



AZ ASZTALI ÖRÖMÖK MAGAZINJA

MIBE

2019 TÉLTÚÓ • ÁRA: 890 FT



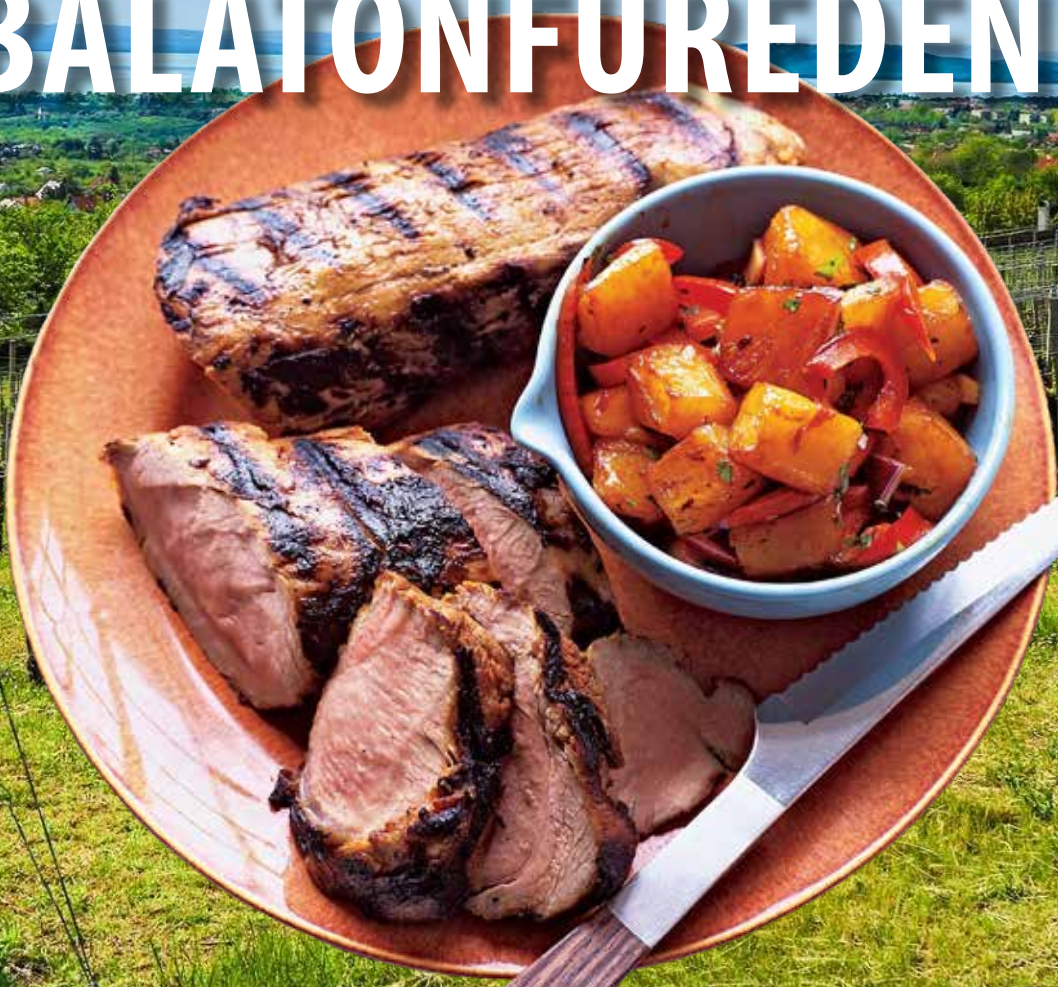
MINŐSÉGI BOROK ÉTELEK

BORRENDI JUBILEUMI GÁLA BALATONFÜREDEN




1988–2018
Az MBOSZ megalakulásának
30.
évfordulójára
RAJNAI RIZLING
2016

Koczor



A MÉSZÁROS BORHÁZ BOROS ÖTÖS FOGATA

TÍZ ÉVES A „SZEKSZÁRD VÁROS BORA” ELISMERÉS



MMÁRON AZ IDÉN 11. ALKALOMMAL VÁLASZTJA MEG A SZAKMAI GRÉMIUM A SZEKSZÁRD VÁROS BORA CÍMET. EGY ÉVTIZED – EGY BORVIDÉK, EGY VÁROSI BORKULTÚRA EGYIK FONTOS „LENYOMATA”. AZ ADOTT BORÁSZ, BORÁSZTAT KITARTÓ, FÁRADTSÁGOS SZAKMAI MUNKÁJÁNAK AZ ELISMERÉSE. A MÉSZÁROS BORHÁZ TISZTELETREMÉLTÓ SIKERE, HOGY A 10 KIEMELKEDŐ DÍJBÓL 5 EHEZ A CSALÁDI PINCÉSZETHZ KERÜLT!

Családi összefogás, messze távolba nyúló tradicionális boros múlt. **Mészáros Pál** mondja: „Dédapám tudok visszaemlékezni, bár a nagyszüleim, szüleim is, mindenki szőlővel, borral foglalkozott. Dédapám volt a legsikeresebb, ő már akkor 3-4-szer átjárta a szőlőt, válogatás borokat készített. Sőt volt olyan darálója, ami bogyzott is. Dédapám jó borász és szőlész is volt. Hegybíró is, ezért

nagymamám úgy anyakönyvezték, hogy Soós Julianna, hegybíró lánya. A jelenről szólva: 50 éves szakmai tapasztalatomat, kiegészítve a fiam által tanult új dolgokkal fiatalos gondolkodással megvalósítva. Korszerű tápanyag gazdálkodás, klímaváltozáshoz való folyamatos alkalmazkodás a szőlőtermesztésben. Legkorszerűbb borászati technológiák alkalmazása pincészetünknel kiegészülve saját ízlésünk szerint összeállított hordó válogatásokkal.”

Mészáros Péter borász, a hagyományok folytatója így beszél: „Szép, egész további életemre szóló családi örökséget folytatható! Jó együtt

átélni családukban a sikereket, hatalmas adomány az élettől, hogy édesapám mellett tanulhattam a legtöbbet, s most is mindenben egymást segítjük. Az időutazás folytatódik. Növémnek Zalán nevű fia cseperedő 11 éves, Milla lánya 6 éves. Az én kislányom Fanni 2 és fél éves. Időutazás ez a javából!”

Mészáros Borház
7100 Szekszárd, Kossuth L.u.6.

Vendéglátás:

Tel: +36-30/303-3383

Borkóstoló: Tel: +36-30/530-3737

Borszaküzlet, borrendelés:

Tel/Fax: +36-74/318-749


MÉSZÁROS PÁL
BORHÁZ ÉS PINCÉ

Szekszárd Város Bora 2018.

Mészáros Borház Kft. – Bodzási Kékfrankos 2015.

Szekszárd Város Bora 2014.

Mészáros Borház Kft. - Bikavér 2011

Szekszárd Város Bora 2012.

Mészáros Borház Kft. – Bikavér 2009.

Szekszárd Város Bora 2010.

Mészáros Borház Kft. - Bikavér Reserve 2007

Szekszárd Város Bora 2009.

Mészáros Borház Kékfrankos 2007





Eger – Szekszárd Bikavér Párbaj, 2019

Hatodik alkalommal rendezték meg február 22-én, a budapesti Corinthia Hotelben a Bikavér Párbajt.



A z Egri és Szekszárdi Bikavér különbözik ugyan a termőterület eltérő adottságai miatt, azonban osztozik a házasítási szabályok nagy részében és a minőségi kategorizálásban. A párbaj szó ellenére ez a **hatodik alkalommal megrendezésre kerülő kezdeményezés a közös gondolkodáson alapul.** Az összefogásban résztvevő borászok évről évre azon dolgoznak, **hogyan lehet a bikavéret minél magasabb minőségben elkészíteni és a nagyvilág elé tárni,** figyelembe véve a folyamatosan változó borfogyasztási szokásokat és igényeket.

A rendezvényen mindkét régió pincészei igyekeznek a legjobb vagy legjellegzetesebb bikavéreit bemutatni. Fontossága az eseménynek, hogy a Tokaji Aszú után a magyar borok hallatán a Bikavér jut először a külföldi fogyasztók és nemzetközi borpiacon szereplőinek eszébe. S ezek a vélekedések nagyban meghatározzák az összességében magyar borászatról alkotott vélekedést is.

A 6. Bikavér Párbajon 17 egri és 17 szekszárdi borászat mutatta be bikavéreit, a borászatokat a rendezvény hagyományai szerint összepárosítják: egy dupla standot egy egri és egy szekszárdi borász foglal el. A délelőtti órákban két kísérő rendezvényt is tartottak, a „Kerekasztal kóstolón” **Fiáth Attila** nemzetközi borakadémikus vezetésével és a két régió borászainak részvételével vakteszten választották ki, melyek azok a borok, melyek a legközelebb állnak az ideális, arányos, referenciának számító bikavérestílushoz, míg a másik mesterkurzuson **dr. Mészáros Gabriella** nemzetközi borakadémikus tartott bemutatót a különböző bikavérestílusokból, szakértőknek és a média képviselőinek.



TARTALOM • 2019 TÉLUTÓ

Eger-Szekszárd Bikavér Párbaj	3	A jubiláló Magyarországi Borrendek	
Borlovag polgármester – interjú dr. Bóka Istvánnal	6-7	Országos Szövetsége	
Palace Hoteltől Palace Hotelig		balatonfüredi gálaprogramon ünnepelt	20-21
Hévízi séfbemutató	8-9	Első Magyar Fehérszta Lovagrend	
Interjú Ács Rezső szekszárdi polgármesterrel		Benke László jegyzete	
a szekszárdi boros stratégiáról	10-11	Búcsú Szervánszky László cukrászmestertől	
Módos-Ferger Borászat Szekszárdról	13	Lovagtársak a FEHOVA Szakkiállításon	22-23
A felcsúti Letenyeyben újra összejöttek		Horváth Dezső múltidézés	24-25
a szakma színe-java...	14-15	Varga János cateringből doktorált	26-27
Év Bortermelője -Díszebéd		Új sorozatunk: Ha egy séf beszélni kezd...	
Képriportunk egy emlékezetes	17	Kulisszák a magyar vendéglátás világából I.	28
gasztronómiai találkozóról		A kakucs Böllérfesztiválon jártunk	29
50 esztendeje alakult meg	18-19	Tisztújító közgyűlésre készül	
a Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség		a Magyarországi Borrendek Országos Szövetsége	30



SAKMAI PARTNERÜNK: AZ ELSŐ MAGYAR FEHERSZTAL LOVAGREND ÉS A MAGYAR VÉNDÉGLÁTÓK RÉGISZÖVETSÉGE

A SZAKMA LAPJA

AZ ASZTALI ÖRÖMÖK MAGAZINJA

MBÉ

2019 TÉLTUTÓ - 884-890 FT

MINŐSÉGI BOROK ÉTELEK

BORRENDI JUBILEUMI GÁLA
BALATONFÜREDEN

POLGÁRMESTER BORLOVÁG | CATERING DOKTOR | JUBILÁLÓ MNGSZ | GOMBÁS ÉS A SZELLEMISÉGSZAKÁRI BORSOSOK



CÍMLAPBOR

Balatonfüred Csupaki Rajnai Rizling (2016) Koczor Pincészet

Németországi eredetű fehér borszőlőfajta, a világon az egyik legelterjedtebb és Magyarországon is népszerű. Így a Balatonfüred-Csupaki borvidéken is előszeretettel készítik a borászok, s kínálják fogyasztásra. Tökéje erősen növekvő, vesszőinek sűrűsége közepes, fürtje kicsi, tömött. Közepes termőképességű, Magyarországon szeptember végétől már érik, de az utóbbi idők klímaváltozás következtében még hamarabb is. Bora kemény, de finom savakkal, extrakttartalma nagy, illat- és zamattartalma gazdag. Cukortartalma közepes, de változó. A Koczor Pincészet 2016-os remeke kitűnően harmonizált a Magyarországi Borrendek Országos Szövetségének Balatonfüreden megrendezett galavacsoráján a grillezett sertésszűzermék karamellizált mogyoróhagymás gánicával, tejfölhappal elkészített séfprodukciónak!

**Koczor Pincészet – 8230 Balatonfüred,
Bocsár dűlő 0118/12**

**Koczor Dóra: 06-30/7431-508 (8-19 h között)
email: info@koczorpince.hu**



Az előző esztendőt záró MBÉ magazinunkban külön témablokk foglalkozott a Magyarországi Borrendek Országos Szövetsége megalakulásának 30. évfordulójával. Idei első lapszámunkban a Balatonfüreden megtartott ünnepi borrendi Gála program részleteiről szövelünk. További hasábjainkon pedig a Magyar Nemzeti Gasztro-nómiai Szövetség létrejöttének félévszázados jubileumára hívjuk fel olvasóink figyelmét. Itt már nemcsak évtizedekről van szó, hanem századokat átívelő

AZ IDŐ SODRÁBAN

folyamatokról. Ezen csodálkozni azonban nem szabad! A dolgoknak mindig is az volt a rendje, a maga filozófiai szellemiségében és ütemezésében, hogy megtörténjenek, ezen közben átéljük, ha pedig – mert ilyen az ember – bizonyos értelemben nagyobb távokat tegyünk meg, arra pedig vissza is emlékezünk. Igen, ünnepeljünk is! Most két szervezetről tettem említést, mind a két civil, illetve szakmai szervezet országos méreteket ölt, értékeket egyesít, demonstrálja saját szakterületét, megpróbálja építeni az általa képviselt szakmák jelenkori és jövőbeli elfogadottságát. Hatalmas misztérió mindegyik! Ahogy az előző lapszámunkban is jeleztük összeállításunkban, mindig vannak alapítók, elindítók, folytatók. De mindig vannak a jelenben tevékenykedők, felelős, megválasztott tisztségviselők és persze elkötelezett tagok, akik tisztelik a múlt képviselőit, ezen közben azon fáradoznak, hogy ifjakat,

következő generáció képviselőit is zászlóik alá toborozzák. Így forog az idő kerek! Az ilyen jubileumok meghatározóan csak rövid lélegzetvételek ahhoz, hogy a következő évtizedek peregjenek tovább. Valójában – véleményem szerint – arról van szó, hogy fontos gazdasági ágazatok emberi, szakmai, civil háttér intézményeiről van szó. Nem hinném, hogy érdemes magányosan egy adott szakmában – legyen az szakács, felszolgáló, cukrász, borász, éttermi, szálloda menedzser és ki tudja még mi minden újkori e szakágazathoz kötődő terület képviselésében – vívni a magunk harcait. Mindenki rá van kényszerítve arra, hogy ebben a versenyfutásban tudásának legjavát adja, de jó egy közösséghez tartozni, ahol lehet találkozni új arcokkal, véleményekkel, nem kevésbé naprakész ismeretekkel. Két nagy szervezet – MBOSZ, MNGSZ – remélhetően megtalálja az értékeket felmutató tovább vezető utakat. De nem

lenne teljes a rövidke eszmefuttatásom, ha megfeledkeznék számos más olyan szervezetről, amely szintén a szakma közös ügyeiért fáradozik. Említhetem a Magyar Vendéglátók Ipartestületét, a Magyar Kereskedelmi Kamara érintett szakmai tagozatát, de hosszú a sor – lényeg: a mindennapi munka közepette is kell keresni valamilyen kötődést!

Az egyes – a magyar turizmusra is erősen ható – ágazatok a maguk módján minden esztendő elején megmutatják galaprogramok keretében, hol is tartanak. Így az idén is a legmagasabb szakmai – több mint 300 fős – közönség előtt köszönheték Balla Gézát, a 2018-as „Az Év Bortermelője” cím tulajdonosát, továbbá nemes versengés keretében Budapesten mutatták meg Eger és Szekszárd legjelesebb borászait, milyen értéket is rejt a Bikavér, nemzeti boros kincsünk itt és ott, de végül is a magyar hazában...

Károly Dezső
főszerkesztő

Kiadó: Kiss-Végh Lapkiadó Kft. **Főszerkesztő:** Kiss Dezső Péter 20/458-3002 **A szerkesztőbizottság tagjai:** Benke László, Gombás András, Forschner Rudolf, Horváth Dezső, Szabó Pál, 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, borfesztiválok, alternatív terjesztők, előfizetők.
Előfizethető: a szerkesztőség címen

Címlapon:
Koczor Pincészet
Rajnai Rizlingje
grillezett szűzermével

ISSN: 2060-646

www.mbemagazin.hu

BORLOVAG POLGÁRMESTER



Beszélgetés Balatonfüreden dr. Bóka Istvánnal

MINDEN TÚLZÁS NÉLKÜL ÁLLÍTHATJUK, HOGY A HAZAI BORTURISZTIKAI ÁGAZAT FELLEGVÁRA BALATONFÜRED, AHOL A HELYI BORÁSZOK, KÜLÖNBÖZŐ VÁROSI SZAKMAI SZERVEZETEK, NEM UTOLSÓSORBAN PEDIG AZ ÖNKORMÁNYZAT KIEMELT FIGYELEMMEL KÍSÉRI S EGYBEN TEVŐLEGESEN IS SEGÍTI A FEJLŐDÉST.

Dr. Bóka István polgármesterrel egy jubileumi eseményen beszélgethettünk a generáló szerepről, a Balatonfüreden egyre népszerűbb, borgasztronómiai programokról és persze az aktualitásról: az **Anna Grand Hotel** dísztermében rendezte meg a **Magyarországi Borrendek Országos Szövetsége megalakulásának 30. éves jubileumára** visszaemlékező, köszöntő **Gálavacsoráját**.

Bóka István gyakorlott nyilatkozó, ami nem véletlen, hiszen 2002-óta polgármester,



Optimista jövőkép

azt megelőzően a térség országgyűlési képviselője volt 1998-tól, 2007-ben „Az Év Polgármestere” díj kitüntetésben részesült. Külön érdekes momentum, hogy egyike azon néhány polgármesternek hazánkban, aki felavatott borrendi tagként figyelheti, élheti meg a borrendiség nemes érzését. A Balatonvin Borlovagrend soraiból polgármesterként autentikusabban tudja megítélni egy mozgalom fontosságát és létjogosultságát:

– Érdekes egybeesés tanúi lehettünk a gála program napján január 22-én, ugyanis mindig ezen a napon ünnepeltük a Magyar Kultúra Napját – mondotta. – Ez pedig aktualitás ahhoz, hogy hangsúlyozzuk: a magyar kultúra nem létezik magyar bor nélkül. Már az államalapítás előtt, római provinciaként is kiváló szőlőtermő vidék volt Pannónia. A szőlőtermesztés és a borkészítés kultúráját hamar megtanulták a Kárpátokon átkelt, rátermett munkára kész elődeink. A szőlő és a bor az európai keresztény országok kultúrájában mély gyökerekkel rendelkezik. A Biblia - tekintsük akár az Ó-, akár az Újszövetséget, – gyakran említi a bort, mint Istentől való szakramentumot. Mi, keresztény magyarok büszkéek lehetünk, hogy a II. Világháború utáni nehéz időkben „Pax Corporis – A Test Békéje” néven alakult meg az első magyarországi borlovagrend Baján – milyen érdekes egybeesés – Balatonfüred kulturális testvérvárosában...

Ha már „hazaérkeztünk” Balatonfüredre, kikerülhetetlen, hogy megkérdezzük: milyen borkulturális értékekkel rendelkezik az Ön által vezetett népszerű balatoni füdőhely?

– Jókai városában egy Jókai idézettel kezdhetem a válaszom: „Aki szőlőt ültet, nagyurat vesz magára”. Nehéz, fáradtságos nagy türelmet és még több szakértelmet igénylő munka a szőlészet-borászat. A jó bornak is kell a cégér, mert annak eladása – legyen az a legkiválóbb – kulturált borfogyasztó polgártársaink körében való értő és átgondolt terjesztése, legalább akkora feladat. Magyarországon 55 ezer civil szervezet működik, sokféle feladat felvállalásával és képviselésével. Egyik ilyen jelentős szervezet a Magyarországi Borrendek Országos Szövetsége, amely a borászatért elkötelezett borrendeket fogja össze. Ezen a közös megemlékezésen és vacsorán bebizonyosodott számomra, hogy a program felvállalt házigazdasága számunkra nemcsak megtiszteltetés, hanem azt is mondhatnám természetes felajánlás volt.

Való igaz: Balatonfüreden a magyar borrendi mozgalom életre hívásának legelső időszakában a Balatonvin Borlovagrend alakult meg. Úgyis fogalmazhatunk felismerték az idők szavát...

– Ha már megkaptam a „magas labdát”, talán nem szerénytelenül, ha azt mondom, a balatonfüredi térség kezdetektől fogva erős

hatást gyakorol a Borrendek Országos Szövetségére. Példákat is említhetnek örömmel: a szervezet első kongresszusát Balatonfüreden és Csupakon rendezte 1990 májusában. A később, 2004. március 4-én megrendezett ünnepi kongresszus jelentőségét az a körülmény adta, hogy a Balatonvin Borlovagrend az egyik legaktívabb volt a tagszervezetek között, olyannyira, hogy könyv terjedelmű kiadványt csak a „mi borrendünk” adott ki. Ezért talán az sem véletlen, hogy ezt követően az MBOSZ a 20 éves Jubileumi Kongresszusát ismét a mi városunkban tartotta. Ezzel pedig nincs vége a szakmai találkozók sorának, ugyanis 2009. március 4-én az MBOSZ XIII. Kongresszusán Balatonfüred városa kapta meg elsőként a „Pro Vino Hungarico” kitüntetést.



Lokálpatriótaként, országos és térségi politikusként, önkormányzati vezetőként hogyan látja a bor és ember kapcsolatát? Talán nem mellékesen Ön személy szerint milyen borokat részesít előnyben?

– A bor – bármerre is járunk az országban- meghatározó érték nemcsak a turizmus része, hanem ennél sokkal többet is jelent. Sok család számára megélhetés is egyben! A szüret családi ügy, hiszen ilyenkor az egész éves gondos és fáradtságos munka gyümölcsét takarítjuk be. Ugyanakkor, ünnep is, hiszen összehozza a rokonságot. A szőlőt le kell szedni, majd ki kell préselni. A közösség összefogása, ereje nyilvánul meg minden csepp borban. Visszakérdezek: lehetnének nekem bármilyen fenntartásaim is a borral kapcsolatosan? Szerencsésnek tartom magam, hogy olyan helyen élhetek, ahol a Balaton partján sétálva vagy a festői hegyoldalban található pincékben fesztiválok egész sora alkalmával kóstolhatok kitérő helyi és máshonnan itt megjelenő borokat. Teszem ezt baráti társaságban, családi összejöveteleken, borrendi programokon és büszke vagyok, ha városvezetőként kedves vendégeket fogadhatok.

Kiss Dezső Péter

Nemcsak beszélnek, cselekednek is! Balatonfüredi boros rendezvények

- **Baltoni Hal és Borünnepe – 2019. június 7-10.**
- **Füredi Borhetek – 2019. augusztus 9. és szeptember 1. között (a hazai borfesztiválok naptárjában ez a füredi program a leghosszabb ideig tart, nemzetközileg is igen népszerű!)**
- **Füredi Szüret – 2019. október 11-13.**
- **Füred Gastro – 2019. november 8-10.**



A BUDAPESTI PALACE HOTELTŐL a hévízi Palace Hotelig

Felfedező úton Lukács Istvánnal

MEGÉRETT AZ IDŐ ARRÁ, HOGY EGY KORSZAKOS SZAKTEKINTÉLY ÉS SZERÉNY 45 ÉVES ÚJ-SÁGÍRÓI MUNKÁLKODÁSOM MUNÍCIÓJÁVAL ELINDÍTSUNK EGY ÚJ ROVATOT. LUKÁCS ISTVÁN HÁROMSZOROS OSCAR-DÍJAS SÉFFEL ELHATÁROZTUK: NEKIVÁGUNK SZÉP HAZÁNKNAK ÉS FELKERESÜNK NÉHÁNY OLYAN MINŐSÉGI SZÁLLODÁT, AHOL NAGYON IS KOMOLYAN VESZIK A VENDÉGSZERETETET...

Gondolkodtunk, megpróbáltuk sorjázni a lehetséges helyszíneket, valahogy egy kedves, öt esztendővel ezelőtti emlék nyomán úgy döntöttünk, a **hévízi Palace Hotel** lesz első vizsgálódásunk helyszíne! Milyen véletlen ez és mennyire életszerű! Lukács István, aki bejárta a világot és megtette szolgálatát számos gasztronómiai világversenyen, sikereket elérve, bizony a **budapesti Rákóczi úti Palace Hotelből** indult el vidékről érkező tanuló kisfiúként, hogy meghódítsa a világot. Ekkor 1954-et írtak. Azóta 55 esztendő telt el. Most pedig itt vagyunk a hévízi Palace Hotel főbejáratánál:



– Hihetetlen ez, de ahogy látom ezt az átriumos stílust, eszembe jut, hogy **Atlan-tában hasonló hotelban dolgozhattam**, miközben itthon, az Atrium Hyatt szálloda séfjeként mentem el nyugdíba. – csodálkozik rá a pillanatra. – Számomra a legnagyobb érték, hogy a világot bejárva, mindig is hazatérhettem. A hévízi Palace meghívására első szóra igent mondtam, de nem gondoltam, hogy **több, mint fél-évszázadot köt össze ez a látogatás...**

Az új sorozatunkat azért szeretnék olvasóink figyelmébe ajánlani, mert meggyőződésünk, hogy **minőségi helyszínek**

vannak a magyar vendéglátás hatalmas égésén, azon belül is a szállodai szegmensben. A hévízi Palace Hotel a belváros szívében különleges üzeneteket közvetít.



Nem messze ide a gyógyító tó csalogat, a házban dédelgető wellness központ van, de ki gondolná: az étkek, borok, a hazai és nemzetközi kulinária egyik olyan bázisára találtunk, ami érdemes arra, hogy részletelesen is elemezzük tapasztalatainkat.

Lukács István séf úr kis bőrröndjében mindig ott van az a séfkapátja, amelyiknek feliratán sok-sok embléma szerepel, de **legvirítóbb a magyar címer!** A hazai gasztronómia érdekében kifejtett munkálkodása elvitathatatlan. Pályafutása során megnyitott több olyan szállodát, amely most is a legrangosabbnak mondható, de számos felkérést kapott, hogy újabb és újabb szállodákat indítson be, ahogy mondani szokták „tegyen sínre”...

Azért jött, hogy stílust mutasson!

Amikor a sorozatunk elindítását elhatároztuk Oscar-díjas séf barátommal – megköszönöm, hogy ezt a minősítést megkaphattam tőle –, hogy a meglátogatott szálloda konyhai munkáját elemezzük. A módszer nagyon is egyszerű: együtt dolgozni a konyha csapatával! Rendkívül nyitottak voltak a hévízi kollegák, mert tudták, hogy egy szakmai etalon érkezett körükbe. Megtervezték rövid félóra alatt, mit is készítenek el közösen. Azért, hogy bizonyos stílus korrekciókat tudjanak megjeleníteni kínálatukban és élvezhessék az együtt dolgozás örömét. A csapat összeállt. Molnár Zoltán séf úr társaságában volt Tislerics András éttermi igazgató, Pémer Edina szállodaigazgató (aki édesanyja hévízi vendéglátós örökségét folytatja), no és a konyha további munkatársai. Előételként paradicsom tatár elkészítését javasolta a vendég séf, amelyet Luciano Pavarottinak készített valamikor 20 évvel ezelőtt. Felfogható mindez „tenor üzenetnek”. Ezt követően a nemzetközi vendégkör számára egy igazán látványos bemutató következhetett. „Lángoló” Palace-tálon megidézve a már-már elfelejtett flambir műfaját, csodálatos mű születhetett. Bélszín, sertésszűz, csirkemell látványos, vendég előtti megsütéséhez egy különleges ragu is társult. A vendégek tapsoltak, előbb a fények miatt, majd a kóstolás okán...

– Hetvenes éveim legvégénél tartok és **még mindig jól esik „tréningezni” magamat** – mondta, amikor Molnár Zoltán séf kollegával találkozott a hévízi Palace Hotel konyháján. – Tisztelem azokat a kollegákat, akik **elhivatottan teszik a dolgukat**. A Palace Hotel egy olyan szakmai csapatot tudhat a magáénak, amely valóban mások számára is üzenhetik: érdemes egy ütőképes gárdát létrehozni.



mindenek fölötti, hogy igazi jó érzésekkel távozzanak tőlünk a vendégek. **Közel 80 százalékos a kihasználtságunk**, de úgy gondoljuk, hogy a vendégszeretet látványos, egyben kiemelten fontos területe a vendéglátás, a gasztronómia. Lukács István itteni megjelenése, gyakorlati útmutatása nemcsak számomra, hanem kollegáim számára is emlékezetes marad. Megmutatta, hogyan lehet új módozatokat a vendég elé vinni, ám még nagyobb érték, hogy a kollegák számára adott útmutatást. **Egy ilyen találkozás hosszú évekre szóló municiót jelent...**

A parádés produkció ezzel nem ért véget, mert **Három a kislány (Ági, Ildikó, Enikő, Tóth Imre, az Első Magyar Fehérszital Lovagrend tagja, riportutunk önzetlen megszervezőjének lányairól elnevezve)** zárással egy különleges palacsinta került a vendégek elé, amelyben reszelt narancshéj, különleges házi lekvárok kaptak főszerepet. A publikum – a szálloda ezen a napon szinte teljes házzal működött – az első pillanatokban nem is értette miért is van ez a sajátos show-műsor, miért is kapnak ilyen különleges bánásmódot?



Lefeküdve, élvezve a szálloda vendégfogadó kultúráját, az előző napi közös összejövetel után, reggel folytatódott a bemutató. **A magyar, orosz és német vendégkört** harmad-harmad arányban megjelenítő reggeliző publikum azt láthatta, hogy egy különleges, igazán magyaros hamburgert készített el Lukács István. Ez az alkotás bárhol megállná a helyét a világban. Jólesően lehetett látni, hogy van ezen a kompozíción húsvészesben előzetesen megfőzött zellerkarika, ropogósra sült bacon, és libamáj.

– Számomra az volt a majd másfél napos találkozó summázata, hogy remek kollegákkal találkozhattam – mondta Lukács István

mintegy összegzésképpen. – **Molnár Zoltán séf kollega a legjobbak közé sorolható**, mert nyitott minden újra, és remek csapatot sikerült verbuválnia. Tíz magyarországi csúcshotelt sikerült megnyitnom séfként, bejártam a világot, de mindig is azt mondom, hogy egy csapat összefogása, csatasorba állítása a legnagyobb fegyvertény. Elmondta Zoltán, hogy a közösen elkészített ételeket megfelelő módon, üzleti szempontokat se nélkülözve meg fogja jelenteni a Palace Hotel kínálatában. Számomra pedig az a legnagyobb üzenete ennek a találkozásnak, hogy remek szakemberekkel, jó menedzsmenttel találkozni **mindig is a jövőbe vetett hitemet erősíti...**

Kiss Dezső Péter



– Vendéglátós családból származom és itt Hévízen gyermekként édesanyám mellett kisgyermekként láttam, milyen is egy hotel belső világa – mondotta **Pémer Edina** a hévízi Palace Hotel igazgatója. – „Megfertőzöttem” ezzel a világgal és jó sorsomnak köszönhetően, itt Hévízen ebben a szállodában teljesíthetem szolgálatomat. Remek csapat jött össze, ezt pedig meg kell becsülni a jelen világban. A munkatársaim mindegyike átérzi – legyen az a **Monarchia Kávézó** vagy éppenséggel a **wellness és gyógyászati** központunk tagjaként –



ÁCS REZSŐ ÖNSZORGALOMBÓL



Ács Rezső polgármester

SZEKSZÁRD VÁROS POLGÁRMESTERE – EREDETI DIPLOMÁJÁT TEKINTVE KÖZGAZDÁSZ, GAZDASÁGI SZAKEMBER – AZ ELMÚLT ÉVEK SORÁN JÓL MEGTANULTA A „BOROS LECKÉT”! BÁR BALATON FELVIDÉKRŐL SZÁRMAZIK, DE SZEKSZÁRDON „ÚJ HAZÁT” TALÁLVA, NEM KÖTELESSÉGBŐL, HANEM JÓSZÁNTÁBÓL A TESTESEBB VÖRÖS BOROKKAL IS BARÁTSÁGOT KÖTÖTT.

Második ciklusát tölti ebben a fontos pozícióban, amiről azért nem nehéz feltételezni: szerteágazó, felelős munka és bizony nemcsak a borra kell figyelnie... **Idén azonban – immáron 8. alkalommal az Eger-Szekszárd Bikavér Párbaj budapesti rendezvényén – az egyik felelős házigazdaként csakis erre kellett koncentrálnia.** No és sok minden másra, hiszen valójában a szekszárdi bor és ahhoz kötődő kultúra, bormarketing nagyon is fontos az itt élők számára. Ezért is fontos "fellépés" a budapesti Bikavér Párbaj! Komoly gazdasági ágazatról van szó és egy olyan kulináris örömforrásról, amely egy borvidéket karakteresen, nem mellékesen pozitív benyomásokat keltve jellemezhet. **Beszélgetésünk közvetlenül a budapesti rendezvény előtt készült** és a Minőségi Borok Ételek (MBÉ) – asztali örömmök magazin picit „vizsgáztatni” próbálta **Ács Rezsőt**. Milyen ételekhez párosítaná a Bikavért, legyen az egri vagy szekszárdi?

– A kékfrankos alap miatt véleményem szerint jól párosítható ételekkel, mégpedig számos megközelítésben – mondja, nem meglepődve a kérdésen. – Tapasztalhatam különböző protokolláris, baráti vagy családi összejöveteleken, hogy a Bikavér sokarcú bor. **Változatos fogások ajánlhatóak hozzá**, elsősorban a vörös húsok közül, **mangalica- és vaddisznó szüzek, borjú és bárány fartőt** is említhetnék. Bevallom, mi már otthon, családi körben sütőtök mellé is kortyoltuk. Mindezek alapján azt mondhatom, hogy aki a Bikavérrel akar maradandó kulináris élményeket szerezni otthon, vagy éppen társaságban, jó ha felkészül, mert remek a szakirodalma...

– Ha az elmúlt 10 esztendőtt vesszük figyelembe, nagy léptékekben haladt előre a szekszárdi bor ismertsége, amihez egyértelműen párosult egy tudatos marketing...

– Komplex, egymást erősítő folyamatokról van szó – tér át már a városi és borvidéki marketing folyamatok elemzésére. – A borágazat egyszerre megélhetési forrás és turisztikai, vendégcsalogató vonzerő. Mindehhez azonban egy **olyan gazdasági,**

jogi, szervezeti biztos háttér kell, amely a borágazat képviselőinek megfelelő „klímát” biztosít. A megtermelt szőlőből készített boroknak nemcsak helyben kell piac, hanem országos, mi több, határainkon túli kitekintésben is. Ugyanakkor a hozzánk érkező vendég – az utóbbi 10 esztendőben tapasztalható pincészeti, borászati fejlesztések nyomán – kedvére válogathat az egyes boros fogadó bázisok kínálata között. Kis családi pincészetektől kezdve egészen a nagy befogadóképességű, már-már giga borászatokig, szinte végelethetetlen ez a szolgáltató paletta. **Ez önmagában kifejezi a dinamizmust.** Az önkormányzat generáló szerepéről még néhány példát szeretnék említeni. Három évvel ezelőtt meg-

épült a város szívében a **Garay Pince**, amely egyben a teljes borvidékünk látványos kirakata. De említhetem a további szervezési, jogi háttereket is, amelyek a szekszárdi borok ismertségét hivatottak elősegíteni.

Avatott gazdaként: Szekszárd Borvidék Kft.

A tudatosságra, a fokozatosságra jó példa az előbb Szekszárdi Borvidék Kht. néven alakult szerveződés, amely 2003-ban jött létre. Akkor 18 borászatot egyesített, illetve az alapítók között jegyeztetik a Szekszárd Megyei Jogú Város Önkormányzata, Szekszárd MJV Városkörnyéki Önkormányzatok Településfejlesztési Tanácsa és a Tolna Megyei Városfejlesztési Alapítvány. Tíz esztendeje átalakult: Szekszárd Borvidék Közhasznú Kft. a neve, akkor még tagjai sorába választottak további 10 új tagot. Fő feladatának tekinti mind a mai napig ez a fontos szerveződés a borkultúra fejlesztését, népszerűsítését, Szekszárd Város borkulturális rendezvényeinek szervezését, nem kevésbé a marketing kommunikáció hatékony képviselését.



TANULTA A BOROS LECKÉT...

Ha Szekszárd, boros rendezvények sora!

A februári Eger-Szekszárd Bikavér Párbaj budapesti rendezvénye után sorjázunk fontosabb szekszárdi boros programokat! Áprilisban kerül sor a borvidéki borverseny díjkiosztó rendezvényére és a hozzá kapcsolódó Aranyos Kóstoló programra. Ennek helyszíne a Babits Mihály Kulturális Központ Rendezvényterme, ahol az idén 13. alkalommal szerveznek meg nyilvános közönségkóstolót. Igazi párbeszéd ez a pincészetek képviselőivel, a díjakat szerzett borászokkal. Itt kóstolhatják először a „Szekszárd Város Bora” elnevezésű versenyben az idén diadalmaskodó borászat csúcsborát! Aranyos Szekszárd címmel az aranyérmes szekszárdi borok Budapesten mutatkoznak be, május legelején, „Bikavér Borongoló” címmel. Ezt követi a III. Szekszárdi Bortavas – a Food Truck -Show. Visszatérve Szekszárdra, júniusban a hagyományos Pünkösdi Nyitott Pincék négynapos rendezvénysorozata, nem sokkal később az Iván-völgyi Kadarka Túra következik. Mintegy az esztendő leglátványosabb, leglátogatottabb rendezvénye a szeptember 12-15. között sorra kerülő Szekszárdi Szüreti Napok.

Arany kóstoló



Bikavér párbaj



Bikavér párbaj

De maradjunk az aktualitásnál, az Eger-Szekszárd Bikavér Párbaj februárt záró budapesti rendezvényénél, s folytassuk beszélgetésünket Ács Rezső polgármesterrel. Arra a jelentős „intézményre” kitérve, amit „**Szekszárd Város Bora**” elnevezéssel illetnek és idén – március hónapban – a megfelelő szakmai grémium eldönti majd immáron tizenegyedik alkalommal, mely pincészet bora diadalmaskodhat:

– Jól tudom, hogy a borok minősítésének, elismerésének ezerféle formája van, én, mint fogyasztó a saját ízlésemre hagyatkozom, ám tudomásul kell venni, hogy vannak igazán avatott szakemberek, vagy ha úgy tetszik ítések, akik el tudják dönteni, hogy a legjobbak közül is ki a legjobb – fogalmaz a téma felvezetése után riportalanyunk. – Érdekes, hogy **az elmúlt 10 esztendőben 4 pincészet osztozkodott ezen a címen, így a Mészáros Borház 5 alkalommal jutott a csúcsra, a Sebestyén Pince 3-szor, az Eszterbauer Borászat, a Márkvárt Pince pedig 1-1 alkalommal végezhetett az élen.** Véleményem szerint ez a cím is és az azt követő városmarketing azt szolgálhatja, hogy a szekszárdi bor a legmagasabb fokú minőségben jelenjen meg a fogyasztók körében. Ehhez pedig további olyan városi, borvidékhez kapcsolódó szerveződések létrejötte adhatta meg a megfelelő szakmai háttérrel, mint például a **Szekszárdi Borászok Céhe.**



Arany kóstoló



Arany kóstoló

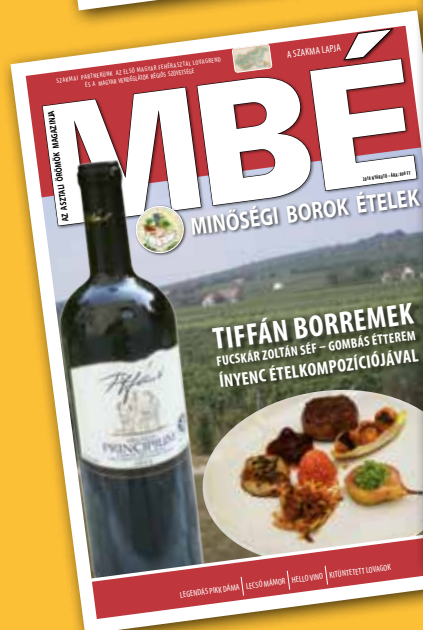
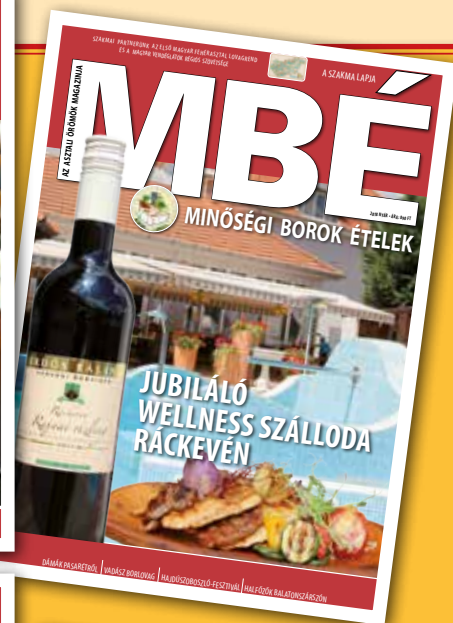
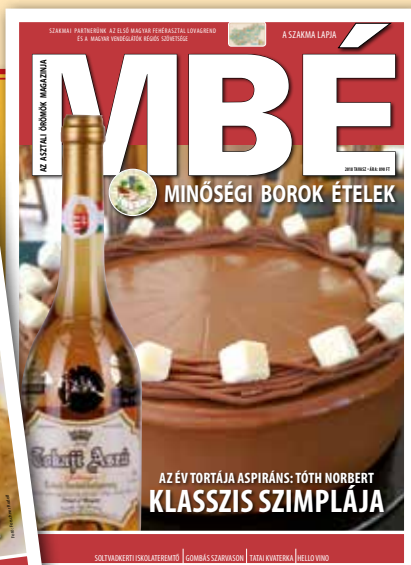
– **Ács Rezső nyitott ember, ezért is kérdezzük kötetlenül jó szívvel, hogyan is jellemezné saját borfogyasztási kultúráját?**

– Talán elsőként az jut eszembe, hogy a **Bikavérrel** volt korábban egyfajta **fogyasztói tartózkodás** – válaszol nyomban. – Az eredetét tekintve most nem mennek bele tudományos fejtegetésekbe, maradjunk abban, hogy Eger és Szekszárd kiemelten is fő borvidéke ennek a boros házastársnak. **Találó a név, igazi magyaros,** utal az erőre, az emberben futó véráramlat fontosságára, mi több arra: a vörösbor mennyire segíti az éltető „motor”, a szív működését. Magam is kóstolom otthon és persze különböző programokon. Az igazán kiművelt borkóstoló szakemberek talán meg tudják különböztetni az egrit a szekszárditól. Én ilyen felelősséget nem vállalnék fel, ám azt tiszta szívvel mondhatom, hogy **Habis László** egri polgármesterrel mindketten azon fáradozunk, hogy a Bikavér kedveltsége, fétise, fogyasztói körben való még szélesebb elterjedése érdekében mindent megteszünk!

Kiss Dezső Péter

Biztos forrásból...

Ez a közösség 2006-ban jött létre azzal a céllal, hogy érdekképviselet lásson el közel 40 pincészetet képviselőiben. Tömöríti a legjelesebb borászati köröket, fontos rendezvényekhez adja a nevét. Hogy példákat említsünk: a Fuxli, az Etalon, a már említett Szekszárdi Szüreti Napok, a Pünkösdi Nyitott Pincék programját, a Budavári Borfesztivál Szekszárdi Utcája megjelenést, de említhetjük az évente ismétlődő Borok és Borászok Szekszárdról című programot. Igazi letéteményesei annak a 2000 éves szőlészeti és borászati hagyománynak, a jelennek és jövőnek, amelyek megalapozhatják a borászati sikereket ezen a festői szépségű megyeszékhelyen. A Szekszárdi Borászok Céhe „édes gyermeke” az önkormányzatnak!



ELŐFIZETÉS 2019

**Fizessen elő a Minőségi Borok Ételek
/MBÉ/ magazinra!**

Az asztali örömök magazinja továbbra is a minőségi vendéglátást, borászatot, gasztronómiát mutatja be hasábjain. Egy fontos gazdasági ágazat, amely nem csupán a hazai vállalkozások megélhetését biztosítja, hanem hazánk idegenforgalmi vonzerejét is befolyásolja.

Egy magazin, amely a minőséget hirdeti!

Megrendelése esetén kérjük a mellékelt postai csekket kitöltve feladni, illetve az alábbi bankszámlára átutalni szíveskedjen:

Kiss-Végh Lapkiadó Kft.: 10918001-00000086-06180007

Előfizetési díj egy évre: 5000 Ft

**Előfizetőink között egy hajdúszoboszlói wellness szállodában eltöltendő,
két személyes, két éjszakás, félpanziós üdülést sorsolunk ki!**



A JUBILEUMI BORRENDI GÁLAVACSORA BORKÜLÖNLEGESSÉGE: SZEKSZÁRDI KADARKA (2013)

Veretes menüsor, különleges ételekkel, remek minőségű borokkal párosítva.

A balatonfüredi jubileumi borrendi gálaprogram meleg előételéhez emelték méltó társként az ételsor összeállítói.



BACONBAN SÜLT HARCSAFILÉ PAPRIKÁS MÁRTÁSSAL, PIRÍTOTT TÚRÓS CSUSZÁVAL.

A Kadarka névjegye: Magyarországra a Balkán félszigetről került valószínűleg szerb közvetítéssel. Hazánkban a magyar borvidékek közül a Kadarka egyik igazi otthona a Szekszárdi Borvidék. Innen pedig egy kitűnő produktum a Ferger-Módos Borászat 2013-as évjáratú Kadarka bora. Kedvező évjárat esetén mustfoka 18-20^o-ot is elérhet, általában bőtermő. Bora kiemelkedően fűszeres zamatú.

A borászatról: a Ferger-Módos

Borászat a Szekszárdi Borvidék kétezer éves hagyományait, közel 30 éves borászati tapasztalatait ötvözi a legmodernebb technológiával. Kitűnő borainak nagyon fontos személyes-szakmai háttere Módos Ernő borász, az országos borásztársadalom kiemelkedő egyénisége, számos borszakmai szervezet vezetője, irányítója, az Alisca Borrend alapító tagja. A Balatonfüreden január 22-én megrendezett jubileumi gálaprogramon a Magyarországi Borrendek Országos Szövetsége életmű díjjal tüntette ki Módos Ernőt.

Ferger-Módos Borászat – 2100 Szekszárd, Eprekert u. 7.

Tel: 06-74/506-930 – Mobil: +36-70/382-0225

email: modosboraszat@szerger.hu





ÉRTÉKET MEGMUTATNI

AZ IMMÁR 7. ALKALOMMAL MEGRENDEZETT SZAKMAI NAP ÉS MEGHIRDETETT TANULÓI VERSENY SZERVEZŐI, A LETENYEY LAJOS GIMNÁZIUM, SZAKGIMNÁZIUM, SZAKKÖZÉPISKOLA ÉS SZAKISKOLA TANÁRAI ÉS HALLGATÓI ÉRTÉKMÉRŐ SZELLEMI-GYAKORLATI TALÁLKOZÓRA INVITÁLTA A SZAKMA TAGJAIT. KIKET? A LEGJELESEBB SZAKÁCS, CUKRÁSZ, FELSZOLGÁLÓ SZAKEMBEREKET ÉS TÁRS SZAKMAI ISKOLÁKAT.

Szisztematikusan építkezik ez a szakmai műhely, amely egyértelműen azt a célt tűzte ki, hogy a **vendéglátás különböző ágazataiban a maga eszközeivel megpróbálja élet és piacképesen biztosítani az utánpótlást.** Messze nem csak arról van szó, hogy egy szakmai iskolában milyen tanterv szerint oktatják az ifjakat, hanem arról, hogy példákat is fel tudjanak mutatni: honnan, hová lehet eljutni ebben az egyre népszerűbb komplex hivatásban. **Bányai György** intézmény igazgató és a meghívó tanár kollegái már az írásos invitálással is meglepetést okoztak! A korábbi esztendőben, az iskola anyagépületében és a fenntartó, alig kőhajításnyira eső **Puskás Ferenc Labdarugó Akadémia Szabadidő és Sportközpontjában** fogadták a vendégeket. 2019-ben az idei esztendő elején átadott Puskás Ferenc Sport és Szabadidő Központban rendezhették meg az immáron hagyományos Szakmai Napot. Egy kis település nagy léptéke ez ismét, amely az újonnan ide érkező látogató számára első pillanattól kezdve lenyűgöző!

Rendben van minden!

A sok közül az egyik konferenciateremben jött össze a már említett, a vendéglátós szakterületeket személyes megjelenésükkel is reprezentáló szakmai nagyságok. **Köztük nemzetközi híru szakácsok, cukrászok, olyan szakemberek, akik hosszú évtizedek óta, de a legutóbbi évtizedben is azon fáradoztak és fáradoznak, hogy a vendéglátás vezérlova-**



sai legyen a magyar vendégfogadó kultúrájának és turizmusnak! Nem kevésbé pedig szolgálják a magyar emberek e szolgáltatás iránt megnyilvánuló igényeit.

Szaktekintélyek értékes gondolatai

A Szakmai Nap dramaturgiája szerint február 8-án délelőtt előadások hangoztak el. Elsőként dr. Gundel János, a nemzeti értéket jelentő Gundel-hagyaték vérszerinti, egyben autentikus folytatója és képviselője csodálatos előadást tartott a világ fűszereiről, aminek talán egymondatos summázata az elehetne: Magyarország éghajlata, földrajzi talajadottságai igazi kánaánja a fűszereknek, a kitűnő, a gasztronómiai élményeket fokozó növényeknek. Hosszas fejtegetésének további üzenete az lehet, hogy a magyar gasztronómia képviselői, a szakácsok, mindenki, aki a vendégek örömeit keresi, tisztában legyen azzal mit, mikor, mihez, milyen mennyiségben adjunk hozzá ezeket az élmény fokozókat, ha ételeket készítünk. Várták, mert szinte naprakész aktualitást jelentett Csapody Balázs balatoni vendéglős élménybeszámolója az idei Bocuse D'or döntőjéről, amelyen a Kistücsök Vendéglő sőfe a világ élmezőnyének talán „mértani” közepén a 12. helyen végzett. Kulisszákat villantott fel, mekkora alázat, munka, türelem, anyag és szakmaismeret, nem kevésbé pedig pszichológiai érzék kell ahhoz, hogy egy ilyen világversenyre valaki felkészüljön. A szellemi kuriózumok még itt csak a közepénél tartottunk, amikor Pálkás György és Németh Tihamér a Séf Kertje egyedi vállalkozás életre hívói és működtetői meséltek missziójukról. Miközben a háttérben kis ládákból felsorakoztak azok a fűszernövények, amelyeket mintegy 5-6 éve már megrendelhetnek kertész manufaktúrájukból a legjelesebb szakácsok. Mint kiderült, hézagpótló mindez és a legnagyobb minőséget képviselő éttermek, szállodák partnerségét élvezik. Hosszú út vezetett ahhoz, hogy ma már a legmagasabb fokú minőségre fogékony konyhafőnökök, étterem tulajdonosok ne utazzanak Bécsbe vagy Párizsba, hogy ilyen exkluzív nyersanyagokat rendeljenek. Varga Károly – aki világhírű, többszörös olimpiai bajnok szakács, a zöldségfaragás utánozhatatlan zsonglőrje, a singer-food (hideg-meleg) műfajában tartott bemutatót a jelenlévőknek.





A JÖVŐ NEMZEDÉKNEK

A szellem táplálása után következett – érthetően ebédidőre ütevezve – a Letenyey Lajos Gimnázium, Szakgimnázium, Szakközépiskola és Szakiskola idei szakmai versenyének fináléja. Öt iskola kapott meghívást erre az erőpróbára, amelyen a szakács, cukrász, felszolgáló szakma ifjú képviselői mutathatták meg, mire képesek.

S mit is kóstoltak a jeles meghívott zsűritagok?

Olyan élő zsűrizés ez, amelyen az adott menüsor megkóstolása egyben egy igazi színpadi felvonulás! Itt minden mérlegre tételik! Az adott étel külleme, ízvilága, a tálalás módja, a felszolgálás milyensége (a mosoly, a figyelem, az apró gesztusok), a bor kitöltése, hadd ne folytassuk... Öt asztalnál összesen 25 meghívott szaktekinély élhette át, milyen is az, ha egy picit hidegebb a leves, remeg a kéz, nem mindig biztos a felelet, de látható, tapasztalható az akarat. Fiatal még, csak szárnyaikat bontogató jelöltek pódiuma volt ez. Magam is izgulnék, ha Lukács István háromszoros Oscar-díjas séfnek, **Nemeskövi Dénes** Oscar-díjas szakácsnak, **Tusor András** többszörös gasztronómiai szakíróknak, országos hírű cukrász és étterem tulajdonosnak kellene megmutatnom a még csak sarjadó tudományomat... Szerencsére, én tollforgatóként lehettem jelen.

Mielőtt a felcsúti Szakmai Nap végeredményét közölnénk, kíváncsiak voltunk Bánnyai György igazgató összefoglalójára:

– Mi magunk, mint „kis” iskola, óriási tisztelettel nézünk a nagy szaktekinélyekre – mondotta. – Önmagában felemelő, hogy – bár most minden kitűnő etalon szakembert nem tudok felsorolni – az ország különböző pontjairól eljöttek, hogy közösen élhessük át ennek a napnak a szellemi és gyakorlati élményeit, tapasztalásait. Meggyőződésem pedagógusként, hogy a gyermekek számára mindig is meg kell teremteni annak lehetőségét, hogy **személyes példák megmutatásával utaljunk arra, hová lehet eljutni, ha valaki kitartó, szorgalmas, keresi az újra való**



Az idei premier ételek

A képzeletbeli színpadra, valójában a négyzemélyes körasztalokhoz a következő ételek érkeztek:

– **pisztráng terrine wasabis majonéz palástban friss leveles salátákkal** (karakteresen érezhető, megnyilvánuló volt a nemes pisztráng húsának íze!)

– **bab-krémléves préselt csülökkel, tejföld habbal**

(külön érkezett a húsbeté, amelyre ráöntötték a krémlévest. itt is – ha nem is teljességében – átélhető volt a harmonizálás.)

– **erdei gombákkal töltött pecsenyekacsa sült csomoros pecsenyébe, zelleres burgonyapürével, fényezett kelbimbóval**

(amíg a kompozícióhoz elengedhetetlenül szükséges pecsenyeszós nem érkezett meg, az asztaltársaság tétován nézelődött...)

– **somlói tányérdesszert, csokoládés piskóta, angol-krémmel rétegezve, csokoládémártással, diófagylalttal,**

rumos mazsolakrémmel (izgalmas íz kombináció kerekedett ki belőle...)



módozatokat. Már iskolás, tanuló korában elkötelezi magát arra, hogy hivatást épít. Nagyon fontos ez, nekünk pedagógusoknak, mert ha a tanítvány sikeres, ez a mi munkánkat igazolja vissza. Sajnos a pályaelhagyottak száma sem csekély – ezért kell minden módszert, lehetőséget megragadni ahhoz, hogy a nálunk eltöltött évek ne menjenek kárba egy fiatal jövőépítése során.

Kiss Dezső Péter

VÉGEREDMÉNY:

szakács, cukrász kategóriában a házigazdák végeztek az élen. A felszolgálás versenyét a iskola nyerte






ESZTERBAUER
BORÁSZAT
SZEKSZÁRD

OKLEVÉL



A

Magyar Borszakírók Köre

tagjainak szavazatai alapján
2018-ban

a magyar termelők legjobb vörös borainak

„SUPER 12”

listájára érdemesült a/z

Eszterbauer Borászat
Nagyapám Kadarka 2017

nemzetközi összehasonlításban is
kiemelkedő minőségének elismeréseként.

Budapest, 2018. december 15.









Egy napra együtt A SZAKMA SZÍNE-JAVA



KÉPRIPORTUNKBAN AZ IDEI GÁLAPROGRAM NÉHÁNY PILLANATKÉPÉT JELENÍTJÜK MEG A MAGYAR BOR AKADEMIA FEBRUÁRI LÁTVÁNYOS ÉS MÉLTÓ ESEMÉNYÉRŐL. MINDEN ESZTENDŐBEN SZINTE FÉL NAPRA SZÓLÓ ESEMÉNYSOROZATOT SZERVEZNEK MEG AZ AKADEMIA TAGJAI AZ „ÉV BORTERMELŐJE” CÍM HIVATALOS ÁTADÁSA ALKALMÁBÓL.

Valójában a szakma legmagasabb elismerését jelentő díj birtokosáról már decemberben értesülhetett a szakmai és a borkedvelő szélesebb nyilvánosság: első alkalommal vehette át ezt a szakmai „Kossuth díjnak” is nevezett” címet határainkon túli szakember, nevezetesen Balla Géza erdélyi borász. Az eseményt – amelyen legutóbb 350-en vettek részt ültetett vacsora keretében – megtisztelte Áder János köztársasági elnök és felesége is – ahogy azt tette az előző esztendőkből is. A cizellált forgatókönyv szerint a legnevesebb szakácsokból összeállított team főzi meg a menüsört, mindenegyes ételhez a legkiválóbb hazai sommelierekből összeállított csapat kínál Szikora Zoltán vezetésével megfelelően harmonizáló bort. Záró akkordként a Bálteremben – Corinthia Hotel – kötetlen kóstolót szerveznek, borkorcsolyákkal. Ez alkalommal a korábban hasonló díjat kapott borászok kínálják jó szívvel bor remekeiket.

*MBÉ tudósítás
Fotó: Forschner Rudolf*



Két évszázadot – az előzőt és a jelenlegit – köti össze az az 50 esztendő múlt, amely a Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség eddigi története. Az olyannyira híres magyar konyha kiemelkedő letéteményese ez a szervezet, amely 1968-ban alakult Magyar Szakácsok és Cukrászok Szövetsége néven. Ezt az esztendőt jegyzi az „új mechanizmus évének”, amikor a pártállami vezetés a gazdaság területén az addigi megszorításokból engedett és a lehetőségekhez képest nyitottabb piacot teremtett határainkon belül. Nagy szó volt ez akkor, maga a vendéglátás és idegenforgalom is fellendült és bizonyos „nyugati” hatásoknak is engedtek. Történt ugyanis, hogy a nemzetközi gasztronómiai szervezetek jó szemmel nézték ezt a prosperációt, ezért javasolták, hogy alakuljon meg egy ilyen szakmai szövetség. Az első elnök Venesz József volt, létrehívóként említik Túrós Emilt, Sivó Tibort és az akkori belügyminisztert. Következő elnöknek Lontai Egont nevezték ki, majd már demokratikus formában ezt követően Unger Károlyt, majd Pető Istvánt, Prohászka Bélát. Jelenleg a Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség elnöke Krivács András.

Összeállításunkban olyan alapítókat szólatatunk meg, akik világhírűvé tették a magyar konyhát, ott voltak a megalakulás első pillanataitól, és mind a mai napig emblematikus személyiségei a magyar vendéglátásnak.

Négy alapító - négy Oscar-díjas

Lukács István mesterszakács, szakíró 1939 júniusában szü-



letett Szegváron. A budapesti Hotel Palace-ban lett szakácstanuló 1954-ben, majd szakácsként dolgozott itt 1962-ig. Konyhafőnökként folytatta pályafutását a **kecskeméti Aranyhomok Szállodában** (1962-1963), Hollandiában, a **rotterdami Tokaj Étteremben** (1964-1966), a Budapest Körszállóban (1967-1976), a **Budapest Hilton Hotelben** (1976-1982), végül a fővárosi **Átrium Hyatt Szállodában**

(1982-1999). 1999-ben nyugdíjba vonult, de csak névleg, hisz továbbra is tevékeny maradt: egyéni vállalkozóként szaktanácsadója volt az **Accor Pannónia Hotelsnek**, a Hunguest Hotelsnek, a balatonkenesei Hotel Marina Portnak. Emellett tevékenyen részt vesz az emeltszintű szakmunkásképzésben, valamint nemzeti és nemzetközi – **Szakács Olimpia, világkupa, világbajnokság zsűritagja**. Munkája során számtalan elismerésben részesült. A frankfurti Nemzetközi Konyhaművészeti Kiállítás Szakács Olimpiáján kétszer, **1968-ban és 1988-ban is elnyerte az Oscar-díjat; de közben 1972-ben Miami-ban is megszerzett egyet**, így jelenleg ő az egyetlen konyhaművészünk, aki **3 Oscar-díj tulajdonosa**.

Öt egymás követő Szakács Olimpián (1968, 1972, 1976, 1980, 1984) nyert aranyérmeket, 1988 és 1992-ben pedig ezüst- és bronzérmekkel tért haza. Gyűjteményében szerepel még 2 világbajnoki aranyérem és 2 ezüstérem; két Világkupáról 2 aranyérem, 1 ezüstérem és 1 bronzérem, valamint 25 aranyérem további nemzetközi versenyekről.

A Nemzetközi Gasztronómiai Világszövetség (VACS) örökös tagja 1996 óta, ugyanebben az évben megkapta a Német Szakácsok Szövetségének életmű díját. Emellett tagja a chicagói Escoffier Társ-

ságnak, a francia Chaine des Rotisseurs társaságnak (1972), és a magyar szervezet alapítója. 1998-ban Pro Turismo díjjal, 2010-ben a Magyar Köztársaság Érdemrend Tiszti keresztjével tüntették ki.

Novák Ferenc mesterszakács, szakíró 1937 augusztusában



született Szegeden. A budapesti Hotel Astoria-ban lett szakácstanuló 1951-ben, majd 1 év elteltével a Duna Szállóba (volt Bristol Szálló) Rákóczi János konyhafőnökhöz került. 1954-ben szabadult, s szakácsként dolgozott itt tovább. Amikor Rákóczi 1961-ben nyugdíjba ment, Eigen Egon lett a konyhafőnök, Novák Ferenc pedig a helyettese. Nyaranta a Balatonnál dolgozott, 2 évig a tihanyi Sport Szálló konyhafőnöke volt. 1964-ben vette át a Gellért konyhafőnökséget Glázer Józseftől. 2001-ig, nyugdíjazásáig itt dolgozott.

Nemzetközi szakmai porondon **1966-ban érte el első kimagasló eredményét az angliai Torky-ban. A frankfurti Nemzetközi Konyhaművészeti Kiállítás Szakács Olimpiáján kétszer, 1968-ban és 1988-ban is megkapta az Oscar-díjat**; emellett 5 olimpián 7 csapat és 2 egyéni aranyérmeket, a luxemburgi világbajnokságon 2 arany és 1 ezüstérmeket szerzett. Munkája során számtalan egyéb elismerésben részesült: 1981-ben az államfők konyhafőnökeinek, a Chef des Chefs Club tagjai közé választották, ahogyan a francia gasztronómiai társaság, a Chaine des Rotisseurs -nek is. 1990-ben **Venezs-díjjal**, 1998-ban **Pro Turismo díjjal**, 1988-ban **Állami díjjal** tüntették ki.

Nemeskői Dénes mesterszakács 1945. júniusában született



Nagykátán. A Margitszigeti Nagyszállóban lett szakácstanuló 1959-ben, ahol Juhász Miklós, Kubicsek Lajos és Patat Lajos keze alatt tanult. 1965 és 1968 között a Szabadság Szállóban dolgozott szakácsként, olyan kitűnő mesterekkel, mint Federics József, Horváth István, Bara Zoltán és Lovas Mihály. Közben elvégezte a Vendéglátóipari Technikumot is. 1968-tól a Duna Intercontinental

Szálló hidegkonyháját vezette, majd konyhafőnökként folytatta pályafutását a Margitszigeti Thermál Hotelben (1986), azután 1989-től a Mercure Korona Szállóban. 2005-ben innen ment nyugdíjba. A hazai konyhák mellett külföldön is számtalanszor dolgozott. Másfél évet töltött Japánban: 1976-tól a tooi Takano Áruház nemzetközi éttermének magyar konyháját vezette. Többször dolgozott a párizsi Mercure Hotelben, de megfordult az NSZK, Hollandia, Ausztria, Kalifornia, Arizona, Portugália, Venezuela és Mexikó elismert vendéglátóhelyeinek konyháiban is. Munkája során számtalan elismerésben részesült. 1982-ben lett mesterszakács. **A frankfurti Nemzetközi Konyhaművészeti Kiállítás Szakács Olimpiáján 1984-ban két aranyérmeket, 1988-ban egy aranyérmeket nyert**. Aranyérmes volt az 1985-ös kalsruhei nemzetközi szakácsversenyen, a Luxemburgban megrendezésre kerülő Szakács Világbajnokságon 1986-ban két aranyérmeket nyert. 1996-ban Pannónia-díjat, 1997-ben Venesz József-díjat kapott, s ugyanebben az évben tagja lett a Fehér Sapka Klubnak. A Magyar Konyhafőnökök Egyesületének életmű díját 2003-ban kapta meg, míg 2005-ben az év gasztronómusának választották.



Korszakos

Kopcsik Lajos – csodálatos pályáiv az övé is. Édesanyja sugallatára választotta a cukrász szakmát, az ország északi részén dolgozott sokáig, majd családi okok miatt Egerbe került. **1960-tól** már sikeresen szerepelt minden hazai versenyen, évek elteltével megkapta a Venesz-díjat, elsőként a magyar szakmában. 1970-ben a Szakács Egyesületek Világszövetségének Kongresszusán a zsűri odaítélte számára a Világszövetség Ezüst Serlege díjat. Az aktív, sűrű, alkotó korszakában minden jelentősebb világversenyen ott volt: **a luxemburgi I. Világ bajnokságon egyéni és csapatversenyben aranyérmet kapott, egyben Cukrász Világ bajnok lett.** A Frankfurti Olimpiáról a nemzeti csapat tagjaként aranyéremmel és Oscar-díjjal tért haza. 1996-ban, a **Berlini Olimpián, a világon elsőként 10 db aranyérmet szerzett**, ezzel rekordot állított fel az olimpiák történetében. (E sorok írója gasztronómiai lapszerkesztőként a berlini eseményen személyesen is tapsolhatott a sikerének!)



Elnökök

Unger Károly korábbi elnök a szakmai szervezet nevét is módosította Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetségre. Az ő tevékenysége is kiemelkedő volt, **átvezette a szervezetet a piacgazdasági szférába**, több hazai, nemzetközi kisugárzású versenyt is szervezett, öt esztendővel ezelőtt eltávozott közülünk.



Pető István visszaemlékezése

"2003.-ban választottak meg elnöknek

és 2009-ig vezettem az MNGSZ-t. Akkor, mivel váratlan volt az elnöki megbízás, magyarul nem tudtam, hogy képes leszek-e megfelelni, kértem a közgyűlést, hogy a megbízásom két évre szóljon. Később, egy teljes négy éves ciklust is végig dolgoztam, majd az utódom, Prohászka Béla lemondása miatt létrehoztunk egy Elnöki Tanácsadó testületet, amelyben, mint válságkezelő testületi tag, még másfél évig dolgoztam, amikor Krivács András vette át a Szövetség irányítását.

Ezt az időszakot a modernizálódás korának nevezném. Az előző időszakban a Magyar Szakács és Cukrász Szövetség, majd az MNGSZ, egy államilag létrehozott és finanszírozott szervezet volt. Ezt követően, **a finanszírozás elmaradása miatt, saját lábunkra kellett állni.** Talán, nem nagyképp a modernizálódás kifejezés. A hátrahagyott



örökségemet, anyagilag és szervezetenként, konszolidálnak nevezném. Az átvételkor örökölt hat milliós hiány után ugyanennyi megtakarítással és jelentős szponzori listával adtam át a szervezetet. Minden jót, és terhet, amit az előző érából örököltünk, helyén kezelve, letisztáztunk. Függő ügy a mi működésünkben nem maradt. Ha mód van rá, szeretném megköszönni azt a sok segítséget és biztatást, amit a csúcsovezető

kollégáimtól kaptam. Név szerint: **Dömötör Miklóstól, Szabó Páltól, Madarász Sándortól, Sándor Dénestől, Bérczi Istvántól** és az összes jól működő Régió Elnöktől kaptam. Az utóbbiak közül kiemelve a Tatai régiót, a Nyírségi régiót, a Nagykanizsa és Környéke régiót, **Miklós Beatrixet** és a **Németh József** által vezetett Déli régiót. Most, visszatekintve **a Krivács András Elnök** és apparátusa által vezetett MNGSZ **modernbb, mint az általam vezetett.** Ha újra kezdeném, valószínűleg nem vezetném másképp a szervezetet. Az ok, akkor olyan összetételű volt a tagságunk, akik egy családiasabb légkört kívántak. Sok volt a "hőskorból" itt maradt nyugdíjas, akik nem kezelték a számítógépet és Unger Károly vezetési stílusa után nem fogadtak volna szívesen egy szuper-modern vezetőt."

Prohászka Béla – tekintsük az én időszakomat átmenetnek – közel két esztendőt töltött az elnöki pozícióban Békéscsaba, Gyula térségéből, szakmai pályafutása során ott megszerelve magas szintű tapasztalatokat, **az MNGSZ régiós elnökeként az egyik leg-sikeresebb térségi szakmai közösséget sikerült verbuválnia.** Ebből a térségből számos külön csapat is indult a nagy nemzetközi versenyeken, a magyar nemzeti szakácsválogatott csapata mellett. Elnöki



pozíciójába kerülve szervező tevékenysége nyomán sikerült a gasztronómiát és a turizmust igazi „édes testvérré” alakítania, hogy mennyire megértette az idők szavát: **jelenleg az országimázsért felelős Magyar Turisztikai Ügynökség fontos és kiemelt területnek tartja a vendéglátást és borászatot, támogató partneri kapcsolatot alakított ki a Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetséggel**, az utóbbi néhány esztendőben a nemzeti válogatott nagyobb világversenyeket szponzorálja.



Krivács András jelenlegi elnök. Új

felfogásmóddal, menedzszerszemlélettel vezeti a Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetséget, alapvégzettségét tekintve turisztikai-szállodás szakemberként. Korszerű szemléletmódjának köszönhetően a csapatmunka híve, így sikerült kialakítania olyan alelnöki rendszert, amelyben az adott szakterületeket kiemelt szakmai vezetők képviselik. Így szakács alelnök Ambrus György, éttermi alelnök Barabás

Zoltán, a különböző munkabizottságokban is rátermett, korszerű ismeretekkel rendelkező kollégák tevékenykednek. Igazi szervező, lobbizó egyéniség, aki ezt a küldetést úgy fogja fel, hogy a különböző korszakokban jelentkező aktuális kihívásokra mindig aktuális válaszokat és megoldásokat kell adni. **Az 50. évforduló ünnepi eseménye a Debrecenben sorra kerülő, immár hagyományosnak számító Mestervacsora**, ahol nemcsak az új mesteri címeket vehetik át az arra érdemesek, hanem méltó módon meg is emlékeznek a két évszázadot átívelő 50 esztendőről.

– MBÉ összeállítás –



MÉLTÓ DEMONSTRÁCIÓ A FOLYTATÁSHOZ

Balatonfüreden ünnepelt a jubiláló Kárpát-medencei borrendi mozgalom

IGAZ HÉTKÖZNAPRA, KEDDRE ESETT AZ ÜNNEPI GÁLA RENDEZVÉNY, AMELYET A MAGYARORSZÁGI BORRENDEK ORSZÁGOS SZÖVETSÉGÉNEK 30. ÉVFORDULÓJÁRA SZERVEZETT MEG A TÖBB MINT ÖTEZER RENDES ÉS TISZTELETBELI TAGGAL RENDELKEZŐ CIVIL SZERVEZET. ÁM STÍLUSOSAN VINCE NAPRA SIKERÜLT IDŐZÍTENI EZT A NAGYSZABÁSÚ TALÁLKOZÓT, RÁADÁSUL EZ A NAPOT EGYBEN A MAGYAR KULTÚRA NAPJAKÉNT IS JEGYZIK.

Igy aztán kulturáltan, megfelelő egymás iránti tisztelettel és az eltelt három évtized felhalmozott értékrendjeivel felvértezten telhettek el az ünnepi órák. A számok nyelvére lefordítva önmagában is korszakosnak mondható ez a találkozó: a rendezvényen 210 fő vett részt, 45 magyarországi és 8 határon túli magyar borrend képviselőjében. Az Anna Grand Hotel Dísztermében, annak színpadán egyedülálló látvány fogadta a megjelenteket: farönkökbe helyezett borrendi zászlók ezerféle színben és formában hirdették a borrendiség nagyszerűségét! Egy nemes sereglet emlékezetes vizuális üzenete!

Valóban jöttek az ország minden szegletéből, de határainkon túlról, a regisztráció nyomán a szervezők örömmel állapították meg: hiányzó nem volt! Illik is jelen lenni olyan borrendi gálaprogramon, ahol történelmi időköt idéztek vissza, elég, ha csak annyit mondunk: a XX. és XXI. század átívelését jelenti ez a 30 esztendő. A borrendiség megélte még a piacgazdaságra való áttérés előtt a maga sajátos rendszerváltását. (A még erősen regnáló szocializmus éveiben az alapítók ügyes és lelemé-

nyes gondolkodásmódjának köszönhetően egy nyugatról jött szerveződési formát honosítottak meg a pártállamiság égíse alatt.) A Magyarországi Borrendek Országos Szövetségének elnöksége önmagának szabta ki a leckét, magasra téve a mércét: ekkora plénum előtt csakis a történelmi hitelesség, az egymás iránti tisztelet és a borkultúra iránti feltétlen elkötelezettség lehetett a rendezői igyekezet és szemléletmód.

Az események sorban követték egymást: Koczor Kálmán MBOSZ elnök összefogott, példás rövidségű beszédében utalt a már említett elődök és utódok felelősségére, e mozgalom által létrehozott értékrendekre és nagy tisztelettel köszöntötte a megjelent borrendeket, kiemelten is dr. Lezsák Sándort, a Magyar Országgyűlés alelnökét, Bóka Istvánt, Balatonfüred polgármesterét, Gál Pétert, az Agrárminisztérium főosztályvezetőjét.



Nem mellébeszéltek...

Az elhangzott beszédekről előljáróban annyit: a szónokok példásan tudták egymás mellé állítani mondandóikat, gondolataikat. Nem felesleges körmondatokban, hanem nagyon is felkészülten, fontos tényadatokat közölve. Dr. Lezsák Sándor külön időt szánt arra, hogy beszédének megírása előtt különböző forrásmunkákat tanulmányozzon. Így felvázolta a magyar bor kulturális kötődéseit, legyen az irodalom, zene, nem kevésbé társasági élet, nem kevésbé gazdasági tényező, a mindennapi életvezetés, együttélés szerves része. Beszélt a Duna Borrégióról, ahová lakhelye, Lakitelek is tartozik. És beszélt arról, hogy a magyarság egyben tartásához is fontos összekötő szál a borrendiség. Bóka István házigazda módjára Balatonfüred elmúlt 30 esztendőben felvállalt szerepéről fejtette ki gondolatait, ugyanis a népszerű fürdőhely nyugodtan nevezhető a honi borrendi mozgalom fővárosának is. Több hazai és nemzetközi konferenciának adott otthont, a legelső között alakult meg balatonfüredi-csopakai központtal a Balatonvin Borlovagrend. Az önkormányzat az elmúlt időszakban, de ezt követően is fontos partnerként tekint a helyi borászokra, borrendi tagokra. (Stílusosan beszédét mondhatta volna a Balatonvin díszruházatában is, hiszen e szervezet évekkel ezelőtt tagjai sorába választotta s avatta fel.) Gál Péter az Agrárminisztérium, mint az ágazat koordináló szerepéről adott rövid összefoglalót. A hazai borvidékek borkultúrájáról, a borágazat fejlődéséről, turizmusra való hatásáról fejtette ki véleményét, adatokkal is gazdagon illusztráltan.





Korszakos



A rendezvény forgatókönyve szerint a köszöntő szavak után köszönő szavak következtek. Koczor Kálmán elnök e különleges alkalomból kitüntetésekkel adta át. Nevezetesen:

Életmű Díjat kapott alapítók:

Dr. Bíró Péter, Gubicza Ferenc, Losoncziné Sandra Klára, Dabasi Gábor, Jeck Tibor, Óhegyi János. Kiemelkedő szakmai munkájáért és a borrendi mozgalomban végzett tevékenységéért: Dr. Kállay Miklós, Módos Ernő.

A publikum, a meghívottak köre előzetesen részletes tájékoztatást kapott díszes Meghívó formájában arról, hogy az étkes- borok kínálat mellett milyen további szellemi „falatokban” részesülnek. Ezért még a díszvacsora megkezdése előtt került sor Dr. Bíró Péter előadására, aki hiteles tanúként olyan történelmi- leg is érdekes részleteket osztott meg a hallgatósággal, amely még élesebb megvilágításba hozta e mozgalom létrehozásának egyediségét.

A jeles marketing szakember olyan momentumokat idézett fel, amelyekről ugyan már különböző fórumokon adott összefoglalót, de most is fontosnak tartotta hangsúlyozni. Összefoglalva: valóban megértették az idők szavát az alapítók és mertek továbbgondolkodni, hogy megteremtsék egy nagyszerű mozgalom fundamentumát. Ez volt az ő felelősségük, de az évtizedek lepergése nyomán az újabban alakult borrendek felelőssége is elvitathatatlan. Akárcsak azoké, akik vállalták, hogy részt vesznek az elnökség munkájában, ami egyszerre önzetlen társadalmi munka és elhivatottság. Igazi kuriózum következett, amikor Horváth Csaba szakmai előadás keretében mutatta be a Kárpát-medencei szőlő- és bortermelet az ókortól napjainkig.

Menü

Fogadó pezsgő:

Paulus Extra dry,
Paulus Honey – Molnár Borház Mór
Pogácsa, érlelt borpárlat,
balatonfüredi Olaszrizling

Hideg előétel:

kacsamájpástétom, házi mini fonott
kaláccsal, aszalt szilvakrémmel –
bor: Olaszrizling válogatás 2018,
Szentpéteri Borpince Kft. Kiskörös

Leves:

borjúragu leves, illatos erdei gombával
– bor: mátrai Irsai Olivér
2018 Dubicz Borászat Gyöngyös

Meleg előétel:

baconban sült harcsafilé
aprikás mártással,

pirítotttúrós csuszával –
bor: szekszárdi Kadarka 2013,
Ferger – Módos Borászat

Főétel:

grillezett sertésszűzermék
karamellizáltogyoróhagymás
gánicával, tejszószal –
bor: Balatonfüred-csopaki
Rajnai Rizling
2016 Koczor Pincészet

Desszert:

csokoládé mouse brownie talpaton
mogyoró ropogóssal,
amaréna meggyel –
bor: Tokaji Aszú ötputtonyos 2006,
Tolcsva Bor Kft., Sajgó Borászat, Tolcsva

Éjfélbüfé:

magyaros hidegtál
parasztkenyérrel, sajttal



No és a felszabadult kötetlen szórakoztatás sem maradhatott ki a program menüjéből. Benedekffy Katalin és Kiss Domonkos Márk énekes-táncos műsora színesítette ezeket a perceket, majd a Vivát Bacchus énekegyüttes produkciójának tapsolhatott a nemes emberfőkből álló publikum.

MBÉ tudósítás

Fotók: Mózgai Lehel Richard

Magazinunk rendezvényével kapcsolatos külön interjúja Balatonfüred polgármesterével lapunk 6-7. oldalán olvasható.





Ha nem is teljesen, de jelentős mértékben megettem már a „kenyerem javát”, úgys fogalmazhatok, sok mindent megéltem, láthattam – jó sorsomnak köszönhetően talán azért, mert olyan pályát választottam, amelyben kiteljesedhettem és mind a mai napig – ennyi évtized után – találok benne örömet. Nemcsak a főzésre gondolok, hanem különböző közösségi helyszínekre, legyen az éppen az Első Magyar Fehérsztaal Lovagrend jeles gyülekezete, de a mi kis hazánkban, amelyet nyugodtan nevezhetünk „**főzők országának**” számos helyszínen, nagyvárosban és kisfaluban megfordultam, hogy felkérésre részt vegyek a zsűri munkájában. A magam részéről úgy fogom fel, hogy **ez is a saját magamnak kitűzött kommunikációs célokat szolgálja**. Szép időszaka volt életemnek, amikor oktatóként segíthettem a fiatalok kibontakozását, ott sem volt mellékes, hogy milyen formában, kommunikációs módozatokban fejtem ki gondolataimat, mutatom meg a szakmai fogásokat. A zsűrizés olyan, hogy **egyszerre tanul belőle az ítész**, ugyanakkor **elmondhatja véleményét az adott versenymunkáról**, de talán a legfontosabb, hogy a főző emberrel ily módon is

létrejön egy **kapcsolati híd**. Hány és hány tízezer kitűnő honfitársam tárta elém az ilyen alkalmakkor a bírálatra szánt ételét, hogy aztán egy-két jól irányzott orientáló, biztató mondattal, buzdító szavaim nyomán sikerélményekkel gazdagodjon. **A pozitív üzeneteknek nagyon nagy jelentősége van**, nem mellékesen per sze az építő kritika legalább annyira szolgálja az előbbre jutást, de nagyon jól kell tudni adagolni az arányokat. Ha már a zsűrizésnél tartunk egy legutóbbi jelentősebb szakmai programon – **Ketter László Emlékverseny** a Budapesti Gazdasági Egyetemen - szoba került zsűri társaimmal folytatott diskurzusban – két feltálatl étel között –, vajon mi lehet a legjobb módszer az ilyen fesztiválok, gasztronómiai események bírálati forgatókönyvében. Osztom egy kitűnő pályatársam, **a budapesti Gombás András vendéglős véleményét**, aki azt mondja lényeges az egyes bírálatoknál, hogy ne csak magát az ételt elemezzék, **hanem azokat a körülményeket is, ahogyan megfőzik, előkészítik**. Azaz magam is örömmel megyek előzetes információkat, benyomásokot szerezni az egyes főzőcsapatokhoz. Környezet, öltözet, előkészületek, tűztechnika és bizony az a hangulati tényező, ami körbelengi egy-egy csapat közös munkáját. **A humor, a nyitottság, mind-mind olyan emberi érték, amely sajátos fűszerezést ad** – nem az életnek, hanem az emberi érzelmeknek s ezáltal az életnek. És még egy morális kérdést is felvetek, őszinte szándékkal! Nem egy esetben volt arra példa, hogy a rendezők szerették volna **valamilyen módon „befolyásolni”** az eredményeket. Büszke vagyok rá, hogy egyetlen alkalommal sem sikerült elgyengülnöm...

A tavalyi esztendő számomra, mint az Első Magyar Fehérsztaal Lovagrend alapító nagymesterének fontos momentumot hozott: új tagokat avathattunk Lajosmizsén, civil szerveződésünk teljes tagsága – a határokon túliakkal együtt – már szép lassan megközelíti a másfél százat... A kalács, beigli, halászlé és ezerféle ünnepi finomság mellé mindenki tegye oda a saját maga szeretet csomagjait...

Benke László

Emlékezés

Szervánszky Laci...



A Te életemnek ennyi adatott, a majd 72-ből semmit nem tétlenkedtél. 35 évvel ezelőtt ismer-telek meg, amikor híre járt Budapesten zsnaliszta körökben, hogy van egy cukrász, cukrászda Soltvad-kerten, ahol a városközpontban több főútvonal is elágazik, egy csoda hely született. Akkoriban már

30-40 ízesítésben kínálad fagyaltjaidat. Sokat be-szelgettünk, sajnos mégis keveset. Azért főbb csapá-saidat életemnek megismerhettem, mert beavattál. Soltvadkerten, ott az aranyhomok kellős közepén Noked sikerült kialakítani egy olyan emblematisus helyszínt, ahová elzarándokoltak az emberek, mert szerették az édességet, a finomságot, nem mellé-kesen az általad képviselt magas szakmaiságot, a folyamatosan fejlesztett cukrászdád minőségi kíná-latát. De legjobban talán azt, hogy volt egy ember, aki mindezek mögött állt. Dolgozott rendületlenül. Mesélted azt is, hogy édesanyáddal kezdted, magát a „magánszférát”, és már az „átkosban” tudtátok, hogy ha valahová el akartok jutni, minden szem-pontból csakis a minőséget lehet adni. Tudom, hogy egy Zsiguli árértéttel Carpiggiani fagyaltgépet, ami akkoriban ufónak számított. Később sem lan-kadtál, fejlesztettél és létrehozta a Szent Korona Cukrászdát Soltvadkerten, ahol hosszú éveken át – mert a fagyalt volt számos szakmaiság mellett a szerelmed – az országos „Év Fagyaltja” verseny rendezője voltál. Olyan házigazda, aki kisvárosába tudta toborozni a szakma legjelesebb képviselőit. Sereglettek Hozzád a vendégek és lám sereglettek Hozzád a kollegák is. Mesélted azt is, hogy hívtak Monacóba, hogy vezess ott egy cukrászdát, mert hírért vették mekkora nagy szakember vagy. Nem mentél, maradtál otthon, a hazádban, amelyet utolsó pillanatodig – talán még a lépcsőn zuhanás pillanatában is – imáddal szerettél.

Laci! Sokan megdöbbsentek, hogy egy ilyen hal-talmas erővel rendelkező ember, akinek úgy gondol-tuk tartalékai vannak, mégis el tud esni a csatame-zőn. Mindannyian tudjuk, hogy ez a pillanat, amely fájdalmasan bekövetkezett, egy olyan életutat zárt le, amelyikre büszke lehetsz Te, büszke lehet a csa-ládod és büszke lehet mindenki, aki csak ismert. Áprilisi riportom alkalmával mutattad, hogy egy új technikai beruházás nyomán fiaddal beállítottatok a már-már újtechnika számító új gyártósort. Elmondta: ezzel a módszerrel a macskanyelvet is meg lehet tölteni, akár több ízesítésben is. Csillagot a szemed, amikor mindezekről beszéltél.

A szélesebb értelemben vett magyar vendéglá-tós társadalom gyászol, mert akik tudják és szakmá-jukat szeretik, azzal is tisztában vannak, hogy ven-dégül látni azt jelenti, hogy egyszerre több szakmát, ágazatot is kell felsőfokon képviselni. Vagyis cukrász kollegáidon kívül szakácsok, vendéglátósok, étter-mesek, panziósok, borászok, cukrászati alapanyag gyártók, nem utolsósorban pedig vendégek szá-zezrei gondolkodnak Rólad úgy, hogy érdemes volt élned. A temetésed vacogató téli delén sokan eljöttek, a koszorúk közöttében ott volt az Első Magyar Fehérsztaal Lovagrend fehér rózsa sztaaligéje is. A nemes közösség alapítástól tagjai sorában tudha-tott, haláلودig büszkék lehettek arra, hogy a magyar vendéglátás nagy tudású, elkötelezett szakem-bereként tisztelhettek. Nyugodj békében!

Kiss Dezső Péter

Első Magyar Fehérasztal Lovagrend



A termék fejlesztés elegáns eredménye



Lovagtársaink
a FEHOVA
szakkiálításon



ÉTEL ÉS IRODALOM

Irodalmunk nagyjai és a gasztronómia (11. rész)

Jelentősen csökkentek a kívánságlistán szereplő nevek, de ez természetes, hiszen már 11. rész következik. Karinthy Frigyes már a sorozat kezdete óta többen kérték, így most ő a következő „áldozat”.

Karinthy Frigyes (1887-1938) író, költő, humorista, kritikus, műfordító a 20. század egyik legtermékenyebb, legnépszerűbb alkotója volt. Már 15 éves korában megjelent a Nászutazás a Föld középpontján keresztül című parodisztikus regénye. Az Igy írtok ti című (1912) kötetével már látványosan tört be az irodalomba. Mái egyik legnépszerűbb munkájával új műfajt teremtett, amit ő a kötet alcímében irodalmi karikatúrának nevez. 1910-ben kezdődött kapcsolata Judik Etellel, a Thália Színház művésznőjével, akit 1913 októberében feleségül vett. Tőle született idősebb fia, Karinthy Gábor költő. A különködéséről is híres író kezdetben fehér porcellán-nadrágban járt és vasbottal sétált. Esküvőjén is színes atlétrikóra húzott fekete szmokingkabátot és fehér porcellán-nadrágot viselt, kezében pedig a vasbotot lóbálta. Esküvői vacsorájukra a New York kávéházban gyűltek össze barátaikkal, a díszes menülapról ez került a násznép asztalára:

*Erő leves rántott borsóval
Paprikás ponty
Vegyes szárnyas sült
Saláta
Compot
Almás – káposztás – tökök rétes
Giordinetto
Kávé*

Kosztolányi Dezső, Karinthy legjobb barátja ugyanebben az évben vette feleségül Harmos Ilona színésznőt, aki pont ebben az időszakban kezdett el Bicsérdy Béla hatására diétázni. A nyers kosztra rászoktatta férjét is, így az esküvői vacsorán ők nem a menülapról ettek, hanem vegetáriánus ételt kaptak. Kosztolányi akkor parancsolt megálljt a diétának, amikor utána olvasva Bicsérdy tanainak, olyan silány típusú szövegekkel találkozott, hogy azonnal szakított a „bicsérdy-mussal”.

Túlzás nélkül lehet állítani, hogy Karinthy életének nagy részét kávéházakban töltötte. A New York, a Centrál

Hajókiránduláson Kosztolányival



és a Hadik voltak a törzshelyei, ezekben írta legsikeresebb műveit. A New York kávéházi korszakának legsikeresebb műve az Igy írtok ti volt, a Centrálban született a Krisztus és a Barabbás és az Utazás a koponyám körül. Felesége 1918-ban bekövetkezett korai halála után 1920-ban feleségül vette Böhm Arankát, ő csábította a Hadik Kávéházba Karinthyt, ahová lassan odaszokott az egész magyar irodalom. Tíz évig a Hadikba járt a Nyugat egész nemzedéke Babbitól Krúdyig, még József Attila is többször megfordult ott. A Hadik korszakban született többek között a Capillária és a Tanár úr kérem című kötete is. Felesége, Aranka nagyon rossz háziasszony volt, így többnyire a kávéházban étkeztek. Karinthy írt is egy szilveszteri verset Somlyó Zoltánnak, de ebben magára gondolt:

*És hazamentem és nem volt vacsor,
S szóltam szívemnek: Te beteg fasor,
Min régi, mázas emlékek csorognak,
Emlékei kihamvadt vacsoroknak.*

Kevesen tudják, hogy korának kávéházaiban játékszobák is voltak. A 20. század elejétől nagy divatja lett a különféle társasjátékoknak, amiket Karinthynek és barátainak köszönhetett a kávéházak közönsége. Karinthy, az igazi pesti és kávéházi polgár a Hadik „korszak” előtti időszakban néhány híressé vált törzshelyén nemcsak aktív részese, de sok érdekes és új játék kitalálója, elterjesztője lett. A New York, Centrál és a Japán mellett például 1907-ben a Baross kávéházban a „Balszélfogó”-nak becézett asztaltársaságukba egy új játék megismertetése volt a belépő! Barátaival rendszeres látogatók voltak a Miénk, az Angol, a Kör, a Français, az Erzsébet-Híd, a Szeiffert és a Gebauer





Karinthy második feleségével Böhm Arankával

kávéházakban is. A legkedveltebb játékok közé tartozott a népszerűvé vált „kicsoda-micsoda”, az „eszperente”, a „szó intarzia”, a „halandzsza” és az „anagramma” nevű névjáték, amiben írók, színészek nevéből

Jenővel szokott. A sakk egyébként is nagy szenvedélye volt, egy időben ő vezette a kerületi sakkört és még Aljechinnel, a kor nagy nemzetközi bajnokával is megmérkőzött. „Verpelét” néven törzsasztal társaság is

létrejött a Hadikban, aminek tagja volt többek közt Somlyó Zoltán, Osvát Ernő, Tóth Árpád, Hunyadi Sándor, Devecseri Gábor és Német Andor is. A törzsasztalnál mindenki tartogatott a többiek számára egy hiteles vagy koholt eseményt, aminek ott „pletty” volt a neve. A „Verpelét”-ről és Hadik kávéházi életükről sok különlegességet írt meg Devecsery Gábor a Lágymányosi istenek című munkájában és Német Andor is írt

nagyon szeretett enni, imádta a vacsora utáni kis csemegéket, hozatott haza kerek eidami sajtot, különleges kolbászokat. Imádott piacozni, a csemegepiacon minden újat kipróbált. A Vásárcsarnokról úgy írt, mint valami kegyhelyről: „Mindig is szerettem a gyomornak és szájnak és nyelvcsőnek ez áhítatos templomát. Lehet, hogy mészárosok voltak az őseim között”. Gábor fia írja, hogy „Mohón, kicsit falánkul evett, a körözöttet, rokfortot, ilyesmit saját kezűleg készítette el. Gusztussal, sokáig keverte az ízes pépet, míg sűrű lett és szépszínű, akkor nagy falatokban, kevés kenyérré kenve fogyasztotta el. A levest szerette csészéből inni. Az utolsó években az evés kettős mámort jelentett számára. Menekvés volt, fedezék, ahová átmenetileg elbújhatott irtózatossá váló életkörülményei elől. Ha az ízek halmazába temetkezett, elfelejtett maga körül mindent.”

Karinthy Mártonnak apja Karinth Ferenc író (Frigyesnek Böhm Arankától született fia) mesélte, hogy Frigyesnek – mint idült gyomorsavasnak – tilos lett volna fűszeres, zsíros, olajos, ecetes, mustáros étellelkelnie, ám ő épp ezeket szerette. „A jó erős, vastag leveket, a velős csontot, a pörkölteket, tárkonyokat, a töltött

káposztát, a töpörtyűs túros csuszát, a riglit, a snidlinges, köménymagos körözöttet. Frici szódabikának becézte a két világháború között divatos Ship szódabikarbónát. Tele volt a lakásuk fehér fémdobozokkal, mert Frici töméntelen mennyiségben fogyasztotta, még éjjel is rájárt. Ha a gyomrára ment az étel, azonnal kérte a szódabikarbónát. Volt egy elmélete, miszerint a por nem csupán a fájdalmat enyhíti, de a savtúltengést is gyógyítja. Esténként Ostsee heringet hozott haza, majd ecetes, mustáros, hagymás levet készített hozzá, vastagon megborsozta meg is paprikázta, jól megforgatta, néhány percig hagyta érni, aztán – minthogy más nem kért belőle – egyedül befalta az egészet. Amint az utolsó falatot is lenyelte, már kiabált is a szódabikarbónáért. Akkor apám, sőt tett a dobozba. Emlékezetes pofont kapott”...



ép mondatott kell készíteni. Utóbbiból néhány „Karinthys” példa: Heltai Jenő: E nő hajít el. – Szép Ernő: Nép szőre. – Jókai Mór: Mai kor jó. – Bajor Gizi: Igazi bíró. A Hadik időszakban kedvence volt a Ki – miben játék – amiben egy irodalmi alkotás szerzőjét és címét kellett felismerni, amit leginkább József Attila társaságában szeretett játszani. Kártyázni, dominózni és sakkozni legtöbbször Rejtő

Hadik-beli mindennapjaikról az Egy foglalt páholy című kötetében.

A Magyar Konyha online oldalán olvasható riportban Karinth Márton író, színigazgató, Frigyes unokája elmesélte, hogy ő ugyan a nagyapját nem ismerhette, de Gábor, az elsőszülött fiú gyönyörű nekrológot írt róla 1938-ban a Szép Szó folyóiratban. Abból kiderül, hogy Karinth Frigyes



1936-ban agydaganatot állapítottak meg nála. Stockholmban a világhírű Olivecrona professzor sikeresen megoperálta. A műtétről Utazás a koponyám körül című (1937) kötetében számolt be, megdöbbentő hitelességgel. 1938 augusztusában szülővárosában, Siófokon nyaraltak. Egy kávézás közben összeveszett feleségével, felrohant a szobájába, ahol egy óra múlva agyvérzésben meghalt. Felesége – akit 1944-ben keretlegények lőttek le Auschwitzban – élete végéig magát vádolta haláláért.

Horváth Dezső



FERIHEGY CATERING DOKTORA

VARGA JÁNOS MEGÉLTE ÉLETÉT ÉS...

CEGLÉDI ÉRTELMISÉGI SZÜLŐK GYERMEKEKÉNT – ÉDESAPJA ELISMERT ÜGYVÉD VOLT AZ ALFÖLDI VÁROSBAN – JOGÁSZ DIPLOMÁRÓL ÁLMODOTT FIATALEMBERKÉNT. A TÖRTÉNELEMNEK ÉS SAJÁT MAGA SZAKMAI PÁLYAFUTÁSÁNAK KÖSZÖNHETŐEN AZONBAN MEGLEHETŐSEN SŰRŰ ÉVEKET ÉLHETETT ÁT. MÍG NEM – MENNYIRE SAJÁTOS DRAMATURGIA AZ ÉLETTŐL – CATERING LETT DISSZERTÁCIÓJÁNAK TÉMÁJA. MAI NAPIG IS NÉPSZERŰ KUTATÁSI TÉMA DOLGOZATA AZ IFJÚ PÁLYATATÁRS JELÖLTEK SZÁMÁRA...

Kicsoda is **dr. Varga János**, ez a kedves, szikár alkatú, jó humorú, a magyar vendéglátásban sajátos karaktert felmutató ember? Itt ülünk, nem messze II. kerületi otthonától, a Bogár utcától, nem máshol, mint a Kétlyukú Borozóban, hogy elbeszélgethessünk az eddig lepergett időről.

– Magam úgy gondolom, hogy ebben a pályafutásban semmi érdekes nincs, bár így visszagondolva és átélve talán valami „lenyomatot” mégis hagyhattam magam mögött – mondja első kisfröccsünk kikérése után – Ceglédi értelmiségi szülők gyermekeként – ketten voltunk testvérek – nem is volt más cél előttem, mint az ügyvédség vagy a jogi pálya. Ám a jogi egyetemre való jelentkezésem nyomán kulákszarmazásom miatt mindez dugába dőlt. Az ember fiatal, életet elindító korában ilyenkor továbbgondolja: merre tovább. 1957-ben érettségiztem, és bizony **hevült fiatal koromban ott voltam ezt megelőzően az 56-os forradalom helyi bizottságában**, ám nem gondolkodtam, hogy ennek lehetnek későbbi pályafutásomra hatásai... Ám hirtelen kanyar! Mivel a művészetek is vonzottak, az akkori **Színház és Film-művészeti Főiskola operatőri szakára jelentkeztem**, 12-en jutottunk be a finisbe, ám sajnos létszámelettiként innen is kihullottam.

Még mindig nem a vendéglátásról, gasztronómiáról, hanem az életpálya keresésről beszélgetünk dr. Varga Jánossal, aki – bár nem lehetett jogi diplomás, sem pedig operatőr – megtalálta mégis a kitörési pontot. Ez nem más, mint a **Marx Károly Közgazdaságtudományi Egyetem belkereskedelmi szakának közgazdasági szakterülete**, ahol 1958-tól 1962-ig szívhatta magába a szakterülettel kapcsolatos közgazdaságtani ismereteket. Hozzátehetjük: mindig szinkitűnő vizsgákkal...

Második kisfröccsünk után, picit oldottabban már arról mesélt, hogy egyetemistaként kereste annak lehetőségét, hogy a szakma sűrűjébe kerülhessen. Elsőévesen nagyszerű barátjával, **Harbula Gyulával** – sajnálatos módon tavaly hunyt el – a tanulmányi ösztöndíj mellett még arra is volt energiájuk, hogy a valós életet keressék:

– Említhetem a **Margitszigeti Nagyszállót**, ahol a legendás **Röszler Vilmos** volt az igazgató, de tovább folytatva, a **Gellért és az Astoria Hotel** is fontos indító állomáshely volt – mondja. – Az Astoriában töltött időszak különösen is érdekes számomra, ahol felszolgáló gyakorlatomat tölthettem. A diploma megszerzése után és a **Béke Szállóban kaptam üzletvezető helyettesi beosztást**. Vitt a lendület és már azt tapasztaltam, hogy egyre messzebb kerülök a jogász diplomától, pedig drága apám ügyvéd hivatását szerettem volna folytatni...



Varga János most is örömmel említi akkori korosztályának hosszú évek óta legendássá vált tagjait, így **Kakukk Bandit**, **Légrádi Lacit**, mint akik szintén szép pályáivet mondhatnak a magukénak. Hirtelen visszaidézi, hogy még egy olyan emblemikus szakembernél vizsgázott felszolgálóként – megelőzve egyetemi diplomáját –, mint **Schnitta Sámuel**, aki a felszolgálás ismereteinek alapjait foglalta össze mind a mai napig érvényes könyvébe. Ekkor 1962-t írtak, és az a bizonyos vizsgázó fiatalember a **Metropol Szállóban** dolgozott:

– Mindig az életet szerettem, és azt figyeltem munkálkodásom közepette, hogyan működik a vendéglátós rendszer a maga komplexitásában – fogalmaz a továbbiakban. – Az Országos Idegenforgalmi Szálloda és Éttermi Vállalatnál **balatoni éttermekben dolgozhattam**, ami szintén óriási nagy tapasztalatokat hozott számomra.

Több pályás játékos...

Azt mondtuk, szerény, sajátosan finom egyéniség dr. Varga János, de ezen képességével bizony nagyon messzire tudott jutni. Ahogy a beszélgetésünkben ez a történet kikerekedik, sokféle megbízatása és szerepe volt a magyar vendéglátásban, gasztronómiában, de még a honi sporttörténelemben is. Annyit tudni kell róla, hogy pályafutásából 30 esztendő a Pannónia Szálloda és Vendéglátó Vállalatnál töltött különböző beosztásokban, de ez az időszak talán még könyvbe illő is lehetne! Mire gondolunk? 1968-tól 1974-ig azt a legendás siófoki Pipacs Bárt vezette gebines tulajdonban, amely a magyar tenger partján gyűjtőpontja volt a társasági életnek, minek tagadjuk, az éjszakai szórakozó világnak. Egy ízig-vérig vendéglátós számára mindez igazi kihívás. Megfordult ugyanis itt mindenki, az akkori felső pártvezetéstől egészen a művészvilágon át a híres sportolókig és hadd ne folytassuk tovább... Híres énekeseket indított el, felsorolni is lehetetlen lenne, de tagadhatatlan: ezen a szemüvegen, ebből a pozícióból rálátott az akkori fővárosi éjszakai világra. Már-már csodaszámba említhető, hogy felesége –talán azért, mert tudja, mit jelent vendéglátónak lenni, akit a hazai szállodaiparban elismert szakemberként tartanak számon – 51 év után is mellette van...



lettem. Ám büszke vagyok arra, hogy mindezt vehettem! A Ferihegy catering a nemzetközi légitársaságokat szolgálta ki, rendszeresen tartottunk promóciókat, bemutatókat üzletfeleinknek. Jöttek is számosan féléven-

te ezekre a szakmai programokra. Emlékszem, hogy ennek meg is adtuk a látványos módját. Az új ételeket, csomagolásokat, italokat a bőrdöket felvonultató futószalagra tettük, onnan vehették le a partnerek – nagy ováció közepette...

Harmadik kisfröccsünk érkezik, egy hosszú életúthoz képest bizony ez nagyon kevés, de elég ahhoz, hogy továbbfonjuk a szót. Pont a mához érkezünk. Varga János, így túl a 80. életévén jól érzi magát, figyeli a mai magyar gasztronómia történezeit, az éppen soros nemzetközi magyar szakácskikereket. Örömmel látja, hogy a **Bochuse d'or mindenkori csapata továbbviszi a magyar konyha hírnevét, de figyelmeztet: hatalmas értékeket halmoztak fel az előző nemzedékek szakács képviselői!** Több tucat olimpiai, világbajnoki éremmel a tarsolyukban tiszteletet érdemelnek! Ettől függetlenül azonban figyelni kell az újra. Azt mondja, feleségével, barátaival nyitott szemmel és ízbimbókkal érzékeli meg, bárhová is megy. Például **Széll Tamás** vagy éppen **Bíró Lajos** éttermébe, de máshová is, ahol olyan értékek vannak, melyeket érdemes felfedezni. Világgjáró ember, szeret utazni. **Lánya Szicíliában él**, turisztikai vállalkozást visz. Ott egy évből több hetet is eltölt. Kedvence például a **kagylóleves, királyrák roston**, hirtelen hazatérve pedig a paprikás-fűszeres ételeket részesíti előnyben. **Borjúláb rántva az élen, de még efölött is, akár mindennapra a pacal**, a brassói aprópecsenye, sólet vagy disznótoros. Igazi magyarként azt mondja: **egyetlen tengeri hal sem közelíti meg a süllőt vagy a fogast.**

No és ráadásként – zárásként egy forró feketét kortyolgatva – vajon milyen titkokat rejteget még számunkra dr. Varga János? Azt mondja, **a magyar foci érdekében mindig is megtette a magáét,**

még Pannóniás korában, amikor az MLSZ elnöke volt **Somogyi Jenő vezérigazgató.** Sok-sok csapatot fogadhatott itthon és lehetett jelen a magyar válogatott külföldi szereplésein. Jó érzésekkel emlékezik, hogy

Puskás Ferenc, amikor már újra gyakran járhatott itthon, mindig beköszönt az irodájába. És egy slusszpoén erről a kiváló, izgő-mozgó, sokszínű életet élő emberről! Egyik fő kedvtelése, hogy **gobelineket készít**, nem is akárhogyan. Maga fényképezi le az alapmotívumot, majd lerajzolja, és úgy hímezi ki. **Minden műve egyedi alkotás.**

Akárcsak az élete...

Kiss Dezső Péter

Hát igen, érdekes volt ez az életszakaszom – folytatja visszaemlékezését. – **Nálam volt a legelső sztriptíz Magyarországon, 1968-ban.** Három nő vetkőzött le egyszerre, persze nem teljesen. Nagyon sokat tanultam a világról, emberismeretből, de továbbvitt életem vonata. Dolgoztam az egykori **Volga Szállodában** éttermi igazgatóként és 1978-tól a **Ferihegyi Repülőtéren** lettem **igazgatóhelyettes**, egészen pontosan **éttermi igazgató.**

A Pannónia aranytojást tojó tyúkjá

18 esztendőt töltött Ferihegyen, ahol szakmai pályafutásának kiteljesedését jegyezhetné. Két étterem, presszó, nem kis létszámú személyzeti étterem, no és a catering tartozott hozzá. Az azóta már megszűnt MALÉV időszakában vagyunk. Ki gondolná, a hatalmas gasztronómiai, konyhai háttérbázis az anyavállalat legmeghatározóbb bevételi forrása – csaknem 80 %-os arányban – maga a catering üzletág volt. Ki kell mondanunk ekkora időtávlatból, hogy a Ferihegy az akkori Pannónia aranytojást tojó tyúkjá volt. Biztos forgalmat jelentett, stabil eredményt az egész vállalatra vonatkoztatva. A catering 200-220 munkatársat foglalkoztatott, egyébként összesen 300 fő „termelte meg” ezt a pozitív szaldót.

– Bizonyos egészségügyi problémák miatt kellett elmennem nyugdíjba

közel 20 esztendővel ezelőtt, de azt mondhatom, remek időszaka volt ez életemnek – meséli Varga János.

– Olyan szakmai periódust élhettünk meg, **amikor alapokat rakhattunk le.** Jómagam – bár sokan meséltek korábban arról, hogy szakmailag meghatározóan miképpen tettek hozzá ehhez az üzletághoz – **teljes mértékben kidolgoztam a catering munkafolyamatait, munkarendszerét, termelését, világ marketingjét.** Ebből aztán sikerült is megírnom és megvédenem a **doktori disszertációt.** Igaz apámnak – már az égiekben – nem tudok beszámolni arról, hogy jogász doktor





A Felcsúti Letenyei Lajos Gimnázium, Szakgimnázium, Szakiskola és Szakképző legutóbbi országos rendezvényén dedikálta könyvét Lukács István, nem kis sikertől kísértén. Jó volt látni, hogy egy hatalmas életmű eme piciny könyvnyi lenyomata érdeklődést vált ki a fiatalabb nemzedékekből is. Kedves fiatal, jövőd pályatársaim! Figyeljétek és nézzétek, keressétek annak lehetőségét, hogy belőletek is ilyen hatalmas szaktekintély lehessen!

■ Múltidéző első körünkben – a felcsúti találkozó utáni nyugodtabb pár óra keretében – Lukács mester visszaidézte, hogy egy remélhetően hamar elkészülő könyv alapjául milyen emlékek is szolgálhatnak. Bizony az utókor számára, tanulságul, kicsit a kulisszák felvillantásának szándékával is. Ime: „Érdekes a politika. Egy szakács számára nem lehetne ez kérdés, mert ez nekünk nemcsak hivatás, hanem mindennapi munka. Számos szállodában dolgozhattam, előbb voltam tanuló, majd továbblépegettem és eljutottam odáig, hogy nagy szállodák séfje lehettem. Voltam sok-sok országban, főztem sok-sok érdekes embernek. De most kezdjük egy kicsit a mi visszaemlékező lexikonunkat, messzebbről...”

■ Hogyan is volt ez abban a bizonyos átkosban, még mielőtt rátértünk volna egy másik pályaszakaszra, amit piacgazdaságnak mondunk? Nagyon egyszerűen, akkor is voltak elsőszámú vezetők, világhírű nagyságok, olyan politikusok, akiknek mindig is különlegeset kellett a tényérjukra tenni. Mesélte tanítómesterem, még a 60-as években, hogy Rákosi elvtárs

Ha a Séf beszélni kezd...

BIZONY NINCS ANNAK VÉGE, MERT 5-6 ÉVTIZEDET ÍGY ÖSSZEFOGLALNI LEHETETLEN. EZÉRT IS INDÍTUNK EGY ÚJ ROVATOT, AMELYNEK FŐSZERELŐJE NEM MÁS, MINT LUKÁCS ISTVÁN HÁROMSZOROS OSCAR-DÍJAS SÉF, AKI NEMCSAK FŐZNI TUDOTT, ITTHON ÉS A VILÁGBAN, HANEM JÓ ANEKDOTÁZÓ IS...

eleve nem szerette a hivalkodást, a nagyzási hóbortokat, de mégis megtartotta azt a pulmann vasúti kocsit, amelyet Horthy kormányzó használt. Mindenegyes útjára el kellett készíteni a legfinomabb falatokat. Mert enni mindenki szeretett, és ha valaki legelöl volt, ráadásul bármit megtehetett, bármit is kérhetett. A szakácsoknak mindig mindent meg kellett oldaniuk, még akkor is, amikor nem volt alapanyag.

■ Dehogynem! Mindent be tudtunk szerezni, mert ez volt a dolgunk. Aztán sokan mesélnek arról, hogy milyen is volt a pártállami protokoll! Egyszerre hivalkodó és egyszerre puritán! Lebbentsük le a fátylat a „kádári krumplilevesről”, mert valóban szerette a sokáig uralkodó pártvezér, de valójában a marhapörköltet tarhonyával részesítette előnyben, és a vadételeket is szerette. Az más kérdés, hogy – kinyitván a diplomáciai határainkat – sok helyre meghívták és ilyenkor bizony a maga puritánságát felül kellett bírálnia. Remek szakemberek tanították meg erre, egy kagylólevest is meg tudott enni pár kanállal. És itt vannak a nagy „vadak”, már, mint az előző század közepe és vége jellegzetes német kancellárjai, Strauss, Brandt és

Kohl. Mindenki itt volt nálunk és mindenki a legmagasabb fokokban értékelte a magyar szakácsok munkáját.

■ Volt egy érdekes momentum, amit sosem felejték el. Mitterrand francia elnök Budapestre érkezve a Néprajzi Múzeumban nagy fogadáson köszöntötte vendégeit. Nekünk, felkért magyar szakácsoknak, vezetésemmel, az volt a dolgunk, hogy minden legyen rendben. Adjunk magyarost, legyen különleges, mondanom sem kell, legyen a teljes vendégkör számára tökéletes! Dolgoztunk a múzeumban, annak háttér konyhájában, de egyvalamire figyelmem kellett. A gyönyörű épület mögött felsorakoztak francia jelzésű kamionok. Miről van szó? Kiderült hamar: a francia elnöki hivatal mindig mindenhová elküldötte és elküldi jelenleg is a gasztronómiai szakmai csapatát, hogy biztosra mehessenek. És mi történt Budapesten?

■ A kamionból kiszálltak kitűnő szakács szakemberek, megnézték, hogyan dolgozunk, majd visszavonultak ufőszerű kamionjaikba. Ezután javasoltam, hogy jöjjenek vissza, ha bizalmuk van, főzzük meg közösen Mitterrand elnöknek a protokoll ebédjét. Minden bizalmatlanság eloszlott...

MBÉ - sorozat



KUKUCSKÁLTUNK

Kakucson

TÉLTEMETÉS – VERŐFÉNYBEN

KAKUCSON MÁR ÉVEK ÓTA – SORRENDEN 7. ALKALOMMAL – SIKERÜLT MEGINVITÁLNI AZ ORSZÁG HATÁRAIN INNENRŐL ÉS TÚLRÓL A MAGYAR GASZTRONÓMIA OLYAN KÉPVISELŐIT, AKIK A DISZNÓTOROS HAGYOMÁNYAIT ÁPOLJÁK.

Van is mit ápolni, mert a disznótoroknak pontosan megvan a maga gazdasági, egy adott családra, közösségre ható ellátási, nem kevésbé pedig társasági „küldetése”. Meg kell mondani, a kakucsi önkormányzatnak, és további önzetlen háttér szervezőknek – **Hörömpöly László és családja, Ambrózy Zoltán Első Magyar Fehérasztal Lovagrendi tag**, hogy hirtelen csak két nevet említsünk – elhivatott és kitartó munka kellett ahhoz, hogy a Böllérfesztiválra közel 30 főzőcsapatot delegáljanak. Ehhez persze kell egy olyan helyszín, mint a kakucsi, ahol kulturáltan, minden adott ahhoz, hogy itt felvonulhasson ez a népi gasztronómiai kultúra a maga sokszínűségében. Ez pedig nemcsak a felkínált ételek megfőzésében, tálalásában, megjelenítésében értendő, hanem az a plusz energia, amit szívnek neveznek! A megjelent csapatok mindegyike először is önálló közösségben érkezett – 10-15 fős létszámról van szó –, amely arra hivatott, hogy az ételeket elkészítsék, és az invitálást, vendégfogadást őszintén képviseljék. A disznótorok alkalmával a hajnaltól kezdődő munkálatok mindenkori ajándéka a finom étel, amit nagy asztalok körül, jó boroktól és pálinkáktól kísértén fogyasztunk el.

Így volt ez Kakucson is ahova persze nemcsak bekukucsáltunk, hanem tüzetesen szét is néztünk. Az önkormányzat képviselőjében polgármester asszony a következőket mondta: „Nem tudtuk induláskor, hogy milyen fába vágtuk a fejszénket! Ahogy léptünk előre, egyértelművé vált számunkra, hogy egy ilyen kis település ilyen nagy vendéglátás megszervezésére csakis akkor képes, ha kapunk segítséget. Pályázati forrásból és sok-sok önzetlen ember, segítőt tudunk magunk mögött. Ez a mostani Böllérfesztivál azt mutatta meg számomra és a szervező csapat számára, hogy érdemes volt együtt dolgozni, de máris tudjuk, most, hogy a sátrakat bontjuk, jövőre legalább ilyen sikert szeretnénk célul kitűzni.”

Hörömpöly László nagykátai vállalkozó és családja szintén mindent megtesz a kakucsi Böllérfesztivál sikeréért. Étteremtulajdonosként ismeri a szakma hátterét, de azzal is tisztában van, hogy egy ekkora nagy, több ezres közönséget teremteni óriási felelősség. Ebben sok-sok segítőtje mutatta fel önzetlen hozzáállását. Külön is tisztelettel és ó szívvvel említi Ambrózy Zoltán, az Első Magyar Fehérasztal Lovagrend tagját, aki szintén éjt nappallá téve fáradozott a sikerért. Ami pedig külön is szívszorító volt: a rendezvényre a szervezők mozgássérült, szellemileg fogyatékos gyermekeket is meghívtak, hogy jól érezzék magukat és a záró programon együtt ünnepelhessenek.

Minden fokozható, egy jól elkészített májas vagy véres hurka, sütnivaló kolbász, hagymásvér, orjaleves, frissen sült pecsenye, hájas tészta. A gyermekek szeméből sugárzó öröm és boldogság viszont mindent vitt...

– MBÉ magazin tudósítás –





ALKALMAS JELÖLTEK - FELELŐS DÖNTÉSEK

Tisztújító közgyűlésre készül a MBOSZ

AZ MBOSZ 2019 ÉV ELSŐ ELNÖKSÉGI ÜLÉSÉT TARTOTTA BALATONFÜREDEN, MELYRE MEGHÍVÁST KAPTAK A JELÖLŐ BIZOTTSÁG TAGJAI IS.

Első napirendi pont az MBOSZ jubileumi ünnepség megrendezésével kapcsolatos tapasztalatokat vitatta meg. Az elnökség megítélése szerint a rendezvényről a borrendek részéről csak pozitív visszajelzés érkezett.

Második napirend a tisztújító közgyűlés előkészülete volt. Az elnökség döntése alapján a tisztújító közgyűlés **2019. április 5-én lesz a Soós István Szakiskola Tangazdaságában megtartva.** Az elnökség nagy hangsúlyt fektetett arra, hogy a közgyűlés jogilag is és szakmailag is megfelelően legyen előkészítve, a borrendi társadalom minden információt megkapjon, hiszen a tét nagy, a borrendi társadalom kifejezi a szavazatával azt, hogy milyen irányban induljon tovább, tét a szakmaiság elismertetése, vagy az, hogy egymás között jól elvagyunk, beszélgetünk, borozgatunk.

A szerkesztő jegyzete

Mondhatni egy jól ismert hasonlattal élve, a gyümölcs immár beérés előtt... A magyar borrendi mozgalom elmúlt közel három-négy évében – mi tagadás – sűrű, munkával teli időket élhetett meg, eljutván 2018-ra, megalakulásának 30. évfordulójához. Egy olyan, a magyar civil társadalom által is kiemelten elfogadott és jegyzett szerveződéssel van szó, amely sajátos üzeneteket tud tolmácsolni, sajátos személyi összetétele miatt. A borrendi mozgalomban csaknem visszatükröződik a magyar társadalom sokfélesége, ezerszínűsége. Mert borrendi tag lehet néprajztudós, író, színész, üzletember, politikus, érsebész, sportoló és talán a sor elején kellett volna említeni: szőlész, borász, e két ágazathoz kötődő számos szakterület képviselője.

Az országos mozgalom vezetését pedig csakis felelős szakemberekre lehet bízni! Most fontos mérföldkőhöz érkezett az MBOSZ: meg kell határozni az elkövetkezendő négy esztendő fejlődési, kitérés pontjait. Tisztújító közgyűlésén – meggyőződésem -, hogy a józanész fog diadalmaskodni, a delegáltak pontosan átérzik küldetésük felelőségét és a jelöltek közül – bölcsen – a legjobbakat fogják megbízni a nem kis felelősséggel járó munka folytatásával. A Minőségi Borok Ételek (MBÉ) – asztali örömök magazin az elmúlt négy esztendőben Szigillum című lapmellékletében folyamatosan beszámolt e mozgalom mindennapjairól. Kommunikációs híd alakult ki ily módon, ami önmagában is megpróbált értéket teremteni. La-punk is kész a folytatásra...

Kiss Dezső Péter



Csúcs szálloda a Balatonnál!



A csodálatos balatoni panorámával rendelkező HUNGUEST HOTEL BÁL RESORT egész évben várja pihenésre, feltöltődésre vágyó vendégeit! A Balaton végtelen látványát, a vízpart nyújtotta élményeket, a környékbeli kirándulási helyeket, a közeli Tihany és Veszprém hangulatát, a balatoni borok és gasztronómia izvilágának egyedülálló élményét élheti meg az ide látogató.

13 emeletnyi élmény, kényelem Balatonalmádi szívében...

- saját tópart
- mesés panoráma
- családi programok
- gasztronómiai kalandok
- wellness és fitness
- 1000 m² konferenciaközpont
- körpanorámás Sky Lounge rendezvényterem

Tavaszi kalandok már 10 900 Ft-tól/fő/ éj



Hunguest Hotel Bál Resort • Tel.: (06 88) 620 620 • hotelbalresort@hunguesthotels.hu
www.hotelbalresort.hunguesthotels.hu

A THERMÁL ÚTJÁN – ELSŐK! INVITÁLÓ A CSERKESZŐLŐI AQUA SPA WELLNESS HOTELBA!

A cserkeszőlői négycsillagos Aqua- Spa Konferencia és Wellness Hotel a tiszazugi kistérség egyik legismertebb településén, Cserkeszőlőn többszörösen is No. 1! Mivel a település Thermál útjának postai számozása szerint az 1-es szám birtokosa, a tulajdonosok szerint ez már önmagában is a minőségi felsőfokot, elsőbbséget jelezte számukra.

Tavaly volt 10 éves ez a kitűnő, sokfunkciós pihenőbázis. 11. évében is töretlen szolgáltató kultúrája: a városok zajától, magas szintű szolgáltatásaival kellemes kikapcsolódást biztosítani az egyéni vendégnek éppúgy, mint a szervezeten ide érkező üzleti utazóknak és csoportos turistáknak.

Hol kényeztetnek? 17 pótágyazható kétágyas szobában (ebből két superior kategóriájú) és a gyönyörű anyaszálloda területén található további 16 vendégházban.

Aki idejön a kényeztetés számos fokozatában és módzatában részesülhet! Wellness, gyógykúrák, konferenciák, nemzetközi és hazai gasztronómia finomságai, esküvők, kozmetika, gyógyfürdő, gyógyvíz.

Aki a cserkeszőlői Thermál útját választja, a legjobb úton van ahhoz, hogy legjobb döntést hozza!
Aqua-Spa Konferencia és Wellness Hotel
5465 Cserkeszőlő, Thermál út 1.



Tel: +36-20/338-1224, +36-56/568-410
email: info@aqua-spa-hotel.hu

A BORRENDI JUBILEUMI
GÁLAVACSORA
DESSZERTBORA

Sajgó

CSALÁDI PINCÉSZET
TOKAJ-HEGYALJA • TOLCSVA



Tokaji Aszú

Tokaj 5-butt Aszú – 2006

PROTECTED DESIGNATION OF ORIGIN
TOKAJI HIGH QUALITY SWEET WHITE WINE

A tokaji Aszú a világ egyik legtermészetesebb, kivételes összetett aromákkal és ízekkel bíró nagy bora. Igazi Hungarikum. A király italként ismert, a világon egyedül álló Tokaji Aszúhoz szüretelt botritiszes szőlőt kézzel, szemenként szedik és válogatják. Étkezés előtt önmagában kicsit behűtve 10-12°C körüli hőmérsékleten. Ételek, sajtok mellé, vagy étkezés végén, ha az aroma gazdagságát és komplexitását akarjuk hangsúlyozni 13-14°C-on tárukkozik fel legszebben. „Kis mennyiségben gyógyszer, nagy mennyiségben orvosság.” Létfontosságú ásványi anyagok és az értékes szőlőcukor miatt általános egészségmegőrző hatása nyilvánvaló. Penicillin tartalma véd a fertőzések ellen, illetve hatásos heveny gyulladáshoz kapcsolódó betegségek kúrálására alkalmas.

3934 Tolcsva, Dózsa Gy. út 6.;
3934 Tolcsva, Táncsics M. út 3.
Megközelíthetősége:
A 37 főútról Tolcsvára betérve a
település központjában

Telefon: 47/384-420
Telefon: 47/384-188
Telefon: 20/9384-188
Fax: 47/384-188
Fax: 47/384-420

E-mail: tolcsvabor@axelero.hu
www.sajgopince-tolcsvabor.hu • www.torzsasztal.com
www.tolcsvabor.aranyoldalak.hu
<http://tolcsva-bor-szolofeld-ker-kft>.
internettudakozo.hu • www.123gws.com/hungarianwineportal