MAGYAR NEMZETI GASZTRONÓMIAI SZÖVETSÉGSÉG – A SZAKMA LAPJA

MAGYAR VENDÉGLÁTÓK RÉGIÓS SZÖVETSÉGE

AZ ASZTALI ÖRÖMÖK MAGAZINJA

# MBÉ

2024 · TÉLUTÓ · ÁRA: 1200 FT

## MINŐSÉGI BOROK ÉTELEK ÉLETEK

## BOROS-ÉTKES CSODÁK CSONGRÁDRÓL

ARANYSZAKÁCSOK STUTTGARTBÓL | KOCZOROK FÜREDRŐL | FRÖCCS-SZOMBATOK MONORON

# ARANYTABLÓ

## KULINÁRIS OLIMPIA 2024 STUTTGART

*A STUTTGARTI VILÁGESEMÉNYRŐL SZÓLÓ TUDÓSÍTÁSUNKAT, TOVÁBBI ÉRÉRMESEINKRŐL, EGYÉB INFORMÁCIÓKRÓL LAPUNK 8-9. OLDALÁN OLVASHATÓK!*

*Köszönjük! Gratulálunk!*

Józan Barbara

Ujsag Ilona

Kismárton Máté

Szeidler Zsolt

**ARANYÉREM:**

- Józan Barbara - Pastry Artistic (egyéni cukrászati artisztika)
- Ujsag Ilona - Pastry Artistic (egyéni cukrászati artisztika)
- Steierlein-Reichert Míra - Pastry Artistic (egyéni cukrászati artisztika)
- Nyári Szandra - Pastry Artistic (egyéni cukrászati artisztika)
- Mód Lajosné - Pastry Artistic (egyéni cukrászati artisztika)
- Kismárton Máté - Pastry Artistic (egyéni cukrászati artisztika)- maximális pontszám!
- Szeidler Zsolt - Culinary Art (egyéni szakács)

Steierlein-Reichert Míra

Nyári Szandra

Mód Lajosné

# VESSZŐVÁGÁS – TERMÉSLÁTÁS

Ceremónia előtt

- **A SZENT VINCE BORREND ORSZÁGOS PROGRAMJÁN**
- **BIZTATÓ SZAKVÉLEMÉNY AZ ÓPUSZTASZERI NEMZETI TÖRTÉNETI EMLÉKPARK ÜLTETVÉNYÉBEN**

A SZENT VINCE BORREND TAGJAI AZ ORSZÁG EGYIK LEGLÁTOGATOTTABB EMLÉKPARKJÁT VÁLASZTOTTÁK HELYSZÍNÜL, HOGY ORSZÁGOS BORRENDI PROGRAMJUKAT MEGRENDEZZÉK.EGÉSZEN PONTOSAN, AZ IGAZGATÓSÁG FELAJÁNLOTTA SZÁMUKRA A VENDÉGLÁTÓI SZEREPET. 1996-ÓTA IDESEREGLENEK A BORRENDEK, HOGY TANÚI LEHESSENEK A BOR- SZŐLŐÁGAZAT KÖVETKEZŐ ÉVJÁRATÁNAK KILÁTÁSAIRÓL…

Koczor Kálmán köszöntője

A hegybíró értékel

● Csikorgó hidegben, mégis napfényben úszott nemzetünk nagy találkozóhelye, az Ópusztaszeri Nemzeti Történeti Emlékpark. Kegyes volt a mindenható, igaz fel kellett öltözni, hogy ez a kitűnő sereglet végig vonuljon az Emlékpark sétányain, hogy elérkezzen a szőlőültetvényhez, ahol **Kalmár István mórahalmi hegybíró**, mint „örökös szakértő" kimondja, mire számíthatunk. Mielőtt azonban a szakvéleményt közvetítenénk a nagyszabású rendezvény részleteiről is beszámolunk.

● A találkozón 14 borrend 118 tagja jelent meg vértezetben, nagy öröm, hogy sok borrendi tag meginvitálta családtagjait. Igen, a borrendi mozgalom hatalmas család, amely nemcsak az ötezres tagságát számlálja, hanem mindazokat, akik ennek a civil szervezetnek pártolói. Amikor a díszes csapat végigvonult az Emlékparkon, hogy elérkezzen a telepített szőlőültetvényhez, sokan úgy gondolták, főhajtást kell adniuk a borrend nemrégiben elhunyt borászainak, nevezetesen **Gulyás Ferencnek, Ungerbauer Györgynek**, akik emblematikus borászai voltak a **Csongrádi Borvidéknek.**

● **Koczor Kálmán,** a Magyarországi Borrendek Országos Szövetségének elnöke, **Gyovai Gáspár,** a Csongrádi Önkormányzat borász szakmával is rendelkező alpolgármestere egyöntetűen méltatta azt, hogy megtisztelő ilyen helyszínen jelen lenni, de azt is, hogy a szőlő termesztéshez, borkészítéshez megszállottság , szorgalom szükséges. **Kertész Péter**, az Emlékpark ügyvezető igazgatója őszinte szavai így hangoztak: A szőlő és a bor a honfoglalástól velünk van, akadnak abból az időből származó szakszavaink és nem véletlen, hogy a Himnuszban is énekeljük. „Tokaj szőlővesszein Nektárt csepegtettél". Izgalmas pillanatai voltak a találkozónak a **Szegedi Tanyához** érve – sokan árgus szemekkel kísérték mondatait –, amikor Kalmár István hegybíró hat vesszőt vágott, majd azt részletesen megvizsgálta és kijelentette:

Vakon...

**„Jó termést ígérhet a látottak alapján, de ahhoz az időjárásnak is kedvezően kell még alakulnia az elkövetkező tavaszi hónapokban – a szőlő fagytűrő növény, de az extra hidegeket már nem tudja átvészelni.**

● Ezt követően az egybegyűltek a millenniumi **Árpád-emlékműhöz** vonult, ahol a hagyományoknak megfelelően sor kerülhetett az új borrendi tagok avatási ceremóniájára. A próbatétel során kérdésekre kellett válaszolni – érthetően a borvidékre és a csongrádi borokra vonatkozóan –, majd bekötött szemmel kóstolniuk kellett a jelölteknek fehér- és vörösborokat. Példamutatóan sikeresen teljesítették a feladatokat! A Szent Vince Borrend tagjai jeles, a térség borrendi kultúráját, borturizmusát elkötelezetten képviselik.. Nevezetesen:

Figyelem

Zászlós tisztelgés

**Kertész Péter, a huszadik tiszteletbeli tagja, a békéscsabai és gyulai kötődésű Steigervaldné dr. Hursán Katalin és a komlói születésű, de Szegeden élő Müller László pedig 395. és a 396. a borrendek sorában.** A borrendi mozgalom nagyszerűségét üzeni, hogy ez utóbbi felavatott fiatal borrendi tagot, **Müller Lászlót** kedves felesége **Müller Lászlóné**, – aki Szent Vince Borrend tagja – azzal ajánlotta felavatásra, hogy a jövőben párban, hivatalosan képviselhetik térségüket.

● **Lukács Sándor** nagymester a **Kemencés Csárdába** szervezett estebéden elmondta az MBÉ magazin kérdésére: a Csongrádi Borvidék több figyelmet érdemelne, meghatározóan kisebb családi borászatok, pincészetek kínálják boraikat – meghatározóan helyszíni értékesítésre. Tovább fejlesztésekhez **akkor juthatnának, ha a régióra külön pályázatokat írnának ki**. Ezért a borrend közössége is lobbizik a jövőben az érintett ágazatnál. Örömmel vonulnak fel térségi borfesztiválokon. A több héten át tartó szegedi Borfesztiválon évente száznál is több borászat invitálja standjaihoz a kóstoló és vásárló közönséget.

*A csongrádi Borvidéki összeállításunk a 24-31. oldalakon olvashatók*

***KDP***

# TARTALOM • 2024. TÉLUTÓ


A jövő letéteményesei: Éremtabló a Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség stuttgarti Culinary Olimpián elért sikeres versenyzőiről ..... 2
A Szent Vince Borrend évnyitó programja Ópusztaszeren ..... 3
A Budapesti Kereskedelmi és Iparkamara országos szakmai programja az Utazás + 2024 Kiállításon az összefogást demonstrálta ..... 6-7
Gasztro Fórum: beszámoló a Stuttgartban megrendezett szakács és cukrász olimpiáról- a Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség lapmelléklete ..... 8-9
Egyenes tartással! – beszélgetés Koczor Kálmán borásszal, az MBOSZ elnökével ..... 10-11
„Ezer pince városa" – Darázsi Kálmán polgármester Monor fejlesztéséről, borturisztikai arculatának változásairól ad összefoglalót ..... 12-13
Lovas tanyából termálhotel – riportunk egy monori értékteremtő családról ..... 14-15
Mi fér bele nyolcvan esztendőbe? – születésnapi beszélgetés Pálinkás Jánosnéval Abasáron arról, amit még eddig nem tudtunk… ..... 16-17
Mi a közös a lillafüredi Sebesvíz Panzió és a bükkszentkereszti Borostyán Étteremben ? ..... 18-19
Vár a Perlasca! – tudósításunk a Nemzetiségek Farsangjáról ..... 20-21
Horváth Dezső múltidézése ..... 22-23
Fejlődési pályán Csongrád városa! – polgármesteri összegzés ..... 24-25
Egy testvérpár, két étterem, két stílus – szakmai portrénk Csongrádról és Szentesről ..... 26-27
A csatát nyert cukrász története Csongrádról ..... 28-29
Ungerbauer György életművének folytatója – látogatás Ungerbauer Anikónál ..... 30
Ember Bodrogkeresztúrról – közelebbről Iváncsó Gábor szőlész ..... 31
Jubileum! Harminc éve Bolyhos Pálinka! – Akik megágyaztak az ágyasnak … ..... 32

CÍMLAPBOR

# BODOR MARTIN CSALÁDI BORÁSZAT

## CSONGRÁDI PRÉMIUM KADARKA 2021

Újonnan induló, de családi hagyományokra épülő vállalkozás 2016-ban azzal a szándékkal jött létre, hogy a saját megtermelt kiváló minőségű szőlő helyben kerüljön feldolgozásra, ezzel is erősítve a Csongrádi bor hírnevét! 25 ha saját ültetvényről szüretelt, a hagyományos technológiát ötvözve, a legmodernebb eljárásokkal készítjük kiváló minőségű fehér, rosé és vörös borainkat.

***Csongrádi Prémium Kadarka 2021.***

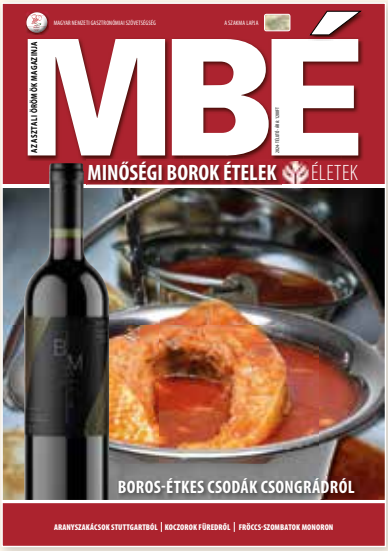
Csongrád Város Bora! Kis tételszámban készült el a birtok prémium kadarkája. Tartályban erjedt, majd kisméretű hordóban érett 12 hónapon át. Illatban megjelennek a hamisítatlan kadarkás jegyek, mint a ribizli, cseresznye, fűszerpaprika. Kortyban friss, piros bogyós gyümölcsökkel, fűszeres aromákkal.

**Elérhetőségek:**
6648 Csongrád, Hóvirág u. 14.

**Tel.:**
30/607-5172

**Email:**
bodormartinboraszat@gmail.com

https://www.facebook.com/Bodorbormindenkor/




# HOL VAN MÁR A TAVALYI HÓ?

Még jó, hogy karácsony előtt esett és a gyerekek láthattak hóembert, bár szegény hamar elolvadt… Így is ritka szép kegyelemben részesültünk az időjárástól, aztán jött a hideg, nyomban utána rekord meleg, Nem csoda, hogy a megzavarodott mandulafa megindult. Így, mindent egybevetve a január, február hihetetlen gyorsan elrepült! Vince-napi vesszővágás, termésjóslás a szőlőkben, farsang havában disznótorok, nagy evészetek, ivászatok a nagyböjt előtt és íme, itt kopogtat a tavasz. Sorjáznak a feladatok, nekilódulunk, hogy előbbre juthassunk. Idei első lapszámunk bíztató üzeneteket közvetít. Az amúgy eseménytelen hónapok hoztak szép sikereket a magyar borágazat, gasztronómia területén. Először is a magyar konyha, honi szakácstársadalmunk megint bebizonyította, hogy ott vagyunk az élvonalban. A 2024-től lapunk egyik kiemelt szakmai partnerként jelölt Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség közel harminc fős szakembergárdája a Stuttgartban megrendezett Culinary Olimpián aranyérmek sora mellé még azzal is büszkélkedhet, hogy a hatalmas pavilonban felállított nemzeti standunk amolyan gyűjtőponttá vált versenyzők, zsűritagok, nemzetközi szaktekintélyek számára. Ahogy lapunkban megjelenő tudósításban is jelezzük: nyugodtan felfogható ez gasztrodiplomáciai világsikernek, a magyaros vendégszeretet maradandóságának. Kommunikációs küldetésünk szerint az évnyitó hónapokban több borvidéken is megfordulhattunk, hogy tudósítsunk arról: a borász ágazat, a borturizmus lankadatlanul próbál előbbre jutni, fejlődni. Járhattunk a tokaji, csongrádi térségben, megszólaltak olyan városok polgármesterei, amelyek gazdaságát a szőlészet, borászat erősíti. Itt jegyezzük meg, hogy az önkormányzatok sokat tehetnek borvidékeinken a vendégfogadás fejlesztéséért. Ez az esztendő a választások éve lesz. Nemcsak politikailag igaz ez, hanem különböző szakmai szervezetekre vonatkozóan is. Tisztújító elnökválasztásra készül a Magyarországi Borrendek Országos Szövetsége, a Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség tagsága körében, de fontos a Budapesti Kereskedelmi és Iparkamaránál esedékes összszegzés és új utak megjelölése. Emberi-szakmai portréink – a szerkesztő reményei szerint – a dolgozó, cselekvő, sikereket elérni akaró emberekről szól, jó példákat adva a következő nemzedékeknek. Riportjainkban azt is igyekszünk a figyelem középpontjába állítani, hogy az iparosság – szakács, cukrász, vendéglős – a magyar hagyományokat szem előtt tartva az újabb és újabb vendégigényeknek is szeretne megfelelni. Jeles érdekük, az életben maradás záloga. Ahogy a márciusi nap elkezd melegebben, szikrázóbban sütni, előkerülnek a raktárakból a kerti bútorok, a téli zártság után előbújik az emberekből az optimizmus és nekigyürkőznek az értékteremtésnek. A Csongrádi Borvidék egyik emblematikus, nemrégiben elhunyt borászáról folytatóként a lánya emlékezik őszinte mondatokban. Édesapja gondolati hagyatéka sokaságából most két üzenet: „Hagyjunk jelet magunk után", „Nincs más hátra, mint előre".

Az hiszem, mindannyian így vagyunk ezzel…

***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: kdp@t-online.hu • **Nyomda:** Kapitális Nyomda • Terjesztés: VIP lista, Tourinform Irodák, éttermek, szállodák, panziók, vinotékák, borfesztiválok, alternatív terjesztők, előfizetők • **Előfizethető:** a szerkesztőség címén

**CÍMLPON:**

**BODOR MARTIN KADARKÁJA**
**CSONGRÁDI HALAS ÜZENETTEL**

ISSN: 2060-646
**www.mbemagazin.hu**

BUDAPESTI KERESKEDELMI ÉS IPARKAMARA

A BUDAPESTI KERESKEDELMI ÉS IPARKAMARA TÁMOGATÁSÁVAL

# ÁTSZÁLLÁS HAJÓRÓL HUNGEXPORA

*Szatmári Jähl Angéla a Fejér-vármegyei Kamara standjánál Möllmann Erzsébettel*

UTAZÁS 2024 + KIÁLLÍTÁSON A BKIK STANDJÁN MEGYEI, KERESKEDELMI ÉS IPARKAMARÁK TURISZTIKAI VÁLLALKOZÁSAI VENDÉGESKEDTEK – GAZDAG PROGRAMSOROZAT AZ IDEGENVEZETŐK VILÁGNAPJÁN – ÁTFOGÓBB SZABÁLYOZÁS, HATÉKONY VÉDELEM A SZÁLLÁSADÓK SZÁMÁRA

A tapasztaltok megosztására, az éppen aktuális turisztikai helyzet kiértékelésére és az előttünk álló lehetőségek megbeszélésére **a Budapesti Kereskedelmi és Iparkamara időről-időre szakmai fórumokat szervez a megyei kereskedelmi és iparkamarák, turisztikai vállalkozások, valamint a turizmusban meghatározó egyéb szereplők részvételével.**

Tavaly novemberben „Kamarák a hajón" címmel turisztikai évadzáró eseményt szerveztek, amelyről az MBÉ magazin legutóbbi száma átfogó összefoglalót közölt. Adódott a folytatás: a BKIK hajójáról átszállva, új helyszínre érkezve, **az Utazás 2024 + Nemzetközi Turisztikai Kiállítás és Élményfeszt nagyszabású rendezvényére látogattunk**. Stratégiai megközelítés és a gyakorlat valósága **a BKIK kiemelt célja: erősíteni az összefogást a területi kamarák között. Hogy jó úton járnak, arra a Hungexpon megrendezett esemény megerősítést adott**, ugyanis a BKIK által eddig ezen a szakmai kiállításon berendezett legnagyobb standon **kilenc magyarországi régió turisztikai vállalkozásai mutatták be helyi látványosságaikat, termékeiket és szolgáltatásaikat.** (A további részletekről még külön is szólunk).

A február 22-én sorra kerülő szakmai napon, amely egybeesett a kiállítás megnyitásával, **Balog Ádám, a BKIK általános elnöke** is köszöntötte a megjelent résztvevőket. Jelezve, hogy hazánk értékeit népszerűsítő programon mindig nagyszerű érzés jelen lenni. Utalt arra, külön öröm számára, hogy ezt egy olyan összefogás élén tapasztalhatja meg, amelynek az eredményét itt láthatják a szomszédos standon. Az MBÉ magazin a megnyitót követően, már a BKIK vendégfogadó és marasztaló standján külön is kérdezte az alelnököt az aktuális kamarai feladatokról:.

– Az elmúlt évek viszontagságai összekovácsoltak bennünket és erősíti az összefogást a területi kamarák között – mondta. – Erre nagy szüksége van és még lesz is a közeljövőben a szektor vállalkozásainak. **A turizmus a hazai GDP 2 százalékát tette ki a covid előtt egy szépen felívelő pályán, ez tagadhatatlanul jelentős hozzájárulás a nemzetgazdasághoz**. A pandémia miatti összeomlás után, 2022-ben már sikerült visszatérnünk erre a szintre, ám a turizmusban, hozzákapcsolódóan a vendéglátásban az újabb és újabb kihívásokkal ismét találkozunk. Minden régiót érintenek ezek a gátló erők, de minden régió különböző tudással rendelkezik. Ezért a közös kamarai rendezvényeken **megosztjuk egymással ötleteinket és kompetenciáinkat**, megpróbálva irányt mutatni a fejlődéshez. Büszkén vállaltuk ezt a mostani házigazda szerepet az idei Utazás Kiállításon! Mi nem egymás konkurenciái, hanem egymást segítő partnerei vagyunk. Országos merítést kívánt bemutatni olyan vállalkozások felvonultatásával, akik a régiók turisztikailag vonzó képességét mutatják be.

**Milyen is ez a kínálat a BKIK tágas standján?**

Rendkívül színes, szerteágazó! Felvonul itt gasztronómiai klaszter, borút egyesület, népművészeti fesztivál szervező csapat Baranyából, Budapestről a Magyar Idegenvezetők Egyesülete, Heves vármegyéből turisztikai közhasznú egyesület, Somogyból utazási iroda, Szabolcsból neves hotel és étterem, pálinkagyártó, családi pincészet, Nógrádból a Büki Nemzeti Park ajánlatcsomaggal jelentkezett, az országosan népszerű Castellum Hotel Hollókő exkluzív ajánlattal örvendeztette meg az érdeklődőket. Itt volt a Nógrád Geopark teljes ajánlat dossziéja, Csongrád-Csanád vármegyéből erdei vendégházak képviselői édesgették az érdeklődőket, Borsod-Abaúj-Zemplén vármegyéből pedig patinás éttermek, turisztikai egyesületek mutatták meg vendégváró arcukat.

A sok partner közül az idei Utazás Kiállításon **az Idegenvezetők Világnapja ahhoz is apropót adott a BKIK számára, hogy felhívják a figyelmet az ünnep apropóján egy olyan fontos területre, melynek avatott képviselői oroszlánszerepet vállalnak nap, mint nap Budapest népszerűsítésében a külföldi és hazai turisták körében**. A BKIK húsz éve szervezi saját programjait, ezzel is elismerve az idegenvezetők kulcsfontosságú értékteremtő és közvetítő munkáját. **Február 21-25 között városszerte több mint száz városnéző túrával – sétákkal, buszos és sétahajós városnézésekkel,**

**valamint villamosjárattal az 1-es villamos vonalán – várták az érdeklődőket** a turisztikai szakma megbecsülésre érdemes, nagytudású képviselői.

*Képek a BKIK standhangulatából*

*Szalámicsokor – békési fatál – hungarikumokkal*

**Szatmári Jähl Angéla, a BKIK Kereskedelmi Tagozatának elnöke ez utóbbira rövid interjújában külön is reagált:**

– Továbbra is elkötelezettek vagyunk abban, hogy egy világvároshoz méltó, magas színvonalon mutassuk be Budapest értékeit és segítsük ezzel az idegenvezetők jövő generációját is – fogalmazott. – Ennek érdekében az egyes programok vezetésében együttműködünk a SZÁMALK-Szalézi Technikum és Szakgimnázium, a BZSH Külkereskedelmi Technikum, a BKSC Gundel Károly Vendéglátó és Turisztikai Technikum, a FOCUS Szakképző Iskola Technikum és Oktatóközpont, valamint a BGSC Pesterzsébeti Technikum szakoktatóival és tanulóival. Ezek az intézmények a jövő idegenvezetőit képezik, ezért Budapest értékeit a következő generációk szakavatottan képviselhetik majd pályájuk során. A „Kamarák a hajón" című tavalyi turisztikai évadzáró rendezvényünkön is megfogalmazódott, hogy a kormányzat részéről a teljes turizmus ágazatnak különálló irányításra van szüksége. Különösen fontos ez a vendéglátás és az idegenvezetés szabályozásának tekintetében is. Az amatörizmust száműzni kell ez utóbbi területről, tanult, képzett, nagy tapasztalatokkal rendelkező idegenvezető kollegáink érdekében.

Elnök asszony olyan területet is érintett összefoglalójában, amelyre már tavaly nyáron kialakult helyzet apropóján is felhívta a figyelmet. Nevezetesen: a **fogyasztóvédelmi törvény hatálya alá nem tartozó hazai mikro- és kisvállalkozások, akik csak Budapesten százezres, országosan pedig ennél is nagyobb nagyságrendet képviselnek, sok tekintetben védelem nélkül vannak. A globális szálláshely közvetítők tevékenysége aggasztó módon nincsen sem szabályozva, sem ellenőrizve.** Ennek eredménye, hogy a hazai vállalkozások ki vannak szolgáltatva a külföldi joghatóságok alá besorolt, egyoldalú szolgáltatói szerződéseknek. Nevezzük nevén, miről van szó! Miután **nagyszámú panasz érkezett a Booking ellen a hazai szálláshely piacról**, a Gazdasági Verseny Hivatal (GVH) vizsgálatot indított, amelynek a végén javaslatot fogalmazott meg a piac számára. Mi azonban továbbmentünk és a BKIK ennél is átfogóbb szabályozást kezdeményezett, amely hatékony védelmet biztosít a hazai szállásadók számára. Ma ott tartunk, hogy **a GVH** az online szálláshely-foglalási piacon elvégzett gyorsított ágazati vizsgálat eredményeit felhasználva, valamint **a BKIK javaslatait is figyelembe véve,** jogszabály módosítási javaslatot nyújtott be a Parlament elé.

## Békési vendégszeretet

A megnyitót követő bejárás után az Utazás 2024 Kiállítás **belföldi díszvendége- Békés vármegye – képviseletében a Békés vármegyei Kereskedelmi és Iparkamara elnöksége látta vendégül meghívottait**. Egy olyan megye gasztronómiájával jelenhettek meg eme országos turisztikai rendezvényen, amelynek vendéglátása, vendégszeretete **szinte sűríti a magyar konyha és vendéglátó kultúra értékeit**! A jellegzetes tájkonyha különlegességeit olyan szakemberek készítették és tálalták, akik néhány nappal a rendezvényt megelőzően, a Stuttgartban megrendezett Szakács Olimpián kiemelkedő sikereket értek el. A békéscsabai **Culinary Team** négytagú csapatából **Szeidler Zsolt** arany és ezüstérmet, **Szokai Imre** ezüstérmet szerzett. **Ambrus György**, többszörös világbajnok séf, a team vezetője, a Magyar

*Dr. Orosz Tivadar Békés-vármegye üzenetével...*

Nemzeti Gasztronómiai Szövetség alelnöke köszöntőjében hangsúlyozta: a vendéglátás, Magyarország régióinak konyhája, különleges nemzeti értéket vonultat fel a világ gasztronómiai színpadán. **Dr. Orosz Tivadar,** a Békés Vármegyei Kereskedelmi és Iparkamara elnöke válaszában külön is jó érzéseit fejezte ki arra vonatkozóan, hogy a hazai iparkamarák szolgáltató tevékenységeit – minden ágazatra kisugárzóan - csakis összefogással lehet hatékonyabbá tenni. Ehhez pedig mindig vonzerő, **közösség teremtő erő a fehér asztal, rajta jó magyar falatokkal, borokkal.**

Nem kellettek biztató szavak a koccintáshoz!

***mbé magazin tudósítás***

# MAGYAR SIKER A 2024-ESKULINÁRIS OLIMPIÁN STUTTGARTBAN

A négyévente megrendezésre kerülő IKA Culinary Olympics 2024. február 2 és 7. között került megszervezésre a közel 100 000 látogatót vonzó INTERGASTRA Szakkiállítás keretein belül, Stuttgartban. 55 ország több mint 1200 versenyzője, köztük 88 csapat és több mint 520 egyéni kiállító teremtett varázslatos olimpiai hangulatot a kiállítás csarnokaiban.

A magyarok kiválóan teljesítettek az olimpián, melyről a Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség közösségi média felületein folyamatos tájékoztatást az esemény ideje alatt. 7 arany, 11 ezüst, 12 bronzérem és 7 diploma született a következő kategóriákban: Regional team (regionális csapat), Culinary Art (egyéni szakács), Culinary Artistic (egyéni szakács artisztika), Pastry Art (egyéni cukrász), Pastry Artistic (egyéni cukrászati artisztika). Az olimpia történetében először szerzett magyar versenyző, Kismárton Máté maximális pontszámmal aranyérmet egyéni cukrászati artisztika kategóriában.

Az olimpia védnöke, a WorldChefs világszövetség egyetlen magyar tagjaként a szövetség elhivatott aziránt, hogy szakmailag, emberileg segítse azokat a versenyzőket, akik kérik mindezt a felkészülés, vagy a versenyzés során. Az MNGSZ 8 fős stábja az olimpia teljes ideje alatt kint tartózkodott, így a magyar versenyzőket kora reggeltől egészen az eredmények kihirdetéséig segítette információkkal, tolmácsolással, pakolással, eszköz- és belépőjegy beszerzéssel, eredmények tisztázásával, feedback kéréssel, ellátással.

Magyarország volt az egyetlen nemzet, mely saját standdal jelent meg az olimpián. A szövetség magyar standja biztos pontként szolgált a versenyzők számára, ahova mindig betérhettek egy frissítőre, beszélgetésre, pihenésre, szakmai egyeztetésre. Ezen kívül állandó helyszíne volt az olimpiát közvetítő csatorna élő adásának, a budapesti Parlament, a tokaji borvidék és támogatóink kisfilmjének hátterével. A napi eredményhirdetéseken a konferáló riporter többször felhívta a jelenlévők figyelmét a magyar vendégszeretetre. Ennek köszönhetően rengeteg külföldi látogató érkezett a standhoz, akiknek az MNGSZ kollegái bemutatták hazánk turisztikai látványosságait. A szövetség támogatóinak köszönhetően óriási sikere volt a kiváló magyar termékeknek is, kolbászoknak, bejglinek, szatmári almalének, boroknak, pezsgőknek, pálinkáknak, Unicumnak.

A magyar stand megjelenésével szövetségünk elindított egy diplomáciai folyamatot, mellyel az olimpiai és a világversenyek tekintetében Magyarország szerepét javítani szeretné, és ezzel szorosan segíteni a Magyar Turisztikai Ügynökség és a szakmai szervezetek által megalkotott Nemzeti Turizmusfejlesztési Stratégiát (NTS2030). Tökéletes helyszínként szolgált egyeztetésekre a világszövetség vezetőivel, tagországok szövetségeinek Értékek mentén képviselőivel. A szövetség standján Dr. Izsák András stuttgarti főkonzul és Komma Krisztián külgazdasági attasé is látogatást tett az olimpia ideje alatt. Idén nem csak versenyzés, de zsűrizés oldalról is sikerült bekapcsolódni a nemzetközi versenybe. A szövetség 2 'rookie' zsűrit delegálhatott a meleg konyhai és a cukrászat kategóriában indulók bírálására az idei olimpián.

A versenyzők bravúros eredményei, a magyar stand sikere és az új magyar zsűriző szakemberek jelenléte nagy előrelépést jelent Magyarországnak a 2026-os világbajnokság és a 2028-as olimpia tekintetében is. Nemzeti válogatott idén nem indult magyar színekben, de a szövetség tervei szerint 2026-ra egy ütős junior válogatott (25 év alatti) fog felállni a világbajnokságra, 2028-ra pedig egy nemzeti válogatott az olimpiára. Az erre történő felkészülés, az északi országok módszereit követve, most februárban indul el az MNGSZ mentorprogramjainak keretén belül fiatal szakemberek számára.

## KATEGÓRIÁK, AMELYEKBEN MAGYAROK INDULTAK:

- Regionális csapat
- Culinary Art (egyéni szakács)
- Culinary Artistic (egyéni szakács artisztika)
- Pastry Art (egyéni cukrász)
- Pastry Artistic (egyéni cukrászati artisztika)

### EZÜSTÉREM:

- Podmaniczky Kricky- Pastry Artistic (egyéni cukrászati artisztika)
- Takácsné Bágyi Krisztina- Pastry Artistic (egyéni cukrászati artisztika)
- Sárközi-Takács Bernadett (Pastry Art- egyéni cukrász)
- Szabo Katalin- Pastry Artistic (egyéni cukrászati artisztika)
- Bottyán Silvia- Culinary Art (egyéni szakács)
- Tóth László-Culinary Artistic (egyéni szakács artisztika)
- Szokai Imre- Culinary Art (egyéni szakács)
- Szeidler Zsolt- Culinary Art (egyéni szakács)
- Friedrich Antal- Culinary Art (egyéni szakács)
- Gajdán Attila- Culinary Art (egyéni szakács)
- Gajdán Antal- Culinary Art (egyéni szakács)

### BRONZÉREM:

- Ferner Tina-Culinary Artistic (egyéni szakács artisztika)
- Bándi Sándor Domokos - Culinary Artistic (egyéni szakács artisztika)
- Németh Tibor- Culinary Art (egyéni szakács)
- Koczka Judit- Pastry Artistic (egyéni cukrászati artisztika)
- Balog Martin- Culinary Art (egyéni szakács)
- Kosztolányi Zoltán- Culinary Art (egyéni szakács)
- Tóth László- Culinary Artistic (egyéni szakács artisztika)
- Paskó Csaba- Culinary Art (egyéni szakács)
- Ságodi Márk- Culinary Art (egyéni szakács)
- Kollonay István- Pastry Artistic (egyéni cukrászati artisztika)
- Pásztornyickij László- Culinary Art (egyéni szakács)
- Nyugat-magyarországi Culinary Team (Németh Tibor, Németh Róbert, Haraszti Zsolt, Honfiné Rákóczy Gabriella, Jakabfi Dávid, Kocsis Patrik, Honfi Krisztián, Baranyák Rita)- Regional Team (regionális csapat)

*Aranyérmeseink a 2. oldalon!*

# 2024-BEN – megújítani a vármegyék tagságát minden korosztály megszólításával!

**A Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség a 2024-es évben is nagy változásokon megy keresztül. Az utóbbi években a vendéglátást és általánosságban a gazdaságot megrengető válságok jelentős nyomot hagytak a szakmában, mely arra ösztökélt bennünket, hogy megújult arculattal, fiatalos lendülettel felpezsdítsük a szakmában már dolgozó szakemberek és a tanulók érdeklődését. Célunk megújítani minden vármegye tagságát is, és újraszervezni az egymást segítő és támogató szakmai közösséget, minden korosztály megszólításával. Amennyiben ebben a megújulási folyamatban lehetőséged van, és részt kívánsz venni, kérjük, mielőbb jelezd felénk.**

**Tagságunk számára idén, 2024-ben is számos újdonsággal, lehetőséggel készülünk:**

- mentorprogram lehetőség fiatal szakembereknek (szakács, cukrász, pincér-vendégtéri szakember számára), megfelelő felkészültség esetén, hazai és nemzetközi versenyeken való részvételi lehetőség
- hazai és külföldi képzési lehetőség gyakorló szakemberek számára (nemzetközi versenytrendek, zsűri képzés, szakmai tanulmányutak külföldön)
- szakmai tanácsadás, érdekképviselet
- havonta frissülő pályázati étlap, konzultáció gyakorlott pályázatírókkal
- rendezvények, workshopok, roadshowk
- szektorokon átívelő forgalomélénkítő kampányok
- 2024 tavaszától megújult MNGSZ tagkártya országos szintű kedvezményekkel
- forgalomélénkítő kampányok
- pályaorientációt segítő kampányok („Muti a napod videósorozat", MNGSZ Podcast)

**A tagság számára nyitot lehetőségekről az alábbi platformokon keresztül tájékozódhatsz:**

- Facebook: https://www.facebook.com/magyarnemzetigasztronomiaiszovetseg
- Instagram: magyar_nemzeti_gaszt_szovetseg
- Honlap: www.mngsz.eu
- Hírlevélre történő feliratkozás: a honlap legaljára görgetve
- E-mail: titkarsag@mngsz.com

**A naptári évhez kötődő tagdíjfizetéssel kapcsolatos információkat itt találhatod:**

- https://mngsz.eu/index.php/hu/csatlakozzhozzank/tagsag-letrehozasa-es-megerositese

MEGÚJUL A HÍRLEVÉL!

**JÖN**

AZ MNGSZ INSTANT!

MNGSZ INSTANT

- Értesüljön elsőként a szakmáinkat érintő hírekről, programjainkról, képzéseinkről!
- Olvasson bele az elnöki jegyzetbe, melyben gazdasági, szakmai összefüggésekről lesz szó!
- Tájékozódjon a mindennapi pályázati lehetőségekről, melyhez tagságunk számára ingyenes konzultációs lehetőség is társul gyakorlott pályázatírókkal!
- Betekintene vállalkozások, szakmák, intézmények mindennapjaiba, hogy könnyebben válasszon saját karrierutat, vagy hogy egyszerűen inspirálódjon?

# EGYENES TARTÁSSAL

## BORÁSZAT, BORLOVAGISÁG, BORTURIZMUS

Borász és elnök

**A több, mint tíz esztendeje „Szigillum" rovatcímmel futó sorozatunk dokumentációja szerint az MBÉ magazin elkötelezetten követhette az ország talán legnagyobb létszámú civil szervezetének mindennapi történéseit. A szerkesztő bevallhatja, Koczor Kálmán elnökkel – érthető módon – többnyire vidéki, régiós programokon találkozhatott. Most azonban – 2024. február havában – Budapesten, a Dunapark Kávéházban beszélgethettünk a vasárnap délelőtti csendességben.**

*– Meglepő, honnan érkezel, hová kaptál meghívást az előző nap estéjére… Kiderült, tavaly ősszel tüntette ki a Hollywoodi Társaság a magyar borkultúra népszerűsítéséért itthon és a világban:*

– Úgy látszik a borrendiség, a borrendi mozgalom hosszú évtizedes története megteszi a maga hatását – mondja mosolyogva. – Szintén civil szervezetről van szó, de figyelnek az értékekre, **Bokor Balázs korábbi Los Angelesi főkonzul** a magyar borok diplomatája is. Nemcsak csak akkori állomáshelyén, hanem szerte a világban és persze most itthon is az említett társaság létrehozójaként. Ha már itt tartunk, sok helyen fordulhattam meg borrendi elnökként, hiszen 2015-ben lehettem nagy elődök folytatójaként utód, **ha ciklusban mérem, ez két és fél távot jelent**. Az oly sokszor emlegetett történelmi vízválasztó, a covid előtti évben **az év ötvenkettő hétvégéjéből harminchatot Balatonfüredtől távol töltöttem valamilyen borrendi esemény apropójából**. Az elmúlt esztendőre visszapillantva, ha ennyit nem is, de igyekeztem a legfontosabb rendezvényeken szintén jelen lenni! Bár az elnökség tagjai is derekasan kiveszik részüket a nagyon fontos személyes jelenlétből.

Belső hangulat a Koczor Pincéből

*– Ha már Füred, ehhez kapcsolódóan a Koczor Pincészet került szóba. Miért indultál hét évvel ezelőtt az elnöki tisztért?*

– A történet hosszú, de megpróbálom lekerekíteni – mondja elöljáróban. - A magyar borrendi mozgalom egyik tagszervezete a **Balatonvin Borlovagrend**. Borász pályafutásom első szakaszában már alapítója lehettem ennek a közösségnek és a helyzet úgy hozta a harmadik ciklus után, az elnökség tagjaként, egy kitűnő elődöm szolgálatának befejezését követően, **elnöknek választottak meg** borrendi társaim. Ha innen nézem, a borrendben való gondolkodásmód, annak megélése bizony már **négy évtizedet ölel fel**. Mégis azt gondolom, mindennek az alapja, hogy messze visszanyúló családi borász-szőlőtermelő őseimtől kaphattam az útravalót. **1598-tól saját szőlőterülettel rendelkezett a Koczor család, szüleim és elődjei, és gyermekeik**. Egy beszédes példa: az átkosnak mondott szocializmusban, hiába kulák múlt, a család – szülők, gyermekek – **fejenként háromezer négyzetméter szőlőterületet kaptak szőlőművelésre.** Ha mindent összeszámolok, ez akkor **2,4 hektárt jelentett.** Pécsely-hegyen a hatvanas években **tizenegy pince viselte a Koczor nevet!** A múltból ma is látható egy nagyon fontos tárgyi üzenet: az 1815-ből származó bálványprés eredetije még a füredi pincénkben hirdeti a halhatatlanságot, másolata pedig kiszolgáló pultként szolgálja a hozzánk betérő vendégeket. Visszatérve a borászatra, lehetőségem volt arra, hogy a **füredi szakközépiskola elvégzése után gyöngyösi főiskolán szereztem borász diplomát**, úgy, hogy háromszáz jelentkezőből csak százat vehettek fel. Azt gondoltam még folytatom ismereteim gyarapítását, így **okleveles kertészmérnökként** is diplomát vehettem át. Piciny kitérő, hogy **tudományos kutatómunkával is foglalkoztam**, az ún. szőlőterületeken található fedőnövényt, három-öt éven belül a gyomflóra veszi át. Azt kutattuk, hogy békén kell hagyni a folyamatokat, nem kell sokat mozgatni a talajt, szántani. Az egyik aszályos évben például ötvenhat dekagrammos fürtöket is szüreteltünk. Doktori disszertációm témájául választottam, de a veszprémi kutatóintézetben tevékenykedő opponensem elhunyta után már más irányok felé fordultam**. A Koczor Pince – friss hír – nemrégiben bekerült Balatonfüred Település Értékei sorába, a városi Értéktár – bizottság döntése alapján.** A Mindenhatótól nagy adomány lett volna, ha a másfél éve elhunyt édesanyám ezt megéli. Huszonöt hektáron gazdálkodunk, a napi munkában lányom,

Megejtő panoráma a pince terszáról

**Dóra képzett borászként, díjnyertes borok készítőjeként jelenti a folytatást,** de magam büszkén vállalom a „mindenes" szerepet.

***– Beszélgetésünk következő fejezete, hogy 2024 tavaszán az ötéves elnöki ciklus és a szervezet elnökségének mandátuma lejár. Lehetetlen mindent visszaidézni az elmúlt hét esztendőből, de rugaszkodjunk neki…***

– Közvetlen elődöm dr. Terts András elnöki időszakában már az MBOSZ elnökségének tagjaként láthattam bele a szervezet vezetési folyamataiba – kezdi kibontani a témát Koczor Kálmán. – Megjegyzem, még mielőtt a Koczor Pincészetet létrehoztam volna harmincnégy éve, **a helyi termelő szövetkezet főágazat vezetőjeként, egészen fiatalon szereztem vezetői gyakorlatot**. Ezzel párhuzamosan pedig – ahogy már említettük – a Balatonvin Borlovagrend elnök-nagymestereként is képviseltem a borrendiséget. Fontosnak tartom ezeket a momentumokat, mert **ha az ember erőt érez arra, hogy egy kisebb vagy egy nagyobb közösséget vezessen, szakmai-emberi munníciók, kellő önismeret nélkül nem érhet célba.** Terts András halála után, 2017-ben választottak meg és mindjárt azt követően **közel fél esztendő alatt az akkori elnökségből három kiváló borászt, barátot, kollegát veszítettünk el**. Ez a fájdalmas körülmény és az a eltagadhatatlan tény, hogy az örökségnek része volt az is, hogy a megtépázott **törvényességet helyre kellett állítani** – meglehetősen mélyreható, aktív folyamatokat gerjesztett. Olyan elnökséget hoztunk létre, amely kevés módosítással mind a mai napig teljesíti küldetését. Itt az is lényeges szempont volt, hogy az elnökség tagjai, annak összetétele **országos lefedettségű legyen**. Folyamatosan növekedett a szövetség tagszervezeteinek száma, lényeges, hogy az egyes borrendekhez köthető szakmai rendezvények az adott településen, régióban mintegy meghosszabbított csápok üzenték a borrendiség gyakorlatban is tapasztalható lényegét. Még további számokban gondolkodva, átlagosan egy esztendőben az **ötvenhárom hazai és további nyolc határainkon túli borrend ötven-hatvan országos rendezvényt szervez**, ezek nagy létszámú közönséget vonzanak. Ha további, szintén régiós eseményeket is elemezzük, **borversenyek, borbemutatók, tematikus találkozók, szakmai programok száma eléri közel a háromszázat**. Szervezetünk alapítói pontosan megfogalmazták a célokat. A hazai borágazat és a kulturált borfogyasztás képviselete mellett a lovagi felelősségérzettől átitatva a társadalom vastag szövetében ez is **egyfajta szolgálattétel. Borlovagként megjelenni bárhol is küldetés**, amely nemcsak egy gondolkodásmódot sugároz, hanem díszes megjelenésünkkel tiszteletet is parancsol. Ezért is fontos, hogy az adott eseményeken milyen összkép alakul ki rólunk. Véleményem szerint ebben mindenegyes borlovagnak meg van a saját maga a felelőssége.

***– Személy szerint miképpen értékeled ezt a hét esztendőt, úgyis, mint életednek egy olyan szakaszát, amely más dimenziókat nyitott meg?***

– Fontosnak érzem, hogy tagjai vagyunk a borrendek nemzetközi szövetségének, így több külföldi programon is részt vehettem, látásmódom szélesedett – fogalmaz őszintén. - **Mindig is figyeltem a hazai bor és szőlőágazat folyamataira, de elnökként arra is lehetőséget kaptam, hogy ágazati szinten megfogalmazhassam szakmai bizottsági tagként az adott vitás témákról, törvénytervezetekről a véleményemet.** Balatonfüredi nagymesterként már a kezdetekkor járhattam az országot borlovagként, de országos elnökként még mélyrehatóbb ismereteket szerezhettem hazai borkultúrákról, az egyes régiók új borásznemzedékeiről és az is kikristályosodott szemléletmódomban, hogy a **borrendiség, borászat, borturizmus, de hozzátehetem borgasztronómia nagyon is egymásra épülő folyamatok rendszere.** Az elnökség által meghatározott célok nagy részét teljesítettük.

Annak külön örülök, hogy a Kárpát-medencei Borrendek eddig megszervezett öt találkozóján, és más szakmai programokon kívül megmutathattuk a szakma és a borrendi mozgalom közvéleményének, hogy nagy-

*Hogyan tovább?*

szabású versenyre is képesek vagyunk. Így a **Borrendek Országos Borversenye** – annak sikere esszenciálisan üzenheti, hogy **folyamatosan keressük és meg is találjuk a jó utakat**. A folytatás nem lehet kétséges,bárki legyen is az elnök,bármilyen elnökséget is választanak.

***– A demokrácia és a jog törvényeit követve tisztújító közgyűlést hív össze az MBOSZ.***

– Ez így van rendjén, jómagam és az elnökség igyekezett a szakmaiságot és a már többször emlegetett demokráciát is meszszemenőkig szem előtt tartani. – összegez. – Sokan szólamnak gondolják, de nagyon is igaz: az **egyes tisztségek elvállalásánál majd azok teljesítésénél az egyéni érdekeket mellőzni kell, a közösségi érdekek feltétlen érvényesülésének biztosítására**. Nyílt kritikát el kell fogadni, azokra hiteles válaszokat adni. Minden vezetői szinten kötelesség. Nincs hiba nélküli ember, így ha valaki átgondolja, képes-e ezeket az alapértékeket teljesíteni, a megmérettetés mindenki számára biztosított. Fontos, hogy az elnökségben milyen típusú, felfogású emberek kerülnek a küldöttek választása nyomán. A magam részéről tudomásul veszem, ha az elnöki feladatra az összes körülmény mérlegelése után megtalálja közösségünk a folytatót…Borászként, borlovagként, emberként az egyenes tartás-gerinc- képességével!

***Kiss Dezső Péter***

*Nívós vendéglátós bázis*

# STRÁZSAHEGY ŐRIZTE MONOR

- *EZER PINCE VÁROSA*
- *NÉPSZERŰ BOROS FESZTIVÁLOK*
- *OKOS MEGOLDÁSOK*

BESZÉLGETÉS
**DARÁZSI KÁLMÁN**
POLGÁRMESTERREL

**A TELEPÜLÉSEKNEK, VÁROSOKNAK IS MEGVAN A MAGA HOSSZÚ TÖRTÉNELME, DE A SORSVONALA IS! MONOR A GÖDÖLLŐ-MONORI DOMBSÁG ÉS AZ ALFÖLD TALÁLKOZÁSÁNÁL FEKSZIK. LEGMAGASABB PONTJA A STRÁZSAHEGY (AMELY NEVÉT MÉG A TÖRÖK KORBÓL KAPTA, ARRA UTALVA, HOGY INNEN ŐRIZTÉK A FALUT A PORTYÁZÓ KATONÁKTÓL). JELENÜNKBEN ENNEK A HEGYNEK NEMCSAK TÖRTÉNELMI, FIZIKÁLIS, HANEM AZ ÉRTÉKEK MEGŐRZÉSÉNEK JÖVŐRE SZÓLÓ, SZIMBOLIKUS ÜZENETE IS VAN.**

*Előre tekintve*

**Darázsi Kálmán** polgármesterrel egy februári kedd kora délutánján beszélgettünk Monor múltjáról, jelenéről és jövőjéről.Aalaptémánk természetesen a borászat, borgasztronómia, borturizmus, de kikerülhetetlen, hogy felvezetésképpen ne érintenénk az önkormányzatiság, közszolgálatiság kérdését.

***– Első ciklusát fejezi be ebben az esztendőben, de az önkormányzatiság, annak felelős szolgálata nem idegen Öntől, ugyanis alpolgármesterként ülhetett át a polgármesteri székbe a 2019-es megválasztásakor. Diplomáját tekintve faipari mérnök, de elkötelezett városgazdaként megszerezte a település-üzemeltetési szakdiplomát is…***

– Törzsgyökeres monori a családom, itt nőttem fel, pályaválasztáskor **előbb asztalos-faipari technikusi képesítést szereztem**, ezt még csiszoltam azzal, hogy szakmám mestere is vagyok, már ami a papírokat illeti – mondja. – Ezt ma már úgy gyakorlom, hogy **időnként felkérnek alapszakmámon belül vizsgáztatásra**, ami egyszerre jó szellemi, gyakorlati vizsgatétel magam számára is. Egy ideig dolgoztam ezen a területen, de **2006-tól, tizennyolc éve már az önkormányzat kötelékében veszem ki képességeim szerint részemet Monor fejlesztéséből.** Természetesen ezt egyedül képviselni lehetetlen, a testület összetétele mindig meghatározó, de a ranglétrán lépegetve a mostani ciklust megelőző négy esztendőben, mondhatni általános alpolgármesteri teendőket láttam el. Alapmotivációm: **saját környezetemet mennyire tudom alakítani, formálni, a közösség javára. A polgármesterség annyira sokrétű feladat, hogy mindig tanul az ember, főképpen azért, mert a folytonosan változó folyamatokra reagálni kell.** Ugyanakkor egy települési közösség a mindenkori polgármester megítélésére, elfogadására vagy elutasítására a demokrácia keretei között, választásokon megkapja a lehetőséget.

***– Az elmúlt öt év milyen változásokat hozott, hogyan lehet ezt sommásan olvasóink elé_tárni, Monor valóban előbbre jutott?***

– Ez nemcsak a különböző társadalmi folyamatokban érhető tetten, hanem tényszerűen is, az épített környezetünktől egészen az önkormányzatiság átszervezésén át, a város lehetőségeinek maximális figyelembevételével – mondja. – **Adóerősségünk egyértelműen növekedett, erősödött.** Turisztikailag pedig azért fontos Monor ilyen jellegű fejlesztése, mert **olyan történelmi borkultúrával rendelkezünk, amit az újabb és újabb nemzedékeknek az idegenforgalom mindenkori szolgálatába kell állítani**, jeles érdekükből adódóan. A látva lássanak elv alapján – és erre még visszatérünk majd beszélgetésünk folyamán – az emblematikus, **198 méter magas Strázsahegyünk,** az itteni ékességünk, a Pincefalu pedig , a fejlesztéseket tekintve egyszerre többszereplős. Részt vesznek benne a vállalkozók, a civil szervezetek, nem utolsósorban pedig az önkormányzat. Hosszasan lehetne sorolni, mi minden valósult meg az elmúlt öt esztendőben, de most igyekszem témaorientált lenni és a már jelzett borturizmushoz, borgasztronómiához az ezzel kapcsolatos fejlesztési folyamatokhoz kötni tényszerűen is gondolataimat. A lakosság számára is fontos területekről van szó. Kiemelt számunkra az **úthálózat fejlesztése,** ehhez kapcsolódóan a **vízelvezetés** és – ki gondolná – nagyon fontos infrastrukturális szolgáltatásokkal tudjuk még jobban idevonzani a hozzánk érkező látogatókat. **A Strázsahegyen nemrégiben közel egy kilométeres új utat adtunk át**, olyan közterületi illemhelyet – okos wc-t – használhatnak az ide sereglő vendégek,

*Új utakon...*

amely minden szempontból automatikusan működik, maximális higiéniát biztosít. A hegyen vendégeket fogadó kisebb és nagyobb pincék már alkalmasak arra, hogy kihasználják a számukra biztosított **internet** lehetőségeit. **Kamera és információs rendszer segíti a biztonságot, játszótér épült, fejlesztettük a közvilágítást.** De nemcsak a bor fontos ahhoz, hogy jól érezzék magukat a Monorra ki-

Egyre többen Monoron!

Jó kilátások

Polgármester borrendi éremmel

kapcsolódni jövő vendégek, családok, baráti társaságok, hanem a járulékos programok is. **Levendulás kertbe** mehetnek, ha a csillagok állása olyan lesz, mint az elmúlt években, a Forrás völgyében kirándulóhelyet alakítunk ki.

***– Már említette az okos illemhelyet, de a város is képviseli – elsőként az országban - az okos lakossági ügyintézési rendszert.***

– Kétségkívül **ez a legnagyobb volumenű és szerteágazó fejlesztési projektünk** – folytatja a polgármester összegzését. – Már említettük a kamerarendszert és közvilágítást, de a városban további intelligens vizes blokkot telepítettünk, **okos gyalogátkelőhelyeket építettünk, intelligens padokat – kerékpártárolókat** adtunk át, displayket helyeztünk el a város frekventált pontjain. A vállalkozásokról már említettem, hogy aktívak a fejlesztésben. Korszerű piaci szemléletük szerint **érdemes invesztálni az egyes pincék kínálatának bővítésére, nemcsak az ismert monori borfajtákra vonatkozóan, hanem járulékos inveszticiókkal, például új telepítésekkel is**. Az egyes kóstolásokhoz külön programot szervezni, érintve a kultúra különböző műfajait, a gasztronómia át sem lehet kihagyni, mert erre egyre igényesebb a Monorra előszeretettel ellátogató, több korosztályt is egybefogó vendégkör.

***– Máris témánk sűrűjénél tartunk! A város emblematikus történelmi vendégfogadó helyszíne, a Monori Pincefalu messze földön híres. A vendégfogadó arculat – véleményünk szerint az elmúlt tíz évben – fokozatosan átalakult. Korábban csakis a borokra, azok megismertetésére helyezték a fő hangsúlyt. A kiszélesített vendéglátós szemlélet eredményeképpen Monor fesztivál várossá nőtte ki magát. A bor maradt vonzerő, de gazdagított „körettel"***

– Osztom a véleményét – reagál nyomban. – Jeleztem, hogy többszereplős folyamatról van szó. **Az önkormányzat, a vállalkozók és a borászok felismerték, hogy ha közösen kialakítunk egy olyan éves vendégfogadó fesztivál programcsomagot, ami minőségi szolgáltatást kínál, mindnyájan jól járunk**. Egyénileg is szervezik ezeket az eseményeket, de a város önkormányzata a **Vigadó Kulturális és Civil Központ** kiváló munkatársi gárdájának köszönhetően, minden évben változatos szórakozást kínál fiatalnak és idősnek egyaránt. Ez külön elemzést igényelne, de néhányat kiemelek. Június közepén rendezzük meg a **Borvidékek Hétvégéjét**. Ez amolyan eszenciája a komplex programkínálatnak! Első estén a **helyi borok és a zene** kerül a reflektorfénybe, a második napon közel negyven, a **vendéglátást** autentikusan képviselő pincetulajdonos, valamint ugyanennyi vendégborász finom ételei-italai jutnak főszerephez. Egy-egy ilyen hétvégén közel tízezer jókedvű, mosolygós vendég népesíti be a Strázsahegyet. Egyre nagyobb sikernek örvend a Kis-tónál évek óta megrendezett, Fröcscsszombattal egybekötött PikNik Mozi. 2024-ben augusztus 20-án a szintén hagyományos ünnepi programunk az utóbbi évek talán leglátványosabb találkozójának ígérkezik. Más megközelítés! A bejegyzett százharminc monori civil egyesület közül most hármat emelnék ki, beszélgetésünk témájához kapcsolódóan. **A Gazdakör, a Borút Egyesület, a Strázsahegyi Borrend Egyesület** összefogva, együttesen tud tenni a monori borkultúra jelenéért és jövőjéért. A borrend húszesztendős múltjával két évtizede szolgálja egy országos civil szervezet elismert tagjaként a monori bor megismertetését, a vendéglátás nagyszerűségét. **A Magyarországi Borrendek Országos Szövetsége égiszén belül emlékezetesek ezek a találkozók**, amikor egy-egy avatás alkalmával Monorra sereglenek hazánk különböző pontjairól borlovagok.

Jönnek és jönnek...

A Város Bora-díj átadásán

***– Kialakult annak is a hagyománya, hogy húsz esztendeje ítélik oda az „Év Bora Monoron" elismerést, arra érdemes borásznak. Milyen serkentő hatása van ennek az önkormányzati figyelemnek a borászok körében?***

– Egyértelműen azt mondhatom, hogy az önkormányzat és **a borrend sikeres együttműködésének egyik látványos és tartalmas eseménye ez!** – fogalmaz Darázsi Kálmán. – Évente szervezik meg a díjátadást megelőzően a helyi, térségi borversenyt, amelyen kiváló szakmai zsűri bírálja el a tételeket. Az itt elért eredmény hiteles, az önkormányzat pedig egy szakmai döntéshozó közösség objektív minősítése alapján ismerheti el a legjobb borászt minden évben. **Hitele van a díjnak, büszkék rá a borászok**, arról nem is beszélve, hogy egy-egy ilyen siker talán még a vendégforgalmát is növeli… Ha már a borfogyasztásról esett szó végezetül – mert kérdezte – a monori borokat magam is előszeretettel fogyasztom, amikor arra megfelelő alkalom kínálkozik. A könnyű fehér borok hazája a mi térségünk. **Az Olaszrizlinget, Rajnai Rizlinget, a Cserszegi Fűszerest,** hozzáillő megfelelő ételekhez szívesen elfogadom. A gasztronómia és a bor nagy találkozása minden évben a **Márton-nap,** ilyenkor mindenképpen időt szánok arra, hogy egy borokkal gazdagított emlékezetes vacsorán lehessek együtt szeretteimmel, borász barátaimmal., ismerőseimmel. Arra koccintva, hogy még **időtlen-időkig őrizzen bennünket, szépen fejlődő városunkat a Strázsahegy mindent látó szeme**.

***Kiss Dezső Péter***

LOVAS TANYÁBÓL TERMÁLHOTEL – MINDEN MÓNIVAL KEZDŐDÖTT... – SZAKÁCS- ÉS PINCÉRHŰSÉG

# NYERGES A MONORI ERDŐBEN

Zsófi és Nándor édesanyjukkal

JÓ FELFEDEZNI, MEGÉRKEZVE PEDIG MEGMERÍTKEZNI A MONOR MELLETTI ERDŐBEN TALÁLHATÓ NYERGES HOTEL TERMÁL KÉNYEZTETÉSEIBEN. A KAFKA CSALÁD PICINYKE, INKÁBB MINIATŰR CSALÁDTÖRTÉNETÉT TÁRJUK OLVASÓINK ELÉ. FELBUKKAN BENNE MESÉS ELEM, DE MÉGIS INKÁBB AZ ÉRTÉKTEREMTÉS, A SZORGALOM, AZ ELŐBBRE JUTÁS PÉLDÁJA LEHET FŐ ÜZENETÜNK.

Az alapító István

Negyven esztendőt csak vázlatosan tudunk visszapörgetni **Kafkáné Zsuzsával, fiával, Nándorral Közép-Európa legnagyobb nádfedeles szállodájának hangulatosan berendezett, recepció előtti, tágas vendégfogadó előterében.** A hotel egyáltalán nem mellékes különlegessége, hogy saját, **negyven fokos termálkútja táplálja a beltéri medencét.** A szabadban kialakított úszó medence tavasztól őszig, de meghatározóan a nyári hónapokban szolgál hűsítő élménnyel, az erdő fáival körülölelten. Zsuzsa kezdi, **lánya Zsófia a szomszédos lovas bázist működteti,** sportlovakat képez és díjlovaglást oktat nemcsak a környéken, de távolabbról érkező érdeklődőknek is. Most éppen egy edzőtábort bonyolít le, de beszélgetésünkben még majd érintjük az ő „lovas motívumát".

Nyeregben

– Tavaly, **hetvennyolc évesen hunyt el férjem, István,** akivel együtt vágtunk neki vállalkozásunknak, amely lépésről-lépésre haladt tovább, terveink fokozatos megvalósítása nyomán. – A mi történetünk úgy kezdődött, hogy akkoriban Budapesten, az IBUSZ-nál dolgoztam, **kedvenc időtöltésem a lovaglás volt és egy alkalommal megismerkedtünk.** Ő is lovagolt, egy idő után egyeztettük időnket, hogy közösen élhessünk kedvtelésünknek. **Bugacon rátaláltunk egy édes, csodás kancára, Mónira.** Milyen érdekes, ahogy mi egymásba beleszerettünk, úgy Mónit is egyforma szeretettel imádtuk. Már a közös jövőt tervezve, azt is elhatároztuk, hogy **tanyát keresünk lovunknak**. Így találtunk rá a Monori erdőben egy romos tanyára, amit rendbe hoztunk, 1981-ben, rá két esztendőre pedig megépítettünk ezen az akkor még kisebb lovas bázison egy hatszobás fogadót, étteremmel. Jöttek az újabb fejezetek…

Adódik a kérdés: hogyan tudták induló vállalkozásukat úgy működtetni, hogy a továbblépéshez bevételeket is hozzon? Mindkettőjükben megvolt az a szándék és adottság, hogy a korábbi kapcsolataikat is latba vetve, **a nagyobb utazási irodák által Magyarországra beutaztatott csoportokból ide is tudjanak invitálni vendégeket.** 1991-ben építették meg a már bevezetőnkben jelzett szállodát, nemcsak saját tőkéjüket ruházták be, hanem magas kamatú hiteleket is felvettek.

– Fontos momentum, hogy a 90-es évektől már a szállodánkban **megalapoztuk a wellness szolgáltatásunkat, szaunával, szoláriummal** – folytatja az időutazásunkat Zsuzsa. – Közvetlen térségünkben, földgázt és olajat keresve fúrásokat végeztek és **2002-től saját területünkön, saját termálvizet adó forrással ajándékozott meg a természet bennünket.** Ezzel az **egyedülálló szolgáltatással csakis mi rendelkezünk**…

A visszatekintés még nem ér véget, mert Nándor veszi át a szót, aki a szálloda működtetéséért, az értékesítésért, idegenforgalmi közgazdász diplomával pedig pénzügyeiért felelős családtag:

– Nővérem, Zsófi 1986-ban, én pedig 1989-ben születtem – vezeti fel mondandóját -. **Beleszülettünk abba a fejlődési folyamatba, amit már felnőve közösen tudott kibontakoztatni a család.** Gyerekekként minden zegét-zugát megismertük a Nyergesnek, felnövekedve folyamatosan dolgoztunk, ahol szükség volt ránk. De kihagyha-

tatlan egy másik lovas motívum! Ugyanis az említett kis istállóból fokozatosan alakítottuk ki a lovas bázisunkat, **újabb karámokat, pályákat építve és szinte elkerülhetetlen volt, hogy mi is nyeregbe szálljunk**! Olyannyira, hogy huszonéves korunkra, díjlovaglásban **sikerült európai szinten is szép eredményeket elérni**. Aki belép a szállodába, láthatja ennek „dokumentálását", kupák, serlegek, érmek, oklevelek formájában, amit emlékként vitrinekbe helyeztünk el, mert fontos része volt az életünknek nővéremmel. **Zsófi jelenleg vállalkozásunk lovas részlegét viszi**, önálló üzletágként, bértartással lovak képzésével és ló-lovas párosok versenyekre való felkészítésével. Ő a lovas örökségünk folytatója! Családunk számára egyértelmű volt, hogy **az értékesítési koncepciót szűkebbre fókuszáljuk.** A rendezvények közül sikerült – százötven fős különtermünk adta adottság miatt – a konferencia turizmus piacán is előbbre jutnunk, esküvők helyszíneként is sokan választanak bennünket **az ifjú párok közül,** de megtartottuk több évtizeden át konyhánk jellegzetes karakterét is. **Legyen a gasztronómia is vonzerő!**

*Pavlyás István*

## A HŰSÉG SZAKÁCSA ÉS PINCÉRE

Zsuzsával és Nándorral itt rövid időre beszélgetésünk megszakad, mert még mielőtt elkezdődne a vacsorára való felkészülés, vallatóra fogjuk Pavlyás István konyhafőnököt, aki eddigi ötvenegy évéből harminc esztendőt a Kafka vállalkozás kötelékében töltött el. Kérdezzük is az okokról:

-Kevés időt dolgozhattam fiatal pályakezdőként a budapesti Penta Hotelben, de gyömrőiként jó sorsom ide, Monorra, a Nyergesbe vezetett, ahová szakácsnak jelentkeztem. Már kész volt a szálloda, a konyhát is felszerelten kaptam, és az első pillanatokban éreztem a bizalmat – mondja. – Ez fontos marasztaló erő, de még más is kell hozzá. A szakmaszeretet és a konyha stílusának céltudatos csiszolása, majd az alapértékeket megtartva, óvatos korrekciók megjelenítése az étlapon. Ha rátekint ajánlatunkra, egyértelmű a tradicionális magyar konyha képviselete, de a korosztályok változó igényei miatt megjelennek a szárnyasok, a tészták és egyre jobban helyet követel a hal, mint alapanyag. Ha már a hűségről van szó, a szüleim otthoni példáját követem. Kettőjük között a szeretet mindvégig eltéphetetlennek bizonyult. Tizenöt évvel ezelőtt letettem a szakács mestervizsgát, a Budapesti Vendéglátó Főiskola, most BGE korábbi emblematikus szakács tanáránál, Sándor Dénesnél vizsgázva. Az a'la carte étlapot igénylik a vendégek, akár Monorról vagy a szomszédos városokból hozzánk érkezve, de híre ment magyaros konyhánknak, így a három évtized alatt sok távolabbról érkező vendéggel is találkozhattam, akik hűségesek maradtak. A tulajdonosokkal abban is egyetértettünk, hogy a szakma jövője érdekében tanulókat is fogadjunk. Gyakorlati helyszínként. Akik eddig nálunk tanultak, azt tapasztaljuk, helyt állnak szakmájukban. Arra neveltem őket, hogy nyugodtan és hatékonyan dolgozzanak. Olyan pálya ez, ami fizikai és szellemi erőlétet egyaránt kíván, reggel, délben, este. Talán idetartozik, hogy ikertestvérem is szakács, aki most Budapesten dolgozik, de még az is előfordulhat, hogy párban előbb vagy utóbb, együtt dolgozhatunk. . .

Még a vacsora előtt alkalma volt a szerkesztőnek **rövidke gyógykúrát venni**, hogy a termálvíz jótékony hatását, kis meditációval kiegészítve, átélhesse. Felfrissülten folytathattuk a beszélgetést anyával és fiával a jövő lehetőségeiről, az egymásra figyelésről, a minőség iránti közös igényről.

– Egy hónapot tölthettem csak szülési szabadságon, mert dolgoznom kellett az első gyermek után – tér még vissza a múltra Zsuzsa. – Ahogy nőttek a gyerekek, mi is fejlesztettünk, gyarapítottunk, közben pedig **a díjlovaglást, az azzal járó utazásokat – nagyon gyakran nemcsak határainkon innen, de azon túlra is – meg kellett jó logisztikával terveznünk, szerveznünk.** Azt gondolom megérte, mert gyerekeink **a magyar díjlovaglás nemzetközi jó hírét szolgálták**, kiemelkedő eredményeikkel. Erőinket István halála után még jobban egyesíteni kell, mert hacsak az elmúlt négy esztendőre tekintünk, **mindig át kellett ugrani valamilyen akadályt**, covid, az energia árainak égbe szökő emelkedése és az ezzel járó folyamatos munkaerőhiány. Kicsit a lovas sportra visszautalva a mi díjugratásunk, díjugratásaink már nem kupákért, érmekért folynak, hanem a talpon maradásért.

Kafka Nándor édesanyja gondolatain kicsit elgondolkodik és megfogalmazza a hogyan továbbot :

– Korosztályom, nemzedékem szemléletét és szakmai ismereteit az előbbre jutás érdekében "betettem" a közösbe – Kisfiúból most felelős vezetője vagyok egy negyven éve létrehozott családi vállalkozásnak, nagy örömünkre édesanyám még tevékeny részese az értékek további őrzésének. A szálloda összképére, a rendezvényeink, esküvői programjaink megszervezésénél az esztétikumra, az ízlésességre terítékre, a finomságra érzékeny. Ezen kívül figyel a beszerzésre és mivel kitűnő emberismerő, a szakszerűen a HR-nek nevezett felelős területet is ő felügyeli. Egyszerűbben úgyis megfogalmazhatjuk: az új munkaerők felvételére, régiek megtartására remek az érzéke. A közgazdász szemléletemre valóban szükség van, a versenyhelyzet komolyságát nem kell külön hangsúlyoznom. Kifürkészhetetlen a jövő, s egyben nagy kérdés! **Érzem a felelősséget: annál nagyobb a család által létrehozott érték, mintsem megfutamodjak.**

Az esti vacsoránál – február hónapban ez dicsérendő – az étterem szépen megtelik, felerészt **Monorról érkező törzsvendégekkel és szállodalakókkal.** Mesterien elkészített ételek sorakoztak az asztalokon, a szomszédos asztaloktól sorra érkeztek dicsérő szavak. /A szerkesztőt marha velős csonttal, cigánypecsenyével örvendezteti meg a konyha birodalom főnöke – köszönet Neki! / Valentin-napján jöttek vacsorázni párok, társaságok egyaránt. **Egy úriember asztaltársaságában csupa hölgy ült.** Amikor egy pillanatra a vendégtérbe érkezett felszolgáló kollegájával egyeztetni: Séf úr, **vendégünk felállt és kezét nyújtva gratulált a mai produkcióhoz Istvánnak**. Jó pár éve nem járt erre, bár monori kötődésű, de úgy jött vissza, mintha el sem ment volna. A minőség rendíthetetlen!

Igen, ez a folyamatosság! A Kafka család munkálkodása egy példa lehet a sok közül arra, hogy nemzedékek hogyan tudják – a nehézségek ellenére is – őrizni a lángot…

***Kiss Dezső Péter***

# EGY ERŐS NŐ

## Mi fér bele nyolc évtizedbe?

*Pálinkás Jánosné Veres Kati születésnapjára*

**ÉLETVÁZLAT LEHET CSAK EBBŐL AZ ÍRÁSBÓL, MERT SŰRŰ, VASTAG SZÖVETŰ, EMBERI, EGYSZERRE SZÉP, TANULSÁGOS, FÁJDALMAKTÓL SEM MENTES. PÁLINKÁS JÁNOSNÉ KATIKA ÉS CSALÁDJÁNAK BORHOZ, SZŐLŐHÖZ VALÓ KÖTŐDÉSÉRŐL KÖZEL KÉT ÉVTIZED ALATT TÖBB AKTUÁLIS RIPORTOT IS MEGJELENTETTÜNK. AZ IDŐ MÚLÁSÁVAL VOLT MIRŐL ÍRNI…**

*Félre nehézség, szép a termés!*

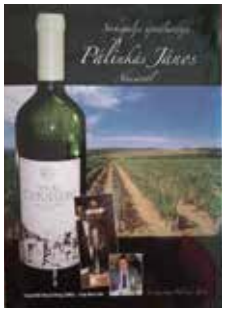
Most február egyik verőfényes vasárnapján beszélgetünk Abasáron arról, mi mindent nem írtunk még meg erről az életútról? A délelőtti misére nem ment Katika, de bennünket várva, a televízióban közvetített budapesti Szent Anna Templom vasárnapi üzenetét nézte, hallgatta végig. Ebből fakadóan **hittel-lélekkel feltöltötten invitált házának nappalijába.** Az utca másik felén egy kiskapu nyílik, innen lehet belépni abba az épületbe, amelynek még annak idején drága **férje, Pálinkás János** kiváló lakatosként megtervezte vasvázas tető szerkezetét és burkolatát.Azóta sem nyúlt hozzá senki, mert nem kellett. Közel hatvan évvel ezelőtt történt mindez, amikor már családot alkottak, hiszen megszületett a most hatvan éves fiúk, a kiváló borászként jegyzett **Pálinkás Attila, és az 54 éves Szilárd.** Összeérnek a szálak, hiszen az ominózus épület előbb nem a Pálinkásék birtokában volt, majd a történelmi és gazdasági fordulatoknak köszönhetően mégis az övéké lett.

– Valóban talán még kisregény is lehetne abból, amit megéltünk, de annak külön **örülök, hogy az elmúlt húsz esztendő történéseit lapotok hasábjain megörökítettétek** – mondja, miközben azt is elárulja, ilyenkor vasárnap a szomszédban található, másik családi ház és vállalkozási bázis érthető zaja elől elhúzódva, itt gondolkodik, meditál jelenről és múltról. – **Most is aktív vagyok, ami az életben maradás záloga, de a Mindenhatótól kapott lehetőség is.** Papa kiesett tizenhat esztendeje a mi kötelékünkből, két gyermekünk született, mindig az előbbre jutás, munka éltetett bennünket. Abasári születésűek vagyunk mindketten és magamról szólva fontos üzenet, mit kaptam a szülőktől. **Szorgalmat, föld-, szőlőszeretet, a borkészítés ősi formáit.** Édesapám kilenc testvérével és nagyszüleimmel a helyi papnál élték meg a **cselédsorsot**. Hároméves korában egy gyermektársa kiszúrta a bal szemét. Hiába kapott gyors orvosi segítséget, üvegszemmel élte le életét. A pap – kárpótlásként hat hektár földet adományozott a családnak, de ezt később elvették tőlünk, kevéske gyógyírként visszakaptuk, nem tulajdonba, hanem művelésre.

Sorjázzuk tovább, miközben körbejárjuk a házat, megmutatja bekeretezett családi képeit,az esküvőit, az ő gyermekkorából valókat, gyermekeiről és az új korszakot jelölő három unokájáról.

– Nem engedtek tanulni, pedig mehettem volna képességeim szerint – fogalmaz. – **Tizenhat éves koromban férjhez mentem Jánoshoz**, aki húszévesen vett feleségül. Még mielőtt nekifogtunk volna a közös jövő-

*Mögötte a Sár-hegy*



*Családi fotókon*

*Csodálatos pincehangulat*

építésbe, három évre behívták katonának. **Napszámba kellett járnom,** majd amikor hazaérkezett, megszületett a két gyermekünk. Akkoriban **édesanyámmal laktunk, nem kevesebb, mint húsz évig**. Attila és Szilárd abban a házban nőtt fel. Mégis nagy erő volt ez a mi piciny közösségünk, a szegénység összezárt bennünket. A TSZ fordulat időszakában lehetőség adódott arra, hogy szintén **kárpótlásként kiválaszthattunk a régebbi családi területekből megművelni való részeket**. Akkorra már egyesítettük az erőket, hiszen a szüleimtől szakmai örökségként a szőlőoltványok nemesítését, annak tudományát örököltem, így nemcsak egy lábon kezdtünk tovább lépegetni…

## Édesapja példája

Veres György 1946-ban oltványtelepet létesített, elsőként az országban. Katika számára tehát egyenes út volt, hogy vigye tovább ezt a szép szakmai területet. Ugyanígy Attila fia, aki 1980-as évek elején szintén kitanulta és szakmai oklevéllel pecsételte meg tudását. Nekifogtak – apa, édesanya és a fiai – a Pálinkás Pincészet és a hozzátartozó oltványtelep széleskörű piaci megismertetéséhez. Lehetetlen megmondani, az ország borászatainak szőlőterületein hány és hány millió tőke adta az évjáratok terméseit, majd kivágások és újabb telepítések után további milliók… Azt mondja Katika**: „János volt az oszlop, én pedig a motor.” Így emlegették: „Kati néniben Duracell elem van.”**

A fotózás kedvéért, mert mintha a tiszteletünkre a napsütés már a tavaszt sejtetné, a ház kertjébe megyünk, ahonnan háttérként látni a maga ötszáz méterével a **Sár-hegyet. Ez a Pálinkás Pincészet és életmű talán legnagyobb vállalkozása, mindjárt hozzátehetjük, küzdelme is**. Ennek már a lapszerkesztő tanúja volt, hiszen a szó szoros értelmében megszelídítették a hegyet, a korábban hosszában kialakított parcellákból keresztbe kialakított, **teraszos művelést varázsoltak ide! Kilencven hektár hirdeti ezt**, ahová – most, ahogy már a téli metszési időszak elindul – a maga természetességével viszi fel mikrobuszán Katika naponta a szőlőmunkásokat. No és, vissza is hozza őket.

– Nem csak a szőlőtermesztés, borkészítés szempontjából fontos ez a hegy számomra, hanem lelkieket tekintve is – tárulkozik fel Katika. – A hegyen, amikor az orosz katonák feldúlták a háború idején, három kisbaba volt egy pincében. **Nagyapám által kivájt pince adott menedéket, oltalmat ahhoz, hogy életben maradjunk.** Mi pedig hosszú évek eltelte után ezt a hegyet a magunk képére formáltuk. **Gigászi munka volt, de tudtuk Jánossal, hogy fontos ez nekünk.** Amikor édesapám feküdt a koporsóban és gyermekként láttam a hatalmasra dagadt nagy ereket a kezén, egész életemre belém ívódott, mennyit dolgozott. Értünk tette, nekem talán ez ad erőt, ha úgy tetszik, ama Duracellt ez az energia tölti újra és újra.Pár évesen piciny húgomat betegség miatt eltemettük. Hárman maradtunk .

A borászkodás, az abasári Olaszrizlinggel, annak sok-sok évjáratával elért országos és nemzetközi sikerek arra utalnak, hogy e tekintetben is maradandót hoztak és hoznak létre jelenleg is. Férje **János a borászatot is átvette Katika édesapjától, de mert technikailag rendkívül jó képességű ezermester volt**, az apóstól örökölt oltványszedő gépet – amely első volt az országban – átalakította, mondhatni még korszerűbbé csiszolta teljesítményét.

– A covid óta jobban vigyázok magamra, de még így is próbálom követni a folyamatokat – beszél aktuális mindennapjairól Katika. – Szakmai programokra, boros rendezvényekre eljárok, ha tehetem egy-két külföldi utazásra is elmegyek, de már nem nagyon messzire. Itt él gondolataimban, a fejemben minden, ami a múlt, de megpróbálom értékként kezelni a jelent. Édesanyám 88 éves korában, édesapám 61 évesen, János pedig 68 évet megélve távozott el közülünk. Visszagondolva a megtett útra, azt mondhatom, **mindent újra így csinálnék. A nehézséggel együtt megköszönni tudom, hogy ezt a sorsot szánta nekem a jó Isten!** Mivel édesapám csak egyik szemére látott, jogosítványt nem szerezhetett. A lehető leghamarabb megkaptam az okmányt és én szállítottam mindenhová. Mindent megpróbáltam átvenni, ellesni, olyan társat kaptam Jánosban, aki megsokszorozta erőmet. **Szeretném, ha Attila fiam erejéhez mérten folytatná**. Három unokám közül **Dávid megszerezte a borász diplomát,** de jelenleg teljes intenzitással nem tud bekapcsolódni a családi folyamatokba. Másik fiam, **Szilárd két gyermekével Bécsben él,** más területen találták meg boldogulásukat. **Az abasári, borvidéki feltörekvő fiatal borászoknak szurkolok**. Tudásuk korszerű, lemaradtam tőlük, de ez így a természetes. Amikor mi voltunk soron, tettük a dolgunkat.

A kapuig kísér, még mindig februári verőfény szikrázik, bucsúzóul annyit mond: „Holnap hétfő, minden héten a folytatás napja…”

***Kiss Dezső Péter***

# LASSÍTOTT NAPOK **A SEBESVÍZ PANZIÓBAN**

## Téli disznótoros élmények – Túrázás, hegedűszó az éjszakában

**Autóval végigrepülsz a sztrádán, a tempóból visszavéve átaraszolsz Miskolc városán. Felkapaszkodsz Lillafüredig, innen – egyetlen pillanat alatt – lelassul az életed.**

Megteszel még hét kilométert a keskeny kanyargós hegyi úton és megérkezel a **Sebesvíz Panzióhoz. Garantáltan kikapcsolsz, frekvenciát vált pár napra az életed.** Ezt csakis átélni lehet, mert mindjárt az első percekben azzal szembesülsz, hogy bármerre nézel, lépsz, a természet dédelget. Ez azonban kevés, mert **jó emberek gondoskodnak arról, hogy jól érezd magad** akár két-három napra, de ha úgy jön ki a lépés, hetekre is. Lapunk meghívást kapott a Sebesvíz Panziót elkötelezett szívvel és lélekkel működtető **Kis-Kővágó családtól. Gabriellától, Róberttől – anya és apa – három fiúktól, Patriktól, Balázstól, Kristóftól,** hogy éljünk át egy hétvégét, amelynek fő attrakciója, egészen a tél zárásáig egy élmény disznótor átélése. Hirtelen több, mint negyven felfedező érkezik péntek dél tájban, hogy ráhangolódjanak a rájuk váró közösségi élményre. A **disznótor** ugyanis hagyományosan olyan családi esemény, amely a **tél kellős közepén csodálatos közösségi élmény**, családnak vagy éppenséggel egy vendégseregletnek. Már a fogadó pálinka kóstolása után sokan felidézték a jelenlévők közül gyermekkori élményeiket. A jelenlévő korosztálynak még vannak emlékei disznótorokról, de a háziasszony, Gabika nyomban megjegyzi: **a fiatalok számára pedig felfedezés ez a program.** Szóval jó az indítás, mindenki készül a kora reggeli találkozásra, amikor végignézhetik, akár tevőlegesen is segíthetik a disznóvágás különböző feldolgozó műveleteit.

– **Bevonjuk vendégeinket** a feldolgozás folyamataiba – veszi át a szót **Róbert, aki amolyan mindenes a panziós vendéglátós csapatban, de szakácsként is kiveszi részét a mindennapok munkájából** – folytatja. – Százhatvan kilogrammos disznó érkezett feldolgozásra, a munkálatokhoz a szabadban kialakítottunk feldolgozó pultokat, üstökben **szabadtűz fölött főhet a belsőség, a tepertő,** de a sertés feldolgozását is követhetik **kiváló böllérünk, Patrik** felvezetésében, aki szinte késével és más eszközeivel amolyan látvány sót produkál. Nagyon szeretik a vendégeink ezeket a programokat, mert arra törekszünk, hogy oldott, közvetlen hangulat alakuljon ki.

Még javában tart a szombat délelőtti közös disznótoros program, amikor van időnk beszélgetni **Kiss-Kővágó Gabriellával**, aki röviden összefoglalja családjának elmúlt tíz éves történetét:

– Szabadkától nem messze, **Adáról tíz éve érkeztünk Magyarországra** – előtte, még lánykoromban dolgoztam Budapesten a nyomdaipari szakmában -, hogy belevágjunk új életünkbe. – fogalmaz. – A Sebesvíz Panziót tulajdonosától béreljük, mert lehetőséget láttunk abban, hogy itt kibontakozhassunk. Ideérkezésünkkor három gyermekünk közül Patrik 11, Balász 8, Kristóf pedig 5 éves volt. Most mindegyikük életkorához tíz évet hozzáadva, elmondhatom, **legnagyobb fiúnk 21 évesen elvégezte a miskolci Berzeviczy Vendéglátós Iskola szakács szakát, a középső Budapestre készül a Gazdasági Egyetemre, Kristóf pedig 15 éves és elmondhatom, dolgos osztálytársai közül jó páran segítik,** szerződéssel diákokként szezonális munkánkat. A szocialista időszak egyik gyáróriása, a **Diósgyőri Gépgyár vadász-üdülőháza volt ez az objektum.** Csodálatos környezet, **a panzió előtti tavat források táplálják**, panziónkban is ezt használjuk főzéshez, fűtéshez. Ha összefoglalnám haladásunkat erről a fél évtizedről, azt mondhatom az első három év a fontos alapozás időszaka, a második négy esztendő sikeresnek mondható, az utolsó három évet sajnos a covid beárnyékolta. **De fontos, hogy talpon maradhattunk!** Megpróbálunk több lábon állni. **Sikerült előbb bérelnünk egy panziót Bükkszentkereszten**, majd megvásároltuk a közel a több, mint negyven éves múltra visszatekintő **bükkszentkereszti Borostyán Éttermet, amit felújítottunk**. Miskolcon működtetünk továbbá egy iskolai büfét, ami persze teljesen más műfaj.

Valaki túrázással szakította meg a disznótoros délelőttöt, és csak azt követően kapcsolódott be a közös feldolgozó munkába. Mások kihasználták a **szaunázás és a forró vízzel teli dézsában fürdés dédelgető örömét,** hogy aztán az esti programon a végeredményt – a jellegzetes disznótorok menüsorát – igazi kulináris kalandként átélhessék. **Innen üzenhetjük, hogy cégeknek és baráti társaságoknak meghirdetett program országosan is kiváló minősítést érdemel!** A remek csapatmunkának köszönhetően a konyha már ebédre tálalta a **toroskáposztát**, a délutáni pihenőt követően a vacsorához pedig az **orjalevest, hurka-kolbászt, kemencében sült oldalast, tarját, hagymás tört burgonyával, párolt káposztával, mennyei töltött hússal, desszertként pedig hájas tekercs okozott kellemes meglepetést.**

Azt mondhatnánk a disznótoros vacsora a háromnapos program koronázása volt, de hiányos lenne tudósításunk, ha végezetül nem üzennénk pár sorral **az esti táncos-zenés program élményáradatáról.** Bevezetőnkben nem említettük, hogy visszatérő vendégsereglet társaságában élhettük át ezeket az élményeket. Mindenki nyitott a jó hangulatra, a nem éppen könnyű ételekből álló vacsorát illik tánccal és kellemes italokkal lazítani. A meglepetés valóban a végére érkezett, ugyanis a **Kis-Kővágó család rangidős fia Patrik, a kitűnő szakácslegény előkapta elektromos hegedűjét** és olyan koncertet adott szintetizátor kíséret mellett, amit pontban éjfélig egyhuzamban élvezhetett a publikum.

**Miskolc Külterület 01062 hrsz. Támpont 3**
**Sebesvízi út, 3517**
**Telefonszám: (06 46) 333 303**

***mbé magazin***

Kedélyes párok

Robi finomságai

A csapat

Éva és János

# VÉGRE JÓ KEZEKBEN **A BOROSTYÁN ÉTTEREM!**

*Sokan vártak erre Bükkszentkereszten _ Kiss-Kővágó Patrik, a zenélő szakács*

Stílusosan-gusztusosan

**Tengerszint feletti hatszáz méterével Bükkszentkereszt az ország második legmagasabban fekvő települése. Nemcsak különleges klímája miatt kedvelt üdülőhely, hanem a megejtő látvány mellett sokan keresik fel Hollótetőt, a Bükki Üveghuták Ipartörténeti Múzeumát és Üvegműves Házát, IV. Béla Emlékművét, vagy a 650 méteres kilátót. Ahová pedig vendégek érkeznek, illik jó vendéglátóként, finom étkekkel, italokkal is fogadni a felfedezőket!**

Étterembelsők

Patrik tüze...

Szomszédos oldalunkon olvasható cikkünk a Lillafüredhez közel eső, hegyekben megbúvó Sebesvíz Panzió disznótoros programjáról ad aktuális hangulat jelentést. Ez az üzenetünk nemcsak gasztronómiai töltetű, hanem egy dolgos családról szól, akik alig valamivel több, mint tíz esztendeje, Adáról ide telepedve a vendéglátás területén találták meg hivatásukat. Szorgalmukat pedig az dicséri, hogy a panzió forgalmának fellendítése mellett Miskolcon iskolai büfét működtetnek és – friss hírként jelezhetjük! – **alig három hónappal ezelőtt csaknem másfél éves felújítás után újra kinyitották- bérlőként- a nyolcvan éves múltra visszatekintő Borostyán Éttermet.** Sokan vártak erre, mert bezárása után a bükkszentkereszti turizmus szolgáltató palettáján rés keletkezett. Most azonban látogatásunk alkalmával a család képviseletében **Kis-Kővágó Patrik** kitűnő szakács legénnyel sorjázhatjuk, mi mindent kellett itt beruházniuk:

– Az étterem belsőt, a konyhát és a teraszt korszerűsítettük, új technikát állítottunk be, vizuális üzenetként is nyugodtan kijelenthetjük, egy másik világ született meg két esztendő alatt!

Jó gazda módjára mondja mindezt Patrik, aki felelősen, gyakorta még édesapja segítségét is igénybe véve napról-napra formálja, alakítja az étterem kínálatát, bővíti vendégkörét. Az étlap a Sebesvíz Panzió gasztronómiai kultúráját, stílusjegyeit képviseli, ami érthető, mert az elmúlt évek során a vendégek körében sikerrel vizsgázott.

– Készülünk a tavaszi szezonnyitóra és persze a nyárra – folytatja terveikről szóló beszámolóját Patrik. – Naponta, a délelőtti órákban itt megfőzött ételeket kiszállítjuk miskolci helyszínekre, déltől pedig az a'la carte vendégeket várjuk szeretettel. Mesélik az itteniek, hogy sokan már nem bíztak abban, hogy újra élet költözik ebbe az étterembe! Az is az én reszortom, hogy kezeljem a facebook oldalunkat, nemcsak az én korosztályomat csábítsam ide, hanem az egyéni és csoportos turistákat is. A családban átbeszéltük azt is, hogy a stílusunk megtalálásánál óvatosnak kell lennünk! Ez vonatkozik az újításokra, az új hangra, mert sokan visszaidézik a régmúltat, mások viszont nyitottak a változásra. Úgy gondolom, a körülmények megváltozása mellett ételeink jelentik elsősorban névjegyünket. A miskolci Berzeviczy szakmai középiskolában szereztem meg a szakács képesítést, kiváló tanárokkal, szakácsoktatókkal dolgozhattam: **Mandzák Bélára és Palácsik Attilára** tisztelettel gondolok. Az pedig , hogy az iskolai gyakorlatokat a Sebesvíz Panzió konyháján tölthettem, édesapám, édesanyám útmutatásai mellett, külön adomány az élettől.

Balról: Patrik, zenész barátaival

Patrik jó géneket örökölt a szülőktől, kiváló kommunikátor, nyitott, választékos modorú fiatalember. Címünkben már jeleztük, hogy a zene is része az életének! Ez is családi örökség, hiszen édesapja kitűnő tangóharmonikás, előbb tőle tanult, majd a hegedűt választotta fő hangszeréül:

– A **Trendy Band zenekar** három tagjából én vagyok az egyik – mondja mosolyogva. – Zenész barátaimmal – nagy örömünkre – több eseményre is kapunk felkérést, de egyénileg is fellépek saját programjainkon, mint a legutóbbi téli hónapokban ezt disznótoros hétvégék alkalmával tapasztalhatták a vendégeink.

Megegyezünk abban, hogy a nyári hónapokban erre jártunkban ismét meglátogatjuk, hogyan csiszolódott, formálódott a vendégkör, jó úton halad-e a Kiss-Kővágó család! Ám záró gondolatként nyugodtan megelőlegezhetjük: az elkötelezettség, igyekezet minden bizonnyal tartós marad, ezt próbáltuk demonstrálni olvasóink számára két helyszínes riportunkkal.

***MBÉ***

Tele a tornaterem

A győztes csapat

Az zsűri

Dr. Horváth Endre: „megtripláztuk”

# VÁR A PERLASCA!

- *NEMZETISÉGEK FARSANGJA*
- *TERÍTÉKEN 15 NEMZET 30 ÉTELE, KULTÚRÁJA*
- *MIÉRT JÓ ITT TANULNI?*

A SZERKESZTŐT IS HÍVTÁK ÉS ÖRÖMMEL MENT A BUDAPESTI GAZDASÁGI SZC GIORGIO PERLASCA VENDÉGLÁTÓIPARI TECHNIKUM ÉS SZAKKÉPZŐ ISKOLA – MINT KIDERÜLT – FERGETEGESRE SIKEREDETT NEMZETISÉGEK FARSANGJÁRA. EGY JÓL ÁTGONDOLT, DIDAKTIKAILAG PONTOS ÜZENETEKET KÖZVETÍTŐ, FOKOZATOSAN HAGYOMÁNYOSSÁ ÉRLELŐDŐ RENDEZVÉNYRŐL TUDÓSÍTHATTUNK.

Felütésként egy beszédes adat: **mára minden tizedik tanuló fiatalból hat a szakképzésben vesz részt**. Mindjárt következik a kérdés: nem mindegy, melyik intézményt választják. Az idén történetének 128. évét jegyző Perlasca a vendéglátós szakmai oktatás nagy múltú fellegvára, amely egy szellemiséget adó közeg, érték- és élményközösség, ahol a hagyományoknak, a kreativitásnak és a széleskörű ismereteknek tág teret adnak. Az iskola névadója **Giorgio Perlasca Olaszországban született, Magyarországra költözött kereskedőként és 1944-ben üldözött zsidók ezreit mentette meg.** Ez a Maglódi úti épület egyszerre örökség, de a bátorság üzenetét is viszi tovább, nemzedékekről nemzedékekre.

Harmadik alkalommal telik meg az iskola tornaterme diákokkal, oktatókkal, meghívott vendégekkel, hogy **a Nemzetiségek Farsangján** az összefogást demonstrálják ezen a gasztronómiai randevún. Diákok, tantestület, szakmai oktatók egyesíthetik erőiket, hogy emlékezetes órákat élhessenek át, élményben, ismeretekben gazdagodva, áradó mosolyok, jókedv kíséretében. A részletek feltárása előtt azonban válaszoljunk a címben feltett kérdésre: miért jó itt tanulni? Erre **dr. Horváth Endre igazgató – aki 2019-től áll az intézmény élén és amikor megbízatását megkezdte, a tanulólétszám kétszáz fős volt, 2024-re pedig megtriplázódott** – több megközelítésben vázolta a háttereket, még inkább a tényeket. A szervezeti munkáról, mit és hogyan tanulnak itt a diákok, és persze az iskola szellemiségéről adott felvezetést.

– **Legjobb oktatókat** sikerült a képzés ügyének megnyerni, közöttük olyan szakembereket, akik előéletükben neves versenyeken értek el kiváló helyezéseket, akik mesterei szakmájuknak, más iskolákba is **eljárnak vizsgáztatni, de a legújabb trendeket legalább annyira képviselik.** A magyar gasztronómia megújítása van a kezükben. A **szakács és cukrász szakma** mellett a **pincér-vendégtéri szakembe-rek** felszolgálás oktatása azzal is kiegészül, hogy koktélokat is készítünk, ezzel is több munníciót adva elhelyezkedésük után a diákoknak. Friss példa: **Velencéről és Várpalotáról is jelentkeztek tanulók** február hónapban, egyre jobban igyekszik az iskola azon, hogy országos hírnevet szerezzen. Budapest mértani közepén jó az iskola megközelítési pozíciója is, de kiváló az az oktatásiszerkezet, melyben a tanulók az ismereteket megszerezhetik. **Hat napot vannak jellemzően gyakorlati képzőhelyen, négy napot az iskolában.** Ez a hároméves szakképző osztályokra érvényes, a tizedik és tizenegyedik évben. A technikumi osztályok első két évében a gyakorlati képzés iskolai keretek között zajlik. Micsoda különbség a korábbi helyzethez képest! Nem az a téves szemlélet folytatódik, hogy a duális képzőhely elmeséli az iskolának, hogy mit kellene oktatni, hanem kikerül az oktatás jó része a nagybetűs „Életbe”, a munkahelyekre. Pár példa, hogy hová is mehetnek megtanulni szakmai fogásokat, technológiákat a Perlascás diákok: **Eventrend cégcsoport (a nagy múltú New Yorki Kávéházat is működtetik és a Gundel Éttermet),** de említhetjük a Spoon -hajót és neves budapesti szállodákat, szállodaláncokat, a **Vakvarjú** éttermi hálózatot. Három osztály indul minden évben, akik három év után szakmát szereznek, másik három osztály technikusi oktatásban részesül, ez öt évfolyamos, érettségivel záruló program, amely nem egy diák esetében

Étkek kavalkádja

könnyebb továbblépési lehetőséget nyújthata felsőoktatás felé. **2025-től új szakmaként tervezzük beindítani a turisztikai technikusképzést is.**

Ideje azonban a farsangi program pörgő eseménysorozatára figyelnünk! Az iskola vezetése kiválóan felkészült szakmai zsűrit kért fel arra, hogy objektív és felelős döntést hozzanak az egyes produkciókról. Nevezetesen: **Szárkiszján Ádámnét,** az örmény nemzetiség képviselőjét, a zsűri elnökét, **Hollósi Mónikát**, a Perlasca Alapítvány képviselőjét, **Kollatos Fotiost**, a görög színház vezetőjét, de jelen lehettek a jeles eseményen a portugál partneriskola képviselői is. De jelen volt mindenki a „fedélzeten": vezetőség, tanárok, oktatók, felkészítők és kiapadhatatlanul a jó hangulat… **Barta Angéla** általános igazgatóhelyettes előzetesen elmondta az MBÉ magazinnak, ahogy a korábbi két rendezvényen, most is a versenyző osztályok lázasan vágtak bele a produkciójuk megtervezésébe, kivitelezésébe. Köténytt kötöttek, sütöttek-főztek, bemutatót terveztek, tanulmányozták **a Magyarországon honos nemzetiségek gasztronómiáját, népviseletét, farsangi szokásait.** Kulturális jellegzetességeiből adtak ízelítőt, külön-külön is koreográfiát bemutatva ezekről a jellegzetes nemzeti vonásokról.

## Micsoda kavalkád, ételáradat!

Az iskolavezetés és az oktatói testület jó dramaturgiai érzékének köszönhetően a négyórás produkciót úgy építették fel, hogy három szakaszban mutatták be a diákok összefogott előadásaikat. Ezt követően a zsűrinek lehetősége volt az adott osztályok ételprodukcióit is megkóstolni, elbírálni. Kultúra, zene, kivetített képek, versrészletek, előzetes receptismertetés, majd elmerülni az ízek világában! Önmagában is kulináris felfedező utazás volt ez a nap! Bemutatták itt a tehetséges diákok – oktatóik odaadó segítségével – az orosz, a szlovén, a román, a roma, az örmény, a kínai, a szieszta-fieszta stílus, a lengyel, a szerb, a zsidó, az ukrán, az olasz, bolgár, német és görög kultúrát és jellegzetes gasztronómiát- jól arányosított felvezetésben!

Görög üzenet

Soroljuk tovább, mennyire „helyzetbe hozták" az iskola diákjai a még oly felkészült zsűritagokat is! Körben a tornaterem falainál kialakított ételszigeteken a következő jellegzetességek kerültek terítékre: **füstölt lazacos blini és sülthagymás csirkesaslik** Oroszországból. Szlovéniából **jotát és zgnacit** kóstolhattak. Kimaradhatatlan volt a román **vinetta és csorba**, a roma gasztronómia üzenete a **macsánka és bodag** volt. Örmény színekben **saslikot és vajas bachlavát** készítettek. Nem maradhatott ki a **kínai tészta és a szezámmagos csirke sem.** Szieszta-fieszta üzenetek: **gazpacho és churros**, lengyel finomságként megjelent a **bigos és a szárlótka.** A szerb konyha **gyuveccsel és bajadérával** tette le névjegyét. Sabbati gyertyagyújtással zsidó ételként a **zsidó tojás és a flódni** került az asztalra. Ukrajnát a **tócsni és a borcs képviselte**. Az itáliai ízek özönéből ezúttal **tésztasalátát és pizzát** kínáltak a fiatalok. A bolgárok **sopszka salátája** már a finist jelentette, **köftével** kiegészítve. A német gasztronómiát a **frankfurti káposztaleves és a sauerbraten** képviselte. Zárásképpen pedig görög ízhangulat **salátával, baklavával.**

Álmos mosolya

Ezen az emlékezetes farsangi fiestán a Perlasca kilencedik, tizedik, tizenegyedik és tizenkettedik osztályos tanulói mutatták meg, hogy mire képesek. Maga a rendezvény, annak megszervezése arra bizonyosság, jó példa, miért érdemes a Perlascát választani a szakács, cukrász, pincér-vendégtéri szakember szakmára készülő, életútjuk elindítását kezdő fiataloknak. Referencia üzenet egy feltörekvő szellemiségű és szakmaiságú oktatási intézménytől.

## Ecser Álmos példája

Tizennyolc éves, üti a 180 centiméteres magasságot! Tizenkettedikes szakács szaktechnikus lesz, az öt évből eddig három és felet már az iskola falai között töltött. Szívesen beszél a miértekről és tapasztalatairól:

– Szerettem főzni már kamasz koromban is, pontszámaim alapján nem jutottam be felsőbb fokozatú iskolába, de édesanyámmal rátaláltunk a Perlasca felhívására, ajánlatára – mondja. – Korábban anyukám is dolgozott a vendéglátásban és eldöntöttük, hogy ezt a szakmát választom. Kiváló oktatóm Gonda László, de a többi tanár is jó benyomást tett rám már a kezdetektől fogva. Szeretek idejárni, a hangulat is marasztaló. Ahogy teltek az iskolaéveim, láthattam, hogy a gyakorlat hátterét milyen minőségben és formában teremtették meg iskolánkban. Kitűnően felszerelt konyha, cukrászműhely és tanétterem segíti a tanulásunkat. Megtudtam, hogy elsőként a Séf Asztala Étterembe mehetek gyakorlatra, aminek nagyon jó a híre Budapest szerte. A szakmai képesítés mellé az érettségit is megszerezhetem, így gondolhatok a folytatásban is. Egyetemre készülök, ami ugyan a katonai pályára orientál, de azt hiszem, az itt megszerzett ismeretek talán még ott is hasznosíthatók lesznek. Mindenesetre most már többet főzök otthon, mint édesanyám, aki ezt mindig jó néven veszi és megköszöni.

**Az eredményhirdetés mindig egy esemény izgalmas lezárása! A Giorgio Perlasca Vendéglátóipari Technikum és Szakképző Iskola 2024-es Nemzetiségek Farsangja rendezvényen első helyezést az 1/9. P. osztály örmény szokásokat bemutató produkciója érdemelte ki. Második az 1/9 SZ. osztály műsora, amely a kínai konyhát idézte meg színvonalasan. Bronzérmet pedig a 10. B. osztály csapata érdemelte ki a** lengyel szokásokat és ételeket bemutató látványos előadásukkal és autentikus ételeivel.

***MBÉ magazin tudósítás***

# AZ ASZTALI ÖRÖMÖK ILLEMTANA
## Az ókortól napjainkig V. rész

A társadalom fejlődésével és átalakulásával párhuzamosan változtak az emberek közötti érintkezés szabályai, amik természetesen hatással voltak az asztali örömök illemtanára is. A régi illemszabályok megtartása jórészt csak azokra volt kötelező, akik a nemesi és vagyonos osztályokhoz tartoztak – a „köznép", az egyszerű emberek kimaradtak az illemtan gyakorlásából. Az első, jelentős változások „Az Úriember" című, több kiadást megért kötetben jelentek meg az 1920-1930-as években.

Az „Étkezés" című fejezetben olvashatjuk: „Az étkezésnél bosszulja meg magát legkínosabban az, ha valaki nincs tisztában a művelt emberek társaságában előírt illemszabályokkal. Hogy valaki hogyan étkezik, ebből kitűnően meg lehet ítélni, hogy a társadalom melyik rétegéhez tartozik. Gyakran láthatjuk, hogy majdnem kifogástalan öltözetükkel, megjelenésükkel rövid időre sikerült tévútra vezetniök bennünket olyan egyéneknek, kik aztán étkezésükkel azonnal elárulják, hogy milyen gyerekszobában nevelkedtek és hogy hova tartoznak. Az alapszabályok: Evés közben ne hajoljunk nagyon a tányér fölé. Tehát a kanalat a szájhoz és nem a szájat a kanálhoz! Az asztalkendőt csak hosszúsága irányában kibontva térdűnkre tesszük. Idősebb bácsik az asztalkendőt gallérjukba akasztják; régebben úgy szokták meg. De ma sem ezt, sem pedig a nyak körül kötni az asztalkendőt nem szabad. Az evőeszközt csak másodrendű éttermekben szabad (de itt tanácsos is!) étkezés előtt az asztalkendőbe megtörülni. Családnál ez nagy illetlenség és sértés lenne a háziasszonynyal szemben. Kanállal levest, felfújt – féléket, krémet, befőttet, fagylaltot eszünk és a levesben lévő hús – vagy zöldségfélét is ezzel daraboljuk szét, nem pedig késsel és villával. A szürcsölés és csámcsogás akkora illetlenség, hogy arra az illetőt minden közelebbi ismerőse köteles figyelmeztetni. A mártást kikanalazni, vagy kenyérdarabokkal kimártogatni nem szabad. Csak annyi mártást veszünk ki, amennyit a hússal elfogyasztunk, az esetleg fennmaradó mártást pedig a tányéron hagyjuk. A szárnyasok csontrészeit sem vesszük kézbe, hanem késsel és villával vesszük le róla a húst anélkül, hogy evőeszközeinkkel reszelő, karcoló vagy egyéb kellemetlen zajt okoznánk. Ha a halhoz nem adnak halkést (lapát alakú kés, rendesen ezüstből), akkor sem nyúlunk hozzá a rendes késsel, hanem villával; a balkézben tartott darabka kenyérrel leszorított halból a villával fosztunk le és viszünk a szánkhoz kis darabokat. A főzeléket, burgonyát és a felfújt féléket csak villával esszük (az utóbbiakat kanállal is lehet). Spárgát késsel és villával eszünk, régebben puszta kézzel ették. A fánkot evőeszköz nélkül csak kézzel széttépve szokták enni, mert ha késsel vágva összenyomjuk, ez könnyűségének rovására volna. A rákot szintén szabad puszta kézzel törni; utána langyos kézmosóvizet és kicsi törülközőt szolgálnak fel; a vízben, hogy a rák szagát jobban elvegye, fodormentát szoknak tenni. Gyümölcshöz ezüst, sárgaréz, vagy szaruból készült kést szoktak adni, mert az acéltól kellemetlen ízt kapna. A narancsevésnek több módja van. Például villával, késsel felvágjuk és belét kiskanállal kikanalazzuk; szokták hámozni is. Kávéba, teába, tejbe stb. kalács vagy más süteménydarabokat beletördelni nem illik. Még kevésbé a kalácsot belemártani és úgy leharapni. Leharapni, bármennyire is tetszik nekünk, pl. egy almába beleharapó fiatal parasztlányt ábrázoló kép, - éppen csak a parasztlánynak szabad, nekünk nem. Ne igyunk evés közben, csak az egyes fogások után. Angliában nem is hozzák be a vizet, csak a húsétel elfogyasztása után. Az ételek sorrendjében a nehezebb fogások jönnek előbb, a könnyebbek később: a boroknál fordítva."

Munkáslakás részlete a világháború után

Hagyományos falusi konyha az 1950-es évek végén

A két világháború közötti illemszabályokon lehet vitatkozni vagy mosolyogni – pl. narancsevés, gyümölcsharapás, ételek sorrendje stb. -, de most tekintsünk bele a második világháborút követő időszak első magyar illemtankönyvének asztali örömöket „szabályozó" fejezetébe. Az „Etikett-Társasélet-Protokoll" című kötetnek 1961-ben már a második kiadása jelent meg egy olyan időszakban, amikor hiány volt az alapvető élelmiszerekben, és 1951-ben ismét bevezették a jegyrendszert a kenyérre, lisztre, cukorra, húsra, zsír-

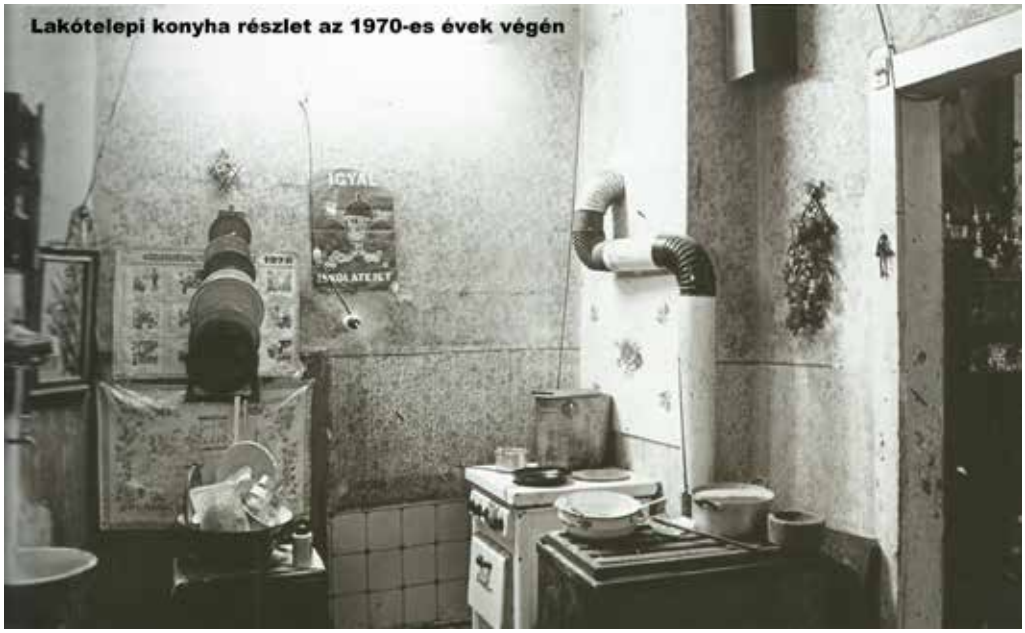
Jegeskocsi az 1950-es évekből

ra, tejre, sőt még a mosó és pipereszappanra is. Az első hűtőszekrényekhez is csak az 1960-as évek elején juthattak a szerencsések, előtte lovaskocsikon szállították a jeget a jégszekrényekbe. Mindezek a nehézségek nem befolyásolták az illemtankönyv szerzőit a társasélet szabályainak ismertetésében.

Az étkezéssel kapcsolatos fejezet az evőeszközök használatával kezdődik. „A kés használatával általános elv, hogy igénybevételét mellőzzük, ahol csak lehet. Viszont nem nélkülözhetjük nagyobb húsdarabok felaprózásánál, késsel segítjük villára a falatot és késsel kenjük meg például a vajaskenyeret. A mellőzés nem jelenti persze azt, hogy a húst a tányéron teljesen feldaraboljuk és a kést félretéve csak villával együnk. Így csak kis gyermekeknek készítjük el az ételt. Ha csak villát használunk az étkezéshez, a villát jobb kezünkbe vesszük. Ha szükséges, hogy egy darabka kenyérrel segítsük az ételt a villára, azt a bal kezünkben tartjuk. Kizárólag villával esszük az előételt, főzeléket, apróra vágott vagy darált húst (például pörkölt, fasírozott), karfiolt, gombát, spárgát, tojásételt, salátát, pástétomot, főtt tésztát, rétest, piskóta félét, pitét, tortát. Evőkanállal csak levest eszünk. Kiskanalat használunk a következő ételekhez: krémek, felfújtak, befőttek, parfék, sodók mártások, tejbegríz, lágytojás, fagylalt. A nyers gyümölcsök közül eperhez, málnához és ribizlihez. Késsel és villával esszük a sokán és egyéb felvágottakat, húst, szárnyast, a halat (de csak halkéssel szabad vágni). Kanállal és villával esszük a makarónit és a spagettit, néhány előételt, narancssalátát. Kézzel illik enni a virslit. Újainkkal kettétörve mustárba vagy tormába mártogatjuk. (viszont debrecenit már késsel, villával eszünk, mert zsíros); szendvicseket, vajas, sonkás zsemlét, kelt tésztát, pogácsát, fánkot amelyet két kezünk mutató és hüvelykujjával megfogva szakítunk szét, a jobb kezünkben tartott darabot a mellékelt gyümölcsízbe mártva visszük a szánkhoz. Fánkhoz soha nem használunk semmiféle evőeszközt, mert a fém rontja a tészta ízét. Spárgát ugyancsak kézzel esszük, ha „natúr" módra van elkészítve. A spárga szárát villával emeljük fel a tányérról úgy, hogy végét jobb kezünk hüvelyk és mutatóujjával megfoghassuk. Ezután a mellékelt forró vajba mártjuk és a bal kézben tartott villával a szárát alátámasztva emeljük a szánkhoz. Ha azonban a spárga mártásba került az asztalra, akkor két villával esszük. A bal kézben tartott villával leszorítjuk a spárga szárát a tányéron a jobb kézben tartott villával pedig fejtől kezdve szépen leválasztjuk falatonként, míg a rostos részhez nem érünk." Az illemtankönyv - meglepő módon – ismeretlen, különleges ételnek nevezi a tenger gyümölcseit, ezért a külföldre utazókhoz intézi tanácsait: „Ha a rák apró és páncéljában szolgálják fel, kézzel esszük, ízekre szedve, a húst páncéljából kiszopogatva. Ha nagyobb, rákevőeszközt adnak hozzá, de lehet kézzel és villával is enni. A rákot kézzel vesszük ki az edényből, kihúzzuk a farkát és a kilógó belet a rákkéssel távolítjuk el. Oldalát felvágjuk, az ollók hegyét pedig a rákkésen lévő lyukba illesztve letörjük. A hátrészt kézzel kettétörjük. Ha mindez megtörtént a kétágú villával hozzálátunk a rákhús evéséhez. A homár evése nem okoz különösebb gondot, miután két félre szelve tálalják, és igy villa segítségével emeljük ki a húst a páncélból, utána halevőeszközzel esszük."

Magánvéleményem: Az idézett illemszabályok azt sugallják, hogy az emberek – valószínűleg a háborús borzalmak átélése miatt – elfelejtették az evőeszközök használatát, de az első szocialista illemtantan könyv újra megtanította őket az evőeszközök használatára, illetve késsel – villával enni. Gratulálok!

***Horváth Dezső***


Lakótelepi konyha részlet az 1970-es évek végén

# Ahol a polgármester is szőlőtermelő…

## Hány éves is Csongrád városa? Bor, vízi turizmus és a bájosság…

VINCE-NAP UTÁNI BESZÉLGETÉS

**BEDŐ TAMÁS**

POLGÁRMESTERREL

GYORSAN PONTOSÍTUNK, A HITELESSÉG KEDVÉÉRT: GYOVAI GÁSPÁR ALPOLGÁRMESTER PEDIG BORÁSZKODIK! TALÁN FELVEZETÉSNEK ENNYI ELÉG AHHOZ, HOGY A CSONGRÁDI BORVIDÉK KÖZPONTI VÁROSÁBAN BESZÉLGETÜNK

**Bedő Tamás** polgármesterrel egy aktuális, egyben pedig a borászok számára fontos esemény apropóján. Lapunk harmadik oldalán számolunk be arról, hogy **Ópusztaszeren, a Szent Vince Borrend** országos találkozóján ebben az évben is megvizsgálták a szőlővesszőket, milyen is lesz az 2024-es évjárat. Biztató szavakat hallottunk…

***– Hogy is van ez, polgármester úr? Minden évben kapnak a borászok, szőlőtermelők vagy biztatást, vagy éppen nem jó híreket a kilátásokról? Szőlészként mi a véleménye erről , személyes tapasztalásait is mérlegre téve?***

– **Szép népi hagyományról van szó**, így Vince nap táján – kezdi beszélgetésünket. – Hosszú századokra visszavezethető megfigyelésekről van szó, de **növénytermesztő mérnökként, növényvédelmi szakmérnökként a realitás talaján szeretnék maradni!** A klímaváltozással a vesszővágásokkor tapasztalható pozitív vagy negatív szakvélemény, finoman szólva, kétesélyes. Megfigyelhető, hogy **mennyi minden befolyásolja a következő heteket, hónapokat**. Jöhet bármikor rekord meleg februárban – ez meg is történt -, de márciusban rekord hideg is. A mi térségünkben, mínusz tizennégy fok volt négy évvel ezelőtt, márciusban. Ezek a tavaszi fagyások a termésre vonatkozóan vészjósló jelek. **Azért legyünk optimisták!**

***– Borvidéki központ – legyünk pontosak – Mórahalom is része a Csongrádi Borvidéknek -, miképpen jellemezné ebből a szempontból városát és a térséget?***

– Ötvenkét évesen, annyit előzetesen elmondhatok, hogy – ha ezt a századot tekintem –, **közel tizennyolc évet töltök polgármesteri székben** – utal a távokra – harminc éves koromban lettem közszolga, ha innen nézzük a fejlődés különböző fokozatait nemcsak lokálpatrióta lakosként, hanem városvezetőként, felelősen is megéltem. A borvidékről szólva mindig is fontosnak tartottam, hogy **„legyünk rajta a térképen”.** Kiváló borászokat említhetnék, sajnálatos módon nemrégiben két emblematikus szakembert is eltemettünk, nevezetesen **Ungerbauer Györgyöt, Gulyás Ferencet, akit a Szent Vince Borrend nagymestereként is tisztelhettünk hosszú évtizedeken át**. Jönnek újabb nemzedékek, de igazi áttörésről nem tudok számot adni. Nem látom az összefogást, miközben ki-ki a maga boros értékeit megpróbálja, meghatározóan saját, lokális partneri körében és helyben eladni, **a csongrádi bor az országban még mindig arra vár, hogy felfedezzék**. A múlt? Az itteni fajtákat már az előző században, annak első harmadában nemcsak pezsgő alapanyagként értékesítették, hanem Budapesten a kertvendéglőkben kellemes, könnyű, fröccsborként itták a vendégek. **A Királyleánykának óriási nimbusza volt**. Magunk részéről, megpróbáljuk marketing eszközeinkkel is segíteni a városi és térségi borászatot. **Borfesztivált szervezünk, Újbor fesztiválra invitáljuk a borszerető közönséget, Márton-napon szintén főszereplő egyértelműen a kiváló Olaszrizlingünk**

*Tradicionális turisztikai érték*

és sorolhatnám tovább jellegzetes borainkat.Ösztönzés, a megbescülés szándékával évente megválasztjuk **„Csongrád Város Borát. Arra buzdítom borász barátainkat, hogy elkerülhetetlen a fajtaváltás, ez pedig a szőlőtermelők és a borászok közös továbblépése lehet.** De szembe kell néznünk a szőlőkivágások folyamatával is! A felszabadult területeken szántóföldeket, erdőket hozunk létre. Nagyon is szembe kell néznünk a fordulatokkal, nem várt folyamatokkal.

**Hány éves is Csongrád?**

Már címünkben is feltettük ezt a kérdést, de történelmi szempontból érdekes a válaszunk. Bedő Tamás – említettük ebből a századból tizennyolc évet töltött felelős beosztásában – elmondta, hogy Csongrád vármegye névadó városa már Szent István korában ispánsági központ volt. Számos negatív folyamatok, tényezők miatt 1865-ben ezt a rangját elveszítette. Ám 1923-ban megtartott közgyűlésen a száztagú új képviselőtestület immáron rendezett tanácsúként, dr. Tóth István vezetésével vissza kaphatta a rangját. Vagyis tavaly volt száz esztendeje, hogy megünnepelhették ezt a fontos évfordulót! Itt jegyezzük meg, hogy példás dokumentáció fogadja a városháza első emeletére érkező városlakókat és vendégeket, közöttük e sorok írója. 1849-től számítva táblákon olvashatók Csongrád város elsőszámú tisztségviselői, 1849-től 2014-ig. Száz év országgyűlési képviselőit is dokumentálták, de a Pro Urbe díjazottak is hirdetik, hogy a nagy elődöket megbecsülik ebben a városban.

*Polgármester Farkas Sándor miniszterhelyettessel*

***– Vissza a jelenbe és kicsit figyelve a jövőre is, miképpen értékeli az elmúlt időszakot, kicsit pontosítva legutóbbi ciklusát a fejlesztésekre vonatkozóan?***

– Vissza kell még utalnom az ezt megelőző ciklusra is, ami **dinamikusnak** nevezhető – fogalmaz tárgyilagosan. – Ez alapozta meg, hogy a mostani ciklusra **3,5 milliárd forintos pályázatot sikerült előkészíteni.** Költséggazdálkodási szinten helyzetünk stabil, több önerős beruházást sikerült megvalósítanunk. **Közgazdászként is mondhatom, hogy mindezeket csakis olyan csapattal sikerült elérnünk, megvalósítanunk, akik külön- külön is hivatalunk erősségét jelentik. Van gyógyfürdőnk**, ami meghatározóan a város lakosai számára jelent felüdülést, mi több gyógyászati lehetőséget is. Egyértelműen kiemelendő értékeink közül a **Kőrös-torok** vízparti csodálatos fürdővilága, az itt megépült üdülőterület, amely közel négyszáz úgynevezett lábonálló üdülőházakból áll. Ehhez kapcsolódik több, a vízi turizmussal kapcsolatos, városközösségünk és az idelátogatók számára fontos terület. **Kajak-kenu, két kikötő, a motorcsónakosok előszeretettel, egyre nagyobb számban jönnek Csongrádra.** Több új kereskedelmi szálláshely létesült, fellendülőben a **lovas- és kerékpárturizmus**. A fürdő és sporttelep fejlesztése aktuális feladat, pár hete avattuk a kézilabda csarnokot. Sokan kérdezik, hogy szállodafejlesztésre van-e lehetőség? Véleményem szerint, **vállalkozói szinten van. Inkább a város családias, zöld hangulatát szeretnénk még jobban felerősíteni beruházásainkkal.** Szintén a turizmus része a Belsőváros, ahol nagy értékként óvjuk a kézműves házainkat, egy román-magyar közös pályázattal a kétszáz évnél is idősebb házak felújítása, megóvása teljesülhet. A **kerékpárútjaink** egyre jobban behálózzák a térséget, Szentestől Ófelgyőig, de a **451-es út Félegyháza felé történő felújítása a közlekedést is megkönnyíti majd**. A hozzánk tartozó Bokrosra is kell figyelnünk, ide is kerékpárút vezet. Itt jegyzem meg, hogy fontos folyamat indult el azzal, hogy a korábban bezárt nagy foglalkoztatóként ismert ipari cégeink után újabbak települtek ide. Ami munkaerő szempontjából nagyon fontos vonzerő. Említhetem a **Mars** kisállateledelt gyártó céget, de a **Vestfrost** is több száz embert alkalmaz. A vonzó környezet, kisvárosi, általam már többször hangoztatott „bájos" hangulat egyre jobban **Csongrádra vonz fiatalokat**, akik egyrészt munkahely miatt jönnek ide, másrészt azért, mert élhetőnek ítélik meg ezt a környezetet. Erős a szakképzésünk, 4 középiskola van a városban, illetve itt van az Alföldi Agrárszakképzési Centrum központja, a Nemzeti Fegyvergyártási Oktatási Központ is ide települt.

***– Szóval felfelé ívelő pályára tehető Csongrád?***

– **Talán most van ennek a legnagyobb esélye**, ami nagyban függ attól, hogy lesz-e és ha igen hol lesz vízlépcső – mondja. - Már utaltam rá, de nagyon fontos a 451-es út felújítása is, hiszen nem vagyunk messze az autópályától, de most rendkívül rossz úton közelíthető meg. Polgármesterként, realitással azt vizionálhatom, hogy az **aktív turizmus felé kell fordulni, a víz, a vadászat, a lőtér fejlesztésére is készült már tanulmánytervünk**.

A végére visszatérünk a gasztronómiához, a vele édestestvér borokhoz. Kedvenc ételeiről kérdezzük Bedő Tamást, aki kapásból mondja, hogy Csongrádon ebben a csodálatos, rabul ejtő vízi világban, ételek között is főszerepet kap a hal! Elsőként a **halászlé, amihez vörösbort ajánl,** nem is egyet: **Kékfrankos, Cabernet Franc** vagy **Zweigelt** sorakozhat fel. A sült halhoz fehérek dukálnak, **Cserszegi Fűszeres, Irsai Olivér, Generosa, Zöldveltelini, Kövidinka**. Ráadásként – finom mosoly kíséretében- egy helyi jellegzetességet is ajánl. Ez a **csongrádi csípős tekercs**. Nyitva hagyta, hogy milyen bort érdemes kísérőként kérni hozzá, ugyanis azt javasolta: minél többen jöjjenek el Csongrádra és majd az ízélmény hatására eldöntik, milyen nedűvel járhat jegyben ez a finomság…

***MBÉ magazin***

***Fotók: Révész Gábor, Szabó István***

*Csongrádi csípős vörössel*

*Tisztelnivaló testvérpár: Tamás és Csaba*

# EGY TESTVÉRPÁR KÉT ÉTTEREM, KÉT STÍLUS

## A csongrádi Bárka az újrakezdés példája

## A szentesi La Casa, pici Itália

LASSAN-LASSAN BEINDULT AZ ÉLET FARSANG HAVÁBA ÉRVE AZ ÉTTERMEKBEN, SZÁLLODÁKBAN, FOGADÓKBAN, BORPINCÉKBEN! A VENDÉGLÁTÁS MÉG MINDIG "TAKARÉKLÁNGON" PRÓBÁLJA ÁTHIDALNI A JANUÁRI HÓNAPOT ÉS FEBRUÁR ELSŐ NAPJAIT. BORVIDÉKI ÖSSZEÁLLÍTÁSUNKBAN EGY TÖREKVŐ VENDÉGLÁTÓS CSALÁD PÉLDÁJÁT VILLANTJUK FEL: HOGYAN KERESIK A STÍLUST, A MINŐSÉGET, MIKÉNT KÉPVISELIK SZÉP PÉLDAKÉNT A CSALÁDI ELKÖTELEZETTSÉGET, MIÉRT LETTEK STAFÉTA VÁLTÓK?

Alig valamivel ebédidő előtt beszéltük meg a találkozást **Fűri Tamás és Fűri Csaba vendéglős testvérpárral**, a bájos kisváros központjától alig pár száz méterre található **Bárka Étteremben**. Tamás épp befejezte a februárra meghirdetett **Borvacsora** programot, amelyre – beszélgetésünk napjára – minden hely elfogyott! Nem véletlen, mert a szekszárdi Takler Borászat felsőfokon jegyzett alapítója, tulajdonosa **Takler Ferenc az „Év Bortermelője"** címet is kiérdemelte, fiai viszik tovább - vele karöltve - a borászat jóhírét. A menüsorral kapcsolatos utolsó simításokat, igazításokat nézte át a Bárka Étterem séfjeként, de már itt is van testvére, aki a feladatokat tekintve a szervező, menedzseri, **hagyományos értelemben is a vendéglősi felfogást, szakmaiságot képviseli.**

– Így igaz, februárban még a Valentin-napra is szerveztünk programot, mert közönségünk, vendégkörünk ezekre a tematikus kulináris találkozókra nyitott - indít Csaba. - Édesapánk, **Fűri Imre 1997-től építi családi vendéglátós stílusunkat**, jellegzetes ételkínálatunkat és a Bárka név egyediségét is. Mi itt nőttünk fel, és bizonyos kitérésekkel, hajónkat kormányozzuk tovább. Volt egy időszak, amikor nehezebben ment vállalkozásunk, akkor bezártunk, de pár esztendő után **családi tanácsunk úgy döntött, forgassuk tovább a hajó kerekét**… Közben Csaba egy időre a kereskedéssel foglalkozott, én pedig – tudás és látásmód csiszolásra – Ausztriában dolgoztam hat évig szakácsként – mondja már Tamás.

Letisztult az étlap kínálata és az ajánlat nem könyv vastagságú, hanem célirányos, pontosan tükrözi, mit akar a Fűri testvérpár és csapata a vendégek elé tárni:

– Nem kifejezetten **városi vendéglő vagyunk**, inkább úgy mondanám, ötven kilométeres körzetből, ha úgy tetszik, **régiónkból sikerült vendégkörünket kialakítani** – folytatja Tamás. – Csongrád népszerű vízparti turisztikai helyszín, a **Kőrös-torok, érthetően a nyári időszak igencsak látogatott**, ilyenkor hozzánk is betérnek nyaralók, jobbára az esti

órákban. Felfogásunk konyhánkat illetően: teljesen **tradicionális ételeinket úgy kínáljuk vendégeinknek, hogy más köntösbe helyezzük,** ez vonatkozik az összképre, tálalásra és bizonyos nyersanyagokra egyaránt. Hiszünk a magyar konyha tiszta forrásában! Évente**, évszakokhoz igazodóan étlapváltásra kerül sor,** viszont mindvégig képviseljük a folyóparti gasztronómiát, halkínálatunk gazdag és a legjobb minőséget tudjuk képviselni! A beszerzéseinknél hosszú évek óta **számítunk a térségi beszállítókra, helyi kereskedőkre.** Ez érvényes például az országosan is ismert biocsírás szentesi cég termékeire éppúgy, mint a csongrádi halkereskedőre vagy más vállalkozókra. Kettőnk munkakapcsolatában mindvégig érvényesül **a közös gondolkodás, egymás véleményére való figyelés.** A csongrádi borról szólva, egyöntetűen azon a véleményen vagyunk, hogy az előző borász nemzedékek után **jönnek ugyan fiatalabb, tehetséges borászok, de mindenképpen szükség lenne egy átfogóbb marketing gondolkodásmódra** vagy stratégiára. Mi a részünkről segítjük borász kollegáinkat.

A riporternek bográcsban tálalt, mennyei, **vegyes halból készült halászlé járt ebédre, fokozva az ízélményt, rántott süllőt varázsoltak elé, szinte elrepült, de ugyanez érvényes a zárásra is: a túrógombóc kétségkívül magasabbra repítette az ebéd végkimenetelét.** A szakács csapatot sikerült kialakítani a Bárkában éppúgy, mint a tizenöt kilométerre, Szentesen található, **La Casa Étteremben.** Kíváncsiak voltunk arra is, hogy édesapjuk jelenleg, hogyan éli meg mindennapjait? Örömmel hallottuk, hogy jó érzésekkel figyeli ő is és felesége is fiai előbbre jutását. Teljesen „leszokni" nem tudott a vendéglátás sajátos világáról, hangulatáról, ezért a gyakori kitelepülések idején „vendégszakácsként" akár négyszáz főre is elkészíti bográcsban a marhapörköltet vagy más magyaros ételeket.

## A LA CASA RISTORANTE: A SZENTESI ÉTTERMEK ÉKSZERDOBOZA

Ezt nem a két tulajdonos fogalmazta meg, hanem a vendégek értékelése igazolja (ez érvényes a Bárkára is). **Az itt megfordulók átlagosan 4,8 tizedes átlagra osztályozzák a kínálatot, a kiszolgálást, a hangulatot, az autentikusságot**. Csaba összegzi Szentes piciny itáliai ételszigetének jellegzetességeit.

– Családi vállalkozásunk egyik különlegessége, hogy **Szentes egyedüli gourmet (gurmé) étterme – helyezi el „a minőség grádicsán".** – Az A'la carte kóstolása valóságos élmény. Alapfelfogás a konyha részéről **a kulináris kreativitás és a vizuális ábrázolás harmonizációja.** A La Casa Ristorante konyhájában dolgozó mesterszakácsok amellett, hogy kizárólag kiváló minőségű alapanyagokkal, prémium termékekkel készítik el a vendégek számára a különleges ízeket, a tálalásra és a vizuális hatásra is nagy figyelmet fordítanak. Vidéki vendéglátóként az olyan közkedvelt ételt, mint a pizzát is elérhetővé tették azok számára, akik bizalmat szavaznak ennek a csapatnak. Egyenesen a pizza hazájából, **Olaszországból érkeztek a mesteremberek, hogy egyedülálló módon egy, a hagyományokat őrző kemencét építsenek.** Látványosság ez a javából, a vendégek nézik, hogyan készíti a pékmester a pizzájukat és szembesülhetnek azzal, hogy négy-ötszáz fok közötti hőmérsékleten, kevesebb, mint két perc alatt nápolyi ízek világába repíti őket. **Itt is szezonálisan változik az étlap**. Közös produkció ez (a szentesi és csongrádi étteremben összesen nyolc szakács dolgozik). A jó csapatmunkához, a jó étkek készítéséhez mindenképpen elengedhetetlen a jó hangulat! Számosan megfogalmazták véleményüket minderről: kedves, kellemes hangulatú, páratlan ízvilágú, helyi különlegesség a La Casa, ahová mindig érdemes visszatérni.

– Lapunk csatlakozik a többség véleményéhez, azzal a kiegészítéssel: **érdemes ötvözni a két étterem kínálta stílusjegyeket**! Ebből kerekedhet ki egy emlékezetes csongrádi- szentesi gasztro-kaland…

***KDP***

*Megkülönböztetett figyelemmel*

# Cukrász történet

# Csaba Csongrádon csatát nyert

**BEFOGADTÁK A HELYIEK – KÁVÉHÁZI HANGULAT A BELVÁROSBAN – TANULNI A NAGYOKTÓL**

CSONGRÁDI BORVIDÉKI ÖSSZEÁLLÍTÁSUNKBAN ÜDÍTŐ ÉLMÉNY VOLT FELFEDEZNI CSONGRÁD VÁROSÁBAN, ANNAK SZÍVÉBEN TALÁLHATÓ CSABI CUKRÁSZDÁT! A MŰVELŐDÉSI KÖZPONT ÉPÜLETÉBEN ALAKÍTOTTA KI – SIKERESEN ELNYERT PÁLYÁZAT NYOMÁN – A MÁR-MÁR KÁVÉHÁZI HANGULATOT IDÉZŐ TÁGAS CUKRÁSZDÁT JAKSA CSABA CUKRÁSZ.

Csongrádi boros vitrin

Invitálására egy februári hétköznap délelőtt érkeztünk a helyszínre, hogy felfedezzük, **miként is képviseli a hagyományos és a manapság már új korosztályok által igényelt mérsékletes korszerűséget egy kisvárosi cukrászda?** Csaba története önmagában is érdekes, mert pályaindulása nem nevezhető szokványosnak. Először erről kezdtünk beszélgetni, nem sokkal érkezése után az egyik asztalhoz leülve. (Előzetesen vendéglátómmal megegyeztünk abban, hogy vállalkozásának alappillérjét jelentő szomszédos Tömörkényben működő termelőüzemének munkatársi csapatával érkezik, nagyon egyszerű oknál fogva: **a munkahelyi közösséget nagyra értékeli, az előbbre jutás záloga**).

Mákos-pisztáciás

Zserbó

Szóval **hogyan is történt a cukrász szakmára való rátalálás?** - indítjuk pályájának legelejéről beszélgetésünket. Őszinte mosoly közben elgondolkodik, hogyan is kezdje, de hamar a lényegre tér:

– 1993-ban végeztem Szegeden, megszerezve a cukrász iparossághoz szükséges végzettséget, különleges, azt is mondhatnám **nem szokványos motivációk alapján. Szüleimnek volt az a víziója, ötlete, hogy az akkori 14 éves fiúknak valamilyen utat jelöljenek ki.** Nem volt ez erőszakolt, csupán javaslat: **legyek cukrász!** Márpedig egy általános iskolát elvégző kamasz legény bizony sok esetben tétova. Jó helyre kerültem Szegeden, iskolát tekintve éppúgy, mint a gyakorlati helyszínre vonatkozóan. A sajnálatos körülmények között elhunyt Z. Nagy Bálint cukrászműhelyében dolgozhattam tanulóként. Kitűnő gyakorló helyszín volt!

Történetünk tovább fonódik, miközben a kérdező néhány jellegzetes „Csabis" süteményt kóstolhat forró kávé mellett. Kiváló kőművesként dolgozó iparos **édesapja az iskola és a végbizonyítvány megszerzésének időpontjára vadonatúj épülettel várta haza gyermekét, felszerelten, berendezésekkel!** Annyi volt a „dolga", hogy nekilásson pályájának csiszolásához, fokozatos építéséhez. Testvére pedig – mivel az édesanyja kereskedő – vállalkozóként hasonló területre ment, jelenleg is családi kötelékben működtetnek üzletet Tömörkényben.

Daniella és Csaba

– Tíz évvel ezelőttig Tömörkényben próbáltam csapatommal megalapozni helyi és régiós szinten ismertségünket - folyatja, kerekíti sztoriját Csaba, aki eddigi pályafutása során – bizony ez már harminc esztendő – **mindig kereste az új cukrászati korszerű folyamatok megismerését.** – Egy évtizede, hogy lehetőség adódott az előre menekülésre… Egészen pontosan arról van szó, hogy **Csongrád városa nemcsak közelsége miatt került célkeresztünkbe, hanem prosperáló, fejlődő város, idegenforgalma országosan is jegyzett**, vagyis egy minőségi lépéshez számunkra ideális lehetőséget kínált. **Merészen megpályáztam, és igyekezetemet siker koronázta**! Milyen érdekes, akkoriban volt polgármester váltás a városnál, a pályázatot az elődnek és testületének adtam be, így az új „örökölte" a döntést. Nagy kő esett le a szívemről, amikor **Bedő Tamás** polgármester úr első látogatásának alkalmával így fogalmazott: **„Pont ilyen cukrászdát álmodtam magamban Csongrádra!"**

## Megtalálni a stílust, becsülni a vendégkört

Jaksa Csaba beavat a Csongrádra érkezés utáni sűrű időszak részleteibe! Minden fillért, tartalékokat át kellett csoportosítani, hogy a csongrádi Csabai Cukrászda jó startot vegyen. Technika, stílusos berendezés, az enteriőr már-már kávéházi hangulatot idéz.

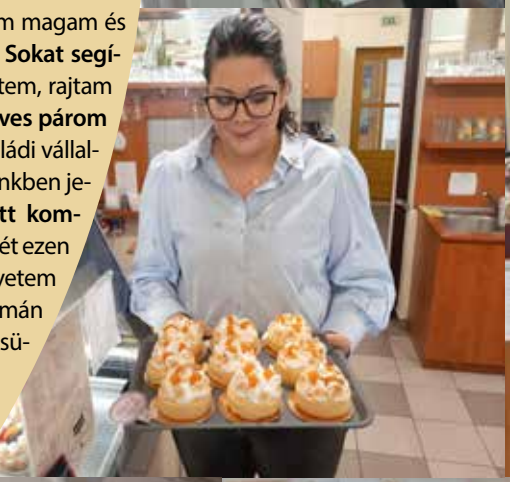
A bőség látványa

A téli-tavaszi, őszi időszakban két hűtővitrinből is kínálják süteményeiket, készítményeiket. A nyár viszont egyértelműen a fagylalté! Csaba jelenleg Tömörkényben két cukrász kolleganővel dolgozik együtt, tevékeny részese a napi munkának, de a verőfényes évszakban a fagylaltot csakis ő készíti! Erről őszinte szakmai lelkesedéssel beszél, mert a fagylaltkészítés napi varázslat. Az ízek megtalálása mellett a technológia rendkívüli precizitást igényel. Perceken múlhat, ha nem időben lép a következő fázisra. **A cukrász szakmában az elmúlt évtizedek során a fagylalt iránti szerelemnek is köszönhetően, sorra felfedezte a legnagyobbakat!** Járt, jelenleg is meg-megfordul Budapesten a **Daubner, a Horváth, az August Cukrászdában**, bármerre is megy az országban, szereti felfedezni a városi cukrászdákat. Büszke arra, hogy őszinte szakmai-baráti kapcsolat alakult ki a soltvadkerti **Szervánszky Lászlóval,** aki hatalmas munkabírású, emblematikus szakemberként távozott négy évvel ezelőtt közülünk. Nagy űrt hagyva maga után. Csaba fiával, Lacival és lányával, Judittal mind a mai napig tartja a kapcsolatot. De szakmai kurzusokra is szívesen benevez, mert nem lehet egy helyben maradni szakmai téren!

Cukrász kolléganők

Közben a délelőtti forgalom megindul, de a tapasztalat szerint inkább a munka befejezését követően jönnek a városlakók ilyenkor, persze nyáron ez is változó, átalakul a turizmus miatt. **A tradicionális, hagyományos cukrász kultúra alapot jelent a kínálatban – átlagban 25-30 féle sütemény főszezonban és 15-20 ízesítésű fagylalt,** de ha elemezzük az arányokat, a tradicionalitás mellé már fele arányban az új stílusok felé is nyit Csongrád közössége és az ide érkező üdülő sereg.Ezt pedig figyelembe kell venni!

– Naponta jövök Csongrádra, mert a tömörkényi műhelymunka közben, előtt vagy után **jó szívvel beszélgetek a vendégekkel,** ezt igénylik is – mondja őszintén. - A személyesség azért fontos, mert a készítményhez, termékhez hozzá tudja rendelni a hozzánk betérő vendég a cukrászt, mint embert is. Nyitott vagyok, a minőségre való törekvés mellett talán ennek is köszönhető, hogy a **csongrádiak befogadtak bennünket**. Már nemcsak tömörkényi, hanem csongrádi cukrásznak is érzem magam és remélem ezt a jövőben is tudom folyamatosan képviselni. **Sokat segítenek a kollegák a pult mögött**, ha a teljes csapatot tekintem, rajtam kívül mindenki a gyengébb nemet képviseli. **Ráadásul kedves párom is közéjük tartozik!** Mivel a cukrászatot meghatározóan családi vállalkozások képviselik szerte az országban, világban, a mi esetünkben jelenleg ez nem jellemző. **Fiam a Szegedi Egyetemen végzett kommunikációs-televíziós műsorvezetői szakon.** További jövőjét ezen a területen képzeli, tudását a Színház és Filmművészeti Egyetem hasonló szakán szeretné gyarapítani, sikeres felvételi nyomán stílusos, értelmes, jó vágású fiatalember, akinek van önbecsülése is. **Csak támogatni tudom abban, hogy érje el céljait.**



A jövő médiaszakembere

Záróakkord felvillantott cukrász történetünkben a közös fotózás! „Mindenki a fedélzeten” alapon, Tömörkényből is megérkeztek a kolleganők, hogy demonstrálhassuk, mennyire fontos egy közösség, ha úgy tetszik csapat a sikerhez. **És még valami, a jó hangulat!** Mindenki mosolyog, nevet, az egyes beállításoknál humoros megjegyzések röpködnek, láthatóan őszinték, fiatalok és – a főnök szempontjából - felelősen gondolkodó, dolgozó kollegák…

Csaba velük nyert csatát Csográdon!

***MBÉ magazin***

Elegáns belső tér

Anita, Nikolett, Daniella, Csaba, Nikoletta, Barbara

# UNGERBAUER
## Családi Pincészet:

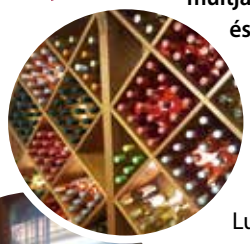
Hagyományőrző közösségben

Emlékezetes családi pillanat

# SZIMBIÓZISBAN,
## Apa és leánya

***Tizenkét évvel ezelőtti emlék: Ungerbauer György kitűnő borász, kertészmérnök, a Csongrádi Borvidék emblematikus szakembere meginvitált egy birtoklátogatásra, Csongrád-Bokrosra. Volt miért odamenjek! 2010-ben kiérdemelte a Magyar Vállalkozók Országos Szövetségének az „Év Vállalkozója" díját – borászként kevesen kapták meg ezt az elismerést. Ezzel szinte szinkronban még a Csongrád Megye Év Borásza díjat is átvehette. Mostani riportunk egyfajta mementó, a teljesség igénye nélkül…***

A **Csongrádi Borvidékről szóló összefoglalónkból** kihagyhatatlan, hogy a **2023 nyarán tragikus hirtelenséggel elhunyt borász etalon** felmérhetetlen hagyatékáról ne essen szó. Lánya, Ungerbauer Anikó már hosszú évek óta kezében tartja a stafétabotot, Édesapjával közösen képviselték családi küldetésüket. Mostani látogatásunk alkalmával Anikó – a februári metszések időszakában – röpke összefoglalót adott, ami egyfajta helyzetjelentésnek is felfogható. - **Édesapám életműve mélyen belevésődik borvidékünk történelmébe** – mondja. – Csongrád város **Pro Urbe díjasaként**, többszörös borversenyi győztesként sokat tett azért, hogy az ország egyik legkisebb borvidéke egyre nagyobb lehessen! Jó sorsom úgy hozta, hogy társulhattam ehhez a korszakos feladathoz. Elvesztése után egyértelmű volt számomra: **nincs más út, mint előre. Folytatnom kell a szakmában eltöltött 55 évének munkásságát**, a létrehozott értéket megbecsülni és tovább vinni. Édesapám sokszor említett mondata volt: **Jelet hagyni és értéket teremteni!** 2024-ben meg kell tartanunk mindent ebből az értékrendből, de fel kell mérnünk, mit jelent számunkra a jövő. **Továbbra is jelen vagyunk a hosszú évek óta felépített értékesítési piacunkon, éttermekben éppúgy, mint több megyére kiterjedő italkereskedésekben.** Évek óta, Édesapám mellett borbemutatókon lehettem szószólója pincészetünk és borvidékünk értékes borainak. Ez a hagyaték, lelkileg, szakmailag, jogilag, és adminisztratív szempontok szerint is feldolgozandó. A 2022-es évjáratú boraink palackozása már az én irányításom alatt történt, de még azzal a jóleső tudattal, hogy Édesapám ott volt a háttérben. **17 fajta szőlőt termesztünk, melyekből általában 10-12 féle bort készítünk.** Most vagyunk a tavaszi munkák, -köztük a metszés- legsűrűbb időszakában, folyik a gyökereztetésre szánt szőlővesszők előkészítése, és mindeközben azon is dolgozom, hogy minél több borkóstolón tudjam bemutatni a boraink és a pincészetünk mellett **a Csongrádi borvidék 1000 éves szőlészeti-borászati múltjának történelmét és Csongrád városának értékeit.** A borkóstolókon és a borfesztiválokon nagy segítségemre van Luca lányom, talpraesett rátermettségével és vendégszeretetével. Helyben éppúgy kóstolhatnak a hozzánk érkezők, és **továbbra is rendelkezésre áll az ide látogatóknak a horgásztavunk, a szőlőtelepítők számára pedig gyökeres csemege- és borszőlő csemetéink nagy választéka is változatlanul kapható és előrendelhető.** Most a 2024. tavaszi és már a 2024. őszi-2025. tavaszi telepítési szezonra is ajánljuk I. osztályú Európai gyökeres szőlőszaporító anyagainkat. Ez is a felbecsülhetetlen értékű örökség részét képezi! A szőlővesszők regisztrált szőlőtelepekről származnak, és az államilag ellenőrzött, minősített szőlőiskolánkban kerülnek gyökereztetésre. **Édesapám nem tudott kicsiben gondolkodni!** A mi Szőlőiskolánk az Alföld legnagyobb és legrégebben üzemelő ilyen telepe, **közel 50 fajta szőlőcsemetét kínálunk a szőlőtelepítőknek évről-évre!**



Borok és díjak

Anikó a borvidék szakmai közéletének hosszú évek óta élenjáró szereplője. **A Csongrádi Borvidék Hegyközségi Tanácsának küldöttjeként** szőlész-borász társai véleményét, szakmai gondolatait közvetíti, egyben pedig – jó előadóként – szakmai előadásokkal népszerűsíti a borfogyasztás kultúráját. **A Bokrosi Hagyományőrző Egyesület elnökeként 10 éve fő szervezője a Bokrosi Szüreti Mulatságnak**, mely 100 éves múlttal rendelkezik Csongrád-Bokroson, és egy közel 800 fős vendégsereget számláló nagy közösségi összefogással létrehozott rendezvény, melynek Anikó a lelke és a mozgató rugója.

Februári látogatásunk alkalmával a riporter csak kapkodta a fejét, mert az a közel másfél órás együttlét, több helyszínesre sikeredett. Láthattam, **hogyan igazítja el Anikó a szőlősorok között a metszést végző csapat tagjait,** innen átautóztunk egy másik helyszínre, ahol már az adminisztrátor kollégák várták, különböző papírok aláírásai miatt. Még mielőtt a szülői értekezletre rohant volna – az MBÉ magazin korábbi címlapján kétéves kislánya szerepelt, aki immár 15 éves –, Édesapja birtokának központjában pedig már várta egy pici kislány az édesapjával. Kiderült miért: a **ki tudja hány „húron" játszó Ungerbauer György érzékeny, természetszerető, finom emberként, versenygalambász is volt.** Örökül kacagó gerléket is hagyott lányára, családjára. Akik Anikót várták, azért jöttek, hogy a gyermek láthassa és hallhassa a kacagó galambokat…

Lehet, hogy mindezt mosolyogva nézte végig Gyuri barátunk, a neves szőlész-borász, életet és szőlőt szerető csongrádi EMBER…

***KDP***

A zöld jövő

# Ember Bodrogkeresztúrról

Gábor megfontolt

Pici fiával és édesapjával

## IVÁNCSÓ GÁBOR KOMBÁJNJA SZÜLEI PÉLDÁJA SZÉP CSALÁDJA

KARAKÁN, SZAVAIT ŐSZINTÉN MEGFOGALMAZÓ, IGAZI HEGYALJAI EMBERREL HOZTA ÖSSZE A RIPORTERT JÓ SORSA! IVÁNCSÓ GÁBOR, MÉG INNEN A NEGYVENEN, TISZTELETREMÉLTÓ UTAT JÁRT BE. SZÜLEI PÉLDÁJÁNAK, SZORGALMÁNAK, TISZTÁN LÁTÁSÁNAK, CÉLTUDATOSSÁGÁNAK KÖSZÖNHETŐEN. NEM SOKKAL VINCE-NAP UTÁN, MÁR A SZŐLŐ METSZÉSEK SŰRŰ MUNKÁLATAINAK KELLŐS KÖZEPÉN BESZÉLGETTÜNK.

Családi vállalkozásuk többsávos, de az **alappillért a szülői példaadás jelenti számára**. A kora reggeli órában minderről azt mondta: a talpon maradás fontos életben tartó forrása a **több lábon állás!** Ahhoz, hogy ez a szemlélet kialakuljon benne, el kellett telnie szinte gyermekkorától számítva, három évtizednek:

**– Szőlész-borász mérnökként végeztem** Gyöngyösön, úgy, hogy szinte egyértelmű volt számomra, milyen utat választok életre szólóan – mondja indításképpen. – **Kitörölhetetlen egy gyermek számára, mit kap otthonról!** Bodrogkeresztúron művelünk tizenhat saját és további bérelt szőlőterületet. **Zsigereimbe beleolvadt édesapám igyekezete, szakmaisága és emberi tartása.** Kisgyermekként, majd felnövekvő kamaszként a természet, szőlőszeretet mellett rácsodálkozhattam a **méhészet, a nyúlászkodás, galambászat** világára. De ez csak előzmény volt ahhoz, hogy háromgyermekes családapaként, nagyon is felelősen megéljem mindennapjaimat.

Őszinte ember, aki nem szeret kertelni, inkább a tények embere, így folytatja mondanivalóját:

– Láthatom, megtapasztalhatom, **menynyire változó Tokaj-Hegyalja**, a maga mindennapjaiban, de a mi valóságunkban is – mondja. – Édesapámmal szinte egybenőttem, magamba szívhattam, milyen is Tokajban szőlésznek és borásznak lenni! Most, **hatvannégy évesen még mindig ereje teljében van, de bölcsessége kiapadhatatlan!** A mi vállalkozásunk tipikusan családi! **„Mindenki a fedélzeten”** elv alapján ki-ki a maga területét képviseli. Édesapámmal karöltve mögöttünk van **édesanyám, feleségem, nővérem, sógorom** is, ahogy idejük, lehetőségük engedik. **Anyósom – fájdalmunkra – alig egy hónapja hunyt el – ő is sokat segített.** Szőlészeti bérmunkát vállalunk, ezenkívül, borainkkal is megjelenünk térségi szinten, általunk kialakított értékesítő partneri körben. Alapelvünk: **a vállalkozás minél szélesebb körű legyen!**

Ivánccsó Gábor önmaga által megélt tapasztalatok alapján azt is feltárja előttünk, hogy milyen technikai, emberi erőket kell mozgósítani ahhoz, hogy egy ilyen családi vállalkozás sikeres maradhasson.

– Megint csak édesapám példája! – folytatja. – **Arra tanított, hogy követni kell a kor technikai folyamatait** és ehhez pedig időben kell lépni. **A gépesítés elkerülhetetlen** a szőlészet-borászat ágazatában! Tokaj-Hegyalján négy évvel ez előtttig **a kombájnos szőlőszedést nem engedélyezték, de ennek feloldását követően megvásárolhattuk a New Holland SB 60-as kombájnt.** Tudtam, tudtuk édesapámmal, milyen forradalmi pillanat ez! 2005-ben főiskolásként láttam egy szakmai bemutatón ilyen csúcstechnikát. Pici személyesség! A traktorozást az ember gyermekkorában szereti meg, ehhez is kellett édesapám terelése. Most vállalkozóként azonban egyértelmű, hogy csakis ez lehet a jövő. **A szüreteknél egyre jobban szembe kell néznünk azzal, hogy a kézi erő fogyatkozik.**

Ám érdekes és tanulságos , hogyan vásárolták meg ama New Holland SB 60-as kombájnt. Nagyon emberi a történet, egyen pedig életszerű! „Amikor megszületett az engedély, hogy a kombájnok megjelenhetnek Tokaj-Hegyalján, **alkalmam volt megismerni Józsi bácsit, aki az ország keleti feléről jött ide bérmunkára.** Amolyan bemutató volt ez, de **személyesen átélhettük szakszerű munkáját és a hatékonyságot**. Elbeszélgettünk, kölcsönösen bizalmat ébresztettünk egymásban. Láttuk, hogy nincs más út, mint előre, azaz egy ilyen gép megvásárlása! Eltelt egy év, **a következő szüretnél újra találkozhattunk**, részletesen is megismerhettük munkamódszerét. A végkifejlet nem volt kérdéses: **megvásároltuk a kombájnt.”**

– Mindig is jó utat kaptam apámtól, szüleimtől, a döntések meghozatalában pedig közösen mondunk igent vagy nemet, mióta vállalkozásunk családi alapokon működik – mondja Gábor. – **Három gyermek édesapja lehetek, van egy nagyfiam, a középső kislány, a legkisebb pedig hároméves kisfiú.** A szülők nem határozták meg, merre menjek, hanem példát mutattak. **Életem nagy adománya, hogy jelenleg is apámmal dolgozhatom, és beteljesült kamaszkori álmom, hogy huszonnyolc évesen feleségül vehettem egykori osztálytársamat, Nikolettet.** Dolgozunk, a borvidék jó hírnevéért, képviseljük, de tudjuk, hol a helyünk. Elsősorban szőlész vállalkozóként teszünk mindezért. Megvan a piacunk mindehhez, de a tisztességünk is! Jó bort adunk, **a jó bor alapja pedig az egészséges szőlő**. Sűrű az életem, de amikor traktorra ülhetek és kimegyek a szőlőbe dolgozni, teljesen más világba érkezem. Átgondolom ebben a természet adta csendben, hol tartok, tartunk, mi a következő és az utána következő feladatunk…

***kdp***

BOLYHOS PÁLINKA

**HUNGARIKUM ÚJSZÍLVÁSRÓL**

# *Bolyhos Pálinka 1994-2024*

# 30 év

*Köszönet: a természetnek, a magyar földnek, a minőségi pálinkát fogyasztóknak!*