



MAGYAR NEMZETI GASZTRONÓMIAI SZÖVETSÉG – A SZAKMA LAPJA



MAGYAR VENDÉGLÁTÓK RÉGIÓS SZÖVETSÉGE

AZ ASZTALI ÖRÖMÖK MAGAZINJA

MBE

2025 · TÉLUTÓ · ÁRA: 12000 FT

MINŐSÉGI BOROK ÉTELEK  ÉLETEK



CSABA ÉS NOÉMI

KISÉRŐ BORUNK
AZ 5., 9. OLDALON!

VENDÉGKEDVENC PIZZÁRIUM SZEGEDEN

Az igazi érték időtálló. Akárcsak az arany.

A prémium borokhoz hasonlóan
az arany is az idő múlásával csak
értékesebbé válik. Akár ajándékba,
akár befektetésként, válassza a BÁV
aranyrúdjaikat és aranyékszereit!

Tradíció és szakértelem több
mint 250 éve.



Fedezze fel kínálatunkat üzle-
teinkben vagy online: bav.hu



AZ ARANY FÉTISE ÉS VALÓSÁGA

Példák, vélemények a befektetésről, értékteremtésről

BÁV De LUXE

KÖRRIPORT

SZOMSZÉDOS OLDALUNKON A BÁV ZRT. TAVASZI AKCIÓJÁRÓL LÁTHAT, OLVASHAT ÜZENETET AZ ÉRDEKLŐDŐ. MIELŐTT BEFEKTETÉSI, KÖZGAZDASÁGI FEJTEGETÉSEKBE FOGNÁNK, AZ MBÉ MAGAZIN MEGKÉRDEZETT EGY JELES VENDÉGLŐST, CUKRÁSZT, ITALKERESKEDŐT ÉS JEGYESPÁRT: MIT GONDOLNAK AZ ARANYRÓL?

DOROGI SÁNDOR, A GRAND GOLD KFT. ALAPÍTÓ TULAJDONOSA:



- Távolokban gondolkodó vállalkozó vagyok, éppen harminc esztendeje, 1995-ben hoztam létre a Grand Gold Kft.-t – mondja -. Röviden szólva rostos, natúr 100 százalékos gyümölcs sűrítmények, kizárólag gyümölcsökből készült gyümölcsleveket forgalmazunk, meghatározóan a vendéglátó és szállodaipar szereplőinek. Alapításkor sokat gondolkodtunk, milyen néven jelenjünk meg a piacon. Első körben dzsúsz sűrítvényekkel jelentünk meg, és

ha ennek gyümölcs hátterére gondolunk, **egyértelmű volt a sárga szín**, mindjárt második gondolat a **minőség**, valamint utalás az **értékállóságra**. Így „ugrott be” a Grand Gold elnevezés és mondhatom minden tevékenységünket, gyártástól az értékesítésig a „nagy arany” minősítés hatja át. Grafikai, vizuális megjelenítésünk is ezt tükrözi, fekete alapon sárga dominancia. Első körben izraeli, később is jelenleg is lengyelországi gyümölcscfeldolgozó cégekkel alakítottunk ki kapcsolatot. **A partnerségre is az értékállóságot** mondanám, hiszen ilyen tekintetben is kiállta a három évtized próbáját üzleti szövetségünk. Ha visszatekintek a név üzenetére, jólesően összegezhetem, **jó volt „aranyban” gondolkodni**, ha pedig a befektetés oldalát vizsgálom, bizony a talpon maradásunkat is szolgálta. Üzletemberként most **kikérem néhány befektető szakember tanácsát**, nem elvetendő, hogy az aranyló gyümölcsitalok mellett kézzelfogható aranyba is fektetek bizonyos tőkét.

IFJ. PINCZÉS KÁROLY HAJDÚSZOBOSZLÓI VENDÉGLŐS



- Vendéglátós vállalkozásunk működése már a **harmadik generációnál** tart mutatkozni be - A hajdúszoboszlói gyógyvíz száz éves centenáriumi évében, idén, büszkén mondhatom, hogy a **Kemencés Csárda** negyedik évtizede képviseli a világhírű fürdőhely vendéglátós kultúráját. Ha befektetésről van szó, megközelítem hármas. Egy jó vállalkozás mindig kész a fejlesztésre, korszerűsítésre, tehát erre tőkét kell tartalékolni. Fontos érték a humán erőforrás, azaz a munkatársakra való

figyelem és azok megtartása. De valójában azt mondom, **a mi igazi arany fedezetünk a tradíció képviselője**. Azon vállalkozók közé tartozom, akik más formában is keresik a befektetési lehetőségeket. Emlékszem jó pár évvel ezelőtt Ausztriából **kaptam egy ajánlatot aranyra vonatkozóan**. Kedvezőnek tűnt, éltem az ajánlattal. Pár hónap múlva azonban figyelmeztettek, hogy sürgősen mondjam fel a szerződést, mert a cég ingatag lábakon áll. Jó időben léptem is, szerencsére visszakaptam a befektetett összeget. Most úgy gondolom azért érdemes **egy hazai cég ajánlatát erősen megfontolni**, mert a **bizalmi tőke is erős** az ajánlattevő részéről. Magyar tulajdonos, biztos pénzügyi és jogi háttér. **Az arany pedig, arany marad időtlen-időkéig...**

TÓTH ISTVÁN DUNAFÖLDVÁRI MESTERCUKRÁSZ



- Amikor a feleségemmel, nem sokkal összeházásodásunk után a vendéglátós pályát választottuk, azt vizionáltuk, egyszer majd **családban tudunk gondolkodni**. Nagy adomány a Mindenhatótól, hogy most jelenthetem: **a mi igazi aranytartalékaink felnőtt gyermekeink** – két mestercukrász fiúnk, feleségeik, unokáink - vagyis a jövő további építésén dolgozhatunk közösen. Őszintén szólva **aranyban a tartós befektetés**

lehetőségét látom, de tartalékaink túlnyomó részét fejlesztésekre fordítjuk mi is, ám az ingadozó valutaárfolyamok és más egyéb negatív pénzügyi világtendenciák miatt az arany célkeresztünkbe került már az előző egy-két esztendőben is. **Mindent a családi nagytanács dönt el**, ez a téma is napirendre kerül hamarosan.

KOCSIS FANNI – KATONA BENCE JEGYESPÁR



- Az eljegyzési gyűrűt már ujjamra húzta Bence, június 14-én házasodunk össze Debrecenben – fogalmaz előzetesen a menyasszony. – Talán a véletlen hozta úgy, hogy az aranyról érdeklődnek, mert **ezekben a napokban, hetekben tervezzük a karikagyűrű kiválasztását**, megvásárlását. Sokfelé nézelődtünk, ma már óriási a kínálat, ajánlatok özöne zúdul ránk. Őszintén bevallhatjuk, hogy a BÁV-ra nem is gondoltunk! **Most, hogy felfedeztük a BÁV ékszer ajánlatai között az igen gazdag karikagyűrű készletet**, annak árakat tekintve is kedvező lehetőségeit, nem kizárt, hogy részletesen is **feltérképezzük a kínálatot**, és ha valamelyik mindkettőnknek elnyeri tetszését, nem késlekedünk a döntéssel...

MBÉ Magazin

TARTALOM • 2025. TÉLUTÓ

Az arany fétise és valósága – tavaszi befektetési ajánlat a BÁV ZRT.-nél	2-3
A Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség sikeres szereplése a Rimini Európa Bajnokságon – Tapasztalatszerzés, jövőépítés, további információk	6-7
Akiket az olvasók szeretnek Szegeden! – Vendégek szavaztak arról, melyik a legjobb szegedi pizzéria	8-9
A Csongrád-Csanádi Kereskedelmi és Iparkamara alelnöke beszél a minőségről, a vármegye vendéglátós, turisztikai arculatáról	10-11
A nyolcvan éves dr. Csemez Attila tájépítész professzor a borvidékek szépségéről is beszél.	12-13
Szerencsés város Hajdúszoboszló! Száz éve tört fel a gyógyvíz a fürdővárosban – interjú Czeglédi Gyula polgármesterrel.....	14-15
A Jákób vendéglátós családnak a gyógyvíz adott kenyeret – Beszélgetés Jákób Gáborral, feleségével és fiával.....	16-17
Debrecen Város Borai 2025 – Összefoglalónk	18
Szigillum rovatunkban: Regionális borrendi egyeztetés a Magyarországi Borrendek Országos Szövetségének általános alelnökével Tolcsván	19
Sárospatak történelmi kulturális örökségéről, a borturizmus fellendítéséről és másokról kérdeztük Sárospatak polgármesterét.....	20-21
Fényes szépségű borbirtok – pompázatos borokkal. Bemutatkozik a tarcali Basilicus Pincészet	22-23
A hercegkúti Naár Pincészet szép sikere és családi háttere	24-25
Mit sugároz a tolcsvai Kisvendéglő? – a Matolcsi család példáját mutatjuk fel.....	26-27
Lengyel-magyar barát mard! – a bogácsi Szent Márton Borrend és a bordiplomácia.	28-29
Budavári bordámák – közelről.....	30-31
Az Év Vendéglőse: Rác Mihály	32-33
Horváth Dezső múltidézése a farsangi hagyományokról	34-35



CÍMLAPÉTELÜNK ÉS HOZZÁILLÓ BOROS AJÁNLATUNK!



**Szegedi Pizzárium
szarvasgombás csodája!**
Lónyai 2022 – Tokaji Furmint
Basilicus Szőlőbirtok, Tarcal

Micsoda egymásra találás! A Szegedi Pizzárium repülőrajtos sikeréről írunk lapunkban és kedvcsinálóként címlapunkon virít Csaba és Noémi egyik kedvenc alkotása. Az alap: duplasajtós szarvasgomba, tizenhat és tizenkét hónapon át érlelt sajtokkal. Erdei gombák, San marzano napon szárított paradicsom, San marzano paradicsomkrém, különleges Jamon Serrano füstöltszonka, frissen tépett bazsalikom, no és rukkola... Tokaj üzenetét hozza a Basilicus Szőlőbirtok Lónyai 2022-es évjárata Furmintja! A pincészet kvalifikált borai között is megkülönböztetett figyelem jár ennek az alkotásnak. A tarcali birtokközpont-

tól mindössze pár száz méterre fekvő Lónyai-dűlő déli szegletének fiatal ültetvénye adja immár 2017 óta a talán legelegánsabb dűlőselekciónak. A 2022-es évjárat háromnegyed részt régebbi francia és egynegyed részt újabb magyar tölgyben erjedt, majd érlelődött seprőkevergetés 2023. május közepéig. Ez az étkes-boros kézfogás legyen a 2025-ös év első nagy dobása – lapunk közvetítésével! A birtok- vincer, Kanczler András és a Pizzárium pizzás varázslója, Kovács Csaba hamar megértették egymást. A Mindenható is egymásnak teremtette a külön-külön is mennyei kulináris produkciót. Riportjaink a Basilicus Szőlőbirtokról lapunk 22-23. oldalán, a Szegedi Pizzáriumról a 8-9. oldalán olvashatók.

Basilicus Szőlőbirtok

3915 Tarcal, Könyves Kálmán u. 15-17.
Tel: 06-30/967-5520, 06-70/338-0038
email: info@basilicus.hu



Temették a telet Mohács a busók! Volt nagy vigaság, messze hangzó kolomp-szó, lármáság. Mondjuk, „sírva vigad a magyar”. Egyesek szerint Mohács óta, de valójában 1925-ben Bajza József Borének című költeményében olvasható először. E sajtómagyaros kettősséghez az érzésen kívül szükség van zenére, táncrea, megfelelő helyszínre. És máris a jelenben vagyunk. Farsang havában hungarikummá nyilvánították a csárdást és a Magyar Értéktár részévé a csárdát. A magyar vendéglátás olyan helyszíneit, ahol meghatározó a magyar konyha, a térség népi kultúrája, palackokban, kancsóknál a magyar bor, kupicákban a pálinka és szól a cigányzene.

CSÁRDÁS A CSÁRDÁBAN

Elindul így tavasz felé lépegetve a honi vendéglátásunkban is a tervezetés, ébredés időszak. Jó alapokkal indulunk, mert a legfrissebb statisztikai adatok szerint a covid utáni évek folyamatos felfelé ívelő tendencia – már ami a nemzetközi és belföldi turizmust illeti – 2024-ben már csúcstól ért el. A szerkesztő az év első lapszámában kicsit szemezget a témák között, mindjárt elsőként bejelentve, hogy borgasztrónómiai szaklapunk nyitó, címlap oldalain minden alkalommal minőségi bort jelenítettünk meg, harmonizálva az étellel. Változnak az idők és a törvények, egy új módosítás szerint – gazdasági reklámról szóló 2008-as törvényről van szó –, különböző kiadványok, honlapok nyitó-, címlap oldalain nem jeleníthetők meg alkoholos termékek. Tudomásul vesszük és persze a lap belső felületein továbbra is képviseljük a hazai borágazatot, más minőségi alkoholos termékek kínálatát. A hazai boros szakma képviselői

persze felkapták a fejüket, mondván, győzött az alkohollal szembeni lobbizás. Lapunknak nem kötelessége igazságot tenni, annál inkább feladatok viszont az általa képviselt ágazatok értékeire, változásaira felhívni a figyelmet. Ismét összeállítás kerekedik ki a Tokaji Borvidék aktualitásairól, térségi pincészetek előbbre jutásáról. Az ország leglátogatottabb fűrdővárosa, Hajdúszoboszló centenáriumi ünnepel 2025-ben. Száz esztendeje tört fel a mélyből a város határában a gyógyító víz, ami – valljuk be – szerencsét hozott az itt lakóknak. A minőséget nemcsak keressük, hanem rá is találunk országos barangolásaink közepette. Szegedi pizzás témánk arra utal, hogy elsőszámú kritikus a vendég, ha pedig objektív módon kérdezik egyes felmérésekben, a kiállított bizonyítvány hitelességet tükrözi. Jólesik annak is nyomtatékat adni, hogy a magyar gasztronómia minden jelentősebb európai és világversenyen képviselteti tehetséges,

fiatal versenyzőkkel a szakma értékrendjét. A Magyar Nemzeti Gasztrónómiai Szövetség legfrissebb sikeréről is összefoglalót adunk. Írásom elején utaltam arra, hogy az izeg-veleg vendéglősök biológiai órája már februárban jelez: tervezik a következő előszezon, főszezon, újdonságokon gondolkodnak és persze arra is figyelnek, milyen szakmát, ágazatot érintő rendelkezések bonyolítják, vagy éppenséggel segíti majd mindennapjaikat... Legyen biztató, optimista a zárógondolat! A szerkesztő örömmel tapasztalja, hogy a vendéglátás, borturizmus területén nemhogy lankadóban lenne a nemzedékváltás üteme, ellenkezőleg, egyre többen ismerik fel a családi összefogás fontosságát. Ilyen példákkal is szolgálunk Kedves Olvasóinknak.

Főszerkesztő

Kiadó: Kiss Dezső Péter e.v. • **Székhelye:** 1025 Budapest, Szépvölgyi u. 92/F. • **Főszerkesztő:** Kiss Dezső Péter • **A szerkesztő bizottság tagjai:** Krivács András, Koczor Kálmán, Gombás András, Horváth Dezső, Pinczés Károly, Tóth Imre, Csali János • **Szerkesztőség és hirdetésfelvétel:** 1025 Budapest,

Szépvölgyi u. 92/F. • **Telefon:** 1/359-2317, • **mobil:** 06-20/458-3002, 06-20/542-4159, e-mail: kdp@t-online.hu • **Nyomda:** Kapitális Nyomda • **Terjesztés:** VIP lista, Tourinform Irodák, éttermek, szállodák, panziók, vinotékák, borfesztiválok, alternatív terjesztők, előfizetők • **Előfizethető:** a szerkesztőség címén

Címlapon:
SZARVASGOMBÁS NÁPOLYI PIZZA
PIZZÁRIUM SZEGED

BORAJÁNLAT: Lónyay furmint – Basilicus Borbirtok Tarcal
www.mbemagazin.hu

ISSN: 2060-646

MAGYARORSZÁG 18 EURÓPAI ORSZÁGGAL MÉRETTETTE MEG MAGÁT

A EUROPEAN GRAND PRIX GLOBAL CHEFS CHALLENGE ELŐDÖNTŐJÉBEN FEBRUÁRBAN

Szövetségünk 1968 óta tagja a 112 tagország nemzeti szövetségét és 12 millió szakembert összefogó WorldChefs világszervezetnek. Nemzeti tagságunknak köszönhetően hazánk nemzetközi szinten indíthat versenyzőket. 2025. február 17 és 18-án Riminiben rendezték meg a European Grand Prix Global Chefs Challenge európai elődöntőt. Országunkat ezúttal a gyulai származású séf, Szeidler Zsolt



Verseny: izgalom és öröm



képviselte a megmérettetésen. Zsolt commis-ja pedig a Kisvárdáról származó Mudri Nóra, 17 éves tanuló volt, aki mentorprogramunk keretén belül csatlakozott a szövetséghez. Nóra a legfiatalabb versenyző volt a mezőnyben, aki életében először tapasztalhatta meg egy világverseny csodáját és nyomását egyben. Mentorprogramunk

pi életben rendkívül fontos szerepet játszik az eredményesség elérésében. **Célunk, hogy megfelelő felkészültséget biztosítva, mentoráltjaink a hazai versenyek mellett átélhessék, hogy milyen országunkat képviselni egy erős nemzetközi mezőnyben.** Mentorprogramunkon egy selejtező verseny során esett a választás Nórára, aki 2025 januárjától intenzív versenyfelkészülést kezdett Szeidler Zsolttal. A nemzet-

közi versenyen a séfnek és commis-jának 2 óra leforgása alatt kellett elkészítenie 2 fogást 4 személyre tálalva. Az előételben a versenykiírás kötelező elemeként halibut halat, főételben pedig borjúkarajt és májat kellett felhasználnia. Az egyik gasztronómiában élenjáró országban, Olaszországban kellett megmutatnunk tudásunkat, ahol az első és legfontosabb mindig a GUSTO, azaz az ÍZVILÁG. Természetesen ezenkívül minden elemnek a helyén kellett lennie, minden szabálynak meg kellett felelni. Büszkén mutatjuk meg a megálmodott ételeket. Gőzölt halibut filé citrusokkal, zeller textúrákkal, marinált céklátölcseérrrel és rák mártással. Borjúkaraj füstölt paprikával, hajdinas máj ragu, zöldség „tarte”, cékla püré, jus. A nemzetközi zsűri meghatározott kritériumok alapján pontozza az országokat képviselő csapatokat, melyek között kiemelkedően fontos a higiénia, a fenntarthatóság, a megjelentetett technológiák, az ételek ízeinek harmóniája. **A 2025-ös European Grand Prix erős mezőnyében Magyarország bronz minősítéssel zárta a versenyt!** Minden világversenyről rengeteg tapasztalattal térünk haza, melyet mentorprogramunkon és rendezvényeinken átadunk a mentoráltaknak és a nagyközönségnek. Célunk, hogy a látottak, tanultak átadása minden szakmabeli előnyére váljon a jövőben.



Főétel

2023 év végén indult el a folyamatos professzionális utánpótlás biztosítása, a szakma presztízsének és a magyar szakképzés támogatása érdekében. Az MNGSZ mentorai jelenleg az ország minden területéről érkező közel 50 szakács, cukrász, pincér tanulóval foglalkoznak skandináv mintára alapozott technikák és tematika alapján. A mentorok számos szakterületről érkező, nagy tapasztalattal bíró séfek, barista szakértők, cukrászok, borszakértők, gazdasági szakemberek és pszichológusok. Az egyedülálló képzés felépítésében nagy hangsúlyt fektetünk a szakmai, de a mentális felkészítésre is, hiszen a stresszhelyzetek megfelelő kezelése mind a versenyzés, mind pedig a mindenna-



Desszert

GLOBAL
CHEFS CHALLENGE
2025



Magyar Nemzeti
Gasztronómiai
Szövetség

MAGYAR CSAPAT
TÁMOGATÓI



































A MAGYAR NEMZETI GASZTRONÓMIAI SZÖVETSÉG ÜDVÖZLI A HAZAI FALVAK VENDÉGLÁTÓÜZLETEINEK FEJLESZTÉSÉT CÉLZÓ TÁMOGATÁST LEHETŐSÉG A HELYI KÖZÖSSÉGI ÉLET ÉS A HAGYOMÁNYOS VENDÉGLÁTÁS MEGŐRZÉSÉRE



„Hazánk legkisebb településein működő sörözők, borozók, presszók nem csupán a helyi vendéglátás szempontjából bírnak kiemelt jelentőséggel, hanem a lokális gazdaság és a közösségi élet fenntartásában is kulcsszerepet játszanak. Ezek az üzletek nemcsak a helyi lakosok találkozóhelyei, hanem a faluba érkező vendégek és kirándulók számára is meghatározó állomások. A tradicionális magyar vendéglátás szellemisége máig él bennük: itt nem kizárólag az a vendég, aki fogyaszt, hanem bárki, aki betér, hogy beszélgessen egy jót, találkozzon másokkal, híreket cseréljen. Ez a közösségi élet egyik alapvető formája, amelyet védeni és támogatni kell.” – hangsúlyozta Krivács András, a Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség elnöke. Hozzátette, az elmúlt években sajnálatos módon a falusi vendéglátóhe-

lyek száma jelentősen csökkent, ezért különösen fontos a kormányzat által most meghirdetett támogatási pályázat. „Bízunk abban, hogy az elérhető forrásnak köszönhetően ezek a kis- és középvállalkozások ismét megerősödhetnek, hozzájárulva nemcsak a vendéglátóipar, hanem a vidéki turizmus fejlődéséhez is. A vissza nem térítendő támogatás jelentős segítséget nyújt az ezer fő alatti településeken működő vállalkozások számára, lehetőséget adva arra, hogy korszerűsítsék szolgáltatásaikat és fenntartható módon működjenek tovább. Az MNGSZ minden rendelkezésére álló eszközzel segíteni fogja a vidéki vendéglátóüzletek fejlesztését, hogy a magyar gasztronómia és vendéglátás hagyományai a jövőben is fennmaradhassanak” – húzta alá Krivács András.

2025. FEBRUÁR 1-JÉN AZ ÉVENTE MEGSZERVEZÉSRE KERÜLŐ TURIZMUS ÉVADNYITÓ GÁLÁN KIHIRDETÉSRE KERÜLT, HOGY SZÖVETSÉGÜNK 2024-BEN IS BEKERÜLT

A TOP10 LEGBEFOLYÁSOSABB SZAKMAI SZERVEZETEI KÖZÉ A TURISZTIKA TERÜLETÉN



A Szövetség '68 óta tagja a 112 tagországot és 12 millió szakembert összefogó WorldChefs világszervezetnek. Nemzeti tagságunknak és a folyamatos diplomáciai munkának köszönhetően hazánk megjelenhet nemzetközi szinten versenyzőként, valamint a 2024-es stuttgarter olimpián egy melegkonyhás és egy cukrász, magyar zsűri indítására is felkérték a szövetséget. Folya-

matos professzionális utánpótlás biztosítása, fiatal generációnak állított szakmai karrierút mutatása érdekében elindítottunk egy 16-25 éves korosztálynak szóló mentorprogramot. A mentorok jelenleg közel 50 szakács, cukrász, pincér tanulóval foglalkoznak skandináv mintára alapozott tematika alapján. Közülük került ki az a 17 és 23 éves fiatal, akik európai 4. helyezést elérve képviselték hazánkat a 2024-es szingapúri Global Chef Challenge világdöntőben. Célunk egy magyar junior és nemzeti válogatott felépítése a 2026-os luxemburgi világbajnokságra, 2028-as Kulináris Olimpiára. Továbbképzések, országos roadshow-sorozat keretén belül a legújabb trendeket, innovatív technológiákat a nagyközönségnek is bemutatjuk. Több száz szakember vett részt a szövetség külföldi Erasmus+ elméleti és gyakorlati képzéseiben. Erasmus+ partnerségünknek köszönhetően egy digitális, projektalapú tananyag jelenik meg 2025-ben szakiskolákban, melynek célja az agrár és a vendéglátásban dolgozók, tanulók edukációja, ösztönözve őket a szektorokon átívelő együttműködésre. Az NGM Turisztikai Tanácsadó Testület tagjaként lehetőségünk van törvényjavaslatok kidolgozásának

támogatására. Jövőbeli célunk PILOT projektjeink segítségével bemutatni, hogy az agrár, a turizmus-vendéglátás, a szakképzés, a kereskedelem és az egészségügy szektorok közötti együttműködés gazdasági, társadalmi és kulturális innovációt és fellendülést hozhat minden terület számára.





Sikerpáros

JÖTTEK,

A SZEGEDI PIZZÁRIUM A LEGKEDVELTEBB –

FACEBOOK-OS SZAVAZÁSBAN OLVASÓK DÖNTÖTTEK

telők nyitottak voltak a felmérésre, a válaszokból az is kitűnik, hogy népszerű műfaj, ha úgy tetszik a pizza, szinte korosztályoktól függetlenül. Kovács Csaba és felesége, Noémi érthető örömmel értesülhetett arról, hogy a legtöbb szavazatot és dícséretet az ő üzletük kapta. Sokak szerint „semmihez sem hasonlítható ízorgiák” helyszíne a Pizzárium. Olyan értékítélet ez, **ami talán a legdemokratikusabb, de legalább annyira egyéni.** És ez a lényeg! Az „Ezerfejű cézár” a **VENDÉG** állította ki az **osztályzatot.** Az első reakciót lapunkkal is megosztotta a vendéglátós házaspár. „Egyelőre az állunkat keressük... **Köszönjük ezt a megtiszteltetést!** Igyekezni fogunk, hogy a jövőben is hasonló szájjal távozzatok tőlünk. Öt hónap alatt álmunkban sem gondoltunk volna ilyen eredményt vagy kitüntetést tőletek! Három dolog vezérelt bennünket: **amit csinálunk, imádjuk,** három éve dolgozunk a **saját tésztánkon,** úgy gondoltuk öt hónapja eljutottunk oda, hogy ezt megmutassuk másoknak is. Nektek! Végzetül pedig talán az sem mellékes szempont, hogy **vendéglátósok vagyunk,** amiben Ti képviselitek a legfontosabb „hozzávalót”.

Nem sokkal a januári felmérés után Csaba és Noémi pár napra bezárta az üzletet, mindkettőjüket ágyba döntötte az influenza, ezt közölték is a facebook oldalukon és jólesően tapasztalhatták: sokan érdeklődtek egészségük felől és azt is jelezték, gyógyulásuk után várják a folytatást, mert szerintük már családtagoknak érzik magukat...

EGY ESZTENDŐN BELÜL – EZ IGAZÁN RITKA – HARMADIK ALKALOMMAL ÍRUNK KOVÁCS CSABA CUKRÁSZ-SZAKÁCS ÚTKERESÉSÉRŐL, SZAKMAI KÍSÉRLETEZŐ KEDVÉRŐL, INNOVÁCIÓS HAJLAMÁRÓL – AZZAL A CÉLLAL, HOGY MEGMUTASSUK, A SZORGALOM MINDIG ELNYERI JUTALMÁT. MOSTANI CIKKÜNK RÉVBE ÉRKEZÉSÉRŐL SZÓL, UGYANIS MÉG FÉL ÉVES SINCS, HOGY SZEGEDEN MEGNYITOTTA A PIZZÁRIUM NEVŰ CSALÁDI VÁLLALKOZÁSÁT.

Alapszakmáját tekintve cukrász, de gazdag, több helyszínes pályafutását már összefoglaltuk előző cikkeinkben: **európai éttermekben, cukrászatokban és szállodákban eltöltött éveiről,** majd az elmúlt év őszén örömmel adtunk hírt arról, hogy egyre jobban és **egyre többen felfedezik Szeged belvárosában a feleségével nyitott pizzériáját.**

Az MBÉ magazin január végén arról értesülhetett, hogy a megyei napilap, nevezetesen a **Dél-magyarország olvasóit kérdezte meg egy facebook-os szavazás során: hogyan értékeli a megyeszékhely pizzériáinak kínálatát, a készítmények stílusjegyeit, a hely hangulatát, nem kevésbé az alapanyagok minőségét?** Érdeklődésünkre Kovács Csaba elmondta, hogy rengeteg visszajelzés érkezett az olvasóktól a januári szavazáson, huszonnégy óra alatt több, mint háromszáz komment érkezett. A kommentelők nagyra értékelték a helyi pizzériák minőségét, különösen a családias, karakteres ízeket és a különleges pizza választékot. A kommentelők nyitottak voltak a felmérésre, a válaszokból az is kitűnik, hogy népszerű műfaj, ha úgy tetszik a pizza, szinte korosztályoktól függetlenül. Kovács Csaba és felesége, Noémi érthető örömmel értesülhetett arról, hogy a legtöbb szavazatot és dícséretet az ő üzletük kapta. Sokak szerint „semmihez sem hasonlítható ízorgiák” helyszíne a Pizzárium. Olyan értékítélet ez, **ami talán a legdemokratikusabb, de legalább annyira egyéni.** És ez a lényeg! Az „Ezerfejű cézár” a **VENDÉG** állította ki az **osztályzatot.** Az első reakciót lapunkkal is megosztotta a vendéglátós házaspár. „Egyelőre az állunkat keressük... **Köszönjük ezt a megtiszteltetést!** Igyekezni fogunk, hogy a jövőben is hasonló szájjal távozzatok tőlünk. Öt hónap alatt álmunkban sem gondoltunk volna ilyen eredményt vagy kitüntetést tőletek! Három dolog vezérelt bennünket: **amit csinálunk, imádjuk,** három éve dolgozunk a **saját tésztánkon,** úgy gondoltuk öt hónapja eljutottunk oda, hogy ezt megmutassuk másoknak is. Nektek! Végzetül pedig talán az sem mellékes szempont, hogy **vendéglátósok vagyunk,** amiben Ti képviselitek a legfontosabb „hozzávalót”.

- A pizza, melynek tésztája saját szellemi termékünk, **három év kísérletezés, finomítás nyomán mutatta meg igazi értékeit,** – ad gyors elemzést Csaba. – Megerősíteni tudom, amit ősszel mondtam: egyre többen jönnek a környező településekről, sőt a határ másik oldaláról is. Továbbá stílusunk része a nem rásütött, rátett feltétek. Sütést követően díszítve, olasz stílusban kerülnek rá, továbbra is népszerű a sáfrányos, saját pesztos, fekete erdei sonkás, hogy csak néhányat emeljek ki. A felmérés eredményeképpen kikristályosodott bennünk, hogy **ezt a stílust még tovább lehet csiszolni, alakítani.** A pizza feltét sokszínűsége a kreativitásnak ad határtalan teret. A Minőségi Borok Ételek (MBÉ) – asztali örömök magazin a felmérés apropóján külön interjút készített a Csongrád-Csanádi Kereskedelmi és Iparkamara általános al-



LÁTTAK, GYŐZTEK!



elnökével a minőségről, Szeged vendéglátós és turisztikai arculatáról, nem utolsósorban pedig az érintett szakmák utánpótlási lehetőségeiről. (Az interjú a 10-11. oldalon olvasható.) Gasztronómiai randevút hozott létre magazinunk a Pizzárium és a Tokaj-Hegyalján található Basilicus Szőlőbirtokkal. Kovács Csaba és Kanczler András birtok vincellér az MBÉ magazin címlapján szereplő sáfrányos pizza íz csodához a Furmint 2022-es késői szüretelésű tételt választotta. A bor értékeiről külön is összefoglalót adunk 5. oldalunk „Címlapételhez kínált bor” rovatcímmel.

További előmenetelt kívánunk a sikerére joggal büszke vendéglátós párosnak, akiről azt is tudjuk, hogy a szakma iránti alázatuk sokkal nagyobb annál, minthogy elrepülnének a biztató eredménytől.

MIÉRT SZERETTÉK MEG? – DOBÓ JÓZSEF ÉS FELESÉGE

Mondanunk sem kell, a szegedi Pizzárium sikerét maguk a vendégek érték el, közös szavazataik alapján. Lehetetlen, hogy részletesen elemezzük a kellemes, családi hangulatú pizzériába betérő vendégek összetételét. Nem is lehet célunk, de azt mindenképpen meg kell erősítenünk: Kovács Csaba pizza-séf a különböző korosztályok érdeklődését tartja a legfontosabbnak. Az ízek kavalkádjá mellett

mindig fontos figyelni a vendég reakciójára. Ezért is gazdagítják rendszeresen a ház alapkinálatát. Egy-egy új készítmény kóstolása után érthető módon kíváncsi a vendéglős házaspár a reakciókra! Egyik ilyen család képviselőjében kérdeztük Józsefet – aki informatikus – elmondta: „A pizza Olaszországból elindított világhódító sikere nem véletlen. Nagyon fontos az alaptészta, amit Csabáék hosszasan formáltak, alakítottak, hogy egyszerre legyen „pizzáriumos” és mutassa fel az olasz eredetet. Helyzeti előnyben vagyunk, mert a szomszédban lakunk. A menü választék is remek. Baráti társaságomból is sok kollegát hívtam ide, megerősítették a mi véleményünket! Számunkra azért nagy felfedezés ez a kis üzlet, mert ahányszor csak betérünk nagy tiszteletet kapunk, egyenletes minőségű kínálat kíséretében. Ha elmegyünk a családdal, akkor tudjuk, biztosra mehetünk. A facebook üzenetek azt jelzik számunkra, hogy napi párbeszéd alakult ki az üzlet és a vendégkör között. Híreket kapunk az újdonságokról, sajnálattal vettük tudomásul, hogy az influenzajárvány kedvenc pizzáink elkészítőit, tálalóit pár napra karanténba zárta. A felmérésről pedig az a véleményem, érdemes minél több ilyen objektív, a valóságot jó megközelítésben bemutató szavazást szervezni, akár a megyei lap részéről, de különböző vendéglátós és szakmai szervezetek részéről is. További sikereket kívánunk Csabának, feleségének és csapatának!

MBÉ



- **A VENDÉG, VÁSÁRLÓ ÉRTÉKÍTÉLETE A LEGFONTOSABB IRÁNYTŰ**
- **STRATÉGIAI IRÁNYOK A TURIZMUS HOSSZABB TÁVÚ NÖVELESE ÉRDEKÉBEN**
- **SZEGEDI HALÁSZLÉ ÉS MÁK KULINÁRIS IRÁNYZATOK**



JÓ KEZDEMÉNYEZÉS A DÉL-MAGYARORSZÁG CÍMŰ MEGYEI LAPTÓL, HOGY SZÁMOS MÁK SZOLGÁLTATÓ ÁGAZAT MELLETT A GASZTRONÓMIÁT ÚGY „VIZSGÁJTATJA”, HOGY A VENDÉGET, VÁSÁRLÓT KÉRDEZI MEG. ENNÉL ŐSZINTÉBB, AUTENTIKUSABB VÉLEMÉNY NEM IS LEHETNE! EGY FELMÉRÉS ALAPJÁN KÉRDEZTÜK PALOTÁS SÁNDORT A CSONGRÁD-CSANÁDI KERESKEDELMI ÉS IPARKAMARA ALELNÖKÉT:

- A lap felmérésének eredményéről ad az MBÉ magazin összefoglalót. Szegedi pizzériákról szavazhattak az olvasók, meghatározóan a minőségi szolgáltatást célkeresztbe helyezve. Miként értékeli mindezt?

- A Dél-Magyarország által szervezett felmérés eredménye és a Pizzárium győzelme mindenképpen figyelemre méltó, és remek lehetőség arra, hogy a szegedi éttermek, különösen a pizzériák, nagyobb figyelmet kapjanak – vélekedik. - A minőségi szolgáltatásra való fókuszálás rendkívül fontos szempont, hiszen az éttermek és vendéglátóhelyek sikerének egyik alapja a vásárlói élmény, ami nemcsak az étel minőségére, hanem az étkezés környezetére, a személyzet hozzáállására és a gyors kiszolgálásra is vonatkozik. A közönség véleménye, amely a szavazás során formálódott, hiteles és azonnali visszajelzést ad a vendéglátóhelyek számára arról, hogy a helyi közösség mit értekel leginkább.

- Csongrád-Csanád vármegye vendégfogadó kapacitásáról, arculatáról kérnének néhány beszédes adatot. Ide kapcsolódóan Szeged miként tud a szomszédos országokkal való közelsége miatt vonzó célponttá válni?

- Szeged földrajzi elhelyezkedése különösen előnyös, hiszen közel fekszik Szerbia és Románia határához – élesít. - Ez lehetőséget teremt a határon átnyúló turisztikai együttműködésekre és a szom-

BESZÉLGETÉS:

PALOTÁS SÁNDORRAL,

a Csongrád-Csanádi Kereskedelmi Iparkamara alelnökével

szédos országokból érkező turisták fogadására. A dél-alföldi régió sajátos földrajzi helyzetéből adódóan jelentős határmenti turisztikai kapcsolatokkal rendelkezik mind a vendégforgalom, mind pedig a turizmusban érdekelt szervezetek közötti együttműködések terén. Csongrád-Csanád vármegye turisztikai kapacitása az elmúlt években folyamatosan fejlődött. Nem véletlen, hogy 2024-ben Csongrád-Csanádban – a Központi Statisztikai Hivatal adatai szerint – a turisztikai szálláshelyeken eltöltött vendégéjszakák száma a kereskedelmi, a magán- és egyéb szálláshelyeket tekintve meghaladta az 1 millió 48 ezret. A vendégéjszakák majdnem 60%-át belföldi vendégek töltötték el, ami mintegy 4%-os növekedést jelent. A külföldi vendégek által eltöltött éjszakák száma 3%-kal emelkedett. A külföldi vendégek főbb küldő országai: Szerbia, Románia és Németország. Annak érdekében, hogy a vármegye turisztikai vonzereje növekedjen, a Csongrád-Csanádi Kereskedelmi és Iparkamara is lépéseket tett, csatlakozva a fenntartható turizmust megcélzó ECO-TOURS projekthez, mely az Európai Unió finanszírozásával valósul meg. Az ECO-TOURS a turisztikai kvv-k és a közösségi turisztikai rendszerek kapacitásait építi ki a körkörös turizmus előmozdítása, valamint a környezetvédelmi elvek, gyakorlatok és szabványok elfogadása érdekében. A transznacionális együttműködés, az egymástól való tanulás és a kapacitásépítés révén a projekt kulcsfontosságú európai szereplőket és helyi közösségeket von be koherens és együttműködő stratégiákba és intézkedésekbe a turisztikai kvv-k támogatási rendszerének kiépítése érdekében. A projekt célterületei Olaszországban (Szicília: Enna, Agrigento és Trapani), Görögországban (Nyugat Makedónia), Franciaországban (Korzika, Bastia), Magyarországon (Dél-Alföldi Régió), Spanyolországban (Galicia, Vigo), Cipruson (Nicosia), melyek magukban foglalják azokat a természeti és kulturális örökségi helyszíneket, melyek a COVID-19 pandémia társadalmi és gazdasági kihívások elé állított.



- A Csongrád-Csanád Vármegyei Kereskedelmi és Iparkamara milyen módszerekkel követi a vármegye vendéglátós-kereskedelmi vállalkozásainak minőségi tevékenységét?

- A Csongrád-Csanád Vármegyei Kereskedelmi és Iparkamara folyamatos kapcsolatot tart a vármegye vendéglátós és kereskedelmi vállalkozásaival, hogy támogassa őket a minőségi szolgáltatásnyújtásban és a fejlődésben – érkező elemzésünkben a lokalitáshoz. - Ennek egyik legfontosabb eszköze a rendszeresen szervezett céglátogatás, amelynek során a kamara szakemberei ellátogatnak turisztikai cégekhez, vendéglátóhelyekre és egyéb kereskedelmi egységekhez. Ilyenkor lehetőség nyílik arra, hogy első kézből ismerjék meg a vállalkozások működését, fejlesztési terveit és aktuális beruházásait. A személyes találkozók során a kamara kollégái tájékoztatják a vállalkozásokat az elérhető támogatásokról, pályázati lehetőségekről és azokról az ingyenes előadásokról, képzésekről, amelyek segíthetik őket a hatékonyabb működésben. Emellett a szakmai továbbképzések és tanácsadások különösen nagy hangsúlyt kapnak, hiszen a vendéglátás és kereskedelem területén a folyamatos fejlődés és az aktuális trendekhez való alkalmazkodás kulcsfontosságú.

- A Magyar Kereskedelmi és Iparkamara új vezetése számos gazdaságélénkítő programot, javaslatot tett a kormányzat asztalára.

- A döntésnek komoly hatása van, mivel január 1-gyel visszamenőlegesen több százezer hazai kisvállalkozás számára hozhat komoly előnyöket, csökkentve adminisztratív és pénzügyi terheit. Fontos azonban – hívja fel figyelmünket az alelnök

-, hogy nem mindenki számára automatikus ez a lehetőség! Kihasznlásához fontos a tudatos tervezés és időben történő nyilatkozattétel. Az alanyi mentességre való visszatérésről február 28-áig hozhattak döntést az érintett vállalkozások. Az alanyi adómentesség határának megemelése 12-ről 18 millió forintra segíthet csökkenteni a vállalkozások pénzügyi terheit. Több ezer vállalkozás maradhat áfamentes státuszban, így csökkenhetnek adminisztrációs terheik, és versenyelőnyt élvezhetnek az áfás versenytársaikkal szemben. Ez a változás elsősorban azoknak a vállalkozásoknak kedvez, amelyek 2024-ben nem lépték túl a 18 millió forintos bevételi határt és várhatóan 2025-ben sem haladják meg ezt az összeget.

- *Csongrád-Csanád vármegye és Szeged turisztika vonzereje fokozatosan növekvő tendenciát mutat. A közelebbi és távolabbi jövőre nézve milyen kitérésipontokat lát arra vonatkozóan, hogy az élnkülés hosszabb távon is biztosított legyen?*

- *A kereskedelmi-vendéglátós tagozat elnökeként megköszönnénk, ha szintén felmérési adatokat is figyelembe véve a megye iránti érdeklődést demonstrálni tudná. Egyben arról is kérnénk rövid sommázatot, a megyeszékhelyen kívül mely városok vendégforgalma mutat növekvő tendenciát?*

- Szeged mellett a vendégforgalom növekedését leginkább Mórahalom mutatja – szolgál friss adatokkal. - Ez a település az elmúlt évtizedben 11%-os népességnövekedést ért el, de nem véletlen, hisz az utóbbi években jelentős turisztikai fejlődésen ment keresztül. A település legfőbb vonzereje a **Szent Erzsébet Mórahalmi Gyógyfürdő**, amely a gyógyulni vágyók számára kínál széleskörű szolgáltatásokat. Emellett a történelmi Magyarország épített örökségét bemutató **makettgyűjtemény**, az **Ezer Év Parkja**, a **Nagyszéksós-tó** és **Bivalyrezervátum**, valamint a **Patkó Lovas és Szabadtéri Színház** is igen népszerű turisztikai célpont. Mórahalom mellett Makó

Minden év októberében megrendezésre kerül a **Makói Hagymafesztivál**, amely az egyik legnagyobb kulturális rendezvény a városban. A város nevezetességei közé tartozik a **Lombkorona sétány**, a **Hagymaház**, valamint a **József Attila Múzeum** is.

- *Szegedet sokan – nem véletlenül – a halászlé városának nevezik, ami mind a mai napig helytálló minősítés. Ha a vendéglátás palettájára tekintünk, milyen mértékben honosodtak meg más műfajok ebben a megyeszékhelyen?*

- **Szeged gasztronómiai kínálata az elmúlt években jelentősen bővült!** – utal a sokszínűsége. - A hagyományos halászlé mellett számos más kulináris irányzat is megjelent a városban. A városban található éttermek és vendéglátóhelyek kínálata ma már a nemzetközi konyhák széles skáláját felöleli, beleértve az olasz, francia, ázsiai és más nemzetközi ízeket is. Ez a sokszínűség hozzájárul ahhoz, hogy **Szeged vonzó célpont legyen a gasztronómia iránt érdeklődő turisták számára.**



Vállalkozóként...

- A turisztikai vonzerő hosszú távú növelése érdekében több stratégiai irány is meghatározható! **Határon átnyúló együttműködések erősítése:** A szomszédos országokkal való közös turisztikai programok és projektek kialakítása növelheti a régió vonzerejét. Például a Magyarország-Szerbia IPA Határon Átnyúló Együttműködési Program keretében megvalósuló projektek hozzájárulnak a turizmus fejlődéséhez. **Tematikus utak és programok fejlesztése:** Az ökoturizmus, borturizmus, kerékpáros és lovas túrák, valamint fesztiválok és folklór programok szervezése vonzóbbá teheti a régiót a turisták számára. **Infrastruktúra fejlesztése:** A településközi kerékpárutak kialakítása és a közlekedési kapcsolatok javítása megkönnyíti a turisták számára a régió bejárását. Például 2021-ben elkészült a Csongrád-Csanád Megye Kerékpáros Stratégia, amely kiemeli a településközi kerékpárutak kialakításának fontosságát.

életében is jelentős szerepet játszik az idegenforgalom, ráadásul a **Hagymatikum fürdő 2024-es bővítése lendületet adott a vendégforgalomnak.** A fürdő az egészségturizmus egyik központja, amely különféle wellness és gyógykezelésekkel várja a látogatókat. A gyógyvíz különlegessége, hogy kiváló hatással van a reumatikus és ízületi problémákra, valamint a bőrbetegségekre is. A fürdő mellett számos szálláshely, étterem és egyéb szolgáltatás is várja a turistákat. A város egyik legismertebb terméke a makói hagyma, amely nemcsak a helyiek, hanem a külföldi látogatók körében is népszerű.



Családi vállalkozásban teljesedett ki...

- Pályakezdként egy informatikai cégnél helyezkedtem el, közben információs rendszerprogramozói diplomát szereztem, de vállalkozóként saját ötleteim megvalósításába is belekóstoltam, később hírszerkesztő-riporterként dolgoztam. - utal indulás utáni kibontakozására. - Ez idő alatt művelődésszervezői felsőfokú tanulmányt folytattam, később pedig Európai Unió-szakértői diplomát is szereztem. Azonban az évek során szerzett tudásnak és az affinitásnak köszönhetően mégis a kereskedelem irányába orientálódtam. Ma már úgy vélem, sokrétű tudással érkeztem meg az édesapám és mások által 1990-ben alapított, Déli-Farm Kft.-hez. Az atyai következetességnek köszönhetően a legtöbb folyamatba beletanultam a cégnél, mely nagyjából 20 év után teljes egészében családi vállalkozásként működött tovább. A haszonállattartáshoz kapcsolódó takarmányozási és tenyésztési szaktanácsadással, valamint agrárkereskedelemmel foglalkozó kft. ma nagyjából 4 milliárd forint forgalommal büszkélkedhet

és több mint 40 embernek ad munkát. Az országosan ismert, önkéntes kamarai tagsággal rendelkező cég webáruházában nagyjából 10–15 ezer-féle terméket kínál.

Édesapám, idősebb Palotás Sándor felismerte, hogy a cég hosszú távú jövőjének biztosítása abban rejlik, ha a kormánykerekét folyamatosan átengedi a következő generációnak.

Azonban egy cégnél a sikeres megújuláshoz más is kell. A fiatalabb generáció újító ereje és a szeniorok tapasztalata kölcsönösen kell, hogy erősítsék egymást. Fiatal vállalkozóként 2008-ban

léptem be a vármegyei kamarába, azóta háromszor is megválasztották kereskedelmi alelnöknek, és hosszú évek óta a kamarában működő Enterprise Europe Network-Szeged dél-alföldi követe vagyok. Jelenleg nagyon jó elnöki-alelnöki csapattal dolgozhatok együtt, de a küldöttek is sokat tesznek hozzá a közös munkához. Arra törekszünk, hogy a kamara vonzáskörébe egyre több fiatal vállalkozó kerüljön.

MBÉ magazin

A KÖRNYEZETI ÁRTALMAKAT NEM LEHET PATYOMKIN FALAKKAL ELTAKARNI

A SZŐLŐÜLTETVÉNYEK SZÉPSÉGE – MIRE JÓ A TELJESÍTMÉNYTÚRÁZÁS?

BESZÉLGETÉS A 80 ÉVES DR. CSEMEZ ATTILÁVAL,
A MATE TÁJPÍTÉSZETI, TELEPÜLÉSTERVEZÉSI
ÉS DÍSZKERTÉSZETI INTÉZET EMERITUS PROFESSZORÁVAL

FELESLEGES IGYEKEZET LENNE A SZERKESZTŐ RÉSZÉRŐL, HA EGY HATALMAS TUDOMÁNYOS ÉLETUTAT A MAGA TELJESSÉGÉBEN PRÓBÁLNÁ KIBONTANI. CSEMEZ ATTILA A MEGÚJULÁS ÉVSZAKÁBAN, MÁRCIUS HÓNAP KÖZEPÉN LÁTTA MEG A NAPVILÁGOT. AZ AKADÉMIAI DOKTORI CÍMET IS MEGSZERZŐ, SZÁMTALAN KITÜNTE-TÉST KIÉRDEMELT EGYETEMI TANÁR NEVÉHEZ FÜZŐDIK HAZÁNKBAN A TÁJÉRTÉKELÉSI ELJÁ-RÁSOK KIDOLGOZÁSA, ÉS EGYEDI TÁJÉRTÉKEK MEGHATÁROZÁSA. SZÁMOS TÁJ- ÉS TERÜLET-RENDEZÉSI TERV ÉS TANULMÁNY, KÖRNYE-ZETI HATÁSVIZSGÁLAT KÉSZÍTŐJE VOLT. SOKAT FOGLALKOZOTT A DUNAKANYARRAL. BÁR A NAGYMAROSI VÍZLÉPCSŐ NEM VALÓSULT MEG, DE SOKÁIG KUTATTA A VÍZLÉPCSŐNEK A TÁJBA TÖRTÉNŐ MEGFELELŐ BEILLESZTÉSÉNEK LEHETSÉGES MÓDOZATAIT.

- *Előszóval foglalkoztál szabadidőben a teljesítménytúrázással. Ennek üzenete is lehet, hiszen ebben a szabadidős sportban sem vagy lebecsülendő, hiszen sok-sok teljesítményed között 63 évesen 16 órán belül teljesítettél egy távot. Van még erőd ehhez a karbantartó időtöltésre?*

- Kirándulni kisgyermek-koromtól kezdve rendszeresen jártam – vágunk mindjárt a dolgok közepébe. - Kezdetben Édesanyával, majd tini koromtól az Árpád Gimnázium Természetjáró Szakosztályával. Szluha Vilmos tanár úrral



Balról: hatodik a borlovag Csemez Attila

kéthetente a hétvégeken másfél napos kirándulásokat tettünk, amit a téli, a tavaszi és a nyári szünetekben három-négy naposok egészítettek ki. Gimis koromban megismerkedtem a Dunántúli- és az Északi-középhegységekkel. Később a családot és a hallgatóimat is rendszeresen vittem kirándulni. Évtizedeken át el sem tudtam képzelni, hogy olyan túrán vegyek részt, amit nem én szervezek... Véletlenül halottam egy evezős társamtól a **Kinizsi 100-asról**. Jövőre én is megcsinálom. „De ahhoz előtte néhány ötvenest kell abszolválnod...” Megtörtént. És **17-szer megcsináltam a Kinizsit (100 km, 3155 m szint)**. Több mint tízszer a Mátrabércet (55 km és 2734 m szint) és a BEAC maxit (110 km, 4200 m szint). A 16 órás Kinizsit túratársaimnak köszönhetem, mert megvártak, pedig fiammal meg volt beszélve, hogy Tata Kertvárosból hazavisz...

- *Elindulni egy fiatalembernek mindig nagy kérdés, hogy merre tovább! Városi, győri születésüként érdekes az indíttatás: felmenőid gazdálkodók voltak, édesapád kismesként földbirtokos, édesanyád kertészeti tanintézetet végezve már talán irányt mutatott. Mi volt a legfőbb motiváció, amikor a Kertészeti és Szőlészeti Főiskola Kertépítészeti Szakára jelentkezél?*

- Erősen foglalkoztatott a régészet és az erdészet is – említ két olyan területet, ami szintén a természethez kapcsolható. - A régészetről **Szilágyi János bácsi**, a család jó barátja, az **Aquincumi Múzeum** egykori igazgatója beszélt le. Az erdészetiről egykori erdőmérnök szomszédom, akinek „csak” a minisztériumban jutott álláshely. Két működő agyagbánya között nőttem fel. Az Újlakit 1973-ban, a Bohnt 1975-ben zárták

be. Ennyi évtized távlatából kijelenthetem, hogy a bányák folytonos terjeszkedése, a hegyet rázó robbantások, a családi házas gyümölcsösök elpusztítása, majd a gödör 13 éven keresztül feltöltése, a patkányok és a varjak túlszaporodása ösztönösen elősegítette bennem a zöldítési szándékot kiváltó reakciót. Apám a Georgikont végzett mezőgazdász, anyám a Kertészeti Tanintézetet végzett kertész, én pedig „anyás” voltam, ezért jelentkeztem a Kertészetre, majd a kertépítészeti szakra.

- *Ahhoz, hogy eljussunk ahhoz a pont-hoz, hogy egy meghatározó szakasza életednek az oktatáshoz kötődik, voltak lépések különböző cégeknél eltöltött gyakorlati munkával. Az itt szerzett tapasztalatok milyen hatással voltak rád?*

- Végzés után a **Vízügyi Tervező Vállalt Talajvédelmi Osztályán** kezdtem dolgozni – kanyarítja a beszélgetés fonalát a gyakorlat területére. - Részt vettem Eger város szőlőterületeinek talajvédelmi tervezésében. Eger mind a négy termelő szövetkezete rájött, hogy a hagyományos karós szőlő művelésére nincsen munkaereje. **Terveink lényege a 12%-nál meredekebb felületek teraszolása, a gépi művelés lehetővé tétele, a táblaméretek meghatározása, a feltáró úthálózat kiépítése, a csapadékvíz beszivárogatása, a felesleges vizek eróziómentes vízgyűjtőbe vezetése volt.** Mivel a talajvédelmi támogatást útépitésre nem lehetett felhasználni, Horváth Vilmos osztályvezetőm kitalálta a burkolt vízlevezető hajlatokat, amelyeken kiválón lehetett közlekedni. Eger határában ezeket termésköböl, Szekszárdon, Villányban és Tokaj-hegyalján betonból építették. Mindenképpen külföldre szerettem volna men-



Metszés előtt

ni, de a 60-as évek végén az NDK-ba is nehéz volt kijutni. Végül sikerült egy fél évig növényismeretemet Bornimban a Karl Foerster élőskészítő cégénél bővítenem. Később egy évig Cottbusban, a területi tervező irodában dolgoztam, ahol a barnaszén kitermelése utáni bányászati hasznosításával, a kavics- és homokbányák üdülési hasznosításával foglalkoztunk. Mőcsényi prof. csábításának eleget téve, amikor a Tanszékre kerültem, a német tapasztalataimat éveken keresztül tudtam hasznosítani. Az NDK-ban ugyanis a külszíni művelés lényegesen nagyobb területeket érintett, mint nálunk Visonta.

- Jött egy újabb pályaszakasz, amikor Mőcsényi professzor mellett kutatási feladatokat láttál el. Ez is az érési folyamat része volt?



Olvasás közben

- Tanszékre kerülésemben nagy szerepet játszott, hogy a Mőcsényi prof. által állandóan hangsúlyozott táji léptékekkel, azaz a tájtervezéssel foglalkoztam. A kutatási munkáimban szerepelt a parkerők fejlesztése és a kavicsbányák üdülési célú utóhasznosítása.

- Kíváncsi lennék arra, hogy a Drezdában eltöltött négy esztendősi egyetemi aspiránsként milyen municiókalk-tértél haza?

- Az NDK-ban az 1970-es években már tudta a városi földi halandók többsége, hogy mit jelent a tájépítészet és mit csinál egy tájtervező – szolgál jó példával. - Nálunk még évtizedek kellettek ahhoz, hogy például Budapestnek legyen főtájépítésze... Természetesen az érem másik oldaláról sem szabad megfeledkezni: a németeknél a táji adottságok befolyásolása sokkal nagyobb arányú volt, ezért a tájtervezőkre előbb volt szükség. Egyetlen példa: az 1930-as években az autópályák menti zöldesítéssel foglalkozó kertészeket „tájkertészeknek” nevezték.

- A Kertészeti Egyetem Tájrendezési Tanszékének előbb tanszékvezető helyettese lettél, majd annak vezetője. Közben megszerezve akadémiai doktori címet arra is volt idő, hogy hat esztendőn át a Tájépítészeti Kar dékánja voltál. Munkabírási kérdése mindez, vagy pedig a minidig benned lévő felfedezés késztetése?

- Igen. 31 évig voltam tanszékvezető és igen jelentős mértékű tervezési-kutatási munkában vettem részt. Irigyelve látom, hogy fiam az unokáimmal naponta több időt tölt, mint én hetente töltöttem. **A munkabírást a családi háttér, és a sportolás egyaránt segítette.** Rendszeresen vezettem, úsztam, kerékpároztam, túráztam. Az Alpokba sokat jártunk. Megcsináltam a Glockner Runde-t és a Tour du Mont Blanc-t, valamint a korzikai GR 20-at is. Ezek „combos” túrák voltak.

- Jelenleg a Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem emeritus professzoraként a hallgatók képzésében veszel részt, egyben pedig felkészíted a doktori címet megszerzésre kívánó tehetséges hallgatókat. Milyen jövőképet látsz a következő nemzedékekben?

- A Tájépítészeti és Tájökológiai Doktori Iskolának 2000-től helyettes vezetője, majd 2015-ig vezetője voltam. Egy évtizeden át a kari Tudományos Diákkört is vezettem. Nagy meglepetéssel látom, hogy Budapesten és egyre inkább a megyeszékhelyeken sem lehet a fejlesztési elképzelésekből a tájtervezőket kihagyni.

- A bor kultúrához kapcsolódó fontos küldetésed, hogy a Bor és Piac országos szakmai lap felkérésére rendszeresen képviselheted szakmai véleményed „Magyarország legszebb szőlőbirtoka” verseny elbírálásakor. Borvidékeink tájkultúrájáról milyen összkép alakult ki benned ezen vizsgálódások közepette?

- A zsűriben a szőlész-borász szakemberek között én vagyok a kakukktojás – fogalmaz mosoly kíséretében. - **Én nem csak a művelt kútfőket, hanem a művelt (azaz a kultivált) tájat is szeretem.** Különösen a szőlővel borított történelmi borvidékeinket. A helyszíni bejárásokon a mai napig „ellenőrzöm” a VIZITERV-ben szerzett tapasztalataimat: a táblák kialakítását, a felszíni lefolyást megszakító rendszereket, az úthálózat lejtős szakaszait, a fordulásávok szélességét, a teraszok rézsűinek hajlásszögét, a rézsűk borítottságát és hasznosítását, a feldolgozó épületek kialakítását és a kertek, a zöldfelületek jellegét, fenntartási színvonalát...

A II. világháborúig a külterületeken a kastélyok és a birtok-központok jelentették a vonzásközpontokat. A rendszerváltást követően mintegy kétszáz korszerű borászat épült fel, többségük a



Tűz mellett

szőlőbirtokon, a külterületeken. Ezek az új központok – gazdasági jelentőségük mellett – egyre nagyobb rendezvényeknek is helyet adnak. Külterületi központi szerepük egyre nő. Építészeti kialakításukban a hagyományos és az extravagáns megoldások egyaránt előfordulnak. Környezetük zöldfelületi kialakítása sokszor vetekszik a városi parkokéval.

- A Tájfejlesztési és Területfejlesztési Tanszék tudományos munkáját tekintve, miként látod, hogyan lehet visszaállítani a megbillent ember-táj kapcsolatát, s még ennél is

fontosabb: mindezt hosszútávon is fenn tarthatóvá tenni?

- A táji adottságok alapos megismerésével, ökológiai alázattal és a tájképi hatások messzemenő figyelembevételével – sorol fontos címszavakat. - **Sajnálatosan a szigetserű jó kezdeményezések ellenére a pusztulásunk felé rohanunk.** A jól ismert környezeti ártalmakat nem lehet Patyomkin falakkal eltakarni. A környezeti terheléseknek mielőbb határt kell(ene) szabni! A gondolataimat Teleki Pál rektor évnívó beszédéből vett mondatával zárom:

„És fejlődésünknek mai fokán, amelyre a XVIII. században felépített logikai alapokon és a XIX. század feltárta eszközökkel eljutottunk, úgy érzem, újra az ember mindenféle képességét igénybe kellene vennünk, az elsorvadtakat is felélesztelnünk, hogy továbbjussunk. (Teleki Pál: A tájfogalom jelentőségéről, 1937).

Mit tart fontosnak? Két példával válaszol:

A Kinizsi 100-as a Csillaghegyi Hévíz megállótól indult és Takertvárosban fejeződött be. A célban a több órás kényeszerű várakozást követően negyed hatkor induló első vonathoz börtörtöltünk ki. A Déli pályaudvaron bicegve az első világháborús vert sereg emlékeztethettünk. Vasárnap délelőtt többszöri taxi-foglalási kísérletem sikertelen maradt, ezért gyalog indultam fel a Perényi úton. Édesanyám templomba menet szemben jött velem és már 15 méterről rám-rám nézett. Feltűnhettem, hogy ismerős lehetek, de nem volt benne biztos. Amikor egymáshoz közel értünk megszólítottam:

Csókolom Édesanyám!

Hát hogy nézel ki Attikám?

Mint aki 100 kilométert gyalogolt. . .

Az egyetemi kollégák, amikor megtudták, hogy nem csak ötveneseket megyek, hanem százásokat is, megkérdezték:

Mi jó van abban?

Nagyon jól esik utána lezuhanyozni!

És azért gyalogolsz annyit?

Hülye kérdésre, hülye válasz. . .

Kiss Dezső Péter

100 ÉVE TÖRT FEL A HAJDÚSZOBOSZLÓI GYÓGYVÍZ



- Hajdúszoboszló fejlődését az elmúlt száz évben több korszakra lehet bontani, hiszen a gyógyvíz feltörése óta eltelt időszak rengeteg változást hozott - indítja gondolatait. - Az első időszak, az 1925 utáni évek az alapozásról szóltak. A város akkori vezetői megosztottak voltak. Közöttük maradiak, és haladó szelleműek akik meglátták a lehetőséget, de még ők sem sejtették, hogy micsoda jelentősége lesz ennek a víznek, mégis meghozták azt a bátor döntést, hogy fürdőt létesítsenek. Ez a lépés megpecsételte Hajdúszoboszló sorsát, hiszen innen indult el az a fejlődési ív, amely mára Európa egyik legismertebb fürdővárosává tette. A háború persze megakasztotta ezt a fejlődést, de az 50-es, 60-as évektől kezdve ismét egyre nagyobb lendületet vett a város. A fürdő folyamatos bővítése, a turizmus egyre nagyobb szerepe már ekkor érezhető volt, és az 1970-es évekre Hajdúszoboszló valóban egy országosan is elismert üdülőhely lett. A rendszerváltás után aztán egy új korszak következett, amikor a piacgazdaság és a magánszektor is megjelent a turizmusban, új szálláshelyek, új beruházások születtek, és a város egyre inkább a modern fürdővárosok sorába emelkedett. A következő korszak az ezredfordulón indult. 1999-ben teljes körű felújításra és kibővítésre került a Gyógyfürdő. 2000-ben Magyarország első csúszdaparkját létesítettük és 2001-ben indult el a fürdőkomplexum átfogó fejlesztése a Széchenyi program keretében az államtól kapott 1

SZERENCSE, ESÉLY, RENDSZEREKEN ÁTÍVELŐ FELELŐS FEJLESZTÉSI SZAKASZOK

A HAZAI FÜRDŐ- ÉS GYÓGYTURIZMUS BUDAPEST UTÁNI ÉLLOVASA

CENTENÁRIUMI PROGRAMOK

MÚLTIDÉZŐ, JELENT ÉRINTŐ BESZÉLGETÉS CZEGLÉDI GYULA POLGÁRMESTERREL

NEMCSAK AZ EMBERNEK VAN SORSVONALA, DE KIS ÁTTÉTELLEL A TÁRGYAKNAK, HA MÉG TÓVÁBB MEGYÜNK, A VÁROSOKNAK IS... 1925-BEN A „VÉLETLEN” HOZTA ÚGY, HOGY FÖLDGÁZ UTÁN KUTATVA GYÓGYVÍZ TÖRT FEL A MÉLYBŐL. ÍGY 100 ESZTENDŐ UTÁN, MIKÉNT LEHETNE KORSZAKOKRA BONTANI EZT AZ IDŐTÁVOT, HAJDÚSZOBOSZLÓ FEJLŐDÉSÉT ILLETŐEN? - TET-TÜK FEL INDÍTÓ KÉRDÉSÜNKET CZEGLÉDI GYULA POLGÁRMESTERNEK, AKI A VÁLASZTÓK BIZALMÁBÓL MÁSODIK CIKLUSÁT KEZDHETTE MEG TAVALY ÖSSZEL.

milliárd forintos támogatással, amihez a fürdő 1,5 milliárdot tett hozzá. **Az elmúlt 10-15 év pedig már nemcsak a turizmus bővítéséről, hanem annak minőségi fejlesztéséről is szólt. 2010-ben épült az Aqua-Palace fedett élmenyfürdő, 2014-ben az Extrém csúszdapark és a Gyógyfürdő további bővítésére került sor. 2021-ben új attrakcióként átadtuk a Prémium Zónát.**

- Gazdasági megközelítésben elemezve a jubileumot: egy mezőváros a természettől kapott kincs nyomán eljutott a világhírnévig. A fejlődés persze sok mindennek köszönhető: helyi akaratra, szorgalomnak, tőkének, bármilyen berendezkedésű állami háttérnek, jó időben megtett lépéseknek. Hajdúszoboszló hogyan tudta erőit - változó intenzitással - összpontosítani erre az adottságra?

- Hajdúszoboszló sikere abban rejlik, hogy mindig képes volt felismerni és kihasználni a lehetőségeit, még akkor is, ha az idők változtak, a gazdasági és politikai környezet pedig sokszor kiszámíthatatlan volt - elemez tovább a városvezető. - Az, hogy egy mezővárosból világhírű fürdőváros lett, nem csupán a szerencsének köszönhető, ha-

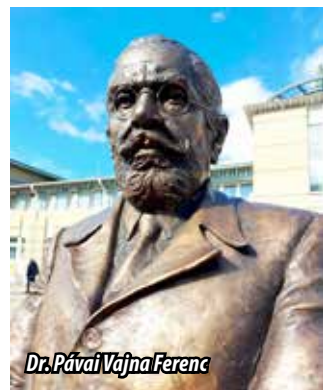


Prémiumzóna: legújabb attrakció

nem annak a folyamatos, tudatos építkezésnek, amely az elmúlt száz évben végbement. Először is azt kellett megérteni, hogy a gyógyvíz önmagában nem elég, azt vonzóvá kell tenni, ki kell aknázni a benne rejlő gazdasági lehetőségeket. Már a két világháború között is elindult egy tudatos fejlesztési folyamat, amelyet a háború ugyan megtört, de nem állított meg. Az állami szerepvállalás a szocializmus évtizedeiben biztosította, hogy a fürdő folyamatosan fejlődhessen, új medencék, szálláshelyek épüljenek, és a város hírneve egyre nőjön. A rendszerváltás után viszont új kihívásokkal kellett szembenézni. Az állami szerep csökkent, és a városnak, valamint a vállalkozóknak kellett megtalálniuk a fejlődés útját. Itt mutatkozott meg igazán Hajdúszoboszló alkalmazkodóképessége: a turisztikai szolgáltatások szélesedésében a magántőke egyre nagyobb szerepet kapott, új szállodák, panziók épültek. Turizmusra épülő szolgáltatások jöttek létre és a fürdő is egy modern, nemzetközi színvonalú komplexummá vált. A siker egyik kulcsa az volt, hogy mindig a megfelelő pilla-



A történelmi kezdeteknél: fürdőzők



Dr. Pávai Vajna Ferenc

natban születtek meg a fontos döntések. Például az ország első Aqua-parkjának megépítése, a fürdő folyamatos fejlesztése, a gyógyászat fejlesztésével az egész éves turizmusra való átállás mind olyan lépések voltak, amelyek biztosították, hogy Hajdúszoboszló ne csak egy szezonális fürdőváros maradjon, hanem egy egész évben vonzó úti cél legyen. Persze voltak és vannak nehézségek, de a város mindig képes volt arra, hogy alkalmazkodjon, tanuljon a kihívásokból, és megtalálja a következő fejlődési lehetőséget.

- Ennek a folyamatnak hosszú évtizedeken át Ön is részese volt: szakszervezeti üdültetés területén éppúgy, mint a hajdúszoboszlói gyógyfürdő, később Hungarospa Zrt. vezérigazgatójaként, most pedig második ciklusát kezdő polgármesteri székből. Ez utóbbi választott tisztséghez, annak felkészült, elkötelezett képviselőként minden bizonynyal hatalmas személyes muníciót jelenthet ez a sor adta előélet...

- Mindenképpen! - igazolja vissza felvetésünket. - Az a több évtizedes tapasztalat, amit a fürdőfejlesztés, a turizmus és az üdültetés területén szereztem, rengeteget segít abban, hogy polgármesterként is felelős döntéseket hozzak Hajdúszoboszló jövőjéről. Egész pályafutásom során azt láttam, hogy a város sikere azon múlik, meny-



nyire tudunk előre gondolkodni, időben lépni, és nemcsak megőrizni azt, amit elértünk, hanem újabb és újabb lehetőségeket teremteni.

A szakszervezeti üdültetés idején még más volt a rendszer, de már akkor is világos volt számomra, hogy a fürdő és a turizmus fejlődése nem magától értetődő, hanem tudatos építkezést kíván. Amikor a gyógy-



fürdő, majd később a Hungarospa élén dolgoztam, azt tapasztaltam, hogy egy ilyen volumenű turisztikai attrakció működtetése és fejlesztése folyamatos figyelmet, stratégiai szemléletet és együttműködést igényel – a városvezetéssel, a vállalkozókkal, a vendégekkel, a szakmai partnerekkel és a kormánnyal egyaránt.

Polgármesterként pedig ezeket a tapasztalatokat kamatoztathatom egy szélesebb körben. Most már nemcsak a fürdő és a turizmus fejlesztéséért felelek, hanem azért is, hogy Hajdúszoboszló egész gazdasága, infrastruktúrája, közösségi élete olyan irányba fejlődjön, amely hosszú távon is biztosítja a város sikerét. A korábbi szerepeim során megtanultam, hogy egy jó döntés ma még csak egy lehetőség, de ha jól menedzseljük, akkor az évek, évtizedek múlva egy újabb fejlődési szakasz alapját képezheti. Éppen ezért a város

vezetőjeként is arra törekszem, hogy ne csak a jelen kihívásaira adjunk választ, hanem hosszú távú vízióval építsük tovább Hajdúszoboszlót. Ehhez pedig hatalmas előnyt jelent, hogy belülről ismerem a város egyik legfontosabb húzóágazatát, és pontosan látom, milyen lépésekkel lehet még tovább erősíteni a fejlődést.

- Aktuális hírekben olvasható, hogy Hajdúszoboszló a tényszerű adatokat tekintve is a fürdőturizmus élvonala. Az önkormányzati tulajdonban lévő Hungarospa Zrt a fővárosi fürdővállalat bevétele után, országosan a második helyre sorolható. De, ha ezt vendégszámbra lebontjuk, az is kijelenthető, hogy csak magyarokat tekintve a szoboszlói gyógyvízben merítkeztek meg a legtöbben, külföldiekről ne is beszéljünk. Ez hihetetlen felelősséget jelent az értékőrzőknek...

- Valóban, ezek az eredmények nemcsak büszkeségre adnak okot, hanem hatalmas felelősséget is rónak ránk, akik a város és a fürdő jövőjéért dolgozunk. Hajdúszoboszló ma már nem csupán egy sikeres fürdőváros, hanem egy olyan turisztikai központ, amely az ország határain túl is ismert és elismert. Az, hogy vendégszámban és bevételben is az élmezőnyben vagyunk, azt jelenti, hogy az emberek bíznak bennünk, és évről évre visszatérnek, mert itt minőséget, és az egész családot kiszolgáló széles szolgáltatási palettát találnak. Ezt az értéket pedig óvni és fejleszteni kell. Egy ilyen volumenű turizmus irányítása nem csupán a fürdő működtetéséről szól, az egész város életére hatással van: az infrastruktúrától kezdve a szálláshelyeken, vendéglátáson át egészen a kulturális programokig mindenre figyelniük kell. Az önkormányzat és a Hungarospa Zrt. közös felelőssége, hogy a vendégek ne csak egyszer jöjjenek el, hanem vissza is vágyjanak. Ehhez pedig folyamatos fejlesztésekre, új szolgáltatásokra, modernizációra van szükség, miközben a város karakterét és a gyógyvíz egyedülálló értékét is meg kell őriznünk. Az elmúlt száz év bizonyította, hogy Hajdúszoboszló képes alkalmazkodni a változó körülmé-

nyekhez, és mindig képes megújulni. **A turizmus még mindig a város zászlóshajója**, ezért a mi feladatunk továbbra is az, hogy ezen a területen ezt a fejlődési pályát a következő évtizedekre is biztosítsuk, és olyan döntéseket hozzunk, amelyek hosszú távon szolgálják a város érdekeit. Ez a felelősség nemcsak a városvezetésé, hanem minden helyi vállalkozóé, szolgáltatóé és itt élő emberé is – hiszen együtt tudjuk megtartani és továbbépíteni azt, amit elődeink megteremtettek.

- Aktuális esemény a 2025-ös év indítására vonatkozóan, hogy öt év után ismét megnyitották a város emblemikus, legnagyobb múltú szállodáját, a Hunguest Hotel Békét. Május a szálloda turizmusnál tartunk: a jelenlegi szálloda kapacitás bővíthető-e, illetve visszatérve a gyógyvízre, az esetlegesen megépülő új szállodák hozzájárhatnak-e a gyógyvízhez?

- A Hunguest Hotel Béke újrainyitása egyértelműen pozitív hír a város és a turizmus számára, hiszen egy patinás, nagy múltú szálloda tért vissza a vendéglátás vérkeringésébe – szögezi le Czeglédi Gyula. - Ez egy újabb lépés afelé, hogy Hajdúszoboszló tovább erősítse vezető szerepét a fürdőturizmus területén. A jelenlegi szállodakapacitás bővítésére természetesen van igény és lehetőség is, hiszen a város népszerűsége töretlen, és a vendégforgalom folyamatosan növekszik. Ugyanakkor a szálláshelyek fejlesztése nemcsak mennyiségi kérdés, hanem minőségi is: a jövő a magasabb szolgáltatási színvonalat nyújtó, komplex élményt kínáló szállodáké. A gyógyvízzel való gazdálkodás az önkormányzat felelőssége és csak a magas minőséget és komplex szolgáltatást nyújtó szállodák juthatnak hozzá újonnan a gyógyvízhez egyedi döntés alapján.

- 2025. a jubileum esztendeje. Milyen módon és formában érzi, élheti át az ide érkező hazai és külföldi vendég ezt a történelmi momentumot? S egy megnyugtatóra váró kérdés van még: a kutakban még száz esztendőre való vízkészlet?

- A gyógyvíz feltörésének 100 éves jubileuma egy olyan mérföldkő, amelyet mindenképpen méltó módon szeretnénk megünnepeelni, és ezt a lakosság mellett

a városba érkező vendégek is érezni fogják. A jubileumi év során számos programmal, rendezvénnyel és kulturális eseménnyel készülünk, amelyek bemutatják a gyógyvíz felfedezésének jelentőségét, és azt az utat, amelyet az elmúlt száz évben bejártunk. A „100 éves a Hajdúszoboszlói Gyógyvíz” programsorozat ék-köve a márciusban nyíló Munkácsy kiállítás, amelyet fél éven át tekinthetnek meg az érdeklődők. **A tárlaton 80 eredeti Munkácsy alkotás lesz látható.** A fürdő, a művelődési ház és a **Bocskai Múzeum** is reflektálni fog erre a különleges évfordulóra, tematikus programokkal, az ünnephez kapcsolódó rendezvényekkel. **A fontos évfordulók és ünnepnapok köré szerveződnek** olyan programok, mint a Víz világnapján ismeretterjesztő előadások és a víztorony látogatása, a **Múzeumok Éjszakáján** pedig a „Kis kutatók, Nagy felfedezők” tematikus programja. Kiemelendő még a pünkösdkor programokat kínáló Art-Food fesztivál, amikor meghívott művészek víz témájú alkotásaikkal gazdagítják a Mátyás király sétányt és eközben különleges ételekkel is találkozhatunk, valamint a **centenárium ünnepség egyik csúcspontja, a 2025. október 24-26 között megrendezésre kerülő Pávai Fesztivál**, amely egy teljes hétvégén át tartó gasztró-kulturális rendezvény lesz. A Hungarospa Zrt. ekkor **Centenárium emléküléssel** is készül a 100. évfordulóra.

A teljes programkínálat már elérhető a Hajdúszoboszlóhoz kapcsolódó online felületeken is.

„Ami pedig a vízkészletet illeti, jogos kérdés, hiszen a gyógyvíz a város legfontosabb természeti kincse. A gyógyvíz megőrzése, a kitermelt kapacitás védelme alapvető városi érdek. A hidrogeológiai vizsgálatokkal folyamatosan nyomon követjük a kutak állapotát, vízszintjét és kijelenthető, hogy szakszerű, takarékos vízgazdálkodással még 100 év múlva is rendelkezésre fog állni ez a kincs”- zárja biztató üzenettel Czeglédi Gyula beszélgetésünket.

Kiss Dezső Péter

PEZSGŐ VENDÉGLÁTÁS A PEZSGŐMÉDENCÉNÉL

ARCKÉP

Ritka pillanatszerűen a gyógyvízben



VENDÉGSZERETET A SZÁZ ÉVES GYÓGYVÍZ MELLÉ

HARMINCNYOLCADIK SZEZONJÁRA KÉSZÜL HAJDÚSZOBOSZLÓN A JÁKÓB CSALÁD
A STAFÉTABOTOT A FIA VETTE ÁT

A FOLYTONOSAN PERGŐ IDŐT TISZTELNI KELL. ITT A FÖLDI LÉTBEN KINEK MENNYI JUT, S KI MENYNYIRE VISZI, NAGY TALÁNY ÉS FELADVÁNY. AKI PEDIG MEGTALÁLJA A MAGA ÚTJÁT, TISZTELETET ÉRDEMEL.

Nem először jelentetünk meg a hajdúszoboszlói vendéglátás jellegzetes vendéglős karakteréről, Jákob Gáborról cikket. A fürdőváros ebben az esztendőben ünnepli a település határában száz évvel ezelőtt feltört gyógyvíz centenáriumát. Külön elemzést érdemelne: ez a mezőváros milyen száz évet írt volna le e nélkül a természeti adomány nélkül? /Erről külön beszélgetést folytattunk a város polgármesterével, Czeglédi Gyulával a14-15. oldalunkon/. Február legvégén ismét találkoztunk Jákob Gáborral és családjával, hogy elbeszélgessünk, hogyan is készülnek – csakis a strandvendéglátás időszakát tekintve – a harmincnyolcadik szezonjukra? Mielőtt kibontanánk a témát, felvezetésképpen egy nagyon fontos tényről közlünk. **A családi vendéglátás példaértékű történetét vetítjük olvasóink elé. Kezdjük is a számokkal:**

- Ha már a családról van szó, érdemes névsorolvasást tartanunk, kik is vesznek körül mindennapjaimban! – mondja hetven



Ivett, Gabika, Gábor II., Gábor I., Erika, Máté, Milán, Levente

éves korát már betöltő, még mindig aktív, izig-vérig vendéglátós szakember. – Feleségem, **Erika** két gyermekünk édesanyja, a húszéves **Máté** és a tizennégy éves **Milán** minden bizonnyal a jövő nemzedék lehetőségét kínálja számunkra, de **mellettem van a munkában huszonnyolc éve Gábor fiam**, aki örökölte génjeimet és büszkén mondhatom, túlszárnyalt! Kiváló szakácsként a mindennapok nagy munkabírású vendéglátója, aki a családalapítással is segítette a Jákob dinasztia gyarapodását, jövőbe vetett hitét. Két unokám, **Gabika** és **Levente** teszi teljessé a mi csodálatos családjunkat. Való igaz, az egész életem a vendéglátás jegyében telt. A szoboszlói gyógyvíz nemcsak a mi családjunk számára jelent megélhetési hátteret, hanem több olyan pályatársam is van, aki étterem, szálloda tulajdonosként, a szolgáltatóipar más területein megélhetést, boldogulást je-

lentő munkát végez. Ha minden területet összeadunk: a vendéglátásból, fürdőturizmusból, fizető vendégszoba kiadásból jövőt, nemzedékeket építhetett sok-sok hajdúszoboszlói honfitársam. Velük együtt vagyok szerencsés, hogy egy gyönyörű szakmát képviselhetek Hajdúszoboszlón.

Mivel az idő múlásával kezdtük riportunkat, pörgessük vissza, hogyan is indult Gábor, előbb tanulóként, majd különböző városi vendéglátó helyszíneken szereve gyakorlati tapasztalatokat. A hatvanas-hetvenes években országosan is látogatott, a fürdő szomszédságában található **Gambirinus Étteremben** kezdte felszolgáló hivatását, mindjárt a katonaság után. A debreceni vendéglátós szakmai iskolát elvégezve ment tovább, az akkori **Szabadság Étteremben**, később a **Déliab Szállodában** – nagy emlékeztető Bodor Béla éttermi igazgató mentorálását megköszönve –, a **Vadászkürtben** és az **Autós Csárdában** csiszolta szakmai és élet ismeretét. /Aki ennek nincs birtokában, nem is lehet jó felszolgáló, szakács, vendéglős! Mert a vendéglátás maga az élet sűrítménye. Aki ebben a vi-

lágban megtalálja önmaga kibontakozását és kitartása van, tiszteli a vendéget, csodálatos világra nyit kaput! Azt mondja, a gyógyvíz közvetlen közelébe, a fürdőben 1988-ban egy picinyke büfét nyitott. Ez belépés volt a kapun, fokozatosan élte meg, hogyan változik évek, évtizedeken át a fürdő vendéglátós kínálata, stílusa, a hazai és külföldi vendégkör! De a fürdő – megélve több fejlesztési szakaszt – miként válhatott Európa legnagyobb természetes vizű, tizenhat hektáros komplexummá? Szerencsésnek tartja azért is ezt a pályáivet, mert párhuzamosan, önmaga megélt példáján láthatta ezt a hatalmas ívet. A múltidézt és a jelen terveit hármában elemezzük tovább a februári találkozásunk délelőttjén. Felesége, **Erika** és első házasságából született fia, **Gábor** tovább szélesíti a vásznat a Jákob család vendéglátós küldetéséről. Újra a számok nyelvén beszélünk: ama kicsiny



Hűség a városhoz



A fürdő bejáratánál: Erika, Gábor I, Gábor II.



A húszéves Máté

húsz négyzetméteres büféből jelenleg egy hét üzletet egyesítő vendéglátós centrum jött létre, közvetlenül a strandfürdő szívében, alig pár méterre a hullámedencétől és az emblemikus pezsgőmedencétől. A Körpavilon a vendéglátás olyan kirakata, ahol a műfajok sorakoznak fel, hiszen a vendég válogatni szeretne.

- Több éves folyamatról van szó, hogy ez az étel kirakat kialakulhatott – mondja ifj. Jákó Gábor, aki mára már felelős továbbvivője a vállalkozásnak, ha úgy tetszik a stafétabotot átvette. – Lacikonyhából indult apu, és ha visszanezék a közösen eltöltött huszonnyolc évre, felsorolni is nehéz, mennyi vendéglátós műfajt kellett képviselnünk, hogy a sokszínűség egyértelmű legyen a hozzánk betérő vendégek számára. A nagyságrendeket érdemes külön is górcső alá venni! A főszezon hónapjaiban a háromszáz fős teraszunkon – időjárástól is függően – meghatározóan nagy a vendégforgalom, hét üzletünkben kínált ételek forgása rendkívül dinamikus. Ahogy viszszaporgetjük édesapámmal az évtizedeket, az is látható, hogy számunkra egyértelmű volt a feladat: az éppen aktuális stílusokat képviseljük, ez pedig óriási konyhai háttérrel igényelt és igényel jelenleg is. Nem sorolom, csak jelzem: a pizzától a lángoson

át, a kínai konyháig végig zongoráztuk azt a vendéglátós kottát, ami éppen népszerű volt. Nagyon sommásan, gondolom, mind a hárman egyetértünk abban, hogy a legnagyobb győztese a műfajok harcának a magyar konyha! Volt olyan időszak, amikor a pezsgőmedence szomszédságában található teraszunkon tizenhúsz-bográcsból kínáltuk az ételeket. Nem vitás, az elmúlt pár esztendő bizonyította, a vendég a pörkölteket részesíti előnyben. Csak pörköltből tíz-tizenkét félélet kínálunk, de a menüből is hétféléből válogathat a vendég, hozzáteszem a saláta és a hal is kihagyhatatlan, de már nem „ragozzuk túl” a szortimentünket.



Gyógyforrásnál



Milán Wellingtonja

Őszinte vallomás ez az új nemzedék részéről, aki negyvennégy évesen megtanulhatta, mit jelent nagyban és kicsiben gondolkodni a vendéglátós pályán. Ezt édesapjától tanulta, de azt is elmondja, példaképe fizikális munkabírása is csodálni való. Már alább hagyott a tempóból, de most is jelen van a folyamatokban, fénykorában pedig sokan megkérdézték tőle: „mikor alszol Gabi?” Helyette is mondtam, meg mondom most is, volt olyan nyári főszezon, amikor az üzlet hátsó árnyékában többször pár perces időkre kikapcsolt és ment tovább...

Erika elmesélte érdeklődésünkre, hogy nyári munkára érkezett a fürdőbe hajdúszoboszlói lányként, az Egészségügyi Főiskolán szociális munka szakon szerzett diplomát, de ilyen nyári munkákkal is kiegészítette keresetét. Ott találtak egymásra, és ez a szövetség mind a mai napig eltéphetetlen. Két gyermekük már felcseperedőben van, a húszéves Máté és a tizennégy éves Milán beleszületett ebbe a világba. A kisebbik fiuk megvillantotta képességeit és nyitottságát a vendéglátás iránt azzal, hogy szívesen dolgozik a családi konyhában, ha valamilyen speciális fogást kell készítenie. Legutóbb Wellington bélszínnel lepte meg szüleit, tágabb családját. Ez már az oroszlánkörmök növeke-

dését is eredményezheti... Aztán Erika arra is felhívja a figyelmünket, hogy bármilyen sokszínű is legyen a Gabi Hami kínálata, a vendég egyedi kérésekkel is előállhat. A szociális munkás egyben jó pszichológus is, mondván: „itt mindenki egyforma, fürdőruhában érkeznek a pulthoz, az asztalainkhoz. Ez az abszolút inkognitó!” Még adalék Róla: húsz éve – beletanulva férje mellett a vendéglátás szerteágazó folyamataiba –, felelősen működteti külön szakmai csapatával a CLOCK PIZZÉRIÁT. Mit gondolnak, hol? A HŐFORRÁS utca közepén, nem messze a fürdőtől, annak pezsgő medence melletti pavilonjától kőhajításnyira.

Hogyan lett védjegye a Gabi Hami?

Ennek is már huszonhárom esztendő története. 2002-ben a Coca Cola hozzánk beszállító képviselője adta a szlogent világmárkájá mellé: GABI Hami... De a védjegy persze többről szól. Alaptörvény, hogy itt a vendég csakis eredeti alapanyagból készített ételt kóstolhat. A már jelzett magyaros stílus mellett kihagyhatatlan a korosztályi igények miatt is a gyros, hamburger, hot-dog vagy éppenséggel a kürtös kalács. Hirtelen egy beszédes történet arról, mennyire érdekes a vendég ízlés egyben pedig a vendéglátós bátorsága. Ifjabb Gábor visszaidézi, jó pár évvel ezelőtti bizonytalan próbálkozásukat. Erika ötlete alapján – ha már minden féle bográcsos ételt készítettünk –, próbáljuk ki, milyen lehet a tejberizs bográcsban? Belevágtunk és már az első nap bebizonyosodott: a női lelemény, fantázia sikert hozhat. Volt olyan nap, hogy nyolc kilogramm rizs fogyott el! Ez jó példa arra, hogy ne a szokványban gondolkodjunk, de arra is, hogy nem minden lehet sikeres! Vagyis dönteni kell arról, mire fogékony a vendég.”

A fürdő vendéglátás egy sajátos kavalkád! Az asztalok körül nagy a pörgés, mindenki szeretné élvezni a simogató gyógyvizet, a sportuszoda húsét, megengedheti magának, hogy jó fajta borokat, söroket kóstoljon, de néha feledékeny is. Hagytak már mankót, szemüveget, fogsort az étterem teraszán vagy pultján, de a Gabi Hami csapatára mindig számíthatnak, vissza is kapják, ha érdeklődnek. Főszezonban ötven ember, munkatárs, megbecsült kolléga jelenti a háttércsapatot. A Jákó család – ahogy a címünkben is írjuk – harmincnegyedik szezonjára készül, most a szoboszlói gyógyvíz feltörésének centenáriumán. Egy legény elindult, hogy szolgálatát beteljeitse. Jönnek az utódok – a gyógyvíz kiapadhatatlan –, de Szoboszlón a vendéglátós alázat is átöröklődik.

Amikor a vendég kikér egy frissensültet, rámutat egy bográcsban a birkapörköltre, mert arra indul el nyáleválasztása, nem tudhatja, milyen hátterekkel, elkötelezettséggel, lokálpatriotizmussal, szakmaszeretettel készítik a konyhában. Elég, ha annyit mondunk: nyugodtan bízhatják a Jákó családra és atöbbi vendégszerető hajdúszoboszlóira a dédelgetést...

Kiss Dezső Péter



Milán munka közben



Utódjelölt?



Díjnyertes borok

Kihirdették a DEBRECEN VÁROS BORA 2025 nyertesait

TÍZ ÉVE INDULT ÚTJÁRA A DEBRECEN VÁROS BORA CÍMÉRT FOLYÓ RANGOS BORVERSENY, MELYEN IDÉN 17 BORVIDÉK 120 PINCÉSZTÉNEK TÖBB MINT 450 BORA VETT RÉSZT.

A Debrecen Megyei Jogú Város és a Debreceni Borozó bor és gasztronómiai magazin által 2015-ben indított borverseny ünnepélyes sajtótájékoztatóval egybekötött eredményhirdetését Debrecen legújabb szállodájában, a Hilton Garden Inn Debrecen Sky bárjában tartották 2025. január 17-én.

Az eseményen jelen volt **Papp László, Debrecen polgármestere**, aki megköszönte a borászatoknak, hogy évről-évre egyre többen tartják érdemesnek a várost arra, hogy részt vegyenek a Debrecen Város Bora borversenyen. Bár Debrecennek jelenleg nincs saját borvidéke, de továbbra is tradicionális borvidékünknek tartjuk az Érmelléket, amely az elmúlt évszázadokban szorosan kötődött a városhoz – mutatott rá a polgármester. A magyar borkultúra támogatása érdekében az elmúlt években többek között közösen bor és gasztronómiai rendezvényeket szerveztünk Bihardi-összeggel, de több ezer Bakator oltványt is vásároltunk a fiatal borászoknak, elősegítve ezzel a helyben maradásukat.

A Debreceni Borozó és a **Főnix Rendezvényszervező Nonprofit Kft.** szakmai csapata által koordinált versenyen idén közel félezer bor közül választották ki a nyertes tételeket. **Dobos Zita**, a Főnix Rendezvényszervező ügyvezetője kiemelte, hogy a város legnagyobb rendezvényszervező cégeként elkötelezettek abban, hogy ezeket a borokat minél többen megismerhessék. Ezért a helyi éttermek borkínálata mellett a Főnix gasztrokulturális programjain, így a **Debrecziner Gourmet Fesztiválon** és a **Debreceni Bor- és Jazsnapokon** is találkozhatunk majd velük,



Díjazottak oklevelekkel

illetve a borok egész évben megvásárolhatóak a debreceni Tourinform-irodában.

Kovács Pál, borakadémikus, Borászok Barátja megköszönte, hogy 2015 óta minden évben Debrecen Megyei Jogú Város támogatja a Debreceni Borozó bor és gasztronómiai magazint abban a szakmai munkában, amelynek köszönhetően egy egész éves folyamat megkoronázásaként sikerül kiválasztani Debrecen város borait.

A Debrecen Város Bora 2025 címet idén is **egy teljes borkínálatban ítélték oda**, azaz hét kategóriában, pezsgő, klasszikus fehér és vörös, rozé, prémium fehér és vörös, illetve édes fehér kategóriában neveztek meg csúcscsorbort. Pezsgő kategóriában idén a **Törley Pezsgőpincészet, François President Brut (Etyek-Budai Borvidék)** pezsgője nyert. Klasszikus kategóriában a **Koch Borászat, Hajós-Bajai Cserszegi Fűszeres 2024 (Hajós-Bajai borvidék)**, a **Gál Szőlőbirtok és Pincészet, Kunsági Rosé Cuvée 2024 (Kunsági borvidék)** és a **Thummerer Pincészet, Egri Cabernet Sauvignon Superior 2021 (Egri Borvidék)** lett győztes. Prémium kategóriában nyert a **Bujdosó Szőlőbirtok és Pincészet, Olaszrizling Válogatás 2023 (Bala-**

tonboglári Borvidék), illetve a **Vesztergombi Pince, St. László Bikavér Prémium 2021 (Szekszárdi Borvidék)**. Édes kategóriában a **Naár Családi Pince és Szőlőbirtok, Tokaji Sárgamuskotály 6 puttonyos (2019) Aszúja** érdemelte ki a Debrecen Város Bora címet.

A győztes borászok képviselőjében **Nemes Norbert**, a Törley Pezsgőpincészet Kft. Kelet-Magyarország területi vezetője, **Fehér Anna**, nemzetközi borbíró, a Koch Borház üzletvezetője, **ifj. Gál Csaba**, a Gál Szőlőbirtok és Pincészet borásza, Lamport József, a Thummerer Pincészet főborásza, **ifj. Bujdosó Ferenc**, a Bujdosó Szőlőbirtok és Pincészet főborásza, a Vesztergombi Pince képviselőjében **Csont Szilvia**, a borbolt.hu munkatársa, illetve **Stumpf Balázs**, a **Naár Családi Pince borásza vette át a díszokleveleket.**

Balogh Roland, a Hilton Garden Inn Debrecen séfje ebből az alkalomból Debrecen város boraival harmonizáló borkorcsolyákat készített. A Debrecen Város Bora címmel díjazott François President Brut pezsgőt Vállai Béla sommelier, a Chevaliers Törley Pezsgőrend tagja, magyar sabrage-bajnok bontotta ki.



BORLOVAGOK TOLCSVA VENDÉGFOGADÓ TÁRT KARJAIBAN...



Megérkezéskor...



Beszélgetés közben

NEHEZEN INDULT AZ ÉV, JANUÁR HÓNAP, FARSANG HAVÁBAN, DE ELŐBB-UTÓBB MINDENKI TESZI A DOLGÁT! IGAZ EZ A MAGYARORSZÁGI BORRENDEK ORSZÁGOS SZÖVETSÉGÉNEK HÁZA TÁJÁRA IS IGAZ.

A – határokon belül és túlról – több, mint ötven szervezetet tömörítő közösség mindig keresi szervezeten belül az új megoldásokat. Tolcsvára hat borrend nagymesterét, képviselőjét invitálta Sajgó Gáborné általános alelnök, hogy egy jót beszélgethessenek...

Ez pedig önmagában is legjobb gyógyír arra, hogy szembesülhessünk egymás gondolataival vagy éppenséggel újabb és újabb javaslatokat tegyünk. A házigazda alelnök asszony kiváló szervező, egyben pedig programokat illetően sem „fukar”. A napirendi pont szerint a **Szirmay-Waldbott Kastély csodálatosan felújított könyvtár termében indult a találkozó**, majd a Tolcsva turisztikai vendégfogadó kultúráját nagyban elősegítő kastély teljes megismerésével folytatódott. De ez a Vince-nap utáni kézfogás, asztal köré leülés sokkal többről szól! Az MBOSZ az ország borvidégeit hálózza be a maga sajtós közösségi képviselőjével. A bor fétise, annak kultúrája, s talán még ennél is fontosabb megközelítésben, a kulturált borfogyasztásnak teret adva. Országos fesztiválokon, borrendi találkozók, kóstolásokon, nem utolsósorban szakmai programokon, az MBOSZ által szervezett borversenyeken, határon túli találkozók. **Mert ettől érték ez a szervezet!**

Sajgó Gáborné általános tájékoztatójából kiderült, hogy az MBOSZ új vezetése a korábbi hagyományokat megtartva, keresi azokat az utakat, megközelítéseket, amelyekkel jobban

tudja az egyes szervezetek, régiókra lebontott javaslatait, a továbblépéshez szükséges ötleteit, autentikus borrendi vezetőktől összegyűjteni. **Miről is volt szó Tolcsván?** Mindekelőtt arról, hogy az ilyen jellegű összejöveteleket, regionálisan évente **legalább kétszer meg kell tartani**. Ha a részleteket megbeszéljük, és abból a szövetség számára előremutató javaslatok születnek, máris megéri az ilyen kötetlen, mégis tartalmas együtt-lét. Mai, elidegenedett világunkban **a beszélgetés életben tartó gyógymód!** Sajgó Gáborné a legfrissebb elnökségi programot ismertette, de igazi küldetesként úgy fogalmazott, mindenki véleményére kíváncsi. Ezen a találkozón, nemzeti történelmi boros értékeinket királyi szinten képviselő borvidéken megjelent: **Szent Márton Borrend Bogács, Unghváry László Borrend Cegléd, Budavári Szent György Borrend Budapest, Vinum Ister Granum Regionis Borlovagrend Esztergom, Európai Lovagrendek Magyarországi Legátusának, a Lórántffy Zsuzsanna Női Borlovagrendnek nagymestere és kancellárja. A civil szervezetek elismertségét az is jelzi, ha az önkormányzatok igazi partnerei háttérrel biztosítanak a borrendi közösségeknek. Tóth Gábor, Tolcsva település újonnan megválasztott polgármestere fontosnak tartotta, hogy a meghívott vendégeket végig kalauzolhassa**

a kastély bemutatásától, egészen a Tolcsva Bor Kft. által megszervezett pincében szervezett boros kóstolásig. Azt is elmondta, hogy a jövőben Tolcsva szeretné még jobban képviselni a borturizmust, a Borfesztiválnak nagy hagyománya van, az utóbbi években sajnálatos módon csökkent az érdeklődés. Ám a polgármester jó gazda módjára tudja: kiválóan megszervezett, több borászatot felvonultató nyári összejövetelen igazi fesztiválhangulat lehet ebben az esztendőben!

Sajgó Gáborné az MBÉ magazin számára összefoglalta, hogy nem tagadottan, kettős gondolat munkálkodott a januári program megszervezésekor elképzeléseinek kibontásakor. Jelezni a borrendi mozgalom tagsága felé, hogy a regionális találkozóknak a jövőre mutatóan fontos szerepe lehet. Örömet fejezte ki, hogy a hat boros civil szervezet mindegyike kifejezte azon készségét, hogy oda-vissza alapon, mindenki nyitott az újabb és újabb egyeztetésekre. A javaslatokat összegezve az elnökség számára fontos üzeneteket tud közvetíteni.

Zárásként a **Tolcsva Bor Kft. történelmi pincéjében** megrendezett kóstoláson **Sajgó Gábor**, országosan elismert borász igazán emlékezetes kóstolóprogramot szervezett, amelynek külön is jövőre mutató színfoltja volt, hogy lánya, **Sajgó Krisztina** a család következő nemzedékének képviselőjében felelősen fogalmazott a borrendi mozgalom fontosságáról, a családi pincészetek életben maradásának jelentőségéről, a fiatalítás, generáció váltás jövőépítő tendenciájáról.

Egybehangzóan összefoglalható: a Magyarországi Borrendek Országos Szövetsége az ilyen lokális szakmai találkozókkal nagy múltú értékrendjét építi tovább- felelősen...

K. D. P.



Sajgó Krisztina, Czupper András, Sajgóné Katika



Daragó Károly Sajgó Gábornak is zenélt

VENDEGVÁRÓ POLGÁRMESTER

SÁROSPATAK: TÖRTÉNELMI-, KULTÚR-, FÜRDŐ(!)- ÉS BORVÁROS...



Dr. Farkas Szabolcs

TEMATIKUS ÚTVONAL ÁRPÁDHÁZI SZENT ERZSÉBET SZELLEMI
ÉS A RÁKÓCZIAK HAZASZERETETÉT BEMUTATÓ GONDOLATKÖR JEGYÉBEN
HUSZONHÉT TOKAJ-HEGYALJAI TELEPÜLÉS POLGÁRMESTERE
RENDSZERESEN EGYEZTET KÖZÖS FELADATAIKRÓL
SÁROSPATAK ÉS SÁTORALJAJÉLY MÉG ERŐSEBB KÉZFOGÁSA
ZEMPLÉNI FESZTIVÁL, SÁROSPATAKI BORFESZTIVÁL ÉS BORVERSENY

BESZÉLGETÉS DR. FARKAS SZABOLCS POLGÁRMESTERREL

Az MBÉ magazin „Vendégváró városok – polgármesterek”, hosszú éveken át futó rovatában olyan városvezetőket szólaltat meg, akik több cikluson át fejthetik ki munkájukat, vagy éppen újonnan álltak startvonalhoz, meghirdetett programok megvalósításának elkötelezettségével, személyes motivációik közösséget segítő érzelmi és gondolati háttérével. A tavaly megválasztott Dr. Farkas Szabolcs az MBÉ magazin legfrissebb számában megjelenő, Tokaj-Hegyalja aktualitásait is bemutató témablokkhoz kapcsolódóan adott interjút.

- Elsődleges célunk az, hogy megállítsuk azokat a folyamatokat, melyek a gazdaság, a kultúra és a szociális ellátások területén arra készítik az itt élőket, hogy elhagyják szülővárosukat – hangsúlyozza előljáróban. - Szeretnénk az „itt nem lehet megélni” érzést, az „itt nagyon jó élni” érzésre cserélni. A családot tervezők és a kisgyermekeket nevelők részére kedvezőbb lakhatási körülmények biztosítását célozzuk meg. A munkahelyteremtés érdekében terveink között szerepel az Ipari park megvalósítása olyan környezetbarát szemléletű vállalkozások idevonzása érdekében, amelyek működésükkel nem zavarják az itt lakók életét, és versenyképes béreket, juttatásokat biztosítanak a munkavállalóknak. Terveink között szerepel, hogy a covid idején visszahívott 4,2 milliárd forint fejlesztési támogatást visszaszerezzük, mert a beruházások révén újabb munkahelyeket hozhatunk létre, ezzel is teret biztosítva a fiatal szakképzett szakemberek helyben maradásának. A következő 5 év egyik fontos célkitűzése továbbá, hogy a gyalogos, a kerékpáros, és az autós közlekedésre is alkalmas várost építsünk.

- A nagy hagyományokkal rendelkező történelmi város számára a jelenben milyen turisztikai fejlődési lehetőségek adóttak, és mit tesz az önkormányzat azért, hogy a tízezer fős város lakói is egyre nagyobb számban helyben tervezzék a jövőjüket.

- Meggyőződésünk, hogy a város történelmi értékeinek ápolása nem csak lehetőség, hanem kötelességünk is – folytatja. - Árpádházi Szent Erzsébet szellemi hagyatékát, és a Rákócziak elköte-

lezett hazaszeretetét meg kell ismertetnünk a szűkebb és tágabb környezetünkkel, és ehhez nem elegendő évente egy-két program. Szent Erzsébet emlékét Európa szerte tisztelik, példaként állítják az emberség, az együttérzés ma már kiveszöbön lévő értékeinek megtestesítőjeként. A mi városunktól is sokkal nagyobb figyelmet kell kapnia emlékezetének.

A Rákóczi várnak a Magyar Nemzeti Múzeum Rákóczi Múzeuma a fenntartója és gondos gazdája, de a Rákóczi hagyatékunk is nagyobb odafigyelést érdemel a várostól. Az önkormányzat számára a nemzetközi kapcsolatok kiépítésének lehetőségét kínálja. Rákóczit Borsitól - Kassán keresztül - Rodostóig, de még Párizsban is a mai napig élő tisztelet övezi. Ennek eredményeként egy kulturális útvonal rajzolható fel a térképre, melynek megvalósítása a mi feladatunk.



Eseményavárban



Nyári sokadalom

Sárospatak legyen Fürdőváros!

- Sajnos kevesen tudják, hogy mekkora kincs rejlik a városunk alatt. Budapest Főváros Kormányhivatala Népegészségügyi Főosztálya 2019. március 8-án gyógyhatásúvá minősítette a Sárospatak K-123/A OKK számú kút vizét, és külsőleg történő (fürdővízkénti) felhasználásban a gyógyvíz elnevezés használatát engedélyezte. Az elvégzett laboratóriumi vizsgálatok alapján a Kút vizének összes ásványi anyag tartalma 1630 mg/l. A víz nátrium-kalcium-szulfátos-hidrogénkarbonátos jellegű, fluoridos termálvíz. A trícium vizsgálat (<0,06 Bq/l) eredménye bizonyítja a kút vizének természetes védettségét. Feladatunk, hogy a gyógyfürdőt Északkelet-Magyarország legnagyobb fürdőkomplexumává tegyük. A fejlesztés azért is időszerű, mert a vendégek nagy része külföldről, elsősorban Szlovákiából és Lengyelországból érkezik, és ez jelentős idegenforgalmi potenciál egyéb turisztikai üzemeltetők számára is. A város elemi érdeke, hogy mind a négy évszakban, folyamatosan vonzó és használható fürdőkomplexuma legyen. Szeretnénk javítani a kerékpáros turizmus feltételeit a városon belül, többek között azért, hogy a Bodrogközi térséget összekössük a Zempléni-hegység területével, hiszen 1 km-en belül elérhető az Eurolo 11 kerékpárút, amely a Bodrogkeresztúr-Sárospatak közötti régi országúton halad. A korábban tervezett balsai Tisza-híd megépítésével Nyíregyháza, később a Zempléni-térségben tervezett kerékpárutak meg-

valósításával a Nyíregyháza-Kassa kerékpárútvonalnak is jelentős állomása lehet Sárospatak. Bízunk benne, hogy a korábban a Tokaj-Zemplén fejlesztési programban betervezett 150 milliárd forint értékű beruházás Sárospatakra eső részének megvalósításáért hatékonyan tudunk érvelni, és egyzetetéseket kezdeményezni a közutak és dűlőutak rekonstrukciója, kerékpárutak fejlesztése, szálláshely és gasztronómiai szolgáltatásfejlesztés, valamint városrehabilitáció érdekében.

- Tokaj-Hegyalja meghatározó városa Sárospatak. Miként látja a térségi turizmusban történő együttműködést a szomszédos Sátoraljaújhellyel vagy a borvidék további 25 településével?

- A Tokaj-Hegyaljai borvidék 27 településének polgármestere újraélesztette azt a hagyományt, hogy havonta más-más településen egy asztalhoz ülnek, és közös dolgaikról egymás között vagy meghívott szakemberek társaságában beszélnek – utal a regionális összefogás rendkívüli fontosságára a városvezető. - Rendszeresen ellátogatunk egymás rendezvényeire is. **Sárospatak és Sátoraljaújhely városvezetése között 2024.**

októbertől Két város – Egy Zemplén mottóval havi rendszerességgel egyzetető megbeszélések vannak, ahol a napi működési kérdések megbeszélése mellett keressük a közös érdekképviselet lehetőségeit is. A borvidéki lehatárolás, a világörökségi státusz, a történelmi és földrajzi összetartozás elkerülhetetlenné teszi, hogy terveinket egyeztessük, segítsük egymást, közösen képviseljük a hatalmas potenciállal rendelkező, de nem kellően preferált Tokaj-Hegyalja érdekeit.

- A Református Kollégium, mint történelmi üzenet, jelenkorunkra immáron szerves része egy fontos, jövőnek is szóló kulturális bázisnak. A Tokaj-Hegyalja Egyetem létrehozása nyomán milyen együttműködés alakult ki a város önkormányzatával és az egyetem vezetésével?

- A 10 ezer fős település nagy oktatási hagyományokkal rendelkezik, gyakran nevezik „Magyar Cambridge”-nek vagy „Bodrogszparti Athén”-nek – indítja gondolatait kérdésünkre. - A XVII. században itt tanított **Lorántffy Zsuzsanna** meghívására **Comenius**, a híres cseh pedagógus, akinek didaktikai elveit a mai napig tisztelik és őrzik, és nem csak az óvodai nevelésben. Sárospatak iskolavárosként is újjáéledt. **Három középiskolája a Református Egyház fenntartásában működő neves gimnázium, és a keresett szakmákat oktató technikum és szakiskola valamint az Árpád Vezér Gimnázium mellett három általános iskolája és négy óvodája van, de a gyógy- és pedagógiai oktatás is egy magas színvonalon működő intézményben történik. Mindemellett két alapfokú művészeti iskola fejleszti a zenei és mozgáskultúra iránt fogékony gyermekek tehetségét. Az országban egyedülállóan a vidéki városok között két egyeteme is van Sárospataknak. A Sárospataki Református Hittudományi Egyetem és a Tokaj-Hegyalja Egyetem. Mindkét felsőoktatási intézménnyel szoros munkakapcsolatban vagyunk, szakmai helyszínt adunk a szociális és köznevelési területek hallgatóinak, együttműködünk a turisztikai koncepciók kidolgozásában, és közös rendezvényeket szervezünk a tudományos élet, a művészetek, a borászat és a műemlékvédelem területén.**

- Térjünk vissza a borkultúrára! A város szomszédságában található Hercegkúti pincesor is a Világörökség része, ez pedig azt jelenti, hogy Sárospatak borturisztikai kínálatában is meghatározó szerepet játszik. A borturizmushoz fontos kiegészítő szolgáltatások kapcsolódnak. Terveik között említene néhányat arról, hogy Sárospatak szállodai szolgáltatásait, attrakci-



Kerékpárturizmus



Kultúra és vallás

óit miképpen próbálják célirányosan a borágazatra, kulturális és vallási turizmusra építeni?

- Az önkormányzat elsősorban a **közfeladatok ellátásán keresztül tudja a turisztikai szolgáltatók helyzetét javítani.** A rendezett közterületek, a magas színvonalú marketing tevékenység útján, városi rendezvények szervezésével, támogatásával tudjuk az egyes turisztikai ágazatokat segíteni.

- Jogszékként több önkormányzati területen is szerzett tapasztalatokat. A tervek kialakításában és megvalósításában mennyire támaszkodik a társadalmi párbeszéd előremutató lehetőségére?

- Nagymértékben! Sárospatak érdekeit képviselve, együttműködve **mindenkivel**, legyen az személy, intézmény, civil szervezet, egyház, vállalkozás a közös célok megvalósításáért: Sárospatak fejlődéséért.

- Informális megközelítésben kérnénk néhány fontosabb regionális és országos vonzású kiemelkedő programot említeni a 2025-ös esztendőre vonatkozóan.

- Városunk egyik legjelentősebb eseménye a pünkösdi ünnepkörhöz kapcsolódó **Szent Erzsébet ünnep**, mely európai hírű esemény – invitálja olvasóinkat jó házigazdaként több eseményre is a város polgármestere. - A korabeli ruhákba öltözött városiakok Árpád-házi Szent Erzsébet életének eseményeit elevenítik fel egy a belvárosban áthaladó felvonulás keretében. Az ünnepkörhöz további kísérő programok is tartoznak. Szintén jelentős nyári programunk a **Borfesztivál**, melynek elmaradhatatlan része a **Sárospataki Borverseny**, rangos borbírálok részvételével. A sárospataki nyár legjelentősebb eseménye a **Zemplén Fesztivál**, mely túlmutat a városon, a borvidéken, némely években országhatáron is. **Magyarország egyik legnagyobb, egy hetes zenei rendezvénye, több mint 10 települést érintve, és képzőművészeti kísérőprogramokkal.**

- Miképpen kötődik a borhoz, a térségi tájkonyhához, a társadalmi létformához?



Tokaji bor, magyaros harapnivalóval

- Mindannyiunk életében fontosak a jó ételek mellé a finom borok, melyek helyes gondolatokat és szép érzelmeket keltenek. Egy-egy borászati vagy gasztronómiai esemény alkalmat ad arra, hogy **kötetlenebb formában beszéljünk közös dolgainkról**, ismeretségek, barátságok szövődjenek, melyek később a munka területén hozzák meg gyümölcsüket.

MBÉ magazin

FÉNYES SZÉPSÉGŰ SZŐLŐBIRTOK POMPÁS BOROKKAL

A BASILICUS MÉRTÉKEGYSÉGEI – KANCSLER ANDRÁS BIRTOK VINCELLÉR A SZEMÉLYESSÉGRŐL – A PURCSIN FAJTA TOKAJI ŐSREJÉRŐL



Kanczler András

AMIKOR ELŐZETESEN EGYEZTETTÜNK KANCSLER ANDRÁSSAL, HOGY AZ MBÉ MAGAZIN KÉPVISELETÉBEN A FŐSZERKESZTŐT ELKÍSÉRI DR. BISZTRAY GYÖRGY EMERITUS SZŐLÉSZ PROFESSZOR, VENDÉGLÁTÓNK ŐSZINTE ÖRÖMÉT FEJEZTE KI, MONDVÁN, SZÁMOS ALKALOMMAL KÖZÖSEN KÓSTOLTAK, AZ EGYMÁS IRÁNTI TISZTELET PEDIG KÖLCSÖNÖS, JÓ LESZ ÚJRA TALÁLKOZNI!

Nem sokkal Vince-nap után pénteken, kora délután érkezünk a kivételes szépségű birtokra, ami persze nem véltetlen: 2018-ban a Bor és Piac szaklap szakértői bizottsága az „Ország legszebb szőlőbirtoka” díjat adományozta a nyolc hektáron, hat dűlőben, hat, Tokajban engedélyezett szőlőfajta termelő mintapincészetnek. A szőlész



professzor és András mintha csak tegnap hagyták volna abba a beszélgetést a magyar borról, Tokajról, a minőségről. Pár éve nem találkoztak, így a riporter is örömmel hallgatja a vendéglátónk beszámolóját néhány aktualitásról, szakmai szemléletmódjáról. Fontos szakmai alapvetés és persze **szigorúan betartott termelési mód a biomódszerekkel történő művelés.** A minimális beavatkozással, fajtalesztővel beoltva, főként hordóban erjedő és néha abban is érlelődő, összességében húszezer palack bort – első kivételesség – **szinte teljes mértékben a helyszínen értékesítik.** Mondja is András, hogy a személyesség persze a többi



Legszebb szőlőbirtok 2018

pincészetre is jellemző, de ez azt is jelenti, hogy a borkereskedés jövője is erre alapozódik. Borászként a Móri Borvidékről indult el, majd 1995-től – merészet gondolva – a Tokaj-Hétszőlő Borászathoz került, amit fontos pályaszakasznak tart, de 2011-től – egy budapesti befektető, **Bacsa Richárd**



Szilárd útburkolat a hegyen

hívására – a Basilicus Szőlőbirtokhoz szerződött, hogy az akkor már elkezdett bio-szemléletet tovább csiszolja.

– A tokaji bor, de mondhatom a magyar bor életképességi görbéje, felfelé ívelő szakaszok után most a **túlélés** periódus



A borász dr. Bisztray György szőlészprofesszorral



Rendezett környezet

sánál tart – ad rövid diagnózist. Számos tényezőnek kellene egymást erősítően megvalósulnia ahhoz, hogy a helyben értékesítés még biztosabb eladási forma legyen. **A borvidék átfogó turisztikai infrastruktúráját kell kialakítani.** Több szállodával, élményközpontokkal, széles kínálatú programlehetőségekkel. Saját példánkat említve utalnék arra, hogy a



Hagyomány

tokunk szlogenje – Éld újra Tokajt! – erre utal. **A bor nem élelmiszer, hanem élmény**”. Újra érintjük a személyességet, ezzel kapcsolatosan megtudjuk, a Basilicus kóstolási stratégiája nagyon egyszerű, egyben pedig elkötelezett szolgálatot igénylő. Tudniillik itt bármikor lehet kóstolni, bejelentkezés nyomán, kolleganőjével, Baji Erikával megosztott ügyeletet tartanak, és még az sem számít, hány fő érkezik. Ha egy vendég a szomszédos

kesítése, a kialakított környezet varázslatosságára, és az élmény varázsa egy téves mértéktelenség nyomán elveszne.

Érkezik a Purcsin

Asztalunkon a Purcsin 2022-es évjáratú féledes vörösbor, tokaji őshonos fajta, amelyet még a huszadik század eleji filoxéra járvány előtti időkben termesztettek. A Basilicus dédelgetett bora a Mester-völgy dűlőben telepített ezerkétszáz Purcsin tőke gyümölcs ízű varázslatát tolmácsolja. András az évjáratra utalóan további részletekkel szolgál: a szárazság ellenére október végén szüretelt alapanyagot szokás szerint végig héjon, kádban erjesztették, de tölgyfahordót nem látott, aminek köszönhetően újra gazdag, érett, piros bogós aromákkal hódít. Egyedül az ő pincészetük kínálja ezt a múltidéző élményt itt a jelenben.



Sokáig beszélgethetnénk még, de újabb helyszín várja a magazin képviselőit, indulunk Tolcsvára. Búcsúzaskor még szolgál egy zseniális ötlettel Kanczler András.

„Tokaj turizmusát minden bizonnyal gyökeresen áthangolná egy névadás. Ha a döntéshozók elgondolkodnának azon, hogy a debreceni repülőteret „Debrecen-Tokaj” névre keresztelnék át, bizonyos, hogy pár év elteltével a vendégszám ugrásszerűen megnőne.” Igérjük, hogy az illetékeseknek továbbítjuk ...

K. D. P



Választék

táj adottságok, a dűlőszerkezet igényli az utak szilárd burkolattal történő ellátását. Mutatom azt a helyszínrajzot, ami annak dokumentuma, hogy sikerült személyes aktivitással is megerősítve a tokaji Kopasz-hegy teljes úthálózatát kiépíteni Tarcaltól Tokajig. Enélkül a bio-gazdálkodás sem valósítható meg.

Közben kóstolunk, hogy ne csak szóból értsen a vendég, hanem boros élménnyel is gazdagodjon. Ehhez kapcsolódóan András mondja is: „Szőlőbir-

ötcsillagos szállodából délután úgy gondolja, hogy megkóstolna néhány tételt, félóra múlva már rendelkezésére állnak. A prémium kóstoló sor magáért beszél. A kínálat: **Furmint, Lónyai 2022, Sárga Muskotály Első szerelem 2023, Purcsin 2022 (lásd külön keretesünket), Késői szüretelésű Furmint, Boldog 2021, Édes Szamorodni 2018, hatputtonyos Aszú 2018.** Mértékegységet jeleztünk címünkben, ez pedig arra is utal, hogy a Basilicus bemérete önmaga határait. Húszezer palackérté-



Az alapító: Naár Ferenc

NAÁR PINCÉSZET:
minőség, stílusos borok
Apa, fia és a sógor...
Debrecen Város Bora
címét nyerték el

AZ UNOKÁK FELFELÉ KAPTATNAK..

AKI RÁTEKINT A HERCEGKÚTI NAÁR PINCÉSZET BEMUTATKOZÓ HONLAPJÁRA, FELFEDEZHET EGY CSODÁLATOS FOTÓS ÜZENETET! NAÁR FELIRATTAL NÉGY UNOKA KAPTAT FELFELÉ AZ 1750-ES ÉVEKIG VISSZANYÚLÓ, SVÁB ŐSÖK ÁLTAL LÉTREHOZOTT, SÁROSPATAK MELLETTI HERCEGKÚTI DUPLA CSALÁDI PINCÉSZET FELÉ. MI EZ, HA NEM A JÖVŐÉPÍTÉS MEGEJTŐ SZIMBÓLUMA. TOKAJ-HEGYALJA MINDIG MEGLEPETÉSEKSEL SZOLGÁL, HA A RIPORTER KÖRBENÉZ E CSODÁLATOS ÉRTÉKKÖZPONT HELYSZÍNEIN. AMIKOR HÍRÉT VETTE, HOGY A NAÁR PINCÉSZET DEBRECEN VÁROS BORA CÍMÉT NYERTE EL ÉDES BOR KATEGÓRIÁBAN, ÉRDEKLŐDÉSE FOKOZÓDOTT.

Az MBÉ magazin nem sokáig késlekedett, hogy személyes élmények alapján felfedezze, mit is jelent a tradíció, a családi



Unokák

az egész borvidék történelmi eszenciáját. **Dolgozott állami pincészetnél**, aztán leírva egy szép pályafutást, az **önállóság mezejét találta meg**. De nemcsak ezt az értéket képviseli, hanem a közvetlenséget, azt is mondhatnánk, humorral vegyített szakmaiságot, különböző korosztályok megszólításának hajlamát. A jó borásznak az is jellemzője, hogy **amit kínál, azt nagyon is hitelesen teszi**. A kóstoló csoport meghatározóan a harmincas korosztályt képviseli. Örömmel hallgatják, hogy ez a pincészet meghatározóan, 1990-től, a fajtákat tekintve hatvan százalék **Furmint**, huszonöt százalék **Hárslevelű**, tíz százalék **Sárga Muskotály**, továbbá **Kövérszőlő** és **Zengő fajta** egységét képviseli. Először 2010-ben telepítettek **Sárgamuskotályt**, rá hat évre pedig – megnövelve területeiket 2,4 hektárral – a **Furmintba** hittek a **Pogánykút dűlőben**.

Gazdag a teríték a bor mellé, a **Naár család kínáló szortimentjében átlagban 8-12 fajta bor szerepel**. Az asztalon gazdag púpozásban hidegtalak virítanak, magyaros stílusban. Ahogy sorba jönnek a borok, apad a falathalmaz és a remek borok kavalkádja...

– Amikor a folytatás mellett döntöttünk, nem volt nehéz, miképpen menjünk tovább – mondja Naár Ferenc két tétel kóstolása közötti szünetben. – **Óriási érték maga a helyszín, ami a világörökség része és véleményem szerint, ezt a világörökséget minden pincetulajdonosnak, és a további nemzedékeknek őrizni kell**. Ha végigtekintek szőlőtelepítéseinken, jólesően mondhatom: a Naár család nyoma hat dűlőben van jelen, összesen húsz hektár területen.

A borkóstoló házigazdája még kifejti, hogy Tokaj kitörési pontja csakis a turizmus



Ifj. Ferenc, az édesapa és Balázs

érték képviselője, a **jellegzetes boros vendéglátás személyes forrása**. Ehhez először is egy olyan január végi szombat délután megszervezett pincelátogatást élhettünk át, amelynek **karmestere Naár Ferenc**, a családi pincészet azon tagja, aki ezt a stafétabotot továbbvitte, és mára már fokozatosan gyermekeinek át is adja.

Közel húsz fős társaság érkezik ízélményekre várva Sárospatakról, ahol az egyik szállodában három napig vendégeskednek. A csapat szervezésre kész tagja ráta-lált a Naár Pincészetre. Jó szeme inkább ér-zéke volt, mert tagadhatatlanul autentikus élményeket szerezhettek a pár óra során.. Ferenc a tokaji borászok között azon generáció tagja, amelyik hosszú évtizedeken át nemcsak a családi értékeket őrizte, hanem



Bőséges választék

átfogó fejlesztése lehet. A szomszédos Sárospatak egyszerre kulturális központ és olyan helyszín, ahol a történelem szinte tapintható. A pár kilométerre található Hercegkút pedig ehhez adhatja meg az igazi fényességet, turisztikai attrakciót.

Íme, a Naár család...

Ifj. Naár Ferenc nem is nagyon gondolkodhatott azon, mi képpen induljon neki a világnak. A példa adott volt, de – mint mondja – minden kényszer nélkül tudta a hogyan továbbot. Meséli, hogy édesapja hamar bevonta a folyamatokba, és ahogy felnövekedett, azt is látta, hogy a család számára megadatott két pincesoron – Kőporoson és a Gombos hegyen – maga a világ közepe van. A fejlesztéseknél édesapjával közösen vajták ki a pincesorokat. Különös bányászat ez: a szőlőhöz, borhoz a föld mélyében teret kell kialakítani. A

nagyszülők még romos állapotban vásároltak itt területeket és pincéket, hogy aztán szorgalommal, minden bizonnyal a jövőépítés szándékával letegyék az alapokat. Ez a nemzedékekre szóló történelmi ív felelőssé tesz bennünket, így édesapám mellett sógorommal, **Stumpf Balázssal** a további kibontakozás felelősei vagyunk. Ő növényorvos, így a szőlő főkertésze, jómagam pedig a technológiai folyamatok felelőseként a végeredményt képviselem. Az értékeremtés számunkra szinte zsigeri indíttatás! Ugyanakkor a napi, aktuális borfogyasztási tendenciákat nem hagyhatjuk figyelmen kívül! Ragaszkodunk a tradíciókhoz, de látni kell, hogy a tokaji bornak csakis úgy lehet szélesíteni a piacát, ha stílusos borokkal jelenünk meg. Szótkát mondani, „ivós” borokkal. Ez azt jeleneti, hogy a mi olvasatunkban és palettánkban hármassal a kínálat: a populáris, fiatalabb korosztály számára, a „rock” stílus a még lazább megközelítés, a klasszikus pedig egy olyan lehetőség, amit véleményünk

szerint minden korosztálynak fel kell kínálnunk. Édesapámra visszatérve, nagy segítség számunkra, hogy óriási tapasztalatokkal mind a mai napig operatív módon veszi ki részét ebből a közös munkából.



Ne nélkülözzenek!

A Naár Pincészet az idei év első két hónapjában sem tétlenkedett. **Jelen volt** több budapesti rendezvényen, ahol Tokaj legfőbb fajtáját, a **Furmintot népszerűsítették** további térségi pincészetekkel együtt. **Debrecenben** is rendeztek farsangi boros programot, ahová minimum kötelező volt elmenniük! Miért is? Az MBÉ magazin külön hirdetésében olvasható, hogy a **2024-es esztendőre meghirdetett „Debrecen Város Bora” versenyen Sárgamuskotály hatputtonyos aszú borukkal elvitték a pálmát!**

Ezúttal is gratulálunk a sikerhez, de a szerkesztő záró megjegyzése talán inspiráló lehet számukra: a pincészet felé kaptató unokák látványa azt jelzi, hogy nem lehet baj a jövőre tekintve! Közülük biztosan lesz olyan Naár legény vagy leány, aki tudja mi a dolga az értékörzés felelősségének történelmi folyamatban...

- is -



A pincegazda vendégeivel

A KISVENDÉGLŐ

ANDI, CSABA, RÉKA: TOLCSVAI KÖZÖSSÉGTEREMTŐK –
MARASZTALÓ MATOLCSI BOROK – SZALONKÉPES KOCSMA OLASZLISZKÁN



Csaba és Andi

VINCE-NAP UTÁN TOKAJ-HEGYALJÁN IS ÉBREDEZNEK A SZŐLŐVESSZŐK, ELINDUL AZ ÉLET, EGY-
BEN PEDIG AZ ÚJABB LEHETŐSÉG MEGCSILLANÁSA: VAJON MILYEN ÉVJÁRAT LESZ A 2025-ÖS? A
MATOLCSI CSALÁD ÉLETÉT MEGHATÁROZZA A BOR, A VENDÉGLÁTÁS, BORTURIZMUS – ÉS PERSZE
AZ A HATALMAS MAGYAR ÉRTÉK ÉS HAGYOMÁNY, AMIT A TOKAJI BOR JELENT.



Birtokrészlet

Tolcsván, ha a vándor, borokat is kóstol-
ni szerető turista megéhezik, akármennyi-
re is hihetetlen, egyetlen menedéke lehet:
a **Kisvendéglő**, amelyet a **Matolcsi család**
működtet és talán az sem véletlen, hogy a
nevezetes boros település kellős közepén,
ha úgy tetszik a szívében található. Szíves-
látásukról a riporter is meggyőződhetett
január végi tokaji barangolása során. Egy
borrendi regionális találkozó befejezé-
seként a meghívott vendégek fejedelmi
reggelit kaptak, mielőtt útnak indultak
volna a kétnapos program befejeztével.
Vajon milyen háttere van ennek a kedves
családnak? Riportunkban ennek jártunk
nyomába. Hamar kiderül, hogy az össze-
fogás nagyon is emberi: **Matolcsi Csaba,**
felesége Matolcsiné Andi és lányuk, Réka
jelenti ama személyes-emberi erőforrást.
A fenséges reggeli után Andi mesél pár
mondatban arról, miként „rakta össze” ez a
dolgos család úgy a megélhetésüket, hogy
a minőségi turizmust több fronton is kép-
viseljék:

- Miért ne lennének elfogult lokálpatrió-
ta! Tolcsva rendkívül vonzó boros telepü-
lés borvidékünkön? – mondja, miközben
a kérdezőnek kiönti a forró kávét. – Napi
menü szolgáltatásunkhoz még más ételek-
et is kínálunk, a turizmus, átmenő forgal-
om egyben azt jelenti, hogy szolgáltatá-
sainkat tekintve **több műfajban is jelen**
legyünk. Ide értem az **elvitelre** javasolt
készítményeinket, de mindjárt hozzáte-

szem, ahhoz, hogy **Tolcsva jó hírnevét**
szolgáljuk, a Matolcsi Pincészet borait is
kínáljuk. De erről talán Csaba többet tud-
na beszélni, ha érdeklődik tőle. Fejlesztés?
Elérkezett az a pillanat is, amikor a családi
tanács úgy döntött, hogy a **Kisvendéglő**
fogadóterét bővítjük. Ez azért fontos,
mert meggyőződésünk, hogy csakis a
helyben nyújtott, komplex kínálattal tud-
unk talpon maradni a térségi borturiz-
mus szereplői között.

És Olaszliszka?

Nem véletlen a címben megfogalmazott kérdés! A szomszédos
település része a Bodrog parti borturizmusnak, beékelődve
Tolcsva, Tarcal, Sárospatak és Hercegkút négyesét. Mivel Andi
javasolta, hogy nézzünk körbe Olaszliszskán, nem kellett kétszer
mondani! A meglepetés erejével hatott, hogy megtaláltuk a
templom mellett azt a szalonképes kocsmát, amit talán minta-
ként is lehetne mások számára megmutatni. Stílusos belső tér,
az egyik falat úgy alakították ki, hogy a tokaji borok szélesvász-

nú kirakata. A vendégtér tiszta, világos, a pult mögött kedves,
szőke, fiatal „kocsmárosné” szolgálja ki a vendégeket, akiről
feltételezhetjük, még nincs férjné, de sokan lehetnek szerel-
mekesek bele. A kínálat része a tokaji bor, mi más, ha elsőként
nem a Matolcsi Pince remekeit önti poharakba a bájos leányka.

Olaszliszkai, felfedezés örömét jelentő
kirándulásunk után Matolcsi Csabával be-
szélgetünk, aki **családi örökségként kap-
ta** meg a borászkodás saját nemzedékére
hagyott lehetőségét. Édesapjának volt
szőlője, ez ahhoz adott lendítő erőt, hogy
későbbiekben is képviselje a boros csalá-
di hagyományokat. És nem volt kérdés,
hogy ezen az úton továbbmegy. Elmon-
ta, **három hektár területen gazdálkod-
nak, Olaszliszka és Tolcsva térségében.**
Folyamatosan fejlesztették családi bo-
rászatukat, egy ideig lédig kiszerele-
sben értékesítették a tokaji alapfajtákat,
meghatározóan a **Furmintot, Hárslevel-
űt** édes és száraz megjelenítésben, és



Aholjőlnni



Réka bormintákkal



KISUGÁRZÁSA...

persze amikor a természet megadta, a **Matolcsi aszú nemcsak aranylő, hanem rendkívül vonzó is.** 2014-től palackoznak is és a pincegazda – családfő úgy látja, a **helyben értékesítés lehet csakis a jövő,** ezért fontosak a pincénél megszervezett kóstolók, a Kisvendéglő boros kínálata, hogy ki ne hagyjuk a sorból az olaszliszkai vendéglátó egységet. Apai büszkeségként, amikor a borról beszél, Réka lányáról is őszinte szavakat fogalmaz meg. „Lányom a Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetemen szerzett élelmiszer-mérnöki diplomát és szorgalmának köszönhetően le is doktorált. Megpróbáltam számára megmutatni a tokaji tradicionális borászat alapjait, ő nyitott volt mindenre, és képviseli a jövőt. Biztosítottam számára, **hogy végig vigye a borászok teljes folyamatát, szőlőtől a pohárba öntésig.**

DR. MATOLCSI RÉKA – KÖZELEBRŐL

Külön interjúnk témáit címszavakban vezetjük fel: **Tokajként lehetett volna más döntése, mint a nem folytatás? Hogyan látja családi vállalkozásuk hármass pillérét? Doktorált élelmiszer-mérnökként, mi volt a fő motívum, hogy ezt a hivatást választotta? Testvére Budapesten orvos, így a családon belüli fejlesztések, vendéglátós szolgáltatások, kitörési pontok egyeztetése a szülőkkel közös. Milyen a nemzedéki együttgondolkodás?**

- A borkészítés családjunkban nem ősi hagyomány – mondja bevezetéképpen. – Szőlőterülete már nagypámnak

is volt, viszont a borkészítést édesapám kezdte, a palackozásig pedig én vittem el a folyamatot. Gyermekként is körbevett a vendéglátás világa, soha nem terveztem, hogy nekem akár a vendéglátást vagy a borászati vonalat át kellene vennem. Az élet mégis más irányba terelt. Élelmiszer-mérnök talulmányaim alatt szakmai gyakorlatomat itthon töltöttem, készíthettem saját borokat, sokat jártam borkóstolásra országszerte. **Borászokkal beszélgettem, majd más területen dolgoztam.** Ám nem vettem el azt a gondolatot, hogy **hazaköltözzek és szőlővel, borral foglalkozzak.** Egyszerűbben szólva: tálcan kínálkozott a lehetőség. Van egy éttermünk Tolcsván, egy kocsmánk Olaszliszván és mindehhez szőlőterületeink, pincével.



Réka előadás közben

Réka őszinte nyitottsággal folytatja: „Próbálok a saját életemet építgetni és keresem az utam és az otthon számomra mindig egy menedék, ahová visszatérhetek! **Hagyománytisztelő típus vagyok,** akinek fontos a család, ezért abszolút el tudom képzelni, hogy néhány év múlva Tokaj-Hegyalján fogok élni és folytatom, amit szüleim létrehoztak. Budapesten élek és dolgozom, viszont Sárospatakon, a **Tokaj-Hegyalja Egyetemen a szenátus tagjaként kapok fontos feladatokat.** Hetente ingázok, imádom a Tokaji Borvidéket, a vidék hangulatát. Azt látom, turisztikai szempontból kifejezetten vonzó lett és ehhez a Tokaj-Hegyalja Egyetem megadja azt a szellemi háttérrel, ami tovább emeli a szakmai színvonalat. Doktori disszertációm a **tokaji borok nyomon követhetőségének vizsgálatából írtam.** Nem volt kérdés számomra a témaválasztás. Micsoda egybeesés! Édesapám a **hagyományos vonalat képviseli,** én pedig az **újszerűséget!**



Élelmiszer-mérnök-saját borával

Édesapámmal közösen készítjük a bort és én mindig támaszkodhatok az ő tapasztalatára. Nem kell mindig fizikálisan jelen lennem a műveletek során. Elég ha előzetesen megbeszéljük a folyamatot. Tradíció, újszerűség, lendületet adni a készítés technológiához különös esszencia... A végcél pedig: a **minél magasabb minőség elérése.** A családon belül a döntéseket, fejlesztéseket a szüleim irányítják. Az értékesítési csatornákat ötleteimmel próbálom szélesíteni.. A kereskedelmi részét és a technológiát szeretem a legjobban, kedvenc időszakom pedig a szüret.



Vendéglő belső



Olaszliszván nívó vendéglátóhely

Őszinte záró mondatok Rékától! „Hazudnék, ha azt mondanám, hogy a nemzedékek közötti párbeszéd egyszerű és zökkenőmentes! Viszont sikerül egy kompromisszumos, mindenki számára elfogadható megoldást találni.

K. D. P.



Ledóktorált

LENGYEL-MAGYAR

BOGÁCSON MÁR PINCÉKET VÁSÁROLNAK – KATALIZÁTOR A SZENT MÁRTON BORREND

JANUÁR HÓNAP KÖZEPÉN A MAGYARORSZÁGI BORRENDEK ORSZÁGOS SZÖVETSÉGÉNEK ÁLTALÁNOS ALELNÖKE, SAJGÓ GÁBORNÉ REGIONÁLIS BORRENDI KONZULTÁCIÓT SZERVEZETT NYOLC BORREND NAGYMESTERÉT MEGINVITÁLVA TOLCSVÁRA. SOK MINDEN SZÓBA KERÜLT AZ EGYSZERRE KÖTETLEN – BORKÓSTOLÁSSAL IS GAZDAGÍTOTT – ÁM TARTALMAS ESZMECSERÉN (AZ ESEMÉNYRŐL LAPUNK KÜLÖN TUDÓSÍTÁSBAN SZÁMOL BE A 18. OLDALON).

Az MBÉ magazin meghívást kapott a tolcsvai gondolatcserére, hiszen a hazai borrendi mozgalomról az elmúlt húsz esztendőben rendszeresen beszámolunk, önálló rovatot indítottunk: az ország talán legnagyobb létszámú civil szervezete példamutatóan részese a hazai minőségi borkultúra képviselőjének, egyben pedig a borturizmus adott régiókban szerveződő programjainak, rendezvényeinek. **Több, mint figyelemreméltó összefoglalót kaptak a meghívott nagymesterek Daragó Károlytól, a bogácsi Szent Márton Borrend nagymesterétől.** A Bogácsra érkező külföldi vendégek között kiemelkedő számban jegyzi a statisztika a lengyel vendégek érdeklődését.

Ennek persze hosszú évtizedekre visszamenő múltja van, de a covid után fokozatosan emelkedő tendenciát mutat ez a desztináció.

A nagymester kifejtette, hogy a két ország közötti nagypolitika most bizonyos negatív fejleményeket generál, hozzáteszük, nem a magyar fél részéről. Ám megnyugtató, az a bogácsi példa, amit most részletesebben is taglalunk többféle megközelítésben is.

Nyugalmat embernek, világnak!



Balról: Daragó Károly, Hajdú Imre, Patryk Édesanya, Szabó László, a pohárral Patryk

Imre, a beszédes számok, adatok

Az MBÉ magazin kérésére a Bogácsi Termál-fürdő Kft szállásüzemeltetési vezetője, **Dobos Tamás** több, mint beszédes információkkal szolgál! 2024-ben a fürdőben megszálló 8200étszáz lengyel vendég 30350 vendégéjszakát töltött el, átlagban 3,7 éj/ffő, az összes szállóvendégünk 32 százaléka lengyel nemzetiségű. A fenti adat 2023-hoz képest 4 százalékos növekedést mutat. A covid előtt, 2019-ben 5500 lengyel vendég 21350 vendégéjszakát töltött el a fürdő szálláshelyein. Fontos következtetés: a 42 százalékos vendégéjszaka számnövekedés jelentős emelkedést mutat. Legnépszerűbb szálláshely a lengyel

vendégek számára a Termál Kemping, itt 25344 vendégéjszakát töltöttek el 2024-ben, az apartmanokban „csak” 5000 volt a vendégéjszakák száma. Hogy mennyire „kapós” a bogácsi Termál és Borturizmus arra egy mondatban válaszolt az idegenforgalmi szakember: „Szálláshelyeink telítettsége miatt egy évvel korábban már foglalni kell a kívánt szálláshelyekre (kivéve a kemping), így sok, többek között lengyel vendéget nem tudunk fogadni érdeklődés esetén. A fürdő szállásainak bővülése esetén tudnánk csak növelni a létszámot, mert gyakorlatilag max. szobakihasználtsággal működnek (a téli hétköznapi kivételével). Friss számadataink nem tartalmazzák a környező településekről (Mezőkövesd, Eger és környéke) érkező vendégek létszámát.

Látványos fürdőészlet



BARÁT MARAD!!!



mert megérintett ez a nyugalom, mégis emberi sokszínűség! Egyébként az alapítványunk veteránokkal is foglalkozik, ezeket az embereket tanítjuk újra élni, visszavezetni a természethez. Gyermekeimet – négy és tíz évesek – az információs dömpingből, áradatból ragadom ki, amikor akár Bogácsra, akár máshová együtt megyünk. Most például az édesanyámmal vagyok Bogácscon, de feleségem is gyakorta alakítja úgy saját munkáját, hogy Bogácsra legyen ideje. Büszke vagyok arra, hogy külön sommelier képzésen vett részt, közös kóstolásaink felejthetetlen ízelményeket adnak.

A 41 éves új bogácsi pincetulajdonos további tervekkel sző a bogácsi kapcsolatok bővítésére. Beszélgetésünk közben felvetődik a kérdés, még inkább lehetőség: **elérkezhete az a pillanat, amikor a bogácsi Szent Márton Borrend tagjai sorába invitálja? Szinte egyszerre érkezik az igenlő válasz Daragó Károly nagymestertől és lengyel barátjától.**

Daragó Károly segítségével az MBÉ magazin nem sokkal lapzárta előtt **telefonos interjút** készített egy olyan lengyel turisztikai csúcsmenedzserrel, aki rendszeresen visszatér Bogácsra, nemcsak feleségével, gyermekekkel, hanem a nagyszülőkkel, barátokkal élvezik a bogácsi vendéglátás sokszínűségét. **Dr. Patryk Szczygiel** a Katowice melletti Tichy városában él és „Európa Ház” Alapítvány néven széles körben népszerűsíti – más országok mellett – a magyar turisztikai kínálatot, ezen belül is kiemelten a bogácsi vendégfogadó kultúra nagyszerűségét. Telefonos beszélgetésünk helyszíné Bogácscon **Hajdú Imre történész, borász, lokálpatrióta pincéje előtti terasz**, ahol borrendi barátjaival, valamint a tolmács **Szabó László Zoltán tanár úrral** éppen bogácsi borokat kóstoltak.

- **A lengyel-magyar kapcsolat folyamatos szervezése külön is szívügyem** – mondta előljáróban Patryk – Gyönyörű tájkörnyezet, egy órányira Budapesttől, a történelmi Eger városától, egyszerre kap dédelgetést az ide érkező vándor a gyógyvíztől és a remek bogácsi boroktól, a magyaros ételektől. Az Európa Ház Alapítvány tevékenységének fő csapása a **lengyel promóció, ehhez kapcsolódóan**

az európai integráció. Az oda-vissza tradicionálisan jól működő lengyel-magyar kapcsolat értékálló, a jövőre nézve is biztató. Jó néhány éve járok Magyarországra, azzal is tisztában vagyok, hogy Bogács mellett **a Tokaji Borvidék még nagyobb hagyományokkal rendelkezik a lengyel-magyar boros kapcsolatokat illetően**, egészen visszamenőleg az előző század elejéig, amikor lengyel kereskedők nagy számban érkeztek királyi borokat vásárolni. Személyes, Bogácsra kötődésemhez külön nyomatékot adó momentumot említhetek. **Közvetlenül Hajdú Imre pincéje mellett vásároltam magam is egy bogácsi pincét**, ez pedig végleg „megpecsételte” a sorsomat – félig-meddig már bogácsinak érezhetem magam. Utazó ember vagyok, több földrész országában megfordultam, vezető szállodai menedzserként pedig a mindennapokban képviseltem a lengyel turisztikai szakmát. Tudományos munkásságom nyomán doktori fokozatot szereztem, **tagja vagyok a turisztikai fejlesztések bizottságának**, rendszeresen kifejthetem a véleményemet a lengyel, európai és világ turizmus tendenciáiról.

Patryk kísérlete

Megosztja velünk megfigyeléseit egy saját maga által megszervezett kísérletről. Top menedzserként három hétre kivett egy házat a két gyermekével, messze távol a világ zajától, hogy kikapcsolódás közben elgondolkodjon arról, mennyire átalakulóban van az emberiség. A hajszolettség, az irodaházak karanténjaiba történő bezártság magától a való világtól, a természetes folyamatoktól zárja el az embert. A nagy hajtásban, bizonyításban, pénzkeresésben a boldogság érzése minimálisra csökken, új életstílus és trend van formálódóban. Erre már sokan megtalálták a választ azzal, hogy keresnek egy nyugodt pontot életükben, hogy ebből a boldogtalanságból kiutat találjanak. Én, a világmentes ember rátaláltam Bogácsra,



Lengyel borrendi kapcsolat Miskolcon

Ami tolsvai regionális borrendi találkozón jelen volt Czuprer András, a miskolci István Nádor Borlovagrend nagymestere. Bogácsi riportunkat elolvasva, újabb adalékokkal szolgált a lengyel-magyar turisztikai kapcsolatok erősödéséről, saját borrendjük példáját élénk tárva.

- Borrendünk tiszteletbeli lovagjának, Balázs Istvánnak köszönhetően 2012-ben látogatást tettünk a lengyelországi Tarnow városába. Már a találkozás első pillanataitól látszott a nyitottság, mindkét fél részről. A tarnowi múzeum akkori vezetője Andrzej Szpunar úr a kapcsolatok elmélyítését szorgalmazta, aminek hamarosan meg is lett az eredménye! A közös munkánk eredményességét bizonyítva Andrzej Kowalak tudományos kutató lovaggá avattuk. Tarnowi látogatásunkat számos közös program követte, a szlovákiai Borsiban a Rákóczi ünnepségen, a diósgyőri Várban szervezett lovagvadászi ceremónián vagy a lillafüredi Palota Szállóban a jótékonysági gálavacsoráinkon való közös részvétel. Személyes momentum: testvéri szálak kötnek a bogácsi Szent Márton Borrendhez, ugyanis ez tiszteletreméltó közösség tagjaként segíthetem a megalakulást.

MBÉ magazin



FINOM, NŐI ÜZENETEK,



Avatás utáni mosolyok...

AVATÁSI ÜNNEPSÉG A SZENT GYÖRGY BORREND RENDEZVÉNYÉN



Sajgó Gáborné
dr. Bisztray György nagymesterrel

A CSILLAGOK ÁLLÁSA ÚGY HOZTA, HOGY AZ ALAPÍTÁSÁNAK TIZENHARMADIK ÉVÉT JEGYZŐ BUDAVÁRI SZENT GYÖRGY BORREND AVATÁSI ÜNNEPSÉGE A SZÜRETEK ZÁRÁSÁRA ESETT. MÉG ENNÉL IS MEGEJTŐBB PILLANATOKAT HOZOTT, HOGY EZÚTTAL NÉGY CSODÁLATOS NŐT, ANYÁT, NAGYMAMÁT, FELESÉGET AVATTAK A REND FORTUNA U. 4. SZ. ALATTI, NYOLCSZÁZ ÉVES PINCÉJÉBEN.

Hemzsegnek a turisták – a turizmus ágazat nagy öröme – a Budai Várban és ez azt jelenti, visszatért az élet csodálatos világörökségi helyszínünkön! Ide érkeztek a tizenhárom. esztendeje megalapított **Budavári Szent György Borrend** meghívott tagjai, hogy egy különleges esemény részesei lehessenek. A műemléknek nyilvánított, **egykori Szent György Fogadóban** (jelenleg St. George Residence Hotel) **négy hölgyet avattak** látványos ceremónia során bordámákká. Az eseményen megjelent Sajgó Gáborné, a Magyarországi Borrendek Szövetségének általános alelnöke, aki nemcsak megválasztott tisztségéből adódóan, hanem mert az ország egyik meghatározó borrendjének (**Lorántffy Zsuzsanna Női Borrend**) nagymestereként is üdvözölhette a jelenlévőket. Különleges alkalom volt ez azért is, mert napi üzenetet hozott Tokaj-hegyaljáról, ahol nevezetes családi borászati vállalkozásukat, a **Sajgó Pincészetet (Tolcsva Bor Kft.)** működtetik nagy szakmaisággal, a tokaji bor iránti elkötelezettségükkel.

Az alapításkor 32 tagot számláló befogadó borrend az elmúlt tizenhárom év alatt 28 tagot avatott, közöttük öt

hölgyet is, most pedig a demokrácia és a nők iránti tiszteletből adódóan, egyetlen alkalommal négy új bordáma állhatott a nagytanács elé, hogy sikeres próbatételeik nyomán tovább tudják vinni a Magyarországi Borrendek Országos Szövetségének és a Budavári Szent György Borrendnek etikai kódexében megfogalmazott alapvetéseit.

Kik az új bordámák?

Barta Angéla a szőlő és bor városában született Gyöngyösön, a Mátra lábánál. Nagyszülei és szülei szőlőbirtokain már gyermekkorától kezdve aktívan dolgozott. Középiskolás éveit Egerben töltötte, jelenleg családjával Budapesten él, 29 éves fia élelmiszermérnök. Többszörsen is diplomát szerzett: reklám szakközgazdászként, közgazdász tanár mesterképzésen, ezt követően közoktatás vezető mester diplomát is szerzett. Jelenleg a Budapesti Gazdasági SZC Giorgio Perlasca Vendéglátóipari Technikum és Szakképző Iskola általános igazgatóhelyettese. Az elmúlt években és jelenleg is, marketing és protokoll ismereteket oktat a tanulók számára, mert fontosnak tartja, hogy a leendő szakemberek elsajátítsák a rendezvényekhez, borfogyasztáshoz kapcsolódó alapvető protokoll ismereteket.

Gyarmati Mónika Gödön él, Budapesten dolgozik, borhoz való kapcsolatához kétség nem férhet! Min-

PÉLDAADÓ ÉLETUTAK



Barta Angéla, dr. Hartl Mónika és Gyarmati Mónika a kecskeméti Női Borrendi Találkozón

denhol tanult élelmiszerismeretet, ami tartalmazza a bort, mint élelmiszert. Kereskedelmi és vendéglátóipari szakközépiskola után főiskolán szerezte meg a kereskedelem-marketing szakos szakoktatói diplomát, birtokosa a közgazdász tanári diplomának, közoktatás vezetői egyetemi képesítést is szerzett. Jelenleg a Gyermekház Iskola szakképzési tagozatvezetője, ahol sajátos nevelési igényű diákokat képeznek vendéglátó és kereskedelmi

szakokra. Tizenhat éve pedagógus, eddigi tanári pályája során huszonhat kereskedelmi vagy vendéglátó-ipari tantárgyat tanított. Több, mint ezer diákot vezetett be a jelzett szakmai területek tudásvilágába. (Szakács, cukrász, pincér, eladó.) Nagy szerelme a felnőttképzés.

Főerster-Nán Viktória Tápíószecsődön nevelkedett, nagyszüleinél Dabason tanulta meg a szőlőgondozás alapjait. Előbb tanárképző főiskolán szerzett német nyelvtanár

oklevelet, majd pályája Németországba vezette, Hannoverben mozdonyvezetői végzettséget és gyakorlatot szerzett, gyorsvonatokat vezetett. Eközben nappali tagozaton német köztársasági ösztöndíjjal geológus diplomát szerzett, geológusként fűrészmérnöki, főfűrészmesteri tevékenységet folytat. Fő kutatási területe a geometria.

Dr. Hartl Mónika a Milton Fridmann Egyetem oktatója. Kutatási területe: turizmus, borturizmus. Saját pincével rendelkezik, kislány korától bekapcsolódott a család borkészítési folyamataiba. Alapító tagja a 2004-ben helyi és felvidéki borászokból szerveződő Ister Granum Regionis Borlovagrendnek. 2006-tól a Magyarországi Borrendek Országos Szövetségének elnökségi tagjaként a marketing és nemzetközi bizottság munkáját irányította. A debreceni egyetemen, a Pázmány Péter Katolikus Egyetemen borismereti kurzusokat tartott „Boregyetem” címmel. A borhoz való kötődése meghatározza tudományos életútját.

A budavári borrendi találkozóknak különös jelentősége van abból a szempontból is, hogy az ősi budavári borkultúra fellegvárásában, a **Budavári Szent György Borrend szakemberekből álló csapata felmérte a történelmi szőlőkultúra hagyományait, még jelenleg megtalálható értékeit és erről összefoglaló tudományos anyagot készített a Budavári Önkormányzat számára.** Az avatási ünnepségen az is szóba került, hogy fontos, a budavári borturizmust elősegítő érdemi kapcsolatokat alakít ki a következő ciklusra a borrend és Budavár Önkormányzattal. Ennek része lehet, hogy a rend segítségével, országos felhívás nyomán **kiválaszthatják Budavár Borát (fehér, vörös és rozé bor kategóriában), továbbá közösen a budavári borkultúrát népszerűsítő kerületi és országos programokat szervezhetnek.**

Végezetül egy-egy mondat az újonnan avatott bordámák gondolataiból:



Barta Angéla: „Azért megtiszteltetés, hogy a borrend új tagja lehetek, mert oktatói, kommunikációs képességeimet ezáltal is szélesíthetem, új kihívásoknak felelhetek meg.”



Gyarmati Mónika: „Oktatási munkámban a jövőben külön is utalhatok a budavári borkultúra múltjára és jelenére!”



Főerster-Nán Viktória: „Új távlatokat nyit számomra, hogy országos borrendi rendezvényeken jelenhetek meg.”



Dr. Hartl Mónika: „Az országos borrendi mozgalom korábbi marketing és nemzetközi kapcsolatokért felelős vezetőjeként a Budavári Szent György Borrend elkötelezett hírvivője lehetek.”

MBÉ magazin

NEM ABBAHAGYNI

MOZAIKOK A NYÍRBÁTORI RÁCZ MIHÁLY ÉLETÉBŐL – AZ "ÉV VENDÉGLŐSE 2024" ELISMERÉST IPARTESTÜLETI PÁLYATÁRSAKTÓL KAPTA

KÖZELRŐL



AZT MONDJÁK, A PÁLYATÁRSÁK ÁLTAL KIÉRDEMELT ELISMERÉSEK A LEGBECESEBBEK, HISZEN AZ IGAZI ÉRTÉKRENDEKET AZOK TUDJÁK KÉPVISELNI, AKIK MAGUK IS MEGÉLIK HIVATÁSUKAT. RÁCZ MIHÁLY NYÍRBÁTORI VENDÉGLŐS TÖBB, MINT FÉLSZÁZADOS PÁLYAÍVE EGYSZERRE FORDULATOS, DE AZT IS ÜZENHETI, HOGY NEM ÉRDEMES MEGÁLLNI, ÚJABB ÉS ÚJABB KIHÍVÁSOKAT KELL KITŰZNI ÉS AZOKAT MEG IS VALÓSÍTANI.

*Kivételes pillanat:
Rácz Mihály egy fotón családtagjaival*

A Kakukk Étterem tulajdonosa családban és csapatban gondolkodik, legnagyobb sikerének azt tartja, hogy felesége, gyermekei – korosztálytól függetlenül – a vendéglátás frontvonalában segítik nap, mint nap. Amikor a **Magyar Vendéglátók Ipartestülete** meghozta a döntést, meglehetősen sűrű szakmai életutat tett mérlegre. Közleményük szerint a folyamatos megújulás és a tradíciók megőrzése végig

meghatározta Rácz Mihály gondolkodásmódját. Rendszeresen részt vesznek hazai és nemzetközi gasztronómiai versenyeken, fesztiválokon, Szabolcs-Szatmár-Bereg Vármegye, azon belül is Nyírbátor képviselőjében. Csak felsorolásszerűen, mi minden még, amit sikerült megvalósítania a jeles szakembernek. A Kakukk Étteremhez, - amely szinte minden szakmai díjat megkapott már az elmúlt évtizedek



Szorgalom, szakismeret, fejlesztés – SIKER!

Micsoda bőség és étvágy!



Rácz Mihály két fiával



– CSALÁDBAN FOLYTATNI...



A Magyar Népi Ízörző Lovagrend díszöltözetben



Hargita Panzió Wellness



Royal Hotel Tasnád



Négycsillagos hotel a minőség helyszínén



Lázár Villa Ib

során, hogy egy friss példát is említsünk, 2024-ben „Magyarország Étele” versenyen is elvitte a pálmát – tizenhat szobás panzió és az Umami Ételtár is tartozik. Az értéktéremtő vendéglős üzletember letette névjegyét Erdélyben, Nagykárolyban ezer fős rendezvényház, Tusnádon a Royal Hotel, a Madarasi Hargitán, Ivon Panzió és Wellness, Borszéken a Lázár villa és nemrégiben csodálatosan felújított négycsillagos Melik Hotel wellness szolgáltatásai képviselik a többpályás minőségi vendéglátást. Hetven év után is jövőben gondolkodó kitüntetett, Munkácson egy étterem és bisztró kialakításán is munkálkodik. a szerkesztő - aki több riportot is készített éppen aktuális sikereiről - nem hagyhatja ki, további szakmai »trófeáit«: Magyar Turizmus Minőségi Díj, Pro Urbe kitüntetés, Nyírbátorért Érdemérem, Magyar Gasztronómiáért elismerés, hogy ki ne felejtjük a sorból, a Magyar Népi Ízörző Lovagrend nagymestere.

Most pedig következzenek – ha nem is a teljesség igényével – gondolat mozaikok.

ÁFÉSZ vendéglátással kezdte...

A hazai vendéglátás elmúlt legalább hatvan éves történetében kulcsszerepet játszottak szerte az országban az ÁFÉSZ-ek által működtetett vendéglátós hálózatok. Mihály hamar bekerült ebbe a rendszerbe, mégpedig felfedezve, milyen lehetőséget is kínál ez a több komponensű hivatás! 1975-től napjainkig! Hirtelen egy példát említi, ami az ökörsütéshez kapcsolódik. Lehetőség volt többször a nyírbátori Sárkány Fesztiválokra, később a Magyar Népi Ízörző Lovagrend rendezvényein ökörsütésre. Nemcsak hírből, de tapasztalatból is tudta, hogy ökröt megsütni igazi vizsgamunka. A módszert és annak kivitelezését megtalálta: egy hét pácolás, ezt követően sütés előtt egy éjszakán át párolják, szalonnával betűzdelik, és úgy forgatják órákon át parázs felett. A végeredmény mindenért kárpótol, a húsa omlós, íze is kifinomult, kulináris élmény, egyben pedig a régi hagyományos módszereket jeleníti meg. Hozzáteszi: mindezt csakis a lovagrendi tagokkal közösen, az ő vezetésével tudta megvalósítani!

Újra és újra a család...

Elmondta az MBÉ magazin kérdésére, hogy pályafutása során, lépésről-lépésre haladva az munkálkodott benne, hogy megteremtene a feltételeket, technikát, alapanyagokat illetően, a vele dolgozó csapat, és az évek teltével egyre jobban családtagjai számára. Büszke minden megkapott elismerésre, de felemelő érzés számára, hogy megélhette a pillanatot: együtt dolgozhat Gabriella és Márta lányával, feleségével, Krisztinával, aki mesterien kitanulta a diabetikus ételek készítését, és a cukrászatot. Richárd fia a legkisebb, tizennyolc éves, szakács vizsgára készül, a másik fia, Rácz Mihály Márton huszonhat éves a Debreceni Egyetemen vendéglátó-turizmus szakán megszerzett diploma mellé külön is sommelier képesítést szerzett, hogy a gyakorlatot a mindennapokban ismerhesse meg.



Lázár Villall.



Mihályangyalai

Beállt szakácsnak a Kakukk Étterembe. Sikerült megosztania erőiket családon belül: lányai a szállodai üzletágot viszik teljes felelősséggel Erdélyben és Munkácson, de – ahogy írjuk, a Kakukk Étterem működtetésében is egyre markánsabb a családi jelenlét.

Még néhány aktualitás

Újságolja, hogy az ukrainai magyar nagykövettel előzetesen egyeztetett arról, hogy Munkácson több nagyszabású rendezvény gasztronómiai háttérét örömmel venné, ha biztosítaná a Rácz csapat. Erdélyben, Borszéken is fontos diplomáciai eseményre készülnek, ott is felelős feladatok várnak rá, de a minőségéből jottányit sem enged! A nyírbátori vendéglátós egységeknél, sikerült úgy kialakítani a konyhai és felszolgáló csapatot, hogy a jövőre névze is biztatóak a kilátások. Jó szívvvel emeli ki Maduda Dánielt, Danit a Kakukk Étterem séfjét. Tehetséges, törekvő, kreatív fiatalember, kimunkált ízek mestere, képviselve a tradíciót és a korstílust, érzi mire fogékony a vendég. Közösen vallják azt, minden tényér egy üzenet. Egy étterem pedig nem csupán „csak” egy hely, hanem egy érzés, amit az itt dolgozók ízekben képviselnek és mesélnek el. Zárógondolat. Formálódik az életmű, de még nem teljes. Meséli, hogy görög utazása során megragadta egy vendéglőben ülve a helyi, már az idősebb korosztályt képviselő tulajdonos példája. Már dologzik körülötte a család apraja-nagyja, mégis mindent lát, szeme villanásából tudják, hogy valami nem tetszik neki. Ez a megérés pillanata, ő is így szeretné, de szeretne még időt kapni, kiapadhatatlan tervei megvalósításához. A karosszék megvárja...

Kiss Dezső Péter

A FARSANGI BÁLOK, A TÁNCRENDEK ÉS AZ OPERABÁLOK TÖRTÉNETE

A farsangot már a 15. században Európa-szerte megünnepelték. Magyarországon már Mátyás király uralkodása alatt különösen nagy mulatságokat rendeztek.

A parádékhoz az ünnepség kellékeit, az álarckokat ltáliából hozatták a főúri udvarokba – meglehetősen magas költségen. Természetesen a köznép is megrendezte saját mulatságait. Temesvári Pelbárt prédikációs gyűjteményében olvashatjuk az alábbiakat: „Történt az úr 1480-ik esztendejében, hogy egy nemes úrnak valamelyik birtokán fekvő faluban, a Kapos mellett, egy asszony több menyecskével együtt férfruhában és másfajta ruházatban maskarás játékot űzött... és egy falujuk béli házában a többiekkel együtt táncoltatnak”. A későbbiekben a farsangi táncos mulatságok bohém és önfeledt, „laza erkölcsű” szórakozássá váltak, ami sok helyen nem tetszett a korabeli törvényhozóknak. Debrecen város magisztrátusa például

1575-ben korlátozó rendelettel próbálta a résztvevőket illő viselkedésre fogni: „A farsangból este 10 órakor minden teremtett lélek hazatarodjék. Ami pedig a magaviseletet illeti, főszabályként tekintse a város minden polgára, hogy ott keresztényhez illően viselkedjék.” A rendeletnek nem igazán lehetett visszatartó ereje, így a törvényhozó urak azt is kidoboltatták, hogy „aki este 10 után zajosan mulat és becstelen beszédeket konstruál, az tizenöt nap áristomba tétetik, vagy pedig ha vagyon tehetsége, úgy fizessen a város kasszájába tíz forintokat”. A törvény urai még a táncmulatságok betiltását is fontolgatták, de a farsangi „örület” nem lehetett megállítani, folyamatosan bővült az a lista, ami okot adott a megrendezésére.

A korabeli farsangi mulatságok nem tévesztendőek össze a fényűző, szigorú etikettű, többnyire zártkörű báli rendezvényekkel, annak ellenére, hogy ezek általános jellemzője falun és városban egyaránt a táncmulatság volt. A zártkörűség alatt nem kirekesztést kell érteni, hanem azt, hogy a különböző társadalmi osztályok, egyesületek, mesterségek és magánemberek saját bálijaikba csak a közéjük tartozókat hívták meg. Felsőolni őket reménytelen vállalkozás, de az úttörőket megemlíthetjük: orvosok, törvényhallgatók,



üggyédek, kereskedők, asszonyi egyesületek, magányos uraságok báljai. Kis hazánk vidékein ismert formáció lett a batyubál, ahol a résztvevők batyuba kötött élelemmel jelentek meg, amiket az éjfél táncszünetben együttesen fogyasztottak el. Az idők folyamán kialakult a báli rendezvények protokollja, ami XIV. Lajos (1643-1715) udvarában teljessé vált ki, és innen számítják a mai értelemben vett bálozás kezdetét. A francia udvartól idővel az egész Monarchia területén átvették az etikett szerinti bálók rendezését és a bécsi udvar a 18. század közepe táján nálunk is bevezette a farsangi nyilvános bálozást. Az első bálókat a pesti oldalon a Hétválasztó Fejedelem Vendégfogadó (a mai Váci utcában) rendezte egészen a Pesti Vigadó 1834-es felépüléséig. Természetesen a budai oldalon is volt szórakozóhelye és bálterme – a Budai Vigadó csak 1900-ban nyílt meg, óriási báli rendezvényekkel, a Vízvárosban lévő Fehér Kereszt Fogadó és Szálloda, amely rövidesen a környék rangban első tánchelysége lett. Híre és előkelőségére jellemző, hogy 1783-ban rövid budai

tartózkodása idején még az uralkodó II. József is itt szállt meg. A „bálörület” olyan mértéket öltött, hogy a főúri paloták szalonjait is báltermekké alakították, 1779-ben már 684 – főleg főúri paloták szalonjaiból átalakított – bálterem volt Budán és Pesten, 1800-ban pedig már 800. Ami a táncokat illeti, kezdetben a bécsi valcer, a keringő, a cseh polka és a lengyel mazurka volt a kedvenc. A francia négyes 1836-ban csatlakozott a repertoárhoz. A bálók legérdekesebb eseményei



A milleniumi ünnepségek táncrendje 1896-ból

az 1840-es évhez köthetők. Egy Liszt Ferenc tiszteletére rendezett bálon 1840 január 9-án táncolták először – nők részvételével a csárdást. A másik emlékezetes esemény egy párizsi asztronómusnak volt köszönhető, aki 1840-re jósolta meg a világvégét. Ennek következtében a pesti és budai hölgyek Párizsban rendelt toalettjei nem érkeztek meg, így kénytelenek voltak „otthoni” ruháikat felvenni. A legemlékezetesebb 1840-hez köthető esemény a pesti törvényhallgató ifjúság bálján történt, amire a



előtt egy illatos természeti bokrétát kapott.” Megjelent tehát a finom papírra nyomtatott nyolc levelű „könyvecske”, ami borítékba zárva és írónnal ellátva a hölgyek kedvence lett, és fényes karriert futott be. A későbbiekben a papír háttérbe szorult, ékszerszerűen díszített ötvös és zománc díszítésű táncrendek készültek bársonyból, bőrből, fából és selyemből. Elkészítésükön ötvösök, díszalbum és jelvénykészítők, nyomdászok és könyvkötők versengtek egymással, merész ötleteikből remekművek születtek.

Kialakításában minden táncrend utalt a bált rendező társaság foglalkozására, tevékenységére. A hölgyek amikor megkapták a díszes kis műtárgyat, beírták annak a nevét, akinek ígérték az adott táncot. Érdekesség, hogy a fennmaradt táncrendek többsége „posta tiszta” maradt – a hölgyek valószínűleg sajnálták „összefirkálni”, a becses ereklyét. A táncrendek virágkora az Osztrák – Magyar Monarchia idejében volt, de – kevésbé díszes kivitelben – egészen az 1940-es évekig készítettek. A „gulyáskommunizmus” idején a táncrend szinte teljesen eltűnt a ritkán rendezett bálokról, igazi „feltámadására” 1996-ig kellett várni, ekkor rendezték meg az első újkori operabált, aminek története a 19. századik nyúlik vissza.

Az első operabál megrendezése a francia arisztokrácia nevéhez fűződik, amit 1715-ben rendeztek meg Párizsban. Az első budapesti operabált az Ybl Miklós tervezte Operaházban 1886 farsangján tartották meg. A bál fővédnöke Podmaniczky Frigyes (1824-1907) báró volt, aki akkor a Fővárosi Közmunkák Tanácsának elnökeként sokat tett Budapest fejlesztéséért, el is nevezték „Budapest völegényé”-nek. A bál célja a jótékony volt, az első operabál magának az Operaháznak és művészeinek támogatását szolgálta. Az első bálnak akora sikere volt, hogy egy hét múlva megismételték.

Az operabálok rendezése 1911-ig tartott, legközelebb huszonhárom évnyi megszakítás után 1934 február 1-jén rendezték meg újra, de a Horthy korszakban ez volt az egyetlen ilyen jellegű rendezvény, a következőre 62 évet kellett várni, 1996 február 17-én az Operabarátok Egyesületének hathatós közreműködésével tartották meg újra. Hagyományaihoz híven a bál ezúttal is nemes célt szolgált, az Operaház technikai céljainak megvalósítása mellett jutott pénz a fiatal művészek pályakezdésére és az idős művészek támogatására is. A bál estélyére átalakították a színpadot, hogy helyet teremtsenek az asztaloknak, amelyek körül a „fővendégek” vacsoráztak. A páholyokat is

vacsorázó helynek rendezték be, mindegyikben külön-külön pincér szolgálta fel a fogásokat. Még a díszletfestők műhelyre is a 19-20. század fordulójának hangulatát idéző „művészkávéház” lett. Az est csúcspontjaként Roberto Alagna – akit sokan Pavarotti méltó utódjának tekintenek – lépett színre mantuai hercegeként. A vacsorára váró inyencek sem csalódtak. Előételnek Gundel libamáját adtak szarvasgombával. Főételnek tésztába sütvé szarvas és borjúhúst szervíroztak gesztenyepürével és vörösbor mártás-

Katolikus bál táncrendje 1899-ből



D'Artagnan álnéven író Vay Sarolta így emlékezik vissza Régi Magyar társas élet című (1900) könyvében: „Erre a bálra minden rendbéli vendégek köre metszett, magyar jegyek által hívtak meg. Ezeket minden részvényes ifju osztá el azoknak, kiket megtszteni óhajtott. E mulatságot valóban magyar nemes bálnak lehetne mondani. Az ajtóknál szokott örök helyett nem katonák, de vármegyei hajdúk, a bebocsátó jegyeket maguk az erre kirendelt nemes ifjak vevék által a jött vendégek-től, kiknek mindegyike magyarul nyomott táncrendet s minden dáma a terem ajtaja



sal. A desszert birsalmatorta volt konyakos tejszínhabbal, melléje pedig a színművészet emblémáját a „kétarcú Janus fejet” mintázta meg az étterem cukrásza. A Klasszikus értelemben vett Operabálok 2013 után tematikus bálók váltották fel. 2014-ben Ezüst Rózsa Bál, 2015-ben Faust Bál, 2016-ban Shakespeare Bál volt, ahol először lépett fel az Operaházban a világhírű tenor Plácido Domingo.

Azóta pedig újabb hosszú szünet...

Horváth Dezső

Hajdúszoboszló



GYÓGYFÜRDŐ

STRAND
AQUAPARK
PRÉMIUM ZÓNA

AQUA-PALACE

a te üdülőkahelyed

www.hajduszoboszlo.hu

FOGLALJ
MOST!

KIEMELT RENDEZVÉNYEK

2025

MÁRCIUS 21-TŐL

Munkácsy kiállítás

Helyszín:
Szent István park
Szervező: KMVMKK

OKTÓBER 24-26.

Pávai Fesztivál

Helyszín:
Szent István park
Szervező: KMVMKK

További információk:

www.hajduszoboszlo.hu/rendezvenyek

<https://www.facebook.com/hajduszoboszlo.hu>

100

100 ÉVES A
HAJDÚSZOBOSZLÓI GYÓGYVÍZ