



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



A SZAKMA LAPJA

AZ ASZTALI ÖRÖMÖK MAGAZINJA

MBE

2023 - NYÁRUTÓ - ÁRA: 1200 FT

MINŐSÉGI BOROK ÉTELEK  ÉLETEK



**A TOKAJI
FURMINTOKAT
KORONÁZZA
ÚJHELYI
HALÁSZLÉVEL!**

BORRENDEK KECELEN

PEPITA MACSKA SZERENCSEN

A SZAKMA SZTÁR FELFEDEZETTJEI

NEM A RUHA TESZI AZ EMBERT, DE...



**A GMB-CAPSULE HUNGARY KFT.
EGY DINAMIKUISAN FEJLŐDŐ
CSOMAGOLÓ ALAPANYAG GYÁRTÓ
CSALÁDI VÁLLALKOZÁS.**

Termékünk a dugós zárású borok és egyéb natur
csavarzárás palackok dekor kapszulái.

Gyártunk PVC és POLILAM kapszulákat.

Színvilágunk a teljes spektrum színvilága,
hisz saját festő egységgel is rendelkezünk.

Hamarosan beállításra kerül
egy pezsgő kapszula gyártó sor is.

Várunk minden megrendelőt, hisz elsősorban a
"RUHA TESZI AZ EMBERT" s bármily hihetetlen a
bort is első blikkre a külleme jellemzi.

+36-30-2480842
GMB HUNGARY CAPSULE LTD.
KISKŐRÖS, HUNGARY



KÖZÉPPONTBAN A FURMINT

VERSENY HELYETT KONZULTÁCIÓS KÓSTOLÓ –
45 TÉTelt ÉRTÉKELTEK KÖZÖSEN ERDŐHORVÁTIBAN



Elhivatott, profi kóstoló

Elmerülve a borokban



HA NEM IS FORRADALMI, DE MINDENKÉPPEN FIGYELEMREMÉLTÓ FORMÁJÁT VÁLASZTotta a BOROK ÉRTÉKELÉSÉNEK A TOLCSVA-ERDŐHORVÁTI HEGYKÖZSÉG VÁLASZTMÁNYA. A BORVERSENYEKRE SZÜKSÉG VAN, AZ AZOKON ELÉRT EREDMÉNYEK, DÍJAK FONTOS ÜZENETEK A BORÁSZ SZÁMÁRA. JÚLIUS 28-ÁN, AZ ERDŐHORVÁTI ÖNKORMÁNYZAT TANÁCSTERMÉBEN RENDHAGYÓ SZAKMAI TALÁLKOZÓT SZERVEZTEK, A BOROK ÉRTÉKELÉSÉNEK MÓDSZERE ÉS SZEMLELETE KÖVETÉSRE MÉLTÓ.

Elnökasszony: Sajgó Gáborné



A Tolcsva-Erdőhorváti Hegyközség nemrégiben megválasztott elnöke, **Sajgó Gáborné** köszöntötte a megjelent borászokat, a meghívott vendégeket: **dr. Hörcsik Richárd** országgyűlési képviselőt, a rendezvény szakmai irányítóját, **dr. Mészáros Gabriella** nemzetközi borszakértőt, **dr. Gaál Szabolcsot**, a Tokaji Borvidék Hegyközségi Tanácsának alelnökét, megköszönte Erdőhorváti település polgármesterének, **Takács Gábornak**, hogy méltó körülményeket biztosítottak a szakmai találkozóhoz. Mielőtt megkezdték az érdemi eszmecserét, dr. Hörcsik Richárd fontosnak tartotta elmondani, hogy a Tokaji Borvidéken történő kiemelkedő eseményeknek, fejlesztéseknek folyamatosan hangot kell adni. A Furmintra térve kiemelte: 1992-től egyre jobban a figyelem középpontjába kerül, de az átgondolt, célirányos **marketingnek nagy jelentőséget kell tulajdonítani** és bármilyen fokozatú előrelépés születik, a **helyiek bevonása nélkül nem érhető el siker**. A közös értékelés kiváló megközelítése a szembenézésnek...

Összesen 44 tétel került terítékre, vak kóstolás keretében. A több évtizedes tapasztalatokkal rendelkező borszakértő, szakíró alaptételként jelölte, hogy a vak kóstolás elkerülhetetlen, hiszen csakis

így szülehet valóban objektív értékelés bármiről is. A borok zöme Tokaj területéről érkezett, a legtöbb tétel helyi termelő pincéjéből. A meghívott borászok ezen a délelőttön, mondhatni, **azon nyomban szembesülhettek beküldött tételük kválitásairól**. A szakmai moderátor minden egyes tételről elmondta a összefoglalóját, majd 6 megkóstolás után, bárki véleményt mondhatott, mi több: a borakadémikus finoman kapacitálta is, hogy szembesüljön a véleményekkel, lehetőség volt arra is, hogy bármilyen kiegészítést tegyen. Visszatérve a beküldött borokra, a pontos dokumentálás érdekében ideillő még, hogy **Tokajon kívül Eger, Somló, Balaton-felvidék, Sopron, valamint határon túli termőhelyek borai is felsorakoztak a vak kóstoláshoz**. A több, mint három órás kóstolás végén még két palackos erjedésű **pezsgőt és egy gyöngyöző bort is analizáltak**.



Dr Hörcsik Richárd köszöntője

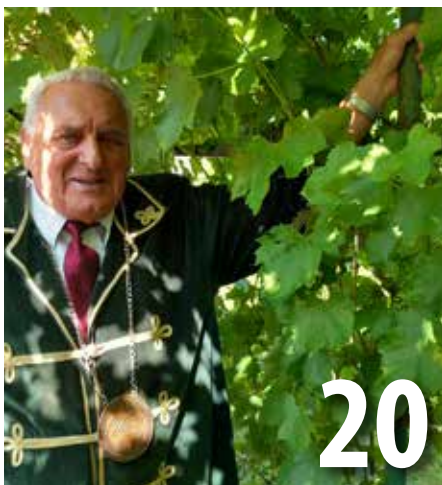
Összefoglalónk üzeneteihez illőnek gondoljuk, hogy **Erdőhorváti** községről is megjegyezzünk pár jellegzetességet! A település polgármestere felhívta a figyelmünket arra, hogy **három patak folyik egybe a település területén – Kis-Tolcsva, Nagy-Tolcsva, Egres –**, egyedülálló Erdőhorváti szívében a **két sorban elhelyezkedő pincerendszer**. Jelenünkben elenyésző már a szőlőterület, de korábban komoly szőlőtermő résznek számított **Erdőhorváti térsége**. **Idegenforgalmilag is népszerű helyről van szó**, sokan vásároltak vagy építettek itt üdülőházat, több közülük a falusi turizmust szolgálja.

MBÉ tudósítás

A rendezvény részletes értékelése és a Tokaji Borvidék Hegyközségi Tanácsának alelnöki interjúja lapunk 10-11. oldalán olvasható.

TARTALOM • 2023 NYÁRUTÓ

Konzultációs Furmint kóstoló a Tokaji Borvidéken, Erdőhorvátiban – bevezető tudósítás az eseményről.....	3
Sikerkovácsok – BKIK rovatunkban a pályaorientáció fontosságáról írunk.....	6-7
Címlaptörténet: bemutatjuk a sátoraljaújhelyi, önkormányzati tulajdonban lévő Halászcserkét és Latabár Kávéházat	8-9
Saját maguk versenyborait is bírálhatták a tokaji borászok Erdőhorvátiban – Középpontban a Furmint szakmai találkozó konklúziói	10-11
A sváb vér – bemutatjuk Schäffer Ferenc vendéglős életútját – I. rész.....	12-13
Szeressétek és keressétek Szerencsen a Pepita Macska Éttermet	14-15
Gombás barangolás: Torontó után Mezőtúron fegyverneki ízörzök között	16-17
Szüretre hangolt fesztivál, borrendi felvonulás és avatás Kecelen.....	18-19
Mi fér 80 esztendőbe? – Életút portré Nyergesi Rezső borrendi nagymesterről	20-21
Családi nap, kitüntetések, Benke László Emlékverseny Lajosmizsén – összefoglalónk az Első Magyar Fehérszta Lovagrend nyári programjairól	22-25
Horváth Dezső múltidézése	26-27
Lecsó tusa, 16. alkalommal Balatonszárszón.....	28-29
Ígéretes pályakezdés: Szabó Tünde a Borhálóból.....	30-31
Invitáló Cserkeszőlőre.....	32



CÍMLAPBOROK

LAPUNK GERINCTÉMÁJA A „KÖZÉPPONTBAN A FURMINT” CÍMŰ ÖSSZEÁLLÍTÁSUNK (LÁSD 3., 10-11. OLDAL)

A rendhagyó konzultációs kóstoló három kiválóságát mutatjuk be!

Balassa Furmint 2022 – Balassa Pincészet: a „kacsának” becézett bor a borász gondolata, miszerint egy jó tokaji belépőbor legyen könnyen fogyasztható, mégis tartalmas, egy még fel nem tett kérdésre adott frappáns válaszként, rögtön nagy siker lett! A 2022-es évszám a kóstolások alapján az eddigi legjobb sikerült verzió. Háromnapos szüret, hogy a legfinomabb aromatikával érkezzon be a szőlő, finom préselés, erjesztés és érlelés 37,7 százalékban hordóban, 62,3 százalékban tartályban. Elegáns, könnyed, friss és ásványos.

Tokaji Furmint dűlőválogatás Fekete-hegy 2021- Tokaj Portius: érlelt száraz fehérbor, 100 százalék Furmint. A Fekete-hegy

dűlője csiszolatlan gyémántként tört be életünkbe. Hűvös eleganciája feszes karakteres kortyban köszön vissza. Körte, alma és citrusok visszafogottságát érezhetjük e széljárta terület könnyű, ám hosszú lecsengésű boraiban.



Tokaji Furmint 2018 – Sajgó Pincészet: illatában a Furmint fajtajelleg mellett szépen jelennek meg az újhordós érlelés jegyei is. Ízvilágában a Furmintból adódó karakteres, kerek az egész szájat kitöltő, szép harmonikus zamat együttes, frissesség mutatkozik meg. A gazdag élénk gyümölcsösség és ásványosság, a fajta és a termőhely alapvető erőnyire utal.

A Furmintokhoz a kulináris élmény fokozására – gyönyörűen harmonizál a sátoraljaújhelyi Halászsárga mives halászlével.



INDÍTÓ



VILÁGBAJNOKSÁG

Alig valamivel lapunk zárása után világbajnok lett Magyarország! Hogyan lehetséges ez! Megmagyarázom. Mondjuk magunkról, hogy a magyar konyha a világ legjobbjai között van – ez igaz. Azt is tudjuk, hogy a magyar konyhát népszerűsítő, elmúlt hosszú évtizedekben megrendezett kulináris olimpiák, világbajnokságok, világkupák, Európa bajnokságok élményében végeztünk. Aranyesők

hullottak, jelenünkre figyelve a Bocuse d' Or – sokan jelenleg a legrangosabb szakmai versenynek tartják – sem nélkülözötte a magyar érmeseket a legutóbbi nagy összecsapásokon. Mi minden kell ahhoz, hogy egy kis ország, hatalmas értékek birtokában, magához vonzza a világot? Mesze öseinktől örökölt vendégszeretet, mosolykultúra, türelem és az a különleges hajlam, hogy megpróbálunk egyensúlyozni. Az elmúlt négy esztendőben félelmetes mélységeket és magasságokat megmutató hullámvasút-utazásba fogott az emberiség. Kezdjük azt gondolni, gyökereinket kell veszítenünk, átrendeződik ez a világ, soha nem látott fordulat elé nézünk. Hogyan tovább? Mégis a válasz mindig a tenni akarás, kiút keresés. Magyarország ebben az esztendőben is megmutatta, hogy remek, stílusos, egyedülállóan csakis „magyar” vendéglátó. A jegyzetítő csak az elmúlt pár hónap eseményeit sorozza. Érkeztek ide olyan turisták, akik csakis a „buli” turizmus miatt kerekedtek fel akár a világ legtávolabbi pontjairól. Igazi sziget vagyunk a glóbuszon, mert a Sziget Fesztivál jövőre lesz 30 éves és hihetetlen, milyen hatással van turizmusunk elismertségére. Az atlétikai világbajnokságot sem szabad kihagyni ebből a sorból, ugyanis egy teljesen más célcsoportot sikerült Dunánk partjára varázsolni, gyönyörű stadionunkba. /340 ezer vendégéjszakát „hozott”! / Mondom sem kell: akár a szigeti nagy találkozás, akár ez a sporttörténelmi csúcstalálkozó a hazai vendéglátás, tu-

rizmus, szállodaipar bevételeit tetemesen gyarapította. Az országimázsról most ne is beszéljünk, mert ennek részletes értékelése vastkos fejezetet érdemelne! Szerintem világbajnok a magyar vendéglátós, borász és mindenki, aki asztalához ülteti, pincéjébe invitálja, szállodájában elhelyezi a vendéget. Ha nincs „magyaros” stílus, semmi mással össze nem hasonlítható étel és borkínálat, nem jönnek vissza a már egyszer meghódított vendégek. Így a tét óriási! Szinte hibázni sem szabad. Minden nyáron, így a forró évszak zárása táján gyors leltárt készítenek a vendéglátással foglalkozó vállalkozások. Jobb vagy rosszabb volt az idén, mint az azt megelőzően? A statisztika eldönti, de a szerkesztőnek van egy – nem éppen népszerű – megjegyzése. Ahogy az infláció higánya egyre jobban felfelé kúszott, majd, éppen a nyári főszezonra időzítve picit tompulni látszott, fájdalmasan azt kellett tapasztalni: ezt nem nagyon érezte meg átütően a vendég, szállodalakó, vagy éppenséggel pincében kóstoló borimádó. Egy közgazdász elmondta, hogy az inflációnak van egy olyan turbó hatása, hogy az árak emelkedése ragályos. Már mindenki – gumis, dugógyártó, acélgégyártó, lángosos, bicikli kölcsönző, tojás kereskedő, pék, dinnyés, húsos, szoba kiadó – a hasára üt és azt mondja, amit csak akar... Sok extrém példa közül egy: Balaton ötszögös szállodájában egy két ágyas superior – nem lakosztály, szoba – félpanzióval 350 ezer Ft összegért gyakorta talált megrendelésre. A jegyzetítő arra is emlékszik, hogy a pandémia után, ahogy kiderült az ég és újra jöttek a hazai és külföldi turisták, szintén jó vastagon fogott a ceruza. Fizettek, és az tapasztalható, hogy most is a másik oldalon van a „szerva”. Értem, hogy a vállalkozónak-kormányzatnak - nagyon sok költségtényezője van, de a kuncsaftnak legalább annyi. Kíváncsi vagyok, vajon az egyszámjegyű infláció bekövetkezése után, mondjuk jövőre, hol tart majd a hullámvasút?

Kiss Dezső Péter
Főszerkesztő

Kiadó: Kiss Dezső Péter e.v. • **Székhelye:** 1025 Budapest, Szépvölgyi u. 92/F. • **Főszerkesztő:** Kiss Dezső Péter • **Tördelőszerkesztő:** Serfőző Magdolna • **A szerkesztő bizottság tagjai:** Garaczi János, Benke László, Gombás András, Horváth Dezső, Lukács István, Pinczés Károly, Tóth Imre, Csali János • **Szerkesztőség és hirdetés-**

felvétel: 1025 Budapest, Szépvölgyi u. 92/F. • **Telefon:** 1/359-2317, • **mobil:** 06-20/458-3002, 06-20/542-4159, e-mail: kdp@t-online.hu • **Nyomda:** Kapitális Nyomda • **Terjesztés:** VIP lista, Tourinform Irodák, éttermek, szállodák, panziók, vinotékák, borfesztiválok, alternatív terjesztők, előfizetők • **Előfizethető:** a szerkesztőség címén

CÍMLPON:
TOKAJI FURMINTOK
A SÁTORALJAÚJHELYI HALÁSZCSÁRDA
HALÁSZLEVÉVEL

ISSN: 2060-646

www.mbemagazin.hu

A SZAKMA SZTÁR VERSENY UTÁN – ÉLLOVASOK ÉS ORIENTÁLÓK

A BUDAPESTI KERESKEDELMI ÉS IPARKAMARA FŐTITKÁRA, CSÓKAY ÁKOS ELŐZŐ LAPSZÁMUNKBAN KÉSZÍTETT INTERJÚBAN ÍGY FOGALMAZOTT: „HISZÜNK ABBAN, HOGY A TARTÓS MEGBECSÜLTÉG ALAPJA A SZAKMAI KIVÁLÓSÁG...” EZEN A NYOMVONALON HALADUNK TOVÁBB, AMIKOR TÉNYSZERŐBB MEGKÖZELÍTÉSSEN, MOZAIK RIPIORTBAN FOGLALKOZUNK ÚJRA A TÉMÁVAL.

A 2023 tavaszán megrendezett Szakma Sztár versenyen a budapesti szakképző iskolák tanulói összesen 36 érmet szereztek. Összeállításunkban példákat villantunk fel arról, hogy éllovasok – éremszerzők – és orientálók – szakmai oktatók – mit tesznek közösen a siker érdekében.

ÁDÁM DORKA CUKRÁSZ MÁR FRANCIAORSZÁGBAN VAN...



Dorka a Parlamentnél

Csillogó szemű, kedves lány, aki a Gundel Károly Vendéglátó és Turisztikai Technikum végzős hallgatójaként a Szakma Sztár verseny cukrász döntőjében harmadik helyezést ért el. Mindjárt hozzátesszük: az első négy éremszerző mindegyike „Gundeles”... Ezúttal az Albertirsáról származó, már a cukrászatot érettségi után kitanuló sikerkovács motivációiról érdeklődünk. Nem másutt, mint a főváros történelmi vendéglátós helyszínén, a New York Kávéházban. A diploma átvétele után itt dolgozik, de beszélgetésünk idején már csomagolt...

– Felpörögtek az események, hiszen a tavaszi verseny után elhelyezkedtem ugyan, de jött egy visszautasíthatatlan lehetőség! – mondja a napi munkája után már

SIKERKOVÁCSOK

„civilben” a New York egyik asztalánál ülve. – A cukrászatot valójában otthon szerettem meg, családi körben szeretett házi süteményeket készíteni édesanyám, de nagymamától is sok receptet átvettünk. Eredetileg építészmérnöknek készültem, de ez első nekifutásra nem sikerült.

Elmentem dolgozni, a Tescoban árufeltöltőként majd a családi tanács és a barátom, Kovács Henrietta inspirációjára-mivel ő is ott tanult - végül a budapesti szakmai iskolába jelentkeztem és felnőttképzésen szereztem meg a szakmai bizonyítványt. Ahogy feltáruztam előttem a cukrász szakma rejtelmét, belemélyedtem az elméleti és gyakorlati ismeretekbe, rájöttem, igazán kreatív hivatást teljesíthetek majd ki. Amikor a Szakma Sztár versenyt meghirdették, iskolánkban mindenkit arra inspiráltak, hogy jelentkezünk a versenyre. Aki pedig az elődöntő elméleti kérdéseit sikeresen megválaszolta – ez 90 százalék! – úgy mehetett tovább versenyezni, hogy már a szakmunkás vizsgánál ezt beszámították! A második fordulóban a döntőbe az első tíz jutott, közöttük én is. Az iskola biztosította a háttérrel, alapanyag, helyiség és szakmai, oktatói segítség is hátszelet jelentett. A megjelölt témák közül a „Természet” kategóriát választottam, verseny munkám címe: „Gomba farönkön”. Sokat gyakoroltam az iskolában és otthon is. A kétnapos versenyre úgy emlékszem vissza, hogy bármikor megismételném! Örülök, egyben pedig motivált vagyok a folytatáshoz. Egy esztendő után több iskolatársammal együtt egy francia szakmai iskolában szerezhetünk újabb képesítést. Hogyan tovább? Barledus városában található iskola oktatási rendszere úgy működik, hogy egy hét elmélet, három hét gyakorlat. Jó, hogy négyen is nekivágunk életünk új fejezetének. Amint hazaérkeztem, még szeretnék tapasztalatokat szerezni, de a végcél: saját cukrászműhelyt nyitni Budapest vonzáskörzetében.

LAKATOS TAMÁS SZAKÁCS ARANYÉRMES A BOCUSE D'OR UTÁNPÓTLÁS KÖTELÉKÉBEN...

Lassan „már” 19 éves... A Gourmand Vendéglátóipari, Idegenforgalmi, Kereskedelmi, Szakképző Iskola nagy felfedezettje, aki a Szakma Sztár szakács verse-



Természet-hűen

nyén diadalt aratott. Felkészítő tanárával, Jarábik Zoltánnal közösen egy vasárnapi délelőttön beszélgetünk: hogyan is építkezik tovább egy ambiciózus, rendkívül tehetséges fiatalember?

– Kérdezték már, van-e valamilyen családi kötődés a gasztronómiához – indítja rutinos riportalanyként beszélgetésünket Tamás. – Édesapám orvos, édesanyám a bankszakmában dolgozik, a bátyám pedig az üzleti szférában menedzser. Mégis, engem ez a csodálatos világ érdekel, amit gasztronómiának hívnak. Az iskolában tanár úr és kollegája, Bede Róbert már az első perctől kezdve láthatott bennem valamit, mert tudatosan foglalkoztak velem! Ennek a kiteljesedése az idei Szakma Sztár verseny első helyezése. Az iskola háttérére nagyon fontos, de abban úgy is kitűnő hátszelet kaptam, hogy Béres Anett cukrász is segítette a munkámat, ugyanis a Borkonyha kiváló szakembere a versenykiírás miatt állt mögém. Tányérdesszertet kellett készítenünk, ám ez a tananyagban nem szerepel. Hát megtanultuk, ezáltal számomra egy teljesen új, rendkívül kreatív műfaj tárult fel. A kétnapos verseny első napján a négyfogásos menüsört kellett elkészíteni és bemutatni. A második nap pedig a tányérdesszertet. Tanár urakkal olyan munkakapcsolat alakult ki, amely számomra életre szóló. Nem vagyok izgulós, képes vagyok újra és újra nekilendülni a feladatoknak, és sikerorientált vagyok. Nyugodt hangulatban dolgoztunk, Jarábik tanár úr mögöttem volt, de úgy terelt, hogy saját magam erejéből táplálkozzak. Már a Stand Étteremben dolgozom, sok-sok



Jarábik Zoltán Lakatos Tamással

napi feladatot ellátva, a minőségi gasztronómia egyik csúcshelyére kerülve. A versenyzést folytatni szeretném, biztatást kaptam arra, hogy pár esztendő után elérhető cél lehet a **Bocuse d' Or versenyen való részvétel**. Mindenesetre a Szakma Sztár verseny után lehetőséget kaptam arra, hogy **2024-ben az Euro Skylt döntőn Magyarország színeit képviseljem**. Elárulhatom azt is, hogy nem is olyan távoli tervem, egy molekuláris konyhával rendelkező saját étterem nyitása ...

Jarábik Zoltán még arról is tájékoztatást adott rövidke beszélgetésünk végén, hogy az anyaiskolában nem szakad meg Tamás kapcsolata, ugyanis **felőtképzés formájában két év alatt az érettségit is itt szerezheti meg**. Csakis vizsgázni kell bejárnia.

MIKÉPPEN MUTAT HELYES IRÁNYOKAT, ORIENTÁL SZIKLAINÉ FARKAS BERNADETT CUKRÁSZ SZAKTANÁR?

A Budapesti Kereskedelmi és Iparkamara szakmaorientációs csapatának egyik elismert tagja Sziklainé Farkas Bernadett. Dolgozott kicsi műhelyben, étteremben, szállodában, nagyüzemben, előbb tanulófelelős volt, majd szaktanár, napjainkban pedig vállalkozóként gyakorlati oktató.

– Minden munkahelyemnek hálás vagyok – szolgál mindjárt az elején fontos



Bernadett a jövő cukrászaival?

motivációs háttérrel. – **Mindenhol kicsivel több lettem...** Emberi kapcsolatokkal, receptúrákkal, technológiai eljárásokkal, szemlélettel, hatékonysággal... Érettségi után választottam ezt a szép szakmát, mert érdekelt és jó akartam benne lenni! Mivel több fokozatban és minőségben fejthettem ki szakmai tudásomat az elmúlt negyedszázad alatt, **megtanultam sokféle igénynek, elvárásnak megfelelni**. Valójában mindegyik munkahelyemnek hálás vagyok, mert ismereteimet így mozaik-szerűen tudtam kialakítani. Talán ezért is lehetek hiteles szaktanár. **Aki a vendéglátás gyakorlatából megy a katedrara, hatalmas kihívás**. Öt évet dolgoztam a Gourmand Szakképző Iskolában szaktanárként és átéltem sikert, kudarcot egyaránt. Legfájóbb pontja a tanításnak az, hogy a végzett diákok közül rengetegen meg sem kezdik a pályát, de legalább is hamar lesznek pályaelhagyók. Azért biztató, hogy vannak sikeres növendékek, igazi tehetségek. **Akik sikereket érnek el itthon és külföldön, jólesik arra gondolnom, hogy ehhez magam is hozzájárulhattam**. A BKIK-val közel három éve dolgozunk együtt. Az általuk szervezett pályorientációs napokon több (kézműves) szakma is meg tudja mutatni magát. Minden résztvevő gyereke – még a pályaválasztás előtt – hatással van! El tudja dönteni, hogy neki való-e ez a szakma vagy semmit sem mozgatott meg benne. Boldogulni tud a kapott anyaggal, eszközzel vagy sem?! Ahhoz, hogy boldog és ne bolond felnőttek legyenek, szeretniük kell azt a szakmát, amivel majd a napjaikat fogják tölteni, hivatásként.

CSIZMA ANDRÁS SÉF A SZÁLLODAI NAGYKONYHÁK VALÓSÁGÁT MUTATJA MEG!

Kereken 40 éves és a **Margit-szigeti Nagyszállók (Grand és Thermál Hotel) séfje**. Pályafutása önmagában is példa lehet a fiatalok számára: tudatosan, a családi főzések, együttlétek élményéből táplálkozva jelentkezett a Gundel Szakközépiskolába szakács tanulónak. Négy év iskola után, szinte azonnal a Margit-szigetre került ... S íme, **eljutott 22 év alatt a konyhafőnöki beosztásig**.

– Kiváló séfek mellett tanulhattam, a ház emblematikus konyhafőnökének, **Kovács Ferencnek** lehettem, sok tanulás után a helyettese – utal a továbbra – **A BKIK megkeresésére** – cégünk vezetésével egyeztetve – **szívesen vezetek immáron két esztendeje végzős vendéglátós tanuló csoportokat**, hogy megmutassam számukra egy nagykonyha valóságát! Friss az élmény, hiszen az **atlétikai vb idején** a szállodában hat nemzet csapatának tagjait kellett reggelivel, ebéddel, vacsorával ellátni. Hosszas egyeztetés nyomán speciálisan kialakított menükkel biztosítottuk ezt a nagyon fontos ellátási háttérrel. **Az U-17-es EB nyolc csapata** is a mi vendégszeretetünket élvezhette. Igen, az is motiváló erő, ha valaki a pályáján megélhet ilyen folyamatok! A 30-40 fős csoportok mindegyike más és más összetételű: érdeklődés, felkészültség, csirányi orientáció szempontjait figyelembe



Tányérdesszertben is a legjobb!

Margit-szigeti séf: Csizma András



véve. Bemutatjuk a szálloda gyógyászatát éppúgy, mint konyháink kulissza világát. Itt nagyban kell gondolkodni, mert valószínűs nagyüzem, de itt is maximális minőséget kell produkálni. **Nincs előre begyakorolt sémaszöveg, szívesen beszélék**

a szakácmunka szépségeiről, nehézségeiről egyaránt. Sajnos a tanulók egy része már jelentkezéskor nem tudja, milyen fába vágta b a fejszét. **Kicsit megtévesztőek a látványos gasztronómiai séf műsorok és versenyek**, az élet valósága sokkal prózaibb. Sok-sok munka, álló képesség, kitartás, türelem. Az elmúlt két évben 10-12 csapat fordult meg nálunk és a kétszer másfél órás sétaink után, oldott formában megbeszéljük a látottakat, kérdésekre is szívesen válaszolunk. A szállodánk cukrászdájában a fiatalok zárásképpen finom falatokat kóstolhatnak, Azt tapasztalom, hogy **alkalmanként 4-5 végzős tanuló motiváltan tesz fel** célirányos kérdéseket. Bizony, tíz csoportnál már ez félszáz, több, mint reményteljes utánpótlást jelent szakmánknak...

Kiss Dezső Péter



ÚJHELY JÓ HELY!

AHOL A KÖZMŰVELŐDÉS RÉSZÉ A BOR- ÉS GASZTRONÓMIAI KULTÚRA

TÖBB FUNKCIÓS HALÁSZCSÁRDA ÉS LATABÁR KÁVÉHÁZ – HEGYALJÁT NÉPSZERŰSÍTŐ FESZTIVÁLOK

MITŐL NÉPSZERŰ SÁTORALJA-ÚJHELY? SOK KÖZÜL EGY NAGYON FONTOS OK! AZ ITTENI SOKSZÍNŰ VENDÉGFOGADÓ RENDEZVÉNYEK, ESEMÉNYEK, HELYSZÍNEK GAZDÁJA AZ ÖNKORMÁNYZAT.

Augusztus végi látogatásunk célja, hogy mindezek megerősítésére tényekkel szolgáljunk. Avatott kalauzunk **Budainé Bodnár Edit** 2015-óta igazgatója a Sátoraljaújhelyi Kossuth Lajos Művelődési Központnak, ezt megelőzően a polgármesteri hivatalánál dolgozott ezen a szakterületen.

– Nem túlzás, a térség egyik legnagyobb kulturális intézményegysége a miénk (színház, mozi, két vendéglátó egység) - szolgál előzetes információkkal az intézményvezető. – **Célcsoportunk**, ha úgy tetszik közönségünk a város lakossága mellett a Hegyköz, a Bodroghöz és – határ menti település révén – a Felvidék közönsége, Kassáig bezárólag. Két vendéglátós egységünk, a Halászcserda és a Latabár Kávéház tulajdonosa Sátoraljaújhely Város Önkormányzata.



*Igazgatóasszony,
elkötelezetten*

Folytassuk is ennek a két vendéglátó helynek a bemutatásával! Mindkettőt az utóbbi években újították fel és működtetésének alapvető stratégiája, hogy folyamatosan bevonják a kulturális programokba, arról nem lemondva, hogy a „piacon „is életképesek legyenek!

– Korábban Művész Kávészóként fogadta a vendégeket a közben Latabár Kávéházzá átkeresztelt, remélhetően stílusos vendéglátóhelyszínünk – folytatja további fontos információkkal összefoglalóját Budainé Bodnár Edit. – **A színész dinasztia örököseitől kértünk engedélyt a név használatra.** Füstmentes környezetben, kávé és koktél különlegességekkel várjuk a kikapcsolódni vágyó és kultúrát kedvelő embereket. Rendszeresen szervezünk zenei és kulturális programokat, de szívesen segítjük a helyi és térségi amatőr művészek bemutatkozását is. Mindezeknek köszönhetően a kávéház egy újabb szeletét képezi a város kulturális, szabadidős színtereinek.



A város szívében, a Sétáló utcán, a Polgármesteri Hivatallal szemben ta-



Kávéházban, stílusos italok!

lálható Halászcserda 2022. január 1-től került a Művelődési Központhoz. Fontosnak tartottuk a két éttermi rész jelentős felújítását: új bárpult és bútorzat, látványkandalló biztosítja az otthonos vendégkörnyezetet. Művelődés- kultúraterjesztő hivatásunk részeként, ismeretterjesztés helyszíne is ez a magyaros vendéglő! A várakozás időszaka alatt a falon elhelyezett várostörténeti fotókat is tanulmányozhatják az itt éhüket, szomjukat csillapítók. Mi tagadás, ez a vendéglátós bázis más feladatokat is ellát: a menükészítés és az a'la carte mellett ételkihordás is történik innen. Bevontuk a Művelődési Központ által szervezett programok, fesztiválok és kitelepülések

Falfestmény a Mágánás Miska című filmből



Koronás kávé

szolgáltató munkálataiba, de vendéglátós csapatunk szakmailag arra is alkalmas, hogy az önkormányzat által szervezett díjátadó ünnepségeket követő fogadásokat is lebonyolítsa. Ha már a vendéglátós megközelítésnél tartunk, itt jegyzem meg, hogy az MBÉ magazin címlapján látható halászlé tiszai halból készült, népszerű a vendégek körében, de, figyelve az egészséges táplálkozás fontosságára, más halételeket is rendelhetnek itt a betérők.

Témaorientált rendezvények

Vendéglátás, vendégfogadás másik fontos területét a fesztiválokat és szabadtéri programokat elemezzük tovább az igazgató asszonnyal! Mi tagadás, szép számban jönnek egymás után a programok Május 1-től kezdődően, egészen december 31-éig, a Szilveszterkor megszervezett szabadtéri koncertig. Megint csak az adottságokról szólva, nyugodtan kijelenthető, hogy Sátoraljaújhely több, különleges helyszínnel rendelkezik, amelyeken a szervezett programok sorában központi szerep jut a borkultúrának és a minőségi gasztronómiának! Egyértelmű a cél: Hegyalját népszerűsítsék ebben a formában is!

Vaskos a dosszié. De foglaljuk össze a legfontosabb három, nagy tömegeket fogadó szabadtéri esemény jellegzetességeit, melyeken a gasztronómia és a borkultúra kiemelkedő szerepet játszik. Idén júniusban rendezték meg a **XX. Nemzetközi Vad- és Halfőző Versenyt**, Sátoraljaújhely-Széphalomban, a Kossuth kertben. Érdekes erről is néhány olyan érdekességet felvillantani, ami a jövőre nézve is kedvcsináló lehet:

– Ez a program ebben az esztendőben **Vármegyei Vadásznappal** egészült ki – tájékoztatja az MBÉ magazint a Művelődési Központ igazgatója. – Tokaj-Hegyalja és a zempléni térség legnagyobb gasztronómiai rendezvényére általában 70-80 főzőcsapat regisztrál. Büszkék vagyunk arra, hogy számosan érkeznek a Felvidékről – főként Borsiból –, egy-egy csapat pedig Sátoraljaújhely testvér településeiről, a délvidéki Óbecséről és az erdélyi Sóváradról. Ez egyfajta önkormányzati diplomácia, a barátság, jó borok és étek kíséretével. A szinpadai zenés kulturális programok mellett ilyenkor kialakítjuk a vadászok utcáját, trófea kiállítást rendezünk be, állatsimogató, solymász és magyar agrárbemutató, valamint kézműves udvar és játszóház várja a népes közönséget. Szívesen említem a visszatérően lebonyolított, idén aktuálisan a „2023 Év Célzóvize” elnevezésű pálinkaversenyünket, ami szintén népszerű. Nemcsak hirdetjük, hanem képviseljük is az őszinte vendégszeretetet! A főzőcsapatoktól néhány adag ételt kérünk kóstolásra a felállított Látványkonyhánkban. A remekművekre mindig nagy az érdeklődés! A nyári programok közül, mint közösségi szintér kiemelendő a világörökség részét képező **Ungvári pincesor** fölött néhány éve kialakított **Völgyszínház**, mely számos színházi előadás, táncos rendezvény helyszíne. Néhány méterre tőle külön Borterasz szolgálja a kulturált borfogyasztást, finom zempléni ízek kóstolását. Ennek megépítésével lehetőség adódott arra, közösségi térré váljon. Erre már nagy szüksége volt a városnak! Szép környezetben, kulturális programok keretében, igazi hegyaljai borokat kóstolhassanak az érdeklődők. Jólesik kimondanom, hogy ezt a helyszínünket egyre több fiatal látogatja és örömmel jönnek nagy számban családok is! A júliusban megrendezésre kerülő **Déryné Fesztivál** is ezen a gyönyörű helyszínen, továbbá a **Felső- Zsóryomkán** és a **A Magyar Nyelv Múzeumánál** kerül megrendezésre. Megtiszteltetés, hogy az országos hatókörű

Déryné program immár 3. éve öt napon keresztül több, mint ötven programmal várja az érdeklődőket. A rendezvény sikeres lebonyolításában intézményünk jelentős mértékben kiveszi részét, s mindez arra inspirál bennünket, hogy érdemes még több energiát szánni erre a nagyszerű programra!

Sátoraljaújhely felkereséséhez további kedvfokozóként, mintegy zárásképpen az októberben sorra kerülő **Zsóryomkai Nyitott Pincék** programról kérdeztük Budainé Bodnár Editet:

– XXIII. alkalommal rendezzük meg ezt a boros programunkat – mondja. – Sátoraljaújhely egyik régi városrésze, amelyet az itt lefolyó patakról neveztek el. Ennek völgyében húzódik az Alsó- és Felső Zsóryomka, egészen az erdő aljáig. **Az itt lévő borházak az un. pincésikátorban helyezkednek el. A környékbeli szőlők terméséből készült boroknak kiváló érlelő, tároló helyei.** Az őszi boros eseményen a pincegazdák jellegzetes Tokaj-Hegyaljai borai és a kitelepült vendéglátósok disznótoros ételei mellett ez alkalommal sem mondhatunk le az igényes, színvonalas zenés programokról! A pincesoron **Szamosvölgyi Péter**, Sátoraljaújhely polgármestere és **dr. Estók József**, a Zsóryomkai Egyesület elnöke köszönti majd az egybegyűlteket. „**Sátoraljaújhely Város Bora**” borverseny eredményhirdetését is erre az eseményre szervezzük!

Maradtak még kérdések arról, miért jó hely Sátoraljaújhely? Az igazgató asszony mosoly kíséretében így zárja találkozásunkat: „**A személyes tapasztalás mindennél többet ér!** Őszi boros programunkra mindenkit jó szívvel várunk, 2024-re pedig az említett, hagyományos eseményeink időpontjait érdemes keresni aktuális programajánlónk között!”

Kiss Dezső Péter



Halászsárdó kint és bent...



...várostörténeti képekkel

A FURMINT

DR. MÉSZÁROS GABRIELLA BORSZAKÉRTŐ:

„A BOROK ZÖME TISZTA, HATÁROZOTT KARAKTERŰ VOLT, HORDOZVA A TERMŐHELYI KARAKTERT”

DR. GAÁL SZABOLCS:

„A CÉL, HOGY SZÁRAZ FURMINTOK KÓSTOLÁSA SORÁN SAJÁT ÉLMÉNYŰ TAPASZTALATOT SZEREZZÜNK!”

A NYÁR DEREKÁN MEGTARTOTT ERDŐHORVÁTI KONZULTÁCIÓS KÓSTOLÓ - TUDÓSÍTÁSUNK LAPUNK 3. OLDALÁN OLVASHATÓ! - TAPASZTALATAIRÓL AZ MBÉ MAGAZIN A VERSENYT KÖVETŐEN PÁR NAPPAL KÉRDEZHETTE DR. MÉSZÁROS GABRIELLÁT. ÖNMAGÁBAN IS BESZÉDES ADAT: A HAZAI ÉS KÜLHONI FELKÉRÉSNEK KÖSZÖNHETŐEN ÉVI 3-4 EZER BOR KÓSTOLÁSA ÖNMAGÁBAN BIZONYÍTHATJA, MILYEN SZÉLESKÖRŰ TAPASZTALATOKAT SZERZETT ÉS HOGY A KÓSTOLÁS MENNYIRE IGÉNYLI EGYSZERRE AZ ALÁZATOT, AZ ÉRZÉKSZERVI KÉPESSÉGEKET ÉS TERMÉSZETESEN A SZAKISMERETET.

*Dr. Mészáros Gabriella,
a "világsúcskóstoló"*



– Öröm volt számomra, hogy ilyen sokan érdeklődtek a kóstoló iránt, számos termelő kóstolt együtt, de ez valójában a rendezvény alapvető célja is volt – fogalmazott előljáróban. – **A kóstolt borok zöme technológia értelemben tiszta, határozott karakter volt,** a helyi tételek java része hordozta a tőle elvárható karaktert. A borok tisztasága és határozott karaktere minden jelenlévő termelő számára alapvető követelmény. Ezt a borok között és a sor végén leadott tetszési index alapján is meg lehetett állapítani. Ez jó alap a további fejlődéshez. **A hordóhasználatlaltal még vannak problémák,** de egy erőteljesebb hordós karakter sokkal kevésbé zavaró, mintegy érezhetően oxidált. Furmint is képes hordós érlelés nélkül kiegyensúlyozott, tiszta gyümölcsös, jó arányú bort adni. A borokban meglévő mini-

mális maradék cukor és Furmint erőteljes savainak kiegyensúlyozására jobb megoldásnak tűnik, mint esetenként az almasav bontás. Az alacsony hozamok, egészséges szőlő és ideális szüreti időpont kiválasztása a kiindulás ahhoz, hogy tiszta, érthető és szerethető borok születhessenek ebből a fajtából. A jó alapanyagból készült komoly minőségű Furmintok érlelhetők. Sőt! Sok esetben 5-6 éves korukban érik el csúcúkat. Mivel pezsgőt is kóstoltunk, a Furmint alaborként remekül használható, ebben az esetben a hosszabb seprős tartás biztosan előny.

Dr. Mészáros Gabriella jó kezdeményezésnek tartja a házigazda hegyközség „stílusváltását”. Köszönetét fejezte ki mindenkinek az együttgondolkodásért és abban bízik, hogy ez csupán az első alkalom volt, hiszen folytatásra kell ösztönözni a helyi gazdákat. Ismerni kell az elérhető csúcúkat, ez Tokajban különösen óriási felelősség és véleménye szerint ennek csakis úgy lehet megfelelni, ha mindenki tisztában van saját és a világ adottságaival.

Tetszési index kiemelkedő tételei

Az I. – II. helyezést minimális, szinte hibahatáron belüli eltéréssel a soproni Steigler Pince Soproni Furmint Prémium bio 2021-es tétele, valamint a Balassa Bor „kacsa” száraz Furmint 2022 kapta. Utána kis lemaradással következett a Tokaj Portius Fekete-hegy Furmint dűlőválogatás 2021, a Grand Tokaj Zrt Meszes száraz Furmint 2021-es tétele. Szintén minimális különbséggel következett a Czemiczki Pince Tokaj Furmint száraz 2016 bora, a Tokaj Kikelet Pincebirtok Furmint 2020 és a Tolcsva-Bor Kft Furmint 2018 bora.

Az MBÉ fontosnak tartja, hogy az egyik házigazdaként, a Tokaji Borvidék Hegyközségi Tanácsa képviselőjében Dr. Gaál Szabolcs alelnök reflexióit is közvetítsük. Alapvetés: Tokajjal foglalkozni mindig aktuálisfontos feladat, mert nemzeti érték, fejlesztése nemcsak a térségi borásztársadalom számára fontos, hanem a honi borturizmusunk jövőjét illetően is.



*A borvidéki alelnök:
Dr. Gaál Szabolcs*

– **Nem megszokott formáját választotta a házigazda hegyközség egy ilyen szakmai program megszervezésének. Sorra szerveznek borversenyeket szerte a borvidéken és az országban is, de most egy másik módszer átélői lehettünk. Nemzetközileg is elismert borszakértő úgy értékelt, hogy bevonta a boraikkal kóstoláson szereplő borászokat, kvázi „lássuk a medvét!” – párbeszéd formájában.... Ezt miképpen értékeli?**



Belefeledkezve

– Az elmúlt két évtizedben nagyon sokat változott a világ az alkoholos italok piacán – kezdi értékelését. – **Óriási verseny folyik a fogyasztók kegyeinek elnyeréséért** úgy a hazai, mint a külföldi piacokon. Sajnos ebben a versenyben a Tokaji borvidék egyelőre nem áll jól, különösen a száraz borok tekintetében. Ezért arra gondoltunk, hogy olyan szakmai rendezvényre lenne szükség, ahol a helyi (tolcsvai, erdőhorváti sárazsádayi) termelők – első alkalommal kifejezetten a száraz furmint kategóriában – **különösebb tét nélkül, összehasonlíthatják boraikat a hazai és külföldi versenytársakkal.** A cél az volt, hogy a piacon fellelhető minőségi (min. 2000 – Ft/ palack árazású),

száraz furmintok kóstolása során **saját élményű tapasztalatot szerezzenek a borokról**, objektív szakértő kritikával felvértezve, hogy realisabb képet kapjanak a valóságról.

– Megszületett a szakmai összefogó, amely nem egy verseny végeredménye, hanem egyfajta állapotjelentés a felsorakozó borok minőségéről. A Furmint Tokaj meghatározó fajtája. A mostani értékelés mennyire tükrözi a jelen állapotot és miképpen utal a jövő feladataira?



Csubákné Erika borász tölt

– Ez a saját élményű tapasztalás **felnyitotta a szemét jó néhány termelőnek**, hogy bőven van mit tenni a borok minőségének javítása terén – **szögezi le az alelnök, aki bortermelőként maga is benevezte tételét a szakmai kóstoló programra.** – A szakértő kritikát, ha az negatív, könnyebb úgy elfogadni, ha te magad is megtapasztalod, hogy a másik bora jobb, különösen akkor, ha azt a fórumon résztvevő többi kollégád is így értékeli. Véleményem szerint a **tokaji eredetvédelmi megjelölésű borok minősége terén nem lehet kompromisszumot kötni.** Kíméletlenül őszintének kell



Vajon milyen lesz?

lenni, nem szabad a homokba dugni a fejünket. Tokajnak nincs más útja, ha prémium borvidékként szeretné magát meghatározni, hogy állandó, megbízható minőségű borokkal áll a fogyasztók elé. Fontos, hogy ha a fogyasztó leemel egy tokajit a polcra, akkor ne érje csalódás. A világban minden borvidéken, még a legnagyobb presztízsű pincéknél is készülnek olyan borok, amelyek nem ütnek meg azt a szintet, amit a fogyasztók elvárnak attól a pincétől, attól a minőségi kategóriától. Üdvös lenne az a felismerés végre, hogy ezekre a tételre **nem szabad a tokaji nevet ráírni, mint ahogyan ezt más, magára – és a saját eredetvédelmi rendszerére valamit adó borvidékeken is teszik.** Még úgy sem, hogy ha ezeket a borokat a pincék nem a saját nevük alatt, hanem más cégeken keresztül értékesítik – sajnálatos módon, ugyanúgy tokaji minőségi kategóriában. Ez rövidtávon fájdalmas, de hosszútávon csak ez hozhat pozitív változást a borvidéknek.

- MI LESZ A FOLYTATÁS?

– A következő lépésben a mustra során a résztvevők által konszenzusos módon kiválasztott **legjobb borok elkészítőit felkérjük arra, hogy azt a tudást, tapasztalatot, amit felhalmoztak egy-egy tétel készítése kapcsán, egy újabb beszélgetés keretében osszák meg a közösség többi tagjaival** – mondja. – Később jó lenne ennek a tudásnak az esszenciáját egy szakmai ajánlasként, írásos formába is kiadni. Nem gondolom, hogy a borászoknak minden „műhelytitkot” el kell árulniuk, de néhány alapvetést mindenképpen papírra kellene vetnünk, amit később érdemes lenne mindenkinek betartani annak érdekében, hogy megbízható minőségű borok kerüljenek forgalomba tokaji név alatt, ami a közösség közös érdeke. Félreértés ne essék nem a borok uniformizálása a cél, hanem a **megbízható, állandó jó minőség elérése, a termőhelyi karakter minél pontosabb bemutatása, amire a furmint szőlőfajta a legalkalmasabb.**

– A konzultáción szóba került a beküldött tétel nyomán a Furmint és pezsgő, mint lehetséges kitérés pont a borvidék számára. Véleményed szerint van-e ennek realitása?

– A megbízható jó minőségű **tokaji pezsgő készítéséhez minden a rendelkezésünkre áll.** Már az 1820-as években is készített báró Vay Miklós golopi birtokán „Sámpányi bort”, tehát nem is minden előzmény nélküli. Azonban azt fogadjuk el, hogy **Tokaj alapvetően a természetes édes borok hazája**, hírnevét elsősorban az aszúnak köszönheti! Ahogyan arra már utaltam, alkalmazkodnunk kell a megváltozott fogyasztói szokásokhoz, mivel a buborékos italok iránt nő a kereslet, ezért a termépalettát bővíteni kellett ebben az irányba is. Ráadásul óriási előnyünk a többi borvidékhez képest, hogy a pezsgők elkészítéséhez rendelkezésre áll a megfelelő szőlőfajta (furmint és hárslevelű), valamint a korszerű technológia, ami minden tokaji termelő számára elérhető a borvidéki tanács tulajdonában álló cégnél. De a **pezsgőhöz is sok-sok munkás év kell, nem szabad türelmetlennek lenni.**

Amit mások 200 év kitartó munkájával értek el, azt nem lehet 3-4 év alatt elérni, még Tokajban sem. Az indulás nagyon biztató, mert **jelenleg a tokaji pezsgők között sokkal kevesebb a minőségi probléma**, mint a száraz csendes boroknál. Viszont nem szabad abba a hibába esnünk, hogy a termék olcsósítása érdekében olyan szabályokat hozunk, ami a minőség romlásához vezet. **Nem szabad lehetővé tenni az alacsonyabb mustfokkal történő szüretet, a magas terméshozamot, vagy az érlelési idő csökkentését.** Én ezekben a kérdésekben sokkal szigorúbb lennék a magasabb minőség érdekében, hogy ne történhesen meg az, ami korábban már egy rossz szabálmódosítás miatt az aszúk esetében megtörtént. Ahogyan egy barátom francia professzora fogalmazta ezt meg a privatizáció környékén: **„Vigyázzatok Tokajra, mert amit a borvidéken a kommunisták nem tettek tönkre, azt majd a külföldi tőke a saját érdeke szerint fogja tönkretenni.”**

-kdp-

EMBER HIMESHÁZARÓL

Schäffer Ferenc: a kereskedő, a vendéglős, a szállodás és...

SVÁB VÉR
(1.)

ÉLMÉNYEKkel, gondolatokkal teli egy napot töltöttünk együtt Nyár derekán. Az elmúlt tíz-tizenöt évben számtalanszor találkoztunk vendéglátáshoz köthető eseményeken, szakmai programokon. Meséltek róla szakmán belüli kiválóságok. Meghívása kitüntetés a szerkesztő számára. Találkozássunk nyomán megkíséreljük a himesházi ember portré vázlatát olvasóink elé tárni.



Nagy idők erekléjével!

A pécsi pályaudvaron vár. Délidőnél tartunk, nem nehéz kitalálni, hogy ebédelni megyünk. Mint a tenyerét úgy ismeri a pécsi, hozzátehetjük a hazai vendéglátást, a riportert kíváncsi, vajon hol kötünk ki éhünk csillapítására? Perceken belül kiderül, hogy Barcs felé, Pellérdre megyünk – ahol a legendásan szép nyaralóját építette meg -, a település közepén található Potyka Étterembe. Ismerik, hiszen ebédelni gyakran betér ide háza körüli munkák közben. Mondja is a lényegét: „Az itteni ízekben, minőségben még nem csalódtam...” A végeredmény mindezt visszaigazolja. Perceken belül a téliesített, teljes komforttal ellátott nyaralójában ülünk az egyik teraszon. Igen, egy ember indult el Himesházáról...

– 76 évvel ezelőtt szeptember elsején, iskolakezds napján születtem a templomáról híres, főként németek által lakott Himesházán – indítunk nagyon a letelejéről, már most beleérezve abba, hogy ez a kis legény honnan is tudhatta volna, mekkora ívet ír le az élete. – Édesapám a községhez tartozott és jó svábként a húshoz is értett, böllérkedett, tisztelték

a környéken. Szüleim rajtam kívül még két testvéremet nevelték. Ha már iskola kezdésről volt szó, 1961-ben az általános iskola befejezése után jött a nagy kérdés. Hogyan tovább? Bátyám és nővérem már kezdett elindulni a pályaválasztás útján, nekem „testhez álló” szakmát kellett találni. Az édesapám segítségével Pécsre kerültem - nem kis protekcióval - a Csemege Vállalathoz kereskedelmi tanulóknak. Nagy ugrás egy kisgyerek, de még a család életében is! Szüleim úgy döntöttek, jönnek velem a megyeszékhelyre, ahol a himesházi esperes révén lakáshoz jutottunk, igaz az első időkben nem a legjobb körülmények közé, de mégis együtt maradhattunk. Aztán változott ez is, így nyugodtan mondhatom, hogy 14 éves korom óta Pécs jelenti az életemet.

Legendás idők kellős közepén

Hamar megmutatkozik egy kamasz gyereknél, milyen alapképességekkel rendelkezik. Ferenc érdeklődő, szorgalmas fiú volt, akire tanuló korában már felfigyeltek. Mindenre kíváncsi volt, nemcsak az eladótérben és annak raktárvilágában, hanem az áruk eredetét tekintve is. Akkor a tanulóképzés három nap elméletből, három nap munkából állt.



Kicsinyke birtokán

Meséli, tanulóként szinte mindennapos vendég volt a vágóhídon, mert az édesapjától örökölt sváb vér hajtotta. No, és a falusi dísznötorok idején már láthatta, mi minden készíthető egy sertésből, amikor mindezt nagyban megtapasztalhatta, lenyűgöző hatással volt rá. Ahol tanuló volt, segédde



Különleges tételek őrzője



Gazdag élet súlya

lépett elő, majd annak rendje-módja szerint élelmiszer eladóvá avaszták. Mint később a vajban úgy ment lépésről-lépésre tovább. Egyszerre tudatosan, de ösztönből is tudta, hogy nagyon fontos az alapos, és minél szélesebb képzés. Leérettsgízett, szakirányú főiskolai diplomát szerzett (később ennek szállodásként vette nagy hasznát). Ezen életszakaszának fontos állomása, hogy a pécsi Csemegénél 1979-ben már boltvezető volt. 1983-ban megépült a Lila Áruház, amelyet 6 év múlva a Julius Meinel egyik vidéki zászlóshajójaként jegyeztek. Áruházvezetőként ezt a korai privatizációt tekintve is történelminek mondható folyamatot minden ízével és porcikájával átélte.

Amikor erről mesél, kullisszákat is előhoz az emlékezet. Ez a név, Julius Meinel a minőség fogalmával volt egyenértékű, a még regnáló szocializmusban. Nemcsak a forgalom volt hatalmas, hanem az akkori kereskedés és a kereskedő respektje is. Ehhez persze olyan szakemberek kellett, mint Schäffer Ferenc. Aki minden gondolatcsírájában képviseli



Délkezleti gyümölcsösét

hívását, egyben pedig **emberszerető**. Ez hatványozottan érvényes a vendéglátásra is, ahol ősidők óta az elsőszámú szakember a vendéglős. Ezt azért jegyzi meg vendéglátóm, mert a kereskedelem édestestvéreként, újabb korszakát a gasztronómia szinte felfedezhetetlenül érdekes világa jelentette.

– Egy ideig még **kettős pályán pattogott a labdám** – vág bele a folytatásba. – 1989-et követően 1993-ban – magam sem gondoltam – Pécs vendéglátós történelmében **egy korszakos lépést sikerült megvalósítanom**. Előre nem tudhattam, ezt a megélt sikerek mondatják velem, és így utólag visszatekintve, nagy adománya az életemnek, hogy feleségemmel megvalósíthattuk elképzeléseinket. Bizonyos átmenet után **2000-től már csakis a Fregatt Arizona Pub western étterem töltötte ki sűrű mindennapjaimat**. Való igaz, az értékeremtés izgalmas időszakában az ember megszorozott erővel igyekszik céljait elérni. Tisztában voltam azzal, hogy műfaját tekintve egy karakteres vendéglátóhelyet kell teremtenem a belváros szívében. Ez mindenre érvényes volt: **technikára, berendezésre, ételkínálatra a csupa nagybetűvel írandó személyzetre egyaránt**. Azzal is tisztában voltam, hogy szinte egy város ismert kereskedőként, a váltásnál csakis



A legendás pécsi Fregatt csapatával

minőséget nyújthatok. Kíváncsiak voltak az emberek: „mit lépett a Schäffer Feri”... Nem túlzás, ha azt mondom, könyvet is lehetne erről írni – így utólag sajnálom, hogy naplót nem vezettem, ám annál nagyobb a fotódokumentáció –, ugyanis az említett **fő szempontok külön-külön megvalósítása egy-egy önálló hadművelet**. És persze a kapcsolatok! Ez a berendezésekre, tervezőmunkára



A sonka zsonglőre

hatványozottan érvényes. **A háromszoros Oscar-díjas séfet, Lukács Istvánt már akkor tiszteltem, barátságát élvezhettem**. Amikor meghatároztuk konyhánk, éttermünk stílusát, hosszú évtizedes hazai és nemzetközi séf-tapasztalatait „rám ruháztam”. Karakteresen a Fregatt pubnak indult, steakkal, egytálételekkel, de a 13 éves története során országosan is látogatott, sajtóérdeklődés-től kísért kultikus étteremmé vált. Több éven át Magyarország első három éttermeként jegyezték! Olyan ételeket kínált, melyeket máshol nem kapott a minőségre fogékony vendég. **(Abált libamáj, Serrano sonka, szárított kucsmagombából készített tejszínes konyakos mártás járt a már említett libamáj mellé.)** Lukács séf olyan alapokat adott konyhánknak, amelytől szárnyalni tudtunk! Emlékszem, a séf úr már a négy-ötcsillagos szállodákban

próbálta népszerűsíteni Budapestén a **T-bone steaket**. **Emberes adag és gyönyörű étel!** A hatalmas hússzeletről – ami a közepén kirajzolódó T alakot mutatja – nevezték el. Egyenesen a vágóhídról rendeltük, a marha gerincét sajátos módon szeleteltük. Egyik fele bélszín, a másik pedig hátszínként mutatta meg kulináris gyönyörűségeit a vendégnek. **Ez az étterem talán önmagam esszenciája...**



Termetes steak

Schäffer gasztró-színháza

Megint csak vastag fejezetet igényelne az a 12 év, amit Schäffer Ferenc – a Fregatt Arizona Pub kapitányaként – a hazai színésztársadalom sajátos dédelgetésével tölthetett. A Pécsi Országos Színházi Találkozók (POSZT) művész kocsmájává válhatott: a gazdag kereskedői-vendéglős képességeinek, az étterem kisugárzásának és töretlen jó hírnevének köszönhetően. Ferenc egy vastag fotóalbumot ad vendége kezébe, amit akár órákon át is lehetne lapozni és a hozzá kommentárokat fűzni. A legismertebb Kossuth-díjas színészeketől az új tehetségeken át, emblematikus rendezőktől, híres dramaturgokig, mindenki fel és belépett a „Schäffer gasztró színházban”! Sokan már elhunytak, de az élők közül bárkit felsorolhatnánk, mert szinte nincs olyan, aki Pécsre érkezve elkerülte volna a Fregattot.

Menjünk tovább sorozatunk következő alfejezetéhez. Ez pedig **a szállodaiparban eltöltött, szintén fordulatos, egyben pedig értékerem-**



Örökszűdalom: elveszítették Péter fiukat

tő szakasza a „dossziénak”. Szállodaipar egyfajta ötvözetete a vendéglátásnak, Ha éttermeket tekintve vendéglős a frontember megnevezése, hát itt **a szállodaigazgató a kulcs személy!** Legendás a pécsi **Hotel Kikelet** szálloda múltja, azt követő új, majd legújabb korszaka. Előzetesen annyit, most immáron egészségügyi központként működik, új befektetővel, aki már cikkünk főszereplőjétől vásárolta meg az ingatlant.

A Fregatt után továbbhajózott, mégpedig megkezesésre – ugrunk át egy másik témára, miután felfedező séttát tettünk Ferenc gyönyörű gyümölcsösében, szemléljük a vendégfogadó teraszokat, ahol nagyobb és kisebb társaságokat tud vendégül látni (erről még külön szólnunk a folytatásban).

– A Hotel Kikelet tulajdonosa 2018-ban megkezesett, hogy **lejtmenetben van a vállalkozás, próbáljam meg ezt a szekeret kihúzni a kátyúból** – mondja. – Azt hittem, nagy kihívás lesz, de az előző évtizedek tapasztalatai, a főiskolán megszerzett üzemgazdász ismeretek, jó üzleti érzék, maga a mentőöv. **Két hónap után már nyereséges volt a szálloda...**

–Folytatjuk –

Hogy ezután mi következett, őszi lap-számunkban tárjuk olvasóink elé. Akárcsak Schäffer Ferenc csodálatos gasztronómiai utazásairól, különleges emberekkel való találkozásáról, 76 évesen még mindig kiapadhatatlan tenni akarásáról, a Serrano sonka és Hennessy konyak készítésének titkairól, országosan is felbecsülhetetlen értékű bor, konyak és whiszkgyűjteményéről, a sakkozás és harmonikázás örömeiről, az eltéphetetlen barátságokról, az ügyes kezű sváb ezermesteréről, az egyedül álló otthoni mindent tudó konyhájáról, az Újpesti Dózsa „öreg fiúk” közösségéhez való tartozásáról lebbentjük fel a fátylat...

Kiss Dezső Péter

KERESD SZERENCSEN

• NAGYBAN ÉS MINIATŪRBEN • GYERMEKEIK KOROSZTÁLYÁHOZ SZÓLNAK
• ANDREA SZIPORKÁI...



Gyereksoportokat is fogadnak



Finomság, teraszhangulat

MILYEN A PEPITA MACSKA VINTAGE ÉTTEREM SZERENCSEN? BIZAR ÉS SZERETHETŐ! REJTÉLYES ÉS KITÁRULKOZÓ. ÉRDEMES FELFEDEZNI TOKAJ KAPUJÁBAN, PÁR SZÁZ MÉTERRE A RÁKÓCZI VÁRTÓL.

A szerkesztő családi barangolása közben talált rá a Pepita Macskára, de még mielőtt ízeiben, porcikájában, színeiben, tónusaiban, konyhájában és hangulatában részletesen is megismertük volna, érdemes picinyke fogalom magyarázatot adni. Milyen érdekes!? Leghíresebb boros régióknak – mint később kiderült – nagyon is vonzó vendéglátó oázisáról van szó. De, mit jelent a vintage kifejezés? Angol szó, lefordítva – lokálisan, ide illően **telitalalat: szüretet jelent**, a borászatban és a fotográfia területén használt szakkifejezésként. A borászatban a régi évjáratú nemes borok megnevezésére használták, a fotózáshoz kapcsolódó részletektől most eltekintünk.

Gyors telefon, érdeklődésünkre már jelentkezik is egy kedves hang, miben segíthet? Nézegettük előzetesen az étla-

pot, ami gazdag, sokszínű, egyszerre üzen a jelennek és hívja vissza a gasztronómiai múltunkat, a magyar konyha értékeit. **Azért a „vintage” másról is szól! Hagyományos, mert tiszteli a régit, de új értelmet-korszakhoz igazodót - is tud adni nekünk. Nosztalgikus és elragadó. Megőrzi a kopottas emlékeket és modern stílusjegyekkel tölti fel.** Szikrázó műfaj, ott van a divatban, a lakberendezésben, és íme, itt Szerencsen a vendéglátós palettán! Nem volt kérdéses, hogy lapunknak érdemes érzékszerveinket is átható élményeket gyűjteni ezen a helyen! Látványnak – szemnek –, ízlelőbimbóinknak szabad teret hagyva. Próbátétel kísérleteként futárszolgálatlalt kértünk előbb egy ételsort: mátrai borzást, hawai hamburgert, gyros tálat és palacsintát. Az eredmény: a szerkesztő – mi-

után egyeztetett **Jónásné Máté Andrea** vendéglős asszonnyal – a helyszínen „vállalta” az élmények további zuhatagát.

– Miskolcon szerzett vendéglátós technikus végzettséggel, **Taktaharkányból származván**, férjével előbb különböző területeken működöttünk vállalkozásokat – indítja mondanóját a kezdetekről Andrea. – Ez tíz éves szakasza életünknek, **három gyermekünk van, mára már mindegyikük a felnőtt korhoz érkezett.** Gyermeknevelés, útkeresés, majd 2016-ban egy kedvező ingatlanvásárlás nyomán elhatároztuk, éttermet nyitunk! Kellett találnunk egy egyéniségünket is kifejező stílust, így döntöttünk a Pepita Macska Vintage név mellett! Ha körbenéz a szembeötlő, reméljük megérzi, hogy mi ezt a stílust miképpen értelmezzük.

Éppen a szabadság lehetősége érintett meg bennünket. Kicsit előre ugorva, hét év után, sokan engem azonosítanak a Pepita Macskával, ez picit találó lehet, de amit üzeni akarunk jóval szerteágazóbb! Ahogy szét-néz az ide éhét csillapítani jövő vendég – közöttük szinte azonos számban megjelennek új felfedezők és helyiek –, bízunk benne: sajátos világot tárunk fel számukra...

A tárgyak összessége és annak apró részletei egyszerre elragadóak, ahogy bevezetőnkben írtuk, kopottas emlékeket idézőek, de meg-megcsillannak a modern stílusjegyek. Felsorolni is hosszú: a hatalmas, téliésíthető terasz minden szegletében valamilyen tárgyra figyel a pásztázó tekintet, miközben finom ízekkel dédelgeti önmagát. Az emblematikus, ajtó fölött kiakasztott régi bicikli, a varrógép, a különböző használati tárgyak a század elejéről éppen úgy, mint a hatvanas-hetvenes évek retro világából. Még jobban nagyító alá véve: az egyik sarokban, a miniatűr műfajában piciben ránk köszön a Pepita Macska belső világa, berendezésekkel, stílusjegyekkel:

– Hollandiából költözött Szerencsre egy kedves házaspár és a feleség kellemes élményei alapján megörökítette a mi világunkat – ad magyarázatot Andrea a picinyke hangulati finomságra. – Szóval megnőttek gyermekeink, a 26 éves Patrik, a 23 éves Dominika és a 19 éves Zsombor. Amikor éttermünk stílusjegyeit kerestük, egyértelmű volt számunkra, hogy szólítsuk meg Patrik korosztályát és persze az utánuk jövő fiatalokat is. Az elmúlt évek bizonyították, hogy jó úton járunk, valóban jön ide ez a generáció, nyugodtan mondhatom régiós vonzásban is. Érti, „radarjával”

A PEPITA MACSKÁT!

Nívós vendégszobák!



Jellegzetes étek



fogják üzeneteinket a későbbi generációk is. Megtalálják nálunk a kávéházi hangulatot, de családi rendezvényekhez is biztosítunk helyszínt, nagytermünk 65 vendég befogadására alkalmas. **A két teraszunk bármely évszakban alkalmas vendégek fogadására.**

zett, újra nyitott munkatársakat talált, akik értik a szavát, figyelnek a vendégre és a folyamatokra. Andrea jobb keze Lívia, aki értőn foglalkozik a dekorációval, rendezvényszervezéssel és a személyzeti munkával is. Mondanunk sem kell, új kollegák felvételénél Andrea emberismerete, beleérző képessége hozza meg a végső igent vagy nemet. Nem titkolja, ő is

ajándékba, nyilván macskából van talán a legtöbb, de ha nagyon körbenézünk, különlegességek is feltűnnek. Ilyenkor azt érzi az ember, hogy vendég-lős és vendég egy hullámhosszra kerül. Értik egymást, ez pedig már régen érzelmi síkra váltja a rideg „szolgáltatást”. Miközben

szik felfogásban az a szép, hogy egyszerre több pályában kell gondolkodnunk. Ez tréningben tartja az embert és még valami nagyon fontos erőről beszélnek. Ez pedig a család! A férjemmel felneveltünk három gyermeket, a legkisebbet most vették fel az egyetemre,

Esti fényben



...és hol bújkál a pepita macska?



Andrea és csapata

Andrea jó vendéglősként bármelyik szakmai fronton maximumra képes, de azzal is tisztában van, hogy a vendéglátás csapatmunka. Tradicionális konyhát képvisel a Pepita Macska, alapétlapja szerint a most népszerű stílusokat is felvonultatja (nyilvánvaló, hiszen a megcélzott korosztály erre igényt is tart!). Az egyes évszakokhoz kapcsolódóan színesítik a kínálatot, de arra nagyon ügyelnek, hogy a népszerű ételek maradjanak. Még a mostani nehezebb munkaerő helyzetben is ragaszkodik a tulajdonos asszony a frontemberek, ki-próbált kollegák szakmaiságához! Kép-

érzi a mindennapok nehézségei között a jó szakemberek hiányát! Sokan félreértik a dolgot – vélekedik -, szakmai papírokkal, nem is mindig elegendő gyakorlattal, túlzó önértéket mutatnak. Aztán hamar kiderül, hogy ehhez képest szerény a tudás. Trendi, hogy hazajönnek Ausztriából, Olaszországból vagy mondjuk egy tengerjáró hajóról „séf” titullussal. Többnyire részfeladatokat látnak el, sajnálatos módon így nem látják a konyhai folyamatok nagy egészét.

Andrea arról is örömmel mesél, hogy a vintage stílus kialakításában a vendégek szívbéli partnerek. **Sok tárgyat kap**

sok mindenről beszélgetünk még, népes iskolás csoport érkezik ebben az augusztusi forróságban, délidőre. **Szívesen jönnek ide gyermekcsoportok is**, ezért ha szükséges, a teraszon akár félszázan is elférnek a kialakított nagyszatnál:

– A mai munkabeosztás úgy alakult, hogy este nekem kell beállni a konyha frontvonalába – mondja, utalva bevethetőségére. – Az előzetes foglalások szerint az esti órákban nem nagyon lesznek szabad perceim. De ez így van rendjén, a vendéglős létben, ha úgy tet-

a két nagyobb már diplomás. Ha szükséges ők is segítenek és a korosztályuk gondolkodásmódja inspirációt ad nekünk is. Tovább lépünk, szeptembertől már a Pepita Macska nemcsak vendéglőként, hanem vendég-házként is fogadja a bennünket felfedezőket a Kisfaludy program részeként. Ezért is ajánlom szíves figyelmükbe a riport mellett látható képes invitálónkat, azzal a megjegyzéssel: a Pepita Macska szíve hatalmas, sokan beleférnek. Ha simogatják, vissza simogat...

kdp

Gasztrotúra Mezőtúrra



Gombás András fegyverneki ízörzőkkel

FEGYVERNEKI ÍZÖRZŐK KÖZÖTT – TORONTÓ UTÁN „HAZAIRA” VÁGYOTT...

JÚLIUS ELEJÉN ÉRKEZETT HAZA KÉTHÓNAPOS TORONTÓI UTAZÁSÁRÓL GOMBÁS ANDRÁS – ÚTI BESZÁMOLÓJÁT LEGUTÓBBI LAPSZÁMUNKBAN KÖZÖLTÜK – ÉS HAMAR „HAZAIRA” VÁGYOTT. FEGYVERNEKRŐL 59 ÉVVEL EZELŐTT INDULT EL KISLEGÉNYKÉNT BATYUJÁVAL, HOGY KITANULJA A VENDÉGLÁTÓS MESTERSÉGET, AMELYNEK-GAZDAG PÁLYAFUTÁS UTÁN – EREDMÉNYE: TÖBB MINT HARMINC ÉVE BUDAPESTEN NYITOTT CSALÁDI ÉTTERMET. DE MIÉRT IS SIETETT JÓ SZÍVVEL AUGUSZTUS KÖZEPÉN MEZŐTÚRRÁ?



Oda-vissza-kérdezés

A Gombás Étterem Pestszentlőrinc családi házas övezetének szívében található, pár perc autózás után, az Üllői utat elérve hamar a 4-es főútra/már autót / fordulhat az utazó és Cegléd, Szolnok után másfél óra múltán Fegyvernekre érkezhet. Haza! Amikor csak teheti, elmegy gyermekora helyszínére. Valahogy életét is úgy alakította, hogy ez a pestszentlőrinci, alföldi tengely amolyan főútvonala maradjon életének. Monoron szólót, pincét vett,



Mónika elemében...

bátyja, Géza Kunhegyesen él, nővére pedig – milyen a sors – Torontóba került, de „fállakiként” Pestszentlőrincen is él.

– Hírét vettem, hogy három esztendeje Fegyverneken egy olyan baráti szerveződés jött létre, amely találóan az „ízörzők” nevet viseli – mondja Cegléd felé menet az autóban. – Két hete voltam otthon és nagyon jólesett, hogy felismertek, megismertek a helybeliek, felragyogott a lelkem, hogy a Gombás nevet még nem felejtették el. Az egyik közösségi helyen, ahová betértem, rám köszönt egy helybeli, mondván, tudnak rólam, de ő is szeretne jó hírrel szolgálni. Magam is hallottam az Ízörzők közösségéről, de most megtudhattam, hogy számos helyen népszerűsítik a fegyverneki vendégszeretetet, ízeket, tájkonyhát, tudtam, egy televíziós műsorban is bemutatkoztak. A Túri Vásárt már 31. alkalommal szervezik meg a



Vásár lufikkal



Ízek, zamatok felfedezése

Nagykunságban. Ők megalakulásuk óta minden főzőversenyen jelen vannak és szép sikereket érnek el...

Nem is gondolkodott sokáig Gombás András, hogy kiváló szakács kollegáját, **Jarabik Zoltán séfet** – aki szintén pestszentlőrinci – meginvitalja erre a múltidéző, mégis a jelenben megélhető találkozásra. Nem is gondolná az ember, mennyire fontos a gyökerekhez való ragaszkodás! Ez a találkozás felejthetetlen óráiban egyértelműen kiderült, hiszen őszinte örömmel és tisztelettel fogadták a fegyvernekiek Andrást főzőstandjukon! A 9 fős közösségből heten jöttek el- **Tóthné Lipcsei Mónika, Magyarné Pirokska, Stefán Rita, Csecsei Erzsébet**/mint kiderült, együtt nőttek fel! /**Bognár Mihályné**, egykori osztálytárs, **Bernáth Tamás, Simon József** – hogy megfőzzék a verseny-



Sími pörköltjét kóstolja



Kétbográcsos...



Remekmű birkából!

menüt, amelyet – akárcsak más alkalmakkor – közösen komponálja meg a lelkes főzőcsapat. Ki ne felejtjük a sorból a **most távol maradókat: Gődér József, Faragóné Zsuzsa. Tehát a menü: lecsó mellé rántott körmöt kínáltak, kézzel sodort olajban sült picinyke krumplis golyókkal.** Az asztal gyümölcsös süteményekkel volt teli...

– Ahogy elkezdtünk beszélgetni a közös ismerősökről, Fegyvernekről, a múltról, pár perc után összeérték a szálak! – mondja András, miután mindenkivel sikerült szót váltania. – Felderítettük az iskolatársakat, bár ez a kedves közösség nem az én korosztályom, de néhány tag, életkorát tekintve közelebb áll a nemzedékemhez. Mondjam azt, hogy **Torontó után, 12 ezer kilométer távolságból ide visszatérve, azt éreztem: hazajöttem!**



Gombás András és Jarábik Zoltán Vömberg-Frigyes sztárséfet köszönti

Felfedés a főzősoron

Mielőtt szemrevételeztük volna a főzőcsapatokat – több, mint 50 bográcsban készítették tájélegű ételeket, Nagykunságra jellemzően, főként birkából – „a zsúri sátránál örömmel üdvözölhettük Vömberg Frigyes séfet, akit a televízióból jól ismerhetünk, de kölcsönösen hosszú évtizedek óta tisztelik egymást Gombás Andrással. Miután kezét rázták, röviden annyit mondott: „Ide azért érdekes minden évben eljönni, hogy megerősítse szakmai lelkemet, szívemet abban, hogy a magyar konyhát és annak ízvilágát újabb és újabb nemzedékeknek kell átadni. A fiatalok csakis az idősebb korosztálytól tanulhatják meg mindezt és az ilyen versenyek ezt az értéket ezrek számára adhatják tovább.” Megyünk a soron és érdeklődünk a bográcsok körül szorgoskodó izmesterektől. Gyors közvélemény kutatásunkból kiderül, hogy megméretteti magát ezen a napon a helyi rendőr, a birkás vállalkozó, a fiatal baráti társaság, a tapasztalt, hosszú évek óta versenyekre járó, amúgy kenyerét kereskedelemmel kereső bográcsos. Ez utóbbi külön készített hatalmas főzőalkalmatosságot, amelynek az úrmérete 3-4 bográcsét is meghaladja. Nem szereti elapórni a dolgot, azt mesélte érdeklődésünkre, hogy ha csak teheti, minden fontosabb tisztántúli versenyen megjelenik. Röpült az idő: alig harangozták el a delet, a zsúri asztalára kerültek a benevezett ételek.



Gombás emlékezetes ebédje

Visszatérünk lelki bázisunkra, az Ízőrzők csapatához. Ők is beneveztek már a versenyemenüt és a munka utáni közös ebédre kapunk jó szívvel meghívást. Asztal körül tovább fonódnak a történetek, András egyre jobban azt érzi, bár Mezőtúron van, de ezzel a találkozással is hazatalált Fegyvernekre. **Megegyeznek abban, hogy a fegyverneki Ízőrzők ellátogatnak egy hangulatos ebédre vagy vacsorára a Gombás Étterembe,** de azt is elhatározzák, hogy András is meghívják rendezvényeikre. Ebből pedig egyre több szerveződik, ugyanis büszkén mesélték: a fontosabb városi eseményeken őket kérik fel ételek, sütemények készítésére, de a Holt Tisza túlsó partján található, idegenforgalmilag egyre frekváltabb **Nagykörű polgármestere is őket invitálja nagyobb szabású összejövetelekre. Legutóbb 500 főre kifejezetten csak házi süteményeket készítettek – frenetikus sikerrel.** Kérdezzük is: mi lehet az igazi titkuk?

– Számunkra ez a közösség azt jelenti, hogy Fegyvernek hírért visszük, de szeretünk együtt lenni! – mondja őszintén Tóthné Lipcsei Mónika. – Megalakulásunk első évében a mezőtúri Vásár főző versenyéről aranyéremmel térhettünk hazai!

Több, mint biztató volt ez az indulás, de számunkra az elmúlt esztendő inkább azt jelentette, hogy nem a díjak fontosak, hanem tudjanak rólunk, a felvállalt küldetésünket ne érmekekben köszönjék meg, hanem őszinte jó szavakkal.



Mezőtúr város különdíjával

Érkeznek még – a rendezvény zárása előtt nem sokkal – kedves barátok az Ízőrzők közösségéhez Fegyvernekről és máshonnan is. Mindenkit szeretettel köszöntenek, de azt is összefoglalják – amolyan záró gondolatként –, hogy **Gombás András érkezése, látogatása, őszintesége, nyitottsága lenyűgözte őket.** Nem tiszteletkörik miatt mondják, de büszké arra, hogy Fegyvernekről elindulva valaki a hazai gasztronómia, vendéglátás területén szép sikereket ért el, életművet épített. Ezt nem szabad eltagadni, sőt: példaként kell emlegetni.

Zárógondolatok – hazafelé menet

Hárman ülünk a kocsiban, már Törökszentmiklósnál tartunk, amikor a meghívott séf kollega, Jarábik Zoltán is összefoglalja érzéseit, gondolatait:

– Szakmai pályafutásom során hosszú évek óta ismerem Gombás András, dolgoztam is vendéglőjében, ismerem pályafutását. – Jelenleg egy budapesti vendéglátás szakképző intézményben tevékenykedem szakács szakoktatóként. Bejártam ezt megelőzően a szakma különböző stációit, komoly szállodákban, éttermekben teljesítettem szolgálatot, Münchenben öt évet töltöttem egy nívós étterem séfjeként. Oktatóként, szakpedagógusként egyre jobban orientálok a diákjaimat arra, hogy ez a csodálatos szakma, amit vendéglátásnak hívunk, sok szorgalmat, tanulást igényel, de érdemes befektetni, hogy olyan pályafutást írhasson le bárki is, mint például Gombás András. Számomra az is fontos üzenete volt ennek a napnak, hogy a gyökereinket sohasem szabad elfelejteni, ezek eltephetetlen kapaszkodók. Számomra az is egyértelmű, hogy ezt a szakmát csakis úgy lehet sikeresen kiteljesíteni, ha folyamatosan megújul az ember. Ennek része az útkeresés, az újabb és újabb tanulás és szakmai szempontból is a közösségekben való gondolkodás. Gombás András több szakmai szervezetben is – ahogy mondják – frontembertként tevékenykedett. Egy ágazatot képviselve, miközben saját vállalkozását is életben kellett tartania. Földön járó ember. Tudja honnan jött, keresve a boldogulás útjait. Ám őszinte, érző ember, akivel jó volt együtt lenni ezekben az órákban.

Kiss Dezső Péter

SZÜRETVÁRÓ KAVALKÁD KECELEN

- **HUSZONKILENC BORREND VONULT FEL**
- **HERCZEGI FOGADTATÁS**
- **VÁROSALAPÍTÓ PATACHICH GÁBOR ÉRSEK**

TÉRSÉGI BORKULTÚRA, TÖRTÉNELEM, SZÜRETI ELŐTTI JÓKEDV, ORSZÁGOS BORRENDI TALÁLKOZÓ TETTE IGAZÁN GAZDAGGÁ A KECEL VÁROSÁBAN AUGUSZTUS 12-ÉN MEGRENDEZETT „SZÜRETVÁRÓ” PROGRAMOT.

Tiszteletreméltó, hogy a városvezetés az utóbbi esztendőekben módosította Kecelen a szüreteteket köszöntő fesztiválokat! Korábban szeptember hónapra időzítették, de – megértve a helyi szőlős és boros gazdák kérését –, a nagy szeptemberi munkálatok miatt némi naptári „csúsztatással” augusztus közepi hétvégét jelölték meg az össznépi jókedv és kikapcsolódás időpontjául. Jó pár esztendeje tehát Kecelen felszabadultan, sok-sok programmal gazdagított együttlétre invitálják városlakókat és vendégeket egyaránt a szervezők. Meghívást kaptunk a Keceli Patachich Gábor Borrendtől, hogy az MBÉ magazin hasábjain örökítsük meg az augusztus 12-re szervezett országos borrendi találkozót. Nem véletlenül szervezték erre a napra, hiszen a „Szüretváró” eseménysorozata méltó hangulati hátteret adott mindehhez.

A borrend elnök-nagymestere, Lehocz József és nagytanácsa, de nyugodtan mondhatjuk teljes tagsága, örömmel nyugtázta az előzetes bejelentkezések nyomán, hogy az országos borrendi mozgalom több, mint 54 tagot számláló nagy közösségből 29 delegálta képviselőjét! Bízható volt már a meghívó is, hiszen olvastán kiderült, a keceliek ven-

dégszeretete valójában a részletekben rejlik. A tudósító átélte az egész napos együttléte és előzetesen kijelentheti: az egymás után sorakozó programok „élmény sokasága” több, mint lenyűgözőre sikeredett. Mintha egy jó színházi dramaturg szerkesztette volna meg az egymásutániságot, úgy következtek a történések. A Városi Múzeumnál kijelölt találkozópontra hűsítő-borok és köszöntő falatok után buszok várták a borrendek követeit, hogy a város határában található tanyán visszarepüljenek az időbe. Jó tudni, hogy Kecelen annak idején a nagyobb birtokok megszűntek, a szocializmus időszakában és azt követően kisebb parcellákra bontották a gazdálkodó területeket, így meghatározóan szerényebb területeken folyt mezőgazdasági munka, közöttük szőlőtermesztés, hozzákapcsolódóan borászat. Az utóbbi 20-25 esztendőben változtak ezek a folyamatok. Mégis, a már jelzett múltra utal maga a helyszín ahová érkezett a borrendi sereglet. A tanyaprogramként jelölt helyszín valójában a „pávás” tanyát jelöli, melynek tulajdonosa **Herczeg Imre** borrendi tagként amolyan értékmegőrzője a régebbi tanyai világnak. Tanyájának különleges hangulatát valójában családja, baráti társasága és a borrendi tagok élvezhetik. A délelőtti két órát, amit hagyományos magyar, népi



Borlovagok a parkban



Sokan jöttek el...



Forróságban, hagyományosan mezítlábasan



Sikeres vakkóstolás



Kecelpolgármestere (középen) köszönti a felvonulókat



*Lehőcz József nagymester
csemeszőlőkkel*



Koczor Kálmán elnöki köszöntője



Citeraszó a tanyán



Herezeg Imre, a házigazda



Bográcsban készül a vacsora

ízekkel gazdagított reggelivel indítottak, több olyan momentum is emlékezetessé tette, amely a helyi vendéglátók szívből jövő vendégszeretetét üzenték. A Bográzó Citerazenekar hangulati felvezetése után és a reggelit követően volt itt csemeszőlő bemutató és kóstoló, bejárhatták a vendégek a borszőlő területet, avatott szakmai vezetéssel, a vendéglátó borrend képviselője piacvezető növényvédő szerekről tartott értékes előadást, felvonult két szőlőkombájn Ráadásaként „képek” voltak a gazdák arra is, hogy az oázisszerűen, fák adta árnyék alatt élhessük át mindezt...

**Felvonulás:
borlovagokkal, szőlősgazdákkal,
gyerekekkel...**

Kecel városa tiszteli a hagyományokat! Már a szüreti program megváltoztatása is arra utal, hogy a bor és szőlőkultúra mélygyökerű itt, a jövőnek szólóan pedig ezeket tovább kell örökíteni. A felvonulási menet mindezt látványosan visszatükrözte! A polgármestert – Haszilló Ferencet – és vendégeit reptető hintó nyitotta a sort, a testvárosokból érkező delegációk tagjai következtek, a hagyomány szerint nyolc erős férfiember vitte a szüreti szőlőfürtök-ből összeállított koszorút, lovascsoportok, huszárok lovainak patkói kopogtatták az utca betonját. Megejtő színfoltja volt a menetnek a helyi borászok csemetéből verbuvált kigyermeki, szintén díszruhába öltözött aranyos csapat megjelenése. Név szerint köszöntötték a borrendek tagjait, közöttük Koczor Kálmánt, a Magyarországi Borrendek Országos Szövetségének elnökét, Tutor Éva MBOSZ főtítkár asszonyt, dr. Hartl Mónika MBOSZ külügyi bizottsági elnököt és Miskolctól Móron át, Kecskemétiig a szomszédos Soltvadkerttől Csókakövig itt megjelenő, zászlóikat lebegtető borrendeket.

Az utcákon, főtéren nagy számban megjelenő érdeklődőket, meghívott vendégeket a borrendi színpadi program szintén lenyűgözte. Bármerre is járunk az országban és borrendi eseményről tudósítunk, nyugodtan kijelenthető: ez a ceremónikuság mindig nagy tetszést vált ki, taps kíséri. Így volt ez Kecelen is. Hagyomány,

hogy a borrend tagságát minden évben avatási ceremónia keretében új jelöltekkel bővíti. Mindehhez persze meg kell felelniük a kiszemelt borlovagoknak bizonyos próbatételeknek. **Ebben az esztendőben két jelölt teljesítette sikeresen ezt a próbatételt Schmel Norbert és Bodor Mátyás.** Mindketten Kecelen élnek és a borrend szabályzatában a színpadi próbatételt megelőzően azt is rögzítették, más módon is bizonyítaniuk kell rátermettségüket. Ezt pedig mindenegyes felvonuló borrendi tag megtapasztalhatta előzetesen, ugyanis mindketten borosüvegekkel, hűsítő itallal telerakott puttonnyal a hátukon gyűltek el a felvonulók között, hogy kínálásuk nyomán senki se maradjon ital nélkül! Utánpótlásként talicskájukban – szintén jégbe hűtötten – az utánpótlás szomjoltók is ott voltak. Igazán megéremdemelték azt, hogy a jövő esztendőben már más „minősítésben” legyenek részei a vendéglátásnak.

A szabadtéri program zárása után a keceli borrend még „ráhúzott” egy lapot erre a napra! A Városi Múzeum udvarában kialakított színpadon és borkóstoló pavilonok mellett közös vacsorán vettek részt a meghívottak. A közel 100 fős közösségnek Wolf Kati adott emlékezetes koncertet. Mondanunk sem kell: borkból a készlet kiapadhatatlan volt! Erről a borrend kiváló borász tagjai gondoskodtak: nevezetesen a Béla Borászat és a Csanádi Pincészet. A találkozó záró éjszakáján kértünk rövidke összefoglalót Lehőcz József nagymestertől, milyen érzésekkel tér a közeli hajnalban nyugovóra:

- Jó volt itt látni a hazai borrendi mozgalom színe-javát! – fogalmazott.
- Talán a meghívóban összefoglalt üzeneteinket megértették, ugyanis egyszerre szerettük volna megmutatni hagyományainkat, vendégszerető kultúránkat, a térségi szőlő és borkultúra gyökereit éppúgy, mint az újabb borász nemzedékek üzeneteit. Borrendünk ezt a lokálpatriotizmust erősíti civil mozgalmával, maximálisan együttműködve Kecel város önkormányzatával. Remélem, jövőre ismét kirukkolhatunk valami újdonsággal...

MBÉ tudósítás



A KECELI PATACHICH GÁBOR BORREND MŰKÖDÉSÉT A NEMZETI EGYÜTTMŰKÖDÉSI ALAP TÁMOGATJA.

Dédelgetett gyűjtemény

Saját szőlőtökéjénél

A TÉGLA ÉS A BOR BŰVÖLETÉBEN

A NYOLCVAN ÉVES **NYERGESI REZSŐ** KERESETT ÉLETESSZENCIÁJA

A FILOZÓFUSOK RÉGÓTA KERESIK AZ ÉLET ESSZENCIÁJÁT. HA ENNEK BIRTOKÁBAN LENNÉNK, SOKKAL ÉSSZERŰBB LENNE A VILÁG. MIVEL NEM TALÁLTUK MEG, KI-KI KERESI A MAGA ÉLETÉNEK LÉNYEGI SŰRÍTMÉNYÉT. A NYERGESÚJFALUN SZÜLETETT NYERGESI REZSŐ ÉLETÚTJA AZT BIZONYÍTTA: A MEGÉLT 80 ÉVÉBEN TÖBBSZÖRI NEKIFUTÁSOKKAL PRÓBÁLT ÉRTÉKET TEREMTENI.

Mielőtt kísérletet teszünk arra, hogy egy gazdag, sűrű, tevékeny, fordulatos pályafutásról tónusokat üzenjünk, érdemes idézni Ady Endre költőóriást: „Vagyok, mint minden ember: fenség, Észak-fok, titok, ...”. Ha nem is megfejteni, de örömmel érkeztem Nyergesújfaluba, még nyár kezdetkor, forró hevületben, hogy meghívott vendégként – a *Vinum Istergranum Regionis Borlovagrend* megjelent tagjaival – saját maga építette pincéjében köszönthessem az ünnepeltet, aki ezt a baráti programot megelőzően a családjával és másik baráti társaságával eseményhez illő programon emlékezhetett vissza erre a nyolc évtizedre. Sorra érkeznek a borlovag társak, hiszen ebből a nyolcvan esztendőből **Rezső két évtizedet a borrendi mozgalomban igencsak aktívan élt meg!** Erről a továbbiakban még külön is részletesen szólunk, de mindjárt előljáróban



Dísz torta



"Nem élhetek muzikaszó nélkül..."

érdemes megállapítani: a borlovagrend alapító nagymesterét – aki több, mint 10 évig töltötte be ezt a tisztelet – mind a mai napig **tisztelet, szeretet övezi a társak részéről.** Fontos momentum: az idősebb és a fiatalabb korosztály részéről egyaránt! Saját maga főzött menyeyei, különlegesen pácolt főtt csülök, megfelelő kísérőkkel került a tányérra, hatalmas ünnepi torta és térségi borok gazdagították a születésnap asztalt. A köszöntő szavak őszintén fogalmazódtak, az immáron **tiszteletbeli örökös nagymester** – belemelgedvén a beszélgetésbe, anekdotázásba és persze a finom borok kóstolásába – nem hazudtolta meg önmagát: **előbb ő kezdett nótázni a felkért cigányprímás hegedűszavára,** majd sorba mindenki elénekelhette kedvenc nótáját...

Minden csoda és persze egy jeles születésnap is, maximum hét napig tart... A

hangulatos nyáresti ünneplés után egy csendes és hűvös délelőttön próbáljuk egy beszélgetés keretein belül visszapergetni az időt. Ki is valójában Nyergesi Rezső, ez az életvidám, szép kora után is életkorához méltó módon aktívan, idejét hasznosan eltöltő ember? Fenség, titok?

– Ha visszanezék utamra, azt mondhatom, szerencsés ember vagyok, mert **mindig ott dolgoztam** – különböző beosztásokban és szakterületeken – **ahol jól éreztem magam** – adja meg az alaphangot. – Tavaly már eldöntöttem, hogy a születésnapomat mikor ünneplem, a hetven éves és az azt megelőző hatvan éves jubileum is szép emlékeim közé tartozik. Mielőtt sorjáznanék, miképpen próbáltam magam, családom és mások számára értéket teremteni, eredendően közösségteremtő, közösségben gondolkodó, az emberekre és a világra nyitott alkat vagyok. Életem főbb vonulatait, tónusait, így előzetesen a következőkben foglalnám össze. A háború alatt **munkáscsaládba születtem,** majd megéltam a Rákosi éveket, édesapám asztalosként dolgozott, édesanyám háztartásbeliként nevelte három fiát. Szakmát tanultam, **villanszerelő lettem 1960-ban,** de bennem munkált a továbblépés igénye: **1964-ben leérett-ségiztem,** munka mellett. Villanszerelőként előbb csoportvezető, majd főművezető lettem a Neszmélyi Téglagyárban. Félipart kiváltva plusz munkákat vállaltam. Milyen érdekes, bár édesapám is ké-



Születésnapján: borrendi társakkal

szített otthon bort, de valójában az igazi minőségi borokat épp Neszmélyben ismertem meg. Ez már, úgy gondolom, előzménye volt annak, hogy életem későbbi szakaszában még szorosabb kapcsolatba kerüljek a borral, azon belül is a borrendi mozgalommal. A Neszmélyi Téglaárban rádöbentem arra, hogy a téglai par, ez az ősi mesterség elbűvölt. ezzel pedig megkezdtem életem új korszakát. Különböző szinteken vezető beosztásig jutottam el a gyárban, megszerezve az ehhez szükséges szerte ágazó ismereteket, szakmai képezéseket és nagyon sommásan azt mondhatom, **1988-ban a tatai gyáregység igazgatói tisztéig jutottam el.** Huszonegy esztendő töltöttem a neszmélyi gyárban, tizenöt évet pedig Tatán. Láthattad a nyergesújfalui Pincefaluban található családi pincém emeleti részén a **téglagyűjteményemet.** Ezt több évtized alatt sikerült, itthonról és külföldi útjaimról emlékként magammal hozni ide a hegyre. **Még most is kapok barátoktól, ismerősöktől egy-egy régi téglát,** ilyenkor mindig örülök, hiszen ez a szenvedély életem végéig kiapadhatatlan... Jelenleg is tagja vagyok a Magyarországi Tégla Szövetségnek.



Borlovag, nagymester, bölcs tanácsadó...

A borrendiség Nyergesi Rezső életében óriási adomány, mert egyénisége megtalálta a számára talán legkedvezőbb táptalajt! Közel ötvenes civil szerveződés, csaknem 60 borrendet tömörítve! Nem túlzás, ha azt mondjuk: hatalmas, még országhatárokat is átívelő családja ez nemzetünknek. Beszélgetésünk fonala erre a témára kanyarodik és mindjárt a legelején kiderül: egyenes út vezetett ahhoz, hogy ebben a mozgalomban is történelmi feladatot kapjon:

– Említettem, fontos tatai kötődésemet a téglai parhoz, ennek köszönhetem, hogy **2000-ben a Zsigmond Király Borlovagrend felvett tagjai sorába.** Fájó szívvel emlékezem a sajnálatos módon hirtelen elhunyt **Szőllősi Mihály nagymester** barátomra és persze sok-sok tatai lovagrendi társamra. A történelem 2001-ben fontos dátumot jegyez, ugyanis Esztergom és Párkány között ekkor adták át a **Mária Valéria Hidat.** Esztergomban, a városházi vezetés köreiből már megfogalmazódott a gondolat: **érdemes lenne egy borlovagrendet alakítani,** hiszen ennek a hídnak szimbolikus az üzenete. Két országot köt össze, az együvé tartozást üzeni, ennek pedig egy ilyen civil szervezet küldetésével külön is nyomatékot adhat. 2004 októberében egy Soltvadkerti borrendi rendezvényre delegált a tatai borrend nagytanácsa. **Itt találkoztam dr. Bíró Péterrel, a Magyarországi Borrendek Országos Szövetségének egyik alapítójával,** aki kitűnő és felkészült, az idegenforgalom területén tevékenykedő, országosan elismert marketing szakember volt. Beszélgettünk az ebéd közben arról, felvetésemre, hogy alapítanánk egy borrendet magyar és szlovák borászokkal Esztergomban. Felcsillant a szeme, azon nyomban **arra bízott, hogy mihamarabb hozzuk létre ezt a közösséget.** 2004. december 21-én megalakult esztergomi székhellyel a **Vinum Istergranum Regionis Borlovagrend tizenhét magyar és nyolc szlovák taggal.** Miközben megalapítottuk a borrendet, a Gerecse-háti Hegyközség elnöki tisztét is betöltöttem párhuzamosan. Ez már a sűrűjét jelentette az én borrendi, boros lételemnek! Tíz évig tevékenykedhettem nagymesterként, események, országos programok hosszú sorát idézhetném fel, hiszen mélyen bevésődtek emlékeimbe. A borrendi mozgalomtól rengeteg élményt kaptam, barátságok szövődtek, kitágult számomra a világ. Jó visszagondolni ezekre az időkre, de 2014-től – saját kérésemre – új nagytanácsai vezetést javasoltam rendünknek. Olyan évtized után, amelyre a békeesség volt a jellemző, közösen lehattunk értékteremtők, hirdethettük a rend határokat összekötő szellemiségét és gyakorlatát. Fontos, az-

óta is visszatérő programokat indítottunk el, így az **Ister Granum Vándor Borversenyt,** a borlovagi bálakat, a Borkirálynő választásához kapcsolódó izgalmas, egyben szórakoztató vetélkedőket, de sorolhatnám tovább. Abban bízom, hogy az idej tavasszal megtörtént új választás nyomán kialakult nagytanács avatott folytatója lesz a korábbi sikereknek. Külön öröm, hogy megfiatalodott a vezetés, a magam részéről, örökölt jó diplomáciai érzékemmel, tanácsokat szívesen adok, ha kérdeznak...

Ha nem készülne pár hónap múlva esedékes térdműtétére, azt mondhatnánk a még mindig szálfagyenes, jó fizikumú, szellemes humorát mind a mai napig megőrző **Nyergesi Rezsőről,** nem nagyon foglalkozik korával. Jól tudja: ezt kapta a mindenhatótól, megpróbálja mostani korszakát is úgy megélni, hogy hasznos legyen családja számára. Lányát, fiát, unokákat és a dédunokákat látogatja, ha szükséges, még segít is. **A pincéjét maga építette, jó ideig saját borait kínálta,** most ebből a tempóból visszavett, a jó borokat pedig mérsékelten fogyasztja. Emeletes családi házat Nyergesújfalu központjában szintén ő építette családi és baráti segítséggel, de azért még néhány fontos momentumra felhívja a riportert figyelmét. Ismét a közösségteremtésnél tartunk, s egyben ez jelenti Nyergesi Rezsőről szóló portrévázlatunk záró tónusait.

– A nyergesiek joggal büszkék a **Pincefalura, az ősi borkultúrát vihetik tovább itt az újabb és újabb nemzedékek.** Magam lehetőségei és képességei szerint megpróbáltam a Pincefalu korszerűsítése, fejlesztése érdekében jövőre szóló fejlesztéseket, beruházásokat megszervezni, s egyben kivitelezni! **2000-ben a villamosítást sikerült megoldanunk, 600 méteres, 22 KW-os primer vezeték és trafó megépítésével és a hálózati feszültség telepítésével. 10 millió forint összeget kellett előteremteni, ennek érdekében hivatalos jogi közösséget hoztunk létre. 2001-ben pedig a vízhálózatot is sikerült hasonló módon kialakítani a Pincevölgyben.** Mindkettő építő közösségnek az elnöke voltam. Jóllesően emlékszem a szervező munka izalmára, nagyszerűségére és persze a közösen átélt végeredményre! 2003-ban a tatai Zsigmond Király Borlovagrend tagjaként és hegyközségi elnökként **megszerveztem a pincevölgyek találkozásánál örökődő Szent Donát szobor felállítását.** Felhívásomra 350 pincegazda, fejenként ötezer forinttal járult hozzá a költségekhez. Nevüket a szobor melletti gránitlapon örökítettük meg az utóknak.



Beszélgetésünk végén megegyezünk abban, hogy a „nyergesi regényt”, annak dosszióját még nyitva hagyjuk. Hogy mit hoz a jövő, azt már nem mi döntjük el, de a hegedű és a nótaszó az utolsó pillanatokig zengjen és csendüljön...

Kiss Dezső Péter

NYÁRI NAGY TALÁLKOZÁS



KITÜNTETÉSEK – CSALÁDI NAP LAJOSMIZSÉN

ÉVFELEZŐ TÁJÁN MÁR HAGYOMÁNY, HOGY AZ ELSŐ MAGYAR FEHÉRASZTAL LOVAGREND KIEMELT ÉVES PROGRAMJÁRA KERÜLT SOR LAJOSMIZSÉN. EZÚTTAL AZ ÚJ TANYACSÁRDA HŰVÖS TERASZA ADOTT OLTALMAT A NAGY MELEGBEN AZ IDE ÉRKEZŐ LOVAGOKNAK, CSALÁDTAGJAIKNAK, A MEGHÍVOTT VENDÉGEKNEK. AZ EGYBEGYŰLTEK KÜLÖN TAPSSAL KÖSZÖNTÖTTÉK A DÍSZRUHÁBA FELVONULÓ MENETET, ZÁSZLÓS BEVONULÁSUK UTÁN ELKEZDŐDHETETT A TÖBB PROGRAMPONTBÓL ÁLLÓ RENDEZVÉNY.

A megjelenteket – a Himnusz elhangzása után – külön is köszöntötték a Nagytanács nevében, így **dr. Mák Kornélt**, a Bács-Kiskun Vármegye közgyűlésének alelnökét, **Basky András**t, Lajosmizse polgármesterét, **Balogh Károlyt**, Helvécia polgármesterét, **Koczor Kálmánt**, a Magyarországi Borrendek Országos Szövetségének elnökét. Az elnöki asztalnál foglalt helyet **Ambrus Gizella**, az Erdélyi Fehérasztal Lovagrend nemrégiben leköszönő nagymestere, valamint **Garaczi Zoltán**, akit az erdélyi Lovagrend a közelmúltban nagymesterré választott. **Garaczi János** elnök-nagymester fontos üzenetként tolmácsolta a jelenlévőknek, hogy a lovagrend a Nagytanács által meghatározott tervek szerint az idei esztendő első félévében is teljesítette feladatait, ez a mostani közös program pedig az együvé tartozás fontosságát erősítheti mindannyiunkban. Az augusztus legvégén ismételt megrendezendő, Lajosmizse városának fesztiváljához kapcsolódó **Benke László Emlékverseny** minden bizonnyal ebben az évben is sok főzőcsapatot vonz majd Lajosmizsére. A nagymesteri köszöntő után előbb dr. Márk Kornél emelkedett szólásra, azt hangsúlyozva, hogy az országosan is ismert és elismert civil szerveződésre a Bács-Kiskun vármegyeiek



Laci Bácsi emléke

is büszkék, a közgyűlés nagyra értékeli a lovagok hagyománytisztelőjét, amely a magyar gasztronómia szinte minden területére, ágazatára kiterjed. Jeles szakemberek pozitív példaadása a fiatalok számára is figyelemreméltó lehet. Basky András polgármester, lovagrendi tag a város önkormányzata és a lovagrend között kialakult szoros kapcsolat nagyszerűségére utalt. Benke László alapító nagymester lajosmizsei születésű, a város temetőjében nyugszik, a városvezetés, de a lakosság is egyöntetűen ápolja a nagy gasztronómus emlékét. Az augusztus utolsó hétvégéjén sorra kerülő Benke László Emlékverseny minden bizonnyal ebben az esztendőben is sikeresen zárul. (Külön tudósításunk a 25. oldalon!) Koczor Kálmán, a Magyarországi Borrendek Országos Szövetségének elnöke a több mint ötezres civil szerveződés tagsága nevében arról biztosította a jelenlévőket, hogy a két esztendővel ezelőtt aláírt együttműködés szellemében közös programokat szerveznek és a magyar gasztronómia fontos részét alkotó kulturált borfogyasztás népszerűsítésére közösen szerveznek szakmai programokat, találkozókat, határainkon innen és túl.

is büszkék, a közgyűlés nagyra értékeli a lovagok hagyománytisztelőjét, amely a magyar gasztronómia szinte minden területére, ágazatára kiterjed. Jeles szakemberek pozitív példaadása a fiatalok számára is figyelemreméltó lehet. Basky András polgármester, lovagrendi tag a város önkormányzata és a lovagrend között kialakult szoros kapcsolat nagyszerűségére utalt. Benke László alapító nagymester lajosmizsei születésű, a város temetőjében nyugszik, a városvezetés, de a lakosság is egyöntetűen ápolja a nagy gasztronómus emlékét. Az augusztus utolsó hétvégéjén sorra kerülő Benke László Emlékverseny minden bizonnyal ebben az esztendőben is sikeresen zárul. (Külön tudósításunk a 25. oldalon!) Koczor Kálmán, a Magyarországi Borrendek Országos Szövetségének elnöke a több mint ötezres civil szerveződés tagsága nevében arról biztosította a jelenlévőket, hogy a két esztendővel ezelőtt aláírt együttműködés szellemében közös programokat szerveznek és a magyar gasztronómia fontos részét alkotó kulturált borfogyasztás népszerűsítésére közösen szerveznek szakmai programokat, találkozókat, határainkon innen és túl.



Garaczi János
megnyitóját

A lajosmizsei összejövetel kitüntetések átadásával folytatódott. Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség és az Első Magyar Fehérasztal Lovagrend érdemi együttműködésének eredményeképpen számos alkalommal rendeznek közös programokat, ez vonatkozik a nagyobb szakmai rendezvények, főzőversenyek zsűrizésére is. Az MNGSZ elnöksége nevében az Első Magyar Fehérasztal Lovagrend néhány tagja számára kitüntetésekkel adott át **Bobák József**, az MNGSZ vendéglős szakmai bizottságának elnöke.

Lovagrendi kitüntetettek



Varjú Vilmos szobafestő és mázó-ló szakmunkás bizonyítványt szerzett, de a katonai szolgálat után 1980-tól új területre sodorta az élet. A Dél-Baranya Televízió alapítójaként televíziós műsorok gyártásával foglalkozott, szerkesztő operatorként tevékenykedett. Közműsor szolgáltatóként heti 4 órás műsorokat készítettek közel 15 éven keresztül. 2004-től sikló ernyőzik, és ma már utasreptetéssel is foglalkozik. A Lovagrend tagjai közül többeket is elvitt magával repülni. Lovagrendünk tagjaival 2013-ban ismerkedett meg, azóta szinte minden rendezvényen jelen volt, és videó felvételeket készített az utókor számára, ami YouTube csatornáján mindenki számára elérhető. 2014-ben a triatlonozást választotta új hobbijának. Két alkalommal teljesítette az Ultra Balatont és 9 év alatt 85 maratont futott végig. 2017-től kitanulta a belsőépítési, szerelő munkát, dolgozott Dániában és Németországban is. 2019 óta nyugdíjas. Szavait idézve: Azóta jó egészségben szeretettben családjá körében tölti minden napjait. Munkássága elismeréseként a Lovagrend a **Nagy Arany Kereszt** kitüntetést adományozza neki.



Hegyesné dr. Vecseri Beáta élelmiszermérnök. PhD fokozatát söripari témában szerezte meg, több mint 40 év szakmai gyakorlattal rendelkezik. 1989-től 2018-ig dolgozott a Kertészeti – és Élelmiszeripari Egyetemen és jogutódain. Magyarország első és egyetlen Söripari Tanszékének alapítója, majd hosszú időn át tanszékvezetője volt. A söripari kutatások támogatására mikromalátázó berendezést és 50 literes kísérleti üzemeltetést a tanszékre, amely ezzel a hazai kutatások legfontosabb bázisává vált. Hazai és nemzetközi szinten is elismert szakember. Számos söripari témájú hazai és nemzetközi pályázati projekt témavezetője és résztvevője. Az együttműködés során szoros kapcsolatot tartott fenn a söripar szereplőivel, ahol szaktanácsadással és belső szakmai tréningek megtartásával segítette az ipari szereplőket. A Magyar Élelmiszerkönyv Bizottság Sör Albizottságának elnöke, 2018 szeptemberétől a Pécsi Sörfőzde Zrt Kutatási és Fejlesztési Igazgatójának választották. A söriparban elért hazai és nemzetközi sikerek elismeréseként a Lovagrend a **Nagy Arany Kereszt** kitüntetést adományozza neki.



Ambrus Levente a középiskola elvégzése után a családi vállalkozásukban kezdett el dolgozni, mint eladó, az élelmiszerüzletben. Szintén a családi vállalkozáson belül a pálinkafőzési technológiát is elsajátította, már az ötödik generáció lett ebben a szakmában. Elmondása szerint csodálattal tölti el az, hogy egy szép érett gyümölcsből szakmai hozzáértéssel, hogy lesz egy olyan ital, mint a pálinka, minden cseppjében őrizve az adott gyümölcs ízt, illatát. Ambrus Gizella, az Erdélyi Magyar Fehérasztal Lovagrend Nagymestere – aki névrokona – egy találkozásuk alkalmával

megkérdezte, hogy volna-e kedve belépni a Lovagrendbe. Igennel válaszolt, és 2014-ben a Lovagrend tagjává avatták. Képviselőtükben több alkalommal részt vett gasztronómiai rendezvényeken Erdélyben, Magyarországon, Felvidéken és a Délvidék számos településén. Több pálinkaversenyen zsűrizett és tartott bemutatót az általa készített termékekből. Életcélja a Lovagrend célkitűzésével egyetértve az őseinktől örökölt hagyományok ápolása és átadása a felnövekvő ifjúságnak. Az Erdélyi Fehérasztal Lovagrendben végzett áldozatos munkájáért a Lovagrendünk a Nagy Arany Kereszt Kitüntetést adományozza neki.



Csuta Zsolt cukrászmester, a csákvári Csuta Cukrászda tulajdonosa, amit 1992-óta önálló vállalkozásként működtet. Már 1988-ban elnyerte a „Szakma Ifjú Mestere” címet, 1991-ben szakérettségizett, 1998-ban mestervizsgázott a Dobos C. József Vendéglátóipari Szakképző iskolában. Fagylaltjai 2010-ben és 2012-ben az „Év fagylaltja” verseny győztesei lettek, de ezeken kívül is számos alkalommal lett több fagylaltja arany, ezüst és különdíjas. Nagyon sok szakmai úton vett részt külföldön. 2014 óta a felcsúti Letenyei Lajos Szakközép és Szakiskola cukrász szakoktatója. Tanítványai egymás után háromszor lettek első helyezettek a „Letenyei Országos Gasztronómiai Versenyen”. Évek óta zsűritag, zsűrielnök gasztronómiai versenyeken. 2016-ban a magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetségtől Mestercukrász címet kapott, ugyanebben az évben lett tagja az Első Magyar Fehérasztal Lovagrendnek. 2020-tól a Lovagrend Nagytanácsának tagja és a cukrász szekció vezetője. 2018-ban a Magyar Cukrász Ipartestület elnökségi tagja lett, 2023 februárjában pedig megkapta az IPOSZ Aranykoszorús cukrászmesteri címét. A szakmájában elért kiváló eredmények és lovagrendi munkája elismeréseként a Lovagrend a **Nagy Ezüst Kereszt** kitüntetést adományozza neki.



Bányai György a Debreceni Kossuth Lajos Egyetemen szerzett magyar-történelem szakos tanári diplomát. Pályáját a pécsi Zipernowszky Károly Gépipari Technikumban kezdte, majd a rendszerváltás után az újraindulhatott egyházi iskolarendszer keretében részt vett a pécsi Református Gimnázium alapításában, ahol sokáig kollégiumvezető, majd igazgató lett. 14 év után a miniszterelnök úrtól kapott egy megbízást, hogy Felcsúton szervezzen egy olyan középiskolát, amely megoldja a Labdarugó Akadémia diákjainak iskoláztatását, de ugyanakkor a környékbeli fiataloknak is kínáljon ütőképessé szakképzést. A felcsúti adottságok egyértelműen a mezőgazdaság és a vendéglátás irányába terelték, így szervezte meg 2011-ben a felcsúti Letenyei Lajos nevet viselő, akkor még szakközépiskolát, ami ma már gimnázium, technikum, és szakképző iskola. Igazgatóként a vendéglátás képzést hosszasan és részletesen, az egész országra kiterjedően tanulmányozta, aminek köszönhetően a vendéglátás képzésben több területen vezetett be újítást. Mára az országos szakképzés egyik elismert tényezőjévé lett az általa vezetett intézmény. Országos versenyeket szerveznek és növendékeiket országos versenyekre küldik, ahol kiváló eredményeket érnek el.

A Letenyei Lajos gimnázium és technikum, szakközépiskola alapítójaként végzett áldozatos és kiváló munkájának elismeréseként a Lovagrend a **Nagy Arany Kereszt** Kitüntetést adományozza neki.



Trunk János villanszerelő szakmunkásvizsgát tett 1976-ban és azóta is a szakmában dolgozik. A főzés és a sütés a hobbija lett, mindig csodálta apai águ nagymamája kemencés, anyai águ nagymamája pácolt vad ételeit. Fiatalon sokat sátorozott barátaival, ahol ők főztek. Később falusi lakodalmakban segédkezett, pince bulikban sütöt, főzött. A mohácsi baráti társaság 26 éve rendezi a sokac babfőző versenyt, aminek már a harmadik rendezvényén ő is ott volt, és azóta is rendszeresen részt vesz. A baráti társaságnak mára már több mint száz tagja van. Magyarországon az „Ízek Utcája” rendezvényen már több alkalommal részt vett, de öt országban is megkóstolhatták a főztjét. Kedvence a sokac bab és a töltött káposzta, amit szabadtűz mellett készít el cserépedényben. Öröme szolgálat, hogy a különböző bemutatókon sokakkal megszerette ezt a főzési technikát. A gasztronómiában elért eredményei elismeréseként a Lovagrend a **Nagy Ezüst Kereszt** kitüntetést adományozza neki.



Végh Endre szőlőtermelő szakmunkásként végzett a balatonfüredi Szakmunkásképző Intézetben, majd 1981-ben leérettségizett, 1982-ben a technikai oklevelét is megszerezte. 1989-ben a vendéglátóipari felsőfokú végzettséget is megszerezte áruforgalmi menedzserként. Első munkahelyén 17 évig dolgozott szőlész – borászként. 1972-óta dolgozik üdültetésben Balatonfüreden, 1989-től a mai napig üdülővezető a Magyar Kábel Művek balatonfüredi üdülőjében. Családi vállalkozásban egy hektár szőlőterületen gazdálkodik Balatonfüreden és egy 80 férőhelyes borkóstolásra és vendéglátásra alkalmas pincét is üzemeltetnek. A Balatonfüredi bortermelői körzetben működő, Balatonfüred és Környéke Borút Egyesületnek a megalakulása óta, 2001-től az elnöke. A Lovagrendnek 2016-óta tagja, jelenleg az Ellenőrző Bizottság Elnöke. Vállalkozásuk a szavazatok alapján 2021-ben elnyerte a Balatonfüred Turisztikai Vállalkozás címet. Szakmai munkája és lovagrendi tevékenységének elismeréséül a Lovagrend a **Nagy Arany Kereszt** kitüntetést adományozza neki.



Ádám Péter a bajai halászléfőző verseny többszörös győztese és népszerűsítője, több mint 50 éve határozta el, hogy megtanul kiváló bajai halászlét főzni. Több éves gyakorlás után 1995-ben elhatározta, hogy elindul a Baja Halászléfőző Bajnoka versenyen, ahol a negyedik helyen végzett. Ezután több országos versenyen is részt vett, ami meghozta a gyümölcsét. Egymást követő három évben – 2002, 2003 és 2004-ben elnyerte a bajnoki címet. Ezzel a sikorsorozattal Baja Örökös Halászléfőző Bajnoka lett. 2012-ben Gombás Lászlóval – aki szintén örökös bajnok – elhatározták, hogy megalakítják a Baja Halászléfőző Bajnokok Klubját, aminek elnökévé választották. Elnöksége alatt a 34 tagú Klub többek között elnyerte a Budapesti

Halászléfőző Fesztivál, a Tihanyi Garda Fesztivál és a Kalocsai Paprikás Ételek főzőversenyének nagydíját. Kérdemelték a Magyar Népi Sütő és Főző Hagyományok Őrzője címet is. Elkészítette a bajai halászlé Kódexét, vezetése alatt a klubjának elvülhetetlen érdemei voltak a bajai halászlé Hungarikummá minősítésében. Több hazai és nemzetközi zsűrinek a tagja és elnöke. Elnökségi tagja a Bajai Halászléfőző Bajnokok Egyesületének. A bajai halászlé hazai és nemzetközi elismertségéért végzett kiváló munkájának elismeréséül a Lovagrend a **Nagy Ezüst Kereszt** kitüntetést adományozza neki.



Havasi István a pécsi Kereskedelmi és Vendéglátóipari Szakmunkásképző Iskolában szerzett felszolgáló képesítést 1976-ban. Melegkonyhás üzletvezetői szakvizsgát tett le 1988-ban, 2004-ban Sommelier Képzésen, 2014-15-ben pincér mesterképzésen vett részt. Felszolgáló volt a pécsi Nádor Szállóban és a mohácsi Halászcárdában 1976 és 1985 között, a mohácsi Korona Szálló üzletvezető helyettese 1987-ig, majd 1989-ig a mohácsi Pannónia vendéglő üzletvezetője. Ezt követően 1992-ig vezette a mohácsi Korsós Kisvendéglőt egyéni vállalkozóként, majd 2013-ig a Veli Aga mohácsi vendéglőt társas vállalkozás keretében. 2013-tól a Busóudvar Étterem és Kávézó üzletvezetője családi társas vállalkozásban. 1994-ben üzlete kiérdemelte az „Év Sörözője” címet, 2003-ban a pécsi Mediterrán Fesztiválon „Nagyfakanál” díjat nyert, 2008-ban a hévízi Tavasz Fesztiválon első helyezést. 2020-ban megkapta a Pécs-Baranyai Kereskedelmi és Iparkamara Mohács Város Elnökségének Szakképzési díját a tanuló oktatásban végzett eredményes munkájáért. A Pécs-Baranyai Kereskedelmi és Iparkamara alapító tagja. Üzletük ars poeticája és célja Mohács és térsége kultúrájának – ezen belül gasztronómiájának, hagyományainak – minél szélesebb körű bemutatása. A gasztronómia területén végzett eredményes és kiváló munkájának elismeréséül a Lovagrend a **Nagy Ezüst Kereszt** kitüntetést adományozza neki.



Gyórfi Bertalan szakmája elektronikai műszerész, 1999-től 2007-ig vállalkozóként dolgozott, majd 2007-ben feleségével megalapította a Gyórfi IM Kft, melynek jelenleg is az ügyvezető igazgatója. A Balatonkenesén 2009-ben megalakult Kelet-Baltoni Borrend működését munkájával segítette 2010-től. A Lovagrend tagjai javasolták borlovagnak és 2013-ban lovaggá avatták a balatonkenesei református templomban. A Somló-hegyen volt 2000 négyzetméteres szőlő területe, melynek gondozásán keresztül megtapasztalhatta a szőlőművelés és a borkészítés világát. Mivel szőlőből nem csak bort lehet készíteni, hanem pálinkát is, ezért elkezdett behatóbban érdeklődni a pálinka készítése iránt. 2015-ben kezdte meg a pálinkafőzést, majd elküldte versenyekre, ahonnan pozitív visszajelzéseket kapott. Ennek hatására Kecelen elvégezte a gyümölcs pálinka gyártó tanfolyamot és az erre épülő főzőmesteri címet is megszerezte. A borrendi múltja miatt jött a gondolata, hogy pálinka Lovagrendet kéne alapítani. 2019-ben megalakult a Szent István Pálinka Lovagrend Súly egyesület, aminek nagymesterévé avatták. Az avatási rendezvényen írta alá az együttműködési megállapodást az Első Magyar Fehérasztal Lovagrend és a Szent István Pálinka Lovag-

rend között. Áldozatos munkájának köszönhetően emberek sokaságának hívta fel a figyelmét a kulturált pálinka fogyasztásra, ezért a Lovagrend a Nagy Ezüst Kereszt kitüntetést adományozza neki.



Mauer István a Veszprémi Kereskedelmi és Vendéglátóipari Szakközépiskola és Szakmunkásképző Intézetben végzett szakácsként, majd a Hotel Veszprémben dolgozott három évig, mint beosztott szakács. 1989-től 2000-ig már a Magyar Honvédség Helyőrségi Művelődési Otthon 250 fős éttermének lett a konyhafőnöke. Ez idő alatt leérettségizett, majd a KISZOST-nál megkezdte a szakács gyakorlat oktatását. 2000-ben a Magyar Kereskedelmi és Iparkamara által kiírt mesterképzésen kiváló minősítéssel végzett,

ugyanabban az évben Hollandia és Belgium Limburg nevű közös tartományában rendezett Regional Flavours of Europe Cup versenyen bejutott a döntőbe. Szintén 2000-ben került a Séf Kereskedelmi és Vendéglátóipari és Idegenforgalmi szakiskola tanári kötelekébe szakoktatóként. Tanulói a Szakma Kiváló Tanulója versenyen első, második és negyedik helyen végeztek. 2011-ben a Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetségtől Mesterszakács kinevezést kapott, majd gasztronómiai ezüst kupát vehetett át. 2015-ben a Magyar Nemzeti gasztronómiai Szövetség Gasztronómiáért Érdemérmét kapta meg. A Lovagrend 2019 szeptember 10-én tartott közgyűlésén Ceremónia mesterré választotta. A gasztronómiában elért hazai és nemzetközi sikerek elismeréseként a Lovagrend a **Lukács István Emlékdíjat** adományozza neki.



A találkozó zárásaként az egybegyűltek elénekelték a Szózatot, majd jó hangulatban, kitűnő ételek kóstolásával, közös beszélgetésekkel zárult a nyári nagy találkozás.

MBÉ tudósítás



*Kiváló ételek,
remek hangulat,
fiatal tehetségek*

30 ÉVES LAJOSMIZSE VÁROSA

Benke László Emlékverseny – fiatalokkal

Lajosmizse várossá nyilvánításának 30. Évfordulós ünnepsorozatának részeként augusztus 26-án lett megrendezve a **IV. Benke Laci Bácsi Főzőverseny**, amelyen Lovagrendünk tagjai zsűriztek **Garaczi János** Nagymester elnökletével. A főzőverseny mellett süteményverseny is volt, sósaknak és külön réteseknek, itt a zsűri elnöke **Kis Zoltán** lovagtársunk, a lajosmizsei Kis Cuki tulajdonosa volt. A főzőversenyen 27 ételt – pörkölt és egyéb kategória, mint gulyásleves, töltöttkáposzta, zöldséges raguleves, stb. – kellett megítélni. Az egyes kategóriákban arany-ezüs-bronz érmek, valamint I-II-III. Helyezések, és különdíjak lettek odaítélve, illetve átadva a versenyzőknek. **Az Első Magyar Fehérasztal Lovagrend különdíját a két tagú csapat, a legfiatalabb főzők kapták, George és Lili.** A Lovagrend jelen lévő tagjai meglátogatták **Benke László** alapító Nagymester sírját, ahol megemlékeztek munkásságáról és koszorút helyeztek el tiszteletére.

MBÉ

AZ ASZTALI ÖRÖMÖK ILLEMTANA

AZ ÓKORTÓL NAPJAINKIG II. RÉSZ

Az már sorozatunk első részében kiderült, hogy Mátyás Király és vendégei milyen ételeket ettek és az is, hogy milyen evőeszközöket használtak. De, vajon kik biztosították az ilyen hatalmas vendéglátás zavartalan lebonyolítását és az ételek elkészítését?

tekedtek, ezért szívesebben használták a tartósabb és értékállóbb ezüstöt. Az étkefogók az ételeket, pohárnokok az italokat szolgálták fel a király asztalánál. A borospince felügyelője a tisztartó volt, de a lakomákhoz szükséges italmennyiséget a kulcsár mérte ki a főpohárnoknak.

és kendővel, valamint a mosómedencével sorba álltak és a beérkező vendégek kezére illatos vizet- általában esővízzel hígított rózsavizet öntöttek, majd megtörölték a kendővel. Előbb az asszonyokat, azután a leányokat és végül a férfiakat mosdatták. A pohárnok által elmondott asztali áldás után ültek asztalhoz, mindenki a rangjának megfelelő helyre. Az ételről levették a fedőtálat és elkezdődhetett az étkezés. Na de hogyan! A vendégek háta mögött álló inas odaadta gazdájának saját kését, mivel ezt az eszközt nem a házigazda adta, hanem egy tokban mindenki magával vitte és az inasánál tartotta. Még az asszonyok is maguknál hozták, rendszerint két kis késük és egy villájuk volt egy tarsolyban, amit zsinórral az övhöz kötöttek és ruhájuk mellett viselték. Kanalat sem adtak mindenkinek, hanem csak egy vagy két kanalat tettek le a főhelyre. Aki levest akart elvett, evett vele, majd visszarakta. A különböző fogásokat egészen a 17. század második feléig „ömlesztve” tették az asztalra, és ki-ki abból az ételből evett, amit a legjobban szeretett,

vagy éppen a legközelebb esett hozzá. A nagy darabokban levő sült húsokat az asztalnok már fölszeletelve tette az asztalra, megkönnyítve ezzel a vendégek gondját. Egy-egy ilyen 10-12 fogásos ebéd vagy vacsora az italozással együtt több óráig tartott. Íme egy középnagyságú vacsora étlapja ebből az időből: Kappan törött lével – kappanuzsa tiszta borssal – borjúhús ispékkal – koszorúfánk – tehénhús petrezselyemmel – lúd tiszta borssal – bárányhús ecettel, zsályával – sárgarépa tehénhússal – tehénhús pecsenye – borjúláb rántva, vajjal – hideg éték. A böjtöt ebben az időben szigorúan betartották, de vajon mi volt a böjti ebéd? Íme: Édes káposzta, tejbe és vajjal – borsó lé – csuka sóba – viza sülvé, borsporral, vajban – borsó vajjal – viza tiszta borssal, vajjal – fánk – aszú meggy. Mai szemmel is érdekes, de az akkor élőknek nagy dolog volt, hogy a 17. században már nyeles, ezüst fogvájót is használtak, amit szintén maguknál hordtak. Ilyen mennyiségű étel elfogyasztása természetesen megfelelő italok „kíséretében” történt. Az ürmösbort



Az udvartartás feje a főudvarmester volt, az udvari konyhára a Királyi sáfár ügyelt fel, ő gondoskodott az élelmiszerek beszerzéséről és felügyelte a bizonyára hatalmas éléskamrát is. A konyhapénzt is a sáfár kezelte és a konyhai személyzetet is ő fizette. A királyi konyha élén a főszakácsmester állt. Az 1460-as évektől a Nagyszakácsból származó Veres György volt a főszakács, akinek keze alatt legalább egy tucat szakács és számtalan konyhai kisegítő dolgozott. Az udvari tárnok kezelte az evőeszközöket és hozzá tartoztak a bútorok is. Az evőeszközök aranyból és ezüsből, az ivópoharak ónból készültek. Ez nem feltétlenül jelentett luxust, hiszen az agyag és üvegipar kezdetleges termékei ebben az időben az ezüst árával ve-

Mátyás vendégei nagyon meg voltak elégedve a királyi pince borválasztékával, főleg az erdélyi, szerémi és pozsonyi borokat kedvelték. A tokaji akkor még nem tartozott a sztárborok közé!

Az ebédrel vagy vacsorával járó szertartások a polgári, főúri és fejedelmi udvarokban hosszú évszázadokig egyformán zajlottak, változás csak az idők folyamán bevezetett új eszközök használatbavétele miatt történt. A 17. században Apafi Mihály (1661-1690) erdélyi fejedelem udvaránál az étkefogók hímzett keszkenőbe burkolt, lefedett tálakban helyezték az elkészített ételeket az asztalra. Ebéd előtt a vendégeket nem aperitíffel, hanem kézmosással „kínálták” meg. Ez úgy történt, hogy a pohárnokok korsóval





dézs málták, sőt néha a hú-
sételeket egészben kilopták.
Egy spanyol udvari leírás
szerint ünnepi lakomákon
előfordult, hogy üres faze-
kak kerültek az asztalra. En-
nek megakadályozására zár-
at készítettek rájuk. Az egyik
kulcs a konyhamesternél
volt, aki a fazekakat lezárta,
a másik a ház uránál, aki az
asztalon kinyitotta. Ha már
a 18. század végén járunk,
egy korabeli illemtankönyv
segítségével felidézzük a

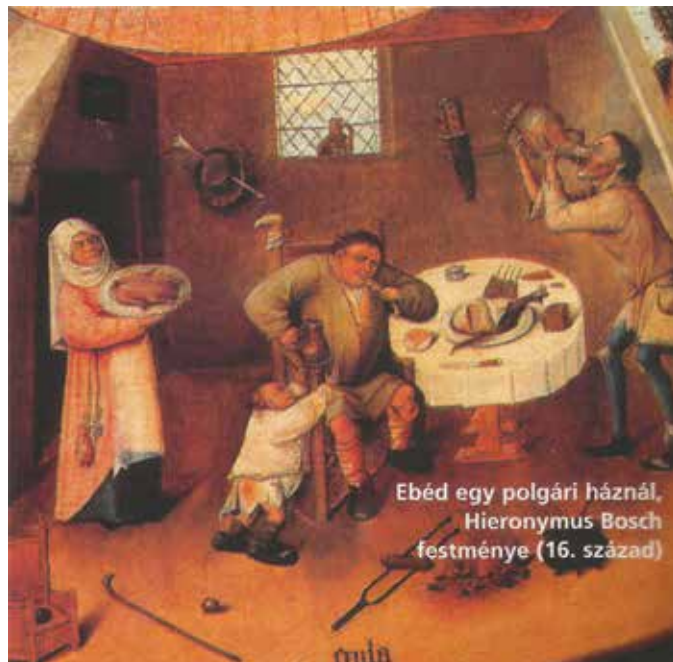
és ezt már előbb megtanít-
ya, hogy mellyik vendégnek
szolgáljon először. Ugyan
azt kell érteni a' főzélékek-
ről, téstás ételekről is, mert
az egész tálatkat nem volna
alkalmasabb körül hordani
a' mi ugyan, ha az udvarló
inas a' táblánál nem igen
szokott szolgálni, a' Dámák
ruhájának néha igen vesze-
delmes. A hus ételeket a'
mellyek szétt kontzoltatnak,
és közönségessen mind azok
mellyeket darabokra vagy

vörös mázolatlan fazékban
tették az asztalra és a po-
hárnok feladata volt, hogy
mindenkinek a serlege tele
legyen. Az asszonyoknak ki-
csiny ezüst poharakba töltöt-
ték a bort, de ők – a férfiakkal
ellentétben – csak mértékkel
fogyasztották. Az étkezés
befejeztével a pohárnokok a
korsóval, mosómedencével
és a törülköző kendővel kör-
bejárták az asztalt, hogy az
illatos vízzel mindenki ismét
leöblítse a kezét.

A 17. század vége felé az
étkezési szokásokban nagy
változás történt: az asztal-
nál ülők már nem egy tálból,
hanem külön tányérokból
ettek. A levesestányér a Ram-
boulillet szalon találmánya,
a hozzá illő merőkanalat –
melyet Montaurier herceg
„talált” ki – csak a 18. század-
ban kezdték el általánosan
használni. Sokáig a pohár
sem szerepelt a terített asz-
talon, azokat a pohárszéken
tartották és a pohárnok meg-
töltve vitte az asztalhoz. A 17.
századig még külön poharat
sem használtak mindenhol,
megelégedtek egy közössel.
Ebből az időből származó il-
lemszabály szerint: „Mielőtt
a közös pohárból innál, a po-
hár szélét az abrosszal töröld
meg, de nem árt, ha előbb
a szádat is megtöröld. A po-
harat csak három ujjal fogd,
igyad ki egy hajtásra egé-
szben, ne hagyj benne más-
nak”, Ha nők ittak a közös
pohárból, akkor egy szolgál-

mindig egy kis tálat tartott
az ajkuk alá, nehogy a bor a
drága ruhájukra csepegjen.
Csak az 1700-as évek közepé-
től került a boroscansó,
üveg és pohár az asztalra, s
kezdték a vendégek maguk
tölteni. A kultúrtörténeti le-
írások szerint XV. Lajos fran-
cia király (1715-1774) volt az
első, aki magának töltött, de
a rossz nyelvek szerint erre
szüksége is volt, mert mohón
és sokat ivott.

A főúri udvarokban az
ételeket fedett edényekben,
fogásonként hordták fel az
asztalra a konyhából. Volt
egy időszak, amikor eze-
ket az edényeket, fazekakat
kulcsra kellett zárni. A szol-
gaszemélyzet igen szerény
ellátásban részesült, sokszor
korgott a gyomruk, ezért a
konyhától az ebédőig tartó
útjukon a fazekakat meg-



nagypolgári családok ven-
dégfogadásainak akkori sza-
bályait: „A levesnél a kiszé-
dönél, akkor leginkább, ha
számos vendégek vannak,
a' tányérokat a' környülhor-
dásra az inasoknak általadja,

lapokra metélve tányérokra
lehet rakni, két tányérra kell
rendesen elegyengetni, és
azután egyik jobbról a' má-
sik balról kézzel kézre hadd
mennjen. A' ritkaságokat, a'
mellyekből kevés van, úgy
kell elosztani, hogy mind-
egyik vendég legalább va-
lami kevesett kapjon belőle,
ha akar. A' mi az ételeket il-
leti, jól meg kell gondolni,
hogy nem a' sokféle étellek-
nek nagy számából áll a jó
ebéd, hanem a' jó íz és az
alkalmas öszre állításokból
azoknak. Hasonló módon
vissza kell tartani a' külön-
féle boroknak sokaságával.
A' táblára könnyebb italu
borokat kell tenni, de mind-
egyik a' maga nemében olly
jó legyen a' mint tsak lehet
kapni.”



Horváth Dezső

Némethné Magdi elemében

A díjazott és a zsűri öröme

Mindenkinek jutott oklevél

SZÁRSZÓ, LECSÓS TALÁLKOZÓ

FÉLSZÁZ CSAPAT „FŐTT” ÉS FŐZÖTT... - DÍJSZERLEG A POLGÁRÖRSÉG ORSZÁGOS ELNÖKÉNEK

EBBŐL MÁR DOKUMENTUM REGÉNY IS LEHETNE, HISZEN TIZENHAT ESZTENDŐVEL EZELEŐTT A BALATONSZÁRSZÓI STRAND BEJÁRATA ELŐTT VERBUVÁLÓDOTT NÉHÁNY FŐZŐCSAPAT, HOGY ELINDÍTSON EGY OLYAN RENDEZVÉNYT, AMELYNEK JÖVŐJÉRŐL SENKINEK NEM VOLT FOGALMA. SZERVEZŐKNEK – BALATONSZÁRSZÓ ÖNKORMÁNYZATA – ÉS PRÓBATEVŐKNEK EGYARÁNT. AZ EREDMÉNY: A LECSÓ BALATONSZÁRSZÓN DIADALT ARATOTT!

Mindenki azt gondolta, hogy ezen a rekord meleg augusztus végi szombaton még a megszokottnál is kevesebben jönnek el, mert a közel 40 fok riasztó. Nos, a rendezvény elsőszámú **ötletgazdája, Némethné Magdi** – aki jelenleg az önkormányzat kötelékén belül az önkormányzat munkatársaként a fürdő vezetője – látnoknak bizonyult, ugyanis a több, mint másfél évtizedet megélt rendezvény Balatonszárzó emblematis vendégfogadó programjává lépett elő! Önvallo-más a szerkesztő részéről, hogy egy kivétellel ezekről az esztendőkről mindvégig dokumentálhatta ezt a példaértékű közösségteremtő

folyamatot. Hogyan is volt? A fürdő bejárata előtti kikövezett részen sorakoztak fel egy pár esztendőn át a csapatok, tétován, kipróbálva képességeiket, hogyan is tudnak főzni lecsót. Lecsót? Ezt a legkönnyebb – mondják sokan, de mégis az **elmúlt találkozó bebizonyították, bizony, lehetnek nagy különbségek...**

Majdnem rekord nevezés született – eddig 57 csapat volt a legtöbb – ezen a „tarhonyapirítóan” égető szombaton. A félszáz csapat közül nagyon sokan visszatérők már, hiszen rájöttek az ilyen együttléti em-berizére, amit másképpen úgy is fogalmazhatunk, **jó együtt lenni!** Régi ismerősként sokan köszöntötték egymást, és ennek a rendezvénynek sajátos üzenete, hogy településlakók és itteni nyaraló tulajdonosok egyaránt megmértézőnek az ízek viadalán. (Ez a kettősség egyébként is jellemzi Balatonszárzót, hiszen népszerű településként a hétfégi háztulajdonosok külön civil egyesülettel rendelkeznek, az önkormányzat nagyon komolyan veszi ezt a közösséget, mert jelenlétiük egy fürdőhely népszerűsítését minősíti). Kis kalandozás után vissza a lecsókhoz! Az egybegyűlt közönséget – főzőket, kóstolókat – egyaránt a főszervező Némethné Magdi köszöntötte, külön is a **fővédnöki tisztet vállaló dr. Túrós András** az Országos Polgárör Szövetség elnökét. Jelen volt és köszöntötte az egybegyűlteket **dr. Szájez Adrián**, a



Dr. Túrós András az MBÉ magazin díjszerlegével



Polgárör bográccsal

Megyei Közgyűlés alelnöke, de már szakmai biztos pontnak számító **Maurer István** is, aki az Első Magyar Fehérszál Lovagrend ceremóniamestereként a szakmai zsűri felelős tisztét vállalta (a történelmi dokumentáció része, hogy a három évvel ezelőtt elhunyt **Lukács István** háromszoros Oscar-díjas séf nyomdokaiba lépve). **Fekete János, Balatonszárzó polgármestere** megtiszteltetésnek tartotta, hogy a Polgárör Szövetség Országos Szövetsége ismét élére állt a rendezvény sikeres lebonyolításának.

Az MBÉ magazin díjszerlege az Országos Polgárör Szövetség elnökének!

Még mielőtt szólásra emelkedett volna a rendezvény támogatója, a Minőségi Borok Ételek Életek (MBÉ) - asztali örömmök magazin főszerkesztője kért szót. Bejelentette, hogy a **„Hagyományos magyar gasztronómia támogatásáért” Díjszerleg**et adományozza a szerkesztőbizottság nevében, az egyébként három évvel ezelőtt még maga is bogrács mellé álló, fakanalat fogó elnököt. Aki meglepődött ezen a momentumon, de jó szó-nokként őszintén a következőket fogalmazta meg: „Nem számítva erre a meglepetésre, azért szeretném elmondani, hogy a mi országos szervezetünk **62 ezer tagot számlál, 2 ezer feletti egyesületeink száma és több, mint 2 ezer ifjú polgárort sikerült toboroznunk kötelékünkbe.** Hogyan kerül a csizma az asztalra? Talán

Lecsóvariációk

Már 19 éves



Álomlecsőt készítettek



Középen Fekete János polgármester

azért, mert ezer szállal kötődünk az ország különböző rendezvényeihez, biztosítjuk a nagyobb fesztiválokat éppúgy, mint jelen vagyunk a határvédelem segítségével, az árvizek elhárításánál, hogy néhány példát említsek. Fekete János polgármester ezzel a felkéréssel, – mivel már az előző esztendőben is főtámogatók voltunk – „osztályismétlésre” szólított fel. Szívesen kijárom ezt is, hiszen együtt lehetek a balatonszárszói polgárőr egyesülettel, annak vezetőjével, **Apáti Kingával**, arról nem is beszélve, hogy a Somogy vármegyei polgárőr elnök – **Poós Gyula** – országos elnökségünknek tagja is itteni gyökerű. . .

Az ünnepi köszöntő után a csapatok elvonultak és a zsúri asztalánál folytatódott ez az eszmecsere a lecsóról a polgárőr szövetség elnökével, aki **az egybegyűlt gasztronómusokat arról faggatta: vajon miként lehetett Magyarország a gasztró-fesztiválok nemzet?** Ő maga jól tudja, hogy a lecsó valójában úgy lett a nemzet konyhájának kedvence, hogy nemzetközi,

zet, annál is inkább, mert az egyes versenyművek egy sajátos hangulat közepette születnek meg. És máris tetten értük ennek a lecsós történetnek az eszenciáját! Ide azért jönnek visszatérőek és újak, hogy **ezt a napot jókedv közepette, hangulatosan, jó ízekkel és italokkal gazdagítottan éljék meg.**

„Jöjjön, készítsen rólunk egy fotót a filmmel, aki négyéves korában már itt állt az akkori lecsós bogrács mellett!” – mondja egy csinos fiatalasszony. „Nézzé csak milyen szép gyerekké cseperedett!”

Igen megjelenik mosolygóson Laci, a maga közel 180 cm-es magasságával és boldog. Most 19 éves és a mai benevezett lecsónak már ő a fő komponistája! Lehet ennél egyértelműbb üzenete annak, hogy mennyire sikeres egy rendezvény!? Ebbe belesűrűsödik a **lokálpatriotizmus, a közös találkozások fontossága**, és az, hogy figyeljünk egymásra nemcsak a kis településeken, hanem a nagyobb városokban is, ahol – jólesően tapasztalható – se szeri se száma a nagy gasztró fesztiváloknak.

Zsúri hangok

Már a benevezett ételsor közepénél tartunk, amikor Maurer István zsúri elnök megjegyzi, valahogy a mai napon **még annyi sót sem tettek az ételekbe a versenyzők, amennyi a minimumot jelentené.** Óriási népszerűsítése van a sósze-gény étkezésnek, de ami alapszinten jár egy ételle, azt bele kell tenni. Ha már itt tartunk,



Jövőre ismétlés!

főként balkáni gyökerekkel rendelkezik. Paprika, paradicsom, hozzáadva a kiváló magyar hagymát és őrölt paprikát, fenséges falatoknak számít, valójában csak a XX. század kezdetétől számítva nemzeti kedvenc. **Maurer István** mester-szakács ezen a rögtönzött diskurzuson megjegyzte, hogy **egy étel attól népszerű, ha sokan főzik.** Számosan azt hinnék, hogy ezeket az alapanyagokat csak szépen egymás mellé kell rakni, megfelelő alátétet készíteni, zsírban vagy olajban. Ám minden egyszerű dologról tudjuk, attól nagyszerű, hogy mindig benne van a főző lelke, szíve.

A konzultáció azzal folytatódott, hogy a zsúri tagjai körbejárták a nevező csapatok főzőhelyszíneit, ami dicséretes igyeke-



Újhartyánból



Színpadipillanat

meglepően jó érzés volt azt tapasztalni, hogy a jó értelemben vett egyszerű lecsóhoz sokan párosítottak különböző alapanyagokat, húsokat, gombócokat, a megszokott rizs vagy éppenséggel tarhonya sem maradt ki a sorból, ám egyik-másik versenyző nagyon ügyelt a megjelenítésre. A találás belépő ahhoz, hogy egy ételt jóleső érzésekkel fogadjunk. Ezt a lélektani üzenetet számosan közvetítették és ez a népi találási kultúrának egy korszerű megjelenési formája.



Csupa öröm...

Délután 3 óra táján letaglózóan süttött a nap, de ez senkit nem érdekelt! A strand közelsége arra is alkalmat adott, **versenyzőknek és fürdőzőknek egyaránt, hogy gyakorta megmerüljenek a hűsítő Balaton vizébe.** A zsúri értékelését majdnem teljes létszámban meghallgatta, jó hangulatban átélte a több száz fős főzőcsapat kedélyes gyülekezete. Jó sikereket elérni, dicséretben részesülni! Minden alkalommal nyomatékosan megjegyezzük, hogy a hazai gasztronómiai fesztiválok egyre szélesedő mezőnyében a **balatonszárszói Lecsófesztivál egyedülálló!** Csukás István, Balatonszárszó díszpolgára, a Kossuth-díjas nagy meseíró tudta **hogyan kell megköszönni bárkinek is azt, hogy versenybe szállt: személyre szóló oklevelet kapott a zseniális író különleges jelzős szerkezetével.** (Ördögi lecsó, a Sárkány lehellete stb.) Miután minden résztvevő versenyző átvehette a jelenlétét egy életre dokumentáló oklevelet, átvehették a győztesek díjait. **Első helyezést a Batáta** nevű csapat szerezte meg, a **másodikat a Mátrix közösség**, míg a **harmadikat a Halkoholisták** versenyzői.

Zárszó Szárszón nincs! Következzen 2024 augusztusa - az újabb lecsó tusa!

Fotó: Nagyné Kelemen Krisztina



Tímea és a Borháló...

A „SOÓSBA” IRÁNYÍTOTTÁK – ERŐFORRÁSAI: SZEMÉLYESSÉG ÉS BORISMERET

Borháló

TALÁLÓ A NÉV – BORHÁLÓ –, HISZEN A BORÉRTÉKESÍTÉSI PIACON EGYRE NÉPSZERŰBB EZ A SAJÁTOS STÍLUSÚ KERESKEDÉS. SZERTE BUDAPESTEN, DE VIDÉKI VÁROSOKBAN EGYRE TÖBBEN A BORHÁLÓT VÁLASZTIJÁK – SZÉLES VÁLASZTÉKA, AKCIÓS KÍNÁLATA ÉS NAPRAKÉSZSÉGE MIATT – A BORKEDVELŐK ENGEDIK MAGUKAT „BEHÁLÓZNI”... MOST EGY OLYAN PÁLYAKEZDŐ FIATALT MUTATUNK BE, AKI 21 ÉVESEN ÜZLETVEZETŐI MEGBÍZATÁST KAPOTT.

Abudai Szépvölgyi úti Borháló borbirodalmában vagyunk, a főváros legnagyobb kerülete, hegyek, főutak találkozásánál sokan megállnak az üzlet előtt. A törzsvásárlók idén tavasztól új arcot fedezhettek fel: a kedves, mosolygós Szabó Tímeát, aki pár hónapja próbálja saját egyéniségével, szakismeretével megnyerni a vevőket. Régieket és újakat egyaránt. Augusztus végén érdeklődtünk friss tapasztalatairól, különös tekintettel arra, hogy pályakezdként hogyan látja önmaga lehetőségeit, mi döntött a pályaválasztásnál, kiktől kapott fontos ismereteket és inspirációkat tanulmányai alatt és azt követően?

– Hét évvel ezelőtt, 14 évesen még nem nagyon tudtam, miképpen folytassam tanulmányaimat – mondja a délutáni, vevőktől csendesebb időszakban. – Két útmutatást is kaptam: az egyiket édesanyám barátnőjétől – aki Budafokon végzett-, a másikat pedig ezt követően egy badacsonyi családi kirándulási élmény jelentette. Egy beszélgetés során került szóba, hogy a Soós István Borászati Szakképző Intézet jó hírű szakmai iskola és a kedves ismerős jó szívvel bátorított, hogy vágjak neki a felvételinek. Azért egy badacsonyi kirándulás megerősítést adott. Édesanyámmal és a barátokkal feltárukozott előttünk Badacsony és ott kóstoltam először kevéske Kéknyelűt! Ízlelgettem, és arra gondoltam, vajon mi minden történik egy szőlővel, amíg ilyen kiváló bor készülhet belőle? Merészen – így utólag jó döntés nyomán – sikeresen felvételiztem és három esztendő alatt egy teljesen más világ tárulkozott fel előttem.

Egy minőségi tétel



Azért ne haladjunk ilyen gyorsan előre, a kiváló budafoki iskolában remek tanárok, szakoktatók fokozatosan tárták fel az elméleti és gyakorlati tudás alapjait, arra is nagy figyelemmel, hogy a Magyar Agrár és Élettudományi Egyetem Tangazdaságaként a legkiválóbb természeti, szőlészeti háttérrel tudták biztosítani a tanulók számára. Ezt Tímea is fontosnak tartja, de az iskolai versenyekről szintén jó emlékei vannak, a közös szakmai kirándulásokról – Huszár Borház, Gere Pincészet -, úgyszintén. Egyre jobban azt érezte, jó úton halad, jól választott!

– A Covid időszakában sajnálatos módon a végső szakmai vizsgánál nem szóbelizhettünk, de a gyakorlat kiválóan sikerült, mégis úgy döntöttem, folytatom az iskolát, hogy megszerezsem az érettségit. – Aztán jött egy újabb lehetőség, ha úgy tetszik, éles kanyar: elhelyezkedtem a Veritas Borkereskedésnél borászati szakelőadóként, ami megint csak jó sorsom üzenete volt, a pasaréti üzletben vezető lehettem. Megismerhettem a hazai borkínálat széles palettáját, az ismert, feltörekvő borásokat, ezt nyugodtan nevezhetem egy másik tanulási kurzusnak, ami építő jelleggel hatott rám.



Rezsők



Beginboxok



De itt még nincs vége! A Borháló egyik tulajdonosa Kátóna Krisztián hirdetést adott fel: szakkereskedőt alkalmaznának! Bátorságból már nem volt hiány, így Tímea azonnal jelentkezett, néhány nap múlva már személyesen beszélhetett a frontemberével, aki hamar felismerte kiváló képességeit. A Szépvölgyi úti Borháló új üzletvezetőre várt. Mi tagadás, kissé lejtmenetbe került az értékesítés és a tulajdonosi kör úgy döntött, új korszakot kell nyitni, új, fiatal, ambíciózus erővel...



Exkluzív italok

– Jólesett, hogy bizalmat kaptam és immáron negyedik hónapja csiszolom, alakítom a budai üzlet remélhetően egyre biztatóbb, sikeres korszakát – mondja optimistán. – A meglévő készlet, kínálat áttekintése után – egyeztetve a központtal- szeretném minél több fiatal, tehetsége borász, több mint biztató borait vevőközönségem elé tární. Egyértelmű számomra, hogy a személyesség és a borismeret mellett kereskedőként az empátiára is szükségem van! A tétova vevő segítségre szorul és az igényeit célirányos kérdésekkel lehet tární. Konzultáció ez, tagadhatatlanul „páros játék”... Örülök, hogy külföldiek is keresik borainkat és a Soósban szerzett angol nyelvismeretem, azon belül is borászati szaknyelvi tudásom belépő ehhez a bizalomhoz. Itt szeretném külön is megemlíteni angol tanárnőmet, Imre Edinát, akivel jelenleg is tartom a kapcsolatot, pár évvel az iskola elvégzése után. Egyedül viszem az üzletet, így vállaltam el! Vasárnap és hétfő szünnap, de nem jelent számomra megterhelést, hogy végig az üzletben a vevők között legyek. Tudom, alapozok, ha pedig szabadidőm van, jobbára az egykori iskolatársaim közül - tizenkilenc kezdőből kilencen maradtunk - a jelenlegi baráti körömhöz tartoznak. Összejövünk, beszélgetünk a mindennapokról, kikapcsolódunk, de mindig a bornál kötünk ki.



Előkóstolás

„Az őszi időszakra szeretném felpörgetni az üzletben megszervezett borkóstolások számát. A Facebook mellett TikTok oldalon is megjelenek – korosztályom borívó kultúráját, szokásait orientálni kell! A nyári időszakban erre kevés lehetőség adódott, de szeptembertől biztosan találok kiváló partnereket, hogy a Szépvölgyi úti üzletbe invitáljam egy-egy kóstoló délutánra vagy estére az érdeklődőket.

Az üzletet, ha úgy tetszik annak értékesítési stratégiáját a borok ízvilágára alapozom. Ezek megismeréséhez adhatok, "első kézből" és szívből segítséget a vevőnek, a meginvitált borász, a borokról való közös beszélgetések is az oly sokszor emlegetett személyességet erősítik" – vélekedik.

Mi kell még mindehhez? Az a fiatal lendület, tudatosság és optimizmus, ami Tímeára jellemző!

K.D.P.

Baghy-Szinyei Merse Kúria

Szinyei Présház és Borospince



A kúriában állandó és időszakos kiállítások fogadják az érdeklődőket. A látványkonyha működtetésén keresztül különböző helyi borok, ezekből készült változatos ízvilágú borkocsonyák fogyasztására van lehetőség. A kúria tökéletes választás esküvői szertartások lebonyolítására, a borospince pedig lakodalmak, családi rendezvények helyszínéül szolgál.



Cserkeszölő, Tópart út 7.



Nyitvatartás: hétfő szünnap, kedd - vasárnap 9:00-17:00

Cserkeszölő, több mint fürdő...



Cserkeszölő az Észak-alföldi régió déli részének egyik legfiatalabb és legdinamikusabban fejlődő települése, Jász-Nagykun-Szolnok Vármegye első számú turisztikai központja, melynek jelentősége országos és nemzetközi szinten is kiemelkedő.

A gyógyvízben rejlő magas ásványianyag tartalom szervezetre gyakorolt jótékony hatásainak köszönhetően eredményesen gyógyíthatók a krónikus mozgásszervi, reumatikus és nőgyógyászati megbetegedések.

A létesítmény 19 fedett és szabadtéri medencével, sósobáival, különböző masszázssokkal segít kikapcsolódni, felfrissülni. A tágas, ligetes-fás területen kialakított strand remek választás családoknak, fiataloknak és időseknek egyaránt. **A Gyógyászati Központban reumatológiai és kardiológiai szakorvosi rendelések, komplex fürdőgyógyászati kezelések állnak a gyógyulni érkező vendégek részére.**



www.cserkeszolo.hu