



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



A SZAKMA LAPJA

AZ ASZTALI ÖRÖMÖK MAGAZINJA

MMBE

2023 - TÉL - ÁRA: 1200 FT

MINŐSÉGI BOROK ÉTELEK  ÉLETEK



KOCCINTSUNK
BÉKÉRE, SZERETETRE, EGÉSZSÉGRE
MÉSZÁROS PEZSGŐVEL!



MONORI PINCEJÁRÁS | OREMUS JUBILEUM | KÉT KISS FONYÓDRÓL | MIKLÓS-NAPI ROZÉK

 **BÁV ZÁLOG**

BÁVART
antik & modern



**Biztos kezekben,
évszázadok óta!**

Keresse születésnap i akciónkat!

250

éves a BÁV

www.bav250.hu

I. BORLOVAGOK BORVERSENYE EREDMÉNYEK – VÉLEMÉNYEK

3 NAGY ARANY- 34 ARANY - 139 BRONZ- 34 OKLEVÉL – KOCZOR KÁLMÁN ELNÖK : „AMIT ÍGÉRTÜNK, TELJESÍTETTÜK!”



Dr. Fábrián Árpád, Héczel Imre, Tóth Imre

ÖNMAGÁNAK TETTE MAGASRA A MÉRCÉT A 35 ÉVES MÚLTAL RENDELKEZŐ MAGYARORSZÁGI BORRENDEK ORSZÁGOS SZÖVETSÉGE, AMIKOR TÖRTÉNETÉBEN ELŐSZÖR OKTÓBER VÉGÉN RENDEZTE MEG A BORLOVAGOK BORVERSENYÉT. AZ MBÉ MAGAZIN HELYSZÍNI RIPIORTBAN SZÁMOLT BE ŐSZI LAPSZÁMÁBAN A ZSÚRI MUNKÁJÁRÓL, A BÍRÁLATOK MAGAS FOKÚ SZAKSZERŰSÉGÉRŐL. EZÜTTAL AZ ÜNNEPÉLYES ÉRTÉKELÉSÉRŐL ÉS A DÍJAK ÁTADÁSÁRÓL ADUNK ÖSSZEFOGLALÓT.

A 87 termelő által benevezett 224 bort Tolcsván, Székesfehérváron, Nagytótfaluban, Hajóson, Kecskeméten gyűjtötték össze. Az országos szakmai program zárására- az eredmények kihirdetésére - november 23-án a budavári St. George Residence Hotel dísztermében került sor. Koczor Kálmán MBOSZ elnök és Tutor Éva főtitkár örömét fejezte ki a nagy számban megjelenő díjazottak láttán- a siker közös átélése így válhatott igazán emlékezetessé.

Elnöki megnyitójában Koczor Kálmán emlékeztetett: az ország talán legnagyobb civil szervezetének megválasztott elnöksége - számos megvalósítandó terv között- harmincöt éves történetük első országos borversenyét vizionálta – s íme, **2023 végére meg is valósította.** Jelentősége abban rejlik, hogy a borrendi mozgalom a szakmaiság fontosságát **kiemelt feladatának tekinti.** Az egyes rendek a kulturált borfogyasztást, a régiók borturizmusának fellendítését, a tagságban fontos képviselőket betöltő borászok munkájának középpontba állítását tűzték ki célként. Ez a verseny mindezek ötvözetét adó demonstrációnak is tekinthető! Hagymánnyá válásának csakis ellenérdekeket képviselő erők lehetnek gátjai! Határainkon túli borrendek képviselőiben pedig 15 tétel került bírálatra a 25 tagú, magasan kvalifikált zsűri poharaiba - vakkóstolásra.

Dr. Sárdy Diana, a Magyar Agrár és Élettudományi Egyetem Budai Campusának főigazgatója, a Magyar Bor Akadémia alelnöke egyben pedig a verseny zsűri elnöke, a díjak átadása előtt hangsúlyozta: a csökkenő borfogyasztási tendenciák közepette minden országos, régiós szakmai fórumot meg kell szervezni, ami változtathat a negatív tendencián. A borversenyek méltó fórumok mindezekhez! Gratulált a nagy érdeklődéshez, a fehér borok dominanciája az aktuális fogyasztási igény visszatükröződése, de nemes tételeket kóstolhatott kollégáival vörös és rozé borokból is.



Gratuláció



Köszönet Koczor Kálmántól



Tutor Éva, dr. Sárdy Diána



Borkavalkád

A DÍJAK ÁTADÁSA UTÁN A KÜLÖNDÍJAK ISMERTETÉSÉRE KERÜLT SOR

Agrotech Magyarország Kft. Szöllösi Pincészet legmagasabb pontszámot elért Olaszrizling bora, Új Vinoservice Kft. Günzer Tamás legmagasabb pontszámot elért vörösbora, Interker Wein Kft. Lich Balázs legeredményesebb nevező, Dunapart Étterem tábla és hatszemélyes meghívás Galántai Károlyné legmagasabb pontszámot elért Rozé bora, Agrárminisztérium különdíja – mint védnök – Koczor Dóra e. v. Nagyarányérmes boráért, Kövér László Magyar Országgyűlés elnöke – mint fővédnök – különdíja Belward Pincészet Nagyarányérmes boráért.

Az I. Borlovagok Borversenyének **Champion díját, MBOSZ különdíját, valamint a 2024. évi VI. Kárpát-medencei Borrendi találkozóra az MBOSZ megvásárolja a díjnyertes bort és a találkozó főbora lesz – Tolcsva Bor Kft./Sajgó Pincészet legmagasabb pontszámot elért bora nyerte: tokaji hatputtonyos Aszú.**



A Sajgó Pincészet csúcsteljesítménye!

TARTALOM • 2023. TÉL

Ünnepi üzenet a 250 éves BAV Zrt-től	2
Először rendezett nivós hazai borversenyt a Magyarországi Borrendek Országos Szövetsége – tudósítás a díjátadásról	3
Továbbra is szükség van a SZÉP kártyára, még több turisztikai attrakciót szeretne a szakmai közvélemény – tudósítás a Budapesti Kereskedelmi és Iparkamara országos találkozásáról	6-7
Nemzeti és nemzetközi erőket egyesít az ország legnagyobb gasztronómiai szakmai szervezete! Interjú Krivács András MNGSZ elnökkel	8-9
Az értékkeremtő és megőrző Tokaj-Oremus birtokigazgatója beszél motivációiról, a cég elmúlt 30 évéről.....	10-11
Példaértékű családi vállalkozás: januárban lesz 30 éves a Bolyhos Pálinka.....	12-13
Amit eddig még nem tudtunk Schäffer Ferenc vendéglősről... Sváb vér című sorozatunk 3. része.....	14-15
Gombás András és barátai Monoron a Pincefaluban jártak – Exkluzív riportunkban két családi borászatot mutatunk be	16-17
Őstermelő, borlovag, díjnyertes borász – Tóth Imre sikereiről mesél.....	18-19
Emlékezetes borrendi avatás a Vadász Borrend Magyarország évzáró programján	20-21
Advent Óbudán – beszélgetés dr. Kiss László polgármesterrel Pest-Buda-Óbuda egyesítéséről, történelmi vendéglátós negyedekről, arról, mennyibe került a lángos ünnepek előtt... ..	22-23
Ahol még a Mikulás is Rozét iszik! Tudósítás a XXIV. Miklós-napi Országos Rozé versenyről	24-25
Horváth Dezső múltidézése.....	26-27
Egy férfi és egy nő Mórról: Möllmann Eszter – Möllmann Csaba őszintén beszél családról, kapcsolatukról	28-29
Nyílt Napon a zsámbéki Premontrei Technikum, Szakképző Iskola és Gimnázium mutakozott be jövődiákjainak – interjú Schramek András igazgatóval	30-31
Alisca Borászat és aki mögötte van – bemutatjuk Horváth István Attila borászt	32
Egy férj példája – Virág Tamás sikere a Magyarországi Borrendek Országos Szövetségének Borversenyén	33
Mentsük meg a fonyódi Prés Éttermet! – Apa és fia, mint vendéglátós páros.....	34-35





ÜNNEPI CÍMLAP-PEZSGŐ

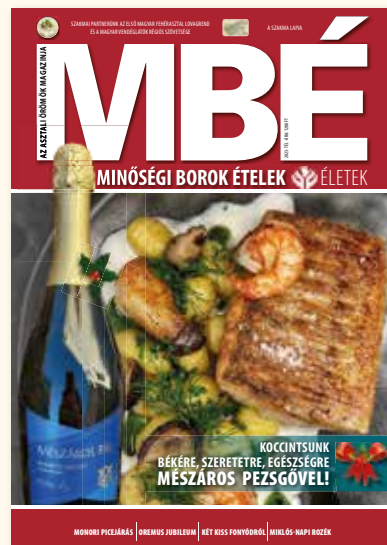
BIANCO SECCO CHARDONNAY EXTRA DRY PEZSGŐ – 2022 – MÉSZÁROS BORHÁZ SZEKSZÁRD



Milyen lesz az idei karácsonyunk? Mit várunk a 21. század 24. évétől? Sokunk közü-
ezrekkkel, milliókkal egyetértve – Mészáros
Pál szekszárdi borász és családja is BÉKÉT,
BIZTONSÁGOT, SZERETETET, EÉSZSÉGET
reméll! Szép családokat, életet, amely-
ben alkotni, dolgozni, előbbre jutni
lehet. Örömet, amit nem mindenki
tud érezni, sok-sok válság miatt. De
optimizmust is! Koccintsunk Mészáros
Bianco Secco Chardonnay Extra dry
pezsgővel az otthonok fehér aszta-
lainá! A szekszárdi Merops Hotel séf-
jének elegáns étkes üzenetével: Fogas
kárpati módra! Olyan családi vállalko-
zás ajánlata ez, ahol tisztelik a minősé-

get, a tájat, szőlőt, a bort, a hagyományokat,
a vásárlót. Hosszú nemzedékek szorgalmát
viszik tovább, sikerrel. 2012-ben elnyerték
az „Év Pincészeté” címet, 2016-ban Mészáros
Pál az „Év Bortermelője” elismerést vehetett
át a Magyar Bor Akadémiától. Ugyanezen
évben kiérdemelték. „Magyarország leg-
szebb Szőlőbirtoka” díjat.. A kiváló borász
így vélekedik: „A bor jó kedvre derít, de most
inkább a döntéshozók józanságában bízom!
Mennyivel emberibb egy pezsgő durranása,
mint a gyilkos bomba rabbanása!”

Mészáros Borház és Pince
7100 Szekszárd Kossuth Lajos u. 26.
06 74 318 -749
www.meszarosborhaz.com



INDÍTÓ

Előző lapszámunk Tisztelet és köszönet – Európai Borlovagok Tokajban című tudósításunkban
CSÁVOSSY GYÖRGY ISTVÁN neve tévesen jelent meg.

A neves biológusról, cégvezetőről, az Európai Borlovagok Magyarországi Rendjének kitüntetettjéről következő számunkban külön írást közlünk!



HÁROM ÉV – HÁROM RÉM!

Konokul, remélhetően nem feltartóztatathatatlantul szeret-
nék bizonyos erőket az új, egyre
kuszább világrendet! 2024 hajna-
la előtt lapunk – kis ország egyik
szakmai orgánuma – is megfogal-
mazza témaorientált véleményét.
A vélemény sor maga az ünnepi
lapszámunk tartalma! A vendég-
látás, borturizmus, szállodaipar,
gasztró-turizmus stratégiai ága-
zatok együttese. Visszatekintve,
történelmi időkét élünk: három
év, három rém! Covid, háború,
energiaválság. A szoritásokból
csakis úgy tudunk kitörni, ha
dolgozunk, a zivatar ellenére is

előre próbálunk jutni, összefogva
különböző erőket: kormányzat
részéről ágazati intézkedések,
sok-sok pályázat lehetősége,
de legjobban mindenki a saját
maga elhivatottságára, bajelhá-
rító képességére számíthat. A
lapszerkesztő előző soraiban arra
utalt, hogy a 2023-as évet záró
MBÉ magazinban példákat sora-
koztattunk fel. Beszédeselek ezek a
példák, mert hiszünk abban, hogy
van erejük. Az olvasó a következő
oldalalon számos jubileum do-
kumentálásával szembesülhet:
250 éves a BÁV – ez három száza-
dot átívelő gazdaság történelem,
magyar vállalkozás maradt mind
a mai napig!! A Tokaji Borvidék
nemzeti kincsünk, ami ott törté-
nik, az országos kihatású, a boros
fronton pedig nemzetközi babé-
rokra számíthatunk a jövőben is.
Egyebek között azért, mert olyan
vállalkozások, borászatok viszik jó
hírért, mint az idén 30 esztendő-
s Oremus Pincészet. Jubileumi in-
terjújában a cégvezető érdekes
részleteket árul el. Mindjárt kö-

vetkeznek a márkanévként ismerté
vált Bolyhos család története,
ahol a nemzedékek összefogásá-
ból sikertörténet született: janu-
árban elérkeznek történetük 30.
esztendejéhez. Fontos informá-
ciót osztunk meg olvasóinkkal
azzal, hogy 2024-től az MBÉ ma-
gazin kommunikációs partneri
háttérre átalakul. Fejlécünkön
látható lesz, hogy a Magyar Nem-
zeti Gasztronómiai Szövetség,
a Magyarországi Borrendek Or-
szágos Szövetsége, a Budapesti
Kereskedelmi és Iparkamara , a
Magyar Vendéglátók Régiós Szö-
vetsége segítheti munkánkat
azzal, hogy tematizált rovatrend-
szerekben követjük figyelemmel
rendezvényeiket, továbbra is
pozitív példákról írhatunk. Szer-
kesztő bizottságunk átalakul:
**gasztronómiai elnöke Krivács
András turisztikai közgazdász** A
Magyar Nemzeti Gasztronómiai
Szövetség elnöke, **borágazati
elnökként pedig Koczor Kálmán
borász**, a Magyarországi Bor-
rendek Országos Szövetségének

elnöke segíti munkánkat Készü-
lünk az ünnepi asztalok körül arra,
hogy együtt lehessünk és a békét
óhajtva Szilveszter pillanatában –
**címlapunk szekszárdi pezsgős
üzenetére figyelve** – béke vár
ránk, ezt szeretetben, egészség-
ben élhetjük meg. Mondják, a
munka gyógyít. Ez igaz, mert az
alkotó ember hihetetlen magas-
ságokba juthat fel. Szép példákat
erre is tudunk gyógyírként figyel-
mükbe ajánlani. A jövő pedig sok
szempontból az oktatás színvo-
nalán is múlik. Egyházi fenntartá-
sú zsámbéki középiskola – így az
ünnepek fényében – azt üzenhe-
ti, hogy remény mindig van, ne-
hezebb sorsú fiatalok számára is
lehet járható utakat megmutatni.
Áldott Karácsonyt, sorsfordí-
tó Új Esztendőt kíván a szerkesz-
tő bizottság nevében is:

Főszerkesztő

Kiadó: Kiss Dezső Péter e.v. • **Székhelye:** 1025 Buda-
pest, Szépvölgyi u. 92/F. • **Főszerkesztő:** Kiss Dezső Péter
• **Tördelőszerkesztő:** Serfőző Magdolna • **A szerkesz-
tő bizottság tagjai:** Krivács András, Koczor Kálmán,
Gombás András, Horváth Dezső, 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: kd-
p@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 DESSERTJÉVEL

ISSN: 2060-646
www.mbemagazin.hu

A SZÉP KÁRTYA EREDETI RENDELTETÉSÉNEK VISSZAÁLLÍTÁSÁT KÉRIK A TURIZMUS SZEREPLŐI

A BKIK ORSZÁGOS FÓRUMÁN ÉRTÉKELTÉK AZ IDEI SZEZONT ÉS A SZAKMA ELŐTT ÁLLÓ KIHÍVÁSOKAT AZ IDEGENFORGALMI VÁLLALKOZÁSOK – SZAKMAI VÉLEMÉNYEK AZ MBÉ MAGAZIN ÉRDEKLŐDÉSÉRE

TURISZTIKAI ÉVADZÁRÓ RENDEZVÉNYT SZERVEZETT A BUDAPESTI KERESKEDELMI ÉS IPARKAMARA (BKIK), AMELYEN A TERÜLETI KERESKEDELMI ÉS IPARKAMARÁK KÖZEL 90 SZÁZALÉKÁNAK VÁLLALKOZÓI KÉPVISELTÉK AZ ORSZÁG SZINTE VALAMENNYI TURISZTIKAI RÉGIÓJÁT. AZ ESEMÉNYEN A SZAKMA KÉPVISELŐI – KAMARAI SZAKEMBEREK ÉS TURISZTIKAI VÁLLALKOZÁSOK, VALAMINT SZAKMAI SZERVEZETEK – AZ IDEI ÉVI TAPASZTALATOKAT, JÓ GYAKORLATOKAT OSZTOTTÁK MEG EGYMÁSSAL, ÉS JAVASLATOKAT FOGALMAZTAK MEG, AMELYEK HOZZÁJÁRULHATNÁNAK A BELFÖLDI TURIZMUS ÉLÉNKÍTÉSÉHEZ.

Az idei év turisztikai szezonja a többszöri újratervezésről szólt a külső környezet kihívásai – így az infláció, az energiaválság, a munkaerőhiány és a forgalomcsökkenés – nyomán,



Egy hajóban, balról Barabás Zoltán debreceni vendéglős

Nagy érdeklődés



Külön eszmecsere



Figyelem

ugyanakkor már most el kell kezdeni a következő időszakra való felkészülést. Mint azt **Horváth Vilmos**, a Magyar Kereskedelmi és Iparkamara turisztikáért felelős alelnöke kiemelte, a **COVID előtt a szektor adta a nemzetgazdaság 10%-át** – most ennek a visszaállítása a cél. Ezzel kapcsolatban az idegenforgalmi vállalkozások és szakértők több egyöntetű véleményt és javaslatot is megfogalmaztak a rendezvényen.

A **SZÉP-kártyára** nagy szüksége van a turizmusnak, mégpedig annak eredeti koncepciója szerint. Jelenleg **vannak olyan régiók, ahonnan szinte teljesen eltűntek az idegenforgalomból a SZÉP-kártyás vendégek**, ami hatalmas kiesést jelent a vállalko-

zások számára. Az évadzáró rendezvény résztvevői egyetértettek abban, hogy 2024. január elsejével javasolják a Kormány számára, hogy **állítsa vissza a SZÉP-kártya felhasználásának kereteit annak eredeti rendeltetése szerint**.

Ugyancsak egyetértés volt a résztvevők között abban, hogy a hazai szálláshely-szolgáltatókat meg kell védeni a **nagy nemzetközi online közvetítőkkel szemben**. Ehhez a **BKIK már megfogalmazta törvényjavaslatát**, amelynek előterjesztése folyamatban van.

A turisztikai vállalkozások úgy látják, a **falusi turizmusban** érdemes lenne a magasabb színvonalú, egyedi szolgáltatásokra fókuszálni, és ezzel szólítani meg a belföldi látogatókat.

Ezen kívül továbbra is szükség lenne a turizmusban új, **nagyszabású attrakciókra**, amelyek élénkítik a forgalmat.

Nagy Elek, a BKIK elnöke a rendezvény kapcsán elmondta: „A BKIK egyik kiemelt célja, hogy **erősítse az összefogást a területi kamarák között**. Az ilyen alkalmak lehetőséget biztosítanak arra, hogy egységes álláspontra jussunk és ez alapján fogalmazhassuk meg javaslatainkat, amelyeket eljuttathatunk a döntéshozók felé, ahogyan tettük azt a korábbiakban a KATA átalakításától a Repohár szabályozáson át a budapesti közlekedés gazdasági működést gátló intézkedései kapcsán.”

A BKIK ennek megfelelően vállalta, hogy az elhangzott véleményeket és javaslatokat **összesítve eljuttatja a Parlament Gazdasági Bizottságához**.

HANGULAT JELENTÉS – SZEMÉLYES REFLEXIÓK

*Gyorsinterjú Szatmári Jähl Ángélával,
a BKIK Kereskedelmi Tagozatának elnökével*



Elnökasszonyi levezetéssel

- Beavatna bennünket a hangulatról, amely jellemezte ezt a találkozót!? Mi volt a meghatározó élménye?

Oldott szakmai hangulat jellemezte a rendezvényt, a területi kamarák előadásai nagyon inspirálóak voltak. Érdekesek voltak a különböző régiókból származó beszámolók, az előadások után, a kötetlen beszélgetések során **előremutató együttműködési szándékok alakultak ki.**

- A Kereskedelmi Tagozathoz tartozik a turizmus, vendéglátás területe, amelyet tematikájában képvisel az MBÉ magazin. Milyen volt az érdeklődés a jelenlévők részéről, a vendéglátást képviselve?

– 19 megye turisztikai szakemberei vettek részt a megbeszélésen. Mindegyikük kiemelte a vendéglátásra való kiemelt figyelem fontosságát. Egybehangzóan **jelenleg az egyik legjobban támogatásra szoruló ágazat, amely még mindig nem heverte ki teljesen a pandémia hatásait.**

- Véleménye szerint elérhető-e a következő esztendőben a szektor által a covid előtti 10 %?

– Vannak olyan reményeink, amelyek alapján szeretnénk elérni a következő évben a covid előtti szintet. Bár jelenleg az energiaárak és a csökkenő vásárlóerő nem segíti ennek a célnak az elérését. Az a résztvevők visszajelzéseiből egyértelműen látszik, hogy az emberek utazásra, éttermekre elkölthető pénze korlátos, ezért kimondottan szükség lenne a **Széchenyi pihenőkártya eredeti rendeltetésének a visszaállítására.** Ezt kezdeményezzük is a kamarák részéről.

- Konklúzióként fogalmazódott meg a sajtóanyagban, hogy új, nagyszabású attrakciókra van szükség a turizmus ágazatban. Ennek mutatkoznak-e már jelei a közeljövőre vonatkozóan?

– Valóban megfogalmazódott az a vélemény a megyei turisztikai szakemberek részéről, hogy új, **nagyszabású turisztikai attrakciókkal lehetne élénkíteni a belföldi turizmust,** ezt azonban nem lehet és nem is érdemes egyedileg kezelni. Egyöntetűen megfogalmazódott, hogy a teljes turizmus ágazatnak **a kormányzat részéről különálló irányítására van szükség.** Különösen fontos a vendéglátás és az idegenvezetés szabályozásának tekintetében.

- Nagy Elek, a BKIK elnöke felhívta arra a figyelmet, hogy az ilyen események nyomán javaslatokat fogalmaznak meg a döntéshozók felé. Ezt a felelős munkát a BKIK vállalta, akárcsak a korábbi időszakokban más, nagyhatású felmérések nyomán.

Egy ilyen összefoglalónak – véleménye szerint - milyen hatáserővel lehet?

A BKIK már hosszú idő óta fordul szakmai tanulmányokkal és a turizmust segítő törvényi módosítási javaslatokkal a parlament gazdasági bizottság és az MTÜ felé. Megfogalmazódott az igénye egy **jóval erősebb együttműködésnek,** amely lehetővé tenné, hogy a vállalkozások észrevételei és javaslatai, tehát a mindennapi tevékenységüket segítő módosítások elfogadásra kerülhessenek.

TOVÁBBI VÉLEMÉNYEK:



Szendrei Mihály – Miscolc és Térsége Turisztikai Egyesület elnöke: „A turizmus az elmúlt években nagyon sok csapást élt meg és jelenleg is számos területen a küzdelemről szól az ágazat szereplőinek az élete. Nagyon jó ötlet és kezdeményezés a szakemberekkel közös értekezés, az egymás közötti tapasztalatcsere. A Budapesten megtartott turisztikai szeszonzáró kiváló alkalom volt a jelenlegi problémák megismeréséhez, elemzé-

séhez, valamint új ötletek, megoldások gyűjtéséhez. A résztvevők színvonalas helyszínen kapcsolatokat építettek értékes gazdasági együttműködések céljából. Összességében nagyon örültem a meghívásnak. Úgy gondolom, számos hasonló rendezvényre lenne szükség! Gratulálok a szervezőknek!”



Möllmann Eszter – Möllmann Csaba, a móri Hétküti Wellness Hotel és további családi turisztikai vállalkozás ügyvezetői: „Remek alkalom volt arra, hogy tartalmas, mélyen szakmai kérdéseket érintő eseményen együtt vehettünk részt. Két kisgyermeket nevelünk a munka mellett, de ilyen találkozókra jó szívvel szánunk időt! Móron kialakított, több műfajú vendéglátós szolgáltatásaink külön-külön is attrakciót szolgáltat a hozzánk érkezőknek. Számos tényező segítheti a vállalkozásunk sikerét, ezekről részletesen kaptunk aktuális beszámolókat hozzáértő szakemberekkel. Kötetlenül tudtunk beszélgetni, minél több ilyen programra várjuk a későbbiekben is a Budapesti Kereskedelmi és Iparkamarától a meghívókat!”

NEMZETI ÉS NEMZETKÖZI ERŐK ERŐSÍTÉSE

HELYZETELEMZÉS, STRATÉGIAI LÉPÉSEK – SZÉLES SZAKÉRTŐI CSAPAT

BESZÉLGETÉS KRIVÁCS ANDRÁSSAL, A MAGYAR NEMZETI GASZTRONÓMIAI SZÖVETSÉG ELNÖKÉVEL

INDÍTUNK BESZÉDES SZÁMOKKAL! A MAGYAR NEMZETI GASZTRONÓMIAI SZÖVETSÉG – MINT A LEGNAGYOBB HAZAI SZAKMAI SZERVEZET – LEGÚJABB KORI TÖRTÉNETÉT 55 ÉVVEL EZELŐTT INDÍTOTTA AZZAL, HOGY LÉTREHOZTÁK A MAGYAR SZAKÁCS ÉS CUKRÁSZ SZÖVETSÉGET. AZ ÖT ÉS FÉL ÉVTIZED SORÁN A KÖVETKEZŐ ELNÖKÖKET JEGYZI A KRÓNKA, IDŐRENDI SORRENDEN: VENESZ JÓZSEF, LONTAY EGON, UNGER KÁROLY, PETŐ ISTVÁN, PROHÁSZKA BÉLA. S A JELENLEGI KRIVÁCS ANDRÁS, AKIT ÉVZÁRÓ, JÖVŐBE TEKINTŐ BESZÉLGETÉSRE KÉRT FEL AZ MBÉ MAGAZIN.

lett és kell szembenézni: háború, infláció, energiaválság réme.

– **Mielőtt a részletekbe belemerül-nénk, talán nem mellékes, ha egy ilyen szervezet élén eltöltött évekre úgyis viszszatekintünk, mit jelent ma elvállalni egy ilyen tisztséget?**

– Hatalmas kihívás volt már az is, hogy 35 évesen, kelet-magyarországi családi vendéglátós-szállodai vállalkozásunk második generációjának képviselőjeként porondra léphettem, ajánlóim bizalmából – tekint vissza. – Többen indultunk, rám



Képalá

munkatársi csapat, amelyet a nehézségek, visszahúzó erők ellenére is sikerült egyben tartani. Szellemileg pedig az is „karbantart”, hogy címzetes egyetemi docensként óradó tanár lehetek a Nyiregyházi Egyetemen, a turizmus szakterületet képviselve.

– **Lehetetlen vállalkozás lenne, ha beszélgetésünk során mindenre kitérnék! Maradjunk azonban az elmúlt évek sűrűjénél és a jövő lépéseinek taglalásánál...**

– A turizmus és annak fontos eleme, a vendéglátás, a maga szerteágazó területével világszinten átalakulóban van – mondja. – Nemzetközi trendekhez igazodva a nemzeti turizmus stratégiát, turizmus fejlesztési irányokat kell megtalálni, ez a legfőbb feladata a Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetségnek. Más területekre is kell koncentrálnunk: a szakmai oktatásra, annak változásaira, a közétkeztetésre, a szállodai ágazatra, termelői oldalról nézve az agráriumra, hogy csak néhány példát említek. Megfogalmazott ajánlásaink sorából, egymásra építettségéből, remélhetően a következő esztendő derekára sikerül egy olyan komplett anyagot összeállítani, amit a döntéshozók számára megfontolásra, megvalósításra ajánlunk. Nem vagyunk egyedül, hiszen a nemzetközi áramlatok részévé váltunk úgyis, mint szövetség, ugyanis a WACS, a gasztronómiai világ-szövetség, vagy az új láb a saját szervezőként megvalósuló Erasmus+ Mobilitás a Tempus közalapítvány támogatásával, az Európai Unió által is biztosított szakmai tanulmányutak szervezésére, lebonyolítására, kaptunk zöld utat. Hangsúlyozom, mennyire fontos a folyamatosan gyarapodó, az érintett szakterületek lefedését, azok elemzését biztosító szakértői csapatunk szerepe! Kiváló, felkészült kollegák alkotják ezt az agybankot, de sikerült a már említett Erasmus mobilitás programon belül testvéri kapcsolatokat kialakítani különböző nemzetközi partnerekkel is.



Képalá

– Tizenkettedik éve, kétévenkénti ciklusokban végezhetem tagságunk bizalmából ezt a felelős, ám igen megtisztelő munkát – fogalmaz előljáróban a 46 éves, turisztikai-közgazdász diplomával, negyedszázados gyakorló vendéglátós-turisztikai-szállodás tapasztalattal rendelkező, Baktalórántházán élő szövetségi vezető. – Egészen pontosan 2024 a következő ciklus, amelyre pályázok, ugyanis szervezetünknel két évente van tisztújítás, teendő pedig van még bőven! Kiváló elődök munkáját folytathatom, ha történelmileg nézem a folyamatot, minden elnöknek megadatott egy sajátos szakmai korszak. Unger Károly időszakában történt meg a névváltoztatás: Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség. A szakmák egyesítését üzeni, egyben a hazai értékeinket, melyek jelen időnkre számos területen gyökeresen átalakultak, megváltoztak! Ez jelenti számunkra a legnagyobb kihívást. Az elmúlt három esztendőben pedig a covid betörése után újabb és újabb negatív erőkkel kel-

esett a választás. Értékes erőket megtartva, új csapatot alakítottunk ki és ennek csiszolása, kornak megfelelő korrekciója mind a mai napig tart. A közel ezer fős tagság számára – sok-sok részterületet is beleértve – megoldási módokat kell megmutatni. Ehhez pedig egyre jobban szükség van az adott makró és mikro gazdaság, nemzetközi folyamatok vissza-visszatérő elemzésére! Ez a szemléletmód végig vezet elnökként és nagy örömmel egyre szélesedik az MNGSZ szakértői csapata. Nem érdem, de tény, hogy Baktalórántháza 10-12 évvel ezelőtt jóval messzebb volt, mint jelenleg... Ma már autósztráda vezet szinte hazáig, de voltak olyan időszakok, amikor bizony az oda-vissza több, mint ötszáz kilométeres út örökkévalóságnak tűnt. Valamilyik alkalommal kérdezték tőlem, vajon kilométerszámot tekintve, hol tartok, így tíz esztendő elmúltával? Soknál, nagyon sokanál, de megérte! Ami nagyon fontos számomra, az a már említett szakmai csapat, de az alappillért a családi háttér biztatása adja. A család és az a



Képalá

– Miképpen alakította ütőképessé a felső vezetést és a szervezetet érintően az alá- és mellérendeltségi viszonyokat?

– Mára már csak nevében gasztronómiai szervezet, sokkal színesebb, a teljes turisztikai szektorra rálátó ernyőszervezetté váltunk!

Korábbi szakmai bizottságaink mellett újabbak jöttek létre és oda-vissza alapon alakítottuk, alakítjuk ki a felső vezetés ágazati elnökeivel és a hozzájuk kapcsolódó bizottságokkal való munkafolyamatokat.

– Az MNGSZ egy új, innovatív, de mégis hagyományokra épülő stratégián dolgozik. A formálódó stratégiánkat a mindenkori jogszabályokhoz idomulva készítjük, rendkívül izgalmas momentum, hogy a gyors változások miatt, a korrekciókra is gyorsan kell reagálnunk. Nagyon sommásan így fogalmazhatom össze ezt a stratégiát: szigorúan gazdasági alapon működő, termelést és értékesítést támogató, kulturális innovációt egyesítünk, amely magába foglalja az oktatást, ezen be-

– Megtisztelő a 17. évfolyamát jegyző Minőségi Borok Ételek Életek (MBÉ)

– asztali örömök magazin számára, hogy visszatérve egy korábbi hatékony kommunikációs időszakra, ismét stratégiai partnerek lehetünk a következő évtől kezdődően. Miben látja ennek jelentőségét?

– Az online média mellett **nem „temetném” a print megjelenési formát** – fogalmaz az új lehetőségről. – Szövetségünk korosztályok, nemzedékek együttesét jelenti és számos olyan – nem is kevés – tag van, aki **„kézzel fogható” újságot szeret lapozni, ebben a formában is információ forrásokhoz jutni. Tematikus rovatrendszer kialakításán dolgozunk az MBÉ szerkesztőbizottságával, amely egyik szakmai elnöki tisztté – felkérésre – jómagam láthatom el. Az oda-vissza információáramlás lehet a biztosítéka annak, hogy ez a csatorna hatékony lehessen! Műfaji színességet megmu-**

gában is olyan nemes cél, amiért érdemes együtt dolgozni.

– Aktuális kérdéssel zárjuk beszélgetésünket! Nemcsak eseményekben, hanem feladatokban is „fajsúlyos” esztendő lesz a 2024-es év. Milyen aktualításra hívná fel az olvasóink figyelmét, amire most készül az MNGSZ?

– Másfél hónap múlva, 2024. február elsején rendezik meg Stuttgartban a **Culinary Olimpiát**, amelynek korábban több európai város is helyszínt biztosított például (Frankfurt, Berlin, Erfurt) és amely az egyik legrangosabb világverseny ezen a területen. Javában folynak az előkészületek szerte az ország különböző helyszínein, számos egyéni induló, valamint **culinary-team szeretne bizonyítani ezen a kiemelkedő eseményen. Mindent egybevetve, a nemzeti színeket még nem önálló nemzeti válogatott képviseli, hanem több, mint húsz kitűnő szakács-cukrász, felszolgáló szeretné megmutatni, mire képes a magyar gasztronómia 2024-ben. Ezen túlmenően több hazai konferenciát, szakmai programot szervezünk, szeretnénk a magyar áruk számára piacokat nyitni európai országokban, biztatóan haladunk előre például Olaszország**



Képalá



Képalá

lül új életpálya modelleket, versenyzési modelleket, vásárlói csoportok, hálózati együttműködések kialakítását. Ide tartozik az is, hogy egyre jobban ki kell alakítani a legrövidebb ellátási láncokat, azaz törekedni kell a WIN-WIN-WIN, a mindenkori számára előnyös pozicionálást.

tatva, szeretnénk ebben a korszakos átalakító munkafolyamatban hasznos információkkal szolgálni tagságunknak és partnereinknek. Eseményekről szóló tudósítások, vélemények, és egyre jobban figyelve a fiatal korosztály gondolkodásmódjára. Ez már önma-

tekintetében. Minden fontosabb eseményről híradással leszünk nemcsak a saját elektronikus portáljainkon, hanem szerteágazó fórumokon, közöttük az MBÉ magazin hasábjain is.

Kiss Dezső Péter



Múlt,táj,ember



HARMINC ÉVES A TOKAJ-OREMUS

BESZÉLGETÉS KINDL RÓBERT BIRTOKIGAZGATÓVAL VILÁGJÁRÁSRÓL,
AZ ELŐDÖK TISZTELETÉRŐL, ÚJ TÁVLATOKRÓL, TOKAJ FENSÉGÉRŐL

*Mindig a következő
bornak kell
a legjobbnak lennie*



TOKAJ-OREMUS

– Jövő januárjában lesz három éve, hogy a Tokaj-Oremus birtokigazgatója. Felkérésünkre ünnepek előtt válaszolt kérdéseinkre Miként látja ezt az időszakot abból kiindulva, mit „örökölt” és mit tervezett megvalósítani új állomáshelyén?

– Az ismert okok miatt, mint pandémia és ukrajnai háború, nagy külső bizonytalanságban vettem át a cég irányítását, mely még mindig csak helyel-közzel stabilizálódik – indítja évszázó beszélgetésünket a 44 éves birtokigazgató. – Ennek ellenére, elsősorban a Vega-Sicilia márka adta háttér miatt minket kevesebb hátrány ért globális értelemben. A hazai piac több kihívással teli a mérete és a fogyasztók behatároltabb anyagi lehetőségei miatt. Részemre a legfőbb elvárás az eddig felépített hírnév és prosperitás megőrzése, illetve a folyamatos fejlődés fenntartása. Úgy érzem, mindent figyelembe véve, ezek a folyamatok sikeresen zajlanak.

– Pályafutása nem véletlenül keltette fel egy fejedvadász cég érdeklődését. Középkoroktól kezdve tudatosan, lépésről-lépésre haladva, külföldön és itthon gyarapította tudását. Egyik interjújában jelezte, aki a bor szakmában meg akarja érteni a fogyasztók motivációit, érteni kell a borkészítéstől a kereskedelemig, logisztikától a marketingig a részfolyamatokat. Röviden összefoglalva talán az is kijelenthető, hogy a mostani felelős pozíciójában a megszerzett tudásszeneciáját-nemes küldetés- az Oremus további sikerei érdekében kamatoztathatja?

– Úgy gondolom ez az összefoglalás helyes. Tokajért és ezen belül az Oremusért dolgozni egy nemes küldetés – fogalmaz ösztönöz. – Olyan, amire az ember vágyik és azon ritka tevékenységek közé tartozik, ami az embernek

kifogyhatatlan értéket tud adni. A borászat maga is egy életvitel, számomra nincs ehhez fogható. A tudást pedig többféleképpen lehet megszerezni. Én úgy érzem, számomra a legmegfelelőbb az, ha megadom a lehetőséget ezzel együtt a világra való rálátásom szélesítésére is.

– Izgalmas ebben a pályafutásban-amely még mesze újabb távlatokhoz ad lehetőséget, hogy tudatosan-e vagy a véletlennek köszönhetően, a nemzetközi és magyar helyszínek váltakozva követik egymást. Óriási ívek vannak benne a budafoki Soós István Borászati Szakközépiskolától egészen az ausztráliai, Új-zélandi, londoni egyetemi szintű oktatásig. Itthon és külföldi nivós borkereskedésekig.

– Alapvetően tudatosan változtattam helyet és elsősorban a megcélzott tanulmányok helyszíneitől függően - folytatja. Mivel a középiskolai évek után minden esetben saját magam finanszíroztam a tanulással összefüggő költségeket, ezért az e mellett végezhető, lehetőleg szakmai munka lehetőségének megléte is irányította a döntéseimet.

– Cégzetőként, mely területekre figyel kiemelten?

– 2015, amikor a tulajdonos spanyol borászataival együtt, a Tempos Vega Sicilia cégcsoport megalakult, elindult egy folyamat, ami a döntéshozatalt az Oremusnál is strukturáltabbá tette – utal a belső vezetési folyamatokra. – Ez azt eredményezi, hogy ugyan a feladatom minden területre odafigyelni, de mivel mindegyiknek megvan a maga jól képzett szakmai vezetője, ezért azok napi irányítást rájuk bízom. Viszont szüretkor vagy a tételek értékelésekor a termelés ezen területeire én is fokozottan összpontosítok. Ezen kívül, több stratégiai kérdésben van lehetőség arra, hogy mind a cégcsoporton belül, mind pedig külső forrásból további

szakmai véleményre támaszkodhassunk. Az Oremus filozófiája megegyezik a cégcsoportéval, ami szerint mindig a következő bornak kell a legjobbnak lennie. Nem is lehet más a cél, és ezért a legtöbb figyelmet a szőlészet és a borkészítés kapja.

– Amikor a spanyol tulajdonos zöld utat adott, jól tudta hová érkezik: évekkel ezelőtt rövid ideig gyakorlattal láthatott bele az alkotó folyamatokba és tisztában volt azzal is, hogy borász legendának számító elődje, Bacsó András munkáját kell folytatnia...

– Andrától sokat lehet tanulni minden területen a mai napig! – jelenti ki határozottan. – Ő tiszteletben tartotta a tradíciót és képes volt alkalmazni az új dolgokat is. Számomra is fontosak ezek az értékek és az Oremusnál mindkettőre adtak a lehetőségek. Ma mások a kihívások, mint amik András előtt álltak, különösen az első 20 évben. Úgy érzem, hogy ezeknek, és a tulajdonos magas elvárásainak együtt, csapatként lehet a legjobban megfelelni.

– Az is filmszerű fordulat, hogy a folyamatosság is megadott azzal, hogy ifj. Bacsó András a Tokaj-Oremus főborásza. Vele hogyan sikerült kialakítania a szakmai-emberi együttműködést?

– Rendkívül fontos dolog, hogy megtörténik ez a folyamat. A generációváltás sok kockázattal járhat. Borászként nagyon jó úton van András a felé, hogy az Oremusban ő is nagytalálkosson. A hozzáállása is professzionális, így, az együttműködés jó, nincsenek feloldhatatlan nézeteltérések.

– 30 év alatt a Tokaj Oremus megmutatta milyen értékteremtésre képes szőlészeti-borászati tokaji hagyományokat tekintve, de ezt az értéket sikerül-e egyre szélesebb körben megmutatni a fogyasztóknak itthon és külföldön és ehhez markánsabb kommunikációs stratégiát társít-e cégzetőként?



Dűlőszerkezetek...



Oremusmadártávlatból

– Szerencsés helyzetben vagyunk, mert az egyre jobban elismert Oremus márkánév mellett a Vega Sicilia neve is segíti az ismertséget belföldön és külföldön egyaránt – kerül szóba a külföldi tulajdonosi háttér. – A cégcsoportnak ennek megfelelő kommunikációs stratégiája van, amelyben az Oremusnak is komoly szerep jut. Fontos elvárás, hogy a belföldi kommunikáció is összhangban legyen ezzel. Ha nem is látványosan, de folyamatosan változtatunk a közönségkapcsolatainkon. Egy célzott, racionális irányban, amiben több a személyes kapcsolódás. Sok értékünk van, amit ezáltal szeretnénk tudatosítani a szakmai és privát vevőinkben is.

valók, amikor felejthetetlen élményt tudnak nyújtani főételekkel is. Vissza kell helyeznünk őket a mindennapokba.



– Ünnepi a kérdés a jubileum okán, de a közelgő ünnepekre is hangoltan. Milyen "saját" bort ajánlana jó szívvel az ünnepi asztalra karácsonykor és mivel koccintana családtagjaival, barátaival szilveszterkor?

– Fantasztikus lehetőség van a tokaji borokban, amikor ételpárosításról van szó – bontja ki gasztronómusi énjét. – Természetesen nem kell mindenáron belőlük összeállítani egy sort, de ajánlom, hogy mindenki próbáljon ki egyet-egyét néha. Nálam az egyik klasszikus a

hoz és az ehhez kapcsolódó életvitelhez. Tokaj be-bevillant a kétezres évek elejétől, majd egyre több szál kezdett kötni hozzá, amíg 2015-től folyamatosan az életem részévé vált. És most már nemcsak nekem, hanem egy ideje a páromnak és a kislányomnak is.



– A legutóbbi lapszámunkban - amit mellékeltem - dr. Gaál Szabolcs a tokaji dűlőszerkezet felméréséről, annak céljáról fejt ki véleményét. Az Oremus 100 hektárnyi szőlőterülete minőségi dűlőkben osztozik meg, úgy is mondhatnánk optimális a szerkezete. Mi a véleménye erről a feltáró munkáról és milyen hatása lehet a jövőre nézve?



A birtokigazgató fontosnak tartja a mives borgasztrónómiát

– Bizonyára részleteiben ismeri az Oremus történetét. Vizionálhatók-e a következő évek, évtizedek kitérés pontjai?

– Egyre gyorsabban változik a világ és az emberek nagyra becsülik a maradandó értékeket, mert ezek jelentik a kapcsolatot az emlékekkel, a gyökereikkel – váltunk más témára. – Szerintem Tokaj is egy ilyen állandó érték. Maga a borvilág is nagyon sokat változik, de talán még nem jött el az az idő, amikor kellően letisztulnak ahhoz a dolgok, hogy a borfogyasztók igazán meglássák ezeknek a boroknak a valódi értékét. Szerintem ez lesz a kitérés pont, amikor az aszú és a szamorodni újra a borok királya lesz. Addig is, és ennek elősegítésére, minél többet kell beszélnünk ezekről a borkülönlegességekről és minél inkább meg kell találnunk a helyüket a gasztrónómiánkban. Fel kell oldanunk az előítéletet, hogy ezek a borok „csak” desszertborok vagy „csak” az ünnepi asztalra

libamáj-késői szüretelésű párosítás, ami akár az étkezés első fogása is lehet. A májat melegen vagy hidegen is lehet szervírozni, például egyszerűen libaszíros pirított kalácson. A pezsgő egyértelmű választás az ünnepléshez szilveszterkor, habár számomra a bőséget, a luxust leginkább az aszú fejezi ki. Én azt vallom, hogy a változatosság a nagyon fontos. Ezért legyen kéznél aszú is, amikor koccintásra kerül a sor!



– Milyen érzés -hosszas útkeresés után - Tokajban otthonra találni? Kérem, pár mondatban utaljon családi hátterére is.

– Budapesten nőttem fel, de édesanyám Szabolcs megyéből, édesapám pedig Tolnából származik – tudunk meg fontos életrajzi momentumokat. – Azt biztosan éreztem már az első hosszabb távollét után, hogy nem nagyvárosban szeretnék élni és néhány év borászkodás után kialakult egy kötődés a szőlődombok

– Részemről kifejezetten fontosnak tartom a múltbeli tapasztalatok alkalmazását – fogalmaz erről a nagyon fontos témáról Kindl Róbert. – Van egy hihetetlenül értékes kulturális és szakmai értékünk, a klasszifikációk folyamata, ami az egész borvidék hitelességét erősítheti. A nagy kihívás az, hogy meg legyen adva a lehetőség az alkalmazkodásra a jelenlegi szereplőknek, amennyiben strukturális vagy egyéb meghatározó változásról van szó ebben az irányban. Biztos, hogy fejlődni kell és az pedig nem a tömegtermelés iránya Tokaj számára. Azonban így is kis piaccal rendelkezünk a világban, ezért figyelembe kell venni, hogy azokat ne veszítsük el és az esélyegyenlőség adva legyen az egyébként a változásra, haladásra hajlandó termelők részére.

Kiss Dezső Péter

A MÁRKAÉPÍTŐ BOLYHOS CSALÁD



Kapitális zsákmánnyal

MINDENEKELŐTT A CÍMÜNKBEN SZEREPLŐ ÉVSZÁMOKAT MAGYARÁZZUK MEG, HOGY EGY TISZTELETREMÉLTÓ CSALÁD IDŐTÁVJAIT JELÖLVE ! EGÉSZEN PONTOSAN JANUÁR 1-TŐL IMMÁRON HARMINC ESZTENDEJE, HOGY ELINDULT A MÁRKAÉPÍTÉS ÚTJÁN BOLYHOS LÁSZLÓ, AKI MOST HETVEN ESZTENDŐS. A STAFÉTABOTOT ÁTVEVŐ, 18 ÉVES KORÁBAN ELŐSZÖR FŐZŐ BOLYHOS ZOLTÁN PEDIG ÖTVEN ÉVES. ÚJSZILVÁSON LÁTOGATTUK MEG MINTASZERŰEN RENDEZETT, KORSZERŰ ÜZEMÜNKET, AHOL SZÓBA KERÜLT A MÚLT, A JELEN ÉS A JÖVŐ.

Zoltán a legfontosabb helyszínre, a vállalkozás szívébe invitál, ahol öt rendkívül korszerű, prémium minőséget előállító rendszer tündököl. Összképe lenyűgöző, tegyük hozzá teljesítménye sem akármilyen! Egy példával élve, a komoly technológiai korszerűsítés befejezésével, két főzőmester 24 óra alatt 120 hektoliter cefréből ezer liter pálinkát készíthet. Bőséges a kínálat, hiszen az édesapja, Bolyhos László által itthon meghonosított gyümölcságyon érlelt ágyas pálinkából tízféle kapható. A minőségi pálinkát ismerő vagy kereső fogyasztók természetesen minden információt megkaphatnak a cég honlapjáról, de valójában mi most a becsülendő, tiszteletreméltó jubileumok okán a hátterekre voltunk kíváncsiak. A szóvivő Zoltán, aki a céget vezeti, de hamarosan találkozhatunk az alapítóval, Bolyhos Lászlóval is, aki hatalmas szakmai pályáivet mondhat a magáénak, díjnyertes pálinkáinak száma szinte megszámlálhatatlan! Ha valaki venné a fáradságot, a falakra akasztott oklevelek áradatában elveszne, hiszen nemcsak oldalt „tapétázzák” ki a helyiséget, hanem még a plafont is...

– Idei aktualitással kezdem, ugyanis tízféle ízről gyümölcsfajtáról beszélünk, sajnos azonban a mostani esztendő a kajszitól és a birstől „megkímélt” bennünket, úgy is fogalmazhatok: a természet ezekből szinte zérót produkált. A történet Tápiószőlősről indult,



Bolyhos László Zoltán fiával

HETVEN + ÖTVEN + HARMINC ÉV A GYÜMÖLCSÁGYON ÉRLELT PÁLINKAKÉSZÍTÉS ÚTTÖRŐI



Vadászterem 1.



Vadászterem 2.

bérfőzéssel és az első tíz esztendőnk – immáron az újszilvási üzem létrehozásától számítva- a bérfőzés jegyében telt, amit mind a mai napig folytatunk is. Ám 2003-tól indítást éreztünk arra, hogy tudatosan építsük fel a már említett ágyon érlelt pálinkakínálatunkat – próbálja a folyamatokat összefoglalni Bolyhos Zoltán. – Bizony sűrű évtized volt ez ugyanis a márkaépítés mellett a kereskedelmi megjelenésünk, értékesítésünk kiépítése szinte minden fronton megindult. Három család egyesítette nálunk az erejét: édesapám, édesanyám, az én családom, húgom, Irénke családja, akinek a férje holland származású, Fedde az egyik főzőmesterünk. Vagyis a nagykeres és más értékesítő láncok, hálózatok feltérképezése és áruinkkal való folyamatos ellátása az egyik irány volt, a másik pedig a

hétvégi fesztiválokon, rendezvényeken való kitelepülések. Nyugodtan mondhatom, keresztbe- kasul jártuk be az országot - emlékezetesen sűrű évek voltak ezek.

Ahogy tovább fonódik az újszilvási történet, már a következő tíz esztendőnél tartunk, amely a technológiai korszerűsítést jelöli, az illatos pálinkák korát, az erjesztő fejlesztését, ami valójában ebben az esztendőben zárult le. A már említett öt rendszer képes arra, hogy a következő tíz esztendőnek jó technikai alapokkal tudjanak nekivágni.

– Azért felhők is gyülekeznek a fejünk felett – folytatja őszintén összefoglalóját házigazdánk, aki Újszilváson alpolgármester, egyben pedig frissen megválasztott vízilabda szakosztály elnöki tisztét is betölti. – Sajnálatos módon a gyümölcssterme-



Csúcstechnológia



Családi összefogással



Díj-tapéta

lői vonal egyre vékonyodik, alapanyag problémákkal kell szembenéznünk, a kézi szedés – akárcsak a szőlőágzatban vagy más gyümölcsöknél – minimálisra csökkent. Ezért még jobban felértékelődik a további gépesítés, ami pedig nyilván az árnál is megmutatkozik majd. Most tehát bizonyos tétováságban vagyunk a következő esztendőkre szólóan, más okok miatt is. Ez pedig a jogszabályi változás! **A termékdíj mértéke 8-10 szeresére növekedett, ez vonatkozik a dobozra, dugóra, címkére, üvegre.** Ha pontosan meg akarjuk határozni ennek visszahúzó következményét, a



Látványos, minőségi kiszérések



nettó árbevételnek 2,5 százalékát jelentik. egyelőre, az árba nem tudjuk beépíteni. Folytatva a sort, 2024. január 1-től az úgynevezett DRS rendszer is megjelenik a kereskedelemben, jelentősen

érintve a gyártókat. Közismerten fogalmazva **az üveg- és palackvisszaváltások legújabb korszakát nyitjuk meg!** Saját csatos üvegeinket ez nem érinti, mert azt magunk visszaváltjuk, a féllitereseknél plusz 50 forint jelenik meg, ami nem áramlik vissza hozzánk. A fél deciliteres kiszérésknél ilyen probléma nincs, de egy általános negatív tendencia leszögezhető. A mi forgalmunk csökkenése az előző évhez képest 25 százalékos, országosan ez az arány 40 százalék a pálinkaértékesítés piacán. Nem panaszáradat, de az is tény, hogy **a vendéglátás általános forgalma is csökken és véleményem szerint a vendéglősöknél nemcsak ételben, de italban is túlárazás tapasztalható.**

Mindezek ellenére a Bolyhos család teszi a dolgát a jövőben is, hiszen megfelelő alapanyag készlettel rendelkeznek, mert számítva ezekre a folyamatokra, tartalékolni tudtak, ami érvényes az üvegre is. Fontos a humán erőforrás: a családtagokon kívül, **a 16 fős munkatársi gárda stabilnak mondható, értékes munkát végző kollegák.** Az is pozitív megközelítése Bolyhos Lászlónak a jövőt illetően, hogy bízik abban, hogy az ő ágazatuk számára is megnyílik hamarosan a pályázatok beadásának lehetősége. Mert nincs vége a fejlesztésnek, csak más irányokba koncentrálódik a jövőben. Telephely felújítás, nyári-téli karbantartás, de számos más területen is jól jöhet a pályázati segítség.

Család, jövő, érdekességek

Címünkben utaltunk arra, hogy hetven éves korához érkezett az alapító **Bolyhos László**, aki az Első Magyar Fehérszital Lovagrend tagja is és nagy vadász korszakot mondhat a magáénak. Innen jelenthetjük, hogy aki Újszilvára érkezik akár vevőként, üzleti partnerként, barátként, pályatársként, **felbecsülhetetlen értékű trófea gyűjteményét gyönyörűen berendezett bemutató térben szemlélheti meg.** Vadász életének monumentális megőrkítése ez! Ismeretszerzés szempontjából is érdemes felfedezni, vagyis nyugodtan tekinthetjük vadász múzeumnak. Időben átadta fiának ezt a szép hitvatást, amely révén a magyar pálinkagyártó szakmai társadalom legnagyobb elismerését vívta ki. Tisztelet jár ezért, azt kívánva, hogy **a család további boldogulását nyugalomba vonultan szemlélhesse.** Szót ejtünk még a kötetlen témák sorában Újszilvás település térségi szerepére. Az iskolát a református egyház működteti sportiskolaként, az iskola mellé, az Önkormányzatnak köszönhetően, **társasági adóból Olyan uszoda épült itt, amely tíz környékbeli település sportéletét teszi gazdagabbá.** A vízilabda csapat utánpótlását is itt nevelik, megindult az úszásoktatás beindul is, hogy ki ne hagyjuk aktuális beszámolóinkból a Bolyhos család erre vonatkozó kötődését: **Zoltán 13 éves fia, a „kis” Zoltán kiváló vízilabdás.** Persze a labdarúgást is szeretik ebben a családban, mert Bolyhos László maga is kergette a labdát, nem is akármilyen színvonalon, most pedig a magyar válogatottnak és a Ferencvárosnak szurkolnak. Picike kulissza: egy-egy itthoni válogatott meccs, fővárosi rangadó után kiapadnak a trafikok pici üveges készletei, hogy aztán hamar rendeljék is az utánpótlást. . .

Záró gondolat a pálinkás életmű folytatójától, Zoltántól: **„Édesapám hagyatéka kitörölhetetlen, hiszen a pálinkával nemcsak kenyeret adott nekünk és felnövekvő gyermekeinknek, hanem a minőségi értékteremtés útjára is terelt. Mind a mai napig örömet jelent számunkra ebben a folyamatban, annak minden részében jelen lenni. Azt is mondhatom „megágyazta” számunkra a jövőnket...”**

- mbé -

EMBER HIMESHÁZARÓL

Szent barátságok – Sakk, főzés, közösségek ereje, élő séf legendákról...

SCHÄFFER FERENC IGENCSAK FORDULATOS, ESEMÉNYEKBEN ÉS SZAKMAI KORSZAKOKBAN GAZDAG ÉLETÚTJÁBÓL TOVÁBBI ÉRDEKES TÖRTÉNETEKSEL SZOLGÁLUNK HARMADIK RÉSZÜNKBEN. KÖZÖSSÉGEKHEZ KÖTHETŐ VONATKOZÁSAIT, FŐZÉSHEZ VALÓ VONZÓDÁSÁT, SPORT, SAKK, FOCI, TANGÓHARMÓNKA ...KONYHA BIRODALMÁNAK TITKAIT, KIKTŐL TANULHATOTT ÍZVARÁZSLATOKAT? HOGYAN LÁTJA NEMZETI GASZTRONÓMIÁNKAT, FŐZÉSI KULTÚRÁNKAT? MIKÉNT TETTÉK, TESZI SZEBBÉ, EMBERIBBÉ MINDENNAPJAIT A BARÁTSÁGOK. VÁGJUNK BELE!

SVÁB VÉR
(3.)



Illatozás...

– Talán azzal kezdeném a történetet, hogy az életemet meghatározó erő a család mindenekelőtt, a sport, a kereskedelem, a főzés és a társasági élet. Úgy 14 éves koromig nem sok lehetőség adódott a sportra, addig inkább az 1957-ben kapott tangóharmonika kötött le és annak a tanulása a himesházi zenetanárnál – indítja kérdésünkre adott válaszát. – Aztán mikor Pécsre kerültem pár év alatt a Baranya megyei asztalitenisz bajnokságban játszottam két évtizeden keresztül. A labdarúgás és a sakk volt az igazi kedvenc, így 1969-1972-ig a PVSZ pécsi NB II-es csapatának voltam igazolt játékosa. Azt követően lettem a Dozsó SE sakk csapatának a vezetője és játékosa, a sakk csapatom, ha fogalmazhatok így, a folyamatos fejlődés után a megye bajnokságából az NBI-ig jutott - ahol a magyar bajnokságban is szerepeltünk. A sakkhoz fűződő kapcsolat a mai napig is megvan és a Baranya megyei bajnokságban szerepelünk, ahol aktív játékos vagyok.

És a nagy szerelem, a főzés...

– Letagadni sem tudnám ezt a nagy szerelmet! – mondja őszintén. – A főzés és a hozzákapcsolódó áruis-

dó barátságom, melynek köszönhetően a szakma csúcsáig jutottam el a főzés és az árukezelés terén. Hosszú évekig, amint csak lehetett rengeteg praktikát és ételké-



Vajon hányat szeletelt-le?

mereteim, amely az eredeti szakmám, nagyon fontos része volt mindig az életemnek. A Julius Meinl filozófiáját követve, a fűszer és gyarmatáru ismereteimet megszerzése, nagyon sokat lendített a főzés magasabb szintű gyakorlásában... Ehhez jött még Lukács István séf úrhoz fűző-

szítést tanultam meg tőle, és főleg a manapság elhagyott magyar konyha remekeit. Többször jártam a séf úrral a külföldi versenyeken, ahol ő maga volt a magyar szakács válogatott veze-



Kállalibamáj



Csúcséterme Pécsen

tője. Később, mint zsűri tag. Luxemburg-Erfurt-Bázel, nagy világversenyeken. Itt ismerkedtem meg Kopcsik Lajos cukrász zsenivel, Gombai Nagy Péter cukrász mesterrel, akiktől szintén a szakma javát volt szerencsém adaptálni. A hidegkonyha mindig vonzott, hiszen 1961-től a csemege vállalat tanulója lettem és így az első perctől élvezhettem a legfinomabb nagyválasztékú hidegkonyha remekeit. Ehhez párosult a Kígyó utcai Mézes-Mackóhoz fűződő szeretetem, ahol akkor tájt 60-as 70-es évek idején a fénykorát élte és a készítmények a párizsi gasztronómia képviselőit is lenyűgözték. A konyha és a főzés a mai napig teljesen lekö-

Ezért a családi házamban egyik helyiségben berendeztem egy konyhát minden technológiával, ahol szinte naponta használatosak az eszközök. Követem a magyar konyhát, de nem idegen tőlem a strassburgi libamájkrém a svéd gombasaláta, vagy bármi, ami a Mézes „Maciban” kapható volt. A szakma kezdetén még a 60-as évek elején barátságot köthettem Nagy Tíborral, aki később a mohácsi méltán híres Halászcsárda vezetője és ezáltal az ország egyik legismertebb vendéglátója lett. Tulajdonképpen



Példás rend a konyhában

az ő munkássága is példaképpé vált, mert kőbevéseten megtanultam tőle, hogy a vendég az mindig egyforma és mindig a legjobbat kell kapnia! Ez a barátság Tibivel a mai napig tart és alig van hét, hogy valamilyen program kapcsán ne találkozzunk...

– Jártadban-keltesben és pályafutásod különböző szakaszaiban a magyar konyha nagyszerűségét hirdetted és hirdeted jelenleg is...

Az etalon nálam Krúdy, Gundel és magyar szakácsok remekei – szögezi le határozottan. - Az élők között megemlíteném Kalla Kálmánt, Juhász Pistát, Horváth Csabát, Garaczi Jánost, akik aktívként talán az elsők között képviselik a magyar konyhát. És ide tartozik még pár hidegkonyhás kolléga. Mostanság alig található olyan étterem ahol szakács dolgozik, vagy vendéglátós szakember a tulajdonos. Nem ritkaság az éttermekben, hogy a cigánypecsenyét rizibizivel tálalják, Az idén nyáron a Mecsek lábánál a 6-os út mellett található étteremnek nevezett kiföldében a „cigányt” szüvidált karajból hozták ki és azon csodálkozott a pincér, hogy visszaküldtem az ételt. Sajnos manapság egyre ritkább a magyar ételek étterme, ahol tudják is, hogy az hogyan készül. Hozzáteszem, a cukrászdanál ugyan ez a trend. Pl. a pécsi cukrászdaiban az a legnagyobb gond, hogy milyen nevet adjanak



Bodrogi Gyulával, Balázsovics Lajossal



Balra Lukács István, állva Nagy Tibor, jobbra Kópcsik Lajos

az új süteménynek, amit a cukrász kitalált, de a kvázi 50 féle autentikus magyarból egy sincs a kínálatban. Sok olyan cukrászda van ahol a főcukrász nem hallott a Rigó Jancsiról vagy a holland kockáról, Azt már el sem várom, hogy a cukrászda szendvicset is kínáljon, hiszen egy család, ha cukizni megy egy fő biztosan nem édességet fogyasztana, kivétel természetesen van, mint pl. az August Cukrászda a budapesti Fény utcában.

– Társasági élet, készülődés az év végére, a csodála-

tos konyhákban. 76 évesen maradtál nyughatatlan természet...

– A hazai gasztronómiát nem elhanyagolva, időnként átruccanunk Horvátországba, ahol egy baráti kör alakult ki évekkkel ezelőtt és a barcsi határátkelő után már vár a pörgetett bárány vagy a malac – indítja el a kérdező nyálelválasztását Feri. - De a horvát halászlé sem idegen a kínálatban. Itt ápoljuk mintegy húszan a jó szomszéd-ságot, melyet egy darányi

lenne bárki számára. Nyilván a magyar ételek mellett az újonnan kapható és divatos nyersanyagokat is a palettára tenném. Közéledik a karácsony. Igyekszem számunkra kellemes vacsorát létrehozni, idénre is kész a terv: sült vad malaclapocka lesz cumberland mártással - polentával. Előtte gyöngytyúk leves, újházi módon és előételnek Kalla Kálmán féle libamáj, és a Lukács séftől tanult andalúz salátával. A desszert beigli lesz. Az idei maradék napjaim mind foglaltak! Vár még rám az újpesti legendák (öregfiúk) találkozója és még sok egyéb program, amit most sorolni is sok lenne. Nagy segítségemre van Zsuzsi, a feleségem, akivel már 52. éve gyűrjük az életünket nagy egyetértésben a konyhán. Ő szintén rajongója a főzésnek és szinte mindentudója a sváb konyhának, melynek remek ételeit gyakran főzi az otthonunkban. Ezen ételek elkészítése mindig rá vár. Nagyon tudja még a nagyszülöktől tanultakat! Jelentem, elkészültem a kolbász és stifolder töltéssel, melyek minden évben karácsony előtt füstölés után a spájzba kerülnek, mint a legendás magyar filmben az oroszok.

ZÁRÓ SZAVAK

Nem túlzás, ha kijelentjük: Schäffer Ferenc élete könyvbe illő, az MBÉ magazin kísérletet tett arra, hogy vázlatokat, kontúrokat villantson az olvasók elé. Amikor karácsony előtti beszélgetésünkkel elbúcsúztunk, azt mondja, bármikor kérdezem, mindig kész a válaszokra. Nyitott, nagy formátumú ember! A szerkesztő pedig megköszöni, hogy feltáruló partner volt élete bemutatására. Bizonyosság az ő életműve lapunk felvállalt, címünkben megfogalmazott üzenetére: „Minőségi Borok Ételek ÉLETEK – asztali örömök magazin”.

Kiss Dezső Péter

PINCEFALU A VÁROSBAN

Balról ifj. András,
Szabolcs,
András,
György



KÉT MONORI CSALÁDI BORÁSZATNÁL ADVENTKOR

BARANGOLÓ TÁRSAM FÉLIG-MEDDIG HAZAJÁR MONORRA, UGYANIS A MINTEGY 960 PINCÉBŐL AZ EGYIK AZ Ő GONDOZÁSÁBAN „ÉLI ÉLETÉT”. AKINEK PEDIG ITT PINCÉJE VAN, SZÍVÉNEK EGYIK CSÜCSKÉBEN HELYE VAN. MÁR ÖSSZEL ELHATÁROZTUK, HOGY A PESTSZENTLŐRINCI GOMBÁS ÉTTEREMTŐL MINDÖSSZE HUSZONÖT KILOMÉTERRE TALÁLHATÓ, HÚSZEZER LAKOSÚ TELEPÜLÉS PINCEFALUJÁBA LÁTOGATUNK ADVENTKOR. KÜLÖNÖS KAPCSOLÓDÁS: FALU A VÁROSBAN, AMI AZ ITT ÉLŐK ÉS AZ IDE ÉRKEZŐK ÉLETÉT, BOLDOGULÁSÁT KORÁBBI ÉS JELENKORI MINDENNAPJAIT MEGHATÁROZZA.

Többféle korszakot is jelölnek az itteni nemzedékek a bor és szőlőkultúrával kapcsolatban, mert fontos évszám a 625 éves város törtérijében az 1446-os év, amikor Eger város katolikus egyháztanácsa lett Monor földbirtokosa. Neves borvidék letette névjegyét, az agyagos-löszös dombon megindult a szőlő és bortermelés, a monori szőlőtelepítésnek az eredménye az, hogy borász nemzedékek generációi vitték tovább az itteni szőlő és borkultúrát, amelyek történetét ezúttal nem taglaljuk tovább, hanem terveink szerint ezen a fagyos, szeles hétköznap délelőtt vendégeskedéssel telik. Pontosan érkezünk meg találkozásunk első helyszínére, a Lukácsy Pincebe. Még mielőtt a részletekbe merítenénk riportunk egyik fő üzenete már a címünkben megfogalmazódott: két családi pincebe kopogtatunk, de van egy másik markáns szál is, ez pedig a generációváltás, Monor és a tőle elválaszthatatlan Strázsahegyi Pincefalu elmúlt 10-12 évének átalakulási folyamatait is boncolgatni szeretnénk. Erről ugyanis Gombás András, szintén jó tíz évvel ezelőtt több monori beszélgetés, boros, vendéglátós rendezvény alkalmával barátainak vizionálta a véleményét. Azt nevezetesen, hogy elindul egy olyan folyamat, amely már nem a bor és szőlőtermelésről szól elsősorban, hanem a Pincefalunak kiváló adottsága van ahhoz, hogy népszerű vendéglátó helyszínné, turisztikai úti céljá váljék.

–Még én is emlékszem ezekre a gondolatokra, amikor elhangzott – mondja a kézfogás, helyell kínálás és pálinka kóstolás után első mondataiban Lukácsy Zoltán, vendéglátónk, aki Gyöngyösön végzett szőlész-borászként és testvérel ifj. dr. Lukácsy György szőlésszel a következő generációt képviseli. – Édesapám Lukácsy György mindkettőnknek megadta az

alapot ahhoz, hogy egyrészt a szőlővel, borral foglalkozunk képzettségünket és élethivatásunkat tekintve, de ahhoz plusz municiót kaptunk, milyen értékeket kell becsülnünk tartósan. Édesapánk 76 éves, szombatonként a vevőket szóval tartja, nagy beszélgetések generátora -, de már ketten visszük ezt a borászatot, amelyik monori viszonylatban a maga közel tíz hektár szőlőterületével a nagyobbak közé tartozik.

Egyre többen a helyben kóstoltatásra szervezik értékesítési stratégiájukat, de ehhez nagy háttérrel jelentenek vissza-visszatérő rendezvénysorozataink!- folytatja.- Szórakozást, gasztronómiát, bennünket érintő tematikus bortúrákat és ezeket vonzó programokat kell kínálnunk. Most készülünk a januári Forralt boros Kalandozások, igencsak látogatott eseményre, de említhetem a Jégvirágtól Borvirági programot, Falánk Fánkfalók Találkozóját, Múzeumok Éjszakáját, Borvidékek Hétféjét, a Kult Események programcsomagját.

Közben érkeznek a Lukácsy borok, jellemzően a Rajnai Rizling, Rizlingszilváni, Zweigelt és meglepetésnek egy kitűnő minőségű Cabernet Franc, tizenöt körül alkohollal, fahordós érleléssel. Ezen és természetesen a már megkóstolt borokon érződik a magas fokú szakmaiság, de a Lukácsy boros hadtest része még a Chardonnay, Pinot Blanc, Sauvignon Blanc, hogy próbáljuk a pontos kínálatot olvasóink elé tárni. Gombás András és kiváló vendéglős pályatársa, barátja Florovits György arról is érdeklődik Zoltántól, hogy hogyan rendezték be az életüket?

– Először is örömborászok vagyunk – mondja – Családjaink vannak, nekem három, Györgynek két gyermeke, belefér a mi életünkbe édesapánk örökségének továbbvitele! Én az Agrárkamarnál vagyok falugazdász, a nálam csaknem tíz évvel idősebb bátyám pedig szőlészként előbb nemzetközi tapasztalatokat is szereve – Új-Zéland, Dél-Afrika - Oregonban is diplomát szerzett, majd 2008-ban ösztöndíjjal Chilében létrehozott egy nemzetközi szőlészeti tanszéket. A borászattal közösen foglalkozunk, a szőlészet az ő területe, ezenkívül még több neves hazai szőlészet új telepítéseit is szakérti. Szóval van dolgunk elég, de ez így van jól. . .

A beszélgetés során megint csak visszakanyarodunk a Pincefalu új küldetésének, a már említett vendéglátós karakternek az előzményeire. A Strázsahegyen mindig is nagy volt a pincejárás, saját maguk szerették jól érezni saját magukat. Érdekeség, Monoron egykoron nyolcvan bögrecsárda működött. Aztán megindult a borászati értékekre vonatkozóan egy olyan minőségi folyamat, ami azt



Balról Lukácsy Zoltán



Kóstolás a Lukácsy Pincében



Szabolcs mesél...



Új telepítésnél



Zoltán édesapja örökségét, viszi tovább

eredményezte, hogy országos eredetvédelem megjelölést kaptak a szőlők, amelyek a kunsági szőlők közül is kiemelkednek. Pest közelsége és az új korosztályok gondolkodásmódja, no meg a közben ide érkező befektetők fordítottak az irányon. Egyre több, vendéglátásra, vendég fogadására alkalmas, nivós objektum épült, és kristálytisztán megjelent az új kupa: a monori Pincefalu a díszlet, ugyanis az építmények összessége jelenti az értéket.

– Nem látnokság volt az, amit én előre vetítettem, inkább beláttam a folyamatokba, úgy is, mint aki a Magyar Vendéglátók Ipartestületének régiós elnöke, más borvidékekről fel-felvilanó hasonló példák és az itt szerzett személyi tapasztalataim – zárja ezt a témát András, miközben az ifj. Gombás András is megérkezik, mert ő is örökölte a „fél monoriságot”, szereti ezt a helyszínt, hangulatot, atmoszférát. Gundeles időszakában, sommeliereként, úgy húz éve már rendszeresen eljöttek ide feltöltődni.



A népes Csúzi család

CSÚZI CSÍZIÓK HÁROM GENERÁCIÓ ENERGIÁJA EGYESÜL

Búcsúznak a Lukácsy Pince kedves házigazdájától, mert megérkezik Csúzi Szabolcs, hogy elkalauzoljon bennünket a Csúzi család három generáció által létrehozott vállalkozásának helyszíneire. Mert több is van, az első, - ahová érkeünk – a szülői pince és feldolgozó és vendégfogadó tér, körbeölelve szőlővel, gyümölcsfákkal, ezek körül az alma a meghatározó. Mielőtt a „ősi” birtok területére lépnénk, büszkén mutatja az új szőlőtelepítést, amelyet pályázat útján sikerült megvalósítani, mert a jövő természetesen szőlő és bor nélkül elképzelhetetlen. Impulzív, nyitott, feltárulkozó típus Szabolcs, akinek beszédlendületéből is érezhető, hogy hatalmas energiával veti bele magát a munkába – ezt látta szüleitől és génjei erre predesztinálják. Végzettségét tekintve agrármérnök. Kaliforniában ő is tágította szakmai látóképét tanulmány útján! Jelenleg három hektáron természetesen szőlőt, főként Olaszrizlinget, Szürkebarátot, Kékfrankost, Portugieser és Cabernet Franc is a „flotta” része. 2018-tól kezdve csakis palackozott formában forgalmazzák. Jóesik hallani: a legutóbbi tételek erősen kifogyóban vannak...

Ahogy körbejárjuk a teret, lemegyünk a pincébe, egyértelmű, hogy a Csúzi család ezen objektuma jelenti az alapokat. Az új nemzedéknek azonban tovább kell lépnie:

A teremtés, az újat létrehozás vágya hajt bennünket, szüleit és bátyámat egyaránt, így több szálon is próbálunk értéket teremteni – mondja felvezetéseken Szabolcs. – A mintegy ezer fát számláló ültetvényen természetünk almát és a teljes gyümölcsmennyiséget kézműves almatermékek formájában dolgozzuk fel. Lekvárokat, sajtokat, szörpöket és almaeceteket. Kétségtelen tény: a bor és a Strázsahegy, Monor vonzása az utóbbi időben egyértelműen a turizmus irányába mozdult el. Ehhez mi is igazodunk, lehetőségeink szerint. Most innen a Pincefaluba kanyarodunk, ahol szeretném megmutatni, mire jutottunk az elmúlt pár évben fejlesztéseket tekintve.

Feltűnik a rövid autózás közben, hogy újonnan készült úton haladunk, amelyről hamarosan ki is derül, hogy elnyert pályázat nyomán: Monor belterületén újabb szakaszokat építettek és a Pincefaluban kanyargó szakasz – macskakövei miatt – múltidéző hangulatot kelt. A következő jó másfél órában majdhogynem szájatva szemléljük, éljük meg, azt, amit Szabolcs élénk tár.

– Bátyám megvásárolta, a szemközt állva balra eső pincét és olyan vendégfogadó, szállást is kínáló helyszínt sikerült mostanra csaknem teljesen kialakítani, amely a vendéglátáson belül a rendezvényturizmus mi-



A Csúzi Pincészet megalapozója

nőségi helyszíne lehet – vezeti fel a ránk váró látványt barátunk. – Jobbra pedig egy másik pincét alakítottunk ki, így a kettő egységet alkotva négy pinceágot tartalmaz. Kialakításában egy csodálatos szakember, pinceépítő kőműves, Páczai László áldozatos munkája segített. Olyan építési technológiát alakított ki, amely egyedülálló, hatékony és gyors lefolyású. Amit itt láttok, ezt már többször is sikerült bérbe adnunk vagy éppenséggel saját magunk által szervezett programot lebonyolítanunk. A fő cél, hogy turistabuszokat fogadhassunk, terveink között szerepel, hogy programszervező cégekkel a Feriegyről is hoznánk ide csoportokat. Egyre jobban felfedezik családi rendezvényekre, lakodalmi helyszíneként is biztatók a kilátásaink. Ilyen esetben a szervező cégnek bérbe adjuk a pincerendszert, minden további feladat rá hárul. Fontos kikötésünk, hogy csakis a saját készítésű borainkat kínálhatják, és más termékeinket az asztalokra tehetik. Ettől a beruházástól dinamikát remélünk, ami egyértelműen azt az irányt mutatja, hogy Monornak jövője van. Úgy vagyunk az előbbre jutással, hogy a mindenható valahogy mindig megsegít bennünket, ez pedig erőt ad az újabb és újabb lépésekhez. Feleségem pedagógus, négy gyermekünk van és a harmadik generáció már csiszolódik, a terveinkből pedig még nem fogyunk ki. A bortrezor kialakítása is a finisénél tart, ennek sajátos funkciója lesz: értéket kínálunk és értéket tárolunk.

A páros pince egyik vendégfogadó helyiségében falatozunk, kifejezetten helyi termelőkötől vásárolt finomságokból. Ez is része a „Csúzi vendégfogadásnak” ugyanis s Szabolcs fontosnak tartja, hogy a helyi termelőket is helyzetbe hozzák. Közösségi ember, aki elkötelezetten tesz Monorért, ugyanis a képviselőtestület tagja és véleménye szerint most stabil a testület, a jövőépítésre szóló közös akarat. Ez pedig a további generációk számára jelenthet majd újabb és újabb fejlődési irányokat.

Amikor végére értünk látogatásunknak és búcsúznak után elhagyjuk Monor várostábláját, Gombás András így összegzi érzéseit: „Villanó élményeink voltak, őszinte dolgos emberekkel találkozhattunk, számomra szívet melengető, hogy bizonyos mértékig én is ehhez a közösséghez tartozhatok.”

- is -



Dupla siker



Kézfogás Koczor Kálmánnal



A borlovag

Östermelő és az erősáram

TÓTH IMRE KÉTHELYI OLASZRIZLINGJE ÉS ZENITJE SIKERT ARATOTT
– MÉG „ARANYEMBER IS LEHET”...

TÖBB „DIMENZIÓS” SZEMÉLYISÉG TÓTH IMRE, AKIRŐL MÁR AZ ELMŰLT TÍZ ESZTENDŐBEN NEM EGYSZER, REMÉLHETŐEN NEM IS UTOLJÁRA ÍRUNK. MIÉRT? MERT MINDIG VAN OLYAN AKTUALITÁS, AMI MEGLEPETÉSSSEL SZOLGÁLHAT. MOST EGY BOROS SIKERRŐL SZÁMOLUNK BE: A MAGYARORSZÁGI BORRENDEK ORSZÁGOS SZÖVETSÉGÉNEK I. HONI BORVERSENYÉN 224 TÉTEL KÖZÖTT RIPTORTALANYUNK OLASZRIZLINGJE EZÜSTÉRMET, „BAGLAS BIKÁJA” NEVEZETŰ ZENITJE PEDIG OKLEVELET ÉRDEMELT KI.

A Budavári St. George Residence Hotel barokk termében rendezték meg november havának 23. napján a díjtadó ünnepséget, amit a hazai borrendi mozgalmat egyesítő országos civil szervezet elnöksége úgy minősített: szeretnének hagyományt teremteni azzal, hogy az ország közel hatvan borrendi szervezetét tömörítő MBOSZ kiemelkedő szakmai programokkal is hozzájáruljon a minőségi borkultúra népszerűsítéséhez. /Külön tudósításunk lapunk 3. oldalán olvasható!/ Első felhívás, és íme, olyan érdeklődés, amire a rendezők sem számítottak! A Budavári Szent György Borrend azonban figyelt a szakmai rendezvényre, hiszen közösségük tagjai több profi borászt is felvonultat – zászlós boruk /Bakator ősi magyar fajta/ alkotója az Év Borásza címet is kiérdemelt, sajnálatos módon hat esztendeje elhunyt Szeremley Huba –, valójában ez a kulturált borfogyasztókból verbuválódott baráti társaság, akik tudják értékelni a minőséget és a magyar borok csodálatosságát. Alapító tagként az elsők között avathatták fel Tóth Imrét, akinek eredeti foglalkozása erősáramú mérnök, vállalkozóként pedig a hazai villamos felsővezetékek kiépítésének elsőszámú kivitelezője. Na de, hogyan kerül a csizma az asztalra, vagyis miért lett bortermelő? Er-

ről kérdeztük a díjkiosztó ünnepség oldott perceiben a Balaton melletti Kéthelyről származó diadalaratót:

– Nagyon egyszerű a válaszom, hiszen sok szál köt a borhoz, melynek része a gyermekkorom, később pedig az őseim iránti tisztelettől vezérelve a Balaton déli csücskétől tíz kilométerre található Kéthelyen kárpótlás formájában sikerült szüleim két hektáros földterületét visszakapnom, amelyhez még másfél hektár további területet vásároltam – segít a részletek megismerésében,- Kitérőlhetsen a gyermekkori emlék, hiszen édesapám, az orosz fogságból visszaérkezve



Versenytétel



kántor-tanítóként kezdte el az életét és tanítóként, iskolaigazgató-helyettesként több nemzedéket nevelhetett tantestületi kollegáival. Édesapjától vette át a borkészítés tudományát. Ennek megismerése, megélése felcseperedő gyermekként mindennapos volt számomra. Visszaidézhetem nagyapám, Tóth István alakját is, akit mindenki „Tatának” hívott. Milyen érdekes az én unokáim is átvették ezt a megszólítást. A gazdálkodó vénám, a borhoz köthető érzelmi szálak, minden bizonnyal tőle eredeztetők! Szóval tudtam, hogy milyen érték van a kezemben, hogy újra életet leheljek a visszakapott kéthelyi földre. Nagy adomány, hogy összehozott jó sorsom Szücs Ernő helyi vállalkozóval, állattartóval és va-

dással, valamint Thomással, aki külföldről települt Kéthelyre és profi borászként a baglasi szőlőkből mind a mai napig kitűnő borokat készít.

Koccintunk a díjnyertes borokkal a karácsony előtti díjátadó vacsorán, közöttük az ezüstérmes 2022-es **Olaszrizlinggel és az ugyancsak 2022-es, oklevéllel érdemesített Zenittel** is. Mit jelent az őstermelőnek ez a mostani siker?

– Őszintén szólva, egész pályafutásomra visszatekintve kijelenthetem: **veszíteni nem szeretek!** – mondja miközben



Kéthelyi barátokkal, középen Thomas

az asztalunknál ülő további díjazottakkal közösen koccannak poharaink. – **A siker bennem van.** Persze kudarcok mindig érik az embert, de azokat le kell győzni, az pedig, hogy őseim nyomdokain továbblépve, most a jelenben átvehettem ezeket az elismeréseket, őszintén gondolom, elődeim adományának tekinthetem. Folytatóként természetesnek vettem, hogy **életem egy bizonyos szegletében ilyen módon tisztelgek a szülőhelyem borhagyományai előtt**, úgy látszik a nagy tudású zsűri – amelynek minden tagja vakon kóstolt – értékes üzeneteket fedezett fel az elfogyasztott tételekben. Itt jegyzem meg, hogy osztom **dr. Kállay Miklós** professzor, a Magyar Bor Akadémia korábbi elnökének véleményét, miszerint **az a jó bor, ami ízlik...**

Tóth Imre annak idején, ama kicsiny szülői birtok, földterület újraművelésekor **13 ezer – ahogy az ő vidékén mondják – szőlőtükét ültetett.** Az idő megy és már több éve szüretelhet biztató, csúc-



Koccintás Szűcs Ernővel

minőséget adó, de alkalmanként közepes termést. Amit a természet és ember közösen alkothat meg! Azt mondja, a palackozott borokat, főleg a fehér fajtákat, **Olaszrizlinget, Zenitet, Muscat Ottonelt** és az utóbbi időben **vörösbor** is családja körében, baráti társaságokban, **összejöveteleken kínálja szeretettel.**

– Érdekes egybeesés, hogy a **Budavári Szent György Borrend tagjaként és annak versenyző delegáltjaként ugyanabban a műemlék szálloda dísztermében** vehettem át a díjakat, ahol 12 évvel ezelőtt 23 borrendi társammal **megalakítottuk ezt a borrendi közösséget.** Melengeti szívemet, hogy az országos díjátadó ünnepség egyben Budavár ősi vendéglátó és borász kultúráját is hirdeti. Boraimat grafikaiailag is szeretném jellegzetes üzenetekkel ellátni, hiszen annak ellenére, hogy kereskedelmi forgalomba nem kapható, sajátos vizuális „mondandókat” közvetíthet. **Gyermekeimre, unokáimra utalóak a címkék és egy kitűnő kommunikációs szakember barátom javaslatára, életkoromra is utalóan, a most oklevelet kiérdemelt Zenit boromnak „Baglas bikája” nevet adtam.** Gyorsan hozzászövelem ez nem hivalkodás, hanem inkább arra utal, mennyire fontos a nemzedékek egymásba kapaszkodása és az így hosszú időkre megmaradó családi erő tovább vitele.

Záró megjegyzés: a Budavári Szent György Borrend karácsony előtti évzáró összejövetelén a tagság, a hozzátartozók, a meghívott vendégek kéthelyi borokat kóstolhattak. Kölcsonösen szólt ez a tisztelet a sikeres őstermelő boros lovagtársnak, a közösségi értékek mindenhatóságának. Biztatást is kapott a siker kovács: többen megjegyezték, újabb versenyekre is nevezzen tételeket. A válasza gyorsan szólt: A XXIV. Országos Miklós-napi Rozéversenyre már elküldte táltos képeségű palackjait. „Aranyember” szeretne lenni...

- is -

Az Ordo Vini Venatorum Vadász Borrend emlékezetes avatási ünnepe



Bordámák Kecskemétről



Díszben



AKI A MAGYAR BORRENDI MOZGALOM ESEMÉNYÖZÖNÉBEN BIZTOSAN KIVÁLÓ RENDEZVÉNYRE SZÁMÍTHAT, AZ BIZONYNÁL VISSZAJELEZ MINDEN ESZTENDŐBEN AZ ORDO VINI VENATORUM VADÁSZ BORREND MAGYARORSZÁG INVITÁLÁSÁRA.



Héczei Imre nagymester – avatás előtt

Így volt ez idén is, november 3-án, szombaton, amikor a megszokott helyszínre, a **Budakeszi Pilisi Parkerdő** területén található Dudok Rendezvényközpontot jelölték találkozással. A meghívó szerint avatási ünnepekre, csúcsgasztronómiára számíhattunk, de a tudósító jelentése szerint ennél sokkal többet kaptunk! Még mielőtt a meghívás helyszínére érkeztünk volna, hogy átéljük a több órás ceremóniát, **meglepetés-kirándulás tette izgalmassá ezt a napot!** Kiderült ugyanis, hogy az Ordo Vini Venatorum Vadász Borrend Magyarország **mindig magasra teszi a mércét**, ha arról van szó, hogy élmény legyen az adott összefüggéssel! Így felvezető, hangulatfokozó programként a meghívottak a **Budakeszi Telki úton található, alig pár hete felavatott WB Shooting Centerben randevúztattott.** Igazi premier eseménynek számított az itt megélt egy-két óra! A vadászati élményekhez, melyek egyszerre vizuálisak és személyesen átélhetők, a vállalkozás tulajdonosai **cizellátnak alakították ki az élmények fokozatait.** Megismerkedhettek itt a borlovagok az egyedülálló számító **Lómozival, Pisztolylövő pályával, a százméteres Lőpályával.** Ám ez

több, mint lőtér, mert úgy alakították ki, hogy ide **érdemes tréningeket, céges, baráti rendezvényeket is szervezni.** Minden adottság megvan ahhoz, hogy a vizuális vadászat mellett, ha szükséges, valós gasztronómiai élményeket is átélhessenek a vendégek! Itt érdemes felhívni a figyelmet arra, hogy a WB Shooting Centert működtető vállalkozás a magyar vadásztársadalom számára már megmutatta, milyen felsőfokú szolgáltatásokat kínál! A **Weigl Vadászbolt Budán, a Nóg-**



A Weigl család – szép tróféával

rádi úton **olyan kereskedelmi vadászati központ, ahol vadászfegyverektől, más vadászati felszereléseken át, ruházattal, ajándékok között is válogathat a betérő.** Hogy mi minden közöl még, az hosszasan sorolható lenne...

Ilyen felvezetés után érkezett meg a mintegy száz fős vendégsereg a Budakeszi Pilisi Parkerdő Dudok Rendezvényközpontjába, amelyről ismételtelen elmondható, hogy a csúcsgasztronómia fellegvára!

A hagyományoknak megfelelően az ide érkezettek felöltötték ruháikat és díszes vértetben a Rendezvényközpont nagytermébe vonultak, zászlóikkal kezükben. Minden esztendőben felavatnak arra érdemes jelölteket, hogy ezzel is erősítsék borrendjük szilárdságát, képviseljék a jövőépítést, miközben a vadászat nagyszerűségére hívják fel a meghívottak figyelmét. **Héczei Imre elnök-nagymester** köszöntője után a felsorakozott borrendi nagytanács tagjai, annak ceremóniamestere, **Bódi Ferenc** bemutatta a két új tag rövid nacionálját.



Zászlóerdő



Középen Weigl Árpád



A Dudok asztalainál



TAGJELÖLT: DEÁK FERENC

A Budapesten született 57 éves jelölt jelenleg vendéglátással, rendezvényszervezéssel foglalkozik, családi vállalkozás keretében, Kakucson, a Deák Udvarházban. Két felnőtt gyermeke van, és egy fiú unokája. Vadászattal már gyermekkorában megismerkedett, nagybátyának köszönhetően, aki vadorként dolgozott. Sok élmény részese volt felnövekvő kamaszként, majd később fiatalemberként. A nyolcvanas évek óta aktívan vadásztársaságok tagja, 2000-től a Kakuci vadász közösséget erősíti. A borászat is közel áll hozzá, szintén családi alapon: Hernádon, több helyen volt szőlőjük. Aktívan részt vett a birtok gondozásában, a borkészítés minden fázisában. Mostani mindennapjaiban a vadászat mellett a vendéglátásra is nagy figyelemmel van: sokat segít a megszerzett gyakorlati ismerete abban, hogy jó vendéglátó legyen családi vállalkozásuk égiszén belül, akár a főzések, akár a borok és pálinkák kínálásában.



Hécei Imre, Weigl Árpád,
dr. Fábrián Árpád

Az avatás izgalmas percei egyszerre jelentettek látványos fordulatokat és a borkóstolással kapcsolatos izgalmat. Számos próbatétel után jutva a két jelöltnek fel kellett ismerni vakon borokat, közöttük a Vadász Borrend zászlós borát, bizonyítaniuk kellett vadászati ismereteiket is, az avatók ravasz kérdései alapján. Nem volt kétséges, **mindketten sikeresen vizsgáztak** és nem volt akadálya annak, hogy a jelenlévő borrendek képviselői tapsolhattak szép avatásuk pillanataiban!

Gasztronómiai szaklapként megjelenő MBÉ magazin tudósítójaként külön is meg kell jegyezzük, hogy a Dudok Rendezvényközpont olyan exkluzív, egyszerre korszerű és magyaros étkeket szolgált fel a megjelent vendégseregnek, amelyek példaértékűek! Szép pillanatokat él-



hettünk át, ám, a tudósítás megírásának pillanataiban-pár héttel a rendezvény után - fájdalmas hírt kaptunk! Az Ordo Vini Venatorum Vadász Borrend jeles tagja, **Csada Ferenc**, aki fotónkon a ceremónia egyik részeseként volt jelen- ördögi baleset nyomán életét veszítette.

Emlékezés

Csada Ferenc – élt 66 évet

Mindenki ismerte a borrendi mozgalom nagy családjából! Nemrégiben vonult nyugdíjba, több rendezvényen is hangsúlyozta: eddig is fontos helye volt a naptárjában a borrendi programoknak, de mostantól, a munkától felszabadulván, még több ideje marad arra, hogy együtt lehessen velünk. Lapszerkesztőként a legutóbbi avatási ünnepségen jól beszélgettünk minderről és jelezte, mint az elmúlt években mindig, most is szeretné előfizetni a lapunkat.

Fájdalom, sorainkat már nem olvashatja, de családjának postázzuk az újabb és újabb lapszámainkat. Feri jó vadász volt és jó ember. A társasági lét motorja.. Mindenkihez volt jó szava, tudta, hogy ez a közösség azért van, hogy jól érezzük magunkat. Azon a vadászmezőn, ahová érkezett, csodálatos vadak ejtésére lesz módja. Tiszteltük, becsültük...

mbé tudósítás

TISZTELETBELI TAG: WEIGL ÁRPÁD

Már riportunk felvezetőjében utaltunk arra, hogy a VB Shooting Center résztulajdonosa és a Weigl Vadászbolt működtetője, képviselve a vadászati kultúra kereskedelmének minőségi szolgáltatását. Gépészként kezdte, törökbálinti lakos, aki szép családot mondhat a magáénak. Norbi fia (27 éves) cégvezetőként képviseli a nemzedékváltást, de vadászként is társa és apjának. Flóra kislányuk nagy reménység, de része a család közös vadászati programjainak éppúgy, mint a családi összejöveteleknek. Zalakeszin található családi pincészetükben szép borokat készítenek, és hangulatos rendezvényeket szerveznek barátoknak, borkedvelőknek. A helyi vadásztársaság tagja és életét a vadászat, a közösségi létforma teszi teljessé. Nagy örömeire szolgált, hogy az avató ünnepség tagjait külön is vendégül láthatta, az említett élménycentrum megnyitása után alig pár héttel.

Együtt érték az ünnep



ság eredményeként a RE-pohár harminc százalékkal csökkenti a hulladékmenyisíget. Ha már adventnél tartunk, másik helyszínünk a békásmegyeri, ahol – akár csak itt a Fő-téren – korcsolyapálya is működik. Érdekes azonban tovább elemezni, hogy vendéglátóként mire figyelünk még! Az étel kiszolgálására, környezeti kultúrára, a pavilonok megjelenésére, élmény programokra. Ezzel tisztában vannak a kereskedő partnereink is. Közös érdekünk ez, mert mindenki azért jön, hogy ne csalódjon. Apróság, de **különböző mentes ételeket is lehet vásárolni** és az árakkal is tudjuk befolyásolni a látogatottságot. Egy példa: a most hungarikummá nyilvánított **lángos**, - amely mindig is „kardinális” kérdés volt hazánkban, **feltét nélkül, fohagyományos 1800 forintba kerül**. Visszatérve az árusokkal való partnerségünkre, itt utalnék arra, hogy aki ezt nem tartja be, a következő esztendőben már nem lesz partnerünk. A forralt bor nemcsak hangulatfokozó, hanem felmelegítő is, így ebből sem lehet hiány, de a nívósabb palackos borokat is megtalálják az igényesebb vásár látogatók. Nyugodtan állíthatom, itt mindenki megtalálja a maga ízlésvilágának megfelelő ételt és italt! Bár

FONTOSAK A CSALÁDOK ÉS KÖZÖSSÉGEK – SZÁZÖTVEN ÉVE EGYESÜLT PEST-BUDA-ÓBUDA

ADVENTI BESZÉLGETÉS KISS LÁSZLÓVAL, ÓBUDA POLGÁRMESTERÉVEL

EGY NAPPA AZ ADVENT ÓBUDÁN HAGYOMÁNYOS ÜNNEPI FORGATAG MEGNYITÁSA ELŐTT, KINTI HŐESÉS AD VALÓS TÉLI HANGULATOT BESZÉLGETÉSÜNKNEK DR. KISS LÁSZLÓVAL, ÓBUDA-BÉKÁSMEGYER POLGÁRMESTERÉVEL. IRODÁJÁNAK EMELETI ABLAKÁBÓL KITEKINTVE A FŐ-TÉREN LÁTHATÓAN MINDEN A HELYÉN VAN, A DECEMBER 23-IG TARTÓ HANGULATOS PROGRAM KAVALKÁD, ÉTEL ÉS ITALPARADÉ ÉVRŐL-ÉVRE VISSZATÉRŐEN SOKAKAT VONZ.

Nem dicsekvés, hanem adatokkal bizonyított tény, hogy **az ország egyik leglátogatottabb adventi vására a mienk** – összegez mindjárt a legelején az első ciklusának negyedik événél tartó kerületvezető. – A Vörösmarty téri, belvárosi vásár talán a külföldiek miatt vonzóbb, de az elmúlt évek során azt tapasztaltuk, hogy más kerületekből és az agglomerációból is jönnek ide átélni a jó hangulatot.

– Valójában naponta ezek, hétvégén pedig több mint tízezer vannak a látogatók. Ennek pedig véleményünk szerint – és a vásárnak is legfőbb vonzereje – fő oka, hogy kifejezetten családi évszázó programnak számít. Persze még más is: egyrészt szervezési, másrészt pedig tartalmi! **A kiállítók köre változó**, bár vissza-visszatérő árusok is kínálják portékáikat, szeretnénk mindig szélesíteni a vendéglátós műfajokat újabb és újabb kínálati formákkal. Másik jellegzetességünk a **szőrmentes szemléletmód**, de külön érdemes említést tenni arról, mennyire népszerű lehet egy jól kidolgozott pohár használati forma. **A RE-pohár megvásárolható, 500 forintos áron, de ha még aznap vissza akarják váltani, arra is**

lehetőség adódik. Mivel meghatározóan családok térnek vissza, így a poharakat is megtartják, több napon át. Sokan vannak olyanok, akik az elmúlt évek során már kis gyűjteményt hoztak össze a jellegzetes formájú, praktikus használatú ivóeszközökből. Mindennek egy nagyon fontos következménye, hogy a környezettudatos-

A Városházáról mindent látni



erősen fogyókúrázom, a megnyitón mindenképpen megkóstolom a lángost és azt is megjósolom, hogy a feleségem pirítós velőt fog kérni, ami „termetes” főételnek is beillik. baráti áron...

Még mindig hull a hó, de a jelenből beszélgetésünk fonalát a történelem felé kanyarodik. Idén ünnepeljük Pest-Buda-Óbuda egyesítésének 150. évfordulóját. Ennek jelentőségét a közgazdász, jogi és történelem szakos tanári diplomával rendelkező polgármester hosszasan is összefoglalhatná, de most a következőkre hívja fel a figyelmet:

– Egy nemzet fővárosa jött létre így és a jelenlegi kerület akkori nagy része nem volt lakott. Megindulhatott egy fejlődési folyamat, különböző szakaszokban, az ötvenes években már munkás kerületnek számított, de az elmúlt hetven évben fokozatosan lett jellegzetesen zöld kerület. A fővárossal közösen több ünnepséget is rendeztünk, de kerületünkben külön is szerveztünk lokális programokat. Például az Óbudai Múzeum helytörténeti konferenciát és módszert-

javasolhatnak projekteket, összesen száz millió forint áll rendelkezésre. Ebből az általuk javasolt fejlesztésekre tíz-tíz millió forint jut. Szavazat alapján kerülnek hozzánk ezek a javaslatok, legutóbb tizennégy ezer volt a voksolók száma. Így válnak részeseivé közvetlen környezetük fejlesztésének az adott közösségek. Mivel az életük ott zajlik, olyan javaslatokkal élhetnek az önkormányzat számára, amelyek elfogadásuk után a mindennapjaikat könnyítik meg. Valóban mintaprojektnek számít, több budapesti kerület is átvette már ezt a módszert, ha megkeresnek bennünket, szívesen segítünk. Ami népszerű vagy hatékony azt még egyeztetés nélkül is ellesik...

A gasztronómiát már érintettük az adventi vásárról szóló felvezető gondolatainkban, de kihagyhatatlan a III. kerület történelmi értékei közül a gasztronómiai, vendéglátós hagyományokról is szólni...

– Történelmi visszatekintésben is a hagyományos, klasszikus vendéglátós, kulináris értékeket az óbudai Fő-térhez köthetjük- válaszol – A gasztró-történezszek erről

tó piacra terelődik a szó. Ide kapcsolódik még, hogy a kerület lakosságát – földrajzi helyzetükből adódóan – az Óbudához kapcsolódó környező települések kistermelői, őstermelői is minőségi áruval látják el.

– A piacok fontosak, jelenleg egyetlen piacunk van, sokan azt gondolják, hogy a Kórház utcai is a mi fenntartásunkban működik, de valójában a Békásmegyeri piac fontosságára utalnék. 2020-ban adtuk át nyolc milliárd forintos fejlesztési összegből megépítve. Sokszínű kínálat, a vásárlók sem csak kerületi lakosok, hanem a környező településekről is rendszeresen jönnek ide áruért. Más, de ehhez kapcsolódó téma: évek óta meghirdetünk lakosaink számára különböző akciókat évszakoktól függően. Nagyon népszerűek ezek a kezdeményezések, zöldség, gyümölcs és más termékek beszerzését szervezi meg az önkormányzat, kialakult partneri körünk van, azt tapasztaljuk, hogy ez is egy olyan közösségerősítő forma, amit nagyon pozitívan igazol vissza a kerület lakossága.



Koripálya



Sülték



Ünnepi édességek

ni műhelyt tartott november legvégén, amely egybeesett a múzeum alapításának ötvenedik évfordulójával. Hegyben történt címmel, melynek helyszíne az Óbudai Múzeum Goldberger Textilipari Gyűjteménye volt. Az Óbudai Múzeum az óbudai írókat, a Budapesti Történeti Múzeum Kiscelli Múzeuma pedig a divatot helyezte a fókuszba. A múltra való visszatekintés fontos, de a jelen és jövő legalább annyira. Említettem, hogy kiemelt a családokra és a közösségekre való önkormányzati figyelem. Nemrégiben nagyszabású beruházás eredményeként adtuk át a kerület önálló gyermek szakrendelőjét. Joggal lehetünk büszkéek, hogy új szakaszt nyithattunk a kerületi egészségügyi ellátásában. A Római Parton három éve egyedülállóan számító Plázs fogadja a fürdőző vendégeket. Nagyon népszerű, hiszen, ezen a Duna-parti részen negyvenhat évig nem volt fürdőzésre kialakított terület!

Információink szerint a közösségekre és családokra való figyelem modell értékű program keretében valósul meg a III. kerületben.

– Örülünk, ha ennek jó híre ment, ugyanis a mi módszerünk valóban emberközpontú – fogalmaz témánkat érintően Kiss László. – Évente emberek (közösségek)

köteteket is írtak, nagy múltú vendéglőkről, kifőzdékről, kocsmákról, de ha most végignézzük a Fő-téren, sajnálatos módon számos, korábban felkapott helyként látogatott étterem, vendéglő csukta be kapuit. Érdekes folyamat indult el Óbuda Újlakon, a Kolosy-térhez közeli városnegyedben. Színvonalát tekintve modern, magas minőséget kínáló helyek ezek, és véleményem szerint a műfaji sokszínűsége is vonzóvá teszi. A magyar konyha mellett a street-food éppúgy jelen van, mint a nemzetek konyhái. Ezen kívül a kerület más részein, Csillaghegyen, Békásmegyeren rátalálhatunk biztató kezdeményezésekre. Ha pedig a legrégebbi vendéglátós műfajról beszélünk, nevezetesen a kocsmákról, ezek világa már sajnós vagy nem sajnós, már a múlté. Ha már itt tartunk, a covid időszakában a kerület vendéglátós társadalma is nehéz helyzetbe került, ki-ki kereste a maga megoldási módjait. Az önkormányzat részéről – mert erre volt lehetőségünk – főként a bérlőknek tudtunk jelentősebb kedvezményeket adni. Azóta persze újabb kihívásokkal kell szembenéznük, főleg a megemelkedett energiaárak miatt, de ismereteim szerint általános probléma a hazai vendéglátásban a munkaerőhiány.

Az éttermek, vendéglők, bisztrók világából a kerületi, Békásmegyeren találha-

– Nagy múltú vendéglátós kultúra, éttermi kínálat közepette – érdeklődtünk végezetül Kiss Lászlótól: van-e ideje éttermekbe járni?

– Kevesebb, mint ahogy szeretnék ismeri el. – Vendéglőbe munkából adódóan fordulok meg és még egy nagyon fontos szempont van e tekintetben a családomon belül. Csakis közösen térünk be valahová, vannak kedvenceink, időnként fel is fedezünk újabbakat. A fehér asztal körül más módon is kapcsolatban vagyok a gasztronómiával. Gyakorta főzök vasárnap ebédet és csakis olyat szabad főznöm, amit mindenki szeret. Önmérsékletem visszatart attól, hogy az ízlés világomhoz közel álló, igazi magyaros „nehéz” ételeket tálaljak. Ha nagyon bűnözni akarok, akkor szerét ejtem annak, hogy valamelyik igazán magyaros ételt jó étvágygal elfogyassam. De a feleségem is főz és mivel borgasztrónómiai szaklap főszerkesztőjével beszélgethetek, arra is készültem, hányadán állok a borokkal. Alkalmi ivó vagyok, a Rozék, friss borok mellett a vörösek is kedvelem, itt említhetném a Kadarkát, amelyik igazi ősi magyar fajta. És a már elfeledett Schillert, amely véleményem szerint nagyobb figyelmet érdemelne.

k. d. p.

TOMOLIK JÁNOS

BORA A CSÚCSON

*Borversenyek a jó bort
és a borfogyasztást népszerűsítik –
Kunszentmiklós a rozék városa*

A BOROKAT IDÉN IS MIKLÓS NEVŰ BORÁSZOK ÉS ROZÉ BORAIKKAL ARANY-ÉRMEKET NYERT SZAKEMBEREK BÍRÁLTÁK EL. A XXIV. MIKLÓS NAPI ROZÉ VERSENYEN AZ ÉV EGYIK KIEMELKEDŐ SZAKMAI ESEMÉNYÉN AZ ELNÖKI TISZTET DR. KÁLLAY MIKLÓS, A MAGYAR AGRÁR ÉS ÉLETTUDOMÁNYI EGYTEM SZŐLÉSZETI ÉS BORÁSZATI INTÉZET EMERITUS PROFESSZORA TÖLTÖTTE BE. A MINTÁKAT AZ ORSZÁG KÜLÖNBÖZŐ BORVIDÉKEIN LEHETETT LEADNI.

– Az idei év kimondottan kedvező volt a rozé borok tekintetében. Időben és megfelelő mennyiségben érkezett a csapadék, a nyáron a hőmérséklet a optimális volt, ami együttesen elősegítette a gyümölcs fejlődését. A szüreti hetekben is jól alakult az időjárás. A hőség ellenére sem égtek el borok savai, ami a rozé borok esetében rendkívül kedvezőnek bizonyult – mondta az MBÉ magazin érdeklődésére **Filus János**, a verseny főszervezője.

Az idei esztendőben az ország **tizenhét borvidékének borászatai és termelői neveztek a versenyre**. Nagyon sok, szépen elkészített zömében **zamatos rozé borok emellett siller, kékszőlőből készült fehérborok, gyöngyöző és habzóborok, valamint pezsgők kerültek a bírálók asztalára.**



Polgármester – rozéval

– **A rozé borok nagyon jó a piaca hazánkban és nemzetközi megítélésük is kiváló.** A rozé borok népszerűsítéséhez a Miklós napi borverseny is nagyban hozzájárult – hangsúlyozta köszöntőjében **Frittmann János**, a Hegyközségek nemzeti Tanácsának és a Kunsági Borvidék elnöke.

Dr. Kállay Miklós, a Magyar Agrár és Élettudományi Egyetem Szőlészeti és Borászati Intézet emeritus professzora, az alapítók egyike, a versenyek zsűrijének elnöke beszédében a rozé borok és a pezsgők népszerűségére hívta fel a figyelmet:

– Rengeteg támadás éri a borokat, és vannak ellenzői szép számmal a borfogyasztásnak is. **Amíg ilyen kiváló minőségű boraink lesznek, mint ezek a rozék, addig ezek a próbálkozások nem fognak sikerre vezetni** – fogalmazott köszöntőjében dr. Kállay Miklós, a verseny egyik alapítója.

– A borok az évjáratnak megfelelően nagyon **gyümölcsösek, üdék, frissek és szép, elegáns megjelenésűek**. Kiváló volt a savharmóniájuk. Akad néhány mélyebb színű rozé, ám ez az értékükből semmit nem von le – tette hozzá mindehhez **Filus János** főszervező.

A bírálóbizottságok döntése értelmében az idei versenyre benevezett borok közül **7 bor és egy pezsgő kapott nagyarany érmet, 50 kapott arany érmet, 124 ezüstérmet, 37 pedig bronz minősítést, illetve 15 oklevél talált gazdára**. Magyarország legjobb rozé bora 2023, Bács-Kiskun Vármegyei Közgyűlés nagydíját a bölcskei Tomolik János (Tolnai Borvidék) Cabernet Sauvignon Rozé bora érdemelte ki. A pezsgők közül a legkiválóbbnak a kiskőrösi Szentpéteri Borpince Methode Ttraditionelle Kadarka rozé pezsgőjét értékelték a bírálók.

Telitalalat ötlet

Az első versenyt huszonnégy éve, Miklós napján, Kecskemét - Miklós telepen, a Szőlészeti Borászati Kutatóintézetben tartották meg. Az ötletgazda Kunszeri Miklós akkori borászati főfelügyelő volt, melynek megvalósításához barátja, dr. Kállay Miklós, az akkori Kertészeti és Élelmiszeripari Egyetem, mai nevén Magyar Agrár és Élettudományi Egyetem Szőlészeti és Borászati Intézet emeritus professzora nyújtott segítséget. Kunszentmiklós immáron tizenhetedik alkalommal adott otthont a borászatok és termelők országos versenyének. Megérdemli a „rozék városa” címet, kiváló körülményeket biztosít vendégszeretettelről évről évre kitűnően vizsgázik.



Tomolik rozé

GYORSINTERJÚ LESI ÁRPÁDDAL, A VÁROS POLGÁRMESTERÉVEL

- Ilyenkor rozét iszik fent a Hold és a Mikulás is Kunszentmiklóson?

- A zsűri bizonyosan, jómagam is rozékedvelő vagyok, de mint másoknak, nekem is vigyáznom kell arra, hogy autóvezetés előtt semmilyen fokozatú alkoholt ne fogyasszak – mondja mosolyogva. – Bevallom, ilyenkor a tételekből megkapva, néhány grandiózus bort, a későbbiekben jó szívvel elfogyasztom. Értem a kérdését: az ember akkor iszik rozét, amikor kedve van hozzá, jobbára nyáron fogyasztjuk, de meghatározza az is, milyen ételhez isszuk. A Mikulásról pedig annyit, hogy szánkót vezet, bár a rendőrség nem ellenőrzi, de biztos vagyok abban, hogy csak az ajándékok leadása után kóstol nálunk rozét...

Műemlék Városháza



- Jövőre lesz a huszonötödik rozés randevú. Hogyan értékeli városvezetőként egy ilyen emblemikus rendezvény kommunikációs hatásait Kunszentmiklós városára nézve?

- Városunk nagy történelmi hagyományokkal rendelkezik és például a „Szentmiklósi Napok” Országos Birkafőző Verseny sikere hosszú évek óta arra utal, hogy olyan vendégfogadó programokat kell szerveznünk, amelyek a mi gasztronómiai kultúránkat is jellemzik. Testvérvárosunk, Karcag már megtette a maga szolgálatát azzal, hogy a birkát, mint hungarikumot a nemzeti érték szintjére emelte. A mi programunk is ehhez kapcsolódik. De érdemes idejönni, megtekinteni a Virág Gedeon Emlékházat, amely átadása óta egyre népszerűbb és vonzó helyszín. Az utolsó aradi fogoly a



A Virág Gedeon Emlékház egyik terme

negyvennyolcas szabadságharc idején sok hóstettet vitt véghez, a legtöbb magyart vezette haza Prágából. Kunszentmiklósi kötődése miatt emléket köteleességünk megőrizni. Céljaink változatlanok, a két ével ezelőtt megfogalmazott, MBÉ magazinban közölt interjúmban megfogalmazottakhoz. Továbbra is fontos, hogy egyre több szálláshely legyen az ide érkezők számára, hogy többnapos ittlétük során a kunsági ember múltját, jelenét megismerhessék. A magunk részéről, már ami az önkormányzatot illeti, a hagyományokat tekintve sikerült megvalósítanunk, hogy a Városházán Kunszentmiklósról elszármazott művészek, történelmi személyiségek arckép csarnokát jelenítjük meg.

- Ha vissza tekint az elmúlt több, mint négy esztendőre, közösség teremtés, a helyi fejlesztések tekintetében, sommásan mi lehet a szaldó?

- Maradjunk élhető, szerethető város! – fogalmaz. – Minél többen fedezzék fel értékeinket, mert vendégszeretők vagyunk, és van mit megmutatnunk. Visszatérve a házigazda szerepünkre, az országos rozéversenyt illetően: olyan jubileumi programot szeretnénk megszervezni 2024-ben, amelyre remélhetően sokan emlékezni fognak. Számomra azért is fontos, mert az elmúlt két ciklus alkalmával sokat fáradoztunk azon, hogy Kunszentmiklós vastag betűkkel kerüljön a turizmus térképére!

- Mit vár a 2024-es esztendőtlől?

- Békét, olyan magyarországi körülményeket, melyek lehetővé teszik nemzetünk további építését – sommázza. – Nem szóról van szó, hanem mindannyiunk nyugalmáról, arról, hogy a jövő építését folytathassuk. Egy kisváros életében ez legalább annyira fontos, mint a nemzet, Európa, vagy a világ számára. Bízom abban, hogy 2024. decemberében a XXV. Miklós-napi Rozéverseny zárását követően a bográcsokban megfőtt birkapörköltből polgármesterként kínálhatom meg kedves vendégeimet.

mbé magazin

Ne számoljuk, hány palack sorakozik...



Képalá

AZ ASZTALI ÖRÖMÖK ILLEMTANA

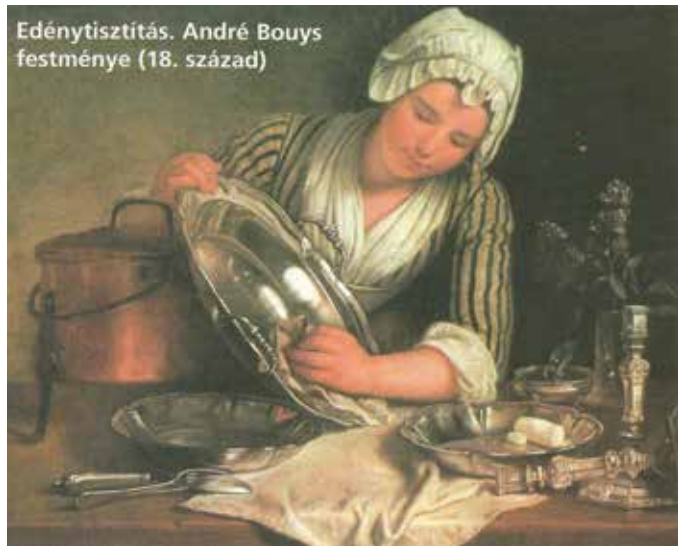
AZ ÓKORTÓL NAPJAINKIG IV. RÉSZ

A 18. század végétől a korábbi társadalmakban érvényesült bonyolult illem-szabályok jelentősen egyszerűsödtek, a változások átalakították az erkölcsi normákat és a viselkedés szabályait is. Ezek természetesen hatással voltak az evés-ívás, vendéglátás illemtanával foglalkozó kiadványokra is. A 18. század végétől azok a kötetek kerültek túlsúlyba, amelyekben az asztalnál történő viselkedési szabályok változását és a vendéglátás szabályait emelték ki a szerzők.

Az egyik ilyen bizonyos értelemben mindmáig klasszikusnak nevezhető munka 1788-ban Hannoverben látható napvilágot Adolf Freiherr Knigge tollából „Umgang mit Meschen” címmel. Magyarul 1798 és 1821 között három kiadást is megélt „Az emberek közötti érintkezésről” címmel. A vendéglátásról ezt írja: „Azt a keveset a’ mit a’ vendégeskedésre áldozhatunk, adjuk illendő mértékben, jó módjával, tiszta szívből ’s nyájas ábrázattal. Barátunknak vagy akárkinek megvendéglésében ne annyira igyekezzünk pompát, mint rendet és barátságot mutatni. Ne látassunk megijedni ’s megháborodni, ha váratlanul lep meg valaki bennünket. Semmi sem lehet kedvetlenebb dolog, mint midőn észrevesszük, hogy gazdánknak a’ vendéglés nehezére esik, hogy nem örömet, hanem tsupa emberségből ád, vagy nagyobb költségeket tesz, mint körülállásai engedik. Nem vet jó fényt a vendéglátókra, ha a feleség minden falatunkat megoldvassa, ha oly kevés vagyon a’ tálokba, hogy mindenkinek tányérjára elegendő nem jut, ha a’ gazda ’s a’ gazdasszony az evésre ’s ivásra úgy eröltetnek, mintha azt mondanák: már el van készítve: töltsétek meg hasatokat, lakjatok most



Utcai árusok Párizsban (19. század)



Edénytisztítás. André Bouys festménye (18. század)

jól, hogy beérjétek vele egy darab ideig, ’s ne kellésék hamar ismét ide jönnetek”. A vendégekkel való beszélgetésről és azok meghívásáról is kifejti véleményét: „Kell azt a’ mesterséget tudnunk, hogy vendégeinkkel csak olyan dolgokról beszéljünk, a’ melyeket örömet hallanak, ’s ha a’ társaság nagyobb, olyan beszédeket kezdjünk a’ melyekben mindenk rész vehetnek. Mindegyik ven-

dégnek kell alkalmatosságot adni, hogy valamiről, a’ mit szeret, beszélhessen. Ne hívjuk oly embereket öszve, ne ültessünk olyanokat egymás mellé, a’ kik idegenek vagy egymásnak ellenségei, vagy másképpen egymás unalmára lennének!” Az intelmekből a vendégek sem maradtak ki: „A vendégnek is mindenben szükség gazdája eránt minden illendőséggel viseltetni. Ne kösse magát senkire se

mintegy erővel ’s tanulja észrevenni meddig láttatik szívesen ’s mikor kezdene az ő jelenléte terhére lenni gazdájának. Nem mindenkor van az embernek olyan kedve, és nem mindenkor vannak házi dolgai olyan karban, hogy oromest láthasson magánál vendégeket, vagy soká adhasson szállást. Az olyan embereket tehát, a’ kik igen uri módon nem élnek, ne egy könnyen lepjük meg váratlanul, ’s ne invitáljuk hozzájuk magunkat. A’ ki minket szívesen lát, annak jóságáért oly kevés alkalmatlanságot okozunk, a mint tsak lehet”.

Sorozatunk előző részében már idéztünk néhányat Brillat Savarin „Az ízlés fiziológiája” című (1825) munkájának vendéglátási és étkezési szabályaiából, aminek nagy részét Gundel Károly is elfogadta. Savarin a kötet bevezetőjeként „étvágygerjesztőnek” aforizma szerűen, 20 pontban foglalta össze az evés-ívás örömeihez kapcsolódó szentenciáit, amit érdemes megismerni.

1. A világegyetem élet nélkül semmi se volna s minden, ami él, táplálkozik. 2. Az állat fal; az ember eszik; de csak az okos ember tud enni. 3. A nemzetek sorsa attól függ, hogy miként táplálkoznak. 4. Mondd meg, hogy mit eszel s megmondom, hogy ki vagy. 5. A teremtő midőn enni kényszeríti az embert, hogy élhessen, az étvágygal szólít fel erre bennünket s az élvezettel jutalmaz meg érte. 6. Az ínyesség tulajdonképpen ítélkezés, amellyel elsőbbséget adunk azoknak a dolgoknak, amelyek ízlésünknek kellemesek, azokkal szemben, amelyeknek nincs meg ez a jelességük. 7. Az asztal örömeit mindegyik életkorban, minden társadalmi helyzetben, minden országban és mindennap lehet élvezni, ez az élvezet társa lehet minden egyéb gyönyörűségünknek s az utolsó,



Arany evőeszközök a 17. századból

gül hívja a barátait, de maga nem ügyel rá, hogy mily ebéd készül számukra, nem méltó arra, hogy barátai legyenek. 19. A háziasszony kötelessége gondoskodni róla, hogy a fekete kávé kitűnő legyen; arról, hogy a likőr a legjobb minőségű legyen, a háziúr gondoskodik. 20. Meghívni valakit annyi, mint felelőséget vállalni a jóllétéről mindaddig, míg a fedelünk alatt marad.

Ha az előző részekben felsorolt, évszázadokkal ezelőtti, asztalnál való viselkedési szabályokat összehasonlítjuk a

„A test által kiadott hangokat ellenőrzés alatt kell tartani. Ide tartozik az önkéntelenül is hangos, gurgulázó nevetés, vagy harsány beszéd, az étel szürcsölése, csámcsogás. Nem illik vendégségben feltűnően vakarózni, az arcot, orrot, szemöldököt, fület piszkálni, a hajba túrni, körmöt rágni, ajkat harapdálni. Ezzel szemben az evőeszközök használatában komoly változás következett be. Az „egyszerű” evőeszközök közé tartozó kanalak, villák és kések száma az ételfajtától függően meg-

villa, húsvilla, süteményesvilla stb.) A késeknél különlegesen számít a halkés, a rákkés, kaviárkés, a sajt és vajkés. A halkés és halvilla használatával kapcsolatban meglepő ellentmondást találtam a 20. században megjelent protokoll könyvek több kötetet felölelő sorozatában. Az 1994-es kötetben ez olvasható: „Halat csak haleszközzel illik enni. Ha a halhoz nem adnak halkést, akkor se nyúljunk hozzá a rendes késsel, hanem villával”. Az 1997-ben megjelent kötetben: „Ez az illemszabály teljesen észszerűen alakult ki, mivel egyes halak sós, savas húsa letisztíthatatlan foltokat mart a régebben használt kések pengéjébe. Az már kevésbé érthető, hogy az említett szabály ma is érvényes, holott időközben feltalálták a rozsdamentes evőeszközt, amelyben semmiféle hal sója, sava nem tesz kárt. Az elavult, de sok helyen még ma is tiszteletben tartott szabályt legalább így illenék módosítani: halat késsel, villával enni ma csak sznobok között nem illik – mindenütt máshol lehet, ahol a jó modorban az ésszerűség is szerepet játszik”.

A sznoboktól elnézést kérünk, de nem mi találtuk ki.

Horváth Dezső

mely megmarad és vígasztal akkor, mikor a többi örömet már elvesztettük. 8. A terített asztal az egyetlen hely, ahol az ember az első órában soha nem unatkozik. 9. Egy új ételnek a felfedezése többet járul hozzá az emberi nem sorsának javulásához, mint ha a tudomány egy új csillagot fedez fel. 10. Aki megrontja a gyomrát vagy lerészegszik, nem tud se enni, se inni. 11. Az ételek rendje az, hogy előbb együk a tápláló és utóbb a könnyű eledelt. (Ez az egyetlen az „aforizmák” közül, amivel Gundel Károly nem értett egyet – szerinte pont fordítva kell az ételeket elfogyasztani) 12. Az italok rendje pedig, hogy előbb igyuk a könnyű italt és utóbb a nehezebbet, a kábítót, vagy azt, amelynek aromája van. 13. Eretnek aki azt állítja, hogy csak egyfajta bort kell inni; a nyelv így hamar elveszti a fogékonyságát; a harmadik pohár után a legjobb bort is csak félig-meddig, vagy egyáltalán nem élvezzi az ember. 14. A csemege sajt nélkül olyan leányhoz hasonlít, aki szép volna, de akinek csak félszeme van. 15. A szakács – mesterséget meg lehet tanulni, de ahhoz, hogy valaki sütni tudjon, születni kell. 16. A jó szakács első és legfőbb tulajdonsága: a pontosság; ez az első kötelessége a vendégnek is. 17. Sokáig várakozni egy késlekedő vendégre figyelmetlenség mindazok iránt, akik már megjelentek. 18. Aki vendé-



Főúri ebéd a 18. században

20. század utolsó harmadától napjainkig megjelent illetéktankönyveink intelmeivel, akkor meglepően sok hasonlóságot fedezhetünk fel. Íme:

sokszorozódott. (leveses kanál, desszert és fagyaltkanál, befőtteskanál, mokaikanál, mártásoskanál, halvilla, oszt-rigavilla, rákvilla, gyümölcs-



Konyhai csendélet. David Teniers festménye (17. század)

Möllmann Házban Möllmann pár

**REPTÉRI CSOKOR VOLT A FOLYTATÁS
AZ ELŐDÖK HAGYATÉKÁT VIHETIK TOVÁBB**

Ő, MICSODA KEDVES EMLÉK AZ ELMÚLT 30 ÉVBŐL! A RIPTERER MÖLLMANN ERZSÉBETTEL, MÓR MIND A MAI NAPIG EMBLEMATIKUS TURISZTIKAI SZAKEMBERÉVEL TALÁLKOZHATOTT, AKINEK ÉLETÚTJÁT „TÖBB EMELETES” RIPTER ÖSSZEÁLLÍTÁSBAN SIKERÜLT IS KÖVETNIE. MOST AZONBAN ITT ÜLÖK AZ ÖREG PRÉS BUTIKHOTEL RECEPCIÓJÁN, AHOLO KÉT CSODÁLATOS FIATALLAL TALÁLKOZHATOK. NEVÜK: MÖLLMANN ESZTER – MÖLLMANN CSABA...



Nem mindig szükséges kitalált forgatókönyveket írni ahhoz, hogy az élet ezerféle módon összefüggő dolgaira rátaláljunk, ha éppenséggel két ilyen kedves ember fogadja riportert! Önmagában is történelem, hogy egy családi vállalkozásnak sikerült átívelnie három-négy évtizedet, sok-sok gondolkodással, munkával, nem kevésbé az adott történelmi helyzet által produkált szerencsés helyzetekkel. Kitörölhetetlenül: kitarással!

Azért érkezünk karácsony előtt a móri Möllmann Házba, annak működését továbbvivő férfihez és nőhöz, feleséghez és férjhez, hogy érzéseikről érdeklődjünk. Felvezetésképpen érdemes jelezni, hogy felelősségüket, a család új nemzedékeiket képviselve, milyen „súlycsoportban” viszik tovább. Van itt Hétküti Wellness Hotel, Hétküti Lovaspark, Lovas Vendéglő, Öreg Prés Rendezvényközpont, Hétküti Rendezvényközpont, ráadásul képpen, Möllmann Ranch – Gallovay Marhafarm. Adódik a kérdés: hogyan lehet mindezt követni?



– Belenőve a folyamatokba és átélve sok-sok olyan fejlesztést, megújulást, amelyet édesanyám és édesapám, **Günter Möllmann** az elmúlt évtizedekben, mondhatni számunkra megteremtett – mondja őszintén Eszter. – Valóban lehetne beszélni arról, hogyan jött létre ez a, remélem nem túlzásnak ható, egyedülállóan is mondható turisztikai centrum, ma úgy fogalmazhatunk „csoomag”. Egy bizonyos, hogy **láttuk szüleinken, hogy teremtő alkotók**, akik meghallották itt, Mórón az idők szavát! Ám az idő pereg és eljutottunk odáig, hogy most, mi bekerültünk a frontvonalba...

Csaba türelmesen hallgatja ezt a felvezetőt, mert szinte általános iskolás kora óta, majd gimnazistaként is követni tudta a Möllmann Ház felépültét:

– Sok minden **sorsszerű egybeesés** kettőnk életében, de egy bizonyos, hogy **2006-tól számítjuk a mi közös életünket** – idézi vissza az egymásra találás indító pillanatait. – Tizen-négy évesek voltunk, majd egy gimnáziumba kerültünk, ahol iskolatársak voltunk. Figyelhettünk egymásra, de elkövetkeztett egy következő időszak, amelyiket úgyis nevezhetnék, **ki-térő** mindkettőnk életében.





Eszter és Csaba útkeresése

Eszter a gimnázium elvégzése után kereste önmagát, előbb egyetemre ment, majd másképp fordított az életén: dolgozott különböző turisztikai, vendéglátós helyszíneken, de hamar kikötött a nála nyolc évvel idősebb Éva nővérénél, aki a vállalkozás akkori szakaszában a család frontembere volt, édesanyja mellett. Sokat köszönhet neki, megtanulta tőle a vendéglátós-szállodai szakmának minden területét, mert dolgozhatott az étteremben, a recepción, az értékesítés területén és láthatta a kulisszák világát! Aztán egy missziós üzenetet kapott, az USA-ba mehetett önkéntes drogmentesítési programra, ahol két évig próbálta jó útra téríteni a szenvedélybetegeket. Csaba? Csaba is elindult a gimnázium után, Bakonyicseryéről, hogy előbb elvégezve a BKSZ turizmus, idegenforgalmi, pénzügyi főiskolai szakát, majd még ehhez megerősítésképpen külön banki ismereteket is szerezzen. Dolgozott utazási irodánál, majd pénzügyintézetknél. Élte a maga legény életét! Azért tudni kell, hogy a Möllmann család lovardájába lovagolni járt kamasz korában tanulni, olyanra, hogy később eljutott a sportlovaglás verseny fokozatáig.

kérdéses, hogy az ő érzelmi, családi szövetségük után, édesapjuk és édesanyjuk által rájuk bízott folytatást vállalják. Nem kényszerből, hanem azért, mert tudják, hogy értéket veszíteni nem szabad, mi több, hozzátenni érdemes!

– Egy ilyen sokirányú turisztikai, gasztronómiai, vendéglátós élmény szolgáltatást működtető céget egy olyan helyzetben, ami most az elmúlt négy-öt évben kialakult, nem kis bátorság továbbvinni – fogalmaznak egyöntetűen.

Csaba pénzügyi, banki, turisztikai szakemberként a marketing terület megerősítését vállalta, majd egy éles fordulattal, amikor a szállodaigazgató kolleganő elment szülési szabadságra, meg kellett tanulnia a szállodaigazgatás meglehetősen sokrétű területét. Sikerült, ráadásul újabb, éppen az általuk képviselt üzletágakat sújtó nehéz folyamatok miatt, újabb kihívásokat legyűrni. Hozzátehető: ez mind a mai napig tart!



– A felelősségről beszélünk, amit mi átérzünk, mert szeretnénk ezt az értéket valóban – ha változik is a világ – **újszerű módon átadni gyermekeinknek** – mondja Eszter. – A bizalmat megkaptuk, de biztosan lesznek olyan pillanatok, amikor a változó folyamatokra figyelve, változtatnunk kell. A mostani életünket egy olyan szakasznak fogjuk fel, amely, a jövőt tekintve még bizonytalan, de bennünk megvannak a lehetséges válaszok.

Íme, a család!

Ebben a sűrű életet is hozó stafétaváltásban ott van a legnagyobb érték a család! Meglepő, hogy mind a kettő, a gyermekek szempontjait legalább annyira fontosnak tartják, mint hivatásukat, de még inkább, csakis együtt lehet a kettőt felvállalni! Az egész életberendezkedésük jelenleg arról szól, hogyan tudják több fronton is ellátni munkájukat, de közben a két gyermekkel közösen átélni kitörölhetetlen élményeket! Ehhez programokat szerveznek, a környezetük és körülményeik megadják ahhoz a lehetőséget, hogy élményeket nyújtsanak a gyermekeknek. Évente több alkalommal is elmennek közös szállodai programokra, külföldre, de mégis azt tartják a legfontosabbnak, minél többet együtt legyenek! A jövőnek szóló közérzetről is kérdezem Eszter és Csabát! Azt mondják, próbálják logisztikailag megoldani ezeket az előttük sorakozó feladatokat, de azon igyekeznek, hogy szakmai programokra is eljárjanak, ki-ki saját külön érdeklődését, akár baráti körét megtartva, megszervezhessen külön programokat, aminek az alapja: bíznak egymásban. Eszter szeret édesanyjával is elmenni külföldre vagy itthon, hogy így is feltölthessen. Aztán a külföldi, tengeri utazások mellett, régóta felfedezője a magyar fürdőkulturának. Viszik gyermekeiket is, ahova csak tudják. Csaba a Brindisi Szent Lőrinc Borlovagrend tagja, szeret barátokkal néhány exkluzív programra elmenni, most „fűs”, pár napos útra Londonba megy, tervez egy Dél-afrikai salfaris utazást is.

Mit kívánhatunk Eszternek, Csabának, Maximiliennek, Mendelnek, a széles család minden tagjának? Az együvé tartozás hosszantartóságát, a szeretet melegét, a megértést, az egymásban bizást és a jövő kihívásaival való szembenézést.

Kiss Dezső Péter

Ülünk és beszélgetünk most, karácsony előtt, mi másról, mint arról a szép hivatásról, amit turizmusnak, szállodaiparnak, vendéglátásnak neveznek. Fontosnak tartják elmondani, hogy az ő szövetségük – bár korábról „dátumozható” – **öt évvel ezelőtt vált hivatalossá azzal, hogy összeházasodtak.** Ennek persze külön története van, vagyis az általános iskolai, gimnáziumi ismeretség után, mi volt az a pont, amikor más érzések lobbantak szívükben? Eszter most is először szól, de Csaba is mondja hamarosan gondolatait:

– Tartottuk a kapcsolatot Csabával már jóval az iskoláink után és az USA-ból egyszer úgy szerettem volna hazaérkezni, hogy édesanyjának meglepetést okozzak – lebbenti felfelé a szövődés fátylát. – Telefonáltam Csabának, hogy inkognitóban jöjjön ki értem a reptérre. **Jött! Csokorral!**

– Lányoknak, hölgyeknek véleményem szerint megfelelő alkalomkor virágok járnak – veszi át a szó fonalát Csaba. – Elindult közöttünk egy másik érzelmi folyamat, aminek az lett a vége, hogy eldöntöttük: közösen visszük tovább az életünket. Hamar megtörtént egy nagyon fontos momentum. Még házasságkötésünk előtt tudtuk, hogy megérkezhet első gyermekünk. Nem volt kérdéses, hogy megbeszéljük szüleinkkel, a mi további közös utunkat. **Az eredmény: két csodálatos gyermek, három és ötéves, Maximilián és Mendel, akik a jelen életünket a cég meglehetősen több szálán futó továbbvitele mellett nagyon is kitöltik.**

A továbbiakban a felelősségről beszélgetünk, amely az új korosztály képviselői számára vagy vállalható, vagy nem. Itt nem volt





Igazgatói összegzés

HUSZONHÉT ESZTENDEJE ALAPÍTOTT ISKOLÁT ZSÁMBÉKON A GÖDÖLLŐI PREMONTREI PERJESÉG ÉS A PREMONTREI NŐI KANONOKREND. EBBŐL A TÁVLATBÓL VISSZANÉZVE MÁR LESZÜRHETŐ TAPASZTALATOKRÓL TUDTUNK BESZÉLGETNI AZ ISKOLA IGAZGATÓJÁVAL SCHRAMEK ANDRÁSSAL, AKI BÖLCSESZ ÉS SZOCIOLÓGUS DIPLOMÁVAL PÁLYAKEZDÉSEKOR BIZONNYAL NEM GONDOLTA, HOGY OLYAN ISKOLÁT VEZET MAJD, AHOL SZERTE-ÁGAZÓ SZAKMAI ISMERETEKET OKTATNAK.

Mielőtt azonban részletesen is visszatekintենék a folyamatokra, látogatásunk elsőszámú céljaként, a november hónapban két alkalommal is megszervezett **Nyílt Nap fontosságáról** adunk összefoglalót. Népszerűek ezek a találkozók, amelyre – visszaigazolva az alapítók szándékát – meghatározóan **Zsámbék és környékének**



Cukrászati szemléltetés



Cukrászati szemléltetés

NYÍLT NAP ZSÁMBÉKON

Kallódóknak hitet, tudást, kenyérkeresetet adni

PREMONTREI TECHNIKUM SZAKKÉPZŐ ISKOLA ÉS GIMNÁZIUM –
NÉPSZERŰEK A VENDÉGLÁTÓS-TURISZTIKAI KÉPZÉSI FORMÁK

lakosai képviseletében érkeznek családok, hogy gyermekeik számára megfelelő oktatási formát találjanak. Ezen a napon minden a nyitott-

ságról szólt! Az egyes szakmák szakoktatói – a mintegy negyven fős tantestület – például felmutatásával, információban gazdag tájékoztatókban, a szemléltetés módszerét is alkalmazva kommunikáltak az érdeklődőkkel. Az MBÉ magazin kommunikációs küldetését tekintve érthetően a vendéglátós oktatás különböző fokozatait felkínáló iskola ajánlatairól ad tudósítást, azzal a céllal is, hogy szakmai olvasóink számára ez is egyfajta útmutatás legyen az iskolakeresésben. Az iskola központi épületén kívül a vendéglátós oktatás **gyakorlati helyszíneként egy külön épületet alakítottak ki**, ahol szakács, felszolgáló oktatókabinetek működnek. **Korszerűen berendezett konyha, étterem**, ahol ezen a délelőttön szinte egész nap érdeklődő, látogató csoportok jelentek meg, hogy élményeket szerezhessenek. **Korsós Gabriella** pincérok-tató és **Karácsonyi András** szakácsoktató minden részletre kiterjedően informálják a szülőket, a mellettük figyelő, remélhetően ezt az iskolát, szakmát választó jövőző szakképzősökkel, technikusokkal. A felszolgálók berendezett kabinettermében **végzős felszolgálók és szakácsok mutatják be a flambírozást, a technikai felszereltséget, a sütési módok fázisait, kevert italokat**, mint szemléltető eszközöket elemeznek. A másik teremben - szintén helyben készített süteményekkel - a **cukrász szakmára is felhívják a figyelmet az oktatók, mert a 2024-25-ös tanévben ezt a szakirányt is elindítja a Zsámbéki Premontrei Technikum, Szakképző Iskola és Gimnázium. Nán István** felszolgáló oktató pár hónapja került az iskola kötelékébe, ezt megelőzően nívós szállodákban, éttermekben dolgozott és fontosnak tartja, hogy a szakmai utánpótlás területén kollegáival értéket, még inkább kedvet teremtsenek az átadandó gyakorlati tudás széles skálájából. Mívesen elkészített és tálalt étel előtt konzultál oktató és tanuló, **Hérics Ferenc** és **Bogdán Tamara**, akik látogatásunk napján ki tudja, hányadik alkalommal készítik el a verseny munkát, ugyanis a **Kisújszállási Illéssy**

Gasztró Kupán szeretnék megmérettetni magukat. Két általános iskolát most végző lány érkezik az anyukával, mint kiderült, a szomszédos **Biatorbágyról**. A lány **cukrász**



Gyermek, szülő, szakoktató



Nán István szakoktató jobbról

szetne lenni, barátnője pedig szívesen társulna mellé osztálytársnak. A gyakorlati oktatás objektumában helyezték el a számítógép ismeretekhez szükséges oktatótermet, nem nehéz kitalálni, ez a terület is megérinti a fiatalokat, arról nem is beszélve, hogy bármely szakmát is gyakorolják majd a jövőben, ez a tudás nélkülözhetetlen lesz! Fotók készülnek, mi pedig indulunk vissza az anyaiskolába, ahol pezsdült az élet, épp ezért **Schrámek András** igazgató úr – tudván, hogy érkezünk – a különböző szakmai bemutató programokról sietve érkezik irodájába, hogy az iskola **huszonzét éves történetére** is visszatekintve, próbáljunk néhány fontos konklúziót levonni arról: mennyire sikerül, változó korunkban az eredetileg eltervezett küldetését teljesítenie az egyházi fenntartású iskolának. Huszonegy esztendeje ezt a köteleket erősíti az elkötelezett pedagógus. Véleményünk szerint ezt nem is lehet másképpen végzezni! **Fokozatosan lépett előre** a több, mint két évtized során, ama ranglétrán. 2002-2016-ig már igazgató helyettesként dolgozott, majd 2017-től számítva, **jövőre lesz hetedik éve, hogy igazgatóként végzezheti felelős dolgát.**

– A mi iskolánkban húzóágazat a vendéglátás-turizmus terület, talán annak is köszönhetően, hogy a fiatalok számára sokszor nem valós, inkább torzító példák jelennek meg televíziós csatornákon és más felületeken – közelít kicsit távolabbról az intézményvezető. – **Meg kell mutatni a valóságot**, ezért nagyon fontosak a nyílt napok, de a beiskolázási folyamatok ennél többet jelentenek számunkra. A környező általános iskolákba rendszeresen járok ki **pályaorientációs előadásokat tartani**, az iskola felvételi értesítőjét a régió negyven általános iskolájába küldjük ki. Adottak még az iskola közösségi oldalai: a facebook, tik-tok, instagram. Hozzáteszem, a Zsámbéki-medencében nagy számban működik középiskola, így a konkurenciával is szembe kell néznünk. Az intézményünk helyzete – az egyházi, hitbéli szemléletmód miatt – talán **sokrétűbb, mint a környező középiskoláké**. Alapító okiratunk szellemisége szerint minden diák számára próbáljuk biztosítani a felvétel lehetőségét, ennek érdekében **számos hagyományos szakmát kínálunk a hozzánk felvételizőknek: asztalos, kőműves, épület- és szerkezetlakatos, gyermek- és ifjúsági felügyelő, kisgyermek- és ifjúsági felügyelő szakirányokban**.

A sikeres kimeneti vizsgák érdekében 9. évfolyam elején készség és képességfejlesztő heteket tartunk közismereti tárgyakból, hogy segítsünk közös alapokat teremteni diákjaink számára. De ez a küldetésünk, jó szívvel tesszük! Talán beszédes az a pár adat, amit most kiemelnék: **működésünk huszonhét évében több mint kétezeren kaptak középfokú szakmai képesítést, ebből hét-**



Versenymunka



Végzősökpályakezdés előtt



Bogdán Tamara bronz, Hérics Ferenc ezüstöt nyert, felkészítőjük: Karácsonyi András. Oktatóik: Korsós Gabriella szakács szakoktató, és Séder Krisztián felszolgáló szakoktató.

száznegyvenen érettségi bizonyítványt. A vendéglátás területén hároméves a szakképző iskola képzési ideje, ötéves a technikus. Eddig hároméves képzésben **kétszáznyolcvankettő szakács, százhuszonkilenc pincér és az ötéves vendéglátás szervező szakunkon száznyolcvanketten indulhattak tovább pályakezdőként**. A környéken lakó, hátrányos helyzetű gyermekekre való kiemelt figyelmünk, véleményem szerint célként teljesül.

Érintjük még aktualitásként a további folyamatokat: **jövő év márciusában felvételi rohamra számítanak az előző tapasztalatok szerint, majd pótjelentkezésre is lehetőség van szeptembertől**. Ennek az is az oka, hogy olyanok is jelentkeznek, akik már felvételt nyertek máshová, de akár költözés vagy például a könnyebb megközelíthetőség miatt ebben az iskolában szeretnének továbbtanulni. Friss tapasztalat a tavalyihoz képest, hogy **sokkal többen a technikus szintre jelentkeznek a vendéglátás-turizmussal kapcsolatos képzéseink közül**.

– Önállóan gazdálkodó intézményről van szó, amelynek működése nemcsak az anyagi feltételek biztosításával érhető el, hanem az oktatást segítő partneri „hálósnak” köszönhetően is – beszél a hátterekről Schramek András. – **A Premontrei Ágazati**

Képzőközpont a gyakorlati oktatáshoz szükséges árubeszerzésben és a diákok duális képzőhelyen történő gyakorlatának szervező munkájában jelent fontos háttérrel. Ebben a Széпия Bio&Art Hotel a szakmai partnerünk. Sikeresült megvalósítanunk ezáltal a gyakorlati képzés intenzitását, hatékonyságát, élet közelségét. Két nap iskolai oktatás, három nap pedig a gyakorlati helyen eltöltött idő. Ez a gyakorlati orientált képzés remélhetően már a tanulóink pályakezdésekor érezteti hatását.

Ahogy már utaltunk rá, **jövőre beindítjuk a cukrászképzést**, ehhez pedig most folyik a megfelelő oktatóbázis kialakítása az iskolán belül és természetesen a külső duális partnereinkkel, ahol tanulóink megismerkedhetnek a cukrász szakma kereskedelmi, értékesítési háttérével is.

Kíváncsiak voltunk még egy fontos momentumra, nevezetesen arra: **követik-e egykori diákjaik útját a pályakezdéstől a kibontakozásig**. Fontosnak tartja ezt is Schramek András, hiszen így is következtetést vonhatnak le az iskola oktatói munkájáról. Összességében megállapítható, hogy akár a végzettségnek megfelelő szakmán belül helyezkedik el valaki, akár új utakra lép, **az iskola olyan értékrendet, családi megtartó légkört biztosít, amire diákjaink szívesen emlékeznek**. Mi sem bizonyítja jobban, hogy már az első nálunk végzett tanulók íratják be gyermekeiket hozzánk.

Név nélkül mondom friss példánkat, roma családból érkezett fiatalember hátrányos helyzetét nem kell különösen ecsetelnem. Mégis, szakács képesítés után leérettségizett, majd külföldre ment, ahol megbecsülik munkahelyén, újabb nemzetközi ismeretekkel gyarapodott. **Maga mögött hagyta kilátástalannak induló életét**.

ZÁRÓ JELENTÉS

A Nyílt Nap oktatási helyszíneire érkezünk még vissza az iskola igazgatójával közös fotózás miatt. A felszolgáló kabinet drink pultjánál és a mellette lévő flambir kocsinál hárman teszik dolgukat. Lovas Bálint felszolgáló egy budapesti szakképző iskolából költözés miatt folytatja itt tanulmányait és azt mondja, mindenképpen tovább szeretné gyarapítani tudását első munkahelyén. Érez magában annyi erőt és felkészültséget, hogy megbirkózik a feladattal. Hegyi Barbara pincér végzős, nem gondolkodik másik pályán, inkább izgalommal tekint életének következő szakaszra elé. Franyó Nóra az érettségit is szeretné megszerezni, további célja saját üzlet nyitása, reményei szerint családi segítséggel. Riportunk záró fejezetéhez tartozó fontos információ Bogdán Tamara és Hérics Ferenc végzős tanulók közül utóbbi ezüstérmet, előbbi pedig bronzérmet nyert a december 2-án Kisújszálláson megrendezett Illéssy Gasztró Kupán. Példájuk legyen követendő!

kdp



HADRIANUS BORKÉNT IS HÓDÍT

AZ ALISCA BORÁSZAT TÖRTÉNELMI ÜZENETE – ARANY ÉS HÁROM EZÜSTÉREM AZ I. BORLOVAGOK BORVERSENYÉN

HADRIANUS CSÁZÁR NEM ELSŐSORBAN HÓDÍTÁSAI MIATT VOLT SIKERES, INKÁBB A BIRODALMÁNAK MEGERŐSÍTÉSÉBEN JELESKEDETT. HOGYAN KERÜL EGY BOROS PALACK CÍMKÉJÉRE? ENNEK RÖVID TÖRTÉNETÉT, HÁTTEREIT BONTJUK KI



A Szekszárdi Borvidék decsi szőlőhegyén, annak lankáin elterülő szőlők árnyékában csodás harmóniával borok születnek. Erre a helyre talált feltörekvő agrárszakemberként Horváth István Attila, hogy megvalósítsa önkifejezésének újabb formáját. Borászokdába fogott és ebbe a történelmi helyszínbe szeretett bele. Alisca nevet viselte a Római Birodalom idején a Szekszárd közelében fekvő katonai tábor.. Dokumentumokból kiderült a nem várt fordulat: ilyen néven még nincs bejegyezve borászat ... Már csak további „apró” részletek megvalósítására volt szükség. Az MBÉ magazin aktuális érdeklődésének apropója, hogy a november hónapban megrendezett I. Borlovagok országos Borversenyén a benevezett 214 tételből az Alisca Borászat Hadrianus nevű bora aranyérmet hódított el További három tétel pedig – Aurelius Intuitio, Antoninus – ezüstöt érdemelt ki a zsűritől. Mi volt hát a kezdet és a motiváció? érdeklődtünk ünnepi lapszámunk zárása előtt a díjazottól:

– Negyvennégy évesen már elmondhatom, hogy visszatekintve pár korszakot már megéltem – mondja a Gyömrőn élő borász, aki heti rendszerességgel jár Szekszárdra. – A Debreceni Agráregyetem után Gödöllőn szereztem agrárközgazdászai képzést, a tanulás és a munka mellett 25 éves koromtól gyűjtöm a minőségi borokat. Kitűnő borokat kóstolni is nagy élmény, hát még elkészíteni! Érelődött bennem, hogy keresek egy céljaim megvalósítására alkalmas területet – jártam is sokfelé -, ahol elindíthatom életem új fejezetét. Ehhez még további muníciót, tudást kellett szereznem, így 2015-ben a korábbi Corvinus- jelenleg MATE Budai Campus - Egyetemen szőlész-borász diplomát is átvehettem. Baráti a kapcsolatom hosszú évek óta a szekszárdi Mészáros Pince korombeli, új generációs borászával, Mészáros Péterrel, ő is ajánlott



néhány szőlőterületet. Végül is 2017-ben magam fedeztem fel a decsi térséget, ahol – megfelelő tervezés, koncepció nyomán – belevágtam a borászat létrehozásába. Jelenleg újabb területek hozzávásárlásával közel két hektár területen termelnek szőlőt, de jelentős mennyiséget vásárolok még külön is. Fő fajtáim: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot és Kékfrankos. Bemutakozásom, piaci startom a 2018-as esztendőre tehető, 2019-ben már markánsabban jelentkeztem az értékesítés különböző frontjain.

– Ezzel kapcsolatosan István elmondta, hogy a négy esztendő során kikristályosodott, hogy minőségi, kézműves borokat állít elő, ami azt jelenti, hogy igyekszik csapatával mindent emberi kézi munkával készíteni. A szőlő megművelésén keresztül a bor előállításáig. A már említett címkéknek is megvan a határozott üzenete: a római



kultúra színessége, gazdagsága. Megjelenése elegáns, a címke „lakkozási” nyomdatechnikája alkalmassá teszi arra, hogy cégeknek ajándékként kisebb, nagyobb tételeket tudjon értékesíteni. Megtudtuk: a piacépítés további lépéseként már eljutott minőségi éttermekbe és szállodákba is az Alisca Borászat római-decsi boros hadteste. Ám a személyes értékesítési formákat is fontosnak tartja, ezért rendszeresen jár kóstoló programokat tartani és fesztiválokon is érdemes keresni, rátalálni és kóstolni vörös és fehérbarait.

– Még nem tartok ott, hogy csakis a borászatból éljek meg, de más munkáim mellett ez egyfajta emberi, szakmai kiteljesedést jelent számomra – mondja őszintén a történelemre is érzékeny borász. – Szívem csücske lett Szekszárd, még pontosabban Decs, ahová mindig feltöltekenni megyek. Az eddigi évjárataink során bebizonyosodott számomra, hogy jól döntöttem! A szekszárdi szélhordta lösz, vörösayag és agyag, kéntartalma miatt kiváló alapot biztosít a készülőnek. Nemcsak a táptalaj, ha-



nem a klíma is ideális: a Duna, az atlanti és mediterrán éghajlat is befolyással él a vidéken, mégis mérsékelt kontinentális éghajlat az uralkodó. Nagy adomány, hogy az éves napfénytartam a kétezer órát is meghaladja. Gratulálunk az elért sikerekhez és nem nehéz megjósolnunk a biztató folytatást! Egymásra talált táj, szőlő, bor és az ember.

**EGY CSEPP MÁSODIK SZÁZAD-
EGY CSEPP HUSZONEGYEDIK SZÁZAD**

mbé

Egy férj példája



Marika és Tamás

VIRÁG TAMÁS BORÁSZ - BORLOVAGI SIKERE EDELÉNYBŐL

A Bogácsi Szent Márton és a miskolci István Nádor Borlovagrend tagja, előbbi kancellárja rutinos nevezőnek számít borász versenyeken. Kíváncsi a vizsզajelzésekre, értékelésekre, "az ember holtig tanul" gyakorlatát követi. Az I. Borlovagok Borversenyén edelényi, császa-szőlőhegyi borászatának tételével - Kékfrankos 2021 - ezüst érmet érdemelt ki a magasan kvalifikált zsűri döntése alapján. Lapunk felkérésére felesége, Marika- aki szintén tagja az István Nádor Borlovagrendnek- megejtően őszinte gondolatokban mondta el érzését.

„Büszke vagyok a férjemre azért, mert nem „tanult” borász 25 éve kezdte a borászkodást és autodidakta módon képezte magát, valamint elfogadva a fiatal, segítőkész borászok véleményét is egyre jobban elsajátította a bor készítés „tudományát”

Fontos, hogy főleg csak saját természetű szőlőből készítsen bort, amely az általa oly nagyon kedvelt Császa szőlőhegyen terem - és meggyőződésem, hogy nélküle nem is lenne ez a hely ilyen ismert, fejlett, ha az alapokat ő nem rakja le. 20 év munkája van ebben, hogy a szőlőhegy újra életre kelt és megfiatalodott. Ez volt a törekvése, szándéka amelyet a fiatal tulajdonosok természetesen vesznek, elfelejtkezve a kezdetekről honnan indultunk, hová érkezünk.



Ez csak egy kis kitérő volt, férjem mint borász igyekszik minden évben jobbnál jobb borokat készíteni, újabb technológiákat kipróbálni, a meglévő technológiákat fejleszteni a lehetőségekhez mérten.

Fontos az időben elvégzett bor kezelése, hogy minden bort bevizsgáljat és a laborezdemények ismeretében készíti a borokat.

Büszke vagyok az elért eredményeire, hogy eddig minden borversenyen sikeresen szerepel, amely természetesen motíválja a fejlődésre.

Büszke vagyok az igényességére, hogy a pincészetünkben mindig rendkívüli módon ügyel a rendre, a borkezelés tisztaságára, nagy tisztelettel, szeretettel fogadja barátait, vendégeit egy-egy borkóstolásra.

Külön ünnep számára egy-egy ilyen alkalom. Hiú ember lévén szereti ha dícsérik a borait- persze nem méltánytalanul, sokat tesz a mindig jó minőségű borokért.

Minden bor (...) társas, és igazi lényét akkor tárja fel, ha közösségben isszák.

/Hamvas Béla/

Férjem ezt fontos szempontnak tartja, szereti a barátságot, szereti az embereket, szeret egyik barátunkat idézve „tudományos borkóstolásokat” tartani és együtt örülni egy-egy szép bornak, eredmények! Ilyenkor én is örülök és boldog vagyok!

mbé magazin



KÉT KISS, KÉT SELLŐ FONYÓDON...

VENDÉGLÁTÁS AZ ÉLETÜK – MENTENÉK A PRÉSHÁZ
ÉTTERMET – MARGITKA „BALATON-CSODÁS LÁNGOSA”

DÉL-BALATON NÉPSZERŰ FÜRDŐHELYE FONYÓD VÁROSA, A NAGY BEREK MELLETT, HOSSZÚ PARTSZAKASSZAL, MAGÁBA FOGLALVA FONYÓDLIGETET, BÉLATELEPET, ALSÓBÉLATELEPET, KÉT OLYAN MAGASLATTAL IS RENDELKEZIK, AMELYIK KÉTSZÁZ MÉTER FELETTI. AZ EGYIK A SIPOS, A MÁSIK PEDIG A VÁR -HEGY.



Német újság írt róla

A krónikás november legvégén, hétköznap délelőtt érkezik vonattal az állomásra, hogy a megbeszéltek szerint nyomban Kiss Zoltán helyi, nagy tapasztalatú vendéglős kocsjába ülve előbb kisebb körutazást tegyen a csendes balatoni településen. Nyugalom honol, hol van már a nyári csúcs, a sok-sok vendég, program, csobbanások, csónakok, forró lángosok és hot-dogok... A kormánynál ülő vendéglátó jó házigazda módjára végig viszi a parton, majd nagyot kerül vele a városban belül - határozott céllal. Sorra mutatja, az elmúlt 20-30 esztendőben hol voltak népszerű, országosan is hírnevet szerzett éttermek, vendéglők, szállodák Fonyódon. Sokat a gazdasági folyamatok, maga a vendéglátás gyors, nem mindig követhető változása sorvasztott el. Bezártak, majd új tulajdonosok próbálkoztak, a tény az tény marad: jelen állapotok szerint új korszakkal kell szembenézni

nagy tavunk partján is. A hagyományos, klasszikus melegkonyhás vendéglők világa leáldozóban van, a gyorséttermek, bisztrók, parti büfék korszakát éljük. Ezzel tisztában van Zoltán is, de azért összefoglalója elgondolkodtató:– Érkezésének elsődleges oka megbeszélésünk szerint, hogy egy műemlékké nyilvánított fonyódi vendéglátóhelyről, annak további sorsáról értekezzünk, de más összefüggések is vannak itt – bontja ki a témát. – A magam példáját tekintve elmondhatom, hogy hetven felé menet dolgoztam több vendéglátós vállalkozásban, italkimérés-től kezdve szövetkezeti, állami megyei vendéglátó vállalat tulajdonában lévő nagy befogadóképességű vendéglátó bázison, mindig a hagyományos magyar értékeket képviseltem szakemberként. Mostanra, ekkora pályáiv után, a közben szintén magasán képzett vendéglátós ismeretekkel rendelke-



Mögöttem az utódom

ző fiammal közösen két parti vendéglátó egységet viszünk. Mindjárt odaérünk és láthatja a különbséget. A Sellő a fiatalok által kedvelt vízparti büfé, ami persze annál jóval több, ugyanis nagy látogatottságát annak köszönheti, hogy több korosztályos, a főszezonban csaknem a hét minden napjára eső zenés, diszkós programokat szervez Zoltán fiam. Hogy miért választotta ezt a módszert, biztosan kifejti majd, ha kapcsolódik beszélgetésünkhöz. Az Aranysellő a klasszikus kisvendéglő hatását üzeni látványában, kínálatában egyaránt. Kerthelyiségében élőzene szól, úgy, mint régen nagyon sok helyen a fonyódi éttermekben, konyhánk pedig a gyorsételek mellett a magyar konyha arzenáljából is ízelítőt ad. Mindezt azért mondom így felvezetésképp, hogy érzé-

keltessem: most olyan időkét élünk, hogy két stílus, két világ fut egymás mellett. Ezt pedig egy családon belül éljük meg.

Megjárnuk a Vár-hegyet, gyönyörű a kilátás, itt is megmutat néhány „elhullott” vendéglőt, mindegyikről elmeséli a maga történetét, mert – ahogy említettük – Fonyód vendéglátásában Kiss Zoltán hosszú évtizedeken át megpróbált értékeket teremteni. Több üzletet is vitt felelős vendéglősként, volt ahol bérleményként, de -mert ilyen az ember - a jövő kilátásai foglalkoztatják, őt is, meg a fiát is. Már a családi ház nappalijában ülünk, hogy tovább fonjuk a szót a megbeszélte témáról (Fonyód neve a „fonó, fonás” szóból ered.) Forró kávé és rátérünk egyik fő témánkra, a kétszázhusz éves múltra visszatekintő műemlék épületre, amely Présház



Büfé-stílus



Étteremként történelmi idők nagy tanújaként még áll, ám sajnálatosan három éve nem szolgálja a vendégeket. Kicsinyke kötetet is megérne ennek az emblemikus helyszínnek a sűrű története. Több tulajdonos is vitte, háború előtt és után, az ötvenes években még háziipari szövetkezeti részlegként is működött, korsó és kosárfonásra használták. 1960-ban az akkori Somogy-megyei Vendéglátó Vállalat kötelékébe került, a rendszerváltás időszakában osztrák tulajdonba ment át és a **Kiss családhoz 2011-től köthető**, béreleményként működtették, nem is akármilyen indítástól vezérelve.

– **Sajátomként kezeltem, évente állagmegóvást végzünk a vakolaton, mert azt**

lehet majd talpra állítani az épületet. naponta elmegyek mellette, bevallom féltőn nézek rá. Ha találnánk megoldást, tapasztalataimat, energiáimat újra latba vetném, mert **Fonyód emblemikus, egyetlen műemlék épülete nem lehet az enyészete.**

Megérkezik **ifj. Kiss Zoltán**, aki követte szüleit a vendéglátós pályán, de az ő útja más irányt vett, ami nagyon is érthető. **Már középiskolás korában Németországba került szünidei munkára**, szüleink inspirációjára, ugyanis a szobakiadás közepette egy német házaspár felajánlotta ennek a lehetőségét. Zoltán mondja is mosolyogva, hogy ő bizony a **nyári vakációkat munkával töltötte**, de egy-

étterem. A karaktert, stílust meg kell találni. Fonyódon korábban **tizenkét melegkonyhás vendéglő működött**, mára már maradtak a parti egységek közöttük az általunk üzemeltetett két Sellő. A turisztikai koncepció lehet az egész Balatonra kiterjedő, de egyes városokra külön is leképzett. Fonyód esetében, mint üdülő, pihenő város véleményem szerint **még több turisztikai attrakcióra lenne szükség.** A vendégkör összetétele igényli a több műfajúságot. Gyermekkel érkezők számára nem egy-két napos vagy egy hétvégére szóló ajánlatcsomagot kell összeállítani, hanem akár egy hétre szólót. Kulturális programokkal, koncertekkel megfűszerezve, és amíg ez a szemléletvál-

ul a Présház Étterem jelenlegi helyzetére gondolunk. **Ám édesanyámat eddig nem is említettük! Pedig micsoda érték! 1996 óta jönnek hozzánk a vendégek az alapot jelentő Süllőbe és talán a legnépszerűbb ételünk, 2005-től számítva az édesanyjától, nagymamától - aki szintén Margitka - örökölt recept alapján készített lángos! Aktuális sikere Margitkának, hogy idén – a lángos hungarikumválasztásának évében – az ltt jártunk internetes portál felmérése alapján a déli part legjobb lángosává választották.** Egy nálunk dolgozó egyetemista lány egy napon eldöntötte, aznap ő süti a lángost. A végeredmény: 302 darab! Biztosan lesznek folytatók...



akartam, hogy szép legyen – beszél őszintén erről az időszakáról Zoltán, aki több cikluson át is a képviselőtestület tagjaként dolgozik a közért. – Ha nincs szellőztetve, akkor gyors a romlás, erre nagyon kell figyelni, de teljes vendéglői pályafutásomnak egy csodálatos korszakát jelölte a Présház! **Újabb fordulatként három évvel ezelőtt megvette az önkormányzat, majd hamarosan be kellett zárni.** Az a döntés született, hogy egy esetleges sikeres pályázat nyomán rendezvényházként működtethető. Senki sem kérdezte meg, milyen megmentési stratégiát lehetne kidolgozni. Ezzel kapcsolatosan **véleményem szerint volna akár helyi vállalkozó is, aki partner lenne „megmentésében”.** Számunkra most az a fájdalmas, hogy az idő elteltével egyre nehezebben

általán nem volt kárára, mert belelátott egy másfajta vendéglátói gondolkodásba. **Nem volt kérdés, hogy ezt a hivatást választja**, megszerezte hozzá a megfelelő képezéseket, de a gyakorlati tudásának külföldi gyarapítását később is folytatta.

– Munkavállalóként **több évet tölthettem Spanyolországban nyáron, illetve Ausztriában télen** – veszi át a stafétát szóban is. – Olyan mentalitást, a munkához való alázatot, amit ott lát az ember, itthon még kevesen képviselnek. Van még egy nagy probléma a mai vendéglátásban, de összefoglalóan a turizmus magyar mentalitásában valami, amiről nehezen tudunk leszokni. **Nincs átgondolt tervezés kisebb, nagyobb léptékekben sem, legyen az egy büfé, kisvendéglő, melegkonyhás**

tás nem következik be, egyik szezonról a másikra próbálunk életben maradni. A magam részéről **megtaláltam a rést, ez hosszú évembe került és kifejezett úti céllal jönnek a Sellőbe, hogy ezt a gasztro-zenei szolgáltatást átélhessék.** Látom, mások is próbálkoznak, de ez nem megy egyik napról a másikra. Még valamit, amit külön is megemlítenék! Ez a tervezés fontossága mellett az árkérdés. Külföldön azt tapasztaltam az egyes üdülőhelyeken **közösen megállapított árakat szentírásnak tartják.** Sajnos nálunk ez a gyakorlatban úgy történik, megbeszélünk valamit, holnapra már sokan elfelejtik... A mi családunk, szüleim, de jómagam is Fonyódon élünk, keressük a kenyerünket. A folyamatokat belülről látjuk, de egyértelmű féltés munkálkodik bennünk, amikor példá-

ljjabb Zoltán siet tovább, mert – tudjuk már gyermekkorában – megtanult dolgozni, a tétlenség még a holt szezonban is üzendő. Évek óta ez az „iparosi” időszaka: egy barátjával lakatos munkálatokat végeznek, megrendelésre, viszonylagosan nagy volumenben. Egyre több a felkérés. Ő meghatározóan menedzseléssel és áruszállítással foglalkozik, társa a szakember.

Elbúcsúzunk, abban meg egyezve, jövőre – mert érdemes optimistának lenni –, újra kitarja kapuit a Présház Étterem. Vitézien pödrött bajszú édesapja szeme villan is! Rajta nem múlik a folytatás, előveszi tartalékait, ugyanis **nem egykönnyen legyűrhető ember.** Három, egyenként is halálos betegségből épült fel... Folytatásra van „ítélve”!

– Ő –



GRAND GOLD JUICE

Ismerje meg legújabb termékeinket!

Natúr gyümölcs sűrítmények



JUICE

NEKTÁR

ITAL

Elkészítése egyszerű és kényelmes

Kevés tárolóhely igény

Időt takaríthat meg

Csökkenti a költségeket

Növeli a nyereséget

Környezetkímélő csomagolás



Grand Gold Ltd. Kft.

8624 Balatonszárszó, Pipacs u. 25/B

Tel.: **+36 30 3511 705**

dorogi.sport@gmail.com • ggdorogi@t-online.hu

www.grandgoldjuice.hu