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

A SZAKMA LAPJA

AZ ASZTALI ÖRÖMÖK MAGAZINJA

MBÉ

2022 TÉLUTÓ • ÁRA: 890 FT

MINŐSÉGI BOROK ÉTELEK ÉLETEK

DÖNTŐ TÉLUTÓ • DOKUMENTUMNAPLÓ

ÚJBOROK A CSÁSZTA-HEGYI VIRÁG PINCÉBEN

KÉZMŰVES CUKRÁSZ EGERBŐL | JÖVŐÉPÍTŐK SZEKSZÁRDON | ESZMÉNYI NESZMÉLYI | TEREPGYAKORLATON

ÚJ KORSZAK KEZDETE

I. MATE BORVERSENY

„Egyetem Csúcsbora 2022"

NÉGY KATEGÓRIÁBAN

ÉLETRE, SZAKMÁRA NYITOTTAN!

1. MATE BORVERSENY – NAGY ÉRDEKLŐDÉS – KITŰNŐ BOROS MEZŐNY

Kis túlzással történelminek nevezhető az a folyamat, ami megindult a magyar felsőoktatásban az elmúlt években. A modellváltással a magyar kormány arra törekszik, hogy az eddiginél rugalmasabb és kiszámíthatóbb működési környezet kialakításával növelje a magyar fiatalok képzésének színvonalát. További cél is világos: az intézmények az évtizedek óta változatlan működési modelljük megújításával sikeresebben lesznek képesek megfelelni az új kihívásoknak.

A **korszakos folyamat** egyik kiemelkedő modellváltását a **Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem** egy évvel ezelőtt elsők között indította el. Február hónapban **egy éves születésnapi programsorozat** részesei lehettek oktatók, hallgatók, sok-sok szakmai és kötetlen program megszervezésének köszönhetően. Az életre, szakmára nyitottság jegyében a **MATE Budai Campusa február 24-én megrendezte az 1. MATE Borversenyt**, melynek végeredményeként négy kategóriában választották ki a **„MATE bora 2022" kitüntető címet.**

Hat bíráló bizottság, hat kóstoló asztalához **30 felkért borbíráló ült le** – nyugodtan kijelenthető az ország legjelesebb szakértőit sikerült meginvitálnia a Campus vezetésének, élükön **Nyitrainé dr. Sárdy Diana** főigazgató intézmény, az ünnepi események sorában az országos borverseny azért is kiemelkedő, mert üzenete jövőnek szóló. Minden esztendőben érdemes meghirdetni ezt a versenyt, mert **kapcsolat a hazai borászságazattal,** az egyes pincészetekkel és a pincészetekben tevékenykedő **kiváló borászokkal, szőlészekkel.** Sokan közülük sikeres borászatokat működtetnek, az előd intézményben felvértezve szakmai tudással s **itt szerzett diplomával**.

Való igaz, a borbírálók között aktív borász, szakmai oktató, szakújságírók, a borágazathoz kötődő számos szakma képviselője képviseltette magát. A bírálók között üdvözölhették **Nyúlné dr. Prühla Beátát**, aki a „2021-es Év Bortermelője" címet vehette át legutóbb, de örömmel vett részt a kóstoláson **Gálné Dignisz Éva, Koch Csaba** is. Mindketten az „Év Bortermelője" elismerést vehette át az elmúlt években. ■

Előterítve kóstoláshoz

Remek borásznők

Nyitrainé dr. Sárdy Diána

Földesi Gyula, dr. Stumpf István, dr. Gyuricza Csaba

Rektori köszöntő

asszonynak. Köszöntő beszédében üdvözölte **dr. Stumpf István kormánybiztost. Dr. Gyuricza Csaba rektort, dr. Földesi Gyula kancellárt**, a szakmai zsűri tisztelt tagjait, kollegákat, akik igazi csapatmunkában készítették elő és szervezték meg a szakmai találkozót. **A borász hallgatók komoly szervezői feladatokat kaptak! Bírálhattak egy külön asztalnál, az egyes bírálásra beküldött tételeket ők töltötték az ítészeknek.** /Dr. Gyuricza Csaba rövid beszédében arra utalt, hogy fontos időszakon van túl az

Számok, adatok

Összesen 219 a nevezett borok száma. Ebből fehérbor 130, rozébor 31, vörösbor 43, gyöngyöző bor (pezsgő) 13, siller 2 tétel sorakozott fel. A nevezett fajták száma 39 és a felsorolt tételek aránya a következő: 14,6 % Cuvée, 10,9 % Kékfrankos, 7,8 % Olaszrizling, 6,4 % Irsai Olivér, 5,9 % Cserszegi Fűszeres, 5 % Chardonnay, 4,5 % Cabernet Sauvignon, 45 % egyéb fajta. A tételek 94,5 %-a száraz kategória, 5,5 % félszáraz, félédes, édes.

A professzor értékel

Dr. Kállay Miklós a zsűri szakmai elnöke, emeritus professzor, tanszékvezető egyetemi tanár, a Magyar Bor Akadémia örökös elnöke röviden ennyit mondott:

– Semmiben nem maradt el a mi egyetemi borversenyünk a hazai nagy borversenyek mezőnyét tekintve! – Ezt objektív megközelítésben fogalmazhatom, ugyanis se szeri, se száma az elmúlt évtizedekben, hogy meghívott bírálóként jelen lehettem ilyen boros megmérettetéseken. Komoly szervező munka előzte meg, hogy minőséget mutassunk fel, ha már a házigazdaság mellett döntöttünk! Jó volt kóstolni remek borokat, látni kitűnő bíráló szakembereket, de tanáremberként az is melengette a szívemet, hogy borász hallgatók – a szervező munka mellett – bírálhattak is.

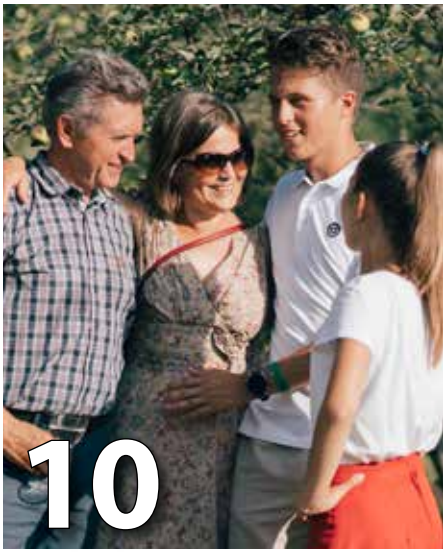
„MATE 2022 ÉV BORAI"

Fehérbor kategória:
Tornai Pincészet, Somlói TOP Selection Szent Ilona Olaszrizling – 2019
Rozébor kategória:
Szentpéteri Borpince, Néró rozé 2021
Vörösbor kategória:
Koch Csaba Villány, Villányi Csanád Cuvée 2015
Késői szüret kategória:
MATE Szőlészeti és Borászati Intézet, Badacsonyi Szürkebarát – 2015

TARTALOM

TARTALOM • 2022 TÉLUTÓ

Díjnyertes borok a MATE 1. országos versenyén 2
Tudósítás a MATE Budai Campusából 3
Jövőnek szóló fejlesztés a szekszárdi Mészáros Pince és Borházban 6-7
Büszkék a kézművességre! Egri cukrászetalonról iskolát nevezetek el 8-9
A Neszmélyi Borvidék szószólója: Bencsik János országgyűlési képviselő – Kisbaka Borászat 10-11
Szőllősi Mihály neszmélyi hagyatékának folytatói 12-13
Gerecse felfedezése 14
Simecz Róbert borász személyessége 15
Vince-napi pincejárás Bajon 16
A tatai Kristály Imperial Hotel házi pincészete 17
Terepgyakorlaton Badacsonyban – a Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem szőlész-borász hallgatói metszést gyakoroltak… 18-19
Stróbl Pince – A Pálinks Pince igyekezete 20-21
Dusza Bertalan négy élete… 22-23
Bordámák Miskolcról 24-25
Első Magyar Fehérasztal Lovagrend: Elnöki jegyzet – A cukrász-, szakácsoktatás mindennapjairól összefoglaló 26-27
Horváth Dezső múltidézése 28-29
Közösségteremtő nő: Gaszt Kornélia tájházat rendez, fesztiválokat és borversenyeket szervez 30-31
Jakab Sándor Fegyverneken csatát nyert kézműves hústermékeivel 32



CÍMLAPBOR

CÍMLAPBOR

SZÜRKEBARÁT 2021 – a barátoknak – VIRÁG PINCÉSZET, EDELÉNY

Nyitólapunk azt szeretné üzenni, amit a lapszerkesztő lenti sorai-ban szerényen megfogalmazott. Az ember, benne a természet élni akar. A borok fogyasztója, kóstolója éppúgy, mint maga a bor. A szőlőtőkével szimbiózist alkotva ‚jókedvet, boldogságot tud varázsolni. 20 éve visszatérő program az edelényi Virág Pincészet alapító borászának, Virág Tamásnak az az igyekezete, hogy rendszeresen meghívja az István Nádor Borlovagrend tagjait újborok kóstolására. Így történt ez 2022. február 23-án délután, a 23 évvel ezelőtt meglapított miskolci jeles civil szerveződés asztalok köré ülő nemes hölgyeivel és uraival is. (Legutóbb 6 bordámát avattak, erről külön tudósításunk tájékoztatja olvasóinkat , a 24-25. oldalon.) Megfontolt borászként mások véleményére – főként, ha remek szakértők is – sokat adó vendégfogadóról van szó! Az újborok egyben a felfedezés örömét adják. Ízében, zamatában, savakaik üzeneteivel - de a borásznak is fontos kontroll. Önmagát tájolja be: megfelelően tudja elhelyezni alkotásait a szűkebb és tágabb régió borásztársadalmában. Ez a nap az újborok Császta-hegyi fesztiválja volt! Címlapunk 2021-es Szürkebarátja, a Virág Pincészet Rizlingje, Zengője, Királyleánykája, de a vörösek közül: a Blauburger, a Kékfrankos vagy a Cabernet Sauvignon és Cabernet Franc. A biztató jövőbe tekintés szándékával hívjuk fel a figyelmet arra, hogy munkával, elkötelezettséggel, szaktudással nemzetünk gasztronómiáját, borkultúráját, kedély állapotát elhivatott emberek emelhetik magaslatokba.

VIRÁG PINCE – EDELÉNY
Császta-szőlőhegy 3780
telefon: 06-48- 525-052
06 -20 922 -1079

Hazánk, boraink, határaink...

Március idusánál – túljutva a szinte meg sem jött telünkön – kinézünk a határba és kémleljük határainkat. A „csupa kettes”, 2022-es esztendőbe belevágtunk és megpróbáljuk kicsit ráncainkat összeszedni. Minden következő esztendő egyben a következő időszak kémlelése is! Hol is tartunk? Hazánk egyben, boraink, újboraink biztatóak, kenyerünk van, de mi a jövőképünk? Csakis a munka, az előre haladás zsigeri képessége. Mindig is ezt kellett tennünk, hogy maradjunk ott, ahol vagyunk, értékeinket megvédjük, hogy a jövő generációit is építeni tudjuk. Beindult az élet, most, hogy már a rügyek fakadását várjuk. Idei első lapszámunkban ez több tételben is megmutatkozik. Sokféle előrejutási és cselekvési mód van. Egyesek nagyban tudnak gondolkodni, mások kicsiben, amit a szerkesztő inkább úgy nevezne: egyre inkább családban. Riportjainkban felvillantjuk, miképpen tud legkorszerűbb, csúcstechnológiát csatasorba állítani az egyik jeles borvidék jeles borász családja. Mindjárt válaszképpen pedig több olyan törekvő gasztronómiai, borászati vállalkozást is bemutatunk, ahol a tradíció alapjaiból kiindulva, talán a legjárhatóbb , életbe maradó módját választották a megélhetésnek. A szív és a kéz együtt van, hogy kézműves lehessen az alkotó. Rácsodálkozunk a hazai borvidékek egyik gyöngyszemére, a Duna part sajátos hegyi és vízi klímáját magáénak mondható Neszmélyi Borvidék néhány borászatának talpon maradására, élni akarására. A hazai felsőoktatás forradalmi átalakulását magunk módján úgy szeretnénk szemléltetni, hogy a Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem fiatal, jövendő szőlész-borász nemzedéket képviselő gyakorlati oktatásának érdekes pillanatait hozzuk közelebb az olvasónak. Az élet él és élni akar! Erre olyan példát hozunk, aki a Covid letaglózása után négyszer született újjá. Női bordámák vallanak a bor fétiséről, a művészetről, gyengédségről, szeretetről. Néhány példa tablónkból, amelyet felvonultatunk a 2022-es esztendő első online és print lapmegjelenésünk hasábjain. Kiutakat, menedékeket keresően próbáljunk előre haladni.

U.i.: Határaink nyitottak! Vészesen éles kanyart vett a világpolitika! Kárpátaljai menekülteket fogad be – lapunk zárásának napján is – hazánk és fogadnak be más, szomszédos államok! Követelem: ne vesszenek oda családjaink, nemzeti értékeink! Ha minden összeomlik, ki főzi és kínálja bírkapörköltünket? Ki szeli meg kenyerünket s ki önti ki borainkat?

Kiss Dezső Péter

Kiadó: Kiss Dezső Péter e.v. • **Székhelye:** 1025 Budapest, Szépvölgyi u. 92/F. • **A kiadását felelős személy:** Kiss Dezső Péter • **Főszerkesztő:** Kiss Dezső Péter • **A szerkesztő bizottság tagjai:** Benke László, Garaczi János, Gombás András, Horváth Dezső, Lukács István, Pinczés Károly, Tóth Imre • **Szerkesztőség és hirdetésfelvétel:** 1025 Budapest, Szépvölgyi u. 92/F. • **Telefon:** 1/359-2317, • **mobil:** 06-20/458-3002, 06-20/542-4159 • **Nyomda:** Kapitális Nyomda • **Terjesztés:** VIP lista, Tourinform Irodák, éttermek, szállodák, panziók, vinotékák, borfesztiválok, alternatív terjesztők, előfizetők • **Előfizethető:** a szerkesztőség címén

Címlapon:

SZÜRKEBARÁT – újbor
A CSÁSZTA-HEGYI
VIRÁG PINCÉBŐL

ISSN: 2060-646

www.mbemagazin.hu

Borház mellé pezsgőházat...

Péter és Pál

A szekszárdi Mészáros család időutazása

MINDEN VERSENYHEZ KÉPESSÉG, ADOTTSÁG, KITARTÁS ÉS – MONDJÁK - SZERENCSE IS SZÜKSÉGES. A VERSENYKÉPESSÉG PEDIG A LÜKTETŐ, FOLYTONOSAN VÁLTOZÓ GAZDASÁGBAN – LEGYEN AZ BÁRMELY SZEKTOR, PÁLYA – AZ ÉLETBEN MARADÁST ÉS A JÖVŐNEK SZÓLÓ BIZTONSÁGOT IS JELENTI. A SZEKSZÁRDI MÉSZÁROS CSALÁD NEM TÉTLENKEDETT: MÁSFÉL SZÁZADA ÍRJA KRÓNIKÁJÁT…

Ez is megújul...

Hordócsere lesz

Mészáros Pál alapító borásztól februárban egy újabb, nagyon fontos, egyben **aktuális fejlesztési folyamatról kaptunk tájékoztatást**. Ehhez azonban kicsit érdemes visszaidézni a múltat, ami nélkül nincs jövőépítés sem! Pali,maga nyilatkozta évtizedekkel ezelőtt, hogy „Ez a pince jelenleg is családunk birtokában van apai nagyszülőké volt. Édesapám és nagybátyám odaszüreteltek közösen. Ez a családi pincék közt hatalmas, bőven elfértek. Sőt, amikor én kezdtem, akkor még én is odafértem”.

Jól kifejezik a mondatok az eleve elrendelést, a teremtő szabta utat!Ez az út meghatároztatott számára, hiszen **dédapjáig tud visszaemlékezni** olyannyira, hogy a családi legendárium szerint ő volt a legsikeresebb, akkoriban háromszor-négyszer átjárta a szőlőt, válogatás borokat készített sőt, volt olyan darálója, ami bogyózott is… Hozzá tesszük: egyszerre kettőt „tudott”.

E látásmódnak üzenetértéke van a jelenben, ugyanis a Mészáros Borház családi vállalkozás alapításától, **első pillanataitól képviseli a tradíciót és a korszerűséget**. Lehetetlen felsorolni, hogy épült egymásra ez a sikerpiramis, de érdemes néhány fontos mo-

Nem csoda – csúcstechnika!

mentumot felidézni. **Első nagyobb szőlőterületet 1974-ben vettek Kisbödőben**. Ez már nagyüzemi szőlőtelepítés volt. Akkor még fehérszőlőre volt nagyobb kereslet és még egy családnak 800 négyszögöl területen lehetett gazdálkodni. A Mészáros időutazás következő 10 évének végén még terebélyesedett a szőlőterület. A leszüretelt szőlőt **családi pincében dolgozták fel,** de elérkezett az idő, hogy újabb pincét építsenek. Tudták, hogy minden továbblépés egyben a piaci helyzetüket erősíti, ugyanakkor az üzeni, hogy versenyképesek. **1996-ban borfeldolgozó született** a Damjanich utcában, ezt még továbbfejlesztették és 19 évvel ezelőtt megépítették a **Borházat** és a hozzá szervesen kapcsolódó 200 éves pincét, amit tulajdonukba kerülése után régi korok szelleméhez hűen, felújítottak. A Mészáros regény vastag könyvet kívánna, most csak villanásszerűen arról, hogyan is mentek tovább ezen a versenypályán. Sok-sok hazai és külföldi aranyérem – **2008-ban Bordeaux-i csúcsdiadal,** s ez az év meghozta a saját palackozó megépítését is. **Épp 10 éve választották meg a Mészáros Borházat az Év Pincészetévé** és ez az emlékezetes év azért is fontos, mert szakmai sikerként elkönyvelhették, hogy saját kadarka klónok telepítése nyomán, továbbszaporítását követően, be is jegyezték a **Mészi Kadarkát önálló fajtaként**! A jó vendéglátáshoz egy jó borásznál természetesen ódon, régi korokat idéző pincékben a legstílusosabb kínálni. Ők azonban 8 évvel ezelőtt megépítették Szekszárd belvárosában a **Hotel Merops szállodát**, ami azóta is képviseli a XXI. századot. 2016-ban pedig a vaskosodó Mészáros krónika feljegyezhette: Mészáros Pál elnyerte **a Magyar Borakadémia „Év Bortermelője" címét**.

Kellett ez a „kis történelemóra" ahhoz, hogy tényszerűen bizonyítsuk: a folyamatok sohasem maguktól születnek, és minden mindennel összefügg! Az ősi alapok, értékek, a dédapa és az a környezet, ahonnan valaki elindul szerencsét próbálni.Mert az úton menni kell tovább! ■

Erre a már-már **futurisztikus palackozóra** úgy lettek figyelmesek, hogy a Merops Hotelban laktak – véletlenül, sorstól küldötten? – az **olasz gyártók** és így alkalom volt kötetlenül arról elbeszélgetni, mi mindent lehet ezzel a technikával elérni. Kiderült, hogy rendkívül drága beruházásról van szó, de megtérülése igen gyors! Ezért aztán **Mészáros Pál és fia Péter kiutazott az olasz céghez**, hogy a helyszínen tanulmányozzák az esetleges későbbi működtetéshez szükséges kezelési folyamatokat. A döntés megszületett és támogatás, valamint jelentős önerő biztosításával **elindulhatott egy új időszámítás** a Mészáros Borház feldolgozójában.

A versenypályán azonban szusszanásnyi idő van ugyan, de újra és újra a következő futamokra kell gondolni! Így a következő, szintén pályázati erőket is igénybe vevő fejlesztés kétirányú lesz. Erről szintén Mészáros Pál ad összefoglalót. Említettük, hogy az egykori alappincét 20 éve, 2002-ben újították fel. Azokat a hordókat újakra kívánják cserélni, hisz ezeknek is megvan a megfelelő „kifutási" idejük. Az összesen **kétezer hektó tárolására alkalmas pincét újra felújítják** küllemileg, tavasszal indul is a munka, azzal az elhatározott céllal, hogy megmarad a tradícionalitás, de az új kor vendégfogadó igényeinek is meg kell felelni.

Hirtelen, ha nem is éles kanyarral, ráfordulunk egy másik jövőépítő téma kibontására. Ez pedig a **pezsgőgyártás** Szekszárdon történő elindítása! Készítettek már – bérpalackozásban – hagyományos pezsgőt és bebizonyosodott számukra, hogy ezt **egyre jobban igényli a piac**. Megszületett a döntés, hogy beindítják e **történelmi léptékű fejlesztést** is, oly módon, hogy terveik szerint **2023-ra** már elkészül vadonatúj technológia és szakszemélyzet beállításával a pezsgőgyártás és palackozás. ■

Talán Zalán?

Folyamatosan léptek be az új nemzedékek, Péter ma már a borászatért teljes érékűen felel, nyugodtan állíthatjuk magas fokú szakmai tudással és elkötelezettséggel! Zsanett és édesanyja a Merops szálloda üzletmenetéért felelnek, beleértve a könyvelési munkálatokat is. Mészáros Pál az önmaga helyét, szerepét most így látja:

– Visszább vettem a munkatempóból, inkább célirányosan, ütemesen végzem a mindennapi feladatokat – mondja. – Ha jól mennek a dolgok, akkor nem szólok bele, ha azonban segíthetek, ez mindannyiunk érdeke. Szívem csücske a szőlészet, de itt is megfelelő mederben haladnak a dolgok. Egyre jobban az foglalkoztat, hogy úgy menedzselni a Mészáros „versenyautót", hogy még hosszú köröket futhasson. Igen, a versenyképesség mindennél jobban jelenti a jövő zálogát ebben a fénysebességgel felgyorsult világban. Van mire visszatekintenem, egészen a dédszülőkig szóló személyes élményeim belém véődése nyomán. Ez az új generáció építését, a mi családunk a nagy végtelenségben betöltött időfutamának továbbvitelét jelentheti. Jó hír: három unokámból, a „rangidős" Zalán, azt mondta: borász akar lenni. Nagy futam előtt áll!

kdp

Jöttek az olaszok…

A Mészáros Borház legutóbbi 6-8 hónapját idézzük vissza friss beszélgetésünkben Mészáros Pállal, elsősorban arra koncentrálva, milyen további munciókkal erősítik pozíciójukat azon a bizonyos versenypályán. Kiderül megint, hogy a versenyhez sok-sok jó képesség kell, széles látókör, azonnali rezdülés az új lehetőségekre:

– Tavaly augusztus óta indult el az ágazati pályázattal is segített fejlesztési folyamat, ami több irányban is a dinamikánkat szolgálhatja, egy része már mostantól, másik része pedig mintegy két esztendő múltán – informál bennünket a 74 éves, a vállalkozás mostani folyamataira is figyelni tudó, ám a családi hátterétől jelentős segítséget kapó borász etalon. - Sikerült beállítanunk egy olyan palackozó sort (palackozó csúcstechnikát), amely Magyarországon is egyedülállónak mondható. Olasz gyártmányú és „képességét" tekintve igazán XXI. századi ! Az előző palackozó technikához képest ez megtízszerezi a gyártási folyamatot, különleges specialitása, hogy a fehér, rozé és gyöngyöző bor palackba kerülése után hő alagúton megy keresztül és szétválasztásukat követően, felmelegítve a palackok azonnal címkézhetők is. Ez utóbbi folyamatot eddig külön kellett végeznünk. Idő és meghatványozott volumen az eredmény! A magas fokú technikának köszönhetően pedig a munkaerő gazdálkodásunkra is „pozitívan" hat.

Családi mosoly a jövőnek

Sárvári Kálmán egri cukrász hagyatéka

CSALÁDBAN MARADVA – KÉZMŰVESEN

EGER VÁROS SZÍVÉBEN, A KOSSUTH UTCÁN OLVASHATÓ A FELIRAT: SÁRVÁRI CUKRÁSZDA. FEBRUÁRI SZOMBAT DÉLELŐTT ÉRKEZIK A KRÓNIKÁS, ALIG VALAMIVEL HAMARABB A 11 ÓRAI NYITÁSNÁL. RIPORTERI KÜLDETÉS HOZOTT IDE, UGYANIS A HEVES-MEGYEI SZAKKÉPZÉSI CENTRUM KORÁBBI KERESKEDELMI-VENDÉGLÁTÓIPARI SZAKMAI ISKOLÁJÁT NEMRÉGIBEN SÁRVÁRI KÁLMÁNRÓL NEVEZTÉK EL. TISZTELGÉS EGY MESTEREMBER ELŐTT, AKI AZ EGRI CUKRÁSZAT MÍVESSÉGÉT KÉPVISELTE 1979-BEN BEKÖVETKEZETT HALÁLÁIG.

A múltból erőt merítve

Három nemzedék

Önálló üzletvitelét 1927-bben kezdte. Egerben előbb egy érsekkerti épületet bérelt. A **Sárvári Cukrászda pedig 1933-ban került jelenlegi helyére,** ide a Kossuth utcába.

Az üzlet hátsó gazdasági bejáratát kinyitva elsőként a dédunokával Detkovics Edittel válthatunk pár bemutatkozó szót, néhány perc múlva megjelenik édesanyja, **Halász Zsuzsanna** is, akivel első körben kezdjük kibontani a Sárvári Cukrászda történetét.

– A cukrász szakma **anyai ágon megy tovább** – kezdi a múltidézést az **ezüstkoszorús cukrászmester, Zsuzsa**. – Nagyapám 1928-ban vette feleségül **Tatárka Erzsébetet** és mindvégig hű társak maradtak. Két gyermekük született, **Erzsébet és Kálmán**. Nagyapám 1979-ben bekövetkezett halála után **nagymamám**, őt követően **édesanyám vitte tovább a cukrászdát**, én pedig tőle vettem át a stafétát. Két gyermekem közül **Edit** a cukrászat mellett döntött, együtt dolgozunk, most már ő az **üzletvezető**. Anikó a szobrászat területén bontakoztatja ki képességeit. Amit itt lát, az már nem az eredeti helyszín, hanem egy új korszakot jelöl. Ez a mostani cukrászda, illetve az annak helyet adó társasház újonnan épült a régi helyén, ahol már sajnos csak bérleti jogot kaptunk. **2027-ben lesz 100 éves lesz a cukrászdánk**, azonban 2025-ben lejár a **helységbérleti szerződésünk**, ez érthetően **bizonytalanságot jelent** számunkra. A jelenlegi üzletmenetben - mivel a bolt feletti lakásban lakom - naponta reggelente én indítom a munkálatokat, utánam pedig a lányom kapcsolódik be, **teljes szakmaisággal, a napi folyamatok felelős vitelével, a beszerzéstől, a kínálatunk elkészítésén át, egészen az adminisztrációig**. Ha a további családi motiváltságra kíváncsi, annyit elmondhatok, hogy Jázmin unokámnál nyitottságot tapasztalunk a szakma iránt. Most 17 éves, a Dobó Gimnáziumba jár és nyáron igen aktívan és kreatívan veszi ki részét a munkából. A Sárvári Cukrászda hírnevét meghatározóan a **fagylaltnak köszönheti**. Példaképem a nagyapám, a főzött fagylaltok készítésének

briliáns mestere volt. Szemléletmódját úgy is csiszolta, hogy nemcsak tanulmányozta a nyugat-európai cukrász szakma aktuális és korszerű folyamatait, hanem például **1937-ben már a Párizsi Világkiállításon is részt vett**. Kevesen tudták róla, hogy tanonc korában, 16 évesen egy baleset miatt **térde alatt amputálták fél lábát**. Ennek ellenére műlábával keményen dolgozott, bizonyítva hogy kitartással, akaraterővel mi mindent elérhet az ember! **Engem kitüntetett bizalmával**, tudhattam fájdalma titkát! Kikerülhetetlen volt, hogy 1954-ben az államosításkor mindenét amit megteremtett, elvesztette. Mégis túlélte ezt az időszakot is, ugyanis hasonlóan magas színvonalon újra elindította szakmai tevékenységét. Számára **legnagyobb örömet a megelégedett, visszatérő vendég jelentette**. Rajongott a munkájáért és a családjáért. Gondoskodott róla, hogy hitvallását, szakma iránti tiszteletét, üzletpolitikáját átadja családjának. Kőbe vésett szakmai alapkövetelmény, hogy **csak a legjobb minőségű alapanyagokból lehet tökéletes, valódi értéket, élményt nyújtó készterméket alkotni!** Ezért jelenleg is kizárólag minőségi, természetes alapanyagokat használunk, valódi vaníliarudat, csokoládét, vajat, állati tejszínt, tojást, stb. A gyümölcsöket, a diót, mézet helyi őstermelőktől szerezzük be, akiket személyesen is ismerünk.

Nyitás után a cukrászda egyik asztalánál folytatjuk a beszélgetést, immáron a jelenre térve. Edit, a dédunoka szakmai kötődéseiről, útkereséseiről, az együtt dolgozás örömeiről fogalmaz őszinte mondatokat:

– Kiegyensúlyozottan dolgozunk együtt édesanyámmal, **szakmailag megértjük egymást** és abban is közösek a céljaink, hogy **megmaradjunk cukrász manufaktúrának**. – mondja. – Édesanyám példája és a tiszteletreméltó tradíció adott motivációt ahhoz, hogy ezt a szép szakmát megtanuljam. **Megtalálni a saját karakterünket**, önmagam stílusjegyeit, hiszen azt megalapozta, cizellálta dédnagypapám. A folyton változó vásárlói igény, a korszerű gépek persze kikerülhetetlenek, de úgy gondolom, hogy **a személyesség és a már említett kézművesség alapérték**! Közvetlen kapcsolatban vagyunk a vevőkkel, ezért egyéni igényeket is tudunk teljesíteni. Például az esküvői tortákat **személyesen beszélem meg a fiatal párral.** Az ízeket, a díszítést az ő ízlésükhöz igazítjuk, így gyakorlatilag nincs két egyforma torta. Ilyen közvetlen kapcsolatra nagyobb cégeknél nincs lehetőség. Nagyüzemi folyamatoknál ez eleve kizárt… Látásmódomat ez a családi szellemi és szakmai örökség határozta meg, valamint kiváló mesterem, Borbély Béla, aki a **'60-as években a Gundel Étterem főcukrásza volt**. Nagyon sokat tanulhattam tőle, ő mélyítette el bennem az elhivatottságot a cukrászat iránt! Mélységes alázattal és tisztelettel művelte ezt a szakmát! Tudását pedig igyekezett továbbadni jövő nemzedékeknek, hogy ebben a felgyorsult világban is fennmaradhasson a cukrászat valódi hivatásként, ahol a legjobbat igyekszünk adni a vendégeknek. Hiszen a sütemény **nem csak a táplálkozást szolgálja**, hanem valódi boldogság forrás is lehet, amivel megédesíthetünk például egy családi ünnepet, egy születésnapot, egy esküvőt... Ő tanította nekem, hogy **a csokoládénak lelke van** és csak akkor készíthetünk tökéletes bonbont, ha ezt tiszteletben tartjuk. Persze megfelelő szakmai tudás, élelmiszerkémiai ismeret is szükséges, amit nem csak elméletben, hanem gyakorlatban is elsajátíthattam tőle. Az ő elve volt, hogy **ne a cukrász érezze jól magát, hanem a vendég**! Dédnagyapámat, édesanyámat és engem is ez vezérel mindennapjaimban.

Szépség

Négyemeletes boldogság

Őszintén a képzésről, utánpótlásról

Mindenekelőtt **nagy megtiszteltetésnek tartják** – édesanya és lánya -, hogy egy komoly fejlesztési időszak kezdetére a város rangos szakmai iskolája a **Sárvári Kálmán nevet vette fel.** Bíznak abban, hogy a cukrászképzés remélhetően még korszerűbb, sikeresebb lesz a városban és a megyében.

– Személyes tapasztalatom viszont, hogy a szakmai utánpótlásnál nagyon nagy felelősség, hogy olyan tanulók jelentkezzenek az iskolákba, akik megfelelő képességekkel és motivációval rendelkeznek- hívja fel figyelmünket. Véleményem szerint átalakulóban van a világ, változnak a nézetek. A szaktudás kezd felértékelődni. A mai világban már nem csak az tud boldogulni, akinek diplomája van, **egy jó szakember is felépíthet egy biztos egzisztenciát**. Ehhez azonban elengedhetetlenül szükséges, hogy a fiatalok megtalálják, mi az a terület, ami igazán közel áll hozzájuk, amihez van motivációjuk, tehetségük. Szerintem egy boldog élet feltétele, hogy **szeressük amit csinálunk**, a szakmánk egyben a hivatásunk is legyen! Az iskolák sokat tudnak segíteni a gyerekeknek a pályaválasztásban. Különböző pályaorientációs programok keretén belül például a szakmák sikeres képviselői bemutathatják, mivel foglalkoznak, elmondhatják, mi az előnye, nehézsége annak a szakmának, mik a perspektívák. A most elindult, úgynevezett duális képzés jó irány lehet. **A sikeres képzés érdekében mindenképp fontosnak tartom az iskola/ gyakorlati képzőhely /szülő/ gyermek együttműködést.**

Már érintettük pár mondatban a közelgő jubileumot, illetve, hogy 2025-ben lejár a bérleti szerződés. Ez pedig bizonytalanságot jelent egy ilyen kis családi vállalkozás esetében. A jelenlegi gazdasági helyzetben **nehezen tudnak tervezni**, a vírushelyzet erősen próbára tette a cukrászdát. **Editben** azonban a szakma iránti elkötelezettség munkál. Cukrászként szeretne még egzisztenciálisan is kiteljesedni. Két gyermek felnevelése, őszinte alázat a szakma iránt, kikerülhetetlen talpon maradási képesség. Mégis így látja: sok sikeres cukrász pályatársról tud, **ez a mesterség vélhetően a jövő szakmája maradhat**, de nagyon fontosnak tartja az **ismeretek folyamatos gyarapítását.** Akárcsak édesanyja, ő maga is figyelte, figyeli hivatásának rezdüléseit. Nem is teheti másként: szereti, amit csinál. A Sárvári Cukrászda története – ebben őszintén hisz a krónikás is – az esetleges nehézségek ellenére is – tovább folytatódhat.

Kiss Dezső Péter
MBÉ

A Kisbaka elindul...

BENCSIK JÁNOS KÉPVISELŐ NESZMÉLYI KÖTŐDÉSEIRŐL, A FEJLŐDÉS ÚTJAIRÓL, A VINCE-NAPI BORKÓSTOLÁSRÓL - A FELELŐSSÉG VÁLLALÁS NAGY FELHAJTÓ EREJÉRŐL

Előre nézve...

A Bencsik család

AZ IDŐ GYORSAN REPÜL, MOSTANI MINDENNAPJAINK PEDIG TALÁN MÉG A MEGSZOKOTTÓL IS TÚL PÖRGETETTEBB! NEM MI DIKTÁLJUK AZ ÜTEMET… MINDEZ AZ MBÉ MAGAZIN 2016. FEBRUÁRJÁBAN MEGJELENT EGYIK CIKKÉNEK ÚJRAOLVASÁSA KÖZBEN ÖTLÖTT FEL A SZERKESZTŐBEN.

Schunder Tibor, Michl József, Bencsik János

Bencsik János **országgyűlési képviselő** számos aktuális, meghatározóan Tata és térségére, a Neszmélyi Borvidékre utalóan foglalta össze gondolatait. A beszélgetés zárásaként így fogalmazott: ***"Utolsó aktív negyedszázadomat tervezem, visszatérve a felmenői hivatásához és gyermekkori elfoglaltságaimhoz, magam is földművelésbe kezdtem. Hagyományos fajtákat telepítünk Bajon és Dunaszentmiklóson. Még az is lehet, hogy a végén egy kis családi pincészet lesz belőle…"***

Most pedig a hagyományos, idei Vince-napi kóstoláson Bencsik János a **Kisbaka Családi Borászat gazdájaként köszöntötte barátait,** a jó borok kedvelőit – mi mással, mint **saját boraival**. A térség minden rezdülésére figyelő politikust nemcsak személyes és új önmegvalósításáról – három éve szőlész-borász szakmérnöki képesítést szerzett, néhány diplomája mellé – kérdeztük, hanem a covid okozta kétéves küzdelemről is:

Emlékezetes borvacsora

– A Tatai-medence, mint **kiemelt járműipari térség az ország egyik legdinamikusabban fejlődő gazdasági központja** – indítja nagyobb léptékekre utaló válaszát. - A gépjárműgyártás terén egyre nagyobb részt képvisel az elektromos autókhoz szükséges fő egységek előállítása, így az elmúlt két évben sem volt tapasztalható gazdasági visszaesés. A térség gazdaság-szerkezetében meghatározó módon van jelen az **orvostechnológiai berendezések gyártása**, mely ágazat a pandémia okán a korábbinál is nagyobb megrendelési állománnyal rendelkezik. Jelenleg is **hat, kifejezetten nagynak számító ipari beruházás van folyamatban** a Tatai-medence területén.

Esterházy nagypince

– Képviselőként mi jelentette a legnagyobb kihívást és jelenti jelenleg is? Tapasztalata szerint mi volt a legnagyobb fékezőerő és mi volt az a plusz erő, ami segített ahhoz, hogy ne visszafejlődjünk, hanem előre?

– A járvány terjedésének mérséklését szolgáló korlátozások az első esztendőben ellehetetlenítették a közösségi rendezvényeinket, melyek hiányát mindannyian megviseltük. Ugyanakkor a legkiszolgáltatottabb helyzetben lévők – elsősorban idős társaink – irányában sokan fordultak segítő szándékkal, így a **pandémia ellenére paradox módon nem csökkent, hanem növekedett a közösségi felelősségvállalás mértéke**. Ez pedig nagy felhajtóerőnek számít.

– Terület- és településfejlesztést, hozzá kapcsolódóan településüzemeltetést tanult, s ebből szerzett egyebek mellett diplomát. Ez az ismeret, háttértudás előnyt jelentett a mostani történelmi időszakban?

– Abban a szerencsés helyzetben vagyok, hogy ennek az elméleti tudásnak már negyedszázada birtokában lehetek és a korábbi szocialista nagyipar romjainak eltakarítását követően bőven volt rá lehetőség, hogy gyakorlatot is szerezzek benne – folytatja. - A mögöttünk hagyott két esztendő mindössze abban tért el, hogy a **legtöbb előkészítő feladatot online módon is el lehetett végezni**. Viszont ha **a Neszmélyi borvidék hegyközségi elnökeként** kell válaszolnom a kérdésre, úgy a stílus összehangoló kóstolókat virtuális térben már visszafogottabb hatékonysággal lehetett végezni. Ennek ellenére **a Neszmélyi borvidék is hamarosan jelentkezni fog egy ránk jellemző közösségi borral.**

–A hazai borvidékek sorában a kisebbek között jegyzik a Neszmélyit. Tata, mint borvidéki központ hogyan tudta a mögöttünk lévő két évben tovább generálni a fejlesztéseket, illetve képviselőként még milyen fontosabb beruházásokról, előrelépésről számolhat be?

– Tata még csak **ízelgeti a borgazdasági központ szerepét**. Annak ellenére így van ez, hogy a város első okleveles említésének hamarosan **800 éves évfordulóját** ünnepeljük majd. Nem volt az más, mint egy szőlőterülettel kapcsolatos birtokper leirata. Az Esterházy-uradalom 75 évvel ezelőtti felszámolása jócskán megkoptatta ezt a borgazdasági identitást, de az eltelt két év során tovább csökkentettük a többi történelmi borvidéki központhoz képest meglévő lemaradásunkat. Időközben **befejeztük az Esterházy-kastély rekonstrukciójának első ütemét**, s már a tavalyi évben Magyarország leglátogatottabb újonnan átadott kiállítóhelye lett. **Hét hónap alatt 55 ezren látogatták meg**. Megkezdtük az Angol-kert fejlesztésének harmadik ütemét, melynek keretében egy interaktív malompark létesül, mely bemutatja a **Vizek Városának malomtörténetét**. Befejeződött a Kálvária-domb környezetének rehabilitációja is. Magánberuházás keretében tovább növelte kínálatát a **vidék legjobb étterme a Platán**, és két régi malomépület átalakításával **az Öreg-tó északi oldalán egy új „gasztropont" is létesült Kacsa és Malom néven**. A Kisfaludy Program keretében növeli szálláskapacitását a **Gottwald Hotel.** A borvidék tatai körzetében öt jelentős borászati technológiai fejlesztés is megvalósult. **Új kerékpárutak** létesültek, melyek a baji szőlőhegy városból történő elérését könnyítik meg a borturisták számára. A Magyar Falu Program keretében a falu főutcájának átépítésére is sor kerülhetett, s megkezdtük a szőlőhegy csapadékvíz elvezetését szolgáló fejlesztéseket is.

Sokan – neszmélyi borokkal!

– A bor közösségteremtő, ugyanakkor a vírus megjelenése nyomán épp a közösségi lét sérült. Ha szakaszosan is, de lehetett néhány fesztivált szervezni az utóbbi két nyáron, őszön, de ez jóval kevesebb volt, mint amit megszoktunk. Véleménye szerint akár egy térségi központban, mint Tatán, vagy a többi településen, a civil szervezetek, mint kisebb közösségek gyógyírként hatottak-e a sérülékeny közösségi értékekre?

– A pandémia második esztendejében – az átoltottságnak köszönhetően – már nem kellett lemondanunk a borvidéki rendezvényeinkről sem. **Bajon és Dunaszentmiklóson hagyományteremtő módon, első alkalommal rendeztük meg borfesztiváljainkat mindkét helyen ezer-ezer résztvevővel**. Tatán sem maradt már el a **Tatai Patara, a Tatai Sokadalom, az Öreg-tavi Lehalászás,** továbbá a **Neszmélyi Bor- és Halünnep**. Megteltek a borteraszok, egyre népszerűbbek a helyi gasztronómiával fűszerezett nyitott-pince napok, s már készülünk a borvidék seregszemléjére, az Esterházy Pezsgőgyárban március első hétvégéjén megrendezendő Tavaszi Kvaterkára. ■

Kisbaka Borászat:
A kapás, Mónika, Magor és Hanga …

Nem nehéz arra következtetnünk, hogy a március elején szerveződő Tavaszi Kvaterkán a Kisbaka Családi Borászat teljes vértezetében megmutatja magát. . .

– Hét esztendővel ezelőtt kezdtük el a családi birtok építgetését, miután Szőllősi Miska megkért arra, hogy korábbi terület- és gazdaságfejlesztési tapasztalataim latba vetésével segítsek a Neszmélyi borvidék ismertségének és elismertségének növelésében. Gyorsan rájöttem, hogy ebben a közösségben csak annak lehet szava, aki kapásként is megállja a helyét. Három hektár már az elmúlt évben termőre fordult, további négy hektáron pedig tavasszal szeretnénk telepíteni. Közben egy régi présház bővítésével kialakítottunk egy feldolgozót és mögötte egy érlelőpincét is. A reduktív sor első tételei már palackba kerültek, a többiek pedig az elsőtöltésű hordókkal birkóznak. Elsősorban a Kárpát-medencében őshonos fajtákkal dolgozunk, melyek a Neszmélyi borvidéken is jelen voltak: kadarka, csókaszőlő, királyleányka, hárslevelű, furmint, sárgamuskotály, bálint, sárfehér, juhfark. Az utóbbi három házasításával igyekszünk ráhangolódni az egykori neszmélyi ízvilágára. A világfajták közül csak azokat válogattuk be, amelyek Közép-Európában is meghonosodtak: rajnai rizling, kékfrankos, pinot noir. Néhányunk összefogásával öt rezisztens szőlőfajtát is beállítottunk az ültetvényekre, mert szeretnénk látni, hogy miként tenyésznek a neszmélyi meszes talajon, s legfőképp milyen borokat lehet készíteni belőlük. A Kisbaka Borászat ügyviteli dolgait feleségem, Szász Mónika rendezgeti, aki magyar-olasz tanári diplomája mellett marketing-közgazdász végzettséggel is rendelkezik. Gyermekeink is aktív részesei a családi gazdaságnak. Magor fiunk a szüret idején teljesített nagyot, amikor az osztálytársai között végzett hatékony toborzást. Hanga lányunk is jól mozog a szőlőben, de rá a vendéglátásban is nagy feladatok várnak.

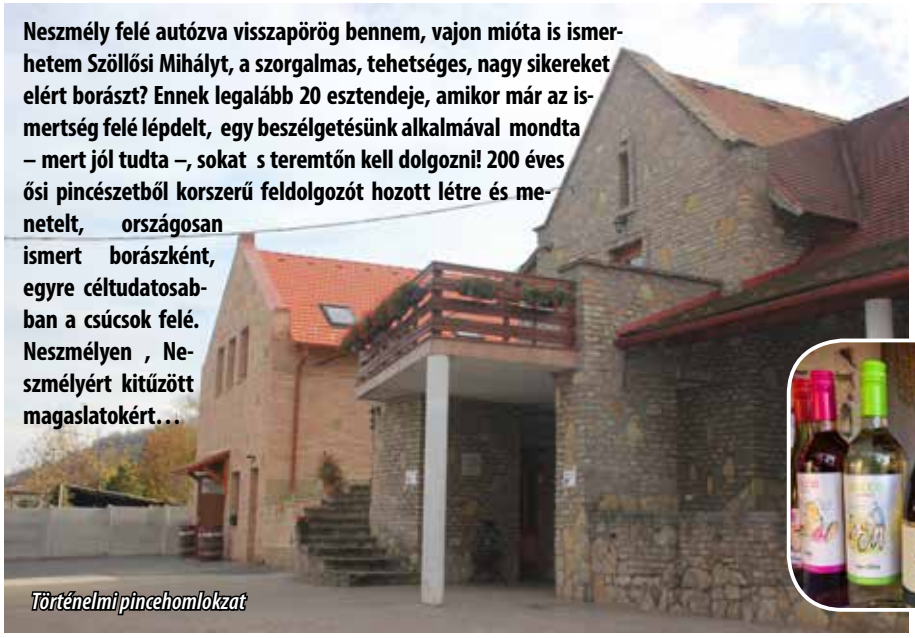
Kiss Dezső Péter

JÓ SZELET VÁRNAK...

Amikor még az alapító is mosolygott...

A kiteljesedés már az utódoké – Mi újság a Szöllősi Pincészetnél?

Neszmély felé autózva visszapörög bennem, vajon mióta is ismerhetem Szöllősi Mihályt, a szorgalmas, tehetséges, nagy sikereket elért borászt? Ennek legalább 20 esztendeje, amikor már az ismertség felé lépdelt, egy beszélgetésünk alkalmával mondta – mert jól tudta –, sokat s teremtőn kell dolgozni! 200 éves ősi pincészetből korszerű feldolgozót hozott létre és menetelt, országosan ismert borászként, egyre céltudatosabban a csúcsok felé. Neszmélyen , Neszmélyért kitűzött magaslatokért…



Történelmi pincehomlokzat

A tények azonban könyörtelenek és megmásíthatatlanok! **2016. márciusában** – nem sokkal azután, hogy az országos borász szakma tisztelgése és tapsa közepette köszöntő ünnepségen v**ehette át az „Év Borásza" címet** – az égiek másképpen döntöttek. Gyors betegség után a Szöllősi család és a magyar borász társadalom megtántorodott, tudomásul kellett vennie, a művet a kivételes adottságú pályatárs nem tudja befejezni. Az is eszébe jutott a Duna parton megtett kilométerek közben e sorok írójának, hogy 2016. telén alig 8 hónap után felkereste a Szöllősi családot, a feleséget, a két felnőtt gyermeket, unokákat, hogy megörökítse dokumentáló célzattal: a hogyan tovább? A fájdalom közepette azonban fontos döntésről tudósíthatott. A család egyöntetűen **elhatározta, összefogással működtetik ezt az országos hírű pincészetet.** Ehhez persze kellett az a fundamentumteremtő képesség Szöllősi Mihály részéről, ami nemcsak a borászati, pincefejlesztési folyamatokra volt érvényes, hanem a **háttérerők megteremtésére is**! A biztos pillért **Ágnes, a feleség, Ági lánya, Zoltán fia**, a közben megszületett, jövőt jelentő unokák jelentették. **A pincét 1830-ban Zichy Miklós építette és annak megvásárlásával a Szöllősi család** – miután helyreállították – az egyik legszebb földalatti bortárolót hozhatta létre korának borszerető közönsége számára.

A csúcsig vitte

De már itt vagyok az idei január egyik hétköznap délutánján, hogy elbeszélgessünk életszakaszuk krónikájának elmúlt öt évéről. Öröm hír, hogy az idő előrehaladtával körünkben ül az **unokák „rangidőse"**

Eszter, aki **a Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem első éves hallgatója**. Szőlész-borász szakon és első félévét nagyon szépen teljesítette- tudósít mamája, aki felvezetőként foglalja össze:

– Édesapánk hosszútávra tervezett és átgondoltan a **lépésről-lépésre megvalósítható folyamatokat kidolgozta** – mondja a pincészet emeleti részén kialakított nagy fogadóterének hatalmas asztalánál ülve ifjabb Szőllősi Ágnes – Ahogy édesapánkat elveszítettük, a döntést ugyan meghoztuk, de előre nem láthattuk milyen folyamatoknak nézünk elébe. **A bátyám, Zoltán remek informatikus,** aki korszerű ismereteit vállalkozásunkba generálta és számos kitűnő fejlesztési ötlete van, ide értendő az egyes pályázatok kezelése is. Fontos momentum, hogy apu halála után is kötelékünkben maradt **Schórné Juhász Gyöngyvér borászati üzemvezető,** aki a borok „szőllősi stílusát" kiválóan ismeri és folytatja.■

Szembenézve önmagukkal és a piaccal

A pincészet szakmai, logisztikai, marketing munkáját folytatva, s egyben a lankadatlanul változó igényeknek megfelelően, számos stratégiai döntést kellett hozniuk! Növényvédelmi tanácsadó alkalmazása elkerülhetetlen volt, ugyanis az alapító Szöllősi Mihály tökéletesen látta a borkészítés teljes vertikumát. Így pontosan tudta miképpen történjenek újabb telepítések, hogyan kell a szőlészeti munkáknál megfelelő ütemben, megfelelő hatékonysággal az egyes munka fázisokat elvégezni.. Átlátó, nagy ívben gondolkodó, messze látó szakember volt! Ő már nem nézhetett azzal szembe – amivel a folytatók küzdenek mind a mai napig -, hogy a halála utáni években a szőlész-borász ágazat történelmi időket él meg. Nemcsak amiatt, hogy a kínálat megtöbbszöröződött, inkább a visszahúzó erők hatására. A pincészetet ügyvezetőként irányító Ágnes – aki közgazdász, könyvvizsgáló képesítéssel éppúgy rendelkezik, mint borász technikusival – azt mondja, a szőlő ára valami különleges gazdasági csoda folytán még mind a mai napig 90 forint/kiló. Versenyfutás van a tekintetben, hogy érdemes-e a szőlőterületeket jobban bővíteni, és a feldolgozó üzem milyen dinamikával fejleszthető? Teljes 40 ha szőlőterületünk újratelepítésével végeztek, de az új feldolgozó kivitelezését egyenlőre elhalasztották. Vágyálmokat félre téve, szigorú közgazdasági, pénzügyi megfontolásból döntöttek így. Lehet nagyot álmodni, de a kudarcos végkifejlet visszarántó.

Az unoka folytatja

Stílusos borsor

Körbejárjuk a muzeális értékű látványpincét, ahol a kóstoló **egyéni és csoportos vendégek** a történelemmel szembesülhetnek és persze a **Szöllősi borokkal, amelyek egyszerre prémium kategóriát képviselnek**, a napi fogyasztók igényei szerint új stílust mutatnak, de egyvalamit bizonnyal: ez pedig kőbe vésetten a minőség! Saját vállalkozásukat, a hazai borászati piacot egyben pedig a Neszmélyi Borvidék rezdüléseit érzékenyen figyelő Ágnes elgondolkodik jelenen, egyben múltjukon és a jövőre is gondol, amikor ezt mondja:

– Édesapánktól **mintát láttunk**, különleges pedagógiai hajlama volt arra, hogy megmutassa, mivel is foglalkozik és mindennek mi a végeredménye – mondta. – Az is óriási örökség és a teremtő adománya, hogy legkisebb gyermekünket, **Bencét kivéve, minden unokájának meg tudta mutatni, miben mélyed el, miben próbál kiteljesedni, értéket alkotni**. Soha nem elfelejthető időszakként éltük meg, hogy néhányszor meg tudta mutatni szüretek alkalmával az arra fogékony cseperedő unokáknak, hogy milyen is az a csodás pillanat, amikor a szőlőből bor lesz és mindehhez mennyi minden plusz szükséges!

A 40 hektáros új telepítés szintén azt bizonyítja, hogy **Szöllősi Mihály jövőbe látó volt. Csakis fehér fajtákat állított be**, mert tisztában volt azzal, hogy ezeknek van jövője Neszmélyen A helyszín is üzen, hiszen a Tata melletti Látó-hegy, Grébics- hegy olyan terroar , amely a távolabbi évtizedeket alapozhatja meg. Bizakodás, optimizmus és realitás működik egyszerre Ágnesben:

A jelenlegi piaci helyzetet megkerülhetetlenül a ovid befolyásolta és befolyásolja jelenleg is – mondja. – Feldolgozó kapacitásunk 5000 hektoliter tárolótérből **500 ezer palack készítésére alkalmas.** Mondanom sem kell, ezt még felében sem tudjuk teljesíteni, de távlatokat is biztosít. Egyre jobban felértékelődik a **helyben értékesítés**, a rendezvényeken való átgondolt, tudatos megjelenés. Minden értékesítési csatornát át kell gondolnunk. A nagy fesztiválok szinte mindegyikén megjelenünk, de ezek fénye, látogatottsága is rendkívül ingatag. Valahogy azért mégis úgy gondoljuk, **optimistábban nézhetünk az idei esztendő esetleges siker fordulatai elé**. Következnek a tavaszi kiemelt borászati rendezvények, bízunk benne, hogy a térségi, a Neszmélyi Borvidékhez kötődő fesztiválok is fényt mutatnak. Nekünk most nagyon arra kell koncentrálnunk, hogy a megalapozott értékrendet – édesapánk, nagypapánk csodálatos alkotó képességének köszönhetően – a jövőre szólóan is megtarthassuk. ■

Bordáma, egyetemista, informatikus…

Minden mindennel összefügg! Amikor a legaktívabb, családépítő időszak kiteljesedése bekövetkezett, a Szöllősi házaspár két gyermeke – Ágnes és Zoltán – elsőként nem a borászati szakmát választotta, hanem a közgazdaságtant és az informatikát. Igaz édesanyjuk, Ágnes sem , ugyanis mind a mai napig elismert könyvelési céget vezet Tatán. A dolgok azonban mentek a maguk ütemében és dinamikájával. Megszülettek az unokák, látszólag nem volt akadálya annak, hogy felépüljön a mű. De… Igen, a nem várt és letaglózó fájdalom után mindenkinek át kellett értékelnie önmaga lehetőségeit, benne képességeit. Nagyon is jól szolgálja mostani ügyvezetői munkáját Ágnesnek, hogy megszerezte a budafoki Soós István Szőlész-borász Szakképzőben a borász technikusi képesítést, bátyja Zoltán pedig logisztikai, informatikai képességét csatasorba tudja állítani. Mintaszerű üzenetnek érezzük, hogy a 19. évében járó Eszter, szőlész- borász aspiráns unoka őszinte szavakkal említi nagyapját, akit nagyon tisztel és büszke arra, hogy kitörölhetetlen emlékei vannak nagyapjáról! Ági, az édesanya több nyelven beszélő, kiváló közösségteremtő személyiség, akit az Európai Borlovagrend nemrégiben „rendi bordámának" választott és avatott fel./ A Zsigmond Király Borlovagrend avatandó aspiránsa is. Ez is beteljesedés: haláláig édesapja töltötte be alapítóként a nagymesteri címet./ Zajlanak a mindennapok, de

Ágnes, a bordáma

a Szöllősi kötelék arra törekszik, hogy legalább havonta egyszer nagymamájuk tatai házában, édesapjuk, nagypapájuk örökre megmaradó szellemében, együtt lehessenek egy-egy közös ebéden vagy vacsorán.

Jó szelet, jó évjáratokat, kiszámíthatóságot, jövőben bízhatóságot várnak…

Kiss Dezső Péter

Komplex ökoturisztikai információs rendszer

A BORFOGYASZTÁS NÉPSZERŰSÍTÉSE

A Neszmélyi Borút Egyesület régóta kereste a lehetőséget, hogy a Nyugat-Gerecsében megfelelő mennyiségű és minőségű információt nyújtson a kikapcsolódási lehetőséget kereső, a csodás természeti környezetben és a szép fekvésű településeken áthaladó turisták, de a helyi lakosság számára is.

További célja volt, hogy létrehozzon olyan helyszíneket, ahol **modern és interaktív formában ismerhetők meg a környék természeti értékei, a helyi termelők által előállított színvonalas termékek**, valamint a közösségek életébe bepillantást engedő rendezvények is.

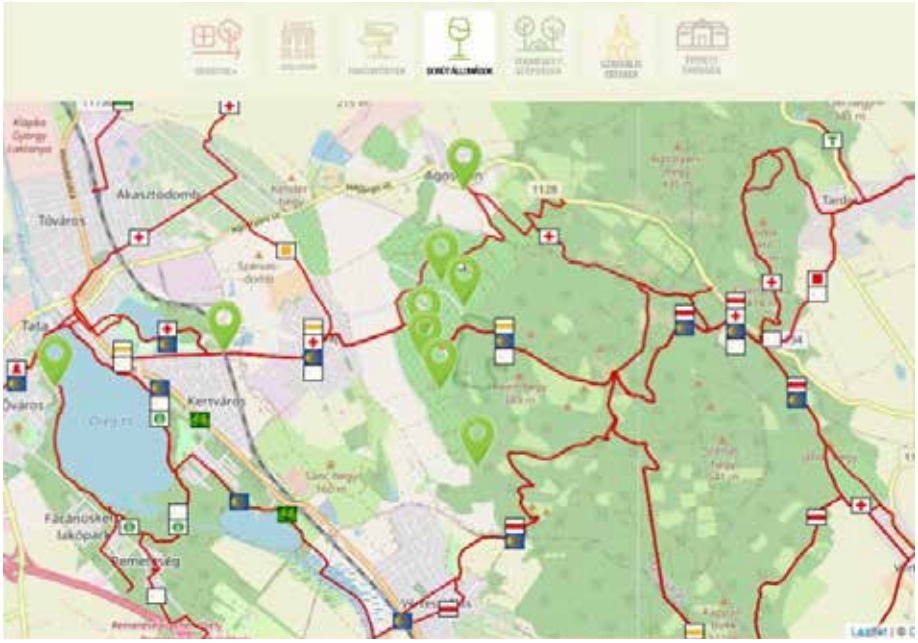
E célok találkozása vezetett egy komplex ökoturisztikai információrendszer megtervezésére és kivitelezésére. A korszerű digitális elektronikára alapozott rendszer, az ugyancsak a projekt során kialakított terepi és helyszíni ökoturisztikai attrakciók: a többnyire **a piros kereszt turistajelzéssel kijelölt túraútvonalak, valamint látogatópontok információellátását valósítja meg**.

A rendszer kialakítása során a turisztikai desztináció menedzsment szempontjából nem hagyhattuk figyelmen kívül, hogy az érintett terület a **Neszmélyi borvidék központi részén helyezkedik el, így célunk a kulturált borfogyasztás népszerűsítése is**.

Érinti a területet a Közép-Európán átívelő **Mária zarándok- és turistaút-hálózat kelet-nyugati tengelye**. Ez a szakasz az ausztriai Mariazelltől az erdélyi Csíksomlyóig vezet, mintegy 1400 km hosszban. További két zarándokút (Gyöngyök útja, továbbá a Szent Jakab út, mely a Camino magyarországi nyomvonala) is átszeli a vidéket. A lelki útkeresők számára biztosítani szándékozunk megfelelő tartalmak átadásának lehetőségét is.

A projekt tervezése során szempont volt, hogy az EUROVELO6 **nemzetközi kerékpárút pedig a Gerecse északi oldalán húzódik**. A közel 100 km-en húzódó információrendszer létrehozása mellett megújult a baji Esterházy kispince épülete. Létrejöttek **Dunaszentmiklós** egyik pincesorán a kerékpáros pihenőhelyek, továbbá a **tatai Esterházy Pezsgőgyár** is látogatóponti eszközöket kapott.

Izing László titkár
Neszmélyi Borút Egyesület
www.gerecseinfo.hu



SIMECZ RÓBERT:

Személyes vendégfogadói stílus

– Édesapjával építik a családi borászatot

KEREKEN 50 ÉVES A TATAI SZÁRMAZÁSÚ **SIMECZ RÓBERT**, AKI DUNAALMÁSON CSALÁDI PINCÉSZETET MŰKÖDTET. ÉDESAPJA VOLT A PÉLDA AHHOZ, HOGY EZEN AZ ÚTON ELINDULJON. AKKOR 1997-ET ÍRTAK…

SIMECZ PINCE

NESZMÉLY

Róbert lapunk érdeklődésére elmondta, hogy a családi pincészetük ültetvényeinek nagy része – mintegy 6 hektár – a Neszmélyi Borvidék egyik legértékesebb szőlőterületén, a Meleges-hegyen fekszik. Nem is lehetett más a céljuk, mint a borvidék karakterességének megmutatása! Friss gyümölcsös, élénk savszerkezetű könnyű fehérborok készítése, amit első perctől kezdve jó szívvel kínálnak a hozzájuk érkezőknek. Kell ehhez még az igények miatt rozé és vörösbor is, hogy a vendég nehogy csalódottan távozzon. Reduktív eljárással készülnek a minőségi boraik és bárhogy is támadott, a remélhetően már lankadóban lévő vírushelyzet , tartják magukat ahhoz a közgazdasági alapelvhez, hogy a nagyon jó ár-érték arányú borokkal kiérdemlhetik a hozzájuk bekopogtatók bizalmát. Dunaalmási pincéjük kedves, meghitt, sokak által megkedvelt találkozóhelye a jó borok híveinek!

– Eredeti végzettségemet tekintve szántóföldi növénytermesztő és növényvédelmi szakmával rendelkezem, de valójában a borkészítést édesapámtól tanultam – mondja nyitó gondolatként. – Erősen átalakulóban van a borfogyasztási kultúra és a vendégek igényei is ezt igazolják vissza. Komoly döntés előtt állunk, ugyanis eddig a hat hektáros szőlőterület termésének egy részét értékesítettük, de stratégiai szempontból úgy döntöttünk, hogy ezt lecsökkentjük, úgyis mondhatnám, értékesítjük annak érdekében, hogy csakis annyi szőlő maradjon, amit borfeldolgozáshoz – meghatározóan a minőséget figyelembe véve – használunk fel. A jó bor ma már önmagában csak belépő, ennél többet kell adni a vendéglátó borásznak, egyre több helyen családoknak. A helyi fogyasztás felértékelődik, ehhez pedig a gazda személyessége plusz értékeket generálhat. A fesztiválokon való megjelenést is erősen át kell gondolnunk, vannak térségi fontosabb boros programok, de a helyben eladást úgyis fokozhatjuk, hogy egy jó vendéglátás után, amikor élményt adunk, visszatér a vendég a jó borért – újra és újra A hűséges vendég megerősítést is adhat nekünk abban, hogy irányokba tartunk...

Simecz Róbert a térségi borászat fejlesztéséért a maga módján, más frontokon is teszi dolgát. Megtudtuk, hogy a Tatai Zsigmond Király Borlovagrend tagja, 9 éve pedig az Európai Borlovagrend esztergomi. Legátusát is erősíti. Meggyőződése szerint ez egyfajta bor jószolgálati küldetés, hiszen nemcsak a saját pincészetét, borról alkotott gondolkodásmódját tudja széles körben egy-egy szakmai programokon képviselni, hanem a Neszmélyi Borvidéket. A márciusi, Tatán megrendezendő Tavaszi Kvaterka rendezvény 30 borászának egyike lesz, aki fellép boros produkcióival. ez már csak azért is belső indíttatásának részét jelenti, mert tatai. Végezetül még egy adalék a borhoz való szoros kapcsolódásához: hegybíróként is szolgálatot teljesít a borvidéki adminisztrációs, ha úgy tetszik hatósági munkálatokban.

Hófedte szőlőhegy

VINCE-NAPI PINCEJÁRÁS BAJON

Lopó-akrobatika

IRIGYLÉSRE MÉLTÓAN JÓBAN VAN AZ ÉGIEKKEL STEGMAYER FERENCNÉ BÖZSI, AKI OSZLOPOS TAGJA FÉRJURÁVAL A BAJI ESTERHÁZY SZŐLŐ ÉS BORTERMELŐ KÖZÖSSÉGI EGYESÜLETNEK.. AZ IDEI VINCE-NAPON – AKÁRCSAK AZ ELŐZŐEKEN – HÓLEPLET KÉRT ÉS KAPOTT AJÁNDÉKBA A TATA MELLETTI KEDVES TELEPÜLÉS BOROS KÖZÖSSÉGE.

A hogy az ilyenkor ildomos, a pincetulajdonos boros gazdák kóstolásra hívják kollegáikat, hogy az előző évjárat gyöngyszemeivel büszkélkedhessenek. Szép hagyomány ez, mert hosszú századokra nyúlik vissza, az újabb és újabb nemzedékek pedig továbbéltetik. Magazinunk néhány fotót kapott a januári pincekalandról, amelybe három boros gazda meglátogatása fért bele. A kóstolás kellemes időtöltés, de így is be kell osztani az erőket, ugyanis **pincénként minimum három vagy négyféle bort illik az ízlelő bimbók segítségével minősíteni**. (A műveletnek az illatozás is része, természetesen…) A havas szombaton három pince ajtaján kopogtattak: **a Kisbaka Borászatnál, Schunder Tibor helyi polgármester boros szentélyében és a Lali Pincében**. Összességében elmondható, hogy remek tételekkel szembesülhettek, jót beszélgettek és a jövőre szólóan is inspirálták egymást a derék baji borászok. Az egyesület életében új korszak kezdődik, ugyanis **új elnököt választottak Wéber Rudolf személyében, aki a Wéber Családi Pince elhivatott gazdája**. Az MBÉ magazin – így a Vince-napi oldott kóstoló program után – **rövidke „székfoglalót" kért**: miként gondolja a folytatást és véleménye szerint egy ilyen boros civil szerveződés miként szolgálhatja a baji és neszmélyi borkultúrát, borvidéki ismertséget?

Fényes jókedvükben...

– Egyesületünk ebben a hónapban lesz nagykorú, ami büszkeséggel tölt el minket, de új kihívásokat is állít elénk – fogalmazott a program zárása után. – A vírushelyzet mellett növelnünk kell aktivitásunkat a szakmai rendezvények és a közösségi élet területén. Az 50 fő feletti tagságunk korfáját javítanánk fiatal borászok – borkedvelők bevonásával. A baji szőlőhegyet még rendezettebbé, természet közelibbé szeretnénk tenni. A bio művelés megismertetésével helyi kistermelőket indítanánk el ezen az úton. Erősítenénk a kapcsolattartást az idén már 10 tagot számláló helyi hivatalos pincékkel, a szakmaiság jegyében.

A töltés művésze

Az örvendetesen növekvő borturizmust információs táblákkal segítenénk, a helyi dűlők, talajok, szőlőfajták megismertetésével. A szőlőhegy történelmével, épített környezetével, boros rendezvényeivel. Aktív borturizmusával ékköve a borvidéknek, talán itt lehet a legkoncentráltabban megélni akár kívülállóként, akár bennfentesként a szőlő és bor szeretetét.

Bözsit már meg sem kérdezte lapunk, hogy mire számít a következő, 2023-as Vince-napon. Az évjárat még bizonytalan, ám a hóesés eleve megrendelt…

MBÉ tudósítás

A KRISTÁLY IMPERIAL BORPINCE

(Château Crystal Impérial),
a Kirstály Imperial Hotel**** házi pincészete

KRISTÁLY IMPERIAL BORPINCE

A hotel 1770-es nyitására visszatekintő történelmi múlt tükröződik az egyes nosztalgikus hangulatú címkéken, míg máshol játékos elegancia köszön vissza. Az 5 tételből álló borsor az Ászár-Neszmélyi Borvidék egyik legjobb tájolású szőlészetéből, a Mélyvölgy dűlő érett fürtjeiből származik." A borászat szortimentje méltó módon kíván tisztelegni a régió történeti hagyományai előtt, illetve fontos szerepet kap Magyarország legrégebben működő szállodájának életében. Ezért is jelenik meg a Chardonnay palackján a Kristály Imperial Hotel**** homlokzata. A borok elkészítésénél Kis Csaba borászunk kompromisszumokat nem ismerve törekszik a tökéletes, "Kristály Imperial" szellemiség megőrzésére és palackba zárására.

- 2016 óta dolgozunk a szőlő előkészítésén.
- Első boros évjáratunk: 2018 – ebben az éven készült el pincénk, Baj Szőlőhegyen
- Hordós érlelő- feldolgozó - 2019 (Tata-Almáskert)

Amire büszkék vagyunk:

Átvett, (megörökölt) szőlő törzsültetvény fajta- és szerkezetváltásos újratelepítése

Világfajták:

- Chardonnay,
- Muscat Ottonel,
- Pinot noir,
- Merlot,
- Cabernet sauvignon
- Kékfrankos

Termesztett szőlő aránya: 70% kékszőlőből, 30 % fehérszőlőből

Fedák Sári üzenetével…

A hordós érlelés a feldolgozás helyszínétől, Tatától pár kilométerre, a baji szőlőhegyen történik, egy lenyűgözően festői kúriával, a Fedák Sári kúriával keretezett hangulatos pincében. Az épület hajdanán a kor ünnepelt színésznője, Fedák Sarolta magánkastélya volt, igazi patinás hangulatú úrilak, mely jelenleg otthont ad a pincének, és amelyet a pinceséták során, illetve dűlőtúrák után a kedves látogatók is megtekinthetnek. Továbbá borkóstolók, rendezvények színhelye is. A pincében új, 500 literes, magyar és amerikai tölgyből készült, MT és LT pörkölésű Trust hordók sorakoznak, bennük a 2019-es évjárat vörösborai. Kóstolva az innen kikerült tételeket, a megfogalmazott magas minőségnek tökéletesen megfelelnek az izgalmas, hol gyümölcsös, sokrétű fajtajegyeket szépen felsorakoztató borkülönlegességek, amelyek a bor iránti szeretettel, tisztelettel és gondviseléssel készültek teljes odaadással a kedves nagyközönség számára.

Mindenki kezében metszőolló

A MATE BADACSONYI SZŐLÉSZETI ÉS BORÁSZATI KUTATÓ ÁLLOMÁSÁN JÁRTUNK

Egy busznyi jókedvű, fiatal, a jövő szőlész-borász társadalmát erősítő egyetemi hallgatói közösségének tagjai, mindjárt a felszállás után felidézték: tavaly a covid oktatást is bénító hatása miatt online formában nézhették végig szőlész tanáraik vizuális üzeneteit a metszés fontos mozzanatairól. Furcsa „adás" volt…

Csatasorban

Most viszont fellélegezhettek, hiszen a **Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem Budai Campusán** – február 21-étől 24-ig – a másod és harmad éves szőlész-borász hallgatókat az élet valóságába reptették ki. Az épp egy esztendeje átalakult intézmény jelenleg öt campusán **13 ezer hallgató tanul és e szellemi felsőoktatási bázis részét képezi a Nemzeti Agrárkutatási és Innovációs Központ (NAIK) 11 kutatóintézete.** Szellemi, szakpolitikai és innovációs hátteret alkotva. Mindezt azért jeleztük a badacsonyi terepgyakorlat dokumentálása felvezetéseként, hogy arra utaljunk: a gyakorlati oktatás – sok minden más mellett – **új alapokat kapott,** erős értékrendet képvisel, a minőségi szőlész-borász felsőoktatás országos keretein belül is.

Közel kétórás utazás után érkezünk meg a már 1896-ban – alapításának évében – világelsők között jegyzett **Badacsonyi Szőlészeti és Borászati Kutatóintézetbe.** Az MBÉ magazin szerkesztőjét **Dr. Varga Zsuzsa, a Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem Budai Campus Szőlészeti és Borászati Intézetének oktatási igazgatóhelyettese, szőlészeti tanszékvezető docense kalauzolja. 34 másod- és harmadéves szőlész-borász hallgató vár bevetésre. Dr. Fazekas István szőlész adjunktus** az indulás pillanatában finoman felhívja a hallgatók figyelmét arra, hogy metszőolló nélkül nehéz lesz boldogulni a szőlősorok között. (Két hallgató nyomban elnézést kér – az okokat most ne firtassuk –, a metszőolló bizony otthon maradt.) Tanszékvezető és adjunktus mindennél fontosabbnak tartja a jó megoldás keresését, ami nyomban adódik is : két hallgató zsebéből is előkerül tartalékul hozott szerszám!! ■

Nagy múlt – biztos gyakorlati háttér

Nem sokkal a megérkezés után külön is tudunk beszélni, még a hallgatók csatasorba állítása előtt dr. Szőke Barna intézetigazgató-helyettessel, kutató állomás vezetővel arról: mit ad egymásnak a kutató és az anyaintézmény?

Az átalakulást követően tisztán kirajzolódott, mi is a szerepünk – mondja. – Az elől intézménnyel szintén szoros volt a kapcsolat, mostanra viszont a szőlészet-borászati oktatás szolgálata kristálytisztán, konkrét feladatokban meghatározottan válhat a mindennapok valóságává.. A kutatási és szaktanácsadási alaptevékenység mellett legalább olyan meghatározó az oktatási folyamatok gyakorlat orientált megszervezése. Óriási értékrendet képviselünk, 14 hektárnyi szabadföldi szőlőkultúrával, hungarikum jellegű fajták megjelenítésével a szakma élő valóságát tárjuk a hallgatók elé.A további művelet sorokhoz is minden adottságunk a hallgatókat szolgálhatja. Fejtés, palackozás, további zöldmunkák, szüretelés. A mai napon például a Juhfark parcellánk szőlősoraiban dolgoznak a jövendő kollegáink, kitűnő egyetemo oktatók segítségével. segítségével. Németh Csaba és Knolmajerné Szigeti Ildikó állomásunk képviseletében mindenben rendelkezésre állnak.

Három a nagylány

Kutató-igazgató

Dr. Varga Zsuzsa érdeklődésünkre elmondta, hogy ezen a bizonyos februári héten az egyetem égiszén belül működő **kecskeméti, gyöngyösi helyszínekre:** kizárólag metszési terepgyakorlatra. A másod- és harmadévesek az őszi szüret alkalmával már jelen lehettek itt Badacsonyban, de óriási lehetőséget kínál a kiszélesített campus hálózat. Ezért most egy **teljesen átalakított**

Az adjunktus bemutatója

A hatalmas...

Szőlőölelés

Szemléltetés

Figyelmesen

gyakorlati képzési modell, ha úgy tetszik, tanterv összeállításán dolgoznak. Az új rendszer szerint minden félévben egy hónap időt töltenek gyakorlattal hallgatóik. Ezt a harmadik félévtől kell számítani, mert az elméleti ismeretek alapozására is szükség van.

Most azonban már a szőlősorok legelején várják a hallgatók – a két évfolyam összetételét tekintve **60 százalék fiú, 40 százalék lány** –, hogy mihamarabb kattoghassanak a metszőollók. Végigjárva a sorokat, a két szőlész oktató – docens és adjunktus – bemutató metszéseket tart. Mindenki figyel, és rá kell jönni arra, hogy **a metszés az egyik legfontosabb művelete a szőlőtermesztésnek!** Tudni, látni kell, mit, hogyan vágjunk le. Rügyek színe, elhalt részek, ízek kiszámolása és ezernyi apró részlet adhatja a növény további kiteljesedését ahhoz, milyen is lesz a következő termés. **Elmélyült alkotó munka ez**. Szembesülnek is ezzel a fiatalok! Vannak merészek, bátortalanabbak, de mindenki tisztában van azzal, hogy most szembesülhet egy csodálatos szakma, hivatás értő műveléséhez vezető magas fokú szakmai igényességgel. Nyilván ez a kezdet és jönnek az újabb és újabb évjáratok, hogy gyakorlatot szerezhessenek. Itt nem hat elcsépelt pátosznak – igaz csak leírjuk, nem mondjuk – legnagyobb kihívás az „élet iskolája" lesz…■

Még mielőtt az eső megérkezett volna kora délutánra, sikerült a munka dandárját elvégezni a kijelölt parcellában. Mindtek. **Egy-egy szőlőtőkénél – legyen az akár kordonművelés vagy más művelési mód – elemezhettük a konkrét feladatot, cselekvő válaszokat is adva.** A február közepi „metszések hete" ezzel még nem zárul le, hiszen a következő három napban egyetemünk további helyszínein mélyítjük el gyakorlati ismereteiket. A terepen eltöltött minden perc, óra és nap a legértékesebb csiszolása az előzetesen és később

Mozdulatpróbák

Svédországból jött

Bor, mindenkor

nyájan örülnek, hallgatók, oktatók és az intézet munkatársai. Hasznos, gyakorlati ismereteket gazdagító együttlét volt ez. Az oktatási intézetvezető-helyettes Dr. Varga Zsuzsanna elégedetten foglalja össze röviden tapasztalatait. „Érdeklődést, aktivitást láttunk, a hallgatók fogékonyak, jól kezelik a metszőollót. Öröm számunkra – a motiváltságukra utalóan –, hogy **sokat kérdez**elsajátított elméleti ismereteknek. És hogy az életre utaljak: szőlész-borász hallgatóink az idei egyetemi országos borversenyen – amely szintén ezekre a napokra esett – aktívan kiveszik részüket a szervező munkákból.

A borversenyről külön tudósításban számolunk be a lapunk 2-3. oldalán!

Vgh

KeretesArcok innen és onnan

Még a bevetés előtt kértünk fotózásra három kedves hallgató lányt: Udvarhelyi Esztert, Csapó Edina Lizbethet és Apágyi Alisát, hogy pár mondatban fejtsék ki gondolataikat. Edina azonnal és készségesen válaszol, máris sajátos üzenetet közvetítve. Kiderül, hogy Svédországból érkezett, szülei Erdélyből települtek az északi országba, ő már ott született. Erdélyi szálon édesapja rokonságában tapasztalhatta egy-egy látogatáskor felnövekvő lányként, hogy milyen is az erdélyi borkultúra. Svédországban erre nem nagyon volt alkalma, de mégis úgy döntött, ezt a hivatást választja és egyetemistaként Budapesten tanul. Bevallottan e misszió képviseletéhez szívügyek is vezettek, magyar fiúval tervezi jövőjét. Előbb még a diploma után mesterképzésen kíván részt venni, majd tanulmányozni szeretné a világ néhány helyszínén az egyes borkultúrákat, borkészítési technológiákat. Széplaki István Bence Tinnyéről érkezvén teljesíti harmadéves hallgatói küldetését. Aktívan részt vett a metszés fázisaiban, nagy érdeklődést mutatott, jó volt szembesülnie a valósággal. Béky Regina vecsési és ő is harmadéves. Nagyon őszinte lány, mi több azt is vállalja, hogy csak a kezét fotózzuk le metszőollóval, hosszú bordó műkörmökkel. Ő borász marketingesként szeretne a borturizmusban elhelyezkedni, különösképpen a borok nem nyűgözik le, de maga a bor körüli értékesítési folyamatok annál inkább izgatják. Már a buszra szálláskor is feltűnt a társaiból kimagasodó 2 méter 9 centiméter magas Thardi-Veress Zoltán Vajk. A Székesfehérvártól nem messze található Fehérvárcsurgóról jött tanulni a Budai Campusra és mindenre nyitott a szokatlan magaslatokból világra rálátó fiatalember. Termetéhez képest szerény, kedves egyetemista, aki persze tudja, hogy szakmailag még hosszú lesz a felfelé vezető út… Udvarhelyi Eszter Balatonalmádiban él. Ő is fogékony mindenre, tavaly ősszel már volt itt szüretkor, de ő is emlékszik arra, hogy az online formában megtartott bemutató, minden oktatói igyekezet ellenére eleve nem lehetett élményszerű. Tiszteli tanárai elkötelezettségét, igyekezetét, de itt lenni a terepen, az pótolhatatlan élmény!Közös konzultációval! Egy korábbi riportból ismerős hallgató, a harmadéves, Tállyáról érkező Kardos Tamás élen jár a metszési munkák délelőtti frontvonalában. Ne csodálkozzunk, hogy gyorsan, átgondoltan dolgozik. Családi vállalkozásukban a mindennapokat éli meg, így a metszés is része már életének. A barátok, hallgatói társak adnak véleményére, ő pedig szívesen segít. Rá kell nézni a tőkére, a döntést gyorsan meg kell hozni és menni tovább. Bizony, amikor hektárokat kell metszeni, az idő nagyúr. Dr. Fazekas István adjunktus egyik felvezető bemutatójához csatlakozott a sátoraljaújhelyi kedves, mosolygós ifjú hölgy, Beregszászi Lujza. Neki is fontos, hogy ezeket az órákat átélhesse.

NESZMÉLY

STRÓBL FERENC:
a született szőlész-borász!

SIKEREIVEL BAJ TELEPÜLÉS HÍRÉT VISZI – UNOKÁJA BORÁSZNAK TANUL…

A BAJI SZŐLŐHEGYEN SZÜLETETT, CSALÁDJÁNAK VISSZAMENŐLEG MINDEN ELŐDJE A SZŐLŐ ÉS BOR TISZTELETÉBEN, KÉSZÍTÉSÉBEN, FOGYASZTÁSÁBAN ÉLTE MEG ÉLETÉT. GYÖNYÖRŰ ÖRÖKSÉG EGY 74. ÉVÉBEN LÉVŐ EMBER SZÁMÁRA, AKI MIND A MAI NAPIG CSALÁDI PINCÉSZETÉBEN VENDÉGÜL LÁTJA KITŰNŐ BORAIVAL A HOZZÁ BEKOPOGTATÓ VENDÉGEKET.

Unoka és a mintaadó

Márta szépérzéke

Mind nyeretes

Szerény a kifejezés arra, hogy érdekes ember Ferenc, mert tudjuk, hogy **őseitől kapott egy küldetést**, de ő pontosan tudta, hogyan váltja valóra mindezt saját életében. Sváb gyökerek, szemléletmód, szorgalom, másokra is figyelem, őszinte vendégfogadás! Amikor érdeklődtünk jelen napjairól – közvetlenül a tatai Kvaterka boros rendezvény előtt – örömmel újságolta, hogy **az 1. MATE Országos Borversenyen négy ezüstérmet szerzett kiváló boraival.**

– Mondjam azt, hogy ez a siker jólesik, de nem első a magam kialakította és csiszolta borász életemben! – indítja érthető büszkeséggel beszélgetésünket. – Sem szőlész, sem pedig borász nem vagyok, de kaptam egy isteni genetikai adományt elődeimtől! Mivel mindenki borral foglalkozott, valahogy ezt az utat nekem sikerült folytatni. Tisztességes szakmám: festő-mázoló, sokáig dolgoztam az építőiparban, ahol megtanultam: valamit el kell kezdeni és be is kell fejezni. A bor csodálatos természeti adomány és a vele való foglalatosság ugyanilyen figyelmet, dédelgetést kíván. A gyermekkor élményei felejthetetlenek. **Feleségemmel, Mártával mindig is foglalkoztunk borral, fő hivatásaink mellett.** Nejem **bőrdíszművesként** szép pályaívet mondhat a magáénak, de nyugdíjas korunk óta a baji pincénkben közösen dédelgetjük vendégeinket. Az általam készített **borokat jómagam kínálom**, ő pedig **kitűnő háziasszonyként, a borok mellé remek étkeket varázsol.** Mit mondjak: akik hozzánk jönnek, mindezt jó párosításnak tartják!

Ő a jövő

Tudni kell Stróbl Ferenc **zsiger-borászról**, hogy összesen **300 tőke Merlot jelenti szőlőhátterét**. Ezen túlmenően, vásárolják a szőlőt Dunaszentmiklósról, hogy fajták arzenálját tudják megmutatni (kóstoltatni) az ide érkezőknek. Hihetetlen, de az elmúlt hosszú évek során nemcsak a környékbeli, **minőségi borra érzékeny és fogékony** vendég érkezik ide, hanem **Dániától, Anglián át, egészen Indiáig elment a híre** annak, hogy Bajra nem baj jönni, hanem több, mint érdemes:

Nehéz lenne felsorolni, mennyi díjjal rendelkezem, ilyen szerény termelői háttérrel – kezdi válaszát a 74 éves, remek fizikális karban lévő boros gazda. - Sorozatban adom be évek óta a régiós és országos borversenyekre boraimat és megmondom őszintén, magam is meglepődöm, milyen siker koronázza ezt az igyekezetet. Csakis arra gondolhatok, hogy ezzel is **őseim segítik mostani életünket.** Mindent megteszek a szőlőért, lehetőség szerint tanulmányozom a borkészítés minden folyamatát, de sohasem mondtam magamról, hogy profi borász lennék. **Merlot, Sauvignon Blanc, Királyleányka, Olaszrizling**, mind-mind népszerű vendégeink körében. Alappincénket, - amelyik **280 éves múltra tekint vissza** – a 2000-es év után vendégfogadásra tettük alkalmassá, bővítés korszerűsítés nyomán. Ebben is mérsékletre törekedtünk, hiszen **20 főt tudunk leültetni asztalainkhoz.** Ma már egy szép család ekkora! Ha felsorolnám díjaimat, igencsak hosszú sor lenne! Például a **„Magyarország Fehérbora" címet a 2017-es évjáratú Sauvignon Blanc borommal érdemeltem ki, 770 díjra aspiráns bor közül.** A Neszmélyi Borvidék sok-sok versenyén is begyűjthettem trófeákat, de mégsem erre vagyok a legbüszkébb.■

Az unoka viszi tovább a géneket

Megtudjuk, hogy az unoka, Ruska Zétény elsőéves hallgató a Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem szőlész-borász szakán. Kisfiú kora óta nagyapja mellett forgolódott és figyelt! Látta, hogy mire képes egy alkotó ember! Egészen pontosan a nagyapja! Senki nem mondta a középiskola befejezése után, hogy merre menjen. Mégis: az ősök nyomdokain akar továbbmenni. . . Elárulhatjuk, hogy a „háttérmunkás" nagypapa azért terelte. A féltett Merlot ültetvénynél egy sort rábízott, hogy figyelje, gondozza és tegyen meg mindent annak érdekében, hogy a végeredmény sikeres legyen. A 23,5-ös cukor és a 15 % feletti alkohol mindenre magyarázat!

Nyolc fős társaság érkezett február 26-án, szombaton délután a Stróbl házaspár vendég szentélyébe. Igény kérdése, hogy **akár 12 fajta borig is el tud jutni a kóstolás sora**, hiszen ez a maximum arzenál. Ezen a délutánon marhapörkölt, Márta szaggatta nokedlivel került az asztalra, hogy a boroknak, gyomornyugtatóként étkes remekművével adjon méltó kíséretet…

– mbé magazin –

A 2021-ES ÉVJÁRAT CSÚCSMINŐSÉGET HOZOTT! A VADKÁR 12 MILLIÓVAL TAGLÓZOTT!

A nagykárolyi borversenyen Kékfrankos rozéval aranyat, Irsai Olivérrel ezüstérmet nyert a PÁLINKÁS PINCÉSZET

Születésnapján – Isten éltesse!

ILYENKOR IDÉZ AZ EMBER EGY TALÁLÓ KÖZMONDÁST, HOGY PRÓBÁLJA A HELYZETET ÉRZÉKELTETNI. AZ ABASÁRI PÁLINKÁS PINCÉSZET A ROMÁNIAI NAGYKÁROLY VÁROSÁBAN MEGRENDEZETT, MÁR HAGYOMÁNYOSNAK MONDHATÓ BORVERSENYÉN SZÉP DIADALT ARATOTT! A 2021-ES ÉVJÁRATÚ KÉKFRANKOS ROZÉJÁT A ZSŰRI ARANYÉREMRE TARTOTTA MÉLTÓNAK, MÍG AZ UGYANCSAK 2021-ES IRSAI OLIVÉR EZÜSTÉRMET ÉRDEMELT KI. SZUPER ÉVJÁRAT, BIZTATÓ SZAKMAI SIKEREK!

Igen ám, de nem lehet teljes az öröm az elmúlt év folyamataira visszatekintve! Minden idők legnagyobb vadkárát kellett fájdalmasan elkönyvelniük. Vagyis az országos hírű pincészet tulajdonosainak **egyik szeme sír, a másik meg nevet**! A nagy múltú tradicionális családi pince avatott szóvivője, **Pálinkás Jánosné Katika** mégis inkább optimista:

– Miért ne lennék az, hiszen ama szombat után, március elsején ünnepeltem **78. születésnapomat**. Engem a munka és persze a siker éltet, a nehézségeket pedig – megtanultuk – le kell győzni – indította aktuális helyzetjelentését a sikerkovács család avatott kommunikátora. – Figyelem, **Attila fiam is követi a borversenyek egyre gazdagodó hazai esemény naptárát,** gyakran megjelennek tételeink fontosabb boros erőpróbákon, de a nagykárolyi versenyre mindig külön figyelemmel vagyunk. Nívós rendezvényről van szó, ahová nagy számban küldik el minőségi boraikat, de azt is tudni kell, hogy magasan kvalifikált zsűri bírálja a benevezett tételeket. A februári rendezvényen számos magyar meghívott szakértő között ott volt például **Módos Péter, aki korábban a Magyar Bor Akadémia elnöki** tisztét töltötte be és nagy örömömre mind a mai napig aktív, lehetőség szerint követi a szakmai folyamatokat. Szóval ez a farsang záró hétvége derűt hozott számunkra! Nemcsak a szakmai siker miatt, hanem mert kedves vendégek is érkeztek nagy történelmi múltú településünkre.

A további összefoglalójából kiderült, hogy **hosszú évek óta kedves törzsvendégük Tarlós István**, a korábbi budapesti főpolgármester, aki baráti körével igencsak „baráti" viszont alakított ki a Pálinkás családdal éppúgy, mint az általuk készített kitűnő borokkal. **Az ásatásokat jöttek megtekinteni** február utolsó szombatján, más kulturális program is színesítette a napjukat, de pincénket ezúttal sem kerülték el!

– Elbeszélgettünk mindennapjainkról, aktuális szép eredményünkről, de panaszhangokat is elmondtam – folytatja őszinte tájékoztatóját Katika. – Miközben **a 2021-es esztendő messze-messze kimagaslónak minősíthető az elmúlt évjáratok közül,** minden tekintetben, mégsem tudtunk nyugodtan hátradőlni és örülni, hogy a mindenható nemcsak bennünket, hanem térségi és országos borászkollegákat is megsegítette. **Régóta viaskodunk teraszos kialakítású parcelláinkat dézsmáló vadakkal.** Tudjuk, ezzel szembe kell nézni és persze mindent megtenni azért, hogy nagyobb pusztítást ne végezzenek. 2021-ben – a pontos kárbecslés már megtörtént – **12 millió forintos kárt okoztak a vadak!** Ez már komoly tétel és megpróbálunk érdemben lépni, megfelelő szakmai fórumokon, beleértve a vadgazdálkodásért felelős szervezeteket is, hogy a kártalanítás méltó módon történjen meg. Abban is biztos vagyok, hogy nem a mi pincészetünk az egyedüli, ahol ezzel a már-már katasztrofális helyzettel szembe kell nézni.

Végezetül a Pálinkás Pincészet fáradhatatlan energiájú motorjának, Pálinkás Jánosné Katikának szívből jövően kívánunk erőt, egészséget, további sikereket, annak érdekében, hogy ezeket közösen élhesse meg drága családjának tagjaival!

MBÉ magazin

Hárman – tovább

DUSZA SZIMFÓNIA

Miképpen változtatta meg a covid a bükki címzetes grófot?

60 ÉVES KORÁHOZ ÉRKEZVÉN, DUSZA BERTALAN ÉLETÉT ÁTÍRTA AZ ELMÚLT MÁSFÉL ESZTENDŐ. MONDHATJUK AZT IS: A „TETTES" AZ EMBERISÉG HATALMAS RÉME, A COVID! CSELEKVŐ, MINDIG AZ ELŐBBRE JUTÁST, ÚJRATEREMTÉST KÉPVISELTE, GAZDAG ÉLETUTAT ÍRT LE, MÉGIS TÉLKEZDETI BESZÉLGETÉSÜNK SOK-SOK TANULSÁGOT HOZOTT ARRÓL, HOGY AZ EMBER HOGYAN IS KERESI A TOVÁBBI BOLDOGULÁSÁT, MILYEN TAPASZTALATOKAT SZŰRT LE AZ EDDIG MEGTETT SZAKASZOKRÓL, HA ÁTÉL ILYEN KRÍZIST! TÖRTÉNETE TALÁN MÁSOK SZÁMÁRA IS TANULSÁGOS LEHET.

Nem először beszélgetünk, hiszen már 15-20 évvel ezelőtt is volt alkalmunk találkozni a többszörös vállalkozóval, akkor a tibolddaróci pincéje, borászata volt a fő téma, most viszont mezőkövesdi házában ketten ülünk és **visszapergetünk sok mindent** ebből a több pályás, nyugodtan kijelenthetjük, színes, gazdag, időnként persze nehézségeket is hozó 60 évből:

– Meg is fogalmaztam 2021. július 24-ére szóló születésnapi meghívómra, hogy **„60 éves lettem, újra születtem!"**.- Ennek persze volt egy meglehetősen sűrű, közvetlen előzménye, amiről most csak annyit mondok, ha nem hittem volna önmagamban, már nem beszélgethetnénk itt. **A covid támadása után hosszú kálvária kezdődött**, főképpen az utóhatások miatt, amit végül is **többszörösen le kellett küzdenem**. Ez a tusa előbb hetven százalékos kétoldalú tüdőgyulladással kezdődött, számos gyógyintézetbe vittek, amikor már a végét talán láttam, szteroid gyógyszerallergiás lettem, kihullott a hajam, megtámadta a térdemet a vírus, majd a májam következett… Nem sajnáltatom magam, inkább **a tanulságot szűröm le magamnak, másoknak is üzenve**. Négyszer álltam talpra az életben. Minden nehéz élethelyzetből kijöhet ember, bátran állítom, kellő méltóság és kitartás mellett. Hátrafelé pedig úgy kell nézni, hogy tisztában lenni a megteremtett értékrendekkel, kisebb és nagyobb léptékű cselekvéssorokkal, de **az átértékelés kikerülhetetlen!** ■

Első stáció

Honnan, hová?

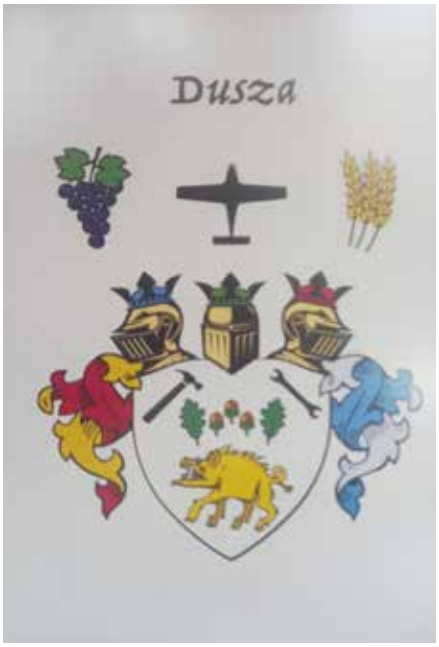
Dusza Bertalan népes családból származik, juhászemberek voltak az ösök. Eszmélésének pillanatától látta a példát a szülőktől: kitartással lehet csak boldogulni. Képesség is kell mindehhez, de akarat annál több. Mezőgazdasági gépész főiskolai diplomát szerzett,majd a gödöllői egyetemen abszolvált újabb diplomával felvértezetten, már 27 éves egy tibolddaróci termelőszövetkezet műszaki ágazat vezetője, majd főmérnöke lett. 400 ember tartozott hozzá, főként fővárosi munkálatokat vezényelt le, ez az ágazat tartotta életben ezt a termelő közösséget. 14 évesen már vitorlázó repülő volt, majd vadász pilóta szeretett volna lenni. Ez nem teljesült. 1990-től, tehát 32 esztendeje vállalkozó. Előbb gmk-t hozott létre, majd nem sokkal később a ma is működő Centrál Kft jelenti a biztos hátteret, alappillért. Valójában sok mindenről külön-külön is beszélhetnénk mozaikszerűen, de most néhányat azért felsorolunk. Gépészeti tevékenység mellett a borágazatban a Bükki Borvidék egyik elismert borász vállalkozója, Tibolddarócon van a feldolgozó üzeme és pincéje, éttermet működtet , a térségi vadásztársaság elnöke, immáron 20 éve. 14 hektár erdő telepítésébe fogott, a vadgazdálkodás szintén fontos bevételi forrás. Óriási adomány, hogy fia immáron cégtársa, szakirányú diplomával, remek adottságokkal veszi ki részét a vállalkozás mindenapjaiból. Lánya jelenleg Németországban él, jogász végzettségű. A betegsége idején az otthoni rehabilitáció miatt három hétig példásan ápolta. Felesége, akivel mindent közösen indított, vállalkozást, családalapítást- elhunyt, ez volt életének a legfájdalmasabb momentuma, bevallottan kiheverhetetlenül...

Retro a jelenben

De legyünk optimisták továbbra is, hiszen ezt akarja üzenni Dusza Bertalan, aki ugyan átértékelte élete menetét, de azt is elárulja, hogy **megtanult dolgozni** az elmúlt évtizedek során, a jövőt tekintve pedig **megkisérli, hogyan lehet jobban élni az életet!**

– Imádom a környezetemet, Tard. Kács Tibolddaróc,Mezőnyárád ,Bükkábrány jelenti a szűkebb pátriát – utal szíve szerinti kötődésére a térség **két borlovagrendjének is felavatott tagja.** – A telephelyeimen, vállalkozásaim helyszínein az alkotás, a kitartás és a büszke-

TÖBB TÉTELBEN...



séggel vegyes empátia hajtott tovább és tovább. Egyébként valamelyik alkalommal mondta a fiam – amikor újabb befektetésen gondolkodtam -, hogy jelenleg **14 villanyóra pörög, bizony ezeket fizetni kell**, arról nem is beszélve, hogy az érték teremtő kollegáknak fizetést adni… **Igaza van : tudni kell a határokat**. Tardi születésű vagyok, azt mondják, a matyók híres konokságát hoztam onnan, és az igazság keresést, bátorságot. **A közösségi élet része mindennapjaimnak**, ebbe nemcsak a jó hangulatú találkozók, rendezvények jelentik a kikapcsolódást, felszabadultságot, hanem érzelmeimre, szívemre hallgatva, **megpróbálok segíteni másokon** vagy éppenséggel egy-egy felkérés nyomán **karitatív szolgálatot végezni.**

Boraa LIDL-ben

A januári szombat délutánon körbeautózzuk a térséget. Megmutatja központi telephelyét, a most is működő **bükkábrányi éttermét, majd a tibolddaróci pincéhez** fordulunk, és közben beszélgetünk életről, célokról, az ember útkereséseiről és sok minden másról. Hírét vettük, hogy **sokan „gróf úrnak" szólítják**, ami persze megtiszteltetés számára:

– Ezzel nem kérkedem, úgy látszik kiérdemeltem, próbálom reálisan, helyén kezelni a dolgot – reagál kendőzetlenül. – **A Malom Tanya vendéglőmben** összejött születésnapi találkozón volt alkalmunk átbeszélni barátaimmal mindent, ami körülöttem zajlik. **Most a családon belüli nemzedékváltás időszakát éljük.** A fokozatosság híve vagyok, ebben fiam maximálisan partner. Mindent megbeszélünk, bizonyos vagyok abban, hogy a stafétát, hozzám hasonlóan elkötelezetten viszi tovább, persze a korosztályára jellemző, egyre korszerűbb szemléletmóddal és tevékenységekkel. **Amikor a feleségem elment, a gyerekek adtak erőt, az életbe vetett reményt. Hitem megőrzését.** Ha körbenézel a mezőkövesdi otthonomban, láthatod feleségem festett portréját a nappali falán, a másik falon pedig fotón együtt hárman mutatjuk, hogy erősek vagyunk, élni akarunk és folytatni kell mindazt, amit érdemes. Fontos, hogy szóljak feleségemről, gyermekeim édesanyjáról, aki az első perctől kezdve az utolsóig átvett vállamról sok szervezést. **Kitűnő vendéglátó volt, remek üzletasszony, beleérző, ráadásul rendkívül csínos nő! Bár soha nem vadászott, sok-sok vadászrendezvényt szervezett meg magas fokon, mint a társaság Nagyasszonya**. Ahogy elmélkedem saját jelenlegi élethelyzetemről, azt mondhatom csendesen: felépítettem egy kisebb működő rendszert, amit fiatalon megálmodtam magamnak. **Nem fecséreltem sem időt, sem felesleges szót és talán sehol nem játszottam el bizodalmat.** Március hónapban – az elmúlt egy esztendő küzdelmei utáni rehabilitációként – délafrikai bortúrára megy barátaival, kulináris élményeket keresve, hogy aztán újra visszatérhessen a Bükk szívébe. Visszautal egy hirtelen kanyarral megint az előzményekre és azt mondja: valójában s**oha nem lett volna vállalkozó, ha annak idején a termelőszövetkezet, ahová került, nem próbált volna több lábon áll**ni. Ezt amolyan röptető időszaknak gondolja és egyben meghatározó motívumnak. Remek emberek, kitűnő barátok, csodás természeti környezet és jó borok veszik körbe. Krúdyval vallja: **„Ha bort iszom, van mindenem, barátom, becsületem…"**

Olvasás közben

Trófeahalmozó

Búcsúzáskor megegyezünk abban, hogy valamelyik tavaszi hónapban a Dusza Platzon, Kácson jókat koccintunk, remek ételek fogyasztása mellett. A Dusza szimfónia tételeinek ugyanis nincs vége.

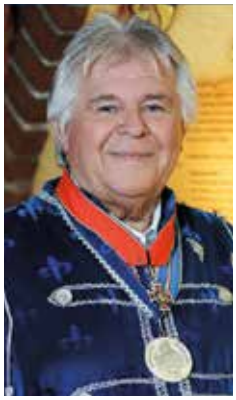
Kiss Dezső Péter

Nosztalgia telefon

Címzetes gróf és lovag

Az István Nádor Borlovagrend tiszteli a hölgyeket!

CSAK GRATULÁLNI TUD A MINŐSÉGI BOROK ÉTELEK (MBÉ) MAGAZIN AHHOZ AZ ORSZÁGOSAN IS KIEMELT BORRENDI ESEMÉNYHEZ, MELYET AZ ISTVÁN NÁDOR BORLOVAGREND SZOKÁSOS – NAGY ÉRDEKLŐDÉSTŐL KÍSÉRT – ÉVZÁRÓ RENDEZVÉNYE JELENTETT. A BORRENDI MOZGALOMBAN ALAPÉRTÉK A MINŐSÉG, DE ÚGY LÁTSZIK, MÉG VANNAK TARTALÉKOK…



Ahogy említettük, a vírus támadástól váltakozva sújtott tavalyi esztendőben a lillafüredi Palota Szállóban ismét kitűnő borlovagok, nemes hölgyek és urak jöttek össze. Erről az MBÉ magazin decemberi számában külön tudósítás jelent meg. Ami pedig különösen figyelemreméltó, hogy az **István Nádor Borlovagrend Nagytanácsa élükön Czupper András nagymesterrel, úgy döntött, hogy ez alkalommal az avatottak egytől-egyig nők lesznek!** Arra gondolva, hogy sajátos egyéniségükkel, gondolkodásmódjukkal segíthetik általánosan véve a hazai borrendi mozgalmat éppúgy, mint az őket befogadó borrendet! A felavatott bordámák hivatásukat tekintve több területet képviselnek, így szolgálatuk, mindennapi elkötelezettségük messze sugárzó lehet. Összeállításunkban, visszatekintve a nagy formátumú évet záró rendezvényre, külön is véleményeket kértünk az avatottaktól, avatottról.

Nádasy Erika – színésznő, előadóművész:

– Magam ugyan nem vagyok borfogyasztó, de a vendéglátáshoz mindig is erősen kapcsolódtam! – **Vendégházat – hozzákapcsolt vendégasztallal - üzemeltettem egy évtizedig az egri borvidéken. Mindehhez szakács végzettséget is szereztem**, több vendéglátó-ipari egységben, szállodában és vendéglőben kamatoztatva a megszerzett tapasztalataimat. Sok rendezvényen vettem részt akár, mint fellépő művész, akár mint szakács. A rendezvények **soha nem voltak elképzelhetők minőségi borok nélkül**. Irigylésre méltónak gondoltam és gondolom jelenleg is a borászok együttműködését. **Ehhez pedig a kultúra ad alapot.** A gasztronómia már szinte művészeti ággá fejlődött, melynek szerves része a míves borok felhasználása, fogyasztása, ismerete. Így én, aki a színház művészet területéről érkeztem a borlovagok és bordámák közé, e tágabban értelmezett közösség részének érzem magam. Az István Nádor Borlovagrend rendezvényei mindig **kivételesen színvonalasak, megtiszteltetés, hogy a rendezvényeken fellépő művészként többször is jelen lehettem.**

Szécsi Viktória énekesnő – előadóművész:

– A finom borokhoz mindig is szoros kapcsolat fűzött. – válaszolt az MBÉ magazin kérdésére. – Főként a **könnyed, laza fehérborok a kedvenceim**, akár télen, akár nyáron, fröccsnek vagy tisztán. Imádok főzni és a finom ételek mellé vagy akár este a férjemmel, **főzés közben nagyon szeretek elkortyolgatni egy nagyszerű bort**. Gondolatindítók és érzelmi töltetűek ezek a kortyok… Az István Nádor Borlovagrend vezetői – Éva és András – régóta kedves barátaim, rendszeres fellépő vagyok rendezvényeiken, fiatal korom óta. **Nagy találkozás ez**, hiszen nincs jobb érzés, mint a finom borok mellé jó hangulatot teremteni – élő zene, gitár és közös éneklés…

Tutor Éva – MBOSZ főtitkár:

– A borhoz való kötődését munkahelyeinek köszönheti, hiszen négy évig dolgozott a **Magyar Szőlő– és Bortermelők Szövetségénél, a Hegyközségek Nemzeti Tanácsánál. A Lórántffy Zsuzsanna Borrend** alapító tagja, így a borrendi mozgalomban 1996-óta járja a maga útját, több-kevesebb sikerrel, sok-sok tapasztalatot szerezve.

– Az István Nádor Borlovagrendet közelebbről akkor ismertem meg, amikor főtitkárhelyettes lettem 2017-ben – meséli érdeklődésünkre. – Eljártam az országos rendezvényeikre, többször meghívtak több általuk szervezett hazai és külföldi boros kirándulásra – **így jobban megismerhettem a borrend tagságát, akikkel kialakult egy közös szimpátia. Jól szervezett borrendben jól éreztem magam**, azt tapasztalhattam sok rendezvényt szervezett. Külön kiemelném, hogy Miskolc és környéke a Bükki Borvidék részeként nem tartozik az elismert, divatos borvidékek közé. Mindvégig azt tapasztaltam, hogy a **Czupper András vezette remek borrendi csapat teljes mellszélességgel hirdeti a bükki borok jó hírnevét**, sokféle és sokszínű borkóstolókat szervez, országos rendezvényekre hívja nemcsak az országos borendi tagokat, hanem a nagyközönséget is. **Friss avatottként minél több miskolci étteremben javasolok borvacsorákat rendezni**, így

Miskolci bordámák

a vendégek elé tudják tárni az adott borvidéküket. Az MBOSZ főtitkáraként nem tehetek különbséget borrendek között, de szívem szerint igen és ez azt jelenti, hogy **támogatom őket küldetésük teljesítésében. Üzenem: jelen leszek az életükben**!

dr. Simon Réka – gyermekgyógyász főorvos

– Az Egri Borvidék mellől származom, ott jártam gimnáziumban és a **Szépasszonyvölgy pincéiben** ismerkedtem a minőségi borokkal és a borkultúrával. **Előbb az édes fehérborokat kedveltem**, leginkább Mádról, aztán – ahogy az évek során az ízlés változik – **mostanában, leginkább a száraz borokat fogyasztom**. 18 éven át dolgoztam a **Borsod-Abaúj-Zemplén Megyei Központi Kórház onkohematológiai és csontvelő transzplantációs osztályán.** Ezen időszak alatt ismerkedtem meg az István Nádor Borlovagrenddel és Czupper András nagymesterrel. **Segíteni jöttek! Az osztály pénzbeli adománnyal is támogatták, melyből televízió készülékeket tudtunk vásárolni, de a borlovagok az osztály dolgozóiról sem feledkeztek meg**! Számos alkalommal borvacsorákon vettünk részt. Mondhatom, szoros barátság alakult ki és az osztály alapítványával. A **Ponta Zoltán Emlékére Alapítványnak több alkalommal adtak támogatást**. Fontosnak tartom, hogy minél szélesebb körben hirdessem a borlovagrend karitatív munkáját szakmai berkekben és a rendezvényeiken.

Máger Ágnes – festőművész, Miskolc város díszpolgára

– Festő szakon végeztem, de a művészet minden műfaja érdekel. – **12 éven át voltam a Miskolci Irodalmi Szalon háziasszonya. Művésztelepet alapítottam Gömörszőlősön**. Számtalan egyéni kiállításom volt Budapesten, vidéken és külföldön. **2019-ben Miskolc város díszpolgára lettem**. A borkultúrával férjemen keresztül ismerkedtem meg. Íróként többször hívta segítségül az **„ichletvize" borocskát**. Mert pontosan tudta, hogy a **szőlőtőkéket kapálni, metszeni, tetejezni, szüretelni kell.** A hordókat kénezni, a bort pedig fejteni. Bármely egyszerű bornak meg kell adni a tiszteletet. Magam is így gondolkodom, amikor immáron miskolci bordámaként a borrendi mozgalmat és a miskolci szőlő- és borkultúrát személyes képviseletemmel terjeszthetem.

Virágné Kocsis Marika…

Ő is ott állt az avatottak hölgykoszorújában, nem is akármilyen kötődéssel a bor iránt! Marika Virág Tamás borász, borrendi tag felesége, aki a Császta-hegyen található borászatuk minden rezdülését átélte, megélte, mint az élet minden területén, úgy a pince és itteni, lokális borkultúra megteremtéséből is kivette a részét. Az avatás apropóján Virág Tamás elmesélte, hogy a borhoz való kötődését, ezt a természettel közös alkotó munkát – ha áttételesen is – hites párjának köszönheti! Somlóvásárhelyi nagybátyához mentek még fiatal házas korukban. Varga Sándorhoz, aki a messze földön híres borvidéken elismert boros gazda volt.. A hegyközségi rendtartás szabályosságát, menetét jól felvázolta Tamásnak és akkor megfogalmazódott benne, hogy erre a világra is nyitott! Aztán egy értékteremtő időszak következett az edelényi Császta-hegyen, ahol minden mozzanatot, alkotó lépést figyelt Marika, hihetetlen erejével segítve, hogy ebből sikertörténet legyen. Édesanyja második férje, Béla bátyám 87 éves, még most is figyelünk javaslataira. Feleségem a sikernek generátora volt, kicsinyességtől mentesen, szívének tekintette a hegyet.

Czupper András nagymester így összegezte gondolatait:

„A Császtán évente megrendezett, maga színvonalon megtartott rendezvények nélkülözhetetlen motorja. Férje mellett szervez, irányít mintegy karmester, akinek a tekintetéből is olvasnak. Számomra a borlovagrendi munkában is meghatározó személyiség első pillanattól kezdve!„

Legyen itt egy pár soros idézet abból a rövid összefoglaló beszédből, amit Mária mondott az avatás alkalmával:

„Köszönöm nektek, hogy e megtiszteltetést kiérdemeltem! Az élet és a sors összehozott minket! Igaz, nagy borívó nem vagyok, de kedvencem a bükki és főleg a császtai, kiváltképp most, amikor nagyon büszke lehetek arra, hogy borunk a rend zászlós bora. Külön öröm, hogy most ezen a napon csak mi nők vagyunk a színpadon. Férjemre büszke vagyok, őszintén szólva nem szeretem a közszereplést, sokak szerint én igazi „héttár munkás" vagyok. A borrenden belül is örömmel vállalom ezt a szerepet…„

Őszinte hangulatú levelet kaptunk a szomszéd várból, a bogácsi Szent Márton Borlovagrend nagymesterétől, Daragó Károlytól:

„Vékony, karcsú, törékeny alkatú, de a valóságban igen erős lelkű asszony. Ez az első benyomás érezhető minden találkozás alkalmával. Edelény határában, a Császta szőlőhegyen lévő pincészetükben találkoztam vele először egy ünnepi vendéglátáson. Azonnal kitűnt barátságos és békés személyiségével. „Isten hozott kedves vendég, érezd otthon magad!"- invitált minden belépőt. 20 év telt el azóta és bármikor is járok ezen a birtokon, ezt a kisugárzást érzem. Az egyszeriséget, de a szervezettséget, a nagylelkűséget, amit Marika, mint vendéglátó nagyasszony maga köré varázsol.„

MBÉ magazin összeállítása

Folytatjuk szolgálatunkat

Mi mást tehet az ember, ha vendéglátósnak született! A szakács, cukrász, a felszolgáló, borász, gasztronómiáért dolgozó kézműves termelő, mindnyájan, akik ebben a frontvonalban dolgozunk! Mi tagadás, a türelem aranyértékké vált az elmúlt több, mint két esztendőben. A magam részéről azt is hozzátenném: a tartalék, a kitartásképesség, emberség, szeretett, s mindezekért valami olyanra vágyás, hogy jöjjenek vissza a régi idők. Volt időm gondolkodni a téli csendességben. A régi idők már nem jönnek vissza. Nosztalgiázni lehet, de most átgondoltan kell saját magunk lehetőségeit számba venni. Mire is figyeljek szűkebb és tágabb környezetemben? Látom saját magunk vállalkozását, amelyről csak annyit jelenthetek: talpon tudtunk és remélem, tudunk is maradni. De az is látom, hogy sokan elhullottak ezen a csatamezőn! (Az okokat lehet keresni, szinte mindenütt közgazdaságilag, szakmailag, nem kevésbé emberi hozzáállás tekintetében.) Ami csodálatos, vendéglátós szakmánk ősidők óta olyan küldetést teljesít, ami egyszerre emberi és szakmai üzeneteket hordoz. Aki nem szereti a vendéget vagy nem tudja a nyersanyag hányadokat és a finom stílusjegyeket, bizony nem sok jóra számíthat. Ez rendjén is van, mégis az jár a fejemben, hogy egyben kellene tartani a szakmát, a maga teljességében! Ez a „hadművelet" több szereplős! A mindenkori jogalkotókon múlik, de hozzátehetem, rajunk is. Elérkezettnek látom az időt ahhoz, hogy a legmagasabb kormányzati, ágazati szinten is összehajoljunk, annak érdekében, hogy a magyar turizmus sok-sok pilléroszlopa közül a vendéglátást – és persze kapcsolódó rendszerét- jövőre szólóan stabillá, továbbra is fejlődő képessé tegyük. Magam, az Első Magyar Fehérasztal Lovagrend nagymestereként azt látom, hogy ez a vendéglátás sokfelé fénylő csillag. Bizony sokan dolgozunk azért, hogy a vendég jól érezze magát. Ha pedig az asztalnál ülő átutazó, éhes vagy éppenséggel családjával kikapcsolódni érkező vendég megtisztel jelenlétével, nekünk mindig a vártán kell állni. Ha pedig így tesszük dolgunkat, nemzeti jó hangulatot teremthetünk. Átalakította a szakma képviselőinek gondolkodásmódját ez az elmúlt 26 hónap. Előbbre vagy hátra mentünk? Saját magam példáját és az általam vezetett civil szervezet helyzetét átgondolva, azt mondhatom, küzdelmünket megtettük, a lehetséges megoldásokat hellyel-közzel megtaláltuk! Abban pedig csökönyösen bízom, hogy a távlatokat is láthatjuk…

Garaczi János
elnök nagymester

Mesterséget tanítanak – cukrász, szakács utánpótlás nevelés

LOVAGRENDÜNK TAGJAI: CSUTA ZSOLT ÉS KOCSONYA KÁLMÁN AKTUÁLIS GONDOLATAI

MINDKETTEN ORSZÁGOSAN ELISMERT SZAKEMBEREK, AKIK FONTOSNAK TARTJÁK, HOGY A SZAKMAI UTÁNPÓTLÁS NEVELÉSÉBEN RÉSZT VEGYENEK. AZ ELSŐ MAGYAR FEHÉRASZTAL LOVAGREND TAGJAIKÉNT A LETENYEI LAJOS SZAKKÉPZŐ GIMNÁZIUM ÉS KOLLÉGIUM SZAKOKTATÓI. VÉLEMÉNYÜK SOK-SOK MEGSZÍVLELENDŐ TAPASZTALATOT, GONDOLATOT KÖZVETÍT OLVASÓINK FELÉ.

Mesterek és tanítványok

– 1992 óta vagyok egyéni vállalkozó **Csákváron a Csuta Cukrászdában**, aminek tulajdonosa és üzemeltetője is vagyok. Vállalkozásunk folyamatosan fejlődik, szemléletünk kezdetektől fogva nem változott semmit, mindig igyekszünk azt elérni, hogy **aki egyszer bejön hozzánk, az ismét vágyjon rá, hogy visszatérjen üzletünkbe**. Ebből fakadóan családias légkörben igyekszünk dolgozni, és a vendégeinket is lehetőség szerint így fogadni. A tanulóképzés már régen is foglalkozatott, korábban is volt mindig tanulónk, hol jobb, hol kevésbé jó, de **igyekeztünk mindig a lehető legtöbbet kihozni mindegyikből**. Így aztán van olyan tanítványom, aki itthon egy másik cukrászdában vezetőcukrász, illetve egy másik külföldi cukrászdában is volt vezető cukrász. De nem csak a tanulók részére tartom fontosnak a képzéseket, hanem mind magam, **mind kollégáim részére is, hiszen a mai kollégáimat is segítettem a mestervizsga elvégzésében**, illetve saját tanítványaink maradtak is dolgozni nálunk. Sajnos elég sokan a **hétvégi munka miatt hagyják el ezen szép szakmát**.

Csuta Zsolt – középen

Sajnálatosnak tartom, hogy ezekre a vendéglátós szakmákra érkező gyerekek (tisztelet és öröm a kivételnek), **elég hiányos matematikai tudással érkeznek az általános iskolákból (mértékegységek, átváltás, százalékszámítások… – abszolút sötétség rejtezik bennük)**. Ezeknek a hiányoknak megoldásával is küszködnünk kell, hiszen ezek elengedhetetlenek a cukrász szakmában az önálló munkavégzéshez. A tanulókkal való foglalatosság **nem elvesz a mi tudásunkból, hanem épp ellenkezőleg, folyamatosan frissen tartja gondolatainkat.** Nem tudunk a hétköznapok szürkeségébe belelaposodni. Ha egy gyerek nem tud egy feladatot megoldani, akkor tőlünk várja a választ, és ez a válasz nem lehet bizonytalan, hisz ő csak akkor bízik meg az oktatójában, ha arra a kérdésre biztos, határozott és jó iránymutatást kap.

Nyolcadik éve **a Felcsúti Letenyei Lajos Iskolában is tanítok cukrászatot (elméletet és gyakorlatot is)**. Diákjaink több országos versenyen első és más elismert helyezéseket is szereztek munkájukkal. Ez természetesen öröm, bíztatás és feltöltődés mind az iskola, mind a felkészítő tanár számára. Így megtaláljuk a mindennapi megújulásnak is a lehetőségét és értelmét. A képzések folyamán **nagyon fontosnak látom a következetesség betartását**. Mert eredményeket nem tudunk csak fáradságos munka alapján elérni. Hiszen gondoljunk bele, hogy a sportolók mennyi plusz munkát tesznek bele egy-egy eredmény eléréséhez, ez nálunk sincs máshogy. Tapasztalatom alapján meg kell mutatni mindent a gyerek számára a szakma szépségéből, hogy **legyen nekik is kedvük ezt életcélként választani**, de törekednünk kell arra, mind munkahelyi, mind gazdasági, és mind állami szinten, hogy ezekben a vendéglátós szakmákban is minden abban dolgozó számára életpálya modellt tudjuk kialakítani, és kínálni, az összes munkatárs számára.

Mindenki akcióban

Jelenleg olyan **agilis, temperamentumos fiatalokra (tanulókra) lenne szüksége a szakmának, akik jó állóképességgel, széles látókörrel, esetlegesen nyelvtudással rendelkeznek**, akik nem azért nem végeznek el egy főiskolát, egyetemet, mert nem tudnak, hanem, mert ezen szakmák elsajátításában tudnának kiteljesedni, belőlük válhatnának az új „szakik", akik nem csak a sablon feladatokat tudják megoldani, hanem **új technológiákat, recepteket és inspiráló ötleteket hoznának a szakmákba.** Vallom, hogy ezen tudásukat, csak tanulás és gyakorlás útján lehet elsajátítani, ezért üzletünkben folyamatosan engedjük, és **kell is a tanulóknak önállóan dolgozni, természetesen a kellő ismeretanyag megmutatása és átadása után.** Igyekszünk minden tanulónak a hozzá legközelebb álló feladatokat adni, de természetesen a szakma többi részét is meg kell tanulniuk.

A tanulás és az új keresése mind a mai napig magamra és a kollégáimra nézve is örvendetesnek és erősen ajánlottnak tekintjük, ezért évente többször veszünk részt mi is megújító szakmai programokon. Jelen pillanatban üzletünkben megtalálhatóak a tradicionális és a legújabb kori divatnak megfelelő sütemények és torták is. Fagylaltválasztékunk is országosan kiemelkedőnek számít. **Az új képzési rendszer elé nagy várakozással álltunk**, jelenleg mi azok közé tartozunk, akik ebbe bele is vágtak, felmérve annak lehetőségét, hogy most már nemcsak a tanulónak vannak jogai, hanem a munkahelynek is, ezáltal bízva abban, hogy ez a gyerekekre inspiráló hatással lesz. Bár hiányolom a valamit valamiért elvet a rendszerből, mert ebben még nem látom azt, hogy ne a régi tendencia folytatódjon **(10 kiképzett gyerekből 1 vagy esetleg 2 maradjon a szakmában)**, ehhez úgy gondolom, hogy szükség lenne **a szülők nagyobb átgondoltságára is, mielőtt ide jönnek erre a területre a gyerekek, illetve örvendetes lenne a képzésért és a jó fizetésért cserébe pár év szakmai gyakorlatot elvárni tőlük, hogy az iskolapad elhagyása után ne a „papa-mama" hotelba vagy külföldre tűnjenek el a már elindított fiatalok."**

Csuta Zsolt

Az új szakképzés koncepciója a Szakképzés 4.0 stratégiára épül

A szakképzésről szóló 2019. évi LXXX. törvényben és a szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról szóló 12/2020. (II.7.) Korm. rendeletben foglaltak szerint működik a szakképzési rendszer

Az iskolát körülvevő regionális munkaerőpiachoz történő minél hatékonyabb alkalmazkodás érdekében, a gazdaság szereplőivel szoros együttműködést alakítottunk ki.

Intézményünk szakmai programja a jelenleg hatályos képzési és kimeneti követelmények (a KKK) alapján a duális képzőkkel együttműködve készült el. Amely **átgondolt, és a szabályozás figyelembevételével a leghatékonyabb módon a tanulók számára a tervezett tanulási eredmények elsajátítását kívánja biztosítani.** A tanulási eredmény alapú (Tea alapú) megközelítés nem egyszerűen egy új pedagógiai technika, hanem egy olyan **korszerű gondolkodásmód**, amely az **oktatóközpontú kultúrával**, a bemagoltatással szemben a **tanulást és a tanulót helyezi a középpontba**, és ebben az értelemben maga a tanulási folyamat, valamint a tanuló által elért **kompetenciafejlődés** a lényeges. Az újgondolkodással és az új pedagógia módszerekkel a szakképzésünk igazodni képes a gazdasági elvárásokhoz.

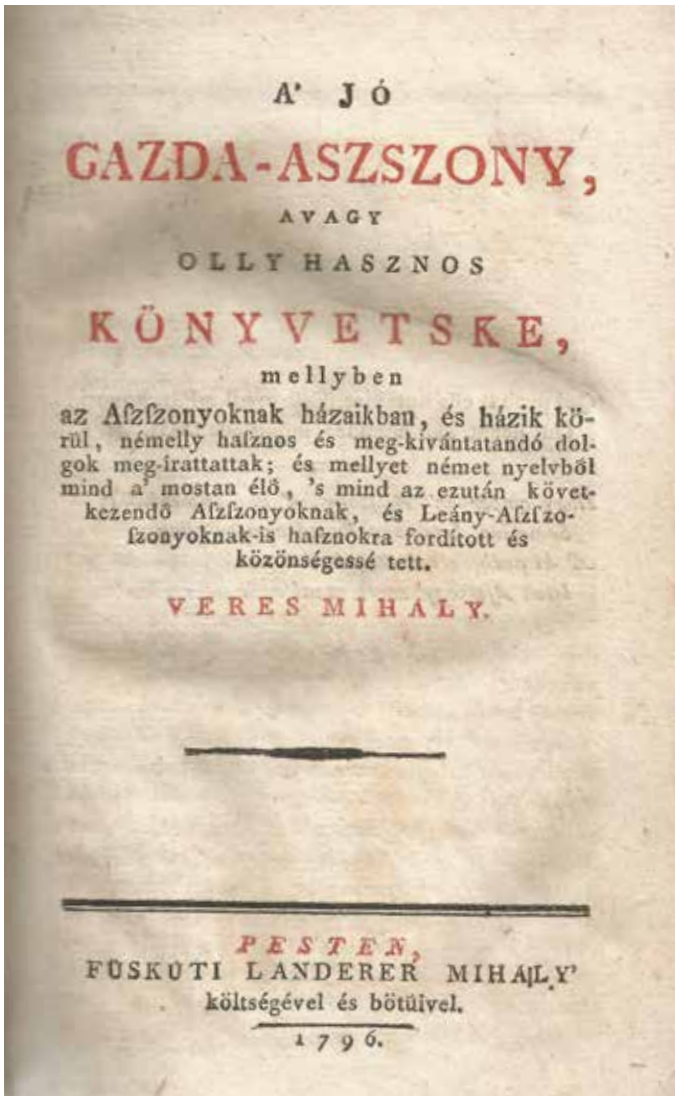
Kocsonya Kálmán
szakmai igazgatóhelyettes
szakoktató

A LEGRÉGIBB MAGYAR NYELVŰ SZAKÁCSKÖNYVEK ÉS EGYÉB GASZTRONÓMIAI EMLÉKEK

Könyvárveréseken XIII. rész

Sorozatunkban elérkeztünk a több telefonáló által várt és reklamált „egyéb gasztronómiai emlékek" első részéhez. A 18. század második felétől sorra jelentek meg olyan kultúrtörténeti és orvosi vonatkozású művek, melyek tárgya részben vagy egészében kapcsolódik a gasztronómiához – sok receptleírással. Ezek szinte mindegyike nagyon ritka, megszerzésükhöz vastag pénztárcára van szükség…

Az orvosi oklevelét Utrechben szerző, majd Marosszék főorvosává előlépő K. Mátyus István írta az Ó és Új Diaetetica az – az életnek és egészségnek fenn-tartására… című (Pozsony, 1787-1793), hat kötetes munkát, aminek már a címéből is kitűnik, hogy szorosan kapcsolódik a gasztronómiához. Több, magyar nyelvű szakácskönyvben eddig meg nem jelent recept mellett a májashurka elkészítését és ő tette közzé először nyomtatott formában: „A Májos-hurkák, közönséges szokás szerint májból, lépből, tüdőkből, szívből, gégéből, vízben kevésbe meg-főve, s így valami kövérséggel vagy szalonnával egybe aprítva, sóval, gyömbérrel, borsal, szeg-fűvel meg-fő-szerszámozva készítettnek és újra sós vízben megfőzve, vagy mint az agy-velő-kolbászt megpergelve köttetnek-el." Első előforduláskor árverésen 1979-ben már 9500 forintért hozzá lehetett jutni, 1995-ben 70 ezer forintot adtak érte, 2008-ban viszont már 550 ezer forintra verték fel az árát egy nagyon szép sorozatnak. A későbbiekben gyengébb állapotú példányokat 250-350 ezer forint között lehetett megvenni. Gvadányi József Egy falusi nótáriusnak budai utazása… című (Pozsonyban és Komáromban, 1790) kötetében egy Borsod Vármegyéből Budára és Pestre érkező nótárius kalandjait meséli el verses formában, aki eljut Budán egy bálba is. Evett ott osztrigát, levest, vagdaltat, kappant, amit Somlai borral öblített le.


A' JÓ
GAZDA-ASZSZONY,
AVAGY
OLLY HASZNOS
KÖNYVETSKE,
mellyben
az Aſzſzonyoknak házaikban, és házik körül, némelly haſznos és meg-kivántatandó dolgok meg-irattattak; és mellyet német nyelvből mind a' mostan élő, 's mind az ezután következendő Aſzſzonyoknak, és Leány-Aſzſzonyoknak-is haſznokra fordított és közönségessé tett.
VERES MIHÁLY.
PESTEN,
FÜSKÚTI LANDERER MIHÁLY'
költségével és bötüivel.
1796.

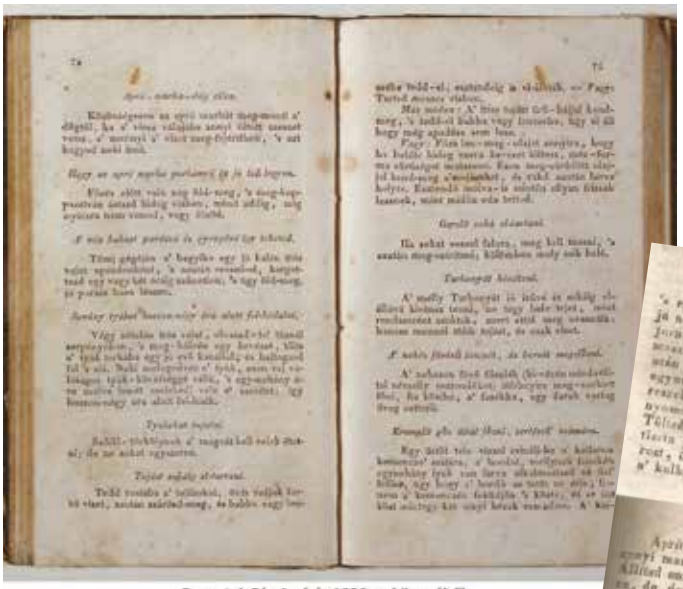
A kappanhoz ugyan Magyarosan láttam,
Egészen meg ettem, csak a nyakát hagytam,
A madárkát évén tsak újjaim nyaltam,
Azért mint kappanyon ezen úgy nem kaptam.

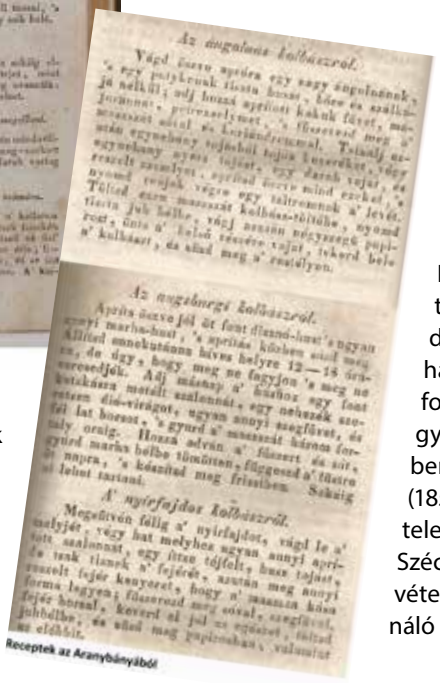
A fizetéskor morfondírozott, hogy mennyit kell fizetnie a pincérnek:

Nem sok volt, tán sokat nem fog érte venni,
Tudja meg: Kelnerrel tud ő beszélleni.
Kérdezvén a Kelnert, az egybe így felelt,
Nem sok, tsak hat arany, a hideg majd ki lelt,
Mondám: hogy kevés bort adott, kevés ételt,
a Török földjén sem hallottam illy vételt.
Mert hat aranyakért tíz hétig Szatmárba
Lett vólna, mint borom, mint sült, főtt a tálba.

Az 1790-es első kiadása az elmúlt tíz évben 160 és 220 ezer forint között mozgott aukciókon. Kömlei János Szükségben segítő könyv című kötete szintén 1790-ben jelent meg Pesten. Gasztrotörténeti jelentősége az, hogy ez az első magyar nyelvű könyv, amely a burgonya felhasználásáról ír, illetve burgonyás recepteket is közöl. Ennek sem pénztárca kímélő az ára, 2012 és 2019 között 130 és 170 ezer forint közötti leütéseket hozott. Veres Mihály A jó gazda – asszony… című kötetének olyan sikere volt, hogy 1796 és 1810 között négy teljesen azonos kiadása jelent meg, sok recepttel. Egy, valószínűleg csak itt leírt torta receptje – hátha valaki elkészíti: „Mondola torta tejből. Hét vagy nyoltz tojást, s ugyan annyi mondola tejet habarj öfzve; végy hozzá nádmézet és vizet; tsinálj téfsztát, mint fellyebb a' tzitrom tortátához mondatott, mondolából és nád-mézből' s fzalonnából; az után hadd süljön meg: tégy reá új vajat imitt amott, és ha megsül, hintsd meg nád-mézzel." Kiadásai – állapotuktól függően – 2008 és 2018 között 70 és 100 ezer forint

között mozogtak. Egy nevét eltitkoló szerző műve a Néma mester, amit először Szegeden adtak ki 1802-ben. 1803-ban és 1817-ben láttak napvilágot bővített kiadásai Pozsonyban és Pesten. A borok kezelésétől a húsok eltartásán keresztül a zsírkészítésig ad hasznos tanácsokat, de a bujaság elűzésére is kínál receptet: „Májusban, ha a' Fűz-fának virágát megfőzöd vízben, és azt ifzod, le-csendesíti a fajtalan gerjedező tüzeidet a' terméfzetedben, és el- űzi testednek buja indulatját". Nagyon ritka könyv, 2012-ben 80 ezer, 2021-ben 230 ezer forintnál ütötték le. Ha egy igazi magyar polihisztort kéne megnevezni a 19. századból, sokaknak Fáy András (1786-1874) író, politikus neve ugrana be először. Szemere Pál a „haza mindenesének" nevezte, egyik legjobb barátja Vörösmarty Mihály volt. Fáy tagja, majd igazgatója lett a Magyar Tudományos Akadémiának, ő alapította az első magyarországi takarékpénztárt. Azt viszont valószínűleg kevesen tudják, hogy 1826-ban Pesten kiadta a Hasznos házi jegyzetek című művét, melynek fogadtatása arra késztette, hogy 1833-ban egy második, majd 1851-ben egy harmadik – immár kétkötetes – folytatással bővítve. A második kiadás előszavában ezt írja: „E jelen gyűjtemény jegyzeteinek legnagyobb része hazai, s hiteles honfiak s leányok próbái után vétetett fel." Most már csak egy kérdés marad, nevezetesen az, hogy mi köze mindennek a gasztronómiához? Nos, néhány „hasznos" leírás címe a kötetekből: „Mézes kalácsot csinálni", Mustárt sülthöz készíteni", Bonóniai kolbászt készíteni", „Különös jegyzés kenyér sütésről". Az első kiadását 2008-ban 38 ezer forintért vették meg, de 2016-ban már 90 ezer forintot kellett érte adni. A további kiadásai is hasonló leütést hoztak. A gasztronómiához kapcsolódó irodalom legtermékenyebb fordítója és szerzője a 19. században Lencsés Antal József gazdasági és természettudományi író volt. Először – Zádor Elekkel együtt – átdolgozta és lefordította a Wigand Ottó által németül összegyűjtött Az aranybánya vagy a' tapasztalt tanácsadó a' városi és magányos falusi csendben élő Gazdák' és Gazdasszonyok számára című munkát (Pest, 1829-1831) 12 füzetben, majd Wigand Ottó nyomdájának és kiadóhivatalának megrendelésére ő szerkesztette. Az okos csudafi, vagy: tapasztalt köztanácsadó mindennemű állapot számára című (1832-1833), 6 füzetből álló sorozatot. K.Mátyus Istvántól már ismert a májas hurka elkészítése, ime a véres hurka, Wigand-Lencsés módra: „Ezen hurkához főtt kövér és friss disznóhúst, hasa-szalonnát, vesét és szívet vévén, apritsd öszve mind ezeket: adj hozzá disznóhúslében áztatott zabdarát, fűszert, sót, kakukkfüvet, majoránnát, megmosott és főtt apró szőlőt s egy kis disznóvért, s töltsd ezen masszát disznó bélbe. Főzd meg egy kis levesben, s azután fel is füstölheted. Használt akarván venni, szeld fel szeletekre, és süsd meg serpenyőben. Lisztben és tzukorban megforgatott, és serpenyőben vajban sült almaszeletekkel add fel". Az okos csudafiból egy érdekes recept: „Kolompír darát csinálni. A kolompír puhára főzetik, apró koczkás darabokra apríttatik, a napon vagy kemenczében megszáríttatik, s a malomban szokott módon megdaráltatik. Ezen dara szinte úgy használtatik, mint a búza s más gabonadara, de a mellyet nem kell oly soká főzni. Friss túróval s tojással keverve, igen jó derelye vagy túrós gombócz lesz belőle". Az "Aranybányá"-t füzetenként is árverezik, manapság egy-egy füzethez 25-30 ezer forintért lehet hozzájutni. Komplett, 12 füzete legutóbb 2016-ban került kalapács alá és 300 ezer forintnál ütötték le. Az okos csudafi 6 füzete 2012-ben 120 ezer, 2018-ban 180 ezer forintot ért.


Receptek Fáy András 1826-os könyvéből


Receptek az Aranybányából

Végezetül két érdekes tétel a 2021-es decemberi árverésekről: A szegedi Tisza Szálló fejléces, stencilezett, a Tanácsköztársaság idejéből származó étlapjára ezt írta Móra Ferenc: „Étlap a kommunista diktatúra szerint 1919. III. 22". Még Londonból is licitáltak érte, de végül egy hazai gyűjtőé lett, „potom" 280 ezer forintért. Egy jiddis nyelven írt, nagyon ritka, Pesten megjelent, de Bécsben nyomtatott zsidó szakácskönyvet (1854) 480 ezer forintnál ütötték le egy telefonon licitálónál, de az Országos Széchenyi Könyvtár levédte és élve elővételi jogával „magához vette". A telefonáló – személyem – koppant egyet…

Horváth Dezső

A KÖZÖSSÉGTEREMTŐ NŐ

Gaszt Kornélia küldetése

LOVAS HINTÓN ISKOLÁBA – ÉDESAPJA NYOMDOKAIBAN

GASZT KORNÉLIA KÜLDETÉSE – NEHEZEN TALÁLTUNK RÁ, PEDIG MEGBESZÉLTÜK, HOGY AHOGY IDEJE LESZ, ELBESZÉLGETÜNK GASZT KORNÉLIÁVAL, MEGLEHETŐSEN SOK IRÁNYÚ, TÖBB SZÁLON FUTÓ MINDENNAPJAIRÓL. KÉT FEBRUÁRI DISZNÓTOR KÖZÖTT CÉLBA ÉRTÜNK, MÉG PONTOSABBAN: ELÉRTÜK…

Szép jövőre várva

Míves terítés

Nem először mutatjuk be a közösségteremtés érdekében tett siklósi, még inkább Pécs környéki származással, családi háttérrel rendelkező hölgyet. Néhány riportban a siklósi **Gasztro- és Borbarátnők Borrendje** kancellárjaként nyilvánult meg, számos eseményhez, rendezvényhez kapcsolódóan, karakteresen, szókimondóan, szellemesen. Mivel szinte naponta generálja önmagát újabb és újabb feladatokra, kíváncsiak voltunk jó egy év eltelte után arra: vajon miképpen „tétlenkedik” mostanság?

Nem lepődtünk meg azon, hogy **Nagytótfalu** – Kisharsány, Siklós tengelyének kissé félre eső részén – Faluházában tüsténkedik:

Tekeredik a kobász

– Szívemnek nagyon közelálló települése Nagytótfalu, ugyanis szakmai okok miatt minden rezdülését követem ennek – mondja. – Szülőktől örökölt családi birtokunk, szőlőnk van itt, de munkavállalóként is itt végzem felelős napi feladataimat. **Az Esthajnal Egylet fontos kohéziós erő ebben a pici faluban**! Tagságát nők alkotják meghatározóan, akik **sütnek, főznek, énekelnek és megrögzött rendezvényszervezőként arra gondoltam, bizonnyal szövetségest találok közönségünkkel**. A település polgármesterével, Raposa Attilával felvettem a kapcsolatot, tudatos, előzetesen átgondolt stratégiai terv megbeszélésének szándékával. A korábbi Tájház, jelenleg Faluház kiválóan alkalmas arra, hogy itt többféle tartalommal, műfajban eseményeket szervezzünk. Az egyik közösségi hátterem a siklósi Gasztro és Borbarát Hölgyek Borrendje, **az általam rendelkezésükre bocsájtott két szobát megpróbáltuk autentikusan berendezni**. Ez lett a telephelyünk, ahol saját egyesületi programjaink mellett több rendezvény háziasszonyai lehetünk.

A beszéd után cselekvés következett és berendezték amolyan svábos stílusban – ez értendő bútorzatra és konyhai funkcióra egyaránt. Apai nagyanyjától örökölt **tálalóval, másik rusztikus szekrénnyel**, jellegzetes használati eszközökkel (zinger varrógép), sparheit, konyhai eszközök, edényzetek. Újra életet leheltek az eddig „pihenőben” lévő kemencébe. Tűzről pattant menyecskék módjára, serényen hozzáláttak ahhoz, hogy otthon érezzék magukat…

– A polgármester úrral egyeztetve közös célunk, hogy Nagytótfalut a Siklós-Villány Borvidék turisztikai útvonalára helyezzük. – Ennek már a farsangi időszakban nyomatékot adtunk azzal, hogy **egy pályázat nyomán – melyet a Borút Egyesületnek adtunk be sikeresen – élmény disznótort rendeztünk**. Partnereket is találtunk a pályázathoz, mégpedig a határon túlról, **Horvátországból**, így ez egyfajta baráti ölelés, kézfogás a

két ország gasztro kultúráját tekintve. Meghívásos alapon sikerült olyan, ugyancsak sváb stílusú disznótort lebonyolítanunk, amire talán sokan fognak majd emlékezni. Ezt – bevallom – bemelegítésnek szántam, hogy tavaszra, nyárra formába lendüljünk!

Itt is, ott is otthon van…

Gaszt Kornéliána más módon is keresi a közösségek segítését. A Hegyközség választmányi tagja és más civil szervezetben is generátora az életben maradásnak, az újabb és újabb rendezvények megszervezésének! Elmesélte, hogy édesapja Gaszt Ármin igazgatóként dolgozott Grécz-pusztán, ahol a Villány Mecsekaljai Borgazdasági Kombinát egyik telephelye működött. Gyerekként, felnövekvő iskolásként soha el nem felejthető élmények részese lehetett! Jöttek ide az akkori KISZ építőtábori mozgalom részeseiként fiatalok szerte az országból kukorica címerezésre, gyümölcsszedésekre, más munkálatokra. Ő mindenben részt vett, jelen volt! Mosolyogva meséli, hogy még a korábbi érából megörökölt lovas hintón vitték az iskolába a KISZ táborból, télen pedig lovas szánnal ment tanulni. Ne csodálkozzunk azon, hogy a picikét aktív kislánynak hamarosan a kocsis a gyeplőt is átadta. Menjünk azonban tovább a közösségi úton! A Mohács melletti Liptód édesapjának szintén kedvelt helyszíne volt, akkoriban barátja, Környei Béla megyei főkertész nívós borversenyeket rendezett itt. Hogy ez a hagyomány ne haljon el, Nelli örömmel vállalta az örökös elnöki tisztet annak érdekében, hogy továbbra is szervezhessenek itt borversenyeket. A Pécsi Borvidékhez tartozó Baksa is kiteljesedésének, közösségi létének helyszíne. Itt is versenyeket szervez boros műfajban és gasztronómiai tematikák megjelenítésével.

Édesapja

Derűsen

A nagytótfalui Faluház disznótorának vacsoraidejében a svábos toros káposzta fogyasztása közben sikerült folytatnunk eszmecserénket, mi másról, mint a közösségteremtés motivációiról. Nem tudja szívéből, de mindennapjaiból sem kitörölni a borlovagrendi egyesület egyre meghatározóbb megismertetését, népszerűsítését, mint fontos célt! Összeköti az elkötelezett hölgy tagságot a régió, borvidék, Siklós városának szeretete. Azzal is tisztában van, hogy ebben a felvállalt személyes küldetésében nehezen jutna előbbre lovagrendi segítők nélkül! Olyan közösség ez, amelyik tudatosan képviseli a helyi borkultúrát éppúgy, mint a népi gasztronómiát. Most, ha az elkövetkezendő időszakot, közel egy esztendőt nézi s tekint előre, azt mondja, nehezen tud különbséget tenni, melyik szeretett közösségére legyen nagyobb figyelemmel. Ez az egész jelenti számára az életet, kiteljesedést!

Villanó portrénk végére érnénk? Csalódnának, ha még egy újabb adalékkal nem szolgálnánk! A hazai borrendi mozgalom berkein belül, de szűkebb és tágabb környezetében mindenki tudja cikkünk főszereplőjéről, hogy a természethez ezer szállal kötődik. Szőlő, bor, a gasztronómiához szükséges nyersanyagok, állattartás, gyümölcs- és növénytermesztés. A tudatos vadgazdálkodás is belefér ebbe szép életbe. A **magyar vadásztársadalom elismert személyiségeként** nemcsak vadászatokon vesz részt és szervez, hanem a nagy vadászati találkozók, kiállítások fáradhatatlan aktivistája is. Remek szervező, jól meg tudja fogalmazni pályázati céljait, mozgósító személyiségét környezete elfogadja. Már csak azért is célirányos nő, mert vadászként kitűnően lő…

Kiss Dezső Péter

A Faluházban

Kézműves finomságokkal *„lefegyverzett”* vevők...

A JAKAB CSALÁD AZ ELŐDÖK VÁGYAIT VALÓSÍTJA MEG – SZINTE "BEROBBANTAK" A FEGYVERNEKI PIACRA

A BOLDOGULÁS, A SZORGALOMMAL MEGTEREMTETT ÉRTÉKMENTÉS SZÉP PÉLDÁJÁT TÁRHATJUK OLVASÓINK ELÉ! A JÁSZ-NAGYKUN-SZOLNOK MEGYÉBEN TALÁLHATÓ, ALIG 500 LELKET SZÁMLÁLÓ BÁNHALMA KISTELEPÜLÉSEN ÉL A JAKAB CSALÁD. ELŐBB ŐSTERMELŐ GAZDÁLKODÓKÉNT, ÉPP 10 ESZTENDEJE PEDIG KISTERMELŐKÉNT TESZIK DOLGUKAT SOK-SOK KÉZMŰVES FINOMSÁGRA FOGÉKONY VEVŐK ÖRÖMÉRE.

Piaci érdeklődők

A fegyverneki piacon mindössze hat hónapja jelentek meg termékeikkel és maguk sem gondolták, hogy ilyen rövid idő alatt népszerű lett termékcsaládjuk. Ennek hátteréről még szólunk, de arra voltunk kíváncsiak: hogyan jött létre ez a tipikusan kis, de annál életrevalóbb családi vállalkozás:

– 40 évvel ezelőtt villanyszerelő szakmát szereztem, 10 évig ezzel kerestem a kenyeremet, aztán másik 10 évig pedig árufuvarozóként – mondja érdeklődésünkre az 57. évében járó családfő. – Mindeközben **végig sertéstartással is foglalkoztam.** Ezen az úton bontakoztam ki, ugyanis 1996-ban hozzájutottunk néhány hektár földhöz, melyet a mai napig **gazdasági méretűre próbálunk növelni**. Ez megkönnyítette a sertéstartást, elértük, hogy **saját gabonából etessük állatainkat.** ■

További kanyarok, kitörési pontok

10 évvel ezelőtt adódott egy olyan lehetőség, hogy őstermelőként saját állományukat feldolgozhatják, értékesíthetik megfelelő körülmények között. Nem késlekedtek: nekivágtak! A szülőktől megörökölt ingatlanon kezdtek egy közel 60 négyzetméteres épülettel, amelyet mára 180 négyzetméterre bővítettek. Munkált a kibontakozás sikerében, hátterében egy nagyon fontos érzelmi szempont. Sándor szüleit a Bánhalmi Állami Gazdaságban dolgoztak, mindig is nagyon szerettek volna gazdálkodni, de sertéstartáson kívül azokban az időkben sajnos nem sok lehetőség volt, főleg ebben a térségben. Most egyfajta beteljesedés és öröm, hogy meg tudták valósítani álmaikat! 80 hektáron gazdálkodnak, termelnek kukoricát, búzát, árpát, takarmányborsót és napraforgót. A sertéseknek tárolják a takarmányt saját tárolóban és ők maguk állítják elő saját darálóval, keverővel. S csakis az általuk megtermelt takarmányt fogyasztják a sertések, melyeket úgy 10 hónapos koruk után dolgoznak fel.

A folytatók

Ennek is megvan a kialakult menete, ha úgy tetszik termékvonala! Sándor elmondta, hogy sertéseiket a **fegyverneki vágópontra** szállítják, onnan hasított félsertésként kerülnek **saját feldolgozójukba**, hogy aztán minden további munkálatot a család tagjai végezzenek el. Még az őskorban havonta egy-két sertés jelentette a hátteret, mivel **évről-évre nőtt a vevőkör**, mára már maximálisan kihasználják a lehetőségeiket:

– Eleinte csak füstölt termékekkel foglalkoztunk, későbbiekben bővítettük ezt tőkehússal és töltelékárukkal – folytatja példaértékű történetüket immáron a feleség, az értékesítéssel és marketing munkával foglalkozó Ildikó. – Nagy értéknek tartjuk, hogy három gyermekünkből kettő, **lányunk Csilla és a legfiatalabb Kristóf beállt a sorba**! Legidősebb fiúnk **Sándor külön vállalkozásba fogott**, ő is szépen halad előre. A fegyverneki piacon alig fél éve, hogy megjelentünk füstölt kolbászainkkal **(csemege, csípős, „Imre papa”, szalámikkal (csemege, csípős, pikáns, füstölt árukkal)**. Ezek a termékek csak hagyományos sózással készülnek. Így az **angol szalonna, a kolozsvári szalonna, füstölt szalonna, szívsonka, parasztlapocka sonka, kötözött comb, füstölt tartja, füstölt első-hátsó csülök**, de említhetem például töltelék áruinkat, a **házi májast, disznósajtot, vegyes hurkát, sült zsírt és tepertőt.**

Tanulságos a vevőkör kialakulása. Előbb Bálhalma lakossága, majd a környező községek, városok lakói szerették meg a Jakab család sajátos ízvilágát, később pedig már az ország más pontjaira is eljutnak ezek a termékek. Kedvencek a szalámik, a szívsonka, de szinte újra sorolhatnánk az összes terméket. A kialakított ízvilág, megjelenés a vevők igényeivel egymásra találtak, mi több még egy sajátos termékkel is megjelentek a fegyverneki vásárlók kérésére. Ez pedig **a paprika nélkül készült kolbász**, amelyet nagypapára emlékezve **„Imre papa”** néven forgalmaznak. Kristóf fiúk nővérével együtt már a jövőn gondolkodnak, megtetszett nekik ez az életvitel és ösztönzi őket, hogy maguk urai lehetnek. A fegyverneki piac diadalmenete pedig még tovább serkenti ezt a családot. Egyre többet hallják a vevőktől: **„már nagyon régóta ezt az ízt keressük”.**

kdp