



SAKMAI PARTNERÜNK AZ ELSŐ MAGYAR FEHÉRASZTAL LOVAGREND
ÉS A MAGYAR VENEÉLÁTÓK RÉGIÓS SZÖVETSÉGE



A SZAKMA LAPJA

MBE

2020 NYÁR - ÁRA: 890 FT

MINŐSÉGI BOROK ÉTELEK  ÉLETEK

LÉLEGZŐ NYÁR • DOKUMENTUMNAPLÓ



IRSAI
OLIVÉR

A NYAKAS MAGYAR BORA ALGYÓI HALÁSZLÉVEL

SZABADULÁS A KARANTÉNBOÓL



Köszönet a segítségért!

A lap megjelenésének támogatói:

Agrárminisztérium

Bock Borászat

Nyakas Pince

Bánffi Szóda

Szőlőmagolaj örlemény

Hajdúszoboszló Város Önkormányzata

Tata Város Önkormányzata

Mód Bor Kft.

Algyői Halászcserda

Borháló – Szépvölgy

Gombás Étterem

Ferenc Csárda és Pincészet - Tihany

Balatonszárszó Önkormányzata

LÁROBA Szálloda – Alsóörs

Balatoni Borrégió Gizella Királyné Női Borrend

Siklósi Gasztronómiai és Borbarát Hölgys Egyesülete – Siklós

Első Magyar Fehérszta Lovagrend

MenDan Hotel Zalakaros

Csubák Pincészet – Tolcsva

Dorogi Sándor balatonszárszói vállalkozó

Siklós Város Önkormányzata

Csókakő Önkormányzata

Levél Bock Józseftől

Minden megy tovább a maga útján! Nincs megállás, a Dokumentumnapló tovább íródik napról-napra, az elkövetkezendő heteken át. Megnyitottuk a következő fejezetet, mindjárt egy olyan eseményre történő személyes utalással, ami a magyar borásztársadalom olyan személyiségéhez kötődik, akit nyugodtan említhetünk **szakmai munkálkodása nyomán mérföldkő terakónak. Bock József villányi borással** jó 25 évvel ezelőtt találkozott a lapszerkesztő, amikor is a riport alkalmával elmondta, nagy dolgokra készül, de nem azonnal akarta meghódítani a világot. **A lépésről-lépésre haladás embere** Bock József! A negyedszázad bebizonyította, hogy jó utakat választott, megmutatta – több villányi borász társával együtt –, hogy **egy csodálatos borvidék emblematisz személyisége** legyen. Nagyon is beleillő az elektronikus levél, amit május 6-án olvashatok a jeles borász kedves invitálásáról. 72.Születésnapjának előestéjén – május 7-e előtt – a Bock Hotel Ermitage youtube csatornáján **Izsák Norbi** újságíró kollega kérdéseire válaszolt: egy nagyon szép életútról és a nem elhanyagolható jövőről. Innen is gratulálunk Bock József barátunknak! Ám a köszöntés módja tökéletesen kifejezi azt, hogy **mennyi minden változott meg a világunkban!** Remek a technika, figyelemmel kísérheti az érdeklődő az ünnepektől választait, még „virtuálisan” kóstolhatunk is a remek borokból. Kitűnő műsor sikeredett, de hozzá kell tennünk: semmivel nem lehet felelőlni a személyességet! A jegyzetíró biztos abban, hogy **visszatér borkóstolásoknál is a jelen megélésének megmásíthatatlan érzése!** Koccintani, finoman jellemezni a bort, ezekre az üzenetekre nyomban válaszolni – nagyon is emberi reflex! Ezen a virtuális, inkább online születésnapon – szerény



A jelent és a jövőt is képviseli...

sejtésem – maga **Bock József is elgondolkodhatott**, hiszen sajátos korszakot élhetett át, a magyar borásztársadalomban meghatározó személyiséggé vált! Sok-sok bor-

bemutatón vehetett részt, és vesz majd részt a letisztultabb időkben is. Ő tette, teszi a dolgát...

Kelt: 2020. 05. 06.

TARTALOM • 2020 NYÁR

Levél Bock Józseftől.....	5
Irsai Olivér: a nyakas magyar bora – közelről a Nyakas Pincészet főborásza.....	6-7
Négygenerációs történet – Bánffi, a szóda kultúros Szegedről.....	8-9
Egészségmegőrző szőlőmag őrlemény hatásai.....	10-11
Hajdúszoboszló népszerűsége töretlen – polgármesteri interjú	12-13
A tatai polgármester őszinte összefoglalója.....	14
Módos Ernő szekszárdi borász – az átalakult világról	15
Foghagyma aranyáron.....	16
Címlapon: az algyői Halászcserda halászleve.....	17
A tihanyi Ferenc Pince és Csárda kitárta kapuit	
Punk Ferenc vendéglős elemzése	18
Kőműveskedő vendéglős – Jelentés a szépvölgyi Borhálóból	19
Fekete János polgármester főszezonra készül	20
Egy sokat látott vendéglős helyzetjelentése Alsóőrsről	21
Szigillum – a Magyarországi Borrendek Országos Szövetségének melléklete	
az MBOSZ elnökének levele	22
Női borrendi vezetők nyilatkoznak: balatoni és siklósi gondolatok	23
Az Első Magyar Fehérszital Lovagrend melléklete	
Elnöki jegyzet – nagytanácsi ülés.....	24
Kitüntető figyelemmel Ziedler Sándorról.....	25
Horváth Dezső múltidézése.....	26-27
A zalakarosi MenDan Hotel igazgatójának optimista mondatai.....	28
A tolcsvai Csubák család jól van!.....	29
Gasztronómiai halas kamarafesztivál Balatonszárszón.....	30
Siklós – VisszaVár! – a város polgármesterének üzenete	31
Kárpát-medencei borrendek találkozója Csókakőn.....	32



6



9



18



20



25



32



INDÍTÓ



Irsai Olivér (2019)

Nyakas Pince – Etyek-Budai Borvidék – Tök

Legendás, ízeiben és zamataiban felszabadító hatást kiváltó bor, amit az Etyek-Budai Borvidék jól ismert pincészeete ajánl az olvasók és a fogyasztók figyelmébe. A finom, korán érő és muskotályos termésű tőkéket – 1930-ban Kocsis Pál a Kecskemét-Katonatelepen a Pozsonyi Fehér Csabagyöngye keresztezésével állította elő – elszaporítva a fürtökből finom bort készített. A népszerű fajta a mai kor fogyasztási igényeinek is tökéletesen megfelel. Könnyed, légies, évszakoktól függetlenül fogyasztható bor. Most az algyői halászlé remekéhez harmonizál finom könnyedséggel! Azt mondtuk, legendás bor! Ez így igaz, hiszen a nemesítő e remek bor birtokában egyszer nagyon elszegényedett. Feleségét elvesztve egyedül nevelte hét gyermekét. Éppen a Szeged melletti Röszkéről jött hozzá elkeseredett helyzetében egy borkereskedő. Megkóstolta ezt a hibrid bort és azon nyomban megtetszett neki. Ez a jó ember, Irsai Olivér lett végül a névadó. Lám, az algyői halászlé, amely az Algyői Halászcárdában is lenyűgözi a vendégeket, ilyen érdekes történelmi hátteret is megvillanthat! A Nyakas magyar a bor, annak nemesítője, a halászlé pedig tagadhatatlanul a túlélő magyar ételek egyike.

Nyakas Pince 2073 Tök, Központi major • Mintabolt nyitvatartás: Hétfő - szombat 9–17 óra

Tel: 06-23/341-129 • email: info@nyakas.com



Magyar! Bátrabban! Éledj!

Kicsit lazábban, bizakodóbban írom indító soraimat. Két hónapos küzdelem, a veszélyelhárítás nemzeti sikere erre meg is ad minden alapot. Ám jól tudjuk, most nem az elbizakodottság ideje jön, hanem

az óvatos előre haladás napjai, hetei – lélegzetvétellel, erőgyűjtéssel. A forgatókönyvet a vírus írta, írja, az ember pedig küzdő módon letéperni próbálja. Dokumentumnaplónk – megfelelő következetességgel – követni próbálja napról napra a történéseket. A megbicsaklani látszó gazdaság leállított motorjába az újra cselekvés üzemanyaga öntetett: kinyitottak az éttermek, szállodák, strandok, pincészetek kóstoló termei. Az ember nem felejtette el a járni tudást. Sőt, mintha a korábbinál nagyobb lendülettel vetné magát bele az újra felgyorsuló hétköznapiakba! Felejtene a figyelmeztetést? Még nem tudni, de egyben biztosak lehetünk: történelmi fejezet kellős közepénél tartunk, az önvizsgálat, átértékelés elkerülhetetlen. Ezekkel pedig zuhatagszerűen szembe kell nézni. Munkaerő fronton, személyzeti politikában, fejlesztések terén, emberi megközelítésekben. A kiutkeresés közben adott válaszokat, megoldásokat próbáljuk közvetíteni riportjainkban, témablokkjainkban. Mennyire fontos, hogy nemzedékek egymásba kapaszkodása révén megteremtett alapokról keressük és

találjuk meg a legjobb megoldásokat. A vendéglátás, turizmus, szállodaipar, borágazat életörömeiket közvetít, kínál. Olyanokat, melyek az ember mindennapjaiban hoznak felszabadultságot, lazítást, kikapcsolódást. Ha mindezeket „elveszik” az embertől, minden sivárabbá, szürkébbé válik. Megtartásuk létérdekünk! Bizonyosan lesznek még előre nem látott következmények, ezekre az adott időben ismét válaszokat adunk. Sajátos és nem kis létszámú országos civil szerveződés például a borrendi mozgalom. Lételeme, hogy kisebb és nagyobb létszámú rendezvényeken képviselje a borfogyasztás nemes kultúráját, hirdesse a magyar bor nagyszerűségét. Több mint kéthónapos gúzsba kötöttség után a közel ötezer fős nemzeti közösség a karantén utáni időszakot tervezi – óvatosan, megfontoltan, kellő mértéktartással. Fesztivál ország lettünk az elmúlt évtizedek során: alig van már település, ahol ne szervezőnének valamilyen népi ünnepélyt – étkekkel, borokkal! Nehéz lesz megtalálni a jó és megengedhető arányokat. Mégis, a jegyzetítő csak ismételni tudja: Magyar! Bátrabban! Éledj!

Kiss Dezső Péter

Kiadó: Kiss-Végh Lapkiadó Kft. • **Főszerkesztő:** Kiss Dezső Péter 20/458-3002 • **A szerkesztőbizottság tagjai:** Benke László, Garaczi János, Gombás András, Horváth Dezső, Lukács István, Pinczés Károly, Tóth Imre • **Korrektúra, hirdetésszervezés:** Kiss Dezső Péter • **Szerkesztőség és hirdetésfelvétel:** 1025 Bp., Szépvölgyi út 92/F

Tel/Fax/Üz.: (1)359-2317 • **E-mail:** kdp@t-online.hu • **Mobil:** 06/20/458-3002, 06/20/542-4159 • **Nyomda:** Kapitális Nyomda • **Terjesztés:** VIP-lista, Tourinform irodák, éttermek, szállodák, panziók, vinotékák, borkesztiválok, alternatív terjesztők, előfizetők. • **Előfizetető:** a szerkesztőség címen

Címlapon:
Irsai Olivér (2019)
az
Algyői Halászcárda
időtálló ételével
ISSN: 2060-646
www.mbemagazin.hu



Nyakas Pincészet:

A főborász és a szőlő köszöni, jól van!

DR. PÜHRA BEÁTA MÁJUSI HELYZET JELENTÉSE – IDŐBEN, ÁTGONDOLT LÉPÉSEK

nyakas



A Koronavírus visszahúzóó-ban, a gazdaság újraéledőben, az Etyek-Budai Borvidék ismert pincészete pedig erőrtartalékainak köszönhetően további piacmegtartó sikereken dolgozik!

– 1991-től írja történetét a Nyakas Pince Zrt, előbb szőlőtermesztéssel, majd 1997-től – a borfeldolgozó és bortároló létrehozásával – a borkínálattal piac szereplőjeként. Néhány jellemző adat: 187 hektár szőlőterületen 88 % fehér, 12 % vörös szőlőfajta terem a Nyakas-hegy lankáin.



Sziklaszilárdan



Jól van!

Illat- és zamatanyagokban gazdag, üde, reduktív borból 14.000 hl kerül meghatározóan palackozásra. Tagadhatatlanul kialakították sajátos karakterüket, talán azért, mert tudatos célok szerint dolgoznak. Nevük ugyan földrajzi jelölésű, de a tántoríthatatlanságot, a magyar emberre jellemző nyakasságot, az értékekhez való ragaszkodást is üzenheti. Május közepén érdeklődtünk dr. Pühra Beátától:

– Főborásként egy országosan is jól ismert pincészetben ezt a közel kéthónapos folyamatot milyen érzésekkel élte át, éli át?

– Én mindig optimista vagyok, voltam, így ebben a nehezebb helyzetben is – fed fel mindjárt személyes érzéseit –, azon szerencsés borászatok közé tartozunk, akiknek a helyzet ellenére fogy a bora, szinte mindenhol ott vagyunk. Most is előny, hogy a nagy áruházláncok mindegyikében képviseltetjük magunkat. A válsághelyzet kihirdetésétől mostanáig az előző év azonos időszakához képest mintegy 15% a bevételkiesésünk, éves szinten ez csak 10%. Bár a helyzet rosszabbul azóta sokat javult a helyzet. A döntő így is a következő pár hónap lesz, a tavalyi nyár nagyon erős volt e tekintetben. Szerintem a tervezetthez képest a jelenlegi teljesítmény ebben a helyzetben jónak mondható.

Ültetés



Jön a jó idő, ki ezért ki azért, de fog bort fogyasztani. Szóval lehet, hogy nem teljes gőzzel, csak nagy gőzzel megyünk, de megyünk! Éltünk már át válsághelyzetet, volt, hogy nem hoztuk a tervezett eladási számokat, ilyenkor mindig újraterveztünk és utólag minden számunk nagyon szépen kikerekedett. Bizakodó vagyok!

– A borászat milyen „túlélési” módokat dolgozott ki a cég dolgozói számára, illetve az értékesítés hogyan tudott aktuálisan reagálni a folyamatokra?

– A válság szerencsére jó pénzügyi helyzetben ért minket, jelentős tartalékokkal rendelkezünk, készülvén egy nagyobb beruházásra. Volt 2020-ra elfogadott pénzügyi tervünk és volt hosszú távú stratégiánk. A válság miatt ezeket a kezdeti riadalomban drasztikusan átdolgoztuk, újraterveztük az évet, értékesítésünkönél egy elég pesszimista verziót felállítva és ehhez igazítva jelentős költségcsökkentésbe fogtunk.

– Munkaerőt nem bocsátottunk el, de a megtartás érdekében 20-30%-os bruttó fizetéscsökkentést jelentettünk be minden ágazatunkban a következő három hónapra, ugyanakkor ezt a bérkiesést a dolgozóknál szerencsére kompenzálja az ágazatra is kiterjesztett járulégmentesség. A felső vezetés a saját fizetésénél ennél



Koccintás...





Fogadó bázis



Nem merülhet el...

többről is lemondott, ez szükséges volt, segítette a dolgozókkal a kommunikációt a bércsökkentést illetően. A munkahelyvédelmi bértámogatást még nem igényeltük, egyelőre kivárunk vele, de nem vetettük el.

Az előző jó év eredményezte jelentős osztalékról a tulajdonosok egyöntetűen lemondtak, a folyamatban lévő beruházásokat felfüggesztettük, tervben lévő fejlesztéseket halasztottunk el. A minőségi boralapanyag érdekében a szőlőültetvényekben kiadáscsökkentésre gyakorlatilag nem sok lehetőségünk van, így itt teljes erőbedobással dolgozunk továbbra is. A szőlőtelepítések a tervezett ütemben zajlanak.

A talpon maradás hadművelete!

– Ahol lehetőség volt rá, bevezettük a home office-t, borászati dolgozóink és palackozási munkásaink pedig váltott munkahelyre, illetve a munkaidő kiesés miatt ideiglenesen át tudtuk irányítani néhányukat szőlészeti munkára - utal fontos és gyors döntésekre Püha Beáta. Készletbeszerzési problémánk nincsen. Alap- és segédanyagokból nincs hiányunk, az alapanyag (bor) a pincében van, a palackozáshoz szükséges segédanyagokból pedig februárban bekészleteztünk, ami 2-3 hónapra elegendő mennyiséget jelent.

Helyi mintaboltunk folyamatosan nyitva volt, sőt forgalmát növelni tudtuk. Egyéb területen azonban megrendeléseink a válsághelyzet kihirdetését követően rögtön 30-35%-al visszaestek. Ekkor nagyon megijedtünk. Ennek egyik oka, hogy a HORECA szektor szignifikáns keresletcsökkenése és a borturizmus teljes megszűnése nálunk is jelentős felvevőpiac-kiesést eredményezett, a másik probléma, hogy a nagy áruházláncoknál megfigyelhető szállítási problémák miatt boraink nem jutottak el eleinte a fogyasztókhoz, azonban ez a helyzet 2-3 hét alatt megoldódott, a vendéglátást kiszolgáló vevőink is éledeznek lassan. Bár mű-

ködik a webshopunk, részt veszünk a palackposta promóciós kampányban, a kiesést ezen értékesítési csatornáink nem tudják teljes mértékben felszívni. Fizetési nehézségeink ugyan nincsenek, óvatosságból azonban éltünk a hitelmoratórium adta lehetőséggel. A késedelmesen fizető vevőink aránya enyhén megugrott, de mindenkivel megegyeztünk a fizetések átütemezéséről.

Az Irsai ébredt legkorábban

– Miközben a vírus megtámadta az embert, a szőlő hogyan „viselkedett”?

– Miközben a járvány országról országra terjedt és mindenki igyekezett elkerülni a fertőzést, addig a szőlők gyermeki békében aludták téli álmukat. A tavalyi évhez hasonlóan a Chardonnay és az Irsai ébredt legkorábban, a rügyek fakadása húsvétkor kezdődött, majd őket követték a többiek.

Amíg az emberek a vírus visszaszorításán küzdenek, addig a szőlőnek az aszály ellen kell felvenni a kesztyűt. Az idei évet ez ideig a csapadékhány jellemzi. A talaj felső rétege teljesen száraz, így az idei telepítési ültetvényeket azonnal öntözni kellett, hogy az oltványok megeredjenek. Az idősebb ültetvények a mélyre hatoló gyökérzetükkel azért még elviselik a csapadékmentes időszakot, de hosszútávon a vízhiány őket is megviseli.

Koronavírus ide vagy oda, a szőlő köszöni, jól van, teszi a dolgát és szépen növekszik - ha nem is kirobbanó ütemben.

A mi legfőbb feladatunk, hogy önmagunk mellett, rájuk is vigyázzunk!

– Mit gondolsz, milyen nyár elé néznek? Kóstoltatások, rendezvények, vendéglátás piac?

– A HORECA piacra értékesítő vevőink a túlélésért küzdenek március közepe óta. Így tőlük megrendelés március második felétől gyakorlatilag nem érkezett. A rendezvények és kóstoltatások megszűntek, így ezek nem számolhatunk. A májusi intézkedések viszont lehetővé tették a vidéki vendéglátás újranyitását, ennek köszönhetően a nyitókészletek feltöltése azonnal mutatott némi javulást a forgalmunkban. Persze ez

még mindig elmarad a tavalyitól. A forgalmi adatok helyreállítása nagyban a fővárosi vendéglátás újranyitásának időpontjától és a helyzethez való alkalmazkodástól függ. A megváltozott körülményeknek köszönhetően az ismert, megbízható márkák kerülnek újra előtérbe, hiszen az történik, hogy új termékek bevezetésére ilyen időszakban nincs mód. Ilyen helyzetben a szolgáltatók a jól bevált, már működő beszállítói kapcsolatokra támaszkodnak, így azok a borok lesznek népszerűek, amik amúgy is keresettek. Az idei nyár még meglepetést is hozhat a Nyakas Pince életében, mivel a hazai közönség előszeretettel választja borainkat, ráadásul minden jel arra utal, hogy a magyarok idén itthon nyaralnak. A vendéglátásban a teraszos helyek lesznek a nyár legfőképp látogatott helyei, ahol az a tapasztalat, hogy kiemelkedően jól fogynak a Nyakas borok

Beáta, akit Bélának hittek...

Játék a számokkal: idén éppen 20 éve, hogy a Nyakas kötelékébe került a lett ezáltal is nyakas magyar asszony! A pályakezdő számára nem is akármilyen „éles kanyar” után. Előbb elvégezve a budafoki Soós Borászati Szakközépiskolát, folytatva tanulmányait a Kertészeti Egyetemen. Majd elindult szerencsét próbálni fiatal borászként. Megszerezte a PhD fokozatot és joggal gondolhatta, hogy kinyílik előtte a világ. Hamar érte a csalódás, ugyanis egy szekszárdi, külföldi tulajdonban lévő borászathoz adta be pályázatát. A magyar nyelvet nem egészen jól értő tulajdonos a Beáta nevet Bélának hitte. Akkor, ott inkább csak takarítónőnek alkalmaztak nőket... Sebaj, továbblépett és dr. Kállay Miklós, a Kertészeti Egyetem korábbi tanszékvezetőjének javaslatára a már akkor korszerű szemléletet képviselő Nyakas Pincészetnél jelentkezett. Felvették, bizalmat szavaztak, bizonyított. Nem mellékesen az „Év borásza” címet 2002-ben kiérdemelt Malya Ernő főborász mellett dolgozhatott. A szakmáról úgy vélekedik: alázat, szaktudás, a szakma szeretete. A Magyar Bor Akadémia rendes tagja. A Szent István Egyetem óraadó tanára. Három fiúgyermeket nevel édesanyaként.

Kiss Dezső Péter

Példaérték

NÉGYGENERÁCIÓS TÖRTÉNET SZEGEDRŐL

Bánffi, a szóda kultúrosa



A Bánffi család és a munkatársak

Iparos és kultúrember. A hazai szódagyártás történetét talán senki nem tudja nála jobban, évtizedek óta minőséget gyárt, tagadhatatlanul hatalmas szellemi és tárgyi értékek birtokosa. Bánffi Istvánt a szegedi üzemében kerestük fel, hogy egy példaértékű családi vállalkozás hátteréről beszélgethessünk.

Fia, Ádám invitál az irodába, mondván, édesapja pár perc múlva érkezik, addig is beszélgethettünk, amolyan bemelegítésképpen a riporthoz. Valójában ő a Bánffi család negyedik generációját képviseli, ölében óvodás kislánya Livia, aki immáron a következő generáció letéteményese. Persze ezt csak feltételes módon mondhatjuk, az ő jövője még kifürkészhetetlen. Édesapjáé önmagában is érdekes, nem szokványos:

– Itt nőttem fel az üzemben, kisgyerekkorom óta itt dolgoztam, az utóbbi 10

évben a családi vállalkozás tagjaként. Ha nagy hirtelen a szakterületekről kellene beszélnem, a szikvíz mellett elsősorban a szűrt víz gyártásért vagyok elsőszámú felelős, úgyis, mint rendszergazda, a rendszeres karbantartást, ellenőrzést személyesen végzem.

Szegedi generációs történetünk harmadik képviselője érkezik: Bánffi István megismerkedésünk első percétől úgy beszélget, mintha világéletünkben ismertük volna egymást. Tisztelnivaló az a múlt, amit féltőn óv és ápol.

– Jobbára apáról fiúra szállnak a mesterségek, ott ahol ennek háttere adott, a mi családukban ez másképpen történt – kezdi históriájukat. – Dédnagymamám kocsmárosként fogott bele a szódagyártásba, hogy saját szikvizét árulhassa, még lovaskocsin szállította az árut. A töltőgépet nagymamámra, Bánffi Mihálynéra hagyta, aki annak ellenére, hogy a szovjet

katonák 1941-ben teljesen kifosztották – továbbvitte a mesterséget. Igazán bátor asszony volt, ugyanis – nagyot ugorva az időben – az államosítás után, 1952-ben kérte, hogy saját szódagépét visszavásárolhassa. Fia, az én édesapám, Bánffi Tibor 1972-ben szóda töltőüzemet hozott létre előbb még másodállásban gyártotta a szódát, de a körülményei úgy alakultak, hogy később ez jelentette számunkra a megélhetést.

Hirtelen ezzel a pár mondattal – átugorva az akkori piaci talpon maradás nehézségeit elérkezünk István pályakezdéséhez, előbb nevezhetjük, útkereséséhez, végezetül pedig – mind a mai napig – a szóda életében betöltött mindenek felettségéhez!

– Nem azonnal a családi tradíció folytatását választottam, kicsit kerestem önmagam – folytatja az idő visszapörgetését István. – Jártam az akkori NDK-ban, kultúrfelelősként dolgoztam a szakszerve-

zeti üdültetésben, közben a 80-as évek elejétől kezdődően hivatásom egyre jobban a szódához kötődött. Nevezhetjük ezt az időszakot amolyan alapozó szakasznak szakmánkat illetően. Édesapám halála után egyértelművé



Generációk



Livia



István a feleség

vált, hogy a generációktól kapott muníciót nekem kell továbbgyarapítani. 1991-ben létrehozott Bt. **az országban első között gyártott flakonos szódát.** Tizenöt éve pedig a mostani telephely és üzem felújítása következett, legmodernebb gépek beállításával. ●

Piaci hullámzások

Már az 1980-as évek közepén kezdett ebben az ágazatban kialakulni a konkurencia, vagyis a vevőért történő verseny. Bánffi István emlékszik, hogy a Nagyalföldi Kőolajfeldolgozó Vállalat például olyan megrendelő volt, amely nyugodtan nevezhető nagykategóriásnak, hiszen a teljes dolgozói állományt ellátták védőitalként szolgáló szódával. A folyamatos fejlesztés, jó előmenetel még tartott pár esztendő, aztán a rendszerváltás után a Coca-Cola és Pepsi Cola világcégek megjelenése, az automaták behozatalával nem kevés időre kezdte kiszorítani a szódát a napi fogyasztásból. Erre az időre tehető az is, hogy a fröccs kultusza kezdett kimenni a divatból, de jelen napjainkra erősen visszatérőben van. Ennek hátteréről is beszélgettünk Bánffi Istvánnal.

– Először is szakmánkra több gazdasági körülmény is hatott – kezdi el elemzését. – Mindezekelőtt fontos a minőség. Azt gondolhatnánk, hogy szóda és szóda között nincs különbség. Ez

óriási tévedés: igaz, hogy **széndioxid, a víz összetétele, hőfoka, a gyártógép típusa, kezelése, karbantartása és az egész folyamatot felügyelő ember, szakember mindennek az alapja.** Ám például nem mindegy a víz mi-



nősége, ismételten hangsúlyozva az embert. Itt **Szegeden például mélyfúrású kutakból kapjuk a kitűnő vizet,** ami nagyon is meghatározó tényező. Az ásványvizek széleskörű elterjedése megállíthatatlan, de a szóda fogyasztásba való visszaállítása is sikeres lehet! Ebben például az utóbbi 10 esztendőben **remek partnereknek bizonyultak például a borászok.** A Szegedi Borfesztivál borász szakmai körökben is a legnépszerűbb, mert a látogatottsága igen magas. Az első időkben például **féltették a borukat a szódától.** Aztán a fogyasztók körében megindult **a fröccs reneszánsza,** ez pedig a borászokra is hatott. Ma már a fesztiválok heteiben központilag szállítjuk ki a szódát a helyszínre, ki-ki a megfelelő mennyiséget megrendeli, majd az utánpótlásról is gondoskodunk.

Ideje, hogy kicsit részletesebben is megmagyarázzuk a címünkben szereplő fogalmat.” **a szóda kultúrosa**” Ennek külön fejezetet lehetne szentelni, de most néhány adalék arról, mennyire elmélyülten képviseli a szódagyártás

magas fokú szakmaiságát riportalanyunk. **„Magyarország kultuszitála”** címmel Szegeden a **Szent István víztorony földszintjén rendezett be kiállítás** Kiss Imre a **Magyar Kereskedelmi és Vendéglátó ipari múzeum igazgatója** Bánffi István gyűjteményéből, amit nemcsak a bejelentkező érdeklődő vendégek tekinthetnek meg, hanem szívesen invitálnak ide külföldről érkezett delegációkat is. Ami csak a szikvízhez, szódához köthető tárgyi és szellemi érték, az itt egyben látható. Nem véletlen, hogy **Kiss Imre vándorkiállítás szervezésében is társa lett Bánffi Istvánnak,** amit ő külön is megtiszteltetésnek vesz. Ahol ülünk, az üzem irodája is csodás tárgyak gyűjtőhelye, igaz, a teljes kollekciónak csak egy picinyke töredéke. A világ különböző pontjairól összegyűjtött **szódásüvegek üzenhetik az ide belépőknek: ennek a szakmának vannak megmásíthatatlan, megváltozhatatlan, technikai, gyártási alapjai,** de például a szódásüvegek vagy éppenséggel fejek a gyártók és tervezők fantáziáját is megmozgatta: formák, színek kavalkádja teszi az amúgy „hivatalos” helyiséget történelmi hangulatúvá. A házigazda, gyűjtő különleges külföldi formákat, megoldásokat mutat és elvezet az üzem egyik részében kialakított

töltőgépek gyűjteményéhez. A szakma technikai fejlődésének történelmi felbecsülhetetlen értékű tára!

Közben megérkezik **felesége Éva** is, hogy megismerkedhessünk és a családot közösen lefotózhassuk. Ő teljes mértékben a kultúra elkötelezettje, hiszen **a Szeged Városi Könyvtárban dolgozik könyvtárosként** egyben pedig a PR kommunikáció felelőse is. Férje szakma iránti szenvedélyét nemcsak tiszteli, hanem amikor arra szükség volt, családanyaként mentesítette is szerteágazó elfoglaltságai miatt a ház körüli feladatokról. A Bánffi Szóda, mint márka, vagy ha úgy tetszik a legendás idők utaló családi vállalkozás, remélhetően a jövőnek is szól. Erről nagyon őszintén beszél a családfő:

– **Ádám fiam – ahogy már utaltunk is rá, de ő maga is elmondta – vállalkozásunk teljes értékű tagja,** tagadhatatlanul a folytatás is az ő felelőssége. – Tisztáztuk több meghítt családi beszélgetés alkalmával: nem szeretnénk, ha úgy éreznék, ráerőszakoljuk a továbbvitelt! Jelenleg családapaként felnőtt fejjel **másodéves egyetemi hallgató a pszichológia szakon,** miközben az itteni munkáját is szorgalommal, kiváló szaktudással végzi. A sportpszichológusi pálya érdeklő és mi azt mondtuk feleséggel: teljesedjen ki ebben is, és amikor fontos döntés előtt lesz, **mérlegelje, az üzem megtartja-e.** Semmi képp nem szeretnénk, ha béklyóként nehezedne rá a felelősség súlya.

Kiss Dezső Péter
Kelt: 2020. 05. 25



Szőlőmagban az egészség!

(bornemisszáknak is)

Nevezzük „lavinának” a kékszőlőmag hasznosítás hihetetlen gyors, alig 20 éves elterjedését, ami a borkészítés melléktermékének a törkölynek továbbhasznosítását jelentette.



Jankovszky Sándor

● Az értéktelennek tartott nem környezetbarát törköly aranyat érő magolaját és feltárt vegyületeit az emberek egészség megőrző célra hasznosíthatják. Az amerikai gyógyszerkutatók a szőlőt első helyre tették a rákellenes gyümölcsök sorában és az öregedés gátló (anti-aging) hatása miatt, de a szív-érrendszeri és autoimmun betegségek megelőzésére

is ajánlják. Hazai szőlőt csak szüretkor fogyasztunk és akkor sem az antioxidánsokban gazdag kékszőlőket, de a szőlő kemény magját soha ne rájuk meg, mert nem hasznosul. A bor és egészség témában számtalan hazai és nemzetközi kutatási és tapasztalati eredménnyel rendelkezünk. A borok fertőtlenítő, betegség megelőző hatásáról már a görögök, rómaiak, de Nostradamus, Pasteur és sokan mások írtak, de ők még nem tudtak a polifenolok, tanninok (csersavak) jótékony hatásáról, pedig már az ősember is állati bőrök, tehát a fehérjék kicserzésénél használt. Pasteur kísérletei igazolták, hogy a borban a káros mikroorganizmusok rövid időn belül elpusztultak, ezért kimondta; hogy „a bor a legegészségesebb, leghygiénikusabb ital”. Tudjuk, hogy nem a bor alkoholtartalma miatt.

● A szőlőmag lavinát az első magyar hidegen sajtolt szőlőmagolajat az EU csatlakozáskor a Széchenyi-pályázatnak köszönhetően Sárkány Péter borász KÉKI-ben 2001-ben elért kutatási eredményei indították el, amit mára számos magolajat előállító cég gyümölcsöztet. A magból 200 atmoszférán csigaprésszel nyert alig 10%-nyi olaj minősége azonban nagyon eltérő lehet, ha nem hidegen sajtolják, és nem keverik olcsóbb finomított olajokkal. Fontos, hogy a mag kellően szárított, szelektált, de ne legyen penészes, ne érintkezzen a földel, tehát a higiéniai feltételek lényegesek; mindezt egy széleskörű vizsgálat bizonyította.

● Magyar „hungaricumnak” is nevezhető a később VINISEERA® névvel is védett, Dr. Csorba István és Jankovszky Sándor agrármérnök által tovább fejlesztett és díjazott termékek. Egyedülálló módszerrel a kékszőlőmag porrá őrlésével az élel-

miszeriparban elsőként kifejlesztett légtechnikai eljárással a malmi őrlésnél tízszer finomabb, valódi mikro őrleményt (átlag 10 μ) sikerült készíteni. A szőlőmagot a sivatagi finom porszerű homokhoz hasonlóan – önmagát ütköztetve – gömbölyűre koptattuk, amit ultramikroszkópos felvételekkel is bizonyítottunk. Mindezeknek köszönhetően a szervezetben jobban felszívódnak és hasznosulnak a polifenolok. A szőlő magja és héja a mai finomanalitikai módszerekkel kimutatva közel 4000 ma még alig ismert polifenol vegyületet tartalmaz, melyekből ma alig 100 nevesített, de a hatásmechanizmusukat még nem sikerült teljesen feltárni. A hipotézisek és kutatási eredmények szerint a polifenoloknak a sejtek oxigéndús vérellátásában, az immunrendszer erősítésében, szabadgyökök, idegen fehérjék, patogének és rákos sejtek semlegesítésében van fontos szerepük. A polifenolok a növényi tápanyagokban is megtalálhatók, de kimutathatóan a szőlőmag az egyik leggazdagabb ismert forrás.

● A szőlőmag ismert a gyógyászatban, így a viszszerek, érelmeszesedés kezelésére már régóta alkalmazzák a szőlőmag kivonat alapú gyógyszert. A polifenol vegyületek az eddig ismert legerősebb hatású antioxidánsok, melyek az irodalmi adatok és vizsgálatok alapján a szőlő magjában, héjában található és a borkészítés során váltak ismertté. A polifenolok a borban csak kis mennyiségben oldódnak és ezért több okból is korlátozott volt a fogyasztásuk mindaddig, amíg az említett szabadalmi eljárással létrejött étrend kiegészítő; (az első valódi mikro-őrlemény) a méhsejt alakú dobozban a boltokba került és ezt korhatár nélkül bárki fogyaszthatja.

● A jó minőségű szőlőmagolajok világpiaci ára 10.000 Ft/liter. Az olcsó olajok és szőlőmag-őrlmények, lisztek és mikro-őrleménynek nevezett durva és mechanikusan őrlött, hegyes, üvegszilánk-szerűre tört magban lévő kősejtek az emésztőrendszere veszélyesek is lehetnek.

Sajnos ma még a fogyasztók nem ismerik ezeket a különbségeket és kevés a hivatalos vizsgálat és információ. Bővebb ismertető anyag található a

www.viniseera.hu és a
www.szolomaginfo.hu
oldalakon.

Sárkány Péter
aranydiplomás
kertészmérnök, borász és
BME élelmiszer szakmérnök,
a cikk szerzője



VINISEERA®

kékszőlőmag-mikroőrlemény termékcsalád

Segítse immunrendszerét természetes antioxidánsokkal!

Miért pont a VINISEERA®?

- mert magyar termék
- a legfinomabb őrlemény (10-20 mikron)
- az ORAC száma átlagosan 90.000
- mert természetes antioxidáns
- az összpolicenol tartalma 4000 mg/100 g
- több ezer féle antioxidánsot tartalmaz
- 2018 kiváló terméke a Plusz
- minden porszem lekerekített

Nálunk a méret a lényeg,
minél kisebb, annál hatékonyabb!



WWW.VINISEERA.HU

FORGALMAZZA: ALFADAT-PRESS KFT., TATABÁNYA, VÉRTANÚK TERE 18. TEL.: 34/310-717

Valódi magyar termék.
Csak hazai természetes
kékszőlő magjából
készült.

Valódi magyar termék.
Csak hazai természetes
kékszőlő magjából
készült.



Czeplédi Gyula

Ez a polgármesteri deklaráció nagyon is jogos! A 2019-ben polgármesterré választott Czeplédi Gyula 30 esztendőn át vezérigazgatóként dolgozott – csapatával – azért, hogy a Hungarospa Zrt – amely a város önkormányzatának tulajdonában van – a legismertebb hazai és európai zárt vízfelületekkel rendelkező legnagyobb fürdőkomplexum legyen!

Dokumentumnaplónk szerkesztésekor hívtuk telefonon Czeplédi Gyulát, Pünkösöd ünnepének napjaiban. A Hungarospa Zrt. ekkor kitárta, ha nem is szélesre kapuit a vendégek előtt! Miképpen éli meg ezeket a napokat?

– Egyszerre a **cselekvés ösztönével** és, talán megengedhető, hogy bizonyos **érzelmeikkel** is – fogalmazott előljáróban. – Egy város lakóközössége, de nem túlzás, ha azt mondom, egy **országosan elismert turisztikai érték megóvása most a célunk**. Ahogy a vírustámadás bekövetkezett, a városban és természetesen a Hungarospa Zrt-nél folyamatosan egyeztetünk arról, miképpen tudunk újraindulni. ■

Biztató adatok januárról

Czeplédi Gyula kifejtette, hogy még januárban nagy várakozással néztek elébe az idei esztendőnek. A statisztikai adatok szerint összesen több mint 12 %-kal nőtt a városba érkező vendégek száma, külföldről pedig több mint 24 % mutatott érdeklődést! A járványhelyzet mindent keresztülhúzott! Ennek ellenére Hajdúszoboszló mindvégig ezekben a nehezebb hetekben a vendégfogadásra készült és készül, nem gondoltak másra, csakis arra, hogy minden folytatódik. A szállodák és magán szálláshelyek nagyrészt május 29-én nyitnak és elsősorban a visszatérő hazai vendégek számítanak. A külföldi vendégek közül pedig elsősorban a lengyel és román vendégek érkezése tűnik biztatónak. A román sajtó már érdeklődik arról, mikor dördül el a startpisztoly. Nagyon fontosnak tartja, hogy a turisztikai szakemberek azon fáradoznak, hogy a pihenés és az élmény mellett biztonságot is tudjanak nyújtani.

Hajdúszoboszlót továbbra is szeretik...

**CZEPLÉDI GYULA POLGÁRMESTER
BIZTONSÁGOT ÉS ÉLMÉNYT KÍNÁL!**

Már a gyógyvizes medencéket is megnyitották



Helyi civilek összefogása

Ahová az országos statisztikák szerint Magyarországon, mint vendégfogadó helyre hosszú évek óta országos „érmes” helyezések szerint a legtöbben érkeznek, ott gondoskodni kell az eseményekről, rendezvényekről. A polgármester erre vonatkozóan is aktuális információkkal szolgál:

– Majoros Petronella alpolgármester asszony e –mailben és személyes formában egy remek kezdeményezéshez kérte a **helyi civilek közreműködését ezzel kapcsolatosan** – hívja fel figyelmünket. – Azzal a céllal, hogy színesebbé tudjuk tenni, még a szigorú szabályokkal terhelt időszakban is a szoboszlói mindennapokat. Először is nagyon fontos tény, hogy augusztus 15-e után a város turisztikai, kulturális szakemberei olyan programsorozatot állítottak össze, amely méltó Hajdúszoboszló vendégfogadó hírnevéhez. Nagyon fontosnak tartom, hogy **a civil szervezetek is közreműködjenek** abban, hogy, ha már rendezvényeket nem tudunk tartani június-július hónapban, kisebb ad hoc kulturális, sport és egyéb eseményekkel is gondoskodjunk a színe-

Harangház – virágokkal



sebb, hangulatosabb, élménytelibb nyárról. Július-augusztus hónapban a **Művelődési Központtal összehangoltan** naponta tervezünk életre hívni egy-egy alkalmi produkciót, ami a helyi lakosságot és az itt üdülő vendégeket szórakoztatja. Példát mondva: a várost átszelő Hősök tere és Mátyás király sétány közötti útvonalon számos olyan helyszínt alakíthatunk ki, ahol időnként **fel-felbukkanhat egy-egy vidám ének, táncos produkció, zenei dallam, mutatványos csoport, vidám jelmezes**

séta, mazsorett felvonulás, hastánc, sportpillanatok, kézműves, kreatív pontok, ahol fiatalokra és idősebbekre egyaránt számítunk. A város múzeumát is bekapcsoljuk kulturális értékeink miatt! Minden esetben csakis a járdára, terekre invitáljuk a vendégeket, többnyire délutáni és kora esti órákban. Azt látom: ha sikerül mindezt magvalósítani, jó úton járhatunk...

– **Hogyan tovább, milyen érzésekkel gondol az elkövetkezendő hónapokra?**

– Most lecsitulóban van a járvány, a karanténból felszabadultak az emberek – mondja végezetül Czeglédi Gyula. – Ahol hosszú évtizedek óta vendéglátásból, idegenforgalomból él egy város, ott **nagyon kell figyelni a legapróbb részletekre is**. De ennél is fontosabb, hogy a vírus okozta következményeket nemcsak felmérni tudjuk, hanem arra aktuálisan reagáljunk. Bízom abban, hogy a hazai és nemzetközi vendégek érdeklődése, ha fokozatosan is, **de visszatér a korábbi szintre!** Ahogy a jogszabályok lehetővé teszik, augusztustól **legnépszerűbb fesztiváljainkat „teljes gőzzel” megszervezzük!** Kiválóan felkészült kulturális és turisztikai szakembereink közreműködésével. Személy szerint pedig csak azt mondom polgármesterként, hogy minden figyelmemet, igyekezetemet egy városközösség sikeressége, az adott helyzetből való mihamarabbi kilábalás motiválja. A gyógyvíz lankadatlanul tör fel, mi pedig tudjuk, ez jelenti jövőnket.

**Kelt: 2020. 05. 30
MBÉ magazin**

Mitől gyógyul a turizmus?

– A magyartól!

Amikor ezeket a sorokat írjuk nagyon sűrűsödnek az események, szinte minden fronton! Az már látható, hogy a karanténból nagyon kitörni akarnak az emberek! Május 12-én írjuk ezt a naplórészletet, május 15-ére jelezte az Operatív Törzs, hogy újabb „megengedések” lesznek. A helyzet attól érdekes, hogy a nyár még kicsit messze van, ezekre a hetekre talán kitisztul minden, de már most lehetőséget biztosít az intézkedő csomag arra, hogy **keressék az emberek a szabadulást**. Nagyon sarkos ez a május, már ami a kibontakozást illeti. A turizmus és az abban dolgozó közel 500 ezer ember – vállalkozás, egyéni vállalkozó, kapcsolódó szolgáltató – **csakis a vendégtől kaphatja meg a további létének bevételi alapjait**. Kinyitnak a fürdők? Olyan szabályrendszer lép életbe, amely **szolgáltatótól és vendégtől egyaránt türelmet, megértést kíván**. Kérdés: ilyen lélegztvételt kívánnánk? Nagyon is az a vélemény a többiek részéről, hogy az újraéledés, az újraélesztés még sok-sok apró lépésekből áll össze. A vendéglátóhelyeken maszkban ülni, miközben maszkban hozza oda a felszolgáltató a kiválasztott ételt, **miért ne mondjuk ki: emberidegen!** Ta-



lán a rendelkezések majd meghozzák azt, hogy a közösségek – éttermek, szállodák, borkóstoló összejöveletek – ismét a megszokott módon lazulnak. **A magyar túrizmust csakis a magyar vendég tudja gyógyítani.** Ehhez pedig bizonyos eddigi megszokott formulákat, sztereotípiákat át kell alakítani. A vendégül látónak éppúgy, mint a vendégnek. Többesélyes a játszma, de mindenki arra gondol, hogy ez a történelmi helyzet **összehoz egy nemzetet**. Nemzeteket, különböző országok nemzeti közösségét és legelső fokozatba kerül, hogy mit tudunk adni egymásnak. Megint csak legyünk optimisták: talán az emberiség számára ez olyan jelzés lehet, ami a gyógyuláshoz is hozzájárulhat...

Kelt: 2020. 05. 12.



Előre tekintve

Minden válságidőszakról – így a koronavírus járványról is – **utólag derül ki, hogy milyen hasznot hozott mind a személyes, mind pedig a közösségi életünkben.** Én az elmúlt hetekben azt kívántam a családom tagjainak, barátoknak és ismerősöknek, hogy a járvány lecsengése után ne kerüljön vissza az életük a korábbi, megszokott kerékvágásba. Inkább **sikerüljön mindenkinek ezen időszak tanulságait úgy felhasználnia, hogy általa újraprendezi az életét.** Talán nem véletlen, hogy most ilyen időszakot élünk, remélem, felismerjük a hasznát, az értelmét.

Mint minden más települést, Tatát is különösen **súlyosan érintette a járvány a helyi turizmus területén.** Nagyon szép összefogásokat tapasztaltunk, és az önkormányzat is igyekezett segíteni az ágazatot. Például az **éttermeinktől rendeltük meg a gyermekek és az idősek számára házhoz szállított napi meleg ebédet,** illetve mérsékeljük vagy elengedjük a közterület használati és bérleti díjakat. Tata úgy népszerű turisztikai cél-

pont, hogy nem tartozik Magyarország egyik hivatalos kiemelt turisztikai övezetébe sem. Egy önálló, gazdag természeti és épített örökséggel rendelkező terület, mely a Gerecse és a Vértes mellett, körbeölelve az Öreg-tavat, korábbi királyaink által is kedvelt igazi pihenőhely. Ez adja a háttérét a folyamatosan zajló városfejlesztésnek is, melynek során **újabb turisztikai attrakciókat hozunk létre.** Legutoljára a Kálvária-dombot újítottuk

Tanulságok

– turisztikai fejlesztések

TATA POLGÁRMESTERE AZ ÚJRARENDEZŐDÉSRŐL

meg, melyhez kapcsolódóan már zajlik a Kőfargó-ház teljes rehabilitációja, év végére ez a terület egy újabb ökoturisztikai találkozópontja lesz városunknak. Nagyon örülünk annak is, hogy az Öreg-tó partján álló **Esterházy kastély megújítása már nagy részben elkészült,** reméljük lesz ennek folytatása is, de az biztos, hogy a főépület és annak közvetlen környezete hamarosan teljes pompájában látogatható lesz. A Neszmélyi Borvidék központjaként **büszkék vagyunk arra, hogy a térségbeli borászok egyre szebb hazai és nemzetközi eredményeket érnek el,** borászaink az őseink nyomán haladva használják fel a rájuk hagyott szel-

lemi örökséget, és igazán kiváló borokat készítenek. Bár minden saját fejlesztésünkönél a legfontosabb szempont az, hogy **első-sorban a tataiakért dolgozunk,** azért reményeink szerint a jövőben nemcsak a szállásfejlesztésekkel – most épp egy **ötszallagos szálloda építését tervezik** – hanem további turisztikai attrakciók megalkotásával, például a **Fényes Forrásvidék területének megújításával,** újabb kerékpárutak építésével és egy városközponti kulturális-szórakoztató centrum kialakításával is szolgálhatjuk majd a hozzánk látogató vendégeket.

Michl József polgármester
Kelt: 2020. 05. 23.





Mit érzett meg a Módos Borászat?

MÓDOS ERNŐ BORÁSZ – BORRENDI NAGYMASTER ÖSSZEFOGLALÓJA

Mi tagadás, nem most kezdte pályáját, a magyar borásztársadalomban szakmaiságot tekintve, de nyugodtan mondhatjuk a honi borrendi mozgalomban is rendesen letette névjegyét. Kis túlzással fogalmazva: nagy idők tanúja...



– Kinek-kinek nagyságrendtől és áruspecializációtól függetlenül meglehetősen fordulatok helyzeteket kellett átélniük – mondotta. – Az egyértelmű, hogy **vissza kellett vennünk a fordulatszámából**, ami érvényes cégünkre éppúgy, mint például a borrendi mozgalomra. Borversenyek, konferenciák elmaradtak, a további szekszárdi nagyszabású boros rendezvények kimenetele még ősze szőlőn is többesélyesek. Cégünkről szólva? **Meghatározóan vendéglátós vállalkozásokkal alakítottunk ki kapcsolatokat**, szám szerint megközelítően 350-el. Ez érinti Győrt, Budapestet, Debrecenét éppúgy, mint közvetlen városunkat és megye szomszédjainkat. Azt mondhatom: a pandémia időszakában 20 %-ra apadt forgalmunk. De jólesően jelenthetem: **komolyabb létszámleépítéshez mindez nem vezetett**. Átcsoportosítottunk kollegákat a szőlőben elengedhetetlenül fontos aktuális munkák végzésére.

A Mód Bor abban is sajátos megközelítésű cég, már ami az üzleti hatásokat illeti, hogy **exportra is kialakította kapcsolatrendszerét**. Módos Ernő ezzel kapcsolatosan elmondta, hogy a sérült időszakban az exportot eleve **lelassította a határok átjárhatóságának zárata**. Önmagában is át kell alakítania a cégnek a logisztikai, szállítási stratégiáját, de tényként kijelenthető, hogy volt rendelés visszavonás Kínából, Lengyelországból, Csehországból.

– Nincs mit tenni, ezeket a kiépített kapcsolatokat újra kell élesztetni – mondotta a jövőben bízó kitűnő borász. – Meg is teszünk minden tőlünk telhetőt. Számos borászvállalkozás, itt Szekszárdon a helyben fogyasztásra alakította ki üzleti stratégiájának egyik



értékesítési ágazatát. Nem kis beruházásoknak köszönhetően. Ezekben az időkben, véleményem szerint még **nyáron és ősszel is a nagyobb rendezvények elmaradnak**. Számos pincészet nagy fogadó terű vendéglátós bázisokat alakított ki. Most ez nehéz helyzetet teremtett: személyzet, más háttér munkaerő esetleges leépítése, majd újraindítása. Mi nem ebben az irányban gondolkodtunk fejlesztéseinknél! Ám más negatív folyamatok részesei lettünk: **a segédanyagok utánpótlása beszűkült**, értendő például üvegekre és más kiegészítőkre, ugyanis a gyártásuk itthon és külföldön is elakadt. Az újrafeltöltést nagyon fontos feladatnak tartja beszélgetőpartnerünk. És még visszatérve az őszi fesztiválidőszakra! Elmondta, azért van bajban a borász szakma Szekszárdon éppúgy, mint az önkormányzat, mert például a **Szekszárdi Szüreti Fesztivál** programsorozatához számos olyan kulturális és egyéb esemény kapcsolódik, amit előre le kell kötni. Júniusban, egyszerűen fogalmazva: **tétova mindenki**. A nyitott pincékhez hasonló pincejárásokat ősszel megpróbálják, de a nagy távolságok miatt ennek megszervezése sem lesz olyan egyszerű. A 2020-as év sok, nem túlzás, történelmi tanulságokat hozhat...

Kelt: 2020. 06. 04.



Az érem másik oldala

Figyelemreméltó gondolatokat osztott meg májusban Bereznyai Tamás séf, gasztroszakember az AirChef nevű gasztronómiai internetes szakportálon. Idézzünk írásából: „Az elmúlt években hányszor hallottuk, hogy a munkavállalók (felszolgálók, szakácsok) nem lojálisak?... ha egy jobb ajánlatot kapnak, zokszó nélkül arrébb állnak. Szóval kérdezem: miért is legyünk most lojálisak mi munkáltatók? Az éremnek ugyebár két oldala van. Vizsgáljuk meg az összeset szerintem! Szóval a vendéglátóhelyek nagy százaléka elengedte a dolgozókat, még azokat is, akik régóta húzzák a szekeret, mert nincs más választásuk. Viszont ez ügyben én nem láttam semmiféle összefogást, mivel hogy nincs vendéglátó szakszervezet, ami rettentően hiányzik. Ezt szeretném nyomatékosítani! Vannak mindenféle szervezetek, de nincs érdekképviselő, mert

mindenki a saját pecsenyét sütögeti. Miután Magyarországon vagyunk, inkább széthúzás van, mint egység. Most óriási szükség lenne erre! Az nagyon rendben van, hogy az egészségügyieknek mindenki segít: főz, taposol. De mi van a több ezer, inkább több százezer vendéglátóssal, azok családjával? Nekik ki segít?”

A jó nevű séf szerint gyorsan visszaáll a normális helyzet, kicsit többet fognak dolgozni, kevesebbet keresnek. Úgy látja, a vendéglátóhelyek mintegy negyedének nem lesz tőkéje újranyitni, tehát kevesebb hely lesz Budapesten. Viszont így lesz elég munkaerő, a munkaadók tudnak majd válogatni, tehát csak az fog talpon maradni és dolgozni, aki tényleg letesz valamit az asztalra.

Bennünk is felmerül egy kérdés: a járvány miatt hazamenekült felszolgálók, szakácsok lojalitására, akik több pénzért szemrebbenés nélkül hátat fordítottak a hazai munkaadóiknak, vajon ezután számíthatunk? Február vége óta Romániába 1,3 millió román állampolgár tért haza a járvány miatt megszűnt munkahelyek elvesztése miatt. Feltéhetően külföldön dolgozó magyar vendéglátósok is szép számmal tértek haza. Itthon vagy idegenben szeretnék folytatni pályafutásukat?

-g-y-

Kelt: 2020. 05. 05.



Szabó Dezső, a két világháború közötti magyar irodalom egyik legnagyobb hatású írója legendás kijelentése ötlött eszembe, midőn május 6-án egy hírt olvastam. Szabó Dezső ezt mondta: „A kínai császár politikája és az én vasárnapi húslevesem között szoros összefüggés van.” A hír pedig, amit olvastam, arról szólt, hogy a Kínából kiinduló új koronavírus okozta világjárvány miatt leállt az Európába irányuló fokhagyma export, ezért földrészünkön rövidesen hiány lesz ebből a nélkülözhetetlen fűszernövényből. Az ára ebből következően jelentősen megugrik, egekbe szökhet. Nálunk kiváltképp, mert évről évre csökkent a fokhagyma vetésterületének nagysága. A korábbi 900 és 1100 hektár helyett idén alig több

mint 700 hektáron termesztünk fokhagymát. A legtöbb gazda a munkaerőhiány miatt hagy föl a termesztésével. Az élőlombot kiváló betakarító gépek pedig túlságosan drágák, az árukat képtelenség kitermelni. Erre jön még az aszály. A hazai termelés a belső fogyasztás legfeljebb egyharmadát képes fedezni.

Aki teheti (és megfelelő tároló lehetőséggel rendelkezik), fokhagyma szüret idején fektessen be fokhagymába. Nagyobb nyereségre számíthat így, mintha aranyrúdba fektetne! És a vasárnapi húslevesének minőségét is biztosítani tudja...

-g-y-

Kelt: 2020. 05. 06.

A gázt és a vírust is legyőzték!

BARTHA LÁSZLÓ ALGYÓI VENDÉGLŐS KIAPADHATATLANUL OPTIMISTA!



Tavalyi jubileum

Jó ilyen emberekkel találkozni, akik **biztos elkötelezettség és szakmai háttér alapján nemcsak imádott vendéglősi hivatásukban bíznak, hanem a jövőben is!** Az Algyói Halászcárdát 31 éve működteti szakmai alázattal, féltőn, kialakítva egy olyan vendégkört és konyhai, kínálati stílust, ami iskolateremtő. Az 1968-ban bekövetkezett **algyói gázkitöréskor** még nem teljesített ezen a helyen szolgáltatást, most azonban a vírus „mélyhorgosa” után állt a vártán!

– Most, hogy az MBÉ magazin érdeklődik hogyanlétem és érzéseim felől, azt mondhatom, túljutottunk a nehezén, **a vendégeim napról-napra visszatérnek** falaink közé! – mondotta, azt üzenve, hogy egyszer minden rossz véget ér. – Nem mondanám, hogy sétagalopp lett volna ez a több mint két hónap, de biztos voltam abban, hogy **nem megfuladásra ítélt hajótörött vagyok, hanem előbb-utóbb kiérek a partra.**

Minden munkatársamat kötelékünkben tartottam. Megtaláltuk a módját annak, hogy dolgozzunk, csinosítsassuk a portánkat, így aztán a kollegák fizetését sem csökkentettük. Az algyói történelmi tűz, több mint 50 éves múlt, ám a tiszai ciánmérgezés időszakát már saját bőrömön, inkább pénztárcámon keresztül éreztem meg. **Akkor azt hittem, hogy műfaj kell módosítanom,** csirkecsárdaként folytatom. Nem így történt és ennek örülök!

A magának szép pályafutást mondható Bartha László nemcsak vendéglősként, hanem **családapaként** is átélte a karantén sajátos, remélhetően soha vissza nem térő időszakát. Igazi magyar emberként nemzetünket gyarapító családfő, **aki 5 gyermek édesapja,** közülük hárommal a mostani vírus cunami időszakát kellett átélniük feleségével. A sokat látott vendéglőst, életismerő, tapasztalt embert az **online „iskolába járás”** meglehetősen



Címlapunkon

próbára tette. Ezen is túljutottak, együtt lehetett a család, ez pedig szintén a karantén szabadságát jelentette.

– Többen kérdezték, **mennyit bír ki egy vendéglátós vállalkozás?** – tette fel maga is a kérdést Dokumentumnaplónk érdeklődése nyomán Bartha László. – Két-három hónapos kihagyás bizony padlóra vihet bizonyos vállalkozásokat, de meggyőződésem, hogy olyanokat sohasem, ahol a **szakmai alázat,**



Csárdabelső

Mi újság Új-Zélandon?

Szakmai berkekben közismert, hogy Bartha László fia, Bartha Tamás magasan kvalifikált, nemzetközileg jegyzett séfként tevékenykedik. Az utóbbi években Új-Zélandon, ahol két éttermet is irányít, így a vírustámadás másik átlóje, ha a tulsó féltekéről is. Édesapját arról tájékoztatta, hogy az egyik étteremben alakult ki különösképpen nehéz helyzet, mert a helyszín idegenforgalmilag frekvenciát, ebből következően pedig szinte nullára csökkent a vendégek száma. Ő maga is bizakodva próbálta kezelni a helyzetet, és mint kiderült, mostanra újra szabad a pálya, lehet dolgozni, legyűrtek a nehézségeket. Új-Zéland tipikus példája annak, hogy nagy ország, a vírus mégsem kegyelmezett, de szép fokozatosan visszatér az élet normális fokozata.

elkötelezettség és türelem, mint muníció nem hiányzik. Ki kell bírni a nehézségeket, de azt sem szabad szem előtt tévesztetni, hogy nagyon fontos alapérték egy biztos vendégkör kialakítása. Mindenki, aki újra lenyomta nálunk a kilincset, arról beszél, hogy érdemes folytatni.

Kelt: 2020.06.08.



Ferenc mester kitárta szívének és csárdájának kapuit!

TIHANYBAN IS MEGINDULT AZ ÉLET...

Három esztendő híján **57 éve műveli a vendéglősi hivatást Punk Ferenc a tihanyi Ferenc Csárda és Pince tulajdonosa.** Az utóbbi több mint egy évtizedben pedig igazi családi vállalkozásként jegyzik ezt a mives gasztronómiai műhelyt. **Felésege mellett ugyanis csatasorba állt egyik fia és menyje,** talán abban is bízva, hogy az ő gyermekeik is folytatják majd missziójukat. A válsághelyzetben – és ezt nagyon fontosnak tartja hangsúlyozni – nagyon is markánsan, életmentő módon bebizonyosodott a **több lábon állás stratégiájának mindenhatósága.** Optimista összefoglalójához ez adja meg a legfőbb hátteret. A **hentes mesterséget** is képviselve jó pár esztendeje a balatonfüredi vásárcsarnokban alakított ki kitűnő vásárlói kört hentesüzletében, amelynek legutóbbi két-három hónapos forgalma egyfajta finansziális menedéket biztosított családjuknak. Azt azonban nem tagadja, hogy éles kanyarokat már leírt gazdag pályafutása során, akár az „átkosnak” mondott addigi ál piacgazdaságban, voltak mélypontok, **de ez a mostani mindent felülmúló.** Főképpen azért, mert meghatáro-

zóan **az emberi társas létet, az azt felvállaló és szolgáltatóként képviselő vendéglátást, idegenforgalmat vitte padlóra.**

– Túl vagyunk remélhetően a nehezén, kinyitottunk és bizonyos értelemben ott folytatjuk ahol abbahagytuk, de mégis másképpen – fogalmaz további jelentésében Punk Ferenc, aki az **Első Magyar Fehérszta Lovagrend** és több Balaton térségi borrend tagja is. – **Jobban megbecsüljük egymás értékeit!** A vendéget eddig is tiszteltük, de most valahogy még nagyobb a respektje. A vendég pedig – ezt az elmúlt hetekben magam is tapasztaltam – újra felfedezi a vendéglátás nagyszerűségét! Rácso-dálkodik az étlapra, keresi az igazi magyaros ételeket, amelyek meghatározzák a mi konyhánkat. Ismét értékeljük egymást. **A magyaros jelleglet amolyan szentírásnak tartjuk** ételajánlatainknál, de ugyanebben a műfajban most néhány meglepetéssel szolgálunk napi ajánlatképpen. (Legutóbb egy igazi sólet váltott ki nagy elismerést, akárcsak a töltött libanyakunk.) A felől sincs kétségem, hogy **szinte száz százalékban magyar vendégekre számíthatunk** az elkövetkezendő hónapokban, re-

mélhetően még az utószezonban is. Aztán említhetem a harmadik „lábunkat”, a pincészetünk borkínálatát. Itt helyben szeretnénk eladni, családi hangulatban, a csodálatos panorámától kísértén.

A Punk család 34. balatoni szezonját kezdte meg májusban és a sokat látott, kipróbált és tapasztalt vendéglős azt mondja, **Tihany igazi turisztikai ékszerdoboz.** A város önkormányzata is keresi, meg is találta a különböző elhárító megoldásokat, próbálja segíteni a vendéglátós, turista, szállodai, borászati ágazat képviselőit.

Mi újság munkaerő fronton?

Erről már az elmúlt esztendőben is lényegre törő véleménye volt Punk Ferencnek, bármikor is kérdeztük lapunk képviselőit. Bizony az elmúlt esztendőben meglehetősen eltorzult viszonyokat élhettünk át. Átalakulóban van azonban a mostani kereslet és kínálat. A jó munkát végző szakácsot, felszolgálót természetesen ki kell fizetni, de nem csillagászati áron. Most eljött annak az ideje, hogy a munkaadó és a munkavállaló reálisan, egymást kölcsönösen tisztelve egyezzen meg. Az esetleges túlkínálat egyben a munkaadó felelőssége is: jó szemmel, empátikus érzésekkel kell megtalálni azt a partnert, aki vállalkozását segítheti.

Kelt: 2020. 06. 04.

Borháló – Szépvölgy

A vírus segítő hatása

A veszélyhelyzet közepette alakítottuk úgy kommunikációs kapcsolatainkat a **budapesti II. kerületi Szépvölgyi úton található Borháló borkereskedőjével, Németh Norberttel**, hogy a történelmi helyzet közepette vissza-visszatérő partnerek maradunk. Amikor a mérgezett tavaszról írtunk előző számunkban, akkor egyik kitörési pontként találta meg az ambiciózus fiatalember a bolton kívüli **személyes kapcsolatok erősítését**. A különösen érintett idősebb korosztály felé nyitott jó szívvel: a megrendelt borok mellé még élelmiszereket is szállított, amikor rendelések érkeztek hozzá.

Kezd kiderülni az ég egyébként is ránk köszöntött a tavasz, nagy lélegzeteket vehetünk, miután a vírus szorítása alább hagyott! Ez pedig új helyzetet teremtett borkereskedőnk mindennapjaiban is. Először is **megpróbálta összegezni tapasztalatait** a nehéz időszakról és egyik érdekes megállapítása talán üzenetjellegű is lehet. Miközben személyesebb kap-

csolatot alakított ki vevőivel, azt is tapasztalhatta, hogy az általa megrendelt borok közül melyeket részesítették előnyben. Ezt „hivatalosan” piacfelmérésnek mondhatjuk, de nagyon is fontos a jövőt tekintve. Volt idő egymást meghallgatni, **jobban fel tudta mérni az igényeket, és ahogy az intézkedéseknek köszönhetően egyre jobban lazult a karantén szorítása, úgy tért vissza az említett korosztály**. Összességében – a Borháló szemüvegén át vizsgálva a folyamatokat – nem vesztésként éli át ezt az időszakot Norbi, aki szeretné még jobban nemcsak szélesíteni vendégkörét, hanem összekovácsolni is. A partner borászatokkal még jobban sikerült szorosabbra fűzni az üzleti kapcsolatokat, felfedezni új pincészeteket – így is építette önmaga piacra való rálátását és üzletének kínálatát. Véleménye szerint a nyár üdítően fog hatni a borfogyasztás lendületére, egy azonban bizonyos, hogy a folyamatok jogos egymásutánsága a bor-



Nagya kereslet

kereskedés ágazatában is **a gyors cselekvések és döntések időszaka** lesz. a korosztályok más és más módon igénylik, hogy milyen érdekes-ségekkel rukkol elő egy kereskedő. Az kristálytisztán látható: aki egy minőséget és pincészeti karaktert megkedvelt, nehezen zökkenthető ki ebből az ízvilágából. Norbi szerint azonban a kereskedőnek az a dolga, hogy jó értelemben vett **meglepetéseket** okozzon...

Kelt: 2020.06.08.

Miért kőműveskedik ifj. Gombás András?

Több okból is! Amikor 30 esztendővel ezelőtt megépült **Pestszentlőrincen a Gombás Étterem, a Gombás család képviselőjében kisfiúként szinte várta a másnapokat, hogy dolgozhasson**. Így utólag elmesélve kiderült, hogy a kőműves munka rabul ejtette! Külön „gyermek „falazó szerszám készletet csináltattak a szülők a „kis Gombásnak”, mert a napi munkát ő is a többi munkással akarta kezdeni és ameddig csak bírta dolgozott. **Húgával, Zsuzsával a rendezvénytermet szinte teljesen kifestették, valahogy bennük volt a tenni akarás, az alkotás vágya**. Sajátos emberi-szakmai momentum, hogy a koronavírus karanténos, kényszerű vendéglő bezárás



Még a gödörben...

időszakban a gyermekkori szenvedély – milyen visszaköszönése az életnek! – **átmenetileg kereset kiegészítésre cserélődött**. Bevételek híján kőműves munkára szegődött építkezési vállalkozóhoz, napi tisztességes órabérért, amiért bizony rendes fizikai és szakmunkával kellett szolgálni. A munka, tudjuk, nem szegény. Az ember pedig számtalan módját megtalálhatja annak, hogy a kényszerűen rászabott veszélyhelyzetben is végezze a dolgát. A profi éttermes ezen igyekezete is nemes, emberi alkotó munka!

U. i.: júniustól visszatért...

Kelt: 2020. 05. 03.

Szárszói varázsszó: ÖSSZEFOGNI!

FEKETE JÁNOS POLGÁRMESTER A FŐSZEZONRA KÉSZÜL



Telefonon kellett többször is próbálkoznunk, hogy elérjük, mert a hivatalban elvégzett napi teendői után a település különböző helyszínein kell nap mint nap egyeztetnie munkatársaival, a nagyon fontos, hogyan továbbról:

– Az életünk megváltozott, lelassult, de nem állt meg – mondja június első napjaiban. – Sok olyan feladattal kell szembesülnünk, amire eddig nem volt szükség és az új helyzet kezeléséhez alig-alig volt tapasztalat. A központi jogszabályokat és kormányhivatali ajánlásokat, állásfoglalásokat mindvégig betartottuk.

● **Fekete János** arra a fontos momentumra külön is felhívta figyelmünket, hogy bár a katasztrófavédelemről szóló törvény a polgármestereket hatalmazza fel döntésre, a képviselő testület hatáskörébe tartozó ügyekben **a települési képviselőkkel személyes kapcsolattartása nem szűnt meg**, hiszen a felelősség a falut érintő minden napi kérdésben óriási. Megtudtuk azt is, hogy bár két hónapra lelassult az élet, az elnyert pályázatok megvalósítása nem akadt meg. Többet is említ **az új bölcsőde tervezési és egyeztetési munkáit, a központi strand felújítását előkészítő feladatok lebonyolítása, a Művelődési Ház világítástechnikai korszerűsítése**, de folytathatnánk még számos példával a sort. Az önkormányzat intézményeit érintő szabályokat fokozatosan oldották és oldják fel, a könyvtár nyitva van, előzetes telefonos egyeztetések alapján kölcsönözhetőek a könyvek.

Fontos nyári, őszi programok nem maradhatnak el!

A településvezető fájjalja, hogy ne fájjalna, hogy szezonnyitó, tradicionális programok elmaradtak, de örömmel tájékoztat arról, hogy a nyári hónapokban a népszerű Csukás Színház heti 3 alkalommal tart előadást és fogad vendégeket, a megfelelő előírások alapján. A Sárkány Fesztivál sem marad el, akárcsak a Szent István-napi ünnepi programok, valamint a már elmaradhatatlan nemzetközi Lecső Fesztivál, amelynek sajnos idén már nem lehet elnöke Csukás István Kossuth-díjas író, Balatonszárszó díszpolgára. Ettől függetlenül nagy tisztelettel várják zsűri elnökként Lukács István háromszoros Oscar-díjas séf.

– A nehézségek ellenére örömmel tapasztaltam, hogy példaértékű összefogás indult el a településen a veszélyhelyzet időszakában – mondotta. – Az önkormányzat előre nem tervezett feladatainak ellátásához számos anyagi és tárgyi felajánlás érkezett települési képviselőktől, helyi vállalkozóktól és magánszemélyektől. Voltak, akik **heteken át varrták a mosható maszkokat**, melyeket aztán ingyenesen osztottak szét a lakosság között. Mindenkinek szeretném megköszönni az önzetlen segítséget!

● De hamarosan a főszezon kellős közepénél tart Balatonszárszó is! A kereskedőknek, vendéglátóknak és szolgáltatóknak több alkalommal is át kellett szervezniük működésüket, annak érdekében, hogy a változó jogi szabályozásnak megfeleljenek. Mindezeket sikerült zökkenőmentesen megoldani. Így sommáz: "Optimista vagyok, tervezzük közös jövőnket."

Kelt: 2020. 06. 04.

Képalá



Történelmi fordulatok Alsóörsön

Ráhangolódás



Legyünk pontosak: nem az Észak-Balaton népszerű fürdőhely historikus megjelenítése következik, hanem egy olyan étterem, szállodás vendégbázis adott helyzetre való válasza. **Kirchner László és felesége Rózsa** azon dolgoz és mindig fejlődni képes vendéglátós páros, aki sohasem szeretett tétlenkedni.

A vírustámadás elűtével találkozhattunk Lászlóval, a Balatonszárszón megrendezett **Kárpát-medencei Halászléfőző Bajnokság**, amolyan "kamara fesztiválján". Felkérésre jött főzni, nagy örömmel, de közben, mint régi riportalanyt rövid értékelésre kértük: hogyan sikerült ezt a közel 3 hónapot megélniük?

- Érdekes a helyzet, mert nem tétlenséggel, hanem egy nagyon **komoly felújító folyamat véghezvitelével!** - mondotta, miközben az alsóörsi halászlé főzésének előkészületeivel foglalkozott. - Ideje szerényen felhívni arra a figyelmet, hogy az alsóörsi Halászcseré, majd azt követően **LAROKA szálloda** valójában 1910-től fogad

vendégeket. Most éppen a "koronás" helyzetben 110 esztendősek vagyunk! A történelem változásait élte meg ez a helyszín, volt itt állami tulajdon, megyei vendéglátó vállalati háttér a pártállami időkben, mi **1984-től kezdtük el működtetni szerződéses formában, 1993-tól pedig tulajdonunkban van.**

Gasztronómiai történelemóra kerekedett hirtelen főzés közepete a nagy forróságban! **2002-ben az első felújítás történt meg** a halászcserében és a hozzá kapcsolódó szállodában, 10 évvel ezelőtt pedig a második ütem.

- Valóban a munkák sűrűjénél tartunk, hiszen most a **szobák felújításán, a konferenciaterem szebbé, korszerűbbé alakításán túlmenően, éttermünket is "megciszoltuk", a konyhában pedig új gépek, közöttük meghatározóan új hűtők segítik majd technikai háttérként a munkánkat.**

Jól esősen tudósította lapunkat Kirchner László arról, hogy remek családi csapata továbbra is végzi szolgálatát, fia Balázs,



Konyhafőnökével, Horváth Lászlóval

de említheti a remek felszolgálókat éppúgy, mint a balatonszárszói főzésben segítő **Horváth László konyhafőnököt.** Ő helybeli fiatalember, itt találta meg boldogulását immáron 6 esztendeje.

A Kárpát-medencei Halászléfőző Bajnokság idei szűkített, meghatározóan felkért főző versenyzőinek összecsapásán **az alsóörsi Halászcseré második helyezést ért el.** Remek

vendéglősrünk mosolyogva vette tudomásul, séf kollégája pedig úgy fogalmazott: tisztes helytállás, de jövőre mindenképpen nyerni szeretnének! Adigra persze a történelem kereke tovább forog, maradjunk annyiban: a jelen szerencsére eseményekben gazdag, a tulajdonos szerint pedig vendégekben sem lesz hiány!

Kelt: 2020. 06. 03.

Cizelláció...



A magyar, elsősorban helyi alapanyagokból készült ételek a jövő



LOVAGI SEGÍTSÉG

Tisztelt Nagymesterek!

Mindannyiunk életében jelentős változást hozott a koronavírus járvány, úgy a magánéletben, mint az üzleti szférában. A negatív gazdasági következmények mindenkit érintenek, ebből sajnos a szőlészettel, borászattal foglalkozó gazdaságok sem maradtak ki.



A Magyarországi Borrendek Országos Szövetsége elnöksége is csatlakozik és támogatja azokat a kezdeményezéseket, hogy a tagság próbáljon meg a borrendi szellemiségnek megfelelően **mindent megtenni, hogy segítse a borászatokat azzal, hogy magyar termelőtől, magyar bort vásárolunk**, lehetőleg a termelőtől és nem közvetítő útján.

A termelők most a napi megélhetésért küzdenek, az értékesítési csatornák bedugultak, a vásárlók fizetőképessége romlani fog a járvány után is.

Ugyanakkor itt a tavasz és a szőlő művelése, a borok palackozása, a pincei tevékenységek nincsenek tekintettel a vírushelyzetre, sem annak gazdasági hatásaira. A feladatokat el kell végezni, a természet nem tud várni, fel kell készülni a szüretre.

Ebben a vészhelyzetben minden magyar borkedvelő embernek – és különösen a borrendi tagoknak – saját gondjai mellett is – **kicsit gondolnia kell a borászainkra is**. Borrendi avatáskor alkalmával első fogadalmaink

között tettünk ígéretet a borkultúra támogatására, kulturált borfogyasztásra, beleértve **a magyar bor kereskedelmének az előmozdítását is**.

Ezt szeretnénk most kérni tőletek, hogy támogassátok azzal a borászokat, hogy a borokat tőlük vásároljátok meg – és gondolatok arra is, hogy a borrendekben hány olyan borász van, aki a nagymester szavára azonnal rendelkezésre bocsát borokat a rendezvényeiken, ingyen és bérmentve.

Ezt kellene most viszonyozni azzal, hogy vásároltok tőlük borokat, ha van lehetőség még cégeknek reprezentációs vásárlásra, akkor azt is most tegyék meg.

Már megjelent felhívás arról is, hogy esetleg előfinanszírozással is lehet a borászatot, borászt támogatni, nekik ez a túlélést jelenti.

Higgyétek el, ezt majd meg tudják „hálálni” a borászok.

Javasoljuk, hogy vegyék fel a kapcsolatot borrendek borászaival, akiket a vásárlásaitokkal ilyenformán segítetek. Ne a szupermarketek polcairól emeljünk le most a bort, hanem igényünkkel keressük meg annak termelőjét! Már nagyon sok borászat a borokat kiszállítja, érintésmentesen, biztonságosan lehet átvenni.

Lehetőségeitek szerint **rendeljétek nagyobb mennyiséget**, vagy vállalatok előfinanszírozást, hogy a borászatok (és a szőlőtermelők) túl tudják élni ez az időszakot.

Javasoljuk továbbá, hogy a kapcsolatrendszereteket, meglévő borkedvelő és szimpatizáns barátaitokat is vonjátok be ebbe a folyamatba.

A borrendi társadalom segíteni akarás, az emberség mezején és annak tiszta érzetével jött létre!

Mutassuk meg, hogy össze tudunk fogni addig is, amíg a helyzet normalizálódik, mert ha ezt tesszük, az a borászoknak több lesz, mint segítség!



Balatonfüred, 2020. április 29.

MBOSZ elnöksége nevében:

Koczor Kálmán

elnök-nagymester





ÖSSZEFOGLALÓ BALATONRÓL ÉS SIKLÓSRÓL



Balaton Régió Gizella Királyné Női Borrend

Nők, érzékenyek, a világ minden rezdülésére figyelni tudnak. Közösségeik megválasztott vezetői, egyikük nagymester, másikuk kancellár. Hírek érkeztek a Balaton térségéből és Siklósról.

Enese Beáta elnök-nagymester: „Segíteni borász rendtársainkat”. A Balaton Régió Gizella Királyné Női Borrend, mint 5 éve alakult civil szervezet, nagy lelkesedéssel készült a szokásos májusi „Gizella Napi Ünnepe” rendezvényére. Terveink szerint ismételen szép környezetben, ezúttal Vonyarcvashegyen. Sajnos a Covid-19 vírus miatt kialakult vészhelyzet ünnepségünk megszervezését szertefoszlatta. Tagjaink között elsősorban családi borászatok képviselőit erősíti kötelékünket, akiknek a koronavírus okozta vészhelyzet miatt értékesítési nehézségekkel kellett, de kell jelenleg is megküzdniük. Borrendünk azon igyekezet, hogy segítse oly módon borászainkat, hogy boraikat megvásároltuk és lehetőségeink szerint népszerűsítettük ismerőseink körében. Sajnos az elmúlt években beindult borturizmusa a mostani visszahúzó helyzet nagyon rányomta a bélyegét! Most júniusra és a nyárra gondolva, ki kell jelentenünk, jóval kevesebb turista jön az országba. Csökken a fogyasztás az éttermekben, ta-



Balra Gaszt Kornélia

lán a hazai lakosok még segíthetnek a helyzeten. A borvásárlásra való készség bizony kétségesnek tűnik.

Enese Beáta elnök-nagymester figyelve a folyamatokat arra utalt, hogy a borok értékesítésénél alternatív platformok kerültek bevonásra.

Ilyen a borkötvény, a palackposta, az interneten keresztüli rendelés és házhozszállítás. A nyári főszezon biztosan segíteni fogják mindezek a borászatok felhalmozódott értékesítésében. helyzet-elemző gondolatai figyelemreméltóak. Üzenetében a közösségteremtés

– amely a borrendi mozgalom lényege – véleménye szerint nem sérült a kialakult helyzet miatt. Sokan tartották egymással a kapcsolatot a borrendi mozgalmon belül. Enese Beáta több borrendi nagymesterrel és taggal beszélt és örömet fejezte ki arról, hogy a vírus szerencsére nem okozott emberi veszteséget. Végeztül pedig helyzetelemzésében egyértelműen kijelentette, az éves program elmaradt, de a mostani helyzetre való tekintettel később sem tartják meg. Talán ez a kis pihenő lehetőséget ad arra, hogy átgondolják saját borrendjük eddigi tevékenységét és erőt gyűjtsenek az elkövetkezendő évek programjaira.

Gaszt Kornélia, a Siklói Gasztronómiai és Borbarát Hölgyek Egyesületének kancellárja. Napon-

ta változnak az események, legfőképpen pedig az egyeztetések a jeles borvidék civil szervezete körül! Maga az élet változik, ahogy újra rendeződik! A kancellár hölgy külön is felhívta arra a figyelmünket, hogy a mostani időkben mindent újra kell gondolni:

– Egyeztetések sorozatát éljük át!
– nyomatékost. – Mit valósíthatunk meg és mit kell áttennünk a következő esztendőben? Elnyert pályázatunk időrendi megvalósítása köt bennünket! Ezért lesznek az esztendő hátralévő hónapjaiban olyan programok, amelyeket öszre próbálunk megszervezni. Az önkormányzattal, a Siklói Vár vezetőségével, a Hegyközséggel és a társ borrendekkel részletekre menő programegyeztetések időszakát éljük! Mi tagadás, most minden értékre oda kell figyelnünk! Az Első Magyarországi Borrendek Országos Találkozóját tavaszra időzítettük, nagy kérdés, hogy sikerül-e eltolnunk ezt a nagyon fontos programot öszre? A Szent György-napi borversenyünk is elmaradt, de ennek megvalósításáról még nem mondtunk le. Ez is áttehető akár szeptemberre, októberre.

A kancellár asszony közössége képviselőjében arról is tájékoztattott, hogy a Siklós és térségének turizmusát csakis közös erővel lehet élni. Erre nagyon jó példa, hogy 2020 őszén a „Szüreti Gördülő Dülők” kerékpáros borvidéki programot mindenképpen meg szeretnék valósítani. A kerékpárosok népszerű eseménye ez, ha pedig „továbbgördül”, az élet is visszakerülhet a maga kerékvágásába

A Siklói Gasztronómiai és Borbarát Hölgyek Egyesülete Budapesten is „fellépett”, egy olyan eseményen, amely a borrendek közötti testvériséget demonstrálja. Amint lehetőség adódott rá, Siklósról a Budavári Szent György Borrend amolyan házi rendezvényére 24 boros tétel kóstolására hívta a tagságot, május elejére. Szép számmal érkeztek a villányi, siklói kistermelők várbeli bemutatójára. Ezúttal is bebizonyosodott, hogy lezárt világunk után is van élet...



Ki is a vidéki?

A kérdés akkor fogalmazódott meg bennem, amikor egy országos médiában kiválónak tartott szakács pályatársunk el kezdte fejtegetni: van vidéki és budapesti gasztronómia... Lajosmizsei szakácsként, hirtelen felkaptam a fejem! Nyomban eszembe jutott Karinthy Frigyes egyik kifejező sora valamelyik írásában: „Minden pesti vidéki”... Először is tévúton jár kollégánk megközelítésével, hiszen ilyen megjelölés, megkülönböztetés sehol a világon nincs! Nemzeti gasztronómiák, étel kultúrák vannak, azon belül is regionális, tájkonyhák, amelyek rendkívül színessé teszik ezt a csodálatos palettát! Hirtelen azon kaptam magam, hogy netán vidékiként lesütött szemmel, báortalanul kellene tennem dolgomat – ötven esztendő szakmai múltammal a hátam mögött? Aztán felöltött bennem, hogy segíteni kellene nyilatkozó szakács barátunkat abban, hogy megértse: tévúton jár! Mert egy csodálatos

szakmát megosztó módon ítélt meg! Mert elfelejti, hogy egy becsületes magyar szakácsnak – bárhol is dolgozik – ezt a semmivel össze nem hasonlítható magyar konyhát kell képviselnie szolgálati helyén! Mert félre seperi az egymástól való tanulás lehetőségét, miközben megsért kiváló szakembereket! A nemzetben gondolkodás neveltetés kérdése, a széthúzásra való hajlam ezt az alapértéket rombolja! Az Első Magyar Fehérasztal Lovagrend alapításától fogva ezen alapérték őrzését, tovább vitelét tűzte zászlajára. Egységesen képviseljük a vendéglátás szerteágazó szakterületeit – büszkén, elkötelezetten, nem szavakkal, csakis tettekkel! Most olyan idők jönnek, amikor nem lehet megosztónak, széthúzósnak lenni, mert létünkéről, kenyérünkéről van szó! A másik tiszteletéről, segítéséről! Lovagrendünk két hónapos kényszerű csend után megpróbál új erőre kapni. Eseményekben gazdag éves programot állítottunk össze – világ fájdalomra nem számítva! Most rendezzük sorainkat, megpróbáljuk legfontosabbnak ítélt rendezvényeinket megszervezni, hitet adva ezzel önmagunknak és a bennünk bízónak. Nagytanácsi ülésünk erről döntött június közepén megtartott ülésén. Az élet megy tovább, vidéken és a fővárosban – imádott hazánkban!

**Garaczi János
nagymeister**

Fontos döntések – kiútkeresések – lovagi avatás Fellélegző nagytanácsi ülés Lajosmizsén

A koronavírus okozta bezártság egyik legnagyobb vesztese a vendéglátás lett. E sorok megjelenésekor már enyhült a helyzet, több szigorítást feloldottak, ami jelentősen befolyásolta a több hónapja parkoló pályán lévő Lovagrendünk működését is. 2020. június 15-én ugyanis a Lovagrend Nagytanácsa szigorú feltételek mellett megtartotta ez évi második ülését, ahol fontos határozatok születtek.

Garaczi János Nagymester köszöntötte a jelenlévőket, majd „mélyütésnek” nevezte a jelenlegi időszakot, de reméli, hogy mind a Tanyacsárda, mind a Lovagrend kilábal belőle, a magyar rafinéria megoldja – mondta. Jelezte, hogy folytatjuk a Szabadtűzi Lovagrenddel, a Pálinkásokkal és az MNGSZ-el megakadt kapcsolatok felvételét és a lovagrend egyéb tevékenységeit is.

Fekete Antal igazgatási főkancellár felszólalásában örömmel jelentette be,



Lajosmizsei tanácskozás

hogy a válság ellenére a Lovagrend anyagi helyzete stabil, tartozásunk nincs, így a járvány előtt betervezett programok szinte kivétel nélkül megvalósíthatóak lesznek, viszont az időpontok megváltozhatnak. Ez elsősorban az egy időben megtartandó lovagi avatást, kitüntetések és az ünnepi évfordulós megemlékezést érintheti, mivel ezt mindenképpen a Parlamentben szeretnénk megtartani. Az előrehaladott tárgyalások ellenére – a járvány „közbeszólt” – még nincs konkrét dátuma a megrendezésnek, így előfordulhat, hogy ez a jelentős esemény áttolódik

2021-re. Az éves közgyűlés időpontja viszont meg lett határozva, ennek jelenlegi dátuma 2020. augusztus 3-dika, Lajosmizse, Tanyacsárda. Az év végi záróünnepség november elejére van tervezve, pontos időpont később. Mivel tisztújítás is lesz, a Nagytanács kijelölte a Jelölő Bizottságot is, aminek elnöke Ferenczi István lett, tagjai pedig Domján István és Stefkovics János. Határozat született a tagfelvételekről és a kitüntetésekéről is. Ezek szerint tizenöt személy tagfelvételét hagyták jóvá, és öt személy kap arany, négy pedig ezüst fokozatú kitüntetést. Az elhunyt nagymesterünk tiszteletére alapított „Benke László Emlékdíj” kitüntetésre három személy lesz elfogadásra felterjesztve az éves közgyűlés elé. Végezetül döntött még a Nagytanács a Lovagrend által viselhető jelképekről és öltözekekről is, aminek részletes ismertetését a lovagok megkapják.

Horváth Dezső

Kitüntető figyelemmel...

Mitől szabad Zeidler Sándor?



Kitüntetések, érmek varázslója

Falerisztikában (kitüntetések, rendjelek, díszérmek, kitüntető érmek segédtudománya) **kiemelkedő jártasságú magángyűjtő**. Már 12 esztendő korában egy első világháborús családi sapkajelvény és érdemjel kézbevételekor kezdett érdeklődni mindezen csodálatos világ iránt.

Pasaréti lakásában ülünk, előttünk a szálloda történeti Budapest Körszálló sziluettje, mellettünk a nappaliban jó néhány bőrdísz, általa készített és kapott kitüntetés, érem, hihetetlen mennyiségű tárgyi bizonyítéka e csodálatos életműnek! /vendéglátóm bevallja: ez csak töredéke a teljes anyagnak!/ Érdeklődésünk ezúttal elsőként az Első Magyar Fehérszál Lovagrendhez kötődő kapcsolatának szól:

– Először is nagy megtiszteltetésnek tartottam, hogy a Lovagrend megalakulását követő harmadik esztendőben megkeresett Benke László alapító nagymester! – idézi vissza, miképpen alakult érdemivé a civil szervezettel való kapcsolata. – Tudtam, hogy egy olyan jeles szerveződéssel van szó, ami országosan egyedülálló. Azt pedig, hogy

MIELŐTT SOKÁIG TÖPRENGNÉNK, KIJELENTHETJÜK, HOGY SZABADSÁGSZERETETÉTŐL ÉS ATTÓL, HOGY MEGTALÁLTA ÉLETE ÉRTELMÉT. NAGY HIRTELEN A TÖBB MINT HAT ÉVTIZEDES ÉLETPÁLYA MOMENTUMAIBÓL EGYETLEN PÉLDA: AZ ORSZÁG HARMADIK LEGNAGYOBB KITÜNTETÉS KOLLEKCIÓJÁNAK TULAJDONOSA.

személyes érdeklődést tanúsított egy mindenki által ismert, népszerű gasztronómus, minek tagadjam, jólesett. Munkásságomat megismerve, **Benke László** arra kért, hogy a következő évekre szólóan készítsék kitüntetések, érmeket a Lovagrend arra érdemes tagjainak.

Kit is keresett fel Benke László?

Egyedülálló, művészeti értéket ötvöző szakterületet képvisel Zeidler Sándor, aki kora ifjúsága óta foglalkozik – a már említett heraldika mellett – a magyar fegyveres szervezetek ékítménytörténetével. Tagadhatatlanul a magyar nyelvterületen e témakörben ő a legavatottabb, nemzetközileg is elismert szaktekintély. Mivel egyetlen percig sem tétlenkedett, hatalmas az életműve! Kisgyermek kora óta elbűvölte az érmek világa és ettől kezdve minden erejét arra összpontosította, hogy az ezzel kapcsolatos értékeket gyűjtse, és mesteri fokon megtanulja azok tervezését, elkészítését.

– Valójában **cinkográfus, műszaki szerkesztőként indultam**, színes kliséket készítve – mondja beszélgetésünk további fonalában. – Jómagam autómátratóként kezdtem, melyhez alapképességként kézügyességre volt szükség.

Zeidler Sándor szabadság vágya sok-sok forrásból táplálkozik:

– „**A szabadság**” fogalma a 60-as, 70-es években eleve **merész**

kalandnak tűnt – hívja fel figyelmünket.

– Úgy hozta a sorsom, hogy a filmgyárba kerültem, ahol egy idő után felismerték képességeimet, filmekhez szükséges kitüntető érem és egyenruha ismereteim miatt.

A Filmgyárban – Jancsó Miklós Szegénylegények című alkotásától kezdve – egész sor film szakértője lehettem. Nagy formátumú színészekkel, rendezőkkel dolgozhattam, nemzetközi tapasztalatokat szerezhet-

tem. 1959-től vagyok tagja az Éremgyűjtők Klubjának. Lehetetlen ilyen rövid összefoglalóban felvillantani, mi minden folyamatok részesei lehettem. **Felvettek a Művészeti Alapba**, a rendszerváltás után a Honvédelmi Minisztérium **Ruhabizottságának lehettem meghatározó tagja** és kiteljesedett egy olyan csodálatos pályafutás, ami egész életemre szólóan bizonyosságot adott arról: jó úton járok.

Visszatérve az Első Magyar Fehérszál Lovagrendhez kötődő, mind a mai napig tartó kapcsolatáról, Zeidler Sándor fontos momentumként megjegyezte, nemcsak a magyar gasztronómia nagy egyéniségének tartja Benke Lászlót, hanem stílusos emberként **a fiatalok számára is követendő etalonnak**. A humora mellett mindig is a maximális minőséget képviselte. Amikor a különböző lovagrendi kitüntetésekhez kérte fel tervező és kivitelezői munkáját, ez a szempont elsődleges volt.

– Benke László 2019-ben bekövetkezett halála után, túljutván a mostani pandémia helyzetén, úgy gondoltam, képességeimet, tudásomat latba vetve egy olyan Emlékdíjat tervezek meg, amely az ország „Laci bácsi-jához” méltó. – Szerettem vele beszélgetni, talán nem megérdemelten megkülönböztetett tisztelettel volt irántam, ami nagyon jól esett. Egy érem, kitüntetés mindig valamilyen alkotás, cselekvés lenyomata, köszönete. Ezért is jó, hogy sorsom megadta: igazi szabad művészemberként mind a mai napig tehetem dolgomat és a honi gasztronómia egyedülálló értékrendet felmutató civil szervezetének lehetek tiszteletbeli tagja.

Szerény zárszó: *ki tudja hány és hány száz, talán ezer érem, kitüntetés, egyenruha, címer és oklevél tervezője a szabadság elkötelezettje. És milyen élet: a Heraldikai lexikon szerint tíznél is több tudományos társaság, egyesület, szövetség tagjának választották. Közel félszáz kitüntetés, elismerés birtokosa. Mindannyiunk kitüntető figyelmére érdemes...*

Kiss Dezső Péter

A LEGRÉGIBB MAGYAR NYELVŰ SZAKÁCSKÖNYVEK ÉS EGYÉB GASZTRONÓMIAI EMLÉKEK

Könyvárveréseken III. rész

Annak ellenére, hogy a főleg németből fordított szakácskönyvek sokadik kiadásai még 1909-ig tartottak, nyugodtan ki lehet jelenteni, hogy 1865-től egy újabb fejezete kezdődött szakácskönyv kiadásunknak. Ekkor indult be ugyanis a tájjellegű – főleg szegedi – főzőkönyvek megjelenése, amiknek ismertetése még egy külön fejezetet.

Az „úttörő” Máté János volt, akinek 1865-ben jelent meg a „Debreczeni szakácskönyv” című kötete, amit bátran nevezhetünk az első tájjellegű szakácskönyvünknek. Rendkívüli könyvritkaság, 1983-óta mindössze egyszer bukkant fel árverésen, 2007-ben 80 ezer forintot adtak érte. (Előbb kellett volna, de itt jegyzem meg – nem a gyűjtők elkeserítésére – hogy az ismertetett, leütött ár után 2019-ig 15 %, 2020-tól 20 % árverési jutalékot is fizetni kell!) A tájjellegű, vagy sokszor inkább csak címében annak nevezhető főzőkönyvek Rézi néni (Dolcsó Teréz) „Szegedi szakácskönyv”-ével folytatódott 1876-ban. Az 1931-ig tartó tizenhat kiadásban alig egy tucat szegedi jelzővel ellátott recept található, így a „szegedi” jelző inkább csak a szerzőre, a szegedi „főzőasszonyra” és a nyomdára vonatkozik, bár a hatodik kiadástól az is Budapestre került. Sok kiadása és gyakori előfordulása miatt viszonylag olcsón lehet hozzájutni, az első kiadásért 2009-ben 36 ezer, 2019-ben 60 ezer forintot adtak. A többi kiadás ára 15-30 ezer forint között ingadozik. A következő szegedi „fellépő” Kovács Teréz volt, akinek először 1890-ben jelent meg „Szegedi képes szakácskönyv” című főzőkönyve, ami 1902-ig négy kiadást ért meg. Az 1902-es kiadásért 2009-ben 45 ezer, 2016-ban 65 ezer forintot adtak. A siker arra ösztönözte, hogy újabb szakácskönyveket írjon. „A magyar konyha” című kötete 1892-ben látott napvilágot és szintén négy kiadást ért meg. Ezek a kiadások is jól szerepelnek aukciókon, általában 30 és 50 ezer forintra verik fel az árát. A „Házi cukrászda” megírása is Kovács Teréz nevéhez fűződik, ami 1893-ban jelent meg.

A legtöbbet 2017-ben adták érte, valakinek 30 ezer forintot is megért. Rézi néni után Szekula Teréz kötetei érték meg a legtöbb kiadást, 1890 és 1926 között kilencszer dobták piacra. A „Szegedi új szakácskönyv” első, 1890-es és a második, 1892-es kiadása ritkább bármelyik szegedi kiadványnál, az első kiadás még nem került árverésre, a második 2016-ban 45 ezer forintért cserélt gazdát. A többi kiadás ára 20-30 ezer forint között mozog. Panni néni „Legújabb szegedi szakácskönyv”-e (1903) csak egy kiadást ért meg. Viszonylag ritka, a legtöbbet 2016-ban fizették érte, 52 ezerre verték fel az árát. Gyűjtők figyelmébe ajánlom, hogy a kötetek nagy többségéből az utolsó – 385. – receptoldal a kötete hibájából hiányzik, utólag még néhány fellelhető példányba beragasztották. Sárosi Bella „Legjobb szegedi szakácskönyv”-e 1907-ben jelent meg először. 1999-ben 16 ezer, 2018-ban 44 ezer forintot leütést hozott. Második kiadásának (1912) érdekessége, hogy kiadói kolligátumként megjelentek olyan kötetek is, amibe belekötöttek Rolf „Cukrászat és házi sütemények” című cukrászkönyvét. Ezt 1991-ben még „bagóért”, 1700 forintért meg lehetett venni, 2018-ban viszont már csak 48 ezer forintért. A híres író, Móra Ferenc felesé-

ge, Walleshausen Ilona 1922-ben jelentette meg „Mit főzzek? Mindenki nélkülözhetetlen szegedi szakácskönyv” című főzőkönyvét, amiről sokáig kétséges volt, hogy megjelent-e egyáltalán. A kötet szerepel ugyan a Magyar Könyvészet bibliográfiájában és a Somogyi Könyvtár katalógusában, de sem ott, sem máshol – beleértve az árveréseket és gyűjtőket is – nem találtak példányt belőle. Bevallom, én is a kételkedők közé tartoztam – ezt jeleztem is a 2012-ben megjelent bibliográfiámban –, de aztán 2017-ben „robbant a bomba”. A szegedi Dekameron és Könyvmoly antikváriumok árverési katalógusába bekerült egy példány a „fantom” szakácskönyvből, de az árverésen bejelentették, hogy visszavonták. Létezése viszont biztos, a szegedi könyvbemutatón én is kézbevettem. Árverési ára így nincs, de több gyűjtő jelezte, hogy akár 100 ezer forintot is adott volna érte... Móra Ferencné „Szakácskönyve” címmel jelent meg újabb receptkönyve, ami 1949-ig hat kiadást ért meg. Gyakori előfordulása miatt nem nagyon kapkodnak érte, 12 és 24 ezer között voltak a legmagasabb leütései, de volt olyan is, hogy 6 ezer forintért hozzá lehetett jutni. Az 1920-as évek közepén hangzatos címmel, „Valódi szegedi nagy szakácskönyv”



is megjelent, aminek Fényes Irma volt a szerzője. A „nagy” szakácskönyv mindössze 31 oldalon tartalmaz recepteket, de olyan ritka, hogy 2016-ban 38 ezer forintra verték fel az árát. Ugyanebben az időszakban adták ki a szerző neve nélkül a „Szegedi Magyar Szakács-Könyv” című receptfüzetet is, ez 2011-ben ért 32 ezer forintot. Molnárné Krasznai Elza volt az utolsó szegedi „mohikán”, „Legjobb szegedi szakácskönyv”-e 1928-ban jelent meg. Ennek se nagyon verik fel az árát, 8 és 16 ezer forintos leütéseket ér el. A teljesség kedvéért feltétlenül meg kell még említenem a szegedi paprikamalmok – Bokor, Kotányi, Pálfi – 1898-1912 között megjelent, 16-24 oldalas, számtalan kiadásban megjelent recept füzetét, amiknek ára 16-24 ezer forintos leütések között mozog.



A benne lévő recepteket olvasva tájellelőnek minősül az 1888-ban megjelent „Uj Szakács-Könyv” is, ami a Budapesti Bazár” gasztronómiai rovatában 18 év óta megjelent receptek gyűjteménye. Rendkívüli ritkaság, eddig egyszer, 2009-ben került kalapács alá és ritkasági fokát tekintve baráti áron, 38 ezer forintért lehetett hozzájutni. Nagy Ferencné „Dunántúli szakácskönyv” című kötete 1906-ban jelent meg először és 1926-ig még két kiadása látott napvilágot. Az első kiadása a legritkább, ezért 2011-ben 34 ezer forintot adtak. A második, harmadik, bővített kiadásai is kelendőek, 2006 és 2018 között 28-32 ezer forintot értek. Csázik Péterné 1967-ben Nyíregyházán megjelent „Szabolcsi szakácskönyv”-e is fehér hollónak számít árverésen. Mind-

össze egyszer, 2003-ban aukciónálták és 70 ezer forintot is megért egy gyűjtőnek. Ide sorolandó még dombóvári Dóry Etelka „Eti tanti szakácskönyv”-e is, ez 2014-ben ért 32 ezer forintot.

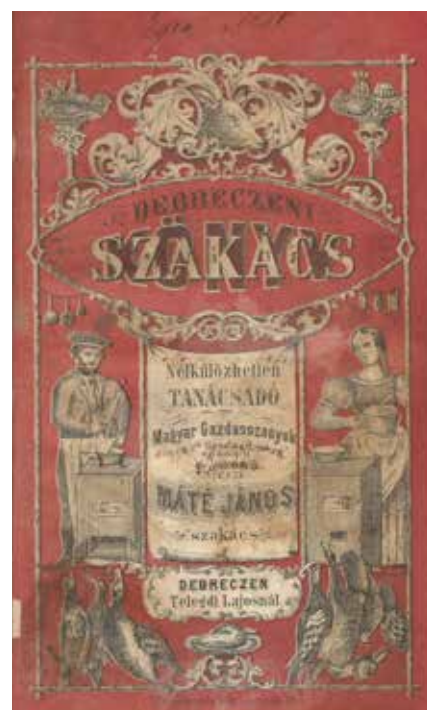
Visszatérve a kronologikus sorrendhez, eljutottunk az első olyan magyar nyelvű szakácskönyvhöz, amiért 100 ezer forint feletti összeget adtak. Ez Dobos C. József „Magyar-Francia szakácskönyv”-e volt, ami 2003-ban 110 ezer forintot ért és ami azóta többször is megismétlődött, sőt volt egy 130 ezres leütése is 2018-ban. A „Dobos” 1883-ban újra megjelent változatlan tartalommal, de már Duby Károly néven. A névváltoztatás oka máig vitatott, a legvalószínűbb az, hogy Duby megvette a kiadási jogokat. Ez a kiadás 2009-ben 80 ezer, 2016-ban 95 ezer forintért kelt el. Mindkét kiadás változat



arái rendkívül ingadozóak, aminek az az oka, hogy a benne lévő 19 könyvatból és egy címképmetszetből több kötet hiányosan kerül aukcióra. A gasztronómiai kötetek árának rohamos emelkedésére egy példa: A Dobos kötet első árverési előfordulásán, 1980-ban már 1300 forintért elvihető volt – ennek pont a százszorosát érte 2018-ban!

A 19. század végének és a 20. század elejének legsikeresebb szerzője a Nagybányán élő Zilahy Ágnes volt. Gyakori vendége volt Teleki Sándor, a „Vörös gróf” becenéven közismert honvéd ezredes, ő beszélt rá egy receptkönyv megírására. Az először 1891-ben megjelent „Valódi magyar szakácskönyv”-nek olyan sikere lett, hogy hét hónapra rá, 1892-ben már a második kiadása is piacra került. Előszavá-

ban ezt írja: „Soha életemben másnak a házában nem főztem és mind a mai napig saját háztartásomban dolgozom, de mert nagy csapások értek, megismerkedtem az anyagi küzdelmekkel is. Így lassan megtanultam, miképp kell és lehet az elképzelhetetlenségig kevés anyagból a lehető legjobb ételeket előállítani. Egészen magyar vagyok, ízlésre, szokásokra, s minthogy Erdélyben születtem, főzési modorom túlnyomóan erdélyies”. Az „erdélyies” főzőkönyv 1941-ig tíz kiadást ért meg, mivel három nyolcadik kiadást (1920, 1926, 1941) is megjelentettek. Csak az első két kiadása ritka, az 1891-es 2011-ben 50 ezer, 2016-ban 70 ezer forintos leütést hozott. (1991-ben 900 forintos leütés!) Az 1892-es 2014-ben 45 ezer, 2019-ben 55 ezer forintig emelkedett. A további kiadások 20-36 ezer forint között



mozognak – állapottól függően. Zilahy-nak volt még egy 1899-ben megjelent „A befőttokről” című kötete is, ezt 2019-ben 20 ezer forintért vették meg.

Feltétlenül említést érdemelnek Péchy Lórántné Ungváron és Nyíregyházán megjelent szakácskönyvei, amik „Erzsi néni” név alatt jelentek meg. Legkeresettebb a „Hal- és vadfélék készítése” (1894), ez 2014-ben 60 ezer forintos leütést hozott, 2019-ben pedig egy „rozoga” restaurálásra szoruló példánya 65 ezer forintért kelt el. A „Tészták könyve” második kiadása (1894) is szép kört futott, 2016-ban 55 ezer forintot ért. Harmadik kötete, a „Hogy kell befőzni?” első kiadása (1891) 2017-ben ért a legtöbbet, 48 ezer forintot.

Horváth Dezső



KORONÁS kihívás a nyárelőnk

Mivel az asztali örömek magazinjába írok néhány gondolatot, megen-
gedek magamnak kedves olvasóm,
egy kis bölcsesletet:

**A SZŐLŐT ÉS A JÓ EVŐ-IVÓ EMBERT A JÓISTEN
ÖRÖMÉBEN TEREMTETTE!**



Czimondor Nándor

Természetesen teremtett mellé megpróbáltatásokat is, mert ez így kerek. Vírusokkal éljük a mindennapjainkat. Jókkal és nem jókkal. A legutóbbi koronás támadónk egy kemény ellenfél. Kevesen gondoltuk volna, hogy az évek óta **kiválóan teljesítő turizmusunk hetek alatt padlóra viheti valami**. Megtörtént és most igyekszünk felállni.

A járvány idején született hírözön, a karantén, a kemény döntések elbizonytalanították az embereket. Megvan a vágy az utazásra, hiszen zöld a lámpa, de megvan a félelem is. Ebben a helyzetben ér hihetetlenül sokat a törzsvendég-körünk. **A bennük lévő bizalom átsegít minket az újraindítás nehézségein**. Mi azzal szeretnénk ezt a bizalmat meghálálni, hogy igyekszünk **minden szolgáltatásunkat megtartani** a kötelező elővigyázatosság mellett.

Átlagos körülmények között a HACCP rendszer következetes betartásával megelőzhető a fertőzések a szállodákban, vendéglátásban. A koronavírus egy kicsit többet követel meg tőlünk. Félházra töltünk, távolságot tartunk, maszkot, kesztyűt hor-

dunk és szinte szünet nélkül fertőtlenítünk. Tesszük mindezt a **Vendég jelenlétében is, hogy érezze, lássa a törődésünket**.



A gasztronómiához való viszonyunkon nem kellett változtatnunk. **A mosolyunkkal mosolyt kasszírozunk**, feltöltünk és feltöltődünk (még a maszk mögött is). Mi még mindig magyarul főzünk és erről soha, semmilyen áramlat kedvéért nem mondunk le. Természetesen a modern új igényeknek is eleget teszünk. Bőséget kínálunk finom ízekkel, ez vendégeinknek és nekünk, húsz éve okoz örömet. Szeretjük a jó borokat. Főleg a hazaiakat. Borbarlangunkban több mint öt-

száz féle finom nedűt kínálunk. A jövőt illetően bizakodók vagyunk. Elindítottunk egy építkezést is a kényszerpihenő alatt. A meglévő fürdőnket kiegészítjük egy nagy tetőtéri medencével, napozóterasszal és nyerünk még néhány szobát is. Ez a mi válaszuk a kihívásra, **MenDan** módra.



Czimondor Nándor igazgató
Kelt: 2020. 05. 10.



Jelentés a tolcsvai szőlőből

A CSELEKVŐ CSUBÁK CSALÁD

Üdítő volt hallgatni Medárd napjára eső összefoglalóját Csubákné Balázsi Erikának, aki csodálatos családban nevelheti 4 gyermekét férjével, Csubák Józseffel. Először is derű, bizakodás volt ez a hangütés és tónus! Tudták, hogy a megszokott rendnek, családi vállalkozásuknak, mindennapjaiknak megszervezése az eddigőtől teljesen eltérő lesz. Az ember pedig igazodik a kihívásokhoz, cselekvőn alkalmazkodni képes.

Ők a jövőt jelentik



– Több generáció együttléte volt ez a karantén, amelyből most már, így a nyár megérkezésével kifelé tartunk – üzenté Tolcsváról Erika, mintegy gondolati felvezetésként. – Szüleim, **Balázsi József** és édesanyám **Balázsiné Katalin** úgymond a karantén kényszerű béklyójában töltötték heteiket. Ám – minek tagadnánk – **alkalmanként kiautóztunk a család szőlőbirtokára**, nemcsak levegővétel miatt, hanem mert **óvón néztük, hogyan fejlődik a szőlő**. Mindjárt mondhatom is: minden az eredeti ritmusánál tart, szépen zöldell, **a Medárdkor jött eső jótékonyan hatott**. Mi pedig az életben és a vállalkozásunkban társként együtt dolgozó Józsiával (Öcsivel) a családukra is nagyon figyeltünk. A legnagyobb lány **Margittai Fanni** a Metropolitan Egyetem hallgatója Budapesten, de már aktívan segít tanulás mellett a borászat marketing tevékenységénél. **Levente, Dóri ikrek, 4 évesek, Dani pedig már nagycsoportos óvodás**. Ez a mostani helyzet azt is megmutatta nekünk, hogy egy ilyen családi közösségben a felnövekvő gyermekek mennyire fogékonyak a különböző folyamatokra. A kisebbek, amikor együtt kimentünk a szőlőbe, minden rezdülésre figyeltek. Mint valami **született vincellér** úgy serkentették a kollegákat a munkára. Nem akartuk elhinni. Ilyenkor persze **kirándulásnak is felfogtuk** ezeket az elmeneteleket, vittünk leteríthető plédet, elemőzsiát...



Harmóniában: szőlő, Erika, Jóska (Öcsi)

Erika – akarva-akaratlanul – ezekkel a mondatokba foglalt gondolatokkal talán a mostani nehéz helyzet legfontosabb kitörési módozatára utalt. Az élni akarásra, a cselekvésre, arra, hogy **a nehéz helyzetekben is megtalálhatja az ember a jóra fordulás útjait**. Mindehhez persze az egészség mellett jókedvre és derűre van szükség. A Csubák Pincészet az elmúlt évek során a tokaji borvidék jó hírét, nagyszerűségét képviselte, legyen az bármilyen régiós vagy országos szakmai verseny, helyszíni kóstoló a gyönyörű hercegi pincében vagy szakmai konferencia. Dolgos házaspár, akik úgy érzik, **megtalálták életük értelmét a borász-szőlész hivatásban**. Ha pedig erre rátaláltak, akkor remélhetően újabb és újabb nemzedékek viszik majd tovább ezt a szép missziót.

– Nagyon fontosnak tartom, hogy nem félve, inkább **átgondoltan éltük meg ezt a történelmi helyzetet** – fogalmaz bölcsen Erika. – Akinek küldetése van és egy olyan csodálatos hivatást képviselhet, mint a mienk, **„jóban kell lenni” a természettel és a világgal is megbékélni érdemes**. Az események sodrában élünk, de a mi életünk attól is csodálatos, hogy újabb és újabb évtizedek születnek, **újabb és újabb reményekkel, esélyekkel**. Ez egy életünk végéig tartó sajátos fordulat-szám, ez adatott meg számunkra. Azt pedig megegyeszer szeretném hangsúlyozni, hogy a generációk egymásmellettsége az ilyen nem várt katasztrófák idején **az erők egyesítése miatt alapja lehet a túlélésnek**.

Tolcsváról jó volt tehát beszámolni egy cselekvő család példájáról. Most már – visszatérve a megszokott hétköznapiakhoz – az a nagy kérdés: a mérgezett tavasszal kezdődött 2020-as esztendő vajon milyen boros évtizedet hoz Tokajban?

Kelt: 2020. 06. 09.



Mégis csak sikerült!

Kárpát-medencei Halászléfőző Bajnokság

**A TÚLÉLÉS KAMARAFESZTIVÁLJA
A SZÁRSZÓI PIPACS UTCÁBAN...**

▲ Ha valami vagy valaki élni akar, hát életre van ítélve! Balatonszárszón 2016-ban döntött úgy az önkormányzat – **Dorogi Sándor polgármester** vezetésével –, hogy az **Összetartozás Napján** hagyományteremtő szándékkal megszervezik a **Kárpát-medencei Halászléfőző Bajnokságot**. Az elmúlt 4 esztendő sikertörténet, hiszen minden június elején szerte itthonról és határainkon túlról összesereglettek halfőző csapatok. Az idei programra is mindenki készült...

▲ Az események azonban **történelmi fordulatokat** vetek, a márciusan ránk tört koronavírus eleve kilátástalanná tette, hogy 4. alkalommal is együtt lehessenek a Balaton partján a halászlé szerelmesei! Tudjuk, ez a mostani, a következő napokat alig-alig megtervezhető helyzetben, bármi megtörténhet. **A határok lezárása miatt, kérdéses volt, hogy például a tavaly előtti és az azt megelőző győztes délvidékről csapatával beléphet-e a horvát-magyar határnál.** Mindez június 11-ig volt eldöntetlen, a **horvát-magyar kormányzat között kimondatott a határok felszabadítása!** Ez pedig azt eredményezte, hogy **Dorogi Sándor eredeti terve megvalósulhatott: a szárszói Pipacs utcában található tágas és gyönyörű kertjébe verbuváljon össze helyi, környező és határon túlról érkező csapatokat.** Június 13-án, szombaton kánikulai forróságban felsorakozott 5 csapat, hogy bebizonyítsa: az Összetartozás Napján újra össze tudnak tartozni, a kohéziós erő pedig a halászlé.

– Ez a rendezvény valóban a túlélés rendezvényévé is válhatott! – mondta a vendégek köszöntése közben Dorogi Sándor házigazda, aki Balatonszárszó önkormányzatának előző két ciklusában polgármesterként tette dolgát a településért. – Amikor még pár nappal ezelőtt bizonytalan volt minden, úgy gondoltuk feleségemmel, családommal,

Drága Magyar Honfitársaim! Kárpát-medencei Halászléfőző Magyarok!

Balatonszárszón nemzeti cselekvésén – az Összetartozás Napjához kapcsolódva – egyedül álló kezdeményezésén szervezte meg, igazi magyar emberként Dorogi Sándor a Kárpát-medence Halászléfőző Bajnokságot, négy évvel ezelőtt, polgármesterként... A gondolatot tettek követték és felkérésre őszinte örömmel mondtam igent: legyen a versengés zsűri grémiumának elnöke. Emlékezetes versenyek részese lehettem, őszintén szólva a legjobb érzésekkel és honfíui hevülettel! A gasztronómia és abban a halkultúra országhatárokon túl is összeköt nemzeteket. A halászlé pedig a mi nemzeti konyhánk csodálatos remeke! 81 évesen, három nappal ezelőtti születésnapomom még jobban erősít hitemben az összefogás, összetartozás nemes emberi eszménye! A közös főzések pedig az összetartozás kohéziót teremtő cselekedetei. Beszélgetések, kóstolások, eszmecserek a hazáról! Sajnos ezúttal nem lehetek közöttetek! A Karanténból még csak óvatosan lépek ki, de gondolatban Veletek vagyok. Gratulálok Dorogi Sándor szárszói házigazdának, aki a bográcsok mellé tudott verbuválni hívó szavának kúrthangjával jeles embereket Sok sikert, alkotó emberi közösségeket a továbbiakban, gyors gyógyulást az embert, nemzeteket, világot támadó vírus elmúltával. Halászlé! Gyönyörű folyóink, tavaink halbőségéből készül, igazi íz-, nemzeti érzés és produktum! Örökösen élj tovább! Ti pedig összehajolva és kóstolva, szeressétek egymást!

Lukács István, háromszoros Oscar díjas séf



A győztes
Tóth Imrével



Dorogi Sándor vendégeivel

hogy mindent megtettünk, nem rajtunk múlik. Most látva azonban, hogy rotyognak a halászlévek, **Alsóörs-től Bátaszéken át egészen a Délvidékről idevarázsolva, megnyugodhatott lelkünk!** A szárszói Déli Régió csapata településünk becsületét hozta a bográcsok köré! A Bátaszékiek az utolsó pillanatokig várták, hogy hívó szavamra jöhessenek. És jöttek is!

▲ Délután 3 órára minden szép kerekévé vált, mint ama cipó! Körbe kóstolták a csapatok a Pipacs utcai csodás kertben kialakított főzőhelyek körül az **összefogás halászléjét**. Valójában mindenki tudásának legjavát adta, mindebből kiindulva nagyon nem is lehetett végeredményt hirdetni. Ám az eredeti kiírás szerint bajnokságról van szó, így a zsűri – melynek elnöke **dr. Obádovics Gyula** Szárszó díszpolgára, matematika professzor, **Tóth Imre** az Első Magyar Fehérsztaal Lovagrend képviselője, **Kiss Dezső**

Péter az MBÉ magazin főszerkesztője volt – valójában egy nagyon fontos döntést hozott! Munk Erik a Délvidékről érkező ifjúsági Hagyományörző csapat képviselőjében **egyedülálló diadalt aratott**. Korábban már megnyerte az egyik hasonló versenyt, majd megosztott első helyezést szerzett. Nem volt kétséges, hogy most elhódította az **"Örökös bajnok"** címet, így a **Tóth Imre által felajánlott Első Magyar Fehérsztaal Lovagrend Kupáját** további hosszú, történelmi időkre megőrizheti.

▲ Dorogi Sándor záró gondolatai: **a nem várt helyzetek, nem várt fordulatokat hoznak.** Azon töprengtünk, hogyan lehet megőrizni egy ilyen értéket, ami a nemzetünk egy fájdalmas időszakára utal, de **a megnyugvást, az összefogást demonstrálja.** Bebizonyosodott, hogy nem létszámtól függ egy ilyen esemény sikere. Mivel létrejött, üzenete töretlen és messzeszóló!

Kelt: 2020. 06. 13.


 RIEGL GÁBOR polgármester üzenete:

Siklós VisszaVár!


 A polgármester és a város sikeres főszereplője

Riegl Gábor Siklós Város polgármesterével épp azon a napon beszélgettünk, amikor az Országgyűlés – június 17-én – megszavazta a veszélyhelyzettel kapcsolatos törvény feloldását. A mérgezett tavasz után a nyár kezdetre az ország fellélegezhet, az a korábbi hónapokban olyannyira sérült idegenforgalom, turizmus, vendéglátás fokozatosan visszatérhet az eredeti kerékvágásába.

Siklós önkormányzata az elmúlt heteken folyamatosan készült arra, hogy megszületik ez a kérdés – fogalmazott az önkormányzati vezető. – Több lépésben határoztuk meg az újrakezdés, a víruskrízis utáni újranyitás szervező munkálatait. A helyi turisztikai egyesülettel munkacsoportot hoztunk létre annak érdekében, hogy szakmai és anyagi segítséget is nyújtsanak az ágazat szereplőinek. Nagyon fontos, hogy mielőbb hírt adjunk magunkról! A turistát meg kell szólítani! Ezért a „Siklós VisszaVár” címmel alacsony költségvetésű imázsfilmmel jelentünk meg. Ezek a képi üzenetek természetesen a legfőbb attrakciókat sorakoztatják fel: vár, fürdő, egy jeles helyi borász és természetesen, mint felelős házigazda, jómagam is invitálom a vendégeket. Azt szeretném ezzel is megerősíteni, hogy a veszélyhelyzet elmúltával a vendégszeretet, az értékek és hagyományok ugyanazok maradtak. A már említett munkacsoport arra is nagy figyelemmel volt, hogy az újranyitás után milyen költségek merülhetnek fel és abban hogyan tud segíteni az önkormányzat. A helyi termelők, szolgáltatók, vendéglátók már élhettek a kormány által hozott könnyítésekkel, így mentesültek a bérleti díjak és járulékok fizetése alól.

Az átgondolt, a korábbi turisztikai vérkeringést segítő önkormányzati feladatok persze ezzel nem zárulhattak le. Riegl Gábor és a helyi turisztikai, vendéglátós és borágazat képviselői arra készülnek, hogy augusztus végétől egészen ősz kezdetéig már rendezvényeket is lehet tartani. Nagyon fontosnak ítéli, hogy egy most körvonalazódó gasztro fesztivál keretében sorakoztatnák fel a helyi termelőket, alkotókat, hogy termékeiken, műveiken keresztül mutassák be Siklós turisztikai értékeit. Ennek költségeit az önkormányzat állja, hiszen közös érdekeket szolgáló értékmentésről van szó. Bizakodásának is hangot adott, mondván: „Városunk június közepe után kezd életre kelni és a koronavírus előtti időszak pozitív látogatottsági adatai, több mint reménykeltőek. A kéthónapos kiesés ellenére – fogalmazott derűlátóan – sikerül megmenteni az idei turisztikai szezon.” A közel három hónapos szünet arra készítette az önkormányzatot, az érintett ágazatok képviselőit, vállalkozókat, hogy bizonyos korábbi folyamatokat is átértékeljenek. A Harkány-Siklós-Villány turisztikai kínálati csomag az érintett települések még szorosabb összefogását is jelentheti. Siklóson a borturizmust érdemes még markánsabbá, vonzóbbá tenni, mert erre minden lehetőség megvan. Kitűnő

borászok, éttermek képviselik a minőségi vendéglátást. Kitűnő borokkal – hiszen Siklós zászlós bora az Olaszrizling, amely az egyik legkedveltebb magyarfajta. Két közelgő eseményünk is szorosan kapcsolódik a borhoz, így próbálunk minél nagyobb hangsúlyt fektetni adottságainkra: augusztus végén a Siklósi vár egyedülálló környezetében Bornapokat szervezünk első alkalommal, illetve szeptemberben III. Szüreti Gördülő Dülők néven fut egy

**Csodás nők:
a Siklósi Gasztronómiai és Borbarát Egyesülete**



kerékpáros-boros rendezvényünk, amely alatt vendégeink megismerhetik Tenkes-hegyi pincészetünket.

Miképpen sommázható Riegl Gábor polgármester karanténból való kiszabadulásunk nyomán elmondott üzenete? A kialakult helyzethez való gyors igazodás, közös tervezőmunka, az újrainduláshoz pedig újabb attrakciók megjelenítése.

Kelt: 2020. 06. 17.

Kitörés a karanténból Jó levegőn – Csókakőn!

KÁRPÁT-MEDENCEI BORRENDEK ÉS BORBARÁTOK TALÁLKOZÓJA

Ez aztán igazi kitörés volt a karanténból! A többezres tagságot számláló magyarországi borrendi mozgalom veszélyhelyzet utáni első rendezvénye minden várakozást felülmúló érdeklődéstől kísértlen hirdette: a közösségekre, az összetartozásra, az egymás iránti tiszteletre óriási igénye van az embereknek. Sajátos üzenete van a csókakői Szent Donát Borrend idei borünnepének: ez a mozgalom életre van ítélve!

A júniusi üdítő jó levegőn, Csókakőn 19. alkalommal megrendezett, hagyományosnak számító találkozón 35 borrendi és borbaráti egyesület közel 200 küldöttel képviseltette magát! A csókakókiek jövőre ünneplik megalakulásuk 20. évfordulóját, vagyis a mostanival 19 olyan rendezvényt szerveztek, ahol a kezdetektől fogva megjelentek meghívásukra határainkon túl működő borrendek. Most – a még számos országgal érvényben lévő határátlépési zárlat miatt – Muravidékről 3, Délvidékről 3, Felvidékről pedig 1 borrend érkezett, hogy együtt ünnepelhessenek (Erdélyből, Kárpátaljáról az érvényben lévő jogszabályok miatt kellett le-

mondani a részvételt). Így – talán érthető – mindenki mosolygósan, várakozás teli arcokkal hallgathatta meg Bognár Gábor, a csókakői Szent Donát Borrend nagymesterének üdvözlő szavait, Koczor Kálmánnak, az MBOSZ elnökének őszinte buzdítását arra, hogy a bor összehoz, mások őszinte tiszteletét és a ba-

ráságot segíti. Bibliai idézettel élve: „Mindennek rendelt ideje van!”, arra utalt, hogy most volt itt az idő arra, hogy a pandémia szorítása után ismét összehajolhassunk!

A rendezők igazi elkötelezettséggel, kitűnő szervezőképességgel gördítették egymás után a programokat. Hagyományaik szerint Szent Donát Borünnepén ezúttal is felavattak 3 új tagot – Berényi Istvánt, Kemény Zsuzsannát, Főrhécz Sándort – a rendezvénynek méltó helyszínt biztosító báró Nádasdy Tamás Iskola udvarán kialakított indító programhelyszínen.

Az 1500 lelket számláló, gyönyörű vértesi településen a megjelent borrendi sereglet a Nagy-Magyarország – térre vonult, ahol az emlékműveknél megemlékeztek a 100 éves Trianon évfordulójára, ezt megelőzően a katolikus templomban boráldás részesei lehettek. Az is kedves hagyomány, hogy a téren felállított Szent Donát kezében tartott kelyhet ismét „próbára tették”: ha tele van borral, már nem kell önteni tovább. Tele volt... A helyi tűzoltó egyesület laktanyája előtt szintén hangulatos, a tűzoltók védőszentje, Szent Flórián szobrát, nem vízzel, borral öntözték meg. Várjuk a folytatást!

Kelt: 2020. 06. 20.
kdp



Óriási érdeklődés



Fűrész György Szent Donáttal



Élen a polgármesterrel

Fűrész György polgármester a borrendi alapítók közé tartozik, hiszen ő is azon helyi ifjú borosgazda volt Csókakőn, aki például édesapjától vette át a borkészítés gyönyörű hagyományát. Az évente megrendezett helyi borrendi programot fontos, alapvető közösségteremtő értéknek tartja. A helyi boros gazdák boraik költöztetése közben nemcsak egymást ismerik meg és erősíthetik, hanem a Móri Borvidék borkultúráját is életben tartják. A település nemzetközi testvérkapcsolatait 1985-től alakítják, induláskor – a szlovákiai Malinovo-Éberhard – polgármesteri hivatallal együttműködve. Ám a további kapcsolatépítés generáló ereje épp a Szent Donát Borrend. Az elmúlt közel 20 évben a Nagy-Magyarország terü-

letein működő borrendekkel és borbarát egyesületekkel, bizonyosan nem túlzás, a legszélesebb körű kapcsolatot alakítottak ki. Erre pedig joggal lehetnek büszkéek! A mostani vendéglátásra még az eddigieknél is nagyobb települési összefogással készültek! Itthonról, és határainkon túlról meghívni borlovagokat, borbarátokat nemcsak felelősség, hanem óriási települési összefogás is. Bármerre is jártak a meghívott borlovagok, borbarátok, vendégek, mindenütt az őszinte, mély emberi érzésekből fakadó fogadásban részesültek. Két pincészetet – Főrhécz és Kis – is felkereshettek, megismerve ezáltal a Móri Borvidék és a csókakői szőlőkből készült bor remekeket. A Csókakői Vár alatt található fedett Dísztéren – ahol a szél járhatott-kelhetett – emlékeztető ünnepi ebédrel rukkoltak ki a helyiek. Mindehhez pedig igazi ráadás, hogy hagyományörző