MAGYAR NEMZETI GASZTRONÓMIAI SZÖVETSÉGSÉG – A SZAKMA LAPJA

MAGYAR VENDÉGLÁTÓK RÉGIÓS SZÖVETSÉGE

MBÉ

AZ ASZTALI ÖRÖMÖK MAGAZINJA

2026 · NYÁRUTÓ · ÁRA: 1200 FT

MINŐSÉGI BOROK ÉTELEK ÉLETEK

KEREKES VALDEMAR KREATÍV SÉF

AJÁNLOTT BORUNK A **BOLYKI PINCÉSZET** AZ 5. OLDALON!

A BÜKFÜRDŐI AURÓRA ÉTTEREM KREATÍV SÉFJÉNEK SZARVASBÉLSZÍN PRODUKCIÓJA

VILLÁNYI VILLANÁSOK | VASI ÜZENETEK | BÉCSI HÍVOGATÓ

TÖRTÉNELMI FORRÓSÁGBAN,

BORLOVAGOK PIKNIKJE VILLÁNYBAN

SZÁZTÍZ MEGHÍVOTT, HUSZONÖT KÖZÖSSÉGBŐL

A MAGYARORSZÁGI BORRENDEK ORSZÁGOS SZÖVETSÉGÉNEK ELNÖKSÉGE A MÁSODIK ALKALOMMAL MEGSZERVEZETT PIKNIK IDŐPONTJÁT AUGUSZTUS 1-JÉRE TŰZTE KI. AMIKOR EZ A DÁTUM ELDÖNTETETT, NEM TUDHATTÁK, HOGY A TALÁLKOZÓ TÖRTÉNELMI FORRÓSÁG KELLŐS KÖZEPÉRE ESIK! NEM IS AKÁRHOL, HANEM HAZÁNK MEDITERRÁN, DÉLI VIDÉKÉN, AHOL MÉG A TAVASZ IS HAMARABB ÉRKEZIK. MINDENESETRE A KÖZEL NEGYVEN FOKOS MELEGBEN ÚGY SIKERÜLT ÁTÉLNI EZT A „POKOLI" SZOMBATOT, HOGY MÉGIS MINDENKI JÓL ÉREZTE MAGÁT…

Günzer trezor

Csodás pincében – Együtt!

Haladjunk sorrendben! Az MBOSZ tavaly, szintén nyáron szervezte meg az első borrendi Pikniket, Hajóson, a programon szintén nagy számban jelentek meg az egyes egyesületek képviseletében borlovagok. A gazdag boros, borgasztronómiai eseménysor mellett fontos bordiplomáciai szerződés aláírására is sor került 2025-ben **A Szerbiai Borrendek Szövetségének delegációja és az MBOSZ elnöksége együttműködési szerződést írt alá.** Erről az MBÉ magazin külön is beszámolt, megjegyezve: az ilyen programokat érdemes visszatérően megszervezni az ország talán legnagyobb létszámú civil közösségének! Valóban, egy esztendőt kellett várni arra, hogy új helyszínen, új programokkal, új üzenetekkel lepjék meg a szervezők az ideérkező rendek képviselőit. Villányban, híres borvidékünkön két neves pincészet oltalmát élvezhették a vendégek, nyugodtan kijelenthető: a vendéglátók részéről a legnagyobb elkötelezettséggel, tisztelettel és emlékezetes élménycsomagokkal!

A **Günzer Pincészet** olyan családi vállalkozás, amely hosszú évek óta a - az ország borfogyasztói számára a minőség képviseletében – az autentikus villányi üzeneteket tolmácsolja.

Érdekes szimbiózis…

A regisztrálni érkezett borlovagokat a család képviseletében **Günzer Tamás és felesége, Mariann** fogadta, ami pedig az első pillanatoktól kezdve nyilvánvalóvá vált: a történelmi forróság közepette hűtött vendégterekkel, árnyas teraszokkal, mondanunk sem kell remek borokkal és étkekkel lepték meg a tisztelni való vendégeiket. **Száztíz vendég ülte körül az asztalokat, huszonöt borrend képviseletében**. A jelenlévőket **Kovács Róbert**, az MBOSZ elnöke köszöntötte elsőként, kiemelve mondandójában azt, hogy a szövetség fontos küldetésének tartja a magyar bor népszerűsítése mellett olyan rendezvények megszervezését, amelyek kiemelkednek az egyes borrendek számára is, mint egyedi élmény. Ezzel főként azt kívánta demonstrálni, hogy **az elnökség számára fontos kihívás az attraktív rendezvények létrehozása.** Ez egyben nagy felelősség, de mindig örömmel vállalják, mert a nagy múltú szerveződés ezzel is meg tudja mutatni érték-és közösségteremtő erejét. **Kovács Zoltán, a Custodes Vinorum de Villány Borrend nagymestere** a házigazda borrend képviseletében kifejtette: megtiszteltetés volt számukra ennek a rendezvénynek a megszervezése, az pedig, hogy két neves pincészet – **Günzer Tamás Pincészete, Bock Pincészet** – első szóra nyitott partnerként fogadta el a felkérést. Azt jelezve, hogy a villányi borász társadalom is

Hagyományos

Új technológia

kiemelten fontosnak tartja a borrendi mozgalom folyamatos segítését, életben tartását. A meghívottak számára azt is megfogalmazta, hogy a villányi pincészetek sorában – akár a jövőbe tekintünk – bármikor felkérhetők más borászatok is ilyen találkozók lebonyolítására.

Ezen a délelőttön bemutatkozott a maga teljességében a **Günzer Pincészet**. Kitűnő borokkal, felsőfokon átgondolt és kivitelezett borkóstoló keretében, megadva a vörösborok fétisét, de utalva arra is, hogy a borfogyasztás átalakulása nyomán a villányiak is kínálatuk részévé tették a fehérborokat, azt demonstrálva, hogy borvidékük mindig is felelősen képviselte a magyar borászat

HŰS PINCÉK OLTALMÁBAN…

fejlődését, folyamatait. Tegzes Zsófia villányi hegybíró előadása a Villányi Borvidékről külön is visszatekintés volt a múltra, elemzése a jelennek, érintve a jövőre szóló új fejlesztési folyamatokat is. **Borosné Tihanyi Györgyi,** a Siklósi Borbarátnők Borrendjének nagymestere a Villányi- Siklósi borokról tartott lokálpatrióta indíttatású , átfogó előadást.

Háromfogásos ebéd – pincelátogatás – kötetlen diskurzus

Günzer Tamás a Villányi borvidék azon borászainak egyike, aki elnyerte az Év Bortermelője címet, családi vállalkozásuk kiérdemelte a „Magyarország Legszebb Pincészete" elismerést és felsorolni is lehetetlen a hazai és nemzetközi borversenyek díjait. Hangsúlyozta összefoglalójában , hogy a minőség, a vörösbor fétisének megtartása mindenekelőtt a legfontosabb családja és vállalkozásuk kötelékében dolgozó munkatársak számára egyaránt. A pincészet a legkorszerűbb technológiával képviseli a borfeldolgozás minden fázisát, a vendégek számára kitárt, hatalmas látványpince pedig már összhatását tekintve is lenyűgöző. Az itt megkóstolt, brrique hordókból a házigazda által személyesen lopón felszívott borok poharakba töltése – több, mint száz vendégnek – is felemelő pillanatokat jelentett. Az a siker, ha az általa megalkotott végeredmény, produktum élményt okoz a kóstolók számára. Ilyenkor az a fáradtságos folyamat, amely megelőzi a bor elkészítését, másodlagossá válik, mert a latin mondás szerint – Finis coronat opus- a vége koronázza meg a művet. . .

A látványpincében sétálva és kóstolva érdeklődtünk **Mészárosné Marikától, a Magyarországi Borrendek Országos Szövetségének júliusban megválasztott új alelnökétől,** mint debütáló felelős szervezőtől: új tisztségében miként látja a szervezet jelenét és jövőjét?

- A **keceli Patachich Gábor Borlovagrend** ceremónia mestereként már évek óta részese vagyok országos borrendi programoknak és mi magunk is invitálunk évente kiemelt rendezvényre társ borrendeket – mondja. – Mostani szerepemet megtiszteltetésnek érzem, ezért őszinte örömmel és nem tagadott lelkesedéssel segítettem a szervezésben az elnökségnek, Kovács Róbert elnöknek, Tutor Éva főtitkár asszonynak, hogy megelégedetten távozzanak erről a rendezvényről borlovag

Borosné Tihanyi Györgyi

Borlovagok koccintanak

Kovács Róbert – lazában

Tutor Éva csakis pohárral…

társaink. Az pedig, hogy az ország különböző részeiről ide érkeztek borlovagok, közöttük borászok, borkedvelők, egyfajta **egész napos diskurzussá terebélyesedett**. Elcsípett mondatokból értesülhettem arról, mely borvidéken, milyen napi gondokkal, örömökkel néznek szembe, milyen előzetes elképzelésekkel érkeztek erre a találkozóra,hogyan védekeznek a meleg ellen és más napi aktualitások, azt erősíthetti bennünk: a piknik, mint lazább vendégfogadói műfaj, a maga kötetlensége miatt kitűnő közösségi „műfaj". Remélem, folytatjuk jövőre is, biztosan sikerre számíthatunk, ha jól kiválasztjuk a helyszínt és a villányiakhoz hasonló , nyitott szívű vendéglátókat kérhetünk fel.

A Günzel Pincészet vendéglátásának méltó zárása volt a több komponensű svédasztalos ebéd, megmutatva azt, menynyire fontos a bor és az étek harmóniája a borturizmus égiszén belül. *(Itt jegyezzük meg, hogy az MBÉ magazin mostani friss számának 25. oldalán külön riportban mutatjuk be a pincészet Grandior Borbisztrójának szakmai csapatát, kiemelkedő elkötelezettségét a minőségi vendéglátás szolgálatában.)*

IRÁNY A BOCK PINCÉSZET

Kellemesen hűtött vendégfogadó terek és pincerészek elhagyása után alig negyedórás út vezetett a tikkasztó hőségben a következő helyszínünkre, nevezetesen a **Bock Pincészet** bázisára, oázisába. Különösen nem kell taglalnunk, történelmi léptékben is elsők között említhető a Bock József által létrehozott, hazai és nemzetközi szinten is kiemelkedő elismertséget képviselő családi vállalkozás. **Olyan fogadóterem tárta ki ajtajait, amelyik egyszerre alkalmas borkóstolásokra, nagyszabású rendezvények lebonyolítására, ezek közül is nagy számban esküvők megszervezésére. Tamás Róbert** étterem vezetőfősommelier Bock József alapító borász felkérésére, átfogó képet adott a pincészet múltjáról, dűlőszerkezetéről, komplex vendéglátós kínálatáról, amelynek az exkluzív szállodai szolgáltatás is részét képezi. Itt is lehetőség volt arra, hogy a Bock Pincészet hatalmas pincerendszerében, annak minden zegében-zugában forgolódhasson a vendég, miközben kitűnő Bock borokat kóstolhatott, a felfedező séta során eszmét cseréjen a minőségről, az alkotás csodálatosságáról, a teremtő ember végtelen kibontakozásáról. A bor egybesűríti mindezeket és a pince látványa pedig egy olyan

Lopós örömök

Játékos kóstolás

színpad, amely a végeredményt mutatja meg az ide belépő számára.

Játékos borfelismerő

Dinnyés Ferenc a Bock Pincészet vendégfogadó nagytermében külön szekciót hozott létre, felkérve bátor borlovagokat arra, hogy borfelismerő versenyen vegyenek részt. Az MBOSZ elnökségi tagja, marketing bizottságának elnöke kitűnő, felsőfokon képzett informatikus, aki a borfelismerő verseny teljes tematikáját számítógépes rendszerben dolgozta ki. A borok kóstolását a versenyzők kezébe adott laptopokon értékelhették, izgalmas összehasonlításokra lehetőséget kapva. A közel húsz jelentkező mindegyike igazi kulináris élményként raktározhatta el magában a kóstolás közel egyórás, izgalmas kalandozását.

Mi lehet az MBOSZ által megszervezett II. Piknik esszenciális összefoglalója? A riporter nagy szavakban próbált gondolkodni. Ám, mert maga is átélhette, nemes egyszerűséggel arra a következtetésre jutott:jövőre, bárhol is legyen az, találkozzunk újra!

kdp

TARTALOM • 2026. NYÁRUTÓ

Borrendek villányi Pikniken Villányban – A Günzer és a Bock Pincészet vendégszeretetét élvezve 2-3

A főváros vendéglátásáról szóló riportsorozatunk második részében fontos kérdésekre kapunk válaszokat – riport a Budapesti Kereskedelmi és Iparkamara támogatásával 6-7

Fontos ágazati egyeztetés a magyar vendéglátás jövőjéről világverseny előtt - a Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség összeállítása 8-9

Tar Attila mezőgazdász – borász Ménfőcsanakról gazdag életútjáról mesél 10-11

Vas vármegyei összeállításunk nyitó riportja Cseri Józseffel, a Vas Vármegyei Kereskedelmi és Iparkamara elnökével 12

Az Öko-Grill sikeres piaci szereplése 13

Címlap riportunk: a bükfürdői Aurora Étterem üzenetei – Valdemar a jövő embere 14-15

Egy merész mezőgazdász vadász éttermet és panziót épített Vas vármegyében 16-17

Gasztronómiai gyújtópont Bükfürdőn a Karamell Resort Spa – éttermét, cukrászatát külső vendégek is látogathatják 18-19

Családi nap és kitüntetési ünnepség az Első Magyar Fehérasztal Lovagrendnél Lajosmizsén 20-21

Gombás barangolás rovatunkban az egri Gál Tibor Pincészet Borászok Borászánál jártunk 22-23

Miért közösségi ember Tóth Imre vállalkozó – üzletember- gasztronómus? 24-25

A villányi Günzer Pincészet minőségi vendéglátást kínál kitűnő borai mellé… 26-27

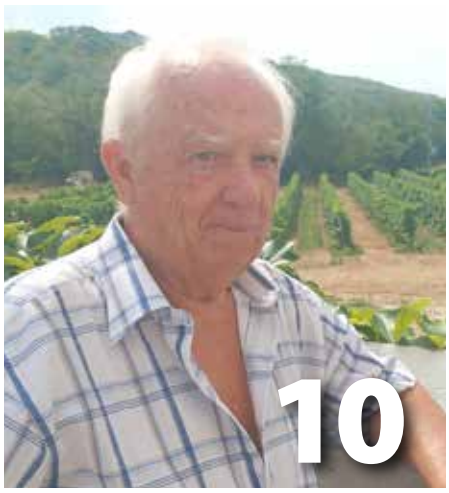
19 esztendeje rendeznek Lecsófesztivált Szárszón - Hűség Különdíjat is kiosztottak a leghűségesebb csapatnak 28-29

Horváth Dezső szakírónk folytatja a női szakácskönyv írókról szóló sorozatát 30-31

Nekrológ Bajai Ernő István rejtvényszerkesztő-újságíróról, Héczei Imre borrendi nagymesterről 32-33

Hogy lehet elviselni a hőhullámot Bécsben? – Családi élmények a császárvárosban 33-35

Villányi szőlész és felesége skandináv vendégházakat épített… 36



RÉGIÓ ÍZEI EGY TÁNYÉRON

AZ AURORA ÉTTEREM SZARVASRAGUJA – ÉS AZ EGRI BIKAVÉR (2021) BOLYKI PINCÉSZET NAGY TALÁLKOZÁSA

BORAJÁNLATUNK

A CÍMLAPETELHEZ

Fogásunk megalkotásakor a Nyugat-Magyarország és a Vas vármegye erdeinek karakteres ízvilágából merítettünk inspirációt. A környék kiterjedt erdőségei gazdag gímszarvas állománynak adnak otthont, ezért a szarvas nemcsak a fogás fő eleme, hanem a régió vadgasztronómiai hagyományainak egyik meghatározó alapanyaga is. A vad mellé olyan ízeket választottunk, amelyek szintén szorosan kapcsolódnak vidékünkhöz. Térségünkben kiváló vargányatermő területek vannak, az Őrségtől és a Vasi-hegyháttól egészen a Kőszegi-hegységig. Ennek mély földes aromáját jelenítjük meg a vargányás-vörösboros jusban és pirított erdei gombákban. A burgonya gnocchi belsejét szarvasgombás ricotta krémmel töltöttük. A szarvasgomba szintén kapcsolódik Nyugat-Magyarország gasztronómiájához. Erősíti az erdei, földközeli ízvilágot, amelyre az egész tányért felépítettük. A fogás mellé a Bolyki Pincészet Egri Bikavér (2021) került. Fűszeres, gyümölcsös és telt karaktere kiválóan kíséri a szarvashúst, miközben a vörösboros jus teremti meg az átmenetet a tányér és a pohár között. A bor struktúrája szépen egészíti ki a vad intenzitását, és a vargánya és szarvasgomba földes aromáit. Íme, a régió természetének és a magyar gasztronómiának találkozása egyetlen fogásban!

Kerekes Valdemar
kreatív séf
Aurora Étterem és Panzió
97-40 Bük
Tel: 20/294-8430, 20-389-3300
email: inf@aurora.co.hu

Forr az agyunk, a kukorica csörgőre száradt...

Ehhez – bár nem könnyű ez itt Hunniában, a mérsékelt égöv földjén – bizony hozzá kell szoknunk! Az a bizonyos regénybeli macska forró háztetőn műveli szokásos akrobatikáját, mi pedig cseréljük trikóinkat, ingeinket, keressük a menekülési irányokat és közben, legyen az átmenetei hűvös, forr az agyunk. Milyen védekezési módokkal kerüljük el a pokoli hőséget és keressünk olyan, már-már az egész életvezetésünket átforgató módozatokat, amivel lehetséges, hogy hosszabb távon kell együtt élnünk? Ez persze az egyén dolga, de a teher társadalmi, össznépi és nagyon átírja ez az egyre hosszabb hőhullám az egyes ágazatok teljesítményét. Ezek közül pedig ,mostani rövid jegyzetében a szerkesztő a vendéglátással, idegenforgalommal, a borágazattal, a gasztronómia sajátos fordulataival foglalkozik A nyarat megelőzően már a tavasz vége is szokatlanul magas hőfokokat hozott. Aki nem készült fel az egyértelműen prognosztizálható hőség elleni harcra, az vesztesként tudta csak az elmúlt heteket, hónapokat megélni. Milyen éles kanyar az, hogy már kora délelőtt nem lehet teraszokra leülni, csak jóval este nyolc, kilenc óra után tudnak az emberek hűsölni az éttermek, bisztrók égalatti tereiben? A légkondicionált belső termek menedéket jelentenek ugyan, de óriási az energia igényük. A jelzett ágazatok mindegyikében égetően gondot jelent a személyzet toborzása, méginkább megfizetése. Ma már nem szegődik el munkatársnak egyetlen étteremben, szállodában sem szakács úgy, hogy a konyhák ne legyenek légkondicionálva. A hűtők háromszoros dinamikával mennek, a konyhai, az előkészítési munkálatokat úgy kell megszervezni, hogy korábban kezdik a munkát, és bizony sokszor éjszakába nyúlóan fejezik be. És a borászat? A tomboló forróságot a szőlő csodálatos adottságai miatt elviseli, ez bizonyos értelemben előnyt jelent, de a szüretek, bármely fajtáról legyen is szó, hamarabb indultak. Cikkünk írásakor már számos borvidéken hozzáfogtak, mi több, leszüretelték például az Irsai Olivért. Érdekes tapasztalni nagy idegenforgalmi vízparti térségekben az éttermek megváltozott működési ütemét. A bisztrók, büfék reggel megpróbálnak olyan kínálatokkal megjelenni, amelyek a reggelihez kötődnek. Estére viszont teljes gőzzel a vendégek kiszolgálására koncentrálnak, a fennmaradó köztes órákban alig-alig van forgalom… És a nagy strandfürdők miként látják el a vendégeket? Ez változó, de itt is tapasztalható, hogy a medencékben, élményparkokban enyhülést keresők sokszor a tűző nap forróságát még a vízben sem bírják. Ha pedig menedéket keresnek, ugyanúgy tombol a hőség az asztalok körül – hiába a kifeszített ernyők – , be van szorítva mindenki ebbe a „sütőlapát" helyzetbe. Most az egész gazdaság, mindnyájan, egyének, családok, vállalkozások ugyanúgy elkezdenek számtan példákat megoldani, mint a Covid idején. Egyrészt a vízhiány fenyegetett, de még ennél is ijesztőbb, hogy az energia egyre drágább lesz. Érdekes tendencia, hogy külföldi vendég azonban idén eddig kevesebb jött, mint tavaly. A szakma ilyenkor mutatja meg, mire képes egyes vendéglátós, gasztronómiai műfajokban. Menetrend szerint megválasztják az Év Tortáját, Fagylaltját,Kenyerét, ilyenkor széles körben kínálják is a díjazott termékeket más éttermek, cukrászdák, pékségek is. Az MBÉ magazin olyan példákat próbál megvillantani ezúttal is olvasóinak, amelyek az útkereső vállalkozásokat képviselik. A minőséget, a jó problémamegoldó képességet, az ötletességet, a nehéz, pokoli helyzethez való jó ütemérzéket képviselve. Igen gyorsan kell döntéseket hozni, még akkor is, ha forr az agyunk… Bükfürdőn és Villányban tett látogatásunk során nívós helyszínekre érkeztünk, arra érdemesnek találva mindegyiket, hogy a rivaldába helyezzük igyekezetüket. Sokan megjegyezték szakmabeliek közül, hogy bíznak egy olyan őszben, amely elviselhetőbb lesz, már ami a hőfokokat illeti, és ez pozitívan hathat bevételeik mértékére. Lapzártánk idején jött egy rossz hír: a kukorica szinte teljesen kiszáradt – csörgősre –, így az sem kizárt, hogy az állatok takarmánya apadóban lesz. A hús ára pedig drágább…

Főszerkesztő

Kiadó: Kiss Dezső Péter e.v. • **Székhelye:** 1025 Budapest, Szépvölgyi u. 92/F. • **Főszerkesztő:** Kiss Dezső Péter • **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

Címlapon:
Az Aurora Étterem szarvasraguja és az Egri Bikavér (2021) Bolyki Pincészet nagy találkozása
www.mbemagazin.hu

ISSN: 2060-646

A BUDAPESTI KERESKEDELMI ÉS IPARKAMARA TÁMOGATÁSÁVAL

2 BELEVÁGTUNK A SŰRŰJÉBE!

Főszezont követően tovább elemezzük Budapest vendéglátásának sokarcúságát
Vendégkör összetétele – Fogyasztói szokások változása

A BKIK ÁLTAL AZ IDÉN ELSŐ ALKALOMMAL ÁTADOTT „DUÁLIS KÉPZŐHELYEK KIVÁLÓSÁGAI" DÍJÁT KIÉRDEMLŐ VENDÉGLÁTÓHELYEK ELISMERT SZAKEMBEREINEK TOVÁBBI NYILATKOZATAIT TÁRJUK OLVASÓINK ELÉ. ÚJABB ELEMEKÉNT ÖSSZEÁLLÍTÁSUNKNAK, AMELYNEK KÖZÉPPONTJÁBAN A FŐVÁROS MINŐSÉGI HELYSZÍNEI JELENÍTŐDNEK MEG.

HILTON BUDAPEST

KANYÓ ANDRÁS, KONYHAFŐNÖK

- Fővárosi ötcsillagos szállodaként a Hilton Budapest vendégköre továbbra is túlnyomórészt külföldi vendégekből áll, ugyanakkor az elmúlt években érzékelhető átrendeződés figyelhető meg a fő küldőpiacok tekintetében – vág mindjárt a téma közepébe a gasztronómiáért felelős szakember. - A turisztikai trendek változásával párhuzamosan éves átlagban **jelentősen megnőtt az egyéni utazók aránya – még azokból az országokból is, amelyek korábban inkább a klasszikus csoportos turizmushoz kapcsolódtak.** Emellett az ötcsillagos szegmensben egyre markánsabban látható a Z-generáció megjelenése, amely új elvárásokat és fogyasztási szokásokat hoz magával. Ez a többirányú változás nemcsak a szolgáltatások kialakítására, hanem az éttermi koncepcióra és a vendégélmény egészére is hatással van.

- A vendégélmény új dimenzióiról szólva így fogalmazott: A Láng Étterem célja, hogy **újraértelmezze a „szállodai étterem" fogalmához kapcsolódó beidegződéseket**. Ebben fontos szakmai visszaigazolást jelentett a tavaly elnyert Gault&Millau elismerés is, amely megerősítette azt az irányt, amelyet a budai Várnegyedben képviselünk: a „casual premium dining" felfogás modern, mégis közérthető világát. Szállóvendégeink örömmel fogadták a kényelmes, rugalmas választékot kínáló **prix fixe vacsorakínálatot.** A világörökségi helyszínre,történelmi örökségünkre reflektáló „heritage" menütételek leginkább tengerentúli látogatóink és nemzetközi delegációk körében népszerűek. A változó vendégigények ugyanakkor nemcsak vacsoraidőben tapasztalhatók: egyre több egyéni vendégünk dönt úgy, hogy szobáját reggeli nélkül foglalja le, a tartalmas büféreggeli helyett pedig személyre szabott és magas „Insta-faktorral" bíró reggeli élményre vágyik – erre a szemléletváltásra reagál átalakított In-Room Dining menünk, valamint a Codex Bar néven most megújult lobby bárunk nemzetközi á la carte reggeli kínálata.

NEW YORK KÁVÉHÁZ

SZABÓ CSABA, SZAKMAI IGAZGATÓ

- Az elmúlt időszakban a budapesti vendégkör összetételében és fogyasztási szokásaiban is jól érzékelhető új folyamatok figyelhetők meg – vélekedik riportalanyunk előző nyilatkozó kollegájához hasonlóan. - A külföldi vendégek aránya továbbra is meghatározó, ugyanakkor azt tapasztaljuk, hogy **a hazai vendégek is egyre tudatosabban keresik azokat a helyeket, amelyek nemcsak magas színvonalú vendéglátást, hanem valódi élményt is kínálnak.** A fiatalabb generációk megjelenése különösen erősen formálja a

vendéglátást. Egyre fontosabb szempont lett, hogy egy étel vagy ital vizuálisan is különleges legyen, „fotózható", megosztható élményt nyújtson. A vendégek keresik azokat az apró kreatív megoldásokat, látványelemeket vagy akár játékos gesztusokat, amelyek videóban vagy közösségi média tartalomban is érdekesek lehetnek. Ez ma már nem pusztán marketingkérdés, hanem a vendégélmény természetes része lett. Azt is tapasztaljuk, hogy **a női vendégek szerepe egyre erősebb a döntéshozatalban**, különösen a közösségi élmények, brunchok, délutáni találkozások és események kapcsán. Sok esetben ők azok, akik egy hely atmoszféráját, vizuális világát és hangulatát elsődlegesen értékelik és ajánlják tovább, ami a vendéglátás számára ma már kiemelten fontos szempont. Emellett jól érzékelhető az egészségtudatos szemlélet erősödése is. Ez különösen a szállodai reggelik és a nappali vendéglátás területén figyelhető meg, ahol egyre nagyobb **az igény a könnyebb, frissebb, egészségtudatosabban összeállított kínálatra.** A vendégek keresik a minőségi alapanyagokat, a kiegyensúlyozottabb fogásokat, valamint az alternatív étrendi lehetőségeket is.

- Az alkoholfogyasztási szokásokban szintén érdekes fordulatok tapasztalhatók! – irányítja figyelmünket egy másik szakterületre a szakmai igazgató. - A klasszikus alkoholfogyasztás bizonyos területeken visszaszorulóban van, ugyanakkor dinamikusan növekszik az érdeklődés a prémium alkoholmentes termékek iránt. Egyre népszerűbbek az alkoholmentes borok, pezsgők, valamint a magas minőségű alkoholmentes koktélok és koktélalapok, például a gin alternatívák. A vendégek ma már sok esetben ugyanazt az élményt, kifinomultságot és társasági atmoszférát keresik, csak tudatosabb fogyasztási formában.

Összességében azt látjuk: **a budapesti vendéglátás egyre inkább az élmény, a minőség és a tudatosság irányába mozdul el.** A tradicionális értékek mellett ma már meghatározóvá vált az alkalmazkodás a modern vendégigényekhez, ami egyszerre jelent kihívást és izgalmas fejlődési lehetőséget a szakma számára. Meglátásunk szerint ebben kiemelt szerepe van a szakmai utánpótlásnak és a duális képzésnek is. A vendégek elvárásai folyamatosan emelkednek, ezért a jövő vendéglátásának alapja a jól képzett, nyitott szemléletű, nemzetközi szinten is versenyképes szakemberek képzése lesz.

VAKVARJÚ ÚJLIPÓTVÁROS

SEMSEI RUDOLF, ÜGYVEZETŐ TULAJDONOS

- A 2014-es megnyitásakor **a magyar törzsvendégekre építettünk**, és hosszú éveken át valóban szinte kizárólag ők látogatták ezen egységünket – utal az előzményekre a kiváló szakember. - Az elmúlt időszakban azonban jól érzékelhető változás indult el a budapesti vendégkör összetételében, ami különösen a 13. kerületet érinti. Ahogy a belváros fokozatosan terjeszkedik kifelé, **egyre több külföldi vendég jelenik meg Újlipótvárosban is.** Ebben szerepet játszik az is, hogy a környéken az elmúlt években számos új hotel nyílt, amelyek elsősorban külföldi turistákat fogadnak. Míg öt-tíz évvel ezelőtt szinte teljes egészében magyar vendégekből állt a közönségünk, ma már nagyjából **80-20 százalékos a magyar és külföldi vendégek aránya havonta**.

- A vendégkör életkorát tekintve főként a 35 év feletti korosztály a meghatározó, ugyanakkor örömteli tapasztalat, hogy sok fiatal családi kötődés révén kapcsolódik az éttermünkhöz – érinti figyelemreméltó üzeneteivel a személyesség, meghittség egyre fontosabb szerepét egy étterem életében. - Többen még kisgyermekként kezdtek el hozzánk járni a szüleikkel, és azóta is visszatérő vendégeink kamaszként. Bízunk benne, hogy idővel ők jelentik majd azt az új generációt, akik később már saját családjukkal jönnek vissza hozzánk. A női és férfi vendégek aránya kiegyensúlyozott, nagyjából 50-50 százalékos.

A fogyasztói szokások változása egyértelműen érzékelhető – elemez tovább Semsei Rudolf. - A magyar vendégek ma tudatosabban és visszafogottabban költenek, mint korábban. Míg évekkel ezelőtt gyakoribb volt a háromfogásos étkezés, ma inkább a kétfogásos rendelés jellemző. Az árérzékenység is erősödött: **a vendégek gyakrabban választanak kedvezőbb árkategóriájú fogásokat.** A budapesti belváros éttermei esetében ezt a visszaesést részben képes ellensúlyozni a turistaforgalom, ugyanakkor a külsőbb kerületekben és vidéken jóval erősebben érzékelhető a magyar vendégek számának csökkenése és a fogyasztás visszafogottsága.

BKIK BUDAPESTI KERESKEDELMI ÉS IPARKAMARA

Új alapokon indulhat a szakmai párbeszéd a hazai turizmusban

AZ MNGSZ ÜDVÖZLI AZ MTÜ ELKÉPZELÉSEIT AZ ÁGAZATI PÁRBESZÉDRŐL!

ÚJ FEJEZET KEZDŐDHET A HAZAI TURIZMUS ÉS VENDÉGLÁTÁS SZAKMAI EGYÜTTMŰKÖDÉSÉBEN. A MAGYAR TURISZTIKAI ÜGYNÖKSÉG KEZDEMÉNYEZÉSÉRE ELINDULT AZ A SZÉLES KÖRŰ SZAKMAI PÁRBESZÉD, AMELYNEK CÉLJA NEM EGYSZERŰEN A JELENLEGI RENDSZER ÁTALAKÍTÁSA, HANEM A TURIZMUS JÖVŐJÉNEK KÖZÖS, ÚJ ALAPOKRA TÖRTÉNŐ FELÉPÍTÉSE.

A Magyar Turisztikai Ügynökség vezérigazgatója, **Csendes Olivér** a gasztronómiai szakmai szervezetek képviselőivel folytatott egyeztetésen egyértelmű irányt fogalmazott meg: a következő időszakban a turizmus fejlesztésének egyik legfontosabb alapja az ágazati szereplők közötti valódi párbeszéd és együttgondolkodás lehet.

A találkozó egyik legfontosabb üzenete, hogy **nem a korábbi rendszer kisebb-nagyobb módosítása vagy megreformálása a cél, hanem egy új működési és együttműködési modell közös kialakítása**. Ehhez ugyanakkor szükség van arra is, hogy a szereplők maguk mögött hagyják a korábbi sérelmeket és vitákat, és a megszerzett tapasztalatokat, tudást és szakmai kapcsolatokat a jövő építésének szolgálatába állítsák.

Ez a megközelítés komoly lehetőséget jelenthet a turizmus, a vendéglátás és a kapcsolódó ágazatok számára. A szakmai szervezetek ugyanis napi kapcsolatban állnak a vállalkozásokkal, munkavállalókkal, oktatási intézményekkel és a piac szereplőivel, így közvetlenül érzékelik azokat a problémákat, amelyek sokszor csak később jelennek meg az országos adatokban.

TEMATIKUS MUNKACSOPORTOKBAN FOLYTATÓDIK A MUNKA

A tervek szerint a következő **két hónapban több tematikus munkacsoport** kezdi meg működését. Ezekben a vendéglátás, a szálláshely-szolgáltatás, a cukrászat, a rendezvény- és fesztiválszervezés, a fürdők és gyógyfürdők, az utazásszervezés és idegenvezetés, az aktív- és ökoturizmus, az oktatás, valamint a közlekedés képviselői dolgozhatnak együtt.

A feladat világos: **őszintén meg kell nevezni az ágazat problémáit, akadályait és kihívásait, de ezek mellé konkrét megoldási javaslatokat is szükséges tenni.** Emellett minden részt vevő szakmai szervezetnek azt is meg kell határoznia, hogy saját tudásával, kapcsolatrendszerével és szakmai kapacitásával miben tud hozzájárulni a közös célok megvalósításához.

Ez azért különösen fontos szemléletváltás, mert a szakmai érdekképviselet így nem kizárólag a problémák megfogalmazásáról szólhat. A kérdés immár az is: **mit tudunk közösen tenni a megoldásért?**

A munkacsoportok összeállításánál fontos szempont, hogy minél több szakmai nézőpont megjelenjen, miközben a csoportok létszáma és működése továbbra is lehetővé tegye a gyors és hatékony munkát. Azok a szervezetek, amelyek tevékenységükből adódóan több területhez is kapcsolódnak – például egyszerre érintettek a vendéglátásban, a cukrászatban vagy az oktatásban –, több munkacsoport munkájába is bekapcsolódhatnak.

MOST A SZAKMA KÖVETKEZIK

A következő hetekben az MTÜ várja a szakmai szervezetektől a már rendelkezésre álló elemzéseket, javaslatokat, terveket és fejlesztési elképzeléseket. Ezek összegzésével és a munkacsoportok bevonásával kívánják meghatározni a következő időszak legfontosabb feladatait.

A rendelkezésre álló idő rövid: a cél az, hogy **két hónapon belül megtörténjen a különböző területek képviselőinek meghallgatása, a problémák rendszerezése és a jövőbeni feladatok kijelölése.** Éppen ezért a folyamatnak egyszerre kell széles körűnek és hatékonynak lennie.

A kezdeményezés valódi jelentőségét azonban nem önmagában a munkacsoportok létrehozása adja. Sokkal inkább az, hogy hosszú távon sikerül-e kialakítani egy olyan rendszert, amelyben **az állami turizmusirányítás, a szakmai szervezetek, a vállalkozások és az oktatás szereplői nem egymás mellett, hanem egymással együtt gondolkodnak.**

A magyar turizmus és vendéglátás előtt komoly kihívások állnak: munkaerő, képzés, versenyképesség, digitalizáció, szezonalitás, költségek, szabályozás és a nemzetközi verseny egyaránt olyan terület, amelyre hosszú távú válaszokat kell találni.

Az első és talán legfontosabb lépés azonban megtörtént: elindult a párbeszéd.

Most azon múlik a folytatás, hogy az ágazat szereplői képesek-e élni ezzel a lehetőséggel, félretenni a korábbi sérelmeket, és saját tudásukat, tapasztalataikat és javaslataikat egy közös cél szolgálatába állítani.

Mert a magyar turizmus következő fejezetét nem egyetlen intézménynek vagy szervezetnek kell megírnia. A valódi eredmény az lehet, ha azt a szakma és a döntéshozók közösen írják.

Bízunk benne, hogy az általunk képviselt és elkészített, közel 100 oldalas, elemzésen alapuló stratégia, a több éves munka, a társadalmasítás, a szövetség nemzetközi és hazai kapcsolati hálója, hazai és nemzetközi programjaink, akkreditált oktatási anyagaink hozzájárulhatnak a jövő nemzeti stratégiájához!

Magyarország a közép-európai gasztronómiai összefogás középpontjában Luxembourgban

KIEMELT MAGYAR JELENLÉTTEL KÉSZÜL A MAGYAR NEMZETI GASZTRONÓMIAI SZÖVETSÉG A 2026-OS LUXEMBOURGI EXPOGAST ÉS CULINARY WORLD CUP ESEMÉNYÉRE.

A magyar stand egy kifejező, nyitott **közép-európai szakmai együttműködésnek is teret ad,** ahol különböző országok, különböző kultúrák és gasztronómiai hagyományok képviselői találkozhatnak egymással.

Különbözőek vagyunk, más-más kulináris örökséget képviselünk, mégis összeköt bennünket a szakma szeretete, az egymás iránti tisztelet, valamint az a meggyőződés, hogy **együtt többre vagyunk képesek.**

Ezt a közös munkát kívánjuk tovább erősíteni a **Worldchefs nemzetközi közösségén belül** is. A cél nem az egyes nemzeti identitások feloldása, hanem éppen azok értékeinek megmutatása és összekapcsolása: úgy együttműködni, hogy közben minden ország megőrizhesse saját karakterét, hagyományait és szakmai értékeit.

Ennek a közép-európai együttműködésnek Magyarország és a Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség kíván kezdeményező és vezető szereplője lenni.

Az elmúlt években kialakított nemzetközi kapcsolatainkra építve Luxembourgban már nem pusztán egy magyar standban gondolkodunk. Egy olyan közös szakmai tér kialakítása a cél, amely találkozási pont lehet séfek, nemzeti gasztronómiai szövetségek, oktatási intézmények, fiatal szakemberek és szakmai vezetők számára.

Magyarország ezzel egyértelmű üzenetet kíván megfogalmazni: Közép-Európa gasztronómiai ereje nemcsak az egyes nemzetek teljesítményében, hanem az együttműködésben is rejlik.

Luxembourgban szeretnénk megmutatni, hogy Magyarország képes nemcsak jelen lenni a nemzetközi gasztronómiában, hanem közösséget építeni, összekötni országokat és kezdeményező szerepet vállalni a Worldchefs családján belül.

A magyar stand a rendezvény egyik központi, frekventált területén kap helyet, így Magyarország és a magyar gasztronómia méltó, jól látható módon jelenhet meg a világ egyik legjelentősebb kulináris találkozóján.

A magyar stand azonban **jóval több lesz egy hagyományos kiállítói megjelenésnél**. Egy olyan szakmai és közösségi találkozópont létrehozása a cél, ahol a magyar gasztronómia, a turizmus, a szakképzés, a hazai alapanyagok és termékek, valamint kulináris kultúránk értékei egyaránt bemutatkozhatnak.

MAGYAR KEZDEMÉNYEZÉS – KÖZÉP-EURÓPAI ÖSSZEFOGÁS

A luxembourgi megjelenés egyik legfontosabb üzenete ugyanakkor az **összefogás.**

Mindennek élén Magyarország és az MNGSZ – nem önmagáért, hanem egy erősebb közép-európai szakmai közösségért.

KÉT SZÁZADOT ÍVELT ÁT…

A 80 ÉVES TAR ATTILA MEZŐGAZDÁSZ- BORÁSZ ÜTEMÉRZÉKE ÉLETPÁLYÁJÁN NEM KESERGETT, MEGOLDÁSOKAT KERESETT

Pince előtt, mögötte a szép birtok

ELŐTTEM AZ UTÓDOM GONDOLATISÁGGAL KERESTEM FEL TAR ATTILA MEZŐGAZDÁSZ-BORÁSZT TÉNYŐN, A RÓLA ELNEVEZETT PINCÉSZETBEN. MIÉRT IS AZ ELSŐ MONDAT RIPORTUNK FELVEZETÉSÉBEN? AZ MBÉ MAGAZIN ELŐZŐ SZÁMÁBAN MÁR ÍRTUNK EGY RIPORTOT ARRÓL, HOGY A PANNONHALMI BORVIDÉKEN LEGUTÓBB MEGRENDEZETT BORVIDÉKI BORVERSENYEN A TAR PINCÉSZET CHARDONNAY (2024) BOR KIÉRDEMELTE FEHÉR KATEGÓRIÁJÁBAN A LEGMAGASABB ELISMERÉSÉT. AZ IFJABB NEMZEDÉK KÉPVISELETÉBEN TAR ISTVÁN BORÁSSZAL BESZÉLGETTÜNK, ELEMEZTÜK A BORVIDÉK LEGUTÓBBI FEJLŐDÉSI PÁLYÁJÁNAK FOLYAMATAIT, A FEHÉRBOROK FÉTISÉT, AZON BELÜL IS A RAJNAI RIZLING FELFUTÁSÁT. ÚGY, AHOGY KOROSZTÁLYA KÉPVISELETÉBEN LÁTJA.

Előtte az utódja

Feleségével

A család nagy, összetartó erő

Ezúttal édesapját, Tar Attilát látogatta meg a szerkesztő ama tényői birtokon, annak korszerű feldolgozó bázisán, hogy beszélgessen nemcsak a régebbi időkről, hanem az általa megélt évtizedek különleges fordulatairól, olyan változásairól, amire mindig is kellett válaszokat adnia. Mielőtt még belefeledkeznénk a beszélgetésbe, körbejárjuk a pincészetet, különböző rálátási szögekből a panorámába feledkezünk, de amolyan felvezetőként jól tudnom, hogy **római kori villák romjai felett lépkedünk.**

- A Várhegy-dűlő, ahol szőlőink egy részét telepítettük és jelenleg is látható, ilyen történelmi üzeneteket közvetít, ami számunkra azt jelöli, jó helyen kaptunk a Mindenhatótól lehetőséget arra, hogy kései utódokként itt gazdálkodhassunk – sommázza érzéseit Attila, aki **elérve a 80. életévét, megfontolt, lépéseit átgondoltan tervező emberként - ki gondolná - jelen pillanatban is több vállalkozást irányít.** – Távoli elődeink jól tudták, mért kell ezen a helyen szőlőket termeszteni, mi pedig, annak idején, amikor ide újabb szőlőket telepítettünk, azzal is tisztában voltunk , a folytatás felelősei vagyunk…

Még a délelőtti ránk törő forróság előtt a pincészet hűvösében ülünk le, a borkóstolások,külön rendezvények megszervezésére is alkalmas nagyteremben. Bármerre nézünk, látható a táj, de az elért eredményeket dokumentáló díjak, oklevelek, elismerések dokumentumai is az egyik sarokban.

- Azért **nem volt ez olyan egyszerű**, ahogy azt sokan gondolják, de mindjárt azt is hozzátehetem, **nem is nagyon éreztem, hogy nehéz lenne** – szolgál gondolati csavarral bevezetésképpen vendéglátónk. – Amikor a fiamról írtál, felmerült bennem, hogy valójában mekkora ívet sikerült leírnom életem pályáján, és vajon mi lehet a fő, meghatározó esszencia? Talán az, hogy **szép család vesz körbe, megtettem mindazt, amit megtehettem, lehetőséget kaptam, öt unokám van, fiaimból diplomás emberek lettek, egyikük gépész, másikuk egyetemi bölcsész-tanár, a legkisebb fiúból pedig borász lett!** Ez egyfajta személyes megközelítés, de vissza kell utalnom arra, hogy ménfőcsanakiként a világba a tarisznyámmal elindulva a mezőgazdaság hivatását választottam és az akkori termelőszövetkezetbe kerültem különböző beosztásokba, eljutva az elnökségig. Sokan kérdezik, **mit jelentett számomra ez a start időszak? Mondhatnám azt is, hogy mindennek az alapjait!** Új területeket telepítettünk be, az adottságokat tekintve a vörösboros fajtákra éppúgy kellett figyelnünk, mint a fehérborokra.

Közben megérkezik a pincészet kedves munkatársnőjének, aki a kereskedelmi részleg oszlopos tagja, **Krisztinának** az érkezésünk harangszóra időzített csodálatos babgulyása. Finom falatok közben beszélgetünk tovább Attilával már az új korszakról, ami pályafutásának a középszakaszát jelentheti. Teremtő haj-

Néhány díj a sok közül...

Egyeztetés, kóstoló vendégeivel

Három értékes embert neveltek

lamának köszönhetően további negyven hektárnyi ültetvényt alakított ki **Tényőn**, ezt követően **Győrszemerén** újabb harminc hektárt, hogy a Tar Pincészet háttere biztosított legyen.

- Sok minden megmaradt bennem a termelőszövetkezeti időszakból, már ami a tervezést, átlátó képességet jelenti – lép vissza gondolataiban ismét ama tanuló időszakra. – Elérkezett az az időszak is, amikor meg kellett építenünk, itt a rómaiak korábbi földjén a korszerű feldolgozó üzemünket. Ezzel együtt **meg kellett találnunk azokat az értékesítési csatornákat, amelyek azt biztosították, hogy a bevételeink is meghozzák a várt eredményeket**. Jelenleg ott tartunk, hogy feldolgozó üzemünk, borászatunk éves szinten előállított palack mennyiség csak félgőzzel kihasznált, vagyis még ez többszörözhető. De megpróbálunk ebben a jelenlegi piaci helyzetben óvatosan lépkedni. **Csakis akkor emeljük termelési volumenünket, ha az értékesítési hálózatunk is bővül.**

Ünnepi pillanatban, barátjával

A szóhoz is ért

Hová is jutnak el a Tar Pincészet borai?

Ennek üzleti receptjét sem rejti véka alá Tar Attila: „Nem maradhat egyetlenegy évjáratot követően sem maradék tétel, mert többféle csatornán értékesítjük borainkat. Nagyon fontos partnereinknek a győri Borpont, Therápia, a pécsi Pannon borbolt, a szegedi Ezerjó borkereskedés, a megyei CBA hálózat, ugyanakkor külön kereskedelmi csapatot szerveztünk, amelynek központja **Ménfőcsanakon** van, négy munkatársunk gondoskodik arról, hogy a megrendeléseket naprakészen szervezze, lebonyolítsa. Továbbá megtaláltunk több olyan vendéglátós vállalkozást is – Bükfürdőtől Komáromig – ahol borainkat sikeresen értékesítik. Hogy tovább lépjünk, kétliteres PET palackokban nagyságrendileg is figyelemreméltó mennyiségben tudjuk értékesíteni borainkat. Ez régebben az „elítélt" lédig változatnak egy jelenleg is elfogadott és az igényeket tekintve nem lankadó értékesítési formát jelent. Hozzá kell tenni, ezekben a palackokban ugyanolyan minőségi borok kerülnek, mint az üvegekbe.

Egyre jobban belemelegedünk a múltidézésbe és a jelen elemzésébe, mégis inkább arra kíváncsi a riporter, miként látja életpályáján képességeinek tárházából való merítkezését?

- A tudás és a jó érzék, ezen belül is az ütemérzék, úgy gondolom, minden szakmában legyen az nagyobb vagy kisebb vállalkozás, rendkívül fontos adottság! – gondolkodik el a kérdésen. – A borászat önmagában is örök egymás mellett élés a természettel, figyelése a fogyasztási trendeknek, érzékenyen reagálni az értékesítési formákra. **Hogy mikor, melyik területen kell döntéseket hozni, az olyan, mint amikor a dobosnak az éppen szükséges taktust kell ütnie, de azért hozzátenném: a rizikó mindig benne van a „pakliban".** A mostani, de ez már korábban is jellemző volt, a szőlőárak megalázóan alacsonyak. Az pedig egy másik fontos kérdés, hogy amit feldolgozunk, azt pontosan tudjuk milyen minőségű! Ez a hosszabb távú bizalom alapja.

Már jóval elhagyjuk a délidőt, amikor a kávé kortyolgatása közben további kérdések merülnek fel a beszélgető két férfiember között. Például: egy ekkora megtett út mostani szakaszában, miként látja : állami vagy magánkézben lévő szervezetet, vállalkozást volt-e nehezebb igazgatni?

- A kérdés azért jó, mert **az állami, termelőszövetkezeti időszakomban megtanulhattam a vezetés különböző folyamatrendszerét** – mondja szinte azonnal reagálva a kérdésre. – Politikai és gazdasági rendszereket ívelhettünk át. Sokat kaptam az induláskor, megtanulhattam, miként lehet dönteni, amikor felkínálnak egy új éra adta lehetőséget, de azt is, mit jelent a magántőke és annak életben tartása. Jelen pillanatban is **széles körben próbálom a régi kapcsolataimat és az újakat egyesíteni annak érdekében, hogy a Tar Pincészet az utódaim számára még hosszútávon érték legyen.** A személyes, kapcsolati tőkét nem lehet pénzben kifejezni. Pincészetünk átadásakor megtisztelő módon jelen voltak országos ágazati vezetők éppúgy, mint szakmabeliek, de a társadalom más területei képviselői, kiváló emberek, orvosok, jogászok, vállalkozók is. Olyan borkedvelők, akik a borainkat vásárolják, de arra is kíváncsiak: ki vagy kik készítik ezeket a borokat. Így kötik össze a bort a fogyasztóval, az emberrel a társadalmi folyamatok...

Attila fontos dolgokat mesél még. A sikerek, a jó vagy az éppen rossz folyamatok mindig arra tanították, hogy mindegyiket el kell fogadni. Így kerek az élet! Az emberek iránti tisztelet pedig alapérték kell, hogy legyen minden társadalomban. Amikor pedig segítséget kérnek az embertől, tudnia kell, értelmes célokat érdemes támogatni. Ám erkölcsileg fontos az anyagi tisztaság, mert ez is egy társadalmi alapértéket jelöl, és talán mutat is meg mások számára.

Búcsúzás előtti záró kérdésünkre kapott válasz is megszívlelendő! A kérdés így szól: Edith Piaf francia sanzonénekes világhírű dalának az a címe „Nem bánok semmit". Ez házigazdánk életében, most így hirtelen megkérdezve milyen gondolatokat ébreszt? Szemembe nézve azt mondja: **„Nem bánok én sem semmit!** Nem voltam sohasem siránkozó, olyan ember, aki gondjait mások elé úgy tárja, hogy szánalmat kér. Ötvennégy évet éltem az előző században, huszonhat esztendőt a mostaniban, de ez így van jól!, Drága feleségemet, a család legfontosabb összetartó erejét négy esztendeje elveszítettem, elveszítette családunk, de ezt is tudomásul kell venni.Valamint azt a megmásíthatatlan- számomra megnyugtató- sors adományt, hogy ott van előttem az utódom!"

Kiss Dezső Péter

VAS VÁRT, VÁR, VÁRNI FOG!

Nyugati vármegyénk vendéglátásáról, turizmusáról kérdeztük **Cseri Józsefet** a VMKIK elnökét

PROSPERÁLÁS UTÁN, MEGOLDANDÓ FELADATOK
ÚJ BERUHÁZÁSOKRA VÁRVA
JÓ PÉLDÁK SÁRVÁRRÓL, BÜKFÜRDŐRŐL

NÉHÁNY OLYAN PÉLDÁVAL SZOLGÁLUNK KÖVETKEZŐ OLDALAINKON - RÉGIÓS ÖSSZEÁLLÍTÁSUNKBAN – AMELYEK VAS VÁRMEGYE VENDÉGFOGADÓ ARCULATÁNAK EGYFAJTA VILLANÓKÉPE. TELJESSÉGRE LEHETETLEN TÖREKEDNI, DE MINT MINDEN, A VENDÉGLÁTÁS ÉS A TURIZMUS IS FOLYAMATOSAN ÁTALAKULÓBAN VAN, EZERFÉLE GAZDASÁGI REAKCIÓRA KELL MEGTALÁLNI A VÁLASZOKAT. **CSERI JÓZSEFET,** A VAS -VÁRMEGYEI KERESKEDELMI ÉS IPARKAMARA- VMKIK- ELNÖKÉT RÖVID HELYZETÉRTÉKELÉSRE KÉRTÜK FEL.

- Kamaránkon belül külön bizottság foglalkozik a kereskedelemmel, turizmussal, vendéglátással, hiszen külön-külön is húzó ágazatokról van szó – kezdi összefoglalóját a 2025-ben elnökké választott, azt megelőzően több cikluson át alelnöki tisztet betöltő, **vállalkozását tekintve a szombathelyi Autófókusz Kft. ügyvezetője**. – A tendenciákat, legyenek pozitívak vagy éppen negatívak, több csatornán tudjuk követni, hiszen szakmai fórumokat éppúgy szervezünk, mint helyzetértékelő tanácskozásokat. Ám most a számok segítségé hívom, amikor az utóbbi pár esztendő folyamatait próbálnám szemléltetni. Vármegyénkben 2021-ben 1451 vendéglátós vállalkozás működött, tavaly, tehát 2025-ben 1225. **Összehasonlítva az országos tendenciákkal, a csökkenés általánosnak mondható, az okai is többrétűek**. Rátérve a szállás férőhelyekre, már pozitív folyamatok rajzolódnak ki. 2021-ben 20268 volt ezek száma, a tavalyi esztendőben ez megnövekedett 20671-re. Érdemes azonban ezen tendenciák nyomán arra is figyelnünk, hogy **milyen hátráltató tényezők jellemezték térségünket ezen ágazatokban**. Fontos utalnom arra, ama prosperáló kétezres évek idején kialakult osztrák bevásárló és szolgáltató turizmusunk zuhanóan lecsökkent. Érdekes az is, hogy milyen hatással vannak az árak a két országon belül. Például Ausztriában az elmúlt időkben **érzékelhetően csökkent az élelmiszerek áfa-ja**, ezért megfordult a helyzet, már a magyarok, az átutazók, de a megyei lakók is szívesen átmennek bizonyos árucikkeket beszerezni a szomszédos osztrák városokba. Továbbmenve, fontos és megoldandó kérdés Szombathely, mint megyeszékhely vendégfogadó arculata iránti érdeklődés háttereiről is szót ejteni. A vendéglátás területén kiemelkedő szakmai összefogás jellemezte a vendéglősök összetartozását, külön Vendéglős Klub is működött, működik jelenleg is, de már visszafogottabb létszámban és erőbevetéssel. Sajnos jeles vendéglősök távoztak köreinkből, nem vették át az újabb generációk vállalkozásaikat, fokozatosan átrajzolódott Szombathely ilyen jellegű vonzereje. Ezeket a folyamatokat magunk is érzékeljük, és szakértők bevonásával keressük a kitörési pontokat, javaslatokat is adva bizonyos fejlesztésekhez. **A szállodaágazat kínálata is szerényebb**, ugyanis az egykor ismert Claudius Hotel már nem működik, a szintén híres Savaria befektetőkre vár, fel kellene újítani. Vagyis kijelenthető: Szombathelyen jelentős szálláshely hiány mutatkozik.A városközpontban inkább kereskedelmi egységek kínálják árúikat-turista marasztaló teraszok is eltüntek.

Cseri József azonban – bár szakmáját tekintve nem kapcsolódik a jelzett ágazatokhoz- kereskedőként más okokat is említ. Ez pedig messzebbre nyúlik vissza, az oly sokszor emlegetett **Covid hatásrendszeréről van szó**! A fentiekben vázolt visszahúzó folyamatok mellett ez a járvány nagy átalakulást hozott a munkaerő helyzet szerkezetében. Régiós szinten önmagában is szembe kellett néznie a vendéglátós, szállodaipari vállalkozóknak a határ menti munkaerő vándorlással. **A Covid még plusz „elszívta" itthon is újabb területekre a felszolgálókat, szakácsokat, kötött munkaidőben tisztességes fizetésért máshová szegődtek el**. Érdekes megfigyeléséről is beszélt! Az akkoriban mintegy menekülési irányt jelentő ételkiszállítás ma már megmaradt, mi több, fontos szolgáltatói formának tartják az éttermi vezetők, tulajdonosok. Az ok nagyon egyszerű: a vásárlóközönség megszokta, és hajlandó kifizetni még a kiszállítás áfa-val megnövekedett árát is. **A vendéglátás jogi szabályozása szintén folyamatosan változik, követni is nehéz, legyen szó standolásról vagy az ENTAK rendszerről**.

A VMKIK fókuszán áttekintve szívesen beszél az elnök kiemelt, vármegyei turisztikai helyszínekről is. Ilyen Bükfürdő és Sárvár. A fürdőturizmussal egybekötött gyógytúrizmus emelkedő tendenciát mutat, Bükfürdő pedig országosan is a második leglátogatottabb helyszín. Itt a szálloda kapacitással sincs gond, a szélesen elterülő fürdőhelyen, vannak centrális és távolabb eső kisvendéglők is. Rendezvényturizmus területén is élen járnak és ez jellemző Sárvárra is, ahol szintén jelen van egyszerre a tömeg és még inkább az exkluzív fokozatú kínálat..

Megtudjuk az elnökről, hogy a **mind a mai napig aktív rallyly versenyző és teljesen absztinens, de azért a borturizmusról is van véleménye!** Nagy hagyományai voltak Vaskeresztes térségének, Ság-hegynek,Somlóhoz és Kissomlyóhoz tartóan, de Kőszegnek térségében is működtenek, kis számban borászatok. Itt sem sikerült megoldani számos pincészetnél a generációváltást, de azért ha a jelzett térségekbe érkező, bor iránt érdeklődő turista keresne helyszíneket, talál újabb vállalkozókat, akik már a fiatalabb korosztályt képviselik.

Összegezve tehát elmondható, hogy az ország gazdaságához, **annak most kialakuló aktuális folyamataihoz kapcsolódóan a kamarák is megteszik a maguk javaslataikat, miként lehetne a vendéglátás-turizmus ágazatot fellendíten**! Ezzel kapcsolatosan országos egyeztetések és természetesen helyi javaslatok is napirenden vannak.

MBÉ magazin

ÖKO-GRILL

- Az ÖKO-GRILL KFT. az ásványvizet saját kútból nyerjük a Nemesbőd 1-es számú ásványvíz kútból és a Felső Pannon rétegből származik.
- Ez a réteg a felső –pannonkorú kiemelten védett vízadó rétegből származik és kerül palackozásra 244 m mélyről.
- A vizet vastalanítjuk és mangántalanítjuk.
- Vizünk ízhatásában is egyedi, kellemes és lágy ízű.
- A termékünk BIO minősítésű. A Biokontroll Hungária Non-propfit Kft. ellenőrizte
- Az összes engedéllyel rendelkezünk. Továbbá, HACCP élelmiszer biztonsági rendszerünk és MSZ EN ISO 9001:2015es minősítésünk MSZ EN ISO 22000:2018 van.
- Minden gépünkhöz érvényes ivóvízbiztonsági engedéllyel rendelkezünk.
- 2021, 2022, 2023, 2025--ben is elnyertük a Vas Vármegyei Kereskedelmi és Iparkamara minősítő Védjegy Tanúsítványát.
- Szolgáltatásunkat az egész ország területén elérik a kedves Partnerek.

Rendelni az:
info@oko-grill.hu vagy
telefonon 06 94/509-009 számon lehet

A BÜKFÜRDŐI AURORA ÉTTEREM

A CSALÁD MELEGE ÁTSUGÁRZIK A VENDÉGSZERETETBE – GENERÁCIÓÉPÍTÉS SZILÁRD ELKÖTELEZETTSÉGGEL - VALDEMAR, A JÖVŐ EMBERE…

A NYUGATI HATÁRSZÉLÜNKÖN EGY KIS TELEPÜLÉS NAGY ADOMÁNYT KAPOTT A TERMÉSZETTŐL! KŐOLAJ KERESÉS KÖZBEN GYÓGYVÍZ TÖRT FEL. BÜKFÜRDŐ PEDIG – KÖSZÖNHETŐEN A FOLYAMATOSAN FEJLESZTETT GYÓGY- ÉS STRANDFÜRDŐNEK, INFRASTRUKTÚRÁNAK – LÁTOGATOTTSÁGÁT TEKINTVE MÁRA AZ ORSZÁG MÁSODIK HELYÉRE" TÖRT FEL" A FÜRDŐTURIZMUS HONI ÉGISZÉN. CSEPP A TENGERBEN – GYÓGYVÍZBEN –, ALÁBBI RIPORTUNK EGY HELYI TÖREKVŐ VENDÉGLÁTÓ CSALÁDRÓL SZÓL, AKIK MERÉSZEN, TALÁN SZOKATLANUL AZ AURORA NEVET ADTAK ÉTTERMÜKNEK…

A szarvas: életmotívum – üzenet

Szilárd egységben: Valdemár, Iván, Kornélia, Szilárd

– Előbb Kornéliával, Szilárd feleségével, Valdemár és Iván fiaik édesanyjával beszélgettünk. Mindjárt a névadásról…

- Rövidre fogva, úgy jellemezhetném, hogy „szép jelentéstartalmú" legyen – ugyanakkor könnyen kimondható és leírható idegen nyelven is – hangzik azonnal a célirányos válasz. – Európa keleti és nyugati oldaláról érkező vendégek számára sem legyen idegen a név. Aurora cirkáló, Aurora borealis, sarki fény, ezért is rövid o-val…

- Mégis miért éppen a vendéglátás, ha pedig igen, milyen motivációk alapján?

Férjem, **Kerekes Szilárd** vállalkozó családból származik, Szabolcs-Szatmár-Bereg megyében született, majd **édesapja döntése nyomán a család Svájcba költözött, ahol Szilárd kereskedelmet tanult**. Nem véletlen, hisz a felmenői között számos kereskedőt tartanak számon. Ifjú felnőttként tért haza – immár Bükre, mint új otthonába –, húsz esztendősen már vállalkozóként érvényesült: sikeres kereskedelmi egységeket hozott létre, melyeket hosszú évekig üzemeltetett. Aztán jöttem én: **gyermekkorom óta rajongtam a vendéglátásért**, lenyűgözött a finomságok elkészítésének művészete és a vendégek fogadásának öröme. Meghatározó élmény volt számomra a vidéken töltött sok nyár, amikor a nagymamáim konyhájában leshettem el a családi receptek alapján készülő fogásokat – és talán a vendégszeretet igazi értelmét is. Ezek után **szinte magától értetődő volt, hogy a vendéglátó technikumot választom, majd mesterdiplomámat turizmus szakon szereztem**. Emellett a Soproni Egyetemen is oktattam vendéglátást, **jelenleg pedig PhD tanulmányokat folytatok a családi vállalkozásunk mellett**. Az Aurora megnyitása előtt férjem több éttermet is épített, melyeket sikeresen üzemeltettünk. Ezek közül a legrégebbi és legékesebb példa a Kes Pub, amely lassan huszonnyolc éve működik. Így alakult, hogy a vendéglátás vált a mi közös, meghatározó utunkká.

– Itt vagyunk a jelennél, a nyári főszezon zárásának napjaiban, arra kíváncsian: mi az Aurora küldetése?

Erre már a jövő képviselője ad hiteles válaszokat. **Valdemár huszonöt évesen már komoly szakmai múltat tudhat maga mögött**: elvégezte a szombathelyi vendéglátóipari technikumot, ahol a felszolgálás, a szakácsmesterség, az üzletvezetés, tulajdonképpen a vendéglős szakma alapjait sajátította el, a legjobb Vas megyei szállodákban kapott gyakorlati képzést. Emellett külföldi tapasztalatot is szerzett: Horvátországban egy tengerparti étteremben stázsolt, ahol testközelből ismerhette meg a dalmát konyha kulisszatitkait. Mivel a média világa is vonzotta, a budapesti Metropolitan Egyetemen szerzett diplomát, jelenleg pedig a mesterképzés záróvizsgájára – a diplomavédésre – készül még ebben a szemeszterben. Mindeközben fokozatosan, őszinte igyekezettel teszi hasznossá magát az étteremben. Kérdésünkre így fogalmaz:

Jövőképpel rendelkezik

– A küldetésünk, hogy aki betér hozzánk, **ne csak egy vacsorát vagy egy szobát kapjon, hanem valami olyat is, amit a családunk szeretettel és odafigyeléssel épített fel**. Legyen szó a szomszéd faluból érkező vendégről vagy a világ másik feléről ideutazóról, azt szeretném, ha mindenki ugyanazt a figyelmet kapná, amit gyerekkorom óta magam is megtapasztaltam itthon. Az a dolgom, hogy ezt tovább vigyem

ÜZENETEI

– úgy, hogy közben a saját generációm ízlését, innovatív gondolkodását is becsempészem a konyhába és a hangulatba, anélkül, hogy elrugaszkodnánk a magyar valóságtól. **Fontos számomra a lokalitás is:** szeretek minél inkább regionális alapanyagokkal dolgozni, hiszen ez adja az igazi hitelességet, és egyben jó impulzust is jelent a vendégeinknek, akik így közelebb kerülhetnek Bükfürdő és a környék valódi ízeihez. Viszont kell közben a helyi vendégeknek újdonság is, **a mediterrán vonal mellett közel áll hozzám a skandináv országok kulináris világa is**: kedvelem azt a letisztult, természetközeli szemléletet, ahogy ott bánnak az alapanyagokkal. Már tervben van egy tematikus hétvége is ebből a stílusból, „Északi szél" címmel.

- Haladjunk sorba: mi volt vonzó számodra a vendéglátás színpadán?

- Már a Kes Pub és a Jaffa étterem helyszíne is „terített" példa volt számomra - mondja mosolyogva. – Életem részévé vált. Folyamatosan jó kapcsolatban voltam a szakácsokkal, pincérekkel, pihenőidejükben még kártyáztunk is együtt. Apa nagyfőnök „képe" is kirajzolódott előttem. Nem volt nyomás rajtam, már az általános iskola végén jeleztem, szakmai gimnáziumba szeretnék menni, de még felmerült a gondolataimban az is, hogy vadász leszek. Máris mondhatom: mindkettőt megvalósítottam!

Nagyot ugorva az időben és Valdemárnál maradva, immáron **kreatív séfként jelenleg az Aurora a bizonyítás, fejlődés terepe számára.** A konyha, új ételek megalkotása esetenként, azok tálalása, hiszen kiváló szépérzéke van, de szükség esetén minden pályára beáll és helytáll. Sütő-főző-tálaló-desszert… No és a felszolgálás, ebben is kiemelten a borajánlás, melyhez már **megszerezte a sommelier alapképzést**, tizenkilenc évesen. Ha már itt tartunk, vagyis a kulisszáknál, az étlap szerkesztését édesanyja, Kornélia irányítja, úgy, hogy végül is közösen döntenek Szilárddal, Valdemár édesapjával.

– Azt próbáljuk címszavakban megfogalmazni, esszenciálisan milyen műfajokat ötvöz az Aurora?

Valdemár szintetizáló képessége, a folyamatokba mélyen belelátó képessége ismét segítségünkre van! Nemzetközi kitekintésekkel tulajdonképpen egy magyaros konyha, ami fontos vonal- fogalmaz-, hiszen sok külföldi turista látogat Bükfürdőre és a körükben is népszerű Aurorába, ahogy már említette. A magyar vendégeknek ugyanakkor kellenek újdonságok, divatosabb fogások. Ha tehetik, **friss alapanyagokkal dolgoznak és közel tíz helyi termelővel állnak folyamatosan kapcsolatban**. (magazinunk címlapján szereplő szarvasbélszín produkció a régiós ízeket is közvetíti, komponenseit tekintve.)

Kreatívan

A fejlesztés, előrelépés mindig fegyvertáruk része volt:

- Már megkezdtük az emeleti különtermünk kialakítását édesapám tervei alapján, hatvan-hetven fő számára ősszel meg is nyitjuk – szolgál további, friss információkkal - Cél továbbiakban butikhotel szintre emelni a panziót. Szüleim ketten hoznak döntéseket, érvelnek, vitatkoznak és engem is bevonnak, kíváncsiak a véleményemre!

Közvetlen kollegákról, a csapatról is példaértékű üzenetet kapunk családi szóvivőnktől! A dolgozók szülinapjairól megemlékezünk, külön-külön. Időszakosan tartunk megbeszéléseket, különösen étlapváltáskor. **A csapatban jó a dinamika, aki nem passzol bele, gyorsan kihullik.**

Stílus...

Renáta, a főpincérnő tizenkét éve dolgozik az étteremben, az egyik szakács, **Attila** pedig – kisebb megszakításokkal - huszonhét éve. Nemrégiben zártuk, hagyományosan augusztus 20-a után a nyári főszezont, megkóstolták az éppen aktuális Országtortát, majd Karácsonykor megint extra vacsorát szervezünk a dolgozóknak, ajándékozással egybekötve. Ezeken a meghitt találkozókon öcsémmel, Ivánnal mi is jelen vagyunk.

A riportunk záró szakaszában további személyes vonatkozásokat árul el Valdemár! Úgy vagyunk az étteremben, mint egy nagy család: ha valamelyik kollégánknak orvosra van szüksége, azonnal mellé állunk, hogy minél gyorsabban segítséget kapjon. A szüleim kritikusak tudnak lenni, de igyekeznek ezt sosem bántóan, inkább szelíden, építő szándékkal tenni – hiszen ez az igazi fejlődés motorja. **Otthon is megvannak a magunk alapkövetelményei**: a szüleim nem túlságosan szigorúak, de ha kell, nagyon kemények is tudnak lenni, ugyanakkor jószívűek – a családunk pedig bibliai értékek mentén él és gondolkodik, ami a mai világban is fontos iránytűnek, mérőzsinórnak számít számunkra. **Ez egy őszinte, szoros családi kötelék: rengeteg időt töltünk együtt** a munkán kívül is. Mert ahogy azt egyre inkább látom, egy családi vállalkozás nem egy nyolcórás meló – hanem szó szerint egy 0–24 órás életforma.

Prolog: Már az ősember is vadászott, ezért nagyon is helyénvaló arról is villanóképet adni, Valdemár miként is jutott előbbre a vadászatban. Utalhatunk az általa megkomponált, újságunk címlapján szereplő ételre is, ama szarvasbélszín-produkcióra – hiszen nála a vadászat és a konyhaművészet szorosan összefonódik. **Már egészen kis kora óta rajongott a természetért és az állatokért, ez a vonzalom pedig szinte észrevétlenül alakult át igazi szenvedéllyé. A családban a vadászat nem ismeretlen terep: dédnagyapja hosszú éveken át hivatásos erdész-vadászként szolgálta az Őrséget, s emlékét a család a mai napig szépen őrzi – talán az ő öröksége is tovább él Valdemárban.** Az erdő hangjai, illatai, a természet közelsége, maga a vadászat izgalma és a zsákmányszerzés pillanatai, na és persze a társas vadászatok különleges hangulata – mindez olyan élmény számára, amit semmi máshoz nem hasonlítana. Külön hálás a Büki Csalitos Vadásztársaságnak, amiért részese lehet ennek a közösségnek, és együtt élheti át velük a vadászat igazi örömét, csakúgy, mint édesapjával és ezévtől már öccsével is. S ahogy közeleg az ősz, úgy indul útjára egy újabb vadászszezon is: Valdemár pedig már alig várja, hogy ismét kilépjen az erdőbe....

Kiss Dezső Péter

TRAKTORÁBAN SZÖVI TERVEIT

CSEJTEY ATTILA SZÜLŐFALUJÁBAN VADÁSZ ÉTTERMET ÉS PANZIÓT ÉPÍTETT – CSALÁDI ÉS CSAPATKÖTELÉKBEN GONDOLKODIK

MEZŐGAZDÁSZ-VADÁSZ, LOKÁLPATRIÓTA ÉS NAGYON EMBER A PÜSPÖKMOLNÁRIBAN SZÜLETETT ÉS MA VASSZÉCSENYBEN LAKÓ CSEJTEY ATTILA. HATVANHOZ KÖZEL MÁR SOKAT MEGÉLT, DE VAN MÉG ELŐTTE BEJÁRHATÓ ÚT. VASSZÉCSENYBŐL TALÁLTA MEG ÉLETE PÁRJÁT, GYERMEKEI ÉDESANYJÁT, TÍMEÁT. KÖZÖSEN LÉPEGETTEK ELŐRE: SOK MUNKÁVAL, GONDOLKODÁSSAL, TERVEKKEL ÉS CSELEKVÉSEK SORÁVAL ÉRTÉKET TEREMTENI.

A merész ember

Akit családja segíti

A büszke tulajdonosok

Főnökasszony kedves munkatársakkal

Az MBÉ magazin **az alig egy éve átadott Csejtey Vadászétterem és Panzióban** talált rá erre a dolgos családra a nyár kellős közepén, forróságtól perzselő napokban. Az állomáson fia, Krisztián várta kocsival az érdeklődő riportert, hogy a **Rába parti vendégfogadó oázisra** vigye. Még nincs délidő, de már a napi vendégfogadói teendők sűrűjébe érkezünk: gyönyörűen terített asztalok, mindjárt belépéskor szembeötlő vadászhangulat, trófeák falakra ízlésesen elhelyezett belső panorámája, mosolygós feleség, fiatal, csinos, mosolygós felszolgáló lányok. Jó helyre érkeztünk! Elnézést kér Krisztián, hogy pár percet késik édesapja, mert áruért kellett menni, de mindjárt itt lesz. Riporteri szerencse, hogy előbb az új korosztályt képviselő családtaggal beszélgethetünk, aki eredeti végzettségét tekintve informatikus, de a mindennapi feladataira vonatkozóan amolyan mindenes. Miként is?

- Hamarosan felvázolja édesapám a mi szélesebb világunkat, mi mindennel foglalkozunk, de annyit előre elmondhatok, hogy **a „mindenesség" egyszerre jelenti a pénzügyekre, adminisztrációra, pályázatokra való odafigyelést, az informatikusi feladatokat, benne a marketing arculat és stílus létrehozását, hogy teljes legyen a kép, a mezőgazdasági munkálatokban való tevékeny részvételemet.Nem volt időm eddig megnősülni.** Egy családi vállalkozásnál eleve szó sem lehet arról, hogy keressük a munkát, mert mindig újabbat és újabbat találunk…

Ilyen felütés után mindjárt a dolgok kellős közepébe vágunk a kérdésünkkel: **Ki vette a bátorságot** ahhoz, hogy egy korábban négyszáz hektáros területen gazdálkodó, mára már, különböző okok miatt, kétszáz hektárra csökkent területet művelő családban belevágjanak a vendéglátásba?

Őszintén éles a kérdés, legalább annyira őszinte és gyors a válasz: **„Édesapám,** aki sok-sok ok miatt még ebbe is bele mert vágni!" Krisztián utolsó mondataira lép asztalunkhoz Attila, jó felépítésű erős ember, tiszta, őszinte kék szemekkel, nyitott tekintettel. Vele folytatjuk a diskurzust:

- Sokrétű az az élethelyzet, amiért mindezt vállaltam – kapcsolódik be azonnal gondolatfolyamunkba az alapító családfő. – Itt születettként családi **vállalkozásunk alapjait földekkel teremtettük meg**, gazdálkodásunk a mezőgazdasághoz kötődött, vetésforgó rendszerben és az volt az eredeti tervem, hogy maradok a kaptafánál. Ám másik erővonal is beindult, ez pedig a vadászat, olyannyira, hogy a helyi vadásztársaság elnökeként teszem mind a mai napig dolgomat.

Hol értek egybe ama bizonyos folyamatok, ahhoz közeledve, hogy vendéglátás igencsak ingoványos talajára is rálépjen Csejtey Attila?

Megtalálni a megoldást…

Mindig, mindennek megvan az oka, mondhatnám sorsszerűsége, de a Csejtey család történetében az is fontos momentum, hogy a településen egy ÁFÉSZ által működött kocsma és hozzákapcsolódó, lassan haldokló élelmiszer boltocska is működött. Annak legutóbbi tulajdonosánál Attila a vadásztársaság rendezvényeihez ételeket is rendelt, de aztán a vállalkozás végnapjait kezdte élni. A következő lépésekről ismét Attila mesél: „Még mielőtt végleg rommá vált volna, megegyeztem a tulajdonosával arról, hogy átveszem bérbe, majd az lett a vége: megvettük. Kérdezhetnék, vajon

Vadásztársasági elnök

A séf

Konyhakapitány csinos kolléganőjével

A séf is kaphat trófeát

milyen gondolatok, tervek inspiráltak erre? Nagyon egyszerű: felsejlett előttem annak lehetősége, hogy ide, egy vadonatúj éttermet és panziót építek, amely településünk szolgáltató kultúráját új alapokra helyezi. Mi volt még a fő gondolatcsíra? A vadászati háttér, ami alapot adhatott arra, hogy egy ilyen étteremnek arculatot, karaktert adjak. Belevágtunk! Természetesen közben szép sorrendben érkeztek a megoldandó feladatok. Hogyan sikerül megoldani a stílust erősítő nyersanyagok hivatalos, engedélyezett feldolgozását? Vadásztársasági elnökként minden a paragrafus szerint kellett megoldanom. A helyszínen történő feldolgozáshoz megkaptam, nagy utánjárás után az engedélyt. De ez még csak az elejét jelentette a vendéglátás szférájába való belépésemet. . .Tervezőkkel egyeztettem, mit, miért, hova kell meg-és beépítenünk. Remek csapattal dolgoztam és mindent egyeztettünk. Magam is átéltem az építés folyamatait, kéréseimet, véleményemet megfogadták.

Innen már az étterem és panzió jelenlegi helyzetéről, átadás utáni tapasztalatairól beszélgetünk Attilával és fiával, később pedig **feleségével, aki mindvégig a legnagyobb szakmai tudással és elkötelezettséggel segítette a családi vállalkozás új irányának sikerességét.**

- Az elmúlt időszak tapasztalatai azt mutatják, hogy kíváncsiak voltak az éttermünk átadása után, nemcsak a településünk lakói, hanem megyéből érkező érdeklődők is arra, milyen kínálattal, stílussal, összképpel és – minek tagadnám – vendéglősi üzenetekkel tudunk előrukkolni nyitásunk után – fogalmaz őszintén Attila. – **A csapatépítés a legnehezebb, főleg egy „kívülről" jövő vállalkozó számára, ám ebben is segített jó sorsunk**. A szakma képviseletében többen figyelték az építkezést és közöttük volt a később kiválasztott és jelenleg is kiválóan dolgozó Rumi Bence szakács, aki maga jelentkezett, hogy a megyében és számos más helyen betöltött munkakörei nyomán, innen a szomszéd faluból, Rábahídvégről szívesen csapatunkhoz szegődne. Ez így is történt, segítségével sikerült kialakítanunk az ütőképes konyhai csapatot. A megnyitás utáni első két hónap el nem képzelt vendégrohammal telt el. Le is fáradt a csapat, hiszen közben a felszolgálói hátteret is meg kellett oldanunk, mostanra elmondhatom, ezt is siker koronázta.

Ahogy beszél Attila, látom rajta, hogy a lokálpatrióta, mezőgazdász, egykor itt felcseperedő gyerek most egy másik utat talált meg önmagának és családjának. **Bevallottan elismeri, hogy tanulják ezt a szakmát**. Menüztetnek, egyre népszerűbb formában, az étlapot pedig úgy alakították ki, hogy minden korosztály és stílusra fogékony vendég megtalálja a maga ízvilágának megfelelő ételeket. A vad az étlap trónján van, de nem úgy uralkodóan, hogy elnyomja a többi étel „alattvalókat".

- A személyes családi háttér nagyon fontos számomra, a fiam olyan sokoldalú felkészültséggel rendelkezik, hogy vállalkozásunk fontos motorja – összegez vendéglátóm. – Feleségem a személyzet és a gazdálkodás, a női figyelmesség, belső hangulati stílus megteremtésével és ráfigyelésével nélkülözhetetlen támaszom. Két kiváló gyermeket neveltünk fel, a másik fiam nem vesz részt a családi vállalkozásunkban, más, abban önmagát megtaláló pályára ment, de alkalmanként segítségére természetesen számíthatunk. Második unoka megszületését várjuk, hogy szépen terebélyesedjen a család.

Bájosság a söntésben

Felesége a vezérlőpultnál

Jönnek vendégek, miközben az étteremből a panzióba invitál Attila. Célirányosan megtervezett szobaméretek, komfort, családok és egyének számára alkalmas elhelyezési lehetőségek - közel húsz fő számára. **Kiépített a mosodától legkorszerűbb energetikai üzemeltetésen át, minden olyan hátteret, amely a folyamatos üzemeltetést helyben és biztonságosan tudja szolgálni.** Az egyik szobába belépve azt mondja: „Egy messziről jött ember egyedül idejött és napokig azt kérte, hogy szeretné ez a csodálatos csendet és a hozzákapott finomságokat nyugalomban átélni. Ez jó visszajelzés, de jönnek ide családosok is, mert erre is kell figyelnünk."

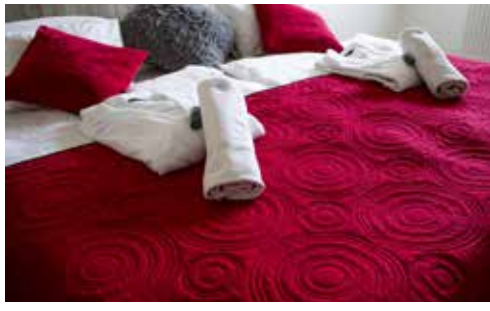
Őszinte ember Csejtey Attila és így is válaszol a kérdésemre is:, életének most ezt a szakaszát milyen érzésekkel éli meg? „Jólesően! Mindig teremteni akartam és talán sikerült is megvalósítani azt, amit elterveztem.Bevallom, a **zúgó traktoromban, magányosan ülve, a földet művelve csíráztatom a gondolataimat.** Van bennem erő, de ez nem lenne elég, ha nem kapnám meg a mindennapokhoz azt a serkentést, amit a családomtól és most már hozzátehetem a vendéglátós csapatomtól nem kapnék meg. Nem gondoltam, hogy a munkatársaim elégedettek a bánásmóddal, fizetséggel, a biztonsággal.Elmondásuk szerint ugyanis nem mindenütt tapasztalták meg ezeket. Na, ez is erőt ad nekem, hogy morálisan is tudtam azt, mi az én dolgom a vendéglátás ingoványos területén."

Ahogy lefelé haladunk a panzió emeleti lépcsőjéről még megtudom, hogy Attila a vadászatot továbbra is élete fontos részének tekinti, de most van egy hiányérzete. Kevesebb ideje jut a vadászatokra. Hiányzik a megszokott élménydózis!

Amikor búcsúzóul kezet fogunk, útravalóul csak azt tudom mondani:" Attila! Ez is rajtad múlik!"

Kiss Dezső Péter

Panziós kényelem



GASZTRONÓMIAI GYÚJTÓPONT BÜKFÜRDŐN

A CARAMELL PREMIUM RESORT ÉTTERMÉT ÉS CUKRÁSZDÁJÁT BÁRKI LÁTOGATHATJA

NYITOTTSÁGRÓL, CSAPATSZELLEMRŐL KÉRDEZTÜK VARGA J. VIKTOR EXECUTIVE SÉFET ÉS SZÁRNYAS ALIZ CUKRÁSZMŰHELY VEZETŐT

MÍG SOK SZÁLLODA ELSŐSORBAN A SAJÁT SZÁLLÓVENDÉGEIRE ÉPÍT, ÉS SZOLGÁLTATÁSAI JELLEMZŐEN AZ OTT MEGSZÁLLÓK SZÁMÁRA ÉRHETŐK EL, A CARAMELL PREMIUM RESORT**** MÁS SZEMLÉLETET KÉPVISEL. HISZNEK ABBAN, HOGY EGY SZÁLLODA NEMCSAK A VENDÉGÉJSZAKÁKRÓL SZÓL, HANEM A KÖRNYEZETÉBEN ÉLŐK ÉS A TÉRSÉGBE LÁTOGATÓK SZÁMÁRA IS ÉRTÉKET TEREMTHET. ÉPPEN EZÉRT A CARAMELL KAPUI NYITVA ÁLLNAK A KÜLSŐS VENDÉGEK ELŐTT IS: LEGYEN SZÓ WELLNESSÉLMÉNYRŐL, GASZTRONÓMIAI PROGRAMRÓL, RENDEZVÉNYRŐL VAGY ÉPPEN EGY FINOM SÜTEMÉNYRŐL. EZ A NYITOTTSÁG SZERVES RÉSZE ANNAK A SZEMLÉLETNEK, AMELY A CARAMELLT NEM CSUPÁN SZÁLLODAKÉNT, HANEM A HELYI KÖZÖSSÉG ÉS BÜKFÜRDŐ TURISZTIKAI ÉLETÉNEK AKTÍV RÉSZTVEVŐJEKÉNT HATÁROZZA MEG.A KOMPLEX TÉMA KIBONTÁSÁHOZ AZ MBÉ MAGAZIN **VADAS KRISZTINA** MARKETING- ÉS RENDEZVÉNYEKÉRT FELELŐS VEZETŐTŐL KAPOTT KONSTRUKTÍV SEGÍTSÉGET!

Haladjunk sorban!Az egyik legnépszerűbb lehetőség a **napi wellnessbelépő,** amelynek köszönhetően bárki átélheti a szállodai wellness nyújtotta élményt. A vendégek egy teljes napra bekapcsolódhatnak a szálloda pihentető világába, és élvezhetik a wellnessrészleg szolgáltatásait, medencéit, valamint a különböző szaunákat. Ez ideális választás lehet egy spontán feltöltődéshez, egy közös családi programhoz, baráti kikapcsolódáshoz vagy akár egy különleges énidős naphoz is.

A második fontos pillére a nyitottságnak a gasztronómia. A Cardamom a la carte étterem minden nap nyitva áll a külsős vendégek előtt is, így az éttermi élményért sem szükséges szállóvendégnek lenni. A kínálat kiváló választás lehet egy kellemes családi ebédhez vagy vacsorához, egy baráti találkozóhoz:

- Az étlapunk akár általánosnak is mondható, hiszen olyan klasszikus ételeket kínálunk, amit szívesen esznek a vendégek – kezdte összefoglalóját **Varga J. Viktor, a szálloda executive chefje**, amikor arról kérdeztük, milyen paraméterek alapján állította össze az étterem választékát. – Próbálkoztunk többször is fine dining ételekkel, vagy ahogy manapság mondani szokás, „fancy" fogásokat is kínáltunk, de a hosszú évek tapasztalata azt mutatta, hogy erre ebben a régióban nincs igény – tette hozzá. **A chef immár 9 éve dolgozik a Caramell Premium Resort gasztronómiai vezetőjeként**, korábban más neves magyar éttermek mellett megfordult Szaúd-Arábiában, **Hollandiában és Írországban is**. Így valóban széles látókörrel, gyorsan és hatékonyan felismeri, mire van valójában igénye a vendégeknek. – A klasszikus rántott hús, tésztaételek, saláták, amik a legkeresettebbek, de természetesen ezeket az ételeket mi magas minőségű alapanyagokból készítjük, és habár csak egy rántott hús, azt úgy tálaljuk a vendégnek, mintha bármilyen különlegességet kért volna. Emellett mindig belecsempészünk egy-egy szezonális fogást az étlapba, vagy olyan alapanyagot, amivel nem minden nap találkozik az ember. Például **a hamburger nálunk Angus marhából készül** – mondta el Varga J. Viktor. Amikor arról kérdeztük, hogy mi a fő különbség a szállóvendégek büfés étkeztetése és az a la carte étterem működtetése között, akkor a chef elárulta: a büfén több minden megengedett, nagyobb gasztronómiai szabadságot ad. – Ha a büfére teszünk bármilyen ételkülönlegességet, az biztosan el fog fogyni. De ha az étlapról kellene kiválasztania a vendégnek, szinte biztos, hogy nem esne rá a választása. **Sokszor kerülnek a büfére távol-keleti, magyaros, vagy más nemzetiségi ételek.** Ezeket szívesen kipróbálják az emberek, ha ott van előttük, de egy étterembe ezért nem ülnének be – osztotta meg tapasztalatait a chef. Ezen a ponton jegyeznénk meg, hogy a Caramell a vacsorára is kínál külsős belépési lehetőséget a vendéglétszám függvényé-

egy kellemes megálló Bükfürdőn, hanem az ünnepi alkalmak fontos gasztronómiai partnere is lehet.

ben. Így akár a vacsorával is összeköthető egy napi wellness.

Hogy mi a titka egy jó konyhának, arra a chef szinte azonnal rávágta: egy jó csapat. – Szerencsés vagyok, mert sikerült kialakítani egy olyan kemény magot a konyhán, akikkel remekül lehet együtt dolgozni. Két helyettesem – Illés László és Bognár Dániel – olyan emberek, akikben maximálisan megbízok és azt képviselik, amit szeretnék. **A szakácsok jó munkájának a titka pedig az, hogy azt csinálják, amihez valóban értenek.** – Ha azt látom, hogy valaki erős a hidegkonyhában, akkor őt nem erőltetem, hogy menjen főzni, és fordítva. Van, aki a hús- vagy halételekben erős, más nagyon jó leveseket és mártásokat készít.

Szárnyas Alíz

Varga J. Viktor

A másik, regionálisan még meghatározóbb pillére a Caramell Premium Resort működésének a **Villa Rosato Cukrászda,** amely önálló cukrászdaként már hosszú évek óta várja a vendégeket és szolgálja ki a környékbeliek cukrászati igényeit. A cukrászdában nemcsak a szálloda vendégei számára készülnek friss, házi jellegű sütemények, hanem bárki betérhet egy kávéra vagy egy édes finomságra. A Villa Rosato ugyanakkor a környékbeliek számára is praktikus választás, ha egy közelgő ünnepre vagy családi eseményre keresnek különleges desszertet. Sütemények és torták rendelhetők születésnapokra, évfordulókra, keresztelőkre, családi összejövetelekre, valamint esküvőkre is. Így a cukrászda nem csupán

Szárnyas Alíz, a Villa Rosato Cukrászda és Cukrászműhely vezető cukrásza úgy látja, hogy a két terület különböző gondolkodásmódot igényel, de teljesen összeegyeztethető. - A szállóvendégek esetében nagyobb mennyiségben és állandó minőségben kell dolgoznunk. **A kreativitás mellett fontos a változatosság és az egyenletes minőség.** A külsős vendégek megrendelései sokkal nagyobb teret adnak az alkotásra. Egy torta rendelésnél sokkal

inkább figyelembe tudjuk venni a vendég elképzeléseit, igényeit. A vitrinbe kerülő süteményeknél is nagyobb szabadságunk van az alkotásra, időről-időre szeretünk kipróbálni új ízeket és formákat – mondta el Szárnyas Alíz. Tapasztalatai alapján – akárcsak a konyha esetében – a cukrászatban is a hagyományos ízek dominálnak, de a vendégek nyitottak az újdonságokra is. – A klasszikus ízek iránt továbbra is van kereslet egy Dobos torta, egy Somlói galuska vagy egy franciakrémes mindig biztos pont. Ugyanakkor **a vendégek egyre nyitottabbak az új ízekre** és a modernebb desszertekre. Ez leginkább a közösségi médiának köszönhető – osztotta meg tapasztalatait. A betérő és a szállóvendégek mellett a stabil működést a környéken élők megrendelései adják a Rosatónak. – Továbbra is jellemző, hogy a **családi eseményekre, ünnepekre megrendelik a süteményeket** az emberek, főleg olyan alkalmak esetében, amikor fontos a megjelenés – akár egy születésnap, évforduló, esküvő, vagy családi ünnep. Meglátásom szerint továbbra is sütnek otthon az emberek, de leginkább az alkalom jellege dönti el, hogy rendelnek-e. Ha különlegességet, nagyobb mennyiséget vagy egy látványosabb tortát szeretnének, akkor inkább cukrászhoz fordulnak – mondta el. Alíz szenvedéllyel végzi a munkáját, mindennapi motivációját az elkészült alkotások adják. – A legjobb érzés az, amikor elkészül valami, amit közösen megálmodtunk és látjuk a vendég reakcióját. Jó érzés tudni, hogy amit szívvel lélekkel elkészítettünk, az valakinek valódi örömet okoz.

Akárcsak a konyha esetében, a cukrászműhelyben is nagyon fontos a csapatmunka, hiszen a jó kollégák nélkül lehetetlen lenne a mindennapi feladatok megoldása.

- A cukrászatban a csapatmunka elengedhetetlen. Lehet valaki szakmailag nagyon jó, de ilyen sokféle feladat mellett, csak akkor tudunk jól működni, ha mindenki számíthat a másikra. **Fontos a megbízhatóság, a precizitás és az, hogy mindenki értse a saját felelősségét.** Emellett nagyon fontos a kommunikáció is. Ahhoz, hogy jól működjön a termelés, időben kell jelezni egy esetleges változást és minden segítséget meg kell adni egymásnak amikor arra szükség van. Én azt szeretem, ha a csapatban mindenki hozzá tud tenni valamit a közös munkához, és közben szakmailag is tudunk egymástól tanulni. **Fontos, hogy a fiataloknak is átadjuk a szakma szeretetét és a tapasztalatokat,** amelyeket az évek során mi is megszereztünk – zárta gondolatait a vezető cukrász.

A Caramell Premium Resort tehát nem zárt világ a szállóvendégek számára, a külsős vendégeket is szeretettel várja. A cél minden esetben ugyanaz: minőségi környezetben, figyelmes szolgáltatásokkal és valódi élményekkel gazdagítani az itt élők és a Bükre látogatók mindennapjait.

MBÉ magazin riport

TERÍTETT ASZTALOK KÖRÜL: LOVAGOK,

A LAJOSMIZSEI ÚJ TANYACSÁRDÁBAN KITÜNTETÉSI ÜNNEPSÉGGEL EGYBEKÖTÖTT CSALÁDI NAPOT SZERVEZTEK

ENNEK BIZONY HUSZONEGY ESZTENDEJE, HOGY AZ ORSZÁG TALÁN LEGISMERTEBB MAGYAR, HAGYOMÁNYOS VENDÉGLÁTÓ BÁSTYÁJÁRA AZ ELSŐ MAGYAR FEHÉRASZTAL LOVAGREND FOKOZATOSAN GYARAPODÓ KÖZÖSSÉGE, CSALÁDI NAPRA SZÓLÓ MEGHÍVÓT KAP. AZ ALAPÍTÓ, BENKE LÁSZLÓ EMBLEMATIKUS SÉF ÉS A MAGYAR KONYHA NAGY EGYÉNISÉGE INDULÁSKOR TÖKÉLETESEN MEGÉREZTE: EGY TÁRSADALOMBAN A KISEBB SEJTEK, KÖZÖSSÉGEK AZ ÉPÍTŐ KÖVEKET JELENTIK. A NAGYMESTERTŐL- HALÁLAKOR- ELBÚCSÚZOTT EZ A KÖZÖSSÉG, DE EMLÉKÉT MINDENEGYES PROGRAMON, RENDEZVÉNYEN FELIDÉZIK.

Bevonulás zászlóval, zeneszóval

A mostani találkozóra is meghívót kapott az MBÉ magazin, amely fontos küldetésének tartotta a több, mint két évtized során, hogy erről a közösségről, annak mindennapjairól tudósítson. Az alapítók gondoskodtak arról, hogy eseményekből se legyen hiány. Ezen a nyár közepi találkozón,- ahogy a korábbi esztendőben is – a meleg támadása ellen is védekeznie kellett a szervezőknek, de a Tanyacsárda csapata több, mint hatvan éves múltjából merítkezve-minden helyzetre felkészül!. Sokan érkeztek családtagokkal, olyan barátokkal, akiket örömmel meginvitáltak lovagrendi tagként erre a szép összejövetelre. Hagyományosan megadja a módját alapítása óta az Első Magyar Fehérasztal lovagrend a látványos, ceremonikus momentumoknak. Zászlós bevonulással érkeztek a meleg elöl oltalmat nyújtó hatalmas fedett terasz terébe a borlovagok, hogy elkezdődhessen a 2026-os hagyományos baráti találkozó. Ezt követően koszorút helyezett el az elnökség az alapító kinagyított fényképe előtt. Nem véletlenül szerveződött meg huszonegy esztendővel ezelőtt az Országházban az avatási ceremóniájuk. Azóta is egyetlenegy ilyen közösség kapta meg ezt a – mint kiderült – megismételhetetlen történelmi ajándékot. Garaczi János elnök-nagymester, aki egyben a Tanyacsárda társalapító tulajdonosa, kifejtette gondolataiban azt a fontos elkötelezettséget, amellyel mindannyian rendelkeznek a rend tagjai közül. a vendéglátás csodálatos és szerteágazó szakmaiságának képviseletét, a nem elégszer hangoztatott hagyományőrzést és a folyamatosan megújulásra való készsége is hangsúlyozva.. Ez egyebek között arra is vonatkozik, hogy kezdetektől fogva fiatalokat is toboroznak. Basky András a borrend tagja, Lajosmizse korábbi polgármestere – bár szolgálatát már befejezte – mindig fontos érzelmi szálnak tartja, hogy városvezetőként ehhez a kötelékhez tartozhat. Ebben a meglehetősen feszített, a vendéglátás területén szerteágazó műfajoktól tarkított világban nagyon nagy szükség van egy ilyen fundamentumra, amelyet felépített és életben tart jelenleg is az Első Magyar Fehérasztal Lovagrend. **Lajosmizse szülötteként Benke László meghatározta ennek a közösségnek az útját, de a gyökerét is!**

Az esemény következő momentumaként szólították **Werner Patrik avatandó lovagot, hogy mohácsi borlovagi tagok ajánlására, a megfelelő próbatételek után a lovagrend tagjai sorába fogadják. Választása igazi telitalálat**, hiszen fiatal vendéglátósként Baranya vármegye vendéglátását a pécsi érsekség gasztronómiai ágazatában elkötelezett vezetőként képviseli. Felkészült szakmaisága, emberi hozzáállása, vendégek iránti empátiája jelentheti ahhoz az alapot, hogy immáron nagy hagyományú szervezet tagja lehessen. Sikeres próbatétele nyomán, esküjének elmondását követően kerülhetett sor a rendezvény másik nagyon fontos programpontjára, nevezetesen a kitüntetések átadására.

Kitüntetésekre várva

Kitüntetettek listája

Ezüstkereszt Érdemrendet kapott Varga László, Gyuricza Tibor, Timár András, Győrfiné Virág Irma. Aranykereszt Érdemrend birtokosa: Vikár Csaba. Koronával ékesített Aranykereszt Érdemrendet vehetett át Fekete Antal, a Benke László Életműdíjat Kellényi Zoltán vehette át. Itt jegyezzük meg, hogy a tavaly megrendezett, az Első Magyar Fehérasztal Lovagrend alapításának 20. évfordulójára kapott kitüntetést – akkori távolléte miatt – **Tóth Imre** ezen az eseményen vehette át a nagymestertől, Bene Sándor gasztronómiai főkancellártól ezen a napon. ***/Lapzártakor érkezett a hír, hogy Bene Sándor elhunyt!/***

Az alábbiakban ismertetjük a kitüntetettek rövid bemutatását:

Kellényi Zoltán

A Mohácsi Dr. Marek József Mezőgazdasági Technikumban érettségizett és technikusi végzettséget szerzett. 1981-ben költözött családjával Mohácsra, ahol feleségével együtt átvette az édesanyja által üzemeltetett szikvíz üzemet. A folyamatos fejlesztések hatására a környék meghatározó szikvíz üzeme lett. Időközbe n tevékenysége ki bővült szörp, szénsavas üdítő gyártására, víz palackozására, valamint hideg-melegvíz előállító vízautomaták kihelyezésére. Az idők folyamán Erdélyben, Kárpátalján, Felvidéken és a Vajdaságban sok helyi rendezvényen jelen volt. Részt vett az Erdélyi Fehérasztal Lovagrend és a Vajdasági Fehérasztal Lovagrend megalakításának szervezésében.

Fekete Antal

Felsőfokú Külkereskedelmi Szakvizsgát szerzett 1972-ben, majd 1977 és 1985 között elvégezte a Vám és Pénzügyőrség alap, közép és felsőfokú szaktanfolyamát. Az államigazgatási Főiskolán okleveles igazgatásszervező diplomát kapott, 1990-ben 2012-óta okleveles forgalmiadó szakértő. Nemzetközi továbbképzésen vett részt a Német Szövetségi Köztársaságban,

CSALÁDOK, BARÁTOK, MEGHÍVOTTAK

az Amerikai Egyesült Államokban és Ausztriában. 1995-től 2021-ig a Fekete és Fia Kft ügyvezetője, vámszakértő, adótanácsadó. 1976 és 1995 között a Vám és Pénzügyőrség hivatalos állományú tagja, utolsó beosztásaként a Vám és Adó Főosztály vezetője volt. Egyénileg és társszerzőkkel 1990 és 2023 között 18 publikációja jelent meg vámügyekkel kapcsolatban. 2010-től tagja az Első Magyar Fehérasztal Lovagrendnek, 2012-től az Ellenőrző Bizottság Elnöke, 2019-től 2025-ig Igazgatási Főkancellár.

Vikár Csaba

Élete hivatásának a népművelést választotta, melyet óriási lelkesedéssel és kitartással végez 1982 óta. Fejlődésének érdekében 1984-ben klubvezetői képesítést szerzett, valamint a Népművelő és Magyar szakos tanári karon is lediplomázott

Garaczi János beszéde

Új tagot avat a nagymester

1989-ben. Részt vállal számos kiemelt városi nagyrendezvény megszervezésében és levezénylésében, bizonyítva szakmai rátermettségét. A mohácsi Busójárásért kifejtett tevékenységét ma már nem csak a mohácsiak ismerik. Kitartó sziszifuszi munkával segítette a rendezvény életben tartását és jelenlegi kiterjedését. Beleásta magát a Horvát népcsoporthoz tartozó sokac kultúrába, hagyományainak, népviseletének, szokásainak, ünnepeiknek megismerésébe, táncainak elsajátításába. Egyik legjelentősebb szabadidős tevékenysége a búsózás és az ehhez köthető sokacbab főzése.

Gyuricza Tibor

Halászlé főző mester fiatalon kezdte meg a halászlé főzést. Eleinte csak helyi versenyeket nyert meg, később viszont a nagybaracskai Sobri József emlékversenyen négyszer is kupagyőztes lett és a tiszaújvárosi gasztronómiai versenyen is első helyezett lett. A Kalocsai Paprikafesztiválon kiérdemelte a legfinomabb halételt díját, majd ugyanott a Kalocsai Lovagrend lovagjává is ütötték. Később tagja lett a Szabadtűzi és az Első Magyar Fehérasztal Lovagrendnek is. Tatán az Öreg-tavi Halász és Halgasztro Fesztiválon 10 éve rendszeresen részt vesz csapatával a bajai halászlét népszerűsítve. Nemzetközi versenyeken is bizonyított.

Varga László

A Vendéglátóipari és Kereskedelmi Szakközépiskolában szerzett szakács képesítést, majd 2015-ben Szakács Mestervizsga tanfolyamot végzett el. 1975 és 1978 között a hódmezővásárhelyi éttermekben dolgozott, a Hódtava Étteremben konyhafőnök és tanuló felelős volt. Később dolgozott a Vasas Családi Vendéglőben és a Bagolyvár Étteremben ahol szintén konyhafőnök és tanuló felelős volt. A Fekete Sas Rendezvényházából ment nyugdíjba, de továbbra is erősíti a Fekete Sas csapatát. 2002-től az Étrend Magyar Konyhafőnökök Egyesületének, 2014-től az Első Magyar Fehérasztal Lovagrendnek, 2017-től a Szabadtűzi lovagrendnek a tagja.

Győrfiné Virág Irma

Az Eötvös Loránd tudományegyetemen szerzett óvoda pedagógus diplomát. Pályafutását is ezen a szakirányon kezdte 2004-ig, majd hivatali ügyintézőként dolgozott. 2007-ben férjével megalapították a Győrfi IM Kft-t, amelynek működésében a kezdetektől részt vett. 2015 óta a vállalkozás ügyvezetője, ahol meghatározó szerepet tölt be a cég irányításában és fejlődésében. Pálinkás szakmai tevékenysége 2019-ben kezdődött, amikor férjével együtt elvégezte az érzékszervi pálinka és párlatbíráló képzést. Ugyanebben az évben férjével megalapították a Szent István Pálinka Lovagrendet.

Timár András

Több mint négy évtizedes tapasztalattal rendelkező mesterszakács és szakoktató. Pályafutása során a vendéglátás valamennyi területén dolgozott szakácsként, főszakácsként, üzletvezetőként és oktatóként. Kiemelt feladatának tekintette a szakmai utánpótlás képzését, számos tanuló sikeres verseny és vizsgafelkészítését. Hazai és nemzetközi gasztronómiai versenyeken versenyzőként, csapatvezetőként és szakmai segítőként egyaránt jelentős eredményeket ért el. Szakmai karrierjét szinte végig kísérte a gyomaendrődi Kőrös Étterem és Szálloda 1968 és 2007 között. A Bethlen Gábor Szakközépiskolában szakács szakoktató volt és ő végezte a tanulók vizsgára és szakmai versenyekre való felkészítését is. Számtalan sikeres verseny eredményei közül kiemelkedik az Erfurtban rendezett szakács olimpia, ahol 2008-ban a Békés Megyei gasztronómiai csapat vezetőjeként bronzérmet, 2012-ben egyéniben szintén bronzérmet szerzett. A 2010-es Szakács Világbajnokságon bronzérmet, a 2014-esen ezüstérmet nyert. 2013-ban Venesz-díjat kapott.

Ez a rendezvény is bebizonyította, hogy egy elképzelés sikeres megvalósítása csakis akkor lehet jövőre szóló, ha az alapítás eszmerendszere életképes. + A magyar konyha és nemzeti gasztronómiánk ilyen jellegű „karbantartása” az életben tartását is jelenti.

KIÉ A GLÓRIA?

AZ EGRI GÁL TIBOR PINCÉSZET SORSSZERŰ FORDULATA

BORÁSZ ETALON ÉDESAPJA ÖRÖKSÉGÉT VISZI TOVÁBB IFJ.TIBOR

KÉRDÉSSEL INDÍTOTTUK RIPORTUNKAT, AMI NEM VÉLETLEN! AZ EGRI GÁL TIBOR PINCÉSZET 1993-TÓL JEGYZETT TÖRTÉNETE IMMÁRON HARMINCHÁROM ESZTENDŐS, DE SOKKAL MÉLYEBB, MESSZEBB TÖRTNETI MÚLTRA TEKINT VISSZA! AMIKOR GOMBÁS ANDRÁS JELEZTE A SZERKESZTŐ SZÁMÁRA, HOGY ÖRÖMMEL KERESNÉ MEG A HUSZONEGY ESZTENDEJE TRAGIKUS KÖRÜLMÉNYEK KÖZÖTT, EREJE TELJÉN ELHUNYT GÁL TIBOR FIÁT, TITIT , A FŐ MOTIVÁCIÓJÁT ÍGY FOGALMAZZA MEG: „KÉT ÉVTIZED UTÁN BEBIZONYOSODOTT, HOGY AZ ÉLNI AKARÁS, AZ ŐSÖK IRÁNTI TISZTELET, A NEMZEDÉKEK EGYMÁSUTÁNISÁGA MINDENT FELÜLÍR – EHHEZ TERMÉSZETESEN IFJÚ FŐSZEREPLŐK KELLENEK"!

Egyeztetés után érkeztünk meg Eger belvárosába, ahol a Gál Tibor Pincészet bázisa található, a kacskaringós utcák alatt pedig – megint csak a múlt és örökség! –több ezer kilométeres pincesor kanyarog, **üzenve: Dobó várkapitány városában a bor olyan örökség, amit az új nemzedékeknek tovább kell éltetni!** Mielőtt azonban a most negyvenegy éves Tibor elmesélné ezen a hétfő délelőttön az ő és családjának sorszerű történetét- nagyon vázlatosan-, hozzuk elő a pincészet zászlós borát, az S.D. Glória (2022) tételét. Sokat mondó, mégis nagyon telitalálat az üzenete: „A filozófia, az örökség és újrateremtés bora. Egy erős hit gondolata, egy belső meggyőződés, amely több, mint egy évtized munkájából született. Komoly, mégis érzékeny Bikavér, amely méltón viseli a pincészet szellemiségét. Feszes szerkezet, mély gyümölcsösség, kifinomult hordóhasználat – minden részletében Eger, minden rétegében Gál Tibor."

Gombás András archív fotója, középen id. Gál Tibor

A Csiky Sándor utcai Gál boros" támaszpont „ több komponensű üzeneteiről beszélgetünk a háromgyermekes borásszal, aki ezen a szabadnapon visszarepül velünk családjának küzdelmes , messzi időket is érintő történetébe.

- Filozófiánk két szóban foglalható össze – indítja gondolatait a 2025-ben, számos más díjat már korábban kiérdemelt, ám ebben az esztendőben a Borászok Borásza elismerést átvehető borász. „**megtartva meghaladni**" !Tizenkilenc éves voltam, amikor édesapám, akkorra már országosan és nemzetközileg is elismert borász itt hagyott bennünket. Legidősebb gyermekeként, első éves egyetemistaként, mondhatni egyik pillanatról a másikra megkaptam jövőre szóló utamat. Miként folytatom, hogyan jutunk előbbre, legyőzhető-e egy ilyen trauma, három testvérrel, özvegyen maradt édesanyámmal? Mit tehet ilyenkor egy család? **Megpróbálja úgy folytatni, hogy ne vesszen oda egy hosszú, történelmi folyamat, ami egyébként is jellemzi családunkat?** Akár édesapám anyai oldaláról nézve a Bartók ágat, saját családját tekintve pedig a Gál történelmi hagyatékot? Előzőek is nemesek voltak, utóbbiak pedig szorgalmuk, becsületük okán szintén a kisnemesség részévé válhattak. Ez a belvárosi helyszín, annak története már az édesapám halála utáni időkre vezethető vissza. De ehhez azért tudni kell, hogy hogyan lett elismert borász, aki elsők között kapta meg az Év Borásza címet, Különleges, korszerű, külföldön is ismert tudása miatt! Ha visszatekintünk az ő aktív időszakára, gyermekként arra emlékezem, hogy egy évben ötven napot töltött itthon, mert különböző helyszíneken magyar borász szakértőként dolgozott, szerte a világban. 1989-től felépítette nimbuszát: pincemunkásból főborásszá küzdötte fel magát Toscanábn ,az Orneailla birtokon. De sorolni is nehéz, mennyi minden helyen kapott még megbízatást. Volt olyan időszak, amikor párhuzamosan **hét, önmagában is teljes embert kívánó,**

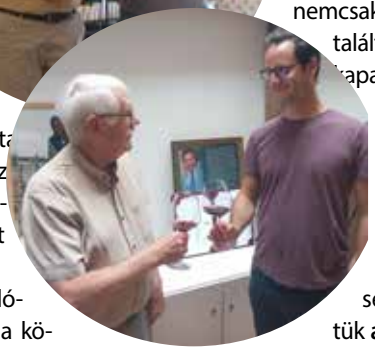
Ifjabb Gál Tibor ünnepi családi körben

egyenként is komoly megterhelést jelentő feladatot teljesített. Emlékkép! Mivel már tizenhét évesen megszereztem a jogosítványt, én vihettem ki Egerből a Ferihegyi Repülőtérre, amikor állomáshelyeire visszarepült. Kérdezhetitek, milyen volt az én apaképem? Mély beszélgetésekre nem volt idő, de azt láttam, hogy munkabírása óriási, ez is befolyásolta, hogy a kertészeti egyetem szakára jelentkezzek. Akkoriban elmehettem vele Dél Afrikába és Kaliforniába…

Lehetetlen, hogy mindent visszaidézzünk ezen a délelőttön, de megpróbálunk Gombás Andrással arra koncentrálni a beszélgetés fonalában, hogy valójában miért is érkeztünk ide? Visszaidézzük

édesapjának emlékét! Meséli a Gombás Étterem tulajdonosa, hogy a nála fiatalabb Gál Tiborral a vendéglátós szakma hozta össze, több olyan eseményre is meghívást kapott Egerbe, amikor borversenyeken bírálni kellett, úgy, hogy akkorra már országosan is jól csengett Tibor neve. „A családi házatokban is megfordultam egy ilyen esemény apropóján, megtisztelő volt, hogy meghívott és ott is beszélgethettünk terveiről, a jövő építéséről, arról a sűrű időszakról, ami aztán tragikus végkifejletbe torkolt. **Sajátos párhuzam, hogy szinte pár év különbséggel kaptuk meg saját szakmánk elismeréseit: 1998-ban édesapád elsőként az Év Borásza díjat, rá egy esztendőre jómagam pedig az Év Vendéglőse díjat."**

Friss fotóink a találkozásról



- Jó ezt hallani, de azért nagyon fontos, hogy visszaidézzük azt az időszakot, amikor világban való barangolásai után, 1992-ben hazatért Egerbe jó apám – folytatja ezt a sorsszerű történetet fia. – Megalapította a Gál Tibor Pincészetet, óriási lendülettel, elképzelésekkel, nemcsak elméleti, hanem gyakorlati beruházási tervekkel.Nagy időszaka volt ez a borászatok fejlesztésének! Ültetvények kialakításával, majd mindent elindítva máris sikerekkel. A folyamatok jó irányt mutatta még mindig kötötték megbízási szálak külföldhöz így Dél-Afrikához is, ahol szaktanácsadóként dolgozott.Egy pillanat volt: 2005-ben tragikus baleset következtében hunyt el.

A beszélgetésünk itt érkezik el ahhoz a fordulóponthoz, amikor már az apai örökséget átvevő, a könyörtelen valósággal szembenéző, friss egyetemista borászjelölt megkapta a maga, akkor még előre nem látható küldetését:

- Ez így igaz – reagál azonnal Tibor. – Először is fel kellett mérnünk, egyben pedig szembesülnünk a könyörtelen valósággal! Sorakoztak a szinte megoldhatatlan, első nekifutásra feldolgozhatatlan problémák! Édesapám, hasonlóan az akkor elinduló, későbbre már nagy borászatokká váló pályatársaihoz, maga is bízott a jövőben. Bankhitelek, más pénzügyi források megteremtése nyomán kezdte kialakítani az ő, lépésről-lépésre haladó jövőjét. Ám azzal kellett szembesülnünk, hogy nemcsak ilyen-olyan pénzügyi hitelek voltak, hanem még uzsorakamatot is felvett, Nem másért, mint abban bízva, hogy ezt is törleszteni tudja. Családunk, édesanyám és én elsőként arról kapott pénzügyi helyzetjelentést, hogy a birtokot kilencszáz millió forintra értékelték, ám az adósság 1,1 milliárd volt… Felszámolták. Itt kezdődött a mi sajátos harcunk, ami így visszatekintve számomra is filmszerű, még inkább drámai folyamatokat hozott. **Kerestük a megoldásokat, eljutva odáig, mint az a még kétségbeesett fuldokló, aki a tó legaljára érkezvén még kap egy utolsó elrugaszkodásra lehetőséget.** Nos, mi ezt tettük meg és a felszínre jutva elindult a felfelé kapaszkodás, levegőhöz jutás időszaka.

Gombás András mindezekről olyan formában értesült, anno, hogy az örökösök nehéz helyzetben vannak, de keresik a kiutat. Ezzel kapcsolatosan mondja is Tibornak, hogy az egész magyar borász társadalom, a vendéglősök szakmai közege szurkolt a Gál családnak, a folytatást felvállaló ifj. Gál Tibornak…

- Szőlőterületeink és a pincészetünk elvesztése után azon gondolkodtunk, milyen irányt vegyünk – részletezi őszintén. – Borkötvényt bocsátottunk ki, miközben itt a belvárosban, ahol most ülünk egy gumiszerviz működött, amiben – talán isteni sugallatra – megláttuk a jövőt. Megcsillant számomra, hogy **itt kell létrehoznunk egy új bázist, Eger szívében! Nagy a város turizmusa, országosan is kiemelkedő a látogatottság, ezért itt, a centrumban érdemes egy butik borászatot létrehozni.** Megszereztük a helyet, közben nemcsak a borkötvény segített a továbblépéshez, hanem találtunk segítő befektetőket, megindulhatott a felfelé kapaszkodás.

Ennek részletei külön cikket érdemelnének, de címszavakban elmondható, hogy végül is újra saját lábunkra állhattunk, kialakítottuk ezt a borturisztikai központot - saját képükre ugyan úgy, hogy emblematikusan hirdethetjük Eger boros arculatát.Amelynek markáns üzenete, hogy vezetésemmel- összefogva a borász társaimmal - felépítettük **a Bikavér stabil nimbuszát, az Egri Csillagok márka nevet**, amelynek a fehérbor is egyenrangú része! Ezzel is megelőzve a mostani fogyasztási éles kanyarokat…

- Tizenkét évvel ezelőtt nyitott a Fúzio. szélesíti a képet – Ezernégyszáz négyzetméteres alapterületen ez a komplexum valójában magába foglal egy **ötszáz éves tufa pincét, borbárt, borboltot, lounge-ot és egy százhúsz fős kóstoló helyiséget.** Ezek a tényadatok, de mindennek működtetése az évek elteltével újabb és újabb megoldandó feladatokat jelentettek és jelentenek jelenleg is. Ehhez azonban még az is társult, hogy gondolkodásmódunkban, saját borászi felfogásomban a Bikavér újragondolása is középpontba került. Ekkor kezdtünk el tudatosan a dűlő szelektált Bikavérekben gondolkodni és hinni. Azóta is ez a hitvallásunk és borászatunk egyik legfőbb iránya.

Továbblépni, maradva a belvárosban

Tibor arról is mesél, hogy már a további fejlesztés szakasza is elindult a szemközti telken, amelyet megvásároltak és ott építik ki az új feldolgozójukat, látványpincéjüket, hogy a belvárosi jelenlét még meghatározóbb legyen. „Intenzív szakasz ez, de meg kellett tennünk a jövő érdekében. Jómagam, így negyvenegy éves koromhoz érkezvén, szép családdal körbe ölelten- édesanyám kilencedik unokáját várja!-„ természetesen a jövőről gondolkodom. Többismeretlenes egyenlet ez, mert a korszerűsödő világ különös előképeket vizionál számomra. Milyen örökséget hagyok majd gyermekeimre, a Gál családnak milyen következő évtizedei lesznek, gyermekeim közül lesz-e folytató?"

Közös fotózásra kerül sor, Gombás András azt mondja, hogy ama korábbi egri, édesapjával kapcsolatos emlékeihez ez a pár órás találkozás mély benyomásokat adott. Szembesülhetett mindazokkal, amit az ifj. Tibor önvallomásában elénk tárt. **Véleménye szerint ilyen folytatókra van szükség szerte a magyar borászat és vendéglátás égiszén!** A Gál család példája, egyéni, már-már a görög drámákba illő fordulatos története, felveti benne a gondolatot: vajon kié a dicsőség, a Glória? Az apáé? A fiáé? A családé? Eldönthető…

MBÉ magazin riport

A Bikavér töretlenül népszerű…

KÖZÖSSÉGEK ÉLTETIK,

MIÉRT TAGJA SZÁMTALAN EGYESÜLETNEK TÓTH IMRE?
DIÁKVEZÉRSÉGTŐL BORLOVAGISÁGIG, VITÉZSÉGTŐL GASZTRONÓMIAI SZÖVETSÉGEKIG…

SZERKESZTŐBIZOTTSÁGUNK TAGJA – ÚGY ÉRTELMEZHETŐ ELSŐ GONDOLATI NEKIFUTÁSRA – „KAKUKKTOJÁS" A MAGA ERŐSÁRAMÚ MÉRNÖKI DIPLOMÁJÁVAL. A VÁLASZ MÉGIS NAGYON EGYSZERŰ: NYITOTT A VILÁGRA ÉS SOK ÉRDEKLŐDÉSI TERÜLETE MELLETT A MAGYAR GASZTRONÓMIA, BORKULTÚRA FEJLŐDÉSÉNEK, VÁLTOZÁSAINAK ÉVTIZEDES KÖVETŐJE. MOSTANI- IGAZ NEM ELSŐ- BESZÉLGETÉSÜNKHÖZ EGY AKTUÁLIS ESEMÉNY AD OKOT: AZ ELSŐ MAGYAR FEHÉRASZTAL LOVAGREND AUGUSZTUS ELEJÉN SZERVEZTE MEG HAGYOMÁNYOS KITÜNTETÉSI ÜNNEPSÉGÉT, AMELYHEZ, HAGYOMÁNYOSAN A CSALÁDI NAP IS KAPCSOLÓDOTT.

(TUDÓSÍTÁSUNK A 20-21. OLDALON)

Szent György Borrendi tagtársaival

Középen Nagy Tiborral, életreszóló barátjával

Huszonegy éves ez a **Benke László, már sajnálatosan elhunyt szakács etalon** által alapított gasztronómiai szerveződés, és a tavalyi jubileumi megemlékezésen elfoglaltsága miatt nem lehetett jelen **Tóth Imre**. Sebaj, egy év elteltével most vehette át a Nagytanácstól a díszes, alapítóknak járó **Köszönő Oklevelet**. A kötetlen fogadáson szembesült a főszerkesztő a vitathatatlan ténnyel: szerkesztőbizottsági tagunk vitathatatlanul sajátos és színes életet mondhat a magáénak. Közösségek éltetik, közösségeket éltet.

- Ha már a Fehérasztal Lovagrendnél tartunk, a szerveződéshez való kapcsolódásom **hal-szeretetemnek** is köszönhető. Még alapítása előtt rendszeres meghívottként vehettem részt „civilként"- a VENDÉG szemüvegén át nézve ezt csodálatos étkes- boros világot- a nagyszabású szegedi, halászléfőző fesztiválokon, a zsűri munkáját segítve. Itt ismerkedtem meg **Frank Sándorral**, aki egész életét a magyar hal ügyének szentelte, gasztronómusként, mind a mai napig több halászcsárdát is működtet, nemcsak Szegeden, hanem például még Győrben is. Híre jött, hogy megalakul egyedülálló módon az Országház üléstermében rendezett ceremónia keretében az Első Magyar Fehérasztal Lovagrend. Missziója nagyon mély gyökerű, **„hazám, szakmám, becsületem"** hármas gondolatisággal az ősi magyar konyha értékeit éppúgy képviseli, mint a legújabb gasztronómiai folyamatokat. Amikor lehetőség adódott, hogy nem sokkal az alapítás után én is magamra öltöthettem díszruhájukat, megilletődötten gondoltam át, milyen megtiszteltetés ez számomra. Most, hogy körbenézek, már látok fiatalabbakat is, de ez a közösség soksok, tisztelni való barátot „adományozott" számomra! Lehetetlen teljes körű felsorolást adni, de az alapító **Benke Lászlótól** egészen **Zila László** cukrászon át **Tógyer Gyula** tiszaújvárosi vendéglős, ha pedig itt tartunk a mohácsi halászcsárdát negyven évig **kérlelhetetlen következetességgel országos élvonalba tartó Nagy Tiborig.** Most is gyakran keresik egymást telefonon, de érdekes, hogy más szálak is kötnek hozzá…

Ha már a szálaknál tartunk, ez beszélgetésünk következő fejezetéhez vezet át! Nagy Tibor tagja a több, mint ötven éves múlttal rendelkező **Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetségnek** is, ahová – a fentiek ismeretében , nincs ezen, mit csodálkozni – riportalanyunk is szép fokozatosan eljutott addig a pillanatig, hogy megkapja a szervezetbe lépésével járó tagsági igazolványát.

- Ez is több évtizedes kötődés, ugyanis számos szakmai rendezvényre kaphattam hivatalos meghívást, nemcsak különböző hazai és nemzetközi versenyekre, hanem a hagyományosan kétévente megrendezett **Mestervacsorákra**. Én, civilként ezeken a magas minőségben megszervezett programokon és a hozzá mívesen illesztett gasztronómiai bemutatókon **megismertem a profi szakácsság, egyben a gasztronómia, mint hatalmas ágazat háttereit.** Így hozott össze jó sorsom **Lukács István** háromszoros **Oscar-díjas séffel**, aki szintén már a legjelesebb szakácsok égi birodalmából tekint le kollegáira . A magyar gasztronómiában lehetetlen pótolni! Életem emlékezetes órái, napjai voltak azok, amikor meghívott szakmai főzőprogramjaira, ezek között több olyan eseményre is, amit már az MBÉ magazin égiszén belül rendeztünk. Ahová elment, együtt főzött a helyi kollegákkal. **Szájtátva néztem, hogy nyolcvan éves korában milyen munkatempót diktált!** A pályatársait tisztelte, senkivel nem éreztette, hogy ő a világ egyik legjobb szakácsa. Az MNGSZ Mestervacsorákra visszatérve: Imre személyes didaktikusi misszióját megvalósította azzal, hogy lányait ezekre a csúcs kulináris eseményekre meghívta. Csak mellesleg jegyzi meg: **Ágnes meg is szerezte a vendéglátós felsőfokú diplomát, jelenleg több műfajban is működtet stílusos üzleteket.** Ahogy ez a két gasztronómiai szer-

KÖZÖSSÉGEKET ÉLTET

vezet életem részévé vált, az internet adta lehetőségeket kihasználva előszeretettel olvasok összefoglalókat, híreket, elemzéseket erről a csodálatosan összetett világról, ami egyben egy adott ország turizmusának is meghatározó alappillére.

Az Új Tanyacsárda gyönyörűen megterített fehér asztalán jócskán van még olyan étel, amit nem kóstoltunk, de azzal is tisztában kell lenni, hogy a mértékletesség bizony, fontos erény. Hűsítők kortyolgatása közben folytatjuk a közösségek sűrűjében való barangolásunkat. Elérkezve a lovagiassághoz! Egészen pontosan a **Budavári Szent György Borlovagrend** tizenöt évvel ezelőtti megalakulásának pillanataihoz. Az alapítók – **Stofa György** üzletember, **Szeremley Huba** a már elhunyt Év Borásza címmel is rendelkező kiváló borásza- szintén ismerte Imrét, arról nem is beszélve, hogy e sorok írója – számára mind a mai napig megtiszteltetésként – külön is tiszteli a civil gasztronómus mérnök urat!Javaslatai , téma érzékenysége magazinunk tartalmi elemeit csiszolja, erősíti.

Emléklap az alapítónak

- A borrendiség szintén nemes célokat tűz ki szerte az országban, hiszen ötvennégy civil szervezet, megközelítően ötezer bort tisztelő tagot számlál - ad számszerű nyomatékot e közösség nagyságáról a Pasaréten élő, származását tekintve a Somogy megyei Kéthely településről származó társasági ember – Nemcsak a bejegyzett, **a Budai Vár egyik hatszáz éves műemlék épületében és pincéjében szervezünk programokat, hanem meghívásokat kapunk a testvér szervezetektől is.** Így hálózza be országosan az MBOSZ huszonkét borvidékünket. Visszaemlékezni is nehéz, milyen kiváló találkozók sora ötlik fel bennem, Füredtől, Pannonhalán át a Balaton északi és déli oldalán éppúgy, mint a legnagyobb borvidékünk boros városaiban, a Duna Borrégióban. **A bor tisztelete mellett az asztalok körüli beszélgetéseket tartom nagyon fontosnak.** Így szinte naprakész ismeretekkel rendelkezhetünk arról, hogy például miért változtak meg egyre markánsabban a borfogyasztási szokásaink, eljutva odáig, hogy ma már a vörösborok iránti kereslet zuhanóban van, előretörtek a fehérek, a szénsavval dúsított könnyű borok és jön a számomra nagy meglepetés: az alkoholmentes borok piaca iránt is van érdeklődés... **Hová jutunk még?!** Ezért is elemzik különböző szakcikkek ennek a fogyasztásváltásnak a háttereit, érintve új korosztályi igényeket, de még klíma fordulatokat is.

Nem is olyan nagy lépéssel közelíthetünk egy másik egyesülethez, ami már történelmi, politikai üzeneteket közvetít. A több, mint kétezer tagot számláló **1956-os Vitézi Lovagrend Világszövetsége** az 1956-os hősök emlékének szenteli missziójá, rendezvények egész sorával. Kitűnő emberek, **a mában hazánkért cselekvő lovagrendi tagokkal jelenítik meg nemzetünk sorsáért aggódó védelmi elkötelezettségüket.** Az 56-os harcok budapesti helyszíneit külön-külön is felkeresik, az egyes emlékhelyeket megkoszorúzzák. Ez nem kötelesség, hanem mélységes tiszteletük szerény és cselekvő kifejezése.A hetvenéves évforduló ennek különösen aktuális nyomatékot ad!

Cikkünk további részében amolyan „csemegeként" kerül szóba egy igencsak régi emlék, Tóth Imre egyetemista korából:

- Vidéki fiatalemberként, nem elzárkózva hirtelen megkapott „fővárosiság" létét, próbáltam megtalálni a helyemet az egyetemi közösségben is- fogalmaz - Itt nem a KISZ szervezetre gondolok meghatározóan, mert tudjuk az is működött, szerencsére meg is szűnt, de az egyetem vezetése is kereste a kapcsolatot különböző, jó szervező adottságokkal rendelkező diákokkal. Sikerült is egy magot kialakítanunk, egyebek mellett például 1972-től a többi budapesti egyetem hallgatóival egyeztetve, minden Március 15-én kivonultunk ünnepelni önálló szervezésben. Aztán az is érdekes pár év volt, amikor elhatároztam, munkalehetőséget keresek nemcsak magamnak, hanem társaimnak is, hogy a családunktól kapott zsebpénzünket gyarapítani tudjuk. **Sikerült felmérnem néhány olyan csatornát, ahová én irányítottam diáktársaimat munkára.** Ilyen volt a **Vásárcsarnok**, a **filmforgatások** alkalmával **sokszor toboroztak egyetemünkről ennek köszönhetően statisztákat**. Meg kell mondanom, nem is fizettek rosszul.

Garaczi János Venesz-díjas séffel...

'56 forradalmi zászlajával

Hazafelé sem lankad beszélgetésünk dinamikája a közösségekről, és mielőtt elérkeznénk Budapest határához megfogalmazza záró gondolatként a következőket Imre: „Minden társadalomnak legfontosabb, leglényegesebb mikro közössége a család. Szép családot nevelt édesanyám, édesapám, iskolai igazgatóhelyettesként és megfelelő pedagógusi szigort képviselő apaként. Lánytestvéreim, mint a legkisebb egyetlen fiút, dédelgettek is rendesen. **Nekem is megadatott, hogy három lány édesapja lehessek**. Szép családból egy ember számára sokfelé vezethet az útja, kisebb-nagyobb közösségekig, szövetségekig. Mindezekkel együtt egyetlen percre sem feledhetjük:. a HAZA kötelez!

kdp

NEGYVEN FOKBAN IS
SZÁZ SZÁZALÉKOSSÁGRA TÖREKEDVE...

ÍZES GÜNZER VENDÉGSZERETET – A GRANDIOR BORBISTRO A VILLÁNYI GASZTRO TURIZMUS SZOLGÁLATÁBAN

A csapat, a sikerkovácsok

Günzer Tamás

NAGY BORÁSZ EGYÉNISÉGEK HELYSZÍNE A VILLÁNYI BORVIDÉK, AHOL KIVÁLÓ BORÁSZOK NEMZEDÉKEI BIZONYÍTOTTÁK BE, HOGY AZ ITTENI ÉRTÉKEKET MEG KELL ŐRIZNI. NEM ELÉG A TERMÉSZETI ADOTTSÁG! ELKÖTELEZETTSÉG, SZORGALOM, A JELENBEN ÉS A JÖVŐBEN VALÓ BÍZÁS, ÚJ ÉRTÉKEK TEREMTÉSE FONTOS TOVÁBBI, ÉLETBEN TARTÓ ERŐFORRÁSOK. MOSTANI PÉLDÁNK EGY AKTUALITÁSHOZ KÖTŐDIK. LAPSZÁMUNK 2-3. OLDALÁN A MAGYARORSZÁGI BORRENDEK „VILLÁNYI PIKNIK" ELNEVEZÉSŰ ORSZÁGOS TALÁLKOZÓRÓL AD RIPORT ÖSSZEFOGLALÓT. AZ EMLÉKEZETES PROGRAM EGYIK HELYSZÍNE A GÜNZER PINCÉSZET VOLT.

Néhány elismerés

A virágokat is szeretik

Az ominózus riportban felhívtuk olvasóink figyelmét, hogy **a Günzer vendégszeretet háttereit még átfogóbban, ha nem is a teljessége törekedve, de megvillantjuk olvasóink előtt**. Íme! A Grandior Borbistro a jeles családi borászat legújabb gasztronómiai támaszpontja, amely a korszerűen felépített pincészet komplex szolgáltatásainak egyikek fontos tartópillére. Az előzményhez tartozik, hogy a város történelmi pincesorán 1998-tól, tehát **huszonnyolc esztendeje fogad étkes-boros élményekre váró vendégeket a Günzer Pincészet.** Ez a hagyományos vendégfogadói forma, ahol a borok mellett már kezdetektől számítva finom falatokat is kóstolhattak az ide betérők. Ám a Grandior a felsőfokozatú szolgáltatói kultúra, nyugodtan állíthatjuk, kikerülhetetlen újabb fejlesztése a szorgalmas család részéről. Mielőtt a részletekbe merítkeznénk, érdemes kicsit körbejárni a fogalmat. A Grandior egyszerre többféle üzenetet, tartalmat is jelöl. Úgyis fordítható, hogy **nagy, nagyszerű, de átvittebb értelemben az érettséget is jelöli.** Olyan ez, mint a jó bor, amelyhez szintén fontos, hogy megfelelő idő álljon rendelkezésre igazi értékeinek megmutatására! Nos, a Grandior Borbistro ama borrendi program alkalmával bebizonyította: a negyven fokos hőségben is a százszázalékos szolgálatra törekszik, ami persze – ha a kulisszák mögé nézünk – nem is olyan véletlen. A Günzer család képviseletében egy kedves, fiatal hölgyet kértünk fel, amolyan szóvivőként, összefoglalóra. **Halas Nóra** huszonhét éves, felsőfokú közgazdasági végzettséggel rendelkezik és a bisztró 2020-as megnyitása után, 2022-től kezdve az itteni csapat tagjaként élheti át a mindennapok forgatagát, mindennapjait:

Hordók között

Günzer Roland főborász kitűnő előadó is

- A' la carte étteremként jegyezzük magunkat, azzal a határozott megerősítéssel, hogy mindez markánsabban érvényes a borgasztronómia képviseletére – fogalmaz tényszerűen Nóra. – Előbb pénzügyi, gazdasági feladatokat kaptam a tulajdonosoktól, **Tamástól**, feleségétől **Marianntól.** Aztán egyre jobban érdekelt, fontos kihívásként jelentett az újabb feladat: a pincészet, azon belül is a **Grandior Borbistro marketing feladatait is ellássam.** Alapként fogalmazódott meg nyitásakor, hogy olyan körülményeket, vendéglátós helyszínt biztosítsunk a célcsoportjainknak, amely a borkóstolás mellett más élményeket is képvisel! Ez pedig a **korszerű konyhai háttérrel, célirányosan megkomponált étlappal** az oly sokszor hangoztatott villányi bor és gasztro turizmus szélesebb ívű szolgálatát jelenti. Kisebb létszámú csoportoktól kezdve, baráti társaságokon át, immáron a csapatépítő programok mellett egyre többen fedezték fel pincészetünket esküvői rendezvények lebonyolításához. Ehhez alakítottuk ki a konyhai csapatot, a felszolgálók gárdáját. A gasztronómiáért **Faragó Péter séf**

Házigazda borász – hölgyekkel

felel, jólesően jelenthetem ki, a rendezvények megszervezésében még nem volt olyan vendégigény, amit ne tudott volna speciális étkes ajánlatokkal megoldani Péter. A két állandó felszolgálónk mellett sikerült verbuválnunk hat olyan un. alkalmi feladatokat ellátó kollegát, akiknek mindegyike hadra fogható.

Nóra még tovább mélyíti a célirányos vendéglátás általuk képviselt gyakorlatát.. Ez abban nyilvánul meg, hogy a rendezvényeknél, különös tekintettel az esküvőkre, **összehangoltan kell megadni az étel- és borsort**. Ebben a séf és kollegája, a borász, aki jelen pillanatban nem más, mint Günzer Roland, főborászként és természetesen a team részese maga a programszervező marketinges, azaz **Nóra is aktívan részes**! Fontos, hogy az ajánlatokhoz bármikor hozzáadhatja nagy tapasztalatait az alapító Tamás és felesége Mariann is.

- Fél szavakból is értjük egymást, de ahhoz, hogy a vendégek kéréseit messzemenőkig teljesíteni tudjuk, előzetes, még pedig nagyon fontos információkra van szükségünk - beszél az elmélyültebb előmunkálatokról Nóra. – Sok eseten ajánlatokat kell adnunk, érvekkel alátámasztva, de gyakran már csaknem kiérlelt elképzelésekkel jönnek hozzánk. Ez is izgalmas momentum, mert **meg kell találnunk a közös érdekeket.** Azt gondolom, ez a fajta konzultatív megközelítés a másik nagyon fontos erősségünk, amit persze napról-napra csiszolnunk kell.

A még oly népszerű és kedvelt villányi pincészetek számára is nagyon fontos, hogy maga **a város, de még a régió is, milyen attraktív turisztikai szolgáltatásokkal tud hozzájárulni a vendégek számának növeléséhez,** minőségi ellátásához? Fiatal kora ellenére, kiérlelt gondolatokat hallunk az egyébként **Gyöngyösről** Villányba „csábult" szóvivőnktől:

- Először is bejáratott, ismertebb városi és saját programok csábítják ide a borkedvelőket: például a **Halnapok, Márton-napok,** csúcsidőben, nyár közepén az **Ördögkatlan Fesztivál**, de még mindez kevés. az egyes pincészetek is szerveznek külön tematikus programokat, ennek mi magunk is részesei vagyunk! A helyi turisztikai értékek megmutatásához, ahogy már említettem, a hátterek is nagyon fontosak. Egyik ilyen, az ide érkezők több napra szóló, komplex vendéglátása. Ehhez a pincészetek által már korábban megépített saját üzemeltetésű szállodák is hozzájárulnak, de nagyobb ilyen jellegű beruházásról aktuálisan is be tudok számolni. A Günzer Pincészettel kitűnő kapcsolatot alakított ki a nemrégiben átadott **Viale Boutique Hotel**, itt nívós szállodai ellátást kapnak a vendégek, borkóstolásaink után biztosított a minőségi pihenés, kikapcsolódás.

Nóra külön is felhívja a figyelmünket **saját pincészetük programszervező törekvéseire**. A már említetteken kívül talán legnépszerűbb a **Traktoros Túra**, melyekre hétvégeken igencsak nagy érdeklődés mutatkozik. Az Ördögárok festői környezetébe erőgépekkel érkezve, közvetlen a **szőlőtőkék ölelésében kóstolhatják a borokat** mindazok, akik egyedi, sokáig emlékezetes hangulatot szeretnének átélni.

Térjünk vissza a Borbistro kínálatára, egyben pedig próbáljuk megfejteni a jelenlegi borfogyasztási „éles kanyarok" hátereit. Ebben is partner Nóra, aki érdekes példával indítja gondoldatait: azt mondja, hogy az új tendencia szerint **csökkenőben van a vörösborok iránti fogyasztási igény**, nem éppen derűlátásra okot adóan a villányiak számára. Erre is válaszokat adtak és adnak jelenleg is, hiszen a kínálatban szép számmal találhatók olyan fehérborok is, amelyek fajtákat tekintve itt szintén komoly értékeket tudnak felmutatni. Ahhoz azonban, hogy a vörösbor fétise ne csökkenjen tovább, illetve próbáljon ismét felfelé „kapaszkodni" a kedveltség létráján, a **komplex vendéglátás nagy segítségre lehet. Vagyis olyan ételeket érdemes megjeleníteni, amelyek igénylik a vörösbort,** ennek minden szempontból történő pozitív hatásairól a bort kínáló borász érdekfeszítő előadása adhat igazi nyomatékot. Ezért különösen jó emberi adottság például Roland egyedi, lendületes, fiatalos előadásmódja.De ehhez harmonizálhat édesapja érettebb gondolatvilága és szintén saját egyéniségének kisugárzása. Végül pedig, mintegy csattanóul saját példájára utal vissza. **Gyöngyösiként sokáig nem tudott megbarátkozni a villányi vörösborokkal**. Tudatosan próbált és próbál jelenleg is közelíteni hozzá. Feltárja értékeit, próbára teszi önmagát és az eredmény sem marad el. „Vörösborokhoz még nem érzem magam elég érettnek, de megcsillant előttem a hozzá vezető út azzal, hogy nemrégiben pincészetünk **Cabernet Franc** borával szép fokozatosan közeli barátságba kerültem. Felfedezésére továbbra is nyitott vagyok!"

Stílusos, kitűnő ételprodukciók

Prolog! A Günzer Pincészet példája arra utal, hogy az útkeresés, a mindig változó folyamatokra adó válaszok elkerülhetetlenek, bármely területről is legyen szó. A borpiacon átalakulások, egyesek szerint forradalmi folyamatok indultak el. Véleményünk szerint azonban az alapértékek, adottságok, az autentikusság és az az elkötelezettség, bizonyos változásokhoz rugalmas alkalmazkodó képesség, mindig diadalt arat. Az ide vezető úton fogott össze több nemzedék is a Günzer Pincészet égiszén belül. Példájuk követésre méltó!

KDP

Egy híján huszadik

A szárszói Lecsófesztivál már-már történelmet ír

HŰSÉGES ÉS ÚJABB VERSENYZŐK JELENTKEZÉSÉVEL
NEMZEDÉKEK TÁRSASÁGI TALÁLKOZÓJA

SOKAK NAPTÁRÁBAN ELŐRE BEÍRT PROGRAM A BALATONSZÁRSZÓI LECSÓFESZTIVÁL. LEGYEN VERSENYZŐ CSAPAT, BARÁTI KÖZÖSSÉG, JELLEGZETES ÍZEKRE VÁGYÓ FÜRDŐVENDÉG! AZ ÖNKORMÁNYZAT AZ ÉVES PROGRAM ÖZÖNÉBEN - PERSZE MÁSOK MELLETT – EZT AZ ESEMÉNYT IS KIEMELTNEK TEKINTI. AZ MBÉ MAGAZIN DOKUMENTÁCIÓJÁRA TEKINTVE AZT JELENTHETJÜK, HOGY A KÖZEL HÚSZ ESZTENDŐBŐL TIZENNÉGY FESZTIVÁLON JELEN LEHETETT SZERKESZTŐSÉGI TUDÓSÍTÓ CSAPATUNK. SZÁMUNKRA MEGTISZTELŐ, HOGY VÉGIG KÖVETHETTÜK EGY BALATONPARTI KÖZÖSSÉGI RENDEZVÉNY FELFELÉ ÍVELÉSÉT!

A stílus fontos!

Idézzük vissza a tavalyi, augusztus végi szombatot! Szokásos nagy érdeklődés, tökéletes előkészületek, majd közvetlenül a megnyitó előtt az ég dézsái kinyíltak és váltakozó ütemben elkezdett esni az eső. Ettől függetlenül senki nem zavartata magát, a csapatok erre is felkészültek voltak: siker koronázta az időjárás zordsága ellenére is a lecsó showt! Milyen érdekes az élet és persze a klíma viszonyok, ugyanis ezen a nyáron mindenki az eső után áhítozott, országos válság alakult ki a rekkenő hőség miatt. Most pedig ismét itt vagyunk a nevezetes balatoni fürdőhely strand területén, eső ugyan nincs, de bénító forróság sem gátolja a tizenkilencedik alkalommal megszervezett Lecsófesztivált.Ideális körülmények…

Látható a nevezők listájából, hogy még a tavalyi évet is felülmúlóan jelentkeztek versenyző csapatok, ez pedig azt jelenti, nemcsak a jelene, hanem a jövője is előre borítékolható ennek a programnak. **Némethné Szabó Magdolna** főszervező, a helyi önkormányzat képviseletében ama tizenkilenc évvel ezelőtti első rendezvényen ötletgazdaként mutatkozhatott be, nem akárki társaságában: Balatonszárszó díszpolgára, **Csukás István Kossuth-díjas író**, költő, meseíró első pillanatban megtalálta a Lecsófesztivál sava-borsát. Tudniillik minden versenyző már akkor megkapta- és azóta is- az elismerő oklevelet, részvételének dokumentációjaként. És a főcsavar, az írói lelemény és zsenialitás! Mindenegyes versenyző, legyen az egyéni vagy éppen csapat, a nagy író jellegzetes minősítését kapta meg, az oklevélre felírva, ezzel is dokumentálva, hogy különleges nap részesei lehetettek.

Némethné Szabó Magdolna dvözölte **Csatári Ernő** országgyűlési képviselőt, aki a Parlament turisztikai albizottságának elnöki tisztét is ellátja, ezzel is nyomatékot adva a hazai turizmus égiszén belül a Balatonnak. A zsűri tagjait valamint a különböző önkormányzatok által delegált civil szervezetek vezetőit. Nem mellékesen pedig a versenyben résztvevő polgárőr közösséget, továbbá Siófok **Nyugdíjas Rendőr Egyesületének tagjait**. Tavaly első alkalommal osztottak ki két kategóriában fődíjat: az egyik a lecsó hagyományos elkészítési módját elismerve, a másik pedig az egyre gyakrabban képviselt felfogásmódot, a kreativitást díjazta. Így volt ez az idén is! A megnyitó után elkezdődött versenyre összesen ötvenhét csapat nevezett, szerte az országból, különböző tájegységekből, érthető módon a lokális, térségi környezetből, a Balaton északi és déli partjáról egyaránt. Körbejárva, azt tapasztalhatta a zsűri képviseletében az MBÉ magazin tudósítója, és természetesen a többi zsűritag is, hogy a

Zsűri kóstol 1.

Házaspár Szerbiából

Zsűri kóstol 2.

Ők is nagyon értik...

Motoros vadászaton

többször emlegetett közösségi szellem még nagyobb dinamikát mutatott az idei esztendőben. Ez mit jelent? Tizenöttől akár harminc főig terjedő létszámban vonultak fel , előkészítő, segítő hátterekkel, a különböző főző alkalmatosságban rotyogó lecsókat pedig a csapatok vezérfőzői készítették. Jó volt látni azt is, hogy nem mindig csak egy személy „felelősségéről" volt szó, hanem két-három társ is szegődött a végső kompozíció kivitelezésének főző folya-

A kreatív győztes

Csatári Ernő (balra)

Macsó Lecsó, a hűség bajnoka

Lecsóbarátság

Tóth Imre versenyzőkkel

A díjkiosztón

Lecsómámor

mataihoz. **A zsűri ilyenkor előzetesen végigjárja az egyes helyszíneket, arról tájékozódván, milyen a tűztechnika, miként készülnek a versenyző csapatok a vendégek fogadására, terítés, asztali kultúra, figyelemfelhívó ötletek, érdekesebb italkínálat, és persze a kedvesség, a mosoly és jókedv!** Az előzetes élményszerzés során az ítészek azt is tapasztalhatták, hogy egyre több fiatal korosztályt képviselő csapatot fedezhetnek fel. Még fontosabb üzenet, hogy több korosztály is együtt volt az asztalok körül, így vált ez széleskörűen nemzedékek társasági találkozójává.

A zsűribe nyolc tag kapott meghívást: **Schvets Zsolt, Fehér Zsolt, Horváth Árpád, Zamadi Gábor, Csucsánszky Erika, Fekete János** polgármester, **Tóth Imre**, az Első Magyar Fehérasztal Lovagrend képviseletében, valamint szakújságíróként **Kiss Dezső Péter,** a Minőségi Borok Ételek (MBÉ) – asztali örömök magazin főszerkesztője. A zsűrizés két órájának intenzív időszaka a bírálók számára is felejthetetlen élményt hozott! Ahogy azt már a korábbi fesztiváloknál is megjegyeztük, a csapat elnevezések rendkívül szellemesek voltak, a lecsó elkészítési módjának stílusjegyei pedig szervesen közvetítették a hagyományt és a kreativitásra való törekvést. Való igaz, a kettőt pontosan legalábbis arra törekedve kellett megkülönböztetni, hogy az említett két kategóriában a legjobbak kaphassák meg a fődíjakat. Ezért is alakult ki a zsűriben éles vita, érvekkel alátámasztott egyeztetés, hiszen a felelősség arra kötelezte ezt a kiváló szakmai grémiumot, hogy alapos mérlegelés után hozzon döntéseket.

Annak is hagyománya van, hogy az önkormányzat által kibocsátott és kedvezményes áron megvásárolható kóstolójegyekkel igazi szárszói lecsó kerüljön a tányérokra. Ebben az esztendőben az eseményt kiemelten szponzoráló **Batáta Kft.** (Érdről) önzetlenül biztosította az alapanyagokat, a szakszerű elkészítési módot, kitűnő szakácsokkal, amiért mindenki őszinte köszönetét fejezte ki .

Térjünk vissza Csukás Istvánra, aki valóban meseszerűvé tette ezt a rendezvényt Balatonszárszón. A „mindenki díjazott" felfogásmód mellett az írói lelemény is csodálnivaló. Jelzős üzeneteivel azonban utánozhatatlan szellemi töltete is van ennek a gasztronómiai találkozónak. Pár példa: Ördögi lecsó, Boszorkányos lecsó, Paprika mámor, Bográcsvirtuóz, Fűszeres dinamit.

A találkozó egyben szórakoztató esemény is, hiszen a többszáz fős vendégsereg kitűnő előadók produkcióit hallgatták meg az elmúlt közel húsz esztendőben. Az idén DOHM és Kaczor Feri szolgált mulatós zenével,szórakoztató produkcióval, számosan táncra is perdültek ezekre a ritmusokra! A zsűri elé felsorakoztatott produkciók kóstolása nyomán megszületett a döntés is, de ezt megelőzően érdemes nyomatékkal összefoglalni a lecsó karrierjét. A nemzet egyik kedvenc étele valójában nemzetközi megjelenésű, főként balkáni gyökerekkel rendelkezik. A magyaros paprika, paradicsom, hozzáadva a kiváló magyar hagymát és őrölt paprikát, igazi nemzeti karakteret ad az ételnek.

A zsűri a döntését meghozva a következő eredményeket hirdette ki:

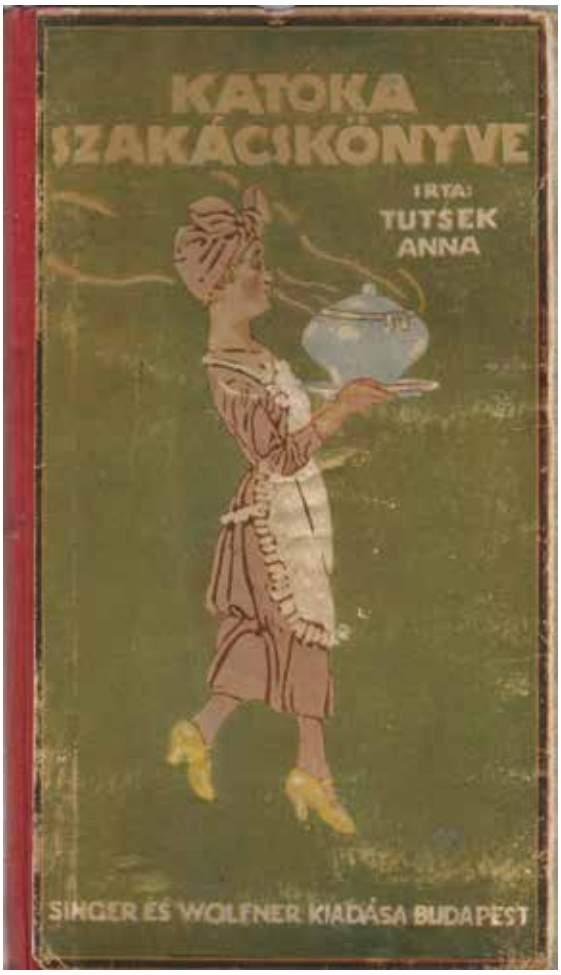
hagyományos kategóriában:
a. CSILLAGSZEKÉR kapta
kreatív kategóriában:
az ÉRDI CSAJOK kapta
valamint

A hűségről beszéltünk bevezető sorainkban, már ami a megjelent versenyzők nagy százalékát jellemzi. Vagyis visszatérő közösségek teszik minden évben emlékezetessé ezt a lecsóparádét. A tavaly megalakulásának huszadik évfordulóját ünneplő Első Magyar Fehérasztal Lovagrend különdíját Tóth Imre adta át. Először köszöntötte a zsűri „Hűség Díját" elnevezéssel azt a csapatot, amelyik elkötelezetten, a legtöbb alkalommal, nagy elszántsággal vállalta a megmérettetést. Nevezetesen a **MACSÓ-LECSÓ közösségét**! Gratulálunk a megjelent csapatoknak, a szervező önkormányzatnak és azt kívánhatjuk, hogy 2027-ben – immáron a húsz éves jubileumot elérve – méltó, történelmi jelentőségű gasztro -történeti program részesei lehessünk!

MBÉ magazin tudósítás

NŐK A SZAKÁCS- ÉS CUKRÁSZKÖNYV-BIRODALOMBAN

IV. rész

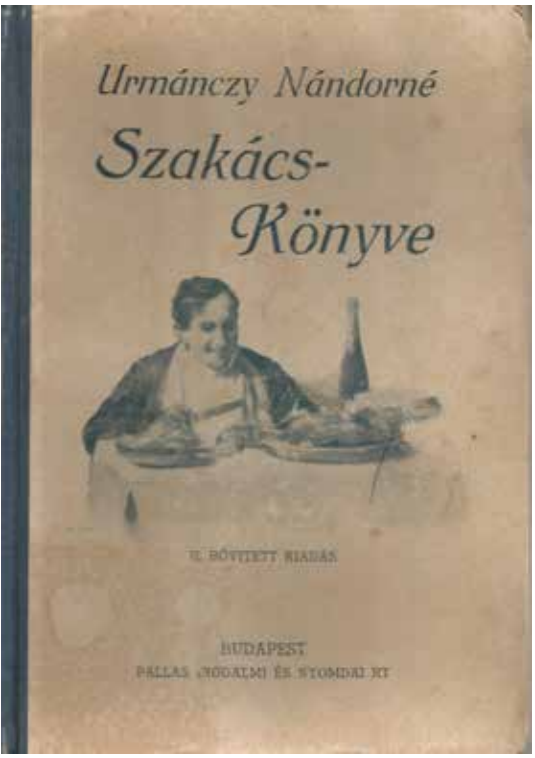


Bevezetőként vissza kell térnem sorozatunk előző, harmadik részéhez, ami azzal kezdődött, hogy azt feltételeztem, hogy a 19. század utolsó és a 20. század első éveiben olyan sok szakácskönyvet jelentettek meg a magyar hölgyek, hogy az nemzetközi viszonylatban is dobogós helyezést érne nekik. Örömömre szolgált, hogy ezt többen is kétségbe vonták – mivel ezek szerint van érdeklődés a sorozat iránt-, viszont az alábbiakban meg kell cáfolnom a kétkedőket.

Kolozsvárott 1906-ban látott napvilágot az „Erdélyi Konyha. Kolozsvári szakácskönyv" című főzőkönyv első kiadása, ami még hét megjelenést ért meg. Írta és férjhez menő húgának ajánlja „Egy székely asszony". Előszavában ezt írja: „Boldogult emlékű Brillat-Savarin óta, ki „Physologie du qout" cím alatt – Az ízlés fiziológiája. Magyarul 1912-ben – közel 100 éve az első modern európai szakácskönyvet alkotta Duby Károly urasági szakácsig, a magyar – francia konyha lelkes bajnokáig, megállapíthatjuk, hogy szakácskönyvek dolgában immár a magyar irodalom is túltengésben van." No comment!

A Székesfőváros 1912-ben nyitotta meg az első háztartási iskoláit – egyszerre hetet-, amik száma 1906-ra már 29-re emelkedett. Ezen iskolák egyikének voltak oktatói Dorogsághy Dénesné és Fehérváry Ferencné, akik 1906-ban adták ki „Útmutató a főzés és egyéb konyhai teendőkben. A háztartási népiskolák számára" című szakácskönyvüket. Az előszavában ezt írják: „Azért járnak ez ifjú leánykák a háztartási iskolába, hogy megismerhessék a tűzhely bűvös erelyét, a főzni-sütni tudás szükségességét, mértéktelen hasznát." Szintén 1906-ban jelent meg alsoszopori Nagy Ferencné „Dunántúli Szakácskönyv" című kötetének első kiadása, amit 1910-ben követett a második, majd 1927-ben a harmadik. A második kiadás előszavában ezt írja: „Nem mondhatom ugyan, hogy ez valami jövedelmező vállalat volna. Az írói mesterség – legalább szakácskönyvek terén – Rockefellereket nem teremt. Örülünk, ha könyvünkre nem fizetünk rá, oly sokba kerül annak előállítása". Azért van az a pénz – ugyanis a második világháború idején, 1916-ban még megjelentetett egy 46 oldalas „Háborús Ételek füzetecske" című kötetet is, ami valószínűleg a kevés példányszáma miatt unikális ritkaság. Az 1906-os évtől egy reklámszakmában is járatos szerzővel búcsúzunk. Ekkor jelent meg először Komáry Erzsébet Székesfővárosi Polgári Iskolai tanítónő „A polgári háztartás Szakácskönyve. Kezdő főzőnőknek" című kötete magánkiadásban, majd 1907-ben Toldi Lajos bizományában is kiadásra került. Ügyes üzletasszony volt, mert a második kiadást a Franklin – nyomda jelentette meg 1920-ban, majd ezt is kiadta magánkiadásban, amiben több lapon át közölte az első kiadásról szóló dicséretek felsorolását szakácskönyvéről. Még szakácskönyv írók is elismerő szavakkal méltatták, pl. Szabóné Nogáll Janka, akinek 1902-től 1910-ig „Házi kincsek Szakácskönyvvel" és „A Kis gazdaasszony" címen jelentek meg kötetei. A nyíregyházi háziasszony, Császik Péterné Kollowratnik Mária kis leányának, Évikének ajánlotta az 1907-ben megjelent „Szabolcsi Szakácskönyv" című főzőkönyvét. A címe csalóka, nem tájjellegű recepteket tartalmaz, csak a helyi kötődés miatt kapta ezt a címet.

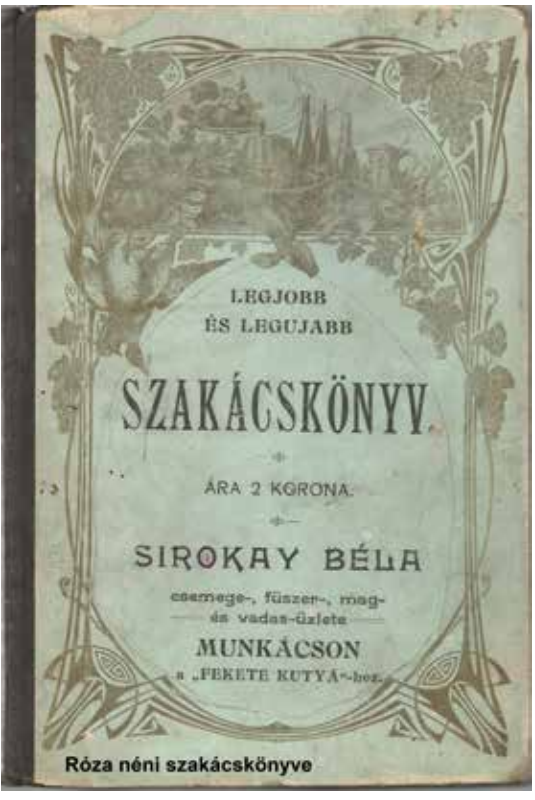
A 20. század első évtizedeiben a trianoni – béke előtti Nagy Magyarország területén élő hölgyek is jelentkeztek szakácskönyvekkel. Dr. Szentpéteri Lajosné Turdán (Torda) jelentette meg „Az én szakácskönyvem" című főzőkönyvét 1911-ben, ami 1932-ig négy kiadást ért meg. Ugyanebben az évben jelent meg Ungváron Róza néni „Legjobb és legújabb Szakácskönyv" című kötete, ami csak ezt az egy kiadást érte meg – valószínűleg nem véletlenül.



Átolvasva a recepteket, a legjobb jelzőt én inkább kihagynám a címéből, mert igencsak fura receptleírások találhatók benne. Íme egy „gyöngyszem":

Halászlé más módon

Pirítsunk zsírban vöröshagymát, teszünk bele rózsapaprikát és hideg vízzel felereszt jük. Egy kis vászon zacskóba zöld petrezselymet, köménymagot és kevés fokhagymát kötünk, ezt kb. fél óráig főzzük a lében, majd kivesszük és a felaprított pontyokat, kecsegét, harcsát és csukát egyenlő darabokra vágva a lébe tesszük, hozzá adva kevés paradicsomlevet. Kb. fél óráig főzzük, majd a halászlét csipetkével és külön főtt burgonyával tálaljuk fel.

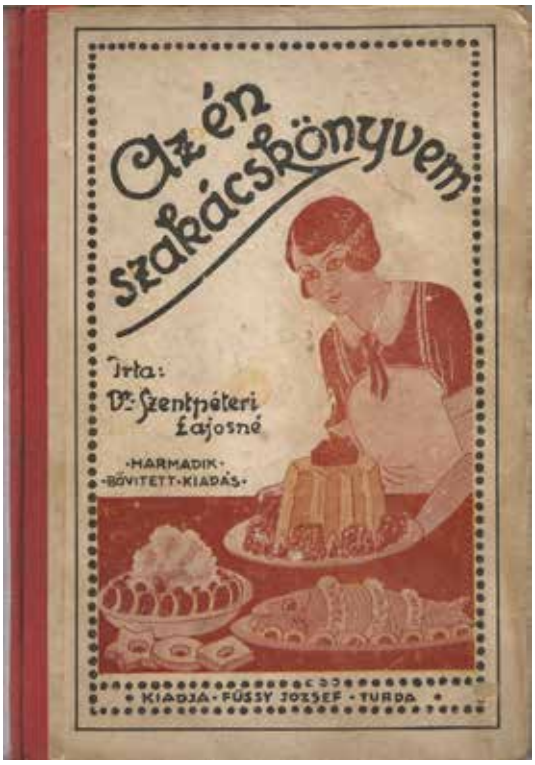


Hűvös Henrikné szintén Kárpátalján, Rahón adta ki „Befőttek, saláták és főzelékek" című kötetét 1912-ben. Előszavában a nők jövőbeli és jelenlegi helyzetéről ezt írja: „A XX-ik század új munkakört és politikai jogokat ígér a nőknek és míg a jövő asszonya vállvetve dolgozik majd a férfivel, mi nagyrészt háztartásbeliek vagyunk csupán, kisebb látókörrel, működési térrel, de aminek becsülettel megfelelni, letűnt korok asszonydicsősége és évszázadokon át a férfi eszménye volt." A befőttes könyv megszerzése a gyűjtők egyik álma, rendkívüli ritkaság. Steinbach Béláné Réczey Anna, Szakácskönyv című munkája a mai Románia legnyugatibb részén, Szatmár – Németiben került ki a nyomdából 1914-ben. Második kiadása ugyanott, 1917-ben, a harmadik viszont már Budapesten 1925-ben.

Visszatérve kis hazánk területére, családi kötődés miatt két szakácskönyv szerző hölgyet együtt mutatunk be. Tutsek Anna író és újságíró (1865-1944) Tábori Róbert író második felesége, Tábori Piroska író nevelőanyja volt. Ötven éven át szerkesztette az 1894-ben indult „Magyar Leányok" című képes hetilapot, és ő volt a leányoknak szóló Cilike regények szerzője is, amikből tíz kötet jelent meg. Mindezek mellett több regényt és novellát is írt. 1947-ben „polgári" jellegük miatt betiltották a műveit. Mi természetesen a szakácskönyve miatt emlékezzünk meg róla. A „Katoka szakácskönyve" 1913-ban jelent meg, amit egy második kiadás követett 1916-ban. Tábori Piroska Závodszky Zoltánnét (1892-1947) író édesapja és nevelőanyja is az írásra biztatta, és volt is tehetsége hozzá. Első verse 18 éves korában jelent meg, később meséket írt Dugó Dani címmel gyermekeknek, és ifjúsági regényeket fiatal lányoknak. Főzőkönyve „A ma szakácskönyve" címen jelent meg 1932-ben, ami olyan sikeres volt, hogy 1942-ig még négy kiadást ért meg. Ezen kívül 1940 és 1946 között több kötetet is megjelentetett. Húspótló napok hústalan napokra", „Készüljünk a télre", „Kevésből jót és „Mit főzzek?" címeken, amik szintén több kiadást értek meg. Urmánczy Nándorné báró Urmánczy Nándor erdélyi politikus felesége volt. 1915-ben megjelent „Urmánczy Nándorné Szakácskönyve" című kötete előszavát ezzel fejezi be: „Könyvemmel a jótékony célt is szolgálni akarom. Tulajdonképpen ez indított arra, hogy a nyilvánosság elé bocsássam azt. A kiadócég megállapodásunk szerint a nekem járó tiszteletdíj helyett példányonként 50 fillért ad a háború árvái javára". Egy érdekes recept a kötetből:

KAVIÁRMÁRTÁS

3 egész tojást egy kis sóval jól elkeverünk, keverés előtt 5 percig a sütőbe tesszük. Ehhez 4 dg kaviárt, 1 evőkanál ecetet, 1 citromnak levét és egy kávéskanál cukrot kavarunk.



Özv. Sacher Gusztávné Bárczy Berta és özv. Halász Sándorné Sacher Magda, a székesfővárosi háztartási iskola igazgatója állította össze a „Háborús Főzőkönyv" című kötetet 1915-ben. Az igazgatóné az előszóban ezt írja: „Mert amig fiaink, férjeink, rokonaink, barátaink, szóval embertestvéreink vérükkel pecsétlik meg hazaszeretetüket: addig nekünk, itthonmaradottaknak a házi tűzhely mellett, a családi körben kell az egész nemzet közös javát nyugodt számítással, okos beosztással, gondos takarékossággal és következetes megfontolással a nemzet ügyét szolgálnunk.

Horváth Dezső

AZ INTELLIGENCIA ARISZTOKRATÁJA

Bajai Ernő István

újságíró – rejtvényszerkesztő
1949-2026

A szerkesztő soraival igaz barátját, pályatársát búcsúztatja ! Életútja nem szokványos, hiszen Baján született, és az érettségi megszerzése után még önmagát kereste: így jutott el az akkori NDK-ba, ahol – mivel a munkától sem félt – egy teherautógyárban helyezkedett el. Mégis alapozó volt ez a pár esztendő, mert megtanulta a német nyelvet és rátalált Berlinben élő feleségére. 1974-ben, tehát 52 esztendeje egy jó felépítésű, szikrázó tekintetű fiatalember érkezett a Debreceni Kossuth Lajos Tudományegyetem német szakára, hogy itt megszerezhesse a diplomát. Az akkori Debreceni Egyetemi Élet szerkesztőségében fogtunk kezet, hiszen mindketten gyakornokok voltunk: ezzel pedig eldöntetett, hogy végig figyelemmel kísérjük egymás pályáját, életét, sikereit, nehézségeit, különleges kanyarokat, amit ebben a több, mint fél évszázadban újságírással foglalkozó ember átélhetett. Újságíró iskolát is együtt végeztük, de akkorra már a neve egyre ismertebbé vált a rejtvényfejtők hatalmas országos táborában! Édesapja Bajai Ernő a Füles népszerű rejtvényújság főszerkesztő helyetteseként átadta számára a szellemi stafétabotot: a rejtvénykészítés egyedi műfaját. Közös utunk aztán Budapestre vezetett, ahol számos szerkesztőségben kollegák voltunk, kommunikációs céget alapítottunk, fokozatosan, újságíróként ő is érdeklődött a gasztronómia, idegenforgalom, turizmus iránt, ezért aztán négy esztendőt az Utazási Magazin című lapnál töltött, majd az útja további országos napi és hetilapoknál eltöltött igen gazdag pályaszakaszt jelölt. Főszerkesztőként jegyezte az Élelmiszer Kereskedelmi Szaklapot, ami mind a mai napig Trade Magazin néven elismert szaklap. De egy másik területet is felfedezett a minden iránt nyitott kommunikátor: ez pedig a piackutatás különös világa. Sokat jártunk együtt külföldi szakmai utakra, három gyermekének felnövekvését kísérhettem figyelemmel, négy unokája született, az egyes szerkesztőségekben eltöltött pályaszakaszai során hihetetlen tudásra, tapasztalatra tett szert. Jó ideig még a rejtvényszerkesztés is belefért ebbe a hatalmas szellemi bugyorba, de aztán már – bevallása szerint - számítógépek vették át ezt a műfajt is, az ember szellemi tudására már nem volt szükség… Azt írtuk ,az intelligencia arisztokratája. Talán kifejezi ez a két szó, fogalom, hogy mekkora az a szellemi tudás, ami az ő agyában megfért. Említettem a gasztronómiát, vendéglátást, közösen ismerhettük meg az ország leghíresebb séfjeit, tudósítókként képviseltük lapjainkat európai és világméretű gasztronómiai versenyeken. A német mellett az angolt is magas fokon beszélte, újságíróként beleérző képessége rendkívül kifinomult, más műfajokat is kipróbált, nem is sikertelenül: írt színházkritikákat, vallássorozatot, az egykori Képes Újságba, felsorolni is nehéz, milyen szakmai sávokban cikázta végig életét zsurnalisztaként!

Öt évvel ezelőtt támadta meg az alattomos betegség, ami memóriazavarral kezdődött és a végkifejlett – kimondani is szörnyű – az lett, hogy az a tudásmennyiség, amivel rendelkezett mind egy szálig elfogyott, vele együtt ő, maga is A bajai családi sírban lelt végső nyugalomra, édesapja mellett. Kettőjük a „két Bajai" két századot átívelően is mély nyomot hagytak honi újságírásunk történetében.

Kedves Ernő! Talán minden tudást visszakaphatsz, ahol végső megnyugvásod kapod, és újra szerkesztheted csavaros, a megfejtők számára izgalmas szellemi kalandokat hozó munkáidat. Egyik „nagy dobásod" az volt, hogy a világ legnehezebb rejtvényét készítetted el. Ezt az elismerést a rejtvényszerkesztők nemzetközi szervezetétől érdemelted ki. Emlékkép: mindig hatalmas aktatáskával jártál, zsebeid ceruzákkal, tollakkal, radírokkal voltak teli, mert még a buszon, vonaton is faragtad, csiszoltad agymutatványaidat.

Kiss Dezső Péter

BORLOVAG – VADÁSZ – EMBER

Héczei Imre

vadász-borlovag
1953-2026

Közös utunk cirka 15 éve kezdődött. A borrendi mozgalom jelentette a start pillanatait. Másfél évtizede, meghatározóan olyan eseményeken találkoztunk, melyek a borhoz kötődően szerveződtek. Nagy csoda a bor! Még nagyobb csoda az ember! Jó, bűnös, ravasz, fifikás, meghunyászkodó, önzetlen, szerető és szerelmes. És még mennyi minden! Érdekes, a honi borrendi mozgalomban sajátos küldetést vállalt az **Ordo Vini Venatórium Vadász Borrend**: zászlaja alá hívta a borkedvelő vadászokat, mégpedig azért, hogy összehozza az embert-borászt és a természetet. Többször kifejtetted, hogy a vadászat az valójában természetvédelem, a világ jelenlegi állapotában is egy olyan megoldás keresés, ami az ember és az állat kapcsolatát jelenti. Filozofáltál arról, hogy kérdezik Tőled, „mit jelent, kilőni egy állatot?" Hosszú fejtegetésedbe most nem tudok belebonyolódni, de meggyőztél. Ez is a glóbuszunkon való együttlétünk rendje. Az idei tavasz jut eszembe, amikor egy vacogtató hideg napon a Te meghívásodra együtt mehettünk el, vejed kíséretében, aki az autót vezette, - mert már ehhez is gyenge voltál – és az MBOSZ jubileumi kiadványát vettük át közösen. Minden borrend tíz példányt kaphatott és ezt együtt vittük haza, Te pedig – sajnálatosan – már ezt a dokumentum csomagot borrendi társaidra hagytad. Nem sokkal hazaérkezésünk után kezdődött végső küzdelmed! Nem volt visszaút, de bizonyos vagyok abban, hogy segített az, hogy szentségeidtől megtérve állhattál az Úr elé, miközben azt is el kell mondanom Rólad, hogy mindenben, még a rosszban is megtaláltad a jót, és ami személyiségedhez kötődően csodálni való, a humort! A család és a Vadász Borrend által szervezett rácalmási temetésen, még mielőtt a temetőbe léptünk volna koszorúinkkal, egy kávéra bementünk a helyi étterembe. A tulajdonos látta díszes öltözetünket, a veretes vadász ruhákat, és meghatódva lépett asztalunkhoz. Kérdezte, milyen apropóból jöttünk Rácalmásra? Megtudván, hogy Héczei Imre lovagtársunkat utolsó útjára kísérjük el, pár nagyon fontos mondatot közölt. „Édesapja sokáig volt itt igazgató a mi településünkön. Szigorú, igazságos ember volt, testvéremet is tanította. Ha pedig a vadászat, hát jólesően jelenthetem Önöknek, hogy magam is vadász vagyok, a helyi vadásztáraság tagjaként." A temetésen a Borrend képviseletében **Koch Csaba** borrendi tag, az Év Borásza cím tulajdonosa mondott szép, őszinte beszédet, felidézve Imre életútját. Megtette, amit megtehetett!

Volt fotográfus, országos zenei rendezvények hangtechnikusa, majd az építészetben találta meg a további boldogulását, több olyan beruházást kivitelezve, ami ebben a formában is őrzi kiváló szakmaiságát, nevét, emlékét. A családja fontos volt számára, huszonévesen nősült, házasságából egy lánya született. Később új párt talált magának, akivel huszonöt esztendőn át voltak együtt, jóban és rosszban.Vica lányát is magáénak tekintette A harmóniát nemcsak kereste, hanem megtalálta abban is, hogy két család mindennapi együttműködését, egymás tiszteletét, szeretetét megteremtette. A Vadász Borrend előző nagymesterét, Komjáthy Attilát, halála után e sorok írója egy korábbi nekrológjában már felidézte. Most ez a közösség ismét elvesztette elnökét. Az élet természetes velejárójaként a közösség tagjai pontosan tudják, újabb szakasz kezdődik: nagymesterükhöz, Imréhez méltó utódot választanak.

Ui: Kedves Imre! Ha az eddiginél nagyobb trófeás vadat lőnél, ott fent a magasban, mindenképpen jelezd számunkra…

Kiss Dezső Péter

Bécsi hőhullámban a Hotel

FELÜDÜLÉS A GRINZINGBEN –
PEZSGŐS KOCCINTÁS
A NASCHMARKT KAVALKÁDJÁBAN –
BÚCSÚ BÉCSI A 7 CSILLAG SÖRÖZŐBEN

JÓ PÁR ESZTENDEJE TALÁLT „EGYMÁSRA" AZ MBÉ MAGAZIN ÉS A BÉCSI HOTEL CONTINENTAL SZÁLLODA, MÉG INKÁBB ANNAK MAGYAR TULAJDONOSA, TARNAI TIBOR. A CSÁSZÁRVÁROSBAN SZERZETT AKTUÁLIS TAPASZTALATAINKAT OSZTJUK MEG VISZSZATÉRŐEN OLVASÓINKKAL, SZEMÉLYES MEGKÖZELÍTÉSEKBEN, MÉG ŐSZINTÉBBEN: A SZERKESZTŐ CSALÁDJÁNAK ÁTÉLÉSÉBEN.

Tibi bácsi_rendületlenül

A Grinzingben étekre várva

Milyen volt az idei nyár pár napja? Visszaidézve címünket „A bécsi Hotel Continental pártfogásában, az Európát sújtó nagy hőhullám kellős közepén! Most is kérdeztük vendéglátónkat, akit már az unokák is szeretett ismerősként üdvözöltek érkezésünk perceiben, arról, mit lehet egy ilyen **történelmi forróságban programként átélni, hogy ne csak szenvedjünk, hanem felfedezzünk is?**

Nem kellett sokáig várni a válaszára: „Ha jól tudom, tavaly más programok miatt nem sikerült eljutnotok a **Grinzingbe**. Arra is emlékszem, hogy nem meséltél élményeidről a szállodától tiz perces sétára található **Naschmarkt** gasztronómiai kavalkádjáról. A gyerekek miatt megint menjetek el egy „őrületbe", a Práterbe és valahol egy hűs estén zárjátok ezt a hétvégét."

Kész volt tehát a terv, másnap, közvetlenül a megszokott, kitűnő szállodai reggeli után fakultatív programra mentünk, egy családi esemény miatt. Unokáim édesapja, László vejem névnapját ünnepelte. Ő a korábbi években már járt a Naschmarkt különleges kavalkádjában, de most volt még egy újabb alkalom. Olyan ez, mint a budapesti Vásárcsarnok? Eleve nem, de vannak azonos műfajú élménycsomagok, ám legyünk őszinték, ez természetesen igazán bécsi. Mielőtt végigsétált volna kis csapatunk, a százharminc stand egyikénél pezsgős koccintásra álltunk meg, jó hangulatot, szép élményeket kívánva egymásnak, mindenekelőtt az ünnepeltnek. Itt a sokszínű tömeg hajnaltól egészen alkonyatig vásárol gyümölcsöt, zöldséget és különféle finomságokat a világ minden

Naschmarkt – a Piac

Continental pártfogásában

Grinzing egyik teraszáról, bécsi panoráma

tájáról. Egyre több mostanság közöttük a divatos bár és étterem. Kijárnak ide a bécsi nagypolgárok, előkelő társaságok is, mert a kínálat egyedi és valóban felemelő. Épült itt egy új vásárcsarnok, és szám szerint tizenhárom stand mutatja be a regionális termékeket, a haltól a csokoládéig, boroktól a tartományi húsféleségekig.

Ahogy varázslatos személyiségű vendéglátónk, a nyolcvanon túli Tibi bácsi megadta a program kottát, az esti, már enyhébb melegben **ismét elmentünk a Práter sűrűjébe.** Itt a gyerekek megkapták a maguk élménydózisát, korosztályoktól függően, finomabb és örültebb játékokba benevezve, még bátor szüleiket is. Itt találkoztunk **a magyar lángos bécsi nagykövetével**, aki üzletet nyitott az Európa hírű vidámpark szívében, de még egy másik helyszínen is hírvivője a magyar hungarikumnak. Nagy Istvánról, érdekes pályaívéről következő számunkban külön portrét közlünk.

Hőhullámban, a szállodánkban…

A Mariahilfer, jól tudjuk, a magyarok számára nem ismeretlen utca, már beszámoltunk arról, hogy sétáló utcává nyilvánították, de sok üzlet még most is található bármelyik oldalán. A Hotel Continental közvetlenül a Gerngross Áruház mellett fogadja vendégeit, mellette metró megálló- vagyis ez ideális támaszpont ahhoz, hogy a hőhullámban is megtaláljuk a menekülési irányokat. Miként? A szálloda bejárati kapujával szemben, tizenöt méteres távolságban kinyílik a bevásárló központ hatalmas ajtaja és máris a hűvösben „fürdőzünk". A metróhoz innen öt perces séta vezet, a kocsik is légkondicionáltak, kivéve, amikor éppen felmondják a szolgálatot…/Na, itt is van ilyen?/ Aztán, hogyan érkezzünk meg a második napon a Grinzingbe? Bécs melletti szőlőterület magaslatában alakították ki ezt a turista központot, ahol minden a gasztronómiáról, ételekről, italokról, a hagyományos bécsi vendéglátásról szól. Metró és villamos szolgál oltalmul, de a Dottót nem tudjuk igénybe venni, mert a nagy melegben - kaptuk a hírt - lerobbant… Így busszal érkezünk az egyik jellegzetes étterembe, ahol igazán egyedi, családias vendéglátásban részesülhetünk. Lankadó hőségben…

A gasztronómiánál maradva és hozzátéve egy valóban személyes vonatkozást, beavatjuk olvasóinkat záró vacsoránk háttereibe. Szintén nem messze a **Hotel Continentaltól, alig tíz perces sétára egy szintén jellegzetes étterem a célpontunk. A 7 Csillag Söröző 7 Stern Braeu)** egyik asztalánál kérte meg a szerkesztő lányának a kezét az a fiatalember, akivel az előző nap reggelén névnapja alkalmából koccintott a Naschmarkt piacon /tömény kulinária és hedonizmus!/. Megmutatta az asztalt, ahol a gyönyörű pillanatokat átélték, majd - visszaidézve még részletesebben a nagy eseményt –, emlékezetes gasztronómiai élmények részesei lehettünk. **A borjú bécsi mellett** ezúttal **a ház grill séfjének élő bemutatón készített produkcióit is megkóstoltuk,** hűsítő sörök és üdítők kíséretében.

Mi fért még bele ebbe a hőgutás három napba? Egy-két közeli múzeum meglátogatása, ahol szintén hűvös termek fogadták a látogatókat. Ajándékok vásárlása, légkondicionált áruházakban. De még inkább – a nagy hőhullám közepette is - a nagy család életünkig kitartó melege.

kdp

HOTEL CONTINENTAL BÉCS
Kirchengasse 1.
0043/523-2418
hotelcontinental@chello.at

A Práter rengetegében…

NOÉMI ÉS NORBERT
SKANDINÁV WBR APARTLAKJA

EGY DOLGOS VILLÁNYI HÁZASPÁR STÍLUSOS VENDÉGFOGADÁS KÉPVISELŐJE A HÍRES BORVIDÉKEN! FRISS LAPUNKBAN TÖBB RIPORT IS FOGLALKOZIK A CSODÁS KISVÁROS BORTURIZMUSÁVAL. FIGYELEMRE ÉRDEMES TÖREKVÉSRŐL IS HÍRT ADTUNK.

Wéber Norbert elismert szőlész – aki a borvidék prémium borainak alapanyag megtermelésében kiemelkedő szakmai szerepet vállal -, feleségével, Noémivel a minőségi turisztikai szolgáltatást értékteremtéssel gyarapítja. Sűrű, kiemelt nyári programoktól válik teljessé Villány borturisztikai főszezonja. az előszezoni és szüret utáni boros-bársonyos őszről ne is beszéljünk! Ilyenkor szükség van minden férőhelyre, ezért is voltunk kíváncsiak, erre a stílusos beruházásra.

A WBR Apartlak skandináv stílusú üzeneteket közvetít, Villány szívében, közvetlenül szimbiózist alkotva a festői borvidék kapujával. Egy kisváros piciny centrumában, mégis csendes, természet közeli környezetben. A családi vállalkozás turisztikai" ágazatának" igazi felelőse a kedves, csinos, fiatal, kétgyermekes háziasszonyként ,Noémi: „A tervezésen sokat gondolkodtunk, talán az is közrejátszik a végső eredményben, hogy a minőségi villányi szőlőkhöz és borokhoz minőségi szolgáltatást is szeretnénk nyújtani. Megpróbáltuk valósággá tenni mindezt letisztult terekkel, természetes anyagok megjelenítésével és az otthonos hangulat miliőjével."

Érdemes példákat is felsorolni mindezek megerősítésére! Az Orchidea Apartman, a Borostyán Apartman és a WBR Vendégház egy blokkot alkot, mégis többféle lehetőségeket felkínálva. A legapróbb részletekig kimunkálták, miként legyenek kialakítva a férőhely számok (2+1 fő felnőtt, vagy felnőtt, vagy 2 fő felnőtt + 2 fő gyerek). (Egyeztetések nyomán persze minden pontosítható!) Meglepetés a precizitás és a praktikusság a konyha felszereltségénél, de a fürdőszobákra vonatkozóan is. Nagyon nehéz keresni olyan eszközt, ami hiányozhat egy itt eltöltött néhány napos üdüléshez….

És a közösségi terek! Az apartmanok belső kényelme csakis a megélt élmények alapján minősíthetők, akárcsak a terasz, a kerti garnitúra, hintaágy, grill és bográcsozó, játszótér, gyereksarok, szauna, mosógép, szárítógép.

Villányi – mediterrán, skandináv üzenetek egy csokorban!
Keressék Noémit!
Tel: 36/30-267-2432, email: info@wbrapartlak.hu

El ne felejtsük! Minden apartman hűtőjéből kivehető egy csodálatos villányi borral teli palackos köszöntés!