



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



A SZAKMA LAPJA

# MMBE

2020 NYÁRUTÓ • ÁRA: 890 FT

MINŐSÉGI BOROK ÉTELEK  ÉLETEK

TÉTOVA ŐSZ • **DOKUMENTUMNAPLÓ**



Szabó Gergő kacsamellsalátája  
HAJDÚBÖSZÖRMÉNYBŐL

A SÉFEK SÉFJÉRE EMLÉKEZÜNK

CSALÁDI TRADÍCIÓK

A MÉTERES BOR MÉRCÉJE



# Köszönet a segítségért!

**A lap megjelenésének támogatói:**

Agrárminisztérium

Koczor Pince

Tóth Kálmán nagyvendéglős

Barkland Pincészet

Lucullus Étterem és Panzió Noszlop

Beregszászy Étterem és Rendezvény Ház Hajdúböszörmény

Sümegegy Város Önkormányzata

Balatonvin Borlovagrend – Balatonfüred

Jakó Cukrászda – Anna Kávéház – Kecskemét

Bella Costa Étterem – Berettyóújfalú

Szalmás település önkormányzata

## A SÉF ELHALLGATOTT...

**A SZERKESZTŐ BEFEJEZETLEN BESZÉLGETÉSE**

Lukács Istvánnal a mindannyiunk számára hirtelen jött és letaglózó halála előtti estén beszélgettem. Sokszor hívtuk egymást, mert mindig volt mondanivaló erről a kusza világról, amelyben azért a Séf úr mindig is a közepébe tette a gasztronómiát! Annak is az ő ezerszínű felfogásában és gyakorlatában megélt világát. Mondta, hogy a „Séf beszél” rovatában nemcsak a következő lapszámra gondolva, több témát is szeretne kibontani. A részleteket azonban hagyjuk másnapra, mert egy remek focimeccs következik, és azt a televízióban nézni szeretné...

A meccset megnézte, másnap délelőtt 11 órára végleg elhallgatott. A Mindenható segítségével nem sokat viaskodott a halállal. Így számos dolgot már nem tud leírni.

Elmondja a szerkesztő, mire is gondolhatott. Korábban már felhívta a figyelmem, hogy a jövőre sorra kerülő Vadászati Világkiállítás újra óriási lehetőség a magyar turizmus számára és benne a magyar vendéglátós kultúra világ előtti felmutatására. Pár héttel ezelőtt azt taglalta, hogy részese lehetett az akkori legelőkelőbb fővárosi szálloda, a Budapest Körszálló ifjú titán séfjeként egy meghirdetett receptversenynek (a marketinget akkor is értették, amikor szocializmusnak nevezett rémálom volt nálunk). A receptversenyt ki más nyerhette, mint Lukács István, de nem erre fókuszálta gondolatát ebben a témakörben. Inkább a most következő újabb világkiállításra, amelyen – így vizionálta – megint fel kell mutatnunk nemzeti gasztronómiánk értékeit.

Szeptember elején egy keddi délutánon hívott telefonon. Azt mondta, azon jár az agya szinte már két-három esztendeje, hogy az ő és nála 8-10 évvel fiatalabb magyar sikeres szakácsnemzedék számára valamilyen módon erkölcsi és anyagi elégtételt kellene találni. Nemzet Színésze, Nemzet Sportolója és számos más címet – hozzátette jogosan – már megérdemelten megkaptak arra jogosult honfitársaink. A szakács maga munkafrontján végzi mindennapi munkáját, de ha többet akar megmutatni tudásából, akkor keresni kell a verseny lehetőségeket. Szerényen jegyezte meg, hogy az ő nemzedékük mindent megtett annak érdekében, hogy sikereket érjenek el szakács olimpiákon, világbajnokságokon, Európa bajnokságokon és más nemzetközi erőfelméréseken. Bevallotta: életének nyugalmas időszakában mindezekre visszagondolva azt remélte, hogy mindezt talán megköszönik.

Atyai Barátom! Séf Úr! Felidézni lehetetlen, mennyi közös élményünk volt itthon és a világban, amikor együtt lehettünk és átélhettünk különleges pillanatok! A Szakács Európa Bajnokságot Franciaországban



az óceánparti La Rochelle városában rendezték meg, és felkért zsűritagként „magaddal vittél”, hogy tudósítsak az eseményről. 350 kilométeres sebességgel száguldott Párizsból az akkor leggyorsabb európai vonat. Hirtelen váltással azt mondom, a Te agyad pedig a leggyorsabban váltott, amikor a különböző versenyműveket el kellett bírnod. Nemcsak Franciaországban, hanem szerte a világban hosszú évekig zsűrizhettél világversenyeken! Akkor személyesen tapasztalhattam, mekkora a szakmai felkészültséged, szakismereted és nem utolsósorban humorod. A záró fogadáson ugyanis csak annyit kértél, ott legyek, ahol a város polgármestere beszél. Később kérdeztem meg,

hogy miért. Huncut mosollyal jelezte, közvetlenül mögötte volt friss osztrigákkal és tengeri halakkal felterítve a VIP fogadás díszasztala. Az elsők között kóstoltunk a tengeri mannából...

Azt sem tudtam már elmondani, hogy mikor, milyen napi időbeosztással tudtál megtanulni annyi mindent, amit csodálatos szakmai tudásoddal a vendégek javára fordítottál? Mikor volt időd mindezeket elolvasni, legfőbbképpen megtanulni és a gyakorlatba átültetni? Élő lexikon voltál, 81 évesen is fejből soroltál recepteket, nyersanyagismereted briliáns volt! Emlék a 80-as évek végéről, amikor az Atrium Hyatt szállodában voltál séf és Bécsből érkezett két naponta a friss hal. Úgy bántál a halakkal, egyáltalán a tengeri gasztronómiai műfajjal és kultúrával, mint valami tengerparton született szakács akrobata. Pedig tudjuk, hogy Füzérradványból, egy kis faluból jöttél Budapestre, hogy szerencsét próbálj.

Azt is elmondtad, de még újra és újra hangsúlyozni akartad, hogy nagy fájdalom az utánpótlás nevelésének kilátástalansága. Gyakorlat nélkül semmit nem ér az elméletben megtanult egyetlen mondat sem. Amikor az 50-es években a Rákóczi úti Palace Hotelben bentlakásos tanuló voltál, hajnalonta Neked kellett begyűjtani a fafűtéses kazánokat, hogy elinduljon a konyhában az élet. Örültél, hogy ott lehettél és az akkori legnagyobb szakácsoktól tanulhattad meg az életre szóló alapismereteket.

Sok mindent elmondhattál volna még, de a Te időd lejárt... A jelenkor és a következő időszakok nemzedékeinek remélhetően nem elfelejtett feladata lesz, hogy egyszeri és megmásíthatatlan életművedet tiszteljék. Példaképpént emlékezzenek Rád! De – mint annyi sok minden másra – erre már hatáson nem lehet...

**Kiss Dezső Péter**



Emlékezés Lukács Istvánra – a szerkesztő jegyzete .....	3
Korszakváltás a ludasszállási Vadászati Évadnyitó szervezésében – Tóth Kálmán főszerző záró interjúja.....	6-7
Méteres bor jelenti az értéket Miskolcon .....	8-9
Barkland Pincészet Tarcalról .....	10-11
A Lucullus Étterem 30 éves jubileuma.....	12-13
Lukács István korszakos séfre emlékezünk .....	14-17
Hajdúböszörményi értékmentő család .....	18-19
Szüreti riportjaink.....	20-21
Az Első Magyar Fehérsztaal Lovagrend rendezi sorait, a jövő évre gondolva.....	22-23
Horváth Dezső múltidézése .....	24-25
Jakó Lajos kezét csokolna feleségének... a cukrász etalon után is folytatódik az élet .....	26-27
Berettyóújfaluban iskolát teremtett Csorba György, vendéglős.....	28-29
Közösségépítés a Pasaréti Orsó utcában .....	30
Vár a szakmári Lakodalmas Ház! .....	31



### Kékfrankos Merlot (2017) – fészár az Siller KOCZOR PINCESZET

Hat generációt átívelően, a kezdetekben kisebb családi gazdaságként, később a termőterületek növekedésével az egyre fokozódó nagyobb piaci igényeket szolgálják ki. A Koczor család 1997-ben új pince építését kezdte el Balatonfüreden, a Bocsár dűlőben. A beruházás 2005-ben fejeződött be, a prosperálónak mondhat, új korszak tehát immár 15 évet ível át. Elsősorban fehér fajtákat termesztnek, összesen 25 hektáron gazdálkodnak, a 9 fajta közül az Olaszrizlinget tartják a legfontosabbnak. Koczor Kálmán, Koczor Dóra, apa és lánya borászpáros alkotnak, pincészetük és vendéglátós fogadó komplexumuk – meghatározó törekvésüket visszatükrözve – csakis minőségi szolgáltatásokat nyújtanak. Címlapboruk a Balatonfüred-Csepaki Borvidék oltalom alatt álló eredet megjelölésű fészár az Siller bora. Alkoholfok 13,0%, ízvilága egyszerre bársonyos és kellemesen üdítő. A fészár az jelleg kitűnően harmonizál a hajdúböszörményi Beregszászy Étterem kacsamell salátájával, amelyet a ház séfje Szabó Gergő mézes, mustáros öntettel és mangó kockákkal gazdagított. Korszerű étel, újra felfedezett borral.

Koczor Pincészet 8230 Balatonfüred  
Tel: 06-30/743-1508

www.koczorpincszet.hu  
webshop, szállásfoglalás, esküvők, külön rendezvények



## Tétován...

Az olvasó ezúttal „Tétova ősz” jelölésű számunkat tartja a kezében. A szerkesztő felidézi az idei tavaszkezdeti világvárvány berobbanásának első napjait. Az enyhén szólva is nehéz helyzetben megszületett a döntés, hogy a Covid elmúlásáig dokumentumnaplószerűen szerkesztjük az MBÉ magazint. Mindjárt hozzáteszem, a harcnak még korán sincs vége! Az emberiségnek még küzdenie kell, a talpon mar-

dás receptjeit keresi egyén, nemzetgazdaság, világhatalmak, befektetők. Tudtuk, hogy a legérzékenyebb gazdasági ágazatot, a turizmust, vendéglátást, idegenforgalmat sebzte súlyosan a pandémia. Itt nincs kivétel, minden országnak szembe kell néznie azzal, hogy a vírus okozta gazdasági nehézségeket legyűrni újabb hosszú folyamat lesz. Tétova ősz, amelyben azért vissza kell tekintenünk egy sikeresebb nyárra, amikor is a már említett ágazatok erőre kaphattak. Elkerülhetetlen, hogy az elmúlt hét hónap során sokan elhulltak a csatában, de akik megtalálták a kitörési módokat, rádöbbenhettek arra: saját nemzetük polgárainak, ha úgy tetszik, a belföldi vendégkörnek köszönhetik a talpon maradá-

st. Az ember dupla megfeszített küzdelme ez! Azé az emberé, akik -a vendéglátás, borászat területénél maradván – végzik hivatásukat. Riportjaink között több olyan

családról szóló híradást ajánlok az olvasók figyelmébe, akik ezt az élni akarást a mindennapokban képviselik, nagyon nagy, mondhatni óserővel, hiszen nemzedékek összefogásának fontosságát hirdetik. A tétova őszben végleg megtorpant egy hatalmas életmű, Lukács István háromszoros Oscar-díjas séf halálával. Nem a vírus ragadta el, hanem a szíve fáradt el. Az MBÉ szerkesztőbizottsága pótolhatatlan szakemberrel lett szegényebb. A szakma egyöntetűen gyászolja, lapunk pedig emlékező írásokkal idézi fel hatalmas pályáivét.

*Kiss Dezső Péter*

Kiss Dezső Péter

**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, Pinczés Károly, Tóth Imre • **Korrekció, hirdetésszervezés:** Kiss Dezső Péter • **Szerkesztőség és hirdetésfelvétel:** 1025 Bp., Szépvölgyi út 92/F

**Tel/Fax/Üz.:** (1)359-2317 • **E-mail:** kdp@t-online.hu • **Mobil:** 06/20/458-3002, 06/20/542-4159 • **Nyomda:** Kapitális Nyomda • **Terjesztés:** VIP-lista, Tourinform irodák, éttermek, szállodák, panziók, vinotékák, borfesztiválok, alternatív terjesztők, előfizetők. • **Előfizető:** a szerkesztőség címén

**Címlapon:**  
Kékfrankos Merlot (2017) – fészár az Siller  
Koczor Pincészet  
Szabó Gergő kacsamell salátája  
A hajdúböszörményi Beregszászy Étteremből  
ISSN: 2060-646  
www.mbemagazin.hu



# A kápolnamentő hattyúdala

## NEMES ÉS MÉLTÓ STAFÉTAVÁLTÓ – TÓTH KÁLMÁN 14 ÉVES SZOLGÁLATA

Jött a meghívó Tóth Kálmán, Budapesten nagy ívű vendéglátói pályát befutó, most a Kalocsa melletti Szakmáron élő 30 éve barátomtól: szeptember 5-én rendezik meg XIV. alkalommal a ludasszállási vadászkápolnában az ideai Szent Hubertusz misét. A meghívót letéve, fejemet lehajtva elgondolkodtam...

Az élet, de még inkább a Mindenható rendesen kiszabta Tóth Kálmán számára a feladatokat, igazán nem panaszkodhat, hiszen minden igyekezetével megpróbálta azokat teljesíteni! Bizonyos, nem minden kitűzött cél valósulhatott meg, de most 74. évében – sok-sok sorsfordító életszakasz, kanyar után – ismét egy útelágazáshoz ért. Hol is vagyunk? Kalocsától alig 10 kilométerre Ludasszálláson, kinn a pusztában, ahol 1887-ben kápolnát emeltek elődeink, hogy istenhitűknek, itt a kietlen messzeségben e fedél alatt is tanúbizonyságot adhassanak. **133 esztendő pergett le** és a történelem viharait egy ideig ez a picinyke kápolna átvészelte, de aztán elérkezett a végnek, elmúlásnak látszó időszak. ■

### Erre járt egy vadász...

A kápolna fájdalmas agonizálása hosszú évekig tartott, hiszen ez nem volt fontos létezése az aktuális, a felsőbb és lokális mindenhatóságoknak sem. Nem tudni, miért is jött erre az akkor már a vadászatnak hódoló Tóth Kálmán – aki pályáján Békés megyéből elszármazván a fővárosban több nivós éttermet vezetett, a szakmában a csúcsra jutott tehetségének köszönhetően –, de egy biztos, követni való belső hangnak köszönhetően... Látta egy vadászat során ezt a romhalmazt és úgy döntött: ennek a kápolnának életben kell maradnia!

### Öröm Jézusnak!



Az ideai szentmisére érkező gyülekezet, meghívott vendégek köre önmagában is egyedülálló emberi közösséget alkotott korábban és ezen a napon is itt a pusztában a kellős közepén. Mögöttünk – dicsérve a munkálkodó és teremtő embert – **aratás után emeletes szénabálák** magasodnak, előttünk pedig **beérésüket teljesítő napraforgó tábla** várja, hogy betakarítása megtörténjen. És a kápolna fénytől, szeretettől virul, az emberek mosolyognak, ez a közösség **minden évben várja, hogy visszatérhessen ide.** A 14 évvel ezelőtt megtartott első Szent Hubertusz mise óta egy olyan közösség formálódott, amely a maga nemében egyedülálló és talán megismételhetetlen. Ki kell mondanunk: ennek magyarázata maga Tóth Kálmán személyisége. Ez az ősz kezdeti mise valójában többféle társadalmi réteg, hivatás és szakma nagy közös kézfogása. Számos hazai vendéglátós szak-



### Közös ebéd



### Interjú



### Kapornai Attila szép kísérettel



mai szervezet tagjaként örömmel záródnak ide **éttermesek, vendéglátósok, az Első Magyar Fehérszantal Lovagrend, a Magyarországi Borrendek Országos Szövetsége és a Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség tagságának képviselői.** (Mindhárom szervezet tagjai sorában üdvözölheti Tóth Kálmánt.) És íme, ez a rendezvény egyben **a magyar vadásztársadalom legjelesebb tagjainak olyan közös megjelenési formája,** amely – nyugodtan mondható – igazi és őszinte kinyilatkozás! De igazságtalanok lennénk, ha kihagynánk a sorból a szakmári, kalocsai meghívottakat, akik a lokalitást, patriotizmust személyesítik meg jelenlétükkel. ■

### Érseki számvetés világukról

Dr. Bábel Balázs az ember, természet és a mindenható kapcsolatot vetette fel érzékletesen, utalva arra, hogy a vadászati szezon szeptember 1-jén történő megkezdésekor nagyon fontos arra figyelni, hogy mekkora az ember felelőssége. Ez megnyilvánul a vadgazdálkodásban, egy több tízezres közösség együttgondolkodásában egyáltalán nem mellékesen Magyarországon fontos gazdasági ágazatnak számító vadászati turizmus területén. Akár egy vad, most a világ is sebzett! A koronavírus átgondolásra, de előbb felhalmozott értékeink számbavételére kötelez mindannyiunkat. A globális világ üzeneteit a lokális világ képviselőinek kell a maguk mindennapjaira „lefordítani”. Óriási felelősség és ebben a megfelelő kisebb és nagyobb közösségek, így maga a vadásztársadalom, egy kisebb-nagyobb település vagy régió megfontolt válaszaira van szükség.

### Nagyszabású szentmise!

A ludasszállási vadászkápolna felújítását – 2007-ben – dr. Bábel Balázs Kalocsa-Kecskeméti érsek, metropolita celebrálta. Most, ezen a forró szeptemberi szombat délelőttön hasonlóképpen ő mutatta be a misét. Különleges alkalom, hogy a Kalocsa-Kecskeméti Érsekség teljes papi vértetében vonult fel ezen a gyönyörű napon. Itt volt – és köszöntötte az egybegyűlteket – dr. Mészáros István c.f. prépost, kanonok, Fülöp Ernő kanonok, c.apát, ker.esperes, Szabó Attila Szakmár plébánosa, Móró László Homokkő plébánosa, Bata Gábor tiszteendő úr, Bata Jenő Gábor Éderlak plébánosa. Mint a közel másfél évtizeddel ezelőtti első misén, ezúttal is a Kalocsai Főszékesegyház kórusa – Leányfalusi Vilmos kanonok, karnagyvezényletével – működött közre.

Riportunk nyitó soraiban utaltunk arra, hogy az önmagának új utat találó Tóth Kálmán Szakmáron egyben új fejezetet is nyitott. **Házat vett, azt felújította,** nemcsak önmagának, hanem az elkövetkezendő években sok-sok közösség számára is **otthonná varázsolta. Gyümölcsfákkal** ültette be a kertjét és a fákon érő gyümölcsök hamar boldogságot hoztak a gazdának, mind a mai napig szépen viruló liget ez és **a háttérben ott magasodik Szakmár temploma,** melynek harang szavát az amúgy is korán kelő már reggel 5 órától szívét, lelkét simogatóan hallgatja. Ezt az **elcsendesedett világot rendezte be magának,** ide várja gyönyörű családját, fiait, unokáit, menyeit. ■

### Eljött a pillanat

Már a szakmári Lakodalmas Ház rendezvénytermében hallgatjuk a híres Lakatos Miklós népi zenekar csodálatosan zengő muzsikáját. A közel 300 fős vendégsereg ebédre kóstolja Szabó Ferenc szakmári főböllér által készített disznótoros finomságait, mindenki átadja magát a felszabadult szórakozásnak, együttlétnek.

Tóth Kálmánnal azonban egy csendes sarkot keresünk, ahol megbeszélhetjük, miképpen képzel el a folytatást:

– Ez a 14 esztendő fontos mérföldkő az egész életben – mondja. – Az embernek, még ha küldetése szerint folyamatosan teremteni és alkotni akar, **egy ponton megálljt kell parancsolnia önmagának.** Úgy érzem, tiszta szívvel mondhatom, a küldetésem, vállalt misszióm lejárt! Minden erőmmel, anyagi lehetőséggel támogattam a ludasszállási vadászkápolnához kapcsolódó és nagy örömeimre **évről-évre mind nagyobb közösségi programmá kiteljesedő rendezvényt.** A vendéglátós énemnek is jót tett, hogy minden esztendőben, helyi erőket megmozgatva csapatot tudtam szervezni a sikeres lebonyolításokhoz. Nagyon nehéz lenne mindenkit felsorolni, ezért nem teszem. Egyedül mindezt nem tudtam volna megvalósítani. Most azonban **itt a kegyelmi pillanat:** a stafétabotot méltó kezekbe adhatom át. **Dr. Kákonyi Gábor kitűnő, fiatal, ambiciózus, gazdálkodó szakmári barátom** és majd az általa verbuvált új csapat viheti tovább a stafétabotot. Ő kitűnő vadász, a **Kalocsa-Kecskeméti Érsekség főkáptalani ügyésze,** és mint már mondtam: szíve szakmári... ■



### Vadászok beszélgetnek

### Egy ember a segítők közül...

Kapornai Attila szakmári vállalkozó sokszínű munkálkodásáról nem először olvashatnak hasábjainkon. Sokan azt mondják „messzire elér a keze”. Mindjárt hozzátéhetjük, nem ilyen-olyan kapcsolatai révén, hanem munkájának köszönhetően. Szakmáron, de Kalocsán és környező településeken, mint építési vállalkozó számos helyszínen dolgozhatott, végezhetette és végzi hivatását. Ám az első perctől kezdve Tóth Kálmán nagytiszteletű vendéglős mellé állt, fiatalemberként és mind a mai napig tisztelőjeként. Úgy emlékszik vissza az elmúlt 14 esztendőre, hogy felejthetetlen időket élhettek meg, hiszen a ludasszállási kápolna felújítását is – talán a teremtőtől kapva feladatult – ő végezhette el, annak további karbantartásán is munkálkodik, de sokirányú tevékenysége miatt például a pusztai vendéglátásban, az első időkben segítségére volt Tóth Kálmánnak abban, hogy mozgó hűtőkösziját rendelkezésére bocsájtotta. Véleménye szerint Szakmár elmúlt közel másfél évtizedében erősödhetek a közösségi értékek, ebben pedig elvitatlan érdemei vannak Tóth Kálmánnak. A nagyvendéglősnek, a nagy vadásznak, az érző, szerető, őszinte szavú lokálpatrióta embernek...

### Attila tisztelete



### Jéles meghívottakkal



### A létrehozót köszöntik





# HATSZÁZ MÉTERES HOSSZÚLÉPÉS

**Miskolci bor: a barátság mértékegysége**

Egy építész eltévelyedése

A bor, mint köztudomású, folyadék. Fizikai ismereteink szerint természetesen elképzelhető más halmazállapotban is, de elképzelhetetlen, hogy az még bor lenne. Igaz, van jégbor is, de akárki akármit is gondol róla, az is folyékony. A folyadékot általában űrmértékben mérjük. Lehet ugyan kilóra is, meg akár területként is. A Balaton például 600 km<sup>2</sup>. Na, ugye! Ja, hogy az víz? Akkor ott a Bortó Mezőzombornál, az meg 4,5 hektár. Innen már csak egy ugrás, hogy hosszúságban is mérnek folyadékot; a Duna hossza 2.850 km, a Sajóé csak 229, a Szinva meg kerek 30. Ettől még a folyadék legpraktikusabb mérőszáma továbbra is az űrmérték, de mérnökök, matematikusok a megmondható, hogy amennyiben háromdimenziós kiterjedésük két iránya lényegtelen, nem releváns, vagy netalántán a harmadik irány teljes hosszán fix, úgy hosszúságban is értelmes nyerni a mérőszám. Mondjuk, a matematikusokkal vigyázni kell, egyéb huncutságokra is képesek. Ha a négydimenziós folyadék háromdimenziós mérési lehetőségeiről kezdenek értekezni, úgy töltsenek nekik még egy pohárral. Vagy már inkább ne adjatok nekik többet!

Oké, végül is a főnti példák nem éppen a bor, inkább folyóvizek hosszúságára vonatkoztak. Lehet-e, értelmes dolog-e bort hosszúságban mérni? Például, ha gönci hordókat állítok ászokon sorba, köztük cirka kéttenyérnyit hagyva, akkor 1 méteren átlagosan 90 liter bor van. Ez az átlag szám azonban csalós. Ha épp hordóköz esik bele, akkor bizony alig 30 liter jut arra a méterre. Valahogy úgy, mint a viccbeli százket éves nagyapó és nyolcéves unokája, akik átlagban hiába 55 évesek, mint én, – a szex terén egyikük sem úgy akcióképes, mint egy 55 éves.

Gondolkodtam, hol is lenne értelme méterben mérni a bort. Valamikor a gyár 1-es kapuja és az Újgyőri főtér, lánykorában még Marx tér, 1-es buszmegállója között, az amplitúdókat nem számolva, kb. 1 kilométeren, cirka 15 italkimérés sorakozott. Átlagban 66 méterenként egy. Ha a becsültes melós ember mindegyikben egy nagyfröccsöt gurított (volna), akkor méterenként háromtized centiliter sebességgel haladt. Úgy elképzelem, ha lett volna akkoriban mobiltelefon, az asszony aggodó SMS-ére valami ilyesmi válasz mehetett volna: „Anyukám, hosszúlépésben igyekszem haza, 600 métert már megittam.”

Vagy, példának okáért, az avasi pincesorokon átlagosan 10 méterenként nyílik egy pincegádor. Na jó, ne ijedjenek meg, ezt már nem fejtem ki, meghagyom a matematikusoknak. Mondjuk, ha tudjuk a pincejáratok hosszának szummáját, akkor hány éves a polgármester?

De tényleg, komolyabbra fordítva a szót. Itt van a méter. Etimológiája szerint a franciák a latinból vették át, akik meg a görögből, de mindhárom nyelvben eredetileg versmértéket jelentett. Hoppá! Elértünk a gyökerekhez. Hiszen akkor a méterben költészet van; Jacsó Pali barátunk agyában már kattognak is a fogaskerekek, csiszolódnak a rímek, pedig még nem is ittunk ma. Ha versmérték, akkor ellentétben a fizikában használt jelentésével, itt nem távolságot mérünk vele. A költészet legtöbbször, de legalábbis sokszor érzelmek kifejezése, legyen az szerelem, fájdalom, vagy akár barátság. Nem véletlenül említem a barátságot. Épp olvastam a neten, hogy egy újabb pszichológiai teszt szerint (nem angol tudósok, nem) – amely az egyes italfajtákhoz kötődő, vagy azok által kiváltott érzelmeket vizsgálta –, a borhoz leginkább a barátság, a barátságosság érzete kötődik. Mondjuk, aki szereti, ismeri a bort, az ezen nem lepődik meg, annak nem kell magyarázni, hogyan mélyíti ismeretségeket igaz barátsággá egy-egy kellemes bor melletti beszélgetés, akár pince mélyén, akár esti tábortűz mellett, akár a kandalló előtt ülve. Így nyer értelmet ez a különleges palack; 1 méter miskolci bor a barátság mértékegysége. Kívánok a miskolciaknak sok borméter, sőt borkilométer barátságot. Ahogy vendégeinknek is azt, hogy Miskolcon járva megtapasztalhassák az igaz barátságot, s hogy nem véletlenül mérjük azt miskolci borban.

Miskolcon, az Aranykorona Étterem Méteres Bor bemutatóján  
**Szunyogh László**

## Miskolci MÉTERES BOR!

**AZ ÉRTÉK MÉRCÉJE – BORRÉGIÓK FELVIRÁGOZTATÁSA – MÉRTÉKEGYSÉG A MINŐSÉGNEK**

A miskolci István Nádor Borlovagrend és annak alapító nagymestere Czupper András nemcsak „fél-kézből”, látványos ceremóniákon felvonulva hirdeti a bor fétisét, hanem nagyon is átgondolt térségi borföltő emberséggel, igyekezettel. A legfrissebb, mondhatni akár országosan is figyelemreméltó borrendi eseményről tudósít az MBÉ magazin.

● Nem először hallunk Czupper András nagymester-borász-vállalkozó telitalálat boros ötletéről. Látványos tárgyi üzenet a Méteres Bor a bükk és a tokaji borvidék boros kincseiről. Számos eseményen láthattuk ezt a maga valóságában. Évente minden alkalommal a hagyományos borrendi avató ünnepségeken a Méteres Borral – annak vállon érintésével – fogadja be a jeles nagymester az új tagokat. Számtalan eseményen, rendezvényen vált ki nagy érdeklődést ez a tárgyi kuriózum. Szeptember 9-én azonban érkezettnek látta az időt az ötletgazda, hogy sajtótájékoztató keretében mutassa fel a Méteres Bor eddig talán még nem ismert értékrendjét. Ehhez segítségül hívott borászokat, művészeket, közéleti személyiségeket, városvezetőket. Az avasi Aranykorona Történelmi Étteremben háromórás program részesei személyesen tapasztalhatták meg: a miskolci, ha úgy tetszik a bükk borkultúra és az azzal kapcsolatos kommunikáció új fejezetet nyitott! Mitől is az érték mércéje a Méteres Bor? Szokatlan megjelenésén túlmenően attól, hogy a most bemutatkozó három borász – Sajgó Pincészet, Gallay Pince, Palmetta Pincészet – három fiatal és tehetséges borásza által alkotott borok adják a meglepő formához az értékes tartalmat. Sajgó Krisztina családi borászatuk félszázraz Furmintját mutatta be, Borbély Roland a Gallay Pince egyik csúcsborát, a 2012-es Zweigelt méltatta, míg Galuska Gábor tibolddaróci pincészetének Rozé remekét ajánlotta jó szívvel a tisztelt publikumnak. Amikor Veres Pál, Miskolc Város polgármestere szólásra emelkedett, első mondatai után világossá vált: a városvezetés minden segítséget megad ahhoz,



Szunyogh László – Miskolc város főépítésze – sokaknak meglepetésként ható szellemes gondolatfutamokat társított szintén borról, a folyadék fogalmáról, az űrmértékről... Kolozsi Balázs operaénekes és Vihula Mihajlo gitárművész ismert operákból adott elő részleteket.

● Az érték mércéjének miskolci boros találkozásán – igazi meglepetésként – jó szívvel jelent meg Farkas Bertalan Magyarország egyetlen űrhajója, aki rövid köszöntője után szembesülhetett a bortörténelmi ténnyel, hogy tudniillik a Gallay Pince egyik exkluzív minőségi borát Bistronauta névre keresztelték. A borász bevallotta, hogy az ihletet nemzetünk űrhajósára gondolva kapta.

● Czupper András így összegezett: „Több szereplős összefogásról van szó! Talán itt a történelmi pillanat: minden felelős szereplő megértette, hogy az egységben rejlik az erő és a helyes út megtalálása. Ez a mi emberi mértékegységünk, itt Miskolcon...”

MBÉ magazin



## Fokozatos előrelépés

## BARKLAND PINCÉSZET: NÉGY ÉV UTÁNI SEBESSÉGVÁLTÁS

BIRTOKVEZETŐ ÉS FŐBORÁSZ GONDOLATAI – BIZTATÓ AZ „ESZTER FURMINT ARCULAT”

**B**  
BARKLAND PINCÉSZET  
TARCAL

**Megalakulásakor - amikor eldőlt a startpiztoly - már tudósíthatott a Minőségi Borok Ételek (MBÉ) - asztali örömök magazin a tarcali Barkland Pincészet piaci megjelenéséről. A pincészet megálmodója egyben létrehozója dr. Barkóczi István miskolci üzletember, akinek gazdag és sokszínű életébe a bor nagyon fontos helyet foglal el...**

Egyre biztatóbb sikerek, tudatos építkezés, nem utolsósorban pedig a szakmai, ha úgy tetszik, humán háttér megteremtése lehet csak a siker záloga. Épp ezért érdeklődtünk a pincészet birtokvezetőjétől, Majoros Lászlótól és Blahó Renáta borásztól:

– *Ha röviden sommáznia kellene a Barkland Pincészet indulásától a mai napig megtett piaci jelenlétét, milyen lényegi tényezőket, momentumokat említenének?*

– A piaci jelenlétet nehéz behatárolni főleg egy kibontakozó félben lévő pincészetnél – indítja el az összefoglaló gondolatokat Majoros László birtokvezető. – Az ismertség remélhetően az idő elteltével növekvő tendenciát mutat majd.



– *A borkínálatukban markáns irány rajzolódott ki. A Furmint és Hárslevelű biztatóan indult, jelenleg milyen a befutási pályája?*

– Nemcsak a szőlőfajták függvénye, hogy milyen borokat készítünk, hanem a borvidék hagyományait is figyelembe kell

magunkat, mégis fajtaborként, esetleg dűlőselektálan, hordóban erjesztve és érlelve több fantáziát látunk borainkban. Helyi kádártól szerezzük be a tölgyfahordókat, de kipróbáljuk más cégek hordóit is, hogy meghozhassuk a legjobb döntésünket.

– *Óriási a borvidéki kínálat, ebben minden pincészetnek meg kell találnia a saját stílusát, karakterét. Piaci jelenlétükre vonatkozóan régiós és országos szinten mik a tapasztalataik és mennyire sikerült megvalósítani a helyben fogyasztás marketing szemléletét?*

– A helyben fogyasztás iránti igény véleményünk szerint a jövőben még több lehetőséget kínál, hiszen ez az autentikusság és hitelesség képviselője – veszi ismét át a szót a birtokvezető. – Ebben nagy segítségünkre lesz,

ha teljesen elkészül a birtok végleges formája és vendégeinknek száz százalékos” Barkland élményt” tudunk nyújtani. Dűlőtűrák során testközelből mutathatjuk meg a település határában lévő dűlőinket. Nemcsak a birtokon belül mutathatjuk mindezt meg, hanem a Tokaj-Hegyaljai Borvidéken is, közvetlenül Tarcalon, ugyanis olyan értékekkel rendelkezünk, melyek érdemek arra, hogy minél több borfogasztó megismerhesse.

– *Indulásakor adódott a kézenfekvő piaci lehetőség: a gasztronómiában való megjelenés, amelynek az alapító, Barkóczi István is teret adhatott azzal, hogy tulajdonosa Miskolc népszerű vendéglátóhelyének, a Drót Bisztrónak, amely a City Hotel elismert gasztronómiai bázisa. Mikközben a Népkerti Vigadó Miskolc egyik emblemikus és történelmi vendéglátóhelyszíne. A pincészet létrehozója itt is üzletileg érdekelt...*

– Az eddigi kínálat nagyon jól ki tudta szolgálni ezeket a vendéglátó egységeket, hiszen valóban „tálcán” adódtak – fogalmazzák további gondolataikat felváltva a pincészet vezetői. – Most jutottunk el arra a pontra, hogy több éttermet, hotelt és esetleg borkereskedést meg tudjunk keresni, hogy

vettünk a csehországi Oenoforum 2020-as borversenyen, ahol a 2016-os évjáratú édes Sárgamuskotályunk aranyérmert szerzett. Ezek jelzések arra, hogy jó úton járhatunk. Nagyon pozitívak a visszajelzések a pincészet új arculatával ellátott „Eszter” késői szüretelésű Furmintunknak is. Igyekszünk

– *Egységben az erő! – vélekednek. – Egy borászat működőképessége a jó csapatmunkán alapszik – e nélkül nagyon nehéz lenne megvalósítani napi teendőinket és hosszabb távú céljainkat. Jelenleg nemcsak a szőlőben és a borok készítésében kell helyt állnunk, hanem a borászati feldolgozó*



boraink közvetítői legyenek. Abszolút ezt a vonalat szeretnénk erősíteni mind közvetlen régióinkban, mind távolabbi berkekben. 5,5 hektáros kis birtokként úgy gondoljuk, ezekben az értékre tekintve tudunk legjobban érvényesülni és személyes élménnyé tenni a borainkat. Meglátjuk, mit hoz a jövő... A koronavírus nem segíti ezt a stratégiai ágazatunkat, de abban reménykedünk, hogy hamarosan változik a helyzet.

– *Röviden jellemezzék a most aktuális borkínálatuk erősségeit?*

– Száraz boraink, úgy gondoljuk, szépen megállják helyüket a gasztronómiában, az utóbbi időszak tapasztalatai azt mutatják, hogy édes borainkra több figyelem irányult részünkről és a kóstoló vendégek részéről is. – Az idei esztendő mondhatni erről szól. Palackozásra került két késői szüretelésű borunk, illetve egy frissebb évjáratú édes Szomrodni 2018-ból. Első Aszúnk a pincében várja a nagy napot, amikor forgalomba és aztán a poharakba kerülhet... Részt



részt venni helyi, tarcali szervezésű rendezvényeken és a jövőben célunk több helyszínen is ellátogatni az országban. – *Nagyon fontos a humán háttér. Birtokvezető és borász napi együttműködésében hogyan látják a hatékony és sikeres együttműködés lehetőségét?*

építésének befejezésében is. A birtok fejlődésében – őszintén érezzük – nagy felelősség hárul a birtokvezetőre, de a borászra hasonlóképpen. Igyekszünk egymás válláról levenni a terhet, amiben csak tudjuk, segítjük egymást.

MBÉ magazin



Az elmúlt négy évben – ez a legfontosabb alapérték – minőségben tudtunk fejlődni és a további fejlődés is a célunk. Stabil minőséget nyújtani és jobbnál jobb borokat készíteni -a megismerés és elismerés alapjai! Közben persze, ha óvatosan is kísérletezgetünk, hogy még izgalmasabb borok kerüljenek ki kezeink közül.

vennünk, ezt az örökséget pedig kötelességünk továbbvinni a saját stílusunkra formálva – veszi át a szót Blahó Renáta, aki friss erőként néhány hónapja végzi szakmai munkáját. – Reduktív boraink mellett történtek kísérletezések a házastások kapcsán, azon tokaji fajtáknál, amelyek nagyon jól kiegészítik egymást. Több stílusban is kipróbáltuk





Hármas kötelékben

## NOSZLOPI JUBILEUM

# Szabó szava nem volt szentírás

## JÓLESŐ ÚJRATALÁKOZÁS – FOKOZATOS JÖVŐ ÉPÍTÉS

**Amikor az őskezdeti késő délutánon belépek a noszlopi Lucullus Étterem és Panzió főbejáratán, visszaidéződik a 10 évvel ezelőtti találkozásunk! Szabó Péter és családja – így repül az idő – újabb 10 év elteltével vállalkozásuk három évtizedes jubileumához érkeztek. Mintha egy beszélgetést folytatnánk...**

Ahogy telt-múlt az idő, Szabó Péter mindig azon gondolkodott és családjával közösen úgy tette a dolgát, hogy előbbre jusson. Emlékszem, 10 évvel ezelőtt úgy látta, a fejlődés eleve nem állhat meg, boldogulásukhoz még nagyon sok fontos lépés és döntés szükséges. Beszélgetésünk első perceiben azonnal kiderül: az elmúlt 10 esztendő meglehetősen sűrű volt az életükben!

A házigazda újra körbevezet éttermének hangulatos részeiben, mindjárt a belépéskor – mintegy névjegy – a savanyúságok gazdag kirakata ismételtén azt üzeni a látogatóknak, hogy a Lucullus Étterem sajátos karaktere változatlan, a mögöttük lévő dolgozó, alkotó ember pedig rendíthetetlenül tudatos építkező.

– Azért is jó gondolati felütés, hogy az elmúlt 30 évről kicsit úgyis beszéljünk, hogy miért is volt a mi családunk számára korszakos a legutóbbi 10 esztendő, mert a történések sajátos élet esszenciát alkottak számunkra – mondja Szabó Péter – Bármerre is tekintesz ebben a mai világunkban, az tapasztalható, hogy a családi értékek, erők összefogásának óriási értéke van! Egy jubileum – 30 évesek lettünk

A jövőépítő



– számvetésre ad alkalmat, de semmiképpen nem az elbizakodottságra. Ha visszanéznünk, jólesik látni a távot, de, most, hogy a 70. életévemhez közeledek, még fontosabb az újabb idő sáv, amelyben már a következő generációknak jut a főszerep. Ám nem mindegy, hogy milyen municiókkal vágnak neki ennek a következő szakaszknak...

Érezhető, ahogy a beszélgetésünk kibontakozik, Szabó Péter nagyon fontosnak tartja, hogy a mögötte lévő erőket – feleségét, lányát és a továbblépéshez szükséges közeli családtagokat – mondandójának középpontjába helyezze. Ez így járja, ha az ember megpróbál előrelátóan gondolkodni. Kicsit azonban – miközben már asztalunkhoz érkezik lánya Melinda és felesége Erzsébet – valamelyest szakaszoljuk ezt a három évtizedet, „Szabó mértékben”:

Savanyúság:  
a sikeres üzletág

Hangulatos belső

A Lucullus Panziót és Éttermet megépítése után az akkori piaci igények szerint kellett technikailag korszerűen jó startra felkészíteni – idézi vissza a kezdeteket az alapító. – Erre az első 10 esztendő volt számításom szerint elegendő! A következő tízes lépték arra futotta, hogy a szerkezethez, a felépítményhez megtaláljuk a megfelelő embereket. Akkor sem, most pedig még inkább nem volt könnyű, hogy a család szakmai hátterén kívül milyen munkatársakkal dolgozhassunk. Visszatekintve elmondhatom, hogy a második 10 esztendő ebből a szempontból a beérés folyamatát jelentette. Kollegáink meghatározó többsége saját nevelésű, amire büszkék vagyunk! ■

### Melinda nem is gondolt másra...

Kedves hölgyek ülnek a faggatózó riporter asztalánál: Szabó Melinda és édesanyja Szabóné Erzsébet. Mindent közösen éltek át, természetesen a maguk sajátos érzelmi és gyakorlati szemüvegén át. Az nem volt kétséges, hogy felesége, Erzsébet mindvégig mellette volt, megtalálva saját helyét a vállalkozásban az adminisztráció, pénzügy területén és még sok minden másban. Ahogy az idő múlt, arra is megérett, hogy eldönthessék: ki viszi tovább a Lucullus immáron több lábbon álló szakmai küldetését? Erről Melinda – aki személyes varázsának köszönhetően közvetíteni képes a nyitottságot, közvetlenséget, amit tagadhatatlanul édesapjától örökölt – így fogalmazott: „Itt nőtem fel az étterem falai között, már 12 éves koromban a pult mögött segítettem. Egyetlen percet sem kényszerből! Talán meghatározóan beleszülettem a vendéglátós világba, ezért nem volt kérdéses számomra, hogy a vendéglátós szakmai középiskolát elvégezzem és persze az is, hogy még tovább kell gyarapítani ismereteimet. Az hogy a stafétabotot átvegyem egy idő után kitisztult számomra, de az is, hogy gyarapítanom kell az ismereteimet. A gasztronómiai közgazdász egyetemi diploma megszerzése közben megpróbáltam úgy szervezni a gyakorlatokat, hogy ne csak a családi vállalkozásnál szerezhessenek tapasztalatokat, hanem más helyeken is. Úgy érzem: minden átmenet nélkül sikerült meghozni családunknak a döntést, hogy felelősséggel és megfelelő felvértezéssel én vigyem tovább a gasztronómiai, vendéglős, panziós vonalat.

Kérdemelt díjak előtt



tú, kipróbált vendéglős azonnal tudja mi a dolga. Mesél a térségről, az étterem múltjáról, arról, miért is van itt ennyiféle kitűnő savanyúság és hát a szomszédos Somló-hegy... Ha már a savanyúságoknál tartunk, eljutottunk történetünk egyik nagyon fontos momentumához, nevezetesen ahhoz, hogy a savanyúság üzletáguk jövője miképpen oldódott meg a Szabó család vállalkozásánál? Azért fontos erről beszélni, mert a Szabó család óriási szellemi és technikai erőket fektetett ennek az ágazatnak a sikeressége érdekében. Kimondható: 20 év alatt márkatermékké vált, Szabó Péter hatalmas partneri kört alakított ki a kereskedelmi hálózatokon keresztül a profi vendéglátástól a nagykonyhai ágazatig. Amikor ezt a témát említtem, láthatóan Péter érzékeli: ez a jövőt tekintve is kardinális kérdés:

– Beszéltünk arról, hogy az utóbbi 10 esztendő családi és vállalkozói szempontból is sajátos esszenciális időszakot hozott az életünkben! – Megszületett az unokám, aki immár 10 esztendő - ez pedig a legfontosabb érzelmi töltet mindannyiunk számára. A vendéglátós ágazatunk is rendelkezik jövőképpel, ám a savanyúság készítésének, előállításának és kereskedelmének jövőjét is meg kellett oldanunk. Ezt sem kényszerből, nagy hirtelen. Kerestük a módokat, lehetőségeket. Egyik keresztfiunk, Fábri Balázs a veszprémi egyetemen szerzett diplomát és annak elvégzése után pályakezdőként kereste önmaga kiteljesedését. Lehetőségként vetettük fel számára, hogy ismerje meg ezt a speciális szakterületet – minden kötelezettség nélkül. Becsületére legyen mondva, az alapoktól kezdte, tisztelnivaló módon folyamatosan megismerte a tartósító iparág szépségeit, azt is mondhatnám, egy idő után „megérezte az ecet illatát”. Megnyugtató számunkra, hogy ez a 10 esztendő azt is meghozta számunkra, hogy egy értékes, fiatal családtag viszi tovább a Lucullus portfólióját. ■



Mosoly a jövőnek

### A Lucullus története folytatódik

Újra hármasban beszélgetünk kitűnő kávé és saját készítésű gyümölcsleves fogyasztása közben arról, hogyan is látják ők hárman: Péter, Erzsébet, Melinda – akinek fontos támasza az egyébként építőiparban dolgozó férje – „a közelebbi és távolabbi jövőt. Erzsike a sebességfokozatból visszavett, de még mindig az adminisztrációt és a pénzügyeket napi szinten figyelemmel kíséri, persze nem olyan dinamikával, mint a korábbi években. Nagymamaként tudomásul veszi, hogy az elmúlt 10 év során unokájuk a 10 éves korig eljutván már annyira nem igényli a nagyszülői felügyeletet. Melinda megpróbálja minden területen a lehetséges maximumot teljesíteni, de nem erőből és a bizonyítás kényszeréből, hanem személyiségéből fakadóan. Ez a család egységét alkot, ő pedig családjával a továbbvívó erő. Péter – megfontolt, empatikus ember és életismerő, a bölcsességnek sincs híján – azt mondja, a fontos lépéseket már megtették, de a teljes leállás részéről még nagy hiba lenne. Visszatérve a savanyúság területére, nagyon fontosnak tartja, hogy az általa kialakított kapcsolati tőkét még életben tarthassa. Ez azt jelenti a maga valóságában, hogy a saját gyártó üzeméhez szükséges alap- és nyersanyagokat országos szinten olyan zöldgétermesztől és agrárvállalkozóktól szerezte be, ami önmagában is a fundamentumot jelent a sikerhez. /E is több évtized! / Ezt a kapcsolati tőkét még „karbantartja”, de tudomásul veszi, hogy a fokozatosságot is figyelembe kell vennie. Azt látva és érezve, hogy a közösen létrehozott értékek jövője biztonságban van, továbbra is kíváncsi a folyamatokra, de már nem siet annyira. Megérett, beérett – mostanig – az ő közös gyümölcsük.

Kiss Dezső Péter



# Lukács István: a Séfek Séfje

PÁLYATÁRSÁK, KOLLEGÁK, BARÁTOK EMLÉKEZNEK

Kirchner László vendéglős – Alsóórs



Emléke velem él! 30 éve ismertem meg, voltak közös munkáink és mindig elárasztott jó tanácsokkal. Megmutatta, mi a jó megoldás és mi a rossz. Amikor a legnagyobb világversenyekekre járt, ahogy csak tehettem, követtem és elmentem szurkolni Neki! Gyakran beszélgettünk, hiszen tudtam, hogy egy etalontól kapok útbaigazítást. Lehetetlen felsorolni, mennyi mindenben egyeztetünk, legyen az a La Roba Szálloda és Étterem ételkínálata, vagy a szakácsaink trenírozása. Számos alkalommal hívtam meg, hogy a gyakorlatban adjon tanácsokat. Ezek vállalkozásunkban a továbblépéseket jelentették. Együtt voltunk Luxemburgban, Frankfurtban, Baselben, Berlinben a legnagyobb világversenyekeken. Lelkemnek fáj elvesztése.



Képalá

**Lehetetlen annyi kollegát, barátot, pályatársat megszólaltatni, amennyien szívesen, őszintén emlékeznének a korszakos szakemberről, Lukács Istvánról! Őszi lapszámunk – az elmúlás jegyében – tiszteleg egy életmű előtt, amely sokak számára lehet példaértékű, de még többeknek azt üzenheti: bármely szakmában el lehet jutni a csúcok csúcsára.**

Rácz Ferenc mesterszakács, tanítványa

Az Atrium Hyatt legendás konyhájának csikó csapatában dolgozhattam Séf Úrral együtt 20 évet. Elvesztettem apámat, ő lett apám helyett az apám.

Valamilyen isteni sugallatra megérezte bennem, hogy érdemes emberileg, érzelmileg és szakmai szempontból is foglalkozni velem. Egy időszak eltelte, elindítottam saját vállalkozásaimat. Egyetlen perc-



re sem vette le rólam gondolatát és a kezét. Továbbra is mindenre figyelt, minden érdekelte, mi történik velem. Egyengette útjaimat a médiában, az utolsó percekig. Több televíziós műsorba engem ajánlott, mint örökös jobb kezét, hogy mutassam meg a „Lukács konyha” nagyszerűségét. Kapcsolatrendszerét átadta, sok megbízást kapok azért, mert Lukács István protezsált be. Ezt nem lehet elfelejteni! Azon dolgozom, hogy életművének egy olyan hosszú évtizedekre szóló Díjat alapítsunk, amely meghatározóan a fiatal tehetségek elismerése lenne.

Dr. Vas György vendéglős – vállalkozó

Ő volt életemben az első nagy séf a szakmában, akit megismerhettem! Fontos az időpont, hiszen a Budapest Körszállóban fiatalon neveztek ki séfnek, talán 8-9 év volt kö-



zöttünk, mint tanuló és nagyfőnök között. Szájtátva néztem, miképpen tudta végig vinni egy 150 fős rendezvény tállalási pályáját. Ő talált ugyanis, de a kollegáknak egy percen belül kellett a keze ügyébe adni a különböző komponenseket. Egyetlen zokszó nélkül, hibátlanul működött a produkció! Hihetetlen közösségi munka volt, és hatalmas felpörgés. Ugyanakkor még arra is volt figyelme, ideje, hogy mi, állandóan éhes felszolgáló tanulók, megkapjuk a napi rendes adagunkat. Aztán úgy hozta a sors, hogy pályafutásának csúcán napi kapcsolatba kerültünk, jó barátokká váltunk. Megalapítottuk a Oscar Díjasok Klubját, amely sajnos mára már „elvézett”. Sokszor voltunk együtt külföldön, bárhol jelentünk meg, azonnal tudta az adott ország gasztronómiájának a lényegét. Megismételhetetlen szakember.

Nagy Tibor mohácsi vendéglős



1980-ban, 40 éve a budapesti Hilton Szállodába invitált meg, hogy „Mohácsi Napok” címmel mutassuk be a dunai halkultúrát és a Mohácsi Halászcsergő kínálatát. Átütő siker volt, több éven át újra és újra meghívták csapatunk elvülhetlenné és elszakíthatatlanná vált. Aztán átkerült az Atrium Hyatt Szállodába séfnek, ahol, emlékszem, még egy ilyen mohácsi rendezvénysorozaton az általam hozott számról is felvitette a panoráma liften, földszintől az emeletig és vissza. Óriási volt az ováció. Többször jött Mohácsra, hogy az általa vezetett vacsoraesteknek lehessen séf szószólója. Összehozott Kiss Jánossal, az Atrium Hyatt Corporation Szállodalánc Chicagóban tevékenykedő alelnökével. Többször jártunk kint az USA-ban, az éppen esedékes nagyszabású amerikai foci döntő VIP fogadásán főzni. Nem engedhettük meg egyetlen percre sem, hogy ez a barátság ne éljen tovább. A temetésére – nagy betegen –, még ha vonszolni kellett volna magamat is, el kellett mennem!

Tusor András tanár, a vendéglátás miniszteriális szakmai területének elismert szakembere



Sokat jelentett nekem, hogy a barátjává fogadtott! Idősebb volt nálam, de hamar felfedezhettük egymás értékeit és egy-

más iránti megbecsülésünket. Hosszú évtizedeken át elemeztük az adott korszak szakmai helyzetét, szakács „szemüvegét”, szinte mindenben egyetértettünk. Ő a gyakorlat embere volt, én pedig szakmai vezetőként nagyon fontosnak tartottam a véleményét. Megszállottja volt a szakmának, sok-sok tanítványa van, akiknek jó szívvel adta át ismereteit. Nagy adománya életemnek, hogy egy a mai napig is iskolai tankönyvként nevével társzerzőként jegyzett szakkönyvet szerkesztőként gondolhattam. Szigorú séf, elsőként ridegnek látszó külső, de valójában nagyon is érző ember volt. Ez pedig a minőség érdekében tett viselkedési forma volt. Az utóbbi időben sokat beszélgettünk, jövőre szóló terveket próbáltunk megvalósítani.

Fekete Gyula szállodaigazgató – Hunguest Hotels Zrt.



Több, mint 20 éve ismertem meg, mint a lillafüredi Palota Szálló igazgatója, akinek az volt a feladata, hogy ezt a történelmi helyszínt nemcsak korszerűvé tegye, hanem gasztronómiáját tekintve a legmagasabb szintre emelje. Miskolci szakács barátaimat hívtam segítségül, közöttük Mátyás Rudolfot, akiről tudtam, hogy jó barátja Lukács Istvánnak. Az első felkérésre megérkezett körünkbe, ettől kezdve pedig, amikor szükség volt rá, önzetlenül segített

konyhai csapatunknak. Akkor bontogatta szárnyait Németh László ifjú séf, aki azóta a hajdúszoboszlói Hunguest Aqua Sol séfje és országosan elismert szakember. Versenyekre indítottuk őt is és a kollegákat. Amikor kértük, hogy felkészítésükben segítsen, megint csak első szóra érkezett. Nagy szaktekintély, remek szakember, érző ember ment el.

Kocsonya Kálmán mesterszakács, a felcsúti Letenyey Lajos Vendéglátó Szakmunkásképző, Gimnázium és Szakiskola szakoktatója



Ő volt a séf. Legnagyobb tudású szakember, de amit csak átadhatott azt átadta számunkra. Az utóbbi pár esztendőben a Letenyey Lajos szakmai oktatási intézménybe is meghívtuk, örömmel fogadta el a meghívásunkat. A sok-sok emlék közül felidézem azt az időszakot, amikor a Hunguest kötelékében az országos szállodahálózat felkért séfjeit trenírozta, készítette fel a korszerű konyhai folyamatokra. Itt ismerhettem meg a „Lukács konyháját” és személyiségének óriásságát.

Maurer István mesterszakács, az Első Magyar Fehérszál Lovagrend

Friss és fájdalmas emlék, hogy az idei nyáron, a Balatonszárszón megrendezett Nemzetközi Lecsófesztiválon – ahol korábban már több-







el közülünk! Az pedig életem nagy adománya, hogy nemcsak együtt dolgozhattam vele, hanem a pályafutásomat – ideje, lehetőségei szerint – mindvégig követte. 1979-ben Lukács István vezetésével nyitott meg a budapesti Hilton Szálloda és annak konyhája, séfként felkért arra, hogy vezessem a nagyhírű szállodalánc hidegkonyhás részlegét. Első szóra mentem, sűrű idők voltak, a szálloda a Kelet-európai szocializmus kel- lős közepén különlegességnek számított. De a magyar szak- mai személyzetnek arra kellett felkészülni, hogy az igény is megszokozódott. Nagy ren- dtam is a beszédemben, hogy ez nagyon nagy megtiszteltetés, ami immáron egyszerűvé vált az életemben. 2000-ben szervez- tek országos szakmai mester- kurzust Veszprémben, amelyen magam is részt vettem és, ha úgy tetszik „osztályfőnökünk” volt Lukács István. 17 hónapot dolgozhattunk együtt, életre szóló szakmai muníció, felejt- hetetlen tanítvány-mester talál- kozás! Megtanulhattunk bánni a nyersanyagokkal, mit jelent a konyhafőnökség és annak fe- lelőssége, de felsorolhatatlan, mi minden mást még! Amikor a luxemburgi Szakács VB-én sze- reptet a magyar nemzeti váloga- tott, tanulmányúton mentünk tapasztalatokat szerezni, a séf úr biztatására.

**Ferenczi István mesterszakács,  
Első Magyar Fehérszál Lovagrend**

Számomra hihetetlen mek- kora tudású szakember ment



ször betöltötte a zsüri elnöki tisztet – én vehettem át felké- résre tőle a stafétabotot. Mond- tam is a beszédemben, hogy ez nagyon nagy megtiszteltetés, ami immáron egyszerűvé vált az életemben. 2000-ben szervez- tek országos szakmai mester- kurzust Veszprémben, amelyen magam is részt vettem és, ha úgy tetszik „osztályfőnökünk” volt Lukács István. 17 hónapot dolgozhattunk együtt, életre szóló szakmai muníció, felejt- hetetlen tanítvány-mester talál- kozás! Megtanulhattunk bánni a nyersanyagokkal, mit jelent a konyhafőnökség és annak fe- lelőssége, de felsorolhatatlan, mi minden mást még! Amikor a luxemburgi Szakács VB-én sze- reptet a magyar nemzeti váloga- tott, tanulmányúton mentünk tapasztalatokat szerezni, a séf úr biztatására.

**Bene Sándor mesterszakács,  
Első Magyar Fehérszál Lovagrend**

Lovagrendi társammal, Moór Csabával mi magunk is részt vehettünk 2000-ben a Veszprémben megrendezett több hónapos mesterkurzuson. Lukács István vezette, egyik emblemikus szakács barátja és kollegája, az azóta már elhunyt Mátyás Rudolf társaságában a szakmai programokat. Komoly tanmenet, még komolyabb szá- monkérés, a záróvizsga pedig



**Kovács István az Atrium Hyatt  
korábbi igazgatója**



mindezeket is felülmúlóan szi- gorú volt. Tudtuk, nagyon is tud- tuk, hogy ez a „Lukács mérce” a javunkat fogja szolgálni. Kolleg- aként tisztelt mindannyiunkat, világhírű séfként senkit nem „kezelt le”, hanem kölcsönösen tisztelt. Felejthetetlen volt ez a közös munka. Lukács István – bár visszavonult – ismereteim sze- rint szinte halála előtti percekig figyelte a magyar gasztronómia folyamatait, változásait.

**Verebes Pál vendéglátós szakember,  
egyetemi oktató**



Megrázott halála, mert 35 éves barátság köt hozzá. A közös emlékeket most felidézni lehe- tetlen, de annyit elmondhatok, hogy a szakmai munkásságát mindig is nagy tisztelet övezte nemcsak részemről, hanem több nemzedék részéről is. Megtis- teltetés, hogy több szakácsolim- piára, világbajnokságra, Európa bajnokságra közösen készülhet- tünk fel, én pedig a magam mód-

ján segíthettem ezt az igencsak zavaros (szocializmus) időszak- ban történő tréninget. Sokat beszélgettünk, szinte az utolsó napokig, mert volt egymásnak mondandónk. Ritka tehetséggel több budapesti luxusszállodát indított el, ami önmagában is egyfajta szakmatörténeti cse- lekedet!

Hihetetlenül prosperá- ló időszakban dolgozhattunk együtt Lukács Istvánnal, ami- kor a hazai, de még inkább a nemzetközi turizmus tombolt Magyarországon. 2006-ig dol- gozhattam igazgatóként a Duna parti szállodában, amelynek sokféle gasztronómiai, felső fo- kozatú vendéglátós szolgálta- tást kellett teljesítenie. Először is 1982-ben négy szállodai ven- déglátó helyszínen fogadtuk a vendégeket. Ez pedig a kony- hára óriási feladatot rótt. Lukács István a Hiltonból érkezett, hogy konyhafőnökként ezeket a fel- adatokat teljesítse csapatával. Mindez csak az elsődleges szol- gáltatásunk volt, ám különböző megbízásoknak köszönhető- en nagyszabású protokolláris rendezvényeket is le kellett bonyolítanunk. Ennek helyszí- ne a szomszédos Néprajzi Mú- zeum volt, ahol Lukács István zsonglórként tudta megszer- vezni a világversenyekekre való felkészülést, alapanyagok be- szerzését, a versenyző kollegák napi munkabeosztás melletti tréningezését. Több világvérse- nyen lehettem jelen az ő invitá-

volt és azzal is tisztában vol- tam, hogy az ő sajtó népsze- rűsége szállodánkat helyezte az érdeklődés középpontjába. A szállodánk belső tere – a- triumos kiképzés – sokakat vonzott, legyen szó ebédről, vacsoráról, vagy éppen egy kellemes kávézásról. A kony- hai csapat teljesítménye előtt most is csak tisztelni tudok, tisztában voltam vezetőként azzal is, hogy egy világhírű szakács dolgozik kötelékünk- ben. Mesélik, hogy Lukács séf sok mindent megengedhetett magának, de én, mint az ak- kori vezetője csakis azt mond- hatom: megtehettem! Ugyanis szállodánk hírnevét szolgálta bármilyen újságnyelatkozata, bármilyen megnyilvánulása, nem utolsósorban pedig a ma- gyar szakács olimpiai váloga- tott csapatkapitányaként, egy korszakos szakács csapattal a mi kötelékünkben dolgozva, a mi szállodánk kerülhetett re- fektorfénybe!

**Bajai Ernő újságíró**



Pistával őszinte barátság kötött össze. Most visszaidézve a hatalmas ívű pályafutását, azt mondhatom, újságíróként nagy adomány, hogy írhattam róla különböző szaklapokban. Az „átkosnak” tartott időszakban zsonglórként tudta megszer- vezni a világversenyekekre való felkészülést, alapanyagok be- szerzését, a versenyző kollegák napi munkabeosztás melletti tréningezését. Több világvérse- nyen lehettem jelen az ő invitá-

lására, így személyes sikereit és az általa vezetett csapat sikereit a helyszíneken élhettem át. Re- mek kommunikátor volt, kitűnő társasági ember. Lehetett vele beszélgetni a Fradi legutóbbi meccséről, egy-egy politikai döntésről, szívesen járt színház- ba, koncertekre is. Amikor pedi- g bármely rendezvényen is, az asztalhoz hívták rendkívül oldott stílusban, választékosan, szinte mindenre volt reakciója. Óriási szaktekintély ment el, akire a ma- gam részéről kultúr szakácsként is emlékezem.

**Kiss János magyar szakács, az Atrium  
Hyatt Corporation egykori food alelnöke**



Megdöbbenett a hír, hiszen amolyan kétlakiként – Ameriká- ban és itthon – mindig tartottuk egymással a kapcsolatot. Ami- kor az Atrium Hyatt Corporation food alelnökeként tevékenyked- tem, tiszta volt előttem a kép. A magyar konyhát lehetőségeim szerint népszerűsítsem, ahol csak tudom. Lukács Istvánnal egy korosztályt alkottunk, mind- dig felnéztem szakmai talen- tumára. Lehetőségeim szerint azon munkálkodtam, hogy ezt a talentumot megmutassam a vi- lágnak. (Ő megmutatta különbö- ző világversenyekeken, mint sza- kácsversenyző, és mint sikeres szereplő!) Amerika azonban más világ! Egyeztettünk arról, hogy a mindenkorai futball döntő után szervezett nagyszabású, több ezer vendégre szóló fogadáson ő is megmutathatja képességeit. Tizenkétszer sikerült meginvi- tálnom kedves barátomat erre

a kiemelt eseményre! Bárhová – különböző konyhai szekciók vol- tak – is került, minden feladatot zseniálisan teljesített. Emlékkép! Egy alkalommal több ezer főre lefőztünk egy olyan baromfi mártást, amit majd tálaláskor kell körtként a vendégek elé adni. A csapatból egy amerikai szakács a lefőzött mártást betette a hű- tőbe és másnap délelőtt sajnos használhatatlanná vált. Mit lehet tenni ilyenkor? Lukács István fel- szólította a csapatot, hogy újra dolgozzanak fel csirkeapróléko- kat, amelyből ő két óra alatt egy friss mártást készített. Helyzet- felismerő szakács volt, aki több szállodát nyitott meg! Számom- ra nagy érték, hogy együtt dol- gozhattunk és a magam szerény módján segíthettem az ő nem- zetekközi szakmai előmenetelét. Halála előtti napokban kaptam repülőjegyet Chicagoba, így ha- lálhíre ott ért, a temetésére fájdalmamra nem mehettem el. Ist- ván elhunytát jeleztem Robert Longnak, a chicagói Hyatt Park Hotel séfjének, akivel kitűnő ba- rátságot ápoltak. Ebben a szál- lodában tartott Lukács István jó két évtizeddel ezelőtt hotel séfeknek egyhónapos tanfolya- mot a baromfi, a sertés és a mar- hahús szakszerű feldolgozásá- ról. A kis magyar nagy amerikai szakácsoknak...

**Tóth Imre üzletember,  
szállodai vállalkozó, az MBÉ magazin  
szerkesztőbizottsági tagja**



Nyugodjon békében séf úr, egy olyan tartóoszlopa dőlt ki a magyar gasztronómiának, amelyet lehetetlen pótolni! Az utóbbi pár esztendőben sűrű

szakmai főzőprogramokat bo- nyolítottunk le közösen séf úr- tal, az MBÉ magazin az egyes vacsoraesteken külön interjút is készített a Mesterrel. Ahová meghívták, együtt főzött a helyi kollegákkal. Én, a „civil” ember korában milyen munkatempót diktál, mekkora a munkabírása. A kollegákat tisztelte, senkivel nem érezte, hogy ő a világ egyik legjobb szakácsa. Telefo- non is tartottuk a kapcsolatot, remek humora volt, a zavaros politikáról pedig sokszor he- vülten fejtette ki véleményét. Többnyire az utolsó szaváig egyetértettem vele.

**Kopcsik Lajos mestercukrász  
tízszeres olimpiai bajnok**



Nehezen tudom feldolgozni István halálát, hiszen a mi ka- pcsolatunk valóban egy életre szól. Az utóbbi időben több- ször betegeskedtem és mindig Pista tartotta bennem a lelket. Biztatott, megbeszéltünk napi dolgokat a szakmáról, políti- káról. Ezer emlék idéződik fel bennem, most röviden csak annyit mondhatok, a frankfurti olimpián szereplő magyar nem- zeti válogatott kapitányként a felhőkbe repítette a magyar gasztronómiát. Itt vehettem át életem legnagyobb sikeréhez kapcsolódó olimpiai aranyér- meket, szám szerint tízet. Lát- tam István arcát, hogy legalább annyira örül ennek a diadalnak, mint én. Nélküle szegényebb lesz a még hátralévő életem.



## Erőforrások, útkeresések

**A HAJDÚBÖSZÖRMÉNYI BEREGSZÁSZY ÉTTEREM ÉS A SZABÓ CSALÁD SZIMBIÓZISA**



Harmóniában

**Ősi „hajdúfészekben”, Hajdúböszörmény városának kellős közepén 120 esztendővel ezelőtt nyitotta meg vendéglőjét Beregszázi János.**

Azóta a történelemben lepörgött két világháború, sorsfordító időszakok követték egymást, jött a szocialista vendéglátás, majd átmeneti időszakok, hogy eljussunk a piacgazdaságig. Jóleső kimondani: mára már kezd kialakulni egy olyan vállalkozói réteg, ahol újabb nemzedékek adnak egymásnak stafétabotot.

A Beregszázi nevet és a hozzáköthető lokális, korabeli vendéglátós kultúrát sokszínűen, széles szolgáltatói palettával Szabó Gábor, született vendéglátós és családja a korszellemnek megfelelően viszi tovább. Látogatásunk napján az étterem déli forgalmának elültével, a városba és környező településekre mintegy **800 adag kiszállított napi menü** eljuttatása után történelemtől, helyi vendéglátós kultúráról, egy örökösen építkező ember útkereséséről beszélgetünk. 52 éves, nem volt kérdéses, hogy mi az ő jövője:

– Amikor születtem és cseperedtem édesanyám az akkori állami vendéglátás helyi éttermeiben főzött, én pedig akarva akaratlanul ezen a kosztón nőttem fel. Hozzáteszem: főzjte, érhetően izvilágom részévé vált! És persze láttam ennek a belső világát és kulisszáit is. Édesapám mégis autószerelőként úgy gondola, nekem is ezt a mesterséget kell választanom. Becsülettel elvégeztem, de – édesanyám nem kis öröme – szinte azon nyomban „átlova-

goltam”, hogy megszerezem a **felszolgálói és szakács képesítést**. 17 évet rendszeresen dolgoztam különböző üzletekben, de aztán fontosat kanyarítottam az életemen. Hanglelvi bevezetőnek szántuk ezeket a nyitó gondolatokat, ugyanis az ereje teljében lévő Szabó Gábor 1991-től, tehát közel 30 esztendeje a maga útját keresi és találja is meg. Előbb a legendás „Fapados” kocsimát vitte szerződéses formában, majd nyitott cukrászüzletet, zöldséges boltot. A Beregszázy Vigadó épületének egyik részét bérelte és a hozzákapcsolódó külön épületet **2013-ban sikerült megvásárolniuk feleségével**. Fejlesztéseknek, beruházásoknak köszönhetően így egyfajta **szolgáltató centrum alakult ki a város szívében**. Az ősi helyszínt immáron teljesen felújítva, önálló, korszerű konyhával felszerelt Rendezvény Házként működtetik 2019



Az édesanya paníroz



Megértik egymást

ősze óta. A mintegy 50 fős étterem – szinte teljesen átalakítva – hét éve fogadja a vendégeket. Jelenleg 800 adag ételt szállítanak ki különböző intézményeknek, saját piaci építkezésüknek köszönhetően remélhetően 2021-től ez a szám 1200 adagra növekszik. Mitől ez a dinamizmus, hajtóerő?

– Először is be kell vallanom, hogy feleségemmel munkamániások vagyunk, akik ezt a nehéznek mondott szakmát mind a mai napig – elhiszik, nem hiszik? – lelkesülten végzik. – **Reggel 6 órakor már a nagykonyhánkban kezdem a munkát**, a főzésbe is besegítek, a napi kóstolás pedig kihagyhatatlan, hogy a **fontos íz korrekciókat meg tudjuk tenni**. A nagy rendezvényeken pincérként saját elhatározásomból ott állok a legelső frontvonalban. Ha pedig megkérnek, hogy egy-egy lakodalom alkalmával kössek 80-100 masnit a székekre - erre is hajlandó vagyok... Ezeket a géneket örököltem. De más erők is segítik vállalkozásunkat. Két erőforrásról beszélnek: a családi hátteréről, ezen belül is arról, hogy **10 esztendeje új társra találtam**, háromgyermekes apaként, aki megtöbbszörözte erőmet, segített vállalkozásunk stabilitását biztossá tenni. Annamari két gyermekkel, én pedig hárommal tettünk egygyé két családot. Erőforrásról beszélve el kell mondanom, hogy **Gergő fiam kitanulta a szakács szakmát, jelenleg ő több fronton is ellátja a séf feladatokat**. Második feleségem kitűnő könyvelő, így a legjobb kezekben van a pénzügyi háttér.

**Lánya Dia** szintén az adminisztratív munkában képviseli a megbízhatóságot az értékes segítő erőt. Vagyis a **két családban mindkét részről egy-egy gyermek jelenti napi támaszunkat**. Legidősebb fiam, **ifjabb Szabó Gábor** a lovas sportot örökölte tőlem, díjugratóként szép nemzetközi sikereket hoz családunknak és persze Hajdúböszörmény városának, miközben megszerezte a pedagógusi diplomát. **Középső fiam Dávid**, jelenleg ügyvédbojtár egy neves debreceni



Gergő elemében



Szép családi történet...

irodában, ötödik gyermekünk Kamilla Egerbe jár két tannyelvű középiskolába. Mindhárman derekasan dolgoznak vállalkozásunkban, amikor arra lehetőségük van. ■

**Gergő spanyol luxusszállodában bizonyított...**

Ha már az új generációkról van szó, térjünk vissza Geri fiára, aki első szóra belevágott a szakács szakma megtanulásába. Az érettségi megszerzése után a Debreceni Kereskedelmi és Vendéglátó-ipari Szakközépiskolában két évig tanulhatta a szakmát. Jó fizikai adottságú, igazi frontembere a családi vállalkozásnak! Külön is kíváncsiak voltunk szemléletmódjára, a szakácsáshoz kötődő gondolkodásmódjára. Nagyon fontos, hogy fél esztendő – iskolája delegáltjaként – egy spanyol ötcsillagos szállodában tanulhatott. Erről így vélekedik: „Első perctől úgy kezelték, mint kollegát. Megismerhettem egy magasan kvalifikált szálloda konyhatechnológiáját,

a nemzetközi konyha mellett a spanyol nemzeti konyha csodálatos kínálatát. A munka közbeni kifinomultságot, a precizitásra való törekvést. Naponta 10 órától kezdtem, majd a szieszta után általában éjfélig dolgoztunk. Személyes példám azt üzenheti, hogy a fiatalokkal szemben a bizalom is adott. Történt ugyanis, hogy az egyik nagyobb rendezvény előtt a séf lebetegedett és nekem kellett levezényelnem a vacsorát. A kollegák gratulációja jól esett és önbizalmamat is erősítette.”

Arról pedig, hogy Hajdúböszörményben egy kreatív jól képzett, szakács miképpen tudja kibontakoztatni tudását úgy vélekedik, hogy meghatározó a vendégkör, de lépésről-lépésre lehet az izlést is alakítani. Ha konyhai műfajok között kellene rangsorolni, az mondja összességében szerette meg ezt a csodálatos szakmát, de például desszerteket vagy előételeket külön figyelemmel szeret készíteni. A kreativitás jobban érvényesülhet. A tehetséges fiatalember – bölcs módon – azzal is tisztában van, hogy a családi vállalkozásuk mindennapjaiban neki duplán kell teljesítenie, mint egy alkalmazottnak. Édesapja szigorú ember, ezt pedig tudomásul veszi. Ha csak teheti, szabadidejében az interneten tájékozódik új trendekről, eljárásokról. Azért is szép szakma szerinte a szakácság, mert folyamatos tanulást igényel.

A folyamatokra és történésekre nyitottság és a célszerűség két fontos vezérlő elvem – mesél tovább Gábor őszintén az előrelépés háttéréről. – **Nem szabad figyelmen kívül hagyni azonban a gazdaságossági szempontokat!** Napi életem része az irodai munka, ami egyben rövidebb és hosszabb távú tervezés is. Ebben is óriási segítségem, szellemi társam és feleségem Annamária, akivel **saját igazunkért mindig becsülettel megküzdünk**. Tudjuk tisztelni egymás gondolatait és azt is tudjuk, hogy közös erővel megtaláljuk a megoldást. Képesek vagyunk hosszú napi munka után éjszakákat átbeszélni. ■

**Irány anya!**

Gábor kocsijába invitál jelezvén, hogy meglátogatjuk édesanyját. No, nem otthon, hanem a munkahelyén a város Halászcserdjében. Mi nekik tagadnánk, 77 éves és 61 éve főz. Most is, amikor belépünk, paníroz, halakat készülni sütni. Meglepődik jövetelünkön, a fotózásához azonban szívesen a pult mögé áll fiával. Ők ketten, így együtt az igazi folytonosság, generációk egymásba ölekezése. Ma is jár neki a puzsi. Elmeséli, reggeltől estig főz, karácsonykor például volt olyan, hogy 22 órát dolgozott egyfolytában.

Dóka Magdolna példája azt mutatja, a munka valóban élet - nemzedékekre szólóan!



Anyja és fia



## Borlovagiság

## SÜVEGET EMELTÜNK...

A Sümegi Szüret hagyománymentő üzenete



Szőlőharang

Az Európa szerte is kiemelten jegyzett Balaton-felvidéki turisztikai célváros, Sümeg Önkormányzata és a városban civil szervezetként működő Pannon Császári és Királyi Borlovagrend tiszteletreméltóan összefogott azért, hogy az itteni szüreti hagyományokat életben tartsák.

Nagy körülmények között, figyelemre és összefogásra volt szükség ahhoz, hogy mindez megvalósulhasson a koronavírus újbóli támadása közepette is. A mértékeltetés is segített abban, hogy hangulatos, bensőséges összejövetel kerekedjen ezen a szombati napon a Sümegi Szüret elnevezésű rendezvényhez kötődően. A Pannon Császári és Királyi Borlovagrend az ország társ

borrendjeit, azok képviselőit invitálta meg egy közös felvonulásra és együttlétre, ugyanakkor a Művelődési Központ udvarán megszervezett borkóstoló és népi ételek elfogyasztása az igazi, hagyományos magyaros vendégszeretetet üzent minden jelenlévő számára. A délelőtti program megkezdése előtt a borrend nagymestere Krigler Ferenc, alelnöke, Sör László jó

érzésekkel jelenthették be, hogy közel 30 borrend küldte el képviselőjét a szüreti eseményre. Ennek azért van jelentősége, mert szerte az országban működő borrendek is felismerték: a járványhelyzet közepette is meg kell mutatni, mennyire fontos a közösségi lét életben tartása. És itt megint a léptékekről, nagyságrendekről van szó. Erről Végh László, Sümeg Város polgármestere köszöntő beszédében úgy vélekedett, hogy kisebb létszámban is fel lehet mutatni az együvé tartozás nemes érzését! Mindenkit meginvitált a 2021-es Sümegi Szüretre, reményét fejezte ki, akkorra már védelmi intézkedésekre nem lesz szükség. A látványos öltözetben, zászlókkal felvonuló borlovagok a Plébánia Templom elé sorakoztak fel, ahol a szőlőharang megáldására került sor. Fiatal lányokból, fiúkból álló néptáncsoprot színesítette az eseményre történő felvezetést és elvonulást. Visszatérve a Művelődési Központ udvarára, szüreti folklór műsorral, koncertekkel és gasztronómiai bemutatóval folytatódott a nap.



Vonulás



Áldás

Krigler Ferenc nagymester a Minőségi Borok Ételek (MBÉ) – asztali örökök magazin kérdésére elmondta: a korábbi hasonló rendezvényekhez képest most valóban minden részletre oda kellett figyelni. Megpróbálták tartalmasabbat, emlékeztetesebbet adni minden műfajból. Borrendiségből, kultúrából, gasztronómiából is, hiszen Sümeg szeretne e tekintetben is példát mutatni, ha úgy tetszik jó „arányérzékkel”. Gaszt Kornélia a Siklósi Borbarátnők Borrendjének kancellárja a borrendek testvériességéről fogalmazott meg pár mondatot. Legutóbb ők fogadták az országból érkező borrendek tagjait, a hazai borrendi mozgalom amúgy sűrű rendezvény program-sorozatából idén mindössze az 5. esemény rendezőiként. A vírushelyzet miatt véleménye szerint ebben az esztendőben a nagyobb létszámú eseményektől eleve el kell tekinteni. Ám a sümegi találkozó is azt bizonyítja: a borrendi mozgalom él, él és élni fog! Sümeg előtt emeljük kalapunkat, süvegünket...

MBÉ tudósítás

Kelt: 2020. szeptember 12.



Egyeztetés



Kóstolás



Ízkavalkád



Polgármester



A menetben



Kínáló

## Egy hegyelmes, bársonyos őszi napon...

## BALATONFÜREDI SZÜRETI FELVONULÁS



Foto: Gazsi

A szőlő és bor városa, annak lakossága és az itt forgoló vendégek akár csodálatos őszi ajándéknak is felfoghatták a szeptember 10-én bársonyosan rájuk sütő nap melegét, támogatását.



Koczor Kálmán

A szüret többszörösen is fontos időszak bárhol is a világon. A gyümölcs megérése után, elvégezve a vele kapcsolatos ezerféle fizikai, technikai munkát – leszűretelve – majd a palackokban mutatja meg igazi arcát... Ha már itt tartunk, kitérő évjárat az idej, Balaton- Felvidéken, Balatonfüreden és Csupak térségében a szőlősgazdák és pincetulajdonosok elégedettek lehetnek. Már csak ezért is kerekedett jó kedve a szüreti felvonuló selegletnek, de hát az égiek is kegyesek voltak hozzájuk, hiszen az előtte való pénteken, valamint az utána következő vasárnapon szinte leszakadt az ég.

A Balatonvin Borlovagrend – mint a hazai borrendi mozgalom egyik legnagyobb múltra visszatekintő civil szervezete – jó szívvel hívta meg az országban működő borrendeket, hogy a pandémia helyzetben rövid időre felszabadult érzéseket hozó közös felvonulás megvalósulhasson. 25 borrend delegáltja sorakozott fel, hogy részese legyen a menetnek, amelyben a hagyományok szerint ilyenkor hagyományörző civil szervezetek, szőlősgazdák, táncosok is felvonulnak. A Fehér Templomtól induló menet egészen a füredi mólóig – közel egy órás zenétől kísért látványa valóban lenyűgözte az utcákon felsorakozó szemlélődő helyieket, turistákat. Az egyes pihenőhelyeken különböző pincészetek kínálták boraikat, hangulatos beszélgetések alakul-

tak ki. Bebizonyosodott, hogy az emberiségnek szüksége van az ilyen közösségi eseményekre, annak emberi töltete miatt. Tagadhatatlanul megtorpant a koronavírus miatt a társasági létforma, ilyen jellegű szüreti felvonulás talán az egész országban nem volt, mint amilyet a balatonfürediek bátran meg mertek szervezni.

A Tagore sétány letelején helyi borászok kínálták remek nedűiket, természetesen a Koczor Pincészet faháza előtt is sokan álltak türelmesen sorba, hogy a helyi borrend és a Magyarországi Borrendek Országos Szövetség nagymesterének vendéglátását élvezhessék. Koczor Kálmán a felvonulás végzetével megrendezett színpadi bemutatkozó



Zászlósok



MBOSZ elnökség



Füredi jókedv



Kontrát Károly (középen), Bóka István



Boros üdvözlés

programon – ahol a megjelent borrendek képviselői külön-külön is meglepettették zászlóikat – és a későbbi kötetlen beszélgetések során is kifejtette: „Átgondolva a jelenlegi vírushelyzetet, egyeztetve a város vezetésével arra az elhatározásra jutottunk, hogy az óvintézkedések szigorú betartásával ezt a szabadtéri programot megtartjuk. Meg is köszönöm mindezt a felelős vezetőknek, közöttük Kontrát Károly belügyminiszter helyettes, parlamenti államtitkárnak, térségünk országgyűlési képviselőjének. Nehéz időszak elé nézünk, de optimistaként csakis azt mondhatom, talán a 2021-es esztendőben a magyar borrendi mozgalom is régi fényét, értékeit mutathatja fel. Mi erre készülünk, tervezzük a közeli és távolabbi jövőt.” A borrendi vendégsereget a nap végzetével vacsorára látták vendégül a Koczor Pincészet házigazdái és munkatársai.

MBÉ magazin  
Fotó: Gazsi József

# SÉF ÚR! Köszönöm!

A megmásíthatatlanba, a Mindegyesre akarataiba bele kell nyugodni. A szeptember az elmúlt évszakának kezdete. Őszbe toppanáskor kellett tudomásul vennünk a fájdalmas hírt: Lukács István korszakos, nagyformátumú mesterszakács hirtelen itt hagyott bennünket. Családját, szeretteit, barátait és megszámlálhatatlanul nagyszámú pályatársait. Jómagam 58 esztendővel ezelőtt ismertem meg, amikor fiatal, Budapest-ről érkezett séfként az akkor megnyitott kecskeméti Aranyhomok Szálloda konyhai csapatának irányítását bízta rá a Hungar Hotels vezetése. A szilveszteri vacsora előkészületeihez mentünk át néhányan szakácstanulókként, hogy besegíthessünk a munkálatokba, sze-



A Sefúr és Garaczi János Tóth Mihály közös barátai

mélyesen tapasztalhattuk meg, milyen is egy akkori vidéki luxus szálloda évbúcsúztató gasztronómiai kínálata. Ettől kezdve töretlen, eltéphetetlen kapcsolat fűzött személyesen Séf úrhoz, aki – életem nagy ajándéka – viszonzta irántam szóló pozitív érzéseit, haláláig barátjának tekintett. Micsoda időket élhettünk át úgy, hogy hivatalosan, mondjuk egy munkahelyi kötetlenségben nem dolgoztunk együtt! De kerestük annak lehetőségét, hogy akár egy országos rangú szakmai rendezvényen össze ne fussunk, arról nem is beszélve, hogy átélhettünk ezalatt a közel hat évtized alatt történelmi időszakokat a magyar vendéglátás és szállodai ágazat berkein belül mint aktív szolgálatot teljesítők! Több budapesti szálloda séfjeként

számtalanszor vendégfőzésre hívta a Tanyacsárda csapatát, ő maga hívásunk első szavára jött nagyszabású vacsoraprogramokat levelezni. A magyar szakácsválogatott kapitányaként nemzetközi versenyporondokon is együtt dolgozhattunk, a változtatott itthoni felkészítésében jó-

magam is részt vállalhattam, ami külön megtiszteltetés volt, mint feltétlen bizalom irántam a Séf úr részéről. Nem emlékszem olyan pillanatokra, amikor ne értettük volna egymás szavát akár szakmai kérdésekben, akár a világról alkotott témákat megbeszélve. Egy hullámhosszon voltunk, a közöttünk lévő 8 év korkülönbség számomra azt jelentette, hogy egy óriási szaktekintély mellett bontakoztathatom ki tudásomat, meríthetek gyakorlati és elméleti tudástárából! Életem fontos szakmai kihívása volt, hogy több alkalommal is meghívott Séf úr az amerikai Super Ball döntőjén megszervezett több ezer fős VIP fogadás szakácsmunkálatihoz. Szakácsok világrandevúja volt ez minden alkalommal. Így együtt dolgozhattam vele Washington-

ban, San Diegóban, Miami-ban. Akárhol is, itthon vagy a világ bármely pontján munka közben jobb kezének lenni jó sorsom adta nagy ajándék volt! Az utóbbi évtizedben lassított az életén, de így is gyakorta tudtunk találkozni, minden aktuális folyamatokra reagált, ami a magyar gasztronómiát érintette. Nemzeti gasztronómiánk olyan tartóoszlopa dőlt most ki, melynek pótlására nincs sok esély. Figyelte a fiatalok előrehaladását, akin csak tudott segített és mélyen érző emberként az elmúlt időkben eltávozott jeles pályatársairól külön emlékező összejeveleteket szervezett meg. Amikor Benke László, az Első Magyar Fehérasztal Lovagrend alapító nagymestere elhunyt, a Lovagrend közössége engem kért fel, hogy vállaljam el a nagymesteri címet és az azzal járó feladatokat. Bevallom, elsők között Lukács Istvánnal egyeztettem és az ő biztató mondatai nagymértékben hozzájárultak ahhoz, hogy igent mondtam.

A hazai szakácstársadalom Lukács István halálával elárvult, magam pedig fájdalmasan tudomásul veszem, hogy az a hatalmas emléktár, ami minduntalan és minden bizonnyal életem végéig újra és újra feltárul fejemben – erőt adó lesz, mert tudom, hogy milyen értékrendet kaptam Lukács Istvántól. Séf Úr! Köszönöm! És ezt a köszönetet szerte az ország talán összes szakácsa nevében tolmácsolhatom.

**Garaczi János**  
elnök nagymester

## ELSŐ MAGYAR FEHÉR ASZTAL LOVAGREND

1183 BUDAPEST, ÜLLŐI ÚT 452.  
ADÓSZÁM: 18710890-1-13  
BANKSZÁMLA:  
11600006-00000000-17941521



**Kedves Lovagtárs!**

Lovagrendünk fennállása óta minden évben megrendezte az évet lezáró ünnepségét, minden alkalommal nagy érdeklődés és részvétel mellett.

A Nagytanács erre az évre is, november második felére tervezte a rendezvényt, és mivel a járvány-helyzet miatt a családi nap is elmaradt, és a kitüntetések átadására sem tudtunk ünnepséget szervezni, úgy terveztük, hogy ezeket együttesen tartjuk meg.

A nyár elmúltával azonban felerősödött a COVID-19 vírus okozta járvány-helyzet, és napról-napra hallhatjuk, olvashatjuk az egyre emelkedő fertőzési számokat. A Nagytanács ezért az október 12-i ülésén úgy döntött, hogy mivel felelőtlenség volna kockázatni lovagtársaink egészségét egy viszonylag nagy létszámú ünnepség zárt helyen történő megrendezésével, elhalasztjuk azt a jövő évre.

Az év végi rendezvényünk tehát elmarad, amit nagyon sajnálunk, de úgy gondoljuk, és reméljük, hogy lovagtársaink megértik és elfogadják döntésünket.

Úgy véljük, hogy a jövő első felében – természetesen a járvány-helyzet függvényében – meg tudjuk rendezni az ünnepséget (nem évszáróként, hanem évad-nyitóként), amelynek keretében a kitüntetések is átadjuk ünnepélyes keretek között. A lovagi avatást jelen ismereteink szerint nyárra tervezzük, az évad-nyitó ünnepségtől elkülönítve.

Reméljük, hogy döntésünket kedvezően fogadja.

Óvja egészségét, vigyázzon magára és környezetére,  
vírus-mentes időszakot kíván

**Garaczi János**  
Nagymester  
**Bene Sándor**  
Gasztronómiai Főkancellár  
**Fekete Antal**  
Igazgatási Főkancellár

## FONTOS DÖNTÉSEK – ELHALASZTOTT ESEMÉNYEK

**Nagymesteri helyzetértékelés a nagytanács ülésén**  
**Lajosmizsén tartotta október 12-én a Lovagrend soros nagytanácsai ülését.**  
**A Tanyacsárdában fontos döntések születtek, az esemény összefoglalóját adjuk közre.**

Kilenc tag részvételével, 5 napirendi pont megtárgyalásával az Első Magyar Fehérasztal Lovagrend elmúlt 15 éves történelmében fekete évként értékelhető jelen helyzetünkről, a jövő kilátásairól adott összefoglalót első napirendi pontban Garaczi János elnök-nagymester. A nagytanács tagjai egyperces néma felállással rótták le kegyeletüket a nemrégiben elhunyt Lukács István mesterszakács, Bergman Ernő cukrászmester, valamint Rubovszky András szállodaigazgató tiszteletére. A virushelyzetre utalóan elmondta, hogy november végi évszáró és kitüntetés-átadó ünnepségre készült a Lovagrend, de minden bizonnyal ezt el kell halasztani a nagytanács döntésétől függően. Tájékoztatott arról, hogy a közelmúltban – de inkább az egész évre vonatkozóan – szintén a koronavírus okozta helyzet miatt csupán néhány eseményen lehetett jelen a Lovagrend felkért képviselője. Kiemelte, hogy a XII. Szárszói Nemzetközi Lecsófesztiválon Maurer István ceremóniamester képviselhetette a Lovagrendet, zsűri elnöki tisztre felkérve. Megemlítette az Ország étele kiválasztására rendezett eseményt és reményét fejezte ki, hogy ez a dícséretes szakmai kezdeményezés hosszabb távon is sikeres lesz. Véleménye szerint a nemzetközi turizmus hazánkban lényegében leállt, a vendéglátás épp csak vegetált, úgy gondolja, hogy a vírus elleni oltóanyag megjelenéséig és tömeges használhatóságáig nem állhat talpra. Összefoglalójában hangot adott annak, hogy bízik abban, hogy valamelyest helyreáll az élet, és a gasztronómiával foglalkozó lovagtársak és a Lovagrend vissza tud térni a korábbi teljesítményi szintre.



Felvételünk a tavaszi elnökségi ülésről

**Fekete Antal** igazgatási főkancellár pénzügyi helyzetértékelő beszámolója után bejelentette, hogy a Budapest Környéki Törvényszék a vezető tisztségviselőket bejegyezte 2025. május 31-i érvényességgel. Mindkét tájékoztatót a nagytanács tagjai tudomásul vették. Ugyancsak Fekete Antal előterjesztésében döntöttek egy szintén fontos kérdésről, nevezetesen arról, hogy az új tagsági szándékukat kifejező kérelmekkel kapcsolatosan mi legyen a nagytanács álláspontja. Ismertette az Alapszabályt, miszerint az elsődleges tagsági jogviszony létesítése és ezt követi a lovaggá avatás. Véleménye szerint nem indokolt ebben az évben létesíteni a belépni szándékozók tagsági jogviszonyt, ugyanis az avatási ceremónia elhalasztódik és nem lenne etikus az idej tagdíjat beszédni. Javasolta, hogy a kérelmezőket 2021. január 1-jei hatállyal vegyék fel a rendbe, illetve automatikusan az egyesületbe. Ezt a javaslatot is elfogadta egyhangúlag a nagytanács.

Jelenlegi lovagjelöltek, akiknek kérelmét elfogadta a nagytanács: **Szendrei Mihály (vendéglős), Kocsonya Kálmán (szakács), Bérces István (szakács), Pálfi Edina Mária (szakács), Novák Zsoltné (szakács), Kelemen Helmut (szakács), Déry Gábor László (szakács), Balogh István Ferenc (szakács), Bartos Kálmán (boros), Rácz Lajos (szakács), Gyuricza Tibor István (szakács).** Megtárgyalták a jelenlévők az avatáshoz kapcsolódó lovagi viselet összetételét: sapka, köpeny, nyakszalag az éremmel és lovagrendi gyűrű, e tekintetben az új lovagok választhatnak, hogy a gyűrű aranyból vagy aranyozott ezüstből készüljön. Fekete Antal megmutatta a nagytanács tagjainak az újonnan tervezett oklevelek mintáit, amelyek A/4-es formátumúak, piros színű papírdossziéban adhatók át. **Hosszas vita után úgy döntöttek, hogy bár modern és korszerű a tervezet, de maradjon meg a korábban is használt és kiosztott merített papíros változat, A/3-as méretben.**

További döntéseknél **Bene Sándor** főkancellár indítványára – aki megköszönte mindenkinek az eddigi munkáját – a járvány miatt el kell halasztani az év végi záró- és kitüntetés rendezvényt. Ennek megtartása felelőtlenség lenne, a létszámra és a résztvevők jelentős részének életkora miatt. Így egyhangú döntés született arról, hogy ezt az ünnepséget a jövő évre halasztják, időpontja a járványhelyzettől függ. **Csuta Zsolt javasolta, hogy az Étrend Egyesülettel együttműködési megállapodást kössön a Lovagrend, mindezt azzal indokolta, hogy az érintett egyesület is a tradicionális magyar gasztronómiát képviseli.**

**MBÉ tudósítás**



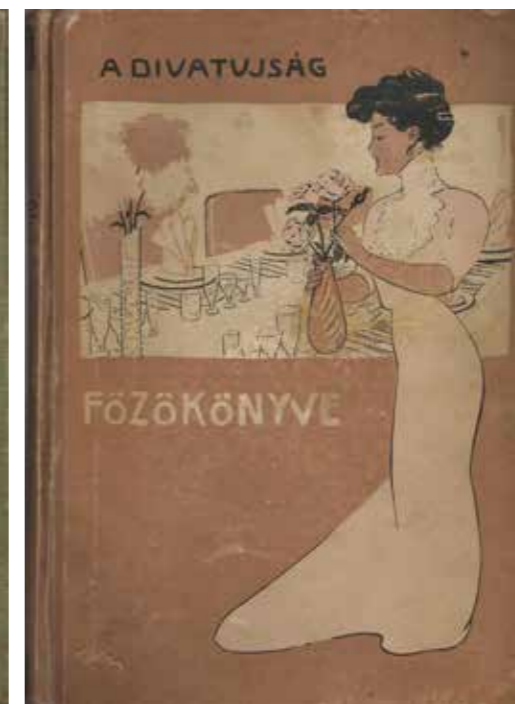
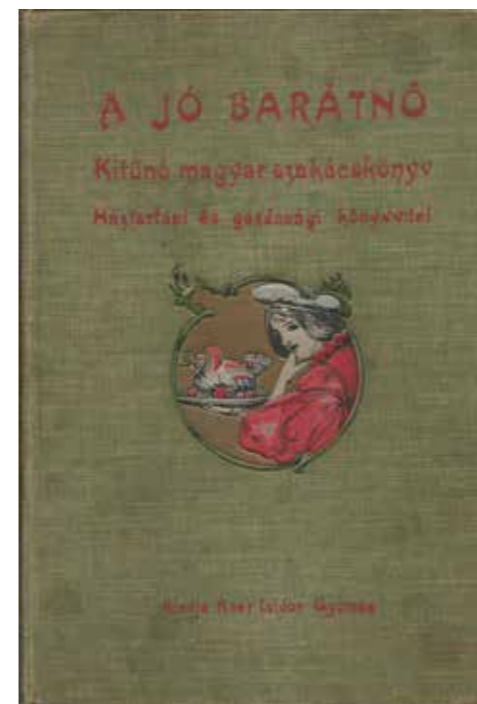
# A LEGRÉGIBB MAGYAR NYELVŰ SZAKÁCSKÖNYVEK ÉS EGYÉB GASZTRONÓMIAI EMLÉKEK KÖNYVÁRVERÉSEKEN V. RÉSZ

A bibliográfiát és a gyűjteményemet átnézve további, árveréseken is szereplő ritkaságokat találtam a 19. század utolsó harmadától az első világháború kitöréséig, amire gyorsan reagáltak a szerzők és kiadók. 1915-től 1919 végéig – néhány kivételtől eltekintve – a háborús szakács és cukrázskönyvek uralták a piacot.

Ebben az időszakban az egyik „legtermékenyebb” szerző Vörös Eszter volt. Már 1860-ban megjelent a Gazdaasszonyi előcsarnok című kötete, ami mindössze egyszer került kalapács alá 2006-ban és 28 ezer forintot adtak érte. Az ügyes szakácsnő című főzőkönyve 1872-ben jelent meg először és 1906-ig négy kiadást ért meg. Minden kiadása ritka, az első is csak 2004-ben került először árverésre, akkor 28 ezer, 2016-ban 52 ezer forintot ért. A második kiadásáért (1881) 2014-ben 32 ezret fizettek. A legtöbbet a harmadik kiadásáért (1899) adtak, 2009-ben 55 ezer forintot is megért valakinek. A Gazdaasszonyok könyvét is 1872-ben írta. Ez 2004-ben 18 ezer, 2016-ban már 36 ezer forintot ért. Volt egy Vörös Mária nevű szerző is, aki Nemzeti kis szakácskönyv címen jelentetett meg főzőkönyvet 1875-ben, ami 2016-ban ért a legtöbbet, 50 ezer forintnál ütötték le. Az első, magyar nyelven megjelent koktélikönyv is a 19. század terméke. Aczél Miksa American – Bar. Utmutató az amerikai hűsítő és hevítő italok készítéséhez című kötete 1899-ben hagyta el a nyomdát. Mindössze háromszor került aukcióra, 2002 és 2016 között 28, 34 és 42 ezres leütésekkel. Zilahy Ágnes szakácskönyvének első kiadása után 12 évvel egy újabb erdélyi szerző nevezett be a gasztronómiai kiadványok piacára. Lakos Imréné Pécskay Ilona Háztartási tanácsadó című szakácskönyve 1903-ban jelent meg először Nagybányán és hat kiadást ért meg 1925-ig. Érdekeség, hogy Zilahy minden egyes kiadása Budapesten jelent meg, Lakos Imrénének viszont mind a hat kiadása Nagybányán. Előszavában ezt írja: „Gyakorlott gazdaasszonytársnőmet arra kérem,



hogy ha némely leírást feleslegesnek vagy hosszadalmasnak találnák, szíveskedjenek tekintetbe venni, miszerint azt is szem előtt kellett tartanom, hogy könyvemnek hasznát vehessék az egészen gyakorlatlanok is. Minden kiadása nagyon ritka, először csak 2012-ben került árverésre, akkor a hatodik kiadásáért 42 ezret adtak. 2014-ben az első kiadása 48 ezer, 2017-ben a harmadik (1907) 44 ezer forintért volt elvihető. Guits Matild A jó barát nő című, gazdaasszonyi tanácsokat, könyvelést és szakácskönyvet tartalmazó munkái három kötetben jelentek meg 1903-1904-ben a gyomai Kner-nyomda termékeként. A Tanácsadó a háztartásban és gazdálkodás minden ágában a könyvelési pótfüzettel együtt 1903-ban került ki a nyomdából, a szakácskönyvet tartalmazó kötet pedig 1904-ben. Bevezetőjében keményen kioktatja hölgy olvasóit: „Nem azoknak az asszonyoknak írtam ezt a könyvet, akik férjhez mennek azért, hogy csillogjanak a nagyvilágnak, multságoknak és a divatnak éljenek; akik lakosztályukat a szobaleányra, éléskamrájukat, konyhájukat a szakácsnőre és gyermekeiket a dadákra bizzák. Nem! Azoknak a komoly, kötelességtudó asszonyoknak akarok szerény tehetségem szerint, tapasztalat által gyűjtött tanácsokat adni, akik a feleség szónak magasztos voltát megértik és aszerint akarnak élni és férjüknél segíteni társuk lenni”. Mivel a Kner-nyomda termékeinek is jelentős gyűjtői köre van, ők is „vadásznak” rá, valamint a három kötet együtt egyébként is ritka, így nehéz a szép, eredeti, dombornyomású kötésben megjelent munkához hozzájutni. A pótfüzet nélkül 1996-ban már 17 ezer forintért hozzá lehetett jutni, 2002-ben a három kötet ára 52 ezer lett, 2017-ben pedig 70 ezer forint. Triebbnig Viktorné Ankerstoni Stokinger Ella A jó gazdaasszony szakácskönyve 1906-ban került ki a nyomdából. Elég későn, 1987-ben került először kalapács alá, akkor már 1200 forintért hozzá lehetett jutni, 2002-ben 22 ezer, 2014-ben



36 ezer, 2017-ben 44 ezer forintot adtak érte. Pongrácz Anna is „bejelentkezett” a „nemzeti” jelzővel ellátott szakácskönyvek szerzői mellé. A Legujabb magyar nemzeti szakácskönyv és teljes házi-cukrázat című kötetének egyetlen kiadása 1908-ban jelent meg. Rendkívül ritka, 2012-ben 32 ezer, 2017-ben 44 ezer forintnál ütötték le. A harmadik, olvasók által beküldött recepteket tartalmazó szakácskönyv az 1909-ben megjelent Divat Ujság Főzőkönyve lett. Közepes ritkaságú, eredeti kötésben 2016-ban 24, 2019-ben 28 ezer forintért vitték el, de volt, hogy egy átkötött példányát már 8 ezer forintért meg lehetett venni Rendkívüli ritkaság Róza néni Legjobb és legujabb szakácskönyv című, 1911-ben Ungváron megjelent kötete. 2016-ban ritkaságnak megfelelő összeget, 80 ezer forintot adtak érte. Stöger Mayer Antal Halak vadak elkészítése a magyar konyha számára című (1912) szakácskönyvéhez 1987-ben „bagóért” 1100 forintért hozzá lehetett jutni, de miután a vadászati gyűjtők is kivetették rá a „hálójukat”, nagyon felverték az árát. 2013-ban 42 ezer, 2017-ben 65 ezer, 2019-ben 50 ezer forint lett a licit vége. Főleg az utóbbi években sok ismert ember – bloggerek, művészek, politikusok, sportolók – jelentettek meg szakácskönyveket, de az „úttörő” Vízvári Mariska színésznő (1877-1954) volt. A Színművészeti Akadémia elvégzése után 1896-ban került a Nemzeti Színházhoz, aminek haláláig tagja volt és már 1928-ban örökös tagjává választották. Az öt nyelven beszélő művésznő számtalan film és színházi szerepe mellett kitűnő háziasszony is volt és receptjeit megosztotta rajongóival. Első szakácskönyve Száz specialitás címmel 1914-ben mindössze 58 oldalon jelent meg egyetlen kiadásban. Nagyon ritka, legutóbb 2014-ben 22 ezer forintot ért. Reprint kiadása viszont antikváriumokban



elérhető. A második receptkönyve, a konyha művészete 1932-ben került a boltokba és ebben már közel négyszáz ételleírás közül lehet válogatni. Olyan sikere volt, hogy még ebben az évben két, az elsővel teljesen azonos kiadása is megjelent. Előszavában ezt írja: „Milyen legyen a jó gazdaasszony? – kérdezik tőlem. Nehéz kérdés ez nagyon; erről bajos disszertációt írni. Ez csak úgy >>jön<<. Már akinek. Akinek viszont nem >>jön<<, az éppen úgy van a háztartás vezetésével, mint a pacsipta az énekléssel. Tudja, anélkül, hogy tanulna. Aki pedig nem született rá, azt éppen olyan hiábavaló tanítani erre, mint ludat a trillázásra”. A három kiadás ellenére ez is ritka, 2006-ban 28 ezer, 2012-ben 36 ezer forintért vették meg. A harmadik főzőkönyve lett a legsikeresebb, ami Vízvári Mariska szakácskönyve címen 1944-ben jelent meg tízezer (!) példányban, de még ebben az évben újabb ötezer példányt nyomtak belőle. A második világháború idején ez óriási példányszám volt! Nagy példányszáma miatt viszont baráti áron lehet hozzájutni, állapotától függően 8 és 16 ezer forint között mozog az ára.

Az első világháborús szakácskönyvek egyik legkorábbika Popper Camilla Népétketetői kézikönyve (1914) volt. Rendkívül ritka, árverésen egyszer 2002-ben szerepelt, akkor 38 ezer forintért vitték el. Papp Viktor szerkesztésében jelentek meg Háborús gazdasági füzetek, amiknek elő része Hogyan kell olcsón főzni a háborús időben? címmel 1905-ben jelent meg, és az akkor ingyenesen szétosztott füzetért 2012-ben 18 ezer forintot adtak. Özv. Sacher Gusztávné – özv. Halász Sándorné adta ki szintén 2015-ben a Háborús főzőkönyv című kötetet. Ez is a ritkaságok közé tartozik, 2006-ban 22 ezer, 2016-ban 26 ezer forintnál állt meg a licit. Joerges Ágost özvegye és fia nyomdájában, Selmezbányán jelent meg 1916-ban a Százaz süteményt a harctérre! című kiadvány. Hamar elkapkodták, és az újabb kiadásokban a kiadóhivatal az alábbi reklámszakemberek figyelmébe ajánlott! – közleményt tette közzé: „Az első példányok ez újabb lenyomat közt letelt időben cégfőnökünk katonafia elvezénylés következtében más tábori postaszámot kapott, s a régi számra feladott küldemény, kéthavi bolyongás után visszaérkezett. A csomagban lévő sütemény oly állapotban volt, hogy néhány napi levegőztetés után egészségben elfogyasztottuk.” Unikális ritkaság, egy ép példány 2017-ben 42 ezer forintért cserélt gazdát.

Horváth Dezső





Összeszokott szakmai csapat



Pult süteményekkel, kiszolgáló hölgyekkel



Bea a díszítés mestere



Rita és Tamás a belvárosi üzletet viszik



Szandra és a Kardinális

# Lajos kezet csókolna... – A JAKÓ CSALÁDBAN MÁR AZ UNOKÁK IS CUKRÁSZOK

## Kecskeméti történet



Két héttel Mindenszentek előtt beszélgetünk a kecskeméti Jakó Cukrászda – Anna Kávéházban – Jakó Lajosné Anival, férjéről, a hét és félszáz éves elhunyt Jakó Lajos cukrász etalonról. Arról: hogyan viszi tovább családjával az ő szakmai, szellemi hagyatékát.

Megérett az idő ahhoz, hogy a fájdalmas elvesztése után eltelt évek történéseit számba vegyük, miközben – a napi munka sodrásától eltekintve – mindig az eszében van az ő közös életük, amely 46 évi házasság után ért véget.

– Egész további életem az ő emlékének szól, szép családkunk, őszinte anyai örömmre, továbbviszi a stafétát – indítja beszélgetésünket a cukrászda egyik csendes sarkában Ani. – 69 évesen hagyott itt bennünket és a letaglózó trauma után nem omolhattam össze, mert a művet, amit közösen kezdtünk felépíteni, nem lehetett félbehagyni. Április 30-án, 5 nappal a temetés után rendeztünk a cukrászdában egy jubileumi ünnepséget, nem tehettem meg, hogy ne legyek jelen az eseményen. Ahogy most számba veszem a mi kettőnk életét, kialakult egy olyan munkakapcsolati forma közöttünk, ami, nyugodtan állíthatom, egyedülálló. Tudtuk egymás gondolatát, meggyőződéssel hittünk a minőségben, a munkával való előrelépés fontosságában. Lajos országosan elismert, nagy tekintélyű cukrászként számos szakmai szervezetben töltött be választott tisztségeket. Ez azt jelentette számomra, hogy a háttérben végzem a szolgáltatást vállalkozásunk sikere érdekében. Egy korszak lezárult és halála után előbbre léptem, cégvezetőként kellett és kell irányítanom a napi

folyamatokat, a különböző fejlesztéseket, beruházásokat. Nagy háttérerő azonban, hogy lányaim és felnőtt unokáim mellett állnak, nyugodtan mondhatom a frontvonalban: **Bea és Rita** a következő cukrász nemzedék.

Tudni kell, hogy a Jakó családban mindenki megszerezte a cukrász képesítést, Bea közvetlenül nem sokkal édesapja halála után tette le a mestervizsgát. A díszítő cukrászat jelenti a szakterületét, amelyhez nemcsak művészi érzék, hanem nagy fantázia is szükséges. Rita több területet is viszi: közgazdászként papírmunkát, számlakezelés, pénzügyek, ugyanakkor a család másik üzletében, a központban található Jakó Étterem és Kávéházban férjével, Tamással önállóan viszik a melegkonyhás és cukrászati üzletet. Mondanunk sem kell, mindketten elvégezték a cukrász szakmai iskolát. Szandra unoka még dolgozhatott nagypapjával, 2019-ben cukrászmesteri vizsgát tett. **Alexa 21 éves**, idegenforgalmi szakon tanult, rendkívül hasznos tagja a kollektívának, felszolgál, intézi a cég kommunikációs ügyeit, arculatának tervezését. Impulzív, kedves egyéniség! Mendi, aki szintén cukrász – jelenleg kisgyermekét neveli otthon. Ha már itt tartunk, legyünk pontosak: **Beának 4 lánya van, Violetta is teljes szívvel neveletti. Ritáéknál pedig Tomika és Anna a jövőzalogai.** ■



Ani Kecskeméti tortájával

**Az elmúlt 7 és fél éve tehát új erővel folytatta küldetését a kecskeméti Jakó család. Ani erről így beszél:**

A felelősség közepette számomra az igazi terápia a munka jelentése, a műhelyben együtt dolgozva a kollegákkal. – A fejlődés és a talpon maradás megköveteli, hogy kövessük a folyamatokat, új trendeket. Kicséréltük az egész pultrendszer, korszerűbb berendezéseket vásároltunk, a megváltozott igényekre pedig szintén reagálnunk kellett. Hamarosan megjelenünk glutén, cukormentes süteményekkel, ez egy speciális szakterület, nekünk is átfogóan tanulmányozni kell. Bennünk van az a szakmaszeretet és alázat, ami Lajos is jellemzett. Hatalmas emberi értéke volt a család imádta és az igényesség feltétlen képviselője.

– A cukrászda egyik falán festmény látható, rajta Jakó Lajos és felesége Ani arcképeivel. A férj a festmény elkészülte után – szerénységből, vagy mert nem akarta a rivaldót – nem szerette volna a nyilvánosság elé tárni ezt a képet. Ezért a házuk egyik szobájában várt sorára. Ez is

szakmai vizsgálatoknál legye- nek felkészültek, tudjanak felelősen dönteni. Jó úton járunk, mert – mivel mindenki családdal rendelkezik, én pedig szeretnék még többet az unokákkal foglalkozni – kialakítottuk a biztonságos ügymenetet, a hétféle ügylethez, az üzlet zárásának rendjét. Lajos idejében úgy volt, – hacsak valamilyen szakmai ok miatt el kellett utaznia – minden este ő zárta az üzletet. Azt mondtam magamban, hogy gyermekeim is gyermekeket nevelnek, nem lehet senki önmaga rabszolgája. Jólesően mondom, – átérzi a tulajdonosi felelősséget. Tisztában vannak azzal, hogy nekik kétszer többet kell teljesíteni, hiszen ők mutatnak másoknak példát.



Nagymama Alexával

elkövetkezett, mégpedig Ani születésnapján, 2013-ban a gyermekek úgy döntöttek,



Munka a műhelyben

meglepik azzal, hogy ők ketten immár az üzletből „nézik” a vendégereget. Gyors témaváltással a Covid helyzetről is elmondta véleményét és vállalkozói hozzáállását Jakó Lajosné. Véleménye szerint egy stabil vállalkozásnak egy-két hónapot ki kell bírnia annak érdekében, hogy a hosszú évek során összegyűjtött munkatársi csapatot egybetarthassák. Senkit nem küldtek el, mindenki kapott valamilyen áthidaló munkát, műhelyrendezést, számos korábban el nem végzett feladatot. A stáb nagyon fontos, Ani úgy vélekedik, egy ilyen remek csapatot egyben kell tartani! Készülnek az év végi ünnepekre, haladnak előre, mert Kecskeméten a Jakó Cukrászda és Anna Kávéház fogalom a vásárlók körében. A centrumban található étterem sem állt le, a kiszállítási szolgáltatásukat felerősítették, jelenleg is fontosnak tartják, sokan igénybe is veszik.

Kedves riportalanyom a beszélgetésünk végén, őszintén elmondta, hogy a munka mellett visszavonultan él, fontosabb szakmai rendezvényekre eljár, összességében a családnak él és azért dolgozik, hogy sikeresen jussanak előbbre az új generációk.



Hangulatos cukrászda belső

Anyaként, nagymamaként, nőként – stratégiai kérdéseket érintve – bevallja: megfontolt, tartalékokra nagyon odafigyelő üzletmódot visznek. A cég könyvelője hosszú évtizedek óta viszi nagy szakmaissággal a pénzügyeket. Nemrégiben valahogy szóba került kettőjük között, hogyan állnak a papírok, hogyan ítéli meg a pénzügyi fegyelmet. Egy mondatban fejezte ki véleményét, ami sokatmondó: „Lajos kezet csókolhatna bármelyik pillanatban...”

Kiss Dezső Péter



# Példaérték: Csorba György

MEGCSORBULT SZÉP ÉLET – IKONIKUS VENDÉGLŐS SZAKMAI ÖRÖKSÉGE BERETTYÓÚJFALUBAN

**Szükség van riporterri „jó szerecsére” ahhoz, hogy értékes pályáivet, szakmai munkásságot felmutató alkotó emberekre találjunk. Ha egy elkötelezett, dolgos család az alapító emberi-szakmai hagyatékát viszi tovább meg-megújuló erővel: példaértékeket képvisel.**

Történetünk Berettyóújfaluhoz és térségéhez kötődik. A határszélén található Bedő községben kötött házasságot **Csorba György feleségével, Ilonával**, hogy aztán nekivágjanak a nagy rengetegnek. Elhatározva: szorgalommal, kitartással és nem kevés kreativitással eljussanak arra a pontra, amikor már a közeli város elismert, megbecsült vendéglátós családi vállalkozását működtethessék. Mostani látogatásunknak sorsszerű az apropója, ugyanis e sorok írója témakeresés közben rátalált néhány korábbi újságcikkre, információra, amelyből kiderült, Csorba György – 2014-ben bekövetkezett hirtelen haláláig – **nagy formátumú szakmai előmenetelt mutatott fel**, mindhárom gyermeküket úgy nevelték, hogy a sikerért közösen dolgozzanak. Ebben egyszerre volt tudatosság a szülők részéről, de a gyermekek – **Robi, Emese, Richard** – talán a kitorolhatatlan szülői gé-



Ricsi, Ilona és Emese



Ricsi séffé érett

neknek köszönhetően – szinte belsimultak, beleérték a vállalkozásépítési folyamatokba.

Itt ülünk vasárnap délelőtt a **Bella Costa Étterem Pizzéria és Vendégházban**, szünnapon, vasárnap délelőtt. Csend van, nyugodtan beszélgethetünk arról, hogyan is lépett fokozatosan mindig előbbre és előbbre a Csorba család. Az egykori ÁFÉSZ Étterem retro világa Csorba György tervező munkájának köszönhetően **európai szintű étteremmé változott át**, amikor lehetősége volt az objektumot megvásárolni. Ezt megelőzően feleségével számos más területen is kipróbálták magukat. György Újfalu minden egyes üzleti tevékenységével a minőséget, igényességet képviselte. Kipróbálhatták önmagukat

kereskedőként, de igazi lételemük, egyéniségük kibontakoztatásához a vendéglátós szakma illet a legjobban. Úgyis fogalmazhatunk: született vendéglátóként ismerhették Csorba Györgyöt előbb a helyiek, de később országos szakmai szervezetekben tevékenykedett megbecsült tagként, mondhatni, a teljes hazai szakmatársadalom elismerte. A megcsorbult életmű fontos állomása volt, hogy **Csorba György Móló néven vadonatúj éttermet épített és vitt is haláláig**, János testvérével. (Jelenleg is ő működteti, nyugodtan állíthatjuk azokon a szakmai alapokon, amelyet elhunyt testvére fektetett le!)

– Édesapám rendkívül aktív és nemes érzelmű ember volt, tisztelet övezte – fogalmazza meg a sok-sok alapérték közül talán a leglényegesebb jellemzőket Emese, aki mintegy a család „szóvivőjeként” kezdi



György utolsó nyaralása

kibontani történetüket. – Bátyám szintén a vendéglátásban gondolkodott, amikor elindította pályáját, sokáig apu mellett dolgozott a Móló Étteremben. **Öcsém Ricsi**, a szakács hivatást választotta, kitűnő debreceni mesterektől – **Mile József debreceni olimpiai bajnok mester szakács mellett** – tanulhatta a szakmát és 24 évesen a mi nagy befogadó képességű étteremünk séfje lehet. Sok terve van a jövőre nézve, **új étlap készítése**, amiben nagy hangsúlyt akar fektetni a **glutén- és laktózmentes étkezési formára**. Ő maga is ezen az étrenden él évek óta. **Varga Zsolt** konyhafőnökkel közösen dolgoznak az új étlapon. **Robi** már két gyermek édesapja, más üzletágban – **„Csorba Fólia”** néven autó és karosszéria üvegfóliáz, épületüveg fólia telepítő – keresi és meg is találja boldogulását. Édesanyám üzletvezetőként minden szakmai folyamat felügyel, édesapám halála után egyik napról a másikra vitte tovább a stafétatobot. ■

## Bella Costa közelebről

Az ÁFÉSZ stílusból európai szintre jutni berettyóújfalu léptékekben mérve emberes kihívás, csodálatos szakmai feladat! A Csorba család ehhez számos gyakorlati és érzelmi impulzust is kapott. Édesapjuk és persze később az egész család tudatosan épített ki olaszországi szakmai kapcsolatokat. Oda-vissza vendégzereplésekkel, melyek során a kitűnő vendéglátós egyfajta mediterrán stílus megteremtőjévé válhatott a bihari kisvárosban. A névadás (szép part, átérzéssel szép élet) ezt üzenheti az ide betérőnek a szemük elé táruló környezeti stílusjegyekkel. Egyszerre akár 180 fő is leülthető, a felső részen kialakított Konferenciaterem mind a mai napig népszerű akár vállalkozások, akár családok körében. A konyhát és a hozzákapcsolódó teljes technikai hátteret, kezdetektől fogva az egész család, az utóbbi években pedig a művet folytatók a legmagasabb minőségi fokozatban működtetik. Ez a szemlélet már kitorolhatatlan az új korosztályok fejéből is. A Bella Costa olyan szolgáltató hely, ahol gyakorta szerveznek lakodalmakat, más családi és üzleti rendezvényeket. A koronavírus ezt az üzletágat meglehetősen megbénította, de a tavaszi járvány kirobbanásakor egyik percről a másikra megerősíthették kiszállítói szolgáltatásukat. Ezt ugyanis szinte a kezdetektől működtetik, a több lábon állás képviselésében. Az étlap szintén lenyomata a már említett stílusjegyeknek, kiegészítve azzal, hogy Csorba György a vendéglátósok azon iskoláját képviselte, amelyik a magyar konyha alapértékeit következetesen tükrözte a kínálatban. A pizza recepteket is szellemi örökségként hagyta szeretteire, a saláta kultúra pedig a korszerű táplálkozás elengedhetetlen műfaja.

Változott a világ, az értékrendhez a Csorba család jelenleg is ragaszkodik. És még máshoz is! Terveik szerint **energetikai fejlesztésbe fognak**, biztosak abban, hogy a vírus után, ha fokozatosan is lesz visszatérés és akkor mindenesetre fejlesztési projekt a tartós talpon maradáshoz jelentheti. ■

## Apa és lánya

A feleség és a gyermekek együtt gondolkodása, egymásra figyelése és segítése a Csorba családnál a levegővétel egyenértékű.

Mindenki teszi a dolgát, de Emese külön érzelmi utakat talált ahhoz, hogy a Csorba György nevet az újabb korosztályok se felejték el ebben a városban. Édesapja ugyanis karitatív tevékenységéről és más jellegű segítő hajlamairól vált ismertté. Támogatott egészségügyi alapítványokat, a városi sportegyesületeket, mert szív ember volt ő a javából! Mondhatnánk, hogy ezt nem kötelező folytatni, de Emese egy percet sem gondolkozott ezen, inkább mind a mai napig cselekvő pillére apa lelki finomságának. Mivel – ez az ő családjukban természetes – szintén a több lábon állás stratégiája

Körbejárjuk a Bella Costa minden zegét-zugát, a **konyha bárme-lyik fővárosi luxusszállodában megállná a helyét**, jönnek is ide gyakorta vendéglátós oktatási intézményekből szakmai látogatásra, hogy a következő nemzedékek számára megmutassák: **mi az érték mércéje**.

Szóba kerül ismételtelen a koronavírus, amely mostanra már a második támadási szakaszában van, de riportalanyain egyértelműen úgy látják, a pandémia elmúltával alapértékek megmaradnak ugyan a vendéglátásban, **de új kitérés formákat is kell találni**. Nem kétséges, hogy ehhez is lesz erejük és gondolati muníciójuk, mert édesapjuk szellemi hagyatékából e tekintetben is meríthetnek. Újabb adalék a többpályás üzletmódra, hogy az étteremhez, a belváros kellős közepén **egy vendégház is tartozik, amit Csorba Györgyné Ilona az étterem vezetése mellett üzemeltet**. Tegyük hozzá gyorsan, hogy **Emese lánya** – aki szintén képzett vendéglátós, most ké-

szül öccsével mesteri címet szerezni, képzett sommelier – **a nagyobb rendezvények alkalmával, teljes erővel kiveszi részét a munkából**. Akkor van igazán elemében, ha nagyobb formátumú rendezvényeknél kerülhet a dolgok sűrűjébe! Mivel sportol, remek fizikai adottságainak köszönhetően bírja erővel, és

szerint éli életét. Egy komoly multi szolgáltató cégnél kereskedelmi tevékenységet folytat, a városban edzőtermet működtet, a Móló Étterem mellett található „Gyuri bácsi angyalai” elnevezésű magánzálláshely üzemeltetője. Szociálisan érzékeny, így ő is támogat alapítványokat. Annak örül, hogy az önkormányzat megalapította a „Csorba György Díjat”. Évente egy arra érdemes vállalkozó kapja ezt az elismerést. Ez az út adatott számára, azt külön is hangsúlyozva, ami értéket teremtenek, azt egyrészt tovább kell fejleszteni újra és újra, a karitatív látásmód és emberi érzékenységi háttér pedig kitorolhatatlan öröksége édesapjának.



Gyuri bácsi kedvence

persze vendéglátósként mosollyal teljesíteni az éppen soros feladatot. Szeretnek édesanyjával utazni, most erre ugyan nincs lehetőség, de keresik más módon a kikapcsolódást. Itt jegyezzük meg, hogy **Ilona** sokirányú üzletvezetői munkája mellett **jó pár évvel ezelőtt beleszeretett egy cukrászati műfajba, azon belül is a pohárkrémek készítésébe**. Természetesen más süteményeket is örömmel készít akár nagyobb rendezvényekre is. Ez lelkiületére is mutat, szépérzéke pedig másoknak is örömet okoz.

Bella Costa – szép part, élet. Megcsorbult pályáiv? Igen is, meg nem is... Csorba György 49 évesen úgy fejezte be földi pályafutását, hogy marandót hagyott hátra. Az pedig, hogy családja telkének, szívének minden szálával a folytatást képviseli, reményt mutat arra: a **tisztesség, szeretet, szakma imádat örökölhető és kiapadhatatlan...**

Kiss Dezső Péter



Ilona szép pohárdesszertje





Jókedv, jó ételek a kertben

## KÖZÖSSÉGTEREMTÉS

## Forgott a vendég az Orsó utcában

Összeszokott társaság, hagyományos ételek, kultúra és...

**A Pasaréti Orsó u. 27. számú társasház kertje hosszú évek óta varázslatos helyszíne az évente itt megrendezett baráti találkozónak.**

A vírus sem riasztotta el a vendégeket, hogy eljöjjenek – félszázán - ezen az őszön, éppen a szüreti időszakra esően, hogy pár órát együtt lehessenek egy hosszú évtizedek alatt gyönyörűen kialakított kertben, annak különböző vendégfogadó helyiségeiben, szegleteiben.

Kovács László házigazda és felesége szorgos munkával alakította ki ezt az idilli környezetet, ahol nemcsak a házban lakók szervezhetnek bármilyen családi vagy baráti találkozót, hanem még időnként a környékről is „kölsönkérők”, hogy az itt kialakított jó vendéglátó körülményeket kihasználhassák.

Való igaz, forog a vendég nálunk, mint az orsó, mert olyan közösséget sikerült kialakítanunk, amely elsősorban a civil lét fontosságát és létét hirdeti – mondotta Kovács László.

– Az együttlét receptje nagyon is egyszerű, ugyanis kell hozzá ez a valós díszlet, jó érzésű közösségi emberek, kultúra és az elengedhetlenül fontos, meghatározóan magyaros vendéglátás.

Az MBÉ magazin is meghívást kapott a rendezvényre, amelyen a kitűnő magyaros falatokról Blaskó János mesterszakács gondoskodott, a borjúhús alapanyagot



Elégedettség

Hajdúdorogról Szakáll Tamás biztosította, a szalámit Rádli József, a gyöngytyúkot Németh László, a pálinkát Nyakas András, a csodálatos tokaji borokat pedig Slezsák Zoltán sommelier biztosította. Mielőtt azonban a finom falatokat elfogyasztották volna a vendégek a szellem asztala is meg lett terítve! Meghívásra fellépett Aya Machuda hegedűművész, Narihito Mukeda zongoraművész – mindketten Japánból érkeztek – Békés Attila mandolinművész, Kiss



Békés Attila



Japán vendégszereplők



Sommelier kínál

Kovács István beteljesedése

László vezette Borvirág zenekar, Szóka Júlia operettprimadonna. Még sötétedés előtt körbejárta a kert Kovács László és a szintén meghívott dr. Bisztray György szőlész-professzor. A „társaságkovács” várta ezt a találkozást, ugyanis nem tagadottan a szőlőivel szeretett volna büszkélkedni. A növénykultúra sokszínű, ebben a szőlő is megfér, szintén hosszú évtizedek óta. Az ideai termés igazán kiemelkedőnek mondható az elmúlt éveket tekintve. Miután a dicséret sem maradt el, következhetett az oldott hangulatú vacsora, borok kóstolásával és sok-sok gondolatcserével, emberi szóval.

Friss hírel zárjuk rövidke beszámolóinkat az Orsó utcai találkozóról. A II. kerületi önkormányzat által meghirdetett pályázaton a példaértékű környezeti kultúra kialakításáért ez a pasaréti közösség különdíjban részesült.

MBÉ magazin

# Önkormányzatiság

## A szakmári Lakodalmas Ház vonzása

**Szeptemberi emlék, amikor a Szakmár melletti Ludasszálláson megtartották sorrendben a 12. Szent Hubertus szent misét, országos Vadászati Évadnyitó programon. Erről lapunkban kiemelt tudósításban számolunk be, de érdemes egy olyan közösség befogadó helyszínéről is híradással lenni, amely kistérségi szinten is igen közkedvelt.**

**A** Vadászati Évadnyitó vendégserege a szakmári Lakodalmas Ház nagyteremében emlékezetes ebéd, hozzákapcsolódó zenés programon vehetett részt. A Szakmáron, Kalocsán és a térségben élők jól ismerhették az önkormányzati intézményt, a távolabbról érkezők pedig jólesően fedezték fel a méltó körülményeket. **András Gábor polgármester** maga is jelen volt a rendezvényen, úgy is, mint az egyik avatott házigazda **Tóth Kálmán főszervező** mellett, aki több mint egy évtizede elsősorú szervező motorja az egyházi-vadászati programnak.

– Eddig a Ludasszállási Vadászkapolna melletti területen alakították ki a vendégfogadáshoz szükséges fogadó háttérrel, esős időben sátor felhúzásával, de a főrendező úgy döntött, hogy „hazatér” és önkormányzatunk intézményét veszi igénybe – fogalmazott – Az ideai esztendő a koronavírus helyzet okozta nehézségek elhárításával telt eddig, de az elkövetkező hónapokban fel kell készülnünk további nehézségekre is. Mindenesetre a Lakodalmas Ház térségi szinten történő szolgáltatását a jövőben is igénybe lehet venni. Itt nemcsak esküvőket, lakodalmakat lehet rendezni, hanem más családi vagy egyesületi programokat is. Az önkormányzat közel 2 millió forintból alakította át a Művelődés Hához tartozó

A vadászkapolna



szolgáltató objektumot, amelynek külön értéke, hogy jó adottságú pincével is rendelkezik. Ezt a jövőben szeretnénk szintén a vendégfogadás szolgálatába állítani, további ráfordításokkal.

A polgármester arról is beszámolt az MBÉ magazin kérdésére, hogy a hagyományos Falunapot idén is meg tudták szervezni, kisebb léptékben ugyan, de sikeresen. A 22. Falunapon – számos más program mellett – a korábbi főzőversenyek helyett egy olyan lehetőséget kínáltak fel a főzni szerető helyieknek, hogy otthon készítsenek el kóstolásra térségi ételkülönlegességeket, illetve próbáljanak kicsit a távolabbi múltból is meríteni ételkészítési módokat. Így egyfajta gasztronómiai ízutazás is volt az idei összejevetel!

András Gábor a Vadászati Évadnyitó ebédjének végeztével kifejezte optimizmusát a tekintetben, hogy a koronavírus elmúltával ismétletlen ételteli lesz Szakmár Lakodalmas Háza, hiszen az elmúlt évek bizonyították, erre a szolgáltatásra igény van! A már említett térségi kisugárzásban, de még inkább Kalocsa városára vonatkozóan.

MBÉ tudósítás

András Gábor polgármester (jobbról) a főböllérrel, Szabó Ferencsel







# Isten ajándéka!

Csodálatos évjárat –  
az abasári Pálinkás Pincészet helyzetjelentése



Lapunk záró oldalán az abasári pincészet alapítójával, Pálinkásné Katikával váltottunk pár szót a szüretéről. A munkálatok még lapzártánk idején is tartanak, első és nagyon őszinte reakciója, hogy réges-régen volt ilyen szép évjárat, amit ő és családja Isten ajándékának érez. Hat éves kora óta szüretel, így már a 70. szüretet éli meg, korábban férjével, Pálinkás Jánossal, az emblemikus borással, mostani korszakukban pedig a család különböző nemzedékei örülhetnek egy ilyen beteljesedésnek. Azért minden nem lehet hibátlan és harmonikus! A vadak nagyon nagy kárt okoztak a teraszos művelésű ültetvényekben, ugyanakkor a seregélyek elkerülték őket. Bárhogy is nézzük, a természet és az ember örökös harmóniája, kicsit harca is a szüret, ám megjelöl egy évet: sok-sok munkával milyen reményekkel indulhatunk tovább...

MBÉ magazin