



MAGYAR NEMZETI GASZTRONÓMIAI SZÖVETSÉG – A SZAKMA LAPJA



MAGYAR VENDÉGLÁTÓK RÉGIÓS SZÖVETSÉGE

AZ ASZTALI ÖRÖMÖK MAGAZINJA

MBE

2026 · TAVASZ · ÁRA: 1200 FT

MINŐSÉGI BOROK ÉTELEK  ÉLETEK



SÉFPÁROS – BENCE ÉS GERGŐ

AJÁNLOTT BORUNK A
DERESZLA
PINCÉSZETTŐL
AZ 5. OLDALON!



ÉTTEREM ÓBUDÁN – PASTRAMI – PRÓBÁLD KI!

APA-FIA VITNYÉDRŐL | KISKAKAS ÉTTERM CEGLÉDRŐL | KAMARAI STRATÉGIÁK...

A BORRENDEK KÖZÖSSÉGI TÖRTÉNELMET ÍRNAK

Háromezer fős szervezet ötven éves jubileumához érkezett

Tartalmas, látványos dokumentum értékű ünnepi Album

A Magyarországi Borrendek Országos Szövetségének küldetése
Kárpát-medencére kiterjedő

AZ ESEMÉNY TÖRTÉNELMI LÉPTÉKEKBEN MÉRVE IS ÜNNEPI PROGRAMJÁRA- MAGTÁR RENDEZVÉNYHÁZBA - A MAGYARORSZÁGI BORRENDEK ORSZÁGOS SZÖVETSÉGE TAG-SZERVEZETEINEK KÉPVISELŐI ÉRKEZTEK BALATONALMÁDIBA MÁRCIUS 29-ÉN.

Borrendi zászlók szegélyezték a nemrégiben felújított, gazdaságtörténetileg is műemléknek minősített rendezvényterem oldalfalait és az elnöki pulpitus mögötti teret. Nem véletlen tehát ez a nagy érdeklődés, ugyanis küldetésük történelmi, ennek kijáró tisztelgés pedig nemes feladata volt az eseményt megszervező MBOSZ elnökségének.

Borrendek képviselői, középen Tutor Éva MBOSZ főtitkár



A vendégeket Győrfi Károly MBOSZ al-elnök, mint főszerző köszöntötte, majd átadta a szót a szövetség elnökének, Kovács Róbertnek. Az MBOSZ történetének sorrendben hetedik elnöke beszédében méltatta az elmúlt ötven évet, természetesen nem a teljesség igényével, hiszen ezt célként a most megjelent jubileumi album hivatott dokumentáló pontossággal összefoglalni, visszaidézni. Köszöntőt mondott még dr. Konrád Károly országgyűlési képviselő, Bercsényi László Balatonalmádi polgármestere, Hebling Zsolt Alsóórs

polgármestere, Pandúr Ferenc, Balatonalmádi alpolgármestere, valamint dr. Bíró Péter, aki alapító tagja volt a Szövetségnek. Tudományos alapossgal és hiteles gondolatokkal Márkusné Vörös Hajnalka főlevéltáros méltatta a kiadványt.

A köszöntők, hivatalos beszédek után a személyesség jegyében, kerekasztal beszélgetés műfajában többen is visszaidézték alakulástól mind a mai napig borrendjeik képviselésében ezt a félévszázadot. A beszélgetést értőn, jó felvezető kérdésekkel szintén Győrfi Károly alelnök vezette. Tudósításunkban nincs mód arra, hogy a részletekről is szóljunk, de fontos dokumentálnunk, kik idézték vissza emlékeiket ezen a fórumon: Dr. Fülöp Mihály, dr. Bíró Péter, Benyedáné Laki Ilna, Bognár Zoltán, Dabasi Gábor, Tóth János Zoltán, Salánki Sándor. Megható pillanat volt, amikor betolták a terembe négy keréken guruló zsúrkocsin a látványos születésnapitortát.

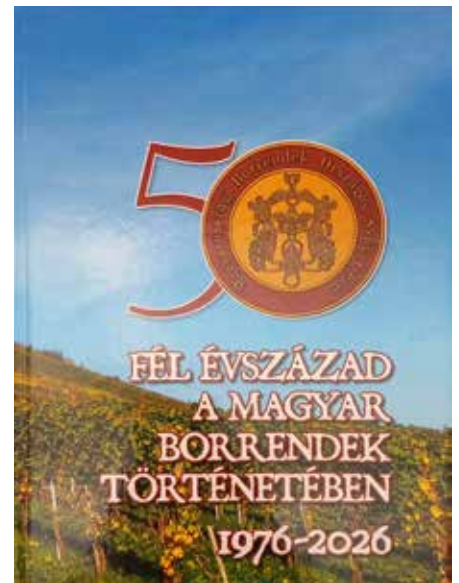


Tudósításunkban fontos momentumként emeljük ki, hogy Balatonalmádban adták át a III. Kárpát-medencei Nemzetközi Borverseny kategória győzteseinek a megérdemelt okleveleket. Nevezetesen: a legjobb fehérbor elismerést a Béla Borászati Kft. Düne Selection Imrehegyi Rajnai Rizling (2022) érdemelte ki. A legjobb Rozé bornak a Kisbaka Családi Borbirtok Kft. Pinot Noir (2025) tétele bizonyult. A legjobb vörösbor elismerésben Horváth István Attila, az Alisca Borászat tulajdonosa részesült Aureilus (2021) borával. A legeredményesebb termelő címet a Bibok Pincészet képviselője vehette át. Az MBOSZ '26 Bora elismerésben a Kvassay Pincészet Kvassay Sangi-ovese (2022) részesült.

Képalá



Kovács Róbert elnöki köszöntője



RÖVIDÍTETT NÉVJEGY – KEDVCSINÁLÓ

A nem hivalkodó, ám annál tényszerűbb, mégis látványos, fotó illusztrációban is igen gazdag olvasmány teljes áttekintése igazi időutazás, amely a hazai civil szervezetek körében is nagy elismerést kiváltott borrendi mozgalom egyfajta információs lenyomata! Már az elején illik utalni arra, hogy a könyv elkészítésében a Magyarországi Borrendek Szövetsége meghatározóan az elnökség tagjai vettek részt, természetesen a további forrásanyagokhoz külső segítséget is igénybe vettek. Szerkesztőként Győrfi Károly jegyzi az albumot, az anyagokat összegyűjtötte: Kovács Róbert, Győrfi Károly, Dinnyés Ferenc, Tutor Jánosné Éva, Enese Beáta, dr.



Balatonalmádi polgármestere, Bercsényi László



Pódiumbeszélgetés a múlttól...



50 év – fénylő óriástorta

Varga Zsuzsanna. Fotók: Szócs László, Dinnyés Ferenc, valamint a képek az egyes borrendektől származnak, előzetes kiválasztás alapján. Fontos megjegyeznünk, hogy szerkesztési elv volt, hogy az egyes borrendek bemutatkozó anyagát az adott közösség állította össze, ahogy jeleztük kép és egyéb grafikai illusztráció kíséretében. A tartalmi hitelesség így biztosított, ha pedig így tekintünk erre a történelmi összefoglalóra, az egész borrendi mozgalom összefogásából született meg ebben a műfajban negyedik kötetként! Még azok számára is tanulságos visszatekintés a borlovagok történetét összefoglaló veretes Album, akik a honi közösségek hatalmas tárházának történelme iránt érdeklődnek. A borrendiségről pedig az ifjabb korosztályok számára is érdekes üzenetekkel szolgálhat a kiadvány. Érdemes azonban az album bevezető oldalain megjelent köszöntőket is elolvasni, amelyekből ezúttal a tudósító rövid idézeteket emel ki:

Kovács Róbert elnök:

„Ez az öt évtized nemcsak a hagyományörzés, hanem a barátságépítés története is...”

Nagy István: agrárminiszter:

„Minden szőlőbirtokos, borász, kutató, vendéglátó és borrendi tag munkája nem csupán érték, hanem örökség...”

Nyitrai dr. Sárdy Diana, a Magyar Bor Akadémia elnöke:

„Az elmúlt ötven évben a szövetség és tagjai példás munkával járultak hozzá ahhoz, hogy a magyar bor hírneve gyarapodjon...”

Frittmann János, a Hegyközségek Nemzeti Tanácsának elnöke:

„Elnökként büszkén tekintek arra, hogy egy olyan közösség van közöttünk, amely hitelesen képviseli Magyarország bortermelő hagyományait és értékeit...”

Prof. dr. Kállay Miklós emeritus professzor, a Magyar Bor Akadémia tiszteletbeli elnöke:

„Tagságuk diverzitásának, függetlenségének köszönhetően a siker reményében állhatnak ki azért, hogy a BOR a jövő nemzedékeinek is azt jelenthesse, ami eredeti küldetése: a maga valóságában vidámsítsa meg az ember szívét...”

Dr. Bíró Péter egyik alapító:

„Az országszerte működő borrendek saját településük leginkább tiszteletreméltó tagjait vonzzák be, legyen akár borász, tanár, üzletember, művész, tudós vagy más közszereplő, s mindenkinek nagy dicsőség, tisztesség, ha egy-egy borrend lovagjává választják, majd felavatják.”

Még emelkedettebbé teszik az album üzenetrendszerét a nemzetközi borrendek jubileumi üdvözlőlevelei, ami egyértelműen arra utal, hogy a **Magyarországi Borrendek Országos Szövetsége nemzetközi tiszteletet érdemelt ki.** A dokumentáló szándék szinte minden oldalon tetten érhető, felfedezhető! A Magyarországi Borrendek Országos Szövetség alapítói és tisztségviselői 1988 - alcímmel tiszteletreméltó névfelsorolás a különböző tisztségviselőkre vonatkozóan. Most egyetlen kiemelés ebből a fejezetből a borrendi elnökök névsora: időrendi sorrendben **Teszár József, Mészáros Győző, Módos Ernő, Szendrődy Győző, dr. Terts András, Koczor Kálmán, Kovács Róbert.** Számos olyan fejezet van még, ami külön is megérdemelné részletes elemzést, most csak címszavakban: a félévszázad során összesen húsz határon innen és túli borrend választott névadót valamely Szent közül. De mindjárt ide kívánczok egy személyes hangvételű múltidézés **Azurák Mihály** borbírótól, költőtől, több borrend tiszte-



Balra: Kvassay Levente díjazott



Balra: Horváth István Szekszárdról



Balra: Vitai Gergely



Bencsik János borász balra, rozéjával lett kategóriagyőztes

letbeli tagjától.” A Kadarka, mint zászlós bor története egyidős a magyar borrendi mozgalom történetével. Az 1976-ban alakuló Pax Corporis Borlovagrend emelte – máig hatóan is – zászlósbori tisztségévé a Kadarkát. Íme, a szerző további, nagy ívű gondolata! „Hungrikum vagy! A magyar nép szívéből, borkultúrájából e szőlőotthonos táj öleléséből kitéphetetlen IKON!”. Az egyes borrendek szöveges, fotós bemutatkozásai egyszerre élvezetes olvasmányt jelenthetnek, de azt is üzenhetik akár borrendi tagnak vagy érdeklődő olvasónak, hogy közösségekhez tartozni nagyszerű és nemes érzés!

A jubileumi album megjelenéséhez minden közreműködőnek gratulálunk a szerkesztőbizottság nevében!

MBÉ magazin tudósítás

TARTALOM • 2026. TAVASZ

Az 50 éves Magyarországi Borrendek Országos Szövetségének jubileumi Albuma dokumentációs értékű összeállítás – a Balatonboglári könyvbemutatón átadták a II. Kárpát-medencei Borrendek nemzetközi versenyének díjait.....	2-3
A Magyar Kereskedelmi és Iparkamara általános alelnökének nyilatkozatában: orientáció, regionalitás, új ismeretek átadása a kis- és középvállalkozás képviselőinek	6-7
Grillázból készült sikeres rekordkísérlet Szügyön, aktuális hírek a Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség háza tájáról	8-9
A budapesti vendéglátósokat segítő programokkal készül az elő- és főszезonra a Budapesti Kereskedelmi és Iparkamara.....	10-11
Étterem Óbudán – Pastrami, amit érdemes kipróbálni... – Címlap sztorink.....	12-13
A Bibok Borászat aranyérmei.....	14
Móron a Brindisi Szent Lőrinc Borrend negyedszázados jubileumát ünnepelte – tudósításunk	15
A Dúne Borászat Imrehegyről ismételten bizonyított – portrénk Béla Zoltán borászról	16
Kisbaka Borászat a legjobb Rozéval rukkolt ki az MBOSZ Kárpát-medencei Nemzetközi Borversenyén	17
A Susogó Étterem Balatonfűzfőn „több pályán” képviseli a minőségi vendéglátást.	18-19
A Vitnyédi Pannónia Üzletház térségi, országos szinten is vonzó helyszín – riportunk a vállalkozás alapítójáról és fiáról.....	20-21
Kapuváron új vendégfogadó stílus: megnyitott a Menta Rooms & Bár.....	22
Többszörös kitüntetett Garaczi János, a lajosmizsei Tanyacsárda tulajdonosa beszél őszintén fájdalmairól és sikereiről	23
A ceglédi Kiskakas Étterem a vendéglátós szakma akrobatikáját mutatja fel, miközben többféle stílust egyesít	24-25
A Bolyhos Pálinka nagyot lépett az elmúlt évben – Bolyhos Zoltán összefoglalója.....	26-27
Tóth Imre borlovag – üzletember saját borát szerelmének ajánlja.	28-29
Horváth Dezső múltidézése a női szakácskönyvírók nagy seregletéből.	30-31
A Dúne Borház díjnyertes bora, annak értékei	32



BALATON BY DERESZLA BALATONI KÉKFRANKOS (2022) – PASTRAMI SZENDVICS A PASTRAMI ÉTTEREMBŐL



Magazinunk 12-13. oldalán megjelenő címlap riportban az óbudai Pastrami Éttermet mutatjuk be. Nem véletlen a névadás, ugyanis szinte világszinten kedvelt ételről van szó. A Pastrami szendvics eredeti Erdély hagyományos pastrama készítéséig nyúlik vissza, amely New Yorkban formálódott ikonikus szendvicsé. Az óbudai étterem változata a következő: Marhaszegyet tíz napig pácolják, majd fűszerkeggyel, füstöléssel és gőzöléssel teszik igazán omlósá és karakteressé. A magyar ízléssel igazított változatuk a Pastrami mellé karamellizált hagymát, savanyú uborkát, speciális remouládot és olvasztott sajtot kap. Így válik gazdag, mégis harmonikus szendvicsé. Jó hír a pastrami rajongóknak, hogy Óbudán hamarosan bárányhúsból és sertésből készült verziót is meg lehet kóstolni. Borkínálatukban kiemelkedő a Tokaji

Borvidék leggazdagabb történelmi hagyományaival rendelkező Chateau-Dereszla ajánlata. A szendvicshez javasolt Balaton by Dereszla, Balatoni Kékfrankos (2022) – mint a régió meghatározó szőlőfajtája – karakter üzenet. Igazi gyümölcsbomba! Áfonya, fekete ribizli és cseresznye aromával. Kilenc hónapos tölgyfa-hordós érleléssel. Az érett tanninok a talajszerkezetnek köszönhetőek: agyag, láva, tufaközet. A bor ezáltal egy üde ital, tökéletes a hétköznapi bearanyozására. Füstölt húshoz, paprikás ételekhez ajánlott. E harmonizáló étel-bor páros telitalál.

Dereszla Pincészet

3916 Bodrogkeresztúr, Felső u. 2.
Hungary/Magyarország
Tel: 00 36 47 396 004
Fax: 00 36 47 396 072
dereszla@dereszla.com
www.dereszla.com

Pastrami Étterem

1036 Budapest,
Lajos utca 93-99.
tel.: 06 30 777 1110
www.pastrami.hu
foglalas@pastrami.hu

**Előszézonra hangolva**

A turizmus, idegenforgalom hatalmas üzletága ezer szállal kötődik az évszakokhoz. Ki-ki vállalkozása, üzleti stílusa, célközönsége szerint próbálja – az időjárás függvényében – hangolni kínálatát. Ez a természethez kapcsolódó dramaturgia más és más szolgáltatási módokat kíván a vendégfogadóktól. A vendéglők,

szállodák, panziók, borászatok, tenger és tóparti, hegyvidéki szolgáltatások érhetően úgy dolgozzák ki ütemterveiket, hogy legyen meg az alapszolgáltatás üzenete, de újdonságokkal is szolgáljanak. Május az előszézon nyitánya, amolyan rávezetés a főszézonra, amely általában maximum három hónap, majd a folytatás az utószézonban, újabb kihívásokat jelent. Csak egy példa: szintén a természeti körülményekhez kapcsolódva mennyire más a főszézon mondjuk a síparadicsomokban, ahol a nyári utószézonban is kell valamilyen attrakcióval előrukkolni. Ezért aztán az idegenforgalom maga nagy összességében az örök változás, a megújulás terepe. A most megjelenő lapszámunkban – témáink között tallózva – foglalkozunk tavaszkezdeti témákkal, mi több még február végi eseményekkel is, de célkeresztünkben a szép fokozatosan elinduló vendégfogadási, fokozódó „élesedő” példákra fókuszáljuk figyelmünket. Több olyan vendéglőssel is találkoztunk, ahol azt fogalmazzák meg a riportalányok, hogy vállalkozásukat csakis úgy tudják életben tartani, ha több lábbon állnak. Még mindig visszaautalnak sokan a covid időszakára, amikor valóban fel kellett pörgetni az agyukat a nagy bezártságban. De ennek pozitív hatásai is voltak, egyik ilyen, hogy az akkor szinte egyedüli bevételi forrás a kiszállításból eredt. A vész elültével azonban ez manapság már a szolgáltatások palettáján szinte véglegesen megmaradt! Sokan beruháztak az előregondolkodás szándékával, abban is, hogy a catering piacon is meg tudjanak jelenni, ennek pedig az lett a következménye, hogy igen éles a helyzet ebben a szegmensben. Maradva a vendéglátás szférájában, az tapaszt-

altható a statisztikai adatok alapján, hogy a magas nivójú, exkluzív éttermek száma éppúgy gyarapszik, mint a hagyományos vendéglőké. Miközben azt sem szabad ebből a gyors helyzetjelentésből kihagyni, hogy számosan meg is szűntek. Akárhogy is nézzük, a szegmentálódás évről-évre változtatja az összképet. Ebben a folyamatban egy speciális üzletág egyre erősebb jelenlétet mutat. Ez főként a fővárosra és a nagyobb városokra, megyeszékhelyekre vonatkozik. Ipari centrumok, irodaházak környékén csakis ebédszolgáltatást kínáló éttermek jelennek meg. Van több olyan vállalkozás is, amely már hálózatot működtet az adott város különböző pontjain, központi konyhával rendelkezik és az egyes értékesítő helyszíneken melegítő-előkészítő konyhákat is kialakítottak.

Az előszézon időszakára esik a nagy kihívás: milyen csapatot sikerült megtartani az előző évekből, szükséges-e új munkaerők felvétele? Ez persze azt jelenti, hogy nem most kell kapkodni, hanem szinte egész évben megoldásokat találni a humán erőforrások, mondjuk ki felszolgálók, szakácsok, kisegítő munkatársak biztosítására. Ez talán a legégetőbb stratégiai kérdés! A borpiacra nagy átrendeződés volt már tavaly, de várhatóan lesz az idén is! A helyben értékesítéshez már nem elég csak a bor, hanem helyszínre hangolt gasztronómia, szálláshely biztosítás is kritérium. Még mindig túlnyomó többségében a családi borászatok jelentik ennek az ágazatnak a jelentős gazdasági háttérét. Májusi üzeneteink között az országos és budapesti kereskedelmi és iparkamara aktualitásairól is szövelünk, hiszen a turizmus-gasztronómia vállalkozásai között szintén fontos szerepet töltenek be – a nagy cégek, cégcsoportok mellett – a családi tulajdonú éttermek, vendéglők, borászatok, akik számára a kamarák naprakész javaslatokkal tudnak szolgálni különböző gazdasági folyamatokról, hitellehetőségekről, új irányok megmutatásáról.

Kiss Dezső Péter

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:
**PASTRAMI ÉTTEREM PASTRAMI SZENDVICSÉ
ÉS A DERESZLA CSODABORA**

www.mbemagazin.hu

ISSN: 2060-646



A kamarák reneszánszának pezsdült tavaszán...

Pintér Péntek Imre általános alelnök



A MAGYAR KERESKEDELMI ÉS IPARKAMARA ÚJ FORDULATRA, MÉG INKÁBB FORDULATSZÁMRA KAPCSOLT 2025-BEN. ÚJ Vezetés, más szemlélet, megközelítési módok szerepét tekintve a gazdaságban. „RENSZÁNSZ”

PÉLDÁJÁVAL ÉLT NAGY ELEK ELNÖK, MEGVÁLASZTÁSA UTÁN. KORÁBBAN A KORMÁNY ÜZENETEIT KÖZVETÍTETTE AZ MKIK, DE MOSTANRA VILÁGOSSÁ VÁLT TISZTA JÖVŐKÉPKÉNT, EGY ÁTGONDOLT ÉS IGENCSAK SÚRÚ EGYEZTETÉS NYOMÁN, A KAMARA ÜZEN, SEGÍTI A KORMÁNYNAK EGYMILLIÓ MAGYAR VÁLLALKOZÁS KÉPVISELETÉBEN. ENNEK A Felfogásmódnak milyen a visszajelzése az elmúlt egy esztendő tekintetében? KÉRDEZTE AZ MBÉ MAGAZIN **PINTÉR PÉNTÉK IMRÉT,** AZ MKIK ÁLTALÁNOS ALELNÖKÉT, A GYŐR MOSON SOPRON VÁRMEGYEI KERESKEDELMI ÉS IPARKAMARA ELNÖKÉT:

FELELŐSEN, EGYMILLIÓ VÁLLALKOZÁS NEVÉBEN, TERÜLETI KIEGYENLÍTTESÉG VENDÉGLÁTÓS KISVÁLLALKOZÁSOKNAK: ADMINISZTRÁCIÓS TEHERCSÖKKENTÉS, KÉPZÉS, ÉRDEKKÉPVISELET
PINTÉR PÉNTÉK IMRE ÁLTALÁNOS ALELNÖKI KOORDINÁLÓ SZEREPBEN

- Azt tapasztaljuk, hogy a vállalkozók elkezdtek hinni abban, hogy van értelme megszólalni és ehhez a kamarát szócsökként használni- utal előljáróban a felfogásmód jelen irányára. - Ez talán a legfontosabb visszajelzés! Korábban sokan úgy érezték, a kamara üzenetet hoz, nem pedig visz – ez mára fordítva működik. A reneszánsz szó nem véletlenül került be a kamara kommunikációjába. Mert a reneszánsz nem rombolással indul, hanem azzal, hogy az ember visszanyúl az eredeti értékekhez – a képviselethez, az érdekérvényesítéshez, a szakmai hitelességhez. Szeretnénk elérni, hogy ezen alapértékek tekintetében a nyugat-európai kamarákhoz hasonló hitelességgel bírjon a hazai kamarai hálózat is – és ehhez készek vagyunk olyanná válni, olyan működési struktúrát kialakítani, mint amit Ausztriában vagy Németországban láthatunk a kamarai hálózatban. Mindemellett egymillió vállalkozás nevében szólni komoly felelősség. Ezért a korábbiakhoz képest: más minőségű anyagokkal, más felkészültséggel, de más mandátumtudattal is ülünk le tárgyalni.

- Mielőtt tovább bontanánk gondolatfüzereinket, pár mondatban kérném, jellemezze az új MKIK elnökségi stábjában általános alelnökként – miközben már több ciklusra is megválasztottak a Győr-Moson-Sopron Megyei Kereskedelmi és Kamara elnökének, - mik a stratégiai feladatai?

- Az általános alelnöki szerep nem protokolláris cím nálunk – fogalmaz egyértelműen. - **Konkrét koordinációs feladatom van: a területi kamarák és az országos szint közötti párbeszéd sűrűsége és minősége az én felelősségem is.** Szűkebb pátriámat képviselve hordozom a tudatot, hogy Győr-Moson-Sopron Vármegye az egyik legnyitottabb, legexportorientáltabb megye, de mindemellett Budapest mellett két komoly, földrajzilag szomszédos versenytárral is meg kell küzdenie: Bécs-Burgenlanddal, illetve a pozsonyi régióval. Fontosnak tartom a területi kiegyenlítést, de vallom, hogy az erősebben húzó lovat ne üssük, hanem etessük. A két stratégiai irány össze is ér: országosan a területi kiegyenlítést szorgalmazom, de régiós sajátosságok figyelembevételével.

- Az MBÉ magazin meghatározóan a vendéglátás, gasztronómia, idegenforgalom, turizmus iparosi vállalkozóihoz, azok kiszolgáló háttér szolgáltatásaira vonatkozó aktuális információkat közvetít. Májusban indul az előszezon, amelyről riportjainkban szintén beszámolunk. Összességében, a kamarai stratégiában ennek a szektornak, ebből is a már jelzett leszűkített körnek milyen segítséget tud nyújtani a Magyar Kereskedelmi és Iparkamara?

- A vendéglátó kisvállalkozó nem gyártósor-tulajdonos – utal válaszában arra, hogy ez a vállalkozói kör sajátos érzékenységű. - Az ő világuk a szezonális, készpénzforgalom, a munkaerőhiány, és a rezsiterhek. A kamarai stratégiának ezt a valóságot kell tükröznie, nem csak a makrogazdasági mutatókat. Három területen tudunk ma konkrétan segíteni. Az egyik az **adminisztratív tehercsökkentés: az igazolások, nyilvántartások, engedélyezési folyamatok egyszerűsítéséért** aktívan lobbizunk. A második a képzés: a szakképzési rendszer reformjában a vendéglátói pályák vonzerejét próbáljuk visszaépíteni. A harmadik a **hálózat**: a kis vendéglátós nem tud egyedül érdekérvényesíteni, de a kamara erejével mögötte állva már más tárgyalópartnere van. A 20 százalékos középvállalkozói réteg ebben a szektorban kulcsfontosságú: ők azok, akik tudnak fejleszteni, be tudnak kapcsolódni a területi turisztikai kezdeményezésekbe, és ők húzzák magukkal a kisebbeket is. Ezt a réteget mi tudatosan erősítjük.

- 2026-ra az MKIK egy olyan hét régióra kiterjedő fórumot indított útjára, amelyre a nagyvállalatok képviselőit várják **Beszállítói Fórumokra**. Ez indult Törökbálinttal, Egerrel, folytatódik Szegeden, Veszprémben, Kaposváron, Nyíregyházán és Sárváron. Ez a Fórum azt bizonyítja: minél közelebb kerülhet



- Vállalkozóként több, mint 20 éve jelen vagy a Győr-Ménfőcsanak-Sopron megyei vállalkozói palettán, sikeres kommunikációs céggel. Kapuvári származásúként immáron hosszabb ideje Győrben élő vállalkozóként, miként látja a kommunikáció szerepét az új kamara által meghirdetett „reneszánsz” gondolatságban?

- Vállalkozóként én is ültem már ott, ahol a kamarai tag ül: kérdeztem, hogy ez az egész mire jó nekem – érzékelteti egy példával őszinte, személyes felfogásmódját. - Ez az élmény nem engedi, hogy elvont maradjak. A kommunikáció csak akkor működik, ha az üzenet valódi választ ad egy valódi kérdésre. A reneszánsz gondolatsága sem hajtható végre jó kommunikáció nélkül. **Az MKIK ma más hangon szól – magabiztosabban, de nem arrogánsan.** Érthetőbben, de nem leegyszerűsítve. Kapuváron nőttem fel, Győrben dolgozom. Ez a két koordináta sokat mond arról, hogyan gondolkodom a kommunikációról: a kisváros közvetlensége és a nagyváros komplexitása egyszerre van jelen bennem. Azt gondolom, a jó kamarai kommunikáció is ezt a kettőt ötvözi.

- Nagy kérdés jelenünkben a **masterséges intelligencia gazdaságban való megjelenése, ahhoz kapcsolódóan értékteremtő segítése. Ebben az MKIK**

miképpen tud friss, korszerű információkat közvetíteni egymillió vállalkozási tagságához?

- Több, mint egymillió aktív vállalkozás van Magyarországon, ennek nagy része kkv, amelyek nem rendelkeznek saját digitális stratégiával, saját IT-osztállyal – mondja. - Nekik a kamara az első megbízható szűrő: mi elmagyarázzuk, mi az, ami ma már használható, mi az, ami még csak ígéret, és mi az, ami kifejezetten a kisebb vállalkozásoknak is elérhető. Tehát **a kamara egyfajta közvetítő lehet a vállalkozások és a megbízható MI-megoldások között.** Erre épül az a képzési és tájékoztatási rendszer, amelyet most tudatosan fejlesztünk. Én személy szerint is hiszek abban, hogy az MI nem a nagy cégek kiváltsága. Egy győri vendéglátós is tud ma már MI-alapú leltárkezelést, foglalási rendszert, ügyfél kommunikációt alkalmazni – ha valaki megmutatja, hogyan. Ez a „hogyan” a mi feladatunk. A kulcskérdés az: melyik vállalkozás mit nyerhet azzal, ha holnaptól használja? Erre keresünk a konkrét, szektor releváns válaszokat.

Kiss Dezső Péter



egymáshoz az MKIK, annak nagyvállalkozói, de adódik a kérdés, a nagyvállalkozók miképpen tudnak segíteni a közép- és kisvállalkozásoknak? Ehhez milyen recepteket kapnak?

- A Beszállítói Fórum mögötti logika egyszerű, de az eredménye nem az: ha egy nagyvállalat nevesített igényekkel ül az asztalhoz, és vele ott vannak a régió kis- és középvállalkozói, az nem egy panelbeszélgetés: az valójában egy üzletkötést előkészítő taktikai egyeztetés! **A helyszín kiválasztásánál elsődleges cél, hogy egyetlen régióban se maradjon olyan kis- vagy középvállalkozó, aki nem tudja, hogy a mellette működő nagyvállalatnak mire van igénye.** A recept pedig nem titok: transzparencia, felkészültség, és a kamara, mint garanciaadó közvetítő. A nagyvállalat nem kockázatot vállal, amikor egy ismeretlen kisvállalkozóval szerződik – hanem egy kamarai minőségbiztosítási rendszer által ismert és elismert partnert kap. Győr szempontjából pedig ez kiemelt téma: az Audi-ökoszisztéma évtizedek óta formálja a helyi kkv-struktúrát. Amit most az MKIK országosan épít, az Győrben részben már működő tapasztalat.

Egyedi rekord született Szücsiben

Hatvanöt méter hosszú grillázs vonat a műfaj diadala!



Grillázs remekmű a szügyi templomban



Németh József, az MNGSZ bizottsági elnöke



A grillázs-szerelvény 183 kilogrammos

A Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség támogatásával és a szakma összefogásával egyedülálló rekord született tavasznyitány hónapjában! Erről kaptunk beszámolót a rendezvény szakmai szervezőjétől, Gelléné Reznayák Erikától, aki a grillázskészítés elismert mestere.



Erika, a főszervező

zat, szívből jövő alkotás. Évtizedek kitaró munkája, hogy küldetéssé vált számára a grillázs megismertetése és népszerűsítése. Elhatározta, hogy egy közös alkotást hoz létre. Ennek inspirációjára született meg a gondolat, hogy egy grillázs- vonat készüljön el és minden vagon egy ember munkáját és hitét, szívét üzeni.

Nos, a különleges eseményre – ahogy már jeleztük – Szücsiben, a község templomában került sor. A sokatmondó adatokat Erika így foglalta össze az MBÉ magazin érdeklődésére:

- Tizenhét vármegye és négy határon túli település képviseltette magát ezzel a közös alkotással, egészen pontosan hatvanhét alkotó csatlakozott – kezdte beszámolóját. Hogy ez létrejöhessen, abban nagy szerepet játszott az MNGSZ, de külön is köszönetet kell mondanunk Németh Józsefnek, a Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség hungarikumok őrzőjének, szakmai koordinátorának, aki szakmai tudásával, remek szervezőképességével és személyes varázsával végig kísérte ezt a folyamatot. A végeredmény valóban látványos, de gasztronómiai szempontból is különleges élményt jelentett! A száznál is több

kilogrammos „szerelvény” mindenegyes eleme kézzel, türelemmel és szívvel készült. És ehető! Ez az összefogás a hagyomány és összetartozás jelképe és bekerült Guinness nagyságú rekord.

Szerkesztőségünk mindenegyes alkotónak, szervezőnek gratulációját fejezi ki, további sikereket kívánva a grillázs szakma képviselőinek!

MBÉ tudósítás



Közelebbről a művesség

Személyes előzményekkel kezdi beszámolóját, az írva, hogy az ő világa nem egy cukrászműhelyben formálódott, alakult, hanem egy konyhában, egy kis piros lábas mellett. A grillázs számára nem egyszerűen egy technika, nemcsak cukor, dió és forma. Több: türelem, alá-



Összehangolt párbeszéddel KÉSZÜLÜNK A SZEZONRA!

Turizmusfejlesztés új szellemében: rendszerekben kell gondolkodnunk – vélekedik Krivács András az MNGSZ elnöke az MBÉ érdeklődésére

A Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség elnöke az előszezonra hangolt összeállításunkhoz kapcsolódóan röviden kifejtette véleményét arról, milyen irányok jellemzik jelenünk turizmusát? Milyen válaszokat kell adni az aktuális folyamatokra?

- A turizmus jövője már nemcsak az egyes szolgáltatások fejlesztésében, hanem a teljes ökoszisztéma tudatos építésében rejlik – vélekedik Krivács András, aki a nyíregyházi egyetemen vendégoktatóként a turizmusfejlesztés témakörben fejti ki gondolatait a hallgatóknak. – A nemzetközi trendek egyértelműen azt mutatják, hogy azok a desztinációk versenyképesek, amelyek összehangolják a vendéglátást, a szakképzést, a helyi termelői hálózatokat és a nemzetközi tudástranszfert. A modern turizmusfejlesztés

több dimenzióban zajlik egyszerre. Horizontális szinten az ágazatok közötti együttműködések erősödnek, vertikálisan a képzés és a piac kapcsolódik össze. Nemzetközi szinten a mobilitási programok és jó gyakorlatok beépítése válik kulcsfontosságúvá. A tapasztalatok azt mutatják, hogy a kompetenciaalapú képzés, a fenntarthatósági szempontok és az innováció együttes alkalmazása jelenti a valódi, hosszú távú hatások generálását. Különösen fontos szerepet kapnak azok a programok, amelyek nemcsak tudást adnak át, hanem szemléletet is formálnak. Ilyenek például a nemzetközi együttműködésekre épülő kezdeményezések. A kérdés már nem az, hogy fejlesztünk-e, hanem az, hogy képesek vagyunk-e összehangolni, stratégiai szinten gondolkodni...

“EGY ÉS EGY ÉS MÉG EGY” tányéron az ország – Luxembourgban versenyez a nemzeti válogatott!



A nemzeti szakácsválogatott ma már nem csupán verseny csapat, hanem az országimázs egyik legerősebb eszköze. A gasztronómia olyan „nyelv”, amelyet mindenki ért – egy jól megkomponált tányér pedig képes bemutatni Magyarország kultúráját, alapanyagait és gondolkodását.

A nemzetközi sikerek közvetlen hatással vannak a turizmusra és a gazdaságra: erősítik az ország vonzerejét, növelik a minőségi vendégforgalmat, és hozzájárulnak a prémium vendéglátás fejlődéséhez. A siker kulcsa azonban nem egyéni teljesítmény, ha-

nem rendszer. A modern válogatottak mögött tudatos kiválasztás, mentorprogramok és hosszú távú felkészítés áll. A csapat nemcsak versenyzőkből, hanem szakmai háttérből és stratégiából épül fel.

A magyar szakácsválogatott jelenleg a Culinary World Cup Luxembourg 2026-ra készül, amely a szakma talán egyik legnagyobb nemzetközi megmérettetése.

A kérdés nem az, hogy tudunk-e jól főzni.

Hanem az, hogy képesek vagyunk-e a gasztronómiát tudatosan az országépítés szolgálatába állítani.

A Budapesti Kereskedelmi és Iparkamara ügyfélszolgálatára: HATALMAS ADATFORGALOM, SOKSZÍNŰ SZOLGÁLTATÁSOK, IRÁNYAZMI HASZNÁLATA

DR. SZAMOSI ANITÁT, a BKIK Ügyfélszolgálati és Követeléskezelési Igazgatóját arra kértük, hogy foglalja össze a fővárosi kamara ügyfélszolgálatának sokszínű tevékenységét.

A BKIK Ügyfélszolgálati és Követeléskezelési Igazgatóság tagnyilvántartással, építőipari kivitelezői és kötelező kamarai nyilvántartással, valamint az ezeken a területeken képződött kinnlevőségek behajtásával foglalkozik – indítja összefoglalóját. – Tevékenységünk rendkívül összetett: segítséget nyújtunk az építőipari kivitelező nyilvántartásba vételben; ellenőrizzük a kivitelezői nyilvántartásban szereplő vállalkozásokat; közreműködünk az angol-német nyelvű igazolások kiadásában külföldi munkavállalás esetén; – igény esetén – a nyilvános adatbázisból adatokat szolgáltatunk, közbeszerzési eljárások kapcsán tagjainknak hitelesítő záradékot bocsátunk ki; tagjaink számára igazolást adunk ki a Széchenyi Kártya hitelhez.



Dr. Szamosi Anita

A vállalkozások mikor, hogyan kerülnek kapcsolatba a BKIK ügyfélszolgálatával?

A vállalkozások a kamarai nyilvántartásba vételkor találkoznak először az ügyfélszolgálattal. A kamarai nyilvántartásba vétel a Gazdasági Kamarákról szóló törvény szerinti minden létrejövő egyéni és társas vállalkozás számára – amelynek főtevékenysége nem minősül agrár tevékenységnek – kötelező- bontja tovább mondandóját. – Az ügyfélszolgálat feladata a gazdálkodó szervezetek adataiban történt módosítások átvezetése; a tagsági jogviszony létesítésével, a tagdíjak számlázásával és a tagsági jogviszony megszüntetésével kapcsolatos teljes adminisztráció végzése is.

Mekkora vállalati adatbázist kezel a BKIK ügyfélszolgálat?

Mintegy 320.000 fővárosi székhelyű vállalkozás teljes adatbázisát, és mintegy 3.000 kamarai tagvállalkozás adatát kezeljük- utal a nagyságrendre. – Munkatársaink személyesen, postai úton, e-mailen és a BKIK hivatali kapuján fogadják a gazdálkodó szervezetek kéréseit, adatváltozási jelzéseit, igényeit.

Milyen nagyságrendű ügyintézészt végzett a BKIK ügyfélszolgálat 2025-ben?

December elejéig 1400 körüli személyes ügyintézészt (tag-regisztráció 318, kötelező regisztráció 115, építőipari regisztráció 271; pénztár 471; követeléskezelés, számlák 217) bonyolítottunk, megközelítőleg 20.000 e-mailt kezeltünk, 900 postai úton érkezett levelet dolgoztunk fel.

320.058 ügyfélkapu és cégkapu címre küldtük ki a 2025-ös TEÁOR módosítással kapcsolatos tájékoztatót; 51.979 ügyfélkapu és cégkapu címre küldtünk adategyeztetőt és felszólítást azoknak a vállalkozásoknak, akik nem tettek eleget a nyilvántartásba vétel törvényi kötelezettségének; 104.272 címre küldtünk más ügyekben megkeresést, felhívást, tájékoztatót.

Válaszoltunk 500 hivatali kapun történt megkeresésre, feldolgoztunk 19.200 NAV-tól érkező – a kamarai hozzájárulás behajtásával kapcsolatos – megkeresést. A hivatali kapus iktatókönyvében 338.831 főszámon szerepel iktatás. Ezek nagy számok.

Tervek, célok 2026-ra?

Cél az MI szolgálatba állítása az ügyfélszolgálati feladatok végzésében, az elektronikus ügyintézés további fejlesztése, az adminisztráció és a kapcsolatfelvétel további könnyítése.

SZATMÁRY-JÄHL ANGÉLA: a BKIK aktívan hozzájárul ahhoz, hogy Budapest élhető, versenyképes és kiegyensúlyozott turisztikai desztinációként működjön!

A Budapesti Kereskedelmi és Iparkamara február 10-én rendezte meg az „Idegenvezetők Világnapja 2026” konferenciáját, melynek témái a turizmus nemzetgazdasági szerepe, Budapest turizmusa, a turizmus digitalizációja, az idegenvezető szakma jelene és jövője. Február 19 - 22 között az Idegenvezetők Világnapja alkalmából a BKIK több, mint száz érdekes programot – köztük hajós, séta és városnéző lehetőségeket - szervezett Budapesten. Ezekkel kapcsolatban kérdeztük Szatmáry-Jähl Angélát, a BKIK Kereskedelmi Tagozat és a Turizmus Vendéglátás Osztály elnökét.



Szatmáry-Jähl Angéla

Milyen eddigi eredményei vannak a BKIK-nak a budapesti turizmus szervezésében?

Kamaránk hosszú idő óta aktív szereplője Budapest turizmusának szervezésében-fogalmazza meg alapvetését – Küldetésének tekinti a turisztikai ágazat szereplőinek összefogását, a szakmai párbeszéd erősítését és a vállalkozások érdekeinek képviselését. A kamara több évtizedes vállalkozói és szakértői tapasztalatra épít, elsősorban a kis- és középvállalkozások oldaláról.

A BKIK turisztikai tudásközpontként működik: adatelemzésekkel, kutatásokkal és szakmai fórumokkal támogatja a stratégiai döntéshozatalt, miközben közvetítő szerepet tölt be a vállalkozások és a fővárosi döntéshozók között. Több mint húsz éve szervez turisztikai programokat, 2011 óta pedig rendszeres fő szervezője az Idegenvezetők Világnapjához kapcsolódó eseményeknek.

Milyen szakmai hozzáadott értékkel támogatja a BKIK a turizmus szervezést?

A BKIK Kereskedelmi Tagozatának turisztikai tudása széleskörű és gyakorlatközpontú. Vezetői és tagjai évtizedes tapasztalattal rendelkeznek a turizmus teljes spektrumában. A kamara folyamatos kapcsolatot tart fenn a kerületekkel, a fővárossal és a szakmai szervezetekkel, és érdemi javaslatokat dolgoz ki szabályozási és deregulációs kérdésekben – sommáz a tagozatelnök asszony.

A turisztikai tudásközpontként segíti, szervezi a turisztikai vállalkozók tevékenységét, Vállalkozói visszajelzések feldolgozásával szakmai konferenciákat és tájékoztató egyeztető rendezvényeket szervez.

Mi a saját véleménye Budapest turizmusáról?

A BKIK szerint Budapest turizmusa kimagasló eredményeket ér el, ugyanakkor a fenntartható fejlődés érdekében új koncepcióra, fejlesztésekre van szükség – jelöli a jövőt – A „visitor economy” szemlélet az egyensúlyt helyezi középpontba a lakók, a vállalkozások és a látogatók érdekei között.

A kamara hangsúlyozza a hálózatos együttműködések, az infrastruktúra- és digitális fejlesztések, valamint a munkaerő-kihívások kezelésének fontosságát, és támogatja az új turizmusirányítási modell kialakítását.

Hogyan látja a turizmus területén az idegenvezetők szerepét és jövőképét?

Az idegenvezetők a BKIK szerint Budapest imázsának kulcszszereplői-értékeli a kiváló szakemberekből álló szakmai közösség szerepét. – A hagyományos városnézések mellett idegenvezetőink kutatása és feldolgozása alapján kialakított tematikus programok elengedhetetlen része a minőségi idegenvezetésnek. A szakma digitalizációval, innovációval és fenntartható megoldásokkal újul meg.

A kamara kiemelten foglalkozik az idegenvezető-képzés jövőjével, és felhívja a figyelmet az illegális idegenvezetés problémájára, amelynek kezelése érdekében szabályozási változtatásokat tart szükségesnek.

Milyen szerepe van a kis- és középvállalkozásoknak a turizmusában?

A BKIK álláspontja szerint Budapest turizmusának gerincét a kis- és középvállalkozások adják – jelenti ki határozottan. – Ők biztosítják a vendégélményt a szolgáltatásokat, tevékenységük meghatározója a turizmusnak. A kamara képzésekkel, szakmai fórumokkal és érdekképviselettel támogatja munkájukat.

Hogyan látja a BKIK szerepét a turizmusfejlesztés jövőképében?

A BKIK szerint a turizmusfejlesztés kulcsa az összehangolt stratégiaalkotásban, az innovációban és a fenntartható megoldásokban rejlik – rajzol jövőképet. – Feladata, hogy összekösse a vállalkozásokat és a döntéshozókat, támogassa a digitális és szakmai fejlesztéseket, és hozzájáruljon ahhoz, hogy Budapest élhető, versenyképes és kiegyensúlyozott turisztikai desztináció maradjon.

PASTRAMI ÓBUDÁN STÍLUSŐRZŐK ÉS CSISZOLÓK

FIATAL CSAPATTAL, IZGALMAS SZÉZONÁLIS ÉTLAP TEMATIKÁVAL
KÖZELEBBRŐL GULLNER GERGŐ EXECUTÍVE SÉF ÉS NAGY BENCE GYULA KONYHAFŐNK
BESZÉLGETÉS SZÜNNAPON URBÁN ERIKA ÜZLETVEZETŐVEL

Leghíresebb, messzi múltra visszatekintő vendéglátós kerületben, Óbudán 2024 végén került új tulajdonosához a Pastrami Étterem. A tulajdonosváltás egyben azt is jelentette, hogy egy időre bezárt ez a népszerű vendéglátós oázis, a teljes körű felújítás érdekében. Urbán Erika üzletvezetőt kérdeztük az étterem egyik szünnepjén: milyen változást hozott a tulajdonosváltás és a felújítás.



Középen Erika, tőle balra és jobbra a séfek: Bence és Gergő

- Tizenöt évnyi működés után egyértelmű döntés született arról, hogy időszerű a felújítás – **kezdi összefoglalóját Erika**, aki üzletvezetőként hat éve dolgozik ebben a kötelékben. – A munkálatok mind technikai, mind pedig eszközbeli szempontból azt eredményezték, hogy tavalyi megnyitásunkra egy modern, letisztult, korszerű gépekkel felszerelt éteremben folytathattuk a munkát. Lehetővé téve azt, hogy még magasabb színvonalon készítsük ételünket és italainkat, miközben vendégeink kényelmét is tovább növeltük. A céljainkban nem történt különösebb változás: **finom ételek, profi kiszolgálás, jó hangulat, sok vizszatérő, elégedett vendég.**

- Mi volt és mi ma a sikeres működés titka?

- Mi mindig is törekedtük arra, hogy ne csak jót egyenek-igyanak a hozzánk betérők, hanem egy kicsit úgy érezzék magukat, mintha egy családi ebédre, vacsorára érkeztek volna. Legalább ennyire fontos, hogy a finom ételek mellett a kiszolgálás is profi legyen, ezáltal a vendégek egy hangulatos légkörben élvezhetik a nálunk töltött időt. **Családbarát hely vagyunk**, a felnőttek mellett gondolunk a gyerekek időtöltésére is, akik hamar elunják az asztal melletti ücsörgést. Erre válaszuk: kialakítottunk számukra egy játszósarkot, hogy a szülők nyugodt környezetben tölthessék el azt a pár órát, amíg nálunk vannak.



Hangulatos csapatépítésen, Tokajban...

A séfpáros és konyhai csapata

Közelítve az étlaphoz, feltűnő egyebek mellett, a régiós konyha megjelölés, és a kínálati sokszínűség. Erről és sok minden másról kérdeztük a Pastrami executive séfjét Gullner Gergőt, aki az étterem megújulásával érkezett a csapathoz. **Nem kisebb küldetéssel, hogy segítse a megújulást és tevékeny részese legyen a stílusalkalítás folyamatának, kiváló kollégájával, Nagy Bence Gyula head séf (konyhafőnökkel).**



Egyik fesztiválkitelepülésen: a stand előtt Erika és Bence

- Az elmúlt év nyarán kértek fel arra, hogy segítsek kialakítani az átalakítási folyamat végén járó étterem koncepcióját – **fogalmazza meg elöljáróban.** – Azóta rendületlenül dolgozom a csapattal azon, hogy feltárjuk az étterem valódi lehetőségeit, megismerjük vendégeink ízlését és igényeit. És ezekre a lehető legmagasabb szinten tudjunk válaszolni. Pályafutásom jelentős részében nemzetközi luxusszállodák konyháin dolgoztam, illetve vezettem azokat, ugyanakkor időről-időre betekintést nyertem az éttermek világába is. **Be kell vallanom, ma már sokkal inkább otthon érzem magam a vendéglők közelében, mint a szállodákban**, mert itt nagyobb a személyes kontrollom a minőség felett. Egybe lehet ötvözni mindazt a tudást és szemléletet, amit a multinacionális vállalatok és az ötcsillagos szállodák falai között tanultam. Szeretek főzni és alkotni a sparthert mellett – erre egy nagy rendszerben egy séfnek már alig jut ideje. **Itt viszont együtt dolgozhatom a csapattal**, közösen húzunk, kiegészítjük egymást, mindenki egyszerre figyel és ugyanaz a cél hajt bennünket.

Rákérdeztünk a vendégek visszaigazolására és arra, hogy jó úton haladnak-e? „Szinte azonnali visszacsatolást kapunk! Látványkonyhában dolgozni olyan, mintha az ember saját otthonában főzne a vendégeinek. Látom, érzem, olykor beszélgetek is a vendégekkel

vagy elég egy bólintás, egy pillantás, amiből már tudom, hogy elégedettek. Mindezt gyakran anélkül, hogy kilépnék a konyhából.”

Gergő őszintén elmondja, elérkezett abba az életrészt, amikor a tapasztalatait és a megszerzett tudását tovább kell adnia azoknak, akik nyitottak rá és értékékként tekintenek milderre. Nagy örömmel tölti el, hogy **Nagy Bence Gyula head séf (konyhafőnök)** ebben a folyamatban tehetséges, értő partner. Folyamatos egyeztetés van közöttük, az étlapváltás és a tematikus ajánlatok, szezonális kínálatainak megkomponálásánál. Bence is szerzett itthon és külföldön tapasztalatokat. Konyhafőnökként a termelőkkel való kapcsolatokat ápolja, frissíti. **Új ételek bevezetése izgalmas séfpárosi kihívás!** Eddig négy szezonban gondolkodtunk étlapszerkesztésnél, most ezt tovább cizelláljuk: hat-hét váltás a dinamika és aktuális kínálat gazdagítását jelenti. Ritmusérzék és reakcióképesség. **Egymást inspiráló nyitottság lehet sikeres együttműködésünk emberi és szakmai forrása.**

- Óbuda vendéglátós hagyományokkal rendelkezik. Mi a tapasztalatuk az alig több, mint féléves új korszak nyitánya után? – folytatjuk beszélgetésünket **Urbán Erika** üzletvezetővel.

- Több, mint féléves bezárás után nyilván szükség van arra, hogy ismét megismertessük az emberekkel a Pastrami Étterem jövőbe mutató stílusjegyeit és segítsünk a hozzánk köthető emlékek felidézésében. Igyekszünk olyan ajánlatokat kialakítani, amelyek **többféle korosztály számára is vonzóak** és külön figyelünk arra, hogy mindenki, családostól, a baráti társaságok, illetve a turisták egyaránt megtalálják nálunk a számukra megfelelő étel és italkínálatot – elérhető áron.

- A konyháról és annak csapatáról már volt szó, de a szakmai közösség mindennapjaira is kíváncsiak vagyunk. Úgyis fogalmazhatunk: hogyan építette tovább emberi-szakmai értékekkel a Pastrami hírnevét?

- Kiváló fiatal szakemberekből áll a csapatunk – kezdi válaszát. – Sokan közülünk vidéki kötődésűek, így a profi szaktudás mellett magukkal hozták régiójuk értékeinek ismeretét és szeretetét is. Folyamatosan csiszoljuk tudásunkat, nyitottak vagyunk a különböző régiók gasztronómiai és borászati értékeire. **A legutóbbi csapatépítőnk során**



Stílusos belső hangulat



Zöldborsókrém leves és Jókai bableves



- Bevezetőnkben utaltunk arra, hogy Erika üzletvezetőként hat éve dolgozik ebben a kötetlenségben. Miben méri az étteremhez, a csapatához való tartozását és ehhez kapcsolódóan, önmaga sikerét?

- Szerencsésnek mondhatom magam, hogy számomra a munkám nemcsak egy kötelesség, hanem egyben a hobbim is – válaszol őszintén. – Ha magamat kell jellemeznem, akkor elmondhatom, hogy az elhivatottság és a jó értelemben vett „megszállottság” jellemez. Ám van még egy dolog, amit a saját sikerem alapjának tekintek: a vendéglátásban töltött eddigi huszonegy évem alatt, amit biztosan megtanultam, az nem más, mint, hogy a CSAPAT nélkül nem tudunk előbbre jutni! Lehetnék bármennyire elhivatott, nem tudnék sikeres lenni, ha nem lenne egy megbízható csapat mögöttem, akikkel évek óta együtt dolgozunk és ugyanaz a cél vezérel mindannyiunkat. A siker legyen közös!

Kiss Dezső Péter



Abbáziai tészta rákkal



Ama névadó: Pastrami szendvics



Borjúpaprikás vajas galuskával

Stílusötöző, több lábon álló..

A SÓSKÚTI BIBOK PINCÉSZET „LEGEREDMÉNYESEBB TERMELŐ” ELISMERÉSE
AZ MBOSZ KÁRPÁT-MEDENCEI NEMZETKÖZI BORVERSENYÉN –
BIBOK ZOLTÁN A HELYI SZŐLŐ ÉS BORKULTÚRA FOLYTATÓJA



Zoltán díszes mappájában
négy aranyérmes oklevél...

AKI AZ M7-ES AUTÓPÁLYÁRÓL SÓSKÚT FELÉ KANYARODIK – ÉS MONDJUK RÉGEBBEN JÁRT ERREFELÉ – GIGÁSZIRA NŐTT IPARI PARKKAL TALÁLJA SZEMBE MAGÁT! EGY HÁROMEZER FŐS KIS TELEPÜLÉS NEMZETKÖZI ÉS HAZAI CÉGEKNEK ADOTT LEHETŐSÉGET ARRA, HOGY JELEN LEHESSENEK KÜLÖNBÖZŐ ÁGAZATOKBAN A VERSENYPIACON. EZ MÁR A DINAMIKUS JELEN ÉS A FELFELÉ ÍVELŐ JÖVŐ!

Sóskút azonban alig pár kilométerre a Neszmélyi Borvidék határától régebben virágzó szőlő és borkultúrával rendelkezett. Az **Öreghegyi Pincesor** és még további pincesorok jellegzetes épületei mára jobbára más funkciót kaptak. Van, aki hétvégi háznak vagy éppen lakóotthonnak használja, a szőlőterületek is eltűntek és az egykori boros gazdáknak már a következő nemzedékek képviselőiben nem voltak követői. A Bibok Pincészetéről nem először írtunk, hiszen létrehozója, Bibok Zoltán 1993-ban alapította, mégpedig egyéni piaci és borászati indítékok alapján. Pincéket vásárolt, amelyeket folyamatosan a szőlőfeldolgozás háttérévé fejlesztette, ami pedig igencsak karakteres: Magyarország történelmi borvidékeiről, a Szekszárdi és a Neszmélyi Borvidékről származó szőlőket dolgoz fel és borként értékesít, szinte pár percnyi autós távolságra a fővárostól. A tudósító látogatába jött, mert a **Magyarországi Borrendek Országos Szövetségének legutóbb megszervezett Kárpát-medencei Nemzetközi Borversenyén, annak eredményhirdetésén elfoglaltsága miatt nem lehetett jelen Zoltán.** A bársony kötésű dokumentum valójában négy aranyérmes elismerő díszoklevelet tartalmaz, amelyet a budafoki Promontórium Borrend nagymestere, Bitai Gergely vehetett át. Nem véletlen ez sem, ugyanis a sikeres borász ezen borrend közös-

séget tagként erősíti! Kötődik ehhez a történelmi, pezsgőgyártó kerülethez, mégpedig úgy, hogy pályafutásának kezdetén, miután elvégezte a **neves budafoki Soós István borászati technikumot, több itteni, Törley pincében is gyarapíthatta szakmai tudását.** De most itt vagyunk a verőfényes tavaszi délelőttön, amikor körbevezet a boros gazda az egymás mellett kialakított páros pincében és a szemközt található másik objektumon, amely palackérelő és kóstoló helyszín, változott minőségi borok felvonultatásával.



Az MBOSZ országos versenyének
díjnyertes borai

- A díj, amit a legutóbbi szakmai versenyen kiérdemeltünk, jóleső visszaigazolás számunkra arról, hogy jó úton járunk – mondja. – Mind a két borvidéknek üzenik a kvalitásait! Így például a **neszmélyi Irsai Olivér (2025), a szekszárdi Kékfrankos (2023), a szekszárdi Merlot (2022), valamint a szekszárdi Cabernet Sauvignon (2022).** Ahogy jeleztem, 1993-ban -ban indítottam el a sóskúti korszakomat, különböző piaci szegmensek megjelenése után, 2007-től csakis a minőségi borok palackozására és értékesítésére tértem át és ezt a tevékenységemet folyamatosan fejlesztettem. Mára háromezer hektoliter tárolóter áll rendelkezésünkre. Az alappincét felújítottam, de még fontos, hogy megemlítsen a 2012-ben vásárolt, még jó állapotban lévő pincét azon a bizonyos sóskúti Öreghegyi Pincesoron. Harminc méter hosszú és tölgyfa barrique hordókban itt folyik az érlelés. Tizennyolc-húsz hónap ennek az ideje, majd ezt követően még félévig pihen a bor és csak ezt követően értékesítjük. Ebben a pincében 25 fős kóstolókat szervezünk a borok mellé a helyi hentes igazi, magyaros hidegtálalakat varázsol az asztalra. Ő maga hozza a kóstolások közben, nagy ovációval fogadják vendégeink.

Zoltán meggondoltan, megfontoltan lépett előre saját maga tervei megvalósításának folyamatában. "A termőhely kiválasztása is sikeresnek bizonyult, hiszen a Neszmélyi

Borvidéken található, inkább ászári régióban – Bársonyoson – negyven hektár területet művel a szőlész kollega. Innen érkezik a minőségi szőlő, most például igazán kiugróan népszerű például a **Zenit, az Irsai Olivér,** de például a könnyed, szénsavval dúsított borokkal is jelen vagyunk a piacon. Szekszárdon pedig további öt hektáron művelnek vörösbor fajtákat, ezek is a több értékesítési csatornán érkező vásárlók körében igen kedveltek." Az értékesítésről beszélgetünk a továbbiakban már az irodában, ahol Zoltán azt mondja, egyre jobban növekszik a helyben vásárlás, de úgy alakította az elmúlt évtizedek során a partneri körét, hogy kisbolt hálózatokban éppúgy eljut a Bibok bor, mint vendéglátó üzletekbe, dohányboltokba. Nem lebecsülendő értékesítési csatorna, hogy cégeknek jeles eseményekre, évzáró programokra, jubileumokra egyedi címkés borokat készít, mondhatni kézműves formában – természetesen a technikai háttér az korszellemű! Megemlíti: „Sóskúton szervezik a **II. Kürtfesztyált, a Magyar Kürtös Jövőért Egyesület a házigazda, amelyre külön palackozunk borokat egyedi címkéssel.** Miért éppen itt rendezik ezt a zenei eseményt? A település fúvós zenekara nemcsak országosan, de nemzetközileg is ismert fesztiválokra jár, most viszont házigazdái lehetünk egy ilyen nagyszabású nemzetközi programnak."

Megtudjuk még, hogy a Bibok borok a **Fehérvár úti piacon,** annak éttermi szintjén is kaphatók! A **Maligán Borszaküzlet és Borbár** 2012-ben nyitott és a sikeres működése feleségének, **Bibok Tündének** és munkatársainak köszönhető. Stílussteremtők is: tizen-négy évvel ezelőtt nem nagyon volt divat palackokból kóstoltatni a különböző borokat, a Maligánban első perctől ebben a bizalomerosztó ajánlati formában szolgálják ki a vendégeket. Érezhetően élteti a munka élteti, jó fizikai állapota feltehetően ennek is köszönhető. Fontosnak tartja, hogy megjelenjen különböző hazai borversenyeken, mert a szakmai visszaigazolás új irányokat mutathat vagy megerősítheti törekvéseit. 2021-ben a Szekszárdi Kadarka bor lett a Wineloves 2023 Borversenyen, a gyümölcs hangsúlyos kategóriában a II. helyezett. Hirtelen az íróasztala fölötti polcra leemel egy vaskos kötetet, amelyet pár esztendővel ezelőtt adtak ki és a TOP 100-as lista borait mutatja be. Ebben a sorban pedig az előkelő 21. helyezést ért el a Bibok Pincészet bora.

MBÉ magazin tudósítás



Múltidéző előadás



Mór polgármestere és Gábor Csaba elnök



MÓRI JUBILEUM

BORVIDÉKÜK FELESKÜDÖTT BORDIPLOMATÁI...
MÚLT ÉS JELEN TALÁLKOZÁSA – GAZDAG PROGRAMOKKAL

A TUDÓSÍTÓ EMLÉKEZIK AZOKRA A PROGRAMOKRA, MELYEKRE MEGHÍVÓT KAPOTT – BIZONY HUSZONÖT ÉVVEL EZELŐTT! -, AMIKOR MÓRON TÖBB KIVÁLÓ BORÁSZ, HELYI VÁLLALKOZÓ, BORSZERETŐ KÖZÖSSÉGI EMBER ELHATÁROZTA: SZERETETT VÁROSUK EGYBEN BORVIDÉKÜK SZÍVÉBEN, KÜLÖNLEGES SZOLGÁLATOT VÁLLALNAK. BORVIDÉKÜK FELESKÜDÖTT, ELKÖTELEZETT BORDIPLOMATÁI LESZNEK.

Tálas Tamás, emblemikus borász és a borrendek kiemelkedő vezetője indította el ezt a folyamatot- érdemei elvülhetetlenek! De ez a huszonöt év sok-sok rendezvényt, eseményt, szakmai programokat hozott a civil közösség számára, amely Mórban kitartóan életben tartotta önmagát: negyedszázada rendületlenül teszik dolgukat. A borrend rendezőbizottsága, - élén **Gábor Csaba nagymesterrel** - emlékezetes programot állított össze április 25-én, Szent György napjára is hangolva, ami különlegessé, emelkedettebbé tette ezt a találkozót. A hazai borrendi mozgalom képviselőjében **harmincnegyzet rend érkezett az ország különböző pontjairól Móra**, ahol - mintha az időjárás is tisztelegni szeretett volna -, szikrázó napfény fogadta nemcsak a borrendi sereget, hanem a városba érkező turistákat, hiszen nemcsak a borrend ünnepelte nagy ívű pályafutását, hanem szerveztek közösségi főzőprogramot a helyi női borrend tagjai. A város Művelődési Házában megszervezett program délidőben kezdődött és ünnepi vacsorával zárult. Mi minden fért bele ebbe a közel nyolc-kilenc órába? Először is a beérkező társ borlovagrendek tagjait vendéglátó falatokkal köszöntötték, majd a megnyitón elsőként Gábor Csaba nagymester, mint elsőszámú házigazda üdvözölte a megjelenteket. Az eseményre az ágazati minisztérium is figyelt, ezért **dr. Szabó Balázs fővédnök, agrárgazdaságért felelős helyettes államtitkár összefoglalót adott a borrendi mozgalom fontosságának háttereiről**, az agrárgazdaságon belüli, borágazatra háruló felelősségről, ami a magyar borkultúra, borfogyasztás generáló ereje. A megjelentek meghallgatták **Enese Beáta MBOSZ (Magyarországi Borrendek Országos Szövetsége) alelnökének tisztelgő gondolatait**, aki egyben a Balatoni Borrégió Gizella Királyné Női Borrend Nagymestere. Esszenciális összefoglalót adva veretes szavairól: kölcsönös tisztelet illeti meg minden borrendet, természetesen kiemelt



Köszöntés



Fenyves Péter móri polgármester



Köszöntik a nagymestert



A terített asztalnál

jelentőségű egy-egy jubileum, de a mozgalom igazi értékét az a közösség adja, amelyik határon innen és túlról több, mint háromezer borlovagot egyesít. **Nagy idők tanújaként Iván János borrendi tag, aki egyben borász is és jó dokumentátor, az elmúlt huszonöt évről tartott izgalmas, képekkel is illusztrált összefoglalót.** Mórban, mint az ország legkisebb borvidékén olyan erők egyesültek,

melynek köszönhetően volt egy olyan időszak is, amikor megszűnni látszott maga a borvidék. Voltak megmentők közöttük, a Molnár Borház tulajdonosa Molnár Pál, de még sokkal többen, hogy Magyarország bortérképén mind a mai napig jelen legyen a móri bor! A borkultúra - szellemiség, jelen gondolatkörben **dr. Varga Zsuzsanna a MATE docense** egyben az MBOSZ nemzetközi bizottságának elnöke izgalmas, egyben a borágazat jövőjét is érintő előadásában jelen napjaink támadásáról, az arany színű sárgasárgáról adott autentikus összefoglalót. **Dr. Schégl Ádám ortopéd orvos, kiképzett úrhajós** előadása tette még érdekesebbé a találkozót visszaemlékező, szellemi gondolatcsokrát.

Ahogy az előadásokat meghallgatták a jelenlévők, talán nem „elitélendő”, hogy a rendezők által megszervezett, kiváló móri borokat felsorakoztató kóstolón lazítottak. Erre alig valamivel több, mint félóránk volt, mert **Kamocsai Ákos, az Év Borásza cím tulajdonosa, a Hiltop Borászat tulajdonosi képviselőjében tartott szakmai előadást.** Megható pillanat volt az alapító tagok köszöntése - tizenhatan jöttek meg az induláskor felsorakoztattak „egykori 27 lovagból! Ezután pedig a megjelent borrendek ékes szavakkal, ajándékokkal köszöntötték Gábor Csaba nagymestert, aki a tagság képviselőjében meghatódottan fogadta ezeket az őszinte emberi, borrendi megnyilvánulásokat.

Mi más lehet egy jubileumi program záró akkordja, mint az **ünnepi vacsora elfogyasztása!** A város kiváló Tárlat éttermének szakmai csapata **vonultatta fel ételazzenálját** és talán nem mondunk újdonságot azzal, hogy ezen a terített ünnepi asztalsoron ott virítottak a móri borászok fényes borai. A város főterén késő estig koccantak borral teli poharak, idézték vissza jó hangulatban kinek-kinek érdekes történeteit.

Az MBÉ magazin gratulál a negyedszázados jubileumát ünneplő borrendnek, azt kívánva: úgy tartsák életben közösségüket, hogy legyen ebből minimum ötven év is...

MBÉ tudósítás



Béla a szőlőben

A MAGYARORSZÁGI BORRENDEK ORSZÁGOS SZÖVETSÉGE ÁLTAL MEGHIRDETETT II. KÁRPÁT-MEDENCEI NEMZETKÖZI BORVERSENYEN FEHÉRBOR KATEGÓRIÁBAN A KECELI DŰNE BORBIRTOK DŰNE-SELECTION IMREHEGYI RAJNAI RIZLING (2022) NYERTE A NAGYARANY FOKOZATOT. A KITŰNŐ BORÁSZT ELŐBB A KEZDETEKRŐL KÉRDEZTE AZ MBÉ MAGAZIN.

- A közös családi munka első tíz éve a szőlészet és borászat területén az alapok lerakásáról szólt – kezdi a téma kibontását Zoltán. – A szakmai tanulásomról, tapasztalatok gyűjtéséről és a hosszú évek alatt a különböző gondolatok, érvek szintézisét vagy elutasítását hoztam meg döntéseimben. A következmények családon belüli közös értékelése mindig fontos a továbblépéshez! Kunsági borászat lévén, a mennyiségi irány volt a mérvadó, de a különleges borok világa nagyon érdekelt és ez határozta meg később a szakmai munkám irányát. Szentül meg voltam győződve arról, hogy mi is tudunk kiváló borokat készíteni, értsd itt nemzetközileg is figyelemreméltó minőségben. A tapasztalatom viszont egyenlő volt a nullával... **Évről-évre kerestem olyan kihívásokat, fajtákat és bortípusokat, ami ezt bizonyítani tudta – nekem is.**

További érdeklődésünkre Zoltán kifejti, hogy a közel harmincnégy év munkája testesül meg borászatuk eredményeiben. Az értékeremtő munkájuk Imrehegyen, a dűnék között működik és minden év más-más kihívást tartogat! A Dűne elnevezésük igyekszik elfogadtatni a termőhelyünket, boraik

KEZDETEKTŐL HISZ A KUNSÁGI BOROK MINŐSÉGI ÉRTÉKEIBEN

PÁLYÁÍV A KECELI DŰNE BORBIRTOKON – ÚJ FAJTÁK, BORTÍPUSOK, SOKARCÚ KÍNÁLAT
– A KÁRPÁT-MEDENCEI NEMZETKÖZI BORVERSENYEN NAGYARANYÉRMET ELNYERT BORÁSZAT KÉPVISELETÉBEN KÉRDEZTÜK BÉLA ZOLTÁN BORÁSZT

pedig a potenciál kiaknázását szemlél-tetik. **Összefoglalva: könnyebb borok, testes száraz fehér és vörösborok, különleges ízvilágú töppedt szőlőből készült borok, mind-mind a vidék értékeit reprezentálják.** Arra is utal, hogy a pezsgőborok végre itthon is egyre népszerűbbek, talán ez jelzi azt, hogy jobban tudunk örülni eredményeinknek az életünk minden területén és meg is tudjuk azt ünnepelni...

- A Dűne név nekem az **életterünk szimbóluma** egy olyan vidéken, ahol bizonyos természeti erőforrások csak kevésbé vannak jelen – elemez tovább riportalanyunk. – De lelkes emberi munkával, égi áldással és némi intuícióval szőlőink nedvének esszenciáját életre tudjuk hívni. A borászat névjegyének élesztésére részletesebb elemzést kérünk Béla Zoltántól boraikat illetően. **„A Dűne Classic borsorunk a divatot is követve a vidékünk ikonikus fajtáját, az Irsai Olivért tartalmazza, valamint a Kékfrankos Rozét és Kövidinkát.** Ez utóbbi és benne a **Sárfehér** a borvidékünk egyik remek képviselője. Hagyományos fajtaművelésben termeljük, tisztelegve a hagyományaink előtt, részben pedig óvjuk így a szőlőültetvényt a kora tavaszi fagyok ellen. A borkülönlegességek csábítóak a borkedvelők számára, de csak kis mennyiséget készítünk a piacnak.”

- A Kárpát-medencei Borverseny sikerének apropóján kíváncsiak lennénk a fejlesztések irányára, nem utolsósorban



Kóstolókra várva

pedig további eredményekre, melyek a jó irányba tartás lendületét igazolhatják vissza...

- Fejlesztésünk egyik iránya a **zöldülés és a költséghatékonyság növelés minőségi javulás mellett** – mondja. – Számos új fajtát fogunk kipróbálni, ültetvény szinten is, ami a **Solaris, Pinot Kyros Sauvignon Rytos, Sauvignon Kretos**, négyéves korúak. Sokkal zöldebbek ezek a fajták és boraik kiváló minőségűek, a PIWI kategória tagjai.

A versenyeken elért sikerek inspirálóak és erősítik bennem a szakmai irányultságot. Az MBOSZ által meghirdetett versenyen még további sikereink: Berliner Wine Trophy Dűne Organic Kékfrankos 2024 aranyat kapott a zsűritől, a Citadelles duvin 2023, Imrehegyi Rajnai Rizling 2019 szintén nagyarány. **A Vinagora Nemzetközi Borversenyen Imrehegyi Irsai Olivér 2022-es aranyéremben részesült, az Imrehegyi Ezerjő Generóza 2020 hasonlóképpen.** Hogy ki ne felejtsem: a Challenge International du vin 2016 megméretetésén Ezerjő kései szüretelésű borunk ezüstérmét nyert.

- Visszatérve a jelenre, búcsúzóul arról érdeklődünk: **milyen a Dűne Borbirtok vendégfogadó arculata?**

Rövid válaszában, - akárcsak szerte az országban a többi borászat képviselői – ő is a helyi vendéglátás fontosságára hívja fel a figyelmet, a kóstolásokhoz étkezést biztosítanak, rendeznek csemege szőlőmustrát is, ami szintén kiváló fórum a minőség megmutatására. Szálláslehetőséget ugyan nem kínálnak, de igény esetén az Imrehegyen minőségi elhelyezésre is van lehetőség. A győztes bort a 32. oldalon mutatjuk be.



A KISBAKA SIKERE – TOVÁBBI JÖVŐJÉNEK ZÁLOGA

AZ MBOSZ II. KÁRPÁT-MEDENCEI NEMZETKÖZI BORVERSENYÉNEK ROZÉ GYŐZTESE BAJRÓL
A BORVERSENYEK SERKENTŐEK-SZOMBATOK ÉRTÉKELŐ ELEXÍRE...

BENCsik János borászt kerestük meg egy aktuális siker nyomán, amely a II. Kárpát-medencei Nemzetközi Borverseny szép eredményéhez kötődik. Rozé kategóriában Magyaranyérmesért el a Kisbaka családi borászat. Az MBÉ Magazin közel félév-tizede írt egy riportot, hogyan is indult el a Kisbaka. Az alapító borásztól kérdeztük:

- Miként látja ennyi idő eltelte után pincészetének térségi és borvidéki helyét?

- A négy esztendővel ezelőtti beszélgetésünk óta szőlőink és gyermekeink is tovább növekedtek - utal az idő teltére. - **A második körben eltelepített ültetvények is termőre fordultak, a gyermekek pedig még többet segítenek a családi gazdaság működtetésében. 6.5 hektár saját és bő 1 hektárnyi bérelt területen gazdálkodunk**, s évente nagyságrendileg 150 hl bort készítünk. Amikor tíz esztendővel ezelőtt belevágtunk a szőlőtelepítésbe, ak-



A hívogató Kisbaka Borászat...

kor elsődleges szempont volt számunkra, hogy visszahozzuk a borvidék ősi fajtáit és ezzel tiszteljük bortermelő eleink előtt is. Az 1750-es évektől kezdve a Tatai uradalom birtokosai – az Esterházy család – a fehér fajták közül a **juhfarkot**, a kék-szőlők közül pedig a **kadarkát** részesítette előnyben. Egy régi, az 1800-as évek elején született borleírás szerint a neszmei bor a **juhfark**, **a szagos sárfehér és a Bálint háziasításából született**. Alighanem azért, hogy a kemény karakterrel bíró – de jól szállítható – juhfarkot a Bálint rétegzettebb savszerkezettel, a sárfehér pedig egy kis fűszerességgel gazdagítsa, s ezzel együtt növelje annak eladhatóságát a bécsi és pozsonyi piacokon. **Így hát mi is telepítettünk mindhárom fajtából és ezek háziasításából született meg az Örökség**, mely egyben tisztelgés is az Esterházy család gazdaságszervező munkássága előtt. Nem kell nagy borra gondolni, de nem is a hétköznapi vizet helyettesítő itala volt ez, hanem sokkal inkább a szombatok értékelő és erőgyűjtő elixíre. A gazdák szombat délutánonként alighanem ilyen borok mellett beszéltek meg a diófák árnyékában a héten elvégzett munka tapasztalatait és gyűjtöttek erőt ahhoz, hogy visszatérve a faluba, a családdal és az anyóssal együtt menjenek el a vasárnapi misére.

- A Kisbaka tudta-e szélesíteni értékesítési bázisát és fajtáit?

- A régi fajták mellett már az első telepítés idején – összefogva néhány kistermelővel – **rezisztens (PiWi) fajtákat is telepítettünk** - szélesíti a képet János- Arra voltunk kíváncsiak, hogy ezek milyen mértékben állnak ellen a gombafertőzéseknek, képesek-e

alkalmazkodni az egyre fokozódó hőhullámokhoz és bírják-e az ezzel együtt járó kíméletlen szárazság, és ami a lényeg, lehet-e belőlük élvezeti értékkel bíró bort készíteni. Időközben a szőlőhegyen létrehozott „rezisztens gyűjteményes kert” gazdátlanra vált, melyet két évvel ezelőtt bérbe vettünk. **Most 12 fajtára van rálátásunk**. Rügyfakadást követően fantasztikus szín- és formagazdagság a jutalmunk. A solaris és a sauvignac fajtákból olyan borok szülehetnek, melyek nemzetközi mustrákon is megállják a helyüket. Maga a falu sváb gyökerekkel rendelkezik, mely az ültetvényszerkezetben is megmutatkozik, hiszen a rajnai rizling mellett a burgundi fajták is helyet kaptak.

- A célok fontosak, de azok megvalósítása még további korrekciókat igényelnek. Társaként felesége - nemcsak érzelmi, hanem „munkaalapon” is - jelen van a mindennapokban...

- Amikor a feleséggel belemerítettünk a szőlőtermesztés és borkészítés világába, akkor azt a célt fogalmaztuk meg, hogy **az átlagnál jobb, jóivású és mindenki által megfizethető borokat készítsünk - közelítünk tovább a Kisbaka intenzitásához**. - Mindez az értékesítés kereteit is megrajzolta számunkra. Boraink elsősorban a pincészájnal találkoznak a fogyasztókkal, de megtalálhatók a

környékbéli éttermekben, néhány nagyvárosi vinotékában is. A Baji Szőlőhegyen **évente öt alkalommal tartunk „nyitott pincéket”** és van két helyi borfesztiválunk is, melyek során 8-10 termelő mutatja meg magát és kínálja a borait. Tata jelentős turisztikai vonzerővel bír és a városban rendezett fesztiválok is számottevő piaci értékkel bírnak.

- Miként látja a magyar borrégiók térképén – jövőjét tekintve – a Neszmei Borvidéket?

- Úgy látom, hogy jelentős változások előtt áll a hazai szőlő- és borgazdaság. Átalakulóban vannak a fogyasztói szokások, nálunk is megjelent az ültetvényeket tizedelő fitoplazma betegség, az elaprózódott borvidékek a nemzetközi piacon nehezen értelmezhetők a fogyasztók számára. **A kicsiny borvidékek régiós integrációja, továbbá a szövetkezési hajlandóság növekedése nélkül aligha fog újult erőre kapni az ágazat**. Térségi együttműködésre és közös marketingre kell törekedni. Talán ezt érzik a gyermekeink is, akik a családi gazdaságban végzett munkájuk mellett agrár-vidékfejlesztési és marketing-kommunikációs tanulmányokat folytatnak.

- Ha egy borász jelentkezik kiválasztott tételével bármely versenyre és pozitív visszajelzést kap, miként serkenti?

- Csak az érdekes és jó borok képesek növelni egy borvidék ismertségét és elismertségét-összegez.- Ebben **segítenek eligazodást nyújtani a borversenyek**. A szakma által adott minősítés egyben visszajelzés is számunkra, hogy a kitűzött céljaink közelében járunk-e. Ezzel együtt a fogyasztókat, a vendéglátás területén működő vállalkozásokat is orientálhatja. Örülünk annak, hogy a régi és a rezisztens fajtákkal egyaránt ott vagyunk az országos és nemzetközi borversenyek érmesei – időnként kategória győztesei – között.

kdp



Együtt a család

LÉPEGETVE



LAJKÓ FRIGYES ALIAS „GOMBÓC ARTÚR”...

ÍZIG-VÉRIG VENDÉGLŐS BALATONFÜZFŐRŐL – A TALPON MARADÁS RECEPTJE A TÖBB LÁBON ÁLLÁS – HALLÉBÓL A BALATONIG

MAGA A CSODAVILÁG A VENDÉGLÁTÁS, HISZEN NEVÉBŐL ADÓDÓAN CSAKIS OLYAN EMBEREKNEK ÉRDEMES EZT A SZÉP HIVATÁST VÁLASZTANI, AKIK EMBERKEDVELŐK, MÉG A NEHEZEBB IDŐSZAKOKBAN IS PRÓBÁLNAK OPTIMISTÁNK KIUTAKAT KERESNI. A RIPTER SZERENCSEJÉRE, MOST AZ IDEGENFORGALMI ELŐSZEZON HETEIBEN RÁTALÁLTUNK EGY ILYEN EMBERRE.

Országos eseményhez kötődött ez a találkozás, ugyanis a Magyarországi Borrendek Országos Szövetsége Balatonalmádiban rendezte meg ötven éves jubileumára megjelentetett ünnepi Albumának bemutató szakmai programját. A rendezvény záró akkordja mi más lehetett, mint egy jól megszervezett és kivitelezett gasztronómiai parádé. Nos, **Lajkó Frigyes, balatonfüzfői vendéglős nem véletlenül kapta ezt a felkérést a rendezőktől. Elismert szakember, akinek sokszínű egyéniségébe az is „befér”, hogy a Kelet-balatoni Borlovagrend tagja, egyben – minő véletlen – ingyencmestere.** Tisztában volt azzal, hogy közel ötven éves szakmai múlttal a háta mögött, ezen az eseményen is meg kell mutatnia, mire képes. Pár mondatban csak annyit: az állófogadás kínálata, logisztikája, dinamikája kifogástalan volt, amikor pedig a hatalmas jubileumi tortát - melyet vállalkozásának saját cukrászata készített - zsúrkocsin betolta Frigyes, mindenkit elkápráztatott

már maga a látvány is. Miután számosan gratuláltak a produkcióhoz a szerkesztő is kezét foghatott a kitűnő szakemberrel, akitől nyomban meg is tudhatta honnan is érkezett. A Balaton keleti csücskéből, Füzfőről, ahol a Susogó és Nike Éttermet működteti, de foglalkozik közétkeztetéssel éppúgy, mint catering szolgáltatással, gasztronómiai közösségi programok szervezésével is...

Nem véletlen tehát, hogy néhány nap múltán a **Nike Étterem** egyik asztalánál beszélgetünk arról: honnan indult, milyen utat járt be, miként látja jelenét egy hivatását imádó vendéglátós?

- Ahol most ülünk a füzfői nagyvállalat, a Nitrokémia üzemi étkezdéje volt, hatalmas konyhával, nagy befogadóképességű vendégtérrel – kezdi még a teljesebb múltidézés előtt a jelennel beszélgetésünket. – Lehet, hogy azon a széken ülsz, amelyen még Kádár János is ülhetett, amikor üzemplátogatáson járt, talán nem



Kerthelyiség hordóval



Lajkó Frigyes ünnepi díszortával Balatonalmádiban



Elegáns különteremek

is egy alkalommal. A vendéglátás nagy átalakulási folyamatában végül is hozzánk került 2002-ben, előbb béreltük, majd hitelt felvéve és azt kifizetve pár esztendeje már vállalkozásunk saját tulajdona. Mondhatni szíve, bázisa! **Összesen huszonnyolc kollégának adunk munkát**, ez a központi konyha jelenleg is, hiszen a különböző vendéglátós ágazatainkat innen szolgáljuk ki ételkkel. Naponta 600-800 adag menüt főzünk.

Azért haladjunk sorban, az idő múlását is követve, visszaidézve hogyan is alakult Lajkó Frigyes pályafutása? Sorolja is az állomásokat, a riporterek gyorsan kell jegyzetelni, miközben persze kérdez és reagál az újabb és újabb gondolatokra. Zirci születésű, aki fiatalemberként – bár nem volt konkrét családi példa – úgy döntött, Veszprémben tanulja ki a vendéglátós szakképző iskolában a felszolgálás alapjait. Kalandvágya nem sokkal az iskola befejezése után határon túlra vezette: **elérve a tizennyolcadik évét NDK-ba, annak is Halle városába érkezett**, ahol másfél esztendő dolgozott, az itt töltött időszak – akkor még nem tudta – további útját is meghatározta, mert visszaérkezvén már a Balaton partjára csábították hazajött kollégák. A csopaki Víg Molnár Étterembe. 1983-at írtak, itt egy szezont dolgozott le. Ezután már Almádi következett, ahol Krózser Menyhérttel együtt az Aranyhíd Étterembe találta magát, ezzel is egyre jobban beékelődve a balatoni vendéglátás sűrű világába. Itt két évet töltött el és a Balaton „bevétele” azzal folytatódott, hogy Fűzfőre, a Balaton Étterem kötelékében (1985) folytatta pályafutását. És következett egy picike szünet, 1987-től két esztendőn át átigazolt az élelmiszer kiskereskedelembe. Ám a vendéglősi szíve, elhivatottsága 1993-ban visszahúzta a szakmába: a Susogó Presszót választotta új állomáshelyéül. Ha innen nézzük ez útkeresésének végállomását jelentette, ami persze a mai napig is jelenti életét, megélhetését. Itt született két gyermekük, a **felesége, Ibolya** természetesen mindvégig társa volt a munkában, mivel ő maga is vendéglátós. **Egyik lánya állatorvos lett Balatonfüreden, Brigitta pedig a családi vállalkozásuk új nemzedékét, remélhetően folytatóját jelenti**, hiszen a mindennapokban is segíti munkájával a családi vállalkozást. Persze címszavak voltak mindezek, most ezeket sommázva, ismét a jelenről kérdezzük Fricit, aki nem késlekedik a válasszal:

- Igen, a Susogó étteremként 1993-tól működik – tágítja a képet pályafutásáról. – Jócskán érintjük a balatoni vendéglátás – képletesen és valóságosan is – hullámozó folyamatait. Jelenleg csak nyáron nyitunk ki, de az igazi prosperáló időszaként a '90-es éveket említhetem, sok-sok német, osztrák, holland vendéggel, akik hűségesekek maradtak hozzánk, mert számtalan

alkalommal visszatértek. Most nyaranta három hónapra nyitunk ki, de nem tudnánk talpon maradni egész évben, ha a jelzett több lábón állás lehetőségeit nem kerestük és találtuk volna meg. Ehhez pedig a városhoz kötődő közétkeztetés biztosítása igen fontos pillér. 1997-től végezzük ezt a szolgáltatunkat, amely a covid idején is biztosította vállalkozásunk megmaradását, nem kevésbé a munkatársaink itt tartását. Egy általános iskolát, két óvodát, három idősotthont látunk el. Nyáron sem zárjuk be bázis konyhánkat, mert jönnek a táborkok és a Susogó Étterem belépése, ahol azért külön konyhát működtetünk, de a Nike a különböző nyári rendezvények, már tavasztól őszig tartó esküvők, céges rendezvények zavartalan kiszolgálását hivatott biztosítani. Minek tagadjam: nemcsak osztani, szorozni szükséges, hanem ezt a piaci folyamatosságot biztosítani évről-évre! Úgyis fogalmazhatok, ez a nagy kihívás, hivatásunk akrobatikája. Azt gondolná az ember, hogy egy ilyen folyamatos ritmusban dolgozó ember számára már nem marad energia más területeken való munkálkodásra. Lajkó Frigyes azonban nem ilyen fából faragták, ugyanis egy vendéglátó egyesületet is működtetnek Balatonfűzfőn, amelynek alelnöke, amúgy, egyáltalán nem mellékesen alpolgármester is...

- Az idén is sor kerül a már hagyományosnak mondható nagy szabású rendezvényünkre, a **Gombóc Fesztiválra** – mondja újabb aktualitásra terelve beszélgetésünket. – Ilyenkor **tízezer gombóc fog el**, kísérő programokat szervezünk, nemcsak régiós, országos kisugárzásban is érkeznek hozzánk vendégek. Versenyt is hirdetünk csapatoknak vagy egyéneknek, mi magunk a Susogó Étteremben is felturbózzuk erre az alkalomra gombóc főző aktivitásunkat. Inkább a helyiek számára szervezzük meg évente a **városi disznóvágást**, amelyre szintén szívesen érkeznek másfelől vendégek éppúgy, mint a feldolgozásban segítő városbeliek. **A báli szezonban is aktivizáljuk magunkat.**



Kívánatos előétel

Adódik a záró téma: a folytatás, egyben a jövőről való gondolkodás? „Két esztendő múlva megyek nyugdíjba, de csak papíron, mert mindent ott folytatok, ahol abbahagytam! Mindig megoldásokat, új kihívásokat kereső, nem tagadottan optimista ember próbáltam maradni. Szertem csinálni ezt a valóban emberközpontú szakmát, amit csakis hivatástudattal lehet végezni. Vagyis jól döntöttem, hogy tizenéves legényként ebbe az irányba indultam el. Ha pedig visszagondolok a közel fél-évszázados pályafutásomra, azt mondhatom, **a folytonos változás, változatosság csiszolja az embert.** A vendéglátás pedig egyszerre velünk született empátiaérzék és a munka során megismert több ezer emberrel való kapcsolat egymásba kapcsolódó erőforrását jelenti. Vagyis mindig újra erőt tudunk gyűjteni a folytatáshoz.

Ezért is próbálom fokozatosan átadni lányomnak nemcsak a vállalkozást, vele a szakma szépségeit is. Hozzá kell tennem azonban: ahogy az én időszakomban, úgy gyermekeink korosztályában is más és más kihívások befolyásolják a döntéseiket. Bárhol is kanyarítja jövőjét, támogatni fogjuk!

Frici, Gombós Artúr a kocsiig kísér, az étterem teraszáról mosolyogva integet. Jó érzésekkel fordulok ki az utcába...

K. D. P.

SOKAT KÖSZÖNHETNEKA CSAPATNAK!



A VITNYÉDI PANNÓNIA ÜZLETHÁZ FEJLŐDÉSE APA ÉS FIA SZIMBIÓZISA

NÉMETH LAJOS HATÁRÓRTORNYA A KÖZMUNIZMUS LEBONTÁSÁNAK MEMENTÓJA...
RÉGIÓS VONZÁSBÓL ORSZÁGOS ÉS HATÁRON TÚLI VEVŐKÖR
ATTILA FIA JÓ GÉNEKET VIHET TOVÁBB
SZŐLÉSZEK, BORÁSZOK SZAKMAI ZARÁNDOKHELYE

MÉLYEN BEVÉSŐDÖTT A SZERKESZTŐ TÖBB EZER EMLÉKKÉPÉBE AZ ELMÚLT ÉVTIZEDEKBEN AZ AZ EGYNAPOS RIPIORTÚT, AMINEK KÖSZÖNHETŐEN MEGISMERHETTE VITNYÉD HATÁRÁBAN – 2007-ET ÍRTUNK – A PANNÓNIA ÜZLETHÁZ TULAJDONOSÁT, KERESKEDŐJÉT, NÉMETH LAJOST. AZÓTA MINDENKI TOVÁBBPÖRGETTE ÉLETÉT: KERESKEDŐ, LAPSZERKESZTŐ EGYARÁNT. ...

De eljött az „igazság” órája, amikor az idei kapuvári Böllérmáj Fesztiválra meghívottként érkezhett a tudósító. A nagy forgatag után nem volt kétséges, hogy **tizenkilenc év elteltével újra találkozhat a Pannónia Üzletház létrehozójával!** Már az első percekben, amikor befordultam a kereskedelmi centrumhoz vezető útra, meghökkenő látvány fogadott! Három hektárra gyarapodott területileg ez az immáron nemcsak régiós, hanem országos kiszugárzású üzletház! A tulajdonos pedig, - mintha nem telet volna el közel húsz esztendő – érzésem perceiben a bejárat utáni pultnál tette dolgát. Ölelés, őszinte pillanatok: húsz év után az emberben azért nyomot hagynak értékes emlékek! Mielőtt részletesen is beszélgetnék az elmúlt idők történéseiről, azért még hívjuk segítségül a számokat. 1992-ben kezdte kereskedői pályafutását Németh Lajos és ama korábbi látogatásom előtt két esztendővel hozta létre ezt az akkor sem „kispályás” kereskedői oázist - **Kapuvár és Sopron között, mondhatni a félúton.** Anno, találkoztunk különböző boros rendezvényeken, mert kiderült, hogy kereskedő elkötelezettsége mellett különleges vonzódása van a szőlő és bor iránt, ezt szakmailag is megalapozta különböző tanfolyamok, boros kurzusokon való részvétellel. Ez azonban csak egy verőér abból a szerteágazó kereskedői vénájából, ami végül is ara predesztinálta, hogy merjen előbb kisebb léptékben, majd felfelé törő ívekben, nagyot álmodni. Még egy másik fontos emléket is vissza kell idézni a 2007-es ripor-



*Lajos és Attila,
mögöttük a megmentett
határórtorony*

teri látogatás óráiból! Közvetlenül az út mentén különleges vasszerkezetre figyelhetett fel az arrafelé autózó vagy éppenséggel az üzletházba betérő vásárló. **Egy határőr toronyról van szó, amit Lajos a kommunizmus-szocializmus nevezetes, egyszerre jelképes és valóságos osztrák-magyar határmenti kerítés lebontása után, nemes egyszerűséggel- hihetetlen történelmi ütemezésének köszönhetően- áttelepített ide.**

Szóval itt vagyunk újra az egykor még tizennégyezer féle árucikket forgalmazó, jelen pillanatban ötvenezer áruféleséget kínáló, három hektár területre terebélyesedő üzletház szívében. Szédítő a különbség, de hamar rá kell jönnie a visszatérő látogatónak, hogy fejlődés nélkül manapság a siker eleve kudarcra lenne ítélve. Már pedig Lajost nem abból a fából faragták, hogy egyhelyben toporogjon. A honnan-hová jutásról – jóleső meglepetésemre – immáron ketten mesélnek: **bemutatja fiát, Németh Attilát,** aki harmincnyolc éves és jelenleg a vállalkozást immáron úgy jegyezheti, hogy felelős, elkötelezett társ folytatója!

- A kereskedelem gyermekkorom óta tetszett, ugyanis édesapám igencsak színes világában a változatosságot láttam meg –

kezd bemutatkozását Attila, aki két gyermekes családapa és nagy elánnal vágott bele a Pannónia Üzletház felelős jövő építésébe. – Pergő világ ez és kisgyermekként már sokfelé elkísértem, ami így utólag átgondolva, mély nyomokat hagyott bennem. Épp ezért következett, hogy nem volt más alternatíva számomra, mint az, hogy a soproni kereskedelmi szakképző iskolában folytassam tanulmányaimat, azt követően pedig – mert egyre jobban kristályosodott bennem, hogy ez lesz az én utam –, Győrben felsőfokon is gyarapítottam ismereteimet. Úgy döntöttünk, hogy ezt nappali tagozaton végzem, de hétvégeken, de még a nyári szünidőkből két-három hetet is az üzletházunk sűrű világában való belemerüléssel töltöttem el. És mi a végeredmény? **Saját, felelős döntésem nyomán immár tizennyolc éve itt vagyok édesapám mellett!**



Ahogy mindezt hallja a példaadó, sem energiában, sem pedig ötletekben, fejlesztési távokat reálisan meghatározni tudó édesapa, pontosan visszaigazolja fia mondatait:

– Ez a folyamat érelődött, mint a szőlő, majd abból a bor, mondhatni évről-évre – fűzi hozzá. – **Láttam, közösen láttuk, hogy mi, apa és fiú, boldogulni tudunk egymással!** A felelősséget, azt megelőzően a felelősségérzetet fokozatosan vette át Attila és adtam át én. A gyakorlat visszaigazolta, hogy hasonló a stílusunk, ám Attila korosztályának megfelelően újabb és újabb, folyamatosan a napi aktuális ismeretekre törekvő, értékteremtő ember. Lehet ennél egy szülő számára jobb visszaigazolás ahhoz, hogy folytassuk tovább közösen ezt az utat?

Ez így igaz, ma már – megint csak számok segítségével élve – **harmincnégy munkatársnak adnak kenyeret** és ara törekedtek, és törekednek jelenleg is, hogy olyan kollegákkal dolgozzanak, akik jó kereskedőkként korszerű, naprakész szakmai ismeretekkel rendelkeznek. Gondoljunk csak bele! A már említett ötvenezer árucikk többszörösen megsokszorozva kötődik az otthonokhoz, kisebb családi házakhoz éppúgy, mint nagy vállalkozásokhoz, éppenséggel közöttük szőlész-borász kisebb, közepesebb vagy nagyobb vállalkozásokhoz.

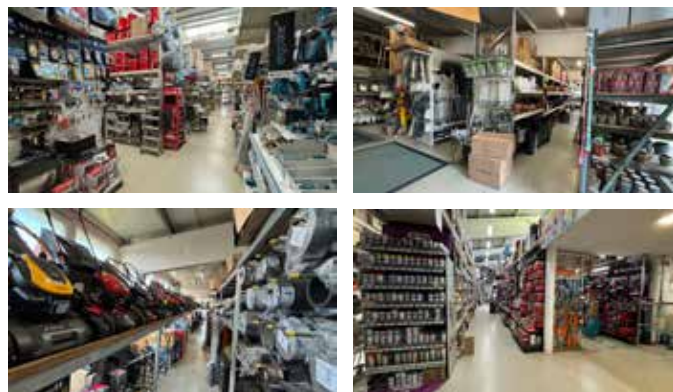
– **Talán a dinamikát említeném, ami ugyancsak közös bennünk** – folytatja Németh Lajos. – Nem volt visszaesés a forgalomban az évek múlásával, tagadhatatlanul időnként stagnálással is szembe kellett néznünk – mint például a covid idején –, de mindig tudtunk újítani. A borászatra, szőlészetre térve, fontosnak tartottuk, hogy ezzel az érzékeny mezőgazdasági ágazattal behatóbban foglalkozzunk kereskedőként. Partnerek voltunk, vagyunk és leszünk a jövőben is ezen vállalkozásokkal! Ezt kínálatunk teljesen lefedi: szőlészeti tám berendezések, ahhoz kapcsolódó további kiegészítő eszközök, növényvédő szerek, mind-mind kínálatunk részét jelentik. Hordók kisebb és nagyobb tételben egyaránt ott sorakoznak külön borászati-kereskedelmi szekciónkban. **Pályázataik elnyerése után – banki partnereinkkel – előfinanszírozzuk megrendeléseiket.** Ez a mi bizalmi hidunk, ami tartósan biztos pilléreken áll. Nem tagadom érzelmi és szakmai kötődésem is motivál bennünket, hogy ezt a szolgálatunkat folyamatosan biztosítani tudjuk

szőlész-borász partnereinknek. De kiskereskedelmi területen is próbálunk ezer szállal kötődni a vásárlókhöz: **növények kínálatával, barkácseszközökkel, állateledelekkel,** szinte lehetetlen most felsorolni mennyi minden mással, annak érdekében, hogy aki ide betér hozzánk, az egyetlen percre sem csalódjon.

Attila veszi át a szósztafétát. Ere reagálva mindjárt mondja is: **„Jólesően tapasztaljuk, hogy kisugárzásuk nemcsak a régióra terjed, hanem akár Ausztriából, Szlovéniából is jönnek ide vizsztatérő és új vásárlók,** de majdhogynem a borvidékeket tekintve még a Tiszántúlról vagy éppenséggel az Északi-Középhegységről is. Óriási a kihívás, mert egy felépített, ám mindig a változás, az újabb és újabb folyamatokra figyelő kihívásokat nem egyszerű követni! Talán így fogalmazhatom meg röviden: maradnunk kell saját stílusunknál, egyedi kínálatrendszerünknel és kereskedői felfogás-módunknál, miközben az újdonság naponta a feladataink része”

A gondolati labda ismét az édesapánál, Lajosnál van:

– A fiam jól csinálja és **arra is figyel, hogy a családjára is legyen ideje** – utal arra a momentumra, ami önmagát jellemezte pályaeépítésének kibontakoztató szakaszában, vagyis arra, hogy a kellenél kevesebbet volt otthon. – Jólesik most az unokákkal együtt lenni és azt is bevallhatom, ahogy a terhek fokozatosan lekerülnek a vállamról, a könnyebbség arra sarkall, hogy a tapasztalataimat megsűrten napról-napra, újra és újra átadjam Attilának. Mindig fontos minden vállalkozásnál a családi háttér. Jelen életemben fontos háttér, hogy **feleségem a két unokával nagy szeretettel, erejét nem kímélve foglalkozik. Segítve édesanyjukat, Viktóriát!** Másik fiam jelenleg még nincs közvetlen munka kapcsolatban vállalkozásunkkal, de elindult annak a tervnek a megvalósítása, hogy kommunikációs szakemberként webáruházunk működtetését átvenné. Ez nagyon is korszerű, nemcsak napi, hanem percekre szóló feladat! Számunkra ez az értékesítési csatorna a jelen korszerűségét igazolja vissza. Nem kell mondanom, a konkurencia, nagy áruházláncokra érte mindezt, óriási kihívás a versenypályán. Ha azonban erőnket továbbra is egybe tudjuk tartani, családi és munkatársi szinten, nem félek a jövőtől.



Zárókép. Tizenkilenc évvel ezelőtt már megírtuk, hogy Németh Lajos nemcsak jó szívvel és érzékel kóstolja a borokat, hanem képezte is magát annak érdekében, hogy különböző borversenyeken, szakmai összejöveteleken borbírálként elmondja felelős véleményét az adott tételről. Ahogy kereskedőként korrekt, tisztességes ember, úgy bírálóként is az! A Pannónia Üzletház jelenét tekintve azt mondhatjuk, a megalapozottság és a nemzedékváltás több, mint biztató. Zárógondolatként a 2007. márciusában megjelent riportunk zárógondolatait idézzük: „Búcsúzóul megkérem, hogy a fotózás kedvéért másszon fel a nemrégiben felállított örtoronyra. Készséges, a nagy szél miatt azonban nem engedem fel a csúcsig. Van még ideje odáig eljutni...” Tegyük hozzá: vérszerinti és elkötelezett munkatársi segítővel óriási könnyebbség a felfelé haladás!

Kiss Dezső Péter



Finomra hangolás. . .

Korszellem, korsztályi vendégigény, komplexitásra törekvés! Ez jellemzi a Győr Moson -Sopron vármegyei, osztrák-magyar határszéltől nem messze található kapuvári Menta Rooms & Bár tulajdonosainak szándékait. Hírt kaptunk arról, hogy a Garta Vendéglőt működtető testvérpár,

Szalai Mariann – Szalai Zsuzsi és édesanyjuk, Zsuzsanna, vendégfogadói háttereiket panzió működtetésével gazdagították, az előszezonra készülve pedig meglepetéssel szolgáltak az ide érkező hazai és külföldi turisták számára. Ennek lényege, hogy a jövőben olyan komplex szolgáltatást nyújt ez a bázis, amely **modern, kényelmes szálláshelyet és hangulatos, fiatalos bár** ötvöz közösségi élményekkel. Egyre nagyobb igény van az élményalapú, több funkció vendéglátóhelyekre, különösen vidéki környezetben. **Mariann** így foglalja össze további céljaikat: „Olyan egyedi, mégis elérhető áron



STÍLUSOK ÖTVÖZÉSE A KAPUVÁRI MENTA ROOMS & BÁRBAN

igénybe vehető hely létrehozásán gondolkodtunk, amely kitűnik a hagyományos panziók és bárak közül. Várható vendégkör főként fiatal felnőttekből, utazókból és helyi közösségekből áll, akik értékelik a modern, barátságos és közösségi hangulatot. A hagyományos panziók gyakran személytelenek, míg a klasszikus bárak nem kínálnak komplex élményt. Igyekezünk ezt a kettőt összekapcsolni. Vidéken különösen kevés az olyan hely, ami modern, mégis közösségi és sokfunkciós szolgáltatást nyújt.”

Fordítsuk a valóságra mindezt! **Aki ide betér, komfortérzete, hangulata gazdagítható.** Kitűnő italok, élmény fokozó, „instagram-kompatibilis”, nem mellékesen, nem elrugasztott áron. Fantáziadús koktélok, borok, szélesebb italválaszték fogadja, de a városi, megcélzott közönség számára is vonzó lehet a Menta Rooms & Bár!

Menta Rooms & Bár
www.mentarooms.hu
 facebook: Menta • Rooms & Bar
 email: info@mentarooms.hu
 telefon: +3630 599 02 79



Tóth Imre Garaczi Jánossal

Látogatásunkra jó ideje várunk Tóth Imrével, az MBÉ magazin szerkesztő bizottságának, az Első Magyar Fehérszta Lovagrend tagjával, mert rossz híreket hallottunk Garaczi János séf úrról, aki ennek a rendnek nagymestere, szívdobbanása, és jelen pillanatban is alapító társtulajdonosa a Tanyacsárdának. Ahogy hat évtizede megtanulta nagy tanítómestereitől, most is hófehér szakács öltözetében köszönt bennünket, mosolyogva, ám meghökkenést keltve. Mintha nem azt az embert látnánk, akivel tavaly, a rend nyári Családi Napján találkoztunk volna... Ne kerteljünk, tudjuk: túl van egy mélyen emberi tragédián és egy veseműtéten. Nehéz fél év van mögötte. De nem abból a fából faragták, hogy feladja. **Beszélgetni jöttünk pár órára, őszinte kérdésünkkel: „Hogy érzed magad János?”**

- Láthatóan, de azért pontosan mondva, **huszonöt kilóval könnyebben** – fogalmaz visszafogott mosollyal. – Fordulóponthoz érkeztem hetvenkilencedik évemben, tavaly eltemettem drága feleségemet, egyetlen pillanat alatt hagyott itt. Aztán januárban még kaptam egy „dózsist:” veseműtéttel és még előre nem látott nehézségeket... Felépültem, de már nem az leszek, aki voltam. Őszintén szólva a **Tanyacsárdába bejönni most, a gyógyulási folyamatom záró szakaszában, igazi életterápia!** Ez jelentette életem, szakmai pályafutásom kezdete utáni következő állomását, ami már kőbe vésetten meg is marad. De előbb mondjátok, mit kértek, mert csak azután tudunk beszélgetni, hogy a konyhát is „helyzetbe hozzuk”...

Ezen a ponton megállunk egy pillanatra, visszaidézzük, mekkora életút is van a Hencidáról származó mesterszakács mögött, aki hatalmas pályafutása során egyszerre tett tanúbizonyságot a húsról, családi és szakmai alapon, az előrelépés képességéről, a szakmai-emberi közösségek teremtéséből. Pár adalék: mesterszakácsként kiérdemelve a **Venez- és Gundel Díjat, a VOSZ Év**

Tisztán ember, tisztán szakács

Látogatóban Garaczi Jánosnál, a lajosmizsei Tanyacsárda alapító-séfiénél

EZEN AZ ÁPRILIS KÖZEPI DÉLELŐTTÖN AJÁNDÉKOT KAPTUNK A TAVASZTÓL! VERŐFÉNY, MÁR-MÁR CSENDES NYÁRI MELEG, FINOMAN LENGŐ SZÉLLEL. A TANYACSÁRDA TERASZA, ÍGY DÉLIDŐBEN – MINT AHOGY A FECSKÉK RAJZANAK – MEGTELIK VENDÉGEKKEL...

Vállalkozója elismerést és mi minden mást...Pályára találásának minden percében és pillanatában, tisztán ember és tisztán szakács maradt. Ahogy szikrázik a napfény a teraszon és megkapjuk a kért finom falatokat, felbugyog benne az emlékezés forrása. Kikkel dolgozhatott együtt, miként érkezett fiatal szakácsként a minőségi vendéglátás kecskeméti, akkor emblemikus szállodájába, az Aranyhomokba, mint tanuló? **Megismerve későbbi és örökös mentorát, Lukács István háromszoros Oscar-díjas séfet? Hogyan pergett tovább az idő és ment újabb állomáshelyeire, de még nem sokkal távolabb, mint Kecskemét? Ez Lajosmizse volt. Az a Lajosmizse, ahol most is ülünk! A csárda előképe, egy kis faház, ahonnan, mint a rügy fakad, kinőtt az ország talán legnagyobb szakmai pályafutást megélt éttermi bázisa. Mindvégig az munkált benne – meséli tovább -, hogy gyarapítsa tudását, keresse annak lehetőségeit, hogy fejlődésének továbbvitelét nagy szakemberektől tudja még gazdagabbá tenni. Remek csapat jött össze a Tanyacsárda tulajdonosi körében, jelen pillanatban az alapítók közül-fájdalmára- három barátot veszített el örökre. De azt mondja, azért jár be most is minden nap, hogy ezt az örökséget még ápolja.**

Az utóbbi félév, Garaczi Jánosról

A lapszerkesztő – aki nem először találkozik az elmúlt negyven esztendőben az emblemikus séffel – két fontos eseményre hívja fel a figyelmet. A Bács-Kiskun Vármegyei Kereskedelmi és Iparkamara évzáró ünnepségén – 2025. decemberében, szakmai munkája elismeréseként átvehette az **Aranykoszorús Mester Díjat**. Ezt megelőzően pedig ugyancsak ettől a szervezettől kiérdemelte a Duális Képzők Szakmai évzáró ünnepségén a neki járó Díjat. Miért is? A Tanyacsárda konyhai stílusát megteremtő szakember hat évtized alatt kifejtett oktatási tevékenységéért olyan helyszínen kifejtve mindezt, ami igazi szellemi



műhely, a fiatalok számára megmutatva a hagyománytiszteltet fontosságát, a minőség eltántoríthatatlanságát, és az emberközpontú vendéglátás kitöríhetetlenségét.

A jelenbe fordulunk, hiszen a Tanyacsárda hosszú évtizedek óta ezer szállal kötődik a vendéglátás élcsapatához! Napi a la carte kínálat, rendezvények sokasága, az Új Tanyacsárdában is, catering szolgáltatások, de épp az aktualitásokra utalóan, a **jól kialakított tematikus hétvégékkel**. Ott jártunkkor szárnyas Napokat szerveztek, kitűnő étkekkel, de sorra következnek a családi napok, hálnapok, a nyári nagy rendezvények, közöttük a lakodalmak, melyekre az ország különböző pontjairól jelentkeznek szerelmespárok, hogy itt legyenek részesei egybekelésük gasztronómiai megkoronázásának. Bepótlendő hiányát teljesíti vendégeinek János azzal, hogy a jó pár évvel ezelőtt megjelent **„Megfűszereztem az életem”** című életrajzi könyvét dedikálva átadja:

- Mostanában azon gondolkodom, hogy ennek a könyvnek a kiadási dátuma 2017 –avat be dokumentáló elképzeléseibe. – Bizony egy év múlva leszek nyolcvan éves! Nagy tanítómesterem, Lukács István halála előtt kiadott egy könyvet, amelyben életének nagy sztorijait próbálta összefoglalni, ahogy ő mondta, még így sem a teljesség igényével. **Motoszkál bennem, hogy ki kellene adnom még az el nem mondott gondolataimból, történeteimből egy következő, ráadás kiadást!** Addig is – jelen életemben – drága lányaim és unokáim segítségével, a munkába visszatérően feldolgozom fájdalmaimat. A munka és a vendégek visszajelzése mindig is igazi gyógyírként hatott rám. A tanítás pedig örök: mester és tanítvány szorossága. Miért is lenne másképp ez a jövőben?

kdp



SZÉP PÉLDA

Nyitás előtt a bejáratnál

LAJOS, NORBI ÉS A LÁNYOK- ASSZONYOK...
A NÉPSZERŰSÉG FOKMÉRŐI, FOKOZATAI – VENDÉGLŐS ÉS SÉF ÚJRA TALÁLKOZÁSA
CEGLÉD NEGYVEZÉR LELKET SZÁMLÁLÓ MEZŐVÁROS
KOSSUTH TÖRTÉNELMI MÚLTJA ÜZENI, HOGY JÓ MAGYAR EMBEREK LAKJÁK!

AZ ITT ÉLŐK SZÁMÁRA – JELEN KORUNKAT, NAPJAINKAT NÉZVE – MINDIG IS FONTOS, MILYEN SZOLGÁLTATÁSI, IPAROSI HÁTTERBEN ÉLNEK. LAPUNK TAVASZI ÖSSZEÁLLÍTÁSÁBAN TÖBB OLYAN HELYSZÍNT IS FELKERESTÜNK, AHOLO KÉSZÜLNEK A VENDÉGEK FOGADÁSÁRA, EGYBEN AZ ELŐSZEZONRA, AMI MINDIG PEZSDÜLTSEGET, ÚJ KIHÍVÁSOKAT HOZ.



Optimistán...

Már a neve is telitalálat, ugyanis ahová a riporter érkezik Ceglédre, a Kiskakas Étterembe, elindulhat bizsergető fantáziája. Vajon miért ezt a nevet kapta? A népmesében a „Kiskakas gyémánt krajcárja” tanulságos történetben bátor, leleményes, igazságosztó fiatal kakasról, van szó. Nocsak! De menjünk tovább, mit jelent az akrobata kifejezés? Artista, aki rendkívüli ügyességet, egyensúlyérzékét és izomerőt igénylő, gyakran veszélyes mutatványokat hajt végre – cirkuszban vagy színpadon. Mielőtt belépek a Kiskakas Vendéglő aajtáján belém hasít a gondolat: de hiszen maga a vendéglátás is egy színpad, ha úgy tetszik manézs, ahol minden fellépéskor bizonyítani kell a nézőknek! Tehát, menüakrobatákhoz érkeztünk, az ő manézsuk, így első benyomásra rendezett, stílusos, hangulatos, a napi étkeztetésnek olyan színpada, ahol eleve jól érezheti magát a vendég. Műfaját tekintve – haladjunk sorjában – **ebédre specializálódott vendéglátóhely, ahol 11,00-tól 14,30-ig fogadják az éhes, szomjas vendégeket.** Ugyanakkor még szélesebb körű ez az attrakció: előzetesen lehet jelentkezni ételrendelésre telefonon, helyszíni kiszállításra. Inkább azt mondanám, minden formában és módon arra, hogy ez a kiváló csapat teljesítse a vendégek kéréseit. A riporter abban a megtiszteltetésben részesül, hogy még mielőtt a fűg-

MENÜAKROBATÁK

göny felgördülne és megérkezne a közönség (vendég), betekinthet a nyitás előtti pillanatokba. Valójában egy vendéglőbe érkezünk, szépen, abrosszal terített asztalok, finomra csiszolt rendezettség közegébe. Ahogy mondják a szakmában, ételeket melegen tartó pultról-szemnek gyönyörködtetően elé tárva - választhat a vendég. Önmagát kiszolgálva és dönthet arról, hogy leül, vagy pedig elviszi a rendelt vagy megkívánt ételeket. A manézsban, a háttér kiszolgáló részen hatan dolgoznak. **A kínálat feltalálása szekcionális, jól átlátható, számos vizuális üzenettel (feliratok, kivetített képernyő, és persze a személyes ajánlás, ami talán mindennél fontosabb.)** Amíg nézelődik a riporter, azt is látja: egyre családiasabb ez a hangulat. **Visszatérő vendégek nyomják le a kilincset, a személyzettel baráti a diskurzus, minden bizonnyal ez is közrejátszik abban, hogy egyre népszerűbb ez a hely Cegléden.** Hangulati felvezetők után, már a dinamikus ebédet követően beszélgetünk a „cirkuszigazgatóval”, **Katona Lajos** vendéglőssel és a főakrobatával, valamint **Matus Norbert** séffel. A főnök ötvenkilenc éves, a konyhacsapat vezetője idén töltötte be a negyvenedik évét. Két korosztály, de láthatóan összecsiszolódtak:

- Ebben a felállásban, szakmai kínálati formában három éve dolgozunk együtt – fogalmaz előljáróban Katona Lajos, aki a vendéglátás műfaját tekintve több területen is szerethetett tapasztalatot a negyvenöt éves szakmai pályafutása során. – A Kiskakas történetének utóbbi szakaszáról beszélnek, ami talán üzenetértékű. Covid előtt nyitottuk ki, a la carte kínálattal, majd ahogy a vendéglátást erősen megtépázó válság bekövetkezett, át kellett gondolnunk, a merre „meneküljünk” stratégiáját.. Nem volt más kiút, mint a kiszállítás, ami talán arra volt jó, hogy talpon tudjunk maradni. Véleményem szerint ez az időszak a világ és a hazai vendéglátás egészét gondolkodásra, a jövő kiútjainak keresésére készítette. Ezen túljutva arra az elhatározásra jutottam, hogy éttermünket – megtartva markánsan a kiszállítási üzletágunkat is - ebédelő helyszínné alakítom. **Ebben nagy segítségemre volt Matus Norbert,** akivel már korábban dolgoztam együtt, de ő is kipróbálta önmagát több étteremben, a közétkeztetés gépezetében. Arra szövetkeztünk, hogy ezt a stílust már a premierre megpróbáljuk cizellálni. **A háttér konyhánk több funkciós,** mert úgy alakítottuk ki, hogy van egy előkészítő rész, és a tálaláshoz, valamint az ak-



Művésztlak



A melegebbétes kínálópultnál...



Kreativitás

A CEGLÉDI KISKAKAS ÉTTEREMBEN

tuális ételekhez egy másik munka helyszínünk, a kiszolgáló háttérrel. Sarkalatos kérdés volt a menük kialakításának gondolatlansága, izgalmas rendszere. Ehhez olyan **étel ajánlati nagy csomagot kellett megkomponálnunk** Norbival közösen, ami arra alkalmas, hogy egyszerre **megmutatja a magyar, de a nemzetközi konyha értékeit** is. Hihetetlen felelősség hárul egy vendég-lőrsre és szakács csapatára, ugyanis mostanság újabb és újabb korosztályok jönnek hozzánk, akik ízvilágára nekünk válaszokat kell adnunk. Heti menüinket előzetesen olvashatják és eljutottunk arra a pontra, hogy **hat-nyolc hét után lehet csak megismertelt ételeket találni az éppen aktuális menüsorban**. Miközben próbálunk újabbakat is beemelni. Számunkra az a legnagyobb visszajelzés, hogy ezen igyekezetünkre nyitott volt a publikum, mert minden túlzás nélkül – a vendégek visszaigazolására hivatkozva -, azt mondhatom a mi választékunk Cegléden talán a legnépszerűbb. A „**séf ajánlatából**” az első óra után újra kell fordulnunk... Egyáltalán nem becslöm le helyi pályatársaink kínálatát, de ez további serkentőerő számunkra...

Az ebédidő és a vendégszám fokozatos csenedésével most „csere” történik a riporter vállalatok között. Norbert érkezik, mosolygós, nyitott, jó fizikai felépítettségű, nő, kétgyermekes apa. A szakács szakmát maga választotta hivatásul, és a szomszédos Ceglédbercelről származván, Cegléden végezte el a szakmunkásképző iskolát:

- Ha így visszagondolok, ebbe sok minden belefért! – reagál nagy hirtelen. – Dolgoztam a hangzatos nevű és népszerű, ceglédi **Piszkos Fred Étteremben** tanulóként, hirtelen gyors kanyarral, úgy döntöttem Budapestre megyek, ahol az **OTP központjában** működő nagy étteremben csodálkoztam rá erre a világra. Innen a **Károlyi Étterembe**, és **Capriccio lakásétterembe** vezetett az utam, ahol **Jenei Tamás és Magos Zoltán séfek** játszottak meghatározó szerepet a pályafutásom során. Mind ekközben állandó munkahelyemen is igyekeztem helytállni, az egykori **Sodexónál**. A vállalatnak köszönhetően sok gastró versenyen vettem részt, kitűnő eredményekkel. Majd a Budapesti pályafutásom befejezve cegléden a **Delirest Kft.-nél** Üzletvezető séfként kaptam lehetőséget. Majd a **Kecskemét melletti Mercedes gyár** **gigászi konyháján teljesíthetem szolgáltatást**, 2000-2500 napi adag elkészítésében szolgáltatást teljesítve. Eljött az a pillanat, amikor ebből a nagy dinamikából csendesebb életre, szakmai feladatokra vágytam. Korábban együtt dolgoztunk **Lajossal**, majd **találkoztunk három évvel ezelőtt. Kezet fogtunk és úgy érzem, most helyemen vagyok!** Nyugodt családi háttér, esti munka nélkül, jobbára a hétvégéim szabadok, de azért arra is lehetőségem van, hogy különmunkát vállaljak, ha olyan felkérést kapok. Ugyanakkor a Kiskakas catering szolgáltatásokat is vállal, örömeinkre több program lebonyolítására is kérnek bennünket.



Matus Norbert séf napi ajánlatával



Katon Lajos és a Kiskakas



Népszerű a teraszuk

Visszaérkezik Lajos, miközben Norbertet is elszólítja rövid időre kötelessége.

Szinte kérdés nélkül hallgatom, milyen pályafutást írt le ez a kitűnő szakember, akinek úgy sikerült kialakítani mostani csapatát, hogy összképét tekintve, az embernek a rendezettség, szakmai elkötelezettség, tiszta szándék és környezet, színvonal megtartás őszinte szándéka jut az eszébe:

-Valójában negyvenöt éve, hogy erre a pályára léptem – pörgeti vissza az időt. – Tanulóévek után **Pest Megyei Vendéglátó vállalatnál Ceglédi Kossuth étteremben** majd, nagykorú **Cifra Csárdában** két évet töltöttem, ami azért volt jó, hogy egy népszerű csárda világának minden szakmai kulisszáit megismerhettem. Katonaság után ahol szintén szakács voltam, egy olyan korszak következett, ami csaknem három évtizedig tartott! **A ceglédi Bem József Iskola** konyhájába kerülve egyszer csak a gyermekékeztetés porondján találtam magamat. Itt szakácsból konyhafőnök helyettes, majd üzletvezető szintig jutottam, a **SODEXO** nagyvállalt munkatársaként. A Kiskakas épületét amikor átvettem, 2017-ben, teljesen új technikát, berendezést alakítottam ki. A már említett covid idején mást gondoltam, de az élet átírta ezt a forgatókönyvet....

Lajos olyan ember, aki „túlélő” képességeinek köszönhetően, a kigondolt műfajt addig csiszolta, alakította, saját szakmai elképzelései szerint, hogy nyugodtan kijelenthetjük: megtalálta a legjobb irányokat. **Remek csapatot verbuvált!** Akikkel dolgozik, már előző munkahelyeiről jöttek ide és meghatározóan női munkaerő-biztos pontot jelentenek vállalkozásába!. Vendéglősi felfogásmódjában meghatározó a stabil anyagi háttér, a munkatársakkal való jó, személyes kapcsolat, arról sem lemondva, hogy a mindig szükséges fejlesztéseket meglépjé. Szereti a hivatását, az élete úgy alakult, hogy két gyermeke felszolgálóként rendezvényeken besegített. Most harmincöt éves lánya, más irányba találta meg kibontakozását. Huszonhat éves fia viszont kiváló informatikus, Budapesten dolgozik, ha kell, persze segíti ezen a területen vállalkozását, de ő is más jövőt képzel. **A beszerzés, a konyhai csapat felelősségteljes vezetését Norbi tökéletesen elvégzi**, ő maga ahol tud, bármelyik fronton besegít a mindennapok során. Ilyen a lény, gondolkodásmódja, mert nem szeretne egy pillanatra se „kiesni” a folyamatokból.

Záróképp. Délután három óra táján még a konyhában megfordulva, a búcsúzás előtt látom, hogy az előkészítő konyhában sorakoznak a másnapi ételekhez szükséges alapanyagok, a konyhai csapat összeszokottan dolgozik. Két tanuló is: egy legényke és lányka, akikről Norbi meg is jegyzi: „Egyiküket végzés után itt tartjuk, de azt is megbeszéljük, hogy a kislány iskola után kötelékünket erősítheti”.

Ebben maradunk. A riporter pedig új helyszínek felé indul, előtte azonban kér tökfőzélékből, fasírt kísérettel. Ez utóbbiból kettőt,,

MBÉ magazin riport

BOLYHOS INNOVÁCIÓ

HAGYOMÁNYOS PÁLINKAFŐZÉS, KORSZERŰ TECHNOLÓGIÁVAL
ÚJABB ÚJSZILVÁSI VERSENYSIKEREK, INSPIRÁCIÓK A JÖVŐRE
BOLYHOS ZOLTÁN HELYZETJELENTÉSE
A BOLYHOS PÁLINKAFŐZDE MÖGÖTT TARTALMAS,

Eredményekben és feladatokban egyaránt sűrű időszak áll. Az elmúlt egy év nemcsak arról szólt, hogy újabb versenyeken bizonyították, hogy termékeik kiváló minőséget képviselnek, hanem arról is, hogy a főzde komoly technológiai fejlesztésbe kezdett, miközben egyre határozottabban fogalmazta meg azt is, milyen nehézségekkel kell ma szembenéznie a magyar pálinkaágazatnak.

A kép tehát összetett az 1994 óta működő újszilvási pálinkafőzde tekintetében, hiszen **egyszerre szól sikerről, beruházásról, szakmai hitvallásról és küzdelemről**. Mindezekről kaptunk helyzetjelentés Bolyhos Zoltán tulajdonostól.

- Az elmúlt esztendőben a Bolyhos és Fia Kft - amelyet édesapám alapított - a „**Feldolgozó üzemek fejlesztésének támogatása**” elnevezésű pályázaton 55 millió forint szerződött támogatást nyert el, amelynek keretein belül új pálinkafőző berendezés, tároló tartályok, szivattyúk, kézi hidraulikus emelőkocsik és targoncák kerültek megvásárlásra – vezeti fel az innovációs csomag alappilléreit.

- A beszerzett eszközök listája jól mutatja, hogy nem látványberuházásról van szó, hanem a mindennapi működést érdemben javító fejlesztésről.

Ez a fejlesztés azért is különösen fontos, mert a Bolyhos Pálinkafőzde mindig is arra épített, hogy a **hagyományos pálinkafőzési tudást korszerű technológiával ötvözze**. A mostani beruházás ennek a több évtizedes szemléletnek a folytatása, hiszen a korszerű, modern és energiatakarékos berendezések révén



Zoltán – balról – vendégével koccint

Látványberuházás helyett működést serkentő fejlesztések

a termékek és a munkafolyamatok is nagyobb hatékonysággal, magasabb minőségben készülhetnek el. Vagyis a **fejlesztés egyszerre szolgálja a minőséget, a kapacitást és a versenyképességet**.

- Meglehetősen – a korábbi időszakokhoz képest – szűkített piacon, éles versenyhelyzet alakult ki a minőségi pálinkák piacán. Az innováció mellett vagy azzal együtt a versenyeken való sikerek is visszaigazolhatják, milyen úton jár az adott vállalkozás...

- Így igaz! – reagál azonnal a kiváló szakember. - A fejlesztések mellett a szakmai eredmények sem maradtak el a tavalyi évben. A **2025. évi Országos Pálinka- és Törkölypálinka Versenyen a Bolyhos Pálinkafőzde fekete cseresznye pálinkája elnyerte a Magyarország 2025. évi legjobb 10 000 palack feletti pálinkája címet**. De mit is jelent ez a díj? Hogy



Csústechnológia



A pálinkafőző üzem ligetes környezete

- Az elmúlt év története nem lenne teljes, ha csak a fejlesztésekről és az elismerésekről szólnánk – szolgál nyomban tény-szerűen újabb inspiráló erőkről Bolyhos Zoltán. - A Bolyhos ugyanis az utóbbi hónapokban egyre tudatosabban „beszél” arról is, **mi van a palackok mögött**. Talán látszik, hogy cégünk nemcsak terméket kíván eladni, hanem a tudást is át szeretné adni mindazok számára, akik érdeklődnek Magyarország elsőszámú Hungarikuma iránt. Valljuk, hogy **a jó pálinka minősége nem a főzésnél, hanem már a gyümölcs kiválasztásánál és a cefrészésnél eldől**. Honlapjukon kitérünk arra is, hogy a rothadt, penészes, szennyezett alapanyag selejt, a gyümölcsöt mosni kell, a csonthéjasokat érdemes kimagozni, és a megfelelő pH, hőmérséklet, valamint az enzim- és élesztőhasználat is kulcsfontosságú. Ezek az írások arról árulkodnak, hogy a főzdeink a szakmai hitelességet ma már kommunikációs eszközként is tudatosan építi.

- **Tudjuk nemcsak sikerek vannak, hanem ágazati problémák is...**

- A Bolyhos Pálinkafőzde a tavalyi évben nyíltan beszélt az ágazat problémáiról is – nem rejti véka alá ezzel kapcsolatos reakcióját interjúalanyunk. - **A fagykár, a jégverés, az aszály, a dráguló gyümölcs, a növekvő energia- és csomagolási költségek**, valamint a kereskedelmi főzdekre nehezedő adó- és adminisztrációs terhek súlya egyszerre nyomják a pálinkások vállát.

- **Lehet erre valamilyen általános receptet adni, milyen megoldások vezethetnek a siker felé?**

- Ha röviden kellene összefoglalni, mi történt a Bolyhos Pálinkafőzdevel az elmúlt egy évben, akkor azt lehetne mondani, hogy egyszerre építkeztünk és bizonyítottunk – fogalmazza meg önmaguk receptjét. - Építkeztünk a szó szoros értelmében, hiszen több mint 55 millió forintos támogatással modernizálhattuk az üzemet és új eszközöket szerezhettünk be. Miért ne lennénk büszke arra, hogy bizonyíthattunk szakmailag is, hiszen az országos és nemzetközi versenyeken tételeink a legjobbak között kaptak helyet a szakmai zsűri véleménye alapján. Mind ezt úgy, hogy közben nem hallgathatjuk el azt sem, hogy a pálinka jövőjéért ma már nem elég megfelelő minőséget előállítani, azért nap, mint nap meg is kell küzdeni.

K.D.P.

nemcsak kis tételben, nemcsak különleges alkalomra, hanem nagyobb volumenben is lehet olyan pálinkát készíteni, amely minőségben kiemelkedik a mezőnyből. Ugyanezen a versenyen ugyanez a tétel a **Champion cseresznyepálinka elismerést is megszerezte**. A Bolyhos neve közben az Quintessence Pálinka- és Párlatversenyen a legjobb kereskedelmi főzde közé került, ami ebben az erős és népes mezőnyben kifejezetten figyelemre méltó eredmény. A Quintessence ugyanis továbbra is a régió egyik legnagyobb presztízsű párlatversenye. A 2025-ös kiírásra 232 nevezőtől 2402 minta érkezett, amelyek között a **Bolyhos Ágyas Vilmoskörte Champion díjat nyert**.

- **Próbáljunk közelíteni még elesebben ahhoz, mi lehet még a siker további záloga...**



A réz "hadtest"

STÍLUS, MAGA

SZERELME BORÁTÓL AZ ART DECON ÁT AZ ÓNÉMET STÍLUSIG
TÓTH IMRE BORLOVAG MÁSIK ARCÁT MUTATJA MEG
A BÁV MŰVÉSZETI AUKCIÓJÁN KÍNÁLT ÓRAKÜLÖNLEGESSEGEKRŐL
FILOZOFIKUS GONDOLATOK ÉBREDTEK BENNE.



MIÉRT NE VALLJAM BE, LEGALÁBB HÚSZ
ESZTENDEJE KÉRDEZEM TÓTH IMRE
VILLAMOSMÉRNÖK-ÜZLETEMBERT,
BORLOVAGOT ÉS MINDEN REZDÜLÉ-
SÉVEL A VILÁGRA FIGYELŐ EMBERT.
EZÜTTAL A BÁV MŰVÉSZETI TAVASZI
AUKCIÓJÁNAK APROPÓJÁN KÉRDEZTEM
A KÖZVETLEN KÖRNYEZETI KULTÚRÁ-
RÓL, GYŰJTŐSZENVEDÉLYEIRŐL.



Szerelme borával, ami a Chardonnay

Jó vendéglátó és jó dramaturg, hiszen a diskurzushoz egy olyan különleges bort bont fel, amelyik – minő véletlen ebben az emberi sokszínűségben – saját balatonboglári borvidéken termett szőlőjéből készült és 2025-ös jelzésű. A címkén rövid üzenet olvasható: „Szerelmem bora”. Még nem lebbentjük fel, hogy ki ez a csodálatos múzsa, de elsősorban azt próbáljuk taglalni e kitűnő Chardonnay elfogyasztása közben, hogyan lehet valaki a Balaton csücske melletti Kéthelyről származván – villamos felsővezeték mérnökként – műgyűjtő?

- Lehet egyszerűen, de nagyon hosszasan is erre választ adni – fogalmaz, miután koccintunk is kristályból, amit szintén gyűjt, készült boros poharival. – Mindjárt a jelenre válaszolva, a BÁV Művészeti Tavaszi és Őszi Aukción megjelentem párszor, mert kultúrkinccs „vadász” vagyok a magam módján. A mostani főtematika „pár nagyágyút” előlegez az érdeklődő számára és elolvasva az ajánlatot meglepett, hogy különös figyelmet kapnak ebben a kínálatban az órák. Például Füst Milán egykori arany Ulysse zsebórája, amely hétszázötvenezer forint kikiáltási árral startol. Vagy Gerald Genta, XX. századi óratervező ötszázezer forinttól, hétmillió-ötszáz-ezer forintig terjedő arzenálja. Jönnek itt még nagyobb „óracodák” is, nyolcmillió-ötszáz-ezer forintért. De már jobban érdekelne egy barokk kori gyömbértartó, amin még gondolkodom. Az órák nem nyugóznak le, láthatod is, nem hordok órát. De mindenben a minőséget tiszteltem és keresem! Azonban tény: percenként szembe kell néznünk az idővel...

Az aktuális művészeti üzenetek után térjünk rá Tóth Imre sajátos gyűjtő világára. Nem lehet másként, mint a származásának, családi, neveltetési háttérének földrajzi, egyben pedig kulturális üzeneteinek megközelítésével. Tudni kell, hogy Kéthelyen édesapja igazgatóhelyettes tanítóként dolgozott az iskolában, nem is akármilyen előzmények akkori jelenébe hozott kulturális üzenetekkel:



AZ EMBER...

- Kéthelyi nagypám asztalos volt, mégpedig kiváló képességekkel – idézi vissza a gyökereket. – Ónémet barokk stílust képviselve készíthette mester munkáit. Nem véletlen, hogy a házukban a bútorok, az enteriőr, ezt tükrözte vissza. Mi lehetne más egy gyerek számára, mint a gyökerek példái!? A bútorasztalos ősem talán megüzente azt, hogy elindulva a világban való barangolásom útján, **ragaszkodjak bizonyos értékrendekhez.**

A szerelem borából újabb pár kortyot töltünk poharainkba és továbbfonjuk ezt a történetet. **Gimnazistaként Imre Szombathelyre került idősebb nővéreimhez,** ahol egy olyan polgári lakás fogadta, ami csak csiszolni tudta az ő stílusérzékét. Barokk bútorok, a múlt és jelen érdekes egyesítését üzenő modernebb stílusok is keveredtek ebben a gimnazista világában. De jó szívvel emlékszik rá, hiszen ez is erősítette a környezeti stílusok iránti igény rendszerét.

- Ahogy körbenézel, láthatod, miként is gondolom én a stílusok találkozását – élesíti a képet kulturális önmagáról Imre. – Az inspirációk forrásáról már beszéltem, de meg kell, említsem dr. Lövey Ágnes, akivel tizenegy évig éltem együtt és közösen alakítottuk ki ezt a mostani, általad is látható világot. Écákat adott, tudta, hogy nyitott vagyok bizonyos stílusokra és ezek között a **Zsolnay mindig is meghatározó értékrendet képviselt.** Volt olyan, hogy sűrű jogászi munkája közepette, jelezte egy forrásra való rátalálását, ahogy mondják csodálatos szép darabot, és én egy-két órán belül már meg is vettem. Láthatod azt is, hogy milyen tárgyak vesznek körbe nappalinkban és ebédlőnkben. Sokan megkérdezik, hogy zsúfoltság-e ez a műfaji együttes? Egyáltalán nem érzem, hogy mindennapjaimat ez zavarja, még inkább azt kell válaszoljam: szeretek végignézni ezen a gyűjteményen, ami az értékteremtés egyik formája számomra. Bizonyos, hogy **szép családom majd a későbbiekben megtalálja, kinek-kinek melyik darab fontos.** Még nem fogytak ki a szerelem borának palackjából a Balaton csücskének csepp üzenetei.

Mesélőszékében tovább folytatja:

- Kiváló gyűjtőkkel találkoztam és olyan eladókkal, akik mindig a legjobb és

legkülönlegesebb értékre hívták fel a figyelmemet – avat be gyűjtésének kulisszáiba Imre, aki a Magyarországi Borrendek Országos Szövetségének és az Első Magyar Fehérszál Lovagrendnek is tagja hosszú évtizedek óta. – **Fábián Sándor az ezüst art deco legnagyobb gyűjtője** és továbbadója. De folytathatom azzal, hogy a Hummel figurák elképesztően szép világára rátalálva, pár éve hatszázötven darabos készletet vásároltam, nem is szólva más stílusokról, parteonok, alabástrom női mellszobrok, de talán folytatni sem tudom, hiszen akkora a sor.

Beszélgetésünk következő témája a jelenre vonatkozik, de a jövőt érinti. Hogyan látja a művészeti értékek megmaradásának folyamatait, miközben újabb és újabb stílusok „érkeznek” a befogadókhoz?

- Minden azon múlik, hogy alapértékeket hol látja meg az ember, felnövekvő gyermekként, majd ha valami megragadja, azon a stíluson tovább akar-e menni – őszintén elemzi a folyamatokat. – Drága unokáim talán majd arra emlékeznek, ha egy vagy két olyan tárgyi, művészeti étéket találnak, ami megfogja őket, számomra ez elegendő elégtétel! Tudom, hogy ennek az átalakulásnak lesznek egyszerre követői és elutasítói is! Ám abban kőkeményen, sziklaszilárdan hiszek, hogy **az emberi alapértékeket, kulturális fundamentumokat nem lehet eltörölni.** Vagyis ott tartunk, hogy a mindenkori nemzedékeknek óriási a felelőssége mindebben. Jó magam már nem tudok megváltozni! Ha bemegyek egy étterembe, és látom, hogy műfaj tiszta – még ha nem az én stílusom – már elismerem az igyekezetet a vendégfogadók részéről. De arról is hosszan tudnék beszélni, hogy például **miért vannak kihálóban itt Magyarországon, ebben a csodás hazánkban a csárdák?** Bármelyik csárdába beléptünk az elmúlt húsz, harminc, negyven esztendőben, ránk köszönt tárgyi kultúrában a múltunk. Ehhez a múlthoz pedig kapcsolódik az a gasztronómia, ami szintén magyar nemzeti érték. Abban reménykedek, hogy lesznek



olyan értékörzők, akik ezt az elkövetkező időszakokban tovább mentő módon meg is tudják valósítani.

Záró beszélgetésünkhöz felkínált ki-tűnő kéthelyi Chardonnayból még maradt egy hangos koccintásra pár korty. Ez alkalom arra is, hogy beszéljünk a kultúra örvén a borkultúráról: **„Ez is nemzeti érték és a magyar bor fogyasztása, annak kínálása, nem kevésbé környezete – pincékben, borházakban – stílusfüggő”.** Számos helyen megfordultam, ahol olyan környezet fogadott, ami egyszerre igazodott a tájkultúrához és a pincészet stílusrendszeréhez. Keresnünk kell a harmóniát, ha már a vendéglátásról beszélünk!

Az a környezet, amit teremt egy vendéglős, borász, panziós, már belépéskor megfoghatja az oda érkezőt. Borhoz, ételhez, élethez, hangulataink pillanataihoz nagyon fontosak, milyen miliőben éljük meg pillanatainkat, óráinkat, napjainkat, éveinket, egész életünket. **Lehet, hogy licitálok egy értékes órára?**

KDP

NŐK A SZAKÁCS- ÉS CUKRÁSZKÖNYV-BIRODALOMBAN

II. rész

A német nyelven, vagy az azokból fordított szakácskönyvek áradata több mint száz évig, 1909-ig tartott. Ez persze nem jelentette azt, hogy a háziasszonyok csak ezek receptjeiből főzhetek, mivel az 1860-as évek kezdetétől sorra jelentek meg a magyar szerzők főzőkönyvei is – mondanom sem kell, hogy ezek megírásában is főleg a hölgszerzők jeleskedtek.

Követve a szakácskönyvek megjelenésének kronologikus sorrendjét, akkor biztosan sokan meglepődnek azon, hogy az első gyermek főzőkönyvek már a 19. század második felében megjelentek kis hazánkban. Vörös Eszter „Gazdasszonyi előcsarnok. Kis leánykák számára” című kötete 1860-ban jelent meg Pesten, amit Rántásy Janka „Mariska a kis pesti baba – szakácsnő” című műve követett 1869-ben, szintén Pesten. Vörös Eszter a gyermek főzőkönyve után 12 évvel, 1872-ben megírta „Az ügyes szakácsnő. Középosztályú magyar konyháink számára” című főzőkönyvét is, ami 1906-ig négy kiadást ért meg. Idézet az első kiadás előszavából: „Nem célom e könyvecskével a nagyúri konyhák uralkodó szakács urak áttörhetetlen misztériumait szellőztetni. Nem akarjuk a fülemüenyelv-pástétom, sőt még a békacomb-becsinált leírását sem kockáztatni. Azok mind előkelő, drága étek. Mi csak maradjunk szépen a középosztálynál”. A „középosztálynak” készült – zöldségek nélküli(!) – gulyás receptje a kötetből:

GULYÁS HÚS

Két font marhahúst össze kell vlogatni a szíve gyökeréből, szegyéből, vesepecsenye végéből. Zsírban három vöröshagymát megpuffasztani, a húst bele vetni, megsózni, megpaprikázni, bő lére feltölteni, burgonyát aprítani bele s együtt megfőzni.

Vörös Eszter szakácskönyvét már nyugodtan benevezhetjük a polgári szakácskönyvek közé, de az ide sorolható szakácskönyvek tömeges, robbanásszerű megjelenése egy szegedi hölgynek köszönhető. Rézi néni Doleskó Teréz (1821-1883), férjezett nevén Zsalovits Józsefné „Szegedi Szakácskönyv” címen jelentette meg főzőkönyvét 1876-ban, ami 1931-ig tizenhat kiadást ért meg. A szegedi piaristák szakácsnőjének kötetei – bár csak az első három, kiadását érte meg – olyan sikeresek lettek, hogy Erzsébet királyné



(Sisi) is kapott egy díspéldányt belőle, és szerzőjének 50 forintot küldött a Főudvarmesterei Hivatal által. A tartalomjegyzéket tanulmányozva azért némi csalódást érezhetünk, mert a szegedi ízekre nem fektet kellő hangsúlyt. Szegedi elnevezéssel ugyanis mindössze öt étel – Gulyáshús szegediesen, Halpaprikás szegediesen, Szegedi tejfölöslepény, Szegedi házike-nyér, Szegedi tarhonya készítése szerepel benne. Ez persze semmit nem von le a sikeréből, olyannyira, hogy a szegedi főzőasszonyok, szakácsnők észbe kapva sorra jelentették meg „szegedi” jelzővel ellátott szakácskönyveiket. A „csúcsrajratás” 1890-ben történt, ebben az évben ugyanis három szegedi főzőkönyv is a piacra került. Rézi néninek már az ötödik kiadása került ki a nyomdából, és ekkor jelent meg Szekula Teréz (1822-1895) vendéglősné, a népszerű Durbints, Kispipa és a Dugonics vendéglők szakácsnőjének „Szegedi új szakácskönyv” című kötete is, ami 1926-ig kilenc kiadást ért meg.

Az első kiadása olyan ritka, hogy először csak 2025-ben került árverésre, és az illetékel együtt 300 ezer forintot fizettek érte. A kötet előszavában ezt írja: „Béka, lóhús, vagy nyúlmdra készülő macskák leírására nincs ugyan a könyvemben hely, megtartottam azonban a francia konyha jobb étkeit, de csak olyan arányban, hogy azért az egész könyvön vezérfonal gyanánt a magyar nemzeti étek és a magyaros elkészítési mód húzó-dik végig.” A harmadik 1890-es szerző az 1850-ben Szegeden született Kovács Teréz, a vidéki előkelőségek lakomáinak szakácsnője volt. A „Szegedi képes szakácskönyv”-e 1902-ig négy kiadásig jutott. Úgy tűnik, hogy a századforduló után valószínűleg már szegedieknek is sok volt a „szegedi” jelzővel ellátott szakácskönyvekből, mert az eddig feloldatlan nevű Panni néni 1903-ban megjelent „Legújabb szegedi szakácskönyv” című kötete csak ezt az kiadást érte meg. Nem járt sokkal jobban Sárosi Bella sem, „Legjobb szegedi szakácskönyv”-e is csak két kiadásig jutott 1907 és 1912 között. A szegedi szerzőktől búcsúzzunk egy meglepetéssel. Sárosi Bella kivételével egyetlen felsorolt szerzőnél sem szerepel „halászlé”, vagy „szegedi halászlé” annak ellenére, hogy Németh Zsuzsanna 1835-ben megjelent „Nemzeti Szakácsné” című kötetében már van halászlé, Hüppmann Antal a „Valódi szakácsművészet” című 1864-es kötetében pedig szegedi halászlé!



Vörös Eszter szakácskönyve

Mielőtt bárki azt hinné, hogy a 19. század utolsó negyedét csak a szegedi főzőasszonyok, szakácsnők uralták, jöjjön a többi jelentős hölgszerző Budapestről, Erdélyből, Bécsből és Kárpátaljáról. Lengyel Katica vendéglőkben és polgári háztartásokban volt szakácsnő, de a receptíráshoz is kedvet kapott, mert Rézi néni után egy évvel, 1877-ben Budapesten megjelent a „Legujabb szakácskönyv, vagy a legjobb magyar ételek magyarázata” című kötete. Nem hazudtolja meg a címét, többségében magyaros, polgári ételek leírását találjuk főzőkönyvében. Vásárhelyi Sándorné „Erdélyi Szakács Könyv” című kötete Marosvásárhelyen 1886-ban került ki a nyomdából. Ismereteim szerint ez az első „erdélyi” jelzővel megjelent és egyben a legkülönlegesebb recepteket tartalmazó szakácskönyv. Már az összetétele is egyedi, a tartalomjegyzékben halétel pl. mindössze kettő – párolt hal és marinírozott halak – található, viszont tésztás ételekből kerekén 100, csemege tésztákból pedig 32 recept van benne. A „jó pácz” készítésének pedig hét oldalt szentelt, az „eczetek” készítésének pedig három oldalt. Néhány a legfurcsább elnevezésű ételekből: Fejedelmi leves, Király leves, Pulyka fánk, Pergelt csu-
kor fagyalt.

A FEJEDEMI LEVES EREDETI LEÍRÁSA A KÖTETBŐL

Egy szép libamáját zsírban párolni hagyunk, ha megpároltatott, húslevesben főtt csirke zuz és májjal apró kockába vagdaljuk, barnaszágot és az aprított holmit a levesbe főzzük, ezután kelkáposztát vékony szeletekbe vagdalunk, sós vízzel leforrázzuk, víztől kinyomkodjuk, először lisztbe, aztán tojásba, végre zsemlyemorzsába burkolva kirántjuk, a levest fölibe öntve kitálaljuk. Mártonffy né Pázmán Hedvignek „Legujabb magyar képes szakácskönyv” címmel jelent meg főzőkönyve 1887-ben Bécsben. A közel kétezer recept után ír az élet meghosszabbításának művészetéről, sőt még az emberi táplálásra szánt állatok bántalmazásáról és azok káros hatásáról is. Újpesten írt előszavának érdekes befejező sorai: „Könyvem magyar levén csakhamar észre fogják venni, hogy ebben a paprika játszik főszerepet. A szerecsendiót egészen kiküszöböltem, mert nem való tösgyökeres magyar ételbe. Nos tehát, a kinek szája íze nem tűri a paprikát, vegyen helyette Isten nevében törött borsot, én bizonyára nem fogom irigyelni gusztusát”. A 19. század végétől 1912-ig Erzsébet néni uralta Kelet Magyarország és a Kárpátalja konyháját. Szakácskönyvei ösz-



szesen tíz kiadást értek meg, amikből hat Ungváron, három Nyíregyházán és egy Budapesten került kiadásra. Elsőként a „Hogy kell befőzni? került ki a piacra 1891-ben, amit már 1892-ben követett a második, és 1912-ig öt kiadást ért meg. A második kiadás előszavában ezt írja: „Első könyvem a mely „Hogy kell befőzni? cím alatt jelent meg oly szép sikert ért el, hogy elhatároztam a saját tapasztalataim folytán rendelkezésemen álló tésztaneműk vénygyűjteményét is összeállítani. Egyben tudomásul hozom, hogy most rendezem sajtó alá „Hal és vadfélék készítése” cím alatt legujabb kötetemet, mely ez idő alatt páratlanul áll a szakásművészeti irodalomban. Állta a szavát, már 1892-ben megjelent a „Főtt és sült tészták készítésének gyakorlati kézikönyve”. Ez 1900-ig három kiadást ért meg. A „Hal és vadfélék készítése” – ami tényleg egyedülálló magyar nyelven ebben a műfajban 1894-ben került ki Lévai Mór ungvári nyomdájából és olyan gyorsan elkapkodták, hogy még ebben az évben újra kiadták. Búcsúzva Erzsébet nénitől egy különleges recept „halas” kötetéből:

POTYKA ZSIDÓSAN

A potykat megtisztogatjuk, három részre szeljük, megöntjük eczettel, behintjük tört borssal és szegfűszeggel. Most fél liter mézsört öntünk egy edénybe, teszünk hozzá egy kis vaját, mikor forró, a halat az eczettel együtt beleöntjük, s fél óráig főzzük. Teszünk hozzá mazsolát, citrom héját és 7 deka reszelt mézeskalácsot, ezzel is felfőzzük és így találjuk.



Horváth Dezső

A kiváló, díjnyertes bor lelke -
az alkotó borász szerint - a töppedt szőlő!
Ízvilága enyhén mazsolás, nektáros.
Mindez érezhető az illat üzenetében is.

13-as alkoholfok, az egész tartalomban
ez harmonizál a savakkal.
A Rajnaira jellemző olajos ízvilág
is érezhető benne — jelzésértékekkel.

KEDVES, JÓ, FÉRFIAS BOR



Dűne Borbirtok
6238 Imrehegy, Szakás út 56.
info@duneborbirtok.hu
+36/20/938-6161

