



AZ ASZTALI ÖRÖMÖK MAGAZINJA

MMBE

2024 · NYÁR · ÁRA: 1200 FT

MINŐSÉGI BOROK ÉTELEK  ÉLETEK



A BÖLCSKEI TOMOLIK PINCÉSZET
ÉTKES-BOROS INVITÁLÁSA



SZÁLLODA BÉCS SZÍVÉBEN!

**HOTEL-PENSION CONTINENTAL WIEN -
IRÁNYTŰ A MAGYAROKNAK**



**TARNAI TIBOR
A HAZAI SZÁLLODAI PAR ÉLŐ LEGENDÁJA**





Olyan szállodai szakember fogadja a vendégeket Bécs belvárosának kellős közepén, aki hosszú évtizedes pályafutásának első harminc évét a budapesti szállodák közelében töltötte el front office és sales menedzserként. A Hotel Intercontinental megnyitásától kezdve Budapest kirakat szálladója volt harminc éven át. A Bécsben élő Tarnai Tíbor 28 szobás szállodát működtet – minden munkatársa magyar!

A sok magyar emlékezetében ismerősen hangzó egykori vásárló zóna, a Mariahilfer strasse már sétáló utcaként köti össze Bécs látványosságait: a Szépművészeti Múzeumot, a Természettudományi Múzeumot, az Albertinát, a Nemzeti Galériát, színházakat. Ez a kulturális negyed nagyobb, mint a párizsi vagy a londoni.

Itt suhan a Metro, új díszburkolatot tettek

le.... Kétféle iránytű itt a magyar szállodás szakember! Visszatérő vendégeinek nagy része, mondanunk sem kell, MAGYARI! Életkorát nem áruljuk el, de könnyen kikövetkeztethető...

A lapszerkesztő kiadós reggeli után kérdezte: Mi a titok? „Nincs titok, inkább a részletekre figyelés, a folyamatos jelenlét, aktualizált árak, sok szeretet, őszinte szolgálat a vendégért! Feleségem sokat besegít, neki is szívügye ez az életforma”.

HOTEL – PENSION Continental
Kirchengasse 1, 1070 Bécs, Ausztria
Tel.: +43 (1) 523 24 18
Fax: +43 (1) 523 26 30
hotel.continental@chello.at



TARTALOM • 2024. NYÁR

Magyarok bécsi iránytűje: Hotel Pension CONTINENTAL –	
TARNAI TIBOR emblematikus szállodai szakember küldetése	2-3
A Magyar Kereskedelmi és Iparkamara aspiráns elnökjelöltje:	
Nagy Elek üzletember, nagyvállalkozó– Exkluzív interjú programjáról	6-7
Korszerű szemléletű, megújuló vezetés és program a Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetségnél	8-9
Szerencsájük a cseresznyéjük – Gombás András vendéglőssel	
a nagykorú Cseresznye Fesztiválon – Túri Tibor polgármester számvetése	10-11
Címlapriportunk: a bölcskei sikerborászról, Tomolik Jánosról és családjáról	12-13
Hegyeket megmozgató borász Bölcskéről: Sitkei Gábor díjairól, keresztapjáról, a szülőföld szeretetéről beszél	14-15
Két Étterem – egy nő és egy férfi, hűséges kollégákkal Dunaföldvárról	16-17
Szekszárdi borlovag: Tóth László naptára teleírva.....	18-19
Önmegvalósító vendéglős asszony Lábatlanról	20-21
Nyitott Pincék – Nyitott emberek– Hét zenekaros kvaterkázás Lábatlan történelmi pincesorán	22-23
Horváth Dezső múltidézése	24-25
Országos Siller Borverseny Pakson – összefoglaló beszélgetés Szabó Péter polgármesterrel	26-27
Paksi halászcárdás és a Duna – villanókép Volf József vendéglősről	28-29
Újrázó polgármesterasszony Bogácsról – beszélgetés a XXX, Bükkaljai Borfesztiválról, a fürdőváros fejlődéséről	30-31
Európai-debreceni borlovagok főztek, versenyeztek Hosszúpályiban	32





CSÚCSON A TOMOLIK CABERNET SAUVIGNON – 2023 – ROZÉ!

Ritkaság, ha egy bor kétszer egymás után csúcseredményt ér el az ország legnagyobb Rozé versenyén, amit tavaly immár huszonegyedszer rendeztek meg Kunszentmiklóson. Vártunk a csodára, amely nem más, mint a bölcskei Tomolik Pincészet Cabernet Sauvignon Rozéja. Történelmi tény, hogy 2018-ban már elhódította a magyaranyermet és Champion díjat, rá öt esztendőre pedig ezt megduplázta! Címlapunkon ez utóbbi alkotása szerepel Tomolik János borásznak, akinek gazdag pályafutásáról „Címlap” riportunk szól. Most pedig ismerkedjünk meg közelebbről a csúcsborral. Szakmai berkekben azt mondják, hogy Rozének legjobban a Kékfrankos illik, ügyis fogalmazhatunk illendő, de vannak merész, nemcsak a hagyományokra figyelő alkotók. Ilyen Tomolik János, aki a tavalyi esztendő sikerének hátterét pár mondatban így foglalja össze: „Vannak olyan évjáratok, amikor a Cabernet Sauvignon megmutatja azt a tulajdonságát, amelyet a borász nagy figyelemmel, türelemmel, jó ritmusérzékkel ki tud használni a rozé elkészítéséhez. A tavalyi évjárat végül is kimagaslónak mondható azzal együtt is, hogy nagy mennyiségű csapadékot is hozott. Bölcskén a Cabernet Sauvignon megmutatta az a tulajdonságát számomra, hogy ismét Rozét ké-

szítek ebből a fajtából. Alkoholtartalma 12,5 százalék és a gyümölcsök világa harmonikusan jelent meg, így Rozéként tündökölni a poharakban és kóstolás közben is különleges ízelvények cirógatják az embert.” Ha pedig ennek a Rozének további üzeneteit, értékeit is nagyító alá tesszük, rá kell jönnünk arra, hogy jegyben jár, - így a nyári időkben is – nehezebbnek mondott magyar ételekkel is. A Tomolik Pincészet hagyományos és több fajta összetételű borkóstoló programjain, az itt gyakran megszervezett esküvők alkalmával a Tomolik flotta bajnok tagjaként előszeretettel teszik az asztalra. A „bölcskei paraszttal” a vidéki ízek szerelmeseinek ajánlják a házigazdák, hideg vacsorajelleggel. A sonkát, szalont, kolbászt a család saját kezűleg készíti, beledva szívüket, lelkiüket, kitűnő ízérzőiket. Akik itt a borok mellé más finomságokat is kérnek, nem csalakoznak! Népszerű a füstölt-főtt sertécsülök, a kemencés sertécsülök káposztaágyon, autentikusan a pincepörkölt, hogy ki ne felejtse a babgulyást sertécsülökkel. Azt is elárulhatjuk, hogy az esküvői ételsorok összeállítása is igen gazdag, sokszínű, az egyéni kérésekre is nyitottak. Jó borozást, kellemes órákat, napokat Bölcskén!

Tomolik Pincészet
Bölcske, Csorda út 1435/6
Tel: 06-30/946-1642
email: iroda@tomorikpinczeset.hu



BÖLCSKÉTŐL FERIHEGYIG...

Újabb lapszámunk, így évfelező táján megpróbálja olvasói elé tárni a színészet, a nyár örömeit, a vendéglátás, idegenforgalom, borágazat aktualitásait. Címünk szokatlannak tűnik, főként azért, mert Ferihegyet emeljük ki. Bölcske, ez a csodálatos adottságú pincefalu még csak érthető, hiszen – nem először lapunk történetében – örömmel mentünk oda felfedezni néhány kitűnő pincészetet, hogy ráadásul még a dunaföldvári vendégfogadás minőségi szereplőit is

megvillantsuk hasábjainkon. De Ferihegy? Nagyon is összefügg az a gazdaságtörténeti pillanat, hogy a magyar állam visszavásárolta a Liszt Ferenc Repülőtér többségi tulajdonját, ezzel pedig Magyarország számára egy olyan globális kaput nyitott, amelyik sok-sok közgazdasági, pénzügyi pozitív folyamatok mellett az idegenforgalomra is jelentős hatással lesz. Az új tulajdonosi felállásnak köszönhetően repterünk sokkal inkább katalizálja majd a gazdasági növekedést, mint pusztán hasznot húz abból. Miképpen fordítható le ez a honi vendéglátás, idegenforgalom ágazatára? A fejlesztések hatására akár megduplázható az utasforgalom, ha pedig ez így van, akkor olyan generáló hatást vált ki ez nemcsak a főváros, hanem az ország egyes régiós turizmusára, ami egy hajdúszoboszlói, hévízi, balatoni, budapesti vendéglős,

szállodás, borász pénztárcáját is vastagíthatja. A Magyar Turizmus Ügynökség az aláírást követően reagált! Egy mondatba összefoglalva: a turizmus világ és európai térképén Magyarország így vastagabb betűvel jelenik majd meg, arról nem is beszélve, hogy a gigantikus vételár becslések szerint húsz év múlva megtérül. Kiemelt turizmus szakmai stratégiai lépésnek minősíti, 2030-ig hazánk elérheti a legalább 20 milliós éves vendégszámot, az évi 50 milliő vendégéjszakát. Jöjjünk vissza a nyár közepi állapotokhoz! Még markánsabban kirajzolódik az a tendencia, hogy ebben az esztendőben is maximum három hónapos lesz a csúcsidezőszak, az árakat figyelve, megállapítható: jelentősen nem növekedtek, de nem is csökkentek. Ha pedig egyes riportjainkat elolvasással tisztelik meg, kirajzolódhat, mennyire fontos a vendéglá-

tás, borágazat területén a szorgalom, a karakteres stílus és a családi jelleg. Több borász is egyöntetűen megerősíti a már régóta jellemző tendenciát: a személyesség, a helyben eladás a siker záloga. A Budapesti Kereskedelmi és Iparkamara elnökével készített aktuális interjúnk azért is figyelemreméltó, mert a kamarák – legyen az budapesti vagy vármegyei – a vendéglátás-idegenforgalom, turizmus gazdasági folyamataihoz, annak élénkítéséhez ezer szállal kapcsolódnak. És egy gasztrotörténeti rekord! A komáromi főtéren 1018 méter hosszú Jókai-palacsinta láncolatot készítettek helyi lelkes, jókedvű, békés emberek...

Kiss Dezső Péter

főszerkesztő

Kiadó: Kiss Dezső Péter e.v. • **Székhelye:** 1025 Budapest, Szépvölgyi u. 92/F. • **Főszerkesztő:** Kiss Dezső Péter • **Tördelőszerkesztő:** Serfőző Magdolna • **A szerkesztő bizottság tagjai:** 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:
BÖLCSKEI BOR
TOMOLIK HIDEGTÁL
 ISSN: 2060-646
www.mbemagazin.hu

NAGY ELEK

ÜZLETEMBER, NAGYVÁLLALKOZÓ NAGY LÉPÉSE...

A BKIK ÚJRAVÁLASZTOTT ELNÖKE
AZ MKIK ELNÖK ASPIRÁNSA

ÁTGONDOLT STRATÉGIA

EGYÜTTMŰKÖDÉS A TERÜLETI
KAMARÁKKAL

CSAPATMUNKA, ÚJ SZEMLÉLETMŰD

SAKK LÉPÉSEK...

NAGY ELEKET MÁRCIUSBAN ÚJRA A BUDAPESTI KERESKEDELMI ÉS IPARKAMARA ELNÖKÉVÉ VÁLASZTOTTÁK, AZ AZT MEGELŐZŐ CSONKA ÉS EGY TELJES CIKLUS LEJÁRTA UTÁN. 2022 ŐSZÉN KÉSZÍTETT AZ MBÉ MAGAZIN EXKLUZÍV INTERJÚT AKTUÁLIS ELNÖKI ELKÉPZELÉSEIRŐL, TERVEIRŐL. ÍGY NYILATKOZOTT: „EGY KAMARAI VEZETŐ AKKOR TUD IGAZÁN HITELES ÉS SIKERES LENNI, HA A SZERVEZETI MUNKÁJÁBAN HASZNOSÍTANI KÉPES AKTÍV VÁLLALKOZÓI TAPASZTALATAIT ÉS SZÉLES KAPCSOLATRENDSZERÉT.” ÚJRAVÁLASZTÁSA NYOMÁN ADÓDIK NYITÓ KONKLÚZIÓNK: ÚGY TŰNIK, HITELESSÉGE TÖRETTLEN. ...

– Ha jól emlékszem erre a beszélgetésre, azt is megkérdezte, meglehetősen sűrű elfoglaltságom közepette hogyan tudok időt szakítani egy ilyen fontos választott hivatásra. Röviden próbáltam válaszolni: „**csinállok magamnak**”... – mondja mosolyogva meglehetősen sűrű tavaszi hónapok után, így a nyári szabadságok időszaka előtt. – **A hitelesség megítélése sokféle módon mérhető, de valójában egy életút adhatja rá meg a teljeskörű választ.** Milyen valaki emberként, üzletemberként, mecénásként, és megpróbálja lelkiismerete szerint legjobban elvégezni a dolgát, immáron közéleti emberként. Őszintén szólva, ha a hitelességről kérdez, valóban felöltik bennem az életem. **Honnan indultam, milyen neveltetést kaptam, hol tanulhattam, milyen szárnyaló sikerekben volt részem és letaglózó emberi-üzleti kudarcokon mentem át.** Nagyon sommásan azt mondhatom, **a nekem szabott küldetésemet próbálom teljesíteni!** A Budapesti Kereskedelmi és Iparkamara életem részévé vált már 1995 és



A hiteles ember

2000 között, amikor különböző tisztségeket, többek között alelnöki is betöltöttem. Aztán hosszabb kihagyás következett, amiről csak annyit mondhatok: **volt más elfoglaltságom rendesen...** De visszatértem: 2018 óta elnökként vezetem a szervezetet. **Fél évtized során létrejövő hatékony belső adminisztratív szervezet és széleskörű külső szakmai partneri rendszer épült ki.** Fontos kitörési pontként határoztuk meg: a megyei kamarákkal kölcsönös előnyökön alapuló, sikeres együttműködések hozunk létre. Hogy ez mennyire sikerült, azt az elmúlt fél esztendő eseményei is megerősíthetik. Több olyan BKIK szakmai programot szerveztünk, amelyik országos kisugárzású volt. Ez generáló hatással van az egész BKIK működésére, **korábban soha nem látott komplexitást és aktivitást értünk el a kamarai, üzleti, mi több, diplomáciai, nemzetközi kapcsolatrendszerek építésében.** Aktuális és talán jelzésértékű, hogy **személyes meghívásomra Budapestre érkezett és Orbán Viktor miniszterelnökkel is találkozott az Egyesült Államok korábbi, mostani aspiráns elnökének fia, Donald**



Donald Trump Jr. társaságában

Trump Jr. üzletember, többek között népszerű televíziós sztárrporter is, sikeres szakíró, aki a BKIK gazdasági konferencián nagyszerű előadást tartott, sőt a BKIK és az MCC együttműködés keretében a Mathias Corvinus Collegiumba is ellátogatott. Alapkérdésére visszatérve: emberként, vállalkozóként és kamarai elnökként **csak a hitelesség képviselésével lehet valódi sikert elérni!**

A kocka el van vetve, ringbe száll a Magyar Kereskedelmi és Iparkamara elnöki pozíciójáért. „Nagy étvágyú” lenne?



Dr. Sulyok Tamás köztársasági elnökkel a Magyar Érdemrend parancsnoki keresztje a csillaggal polgári tagozat kitüntetés átvételkor

– Egészen másról van szó, inkább arról **a bizalomról beszélnék, amit márciusi elnökké választásom alkalmával a budapesti küldöttgyűlés részéről kaptam, no meg a biztatást más területi kamarák részéről – mondja. – Ha az ember belevág valamibe, erdélyi, kolozsvári gyökerekkel rendelkező magyarként mondom, a végére kell járni. A felkérést tisztelettel elfogadtam, mert meggyőződésem: az országos kamarai rendszer működését illetően **változásra van szükség, hogy az valóban hatékony, koordinált, a területi kamarák által elfogadott stratégia mentén, tervezett módon működjön a jövőben.** A Budapesti és Kereskedelmi Iparkamara mögött **sikeres időszak áll!** Érthetően erre a pillére támaszkodva szeretném továbbépíteni lehetséges elnöki stratégiámat. A hihetetlen gyors piaci változásokra, így a háború és a világ átrendeződése közepette a lehető leggyorsabb, összehangolt válaszokat szükséges adnunk, ugyanis a**



A felújított gyalui várkastély megnyitóján dr. Semjén Zsolt miniszterelnök-helyetessel

vállalkozásoknak nem tudományos fejtegetésekre, hanem konkrétumokra van szükségük. Természetesen ehhez nagyon fontosak a felmérések, megfelelő kutatások. Nagy értéke a magyar gazdaságnak, hogy a jövőben az eddigieknél is jobban, erősebben számíthatunk építkezésünk nyomán a területi kamarákra és a régiós vállalkozásokra. Olyan országos kamarát célszerű kialakítani, amely folyamatos mérésekkel, adatokkal alátámasztott javaslatokkal képes segíteni a kormányzat munkáját. A BKIK elmúlt egy évben szervezett, országos kamarai kitekintésű programjai bebizonyították számomra, hogy minden területi kamarának van olyan példaértékű tevékenysége, amely adaptálható a többi kamarában. Azt is őszintén bevallhatom, személy szerint is inspirált ez a legutóbbi, ha úgy tetszik felfokozott, magas hőfokú időszak! Rengeteget tanultam ezeken a találkozásokon és tisztán kirajzolódott bennem: a területi kamarákban felhalmozott tudás és tapasztalat átgondolt összehangolása egy más dimenzióba tudná emelni Magyarországon a kamarai tevékenység hasznosságát.

Az előrelépéshez, a kitűzött célok megvalósításához ütöképes, felkészült csapat szükséges. A BKIK működési szerkezete, korszerű struktúrája – remélem, jól gondolom – a Magyar Kereskedelmi és Ipar-kamara tervezett szervezetének egyfajta erőképe lehet...

Inkább a tapasztalatokat lehet jól felhasználni. Azt viszont nem szabad elfelejteni, hogy még a legjobb szervezeti rendszer közepette is az elnöknek vezetnie kell a kamarát! – fogalmaz nyomatékosan. – Az általános elnök feladata pedig az elnök helyettesítése, így az érdeke ugyanúgy összkamarai, mint az elnöké. Az operatív szervezetben a főtitkári szervezet alatt jönnek létre a szakmai igazgatóságok. Az MKIK tisztségviselői vezetői köre fontos, hogy le tudja fedni területi-

leg és szakmailag is az MKIK működését. Minden gazdasági zónának szükséges egy-egy alelnöki képviselő. Ki kell alakítani a tisztségviselők felelősségét az MKIK igazgatóságok szakmai munkájáért. A kollégiumok szerepét újra kell gondolni, figyelembe véve a jól működő kollégiumok gyakorlatát, aktívabbá, gyakorlatibbá kell tenni. Indokolt egy MKIK központi „think-tank” létrehozása. Feladata rendkívül fontos! A mikro-, kis- és közepes vállalkozások problémáinak és a megoldási lehetőségek ismerete a globális és országos folyamatok tanulmányozása, ehhez kapcsolódó javaslatok, ötletek megfogalmazása.

Ha címszavakban is, de térjünk vissza még programjának lényegéhez, amelyet eljuttatott a különböző területi kamarák vezetőségének.

– A szolgáltató kamara gondolatosság és annak gyakorlata arra utal: a kamara, „alap és emelt” szinten szolgáltató kompetencia tartalmakat egységes országos vagy regionális kompetencia központ szolgáltatja. A tudás alapú kamara, nagyon röviden az osztrák WIFI modell, magyarországi igények szerinti adaptációja lehet. A területi kamarák informálisan vagy formálisan kialakított, igény szerint zónakon, régiókon keresztül történő operatív önkormányzati típusú, tehát nem felülről vezérelt koordinálása. Kardinális terület: valódi vállalkozói érdek artikulációra van szükség a vállalkozókkal konzultáló kamarán keresztül.

Nagy életút – tartalommal

Sokatmondó olvasmány az az összefoglaló, amire már hivatkoztam Nagy Elek országos kamarai elnökjelölt emberi, üzletemberi, mecénási múltjáról, tevékenységéről. Lehetetlen egy ilyen interjú keretein belül mindezeket még csak nagyon szűrtén is felsorolni! Erdélyben, Kolozsváron született,



Bukarestben szerzett építőművész diplomát, melyet a Budapesti Műszaki Egyetem Építészmérnök Karán, illetve az Iparművészeti Főiskola Belsőépítész Karán honosított. A Közgazdasági Tudományegyetemnek a London Business Schoolal közösen szervezett Master of Business Administration szakán is diplomát vehetett át. 1989-ben alapította meg első vállalkozását, 1996 óta csak saját cégeiben tevékenykedik. 2009 óta a Monacói Hercegség magyarországi tiszteletbeli konzulja. Családi alapítványának a tulajdonában van a transzparens cégstruktúrával működő Lex Holding Zrt. a hazai gazdasági élet egyik meghatározó, magyar tulajdonban lévő cégcsoportja. Három meghatározó leányvállalattal: BAV Aukciósház és Záloghitel Zrt, Inforg Ingatlanforgalmazó, Hasznosító és Fejlesztő Zrt, és a Fótaxi Zrt, amely néhány hónapja birtokolja a magyarországi Ubert is.

Édesapja, a Kossuth díjas író, Méhes György, akinek emléke előtt tisztelegve nővérel együtt megalapította a Méhes György – Nagy Elek irodalmi alapítványt a Kárpát-medencei, különösen a határon túli magyar kultúra ezen belül is a magyar irodalom kiemelt támogatása érdekében.

Erős Kinga a Magyar Író Szövetség elnökének szavai szerint a Baumgarten alapítvány óta ez a legnagyobb irodalmi támogató magánalapítvány magyar honban.



Gyermekkorában romosan látta...

2014-ben alapította meg Erdélyben az Erdélyi Hagyományok - Trádiții Transilvane alapítványt, melynek kulturális célokra odaadományozta Erdély egyik legnagyobb várkastélyát, a gyalui várkastélyt. A várkastélyt viszontagságos körülmények között történt felújítást követően idén május 17-én adták át ünnepélyes körülmények között.

A Wikipédia összefoglalója további érdekességekkel szolgálhat, most egyetlen momentumot ragad ki a szerkesztő, ami talán üzenet jellegű lehet: „Fiatalon sokat sakkozott. Román ifjúsági bajnokságon bronzérmel, 1977-ben Bukarest egyetemi bajnoki címét szerezte meg, 1981-ben 2163-as Élő-pontszámig jutott.”

Kíváncsiak vagyunk, mi lesz a következő lépése?

Kiss Dezső Péter



20 ÉVE CSATLAKOZTUNK AZ EURÓPAI UNIÓHOZ, HAMAROSAN PEDIG ÚJRA, 2024. JÚLIUS 1-TŐL FÉL ÉVEN KERESZTÜL MAGYARORSZÁG LÁTJA EL AZ EURÓPAI UNIÓ SOROS ELNÖKI TEENDŐIT.

A szövetség kitartó és rengeteg munkájának, valamint folyamatos expanziójának eredménye, hogy 20 évvel az európai uniós csatlakozás után, amikor Magyarország csatlakozásának a 20. jubileumi évét ünnepli, szervezetünkben az MNGSZ-ben is elindul egy teljesen új szerkezeti felépítés, amelynek megalkotásával a Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség történetében egy új irány kezdődik. Modern, európai, szakmai és érdekvédelmi szervezetté váltunk.

Szakmai szervezetekből nincs hiány, sőt, több mint két tucat, kisebb-nagyobb egyesület „munkálkodik” azon, hogy a szektorban tevékenyen részt vevő magyar vállalkozások és munkavállalók, együtt a turizmus irányítási rendszerrel egy közös sikerért, a tökéletesség elvét követve minél nagyobb szeletet szakítsanak ki a nemzetközi trendek által dominált turizmus rengetegéből. Ezáltal segítve tízezrek mindennapi megélhetését és munkáját.

A vállalkozások tekintetében még mindig nem túl rózsás a helyzet. Sokan a két-három éve kötött extra magas energia árakat nyögik, a post-infláci-

KRIVÁCS ANDRÁS

Egyedül menni, na még, mit nem ...

ós hatás és a válságok pedig további gondokat jelentenek. Az éttermi vendégszámok, a szállodai vendégéjszakák száma növekvő tendenciát mutat, ami rendkívül biztató. Bízom benne, hogy a szakma végre utoléri saját magát, és a mögöttünk hagyott **három és fél év lemaradást végre behozzuk**. Természetesen ez a lemaradás önmagunkhoz képest mérten mutatkozik. Ha az európai körképet nézünk, ott még nagyobb már a kontraszt, de végre megindult valami felfelé. Ami viszont még mindig óriási problémát okoz: **a munkaerőhiány**.

No de visszatérve egy picit a szövetségi munkára, arra a stratégiára, melyet a csendesnek tűnő, de mégis kihívásokkal teli időszakban alkottunk meg. Ez volt az elmúlt négy év. Teljesen új alapokra helyezett szövetségi modell, elméleti síkon indított, gyakorlati kiteljesedés. A start, azaz a gyakorlatban való indulás ebben az évben, 2024-ben realizálódott igazán. Nagy elánnal vetették bele kollégáink magukat a futó és a vadonatúj projektekbe, melyek **fele-fele arányban hazai és nemzetközi projektek**.

„VANNAK AKIK ELMARADTAK”

Továbbra is együttműködéseket kötünk, valamint együtt dolgozunk azokkal a magyar és külföldi szervezetekkel, melyek megfelelően nyitottak és innovatívok. Értik a jövő kihívásaira adott azonnali, friss, hiteles válaszokat, és edukációban elől járnak. Tesszük ezt annak érdekében, hogy a mindenkori döntéshozó munkáját, ezen belül is a **2024. július 1-től elinduló Európai Unió soros elnöki feladatokat is segíteni tudjuk**. További cél, hogy a szövetség által megalkotott stratégiai terv, a „Nagy Projekt” gyakorlati hasznát minél hamarabb átadhassuk tagjainknak, majd a széles szakmának is.

Vannak szervezetek, melyekkel együttműködésünk az évek során elgyengült, megszakadt. Nagyon saj-

náljuk ezt a folyamatot. Talán a XXI. század új kihívásaira adott aktuális válaszok mentén, másképp gondolkodtunk, gondolkodunk a mai napig.

A megújult, de mégiscsak a hagyományokra épülő magyar gasztronómiai kultúra, és a nemzetközi tanulmányaink által látva, a kitartó munka és a plusz edukációba fektetett több ezer óra, kézzelfogható sikereket eredményezett. **Mind a mentor, mind az elindult felnőttképzési projektjeinkben. Nemzetközi és magyarországi helyszíneken.**

Ez a dinamikus átállás, a részsikerek már azt a csapatot igazolják, akik az elmúlt kettő és fél évben azon dolgoztak, hogy ezek a programok 2024-ben sikerrel induljanak el.

2024-ben több, az első programhoz hasonló, újszerű, skandináv mintára készülő szakmai programot szervezünk, magasan képzett belföldi szakemberek, valamint a nemzetközi háló segítségével. Többek között hazánkba látogat majd a WorldChefs gasztronómiai világszervezet több szakembere, hogy átadhassa tudását tagjainknak.

A bennünket méltán büszkeséggel eltöltő mentorprogram soha nem látott sikernek örvend. **Szeptemberben-októberben pedig újraindul a múltban nagysikerű, országos ROAD SHOW, hét kiemelt régióban!**

Óriási a munka, óriási az igyekezet, természetesen, értékek mentén.

NEM ÁLLUNK MEG!

Hamarosan megjelennek felhívásaink a 2024-es, önálló szervezésű Erasmus+ mobilitás képzésekre. Az elméleti tervezést követően **elindul a gyakorlati felkészülés a következő világeseményre, a Luxembourgban megszervezésre kerülő világ bajnokságra.**

APROPÓ VERSENYZÉS...

A Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség is, és több társ szervezet, több éven keresztül, párhuzamosan, kizárólag a versenyzéssel kapcsolatos „ügyes-bajos” dolgaikat intézte. Mi is hasonlóképpen! Az elmúlt hat-nyolc évben, mi, az MNGSZ vezetése, sok-sok szakmai vita, nemzetközi kitekintés, még attól is több tanulás és együtt gondolkodás után, mindehhez hozzáadtunk egy nagy adag innovációt, elkezdtünk együtt gondolkodni különböző szakterületek összevonása mellett. **Elindult az ágazati párbeszéd, szakképzéstől egészen a felsőoktatásig, agráriumtól a turizmus-vendéglátásig, beleértve az egészségügy ránk vonatkozó elemeit.**

A partnerségi viszony mellett, a közreműködő tagiskoláinkkal a stratégiai tervezések, stratégia koordinációk, valamint a felnőtt, tanulói képzések, és az ezekhez szorosan kapcsolódó munkacsoportok kialakításában, különböző oktatási tematikájú induló, vagy már futó projektek kapcsán dolgozunk együtt.

Tudásbővítéssel egybekötött programokat indítottunk, indítunk a jövőben is. Programokat, melyek kézzelfogható eredményeit ma már tapasztaljuk. Ilyenek az új struktúrával működő éttermek, szállodák. Az agrárium és vendéglátás kapcsolódási pontjainak látható eredményei. Térségi szinten, PILOT programok keretében.

Amit látok, hogy **fejlődnek**, és ami nagyon fontos, hogy **eredményesen is működnek**.

Szorosabbra húztuk a párbeszédet, kommunikációt a WorldChefs gasztronómiai világszervezettel. Promóciókat indítottunk belföldön és külföldön egyaránt. Hamarosan, kettő-három héten belül elindul az új tagkártya rendszerünk, mellyel a belföldi piacot ösztönző és gazdaságélénkítő WIN-WIN elképzeléseink láthatóak megvalósulni.

Végezetül az EU-s elnökséghez visszatérve: kettő ponton biztosan, átvitt értelemben pedig ennél is több pon-

ton is tudunk csatlakozni a bemutatott kormányzati programokhoz, stratégiához (2024.07.01-2024.12.31.).

Ilyen például az **agrár, a biztonság, a versenyképesség, valamint a demográfiai kihívásokra adott válaszok kidolgozása, segítése**. Kiemelt prioritásként kezeljük a turizmusban rejlő, egyelőre kevésbé kiaknázott Silver gazdaságot („ezüst” gazdaság) és a Silver turizmus („ezüst turizmus) adta lehetőségeket.

A következő félév új EU-s magyarországi jelmondata így hangzik:

„MAKE EUROPE GREAT AGAIN”.

Turisztikai szervezetként ugyanez a mondat tőlünk így hangzik:

MAKE GASTRONOMY AND TOURISM GREAT AGAIN,

along values!

ÚJ SZERVEZETI FELÉPÍTÉS NEMZETKÖZI ALAPOKRA HELYEZVE

Az MNGSZ újonnan megválasztott elnöksége megtartotta alakuló ülését. **Az új szervezeti struktúra a modern európai szövetségek mintájára lett kialakítva. Az elnökség élén az elnök áll, munkáját a főtitkár, az alelnökök, a FEB tagok, valamint a kabinet- és régióvezetők segítik.** Az alelnökök különböző területeket képviselnek úgymint általános, oktatás, szakács, cukrász, éttermi kultúra és barista területet. Az elnökség munkáját a Szakács És Cukrász, Oktatási, Agrár, Turizmus És Területfejlesztési, Kommunikációs, Junior, Hungarikum És Hagományörző, Éttermi Kultúra, Állami Protokoll és Catering, Kormányzati és Nemzetközi Kapcsolatok Kabinet támogatják, valamint a régiók vezetői, akik a Nyugat-Dunántúl, Közép-Dunántúl, Dél-Dunántúl, Észak-Magyarország, Közép-Magyarország, Észak-Alföld, Dél-Alföld térségeket képviselik.

Külön figyelmet érdemel, hogy az új elnökségben négy generáció képviselteti magát, illetve a nők és férfiak aránya is

kiegyensúlyozott. Az ország minden részéről érkező elnökség tagjai a turizmus-vendéglátás, agrárium, szakképzés, kereskedelem és gazdasági területéről érkeztek, biztosítva ezzel a sokszínű tudásbázist.

Az elnökség tagjai az alakuló ülésen meghatározták az egyes szakterületekhez kapcsolódó feladatokat és a kitűzött célok eléréséhez szükséges határidőket. Számos kabinet már most is aktívan dolgozik, így például a **Szakács És Cukrász Kabinet részletes beszámolót tartott a jelenleg futó mentorprogramokról**, míg a Kommunikációs Kabinet a szövetség **megújult social media felületeinek – Facebook, Instagram, TikTok – és hírlevelének (MNGSZ Instant) sikerességéről számolt be.**

Az alakuló ülést **Krivács András elnök** zárta, aki beszédében összefoglalta az MNGSZ céljait: a mai kihívásokra **értékalapú, azonnali válaszokat kell adni** és nagy álmokat megvalósítani a képviselt szektorok és a gazdasági fejlődés segítése érdekében.



Mindenki a fedélzeten!

Cseresznyéjük a szerencsésük

FESTIVÁL FORGATAGBAN NAGYKÖRŰN – JÖVŐJE IS BIZTATÓ

SEMNEK, LÉLEKNEK, SZÍVNEK FELÜDÍTŐ, HA AZ UTAZÓ AUTÓJÁVAL BESUHAN NAGYKÖRŰ TELEPÜLÉSRE, A TISZA SZABDALTA KÖRŰI-MEDENCE KÖZEPÉN FEKVŐ ÉDEN TELEPÜLÉSRE. HOSSZÚ TÖRTÉNETÉBŐL MOST CSAK EGY PICINYKE, DE NAGYON FONTOS ADALÉKKAL INDÍTJUK RIPORTUNKAT: AZ ITT ÉLŐK BÜSZKESÉGE MAGYARORSZÁG LEGNAGYOBB CSERESZNYÉSE, AMELY TÖBB, MINT KÉTSZÁZ HEKTÁRON TERÜL EL. A XIX. SZÁZADBAN PETROVAY GYÖRGY FÖLD-BIRTOKOS HONOSÍTOTTA MEG ITT A GERMERSDORFI CSERESZNYÉT.

Zsákfalu, de csodálatos természeti adottsága adja számára a **kiutakat**, **ugyanis a cseresznyén kívül a Tisza homokos partja, szabad strandja ide vonzza a turistákat**, sok kézműves kínálja termékét, természetesen adott az öko túraútvonal, a vízi sportok rajongóira pedig – mondanunk sem kell –, a lehető legideálisabb körülmények várnak. Talán ennyi kedvcsináló elég ahhoz, hogy máris egy nagyon fontos aktualításra tereljük a szót! Ez pedig az **évente**



Etalon gasztronómusok: jobbra Csányi Sándor



Cseresznyék - szép hölgyek



MINŐSÉGI BOROK ÉTELEK · AZ ASZTALI ÖRÖMÖK MAGAZINJA 2024. NYÁR

itt megrendezett **Cseresznye Fesztivál**, amit mindig június hónapra időzítene. Verőfényes, a nyár első forróságát üzenő szombaton érkezünk **Gombás Andrással Turi Tibor** polgármester meghívására, hogy magunk is belevegylünk ebbe a forgatagba. A Fő téren felállított színpad körül, de körbe az utcákon mindenütt portékákat kínáló helyi termelők, kézművesek mosolyognak ránk, valójában mégis **biológiai mosolyö-zönt a pirosuló cseresznyéktől kapunk**. Fénylőn kelletti magát, az ideai termés jobb, mint az átlagos, így a kínálat szinte kiapadhatatlan ezekben a napokban, hetekben.

– Elmondom a köszöntő beszédemet, majd javasolom, tegyenek egy sétát, és azt követően a **lombkorona sétány** végén található kávézóban találkozhatunk, hogy egy jót beszélgethessünk – lép hozzánk, s útba igazít a kézfogások után az ötéves ciklusát most záró polgármester. – Sikerült jó irányokat találnunk az elmúlt fél évtizedben, örömmel foglalom össze, mindjárt hozzátéve: **Nagykörűnek a jövője is biztató**.

Gombás András érthetően vonzódik a Tiszához, egyáltalán minden vízhez, folyókhoz, lévén a **Nagykörűvel szembeni, Fegyvernek településen született**. Több, mint ötven éves vendéglősi pályafutása során figyelni települése mindennapjait. Most azonban eláruljuk „szomszédolásunk” további, személyes vonatkozásait is:

– Egyik nagykörűi látogatásom alkalmával már megismerkedtem Turi Tibor polgármesterrel mondja. – A véletlennek köszönhetően szólítottam meg és ahogy beszélgettünk, kiderült, hogy **fegyverneki az édesanyja, akit Vágó Annának hívnak**. Nem volt nehéz visszareppenni a múltba, ugyanis – mint kiderült –, felettem járt egy osztállyal az iskolában. Települését szerető, lendületes, férfi korának teljében lévő embert ismertem meg nagy hirtelen és nem volt kétséges, hogy az újabb látogatás nem maradhat el...

Igazi ünnep ez a cseresznye kavalkád, szórakoztató programokkal, kitért kapujú és ajtajú vendégházakkal, éttermekkel és cseresznyéjükre büszke termelőkkel, akik egyéni stílusra hangolt standjaikhoz invitálják az ide érkezőket. Az elmúlt években termelői piacot hoztak létre, így itt heti rendszeres-



Vivien cseresznyefülbevalóval



Nyílt tekintettel

séggel mindenféle gyümölcs, kézműves termék megvásárolható – jó híre miatt sokan visszatérnek ide, nemcsak Szolnokról vagy a térségből, de távolabbról is. A színpad környékén nézelődve egy kitűnő, nagy tudású, országosan elismert pályatársal fut össze András, ölelik egymást, nem várt „őszinte” pillanatok ezek. Csányi Sándor kiváló gasztronómus, szakács, a szolnoki Gulyás Fesztivál

ötletgazdája gyorsan leültet bennünket egy asztalhoz, hogy pár szót válthassunk jelenről, szakmáról, vendégfogadásról és arról, valójában milyen céllal érkezünk. Félig-meddig házigazdaként örül a készülő riportnak, mert a nagykörűi fesztivál szervezők rendszeresen felkérlik arra, hogy zsűrizze a termékeket és persze tanácsokat is adjon, hogy minél színvonalasabb legyen a cseresznye ünnep.

– Élni akarásukat többszörösen is megmutatják az itt lakók, benne kistermelők, kereskedők, kézművesek és természetesen, mint a település elsőszámú gazdája, az önkormányzat – fogalmaz Csányi Sándor. – Biztos érdemi információkkal szolgál majd Turi Tibor polgármester, de az újabb vezetést, remélhetően számít majd jelenlétemre, segítségemre. Te, mint etalon, emblematikus vendéglős, remélem más alkalmakkor is figyelsz ránk...

Meghallgatva Turi Tibor megnyitó szavait, a cseresznyéiket kínáló árusok közül szólítjuk meg **Mozsárné Szabó Mária** őstermelőt. Férjével, **Mozsár Zsigmonddal** 2005-től járnak fel anagybani piacra minőségi termékeikkel. Kiépítették zöldség-gyümölcs viszont eladói hálózatukat. Két lányuk és két fiuk van. **Vivien** – címfotónk arca – **dadaként helyezkedik el hamarosan, de sokat segít a szedésben, eladásban**. Azt mondják, a Germersdorfi valóban telitalálat, nagy kincs! Megnézzük a szabadtéri főző előkészületeket, a **Halász Vendéglő** előtti füves részen birkapörkölt és más hagyományos, térségi magyar ételek főnek, de mindjárt délidőhöz érkezvén, már jönnek is kóstolni a fesztivál látogatók. Az is igaz: ennyi cseresznyét látni valóban egyedi élmény, aki pedig ott helyben nekilát megkóstolni, bizony alig tudja abbahagyni...

A Tisza part felé menet alig hat-nyolc perces sétával elérhető az aktuális egy-

ben pedig legújabb büszkesége a Tisza parti településnek. **A Lombkorona sétány egyszerre turisztikai attrakció, látványosság.** A természet világába történő belefeledkezés ezen végig sétálni, valahogy azt érzi az ember, hogy szabadabb, de repülni is jó lenne.

– Örülök, hogy ez volt az érzetük idejövét, átadásával sokáig dédelgetett vágyam teljesült – mondja miközben teljesen „véletlenül” friss cseresznyével kedveskedő polgármester a kávézó egyik asztalánál. – Ha már a fejlesztésről van szó, idetartozik, hogy **a Lombkorona sétány és a Látogató Központ** – mint önkormányzati tulajdon – a **Művelődési Ház égisze alá tartozik.** A büfé pedig, ahol most beszélgetünk, szintén az önkormányzaté, ez is egy bevételi forrás.

Nevetve jegyezzük meg e mondatok hallatán, hogy amíg az asztalnál vártunk rá, láttuk, hogy a nagy forgalmat lebonyolító **büfé kávépultjánál serénykedik,** segítve a kiszolgálást. Picinyke előítélettel azt gon-



Zsűrizők



Hűsölők



Kézműves sajtok



dolhattuk, hogy talán ő a tulajdonos... Mosolyogva mondja, hogy ő teljesen más területen vállalkozó, ehhez semmi köze nincs, eredeti végzettsége kertészmérnök, növényvédő mérnök és társtulajdonos harminc hektár cseresznyésben, illetve tervei között szerepel egy kisebb állattenyésztő telep létrehozása. Egyébként apai ágon

idevalósi, és mint már jeleztük, édesanyja fegyverneki. Elkerülvén Hajdúszoboszlóra, tizenhat évig ott nevelkedett, családos, három gyermeke van, és némi kanyarok után úgy tűnik véglegesen Nagykörű lett életének a része. Adódik a kérdés: miért vállalta öt évvel ezelőtt a polgármesterséget?

– A materiálisabb emberek közé tartozom, vagyis 1660 emberről van szó – mondja. – Olyan közösség, amely rendelkezik jó pár természeti adottsággal, korábban is történetek alapvető fejlesztések, de úgy gondoltam „magam szervezőképességét, gondolkodásmódját hozzátehetem mindehhez. Nem bizonyítvány magyarázás, inkább néhány fontosabb tényről említenék. **Négy száz négyzetméteres hűtőházunk nagy lehetőséget kínál** a termelők számára. A termelők rendelkezésére bocsájtott hűtőház **válogató szalagokkal, válogató asztalokkal, mérlegekkel, csomagoló géppel, informatikai eszközökkel, hűtő kapacitással, bútorzattal, napelemmel...** felszerelt komplex fejlesztés, mely remények szerint jelentősen javítani fogja a helyi cseresznye és egyéb kertészeti termelők piacra jutási lehetőségeit a jövőben. Adódott a kérdés, hogyan sikerül ezt az adottságot nemcsak szezonálisan kihasználni, hanem egész évessé tenni. Úgy, hogy mindvégig a helyi termelők céljait szolgálja? Igaz a kihasználtság piac, és terméktől függő, de tisztában kell lenni azzal, hogy még kedvező időjárás esetén is értékesítését tekintve szezonális, de nagyon fontos bevételi forrás. Ezért a cseresznye feldolgozása, akár **pálinkának, ivólének, lekvárnak szélesíti a bevétel lehetőségét.** Ezt még nem tudtuk kihasználni, de minden bizonnyal siker koronázza a további lépéseket.

Gombás András érthetően arra kíváncsi, hogyan tudják a **turisztikai értékeiket kihasználni és fejleszteni?** Gondolva infrastruktúrára, vendéglátásra, fürdőturizmusra és más egyéb idegenforgalmi attrakciókra.

– Csakis úgy, ha a meghatározóan természetes adottságokat felmutató **szabad strandunkat pályázatok útján dinamikusabban fejlesztjük** – mondja. – Ahhoz, hogy újabb igényesebb vendégek kört idevonzunk, a strand infrastruktúráját, összképét és **szolgáltató palettáját is szélesíteni szükséges.** De az is a pozitív irányokat segítheti, hogy a **3224-es út Szolnoktól idevezető huszonnégy kilométeres szakaszából sikerült az elmúlt években mintegy 8 km-t felújítani,** melyet hálásan köszönünk, és ami talán ennél is hatékonyabb és látványosabb lesz, főleg a helyben lakók számára, a kistérségen belüli **5 település közös szociális, egészségügyi és rendezvény/program szervezési fejlesztéseinek megvalósítása,** mely dedikált forrásként rendelkezésünkre áll. Minden fejlesztésnél



Gombás András Tűri Tiborral

legyen az turisztikai vagy éppenséggel mezőgazdasági vagy szociális, dr. Kállai Mária képviselő asszony hihetetlen kitartása, aktivitása és az eredményt illetően pedig sikeressége, óriási emberi-politikusi „erőforrás”. Egy település fejlődési dinamikáját mindig a lehetőségek kihasználása adja, **Nagykörű fejlődési akaratával soha nem volt gond. Reménykedem benne, hogy az előttünk álló években újra jelentősebb projektek valósulhatnak meg akár turisztikai, szociális, gazdasági... vagy az ingatlan, természeti vagyon megóvását, fejlesztését szolgáló célok közül, újra elérhetővé válnak források, esetenként akár egyedi-, csak településünk szükségleteit szolgáló források, lehetőségek is.**

Kikerülhetetlen, hogy ne térjünk rá arra, hogy vendéglátónk az törvény értelmében idén október elsejéig látja el polgármesteri teendőit. Új polgármester, új képviselő testület...

– Utódom **Marsi Szilvia** nem volt testületi tag a következő ciklusban már első számú felelőse lesz annak, hogy a nagykörűi emberek boldogulása még teljesebb legyen. Tisztában van azzal, mi történt az elmúlt öt évben, hová jutottunk. Bízom benne, az októbertől hivatalba lépő településvezető és testület számára **egy minden tekintetben rendezett hivatal, közös hivatal sikerül átadni, reményeim szerint az előttük álló 5 éves ciklus jelentősen kiszámíthatóbb, kevesebb váratlan, megoldandó feladatot fog tartalmazni.** Gondolok itt az elmúlt évek országos, vagy épp csak települést érintő nehézségeire. Kéretlenül nem tervezek részt venni a település jövőbeni életében, nem tartom egészséges hozzáállásnak a felületes információk alapján tett véleményezést, de **igény esetén természetesen szívesen segítem tudásommal, tapasztalatommal, javaslatimmal az őszőlő hivatalba lépő település vezetés munkáját.**

K. D. P

HIVATÁS és szenvedély

ORSZÁGOS SIKEREK
CSALÁDBAN GONDOLKODÁS
LENYŰGÖZŐ BÖLCSKEI ÉLMÉNYPINCE
PANORÁMÁS FRÖCCSTERASZ
SONKA- ÉS BORMŰZEUM
ŐSI PINCE



Pince előtt – a dolgozó család

MIVEL NEM TÉTLENKEDETT, TUDATOSAN, MEGFONTOLTAN, DE MINDIG VALAMI ÚJAT LÉTREHOZVA HALADT ELŐRE, EZ A DOSSZIÉ MÁRIS VASKOS. MINDJÁRT HOZZÁTESSZÜK: MESSZE VAN MÉG A KITELJESÉDÉSTŐL. TOMOLIK JÁNOSSAL BORÁSZ PÁLYAFUTÁSÁNAK DEREKÁN ISMERKEDTEM MEG, AKKOR „KETTŐS ÉLETET” ÉLT. CSALÁDI VÁLLALKOZÁSÁT ÉPÍTETTE, KÖZBEN PEDIG AZ ŐSEITŐL ÖRÖKÖLT, TOLNAI BORVIDÉK ÉRTÉKEIT PRÓBÁLTA GAZDAGÍTANI BORÁSZ MUNKÁJÁVAL.

hogyan fér meg egy emberben az értékteremtés több szálon történő igénye? Legyünk őszinték, János borász pályafutását több, mint harminc esztendő távlatból nézhetjük a mostani, tavaszi beszélgetésünk során. Ülünk a 2014-ben elkészült borkészítő Birtokközpont **vendégfogadó terében**, ahonnan kilátni a 2020-ra teljesen elkészült **panorámás fröccs teraszra**. Innen letekintve a szem megpihenhet Bölcse és a körötte lévő táj megejtő szépségében. A történet tehát 1990-től indult, hogyan is?

– Bölcse szülötteként már gyermekkoromban kapcsolatba kerültem a szőlőművelés és borkészítés mindennapjaival – mondja, kicsit elgondolkodva maga is azon, hogy bizony elreppent ez a több, mint három évtized. – Azt mondják, a gyermekben mély nyomot hagynak a rá pozitívan vagy éppenséggel negatívan ható élmények, ezért előbb kerestem az utamat, talán ezt az időszakomat már megírtad egy korábbi riportban, Meg kellett teremtenem **több lépcsős és műfajú üzleti- családi vállalkozással az alapokat** ahhoz, hogy a hivatás biztosítson anyagi hátteret ahhoz, hogy aztán **egy szenvedély kiteljesülhessen**. Ezt már hatvan évemen túl járva, így visszatekintve talán a bölcsességem mondatja velem. De azon igyekeztem, hogy a hobbiként elindult borászat **ne legyen félbehagyott fellángolás**, hanem teljességen ki. Körbenézel, látható, hogy hova jutottunk. Mindig is családban gondolkodtam és jelenthetem, hogy a fizikális, materiális fejlesztések mellett legbüszkébb arra vagyok, **hogy három lányom vejeimmel – nyolc unokával ajándékozott meg bennünket**, a legidősebb tizenkilenc, a legkisebb pedig három éves.

Mindezek érzelmesnek tűnhetnek, de az élet értelmét jelentik. Szerencsés lehet az az ember, aki ezt meg tudta teremteni! Most, ahogy visszatekintünk az életének legutóbbi harmincnégy évére, nyugodtan kijelenthető: már a szenvedélyének élhet. Persze ez sem esett csak úgy az ölébe.

– Bizony, ha a számokat nézem, az ezerkétszáz négyszögöl szőlőterületből **mostanra tizenkét hektáron gazdálkodunk**, a bölcseki pincesoron található ősi pincénk – amely lelkemnek egyik különleges csücske – a hagyományos értékek megmentését jelenti, de ebből a **présházból született meg a Birtokközpont**. Száz-százhusz főt befogadó rendezvényteremünk, a már említett panorámás fröccs teraszunk, a tolnai boros múltat és gasztronómiai hagyományokat bemutató **sonka- és bormúzeumunk**. Végigjártam azt az utat, ami a fahordós technológiától egészen a reduktív eljárásig járható. Egy szenvedély azt is jelenti, hogy az **ismeretek újabb és újabb megszerzése szinte belső kényszer** alapján történik! Magam is továbbképzéseken vettem részt, és megpróbáltam kicsiszolni a „Tomolik stílust”. Egy bor a borvidék és a borász lelkületét üzeni a kóstoló számára. Az pedig, hogy az elmúlt évek során számos országos díjjal sikerült éremgyűjteményemet gyarapítani, jóleső szakmai visszaigazolás. Ahogy teltek az évek, az a megtiszteltetés ért, hogy újabb és újabb borversenyekre hívtak s hívnak meg zsűrizni, ahol **tájékozódhatom a folyamatokról és arról, hogy én hol tartok**. Az összehasonlítás lehetősége önmagunk szubjektivitástól mentes megítélését is jelentheti.



Díjakkal

A megszokottnál is jobban készültem erre a találkozásra, mert éveken át villanásnyi időkre találkoztunk ugyan különböző országos borversenyeken, ahol egyszerre volt jelen versenyzőként és egyre gyakrabban felkért hivatásos borbírálóként. De ezek nem voltak elmélyült beszélgetések. Teltek az évek és közben sorra érkeztek a hírek, milyen díjakat ért el ezeken a versenyeken és ilyenkor mindig felidéződött bennem,



Siller borral is legelől...



Fröcsteraszon, panorámával, Tomolik rozéval...

A felesége által kedves vendéglátóként asztalunkra varázsolt pogácsát kóstolunk és persze borokat is, hogy rátérhessünk a családi háttérre kibontására. János öszintén beavat feleségével hozott döntéseikbe.

vendégeink számára biztosítani – folytatja összefoglalóját János. – A 2020-ra elkészült Birtokközpont, ha úgy tetszik a mi léptékünk szerint teljes beruházás, ami nagyobb vendégfogadási palettát



Saját termékekből – finom falatok



Boros csendéletek



Az eredeti cégét a nagy és legkisebb lányára, **Mariannra és Zsófi**ra bízta, a középső lánya, **Erika pedig a Tomolik Pincészet – Birtokközpont irányítója**, lelke, férje, **Levente** építészként a birtokfejlesztés tervezésében teljes körűen részt vett./ Egy nagyon friss aktualitásról is említést téve, a már meglévő panorámás fröccs terasz mellett hamarosan elkészül az újabb beruházás, az **egyszerre fedett és nyitott újabb fogadó terasz**. /Ez azért szükséges, mert egyre jobban kirajzolódott az értékesítés főcsapása a bölcskei családi borászatnál:

– A velünk szemközti történelmi pincesor egyik ékességként emlegetett ősi családi pincénk a kezdetét jelentette a vendégfogadásnak, de most is szívesen viszek ide kisebb csoportokat, mert megejtő az a hangulat, amit itt tudunk

tud biztosítani a boraink iránt érdeklődő egyéni, csoportos vendégeknek. A céges rendezvények mellett egyre meghatározóbb, hogy **sokan fedezték fel Bölcskét esküvői helyszínként!** Nem öndicséretként mondom, inkább a tények alapján, az általunk felkínált komplex szolgáltatás miatt. Itt is az a cél, hogy egyedi hangulatot teremtsünk és ennek a borok adják az egyik értékrendjét, szeretetüzenetét, de a különböző borkóstolási programjainkhoz kialakított ételkínálatunk is. Az esküvő egy külön műfaj, nagyon kell figyelni a részletekre, de azt látjuk az érdeklődésből, hogy talán jó úton járunk. Itt azért szeretném megjegyezni, hogy bár a Tolnai Borvidék története kétezer esztendőre nyúlik vissza, mégis a legfiatalabbak közé tartozik hazánkban. A Szekszárdi Borvidékkel vagyunk szomszéd-

dosak és magam részéről, de több borász-társammal, közöttük keresztfiammal, Sitkei Gáborral/ akiről szomszédos oldalainkon olvashatnak a szer. megjegyzése/ azon vagyunk, hogy **ez a borvidék egyre nagyobb figyelmet kapjon országos szinten is**. Amikor országos díjakat vehetek át, a személyes sikerem mellett az a gondolat is munkálkodik bennem, hogy a Tolnai Borvidék jó híret segíthetem.

Az alkotás, szabadság, elmélyülés...

Beszéltünk az életkorral, ami Tomolik Jánost tekintve egyáltalán nem azt jelenti, hogy útjának befejezésére hangolódna. Nem ebből a fából faragták! Azt külön sorsszerű adománynak tartja, hogy az ilyen családi és gazdasági háttérrel, amit sikerült kialakítaniuk, immáron csakis a szenvedélyének élhet! A borral és szőlővel teljes odaadással töltheti mindennapjait, ami olyan alkotómunka, amelyre nagyon sokan vágyanak. Fejében, kezében, gondolati zsigereiben a borászkodás nemes folyamataival foglalkozhat. Újabb és újabb évjáratok jönnek, kihívásokkal, ott a növényvédelem, a gépi munka, a szezonális feladatok. Visszatér őszinte mondataival arra, hogy most még több ideje van arra, hogy eleget tehesen borbíráló, zsűri felkérésekre, aminek azt köszönheti, hogy ne szenvedjen borász vakságban. A kísérletezés sem véletlenszerűen történik, hanem érdekes utakat keres, hogy más arcát is megmutathassa borász énjének. Érdekes példa erre a kék szőlőből készített fehérborai, de külön is nyomatékkal kell beszélnünk a Tomolik Rozé stílusáról. Cím-lapunkon Cabernet Sauvignon Rozé szerepel, ami nem tartozik a hagyományos Rozék közé. Ő azonban megtalálta annak a módját, amikor a természet ezt megengedi, teljes átszellemültséggel megalkosson egy merészet. Olyannyira merészet, hogy már két alkalommal is nyerte el a legnagyobb hazai Rozé verseny fődíját. A tizenkét hektár szőlőterület, véleménye szerint olyan nagyságrend, ami jól átlátható. A borkínálatában pedig olyan jellegzetes fajták hirdetik stílusát, melyeket a meghatározóan helyi értékesítés mellett szállodák, éttermek is igényelnek, céges rendezvényeken is népszerűek. Ha kell, ő maga viszi megrendelőhöz saját borát. Mennyire egyszerű és emberi az a pillanat, amikor a borász megjelenik a megrendelt tétellel és személyesen adja át. Megélt, hogy van értelme a munkájának.

Körbejárjuk még a birtokot, a riporter szembesülhet az utóbbi évek fejlesztéseivel és néhány újabb adalékot kaphat János személyiségéről. Még nem találta meg az utódot, borászként, de unokáiból talán a **tizenhárom éves Árpiban látja a csírát**. Hogy mi lesz még a jövőben, azt nem tudja, de azért huncut mosollyal elárulja: **újabb telepítéseken gondolkodik**. Mi ez, ha nem optimizmus, kiapadhatatlannak tűnő cselekvésvágy? Búcsúkoccintásra a rendezvényterembe érkezünk vissza, ahol annyit, egyáltalán nem mellékesen megjegyez, hogy a lánya, Erika mellett **felesége Zsuzsanna a birtok vendégfogadó kultúrájának lelkiismerete, stílusgazdája, gazdaasszonya**, beszerzésektől kezdve egészen a találásig, hiszen ő sem szeret fél munkát végezni...

Hát ez Tomolik János és családja harmóniájára.

Kiss Dezső Péter



EGY EMBER *erőműve*

SITKEI GÁBOR HEGYEKET, DOMBOKAT MOZGAT MEG
PINCÉJÉT VENDÉGFOGADÁSRA HANGOLJA
DÍJKAT IS NYER BORAIVAL
KERESZTAPJA PÉLDÁJA

A DUNAFÖLDVÁRI SZENT RÓKUS BORLOVAGREND ÁLTAL HAGYOMÁNYOSAN ÉVENTE MEGRENDEZETT RÉGIÓS BORVERSENYEN, ANNAK ÁTADÓ ÜNNEPSÉGÉN TALÁLKOZTAM ELŐSZÖR SITKEI GÁBOR NEGYVENHÉT ÉVES BORÁSSZAL. TÖBB KATEGÓRIÁBAN IS DÍJAZOTTKÉNT A BÖLCSKEI BORKULTÚRÁT KÉPVISELTE. GRATULÁLTAM ÉS MEGBESZÉLTÜNK, MEGLÁTOGATOM AZ ORSZÁGOSAN IS NEVEZETES PINCEFALUBAN. ...

Cseresznyeérés kellős közepén nyitott kaput a bölcskei pincesoron, ahol jó pár esztendeje ingatlant vásárolt, pincével, kisebb épülettel, hogy az amúgy sem kevés más napi elfoglaltsága mellett itt vendégfogadásra alkalmas, méltó helyet alakítson ki. Ahogy beszélgetünk, közben a ropogós cseresznyét is kóstoljuk – a riporter ezúttal otthoni poharazgatásra kap pár palackot, ugyanis még száz kilométer autózás vár rá. **Jó házigazdaként körbevisz a gyümölcsfákkal is gazdagított kertjében, elsősorban persze a boros birodalmát mutatja jó szívvel.**

– Most még körülbelül félúton vagyok ahhoz, hogy pincémbe az általam is elvárt minőségi vendéglátást tudjak nyújtani barátoknak, hozzám érkező érdeklődő borszerető vendégeknek, hogy arról ne is beszéljek: a család számára is fontos ez a

picike birtok, ugyanis bölcskeiként **félelbernek érezném magam**, ha nem lenne saját képemre formált pincém.

Őszinte szavak, de megyünk is szemrevételezni az új épületrészt, ahol már szolgálatra készen állnak az új kóracél tartályok, és a bor feldolgozásához szükséges más elengedhetetlen eszközök. Munkája van bőven, mert világ életében ahhoz szokott. (De erről még szót ejtünk riportunk során.) Ugyancsak a fejlesztést, fejlődést jelzi, hogy **már kész, bútorokkal is be van rendezve a kóstolóterme**, ahonnan a pincelejárát is nyílik. A borok, de még inkább az ételek előkészítéséhez pedig a konyha is rendelkezésre áll, a tetőtéren pedig **hamarosan kialakít két szobát, megfelelő komforttal**. De adósak vagyunk még azzal, hogy próbáljuk megvillantani Gábor arcélét, gondolkodásmódját, világképét és települése iránt érzett lokálpatriotizmusát.

– Ipari elektronikai műszerész-technikusként a **Paksi Atomerőműnél, mint művezető dolgozom** – mutatkozik be. – Tizenhétézer darab villanymotor karbantartása, és az ezzel kapcsolatos munkálatok koordinálása a feladatom, persze felkészült, nagyobb létszámú csapatot erősítek, szeretek itt dolgozni, hűséges maradtam munkahelyemhez. Huszonhat kilométert utazom oda-vissza naponta, egy műszakos vagyok, a délutánom már szabad.



Barátaira, kóstolókra várva

Büszkék pincefalujukra





Bölcskei kastély

Máris a dolgok kellős közepénél tartunk, amikor azt mondjuk, hogy **szabadidő, mert az aztán nagyon kevés van számára!** Ott a két gyermek, édesapjával közösen végzett **mezőgazdasági munka**, nagyságrendjét tekintve nem kis területeket megművelve. Nagypjától látta, mennyi minden munkával jár a szőlőművelés és **fiatal korában legyintően – ezt most őszintén bevallja – feleslegesnek tartotta ezt az igyekezetet.** És milyen a sors, ő maga is felfedezte ennek a szépségét, az értékteremtés csodálatos folyamatait, azt sem tagadva, hogy a bölskei pincesor hangulata, történelmi múltja, magyar értéke szinte kötelezi is arra, hogy a tőle telhető mértékben ezt az életformát is képviselje.

– Közel egy hektárnyi szőlőterületen gazdálkodom, főbb fajtáim: **Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Olaszrizling, Bánáti Rizling**, hogy a konkrét kínálatomról is szó essék. Boraimat elsősorban **baráti köröm kóstolja**, számosan az erőmből is megtisztelnak azzal, hogy rendszeresen kérik boraimat. A Dunamenti Borversenyen megszerzett **két arany- és két ezüstérem egyfajta visszaigazolás**, de őszintén szólva tudom, borászként hol húzzam meg a határokat. Ez a szőlőterületre és a bor mennyiségre egyaránt vonatkozik.

Azt is bevallja, hogy autodidakta módon tanulta meg a borászkodást és **tudatosan nem a modern technika irányába fordult**, hanem a hagyományos eljárás híve.



Keresztapjával, Tomolík Jánossal

Nem akárci a keresztapja!

A szerkesztő elárulhatja, hogy bölskei riportújtát úgy szervezte meg, hogy Gábor keresztapját, Tomolík Jánost is meglátogatta. Szomszédos hasábjainkon, de újságunk korábbi évfjáraiban is írtunk a Tomolík Pince alapítójáról, a hosszú évek alatt elért boros sikereiről, tisztelni és csodálni való értékteremtéséről. Vagyis íme a példa, az élő példa, mennyire hatással van egymásra egy családon belüli minta! Gábor elmeséli, hogy János az ő édesanyja testvérenek a férje és

születése óta őszinte szeretettel képviseli is a „keresztapaságot”. Ennek különböző fejezeteiről mesél még Gábor. Fiatal, hegyeket megmozgató legénykorától számítva hét esztendőn át János több lábon álló vállalkozásának amolyan mindenese volt. Kamionos áruszállítás, takarmánybolt, TŰZÉP, hogy csak néhány példát említsünk. Itt tanult meg igazán dolgozni, rá is bízták sok-sok feladatot, nem jelentett gondot, ha nyolckor el kellett indulni egy kamionnal Svájcba áruért, hogy aztán kevés pihenőt követően valamelyik más területen végezze tovább hasznosan munkáját. Azt mondja, szeme előtt bontakozott ki a Tomolík Pincészet, látta keresztapja szorgalmát, nagy munkabírását, tudatosságát. Szeretettel és tisztelettel érez iránta! Meg is beszélnek mindent, mind a mai napig. Újabb élet szakasz: 2004-től megnősült, feleségével két gyermeket nevelnek. A nagyobbik már húsz éves, az erőműben dolgozik, a tizenöt éves érthető módon a kibontakozás időszakát éli.

– **Ölbe tett kézzel nem nagyon szeretek ülni, mindig találok közelebbi és távolabbi célokat – mondja. – 2019-ben indítottam a „pince projektet”, ahogy látható is, a nagyon fontos záró szakasznál tartok.** Akkor érzem jól magam, ha majd teljesen elkészül, és egyben mutathatom meg igazi értékeit! Jobbára magam végzem el az éppen soros munkát, **mert nagy adomány az élettől, hogy mindenre rááll a kezem, meg tudom javítani.** Azért az idő megy, rendszeren be kell osztani! A mezőgazdasági vállalkozásunknál **harminc hektáron hagyományos művelés folyik**, ezenkívül hét hektár **tölgyerdővel** is rendelkezünk. A feleségem János cégénél dolgozik, amelyet egyik lánya és annak a férje vezet, de erről majd biztosan többet mesél, ha faggatóra fogod... Az imént érdeklődtél közérzetemről, annyit mondhatok, hogy nekem ez az életforma tökéletesen megfelel. **Bölske szívében teremthetek értéket, szerető család vesz körbe, csodálatos a táji és a talaj adottság, ellátok a Dunáig és a helyi vadásztársaság tagjaként – természetesen keresztapámmal együtt – vadászhatok is.**

Búcsúzóul kapom a palackokat, se perc alatt leszed két-három kiló pirosan virító cseresznyét és azt mondja:” Ha egy év múlva visszajössz már túl leszek a térkövezésen, a kert további parkosításán, a feldolgozó befejezésén. Ne kérdezd, hogy mit csinálok utána, mert, hogy valamit csinálok, az biztos...”

K. D. P.

Pincesor – hangulat



VENDÉGLÁTÁS AZ ÉLETÜNK

DUNAFÖLDVÁR: ARANYFÁCÁN, MAJD KELE – A VÁLLALKOZÓ SZOLGÁLATA ÉS FELELŐSSÉGE
– ISTVÁN ÉS KATA, A STÍLUSÖTVÖZŐK



Az ÉV VÁLLALKOZÓJA cím átadása után

ELŐBB A FŐZTJÉT ISMERHETTEM MEG, MOST TAVASSZAL A DUNAFÖLDVÁRON SZERVEZETT BORRENDI JUBILEUMI ÜNNEPSÉG UTÁN A DUNA PARTON MEGRENDEZETT FOGADÁSON. DÁVID ISTVÁN EGY HATALMAS, FÉL CENTIS SAVÁLLÓ ANYAGBÓL GYÁRTOTT, EZERÖTSZÁZ LITERES GIGA SZERKEZETBEN FŐZTE MEG AZ ITTENI HAGYOMÁNYOS HÚSGOMBÓCCAL GAZDAGÍTOTT ZÖLDSÉGLEVEST. LENYŰGÖZŐ MÉRETEK, LÁTVÁNYOSSÁG, ÉS HA SZÜKSÉGES, NAGYBAN GONDOLKODÁS.



Inspirálják egymást

Az előzetes élményem alapján ezek a gondolatok jutott eszembe és a kíváncsiság ösztökélt arra, hogy hamarosan személyesen is találkozhatunk egy olyan vendéglőssel, aki – mint kiderült – **előbb kicsiben kezdte, lépcsőről-lépésre haladva valósította meg nagyobb ívű terveit.**

A megbeszélte találkozót délidőre tesszük, a Dunaföldvárt átszelő 6-os főút mentén található Kele Étteremben. Tehet-

tük volna az alig pár száz méterre található másik étkes bázisra, az **Aranyfácán Étterembe.** Amíg érkezik István és felesége Kata, a svédasztalos kínálatot vehetem szemügyre. Jól megkomponált összeállítás, bárhol megállná a helyét, akár egy négycsillagos szállodában is. Jönnek ide éhüket csillapítani **helyiek, átutazók, de távolabbról, akár Paksról, Szekszárdról** és a környező kisebb településekről éppúgy. Amint megérkeznek, nyomban adódik a kérdés: **nem elegendő egy étterem működtetése?**

– Átgondoltan és mindig a helyzethez igazodóan történtek fejlesztéseink, előrelépéseink – válaszol őszintén István, aki Dunaföldváron már **harminc éve teljesíti** szolgálatát, valójában **Tolna városában** született. – Úgy alakult, hogy előbb mezőgazdasággal kezdtem el foglalkozni és mind a mai napig szívügyem maradt ez a szép, teremtő hivatás. Mégis a vendéglátás irányába fordultam. Az Aranyfácán 1995-től tartozik vállalkozásunkhoz, előtte **Balatonszárszón büfét működtettem**, a strandon, aztán már nem volt lehetőség újabb szerződésre, így Dunaföldváron kezdtem, **az Aranyfácán fokozatosan vált ismertté**, hat évvel ezelőtt pedig eljutottunk arra a pontra, hogy kinőttük. **A Kele kínált továbblépésre lehetőséget**, megvásároltuk, majd felújítottuk. Igyekeztünk olyan logisztikát kialakítani a két étteremmel, amely szolgáltatásait tekintve tartalmaz bizonyos átfedéseket, de jól

kiegészítik egymást. A Kelében a svédasztalos kínálat mellett **menüzetünk és ki is szállítunk megrendelésre ételeket.** **Az Aranyfácán á'la carte étlapja** egy másik típusú vendéglőnek szól, szintén menüzetünk, kiszállítunk, rendezvények helyszínéeként is funkcionál.

Még mielőtt tovább boncolgatnánk a vendéglői és vendéglátós stílusjegyeket, újabb aktualitás kerül szóba. Tavaly novemberben a vállalkozásában elért kiemelkedő eredményeiért, valamint közéleti tevékenységéért **Dávid István átvehette az „Év Vállalkozója” címet**, Tolna vármegyében. Kétségtől nagy respektje van a szakmában ennek a díjnak, amelyet a Magyar Vállalkozók Országos Szövetsége minden esztendőben az adott vármegyék társszövetségének ajánlatai alapján vehet át arra érdemes, több szakember. Változott valami?



Nagyban gondolkodva...

– Minek tagadnám, egy ilyen elismerés mérföldkő, több évtizedes pályafutásom egyfajta visszaigazolása arról, talán jó úton járok, szép hivatást választottam – mondja István. – A napi munkában nincs változás, de **a felelősséget tekintve, még jobban figyelnem kell a minőségre, az általunk kialakított stílusok csiszolására, a helyi lakosok megbecsülésére és persze azzal is tisztában vagyok, a sikert sohasem lehet csakis egyedül elérni!** Ezért a munkatársakra is fontos szerep hárul, ha a két üzletet tekintjük, közel ötven



Kitelepülésen



Óriási kínálat

kollegáról van szó. Itt jegyzem meg, **feleségem – akivel hét éve hozott össze jó sorsom – önzetlenül segít, nemcsak lelkiekben, hanem a mindennapok során is. Akárcsak én, ő is szakács és a könyvelés, papírmunka, egyéb szervezői feladatok rá hárulnak és büszke vagyok arra, hogy a tanulóinkkal is kiemelten ő foglalkozik. És még valami: kreativitása, kísérletező képessége ételkínálatunknál és az egyes kitelepüléseknél karaktert ad konyháknak és rám is inspirálóan hat.**

Ha már a magánéletét érintettük legyünk teljesek, ugyanis házasságukkal két család egyesült, hét gyermek és két unoka ez a csodálatos közösség – a harmadik unokát most várják. Mivel a munkatársak is szóba kerültek, az oly sokszor emlegetett munkaerő problémára kanyarítjuk a szó fonalát:

– **A nyílt kommunikáció és az empátikus együttműködés jelenti az alapokat – bontja ki a témát Katalin. – Többen is hűségesekek maradtak, számos dolgozónk már húsz éve segíti munkánkat, de több olyan kollega is velünk maradt, aki tíz-tizenöt éve a Kelében vagy az Aranyfácánban dolgozik. Aki jó szakember, annak a szaktudását meg kell fizetni, de egy közösség akkor marad együtt, ha a részletekre is tudunk figyelni.** A vezetői „szereposztást” tekintve a munkatársak előtt tiszta a kép. **A nagyfőnök István, döntéseknél persze megbeszélünk mindent, én tanácsokat adok és amolyan segítő társként vagyok jelen a mindennapok folyamataiban. Úgy gondolom tényszerű is lehetek, ha néhány dolgozót külön is megemlítek. Virág Miklós mesterszakács, Molnár Margit szakács, Zászlósiné Szigeti Zsuzsanna mester felszolgáló, Szabó Zsolt szakács, Fehér István pincér, ez utóbbi kettő a Kelében jelent stabil pontot.**

Kötetlenül beszélgetünk tovább, téma van bőven. Kihagyhatatlan, hogy ne elemezzük, és ne közvetítsük az elkötelezett vendéglátós házaspár véleményét az oktatásról. Azt mondják, felelős szerep ez és arra is alkalom, hogy a különböző nem-

zedékek szakmához való közeledését, kötődését is lemérhetik, a gyakorlati képzés terepén. Ha nem is pontos az adat, de az **elmúlt tíz-tizenöt esztendőben 100-120 tanuló fordult meg itt. Kétségkívül nem mindenki van meg az elhivatottság csírája, de azt nyugodtan meg lehet fogalmazni pozitívumként, hogy minden évben vesznek fel újakat, akiket persze**



még saját képükre tovább képezik, fejlesztik. Többen nem azért mennek el, mert nem érzik jól magukat, hanem mert az **itt megtanultak birtokában tovább akarnak lépni.** Ez pedig István és Kata számára visszaigazolás, hogy így is segíthetik őket céljaikat elérésében.



Kisvárosi iparosi élet

Nem kell bizonyítanunk egy vendéglős, kereskedő, bármilyen iparos amolyan kirakat életet él minden kisvárosban. Most csak a vendéglátásról szólván, gondoljunk bele: a napi étkeztetés során szinte naponta találkoznak helyiekkel, törzsvendégekkel, de sok családi rendezvény lebonyolítása is a feladatuk. Városi ünnepeken kiteleplőnek, tehát mindig szem előtt vannak, de ez viszont is igaz lehet. Nyitottságuk révén őket is beavatják a vendégek személyes életük változásaiba, bánat, öröm, olyan ez mintegy hatalmas család. Iparosokról lévén szó István „egy olyan közösségről is beszélt lapunknak, amelyek arra példa, hogyan tud összekovácsolódní egy baráti kör, akik meghatározóan épp a szolgáltató ágazatban dolgoznak? Hosszú évek óta működtetnek egy Klubot, amelyről István így beszél:

Kezdetben ötvenet is elérte a létszámunk, most stabilan húszan alkotjuk a magot – mondja. – A Gábor Pál utcai bázisunkon baráti társaság vagyunk, itt beszéljük meg dolgainkat, benne a városét és a világét. Megtartjuk a születés és névnapokat, és ha valakinek segítség kell, abban is számíthatunk egymásra. Mindenki elfoglalt, de heti egy-kétszer találkozunk, viszont a péntek kőbevésetten fix nap! Zárt közösség, próbatételeknek kell megfelelni, a bízalom a legnagyobb összetartó erő, mindenkinek van saját kulcsa. Több civil közösség is működik Dunaföldváron, hogy hirtelen az éppen most két évtizedes alapítását ünneplő Szent Rókus Borlovagrendet említsem. Nekünk nincs saját borunk, szőlőnk, de együtt a barátságot, tisztességes iparos életet képviseljük.

Nem lenne teljes a kép Istvánról és Kataról, vendéglátós személyiségükről, ha a tervekről nem kérdeznénk. A mezőgazdaság szeretete, még az indulás időszakából szunnyadó formában maradt meg. István gondolkodásában. A sok munkásévek után pár esztendeje, **nem messze a Kele Étteremtől vásároltak egy ingatlant, ahol állatokat tartanak, a napi rohanó élet során aktívan pihennek.** De továbblépésként vendéglátós háttérüket szeretnék még stabilabbá tenni. **Terveznek létrehozni egy kis feldolgozót, hogy a saját termékeik kerüljenek a fazekakba és a kínáló asztalokra. Nagyon nagyot tekintetben nem akarnak lépni, de azért az is ott van a fejükben, hogy más vendéglátósokat is kiszolgáljanak ezekkel az exkluzív termékekkel. Végezetül meg egyezünk abban, hogy amikor ez a terv már a gyakorlattá válik, újra érdeklődünk tapasztalataikról.**

K. D. D.

Találkozó Csókakőn



TÓTH LÁSZLÓ NAPTÁRA TELEÍRVA

A KÖZÖSSÉGTEREMTÉS A LÉTELEME

ISMERŐS AZ ÉLETHELYZET, AMIKOR AZ EMBER NYUGDÍJBA MEGY. KÉSZÜL A PIHENÉSRE, HOSSZÚ ÉVTIZEDEK UTÁNI LAZÁBB ÉLETSZAKASZRA. A PSZICHOLOGUSOK AZT MONDJÁK, AZ A LEGJOBB, HA ZÖKKENŐMENTES ÁTMENETET TUDUNK MEGTEREMTENI. TÓTH LÁSZLÓ A SZEKSZÁRDI ALISCA BORLOVAGREND TAGJA, IGAZÁN NEM PANASZKODHAT: NAPTÁRA DECEMBERIG TELEÍRVA. . .

Vagy két esztendeje tervezzük ezt a beszélgetést, mert borlovagként – lévén a szerkesztő is ennek a mozgalomnak a tagja – se szeri, se száma a borrendi rendezvényeknek, szerte az országban. Ilyenkor mindig megöleljük egymást, a felvonuláson kezünkben zászlóval, majd a programok zárásaként oldott vacsorán kerülhetnek szóba aktualitások. A borok világáról, arról, **mennyire jó így összejönni alkalmanként** egy olyan országos civil mozgalom égiszén belül, amely közel ötezer „rendes” tagot számlál. Most azonban itt a pillanat, több időt szánhatunk egymásra. Miért ne vallanánk be: édesszájúak vagyunk mindketten, így a Dunaújváros, Dunaföldvár, Paks, Szekszárd tengelyének egyik olyan csomópontjában ülhetünk le egy csendes délelőttön, amit országos hírű cukrászának is nevezhetünk.



Együtt borrendi barátokkal



Ez a Tóthok találkozója, mert a **Tóth Cukrászda** igencsak népszerű hely. Azt terveztük, hogy nyugdíjba vonulásához időzítve, közelebről is olvasóink elé tárom egy olyan igencsak aktív, nemcsak a borlovagiságot hosszú évek óta átélő ember portrévázlatát, aki sok-sok rendezvényen képviseli a csodálatos szekszárdi borkultúrát:

– Örülök, hogy így látod! - Küldetésemnek is tartom, miközben alap hivatásomat, szakmámat tekintve félig-meddig „civil” vagyok – adja meg riportunk őszinte tónusát – Szekszárdiként eleve kapcsolódom a szőlő- és borkultúrához, szüleimnek, nagyszüleimnek, de még messzebb visszatekintve, dédszüleimnek is voltak szőlőterületei. Gyermekkori szüreteim kitörölhetetlenek, ünnepek voltak. Nekem jelenleg négyszáz négyszögöl szőlőm van, hogy „piciny” birtokosnak is mondhasam magamat... De a lényeg, hogy a szekszárdi borhoz és annak életem menetét számítva az elmúlt több, mint negyven évéből úgy tudtam bor közelben maradni, hogy civil foglalkozásomat tekintve ettől a világtól meglehetősen távoli

László Hajóson



Ez is csókakői emlék





munkát végeztem. **Dísznövénytermesztő szerettem volna lenni**, de egy sajátos kanyar nyomán mégis az útépítő technikumba kerültem, majd mindjárt a munka sűrűjébe érkezve, a Pécsi Közúti Építőipari Vállalathoz. Külön fejezetet érdemelne, milyen időszak volt ez! Belépéskor már művezetői beosztást kaptam, abban a periódusban felüljárók építésében vehettem tevékenyen részt, **1979-80-ban olyan megyei közúti aszfaltozási kiemelt fejlesztést éltem át**, amely számomra is emlékezetes. Összességében ez a terület jelentette az indulásomat és kibontakozásomat, átkerültem a **KPM Közúti Igazgatóságára**, szekszárdi központtal, annak forgalmi osztályára. Szélesítettem tudásomat, ismereteimet munka- és tűzvédelem területén és a **Közlekedéstudományi Egyesület megyei szervezetében is dolgozhattam**. Milyen érdekes! Az egykori tagból immáron a harmadik ciklusban töltöm be az egyesületnél az elnöki tiszteletet...

Nagyon távol vagyunk még a bortól, de nagyon is közel, hiszen mindez a **Szekszárdi Borvidék ölelésében**, vonzásában történt, mindig háttérrel jelentett László életében, de beavat egy olyan pillanatba, ami a további életét is jelentősen befolyásolta. Ama Közlekedéstudományi Egyesület tagjai között – elgondolkodón fedezte fel –, egyedül ő rendelkezik technikusai képesítéssel! Ez olyan hatással volt rá, hogy szakmája területén **előbb főiskolára ment**, ahol két szakon is

Nagykövet, akinél mindig van szekszárdi bor...

Kifejti, hogy élete folyamatos szervezésből, saját szakmáját tekintve a különböző fórumokon való jelenlétből és patriótaként a szekszárdi bor népszerűsítéséről szól. Pontosan tudja, mit jelent a személyes jelenléte! Mivel több közösség tagja is, sok helyre hívják, és ahova megy, a szekszárdi borászok üzeneteit is viszi palackokkal a kezében. Nemcsak mint lovag, hanem – ne csodálkozzunk! – az országos borbíráló képesítést is megszerezte – versenyeken is felelős véleményt mondhat a versenyborokról. Erről úgy vélekedik, hogy egyre jobb a hazai borvidékeken tevékenykedő kistermelők borai. Sokat képzik magukat, megértették az idők szavát.



Szekszárd zászlós követe

Örömmel fedezem fel ezt a pozitív folyamatot, mert összességében **a minőségi magyar bor fejlődéséről van szó**. Való igaz, számos helyre visszahívunk, mi több, ragaszkodnak ahhoz is, hogy vigyék szekszárdi borokat külön kóstolásra. Ilyen például

a **békéscsabai kolbász-fesztivál**, ahová jó szívvel megyek, mert őszinte szeretettel várnak. A magyar borrendi mozgalom sokat jelent számomra, mert ez is tágitja kapcsolat hálómat sok borlovag barátot szerezhetek, jó együtt lenni egy-egy országos rendezvényen. Amikor rendünk zászlaját fogom és felvonulok, minden túlzás nélkül „a Szek-



Bor-szépségkirálynőkkel



Jobbra Kovács Róbert MBOSZ-elnökkel

szárdi Borvidék szerény, 180 centiméteres hírvivőjének érzem magam. Tagja vagyok még a Szekszárdi Borászok Egyesületének és arra is időt szánok, meglehetősen zsúfolt programjaim sorában, hogy egy-egy exkluzív helyi borkóstolóra is elmenjek. Szekszárdon új nemzedékek nőttek fel, nagy borászok utódaiként. Jó megismereni a következő korosztályok gondolkodásmódját.

Azt gondolná az ember, hogy most, a nyugdíjazás startjánál, illetve azt követően több ideje marad felszabadultabb programokra, eseményekre, baráti találkozókra, de nem így van, mert alig lehet visszavenni valamit is a tempóból. Beavat terveibe is, szeretne eljutni egyebek mellett az eddigi külföldi útjai után **Portugáliába, Dél-Afrikába**, ugyanis a külföldi tapasztalatszerzés örökre nyomot hagyott benne, már húszéves korában! **A Rajna- parti Ruhr-vidékre került dolgozni**, hogy megismerje az ottani szőlő- és borkultúrát. Itt megismerhette, mennyi minden szellemiség, szaktudás, alkotóképesség, fizikai munka, marketing szemlélet és emberi kisugárzás kell ahhoz, hogy elkötelezett szakmai lelkiismerettel elkészített bor fogadtatása sikeres legyen.

Megegyezünk abban, hogy legközelebb- legyünk optimisták, pár esztendő múltán - egy borrendi rendezvényen folytatjuk ezt a diskurzust,,
 – Már a bornál tartunk, – mondja. – A szekszárdi borlovagrend kötelékébe nem olyan egyszerű bekerülni, bizonyítani kell a rátermettséget. A mozgalmon belül is egyedülálló, hogy esetemben tizenkét év várakozási idő után, **2016-ban avattak borlovaggá**. Ennek éppen nyolc esztendeje.

Sok lenne mindez, így sűrítve? Nyugodtan mondhatjuk, hogy ez messze nem az igazi sűrítőmánya Tóth László életének. Marad még figyelem, őszinte nyitottság sok minden másra is. **Mobil bankárként is megállta a helyét**, de mégis azt próbáljuk összefoglalni pályafutásáról, hogy „közutas” szakemberként tette a dolgát és teszi jelenleg is. Tolna és Fejér megyében – mivel 2010-ben „ráadásként” megszerezte a **műszaki egyetem szakmérnöki munkavédelmi szakán is a diplomáját** –, szakterületének képviselőjeként a **közúti dolgozók munkahelyi baleseteinek hivatásos szakértője**, s mint ilyen kisebb, nagyobb tragédiák átélője:

Megegyezünk abban, hogy legközelebb- legyünk optimisták, pár esztendő múltán - egy borrendi rendezvényen folytatjuk ezt a diskurzust,,
 Kiss Dezső Péter

LÁBATLAN „PLATÁNOS ERIKÁJA”...

AUTODIDAKTA VENDÉGLŐS – SZAKÁCSAITÓL IS TANUL – TÖBB MŰFAJÚ SZOLGÁLTATÁS – GYERMEKEI IS SZORGALMASAK

Mindenek előtt a család!

AZ AUTÓS, KÖZLEKEDVE A 10-ES SZÁMÚ FŐÚTON, IPARI ÖVEZETBE ÉRKEZIK LÁBATLAN HATÁRÁBAN. MŰLT ÉS JELEN TALÁLKOZIK ITT: CEMENTGYÁR, ÚJABB VÁLLALKOZÁSOK, MELLETTÜNK FOLYIK A DUNA, HA VALAKI PEDIG MEGÉHEZIK, MEGLÁTHAT EGY FELIRATOT: PLATÁN ÉTTEREM. MI MEGÁLLTUNK ÉS MEGISMERKEDTÜNK EGY SZORGALMAS, A VENDÉGLÁTÁST ZSIGERIBEN KÉPVISELŐ ÉS SZERETŐ VENDÉGLŐS ASSZONNYAL.

Ennek még előzménye van, ugyanis a riporter meghívást kapott a **lábatlani „Nyitott Pincék” hagyományos tavaszi vendéglátó programjára**, amelyről külön riportban számolunk be. Most azonban **Erikával** be-

szélgethetek – kevés szabad pillanatainak alig több, mint fél órájában –, arról, hogyan is lett ő a település „Platános Erikája”?

– Úgy, hogy Lábatlanhoz kötődöm, kerestem önmagam, amikor pályaválasz-

tásra került sor, de azt már előre elmondhatom, hogy **szülői háttérként működött vendéglátóhelyeket**, egészen pontosan megjelenve a műfajt, **kocsmákat** – mondja személyes háttéréről, mintegy beszélgetésünk nyitásként. – A keresésben, merre menjek tovább, belefért az is, hogy vállaltam úgynevezett **beugró munkákat**, nem másutt, mint a vendéglátás területén. A GYES mellett kellett a plusz bevételek, **három gyermeket neveltem**, akik immáron felnőtté váltak!

Őszinte, emberi sűrűség ez arról, miképpen keresi a boldogulását egy olyan nő, aki nem ijed meg a munkáktól, máris hozzáte-

hetjük, igen is vannak elképzelései a jövőről. Mert ezen a ponton, ahol most tartunk Erika történetében, nem lehetett megállni:

– A folytatást még mindig nem a vendéglátás jelentette, hiszen **Komáromban egy olyan ipari vállalatnál dolgozhattam, ahol megbecsültek, főnökeim is rám bíztak felelős feladatokat**, azt is mondhatom fontos, állomása ez az időszak élettemnek – szélesíti a róla kialakítandó képet – Aztán jött valami **sorsszerű fordulat**, barátnőm révén hírért vettük, hogy a mostani Platán Étterem korábbi tulajdonosai már nem tudták továbbvinni az üzletet, meghírdették, én pedig elhatároztam, hogy





fordítok az életemen: belevágok! Persze nem volt ez olyan egyszerű, hiszen nem rendelkeztem alaptőkével, annál inkább volt becsületesem. A tulajdonosok szemébe néztem és azt mondtam: **adjanak lehetőséget, a belépőt meghatározott időre visszafizetem.** Így is történt!

Hitt önmagában!

Itt meg kell állnunk egy pillanatra, mert két nagyon fontos emberi tényezővel szembesülhetünk. Jelentkezett egy bizonytalannak tűnő „jelölt”, szembesülniük kellett a tulajdonosoknak azzal, hogy sanszot adjanak neki. Találkozott a két nagyon is emberi gondolat: 2010-ben elindulhatott Balogh Erika azon az úton, amely tizennégy esztendő után most ott tart, hogy láthatóan, tényekkel bizonyíthatóan csatát nyert! Példája azért is sokak számára tanulságos, mert őszinte kitárulkozása során a faggatózó riportert beavatta akkori érzéseibe. Eszébe



nem jutott, hogy ebbe bele lehet bukni! Megsokszorozta erőit, képességeit, és – hihetetlen – már az első héten nyereséget termelt. Zsigereiből tudta, hogy akciókat kell meghirdetnie, a menüztetés ebben a térségen a szolgáltatás alapjait jelentheti és azt is világosan megfogalmazta önmagának: „gyorsan, finomat, nagy adagot adni a vendégnek. De ez még mindig kevés ahhoz, hogy a több lábón állás lehetőségét megteremtse önmagának. A házhöz szállítás kimaradhatatlan egy olyan vendéglő életéből, amely valóban komolyan gondolja a szolgáltató szerepét! Továbbvitte a lendülete és ne feledjük, ehhez még mindig kellett az érzelmi muníció! Őszinte kisugárzással kötődni ehhez a vendégkörhöz, amelyik sajátos módon több rétegű. Lábatlan és térsége, de ne feledjük, az átmenő forgalom, nagy lehetőség egy vendéglős számára arra, hogy újabb és újabb vendégeket tudjon megnyerni. Oda- vissza, „pavlovi” ösztön szerint megállni és jól enni...



Amikor erről beszélgetünk, nagyon logikus üzleti megközelítést vezet le. Az időtényező az átutazó számára azért fontos, mert siet tovább, éhét rövid idő alatt szeretné csillapítani. Ezért is csiszolta még szélesebbre kínálatát azzal, hogy **á' la carte kínálat mellett a gyors technológiával elkészített, igazán magyaros pizzák is ott legyenek a javaslatok között.** Ki ne felejtjük a sorból, ahogy fokozatosan csatát

lakoztam. Ez egy idő után már tarthatatlan volt, így **mostanra sikerült kialakítanom egy olyan közel tíz fős csapatot, akik fokozatosan kezdték megismerni stílusunkat,** vezetői igényeimet, de tisztában voltak azzal, hogy tudom: csakis közösen érhetünk el sikereket. Egy vendégkört kialakítani azt jelenti, hogy a régieket meg kell tartani, az újabbakat pedig azzal szembesíteni, hogy érdemes ide visszatérni. Örü-

nyert, egyre jobban igényelték szolgáltatásait. Esemény vendéglátás területén is bizonyít nap, mint nap! Akár **esküvők, születésnapok, más családi rendezvények,** számára ez a legtermészetesebb, hogy teljesíti a mindenkori kívánságokat.

– Biztosan kíváncsi arra, hogy miképpen sikerült kialakítani a csapatomat az elmúlt közel másfél évtized alatt? – fordít jó érzéssel beszélgetésünk menetén Erika. – **Sokáig egyedül voltam a pultban,** főztem, kiszolgáltam, beszerzéssel fog-

lók annak, hogy Lábatlan lakossága – beleértve a polgármesteri hivataltól kezdve a különböző vállalkozásokat – bizalmat szavazott a Platán stílusnak! Meggyőződésem, hogy **minden fronton helyt kell állnia egy vendéglősnek.** Ezért mind a mai napig folyamatosan beállok a konyhába, elsősorban az á' la carte ételeket elkészíteni, **de szakács kollegáimtól egy-egy új eljárást jó szívvel, őszinte nyitottsággal tanulok meg.** Most jut eszembe, mennyire fontos a menüztetésnél egy apró tényező!

Mi naponta pótoljuk a kiírt menüt, hogy még késő délután vagy este is tudjanak hazavinni meleg ételt családjuknak a környéken dolgozó, több műszakos munkások, családanyák...

Erika – még közelebről

Utaltunk arra, hogy immáron három felnőtté váló gyermeke szintén Lábatlan és térségében találta meg boldogulását. Pontosabban fogalmazva, egyikük még egyetemista Pécsen, művészet szakon, de nagyobbik fia és nagylánya a lábatlani szolgáltató szférában teljesíti küldetését. A település központjában található büfét Gábor fia viszi, Kitty lánya pedig egy élelmiszer üzletben teszi vállalkozóként dolgát. Így családja több szálon is kötődik a Lábatlan élhető életéhez. Visszatérve a napi menetéhez, az árurendelés, a különböző akciók megszervezése egyáltalán nem rutin feladat, mert véleménye szerint ebbe is kell vinni bizonyos kreativitást. Az üzlet bezárásáig jelen van, és azt mondja, ez az életforma jelenti számára az újabb és újabb töltekezés lehetőségét. Tervei között szerepel, hogy a vendégfogadó teret a közeljövőben korszerűsíti, óvatosan, de a kor vendégigényeinek megfelelően egészséges ételeket jelenít meg további kínálatában. Foglalkoztatja, miképpen lehetne megtalálni olyan, fiatalabb nemzedéket képviselő bizalmi munkatársat, aki akár folytatóként is képviselheti a „Platános stílust”. Ahogy megismertük Erikát, biztosak lehetünk abban, hogy ezt a tervét is megvalósítja. Minden idő és jó döntés kérdése. Bizzuk rá, megérzéseit többnyire visszaigazolódnak!

Mbé magazin



Országgyűlési képviselő – jobbra...



Kocintás



Zeneszó

NYITOTT LÁBATLAN – NYITOTT PINCÉKKEL

KÉT PINCÉHEZ EGY ZENEKAR – ELŐJEGYZIK A NAPTÁRBAN – AHOL JÓ KÓSTOLNI, BESZÉLGETNI, ÉNEKELNI

KÖZÖSSÉG

HŰSÉGES OLVASÓINK TALÁN EMLÉKEZNEK AZ EGY ÉVVEL EZELŐTT MEGJELENT RI-
PORTUNKRA, AMELYBEN LÁBATLAN EGYIK
BOROS KÖZÖSSÉGÉT MUTATTUK BE, KOVÁCS
ATTILA KALAUZOLÁSÁBAN, AKI A GERECSÉ
BORBARÁT KULTURÁLIS HAGYOMÁNYŐRZŐ
EGYESÜLET ELNÖKE. OLVASÓINK ELÉ TÁR-
HATTUK, MILYEN ÉRTÉKET JELENT EBBEN A
GYÖNYÖRŰ DUNA PARTI VÁROSBAN A PISZ-
KEI TELEPÜLÉSRÉSZEN KIALAKÍTOTT TÖBB,
MINT KÉTSZÁZ ÉVES KAMBEREKI PINCESOR.

Érdemes utalni arra, hogy 1950-től
Piszke községet összevonták, így hetven-
négy éve lábatlani történelemről beszé-
lünk e tekintetben is. Őszinte lelkesedés-
sel újságolta a riporternek Kovács Attila,
hogy érdemes lenne a minden év tava-
szán, május hónapban megrendezendő
következő Nyitott Pincék programjukról
külön riportot írni. Nos, a riporter itt van,
és fokozatosan kezd ráhangolódni a ven-
dégfogadó rendezvényre. **Mindennél
többet ér, hogy szájpropaganda nyo-
mán jönnek újak és újabbak és persze
már törzsvendégnek számító borked-
velők, mert a hangulat talán országosan
is egyedülálló. Nemcsak pincéik ajtajait,
hanem szívüket is kitarják a lábatlaniak
és valójában három napon át tartó boros
találkozóról van szó. Egyediségről beszél-
tünk és a jó borok és finom falatok mellett
a pincesoron ilyenkor késő délutántól
csaknem hajnalig élőzene szól!**

– Úgy alakítottuk rendezvényünk ka-
rakterét, hogy nem központi színpadot
állítottunk fel, hanem közvetlenül a pin-
cék mellett játszanak a meghívott zene-
karok, az ideai esztendőben két egymás-

sal szomszédos pincére jutott egy-egy
zenekar, összesen! – mondja előljáróban,
jó házigazda módjára kedvcsináló szán-
dékkal az egyesületi vezető, aki maga is
kiváló borokat készít, örömmel újságol-
ta, hogy pincéje előtti hordók pár nappal
ezelőtt kerültek helyükre, jó időzítéssel. –
Visszatérve a zenekarokra, kiváló harmo-
nika művésznk is van, egyik egyesületi
tagunknak a fia, aki maga is pincetulaj-
donos. De játszik itt trambura zenekar,
cigányzenész csapat, sokan hallgatják a
dzsessz bemutatókat, de említhetem a
citeraszót és nem utolsósorban a táti né-
met nemzetiségi férfi énekkarunkat is.
Fúvós zeneszóra vonul végig a vendég-
sereg, mazsorett-táncosok lendületes és
akrobatikus produkciójának felvezetésé-
ben.

No, de érdemes körbejárni a helyszínt
még mielőtt belefeledkeznénk a borok
kóstolásába és az alkalomra készített fi-
nomságok elfogyasztásába. A megnyitó
ünnepségre több meghívott vendég ér-
kezik, így Teller Péter polgármester kü-
lön is tisztelettel köszöntötte Erős Gábor
országgyűlési képviselőt, a Vinum Ister
Granum Regionis Borlovagrend alapító
nagy mestereit, Nyergesi Rezsőt, Pol-
hammer Lászlót, további hat borrendi
tagot, Nyikos Istvánt, aki jó harminc esz-
tendővel ezelőtt ötletgazdája, s egyben
megszervezője volt az országos Nyitott
Pincék program sorozatnak. A teljesség
kedvéért még hozzátehetjük: örömmel
fogadta el a meghívást a Budavári Szent
György Borrend alapító kancellárja, aki
„mellesleg” e sorok írója... A köszöntések
után, a felvonulást követően fokozatosan
alakulnak ki a kóstoló, szórakozó csoportok
az egyes pincék előtt. Vannak, akik



Teller Péter beszél



Köszönét

előre elkészített terv alapján kopogtatnak
kedvenc pincéik házigazdáinál, háziasz-
szonyainál, jobbra kedves, mosolygós
vendéglátó családoknál. A bor itt olyan
összekötő erő, ami ahhoz kínál minden
alkalommal emlékezetes élményt, hogy
jól kibeszélgethessék magukat az embe-
rek, érdeklődnek az előző évjárat borai-
ról, felszabadultan kóstolhatják a kitűnő
neszmélyi borokat. Már szinte a program
kezdetének első pillanatától hosszú so-
rokban érkeznek a Szeifert Pincéhez,
ahol Balázs és családja 2004-től számít
házigazdának, ugyanis az 1885-ben Knab
Jakab által épített pincét akkor vásárolták
meg, hogy azóta is életüket még fénye-
sebbé tegye ez az életforma.

– Az együttlét, a közös programok,
barátok oda-vissza vendégjárása arra al-
kalom, hogy a rohanó világból kiszakad-
junk és élvezzük a természet szépségeit,
gondolkodásunkban pedig közös, hogy



Sztergomi borlovagok



Együtt a Szeifert család





Trambulások

Pince előtti csevely

ápoljuk a hagyományokat, próbáljuk átadni a család ifjabb generációinak – fogalmaz az Esztergomban élő és dolgozó pincetulajdonos, aki hamarosan az egész családját is bemutatja. Feleségét és két gyermekét, na és anyósát, **Juliannát**, aki szintén nyitott egyéniség, szívesen mesél, hogy számára miért fontos a pizskei családi pince. – Szabolcs az édesapjától örökölte a szőlő és bor iránti érzületet, és amikor anyósként engem is megérintett ez a lokális érzés, tudtam **szívesen jövök ide mindig kikapcsolódni**, de még segíteni is. Sajnos férjemet már eltemettem, de ha tehetem most is gyakorta jövök ide, mert egy ilyen pince körül mindig van valami tennivaló. Nyugodtan mondhatom, **az életem része ez a pince!**

Alkonyat táján már jól hallani a zenei műfajok keveredését, ha pedig egy-egy zenekar közelében leül a vendég, stílusos, személyes előadásmódban részesülhet. Ahogy az ember be-bekukkant egy-egy helyszínre, mindenütt más érzés keríti hatalmába. A trambura zenére már lendülne is a láb, hogy táncra tegye teljesebbé az élményt. A dzsessz elvontabb műfaj,

gadásnak, borász végzettségű lánya, erdész fia és persze a felesége is. Az egyik asztalnál kérdeztük **Erős Gábor országgyűlési képviselőt**, milyen érzések, **gondolatok fogalmazódnak meg benne egy-egy ilyen igazán emberi találkozó alkalmával?** Érdemes tudni róla, hogy ismert **FIFA nemzetközi játékvezetőként bejárta a világot**, Esztergomban alpolgármesterként is tevékenykedett, időközi választás után pedig, 2022.től országgyűlési képviselőként **harminc település tartozik hozzá**. Örömmel megy minden olyan eseményre, ahol a helyiekkel találkozhat, akik őszinte megnyilatkozásai során újabb és újabb fontos információkkal szolgálnak. Ha nem vezet autót, akkor **a térségi borokat jó szívvel fogyasztja** és azt is elárulja lapunknak, hogy **saját pálinkát is készít rendszeresen**.



Borász leszek

zennyolc borász kínálta borát!

Megtudjuk, hogy **elsősorban fehér és rozé borokat készítenek errefelé**, borvidékre jellemzően vörösből kisebb a kínálat. De jó évszámú **Olaszrizlinget, Rajnai Rizlinget, Irsai Olivért, Királyleánykát, Szürkebarátot, Zengőt**, és a kínálat gazdagítása miatt **Kékfrankost és Merlot** is kaphattak a vendégek.

Ilyenkor – ahogy már jeleztük – a család apraja-nagyja besegít, jobbára egytálcák teszik teljessé a kulináris élvezetet, borkorcsolyák is jól harmonizálnak a fehérborokhoz. Érdemes nyomatékkal ismételtlen hangsúlyozni az esemény apropójából a lábatlani minőségi borkultúra gyakorlati megvalósítását. Az elnök elmondta, **nagy hagyománya van a borversenyek megrendezésének, minden év március hónapjának közepe táján**. Átlagba másfél száz tételt kell a felkért szakmai zsűri tagjainak kóstolni. Nyikos István is örömmel tesz eleget a felkéréseknek, ha csak teheti, minden évben eljön. Most a **Nyitott Pincék** lábatlani eseményéről „mint aki talán a legautentikusabb”, így vélekedik:

És már itt vagyunk Kovács Attila pincéjénél, ahová szintén sokan kopogtatnak be jó szóért és remek borokért.

– Nem lehet panaszra okunk az ide érdeklődést tekintve – fogalmazza meg első mondataiban házigazdái véleményét. – Sikert úgy kialakítani, hogy a belépéskor befizetett **5000 forint mellé kóstolópohár jár, így bárki**



Arcok

Kovács Attila

a borkóstolás közben különös gondolatok is cikáznak az ember agyában. Most a polgármester pincéjénél verünk tanyát, ő is kiváló házigazda, remek borokat kínál, az egész családja részese a vendégfo-

bármelyik pincébe kóstolhat bort, arról nem is beszélve, hogy készleteinket úgy alakítjuk, hogy nehogy kiapadjanak. Ez a nap arról szól, hogy mindenki jól érezze magát **Tizenöt pincében ti-**

Valóban egy országos mozgalomról van szó, ami nagyban fellendítette borvidékenként a térségi borturizmust – vélekedik. – **Az évek múltával folyamatosan átalakult a magyar borágazat, a nagy pincészetek mellett egyre nagyobb teret kapnak a kis családi pincészetek**. A személyesség, a helyben értékesítés már az életben maradás egyik lehetőségét kínálja a gazdáknak. Nem győzöm hangsúlyozni, hogy közösségteremtő szerepe is elvitathatatlan! A Gerecse Borbarát Kulturális Hagyományörző Egyesület igazi jó példája annak, hogy összefogással hogyan lehet szélesebb körben megismertetni egy-egy települést borok és a széles műfajú zene segítségével.

K-d.p.



A polgármester pincéjénél

Házigazda: Kovács Attila

KERTVENDÉGLŐK PESTEN ÉS BUDÁN

Budapest a kávéházak városa – hirdették több mint száz évvel ezelőtt a nálunk járt vendégek és gasztronómiai szakemberek. Buda és Pest vendéglátása azonban nemcsak kávéházairól, hanem hangulatos kiskorcsmáiról, nyári kertvendéglőről is ismert volt szerte a világon.

Ezek nélkül nincs nyári öröm, nincs nyári program, különösen romantikus párok számára, akiknek talán már dédanyáik és dédapáik is itt fogyasztották a fiatal libát uborkasalátával, eperbólot szerelemmel. A kiskorcsma mindig elsőrendű nevezetessége volt Budának és Pestnek, vadszőlővel felfuttatott, rácsos kerítését, zöld dézsából kivirító leánderéit a régi rajzok, fametszetek is őrzik. Mindegyiknek van valami különlegessége, házi specialitása: egyikben a halászlé ér el rekordot, másokban a pörkölt csirke: itt a bor, ott a cigány verhetetlen – s a leveles udvaron szállnak a régi melódiák, megteremtve azt az éjjelutáni hangulatot, amelytől még minden külföldi becsípett nálunk, ha egyszer rájött az ízére, mert Budapest az a város, amelynek atmoszférája van! Fenti sorokat a Budapesti Notesz című (1936) útikönyvben olvashatjuk – és mondhatunk – e mást, mint hogy mélységesen egyetértünk vele.

Az egyik legismertebb és legrégebbi



Szép Juhászné vendéglő a Budakeszi úton

egyike volt. A rántott és paprikás csirke, az idei liba és kacska, télen a saját nevelésű sertésekből készített házi disznótorosok, a házilag pácolt sonka és a különféle rétesek olyan vonzerőt jelentettek, hogy a vendégek évtizedekig visszatértek ezekre a különleges ízekre – írja Gundel Imre és Harmath Judit a „Vendéglátás emlékei” című (1982) könyvben a Balázs kínálatáról. A Zugliget is dicsekedhetett egy régi, jó hírű kerthelyiséggel, a Disznófővel. Az 1840-ben felépített vendéglőt népszerűsége okán 1857-ben kibővítették, közvet-

nagy választék, de amit adtak, az utánozhatatlan házikoszt volt: pörkölt tarhonyával, tokány, meleg csülök, vagy páros debreceni, télen meg a hét két napján friss, házi disznótoros. Na és a túrós csusza! Többen esküdtek rá, hogy itt készítették a legjobbat. Erre emlékszik a régi dal is:

*Jöjjön ki Óbudára, egy jó
túrós csuszára.*

*A kerthelységben sramli szól,
és ott lehet csak inni jól.*

*Az asztal tarka-barka
és rajta jó kadarka,
És már az első csók után,
meglátja, de jó lesz kint
Óbudán!*

A régi belváros kevés kerthelyiséggel büszkélkedhetett. Az egyik legismertebb, a Beleznay-kert a mai Rákóczi út és a Puskin utca sarkán állt. A kert és az egyemeletes kastélyt a Beleznay család kihalása után fogadósok bérelték, 1828-ban színháztermet alakítottak ki. 1831-ben szabadtéri aréna épült. A kertben többször megfordult Széchenyi István, Petőfi, Déryné és Jókai is. Itt játszott 1868-ban a kor két leghíresebb primása, Rácz Pali és Berkess Lajos. Az épületet 1891-ben lebontották. A Gránátos (ma Városház) utcában volt a Komlókert. Koncertkörútja idején itt járt az ifjú Johann Strauss, és Petőfi is gyakran látogatta barátaival. A Tisza Kálmán (ma II. János Pál pápa) téri Makkhetes magyaros konyhája mellett alacsony árai miatt is rendkívül népszerű volt. Az 1850-es években a rostélyos 20, egy adag töltött káposzta két töltelemmel és pecsenyével 16 krajcárba került.



A Székesfehérvári Pavilon a Városligetben a milleniumi kiállításra készült

kertvendéglő – a Budaórsi úton –, a Szép Juhászné már 1770-ben fogadott vendégeket. Csodálatos panorámája és kiváló konyhája több hírességet is odavonzott. Nyaranta állandó vendég volt Deák Ferenc, de Ferenc József és Bismarck is felkereste. A hűvösvölgyi Balázs Korcsma is állt már a 18. század végén: a család több egymást követő nemzedéke volt ezen a helyen vendéglős. Meleg ételt azonban csak az 1850-es évektől adtak és az igazi vendéglői szolgáltatásokat csupán a század 90-es éveiben vezették be, amikor a Hűvösvölgy már a kedvenc kirándulóhelyek

len közelében csónakázó tavat létesítettek. Gyakori vendég volt itt Vörösmarty Mihály, aki így emlékezik:

*Jókedvben teremté Isten
a Zugligetet,
Gond és bánat itt víg
Kacagásba derül.*

A századforduló leghíresebb óbudai vendéglőjét, Krúdy Gyula törzshelyét, a „Kéhlit” 1899-ben nyitották meg. A korcsmában a főzést Kéhl mama vezérletével a század elején kezdték meg. Nem volt



Alsó vendéglő a Margitszigeten

2500 ember tudott egyszerre leülni. A korabeli újságok azt írták, hogy ez a főváros legnagyobb és legdíszesebb helyisége. A Gundel mai épülete is a millenniumra készült 1894-ben, de ezen a helyen már az 1870-es években működött a híres Wampe-tics vendéglő. Az 1840-es években

ce Szálló titkára, később igazgatója lett. A Gundel mellett 1920-1927 között bérelte a Royal Szálló, majd 1927-től a Gellért Szálló éttermeit 1948-ig. A Gundel akkori kerthelyisége átnyúlt az állatkert területére, és a nyári operaelőadásokat fehér asztalok mellett lehetett végig nézni. A „Kertben” az árak még a harmincas években sem voltak megfizethetetlenek, bárki beülhetett szórakozni. Gundel Imre, Károly legkisebb fia Gasztronómiáról és Gundelekről című (1987) könyvében így emlékezik: A sörkertben olcsó árak voltak. Egy jéghideg, gazdag szénsavtartalmától szinte csípős, kellemesen kesernyés, szép szőke korsó sörre, ropogós sóskiflire, illatos borjúpörköltre

A Margit-sziget a mai napig kedvelt kiránduló és szórakozóhely. A 19. század közepén a Casino mai helyén három vendéglátóhely is működött. Kávézó, cukrászda, és az Alsó vendéglő, melynek teraszos, oszlopos helyiségét 1855-ben Ybl Miklós tervezte. A három egységben több mint négyezer ember fért el! 2017-ben – a vizes vébé idejére – megközelítőleg az eredeti tervek figyelembe vételével felújították. A Nagy – szállóval együtt 1873-ban nyílt meg a Felső Vendéglő. Teraszán nemzeti cigányzene szól, és 1925-től hírneves vendéglőse nem más, mint a New York kávéház bérlője, Tarján Vilmos volt.

A legismertebb és leglátogatottabb pesti vendéglők a Városligetbe költöttek. Az első Boráros János alpolgármester javaslatára már 1795-ben elkészült és egy 1845-ös útmutató már tekintélyes számú említ a Városliget minden részében. A millenniumi kiállításra (1896) készült a Székesfővárosi Pavilon, amelynek belső helyiségében és kertjében



A Balázs vendéglő a századfordulón (1909)

omnibusz vitte ki a városból ide az embereket. Törzsvendég volt itt Csók István, Csontos Gyula, Kisfaludy Stróbl Zsigmond és Rippl-Rónai József. Gundel Károly – mielőtt 1910-ben átvette az éttermet – az édesapja, Gundel János által bérelt István Főherceg Szállodában a napi bevásárlást intézte, majd a Tátralomniczi új Pala-

beült ide, friss levegőre, zenét hallgatva a Baka cselédszerelmével, a villamoskalauz, a kétkezi munkás is, persze ünneplőben. Apám egyszer azonnal elbocsátott egy pincért, amiért az primőr uborkasalátát ajánlott egy szerencsétlen csórónak. Többbe került, mint a húsétel, persze nem kellett megfizetnie. Olcsó „slágercikk” volt itt a velős csont és a virsli lében, meg a keménytojás pörköltzsafttal, néhány szem burgonyával – volt amikor ez utóbbiból háromszáz adag is elfogyott!

Gundel Károlynak tizenhárom gyereke mellett huszonhat unokája volt. Az „életreceptjét” tanítani kellene. Ezzel búcsúzzunk Buda és Pest régi vendéglátóhelyeitől: „Főzd meg puhára a kiválasztott médiumot (embert), s szeresd olyan forrón, ahogyan csak szeretni tudsz. Hámozd le és dobd el magadtól az önzésnek még a csíráját is. Fordítsd minden erődet és figyelmedet családod javára. Ne keresd az életnek más fűszerét, mint amit munkád és családod nyújt, és ne kívánd, hogy mindig neked legyen igazad. Mint köztanyag, legalkalmasabb a gyerek. Minél több, annál jobb. Az élet ízét, zamatát ők javítják...”

Horváth Dezső



A zugligeti Disznófő vendéglő



PAKS

TÖBB, MINT ATOMERŐMŰ!

JÓ BOR, JELLEGZETES DUNA-MENTI GASZTRONÓMIA,
MAKOVECZ HAGYATÉK – SÁRGÖDÖR-TÉR – A SILLER SIKERE

BESZÉLGETÉS SZABÓ PÉTER POLGÁRMESTERREL

PAKS – SOK-SOK ÉRTÉKE MELLETT – TAGJA A MAGYARORSZÁGI PINCEFALVAK SZÖVETSÉGÉNEK, EZZEL IS MEGERŐSÍTVE KIEMELKEDŐ BOROS ÉRTÉKEIT, HAGYOMÁNYAIT. AZ IDÉN XV. ALKALOMMAL MEGRENDEZETT ORSZÁGOS SILLER FESZTIVÁLT KÖVETŐEN ÁTFOGÓBB BESZÉLGETÉSRE KÉRTE FEL A MINŐSÉGI BOROK ÉTELEK ÉLETEK (MBÉ) – ASZTALI ÖRÖMÖK MAGAZIN SZABÓ PÉTER POLGÁRMESTERT:

- Paks a városlogóhoz kapcsolt szlogen szerint – az együttműködés városa – fogalmaz elöljáróban a városvezető. - Mindemellett a jövőbeli lehetőségeit tekintve a holnap városa is, hiszen a következő években megvalósuló Paks2 beruházás és az ezzel együtt zajló városfejlesztési törekvések is kedveznek annak, hogy a település felkerüljön hazánk turisztikai térképére.

- *Mi szükséges ahhoz, hogy ezen a bizonyos turisztikai térképen egyre vastagabb betűkkel rajzolódjon ki Paks városa?*

- A turizmusban a kiindulópont az, hogy Paks nevét szinte mindenki ismeri, azonban jelen pillanatban pusztán az atomerőművel azonosítja – tágitja tovább a gondolatot. - Vagyis egy gazdaságilag erős és Magyarország életében kiemelkedően fontos városként igen, azonban turisztikai célpontként ma még csak kevesen gondolnak Paksra. Pedig ha Szekszárd város szlogenje az, hogy *több mint jó bor*, akkor elmondhatjuk, hogy **Paks pedig több mint atomerőmű**. Az a skatulya, amelybe a fejlődés, az atomkor bezárta, mára kezd kinyílni, de sokat kell még tenni azért, hogy Paksot ne csupán az atomerőmű városaként emlegetsek az országban, világban, hanem **egy csodálatos történelmi múltra visszatekintő, értékekkel teli település képe jelenjen meg** mindenki előtt, ha Paksról esik szó. A paksi identitás elválaszthatatlan a város **Duna-menti mivoltától**. Régen a folyón több tucat vízimalom örölt gabonát és látta el a térséget, valamint az országot liszttel. Az utolsó működő malom **1960-ra ment tönkre, a molnár kultúra eltűnt a településről**. Ugyancsak eltűnt a település iparát korábban meghatározó konzervgyár és téglagyár is. **A Dunához köthető gasztronómiai hagyományokat viszont napjainkig őrzi a város**, a halászcárdában ma is ugyanazt a halászlévet készítik, amit a dunai halászok, akár száz évvel ezelőtt. Paks épített örökségének további meghatározó eleme az 1991-ben átadott **Szentlélek templom**. **Makovecz Imre tervezte**, aki három évig volt

főépítész Paksban, így itt hagyta keze nyomát, stílusjegyeit a városban.

- *Fordítsuk tekintetünket hirtelen a jövőre! Ezzel kapcsolatosan kíváncsiak vagyunk néhány beszédes tényre is...*

- A városvezetés hosszú évek óta sokat dolgozik azon, hogy minél élhetőbb, tisztább, energiahatékonyabb, okosabb és klímabarátabb város legyen a település. Nagy mérföldkő volt a **100%-ban kibocsátásmentes, elektromos buszüzemelés bevezetése városunkban**. Aki ellátogat hozzánk, rácsodálkozik a város zöldfelületeire, erre is kiemelt figyelmet fordít az önkormányzat. **Említhetjük az 1000 fát Paksra! elnevezéssel zajlott programot, a nagyszámú cserje és virágültetéseket**, valamint a Virágos Magyarország versenyben elért eddigi eredményeket, tavalyi országos első helyezésünket.

- *Városuk borkulturális és szőlészeti hagyatéka is országos figyelmet érdemel. A tények azt bizonyítják, hogy ennek megőrzését, továbbfejlesztését elkötelezetten képviselik a paksiak...*

- Az óváros látképének szerves része a **Sárgödör tér**, itt található a 19. században felépített borospincék és préházak - kanyarodik beszélgetésünk fonala a borra. - A borkultúrát és a szőlészetet Paksban a svábok terjesztették el, a 20. században a **Paksi Siller országos hírnévre tett szert**. A második világháborút követő termelőszövetkezeti gazdálkodás következtében a préházak többsége kiüresedett, a szőlészet is egyre jobban visszaszorult, az egykori dűlők többségén nagyüzemi mezőgazdasági termelés kezdődött el. A rendszerváltás után azonban valami elindult, **1999 óta a teret és a megmaradt pincéket az önkormányzat védelem alá vonta, a helyiségek egy részét felújították**, a tér megújult. 2001 óta a Sárgödör téri préháztulajdonosok egyesületi formában őrzik és viszik tovább a helyi borkultúrát. A hangulatos préházak között sétálva nem csak pincelátogatásra és borkos-



Energiatakarékos városi busz



Paksi üzenet

tolásra van lehetőség, de számos városi rendezvény helyszínéül is szolgál. A gazdák sikere, hogy nemcsak helyi, de immár Tolna vármegyei értékékként is nyilvántartják az itt termelt paksi sillerbort, sőt a siller brand-ra építve **évről évre megrendezik nyáron a városi rendezvényi szintre emelt Országos Sillerfesztivált és siller borversenyt**.

- *A városára büszke lokálpatrióta minden bizonnyal „kapásból” tud javasolni egy paksi bakancslistát az ide érkezőknek?*

- Ha csak címszavakban kellene paksi élménytúrát ajánlanom az ide látogatóknak, akkor biztosan javasolnám: kóstolják meg a paksi sillert egy **Sárgödör téri pincében**, egyenek egy forró halászlévet a **Duna parti halászcárdában**. Dunakömlőd felől érkezve időutazással felérő túra megnézni **Lussoniumot, a helyreállított római kori romkertet**. Deák Ferenc nyomában járva megtekinteni a **Deák-házban működő Paksi Városi Múzeum** kincseit: mamutfogat, bronz császárlábát, de a érdemes megnézni milyen belülről az **ország egyetlen atomerőműve**, vagy részt venni egy **fizika show-n az Atomenergetikai Múzeumban**. A látképért érdemes még felmenni a Gárdonyi-kilátóba is, és kár lenne kihagyni az organikus építészeti gyöngyszemét a Makovecz Imre által tervezett Szentlélek templomot.

- *Polgármesteri önvallomás:*

- Ha egy mondatban szeretnénk összesűriteni a város turisztikai vonzerejét, akkor egyik kiadványunkból idézve így fogalmazhatnánk meg: *„Tűzpiros és ízes halászlé, zamatos paksi bor, izgalmas sportesemények, gazdag kulturális programok, régi szűk kis utcácskák és új épületek építészeti összhangja, a modern technika diadalaként a város képéhez hozzátartozó atomerőmű és a mindezek örök háttéréül szolgáló Duna, a régi és az új csodás összeolvadása, mind megtalálható a mi városunkban, Paksban.”*



Hangulatképek a borversenyről



SZÍNEK JÁTÉKA EGY TITOKZATOS BOR

**A XV. ORSZÁGOS SILLER FESZTIVÁL UTÁN
95 BOR – KÖZEL 100 MINTA – 63 BORÁSZ – 40 BORBÍRÁLÓ**

LAPUNK ÉRDEKLŐDÉSÉRE AZ IDEI BORVERSENYRŐL DR. HANOL JÁNOS, A PAKS, SÁRGÖDÖR TÉRI PRÉSHÁZ TULAJDONOSOK EGYESÜLETÉNEK TITKÁRA ADOTT ÖSSZEFOGLALÓT:



Sillerek pohárban

- Az idei borversenyre határon innen és túl 95 sillerbort neveztek be, ez a közel száz borminta 21 településről érkezett, a nevező borászok száma 63 volt. A borokat 20 pontos bírálati rendszerben 6 préház bizottságban közel 40 borbíró bírálta el. A bíráló kört az ország minden részéből érkezett egyetemi tanárok, neves borászok, borlovagrendek képviselői, borszakírók alkotják. Az idei eredmények számokban: 17 arany, 37 ezüst, 29 bronz és 12 oklevél minősítés. A legjobb országos sillerért járó elismerést Tomolík János bölcskei borász kapta (Tomolík Pincészet, 2023. évi cabernet-kékfrankos siller cuvée), a legjobb paksi sillert pedig Kovács Mihály egyesületünk főpohárnoka (Kovács Borászat, 2023. évi paksi siller) készítette. Mindketten egy-egy a pincefalut ábrázoló Györffy József

festményt is kaptak ajándékba. A versenyben a legjobb eredményt elért érmes nedűket a közönség is megkóstolhatta. A színpadi programokat a Csengey Dénes Kulturális Központ szervezte, fellépett többek között a Siller Nótakör, Vetővirág népzenei együttes, a Medinai Tamburazenekar és az est fénypontjaként Oszvald Marika énekelt operett slágereket, végül szombaton éjfél után ért véget a rendezvény a retro discoval.



A Siller egyedisége...

A siller nem egy szőlőfajtára utal, siller szőlő nem létezik. A siller egy színtartomány, a rozénál sötétebb, a vörösbornál halványabb, élénkpiros bor. Több százéves múltja tekint vissza. Eredetileg vegyesen szüretelték, egy puttonyba rakva a kék és a fehér fürtöket, ezt hívták klasszikusan paksi sillernek. A mai bortörvény ezt a megoldást tiltja, kivéve ahol hagyomány: siller bor hivatalosan már csak kékszőlőből készíthető, ezért ízében a fehérbor zamata már nem található meg, és a mai siller a régiéknél sötétebbek. A rozé bornál tovább áztatják a héjon, ezért abból több szín- és cserzőanyag oldódik ki. A rozéborok és a siller legfőbb különbsége, hogy utóbbiak valamennyi ideig együtt erjednek a törkölyvel, így kapják meg a vörösborkóra hasonlító, ám azokénál lényegesen lágyabb ízüket. A siller bor magyar és német sajátosság. Magyarországon ennél fogva leginkább a sváb területeken népszerű. Hazánkban a legfontosabb szőlőfajta, amelyből siller bort készítenek: a kadarka és a kékfrankos. (wikipedia)



Az országos kisugárási borverseny további jellegzetességeiről, a házigazdák őszinte vendéglátó kultúrájáról előbb Lebel Ferenc alpolgármester, a Paks, Sárgödör téri Préház Tulajdonosok Egyesületének elnöke a következőket mondta:



Sillerek sorban

- Egyesületünk az egyik legaktívabb helyi civil szervezet, mely a Sárgödör tér szépségének megőrzésén és a paksi borok jó híren munkálkodik. Gondos gazda módjára szívünkön viseljük a tér sorsát, gondozott környezetét. A Sárgödör tér nevét a pincék építésekor kitermelt löszös anyagról, a „sárga földről” kapta. Paks építészeti örökségének egyik ékköve ez a kis pincefalu a város közepén, mely felülről nézve két szilvamága alakú, szorosan egymás mellé épített préházorból kapcsolódik össze.

- A kiemelt szakmai érdeklődésre, a fesztivál „nagykorúságára” vonatkozóan beszédes adalékokkal szolgált Somkert Zoltán egyesületi alelnök, aki idén vette át a főszervezői stafétát Polgár Zoltán korábbi alelnöktől, a fesztivál ötletgazdájától:

- A pénteki ünnepi megnyitón hagyományosan ízletes sült halas reggelivel fogadtuk a borbírókat a Sárgödör téri rendezvénysátorban. Az ünnepélyes megnyitón hívó szóra a zászlóvivők bevonultak és elhelyezték a nagy rendezvénysátor színpadán a paksi szőlészek és borászok zászlaját. A Himnusz, majd a városvezetői, egyesületi köszöntők után a neves borbírókat egyesével bemutattuk és megkapták bizottsági beosztásukat. A rendezvény szakmai fővédnöke Nyitrai dr. Sárdy Diána, a Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem Szőlészeti és Borászati Intézetének igazgatója volt, aki egyéb programja miatt nem tudott eljönni, ezért a nyitóbeszéd után dr. Pásti György nyugalmazott egyetemi docens, volt borászati tanszékvezető adott szakmai iránymutatást a borbíróknak. A bírálat idejére visszavonultak a kijelölt préházakba. A préház-bizottságok borbíráinak munkáját az Egyesület aktivistái titkárként, töltögetőként és házigazdaként segítették. A csúcspont a bírálat végén a hat bizottság legjobb sillereiből szétlövésrel állapították meg.

MBÉ tudósítás

Mögötte a Duna

PAKSI HALÁSZCSÁRDÁS ÉS A DUNA

**VOLF JÓZSEF „ÁTSZERELTE” ÉLETÉT – PAPIRON NYUGDÍJAS –
IPAROSKÉNT AZ IPAROSSÁGÉRT**

KIS ÁTHALLÁSSAL HEMINGWAY 1952-BEN KIADOTT, NOBEL DÍJAT KIÉRDEMLŐ KÖNYVE, „AZ ÖREG HALÁSZ ÉS A TENGER” LEGFŐBB ÜZENETE JUT ESZEMBE. ARRÓL, HOGY AZ EMBER ELPUZTÍTHATÓ, DE LEGYŐZHETETLEN. . .



Kedvenc magazinjával

A könyv megjelenését követő **negyedik esztendőben született meg Pakson Volf József**, akit most vendéglósként mutatok be, villanóképet adva arról a közel ötven esztendőről, amit értékteremtőként a maga mögött tudhat. Küzdelem? Duna parti kisgyermekként a mezőgazdasági munkákból élő szülei nem fizettek meg úszómesztert, már **hatéves korában szinte magától megtanult úszni**. Olyannyira, hogy rá hat esztendőre felcseperedő kiskamaszként átúsza a Dunát. Ösztöneiben cselekvésre, előbbre jutásra született.

Talán az év legforróbb napjának délelőttjén érkeztem a **Paksi Halászcárdába**, hogy a teraszon ülve elbeszéljünk. Nostalgiazzunk? A magam részéről azért indítok így, mert zsrnalisztaként a **80-as 90-es években** sokat jártunk különböző országos napi, hetilapoktól vidékre (manapság ez már nem divat, én azért konokul hiszek a személyességbe). **Kialakultak különböző étkes támaszpontok, ahol szinte „kötelező” volt megállni**. Ezek között jó szívvel említtem a két paksi halászcárdát, a kömlődít és a városit. . .

– Mielőtt azonban a vendéglősi, halászcárdás életszakaszomat taglalnánk **az indulás más irányt mutatott** – veszi át szinte kérdés nélkül a szót József. – Szüleim nem akarták, hogy a testvéremmel ezt a nehéz életformát, munkát vigyük tovább, így **villanszerelőnek tanultam Szekszárdon**. Nem gondoltam, hogy ez a műszaki ismeret, érdeklődés majd egyszer jól jön, amikor vendéglőket irányítok, vezetek, fejleszték. Mindenesetre **a nyolcvanas évek elejétől már önálló vállalkozóként, a „Gebin” keretei között kerestem a kenyeremet**. Tíz év alatt fokozatosan alakítottam ki megbízói körömet. De nemcsak a politika, hanem **vele a gazdaság is továbbpörgött**, ez a partneri kör fokozatosan elapadt, négy fős vállalkozásom továbbvitelére nem volt lehetőség. Két gyermekünk született és **új irányokat kellett találnunk!**

– Igen, a kiváló villanszerelőből egyszer csak – kereskedő szakmával rendelkező felesége segítségével, aki akkoriban egy ABC-ben üzletvezetőként dolgozott – a vendéglátó területre igazltak

át: amolyan áthidaló megoldásként előbb büfét, fagyfaltozót nyitottak (ez utóbbit nagy figyelemmel és részletességgel tanulmányozta, különböző cukrász szakembereket felkeresve, most is említi a miskolci **cukrást, Kiss Gergelyt**).

Ez volt a **belépő a vendéglátás világába!** – mosolyodik el. – Feleségem szakmai ismeretei mellett rám a számvitel, a tervezés, beszerzés, logisztika várt. Hiszen villanszerelő vállalkozóként már nap mint nap foglalkoznom kellett. Eredeti szakmámra figyelemmel, finom áttétellel azt is mondhatom: **kezdtem „átszerelni” életünket**. Kezdet kialakulni egy olyan vendégkör, akik hidegtalakat kértek a büfénktől, majd már lakodalmakat, más rendezvényeket is szerveztünk, mi több – talán ez hihetetlenül hangzik – **egyszer ezer fős kitelepülést bonyolítottunk le**.

A legendás kömlődi...

A szövetkezeti tulajdonú kömlődi halászcárdához üzemeltetőként jutott hozzá. De következtek itt fényes évek is! Lerobbant állapotban vette át, sikerült fokozatosan kialakítani a gépi és személyzeti hátteret, halászcárdaként megtalálta a saját karakterét és jöttek a vendégek az ország minden részéről. Közben elreppent az idő és vihar támadt a Duna-partján! Megépült az M6-os autópálya és bizony még a leghűségesebb törzsvendégek is kezdtek elmaradozni, mert milyen az ember, sietve már nem keres kitérőket, még hacsak pár kilométerrel is van szó. Elárulja, hogy kömlődi korszakában, de már annak a vége felé járva, a tulajdonosnak ajánlatot tett megvételre. Az összeg horrosztikus volt, Volf József pedig – sváb gyökerekkel – nem áll hadilábon a számokkal. . .

Nagyon sommásan jutottunk el 2007-ig. **Előtte Pakson** - szintén üzemeltetési formában – **működtette a Halászcárdát**. Ez jelentette a **fő menekülési irányt a vihar után**.



Társégi borok



Hölgykollégákkal Volf József



Krausz Mónika



Bájos mosoly

– Két üzletet amúgy sem könnyű működtetni, de a körülmények eldöntötték, a **Paksi Halászcserda lesz a mi pályánk** – fordítja beszélgetésünket a tizenhét éve tartó időszakra. – Szinte csak akkori nyugdíjasok nem jöttek át ide, így a **személyzet nagyon fontos átmenetet jelentett.** Mondanom sem kell: itt is nagy léptékű fejlesztéseket kellett megvalósítanunk! Gépészet, konyhatechnika, az egész üzlet vizuális összképe és a halászcserda stílusunk további csiszolása következett. Ama „átszerelő” hadműveletem során **egyszer csak azt vettem észre, most fordultunk rá a vendéglői pályára.** Ez további felelősségemet is növelte, mert a jól prosperáló, fejlődő, országos hírű ipari városban **egy látogatott vendéglő szülővárosomat is minősíti, névjegy üzenetet közvetít a vendégszeretetről** Kialakult az is, hogy korábban kömlődi halászcserdába meghatározóan átutazók tértek be, ebből egy bizonyos százalék most is visszatérő, vagy éppenséggel felfedező vendég. A városiak pedig a másik felét jelentik vendégkörünknek. **A vendéglői gondolkodásmód a mindig adódó újabb és újabb fordulatokra adott megoldásokat is jelenti.**

Néhány példa. Ha körbenéz, és látja a felszolgálókat, csupa hölgyet, meghatározóan fiatal arcokat lát. **Pakson nagyon nehéz férfi felszolgálót találni,** a mi csapatunkkal ezt a problémát hidaltuk át. Amúgy sem jellemző rám a hirtelen felindultság, ritkán emelem fel a hangom, az erős „gyengébb” nimmel pedig amúgy sem szabad modortalannak lenni. Ők nagyon is tudják, **inkább kérni szoktam,** ha pedig netán nem teljesítik, azzal is tisztában vannak, ezeket a konfliktusokat belül gyűröm le. Azt tapasztalom, **nagyon jól megértjük egymást.** Hosszú évekbe, évtizedekbe mérhető, hogy kikkel sikerül együtt működtetni a Paksi Halászcserdát, nem teljes a névsor, említhetem **Krausz Mónika** mesterszakácsot, férfiként mutatóban **Szabó Attila** szakácsot, **Bence Bernadettet, Vida Bernadettet, Wahl Anitát,** felszolgálóinkat. Bár mindennap jelen vagyok, de van egy **kiváló képességekkel rendelkező helyettesem, Nagy Dóra,** aki a rendelésekkel, a kollégákkal is elkötelezetten foglalkozik. Kialakítottam egy élet, ha úgy tetszik napi ritmust. Ha itthon vagyok, **minden este én zárok.** Jelenlegi fizikális, mentális állapotomat tekintve – bár papíron négy éve nyugdíjas vagyok – **nem teher a munka számomra.** Miért ne vallanám be: élvezem is.

Így még jobb küzdeni, ebben a megszokottnál is küzdelmesebb világban. Ehhez persze olyan családi háttér kell, amit a felesége biztosít, aki mindvégig mindenben a társa volt. Jelenleg inkább az esküvőkkel, kiemeltebb rendezvényekkel foglalkozik, és ami talán a legfontosabb: négy unoka nagymamája! A családi háttérről szólva megjegyzi riportalanyunk, ahogy növekedtek a mára már felnőtt gyermekeik szünidők



Jellegzetes cserda-ételek



alkalmával **besegítettek, tudták, hogy csakis munkáért jár fizetség.** A vendéglátós szakmát azonban – elsősorban édesapjuk nyomatékos javaslatára – **nem viszik élethivatásszerűen tovább.** Fiúk **jogász** lett, Budapesten él két kisebb unokával, feleségével, lányuk pedig itt Pakson **környezetmérnök,** két nagyobb unokával. Férjével alkotnak szép családot.

– Három alapértéket említenék, miben látom a siker zálogát – veszi át ismét a szót József, aki 2015-ben a VOSZ megyei szervezetének javaslatára **átvehette az országos Év Vállalkozója** címet. – **Kemény munka, alázatosság, a minőség feltétlen képviselője.** Mindjárt hozzáteszem azonban, hogy a **nyersanyag, alapanyag a lelke ennek a műfajnak is,** így sikerült kialakítanom **Szabó József haltenyésztővel** a folya-

matos minőség biztosítását! Folyókból nem lehet már külön halat beszerezni, az az időszak elmúlt, amikor dunai halászsoktól vásároltunk árut. Mivel meglehetősen **nehéz hozzájutni szürke harcsához,** halas partnerem megbízhatóan ebben is segít. Egy időben – nagyon családi alapon – magam is vettem paprikát, megtörtem, öröltem, de ez már a mostani nagyságrendnél hiábavaló igyekezet lenne. **Sükösdről kapjuk Szabados Árpád őstermelőtől az igazi magyar minőségi paprikát.** A látogatottság ritmusa is kialakult üzletünkben. Tavasz után **legfőbb szezon július-augusztus,** Alkotmányunk ünnepéig, őszezdettel, november elején csendes szakasz, aztán **Karácsonyig bezárólag nagy menet.** December 24-én mindig kinyitunk, nem túlzás: majdnem a **Dunáig ér a sor!** Nemcsak a helyiek viszik, hanem Budapestről és más városokból idetelefonálnak, érte jönnek, nem is kis tételekért.

Már csak címszavakban tudunk további fontos dolgokról beszélni! Arról, ahogy az unokák fokozatosan felcseperednek, **feleségével szeretnének megszervezni nagyszülői kirándulásokat, utazásokat.** Megmutatni az országot a gyerekeknek! De fontos az is, hogy részei egy szűkebb baráti társaságnak, havonta közösen vacsoráznak, a covid előtti időszakig síelni is jártak. Alkalmanként elutaznak egy, maximum két hétre pihenni, de jó szívvel jönnek haza. A térségi borokat – szekszárdit, tolnait – kínálja, említi a **Sárosdi, Fritz, Prantner Pincészetet és a bölcseki Tomolik Borászatot.** Jólesően azzal zárhatjuk ezt a találkozást, hogy Volf József felfogása, gondolkodásmódja a „**tisztos iparos**” értékeket **képviseli Pakson.** Elnökségi tagja a **Paksi Iparosok és Vállalkozók Körének.** Egymást segítik, átbeszélnek a mindennapi gazdasági folyamatokat, és ami a legfontosabb: nem irigykednek egymásra. Békességet, boldogulást akarnak az esztelen háborús fenyegetettség rémében. Az ember elpusztítható, de nem legyőzhető...

K.D.P.

VENDÉGMARASZTALÓ MEGOLDÁSOK



A Szent Márton Borrend tisztelgése

A BOGÁCSI POLGÁRMESTER ASSZONY NEGYEDIK CIKLUSA – JUBILÁLÓ BÜKKALJAI BORFESZTIVÁL – FEJLESZTÉSEK – JÓ ARÁNYÉRZÉKKEL

VÉLETLENK NINCSENEK, DE AZ ESEMÉNYEK SZERENCÉS ÖSSZEJÁTSZÁSA IS SZÜKSÉGES AHHOZ, HOGY EGY SZÉPEN PROSPERÁLÓ BÜKKI TELEPÜLÉS POLGÁRMESTERE EGYMÁS UTÁN NEGYEDIK CIKLUSÁT KEZDHESSÉ MEG IDÉN, OKTÓBER ELSEJÉTŐL. A XXX. BÜKKALJAI BORFESZTIVÁL IDEI HÍVATÁLOS MEGNYITÓJA UTÁN BESZÉLGETTÜNK CSEDESZNÉ FARKAS EDITTEL: MI MINDEN SZÜKSÉGES A BIZALOMHOZ.

– A fesztiválhoz kapcsolódó borverseny megnyitóján maga is beszédet mondott, egyben pedig köszöntötte a térség országgyűlési képviselőjét, Tállai Andrást, az egybegyűlt vendégeket, borászokat és a neves szakemberekből álló zsűri tagjait./ Elnöki tisztet Dr Kállay Miklós, a Magyar Bor Akadémia volt elnöke örömmel vállalta. / A Minőségi Borok Ételek (MBÉ) - asztali örömeim magazin elsőik között kérdezhettem: milyen motivációk segítettek abban, hogy a közszolgálatot újra és újra vállalja?

– Nagy hirtelen csak címszavakban tudom elmondani a másfél évtizedet, illetve az azt megelőző évek velem kapcsolatos történéseit – mondja őszinte nyitottsággal. – Húsz éves tanári pálya után megszűnt az iskola, ahol dolgoztam, keresnem kellett a további utamat! Mindig szerettem tanulni, így sikerült letennem a tanári diploma mellett a közoktatás vezetői szakvizsgát és a Miskolci Egyetemen megszereztem a terület- és településfejlesztési szakértői diplomát is. Kezdeztem tehát új korszakot, így a közoktatás területén helyezkedtem el, ahol számos projekt kidolgozásánál – a kistérségi társulásoknál például polgármesterekkel – kerültem napi kapcsolatba. Bogácsi születésűként mindig is megvolt bennem a motiváció, hogy településemért képességeim, lehetőségeim birtokában, hasznosan cselekedhessek. Emlékszem, megfogalmaztam ezekben az időkben talán mindezeket összesűrítő álmomat: megvalósítani egy olyan kerékpárút projektet, amely a Tisza

tótól a Bükkig, Mezőkövesdet és Bükkzsércet is érintve egyszer megvalósul. S íme, most ott tartunk, hogy Mezőkövesd és Bükkzsérc között megépült a kerékpárút, sőt egy másik, a Miskolcot Egerrel összekötő kerékpárút jó része is elkészült.

– A XXX. Bükkaljai Borfesztivál egyfajta esszenciája a bogácsi vendégfogadó kultúra mindennapjainak, úgyszólván fogalmazhatunk: az elért eredményeknek...

– Mielőtt további konkrétumokat említenék, személyes példám is említeném! – kezdi válaszáat kérdésünkre. – Nekem is fontos volt tevőlegesen az életem egy szakaszában a szőlőművelés és borkészítés, beleértve az értékesítést is. Férjemmel autodidakta módon megélt tapasztalataink vannak arról, mekkora munkát jelent évről-évre újabb és újabb jó borokat készíteni! Életünk ezen szakaszát lezártuk, két felnőtt gyerekünknél nem a borász szakmát választotta, én pedig – megtalálva az önkifejezés másik formáját – településvezetőként tehetek Bogácsért. A Bükkaljai Borverseny fesztivál jellege egyre jobban erősödött az elmúlt tíz év sorsán, ami mögött a tudatosság is említhető. Egy rendezvény csakis akkor lehet vonzó és sikeres, ha egyszerre több műfajban kínálunk programokat. Ebbe éppúgy belefér a szórakoztatás, széles zenei paletta, kultúra, gasztronómia, hogy mindezek hatására nagyobb legyen a látogatottság. Ha pedig ez újabb és újabb vendégeket vonz a fesztivál hetében Bogácsra, borászaink számára is

megnöveljük az értékesítés lehetőségét! Azt is mondhatom, átfogó településvezetői szemléletet sikerült meghonosítani testületünknek. A vendégmarasztaló megoldásokat nemcsak keresni, hanem meg is kell találni.

– Ha már a borról beszéltünk, ez az igyekezet minden bizonnyal a bogácsi fürdő-kultúra kiszélesítésére, megismertetésére is érvényes.

– Jól látja, hiszen nagy értéket kaptunk azzal, hogy 1955-ben olajat keresve gyógyvizet találtak itt, ezzel pedig jó értelemben véve lehetőséget kaptunk a turizmusra. Ennek bizony már történelme van, a fejlesztéseket illetően pedig több szakaszról is beszélhetünk. Ha csak az elmúlt tizenöt évet veszem számba, térségünkben óriási kínálat alakult ki fürdőhelyeket illetően. Ötven kilométeres körzetben hat fürdő is említhetnék, külön-külön is népszerűek, de ebben a mézónyban kell helytállnia Bogácsnak! Manapság a bogácsi fürdő gazdaságosságának forrása – a gyógyító vízkincs mellett – a kapcsolódó fejlesztésekhez köthető. Ilyen a szálláshely adottság, amit jelentősen sikerült növelnünk, annak érdekében, hogy ne csak egy napos fürdőzésre jöjjenek hozzánk, hanem

több időt is itt töltsenek. Ezzel együtt a szezonálisitást is tágitottuk, őszre, télre és tavaszra azzal, hogy megépült a fedett fürdő, a hozzákapcsolódó gyógyászat tökéletesen kiegészíti egymást. De nagyon fontosnak tartom, hogy e tekintetben sem kergessünk megvalósíthatatlan álmokat, Mezőkövesden reuma kórház működik, tisztában kell lennünk adottságainkkal, milyen létszámú fürdőző vendégkört tudunk minőségi módon kiszolgálni. Ez a nyári főszezonban három-négyezer vendég egy-egy hétvégén, de itt is óvatosan, egyben pedig hatékonyan lépkedünk. A napokban egyeztetünk a fürdőt vezető igazgató kollégával, hogy csakis úgy tudunk mértéktartóan több vendéget fogadni, ha meglévő területeinket tesszük alkalmassá, illetve újabbakat vásárolunk. Több pályázati lehetőség is adódik, olyanok, amelyek már a következő ciklusra is átnyúlnak. Ezek között említem a „Vízivár” programunkat, vagy az energetikai pályázatunkat. A takarékosághoz tisztában kell lennünk erőforrásainkkal. A termálvizet használjuk az önkormányzati szálláshelyeink fűtéséhez, de szintén hasznossá tudjuk tenni a meglévő termál hőt intézményeink fűtéséhez is. Egy szó, mint száz, a következő öt esztendőre is előttünk sorakoznak már megalapozott vagy a következő időszakokban kiérlelhető fejlesztési tervek.

MBÉ magazin

Fotó: Jankó Gergely



Borlovagi szavak



Tánc



Polgármesteri köszöntő



Tállai András üdvözlője

PROGRAMAJÁNLÓ

**Bogács, ahol nem csak
a fürdőzés élmény**

2024



Bogács

2024. július 20.

Fürdőfesztivál

Bogácsi +Gyógy- és
Strandfürdő

Fellépő: Hooligans, Felméri
Péter

2024. július 26-28.

**Kaktusz- és pozsgás növények,
valamint ásványok kiállítása és vására**
Közösségi Ház

2024. augusztus 17-20.

Nyárvégi programok
Rendezvénypark

Fellépők: Charlie élő koncert, Josh és Betti,
Náksi Attila, Sterbinszky x MYNEA
Tűzijáték

2024. augusztus 31.

Halra fel! Horgásztalálkozó
Szoros- völgyi víztározó

2024. szeptember 21.

Szüreti Mulatság
Rendezvénypark

2024. szeptember 28.

Szent Mihály napi közös csurdítás
Rendezvénypark

2024. október 19.


Tárcsás Ételek Fesztiválja
Rendezvénypark



2024. november 9-10.

Márton napi vigasságok, Búcsú
Rendezvénypark



TOVÁBBI INFORMÁCIÓ:

 bogacsofficial

 +36-49/534-011  www.bogacs.hu



Bogács

A programváltoztatás jogát fenntartjuk!



EURÓPAI BORLOVAGOK MAGYARORSZÁGI RENDJE DEBRECENI LOVAGI SZÉK



III. GASZTRONÓMIAI TALÁLKOZÓ HOSSZÚPÁLYIBAN MAGYAROS ÉTELEK – SZÓRAKOZTATÓ, LÁTVÁNYOS PROGRAMOKKAL „KÖRÍTVE” – BÉKÉSCSABAI BAJNOKOK

AZ EURÓPAI BORLOVAGOK MAGYARORSZÁGI RENDJE DEBRECENI LOVAGI SZÉKE IMMÁRON HARMADIK ALKALOMMAL RENDEZTE MEG GASZTRONÓMIAI TALÁLKOZÓJÁT, FŐZŐVERSENYÉT 2024. JÚNIUS 15.-ÁN A HOSSZÚPÁLYI BORMÚZEUM TERÜLETÉN. AZ OLDOTT TALÁLKOZÓ HÁZIGAZDÁJA –KITŰNŐ KÖRÜLMÉNYEKET BIZTOSÍTVA– EZÜTTAL IS A TELEPÜLÉS ÖNKORMÁNYZATA VOLT, ÉLÉN AZ ÚJBAB ÖTÉVRE POLGÁRMESTERNEK MEGVÁLASZTOTT ZARA ANDRÁSSAL!

A Főzőversenyre hét csapat nevezett, három Lovagi Szék képviselésében. Előzetesen is sikeresnek ígérkezett a találkozó, így a megjelentek nagy száma – közel 70 fő – illetve a gyönyörű időjárás is hozzájárult ahhoz, hogy mindenki jól érezze magát.

A rendezvény hagyományosan a Lovagrend közös koccintásával került megnyitásra. A csapatok ezt követően hozzáfogtak a nemes versengéshez. Ínycsiklandó illatok terjedtek, finom italok kerültek pohárba, a megjelentek jókedvű beszélgetésekbe kezdtek.

Kis idő elteltével „meglepetésként” a helyi csikósok „vágattak” be a rendezvény területére. Ostor csattogás és a lovak patáinak kopogása vontta magára a felnőttek és gyerekek tekintetét. Hogy fokozódjon a hangulat, a Nyíregyházáról érkezett citera zenekar zenélt, énekhang töltötte be a teret.

Közben megérkezett egy lovas fogat is és a csikósok műsora után az érdeklődőket kocsikázásra invitálta az Olga kertbe. Ezen kívül a szervezők ugráló várral és lufi hajtogatással kedveskedtek a megjelent gyerekeknek és felnőtteknek.

Ezt követően a pártatlan zsűri (vendéglátós szakemberek és a helyi alpolgármester voltak tagjai) árgus szemekkel járta körbe a főző csapatokat. Megszemlélte a készülő ételeket, kérdezett, jegyzetelt beszélgetett a csapatokkal.

Gyorsan telt az idő és a meghatározott időpontban a csapatok a zsűri elé vitték elkészült ételeiket. Nem volt könnyű dolga a zsűrinek. Hosszasan tartott a kóstolás és bírálat.

Ez idő alatt a megjelentek is fogyasztottak a finomabbnál finomabb „verseny művekből”. Senki nem maradt éhen.

Miután a zsűri jelezte, hogy döntött, megkezdődött az ünnepélyes díj átadás. Meglepetés nem született hiszen ez évben is a Békéscsabai Lovagi Szék csapata érdemelte ki az I. helyezést és az ezzel járó serleget és ajándékot.

A közös fotózást követően játékos bor felismerő vetélkedőn mutatták meg a résztvevők borismereti tudásukat. A rendezvény zárásakor a szervezők nyilvánították szándékukat a jövő évi Gasztronómiai találkozó és Főzőverseny megrendezésére.

Durkó Zoltán tudósítása



A győztes ételsor:

Csorbaleves,
Nyúl vadászni cseh knédliivel,
Churros házi dzsemmel

Készült még:

Marhalábszár-pörkölt
püspökfalat módra
Bajai halászlé
szabad tűz mellett sült ponty

