



MAGYAR NEMZETI GASZTRONÓMIAI SZÖVETSÉG – A SZAKMA LAPJA



MAGYAR VENDÉGLÁTÓK RÉGIÓS SZÖVETSÉGE

AZ ASZTALI ÖRÖMÖK MAGAZINJA

EMBE

2024 · TÉL · ÁRA: 1200 FT

MINŐSÉGI BOROK ÉTELEK  ÉLETEK



**ZEMPLÉNI PÁROS:
ANDRÁSSY BOBAJKA – PATRÍCIUS KATINKA**

A KOCH BORÁSZAT NÉRŐ ROZÉJA VITTE EL A PÁLMÁT!

NEGEDSZÁZADA RENDEZNEK MAGYARORSZÁGON EGYEDÜLLÁLLÓ BORVERSENYT – MIKLÓS NAPJÁN! – MESÉS TÖRTÉNET –
SZÉP VÉGKIFEJLETTEL – KUNSZENTMIKLÓS TIZENHÉT ÉVE HÁZIGAZDA

AMIKOR DECEMBER 6-ÁN, AZ IDEI MIKLÓS NAP REGGELÉN ELINDULTUNK KUNSZENTMIKLÓSRA, HOGY TUDÓSÍTHASSUNK EGY EMBLEMATIKUSSÁ FELNÖVŐ ORSZÁGOS BORVERSENYRŐL, HÍRE-HAMVA SEM VOLT A HÓNAK! MI LESZ VELÜNK, HA A TÉLAPÓ ÉRKEZÉSÉRE NEM BORUL FEHÉRBE A HÁZIGAZDA VÁROS?

Az ország tekintélyes borszakértői, borbíráloi kapnak minden esztendőben felkérést a szervezőktől, hogy hozzanak fontos döntést és ez így volt most a jubileumi napon is. Hét bizottságban bíraltak, mindegyikben a legmagasabb pontszámot kapott bor aranyérmes díjazásban részesült. Ezeket a borokat újra bírálta később a csúcsbizottság és választotta ki közülük a Champion díjast.



Meghívott szakemberek köszöntése

De ne menjünk elébe az eseményeknek, főleg a végkifejletnek! A város polgármestere, **Lesi Árpád tavaly azt mondta, hogy, bár közelegnek az önkormányzati választások, de bízik abban, hogy ismét házigazdaként fogadhatja vendégeket 2024-ben.** A város lakossága úgy döntött, **bizalmuk töretlen!** Ez persze személyes megközelítés, de nagyon is fontosnak tartjuk, mert



Polgármester – rozéval

harmadik ciklusát elindítva, emlékezetében visszaperreg sok-sok verseny, maradandó élményekkel, arról nem is beszélve, hogy kitűnő borászokkal, emblematis szakemberekkel találkozhatott, akik – remélhetően jó hírét vitték Kunszentmiklósnak. Erre a napra az ágazati és borászati előljárók mindegyike elfogadta a meghívást”. **Filus János**, a rendezvény főszervezője, kitűnő borász és borászati szakoktató köszöntötte a megjelenteket: **Feldman Zsoltot**,

az Agrárminisztérium helyettes államtitkárát (hazaérkezett, hiszen a szomszédos Izsákról származik), **Frittman Jánost**, a Hegyközségek Nemzeti Tanácsának elnökét (soltvadkerti élborász), **Koch Csabát** a Magyar Bor Akadémia tavaly megválasztott elnökét, **dr. Kállay Miklós** emeritus egyetemi tanárt, a **zsúri örökös elnökét**, **Kunszeri Miklóst**, akit az egyik ötletgazdaként is jegyzi a legújabb kori bortörténelem. Nem utolsósorban pedig Lesi Árpádot, a város egyesszámú közszolgáját, minden megjelent szakembert, érdeklődőt. A bizottság tagjainak szakszerű kóstolása előtt Filus

János beszédes adatokkal szolgált. A huszonöt év alatt negyven Miklós nevű borász bíralt, ötvenhárom nem Miklós nevű hozott döntést, harmincöt segítő-szervező működött közre, százhusz diák, akik hosszú éveken át a kiskőrösi **Petőfi Sándor Általános Iskola Óvoda és Gimnázium borász diákjai** voltak, ha úgy tetszik tanítványai, akikre mindig számíthatott. Ezúttal korábbi, már **végzett tanítványokat toborzott- a jubileumra is figyelemmel**

Műfaj teremtők

A megnyitó után a bírálóknak kétszázharmincöt tételről kellett felelős véleményt mondania – ahogy írtuk bevezetőnkben – húsz pont maximális elismerést adva az aspirálóknak.. Magukra hagyva őket, érdemes visszaidézni Kunszeri Miklós dokumentum értékű rövid összefoglalója nyomán, mitől is válhatott ez a boros történet sikertörténet?A kóstolás szünetében mesélte: – Bizony sokszor a véletlenek múlnak nagy dolgok, az ötlet pedig, akárcsak az író számára a téma, az utcán hever – fogalmazott – A nyolcvanas évek közepette táján Zemplénben, talán Sárospatakon, egy térségi borversenyen több zsűriző borász kollégával végeztük megbízatásunkat. Kiosztottuk a díjakat és alig pár évvel ezt követően dr. Kállay Miklós professzorral egy hirtelen ötlet alapján arra az elhatározásra jutottunk, hogy eddig még szokatlanul mondható borversenyt kellene megszerveznünk. Milyen az ember, először is magunkra gondoltunk, megbocsátható elfogultsággal, ugyanis a zsűriben meghatározóan Miklós nevű ítéseket terveztünk meghívni. Bizony a rozé műfaja akkor még finoman szólva is a felfedezés kategóriába tartozott, nem is mindenki fogadta el, miért is szervezünk ilyen, mint kiderült, nem fajta, hanem téma versenyt. Összefogtunk, rajtam kívül Dr. Kállay Miklóssal, Kovács Miklóssal, Borsodi Miklóssal, Szita Miklóssal, Rúzsás Miklóssal, Loczkovics Miklóssal. Hatvanhárom minta érkezett 1999-ben a Kecskemét melletti Borászati Kutató Intézet Miklós- telepére, tíz borászat képviselőjében. Ahogy megszűnt a kutató, a gondolati mag továbbérett, és új helyszíneként felkértük Kunszentmiklós városát, annak önkormányzatát. Az idő azt igazolta, jó úton jártunk, Kunszentmiklós „Rozé városa” címet joggal érdemelte ki és most negyedszázad múltán egy önmaga stílusát, hangvételét, karakterét már visszavonhatatlanul megtalált nagykorú országos rendezvényé nőtte ki magát.Köszönjük a helyiek idők szavát megértő támogatását!

Közben a tudósító invitálást kapott „mint vendég” (m.v.), hogy a hatosszámú bíráló asztalnál maga is kóstolhasson néhány ígéretes tételt. Kiderült, hogy ez a bizottság a Miklósok piciny társasága, hiszen bemutatkozhatott **Hollandus Miklós** szekszárdi, **Csizmadia Miklós** egri, **Kristóf Miklós** ceglédi, továbbá **Németh Miklós**, az elmúlt években „tiszteltbeli Miklósnak” nevezett **dr. Mikulás József** sajnálatos módon ezen a kivételes találkozáson nem tudott megjelenni. Az addig kóstolt tételről sommásan annyit mondtak, hogy az úgynevezett „belöví borhoz” viszonyítva már több minőségese borról mondhattak számokban kifejezett véleményt, háromszor pedig, – egy poénos szervezői döntés nyomán – állva koccintással jelezhatték, hogy aranyérmesre találtak a számok alapján!



Kóstol az zsűri

A műemléknek nyilvánított Városháza nagyterme tizenhét esztendeje olyan helyszín, ahol a házigazdák minden háttérrel biztosítanak, hogy az ide érkező tekintélyes szakemberek nyugalom közepette hozhassák meg döntéseiket.

Lesi Árpád polgármesterrel sikerült külön is néhány percre elbeszélgetnünk, hiszen ezen a napon – nem nehéz kitalálni – ezer felé kellett figyelnie (mindjárt hozzá is tesszük kollégáinak nagy többsége elkötelezetten a „fedélzetén” volt!)

– Tagadhatatlan, hogy a Miklós-napi Rozé Borverseny marketing szemüvegen át nézve is telitalálat! – mondja mosoly kíséretében az ötvenöt éves polgármester, aki százkilencvenkét centiméter magasságával tekintélyt parancsol, de ehhez még hozzátehetjük, származását tekintve „Kiskun kapitány” is. Az egyik nagyszülő Lesi néven jegyeztetik, a másik pedig Maár jelöléssel. – Számos rendezvényünk között a **Szent Miklósi-napok Országos Birkafőző Verseny** a hagyományt és a népi gasztronómiát hivatott az



lós város rengeteg adónemet nem vezetett be és nem is szeretne. **Így nincs ingatlanadó, sem kommunális adó. Ennek ellenére érdemes megvizsgálni, milyen fejlődési ívet tudtak felmutatni tizenöt-húsz év távlatából.** Több pályázat is pozitív elbírálást kapott: Külterületi utakat újíthatnak fel, készülnek a Petőfi Emlékház építésére, amelyre 256,5 millió forint támogatást kaptak, de kiemelten fontos az egészségügyi központ felújítása is. Előkészítés előtt áll az önálló, multifunkcionális kultúrház és könyvtár városközpontban történő megvalósítása, remélik, sikeres végeredménnyel.

S lön megértő az egek Ura.,a végeredményt kihirdető **kora délutáni órára hólepel hullott a városra**, aminek talán üzenet értéke is van. És még valaminek! Lesi Árpád polgármester tavaly megígérte, hogy a huszonötödik évfordulón szeretné megmutatni Kunszentmiklós igazi kulináris arcát, azt, milyen elkötelezettséggel és hőfokon tudják elkészíteni a birkát. Minden elfogultság nélkül jelentheti a tudósító, hogy az ebédkor feltálatl birkapörkölt minden



Kunszeri Miklós



Filus János



Feldman Zsolt



Frittmann János



Koch Csaba



Dr. Kállay Miklós – Kunszeri Miklós



A zsűriörökös elnökegyeztet



Az ördög köszöntője

érdeklődés középpontjába emelni az ide érkező vendégeink számára. Egyik testvárosunk Karcag, a Hungarikummá nyilvánított városa. Még ugyan ezüstérmesek vagyunk a látogatottságot tekintve, de azon dolgozunk, hogy egyre jobban megközelítsük az élvonalat. **Nem mondtunk le arról sem, hogy a Fő térre boros, közöttük kiemelten Rozéra fókuszáló városi rendezvényt szervezzünk.**

Nagyon röviden arról is érdeklődtünk Lesi Árpádtól, hogy újraválasztása nyomán hogyan értékeli képviselő testületét és milyen fontosabb tervekről, pályázatokról tud beszámolni? Megtudtuk, hogy a **testületben nagy változás nem történt**, két új tag érkezett, de abban bízunk, hogy közösen tudnak tenni Kunszentmiklós jövőjéért. A város költségvetése stabil, néhány fejlesztést önerőből is meg tudnak valósítani, de arra is utalt, hogy Kunszentmik-



Szentmiklósi Mikulás

képzetet felülmúlt, többen megfogalmazták, hogy bírálatkor rozé kortyokból jó pár emlékezetesre sikeredett ízélményében, de ez a a birkapörkölt az igazi **MAGYAR BIRKAPÖRKÖLT** volt!

A végeredmény:

Champion érembe részesült a Koch Borászat Kft – Koch Csaba borász Prémium Néro Rozéja. Ezenkívül hét nagyarany érmet jelentettek be. Nevezetesen: Bibók Pincészet, Gál Szőlőbirtok és Pincészet (két arany), Katalin borász, Kiss és Társa Kft, Prater Pince, Szentpéteri Borpince. Aranyérmet pedig negyvennégyen vehettek át.

Jóságos Miklósok, Télapók! A verseny gondolat csírájából szárba szökkenő, mára már világszerte is egyedülálló rozékultusz nem véletlenül szárnyal. Negyedszázadot dolgozotatok érte! Talán ez a legsikeresebb marketing művelet a magyar borpiacon...

Kiss Dezső Péter

(Villanókép Koch Pálmáról a 25. oldalon.)

TARTALOM • 2024. TÉL

Negyedszázada: Miklós-napi Országos Rozé Borverseny – történelmi tudósítás	2-3
Aktualitások, külföldi tanulmányút, évértékelés:	
a Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség összeállítása	6-7
Nyitrainé dr. Sárdy Diana, a MATE Budai Campusának intézet és tanszékvezető egyetemi tanára – közelebbről.....	8-9
Villányi példa a borászati szakképzés helyi, térségi aktualitásáról – beszélgetés	
Baloghné Szarcsuri Ida igazgató asszonnyal	10-11
Tarcali modell – követendő példa a duális szakképzés megújítására! A tarcali Andrassy Kúria & Spa Hotelban szereztünk tapasztalatokat	12-13
Edelény polgármestere a jövőről	14-15
Felfedezés! A Bárány Étterem Edelényben csakis a minőséget képviseli és üzeni... ..	16-17
Édesapja hagyatékát, emlékét idézi dr. Kiss István borász, egyetemi tanszékvezető	18-19
Horváth Dezső szakírónk régi karácsonyokat idéz veretes írásában	20-21
Tolcsváról, Miskolcra Budapestre érkező lelkes asszonyt köszöntötték advent első vasárnapján a Lórántffy Zsuzsanna Női Borrend tagjai.....	22
A Magyarországi Borrendek Országos Szövetségének főtitkára, Tutor Éva összegez	23
A lufi varázslatát felkínáló, önmegvalósító feleség és anya Cserkeszőlőről.....	24
Koch Pálma borász a Miklós-napi Rozé Verseny győztes boráról, családi indíttatásáról beszél.....	25
A szekszárdi Prim Cukrászda és csodálatos családi-emberi háttere	26-27
Cserkeszőlő új polgármestere ikertestvére borát szereti inni, települését új szemlélet szerint szeretné vezetni	28-29
Papp Sándor, a kunszentmiklósi Élber Kft. ügyvezetője arról, hogy cége miért főtámogatója a Miklós-napi Országos Rozé Versenyeknek?	30-31
Vajon ki nyerte az egri érsekség által idén is megrendezett, három borvidékre kiterjedő borversenyt?	32





KÉSŐI SZÜRETELÉSŰ KATINKA (2021) – PATRÍCIUS BORHÁZ BODROGKISFALUD



Igazi ünnepi találkozás ez! Címlapunkon szereplő Zempléni Bobajka kíséretére keresve sem találhatunk volna jobb párosítást, mint a Patrícus Pincészet csodálni való alkotását, a késői szüretelésű Katinkát! A Bobajka ősi zempléni édesség, amit sokan a mákos gubához hasonlítják. Ez igaz is, meg nem is. Ősiségéből adódóan nem kifliből, hanem erre a célra sült dagasztott tésztából készül. Az Andrassy Kúria Hotel konyhájának névadója, ami tisztelet a múltnak, üzenet a jelennek, de figyelmeztetés arra is, hogy jövőnek megőrizni kötelességünk! ÉR ÉS Katinka? Referenciapont a Tokaji Borvidék késői szüretelésű borai között. A késő őszi szüret során válogatott fű-

tők egyaránt tartalmaztak egészséges, túlérett és boritriszes szőlőszemeket. A tokaji bor alapját illatban és ízben a Furmint és a Sárgamuskotály határozott fajtajellegeit adják meg. Ásványosság, lendületes egyensúly jellemzi, hihetetlen hosszú lecsengéssel és krémességgel. Üde fehérbor, izgalmas lehetőséget kívánva többféle ételhez. Felfedezésre kínáljuk ezt a zempléni párosítást: Igen! Andrassy Bobajka – Patrícus Katinka!

Patrícus Borház Zrt.

Tel: 06-47/396-001

email: info@patricius.hu

3917 Bodrogkisfalud, 3357 hrsz. Várhegy dűlő

Andrassy Kúria & Spa

Tarcal, Fő u. 94.

Tel: 06-47/580-015

www.andrassykuria.hu



Január elsején belépünk időutazásunk huszonegyedik századának negyedébe! Ünnepezd ez vagy csupán létünk végeláthatatlan folyamának parányi dokumentuma? Mindegy is, megéljük, amit kapunk, amit magunk megteremtünk vagy elrontottunk.

Lapunk évzáró dokumentuma a jelent rögzíti. Friss eseményekkel, érde-

kes emberekkel, korszerű folyamatokkal. Szerény megjegyzés: az elmúlt negyedszázadból mi, az MBÉ magazin jövőre huszadik évfolyamunkba lépünk.. Minden lapszámunkban a szakembert, az embert próbáltuk bemutatni, aki a vendéglátás, gasztronómia, borágazat, turizmus frontján teszi dolgát. Soprontól Baktalórántházán át Mohácsig, Pécsig, Edelényig, Tarcalig, Debrecenig, kisebb és nagyobb településeken át, szerte szeretett országunkban. Így van ez most is! Amit olvasóink elé tárunk miniatűr pillanatkép a mi szemüvegünkön át nézve. Minő egybeesés! Az ország

JÖN 2025!

nagy múltú kiemelkedő borversenye, ezen a decemberben egy évvel többet jegyezhet múltjából, mint a huszonegyedik század. Mi a titok? Jó ötlet, kitűnő szervezők! Zászlót lengethetnek huszonötödik boros erőpróbájuk alkalmával. Más. Minduntalan megújul, változik a szakmai oktatás. Ez rendjén is van. Beszámolunk a középfokú, felsőfokú, valamint a duális szakképzés példaértékű helyszíneiről, folyamatokról. Lapunk harmadában a nőket varázsoljuk fókuszunkba. Bordámákat, intézetvezetőt, cukrászdinasztia-alapítót, bátor stílussteremtő cukrászházaspárt, lufikkal

különleges vizuális élményt varázsló szarvasi édesanyát és egy református lelkész asszonyt Budapestről. A minőség üzenetét pedig kiváló séfek közvetítik hasábjainkon. Belépünk a következő negyedszázadba, kívánságunk: békében tehesük dolgunkat, mert az egész világ, benne az ember számára csakis ez jelölheti ki a jövőt.

Áldott ünnepeket kívánok!

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:
KÉSŐI SZÜRETELÉSŰ KATINKA (2021) – PATRÍCIUS BORHÁZ BODROGKISFALUD
Zempléni páros: Andrassy bobajka – Patrícus katinka
www.mbemagazin.hu

ISSN: 2060-646

MNGSZ ORSZÁGOS ROADSHOW 2024/2025

Országos roadshow-t indított 2024 novemberében a Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség. Rengeteg olyan információ birtokába jutottak a szövetségben munkálkodó szakemberek a külföldi szakmai programokon, konferenciákon, melyet szeretnének továbbadni a hazai nagyközönségnek. **4 időpontban, 4 helyszínen** lehetett találkozni a szövetség elnökségének képviselőivel különböző témákban **Budapest, Kaposvár, Debrecen és Dunaújvárosban**. 2025 januárban az első helyszín Kisvárdára lesz január 7-én. A délelőtti folyamán szakoktatóknak, iskolai dolgozóknak, tanulóknak tartunk előadást aktuális trendekről gasztronómiát, turizmust és éttermi kultúrát érintően. Beszámolunk arról a kezdeményezésről, melyet immáron több mint egy éve indított el szövetség: az MNGSZ mentorprogramon közel 50 fiatal képeznek a szövetség mentorai felhasználva azokat a tudásokat, melyeket a roadshow alkalmán a szakiskolák oktatóinak is szeretnénk átadni. A vállalkozói szektornak az utóbbi években rengeteg problémával, változással kellett szembenéznie. A délutáni folyamán ehhez szeretnénk segítséget nyújtani a szakmai beszélgetéssel, válaszokat és megoldásokat keresve a vendéglátást érintő kihívásokra. Interaktív beszélgetésre, közös gondolkodásra invitáljuk a helyi és a távolabbról érkező kollegákat a fentebb említett alkalmakon.



A roadshow első négy állomásaként 2024. 11. 12-én Budapesten a Dobos C. József Vendéglátóipari Technikum és Szakképző Iskola, 2024.11.14-én Debrecenben a Bethlen Gábor Közgazdasági Technikum és Kollégium, 2024.11.21-én Kaposváron a Széchenyi István Technikum és Szakképző Iskola és 2024.11.29-én, Dunaújvárosban a Pentelei Mentálhigiénés Általános Iskola, Szakképző Iskola, Szakiskola és Gimnázium adott otthont.

A regionális elnökök köszöntőjét követően Krivács András, a szövetség elnöke beszámolt a szervezet felépítéséről, fő célkitűzéseiről és működéséről. Továbbá hangsúlyozta, hogy a hazai turizmusnak haladnia kell a digitalizációs trendekkel, mint az AI-alapú megoldásokkal és VR technológiákkal, melyek lehetőséget nyújtanak például egy hely virtuális felfedezésére utazás előtt. Nem csak a turistaélményeket lehet ezek által fejleszteni, de az adatok segítségével sokkal könnyebben válik tervezhetővé a turizmus ágazata. Kiemelte, hogy mindezek ellenére és mellett, a turizmus középpontjában mindig az EMBER és a KÖRNYEZET kell, hogy álljon.

Fehér Ágnes főtítkárs beszédében a szövetség nemzetközi együttműködési kerületek a középpontba és az azok által adódó magyarorszá-

gi fejlesztések és lehetőségek. Röviden beszélt a mentorprogramról, az olaszországi mobilitásokról, melyeknek köszönhetően tanulási, fejlődési lehetőséget kapnak szakoktatók, duális képzők, tanulók. Bemutatta a 4 lábon álló stratégiai tervet, melyet a szövetség elnöksége dolgozott ki felhasználva minden olyan jó gyakorlatot, melyet az évek folyamán nemzetközi szintéről „hoztak” haza.

Petrezselyem Adrienn Budapesten és **Timár Attila** Debrecenben a mentorprogramot népszerűsítette a fiatalok körében, hangsúlyozva, hogy az iskolai tanulmányok mellett rengeteget tanulhatnak a szakács-cukrász és pincér-vendégtéri szakmát tanulók a programban. A mentorálás tematikájának részét képezi a nemzetközi versenyfelkészítés is, mely egy rendkívül összetett feladat az MNGSZ mentorai számára. A tanulókat nem csak szakmailag, de mentálisan is fel kell készíteni a versenyzés miliójére. Ez rengeteg gyakorlást is időt igényel, hiszen a fiataloknak fejben is fel kell nőniük az ilyen jellegű kihívásokra. Aelnök kisasszony bátorította a tanulókat, hogy merjenek új kihívásokat vállalni. Motiváló szavakat kaphattak azonban kortarsaiktól is, hiszen mindkét eseményen megjelentek és beszámoltak tapasztalataikról az MNGSZ mentorprogramjának tanulói a Dobos C. József Vendéglátóipari Technikum és Szakképző Iskola és a Kisvárdai SZC II. Rákóczi Ferenc Technikum és Szakképző Iskolából. Rendkívül fontosnak tartjuk, hogy a diákok saját korosztályuktól is kapjanak megerősítést, hogy megértsék, mindenki számára nyitott a kapu a fejlődésre, tanulásra.

Barabás Zoltán előadásában a konyhai pazarlás csökkentésének fontosságát hangsúlyozta. Kiemelte, hogy a minőségi, friss, helyi alapanyagok használata jelentősen javítja az ételek minőségét. Szerinte a szakácsoknak tudatosan kell figyelniük arra is, hogy csökkentsék a konyhai hulladékot. Rengeteg gyakorlati példával szolgált, mellyel a környezeti fenntarthatósághoz járulhatnak hozzá a vendéglátó egységek, iskolák.

Adamek Balázs beszámolt a nemzetközi versenyekre való felkészülés kihívásairól és a konyhában alkalmazott innovatív technológiákról. Elmondta, hogy a világversenyeken a chefeknek meghatározott alapanyagokból kell több fogásos menüt készíteniük rövid idő alatt, és Magyarország ezen a megmérettetésen az európai országok közül előkelő helyen végzett az idei világdöntőn is. Hangsúlyozta, hogy a nemzetközi szinten megjelent technológiák „lecsorgása” várható mindennapi életünk gasztronómiájába is, melyre szintén fel kell készülnünk. Dunaújvárosban és Kaposváron **Fehér Ágnessel** megintejuváltak a mentorált diákokat. Dunaújvárosban az iskola egyik mentorált fiatalja is kiállhatott a színpadra, és beszámolhatott a tapasztalatairól.

Bobák József a WorldSkills versenyen szerzett tapasztalatait osztotta meg, melyet idén 2024-ben Lyonban rendeztek meg. Hangsúlyozta a szakmai megjelenés, a higgadt problémamegoldás és a megfelelő higiéniai ismeretek fontosságát, valamint az intelligens kiszolgálást a vendéglátás minden területén, a borkiszolgálástól a koktélfelkészítésig, de talán ami a legfontosabb tanuló készség az igazi mosollyal fogadó vendégszeretet és az angol nyelv tanulása.

A roadshow-k alkalmával a kávé és a protokoll világába is betekintést nyerhettek a jelenlévők.



MNGSZ MENTORPROGRAM

A szövetség 2023-ban elindult egy 4 lábon álló stratégia mentén, mely rengeteg projekt megvalósítását irányozta elő a 2024-2028-as ciklus idejére. A stratégia egyik lába egy innovatív életpályamodell és versenyzési modell kidolgozása. Folyamatos professzionális utánpótlás biztosítása, fiatal generációnak állított szakmai karrierút mutatása érdekében elindított a szövetség egy 16-25 éves korosztálynak szóló mentorprogramot. A kiemelkedő szakmai utat bejárt, nemzetközi versenyekben jártas mentorok jelenleg közel 50 szakács, cukrász, pincér tanulóval foglalkoznak skandináv mintára alapozott tematika alapján. A mentoráltak az ország minden területéről érkeznek havi egyszer a képzés helyszínére, ahol innovatív technológiákkal, módszertanokkal, receptúrákkal találkoznak. Kiemelt figyelmet fordítunk arra, hogy a tanulók megtanuljanak egyénileg és csapatban is együtt dolgozni. A gyakorlati tudás mellett rendkívül fontos, hogy mentálisan is felkészüljenek akár egy versenyhelyzetre, akár a turiz-



mus-vendéglátás szakma kihívást állító helyzeteire a való életben. De, ami talán mindennek az alapja, az alapanyagok és az egymás iránti tisztelet, alázatos hozzáállás elsajátítása. **Egy év sem telt bele és már figyelemreméltó eredményeket tudunk elérni a mentorprogram segítségével.** A fiatalok közül került kiválasztásra az a 17 és 23 éves fiatal, akik európai 4. helyezést elérve képviselték hazánkat a 2024-es szingapúri Global Chef Challenge világdöntőjében. Mivel az utánpótlás megfelelő képzésével szinte minden ország küzd, a versenyen



a magyar konyha csodájára járt a nemzetközi zsűri, ugyanis átlagéletkort tekintve magasan a legfiatalabb csapat volt a miénk. 2025 januárjában újabb mérföldkőhöz érkezik a program: a szakács mentoráltak közül kerül kiválasztásra a **METRO Gasztróakadémián** az a fiatal, aki teljesítménye és mentális felkészültsége alapján éppen aktuálisan a legerősebb jelöltként tudja képviselni commis-ként hazánkat a **Global Chef Challenge 2025 februári európai döntőjén**. A mentorprogram rövid távú céljai mellett a hosszú távú cél egy magyar junior és nemzeti válogatott felépítése a **2026-os luxemburgi világbajnokságra, 2028-as Kulináris Olimpiára**. A képzésen részt vevő fiatalok részt vettek a 2024-ben elindított országos roadshow-n, mely 2025-ben további helyszínekre látogat. Közel 1000 diákhoz jutottunk el szakiskolákban, ahol a mentoráltak maguk tudták átadni tapasztalatukat a programmal kapcsolatban, ösztönözve kortársaikat önmaguk fejlesztésére, célok kitűzésére. Az építkezés tehát elkezdődött PILOT formájában, hasonlóan, ahogy a skandináv országok a nulláról küzdötték fel magukat a nemzetközi szintű legerősebb nemzetévé a gasztronómiai területén.

HAND IN HAND cooperation KÉZ A KÉZBEN kooperáció

2024-ben az Európai Unió támogatásának köszönhetően, egy Erasmus+ partnerség keretében a Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség digitális, projektalapú módszertan kidolgozásába kezdett egy olasz partnerével.

A projekt célja, hogy olasz együttműködési mintát alapul véve, a módszertan segítségével szemléletváltást érjünk el a mezőgazdaság és a vendéglátást oktatók és tanulók körében, mely a későbbiekben a szakmák közötti együttműködésre ösztönöz a való életben.

Közvetett módon célunk a fogyasztói szokások átalakítása a környezeti fenntarthatóság jegyében. Digitális platformon oktató videókkal segítjük a szakoktatók munkáját, hogy a projektmunkában megfelelő módon tudják segíteni a tanulókat.

Ahogy minden szektort, a szakképzést és az oktatás területét is elérte a digitális tartalmakra vonatkozó igény és előírás az Európai Unióban. Ezt kiszolgálva azonban, ragaszkodva ahhoz a tényhez, hogy a turizmus-vendéglátás területén a legfontosabb tényező az ember és a környezet kell, hogy maradjon, szövetségünk kidolgozott egy olyan tananyagot, mely digitális platformon keresztül, projektszemléletre, környezettudatosságra és emberséges, gazdaságilag fenntartható működésre tanítja agrár és vendéglátást tanuló diákjainkat és az őket oktatókat, innovatív, digitális tartalmak segítségével. Élethű projektfeladatokon keresztül a tanulók elsajátítanak egy olyan gondolkodásmódot, mely a mindennapi és a szakmai életben is kiemelke-



dően fontos. Szövetségünk régóta vallja, hogy a logóban megjelenített agrár és vendéglátás szektorának kéz a kézben kell járnia ahhoz, hogy külön-külön és együtt regionális szinten is gazdasági és társadalmi sikereket lehessen elérni. Képzelnünk el egy olyan világot, ahol a szakács, cukrász, pincér-vendégtéri szakemberek és a turisztikai tanulók pontosan ismerik a regionális szinten megtermelt alapanyagokat, a környezeti sajátosságokat és olyan kreatív gondolkodásmóddal rendelkeznek, melyben egyér-

telmű számunkra, hogy összefogás, egymás regionális szintű finanszírozása nélkül hosszú távon nem lehet gazdasági növekedést elérni. Minden ember boldogságot és a jóllétet szeretne megélni az életében, de azt elfelejtjük, hogy minden ember, minden vállalkozás és gazdasági szereplő függ egymástól és talán még inkább elfelejtettük, hogy mindannyian függünk a környezetünkétől. Toszkánában láttunk olyan jó példákat, akik transzparens módon megmutatják, hogy hogyan lehet másképp jól gazdálkodni, „élni és élni hagyni” elven, egymást segítve, promotálva közös sikereket elérni. A jövő januárban 5 iskolában tesztelés alá kerülő módszertan és tananyag segítségével a diákok valós vállalkozásokkal dolgozhatnak együtt és használhatják fantáziájukat, visszajelzést kapva ötleteikre, hogy miképpen lehetne összehúzni az agrárvállalkozókat és a térségi vendéglátó vállalkozókat. Biztosak vagyunk benne, hogy a tananyag új szint fog hozni a szakképző iskolákba és abban is, hogy a módszertan bevezetése 27 uniós tagországba csak az első lépés, habár fundamentális, de a nagy dobás igazán akkor érkezik el, amikor a fent említett szektorokat nem csak a szakképzés szintjén, de a valóságban is sikerül összehangolni a sokszor emlegetett digitalizációban rejlő lehetőségek segítségével. Mert a jövő tényleg elkezdődött!

MIT ÉR A FÉRFI NŐ NÉLKÜL? A SZŐLŐ BOR NÉLKÜL? A BOR ALKOHOL NÉLKÜL?

MIKÉNT SEGÍTI A MAGYAR AGRÁR ÉS ÉLETTUDOMÁNYI EGYETEM SZŐLÉSZETI - BORÁSZATI TANSZÉKE
A BORFOGYASZTÁS CSÖKKENŐ TENDENCIÁJÁNAK JAVULÁSÁT? –



Kitűnő előadó...

NYITRAINÉ DR. SÁRDY DIÁNA

TANSZÉKVEZETŐ EGYETEMI TANÁRRAL BESZÉLTÜNK.

A SZŐLŐ ÉS A BOR ÉVSZÁZADOK ÓTA KÍSÉRIK AZ EMBERISÉGET, GAZDAG HAGYOMÁNNYAL ÉS KULTÚRÁVAL, NEMCSAK AZ ÉTELEINKET, HANEM A TÁRSADALMI SZOKÁSAINKAT ÉS ÜNNEPEINKET IS FORMÁLJÁK. A SZŐLŐ, MINT AZ EGYIK LEGRÉGEBBI KULTÚRNÖVÉNY, MÁR AZ ÓKORBAN IS SZEREPET JÁTSZOTT A MEZŐGAZDASÁGI ÉS GAZDASÁGI ÉLETBEN. NYITRAINÉ DR. SÁRDY DIÁNÁT, A MATE BUDAI CAMPUS INTÉZETVEZETŐ EGYETEMI TANÁRÁT BALATONFÜREDEN MEGRENDEZETT OKTÓBERI BORRENDI KONFERENCIA ALKALMÁVAL KÉRDEZTÜK:

- A szőlő és a bor kultúrája a világ minden táján jelen van, minden nemzetnek saját tradíciói és szokásai vannak, melyek a szőlőtermesztéshez és a borkészítéshez kapcsolódnak - fogalmazzott előljáróban, - **A borvidékek felfedezése, a pincészetek látogatása és a különböző borok kóstolása nem csupán ízletes kalandozás, hanem mélyebb kapcsolatot teremt a természettel és az emberi kreativitással.** A fenti gondolatokat tovább fejtve egy kérdést szeretnék feltenni, előadásaimat szoktam kezdeni hasonló módon: Mit ér a férfi nő nélkül? Mit ér a nő férfi nélkül? Tehetjük fel gyakran magunknak a kérdést, melyet a szőlő-bor nyelvére lefordítva így mondhatunk: mit ér a szőlő, ha nem készítünk belőle bort? Mit ér a bor jó szőlőfajta nélkül? Ezt az összefonódást és szoros egybefüggést az agrárium egy területén sem tapasztaljuk csak a szőlő-bor ágazatban. **Nincs még egy olyan szakterület, ahol a természettechnológia és feldolgozás technológia oly mértékben összefonódna, mint a szőlészet-borá-**

szat területén. Ezt a csodálatos összefonódást próbáljuk meg a felsőoktatásban a szőlész-borász hallgatóink részére átadni, és megtanítani őket a mindennapos kihívásokra, mint pl. klímaváltozás, fenntarthatóság, alkoholcsökkentés vagy natúrbor, kézművesbor, narancsbor.

- Mit tehet egyetemi oktatóként – kutatóként azért, hogy a szőlészet-borászat sajátos háttereit megismertesse az átlagos fogyasztóval?

- Legfontosabb feladatomban és hivatásomban tartom, hogy nemcsak hallgatóinknak, de a bort szerető, kedvelő és fogyasztó emberek számára is **tiszta képet nyújtsunk a szőlészet-borászat rejtelméről** - vezeti át a témát az oktatás fontosságára, - Azokról a csodálatos összefüggésekről, melyek a szőlőtermesztés sajátosságaiból vagy a borkészítés rejtelméből fakadnak. Ezekben a nehézségeken és kihívásokon kívül megtanítjuk hallgatóinkat szeretni és tisztelni a bort. **Hiszen a borról szépen és tisztelettel érdemes beszélni...** az ember a szeretteivel szépen, méltóságteljesen beszél... és a bort tiszteljük és szeretjük. Ha bort kóstolunk, akkor sosem szabad elfelejtenünk annak a sok embernek az áldozatos munkáját, akik éjt nappallá téve is a szőlőben és a pincében serénykednek, hogy minél finomabb, élvezhetőbb nedűt tölthessünk poharunkba. **A bort kóstoláskor érteni igazán úgy lehet, ha tudjuk a szőlőtermesztés és borkészítés sajátosságait, és tisztában vagyunk az egyes illatok, ízek kialakulásának és megjelenésének az okával.** A bor nem csupán egy ital, hanem egy élmény, amely sokszor baráti összejövetelek, ünnepi pillanatok és meghitt esték szerves része. A bor készítése nem csupán a must erjesztését jelenti: ez egy művészet, amely az ízek és aromák harmóniáját célozza meg. Minden egyes bor egyedülálló karakterrel bír, amely a szőlőfajtától, a termőhely környezeti adottságától és a készítési módtól és a borásznak a személyiségétől és szaktudásától függ. **Egy mustból, cefréből a készítés technológiától függően legalább tízféle bort készíthetünk.** Gondoljunk az erjesztési hőmérsékletre, élesztőhasználatra, különböző enzimekre stb. De arra is gondoljunk, hogy a jó, egészséges szőlő elengedhetetlen ahhoz, hogy minőségi terméket készíthessünk. A szőlőtermesztés során a szőlészek a technológiai lehetőségek széles tárházát kihasználva tudnak minél jobb minőségű termést nyújtani a borásznak, hogy abból harmonikus bor készülhessen.

- Aktuális téma napjainkban a borfogyasztás csökkenő tendenciája, alkohol ellenes lobbik megjelenése. Érdekes témát tárt ezen a konferencián hallgatói elé: A MATE Borászati-Szőlészeti Intézete doktori dolgozat keretein belül elemzi az alkoholmentes vagy gyér alkoholos borok készítésének folyamatait. Ebből arra következtetünk, hogy a MATE elsők között reagál a borpiaci folyamatok változásaira, kitörési pontokat mutatva a bortermelőknél.

- Azt is mondhatnám, hogy **ez mindig is feladatunk volt!** – válaszol nyomban – A szakmai diplomához vezető út az ismeretek folyamatos átadása, egyben pedig a gyakorlatban történő alkalmazása, amit hallgatóimnak is fontos üzenetként jelölünk meg. Hirtelen eszembe jut a 2000-es esztendő - bizony ennek már 24 éve -, amikor átvehettem a diplomámat. **Sokan meglepődtek - még emblemikus professzor tanárom dr. Kállay Miklós is -, hogy diploma dolgozatom témájául a bio borászatot elemeztem, mint kiderült, nem is rossz érzéssel, mert előre vetítette a klímaváltozás, fenntarthatóság és más szempontok miatt az akkori jövőt, ami már a jelen.** Összetett kérdés a borfogyasztás csökkenésének folyamata, amire természetesen az oktatásnak, tudománynak is meg kell adnia az aktuális válaszokat. A csökkentett vagy gyér alkoholos borok iránti igény bizonyos értelemben a korszellemet is tükrözi. Soha nem gondoltam volna, hogy több, mint két évtized után egy újabb doktori dolgozat tevőleges kimunkálásának részese lehetek tanszékvezetőként. **Steckl Szabina egyetemi tanársegéddel feltárjuk a borász szakma számára azokat a technológiai folyamatokat, amelyek nyomán erre a piaci igényre a gyakorlatban lehessen válaszokat adni.** Háromféle mód van arra, amikor a borkészítési folyamatokba beleavatkozhatunk: az erjesztés elején, annak középső, majd utolsó fázisában. Mindehhez kapcsolódik még olyan alkohol csökkentő berendezés, amely fontos beruházás azok számára, akik ezt az utat választják. Két ilyen partnerrünk is van, az **Omnia Technologies-Della Toffola**, valamint a **Törley Pezsgógyár**. Fontos azonban rámutatni arra, hogy ez az eljárási mód széleskörűen csakis úgy terjedhet el, ha megfelelő kommunikáció és marketing stratégia járul hozzá. Így **hazai és nemzetközi borászati szaklapokban folyamatosan jelennek meg publikációink**, mert egy adott piaci igényre gyorsan szükséges pozitív üzenetekkel reagálnunk. Mi lehet a cél? Semmiképp nem az, hogy az alkoholos borokat kedvelők táborához szóljunk! Új piaci réshöz nyitunk kaput! Olyan fogyasztókra, akik egészségügyi okok miatt nem ihatnak alkoholos bort, olyanok számára, akik – bár alpból hagyományos borfogyasztók, - autót vezetnek, vallásuk nem engedi meg az alkohol legkisebb mértékű fogyasztását sem vagy állapotosak. És **felfedezésre hajlamosak.** Ha már itt tartunk, a kutatásfejlesztésnek az is fontos területe, hogy hazai és nemzetközi együttműködések jöjjenek létre a piaci szereplők és a Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem között. Különböző felkérések vannak e tekintetben.

JÓ IDŐBEOSZTÁS, BIZTOS CSALÁDI HÁTTÉR ÉS MOSOLY ENERGIA...

Impulzív, színes egyéniség, akit talán a legjobban a természetesség jellemez. **Három esztendeje a Budai Campus intézet vezetője**, 2017-ben **dékán**nak választották, a MATE átalakulási folyamatainak részeként egy évig **főigazgatóként** teljesítette vezetői és oktatói hivatását. Vitte a lendületet, optimizmusa, újra nyitottsága és sajátos **személyiségére jellemző őszinte és kisugárzó mosoly-energiája.** Igen, ehhez nagyon fontos a családi háttér. Férjével két gyermeket nevelnek – a nagyobbik már egyetemista, a kisebbik most lesz középiskolás. Arra való igénye, hogy sűrű életében hente kétszer eljárjon tornát, oktatni. De – hiszen nőről, fe-

leségről, anyáról van szó! - **imád otthon rendszeresen főzni, meghívni szélesebb családjának tagjait és barátokat. Bevallja, hogy egy-egy vasárnapi ebéd alkalmával dupla menüsorral lepi meg szeretteit. Engedi válogatni drágáit...** A konyhában egyesíti a hagyományt és az új stílust. A Balaton szerelmese, Budafokon élnek. Megtudjuk, hogy csakis barátnőiből, iskolatársakból verbuvált, több évtized óta rendszeresen összejövő baráti társasága szintén olyan közösségi erő, aminek átélését ki nem hagyná. Beszélgetésünk végén az alkoholmentességre reagálva személyes példával szolgál.

- Nemrégiben egy esti program alkalmával – kiváló vendéglátó helyszínről van szó – megkérdeztem, van-e olyan koktél, amelyikhez alkoholmentes bort javasolnak komponensként. Felcsillant a szemem, amikor IGEN választ kaptam. Megmondom őszintén, kellemes volt az ital, de jött a slusszpoén: a program befejezése után kocsiba ültem és két utcával arrább láttam a rendőr megállító villogó lámpáját. *Megkérdezték, fogyasztottam-e alkoholt. Nemleges válaszomra megfújatták velem a szondát. Jó döntést hoztam...* Itt jutott eszembe, mennyire fontos, ha sajátos eszközeinkkel segítjük ilyen módon is a közbiztonságot, de egy kikapintható borfogyasztási igényt is tudunk jó irányba befolyásolni.

Még egy ráadás befejezésképpen! A borász hallgatókat külön tantárgy oktatja a **borkóstolás módszertanára.** Hirtelen váltással, gyorsan kiszámítottuk, hogy intézetvezető asszony **az elmúlt huszonnégy esztendőben a legjelentősebb borversenyek bírálójaként is helyt állt**, rendesen. Ha csak évente veszünk kétszáz tételt, feladjuk a leckét olvasóinknak, számolják ki, vajon hol tart két és fél évtized után?

Kiss Dezső Péter





Baloghné Szatmari Ida

- Az iskola tanulólétszámára évek óta stagnálás jellemző, 100-140 tanulónk van- kezdte válaszát. - Az országszerte csökkenő tanulólétszám nálunk is nagy problémát okoz. A KSH adatai alapján Baranya vármegyében az iskoláskorú népesség száma az elmúlt 10 évben mintegy 16%-kal csökkent. **Mivel az iskoláskorú népesség száma csökken, így a felnőttek megszólítása egyre inkább előtérbe kerül.** Ma már elmondható, hogy a **tanulólétszámunk többségét a felnőtt hallgatók adják.** Az ő megszólításuk más beiskolázási módszereket igényel (hirdetések, média), mint a tizenéveseké, így az iskola beiskolázási feladatai is bővülnek. Fontos megjegyezni, hogy a duális céges képzések jellemzően nem tanévhez kötöttek, a tanév során „bármikor” elindíthatók, és az előírt képzési program teljesítésével érnek véget. Ebből az is következik, hogy az iskola **nem csak a tavaszi vizsgaidőszakban vizsgáztat, hanem ősszel és télen is, ha úgy van csoport.**

- Az ASzC tagintézményeként milyen a beiskolázási lefedettségük, illetve érezhető földrajzi adottságuk, azaz több borvidékhez való viszonylagos közelségük?

- A nappali tanulók tekintetében inkább a Baranya vármegyében élők választanak miket, elvételre akad egy-egy tolnai, vagy Bács-kiskun vármegyei tanuló-sommáz az intézmény vezető.

-A felnőttképzés tekintetében elmondható, hogy **az ország minden pontjáról** (Baranya, Somogy, Tolna, Bács-kiskun, Győr-Moson-Sopron, Zala, Pest) érkeznek hozzánk hallgatók a különféle felnőttképzéseinkre és tanfolyamainkra: – a távolabbi borvidékekről is.

- Az idei évben megszervezett Nyílt Napok szakmai tematikájában mire helyezték a fő hangsúlyt? Ilyenkor- kicsit megvilágítva a háttereket- milyen arányú „mozgósítás” lép életbe a testületen belül?

- Évek óta nem csak fogadjuk a tanuló-

Borászképzés – országos kisugárzással Fogadják, fel is keresik a tanulókat

„SZAKMAKÓSTOLÓ” A VILLÁNYI DÉLI ASZC VILLÁNYI TELEKI ZSIGMOND MEZŐGAZDASÁGI TECHNIKUM, SZAKKÉPZŐ ISKOLA ÉS KOLLÉGIUMBAN

A MINŐSÉGI BOROK ÉTELEK MBÉ ASZTALI ÖRÖMÖK MAGAZIN AZ ELMÚLT ÉVEKBEN, ÉVTIZEDBEN TÖBB ALKALOMMAL IS FOGLALKOZOTT A TELEKI FOLYAMATOS FEJLŐDÉSÉVEL, A BORÁSZ-SZŐLÉSZ KÉPZÉS AKTUALITÁSAIVAL. BALOGHNÉ SZAC SURI IDA IGAZGATÓ ASSZONYTÓL, BEVEZETŐ KÉRDÉSKÉNT, ERRE A FEJLŐDÉSRE UTALÓ ADATOKAT KÉRTÜNK A TANULÓ LÉTSZÁMRA VONATKOZÓAN, AZ OKTATÁSI FORMÁK VÁLTOZÁSAIRA IS FIGYELEMMEL:

kat, hanem **mi megyünk el hozzájuk** – utal a kapcsolatfelvételek fontosságára. - Fontos szerepet tölt be a **pályaorientációs napunk**, melynek célja többek között, hogy a résztvevőknek lehetősége nyíljon az iskolában tanulható szakképesítésekbe való tekintésre, a konkrét munkafolyamatokba való bekapcsolódásra, ezzel elősegítve azt, hogy a szakmaválasztás a tanulók részéről minél tudatosabb döntés legyen.

A játékos foglalkoztató feladatok során az iskola oktatóinak köszönhetően a gyerekek bepilantást nyerhetnek az iskolában elsajátítható szakképesítések világába. Októbertől decemberig havonta egy **nyílt napot** szervezünk, ahová elsősorban a 7-8. osztályos tanulókat, szüleiket és tanáraikat várjuk. Tervezett létszám: 30 fő/alkalom. **A nyílt nap során az érdeklődők először egy általános tájékoztatót hallhatnak a felvételi rendszeréről, a szakképzési rendszerről, majd iskolánk szakmai kínálatáról.** Ezek után a gyakorlati képzőhelyek megtekintése következik, ahol az érdeklődők foglalkozásokat láthatnak meg. A nyílt nap végén a kollégium megtekintésére is lehetőség van. Az előre meghirdetett nyílt napokon kívül előzetes egyeztetés után **egyéni érdeklődőket, családokat külön is fogadjunk.** Az őszi folyamán részt veszünk az általános iskolák pályaválasztási szülői értekezletein és pályaorientációs foglalkozásokat tartunk előzetesen egyeztetett időpontban. Ezen kívül rendszeres résztvevői vagyunk a Baranya vármegyei pályaválasztási nagyrendezvényeknek. A „Szakmakóstoló” **elnevezésű pályaorientációs hét rendezvényeire 6-7. osztályos tanulókat várunk a nyári időszakban, a tervezett létszám 30 fő.** A hét célja megegyezik a pályaorientációs nap céljával, azzal a különbséggel, hogy a résztvevőknek egy egész héten át nyílik lehetősége arra, hogy a konkrét munkafolyamatokba bekapcsolódja-

nak. Iskolánk jó viszony ápol az oktatott ágazatokhoz kapcsolódó helyi és környékbeli üzemekkel, vállalkozásokkal.

- Érdemes tovább elemezni, hányféle formában keresik még célirányosan a kapcsolatot tanulókkal és intézményekkel...



Iskola a domboldalban

- Alapelvünk az, hogy az év **minden szakaszában jelen kell lennünk nyilvános közösségi felületeken**, folyamatosan keresnünk kell az intézmény szűkebb és tágabb környezetével való kapcsolatot. Levélben keressük meg a Klebelsberg Intézményfenntartó Központ Baranya vármegyei központjait. Ebben tájékoztatást adunk iskolánk képzési kínálatáról, és segítséget kérünk ahhoz, hogy a központok illetékeségi területéhez tartozó általános iskolák vezetői, ezáltal a tanulók és a gyermekek szülei megismerhessék iskolánk képzési kínálatát, egy személyes találkozó keretében. **Megkeressük az elmúlt 3 évben nálunk végzett borászokat és kertészeket képzési ajánlatainkkal, megismertetjük őket a másodszakra elsajátításának lehetőségeivel.** Megkeressük a Baranya vármegyei gimnáziumok vezetőit, hogy bemutathassuk iskolánk képzési kínálatát azoknak az érettségi előtt álló tanulóknak, akik várhatóan nem kapcsolódnak be a felsőoktatásba. Az érdeklődő tanulókat meghívjuk iskolánkba, és bemutatjuk nekik az intézmény képzési kínálatát, és a tanüzemet. A beiskolázási célcsoportokat kiegészítjük a hatodik évfolyamos általános iskolai ta-



Üvegházban

nulókkal. Megkeressük a Nemzeti Agrár-gazdasági Kamara Baranya Vármegyei Igazgatóságát, hogy támogassa iskolánkat a beiskolázás során, rendezvényein népszerűsítse az iskolánkban oktatott szakmákat. Az általános iskolák meglátogatása során az osztályfőnöki órákon részt vesznek azok a tanulók is, akik az adott általános iskolában végeztek, és most nálunk tanulnak szakmát. **Az ő közreműködésük növeli az iskolát bemutató prezentáció hitelességét.** Több alkalommal e-mailben keressük meg a mezőgazdasági vállalkozásokat, ismertetjük az iskolánk képzési kínálatát. Iskolánk jelenlegi tanulóit is bevonjuk a beiskolázásba, akik a lakóhelyükön prospektusok és plakátok kihelyezésével népszerűsítik iskolánkat. Fentiek megvalósításához **különböző marketing kommunikációs eszközöket hasz-**



Palackozás

nálunk (szórólapok, rádióreklámok, a helyi médiában való megjelenés, tv-riportok, újságcikkek az iskolai rendezvényekről, pályáorientációs kisfilmek).

- Továbblépve: az intézmény kulisszái mögé bekukkantva/ látva lássanak költői üzenettel is élve /, miképp sikerül bemutatni a jövőd tanulóknak és szüleiknek a gyakorlati élettel való kapcsolatait az iskolának?

- Az iskolát bemutató tevékenységeink középpontjában mindig gyakorlati képzés

bemutatása áll. Az utóbbi években új feladat a már nálunk lévő tanulók motiválása, a szakmához való kötődésük erősítése, hiszen nehéz dolog a tanulót bevonni, de bentartani sem könnyű. **A 9. évfolyamos tanulók megismerkednek az iskolai gyakorlólhelyekkel (tanpince, palackozó, gyakorlókert), azok használati rendjével.** A pályáorientáció elősegítése érdekében az oktatók ismertetik, bemutatják az egyes szakmákhoz tartozó tevékenységeket. A bemutatás

során a választott ágazat, illetve szakma a majdani munkavégzés szempontjából kerül bemutatásra (egy bizonyos tevékenységi kör betöltéséhez szükséges ismeretek, készségek, képességek, tapasztalatok)

A középpontban az áll, hogy **milyen módon tudja majd a tanuló alkalmazni a megszerzett ismereteit a munka világában.** A kertész tanulóink folyamatosan részt vesznek különböző kertészeti kiállításokon és előadásokon, hogy így is minél szélesebb ismeretanyagra tegyenek szert. A képzés során az egybefüggő szakmai gyakorlaton többnapos szakmai úton vesznek részt a tanulók Csongrád, Szentes, Szeged, Sopron, és Fertőd környékén, ahol a meglátogatott üzemekben a legkorszerűbb termesztési technológiákkal ismerkedhetnek meg. A

szőlész-borász, illetve bor- és pezsgőgyártó technikus képzés résztvevői a tananyagba beépítve szakmai tanulmányutak keretében ismerkednek meg Magyarország borvidékeivel. Megismerik a **Villányi és a Pécsi borvidéket**, majd a **Balatonfüred-Csupaki, Badacsonyi, Nagy-Somlói borvidékekre**, és a **Kunsági borvidékekre** szervezünk tanulmányutat. A végzős diákok egy hetet töltenek a **Tokaji borvidéken**, ahol megismerkednek az aszú szürettel, a tokaji borok készítésének technológiáival, megismerik a borvidék

híres pincészetait, a **Tokaj kereskedőház, a Disznókő, az Oremus, a Royal Tokaj pincészeteket.** Szoros szakmai kapcsolatuk van a Pécsi Szőlészeti és Borászati Kutatóintézetrel. Tanulóink folyamatosan részt vesznek a kutatóintézet által szervezett szüreti és metszési bemutatókon. Itt megismerkedhetnek az új fajtákkal és új technológiákkal. Végzős tanulóink a szakma megszerzésének évében már olyan ismeretekhez jutnak, amelyek a munka világához kapcsolódnak. Üzemlátogatásokkal, meghívott előadók

tájékoztatásával közvetlenül segítjük őket abban, hogy munkavállalóként tudják hasznosítani az iskolában tanultakat. **Iskolánk felsőoktatási intézményekkel is kapcsolatban áll**, fogadjuk az intézmények képviselőit, akik tájékoztatják a végzős tanulókat a továbbtanulási lehetőségekről, egyetemi nyílt napokról.

- A 2025-2026-os tanévre vonatkozóan - a Nyílt Napok hatáskörére is figyelemmel -, milyen érdeklődés rajzolódik ki, ha már itt tartunk, terveznek-e új képzési formákat, kurzusokat indítani?

- Az érdeklődés lekötése gyakorlatilag lehetetlen-értékel őszintén az igazgató asszony, aki tizenhét éve irányítja a testületet.- A nyílt napokon tapasztalható érdeklődés és a majdani tanulólétszám között egyre kevesebb összefüggést fedezünk fel.



Komolytechnológia

A beiskolázási tevékenységünket minden évben igyekszünk az előzőnél jobb színvonalon végezni, új ötleteket bevezetni. Ennek ellenére évente csak egyféle 9. osztályt tudunk indítani tíz-egynéhány fővel (pl. a 10. évfolyamon nincs borászati képzésben résztvevő tanuló). A végső döntést a szülő hozza meg, és a végén esetleg nem a tanuló érdeklődésének megfelelő szempontok szerint döntenek (lakóhelyhez közelség, az idősebb testvér követése a középiskolába, slágerszakmák, nagyobb városok vonzóereje).

Összegezve: a tendenciák a felnőttképzés erősödésének irányába mutatnak, a megváltozott hallgatói elvárásokhoz való igazodás nagy kihívást jelent (van olyan jelentkező, aki még az 1 éves képzés időtartamát is sokallja). **Az új helyzethez való alkalmazkodásban a Centrum vezetése minden segítséget megad az iskolának**, hiszen közös érdekünk, hogy a Dél-Dunántúlon minél tovább tudjuk kínálni ezeket a szakmákat kicsiknek és nagyoknak egyaránt.

Minden beiskolázással kapcsolatos információ részletesen elolvasható a <https://telekiszakkepzovillany.hu/honlapon>



ÖTCSILLAGOS KÉPZÉSI MODELL

Az Andrassy Kúria & Spa jövőt épít



*Kövesdi Barna
igazgató*

A hazai szakmai képzés a vendéglátás, idegenforgalom és szállodaágazatban izgalmas időkötél: a nagy kérdés, hogy az elmélet és a gyakorlat hogyan egyeztethető össze bármilyen fokozatú iskolában is. Lapunk még tavasszal kapott sajtóinformációt arról, hogy az Andrassy Kúria & Spa a Tokaji Borvidék szívében, Sárospatakon öt esztendeje működő Tokaj-Hegyalja Egyetemmel, duális képzésre együttműködési szerződést kötött.

A hátterekre, részletekre, az ötcsillagos szálloda jelen pillanatára voltunk kíváncsiak, amikor felkerestük a szálloda igazgatóját, Kövesdi Barnát. Érdekes a riport legelején utalni arra, hová is érkeztünk? A jelenlegi szálloda ősi épülete az 1670-ben nemes szuhafői Szuhay Mátyás birtoka volt, aztán a XIX. század második felében előbb Andrassy Dániel középbirokok vásárolta meg, majd hagyta fiára, Jánosra, aki az akkori falak közé, itt a kis településen, nyüzsgő társasági életet teremtett. Regényes azért is ennek a háznak a múltja, mert átélt tűzvészt, több gazda is életben tartotta, hogy elérkezzünk a 2008-as esztendőhöz, amiktől legújabb kori történetét jegyezi. Több üzemeltető után a BDPST Group vásárolta meg, 2019-ben felújította, 2022-től pedig Bobajka néven egy olyan exkluzív étterem fogadja a vendégeket, ahol egyszerre fog kezdet a hagyomány, a korszerűség és a tájételek üzenete.

De máris a jelennél vagyunk és Kövesdi Barna igazgatóval beszélgetünk arról, miként jött létre ez a, nyugodtan állíthatjuk, a hazai duális képzésen belül is egyedülállónak mondható képzési forma? A mindent átható vendég- és élményorientált szemléletünket tükrözi, továbbá az egység adottságai is lehetőséget kínáltak arra, hogy kibontsunk egy sajátosabb képzési formát – mondja előljáróban a komoly szálloda vezetői szakmai múlttal rendelkező igazgató. – A Tokaj-Hegyalja Egyetem összevont szakán – turizmus-vendéglátás, gazdálkodás menedzsment - összesen huszonnyolc tanuló kezdte meg a tanévét ebben az esztendőben. A turizmus-vendéglátás szakra nyolc hallgató nyert felvételt és az aláírt szerző-



déshez vezető elképzeléseink szerint szállodánk – megfelelő elbeszélgetés nyomán – kiválasztott két elsőéves, véleményünk szerint a szakma iránt motivált fiatalat arra, hogy itt tölthessék el négy esztendő során a gyakorlati képzési idejüket.

Miért figyelemre méltó a módszer?

A megközelítési forma több, mint izgalmas, hiszen mindenki a gyakorlat fontosságáról beszél, miközben tudjuk, az elmélet legalább annyira fontos a hallgatók képzése, csiszolása során. Ám az arányok! Az itteni tematika azonban talán mások számára is elgondolkodtató lehet. A kiválasztott két hallgató diákszövetkezeti háttérrel szerződést köt a befogadó szállodával, azaz munkavállaló lesz, annak minden jogosultságával, fizetést is kapva, ami a garantált bérminimum hetven százaléka. Nézzük a további részleteket. A tarcali ötcsillagos szállodába gyakorlatát töltő két hallgató – máris aktuális példával élve – az ősszel elindult első évfolyam során másfél hónap elméletet tanul, egészen pontosan ezt novemberben fejezték be, és egészen a jövő év februárjáig belevethetik magukat a szálloda szakmai felfedezésébe, majd jön a tavasz, újabb másfél hónap elmélet. Májris az előszezonnál, majd főszezonnál tartanak, ahol aztán további frontokon szerezhetnek gyakorlati ismereteket az ötcsillagos vendéglátás fortélyairól.

- Ez természetesen előre megszervezett program szerint történik – folytatja Kövesdi Barna. – Beosztásuk forgó rendszerű. Egyikük a recepció (front office) rendszerével ismerkedik, másikuk pedig a vendéglátás, éttermi és rendezvényszervezői terület kulisszáit élheti át szakmai szupervízió mellett. Íme a mai napi példa: beszélgetésünk délutánján egy százötven fős konferencia rendezvényt szervezünk, ahol már a két hallgató frontvonalba kerül! Számomra ez azért fontos, mert fokozatosan készítjük fel őket arra, hogy a szállodai szakmai területek lépésről-lépésre való megismerése után, a munka frontján is bevezethetők legyenek. Ezt „mélyvíznek” is nevezhetném, de visszagondolva arra az időszakra, amikor eldöntöttem, hogy a szállodai pályát választom, ilyen lehetőséget kapva tapasztaltam azt, hogy exponenciálisan nőtt a személyes tapasztalatomon alapuló szakmai magabiztosságom. Mindig mögöttük

leszünk, mert azt szeretnénk, hogy ezt a varázslatos világot, amit vendéglátásnak, idegenforgalomnak nevezünk, a pillanatban fedezzék fel, hogy **megtapasztalják azt a flow-t, amit egy összehangolt, profi stáb csapatmunkájában meg tud születni.** Már három hét után látom, hogy a kollegák közül számosan szárnyuk alá vették a tanulókat, ami azért jó, mert így nem vesznek el egy olyan nagy gépezeten belül, mint amilyen egy szálloda. Az ambiciózus szállodaigazgatóval beszélgetve **a riporternek az az érzése, didaktikai érzéke is segíti abban, hogy ez a**

tovább a téma kibontását. Másfél éve került ide, hazaérkezve, hiszen tiszaladányi, ám tizenhét évesen tarisznyájával elindult és szakácsként kipróbálta magát Budapesten több étteremben, Esztergomban, ahol az Esztergom 42 Étterem – az ő munkájának is köszönhetően – kiérdemelte egy Michelin-csillagot. **A Bobajka név – mivel lokálpatrióta zempléni – neki is fontos és az sem mellékes, hogy a szálloda éttermét a Michelin különajánlja.** Huszonnyolc éves Tanár Úr! Milyen érzésekkel vág bele ebbe a kísérletbe?

- Magam is izgalmasnak tartom, már itt a másfél év során, de azt megelőzően is foglalkoztam szakképző intézmények szakács tanulóinak gyakorlati oktatásával. Azt mondják rólam, és igazuk van, **végtelenül türelmes ember vagyok.** Ez pedig fontos ahhoz, hogy a konyhai folyamatokat bemutassam a középfokú képzésen résztvevő diákoknak, a jövőben pedig az egyetemista hallgatóknak. Sikerélményről számolhatok be, sok kollégával ellentétesen arról, hogy nem kevés a pályaelhagyó ebben a szakmában. Mégis sikerült több fiatalot is megnyerni ahhoz, hogy **maradjon a szakmában, mi több itt a szállodában is dolgozik mellettem több olyan kolléga is, aki előzetesen idejárt gyakorlatra.**

Mivel a munkaerő helyzet nem rózsás, az értékeket fel kell tárni, és ha lehetséges saját csapatunk tagjává emelni. Őszintén szólva lépésről-lépésre fogunk haladni a konyhabirodalom látványos és kevésbé látványos területeinek bemutatásában, de meg fogom mutatni azt is, **milyen a takarítás, raktármunka, mosogatás, hiszen a szálloda többi frontvonalában is valóságot kell eléjük tárni.** Konyhánkról szólva elmondhatom, magyaros értékeket képvisel, ezt a karaktert szeretném ebben a minőségi szállodában még tovább csiszolni. A Bobajka Étterem karácsonyi ételüzenetét az újság címloldalán jó szívvel ajánlom az olvasóknak, hiszen a mákos gubát zempléni tájszólás szerint így nevezik.

Jönnek a hallgatók...

Szállodai körsétánk végén megérkezik – már a mai munkára készen – a két egyetemi hallgató. Mosolyogva, persze kicsit tétován is, vajon miről is kérdezzük őket így életük új szakaszának startja után. **Sipos Dorina** Jászákóhálmáról érkezett a Tokaj-Hegyfalja Egyetemre, ahol társával, **Szonda Boglárkával** (ő a Borsod megyei Kisgyőr lakosa) lehet az új képzés részesze. Boglárka úgy indult, hogy 2018-ban leérettségizett egy református gimnáziumban, de még nem döntötte el, merre menjen tovább. Benne szunnyadt már a gondolat, ezért Turisztikai Szervező és Értékesítő kétéves tanfolyamon OKJ-s képesítést szerzett, majd négy évig a lillafüredi Hotel Tókert recepcióján dolgozott. Azt mondja, óriási lehetőséget kapott, eljött az ő ideje, végig szeretné csinálni. Dorina idén májusban érettségizett. Szállodás szeretne lenni, ezért jelentkezett a lakhelyétől kicsi távolabbi egyetemre, Tokajba. A meghallgatása utáni pozitív döntés nyomán fellelkesült, most izlelgeti ezt az új élethelyzetet, őszinte lány és azt mondja, még kicsit tétova. Ám azt is érzi, ha fokozatosan felfedezi egy ilyen csodálatos szálloda belső világát, segítőkollégákra talál, ez a bizonytalansága elmúlhat...

MBÉ magazin riport



kísérlet sikeres legyen! Ezzel kapcsolatosan azt is mondja, hogy a különböző szakterületek frontemberei, de a többi kolléga is átérzi, **ezt a „műveletet” csakis csapatszellemben vihetik sikerre.** Még visszatérve a tanításra, a szállodaigazgató a cégcsoport egészén belül több fontos beosztást is betöltött, de arra is szánt időt, hogy a Budapesti Gazdasági Főiskolán /most Egyetemen/ óraadó tanárként oktasson a szállodai menedzsment szakon.

- Minden bizonnyal ez is közrejátszott abban, hogy motivált legyek – mondja mosolyogva. – Ennél azonban többről van szó. Olyan példát szeretnénk sikerre vinni, **ami az elmélet és gyakorlat arányában a mindennapok kihívásait tárja a hallgatók elé.** Mondják, „**az életnél nincs nagyobb tanítómester**”, de ennek az igazságtartalmát nem lehet elvitatni. Bennem persze az is felmerül, miként éli ezt át a hozzánk elsőként érkező két hallgató. Képletesen szólva pincétől a padlásig mindent megmutatunk, serkentő erő a folytatáshoz, ahhoz, hogy ebben a csodálatos négy esztendőben úgy legyenek egyetemi hallgatók, hogy közben az elmélet mellé magas minőségű gyakorlati háttérrel kapnak. Hozzáteszem erről a programról az egyetemmel is egyeztetünk, nevezetesen **Reményik Bulcsú az egyetem vendéglátós-turizmus szakának oktatójával és közvetlen főnökömmel, Somlyai Zoltán, hotel divízió vezetővel, aki a legutóbbi választás nyomán a Magyar Szálloda és Éttermi Szövetség elnöki tisztét is ellátja a jövőben.**

A szállodai riportunk következő helyszíne az étterem és konyha frontja, ahol **Várkonyi Bence séffel** beszélgetve visszük





Képviselőtársakkal adventi gyertyagyújtáskor

EDELÉNY ÉRTÉKEIT MEGŐRIZVE ÚJ TÁVLATOKAT NYITNI...

ADVENTI BESZÉLGETÉS FICHER FERDINÁND POLGÁRMESTERREL

– LOKÁLPATRIÓTA KÖRNYEZET MÉRNÖK

– ÚJ LENDÜLETET ADNI A HELYI GAZDASÁGI ÉLETNEK, KÖZÖSSÉGEKNEK

ADVENT MÁSODIK VASÁRNAPJÁN TALÁLKOZHATTUNK A LAPSZERKESZTŐ EDELÉNYI RIPIORTÚTJA ALKALMÁVAL FICHER FERDINÁND, ÚJONNAN VÁLASZTOTT POLGÁRMESTERREL. A GYERTYAGYÚJTÁS ELŐTTI KORA DÉLUTÁNON A KÖTETLEN BESZÉLGETÉST MÉG ŐSZINTÉBBÉ, EMBERIBBÉ TETTE, HOGY AZ ÚJ TESTÜLET ALPOLGÁRMESTERÉNEK – VIRÁG TAMÁSNAK – AZ OTTHONÁBAN TAGLALHATTUK EDELÉNY JÖVŐJÉT.

– *Nem most kezdi közszolgálatát, hiszen az ezt megelőző két ciklus során a képviselőtestület tagjaként követhette a város rezdüléseit, talán ez a kilenc esztendő megérlelte benne azt a gondolatot, hogy a választáson ringbe szálljon a polgármesteri székért.*

– Mielőtt motivációimról részletesebben is kifejténém gondolataimat, szeretnék arra utalni, hogy a testületi munkámat megelőzően a **Borsodi Közszolgáltató vezetője voltam**, most nagy hirtelen visszaidézem a **tizennégy évvel ezelőtti súlyos árvíz edelényi eseményeire, ami vízügyi-környezet mérnökként óriási kihívás volt számomra.** Azt sem tagadom, akkor a gáton lenni és cselekedni, eddigi életem legemlékezetesebb időszakához tartozik. Felsorolni részleteiben egy ilyen interjú keretében csak prioritásokat lehet említeni.



Felelősen

Legfontosabb célom egy **olyan dinamikusan fejlődő kisváros építése**, ahol mindenki otthon érzi magát. Ehhez egy település teljes összefogására van szükség, a választás végeredményeként pedig sikerült egy **olyan képviselőtestületet azonos irányba húzó csapatot verbuválni**, ami talán a siker záloga. Vállalkozók – magam is az vagyok – pontosan megélték azokat a visszahúzó folyamatokat, amelyek azt eredményezték,

hogy az eddig kapott lehetőségeket miért nem tudtuk jobban kihasználni? Ez nem visszamutogatás, inkább ahhoz egy elszánt erő, hogy tegyünk azért, hogy egyenesbe forduljanak a dolgok. A testület összetétele korosztályát tekintve hasonlatos, **Virág Tamás** pedig a maga tapasztalatával, bölcs átlátó képességével plusz erőt jelent. **Gazdaságilag tehát motiváltak vagyunk**, és csakis akkor lehetünk sikeresek, ha a már említett lehetőségeket jobban ki tudjuk bontakoztatni! Ez több területet is érint:



Háttérben a kastély



Ünnepi fények

prioritás például, hogy **járási székhelyként vezető szerepet** töltsünk be a térségben, miközben olyan élhető várost kell dinamizálni, amely a kisebb és nagyobb közösségekre egyaránt építheti az elkövetkező esztendő kibontakoztató folyamatait. Délután a második gyertyagyújtásra készülünk, tapasztalni fogja, hogy a **turisztikailag is fontos célpontnak** tekinthető, felújított kastélyunk kertjében az ünnepvárás milyen hangulatú. **December 6-án, Mikulás- napon** jólesett szívemnek, lelkemnek, hogy mennyi család érkezett az ünnepségre, gyerekekkel, reménytelin.

– **Érdemes a közösségekről tovább fűzni a gondolatokat, ugyanis a Magyar Rádió Országjáró népszerű sorozatában ez nagyon is központi téma volt a pár héttel ezelőtti élő adásban. Sok-sok kiváló ember, és közösség mutatta meg értékeremtő igyekezetét. Gondolom, ezt hallgatva Önben is megfogalmazódott edelényiként és polgármesterként?**

– **A nagy egész részletekből áll össze, a közösségek pedig ebben kulcsszerepet kapnak – mondja. – Kulturális és sport területen éppúgy háttér erőt képviselnek polgáraink, mint a nyugdíjas közösségek, de említhetem a sakkcsapatunkat is, amelyik biztató eredményeket felmutató szerveződés. A melletttem ülő Virág Tamás a városi Férfikórus tagja.. A városi sportban a futók élen járnak a közösségteremtésben. Az újság tematikájához tartozóan örömmel említem, hogy Edelény sokszínűségéhez **karakteresen tartozik a bor- és szőlőkultúra.** Megint csak Tamást említem, aki szintén vállalkozó, de legtöbbet tett a Császa-hegyi közösségével azért, hogy a **borturizmus Edelényben is vonzó legyen.** A kastélyra visszatérve:**



Közösségekben gondolkodnak

itt rendszeresen kastélylátogatásokat szervez a fenntartó, közösségi programoknak is helyszíneként szolgál, a helyiek nagy becsben tartják, mert a múlt üzenetével, a jelenben egy minőségi közösségi tér jött létre. Emlék: miskolci egyetemista koromban lehetőség volt, **néhány fakultatív program közül választani, engem a borklub program lehetőségei vonzottak. Jelenleg is inkább borívó vagyok** és nem csupán lokálpatrióta érzülettel vezelve tartom kiválónak Császa-hegy folyékony aranyát, hanem beltartalmi, kulináris értékei okán. Büszke vagyok arra, hogy Virág Tamás, az Egri Érsekség által hagyományosan három szomszédos borvidék számára meghirdetett versenyen elnyerte az „**Érsekség Bora**” címet.

– **Valamikor a kamaszkorában kiváló szertornászként sportoló városvezető nagyon fontosnak tartja, hogy a sportot, közeledvén az ötvenedik évéhez, nem hagyta abba: a futás kapcsolja ki a legjobban. Mivel a közösséget többször szóba hoztuk a kötetlen beszélgetés során, a kommunikációs lehetőségekről is kérdeztük Ficher Ferdinándot:**

– Terveimről, fejlesztési elképzelése-

imről a jövőben részletesen tájékoztatni fogom a város lakóit.- Ehhez megvannak a megfelelő kommunikációs formák, elektronikusan és nyomtatott változatban is. Ahhoz, hogy Edelény a térség egyik legjelentősebb településé válhasson **a széleskörű párbeszéd elengedhetetlen.** Mindehhez az is serkentő, motiváló háttér, hogy a döntéseink a közösség igényeire épüljenek. A szélesebb körű ismertség sok egymást erősítő tényező nyomán jöhet csak létre. **Olyan adottság a Császa-hegy ki-**

nálta borturizmus, amelyre felelősen kell figyelniük! A fejlesztés záloga például, hogy **részletes rendezési terv készüljön,** erősíteni kell a **szőlősgazda szövetséget,** az elhanyagolt szőlőterületek helyett **arra serkenteni a tettekre kész gazdákat, hogy újakat ültessenek.** És a fiatalok bevonása e tekintetben is gondolkodásunk középpontjában kell, hogy legyen. Tervezzük, hogy a **gimnáziummal összefogva, szőlő és bor gyakorló kert** hozunk létre, ehhez kialakítva a területet, hogy átgondolt tematika alapján közösen gondozhassuk az ide ültetett szőlőtöskéket és készíthessük az ifjabb nemzedékkel az adott évszázatok borait. A borász egyébként is a jövőben gondolkodó ember, aki képes a türelemre, tisztában van a természettel való együttműködés fontosságával és azzal, hogy amíg megszületik a bor és a pohárba kerül, kóstolásra, felelős értékeremtő folyamat részese. Ezért tartom én ezt nemcsak gyakorlati feladatnak, hanem szimbolikus üzenetnek is.

A baráti nemesedő beszélgetés után a kastélykertben 16 órakor kezdődött az a program, amelyen az ökomenia jegyében a helyi egyházak képviseletében meggyújtották a gyertyát, ezt követően pedig kulturális programmal köszöntötték az egybegyűlteket. Ficher Ferdinánd és a képviselő-testület jelen lévő tagjainak gondolataiban megfogalmazódott: a választóktól nyugodtan hozzá tehetjük, a Teremtőtől olyan küldetést kaptak, amelynek következetes megvalósítása nyomán Edelény emberibb, biztatóbb korszakát jelöli.

K. D. P.



Edelényi férfikórus, közepén Juhász Andrásné karnagy



Ádám és Balázs séfpárosa

A BÁRÁNYRÓL MESÉLEK – a séfek főznek és beszélnek...

EDELÉNYI TÖRTÉNET A MINŐSÉGRŐL, ÉRTÉKŐRZÉSÉRŐL – HOGYAN KERÜL AZ „ASZTALRA” BÁBOLNA ?

A MINDENRE NYITOTT SZERKESZTŐ PRÓBÁLJA MEGTERVEZNI MINDENNAPJAIT, MÉG A FOLYAMATOSAN VÁLTOZÓ VILÁGBAN IS ELŐRELÁTNI RÖVIDEBB IDŐSZAKOKAT, DE ŐSZINTÉN SZÓLVA A MEGLEPETÉS MINDIG FELDOBJA. ALIG PÁR HETE TUDOM, HOGY A BORSOD MEGYEI EDELÉNY VÁROSÁBAN A BÁRÁNY NÉVEN HÁROM ESZTENDEJE NYITOTTAK ÉTTERMET, KÖZVETLENÜL A KASTÉLY SZOMSZÉDSÁGÁBAN.

Hogy ideérkezzek, ahhoz a város újonnan megválasztott polgármesterének előzetes meghívását fogadtam el jó szívvel, hogy interjút készítek. Remek párosítás: új polgármester – új étterem!

Íme, itt vagyok Edelény szívében, A Bárány Étterem étteremvezetőjének,

kedves személyzetének meghívására, hogy szíveslátásuk élményéből táplálkozva most a bárányokról meséljek. **Zahorcák Zsolt étteremvezető** jó házigazda módjára, felépítette ezt az alig huszonnégy órás programot. / Az étterem emeletén található egyik vendégszoba kényelmét is élvezve./ Még mielőtt a részletekben megmerítkoznénk, kocsival elmentünk **Abodra**, ahol az A Bárány Éttermet üzemeltető vállalkozás „**Béé Bárány-nak**” nevezett támaszpontja épült meg. **Gasztrofalu**, ahová **2025. tavaszától** már sokan előre lefoglaltak rendezvényprogramokat, meghatározóan esküvőjüket, családi kirándulásukat.

Miért is vagyunk Abodon?

Hogy megértsük, miért is bégetnek, sírnak a bárányok és az edelényi étterem országosan is egyedülálló speciális ételkínálata milyen forrásból is táplálkozik. Zsolttal körbejárjuk a hamarosan megnyitott, az öt megépített vendégházban összesen nyolcvan vendég számára maximális komfortot biztosító vendégfogadó stílus lényegét. Alig másfél százan lakják a települést, de a magyar juhtenyésztés történelmi folyamatai, történései idekötődnek. Ki gondolná, Bábolna (ha nem is minden nemzedék számára, de még a többségnek fogalom) Borsod-Abaúj-Zemplén megyében is megvetette a lábát. A Szendrői Gazdaság lett a részvénytársaság juhtenyésztési központja. Itt pedig egy korának elismert állattenyésztő szakembere Zsemkó János, a Szendrői Állami Gazdaság vezetője, a vegyes profilú gazdaság részeként a juhtenyésztést, annak minőségét a magaslatokba vitte azzal, hogy az üzemből három törzskönyvileg ellenőrzött juhajtával foglalkoztak: Suffork, Ile de France és a bábolnai Tetra. A Sufforkot tenyészállatként for-



Étterem és kastély együttese



Stílusos étterembelső

galmazzák, és Európa több országába exportálták. Akkoriban mindenki Sufforkot akart. Erről a fajtáról még azt kell tudni, tenyészállatként és minőségét tekintve, húsalapanyagként is csúcsmínőséget képvisel. Zsemkó János nemrégiben elhunyt, de két gyermeke Attila és Csilla, valamint dr. Harcsa Attila a privatizáció nyomán folytatni kívánták ennek a vállalkozásnak az életben tartását, mi több fejlesztését. Erről most csak annyit még megemlíteni, hogy a tenyésztelepről /Abod/ érkező nyersanyag génháttere mindennek az alapja. Visszatérve a Gasztrofalu küldetésére: hogy teljes legyen a komfortérzet, itt a természet csodálatosságának valós díszletében a tervezők, megálmodók még arra is figyeltek, hogy felépítsenek egy olyan látvány-sórföldét, amelyik bárhol megállná a helyét Győrtől Budapesten át akár Nyíregyházaig. Igen, itt is kötelező a minőség! És a vendég számára kínált választási lehetőség: minden pár lépés távolságra!

Visszaérkezünk A Bárány szentélyébe, ahol Advent második vasárnapján, még az esti gyertyagyújtás előtt szép számmal ülnek vendégek, halk háttér zene szól és Zsolt további adalékokkal szolgál arra a kérdésre: tudjuk, hogy **felülmúlhatatlan minőségű a nyersanyag**, de egy mezőgazdasági vállalkozás miért vág bele a gasztronómiába?

- Egyértelműen a **minőség elvitathatatlan képviselője** és annak biztos tudata, hogy **folyamatos, lépésről-lépésre haladással Edelény olyan kulinárisan vonzó várossá válhat, ahová nemcsak a térség-**

is. Februárban lesz három esztendeje, hogy megnyitottunk és azt tapasztaljuk, hogy jó úton haladunk, de tematikus és napi ajánlatainkkal is szeretnénk még jobban bővíteni vendégkörünket. A Gasztrofalu pedig a színergia szabályait figyelembe véve, olyan helyszín lehet, ahol nagyobb szabású rendezvényeket is meg tudunk szervezni. **Egyeszerre van itt jelen az exkluzivitás, a falusi, esküvői turizmus, annak sok-sok emberi motívumaival.**

KEZET FOGUNK A FOLYTATÓVAL...

Asztalunkhoz lép **dr. Zsemkó Attila**, akitől már említést tettünk a Gasztrofaluban történt látogatásunkhoz kapcsolódóan. Negyvenhat éves, végzettségét tekintve jogász, vállalkozóként pedig úgy **tagja a képviselőtestületnek**, hogy teljes értékűen azon munkálkodik: **Edelény ne csak rangjában, de az elérhető szolgáltatások és az életminőség tekintetében is a járás székhelye legyen**, nem más, nem több és nem is kevesebb, mintegy jobb sorsra érdemes, gyarapodó kisváros.

- Amikor eldöntöttük, hogy mezőgazdasági vállalkozásunk nyit a gasztronómia felé, először is méltó helyszínt kellett keresnünk –mondja őszintén megvilágítva a háttereket. – Ahol most ülünk, itt a kastély közvetlen szomszédságában **egy lerobant épület üzente az ide érkezőknek az eltörölni való múltat**. Informálódtam és kiderült, hogy ez a telek megvásárolható, olyannyira, hogy pár nap múlva már léptünk is, hogy létrejöjjön a vétel. **Megépítettük A Barányt, mintegy felkiáltó jelet**, hogy mit szeretnénk megvalósítani ebben a vendégfogadó ágazatban. Igen, A Bárány egyszerre **érzelem, tisztelet a múlt iránt, lehetőség és felelősség** a mi életünkben, ahhoz, hogy gyermekeink is tudják majd folytatni ezt a családi történetet. A vendégkör fokozatosan kezd kialakulni, látható az is, hogy a jól

felkészült szakmai csapatnak köszönhetően sokan jönnek ide már a környékbeli várásokból, Miskolcra, de annak külön is örülök, hogy a napi, sokszor a szakmában lebecsült **„menüztetés” is egyre népszerűbb.**

Bárányok az étlapon

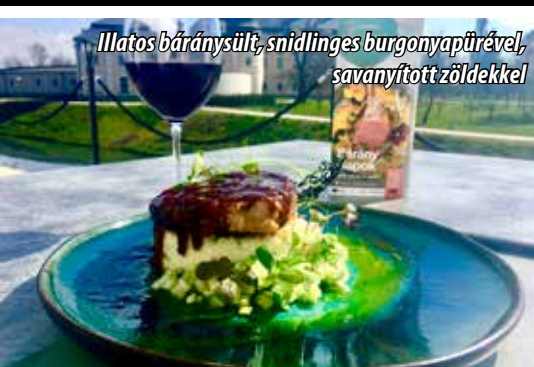
Érdeemes tanulmányozni az étlapot, mert nem felelőtlenül, csak a szlogenek miatt került a felvezetőnkbe az az igyekezet, ami egyszerre képviseli a hagyományokat, modern gasztronómiát, de a névadás miatt, a bárányhúsból készült ételek kultúráját. Ha úgy tetszik „egy téma briliáns feldolgozását”. Erről már a két konyhai vezetővel, Vékony Balázs kreatív séffel – aki a nyitástól kezdve a konyhai alapokat teremtette meg -, valamint Sztupák Ádám konyhafőnökkel beszélgetünk. Azt mondják mivel már korábban együtt dolgoztak, most újra olyan párost alkothatnak, amelyik A Bárány Éttermet talán még gasztronómiai záradokhelyé is teheti. Nem vágyalmokról van szó, hanem kitartó munkáról, kreativitásról, jó szervezőkészségről, a konyhai csapattal való kiegyensúlyozott szakmai együttműködésről. Az elmúlt időszakot úgy tekintik, hogy erőgyűjtés volt, a 2025-ös esztendő pedig már – a Gasztrofalu belépésével – a „tétet” is emeli. A szakma iránti alázat miatt itt ara gondolnak, hogy az egész csapatnak fel kell nőni ehhez a feladathoz. Rajtuk kívül hét szakács dolgozik a konyhán, kíségetőkkel, úgy ítélik meg, hogy minden megbeszélhető a tulajdonossal és persze az étterem vezetővel, ha éppen valamire szükségük lenne. A konyhatechnika korszerűsítésnek megfelelő, persze mindig lehet még többet kérni, de ők azt is tudják, csakis akkor jelzik ezt, ha bármilyen szinten is veszélyben van a minőség képviselője!

Végezetül kedvcsinálónak és a műfaj megteremtésének illusztrációjának, most a szépen megkomponált étlapról-gazdag más ajánlat mellett - felsoroljuk, miként is van jelen a bárány: **illatos báránysült, bárány Wellington, bárány „mozaik”, bárány „burger” bárány húspogácsa, Jersey miracle sajt, hasábburgonyával, báránygerinc, rántott báránycomb, báránydagadó, „bárány” zserbó**. Ez utóbbit olvasóink figyelmébe azért ajánlom, hogy gondolkodjanak el, vajon milyen összetételű finomságról lehet szó... Mégis a saját tapasztalás a biztos: **irány Edelény!**

Kiss Dezső Péter



Süttők-krém leves



Illatos báránysült, snidlinges burgonyapürével, savanyított zöldekkel

ből, megyeszékhelyről, hanem akár az ország különböző pontjairól is szívesen eljönnek – válaszol megkérdőjelezhetetlen tónusban. – Ezt nem merészségnek mondanám, inkább olyan tudatosságnak, amivel a tulajdonosok édesapja rendelkezett, amire hozzátehettem, felelősséggel párosítva. A csapatunknak az a feladata, hogy a **minőségi gasztronómiát egyesíteni tudjuk a hagyományokkal** és a modern stílusokat akár hazai vagy nemzetközi viszonylatban



Bárány wellington módra

A FITOMARK KISUGÁRZÁSA

A tolcsvai Kiss Pincészet alapítójának és folytatójának alázata

– Élni és élni, hagyni

– Bence, az unoka magától akarta...



Dr. Kiss István felelős őrzője a szülői hagyatéknek

EZ MÁR PICINYKE TÖRTÉNELEM! A KÖZEL HÁROM ÉVTIZEDE BORVIDÉKEKEN BARANGOLÓ LAPSZERKESZTŐ MÉG A KEZDETEKKOR TALÁLKOZOTT ELŐSZÖR KISS ISTVÁNNAL, A TARCALI BORÁSSZAL, AKIRŐL AZTÁN – TÖBBSZÖRI TALÁLKOZÁSUNK UTÁN – EGYÉRTELMIEN MEGFOGALMAZHATTA: KIVÉTELES EGYÉNISÉG! A TOKAJI BOR OLYAN HÍRVIVŐJE VOLT, AKI MINDEN LEHETŐSÉGET MEGRAGADOTT ARRÁ, HOGY NÉPSZERŰSÍTSE EZT A NEMZETI KINCSET. SZORGALMÁNAK KÖSZÖNHETŐEN PROSPERÁLÓ CSALÁDI VÁLLALKOZÁST HOZOTT LÉTRE, SAJNÁLATOS MÓDON NEM SOKKAL NYOLCVAN ÉVE UTÁN ELTÁVOZOTT KÖZÜLÜNK. DE ARRÓL IS GONDOSKODOTT, HOGY AZ ÉLETÉNEK MUNKÁJA NE VESSZEN KÁRBA. KARÁCSONY ELŐTT BESZÉLGETTEM DR. KISS ISTVÁNNAL, A FIÁVAL:

- Jövõre lesz 54 éve, hogy családi vállalkozásotok elindult a maga útján. Néhány tényadat arról: mik voltak a mérföldkövek?

- Igen, Édesapám alapította a pincészetünket! – kezdi rövid visszaemlékezését az tradíció folytatója. - **A Kertészeti Egyetem elvégzésével, 1969-ben Tokaj-Hegyaljára érkezett édesanyámmal az akkori Borkombinát alkalmazottai-ként tudták elkezdni a szőlész-borász életüket. Eleinte csak az akkoriban engedélyezett „háztáji”, 800 négyszögöl területen tudtak kezdeni szőlőt termelni. Akkoriban volt egy nagy városiasodási hullám, és sokan hagyták hátra a falut a város adta lehetőségeikért. Így történt, hogy alkalmuk nyílt több, 1/3 ha-os területet művelni. Ekkor számomra az egyik legmeghatározóbb élménye a szüret volt, mint egy igazi ünnep. Messzi vidékről érkezett, rég látott rokonokkal, regge-**

li-ebéd-vacsora, bor pálinka, ahogy illett. Természetesen nemcsak a szüretbe, de a természetbe is bevontak minket. Így aztán, mikor a Refiben /Református Gimnázium Sárospatakon/ a pályaválasztáshoz értem, egészen jól kikristályosodott a „**ha van bicikli, tanulj meg biciklizni**” gondolat. Így a már megszerzett vegyipari egyetemi felvételi helyett felvételiztem a Kertészeti és Élelmiszeripari Egyetemre. **Ekkor már 4 ha területen termeltünk szőlőt.** Egy jelentős lépés volt számunkra 1993. Kiváló évjárat volt, nagyszerű hozamokkal, így nemcsak a saját szőlőt dolgoztuk fel, hanem vásároltunk is. Ez volt a kiindulási alap egy borászat megalapítására. **1996-ban létrejött a mai pincészet, ami az évtizedek alatt fejlődött a mai 35 ha-os nagyságra.** Számos díjat nyertek boraink mind nemzetközi mind hazai borversenyeken. Boraink eljutottak több mint 20 országba.

- A gyakorló terep otthonról adott volt. Mi a legfontosabb emberi-szakmai érték, amit édesapádtól, szüleidtől kaptál?

- Számos értéket kaptam édesapámtól – gondolkodik el. - A szakmai alázat talán a legmeghatározóbb. **Kellő tisztelettel kell legyünk a természet iránt.** Megfeszülhetünk, akkor sem tudunk változtatni az évjáraton. Egészséges szőlész-borász kapcsolatban dolgoztunk. Ő a természetést vezette én a borászatot. Így én mindig csak a szüret idején tudtam véleményezni a munkájának eredményét, ő viszont egész évben tudta kérdezni, hogy abból a kiváló szőlőből milyen bort sikerült készítenem. (persze plasztikusabban kell elképzelni a beszélgetést) **Élni, élni hagyni. Úgy a szőlőtermesztésben, mint az élet minden területén.**

- A Te pályáved igen tartalmas: nagy borászati cég első embere, a családi vállalkozás fokozatos átvétele, felsőfokú szakmai oktatásban való részvétel. Ezek hogyan erősíteték egymást mindennapjaidban?

- Az egyetem elvégzése után nyílt lehetőségem arra, hogy a doktori iskolát elkezdjem - mondja - Pár év után sikerült lezárni tanulmányaimat és megvédeni a disszertációm. A pin-

ITTHON ÉS KÜLFÖLDÖN

cészetben végzett munka, az értékesítés, a kutatási munka során sok tapasztalatot gyűjtöttem. Ezek mellett a régió területfejlesztésében is részt veszek már 16 éve. **Az MTA Agrár Bioműszaki bizottság tagjaként nem szakadtam el a tudomány világtól a phd fokozat megszerzése után sem.** A szekszárdi főiskola szőlészeti-borászati képzésében oktatóként vettem részt. **Jelenleg a Tokaj Hegyalja Egyetemen Szőlészeti Borászati Tanszékét vezetem.** Örülök, hogy részt vehetek a megszerzett tapasztalatok átadásában. Remélem, sok fiatalnak tudunk segíteni az itt megszerzett tudással. Készen kell, állniuk a kihívások megválaszolására legyen az a klímaváltozás vagy éppen a fogyasztói szokások változására.

- Családi vállalkozásra visszatérve: látható-e utód, folytató?

- Édesapámtól sok mindent kaptunk, mint már említettem – bontja tovább témánkat. - Számos nagy dolgot vitt véghez. **De a legnagyobb dolog, szerintem az az, hogy az unokája szeretné folytatni, amit a nagyapjától látott.** Egy vasárnapi ebédnél említette **Bence unokám**, hogy szeretne szőlész-borász lenni. Édesapám körbenézett: „**Ne néztek rám! Nem én voltam!**” Jelenleg és az eredmény: **Bence egy egyéves németországi cserediákság után jelentkezett a Klosterneuburgi Szőlészeti-borászati középiskolába.**

Létrás gyakorlat



Németországban, Ausztriában több helyen volt már gyakorlaton. Szereti a szőlőt nevelni, bort készíteni, kínálni. Internátusi nevelést és háttérrel kap, ez nagyon megnyugtató számunkra, de az kétségtelen, **hogy így vállalkozásunk jövőjével tudunk gondolkodni.**

- A borfogyasztás piacán nagy változások tapasztalhatók. Megálítható a csökkenő tendencia, ezáltal röviden elemezve a tokaji bor helyzetét?

- A borfogyasztási trendek valóban csökkenést mutatnak – erősíti meg dr. Kiss István. - Ez természetesen igencsak baljós felhőket jelentenek a teljes ágazat számára. Ám ez nem azt jelenti, hogy **meghárítjuk a problémák láttán.** A klímaváltozás mellett a fogyasztási szokások változása, az, amire választ kell adjunk. **A modern világba a tradíciókat jelentő terméket, amit 8000 éve fogyasztunk igencsak nehéz adoptálni.** Az adatvezérelt termelés, ágazati szabályozás, fogyasztás ösztönzés mind olyan tapasztalat, ami más termék esetében sokkal jobban beépültek a termelésükbe. **A precíziós, regeneratív termelés mellett kell, lássuk a bor-egészség hatást.** Nem szabad hagyni, összekeverni a mértéktelen fogyasztás okozta problémákat a bor széleskörű hatásaival!

MBÉmagazin

Minőségi tolelsvai borok



KARÁCSONYI AJÁNDÉKOZÁSI ÉS EGYÉB SZOKÁSOK

Magyarországon és Európa más országaiban

A világ minden táján - így Magyarországon is - ősidők óta vannak a naptári évhez kapcsolódó népszokások, melyeket országoként, sőt országrészenként más és más hagyományok alapján ünnepelnek meg. A Karácsony és az Újév közeledtével most az ezekhez kapcsolódó népszokásokat elevenítjük fel.

A karácsony nem áll egymagában a téli ünnepek között, az idők folyamán egész ünnepsor épült köré. Ezek a szokások nem voltak mindig egyformák, az évszázadok során nagyon sokat változtak. Ma a karácsonyfaállítás és az ajándékozás áll a középpontban – ez utóbbi a régi rómaiaknál még újévkor volt szokás, később tevődött át karácsonyra. A karácsonyfa állítás közel sem olyan régi eredetű, mint sokan gondolják. Az biztos, hogy a 17. században, Németor-



szágban terjedt el először. A hagyomány szerint Luther Márton, a reformáció nagy alakja állított először gyermekeinek karácsonyfat. Magyarországi megjelenésével kapcsolatban megoszlanak a vélemények. Báró Podmaniczky Frigyes emlékirataiban azt írja, hogy gyermekkorában (1825 körül) egy osztrák nőrokona (más források szerint az édesanyja) állított ilyet és tőlük terjedt el országszerte. Más források azt állítják, hogy Brunswick Teréz, az első magyarországi óvoda megalapítója, a nagy zeneszerző, Beethoven kedvese állította az első fát 1824-ben. Az biztos, hogy nálunk csak a XIX. század második felében kezdett igazán elterjedni ez a szokás, elsősorban a bécsi udvar ösztönzésére, főleg a nemesi családoknál. Csak a század végén került a karácsonyfa a módosabb polgárok és a tehetősebb gazdák házába, akik követni akarták a „felsőbb réteg” szokásait.

Általánossá csak a XX. század harmincas éveitől vált, ekkor már minden népréteg körében elterjedt. Az ünnepek velejárója az ajándékozás, de régen ez sem a karácsonyhoz kötődött. Az elterjedt hiedelem szerint az ajándékot földöntúli lény hozza. A XVI. századtól német területen terjedt el a Mikulás, akinek a naptár szerint december 6-án van az ünnepnapja. Szent Miklós püspök a középkorban népszerű szent volt, aki a szegényekkel és a gyermekekkel tett jót, s ezért lett az ő napja az ajándékozó jóság ünnepe. A hosszú szakállú Mikulás prémes kabátot süveget, cizmát visel,

sokszor krampuszok kíséretében érkezik és ajándékot hagy az előre kikészített cipőben. A Mikulást a német protestantizmus korában, az 1600-as évek elején szorította ki a Kisjézus vagy Jézuska. Nálunk ma mind a két megemlékezés érvényben van, bár a legtöbb családnál nemigen emlegetnek ajándékozókat. A karácsonyi ajándékozásokra legjobban az a mondás illik, hogy ahány ház annyi szokás. Németország egyes részein, főleg Vesztfáliában úgy tartják, hogy a Christkind (a gyermek Krisztus) hozza az ajándékot. A gyerekek levelet írnak neki, amelyben felsorolják, mit szeretnének, s a levelet az ablakban hagyják, hogy elolvashassa. Karácsonyeste a nyitott ablak és a karácsonyfa közé terített asztalt állítanak.

Reggelre az asztalon lévő tányérok megtelnek édességgel és gyümölcscsel, a többi ajándékot a karácsonyfa alatt találják a gyerekek.





A Christkind jön és megy, soha senki nem látta. Olaszországban egy nagyon érdekes női szellem hozza az ajándékot. A neve Befana és valószínűleg nagyon régi, még a kereszténység előtti alak. Elég ijesztő, a gyerekeket rémisztegetik is vele. Régebben Firenze városában örömtüzekkel és körmenetekkel üdvözölték. Nagyon rejtélyes, érdekes alak hozza Svédországban és Németország egyes részein az ajándékot: a neve Julklapp. Nincs neme, se nem fiú, se nem lány. Ajándékát úgy hozza, hogy őt sosem szabad meglátni. Ezért váratlanul érkezik, hirtelen kivágja az ajtót, bedobja az ajándékokat és eltűnik. Néha két álarcos kíséri, öreg nőnek és férfinak öltözve. Egyikük csengőt ráz, másikuk az ajándékokkal teli kosarat cipeli. Az ajándékokat Julklapp sok papírba csomagolja s a megajándékozott egymás után lehántva a rétegeket, valamilyen meglepetést, váratlan ajándékot talál. Spanyolországban január 6-á az ajándékozás napja, s az ajándékokat a hiedelem szerint a háromkirályok hozzák, akiknek a naptár szerint ez a hagyományos napja. (Nálunk vízkereszt a neve.) Érdekes ajándékozási szokás volt Angliában az, hogy december 26-án megajándékozták azokat, akikkel az emberek valamilyen módon egész évben kapcsolatban voltak. Így kaptak ajándékot a szemetesek, postások és a közszolgálatot végzők – ennek a napnak Boxing Day volt a neve. Zajos népszokás a román kolindálás. A december 24-ről 25-re virradó éjjel induló, dobokkal, fuvolyával, dudával felszerelt fiatal legények és férfiak kiáltozva járták a falut, betértek a házakba és ott kolindákat énekeltek, majd megtáncoltatták a lányokat. Ezután itallal és fonott kaláccsal kínálták őket, majd mindnyá-



jan ajándékot kaptak. Ennek a magyar megfelelője a regélés, ahol a legények kifordított bundában, kezükben láncos bottal, csengővel kopognak be a gazdákhhoz, hogy jó termést, sok állatot, bőséget, a leányoknak vőlegényt kívánjanak.

A karácsony ünnepi eseményei között igen fontos szerepe van az ünnepélyes étkezésnek, főként a karácsonyi vacsorának. Az étel fogyasztását helyi és általánosan elterjedt hagyományok írták és írják elő ma is sok helyen. Az ilyenkor fogyasztható ételek legnagyobb része a hiedelmek szerint ugyanis varázserőjű és jóslásokra alkalmas volt. Mákos tésztát enni jó házasságot jelentett, a hüvelyesek (bab, lencse) gazdagságot, jó termést, az együtt elfogyasztott alma a család összetartozását, együtt maradását biztosította. A dióból jövedölni tudtak, ki lesz beteg a jövő évben. A fokhagyma mézzel való fogyasztása az elkövetkezendő évre egészséget biztosított. A karácsonyi asztal elmaradhatatlan étele a hal. Ez városi hagyomány és bécsi eredetű. A hálnak egyébként a magyar hagyományokban jósló jelentése is van: a halpénz, a halpikkely sok pénzt jelent. A hal gyors mozgása miatt is került az év végi ünnepi étrendbe – ahogy előrehalad a vízben, úgy haladjon a család is előre az új esztendőben. Régen a jellegzetes karácsonyi húsétel mindig disznóból készült. Ennek az volt a magyarázata, hogy a disznó előretúr, s fogyasztása a jövő évben jó előrehaladást, fejlődést jelentett. Ezzel szemben szárnyas egyáltalán nem kerülhetett az asztalra, mert a szárnyas, a tyúk hátra kapar és az rossz előjel évkezdetekor. Az utánzás és a szokások átvétele azonban erősebbnek bizonyult a hagyományosnál. Napjainkban az angoloktól átvett szokás nyomán már a pulyka is kedvelt karácsonyi étel. Az angoloknál a karácsonyi puding, nálunk a kalács mellett a diós és mákos bejgli a kedvenc karácsonyi édesség. Mézeskalácsból is készül kínálni való, ez ráadásul karácsonyfadísznek is kiváló.



Feltétlenül meg kell emlékeznünk a legismertebb karácsonyi népszokásról, a betlehemezésről. Ez a dramatikus játék már régóta része az ünnepeknek, amelyet eredetileg a templomokban vagy előtte adtak elő, s bemutatja Jézus születésének fontosabb eseményeit. Gyakran valódi állatok is szerepeltek az előadásban, a gyermek Jézust pedig igazi kisbabával játszották. Ez a szokás idővel elszakadt a templomoktól és számos változatban, népszokásként élt tovább. A betlehem templomalakú fából vagy faváza kartonpapírból készült házikó, benne a születés jeleneteinek kellékei, az egykori templomi barlangok későbbi másai. Maga a templom rendszerint a helybéli templomot ábrázolja, belsejét gyertya világítja, falaira színes szentképecskék vannak ragasztva. A betlehem belső kellékeit, alakjait (állatait) itt-ott maguk a szereplők készítik fából, de a falusi vásárokon agyagból készen is megvehető. Sok népdal és vers szól a karácsony megünnepléséről, mi József Attila Betlehemi Királyok című versének részletével búcsúzzunk:

*Istenfia, jónapot, jónapot!
Nem vagyunk mi vénpapok.
Úgy hallottuk, megszületél,
szegények királya lettél.
Benéztünk hát kicsit hozzád.
Üdvösségünk, égi ország!
Gáspár volnék, afféle
földi király személye.*

*Adjonisten, Megváltó, Megváltó!
Jöttünk meleg országból.
Főtt kolbászunk mind elfogyott,
fényes csizmánk is megrogyott,
hoztunk aranyat hat marékkal,
tömjént egész vasfazékkal.
Én vagyok a Boldizsár,*

Horváth Dezső

Lelkészavatás

Templom belseje

Sajgó Gáborné Katalin

LELKÉSZAVATÁS, ÚJBOR ÁLDÁS ÉS KÓSTOLÁS RÁKOSKERTEN

Antal Mariann-t a Lorántffy Zsuzsanna Női Borrend tagjai is köszöntötték



Lelkész asszony a Lorántffy Zsuzsanna Női Borlovgrend tagjaival

IGAZI ÜNNEP VOLT EZ A XVII. KERÜLETI RÁKOSKERT MAKOVECZ IMRE ÉPÍTÉSZ ÁLTAL TERVEZETT, 2022-RE MEGÉPÍTETT MENNYBEMENETEL TEMPLOM NOVEMBERI VASÁRNAPJÁN. TÖBB SZEMPONTBÓL IS FIGYELEMRE ÉRDEMES AZ ESEMÉNY, MERT A RÁKOSKERTI REFORMÁTUS HÍVŐK SZÁMÁRA NAGY BETELJESÉDÉS VOLT A TEMPLOM MEGÉPÍTÉSE, NEM KEVÉSBÉ PEDIG AZ ITT KÉT ÉVE SZOLGÁLATÁT TELJESÍTŐ ANTAL MARIANN LELKÉSSZÉ AVATÁSA.

Már a templomba érkezni is felemelő érzés, hiszen a magyar templomépítéssel egy olyan remekművéről van szó, amelyik **Makovecz Imre** utolsó nagy tervének megvalósítása. Egy életmű befejezésének lezárása! /Alapterülete 900 négyzetméter, tornya 37 méter, 200 fő befogadására alkalmas, a szárnyas torony az iránytű jellegű Kálvin-csillaggal a menny felé szeretne utat mutatni, temetkezés az urna templomban, mivel Rákoskerten nincs temető./ A jeles napon délelőtt tíz órakor **újbor hálaadó úrvacsorára került sor.** Az istentiszteletet **Orosz István** Miskolc-Alsóvárosi Református gyülekezet nagytiszteletű lelkésze tartotta – nem véletlenül. A lelkeszi beiktatására készülő **Antal Mariann** itteni szolgálatát megelőzően ebben a gyülekezetben tizenegy évig teljesítette Istentől kapott küldetését. Az újbor köszöntése aktuális üzenet volt a szüretre utalóan, az istentiszteletet tartó lelkész fontosnak tartotta kiemelni: a **tömlőbe kerülő újbor** az új remény lehetősége, de a tömlő – szimbolikusan – minden közösség, gyülekezet számára is azt jelenti, folyamatosan meg

kell újulni, a tömlőt erősíteni, alkalmassá tenni arra, hogy a **folytatáshoz keretet biztosítson.**

Az úrvacsora felvételét megelőzően került sor a **Lorántffy Zsuzsanna Női Borlovgrend** istentisztelethez kapcsolódó bemutatkozó programjára. A borrend nagymester asszonya, **Sajgó Gáborné Katalin** őszinte szavakkal köszöntötte az avatási ceremónia előtti órákban Antal Mariann-t, aki eddigi lelkeszi szolgálatából **tizenhárom évet Tolcsván töltött.**

- Több évtizede ismerem Mariann-t – fogalmazott. – Tolcsvai lelkeszi munkája során ismerkedtünk meg, majd barátok lettünk és ez a barátság családjaink között a mai napig is fennáll. Sorsa Miskolcon át Budapestre vezette. Egymás munkáját segítjük, színesebbé tesszük, ezért is vagyunk most itt. **A bor és vallás szorosan összekapcsolódik.** Kevés olyan dolog van, amely a világ vallásaiban egységesen fontos helyet jelölt volna a szőlőnek és a bornak. Ószövetségben Noéval kapcsolatban esik szó először



Makovecz Imre tervezte templom

a borról. Újszövetségben Krisztus első csondatétele is a borhoz kötődik: a víz borrá változtatása a kánai menyegzőn történt. **A Lorántffy Zsuzsanna Borrend tagjai részesei a magyar bor jó hírének terjesztésében, a kulturált borfogyasztási szokások kialakításában.** Aki gyakran járja a magyar pincéket, vagy eljut borkóstolókra, gyakran találkozik azzal a kifejezéssel visszakóstoláskor, vagy a kóstolás végén, hogy **„Igyuk meg a Szent János áldást”** vagy **„Úrítsuk az utolsó poharunkat Szent János tiszteletére”.** Mostani köszöntő, kóstoló programunkon jelen van rendünk kancellár asszonya, **Tutor Éva, Dr. László Márta,** és a fiatal korosztályt képviselve, **Molnár Csilla.**

A nagymester asszony szavai után külön is bemutatkozott a Lorántffy Zsuzsanna Női Borrend, amely a hazai borrendi mozgalom egyik olyan civil szerveződése, amely megalapítása óta példát mutatott ahhoz, hogy további női borrendek alakuljanak Magyarországon. A megjelent hívők számára nagy felismerés volt az a pillanat, hogy tolcsvai kötődéssel rendelkező, most felavatandó lelkész asszonyt ez a közösség is nagy tisztelettel köszöntötte. A köszöntés persze a délutáni avatás nyomán vált kulináris valósággá! Az avató ünnepségen megjelent az **Észak-Református Egyházközség esperese Szloboda József,** a kolozsvári Babes-Bolyai Tudományegyetem képviselője **dr. Péter István** intézetigazgató egyetemi docens, a kerület országgyűlési képviselője, **Dunai Mónika,** az egyre gyarapodó lélekszámú gyülekezet mellett pedig húsz református lelkész. Az eseményt záró szeretetvendéglátást a tolcsvai **Sajgó-Bor Pincészet négy jellegzetes tokaji borának kínálása koronázta!** A felavatott nagytiszteletű Antal Mariann két esztendeje teljesíti szolgálatát és az MBÉ magazin kérdésére megfogalmazta rövid üzenetét: **„Újbor áldó úrvacsora istentiszteletünk és az azt követő lelkeszi beiktatásom örök emléket hagy lelkemben! Jó volt látni az egyre jobban gyarapodó gyülekeztünk tagjait, köszöntő elöljáróimat, de megható momentumként éltem át a tolcsvai boros köszöntést, az országosan is egyedülállóan mondható női borrend tagjainak szeretettelgi mondatait és szívünket, lelkünket melengető borait kóstolni.”**

-mbé magazin-



INTERJÚ TUTOR ÉVÁVAL

*A magyar borrendi mozgalom jövőjéért dolgozik -
Új elnök, új stílus - Kérdőív a tagoknak*



Áfőtítkárs asszony

Ebben az esztendőben a Magyarországi Borrendek Országos Szövetségénél lezárult egy előző időszak és elkezdődött egy újabb szakasz. Az ország talán legnagyobb civil szerveződése az idei esztendőt zárja. Aktualitásról, tervekről beszélgettünk Tutor Évával, aki a folyamatosság egyik letéteményese.

- Úgy hírlík „állt a bál” ősszel a Magyarországi Borrendek Országos Szövetségének háza táján...

- Igen, áll - illetve állt a bál a Magyarországi Borrendek Országos Szövetségénél, hiszen november 16-án tartotta a VI. Kárpát-medencei Borrendek találkozóját és bálját Vonyarcvashegyen a Zenit Hotel Balatonban - pontosít a főtítkárs asszony. - Mintegy 26 borrend tette tiszteletét a rendezvényen, ahol a Csallóközkürti Borbarátok Asztaltársasága Borrend megkapta a megalakulása 10. évfordulója alkalmából járó MBOSZ díszszalagot. A rendezvényen tiszteletét tette dr. Janó Márk - Gulyás Gergely Miniszterelnökséget vezető Miniszter képviselőjében - mint fővédnök. Pali Róbert Vonyarcvashegy polgármestere, Koch Csaba a Magyar Bor Akadémia elnöke, Sáringer-Kenyeres Tamás a Magyar Nemzeti Vidék Hálózat vezetője, valamint a Szerb Borrendek Szövetségének elnöke: Zoran Zivkovich, valamint Molnár Károly alelnök. A találkozó előtt a résztvevők egy igen színvonalas Sajt és Borbemutatót vehettek részt a Festetics Helikon Taver-

na Borászati és Gasztronómiai Kiállítótéren, ahol a tulajdonos bemutatta a pincerendszert. A megjelenteket Kovács Róbert az MBOSZ elnöke köszöntötte. Érdekes előadást halhattunk dr. Varga Zsuzsannától a Szövetség nemzetközi bizottságának elnökétől, a Szőlészeti és Borászati Kutató Intézet egyetemi docensétől - Szőlész utazás a Balaton körül címmel. A hivatalos köszöntők után a Zalai Balaton part Koncertfúvós zenekar - Kiss Tamás vezényletével adott élvezetes műsort a résztvevőknek.

A gálavacsora során a résztvevők az ételek mellé igen pazar borokat kóstolhattak: a teljesség igénye nélkül - Badacsonyi Kéknyelű, Nero siller, Villányi Csánád Cuvée, Gál szőlőbirtok és Pincészet rozé borát, valamint a MBOSZ I. Borversenyének Champion díjas - Tolcsva-Bor Kft. - 6 puttonyos tokaji aszúját. Az est hangulatát a Start tánczenekar alapozta meg, a résztvevők hajnalig beszélgettek, ropták a táncot. Ezek a rendezvények testesítik meg a borrendek összetartozását, élvezve egymás társaságát, kóstolva a borokat, pezsgőket, ismerkedve a különböző borvidékek kiváló boraival. Mint Kovács Róbert elnök elmondta, a Szövetség tagjai lassan a borvidékek egyik legnagyobb turisztikai látványossága, színesítik a helyi, országos rendezvényeket. A Szövetség elnökségének célja, hogy ezzel a rendezvénnyel bejárjuk az ország főbb borvidékeit (eddig Balatonfüred, Esztergom, Kecskemét, Budapest, Székesfehérvár volt a vendéglátó).

- Azt is mesélik: az új elnökségben nőuralom van...

- A kérdést lehet többféleképpen értelmezni - reagál finom női gondolkodásmóddal. - Az „új” elnökségben 4 nő és 5 férfi van, és úgy működik, mint egy jó házasság, úgy dolgozunk mi nők, hogy a férfiak azt hiszik, ők döntenek (sicc...). De félre a viccel, a 9 fős elnökségben 5 fő



Báliasztal

az előző érában is elnökségi tag volt, az újonnan választott tagok sem ismeretlenek a borrendek számára, 1 fő volt már elnökségi tag régebben is. Az elnökségnek sok rövidtávú feladata volt, van, különös tekintettel a pályázatok beadására, mely megalapozza a szövetség anyagi helyzetét, biztosítja a feladatok maradéktalan megtartását. Ebben kiemelkedő szerepe volt, - van Enese Beáta alelnöknek, aki átvette a pályázatok beadásának nehéz és precíz megoldását. Szerencsére sikerrel, mert a Szövetség pályázatát nyert a Miniszterelnökségnél és a Magyar Nemzeti Vidék Hálózat is támogatta a rendezvényünket.

- Kilenc év után idén újabb öt évre választották meg főtítkárnak. Ilyen jó lenne ez a tisztség?

- Őszintén válaszolva, igen! - fogalmaz. Jó ez a tisztség, világ életemben szerettem dolgozni, szívügyem a szövetség, szeretem intézni a borrendek apróbb, nagyobb feladatait, igyekeztem mindig segíteni, tanácsot adni, stb. Miért folytattam, és indultam ezért a pozícióért? A választások előtt természetes volt, ha Koczor Kálmán lesz továbbra is az elnök, és megválasztanak főtítkárnak, akkor folytatom a munkát. De pályáztam erre a tisztségre Kovács Róbert is, aki elnyerte ezt a megtisztelő feladatot - de előtte személyesen megkért, - ha ő nyerne a válasz-



Kovács Róbert elnök

táson, akkor is vállaljam el továbbra is főtítkári feladatokot. Pár napos gondolkodás után - egyeztetve az akkor elnökkel is - elfogadtam a felkérést, mivel egy esetleges elnökváltás esetén tudnám biztosítani a szövetségben a folytonosságot. Ez így is történt, ismeri mindenki a választások eredményét. Az én helyzetem azóta megváltozott, és nem az előnyömről, de tudomásul kell venni, változnak az idők, feladatok, más a munkatempó, de arra nem számítottam, hogy tulajdonképpen az induláskor nem kérdeztek, nem tartottak igényt a véleményemre, nem tudtuk megbeszélni, hogy hogyan fogunk közösen az új célokért dolgozni, milyen munkastílusban. A mostani elnökség tagjai is még mindig keresik a kapcsolódást a feladatokhoz, az információ nehezebben áramlik, most csiszolódunk össze, de mindenkinek az a célja, hogy a szövetséget ismerjék el jobban a szakmai berkekben, országosan és a borvidékeken. Ugyanakkor érezhető az informatikai fejlődés, köszönhetően Dinyrnyés Ferencnek - a Marketing bizottság elnökének - ráhatására, aki „kikényszeríti” a korszerű informatikai rendszerek használatát, lassan elfogadott lesz az online elnökségi találkozó, ahol azonnal meg tudjuk beszélni a hirtelen felmerült problémákat, feladatokat, fejlesztjük azokat a platformokat, ahol a szövetséggel kapcsolatos információk, adatok megtekinthetők. Egy szóval van hova fejlődünk, közösen dolgozni a borrendekkel - kérdőív formában megkérdeztük a feladatokról, mit várnak el tőlünk, hogyan dolgozzunk, mit tegyünk a borrendekért. A kérdőívek most vannak kiértékelés alatt, ezeknek a javaslatoknak a figyelembe vételével szeretnénk közösen továbbra is ellátni a feladatainkat, folytatva az eddig megkezdett és lassan hagyománnyá vált rendezvényeket, mint a Kárpát-medencei találkozót, és a Szövetség borversenyét.

MBÉ magazin

KOCH PÁLMA

A MIKLÓS-NAPI JUBILEUMI ROZÉ VERSENY
CHAMPION DÍJÁRÓL...

Az „egyszerű” nagyszerű! – „Boldog-szőlő”
termelés technológiája

A KOCH BORÁSZAT SZŐLÉSZ-BORÁSZ SZAKMÉRNÖKE – AKI 2020-BAN ELNYERTE AZ AGROTREND CSOPORT „FIATAL GAZDA JÖVŐ SZAKEMBERE” DÍJÁT – CSALÁDI BORÁSZATUK JÖVŐJÉNEK ZÁLOGA. EGY GYERMEKES ÉDESANYA, AKI CSALÁDBAN ÉS HIVATÁSÁBAN SZERETNE KITELJESEDNI. ÉRTHETŐ ÖRÖMMEL VÁLASZOLT KÉRDÉSEINKRE:

- Miért lett borász?

- Mivel borász családba születtem, teljesen természetes volt számomra már gyermekkoromban is, hogy a hordók, a tartályok között, vagy éppen a törkölyön szaladgálunk mezítláb a nővéremmel. Mindig is azt éreztem az én utamnak, hogy ezt a családi vállalkozást továbbvigyem.

- Mit jelent a prémium a Koch Borászatnál?

- A nyertes Néró rozé tételünk is a Prémium termékcsalád tagja. Ez a legszélesebb termékcsaládunk, itt a bor saját szőlőterületről szüretelt szőlőből készül, illetve „boldog-szőlő” termesztéstechnológiával termesztjük. A Nérót mindig szigorúan kézzel szüreteljük és válogatjuk, csak a legjobb alapanyagból készítjük ezt a tételt. Ez azt jelenti, hogy tavasszal megmetszük a szőlőt, utána hagyjuk szabadon nőni. Így a fotoszintézis több, mint 50%-kal nő, a szőlő boldogabb, a termés pedig jobb.

- Mi lehet az oka a rozé felfutásának, kedveltségének itthon?

- A technológia fejlettsége óta tudjuk elkészíteni a mai reduktív rozé borokat.



VILLANÓKÉP

Ezért egyrészt a borászati technológia fejlődése adta a lehetőséget, másrészt pedig az, hogy a fogyasztók is kedvelik, illetve megvásárolják, tehát van kereslet. A rozé „egyszerű” bor. A rozé kóstoláshoz nem kell borszakértőnek lenni. Mindenki szereti a frissítő, hideg, gyümölcsös borokat az egész világon. Mi magyarok pedig még fröccsöt is készítünk belőle.

A Minőségi Borok Ételek – MBÉ – asztali örömök magazin további sikereket kíván a Koch Borászatnak, Pálmának pedig ahhoz, hogy közös munkával a jubileumi versenyen elhódították a Pálmát...

MBÉ magazin

Az Országos Rozéversenyéről tudósítunk a 2-3. oldalon



BÁNNÉ KATI ÉS A PRIM CUKRÁSZDA KAMARAZENEKARA

50 éve dinasztiát építenek – Ismétlődő életfordulatok

KÉT ÉVSZAKOS RIPORT EZ, A JAVÁBÓL! NYÁRI MELEGBEN – A FAGYLALT SZÉZON KELLŐS KÖZEPÉN – BESZÉLGETTÜNK A SZEKSZÁRDI PRIM CUKRÁSZDA TÖRTÉNETÉRŐL BÁNNÉ SZÜCS KATALIN ALAPÍTÓVAL. TELEFONON MÉG NÉHÁNYSZOR EGYEZTETTÜNK, HOGY ÉRLELŐDJÖN, AKÁR EGY JÓL KELESZTETT BEJGLI. KARÁCSONY ELŐTT TÁRJUK OLVASÓINK ELÉ, AZT REMÉLVÉ, HOGY A JÓ PÉLDA ÜZENETÉRTÉKŰ.

Még az elején számos fogalmat kell tisztáznunk: miért is Prim? Miért nem Szücs? Vagy éppenséggel Bán nevek jelölik ezt a vállalkozást?

- Ehhez gondolatban el kell repülnünk Mohácsra, ahol édesapám Szücs János, 50 évig cukrászüzem vezetőként, mester cukrászként, édesanyammal karöltve jó hírű cukrászdákat üzemeltetett – kezdi visszapörgetni a történetet egy kávé mellett a Szekszárd belvárosában megnyitott, kávéház stílusú cukrászdájukban vendéglátóm. – Ott gyerekeskedtem és a cukrászda illata, hangulata minden bizonnyal mély nyomokat hagyott bennem. Aztán mentek az évek, és mégsem azonnal a cukrászat jelentette akkori fejemben a továbblépést! Gyerekkori sikeres zenei tanulmányaim a Zeneművészeti Főiskola elvégzésére serkentettek, ahol hegedűtanári diplomát szereztem. A szekszárdi kamarazenekar alapítótagjaként, profiként a másodhegedű (second) csapatát erősítettem. A cukrászda névválasztása is a zenei nyelvből adódik: Prim, mint első zenetanár kollégám viccesen meg is jegyezte a nyitónapon: „Katikám! Átültél a secondból a Primbe?”. Csodálatos időszak volt, de mégis másfelé vitt a sorsom. A döntés megszületett, visszamegyek a gyökerekhez, kislánykori emlékeimhez, ízekhez, illatokhoz, cukrászdai hangulathoz. Először a Kölcsey lakótelepen nyitottunk üzletet, ahol elkezdődött a mi szekszárdi cukrásztörténetünk.

Miért Prim Cukrászda?

Volt olyan bátor és hitt önmagában, már férje Bán József támogatásával, hogy másodhegedűsből, lehetne prim/első/ cukrász a megyeszékhelyen. Nagy ugrás, önbizalom, akarat, tudás kell hozzá, hogy valaki – már közben megszületett két fia mellett – megvalósítsa terveit. Az első cukrászda 1992-ben nyitott és ahhoz, hogy minden szempontból képes legyen a startra, édesapja nagyon sokat segített a lányának! Abban, hogy elinduljon cukrászként a hegedűtanár, meg kellett szereznie a cukrász képzést, további kiegészítésekig, egészen a mesteri fokozatig.



Együtt a család

De még hátra volt az alaplól való továbblépés. A kétezredik évre fordulón tartotta ki kapuit a Flórián utcai üzlet, a harmadik pedig 2018-tól a belvárosban, a Kiskorzó téren fogadja vendégeit. A találón és szeretettel Szekszárdon „Prim Katinak” hívott, tulajdonos asszony beszélgetésünk helyszínére utalóan azt mondja, „Kényelmes, helybenfogyasztós találkozóhelyként próbáltuk ezt kialakítani, és úgy látjuk, jó döntést hoztunk”.



A Szekszárd szívében található, körforgalom mellett stílusosan épületként is köralapot formáló másik cukrászda gyújtópont. Szép park veszi körbe, egy olyan vendégkört sikerült kialakítani, ahová iskolaidőben diákok, hétvégeken pedig sütemény elvitelre érkező vendégek jönnek. Ezzel pedig „Prim Kati” családja és csapata cukrászda triáoszt varázsolt a Szekszárdi Borvidék központjába. Mindemellett az évek során számos helyi borászattal és családi pincészettel jó kapcsolatot alakítottak ki. Ehhez persze a jelenig harminckét esztendő kellett, sok-sok munkával, korrekcióval, tanulóssal és a generáció továbbépítésével:

- Igen, a család! A férjem, József, aki a vállalkozásunk üzleti agya, Csaba és Tamás fiam az új nemzedékük képviselőjében hatalmas értékeket tettek fejlődésünkhöz – összegez. És az ismétlődő életfordulatok! Mindkét gyermekem, mint anno az édesanyjuk, más pályát választott a középiskolák elvégzése után, és lám ők is visszatértek a gyökerekhez, kamatoztatva addigi tudásukat, sikeres mesterként viszik tovább a családi hagyományt. Csabára térve: szekszárdi üzleteinknek cégvezetője,

eredetileg villamosmérnöki képzéssel, ami egy ilyen nagyobb volumenű üzlet együttesnél rendkívül nagy tudásérték. **Tamás szintén más irányokat keresett pályaválasztás startjánál, képviselve a marketing ismereteket, üzletfejlesztéssel kapcsolatos tudást, de sajátos sorszerűségnek köszönhetően, most mindnyájan együtt tudunk dolgozni céljaink eléréseért. Tamás vállalkozásunkhoz tartozóan, de külön üzletként Siófokon működteti igen sikeresen a Dinasztia Cukrászdát.** Ez a név választás célirányos üzenet is. **Mi már Dinasztiát építettünk.** Miközben férjemmel, gyermekeimmel megtettük az első lépéseket, a folytatás már rajtuk múlik. De a jövőépítés része az is, hogy – talán pedagógus vénámnak is köszönhetően – szakmai utánpótlást úgy próbáljuk szolgálni, segíteni, nem kevésbé pedig saját magunk számára is hatékonyá tenni



szívemnek a csücske. **Ez a fagyalt és ezzel egyenrangúan a kávé iránti vonzalom.** Minden üzletünkben azonos a kávékíná-

lat, most nincs arra alkalom, hogy a további részletekről beszéljek, de egy jó kávé sok-sok komponensből tevődik össze. Mondjam azt, hogy egy zenekar által interpretált mű mennyi hangszerből és mennyi zenészből hozza létre az élményt? Még tovább gondolkodva ama bizonyos szakmaiságról: **az egyes szezonok is különbözőek,** kínálatot és vendégkört illetően is. Egységben való gondolkodásunk része, hogy folyamatosan figyeljük a vendégreakciókat. Megvan-e a megfelelő statisztikai adatok ahhoz, hogy tudjuk, melyik készítményünk népszerű, az iránta való igény csökkenőben van, vagy éppen kevésbé keresik. **De az új termékeknel is figyelni kell az arányokra:** megtartani a hagyományosan szeretett kínálatunkat, vagy milyen újjal rukkoljunk ki. A mi igazi szövetségeseink a vendégek!

Sikerek

Kihagyhatatlan történetünkől – amelyet ha teljes egészében feldolgozánk, akár kisregény is lehetne –, a Prim Cukrászdák szakmai sikerei. Kicsit korrigálva az előbbi mondatunkat: ez valójában személyes szakmaiságot, elkötelezettséget jelent, egy családot, de magát az alkotó munkaközösséget is. Ám vannak dokumentumok! Csak néhány példa: a siófoki Dinasztia Cukrászda bekerült a Balaton TOP 10 üzlet listájára, 2023-ban az „Év bejglije!” országos versenyen az „Adventi Pirkadat” nevű ínycsikkető bejglijünkkel aranyérmet nyertek. Bánné Kati tulajdonosa a Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség által alapított „Magyar Cukrászati” kitüntetésnek, valamint a Magyar Cukrász Ipartestület által odaítélhető „Arany Habverő” díjnak. De a sikerek mellett legalább olyan értékesek a Terem-

tő adta erőforrások. Ilyen, hogy **Bán Tamás,** a siófoki Dinasztia Cukrászda tulajdonosa, két kislány édesapja, az unokák pedig a jövő zálogai lehetnek ahhoz, hogy a Prim-Dinasztia történet újabb fejezeteket nyithasson. Amikor erről kérdeztük Tamást elmondta: **„A példa fontos erő, előbb más irányt vettem, de mégis visszatértem, mert tudtam, hogy szüleim kitérítése, elkötelezettsége sikerhez vezetett. Bele kellett tanulnom és mondhatom, beleszerettem a cukrászatba. Amikor a vezetői, szervező munka mellett dolgozhatok, kapcsolat az alkotó folyamat. Ezért is járok szívesen újabb és újabb képzésekre, de szerencsémre hasonlóakra tehetőségek munkatársaimat is.”**

A Szekszárdon szolgálatát teljesítő Csabát is kérdezte lapunk érzéseiről: **„Érdekes fordulat, villamosmérnökből cukrász végzettséget szereztem, cégvezető lettem, így egyszerre kísérhetem figyelemmel, a gazda gondosságával és felelősségével a termelés folyamatait, az anyag- és vendégrendeléseket és nem utolsósorban, diplomám okán, az egész üzletcsoport gépi, technológiai háttereit, fejlesztéseit. Nem panaszkodom, szép kihívás, de a cukrászatban is felismertem az alkotás lehetőségét. Összeegyeztetni a szakmát és a cégvezetést izgalmas feladat, de tudjuk a közös célt. Konkrét helyzetekre kell adni konkrét válaszokat adni, ezért egy ilyen családi vállalkozásnál a döntéseket – bár sokat egyeztetünk –, hamar meg tudjuk hozni. Arra pedig külön büszke vagyok, hogy édesanyámat egy város cukrászátot szerető vendégköre családtagnak tekintve „Prim Katinak” becézik...”**

KDP



ni, hogy az üzleteinkben átlagosan közel **húsz-huszonöt diák tanulhatja a szakmai fogásokat,** így részesei vagyunk a duális képzésnek. Szekszárdi három boltunkban közel harmincan dolgoznak, sikerült olyan munkatársakat szövetségessé tennünk, akik pozitív gondolkodásúak, hosszútávon is itt képzelik el boldogulásukat. Nagyon fontos, hogy a cukrászati mestersége mellett azt is érezzék, hogy **bizonyos fokig művészetről is van szó.** Akárhogy is nézzük, a kreativitás nélkülözhetetlen a mi gondolkodásunkban, aminek persze a gyakorlatban is meg kell mutatkoznia. De ha csak saját magam példáját nézem, két fontos területet is említenék, ami szakmai



ÚJ POLGÁRMESTER –



Trabach Tibor előretétele

CSERKESZŐLŐN A VÁLLALKOZÁSI SZEMLÉLET MELLETT DÖNTÖTTEK – NAGY-SZABÁSÚ FÜRDŐFEJLESZTÉS A HETVEN ÉVES JUBILEUMRA – MEZŐGAZDASÁGI CSALÁDI VÁLLALKOZÁSA SZŐLŐTERMESZTÉSSEL IS FOGLALKOZIK

Már megérkezéskor szembesül a riporter a változással! Nem a polgármesteri hivatalba kell mennie, hanem a város egyik oktatási intézményébe, ahol ideiglenesen működik a hivatali apparátus. Úgy tervezik, januártól már a felújított polgármesteri hivatalban kezdenek az évet. Ennek még üzenetértéke is van...

- Így igaz, fontos esztendő lesz az új önkormányzat számára a 2025-ös esztendő! – mondja mindjárt az üdvözlő kézfogás után Trabach Tibor polgármester. – Nem kevés terveink között természetesen kiemelten szerepel a fürdőfejlesztés, hiszen ahogy a mondás üzeni: „Az aranytojást tojó tyúkot etetni kell!” Számomra nem újdonság az önkormányzati munka, ugyanis az idén lezárult legutóbbi ciklust megelőzően kilenc évvel polgármester jelöltként indultam, de végül is nagytekintélyű elődöm ismét elnyerte a választók bizalmát. Én pedig a pénzügyi bizottság elnökeként vehettem részt a városfejlesztés folyamataiban. Fontos időszak volt ez, hiszen ráláthattam a folyamatokra, ez az időszak jó alapokat adott ahhoz, hogy most városvezetőként tegyek a képviselő testülettel együtt Cserkeszőlő jövőjéért. Kitűnően felkészült önkormányzati apparátust örököltem, szinte mindenki folytathatja a munkáját, de egyébként is soha nem formálok véleményt valakiről előzetesen, tettei minősítik, számomra pedig megnyugtató, hogy a csapat a folyamatosság egyik meghatározó biztosítéka. A motiváció, ami valójában a polgármesterség megpályázásához vezetett, számos tényezőnek köszönhető. Helyi mezőgazdasági vállalkozó családjaként személyes tapasztalatokkal rendelkezünk, de talán a sikernek az egyik legfőbb hajtóereje az volt, hogy Cserkeszőlő vállalkozói társadalma mögém állt, így közösen tudok gondol-



Advent Cserkeszőlőn

kodni, a problémák közel azonosak, szintén megélt élmények alapján tudjuk kialakítani stratégiáinkat. Összefoglalva tehát, azt is mondhatom: a vállalkozói szemlélet mellett döntöttek a cserkeszőlői választók!

Trabach Tibor közelebbről

Három gyermeket nevelnek feleségével, két fiút és egy lányt, okleveles agrármérnök-közgazdász, harmadik diplomaként, az akkori katonai Műszaki Főiskolán pénzügyi tiszti szakon végzett. Fontos háttér, hogy Cserkeszőlőn szülei mezőgazdasági vállalkozásba fogtak, a szántóföldi természet részé – milyen érdekes a község nevében is szerepel – a szőlőtermesztés is. Ikertestvére, János valójában gazdálkodóként a megszokottól is elkötelezettebben foglalkozik a szőlővel, nem kevésbé borokat is készít tíz fajtaból (erről még beszélgetésünk záró részében külön is szót ejtünk). Testvérével kirepültek a családi kötelékből, majd elérkezett az a pillanat, amikor meg kellett hozniuk a döntést: a vállalkozás életben tartásáért segítségre szorultak a szülők, ők pedig tizenhét esztendővel ezelőtt visszatértek. Jelenleg – polgármesterként – a közszolgálati munka mellett saját vállalkozásában is kiveszi részét a munkából, megbízatásáért tiszteletdíjat vesz fel.

A fürdővel folytatjuk diskurzusunkat és a várost éltető, annak tulajdonát képező fürdőkomplexum és további önkormányzati intézmények fejlesztésére terelődik a szó:

- Nagyszabású, felelősen kialakított programról van szó! – mondja nyomatékkal Trabach Tibor. – Anyagi helyzetünket tekintve rendelkezünk erre fordítható pénzügyi forrással, ahhoz, hogy a pályázatok mellett önerővel is hozzájáruljunk

Turisztikai vonzerő



MAGAS HŐFOKON



*Ikertestvéreivel, Jánossal
saját borukat kóstolják*

Cserkeszölő kincsei

A termálturizmus sikeressége azon is múlik, hogy a fogadó fél miként tud további programokat, látványosságokat és természetesen eseményeket kapcsolni a fő vonzerő mellé. A polgármester szerint ehhez már sikerült az előző ciklusokban jó ötleteket megvalósítani, főként a helyi adottságokra figyelemmel. A Baghy-Szinyei Merse Kúria része a cserkei Piknik Útvonalnak. Valójában olyan rendezvényház, amely több funkcióval, esküvőknek, vendéglátós programoknak is tudnak itt jó körülményeket biztosítani, még a helyi borkultúrát is megjelenítik, megelevenítik. A Cserkeszölőt felfedezni akaró vendégek számára igazi attrakció a Forrásház, ami valójában az 1-es számú termálvíz kúthoz invitálja az érdeklődőket. Kevés vízhozama miatt már vízutánpótlásra nem használják, de kiváló helyszín ahhoz, hogy a helyi fürdőkultúra múltját visszaidézzék, tematikus programokon szemléltessék az üzemeltetés háttereit, kulisszáit. A programokra térve, természetesen az adventi időszakról beszél Cserkeszölő elsőszámú házigazdája: minden hétfőgőn kulturális programokra, feldíszített közösségi terekre invitálják a településlakókat és az itt pihenő vendégeket egyaránt. Még formálódik a 2025-ös esztendőre kialakítandó rendezvénynapotár. Itt is a jubileumra koncentrálnak, de a korosztályokra való tekintettel a széleskörűsége, műfajgazdagságra is. Mondhatni, tavasz végétől egészen ős kezdetéig számíthatnak az ideérkezők eseményekre, zenei, kulináris programokra.

Ha már Cserkeszölő kincseiről beszéltünk, beszélgetésünk további szakaszában visszatérünk a legfőbb kincshez, a gyógyvízhez. Különös adottság ez, hiszen a város hőszolgáltatásának elsőszámú forrása, maga a forrásvíz! Ezzel fűtik a közintézményeket, a szállodák is részesednek jótékony hatásából. Energiahordozóként éppúgy, mint élvezeti cikként, hiszen a fürdő használatra a következő évekre szólóan a vállalkozók és az önkormányzat megnyugtató pénzügyi megoldásokat talált. A hőszolgáltatás átvilágítása azért fontos feladat, mert a rendszer működésének folyamatosságát jelenti, vagyis a jövőt. A nyolcvanegy fokos termálvizet – amely jódos, brómos, alkáli-kloridos, hidrogén-karbonátos – hűteni kell. Azt gondolhatnánk, ezzel semmi gond nem lehet, de erre mindjárt rácafol a polgármester. Olyan szinten hálózza be a forró vizes csőrendszer a talajt, hogy – ki gondolná – kevés a hidegvíz Cserkeszölőn! Persze ennek a technikáját megoldják, de talán meglepetéssel tudunk szolgálani olvasóinknak.

Szőlő, bor, étkek a Trabach családban

Amikor a családi témára visszatérünk, – már csak a közelgő ünnepek miatt is – erről is szívesen beszél riportalanyunk. János ikertestvérenek „úri passziója” ez. A tíz hektáron termelt szőlő nagyobb részét eladják, de manufaktúráis családi borászatot is működtetnek, saját célra, kínálatra, de az utóbbi időben már lédig formában eladásra is. A borral csakis János foglalkozik, nagy-nagy gondossággal és szeretettel. A Kékfrankosból Rozét is készít, Kövidinka, Rajnai Rizling és a kitűnő adottságokkal rendelkező Néró fajtából is alkot borokat. Mindketten vadászhatnak, Tiszazug térségében, a délnyugati részen, ahol a földterületeik is találhatóak. E tekintetben is az ikertestvér az aktívabb, bár Tibor a gyakorlati rész mellett szívesebben szervezi a vadászatokot, hiszen ennek is megvan a maga adminisztrációja. A bor és étkek harmóniájára utalóan autentikus választ kapunk, talán már ki is találták, Jánostól. Ő a gyöngygyűzővel is felerősített fűcsészével mellé friss Kövidinkát kortyolgat. Csak annyit üzen: az ingyenceknek feltétlenül felfedezésre ajánlja.

MBÉ magazin

a megvalósítás sikeréhez. 2025-ben hetven éves évfordulójához érkezik városunk fürdője, méltó módon szeretnénk pozitív meglepetéseket okozni az ideérkező vendégeknek és természetesen lakosságunk számára is! Vizes élményjátékos teret adunk át a főszezonra időzítetten, 2026-ban pedig hatszáz négyzetméteres gyermek élménymedence gazdagítja szolgáltatói palettánkat. Mindkettő arra utal, hogy fontos célként jelöltük meg a családok, ezzel együtt a gyermekek szolgálatát, mindjárt hozzátéve, hogy alapküldetésünk, az idős, pihenni vágyó korosztály számára is nagy figyelemmel vagyunk és leszünk. Itt jegyzem meg: szintén fontos változás lesz, hogy kicseréljük az öltözők szekrényeit, koedukált rendszert vezetünk be, és ami még fontosabb, órás beléptető rendszert indítunk el. De szinte a ciklus első pillanatától számítva kiemelten fontosnak tartjuk Cserkeszölő összképének átalakítását, hiszen az első benyomás nagyon sokat jelent. Rendnek, tisztaságnak kell lennie, a zöldítés, parkosítás ehhez szervesen kapcsolódik. Ám van még egy másik terület: kapcsolati tőkénket több irányból is meg kell erősíteni. Ez vonatkozik a külföldi testvértelepüléssel való még szorosabb együttműködésre, de a turisztikai szervezetekkel, országos, megyei, régiós szinten intenzívebben alakíthatjuk partnerségünket.





AZ ORSZÁGOS ROZÉ ÉLVERSENY FŐTÁMOGATÓJA AZ: ÉLBER KFT.

BESZÉLGETÉS

PAPP SÁNDOR ÜGYVEZETŐVEL

EMBERI KAPCSOLATOKRÓL, FEJLŐDÉSÉRŐL ÉS A BORRÓL

MAGAZINUNK BEVEZETŐ TUDÓSÍTÁSÁBAN A SZERVEZÉSÉNEK HUSZON-ÖTÖDIK JUBILEUMÁHOZ ÉRKEZETT MIKLÓS-NAPI ROZÉ VERSENYRŐL ADUNK ÖSSZEFOGLALÓT. KÉTSÉGKÍVŰL SIKERTÖRTÉNETRŐL VAN SZÓ, MERT, AHOGY KONKLÚZIÓNKBAN FOGALMAZUNK A HAZAI BORMARKETING „ÖSZTÖN” ESEMÉNYSORÁRÓL VAN SZÓ, AMIT VALÓJÁBAN HÉT MIKLÓS NEVŰ BORKÖSZTŐLŐ SZAKEMBER ÁLMODOTT MEG.



Tudósításunkból kimaradt egy nagyon fontos momentum, mégpedig az, hogy **amióta Kunszentmiklós ad otthont ennek a boros erőpróbnának, a város sikeres vállalkozása töretlenül, fő-támogatóként segíti a rendezvényt.** Filus János, a versenyt lebonyolító szakmai csapat vezetője őszinte tisztelettel ennek külön is nyomatékot adott bevezető mondataiban. A cég vezetője **Papp Sándor** lapunk felkérésére örömmel állt rendelkezésre, hogy elbeszéljünk erről a folyamatosan fejlődő, a hazai és nemzetközi piacon mind a mai napig jegyzett vállalkozásról:

- Az Élber Kft tizenhét éve miért állt az élére támogatást tekintve a Miklós-napi Borversenynek?

- Az Élber Kft. egyik fő profilját tekintve **borászati tartályok, egyéb borászati berendezések gyártásával foglalkozik**, Kunszentmiklóson lévő gyártó bázissal – indítja tájékoztatását Papp Sándor. - A Miklós-napi borverseny is itt, Kunszentmiklóson hono-



sodott meg, így adta magát a borverseny és a mi tevékenységünk kapcsolata. Nem utolsó sorban a **személyes kapcsolatok is ösztönöztek minket**, hogy ezt a borversenyt támogassuk és megjelenjünk támogatóként is az egyre rangosabbá váló rozés megmérettetésén.

- Az Élber közel 30 esztendő során – nagyon röviden – milyen szakaszokat élt meg, fejlődését tekintve?

- Az Élber Kft. 1995-ben magánszemélyek által alapított vállalkozás – tágítja a képet.

Kezdetekben a jelenlegi telepünkön **bérlőként** tevékenykedtünk, majd idővel és a fejlődésünkkel összefüggésben, meg is vásároltuk a telephelyet. **Több ütemben megvalósítottunk egy gyártósarnok bővítést, korszerű gyártóberendezések beszerzését, és nem utolsó sorban személyi állományunk bővítését.**

Fejlődésünket tekintve kezdetekben a borászati tartályok, berendezések gyártása történt szinte csak belföldi vevőknek.

Magyarországnak az Európai Unióhoz való csatlakozásával számunkra is kinyíltak a határok. Megismerve több nyugat-európai és





kelet-európai partnert, vevőt, **sikerült gyártmányainkat nem csak belföldön, hanem külföldön is értékesíteni.** Ezen külföldi partnerekkel egyre szorosabb kapcsolatot építettünk ki és ma már nem csak a borászati tartályok, hanem más élelmiszeripari tartályok, berendezések gyártása is a portfóliónkba tartozik. **Így jelen vagyunk a tejpar, konzervipar, édesipar és az ásványvíz feldolgozás területén is,** ill. már egyre több gyógyszer- és egyéb vegyipari berendezések gyártását is végezzük.

- Amikor a cég kibontakozott, már látható volt, hogy jó úton jár, milyen életben tartó stratégiát dolgoztatok ki?

- Kiemelkedő szerepet kapott a **saját tervezőiroda létrehozása,** a gyártásunk folyamatos fejlesztése folytatja. - Célul tűztük ki, hogy a berendezéseink az élelmiszeripar több területén magas színvonalat érjen el, illetve több szegmensbe meg is haladja azt. Így lehetőségünk lett, hogy a világpiacon termeljünk! Az előzőekből is látszik a külföld felé való nyitás volt a célunk, megismerni más országbeli partnerek igényeit. és így nem csak belföldön, hanem külföldön is megismertetni cégünket a gyártmányainkon keresztül. Ezzel a nyitottsággal **több lábón állást, több különböző gazdasági stratégiával rendelkező ország élelmiszeriparát is ki tudjuk szolgálni.** Szinte valamennyi Európai országban vannak már berendezéseink, tartályaink. Jelenleg a távol keleti országok felé is nyitunk, így tartályaink eljutottak **Egyiptomba, Dubajba, Irakba** is, nyugat-európai partnereinken keresztül pedig szinte a világ egész területére. Tengeren túlra **Észak és Dél Amerikába, harmadik világ országaiban** is vannak általunk gyártott tartályok.

- A borágazatra koncentrálva, a portfólió része erjesztő és érlelő tartályok gyártása, illetve tartály kiegészítők, berendezések is kapcsolódnak ehhez a szakterülethez. A piacon – mivel mások is megtalálták ezt a szegmenst – miként tudtátok erősíteni, illetve megtartani a borágazaton belül piaci pozíciókat? Itt sokatmondó lehet azon borászatok neveinek megemlítése, akik referenciaként üzenhetik, sikeres együttműködés jött létre.

- **Élber Kft. az elsők között kezdte el a borászati tartályok gyártását és helyszíni telepítését.** Élen járunk a reduktív borgyártáshoz szükséges tartályok gyártásában és a hozzá tartozó vezérlő rendszerek kiépítésében. Több saját fejlesztésű egyedi vörösbor erjesztő tartályokat készítettünk el. A borászati fejlesztések az elmúlt években inkább stagnálnak. A meglévő tartályparkokat használják, nem látunk olyan többlet igényt, hogy a kapacitásokat növelni akarják. Az elmúlt 30 évben a kimagasló megrendeléseket a következő borászatok adták le:

Teljeség igénye nélkül: **Grand Tokaj, Nyakas Pincészet, Varga Pincészet, Danubiana Kft. Kreinbacher Birtok Kft., Pannonhalmi Főapátság Pincészete,** stb. A hazai piacon megjelentek a külföldi cégek, akik főként sorozatgyártású típus tartályokat gyártanak. Az Élber Kft. egyedi tartályokat gyárt teljes összhangban a megrendelő igényeit figyelembe véve. Ez fontos szempont volt a vevők és a vállalat számára is.

- Kicsit ugorjunk át az élelmiszeripar más területére is, mert lapunk az asztali örömök magazin mindennapjait mutatja be és ebben a borászat mellett az italgyártás, üdítő és ásványvíz, konzervipar, édesipar is szerepel tevékenységi arzenáltokban. Ez együttvéve – összehasonlítva a borászattal, milyen volument képvisel?

- Fontos terület az élelmiszeriparba történő **beszállításunk** – maga is nyomatékosítja ennek a területnek a fontosságát. - Nagy figyelmet fordítunk a tejipari cégek fejlesztéseire, hiszen sok esetben **új termékek előállításához új tartálypark is kell.** Ebben az ipari szegmensbe csak hibátlan, világszínvonalú termékekkel lehet csak bekerülni. **Az elmúlt években az élelmiszeripar ezen ágai nagyobb szerepet (75 %) képviselnek az értékesítésünkben.**

- Hogyan sikerült kialakítani 30 esztendő alatt egy olyan szakmai csapatot, amelyik ezt a negyedszázadot lépésről-lépésre előbbre jutva sikerre vitte?

- Az Élber Kft. megalakulásához **3 fő egyetemi végzettségű gépész kollega elképzelései adtak irányt.** Ők voltak, akik a Cégünk alapjait lerakták, fejlesztésünk irányát meghatározták. Sajnos **Szentesi László ügyvezető, Kovács Pál műszaki igazgató már nincs közöttünk.** A jelenlegi mérnöki gárdánk átlagéletkora 40 év. Rajtuk kívül hegesztő mérnök segíti a munkánkat, dolgozóink 100%-a szakképzett. **Minősített hegesztőin száma 16 fő.** A külföldi vevőink igénylik, elvárják a folyamatirányítás magas szintű gyakorlását, auditálását.

- Kunszentmiklósi vállalkozóként – mert most épp a Rozé van középpontban – borfogyasztó attitűdjeidről kérnék pár mondatot. Még egy kicsit tágítva a kört: az ország különböző pontjain működő kiváló borászatok termékeit is kóstolhatod. Fogyasztóként még milyen kedvencebb fajtáid vannak?

- A munkám során tényleg nagyon sok borászatot megismerem, így nagy érdeklődéssel követem a termékeik megjelenéseit a boltok polcain. **Szívesen iszom bort, de az alkalom határozza meg, hogy reduktív rosét vagy fehérbort fogyasztok.** Magyaros ételknél a testes vörösbor kerül előtérbe. Családi ünnepeknél a desszert után kiváló a Tokaji Aszú. Szerencsére a magyar pezsgő választék is folyamatosan bővül.

Papp Sándor közelebbről és a gyökerekről:

- Az elektromos iparágból, vezérlés technológiai területről érkeztem az Élber Kft ügyvezetői székébe – nyitja ki közelebbről személyes arcélét. - Az alapító tagokkal a kezdetektől fogva voltak közös projektjeink, így közelről ismertem a vállalat tevékenységi területét. 2020 január 30.-tól vagyok az Élber Kft ügyvezetője, nehezített körülmények (Covid járvány) mellett is tudtunk fejlődni és gépparkunkat fejleszteni! Kiváló gépész kollégáim vezetik a cég gyártási folyamatait Nekem így „csak” a különböző vállalat vezetési stratégiai döntéseket kell meghoznom.

Családom ezer szállal kötődik Kunszentmiklóshoz, több generáció is ebben a városban élt. Magam is itt élek, a családi telken építettem fel a házaamat. Örülök, hogy segíthetem a városunk fejlődését. Cégünkben a helyi lakosú dolgozók vannak nagyobb arányban foglalkoztatva, akár családi generációkra is visszavezetve.

K. D. P.

BORÁSZ-EMBER

BÓDVA-VÖLGYBŐL EDELÉNYBE ÉRKEZVÉN...



VIRÁG TAMÁS KÖZÖSSÉGET TEREMTETT CSÁSZTA-HEGYEN – HUSZONÖT ÉV ELREPÜLT...

ADVENTI TALÁLKOZÁS VOLT EZ EGY JÓ BARÁTTAL, AKI TISZTELETREMÉLTŐ ÉLETUTAT ÍRT LE, GAZDAG PÁLYAFUTÁST MAGA MÖGÖTT TUDVA! DE MÉGIS ELŐRE TEKINTVE! EDELÉNYBEN HUSZONÖT ÉVVEL EZELEŐTT TETTE LE NÉVJEGYÉT BORÁSZKÉNT, ERRŐL IS BESZÉLGETTÜNK. A SZERKESZTŐ ELFOGULT, MERT TÖBBSZÖRÖSEN IS KÖVETHETTE EZT AZ ÉLETUTAT.

Katonatisztként indulva a tanári pályát is megjárta, sportvezetőként is kiválóan tette a dolgát. Meggyőződés, hogy ezeken a területeken kereste önmagát, csiszolta énjét, hogy aztán két másik ívet jelöljön ki magának. Az egyik, hogy Edelényben létrehozson egy olyan faipari vállalkozást, amelyik a minőséget képviseli, egy sajátos piaci szegmensben. De valójában arról van szó, hogy mindez ahhoz teremtett alapokat, hogy megmutassa a másik alkotó Virág Tamást! Ülünk az adventi fényben úszó edelényi kastély mellett és felidézzük azt, hogy milyen érdekes is egy életpálya! Tudom róla, hogy amikor a borhoz közelített, sokat tanult, de az ismeretek mellett az edelényi Császa szőlőhegyen is megtalálta önmaga kifejezési formáját. Mi ez, ha nem a közösségteremtés többféle pályája!

Borászként eleve csakis az lehet a célja, hogy szorgalmas munkája nyomán megalkotott boraihoz közösségeket, társaságokat, jó magyar embereket vonzzon maga köré. Ez eleve nem lehet öncélú! Azzal is tisztában vagyunk, tudjuk, a folyamatok összeérnek, az eredmények pedig magukért beszélnek.

Azért is tiszteletreméltó az ő példája, mert mindig a minőségre törekedett. Azt mondja: „A jól megválasz-

tott, szőlőművelésre alkalmas talaj, a jól kiválasztott szőlőfajta, a helyesen és időben elvégzett borkezelés mindig kiváló borokat eredményez”. Mindezt huszonöt esztendőn át megtartani, képviselni, ahogy szokták mondani „le a kalappal” minősítést érdemel! De talán életművének legalább olyan fontos esszenciája, hogy városát körbeölelő hét hegyen mintegy ezer pince igazolhatja azt, hogy a térség eliparosítása előtt itt mindennek nagyon is fontos, elhivatott köze volt a szőlőhöz. Voltak itt olyan sűrű időszakok, amikor ez a hatalmas érték veszélyben volt, de Virág Tamás és csapatának vezetésével minden akadályt át tudtak ugrani, még a magas hegyeken is!

Itt vagyunk 2024. második Advent vasárnapján, amikor a lapszerkesztő Edelényről több riportot is készíthet. Mielőtt erre a múltidéző és jelent jelölő találkozásra sor került volna, Edelény Református Templomában meghallgathatta az adventi Istentiszteletet, Úrvacsorát véve és közben átélhette, hogy a város férfikórusa koncertet adott. A kórusban ott énekelt Virág Tamás, aki – ezt pontosan tudom róla – nagyon sokat köszönhet feleségének Virágné Marikának, aki a borrendi mozgalomban is követi férjét. Néhány esztendővel ezelőtt a lillafüredi István Nádor Borlovagrend tagjává választották. Felzárkóztatva Tamáshoz, aki egyszerre két borrendnek is tagja: nevesül a bogácsi Szent Márton Borrendnek és a már említett lillafüredi István Nádor Borrendnek.

Most nem soroljuk díjait, a borversenyeken elért sikereit, inkább más zárszót szeretnénk megfogalmazni. Aki teszi a dolgát, mer egyszerre kicsiket és nagyokat álmodni, a sikereket elfogadni, a sikertelenséget legyűrni és mindig előre nézni – az az ember (borász-vállalkozó) mások számára is példa lehet.

Kedves Tamás! Kedves Marika! Kegyeletteljes ünnepeket, egészséget és kiapadhatatlan emberszeretetet kívánva, üdvözlettel:

Kiss Dezső Péter

Az Egri Érsek bora



Látványos pince belső