



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



A SZAKMA LAPJA

MBE

2021 TÉLTÓ • ÁRA: 890 FT

MINŐSÉGI BOROK ÉTELEK  ÉLETEK

KAPASZKODÓ TÉLTÓ • DOKUMENTUMNAPLÓ



ALDEBRŐ BORA
DERELYÉVEL

Foto: Pusztai Tibor

KÉTHELY JÓ HELY

VILLÁNYI STÍLUSVÁLTÁS

BORLOVAGOK A FRONTVONALBAN



Köszönet a segítségért!

A lap megjelenésének támogatói:

Agrárminisztérium

Gombás Étterem

Interfood & Pharma Kft.

Strommer Borászat

Tóth Imre kéthelyi – budapesti vállalkozó

A Food Campani

Virág Pincészet

Mikóczy Szőlőbirtok

Agrár- és Élettudományi Egyetem

Dr. Kállay Miklós emeritus professzor

Villány Polgármesteri Hivatal

Magyarországi Borrendek Országos Szövetsége

Első Magyar Fehérszta Lovagrend

Aldebrő – Polgármesteri Hivatal

Magyar Vendéglátók Országos Egyesülete

Emil Cukrárszda - Pilisvörösvár

Családban, borban, közösségben, tájban gondolkodók

TÖRTÉNET PÉCSÉLYRŐL

**Zsófi és Domonkos. Három kis-
gyermek szülei. Élelmiszermérnök
– borász – informatikus szövetkezett
közös útra. Életük kibontakoztatá-
sában a bor is fontos értéktérítő
erő. Hogyan kerültek közel a borhoz?
Miként találtak rá Balaton-felvidé-
ken egy csodálatos présházra, ahol
fél évtizede teljesen új korszakot
nyitottak?**

Kétség nem fér hozzá, Entz Zsófi és Strommer Domonkos csodálni való családi háttérrel rendelkeznek – mindkét ágról. Zsófiék négyen, Domiék öten testvérek. Igen, egy tipikusan családi borászat létrehozói ők!

– Zsófi, a szépapja – dr. Entz Ferenc – által alapított Kertészeti Egyetemen szerzett élelmiszermérnök diplomát, borászati szakon – kezdi a beszélgetést a szóvivőseget első szóra vállaltó Domonkos. – Az egyetemet követően borértékesítés-sel foglalkozott leginkább, egészen gyermekeink születéséig. Dolgozott borszaküzletekben és gasztronómiai képviselőként éttermek és hotelek borkínálatának a kialakításával is foglalkozott. Megismerkedésünket követően édesapám, Strommer Pál – szintén informatikus – vetette fel, hogy építsünk közösen egy családi borászatot. Ehhez 2015-re ért meg az idő. A helyszín választást erősen befolyásolta a családunk balaton-felvidéki kötődése. Évtizedek óta töltjük a legtöbb szabadidőnket Sajkodon. Rátaláltunk Pécselyen, az Öreg-hegyen az első területünkre. Remek adottságú, déli fekvésű dűlő, ásványokban gazdag talajjal, gyönyörű panorámával. Itt egy öreg présházban alakítottuk ki a borászatunkat. ●



Kapcsolatuk a borhoz, stílussteremtés

Az MBÉ magazin érdeklődésére kifejtik, mit tartanak fontosnak a bor készítésének folyamatában. Egyöntetűen állítják: min-

den a szőlőben dől el! A pincében már csak elrontani lehet a jó alapanyagot. A könnyed, gyümölcsös borok készítésekor arra törekednek, hogy az illatokat és frisszamatokat minél markánsabban megőrizték (Olaszrizling, Sa-



Haladunk tovább az eseményekkel. 2016-ban palackoztak először. Azóta évről-évre egyre jobb visszajelzéseket kapnak. Az online eladás a vírushelyzetben nagyon felértékelődött. Ebben nagy szerepe van annak, hogy kezdenek a saját telepítéseik termőre fordulni, így a pincébe érkező alapanyag minőségében nagy fejlődés történt az elmúlt években. Biztató visszajelzés, hogy a 2016-os boroknak is nagy sikere volt és azóta törekvésük töretlen: a termőhelyi adottságokat szeretnék minél jobban megmutatni. Van itt még egy nagyon fontos emberi szempont, ami inkább a család összefogásának erejéről szól! A külön-külön is népes család tagjaitól rengeteg segítséget kapnak a szüret alkalmával, a palackozások munkafázisában és a bor népszerűsítésében. Február első napjaiban a vörösboruk palackozásához mindenki „mozgósította” csapatait... ●

Bizakodóak, optimisták, hogyne lennének azok! Szőlőtermelés és vendéglátás szempontjából is jó helyet

választottak. Nagyon közel van a Balaton, de épp elég távol ahhoz, hogy a nagy tömeg már ne jusson el ide. Ideális hely azok számára, akik nyugodt, csendes környezetben szeretnének megmerítkezni a Strommer borok gyönyörűsége ízvilágában. Tájban, közvetlen környezetben gondolkodó fiatalokról van szó. Elmesélték, hogy sok az elhanyagolt, gondozatlan szőlő a környéken. Ahhoz, hogy a falut határoló hegyek megmaradhassanak szőlőhegynek, arra van szükség, hogy a szőlőtermesztés és borkészítés fontosságát megismertessék és megszerettségük. Nemes misszió! Saját területeiket egyelőre nem tervezik nagymértékben növelni, de a környék szőlősgazdáitól szívesen vásárolnak minőségi borszőlőt. Bölcsen, tisztában vannak azzal, hogy az ő megélhetésük így is biztosított maradjon, a környék sajátos adottsága is megőrizhető.

Zsófi, Domonkos, Entz és Strommer család, sok sikert! Szépen kiteljesedő jövőt kívánunk!

MBÉ magazin

Munkamegosztás, előre tekintés

Zsófi borértékesítési tapasztalatai kétségkívül sokat segítenek a borászati irányvonalak kijelölésében. Ő most a jövő generáció borászainak neve. Domonkos édesapja intézi a cég működtetéséhez szükséges feladatokat (pénzügyek, könyvelés). Emellett részt vesz

a szüretben, a palackozásban és bármilyen felmerülő munkában. (Február első napjaiban a két család felsorakoztatta „csapatait” az első vörösbor palackozási munkálatainál) A pincemunkát általában a fiatal férj, apa végzi. A szürettől kezdődően a bor kezelése, a fejtések és a borászati adminisztráció is az ő dolga. A fejlesztésekről viszont közösen

gondolkoznak, akár további családtagokat is bevonva. Tovább lépés? Idén szeretnék megnyitni borteleszkut, hogy a gyönyörű pécselyi környezetben kóstolhassák vendégeik kitűnő boraikat. A szőlő mindennapi gondozását egy megbízott szőlész, Németh Gábor végzi. Lelkiismeretesen, kitűnő szakértelemmel.



TARTALOM • 2021 TÉLUTÓ

Pécselyi történet Zsófiáról és Domonkosról	3
13 ezer tükét telepített Tóth Imre ősei tiszteletére Kéthelyen	6-7
Szakírónk: Sándor Bence a csokoládé és bor finomra hangolásáról	8-9
A Császa hegyi Virág Pincészet szép pályáivá	10-11
Új utakon a Mikóczy Szőlőbirtok – dr. Mikóczy Nárcisz a tudományt a piac szolgálatába állítja	12-13
Anyatigris – Campus főigazgató... ..	
Nyitrainé dr. Sárdy Diana az agrár felsőoktatás terveiről beszél	14-15
Az emblemikus professzor – dr. Kállay Miklós portréja	16-17
Nem tűzoltás, tudatos fejlesztés Villányban Mayer István polgármester jövőképe	18-19
Borlovagok frontvonalban – fogorvos, érsebész, házi orvos, mentőápoló a vírus sűrűjében	20-21
Megint csak az összefogás lehet a jövő záloga! Az Első Magyar Fehérszital Lovagrend játékonysági főzése Baján	22-23
Horváth Dezső múltidézése	24-25
Aldebrő az újra felfedezett Eger menti település! Polgármesteri interjú	26-27
Gombás András pályatársakat kérdez	28-29
A pilisvörösvári Emil Cukrárszda új nemzedékekkel a jövőt építi	30-31



3



9



14



18



26



31

CÍMLAPBOR

DEBRŐI HÁRSLEVELŰ (2012)
WINGENDORF JÁNOS HOBBI BORÁSZ

Semmiképp nem szeretne a profi borászok versenytársa lenni, Aldebrő polgármestere igazi hobbi borász. Nincs külön szőlője, van viszont nagy kertje, ahová a szőlőket telepítette, hogy aztán azokat gondozva, az egyes szüretetek után átlagosan olyan 300 liternyi bort készítsen. Szeret vele foglalkozkodni, a Hárslevelűn kívül még Ottelója is van, szerinte ezt újra felfedezik a borszerető emberek. A 2012-es évről röviden csak annyit mondott, hogy kitűnő szőlőből lehetett készíteni ezt a szép, jellegzetes Hárslevelűt! Maga kedvére készíti a borokat, szívesen kínálja a családban, vendégeknek, barátoknak. Rendszeresen megméretteti produktumát a Mecsek-nádasdon megrendezett Német Nemzetiségi Borversenyen. A mustrán már szerzett ezüst és bronzérmeket, érthető célja, hogy megcélazza az aranyat is!

A féledes bor 12-13 alkoholfokú, remekül harmonizál Aldebrő jellegzetes finomságához, a derelyéhez.

Kellemes kóstolást kíván mindenkinek, és azt reméli, hogy az idei Derelye Fesztivált már nem riasztja el a koronavírus – mindenkit szeretettel vár!



Most és holnap...



Most – február végi lapzár-tánk idején – visszaidéződik a jegyzetíróban az egy esztendővel ezelőtti történelmi pillanat. Megérkezett a koronavírus! Ez a rövidke időtáv az idő hatalmas történelmi folyamatban-pincinyke szikra. Lapunk a maga lehetőségei, több évtizede kiépített kapcsolati tőkéjének köszönhetően, átélte ezt a nehéz fejezetet. Nem hősköltevény ez, hanem a túlélés képessége, ami egyértelműen annak az emberi lenyomata, hogy együttműködő partnerekkel együtt próbáltuk a továbbélés képességét képviselni! Most, rá

kell jönnünk arra, hogy nincs vége a tusának. Kitaró ellen-féllel vesszük fel a harcot, újra és újra: a teljes gazdaságot tekintve a vendéglátás, idegenforgalom, borturizmus, szállodaipar ebben a ringben a legnagyobb ütések kaptak. Rászámoltak? Így, egy év távlatából visszaidézve a folyamatokat, azt mondhatjuk, hullámszerűek voltak a folyamatok, a vírus néha visszahúzódtott, időt hagyott, bevételekre, a világ csodálatosságára való rátekintésre, a közösségi létre! Mint-ha játszadozna velünk... Ősztől azonban a vírus – talán „figyelte,” hogyan reagál az emberiség – megmutatta második arcát. Ez már hosszabb, a küzdelmet tekintve. Ugyanis a türelem, a kivárási képessége, a pénzügyi háttérrel foglalkozása egyre idegesebbé teszi a jelzett ága-

zatokat képviselő vállalkozókat. Mit lehet tenni? A kormányzat a maga módján csakis arra törekedhet, hogy a veszélyelhárítás módjait megtalálja. Sokan jelezték, hogy kitarásuk, megértésük ellenére sem tudják éttermeiket, szállodáikat, borászataikat életben tartani. Könyörtelen, de ők elhullók! Az életmentő csomag megszületett, ennek részleteiről lapunk avatott szakértője kifejti véleményét. A jegyzetíró számára ez a mostani tavasznyitány azt is üzenheti, hogy a boros ágazat és ennek következményeként a borturizmus képviselői több, mint reményteljes kitörési pontokat fogalmazhatnak meg. Nyár, újra erőre kapó turizmus, muníció ahhoz, hogy életben tudjanak maradni. Sajátos fordulata a gazdaságnak, ezen belül is az érdekképviselők ré-

széről megnyilvánuló reakciók. Petíciók születnek, tüntetések szerveződnek, a kívánni nem tudók pánikhangulatba kerülnek és másokat hergeltek, hergelnek.. Ez nem más, mint tökéletesen megérthető reakciója a világnak! A holnapot kérdezzük címünkben. Most éljük meg azt az időszakot, amikor csak jelzésértékűen tudjuk megjelölni közelebbi, még kevésbé távolabbi jövőnket. Lapunk 2021-es első lapszámát „Kapaszkodó” jelzéssel tárjuk olvasóink elé. Mindnyáján kapaszkodunk, egyén, család, vállalkozás, nemzet, Európa, világ. MBÉ - magazin... Lapzártakor berobbant a harmadik hullám

Kiss Dezső Péter
főszerkesztő

Kiadó: Kiss Dezső Péter e.v. • **Székhelye:** 1025 Budapest, Szépvölgyi u. 92/F. • **A kiadásért felelős személy:** Kiss Dezső Péter • **Főszerkesztő:** Kiss Dezső Péter • **A szerkesztő bizottság tagjai:** Benke László, Garaczi János, Gombás András, Horváth Dezső, Lukács István, Pinczés Károly, Tóth Imre • **Szerkesztőség és hirdetés-**

felvétel: 1025 Budapest, Szépvölgyi u. 92/F. • **Telefon:** 1/359-2317, • **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 • **Előfizet-hető:** a szerkesztőség címen

Címlapon:

Aldebrő polgármesterének
szép évjárata
féledes Hárslevelűje – derelyéhez

ISSN: 2060-646

www.mbeimagazin.hu



A budai cimborával, Szlávik Zoltánnal kéthelyi bort isznak



Tisztelet az ősöknek

MEMENTÓKÉNT 13 EZER SZŐLŐTÜKE – TÓTH IMRE HAZATÉRT

Valójában gyermekkorát töltötte Kéthelyen- két-ség nem férhet hozzá, hogy jó hely!-, ebben a csodálatos fekvésű faluban. Mérnökember, aki közel 70 évesen azt tartja: az elődöktől kapott értékeket meg kell becsülni, abból egy életen át merítkezni kell.

Amikor e sorokat írjuk – február 14-én, Bálint napon-, országosan tombol a hideg, 10-15 fok mínuszok riasztják a természetet, embert. A Balaton déli csücskétől alig 10 kilométerre található Kéthelyre még január 22 –én, Vince napon látogattunk el riportalanyunkkal, aki az MBÉ magazin szerkesztő bizottságát segíti javaslataival, ötleteivel. Azt is mondhatnánk, családtag, de hozzá tehetjük: fajsúlyos vállalkozó, egy országosan elismert céget irányít. Színes egyéniségébe még belefér a hagyományos magyar gasztronómia, a bor tisztelete, úgyis, mint aki az Első Magyar Fehérszital Lovagrend tagja, 10 esztendeje pedig a Budavári Szent György Borrend nemes kötelékét erősíti. Nos, szikrázó napfényben, tavaszt idéző melegben érkezünk meg Kéthelyre, bizakodó hangulatban, hiszen a népi mondás szerint: „Ha fénylik (megcsordul) Vince – megtelik a pince”...

Múltidézés gyermekkorból

Mielőtt egészen pontosan megjelölnénk látogatásunk okát, a hely szellemétől áthatottan Imre visszaidézi gyermekkorát:

– 14 éves koromig éltem még itt, de ezt követően Szombathelyen jártam gimnáziumba, ahonnan édesanyám származott. Három nővéremet követtem, akik már akkor ott tanultak. – idézi vissza ezt az időszakot – Késői gyerek voltam, Gabriella nővérem például 11 évvel volt idősebb nálam. Ám a kéthelyi gyermekkor felejtethetetlen! Édesapám 1948 végén jött haza orosz fogságból, én 51-ben születtem. Kántor-tanítóként kezdte el az életet, Csurgón végezte el a Tanítóképzőt... 43 évig volt tanító, iskolaigazgató helyettes. Amikor mostanság

haza-hazatértek, még most is megszólítanak a falubeliek, mondván „jó apád tanított”. Sajnos 64 évesen meghalt, 20 évre rá édesanyám követte. A Vince-napi hangulat és népi megfigyelés most is hatalmába kerít, ahogy rátekintek a tájra. Igen, felejthetetlen időket éltem meg kisgyermekként itt. Visszaidézem nagyapám, Tóth István alakját, akit mindenki csak „Tatának” hívott. Ő kötődött a szőlőhöz, a borhoz, egyéniségét tekintve pedig igencsak „dirigáló” ember volt. Azt mondják, bizonytalán tőle örökölttem ezt a képességet... Még leszaladhattam a pincébe finom borokért, az Otello íze most is visszacseng a számba. A Baglas-hegy fekvése, talajszerkezete hosszú századok óta kedvező a szőlőtermesztéshez, borkészítéshez. Nemcsak a borkészítésben volt jeles az én Tatám, hanem ügyes kezű iparos emberként, rengeteg fajtát készített előre kis unokájának. Visszatérve a borhoz: fénykorában 60-70 hektoliter bora volt, főként rizling és a már említett

Jöttek a rabló kommunisták

A szüleitől 1963-ban, – ahogy ő fogalmaz – a „rohadt, mocskos kommunisták” mintegy három hektár területet elvettek, közel 70 szőlőfát kivágtak, a szőlőt gyökereitől tépték ki. Ez mély nyomot hagyott benne és várta azt az időt, amikor emelt fővel, méltón tisztelgethet ősei előtt.



Zalán zászlós

Otello. A jó minőségű bort a helyszínről szállították a Fiumei kikötőbe. Amíg a készlet tartott, Kéthelyről más borát nem vitték el. ●

Országjárás – Soltszentimrén



Készül a halászlé

Intéző, még inkább barát

Szücs Ernő helyben gazdálkodik. Erdőket telepített és gondoz, valamint az állattartás is része vállalkozásának. Húsmarha törzstenyészetet tart, fia, Szücs Márton jelenti a folytatást, jelenleg is mindenben segíti szakmailag, korszerű ismeretekkel az előbbre jutást. A bányamérnök-

Szücs Ernő



Tóth Imre története azért is példaértékű, mert, miközben kiteljesítette hivatását, vállalkozását, 1992-ben a régi családi szőlő és gyümölcsös területhez közel két hektár földet privatizált, további hat hektár területet pedig szántóföldként gondolt hasznosítani. Telt-múlt az idő és 2015-2016 táján, 23 év után úgy döntött, életet lehel a földbe. Találkozott egy helyi kitűnő emberrel, aki gazdálkodóként kereste és keresi a kenyerét. Szücs Ernő bányamérnök-ként számos külföldi szolgálatot teljesített, de visszatért szülőföldjére, ahol jelenleg is elismert vállalkozó, állattartással foglalkozik, a helyi vadásztársaság elnöke. A szőlőhöz, borhoz is kiválóan ért.

– Ernővel egyeztettem arról, hogyan élesszem újjá ezt a szülői bors hagyományt – mesélt a továbbiakról Imre. – Úgy döntöttünk, fehér fajtákat telepítünk, megközelítően 13 ezer tükét ültettünk. Olaszrizling, Zenit, Muscat Ottonel jelentette a startot, hogy eljussunk 2020-ra, amikor is örülhetünk az első termésnek, majd az abból készült szűz bornak. Közel 1500 liter bor született meg Ernő barátom szakszerű közreműködésével, figyelemével, gondosságával.

A hazatérő új-régi gazda tekintetén látszik, hogy az elégedettség érzése hatja át. A nagyszülők és szülők verejtékes munkája idéződik fel benne és azt mondja, ezt a területet soha nem fogja eladni, mert a 13 ezer szőlőtőke egyben családjának szőlő, egyenkénti mementó!

Kereskedelmi forgalomba nem szánja az itt készült borokat, hamarosan címkékkel látja el, kitűnő grafikus barátjának, Szentesi Manó formatervező-iparművésznek köszönhetően, az Öreg Baglas jelölés és megjelenítés elsőszámú vizuális szempont, de a végkifejlet még alkotási stádiumban van.



Büszke boraira

A Tóth név messze múltból üzen

Tóth Imre egyik nővére, Gabriella levéltárosként dolgozott és belső készletéből fakadóan nagy gondossággal felkutatta a család előéletét. 250 évre visszamenően vezette le az őseit, római katolikus hitük mindvégig töretlen volt. Imre, az öccs, most is templomba jár ember, aki őszinte vallomással is szolgál riportunk végén. Három nővére mellett saját családjában három leánygyermek született. Így kihalt volna a Tóth név. . . Elsőszülött lánya, Tóth Ági minden előzetes felkérés vagy apai sugallat nélkül úgy döntött, hogy az ő elsőszülött gyermekénél – legyen az fiú vagy lány – a Tóth név megjelöltetik. A mindenható kegyes volt, mert az immáron második osztályos kishúját az Antal-Tóth Zsán névre keresztelték...

ár első hetében Tóth Imre Kenderesre volt hivatalos, mint az 56-os Vitézi Lovagrend Világszövetség főkapitányi főtanácsadója és pest megyei törzskapitánya. Horthy Miklós születésének évfordulóján koszorúztak rendtársaival. Történelem, múlt tisztelete, telkiségi mindenhatósága Imre számára olyan, mint a levegővel. Előtte vagy utána – kéthelyi vagy más finom borokat kóstolva...

Kiss Dezső Péter



CSOKOLÁDÉ ÉS BOR KAPCSOLATA

LEHET-E FOKOZNI A BOR KULINÁRIS ÉLVEZETEIT? SZERZŐNK VÁLASZA!



Csokoládé és bor. Két élvezeti termék, amely világszerte hatalmas rajongótáborral rendelkezik, és végeláthatatlan szakirodalom társul hozzájuk. Amíg azonban a bor története valamikor 8000 évvel ezelőtt kezdődött a Kaukázus déli lejtőin, amikor az ott lakó népek felfedezték, hogy a tölte veremben elhelyezett vadszőlő lé fermentálódott és bor lett belőle, addig a csokoládé ősenek története mindössze 3500 évvel ezelőttre datálódik. Ekkoriban a mai Mexikó déli részén élő olmékok már minden bizonyítással fogyasztottak kakaó tartalmú italt. Bár az olmékokról nincsenek írásos feljegyzések, a Kr.e 1500 körüli korból származó agyagedények belsejében theobromint – a kakaóra jellemző keserű alkaloidot – mutattak ki a tudósok. Feltehetően ebben az esetben is véletlenül fedezték fel egy élelmiszer további hasznosítási lehetőségét: az elfogadott teória szerint a nyers kakaóbabokat megrágás után egy agyag edénybe köpték az olmék őslakosok, és később tapasztalták meg, hogy a „kakawa” íze jelentősen megváltozott a spontán erjedés következtében. Évszázadokkal később a Yucatán-félszigeten élő maják, majd az északabbra élő aztékok is előszeretettel fogyasztottak kakaós főzetet. Sőt, a kakaóbabot fűtőeszközként is használták az aztékok, például egy pulyka ára 100 kakaóbab volt.

■ Mint ismeretes, az Óvilágban elsőként Hernán Cortés által I. Károly spanyol királynak írt leveléből értesültek a xocoatl nevű, vízzel és/vagy borral (!) kevert, cukrot nem tartalmazó kakaós ital létezéséről. Cortés idejéből származik az a feljegyzés is, miszerint az utolsó azték uralkodó, Moctezuma (más írásmóddal, például az Esőisten siratja Mexikót is Montezuma) napi 50 xocoatl-t fogyasztott el, de ez minden bizonnyal inkább csak legenda.

■ Miután átkerült Európába az Újvilágból, a csokoládét évszázadokon keresztül forró csokoládéként fogyasztották azok, akik megengedhették maguknak. A ma ismert formájában levő csokoládéhoz több találmány és mérőföldkő vezetett. Ennek kifejtése külön összefoglalót igényelne, ígérem, következő írásomban összefoglalom!

■ Most néhány adalék Fry's és John Cadbury: Elsőként a J. S. Fry & Sons alkotta meg a táblás csokoládét 1847-ben, ezt nemsokára követte a Cadbury táblás csokoládéja 1849-ben. Később a két cég egyesült.

Casparus és Johannes van Houten: Nevükhöz fűződik az alkalizálási eljárás feltalálása, amivel javítani lehet a kakaópor vízben/tejben oldhatóságát (ne felejtjük el, hogy a tej egy olaj a vízben emulzió!), valamint sötétebb lesz a színe és kevésbé savas az íze. Továbbá hozzájuk köthető (1828),

hogy hidraulikus préselővel ki tudták préselni a kakaó-massza kakaóvaj tartalmának egy részét. A kapott terméket megőrölve létrejött a kakaópor.

Daniel Peter és Henri Nestlé: 1875-ben feltalálták a tejcsokoládét.

A picinyke és messze nem teljes történelmi kitekintés után térjünk rá arra, hogy egészségesség szempontjából miként lehet összehasonlítani a bort és a csokoládét. A vörösbort mellett szól a közismert „francia paradoxon” (MBÉ 2020. decemberi szám, 9. oldal), azonban a csokoládé is bővelkedik egészséges összetevőkben, például a vörösbortban is megtalálható tanninban. A tannin-más néven cersav – egy vízben oldódó polifenol. A polifenolokhoz több egészségvédő hatást is társítanak, a kakaóban levő flavonidok kapcsán az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság egy pozitív véleményt is megfogalmazott, meghozza az érfal védő hatással kapcsolatban, amit minimum napi 200 mg kakaó flavonol elfogyasztásához kötött. Hozzá kell tenni ugyanakkor, hogy a tanninok úgynevezett antinutritív anyagok, konkrétan gátolják a fehérjék emészthetőségét. A hétköznapiakban előforduló különböző élelmiszerek polifenol tartalmát az alábbiakban illusztrálom:



A polifenolokon kívül a kakaó jó rostforrás, például egy tábla (100g 53 %-os) étcsokoládében annyi ételmi rost van, mint két narancsban. Ezen kívül káliumot, cinket és kalciumot is tartalmaz értékelhető mennyiségben.

■ A kulináris részre rátérve, a bor és a csokoládé nem számít klasszikus párosításnak, azonban kellemes meglepetés is érhet minket, ha jól választunk. Általános szabály, hogy a bor édesebb legyen, mint a csokoládé.

Étcsokoládé: Magas kakaótartalmú étcsokoládé mellé ajánlott a portói vagy a spanyolországi Pedro Ximenez, kortyonként fogyasztva. Megfontolandó tanács, hogy csokoládéval való együtt kóstolás során kerülni kell a Cabernet Sauvignon-t.

Tejcsokoládé: Késői szüretelésű vörösbortok, jégbor ajánlottak mellé, például Syrah, Pinot noir. A fehér deszertbor is jó választás.

Fehércsokoládé: Gyümölcsös ízvilágú borok ajánlottak mellé, pl. Pinot noir, beaujolais, jégbor.



Hazám-hazám étcsokoládés különlegesség tokaji aszúval

Minden bizonnyal a csokoládé és bor házasságának non plus ultrája megtalálni azt a bort és csokoládét, amely együttesen méltó emléket állíthat Magyarország leghíresebb cukrászának, Kérszigei Dékány Mihálynak (1870–1936). Erre vállalkozott 2020-ban a ceglédi Békebeli Cukrászda, amikor megalkotta a „Hazám-hazám” nevű Áts 2016-os Tokaji aszús mandulás, kajszi, 65 %-os kolumbiai termőhely-szelektált étcsokoládés különlegességet bonbon formájában.

Erre a kompozícióra bizonyosan Dékány Mihály is büszke lenne, aki kalandos élete során bejárta Európát, majd az I. világháború után Amerikában telepedett le. Mái rekordtartóként 17 aranyérmet nyert különböző kiállításokon.

Zárógondolatként megállapíthatjuk, hogy legyen szó akár borról, akár csokoládéről, a mértékletesség elvét betartva biztosan jól teszünk a hangulatunknak és az egészségünknek is.

Sándor Bence

A szerzőről:

Sándor Bence 38 éves, családapa, az Interfood & Pharma Kft.-ben cégvezetői tisztséget tölt be. 2010-ben csatlakozott a külkereskedelemmel foglalkozó családi vállalkozáshoz és rövidesen tető alá hozott egy kizárólagos képviseleti megállapodást a Nederland kakaógyártó vállalattal. Az együttműködés sikeresnek bizonyult, ugyanis pár éven belül 0-ról több száz tonnára növelte az eladott kakaótermékek mennyiségét. 2015-ben megállapodást kötött a képviseleti jogról a kolumbiai Casa Luker csokoládégyártóval, amely ezután meghívta Kolumbiába. Az út során meglátogatott termőhelyek emlékeit máig szívesen őrizi és azóta is egyik kiemelt céljának tekint a minőségi csokoládéfeldolgozás népszerűsítését. Szabadidejében szívesen kóstol borokat.





Hogy volt?
HOGY VAN?

Miért ne mondhatnánk: történelmi idők kezdődtek azzal, hogy Virág Tamás vezetésével megalakították a Hegyközséget, felélesztették a szőlőskerteket, olyan helyé varázsolták, ahol élni, borászni felemelő élmény, itt vendégeskedni, bort kóstolni pedig emlékeztető kulináris kaland. 8 év elmúltával, örömmel jelenthetjük, hogy az Edelényi Hegyközség alapítója és elnöke – szőlőtermelő társaival – nem télenkedett:

– Az elmúlt esztendőben ünnepeltük közösségünk 20 éves múlt-

Az edelényi VIRÁG BORÁSZAT tovább virágzik

KEDVES ÚJSÁGÍRÓI EMLÉK 8 ÉVVEL KORÁBBRÓL! A TÖRZSGYÖKERES EDELÉNYI-NEK SZÁMÍTÓ VIRÁG TAMÁS – A VIRÁG BORÁSZAT LÉTREHOZÓJA, MEGALAPÍTÓJA – VENDÉGSÉGBE INVITÁLT, ŐSZINTÉN FIGYELMEMBE AJÁNLVA: A CSÁSZTA-SZŐLŐHEGYEN KORSZAKOS FOLYAMATOK, ESEMÉNYEK, FEJLESZTÉSEK INDULTAK EL. NEM AKÁRHOVA CSÖPPENT A RIPTER, HISZEN A KISVÁROST KÖRBEÖLELŐ HEGYEKEN KÖZEL EZER PINCE A BIZONYÍTÉK ARRA, HOGY MÉG AZ ELIPAROSODÁS ELŐTT AZ ITT ÉLŐKNEK KOMOLY KÖZÜK VOLT A SZŐLŐHÖZ, BORKÉSZÍTÉSHEZ.



Látványos pincebelső

ját és minek tagadnám, a siker pártoszával, lelkes érzések közepette sommazhatunk. – Mindent elérünk azokból a célokból, melyet alapítókunk kitűztünk magunk elé. Büszkéek vagyunk arra, hogy feliratkoztunk a magyar borászati térképre! Az elmúlt évben és az elkövetkezendő időszakban közel 2 milliárd forint értékben valósul-

tak meg különböző fejlesztéseket, beruházásokat. Személyes vonatkozásokról is szeretnék számot adni. Elértem, hogy a meglévő szőlőterületek m értékének megfelelő korszerű technológiákkal rendelkezem. A korábbi riport során az érdeklődő elé tárhattam az akkora már elkészült csodálatos pincerendszerünket, amely azóta is mind

a mai napig sok örömet okoz családomnak, kóstolásra hozzánk érkező vendégeinknek és szűk baráti körömnek. A számvetés most egyfajta önértékelést is megkíván, túlzásoktól mentesen. A Virág Pince ismert lett nemcsak a borvidéken, de országszerte is. Megjelentünk új borászattal kapcsolatos online fórumokon. Nyitottunk az elmúlt években Lengyelország irányába. Két alkalommal is részt vettünk Krakóban egy rangos idegenforgalmi kiállításon, sajnos a járványhelyzet miatt 2020-ban nem tudtuk megismételni jelenlétünket. ●

Ember és természet

Stratégiai gondolkodó, önmagát is őszintén elemző ember Virág Tamás. A küldetéséről azt mondja, hogy különböző mértékek adódtak össze ebben a pályán. Család, katonai neveltetés, becsülettel leszállt évek azt eredményezték, hogy mindig felelősséget érezzen egy ügy, egy térség egy közösség iránt. Az első szőlőterület megvásárlásától belső készítése volt arra, hogy segítse felemelni Edelényben a szőlőkultúrát, közös erővel megnyitni a fejlődés különböző útjait, módokat. Megtudta fogalmazni a hiteles célokat, melyekhez hiteles embereket mozgósított. Tagadhatatlanul a Büki Borvidék borainak népszerűsítése, a borvidék gazdálkodásának erősítése a jelenlegi és távolabbi törekvése. Az idei Vince nap után érdeklődtünk Virág Tamástól, hogyan látja az évjáratokat, a természet és az ember egymásra utaltságát. Így fogalmaz:

– A jól megválasztott szőlőművelésre alkalmas talaj, a jól kiválasztott szőlőfajta, a helyesen és időben elvégzett borkészítés mindig kiváló borokat eredményez – sorolja. – Minden évjárat más, de izgalmas és nagy kihívás a borász számára, hogy a legjobbat hozza ki az évjáratból. Számomra a 2018. évi vörös, valamint a 2020. évi fehérborok voltak azok, amelyekre azt mondhatom: az elmúlt 20 év legjobb borai!

Többszörös visszatérő motívum Virág Tamás emberi szakmai karakterében a közösség mindenhatósága. Bölcsen mondja: „Bort inni, borászni, egyedül nem jó!”

– Felfogásom szerint ez társas tevékenység – vélekedik. – Van nekem öregebb és fiatalabb barátim, akikkel heti rendszerességgel végezzük a pincemunkát, értékeljük a borainkat és ami nagyon lényeges, jól érezzük magunkat! Az is nagyon fontos, hogy az ember megmérettesse magát. Rendszeres résztvevője vagyok a különböző borversenyeknek, a sikerek pedig inspirálnak. 2009-ben a Gentleman Magazin beválasztott az év legjobb 100 borásza közé. Minden sikerem-

ról nem adhatok számot, de arra büszke vagyok, hogy 3 alkalommal voltam egymást követően Miskolc Város legjobb vörösbora cím birtokosa. Előrejutásomhoz a feleségemtől kapott szeretetet, biztatást, megértést, inspirációt óriási energiákat szabadított fel! ●

Borrendiség – civil értékek

A bogácsi Szent Márton Borrend kancellárjaként Virág Tamás 2020-ban a Magyarországi Borrendek Országos Szövetségének kimagasló díját, a Pro Vino kitüntetést vehette át. Nem tagadja, meglepetés volt számára. A céltudatos, acélos, határozott, katonás férfiember – bevallottan – érzékenyült a díj átvételkor.

– Ezúton is szeretném megköszönni az előterjesztő bogácsi Szent Márton Borrendnek és Daragó Károly bornagy-mesternek azt, hogy ilyen méltó módon ismerték el a szőlő és borkultúráért végzett két évtizedes munkámat. – Gondolkodásmódomat, cselekvéseimet egész pályafutásom során a közösségépítés jellemezte. A társadalom alapját mindig az egészséges közösségek adják. Ilyen egészséges, nagy múltú közösségnek tartom a borrendi mozgalmat is. Országos és határainkon túlra terjedő hatalmas közösség ez. Azonos elveket és értékeket valló emberek sokszínű többezés seregletéről van szó. Borlovagnak lenni megfelelő komolyságot és elkötelezettséget kíván, magam úgy vélem, egy életre szólóan. Meggyőződésem, hogy ennek a civil szerveződésnek nemcsak múltja, hanem jövője is van.

Megfelelő optimizmussal felvértezten az reméli, hogy a vírustámadás elültével a hazai borásztársadalom, borrendi mozgalom újra felmutathatja a mindennapok megélt valóságában értékeit.

MBÉ



Koczor Kálmán MBOSZ-elnökkel



Feleségével, akinek sokat köszönhet



Szőlőáldás a Császa-hegyen



Kocintás: Kompa József borász, Virág Tamás és Daragó Károly bornagy-mester

ÚJ UTAKON a Mikóczy szőlőbirtok

Egy szép emberöltő időfutamát tekintve 10 év – akárhogy is nézzük – jelentős táv. Mikóczy Nárciszról 10 esztendővel ezelőtt jelentettünk meg riportot lapunk hasábjain, fiatal, ambiciózus, friss diplomás szőlész szakemberről. A riportert jóleső érzésekkel idézi fel, ahogy a tolcsvai Oremus Pincészet kötelékében dolgozó, csupa mosoly ifjú hölgygel első szóra megtalálhatta a hangot...

Hogy volt? Hogy van? rovatunkban ezúttal már egy háromgyermekes családayától, vállalkozótól, borvidéknek csodálatos értékeiről, további terveiről beszélgethettünk. Jó döntés volt Tokajban megmérettetni ambiciózus önmagad?

– Tokaj mindenkiiben maradandó nyomot hagy – vág bele. – Bennem is. Örök emlék, egy csoda. A dűlők, a föld, az erdők, a hegyek, a Bodrog, a Tisza, az ott élő emberek, kis falvak, a kultúra – a szőlő és a bor... Az oremus szőlőink, a borászat, a kastély, amivel körülvéve élhettem. 12 év telt el, de mindennap eszembe jut egy kedves emlék, egy kép, egy íz, egy illat, amit sehol másutt nem éreztem, csakis ott. Sokat tanulhattam, sok mindent kipróbálhattam, hála Bacsó András innovatív gondolkodásának. Megtapasztalhattam, milyen nehéz is az emberekkel való munka – és mégis, milyen szép, ha közösen érünk el sikereket. ●

Visszaút – haza

Nárcisz a csodálatos tokaji röptető szakasz után a következő időszakról beszél, ami valójában egy egész életre, további nemzedékekre szóló döntést jelentett. Férjével, aki jelenleg a BASF fejlesztési vezetője úgy határoztak, hogy gyermekeiket családjukhoz közel szeretnék felnevelni. Így hazatértek Tolcsváról. Megszületett kislány, akit még két gyönyörű kislány követett, Bence mára 13, Anna 11 és Zsófi 4 évesek. Református gimnáziumba jár a legnagyobb, a középső zenei iskolába, a kicsi pedig református óvodába. Minden délután és este együtt tanulnak a szülőkkel, játszanak. Beteljesedett az akarat: családi harmóniájuk önmagában is szép példaérték. Szüleik sokat segítenek, de Nárcisz azt is elárulja: élete nagy részét most a gyermekek teszik ki, de természetesen a szőlő jelenti a másik felét. Édesapjával közösen 86 hektár szőlőültetvényt művelnek.



Három gyermek – szép beteljesedés



A kis felfedező

Hogy volt? HOGY VAN?

Édesapjáról, Mikóczy Istvánról tesz említést lánya, nem véletlenül. A Neszmélyi Borvidék a magyar bor-szőlőkultúra egyik ékessége, védeni, fejleszteni való értéke. Ehhez Mikóczy István a maga szakmaiságával, elkötelezettségével képességei, lehetőségei szerint oroszánrészt vállalt:



– Ő a legkiválóbb szőlész szakember, akit ismerek, mindent a munkájának rendel alá – mondja. – Maximális elvárásai vannak magával szemben és ezt várja mindenkitől, akivel együtt dolgozik. Az unokák segítik őt a kikapcsolódásban. Nem volt könnyű megtalálni a hozzá vezető utat... Aki ismeri, pontosan tudja, hogy

Az öntözésnek a jövőben óriási szerepe lesz!



ez mit jelent. Amit tőle tanultam az a szakma, a szőlő iránti teljes alázat. Minden tőkét ismer, mindnek külön figyelmet szentel. Egy termelői csoportot vezetve segíti a gazdákat szőlőtermésük értékesítésében. Az ő példáján látom, hogy lehet tisztességgel, becsülettel, hittel élni és dolgozni. A termést értékesítjük. Felvásárlóinknak csakis kiváló minőséget kínálunk, ez a legfontosabb és a régóta fennálló üzleti kapcsolatainknak az alapja.

– A szőlőterületek Tata és Dunaszentmiklós – ahol élünk – között több dűlőben találhatók (Krébics, Látó-hegy, Kalácshegy, Korma tető). Kapjuk Nárcisztól a részletesebb tájékoztatást. – Jelentős részük törzsültetvény, 33 ha 2016-2017-es telepítésű, a többi 23-25 éves. Tavaly üzemeltük be a felszín alatti csepegtető öntözőrendszerünket, melynek vizét karsztvíz adja. 32 ezer négyzetméter vizet használtunk fel a 23 ha öntözhető területünkön. Mivel nincs friss hazai kutatási eredmény, kénytelenek vagyunk mi magunk felvállalni az ezzel járó feladatokat. Több kutatási projektnek adunk helyet, így például kezdeményezésemre szőlőöntözési kísérletbe fogtunk a SZIE Szőlészeti Tanszékével és a KITE-vel közösen (előbbi immáron Agrár- és Élettudományi Egyetem). Ugyan kevés az öntözött szőlőültetvény Magyarországon, de mi hisszük, hogy hosszú távon fenntarthatóan csak így tudjuk ültetvényeinken azt a minőséget és mennyiséget megtermelni, amit elvárunk. Valljuk, hogy mindent megadtunk a szőlőnek, amire szüksége van, akkor a legjobb eredményt tudja elérni. Mi dolgozunk a feltételek biztosítása. Van, amire tudunk hatni és van, amitől nem tudunk megóvni. 2050-re a hazai klimatikus viszonyok olyannyira megváltoznak, hogyha nem alkalmazkodunk hozzájuk, nem tudunk versenyképesek maradni a szőlőpiacon. Németországban több kutatóintézet és egyetem foglalkozik ezzel a kérdéssel.

– Agrármérnökként végeztem, szőlészetből doktoráltam. Munkám témája az integrált szőlőtermesztés lehetőségei voltak a Neszmélyi Borvidéken – mindezt több, mint 10 évvel ezelőtt végeztem. A mai kihívás pedig az, hogyan tudjuk követni a klíma és a technikai újdonságok robbanásszerű változását, egy olyan növénykultúrában, mely akár 30-40 évig ugyanott él. Ma tudnunk kell, mi-

lyenek lesznek a feltételek a növény számára 30 év múlva – ehhez kell igazítanunk mindent. Nem könnyű vállalkozás. ●

Feldolgozóra koncentrálni!

Megtudjuk, hogy 2016-ban az öntözés mellett borászatra is beadott pályázatot vállalkozásuk, melyet két év alatt bíráltak el. Ugyan nyertek támogatást, de ez idő alatt az építőipari költségek 180 százalékkal emelkedtek meg és a támogatás intenzitása 50 százalékról 30 százalékra esett vissza. Visszaadták a nyertes pályázatukat, átengedve ezt a lehetőséget másnak. A tervek szerint, melyek most még a fiókban lapulnak, hogy majd elővegyék – , ha olyan lesz a környezet, ami reális megvalósíthatósági feltételeket ad – egy jó értelemben vett „szőlőfeldolgozó üzemet” szeretnének megvalósítani Tata külterületén, csodás panorámájú környezetben. Hiányzik ugyanis a borvidékről egy olyan feldolgozó, amely közösségi célt szolgál. (Nemcsak innen, hanem minden borvidékről.) Azt remélik, megéri egyszer a szőlőtársadalom is arra, hogy szükségét lássa az összefogásnak és a közösségi beruházásoknak. A borászaton túl egy kis gazdaságot építenének, ahol zöldségkert, gyümölcsöstelepí-

tenének. Ide várnának jó szívvel a városból gyermekeket, azzal a céllal, hogy ők is megtanulhassák, mit ad nekünk a föld. Hisz abban, hogy mindaz, amit tanult, tapasztalt az iskolában, Tokajban vagy itthon, vagy bárhol a világon, továbbadhassa. Ezt az értékrendet pedig felnövekedésük, felnőtté érésük folyamatában saját gyermeikéik élhetik át a legmélyebben.

Kiss Dezső Péter

Szépen művelt szőlősorok





Bizonyos fals előítéletek alapján, sokan arra gondolhatnak, hogy Nyitrai dr. Sárdy Diana szakmai karrierjét tekintve repülőstartot vett az elmúlt mintegy öt esztendő során. Azt mondhatjuk, félre a sztereotípiákkal: semmi sem véletlen! Teljesítmény nélkül előrehaladni ebben a mai világunkban már lehetetlen. Valahogy számára összejejt a többszörös háttérerő: gyönyörű család, segítő férfi, kitűnő tanárok, szorgalom, a kutatásra való figyelem és óriási empátia, kollegák és hallgatók iránt.



– Amikor farsang havában beszélgetésre invitálta az MBÉ magazin, a főszerkesztő számára felsejlett egy közel hét évvel ezelőtti kedves emlék.. Balatonfüreden megrendezett városi borverseny zsűrijében dolgozhattunk együtt. Akkor ismerkedtünk meg. A kóstolás szüneteiben, majd a későbbiek során oldott, kedélyességtől sem mentes beszélgetést folytattunk a mindennapokról,

GARANCIA KOLLEGÁKTÓL – GARANCIA A HALLGATÓKNAK

Nyitrai dr. Sárdy Diana, Campus főigazgató a megújuló agrárképzésről

ANYATIGRIS ÉS DEMOKRATIKUSAN VEZETŐ – MITŐL CSODÁLATOS A BOR?

a szakmáról, a borágazat és az ehhez kapcsolódó felsőfokú képzés akkori helyzetéről. Leperegve hét esztendő után, most a MATE/Agrár- és Élettudományi Egyetem/budai Campusának főigazgatójaként, a Szőlészeti és Borászati Intézet igazgatójaként, egyben tanszékvezetőként kérdezhetem arról: senki nem mondhatná, hogy tétlenkedett az előbb jelzett időtávot illetően?

– Igaz, valóban nem volt időm tétlenkedni, a sors, illetve az élet úgy alakult, hogy az a megtiszteltetés ért, hogy ezeket a pozíciókat egy személyben tölthetem be – indítja beszélgetésünket. – Az elmúlt időszak valóban igen mozgalmas volt számomra, hiszen egyetemünk többszörös átalakulást élt meg. A legújabb és legfrissebb átalakulás 2021. február 1-re tehető, amikor is megalakult a MATE. Ebben a Szőlészeti és Borászati Intézet újabb lehetőségeket nyert, hiszen kibővült az egykori Badacsonyi és a Kecskeméti Szőlészeti és Borászati Kutatóval.

– Fontos átalakulási folyamat helyszíne a magyar felsőfokú oktatás, azon belül is a többszöri átszervezéseket megélt Szent István Egyetem, immáron az Agrár- és Élettudományi Egyetem égiszén belül. Hogyan éli meg ezt a forradalmi folyamatot?

– Egyelőre csak a lehetőségeket látom – reagál őszintén. – Természetes, hogy a mindennapokban vannak kisebb nagyobb bökkenők és kihívások, hiszen egy ekkora átalakulás rendkívül bonyolult feladat. Szigorúan a szőlész-borász képzések szempontjából azt gondolom, végre lehetőségünk van a képzés gyakorlati oldalát erősíteni, illetve a korábban szétdarabolt kutatóintézetekkel most már egy szervezeti egységként összeolvadva együtt dolgozni. Értem

itt ezalatt a tudományos kutató munkán kívül a pályázati lehetőségeket és az oktatás fejlesztését is.

– A sokrétű feladat ellátásához milyen szellemi, szervezési megoldási módokat alakított ki?

– Hiszek a csapatmunkában, hiszek abban, hogy a jó hangulatban, jó kedélyben eltöltött mindennapok megkönnyítik a napi feladatok és kihívások megoldásait. Borászként eleve is azt gondolom, hogy a mosolygósabb és jókedvűbb emberek közé tartozom, és ezt igyekszem a magas pozícióm ellenére is megtartani, illetve megőrizni. Egyszer olvastam egy mondást, mely a következő: „Akinek van humorérzéke, az mindent tud az életről, akinek nincs, az mindenre képes”. Természetesen ezzel nem azt szeretném mondani, hogy mindent tudok az életről, viszont abban bízom, hogy **rendelkezem némi humorérzéssel**, és ha a közmondásból indulunk ki, akkor bízom abban, hogy ezeknek a vezetői feladatoknak az ellátását megfelelő módon végzem.

Napi munkám során több rétegi feladatot látok el. Egyszer a Budai Campus szervezési, irányítási feladatait, másrészt a Szőlészeti és Borászati Intézetre vonatkozó feladatokat. Mind a főigazgatói, mind az intézeti munkát közvetlen helyetteseimmel végzem. Tőlük elvárom, a kollégáktól pedig szívesen veszem, ha az esetleges hibákra, problémákra felhívják a figyelmemet, pont azért, hogy minél jobban tudjunk működni és egy minél jobban működő intézetet, campust és egyetemet hozhassunk létre. Úgy gondolom a **bizalom, az együttműködés, a tolerancia és a tisztelet azok, amelyek elengedhetetlenek egy ilyen vezetői funkció betöltésekor.**

– Most 2021 legelején mit tart a legfontosabb stratégiai feladatának?

– Elsősorban a **hallgatói létszám megnövelését**, nem csak az intézetben, hanem a Budai Campuson. Megértetni a fiatalokkal, hogy az agráriumban való elhelyezkedés, illetve az agrár felsőoktatás rendkívül fontos és az agrár felsőoktatásban, illetve nálunk **az egyetemen szerzett diploma garancia a későbbiekben arra, hogy a végzős diák jó munkahelyet találhasson.** A szőlész-borász képzés során tervezzük a szakmérnöki képzés átalakítását 2 évről 1 évre, illetve egyes tárgyakat átstrukturálunk, és új tárgyakat, például a „**Borok érzékszervi bírálata**” is be-teszünk. A szőlész-borász MSC képzés része a borbíráói specializáció, melynek tananyaga megegyezik a régi okleveles borbíráló tréning anyagával, amit elődeim készítet-



tek. Így azt szeretném elérni, hogy a nálunk végzett hallgatók diplomájukkal együtt **automatikusan megkaphassák az okleveles borbíráói papírt.** Ha már az elődöknél tartunk, ezúton is szeretném megemlíteni **dr. Kállay Miklós emeritus professzor nevét**, aki több évtizeden keresztül volt a Borászati Tanszék tanszékvezetője és nála írtam a diplomamunkámat, TDK dolgozatomat és természetesen Ő volt a konzulensem PhD tanulmányaim során. **A mai napig a Tanszék oktatási, kutatási tevékenységében aktívan részt vesz és segíti munkánkat.** Nincs olyan kérdéskör, probléma, amivel ne for-

dulhatnék hozzá. Mindig segít, támogat és bátorít. Ezúton is köszönöm neki!

– A hazai szőlész-borász képzés magas színvonalat ért el, újabb szőlész-borász generációk nőttek fel, korszerű ismeretekkel felvértezten. Hogyan látja az ágazat jelenét és jövőjét?

– A szőlő-bor ágazat igen nagy jövő előtt áll, hiszen nézzük csak meg, a gombamód szaporodó újonnan létrejövő pincészeteket – prognosztizál. – Egyre többet halljuk, hogy az egyes vállalkozók borászatokba szeretnék fektetni és fektetik is pénzüket. Mind a tudományos háttér, **mind a képzés színvonala és a technológiai fejlettség lehetővé teszi a minőségi borok készítését**, melyek nem csak hazánkban, hanem a nemzetközi élvonalban is sikereket érhetnek, érnek vagy értek már el korábban.

– Ezen a területen, különösen a borszektorra vonatkozóan egyre nagyobb az érdeklődés a felnőttképzés iránt. Milyen új trendek jellemzik az érdeklődést, és mi az oka a bor iránt megnyilvánuló szélesebb társadalmi érdeklődésnek?

– A bor mindig is része volt az életünknek, ha már csak a Bibliából is idéznénk, közel 500 megjelölést! Mióta az emberiség létezik, szinte azóta a bor is létezik. Nagy lehetőségek rejlenek a szőlő-bor ágazatban, illetve a médiának köszönhetően egyre nagyobb hangsúlyt kap a gasztronómiában a borfogyasztás. Egyetemi oktatóként felelősséggel tartozom és minden egyes kollégám felelősséggel tartozik azért, hogy hirdesse, **a bor a világ legcsodálatosabb alkoholos itala, ezt talán csak a pezsgő tudja felülmúlni.** Nincs még egy olyan természetes úton létrejött alkoholos ital, mint a bor. Gondoljunk bele, ahhoz hogy egy pohár finom bort megkóstolhassunk, minimum 2-3 hónapnak el kell telnie és most csak szigorúan a szőlő feldolgozásra gondolok. Míg evvel szemben egy pálinka vagy egy sör jóval hamarabb elkészíthető. A bor már eleve predesztinálódik a szőlő telepítése, a szőlő művelése, termesztéstechnológiája során és ezt az alaphelyzetet, alaplapot a szőlőfeldolgozás, az erjesztés körülményeinek megválasztásával,



technológiájával, a borkezeléssel, harmonia kialakítással, stabilizálással, érleléssel **még változatosabbá, színe-sebbé tudjuk tenni. Hát ettől olyan csodálatos a bor!** Nincs még egy olyan összefonódás az agráriumban, mint a szőlő és bor. Legjobban avval tudom ezt szemléltetni, ha azt a kérdést teszem föl: mit ér a férfi nő nélkül és mit ér a nő férfi nélkül? **Mit ér a bor, ha nincs szőlő... És mit ér a szőlő, ha nem készítünk belőle bort...**

A hétköznapi fogyasztókban tudatosítanunk kell, és igenis bátorítanunk kell a magyarokat arra, hogy a hétvégén az ebédhez fogyasszanak egy jó pohár bort. Ünnepi alkalmakkor jól esően kóstoljanak pezsgőt, hiszen a pezsgő a maga eleganciájával, buborékjaival, illetve készítés technológiájával páratlan a maga nemében.

Őszintén önmagáról

Balatonalmádiban töltötte a nyarakat, ugyan nem gondolta, hogy borász lesz, de egy helyi gazda fiataloknak finom fröccsöket hozott. Sok érdeklődéssel megáldott lány volt, aki végül is – különböző elő egyetemi diplomák után – az akkori Kertészeti Egyetemen kötött ki. Ez már sorsszerű lehetett. Diplomamunkája a bio- és a hagyományos borok összehasonlításának tudományos elemzéséből lett sikeres. Később doktorálhatott is, doktorandusz-nak jelentkezett dr. Kállay Miklós professzor irányítását és mentorálását kérve. A sport nagyon fontos mindennapjaiban, még ilyen többszörösen egymásra épülő beosztás mellett is! Táncolni szeretett már lánykorától, fut – ki tudja hogyan? – hetente egyszer másodállásban tornaórákat tartott. A múlt idő persze csak átmeneti, mert azt várja, hogy majd a járványügyi helyzet elmúltával, mindent folytathat tovább. Férje maga is kajakos sportoló volt, mindenben támogatta. Nagylánya, Flóra 15, Réka 10 éves lesz márciusban. Családi alapon örökölte: anyatigris! Ami már nem elérhető számára, hogy ha második élete lenne, táncosként és profi szinten zongoristaként teljesítené ki önmagát. De miért ne lehetne mindezt gyönyörű, csodálatos borokkal, pezsgőkkel újra megélni?

Kiss Dezső Péter

Érzékeny bor-kémikus

Finom titkok dr. Kállay Miklós professzoráról...



Mindent tud a borról...

Borász? Vegyész? Saját meghatározása szerint bor-kémikus, aki a bor-nak szentelte az életét. Tanárként, kutatóként, több mint 50 éve mindig felfedező kóstolóként! Azt mondja: az illat és az íz bilincseli le. Konzer-vatóriumában hegedülni tanult, egyetemistaként budai bárban gitározott. Akkoriban hajnalonta kicsit megpihenve, reggelente beült az előadásokra. Mostani korszakában az amúgy magyar olaszrizling a kedvence. A nagy hagyományú Miklós Napi borversenyek alapító zsűritagjaként a rozé is közel áll bor-kémikus lelkéhez.

A riporter pedig a különleges emberi-szakmai kisugárzást, őszinteséget, nyitottságot, empátiát, a magyar borásztársadalom iránti tiszteletet, a tanításban való feltétlen hitét próbálja közvetíteni egy beszélgetés keretén belül. Különleges megtiszteltetésként a Szent István Egyetem (februártól Agrár- és Élettudományi Egyetem) Ménesi úti Campusának hegyoldali kertjében található laboratóri-umában próbáljuk kibontani, miért is – immár egy életre szólóan – meghatározó fétise a bor?

Ezernyi szál kötődhet össze ahhoz, hogy énem és a bor kapcsolatáról beszélhessünk – mondja, miközben javasolja, hogy egy kényelmes székben ülve kérdezzem, arra is figyelve (pandémia!), ne nagyon legyünk közel egymáshoz. Ha már itt tartunk, mindehhez hozzá kell tenni: az elmúlt évek során számos alkalommal, helyszínen volt módunk találkozni és szót váltani. A mostani távolság tartás nem kedvünkre való...

– Felvidékről, Csallóközből, a Kállayak ágából 1949-ben, Fóton láthattam meg ezt a világot – meríti távolabbra. – Édesapám matematikus, jogászként több fontos beosztásában, 8 nyelven beszélve bizonyította, hogy csodálatos, alkotó ember. A főtí időszak gyermekként sajátos, meghatározó nyomokat hagyott bennem. Lényeg, hogy Újpesten a Könyves Kálmán Fiú Gimnáziumba kerültem, ahol a négy év során kitűnő tanárok szellemiségét vehettük át. 32 fős osztályból 31-en felsőfokú intézményben tanultunk tovább. Egy sajátos szál ahhoz, hogy a bor miképpen hálózott be. Történt, hogy a kötelező orosz nyelv mellett az akkor még merésznek számító olasz nyelvet tanulhattuk. Nem tudtam, hogy ez egy életre szóló lehetőséget jelent. Ösztöndíjasként a borhatalomnak számító Itáliában sokat tanulhattam, később pedig a legnagyobb borászatokat is felkereshettem, életre szóló kapcsolatokat szerezve. 1986-ban az olasz Bor Akadémia tagjának választottak meg. ●

Kisfiúként, gimnazistaként a szőlővel

A most már emeritus professzori rangban lévő, közel 30 éven át borászati tanszékvezetőként misszióját teljesítő visszaemlékező fontos momentumokra hívja fel a figyelmet. Látta, a Fót környéki dombokokon a kis családi szőlőket, nagyapja borszeretétét és azt, hogy bor-készítés nem lusta embereknek való. Ez bizony sok-sok munkával, hittel, elkötelezettséggel jár. Ebben a gyermeki, kis kamaszi időszakában, meg is fogalmazta, hogy ő bormérnök lesz... De aztán egyéniségéből fakadóan rádobbant, a borászatnak, szőlőművelésnek ezt a szolgai, fizikális módját nem igazán akarja. Szabadabb, finomabb világ felé néz. Így lendült aztán tovább a tanulás felé.

– Okleveles vegyészmérnökként **bio-technológia és élelmiszerkémia** szakon szereztem diplomát a **Műegyetemen** – meséli tovább. – Az egyetemen 3 év alapozás vegyészetből nem nagyon keltette fel az érdeklődésemet. Nem is voltak jó jegyeim, a gyenge motiváció miatt. Aztán hirtelen felfedeztem egy más világot. **Nedelkovits János és Törley Dezső** (korszakos név!) felnyitotta elmémet, mekkora tudományos, felfedezésre, megismerésre alkalmas világ az élelmiszerkémia területén belül – a bor.

Innen már nem volt visszaút, a bor, a bor kémia és technológia a maga felfedezésre váró mindenségével lenyűgözte. Egyenes

útja vezetett az akkori Budafoki Borászati Kutató Laboratóriumba, ahol 20 esztendő tölthetett el! Micsoda értékteremtés, egyben stilusteremtés is volt ez az időszak!

– Egyszerre történelmi és arisztokratikus helyszínen dolgozhattam 20 évet! – vallja be – Budafokon. Csak egy adalék: Törley család leszármazottjaként, akiről már említést tettem, Törley Dezső, csak a rendszerváltozás után mehetett be a családi kastély azon szobájába, ahol született. Az örökségét képező, állami tulajdonban lévő pezsgőgyár viszont kitűnő szakembereket sorakoztatott fel, akikkel együtt dolgozhattam. Garamvári Vencel és még sorolhatnék másokat is. Mind a mai napig – bevallhatom – a pezsgő kóstolására bármikor igent mondom... ●

Jött a Kertészeti Egyetem

20 év után az akkori Kertészeti Egyetemről felkérést kapott egy nagyon fontos, további életét meghatározó beosztásra. Eperjesi Imre akkori borászati tanszéki egyetemi tanár – akivel a borászati kutatóintézetből már jó kapcsolatokat ápol – jelezte, hogy új korszak kezdődhet szakmai pályafutásában. Tanszékvezető, egyetemi docensi címet pályázott meg és nyert el, majd habilitált és 1998-ban egyetemi tanárrá nevezték ki. A tanszékvezetői beosztást a továbbiakban is (hatszor) pályáznia kellett.

– Az oktatómunka a legizgalmasabb, de emellett nagyon fontosnak tartom, ha a szakmai közegben is megpróbálja valaki megszerezni a bizalmat – utal egy lényeges kapcsolati értékre a professzor. – Nagy hangsúlyt próbáltam fektetni, talán egyéniségemből fakadóan arra, hogy még fiatal diplomásként megismerjem a magyar borásztársadalom mindennapi szereplőit. Ezért is mentem jóleső érzésekkel és megyék jelenleg is gyakorló borászokhoz. A tőlük szerzett információk, tapasztalatok tovább erősítették a borhoz való elszakíthatatlan kötődésemet. Mondjak személyes példát? 40 évvel ezelőtt is voltak remek borászok, de közel kellett hajolni hozzájuk. Beszélgetni, figyelni munkájukra. Az eredmény pedig – egy fiatal számára – az elfogadás. És egy nagyon lényeges, minden alkalommal nyíltan elmondott közeledési forma: **kóstolni (inni)** kellett velük. Ezért is mondják rólam, hogy „beittam” magamat a borásztársadalomba. Ez jelenleg sincs másképpen, mert azóta csodálatos folyamatok tanúi lehettem a magyar borágazat fejlődését illetően. Több száz tanítvány folytatja ezt a gyönyörű tradíciót, új nemzedékek nőnek fel. Ma már nyugodtan kijelenthető: az elmúlt 20-25 esztendő egyik legsikeresebb ágazata a borászat. Szerény véleményem szerint – amióta önálló szőlész-borászati mérnökképzés van – a jövőt sem kell féltetni. A szőlész-borász mérnökök elegendő száma a korszerű magyar borága-

zat biztató jövőjének alapja. Büszke vagyok arra, hogy tanszékünkön – személyes közreműködéssel is – sok borász eljutott a **doktori (PhD) fokozat** megszerzéséig! ●

Tanár – tanítvány

Beszéltünk tanítványok hosszú soráról a közel 3 évtized lepergésében. Emeritus professzorként éli immáron 5. éve nyugdíjas, s egyben tovább folytatott tudományos kutatóéletét dr. Kállay Miklós. A jövőről fontos szót ejtenünk. Olyan tanítványának adhatta át a stafétabotot, akit eleve teljes szívvel ajánlott, és az elmúlt évek eseményei bebizonyították, a legjobb döntés született: – Nyitrai Dr. Sárdy Diana mindvégig – hallgatóként, majd később szakirányú tudományos teljesítményét és doktori kutatómunkáját tekintve – külön is felhívta magára a figyelmet. Törekvése, kitartása lenyűgözött. Ebbéli munkálkodása során még nem gondoltam, hogy ő lehet az utódom. Aztán a körülmények úgy alakultak, hogy a tanszéki és intézeti vezetésnél jelöltek kellett állítani. Diana merte vállalni, hogy ringbe szálljon. Hozzájárult mindehhez, hogy a fiatalítás elkerülhetetlenné vált. Diana beadta pályázatát és a felső vezetés mellette döntött. Adalék ahhoz, hogy biztosított a fejlődés folyamata: most a tanszékvezetőség mellett campus főigazgató. Mindezt a rendkívül felelősségteljes munkát úgy tudja végezni, hogy két gyermek édesanyja, rendkívül impulzív, mindenre figyelő, korszerű nő.

Záróakkord

A professzor kínálna, kitűnő teszt borokkal, de – bár sokat találkozunk az elmúlt évek során koccintások közepette – most nem tehetjük meg, hogy elmélyedünk a borokban. Kitűnő előadó, sármos egyéniség – aki bevallása szerint 40 éves tenisz múltjának köszönheti agyának karbantartását – lemondott a lehetőségről. Ahogy magunkat ismerem - sokszorosan bepótoljuk.

MBÉ

Történelmi fotó: balról dr. Bisztray György, dr. Kállay Miklós, Bock József, dr. Kozma Pál



Akadémikusként a bor népszerűsítéséért

Hosszasan beszélgettünk arról, hogy a borászati képzésen belül a technológia fejlesztés és annak jövője a kémiai és biológiai kutatásokon alapszik. Egész munkálkodását ez hatotta át. Tudományosság, oktatás, közéletiség. Itt jutunk el ahhoz a ponthoz, ami már a többszörösen hangoztatott nyitott egyéniségének egyenes következménye. 1992-ben alakult meg az akkor még a Vörösmarty- téren megrendezett Budapesti Borfesztivál idején a Magyar Bor Akadémia. Visszaemlékezése szerint előbb civilek kezdeményezték ezt a mind a mai napig civil szervezetként bejegyzett közösség létrehozását. **Kiss Imrét, Nyikos Istvánt, ifj. dr. Zilai Jánost, Cey- Bert Róbert Gyulát** idézi vissza, akik úttörő szerepet vállaltak mindebben. Egyetemi tanárként előbb főtitkárként segíthette ezt a nemes kezdeményezést, majd elnökké választották, 9 évig betöltve ezt a tisztséget. Később – egyetemi munkájára hivatkozással – nem pályázott újra, de pár év szünet után

újra megválasztották. Nemcsak izgalmas időnek tartja a kezdetet, hanem példaértékűnek is! A bor és gasztronómia egymásba fonódása mellett más társadalmi területekről is sikerült megnyerni értékes embereket. Művészeket, értelmiségieket, mi több, **talán még a később megalakuló Magyar Művészeti Akadémiának is tudott műnációt adni a szervezési kérdéseket illetően.** Nem érdekvédelmi szervezetről van szó, hanem a bor elismertségére, társadalmi elfogadottságára létrehozott közösség megteremtésére szövetkeztek. Sok-sok szellemi terméke van az Akadémiának, most csak az „Év Bortermelője” címre utalnánk. Korábbi kiírásakor „Év Borásza” címet jelölték meg. De sikerült elérnie az Akadémia vezetésének – nem kevésbé dr. Kállay Miklósnak köszönhetően –, hogy az „Év Bortermelője” címet ítéljék oda. Ennek fontos üzenete van. A bor megszületése egy csodálatos folyamatot jelöl. Ezért a szőlész és a borász együttesen teszi a dolgát. Így válnak – sok-sok segítővel, munkatárssal – a végkifejlet részeseivé.





Csapatban gondolkodik

Egy önkormányzati modell lehet talán mások számára is megszívlelendő: Mayer István, Villány város polgármesterét másfél esztendővel ezelőtt választották meg és eleve úgy indult a posztért, hogy amennyiben elnyeri, társadalmi megbízatásból lesz városvezető. Ennek bekövetkezte után csapatával még tovább csiszolta ezt a folyamatot: három alpolgármestere is így végzi mindennapi feladatait Villány további kibontakoztatása érdekében.

Február első hetében beszélgettünk azon a reggelen, amikor új tűzoltó őrösöt adtak át hivatalosan a jeles boros fellegrábnak. Ennek lehet jelzésértéke is?

– Így is megközelíthető, hiszen ennek a tűzoltó őrsenek a létrehozása már 2012-ben felvetődött – mondotta. – A részletekről talán nem beszélnék, de különböző jogi, pénzügyi problémák miatt húzódott a dolog. Egyértelmű, hogy egy ilyen emblemikus kis város, mint Villány, minden szempontból fontos infrastrukturális szolgáltatásokkal kell, hogy rendelkezzen. Most amikor átadtuk ezt az őrösöt nemcsak az anyatelepülés mintegy 2300 fős lakossága lehet jobban biztonságban, hanem kiterjedését tekintve, több környező községet is



Az új Tűzoltóőr épülete

VILLÁNY: nem tűzoltás, hanem tudatos fejlesztés!

BESZÉLGETÉS MAYER ISTVÁN POLGÁRMESTERREL

érintve, 14 ezer ember. Nem is gondolnánk, milyen apró szempontok szerint! Az egyes vállalkozásoknál, de még ingatlanoknál is nagyon fontos vagyonbiztonsági kockázati szempont, ha mondjuk a tűzvédelem biztosított, az sem mindegy, hány percen belül érkezik a tűzoltóság! És még valami. Villány, országos vonzását tekintve az egyik leglátogatottabb borvidéki központ. Az itt élő borászok, pincetulajdonosok, vendégfogadók számára mindez biztonság.

Mindjárt az elején adósak vagyunk azzal, hogy miért is döntött a társadalmi megbízatás mellett Mayer István?

– Így, közel másfél év távlatából visszaigazolódtott bennem: nem kis fába vágtam fejszemet – mondja őszintén. – A döntésemet persze megelőzte az a folyamat, amit nevezhetnék a polgármesterségre való aspirálásom időszakának. Tudatosan megpróbáltam csapatban gondolkodni. Civil szakmámat tekintve jelenleg is egy mezőgazdasági cégcsoportot vezetek, amit



Tűzoltó a borrendnek

eleve nem szerettem volna feladni. Ugyanakkor a már említett városvezetői cselekvő mag, nevezhetem képviselő testületnek, jelenleg teljes vértetében mögöttem állhat! A csapat együtt van! Miképpen? Dr. Kottlár Gábor általános alpolgármester fogorvosként elismert villányi lokálpatrióta. Gondos gazda módjára figyel városunk összképére, megjelenésére, minden rezdülésére. Ősi Mihály képviselő rendezvényszervezőként, Kretz Roland alpolgármester városfejlesztőként, Harasztovics Mihály városüzemeltetési önkormányzati felelősként teszi a dolgát. A másfél év visszaigazolás arra, hogy talán jó úton járunk...

– Villány a magyar borágazat felfelé ívelésének első olyan helyszíne, borvidéke, ahol emblemikus borász korosztály alapozta meg az országos figyelmet és hírnevet.

– Itt született villányi-ként azt mondhatom, hogy a 80-as évek végén elindult „aranykorszak” mind a mai napig meghatározó a villányiak életében – fogalmaz a polgármester, aki útkereső fiatalemberként a Polgár Pincészetnél dolgozott, mondhatni mindenféle napi munkafolyamatokat átélve, ezzel együtt is megtapasztalva, mit jelent borászokdni és egy borászatot működtetni. – A villányi borászok mutatták meg, hogyan lehet összefogva egy borrégiót felemelni. Korosztályomból nézve, azt tudom mondani, hogy ez a generáció – most szándékosan nem mondok csúcsborászokat, „Év borászata” díjat kiérdemelt alapítókat –, azóta is folyamatosan fejleszt, nem lankadóan megpróbál a megváltozott piaci körülményekhez igazodni. Éttermek, nívós borakóstoló helyszínek, korszerű szolgáltató programok, szállítás, vendéglátás, termékfejlesztés. Ők – országos összehasonlításban is – még mindig előbbre járnak, piaci példamutatást tekintve. Arról nem is beszélve, hogy családi borászatok alakultak ki, az alapértékeket megteremtő generációnak pedig már vannak folytatói.

Mi lehet a kitörési pont?

Mayer István őszintén elmondja indulásának motivációit. A már említett csapatával felismerte, hogy a város fejlődése érdekében most egy dinamikusabb korszakot kell elindítani, majd kiteljesíteni. Minden kritikát elvetve, meg kellett határozni, hogy miként lehet Villány- 2030-2040-re – nem túlzás – legélhetőbb kisvárosa legyen Magyarországon. Ez pedig azt jelenti, hogy déli országgrészünk leglátogatottabb boros centruma erre az időszakra akár 3-4 ezer fős lakossággal is rendelkezhet. Ennek már csírái láthatóak, ugyanis az elmúlt egy-két évben egyre többen jönnek ide nemcsak letelepedni, hanem vállalkozást is beindítani.

– Beszéljünk néhány konkrétumról, hogyan is képzel el a testület a már előzőekben vázolt dinamikát?

– Erre eleve készültünk csapattal – mondja Mayer István. – „Villány jövője 2030” címmel megjelöltük stratégiaátváltási terveinket. Ennek megfogalmazása, deklarálása előtt feltérképeztük lehetőségeinket. Turisztika, sport, rendezvényszervezés, különböző tanulmányok elkészítése, nem mellékesen pedig szeretett városunk érdekében való lobbizás! A „Magyar Falu” programban már korábban is részt vettünk, sikeres pályázatokkal. Önmagamat nem előtérbe helyezve, de a tényszerűség kedvéért jelezve: én figyelem a különböző pályázatokat, megpróbálok minden lehetőségre azonnal reagálni. Pécs– Villány kiemelt turisztikai térség, de kapcsolódunk – hiszen nemzeti történelmi értékről van szó – a „Mohács 500” nevezetű programhoz.



Vendégkavalkád

Önkormányzat és borrend szövetsége

Az ambiciózus és nem légvárat építő polgármester azzal is tisztában van, hogy össze kell fogni a villányiaknak az előbbre jutás érdekében! Egyik ilyen nagyon fontos közösség, civil szerveződés a közel 5 ezer fős tagszervezetet számláló Magyarországi Borrendek Országos Szövetségének villányi szervezete. Elsők között alapították meg közel 30 évvel ezelőtt ezt az egyesületet. A polgármester szerint olyan gyűjtő szervezetről van szó, amelyik prémiumtagságot mondhat a magáénak, az ország legjelesebb borászait is felsorakoztatva. A borrendi felvonulások, borrendi programok pedig mindig azt hirdették, demonstrálták, hogy a csodálatos villányi bor mindenkor igényli a hírvérést, kommunikációs „hátszelet”. Felvetődött már évekkel ezelőtt, más borvárosok példáján, hogy Villányban is meg kellene választani minden évben a „Város bora” címre jogosult borászatot, bort. Gyakorlatias emberként és testületvezetőként minderről Mayer István nagyon egyszerűen gondolkodik (talán azért mert közgazdász, gazdasági ember és minden szálával kötődik ehhez a városhoz, az itt élő korábbi és új boros korosztályhoz). Hamarosan meg is hozhatják a döntést arról, hogy a borrend által nagyon gondosan kiválasztott zászlós bor, a Villányi Franc legyen hívójele a Villány Város Önkormányzata által képviselt minőségnek.

Picit személyes...

Mayer István családós, 9 éves kislányával, feleségével él, nem kell magyaráznunk, hogy télen nem küszködik. ... Nincs saját szőlője, pincéje, de már említettük, hogy Polgár Zoltán, „Év borász” cím birtokosánál fiatal korában megismerhette, mit jelent egy pincészetben dolgozni. Olyannyira, hogy – bár akkor még nem egyértelműen a borban képzelte el jövőbeni kitéjesedését, pályafutását – Villány város elismert szakképző intézetében, a Teleki Zsigmond Szakképző Iskolában szerzett alapszinten borász képesítést. Bevallottan nem alkoholfogyasztó, de az alkalmanként adódó kóstolásoknál – szakmai találkozóknál, baráti összejövetelek – alapszinten a testes vörösborokat kedveli, a nyári, melegebb hónapokban pedig a könnyű rozé borokat. Talán a társasági lét miatt is, no meg a lobbizás okán.



Fesztiváhangulat

Kiss Dezső Péter

Borlovagok a vírus frontvonalában

KÖZÖS BENNÜNK, HOGY BORLOVAGOK, ADOTT BORRENDJÜKBEN KÉPVISELIK A KULTURÁLT BORFOGYASZTÁST, MINDENT MEGTESZNEK AZÉRT, HOGY ÖNKÉNT VÁLLALT CIVIL SZERVEZŐDÉSÜK TAGJAKÉNT HIRDESSÉK E NEMES ÜGYET! ÖSSZEÁLLÍTÁSUNKBAN NÉGY OLYAN – AZ ORSZÁG KÜLÖNBÖZŐ BORRENDJEIBEN KÉPVISELVE A MAGYAR BOR NAGYSÁGÁNAK, MAGASZTOSSÁGÁNAK HÍRDETÉSÉT -, AZ EGÉSZSÉGÜGY TERÜLETÉN DOLGOZÓ KIVÁLÓ MAGYAR EMBERT MUTATUNK BE, AKIK HIVATÁSUKAT GYAKOROLVA A VÍRUSTÁMADÁS FRONTVONALÁBAN TESZIK DOLGUKAT.

FOGORVOS A VADÁSZ BORRENDBŐL

Két éve avatták a rendes tagok sorába **dr. Németh József fogorvost**, vadászt egy emlékezetes avatási ceremónia keretén belül. Szép emléke ez, azóta is elkötelezetten szolgálja ezt a nemes ügyet! Miskolci lakosként úgy alakította életét és pályafutását, hogy **Budapesten és Sopronban működött fogorvosi rendelőt**, mondanunk sem kell, a vírus tavalyi ránk törése nyomán, váltakozó intenzitással. Érdeklődésünkkor személyes érintettséggel kezdi beszélgetésünket:

– Tavaly november elején influenza tünetekkel kellett szembe-sülnöm, melyek máskor is tapasztalhatók voltak – meséli. – Valahogy nem a megszokott reakciókat éltem meg, vonzott az ágy, rengeteget aludtam. Dolgoztam is a rendelőmben, elment a hangom és úgy döntöttem, megcsináltatom a PCR tesztet. Pozitív lett az eredmény, orvos kollegáktól érdeklődtem, hogy valójában mire számíthatok. Későbbiekben már nem volt erős tünetem, de a bezártság, a karanténban való lét gondolkodásomdomra is hatással volt. Ilyenkor az ember rájön arra, hogy **óriási ajándék az élet!**

József a magyar, de mondhatni a nemzetközi vadásztársadalom egyik elismert tagja, akit ezen elkötelezettsége miatt megválasztottak a **Safari Club International** szervezet magyar elnökének. Mostani érdeklődésünk alkalmával arról számolt be, hogy teljes erővel készülnek a tavalyról elhalasztott, Magyarországon remélhetően megrendezhető Vadászati Világkiállításra.

– Tavaly tavasszal még reménykedtünk abban, hogy a vírus elmúltával meghívhatjuk a világ vadász társadalmának képviselőit, de hamar bebizonyosodott: erre nem lesz lehetőségünk – mondotta. – Megszerveztünk egy nívós vadászvacsorát, amelyre előzetesen jelentkeztek is, de a befizetett négy millió forintos előleget érhető módon nem tudtuk felhasználni. Úgy döntöttünk, hogy **ezt az összeget felajánljuk – egyeztetve tagjainkkal – a Szent Imre Kórháznak, támogatva az egészségügyi dolgozókat**, az intézményt. Számunkra most a 2021-es esztendő azt jelenti, hogy mégiscsak vendéglátók lehetünk! Hidvégi Béla világszerte elismert világvadásszal és számos klubtársammal összefogunk annak érdekében, hogy idén szeptemberen, októberben (még a pontos időpont nincs megjelölve) Magyarország rajta lehessen a világ vadászati térképén, mint méltó vendéglátó.

Fogorvosi hangulata, helyzetjelentése? **Számos védőintézkedést kellett tenniük**, megfelelni a rendszabályoknak. Erősen csökkent a betegkör, most tisztában kell lenni azzal, hogy még folytatódik a vírus diktálta „csiki-csuki” helyzet. **És a bor?** Az mindig is **közérzet és hangulatjavító**, szereti az itthoni borvidékek kiválóságait, de a világ borait is. Jelen pillanatban a **vörösbőr** műfaját, izkaraktereit részesíti előnyben. És arra vár: ismét sok barátjával, vadásztársával, borrendi tagokkal lehessen együtt.



Dr. Németh József – jobbról

SZERENCÉS ÉRSEBÉSZ

A Városmajor utcai Érsebészeti Klinika immáron nyugdíjba vonult érsebész főorvosa, professzora, **Entz László** nem a klinikán, munkavégzés közben kapta meg a koronavírust, hanem nagyapai teendői közepette. Hogyan is történt? **A Budavári Szent György Borrend** alapító tagja, ceremóniamestere már túljutva a vírustámadáson és annak elhárításán, így foglalta össze érzéseit:

– Népes családban élhetünk, mostani nagyszülői időszakunkban, **feleségemmel, Sáríkával 14 unokával büszkélkedhetünk** – meséli. – Zsófi lányom 5 hónapos ikreire vigyáztunk, még december hónapban, majd megkaptuk a hírt: lányom tesztje pozitív lett. Mi is elvégeztettük a tesztet, az eredmény hasonló volt, **kéthetes karanténba vonultunk**. Ezt az időszakot tünetmentesen éltük meg, igaz nem láthattuk unokáinkat. 9 napra elvesztettem az ízérzékeimet, de más negatív tapasztalatom nem volt. Ez érvényes feleségemre is.

Dr. Entz László a klinikai munkáját kevesebb operációk végzésével csökkentette az utóbbi időkben. Ez érthető is, hiszen azt mondja, nemcsak a vírus miatt gondolta át a világban való helyét, helyzetét, hanem egy hosszú évtizedeket felölelő pályaszakasz lezárásához kapcsolódóan is.

– **Kell egy kis pihenő, és arra képesség, hogy átgon-dolja az ember egy ilyen szép, népes család tagjaként, miképpen segíthet gyermekeinek, unokáinak** – fogalmaz őszintén. – Orvosként határozottan csakis azt tudom mindenkinek üzeni, javasolni, hogy a vírus ellen egyetlen, hatásos ellenszer az oltás! A mostani, immáron oltásra alkalmas vakcinákról – egyeztetve és kommunikálva immunológus, belgyógyász, virológus kollegákkal – egyértelműen kijelenthető: alkalmasak a vírus elhárítására! Abban bízom, hogy a **nyájjimmunitás tavasz végére, nyár elejére már ahhoz lesz megfelelő, hogy visszatérjen az élet**, igaz egy kicsit más módon megélt kerékvágásába. Ebben a „kerékvágásban” a magam részéről a borhoz való kötődésemet megtartom, kíváncsi vagyok újabb és újabb ízekre – visszakapva ízérzékeimet.... Arról nem is beszélve, hogy **Zsófi lányom és férje, Domonkos egy ideje egy Balaton-felvidéki szőlőterületen gazdálkodik** és az ott elkészített borokat szeretnék a piacon megmérettetni. Izgalmas kaland, a magam részéről, ahol csak tudok, segítek. Legutóbb például a birtok első vörösbort palackoztuk, családi összefogásból.



Feleségével, Sáríkával

Háziorvos, érsebész, fogorvos, mentőápoló

46 ÉVE SZOLGÁLTATBAN

Finom fordulattal az is mondhatnánk a móri **Brindisi Szent Lőrinc Borrend** nagymesteréről, **Gábor Csabáról**, hogy a mentés, a segítség egész életét áthatja. Ő aztán a frontvonal sűrűjében végzi szolgálatát bajtársaival, miközben maga is szembesülhetett a vírus sajátos, kiszámíthatatlanságával:

– Nem is a vírus okozott számomra pár napos problémát, hanem a **megkapott két oltás**, amit első között kaphattam meg, mint egészségügyi dolgozó – mesél sajátos helyzetéről az MBÉ magazin érdeklődésére. – **Az oltás után jelentkeztek a tünetek**: magas láz, ízületi fájdalmak, hányinger, karfájdalom. A második oltás után is jöttek olyan tünetek, amire nem számítottam. Ez az a helyzet, amikor a mentőápoló önmaga is átéli, mi mindennel kell egy betegnek megküzdenie.

Túl van a nehezén, teljes erővel dolgozik, 24 órás szolgálatot lát el, heti 40 órát kell dolgoznia. Valójában ebben a frontszakaszban egy héten háromszor van bevetésen, természetes számára, hogy nincs hétvége, ünnep, csakis a betegekért kell mindent megennie. Milyen érdekes! A móri mentőállomás vezetője édesanyja volt 1966-ban, akkor még nem gondola, hogy az azóta már átépített állomásra jön be mindennap dolgozni:

– A napi szolgálat mellett, és annak teljes körű ellátásán túl **türelemre is szükség van** – fogalmaz őszintén. – Így, közel egy éves tapasztalatom a vírushelyzethez kötődően az, hogy sokan nem tudják felmérni önmaguk állapotát. **Egy-két köhögés, hőemelkedés után már a mentőt hívják**, ezért az adminisztráció és a szolgálat aktivitása is veszélyben van ilyenkor. A magam részéről azt tudom mondani: ez az életforma zsigereimre ható, az életvezetésemet határozza meg. **Adrenalin szint? Igen, bennünk van.**

És a borrendi helyzetkép? Azzal is tisztában van, hogy 2001-ben megalakított Brindisi Szent Lőrinc Borrend méltó módon, remélhetően az idén meg tudja ünnepelni a jubileumát. Tavaly egyetlen rendezvény sem hirdethette törekvéseinket.. 2021-ben pedig „optimista reményei szerint a **Móri Bornapok keretén belül lehet szervezni avatőünnepséget, újra közös, szabadtéri kóstolásokat, díszruhában történő felvonulást**. Borünnepet! A borrendiségnek ez a lényege: megmutatni a bor iránti tiszteletet, látványos megjelenésben, minőségi borokat kóstolva és azok értékeit közvetítve.

A mentőápoló – mert legyőzhetetlen optimista -február közepén közel 20 fős borrendi tagságtól körbevéve **internetes borkóstoláson vett részt**. Mór három kitűnő borászatának borait kóstolták – **Sáfrán Pince, Galambos Pince, Paulus Borászat** –, hogy edzésben tartsák magukat...



Akcióban

A HÁZIORVOS ŐSZINTESÉGE

Nagy Artúr háziorvos. 2011-től erősíti felavatott tagként a balatonfüredi **Balatonvin Borlovagrendet**. 1990-óta praktizál belgyógyásként, 1997-től körzeti orvos.

– A mindennapok valóságával szembesülni ezen frontvonalon belül, bizony sok-sok érzés keríti hatalmába az embert – mondja. – Számomra azt jelenti ez az egészségügyi szolgálat, hogy a napi folyamatok – oltás megszervezése, aktuális, napi betegségek ellátása – mellett **alapvetően lelki támogatást kell nyújtanunk betegeinknek**. Széles a merítés, mert minden beteg egy **önálló egyéniség**. Az emberek nehezen élik meg ezt a társadalmi szintű karantént. Sokan a szabadságukat féltik, de nem mérik fel, hogy ha megszegik a szabályokat, önmaguk ellen vétének. **Empatikus vagyok, alap adottságaimat tekintve**. Különleges szakaszát élem meg az orvosi munkámnak, nagyon oda kell figyelnem, kinek, mit tanácsolok. Valójában mindent tudunk magáról a betegségről, de a **hatásokról még nincsenek autentikus tapasztalataink**. Idő kell hozzá. Ezt pedig az emberekkel türelemmel meg kell értetni! A borlovagtól azt kérdeztük, milyen hatással lehet a bor, mint szakrális egyben pedig élvezeti cikket jelentő ital. Szerinte támogatgat a lelkierő megtartásában, derűt, bizonyos értelemben a kötöttségek fellazulását eredményezheti.



Háziorvos díszruhában

Amikor arra voltunk kíváncsiak, hogy a közeljövőről mi a véleménye? Azt mondta, pozitív hozzáállással lehet csak is előbbre jutni, véleménye szerint jobb lesz a helyzet. Sokan talán kétségbeejtőnek tartják ezt a beszorultságot, de számukra csak azt tudja javasolni, hogy ne várjanak ki. Mindenki a megfelelő oltási ütem szerint kérje a korosztályának megfelelő oltást. A mostani lemondás és a vírus-helyzetet elhárító egészségügyi intézkedések azt eredményezhetik, mehet tovább az emberiség a maga útján. Ez pedig közösségekből áll, az persze nagy kérdés, hogyan rendeződnek újra e közösségek egymás mellett élésének írott és íratlan szabályai.

Borfogyasztóként pedig, úgyis, mint az egészségügyi frontvonalában dolgozó háziorvos és borrendi tag, azt mondja, **elsősorban kedvence az Olaszrizling**, ami a Balaton-felvidék és Balatonfüred elvülhetetlen boros értéke, de időnként „kirándul”, hogy megkóstoljon, mondjuk egy kitűnő **Cabernet Sauvignon vörös bort**.

MBÉ magazin összeállítás
Fotó: Gazsi József

Kapaszkodva, összehajolva



Lassan már egy esztendeje, hogy új történelmet írunk ebben az amúgy csodálatos emberi világunkban! Tavaly télutón az egymáshoz kapaszkodó korosztályok megtapasztalhatták, hogy valami más íródik számukra. Megpróbáltuk ezt előbb felfogni, majd lehetőségeink szerint feldolgozni, de ez az egy év bebizonyította, **hatalmas átalakulások mindennapjait éljük meg.** Ezek a gondolatok nagyon is valóságosak és mindannyian átéljük, bármely frontján is legyünk nemzedékünknek, szakmánknak, vállalkozásainknak. Korábbi jegyzeteimben többször kifejeztem optimista reményemet, hogy az ember mindent képes legyőzni. Farsang havában most **kicsit más szempontokból közelítünk** az éles kanyart vett életünkhöz.

Az Első Magyar Fehérasztal Lovagrend a magyar civil szervezetek több tízezres sorában **sajátos szerveződést mutathat fel, immáron 16 esztendő távlatából.** Most minden tényadat, elemzés azt hozza ki aktuális eredményként, hogy a turizmus, vendéglátás, idegenforgalom, borágazat a legnagyobb vesztes. (Ezt csak azért tudom, mert a Tanyacsárda ügyvezetője és társtulajdonosaként üzlettársaimmal és munkatársainkkal **mind a mai napig „birkózásban” vagyunk** a mindig változó körül-

ményekkel.) Mégis, most, hogy a felfelé kapaszkodás lehetőségei megcsillannak – január végén írom jegyzetem – kicsit magamba fordulok. Ehhez a belső nézéshez saját magunk szervezetének, civil közösségének összetételét hívom segítségül. Amikor megalakult **Benke László nagymester lát-noki cselekedetére** és szervező munkájára Lovagrendünk, ki gondolta volna, hogy a mi csodálatos csapatunk **önmagában is lefedi a magyar vendéglátás legfőbb alappilléreit, szakmaiságát.** Rátelenttem tagozataink megnevezésére, jelöléseire. Micsoda visszaigazolás! A mi 16 évvel ezelőtt megtörtént kézfogásunk és szövetségünk eredményeképpen **csatasorba állítottuk** – hazám, szakmám, becsülete – jelszó zászlaja alatt – **a legjobb szakembereket.** Azzal is tisztában vagyok, hogy széles e hazánkban ezen szakmák képviselőitől további tízezrek képviselik az igazi magyar vendéglátás ügyét. Szakács, cukrász, vendéglős, szikvizés, sörös, borász, élelmiszergyártó, hogy ne soroljam tovább.

Belém hasított a tudat, hogy most a **2021-es esztendő nyitányakor nagy a felelősségünk!** Szervezetünk tagsága meghatározóan azon korosztályt képviseli,



amelyre azt mondhatjuk, megfelelő tapasztalatokkal rendelkezik. Nekünk most azt kell hirdetni – a feltehetően újra kibontakozó gazdaságunkban –, hogy ez a szakma, ezek a hivatások képviselői, napi „frontharcosai” közvetíthetik az emberiséget összetartó legfontosabb értékrendek egyikét. A társasági lét mindenhatóságára gondolok! Lehet, át kell értékelni küldetésünket. Tudnunk kell mi a mérték, mi a határ! Szerény



véleményem szerint maradtak számunkra kapaszkodók. **Önbecsülés, másokra való figyelem, kollegialitás, új szakmai nemzedék felelős terelése, a családi vállalkozások széles terjedésének segítése,** felismerése annak, talán mértéktartóbbak lehetnének. A mi szakmai közösségünk kulináris öröm források szerzését képviselő kitűnő kollegák, fontos gazdasági tényezőt jelentő szakemberek több tízezres serege... **Össze tudunk hajolni?** Remélem, igen. Ez csakis a közös értékek egyesítésével lehetséges!

Végezetül azt tudom üzeni, hogy készülünk erre a szép miszióra és arra, hogy az **Első Magyar Fehérasztal Lovagrend 2021-ben** teljesíteni tudja a vírus torpedózta tavalyi események, rendezvények, programok újra teljesítését.

Szerény szellemi gondolataimat próbáltam közvetíteni olvasóim gondolatvilágába. Hozzáteszem: szakmánk, hivatásunk életben maradásához az oltás, több mint egy falat kenyér! Maga az élet!

Garaczi János
elnök nagymester

JÓTÉKONYSÁGI FŐZÉS – ÖSSZEFOGÁSBÓL – -10°C-BAN FORRÓ HALÁSZLÉ A RÁSZORULTAKNAK – BAJÁN

Február 11-én, közel -10 °C-os hidegben forró halászelevek rottyogtak Baja városában. Több szervezet is összefogott, hogy a nehéz sorsú családoknak, valamint a bajai mentőállomáson szolgálatot teljesítők számára szétoszthassák a jellegzetes, hegemonisztikus ételt!



Bajnokok, lovagok a bográcsok körül

A Bajai Halászléfőző Bajnokok Egyesülete, a Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség, valamint az Első Magyar Fehérasztal Lovagrend kitűnő szakácsai 70 kg halból főztek remek halászlét. De főzött itt a TV2 stábj, valamint más médiumok képviselői is. Az egyesület tagjai közül összesen 11-en forogtak a bográcsok körül. Közöttük volt az Első Magyar Fehérasztal Lovagrend három tagja is: **Ádám Péter, Németh József, Göldner Tibor.**

– A Koller Halbolt előtti szabadtéren egyesítettük erőinket, hogy főztünkkel kellemes ízlésményt okozunk mindazoknak, akiknek szántuk – mondta az MBÉ magazin érdeklődésére Németh József, a Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség déli régiójának vezetője. – Alapító tagja lehetek



az Első Magyar Fehérasztal Lovagrendnek, ezért is örültem, hogy kitűnő lovagtársak részesei a jótékonyági főzésnek. Baján mindenki jól tudja, hogy a jó halászlé könnyen elkészíthető, nem passzírozzák, nem készítenek alaplé, így igen hamar megfő.

Farkas Attila is mestere a halászlé főzésnek. Ő hosszú éveken át igazgatóként tevékenykedett a bajai összevont

szakképző intézetben. A Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség rendezvényein is megmutathatta az elmúlt évtizedekben: egy tanárember is lehet születetten jó szakács!

Ádám Péter, Göldner Tibor „hazai pályán” rakhatott tüzet, s keverhette a halászeleket. Többszörös bajnokok, akik első szóra jöttek – a csikorgó hideg ellenére –, hiába rutinosak, mindig nagy figyelemmel főzik a halászelet. Amikor a rászorulóknak kimérték a forrón gőzölgő adagokat, **mindenhol csak dicsérő szó hangzott el.**

– Az Első Magyar Fehérasztal Lovagrend 2020-ban több civil szervezettel írt alá együttműködési szerződést – emlékeztetett Ádám Péter. – A pandémia helyzetben még inkább felértékelődik az összefogás, egymás segítése. A Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség mellett a Magyarországi Borrendek Országos



Szövetsége és a Szabadtűzi Lovagok Egyesületével kötöttünk szövetséget. A halról annyit szeretnék mondani, hogy kitűnő minőséget kapunk a Koller Halbolt tulajdonosától, Koller Zoltántól. Az ő halászlé főző tudománya is a legmagasabb fokozatú! Halat adott s főzött jó szívvel...

MBÉ tudósítás



A LEGRÉGIBB MAGYAR NYELVŰ SZAKÁCSKÖNYVEK ÉS EGYÉB GASZTRONÓMIAI EMLÉKEK Könyvárveréseken VII. RÉSZ

A tavalyi év vége felé többen hiányolták, hogy eddig nem kerültek „terítékre” a szakma nagyjainak – Csáky, Gundel, Domafalvi, Podruzsik, stb. – szakácskönyvei és kimaradtak az ebben az időszakban Erdélyben megjelent főzőkönyvek is. Megnyugtatom a reklamálót, hogy mindenki sorra kerül, de a kronologikus sorrendet követve most a második világháború végéig megjelent kötetek folytatódnak. A következő rész lesz a szakmabelieké és „jönnek” az Erdélyiek is.

Kálmánchey Irén Magyar lányok hozománya címmel (Debrecen, 1930) írt szakácskönyvet, aminek előszavában le-sújtóan nyilatkozik kora asszonyairól és az egekig dicséri a hajdani világ „nagy-asszonyainak” konyhai tudományát: „A modern Magyarországon megváltozott a női típus, az asszonyok nem szeretnek és nem is tudnak főzni, s ezáltal elveszti eredetien nemzeti jellegét és kedvesen tudományos értékét a magyar konyha.

Pedig valamikor régen, a török világ nagyasszonyainak korában majd olyan híres volt a magyar konyha, mint ma a francia. A szakásművészet legnagyobb tudósai, a nádorispánnéval élükön az ország első asszonyai voltak. Török szultán, német császár igen megtisztelő ajándéknak vették, ha Magyarországról került az asztalukra kövér szárnyas, ritka gyümölcs, korai zöldség s az ajándékozó úri dáma utasításai szerint, magyar módra készítették el. Ezeknek a hajdani magyar asszonyoknak tudomány és művészet volt a főzése és szívesen forgatott szerszáma a főzőkanál.” A kötet ritka vendég árveréseken, 2012-ben 18 ezer, 2017-ben 26 ezer forintért lehetett hozzájutni. Az előző részben kiderült, hogy 1922 és 1948 között Hunyady Erzsébet uralta a piacot, de nem sokkal maradt le mögötte Tábori Piroska, Tábori Róbert író lánya, akinek Tutsek Anna író és szakácskönyv szerző – lásd sorozatunk VI. részében – volt a mostohaanyja. „A ma szakácskönyve” című kötete 1932 és 1942 között öt kiadást ért meg jelentős példányszámban, ezért viszonylag olcsón lehet hozzájutni. Az elmúlt tíz évben – állapotától függően - 8 és 16 ezer forint közötti leutéseket hozott. Gyűjtők figyelmébe ajánlom, hogy az 1942-ben megjelent ötödik kiadás külön mel-



lékettel jelent meg: Így főzzünk ma! A háborús idők konyhai tanácsadója, sok takarékos recepttel címmel. A szerző nem elégedett meg ennyivel, a második világháború alatt több, háborús főzőkönyvet is kiadott. A Húspótló ételek hústalan napokra (1940), a Készüljünk a télre (1941) és a Kevésből jót (1942) is több kiadást ért meg, ezért már 4-6 ezer forint között beszerezhetők. Valószínűleg még a gyűjtők és a szakmabeliek között is van olyan, aki nem tudja, hogy az eddig legnagyobb példányszámban megjelent magyar nyelvű szakácskönyv szerzője egy jogot végzett újságíró, Magyar Elek (1875-1947) volt. Inyestmester álnéven már 1928-tól több napi és hetilapban jelentek meg gasztronómiai tárgyú írásai, amik könyvformában először 1932-ben láttak napvilágot. Az Inyestmester szakácskönyve címmel. Olyan sikere lett, hogy 1933-ban már másodszor is megjelent és az 1937-es kiadása már

elérte a 35 ezredik(!) példányt. Új, lényegesen bővített kiadása 1939-ben került a könyvesboltokba, de közben 1935-ben már az Inyestmester 1000 új receptjét is kiadta. Az 1950-es évektől a mai napig jelennek meg újabb kiadásai, az Új, bővített kiadása (1939) pedig még Buenos Aires-ben is megjelent 1951-ben magyar nyelven. Az 1932-es első kiadás előszavában ezt írja: „A receptek böngészése és olvasása önmagában is érdekes, sokszor izgató és mindenesetre étvágygerjesztő, de az érdeklődés fokozására a sorozatot időnként egy-egy kis cikk is megszakítja, amolyan gasztronómiai csevegés, aminek közbeiktatásával az irodalmi szakácskönyv jellegét is biztosítani akartam művemnek. Hogy sikerrel-e, tessék megítélni.” Jó hír a gyűjtőknek, hogy a kimagaslóan sok kiadása és példányszáma miatt az utóbbi években már 8 és 16 ezer forint közötti összegért hozzá lehetett jutni árveréseken. Deeley Lilla A nemzetközi konyha című (1933) kötete volt az első magyar nyelvű szakácskönyv, ami 26 országnak 362 különleges ételreceptjével örvendeztette meg a háziasszonyokat. Nem túl gyakori aukciókon, 2010-ben 12 ezer, 2018-ban 18 ezer forintot ért. Döry Etelka Eti Tanti szakácskönyvének (Dombóvár, 1933)

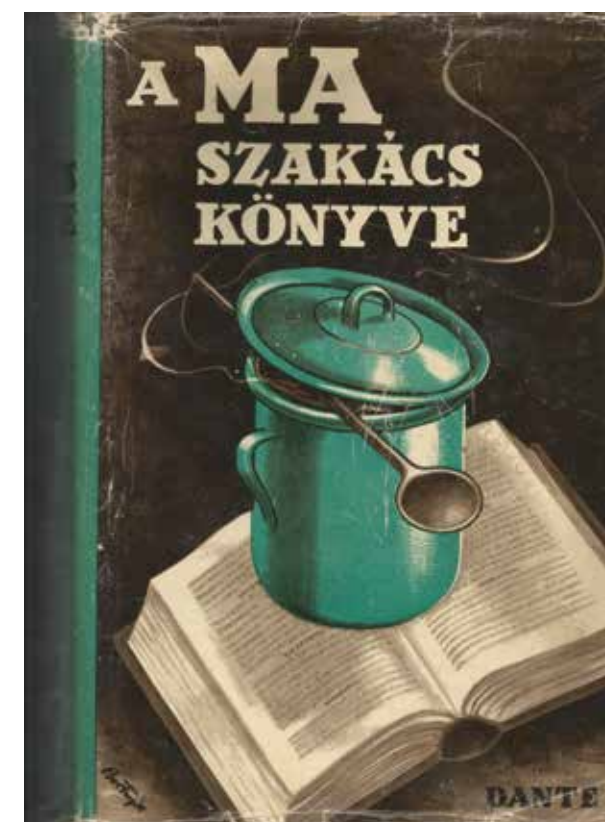


beszerzése sem egyszerű, eddig mindössze kétszer szerepelt nyilvános árverésen. 2008-ban még 12 ezerért hozzá lehetett jutni, 2019-ben viszont már 26 ezerre verték fel az árát. Harmathy Károlyné a Magyar uri konyha című (Kalocsa, 1939) főzőkönyvében semmi nem utal a címében jelzett „úri” konyhára, viszont ez is nagyon ritka, 2016-ban adtak érte a legtöbbet, 32 ezer forintot. Kolmanné Dávid Andrea a Székesfőváros Háztartási és Főzőiskolájának igazgatónője 1939 és 1946 között kilencszer jelentette meg A gyakorlati főzés tankönyve száz ebéd keretében című szakácskönyvét, ami a hatodik kiadástól Háztartási ismeretek és gyakorlatok tankönyve címre váltott, de a tartalma azonos az előző öt kiadással. „Tanári” módon, olyan részletességgel írja le a recepteket, hogy még azok a háziasszonyok sem tudják elrontani az ételek elkészítését, akiknek még fakanál sem volt a kezükben. Igazi, kezdőknek való főzőkönyv és ráadásul nem is drága, mert a sok kiadás miatt már 8-12 ezer forint között beszerezhető árverésen. Szilassy Alfonz több mint tíz, cukrász és sütőipari szakkönyvet írt 1933 és 1948 között. Fő műve a Sütő és cukrász – ipari technológia kézikönyve (1941) három kötetben, sokszorosított (xerox) technikával jelent meg kis példányszámban. A három kötet együtt rendkívül ritkán fordul elő legutóbb 2017-ben 60 ezer forintnál koppan a kalapács. A rádióhallgatók receptjeiből összeállított Rádió szakácskönyv (1942) ritkása ellenére nem túlkelendő, az elmúlt években 8-12 ezer forint között cserélt gazdát.

A második világháború kitörésétől 1945-ig háborús főzőkönyvek tucatjai kerültek a piacra, de ezek többsége maximum 7-32



Magda dr, a Tábor országos elnöke nem akárhogyan biztatja a hölgyeket a könyv megvásárlására: „Asszonytestvéreim! Szébb ez a könyv, mint egy regény! Érdekesebb, mint egy színdarab! Ez a való élet! Vegyék kezetekbe és olvassátok!” Aki ma kézbe akarja venni, elég sokat várhat rá, mert 51 év alatt mindössze kétszer került kalapács alá, 2002-ben 18 ezer, 2016-ban 32 ezer forintot ért. Szintén nagyon ritka Steiner Gyula Cukrácsok és sütők háborus kincsesládája. 300 különféle hadisütemény, haditorta és hadikenyer című (1942) kötete, ami egy éven belül két, teljesen azonos kiadást is megért. A szerző - aki a Magyar Sütők Országos Szövetségének volt az elnöke – a könyv előszava után Mátrai János kegyesrendi tanár kötetéből felsorolja iparuk védőszentjeit. Nem lehet kihagyni! Ime:” A



cukrácsok és csemegések védőszentje Szent Makár remete, aki Alexandriában volt cukrászlegény. A kávések és fagyaltkészítők védőszentjei IX. Szent Lajos, Szent Armand, Szent Vince és Keresztelő Szent János. A mézeskalácsosoké Szent Ambrus püspök, a szakácsoké Szent Lőrinc vértanú, a sütőké Szent Pál püspök, de a német sütők magyarországi Szent Erzsébetet tekintették védőszentjüknek. A kötet – két kiadása ellenére – „fehér hollónak” számít árveréseken, 2008-ban 14 ezer, 2014-ben 26 ezer, 2018-ban 36 ezer forintos leutést hozott. Hang Károly Háború és béke cukrász és mézeskalácsos művészete című (1943) kötetének a megszerzése is megterhelheti a gyűjtők pénztárcáját. Első előfordulásakor, 1987-ben még 1600 forintért meg lehetett venni, de 2008-ban már 40 ezer, 2009-ben pedig 75 ezer forint lett az ára.

Horváth Dezső

Aldebrő felfelé tart

HÁRSLEVELŰ ÉS DERELYE – VONZZA A LETELEPEDŐKET – MEGTANULTAK PÁLYÁZNI

Vendégcsalogató programok



Közösségben gondolkodó

Wingendorf Jánossal készített interjú legelső és talán legfontosabb üzenete, hogy egy fejlődésben felfelé tartó közösség él itt, sok-sok törekvő emberrel. Amit közösen megteremtettek és megteremteni készülnek, bármikor országos figyelmet érdemelhet. Harmadik alkalommal nyerte el Aldebrő „Magyarország Legkedveltebb Borvidéki Települése” címet. Bizonytalán nem véletlenül...

– Aldebrő Eger mellett hosszú évtizedekre visszanyúló boros és történelmi hagyományokkal rendelkezik. 2021-be lépve, hogyan látja: ezek a hagyományok jelenünkben mennyire jellemzik településüket?

– Ezek a hagyományok még mindig élénken és eleve jellemzik közösségünket – fogalmaz előljáróban a településvezető, aki szerteágazó teendői közepette még a boráskodásnak is hódol, cipész elődeire való tekintettel pedig cipésmúzeumot alakított ki. – Minden évben megrendezésre kerül az Észak Magyarországi Németek Regionális Borversenye, mely megmérettetésre Heves-, Nógrád- és Pest megyéből is szívesen jelentkeznek minden



Szüreti felvonulás

kis-és nagytermelő. A program mindig a gyönyörű környezetben álló Szent Donát szobornál, a szőlőtőke megáldásával kezdődik. Természetesen a Debrői Hárslevelű Szüreti Napok is a bor és a szőlő jegyében zajlik. A méltán híres Debrői Hárslevelű bor megalkotójának, Rácz Pál pincemesternek emlékszobája is községünkben található. A János napi borszentelésen is minden évben jelen vagyunk. Két borászattal is büszkélkedhetünk, melyek kiváló minőségű borok előállításával méltó helyet vívtak ki: Gecse István Hárs pincésze és a Tóth és Tóth Pincészet, mely borszőlő oltvánnyal is foglalkozik. Újabb gazdasági beruházásokkal is gyarapodunk. Az Önkormányzat 1200 tőke szőlőt telepített, mely 600 tőke hárslevelű, 300 tőke olaszrizling és szintén 300 tőke sárga muskotályból áll. Ezen kívül több mint 3 hektárnyi Hárslevelű szőlőterületet fogunk vásárolni, melyet terveink szerint társadalmi munkával kívánunk művelni, (képviselők, illetve egyesületek és lakosság közreműködésével)



– A megyeszékhelytől, Egertől alig 15-20 perces utazás csak, hogy ide érkezzenek, ugyanakkor milyen egyéb vendégfogadó értékei vannak Aldebrőnek, akár távolabbról is ide csalogatva az érdeklődőket?

– Kiemelkedő természeti értékünk, a Horgász-tavak minden évszakban várja a horgászni és pihenni vágyókat. A festői környezetben található Horgásztanya épülete kibérelhető, kiváló szállási lehetőséget biztosít azoknak, akik több napot szeretnének eltölteni ebben a nyugodt és békés környezetben. A falu központjában kialakított impozáns piactéren minden csütörtökön széles áru kínálattal várjuk az érdeklődőket, mely nemcsak a helyi, hanem a környező településekről ideérkező vásárlók körében is már egyre népszerűbb. Ezen kívül még különleges, egyedi vásárok szervezésével is igyekszünk kedveskedni az idelátogatóknak. Rendezvényeink helyszínül is szolgál a piactér, hiszen minden évben itt kerül megrendezésre a Derelye Fesztivál, a Debrői Hárslevelű Szüreti Napok és az Adventi gyertyagyújtás is.



Pörgösen...

A Debrői Gitárnapok is hagyománnyá nőtte ki magát, hiszen évente színvonalas és világhírű előadók komolyzenei koncertjei teszik egyre ismertebbé országszerte. Sör-fesztivált is szeretnénk rendezni idén, mely reményeink szerint szintén vonzóbbá teszi településünket. Aldebrőt a „szobrok falujaként” is szokták emlegetni. A faluban több közterületi szobor fedezhető fel, melyek még a régi vallási hagyományok tanúiként maradtak fenn. 2016. óta minden évben fafaragók veszik birtokukba a Horgásztanyát, ahol 10 napos tábor keretén belül elkészült alkotásaikkal gyarapítják és teszik egyre szebbé községünket. Ilyen például a Történelmi Emlékpark, ahol faragott táblákkal és szobrokkal örökítették meg Aldebrő történetét. A park bejáratánál Angyalos Harangláb fogadja az arra járókat és itt látható az '56-os faragott emlékmű is. A Szkíta park és az ott található fahíd is a fafaragók keze munkáját dicsérik.



Történelmi emlékpark

– A bor mellett, minden bizonnyal gasztronómiai hagyományok is jellemzik a tradicionális értékeket. Úgyis, mint a település avatott házigazdája, milyen tájételeket említene?

– Igyekszünk német származású elődeink hagyományait ápolni és megtartani, ez természetesen vonatkozik a gasztronómiai hagyományokra is. Tipikus sváb ételeink vannak, mint például az Aldebrői fojtott, a sült derelye és a krickrafti (tökszár). Büszkék vagyunk arra, hogy mindhárom tájjellegű specialitásunk elnyerte a HÍR védjegy használati jogát. Ezek az ételek rendezvényeink kínálatában is rendszeresen szerepelnek, a Derelye Fesztiválon egyértelműen főszerepet

kap a sült derelye és bátran állíthatom, hogy ezek a különleges étek mindig nagy sikert aratnak vendégeink körében.

– Felkeltette érdeklődésünket a rádióban nemrégiben hallhatott interjú, amelyből azt a következtetést vontuk le: Aldebrő új korszakát kezdi, innen nem elszármazni akarnak az emberek, hanem egyre többen ide települnek. Ez milyen generáció erőnek köszönhető?

– Az elmúlt évek folyamán 20 házat vásároltunk, ebből albertletbe adtunk 17-t. Az albértek pontosan fizetik a bérleti díjat és amennyiben öt éven belül kifizetik a ház árát, akkor beszámítjuk a bérleti díjat és és ingatlan a tulajdonukba kerül. Jelen pillanatban már alig van eladó ház, ami eladó az meg lassan megfizethetetlen.



Népház



Gazdaház

Közbiztonságunk kiemelkedően jó, köszönhető a polgárőrség 30 éves kiváló munkájának. 12 db térfigyelől és egy rendszámolvasó kamera is telepítésre került, ezáltal a község biztonsága jobban nyomon követhető és a lakosság biztonságérzete is növekszik. 7 fős bölcsődénk jövőre készül el. Az Óvoda és az Általános Iskola magas szintű nevelése és oktatása révén nagyon népszerű, ezért Káltól Verpeléti járatják hozzánk a gyerekeket. Most indult iskolásoknak zeneoktatás is, mely iránt nagy az érdeklődés.

Pályázni is tudni kell

A továbbiakban Wingendorf János tényadatokkal támasztja alá, milyen lendítő erőt ad a kis településeknek a Faluprogram.

– Ebben a programban 2019-től 11 pályázatunkat támogatta a Kormány – tájékoztató. – A már befejeződött beruházások közül elsőként emelném ki a Népház korszerűsítését. A Népház nagyon fontos épületünk, normál körülmények között itt működik az ifjúsági klub, itt tartjuk a lakodalmakat és az idősök napi ünnepségünket, de rendezünk itt például ulti versenyt is. A közösségszervezők bértámogatására is külön nyertünk forrást, így egy éven át biztosítva van a munkatárs fizetése. A felújítási pályázat részeként a működtetéshez szükséges eszközöket, egyebek mellett a hangosításhoz szükséges berendezéseket is be tudjuk szerezni és a tetőszerkezetet is felújításra kerül. Mi is szert tettünk egy 9 fős falubuszra, ebből a pályázatból a falugondnok fizetésére is jut, ami nagy könnyebbséget jelent majd egyebek mellett a szociális ellátás, az ételkiszállítás, a gyógyszerbeszerzés terén. Az időseket, a rászorulókat ez a busz szállítja majd ügyeket intézni, vagy bevásárolni, de az ének- és tánckarunk fellépéseiben segítségünkre lehet. A Magyar Falu Program tette lehetővé azt is, hogy megvehessünk egy elhagyott, rossz állapotban lévő házat, melyből felújítás után kis múzeumot, tájházat szeretnénk létrehozni. A közterületeink, utcáink, tereink karbantartása is könnyebb lesz a Magyar Falu Programban elnyert kistraktorral, melyhez hótölőlapot is beszereztünk. Kézi eszközökkel is gazdagodott a felszerelésünk: többek között fűkaszát, generátort, hegesztőt, gyalut vásároltunk, valamint orvosi és fogorvosi eszközök beszerzését is ez a program tette lehetővé. Az önkormányzati kerékpárút építésére benyújtott pályázatunk is sikeres volt (Árpád út). Célnk, hogy ez a szakasz mielőbb bekapcsolódhasson a Tarna-menti kerékpárút hálózatába. Pályázati forrásból aszfaltoztunk utakat, amit nagyon vártak már a helyiek. Hamarosan lezárul a belterületi csapadékvíz-elvezetési rendszer megújítását támogató TOP projektünk is, mely biztonságosabbá és környezetbaráttá tette a települést. A környezetvédelemhez kapcsolódik a településfásítási program is, melynek szintén kedvezményezettjei vagyunk (24 db fehér eperfát ültetünk a sportút mellé, illetve az Arany János úti kerékpárút mellé tujákat). A Kormány Zártkerti Programja keretében szintén jelentős támogatással újítottunk meg egy utat a szőlőhegyen, s a projekt során szőlőt is telepítettünk.



Kiss Dezső Péter

Vendéglősök – lélegeztető gépen Túlélési módokatokról beszélnek...

Nehéz fokozni a jelzőket, a mindennapjainkra utaló válsághelyzet napról napra történő változásait. Egy esztendeje adjuk ki dokumentumnaplószerűen az MBÉ magazint, mindvégig megpróbálva követni a vírus elleni harc újabb és újabb csatáit.

Nincs mit tenni: **jelenleg történelmet írunk**, de nagyon jól tudjuk, a szereplők – a mindennapi tusakodásban, kiút keresésben – ezt nem úgy élik meg, mint valami szép heroikus küzdelmet. Saját bőrükre megy minden! Az is küldetésünk, felvállalt kommunikációs kötelességünk, hogy a magyar vendéglátás, idegenforgalom, borágazat, ehhez kapcsolódóan a mindenkor helyzetre adandó válaszokat tükrözzük. A helyzet több, mint bonyolult! Itt most **egyszerre feszül neki a helyzetnek a világ-gazdaság, lebontva az egyes nemzetek megoldás módjaira, ettől pedig, lépcsőzetesen, eljuthatunk a legkisebb pontig.** Mostani riport összeállításunkra utalóan például az egyes vendéglők és azok üzemeltetőinek frontharcát. A megszólalók üzeneteiben számos közös pont van. Olyan vendéglősöket szóltattunk meg – **Gombás András szerkesztőbizottsági tagunk** segítségével, aki hosszú ideig a Magyar Vendéglátók Ipartestületének régiós elnökeként tette civil szolgálatát, 10 éve pedig egyik létrehozója volt a Magyar Vendéglátók Régiós Szövetségének –, akik közel egy korosztályt, szakmai előmenetelt képviselnek. Azt is mondhatnánk, meglehetősen gazdag tapasztalatokkal felvértezten csapott rájuk a villám. Gombás Andrással 14 éve működik együtt a Minőségi Borok Ételek (MBÉ) – asztali örömök magazin. Ez a mostani helyzetjelentés közös munkálkodásunk eredménye!

Barabás Zoltán: „Miért ne lehetnék optimista?!“

Már általános iskola befejezésekor önszántából eldöntötte, hogy a vendéglátás érdekli, mi több, ebben szeretné megmutatni magát. Csodálatos tudatosság, arra bizonyíték, hogy nagyon sok minden már tizenéves korban eldöntetik! **Debrecenben, a Barabás Étterem** tulajdonosa, a szakma emblemikus egyénisége, a Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség általános alelnöke:

– 42 éve dolgozom a vendéglátásban, Debrecen elmúlt évtizedeinek vendéglátós arculatában megpróbáltam ki-venni rendesen a magam részét – fogalmaz. – Mindig is megerősödött bennem, ahogy továbblépek pályafutásom grádcisain. Azt mondhatom, kis srác koromban meghozott döntést mind a mai napig nem bántam meg. Tudomásul

kellett vennem, hogy most az egész világot padlóra küldené ez a fizikális, lelkiületi támadás. Persze nem gondoltam, hogy a szerteágazó gazdasági rendszeren belül, pont mi kapjuk a legnagyobb pofonokat. Többszörös támadásról van szó. Nem gondoltuk, hogy rákerülhet a szakma a lélegeztető gépre...

Barabás Zoltán saját maga vállalkozásáról azt mondja, az utóbbi évtizedben lépésről-lépésre próbálta felépíteni a Barabás Étterem szolgáltató portfólióját. Összességében **több üzletágot is kialakított:** közéleti, szociális étkeztetés, catering, éttermi al a carte. Talán ez a vállalkozói pajzs menti meg most! Napi 6-800 adag ételt készítenek az említett közéleti és szociális ellátó szektor részére és persze elvitelre ételeket is kínálnak a debrecenieknek. **Évente 10 százalékos növekedést könyvelhetett el**, 2019-ig ez a felfelé ívelés töretlen volt. Az állami segítségről azt mondja, nagyon fontos, látható, hogy **a kormányzat is keresi az elhárító, mentőháló szerepét.** Véleménye szerint e nélkül 60 százaléka menne tönkre a vállalkozásoknak, így az életképesek mintegy 40 százaléka kilábalhat a bajból. Az éremnek két oldala van. Volt, aki azonnal szólnak eresztette a munkatársakat és van, aki megtartotta ezt a munkaerő értéket. **Ő ezek közé tartozik.** Tisztában van azzal: ha majd kinyitnak újra és a régi

módon üzemeltetnek – **nem lesz ember.** Elfordultak számosan, mert családjuknak biztosítaniuk kellett a **minimális megélhetési normákat.** Azt mondták sokan a debreceni kollegák közül, hogy **feleségeik, féltő anyaként azt mond-**



Bizik a jövőben

ták, menjenek máshová. Ő pedig 60 évesen elmúlva – még kívárvá, hogyan fordulnak a dolgok – lassan elgondolkodik, hogyan tovább?

Szabó Róbert a „négy pályás” harcos

47 éve dolgozik elkötelezett vendéglátóként **Szarvason Szabó Róbert.** Ahogy a pályára lépett, azonnal figyelte a körülötte lévő gazdasági, piaci folyamatokat. **Egy jó vendéglősnek minden rezdülésre kell figyelnie.** Cserkészőlön két wellness hotelt működtet, Szarvason egy kisebb városi családi szállodát, és egy országos hírvé Halászcserjét.



Szabó Róbert tisztelet pátyatársával

– Volt idő az egy esztendő során átélte vírustámadás közben elgondolkodni magamról, imádott szakmámról és persze az egyik percről a másikra a vállalkozói „tűzoltásról” – mondta. – Legnagyobb tanulság számomra: **addig húzd a takaródat, ameddig ér.** Ha nem tartalékoltam volna megfelelő túlélő tőkét, most teljes zuhanásban lennék. Amikor szálloda építkezésbe fogtam, egy-két évtizeddel ezelőtt, a hitel helyzet miatt már-már pengeélen táncoltam. Túlétem, így nem mehettem a „mosásba”...

Szabó Róbertnek ez az egyik „technikája” a talpon maradáshoz. Most, **négy objektum bezárása idején, alapszinten vannak napi költségei.** Könyvelés, riasztó berendezések, tűzvédelem, lift karbantartás, fenntartó reklám és propagandaanyag készítése, de nem is mindent sorol. 70 alap stábtájból jelenleg 8-10 emberrel van kevesebb, akiket fizet.

Előre menekült...

Miközben a támadásokat kell elhárítani, az is segíti a mostani kivárást, egyhelyben topogás közepette, hogy közvetlenül a válság előtt beruházott. A cserkészőlői wellness szállodájának területén 8 apartmant alakított ki és tavaly nyáron már be is vezethették a piacra – igaz csak pár hónap lehetőséget kaptak rá

A helyzetet mélyen átélő és a megoldásokat kereső szakember. A Békés Megyei Kereskedelmi és Iparkamara elnökségi tagja. Sok-sok segítő, kormányzati intézkedés részese, mint vállalkozó. Bértámogatással, kézzel fogható segítség jött, de a folyamatokat tovább kell generálni. **A Szép Kártya tavaly nagyon nagy sikert hozott a szakma számára.** Annak adóját még tovább kellene csökkenteni, legalább két-három évre szólóan, hogy segítse a kilábalást. A jelentős segítséget jelentő **13,5 százalékos szociális hozzájárulást szintén az év végéig kellene kitolni.** A reprezen-

tációs adóról pedig nem beszélve, amit nyomban el kellene törölni, sőt **2022-ig ezt a mentőövet meghagyni** a szakma vállalkozásainak! Másik példa? A most amúgy is csökkentett fizetést kapó kollegák szervizdíja 10 százalék, de **ebből 18 százalékot még levon az állam.** A kollegák számára jelenleg **133.000 Ft** adatik meg a megélhetésre. Szabó Róbert szerényen megkérdezi! Vajon a mezőgazdasági vállalkozók miért kapnak, szinte kérés nélkül azonnal kárpótlásokat, már egy jégkár után? Az újabb beruházásokhoz kamatmentes hiteletet kellene adni, mi több, 100 százalékos viszsza nem térítési lehetőséget biztosítani.

Mészáros István Abonyból

Egymásra figyelő pályatársak Gombás Andrással. Mindig megbeszéltek mindent, ki-ki a maga stílusjegyei szerint alakította ki vendéglőjének a kínálatát, képviselt egyfajta személyes kisugárzást. A mostani helyzetben a kollega, barát, a Magyar Vendéglátók Régiós Szövetségének alapítója a vele egyidős vendéglóstól érdeklődött:

– **Bizonytalan vagyok**, mi lesz, a több hullám átélése, mintegy túlélő hajótöröttet megedzett – mondja. – Kedélyem a régi, de ez nem „valuta” a túléléshez. **Naponta csakis frissensütöket kínálunk** úgy, hogy vendégeink eljönnek vendéglőnkbe. 54 éve vagyok a szakmában, **1982-től építem vendéglős támaszpontomat.** Beszéljek a sikerekről? Ez most senkit nem érdekel, inkább a levegőhöz jutás a fontos. Sérülékenyek vagyunk, ez most kiderült. **A melegkonyha ügyelet önmagában is élő munkát igényel**, ennek vannak anyagi következményei, mint tudjuk. Tavaly Mártónap után még lehetett fogadni vendéget, aztán novemberből rajtuk a lakat. **Most feleségemmel együtt vagyunk a frontvonalban, én főzök minden reggeltől.** A kollegák pedig – hogy megtartsam őket – felmondásunk nyomán munkanélküliek lettek. Ehhez jön a segély, illetve alkalmi munkára egy hónapon belül 15 napot kifizethetnek. **Fiam ki-tanulta ugyan a vendéglátást, de Budapestre ment és kormányhivatalnokként dolgozott 6 évig.** Kicsit belefáradt, így most hazajött, ő is **munkanélküli „státuszban”** irodavezetői munkát végez. Az adminisztrációhoz, a sok papír és online levelezéshez korosztálya szerint is zsigereiből ért. Kérdem én, **a vendéghez, ki fog majd érteni?**

MBÉ magazin



Opóczy István,
Mészáros István
Gombás Andrással

Hogy volt? HOGY VAN?



Szép család – generációk erejével

Az Emil cukrászok továbbmennek...

Pilisvörösváron formálódik a harmadik generáció

2016 tavaszán megjelent MBÉ magazin szakmai üzenete volt, hogy Pilisvörösváron országosan is elismert cukrászati műhelyt teremtett meg a Valencsics család.

Riportunkban beszélünk Valencsics Emilről, az alapítóról, fiáról, ifj. Emilről, legifjabb – akkor 13 éves – Emilkéről. A feleségről, az édesanyjáról, a nagymamáról Valencsicsné Teriről és Brigittáról – Brigiről –, aki igazi összetartó erőként segítette, segíti ennek a csodálatra méltó családi, szakmai közösségnek az előbbre jutását.

Hogy volt? Hogy van? Az eltelt évekről egy összefoglalót adunk, annak reményé-



Csodálatos díszmunka

ben, hogy fel tudjuk mutatni: akik nemzedékeket építenek, jövőben gondolkodnak!

Hogyan tovább?

Réka 2015-ben végzett a budapesti Corvinus Egyetemen közgazdászként, turizmus-vendéglátás szakon. Az egyetem után közgazdászként dolgozott egy multi cégnél – közben hétvégente besegített a cukrászatban. Amúgy mindezen közben megszerezte a cukrász képesítést is. Rájött arra, hogy a cukrászat kreatív világ, egyszerre van eredménye a kétkézi munkának és a gondolkodásnak. Döntött. A családi vállalkozást részesítette előnyben és immáron 5 éve teljes munkaidőben dolgozik végzett cukrászként.

Riportunkban Réka, a gyönyörű unoka, aki akkor 22 éves volt, mostanra 26 éves finom hölgygé vált, egy fotón szerepelt. Megjegyezte, korábbi találkozásunk alkalmával, hogy beleszeretett a cukrászdába.



Réka bája

Emil? Csakis a cukrászat!

Emil tavaly végzett cukrászként, kicsi kora óta tölti a mindennapjait az Emil cukrászati iskolateremtő falai között. Nem is volt kétséges, hogy merre menjen. Láttá, családi vállalkozásba születte, szinte mindenki részt vesz mindenben. Ami külön is csodálatos ebben a szakmában, hogy mindenkinek megvan a saját területe. Emil kibontakozó, fiatal cukrászként most még izlelgeti ezeket a posztokat, figyeli, tapasztalni próbálja, melyik terület a legjobb számára. Most azt tudja, arról beszél, hogy inkább a torták és sütemények gyártási szakaszában szeret részt venni. Ki tudja, még változhat szakmai világképe!

Emil figyel

Emil most mindenre figyel! A szakmai fortélyok elsajátítására koncentrálni. „Mindenevő”, ezért több területen is megpróbálja méregetteni önmagát! Am fiatalember, most keresi a szakmaiság mellett a kibontakozás útjait. De a családi légkör, a mögötte lévő összeszokott csapat, nagyszerű kollegák, kedvet adnak számára, hogy a mindennapokban teljesítse ifjú küldetését. A család összetartó ereje arra is figyel, hogy érezze ez az ambíciózus fiatalember: a generációkon átívelő vállalkozásoknál a fejlesztés és a folytatás, egyben az életben maradás záloga. A nagyszülők és szülők szerint rendkívül fogékony és nyitott az újdonságokra.



Nagyszülők, unokák

Konklúzió? Réka és Emil egyetértenek abban, hogy fontos a jelenlegi színvonal és minőség megtartása – ami valójában az Emil Cukrászda életben maradásának záloga –, ezért

arra törekednek a mindennapi munkájuk során, hogy ezt finom átíveléssel hosszú évtizedekre képviseljék! A pilisvörösvári Emil Cukrászda jelenleg a nagyszülőkkel kiegészülve



Gyümölcsös tortakompozíció



Brigi, Emilke, Réka és Emil

Réka kötődése

Elmondta, hogy a díszorták, figurális torták, alkalmi torták készítése, mindezek esztétikai tervezése izgalmas kihívás számára. Az egyedi megrendelések teljesítése szintén „felborzolja” szakmaiságát, de legfőképpen gondolatvilágát! Mindebből fakadóan egyénisége – szolgáltatóként – alkalmas arra, hogy különböző igényekhez tudjon alkalmazkodni./ Korábbi riportunkban tapasztalhattuk, született kommunikátor. / És forradalmi hevület! A megújulás lehetősége, a különböző divat folyamatok változásának követése önmaga építésének része. És persze a kor lányaként a social mediához kapcsolódó minden irányú munkálkodása családi cégük segítségét jelenti. Érdekes következménye a vírustámadásnak, hogy megpróbál időt szakítani arra, hogy új süteményeket kísérletezzon ki és azokat gyártásba is vigye. I

három generáció dolgozik együtt. Kegyelmi állapot: mindez lehetőséget ad arra, hogy a fiatalabbak tanuljanak az idősebbektől, viszont a fiatalok új látásmódot tudjanak közvetíteni a jelen világban...

Az Emil Cukrászda regénye folytatódik!

MBÉ magazin



A VÍRUS BEHÁLÓZTA

Németh Norbert a budai Szépvölgyben egy év után összegez a Borháló borszaküzlet egyéves „vírushelyzetéről”. Szövetségesünk lett a mindenre figyelő fiatal-ember, megtalálta mostanra a helyét és szereti, amit csinál – mindvégig őszintén megosztotta velünk tapasztalatait. Most ötödik helyzet értékelését adja reakcióiról.

Lapunk nyomdába adása előtt tapasztalhattuk, rádöbbenhattünk a hírekből, hogy megérkezett a vírus harmadik hulláma. Telefonon beszélgettünk, az előző négy cikkünk alkalmával volt már hasonló technikai megoldás, de ahogy a vírus alábbhagyott, személyesen is sokat tudtunk reakcióiról egyeztetni.

Tavaly március végén, áprilisban fájdalmasan szembesülnünk kellett az-za, hogy egy nehezen meghatározható ellenség támad – kezdi az elejéről. – Akkor már másfél éve vittem, szerveztem kereskedői elképzeléseim gyakorlatban történő megvalósítását. Így utólag azt mondhatom, addigra kialakítottam, milyen újításokat, portfólió-kínálati bővítéseket hajtok végre. Ezt azért tartom szerencsés momentumnak, mert a támadás első percétől rendelkeztem ezzel a kereskedői üzenetemmel vásárlóimnak. Az is magától értetődő volt számomra, mint vásárlóit megtartani akaró borkereskedőnek, hogy a házhoz szállítás nagyon fontos. A tavalyi

tavaszi időszakban kialakult egy olyan kapcsolati kör, mondhatom bizalom, ami mind a mai napig fontos számomra. Lakásokra vihettem borokat, akkor még idősebb vásárlóknak kellett így módon segítenem.

Aztán megérkezett a nyár, vele a nagy felszabadulás! Már nem kellett kiszállítani, a korábbi vendégek és újabbak kopogtattak borért. Fellelegzés, szép üzletmenet...

A mostani helyzet közepette kicsit átértékelem, hogy milyen is az örökölt, megkapott és közben kiépített vásárlói köröm – vélekedik. – Kialakult itt a budai vevőkből – életkort és fizetőképességet tekintve – egy középosztály. A fiatalabb borszeretőket fokozatosan szeretném megnyerni, az újabb vásárlói szegmens még formálódik. Másik tanulság az elmúlt egy évből? Az emberekkel való kapcsolatom közvetlenebbé vált. A lelassuló világban több időnk van egymással foglalkozni. A bor pedig az a műfaj, ami valójában élvezeti cikk. Tanácsokat kell adni, figyelni a vásárlók érdeklődésére és értékes javaslatokat kell adni számukra.

A legfrissebb információink szerint (lapzártá) a vírus harmadik hullámához érkeztünk. Németh Norbert szerint – egy évvel a pandémia-helyzet bekövetkezése után – már megfelelő tapasztalatokkal rendelkezik. Próbálja kezelni a helyzetet, figyelni a rezdülésekre. Nagy erőnek és értéknek tartja, hogy ebben a „háborús” állapotban nem fordultak el az emberek a bortól. Eddig is kedélyfokozó volt, sokan arról beszélnek törzsvásárlói közül, hogy még gyógyító is. A dokumentumnapló következő fejezete tovább íródik.

MBÉ



Második hullám

Az ősz betoppanván újra hivatlan vendégként kopogtatott a vírus. Ezt az időszakot úgy élte meg, hogy már kevésbé kellett kiszállítani, de megint bizonyos „stop” helyzet alakult ki. Véleménye szerint, amikor a kereskedésének hivatalos alaptevékenységét meghatározták, nem is gondolta mennyire fontos jogszabály érvényes rá. Ugyanis ő kereskedőként teszi szolgáltatását, akárcsak egy ABC vagy bármely más ilyen üzlet.

