



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



A SZAKMA LAPJA

# MMBE

2020 TÉL • ÁRA: 890 FT

MINŐSÉGI BOROK ÉTELEK  ÉLETEK

KÜZDELMES TÉL • DOKUMENTUMNAPLÓ



BOROS ÉRTÉKEK BAJON  
SVÁB TOROSSAL

A VILLÁNYI AGANCSOS PINCE | VILÁGVADÁSZ SZAKMÁRON | BÁCSKA ARANYA | VISSZAPILLANTÓ

# A Szentháromság jegyében – Egy borász testvérpár

Óriási a borok kínálata szerte a nagy áruházláncokban, a kisebb boltokban és persze a borszaküzletekben! Nehéz ebben a rengetegben a vásárlónak, de egy borászati vállalkozásnak is megtalálni a megfelelő bort és a megfelelő piaci értékesítési frontokat.

Árpád és István a birtokon

## Trinitas- 2019 – sokak kedvence

Karácsonyi lapszámunkban optimistán üzenjük, hogy Siklós mellett **Lukics István** és **Lukics Árpád** a nagyszülőtől örökölt boros nyomvonalon halad tovább. Lapunk számára is felfedezés volt, hogy a **Budavári Szent György Borrend** igencsak borértő jeles tagsága az elmúlt hónapokban előszeretettel fogyasztotta ezt a kellemesen üde, mégis a villányi-siklói terroir jellegzetességeit felmutató bort.

Kíváncsiak voltunk: kik a készítő, méginkább alkotók, akikről hamar kiderült: nagyon is komolyan veszik küldetésüket a Villány-Siklós Borvidéken.

Lukics István telefonos érdeklődésünkre elmondta, hogy a nagy örömökre népszerű 2019-es Kékfrankos és Merlot Trinitas nemcsak szépen fogy, hanem még utánpótlás is van ezekből a tételekből. Testvére, Árpád Budapesten él, informatikus a szakmája, meghatározóan az értékesítés frontján segít.

István a villányi Borászati Szakiskolában szerzett borász technikus képesítést, Árpád sem adta alább, hiszen a nagyhírű budafoki Soós István Borászati szakközépiskolát szintén okleveles borász technikusként fejezhette be.

Érdekes az élet, hiszen két diplomás – ugyanis István eredetileg földrajztanári diplomával tanított – a bor felé fordult. 18 hektáron gazdálkodnak, a 2021-es esztendőre nagy reményekkel készülnek a szép évjárat miatt. A Merlot és Kékfrankos – bíznak benne – szintén biztató piaci sikert arathat.

**Trinitas – Szentháromság – Atya, Fiú, Szentlélek.** Az idei esztendőben Magyarország rendezhette volna az Eukarisztikus Világkonferenciát, de ezt az eseményt 2021-re kellett átütemezni.

István és Árpád – katolikusok – teszik dolgukat, abban reménykednek, hogy a jövő esztendő a megtisztulást is meghozza.



### Rozéhoz illő finomságok





## VISSZAPILLANTÓ Hogy volt? HOGY VAN?

# János séf...

A cselgáncs válogatott tagja volt Kiss János, aki nem sportolóként hódította meg a világot, hanem szakácsként. A szőnyegen villámgyorsan kellett dönteni, repíteni, cseleket alkalmazni, gáncsolni... Először 1995-ben foghattunk kezét, amikor a nemrégiben elhunyt Oscar-díjas Lukács István, a séfek séfje mutatott be szépművészi újságíróként az akkor már az Atrium Hyatt Corporation Food alelnökéként a világban 400 szálloda konyhai munkáját elsőszámú vezetőként irányító, Soroksárról szerencsét próbálni elindult szakembernek. Azt mondhatom, 45 éves újságírói pályámon – vadász hasonlattal élve – ő a „Big Five” (Nagy Ötös) riportalanyi szakmai csapatom első számú riporter „zsákmánya”! Sok emlék tolu fel az emberben, ha rá gondolkol! Szintén Lukács István inspirációjára 1997 karácsony előtti 10 napomat – mint a Vendég című lap akkori főszerkesztője – az ő meghívására az USA-ban tölthettem. Éltre szóló élmény, mennyi mindent mutatott meg Chicago (a cég központja), Los Angeles szállodai és gasztronómiai világáról. Lehet-e nem emlékezni arra, ahogy bemutatta az államok központi televíziójának népszerű gasztronómiai szaktanácsadóját, aki a Beverly hills-i csodás villájának mindennel felszerelt konyhájában tartott bemutatót – csak nekünk, Gulay István író-újságíró kollegámnak és pár barátunk? Aztán egy délután bemutatta azt a séfet, aki Reagan elnök kedvence volt és mellesleg egy olyan szálloda objektum hatalmas konyháját vezette, ahol 4-5 ezer fős fogadásokat tartottak. Számos alkalommal az elnök rendezvényeként is. Ott hangzott el a jóképű, sármos, kisportolt séftől az önbecsülés összefoglalója: „Jordan, a világhírű kosárlabdázó meghívott, hogy legyek séfje a hamarosan megnyíló éttermében. A gázsíra vonatkozó összeget leírtam és soknak tartotta. Visszaválaszoltam, hogy vagyok olyan jó séf, mint amilyen jó kosárlabdázó te vagy.”



Elémében



Duna-parti terasz kertjében

Ezek most csak emlékmorzsák. Kiss János séfről nyugodtan lehetne egy monográfiát készíteni: honnan indult, hová jutott. Nem túlzás: iskolai oktató anyagnak is! Meggyőződés, hogy azért lehetett ilyen sikeres a magyar szakács, mert vállalta egyéniségét. Mindig megmondta mindenről, mi a véleménye, még akkor is, amikor egy-egy komolyabb megbízásra kérték fel. (Nem cselezett, gáncsol, tisztán kimondta, amit gondolt.) Aztán önbecsülése, önérzete is segítette pályáján, mert tudta, hova tegye önmaga képességeit, tudását. Sokszor emlegeti százszámra megjelenő régebbi és aktuális riportjaiban, hogy a szakács számára fontos alapszabványok vannak. A szakmai alapok megismerése mellett a nyersanyagismeret, szerzőkészség nagyon fontos, de legalább annyira, hogy főzni tudjon.

A sok-sok beszélgetés, majd az azokat követő riportok közül egy rémlik fel bennem, most a Visszapillantó rovatunkban. 2013-ban „Mi újság séf úr?” sorozatában az MBÉ magazin arról érdeklődött tőle, hogy az Amerikai Egyesült Államok Washingtonban minden évben a Függetlenség Napja alkalmából megrendezi a Smithsonian Folklife Népművészeti és Hagyományörző Fesztivált. Ebben az esztendőben Magyarországot kérték fel, hogy egyik fővendégként mutassa be a nemzet népművészetét, népzenei és tánc kultúráját, nem utolsósorban a magyar gasztronómia és borkultúra értékeit. Ez utóbbi nemcsak feladatot maga Kiss János kapta azzal, hogy építse fel 10 napra szólóan a magyarok konyháját, alakítsa ki nemzeti speciális ételkínálatát és mintegy finom „penzumként” megjelölték, hogy lehetőség szerint a fesztivál napjaiban szolgáljon ki megközelítően 100 ezer vendéget ezekből a finomságokból. A korábbi riportot nem ragozom, de tény, hogy csúcstartóként vonult le a porondról – mesélte. Akkor azt is elmondta, hogy ilyen teljesítményre azért volt képes, mert a híres amerikai autógyáros Ford egyik nyilatkozatában meghatározta számára is a legfontosabbat. Azt tudniillik – legyen az autógyártás vagy éppen egy konyhai technológia –, hogy előzetesen meg kell határozni, tervezni a munkafolyamatokat. Ha mindez adott, akkor a gombokat látszólag csak nyomkodni kell, de még mindig ott van a jól kiképzett, betanított ember.

Egy évéből felet Magyarországon tölt, többször beszélgettünk sok mindenről az Anna Kávéház egyik asztalánál, hiszen ehhez a népszerű belvárosi üzlethez külön is kötődik. Idén nem sikerült leülnünk, pedig lett volna témánk a magyar szakácsok világsikereiről éppúgy, mint a mostani pandémia okozta nehézségekről. Amikor ezeket a sorokat írom chicago-i otthonában van, és ha sikerül a karácsonyi időszakra hazarepülni. Legálábbis, ebben bízik.

II. Jánost, a pápát és a pápákat nevükön említik a történelemben. Nyilatkozat özönének egyikében azt olvastam, hogy annak különösen örül, hogy eljutván az Amerikai Séfakadémia tagságáig, megszerezve a gasztronómia doktori címet, jelzés értékűnek tartja: előtte is, most is „csak” séfnek vagy „János séfnek” hívták. Ha nem is pápája szeretett hivatásának, de sokak útmutatója segítőtje lehetett nehezen utánozható pályafutása során.

**Kiss Dezső Péter**  
Kelt: 2020.11.29.

## TARTALOM • 2020 TÉL

Bor a Szentháromság jegyében – Trinitas Siklósról.....	2
János séf – Chicago – Budapest – egy nehezen ismételtető életút.....	3
A borász, vadász és a nagymester – a villányi Kovács család bemutatkozík .....	6-7
Életet menthet a vörösbor? – dr. Bérci István szakkikke a vörösborok áldásos hatásairól .....	8-9
Egy lokálpatrióta cukrászcsalád Csákvárról.....	10-11
Pályatársa emlékezik Lukács István Oscar-díja séfre .....	12
A Csubák család üzenete Tolcsváról .....	13
Egy világfi vendéglátós történetei.....	14-15
Gombás András fotós-szöveges dokumentum összeállítása – a jeles vendéglőst 70 éves évfordulóján köszöntöttük .....	16-17
A Neszmélyi Borvidék felfedezésre alkalmas helyszíne: Baj település – riportunk a helyiek értékmentéséről.....	18-19
Szigillum: Elnöki interjú egy eseménytelen esztendőről, ami egyben történelem .....	20
Nagymesterek beszélnek arról, mit kell bepótolni 2021-ben .....	21
Az Első Magyar FehérsztaI Lovagrend melléklete: Garaczi János nagymester helyzetértékelése. Nekrológ Boros László mesterszakácsról, Szabó Pál mestercukrász-főkancellárról.....	22-23
Horváth Dezső múltidézése.....	24-25
Jó emberek Szakmárról: a világvadász Tóth Kálmán és a szeretetsomagokat küldő Kapornai Pál .....	26-27
Mi újság a villányi Wunderlich Családi pincészetnél? Lojzi más irányokat szabott magának.....	28
Stelcz és Fia továbbra is a minőség útján .....	29
Badacsonyban alapoztak, Badacsonyban építkeznek tovább.....	30
Lakó Pali bácsi 10 éve minden szombat hajnalban a budapesti biopiacon.....	31
Bácska Aranya – minőségi paprika Bajáról.....	32



CÍMLAPPOR

## Zweigelt – Kékfrankos Cuvée – Vaclavek Tamás (Baj) BAJ NAGYKÖZSÉG VÖRÖSBORA



Baj község borkultúrájáról és borértékeiről, valamint a helyiek napi borkultúrájukat életben tartó igyekezetükről lapunk belső oldalain számolunk be. Címlapborunk a baji kistermelő Vaclavek Tamás 2019-es Cuvée bora. Zweigelt és Kékfrankos házasodott össze, hogy megmutassa magát a kóstolásra felsorakozott zsűri számára. Vak kóstolás során döntöttek úgy 14 mintából, hogy a becenevén „Dodó” bora viszi el ebben az esztendőben, a vörösbor kategóriában a pálmát. Hozzá kell tennünk, a Neszélyi Borvidékhez tartozó Baj szőlőhegyén meghatározóan fehér szőlők teremnek és abból készült borok készülnek. Ez a kitűnő tétel azt bizonyítja, hogy a hagyományokat tisztelve ugyan, de készítője szép teljesítménnyel - kicsit merészen is -, a vörösbor kategóriában hódította el a pálmát. Kérdezhetik: vajon ez a vörösbor illik-e a címlapunkon szerepeltetett sváb toros ételhez? Erre a választ kóstolás közben adták meg a helyiek: igen!

Vaclavek Tamás  
kistermelő – Baj Nagyközség



## Küzdelemben – türelemmel

Ám bizakodóan és azt remélve most, a közelgő ünnepek alkalmával, hogy harcunk alább hagy. Amíg per sze kitisztul ez a világ, még nagyon sok minden szükséges – ember, egészségügy, kormányzati szervezés, európai, világösszefogás -, de nem kétséges, hogy mindezzel (összefogással) visszanyarodhat az emberiség az eredeti kerékvágásába. Vagy mégsem? Minderről elemzők, szociológusok, világot ismerő gazdasági szakértők, politológusok sokféleképpen vélekednek. Szerényen

csak azt tudom mondani, az embernek, embernek kell maradni. Az megint csak egy másik nagy kérdés, hogyan sikerül a közösségi létformát visszaállítani ezen a glóbuszon. Maradva itthon. Karácsony előtti lapszámunk elkészült és a lapszerkesztő azt tudja mondani, számunkra is küzdelmes volt ez az esztendő! Azt gondoltuk, még márciusban, hogy a vendéglátás, idegenforgalom, borturizmus pandémia által letaglózott helyzetében nincs miről írunk! Az elmúlt hónapok bebizonyították, van miről írni! Ez pedig, összefoglalóan, maga, a küzdő ember! Ünnepi lapszámunkban ismét megszólaltatunk küzdő családokat, olyan vállalkozásokat, amelyekről a lapunk elmúlt 10 esztendejében

már írtunk. Visszapillantó rovatunkban azt kérdezzük korábbi riportalanyainktól: Hogy volt? Hogy van?

A lapszerkesztő mindig is bizakodó volt – ha nem az lett volna, hogyan szerkesztette volna meg az éles időszakokban az adott lapokat? -, most is csak ezt az érzését tudja tolmácsolni. Inkább tényekre alapozva. A 2021-es esztendő a bepótlások éve lesz. Ez vonatkozik mindenkire, aki érintett, borágazatban, vendéglátásban, turizmusban, borrendi mozgalomban. Arra kell gondolnunk, hogy 2021-ben – most csak három fontos világeseményről beszélünk – Magyarország lesz a világ fókuszában. Eukarisztikus Világkonferencia, Nemzetközi Vadászati és Természeti

Kiállítás, Foci EB. Készüljünk fel arra, hogy nagyon sokan jönnek hozzánk a világból és nagyon mutassuk meg azt, milyen kitűnő vendéglátó a magyar. Teszt év lesz a „hogyan továbbra”, milyen kiutakat talál az emberiség?

Itthon türelemre intett a kormány. "Lesz még karácsony és szilveszter..." Bírjuk ki! A jó vendéglős így is megtalálja, hogyan szolgáljon!

Mindezekben bízva, várva a jövő esztendő sok-sok eseményeire való meghívást, karácsony alkalmával és az újév köszöntésekor visszafogott együttlétet kívánva:

főszerkesztő

**Kiadó:** Kiss-Végh Lapkiadó Kft. • **Főszerkesztő:** Kiss Dezső Péter 20/458-3002 • **A szerkesztőbizottság tagjai:** Benke László, Garaczi János, Gombás András, Horváth Dezső, Lukács István, Pinczés Károly, Tóth Imre • **Korrektúra, hirdetésszervezés:** Kiss Dezső Péter • **Szerkesztőség és hirdetésfelvétel:** 1025 Bp., Szépvölgyi út 92/F

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

**Címlapon:**  
Zweigelt Kékfrankos Cuvée  
Vaclavek Tamás  
Baj község vörösbora  
sváb toros káposztával

ISSN: 2060-646

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



Közelről:

# A BORÁSZ, A VADÁSZ ÉS A NAGYMESTER...

## A VILLÁNYI KOVÁCS CSALÁD EGYESÍTI EREJÉT



**Legyünk pontosak, a címbe még nyugodtan beírhattuk volna, a tűzoltó... Való igaz, ez érdekes fordulat Kovács Zoltán villányi borász életével kapcsolatosan, de tagadhatatlan tény.**

Zoltán, Éva, Alexandra, Tamás és szemük fényei

Tűzoltóként szabadnapjait borászkodással töltötte, előbb kisebb szőlőterületet művelve, apósának segítségét is megköszönve. A saját szőlőhöz még vásároltak is és ezzel elindult egy sajátos borász pályafutás. Karácsony előtti napokban az **Agancsos Pincészetet családi összefogásban** működtető Kovács család mindennapjairól érdeklődött az MBÉ magazin:

– Túl vagyunk a pandémia első hullámán és most át kell élnünk a második hullámot, így az ünnepek előtt – fogalmazott elöljáróban Zoltán. – Ha az egész esztendőt veszem figyelembe, **majdnem félév volt a kényszerszünet**, voltak nyáron, ősz elején sikeres hétvégéink, de tudomásul kell venni, hogy erőtartatékainkkal **már a biztatóbb jövő évre készülünk.**

Bölcs ember Zoltán, mert 53 évesen tudja, hogy a rosszabbra jó forduló. Átgondoltan építették fel saját vállalkozásukat. 2003-ban a híres villányi pincésoron, **a Fő utcában megnyitották az Agancsos Pincét**, ami azóta töretlenül népszerű. Egy olyan fontos értékesítési helyszín, ahol a Kovács család meg tudja mutatni vendéglátós erényeit. ●

### Mindenki a fedélzetén...

Az Agancsos Pincészet korábbi és jelenlegi sikeres piaci megjelenéséhez nagyon fontos háttérrel adott a család mindenegyes tagja. Erre tagadhatatlanul büszke Kovács Zoltán, akitől megtudtuk, egyik lánya, Alexandra „jól ment férjhez”, mivel Szilágyi Tamás, a vő a borászati munkában a legnagyobb segítőtje! Mirjana lánya jelenleg Svájcban él, de Villányban ő is egy panziót működtet, amihez – és persze sok minden máshoz ebben az összefogásban – felesége Éva óriási segítséget nyújt amellet, hogy az Agancsos Pincézet is vezetnie kell.

De a borászat mellett színesíti mindennapi életét más módon is Kovács Zoltán. Mivel **édesapja és nagyapja is vadászott, gyermekkorától hódol ennek a csodálatos szenvedélynek.** 1988-

tól az egyik térségi vadásztársaság tagja és el sem tudná képzelni az életét vadászat nélkül. A **Safari Club tagja és borászati felelőse.** Ez főképpen akkor fontos küldetés, amikor az éppen so-



Mirjana villányi panziója





Komplex vendéglátást nyújtanak



Zoltán és Tamás TOP-on

ros FeHoVa Szakkiállítás rendezik meg Budapesten. Ilyenkor a Kovács család a **Club standján megmutatja vendéglátó képességeit**. Már is a pincészet névadásának indítékainál tartunk! Mivel Villányban, az **Agancsos dűlőben** is termelek szőlőt és a vadászatnak már akkor hódolt, nem is találhattak volna jobb nevet pincészetüknek. Ha már a vadászatnál tartunk, a vadászok borásza **reményét fejezi ki tekintetben, hogy a jövő esztendőre halasztott Nemzetközi Vadászati és Természeti Kiállítás nemhogy elmarad, hanem a világ vadász-társadalma számára maradandó élményeket és emlékeket ad.**

Visszatérünk a borhoz, a Villányi Borvidékhez, több szempontból is. Az Agancsos Pincészet **hat hektár saját szőlőterülettel rendelkezik**, a vörösfajták meghatározóak. Legutóbbi sikerüket is örömmel közvetíti Kovács Zoltán: a „TOP 12” villányi megmérettetésen prémium kategóriában a legjobb 6-ba került Capitalis Villányi Franc 2017-es évjárataival, figyelemre méltó sikert ért el. ●

### Remek kóstolások



Korszerű feldolgozó technika



Maradjunk ismét a villányi borkultúránál és a mögötte felsorakozó többgenerációs vállalkozásoknál. Kovács Zoltán a középkorosztályt képviseli, és büszkén említi, hogy a nagy generációk tagjai – Tiffán Ede, Gere Attila, Gere Tamás, Bock József, Polgár Zoltán – értéket teremtettek. Az látható, hogy az újabb korosztályok mögött – akárcsak az Agancsos Pincészetnél – felsorakoznak a családi erők. Minden bizonnyal utat törnek maguknak a legifjabbak is, ami a borvidék jövőjét illetően biztató. Az egyértelműen látható, hogy **többpályás értékesítési fronton**

**kell megjelenni minden egyes borászatnak. A személyes, családi vendéglátás a boldogulás egyik alappillére.** Az Agancsos Pincészet családi csapatának minden egyes tagja, tudja mi a dolga. Az például külön stílusjegye vendéglátásuknak, hogy az egyes kóstolásoknál a vendég kérésére nemcsak hidegtálatat készítenek, hanem a két férfi – Zoltán és Tamás – **kitűnő vad vagy más magyaros ételeket készít.** Most már csak azt kell eldönteni, melyikük főz jobban? Zoltánnak előnye, hogy **vadász**, Tamásnak pedig, hogy **szakács**.

Biztosak vagyunk abban, hogy ezen nem vesznek össze, mert végül is a vendég elégedettsége mindkettőjük számára a legfontosabb.



### A nagymester tervei

Zoltán által nagyra tisztelt elődök – Maurer György, Takács Gyula – után viheti most a Custodes Vinorum Villányi Borrend nagymesteri tisztét, Keller György kancellár segítségével, hogy ezt a nagyon értékes országos mozgalmat egy országos hírű borvidékről is erősíteni tudják. Csakhogy ez az esztendő a borrendi mozgalomnak is „mélygyomos” ütést adott - a rendezvények csaknem mindegyikét le kellett mondani. Új tagokat sem tudtak avatni. A vezetőség részéről csakis optimizmusát tudja kifejezni. Remek emberekből álló civil közösség az övék, a közös programokat még jobb időkben is nehéz megszervezni, mert mindenki végzi a munkáját boros frontokon. Ettől függetlenül a jövőt tekintve nincsenek kételyei: a jó közösségek egyben maradnak a hátráltató tényezők elmúltával! Igazi családról van szó borrendet tekintve is, hiszen jó példaként jelezhetjük: a villányi borrend tagjai között több feleség is erősíti ezt a köteleket! A házaspárok könnyebben tudnak közösen részt venni egy-egy programon, mindenki megérti, miért is hozták létre ezt az országos mozgalmat. . .



A kicsik munka közben...

MBÉ



## MOTTÓ:

## "INNI VAGY NEM INNI, AZ ITT A KÉRDÉS"

*(Hamlet elmékedése Helsingör ősi várának ódon pincéjében)*

## MILYEN HATÁSSAL VAN A VÖRÖS BOR FOGYASZTÁSA AZ EMBERI SZERVEZETRE?

*Kezdhethetnénk szokványos módon is fejtegetésünket, „miszerint, már a régi görögök is...”, de ez esetben ez a kezdés nem lenne teljesen adekvát.*

A bor, és ezen belül is a vörös bor fogyasztása sokkal régebbi hagyománya az emberi kultúrának, mint azt sokan gondolják. Ha a Bibliát, „minden könyvek könyvét” vesszük alapul, ahol az Ó-Szövetségben egyértelmű utalás van a Noah (Noé) által szőlőből erjesztett italra, akkor láthatjuk, hogy **már messze a görögök előtt is szerves része volt a bor az emberi kultúrának.** Azt is tudjuk a Bibliából, hogy Noé bárkája az Ararát hegyén feneklett meg az Özönvíz elmúltával és tudjuk, hogy az Ararát-hegység lábainál, illetve oldalában olyan országok találhatóak, mint **Grúzia, Örményország és Irán.** A Bibliából azt is tudjuk, hogy Noé a bárka megfelleklését követően, letelepedve, az **Ararát lejtőin** kezdett szőlőtermesztésbe és állította elő azt a csodálatos italt, amit ma bornak hívunk. Kétségtelen régészeti tények alapján ezt a bibliai közlést meg tudjuk erősíteni.

Sok ezer éves üledékekből, virágpor (pollen) és mag maradványokból megállapítható, hogy ezen a területen már a történelem előtti időkben is élt egy, a mai szőlőre



Cikkünk szerzője



emlékeztető, de kétlaki (külön porzós, külön termős) növény, amely közeli rokonságba hozható, a ma egyre népszerűbb Shyraz szőlőfajtaival.

A legrégebbi agyagedényt, melyben vörösbor maradványok voltak felfedezhetők **Grúziában, Shulaveri helység mellett, egy neolitikum (kőkorszak) kori lelőhelyen találták meg és a borminta korát radiokarbon módszerrel kb. 8.000 évesnek határozták meg.** Ennél „fiatalabb” bizonyítékokat találtak a borkészítésre a mai Irán területén levő Hajji Firuz Tepe település mellett a Zagros-hegységben. Az itt talált leletek 7.000-7.500 évesnek bizonyultak, szemben a mai Irak területén fekvő, egykori **Mezopotámiai főváros Ur (Uruk)-ban talált „mindössze” 5.100-5.500 éves mintákkal.** Többek között ezekre a régészeti bizonyítékokra alapozva olvashatjuk McGovern professzor „Ancient Wine: The Search for the Origins of Viniculture” (Princeton University Press 2003. Princeton, USA), c. könyvében, hogy nagy valószínűséggel **a szőlő őshazája valahol a mai Grúzia területén lehetett,** ahonnan meglehetősen gyorsan elterjedt, elsősorban déli, nyugati, de északi irányba is.



A bor tehát egy ősi, misztikus ital, melyet sok okból fogyasztott az emberiség a történelem folyamán. Itta, ha örült, itta, ha bánata volt, és – ami talán – a legfontosabb, **itta, ha beteg volt, vagy ha meg akarta előzni a betegségeket.**

Mindnyájan tudjuk, hogy a bor alkoholtartalmú ital, melynek mértéktelen fogyasztása különböző betegségek (**szív- érrendszeri problémák, májelégtelenség, mentális betegségek, emésztőszervi problémák, stb. kialakulásához vezet.**) A legújabb kori orvosi kutatások azonban bebizonyították, hogy a mértékletes vörösborfogyasztás nemhogy káros, hanem kimondottan előnyös az emberi szervezet számára. A mérték ez esetben napi 2-2,5 dl bor.

A vörösborban olyan biológiailag aktív hatóanyagok találhatóak meg, mint az önocianinok, az önotanninok és egy resveratrolnak nevezett polifenol típusú vegyület. Ezeknek az anyagoknak külön-külön is erős antioxi-

dáns tulajdonságuk van, de együttesen ez az antioxidáns hatás még erőteljesebb. Miért fontosak szervezetünk számára az antioxidánsok?

Szervezetünk működése bonyolult biokémiai reakciók sorozata. Ezen reakciók melléktermékeiként nagy mennyiségben keletkeznek olyan úgynevezett „szabad-gyökök”, melyek molekuláik külső elektronhéján szabad elektront tartalmaznak, ezért kémiai szempontból erős oxidatív, adott esetben erős szövetkárosító hatással rendelkeznek. Sok kutató **a szabad-gyököket teszi felelőssé sokféle rákbetegség kialakulásáért is.** A vörösborban levő **antioxidánsok közömbösítik a szabad-gyököket**, így módon védik meg szervezetünket azok kártékony hatásától.

A vörös borban levő antioxidáns vegyületek, főleg a resveratrol egyértelműen gátolja ereinkben a zsírszerű (koleszterin eredetű) anyagok lerakódását, megóvják ereinket a beszűküléstől (érelm-

eszesedéstől). A London School of Medicine és a szintén londoni Queen Mary University kutatói bebizonyították, hogy a resveratrol meggátolja az endothelin-1 (ET-1)-nek nevezett vegyület képződését az erekben, mely vegyület felbukkanása egyértelmű jele a vérszírok érfalra történő kiválása megkezdődésének. A resveratrol **meggátolja az erekben a vérrögök kialakulását, ezért preventíve kitűnően alkalmazható trombózis ellen.** Számos olyan trombózis elleni gyógyszer és gyógyhatású készítmény van a piacon, melyek tisztított resveratrolt tartalmaznak.

Az angol kutatók 23 féle vörösbor, négyféle fehérbor, és egy rosébort vizsgáltak meg a kísérleteikben. A fehérboroknál és a rosébornál nem tapasztalták a vörösboroknál mérhető hatást. A vörösborok közül pedig a **nagyon intenzív színű Cabernet fajták bizonyultak a leghatékonyabbnak.**

Ron Eccles professzor a Cardiff University-ről beszámol spanyol kutatók azon megfigyeléséről, hogy azon egyének, **akik naponta legalább két pohár vörösborot fogyasztottak 44 %-al ritkábban betegedtek meg náthában, mint azok akik „absztinensek” voltak.** A kísérletet 4.000 önkéntes bevonásával végezték, tehát az adatokat tudományosan is bizonyítottan vehetjük. Ezek után könnyen meg lehet érteni az úgynevezett „Francia paradoxon”-t.

Régi orvosi tény, hogy Franciaországban lényegesen kevesebb a szív- és érrendszeri betegségek előfordulása, mint pl. Németországban, annak ellenére, hogy mindkét nép táplálkozási kultúrájában kiemelt helyet foglal el az állati eredetű zsírok ( zsíros húsok illetve sajtok) fogyasztása. Most már tudjuk: a különbség a sörivás és a borivás között van!

**Dr. Bérci István**

A villányi „Custodes Vinorum de Villány” borrend ta gja  
Az MNGSZ

Felügyelő Bizottságának  
korábbi elnöke



# ÉRTÉKMENTÉS

## CSÁKVÁR KICSIBEN

### A LOKÁLPATRIÓTA CSUTA CUKRÁSZ CSALÁD PÉLDÁJA



Csákvár a Zámolyi medencében, a Vértes-hegység szélén fekszik, mintegy ötezer lakossal. Az itt élő emberek dolgos módon élik meg mindennapjaikat, közöttük egy országosan is elismert cukrász család, amelynek többszörösen is küldetése van a világban.

Nem először írunk erről a törekvő családról – ahogy mondani szokás mikroközösségről –, mert alapításuk évétől, 1992 óta Anikóval egyfolytában építkeznek. Ho-

gyan is? Először is három szép gyermekük van, Csuta Zsolt a cukrász szakmában tagadhatatlanul a csúcsra ért, az őt mindenben támogató orvos feleségével. Mindezek fontos alapok ahhoz, hogy értékteremtő módon folytassák életüket. Az MBÉ magazin mostani érdeklődése egy olyan lokálpatrióta érzelemtől vezérelt változásnak köszönhető, ami valójában egyfajta **történelmi utazás** Csákváron. Hogy pontosak legyünk: a Csuta Cukrászda udvarán! A titokzatosságot fellebbenti Csuta Zsolt, aki őseit tekintve is idevalósi ember, és tiszteli a múltat:



Míves munka

#### Karácsonyi mézes életkép



– Mindig is érdekelt – mert szüleim erre tanítottak – **honnan jöttem és hová tartok** – mondta a kitűnő mestercukrász, aki többszörös országos díj tulajdonosa, de kitűnő csapatával, alázattal, mint szakoktató is képviseli a cukrászságot. – Az embernek, és ahogy párt választ és családot alapít, tudnia kell, **hol él, milyen értékeket kell, hogy tiszteljen.** Ez egy városra éppúgy érvényes, mint önmagunk szűkebben értelmezett értékteremtésére. Jött a pandémia tavaszkezdetkor, amikor a magunk lehetőségeit és kitörési pontjait is át kellett gondolnunk feleségemmel. **Fejlesztésekbe fogtunk, bővítettük eladó tereinket, a fagyalt terasz egyre népszerűbbé vált.** Ám tavasszal le kellett állnunk! Mi nem álltunk le, hanem megpróbáltunk teremteni.

Az eredmény több mint tiszteltreméltó, hiszen olyan cselekvési sort – nevezzük egy picinyke új világ teremtésének – találtak ki, ami a lokálpatriótizmus és **Csákvár városának történelmi értékeit** mutatja fel jelenünkben! ●





Rita (középen), jobbra András, balra Gellért

– Tudjuk, mert naponta tapasztaljuk, hogy a kisváros átmenő forgalma meglehetősen nagy – indít kicsit messzebből Csuta Zsolt, aki az **Első Magyar Fehérasztal Lovagrend cukrász tagozatának is a ve-**

#### Makett világ a cukrászdában

Dornyai Mihály csákvári mester ember a maga szorgalmával és kivételes kézműves képességével megépített makett formájában több csákvári nevezetességet – a maga kedvére, de titkon keresve annak bemutatási lehetőségeit. Tudta ezt mindenki a városban, de Csuta Zsolt és felesége 2020 tavaszán egy vele folytatott beszélgetés nyomán úgy döntött: Csákvár fontosabb, kicsinyített értékeit a Csuta Cukrászda fizikális, megélhető kötelékébe emeli. Megbeszéltek, hogy a cukrászda belső udvarán még szabad felhasználó területen, a vendégek számára megjelenítik a helyi történelmet.

**zetője.** – Cukrászdánknál – nagy örömünkre – sokan megállnak, nyáron fagyaltotzni, süteményeket kóstolni, a mostani pandémia helyzet miatt már csak elvitelre, jobbára visszatérő vendégek. Arra gondoltunk, miért ne mutatnánk meg Csákvárt, így kicsiben a hozzánk érkezőknek.

Hozzá kell tenni, a csákvári értékek megjelenítésében **Dornyai Mihály, a makettek alkotója** mellett oroszlanrészt vállalt **Soproni Kiss Sándor, kultéri festőművész, volt csákvári rajztanár.**●

#### Helyi értékek – kicsiben



#### Csákvár a cukrászat udvarán!

Lokálpatrióta érzelemből és indíttatásból csaknem kész a mű! Aki mostanság – de már nyár óta is – betér a Csuta Cukrászda belső és külső terébe, igencsak elcsodálkozhat. Elé tárulhat a város emblematikus épített és megélhető értéktára. Eszterházy Kastély, a római, református és evangélikus Három templom, a Lőpororony, a Vadászkapolna, Víztorony, Csákvarsai Gémeskút, római kori vár kapujának oszlopa. Továbbá az élethez kapcsolódó további értékek. A lápos madárvilág megjelelése, a gidrán (cifra) ménes, de sorolhatnánk tovább, hiszen valójában a hely szellemében kell megmerítenie és a helyszínen átélni ezt a történelmi utazást.

A Csuta család és a munkatársak Csákváron most olyan év végi ünnepekre készül, amely visszafogott, de fontos hogy a kényszerűen csak elvitelre vásárolhatnak műves édes finomságokat a vendégek. **Maguk is szűk körben ünnepelnek,** de abban reménykednek, hogy az ember, a mindig alkotni akaró, túljut ezen a krízisen! Ehhez azért is kell erő, mert a Csuta családban immáron 20 esztendő **Rita** lányuk, aki a Budapesti Gazdasági Egyetem vendéglátás-turizmus szakán másodéves, de minden szabadidejét, hacsak teheti a családi vállalkozás segítésére fordítja. **András** 16 évesen gimnazista, de ő is neveltetése okán érzi, hogy minden összeadott erő a jövő letéteményese. **Gellért,** 11 évesen az ő példáikat látva, jó úton haladhat. Ez a kohézió lehet a szebb jövő záloga-édesanyjuk, Anikó jó nevelésének köszönhetően!

**Kiss Dezső Péter**  
**Fotók: Zámbo Ferenc**

# Őszinte érzésekkel Scheffer Ferenc számvetése...

rák alkalmával. Lukács István mellett **Tihanyi Ferenc** és **Nagy Tibor** látható. Mindezek töredékei annak az eltéphetetlen barátságnak, amely Scheffer Ferenc és Lukács István között kialakult.

– Az ő hiánya nemcsak személyes veszteségem, hanem, úgy érzem, minden magyar konyhából hiányzik valami és ez alighanem pótolhatatlan. Számomra olyan, mintha nem lenne kályha a konyhában. Amit tőle kaptam, és amit nekem önzetlenül átadott, első perctől végigkísérte a munkámat, nélküle a sikereimet és a vendégek elégedettségét sohasem értem volna el. Együtt lehettem vele **Luxemburgban, Erfurtban**, ahol zsűritagként dolgozott, de én kísérője lehettem. Itt tapasztaltam, hogy az országunkon kívül milyen nagy tisztelet övezte szerte a világban. Nem túlzás, ha azt mondom: nemcsak a mi veszteségünk ő, hanem a világ gasztronómiájának is. Ezek a vissza-visszatérő párnapos találkozások az emberiség, a barátság jegyében teltek és mindig élményekkel gazdagodva vártam a következő alkalmat.

## KIHEVERHETLEN FÁJDALOM...

Scheffer Ferenc és felesége megosztotta fájdalmukat is lapunk olvasóival, amihez óriási erő és őszinteség kellett! Az idén volt tíz esztendeje, hogy egy gyors lefolyású betegség nyomán elvesztették fiukat. Azóta az ő életükben nincs család, semmilyen eseményt nem tartanak már meg, ünnepük sincs...

Tudják, hogy az életnek menni kell tovább, így bizonyos találkozásokra Ferenc is elmegy, bánatát magával cipelve. Nejének első perctől már nincs ereje, inkább otthon van, és néhány barátnőjével beszélget, valamint erdei sétákat és túrákat tesz kiránduló csoportokkal. A maguk részéről a séf távozása váratlanul érte őket, több mint 30 éves barátság szakadt meg. Bízunk abban, hogy nagyon sokan vannak most vele, akik fakanállal a kezükben szívják maguk-

ba a konyha művészetét.



A séfek séfjét Egerben köszöntik 60 évesen

Olyan vendéglátós, akinek minden emberi, szakmai cselekedete mögött ott van az elhivatottság, a jó érzés, tiszta telkület. Scheffer Ferenc Pécsen élő vendéglátós élete – mint mindannyiunké – sikerek, az előbbre jutáshoz szükséges feltétlen elhivatottság és szorgalom, egyben pedig élete végéig tartó fájdalom elegye. Vallomása a szeptemberben elhunyt Lukács István Oscar-díjas séf barátjához kötődik, miképpen idézi fel hatalmas alakját, de felfedi feleségével megélt fájdalmát is.

Az 1980-as évek végén ismertem meg Lukács Istvánt és azóta büszkén mondhatom, barátok maradtunk haláláig – kezdi összefoglalóját. – Amikor 1993-ban megnyitottam a **pécsi Fregatt Éttermet**, nem volt kérdés, ki segítsen a konyhai arculat megtervezésében. Akkoriban az Atrium Hyatt Szálloda séfjeként örömmel vállalta, hogy éttermem szakácsait tréningezze. Segített az amerikai stílusú étlap szerkesztésében. Figyelt ránk, hiszen több alkalommal újra visszaérkezett Pécsre ismét tréningezni, újabb ismereteket átadni, közösen szerveztünk külön rendezvényeket is. Ahogy továbbléptem és a **Hotel Kikelet éttermét** vezethettem, ott is mindig mögöttem volt.

Ferenc riportunkhoz néhány képet mellékelte, a fényképek egyike az **egri Oroszlános étteremben** készült, ahol a séf 60. születésnapját ünnepelte. **Két másik fotó Erfurtban készült** és nagy becsben tartott emlékeket idéz fel. Több alkalommal élhettek át közös kulináris élményeket baráti kötelékben, közös vacso-



Lepergett a film...





Híradás a tolcsvai Csubák családról

## VISSZAPILLANTÓ Hogy volt? HOGY VAN?

### SZŐLŐBE SZÜLETTEK – BOR AZ ÉLETÜK

Négy évvel ezelőtt, így karácsonyra hajlóan, ősszel beszélgettünk varázslatos hercegkúti pincéjünkben Csubák Józseffel, feleségével, Erikával a hogyan továbbról. Ríportunkban megírtuk, hogy hol tartottak. Szép család az övéké, azon a tavaszon születtek ikreik. Négy gyermekük van, a jelenről kérdeztük előbb a családfőt, a szőlész-borász Józsit.



Mielőtt a részleteket mondaná, fontos tudni a Csubák családról, hogy olyan kötelék az övéké, amely példaértékű lehet az előbbre jutásról. Nem véletlen, hogy aktuális érdeklődésünkre a Budavári Szent György Borrend lovagrenid tagjaként is megfogalmazta gondolatait:



Segítenek



Még nem isszák...

– 2016-tól új, első osztályú ültetvényeket vásároltunk, bővítettük területeinket – mondja. – **Pincét vásároltunk, bővítettük a tároló hely kapacitásunkat, Zempléni tölgyfahordókkal.** Borpalettáinkat tovább színesítettük. Készítünk reduktív technológiával könnyebb, száraz, gyümölcsös friss borokat. A pin-



Minden értük van

cészet vezető bora az **Erika Cuvée**, amit a feleségemről neveztem el. Késői szüretelésű Tokaj-Hegyalja három fő szőlőfajtájából készül (Furmint, Hárslevelű, Sárgamuskotály) és az Aszú bor, amivel idén országos borversenyt nyerhettünk (2016-os 6 puttonyos) bor érdemelte ki ezt a szép elismerést.

– Szívünknek, lelkünknek üdítő fotókat kaptunk a Csubák családról, a legutóbbi szüretéről, arról, hogy eb-

ben a családban már a legkisebbek is kiveszik a részüket a munkából. Szőlőbe születtek, bor az életük! Csubákné Erikát az idei évjáratról kérdeztük:

Egy nagyon száraz tél után sajnos a tavasz sem hozott változást – értékel. – A májusi aranyeső, amit annyira várni szoktunk, egy csepp sem esett! **Június-július rendkívül csapadékosra sikeredett.**

Borvidéki eltéréssel 300–500 milliméter esett. ennek következménye, hogy 10–15 nappal később ért be a szőlő az előző évekhez képest. Nagy várakozással tekintettünk a borvidékre a szüret elé. Az első pár héten ugyanis kiváló anyagot sikerült leszednünk a száraz borok készítéséhez. – **Október viszont nem várt fordulatot hozott,** esőzésekkel tarkítva. Így nagyobb mennyiségben inkább késői szüretelésű édes tokaji borok várhatók. Aki viszont ügyes volt, az elejétől próbált aszúszemeket szedni, hogy ebből az évjárataból prémium aszúbort készíthessen. Ebben is családjuk megpróbált élen járni, így nekünk **vannak aranykészleteink...**

**MBÉ magazin**

Andalúz  
brandyvel

LÁTÓ EMBER – ETYI MESÉL...



Virtuális értékadászat

## Egy vendéglátós világfi története

**Jellegzetes a hanghordozása, megjelenése. Stílusos embernek mondják az ilyen fazonokat. Jó pár esztendeje ismerem, hallottam felőle, hogy vendéglátósként meglehetősen sokszínű, kalandos, eseményekben igencsak sűrű életet élt.**

Múlt időben fogalmaztunk bevezető sorainkban, de persze nem így van, hiszen riportalanyunk **Endresz István**, így 65 évesen megcsendesedett, olyan gondolkodó, kultúremler, aki szenvedélyeinek tud hódolni. (Ezekről a szenvedélyekről a későbbiekben külön is szótunk!) „Világfinak” jelöltük a címünkben és ez nagyon is igaz rá: a hazai vendéglátásban kiemelkedő felszolgálóként eltöltött évtizedek alatt sok helyre eljutott a világba. Mert látni, tapasztalni akart. **Tóth Imrével, az MBÉ magazin szerkesztőbizottsági tagjával** aki hosszú évek óta ismeri, mint „pasaréti lokálpatriótát” – örömmel fogadtuk el invitálását egy kötetlen délelőtti beszélgetésre. Sajnálta, hogy két órára szabott időnk van, mert kiváló barátjának, Benkő Lászlónak a temetésére megy egy másik régi cimborával, a remek énekes Horváth Charlie-val. Szóval itt vagyunk a II. kerületi **Látó-hegyen** (Gugger-hegynek is nevezik), amelynek a magassága 376 méter, itt van a népszerű kiránduló helyszín, az Árpád-kilátó. A Hármashatár-hegy és a Szépvölgy fog körbe bennünket. Ebből a magasságból – fizikálisan és áttételesen is – sok minden látható...

– Ez így igaz, szeretek a tájvédelmi terület legszélén található társasházi lakásunkból kitekinteni és látni a kerítésnél „vendégeskedő” vadakat – mondja a „hegyi ember” a konyhaablakból messze a távolba nézve.



– Amikor főzök **mindig gondolok az állatokra is**, csak ki kell nyitni az ablakot és maradék már nincs is...

Ütünk a nappaliban, körülöttünk sok-sok különleges vendéglátós dokumentum, ereklye, a múltból. A beszélgetést folytatva azonban az „Etyi” becenév megfejtése evidencia. Mondja is: francia nyelvtagozatos gimnáziumba járt, ahol mindennap délután több franciaóra volt, eredeti franciatanárral. István, **franciául Etienne**, ám kiváló tanítója leegyszerűsítette a dolgot: „Etyi”-nek szólította. **Andalúz brandy** jár a két kedves vendégnek, a további beszélgetéshez pedig – úgy gondolta a késő délelőtti

órákba ez belefér – **eredeti Portóit** ihatunk. Nem akármilyen pohárból, eredeti orosz cári szerzemény a készlet...

– **Menükártyákat, étlapokat, számoló cédulákat, képestlapokat gyűjtök** – nyitja ki szívének kedves világát vendéglátónk. – Ez a szenvedély 1975-től munkál bennem, nagyapámtól, néhai Endresz Istvántól a **jelenlegi négyezres kollekciónból 500 darabot kaptam örökül**. Nem mellesleg, drága dédapám a székesfehérvári Magyar Király Szállodában végezte áldásos vendéglátós szolgálatát. Ha már az elődeimnél tartunk, **apám**, ki más lehetne, mint **Endresz István, újságíró volt, 8 nyelvet beszélt**, a piaristáknál tanult.

Ennyi felvezetés a távolabbi és közelebbi felmenőkről és – ahogy kortyolgatunk a délelőtti agypezsdítő itókákból – sorba jönnek a történetek. Etyit a jóisten vezérelte a vendéglátás területére, ő pedig tudta, hogy ez egy csodála-



Cigaretta tartó





2019-ben Lionban, Bocuse d'Or. Középen Etyi, Bíró Lajos mágussal egyeztet



Elmélyülten...

tos pályáiv lehet. Azzal is tisztában volt, hogy ehhez az alapképességei mellett sokat tanuljon, főként a gyakorlatban, s azzal is: elfogadható egyéniség, finom intelligenciával, sikerrel gyakorolhatja ezt a hivatást. A híres **Ecseri úti vendéglátós iskolában tanulta a felszolgálást**, ahol jó sorsa összehozta az egy esztendeje elhunyt, országosan nagy népszerűsége szert tett **Benke Lászlóval**. Sokan



tudják róla, de ő ezt személyes élményéből fakadóan csak megerősíteni tudja: **emblemikus pedagógus volt!** Elinvult hát a budapesti éttermi és szálloda világba, hogy szerencsét próbáljon. Minden helyszín, minden állomás, ahol megfordult, csiszolta szakmai világát, látásmódját. 1974-ben a **Royal Szállodában**, 1976-ban az ország legnagyobb befogadóképességgel rendelkező helyszínén, a **Szabadság Szállodában** dolgozott. A **tabáni Kakasban** pincérkedhetett, a **Citadellában** és a Budai Várban található **Aranyhordóban** már főpincér volt. Az **egykori Fórum** (most Intercontinental) Hotelban csakis exkluzív feladatokat látott el, amikor különleges vendégek érkeztek, néhány kollegával ő léphetett porondra. **Hat nyelven** (franciául kitűnően, angolul és németül folyékonyan, olaszul, spanyolul, görögül gördülékenyen) **beszél**. Nagy kincs ez egy olyan vendéglátós számára, aki ráadásul élvezzi ezt a közeget:

- Imikém, neked már meséltem sok mindent az életemről, de most elmondhatom, hogy amikor **Radzsiv Gandhi** a gyönyörű feleségével a Fórumban vendégeskedett, valami különös megézés folytán a menüsornál volt bátorságom feltálatni a csodálatos hölgynek a leveshez pengeerős vörös paprikát. - Csodát láttam, hiszen rendesen vett is ebből a magyar csodából, még a szeme sem könnyezett... Még meg is köszönték, hogy merünk ilyen bátrak lenni. 1990-től 2000-ig

a Fórum után a villányi úti Konferencia Központ vendéglátós munkatársa lehettem, innen is sorolhatnék különleges élményeket, főleg a politikából, de most ebbe az utcába ne menjünk bele...

### Gyűjtő szenedély

A dolgok összefüggnek egymással, hiszen családi indíttatás következtében viszi tovább ezt a csodálatos gyűjtő szenedélyét. Felfedező, értékeket kereső ember. Úgy alakította életét, hogy a nyelvtudását ne csak a vendéglátás égiszén belül kamatoztassa, hanem utazások alkalmával is. Imád utazni, emberekkel találkozni és a kedvenc országok konyhvilágában vannak elfeledhetetlen ízek és persze újabb és újabb felfedezések. Párizstól Londonig, szerte Európában és még azon túl is kedvenc éttermeiben fejből tudja, hogy mit fog kérni, legtöbb helyen öleléssel köszöntik. De nemcsak éttermekbe megy, hanem mindenütt a bolhapiacot keresi, hogy gyűjteményét gyarapíthassa. Ezt felesége is tudja róla, így felfedezései számára is életét színesítő élmények lehetnek. Az utóbbi időkben már turistaként járja a világot, de vendéglátós világfű időszakában dolgozhatott Cipruson, Londonban, Párizsban. Egy szabadság szerető ember pár mondatos vallomása következik: 1985-ben egy dunai luxus hajó szállodában dolgoztam, szépen kerestem, gazdag vendégeket szolgálhattam ki,

a borralvalóval sem volt gond. - Pár hét után azonban belém hasított a tudat. Innen nem lehet csak úgy elmenni, ez bizony egy zárt világ. Megszöktem... Lyon többszörösen is kedvenc helye, vendéglátós lelkületének fogazi fővárosa. Nem tudja hányszor fordult meg ott, de félszáz alkalom szinte biztos. Lyon Paul Bocuse s vele a Bocuse d'Or szakmai világverseny helyszíne, a világ legjobb szakácsai mérik össze e verseny keretében tudásukat. A minden második évben sorra kerülő világdöntőnek természetesen Lyon városa ad otthont. Etyi legutóbb extra fogadtatásban részesült, amikor is a francia-magyar konzul - aki gimnáziumi osztálytársas volt - VIP jegyet szerzet a döntőre. Remek magyar szakács barátokkal tölthetett ott 20 percet. /Erről fotónkat külön is az olvasók figyelmébe ajánljuk!/ Véletlenül közvetlenül mellette a holland hercegi pár nézte saját nemzetének versenyzőjét. Etyi jól elbeszélgetett vele, minderről, a gasztronómia világaról és a magyar szakácsok nagyságáról egyaránt. A holland trónörökös megkérdezte, hogy ki ő. Csak annyit válaszolt, Magyarországról egy „kanyhaló” - a vendéglátásból. Összemosolyogtak és ment tovább a világ.

A Látó-hegyen még sok minderről beszélgettünk, de elérkezett a búcsú ideje. A hatalmas gyűjteményből néhány „nagy kapitális példányt” lefotózunk. Megisszuk a Portóiból búcsú kortyainket és megegyezünk abban, a világfű történeteit máskor is meghallgatjuk.

**Kiss Dezső Péter – Tóth Imre**  
MBÉ magazin

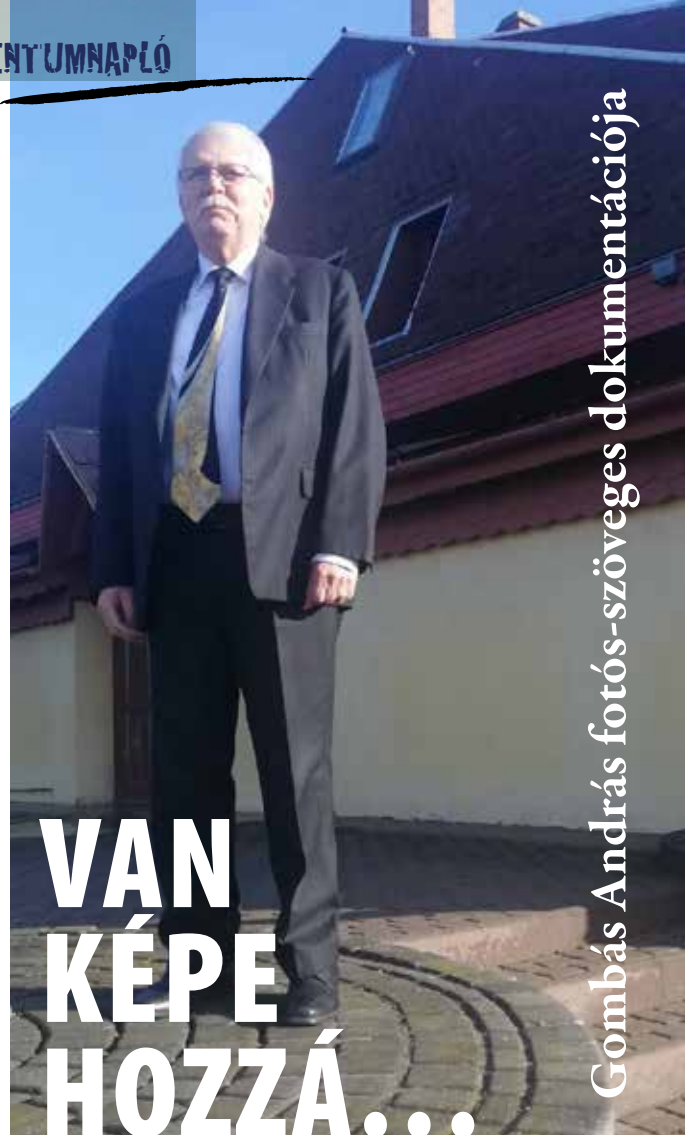


Etyi elkápráztatja Tóth Imrét

# TISZTELET

**15 évvel ezelőtt találkoztunk egy országos vendéglátós szakmai rendezvényen. Lapszerkesztőként azonnal azt tapasztalhattam, hogy Gombás András, a Gombás Étterem tulajdonosa - aki idén betöltötte 70. életévét - nemcsak hogy imádja szakmáját, hanem érdekli, miképpen él meg mindennapjaikat pályatársai. A beszélgetést tettek követték: másfél évtized alatt 60 olyan cikket sikerült közösen megvalósítanunk, amelyben ezt a szemléletmódot próbáltuk visszatükrözni. Közösen: lapszerkesztő és vendéglős. Mindig is arra törekedett, hogy megpróbálja lapunk hasábjain riport szerűen – Gombás barangolás rovatunk alapításunk óta - bemutatni, hogyan tud egy kollega a mindennapok folyamataival megküzdeni. A Magyar Vendéglátók Ipartestületének (MVI) 2010-ig volt régiós alelnöke. Nem sokkal ezután megalapította a Magyar Vendéglátók Régiós Szövetségét, országosan holdudvarába fogva Nagyatádtól egészen Nyíregyházáig a szakmára és a mindenkori vendéglátós folyamatokra figyelő vállalkozásokat.**

A mostani fotóalbumunk egy szerény fotós – szöveges dokumentáló visszajelzés arról, hogy Gombás András 56 éves vendéglősi munkálkodásából mi mindenről lehet emlékezni. Morzsák, villanások egy eddig megtett életútról. Messze nem a teljesség igényével!



Gombás András fotós-szöveges dokumentációja

*Gombás András (leghátul) első brigádja az egykori Szabadság Szálloda kötelékében. 17 évesen volt brigádvezető-főpincér*



*Ezt megelőzően kis tanulófiúként már „engedték” a vendég közelébe*







*Drezdában, 2000-ben megnyitotta a Gombás Étterem a Szeged Éttermet. A megnyitón jelen volt – sokak között – Demeter Ervin, Gombás András akkori és mostani barátja is valamint az akkori, pestszénlőrinci polgármester – jobbra – Dr. Mester László*



*Szép emlék. Gundel Borászat és Gombás Étterem a győri Rába Szálloda felkérésére megszervezett Gundel Borászat-Gombás Étterem nagysikerű rendezvényéről. A Hungar Hotels Szálloda vállalat vezérkara is meglátogatta a rendezvény főszervezőjét*



*A Gombás Étteremnek – ez most talán hihetetlenül hangzik – 20 éven át saját zenekara volt Hangulat Duó néven. András azt mondja: „Ígényelik a vendégek, lehetséges, hogy újra lesz nyitottság ilyen szolgáltatásra – minden hangulat kérdése?”*



*46 éve mindenben segéti felesége, Zsuzsa! Nélküle semmit nem ért volna el!*



*Sokat köszönhet neki! Galambos Lajos (Lagzi Lajcsi) elsőként lépett fel a Gombás Étterem vendégei előtt az „aranykorszakban”. A kitűnő zenész a világot járva a Gombás Éttermet bemutató kazettákat mindenhol terjesztette Sydneytől Rio De Janeiróig és Európában számos helyszínen. Sokan jöttek is ennek a hírverésnek köszönhetően, hogy megismerhessék az étterem szolgáltatásait.*



*Ki gondolná? Hosszú éveken át exkluzív zenei programokat szervezett Gombás András az éttermében. A már elhunyt Zoltán János zenei szakító mindvégig segítője volt! Sok-sok hírességet hívtak meg. Ezen a képen Vincze Lilla látható, Zoltán János társaságában.*



*A Fegyvernekről származó Gombás András a Gombás Étterembe meghívta barátait, kedves településlakókat Fegyvernekről. Két busszal érkezett közel 100 ember. A képen látható vendégszereplő helyi citera zenekar is jó hangulatot teremtett.*



*1995-ben, a Gombás Étterem 5 éves szerény jubileumán köszöntötték Gombás András egykori főnökei.*



*Öt héten át (2000-ben) vendégeskedhetett a Gombás Étterem a berlini Mercure Szállodában. A Magyar Hetek alkalmával a felsőfokú magyar vendéglátást képviselték! A rendezők ifj. Gombás András és csapatát felkérték: legyen 12 hetes a vendégszereplés. Nem ellenkeztek...*



## NESZMÉLYI BORVIDÉK

### Szüreti mulatság helyett – szolid estebéd

#### MITŐL GAZDAGOK A BAJIAK?

**Bizton nem attól, hogy kinek-kinek hatalmas bankbetétje van és üldögél, könnyen költi a pénzét. A kérdésre már az elején megadjuk a választ: ótörök nyelven bay (Baj) gazdagot jelent. Elég ránézniük a Tatával szinte egybeforr – távolság 1 kilométer – település címére. A bőségszaru mellett ott a szőlő, s annak levele.**

Miért vagyunk most Bajon? A történet nagyon is emberi, s ezzel együtt egyszerű. A legutóbbi balatonfüredi szüreti fesztiválon jó hangulatú beszélgetés közepette e sorok írója megismerkedett Schunder Tibor polgármesterrel. Kiváló barátja, a tatai Zsigmond Király Borlovagrend alapítója, korábbi kancellárja, Mikóczy István mutatott be bennünket egymásnak. A füredi borok kóstolása közben újdonsült kiváló ismerősöm azt mondta: örömmel látna Bajon egy borus program alkalmával. Tudja ő, hogy ebben az esztendőben a pandémia miatt erre nem nagyon kerülhet sor...

Mégis úgy döntöttek a baji lokálpatrióták, a helyi borus civil egyesületek képviselői, hogy – bár elmaradt a minden évben szokásos Szüreti Felvonulás – november végén egy szűk körű, szerény, visszafogott, mégis a helyi bor és szőlő tiszteletére programot szerveznek itt meg. ●

#### Lenyűgöző helyszín, történelmi üzenet

A Bajon 30 éves kora óta, immáron 35 éve a polgármesteri szolgálatát vállaló polgármester a szőlőhegy olyan helyszínére invitál, ahol magának a kis létszámú, bensőséges rendezvénynek egy historikus helyszín ad otthont. Ez pedig az Esterházyak kis pincéje, amit a település egy pályázat útján felújított és a jövőben büszkén képviselheti a helyi borkultúrát. Már készülnek a polgármester segítői, hogy estebéddel egybekötött ünnepség keretén belül adják át a pár éve hagyományosan meghirdetett „Baj község bora” címet elnyert díjazottaknak az oklevelet, egyben pedig ezzel az együttléttel azt demonstrál-

#### Ezt látni kell!

A Nagy Pince bejárata sajnos ütött-kopott, de ami belül a látogatót elé tárul, letaglózó! A nagyságrendek, a tervezés, emberi munka csodálni való lenyomata. Az egyesület elnöke – aki maga is borászcodnik, de inkább a szőlővel foglalkozik, mint a Hauser Pince alapítója – adatokkal szolgál. A pincét 1754-ben tervezték, építését 1798-ban fejezték be. 14 ága van, nyolcszögletű. Belső átmérője 19,5 méter, leghosszabb ága 48 méter, szélessége 6,6 méter, magassága 3,95 méter. 40 ezer akó bor (2 170 000 liter) befogadására volt alkalmas. Az első itteni hordót 1803-ban készítették, 1250 akó tárolására. 1831-ben egy másik, nagyobb hordót rendeltek meg, amely 2150 akós volt, ez 116 000 liter befogadására alkalmas. Aztán jöttek az oroszok, tankkal szétverték. 1963-ban hoztak Sárospatakról egy 74 ezer literes Rákóczi hordót. Ezt 2000-ben Budafokra vitték, hogy egy nagyobb szakmai kiállításon majd bemutassák. Erre nem került sor...



Pillanatképek a díjátadásról

ják: a pandémia helyzet ellenére is lehet szűkebb körben egy találkozót megszervezni. A szomszédban az Esterházyak Nagy Pincéje található, jelenleg a Neszmélyi Hilltop Zrt. tulajdona. Becsben tartják a helyieket, de azt is mondhatjuk, országosan is egyedülálló értékről van szó. Hauser Tibor a helyi Esterházy Szőlő és Bortermelő Egyesület elnöke meg is invitálja a vendégeskedő riportert, hogy lásson csodát.

#### A díjazottakkal, középen Hauser Tibor





A nagy büszkeség – festményen

ja, hogy a szőlőművelés, borászat naptári határnapjait jelentik (április-november). További motívum: **Krisztus megkeresztelésének jelenete a bor és a víz kereszténységbe párhuzamára adhat magyarázatot.** ●

#### Köszöntés, tapstól kísértén..

Jeleztük, hogy a jelenlegi járványhelyzetre való tekintettel nagyon is szűk körben jött össze az Esterházy Családi Pincében az a maroknyi baráti társaság, amely közösen ünnepelhetett két kitűnő helyi borászt. Schunder Tibor rövid felvezetőjében elmondta, hogy a Szüreti Felvonulás alkalmával hirdetik ki az utóbbi években a település boraira meghirdetett verseny végeredményét. Szüret után, biztató évjárat közepette legyünk optimisták mondotta. Így köszönhetette a két díjazottat. Baj község vörösbort Vaclavék József Zweigelt-Kékfrankos cuvée bora nyerte el, míg a fehérbor

#### „Tájban élő ember”

Izing László, a Neszmélyi Borút Egyesület titkára a bensőséges hangulatú boros-étkes találkozóon röviden összefoglalta a „Tájban élő ember” projekt legfontosabb elemeit. Célként határozta meg, hogy Nyugat-Gerecsében kikapcsolódási lehetőséget nyújtson a településeken áthaladó turisták és helyi lakosság számára, továbbá létrehozjon olyan ökoturisztikai pontokat, ahol modern és interaktív formában kerülnek bemutatásra a környék természeti értékei. Erről lapunk a későbbiekben részletesen külön is tervez egy összefoglaló riportot. Most csak néhány fontosabb elemét emeljük ki a projektnek. Ebben fontos szerep jut Tata városának. Ez mintegy kiindulópont, lehetőség adódik innen elindulva meglátogatni a környék helyi termékeinek előállítását, ahol nemcsak vásárolni, hanem az egyes tevékenységek fogsait is elleshetik az érdeklődők. A Neszmélyi Borvidék központi vonala Kocstól Tatán és Bajon keresztül Dunaszentmiklóson át Neszmélyig megy. Kézműves borokat kóstolhatnak ezeken a helyszíneken, a termelő személyes kínálása mellett. Korábban már Tatához kötődően több boros fesztiválra is sor kerül, említhetjük a Neszmélyi Borünnep és Halnapok eseménysorozatát, vagy a 2017-ben országos visszhangot kiváltó Tavasz Kwaterkát, amelynek az Esterházy Pezsgőgyár emblematikus épülete adott és terveik

Most viszont itt vagyunk a felújított Esterházy nagy pincészet fogadó termében és szembesülhetünk azzal, ami szintén egyedülálló a magyar szőlészeti-borászati értéktárban. A terem egyik falán látható az a festmény, amely a **2150 akó bor befogadására alkalmas hordót jeleníti meg** az ide belépő számára. Szerény ünnepségre készülünk, hogy átadjuk a díjakat, de előtte Schunder Tibor büszkén mutat a baji présre és mesél is róla:

A keresztgerendás-orsós prések típusát képviseli, úgynevezett bálványos prés. Mérete hatalmas, bár nem rendkívüli – taglalja - Ez a típus esetenként eléri ezt a méretet. Gyakran a **felállított prés köré építették a présházat**. Számunkra becses érték. Az Esterházy család készítette az uradalmi Pincéhez, 1760-ban. Csodálatos domborművek díszítik, egyelőre ismeretlen vérbeli mesterszobrász keze nyomán. A borral kapcsolatos témát: **Noé részegségének ábrázolása, Szent György és Szent Katalin ábrázolását** talán az magyarázhat-



Akiknek a jó étkeket köszönhetjük

kategóriában Dr. Técsi János jeleskedhetett. Vak kóstolás nyomán döntötte el a zsűri 14 tételből, hogy kinek-kinek ítéli az idei esztendő diadalát! A meghívottak között köszönhetjük a már említett Hauzer Tibort, Turay Istvánt, a Neszmélyi Borút Egyesület elnökét, Izing Lászlót, ugyanezen egyesület titkárát. Igen, 2020-ban a szüreti felvonulás helyett szolid estebe kerül sor. Ezen a baji böllérek főzőcsapata elkészítette a hagyományos sváb torost, feltálta a jellegzetes sváb sütemények szerényebb arzenálját (nusstangli, gvircedli, mézes puszedli, nap és est (fehér-fekete). Akik pedig készítették: Neuberger Tamás, Stegmayer Ferenc és felesége, Schunder Erzsébet. Az ételekhez díjnyertes borok dukáltak, estebe hajlóan ki-ki hazatért családjá, szerettei körébe.

szerint ad is otthont a jövőben. A Tájban élő projekt a térségből és az ország más pontjairól érkező turistáknak lehetőséget kínál arra, hogy tartalmas, aktív programokkal hosszabbítsák meg az itt tartózkodásukat.

Visszatérve riporthelyszínünkre, nem nehéz megjósolni, hogy a baji Szőlőhegy, benne a gyönyörűen átalakított Esterházy Családi Pincészet az **egyik fontos helyszíne lesz ezeknek a borkalandozásoknak**. Schunder Tibor végezetül, mintegy útravalóul megjegyezte: az önkormányzat tulajdonában lévő pince alapzata **új burkolatot kap** és ezen ódon falak közé életet lehelnek a bajiak. Rendezvényekkel, tematikus borkóstolásokkal és sok minden mással!

Kiss Dezső Péter



*A borrendi mozgalom több fronton mutatja meg magát!*

## ÉVZÁRÓ BESZÉLGETÉS KOCZOR KÁLMÁN ELNÖK–NAGYMESTERREL

Lapzártánk előtt hívtuk telefonon Koczor Kálmán elnök-nagymestert, aki a Magyarországi Borrendek Országos Szövetségének választott vezetője. Küldetéséből adódóan úgy gondolja, mindenütt ott kell lenni, ahol a magyar borászatot, borrendi mozgalmat képviselni tudja.

Jókor hívtuk, ugyanis az országgyűlés mezőgazdasági bizottságának szőlő-bor-pálinka albizottsági üléséről érkezett haza füredi borászatába, a Koczor Pincészethez. Már maga ez a tény is azt jelzi, hogy gyakorló borászként – félszázados tapasztalattal – a szakma mindennapjait élesen figyeli:

– Nem kedvezett ez az esztendő egy olyan mozgalomnak, amelyet több, mint ötezres tagsága arra alapított, hogy a borral kapcsolatos közösségi élményeket éljük át – fogalmazott előljáróban. – Mozgalmunk átélte a legnehezebb időszakokat, amikor boros közösségekről, „nyugati” stílusú borlovagokról a szocialista időkben nem is nagyon lehetett beszélni. De ezek az idők elmúltak! Túlélők vagyunk, mint maga a bor, és mint maga a közösségteremtés. Elnökként második ciklusomat vihetem, és azt mondhatom, erős értékrendet képviselünk a civil szervezetek meglehetősen sűrű mezőnyében.

### – Miről volt szó azon a bizonyos albizottsági ülésen?

– Sok minderről, mert meglehetősen sok az a megbeszélni való téma, amit egy-egy törvényalkotás előtt meg kell hánynunk – vetnünk – jelzi aktuális élményeit. – Sajnos nagy készletek halmozódtak fel az egyes borászatoknál, a mostani pandémia helyzetben a fogyasztás – értékesítés frontján is bizonytalanság mutatkozott. A civil szervezetek részéről, mint az MBOSZ elnöke, minden ilyen bizottsági rendezvényen hallatom hangomat. A magyar borászok ügye nemcsak gazdasági téma, hanem egy nemzeti érték is. Vannak erre hivatalos szervezetek, mint például a Hegyközségek Nemzeti Tanácsa, amely a magyar borászat, borágazat elsősorú adminisztratív szervezete. A most készülő bortörvény szerint, ennél több lesz, mert olyan jogszabályokat kapnak, amelyek egyszerre túladministráltak, az adott hegybíró számára pedig minden eddiginél nagyobb hatalmat adnak. Fel kell emelnünk szavunkat a túlszabályozás és az aránytalanságok ellen.

### – Minden bizonnyal kitisztulnak a folyamatok, de mégis vissza kell térnünk a saját házunk tájára. A magyar borrendi mozgalom eredeti küldetését, üzenetét kellett átértékelni a 2020-as esztendőben...

– Miközben ez tagadhatatlan tény, az MBOSZ elnöksége, szakmai bizottságai azon fáradoztak, hogy életben tudjuk tartani a mozgalmat. – Lételemünk, hogy együtt legyünk! Ettől függetlenül a közel 60-80 országos és regionális borrendi rendezvényből mintegy 90 % elmaradt. De az életet akarást bizonyítja, hogy mégiscsak sikerült több országos programot megvalósítani a pandémia adta „szünetek” miatt. Ilyen volt a tavasz nyitányakor megrendezett csókakői borrendi rendezvény, amelyen nagyon sokan megjelentek! Demonstrálva, hogy



Foto : Gazsi

fontos a borrendi mozgalom, szeretünk együtt lenni. Aztán a **Bogácson** megrendezett országos rendezvény megerősített abban, hogy jó szervezők, jó időben, egy kitűnő borvidék között közepén csodákat tudnak művelni. Szünetek után következett **Siklós**, ahol a Borbarát Hölgyek Egyesülete az országból verbuválta össze borrendi tagjait! A magam háza tájáról pedig azt tudom mondani, hogy az **1992-óta Balatonfüreden** megszervezett **Szüreti Fesztivál** ebben az esztendőben sem maradt el. Életképes!

### – Nem is kétséges, hogy optimista vagy a jövőt illetően?

– Nem is vállaltam volna a magyar borrendi mozgalom elnökségét, ha nem lennék optimista – reagál közvetlenül karácsony előtti lapzártánk Koczor Kálmán. – Egyszerre tudom átélni a mozgalom lényegét borászként, egy országos civil szervezet elnökeként, hogy miért is érdemes ezt csinálni? Szerintem ennek a szervezetnek sajátos a küldetése. Ekkora közösséget immáron 32 esztendő óta tudunk együtt tartani. Miért is? Mert borrendi tagjaink – szerte az országban – tudják, hogy egy olyan közösség és nemzetépítő üzenetet közvetítenek, amelynek a bor, a maga szakrális, bibliai, nem kevésbé gazdasági hangsúlyával jelenti az erőt. Nos, ez az erő ad további erőt ahhoz, hogy a 2021-es esztendőben remélhetően – nagyon várt – borrendi rendezvényeket megvalósulhassanak. A magam részéről kívánok mindenegyes borrendi tagtársamnak, az MBÉ szakmagazin olvasóinak jó „kitörési” esztendőt és sok együttlétet!

**MBÉ magazin**

## Mit kell bepótolni 2021-ben?

### HÁROM BORRENDI NAGYMESTER ÖSZINTE, BIZAKODÓ GONDOLATAI



**A 20 éve vezetéssel működő lillafüredi István Nádor Borlovagrend -köszönhetően kitűnő lovagársaimnak- eseményekben gazdag civil társasági formát alakított ki. – kezdte összefoglalóját Czupper András.**

– Ez az év azonban más volt. Megszoktuk, hogy minden hónapban akár többször is, egy-egy néphagyományhoz, történelmi dátumhoz kapcsolódóan találkozhatunk, a bor-gasztronómia köré

szervezett programokon. 2020-ban, amint a járványhelyzet és a korlátozó intézkedések engedték, mégis szerveztünk egy-egy borbemutatót, baráti összejövetelt. Így történt, hogy ellátogattak, s bemutatták fantasztikus gyümölcsboraikat Sági Csaba barátomék. Kulturális igényeinket is kielégítve, bemutatót szerveztünk a nevemhez kötődő Miskolci Méteres Bornak, ahol neves zenei és irodalmi előadók szórakoztatták megjelent vendégeinket. Borrendünk aktív tagjaival kitörve a több hónapnyi bezártságból kirándulást és hajókázást szerveztünk a Tisza-tóra, hogy legalább egy este erejéig elfeledjük a mögöttünk álló nehéz időszakot. Az élet azonban az év hátralévő részére tervezett programjainkat felülírta. Az idén, 20 év után először nem láthatjuk vendégül barátainkat a csodálatos lillafüredi Hotel Palotában. S hogy vannak e terveink a 2021-es évre? Tervezzük – most már sajnos kedves és pótolhatatlan barátunk, Benkő Laci nélkül – az Omega által dedikált és felajánlott vállpántok árverése útján segítséget nyújtani a daganatos kis betegek gyógyításához.

**Polhammer László a határokon átívelő /Esztergom-Párkány/ Vinum Ister-Garanum Regionis Borlovagrend nagymestere aktív, mindig újabb és újabb rendezvényeken, eseményeken gondolkodó, elkötelezett borlovag:**

– Ez az esztendő történelmi, sok szempontból, akár országos vagy világméretben nézzük – mondotta. – A vírus minden eresztékbe jelen van és nyomot hagy, de még inkább rombolja a közösségi létformát! Komoly terveink voltak 2020-ra, költői hasonlattal élve „füstbe ment terv” lett belőle. Nem tudtuk megünnepelni a 15 éves jubileumunkat, amire



nagyon készültünk, hagyományos rendezvényeink is elmaradtak, lásd Hídünnep, János-napi Boráldás. A Nemzetközi Vándor Borsversenyünk is elmaradt, amelynek az a lényege, hogy egyik esztendőben, Esztergomban, a következő évben pedig a Felvidéken szervezzük meg. Továbbá a szüreti időszakok előtt minden alkalommal megszervezett különböző szakmai tájékoztató programok, szakmai előadások is törődtek. Minden erőnkkel a jövő évre koncentrálunk! Fontos, stratégiai partner lesz az elkövetkezendő években a határon túli Bajna településen található felújított kastély, mint szakmai események, rendezvények méltó befogadója. Az ördöglovasként elhíresült, extravagáns Sándor Móric földbirtokosé volt a kastély, amelynek műszaki átadása már megvolt, közösen szervezhetünk tehát értékadó és emlékezetes borrendi eseményeket itt a jövőben.

nagyon készültünk, hagyományos rendezvényeink is elmaradtak, lásd Hídünnep, János-napi Boráldás. A Nemzetközi Vándor Borsversenyünk is elmaradt, amelynek az a lényege, hogy egyik esztendőben, Esztergomban, a következő évben pedig a Felvidéken szervezzük meg. Továbbá a szüreti időszakok előtt minden alkalommal megszervezett különböző szakmai tájékoztató programok, szakmai előadások is törődtek. Minden erőnkkel a jövő évre koncentrálunk! Fontos, stratégiai partner lesz az elkövetkezendő években a határon túli Bajna településen található felújított kastély, mint szakmai események, rendezvények méltó befogadója. Az ördöglovasként elhíresült, extravagáns Sándor Móric földbirtokosé volt a kastély, amelynek műszaki átadása már megvolt, közösen szervezhetünk tehát értékadó és emlékezetes borrendi eseményeket itt a jövőben.



**Egyedülálló borrendi szerveződés az Ordo Vini Venatorum Vadász Borrend Magyarország nemes tagsági köre országos kiterjedésű. Olyan borászok, akik egyben a vadászatnak is hódolnak. Héczei Imre nagymester egy esztendővel ezelőtt Budakeszin megrendezett évről borrendi ünnepi találkozójukon tiszteletbeli taggá avatta Chile magyarországi nagykövét asszonyát. (Az MBÉ magazin külön tudósításban számolt be az eseményről.) A nagymester a következőket fogalmazta meg:**

– Kétségtől, hogy a közösségi élet sérült erősen, így a

borrendi programokat is el kellett halasztani a mi rendünknek is. – Néhány hazai rendezvényre sor került, de mi, most ha úgy tetszik, kényszerű szünetet tartottunk. Annál nagyobb lendülettel és várakozással készülünk a 2021-es esztendőre! A Nemzetközi Vadászati és Természeti Kiállítás házigazdája lesz Magyarország. A tavalyról átprogramozott világesemény a magyar vendéglátás, turizmus, idegenforgalom egyben pedig a hazai vadászati mozgalom számára extra marketing lehetőséget kínál! A borrendünk az évről napokban, de január hónapban fontos egyeztetési, feladatokat meghatározó, előkészületi megbeszéléseket folytat különböző szervezetekkel. Szeretnénk, ha a borrend aktívan, hasznosan tudná segíteni Magyarország világ előtti méltó bemutatkozását! Kovács Zoltán, nemzetközi kommunikációjáért felelős államtitkár egyben a Világkiállítás kormánybiztosa. Minden bizonnyal megtaláljuk azokat a közös pontokat, melyek nyomán átgondoltan kidolgozhatjuk, miként lehetünk aktív részesei ennek a fontos eseménynek. Innen nézve tehát rendtársaimmal bizakodóan nézünk a következő év elé.

**MBÉ magazin**



**Garaczi János**

## Miért ne lennénk optimisták?

### Őszinte elnök-nagymesteri évváró gondolatok

A 2020-as esztendő – hányszor leírtuk már – történelminek nevezhető, ezért mindenki, legyen az kisebb mikroközösség, család, vagy családi vállalkozás, civil szervezet, valahogy másképpen látja már a világot, így az év zárásához közeledve. Az Első Magyar Fehérszital Lovagrend olyan szakmai közösség, amely alapításának pillanatától példát szeretne mutatni abban, hogy a hagyományos magyar vendéglátást képviseli, annak sokszínűségét demonstrálja széles körű tagságával.

Csendes, ám eseményben mégis zűrzavaros a 2020-as esztendő eltelt hónapjai, Garaczi János elnök-nagymesterrel amolyan őszinte, a tényekkel szembenező interjút készítettünk.

**– 2019-ben döntött úgy a Lovagrend közössége, hogy egyhangú többséggel Benke László alapító nagymester halála után megválasszon. Már az új korszak indulásakor tisztán látható volt: nem kis fába vágod fejszédet! Mégis úgy döntöttél, a Nagytanács közös, demokratikus döntései alapján vállalható ez a nemes feladat. Hirtelen a történelmi vírushelyzet megtorpanásra kényszerítette ezt a közösséget is. Miképpen élted, éled meg ezt a helyzetet, miből merítesz erőt?**

– Benke László nagymester életútja a lovagrend megalakulásával kiteljesedett. Egy olyan fogadalmat tett a magyar gasztronómia megvédésére, amit a történelmi Magyarország területére is kiterjesztett. Mivel örök hűséget fogadtam a lovagrendi eskümben (Hazám – Szakmám - Becsületem), így ezt az utat kell járnom, amely 2020-ban igen göröngyös, kátyús, de ezen kell haladnom! A lovagrend vezetése, a Nagytanács és tagsága mindig erőt ad folytatáshoz és megértésük, biztató szavaik mindennél többet jelentenek. A sok rendezvényt, családi napot, lovagavatási ceremóniát és még sorolhatnám az egész évi munkát, be tudjuk pótolni később. Sajnos, 2020-ban számos olyan szakember hagyott el bennünket örökre, akik ebben már nem tudnak segíteni.

**– A nehéz helyzet ellenére is bevégezte ebben az esztendőben lehetőségei szerint a dolgát a Nagytanács, előkészített fontos eseményeket, feladatokat. Bevallottan egyre kristályosodó tudattal, most ezeket teljesíteni nem lehet. Hogyan tudott a Nagytanács közössége együtt dolgozni, képviselni az életben maradás ösztöneit?**



**Gondotlkör: Garaczi János, Benke László és Tóth Kálmán**

– A vírushelyzet megfontolásra kényszerítette a Nagytanácsot egy-egy döntés meghozatalához, de az élet minket igazolt, és úgy érzem, döntéseink helyessége beigazolódott- lásd a második hullámot a járványban. A Nagytanács minden tagjának köszönöm az egész éves munkát és a konstruktív hozzáállást.

**– Számos szakterületet egyesítve, minőségi értékrendet képviselve a Lovagrend már alapításkor fontos célként tűzte ki, hogy a tagok jó példával járnak elő mások számára is. Ugyanakkor pedig a magyar vendéglátás nagyszerű, kimagasló szakmai hagyományait kökemény értékrendként megtartva soraiába arra érdemes új tagokat hívjon meg. Bizakodásod e tekintetben töretlen?**

– Az elkövetkező időkben is töretlen lesz az összefogás, az idős szakemberek tisztelete, a szakma szeretete, a hagyományok ápolása, és a vezetésnek az a fajta hozzáállása, amely vonzza, nem pedig taszítja a tagságot.

**– Elnök-nagymesteri teendőid közepette egyszerre kell gondolkodnod egy szervezet továbbélésének lehetőségeiről, ugyanakkor a vendéglátás legelső, minőségi frontvonalában tevékenykedő vállalkozóként első kézből láthatod, mit jelent egy ilyen világméretű, fontos vendégfogadó ágazatok letaglózó vírus pusztítása. Milyen érzések közepette éled meg mindezeket?**

– Sok mindent hallottam anno a szüleimtől járványokról, világháborúról, jegyrendszerről, nélkülözésről. Gyerekként megéltem az ötvenhatos időszakot, rendszerváltást, de ilyet, mint ami most van, még álmomban sem kívánnék senkinek.

**– Ha sikerül a 2021-es esztendő negyedévére valamelyest rendezni a világban és itthon sorainkat, meglehetősen sűrű időszak következik a Lovagrend életében is. A veszélyhelyzet elhárítás után felgyorsulnak az események. Erre számítva, mik a stratégiai elképzeléseid?**

– Miért ne lennénk optimisták? A sok nehéz nap után csak jó következhet! Említettem a lovagrendi közösség munkáját, de szeretném külön a tagság és a Nagytanács nevében Tógyer Gyula úrnak és családjának megköszönni, hogy ebben a vészhelyzetes időben is támogatták a lovagrendet; a gondviselőnk vigyázzon rájuk, adja vissza duplán nekik!

A 2020-as évi terveink, programok gyakorlatilag kész vannak, csak a megvalósítás várat magára. Lényegesnek tartom, hogy ha a veszélyhelyzet engedi, tavasszal ki tudjuk osztani a megérdemelt kitüntetések, és találkozhatunk egy közös családi programon, ahol ismét örülhetünk egymásnak. Arra kérem a gondviselőt, hogy adjon mindenkinek vírusmentes időszakot karácsonyra, az új évre pedig békességet, családi örömeket, és egy boldogabb 2021-et!

**Nagy cukrász, kisunoka: Zila László Koppánnal**



**Kiss Dezső Péter**

**Felvételeink korábbi rendezvényeken készültek**

## DEBRECENBŐL SZERZETT

### *Országos ismertség*



**Boros László:**  
1951-2020

Jövőre lett volna kerek 70 éves Boros László debreceni mesterszakács, aki sokak számára példaértékű emberi-szakmai életművet hagyott hátra. A jegyzetíró személyes megjegyzése elhallgathatatlan: 45 évvel ezelőtt debreceni újságíró gyakornokként ismerte meg az akkor már ifjú séfként dolgozó tehetséges szakembert. Előbb az Aranybika Étter-

mében, ahol két kitűnő mestere, tanítója lehetett Mester András és Székely Ödönné Bözsike személyében. Mindig kereste annak lehetőségét, hogyan gyarapíthatja ismereteit, ennek érdekében megpróbált sok helyen tapasztalatokat szerezni. Vállalata elküldte az akkori NDK-ba, Erfurtba, a város előkelő szállodájába, hogy megmutassa mire képes egy igazi magyar szakács. Meghívták később balatoni üdülőbe séfnek, dolgozott a budapesti Központi Tiszti Házban is.

Aztán visszatért anyavárosába, Debrecenbe, ahol a Szabadság Étteremben kapott konyhafőnöki megbízatást. Emlékszem, a cívisváros minőségi gasztronómiára fogékony közönsége az ő főztje miatt tért be vissza-visszatérő vendégként ebbe a kitűnő étterembe, Laci minden munkapillanatában arra törekedett: a legjobbat adja. Még néhány újabb megbízatás, ugyancsak a hajdúsági megyeszékhelyen, majd egy rövidke vendégszakácskodás Ausztriában, és onnan visszatérve elmondható, minden újonnan megnyitott fontosabb vendéglátó vállalkozás nagy örömmel fogadta, hogy óriási tapasztalatait kamatoztathassa egy-egy üzlet beindításakor.

Boros László alázattal tette dolgát, sajnos az utóbbi három esztendőben megromlott egészségi állapota. Családja, barátai és a lovagrendi közösség is örömmel tapasztalhatta, hogy a gyógyulás útján van. Sajnos a végkifejlet elkerülhetlenné vált, halálhíréről fájdalommal értesültünk mindnyájan. Mesterszakácsra, Venesz-díjas szakemberre, kitűnő embere emlékezhetünk, aki több szakácsnemzedék ifjú képviselőit indította el a pályáján.

Emlék 1983-ból, a Szabadság Étterem nyári verőfényben úszó teraszáról! Boros László mosolyogva fogadja a debreceni megyei lap néhány éhes újságíróját és kérdés nélkül mondja mindenkinek, mit szeretne enni... Nem ellenkeztünk, vártuk, hogy ehünket csillapíthassuk.

**KDP**

## ELKÖSZÖNT

### *Szabó Pál*

**MAGAS SZAKMAI TUDÁS – ALÁZAT – A MAGYAR CUKRÁSZTAL NAGYKÖVETE**



Tanítómestere Malanics János cukrászmester volt, 1962-ben került az V. kerületi Vendéglátóipari Vállalat Jégbüfé Cukrászdájába cukrászként. Gondoljunk bele: közel fél évszázada! Rá 9 évre már az akkori főváros egyik legnépszerűbb vendéglátó helyén lehetett üzletvezető helyettes. Látták benne a talentumot, ezért delegálták Bécsbe a Mátyás Pince étterembe, hogy mutassa meg mi is az a magyar cukrászat. Kevéske újabb kanyar – Sziget és Károlyi Cukrászda – majd következett a szakmai

kiteljesedés, ismét a Jégbüfé, ahol 2001-ig a Jégbüfé Kft ügyvezető igazgatója lehetett.

E sorok írója akkor ismerkedett meg vele gasztronómiai lapszerkesztőként és egy éppen aktuális cikkben azt próbáltam kifejteni, hogy mit jelent egy igazi magyar szakember számára a feltétlen alázat mestersége iránt. Sokféle mutató van ezzel kapcsolatban, de maradjunk csak a legegyszerűbbnél: a Jégbüfé a budapestiek olyan népszerű helye volt, ahol bizony már reggeltől sorba kellett állni, hogy helyben elfogyaszthassa a vendég kedvenc édességét vagy hidegkonyhái termékét, a megrendelésekről már ne is beszéljünk. Szabó Pál jól osztotta be erejét, szakmai tudását, de azt is mondhatom anyagi javait. Mindig volt ideje és ereje arra, hogy fiatalokat tanítson, hiszen 17 országban szerzett szakmai tapasztalatokat és ezt a tudás esszenciát tanítványainak igazi tanítóként át is adta! Tanítványai közül többen nyertek aranyérmet gasztronómiai olimpiákon, világ és Európa bajnokságokon. 1980-ban átvehette a mestercukrász címet, 1995-ben pedig a Venesz József díjat. Azt mondtuk, ekkora szakma iránti elkötelezettséggel, jól be tudta osztani idejét. Sokat zsűrizett különböző szakmai versenyeken, a Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség égiszén belül hosszú éveken át az MNGSZ nagyköveteként próbálta imádozott szakmáját méltón képviselni.

Alapító tagja az Első Magyar Fehérasztal Lovagrendnek és olyan szolgálatot vállalt főkancellárként, amiről mindenki tudta, nem látványos küldetés, inkább arról szól, hogy egy országosan ismert szakmai civil szervezet mindennapjait, ügyvezetését, adminisztrációját, pénzügyeit jelesül intézze. Amit vállalt, teljesítette! Szabó Pál az utóbbi, meglehetősen viharos időszakát az Első Magyar Fehérasztal Lovagrendnek már visszavonultan élte meg., Megfáradt, de mindvégig – amíg ezt megtehetette – aggódott azért, hogy a lerakott alapok után elhivatott folytatók legyenek. Örült a megújulásnak, hogy Benke László elhunytával körvonalazódik a jövőkép.

A teljes lovagrendi tagság tiszteleg a Lovagrend több mint 10 évtizedes történetében kifejtett munkássága miatt. Szabó Pál olyan ember volt, aki zsigereiben képviselte és tudta a szakmát, azzal is tisztában volt, hogy ilyen szakmai felvértezéssel, talentummal egy életen át szolgálnia kell a magyar vendéglátást.

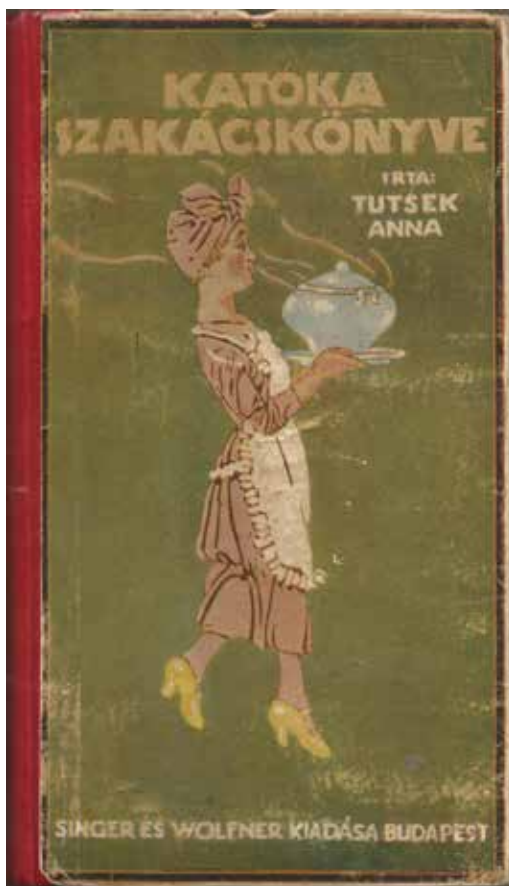
Búcsúfotónk jellemző rá: Szabó Pál megtette kötelességét, emelte kalapját! Nyugodjon békében, gondoljon jó szívvel, mosolygósan az Első Magyar Fehérasztal Lovagrend további kibontakozására, előmenetelére.

**KDP**

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

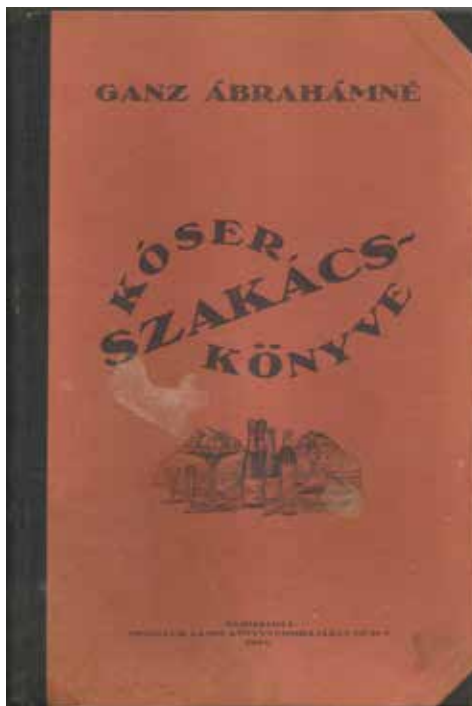
Néhány szakácskönyv szerző kötete olyan sikeres volt, hogy „túl-élték” az első világháborút és az azt követő időszakban is több kiadásban jelent meg főzőkönyvük. Az 1920-as évektől azonban már új szerzők is színre léptek. Érdekes, hogy továbbra is a hölgyek által írt szakácskönyvek voltak többségben.

A legkorábbi „túlélő” Szűcs Antalné Bagossy Klára volt. Az özvegy-asszony főzőkönyvének első kiadása Eredeti magyar alföldi szakácskönyv címmel 1892-ben Mezőtúron látott napvilágot. A második (1897) és a harmadik (1899) Szolnokon, a továbbiak 1906-tól 1925-ig ismét Mezőtúron jelentek meg. Valószínűleg minden kiadását kevés példányban adták ki, mert a nyolc megjelenés ellenére nagyon ritkák. Az első két kiadása 1982-ben együtt került kalapács alá, és szerencsés vevője már 2300 forintért hozzájutott. Ezt követően viszont szinte „eltűntek” az aukciókról, 2002-ben egy második kiadása 38 ezer, 2008-ban egy harmadik 26 ezer, egy nyolcadik (1925) 2016-ban 32 ezer forintért került új tulajdonosához. Balás Sándorné Magyar háziasszonyok könyve 1906 és 1922 között ötször jelent meg és eddig 12-24 ezer forint közötti összeget fizettek egy-egy kiadásáért. Barótiné Stegmüller Mária 1911-ben jelentkezett először A zöldség és gyümölcs feldolgozása című munkájával, majd 1917-ben A takarékos főzés és főzőláda használata című kötete következett, ami megért egy második kiadást is 1925-ben. Az előbbihez 6-8 ezer forintért hozzá lehet jutni, a „főzőládás” kötet első kiadását 1987-ben 600 forintért vitték el, 2012-ben viszont már 42 ezret is megért egy gyűjtőnek. Az 1925-ös kiadása viszont „törzsvendég” az aukciókon, 12-16 ezer forint között mozog az ára. A Veres Pálné vezette „Országos Nőképző Egyesület” 1897-ben nyitotta meg főzőiskoláját, aminek vezetője és felvirágoztatója Malatinszky Fanny volt 1907-ben bekövetkezett halá-



lág. Gasztrotörténeti érdekesség, hogy szakácskönyvét csak 1912-ben jelentette meg az Egyesület, amit még hét, teljesen azonos kiadás követett 1929-ig. Jó hír a gyűjtőknek, hogy ezért elég egy, akármelyik kiadását beszerezni. Sok kiadása miatt beszerzése nem terheli meg túlságosan a pénztárcákat, az elmúlt években 12-18 ezer forint közötti összegért lehetett megvenni. Tutsek Anna író, a híres lányregény sorozat, a „Cilike” szerzője szakácskönyvvel is megörvendeztette olvasóit. A Katóka szakácskönyve első kiadása 1913-ban, a második 1920-ban hagyta el a nyomdát. Annak ellenére, hogy közepes ritkaságúnak számít, nem nagyon kapkodnak egyik kiadásáért sem, 2002-2019 között 12-18 ezer forint közötti összegeket fizettek értük. Urmánczy Nándorné szakácskönyve 1915 és 1926 között szintén két kiadást ért meg. Az első kiadás előszavában ezt írja: „Könyvemmel a jótékony célt is szolgálni óhajtom. A kiadó cég megállapodásunk szerint a nekem járó tiszteletdíj helyett példányonként 50 fillért ad a háború árvái javára”. (Ebben az időben egy féldecí rum ára 40, egy adag vajé pedig 70 fillér volt!) Az, hogy hány 50 fillér gyűlt össze, soha nem derült ki, de az biztos, hogy a szakácskönyv kiadásának árai – állapotuktól függően – 2000 és 2019 között 14 és 26 ezer forint között ingadoztak. A legnagyobb „túlélő” Simon Elemérné Bolemán Ilona volt. Eredeti kunsági szakácskönyv című kötete 1917-ben jelent meg először Budapesten, a második (1923) és a harmadik (1926) Kisújszálláson, a negyedik (1937) Szolnokon, az ötödik (1950) ismét Budapesten. Az első kiadását kevés fehér ember látta, aukción még nem bukkant fel és az ötödik kivételével a többi is ritka. A második kiadásáról 2004-ben 32 ezer forintos leütést találtam, a harmadik és a negyedik 2008-2016 között 18-26 ezer forintos leütéseket hozott. Az ötödiket viszont már 4 és 6 ezer forint között be lehet szerezni.





Az első világháború utáni időszak egyik legkorábban jelentkező szerzője Simon Mariska volt, a Debreczeni magyar konyha című kötete 1922-ben jelent meg Törökszentmiklóson. Rendkívül ritka, ennek ellenére egy 2020 szeptemberében tartott aukción szerencsés vevője már 24 ezer forintért hozzájutott egy eléggé „rozoga” példányához. Annak ellenére, hogy a két világháború közötti időszakban szakácskönyvek sokasága közül választhattak a háziasszonyok, nyugodtan ki lehet jelteni, hogy a piacot 1922 és 1948 között Hunyady Erzsébet uralta. 1922 és 1933 között tizennyolc, 32 oldalas füzetben jelentette meg a Jó házikonyha receptjeit, amiket 1924-től 1948-ig A jó házikonyha. Így kell főzni! A sütés-főzés tudományának új kódexe című kötetben egyesítve adott ki, összesen 11(!) kiadásban. A füzeteket – komoly gyűjtőmunkával – egyenként 3-5 ezer forint között be lehet szerezni, a szakácskönyv sem elérhetetlen, a sok kiadás miatt már 12-30 ezer forint között meg lehet venni. Egy „Cserkész főzőkönyve” című kötete is megjelent 1927-ben, ami viszont ritka, 2002-ben 22 ezer, 2018-ban 28 ezer forintnál ütötték le. Tóth Imréné Tasnády Margit Háztartási és szakácskönyv című főzőkönyve (1924) többféle kötésben és borítóval jelent meg, így az árai nagyon ingadozóak. A „legmutatósbab kötetért (lásd képünkön) 2018-ban 42 ezer forintot adtak. Előszavában ezzel biztatja a háziasszonyokat: „Ha mi otthon jól főzünk, rászoktatjuk urunkat a jó ételekre és ha a ház ura kissé megkésve, fáradtan ér haza, ne fogadjuk szemrehányással, hanem jókedvűen tálaljuk fel a jóízű ebédet, akkor bizony nem fog az kocsmába



kácskönyve az erdélyi Désen jelent meg 1928-ban. Mint minden zsidó szakácskönyv, ez is nagyon ritka, 2016-ban 55 ezer forintra tornázták fel az árát. Venetianer Lajos történétíró, 1897-től Újpest főrabbiája volt, akinek felesége az újpesti Ritter – féle nyomda termékeként jelentette meg 1921-ben A befőttekről. Gyümölcs, főzelék és saláta épen való eltartása. Édes és sós teasütemények című kötetét. Mindössze egyszer, 2006-ban került kalapács alá és akkor 48 ezer forintot ért, amivel „lekörözte” férje történeti munkáival elért árverési eredményeit. Ulmann Jenny A zsidókonyha művészete című szakácskönyve szintén Erdélyben, Nagyváradon jelent meg 1933-ban. Ez is későn, 2004-ben került először kalapács alá, ekkor 42 ezer, 2012-ben viszont már 56 ezer forint lett az ára. Giti néni (Adler Aladárné, Rand Giti) A zsidó háziasszony könyve, 1935-ben látott napvilágot Kecskeméten. Ez a zsidó szakácskönyv fordul elő leggyakrabban, aukción, 2016-ban fizették érte a legtöbbet, 38 ezer forintot. Rosenfeld Mártonné A zsidó nő szakácskönyvének első kiadása a Vajdaságban, Szabadkén jelent meg 1936-ban. 1938-ig még kétszer kiadták, de azokat már Budapesten nyomtatták. Az első kiadását 1987-ben 2800 forintért vitték el, 2012-ben 36 ezer, 2018-ban 55 ezer forintért. A második kiadása még nem került aukcióra, a harmadikat 2006-ban 50 ezernél ütötték le. A szerző neve nélkül Kolozsváron jelent meg 1947-ben egy Kóser szakácskönyv című kötet, ami egyszer, 2018-ban került árverésre és baráti áron, 42 ezer forintért jutott új tulajdonosához.

**Horváth Dezső**

SZELÍD-VADEMBER

# Szafari Szakmárról...

TÓTH KÁLMÁN HATSOR JÁRT AFRIKÁBAN

Mennyire is van a Bács-Kiskun megyei Szakmár településtő, mondjuk Tanzánia? Van az akár tízezer kilométer is, amit manapság átrepülni 10-12 óra alatt lehet. Tóth Kálmán budapesti nagyvendéglős – akiről már nem először írunk hasábjainkon – a lapszerkesztőt különleges vadásztermébe invitálta egy beszélgetésre...



Kedvencmozaik festménye előtt

Kedves lovagtársát (Fehérasztal Lovagrend), Tóth Imrét, az MBÉ magazin szerkesztőbizottsági tagját szintén örömmel hívta, hogy elbeszéljünk egy nagyon fontos témáról. Ez pedig a vadászat, amelynek hosszú évtizedek óta hódol és így a 70-es évei után sem tud erről leszokni:

– Ez egy különleges család itthon és persze a világban – mondja, amikor jófajta, saját készítésű idei diópálinkával serkenti ízlelő bimbóinkat. – Parasztgyerek vagyok és így minden, ami a földdel kapcsolatos gyerekkorom óta kitörölhetetlen emlék! A természet szeretete belém ívódott, pedig szakmai hivatásom, a vendéglátás már tanulógyerekként a „bűvös városba” Budapestre szólított. Ez meghatározta az egész életemet, kitörölhetetlen évtizedeket élhettem meg a magyar csúcsvendéglátás sűrűjében.

Újabb kínálás következik, ezúttal szintén saját természetű szilvapálinkáját kóstoljuk Tóth Imrével, aki az első ízlelés után szembesülhet a megkérdőjelezhetetlen gyümölcs visszacsengéssel.

– Mindent csakis teljes szívvel és a legnagyobb szakmai alázattal lehet csinálni – reagál házigazdánk, aki velünk mindig a vadászati bemutató termében idézzük fel az emlékeket. – Számomra a vendéglátás halálomig tartó szerelem, de már visszahúzódtam, most a vírustámadás idején nem járok Budapestre, szeretek itt lenni a szakmári csendes magányomban. Azért ez nem magány, mert sok barátom keres meg, aminek örülök, és jó szívvel látom őket vendégül. De itt a településen is kialakult egy olyan közösség, akikkel szívesen beszélgetek gazdálkodásról, a föld szeretetéről és bizony mindig vissza-visszatérően a vadászatról. ■

## FIATALOKNAK SEGÍT

Tóth Kálmán nemcsak beszélni szeret a vadászatról – mi tagadás kitűnő adomázó – hanem a tettek mezején is megtette a maga dolgát. Aki csak ide belép, ebbe a csodálatos, inkább kiállításnak mondható környezetbe, szinte megszádul. Sokszor kéri tőle különböző vadászati kiállításokra a trófeáit, ugyanis ebből bővelkedik! Megtette a magáét, ahogy mondja, már nem nagyon kel útra, inkább a fiatal vadászokat segíti. A Safari Klub tagjaként nagyon készül a vírustámadás miatt átprognosztizált 2021-re tervezett Vadászati és Természeti Kiállítás magyarországi programjára. Van emléke ezzel kapcsolatosan...

Akkor megyünk tovább ezen a csapáson, ugyanis Tóth Kálmán az 1971-ben Magyarországon megrendezett Vadászati Világkiállításon szintén ott volt a vendéglátás vártáján. Hol is? Az akkori Intercontinentál luxusszálloda magas, jóképű szobapincéreként, aki persze kiváló felszolgáló volt ebben a kötelekben. A harmadik, immáron Vilmos körtepálinka kóstolása után arról



A "Nagy ötös"

beszélt, hogy a szocializmus kellős közepén – szinte hihetetlen – itt randevűzött a világ vadászati elitje. De még mások is! Híres sztárok.

Elizabeth Taylor és Richard Burton álompár, világhíres színészek, Roger Moor – az egykori „Angyal” esténként vagy reggelente hívta a jóképű fiatalembert. Ahogy Tóth Kálmán fogalmaz ez egy nagyon exkluzív, finom szolgálat volt. Aztán rátér a jelenre, a biztató jövőre:

– Nekünk most 2021-ben meg kell mutatnunk, milyen remek vendéglátó ország vagyunk, milyen gazdag vad-

kinccsel rendelkezünk és azt is be kell tudnunk bizonyítani, hogy a természet, az állat és az ember nagyon is harmóniában tud együtt élni.

MBÉ

# ADNI JÓ

## Kapornai Attila szeretet csomagjai

### ÉPÍTÉSI VÁLLALKOZÓ – FINOMSÁGOK CSALÁDTAGOKNAK, BARÁTOKNAK



Így karácsony előtt hosszú évek óta hagyomány a Szakmáron élő Kapornai Attila életében az ajándékozásra való készülés. Ereje teljében lévő férfiember, aki sokat dolgozik, de még nem alapított családot. A szíve nagy, novemberből már az ajándékosomagok összeállításán serénykedik.

Megvan a koreográfiája Attila életében az év végi ünnepekre való készülődésnek. Ezek több szakaszból állnak és már az **őszkezdeti hónapokban megkezdődnek**. Gondos és takarékos ember, aki tudja, amit a természet ad – például kitűnő gyümölcsökben, szorgos méhek által összegyűjtött majd kipergetett mézek formájában – az ünnepi étkeknél ékesíthetik az asztalokat:

– A **pálinkafőzés** számomra olyan foglalatosság, amit szinte a legfiatalabb korom óta végzek – mesélte a Kalocsa melletti Szakmáron, házának udvarán. – Külön figyelem az évjáratokat, amelyek elsősorban **minden esztendőben a természet ajándékának fogható fel**. Egyszerűbben fogalmazva: a jó termésből jó pálinkát lehet készíteni. Ez izgalmas művelet, mert tudom, hogy **csakis olyat ajándékozhatok tovább az igazi magyar nedűből, amit magam is jóízűen fogyasztok!** Az idei termésre nem lehet panaszom, elkészültek a különböző ízesítésű pálinkák, az üvegek már ott sorakoznak, hogy teljesítsék küldetésüket.

Ez volt tehát Kapornai Attila ajándékosomagjainak egyik „szereplője”, de menjünk tovább! Mire elérkezünk a szent karácsony ünnepéhez, **addigra már túljut a disznótoron, ami egyszerre jó hangulatú közös családi-baráti összejövetel, de munka is**. Elkészítik a finomságokat: kolbász, hurka, disznósajt, tepertő, hogy ne is soroljuk tovább. Ezek sem csak a saját kamráját gazdagítják, hanem a szűkebb és tágabb családokét és a cimboráknak is jut rendszeren a magyaros falatokból:

– Számomra **az év vége egyfajta beteljesedés** – összegez. – Egész évben azon dolgozom, hogy nemcsak saját magam megélhetését biztosítsam, hanem olyan munkatársakét is, **akikkel már 30 esztendeje együtt teljesítünk**. Nagy értéknek tartom, hogy az egyes feladatok teljesítésénél tudjuk egymás gondolatait, fél szavakból is megértjük egymást. Az ünnepek most csendesek lesznek a koronavírus miatt, de annak **nem lehet akadálya, hogy a csomagokat összeállíthassam és eljuttassam oda, ahová szánom**. Keresztlányom és családja, a munkatársak, szakmári és kalocsai ismerősök, barátok tudom, örömmel fogadják szerény figyelmességemet. Ezekben a csomagokban mindig ott van **gyerekeknek való édesség, méz, mézes-diós sütemény** is gazdagítja az összeállítást, mert ez például nagyon egészséges minden korosztály számára.

Attila az elmúlt években több alkalommal megmutatta kitűnő szakácsképeségeit, persze nem akar ő egyetlen profi konyhai mesternek sem „versenyháza” lenni! Egyetlenegy érzés motiválja: **amikor főzőfesztiválokon csapatként egy-egy jellegzetes népi ételhez hozzá tudja tenni a maga ízérezékét, nem mellékesen a megfelelő nyersanyagok beszerzését, akkor mindez már jó érzésekkel tölti el**. Mi tagadás, nemcsak főzni szeret, hanem amikor arra lehetőség van, nagyszalához hívja a már többször említett rokonokat, barátokat. Névnepok, húsvét vagy más jelesebb esemény. Most – jól tudja – **türelemmel ki kell várni, amíg újra társasági ember lehet az ember**, ismét összejöhet, mert ez a kohézió életben tartó.

Kapornai Attila minden egyes barátjának, a profi gasztronómia képviselőinek csendes, meghitt karácsonyt és biztató, kitisztultabb jövő esztendőt kíván.

MBÉ magazin



Derű



Meghittség



Koccintás előtt

## VISSZAPILLANTÓ Hogy volt? HOGY VAN?



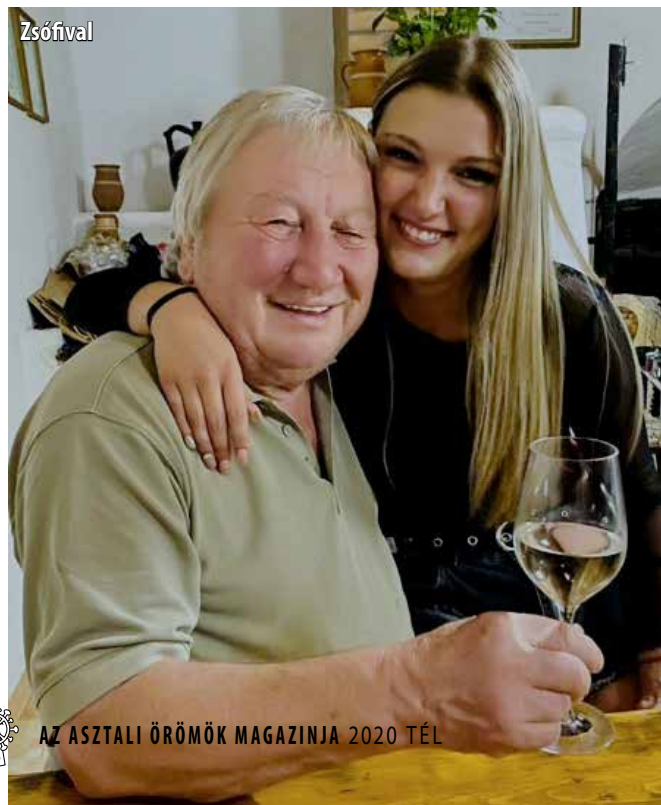
Lóczy lányával, Viktóriával és unokáival Bertalannal és Botonddal

### WUNDERLICH LOJZI AZ EREDETI KERÉKVÁGÁSBAN...

**Hat és fél esztendeje, hogy egy fontos fordulatról tudósított az MBÉ magazin: a neves villányi borász Wunderlich Alajos, Lóczy a nevével fémjelzett nagyleptékű borászatból kilépett és újra elindult a maga útján.**

Ennek azért van jelentősége, mert már akkor tudta, hogy milyen korszak elé néz. Minderről már a Villány legszebb panorámájú részén található préházában beszélt, amely akkor éppen 100 éves volt. Lecsendesített, a Wunderlich Családi Pincészet átlátható, nyolc hektáros szőlőbirtokkal, a személyes vendéglátás őszinte üzleti módszerével kanyarodott rá az új pályaszakaszra. A névből adódóan itt mindenki egy irányba húz azóta is, a családi jelleg felerősödött: felesége, lányai segítik a munkában. Mielőtt a részletekről kérdeztük volna, néhány tényadat talán beszédes lehet! **Jövő februárban lesz 70 éves, 1978-ban vett szőlőt, 1992-ig csak saját maguknak készítettek**

bort és 1993-tól számítható a markánsabb, majd fokozatosan országos hírnévre szert tett borászi karrierje. Ekkor palackozott először. 2010-ig 17 esztendőn át éles kanyarokat írt le, sokat dolgozott, bejárta az országot, nagyszabású bemutatókat tartott Villányban és meghívásra különböző borértő, borszerető publikum előtt.



Zsófiával

– Úgyis mondhatnám, hogy feleségem és lányaim közös kötelékében mi őszintén elkötelezett boros-vendéglátós család vagyunk – fogalmaz. – Az elmúlt 6 esztendő pontos eredménye, hogy a villányi pincesoron **megnyitottuk a Wunderlich Családi Pincészet borozóját**, ahová magam is örömmel megyek, amikor csak időm engedi. Jólesik, hogy sokan **ragaszkodnak hozzám**, felismernek, jókat tudunk beszélgetni. **A préházunk is alkalmas vendéglátásra**, mert gyönyörű a környezet, szőlőtőkékétől ölelten itt hangulatos boros programokat tudunk szervezni, borainkat **saját főzésű ételleinkkel kísérhetik a vendégek**.

Lóczy a sűrű időszakában sok kitelepülésen, borfesztiválon jelent meg, havonta sok száz kilométereket megtéve, késő éjszákán hazatérve. Ez az időszak is lezárult, fontosabb partnereknek még szállít, de a kitelepülések, fesztiválok helyett **magához csábítja a vendégeket**. Tegyük hozzá: ehhez idő kellett, ismertség és a felsőfokú minőséget képviselő borok kínálása.

Három unokánk van: két fiú a kisebb, **Berci** és **Botond**, a 18 éves **Zsófi** már maga fogalmazta

meg, hogy **kedvet érez a borászkodáshoz**, ami nekünk nagyszülőknek és szüleiknek is egyfajta biztató jövőképet jelent.

Nagypapájának nemrégiben meg is jegyezte **„borász lehetek papával és édesapámmal, Riczu Tamással”** (ismert villányi borász, aki bevallotta, hogy sokat tanulhatott az akkori apósától, Lóczytól, amit soha nem lehet elfelejteni és ezért őszinte tisztelet jár. Ma is.)

Jelenthetjük tehát most, a 2020-as év zárásakor, hogy **Lóczy jól érzi magát a „bőrében”**. Bár a vírus erősen támad, azért kíváncsiak voltunk a véleményére: a bor gyógyít? Nem késlekedik a válasszal, ő hisz benne, és most különösen bizakodó az évjáratot illetően. **Az Oportó például 13,6<sup>o</sup>-os. Fogyasztásokor vigyázni kell a jó beosztással, mert leteperheti az embert**. A márciusi első vírustámadás lecsengése után mindenki kereste a felszabadulás érzését, ebben **jelentős szerepet kapott a borfogyasztás**. Jöttek is szép számmal a préházhoz éppúgy, mint a kóstoló pincébe:

– A személyességen, a családi jelleg szeretőnk még továbblépni azzal, hogy átalakítunk egy parasztházat, ahol éjszákra is tudunk fogadni kóstoló vendégeket – avatja be tervébe az MBÉ magazin riporterét. – **Amíg élek, dolgozni szeretnék**, minél többet a vendégek között lenni. Kis parasztfogadómba reggelit is adunk majd a vendégeinknek és ne adj' Isten, még járókerettel is ki tudom majd őket szolgálni. Ezt csak azért jegyzem meg, mert bizony az ízületek, csontjaim már nem olyanok, mint 20-30 évvel ezelőtt. **Bízunk abban, hogy szervezhetünk még jó ideig hangulatos borkóstolásokat**. Azt szeretném látni, amikor már az unokám készítette bort jó szívvel kortyolgatják a hozzánk betérők...

**MBÉ magazin**





## VISSZAPILLANTÓ Hogy volt? HOGY VAN?

### STELCZ ÉS FIA ÚJABB NEMZEDÉKET NEVELHET...

2014 tavaszi lapszámban mives húsokról írtunk riportot, amikor a Kézműves Magyar Ízek Fesztiválján Stelcz Ferenc, felesége Stelcz Ferencné, valamint Barbara lányuk és Ferenc fiúk nagy sorok előtt kínálták termékeiket. Egy húsos dinasztia elmúlt évek történéseiről beszélgettünk Barbarával, aki a kereskedelmi, marketing és pénzügyek mellett még mindig a család szóvivője:



– Idén november 23-án ünnepeltük a Stelcz és Fia Kft. alapításának 25. évfordulóját – indította helyzetjelentését Barbara. – A mai napig gyakran felteszik a kérdést, hogy miért pont Stelcz és Fia? Stelcz Ferenc és édesapja (+1997) között nagyon szoros és tiszteletteljes kapcsolat volt – őket jelképezi cégünk neve. Nagypapa halála után testvérem ifj. Stelcz Ferenc lett a „Fia” és édesapánk a „Stelcz”. Utánpótlás is van, testvéremnek ikrei születtek 2014-ben: Ferike és Sárika. Szüleink még aktívan dolgoznak, két és fél év múlva érik el a nyugdíjkorhatárt. A munkaerő utánpótlás helyzete rémes, így valószínű, hogy még ráhúznak néhány évet.

Elemezzük tovább a piaci helyzetet, például egy fontos szegmensről, a HORECA jelenlegi viszonyairól. Barbara átfogóan közelít a témához. Mindig is viszonylag alacsony szinten befolyásolta vállalkozásuk forgalmát, a covid berobbanásáig a teljes forgalom mintegy 20 %-át tette ki. A védekezés égisze

alatt hozott korlátozások és a járványtól való rettegés miatt HORECA partnereik forgalma jelentősen csökkent.

(Több étterem, panzió, kávézó be is zárt, nem volt tartalékuk.) A jelenlegi tényadat: a HORECA jelen pillanatban teljes forgalmunk 4 %-át teszi ki, vagyis 16 %-os a visszaesés. Megtudtuk: a tavaszi karantén alatt a Stelcz és Fia húsnagykereskedésre a felvásárlási láz miatt minden eddiginél nagyobb feladat hárult. A visszajelzések azt mutatják, sikerült helyt állniuk. Barbara azt sem tagadja, voltak fennakadások. A tavaszi kijárási tilalom kihirdetésével egy időben bevezették Bátaszék 30 km-es körzetében az ingyenes házhoz szállítást, ami kompenzálta a kiesett bevételeket.

– Mi már 3 éve tudatosan készülnünk a 2020-ra prognosztizált újabb válságra úgy, hogy a 2008-as nagy gazdasági világválságból akkortájt sikerült talpra állnunk – elemzi önmaguk stratégiai lépéseit beszélgetőpartnerünk. – A húsipar nem egy jövedelmező iparág (jövedelmezősége 1-4 %), ezért a tartalékolás sem olyan egyszerű mutatvány. Jellemzően a nem létfontosságú költségeket csökkentettük, erősítettünk marketing fronton, kiszálltunk a multinacionális kapcsolatokból és kis üzletekkel építettük tovább a jövőt. (M megbízhatóság, személyes kapcsolat, kereskedő, vásárló hármasa.)

Arra is kíváncsiak voltunk – miután egy nagyszabású szakmai



fesztiválon találkoztunk először –, most a rendezvény ínség idején hogy élték át a folyamatokat. A válaszból kiderül, hogy nem meglepetésszerűen:

– Rendezvényekre három éve már, hogy nem járunk – tájékoztat Stelcz Barbara. – Időhiány miatt és egyértelmű, hogy a rendezvényeken való megjelenésnek irreálisan magas költségei vannak, miközben hosszútávon igen alacsony a megtérülési értéke. Több éve sikeresen dolgozunk együtt Magyarországon egyik legnagyobb gasztrobloggerével, helyesebben mondva, az ő édesapjával, de az idei évben a tervezett közös projektek elmaradtak.

Ilyen tradicionális értékrenddel és átgondolt marketing stratégiával, vajon miképpen gondolkodik a Stelcz és Fia családi csapata? Erre is kapunk olyan választ, amelynek üzenetértéke van. A jövőt illetően tele vannak tervekkel és célokkal, bíznak benne, hogy mindenre lesz elég idő és egészség is. Mitől lehetnek optimisták? Az idén két terméküket is benevezték a Great Taste Awards 2020 versenyre. Stelcz papa kedvenc stifoldere, Stelcz-féle csípős szalámi 1-1 csillagos elismerésben részesült. Sajnálatos, hogy ezt a nagyon magas szakmai fórumot Magyarországon még nem annyira ismerik, pedig a 90-es években alakult és mára már az élelmiszerek legrangosabb megmérettetésének számít.

MBÉ magazin  
Kelt: 2020. november 25.



A Nagy család

VISSZAPILLANTÓ  
Hogy volt?  
HOGY VAN?

**ALAPOZNAK – TOVÁBB ÉPÍTKEZNEK**

## A badacsonyi Nagy család nem tétlenkedik...

Négy évvel ezelőtti emlék a badacsonyi borsoron található Alapozó-Falatozó Büfében tett látogatásunkról. Nagy Géza tulajdonos akkor mutatta be lapunknak – fotókon is – lányait, akik a családi vállalkozás frontvonalába álltak. Nagy Ivett, Nagy Enikő szorgalmasan végezte napi küldetését – derekasan, derűsen munkájukat. Kedves mosolyok kíséretében...

Lepergett pár esztendő, újra érdeklődtünk Nagy Gézától, aki immáron 30 éve dolgozik a magyar vendéglátás frontvonalában. Az Alapozó-Falatozó stílust teremtett, mellette azonban akkoriban a Sörpatika vendéglátó egységet is működtették. Változnak az idők és vele együtt a folyamatok is! Erről kitűnő vendéglősrünk így beszélt az MBÉ magazin érdeklődésére:

– Igazodnunk kellett a körülményekhez és arra is figyelemmel kellett lennünk, hogy fejlődjünk! – mondta elöljáróban. – Az Alapozó-Falatozó valóban vállalkozásunk továbbviteléhez mindig is biztosította az alapokat, bár nem saját tulajdon, hanem bérlemény. A Sörpatikának is meg kellett

találni egy másik üzleti szerepet. Ezért aztán úgy döntöttünk, hogy fejlesztésekbe fogunk.

Ezek a fejlesztések azonban a Nagy család életében megtöbbszöröződött erőkkel valósulhatnak meg. A korábbi cikkünkben szépen mosolygó Enikő társra talált Gáborban, akivel családot alapítottak. Két gyermekük született: Dani 6 éves, Benedek pedig 3 éves. A szülők mindenben segítik a vállalkozást, mert van feladat rendesen. A Sörpatikát, annak vendéglátós stílusjegyeit át kellett alakítani. Meghatározóan minőségi vendéglátásra alkalmas badacsonyi szálláshellyé.

– Éltünk a lehetőséggel, így a Sörpatika vendégszobáit a koronavírus adta kormányzati, pénz-



ügyi segítséggel fel tudjuk újítani. – Itt is korrigálni kellett bizonyos szolgáltatásokat. Vendégházunkban lottózót nyitottunk, lehetőség van 10-12 féle bor kóstolására. Úgy gondoljuk, ezt az irányt kell követnünk a jövőben.

A másik mosolygós lánynak, Ivettnek is fontos fordulatot vett az élete. Férjhez ment, és most négyhónapos fiát, Zentét neveli. Férje Erik mindenben segíti, ő pedig, ahogy lehetősége lesz, visszatér, hogy erősítse szép családjuk kiteljesedő vállalkozását.

– A koronavírus idejében a nyár tagadhatatlanul sikeres volt számunkra – fogalmaz őszintén Géza. – Most egy

újabb hullámhoz értünk és tudomásul kell venni, hogy a vendéglátásnak, turizmusnak az év végi hónapok nem kedveznek. Mi azonban megtaláltuk a kiutat. Dolgozunk, alkotunk, gyarapítunk. Egy ingatlant vásároltunk, ahol hozzáfoghattunk – önerőből – egy 14 szobás panzió építéséhez. Karácsony előtti napok is a munka sűrűjét jelenti számunkra. Nem baj, tudjuk, hogy jövőt építünk. Felelőselem, Pirike az elmúlt évtizedek során mindig is inspirált és maga is élen jár, hogy előbbre juthassunk. Innen nézve az optimizmusunk talán érthető...

**MBÉ magazin**



## VISSZAPILLANTÓ Hogy volt? HOGY VAN?

### AZ ÖRÖKIFJÚ LAKÓ PÁLT A MUNKA ÉLTETI

**Fél évtizede, hogy felfedezte az MBÉ magazin Lakó Pált, Pali bácsit, a Kecskemét melletti Szentkirály településen élő biogazdát. Riportunk nyomán kiderült, hogy az akkor 70 éves biogazda új életet kezdett, csodálatos új társával, Kis-Lőrinc Ildikóval.**

Mindig is tudta, hogy a föld és az abból történő gazdálkodás évszázadok óta családok megélhetését biztosította. *(Érdekes előélete volt, hiszen teljesen más területen, az autós szférában ért el egyszerre hazai és nemzetközi sikereket!)* Öt esztendővel ezelőtt mindent már megírtuk, „tetten érve”, ahogy a kecskeméti piacon és számos más budapesti értékesítő helyen kínálja remek biotermékeit.

Pereg az idő, **Lakó Pál ebben az esztendőben már 75. évét töltötte be.** Ez nem csoda, hanem biológiai tény. Azt azonban meg kell jegyeznünk – mivel az 5 esztendővel ezelőtt készült riportunk nyomán felhívtuk –, hogy munkakedve nem lankadt. Most a legnehezebb vírushelyzet időszakában is azt mondja, tenni

kell dolgunkat! Visszapillantó rovatunkban számos más riportalanyt megkérdezve, arra vagyunk kíváncsiak, mi változott, hogyan látja a jelent?

– Sok mindent megélttem, de ahogy itt láttok a budapesti biopiacon, talán üzenhetem, hogy a munka egyben az életben maradás is! – mondja mosolyogva miközben a biopiac törzsvendégei sorban állnak termékeiért. – Ezzel a mostani helyzettel nagyon nehéz szembesülni. Én pedig igencsak a veszélyeztetett korosztály tagja vagyok! Mondjam, hogy nem megyek az emberek közé, a megszokott piacaimra? **Úgy döntöttem, hogy szembenézek a kihívásokkal.**

Öt évvel ezelőtti megkeresésünk alkalmával Lakó Pál elmondta, hogy csodá-

latos társával Kis-Lőrinc Ildikóval új életet kezdett. Öt év után azt mondja: megfordította és bearanyozta „öreg napjait...”

**– Az öt évvel ezelőtt átadott Klauzál Piac földszinti sarkában beszélgettünk Garaczi János mesterszakács, a Lajosmizsei Tanyacsárda társlajdonosával arról, hogy bizakodó vagy...**

ben hogyan lesz erejük leküzdeni a vírust! **Pláne, ha finomat kapnak, a hangulatuk is jobb lesz.** A beszélgetésünk előtti napokban mangalica sertésekből készített finomságokkal traktáljuk a nagyjérdeműt, mert a nyersanyag utánpótlásra szükség van, nekünk meg a „munkaedzésre”.



Szombat hajnali sütés

– Belevágtunk ebbe is, mint annyi másba az életben és az életünkben!

– mondja nagyon őszintén.  
– Szép új beruházás volt, arra gondoltunk, hogy a belváros szívében tartósan megmaradhatunk. Mit mondanak? Ez nem jött be, de döntenünk kellett arról, hogy másfelé fordulunk. Itt vagyunk! Élünk! Nem lankadunk, **új Bisztrót nyitottunk a budapesti Bocskai út 33 szám alatt.** Vírus ide vagy oda, a fővárosiaknak is táplálkozni kell. Külön-

**– A kecskeméti és budapesti vásárlóid azt mondták: „Pali bácsi legyél”... Maradtál jókedvű?**

– Más nem is lehetnék! – A korábbi riport alkalmával 70 éves voltam, most pedig 75, nagy ajándék a teremtőtől és családomtól, hogy megmaradhatott munkakedvem, erőm és a derűm. **Meg az erőm, kitarthatom. Több, mint ezer hete vagyok szombatonként a Biopiacon.** Ebből háromszor hiányoztam!

**MBÉ magazin**



Kedves munkatársakkal



## GENERÁCIÓK EREJE

### BÁCSKA ARANYA A MINŐSÉG SZINONIMÁJA...

Fűszerpaprika Bajáról – hozzáértéssel, szeretettel



Apa és fia

Akik már kóstolták, vagyis ízesítették egy-egy remek magyaros ételüket a Bácska Aranya márkanévvel jelölt őrölt fűszerpaprikával, a végeredményt tekintve nagyot csettinthettek. Megtudtuk, hogy ez a minőségi termék milyen szakmai hozzáértéssel és szeretettel készül, évről-évre egyre jobb minőségben.

Szerletics Tamás fiatal gazda nemcsak a fűszerpaprikával foglalkozik, hanem szántóföldi termesztéssel is. 37 éves, minden idegszálával arra törekszik, hogy egy nagyon fontos tradíciót folytathasson:

– Családunk már 4. generációs fűszerpaprika termesztő – tájékoztatta az MBÉ magazint ünnepi számunk



előkészítésekor. – Az 1920-as években a Kaloosa melletti Bátya adott otthont a déd- és nagyszüleink házában a megtermelt fűszerpaprikához. Az ő tudásukat hasznosíthatjuk tovább, az akkori őrlemények hagyományos és eredeti ízvilágát átörökítve az utókornak. Ezeket a tradicionális értékeket édesapámtól Szerletics Józseftől – aki idén 60 éves – örököltem, a paprika termesztés és feldolgozás mindennapjaiban társak vagyunk. Ez pedig nagy adománya mindkettőnk életének. **Prémium minőség lehet csak a végtermék**, két fajtából, aminek igazi értékeit a szín és a zamatanyag adja.

Milyen is az igazi magyar fűszerpaprika?

A 2019-es év végeredményére visszatekintve, egyértelműen kijelenthető, magas minőségű cuvée fűszerpaprikáról van szó, amelynek hosszantartó édes íze és zamatai méltó képviselői a magyar hungarikumnak. Eredeti, organikus illata rögtön magával ragadó és arra buzdít, hogy megkóstoljuk. Lenne valami különleges títok? Semmiképp! A piacokon ritkán található ilyen minőségű őrlemény elkészítése a nyersanyag termesztés technológiáján és a termesztők magas szintű tudásán és gondosságán múlik. Hozzátehetjük: befolyásolja az éghajlati és termőtalaj adottság, a szerves anyag utánpótlás, a folyamatos öntözés és sorközművelés, a megfelelő fajtájú vetőmag kiválasztása. A Bácska Aranya felsőfokú minőségi értékének megkérdőjelezhetetlen háttér ereje, hogy rezisztens, betegségeknek ellenálló, bőtermő, zamatokban gazdag fajtákat háziasítanak a mives gyártók. Ezek elegye főzőskor zsírban oldódva legjobb tulajdonságaikat adják. Szerletics Tamás elmondta, hogy a háztáji előállítású őrlemények a múlt századokban a termelő családoknak már hagyományosan kiegészítő jövedelmet biztosítottak. Az ő szemükben tehát a fűszerpaprika jelentette az aranyat. A 2020-as évjáratot szintén prémium minőségnek ítéli meg a fiatal gazda szakember. Sajnálatos módon negatív időjárási tényezőknek köszönhetően, a mennyiséggel vannak gondok.

Az MBÉ magazint első kézből tájékoztatta Szerletics Tamás az extra minőségű végtermék kiszereléséről. Terméküket a háztartási felhasználáshoz ideális 250 g és 500 g-os kiszerelésekben forgalmazzák. Máris biztató jelek mutatkoznak arra vonatkozóan, hogy a profi gasztronómiában egyre több étterem, halászcsárda tulajdonosa, séfje fedezi fel a Bácska Aranya fűszerpaprikát.

Ha pedig ezek a folyamatok folytatódnak, a 4. generáció képviselői is elmondhatják: szorgalmas munkával, a minőség feltétlen képviselőjével saját maguk életét is bearanyozhatják, legalábbis biztosíthatják boldogulásukat.

**MBÉ**  
**Bácska Aranya**  
**mobil: 06-30-383-7677**