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

A SZAKMA LAPJA

AZ ASZTALI ÖRÖMÖK MAGAZINJA

MBÉ

2023 · ŐSZ · ÁRA: 1200 FT

MINŐSÉGI BOROK ÉTELEK ÉLETEK

EGY GYENGÉD KAPCSOLAT

POLGÁRMESTER HÚSLEVESE | LÁBATLANI PINCÉK | BALATONFÜREDI ÖRÖM

Ünnepi szüretzárás BALATONFÜREDEN

NEHÉZ PONTOSAN LEÍRNI AZT A HANGULATOT, AMIT A BALATONFÜREDI SZÜRETI NAPOK SZOMBATJÁN ÁTÉLHETTEK A SZERENCSÉLTETETT JELENLÉVŐK! SOKAT MEGÉLT HELYBELIEK – BORÁSZOK, VENDÉGLÁTÓSOK, TURISZTIKAI SZAKEMBEREK, ÖNKORMÁNYZATI HÁZIGAZDÁK – EKKORA ÉRDEKLŐDÉST MÉG NEM ÉLTEK ÁT. IGEN: AZ IDŐJÁRÁS NEMCSAK KEGYES VOLT, HANEM NAPFÉNYBEN SIMOGATTA IS AZ EZRES LÉLEKSZÁMOT IS MEGKÖZELÍTŐ VENDÉGSEREGLETET.EZT PEDIG VALAMIVEL KI KELLETT ÉRDEMELNI…

Öröm, poharakkal

Köszönet évjáratnak, időjárásnak, borászoknak
Tömegek tapsoltak, kóstoltak

Hölgyek, Balaton...

Borlovag-család

Megint hölgyek

Színpadi kép

■ Balatonfüredhez sokan kötődnek, nemcsak helyiek, Balaton környékiek, hanem országos vonzása is évtizedről-évtizedre felfelé kúszik. A tudósító sokat megélt évtizedeiben, akárhányszor is fordult meg itt, **a kultúra, a bor és a természet csodálatos hármas harmóniáját** élhette át. Köszönhető örökségnek és az újonnan itt kialakuló fejlesztő kultúrának. Balatonfüred arisztokratikus város! Kétség nem lehet, hiszen az elmúlt évtizedekben – a jó alapoktól függetlenül – sokat tettek ezért városgazdák, programszervezők, nem kevésbé borászok, de nagyon **fontos megemlítenünk a helyi borrendi mozgalomat is!** Október 14-én a Szüreti Felvonulás hangulata csaknem történelmet írt! A borászok, a város civil szervezetei, dolgos szőlészei, fúvós zenekarai, korabeli öltözetekben megjelenő polgári közösségei, valamiféle beteljesedést élhettek meg! Mindehhez **a Balatonvin Borlovagrend** – amely hazánk meghatározó, történelmét tekintve az egyik legnagyobb múlttal rendelkező közössége – **az ország 36 borrendjének képviselőit látta vendégül,** hogy felvonulásukkal még emlékezetesebbé tegye ezt a csodálatos szombati ünnepet! Ütemes fúvószenére vonult végig a Vörös Templomtól egészen a kikötőig és az ott felállított hatalmas színpadig ez a tarka sereglet! Kóstoló szigeteket alakítottak ki a vendéglátók, akárcsak tették ezt az elmúlt hosszú évek során. Mindenki részesedett ebből a boros szeretetből, idősebbek, éltesebbek, fiatalok, és apró szaladgáló gyermekek! Mert az ünnep átélése annál szebb, minél nagyobb sokadalom éli át!

■ A Balaton parti kikötő mellett felállított színpadra érkeztek meg a borrendi menet zászlósai, akiket a város szószólója, dobpergetés mellett szófaragó mestere, Szentesi Vajk köszöntött: **dr. Bóka Istvánt, Balatonfüred első polgárát, polgármesterét, dr. Kontrát Károlyt a térség országgyűlési képviselőjét,** belügyminisztériumi államtitkárt, majd sorba szólította közönsége előtti meghajlásra a borrendek zászlósait. A szőlőharangot ezúttal is ökumenikus áldással szentelték meg. **Koczor Kálmán** Balatonfüred képviseletében kettős vendéglátóként szólhatott az egybegyűltekhez! **A Magyarországi Borrendek Országos Szövetsége ezen felvonulásán azt demonstrálta, hogy Balatonfüred a Balaton fővárosa,** ide érkezni – a vendéglátók őszinte szeretete miatt – bárki számára emlékezetes lehet. Ehhez a vendégszeretethez a borászok is hozzájárulnak, idén az évjárat – a túlzó meleg ellenére **nem „bántotta" a szőlőt, bizakodóan tekinthetünk az elkövetkezendő értékteremtő folyamatok elé.** Felsorakozva a borrendeknek és a közönségnek meglepetésül szolgált egy színpadi momentum. A Holylywood Tanács képviseletében **dr Bokor Balázs,** korábbi Los Angelesi konzul a magyar borkultúra, borgasztronómia sikerességéért kifejtett szakmai munkájáért **„Hollyvood Aranycsillaga" elismerésben részesítette Koczor Kálmán MBOSZ elnököt.** Nem is gondolnánk, miért is figyelemreméltó ez az elismerés?! A tengerentúlon, Los Angelesben és számos más amerikai városban sok magyar él. A magyarok pedig büszkék hazájuk boraira, a magyar borászok és a honi borrendi mozgalom pedig ennek további erősítéséért sokat tehet. Innen nézve, **az országos elnök bordiplomáciai missziót teljesíthet**:

■ Egészen éjfélig tartott a kóstolás, közös beszélgetés, lélek melengető kvaterkázás az őszinyitány környékére kapott nyári forróságban. Jól érezték a standok körül ülők, állók, sétálók, hogy vasárnapra lemegy a nyár csodás függönye és következik a borongósabb, az ősz mogorvább arcát is megmutató felvonás. Mindenesetre jó volt együtt lenni, mert **Balatonfüred megbecsülni való nagy tavunk** fővárosaként még további csodákra lehet képes…

(Külön interjúnk dr. Bóka István balatonfüredi polgármesterrel lapunk 8-9. oldalán olvasható!)

MBÉ tudósítás

MAGAS A LÉC, DE ÁTUGORHATÓ

PINCZÉS DÁVID NAGYAPAI, APAI ÖRÖKSÉGE – A KEMENCÉS CSÁRDA MELEGÉNÉL CSEPEREDETT FEL

MÁR JAVÁBAN ROPOGOTT A TŰZ A HAJDÚSZOBOSZLÓI KEMENCÉS CSÁRDÁBAN, AMIKOR PINCZÉS DÁVID 1998-BAN MEGSZÜLETETT. A SZÁMOK ÉRDEKESEK: A MOST 76 ÉVES PINCZÉS KÁROLY ALAPÍTÓ VENDÉGLŐS MEGÉLHETTE, HOGY NEGYEDSZÁZAD ELTELTÉVEL 6 UNOKÁJÁBÓL A KÖZÉPSŐ A VENDÉGLÁTÁS HARMADIK NEMZEDÉKÉT KÉPVISELI SZÉP CSALÁDJÁBAN.

A riporter,- mivel maga is hajdúszoboszlói elszármazott – még kislegény korából emlékszik rá jó szívvel, amikor a vendéglős nagyapja külön hosszú száras bőrcsizmát csináltatott, hogy a kis unoka így forgolódjon a vendégek között, igazi hajdúsági ruhaviseletben. Amikor erről a momentumról érdeklődtünk Dávidtól, mosolyogva jegyezte meg, hogy még „fizetséget" is kapott produkcióját, most így visszagondolva, még élvezte is Bizony – és mostani beszélgetésünknek ez a témája -, amikor úgy döntött, hogy a vendéglősi szakmát, ezt a családi örökséget továbbviszi, önmagának tette magasra a lécet.

Érettségi tablója előtt...

Kissrác koromban, majd ahogy lépegettem előre az iskolákban, fokozatosan fogalmazódott meg bennem, merre is menjek, ha pályát kell választani – mondja az egyébként 195 cm magasra megnőtt szép szál fiatalember. – Édesapám fokozatosan vette át a stafétabotot, de arra is ügyelt, hogy ne diktátumszerűen tereljen a vendéglátás professzionális világa felé. Úgy gondolom, megértem arra, hogy felelős döntést hozzak. Hatosztályos gimnázium után a debreceni Ady Endre középiskolába mentem színészet-drámatagozatra. Mindvégig szoros szálak fűztek a Kemencés Csárdához, de előbb még időt hagytam magamnak a döntésre. Jót tett ez az iskola, édesanyám a debreceni Kodály Kórus nívódíjas énekese és most utólag úgy érzem, az iskolai zeneművészeti tanfolyamon, az énekkarban, az énekórákon gyönyörű művészeti ágat ismerhettem meg, de tudatosult bennem: ebben nem tudok kibontakozni!

Apa (jobbra) fiával - vendégeket várva

Őszintén tárja fel motivációit további beszélgetésünk fonalában Dávid. Amikor pedig meg kellett lépnie a" hogyan továbbot"?, tiszta volt előtte az út! Elvégezte a Budapesti Gazdasági Egyetem turizmus, vendéglátás, kereskedelem szakát , ahol vendéglátás specifikáció diplomát kapott.

Jelenlegi bejelentett munkahelyem a hajdúszoboszlói Kemencés Csárda, beosztásom felszolgáló – ad helyzetjelentést. – Ebben a szerteágazó , sokféle szakmát tömörítő hivatásban, mi tagadás, jó példákat kaptam otthonról. El is gondolkodtam azon, hogy nem véletlenül beszél a tudomány meghatározó génekről, mert most úgy érzem, a magam személyiségének folyamatos csiszolásában próbálom önmagam karakterét kialakítani, de vegyített formában kaptam útravalót nagyapámtól és édesapámtól, és persze édesanyámtól is ! Remélem, hogy újabbakat is tudok mindezekhez hozzátenni. A motiváció biztos alapokon áll! Személyiségemet a vendéglátás pörgő, színes világa életre szólóan megfogta. Az egyetemen rengeteg szakmai ismeretet szerezhettem és az iskolai gyakorlatoknak köszönhetően új dolgokkal, fogalmakkal, eljárásokkal ismerkedhettem meg. Kétségkívül nagy előny volt számomra, hogy akár még egy hétköznapon is gyorsan leérhettem Hajdúszoboszlóra, hogy megmerítkezhessek a mi családi vendéglős világunkban. Hétvégeken is siettem haza. Nagy a családunk öt unokatestvérem van, a csárda hangulata ,jellegzetes világa rabul ejtő, mind a mai napig számomra. A felszolgálás mellet a konyha , a szakács munka egy másik kreativitás terepe- ezt is meg kell tanulnom. Az autentikus, hagyományos magyar ízek pedig a Kemencés Csárda életben maradásának záloga.

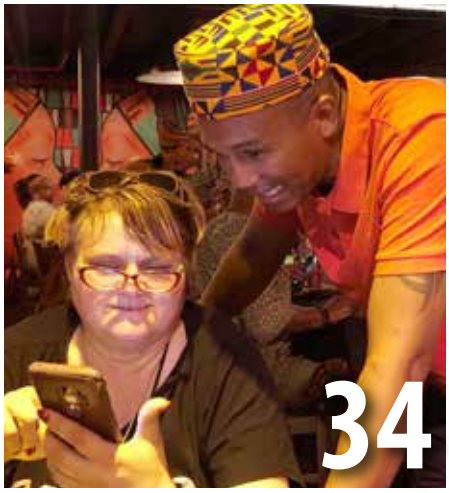
Szívesen beszél még a családi háttér gazdasági, üzleti vonatkozásairól is! Egy többgenerációs családnál könnyebb meghozni a döntéseket, ha az érveket egymás mellé teszik. Ez, véleménye szerint az elmúlt négy-öt esztendőben különösen felértékelődött. A covid, az energiaválság, az infláció, mindehhez még egy szomszédos háború – a turizmus, vendéglátás rendkívül érzékeny ágazatában erősen visszahúzó erő. Most, hogy élesre fordult Dávid szerepe a családi vállalkozási közösségben, ő is érzi a felelősség súlyát. Mindent megbeszélnek édesapjával, és bár nyugdíjba vonult nagyapja, Pinczés Károly, ő is a frontvonalban van – korához méltóan visszafogottabb tempóban, bölcs tanácsaival.

Érdeklődtél, hogy a mostanság divatos külföldre szerződés megmozgatta-e fantáziámat – folytatja mindjárt beszélgetésünket válasszal Dávid. – Jól érzem magam itt Hajdúszoboszlón, ha külföldre megyek, mindig figyelem a vendéglátós kultúrát, egy-egy étterem stílusjegyeit, szerintem így is lehet tanulni. Ezek pedig átültethetők, ha a mi szolgáltatásainkat teszik még vonzóbbá. Hajdúszoboszló Európa hírű fürdőváros. Úgy látom, az adottságai nemcsak az én nemzedékem, de a következő nemzedékek számára is pillérként adhatnak biztosítékot megélhetésünkhöz. Egy látogatott fürdőhelyen – bárhová is mész a világban – a sokszínű vendégforgatagnak karaktereket kell adni. A Kemencés Csárda a magyar vendéglátás fundamentumát jelentő konyhát, hangulatot s immáron három nemzedékünk által képviselt szakértelmet képvisel. Van tehát elegendő dolgom, igaz a léc magas, de minden igyekezetemmel azon leszek, hogy átlendüljek rajta… Még az elmenetelről… A pultban dolgozik a párom, így azzal is tisztában van, mit is jelent vendéglátósnak lenni és azzal is, hogy maradok…

kdp

TARTALOM • 2023. ŐSZ

Őszi, verőfényes szüret Balatonfüreden 2
Pinczés Dávid Hajdúszoboszlóról a Kemencés Csárda harmadik generációját képviseli 3
A Budapesti Kereskedelmi és Iparkamara a fiatalok pályaorientációját segíti – beszámoló egy sikeres budapesti szakmai rendezvényről 6-7
Szüreti gondolatok Balatonfüredről: dr. Bóka István polgármester eddigi és várható fejlesztésekről beszél 8-9
Átütő siker – I. Borrendek Borversenye 10-11
Történelmi kutató, felmérő munka Tokajban: dr. Gaál Szabolcs Barnabás, a Tokaji Borvidék Hegyközségi Tanács elnökhelyettese nagy fába vágta a fejszéjét… 12-13
Miért érdemes Tokajban befektetni? – riportunk a szegi Tornyos Borhoz küldetéséről 14-15
Sváb vér: Schäffer Ferenc szakmai élettörténetének újabb fejezete 16-17
Őrsi Gergely II. kerületi polgármester egy élhető kerületről beszél, ahol szeretik a lecsót, halászlevet főznek, piacoznak és… 18-19
Címlaptörténet: Csóll Péter csokoládé gyáros, a Stühmer márka újkori folytatója 20-21
Emlékezetes borrendi találkozó Párkányban és Ipolyság városában 22-23
Iskolateremtő szállodai szakemberre emlékezünk: Balatonfüreden – Parti Jánosnak emléktáblát állítottak, fát ültettek 24-25
Horváth Dezső múltidézése 26-27
A név kötelez: fejlesztő tulajdonosok, fiatal vendéglátós csapat a füredi Balaton Étteremben 28-29
Lábatlan városában jártunk, sokat láttunk… 30-31
Legújabb hungarikumunk a lángos! Családi példánk a budapesti Lehel Csarnok LángosCcentrumából 32-33
Miért megy harmadszorra Dél-Afrikába Siklósról Gaszt Kornélia? 34-35
Európai Borlovagok tisztelgése a 950 éves Tokaj városában 36



CÍMLAPBOR

CÍMLAPBOR

JUHÁSZ EGRI BIKAVÉR PRÉMIUM SELECTION- 2018

Címlapunkon gyengéd kapcsolatot jelenítünk meg vizuálisan: Stühmer bonbonban a Juhász Testvérek Pincészetének kiválósága ízlelhető meg. Kézzel szüretelt, válogatott nemzetközi és helyi szőlőfajták háziasításából készült. Gazdag beltartalmú, sűrű intenzív struktúrájú vörösbor. Nagyon komplex, az illat és íz jegyekben cigánymeggy, aszalt szilva, vanília, édes fűszerek, dohány és kávé is megjelenik. Superior besorolású bor, Eger ikonikus palackjába töltve. Fogyasztását 18 °C-on ajánlják. Az optimális fogyasztási idő a palackozást követően 8-10 éven belül. Fajtaösszetétele: Kékfrankos, Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc. Az elmúlt évek egyik legforróbb évjáratában szüretelték. Korai érés és korai beteljesedés. Említett címlapunkon a Stühmer étcsokoládés desszertje látható, kisebb díszdobozban és a palackot is tartalmazó elegáns fadobozban kínálják a Stühmer boltjaiban. Ínyencnek és ízfelfedezőknek egyaránt érdemes borcsókot adni és venni!

Elérhetőség:
Juhászvin Kft.
3300 Eger, Kőlyuki Pincesor 35.
Borkóstolás:
36-20/215-1608, borkostolo@juhaszvin.hu
Értékesítés:
info@juhasz.hu
Továbbá: webshop.stuhmer.hu,
illetve: a márkaboltokban
email: stuhmer@stuhmer.hu
Tel: 36-70/409-7357

ŐSZRE HANGOLÁS –TOKAJI „NAGY DOBÁS”

Párat alszunk, és mindjárt itt van a Márton-napi libatorok évadja! Hirtelen a nyárból átléptünk az őszbe, amelyet lassan-lassan le is zárunk. Ráfordulván a hidegebb évszakokra, kicsit pillantsunk vissza az eltelt, elmúlt forró hetekre! A vendéglátás, borágazat, turizmus az utóbbi, nem időjárás által zivatarokat hozó időszakában újra bizonyítani tudta túlélő képességét. Statisztikai adatok szerint minden mutató a növekedést erősíti meg, legyen az vendégéjszakák száma, a vendéglátóhelyek bevétele, fesztiválok, giga rendezvények pénzügyi szaldója. Ezek szerint minden rendben lenne? A siker látszólagos, mert az infláció bár most az év vége felé lefelé lépked korábbi magas grádicsairól, de az előző évekhez képest összehasonlított számadatok épp ezért csalókák. Mindegy is, mert mindenki a túlélésre koncentrált és koncentrál még az elkövetkezendő időszakban is. Lapunk hasábjain az őszi zárás eseményeivel foglalkozunk, kiemelten is a szüretekkel: jártunk Tokajban, Móron, Kiskunságban, Villányban, Balatonfüreden, a Felvidéken és nagyon sommásan azt mondhatjuk: a nagy forróság ellenére az átlagosnál jobb évjáratot dokumentálhatnak szőlészeink, borászaink. Nemzeti értékeinkkel, hagyományaink megmentésével, jó példák felmutatásával szeretnénk olvasóinknak autentikus információkat átadni. Tokaj-Hegyalja történelmi–nemzeti kincs- több, mint húsz éve a Világörökség része - és hosszú századokon át újabb és újabb kísérletet teszünk arra, hogy az igazi, eredeti adottságaink szerint történjen itt a szőlőtermesztés és borkészítés. Fontos feltáró munkába fogott a Tokaji Borvidék Hegyközségi Tanácsa, melynek a lényege: a filoxéra előtti dűlőszerkezeteket felmérik, ebből szakmai következtetéseket levonva, ajánlásokat tesznek azok visszaállítására,kornak megfekelő korrekcióira. Izgalmas, a távolabbi jövőt célzó misszióról van szó. De értékmentés az is, hogy bemutatjuk Stühmer Frigyes egykori márkaépítő csokoládégyáros szakmai hagyatékát újjáélesztő, azt korszerű formában folytató, a márkanevet így megmentő új tulajdonost. Az is az ősz zárása, hogy több borendi eseményről is hírt adunk, közöttük az I. Borrendek Borversenyéről, amelynek mostani sikere a folytatás garanciája. A vendéglátás zaklatott szakmai állapotára csak egyetlen példa. Kiváló, nagy tiszteletnek örvendő vendéglátós barátom mesélte: megkérte egyik fiatalabb szakács ismerőse, segítse elhelyezkedését. Beszélgettek, majd megkérdezte, mégis milyenek a kvalitásaid? Azt mondta, olyan étteremben dolgozott, az elmúlt évek során, ahol 10-15 féle ételt kellett készítenie. Barátom gyors tesztkérdése így hangzott: „Ismered a barna mártást?” Válasz: „Ezt nem kellett készítenem…” A példa extra, de sajnos jellemző!

Két hír, jó hír lapzárta előtt! Immáron hivatalosan is hungarikum a LÁNGOS valamint az ENSZ Turisztikai Világszervezete a világ legjobb kiemelt úticéljának ajánlott települései közé választotta Tokajt!

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 hirdetésfelvétel:** 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:
JUHÁSZ
EGRI BIKAVÉR PRÉMIUM SELECTION – 2018
A STÜHMER BORCSÓK DESSZERTJÉVEL

ISSN: 2060-646
www.mbemagazin.hu

BUDAPESTI KERESKEDELMI ÉS IPARKAMARA

A BUDAPESTI KERESKEDELMI ÉS IPARKAMARA TÁMOGATÁSÁVAL

KÖZÉPTÁVON A SZAKKÉPZÉS ADJA MEG A VÁLASZT A SZAKEMBERHIÁNYRA

- 12 EZER LÁTOGATÓ
- 100 SZAKMA
- KÖZEL 50 STANDON
- AZ ÉV PÁLYAORIENTÁCIÓS KIÁLLÍTÁSÁN
- NÉPSZERŰ A VENDÉGLÁTÓS PÁLYA!

SzakMÁzz! Budapesten!

REKORDSZÁMÚ LÁTOGATÓ, TÖBB MINT 12 EZER JÖVŐBENI SZAKEMBER ÉS MUNKAVÁLLALÓ SZÁMÁRA NYITOTTA MEG IDÉN KAPUIT A SZAKMÁZZ! BUDAPEST. A FŐVÁROS LEGNAGYOBB PÁLYAVÁLASZTÁSI KIÁLLÍTÁSÁN SZÁMOS SZÓRAKOZTATÓ PROGRAM ÉS INTERAKTÍV ÉLMÉNY SEGÍTETTE A FIATALOKAT ABBAN, HOGY RÁTALÁLHASSANAK A SZÁMUKRA LEGMEGFELELŐBB PÁLYÁRA. A SZAKMATANULÁST NÉPSZERŰSÍTŐ RENDEZVÉNYT A SZAKMÁZZ! EGYESÜLET ÉS A BUDAPESTI KERESKEDELMI ÉS IPARKAMARA (BKIK) SZERVEZTE BUDAPEST FŐVÁROS KORMÁNYHIVATALÁNAK KÖZREMŰKÖDÉSÉVEL.

A rendezvény a pálya-, szakma- és iskolaválasztás előtt álló diákoknak nyújtott átfogó információt a pályaválasztás lehetőségeiről, foglalkozásokról és a munkaerőpiaci helyzetről. A kiállítók interaktív szakmabemutatókon demonstrálták, **mennyi izgalmas és modern kihívás várja a fiatalokat a szakképzésben.**

A szakmatanulás népszerűsítésével **középtávon kezelhető a hazai szakemberhiány.** A fővárosi kamara stratégiai partnereivel a szakmák interaktív bemutatásával fiatalok ezreit kívánja így inspirálni és bekapcsolni a szakképzés rendszerébe.

Az eseményen **28 ágazatból mintegy 100 kiállító várta az érdeklődőket**, köztük szakképzési centrumok, szakképzést folytató iskolák és a munkaadói oldalt képviselő duális partnerek. Újdonságként a BKIK a rendezvénybe integrálva tartotta meg az **Innovációs Expót,** ahol a jövő technológiáját és a szakmák jövőjét is megismerhették a látogatók.

Dr. Balog Ádám, a BKIK általános alelnöke megnyitóbeszédében hangsúlyozta, hogy a rendezvény népszerűsége jelzi, **milyen rendkívül nagy a szükség a fiatal, dinamikus, eredményorientált vállalkozó kedvű szakemberekre, akiknek a budapesti kamara készséggel áll rendelkezésére.** „A jövő jelenlévő szakembereinek, a jövő vállalkozóinak számos lehetősége van, hogy szélesítsék tudásukat, megismerjék lehetőségeiket és megtalálják a számukra legmegfelelőbb szakmát."

A rendezvényen az is elhangzott: a szakképzés és a felsőoktatási tanulmányok nem zárják ki egymást; **aki jó eredményeket ér el a szakképzésben, az később folytathatja tanulmányait akár felsőoktatási intézményben is.**

HOTELLÁTOGATÁSOK – SZAKÁCS CUKRÁSZ WORKSHOPOK

– Miképpen foglalható össze az a célrendszer, amely életre h*ívta ezt a fővárosi rendezvényt*? - kérdezte az MBÉ magazin Müller Ágnest, a BKIK pályaorientációs projekt vezetőjét:

– A börze életre hívója nem a BKIK, hanem **Budapest Főváros Kormányhivatala** - tájékoztat. - Úgy gondolom, hogy a munkaerőpiacon tapasztalható hiány, illetve az európai országok hatása gyűrűzhetett be Magyarországra és tette egyre hangsúlyosabbá a pályaorientációs tevékenységet.

Az évente minimum egyszer megrendezésre kerülő SzakMÁzz rendezvények célja, hogy közelebb vigye a pályaválasztó diákok, alkalmasint **12-15 és 17-18 éves korosztályt, a különböző szakmákhoz, foglalkozásokhoz.** Az esemény szlogenje adja vissza legegyértelműbben a választ a kérdésre: **Nézd meg! Fogd meg! Próbáld ki!** A kiállítók, akik a budapesti szakképzési rendszer technikumai és szakképző iskolái, valamint munkaerőpiaci szereplők, interaktív és élményalapú tevékenységekkel szólítják meg a fiatalságot, hogy **megkönnyítsék számukra a megfelelő továbbtanulási irány kiválasztását.** A rendezvény már 11 éve működik és idénre elérte, hogy nemcsak Budapesten, hanem **az egész országban a legnagyobb pályaválasztási kiállításnak számít.**

– A BKIK a SzakMÁzz Egyesület rendezvényét milyen megfontolásból támogatja, partnerként kapcsolódva Budapest Főváros Kormányhivatalához?

- A BKIK évek óta **jó kapcsolatot ápol a Kormányhivatallal** és mindig is támogatta jelenlétével, tevékenységével a SzakMÁzz rendezvényeket. Egy-két éve kezdte **kinőni magát** a rendezvény a Kormányhivatal keretei közül és **vette át a szervezés, összekötés szerepét a SzakMÁzz Egyesület. BKIK felismerte, hogy a most tapasztalható munkaerőhiányt egy stratégia kidolgozásával és megvalósításával lehet megoldani**, ezért fókuszál a pályaválasztó fiatalokra és helyez nagyobb hangsúlyt pályaorientációs tevékenységére, melyben a SzakMÁzz Egyesülettel egymás segítségére vannak. Idén már közös munkában látjuk el a pályaorientációs feladatokat, melyről aktívan tudósítjuk is követőinket a közösségi médiában.

- A BKIK szemüvegén át nézve egy ilyen rendezvénynek a tematikus összeállításában milyen prioritások vannak?

- Idén a SzakMÁzz kiállításon szerepet kapott az **Innovációs expo**, mint kísérőrendezvény, melynek célja, hogy a munka világában már jelen levő technikai újításokat megmutassa azoknak a fiataloknak, akik most még csak az iskolapadban ülnek. Az otthont adó rendezvény stílusát követve, itt is **testközelből lehetett megismerni a kiállítók ötleteit**, jövőbe mutató megoldásait.

- A BKIK pályaorientációs területfelelőseként hogyan mutatná be tevékenységüket?

- Munkánk, feladataink nagyon sokrétűek- fogalmaz Müller Ágnes. - A helyes pályaválasztásnak három alappillére van: a **reális önismeret, a szakmák, valamint lehetőségeink ismerete.** Az önismeret elsajátításában **kamasz karriertréningjeink** nyújtanak segítséget, szakmaismeretre leginkább cég, - és üzemlátogatásainkon, **tájoló nap programjainkon és nyári táborainkban van lehetőség, továbbtanulási lehetőségekre pedig leginkább pályaválasztási börzéken tehetnek szert a diákok.** Nemcsak a diákokat edukáljuk, hanem az iskolai értekezleteken a szülőket is tájékoztatjuk a különféle tanulási irányokról információs kiadványainkkal.

- Konklúzióként a mostani rendezvényhez kapcsolódóan, mely területeket jelölne meg, melyek nagyon népszerűek, melyek hiányszakmára utalóak?

- Mostanra már, **sajnos, minden szakma hiányszakma és ezért is fókuszál a BKIK a pályaorientációs tevékenységének kiépítésére minél szélesebb körben.** A népszerűségüket tekintve nem tudok egyértelmű rangsort felállítani, mert például az **építőipar** ágazatban a mai statisztika alapján nőtt a hallgatók száma, vagy az **elektronika** ágazat hallgatóinak száma is növekedést mutat, de talán azt lehet mondani, hogy **a közkedvelt tévéműsorok hatására a vendéglátás a legnépszerűbb a fiatalok körében**.

Céglátogatásaink ajánlatai közül mindig a **hotellátogatásra** csapnak le először az osztályfőnökök és a tájoló napjainkon is nem kis sikerrel képviselik szakmájukat a **cukrász és szakács workshopok.**

MBÉ magazin

FÜREDI SZÜRET UTÁN

POLGÁRMESTERI GONDOLATOK ŐSZI VERŐFÉNYBEN

Új korszakot jelöl: Konferencia Központ

DR. BÓKA ISTVÁN BORLOVAGI KÜLDETÉSE – KONFERENCIA KÖZPONT, TOVÁBBI FEJLESZTÉSEK

A SZÜRET MINDEN ÉVBEN A SZŐLÉSZETI-BORÁSZATI MUNKÁLATOK ZÁRÁSÁT JELENTI. ÜNNEP EZ, EGYBEN PEDIG ÜZENI, MILYEN LESZ AZ ÉVJÁRAT, SZÁMVETÉS, EGY ADOTT MUNKATÁV ÖSSZEGZÉSE.

Balatonfüredre kibővítve a „szüret motívumot" egy hosszabb idő után beteljesedő mérföldkőhöz is elérkezett a város: alig egy héttel az **őszi fesztivál előtt adták át a Konferencia Központot**.

– Aktuális interjúnkban Balatonfüred polgármesterét, dr. Bóka Istvánt – úgy is, mint a Balatonvin Borlovagrend tagját – arról kérdeztük, milyen érzésekkel vonult végig a szikrázó napfényben úszó szüreti útvonalon?

– Leginkább **öröm és elégedettség töltött el** – fogalmaz őszintén. - Hálás voltam a nyárias időjárásért, mert 2023-ban több szabadtéri rendezvényünket is elmosta az eső, vagy a hirtelen jött zivatar. **A Füredi Szüret a város hagyományos rendezvénye**, amikor megünnepeljük a szőlő betakarítását. **Az első szüreti hetet 1932. szeptember 18-25. között rendezték meg elődeink, amelyet Darányi Kálmán államtitkár, a későbbi földművelésügyi miniszter nyitott meg**. A 80-as évektől kezdve Magyarországon is megjelentek az egyes borvidékekhez tartozó borrendek, amelyek közül a **Balatonvin-Csopak Borrend 1984-ben harmadikként alakult meg**. Jelenleg Magyarországon több mint 40 borrend működik, közülük hívunk meg minden évben képviselőket, akik felvonulnak a Balatonvin Borlovagrenddel együtt. Szép hagyomány ez, amelyet ápolni kell.

– Mindössze két héttel a szüreti ünnep előtt adták át Balatonfüred Konferencia Központját. Ez miképpen tudja szolgálni a már megkezdett fejlesztési folyamatokat, a borturizmust, azon belül is a rendezvény, eseményturizmust, a szállodaágazatot és egyáltalán nem másodlagos szempontként a kultúrát?

– Nem használnám ezt a szót, hogy beteljesedés! – reagál őszintén. - Nem gondolom lezártnak Balatonfüred fejlődési folyamatát. **Mindig találunk új célokat, amelyeket el kell érnünk, illetve a változó világ is új kihívások elé állít minket,** amihez alkalmazkodnunk kell. A MICE turizmus (Meetings, Incentives, Conferences and Exhibitions) egy olyan forma a turizmusban, amely az **üzleti és szakmai találkozók, rendezvények, konferenciák és kiállítások szervezésére specializálódik**. Ez egy hatékony kitörési pont lehet a nyári szezon zsúfoltsága mellett, az egész éves turizmus jövője felé. Ezt a lehetőséget már évtizedekkel ezelőtt felismertük, hiszen 2004-ben nyitottuk meg a **Balaton Szabadidő és Konferencia Központot,** amely az eltelt közel 20 évben számos sikeres konferencia helyszíne volt. Büszke vagyok szállodai férőhelyeink bővülésére,

Fejlődés, ütemre...

ma már több 4 illetve 5 csillagos szálloda is üzemel Balatonfüreden, amelyek egész évben a vendégek rendelkezésére állnak. **A Balatonfüred Kongresszusi Központ jelentős kormányzati és uniós forrásnak köszönheti létét**, illetve a térség számára óriási kulturális-turisztikai jelentőséggel bírt a Veszprém **Európa Kulturális Fővárosa 2023** projekt, amely szintén tekintélyes összeggel támogatta a Központ

Szüreti vonulat

Szép termés

Kontrát Károly, Bóka István

Év borásza kínál

felépülését. Balatonfüred és a térség egy hangsúlyos kulturális-turisztikai bázissal gazdagodott, amely hiánypótló volt a maga nemében. **A 650 fős plenáris teremben most már fogadni tudjuk azokat a színvonalas, látványos nagyprodukciókat, amelyeket eddig helyhiány miatt el kellett utasítanunk.** De persze a helyi lakosság számára is fontos az épület, hiszen vannak olyan rendezvényeink, pl. kóruskoncertek, fúvóskoncertek, amelyek nézőszáma megkívánta a nagy színháztermet.

– Nyugodtan beszélhetünk polgármesteri „hűségről"- többszörös újra választása okán -, ami persze a városlakók a teljesítményt elismerő hűségét is jelenti. Visszatekintve ciklusaira, néhány fontosabb mérföldkövet jelöljön meg erről az értékteremtő folyamatról?

– 2002-ben **38 évesen kaptam először bizalmat** Balatonfüredtől – utal a több, mint két évtizeddel ezelőtti dátumra. - Akkor még országgyűlési képviselő is voltam, ami sokban segítette munkámat, bár két teljes embert követelő pozíció volt. Amikor változott a törvény, és a két pozíció külön lett választva, akkor több energiát tudtam a városra fordítani. Az előbb említett BSZKK, azaz Balaton Szabadidő és Konferencia Központon kívül **több fontos, városformáló projektet is megvalósítottunk**, amelyek nem mind láthatóak. Lényeges útfelújítási, csatornázási, és villamoshálózat-építési felújítási munkák történtek, amelyek nélkül nem lehetett volna ennyi új épület-objektumot létrehozni. Persze a látványos beruházások, mint pl. a **Vaszary Galéria felújítása**, a reformkori városrész teljes körű rehabilitációja, az A**nna Grand Hotel megnyitása,** az iskolák mellé épült tornacsarnokok megnyitása, az **Óváros lassan befejeződő megújulása**, városi uszoda létrejötte, és még sorolhatnám mind fontos állomásai, mérföldkövei voltak a mai Balatonfüred arculatának. Ahogy fontos mérföldkő lesz a négy évszakos Balaton program megvalósításában **a hamarosan nyíló 2700 m²-es jégpálya és jégfolyosó**, mely egyedülálló turisztikai attrakcióként **a Zákonyi téren található korcsolyapályáról indulva vezet el a Tagore sétányon található Széchenyi szoborig.**

– A borkultúra valójában úgy fejlődik egy térségben, városban, ha nemzedékek visznek tovább borászati családi vállalkozásokat. Ez Balatonfüred térségére is jellemző. Hogyan látja a generációváltást?

– A rendszerváltozás után akadtak olyan gazdák, akik úgy gondolták, hogy összegyűjtve apáik és nagyapáik rekvirált földjét, azokon vállalkozóként, ki-ki profiljának megfelelően termelni, gazdálkodni fog – emeli ki az elindító főbb motivációkat. - A területen hagyományosan a szőlészet-borászat volt az uralkodó mezőgazdasági ág, nem meglepő tehát, hogy **több család is ezt a vállalkozási formát kezdte újra vagy vitte tovább.** Meg kell említenem a **Rizling generációt**, mely 2015-ben alakult a Balatonfüred-Csopaki Borvidékről, **25 tagpincészet részvételével.** Az egyesület tagjai második generációs, fiatal borászok. Ha végignézem a Balatonfüredi Borheteken kiállító borászatok standjait, akkor megfigyelhető az is, hogy **belépett az új huszonéves korosztály az üzletbe**, akik már felsőbb iskolákból szereztek friss tudást a szőlő-és bortermelésről, a borturizmusról, a bormarketingről. Ugyanakkor **hiszek a generációk békés együttélésében,** hiszen a tapasztalt elődök bölcsessége nélkül nem lehet stabil jövőt építeni. Úgy gondolom, ezt fiataljaink is tudják.

– A városmarketing olyan átgondolt, hosszabbtávú folyamat, ami generáló erő a siker felé. A balatonfüredi borkultúrának dicséretes megjelenítése a minden évben gondos bírálóbizottság által kiválasztott „Város Bora" cím odaítélése. Néhány aktuális tényadatot kérnénk arról, hogy milyen az ezzel kapcsolatos érdeklődés és kit tisztelhetünk 2023-ban a cím birtokosaként?

– A városnak két fontos díja van - összegzi. - Az egyik, az „**Év Bortermelője Balatonfüreden**" egy szakmai díj, melyet minden évben a Városi Borversenyen elért eredmények alapján ítél oda a szakmai zsűri. Ezt a díjat idén is – sorozatban már harmadszor – a **Kálmán József vezette Arias Borászat** nyerte el. A Balatonfüredi Borheteken ezen cím birtokosa automatikusan az első borárusító helyet kapja. A **„Balatonfüred Város Bora"** cím használatára az a Városi Borversenyen nagyaranyérmet vagy aranyérmet nyert száraz olaszrizling fajtájú bor jogosult, melyet minden évben a Képviselő-testület egyszerű többséggel legjobbnak ítél. Érdekes tény, hogy **az elmúlt két évben a Város Bora címet is az Arias pincészet nyerte el.** A Város Bora cím átadására a Balatonfüredi Borhetek megnyitó ünnepségén kerül sor. Ez a bor a következő évi kiválasztásig **a város reprezentációs céljait is szolgálja**, kizárólag az Önkormányzat által biztosított körcímkével hozható forgalomba, a látogatók mindkét cím birtokosát tudatosan keresik a gasztronómiai eseményeken. Visszautalva az előző kérdésre **Kálmán József** is egy fiatal borász, aki nem családi hagyományt folytat, hanem **a családból elsőként lépett a borászat útjára.**

Másodszor is a legjobb

– Záró gondolat. Egy ilyen csodálatos fesztivál zárása után, késő estébe hajlóan, kicsit önmagába fordulva, hogyan látja a további célokat? Az olaszrizling igazi bölcsőjében, mi mindent lehet, érdemes kóstolni?

– Ez attól függ mire vágyunk... – utal a sokszínű kínálatra. - **Balatonfüred szerencsés város,** mert itt a gasztronómia széles választékát találja az idelátogató. A hagyományos büféktől kezdve a színvonalas éttermeken, nagy múltú cukrászdákon, pékségeken keresztül a szállodák michlen-csillagos séfjei által kreált ételcsodákig minden elérhető a városban.

– Természetesen Balatonfüreden - a **„Szőlő és Bor Nemzetközi Városa"** cím birtokosaként -, a Balatonfüredi- Csopaki Borvidék boros gazdáinak köszönhetően minden ételhez, desszerthez, alkalomhoz lehet megfelelő bort választani.

A borászokkal közös célunk, hogy tovább növeljük a város és a borvidék hírnevét, amire kitűnő alkalom többek között a Füredi Szüret hétvégéje is.

Kiss Dezső Péter

Dr. Sárdy Diána egyetemi-tanári mosolya

BORRENDEK BORVERSENYE PÉLDÁS SZAKMAISÁGGAL

224 TÉTELT **5** ZSŰRIBEN **25** NEVES SZAKEMBER MINŐSÍTETT

LEGKORSZERŰBB INFORMATIKAI PROGRAM

EREDMÉNYHIRDETÉS NOVEMBER VÉGÉN

ÖNMAGÁNAK TETTE MAGASRA A MÉRCÉT A 35 ÉVES MÚLTTAL RENDELKEZŐ MAGYARORSZÁGI BORRENDEK ORSZÁGOS SZÖVETSÉGE, AMIKOR TÖRTÉNETÉBEN ELŐSZÖR OKTÓBER VÉGÉN RENDEZTE MEG A BORRENDEK BORVERSENYÉT.

Az országban és határainkon túl összesen mintegy 60 borrend képviseli a minőségi borfogyasztást éppúgy, mint a hagyományok tiszteletét, nem utolsósorban pedig a hazai borászágazat értékeit, féltését.

Amikor a szervező bizottságot létrehozták, egyértelmű volt, hogy **csakis magas szakmaisággal, elkötelezettséggel lehet ilyen országos eseményt megszervezni.** Az október 26-án a BCE **Soós István Tangazdaságában** a rendezők felkérésére összesen 124 bor érkezett bírálatra az ország minden pontjáról és a határainkon túlról is. Megbecsülendő adottság, hogy a 87 termelő által benevezett 224 bort hat helyszínen lehetett leadni: **Budapesten, Tolcsván, Székesfehérváron, Nagytótfaluban, Hajóson**. Egy országos cívil szervezet csápjai hatalmas erőt jelentenek! Külön kiemelendő, hogy a nevezésektől a bírálatokig minden **magas fokú informatikai háttér segítségével** szerveződött. A borverseny szakmai elnöke **Nyitrainé dr. Sárdy Diana**, a MATE Szőlészeti Borászati Intézet főigazgatója, a Magyar Bor Akadémia alelnöke volt. A zsűri bizottságok elnökei is a szakma kiválóságai közé tartoznak, számosan közülük borrendjük képviseletében bírálhattak. Külön érdekessége volt a versenynek az **„Old Boys" más néven társadalmi zsűri részvétele**, melynek vezetője **dr. Kállay Miklós** emeritus professzor volt, aki korábban a Magyar Bor Akadémia elnöki tisztét is betöltötte.

Tutor Éva, az MBOSZ főtitkára további adatokkal is szolgált az MBÉ magazin érdeklődésére:

– Elnökségünk marketing bizottságának kiváló tagja, **Dinnyés Ferenc saját informatikai fejlesztése alapján olyan módszert dolgozott ki, amely teljes mértékben megfelelt a szakmaiságnak**. Az informatikai háttér, a borok titkosítása alapkövetelmény egy nívós borversenyen. Az eredmények, a statisztikák feldolgozása további feladatunk, ugyanis érdekes információkat tudunk meg arról, milyen borvidékről neveztek, fajták számát végig követhetjük a percről percre változó eredményeket, évjáratokat, hogy csak néhány fontos adatra utaljak. **A tableteket a zsűritagok számára a Balatonvin Borlovagrend biztosította**.

Az OLd Boys Csapat – középen Koczor Kálmán elnök

Mosolygós kóstoló: Szücs Zoltán alelnök

Sajgó Krisztina, Kovács Zoltán

Balról Kunszeri Miklós, jobbról Koczor Kálmán

Tutor Éva főtitkár és Sajgó Krisztina

Elöl Pettenkoffer Zsuzsanna borász, mögötte dr. Kállay Miklós professzor

Az MBOSZ a részletes eredményeket a november végén tartandó programján fogja kihirdetni, ahová meghívást kapnak a nevezők. Annyi máris elmondható, hogy **3 Nagyarany érem, 34 Aranyérem, 139 Ezüstérem, 34 Bronzérem és 10 Oklevelet kiérdemlő tétel alkotja a végerdményt.**

Az I. Borlovagok Borversenyén (rövidítve: BBV) az is tisztán kirajzolódott, milyen fontos missziót, küldetést teljesít a Magyarországi Borrendek Országos Szövetsége. Erről **Koczor Kálmán elnök, a Balatonvin Borlovagrend nagymestere** elmondta lapunknak, hogy az előzetes egyeztetések során az elnökség meghatározta a borverseny célját. Elegendő volt a szövetség létrehozásának alap gondolatisága: **„Hagyományok megőrzése, a szőlész-borász ágazat számára minden olyan lehetőséget, eseményt, programot, lobbi tevékenységet biztosítani, amely az egyre nehezebb helyzetbe kerülő szőlész-borász szakmát a lejtmenetből menteni tudja**. A másik nagyon fontos üzenete ennek a szakmai programnak, hogy sikerült a határokon túli borrendeket úgy megnyerni, hogy a nehéz utazási és gazdasági körülmények ellenére is érkeztek a **Felvidékről, Szerbiából** tételek, szám szerint **15. Kovács János** nagymester, a **Szent Orbán Borrendtől,** az említett Felvidékről érkezett és jólesően jegyezte meg, hogy szívesen jöttek és arra inspirálják az MBOSZ jelenlegi vezetését, hogy ennek a szakmai programnak folytatása legyen, mi több hagyománnyá válhasson!" Ismét Koczor Kálmán mondatait közvetíthetjük:

„Elégedettek lehetünk, mert olyan szakmai programot sikerült megszerveznünk, amelynek **üzenete az egész Kárpát-medencéhez szóló! Egy vérből valók vagyunk, közösek a célok, közösek az értékek**. A XIX. századi adatokhoz képest – a szőlőterületeinket tekintve - immáron kétharmadára csökkent. Ettől függetlenül a magyar bor értéke- bárhol is olvashatunk különböző és eltorzító szakmai összehasonlításokat -, egyedülálló szerte a világban. **Kárpát-medencei borászat, szőlő és borkultúra semmivel sem rosszabb, mint a francia, olasz, de nyugodtan hozzátehetem, a dél-amerikai, vagy dél-afrikai borok."**

Alkalmunk volt megkérdezni dr. Kállay Miklós emeritus professzort, ama „Old Boys" bizottság tagját, miként látja ezt a szakmai együttlétet? „Koromnál, felvállalt hivatásomnál fogva nem nehéz kitalálni, hogy részt vettem már „néhány" borversenyen. **Minden borverseny a magyar szőlő és borágazat egyfajta minőségi üzenete.** Szerveznek országos kisugárzásút, nemzetközit, regionálist, de ez a mostani azt jelöli számomra, hogy az ország borvidékeit behálózó borrendi szervezet hívta életre! **A rendek értéket képviselő barászait hívták versenyre s álltak csatasorba!** Jó kezdetnek tartom, véleményem szerint a folytatás nem kétséges. Annak pedig külön örülök, hogy **dr. Sárdy Diána elvállata a szakmai védnökséget,** mert a magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem Budai Campusa a szőlész-borász oktatás nagy történelmi hagyományokat felmutató helyszíne. Főigazgató asszony jelenleg, úgyis, mint nemrégiben egyetemi tanárrá kinevezett oktató és intézményvezető, **megértette, mennyire fontos missziót vállalt fel ezzel a borversennyel az MBOSZ."**

Az MBÉ magazin december hónapban megjelenő következő számában a pontos végeredményről beszámol. A Magyarországi Borrendek Országos Szövetsége a verseny egyik céljaként határozta meg, hogy a bíráló bizottság által kiválasztott, **csúcsértékeket képviselő borok közül megjelölik azt a tételt, pincészetet, borászatot, amely a 2024-ben ismételten sorra kerülő Kárpát-medencei Borrendek találkozójának Bora lesz.**

MBÉ tudósítás

Konzultáció

Döntés előtt

Koczor Dóra és Dinnyés Ferenc

Sajgó Gábor

Éles vitában

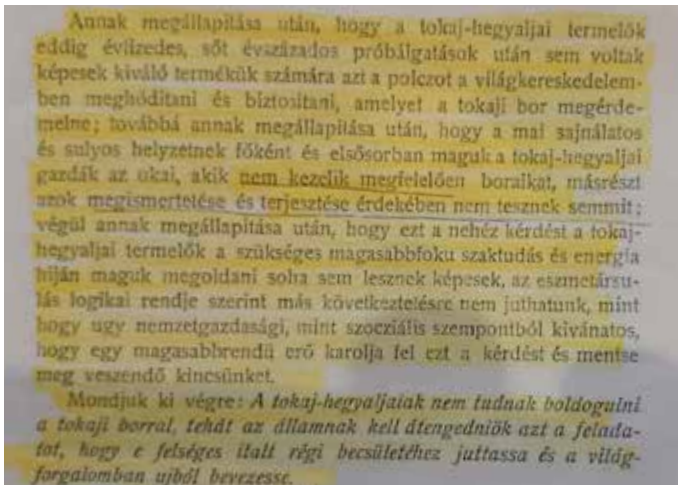
TOKAJ VÁLASZÚTON

Lapályra csúszott szoknyaszőlők

CIKKÜNK CÍMFELVEZETÉSE ELEVE MAGYARÁZATRA SZORUL. NEMZETI TÖRTÉNELMI ÉRTÉKÜNKKEL, A 2002-BEN VILÁGÖRÖKSÉG RÉSZÉNEK NYILVÁNÍTOTT TOKAJ-HEGYALJÁVAL HOSSZÚ SZÁZADOKON ÁT KELLETT FOGLALKOZNI, NEMZEDÉKEKRŐL-NEMZEDÉKEKRE! SOKSZOR FELMERÜLT A VÁLASZÚT KÉRDÉSE. TAGADHATATLANUL, MIND A MAI NAPIG A VILÁG BORPIACÁN A „TOKAJI" A LEGSZALONKÉPESEBB BOR. MÉGIS EZZEL A CSODÁS ADOMÁNNYAL SZAKEMBEREKNEK, DÖNTÉSHOZÓKNAK SOKAT KELLETT FOGLALKOZNIA. ÍGY VAGYUNK EZZEL JELEN KORUNKBAN IS – A HAGYATÉKOT GONDOZNI SZÜKSÉGES!

Régi dűlő-térképet elemez dr. Gaál Szabolcs

Dr. Gaál Szabolcs, a Tokaji Borvidék Hegyközségi Tanácsának alelnöke nagy fába vágta a fejszéjét, amikor egy szakmai csapat élére állt. Feltáró, talán történelminek is nevezhető munkálatok kellős közepénél tartanak: a 27 települést magába foglaló **becses borvidékünk szőlőtermő hely felosztását – ha úgy tetszik jelenlegi állapotát – körberajzolják, nagy figyelemmel az eredeti állapotokra!** Sommásan úgy is mondhatjuk, a kialakult állapotokra való tekintettel „tiszta vizet, bort pohárba önteni" motivációtól vezérelve a hegyi és sík fekvésű dűlőszerkezetet regisztrálják informatikai módszerekkel. Kiindulópontként az 1866-os állapotokat figyelembe véve.



Annak megállapítása után, hogy a tokaj-hegyaljai termelők eddig évtizedes, sőt évszázados próbálgatások után sem voltak képesek kiváló termékük számára azt a polczot a világkereskedelemben megholditani és biztositani, amelyet a tokaji bor megérdemelne; továbbá annak megállapitása után, hogy a mai sajnálatos és sulyos helyzetnek főként és elsősorban maguk a tokaj-hegyaljai gazdák az okai, akik nem kezelik megfelelően boraikat, másrészt azok megismertetése és terjesztése érdekében nem tesznek semmit; végül annak megállapitása után, hogy ezt a nehéz kérdést a tokaj-hegyaljai termelők a szükséges magasabbfoku szaktudás és energia hiján maguk megoldani soha sem lesznek képesek, az eszmetársulás logikai rendje szerint más következtetésre nem juthatunk, mint hogy ugy nemzetgazdasági, mint szocziális szempontból kivánatos, hogy egy magasabbrendü erő karolja fel ezt a kérdést és mentse meg veszendő kincsünket.

Mondjuk ki végre: *A tokaj-hegyaljaiak nem tudnak boldogulni a tokaji borral, tehát az államnak kell átengedniök azt a feladatot, hogy e felséges italt régi becsületéhez juttassa és a világforgalomban ujból bevezesse.*

Az egyébként Kaposvárról származó, a borvidékbe beleszerető jogász Erdőbényén 2008-ban kezdte kialakítani, mára már szerény, közepesnek mondható szőlőbirtokát és feldolgozóját. **A Nagykő Birtok maga is piaci szereplő, a hivatalnok jogász 15 éve érzelmileg is erős szálakkal kötődik ehhez a borvidékhez:**

– Történelmét tekintve csakis hatalmas ugrásokkal lehet összefoglalni, hogy a XII. századtól mind a mai napig fordulatos időszakot magáénak mondható, **Tokaj-Hegyalja milyen fordulatos korszakokat élt meg** – próbálja szemléltetni a feladat súlyát találkozónk délelőttjén Gaál Szabolcs. – **A filoxéra vész utánra** tehető az **első rekonstrukciós nekilendülés!** Egyértelművé vált ugyanis, hogy nem sikerült mindenhová visszatelepíteni a szőlőt, ahová azt eredetileg, területi adottságok miatt kellett volna. Akadályozta ezt a munkaerő- és forráshiány, és még emberi-szakmai megközelítés, hogy csak néhány példát említsek. Az első rekontsrukcióban az akkori földművelésügyi miniszter, **Darányi Ignác megpróbált segíteni, kedvezményes állami kölcsönt biztosított a rekonstrukcióhoz** ugyanis nem egyedüliként sokan felismerték ezt az alapproblémát. **Szoknyaterületekre szorult a szőlő, lapályra csúszott…** De pörögtek az évtizedek, a második világháború után **a második rekonstrukcióban, újra nekirugaszkodtak**, a szándék egyértelműen az volt, hogy **a filoxéra vész előtti állapotokat visszaállítsák** a szőlőhegyen. De 1970 után újabb időszakot jelölhetünk, a szakcsoportok, a termelőszövetkezetek megjelenésével, az új telepítések nyomán a szőlők lapályra csúszásának folyamata csak felerősödött. A következő, a harmadik Rekonstrukciós Bizottság megerősítette azt a tényt, hogy **a minőség helyett a mennyiség legyen a mérvadó**! A szocializmus időszakában a tokaji termőhelyet gépesítették, más érdekek szerint: a szocialista, főként **Szovjetunió piacát lássuk el** tokaji borral. Jelenre térve. Ennek a most finiséhez érkező felmérő munkálatnak az a célja, hogy a minőség érdekében ketté tudjuk választani a területeket, az évszázados, de 53 éve sajnálatos módon eltörölt szabálynak megfeleően.

– Meggyőződésem, hogy a hegyi- és alj- (aljas) szőlők megkülönböztetésének az **1970. évi 36. törvényerejű rendelettel való eltörlése a legterhesebb öröksége a borvidéknek.**

Már többször nekirugaszkodtak…

A dokumentáció nagy szembenézés! A feltáró munka során a munkacsapat különböző szakmai összefoglalókat gyűjtött ki, közöttük is kiemelkedő módon a sátoraljaújhelyi levéltárból például az 1866-os ingatlan katasztert. Amikor Gaál Szabolccsal beszélgettünk, éppen ez a kockánként összeragasztott dokumentum volt kiterítve előtt. Mutatta is, hogy Tolcsváról, miként szorult le a szoknyaterületekre a szőlő és miként maradt parlagon az igazi értékes hegyaljai terület. 1967-ben az akkori Magyar Nemzet feltáró cikkében Antallfy Gyula kitűnő riporter helyzetjelentést adott Tokajból. Elemző munkájában alapvetésként jelöli „A könnyebb ellenállás irányában való haladás következtében mindezen ideig nem került sor a legkitűnőbb bort adó hegyoldali területek komoly méretű rekonstrukciójára. A hegyek lábánál szétterülő, alacsony fekvésű szőlőtáblák fölött, a lejtős oldalakon hosszú parlagok futnak fel." Későbbiekben így ír „Egységes telepítési szemlélet nélkül nem lehet megoldani a Hegyalja sorsdöntő kérdéseit. Tokaj jövője országos ügy,

ne kezeljék megyei szinten, s ne hárítsák különböző szemléletű és érdekű gazdasági, szövetkezeti, szakcsoportbeli vezetőkre a rekonstrukció roppant gondját". 10 évre rá, szintén a Magyar Nemzet riportere, Kovács Judit végigjárja a legértékesebb tokaji településeket, Tarcalt, Mádot, Tolcsvát, Olaszliszkát, Sárospatakot, sorolhatnánk tovább. Az akkori irányítás eredményeként csak a jó termőtalajjal rendelkező derék vagy középfekvésű területeken telepítettek bő hozamú szőlőfajtákat. Megint kifelejtve az értékes területeket, de elérve azt, hogy ekkorra Hegyalja szőlőterülete ismét elérte a 9 ezer holdat (de milyen áron!). 1979. augusztusában, korának legelismertebb riporter-újságírója, Illés Sándor – aki e sorok írójának tanítója volt - ezzel a címmel ír egy nagyszabású rekonstrukcióról: „Visszaindult a hegyre a tokaji szőlővessző!" Kibontja, hogy nagyarányú állami támogatás indult meg, meghatározták a feladatokat, célokat - sajnos azonban a megvalósítás hímes mezejére nem sikerült lépniük… Történelmi visszatekintésünkben olvashattunk a nemrég nyugdíjba vonult jeles tokaji borász szakembertől, Bacsó Andrástól, aki borászati cégének vezérigazgatójaként egyebek között így nyilatkozott:

Megejtő látvány

Két véglet...

– Azt hirdetjük, hogy **önkorlátozó magatartásra van szükség.** A mennyiségi szemlélet után legfőbbképpen meg kell szabadulni a mennyiségi szemlélettől, előtérbe kell helyezni például az aszútermelést. Ezért döntöttünk úgy, hogy a fagyzugos, vagy szoknyaterületeken, ahol minőséggel nem számolhatunk, felszámolunk 170 hektárnyi szőlőt. De ilyen áldozatokat másoknak is vállalniuk kell! Ez mindannyiunk közös érdeke, a tokaji bor világhírneve megőrzésének egyetlen módja.

Tovább beszélgetünk a feltáró munka mindennapjairól a hegyközségi alelnökkel, akinek **kitűnő csapatot sikerült toboroznia ehhez az aprólékos, értékmentő munkához.** Véleménye szerint a felmérés utáni **konklúziókat össze kell foglalni**, meghatározni azokat a lépéseket, ajánlásokat, amelyek nyomán a kormányzat számára, mintegy a jövőépítés feltétlen szándékával, utat próbálunk mutathatni. **A világ borértékesítési piacán óriási a tülekedés**, Tokaj-Hegyalján még mindig csodálatos értékek szunnyadnak, legalábbis a termőterületek újragondolásával biztató távlatok nyithatók. **Túltermelés van a világban,** évente több bort készítenek, mint amennyit elfogyasztanak, folyamatosan feleslegek keletkeznek. Más borvidékek sokkal hatékonyabban állítják elő a terméküket, mint mi, ha „gazdaságos borvidékként" tömegborokkal akarunk, a piacon maradni csak vergődünk, **előbb-utóbb elfogy az a termelő, aki hajlandó ráfizetéssel termelni szőlőt a hegyoldalon**. Azok a cégek tudnak ebben a helyzetben profitot termelni, akik az önköltségi ár alatt felvásárolják a szőlőt a termelőktől. Tetszik, nem tetszik **a hegyoldalon ezekkel a szőlőárakkal nem lehet gazdaságosan szőlőt termeszteni**. A lapályon a nagyobb hozam miatt még kijön a matek, de ez nem tokaji minőség, mondjuk ki őszintén, ezt a minőséget bármelyik borvidéken elő lehet állítani, ezért a fogyasztó sem hajlandó több pénzt adni. Talán csak annyi az előny, hogy **nálunk a lapályon is aszúsodik a szőlő, sajnos. Ördögi kör.** Nem mellesleg a lapályon termett aszúszemmel, és az aszúbor előállításra vonatkozó szabályok könnyítésével feléljük azt az örökséget is amit elődeink a hegyen termett aszúszemmel az elmúlt évszázadokban kivívtak a borvidéknek.

Ebben a versenyhelyzetben csak az egyediséggel és a minőségi szemlélettel tudunk érvényesülni. **Tokajhegyalján minden feltétel adott ahhoz, hogy prémium borvidékként definiáljuk magunkat**. E tekintetben talán egyetértés is lenne a termelők között, de ahhoz, hogy a világ is ezt gondolja rólunk, **még sok áldozatot kellene hozni**, úgy a szőlőtermesztés, mint a borkészítés folyamatában, és ennek a megvalósítását már sokkal kevesebben érzik magukénak.

DŰLŐTÚRÁN, TOLCSVÁN

A borvidéken belül is kitüntetett figyelemre méltó, a szőlőtermesztő és borászkultúra szempontjából meghatározó térsége a Tokaji Borvidéknek. Dűlőtúrára invitálták lapunkat, mégpedig **Pablecki József szőlőtermesztőtől** jött az invitálás, megmutatja, mennyire csodálatos is ez a táj, amelynek – sajátos adottságai miatt – **családja visszamenőleg is ezzel keresi kenyerét**. Mielőtt a hosszú szolgálatot megélt Pard terepjáróba ülnénk, hogy a magaslatokba emelkedjünk, érdemes néhány fontos adatot rögzítenünk, hol is vagyunk. **Tolcsván 1600 lelket számlálnak, 16,48 négyzetkilométer, az Észak-Magyarországi Középhegység Tokaj-Zempléni Hegyvidéken vagyunk**, pontos megjelölés szerint ez a Hegyalja. A tenger szintje felett 400 méternél nem magasabb dombok jellemzik, **talajszerkezetét a riolit tufa, zeolit, nyirok és humusz teszi arra alkalmassá, jelent kitűnő adottságot a szőlőtermesztéshez**. Öt szőlőtermelő településsel határos: Erdőhorváti, Sárazsadány, Olaszliszka, Erdőbénye, Vámosújfalu.

Kincsünk, Hercegkút

Nekilódulunk, hogy megmerítkezzünk e csodálatos táj mélységeiben és magaslataiban! Az 59 éves szőlőtermelő **felelősséget érez Tolcsva iránt, mindkét fia a borászat, szőlészet terén találta meg boldogulását új nemzedékként**. Majd egyórás liftezés következik, megyünk felfelé! Legfelülre jutva, a Pető dűlőhöz, messzire ellátunk és azon nyomban elénk tárul a valóság. Egymás mellett van itt a hegyoldalban elhanyagolt, műveletlen szőlőterület és olyan, ahol még most is terem a szőlő. Kanyargunk oldalra, lefelé menet érintve a **Ciróka, Serédi, Csető dűlőket**. Látni továbbra is gazdátlan területeket, de virulókat is! Ahogy változtak az idők, körülmények, családon belüli nemzedéki igyekezetek… Elérkezünk egy pontra, úgy **150-200 méter magasságban. Innen megejtő a látvány**, kitárulkozik ez a csodálatos természeti alkotás: **Mandolás, Kutpatka, Szentvér, Felsőbánya.** Végigbeszélgetjük ezt a csodálatos utazást egy olyan emberrel, aki mint a tenyerét úgy ismeri az itteni dűlőket. Nem akar komolyabb elemzésekbe bocsátkozni, de azt mondja, **mindenhol van valami, és amit már egyszer megteremtettek, ahhoz ragaszkodnak is.** A gyengébb helyek eladhatatlanok, de azt is gondozza gazdája, mert ezt a sorsot kapta. Nehéz sommásan megállapítani, milyen az arány a fenti, értékesebbnek mondott hegyoldal és a síkterület között. Óvatosan úgy becsüli kalauzunk, hogy még mindig közelíti a **80 százalékot a minőségi terület és 20 százalék átgondolásra érdemes.** „Mi életünkben ezen már nem lehet változtatni, de most nem szabadna ültetni, telepíteni szőlőt oda, ahol a minőség nem garantálható". Csak Tolcsvára gondolva, akik mérvadók, meghatározó tulajdonosok ebben az ágazatban, megegyezéssel hozhatnak csak jó döntéseket".

Kiss Dezső Péter

BIZALOM TOKAJNAK

A TORNYOS BORHÁZ PÉLDÁJA… ÚJ FELDOLGOZÓT ÉPÍTETTEK – INTEGRÁLÓ SZEREPVÁLLALÁS

SZOMSZÉDOS OLDALAINKON BESZÁMOLUNK TOKAJ-HEGYALJA (TOKAJI BORVIDÉK) MOSTANI DŰLŐSZERKEZETÉNEK RÉSZLETES, KORSZAKOSNAK IS MONDHATÓ FELMÉRÉSÉRŐL. A CÉL: A MINŐSÉGI SZŐLŐTERMESZTÉS MEGŐRZÉSÉNEK ÉRDEKÉBEN – E FELTÁRÓ MUNKA NYOMÁN – A TERÜLETEKET KATEGORIZÁLJÁK, ÚJ TELEPÍTÉSEKHEZ AJÁNLÁSOKAT FOGALMAZNAK MEG.

Viktor régi, hagyományos eszközökkel

A főborász Berei Tamással

Az MBÉ magazin olyan borászati vállalkozást keresett, amely **nem rendelkezik saját szőlőterületekkel**, ám szőlőfeldolgozóként nagyon is érdekelt a minőségben. **Üzleti látásmódja átgondolt, stratégia mentén csiszolódik**. Ráadásul **a befektető a Kiskunságból érkezett** – értéket venni és értéket teremteni. Példáját tárjuk olvasóink elé.

A Tornyos Borházról **Szabó József kiskőrösi-csengődi vállalkozó** egy korábbi lapszámunkban elmondta, hogy **Szegiben 12 ezer hektoliter hűthető erjesztő kapacitást,** ehhez kapcsolódóan **a legkorszerűbb feldolgozót hozta létre.** Ide érkezve tehát adott alaptémánk: milyen motivációk alapján fogtak komoly értékteremtésbe, miként találták meg a tokaji értékekhez vezető utakat, hogyan látják a Világörökség részét képező borvidékünk jelenét és jövőjét? Az őszi verőfényben as Tornyos Borház képviseletében **Berei Tamás, a Csengődi Eszesvin Kft ügyvezetője** és telephely vezetője, valamint a **Szegi Pincészet főborásza,** birtokigazgatója Barta Viktor ad felvezető tájékoztatást, helyzetképet elképzeléseikről.

Címünkben azt írtuk, hogy értékmentés vezérelte a kiskunsági befektetőt, ezért előbb ezen a szálon indulunk el. Érdeklődésük fókuszába került **Kubus László borász**, aki Szegi településen olyan történelmi pincével rendelkezett, amely nagy írónk, **Krúdy Gyula családi birtokának részét képezte.** A hiteles történet arról szól, hogy az író a kitűnő borokat és finom ételeket nemcsak előszeretettel fogyasztotta, hanem az azokról érzékletesen valló regényekhez, novellákhoz is sok ihletet kapott itt. Kubus László a Tokaj-Hegyaljai Állami Gazdasági Borkombinát korábbi pincemestere a privatizáció során megvásárolta a Krudy Pincét, valamint a mellette álló épületet és itt **hangulatos vendéglátóhelyet alakított ki Tornyos néven**.

– A ma már Budapesten élő Kubus Lászlótól megvásárolva mindezt, úgy döntöttünk, **stratégiai borászati bázist** hozunk létre – ad alapütést beszélgetésünkhöz Berei Tamás. – Piaci elképzeléseinkhez egy másik fontos döntést is meghoztunk. Szőlőterületeket nem vásárolunk, hanem integrátor szerepet felvállalva, **érdemi kapcsolatot alakítunk ki** a helyi szőlőtermelőkkel. Ha a csengődi borászatunkat is számításba vesszük, valójában országos kitekintésű ez az integrátori tevékenység, hiszen más borvidékekről is érkezik hozzánk minőségi szőlő! Az idei szüret zárásához érkeztünk, az aktuális tokaji helyzetértékelésről többet tud beszélni kiváló borászunk, Viktor.

Új technika – ősi pince – hangulat

A példakép és tanítómester édesapa

Mielőtt a napi aktualitásokról adna számot a 38 éves, szőlész-borász diplomát a Gyöngyösi Főiskolán (ma a MATE Gyöngyösi Campusa) szerzett, kétgyermekes szakember, a pályaválasztás motivációit is felfedi. A szőlőműveléssel foglalkozó édesapja már kisgyerekként rendszeresen magával vitte a szőlőbe, traktoron ülve és tőke közelben előtte lepergetve nap, mint nap, milyen is Tokajban szőlővel foglalkozni. Nemcsak ismeretei bővültek, hanem a szülők tokaji mentalítását is magába szívta. Nem volt nehéz eldöntenie, hová menjen tanulni, majd diplomája megszerzése után a legtöbb időt az Oremus Pincészetnél töltötte el, ahol pincemesterként számítottak szakmai tudására. Többszörösen is sokat jelentett ez az időszak, hogy erőt gyűjtsön: továbblépjen a szakmai ranglétrán. Sorsszerű, hogy az új befektetőnek már maga az eladó, Kubus László ajánlotta, hiszen gyermekkora óta ismeri Viktort.

– Alapos elbeszélgetés után szavazott bizalmat Szabó József, így szakmai pályafutásom újabb szakaszaként **teljes körű felelősséggel végezhetem hivatásomat**. – Láttam eddigi pályafutásom során Tokajban minőségi csúcstechnikát képviselő

borászatokat, az Oremus ezek közül is a legelsők között említendő! A Tornyos Borházban létrehozott **hűthető, fűthető erjesztő kapacitás**, annak technológiája, minden borász álma lehet! Jól felépített cégrendszer részese lehetek. A feladataimat pontosan meghatározták, **a szőlő felvásárlásával és a bor elkészítésével foglalkozhatom**, teljes intenzitással, vagyis minden ízemet, porcikámat, gondolatomat ez köti le. Az értékesítési, marketing munkát, a fokozatosan itt kialakítandó exkluzív, személyre szabott vendéglátó, kóstoló programokat külön hozzáértő kollegák szervezik. Persze ebből sem maradhatok ki, hiszen a borász az **elsőszámú szószólója, személyességet üzenő felvezetője a boroknak**. Ezt fontos hozzáadott értéknek tartom.

Kint és bent...

Értéket mentettek

Témánkhoz tartozik, különösen aktualitása miatt a már többször említett szőlőfelvásárló szerepvállalás! **Sikerült mostanra kialakítani megközelítően 200 termelővel a kapcsolatot**, ehhez pedig a már említett tokaji mentalitás fontos emberi érték. Viktor mindenkit ismer, de partnerei azzal is tisztában vannak, **csakis minőségi árut fogad el.** Ez a termelői kör **80 százalékban évről-évre visszatér**, kialakulnak újabb kapcsolatok, de nagyon fontos, hogy folyamatos legyen mindkét fél számára a biztonság! Megtudjuk, hogy késő tavasztól már előkészítik a szerződéskötéseket és a szőlő beérkezése után a kifizetés is folyamatos. Nagyon fontos hangsúlyozni: **korrekt áron!** Megvan ennek az egy mondatban kifejezhető jól ismert mentalitás tőkéje: **„Élni és élni hagyni**"...

Itt van az a pillanat, hogy ismét átvegye a szót Berei Tamás, aki elárulja, hogy még jó **10 évvel ezelőtt Tokajba érkezett**, azzal a céllal, hogy megismerje az itteni fajták értékeit, kvalításait a próba szándékától vezérelve ezekből **a fajtákból kész tételekkel érkezett vissza az anyacégéhez.** Annak rendje-módja szerint, amikor a borok értékesítésre alkalmassá váltak, hirtelen piacra dobva pillanatok alatt elkapkodták…

– Felsejlett tehát bennem és Szabó József tulajdonosban is, hogy nekünk f**ontos bázist kell létrehozni Tokajban!** – mondja. – El is érkezett az idő, és íme, már három éve jelenhetünk meg úgy a piacon, hogy borainkban már ott van a tokaji véráramlat. Nagyon egyszerűen fogalmazva, ez az érték a piacon felerősítette pozícióinkat. **A márkaépítés része, hogy az Eszesvin Kft hátterével a Királyhegy Kert Kft hátterével megközelítően 30 féle borunk piacra jutását alakítottuk ki.** Próbálkoztunk hazai multi kereskedőláncokkal, de végül is más irányokat szabtunk önmagunknak. Ez pedig **a külföldi piacon való megmérettetés**. Nos, ehhez szükséges, nem kis húzóerőként a tokaji név! A Tokaji Borvidék örök téma századokon át, hiszen nemzeti kincs és bizony sokféle időket megélt. Jókat és rosszabbakat, de véleményem szerint legjobb, ha békén hagyják! **Tapasztalható, hogy most is fordulat elé nézünk**. Halljuk, hogy az eredeti, az 1800-as évek végén kialakított dűlőkataszterhez térne vissza a borvidék. Nagy léptékű munka, de Barta Viktor fiatal borász barátommal úgy vélekedünk, a következő **lépéseket nagyon át kell gondolni.** De erről is van még külön véleménye Viktornak.

– Így igaz, hiszen a fajtákon nem lehet változtatni, **Furmint, Hárslevelű, Sárgamuskotály, 5 és 6 puttonyos Aszú, száraz, édes Szamorodni,** de a termőhely mellett egyre jobban felértékelődik a feldolgozó technológia. A Tornyos Borház a reduktív irányt határozta meg. És még valami! Minél inkább kevesebb a kézi erő, annál jobban jelenti ez a technológia a kiutat. A dűlőszerkezet számos ok miatt átalakult, felelős módon minden bizonnyal megtalálják a döntéshozók, **hogyan lehet ezt a történelmi terület - szelekciót a gyakorlatban végrehajtani.** Boraink külföldre jutnak el, meghatározóan **Lengyelországba, Szlovákiába, Németországba, Csehországba, Ausztriába**, de az Aszú, amit minden korban a legnagyobb értéknek jelöltek és jelölnek jelenleg is, mind a mai napig kizárólagosan kézi erővel készíthető el! Ezért is előrelátó marketing gondolkodásmód, hogy a már említett történelmi Krúdy Pincénkben, annak csodálatos klímáját és adottságát kihasználva **fokozatosan tárolunk újabb és újabb tételeket Aszúkból**. Ez véleményünk szerint már 8-10 év múlva több, mint **biztató boros tőkét jelent!**

Ahogy körbejárjuk a feldolgozót és az egykor vendéglátóhelyként üzemeltetett Tornyos Borház épületegyüttesét, a riportert hatalmába keríti egy különleges érzés. Jelen pillanatunkban **Tokaj szívében fog kezet egymással múlt és jelen,** hosszú évszázadok során felhalmozódott tudás és útkeresés. Viktortól megkérdezve, valaha is elvágyott innen, mondjuk külföldre, új ismereteket szerezni, tanulmányútra menni? Nem késik a válasszal: újabbat megismerni izgalmas dolog számára is, de a már emlegetett tokaji véráramlat benne is kering elődeinek, különösen édesapjának és édesanyjának köszönhetően. **Tokajiként akar boldogulni,** felkészült arra, hogy szembenézzen a fejlődés kanyarulataival, jó vagy rossz érdekeket szolgáló intézkedésekkel. De azzal is, hogy a felelősséget az ő két gyermekének, a felnövekvő nemzedéknek adhassa át.

k. d. p.

EMBER H1MESHÁZÁRÓL

Vendégségben Hennessy grófjánál – Egyedülálló italgyűjtemény birtokosa

SVÁB VÉR (2.)

ÚJPESTI FOCILEGENDÁK

ÍGÉRTÜK, HOGY SCHÄFFER FERENC IGENCSAK FORDULATOS, ESEMÉNYEKBEN ÉS SZAKMAI KORSZAKOKBAN GAZDAG ÉLETÚTJÁBÓL TOVÁBBI ÉRDEKES ADALÉKOKKAL SZOLGÁLUNK MÁSODIK RÉSZÜNKBEN.

Öregfiúk között...

Kereskedő, vendéglátós és szállodás életszakaszait taglalva az utóbbival fejeztük be előző riportunkat. Pécs legendás szállodáját, a Hotel Kikeletet – az akkori tulajdonos felkérésére – kéthónapos intenzív átalakító, szervező munkával már nyereségessé tette.

– Bárhol is dolgoztam, valahogy felszínre tört bennem az a sajátos képesség, hogy az egyes folyamatokban meglássam, észrevegyem a rossz irányba ható folyamatokat – fogalmaz még az előző témához kapcsolódóan őszintén, egyáltalán nem a túlzó önbizalomtól vezérelve, hanem különös érzékére utalva. – 2016-ban a Kikelet tulajdonosa lettem, majd két évre rá a szálloda objektumot értékesítettem, mint előző riportunkban utaltunk rá, egészségügyi centrumként teljesíti újkori szolgálatát.

A Szűz csillagjegy …

Riportalanyunk színes, sokrétű egyéniségének szálaiból jó néhányat már bemutattunk, most -szélesítve a palettát - csillagjegyének néhány jellegzetességeit emeljük ki. Szeptember elsején született, és ha sorjázunk néhány olyan személyiségjegyet, ami kereskedői, vendéglősi, szállodási munkájához kapcsolódik, igencsak meglepődünk! Tisztességes típus, mindig a lelkiismerete vezérli. (De sok kollegának válna javára!) Jó gyakorlati érzék, kézügyesség (a bemutatott pellérdi kis birtokán, gyümölcsösében szinte minden megtalálható, a modern technikától kezdve egészen a régi szerszámokig). Azt mondja, a sváb ember mindig is fúrt, faragot és életeleme, fontos energiaforrása a mindennapi hasznos tevékenység. Továbbmegyünk, szolgálatkész, precíz. . .(egy vendéglősnek nagyon is jó tulajdonság, ha alkalmazkodó, segítségére, nem szolgai, hanem őszinte alázatára mindenki számíthat.)

Pellérdről, találkozásunk napján **pécsi családi házába invitál,** ahol a riporter számára meglepetések sorával rukkol ki. Mondanunk sem kell, gyönyörű zöld környezet, feleségével gondosan ápolják a kertet, minden szegletét, sarkát, négyzetméterét dédelgetik. Amikor végigjárjuk, őszinte nyitottsága, feltárulkozása nyomán mindennapi életük fontos helyszínét, **szintenként fedezünk fel egy-egy italos kincsestárat.** Ezúttal az ezzel kapcsolatos érdekességekről, motivációkról adunk exkluzív összefoglalót. Sorban kell haladnunk, mert egy olyan italgyűjtemény tárulkozik fel a szemlélő számára, amely talán **országosan is egyedülálló,** de még világszinten sincs szégyellnivalója gazdájának!

1961 volt az első év, amikor gyűjtésbe kezdtem – bontja ki ezt a fejezetünket Schäffer Ferenc. – **Az első időszakban whisky,** majd később következett a konyak és a tokaji bor. Egy idő után abbamaradt, de olyan határokat értem el, amire megbocsájthatóan büszke lehetek! Most mintegy **320 féle whisky, 70 féle konyak és 360 üveg különleges tokaji bor**, főleg Aszú és esszencia van a készletben. Minden tételben találhatók különlegességek és ritka árverésre ajánlott tételek. Most veszem fel az **edinboroi Royal Whisky Házzal** a kapcsolatot, hogy némely ritkaság árverésre kerül-

Becses gyűjtemény

jön. Természetesen az **egész tétel egyben is eladó**, most nem részletezett családi okok miatt! Bontásra csak az kerül, amely pótolható. Fogyasztóként kedvencem, mintegy 25 éve a konyak és a tokaji lett!

Árakat most nem mondunk...

Hennessy köszönet

23 évvel ezelőtt kiváló vendéglősi tevékenységére figyeltek fel a konyakbirodalom szakemberei! A pécsi Fregatt Arizona Pub Western Étterem kínálatában kiemelten szerepelt a csúcsminőségű Hennessy konyak és fogyasztása nemzetközi szinten is elismerést váltott ki a gyártóktól. Köszönetként háromnapos főúri vendéglátásban részesítették feleségével a kiváló vendéglátós szakembert. Hennessy grófja , a birtokán lévő Bagnolet kastélyban látta vendégül meghívottjait, a lepárlóban pedig felejthetetlen kóstoló programon ismerhették meg mélyrehatóbban a konyakgyártás legfelsőbb szintjeit. Meginvitálták a Trezor Pincébe, ahol 1800-as évekből származó párlatokat őriznek és az újabb évjáratokhoz ebből bizonyos mennyiséget használnak fel a csúcsminőség elérésének

Szép trófea

Emléktábla-koszorúzáson

Magukért beszélnek...

Tokaji relikviák

érdekében. Jelenleg – Ferenc autentikus tájékoztatása szerint – a Hennessy Richard a legdrágább: egy palack értéke 2.270.000 Ft. Kifinomult ízlésvilágának mennyei élmény volt, amikor vendégsége közepette 1867-ben párolt konyakot kóstolhatott.Nemes vendéglátója és közötte-egyebek mellett- a következő mondatok hangoztak el.Ferenc:"Szerencsésnek érzem magam, hogy itt lehetek!" Válasz: „Én vagyok szerencsés, hogy ilyen kiváló szakember értékesíti márkánkat!"

Minden évben összejönnek

Kétségkívül ez a személyes találkozás egyben megváltoztatta az italhoz fűződő hozzáállását. Újabb helyiségbe érkezünk, ez pedig **a tokaji borok világa. 1979-óta folyamatosan járja a Tokaji Borvidék kiemelkedő minőséget kínáló pincészeteit**, különös előszeretettel a **Disznókő, Oremus, Hétszőlő, Dobogó** birtokot. Sok kitűnő borászt ismer, szerinte Tokaj a borvilágon belül külön kategóriát képvisel, a borok fölött van! **A villányi borokhoz is mély érzelmi szálak kötik,** fogyasztóként, emberként egyaránt. Életrajzi adalék, hogy Bock Józseffel katonatársak voltak, természetesen mind a mai napig kíváncsiak egymásra, tartják a kapcsolatot.Nagy becsben tartja a **Bock Magnifico 2003-as első évjáratát** – több tétel sorakozik a készletében… Schäffer Ferenc – visszatérve még Tokajra – sok érdekes embert fedezett fel a történelmi borvidéken. Gyűjteményének minden részletét most nem elemezzük, de egy szálat kiemelünk a nagy egészből. **Szerencsen megismerte hosszú évekkel ezelőtt Szabó Gyulát,** akitől akkoriban olyan évjáratból vásárolt nagyobb tételt /hatputtonyos aszú, essencia/, ami jelenleg is különleges érték. Mára már a kiváló szerencsi borász visszavonulóban van, hiszen túljutott a 80. évén. Tisztelője tervezi is, hogy a mostani szüret után ismét felkerekedik,és **szokásos tokaji őrjáratán** őt is felkeresi.

Most pedig a rabul ejtő csodálatos italkülönlegességek után egy aktuális eseményről szóló híradással fejezzük be ujabb epizódunkat. Sorozatunk felvezetésében, előző számunkban jeleztük, hogy menynyi mindenről tervezünk még szót ejteni a „schäfferi"világból. **A sakkozás, harmonikázás örömeiről, az egyedülálló otthoni konyhájáról, varázslatos főző tudományáról** – ami valóban megérdemel majd egy külön „misét"- és persze a számára nagyon fontos, **életre szóló barátságokról**. Felvezetésként ehhez kapcsolódó friss esemény, hogy Schäffer Ferenc az újpesti **Dózsa (UTE) Öregfiúk Egyesületének elnökségi tagja**. Messzire vezetnek a szálak, hiszen pályafutása során egy balatoni árúházat vezetett, ahová az újpesti Dózsából érkeztek nemcsak játékosok, hanem az akkori vezetés tagjai, így kiváló sportolókat ismerhetett meg és ez a kapocs olyannyira életre szóló, hogy **hagyománya lett annak, hogy pellérdi vendégházának gyönyörűen megterített hatalmas teraszán, rendszeresen találkozókat szervez barátainak**. Idén, őszkezdetre busszal érkeztek, hogy kiváló, szeretett barátjuk kényeztethesse, minden jóban fürdethesse őket. Ilyenkor az elkötelezett vendéglős szívét-lelkét adja, hogy eléjük tárhassa a felsőfokú vendéglátás petárdatűzét. Fotóink tanúskodnak arról, hogy a mostani összejövetel is remekre sikeredett, az étkek, italok és a házigazdai szeretettől sugárzó szív újabb érzelmi és kulináris munníciókat adott a következő találkozásig… **Szeptember 29-én pedig Ferenc utazott Budapestre, Zsengellér Gyula emléktáblájának avatására.**

Mi pedig, a himesházi emberről következő, karácsonyi ünnepi számunkban szolgálunk majd újabb érdekességekkel.

Kiss Dezső Péter

Ferenc focista barátaival

Koccintás

Ebéd közben

Imádja az Újpestet...

Megfontoltan haladva

Vendégváró polgármesterek (1.)

ŐRSI GERGELY: „HISZÜNK A KULTÚRA ÉS GASZTRONÓMIA KÖZÖSSÉGI EREJÉBEN”

ELSŐDLEGESSÉGEK BUDAPEST II. KERÜLETÉBEN – SERTÉSLAPOCKA SAJÁT ZSÍRJÁBAN ELTÉVE – MIÉRT SZERETIK A FEKETE MACSKÁT?

AZT NEM TUDJUK, HOGY ŐRSI GERGELY, BUDAPEST II. KERÜLETÉNEK POLGÁRMESTERÉNEK KEDVENCE-E A FEKETE MACSKA, AZT VISZONT NYUGODTAN KIJELENTHETJÜK, HIDEGKÚTON , A FEKETE MACSKA NEVŰ PIAC EGYRE NÉPSZERŰBB A KERÜLETLAKÓK KÖRÉBEN (MEGTUDTUK: SOKAN ÁTJÁRNAK A SZOMSZÉDOS KERÜLETEKBŐL IS)...

Lapunk küldetését tekintve a vidék értékeivel foglalkozik, hiszen borokat, étkeket, vendéglátást tekintve óriási a kínálat szerte gyönyörű országunkban! A lapszerkesztő – aki eredetileg, ahogy Karinthy mondja:” minden pesti vidéki” – maga is a Hajdúságból származik, sok-sok debreceni, hortobágyi íz élményekkel. Ám jó sorsa úgy hozta, hogy **egyszer csak II. kerületi lakója lett! És itt, azt vette észre, mintha vidéki hangulatba cseppent volna. Mi történt, polgármester úr?**

– Amikor megválasztottak polgármesterré és az azóta eltelt időszakokra is visszatekintek, **sokat formálódott lokális kötődésem** – mondja felvezető gondolatként. – Mindig is csodáltam a II. kerület **heterogén, mégis összetartó közösségét.** Amikor számomra megmutatta a szomszédság a valódi arcát, az pont mindannyiunk számára egy nagyon nehéz időszak volt. A világjárvány során olyan **emberséget, bajtársiasságot és empátiát** tanúsítottak a kerület lakói egymás iránt, ami lenyűgözött! Igazán **büszke vagyok** arra, hogy polgármesterként ezt a közösséget szolgálhatom.

– Gyermekkora óta vannak élményei, hiszen őslakos. Otthon milyen családi konyhát, „édesanyja főztjét” kóstolta?

Zsűrizés közben

– A családunk igazán **a klasszikus magyar konyha híve** – utal arra, hogy érdemes bízni minden korosztálynak nemzeti étkeink ízében. – Egyik kedvencem a **sertéslapocka saját zsírjában eltéve**, ami mindig volt a kamránkban, hogy bármikor elővehető legyen. De sorakoztak a polcokon **házi lekvárok, savanyúságok és lecsók** is. Vasárnapi ebédek? Azt gondolják, menynyire egyhangúak voltak, de sokan egyetértenek velem abban, hogy ebből a menüből kitörölhetetlen az **emblematikus húsleves** – rántott hús páros!

„Ős" pasaréti polgár: Tóth Imre

Maradt még lecsó...

Cimborák...

– Egyre jobban észrevehető, hogy kerületük átgondolt kommunikációs stratégia alapján, megértve az emberek mindennapi igényét és gyakorlatát, képviselik a polgárokhoz való kötődést. Hírleveleikből szinte naprakészen értesülhet a kerület közössége, mennyi minden eseményre invitálják őket. Feltűnt, hogy ezek között egyre markánsabban megjelennek a gasztronómiával és a családok konyháival összefüggő akciós vásárlási lehetőségeket kínálnak. Mi ez az önkormányzati szolgáltatói figyelmesség?

– **A Fény utcai piac** évtizedek óta látja el a környékbelieket friss, termelői áruval és kínál olyan szolgáltatásokat, amire mindannyiunknak szüksége van. – Igyekeztünk emellett **a kerület külső részére kéthetente vasárnap is elhozni a közvetlen kapcsolatot közeli termelőkkel és kézműves árusokkal**. Így alakult ki a Fekete Macska Piac, aminek a **Klebesberg Kúria** kertje ad otthont. Emellett rendszeresen szervezünk olyan termelői vásárt, ahol közvetlenül a termelőket kötjük össze a kerület lakóival és egy-egy adott termékkel. Az eredmény? A termelők olyan áron értékesítik portékáikat, hogy **mindkét „fél" jól jár.** Ez a kezdeményezésünk népszerű: van, hogy **6-700 család érkezik vásárolni**… Hiszünk ugyanis a kultúra és a gasztronómia közösségi erejében. A **Hidegkúti Halnapok, a Lecsó Fesztivál, vagy a Frankel Piknik** számunkra sokat jelentenek. Ilyenkor nemcsak ételeket kóstolunk, de együtt főzünk, beszélgetünk, hiszen nagyon fontosak ezek az életigenlő, közösségépítő alkalmak.

– Eddig csupa derű! Ám voltak nehéz időszakok is. A pandémia sanyargató hónapjaiban, sajnos éveiben, a kerületi vendéglátós vállalkozói közösség nagyon nehéz helyzetbe került… Miképpen tudtak segíteni?

– A mi kerületünk vendéglátós szektorát is nagy veszteség érte a pandémia alatt – fogalmaz visszatekintve a nehéz helyzetre. – A saját lehetőségeinkhez mérten **igyekeztünk könnyíteni a gasztronómia szereplőin** ingyenes teremhasználattal és a saját bérleményekben díjmérséklésssel. Vendéglátós szempontból sokarcú a kerületünk, hiszen a területi nagyságrend miatt színes szolgáltatásra van igény. A Margit-negyedben jellemzően találhatóak a nemzetközi konyha képviselői és az egészséges életmódba beilleszkedő étkezési lehetőségek. A kerület külső részén, részein inkább a **családi vendéglők** jellemzőbbek. Visszatekintve: azok tudták jól átvészelni ezt az időszakot, akik **adaptálódtak, házhozszállítással vagy érintésmentes átvétellel** értékesítettek. Jólesik kimondani: szerencsére nagyon sokan talpon maradtak.

Húsleves és halászlé

– Azért térjünk vissza a kultúrára, a már említett Margit-negyedre. Ez is a közösségteremtés újraépítése, generálása…

– Beszélgetésünk előtti szombaton hoztunk össze egy utcatakarítással egybekötött **szomszéd ünnepet** a Frankel Leó utcában – villan fel a szeme Őrsi Gergelynek a kérés hallatán. – A Margit-negyed szereplőivel lehettünk együtt. A kedvezőtlen időjárás ellenére nagyon jó hangulatban telt a **Frankel Piknik**. A helyi vállalkozók kinyitották portáikat és nagyon erős közösségépítő beszélgetések részese lehettem. A Margit-negyed számunkra nem pusztán egy ingatlanhasznosításról szóló projekt, igyekszünk az ingatlanjaink bérbeadásán túl valós kulturális központot létrehozni a területen. **Sok értékteremtő üzleti közösségnek adunk otthont**, példaként említhetem: a Képzőt, a Blitz Galériát, a Habitatot vagy a Bolygót. De nemsokára a **Dante Közösségi Alkotótér** is megnyitja kapuit.

Mégis! Kicsit közelebbről ŐRSI GERGELY

Megtudtuk, hogy kedvenc étele, javíthatatlanul és egyértelműen a rántott hús rizzsel. Amikor a borokról kérdeztük, szerényen megjegyezte, nagyon ritkán fogyaszt alkoholt, szinte kizárólag ünnepi vacsorák meghitt pillanataiban. Ilyenkor igyekszik az ételhez passzoló bort választani. Édesanyja megkóstolt főztjeitől eljutva odáig, hogy másoknak is készíthet ételeket?- érdésünkre számunkra örömteli választ adott. „Vidéki" budaiként szeret bográcsban főzni. Az ilyen alkalmakkor összegyűlik a család, mindenki vállal részfeladatot. És ha felszáll a füst, netán a sok munka mellett szabadideje is van? Lehetőségeihez mérten sok időt szeret tölteni a szabadban. Kifejezetten feltölti a természet, legyen az egy kirándulás a családdal, vagy egy közösségi zöldterület takarítás.

Bárhogy is nézzük, sok munka vár még rá!

Kiss Dezső Péter

SZALON- ÉS ÉLETKÉPES CSOKOLÁDÉ

Stühmer volt, van, lesz!

PRÓBÁLJUNK KERESNI NÉHÁNY OLYAN HASONLATOSSÁGOT, AMELY ÖSSZEKÖTI AZ 1868-BAN MAGYARORSZÁGON PICINYKE CUKORÜZLETET VÁSÁRLÓ, MAJD VÁLLALKOZÁSÁT EURÓPAI MAGASLATOKBA EMELŐ, HAMBURGBÓL SZÁRMAZÓ STÜHMER FRIGYEST ÉS AZ EGRI CSÓLL PÉTER, IMMÁRON MAKLÁRI KÖZPONTTAL RENDELKEZŐ, A STÜHMER MÁRKANEVET 2006-BAN MEGVÁSÁRLÓ, NAGYOT ÁLMODNI MERŐ ÚJKORI CSOKOLÁDÉGYÁROST?

Távlatokban gondolkodik

Robot-technika

Csóll Péter

ROBOTJAI, BOLTTÁMASZPONTJAI

Itt vagyunk meghívására 2023 szeptember hónap harmadában, amikor a maklári Stühmer fellegvárában **intenzíven beindul az idei szaloncukorgyártás**. Maradjunk még az indító gondolatoknál. A névadó cukrászmester **Magyarországon összesen 63 fióküzletet nyitott**, de megjelent termékeivel **Párizsban és Abbáziában is**. Már fia állami támogatással modernizálta a gyárat, csokoládégyártásban korának legmagasabb technikai színvonalára jutott. Mielőtt beöltöznénk a higiéniai követelményeknek megfelelő védőruhába, elöljáróban mondjuk is. **Csóll Péter** és csapata úgy élesztette újjá a márkát, hogy **sok mindenben** – figyelembe véve saját korának lehetőségeit – **követte az elődöt**. A szaloncukor azért készül már szeptember hónapban intenzíven, mert lapunk megjelenésének időpontjára már a **teljes kínálat a boltokba került,** hiszen a csokoládé értékesítés csúcspontja az elmúlt években karácsony centrikussá vált. Erről még az üzemlátogatási sétánk előtt beszélt házigazdánk, aki már korábban több nyilatkozatában is utalt arra, hogy „miért is Stühmer"?

– Adódott a lehetőség, hogy döntsek, lehetett volna az új márka „Csóll csoki", de azt gondoltam, ha már egy ilyen fába vágtam a fejszémet, akkor az értéket mentem tovább. – Több mindenben kipróbáltam magam, eredeti diplomám a vendéglátáshoz köt, de mindig is az önmegvalósítás útján kerestem az újabb és újabb lehetőségeket. Ha úgy tetszik az így keletkező **profitomat a csokoládéba fektettem**. Így utólag azt mondhatom, jó döntés volt.

Már a gyártósoron

A Stühmer több, mint 200 féle termékkel kedveskedik vásárlóinak. Ahhoz, hogy egyre jobban tudja bővíteni termék szortimentjét, volumenét, ahogy Stühmer Frigyes is tette, új gépeket, gyártósorokat kellett beszerezniük. A kis egri csokoládé üzletből megfontoltan haladva eljutottak a következő fontos állomásáig: az addigi kisebb gyártó üzemét 2014-ben Maklár területén-állami támogatást is kapva - 4000 négyzetméteres gyárrá növelte. Mi több, 2017-ben ugyanezen a telephelyen 2100 raklapos készáru raktárat épített hűtött és fagyasztott késztermékek tárolására. Minőségellenőrző részlegként laboratóriumát egyedülálló analizáló berendezéssel bővítette. Igen, a minőség! Ez a rendszer a gyártás teljes fázisában koordinálja a minőségi irányelvek követését, ezzel segítve, s a gyakorlatban bizonyítva a cég mottóját: „minőség mindenekelőtt". Ha már a „Csóll történetnél" tartunk, jelenleg a cég, nagyon fontos értékesítési stratégiai filozófia alapján 8 márkaboltal rendelkezik, amelyből 6 saját üzemeltetésű, 2 pedig partnerként közvetíti a Stühmer minőséget A termékek egy része eredeti, régi recept alapján készülő, un. nosztalgiatermék, többségük azonban már kreatív termékfejlesztő csapatuk szülöttje.

Már beöltözve indulunk üzemlátogatási túránkra! Péter a **Knobel svájci csúcsminőséget képviselő gyártósort mutatja be.** Hihetetlen, milyen a dinamika, a technikai, kiszolgáló csapat együttműködése, de szájtátva nézzük azt a csúcstechnológiát, amit meghonosítottak Makláron, ahol évekkel ezelőtt még – most is maradékként – napraforgó földek voltak.

– A szaloncukor sok termékünk mellett azt üzeni vásárlóinknak, hogy **a minőséget sűrítjük az ünnepbe** – mondja. - Ez az ízesítésekben, csomagolásban, annak színvilágában, teljes egységében mutatkozik meg. A termékfejlesztésről, innovációról, a megújulás életben maradást jelentő újabb és újabb fejlesztések nyomán a szaloncukrok ízvilága is változik.Vannak kedveltek, melyek kínálatunkból nem maradhatnak ki, de **a vásárló nyitott az új íz kompozíciókra is**. Amikor az üzem területén naponta

Szaloncukor-katonák...

Már csomagoltan

végigjárok, hatalmába kerít az az érzés, hogy **számomra és csapatunk számára ez az időszak valahogy a legfontosabb**! Ilyenkor a családokhoz, ezzel együtt az új nemzedék tagjaihoz, a gyerekekhez jutnak el. Névadóm európai szinten volt szalonképes csokoládégyáros, én, munkatársaimmal előbb itthon szeretnék bizonyítani, hogy aztán a mostani **10 százalékos exportról továbbléphessünk magasabb hatásfokokra.**

A robotok – a gyártósoron **hat ilyen gigász van** – rendületlenül végzik dolgukat! Minden vezérelten, komoly műszaki szakmai csapat által beállított rendszer alapján működik! Nagyon kevés a selejt, viszont mindjárt fontos megjegyeznünk, hogy munkatársakat is látunk! A gép mellett **a kézi erő még nélkülözhetetlen**. (Ezen munkafázisokról most nem beszélünk, de e szorgos kezek nélkül mégoly igyekezettel sem jutna tovább.) Velünk van Maszler László a hazai csokoládégyártás egyik etalon szakembere.Kalauzunk jó szívvel gondol-új szakaszt nyitva életében- szerencsi tanuló időszakából **Dr Takács Istvánra, Leskó Jánosra, Szilvike nénire.** Segítségüknek köszönhetően indulhatott el ismét Magyarországon a bérgyártás és forgalmazás.

Miért fontos a bolthálózat?

Pár nappal maklári látogatásunk előtt adta át Budapest belvárosában legújabb üzletét a Stühmer. Erről is kérdeztük Csóll Pétert.

Igazi támaszpontjaink ezek az üzletek, ahol saját csokoládé termékeink mellett cukrászati kínálatunkat is felvonultathatjuk – fogalmaz. – A maklárin kívül fővárosban már így két saját üzlet működik, három pedig partnerként képviseli kínálatunkat. Gyöngyösön, Debrecenben már szép fokozatosan bevezetett üzletünk fogadja a vendégeket. Eger városában idén nyáron átadott cukrászdánk, minek tagadnám, szívem csücske. A csokoládé világába innen indultam egy pici üzlettel, és 2023-ban itt egy stílusos, a mi világunkat jelen pillanatban teljességben bemutató kávéházba invitálom a városlakókat és az ide érkező turistákat. Nem mondhatok le arról, hogy támaszpontjaink számát tovább növeljük. Nem tudom, eljutok-e a Stüchmer birodalom nagyságrendjéhez, de szerintem nem is ez a fontos. Csápjainkat minél szélesebbre kell kiterjesztenünk. Ehhez pedig nemcsak a csokoládé, mint emblematikus produkció szükséges, hanem a Stühmer sütemények is. Maklári gyárunkban az un. puha cukrászat szakmai műfajában 25 cukrász dolgozik azért, hogy ilyen íz élményeket is tudjunk adni vásárlóinknak. Ideillő, hogy életem, üzleti pályafutásom nagy ajándéka, hogy jó sorsom összehozott Borbély Béla cukrásszal, aki számos korábbi Stühmer termék receptjét ismerte és kötelékünkben feledhetetlenül el is készítette.Egri sírjához évente elmegyek tisztelegni.

A szaloncukortúra után vendéglátónk irodájában még kötetlenül beszélgetünk. Arról például, hogy mindennap bejár, **a cég vezetésében humán szemléletű, demokratikus, ám a döntéseknél magára marad**. Ezt hívják felelősségnek. Ezért is tanulta meg a gyártási folyamatokat, a technika alkalmazását és annak képességeit, hatásfokait. Ezért fontos megbeszélések után dönthet a fejlesztésekről, az újabb és újabb technológiák bevezetéséről, nem kevésbé humán kérdésekről. **Legjobban akkor érzi magát, ha maga is beáll a gyártásba, a munkatársak mellé**! De ez már úgy az élete, hogy serkenti az előbbre jutás érzése. **Szilágyi Gertrúd** gyermekei édesanyja – **17 éves fiuknak és 6 éves lányuknak –**, rá számíthat stratégiai területeken is. Gertrúd viszi a saját és partneri üzletek mindennapi ellátását, az azzal kapcsolatos adminisztrációt, szállítást, de a tervezésben is részt vesz, és döntések előtt meghallgatja…

– A jövőkép nem mindegy, hiszen az **1800-as évektől idáig időutazásban vagyok** – mondja a széles vállát a vízilabdázásnak köszönhető maklári-egri csoki ember. – Láthattátok ezt a technológiát, ami jelenleg európai szinten is csúcsminőség. De itt vagyunk a **generációváltás korszakánál**, ezért meg kell céloznunk új marketing stratégiánk szerint a **15 év feletti vásárlóinkat**. Az export területén pedig erősítenünk kell, ha minden sikerül, Európa elérése sem lehetetlen. Közben persze itt van a nyakunkon a **mesterséges intelligencia.** Nagy kérdés: meddig kellünk mi…

Kiss Dezső Péter

Oldott pillanatok

Jó alapokról tovább építkezve

Ipolysági ünnepség – Megújult vezetés – Emlékezetes avatás

EGY GYÖNYÖRŰ SZEPTEMBERI SZOMBAT AZ IPOLYSÁGBAN A BORRENDI MOZGALOM IGAZI ESZENCIÁJÁT JELENTETTE! SOKSZÍNŰ PROGRAM, KULTURÁLIS, KULINÁRIS ÉLMÉNYEK, EGY BORREND ÉLETÉBEN PEDIG ÚJ FEJEZET NYITÁSA.

A hazai borrendi mozgalom nagy égiszén **egyedülálló missziót képvisel az Esztergom-Párkány központú Vinum Ister-Granum Regionis Borlovagrend.** Jövőre lesz 20 esztendeje, hogy létrehozták, komoly anyaországi, egyben pedig jószomszédi szerepet felvállalva a több, mint 50 civil szervezetet tömörítő országos mozgalomban. Gyakran tudósított lapunk is olyan eseményekről, ahol ez a **felvállalt híd szerep** a maga valóságában mutatkozott meg. Szeptember 16-án, szombaton Párkány városának VIZA nevezetű regionális turisztikai központjában találkoztak az ország különböző pontjairól ide sereglő borrendi küldöttek. **32 közösség jó szívvel indította követét**, mert maga a program is csábító volt, a vendéglátó lovagrend nemrégiben megválasztott új vezetősége pedig elsőként mutatkozhatott be az ország borrendi színe-java előtt. Előre kijelenthetjük: a premier kiválóra sikeredett! De haladjunk sorba. Mielőtt busszal felkerekedtünk volna az ipolysági programon való részvételre, kellemes reggeli falatok és italok közepette mutatta be a jelenlévőknek **az újonnan megválasztott nagytanács tagjait Nyergesi Rezső**, a borrendet alapító, immáron tiszteletbeli örökös nagymester. Nevezetesen: **Szepesi Szabolcs** nagymestert, **Pallagi Tibor** kancellárt, **Birkés Ferenc** kincstárnokot, **Drapák Károly** krónikást, **Csudai Róbert** ceremóniamestert, **Galán Renáta** főpohárnokot, **Robotka Ferenc** zászlóőrt Az első program történelmi helyszínként az **oroszkai Hadtörténeti Múzeum** meglátogatása volt, amely a **Kárpát-medence legnagyobb harci eszközökből álló magángyűjteményével** rendelkezik. Az elmúlt század világháborús harci tárgyi, technikai gyűjteménye ez, amely akár egy napos barangolást is jelenthet a téma iránt érdeklődők számára. **Az elszánt múzeumalapító Zárovics László**, felesége és fiai kézi fegyvereket, ágyukat, harcjárműveket, repülő roncsokat és számtalan katonai relikviát tár a látogatók elé. Tanulságos visszarepülés a múltba, egyben pedig figyelemfelhívás arra, hogy világrombolás soha ne ismétlődjön meg! Ipolyság kedves, hangulatos, barátságos emberek által lakott kisvárosa Felvidéknek. A borrendi program valójában a **XLI Honti Kulturális Napok** keretében adhatott hangsúlyt

Telek Péter bizonyít

Istvá Pincei hangulat

annak, hogy mennyire fontos a határokat átívelő borrend küldetése. A ceremonikus, egyben pedig látványos borrendi avatási ünnepség előtt azonban **a borlovagokat az ipolysági István Pincébe invitálták** – már megérkezéskor szédítő, pompázatos panoráma tárult az ide érkezők elé! **Családi vállalkozás, ahol nagy hagyománya van a múlt tiszteletének,** a borkészítés familliáris múltjának, a kitűnő konyhának, mindent egybevéve: az őszinte vendégszeretetnek. **Tulajdonosa Nemcsók István** itt még házigazdaként mondott köszöntő beszédet, vezette fel az íz parádét hozó ebédet, személyes kínálásával kápráztatta el saját boraival a borlovagokat! (A nap egy másik programpontján – erről részletesen külön is szólunk – az egyik újonnan avatott borlovagként léphetett a városi színpad közönsége elé). A közös ebéd elfogyasztása után a délután derekára a város főterén már díszruhába öltöztek vendégek, házigazdák egyaránt, hogy az ünnepi forgatagban szép rendben színpompás ruháikkal igazi színfoltot adjanak ennek a napnak. A szikrázó napfényben, **láthatóan sok érdeklődőtől kísérten kezdhette meg látványos ceremóniáját** a Vinum Ister-Granum Regionis Borlovagrend. **Drapák Károly** krónikás köszöntötte az egybegyűlteket külön is a Magyarországi Borrendek Országos Szövetségét képviselő **dr. Bisztray György** elnökhelyettest, a rendezvényen megjelent városi elöljárókat, nem utolsósorban pedig név szerint zászlóikat színpadon

Nemcsók István mindent tudott

Oldott pillanatok

Avatás

Telek Péter

meglobogtató borrendeket. Érdemes idézni felvezető összefoglalójából, amely egyfajta visszatekintés, de jövőbenézést is tartalmazott. Elmondta, hogy a sok vihart megélt egykori Esztergom vármegye népeire az utolsó csapás az volt, amikor a II. Világháború végén a **visszavonuló német csapatok felrobbantották az Esztergom és Párkány városokat összekötő Mária-Valéria hidat**. 56 évet kellett arra várni, hogy újjáépítve, újra összekösse a két partot. 2001. október 11-e volt ez a történelmi pillanat. Nem sokkal ezt követően, **2003. november 17-én létrejött az Ister-Granum Euró Régió**. Ezt követően Nyergesi Rezső a Magyarországi Zsigmond Király Borlovagrend tagja barátaival szövetkezve felkeresték Ebeden Beneti Lászlót, hogy hozzák létre mintegy a két ország között valóságos és jelképes hidat alkotó új borrendi közösséget. Címerben egyaránt helyet kapott az esztergomi Bazilika, a Párkányi Borvidék szőlőültetvényei és a térség köldökzsinórja, a Mária-Valéria híd. **A borrend ünnepi öltözéke Esztergom vármegye tisztségviselőinek ruhájának hű másolata.** Számos cél között említették, s azóta is képviselik a térség szőlőkultúráját, kulturált borfogyasztását, közös rendezvényeket szerveznek, borbemutatókat és versenyeket, a közösség életképességét pedig jól reprezentálja, hogy folyamatosan gyarapszik, egyre jobban fiatalokat is bevonva a borrendi taglétszám!

A színpadon ezt követően **két tagjelöltnek kellett bizonyítania a borok iránti tiszteletét, alázatát, borászati, szakmai ismereteiket**, hogy aztán az újonnan megválasztott nagymester, Szepesi Szabolcs kardjának érintése nyomán teljes jogú tagjai legyenek tiszteletreméltó rendjüknek. Szakszerű borkiöntés, lopó segítségével, eszközhasználat, valamint a rend múltjával kapcsolatos kérdésekre kellett választ adniuk.A „vizsgáztatást „ jól levezető **Csudai Róbert** ceremóniamester felvezetésében. Jelenthetjük: sikerrel!

István a nagypapa ölében

BORLOVAGOK INNEN ÉS ONNAN

Boros-vendéglátós generációk folytatója:
Nemcsók István

Szlovák részről az ipolysági borlovag **51 éves, 13 éve foglalkozik szőlővel az időközben megépített borászatában. 30 éve nős, két gyermeke és két unokája van, 33 éve építkezési vállalkozó!** Ő hobbinak nevezi borászatát, azonban ez annál sokkal komolyabb, elhivatottabb. Saját szőlőből és vásároltból, 12 fajtából 5-6 ezer liter bort készít, amelyet a pincészetében – amelynek stílusosan és nívósan kialakított éttermét már délidőben megismerhették a borrendi vendégek – értékesít. 10 éve végezte el a **sommelier tanfolyamot** a Corvinus Egyetemen, 3 éve pedig egy **szőlész-borász tanfolyamot.** Céljai között szerepel a nagyszülők hagyatékának folytatása, a borászat és a szebb borok, a térségi borkultúra megismertetése – a következő generációkkal…

.Az esztergomi Érsekség 200 éves Dézsma Pincéjének tulajdonosa:
Teller Péter

Még neve is alliterál, ami különös üzenet… Ő a magyar részt képviseli, **52 éves, 24 éve nős, két gyermek édesapja, Lábatlan város polgármestere!** A szőlőművelést és a borkészítést már gyermekként megismerte szülei és nagyszülei jóvoltából. A család büszkesége az a **tulajdonukba került 200 éves esztergomi Érsekség Dézsma Pincéje**, amelyben 20 éve hobbiborászként tevékenykedik. Meggyőződése, hogy a hobbiborásznak is hitelesnek kell lennie. Az egy hektáros szőlészet, az időközben megszerzett szakmai tudás a **Budafokon elvégzett borkóstolói tanfolyam segítségével** egyre szebb borokat tud alkotni. Célja, hogy minél többen ismerjék meg Lábatlan és környékének borait. Polgármesterként arra törekszik, hogy a **két ország borászai borversenyeken és egyéb rendezvényeken ismerjék meg egymás borait, hagyományait,** kultúráját. Ennek az egyik lehetséges módja a közösség építésére kiváló a Vinum Ister-Granum Regionis Borlovagrend munkájában való aktív részvétel.

Záró kép az ipolysági programról. A gratuláció,

Panoráma

köszöntések után kötetlen programként Ipolyság városházájának udvarában borkóstolás és vacsora elfogyasztása következett. **Meghívott kiváló borászok szolgáltatták jó szívvel a borokat, ki gondolná, még Villányból is!** Itt volt alkalom arra, hogy megkérdezzünk még néhány érintettet arról: hogyan élte meg ezt a napot? **Szepesi Szabolcs** nagymester: „Reméljük, mindenki jól érezte magát, az új Nagytanács bemutatkozó programja – minek tagadnánk – kicsit vizsgamunka is volt. Tiszteletreméltó múltat örököltünk, amit ezúton is köszönök Nyergesi Rezső és utódja, **Polhammer László**, immáron tiszteletbeli örökös nagymestereknek. Jövőre a 20 éves évfordulónkra készülünk. Azt remélem, újabb meglepetésekkel próbálunk majd kirukkolni." **Pallagi Tibor kancellár**: „Minden döntést a Nagytanács közösen hoz meg, a magam részéről teljes energiámmal azon leszek, hogy borrendünk jó hírét tovább vigyük. Kialakult a csapat, valóban rajtunk a sor." A borudvar különböző kóstolópontjain hangulatos beszélgetések, történetmesélések fonódtak, estébe hajlóan nem volt nehéz megállapítani: az a bizonyos híd stabil lábakon áll!

MBÉ tudósítás

PARTI JÁNOS
SZÁLLODÁSNAK SZÜLETETT!

Emlékfa ültetés, márványtábla avatás Balatonfüreden

A MAGYAR VENDÉGLÁTÁS SAJÁTOSAN LEGENDÁS KORAKÉNT EMLEGETIK ELŐZŐ SZÁZADUNK 70-ES, 80-AS ÉVEIT. A „GULYÁS KOMMUNIZMUS" „GULYÁS SZOCIALIZMUSSÁ" SZELÍDÜLT, EGYÚTTAL PEDIG MAGYARORSZÁG SZÁMÁRA GAZDASÁGI KITÖRÉSI PONTOT JELENTETT A TURIZMUS. LEGENDÁS KORSZAK, LEGENDÁS SZAKEMBEREK, EZEK KÖZÜL MOST PARTI JÁNOSRA EMLÉKEZÜNK, AKIT ISKOLATEREMTŐKÉNT EMLEGETNEK SZAKMAI BERKEKBEN. AZ EGYKORI LEGNAGYOBB SZÁLLODAVÁLLALATUNKTÓL, A HUNGARHOTELSTŐL MENT NYUGDÍJBA, VEZÉRIGAZGATÓ HELYETTESKÉNT.

Szép kort élt meg, 2022-ben 86 éves korában temette el családja, tisztelői, a még élő kortárs vendéglátós, szállodás barátai, közöttük az Első Magyar Fehérasztal Lovagrend számos alapító tagja. Szűkebb családja mellett jelen volt temetésén **Vászolyi Árpád**, aki egy olyan időszakban dolgozhatott, fiatalabb lévén tanulhatott Parti Jánostól, amikor a balatoni vendéglátás – jó értelemben kis áttétellel – „tombolt". Imádott magyar tengerünk egyik legnépszerűbb fürdőhelyeként jegyezték ezekben az időkben is Balatonfüredet, ahol az idei Szüreti felvonulás délutánján a Balaton Étterem teraszán ülve, októberi 27 fokos melegben idézzük vissza Árpáddal jellegzetes egyéniségét.

– Mielőtt még erről néhány adalékkal szolgálnék, fontosnak tartom, hogy a pályatársak, budapestiek és balatonfürediek egyaránt méltó emléket állítottak János barátomnak – fogalmaz. – Az **Annabella Hotel előtti parkban idén emlékfát ültettek és márványtáblát avattak fel**, ezzel is nyomot hagyva egy olyan emberről, aki a szállodaipar hazai felvirágoztatásáért sokat dolgozott. Hiteles tanúként mondhatom mindezt! Az akkor főiskoláról kikerült fiatal szakembert a HungarHotels vezérkara a Balatonfüreden létrehozott, több szállodából és vendéglátó objektumból álló egységébe nevezték ki vezetőnek. Az 1960-as évek végén a „szocialista mechanizmus"időszakát írtuk és később, amikor már én is diplomát szereztem, jó sorsomnak köszönhetően János mellé kerülhettem, üzemeltetési vezetőként. Azt is mondhatom, gondolkodásmódban, újra törekvésben egymásra találtunk! Hosszan lehetne erről beszélni, hiszen megépült az Annabella Hotel 1967-68), az almádi Auróra Hotel, Balatonfüreden a Marina Hotel és a tihanyi Club Hotel. A dinamikus fejlesztés nyomán az országosan is egyre látogatottabb helyszínné váltak ezek a balatonfüredi szállodák. János átlátta, megértette az idők és a piac szavát: **„A vendégnek adni kell!".** Gondoljunk bele, Magyarország, különösképpen a Balaton egy olyan rezervátum ország volt, ahova jöttek a kettéválasztott Németországból találkozni rokonok, más országokból felfedezők, hiszen valutájuk erős volt, mi pedig kitűnő szolgál-

Középen Parti János, mellette jobbra felesége, Edit; szemüvegben Vászolyi Árpád

Annabella fények

tatást nyújtottunk. Tankönyvet is lehetne írni arról, hogy miképpen dolgoztunk azon Parti János vezetésével, hogy ekkora létszámot élményszerű, tartalmas szolgáltatások biztosításával, minőségi módon lássunk el. A tartalom mélyítése, gazdagítása a gyakorlatban úgy nézett ki, hogy a nagyszámú vendégsereget nem egy helyre koncentráltuk, hanem **látványos, élményvendéglátást nyújtva külön szerződéseket kötöttünk térségi éttermekkel**, magyaros szolgáltatást nyújtó vendéglőkkel. Említhetem **a Hordó Csárdát, a Baricska Csárdát, a csopaki Malom Csárdát, a nagyvázsonyi Betyár Csárdát**, ahol nagy számban fogadták vendégeinket.

Próbáljuk élesíteni a képet Parti Jánosról beszélgető partneremmel. Az attraktív vendéglátásról mind a mai napig beszélünk szakmai fórumokon, elég, ha arra utalok, hány helyen szólt cigányzene akkoriban az általunk szervezett csoportok örömére. Hamar híressé vált országosan is a Marina Bár, ahol a revü, a legjobb énekesek fellépése mágnesként vonzotta a külföldieket, magyarokat egyaránt. **Az innovatív gondolkodásmód eredménye, hogy a lendületes, fáradtságot nem ismerő „Parti csapat" megújította a szállodai reggeliztetést is!** 600 fős vendégkörnek reggelit adni, nyugodtan kimondhatjuk, igazi szakmai kihívás. A **svédasztalos módszer** premierjének is mondhatjuk akár országos szinten is, amikor ennek logisztikáját, konyhai, felszolgáló és technikai háttereit kialakították.

Vászolyi Árpád nyugdíjas éveiben úgy aktív, hogy a vendéglátással már nem foglalkozik, de a mindennapi tréningjéhez tartozik, hogy kertet művel, horgászik, úszik, de azt is látja, hogy Balatonfüred jelen korban több, mint biztató. vendégfogadó kultúrával rendelkezik. Joggal emlegetik a „Balaton fővárosának", hiszen a folyamatos fejlesztések nyomán talán a legkomplexebb itt az infrastruktúra, szállodakínálat és más szórakoztató lehetőségek, a kitűnő borokról nem is beszélve. Bár nem ő a főszereplő cikkünkben, de érdemes még utalni arra, Parti Jánossal együtt eltöltött szakmai évek arra is felvértezték, **hogy egészen a privatizáció időszakáig az egykori Veszprém Megyei Vendéglátó Vállalat igazgatójaként végezhesse felelős munkáját**. Megjegyzi még, hogy a fiatalok számára fontos, hogy példaértékeket mutassunk fel, de az sem mellékes, ha a magyar vendéglátás sajátosan egyedi és egyéni időszakait is felidézzük, ahol arra lehetőség van, és ahol erre rákérdeznek. Az egykori kollega, pályatárs és barát azt sem tartja véletlennek, hogy **Parti János hivatását fia, ifj. Parti János folytatja**, szép sikereket elérve a szállodaágazatban.

IFJ. PARTI JÁNOS: ŐSZINTE SZAVAK AZ ÉDESAPA PÉLDAKÉPRŐL

Lapunk zárása előtt érkezett meg cége képviseletében Las Vegasból, ahol egy promóciós szakmai programon népszerűsítette a magyar vendéglátást és szállodaipart.

– Felnövekvő gyermekként mikorra tudatosult benned, hogy édesapád milyen hivatást teljesít és a pályaválasztáshoz érkezvén, milyen döntést hoztál?

– Kisiskolás koromban már annyit megértettem, hogy mit jelent a HungarHotels, aminek édesapám az egyik vezetője. Sokszor elvitt magával nemcsak fővárosi, hanem vidéki szállodákba, éttermekbe, sőt néha külföldre is. Akkoriban az utazás, a szálloda és étterem élménye nem volt tömegtermék, különleges dolognak számított, hogy vele tarthattam. Megfogott ez a miliő. Középiskolás koromra nem volt kérdés, mivel szeretnék foglalkozni hivatásként.

– Az ország egyik legnagyobb szállodavállalatánál lépkedett előre édesapád. Ebből akkoriban milyen következtetéseket szűrtél le magadban?

– Láttam milyen sokat dolgozik, azt is figyeltem hogyan bánik és viselkedik másokkal. Azt hiszem soha nem törekedett dominanciára, próbált mindenkivel tisztességesen és emberségesen eljárni és mindig megtartotta a mértékletességet. Nagyon büszke voltam és vagyok is rá, ez óriási hajtóerőt jelent számomra mind a mai napig.

– Amikor az emléktábla avatásán jelen voltál, mi forgott a fejedben?

– Arra gondoltam, hogy az általa kapott értékrendet megpróbálom megőrizni és ápolni, attól függetlenül, hogy a környezetem mit vár el tőlem.

– Jelenleg a Marriott nemzetközi szállodalánc budapesti szállodájában fontos beosztásban dolgozol. Próbáld röviden összehasonlítani édesapád korszakát a szállodaiparon beül és a jelenlegi helyzetet!

– A két korszak két merőben más világ, nem lehet őket összehasonlítani. Más a gazdasági, politikai, piaci, technológiai környezet, megváltoztak a vendégek, a vezetők, a lehetőségek… és nem utolsósorban, másfajta emberek érvényesülnek. Ma egy nagy szálloda működésében a stratégiai és napi döntések elsődleges, szinte mindent felülíró szempontja az éves profit maximalizálása. A két világ közötti szakadékra csak egy példa: édesapámnak a karrierje legelején ahhoz, hogy egy étteremben felszolgálhasson, felszolgálásból szakvizsgát kellett tennie…

A szakmai életmű folytatója jelenleg 50 éves, 1997-ben kezdte a pályáját értékesítési területen. 2000-óta vezető beosztásban a Marriott, Accor, Danubius és Kempinski szállodáinál. 2018-ba tért vissza a Marriotthoz. Családjával Budapesten élnek, felesége is a turizmusban dolgozik, fiúk 18, lányuk 16 éves, mindketten gimnazisták. Nővére, Berényi Parti Krisztina pedagógus, aki családjával Leányfalun él.Édesanyja Parti Jánosné Kati boldog nagymama, ahogy boldog nagypapa volt haláláig édesapja, Parti János is.

– MBÉ –

AZ ASZTALI ÖRÖMÖK ILLEMTANA
Az ókortól napjainkig III. rész

A terített asztal, a levesestányér és a külön ivópohár bevezetése után az illemtankönyvek újabb tanácsokkal látták el a lakomák résztvevőit: „A gazda gondoskodjék róla, hogy elég legyen az ennivaló, és ne tálaltasson olyat, amit vendégei nem szívesen esznek. A vendég legyen szerény. Ne egye meg az egész kenyeret még az első fogás előtt, ne tömje szájába két kézzel a cipóját. Teli szájjal ne igyék és ne beszéljen. Senki se egye meg mindazt, ami a tálban akad, hogy asztaltársának is jusson belőle. Étkezés közben nem illik az orrot piszkálni, vagy a fülben turkálni. Ne nyúlj puszta kézzel a sótartóba, nem használd szomszédod kanalát, ne szürcsölj a levesestálból, ne töröld ki ujjaddal, ne könyökölj az asztalra, ne szuszogj és ne büfögj, és ne oldd meg övedet étkezés közben, az asztalterítőbe ne töröld a kezeidet, orrodat még kevésbé." Az intelmekből a háziasszonyok és a vendég hölgyek sem maradtak ki:" Hadd lássák, hogy a háziasszony törődik háztartásával, ezért jöjjön ki utolsónak az asztalhoz, és csak akkor üljön le, ha már mindenki elfoglalta a helyét. Szomszédjainak rakja tányérjába a darabokat és szeletelje fel. Ajkait ne piszkítsa be zsíros hússal, ne vegyen egyszerre túl sokat a szájába. Kis kortyokban igyék és ne ürítse ki egyszerre a poharát. A vendéghölgyek pedig nem faljanak vadállat módjára, ne nyalják le ujjaikat, és ne i

Bár szorosan nem illemtani kategória, de érdemes megemlíteni, hogy a különböző népek vallási szabályai és szokásai már az ókortól komoly mértékben befolyásolták és meghatározták egyes ételfajták fogyasztását. A mohamedánok harminc napos ramadán böjtje közismert, de a régi egyiptomiak, perzsák, görögök és az indiaiak vallásai is tartalmaznak étkezéssel kapcsolatos tilalmakat. Közismert, hogy a zsidók és a muzulmánok nem esznek disznót, az viszont már kevésbé, hogy a tenger gyümölcsei és a ragadozó állatok fogyasztása is tiltott számukra. A tibeti buddhista szerzetesek számára tilos az elefánt, a kutya, a kígyó, az oroszlán, a tigris, a leopárd, a medve, a hiéna, valamint a ló elfogyasztása. A lóevés sok nyugati országban is tabunak számít, de például az Egyesült Államok Kalifornia államában illegális is. A muzulmánok ehetik, de csak a vadlovat, mert az iszlám tiltja a háziasított lovak és szamarak elfogyasztását. Külön kategória a böjt, ami tulajdonképpen az érzéki élvezeteknek, különösen a táplálkozásnak korlátozását, vagy arról való lemondását jelenti egy bizonyos, az adott vallás által meghatározott időszakban. Magyarországon a böjt alapja kezdetektől a húsételektől való megtartóztatáson alapszik, ami minden péntekre – régebben szombatra is! – vonatkozik. Ma már sem ezt, sem a húsvéti nagyböjtöt nem tartja be az emberek többsége – mondhatnánk azt is, hogy mára csak naptári fogalom lett -, de a kereszténység felvételét követő évszázadokban nagyon szigorúan vették, mind a polgárok, mind a főurak körében. Orczy József báró például hat hétig nem váltott szót fiával, mert az megfeledkezvén a péntekről, húst evett egy kálvinista mágnáscsalád ebédjén. A Habsburg ház uralkodói mindig buzgó hívők voltak, de a böjtöt legszigorúbban Mária Terézia (1740-1780) tartotta be. A konyhán külön böjtre való főzőedények voltak, ezekben csak a húsvétot megelőző negyven napos nagyböjt alatt főztek – zsír, marha, bárány vagy baromfi soha nem került ezekbe az edényekbe. Arra azért nem kell gondolni, hogy a böjt egyben diétázást is jelentett, hiszen feljegyezték, hogy egy nagyböjti gálaebéden harminc fogást szolgáltak fel, és – dicsérve a szakácso-

Húspiac a 16. században

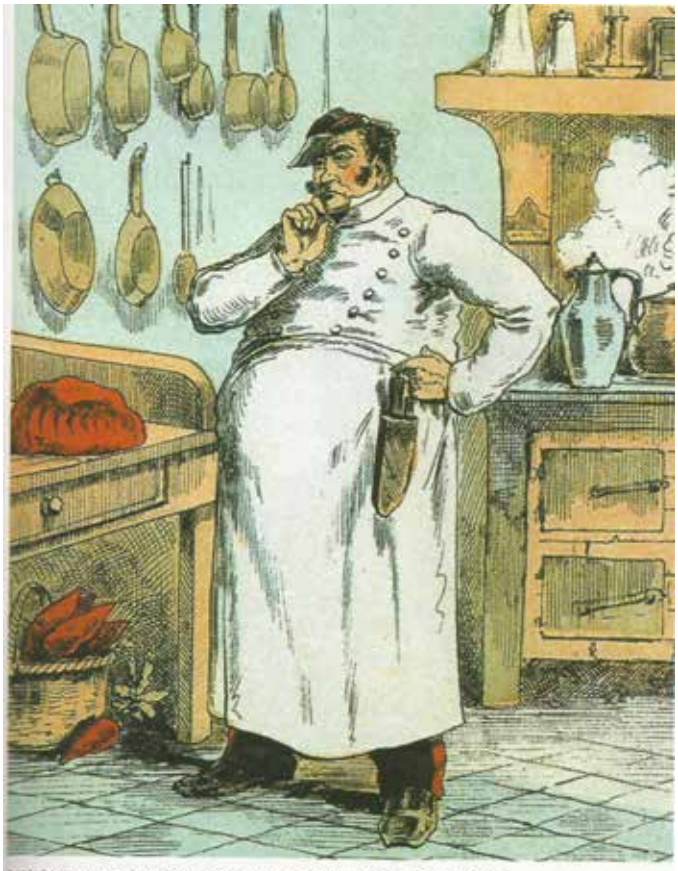
Grillezés a 16. században

Ivópoharak a 18. századból

kat – egyetlen hal vagy léfilének sem volt egyforma íze.

A magyarok 16-18. századi – illemtankönyvbe is illő – étkezési kultúráját leghívebben báró altorjai Apor Péter (1676-1752) történetíró, főispán, királybíró írta meg 1732-1736 között, de a kézirata csak 1863-ban jelent meg nyomtatásban Kazinczy Ferencnek köszönhetően a Magyar Történelmi Emlékek sorozatában Metamorphosis Transylvaniae címen. A vendégségről és ebédről és vacsoráról szóló fejezetben a reggeli italokról ezt írja: „Legelsőbben is reggeli kávé, herbathé, csukolátának híre sem vala, hanem Brassóban főzték a fahéjvizet, vagy penig égettbort töltvén tálban, azt megmézelték, egy vagy két fügét vagy egynéhány szem malosaszőlőt tettek közibe, meggyújtották az égettbort, s úgy keverték a tálban kalánnal, azután megoltván a tüzet, azt itták, az fügét utána ették. Az férfiak reggeli ital gyanánt jó finom édes – csípős ürmösbort is ittanak, s egészségesnek tartották, mert nem vala olyan paszomántos gyomrok, mint az mostaniaknak. A régi magyar étkek felsorolásából néhány: Tormával disznóláb, káposzta tehénhússal, lúdhússal, szalonnával, vagy télben új disznóhússal, tehénhús polyékával, kukrejtell, árpakásával, de abban soha azelőtt citromlevet nem töltöttek, tehénhús rizskásával, murokkal vagy petrezselyemmel, rostált lével, nyárban új hüvelykes borsóval, lúd törött lével, tyúk sülve fokhagymával, ecettel, szalonnával, berbécshús spékkel vagy tárkonnyal vagy ecettel, vereshagymával, tehén vagy disznóhús kaszáslével – ennél s az káposztánál magyar gyomorhoz illendőbb étket nem tartanak az régi időben -, nyúlhúst fekete lével, csukát tormával vagy szürke lével. Vajat nem tettek semmi étekbe, hanem az kása közepiben, mikor feladták asztalhoz, mikor kalácsot lepént, bélest sütöttek, abba tettek vajat, vagy pedig pánkót, (szalagos fánk. A szerk.) noha inkább ették akkor az új oltasztott hájban forralt pánkót, mint az vajban sültet. A koponya volt minden éteknek jó ízt adó szerszáma".

A 19-20. század fordulóján már minden – a mai étkezéshez is szükséges – kellék rendelkezésre állt, ezért azok a kötetek kerültek túlsúlyba, amik az evés-ivás etikettjével foglalkoztak. Közülük kiemelkedik Brillat-Savarin „Az ízlés fiziológiája" című műve, amely 1925-ben jelent meg Párizsban, de magyarul csak 1912-ben adták ki. Az általa „kihirdetett" szabályok szerint: „A vendégeket úgy kell megválogatni, hogy foglalkozásuk különböző, ízlésük pedig hasonló legyen; a férfiak elmések legyenek, de azért nem önhittek, az asszonyok pedig kedvesek, de azért nem nagyon kacérok; az étel ne legyen nagyon sok, de mindnek kitűnően megválasztottnak kell lennie; a borok közül mindegyik a maga nemében első minőségű legyen; az ételek sorrendje az, hogy a táplálóbbakon kell kezdeni, s aztán áttérni a mind könnyebbekre, viszont a borok közül előbb a könnyebbeket kell felszolgálni, s csak azután a nehezebbeket". Gundel Károly „A vendéglátás művészete" című könyvében (1934) sorra veszi Savarin vendéglátási „szabályait" és nem mindenben ért vele egyet. Gundel szerint a meghívottakat úgy kell összeválogatni, hogy vagy mindannyian egy hivatás béliek legyenek, vagy úgy, hogy a lehető legkülönbözőbbek, de legyen köztük valami olyan közösség – ha már nem az asztali örömök iránt való fogékonyság közössége – mely az asztali beszélgetések érdekességét és folyamatosságát biztosítja. Ez még „belefér" a Savarin által összeállított rendszerbe, sőt még az italok sorrendjét is elfogadja, de az ételekét már nem: „Az italokra vonatkozó előírást elismerem, az ételsort illetőleg tisztelettel fellebbezek. Az ételek crescendoban emelkednek az étkezés legtekintélyesebb és uralkodó fogáság, a pecsenyéig, ezután következik a de crescendo, mely a kávéval hal el egészen. Ha valami kis igazság rejtőzik az ősrégi mondásban, mely szerint evés közben jön meg az étvágy, úgy azért sem szabad az ételsort a legnehezebb eledelekkel kezdeni, hanem a könnyű fajtájúakkal, melyek időt és alkalmat adnak arra, hogy étvágyunk megjöjjön, mire a nehezebbekre kerül a sor."



Mi legyen ebédre? 19. századi francia litográfia

Horváth Dezső

130 ÉVE BALATON ÉTTEREM

- Fiatalos lendület
- „Doki” és a többiek...
- Példa Balatonfüredről

NOMEN EST OMEN EGYIK JELENTÉSE: „NEVÉBEN SORSA”. A SZÁZHARMINC ÉVES BALATONFÜREDI BALATON ÉTTEREMRE IGAZ LEHET EGY MÁSIK FORDÍTÁS IS: „A NÉV KÖTELEZ”. A HAGYOMÁNYOS FÜREDI SZÜRETI ÜNNEP ŐSZI VERŐFÉNYTŐL BÁRSONYOS HÉTVÉGÉJÉN REKORD LÁTOGATÓ FORDULT MEG A „BALATON FŐVÁROSÁBAN”.

Balról jobbra: Móricz Imre, Kopócs Krisztián, Kiss Zoltán, Koncz István, Köpe Bálint, Nádudvari László

A város, de nyugodtan mondhatjuk az egész **Balaton egyik nagy múltú, történelminek is nevezhető vendégfogadó helyszíne a Balaton Étterem**, amelynek hatalmas teraszán a szezonzárónak is felfogható hétvégén – számot nem mondhatunk – rekordszámú vendég pihent meg finom étkeket és borokat kóstolni.

Riportunk elsődleges céljaként jelölhetjük, hogy olyan példát kerestünk a vendéglátás meglehetősen sűrű balatoni mezőnyében, amely **aktuális üzeneteket közvetíthet. A múlt tiszteletéről, a szíveslátás felelősségéről, a megújulás képességéről, a borok nemzetközi városában betöltött felelős misszióról.** Szabadnapján beszélgettünk **Kiss Zoltánnal**, aki krisztusi korhoz érkezvén, harminchárom évesen a munkatársi csapat vezetője. A riporter számára, kissé meglepő módon - **jogász diplomával.**

– Alföldről származván, családunk már hosszú idők óta balatoninak számít, édesapám vállalkozása kiemelten a vendéglátós ágazathoz kötődik. **Öcsém, Zsolt** pedig **szakácsként teszi dolgát** a vendéglátás egy másik frontján – indít kicsit messzebbről. - Már szegedi egyetemi éveim alatt is dolgoztam balatoni étteremben, előbb tiszteletbeli pultosként, segédfelszolgálóként, majd önálló placcot is kaptam. Ez volt a belépő, a diploma megszerzése után a jogász pályán helyezkedem el, de **a vendéglátás színes világa végleg elcsábított**. Az idén áprilisban lehetőséget kaptam arra, hogy üzletvezetőként dolgozhassak. Ezt a pozíciót, a vezetői tapasztalatot és tudást nagyban köszönhetem **Rózsa Brigittának**, az étterem egyik fiatal tulajdonosának, aki hat éve alakítja az étterem arculatát, stílusát, koncepcióját. Az ő irányításával együtt folytattuk a megújult, közös munkát. Most vagyunk túl az első szezonon.

Még mindig nem az aktualitásokról beszélünk és Zoltán tapasztalatairól a főszezonra vonatkozóan, visszarepülünk a múltba. A tizenhárom évtized, amit átível ez az étterem, meghatározóan a XX. századra tehető, de ha nagyon pontosak akarunk lenni, **mindent egybevéve három századot keresztez**. 1894-ben kapta a Balaton Kávéház-Étterem nevet, megélve fénykorokat, lejtmeneteket, államosítást, szocialista gazdákat, privatizációt, újabb és újabb tulajdonváltásokkal. A jelenlegi korszak **prosperálónak mondható**, hiszen a mostani tulajdonosi háttér – hosszú évtizedes vendéglátós tapasztalattal úgy vette át az étterem üzemeltetését, hogy **felelősen gondolkodva**, a jövőépítésre figyelve, mondhatni a **teljes körű felújítás mellett döntöttek**. Ez vonatkozott az étteremre, annak teraszára, konyhájára, ahhoz kapcsolódó technikára.

– Kínálatunk és a vendéglátásról alkotott felfogásunk ötvözi a **hagyományos magyar ételek képviseletét a fiataloknak ajánlott stílusjegyeket, egészen a gyermekeknek összeállított jellegzetes ételekig** – kezdi részletezni a Balaton jelen karakterét Zoltán, akit **kollegái „Dokinak” szólítanak**, „ran-

Koncz István séf

Kiss Zoltán üzletvezető

gidős státusza" miatt. – Ez a persze a felszolgáló csapatra vonatkozik, hiszen például séfünk, aki hosszú évek óta frontembernek számít, nagy felkészültséggel, kreativitással rendelkező szakember, **Koncz István**, aki idén októbertől vette át a konyhafőnök szerepét. István elengedhetetlennek tartja, hogy **mindig szezonális alapanyagokból készítse el az aktuális étlapot**, hétvégi ajánlatot. Továbbá fontosnak tartja, hogy a **magyar tradicionális ételeket modern köntösben tálalja**.

– Nagyon fontosnak tartom, hogy sikerült a korszellemnek megfelelő stílust találni a felszolgálói munkát tekintve is. Amikor idén tavasszal összeállítottuk a munkatársi gárdánkat, **Köpe Bálintot kértem fel az üzletvezető-helyettesi feladatok ellátására** és valóban, a jobb kezemnek számít. Jöttek újabbak, de velünk maradt **Kopócs Krisztián** és **Soós Judit** is, hogy jelezzem, az értékes erők maradtak a fedélzetünkön! Amúgy a főszezon nagy dübörgése idején, a placcon **pultosokkal együtt, 10-14-en dolgozunk**. A terasz 250 vendég leültetésére alkalmas, a belső vendégtérben hasonlóan ekkora számban tudunk biztosítani helyet. Izgalmas szakmai feladat, hogy **több korosztály számára nyújtunk gasztronómiai élményeket**! A hagyományos magyar ételek között kihagyhatatlan a hideg libamáj vagy az erdélyi fatányéros, de egyre többen kérik a vegán és vegetáriánus ételeinket. A **gluténmentesen, laktózmentesen** táplálkozók sem csalódhatnak, számukra szintén gazdag az ajánlatunk.

Szűzérme

Stílus, szemléletmód, ismeretgyarapítás

Kiss Zoltán vezetői módszere demokratikus, de mégis sikerült a kollegák körében tiszteletet kivívnia. Már az előszezonra vonatkozóan kialakította az étterem stratégiáját, a főszezon a csúcsra járatás, de az utószezon is nagy figyelmet igényel a tervezés során. Azt mondja, az általuk képviselt stílusról „Ha hozzánk jönnek, barátként fogadjuk a vendéget, akár az otthonunkban". Ettől függetlenül azonban meg kell különböztetni a már oly sokszor emlegetett korosztályokat is. A lazaság, bratyizás kizárt, elegánsan, finom tapintattal közelítenek a vendéghez és a felszolgálás során kialakult hangulat, érdeklődés, ha úgy tetszik nyitottság már helyzetfüggő. Alapmotiváció, egyben pedig a felszolgáló szerepét helyezi fontos fokozatba az az egyszerű tény, hogy a pincér elsőszámú közvetítő, személyes kapocs a vendég és a konyha között. De mert egy éttermet képvisel, ezeket a stílusjegyeket is közvetíti. A folyamatos ismeretbővítés a sikeres munka egyik záloga. Egy évben három szezonális étlapot alakítanak ki, mindenegyes étlap premierje előtt megbeszéléseket szerveznek meg a ház séfjével, ahol részletesen is megismerhetik az új ételeket. De még reggel, délelőttönként is tájékozódnak a felszolgálók, milyen napi ajánlat van, vagy éppenséggel az adott hétvégi kínálat milyen komponensekből áll. Ha a felszolgáló nincs képben, a vendég bizalmatlanná, mi több, tétovává válik - negatív élményekkel távozik. A felszolgálói csapat két-három nyelven egyeztet a vendéggel.

Szabadnapján több időnk van arra, hogy tovább boncolgassuk a stílusos, a fürdőhelyi, még célirányosabban a balatoni vendéglátás további fontos ismérveit. Itt kerül újra szóba, hogy **nem bánta-e meg, hogy nem a jogász pályán maradt?** Felvilágosít, hogy a jogi ismeret, az azzal járó pontosság, precizitás, nem kevésbé szélesebb látókör, mi több, emberekkel való foglalkozás a vendéglátás porondján is kiválóan hasznosítható. Ez érvényes a szakmai anyagok előkészítésére, megszerkesztésére, a pontos fogalmazásra és magára az adminisztrációra. A csapatépítés fontos területéhez érkezünk, amikor a **borkínálatról és az ezzel kapcsolatos borvidéki vendéglátós felelősségről értekezünk.** Kilencvenöt százalékban **helyi és regionális pincészetek, borászok jellegzetes tételeit emelik be a borlap kínálatába. Ez több, mint kötelesség Zoli szerint**, és arra is alkalom, hogy az egyre jobban tehetségüket megmutató, korábbi neves térségi borászok új generációi mutathassák meg képességeiket. **Éttermi szakember és borász, egy korosztályt képviselve, hamar szót ért…** Amikor „Doki" a borokat kiválasztja, azt követően részletesen minden egyes borról ismertetőt készít, előbb a kollegáknak, hogy el tudjanak mélyülni megismerésükben. Ez csak az egyik megközelítés, ugyanis lehetőség szerint előszezonban, vagy éppenséggel **szabadnapjaikon hangulatos csapatépítés jegyében, kóstolókra mennek, felfedezésre váró pincészetekbe**. Még mindig arról, miért is ejtette rabul a vendéglátás riportalanyunkat! „Annak hihetetlenül széles emberi motívumai miatt – fogalmaz őszintén. **„Egy új vendéget megnyerni amolyan első próbatétel, megtartani azonban ennél is nagyobb figyelmet, készséget, odaadást igényel"**. Példák sorával él. Sokan térnek be ide visszatérően is, olyanok, akiknek már bizonyítottunk, de olyanok is, akik mondjuk egyhetes itteni nyaralásuk első megjelenése után, a következő napokban is itt ebédelnek vagy vacsoráznak. „Tudok olyan példát említeni, hogy **60 évvel ezelőtt esküvőre érkezett hozzánk egy fiatal pár, hat évtized után házassági évfordulójukat is nálunk ünnepelték!** János bácsi és Réka néni szintén csodálatos példa a hűségre. 50 éve alkotnak igazi, emberi-érzelmi köteléket. Persze nem személyesen velem, hanem a Balaton Étteremmel".

Halas kompozíció

Végezetül szóba kerül a szakmai generációváltás, Balatonfüred egyik aranykora, az 1970-es, 80-as évekből. **Sok, azóta emblematikussá váló vendéglátós szakember alapozta meg akkor a magyar vendéglátás jó hírnevét.** Számosan még jelenleg is jó példaként szolgálhatnak. Zoltán zárógondolatai erről:

– Több ilyen tiszteletreméltó elődöt ismerhetek, ki is tüntetnek bizalmukkal. – Szeretek tanulni az idősebbektől, és tudom, nekik is megvolt ez a fordulatszámuk annak idején, ami mostanra a bölcsességre váltott át. Negyven-ötven év múlva szeretném magamat is ilyennek látni, mert akkorra remélhetően szép pályaív áll már mögöttem…

KDP

Cigánypecsenye hozzá illő borral

és az elengedhetetlen hamburger

Borrendi tisztelgés

Ritmusra

Bőség

BOROS ÉRTÉKEK ŐRZŐI

A LÁBATLANI SZŐLŐKULTÚRA A MINDENNAPOK RÉSZE – A GERENDAY HÁZ VONZÁSA

ÉRDEMES NEMCSAK ÁTUTAZNI – AKÁR VONATON, AKÁR A 10-ES SZÁMÚ FŐÚTON AUTÓVAL -, HANEM TÖBB IDŐT IS ELTÖLTENI A GYÖNYÖRŰ FEKVÉSŰ DUNA PARTI LÁBATLAN VÁROSÁBAN. TALÁN A LEGFONTOSABB EMBERI ÉRTÉK, HOGY A KÖZEL ÖTEZRES LÉLEKSZÁMÚ VÁROSBAN TÖBBSZÖRÖSEN IS „TETTEN ÉRHETŐ" AZ ITT LAKÓK HAGYOMÁNYTISZTELETE, A SZŐLŐ ÉS BORKULTÚRA NEMZEDÉKRŐL-NEMZEDÉKRE TÖRTÉNŐ ÁPOLÁSA. ERRŐL NEMCSAK BESZÉLNEK, CSELEKVŐN VONZÓ BOROS, GASZTRONÓMIAI RENDEZVÉNYEKRE IS INVITÁLJÁK AZ ÉRDEKLŐDŐKET.

Kovács Attila a névadó képe előtt

Saját pincéjében

A város számos egyesülete közül ezúttal a **Gerecse Borbarát Kulturális Hagyományőrző Egyesület** dicséretes missziójáról adunk összefoglalót. **Huszonhárom esztendeje** alakult négy taggal ez a közösség, de hamarosan növekedett a létszámuk, az évek során egyre nagyobb számban álltak mögéjük támogatók :jelenleg 20 aktív tagot számlálnak. **Kovács Attila** elnök meghívására a tudósító egyenesen a város szívében található **Gerenday Közösségi Ház és Kert** épületegyütteshez érkezik, közvetlenül mellette a **Cementgyári Emlékház** is található, mindjárt a szomszédságában a **Dunamente Ökoturisztikai Látogatóközpont**. Az októberi verőfényben a városiak nagy büszkesége, a Gerenday Kert is az őszre készül. /**Gerenday Antal korának országosan ismert kőfaragó mestere**, vállalkozója-nemzeti nagyságok sírköveinek készítője -1847-től nyári családi lakóhelyként használta. **A parkot fiai, Dezső és Andor** az 1890-es években létesítették – további a részletek: www.gerendaikozosseghaz.hu honlapon olvashatók./

Képalá

– A Közösségi Házat 20 esztendővel ezelőtt újították fel mostani állapotára, hogy egyszerre több funkciót is ellásson – mondja az intézmény gondnoki munkálatait is ellátó vendéglátónk. – Ez a szép épületegyüttes nemcsak a mi működésünk hátterét adja, hanem számos más funkciót is biztosít. Gyönyörű **rendezvénytermünkben nívós programokat, konferenciákat, városi ünnepségeket lehet szervezni, de házasságkötő teremként is nagyon népszerű.** Gerenday Emlékszobát rendeztünk be, kiállító teremben gyűjtöttünk össze a Gerenday családra vonatkozó tárgyi emlékeket, a tanácskozóterem és a klubhelyiség exkluzív találkozóknak is kedvelt helyszíne. Ez utóbbit azért említem nagyobb hangsúllyal, mert **megadatott az a lehetőség a borbarát egyesület számára, hogy hagyományosan itt rendezzük meg borversenyeinket.** Mondanom sem kell, nagy az érdeklődés, ami nemcsak a jó szervezőmunkának köszönhető, hanem a helyszín sajátos hangulatának, miliőjének…

Néhány fontos adat, érdekesség a bor-szőlőkultúráról

1570-ben 13 család 3500 bort készített, 1710-ben már 16 szőlőtermelő család 135 akó, kb. 7300 liter bort zárt hordókba. 1863: Lábatlan 230, Piszke 96 szőlőbirtokost jegyzett. A nevezetes neszmélyi bortermelő helyhez, ma borvidékhez tartozott, folyamatosan növelve itt a szőlőterületeket és az azokból készült borok mennyiségét. 1950-től Piszke községet összevonták, így 73 éve lábatlani történelemről beszélhetünk. És a nagy büszkeség! A borászat szempontjából a piszkei településrészen kialakult, több, mint 200 éves kanbereki pincesor a legjelentősebb. A sváb telepesek által jellegzetesen kőboltozatú pincék épültek és mivel a természeti adottság „biztosítja", vörös keménymészkő (márvány) ajtó- és ablakkeretek készültek. Mi több, ezek a pincék hatalmas bálványpréseket rejtenek magukban.

Borverseny

Képalá

Hangulat

Pincerészlet

Mosollyal

A jelenre kanyarodunk Attilával folytatott beszélgetésünk során:

– Jólesik kimondani, hogy az új nemzedékek, korosztályok, mi magunk is **a mindennapokban éljük meg az itteni borkulturális életet**, a csodálatos pince körüli világot – mondja mosolyogva. – Hetedik éve dolgozom az önkormányzat kötelékében, olyannyira kötődöm Lábatlanhoz, hogy **még az ősi családi házam is itt van a Gerenday Kert feletti részen**. Gyerekkoromban sokat jártunk át vadon élő gyümölcsöket szedni. Kifürkészhetetlen, hogy életem különböző kanyarjai után, korábbi munkahelyek, Németországban és Ausztriában eltöltött több éves kenyérkereset után nemes feladatot kaptam azzal, hogy a két hektáros parkot , elhanyagoltság után jelenlegi állapotára rendbe hozzam. **Növényvédő technikus vagyok, a szőlészet, kertészet édestestvérek**. Négy évvel ezelőtt választották meg polgármesternek **Teller Pétert**, ezért a Gerecse Borbarát Kulturális Hagyományőrző Egyesület elnöki tisztéről új megbízatása miatt le kellett mondania. Bennem látták a folytatót, ami megtisztelő, de csakis úgy vállaltam, hogy kitűnő tagok, barátok t segítik a munkámat.

Szakmai rendezvények, események, visszatérő programok

Olyan gazdag, sokrétű az egyesület borkulturális programcsomagja, hogy talán mások számára is jó példaként szolgálhat! A minőségi - kézműves szőlő és bortermelés támogatása fontos cél! Ezért – folytatja az elnök – rendszeresen szerveznek növényvédelmi és borászati szakmai előadásokat, továbbképzéseket. Nagy hagyománya van a borversenyek megrendezésének, az év március hónapjának közepe táján. Átlagban mintegy 150 tételt kell elbírálnia a felkért szakmai bizottságnak. Nemcsak a csodálatos vonzású helyszín miatt, de az ígéretes, kvalitásos borok okán is szívesen jönnek ide visszatérően neves boros szakemberek. Módos Péter korábbi borakadémiai elnök, Nyikos István neves borbíráló, Zilai János , Lelkes Lajos, Tokajból Monyók József, borakadémiai tagok , pár példaként.

– Szélesítjük borkulturális misszionkat azzal, hogy e csodálatos ital gasztronómiai fontosságára is felhívjuk a szélesebb érdeklődő közönség figyelmét – taglalja tovább Kovács Attila. – Tavasszal, május hónapban a **Nyitott Pincék programunkat egy naposra tervezzük,** legutóbb, becsült adataink szerint talán az **ezret is meghaladta a látogatók száma!** Nem hirdetjük külön, azt tapasztaljuk az évek múlásával, hogy szájhagyomány, szájpropaganda nyomán újabb és újabbak érkeznek Lábatlanra. Van még egy" ász" programelem, ami talán országosan is egyedi motívum. Három napon át végig zeneszó kíséri a pincék borkóstoló programjait. Az ország különböző részeiről hívunk ide avatott és ismert előadókat. Harmonikaművészt, mohácsi trambura zenekart, cigányzenét, magyar népzenét, ráckevei citeraszót vagy éppen német nemzetiségi férfi énekkart. A fúvószenekar megjelenése is kihagyhatatlan, hiszen ők diktálják az ütemet a felvonuláshoz, a mazsorett-táncosok látványos produkciójához.

Pincebelső

De még a témánk kibontásának csak a közepénél tartunk! Egyszerre érdeke az egyesületnek, az itt lakóknak, nem kevésbé a helyi önkormányzatnak **a borturizmus fejlesztése**, más megközelítésekben is ! **A városinapok keretén belül borsétányt alakítanak ki, külön erre a célra 10 tetszetősen megépített borpavilon áll rendelkezésre.** Átlagosan 10 helyi borász invitálja jó szívvel kóstolni az arra sétálókat. **Tavaszköszöntő borkóstoló** program is említésre méltó, koncertekkel, ismételten felállítva a borsétányon a már említett pavilonsort. **Az évzáró pincetúra** a két ünnep között szintén népszerű, érthető módon Lábatlan lakóközösségének meghitt találkozója.

– A bor, a hozzá ajánlott finom ételek közösségformáló erejéről talán nem is kell beszélnem különös hangsúllyal, mert ezt a mindennapok során sokan átéljük – tér vissza az egyesület alapküldetésére Kovács Attila. – Kínálatunkban a borvidékre jellemző fajtákból adunk válogatást. Főleg **fehér és rozé borokat** készítünk, érthető módon vörösből kisebb a kínálat. A pincékben **Olaszrizling, Rajnai Rizling, Irsai Olivér, Királyleánynka, Szürkebarát, Sauvignon Blanc, Zenit, Zengő, Kékfrankos és Merlot fajtá kóstolhatnak vendégeink.** A gasztronómiához nagy segítséget nyújtanak a **borászok családtagjai, feleségek, kisebb-nagyobb gyermekek**, főként saláták és borkorcsolyák készítésével. Mégis az igazi fő attrakciót az egytálételek és a bográcsban készült finomságok jelentik. **Testvérvárosaink képviselőit is meghívjuk** a kiemelten fontosabb borkulturális, gasztronómiai rendezvényeinkre. **A legemberibb, protokoll mentes diplomáciai forma ez**. Számomra – visszautalva az egyre népszerűbb tavaszi Nyitott Pincék rendezvényünkre"- sokatmondó a következő történet. Házigazdaként találkozhattam egy kedves, **Mátészalkáról érkezett csapattal**. Kíváncsi voltam, miként tudták meg, hogy érdemes Lábatlanra jönni? Elmesélték, hogy boros témában felfedezőknek számítanak, korábban **Hajóson jártak** és ott ajánlotta egy alkalmi boros cimbora, ha „csudát" akarnak látni, átélni, hát menjenek Lábatlanra! Csak ráadásként mondom, **Lentiből hozzánk érkező vendéggel is kezet rázhattam**, ő is „valakitől" hallott rólunk…

Körsétát teszünk a pincesoron. A lábatlani bormisszionárius saját pincéjébe is invitál, miután további gyönyörű pincéket tár a látogató szeme elé. Aki készül- ha meghívják -a jövő tavaszi Nyitott Pincék kavalkádjára…

Kiss Dezső Péter

A törzsvendég, Szabolcs...

Dédelgetői: Zsuzsa és Zsanett

SZERETETT LÁNGOST – SZAKMASZERETETTEL

Zsanett viszi tovább...

HUNGARIKUM A LEHEL CSARNOKBAN – A RUZICSKA-GERSTENBREIN CSALÁD ÉLETMŰVE – TÖRZSVENDÉGEK GYŰJTÓPONTJA – PÉLDA A LIPÓTVÁROSI VENDÉGHŰSÉGRE

OLYAN DÖNTÉST HOZOTT A MAGYAR HUNGARIKUM BIZOTTSÁG, AMELYNEK SZINTE EGYÖNTETŰEN CSAK TAPSOLNI TUD LAPSZERKESZTŐ, A NEMZEDÉKEK EGÉSZ SORA, MINDNYÁJAN, AKIK SZERETIK A MAGYAR ÉRTÉKEKET! BÜSZKESÉGEINK KÖZÉ KERÜLT – HUNGARIKUMKÉNT – PÁR HETE A LÁNGOS. ADATAINK SZERINT A „TURIZMUS ÉS VENDÉGLÁTÁS" KATEGÓRIÁBAN, SORRENDBEN, KÖZVETLENÜL A POZSONYI KIFLI UTÁN 89. EBBEN A NEMZETI ELŐKELŐ MEZŐNYBEN.

Nem kellett messzire menni, hogy megtaláljunk egy olyan családi vállalkozást, amely a legendás étel készítésének, nemzedékeken át a mesterének tekinthető. A lipótvárosi Lehel Csarnokban zarándokhely a Lángos Centrum, ahová a város távolabbi szegleteiből is jönnek magyaros, kulináris élményeket szerezni. A lapszerkesztő bevallja, közel tíz esztendővel ezelőtt már felfedezte ezt a dolgos családot és rá kellett jönnie arra, hogy lendületük, elkötelezettségük mit sem kopott. Gerstenbrein Lászlóné Ruzicska Zsuzsa története példaértékű, de az is annak mondható, hogy több, mint ötven év lepörgése után is ott áll a pult mögött és teszi a dolgát. Amire hivatott. Egy hétköznap reggelén érkeztünk a lángos szentélyhez, már sorba álltak az emberek, a „fedélzeten", a háttérben készültek a lángosok. Valójában a kenyérsütés hagyománya ez, a végeredmény, amit olyannyira szeretünk: közepesen vastag, nem túl olajos, belül puha, kívül pedig ropogós. Még mielőtt újra vallatóra fognánk Zsuzsát, egy **törzsvendégre találunk**, teljesen véletlenszerűen. **Lénárt Szabolcs a Lipótvárosban él és megközelítően három évtizede a közeli otthonából jön ide legalább hetente egyszer lángost enni**, számtalanszor gyermekeivel. Azt mondja, rátalált erre a jellegzetesen magyar ételszigetre és **hűséges is maradt!** Tipikusan piaci, strandokon fogyasztható magyar étel- szimbólumról van szó. Látja, mennyi minden feltéttel lehet fogyasztani, de ő következetesen ragaszkodik a sima, fokhagymás, picit megsózott, forró lángoshoz.

Mosolyogva hallgatja végig mindezt Ruzicska Zsuzsanna, aki arról is beszámol, hogy tipikusan családi vállalkozást visznek, a korábbi riporthoz képest újdonság, hogy három gyermeke közül Zsuzsi - bár vőlegényével a színházi szakmában dolgozik - az üzlet marketing területéért felelős, Zsani lánya pedig beállt a pultba és édesanyja mellett szívvel-lélekkel irányítva elsőszámú „fiatal arca" az üzletnek. Fiúk más területen dolgozik, a 15 éves unokájuk szombatonként besegít, de egyetemre jelentkezik, más terveket sző a jövőjét illetően. Zsuzsa fontosnak tartja még, hogy férjéről, Laciról is szót ejtsünk, aki hosszú ideig a frontvonalban dolgozott, de jelenleg otthonról irányítja az üzleti, beszerzési háttereket, minden túlzás nélkül kijelenthető: a cég esze. Nagy kapcsolatrendszerének köszönhetően telefonon egyeztet megrendelésekről, beszerzésekről.

Hogyan is indult ez a vállalkozás?

A Ruzicska lángos története 1957-re nyúlik vissza. Azóta családi recept generációról-generációra száll. A nagypapa pék volt és a nagymamával együtt készítették a lángosokat. Gyermekei közül Ruzicska Zsuzsa vitte tovább a vállalkozást a Lehel téren, aki 16 éves kora óta a szakmában van! Pici bódéban segített a szülők mellett, mostanra pedig egy nagy életmű van mögötte. Tovább érdeklődünk Zsuzsától arról, hogyan tudják megőrizni az ízek tradicionális jellegét? „Elsősorban a receptet visszük tovább és nagyon fontos figyelni a felhasznált alapanyagok kiváló minőségére. Emellett a szakszerű elkészítés és a szeretetünk az, ami benne van ebben az ízben." És az egyediség? „Igyekszünk mindig frissen, a vendég előtt elkészíteni lángosainkat, s kizárólag a vevők igényeire fókuszálunk. Az eredmény? Sok a visszajáró vendég." Milyen kínálat várja a vásárlókat? „A sajtos-tejfölös lángos természetesen a sláger, emellett már kaphatóak göngyölt lángosok virslivel, bacon-nel, feltétes lángosok; kapros-túrós, sonkás-korhely salátás vagy káposztás lángos is." Mi az a motiváló erő, ami napról-napra képessé teszi ezt a csodálatos szorgalmú családi vállalkozást arra, hogy hajnalok-hajnalán elinduljon értéket teremteni? „A több, mint ötven év alatt már sokan kérdezték ezt és most is elgondolkodom a miérten. Nyilván a megélhetés fontos szempont. Mára a sok évtizedes munkából hagyomány is lett. Ezt csak úgy lehet jól csinálni, ha az ember tiszteli és szereti a vevőit. A vásárlók ezt érzik, visszajárnak, mert szeretnek minket és ez mindig boldogsággal tölt el. Én arra születtem, hogy adjak, s ez így is lesz, amíg van rá lehetőség."

A hungarikum minősítés – Zsuzsa őszinte véleménye szerint – visszaigazolása annak, hogy jó úton jártak a szülei, majd ő maga, férje és e pillanatban nagy adománya az életének, hogy a családja ilyen hátteret jelent a mindennapokban.

- is -

KÍNÁLATUNK:

LÁNGOSOK

- SAJTOS-TEJFÖLÖS,
- KAPROS-TÚRÓS,
- SONKÁS,
- KORHELY SALÁTÁS,
- KÁPOSZTÁS
- MEXIKÓI

GÖNGYÖLT LÁNGOSOK

- VIRSLIVEL,
- BACON-NEL

TÖLÖTT HÁZI FÁNKOK

- ALMÁS,
- TÚRÓS

HARMADSZOR MEGY JÓ

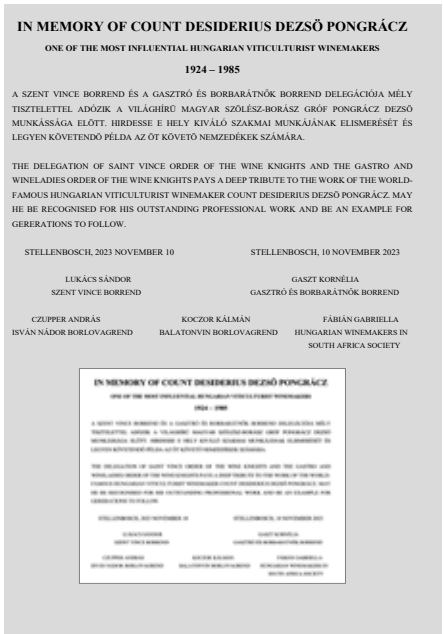
AMIKOR AZ OLVASÓK KEZÉBE KERÜL AZ MBÉ MAGAZIN FRISS SZÁMA VAGY ONLINE VÁLTOZATBAN MEGTEKINTIK KÉPERNYŐN, MI MINDEN TÉMÁVAL FOGLALKOZUNK, AJÁNLJUK, KERESSÉK ERRŐL SZÓLÓ TÖRTÉNETÜNKET.

GASZT KORNÉLIA DR. PONGRÁCZ DEZSŐ ÉLETÉT KUTATJA – EMLÉKTÁBLÁT AVATNAK TISZTELETÉRE

Szüret után, meglehetősen fáradtan, de a jó termést tekintve bizakodóan készül **immár harmadszor Dél-Afrikába Gaszt Kornélia szőlész-borász,** a hazai borrendi mozgalom egyik sajátos egyénisége. Csomagol, és közben beszámol arról, milyen céllal is indul újra útnak november közepén:

– Számos, előre nem tervezett esemény befolyásolta az én dél-afrikai utazásom sajátos történetét – kezdi összefoglalóját. – Való igaz, úti célként, úgy is mondhatom **célországként, harmadszor jelöltem ki magamnak Dél-Afrikát.** A világ borászatának egyik kiemelkedő helyszíne ez a csodálatos ország. Sikereket értek el, ennek irodalma van, milyen fejlesztések, innovációk nyomán jutottak odáig, ahol most tartanak. **Magyarként büszke vagyok arra, hogy ebben az innovatív folyamatban három magyar származású borász is oroszlánrészt vállalt Gál Tibor, László Gyula, gróf Pongrácz Dezső.** 2022. novemberében és az idei esztendő márciusában kint lehettem a hazai borászokból, a Magyarországi Borrendek Országos Szövetségének elkötelezett borlovagjaiból szervezett szakmai túrának. Felemelő érzés volt, amikor emléktáblát avattunk Gál Tibor és László Gyula munkásságára, elévülhetetlen sikereire figyelemmel, de hiányérzet fogalmazódott meg bennem. **Gróf Pongrácz Dezső is megérdemelne hasonló tiszteletet.**

Tavasz óta eltelt pár hónap és amit elhatározott, az most megvalósul! Többek összefogásával, Kornélia képviseletében a **siklósi Borbarát Hölgyek Borrendje, a marosvásárhelyi Kisküllő Borrend, valamint Lukács Sándor a Szent Vince Borlovagrend nagymestere összefogásából** novemberben valósággá válik a terve. A történethez tartozik, hogy ama korábbi elhatározását tettek követték, melynek fontos része, hogy a siklósi szőlész-borász hölgy **kutatásokba fogott.** Pongrácz Dezső életéről kezdett el adatokat gyűjteni. Nem volt könnyű dolga, ugyanis az 1923-ban született és 1984-ben meghalt kiváló borászati szakember 1958-ban elhagyta Magyarországot. Szembesülnie kellett a kutatónak azzal, hogy kevés adat áll rendelkezésére. Megkeresett, nagy nehezen megtalált leszármazottakat, de valójában igazán nem tudta megvalósítani azt a tervét, hogy vaskos kötetet adjon ki erről az életműről. Sikerült azonban **fontos momentumokat, értékes adatokat összefoglalnia, amelyet Füzet formájában személyesen fog átadni a dél-afrikai ünnepség alkalmával a résztvevőknek, a meghívott, ott élő magyaroknak** és persze a későbbiekben ezt gazdagítva, a hazai borrendi mozgalom képviselőivel is megosztja ismereteit.



IN MEMORY OF COUNT DESIDERIUS DEZSŐ PONGRÁCZ

ONE OF THE MOST INFLUENTIAL HUNGARIAN VITICULTURIST WINEMAKERS

1924 – 1985

A SZENT VINCE BORREND ÉS A GASZTRÓ ÉS BORBARÁTNŐK BORREND DELEGÁCIÓJA MÉLY TISZTELETTEL ADÓZIK A VILÁGHÍRŰ MAGYAR SZŐLÉSZ-BORÁSZ GRÓF PONGRÁCZ DEZSŐ MUNKÁSSÁGA ELŐTT. HIRDESSE E HELY KIVÁLÓ SZAKMAI MUNKÁJÁNAK ELISMERÉSÉT ÉS LEGYEN KÖVETENDŐ PÉLDA AZ ŐT KÖVETŐ NEMZEDÉKEK SZÁMÁRA.

THE DELEGATION OF SAINT VINCE ORDER OF THE WINE KNIGHTS AND THE GASTRO AND WINELADIES ORDER OF THE WINE KNIGHTS PAYS A DEEP TRIBUTE TO THE WORK OF THE WORLD-FAMOUS HUNGARIAN VITICULTURIST WINEMAKER COUNT DESIDERIUS DEZSŐ PONGRÁCZ. MAY HE BE RECOGNISED FOR HIS OUTSTANDING PROFESSIONAL WORK AND BE AN EXAMPLE FOR GERERATIONS TO FOLLOW.

STELLENBOSCH, 2023 NOVEMBER 10

LUKÁCS SÁNDOR
SZENT VINCE BORREND

STELLENBOSCH, 10 NOVEMBER 2023

GASZT KORNÉLIA
GASZTRÓ ÉS BORBARÁTNŐK BORREND

CZUPPER ANDRÁS
ISVÁN NÁDOR BORLOVAGREND

KOCZOR KÁLMÁN
BALATONVIN BORLOVAGREND

FÁBIÁN GABRIELLA
HUNGARIAN WINEMAKERS IN SOUTH AFRICA SOCIETY

– Pongrácz Dezsőnek nem voltak gyermekei, mesélik róla, hogy **az ő „gyermekei" a kutyák voltak** – utal egy érdekes részletre Kornélia. – Dél-Afrikába érkezve hatalmas elánnal vágott neki valami maradandó létrehozásába. Ez sikerült is neki, aki **eredetileg Zalából származott, hogy ilyen távol aztán karriert csináljon.** Ez nemcsak annak volt köszönhető, hogy briliáns borászati ismeretekkel és talentummal rendelkezett, hanem annak is, hogy felismerte az idők szavát. Dél-Afrikában ezekben az időkben formálódott az a borászkultúra, amelyből olyan piacot teremtettek, hogy kiérdemelték a világ figyelmét. Ehhez tette hozzá a maga szakmai arany mozaikját Pongrácz Dezső! Olyan pezsgőt sikerült megalkotnia, amely hatalmas

REMÉNYEKKEL DÉL-AFRIKÁBA

sikereket hozott még életében számára, de azt is megteremtette, hogy halála után szakmai nimbuszként emlegessék. Voltunk az **JC Le Roux WineEesate Borászatnál, ahol dolgozószobájában kínálják kóstolásra a Methode Cap Classique, hagyományos eljárással készülő palackos érlelésű pezsgőt**. Hihetetlen az íz élmény, és megejtő arra gondolni, hogy mindezt egy magyar borász géniusz szakmai eljárása nyomán készítik mind a mai napig! Az emléktábla avatás alkalmával beszédet mondok, őszintén szólva a riport készítésének pillanataiban is formálom mondandóm. A megújulás hónapjában, tavasszal pattant ki a szikra a fejemből: Pongrácz Dezsőnek is jár a magyar borász utódok, borlovagok meghajlása!

Lapunk más adalékkal is szeretne szolgálni arra vonatkozóan, hogy Gaszt Kornélia – akiről már számos cikket jelentettünk meg hasábjainkon – milyen gyökereknek köszönheti a borhoz, a Siklós-Villányi Borvidékhez való kötődését. Érdemes felidézni közel két évtizedes munkálkodását a **térségi helyközség választmányi tagjaként** és pár civil szervezetekben kifejtett generátorként, mi mindennel foglalkozik. **Rendezvényeket szervez** borrendje képviseletében éppúgy, mint Nagytótfalu település faluházában. Szívének közel álló település ez, hiszen a szülőktől örökölt családi birtokuk, szőlőjük itt van, de munkavállalóként is itt végez felelős napi feladatokat. Most például a szüret után elárulta lapunknak, hogy **kicsit visszább vesz, - meghatározóan egészségügyi okok miatt – a nagy tempóból,** de a birtok rá eső tulajdonhányadát már unokáira íratta. Tisztában van azzal, hogy a következő nemzedékek számára is tovább kell adni az értékeket, ami egyben a megélhetést is jelenti. Mostani riportunk alkalmával is **megejtő szeretettel idézi vissza édesapja emlékét! Gaszt Ármin igazgatóként dolgozott Grétz pusztán, ahol a Villányi Mecsekaljai Borgazdasági Kombinát egyik telephelye működött.** A Mohács melletti **Liptód** édesapjának szintén kedvelt helyszíne volt és itt egy kiváló barátjával nívós borversenyeket rendezett. Nelli ebben is folytatója, hiszen jó szívvel vállalja az örökös elnöki tisztet a megmérettetések alkalmával. **Baksa is „szíve csücske"** itt is számos tematikus programot szervez, arról nem is beszélve, hogy a **Siklósi Borbarát Hölgyek Borrendjének** létrehozásától kezdve - ki tudja milyen erőkből táplálkozva – fáradhatatlan szervező egyénisége.

Zárásképpen érdemes még egy személyes kötődéséről szólnunk. **A magyar vadásztársadalom aktív és elismert tagja,** ez a hatalmas család sok-sok programot, rendezvényt szervez, és ahol csak teheti meg is jelenik Kornélia. Dél-Afrikába vadászati túrákat is szerveznek, de most nem ez a témánk, hanem egy olyan utazás, amelynek legfőbb célja Pongrácz Dezső előtti tisztelgés. Ahogy Gaszt Kornéliát ismerjük talán negyedik alkalommal már úgy tér vissza a Jóreménységfokára és a már betéve ismert borászatokhoz, hogy közben egy-két vadásztúrán is trófeákat gyűjt…

MBÉ magazin

Képeink Gaszt Kornélia dél-afrikai utazásának emlékpillanatai

Tisztelet és köszönet

EURÓPAI BORLOVAGOK TOKAJBAN

A 950. éves Tokaj város ünnepelt 2023. október 27-én. Gazdag program kiemelkedő eseménye volt az Európai Borlovagrend Egyesület látványos rendezvénye. A nagy érdeklődéstől kísért programon a rendet több lovagi szék és régió képviselte határon innen és határon túlról.

A délutáni verőfénytől kísért programon alakzatba rendeződve vonultak fel a szüreti forgatagban a rend tagjai. **Pammer István**, az EBMR (Európai Borlovagok Magyarországi Rendje) elnöke köszöntötte a jelenlévőket. Hagyománya van annak, hogy avatási és előléptetési ünnepség keretezi mindenkor az ilyen nagyszabású rendezvényeket. Ezúttal a Tokaji Szent Miklós Görög Katolikus Templomban tehettek fogadalmat az új tagok. A rend avatási kódexe szerint két fő léphetett a kötelékbe, négyen pedig elérkeztek a lovaggá léptetés magasztos pillanatáig. Ön magában is tiszteletreméltó az a hagyománytisztelet és a sikeres, tehetséges emberek irányába megmutatkozó elkötelezettség, amely jellemzi ezt a lovagrendet.

CSÁBOSSY GYÖRGY ISTVÁNRÓL

A lovagrend olyan személynek ítélt oda tiszteletreméltó díjat, aki 1953-ban Kolozsváron született és a nagyenyedi Bethlen Gábor Kollégiumban tette le érettségijét és a Babes-Bolyai Tudományegyetemen szerzett biológusi diplomát 1976-ban. Sokáig itt dolgozott biológusként. 1983-tól a szilágysomlyói Silvania Pezsgőgyár alkalmazásában állt, ahol különböző beosztásokban dolgozott, kezdve a laborvezetői munkán át, eljutva a vezérigazgatói posztig. Jelenleg nyugdíjas, de mivel az életét a borok között töltötte, nem igazán tud elszakadni e csodálatos nedűtől. Különböző borversenyeken borbíraként kamatoztatja szakismereteit. Eddig két verseskötete jelent meg és külön gyermekeknek szóló verses összeállítása is népszerű. Szakmájából fakadóan kiviráglik a bor szeretete, a borkészítés titokzatossága, a szőlőtermesztés, a borkészítés csínja-bínja, a bor szeretete.

Az avatási és előléptetési ünnepség után a Tokaji Kulturális Konferenciaközpont nagytermében megtartott vacsorán **Posta György, Tokaj város polgármestere** őszinte vendégfogadói szavakkal köszöntötte az egybegyűlteket.

A tokaji szüret befejezését demonstráló látványos felvonulásra sokan érkeztek az ország különböző pontjairól. Ennek a hangulatos kavalkádnak különleges színfoltja volt az európai lovagrendek felvonulása és jelenléte.

MBÉ tudósítás