha a Séf beszélni kezd...

EZ A TITULUS PERSZE AMOLYAN MEGELŐLEGEZETT SZÁNDÉK LUKÁCS ISTVÁN RÉSZÉRŐL, AKI MIND A MAI NAPIG GYŰJTI A BENYOMÁSAIT, ÉLMÉNYEIT A MAGYAR GASZTRONÓMIA HELYZETÉRŐL. MOSTANI ÉLMÉNYÉT ÖRÖMMEL TOLMÁCSOLJUK, UGYANIS ERDÉLYBEN, A PATINÁS FÜRDŐHELYEN, SZOVÁTÁN JÁRT KEDVES INVITÁLÁSRA. A MEGHÍVÓ GARACZI ZOLTÁN SÉF VOLT, AKIHEZ TÖBB SZÁLON IS KÖTŐDIK.

EZ ERDÉLY!

Séf konzulunk:
GARACZI ZOLTÁN

● Kitűnő barátja és pályatársa, **Garaczi János** a lajosmizsei Tanyacsárda séfje, akihez **Zoltán második apjaként, keresztszülőként is kötődik**, mivel szülei korán elhunytak. Figyelte is életének minden mozzanatát nagybátyja, aki kiváló szakáccsá nevelte a Tanyacsárda kötelékében. **Lukács István fiatal tehetséges pályakezdő szakácsként ismerte meg Zoltánt,** dolgozott vele a Tanyacsárda különböző nagyszabású rendezvényein és örömmel üdvözölte, hogy a magyar nemzeti válogatott tagjaként is öregbítheti a magyar konyha értékeit. Rovatunkban most a séf úr szovátai élményeit foglalta össze. „Néhányszor megfordultam már Erdélyben magánemberként, de szakácsként is, **22 éve éppen a mostani vendégeskedésünk helyszínét, az OTP érdekeltségébe tartozó négycsillagos Pacsirta Wellness Hotel konyháját nyithattam meg.** Most Garaczi Jánossal visszatérve, jóleső meglepetéssel tapasztalhattuk, hogy kitűnő, remekül felkészült kollega mutathatja meg nemcsak egyéni képességeit, hanem munkálkodásával miképpen képviseli az erdélyi és magyar konyha stílusjegyeit. Több mint fél évtizede **séfként olyan missziót teljesít, amit igaz szívünkből csak üdvözölni tudunk.** Ebben a szállodában minden első osztályú, a konyha munkája pedig példaértékű. Komoly követelményeknek kell megfelelni, mert olyan a vendégkör.

Részlet a gazdag reggli kínálatból

Csicsókából, pityókából, zellerből készített krémleves Szent Jakab kagylóval

Mangalica szűz

Zoltán és csapata nemcsak reggelizte-tet, hanem **a panziós vacsora mellett még külső vendégeket is fogad**, egyre nagyobb számban. Híre ment ugyanis, hogy ide érdemes betérni, mert a konyhának olyan a napi produkciója, amely azt üzeni: **jelen van az erdélyi konyha minden csodálatos értéke, felvonulnak a magyar konyhakultúra meghatározó stílusjegyei.** Ez pedig köszönhető annak, hogy fiatal barátunk megőrizte, egyben megtanulta az erdélyi konyhát képviselni – igazi magyar szakemberként!"

– Az étlapon felváltva sorakoznak az eredeti erdélyi és magyar ételek. Hirtelen néhány példát mondanék is. **Csicsókából, pityókából, zellerből készített krémleves házi tejszínnel**, amelyet friss, megpirított **Szent Jakab kagylóval és zsályalevelekkel gazdagított. A bárányragu leves, a bárányból készült csorba**,- több, mint fenséges. A magyar konyhát pedig nem újragondolja, hanem a maga érzékeny szakmaiságával kicsit finomítja. A mártásai kicsit lazábbak, és szinte minden étel megjelenítése **egy-egy picinyke üzenet a két konyha jellegzetességeiről. Erdélyi flekken** – mindent felülmúló! Vargabéles, túrógombóc vagy éppenséggel a vargányával töltött pisztráng. Garaczi Zoltán büszke arra, hogy itt teljesített szolgálatot. Megtudtuk, hogy **erdélyi kisugárzásban is ismerik már.** Fesztiválokra **invitálják zsűrizni, iskolákban tart bemutatókat** felnőtteknek szóló továbbképzéseken." Úgy gondolom, ha nekem a 30-as éveim kezdetén ilyen szép feladat adódott volna, minden bizonnyal örömmel nézek szembe a feladatokkal. Csakis azt mondhatom, hogy büszkék vagyunk rá Garaczi János barátommal és kollegámmal, mert egyszerre bátor és alázatos az erdélyi és magyar konyha mindennapjainak képviselete közben. Nem találok, csak nagyon ritkán a hazai vendéglátás helyszínein például szalontüdőt és sok minden egykor kedvelt ételt. Készített nekünk **darált bárányból töltött szőlőlevelet**. Több étteremben is megfordultunk, hogy az erdélyi valóságot „tetten érjük". Akármerre is mentünk, **mindenütt megsüvegelték, tisztelettel fogadták.** Azt kell mondanom az erdélyi vendéglátós szolgáltató kultúra óriásit fejlődött. (Receptversenyt hirdetett televíziós főzőműsorában...) Mi azt is megtapasztalhattuk pár napos tanulmányutunk során, hogy az itteni alapanyagok a **legfelsőbb szintű minőséget képviselik**. Az erdélyi sajt, túró és zöldségfélék bármely négy vagy ötcsillagos szállodában megjelenhetnek".

Két mesterével: balról Garaczi János, jobbról Lukács István a róluk készített festménnyel

Záró gondolatképpen Lukács István séf sajátos konklúziót von le az erdélyi tapasztalataiból. A szakmai sajtó, de a különböző kereskedelmi televíziók is harsogják, hogy **a magyar konyha értékeit újra kell gondolni. A másképpen gondolkodókról úgy vélekedik rovatunk vendége, hogy **próbálják Garaczi Zoltán séf példáját követni** Fiatal korosztályának tagjaként **zsigereiben képviseli , hogy az előző nemzedékektől megtanult ismereteket, szakmai fogásokat egy egész életre szólóan értékelni és alkalmazni kell.** Nem felelőtlen kritikai szavakkal, hanem igazi alázattal. Lukács István szerint, ami most a különböző szakácsnemzedékek egymásra mutogatásáról szól, **sárba tiprása világhírű nemzeti konyhánknak.** Amit pedig még külön is fájdalmasnak tart: **a megfelelő, szakmai és érdekképviseleti szervezetek, szövetségek némán tűrik egyes gasztronómiai körök szakmai pocskondiázását.***

mbé

Több, mint harminc évig volt itt törzsasztala

FOGORVOS

LENYOMATVÉTELTŐL A TÖLTÖTT KÁPOSZTÁIG

SÖRFŐZDÉT IS NYITOTT

LEGALÁBB 10 ÉVE ISMEREM, ÉRDEKES EGYÉNISÉGÉT KÉT ALKALOMMAL IS FELTÁRTA HASÁBJAINKON EGY-EGY RIPORT KERETÉBEN. MERT HÁROM A MAGYAR IGAZSÁG, MOST A HARMADIK NEKIFUTÁS KÖVETKEZIK, HOGY DR. CSŐGÖR ANDRÁS ÉRDEKES ÉLETÉBŐL ÚJABB MORZSÁKAT CSIPEGESSÜNK.

A Magyar Írók **hivatalosan kiadott listáján fogorvos-költőként** jegyzik, de nyomban hozzátehetjük, az emberek és a világ minden rezdülésére figyelő, gondolkodó ember, akinek a fanyar humor képessége is megadatott. Kolozsvárról 32 évesen elkerülvén dolgozott Jeruzsálemben első fogorvosi asszisztensként, miután elvégezte Bukarestben a hatéves fogorvosi egyetemet. Később úgy döntött külföldön, **Düsseldorfban** visz hosszú éveken át fogorvosi praxist, **Kanadában** szintén jó ideig, mint üzleti befektető tevékenykedett -, hogy csak kis ecsetvonásokkal jelöljük gazdag életútjának fontosabb állomásait.

Szóval egy kitűnő budai szálloda gyönyörű belső kertjében beszélgetünk az ajándékba kapott őszi verőfényben. **Családtagként fogadják itt,** ő pedig a személyzetet **szintén családtagjainak érzi**.

A sör fétise...

Csőgör András „Gondolatok fekete kabátban" címmel adta ki verseskötetét 2005-ben a Balassi Kiadó gondozásában. Sütő András megnyitójából idézzük: „Egyszeri, személyes hang varázsával, a szenvedés hitelével hat olvasóira." A fogorvos költő élményei az eltelt 14 év óta sűrűsödtek, a szép öregkorba érve még teljesebbé váltak. Olyannyira, hogy újabb verseskötetét szeretné kiadni az elkövetkezendő hónapokban és hogy a kettősség – fogorvos és poéta – teljes legyen, fogorvosi témájú, a szakirodalomban is hézagpótlónak is ígérkező könyve is elkészült, kiadásra vár.

Beszédes, kicsit nyálcsorgató ez utóbbi szakkönyv címe: **„Lenyomatvételtől a töltött káposztáig"**. Egyből a téma közepébe vág:

– Röviden nagyon nehéz mindezt összefoglalni, de valójában a fogorvos és páciens kapcsolatáról írok, a protézissel való együttéléshez szükséges tanulás filozófiájáról – mondja, miközben sajtfalatkákat kapunk a szakácstól. – A protézis ne ütközzön a száj részleteivel. A helyben tartó erők mindig erősebbek legyenek, mint az elmozdítók. **Az első lenyomatvétel mindennek az alapja**, de ezután kezdődik a **fogorvos és páciens kapcsolata.** Gondoljunk bele, a **rágás** és annak teljes rendszere alapvető életfunkció, táplálkozásunk amolyan **négy kerék meghajtású autója..**

Fogkezelés a kocsmában

Visszaidézi több tízezer páciense közül azt a jellegzetes piaci figurát, aki ma is megfordul naponta a budai Fény utcai piacon. Mivel világéletében piacra járó ember volt Csőgör András, a népszerű budai piacon hetente többször is megfordult, bármikor is jött, jön hosszabb-rövidebb időre Budapestre. Egy paradicsomárus hölgy – akiről lapunkban már írtunk – felhívta a figyelmét, hogy Brumi, ama piaci ember nem tud enni. Kérte tőle fogorvosunk, adja oda a régi protézisét. Azt mondta, eldobta, mert fájt… Mielőtt még bármin is csodálkozott volna a segíteni akaró fogorvos, kiderült a könyörtelen valóság: mindkét alsó lábszárát levágták, ezektől a protézisektől szabadult meg. Mennyire fatális tévedés! Attól még továbbra sem tudott enni a rossz fogai miatt. A történet több mint egyedülálló, fanyar, de mégis életszerű. András az egyik budapesti tanítványához, dr. Fodor Attila főorvoshoz elvitte vizsgálatra, mintavételre, egyszerkétszer. Mindannyiszor taxival, drágán kellett szállítania. Ekkor döntött úgy, hogy a további kezeléseket helyben, a piac első emeletén találkozó kocsma előtt végzi. Egy-egy ilyen rendelést alkalmanként 20-30-an néztek végig. Ez volt talán a világ leglátványosabb fogorvosi bemutatója. Amolyan slusszpoén: adódott a helyzet, nem volt a kezeléshez víz. Szembe volt viszont egy kis bolt, ahol fogorvosunk egy üveg unicumot vásárolt, ami kitűnő fertőtlenítő szernek is bizonyult. Elment Svájcba, majd két év után megint a helyszínen érdeklődött Brunitól, hogyan működik a rendszer. „ Ezzel a protézissel akár egy teherautót is el tudnék húzni" – jött a válasz.

A düsseldorfi Schumacher Söröző részlete

A PIACON

Hgyományos német sörös étel

Hogy átforduljunk a gasztronómia világába – saját főzésű **székelykáposztát** tár vendége elé Csőgör András. (Mondhatnánk poétikus találkozás ez, hiszen a székelykáposzta nem székely étel, hanem **Székely József nevezetű főlevéltárosról nevezték el.** Ő és Petőfi Sándor egy alkalommal betérve egyik kedvenc vendéglőjükbe azt tapasztalhatta, hogy minden elfogyott. Ekkor jött a vendég javaslata, a savanyú káposzta főzeléket keverjék össze pörkölttel. Később már eleve székelykáposztaként kérték.) Kóstolom, de magától mondja riportalanyom, hogy oldalas és csülök szolgált húsalapul a káposztához.

A nem székely székelykáposzta

Senkivel nem háborúzott

– Hatéves lehettem, amikor Kolozsváron – ahol **nagytatám a New York Kávéház bérlője volt** korábban – az egyik halkereskedés kirakatában megpillantottam jó **60 kilós harcsát és belépve mindjárt kértem is négy szeletet.** – Édesanyám nagyon megörült, mert szerettük a halat. Én pedig egy életre piacra járó emberré váltam. Bárhol is jártam a világban, Kanadától Skandináv országokon át Németországba, Svájcba, Olaszországba, Franciaországba – a piacok látványa lenyűgöz és vonz. Az étkezéssel és az ételkultúrával egyébként is úgy vagyok, hogy nem szeretek olyan embereket látni, akik nem éhesek. Főzni csakis ilyen megközelítésben érdemes, mert az örömokozás egyik formája. Adódik a kérdés: "Lenni vagy nem enni?"

Pohár sör kerül a kerti asztalra, szép habos kalappal, tudván, hogy Csőgör András kedvenc itala ez.

Erre a napra ennyi szabatott a kerti beszélgetésünkből. Megegyezünk, hogy folytatjuk karácsonyi számunkban kanadai tapasztalataival, a magyar és erdélyi konyha összehasonlításával és sok minden mással.

Ha valami isteni csoda folytán édesapja láthatta volna fia Fény utcai fogorvosi kezelését, talán **a dicséret sem maradt volna el**…

Kiss Dezső Péter

Édesapja, a nagy elől: Prof. Dr. Csőgör Lajos (1904-2003) a II. Világháború után kolozsvári magyar előadási nyelvű Állami Tudományegyetem Orvos és Gyógyszerészképzés megszervezésének vezetője. A Bólyai Tudományegyetem, majd a marosvásárhelyi Orvosi- és gyógyszerészeti Intézet első rektoraként elévülhetetlen érdemeket szerzett az orvoslásban. Fogorvosként a fogszuvasodás és szájbetegségek megelőzése jelentette legfőbb tudományterületét.

Pompás tál – sörökhöz

Ehhez is kapcsolódik sok-sok történet, most egyet villantunk fel. Düsseldorfban több mint 30 évig vitt praxist a belvárosban és a közvetlen szomszédságában található híres Brauerei Schumacher ebédjeinek rendszeres helyszíne volt. Törzsasztalnál ültek akkoriban olyan magyarok, akik 1956-ban disszidáltak, ahogy András mondja „ha összeadnánk a rájuk kiszabott börtön évek számát, több száz esztendő lenne…". Nagyon kedvelte az itt kapott, nem magas alkohol fokú, inkább félbarna sört. Majd elköltözött Svájcba, Flimsz hegyi településre, ahová két éven át küldték Düsseldorfból a Schumacher söröket. Aztán megoldotta ezt a logisztikai problémát. Egy üzlettársával sörfőzdét létesített, ott helyben SURSELVA néven. Elcsábítva a korábbi kedvenc legjobb főzőmesterét, hogy megépítésekor minden a legnagyobb szakmaisággal történjen. Tanulság? Az ember mennyi mindenre képes, főleg ha szereti a sört..

Történelmi viharokat átélt Mária-Valéria híd üzenete

Párkány-Esztergom jó szomszédi viszonyában a borlovagok élen járnak

A HAZAI BORRENDI MOZGALOM ÉGISZÉN BELÜL MINDEN ESZTENDŐBEN KITÜNTETŐ FIGYELEM ÖVEZI A SAJÁTOS KÜLDETÉSSEL LÉTREHOZOTT VINUM ISTER-GRANUM REGIONIS BORLOVAGREND SZEPTEMBERI NAGYSZABÁSÚ PROGRAMJÁT. ÖNMAGÁBAN EGYEDÜLÁLLÓ, HOGY A BORREND EGYIK ESZTENDŐBEN ESZTERGOMBAN, MÁSIK ESZTENDŐBEN PEDIG A MÁRIA-VALÉRIA HÍD TÚLSÓ PARTJÁN, PÁRKÁNYBAN HÍVJA ÖSSZE A Z ORSZÁG BORRENDI TÁRSADALMÁNAK SZÍNE–JAVÁT.

Vendég Szekszárdról: Tóth László

Háttérben a Bazilika

A párkányi hídfőnél

Házigazda borlovagok

A Párkányi Városháza igazi házigazdaként fogadta a kora délelőtti órákban a különböző városokból, régiókból ide érkező borlovagokat. A város szívében, nem messze a Sétáló utcától olyan helyszín volt a polgármesteri épület, ahol minden egyes meghívott vendéget maximális figyelemmel fogadtak és láttak el. Párkány polgármestere **Eugen Szabó, Szabó Jenő** elkötelezett házigazdaként üdvözölte az érkezőket, szépen terített, étkekkel gazdagított asztalokkal, jó borokkal, ahogy az errefelé megszokott: a **Duna mindkét partjáról sikerült kitűnő borokat válogatni kóstolásra borászoktól, borászatoktól**, hogy jó hangulatban indulhasson az ünnep. Mert valójában szeptember 28-i borrendi esemény egybeesett a Mária-Valéria híd felavatásának dátumával, immáron 124 esztendővel ezelőtt! **Polhammer László** nagymester jó szokásához híven meglehetősen gazdag programmal rukkolt ki az idén is! A **több mint 30 borrendtől érkező mintegy 120 borlovag sereglet díszruhában** vonult fel, hogy koszorúzással egybekötött megemlékezésen vegyen részt a Mária-Valéria híd párkányi hídfőjénél. Itt polgármesteri köszöntő szavak hangzottak el, **Kun Ferenc történész** visszaidézte nemcsak a híd meglehetősen hányattatott, éles fordulatokban is bővelkedő útját, hanem gondolatmenetében kifejtette a hidak fontos összekötő szerepét, szerte a világból érdekes példákat említve. A koszorúzást követően a borlovagok Párkánytól 22 kilométerre található Búcs községbe buszoztak, hogy a **Karkó Borászat** és annak tulajdonosának **Karkó Jánosnak** vendégszeretetét élvezhessék. A polgármesteri tisztet is betöltő vállalkozó nyitott szívvel gazdag ebédet prezentált, kitűnő borokat ajánlott kóstolásra és a jelenlévők az általa létrehozott Bortemplomban hosszú időkre szóló élményben részesültek. **Egy dolgos, szorgalmas, teremtő ember mutatta meg, hogy a minőségi borkultúra érdekében milyen fontos beruházások jöttek létre Felvidéken.** Már estébe hajló órában érkeztünk a Párkányi Városháza Sétáló utcájában felállított színpadhoz, hogy a megjelent borlovagrendek bemutatása után sor kerüljön a hagyományos avatási ceremóniára. Két új tag – **Kollár Renáta Kőhídgyarmatról és Héja Attila Esztergomból** – teljesítette az elméleti és gyakorlati próbákat, hogy aztán a nagymester hivatalosan is a rend soraiba fogadja őket.

Polhammer László és a két új borlovag

A Karkó Borászat bortemplomában

A nap gazdag eseménysorozatának egyik kuriózítása volt még, hogy Búcsról visszafelé jövet a jeles gyülekezet élvezhette **Miroslav Petrech borbemutatóját és előadását a Bélai szállodakastély egyik dísztermében.**

A Párkány borrendi program ismételten arra hívta fel a figyelmet nem kis nyomatékkal, hogy a honi borrendi mozgalom egyes szereplői, rendi egyesületei nagyon is komolyan veszik küldetésüket, megalakulásukat követően vállalt hivatásukat, amely természetesen a mindennapi apró eseményeik közepette is megnyilvánulnak, de évente egy-két olyan fontos alkalom is van, amikor igazi ünnepet tudnak varázsolni vendégeik őszinte örömére.

„Ezt már talán nyilatkoztam az MBÉ magazin hasábjain, de most újra megismétlem: az elkövetkezendő egy-két esztendő hasonló nagyságrendű vendégfogadó kiemelt programja már előzetesen eldöntetett, a mostani rendezvény befejezése után lovagtársaimmal hozzáfoghatunk a következő méltó lebonyolításához.” – fogalmazott befejezésül Polhammer László.

MBÉ tudósítás

Kossuth Toborzó Ünnepély – borlovagi tisztelgéssel

Cegléden a múlt tisztelete a jövőépítés záloga

Díszes tömeg

EGY EGÉSZ NEMZETRE VOLT NAGY HATÁSSAL AZ A TOBORZÓKÖRÚT, AMELYET AZ 1848-AS SZABADSÁGHARC ALKALMÁVAL, ERŐT, ENERGIÁT NEM KÍMÉLVE KOSSUTH LAJOS INDÍTOTT EL CEGLÉD VÁROSÁNAK FŐTERÉN MEGTARTOTT EMLÉKEZETES BESZÉDÉVEL. MINDEN ÉVBEN MEGÜNNEPLI A VÁROS EZT A NEMES POLITIKAI TETTET, IGYEKEZETET. SZEPTEMBER 21-ÉN A HAGYOMÁNYOS TOBORZÓ ÜNNEPÉLYHEZ KAPCSOLÓDOTT A HUSZÁRFESZTIVÁL, AMELYEN FELVONULTAK DÍSZES EGYENRUHÁJUKBAN AZ UNGHVÁRY LÁSZLÓ BORREND TAGJAI ÉS A MEGHÍVOTT BORRENDEK KÉPVISELŐI.

Látványos felvonulás ez minden évben, olyan hagyományőrző műsor megjelenítésével, amelyben a helyi civil szervezetek, egyesületek, mondhatni a város apraja, nagyja hirdeti jelenlétével, hogy igazi vendégfogadó város lakói, tisztelegnek a dicsőséges múlt előtt. A múltat pedig csakis úgy lehet méltó módon képviselni, ha a következő nemzedékek számára is az ünneplés és tisztelgés képviseletét átadják az előző nemzedék. A ceglédi borlovagok két évvel ezelőtt **Cegléd város alapításának napján, 2017. április 30-án programsorozattal köszöntötték 20 éves jubileumukat.** Országos kihatású külön szakmai program is kötődött e jeles alkalomhoz. Ezen a napon sereglettek össze az Egyházi és Világi Borok országos versenyének eredményhirdetésére meghívott különböző borászok, borászatok. Immáron tehát **22 esztendeje annak, hogy e kitűnő emberek – Cegléd város és a környező települések határában gazdálkodó szőlősgazdák, bortermelők - szövetkeztek a kulturált borfogyasztás képviseletére és hirdetésére.** Akkoriban **33 fő jelentette** a magot, ma már **70 főt is meghaladó a létszámuk.** A szép verőfényes szeptemberi szombaton – a legutóbbi **Kossuth Toborzó Ünnepély** alkalmával – szintén nagy számban voltak jelen a borrend képviseletében, egyben pedig kitűnő vendéglátóknak bizonyultak, ugyanis meghívásukra az ország különböző pontjairól érkeztek társ borrendek képviselői ,akik külön is bemutatkoztak a nagyszínpadon, ezt követően pedig a nemrégiben felújított Református Nagytemplom lépcsőjén közös fénykép készült, hogy megfelelő módon dokumentálhassák a közös program óráinak nagyszerűségét.

A névadóról

Unghváry László (1856-1919) az alföldi homok nagy emlékezetű hőse, gyümölcsfa iskola tulajdonos, kitűnő szőlő- és gyümölcstermesztő, bortermelő és kereskedő hírében állt már életében. Megépítette hazánk egyik legnagyobb pincészetét, a Cseméri homokon, előbb 80 holdnyi szőlőterületen, majd ezt megduplázta, 1903-ra pedig 300 holdra növesztette. A jelenkor borászai számára példaértéket mutatott fel azzal, hogy bebizonyította: ez a vidék is alkalmas a szőlő- és gyümölcstermesztésre.

A ceglédi borrendi találkozó oldott óráiban – az Imregi Családi Vendéglő felvezetésében – kitűnő ebéd adott keretet ahhoz, hogy a helyi díjnyertes borokat is megkóstolhassák a meghívott vendégek, oldott hangulatú szakmai eszmecsere alakulhasson ki. Számosan a délutáni órákban még elvegyültek a Kossuth Ünnepély forgatagában, ahol jófajta térségi borokat kóstolhattak.

A Minőségi Borok ételek (MBÉ) – asztali örömök magazin külön rövid interjúra kérte fel **Turi Krisztina nagymester- asszonyt, akit a meghatározóan férfiakból álló borlovagok nemrégiben egyhangú többséggel választottak meg erre a tisztségre.** Minek köszönhető ez az átütő bizalom, arról nem is beszélve, hogy a hazai borrendi mozgalomban e választott tisztséget hölgyek közül igencsak kevesen töltenek be?

– Elől nagymesterünk **Kiss Attila** sajnálatos halálát követően átmeneti időszakban már én végezhettem **borrendi tagként számos szervezői, pénzügyi munkát**, amit jó szívvel és örömmel tettem – mondotta. – Az újbóli, vezetőségválasztó közgyűlés előtt egyáltalán nem gondoltam, hogy engem szeretnének elnök-nagymesternek. Ám **egyre többen kerestek, hogy folytassam…** Minek tagadnám: büszkén vállalom, hogy elhunyt elnök-nagymesterünkkel együtt nagyon sokat tettünk a borrendért, hozzátéve, hogy ebben számosan segítettek is bennünket. **Sokat köszönhetek a tagságnak** és a már megkezdett munkát most ilyen hátterű felhatalmazással még nagyobb elkötelezettséggel végezhetem. Társaknak és a helyi borkulturális feladatokat képviselő és ellátó városlakóknak élményeket adni, a ceglédi borkultúrát erősíteni. A városvezetésével kitűnő kapcsolatot ápolunk, előző polgármesterünk, Takács László szintén tagja közösségünknek, amire mi érthető módon büszkék vagyunk.

MBÉ tudósítás

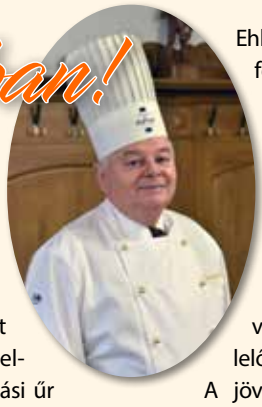
Borlovagok a színpadon

Középen Túri Krisztina nagymester és Dr. Bisztray György

Fotó: Mányoki Tibor

Meghívott borlovagok

Csakis csapatmunkában!



Jó félszázados gasztronómiai szolgálatom során sok mindent megélhettem, bár tudom, hogy így van ezzel más is, aki szorgalommal, elhivatottan végzi munkáját. Jó sorsom olyan irányba vezetett, hogy rátaláltam egy csodálatos mesterségre, ami mind a mai napig kitölti az életemet. Ez előbb a szakácsság, majd – mivel fontos vállalkozásba fogtunk üzlettársaimmal – egy komplex vendéglátós, vendéglősi tevékenység irányítása, vezetése. A lajosmizsei Tanyacsárda életem része és kiteljesedése.. A sokszínű gasztronómiai világ egyben azt is jelenti, hogy rendkívül sokszínű az ágazatban dolgozó kollegák sokasága, remek barátságok, kapcsolatok szövődhetnek, figyeljük, tiszteljük egymást és az eredményeket értékelni tudjuk. Közösségeket is keresünk, kisebbeket és nagyobbakat, így jómagam is elsősorban szakmai szervezetekben próbáltam és próbálom kifejten szervezői hajlamaimat, mert hiszem, hogy a közösségek előbbre jutása csakis az összefogásban rejlik. Az Első Magyar Fehérasztal Lovagrend mindig is közelálló szerveződés volt szívemhez, lelkemhez. Örömmel álltam soraikba, megtiszteltetésnek vettem, hogy egy olyan országos szakmai egyéniség invitált zászlaja alá, mint Benke László elnök-nagymester. Halálával óriási űr keletkezett nemzeti gasztronómiánkban éppúgy, mint a mi lovagrendi családunkban. A több mint 10 esztendeje kimunkált célok, irányok változatlanok kell, hogy maradjanak Benke László elhunytával is. Amikor pedig a tagság előzetesen jelezte számomra, hogy utódként számítanak rám, őszintén bevallhatom: nem is inkább a meglepetés ereje hatott rám, hanem a felelősség óriási súlya. Túl vagyunk egy új korszakot nyitó tisztújító közgyűlésen. Lovagtársaimtól, nem tagadom, a Mindenhatótól kapott bizalom arra sarkall, hogy meghatározóan csapatmunkában még tovább fokozzuk az Első Magyar Fehérasztal Lovagrend honi gasztronómiai társadalomban betöltött elismertségét. Ehhez a közös munkához kitűnő, felkészült segítőtársakat kaptam a vezetésben. A főkancellári posztot korábban egy személyben nagy munka bírással és türelemmel végezte kitűnő rendtársunk Szabó Pál! A kancellár megjelölés valójában azt jelenti, hogy főtisztviselő vagyis a mindennapi ügyek felelős háttér irányítója, szervezője. A jövőben két remek rendtársunk megosztva végzi ezt a munkát. Bizony sok megoldandó feladat vár ránk gasztronómiai területen éppúgy, mint az igazgatási tevékenységeket illetően. A Minőségi Borok Ételek (MBÉ) – asztali örömök magazin Első Magyar Fehérasztal Lovagrend mindennapjait figyelemmel kísérő és bemutató külön rovatában az elmúlt 5 esztendő során 30 jegyzetet olvashattak Benke László gondolatairól. A stafétabotot ezennel átvettem, azzal az elhatározással, hogy mindig közös ügyeink, mindennapi örömeink, gondjaink tolmácsolását szeretném e rovat segítségével is közvetíteni.Ebben a hazában, szakmában, mindannyiunk becsületével!

Garaczi János
nagymester

BEFEJEZETT SZOLGÁLAT-értékteremtés Ludasszálláson

KÉTSÉGTELEN, HOGY OLYAN ÉRTÉKTEREMTŐ MISSZIÓT, SZOLGÁLATOT VÁLLALT FEL TÖBB MINT 10 ESZTENDŐVEL EZELŐTT TÓTH KÁLMÁN, AZ ELSŐ MAGYAR FEHÉRASZTAL LOVAGREND TAGJA, AMELYRE NEMCSAK EGY SZŰKEBB RÉGIÓ VAGY TÉRSÉG LEHET BÜSZKE, DE A LOVAGREND, VALAMINT A MAGYAR VADÁSZTÁRSADALOM EGYARÁNT.

A már hagyományosnak számító **ludasszállási Vadászati Évadnyitó és Szentmise** legutóbbi őszi ünnepi programja egy korszak végét is jelentette. E sorok írója nem először tudósíthat a Kalocsa melletti Szakmár település közelében található ludasszállási emelkedett hangulatú találkozóról. Vadászati Évadnyitó megjelöléssel indította útjára ezt a közösségi programot a Budapesten és a magyar vendéglátás számos helyszínein sikeresen, elismerten tevékenykedő nagyvendéglős, számos személyes kötődés és ihletettség alapján. **A ludasszállási kápolnát mindenekelőtt romjaiból kellett felújítania**, aminek a Kalocsa környéki, de országos kitekintésben is egy egész ország vadásztársadalma élvezhette messze hirdető jelentőségét. Az eseménysorozat megrendezését lovagtársunk minden esztendőben **Szent Hubertus mise megszervezésével tette még magasztosabbá**, közvetlenül a pusztában található ludasszállási vadászkápolna mellett kialakított területen. Hitéletet élők és a vadászat szerelmesei zarándokoltak ide minden szeptember első hétvégéjén. **Tóth Kálmán** az idei, szeptember 7-én megtartott szentmise előtt már bejelentette, hogy úgy érzi, szolgálatának, a közös értékteremtés ilyen jellegű önzetlenül vállalt „energia felszabadításának" a végéhez érkezett. Szeretné, ha újabb nemzedékek éreznék azt, hogy ezt az évenkénti meghitt találkozót továbbra is életben tartsák…

Fotó: Mikó István

A program ezúttal is gazdag, egyszerre lélekemelő, felpezsdítő, sokáig emlékezetes nagy formátumú együttlétet eredményezett. Misét mondott dr. **Mészáros István** c.T prépost, templomigazgató, és paptársai: **Fülöp Ernő** apát, c.kanonok, ker,sp, **Szabó Attila** Szakmár plébánosa, valamint **Moró László** Homoknégy plébánosa. Mint minden alkalommal ezúttal is közreműködött **Leányfalusi Vilmos** tb.kanonok, karnagy, valamint a kalocsai Főszékesegyház kórusa. Külön kiemelést és nyomatékot érdemel annak a ténynek közlése, hogy az elmúlt több mint egy évtizedben istentől kapott fontos küldetésének érezte a szentmisék celebrálását **Bábel Balázs kalocsai érsek.** Ez alkalommal halaszthatatlan elfoglaltsága miatt nem lehetett jelen.

A szentmisét követően ezúttal is ravatalon érkezett az előző hajnalban kilőtt szarvasbika, vadászok sereglete, akikről Wass Albert egy írásában így szól: „ki lent a szőke völgyben csodálkozva a bérctetőre torpad, vad félelmében énekelni kezd, s önhangjától ijedten összeborzad…" **A szakmári Lakodalmi- házban** délidőben megtartott közös gasztronómiai és szórakoztató program szintén sokáig emlékezetes marad. Jó ebédhez – **Kozma István** mesterszakács és segítői által elkészített alföldi, csipetkével gazdagított bográcsgulyáshoz – a **Rajkó zenekar** zenés kísérete szólt. Fellépett: **Szeredy Krisztina Nagy Magyarország primadonnája, Szávolovics Gabriella nóta és népdalénekes.** Uzsonnául Hidvégi Béla Világ vadász Örökös élő tagja főtt kukoricája szolgált. Ám még az ebéd zárásaképpen említést kell tennünk **Gombai Gábor veresegyházi mestercukrász** háromszáz szeletes egészben elkészített idei ország tortájáról.

Az önzetlenség - milyen csodálatos emberi tulajdonság!- minden bizonnyal továbbra is kiapadhatatlan erőforrás marad!

MBÉ-tudósítás

ÖNZETLENÜL – AZ EMLÉKEZÉS ESTÉJE TISZAÚJVÁROSON

EMLÉKEZÉS, AMELY TÖBBSZÖRÖSEN IS EMLÉKEZETES VOLT OKTÓBER 18-ÁN TISZAÚJVÁROS EMBLEMATIKUS VENDÉGLÁTÓHELYÉN, A SZIGET CSÁRDÁBAN. A HALKULTÚRA EGYIK FELLEGVÁRA, AHOL IMMÁRON TÖBB MINT KÉT ÉVTIZEDE IGAZI ALKOTÓ MUNKA FOLYIK. A TÓGYER GYULA ÉS CSALÁDJA SZORGALMAS, MEGÚJULNI TUDÓ ALKOTÓ EMBEREK.

Benke Lászlóra emlékezve

Két évvel ezelőtt a **Sziget Csárda 20 évvel azelőtti megalakulását ünnepelte,** tagadhatatlanul nagyszabású módon: a házigazda család 2000 vendéget fogadott, közöttük sok-sok főzőcsapatot, távolabbi és közelebbi kollegákat, munkatársakat, közöttük is az **Első Magyar Fehérasztal Lovagrend** számos tagját, hiszen **Tógyer Gyula e lovagrend oszlopos tagja.** Az októberi szép nyári estén százat is meghaladta a meghívott vendégek száma, hasonló módon szerte az országból, de a bensőségesség ezúttal fontos érzelmi hátteret jelentett. A nemrégiben elhunyt **Benke László, az Első Magyar fehérasztal Lovagrend alapító nagymesterének** emlékét idézték fel többen is, közöttük a házigazda, aki életének nagy adományának tartja, hogy barátként is tisztelhette Laci bácsit. Ugyancsak szólt a lovagrend fontos missziójáról az alapító nagymester utódjának megválasztott

Tógyer Gyula, mint kitűnő szószóló

Garaczi János, a lajosmizsei Tanyacsárda társtulajdonos ügyvezetője. Szólásra emelkedett a mostani önkormányzati választások előtt tisztéről önkéntesen leköszönő **Bráz György,** valamint a most megválasztott, alpolgármesterből polgármesterré előlépett **dr. Fülöp György.** Mindketten nemcsak hivatalból kísérték figyelemmel a Sziget Csárda szép előmenetelét, hanem emberként is tisztelték és tisztelik a Tógyer család. A **feleség Erika** nemrégiben ünnepelte szintén születésnapját, még **Klaudia lányuk** – aki jogász diplomát szerzett – szintén az igazi családi vendéglátás letéteményese – édesapjának, édesanyjának már kisgyermek kora óta segítségére van.

Fontos elhatározásra jutott a Tógyer család a Sziget Csárda jövőjét illetően. A hosszú **évek során összegyűjtött kalocsai gyűjteményük** páratlan értéknek számít a hazai vendéglátás mezőnyében. Eddig is közkincs volt, hiszen a napi vendég láthatta élő kör-

Gyula, lányuk Klaudia, az édesanya Erikával

meghitt családi fotó a kalocsai motívumokkal terített asztalnál

nyezetben és gyakorlati használatban e gyűjteményt. **A hivatalos adminisztratív jogi lépéseket is elindították arra vonatkozóan, hogy múzeummá nyilvánítsák az étterem egyik termét.** Kitűnő tájkonyhai ízekkel kedveskedett vendégeinek a vendéglátó család. A halkínálatról azért nem beszélünk, mert az itt etalonnak számít…

TISZTÚJÍTÓ KÖZGYŰLÉS KITERJEDTEBB LOVAGRENDI VEZETÉS

Fontos időszakát éli az Első Magyar Fehérasztal Lovagrend tagsága ezekben a hónapokban és hetekben! A további hathatós, hatékony közös munka alapfeltétele, hogy a civil szervezet megújult vezetéssel folytathassa munkáját. Szeptember 10-én megtartott tisztújító közgyűlés – számos más fontos döntése mellett – a további időkre szólóan felelős döntést hozott. Ehhez az alapszabály módosításáról is dönteni kellett, melynek lényege, hogy két új főkancellári tisztséggel erősítették meg a legfelsőbb vezetést. Ennek értelmében mindenekelőtt a nagymesteri tisztről hoztak döntést: egyhangú szavazással Garaczi János mellett döntöttek.. A főkancellári tiszt megkettőzése a korszerű vezetési mód formája, így gasztronómiai főkancellár lett Bene Sándor, igazgatási főkancellár pedig Fekete Antal. A jövőben Maurer István ceremóniamesterként segíti a lovagrend mindennapi munkáját. Az ellenőrző bizottság tagjai: Ambrózy Zoltán és Végh Endre.

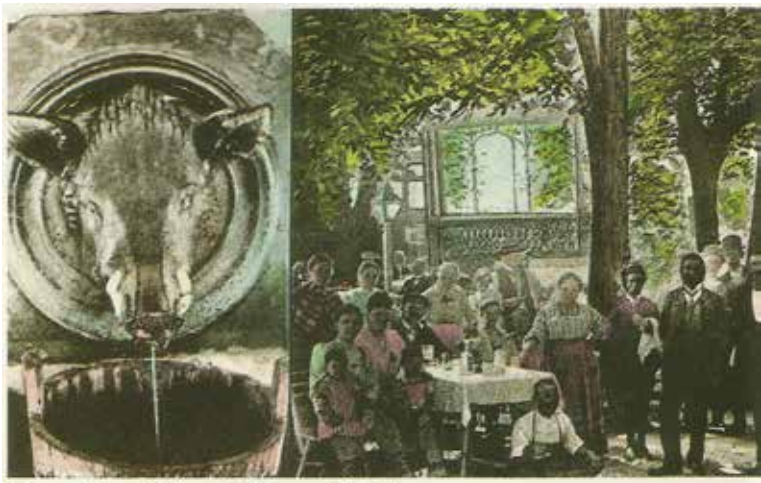
Kdp

RÉGMÚLT IDŐK KERTVENDÉGLŐI
a Pesten és Budán

Budapest a kávéházak városa – hirdették már több mint száz éve a nálunk járt vendégek és gasztronómiai szakemberek. Buda és Pest vendéglátása azonban nem csak a kávéházairól, hanem hangulatos kiskorcsmáiról, vendéglőiről és nyári kerthelyiségeiről is ismert volt szerte a világon.

„Ezek nélkül nincs nyári öröm, nincs nyári program, különösen romantikus párok számára, akiknek talán már dédanyáik és dédapáik is itt fogyasztották a fiatal libát ugorkasalátával, eperbólét szerelemmel. A kiskorcsma mindig elsőrendű nevezetessége volt Budának és Pestnek; vadszőlővel felfuttatott, rácsos kerítését, zöld dézsából kivirító leándereit a régi rajzok, fametszetek is őrzik. Mindegyiknek van valami különlegessége, házi specialitása: egyikben a halászlé ér el rekordot, másikban a pörköltcsirke; itt a bor, ott a cigány verhetetlen – s a leveles udvaron szállnak a régi melódiák, megteremtve azt az éjfélutáni hangulatot, amelytől még minden külföldi becsípett nálunk, ha egyszer rájött az ízére, mert Budapest az a város, amelynek atmoszférája van!" Fenti sorokat a „Budapesti Notesz" című (1930) útikönyvben olvashatjuk és egyet is érthetünk vele.

Az egyik legismertebb és legrégibb kertvendéglő – a Budaörsi úton – a Szép Juhászné már 1770-ben vendégeket fogadott. Csodálatos panorámája és kiváló konyhája több híresség is odavonzott. Nyaranta állandó vendég volt Deák Ferenc, de Ferenc József és Bismarck is felkereste. A sorozatunkban már többször is említett gróf Hofmansegg, aki 1793-ban és 1794-ben járt Magyarországon, több vendéglátóhelyet is meglátogatott. Budai tartózkodása idején a Szép Juhásznép volt az első, ahol vendégeskedett. Útikönyvében így ír róla: „Egyetlen vendéglő ez, egyikén a legmagasabb hegyeknek, egy kis mérföldnyire a várostól. A ház egyik oldalán van egy kellemes veteményes kert, a másik oldalon pedig rét, ezek fölött egy zúgvölgyön keresztül ablakomból látom Pestet, Budát és az átellenben fekvő csupasz vidéket néhány mérföldnyire. Több út vezet le a hegyről a völgybe és rétekre. Minden friss, zöld és árnyékos. Ezen hely is egyike azoknak, ahová a városból sétálni szoktak járni, nem is múlik el napi társaság nélkül, kivált vasárnap van tele." A hűvösvölgyi


A zugligeti Disznófő vendéglő

Szép Juhászné vendéglő a Budakeszi úton

Balázs Korcsma is állt már a XVIII. század végén, a család hat egymást követő nemzedéke volt ezen a helyen vendéglős. Meleg ételt azonban csak az 1850-es évektől adtak és az igazi vendéglői szolgáltatásokat csak a század 90-es éveiben vezették be, amikor Hűvösvölgy már kedvenc kirándulóhely lett. „A rántott és paprikás csirke, az idei liba és kacsa, télen a saját nevelésű sertésekből készített házi disznótorosok, a házilag pácolt sonka és a különféle rétesek olyan vonzerőt jelentettek, hogy a vendégek évtizedekig visszatértek ezekre a különleges ízekre" – írta Gundel Imre és Harmath Judit a „Vendéglátás emlékei" c. könyvükben a Balázs ételkínálatáról. A Zugliget is dicsekedhetett egy régi, jó hírű nyári kerthelységgel, a Disznófővel. Az 1840-ben felépített vendéglő olyan népszerű lett, hogy 1857-ben kibővítették, csónakázó tavat létesítettek. Gyakori vendég volt itt Vörösmarty Mihály, aki így emlékezik:

Jókedvében teremté Isten a Zugligetet,
Gond és bánat itt víg kacagásra derül.

A Balázs vendéglő a századfordulón (1909)

Alsó vendéglő a Margitszigeten

A századforduló leghíresebb óbudai vendéglője, Krúdy Gyula volt törzshelye a Kéhli ma is üzemel. Az 1899-ben megnyílt korcsma a század elején kezdte meg a főzést. Nem volt nagy választék, de amit adtak, utánozhatatlan házias koszt volt: pörkölt tarhonyával, egy tokány, meleg csülök vagy páros debreceni, télen meg a hét két napján friss házi disznótoros. Na és a túrós csusza! Többen esküsznek rá, hogy itt készítették a legkitűnőbbet. Erre emlékszik a régi dal is:

Jöjjön ki Óbudára, egy jó túróscsuszára,
A kerthelységben sramli szól és ott lehet csak inni jól.
Az asztal tarka-barka és rajta jó kadarka,
És már az első csók után, meglátja, de jó lesz kint Óbudán

A régi belváros kevés kerthelységgel dicsekedhetett. A Lipótvárosban volt a Georgia-kertnek nevezett vendéglátóhely, a mai Rákóczi út és a Puskin utca sarkán pedig a gróf Beleznay féle kert. Schams Ferenc, a hazánkban letelepedett patikusmester alapította az első magyar vincellér – iskolát, és szerkesztette az első magyar szőlészeti folyóiratot. Pestről írt, német nyelvű kötetében (1821) így ír a fent említett két kerthelységről: „Mind a kettő kedves, árnyékos, nem nagy kiterjedésű kert, melyek kellemes változatosságukkal vonzanak. Itt délben, de főként este jól felszerelt vendéglői asztalokra találni különféle, sokszor igen ízletes borokkal. A kiszolgálás jó és gyors, és az idegen figyelmét alig kerüli el, hogy a pesti közönség éppúgy szereti a rántott csirkét, mint a bécsi" A Beleznay kertről érdemes még megjegyezni, hogy itt játszott a kor két leghíresebb prímása, Rácz Pali és Berkess Lajos. Jó konyhájának köszönhetően a kertet sűrűn látogatta az ifjú Széchenyi is, akinek kedvence a sült és paprikás csirke, valamint a gulyás volt, jó sashegyi és óbudai borral leöblítve.

A Gránátos (ma Városház) utcában volt a Komlókert. Koncertkörútja idején itt járt az ifjú Johann Strauss és Petőfi is gyakran látogatta baráti körével. A Tisza Kálmán (ma János Pál pápa) téri Makkhetes magyaros konyhája mellett olcsó áraival is népszerű lett. Az 1850-es években a rostélyos 20 krajcárba, egy adag töltött káposzta két töltelékkel és pecsenyével 16 krajcárba került. A Margit-sziget a mai napig kedvenc kirándulló és szórakozóhely. A XIX. század közepén a Casino mai helyén három vendéglátóhely is volt. Egy kávézó, egy cukrászda és az Alsó vendéglő, melynek teraszos, oszlopos helységét 1855-ben Ybl Miklós tervezte. A három egységben több mint négyezer ember fért el! 1873-ban a Nagyszállóval együtt nyílt meg a Felső Vendéglő. Teraszán „nemzeti cigányzene" szólt és 1925-től olyan híresség volt a vendéglőse, mint a New York kávéház bérlője, Tarján Vilmos.

A legismertebb és leglátogatottabb pesti vendéglátóhelyek a Városligethez kötődtek. Az eső vendéglő Boráros János javaslatára már 1795-ben elkészült és egy 1845-ös útmutató már „tekintélyes számú" vendéglőről számol be a Városliget minden részében. A millenniumi kiállításra készült a Székesfővárosi Pavilon, amelynek belső helységében és kertjében 2500 ember tudott egyszerre leülni. A korabeli újságok azt írták, hogy ez a főváros legnagyobb és legdíszesebb helysége. A Gundel mai épülete is a millenniumra készült, de ezen a helyen már az 1870-es években működött a híres Wampetics vendéglő. Az 1890-es években ez volt a Városliget főhelye, omnibusz vitte ki a városból az embereket. Törzsvendég volt itt Csók István, Csortos Gyula, Kisfaludi Stróbl Zsigmond és Rippl-Rónai József. Gundel Károly 1910-ben vette át a vendéglőt, melynek akkori kerthelysége átnyúlt az állatkert területére és a nyári operaelőadásokat fehér asztalok mellől lehetett végignézni. A „Kertben" az árak még a harmincas években sem voltak megfizethetetlenek, bárki nyugodtan leülhetett szórakozni. Gundel Imre, Károly legkisebb fia „Gasztronómiáról és Gundelekről" című könyvében erre így emlékszik:

A Székesfővárosi Pavilon a Városligetben a milleniumi kiállításra készült

„A sörkertben olcsó árak voltak. Egy jéghideg, gazdag szénsavtartalmától szinte csípős, kellemesen kesernyés, szép szőke korsó sörre, ropogós sóskiflire, illatos borjúpörköltre beült ide, friss leverőre, zenét hallgatva a baka cselédszerelmével, a villamoskalauz, a kétkezi munkás is, persze ünneplőben. Apám egyszer azonnal elbocsátott egy pincért, amiért az primőr uborkasalátát ajánlott egy szerencsétlen csórónak. Többe került, mint a húsétel, persze nem kellett megfizetnie. Olcsó „slágercikk" volt itt a velős csont és a virsli lében, meg a kemény tojás pörkölt szafttal, néhány szem burgonyával – volt amikor ez utóbbiból háromszáz adag is elfogyott!"

Horváth Dezső

Avatottak, kitüntetettek büszke csoportja

VITÉZEK ASZTALAINÁL

1956-OS HŐSÖK EMLÉKÉNEK TISZTELEGTEK

Papp László – Sass László kézfogása

Terített asztalnál Debrecenben

MÉLTÓSÁGGAL

A TÖBB, MINT KÉTEZER TAGOT SZÁMLÁLÓ 1956-OS VITÉZI LOVAGREND VILÁGSZÖVETSÉGE - AKÁRCSAK AZ ELMÚLT ESZTENDŐKBEN – IDÉN IS MÉLTÓ MÓDON TISZTELGETT AZ 1956-OS HŐSÖK EMLÉKÉNEK. RENDEZVÉNYEK EGÉSZ SORÁN IDÉZTÉK FEL TÖRTÉNELMÜNK EGYIK LEGSÖTÉTEBB IDŐSZAKÁT, MEGEMLÉKEZÉSEKKEL, KOSZORÚZÁSOKKAL, KITÜNTETÉSI CEREMÓNIÁKKAL, ESEMÉNYEKHEZ ILLŐ MÉRSÉKLETESSÉGGEL MEGSZERVEZETT ÜNNEPI EBÉDEKKEL.

Debreceni ünneplők, emlékezők a Victoria Étteremben

Október 23-a előtti vasárnapon az **1956-os Vitézi Lovagrend Világszövetségének delegációja Debrecenbe** érkezett, ahol a város polgármesteri hivatala szervezésében koszorúzási ünnepségre került sor az 1956-os emlékműnél. Ugyancsak meghívást kapott a **Politikai Foglyok Országos Szövetségének delegációja** is, külön Papp László polgármester felkérésére. A koszorúk elhelyezését követően a város polgármestere **fogadást adott a Viktória Étteremben**, ezzel iazt is üzenve, hogy bár elbukott az 1956-os szabadságharc, de a történelem visszaigazolta, valójában **csodálatos győzelem volt ez az önkényuralom felett.**

Hagyományos, kiemelkedő eseménye az 1956-os Vitézi Lovagrend Világszövetségének minden év október 23-án megszervezett ünnepi eseménysorozata. A tagok, meghívottak a Fő utcai **Szent Flórián Görög Katolikus Templomban** megtartott avatási ceremónia részesei lehettek. **Sass László elnök- főkapitány** öt új tagot avatott fel: **Frech Zoltánt, Gégény Jánost, Jólesz Sándort, Koczor Kálmánt, Németh Józsefet.** Az alkalomból **Lovagkereszt Érdemérmet** kapott **Hosnyánszky Norbert, Szívós Márton, Komáromi Tibor, Bekolcze Kálmán** – sportolók, valamint **vitéz Tóth Imre** –mérnök vállalkozó - átvehette a **Vitézi Kereszt Nagycsillagot** érdemei és eredményes munkássága elismeréseként.

A templomi ceremóniát követően mintegy 100 fős meghívott vendégkör ünnepi ebéd részese lehetett **a Budai Várban található St. George Residence Hotel barokk termében.** Ahogy címünkben is jeleztük, az 1956-os forradalomra történő ünnepi visszaemlékezések – **Debrecenben és Budapesten – terített asztalok mellett fejeződtek be**, oldott, kötetlen formában. **Sass László elnök főkapitány** úgy vélte: „Hős elődeinkre emlékezni csakis tisztelettel, őszinte jó érzésekkel és szerényen lehet. Az ilyen közös együttlétek alkalmával - a feltálalt finom magyar étkek mellett – az **együttlét nemesítő ereje fontos**, mindenki mondhassa el saját kötődését, élményét, emlékeit 1956-tal kapcsolatosan. **A Vitézi Kereszt Nagycsillag** új kitüntetettje **Tóth Imre** a következőket mondotta:

Tóth Imre a főkapitánnyal

Sass László Koczor Kálmánt vitézzé avatja

– Minden esztendőben személy szerint is fájdalmas napokat élek át így az 56-os megemlékezések napjaiban. – Valójában minden magyar érzelmű ember kötelessége, hogy a hősök utódaiként tisztában legyenek azzal, mostani létünk, hazánk talpon maradása mindenekelőtt való. Ma már nincsenek hősök, de ki-ki a maga hétköznapi cselekvő kis hősiességével az elődeinkkel való együttérzésről tehet tanúbizonyságot. Az **56-os harcok budapesti helyszíneit külön-külön is felkeressük,** az egyes emlékhelyeket **megkoszorúzzuk.** Ez nem kötelesség, hanem mélységes tiszteletünk szerény és **cselekvő kifejezése.**

MBÉ - tudósítás
Fotó: Czinkóczi Tamás

CSALÁDI ÖSSZEFOGÁSSAL

Pannonhalmi borok – *Cseri stílusban*

HA STÍLUS AZ EMBER, AKKOR MAGA A BOR IS, HISZEN ALKOTÓ EMBER KÉSZÍTI! CSERI NORBERT A PANNONHALMI BORVIDÉKHEZ TARTOZÓ NYÚL TELEPÜLÉSEN ÉS ANNAK SZÉP VÖLGYKATLANÁBAN HOZTA LÉTRE CSALÁDJÁVAL AZT A VÁLLALKOZÁST, AMELYBŐL TERVEIK SZERINT HÁROM GENERÁCIÓ FOG MAJD MEGÉLNI…

Nem véletlenül érkeztünk a **Cseri Pincészet** egyik alapítójához – a másik bátyja, **Cseri Róbert**, aki hosszú évtizedek óta már külhonban él -,aki nagyon is tudatos piacra lépési stratégiáról,őszinte eltökéltséggel beszélt. A Cseri család története példaértékű lehet, mindenekelőtt a családi összefogás hegyeket mozgató erejéről.! De haladjunk sorban, ugyanis a Cseri család 2012-ben, tehát hét esztendeje mutatta meg magát, mint borászati vállalkozás a Pannonhalmi Borvidéken. Ahhoz persze, hogy rivaldafénybe, vagyis a napi piacon való megjelenésre megérjenek, nagyon is fontos előkészületek kellettek:

– Valójában 2005-től foglalkozom borral, **hat és fél évig a Pannonhalmi Apátság borászatában dolgoztam** – meséli. – Ezután a Konyári Pincészet következett, ahol fél esztendőn át gyűjthettem az ismereteket, gyakorlati tapasztalatokat. Mit mondjak, kitűnő iskola volt mindkettő. **2007-től számítjuk valójában a mi borászati vállalkozásunk kezdetét, amikor is 10 hektárt vásároltunk**, 2010, 2011, 2013 jelentették az első telepítéseket.

Több olyan alapérték és stílusjegy is jellemzi a Cseri Pincészetet, amelytől igazán karakteresek! **Folyóbort eleve nem értékesítenek, csakis palackozott borokkal jelennek meg a piacon.** Nem keresik a multikkal való kapcsolatot, mert más értékesítési fontossági sorrendet szabtak meg önmaguknak. Ez pedig az **exkluzív kínálatokkal megjelenő budapesti, győri és Győr térségi éttermekre vonatkozik.** Az értékesítés emberi hátteréről Norbert így beszélt:

– Rendkívül fontos a személyes kapcsolatfelvétel, legyen az éppenséggel egy éttermi tulajdonos, vezető vagy séf, de néhány kiemeltebb borfesztiválon maga a napi fogyasztó – mondja. – **Egyszerre jelzés és megerősítés egy-egy ilyen megbeszélés vagy találkozás** arról, hogy jó úton járunk-e. Kérdezték jó páran, kollegák is, hogy nem sajnáljuk az energiát arra száni, hogy kínálatunkkal éttermekben kopogtatunk? Egyáltalán nem, hiszen a bor, mire a fogyasztóhoz jut, számos folyamaton megy keresztül. Ezt pedig csakis olyan **autentikus ember** tudja képviselni, aki ezeket mindennapi munkával, zsigereiben éli át.

S íme az érték, amelyet legfőbb erőforrásként jelöltünk címünkben. Ez pedig a család összefogó és alkotó ereje. Barnabás fiúk 26 éves, megszerezvén a szőlész-borász mérnök képesítést édesapja mellett már-már egyenrangúan frontember. **A feleség Eszter átgondolt marketing stratégiát irányít, a kereskedelem ezerszálú szervező, adminisztráló munkáját végzi.** És a már nem is titkos tartalék **Auguszta**, aki jelenleg a wachaui borvidék központjában **Kremsben nemzetközi borkereskedelmet tanul**, de már a nyári nagyobb borfesztiválok alkalmával – iskolai szünetben – ahol csak tehette, jelen volt az értékesítési munkában. Kitűnő kapcsolatteremtő, szülei szerint egyetlen percig nem kell még csak jelzésszerűen sem arra kérni, hogy segítsen.

– Sűrű napokat élünk, most közvetlenül a szüret után, **aki csak tud a palackozással foglalkozik** – mondja Eszter, aki egy aktualitásról is beszámol zárásképpen. – Külföldön is egyre népszerűbbek a boraink, s az érkező nagy palackszámú megrendelések komoly kihívás elé állítják kézműves borászatunkat. Az értékesítési stratégiánk fontos része, hogy **nagykereskedőkkel dolgozunk,** s akik a kezdetektől hittek bennünk, azokat megtartsuk, s **kéréseiket, megrendeléseiket hibátlanul, rövid határidőn belül teljesítsük**. Ahol most beszélgetünk, az Amstel Hattyúban, bár a tulajdonosok között személyes kapcsolat is van, a borokat a **Győri BorPont kereskedés** juttatja el az étterembe, mentesítve a borászatot az éttermi beszállítás feladata alól. Az Amstel Hattyú Panzió nemrégiben kapta meg a négycsillagos superior minősítést és örömmel mondhatom, néhány borunk egyre népszerűbb vendégeik körében.

Kerestük a stílust, **megtaláltuk** hozzá az embert, az embereket – **a Cseri családot!**

Kiss Dezső Péter

Kicsit a számokról

A **Cseri Pincészet** jelenleg évente **60 ezer palack** bor előállításánál tart, 2012-ben ennek csupán a tizedével indultak. Meggyőződése a Cseri családnak, hogy minőségi borban még nem telített a piac. Tartalékaik, munícióik még bőven vannak, hiszen százezer palackig fel tudnak nőni. Hektáronként 8500-9000 palack bor készíthető. Kézi szürettel, kíméletes feldolgozással, egyedi ízvilággal. Jelentős hozamkorlátozás mellett reduktív technológiával és hordós érleléssel. Kínálati névjegyükhöz tartozik a karakter nemcsak keresése, hanem már-már megtalálása is. Fehérborok közül a **Rajnai Rizlingnek** hat különböző arcát képesek felmutatni. Ez igazi főcsapás, egyben egyedülálló szakmai kihívás a minőség képviseletében! **Rozéjuk** rendkívül népszerű, három kékszőlőjük házasítása, **Merlot, Cabernet franc** és **Kékfrankos**. Az ültetvényeiken valójában 60 százalék fehér, 40 százalék vörös az aránypár. A Rajnai mellett **Sauvignon Blanc, Tramini, Pinot Blanc** a termesztett fehér szőlőjük. Mivel Merlot és Cabernet franc házasítás prémium boruk a **Pannonhalmi Legenda** névre hallgat, ez lehetne akár finom jelzés is arra, hogy munkájukkal, összefogásukkal legendát szeretnének teremteni.

VÁLTOZATOSSÁG A TEKNŐS ÉTELBÁRBAN

Többpályás FÜRDŐVENDÉGLÁTÁS a reumások" Mekkájában"

KOROSZTÁLYOK – HELYBEN ÉLŐK ÉS HAJDÚSZOBOSZLÓRA ÉRKEZŐK – SZÁMÁRA JELENTETT ÉS JELENT MIND A MAI NAPIG ÜDE SZÍNFOLTOT A HAJDÚSZOBOSZLÓI STRAND- ÉS GYÓGYFÜRDŐ SZÍVÉBEN TALÁLHATÓ TEKNŐS- MEDENCE. LEGALÁBB FÉL ÉVSZÁZADA, HOGY MEGÁLLNAK ITT HOSSZABB RÖVIDEBB IDŐRE ITT NÉZELŐDNI STRANDOLÓK, SZINTE MINDEN KOROSZTÁLYT KÉPVISELVE…

Tímea, Hunor, és Márti nyagymama

Balról jobbra, hátul:
Danka Balázs séf, Gönczi Gyuláné, Nagy Miklós pultos
Elöl: Nótin Marika adagolópultos, Gönczi Hunor ügyvezető

Kérdezni sem érdemes tehát miért kapta a **2007-ben megnyitott Teknős Ételbár** ezt a nevet. Terasza pár lépésre van a **teknőcök picinyke birodalmától s így a strandrésze nyitott, belső vendégfogadó tere pedig a gyógyfürdőhöz kapcsolódik szervesen.** Címünkben tehát azért jelöltük „kétpályás" vendéglátásnak ezt a vállalkozást, mert nem szezonális. Itt az év minden szakában kóstolhat valamilyen jellegzetes ételt, finomságot a strandoló, fürdőző, gyógykezelésen résztvevő vendég.Változatosság és biztos célpont a változatlanban…

– 12 éve, hogy úgy döntöttünk férjemmel, **Gyulával,** hogy a vendéglátás ezen műfaját választjuk – mondja a család tagadhatatlanul elsőszámú szóvivője, **Gönczi Gyuláné Márti**, aki valójában fiával, **Gönczi Hunorral** viszi az üzletet teljes körűen. – A szerepeket nem jó keverni, a férjem más területen tevékenykedik, a **fiam viszont nagy örömünkre frontemberként működteti a vállalkozásunkat.** Ha már a családnál tartunk, el kell mondani azt is, hogy unokánk **Tímea** is hamarosan beáll a sorba, hiszen a szakmai középiskolát végzi itt Hajdúszoboszlón.

Márti a 12 esztendő távlatából ma már elmondhatja, hogy a nyári strandidőszakban és a téli hónapokban más és **más karakterű vendégkört látogatja** ételbárjukat. Amire nagyon büszke: a téli vendégkör mintegy **30 százaléka visszajáró.** Ilyenkor sokkal bensőségesebb a hangulat az egyébként **önkiszolgáló formában működő** étteremben. Nyáron tudomásul kell venni minden itt vendéglátóhelyet működtető vállalkozónak, hogy **erős a konkurencia**. Ezért is gondolták úgy Hunorral és a konyhacsapatot 6 éve vezető Danka Balázs séffel, hogy nem versenyeznek a fürdő területén működő többi melegkonyhás étteremmel a megszokott bográcsos ételek megjelenítésével. Ezt kihívásnak tekintik, ezért is kell cizellált kínálatot nyújtani és azt képviselik, hogy **vannak kifejezetten olyan nyári ételek, melyeket csakis a Teknősben lehet fogyasztani**. **Napi ajánlatuk igen népszerű és sokszínű**. A fiatalok és a táplálkozásukra gondosan figyelő vendégek a korszerűséget várják el, még egy ételbárban is. **Kitűnő beszállítói háttérrel rendelkeznek**, ezért a frissesség is nagyon lényeges. A tél inkább az idősebb korosztály megjelenését jelenti évről-évre. Gyógykezelések előtt vagy után térnek be, nyáron a már említett fiatalok szinte elvárják az új műfajok ajánlat csokrát.. Ilyen például a street-food. A Teknősben **igazi csapatmunka folyik**. Úgy alakították munkatempójukat, hogy napról-napra tervezik meg a kínálatot, persze figyelemmel bizonyos alapigényekre és normákra. Az anya-fia üzleti kapcsolatról Márti őszintén annyit mondott, két különböző korosztály is megértheti egymást, sőt kiegészítheti. ..

– Ugyebár a Teknősben **nem divat „túlöltözötten" megjelenni,** így például az apró részletekre is figyelnek. Arra például, aki fürdőruhában érkezik ide, bizony vizesen hagyja a széket. Erre is gondolva kellett a bútorzatot kialakítani. Az pedig csak természetes , ha le kell törölni a széket.

– Mivel folyamatosan követni tudjuk az évszakonként megjelenő vendégkört és azok fogyasztási szokásait, **jó pár esztendeje kialakulóban van egy stílus** – fogalmaz elemzően **Gönczi Gyuláné**. – Tudomásul kell vennünk, hogy meghatározóan nyári időszakban **tömött hűtőtáskákkal érkeznek a strandra**, bizony ez nemcsak az ételekre, hanem az italokra is vonatkozik. Ez pedig arra késztet bennünket, hogy igazodjunk az igényekhez. Vagyis ahhoz, hogy **a hűtőtáskán kívüli kínálat legyen vonzó, megnyerő, nem utolsósorban pedig ízletes**.

Tudvalevő, hogy a Teknős hosszú életű, ugyanakkor pedig gyerekeknek, felnőtteknek egyaránt kedvenc állatfajta. Abban tehát biztosak lehetünk, hogy még sokáig **sokan megállnak a teknősök medencéjénél**, de abban is, hogy ilyen szakmai elkötelezettséggel a szomszédos ételbár még hosszú ideig töltheti be szolgáltatói misszióját….

– kdp –
Fotó: Pinczés Károly

A győztes csapat

AUGUSZTUS UTOLSÓ NAPJAIBAN KERÜLT SOR SZAKMÁRON A III. HÁZI SÜTEMÉNYEK VERSENYÉRE! MIÉRT FONTOS HÍR EZ LAPUNKBAN? NAGYON EGYSZERŰ A VÁLASZ: A FALUKÖZÖSSÉG ÚGY GONDOLTA – AZ ÖNKORMÁNYZAT FELHÍVÁSÁRA -, HOGY ÉVRŐL-ÉVRE ÉRDEMES MEGSZERVEZNI EGY OLYAN GASZTRONÓMIAI PROGRAMOT, AMELY A MINDENKORI FALUNAPHOZ KAPCSOLÓDIK. REMEK ÖTLETNEK BIZONYULT, HISZEN A RENDEZVÉNY SZINTE MINDEN KOROSZTÁLYT MEGMOZGATOTT, A KÖZÉPISKOLÁSOKTÓL EGÉSZEN AZ IDŐSEKIG. EZÉRT PEDIG ORSZÁGOS FIGYELMET ÉRDEMEL!

A SZAKMÁRI FALUNAPON A RÉTESEK KAPTAK FŐSZEREPET

A polgármester értőn kóstolt – mesterszakács zsűrizett

A versenykiírók jó érzékkel választották meg a kategóriákat: **édes, sós sütemény, valamint torta legyen a megmérettetés tárgya**. A felhívásra szép számmal jelentkeztek, ugyanis **28 süteményt mutattak be a zsűrinek**. Akik pedig eldöntötték a versenyművek „sorsát" **Blaskó János mesterszakács, az Első Magyar Fehérasztal Lovagrend tagja és Török Anita, kalocsai vendéglátós szakoktató.** A kóstolás zárt ajtók mögött zajlott, sorszámok szerint. Már az értékmérés közben megjegyezték a Minőségi Borok Ételek (MBÉ) – asztali örömök magazin tudósítójának, hogy nincsenek könnyű helyzetben. Minden évben rendkívül erős a mezőny. Ám haladjunk sorban e szép rendezvény megörökítésénél! A zsűrizést követően **András Gábor polgármester** köszöntötte az érdeklődőket, felkérve minden egyes kedves vendéget arra, hogy kóstoljanak a finomságokból. Mit sem ér bármely olyan alkotás, amelyet jó szívvel süt-főz valaki, ha nincs szeretett kóstoló közönsége. Ezzel nem volt baj, hiszen **20 perc alatt morzsákig fogytak el a készítmények…**

Volt itt néptáncosok szép parádéja és sok minden más érdekesség, szórakoztató program.

Ízes rétesek kavalkádja

Oklevél

Rétes Koktél Csapat

részére,

A III. Szakmári Házi-sütí Versenyre készített, kemencében sült, házi nyújtott-rétes válogatásáért.

A réteseket a régi időkhöz híven kemencében sütötték. A tradicionális köményes rétes, krumplis, lakodalmas sós túrós rétesek mellett új ízeket is „becsempésztek" e csodálatos szakmári rétes világba. Soroljuk csak: **meggyes, zabpelyhes, káposztás, diós-szilvás, mákos-juhtúrós-almás.**

E kitűnő csapat valóban olyan rétes koktélt varázsolt a közönség elé, amelyik **szerte az országban bárhol kóstolásra, de még díjra is érdemes. Kapornai Attila a csapat ízmestere elmondta**, hogy a csapat már hetekkel ezelőtt készült a versenyre, saját pólókban jelentek meg, kitűzőkkel és kalocsai mintás kínáló készlet készítésével. A rivaldára érdemes csapattagok név szerint: **Tóth Zoltán** kemencefelelős, **Tóth Zoltánné** házi rétestészta készítője, **Tóth Fanni** a beszerzés mestere, menedzsment **Kapornai Attila.**

A település polgármestere **András Gábor** jólesően konstatálta a rendezvény befejeztével, hogy visszaigazoltan jó úton járnak. Véleménye szerint minden faluközösségnek kellenek olyan események, amikor az együttlét örömével az is jár, hogy valamiben megmutassák képességeiket, a térség kulturális, gasztronómiai értékeit. Meggyőződése, **hogy a rétes remek közösségmegtartó, egyben pedig kitűnő hírvivője Szakmárnak**, ahol az emberek szeretnek élni, tisztelik egymást, arra is nyitottak, hogy oldott napokon a mindennapi munka után érdemes réteseket mosolyogva együtt kóstolni!

MBÉ tudósítás

Akik diadalt arattak

A torta és édes sütemény kategóriát a zsűri döntése alapján nagy fölénnyel és kimagasló szakmai munkával Tóth Gellértné nyerte, alkotása: egy citromos álomtortával és egy kinder bueno süteménnyel megkomponált duo. A sós kategóriában Gyürki Gáborné vihette haza az élenjárónak díját. Különdíjat kapott még a Rétes koktél csapata a kemencében sült, házi nyújtott-rétes válogatásáért. A rétesek édes és sós kategóriában indultak egyaránt. A csapat alapkoncepciója üdvözlendő: a helyi rétes készítés hagyományainak feleleventése és a mindennapokban való megismertetése. A verseny előtt az idősebb korosztálytól kértek tanácsokat, javaslatokat.

Balatonfüredi szüret

VERŐFÉNYBEN

MINTHA HÍZELEGNI AKART VOLNA AZ IDŐJÁRÁS A BALATONI BORÁSZOKNAK, AZT MEGELŐZŐEN SZÜRETI MUNKÁT VÉGZŐKNEK AZZAL, HOGY VERŐFÉNYBE BORÍTOTTA LEGNAGYOBB TAVUNK TELJES PARTJÁT. A SZÜRETI FELVONULÁS TÖBB MINT NAGYSZABÁSÚRA SIKEREDETT, EZ ÉRTENDŐ A FELVONULÓK LÉTSZÁMÁRA ÉPPÚGY, MINT A TARTALMI ELEMEKRE.

A Bor Nemzetközi Városában – mondhatnánk ez kötelező gyakorlat, de a házigazdák sohasem így érezték. Szívből adódóan szervezik minden évben ezt az ezerszínű kavalkádot! A Tagore sétányon kóstoltatásra megjelenő pavilonok, a város különböző pontjain megszervezett látványos programok az utcákra vonzották az érdeklődőket. Köszöntők hangzottak el a Szent István téren, a hagyományos szőlőharang áldást díszöltözetben köszöntötték az országból ide sereglő borlovagrendek zászlós képviselői. A borrendek a Szent István térről rendezett sorokban vonultak le bemutatkozásra a Kisfaludy színpadhoz. A balatonfüredi Szüreti Fesztiválra az ország 43 hazai és 6 határainkon túli borrendjéből 35 civil szerveződés képviseltette közösségét.

A borrendi programok, ünnepi köszöntők után az egyes pincészetek kitűnő boraikkal kedveskedtek a vendégeknek, majd a borlovagok ünnepi vacsorára, a Halászkert étterembe vonultak. A Szüreti Fesztivál fontosságára utalóan így fogalmazott Koczor Kálmán, a Magyarországi Borrendek Országos Szövetségének elnöke, mint a házigazda borlovagrend nagymestere is:

– Egyszerre demonstráció ez a jó boroknak és a borrendi mozgalom fontos küldetésének! – A kitűnő borok kóstolásához ez egy ünnepi keret. A borrendek megjelenése pedig azt üzenheti, hogy Magyarországon ez az országos, de határainkat is átívelő mozgalom a kulturált borfogyasztás közösségi letéteményese, ha létszámot mondhatok megközelítően ötezer rendes tagot számlál a szövetség, de valójában a tiszteletbeli tagokkal együtt akár tízezres is lehet az a kör, amelyik ilyen ehivatottan, őszinte elkötelezettséggel jelenik meg különböző boros programokon. Az ősz számos borlovagrendnél hasonló felvonulások időszaka, térségünkben, a szomszédos Tihanyban november közepén rendezi meg a helyi borlovagrend a minden esztendőben nagy érdeklődéstől kísért Gardália ünnepséget.

mbé - tudósítás

Fotó: Gazsi József

Avatás

Hagyományosan a Szüreti Fesztivál ünnepi eseményét választja borlovag avatási ünnepségének időpontjául a Balatonvin Borlovagrend. Díszruhában, zászlókkal érkeztek a Fehér templomhoz, az avatás helyszínére. a Fehér templomban az avatási ceremóniának megfelelő sorrendiségben mutatták be a megjelenteknek a Balatonvin Borlovagrend történetét, legendáját, hogy aztán az avatásra megjelent új tagok rövid nacionáléját is felolvassa a ceremóniamester, Punk Ferenc. Az új tagok: Bátki Dávid Géza, dr. Hartl Mónika, Gubicza Ilona, dr. Tölgyesi József.

A gyakorlati és elméleti próbatétel egyöntetűen sikeres volt, így nem volt akadálya annak, hogy Koczor Kálmán, a Balatonvin Borlovagrend nagymestere kardjának érintésével a tagok sorába fogadja a jelölteket.

HUNGUEST HOTEL
SÓSTÓ
NYÍREGYHÁZA

Nyíregyháza - Hunguest Hotel Sóstó

Nyíregyháza legújabb és legkomplexebb szolgáltatást nyújtó szállodája a 123 szobás Hunguest Hotel Sóstó. Tágas szobák, letisztult belső terek biztosítják vendégeink testi-lelki feltöltődését! Szolgáltatások: étterem terasszal, drinkbár, mini wellness-részleg (kül- és beltéri szauna, pezsgőfürdő, fitneszterem, napozóterasz), gyermek élményszíget, 200 fős konferenciaterem, mélygarázs, parkoló.

A Hunguest Hotel Sóstó egy zárt folyosóval kapcsolódik a mellette található 10 hektáros AQUARIUS Élmény- és Parkfürdőhöz, így a szálloda vendégei kényelmesen használhatják a fürdő szolgáltatásait is (élményvilág, gyermekvilág, termálvilág, balneo- és fizikoterápiás kezelések).

Programtippek a közelben: Nyíregyházi Állatkert, Kalandpark, Sóstói Múzeumfalu

Tel.: (+36 42) 244 581, (+36 42) 244 582
www.hunguesthotels.hu/sosto

ÚJ!

KITŰNŐ ÖTLET!

A balatonfüredi Koczor Pincészet remek célpont, ahol senki sem csalódhat

APA, KOCZOR KÁLMÁN ÉS LÁNYA KOCZOR DÓRA IRÁNYÍTJÁK A 23 HEKTÁROS SZŐLŐBIRTOKOT, MELYEN ÉVENTE 10-12 FAJTA PRÉMIUM KATEGÓRIÁJÚ BOR KÉSZÜL. JELLEMZŐEN FRISS, GYÜMÖLCSÖS KARAKTERŰ BOROK KÖZÖTT – MINT PÉLDÁUL A SZÁRAZ KESERŰMANDULA ÍZŰ OLASZRIZLING – A LEGKÜLÖNFÉLÉBB ÍZLÉST KIELÉGÍTŐ BOROK IS MEGTALÁLHATÓK.

A személyesség, őszinte vendéglátás , amivel Kálmán és Dóra a borokhoz amolyan hozzáadott értékeket képviselnek.

Országosan is igazi célpont – címűnkben utaltunk arra, hogy jó ötlet ezt a helyszínt kiválasztani! -, ahol borbemutatókat, kóstolókat, borvacsorákat tartanak, kitűnő népzenével, harmonika és cigány muzsikával, tánczenével.

A céges és családi rendezvények mellett az utóbbi években rendkívül népszerű esküvői helyszín! Évszázados bútorokkal berendezett hangulatos, két és háromágyas szobákat is kínálnak a kulináris élmények után,megpihenni vágyó vendégeknek.

KOCZOR PINCÉSZET ÉS VENDÉGFOGADÓ

8230 Balatonfüred
Bocsárdülő 0118/12
Koczor Dóra +36-30/743-1508
Végh-Mozgai Heni
+36-30/213-2068
email:
info@koczorpince.hu

HUNGAROSPA
HAJDÚSZOBOSZLÓ
★★★★★

PÁVAI VAJNA
TERMÉSZETES ÁSVÁNYVÍZ

A Hungarospa által palackozott, ásványi anyagokban gazdag ásványvíz a gyógyvíz feltárójáról kapta nevét.

Fogyasztása bizonyítottan javasolt emésztőszervi megbetegedések esetén a savtermelést csökkentő, illetve közömbösítő hatása miatt.

Az ásványvízben együttesen található kalcium, bór, fluorid és szilícium, mely kedvezően hat a csontritkulás ellen.

Jódtartalma a jódhiány leküzdésében és prevenciójában kedvező hatású lehet.

Egészségére!

HAJDÚSZOBOSZLÓI

Mineral water *Mineralwasser*

Pávai Vajna

Természetes ásványvíz

Szénsavval dúsított, nátrium-hidrogénkarbonátos ásványvíz

Összes oldott ásványi-anyag tartalom: 1090 (mg/l)	
Jellemző összetevők:	mg/l
- Hidrogén karbonát(HCO_3^-)	671
- Nátrium (Na^+)	230
- Klorid(Cl^-)	72
- Kalcium(Ca^{2+})	30,0
- Magnézium(Mg^{2+})	17,1
- Metakovasav(H_2SiO_3)	25
- Kálium(K^+)	2,4
- Fluorid(F^-)	0,22
JODID (I^-)	0,16

CO_2 min 4 g/l

WWW.HUNGAROSPA.HU