

**Budapesti Gazdasági Főiskola
Kereskedelmi, Vendéglátóipari
és Idegenforgalmi Kar**

Mór-környéki svábok tradicionális gasztrokultúrája és ezek megőrzése a mai vendéglátásban

**Konzulens
Hídvégi Hedvig
Főiskolai tanársegéd**

**Hallgató
Mázi Eszter
Turizmus-vendéglátás szak
Nappali tagozat
2015**

IGAZOLÁS

Szakedolgozati konzultációkról

A szakdolgozat címe: NYÓR KÖRNYÉKI SZÁBOK TRADICIONÁLIS GASTROKULTÚRÁJA ÉS EZEK MEGŐRZÉSE A MAI VENDÉGLÁTÁSBAN

(A leadott szakdolgozat címének pontosan meg kell egyeznie az itt megadottal.)

| Dátum | Téma | Aláírás |
|------------------|--|------------------------|
| 2015. 09. 10. | A dolgozat felépítése, szabványosítás. | Hidvégi [Signature] |
| 2015. 10. 08. | Első két fejezet áttekintése. | Hidvégi [Signature] |
| 2015. 11. 03. | Kérdőív készítés, interjúztatás. | Hidvégi [Signature] |
| 2015. 11. 26. | A dolgozat 90%-ának áttekintése. | Hidvégi [Signature] |
| | | |

(Minimum 3 alkalommal kell a konzulenssel egyeztetni. A dátum mellett szerepelnie kell, hogy miről volt szó az adott időpontban.)

Nyilatkozat

Igazolom, hogy MAZI ESZTER hallgató
(BA képzés TURIZMUS-VENDÉGLÁTÁS szak, VENDÉGLÁTÁS ÉS SZÁLLODA specializáció;
4. évfolyam; NAPPALI tagozat)

a konzultációkon 4 alkalommal megjelent. Valamint igazolom, hogy a szakdolgozat általam látott legutolsó – értelemszerűen nem a végső, a hallgató által leadni kívánt – változata a még javasolt kisebb változtatásokat figyelembe nem véve, kielégíti egy szakdolgozattal szemben támasztott formai és tartalmi követelményeket.

Budapest, 2015. 12. 08.

Hidvégi [Signature]

Belső konzulens aláírása

Hallgatói nyilatkozat a szakdolgozat leadásához

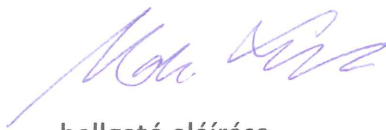
Alulírott MÁZI ESZTER.....

a Budapesti Gazdasági Főiskola Kereskedelmi, Vendéglátóipari és Idegenforgalmi Kar

TURIZMUS - VENDEGLÁTÁS.....szakos...
VENDEGLÁTÁS ÉS SZÁLLODA NAPPALI tagozatos hallgatója nyilatkozom, hogy
a MŰR KÖRNYEKI SVÁBOK TRADICIONÁLIS
GASZTROKULTÚRAJA ÉS EZEK MEGŐRZÉSE A
MAI VENDEGLÁTÁSBAN.....

címmel bírálatra és védelemre beadott szakdolgozat saját munkám eredménye, amelynek elkészítése során a felhasznált irodalmat a szerzői jogi szabályoknak megfelelően kezeltem (a szükséges lábjegyzet / végjegyzet hivatkozásokat, valamint az ábrák hivatkozását megfelelően helyeztem el).

Budapest, 2015..... 12..... hónap 09 nap



hallgató aláírása

Tartalom

| | |
|--|----|
| 1. Bevezetés | 2 |
| 1.1. A téma rövid összefoglalása | 3 |
| 1.2. Célkitűzések | 3 |
| 1.3. Tervezett kutatás módszertana | 3 |
| 1.3.1. Kérdőívek | 4 |
| 1.3.2. Interjúk | 4 |
| 2. A németek letelepítése Magyarországon | 6 |
| 2.1. A magyarországi svábok rövid története | 12 |
| 2.2. A Mór-környéki svábok letelepedése (SCHWARTZ A. 2002) | 20 |
| 3. A Mór környéki svábok gasztrókultúrája | 25 |
| 3.1 Általános étkezési szokások | 25 |
| 3.1.1 Levesek | 26 |
| 3.1.2 Főételek | 28 |
| 3.1.3 Desszertek | 31 |
| 3.1.4 Alkoholmentes italok | 32 |
| 3.1.5 Alkoholos italok | 33 |
| 3.2 Az ünnepek étkezési szokásai | 34 |
| 3.2.1 Tél | 34 |
| 3.2.2 Tavasz | 40 |
| 3.2.3 Nyár | 42 |
| 3.2.4 Ősz | 43 |
| 3.2.5 Egyéb ünnepek | 46 |
| 4. Kérdőívek kiértékelése | 51 |
| 5. A szokások megjelenése a Mór-környéki éttermekben: 4 étterem felkeresése, meginterjúvolása és értékelése | 60 |
| 6. A kutatási tapasztalatok összefoglalása | 68 |
| 6.1. Kérdőívek | 68 |
| 6.2. Interjúk | 68 |
| 7. Értékelési szempontok | 70 |
| 7.1. Értékelés | 70 |
| 7.2. Javaslatok | 71 |
| 8. Összegzés | 72 |
| Mellékletek jegyzéke | 73 |
| Irodalomjegyzék | 74 |

1. Bevezetés

Már a főiskola kiválasztása során egyértelműen olyan irányba orientálódtam, ami a gasztronómiával foglalkozik, hiszem ez a szakma általam leginkább fontosnak tartott ága. Egész gyerekkoromban szörnyen zárkózott voltam más népek konyhájával kapcsolatban. Már az is felháborított, ha az édes ízeket a sóssal keverték, mint például egy mézes mustáros csirke esetében, illetve nagyon válogatós voltam. Tizenhét éves koromban azonban történt valami és egyre több lett a baráti társasági programokban a főzés és egyre több ízvilág nyílt meg előttem. Azóta szinte minden konyha után érdeklődést mutatok, szeretem kipróbálni más népek ételeit és nagy ritkán fordul elő, hogy azok nem tetszenek. Emellett a gimnáziumban a turisztikát választottam választható érettségi tárgyként, így két év múlva ez hozta végül azt az eredményt, hogy a Budapesti gazdasági Főiskolára, azon belül a turizmus-vendéglátás szakra esett a választásom.

A szakdolgozatom címe a „Mór-környéki svábok tradicionális gasztrókultúrája és ezek megőrzése a mai vendéglátásban”. A témaválasztás elsődleges indoka maga Mór, megannyi gyerekkori emlékem városa. Itt élnek apai ágról a nagybátyámék, akiknél nyaranta mindig eltöltöttünk egy-két hetet a testvéreimmel. A nagynéném sajnos sokszor dolgozott, így legtöbbször egy vendéglátóhelyen fogyasztottuk el az ebédet. Szerettem a házi kosztot, de gyerekként már akkor is imádtam étterembe járni. Itt ettem például a legelső kapros mártásomat.

Családi események is kötnek ehhez a gyönyörű városhoz, hiszen minden évben az itteni Lovas vendéglőben ünnepeltük hagyományosan egy-egy születésnapot vagy ballagást. Ehhez a helyhez köthető az egyik kedvenc borfesztiválom, a Móri bornapok, melynek szintén állandó látogatója vagyok. Egyik kedvenc boromat, a Móri Ezerjót és még megannyi borkülönlegességet is ezen a rendezvényen volt alkalmam először megkóstolni.

A német nyelv szeretete és a hagyományőrzés iránti tisztelet tinédzser koromtól kísér. Gimnáziumban második nyelvként kezdtem el tanulni a németet, melyet az osztályfőnököm oktatott és azelőtti előítéleteim eloszlottak a nyelvvel kapcsolatban. Jelenleg is a nyelvvizsga megszerzésén dolgozom.

Másik nagyon fontos szempont, amely hatott rám, és ami miatt szeretném őrizni, óvni, védeni, és leginkább megmenteni a móri sváb hagyományokat az, hogy az apai nagyszüleim sváb származásúak, de anyai ágon is vannak német felmenőim. Úgy érzem, ennyivel tartozom nekik.

1.1. A téma rövid összefoglalása

Szakedolgozatom témája a magyarországi svábok köré épül, akik az 1700-as évekbe érkeztek hazánkba az akkori betelepítések során. A sváb nemzetiségiek közül is kiválasztottam a móri svábokat, akik – személyes kötődések miatt is – közel állnak hozzám. A svábok rengeteg népi hagyományából pedig az általuk fogyasztott ételek és italok elkészítését, a különböző alkalmakkor történő fogyasztását választottam, remélve, hogy ezzel is lassítani tudom ezek feledésbe merülését. Az lenne jó, ha a következő nemzedékek is fontosnak tartanák, hogy az elődeik szokásai pontos megfigyeléseken, mély emberi tapasztalataikon alapul, amit érdemes továbbvinni.

1.2. Célkitűzések

Célom, egy reprezentatív diplomamunka elkészítése, mely arra a témára összpontosul, hogy választ keressen a kérdésre, miszerint mennyire jellemző Móron a mai vendéglátásra a sváb hagyományok megőrzése. Mindemellett az erre kapott válaszok eredményeiből leszűrhető esetleges bajok okainak feltárása, valamint javaslatok, megoldások keresése a felfedett problémákra.

1.3. Tervezett kutatás módszertana

Kutatásom során primer és szekunder feltérképezést végzek. Szekunder felmérés során az anyaggyűjtést követően az adatok értelmezését, felhasználást, értékelését készítem el. Eme vizsgálat alappilléreiként weboldalakat, könyveket és kiadványokat jelölök meg. Ezután végzem el a primer vizsgálatokat, melyet interjúk

és kérdőívek alkotnak majd. Ezeket magánszemélyek és vendéglátó egységek számára állítom össze.

1.3.1. Kérdőívek

Kérdőívemet értelemszerűen móri lakosokkal, ezen belül 18. életévét már betöltött magánszemélyekkel fogom kitöltetni. Azért esett a választásom erre a fókuszcsoporthoz, mert kutatásom arra irányul, hogy a helyiek körében hogyan és milyen mennyiségben jelennek meg napjaikban a sváb hagyományok. Vendéglátóhelyek száma azért nem ilyen típusú felméréssel készülök, mert számuk Móra nem haladja meg a 100-at (amelyek közül 10 alatti a jelentősnek mondható), ami a minimum határ egy reprezentatív kérdőíves kutatás mintavételének esetében.

A kérdőívet papír- és online formában tervezem elkészíteni és kitöltetni. Egy részét elviszem a Móri Önkormányzathoz, valamint a helyi iskolákba, ahol szétküldik őket. Ezen kívül internetes platformokon, megosztással kérem ismerőseimet a további kitöltésre.

Összeállításakor a hagyományos szerkesztési fázisokat fogok alkalmazni. Előkészítésként szakirodalmi áttekintést végzek, majd ezt követően megszerkesztem magát, a kérdőívet, mely zárt és feleletválasztós kérdésekből tevődik majd össze. Ezek ugyan mind lényegre törő és egyszerű kérdések, de rengeteg használható információt nyújtanak, egyértelműek és könnyen kimutathatóak. A próbát ismerőseimen segítségével végzem el. Fontos, hogy a tervezett kérdések száma, ne haladja meg a 20-at, a rövid kitöltési időszükséglet miatt. A véglegesítést a kísérőlevél csatolásával teszem. Ebben informálok az olvasót kiléteiről, a kutatás lényegi adatairól, és a végén köszönetet nyilvánítok a segítségéért.

1.3.2. Interjúk

Fontosnak tartom a fogyasztói oldal mellett a vendéglátó egységek vizsgálatát is. Interjút fogok készíteni 4 móri étterem vezetői beosztottjával. Mindegyiket személyesen szeretném elkészíteni, így kevésbé konkretizált válaszokat kapok, szabadabb a beszélgetés, ezért több információt adnak át ennek során az

interjúalanyok. Rögzítésképp diktafont tervezek használni, így a gépelés során nem lesz információvesztés és az interjú menete is gördülékenyebb, fesztelenebb lesz a jegyzetelés terhe nélkül. Itt is lényeges kritérium az időtartam hossza, ami a 10-15 percet nemigen haladhatja meg, hiszen az éttermekben keresem fel őket, munka közben, így nem szeretném őket sokáig feltartóztatni.

Kevert típusú interjút állítok össze a vezetők számára, ezzel a strukturált és mélyinterjú elemeit kombinálva. Tematikám szerint a már meglevő kérdések sorrendje ugyan kötött lesz, de szabadabb teret hagyok a válaszadásra. Amennyiben az interjúalany más irányba halad, hagyom kibontakozni, hogy jobban el tudjunk merülni a témában. Végül, ha ennek következtében új kérdések jutnak eszembe, ott helyben teszem fel azokat.

2. A németek letelepítése Magyarországon

Szinte a magyar államiság megjelenése óta folyamatos a különböző nemzetiségű népesség letelepítése az országban. A nemzetiségek közül is mindig kiemelkedtek a németek, mert olyan tagjai vannak, akiknek szaktudására, munkabíráására minden időben szükség volt. Kiemelten igaz ez azokra a vérzivataros időszakokra, amikor az ország népessége ijesztő mértékben lecsökkent.

Bár kisebb csoportokban korábban is voltak német bevándorlók (pl. Szent István német származású felesége, Gizella királyné is hozott magával német kíséretet), az első jelentős német betelepítési hullám az 1140-es években volt, amikor II. Géza király részben katonai célokból (kunok elleni védekezés), részben gazdasági okokból (az erdélyi erdőségek kitermelése) jelentős számú katonának és munkásnak adott lehetőséget az otthonteremtésre. Ezeket a későbbiekben – közös gyűjtőnévvel – szászokként említik, holott valójában a szászokhoz nem volt sok közük. A szászok a későbbiekben olyan jelentős nemzetiséggé nőttek ki magukat, hogy II. András király 1224-ben Nagy Szabadságlevélben (Adreanum) ismeri el jogait. Ez önálló jogrendszert, közigazgatást és közvetlen a királynak fizetendő adót tartalmazott, valamint a határvédelmi erődök építését. (A mai Romániában élő leszármazottaikat mostanáig erdélyi szászokként ismerjük.) (ÁCS Z. 1984)(KÖPECZI B. 1986)

A második nagyobb letelepítés 1211-ben volt, ekkor II. András király a Szentföldről elűzött Német Lovagrend tagjait fogadta be, remélve, hogy az ország katonai ereje ezzel jelentősen megnő. A Lovagrendet 1225-ben az uralkodó kiűzte az országból, mert az országra nézve veszélyes önállósodási törekvések voltak, amit az önálló Magyar Királyság nem tűrhetett. (SZABÓ I. 1942)

A következő betelepítési hullámot a tatárjárás (1241-42) után kialakult helyzet indokolta, amit IV. Béla király hajtott végre. Ekkor az ország népessége a harcok és az éhínség következtében 10-15%-kal csökkent, az újjáépítés csak külső segítséggel volt lehetséges. Elsősorban az ország keleti fele néptelenedett el, ott a lakosság csökkenése helyenként sokkal magasabb volt az országos átlagnál. Mivel ehhez a vidékhez sokkal közelebb estek más nemzetiségek, ezért ebben az időszakban a románok, a kunok, a jászok és a zsidók mellett csak kisebb számban érkeztek németek (szepességi szászok, akik 1271-ben szintén kaptak Szabadságlevelet), de nagyon jelentős volt a belső vándorlás is a tatárjárásban kevésbé érintett dunántúli és szlavóniai vidékekről. (BARTA-GERGELY-KRISTÓ 2002)

A török hódoltság alatt a XVII. század közepére a magyar Magyarország népessége 4 millió alá csökkent, ami elsősorban a törökök által megszállt területeket érintette és jellemző volt a nem magyar nemzetiségű lakosságra is. A népesség (munkaerő) csökkenésnek jelentős szerepe volt abban, hogy mind a mezőgazdaság, mind az ipar gyors hanyatlásnak indult. (ÁCS Z. 1984)

A lakosság pótlása először spontán betelepülésekkel kezdődött el, amikor a környező nemzetiségek (szerbek, sokácok, horvátok), majd az elbujdosott magyarok is kezdtek visszatérni az elnéptelenedett területekre.

De ez nem tudta pótolni a megfogyatkozott népességet, ezért szükség volt az addigi legjelentősebb betelepülési akcióra, amelyben jelentős számú német anyanyelvű lakos került az országba. Ennek már az első spontán megjelenése a törökök kiűzése közben Buda visszafoglalását (1686) követően a felszabadító hadseregekben szolgáló zsoldos katonák letelepedése volt a Svábhegy mentén, a mai Dunakeszi területén. Az új határok mellett védelmi szerepet is betöltő letelepültek sem elsősorban németek, hanem szerbek voltak, viszont az első tervszerűen betelepített szakemberek Délnyugat-Németország területéről érkeztek, elsősorban svábok.

Ezt a betelepítési szakaszt azok a főurak, egyházi méltóságok irányították, akik okirattal tudták bizonyítani, hogy az adott földbirtokra jogos az igényük, valamint megfizették a föld értékének 10%-át kitevő fegyverváltságot, így visszakapták uradalmaikat. De kaptak földet azok a magyarországi és külföldi személyek is, akik az ország felszabadításában jelentős érdemeket szereztek. (SZABÓ I. 1942)

A törökök végleges kiűzését követően (1699) a korábban színmagyar vidékekre (pl. Pilis, Baranya, Bánság) is más nemzetiségű lakosokat telepítettek, sőt ezeken a helyeken megtiltották a magyar ajkú népesség letelepedését.

A betelepítés egyik célja az ipar fellendítése volt külföldi szakemberekkel, az alkalmi munkások helyett. Kollonich Lipót gróf, esztergomi érsek készítette a betelepülés első tervét, amit az 500 oldalas Magyar Királyság Felépítési Tervében (Einrichtungswerk-ben) fektetett le. Ösztönzésképp rengeteg kedvezményt biztosítottak a Magyarországra érkező szakképzett külföldiek maradásra bírására. (1723. évi XVIII. törvénycikk a puszták benépesítéséről, 1723. évi CIII. törvénycikk az ország benépesítéséről, 1723. évi törvénycikk a különféle nemű kézművesek az országba behozataláról, 1729. évi XIX. törvénycikk a zsidók elmozdításáról) Számukra két évvel tovább járt az adókedvezmény, mint a magyar nemzetiségűeknek, valamint föld- és háztulajdon joga, továbbá a szabad költözködés joga illette meg őket.

A földeket, amiket kaptak nem magyaroktól vették el, hanem a magyar földesurak kérésére vették birtokba, mivel még az 1700-as évek elején is például a Fejér Megyei földek csak körülbelül negyede volt művelés alatt. Fontos megjegyezni azt is, hogy kiválasztásukban szerepet játszott a német munkások fejlett mezőgazdasági ismerete és magas fokú munkabírása. A betelepítésre hat földrajzi körzetet jelöltek ki: Dunántúli-középhegység, Dél-Dunántúl, Kelet-Magyarország, Szlavónia és Szerémség, Bácska, Bánság. Ezen felül folyamatos volt a betelepítés Buda, Pest és a környéki településekre is. (BÉL M. 1989)

A telepesek ügyében született második tervet elsősorban Esterházy Pál és Széchényi György nevéhez köthetjük. Ebben a tervben kompenzálni próbálták a bécsi udvar befolyását a magyar kamarára. Félelmük onnan származott, hogy az adókedvezmények miatt nagy számban betelepülő külföldiekkel, azok anyaországának hatalma is erősödne Magyarország felett, így külön kamarai felügyelőséget és hivatalt rendeztek be a telepítések lebonyolításának megszervezésére. A túlzott mértékű kedvezmények adományozását nem támogatták, mindemellett ők is belátták a német munkások előnyeit és betelepítésük szükségességét. (FELHŐ I. 1970)

A földesúri telepítésekkel párhuzamosan császári telepítések is zajlottak, amelyek elsősorban a városokra koncentráálódtak, mivel ezek képezték a császári seregek kiemelkedő ellátó- és támaszpontjait. Ennek a legfontosabb állomása volt, amikor 1689-ben I. Lipót császár kibocsátotta az első Habsburg népesedési pátentst. Mivel a Habsburgok katolikusok voltak, ezt érvényesítették a betelepítési politikájukban is, vagyis elsősorban a katolikus vallású lakosság letelepítését támogatták. A telepesek szervezésére ügynököket képeztek ki, akik minden alkalmat megragadtak az agitálásra (pl. helyi vásárok, kocsmák). (ifj. BARTA J. 2000)

Az első telepítési hullám az 1680-as évek végétől az 1740-es évek elejéig tartott. Ezt nevezik a kezdeti, magánföldesúri telepítések korszakának is. Erre az időszakra Bánát (mai Bánság) és Budakeszi területére koncentrálódtott a betelepítés Claudius Florimund von Mercy gróf kormányzása alatt. Nem indult könnyen Tolna megye betelepítése. A Biberach nevezetű térségből érkező németek nem voltak elégedettek a földesurak ajánlataival. A telepítés csak Mercy gróf beavatkozásával váltott rohamosan gyorsuló és termékenyebb sebességre. E korszakban rendkívüli fejlődésnek indult Tolna megye, nagyrészt az ipart illetően. A betelepülő népek színes skáláján voltak szerbek, bolgárok, románok, de a legtöbben a németek közül kerültek

ki. Emellett kiemelkedő föllendülést mutatott a kézműves ipar terén Temesvár is, ahova az 1730-as éveket követően a német szakemberek mellett megjelentek a spanyolok és az olaszok is. Fontos megjegyezni, hogy sajnálatos módon a hozzánk érkező telepesek első generációja közül sokan áldozatai lettek országunk éghajlati változásainak, és a rovarok által terjesztett betegségeknek. Alkalmazkodni csak a következő, már itt született nemzedékek tudtak. A sikertelenség jeleit mutatta még, hogy az egész folyamat nem volt kellőképpen megszervezve, így rengetegen ellenőrzés nélkül jutottak át a határon. Ennek elkerülése érdekében később szigorításokat vezettek be, például csak házas emberek jöhettek, akik rendelkeztek minimális, életben maradáshoz szükséges vagyonnal. A Budakeszire érkezők már a kezdetekben megfeleltek az előbb felsorolt kritériumoknak, vagy utazásuk során érték el azokat. Jelentős szerepet játszott a telepítés sikertelenségében a közben lezajló járványok. Kiemelkedett közöttük az 1738-as pestisjárvány, melyet követően Harruckern Ferenc fokozott betelepítéssel próbálta pótolni a megfogyatkozott lakosságot. Az újonnan érkezők főleg bajorok és osztrákok voltak. (BÉL M. 1989)

A Rákóczi-szabadságharc idején az itt lakó németek (elsősorban a szászok) a Habsburgokat támogatták, ami a császári csapatok győzelme után tovább gyorsította a német anyanyelvű lakosság betelepítését, sokszor minden jogalap nélkül. (BARTAGERGELY-KRISTÓ 2002)

A második hullám váratott magára az osztrák örökösödési háború miatt. Azonban a háború lezajlását követően Mária Terézia 1763-ban felkérte Friedrich Alois Kolowrat tábornokot, hogy folytassa Mercy gróf munkáját. (ifj. BARTA J. 2000) Létrejött Bánáton a Népesedési Bizottság, a letelepítések szervezése érdekében. Elsősorban a hétéves háború katonáit szólították fel, hogy telepesként költözzenek Magyarországra. Bácskán folytatták tevékenységüket, ahol az egyházi és világi nagybirtokosok vezetésével zajlott a munka. A hullám 1773-ig tartott, melynek keretében francia, német, svájci, sváb és osztrák telepesek érkeztek. (FELHŐ I. 1970)

Végül ezt a kb. 80 évig tartó letelepítési időszakot Mária Terézia zárja le egyidejűleg a magyar lakosság országon belüli szabad mozgásának engedélyezésével.

A harmadik hullám II. József idejében kiadott népesedési rendelettel (Impopulációs pátens) indult el. A telepesek nagyvonalú támogatást kaptak, amelynek fő tételei a következők voltak: telek és ház, 2 ökör, 2 ló, 1 tehén, 1 kocsi, eke, borona. Ezek a támogatások indokolták, hogy a betelepítésre szánt állami költségeket egyik évről a másikra duplájára emelték, ami így elérte a 4 millió forintot. Ehhez még

hozzájött a földesurak magánvagyonából származó összeg, amelynek mértékét még becsülni sem lehet. Az intézkedések hatására rengeteg bevándorló érkezett Magyarországra, többségükben németek, akiknek körülbelül 80%-a a Bánátban telepedett le. Az uralkodó rengeteg jobbágyvédő rendeletet adott ki, így oly mértékű társadalmi változás következett be, hogy létrejött a korszakra jellemző elkülönített két réteg, az úrbéres és a zsellér. Az úrbéreseknek volt tulajdonuk, viszont a zsellérek nem rendelkeztek saját házzal, robotban dolgoztak.

A 18. századra oly mértékű változásokkal jártak a telepítések, hogy a népesség felénél kevesebbet tett ki a magyar lakosok száma. 1787-re Magyarország kb. 9 millió lakosából 40%-a magyar és 12%-a német, a többi megoszlik más nemzetiségek között (szlovák, román, délszláv és zsidó). (PALLAS 1998) A nemzetiség arányok megoszlásai mellett lényeges változást mutatott az építészet és a gazdaság is, hiszen a német betelepülőknek hála a Magyarország kiemelkedő emelkedésnek indult e téren. Köztudott volt, hogy náluk a nők is gazdálkodtak, ami igencsak egyedinek számított abban a korban. (ifj. BARTA J. 2000)

Az 1848-49-es magyar forradalomban és szabadságharcban a nemzetiségek általában a Habsburgokat támogatták, különösen így volt ez a német nemzetiségűekkel is. (Természetesen szép számmal akadtak kivételek, pl. az aradi vértanúk között is találunk német nemzetiségűt.) Ennek következtében a szabadságharc leverését követően a magyarországi németek helyzete jelentősen megerősödött. Nagyon sok állami pozíciót német származású emberrel töltöttek be, és további betelepítések történtek, elsősorban német anyanyelvű, nevükben is elnémetesedett zsidókkal. (BÉL M. 1989)

1866-ban a – a kiegyezést közvetlenül megelőzően – elfogadták a Nemzetiségi Törvényt, amelyben Magyarország – bizonyos etnikai határok felett – kötelezővé tette a nemzetiségi nyelven történő oktatást az alapszinttől egészen az egyetemi képzésig. Megerősített több – korábbi törvényekben már szereplő – kedvezményt, valamint a gyakorlatban már létező, de törvényben még meg nem erősített előjogot is definiált.

Ez az intézkedés újabb – az eddigieknél jóval kisebb – bevándorlási hullámot indított el. Ennél jóval nagyobb szerepe volt a belső áttelepedésnek, amelynek hatására a képzett és nagy munkabírási német betelepültek a gazdasági fejlődés motorját képező vidékekre (pl. Őrség, Baranya, Bácska) költöztek. A belső mozgások hatására ezeken a vidékeken a németek aránya meghaladhatta az 50%-ot, bizonyos helyeken elérte a kétharmadot is. (BARTA-GERGELY-KRISTÓ 2002)

A XX. század elején a magyar parlament elfogadott egy törvényt – amit Lex Apponyiként is neveznek –, amely bizonyos területeken korlátozta a nemzetiségek addig kivívott jogait. Pl. a nemzetiségi iskolák tanítóinak kötelező volt megtanulni magyarul, illetve ezekben az iskolákban magyar nyelvből írásbeli- és szóbeli vizsgákat is kellett tenni.

A német nemzetiségűek aránya az ország népességében a századfordulón még 10% felett volt, de alig két évtized alatt közel 15%-uk vándorolt ki, legtöbbjük Amerikába. (PALLAS 1998)

A következő – minden korábbi történésnél nagyobb hatással levő – esemény Magyarország nemzetiségi megoszlásának alakulására a trianoni békeszerződés volt, melynek következtében az ország területének kétharmada, lakosai számának több, mint fele került az új határokon kívülre. Ez azt jelenti, hogy az addig nagyon jelentős számú – majdnem a lakosság felét kitevő – nemzetiségek létszáma a töredékére csökkent. (BARTA-GERGELY-KRISTÓ 2002)

A két háború között elsősorban a zsidó nemzetiségűeket érték hátrányos megkülönböztetések, a meghozott törvények hatására kezdetben önkéntes kivándorlás indult meg a tengerentúlra, de az 1944-es német megszállást követően elkezdődtek a deportálások is, a zsidó nemzetiségűek koncentrációs táborokba történő szállítása, majd megsemmisítése. Ebben az időszakban a német nemzetiségűekkel kapcsolatban is voltak tervek, melyek alapján Hitler az anyaországba, vagy az elfoglalt területekre szeretne volna költöztetni a magukat német nemzetiségűnek valló lakosokat, de ez a háború alakulása miatt nem valósult meg. (SZABÓ I. 1942)

A szovjetek előretörésének hatására 1944-ben a magyarországi németek közel 10%-a menekült el Németországba egy nemzetiségi szervezet a Volksbund irányításával.

Még a háború vége előtt megkezdődött Magyarországról a munkaképes férfiak összegyűjtése és munkatáborokba szállítása a Szovjetunióba. Mivel a német népet kollektív bűnösnek kezelték, ezért a deportáltak között magasabb létszámban képviseltették magukat a német nemzetiségűek, mint azt a valós arányuk indokolta volna.

A háború vége után, 1946-ban indul meg a magyarországi németek szervezett kitelepítése, immár a szovjetek által kiválasztott magyar állami vezetők irányításával. Az 1948-ig terjedő időszakban 180.000 ezer magyarországi németet telepítettek ki az

akkori Nyugat-Németország- és 50.000-et Kelet-Németországi területekre, helyükre a felvidékről kitelepített magyarok kerültek. (BARTA-GERGELY-KRISTÓ 2002)

A kitelepítések eredményeként az önmagukat németnek valló magyarországi lakosok száma alig haladta meg a húszezret. Valós létszámuk ennél jelentősen több lehetett, de a megfélemlítések hatására csak ennyien merték vállalni nemzetiségüket. Ez abból is valószínűsíthető, hogy az 1960-as népszámláskor a német nemzetiségűek száma már meghaladta az ötvenezret annak ellenére, hogy az áttelepítések – bár a háború utánihoz képest jóval kisebb mértékben – tovább folytatódtak egészen a rendszerváltásig.

1993-ban – a szocializmus negyven évét követően – a szabadon választott országgyűlés megalkotta a nemzetiségi törvényt (LXXVII/1993), amelyben – többek között – nemzetiségi önkormányzatok felállítását és támogatását teszik lehetővé.

A 2011-ben megalkotott Választási Törvény megengedi, hogy a szavazásra nemzetiségi listát is állítsanak és a politikai mandátumokhoz képest jelentősen kedvezőbb szavazatszámmal is megválaszthatnak parlamenti képviselőket.

Nehéz megbecsülni, hogy hány magyarországi német él jelenleg. A becslések többsége azt valószínűsíti, hogy a jelenlegi Magyarország területén 220.000-en laknak, a kitelepültek és kitelepítettek száma 180.000 körül mozoghat, döntő többségük Németországban talált régi-új hazát.

2.1. A magyarországi svábok rövid története

A magyarországi svábok (más elnevezéssel dunamenti svábok) részben a németországi svábokról kapták az elnevezésüket, azaz Svábföld (Schwaben) lakói. De a betelepülők csak kisebb része származott valóban Svábföldről, az elnevezés inkább abból a tényből vált általánossá, hogy a Buda 1686-os felszabadításában Bádeni Lajos őrgróf oldalán harcoló kiszolgált sváb katonák voltak a törökök kiűzése közbeni első német anyanyelvű letelepedők.

Elsődleges indoka a sváboknak a kivándorlásra az volt, hogy rendkívüli túlnépesedésben szenvedtek. Az Alpokban élő osztrákok és bajorok nem tudták fenntartani a kellő életszínvonalat családjaik számára, valamint a nagycsaládokban a birtokokat mindig a legidősebb fiú örökölte, így elszegényedett testvérei kénytelenek voltak elhagyni otthonukat egy új, jobb élet reményében.

A császári és földesúri oldalról is megvoltak a folyamat előnyei. Először is a lezajlott csaták igencsak kiürítették az államkasszát, így az állami adó növelése is főszerepet játszott a telepítés céljai között. Fontos megjegyezni, hogy a belső mozgást generáló telepítések ilyen szempontból hasztlannak bizonyultak, ezért nem voltértelme a röghöz kötés megszüntetésének. A bécsi udvar nem engedélyezte a magyar nemeseknek, hogy visszakapják a törökök kiűzése után birtokaikat, mivel azok vagy nem tudták bizonyítani jogaikat a birtokot illetően, vagy nem tudták megfizetni az Újszerzeményi Bizottságnak a visszaigényléshez szükséges összeget. Így birtokaik a hadvezérek, az udvar és a hadsereg szállítói tulajdonába kerültek. Az újonnan előlépett földbirtokosok csak birtokot kaptak és vagy hamar eladták, vagy pedig telepéseket kerestek maguknak a földművelés beindítása érdekében. Leginkább a németeket preferálták szakértelmük és katolikus vallásuk okán. A telepések helyzetét kihasználva, a nemesek az érkező németekhez még elosztásukat megelőzően elküldték küldönceiket, akik ígéreteikkel urukhoz csábították őket. Természetesen emellett alkalmazkodniuk is kellett a már korábban említett szigorításokhoz, melyeket a kivándorlás egyik központi városában, Ulm területén igyekeztek kijátszani. Itt szálltak fel a Magyarországra tartó hajókra, valamint a nem házas fiatalok itt kötöttek érdekházasságokat a legális letelepülésük érdekében. (BARTA-GERGELY-KRISTÓ 2002)

A törökök kiűzése és a szörnyű járványok után az ország népesség lecsökkent, további harcok folytak még a német és magyar területeken, mint az említett örökösödési háború és a Rákóczi-szabadságharc, így a telepítés csak az 1720-as évektől tudott nagyobb ütemben zajlani.

A hódoltsági területeken található földek birtokosainak csak egy kisebb része kapta vissza tulajdonát. A visszaadás megtagadásának több indoka is volt: akiknek voltak jogosultságai, azoktól részben a törökkel való együttműködés okán, részben a megváltási összeg hiánya miatt tagadták meg a tulajdonosi jogait. Ezen felül voltak azok, akik a birtoklevelek hiányában nem jutottak hozzá birtokaikhoz, mert a hosszú háborús időszakok miatt (török háborúk, Rákóczi szabadságharc) a dokumentumaik eltűntek. Ez akkoriban nem ment ritkaságszámba. Természetesen jelentős számban voltak olyan korábbi földbirtokosok is, akik a megváltás megfizetése után visszakapták birtokaikat. Ekkor jutottak ismét a tulajdonukhoz – többek között – az Erdődyek, az Illésházyak, a Károlyiak, a Pálffyak, a Csákyak és a Bánffyak. (BÉL M. 1989)

Magától értetődő, hogy a vissza nem adott földek sem maradtak tulajdonos nélkül. Első fázisban állami tulajdonba kerültek, de a földek zömükben új tulajdonoshoz kerültek. Az új tulajdonosok jórészt a korábbi háborúban jelentős érdemeket szerző német anyanyelvű (többségében osztrák) nemesek voltak. Ekkorra datálható Michael Althan, Maximilian Breuner, Franz Lamberg, Franz Schönborn és Eugen Savoyai magyarországi földesúri pályafutásának kezdete. A magyar törvények értelmében idegen személyek Magyarországon nem juthattak földbirtokhoz, de ezt az állam viszonylag könnyen megoldotta úgy, hogy minden érintettet rövidített eljárás keretében honosított. Az új tulajdonosok között azért előfordultak az ország más területén egyébként birtokkal rendelkező magyar nemzetiségű, császárhű nemesek is. (BARTA-GERGELY-KRISTÓ 2002)

Magyarország népessége a török megszállás előtt és után, valamint a nagy betelepítési hullámot követően (der große Schwabenzug) az alábbiak szerint alakult:

| | Magyarország népessége | magyar nemzetiségűek |
|--------------|------------------------|----------------------|
| 15. sz. vége | 4,5 millió | 3,2 millió |
| 17. sz. vége | 3,5 millió | 1,7 millió |
| 18. sz. vége | 8,1 millió | 3,1 millió |

A 18. sz. végére az 5 millió nemzetiségiből kb. 1,2 millió volt a német anyanyelvű. (PALLAS 1998)

A külső és belső háborúkat követően az első nagy betelepítési hullám a Bánáti (délvidéki) területekre történt, amely ekkor még önálló közigazgatással bírt. Ennek oka volt az is, hogy a korábbi német migráció is ezt a környéket érintette (lásd erdélyi szászok), de most a letelepülők többsége más németországi vidékekről jött (Schwaben, Württemberg, Vesztfália), de voltak belső áttelepülők is (Pest megye, Baranya megye). (KÖPECZI B. 1986)

Mária Terézia egyik intézkedése alapján a Bánátba száműzték a birodalom több részéről is a bűnözőket, ezt a folyamatot váltotta fel a németek tudatos betelepítése. A bánáti betelepítés első hullámában elsősorban katolikus vallású németek érkeztek, de az 1739-es pestisjárványt követően megnőtt a telepesek iránti igény, ezért ekkor már evangélikus németek is érkeztek nagy számban (pl. Mezőberény). (BÉL M. 1989)

A betelepítési munkálatokat Kempelen Farkas (aki elsősorban a sakk automatájáról vált híressé) magyar kamarai tanácsos irányította. A falvakat mérnökök tervezték, amelynek következtében az utcák egyenes vonalúak lettek, a közösségi

épületek a falvak központjába kerültek elhelyezésre és a közterületek is rendezettek voltak. A mai bánáti településeken máig megtalálhatók az akkori tervezés nyomai. (FELHŐ I. 1970)

A telepéseket ingyenes megkapott félig kész házak és kincstári tulajdonban lévő földek várták, minekutána hosszú távú fejlődésnek indult a környék és sokáig a Habsburg birodalom magyarországi részének leggazdagabb vidékei közé tartozott. A korábbi vadvizek országából fejlett mezőgazdasággal rendelkező tájegység vált, amelynek jelentős bányászata (pl. oravicai rézbánya) és ipara (pl. resicai vasmű) is volt. A fejlettség ellenére (az adóbeszedés hiányosságai miatt) az önálló Bánság központi bevételei jelenősen elmaradtak a jövedelem termelő képességeitől, ezért az udvar döntése alapján megszüntették az önálló közigazgatást és a birodalom részévé tették. (FELHŐ I. 1970)

Az önállóság megszüntetésével elengedhetlenné vált a földtulajdon rendezése. A császári rendelet deklaráta, hogy a korábbi (törökök kiűzését megelőző) földtulajdonok elévültek, ezért az ilyen birtokokat árverésre bocsátották. Mivel akkorra még nem alakult ki az a gazdag réteg, amely nagy birtokok megvásárlására is képes lett volna, ezért szükségszerű volt a birtokok elaprózódása. Így jött létre a megyei tisztviselőkből és gazdag kereskedőkből a vármegye nemesi földbirtokosi rétege, mert a földbirtokkal nemesi cím is együtt járt. (BÉL M. 1989)

Időben kicsit később szintén nagy német betelepítési hullám indult el az Erdély dél-keleti részén elhelyezkedő Királyföldre, illetve a földrajzilag ettől messze található (felvidék északi része) Szepességbe. (KÖPECZI B. 1986) A betelepítés feltételei hasonlóak voltak, mint Bánát esetében, főleg a központi császári hatalom által megszabott feltételeket illetően, de a földesúri betelepítések feltételeiben jelentős különbségek is mutatkoztak. Jórészt a földesúri kedvezményeknek volt köszönhető, ha egy adott időszakban egy tájékra több telepés érkezett. (BARTA-GERGELY-KRISTÓ 2002)

A Magyarországon található német településeket svábnak nevezték el. 1728-ban a Tokaji uradalomhoz tartozó Rakamaz térségébe 150 német család betelepítésére kötött szerződés az udvari kamara által. Mindemellert feltétel volt számukra, hogy a szőlőművelésben is tapasztaltak, hozzáértők legyenek. (BALASSA I. 1973)

Károlyfalva, Herceggút és Rátka falvak telepítése magánföldesúri vállalkozás volt Dujardin báró irányítása alatt. Ennek oka az volt, hogy a földesurak igen kevés

időt töltöttek birtokaikon, így munkások hiányában elkezdték közvetlenül idetelepíteni a svábokat.

A három zempléni faluba a betelepítések forrását különböző szerzők más-más földrajzi helyhez kötik. Az egyik elmélet szerint a migránsok azokból a gárdaezred katonákból kerültek ki, akiktől XV. Lajos megvonta a nyugdíját, ezért koldusbotra jutottak és kénytelenek voltak valamilyen megélhetést keresni. Ezt a franciás családnevek (Brogli, Lauber) is alátámasztják. Más források szerint – amely elsősorban az építészeti hagyományokat vetette össze – a telepések döntő többsége a Fekete Erdőből (Schwartzwald) érkezett, de erre utalnak a falvakban használt földrajzi elnevezések is (Hübel-dülő, Hin-dülő, Um-dülő). (BALASSA I. 1973)

A megállapodás három alappillére a katolikus egyház megerősítése, a munkaerő hiányának és a népesség csökkenésének korrigálásának szükségessége. A tervezett telepések száma pedig 200 német családot tett ki. Az országba érkezett telepéseket először Budára vezették, ahonnan az adott uradalom tisztviselője kísérte őket tovább. Ügyeltek arra, hogy ezek a vezetők, akiket kijelöltek a telepések kormányzására, németek legyenek, valamint a telepéseknek ne kelljen elszakadni korábbi életmódjuktól, szokásaiktól, hiszen a német törvények és hagyományok szerint élhettek. Vezetőik és bíróik kilétéről ők dönthettek. A földbirtokosok a házukat saját magukkal építették meg, amihez a kellő nyersanyagot biztosítottak, valamint kölcsönért is fordulhattak urukhoz. Az adósságot természetesen vissza kellett fizetni, vagy igény szerint ledolgozhatták az értékét az úgynevezett allodiális birtokokon. Hároméves felmentés illette őket a földesúri szolgáltatás alól, az állami adóktól pedig hat. Eme három év leteltét követően a svábok három forintot adtak uruknak és emellett tizenöt napot szolgáltak. Ezenkívül még kilencedet voltak kötelesek adni. Egyértelműen leszögezhető így a tény, hogy a telepéseknek szánt javak közel sem mondható előnyösnek, hiszen Magyarország mellett az adott korban még rengeteg ország telepített szervezeten németeket, mint például Anglia, Franciaország, Spanyolország, Hollandia és Oroszország. Ennek következtében a megállapodás tervének teljesítése is kudarcba fulladt. Nem sikerült a kívánt mennyiségű német családot Magyarországra csábítani. (BARTA-GERGELY-KRISTÓ 2002)

Akadnak a korszakban települések, melyeket lakosságuk nemzetisége okán sváb falunak neveztek. Ilyen volt például Haraszi, Taksony és Soroksár is. Károlyi Sándor grófot érdemes megemlíteni, hiszen ő is egyike az első sváb telepítőknek, Szatmár megyei földjeire hozatta őket. Baranya megyében pedig a szerbeket egyre

több környező településen váltották fel a németek. Somogy Megyében nem volt ekkora összetartás, itt kisebb foltokban, szétszórtan helyezkedtek el. Köztük található például Barcs, ahova csak a XVIII. század végén érkeztek az első németek. Komárom megye térségében Esterházy József Elzászból, a Rajna vidékéről, Württembergből és Bajorországból telepített németeket, akiknek két fajta élethelyzete alakult ki. A már korábban említett örökös szerződés. Ez azok számára volt érvényben, akik újonnan telepített falvakba kerültek. Akik viszont magyar jobbágyok mellett települtek le, azok szabad költözés való joga megmaradt magyar társaikkal szemben. Az ilyen gazdaságok földesurai igencsak fokozták az ellenszenvet a magyarok és a németek között. A kálvinista templomokat a katolikus németek kapták, mindemellett kikergették birtokaikról a protestáns lelkipásztorokat. Azonban eme összeütközések ellenére összhangban élt egymással a két nép. Erre bizonyítékot szolgáltatott például a Boj nevezetű település, ahol ha az ottani magyarok újra felvették a katolikus vallást, megillették őket is a németeknek járóprivilegiumok. (SZABÓ I. 1942)

Az áttelepülők általában ugyanazt az útvonalat követték. Az út első részét a Dunán tették meg. Ehhez valamelyik Duna menti városban (pl. Ulm, Regensburg, Günzburg) létesített gyűjtő táborhoz kellett eljutni. Itt hajóra szálltak és egészen Bécsig szállították őket. A vízi utat egy – korábban gabona és egyéb termények szállítására használt – speciális, lapos építésű hajóval (ulmi skatulyaként is emlegetett vízi járművel) tették meg. A vízi út nagy része, a folyó szabályozatlansága miatt, sok veszélyt rejtett magában, főleg a Linz utáni, örvényektől hemzseggő szakaszon kellett különös figyelemmel lenni. Ezen a szakaszon a betelepítések folyamán több száz ember veszett a vízbe. A vízi út általában, jó idő esetén 6-9 napig tartott.

Az út első részét mindenkinek saját finanszírozással kellett megtenni, a támogatások csak az út második felére vonatkoztak.

A bécsi elosztó helyen minden családot nyilvántartásba vettek, regisztrálták őket szakképzettségük, vallásuk, származásuk, koruk és vagyoni helyzetük szerint, majd szétosztották a nekik járó állami támogatást. Ezt igyekeztek nagyon gyorsan elvégezni, hogy a kapott pénz ne a megélhetésre, hanem a jövő megalapozására szolgáljon.

Akik olyan területre (pl. Baranya) kerültek tovább, amit a Dunán el tudtak érni és vállalták a magyar Duna szakaszon való hajózással együtt járó veszélyeket, azok vízi úton mentek tovább a céljukhoz, de a többség szárazföldi gyaloglással jutott el a

letelepedés helyére. Ez – távolságtól és időjárástól függően – négy-hat hétig is eltarthatott. (BARTA-GERGELY-KRISTÓ 2002)

Az utazás viszontagságai és a betegségek miatt jelentős volt a vándorlás alatti elhalálozás. Nagyobb járványok idején előfordult, hogy a telepések fele sem érkezett meg úti céljához, de ehhez hozzájárult a betelepítések megszervezésének hiányosságai is. Az utazási körülmények az idő előrehaladtával, a tapasztalatok megszerzésével jelentősen javultak.

A svábok betelepítése nem csak az ország nemzetiségi összetételét változtatta meg, hanem jelentős gazdasági- és kulturális változásokat is hozott.

Az ipar területén munkába állt egy olyan dolgozói réteg, amely a jóval fejlettebb németországi munkamódszerek meghonosítását kezdte el. Természetesen ez nem ment egyik napról a másikra, mert az új módszerek bevezetésének legtöbbször költség vonzata is volt, ezért a tulajdonosok nem engedhették meg ezek alkalmazását. De hosszabb távon ezek a módszerek a napi gyakorlat részévé váltak, így jelentősen hozzájárultak az ipar felgyorsuló fejlődéséhez. A változás gyakorlatilag az ipar minden területét érintette a bányászattól a könnyűiparig. (SZABÓ I. 1942)

A mezőgazdaságban hasonló folyamatok játszódtak le, csak ezek valamivel gyorsabban tudtak a napi munkamódszerré válni. Ennek több oka is volt. Az ország népességének zöme a mezőgazdaságból élt, ezért eleve több földbirtokos volt nyitott az új módszerekre. Egy mezőgazdasági fejlesztés költség igénye általában nagyságrenddel volt kisebb, mint az ipari beruházásoké, ezért a szükséges pénzmennyiséget a tulajdonosok könnyebben tudták kigazdálkodni, illetve a kisebb hitelek felvételére is jóval nagyobb eséllyel kerülhetett sor.

De a gazdasági területeken túl jelentősen átalakult a környezet is azokon a településeken, ahol a sváb migránsok letelepedtek. Az újonnan épített házak elhelyezkedését előre megtervezték, az utcák kialakítása rendezett módon egyenes vonalú sorokban történt, a házak ablakai az utcára néztek, a melléképületeket (ólak, istállók, pajták) szintén rendezetten, a lakóházzal egy vonalban, vagy arra merőlegesen helyezték el a növénytermesztési és állattenyésztési munkafolyamatokhoz illeszkedően. A gazdagodással együtt járt, hogy az addig jellemző vályog falazatokat felváltotta a kőből-, téglából- és fagerendából épített házak, sőt a telkek elválasztására használt sövényt is felcserélték a kőből-, vagy fából épített kerítésre.

A betelepült svábokról az évszázadok során a következő kép alakult ki: szorgalmas, nagy munkabírású, beosztó, takarékos, céltudatos és vállalkozó népesség,

amely következtetést megalapozta az a tény is, hogy jóval nagyobb arányban váltak jómódúvá, mint az ország többi nemzetisége.

Az alábbiakban ismertetjük a Frei család útját az Unterwachingen faluból (amelyik az obermachtali uradalomhoz tartozott) egészen a soroksári Duna-ág melletti Dunaharasztiig az 1712. évben.

A férjet és feleséget – akik az induláskor még nem voltak házasok – Ulmban adták össze, a Szent Mihály templomban. Ebben az időben gyakori volt az ilyen esküvő, főleg a házassági engedéllyel nem rendelkező, de kivándorolni vágyó fiatalok körében.

A pár 150-ed magával felszállt egy ulmi skatulyára, melynek hossza 25 méter, szélessége 7 méter volt és nagyjából 8 km-t tudott megtenni óránként. Az utasok ruházatot, bútorokat, kisállatokat és vetőmagot vihettek magukkal, természetesen a helyszűke miatt korlátozott mennyiségben.

Az út első része Bécsig 2 és fél hétig tartott, ahol regisztrálták a családot és kiutalták nekik a törvény alapján járó támogatást. A párnak duplán is szerencséje volt, mert Dunaharasztiiban jelölték meg a letelepedési helyüket, ezért a gyorsabb és kényelmesebb vízi utat választhatták (ami viszont nem volt veszélytelen), és szinte a megérkezésükkor azonnal elindulhattak, így a Bécs környéki drága megélhetésre nem kellett költeni az állami támogatásból.

A viszonylag sima út után érkeztek meg Dunaharasztiiba, ahol ingyenesen kaptak házhelyet, építő anyagot, 1 évi tüzelőt és megművelhető földet (telek). Megillette őket 3 év teljes- (állami és földesúri) és további 3 év részleges (csak állami) adómentesség.

1713-ban az uradalom a Laffert család birtokába került, akik erősen támogatták a sváb betelepítéseket és újabb német családokat hozattak Dunaharasztiiba. Talán ezért is alakult a Frei család története szerencsésen, mert kemény munkával gyarapodtak és a falu vezető családjai közé tartoztak. A későbbiekben volt olyan időszak, hogy a családból került ki a falu bírójává, ami egy falu életében nagyhatalommal bíró tisztség volt.

Mai szemmel kijelenthetjük, hogy a Schwabenzug (sváb betelepítési hullám) csak részben tudta elérni a Habsburgok által meghatározott eredeti céljait, vagyis az elnéptelenedett területek újjáélesztése megtörtént, a német telepések által hozott új szemléletmód felgyorsította mind az ipar, mind a mezőgazdaság fejlődését és új irányokat adott a kultúra előrehaladásának is. Szintén hatékony volt abban is, hogy az

addig csökkenő katolikus vallású népesség gyarapodásának új lendületet adott, viszont nem volt sikeres az akkori Magyarország különböző nemzetiségeinek elnémetesítését illetően, hosszú távon inkább a svábok váltak magyarrá és magyarként lettek hasznos tagjai a későbbi korok társadalmának.

2.2. A Mór-környéki svábok letelepedése (SCHWARTZ A. 2002)

Mór a móri árokban (a Vértes és a Bakony közötti törésvonalban) helyezkedik el, és a Vajal dűlőben talált leletek bizonyítják, hogy az őskortól (újkőkör és késői vaskor) kezdve voltak itt lakott települések.

Szintén emlékek maradtak fenn a római korból, mint az Arrabonát (Győr) Gorsiummal (Tác) összekötő fontos szárazföldi útvonal egyik állomásáról.

A honfoglalást követően Mór vidéke Árpád fejedelem és utódainak szállásterülete volt. Taksony nagyfejedelem idejében Fehérvár néven (ma Székesfehérvár) új vezéri székhely jött létre, ami a környék jelentőségét is megnövelte. Az uralkodó védelmére katonai szolgálatot ellátó katonákat telepítettek, akik falvakat alakítottak ki. Erre az időre tehető Mór kialakulása is, amely a XI. század közepére a környék fontos településévé vált. A település első írásos említése a veszprémi püspökség 1246-ban keletkezett jegyzőkönyvében található, amelyben megemlíti a faluban található, Szent István által épített templomot. (KISVÁRI E. 2012)

Mór nevének eredetére több teória is létezik, ebből hármat emelünk ki, ami a történetírók szerint a legvalószínűbbek. Az egyik elképzelés szerint a latin Maurus név fordításából adódik, ami boldog Mór pannonhalmi bencés szerzetes nevének magyar fordítása. A másik változat a német morast (mocsár) szóból származtatja, mert a korai középkorban a vidék lápos terület volt. A harmadik szerint a települést a Móri család alapította, bár ennek ellentmond, hogy a település neve már a Móriak előtt is megjelenik.

Mór története a középkorban összekapcsolódott Csókakő várával, ami a környék katonai védelmét biztosította, viszont Mór volt a térség gazdasági központja, egészen a török megszállás kezdetéig.

Az Oszmán Birodalom fennhatóságának megszűnése után Móron mindösszesen – írd és mond – 7 család lakott, ami a korábbi virágzó település

lakosságának csak az elenyésző töredéke. Ez tette szükségessé a német, elsősorban sváb családok betelepítését.

Ebben az időben a csókakői vár és uradalom tulajdonosa Hochburg János, aki Magyarországon azok között volt, akik elsőként, 1698-ban kezdték meg a német anyanyelvű (osztrák és délnémet) migránsok betelepítését, amelyben később nagy segítséget nyújtott az ekkor ide telepített kapucinus rendház is.

Az első betelepítések idején az ottmaradt (és később máshonnan kiegészült) magyar családok és a német betelepülők egymástól elkülönülve éltek (magyar Mór és német Mór), aminek nem kizárólag nyelvi, hanem vallási okai is voltak. A betelepült németek ekkor még kizárólag katolikusok, az itt élő magyarok viszont reformátusok voltak.

Fejér megye térségének német betelepítése hosszú múltra tekint vissza. Mintegy 100 éves folyamat eredményeként jöttek létre az itteni német községek. Mindez nemcsak a birtokos nemesek, hanem az egyház munkájának eredménye is. A telepések csak német móriaknak hívták magukat, megkülönböztető jelzőként használták. A kezdetbeli vallási eltérések lassan elmosódtak és minden itt élő nemzetiség áttért a római katolikus hitre.

A móri hagyomány szerint az első 7 betelepült sváb család az Abele, Eisele, Hippele, Negele, Rimele, Schindele és Wundele voltak. (A „le” végződés is bizonyíték a betelepülők sváb eredetére, mert Svábföldön volt ez jellemző.) Ők kezdetben a falu térségében található Kecskehegy déli oldalán, a Hétkúttere-dülőben (Sieben Bründelacker) építettek kunyhókat, de a gyakorta előforduló nagy esőzések után ásott kútjaik rendre kiöntöttek, így kénytelenek voltak beköltözni a faluba, az ott élő szlávok és magyarok mellé, de még hosszú ideig voltak olyan családok, akik verem lakásokban (erdt haus) éltek. A kezdeti építési anyag a vályog volt, amiből a telepések saját erővel, egymás segítségével is tudtak házakat készíteni. A vályogházak további előnye volt a jó hőszigetelés (nyáron hűvös, télen meleg) és a – később fontossá váló – földrengéseknek való ellenállás képessége. (KISVÁRI E. 2012)

A telepéseket háromévnvi adókedvezmény illette, azonban ennek lejártá után sokan közülük tovább vándorolt olyan földesurakhoz, akik kedvezőbb feltételeket biztosítottak számukra. Ezzel magyarázható, hogy számos – a korabeli adólistán először Móron fellelt – német név idővel eltűnt a faluból, hogy aztán nem sokkal később a környező települések listájában találkozhatunk velük. Egyéb források,

melyeken keresztül hiteles adatokra tehetünk szert a Móri svábokkal kapcsolatban a helyi halottak katalógusa, illetve a keresztelések regisztrációja.

A Rákóczi szabadságharc és a vele egy időben pusztító pestisjárvány, a továbbvándorlókkal együtt ismét veszélybe sodorta a település jövőjét, de ezt a további tervszerű betelepítésekkel próbálták orvosolni. A betelepültek magukkal hozott földművelési tudása, nevezetesen a háromnyomásos gazdálkodás nagy segítséget jelentett a gyengélkedő magyar mezőgazdaság számára.

A betelepítések következtében Mór dinamikusán fejlődött, főleg miután Mária Terézia 1758-ban kelt kiváltságlevelében mezővárossá nyilvánította és ennek folyamányaként évi 4 országos vásár megtartására is jogot kapott. Már nem a csókakői várhoz tartozó birtoknak hívták, hanem móri uradalomként emlegették. A gyors és tartós fejlődés eredményeként robbanásszerűen nőtt a népesség (1794-ben 4600 fő) és Fejér vármegye második legnépesebb települése lett.

A mezőgazdaság vezető ágazata lett a kapucinusok által megkezdett szőlőtelepítés és bortermelés elterjedése, a XVIII. sz. végére a telepített szőlő területek nagysága meghaladta az 500 kataszteri holdat, ami országos méretekben is jelentős volt. A mezőgazdaság mellett – nem utolsó sorban az országos vásárok hatására – a kézműipar is nagy fejlődésen ment keresztül.

A XVIII. sz. második felében többször is előfordultak (az ország más területeihez hasonlóan) olyan események, amikor a jobbágyok és zsellérek próbáltak küzdeni a császártól, vagy a vármegyétől kapott jogaikért, amelyeket viszont a saját földesuruk nem tartott be. Ezek közül is kiemelkedik a „móri tumultus”-ként elhíresült eset, amely kapcsán 1791-ben a II. József által hozott – majd később visszavont – szabad borkimérést akarták megszüntetni az uradalmi tisztartók karhatalmi segítséggel. A felháborodott lakosok (vegyesen németek, szlovákok és magyarok) kiszabadították összefogdosott társaikat és elkergették a katonákat. A történést súlyos megtorlás követte, melynek keretében tucatnyi ember kapott 12 és 96 botütés közé eső büntetést az ítélet súlyosságától függően. Ezek cselekmények – kisebb nagyobb mértékben – egészen a reformkorig tartottak, amikor némi javulás következett be a jobbágyság helyzetében.

Átmenetileg visszavetette a fejlődést az a tény, hogy a móri lakosság kiemelt mértékben vett részt a napóleoni háborúk terheinek viselésében és az 1810. januárjától 1812. októberéig tartó földrengés sorozat, ami a közvetlen károk mellett az emberek félelmén keresztül is hatott a visszaesésre. Viszont a természeti katasztrófa elmúltával

és a háború befejezésével a fejlődés újult erővel vette kezdetét, mert a károk felszámolása sok munkát adott az itt- és a környéken lakóknak. Ehhez hozzájárult a reformkori országgyűléseken meghozott, a jobbágyok terheit jelentősen csökkentő intézkedések. A gyors fejlődést jól mutatja, hogy a város lakossága 1847-re elérte a 7200 főt.

1848-ban a várost több trauma is érte. Egyrészt Lamberg Ferenc Habsburg párti altábornagyot a pesti forradalmárok megölték. (Később a kapucinus templom kriptájában helyezték el.) Másrészt a település mellett szenvedett vereséget Perczel Mór serege a császári csapatoktól 1848 decemberében. Bár a csata nem volt végzetes, ekkor költözött az Országgyűlés Debrecenbe.

A kiegyezést (1867) követően az országban nagyarányú magyarosítást indítottak el, ami a többségében svábok lakta Mórt, különösen érzékenyen érintette. Az egyik – gazdaságilag fontos – következménye az volt, hogy városi rangról nagyközségi szintre sorolták vissza a települést. Annak ellenére, hogy ebben az időszakban az iskolák nyelve kizárólag a magyar volt, a német anyanyelvű lakosság megtartotta nyelvét és szokásait.

A város jelentős szülötte Wekerle Sándor, aki Magyarország első polgári származású miniszterelnöke volt. 1892 és 1918 között háromszor is betöltötte ezt a tisztséget, de többször is ellátott más, fontos kormányzati pozíciót is. Ma már elismerik, hogy Wekerle Sándor intézkedései nagyban hozzájárultak az I. világháborút megelőző évtizedek virágzásához.

Az Nagy Háború (I. világháború) csak annyira érintette a nagyközséget, mint azokat a településeket, amelyeket közvetlenül nem érintett a trianoni békeszerződés. Egészen más volt a helyzet a II. világháború során. A településen (mint sok más német nemzetiségű faluban-városban) megalakult a németeket képviselő Volksbund egyesület, amely politikai hovatartozást is felvállalt. Ennek egyenes következménye volt, hogy Németország veresége után szinte minden negatívumért a svábokat tették felelőssé.

A második világháború után az akkor „svábkérdés”-nek nevezett probléma megoldásaként több száz sváb családot telepítettek az akkori NDK területére, a népességet kitelepített szlovákiai magyarokkal igyekeztek pótolni. Ezen intézkedések hatására jelentősen megváltozott a nagyközség népességének összetétele.

A települést újra 1984-ben emelték városi rangra, Magyarország jelenlegi területét tekintve 100.-ként.

A rendszerváltás után a leköszönő állami struktúra intézményeinek és gazdasági- illetve vállalati rendszereinek megszűnésével a munkanélküliség megnőtt a térségben. Ezen a később ide települt külföldi nagyvállalatok tudtak segíteni, amelynek többsége német tulajdonos birtokában van, tovább erősítve a település németországi kapcsolatait. Ma Mór lakossága 15000 fő körül mozog. (KISVÁRI E. 2012)

3. A Mór környéki svábok gasztrókultúrája

Bár ugyanazon nemzetiséghez tartoznak a telepések és a mai móri németek, ám étkezési szokásaik az évek múltával igencsak megváltoztak. Ez főként annak is volt köszönhető, hogy a magyar lakosok és a betelepült nemzetiségek gasztronómiája kölcsönösen hatott egymásra. Kezdetben a fő jellemző e téren a gazdaságosság volt. A főzéshez felhasznált alapanyagok nagy részét igyekeztek saját maguk megtermelni, mint például különféle zöldségfélét, köztük a tápláló hüvelyeseket, vagy a sokféleképp felhasználható burgonyát és búzát. Ételeik általában heti rendszerességgel ismétlődtek, és a hét egy adott napjához kötődtek. Tésztát heti rendszerességgel többször is fogyasztottak, húst viszont csak vasárnap illetve ünnepnapokon. Gyakoriak voltak a különböző levesek, melyeknek értelemszerűen hétköznapokon a hús nélküli változatát főzték meg. A fánk már ilyenkor és nagy népszerűségnek örvendett, valamint az 1920-as években jelentek meg az aprósütemények és a torták. Ezeket szintén csak ünnepnapokkor sütötték meg. (VARGÁNÉ KOCSI M. 2014)

A Bornap első, 1934-es megtartásától fogva fontos esemény volt a város életében. Népszerűségének oka, hogy ekkor még a lakosság jelentős hányada szőlőtermelésből élt, mindemellett nagyszámú vendéget is vonzott. Az ünnep manapság is töretlen népszerűségnek örvend. Mór őrzi borkultúrájának hagyományait, a kiváló minőségű családi pincészetek rengeteg látogató érdeklődésére tartanak számot. (VARGÁNÉ KOCSIS M. 2014)

3.1 Általános étkezési szokások

Nézzünk most egy példát a Mohács környéki németek általános étkezési szokásairól egy heti bontáson keresztül (www.nemetszag.network.hu, 2008):

Hétfő: Nudlinap (*Nudeltag*)

Kedd: Káposztanap (*Krautttag*)

Szerda: Húsnap (*Felischtag*)

Csütörtök: Gombócnap (*Knödeltag*)

Péntek: Babnap (*Bohnentag*)

Szombat: Burgonyanap (*Kartoffeltag*)

Vasárnap: Ünnepnep (*Feiertag*)

Látható, hogy a hét egyes napjai az adott napon rendszeresen fogyasztott étel nevét viselik. Ennek az étrendnek a különlegessége, hogy a szerdai nap is fogyasztottak húst a vasárnapi ünnepnep mellett. Ez nem volt szokványos az adott korszakban, általában hetente csak egyszer került hús az asztalra. Ebből arra a következtetésre juthatunk, hogy ez egy földbirtokos, feltehetőleg állattartó, tehát tehetősebb család étrendje volt. Ebből kifolyólag nem feltétlenül reprezentatív az akkori középrétegre.

A következő étrend viszont már Mór környékéről származik, és a közemberek szokványos heti étkezéseire ad példát (www.minalunk.hu, 2013):

Hétfő: A vasárnap főzött ebéd maradéka

Kedd: Krumpli leves, lisztes terc aludttejjel

Szerda: Bableves, palacsinta lekvárral vagy túróval

Csütörtök: Paradicsomleves, paprikás krumpli

Péntek: Rántott leves, supfnudli lekvárral vagy cukorral

Szombat: Tejleves metélttésztával, később rizzsel, tócsi

Vasárnap: Húsleves vagy becsinált-leves, paradicsommártás leveshússal, kalács, csontleves, ecetes torna leveshússal, kukoricaprósza lekvárral, füstölt kolbászos leves, dinsztelt sültkáposzta sült szalonnával

A takarékosági megfontolások miatt például hétfőn a vasárnapi ételek maradékát szolgálták fel. Továbbá megfigyelhető, hogy különféle leveseik közül szinte minden napra jutott. Ezeket a következőkben részletesebben is bemutatom.

3.1.1 Levesek

A szokást, miszerint a levest az étkezések során első fogásként tálalták fel, a sváboknak tulajdonítjuk (CSÍKI S. 2013). A bevándorlásukkal nagyjából egy időben kezdett csak Magyarországon is elterjedni ez a hagyomány. Ez egy újabb példának tekinthető arra vonatkozóan, hogy nem csak a magyarok hatottak a svábok étkezési

szokásaira, hanem ez egy kölcsönös folyamat volt. A tradicionális levesek között megkülönböztetünk hús nélkül, illetve hússal készületeket.

A zöldséglevesek általában tápláló, szezonális vagy könnyen eltartható így az év minden szakaszában hozzáférhető alapanyagokból készültek. A szezonális levesekre egy példa a tavasz és nyár között készített friss vegyes zöldségleves, amit a nép csak „*keresztül-kasul a kertben leves*”-nek nevezett (BEHR, P. und STIERAND, E. 2010). A tartósabb alapanyagokból készített levesek főleg a minden sváb háztartásban megtalálható babból, burgonyából és (savanyú) káposztából készültek. Emellett még népszerűnek számítottak a forró vízbe szaggatott kelt gombóccal készült ételek, köztük a levesek is. A levesek elkészítési módjai változatosak voltak, mint például a tészta-, reszelék-, kenyér- és rántott leves. Mindegyikük közös jellemzője, hogy hamar elkészültek, a zöldségeken és tésztán kívül csak egy kevés fűszert igényeltek, illetve a rántásnak való lisztet és zsírt. Korabeli szokás szerint gyakran az adott zöldségből készült levest az időmegtakarítás és a célszerűség jegyében, ugyanazon zöldségből készült főétel követte. Érdekesség, hogy ez a szokás manapság már egyáltalán nem jellemző, mivel napjainkban sokkal változatosabb zöldségfélék otthoni termesztésére nyílik lehetőség (www.nemetorszag.network.hu, 2008).

Amennyiben a hússal készült leves baromfiból készült, általában öregebb állat aprólékát használták hozzá. A fiatalabb húsú egyedeket, illetve általánosságban a tyúkok combját és a mellét sütésre, pörköltbe szánták, vagy kirántották. Voltak füstölt húsból készült levesek is, aminek elkészítése előtt egy napig vízben áztatták a beléjük szánt húsokat, annak érdekében, hogy az elkészült étel ne legyen túl sós (BEHR, P. und STIERAND, E. 2010).

A Mórton nevelkedett német származású GRESKÓ (2006) „Gyermekkorom ízei” című könyvében így írta le a tradicionális Nokedli leves receptjét:

„Ez egy nagyon gyorsan elkészíthető leves. Először elkészítjük a gombócokat. A lisztet egy kanál zsírral, sóval, egy tojással és forróvízzel (sic!) összekeverjük. Félretesszük, közben zsírt forrosítunk, beleszórjuk az apróra vágott petrezselyemzöldet, majd vízzel felengedjük. A forrásba lévő lébe evőkanállal beleszaggatjuk a gombócokat, tetszés szerint sózzuk, és már tálalhatjuk is.”



1. ábra: Nokedli leves

3.1.2 Főételek

Nagyon népszerű fogásnak számítottak a svábok körében az egytálételek. Rengeteg variációja ismert, ezek között a leggyakrabban készítették a burgonyás és káposztás változatok voltak. A burgonyás egytálételekre példa, a savanyú- és tepsis burgonya vagy a krumplis smarni, melynek elkészítési folyamata rendkívül egyszerű volt (GRESKÓ G. 2006):

„A smarni készítése: kb. 1 kg krumplit héjában főzzünk meg, hámozzuk meg, nyomjuk át krumplinyomón, keverjük össze kb. 20 dkg liszttel, sózzuk tetszés szerint, majd forrósítsunk zsiradékot és ebbe szórjuk bele a lisztes áttört krumplit. Pirítsuk világos barnára, hideg tejjel vagy aludttejjel fogyasztható. Laktató étel.”



2. ábra: Krumplis smarni

Megállapítható, hogy a kevés és könnyen hozzáférhető hozzávaló, és egyszerű elkészíthetősége ellenére is egy tartalmas, meleg ételt kerülhetett így módon az asztalra. Ez kifejezetten jellemző volt a sváb gasztronómiára.

A káposzta felhasználásával készült főtételek általában savanyú káposztát tartalmaztak. Amikor nem köretnek, hanem egytálételnek készítették akkor legtöbbször megfőzték és aprított füstölt húst keverték bele (www.nemetszag.network.hu, 2008).

Amint már említettem a tésztaételek is nagy szerepet kaptak a mindennapi étkezések során. Heti rendszerességgel akár többször is került tésztaféle az asztalra, amelyek természetesen minden esetben házi készítésűek voltak. A legnépszerűbb fajtái a galuska (*Nockerln*), a gombóc (*Knödel*), a metélt (*Nudeln*) voltak (www.nemetszag.network.hu, 2008).

Ezek közül az egyik legváltozatosabban felhasználható a vízben főtt és zsírban megsütött gombóc volt. Készült például paprikás, tojásos, lekváros és zsemle változata is. A zsemlegombócot levesbetétnek használták. Akik még ma is készítik, frissen és forrón a leves mellé kézből fogyasztják. A rá következő nap, amikor már kihűlt, beletördelik a levesbe. Van kelt tészta változata is, mely a baranyaiaknál még máig nagy népszerűségnek örvend. A gombócok mellé köretnek babfőzeléket, párolt káposztát, tört burgonyát is adhattak. Nem pazaroltak, a maradék tésztát sem dobták ki, hanem forró zsíron megpirították, sózták és így tálalták (www.psicore.wordpress.com, 2009)

A főzelékek fogyasztásának is megvolt a maga rendszere. Ahogy a korábbiakban már említettem ezek fő hozzávalóit a kertben megtermett zöldségek adták. Készülhetett burgonyából, házilag savanyított káposztából, szárazbabból, de akár paradicsomból, spenótból és kelkáposztából is. Feltétként hús-napokon füstölt szalonna vagy főtt húsok szolgáltak. Egyébként gombócokkal, tésztával fogyasztották, de például a babfőzeléket hidegen vöröshagymával is ették. A takarékoság jegyében a maradékot gyakran párolt káposztával keverték el, vagy babsalátát készítettek belőle. Sopron környékén még pogácsa is készülhetett belőle. Alföldeken, a kukorica mellett, gyakran természetek tököt az állatok takarmányozására, melyek közül a zsengebb darabokból szívesen készítettek kaporral ízesített tökfőzeléket (www.nemetország.network.hu, 2008).

Az év különbözőszakaszaiban tradicionálisan változtak a fogyasztott húsok fajtái. A tavasz kezdetétől egészen a tél beálltáig a csirke és a tyúkhús volt túlsúlyban. A szárnyasokat hétvégén vágják le, és mint disznótor esetében is, az állatok minden részét igyekeztek felhasználni. Vérüket sem hagyták kárba veszni:

„A hagymát üvegesre pirították zsíron, megszórták paprikával, kevés vízzel felöntötték, sózták, borsozták, adtak hozzá 2-3 babérlevelet, és rövid ideig főzték. Közben a megdermedt vért felkockázták, hozzáadták és néhány percig együtt főzték. Kenyérrel és savanyú paprikával, ritkábban uborkával ették.”(BEHR, P. und STIERAND, E. 2010 4. o.)



3. ábra: Hagymás sült vér

Ezt az ételt jellemzően nem ebédre szolgálták fel, inkább reggelire vagy vacsorára fogyasztották.

Télen az év egyéb időszakaihoz képest nagyobb bőséggel került hús az asztalra, főként az ilyenkor esedékes disznóvágásoknak köszönhetően. Sejtethető módon a sertés szinte minden része feldolgozásra került. A legtöbb családnak a különbözőféleképp tartósított sertéshús biztosította egész évben a húsfogyasztásuk jelentős hányadát. A korábban romló ételeket azok tartóssági sorrendjében ették meg. A sort a májas hurka nyitotta, majd a rizzsel készült véres hurka következett, végül a jobban elálló kolbász is terítékre került. Ennek tartósságát tovább növelte, hogy miután már túlzottan kiszáradt főzelék ízesítésére lehetett használni, aminek elkészítése során a kolbász is megpuhult. A gerinc melletti részekből, az úgynevezett orjából levest főztek. Az állat oldalasát füstöléssel, sózással tartósították. Egyéb húsos részeit gyakran nagyobb mennyiségben kisütötték és bevett szokás szerint olvasztott zsírral leöntötték. Fontos volt a folyamat légbuborékoktól mentesen kerüljön végrehajtásra, különben a hús romlásnak indulhatott volna. Így később bármikor felmelegíthették és fogyaszthatták. A nyelv, fül és gyomor egyes részeiből disznósajtot készítettek. A szalámi fogyasztását később kezdték el, hogy egészen nyár végéig elég legyen, bár ebben az évszakban jobban kedvelték a hús nélküli, könnyebb ételeket (BEHR, P. und STIERAND, E. 2010).

Népszerűnek számítottak még a különféle pörköltök is, de érdekes módon a rántott hús csak az 1920-as évek után terjedt el.

A sváb húsfogyasztási szokások mára jelentősen átalakultak, sokkal változatosabbak lettek és gyakrabban fogyasztják őket.

A különféle mártások a főzelékek és a sós ételek kedvelt kiegészítői voltak. Az egyszerűbb paprikás mártástól kezdve a paradicsom, fokhagyma vagy savanyú mártáson keresztül egészen az édes mártásokig, mint például a meggy (www.nemetszag.network.hu, 2008).

3.1.3 Desszertek

Mint már említettem, nemcsak a magyarok vettek át számos fogást a sváb gasztronómiából, hanem mindkét nemzetiség konyhájára kölcsönösen hatással voltak a telepítések. A németek itt találkoztak többek között a palacsintával (*Palatschinken*) és a madártejvel (*Vogelmilch*), továbbá a máléval (*Mali*), vagyis a román eredetű

kukoricalepénnyel. Fontos megemlíteni az osztrákoktól származó császármorzstát (*Kaiserschmarren*). Az idő múlásával a modernebb desszertek is elterjedté váltak, először a századforduló előtt a bukta (*Buchtel/Wuchtel*) és a kuglóf (*Gugelhupf*) (www.nemetszag.network.hu, 2008).

Később a 1920-30-as évek körül a torta és az aprósütemény vált ismertté, mint például a dobostorta. Ezeket csak rendkívül jeles alkalmakkor készítették. A vasárnapra készített édes tésztákat és réteseket nem tudta kiszorítani. Ezeket mákkal, gyümölcssel, dióval, túróval ízesítettek, vagy a mindennapokban egyszerűbb formában, tejbegrízzel fogyasztották (www.nemetszag.network.hu, 2008).

Érdekes módon fánk a munkanapokon is került az asztalra, viszont például a kalács már csak ünnepnapokon. Kihagyhatatlan fogás volt továbbá egy sváb családban a kvircedli, amelyről érdemes bővebben szót ejteni, mivel az egyik legtradicionálisabb sváb sütemény. Rengeteg fajtája ismert, hiszen a receptek szájhagyomány útján terjedtek. Amiben minden recept egyezik az az, hogy tojásból, cukorból, szalakálból és lisztből készült a tésztája. Az egyes receptekben valahol az egész tojást, máshol viszont csak a sárgáját használják fel. Ugyanígy a vannak háziasszonyok, akik a kristálycukorra esküsznek, míg mások porcukorral készítik el. A tésztát ízlés szerint tovább lehetett ízesíteni reszelt citrom hozzáadásával is. Amikor a tészta elkészült különböző mintákkal látták el egy faragott fa nyomólap segítségével. Ezek lehetnek különféle állat- és virágminták, valamint monogramok. Ezután állni hagyták és másnap közepes lángon kisütötték. A kvircedlit a Móri árok területén mai napig sok családban tradicionálisan vörösborba mártogatva fogyasztják, melyet személyes tapasztalatommal is alátámaszthatok (VARGÁNÉ KOCSIS M. 2014).

3.1.4 Alkoholmentes italok

Érdekes átmenetet képzett a németeknél a kávé nem mindennapi fogyasztása leves és ital között. Tudniillik nem csészéből, hanem tányérból kanalazva ették, mégpedig darabolt kenyérral. (NAGY A. 2014)

A népi gyógyászat a különböző gyógynövényekből készült teákkal sokfajta betegséget kezelt. Az alábbi példák VADOVICS (2012) kutatása alapján a következő féleképpen mutatják be a különféle főzeteket és felhasználási módjukat:

| Tea fajtája | Alkalmazási terület |
|----------------|---|
| Hársfavirág | köhögés, megfázás, tüdőgyulladás |
| Lándzsás útifű | légúti gyulladás, szédülés |
| Ezerjófű | cukorbetegség, bőrbetegség, gyomorbántalmak |
| Szagos müge | lerakódott tüdőváladék felszakítása |
| Bodza | meghűlés |
| Csalán | köszvény |
| Borsmenta | hányinger, emésztési zavarok, gyomorbántalmak |
| Fehér-ürüm | köhögés, étvágytalanság |

3.1.5 Alkoholos italok

A legkiemelkedőbb és szembeötlőbb alkoholos italaik a méltán híres, nagy múltra visszatekintő, magyarországi Móri borvidék produktumai, az itteni pincészetek borai. Bár a borvidék kialakulása a 11. századra tehető, ezt a térséget mégis fiatalnak minősítik a szakmabeliek. A Móri árok területének éghajlati viszonyai kiváló környezetet biztosítanak a szőlősgazdáknak a termesztéshez. A borvidékhez köthető első írásos emlék Csák Miklós nevéhez fűződik, aki levelében a 1230-as évek elején tesz említést az itteni szőlőültetvényekről. Ebben az időszakban indult meg, és az 1300-as években kezdett kivirágzni a borkereskedelem. Ezután a háborúk alatt megtorpant a fejlődés, hiszen a harcok során az emberek fogyatkozásával együtt a térség is elnéptelenedett, lepusztult. A következő fellendülés csak a törökök kiűzésével, és a német telepések megérkezésével következett be, akik szaktudásukkal együtt magukkal hozták a korszerűbb eszközeiket és ezzel gördülékenyebbé illetve eredményesebbé tették a munkát. A várost 1758-ban mezővárossá minősítették, amire nagy valószínűség szerint a bortermelés fejlődése is jelentős hatást gyakorolt. Jó minőségű aszúbort először az 1830-as évekbe sikerült előállítani a térségben, melyet követően az osztrák területeken is egyre nagyobb ismertségre tett szert a móri bor. Volt idő, amikor a tokaji borok után a második legdrágább magyar bornak számított. A térség bortermelő múltjára, bizonyítottan jó minőségű boraira és környékbeli központi szerepére tekintettel az 1900-as évek elején kérelmezni kezdték az itteni borvidék önálló létrejöttét. A borvidék hivatalos bejegyzése 1928-ra tehető.

A borfogyasztáshoz is kötődtek hagyományok, babonák. Például úgy tartották, hogy ha a friss házasok fiúgyermeket szeretnének, akkor a nászéjszakán ajánlatos volt meginni egy üveg móri Ezerjót (NAGY A. 2014).

3.2 Az ünnepek étkezési szokásai

A svábok gasztronómiájára jellemző volt, hogy próbálták az adott évszaknak megfelelő, szezonálisan elérhető alapanyagokból elkészíteni ételeiket. Az ünnepi alkalmak fogásaira az is igaz volt, hogy évi rendszerességgel ugyanolyan típusú az ételeket szolgálták fel. Ezek a szokások idővel hagyománnyá váltak és a hozzájuk kapcsolódó babonák és hiedelmek még jobban megszabták, hogy mely ünnepen mit fogyasztottak. Vizsgáljuk meg közelebbről az egyes évszakok ünnepeit, és a további egyéb jeles alkalmakat.

3.2.1 Tél

A tél eljövételével kezdődtek a disznóvágások, emellett folytatták a novemberben megkezdett könnyebb fizikai munkákat. Például ilyenkor került sor az úgynevezett tollfosztásra, amely során a megkopasztott kacsák és libák tollait használták fel ágyneműik készítésére. Természetesen a háztáji munkák elvégzését és az állataik gondozását sem hanyagolták el, de ebben az évszakban jutott idejük a nyár és az ősz fáradalmainak kipihenésére és a téli ünnepek előkészületeire, amelyeket részletesebben is bemutatok ebben a fejezetben.

András nappal, november harmincadikával kezdődött a karácsonyt megelőző advent időszaka. Egy szólás is kötődik ehhez a naphoz, miszerint:

„András-napi hó, rozsnak és búzának jó”(MANHERZ K. 1998, 22 o.).

Az adventi időszak egyfajta testi-lelki felkészülést jelentett a karácsonyra. A lelki ráhangolódást a kora reggelente megtartott misék, az úgynevezett *roráték* könnyítették meg, míg a testi megtisztulást négyhetes böjti periódussal segítették elő. (IVANICSNÉ SZING M. 2000)

A mikulás napja a német térségekben az 1500-as években jelent meg. Miklós, azaz *Nikolaus*, a gyerekeknek ajándékokat hozó alak, aki kezdetben „maga” kereste fel a falu fiataljait, valamelyik felnőtt által megszemélyesítve. Az idő múlásával már inkább a kitett csizmákba helyezte a különböző édességeket, esetleg diót vagy gyümölcsöt. A rosszul viselkedő gyerekeknek ehelyett sokszor csak szenet, hagymát vagy krumplit hagyott (IVANICSNÉ SZING M. 2000). A népszokások itt is területenként eltérőek voltak. Valahol a mikulás nem jóságos alakként jelent meg, hanem ijesztő ördögálarcot hordott. Máshol kizárólag asszonyok öltöztek be szerepébe. Dél-Magyarországon jellemző társa volt a krampusz, a nevetlen gyerekek megregulázásért volt felelős ameddig a mikulás kiosztotta ajándékait. Ide tehető a mai mikulás napi virgács elődje is, amely ekkor más szerepkört töltött be, ugyanis nem a rossz gyerekek szánt „ajándékként”, hanem a türelmetlen gyerekeket fegyelmező eszközként volt jelen, mellyel maga a mikulás suhintott (MANHERZ K. 1998).

A következő Európa szerte népszerű ünnepnek, Luca napjának is számos különböző változata létezett, melyekhez mind másfajta szokások kapcsolódtak. A nap jellemző tevékenysége a disznóölés volt. Ugyanakkor bizonyos tevékenységeket babonából nem végeztek ekkor, mint például a vásárlás, korán kelés, sőt volt ahol egyáltalán nem is dolgoztak. Úgy tartották, ha valakinek kölcsön adtak ezen a napon, akkor a szerencsájük elhagyta őket, ha viszont férfi vendég jött a házhoz, az meghozta (IVANICSNÉ SZING M. 2000). Ezekből kifolyólag általában magát Lucát negatív alakként jelenítették meg, aki megfenyítette azokat, akik megszegték szabályait. Magyarország nyugati részének német lakossága körében viszont Luca ajándékot hozott a nap reggelén a gyermekeknek. December 13-át, Lucán kívül a tyúkok névnapjának is tartották. Az asszonyok úgynevezett „Luca-süteményt” készítettek nekik, ami búzából, zabból, árpalisztból, kukoricadarából állt. Ezzel kívántak biztosítani, hogy az állatok csak náluk tojjanak tojást (MANHERZ K. 1998).

Az év leghosszabb éjszakája december 21-én van, ami Tamás napjára esik. Ezért ezt a napot, különlegessége okán, jövendőmondásra használták. Úgy tartották, ha ezen a napon sok volt az eső, akkor a jövő évi takarmány mennyisége is az lesz (IVANICSNÉ SZING M. 2000).

A tél valószínűleg legfontosabb ünnepét, a karácsonyt, egész napos böjt előzte meg december 24-én. E napon üres kenyeret ettek, amihez csak aszalt gyümölcsöt vagy esetleg kompótot fogyasztottak, például szőlőt vagy szilvát. Ünnepi desszertként a tradicionális sütemények szolgáltak, mint a mákos és diós kalács, a linzer és a

habkarika. Az utóbbit a karácsonyfa díszítésére is használták. A svábokra amúgy is jellemző volt a találékonyság és a kreativitás, ha háztáji dolgokat vagy ételeket kellett újrahasznosítani. Díszítésre használtak továbbá a pattogatott kukoricából gyártott füzért, a házi főzésű szaloncukrot, mézeskalácsot, az aranyra vagy ezüstre festett diót, valamint szárított gyümölcsöket, köztük a fügét és az almát. A gyermekek ajándékaiként egyszerű, kézzel készített rongy vagy csuhébabák, tésztából sütött figurák vagy faragott játékok szolgáltak. Érdeemes megjegyezni, hogy régebben a magyarországi németek fenyőfa helyett borókabokrot díszítettek fel (MANHERZ K. 1998).

Napközben a fiatalok betlehemi játékokat adtak elő a falvakban, amit a közönség gyümölcscsel és pénzzel díjazott (www.minalunk.hu, 2014). Este a pásztorok német szokás szerint ostorcsattogatással köszöntötték az ünnepet, amiért bort és ételt kaptak a gazdától. Az este folyamán könnyű, hideg vacsorát fogyasztottak, ami különféle salátákból állt, mint például bab vagy krumpli. Feltétként főtt tojás szolgált (MANHERZ K. 1998).

Vacsora után az éjféli miséig játékokkal múltatták az időt. Népszerűnek számítottak a svábok körében a különböző kártyajátékok, valamint a malom, amit gombból, babból rögtönzött bábukkal és rajzolt táblával játszottak. Miután a gyerekek elfáradtak és aludni mentek, a felnőttek megvárták az éjféli misét, majd visszatérve véget vetettek a böjti időszaknak. Előkerült a szalonna, a kolbász, a hurka, melyet savanyú káposztával fogyasztottak, és úgynevezett kövesztett káposztát (*KswözKarud*) készítettek belőlük (IVANICSNÉ SZING M. 2000). GRESKÓ (2006) a receptes könyvében ezt írja erről az ételről:

„A kövesztet káposzta olyan étel volt, amit gazdagon hússal, de szerényebben is el lehetett készíteni. Tél vége felé, amikor a füstölt kolbász már szárazabb volt, nyersen már nem olyan ízletes, káposztába megfőzve ízt adott a káposztának is, és ehetőbb volt a kolbász is. A megpuhult káposztát vékony rántással sűrítették. Napokig ehető volt ez az étel.”



4. ábra: Kövesztett káposzta

A decemberi 27-én ünnepelt János nap a szőlőtermesztők szempontjából számított fontos dátumnak, ugyanis az ekkor tartott misére mindegyik család vitt egy-egy üveg bort, amit a pap megszentelt a templomban. Ezt követően a bort hazavitték és a pincében tartott hordóba öntötték, ezáltal megáldva az összes bort és védve a betegségektől (IVANICSNÉ SZING M. 2000). Ezután az egész család ivott a borból, mivel a hagyomány szerint ez megóvta őket a betegségektől (MANHERZ K. 1998).

Szilveszter napján mindenki a jókedvre, vidámságra és az ünneplésre koncentrált. Egész éjjel táncoltak különböző bálokon, valamint az este tartott misén köszöntek el az elmúlt évtől. Mikor hazamentek főtt vagy füstölt kolbászt tálaltak fel kocsonyával és reszelt tormával. Desszertként pedig a karácsonyról maradt édességeket szolgálták fel (IVANICSNÉ SZING M. 2000).

A svábok körében is elterjedt szokásnak számított a január elsejéhez köthető, ma is igencsak ismert hagyomány, az újévi jókívánság elődje, a szerencsekívánás (*Beglückwunsch*). Ilyenkor a gyermekek hajnalban végigjárták a falut, felkeresték hozzátartozóikat és köszöntőkkel illették őket, akik a korábban érkezőket nagyobb jutalommal díjazták. Mindez reggelig tartott.

Újév napján kifejezetten sertéshúst fogyasztottak. Egyrészt, ahogy korábban is említettem, a téli időszakban ez volta jellemző húsféle, valamint a helyi babonából, amely szerint, ha szárnyast fogyasztottak, akkor a tyúk elkaparta a szerencsésüket az előttük álló évre vonatkozóan, míg a disznó az orrával elötúrta. A legkedveltebb ételek között volt a főtt lencséből vagy savanyú káposztából, valamint a malac orrából készült fogások. A főétel mellé saláta és savanyúság helyett édes kompótokat szolgálták fel, hogy a család sorsát is elkerülje a savanyúság az év hátralevő részében (IVANICSNÉ SZING M. 2000).

Vízkereszt napja a karácsony folytatása és búcsúztatása volt. Ilyenkor a betlehemesek tevékenységét a háromkirály járás vitte tovább, mely nem örvendett nagy népszerűségnek Móron. Olykor-olykor három fiatal beöltözött és végigjárta a falut, verseket szavalva. Előadásukat pénzzel jutalmazták (IVANICSNÉ SZING M. 2000).

A karácsonyfát ezen a napon vitték ki a házból, amit a szaloncukrok egyenlő szétosztása követett. A mai szokáshoz hasonlóan azonban voltak, akik már hamarabb leszedték a fát, mivel zavart a napi tevékenységek során (IVANICSNÉ SZING M. 2000).

A január 6-án (vízkereszt) tartott szentmisén tradíció volt megáldani az ételeket. A családok hagymát, almát, sót, valamint egy krétát is vittek magukkal. A kenyérből és az almából mindenki egy harapásnyit részesült. A hagymát és a sót az aznap készülő főételbe tették. A krétával pedig otthonuk ajtajára felírták Gáspár, Menyhért és Boldizsár nevének kezdőbetűjét, valamint az aktuális évszámot. A babona szerint ugyanis ez megvédte őket minden rossztól, esetleges csapásoktól arra az évre vonatkozóan. Régi hagyomány szerint Móron, az év első szombatján az egész lakosság böjtölt, mégpedig az 1810-ben lezajló földrengés katasztrófájára emlékezvén (IVANICSNÉ SZING M. 2000).

Február a farsang időszaka még napjainkban is, vízkeresztől hamvazószerdáig terjedően. Az alkalom ismertetőjegye volt, hogy rengeteg bált tartottak, általában vasárnap. Ezeknek legtöbbször meghatározott témája is volt, mely például lehetett egy adott szakma vagy korosztály.

Az ünnep jellemző desszertjei a diós kifli és rúd, a macska pracni, a kvircedli, a különféle fánkrok, a lekváros sütemények és a hájas tészták változatai, illetve az úgynevezett „*Schmeepeng*”, ami özgerincforma hátán megsütött és vágott dióval megszórt különlegesség volt (IVANICSNÉ SZING M. 2000).

Az alábbi édességeket a háziasszonyok a farsang utolsó három napját megelőző időszakban sütötték, hogy kész legyenek a legnagyobb multságok idejére, farsangvasárnapra, farsanghétfőre és húshagyó keddre. A napi étkeként általában főzött káposztát ettek sonkával vagy hurkával, viszont olykor kakaspörköltet is felszolgáltak a kakas-ütés tradíciójának megfelelően. E mögött az állt, hogy egy kakast fejével felfelé a földbe temettek és annak a fiúnak, akinek sikerült bekötött szemmel leütnie, pörköltet főztek belőle. A későbbiekben az ételmaradék a baromfiknak szolgált takarmányként. Egyes helyeken annyira fontosnak tartották az ünneplést, hogy e három napon nem mentek munkába az emberek, valamint az iskolai oktatás is

elmaradt (MANHERZ K. 1998). (Az egyik szomszéd faluban, Bodajkon még ma is létezik a tikverőzés hagyománya.)

Az idősebbek a szomszédságban fellelhető egyik házban tartott, úgynevezett batyubálba mentek, ahol ismerőseik, hozzátartozóik vettek részt. Ennek köszönhetően oldottabb volt a rendezvény hangulata és az ételt is mindenki magával hozta. Az italokat ott helyben szolgálták fel, a vendéglátó biztosította őket. Ezt az alkalmat és a többi, más korosztályok számára tartott rendezvényt vasárnapra tették, míg a hétfői bálokra csak a fiatal felnőttek voltak hivatalosak (IVANICSNÉ SZING M. 2000).

Hétfőn már délután gyülekezni kezdtek a legények, erre a napra már mindenkinek megvolt a párja. A fiúk és a lányok is az akkori hagyományos népviseletnek megfelelően öltöztek. Este a lányok hazavitték bemutatni egy vacsora erejéig párjukat. Általában hideg sült húst fogyasztottak, köretként pedig kenyeret vagy savanyúságot szolgáltak fel. A szülők ilyenkor már jövődöbéli vejükként tekintettek a fiúra. Az étkezés befejeztével a fiatalok visszatértek a bálba, ahol ezután már bort is fogyasztottak, ilyenkor gyakran megtörtént, hogy a lányoknak kellett hazavonzolniuk az addigra részeg partnereiket, akiket a jövődöbéli anyós ez esetben nem engedett be, a lány pedig kiokításban részesült. Ők voltak az ünnep úgynevezett „*Faschingsnarr*”-jai, azaz bolondjai. Fontos megjegyezni, hogy februárra tehető a legtöbb házasságkötés is az évben (IVANICSNÉ SZING M. 2000).

A babonától és tiltásoktól a farsang sem volt mentes. Nem szabadott babot főzni, mert akkor betegség sújtotta a családot. Tilos volt még kenyeret sütni, mivel az halált hozott a hozzátartozók egy tagjára még abban az évben (MANHERZ K. 1998).

Az ünnep vége a húshagyókeddi tánc végével, éjjel 11 órakor következett be, mellyel együtt a nagyhét kezdetét is vette az esti harangkongatást követve.

Ezt követően a nagyböjt első vasárnapját hívták csonkavasárnapnak (*SonntagInvocavit*), amit a sváb településeken aszalt gyümölcs vasárnapjának is neveztek az ekkor fogyasztott főtt, aszalt gyümölcsökről. Ezen a napon a legények házról-házra jártak, az alkalomnak megfelelő dalokat énekeltek, jókívánságokat mondtak. Cserébe pénzt, gyümölcsöt és fánkot adtak a háziak.

A böjti időszak vége a virágvasárnapkal kezdődő nagyhét. Virágvasárnapon – amikor Jézus a nép szeretetétől körülvéve bevonult Jeruzsálembe – a svábok virágzó fűzfaágakat, vagy mogyoró vesszőket vittek a templomba és megszenteltették. A megszentelt ágakért cserébe pénzt és tojásokat kaptak a rokonoktól, ismerősöktől. Az

így kapott ágakat nagyszombaton felvitték a padlásra és karácsonykor elégették, hogy a házon áldás legyen (MANHERZ K. 1998).

3.2.2 Tavasz

A tél végeztével megkezdődtek a vetési munkálatok, amely előkészítette a nyári aratást, bizonyos fajta boroknak a második fejtése is ekkor volt esedékes. Nyilván az évszak legjelentősebb ünnepe a húsvét volt, de több másik kisebb ünnep is említést érdemel.

Március 17-éről, Szent Gertrúd napjáról, azt tartotta a közhiedelem, hogy az aznap tapasztalható kellemes időjárás az érkező tavasz előhírnöke volt (IVANICSNÉ SZING M. 2000).

Másnap kezdődtek a híres Sándor–József–Benedek napok. Az emberek ilyenkor már reménykedtek a jó idő eljövetelében (IVANICSNÉ SZING M. 2000).

Március 25-én, a gyümölcsoltó boldogasszony napján, a nevéből is kikövetkeztethetően, a gyümölcsfák oltását végezték. Ahogy rengeteg jeles napnál itt is hittek abban, hogy a napi időjárás megjósolja a várható gyümölcsök volumenét és minőségét. Ehhez a naphoz kapcsolódóan magát az időjárást is megjövendölték. A hagyomány úgy tartotta, ha a márciusi köd nem esett le, akkor az júniusra volt várható. Ami pedig a már akkora kirügyezett szőlővesszőknél megnövelte a peronoszpóra (gombabetegség) veszélyét. A jóslással állítólag napra pontosan meg lehetett mondani mikor volt várható a rossz idő, így a gazdák felkészülhettek a védekezésre (IVANICSNÉ SZING M. 2000).

A húsvéti időszak a nagycsütörtökkel kezdődött. Ezen a napon a zöldségféléket preferálták az étkezések során, azok közül is főleg a zöldeket, mint például a zöldhagyma, fejes saláta vagy káposztát. Érdekes egybeesés, hogy ezt a napot a németek körében még ma is zöld csütörtöknek (*Gründonnerstag*) nevezik, azonban ez teljesen független ettől a szokástól. Ezen a napon Móron a harangok elhallgattak egészen nagyszombatig. (A hagyomány szerint Rómába mentek.) Mikor a harangok újra megszólaltak, a babonás falvakban megrázták a gyümölcsfákat, hogy gyümölcs teremjen rajtuk ne pedig cserebogár (MANHERZ K. 1998).

Ezzel a nappal kezdődött a kereplő-menet. Ilyenkor a fiúk körbejárták a települést és műsorukért cserébe tojást és pénzt kaptak, amit a nap végén igazságosan elosztottak egymás között (MANHERZ K. 1998).

A keresztények húsvét első napján megszentelték ételeiket. A családok ilyenkor étellel felszerelve elküldték a gyerekeket a templomba, hogy a pap megszentelje azokat a mise végeztével. Általában a ma is húsvéti ételeknek számító tojást, sonkát, kenyeret, tormát és süteményeket vittek magukkal (MANHERZ K. 1998).

A hagyomány úgy tartja, hogy a húsvéti nyúl hozza a tojásokat. Régebben a gyerekek fészket is építettek erre az alkalomra, szalmából és fűből. Rengeteg játék kapcsolódik még a húsvéti tojásokhoz. Sokakat még ma is őriznek a családok. A leghíresebb a tojásgurítás. Ez a játék abból állt, hogy egy domboldalról legurították a tojásokat, a nagyobb sebesség elérésének reményében fűvel dörzsölték meg őket. Akié sértetlenül megúsza a gördítést az került ki győztesként (MANHERZ K. 1998). Gyermekkoromban a nagyapámnál Ácsteszéren mi is tartottuk ezt a hagyományt. Kimentünk az Alsó erdőnek nevezett dombos rétre és itt versenyeztünk.

Szent Márk napjához egy ókorból megmaradt, az egész országban ismert esemény, a búzaszentelés kapcsolódik. Ezt a móriak általában vallási kereteken belül, körmentettel ünnepelték. Kivonultak a búzamezőre és Istenhez fohászkoztak a gazdag termésért. E naphoz kötötték még a szőlőtermés várható mennyiségének előrejelzését is. A mondás úgy tartotta:

„Ha Márk napján süt a nap, akkor jóbor lesz” (IVANICSNÉ SZING M. 2000, 65.o).

Május elsejéhez több alkalom is kötődik. Amennyiben az ezen a napon ünnepelt Fülöp és Jakab napján esett az eső, az bő termést jelentett az egész évre. E nap állították fel a májusfát is, melyet csak a hónap végeztével szedtek le (IVANICSNÉ SZING M. 2000).

Május 25-én aggódva figyelték az időjárást a szőlősgazdák, ugyanis a hiedelem szerint ekkor érkezhett a termés minőségét kockáztató fagy (IVANICSNÉ SZING M. 2000). E napon volt védőszentjük Szent Orbán napja, akinek a jó idő reményében és tiszteletüket kifejezván szobrot is állítottak. Ha Szent Orbán meghallgatta kérésüket és kedvezett az időjárás, a mondás szerint jó minőségű szőlőre számíhattak szüret idején. Hálájukat gyakran úgy fejezték ki, hogy borral locsolták le az emlékművet. Azonban ha elérte őket a hideg, haragjukban vizet öntöttek rá. Érdekes tény, hogy ez a hiedelem

teljesen racionális alapokon fekszik, mivel a szőlő olyan fajta gyümölcs, amely május vége felé virágzik, így, ha ez idő tájt rossz idő uralkodott, az megnehezítette a növények beporzását (MANHERZ K. 1998).

Ezután a következő jeles alkalom pünkösd volt, melyet a húsvét lezárásától számított 50. napon ünnepeltek két napon át, pünkösdvasárnap és pünkösdhétfőn. Reggel együtt, egyházi mise keretein belül, délután a bodajki búcsún népviseletben, zenés multságokkal tisztelegtek az alkalom előtt (IVANICSNÉ SZING M. 2000). Szokás volt még, hogy bizonyos térségekben a fiatalok végig vonultak a vidéken és előadásukat pénzzel vagy tojással jutalmazták. A déli falvakban a lányok termékenységi táncot jártak, míg Somogydöröcskén a fiúk énekkel szórakoztatták az embereket (MANHERZ K. 1998).

3.2.3 Nyár

A nyári aratást Péter, Pál napján, június 29-én kezdték el. Ilyenkor a férfiak reggel pálinkaivással kezdtek neki a munkának, ezt nevezték „arató” pálinkának (www.minalunk.hu, 2013). Egész nap hideg ételeken éltek, csak vacsorára fogyasztottak meleg ételt. A feladat elvégzésére aratóbrigádokat alkottak, melyeken belül kineveztek egy főt, aki a csoportot vezette. Jobbára fizetségként a termés tized részét kérték, nem pedig pénzt. Ezt a munka befejeztével pedig szétosztották a csapat tagjai között (IVANICSNÉ SZING M. 2000).

Az első teendő a kasza kiélesítése volt. Ezt követően elindultak a búzamezőkre, ahol imádkozással készültek fel a további teendők elvégzésére. Magát a konkrét kaszálást a férfiak végezték, míg a gyerekek és a nők utánuk haladva szedték fel a learatott termést. Amikor végeztek a munkával, elkezdődött a gabona hazavitele és a cséplés folyamatának előkészítése (IVANICSNÉ SZING M. 2000).

Az aratás mellett értelemszerűen a szőlőültetvényeket sem lehetett elhanyagolni. A móri gazdák nagyon sokat adtak arra, hogy szép rendezett, gyomtalan földjeik legyenek. A peronoszpóra elleni védekezésért használt permetbe rézgálicot is tettek, ami égszínkéék árnyalatot adott a leveleknek. Ilyenkor végezték a szőlő kötözését is, amit 2-3 hét múlva megismételtek (IVANICSNÉ SZING M. 2000).

Július az aratás folytatásának az időszaka volt. A hónap ezen kívül 2 nevezetes napot tudhatott magáénak. Másodikán, a sarlós boldogasszony napján, ha esett az eső

az a hiedelem szerint további 40 napos esőt jelentett. Következő Margit napja volt, amit a körte érésével kötöttek össze, miszerint az első körte eljövételével kezdődött meg a cséplés időszaka (IVANICSNÉ SZING M. 2000).

Kezdetben mindent kézimunkával végeztek, majd ezt a gépi feldolgozás váltotta fel, az emelőgép és a cséplőgép megjelenésével. Kezdetben állati meghatású szerkezetek voltak, ezeket követték a gőzgépek, majd a benzinnel működő mezőgazdasági szerszámok (IVANICSNÉ SZING M. 2000).

Ennek a feladatnak a kivitelezéséhez is munkabrigádokba szerveződtek. Ezeknek a csoportoknak a létszáma a gépek nagyságától függött, de általában 15 személyt tett ki. Ameddig a férfiak ezzel foglalkoztak, addig az asszonyok gyomtalanítottak, kapáltak és a kukoricát fattyaszták, ami az oldalhajítások eltávolítását jelentette. Emellett délben ebédet vittek a cséplő férfiaknak és a szőlő kötözésének utómunkálatairól sem feledkeztek meg (IVANICSNÉ SZING M. 2000).

Megfigyelték, hogy Mária, Magdolna napján, július 22-én, rendszerint eső áztatta a térséget, amit azzal magyaráztak, hogy „Mária, Magdolna sír az uráért” (IVANICSNÉ SZING M. 2000, 83. o)

Augusztus 24-ét időjóslo napként tartották számon. Ugyanis úgy tartották, hogy ha Bertalan napján nagy mennyiségű csapadék hullott, akkor a következő évszakban szikkadt időjárású, valamint ezzel együtt burgonyatermésben gazdag őszt volt várható (IVANICSNÉ SZING M. 2000).

3.2.4 Ősz

Az ősz elején még befejezték a cséplésmunkálatait, majd november eljöttével áttevődött a hangsúly a kevésbé megterhelő kézi munkákra.

Szeptember végén fejeződött be az adott gazdasági év, melyet Szent Mihály napján ünnepeltek, így szeptember 29-éhez főként az ehhez kötődő szokások fűződtek. Ebben az időszakban terelték be a gazdák állataikat a legelőről a téli hideg elől, valamint kifizették azokat a munkásokat, akiknek a szerződése egy éves időszakra szólt. Mindemellett Bertalan napjához hasonlóan ennek a napnak is hosszútávú

időjövendölő szerepet tulajdonítottak, hiszen állítólag időjárásából következtetni lehetett a télen várhatóra (IVANICSNÉ SZING M. 2000).

Az október az egyik legfontosabb hónap a móriak számára, hiszen ilyenkor rendezik a szőlőszürethez kapcsolódóan a máig töretlen sikerű Móri bornapokat. Mindez Mór közvetlen, barátságos és befogadó lakosságának és a fesztivál sokszínűségének, valamint magas színvonalú szakmai profizmusának köszönhető. Mindemellert „jó” értékelést szerzett a minősített gasztronómiai fesztivál címen belül a Magyar Fesztivál Regisztrációs és Minősítési Program által 2012-ben, ami tovább bizonyítja az esemény kiválóságát. Érdemes megemlíteni, hogy az ünnep ugyan általában az itteni családi és baráti találkozások színhelye, viszont népszerűségének köszönhetően egyre több külföldi látogatóval is büszkélkedhetnek. Így nem csoda, hogy a kezdetben egynapos bornap ma már négy napig húzódik (www.moribornapok.hu ?).

A programok rendkívül változatosak, a legkiemelkedőbbek egyértelműen az itteni pincészetek borkóstolói. Köztük a legismertebbek a Bozóky-, a Miklós Csabi-, a Geszler-, a Varga és Fia- és a Vécsey pincészet. A szépségversenyek hatására létrehozott borkirálynő választás is minden évben megrendezésre kerül, ahol az a hölgy kerül ki győztesként, aki a bekötött szemmel a legtöbb megkóstolandó bort felismeri. A gasztronómiai élményeket tovább fokozzák a hagyományos fogásokat kínáló bódék és ételárusok, akik olyan sváb specialitásokkal készülnek, mint például a paprikás levet, a káposztás húst, valamint a kvircedli, amit borlevessel körítve szolgálnak fel (www.moribornapok.hu ?).

Tovább fokozza a vendégek számára a jó hangulatot az évente változó kortárs és tradicionális zenei programok. A hagyományos előadások között a fúvószenekar és a néptánc váltogatja egymást, míg kortárs előadók között mindig új fellépővel állnak elő. Az egyik leghíresebb eseménynek számít, amikor a művészek és borászok együtt menetelnek a szüreti felvonuláson. Emellett a gyerekeknek bábjátékkal készülnek, valamint a minden korosztály számára élvezhető vidámpark várja a vendégeket (www.moribornapok.hu ?).

A rendezvény a Lamberg-kastély Kulturális Központ és Mór Város Önkormányzata szervezése alatt zajlik, valamint még támogatást kap a móri borkultúra hagyományát őrző szervezetektől, a helyi pincészetektől és kulturális csoportoktól, sportegyesületektől, valamint a tánc- és képzőművészeti és testvérvárosi

kapcsolatoktól. A kastély mindemellett helyet biztosít az ingyenesen látogatható, igen kedvelt népművészeti vásárnak (www.moribornapok.hu ?).

November elsején templomi kereteken belül ünnepelték a mindenszenteket, majd az azt követő halottak napján a mai szokásokhoz hasonlóan elhunyt hozzátartozóikra emlékezvén járták a temetőket. Sírjaikra virágot, koszorúkat vittek, emellett gyertyákat és mécseseket gyújtottak és helyeztek a díszek mellé. A gyerekek számára ajándékosztással is járt ez az ünnep. Tradicionálisan elkészített *Háilingstrizl*-t, vagyis fonott kelt kalácsot adtak nekik, amit gyakran gyümölcsökkel tovább ízesítettek, például narancssal vagy almával (IVANICSNÉ SZING M. 2000).

A november legkiemelkedőbb ünnepét, a 11-én esedékes Márton napját régóta jeles alkalomként tartják számon a móriak. E napon Szent Mártonra emlékeztek a keresztény vallásúak, akit a szegények oltalmazójaként ünnepeltek. Márton napja emellett egyfajta választóvonalat képzett az emberek számára az őszi és téli életmód között. Ilyenkor kezdődött a kevésbé leterhelő, könnyű fizikai munkák megkezdésének időszakosa (IVANICSNÉ SZING M. 2000).

A régi hagyományokhoz híven ezen a napon a legnépszerűbb fogások sült libából készültek. Ennek a szokásnak az eredete egy régi történet, miszerint Szent Mártont a püspökválasztás napján címének elérésében libák segédkeztek, akik kitüntetésének napján hápogásukkal vezették a falubelieket a bujkáló Szent Márton nyomára. Ajánlatos volt a libahús mellé a már erre az időszakra megérett, letisztult újbort fogyasztani. Tradicionálisan ezen a napon az emberek borkóstolás és zenés mulatozással keretein belül járták a pincészeteket, este pedig bálozni indultak. Mindezen események lezajlása közben pedig természetesen felköszöntötték a Mártonokat (IVANICSNÉ SZING M. 2000).

Ezen felül az alábbi mondásokat kötődtek ehhez a naphoz:

„Zu Martini Sonnsehein, tritteinkalter Winter ein.”

„Mártonnapkor napsütést hideg tél követ”.

(IVANICSNÉ SZING M. 2000, 94.o.)

„Hat Martini einenweissen Bart, wird der Winter streng und kalt.”

„Ha Mártonnak fehér bajusza van, akkor a tél igen hideg lesz”.

(IVANICSNÉ SZING M. 2000, 94.o.)

„*Wolken am martini tag, der Winter unbestendingwerden mag.*”

„Ha felhős az ég Márton napon, akkor változékony lesz a tél”.

(IVANICSNÉ SZING M. 2000, 94.o.)

Családomban apai nagyapámat Mázi Mártonnak hívták, így az ő névnapját is évente a tradicionális ételek fogyasztásával töltöttük Ácsteszerén. Apai dédszüleim Mázi Lőrinc és Nerhaft Erzsébet is rendelkeznek sváb gyökerekkel. A vezetéknevem, a Mázi a német eredetű és azt jelenti, hogy a *Maas* folyó környékéről származó.

Az ezt követő két, szintén időjárás előrejelzésre használt névnap, a 19-ei Erzsébet, és a 25-ei Katalin nap volt. Ebben az időszakban gyakorta végzett tevékenység volt a férfiak által igen kedvelt borfejtés, mely két szakaszra tagolódik. Első fontos kritériuma volt, hogy a bort és a seprőt idejében válasszák el egymástól, aminek pontos folyamata függött mindkettő kémiai összetételétől. Amennyiben ez a folyamat nem tökéletesen zajlott le az a bor ízének romlásával járt, valamint az eredményül kapott ital kellemetlen szagot árasztott. A procedúrát befolyásoló tényező volt még a pince hőmérséklete is. Alacsonyabb hőfok vagy gyengébb minőségű bor esetén például később kellett megkezdeni a fejtést. Fontos volt a pontosság, mivel ennek hiányában utóerjedés indult be. A megmaradt seprőt pálinka vagy seprőbor készítésekor vették igénybe. A következő fejtés még tavaszig várattott magára (IVANICSNÉ SZING M. 2000).

Az asszonyok ebben az időszakban kézműves munkával állítottak elő a kukoricalevélből szatyrokat. Emellett az ő munkájuk volt a babfejtés is. Ennek meghatározó mozzanati voltak, elsősorban a cséplés, majd a tisztítás. Ez alatt a bab felesleges hajtásoktól és levelektől, valamint a kártévő zsiszikektől való megfosztását értették. Ezután félretették a magokat, hogy majd tavasszal elültessék őket, télen pedig gyakran finom bableves és főzeléket főztek az előkészített babból (IVANICSNÉ SZING M. 2000).

3.2.5 Egyéb ünnepek

Nemcsak konkrét dátumokhoz köthető alkalmak körében voltak kimutathatók a sváb hagyományok nyomai, rengeteg általános ünnephez fűződtek német tradíciók a móriak között. A következőkben ezek az események kerülnek bemutatásra.

Mint ahogy azt korábban említettem a farsangi időszakra volt tehető a legtöbb esküvő időszaka, így a továbbiakban a hagyományos sváb lakodalmak, és annak előkészületeinek szokásait veszem vizsgálat alá.

A leendő párok általában az ünnepek alkalmával rendezett bálokon ismerkedtek meg egymással. Miután a lány bemutatta udvarlóját otthon a családnak engedélyt kapott a látogatásra. Nyáron csak hetente egyszer, vasárnap látogathatta meg a lányt, télen viszont a kevesebb munka okán három nap is jöhetett a házhoz: csütörtökön, szombaton és vasárnap is (IVANICSNÉ SZING M. 2000).

Az lánykéréshez kellett a családfő engedélye. Amennyiben ezt a legény megkapta az apától, a társaságában megkérte a lány kezét. Ezt követően 2-3 hét után az eljegyzés is megrendezésre került. Ez egy kisebb összejövétel volt, ahol megbeszéltek az esküvői teendőket, a szülők megbeszéltek mit adnak nászajándék gyanánt. Csak a közelebbi hozzátartozók és barátok voltak hivatalosak az eseményre. Ételként az örömanya készítette süteményeket fogyasztottak, mint például vaníliás vagy csokoládés kránclit vagy vajaskiflit. Emellé italként házi bort fogyasztottak (IVANICSNÉ SZING M. 2000).

A mai viszonylathoz képest fiatalon házasodtak az emberek, a korai 20-as éveikben. A párok nem sokáig jártak jegyben, ha 3 hétig nem állt semmi a házasság útjába a frigy létrejött. Ebben az időben már emiatt javában zajlottak az előkészületek. Ilyenkor hívták meg a vendégeket, ebben az időben még a személyes meginvitálás volt a divat. Általában szerettek nagy lagzit tartani, mivel Móron ezzel jellemezték a családok tekintélyét. A vőfélyek és koszorúslányok a barátok közül kerültek ki (IVANICSNÉ SZING M. 2000).

A menyegzőre vendégként nem kellett semmit vinni, az ételt és italt ott helyben szolgáltatták. Az ara szülei az ételt, míg a vőlegény családja az italt és a zeneművészeket biztosította (IVANICSNÉ SZING M. 2000).

Az esküvő gasztronómiai részére egy héttel a megrendezés előtt kezdték meg a felkészülést. Ezzel a feladattal egy szakácsnőből és a rokonokból álló brigádot bízták meg. A sort az aprósütemények megsütésével kezdték. A szakácsnő keze által készültek a tészták, míg a finomkodó, precízebb munkát a segítői végezték. A következő napon a kalácsok, kevert tészták és piskóták elkészítésén fáradoztak. A kiszáradás ellen, a süteményeket szabad levegőtől elzárt helyre tették, mint például a komód fiókjába. Végül a torták elkészítése következett, melyeket a legutolsó napon díszítettek és töltöttek meg. A legismertebb a „nyúl” nevezetű torta volt, melynek

elkészítése igen egyszerű folyamat volt. A piskótatesztára porcukrot szórtak, mely a következő szöveget formálta meg: „*Für die Braut*”, azaz a menyasszonynak. Gyakran még a menyegző napján sem hagyták abba a sütést és a vendégeket frissen készített fánkokkal kínálták (IVANICSNÉ SZING M. 2000).

A nászajándékot az esküvőt megelőző napokban kapták, melyet a menyasszony házába vitték a hozzátartozók, akik közül a legértékesebb ajándékot a násznagyok szolgáltatták a hagyomány szerint. Tradicionális ajándék volt emellett, hogy az ara külön „*Mitgift*”-et, vagyis hozományt kapott. Ez tartalmazott hat-hét darab ruhát, hat darab törölközőt, hat darab konyharuhát, három-négy asztalterítőt, négy párnát, két dunyhát huzattal együtt, két ágyat, két szekrényt, két szalmazsákot (IVANICSNÉ SZING M. 2000).

Az esküvő napját a jövőbeli pár a kora reggeli misén kezdte gyónással és áldozással, melyeket elsőként a vőlegény végzett el. Ezt követően a lányos házhoz mentek reggelizni. Italként kávét, ételként pirított csirkét, libavért és májat, köretként pedig kenyeret és savanyúságot fogyasztottak. Ezután a tanúk kíséretében a község házára mentek, ahol lebonyolították a polgári esküvőt. Ennek akkortájt nem tulajdonítottak nagy jelentőséget így se a rokonság, se a szülők nem vettek részt rajta (IVANICSNÉ SZING M. 2000).

A templomi esküvő délelőtt 10 óra vagy délután 1 óra körül került megtartásra. mindenki az ara házánál gyülekezett. Mulatoztak, iszogattak és várták a vőlegény érkezését, hogy tovább vonuljanak a templomba. A vőlegény érkezése előtt még elbúcsúzott a szüleitől, megköszönve a törődést, odaadást. A templomba érvén megkezdték a szentmisét. A jövőbeli házaspár térdre ereszkedve követte végig az eseményeket, miközben a vőlegény feje fölött végig ott lógatták a hagyományosan hímzett kendőbe csavart rozmaringkoszorút, melyet később egy szerencsés koszorúslány szerezhetett meg magának. A szertartás a pap áldásával fejeződött be. A hazaút hasonlóan zajlott le, mint az odaút, annyi különbséggel, hogy a pár itt már együtt vonult (IVANICSNÉ SZING M. 2000).

A vacsora megkezdése előtt az egész házat kiürítették, a hagyomány szerint az első szobában terítették meg a násznépnek, fordított „U” alakban elrendezett asztalokon. A lakomát imával indították, majd a szakácsnő a következő sorrendben szolgálta fel az ételeket. Az első fogás általában baromfiból készült húsleves volt, melyet néha tejfölös paprikáslevessel helyettesítettek. Ezután a paradicsomszós mellett tálalt főtt hús következett. Főételként rántott húsok szerepeltek a kínálatban,

többnyire disznó, csirke, kacsza vagy libából készültek. Köretként csemege uborka, kompót vagy zellersaláta szolgált. A felhozatal befejező fogásai a desszertek voltak, a borlevesek, sütemények és a torták. Ennek fogyasztása közben érkeztek meg a zenészek és ezután vette kezdetét a táncos mulatozás (IVANICSNÉ SZING M. 2000).

A szülések csak a múlt század második felétől történnek kórházban, addig az asszonyok odahaza szültek bába, vagy – annak hiányában – egy tapasztalt rokon, ismerős segítségével. A szülést követő vasárnap vitték az újszülöttet keresztelni a templomba. (Igyekeztek minél gyorsabban elvégeztetni a szertartást a magas gyerekhalandóság miatt.)

A keresztelést követően a szűk család, a keresztszülők családja és a bába részvételével keresztelési tort (*Kindermahl*) tartottak. A toron felszolgált ételek nagyjából megegyeztek egy bőséges vasárnapi ebéd étrendjével, csak a mennyisége volt több a meghívottak létszámához igazodva.

Szintén a gyerekszüléshez kapcsolódott az úgynevezett komatál (*Taufeltern-Schüssel*) szokása. A szülést követő három napon keresztül – tájanként változó összetételű ételekkel – a rokonok mentesítették az anyát a főzés fáradalmaitól, így segítve a gyerekszülést követő napokban a csecsemővel való foglalkozást. Erre egy példa a Csehbányai svábok által tartott étrend, amely szerint első nap húsleves és kuglófot, a második nap becsinált levest és rétest, majd a harmadikon borleves és forgácsfánkot vittek az újdonsült anyának. Az ételhez minden nap tartozott egy üveg bor is.

A következő fontos vallási szokás volt az elsőáldozás, amit általában az elemi iskola második osztályában tartottak, gyakran a pünkösdöt megelőző, vagy követő vasárnapokon. A szertartást a helyi plébános vezette.

Hasonló egyházi ünnep volt a bérmálás, ami az elemi iskolai végzősöket érintette és a püspök részvételével történt, szintén a pünkösdű időszakban. Ilyenkor a bérmálkozók ajándékot is kaptak a bérmaszülőktől, a lányok általában ékszert, a fiúk órárt. Mindkét ünnephez összehívták a családot és egy szokásos vasárnapi ebéd keretében ünnepeltek.

Az élet vége – a kezdethez hasonlóan – a család lakhelyén érte az emberek többségét, mert kórház csak nagyon kevés helyen és nagyon keveseknek volt elérhető, nem utolsósorban az ellátás borsos ára miatt. A halottra a legjobb ruháját adták, és a temetés napjáig a rokonság, az ismerősök – és bizonyos helyeken hivatásos siratóasszonyok – virrasztottak mellette. A temetést követően a szűkebb család és a barátok a közvetlen hozzátartozókkal maradtak, hogy enyhítsék fájdalmukat. Ekkor

ételt és italt is felszolgáltak, ez volt a halotti tor. A legtöbb hely ez csak egyszerű – általában hideg – ételekből állt. (Pl. édes és sós sütemények, valamint bor.) A halotti tor jó alkalmat adott régi haragosok kibékülésére is. Ezt tükrözi egy korabeli sváb szólás:

„E' Erntag und e' Leicht, macht alle Habig keit aufgleich!”

Ami annyi tesz:

„Egy esküvő és egy temetés minden haragot elsimít!”

4. Kérdőívek kiértékelése

A primer kutatás után a következő hipotéziseket állítottam fel kérdőívem megszerkesztése előtt:

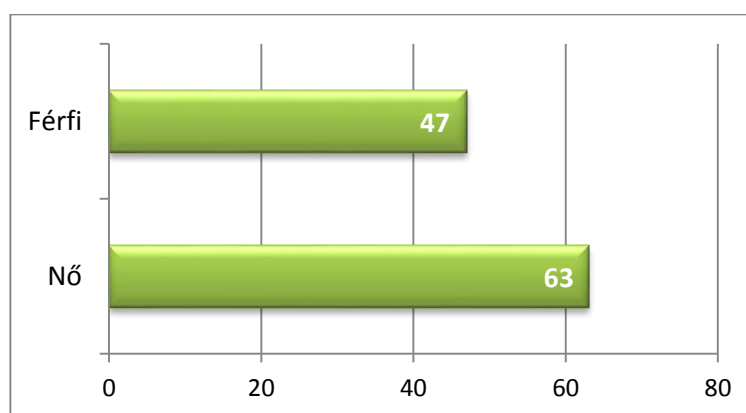
1. Leginkább az életkor a befolyásoló tényező a sváb hagyományok ismeretének körében,
2. Kisvárosban az emberek többsége ritkán jár étterembe.

A végleges kérdőívem 15 kérdésből áll. Ezek mindegyike a kiértékelhetőség miatt zárt kérdés. A kérdőív elején tisztáztam a kitöltő számára jelmagyarázattal, azon kérdéseket, melyeket kötelező kitölteni. Mivel vannak választhatóan kitöltött kérdések, ezért nem minden esetben lehet a kitöltők 100%-kával számolni. A kérdéseket úgy állítottam össze, hogy értelemszerűen csak egy válaszlehetőséget lehessen adni, a könnyebb feldolgozás érdekében. A kérdőív három részből áll:

1. Személyes rész, általános adatok,
2. Helyi vendéglátásbeli tájékozottság,
3. Sváb gasztronómia/kultúra szeretete, ismerete.

A kitöltőkhöz online felületen és személyesen (helyi önkormányzat által, iskolákban, éttermekben) juttattam el kérdőívemet. 110 darab kitöltött kérdőívet elemeztem, és az alább részletezett eredményekre jutottam. Az elemzést saját excel tábla kitöltésével és ebből diagramok generálásával végeztem.

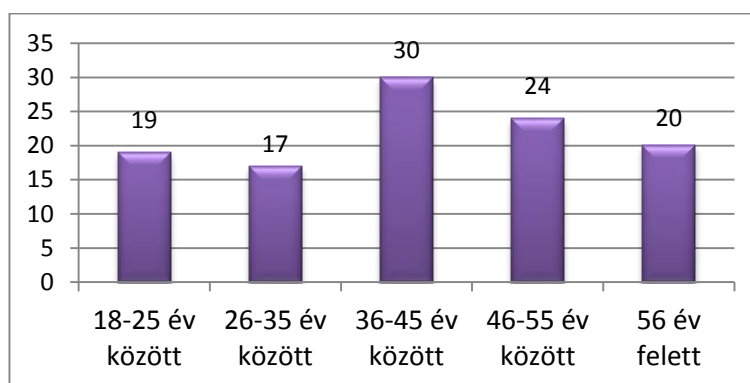
1. kérdés: Neme?



1. diagram: Nemek megoszlása

Amint az ábrán is megfigyelhető kérdőívemet nagyobb részben nők, mégpedig 63 fő (57,3%), és kisebb arányban férfiak, 47 fő (42,7%) töltötték ki.

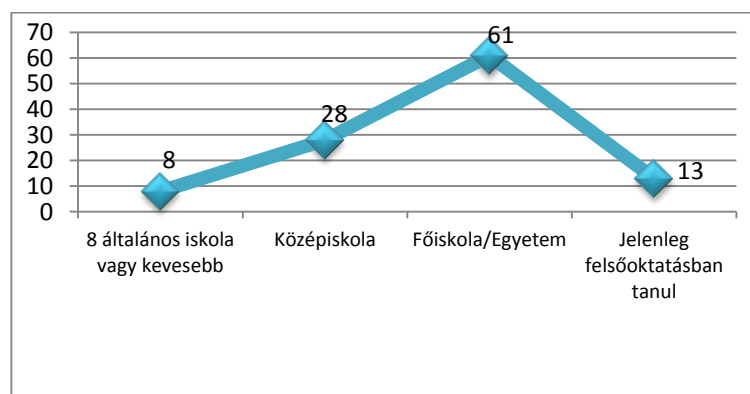
2. kérdés: Életkora?



2. diagram: Életkorok aránya

A válaszadók közül legtöbb a középkorúak közül, 36-45 év közöttiekből kerültek ki, 30-an (27,3%). Utánuk következnek a 46-55 év közöttiek 24 fővel (21,8%), majd az öreg korosztály tagjai 20 fővel (18,2%). Őket a fiatal korosztály követi a sorban elenyésző eltéréssel, 19 főt tesznek ki (17,3%). Legkevesebben a fiatal felnőttek vettek részt a kutatásomban, számuk a 17 főt haladja meg (15,5%). Ezek az eredmények talán annak köszönhetők, hogy nagy részben töltötték ki iskolai diákok és tanárok.

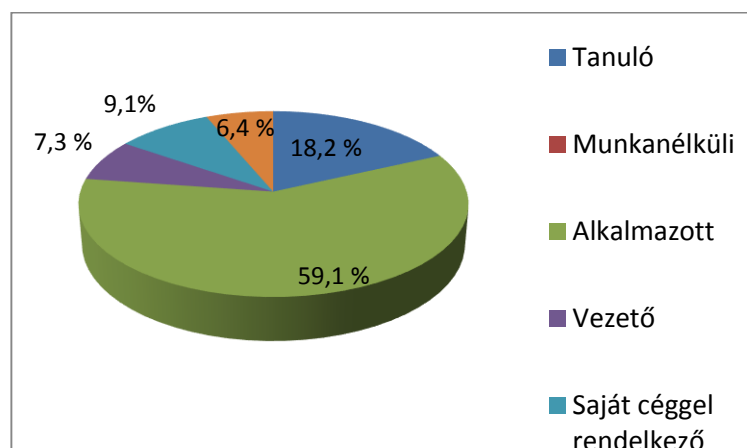
3. kérdés: Végzettsége?



3. diagram: A képzettségek fokozatainak viszonyulása

Napjainkban nagyon megnövekedett a felsőoktatásban tanuló diákok száma és így rengeteg diplomás végzettségű ember kerül ki az intézményekből, háttérbe szorítva a középfokú végzettségűeket. Ez kérdőívemben is megmutatkozik, hiszen kimagasló arányban, a kitöltők felét meghaladóan 61 fő (55,5%) egyetemi vagy főiskolai végzettségű személy töltötte ki kérdőívemet. A második leggyakoribb a középiskolai képzettségi szint volt, 28 fővel (25,5%). Mivel fiatal felnőttek közül igen kevesen jelentek meg kutatásokban, így nem meglepő, hogy a jelenleg is felsőoktatásban tanulók száma is igen alacsony, mindössze 13 főt (11,8%) tesz ki. Az általános iskolai végzettségűek állnak a sor végén 8 fővel (7,3%), ami szintén nem egy váratlan információ, hiszen ahogy említettem napjainkban már nagyon kevesen nem tanulnak tovább az alapfokot követően.

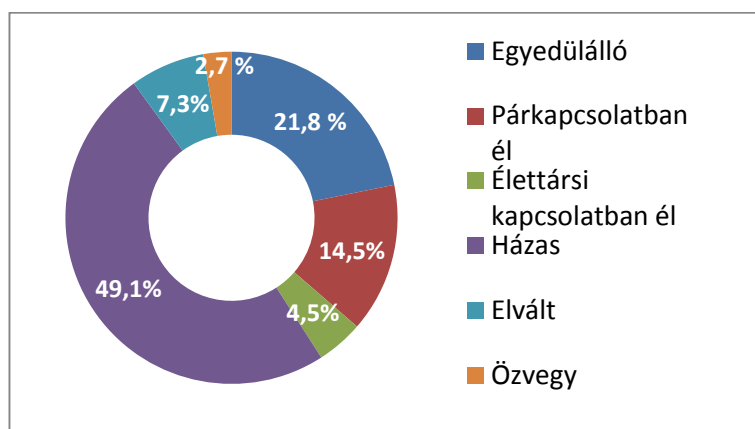
4. kérdés: Foglalkozása?



4. diagram: A kérdezettek foglalkoztatási viszonya

A válaszadók kimagasló arányban töltenek be alkalmazotti státuszt munkahelyükön, kérdőívemben 65 főt (59,1%) alkotnak. Tanulók 20-an (18,2%) voltak, ezután az ennek felét kitevő sajátcéggel rendelkezők következnek 10 fővel (9,1%). A vezetők mindössze 1 fővel (7,3%) előzték meg az egyéb státuszú embereket, akik 7-en (6,4%) voltak. Közülük általában nyugdíjasok vagy vállalkozók kerültek ki. A kapott eredmény alapján munkanélküliek nem vettek részt kutatásomban.

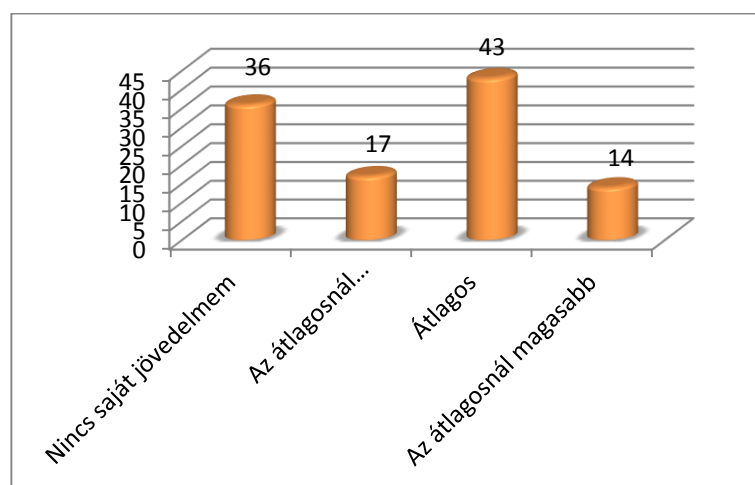
5. kérdés: Családi állapota?



5. diagram: A kitöltők magánéleti stádiuma

Valószínű az lehet az oka, hogy nagyobb részt házasok kerültek ki 54 fővel (49,1%) a válaszolók közül, hogy a középkorúak szintén nagy számmal fordultak elő. Egyedülállók 24-en (21,8%) voltak, míg párkapcsolatban élők 16-an (14,5%). A következő soron levők, akik elváltak, 8 fővel (7,3%). Utánuk következnek az élettársi kapcsolatban élő, számuk 5-nek (4,5%) felel meg. Végül az özvegyek állnak a sor végén 3 fővel (2,7%).

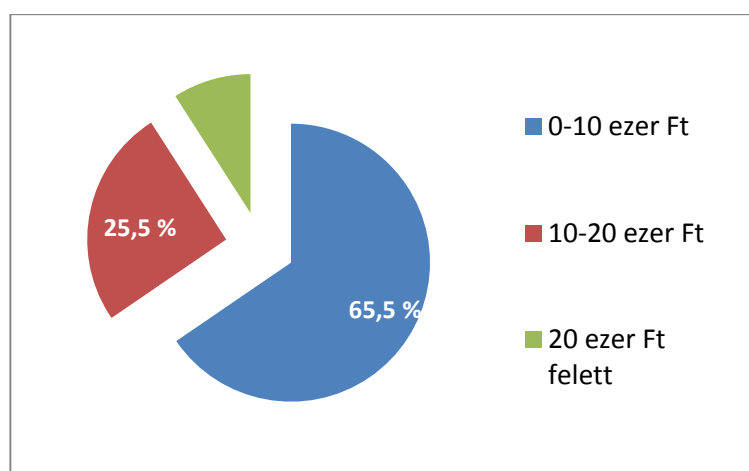
6. kérdés: Hogyan ítéli meg saját jövedelmét?



6. diagram: A válaszadók keresetének megoszlása

Mivel nagyrészt alkalmazottak jelennek meg felmérésben, ezért az sem meglepő eredmény, hogy megkérdezetteim majdnem fele, 43 fő (39,1%) átlagos fizettségűnek vallja magát. A nagy részarányú tanulók kitöltése következtében sokan jelennek meg még, 36-an (32,7%), akik nem rendelkeznek saját jövedelemmel. Szinte egyenlő arányban mutatkoznak az átlagot meghaladó vagy el nem érő egyének. Utóbbiak 17-en (15,5%) vannak, míg a magas fizetésű beosztottak 14-en (12,7%).

7. kérdés: Havi jövedelméből milyen mennyiségben költ a vendéglátásra?



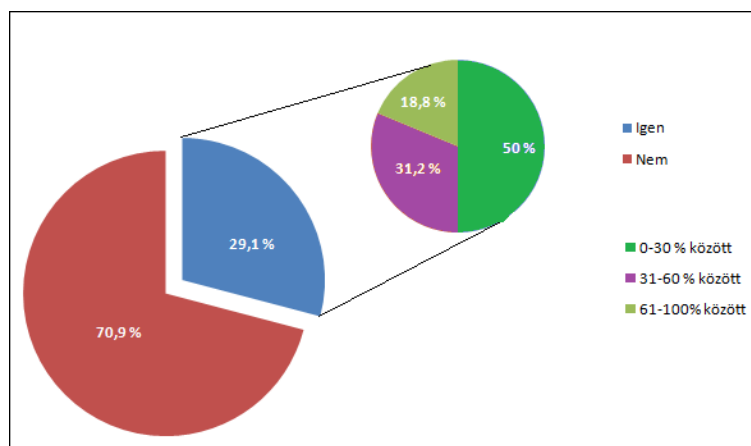
7. diagram: A vendéglátásra vonatkozó költési hajlandóság aránya

Az előző kérdés eredményeiből következően az emberek fizetésük viszonylag csekély részét fordítják vendéglátásra. 10 000 Ft-ig költenek 72-en (65,5%), míg 28-an (25,5%) hajlandóak körülbelül kétszer ennyit áldozni jövedelmükből havi szinten. Elenyésző azok száma, akik 20 000 Ft felett is költenek havonta vendéglátó egységekben, mindössze 10-en (9,1%).

8. kérdés: Cafeteriát szolgáltatnak-e a munkahelyén?

és

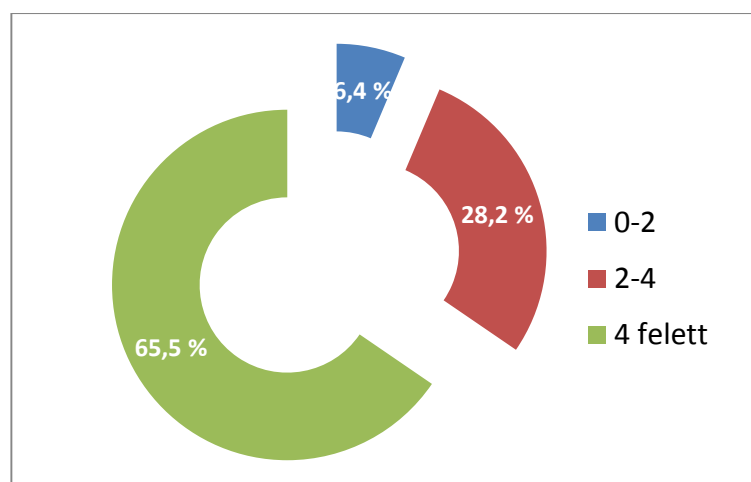
9. kérdés: Ezt milyen arányban használja fel vendéglátásra?



8. diagram: A munkahelyi Cafeteria szolgáltatás megléte és felhasználása

A Cafeteria szolgáltatás nem bizonyult népszerűnek a Móriak körében. 78 főnek (70,9%) nem biztosítják munkahelyén, mindössze csak 32-en (29,1%) válaszoltak kérdéseimre igennel. Ebből a 32-es mintából a fele (50%) költ 0-30% arányban vendéglátásra az ilyen utalványokból, 10 fő (31,2%) áldozza körülbelül a felét, és 6 fő (18,3%) költ belőle több mint 60%-ban vendéglátásra.

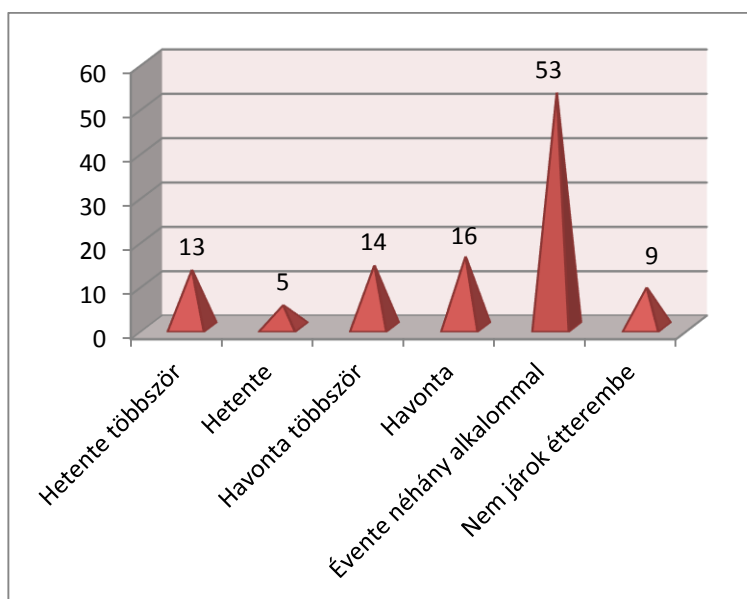
10. kérdés: Hány db helyi vendéglátóhelyet ismer?



9. diagram: A helyi éttermek ismertségének mutatói

A helyi éttermek tájékozottságában rendkívül pozitív eredményt realizáltam. A megkérdezettek közül 72 fő (65,5%) ismer 4-nél több vendéglátóhelyet Mór térségében, 31 fő (28,2%) 2-4 közötti vendéglátóegységgel van tisztában, míg csupán 7 fő (6,4%) van tudatában 0-2-ig terjedő mennyiségű egység ismeretének.

11. kérdés: Milyen gyakran veszi igénybe a szolgáltatásaikat?



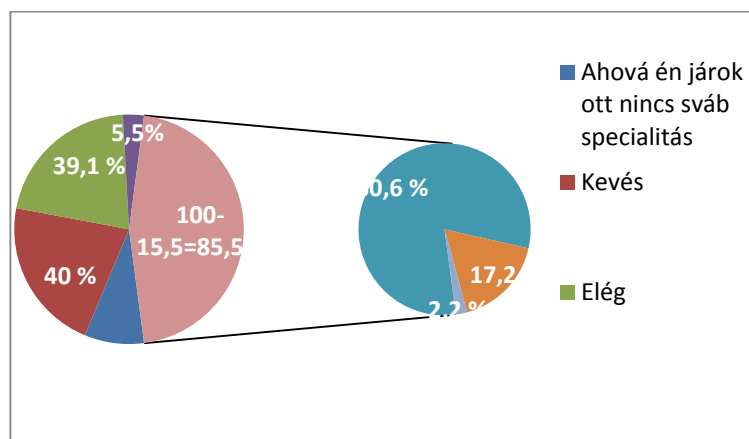
10. diagram: A vendéglátó egységek igénybevételének gyakorisága

Országunkban általánosan leginkább a nagyobb városokban jellemző a vendéglátás napi igénybevétele, kisebb városokban, vidéken inkább csak a jeles alkalmakkor mennek ilyen típusú helyekre. Kutatásom alapján is kimutatható ez a feltevés, hiszen nagy számmal választották az utóbb említett opciót, mégpedig 53-an (48,2%). Ezután nincsenek nagy eltérések a válaszlehetőségek között. Havonta 16-an (14,5%), havonta többször 14-en (12,7%), míg hetente többször 13-an (11,8%), végül hetente 5-en (4,5%) járnak étterembe. 9-en (8,2%) egyáltalán nem veszik igénybe a vendéglátó egységek kínálta szolgáltatásokat.

12. kérdés: Mennyire tartja elegendőnek az étlapon szereplő sváb jellegű ételeket?

és

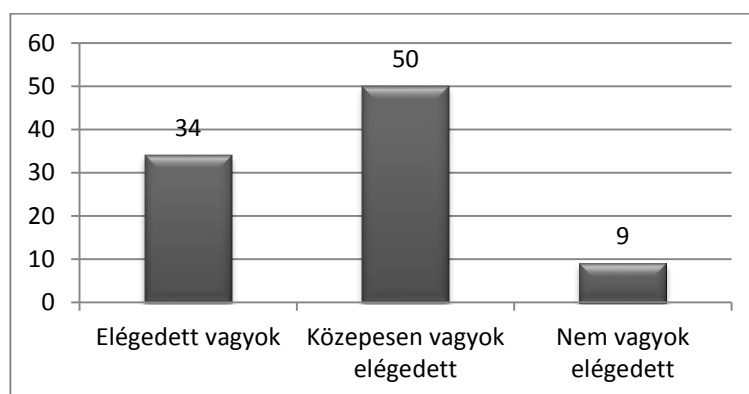
13. kérdés: Az étlapon szereplő sváb specialitásokat milyen gyakran fogyasztja?



11. diagram: A svábételek előfordulása és fogyasztási szokása közti összefüggés megjelenése

A 12. és 13. kérdésre egy összefogó diagramot készítettem. Ez ábrázolja a sváb ételek megjelenését és fogyasztási szokásait. Láthatjuk, hogy szinte egyenlő mennyiségű válasz érkezett arra, hogy kevés vagy elég étel szerepel a helybeli éttermek étlapján, 44-en (40%) állították, hogy kismértékű, és 43-an (39,1%), hogy elegendő a sváb ételek jelenléte az éttermek kínálatában. 6-an (5,5%) úgy gondolták úgy, hogy több van a kívánt mennyiségnél, emellett 17-en olyan helyeket látogatnak, ahol egyáltalán nem szerepelnek ilyen típusú ételek a választékban. Így megállapíthatjuk, hogy azok száma, akik fogyasztanak sváb ételeket 93 fő (85,5%). A további kérdések ezzel, a 85,5%-os mintával számolnak. A kisebb diagram azt mutatja, hogy ezek a személyek milyen gyakorisággal preferálják az említett fogásokat. Legnagyobb részük, 75 (80,6%) fő ritkán, 16-an (17,2%) gyakran, végezetül csupán 2-en (2,2%) kérik a hagyományos német ételeket, ha választásra kerül a sor.

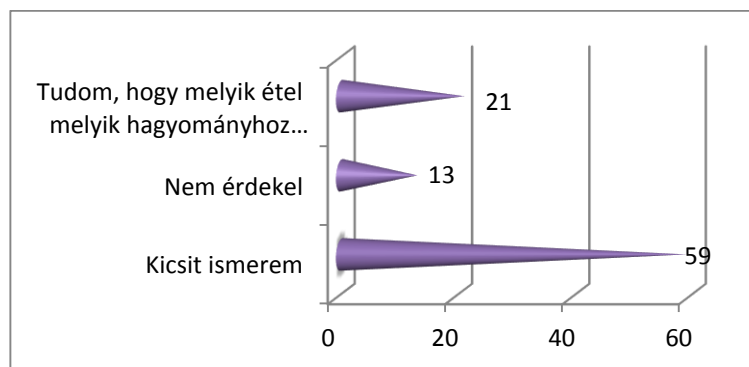
14. kérdés: Mennyire elégedett a sváb jellegű ételek minőségével?



12. diagram: Az elégedettségi szint mérésének eredménye

A felmérésből kiderült, hogy az emberek többsége, 50 fő (53,8%) csak közepesen elégedett az éttermekben felszolgált sváb ételekkel. 34-en (36,6%) kielégítőnek találják őket, és a vendéglátóság örömeire pusztán 9-en (9,7%) elégedetlenek velük kapcsolatban.

15. kérdés: Ismeri-e az ételekhez kapcsolódó sváb hagyományokat?



13. diagram: A sváb hagyományok ismertségének népszerűsége

Utolsó illusztrációm meglepően jó eredményt hozott. A sváb hagyomány iránt az emberek többsége érdeklődik, ez kutatásomban 59 fő (63,4%). 21-en (22,6%) ráadásul teljesen ismeretében vannak, hogy mely ételekhez mely szokások köthetőek és csakis 13 fő (14%) vallotta azt, hogy nem tájékozott, de nem is érdeklődő ebben a témakörben.

5. A szokások megjelenése a Mór-környéki éttermekben: 4 étterem felkeresése, meginterjúvolása és értékelése

Elsőként a Tárlat étterem üzletvezetőjét interjúvoltam meg személyesen, Nagyné Gáspár Szilviát. Az étterem a Deák Ferenc út 68. alatt helyezkedik el, és közel 75 éves múltra tekint vissza. Már az 1940-es évek óta – ugyan bizonyos időközönként változó formában – vendéglátó egységként működik. Először kocsmaként nyitotta meg kapuit. A helyiség alapterülete is kibővült az idő múltával. A korábban a kocsmá mellett üzemelő kisbolt részleg ma már a hely nemdohányzó kisterme. Érdekességként megemlítném, hogy a mai terasz az 1980-as években egy aligátor élőhelyeként szolgált. Régen Karaván Csárda néven üzemelt, ezzel került be leginkább a köztudatba. A névváltoztatásnak kettős célja volt. Egyrészt a régi névhez kötődő, esetleges kellemetlen emlékeket szerették volna maguk mögött hagyni, másrészt tiszta lappal indulni a potenciális vendégkör előtt.

Interjúalanyom rendkívül kedves és közvetlen volt, szívesen válaszolt kérdéseimre. Az éttermi személyzet 4 szakácsból, a 4 felszolgálóból és a 2 vezetőből áll, így összesen 10 személy vesz részt a munkálatokban. A szakácsvégzettséget elengedhetetlen kritériumként tartják számon a dolgozók alkalmazásakor, főszakácsuk például mesterlevéllel is rendelkezik.

A konyha kapacitása 120 adag étel, de gyakran kérik fel őket külső rendezvények lebonyolítására, így az adagszám a kitelepülés arányával értelemszerűen növekszik. Élnek a menüztetés lehetőségével a hétköznapi alkalmakkal. A kínálat összeállításakor sok szempontot vesznek figyelembe, például a keresletet, az átutazók igényeit, a külföldi vendégek számát és arányát, a helyi vendégkör megjelenését. A móriaknál például fontos tényezőnek tekintik a változatosság fenntartását. Ezen kívül még a szezonális, a beszállítói akciókat és végül, de nem utolsósorban a saját ízlést is beépítik az étterem választékának kialakításakor. A vendégkör összetétele leginkább a napszaktól és ünnepektől függ. A nappali és kora délutáni órákban üzletemberek, az este folyamán pedig átutazók vagy helybeliek térnek be hozzájuk legtöbbször a hétköznapi folyamán. A hétvégékre jobban jellemző, hogy családok és borvacsorás kínálat iránt érdeklődők keresik fel őket. Végezetül pedig év végén, az ünnepek során gyakoriak a baráti társaságok és céges összejövetelek. Szakácsaik közül csak egyikük móri, így a sváb specialitásokat leggyakrabban a borospincékben borvacsoráknál vagy

külön kérésre készítik el. Nagy visszatartó erő számukra, hogy dolgozóik nagy része nem innen származik, így nem is ismeri ezeket a fogásokat. Ennek következtében vendégeik között sincs nagyon olyan kör, aki erre igényt tartana. Számtalan csoportos rendezvény kerül megszervezésre náluk, például osztálytalálkozók, esküvők és ballagások, azonban a bankettek nemigen jellemzők. Sváb ételeket, rendezvények alkalmával, csak külön kérésre szolgálnak fel. Ezek közül a rendelések leggyakrabban Márton nap eljövételével érkeznek, valamint az esküvőkön általában a sváb kínálatból a süteményeket preferálják. Az „a la carte” kínálatukban tehát nem szerepel ilyen jellegű étel. Az étteremvezető véleménye szerint a kizárólag Mór térségére jellemző sváb specialitás a kvircedli és a paprikás csirke. Ezt arra alapozza, hogy a vendégek ezt szokták kérelmezni extra fogásként.

Szilvia egy régebbi középiskolai ismerőse révén kapta az állásajánlatot, azóta is kisebb kitérők kíséretében itt dolgozik. Hivatalosan betöltött pozíciója üzletvezető, de emellett számos tevékenységgel segíti az étterem munkáját. Végez még árubeszerzői, felszolgálói, rendezvényszervezői feladatokat is, a régi időkben még takarítónői teendőket is ellátott. Szakközépiskolai technikai végzettséggel rendelkezik, emellett a legújabb képesítéseként pincér mesterlevelet is szerzett. Azt állítja itt rengeteg kihívással kellett szembenéznie, de mindet nagyon élvezte. Felsorolt számomra néhány példát a képzés feladataiból, melyek a következők voltak: menüsor készítés, terítés, élőfelszolgálás, koktélkeverés, rendezvényszervezés, és egy írásbeli teszt a képzés végén az elméleti anyagból felmerülő vegyes kérdésekből. Az utóbbit megelőzően természetesen egy felkészítőt is tartottak számukra.

Végezetül megemlítette még egy fontos pozícióját, mégpedig hogy a helyi TDM (Térségi Turisztikai Menedzsment) tagja. Nem is akármilyen, hanem elnökségi pozíciót töltött be a szervezetnél egészen a múlt hétig. Posztjáról túlzásfoltóság okán mondott le, hiszen magánéletét mindig is a munka elé helyezte.

A következő a sorban a Mór szívben található, Fogadó az Öreg Préshez nevezetű szálláshely volt, melynek éttermi részének igazgatóját, Rigó Róbertet kérdeztem, szintén személyes formában. Egy belvárosi étteremről beszélhetünk, a Tánacsics u. 5. cím alatt található. Az étterem egy 70 fő férőhelyes, de ez a melegebb időszakban kiegészül egy 40 fős befogadóképességű terasszal, valamint az udvarukban elhelyezkedő Kemencés Udvarban mintegy 140 főt tudnak vendégül látni. Az utóbbi térséget, ha egybenyitják a Wekerle rendezvénytermmükkel, további 70 fővel

bővül a befogadható személyek száma. Az étterem hangulatát leginkább a díszítőelemként megjelenő antik tárgyak és borospincéjük biztosítja, ami rendkívül minőségi móri borok kóstolására ad lehetőséget. Igazi gasztronómiai különlegességük saját, házilag készített zsírjuk, mely kizárólag csak itt fellelhető. Minden ételüket ebben sütik ki. Emellett csak náluk kapható egy, az országban eddig nem ismert szarvasmarhafajta húsból, a galloway-ból készült ételek. Ezt az állatot úgynevezett félvad tartással tenyésztik.

Róbert nagyon szívesen és rendkívül közlékenyen, de igazi profizmussal válaszolt kérdéseimre. Vezetői stílusa nagyon szimpatikus volt a számomra, ugyanis azt vallja mindenekelőtt, hogy egy főnök csak akkor kérhet számon valamit a kollegájától, amennyiben ő is teljesíteni tudja azt. Rengetegszer beáll a pult mögé kollegáival együtt dolgozni, még napjainkban is. A hely 1993 óta üzemel, az éttermet ő vezeti, de nem tulajdonosi státusszal. A konyha eddigi legnagyobb kapacitása adagszámra 1300 fő volt az étterem története során. Ez egy családi rendezvény alkalmával történt, melyet a Gestap nevezetű móri cég számára tartottak. Az átlag kapacitás esetükben 70-80 adag között szokott mozogni egy átlagos nap folyamán, rendezvények nélkül. A Konyhán dolgozók létszáma összesen 8 fő. Mindez magába foglalja az 5 fő szakképzett szakácsot és a 3 fő konyhai kisegítőt. 1 állandó séfet alkalmaznak, valamint a helyettesét, akik mestervégzettséggel rendelkeznek. Alattuk pedig 3 gyakornok dolgozik, akik Róbert véleménye szerint kitűnő rutinnal végzik munkájukat. A kiszolgálás létszáma 6 fő állandó stabil személyzetből áll, valamint 1 tanuló humán-erőforrás gyakornokot is foglalkoztatnak. A vezető a szakácsok szempontjából fontosnak tartja ugyan a végzettséget, de annál is jobban a tapasztalatot. Úgy véli, egy frissen végzett szakembernek más rálátása van a szakmára, szűkebb és kevesebb. Fontos megjegyezni, hogy az éttermet évente bírálja a Gault & Millau intézet, mely egy francia útikalauzként indult. A szakmában máig nagy jelentőséggel bírnak. Évente anonim módon jönnek, és az étterem színvonalát mérik. Róbertéknek egyetlen alkalommal sem volt tudomásuk érkezésük időpontjáról. Katalógusaikban pontszámokkal minősítenek vendéglátó egységeket. Ennek arányában 90%-ban a konyhaművészetet 10%-ban a felszolgálást, a hely küllemét pontozzák. Az ő éttermük a tavalyi évben 10 pontot ért el, ami nagyon soknak számít. Az idén nemrégiben jelent meg a legújabb kiadványuk, miszerint 11 pontot kapott az étterem, erre az összes itt dolgozó nagyon büszke. Ennek eredményeként, pillanatnyi álláspont szerint Fejér megye 67. legjobb éttermének felelnek meg. Kínálatukba nem szerepel a menü,

ehelyett egy olyan megoldást dolgoztak ki, amit bisztrónak neveznek. Ez több lehetőséget kínál a vendégszámára, hiszen egyszerűbb ételeket kínálnak nagyon olcsó áron, ami általában 1 levest, 1 főételt és desszert vagy salátát tartalmazó akció. A választék összeállításakor a legfontosabb tételként az étterem profilját, a tulajdonosi kör igényeit tartják számon, valamint az anyagi lehetőségeket. Meggyőződésük, hogy a móri autentikus ételeket is étlapon kell tartani, viszont emellett nem maradhatnak ki az aktuális trendek és irányzatok. Végül az egészséges táplálkozásra való igényt és a környezet érzékenységét is kiemelkedő tényezőnek tartják. Vendégkörük változatos összetételű, érkeznek hozzájuk helybeliek és külföldiek egyaránt. Mindenképpen szeretnék a sváb specialitásokat étlapon tartani, ez azzal is összefüggésbe hozható, hogy az étterem tulajdonosa is sváb származású. A településért magáért, Mór térsége miatt is fontosnak tartják a köztudatban tartásukat. Nagyon sok vendég igényli a sváb ételeket náluk. Ez annak is köszönhető, hogy szeretik részben a mai trendekkel kombinálva felszolgálni őket, az eredeti recepteket túl egyszerűnek tartják egy éttermi fogás elkészítéséhez mérve. Számptalan családi rendezvényt bonyolítanak le, mostanában kiemelkedően magas számmal vannak jelen a búcsúztatók és halotti tortok. Ezek nem nagy létszámmal rendelkező rendezvények, viszont a mennyiségük igencsak megnő az utóbbi időben. Emellett rengeteg esküvőt, ballagást keresztelőt, bankettet és céges rendezvényt is szerveznek. Banketten gyakran esik a diákok választása éttermükre, talán amiatt, hogy a végzős diákoknak egyfajta kisegítő útmutatást nyújtanak ilyenkor, amennyiben még nem tudják mit és szeretnének továbbtanulni. Ilyenkor felkínálják nekik, hogy vegyék szemügyre munkájukat, ezzel egy kis bepillantást nyerve a háttér folyamatokba. Ezzel próbálják elősegíteni számukra, hogy el tudják dönteni, hogy esetleg tudnák-e ezt a szakmát tanulni és űzni. A sváb ételekkel összefonódó rendezvényük közül a Márton napot említik meg, mint legfontosabbat, ilyenkor mindig a liba és a mellé felszolgált köretek elkészítését felturbózzák, újragondolják. Az „a la carte” tekintetében körülbelül egyharmad részt töltenek ki a sváb ételek. A csakis Móra jellemzősváb ételek közül Róbertnek is rögtön a paprikás leves jut eszébe, ezen kívül a ház specialitásai közül sorolt fel még párat, mint például a savanyú káposztát, amelyet gyakran kolbásszal vagy füstölt hússal készítenek. Desszertek közül megemlítette a rétes, a kvircedlit, és a diós rudat.

Róbert 35 éve dolgozik a szakmában a Fogadó a harmadik munkahelye. Először pincéri állást kínált fel neki Lakatos Viktor, amikor még ő volt az étterem vezetője. Beosztása szerint éttermi igazgató, de ahogy említettem máig beállok a pult

dolgozni, ha arról van szó. Mester végzettséggel rendelkezik pincér szakból, amit most 2015 júliusában szerzett. Véleménye szerint nagyon megerőltető és nehéz volt számára a képzés időszaka, rengeteg feladatot kellett teljesíteniük, de ennek ellenére mindenki nagyon jól érezte magát. Menükérték összeállítás, asztalok profi szintű terítése és az azt követő felszolgálása volt a számukra kiszabott feladatsor, valamint emellett rengeteg elméleti anyagot kellett elsajátítaniuk, nagyrészt közgazdasági területen.

A harmadik interjút az Ara étterem egyik vezetőjével, Fekecs Évával készítettem, aki jelenleg férjével együtt vezeti és bérlő a helyet. Mór városának központjában, a Kodály Zoltán utca 2. alatt található. Az étterem filozófiája arra alapszik, hogy a trendet követő, fiatalos ételeket kombinálják a hagyományos éttermi felszolgálással és hangulattal körítve. Nagyon sikeresek, rengetegen térnek be hozzájuk. Marketingstratégiájuk korábban reklámokra alapozták, ám ma már nincs rá szükségük, hogy efféle eszközökkel népszerűsítsék éttermüket. Az évek során akkora vendégkört sikerült maguk köré toborozni, hogy a szájhagyományra bízzák az értékesítési funkciót. Ma már mindenki az elégedett vendégek ajánlása révén, vagy törzsvendégként jut el hozzájuk. A vendéglátóhely három részből tevődik össze. A 70 fő befogadó képességű nagyteremből, a 30 fő férőhelyes kisteremből, valamint a tavaszi-nyári időszakban igénybe vehető teraszról, mely 25 fő kiszolgálására alkalmas. Különlegességük, hogy házhoz is szállítanak.

Éva is rendkívül udvarias és figyelmes volt beszélgetésünk közben. Éttermükben a konyha kapacitása körülbelül 200 darab ételadag maximálisan. A személyzet 3 szakáccsal és 2 felszolgálóval munkálkodik. A konyhafőnök mesterszakácsi címmel is rendelkezik, de Éva szerint a többiek is nagyon jó szakemberek. A menüzetésből hatalmas bevételük van, mégpedig olyannyira, hogy az áremelésen gondolkoznak, hogy a házhoz szállítással az ebédidőben könnyebben össze tudják hangolni a felszolgálást. Az éttermi felhozatal leginkább a vendégek igényeire alapszik, leginkább azokat az ételeket szerepeltetik, amiből nagyobb adagszámot tudnak eladni. Vendégkörük igencsak széleskörű, megtérnek náluk az itteni gyárakból a felsővezetők, a környékbéli és helybeliek a hivatalokból, valamint az itteni üzletek dolgozói. Emellett nyugdíjasok is kismamák is gyakran megfordulnak náluk. Sváb specialitások nem szerepelnek állandó kínálatukban, csak kérésre, rendezvényekre készítenek ilyen típusú ételeket. Ennek ellenére vannak olyanok, akik

igénylik a sváb fogásokat például az ide érkező turisták. Az esküvőkön alkalmával a csirkepaprikás levest kérik gyakran, valamint pincékbe tartott alkalmakra rendelnek tőlük ilyen ételeket. Rettentően sok rendezvényt tartanak, többek között esküvőt, ballagást, születnapot, bankettet vagy keresztelőt. A családi rendezvények többször fordulnak elő éttermükben, mint a cégesek. Sváb gasztronómiájú rendezvényt nemigen tartanak az esküvőkön kívül. A térségbeli sajátos sváb ételekként a kvircedlit és a káposztás pogácsát említette, mivel régebbi munkahelyén, a Bormúzeumban a német turistákat mindig ezekkel várták.

Érdekes módon Éva kezdetben műszaki pályára készült, de mivel anyukája sajnos korán elhunyt, mikor továbbtanulásra került volna a sor, inkább elhelyezkedett a vendéglátásban, munkát szerzett az unokahúga által üzemeltetett Gyémánt étteremben. Emellett végezte ez a vendéglátói iskolát, ahol 4 szakmai képesítést kapott (melegkonyhás üzletvezető, szakács, cukrász, felszolgáló), mivel az intézmény a képzés ideje alatt változtatott követelményrendszerén és idegen nyelvtudás hiányában megvonta tőlük a diplomát. Ez akkoriban egyes diákoknál nagy felháborodást is keltett teljesen jogosan, ám Éva akkoriban már azzal is elégedett volt, hogy hivatalosan is szakembernek számít. Az Arában 15 éve dolgozik. Férjével együtt alkották meg az újjáépítési tervet a hely bérlésének kezdetekor. Utólag egyáltalán nem bánja, hogy a vendéglátást választotta szakmájaként, hiszen imád a vendégekkel kommunikálni, a konyhai munka hangulatát, tehát éttermük egész légkörét.

Utolsó interjúmat a Lovas Étterem vezetőjével interneten keresztül tudtam csak elvégezni. Mikor interjúztatni mentem az ügyvezető nem tartózkodott az étteremben. Az egyik felszolgálótól kapott e-mail címen keresztül sikerült elérnem Lakatos Viktort, aki rendkívül segítőkészen válaszolta meg kérdéseimet. Az étteremről tudni érdemes, hogy már a nevéből rögtön következtethetünk egyedi jellemzőjére, mégpedig, hogy a móri Lovaspark vendéglátói részeként jelenik meg. A város határán a Dózsa György utca 111 alatt helyezkedik el. Építészeti szempontból jelentős alapanyagként jelenik meg a fenyőfa, mely osztrák berendezkedési stílusjegyre utal, bár ezt kiegészítik modern anyagokkal. A bár stílusát leginkább az autentikus jegyek követik, a régi paraszti konyhák elemeivel és az ülőbokszoikkal nosztalgikus hangulatot árasztanak. A vendégek emellett rálátást nyerhetnek az éttermi asztalukról a Lovasparkban dolgozó gondozókra, akik igazi profizmussal mutatják be tudásukat.

Az ételek esetében igen nagy felhozattal találhatjuk szembe magunkat. Rengeteg sváb specialitás kap helyet kínálatukban, de az sem marad éhen, aki az egészséges táplálkozást preferálja. Emellett az egyedi igényeknek megfelelően külön ajánlatokkal is rendelkeznek. 80 főt tudnak vendégül látni a belső térben, valamint melegebb idő esetén a 40 fő befogadására alkalmas terasz is elérhetővé válik.

Az étterem 15 éve üzemel már, de a jelenlegi felállás 5 éve érvényes, Varga Viktor vezeti családi vállalkozásként. Állandó személyzetként 4 felszolgáló és 4 szakács dolgozik, ez nyaranta bővül alkalmi kisegítőkkal körülbelül 3-4 fővel. A szakácsok foglalkoztatásánál fontos szempontnak tartja a végzettséget, a jó ízérzéklet és az állóképességet. Menü kínálattal rendelkeznek ugyan, de nem ez a fő profiljuk, azok számára tartják, akik egy gyors ebédre vágnak a hétköznapokban. Étlapjuk összeállításánál 3 fontos tényezőt vesznek figyelembe. A wellness hotel vendégei számára a ma korszerű könnyű, modern ételeket, a messziről érkezőknek a tradicionális móri sváb ételeket, valamint a helyi vendégek részére klasszikus éttermi fogásokat jelentetnek meg kínálatukban. Kínálatukban számos sváb specialitás található. Tükröződik étlapjukon, hogy a vezetőség fontosnak tartja a helyi gasztronómiai hagyományok megőrzését, illetve a más vidékekről hozzánk érkező vendégeknek számára bemutatásukat. Vendégkörük egy része így igényt is tart eme ételekre, amelyeket már otthon nem készítenek.

A rendezvények száma itt is rendkívül magas és szezonfüggő. Nyáron leginkább az esküvők jellemzők, mert ebben az időszakban a gála sátrukban nyílik lehetőség a megtartásukra. Emellett gyakoriak az általános alkalmak is, mint a ballagások, születésnapok, keresztelők és évfordulók. Nem nagyon jellemző azonban, hogy olyan rendezvények lebonyolítását kérjék, ahol sváb ételeket szolgálnak fel, lakodalmokban is maximum a paprikás levest szokták, mint hagyományos lakodalmi levest kérelmezni. Ezen kívül sváb menüket állítanak össze néha ideérkező turisták számára. Az „a la carte” kínálatuk közel egy harmad részét sváb specialitások teszik ki. Viktor úgy véli a csakis erre a térségre jellemző sváb étel a már említett paprikás leves, melyet Mórón a lakodalmak alkalmával éjfélkor tálalták, míg Pusztavámon az ebédnél kínálták.

Viktor ennél vállalkozásnál már 23 éve dolgozik, a nyitás ideje óta jelen van. A tulajdonosok személyesen keresték fel, mivel sokat hallottak nagyszerű munkásságáról. A gasztronómiával való kapcsolata hosszú múltra tekint vissza, hiszen már 11 évesen nagy sikereket aratott főztjeivel családi körökben. Pályaválasztáskor

már egyértelművé vált számára, hogy ezen a vonalon szeretne tovább haladni. A dolognak genetikai háttere is van, mégpedig hogy anyai nagynénje szakácsnő volt a móri Lamberg grófi családnál. Első pozícióját szakácsként töltötte be az étteremben, majd étteremvezető és cégvezető lett belőle.

Immár 5 éve a Lovas vendéglőt családi vállalkozásban üzemelteti ügyvezetőként. Azóta vele dolgozik mindkét lánya is, egyik felszolgálóként, a másik cukrászként. Végzettsége szerint szakács, 2000-óta pedig mesteri címmel is rendelkezik, és jelenleg a Fejér Megyei Szakács Mestervizsga Bizottság elnöki posztját tölti be.

6. A kutatási tapasztalatok összefoglalása

Szekunder kutatásom során a forrásként megjelölt könyvekre és weboldalakra könnyen rátaláltam. Nagynéném segítsége és hasonló témájú szakdolgozatok irodalomjegyzéke nyújtotta a legtöbb segítséget, de volt, amit szimplán az internet gyors és hatékony keresője révén fedeztem fel.

A továbbiakban a primer kutatásaim során szerzett behatásokat, a felmérés körülményeit, a kapott információ mennyiségét és minőségét részletezem.

6.1. Kérdőívek

A kérdőíveztetés során szinte csak pozitív tapasztalatokról beszélhetek. Néhány használhatatlanul kitöltött kérdőívvel találkoztam csak, de az sem szánt szándékú volt, csak a kitöltő nem vette figyelembe a hozzáfűzött magyarázataim. Kitöltésük gyorsan, körülbelül egy hét alatt lezajlott, könnyeden és nehézségektől mentesen.

Túlnyomórészt középkorú válaszadóim voltak, akiknek nagy hányada már házas. Kiemelkedő számmal alkalmazotti státuszt betöltők szerepeltek a felmérésben, akik átlagos fizetéssel rendelkeztek. Az utóbbi kettő között felfedezhető némi összefüggés is. Étterembe legtöbbször csak ritkán járnak, mivel általában családos emberekről beszélhetünk esetükben. A sváb ételeket leginkább a vezetői beosztású vagy öregebb emberek fogyasztják, akik hetente látogatják a vendéglátó egységeket, vagy éppen a kultúrában nőttek fel.

6.2. Interjúk

Az interjúk során nagyon kedvesen és segítőkészen álltak a feladathoz az étteremvezetők, minden tiszteletem az Övék. Az egyetlen interneten megvalósított riport sem az interjúalany hibája, hanem az enyém, mert nem találtam őt az étteremben mikor leutaztam Móra, mivel nem egyeztettük előre a konkrét időpontot, csak tudtára adtam, hogy fel fogom keresni. A sváb ételek jelenléte nem mindegyik étteremre

jellemző, konkrétan fele-fele arányban, 2 étterem máig őrzi a kínálatában eme ételeket, míg a másik 2 leginkább a mai trendekre összpontosít. A legmegfelelőbb megoldásnak a kettő közti átmenetet tartom, melyet a 4 étterem közül a Fogadó az Öreg Préshez alkalmaz, mégpedig, hogy új formában, de a hagyományos ízek megléte mellett készítik el a fogásokat. Így hűek maradnak a hagyományokhoz és egyben elfogadottabbá teszik ezeket az ételeket azok szemében is, akik túl egyszerűnek tartják őket. Mind a 4 esetben rendkívül jó hozzáállást tanúsítottak a kutatásomhoz, szívesen válaszoltak minden kérdésemre. Varga Viktor esetében ugyan nem beszélhetek személyes benyomásról, ezért őt itt nem venném számításba, de a legjobban szintén a Fogadó az Öreg préshez éttermi igazgatója, Róbert nyilatkozott. Rengeteg információt tudtam meg az étteremről, személyes hangvétele is volt az interjúnak, de emellett igazi profizmussal beszélt munkájáról. A többieknél kevésbé tapasztaltam az utóbbit, leginkább az Ara étterem vezetője, Éva volt nagyon szűkszavú. Ennek lehetséges oka lehet nyilván az is, hogy éppen munka közben kerestem fel őt, míg a többieket nem sürgették egyéb feladatok az interjú ideje alatt.

7. Értékelési szempontok

A szakirodalom olvasásából (történelmi előzmények és gasztronómiai hagyományok) láttam, hogy a különböző történelmi események (betelepítések, kitelepítések, együttélés más nemzetiségekkel) hogyan hatottak a sváb hagyományok elterjedésére, megtartására, illetve eltűnésére.

A kérdőívem visszajelzéseit is megvizsgálom az általam felállított hipotézisek szempontjából.

Az interjúk értékelése során a sváb hagyományok és ételek meglétét, a vezetőség hozzáállását és felhasználási lehetőségeit tanulmányozom.

7.1. Értékelés

A forrásokból kiderül, ha nem lettek volna sváb betelepítések Magyarországra több hullámban is, akkor ma nem beszélhetnénk ezekről a szokásokról, nem alakult volna ki a Móra annyira jellemző étrendi hagyomány. Ennek ellene hatott a németek kitelepítése, amely főleg a II. világháborút követő években volt jellemző, de szinte folyamatosan jelen volt, egészen a rendszerváltásig. A teljes igazsághoz tartozik az, hogy a kitelepítettek – vagy azok leszármazottai – folyamatosan visszajönnek Móra és környékére, igénylik az általuk megszokott ételeket, ezzel jelentősen erősítve a sváb hagyományok megőrzését.

Először is a felmérést megelőzően felállított hipotéziseim eredményeit fejteném ki. Első megállapításom, miszerint a leglényegesebb tényező az életkor, a sváb kultúra és gasztronómia ismeretében, tévesnek bizonyult. A kérdezettek annak ellenére, hogy széleskörű életkori skálán sorakoztak fel, szinte mindegyikőjük tudatában volt egy bizonyos szinten a móri németek tradícióinak és gasztronómiájának. Annyiban adnék igazat ennek az elméletnek, hogy a válaszadók közül csak az idősebb korosztályból kerültek ki azok, akik teljes mértékben tudatában voltak ezeknek az ismereteknek.

Második feltevés, miszerint a kisvárosokban ritkán járnak az emberek étteremben a kérdőívek alapján igaznak bizonyult, viszont évente néhányszor

rendszeresen látogatják a vendéglátóegységeket a különböző családi vagy céges alkalmakkor.

Az éttermek tekintetében kettő máig teljes mértékben fontosnak tartja, és őrzi a német hagyományokat, új receptekkel divatban tartva őket a fiatalabb korosztály számára is. A másik 2 közül inkább a hétköznapi vendéglátásra összpontosítanak és így kimaradnak az állandó étlapon a hagyományos sváb ételek, szerintem ezen a problémán dolgozniuk kellene. Nagy szerepet játszhat ebben, hogy a Lovas Vendéglőben és a Fogadó az Öreg Préshez tulajdonosi körében vannak sváb gyökerekkel rendelkezők.

7.2. Javaslatok

A kérdőívek alapján arra jutottam, hogy minden korosztály, még a fiatalok is érdekeltek a sváb hagyományokban, ezért, mivel az öregebb korosztály nagy része tudatában van ezeknek az ismereteknek, az új generáció számára kellene olyan programokat szervezni, ami ilyen témában ad tájékoztatást. Érdemes lenne a fiatalság érdekeltségét élvező összejövetelekkel ötvözni ezeket az előadásokat, például a móri bornapok alkalmával szervezett koncertekkel. Az Ara és Tárlat étterem számára is ilyen megoldást lehetne találni, mivel a kutatás eredménye szerint hatalmas összefüggés van az „a la carte” kínálatában szereplő sváb fogások, és az irántuk mutatott érdeklődés között. Érdemes lenne a fogadó az Öreg Préshez mintája alapján újragondolt receptekkel elővenni őket.

8. Összegzés

Mindent összevetve nagyon élveztem a diplomamunka elkészítését, mivel magam is rengeteg információval gazdagodtam a sváb gasztronómiai hagyományok terén. Rengeteget fejlődtem a kutatások elkészítésével is, hiszen a szakdolgozat alkalmával készítettem első interjúimat is, ráadásul mindezek során rendkívüli szakemberekkel ismerkedhettem meg. A helyi lakosok is részesei voltak a felmérésnek, így új emberekkel ismerkedhettem meg.

A kérdőív szerkesztése is a vártnál könnyebb feladatnak bizonyult, pedig ezt is először készítettem tanulmányaim során. Ebben nagyban hozzájárult nagynéném nagyvonalú segítsége, aki szétosztotta Móron személyesen kérdőíveimet, így azok rekord mennyiségű idő alatt megválaszolásra kerültek. Úgy érzem, hogy hipotéziseim részben maradéktalanul megerősítésre illetve részben megcáfolásra kerültek. Ennek megfelelő alátámasztását a kérdőívre való válaszok egyértelműen igazolták.

Az interjúk alkalmával, amint a fentiekben is említettem az alanyok közvetlensége és a témához való érzékenysége és hozzáértése nagyban hozzájárult munkám eredményes kivitelezéséhez. Annak dacára, hogy az éttermek közül kettő ugyan nem kizárólagosan a tradicionális recepteket követi, mégis megőrzik azok karakterisztikus ízvilágát, a mai gasztronómia irányvonalaival mellett. A további éttermeknek is hasznos lenne élnie a sváb ételek kínálta lehetőségekkel, hiszen egyértelműen van irántuk igény a fogyasztók körében, valamint hozzájárulnak az ottani közösség szellemi összetartozásához.

A feltárt problémákat nem találom súlyosnak, mindegyik könnyen orvosolható, ezt nagyon fontosnak tartom megjegyezni. Ennek ellenére érdemes lenne minél hamarabb kezelni őket, nehogy elveszzen egy, a térségre jellemző, nélkülözhetetlen, történelmi gasztronómiai ág.

Összességében boldog vagyok, hogy ezt a témakört választottam, és örülök, hogy rengeteg új ismeretre tettem szert vele kapcsolatban.

Mellékletek jegyzéke

1. sz. melléklet: Kérdőív
2. sz. melléklet: Kérdőívek feldolgozása
3. sz. melléklet: 1. interjú – Tárlat Étterem
4. sz. melléklet: 2. interjú – Fogadó az Öreg Préshez
5. sz. melléklet: 3. interjú – Ara Étterem
6. sz. melléklet: 4. interjú – Lovas Étterem
7. sz. melléklet: Étlap – Tárlat Étterem
8. sz. melléklet: Étlap – Fogadó az Öreg Préshez
9. sz. melléklet: Étlap – Ara Étterem
10. sz. melléklet: Étlap – Lovas Étterem

Irodalomjegyzék

Könyvek, kiadványok

- ÁCS Z. (1984): *Nemzetiségek a történelmi Magyarországon*, Budapest,
- BALASSA I. (1973): *A Tokaj-Hegyaljai német telepítések történetéhez*, Miskolc
- IFJ. BARTA J. (2000): *A tizennyolcadik század története*, Magyar Századok Sorozat, Sorozat (szerk.): Szvák Gyula, Budapest
- BARTA J., GERGELY J. és KRISTÓ GY. (2002): *Magyarország története*, Pannonica Kiadó
- BEHR, P. und STIERAND, E. (szerk.) (2010): *Kommt Essen! – Gyertek enni!* Kiadja Petra Behr és Elisabeth Stierand, Wernau (Neckar)
- BÉL M. (1989): *Az újkori Magyarország földrajzi-történelmi ismertetése*, Komárom vármegye, Tatabánya
- FELHŐ I. (szerk.) (1970): *Az úrbéres birtokviszonyok Magyarországon Mária Terézia korában I*, Dunántúl, Budapest,
- GRESKÓ G. (2006): *Gyerekkorom ízei*. Kiadja a Városi Közművelődési Közalapítvány, Mór
- IVANICSNÉ SZ. M. (2000): *A móri németek kalendáriuma – Kalender der Moorer Deutschen*. Kiadja a Német Kisebbségi Önkormányzat, Mór
- KÓPECZI B. (szerk.) (1986): *Erdély története*, Akadémia Kiadó
- MANHERZ K. (szerk.) (1998): *A magyarországi németek*. Kiadja az Útmutató Tanácsadó és Kiadó Kft.
- NAGY A. (2014) *Gasztronómia szerepe egy hazai táj turizmusában*, Kodolányi János Főiskola
- Pallas Nagy Lexikona
- SCHWARTZ A. (2002): *A móri németiség története és élete*. Kiadja Schwartz Alajos, Mór
- SZABÓ I. (1942): *A magyarság életrajza*, Budapest
- VADOVICS ZS. (2012) *A svábok gasztronómiája Móron*, Budapesti Gazdasági Főiskola

Online publikációk, weboldalak

- http://www.araetterem.hu/etterem/filozofiank/bemutakozas/az_etteremrol_19.php [olvasva: 2015. november 16.]
- CSÍKI S. (2009) *Food&Wine-szubjektív gasztronómiai körkép*, elérhetőség/hozzáférés: <http://www.foodandwine.hu/2009/05/14/villany-gasztronomiaja-a-stifolder-ii-resz>, [olvasva: 2015. október 1.]
- KISVÁRI E. (2012) *Mór története*, elérhetőség/hozzáférés: http://www.geszlerpince.hu/upload/site/Mor_tortenete_24c2b2cef0b22b5d5440.pdf [olvasva: 2015. november 12.]
- <http://www.hetkut.hu/hetkuti-wellness-hotel-mor/lovas-szalloda-rolunk>, [olvasva: 2015. november 16.]
- <http://www.mek.iif.hu/porta/szint/egyeb/lexikon/pallas/html/> [olvasva: 2015. október 22.]
- http://www.minalunk.hu/mor/index.php?n=5&tartalom_id=9680&area=511
- [olvasva: 2015. október 5.]
- http://www.minalunk.hu/mor/index.php?n=5&tartalom_id=8002&area=553, [olvasva: 2015. október 5.]
- http://www.moribornapok.hu/ezerjo/a_mori_bornapok_bemutatasa/a_mori_bornapok_bemutatasa, [olvasva: 2015. november 16.]
- http://nemetszag.network.hu/blog/nemetszag_klub_hirei/a_magyarorszag_i_nemetek_etkezesi_szokasok, [olvasva: 2015. október 7.]
- <http://oregpres.hu/gasztronomia> [olvasva: 2015. november 16.]
- <https://psicore.wordpress.com/2009/01/21/svab-gomboc/>, [olvasva: 2015. október 9.]
- SCHWARTZ A. (2002) *A móri németiség története és élete*, elérhetőség/hozzáférés: http://www.sulinet.hu/oroksegtar/data/magyarorszagi_nemzetisegek/nemetek/mor/a_mori_nemetseg_tortenete_es_elete/pages/000_konyveszeti_adatok.htm [olvasva: 2015. november 17.]
- <http://www.tarlatetterem.hu/ettermunkrol.html> [olvasva: 2015. november 13.]
- VARGÁNÉ KOCSIS M. (2014) *A móri németek étkezési szokásai*, elérhetőség/hozzáférés: [http://www.geszlerpince.hu/upload/site/A_kvircedli_nyomaban_8cc14eb1c11f500ab674.pdf](http://www.geszlerpince.hu/upload/site/A_kvircedli nyomaban_8cc14eb1c11f500ab674.pdf), [olvasva: 2015. október 12.]

Kérdőív

Tisztelt Kitöltő!

Mázi Eszter vagyok a Budapesti Gazdasági Főiskola turizmus-vendéglátás szakos, végzős hallgatója. Szakdolgozatom címe Mór-környéki svábok tradicionális gasztrokultúrája és ezek megőrzése a mai vendéglátásban. Az alábbi kérdőívben olyan kérdéseket teszek fel, melyek erre a témakörre összpontosulnak. Kérem, hogy kitöltésével járuljon hozzá a szakdolgozatom kutatásának elkészüléséhez.

Válaszaiért előre is hálás vagyok!

Köszönettel:

Mázi Eszter

Magyarázat: a *-al jelölt mezők kitöltése kötelező.

1. Neme: *

- Nő
- Férfi

2. Életkora: *

- 18-25 év között
- 26-35 év között
- 36-45 év között
- 46-55 év között
- 56 év felett

3. Végzettsége: *

- 8 általános iskola vagy kevesebb
- Középiskola
- Főiskola/Egyetem
- Jelenleg felsőoktatásban tanul

4. Foglalkozása: *

- Tanuló
- Munkanélküli
- Alkalmazott
- Vezető
- Saját céggel rendelkező
- Egyéb:

5. Családi állapot: *

- Egyedülálló
- Párkapcsolatban él
- Élettársi kapcsolatban él
- Házas
- Elvált
- Özvegy

6. Hogyan ítéli meg saját jövedelmét? *

- Nincs saját jövedelem
- Az átlagosnál alacsonyabb
- Átlagos
- Az átlagosnál magasabb

7. Havi jövedelméből milyen mennyiségben költ a vendéglátásra?

- 0-10 ezer Ft
- 10-20 ezer Ft
- 20 ezer Ft felett

8. Cafeteriát szolgáltatnak-e a munkahelyén?

- Igen
- Nem

(A 9-es kérdésre csak abban az esetben válaszoljon, ha a 8-as kérdésnél az első opciót választotta)

9. Ezt milyen arányban használja fel vendéglátásra?

- 0-30 % között
- 31-60 % között
- 61-100% között

10. Hány db helyi vendéglátóhelyet ismer?

- 0-2

- 2-4
- 4 felett

11. Milyen gyakran veszi igénybe a szolgáltatásaikat?

- Hetente többször
- Hetente
- Havonta többször
- Havonta
- Évente néhány alkalommal
- Nem járok étterembe

12. Mennyire tartja elegendőnek az étlapon szereplő sváb jellegű ételeket?

- Ahová én járok ott nincs sváb specialitás
- Kevés
- Elég
- Túl sok

(A 13-as, 14-es és 15-ös kérdésekre csak abban az esetben válaszoljon, ha a 12-es kérdésnél nem az első opciót választotta)

13. Az étlapon szereplő sváb specialításokat milyen gyakran fogyasztja?

- Ritkán
- Gyakran
- Csak azt fogyasztom

14. Mennyire elégedett a sváb jellegű ételek minőségével?

- Elégedett vagyok
- Közepesen vagyok elégedett
- Nem vagyok elégedett

15. Ismeri-e az ételekhez kapcsolódó sváb hagyományokat?

- Kicsit ismerem
- Nem érdekel
- Tudom, hogy melyik étel melyik hagyományhoz kapcsolódik

Kérdőívek feldolgozása

1. Neme

| | |
|-------|------------|
| Nő | 63 |
| Férfi | 47 |
| | 110 |

2. Életkora

| | |
|-----------------|------------|
| 18-25 év között | 19 |
| 26-35 év között | 17 |
| 36-45 év között | 30 |
| 46-55 év között | 24 |
| 56 év felett | 20 |
| | 110 |

3. Végzettsége

| | |
|----------------------------------|------------|
| 8 általános iskola vagy kevesebb | 8 |
| Középiskola | 28 |
| Főiskola/Egyetem | 61 |
| Jelenleg felsőoktatásban tanul | 13 |
| | 110 |

4. Foglalkozása

| | |
|-------------------------|------------|
| Tanuló | 20 |
| Munkanélküli | 0 |
| Alkalmazott | 65 |
| Vezető | 8 |
| Saját céggel rendelkező | 10 |
| Egyéb: | 7 |
| | 110 |

5. Családi állapot

| | |
|---------------------------|------------|
| Egyedülálló | 24 |
| Párkapcsolatban él | 16 |
| Élettársi kapcsolatban él | 5 |
| Házas | 54 |
| Elvált | 8 |
| Özvegy | 3 |
| | 110 |

6. Hogyan ítéli meg saját jövedelmét?

| | |
|---------------------------|------------|
| Nincs saját jövedelmem | 36 |
| Az átlagosnál alacsonyabb | 17 |
| Átlagos | 43 |
| Az átlagosnál magasabb | 14 |
| | 110 |

7. Havi jövedelméből milyen mennyiségben költ a vendéglátásra?

| | |
|-------------------|------------|
| 0-10 ezer Ft | 72 |
| 10-20 ezer Ft | 28 |
| 20 ezer Ft felett | 10 |
| | 110 |

8. Cafeteriát szolgáltatnak-e a munkahelyén?

| | |
|------|------------|
| Igen | 32 |
| Nem | 78 |
| | 110 |

(A 9-es kérdésre csak abban az esetben válaszoljon, ha a 8-as kérdésnél az első opciót választotta)

9. Ezt milyen arányban használja fel vendéglátásra?

| | |
|----------------|-----------|
| 0-30 % között | 16 |
| 31-60 % között | 10 |
| 61-100% között | 6 |
| | 32 |

10. Hány db helyi vendéglátóhelyet ismer?

| | |
|----------|------------|
| 0-2 | 7 |
| 2-4 | 31 |
| 4 felett | 72 |
| | 110 |

11. Milyen gyakran veszi igénybe a szolgáltatásaikat?

| | |
|--------------------------|------------|
| Hetente többször | 13 |
| Hetente | 5 |
| Havonta többször | 14 |
| Havonta | 16 |
| Évente néhány alkalommal | 53 |
| Nem járok étterembe | 9 |
| | 110 |

12. Mennyire tartja elegendőnek az étlapon szereplő sváb jellegű ételeket?

| | |
|---|------------|
| Ahová én járok ott nincs sváb specialitás | 17 |
| Kevés | 44 |
| Elég | 43 |
| Túl sok | 6 |
| | 110 |

(A 13-as, 14-es és 15-ös kérdésekre csak abban az esetben válaszoljon, ha a 12-es kérdésnél nem az első opciót választotta)

13. Az étlapon szereplő sváb specialitásokat milyen gyakran fogyasztja?

| | |
|---------------------|----|
| Ritkán | 75 |
| Gyakran | 16 |
| Csak azt fogyasztom | 2 |

| | |
|--|----|
| | 93 |
| 14. Mennyire elégedett a sváb jellegű ételek minőségével? | |
| Elégedett vagyok | 34 |
| Közepesen vagyok elégedett | 50 |
| Nem vagyok elégedett | 9 |
| | 93 |
| 15. Ismeri-e az ételekhez kapcsolódó sváb hagyományokat? | |
| Kicsit ismerem | 59 |
| Nem érdekel | 13 |
| Tudom, hogy melyik étel melyik hagyományhoz kapcsolódik | 21 |
| | 93 |

1. Interjú - Tárlat Étterem

Interjúalany: Nagyné Gáspár Szilvia, üzletvezető

1. Mióta üzemel, és mióta vezeti az éttermet?(bérli-e vagy saját tulajdon)

Az éttermet 2007. december 20-a óta vezetem, azonban már az 1940-50-es évektől üzemel vendéglátó egységként. Immáron két éve saját tulajdonban van.

2. Mekkora a hely kapacitása? (befogadóhely, személyzet létszáma, konyha kapacitása, hány szakáccsal dolgozik felszolgálóval stb..)

A férőhelyek száma 95 főt tesz ki, míg a személyzet létszáma összesen 10 fő, ez a 4 szakácsot, a 4 felszolgálót és a 2 vezetőt foglalja magába. A konyha kapacitása 120 ételadag, mely természetesen kitelepülésnél a lehetőségek arányával növekszik.

3. Ön mennyire tartja fontosnak, hogy az Önök által alkalmazott szakácsoknak milyen végzettsége van? Van-e esetleg valami kitüntetésük?

A szakácsvégzettség nálunk elengedhetetlen feltételnek számít az szakácsok alkalmazásakor, főszakácsunk pedig mesterlevéllel is rendelkezik.

4. Menüzetnek hét közben?

Igen.

5. Milyen szempontok alapján állítják össze kínálatot?

Több tétel is szerepet játszik összeállításakor. Például a kereslet, az átutazók igényei, a külföldi vendégek száma és aránya, a helyi vendégkör megjelenése. A móriaknál például fontos tényező a változatosság fenntartása. Ezen kívül még a szezonáltság, a beszállítói akciók és végül, de nem utolsósorban a saját ízlés az étterem szempontjából is közre játszik.

6. Milyen összetételű a vendégkör?

A hétköznapok folyamán napközben üzleti vendégek fogyasztanak nálunk, míg este átutazók a jellemzőbbek, akik üzleti tárgyalás okán vannak jelen, valamint emellett ilyenkor helyiek vagy környékbeliek érkeznek hozzánk vacsoraidőben. A hétvége eljövételével leginkább családos, kisgyerekes vendégek látogatnak meg minket, vagy a borvacsorás kínálatot keresők. Év vége tájt pedig gyakran tartanak nálunk céges vagy baráti összejöveteleket az ünnepek végett.

7. A helyi sváb specialitásokat Önök mennyire részesítik előnyben?

Szakácsaink közül csak egyikük móri a 4-ből, így a sváb specialitásokat leggyakrabban a borospincékben borvacsoráknál vagy külön kérésre készítünk és szolgálunk fel. Sajnos nagy visszatartó erő hogy, mivel dolgozóink nagy része nem innen származik, így nem is ismeri ezeket a fogásokat.

8. Van-e olyan vendégkörük, akik kifejezetten ezt igénylik?

Mivel, ahogy említettem általánosságban nem lelhető fel éttermünkben efféle specialitás, nemigen jellemző.

9. Mennyi családi rendezvényt tartanak?(esküvő, ballagás, bankett, találkozó, céges rendezvények... stb.)

Rengeteget. Ezek közül tartanak éttermünkben osztálytalálkozót, esküvőt és ballagást is, a bankett nemigen jellemző nálunk.

10. Milyen önök által tartott rendezvények/ünnepek kapcsolódnak a sváb gasztronómiához? (pl. esküvőn... stb.)

Véleményem és tapasztalatom szerint a Márton nap kezd újra divatba jönni, így legfőképp ezt az ünnepet tudnám kiemelni. Az esküvői kínálatban általában akkor lelhetőek fel sváb ételek, ha a megrendelő közül kerülnek ki az ilyen fogások iránt érdeklődők, ezek közül is többnyire a süteményeket preferálják.

11. A la carte kiszolgálásban milyen arányban fogyasztják a sváb ételeket?

Mivel nincsenek az étlapon sváb ételek, ezért semmilyen arányban.

12. Sváb ételekből van-e Ön szerint olyan specialitás, ami csak Mór térségére jellemző illetve a saját éttermében?

Én úgy gondolom, hogy jellemzően a paprikás csirke és kvircedli. A vendégek is a rendezvények alkalmával rendszerint ezeket szokták kérelmezni, mint extra kínálatot.

13. Pontosan hogyan lett az étterem alkalmazottja?

Egy középiskolai osztálytársam ajánlotta fel az állást iskola után, így kisebb kitérőkkel, azóta is itt dolgozom.

14. Ki tudná fejteni részletesebben éttermi beosztását, az itt betöltött pozícióját és végzettségét?

A hivatalosan betöltött pozícióm az éttermi üzletvezető, de emellett intézek árubeszerzői, felszolgálói, rendezvényszervezői feladatokat is. Korábban még takarítónői teendőket is végeztem.

Szakközépiskolai technikus végzettséggel rendelkezem, emellett a legújabb képesítésemként pincér mesterlevelet is szereztem. Itt rengeteg kihívással kellett szembenéznem, de mindet nagyon élveztem. Közöttük volt a menüsor készítés, terítés, előfelszolgálás, koktélkeverés, rendezvényszervezés, és egy írásbeli teszt a képzés végén az elméleti anyagból felmerülő vegyes kérdésekből. Előtte felkészítőt is tartottak számunkra.

Emellett fontosak tartom megjegyezni, hogy az étterem a helyi TDM (Térségi Turisztikai Menedzsment) tagja. Jómagam elnökségi pozíciót töltöttem be a szervezetnél egészen a múlt hétig, de a sok elfoglaltságom miatt lemondtam itt betöltött szerepemről, hiszen számomra a család az első.

2. Interjú - Fogadó az Öreg Préshez

Interjúalany: Rigó Róbert, étteremvezető

1. Mióta üzemel, és mióta vezeti az éttermet?(bérli-e vagy saját tulajdon)

A hely 1993 óta üzemel, az éttermet én vezetem. Nem bérlöm és nem tulajdonom, alkalmazotti státusszal rendelkezem.

2. Mekkora a hely kapacitása? (befogadó hely, személyzet létszáma, konyha kapacitása, hány szakáccsal dolgozik felszolgálóval stb..)

A hely kapacitása 63 embert tesz ki, a terasz nélkül. Tavaszi-nyári viszonylatban, amikor elérhetővé válik a felső terasz és a kemencés udvar, akkor 150 ember is elfér az általunk kínált kellemes hangulatú, szabadtéri környezetben. Az udvarunkon állított sátrat ritkán használjuk, mivel a parkoló nem saját tulajdonban van, így ez esetben az önkormányzatnak fizetni kellene. Emellett csatlakozik az étteremhez egy közel 300 éves boros pince, mely a kerthelységben nyílik. Körülbelül 30 főt tudunk vendégül látni itt, ezt a fogyasztók gyakran igénybe veszik.

A konyha eddigi legnagyobb kapacitása adagszámra 1300 fő volt az étterem története során. Ez egy családi rendezvény alkalmával történt, melyet a Gestap nevezetű móri cégnek biztosítottunk. Az átlag kapacitásunk 70-80 adag között mozog egy átlagos nap folyamán, rendezvények nélkül.

A Konyhán dolgozók létszáma összesen 8 fő. Mindez magába foglalja az 5 fő szakképzett szakácsot és a 3 fő konyhai kisegítőt. A szakácskollegák végzettségéről annyit mondanék, hogy van 1 állandó séfünk, a helyettese, aki mestervégzettséggel rendelkezik, alattuk pedig 3 gyakornokot alkalmazunk, akik kitűnő rutinnal végzik munkájukat. A Platz létszáma 6 fő állandó stabil személyzetből áll, valamint 1 tanuló humán-erőforrás gyakornokot is foglalkoztatunk.

3. Ön mennyire tartja fontosnak, hogy az Önök által alkalmazott szakácsoknak milyen végzettsége van? Van-e esetleg valami kitüntetésük?

Fontosnak tartom a végzettséget, de ennél még lényegesebbnek a tapasztalatot. Egy frissen végzett szakembernek más rálátása van a szakmára. Véleményem szerint szűkebb, kevesebb. A szakácsok esetleges kitüntetéséről nem tudok semmit, viszont a Gault & Millau, egy útikalauzként induló francia intézet, akik a szakmában máig nagy jelentőséggel bírnak. Évente Anonim módon jönnek mérni az étterem színvonalát, sose tudjuk mikor. Katalógusaikban pontszámokkal minősítenek bennünket. Ennek arányában 90%-ban a konyhaművészetet 10%-ban a felszolgálat, a hely küllemét pontozzák. A mi éttermünk tavaly 10 pontot ért el, ami nagyon soknak számít. Az idén tegnap jelent meg a legújabb kiadványuk, miszerint 11 pontot értünk el, erre nagyon büszkék vagyunk. Ennek eredményeként, pillanatnyi álláspont szerint Fejér megye 67. legjobb étterme vagyunk.

4. Menüzetnek hét közben?

Nem menüzetünk hét közben, egy teljesen más megoldást dolgoztunk ki a hétköznapokra, amit úgy hívunk, bisztró. Így a vendégnek több lehetősége van a választásra, mint a menünél. Egyszerűbb ételeket kínálunk nagyon olcsó áron. Általában 1 levest, 1 főtételt és desszert vagy salátát tartalmaz az akció.

5. Milyen szempontok alapján állítják össze kínálatot?

Legfőképpen a tulajdonosi kör igényeit vesszük igénybe, az anyagi lehetőséget. Meggyőződésünk, hogy a móri autentikus ételeket is étlapon kell tartani. Mindemellett nem maradhatnak ki az aktuális trendek és irányzatok, valamint az egészséges táplálkozásra való igényt és a környezet érzékenységét is kiemelkedő tényezőnek tartjuk.

6. Milyen összetételű a vendégkör?

A vendégkörünk rendkívül változatos összetétellel rendelkezik. Számos külföldi vendéget fogadunk hét közben is, de érkeznek helyi –és környékbbeliek is természetesen.

7. A helyi sváb specialitásokat Önök mennyire részesítik előnyben?

Mindenképpen szeretnénk a sváb specialitásokat étlapon tartani, ez azzal is összefüggésbe hozható, hogy az étterem tulajdonosa is sváb származású, valamint a településért magáért, Mór térsége miatt is.

8. Van-e olyan vendégkörük, akik kifejezetten ezt igénylik?

Nagyon sok vendég igényli a sváb ételeket. Mi szeretjük részben a mai trendekkel kombinálva felszolgálni őket, az eredeti recepteket túl egyszerűnek tartjuk egy éttermi fogás elkészítéséhez mérve. Például Márton napkor mindig a liba és a mellé felszolgált köretek elkészítését felturbózzuk, újragondoljuk.

9. Mennyi családi rendezvényt tartanak?(esküvő, ballagás, bankett, találkozók, céges rendezvények)

Számtalan családi rendezvényt bonyolítunk le, mostanában kiemelkedően magas számmal tartunk a búcsúztatót és halotti tort. Ezek nem nagy létszámmal rendelkező rendezvények, viszont a mennyiségük igencsak megnő az utóbbi időben. Emellett rengeteg esküvőt, ballagást keresztelőt, bankettet és céges rendezvényt is rendezünk. A banketten megpróbálunk a végzős diákoknak egyfajta kiegészítő útmutatást nyújtani, amennyiben még nem tudják mit és szeretnének továbbtanulni. Ilyenkor felkínáljuk, hogy vegyék szemügyre munkánkat, ezzel egy kis bepillantást nyerve a háttér folyamatokba. Ezzel megpróbáljuk elősegíteni számukra, hogy el tudják dönteni, hogy esetleg tudnák-e ezt a szakmát tanulni és üzni.

10. Milyen önök által tartott rendezvények/ünnepek kapcsolódnak a sváb gasztronómiához? (pl. esküvőn... stb.)

A Márton napot mindenképp kiemelném, valamint a bornapot is, mint rendezvényt. Például szerveztünk korábban egy sváb találkozót 1500 főre.

11. A la carte kiszolgálásban milyen arányban fogyasztják a sváb ételeket?

Arányuk eléri körülbelül az 1/3-adot, de a felszolgált ételek felét semmiképp.

12. Sváb ételekből van-e Ön szerint olyan specialitás, ami csak Mór térségére jellemző illetve a saját éttermében?

A móri paprikás csirkelevest említeném meg, mely az éttermünkben éjjelkor kerül felszolgálásra, sosem esküvő elején, pedig eredetileg az úgy szokás. Ez egyfajta csirkebecsinált leves, amit édesnemes paprikával ízesítünk, valamint a szokásos leveszöldségek kerülnek még az ételbe. Házunk specialitása még *Kswöz Kraut*, ami a savanyú káposztát jelöli, amelyet gyakran kolbásszal vagy füstölt hússal készítünk. Desszertek közül megemlíteném a rétes, a kvircedlit, a *Nuss-stangl*-t, vagyis a diós rudat, és nem maradhat ki a borleves sem, melyek közül mindegyik szintén megtalálható az éttermünkben.

13. Pontosan hogyan lett az étterem alkalmazottja?

35 éve dolgozom a szakmában, ez a harmadik munkahelyem. Ismerem Lakatos Viktor urat, aki akkoriban itt étteremvezető volt, ő ajánlotta fel az állást.

14. Ki tudná fejteni részletesebben éttermi beosztását, az itt betöltött pozícióját és végzettségét?

Beosztásom szerint éttermi igazgató vagyok, de a máig beállok a pult mögé is a kollégáim közé dolgozni. Véleményem szerint a tiszteletet csak úgy lehet kivívni, ha többet és jobban dolgozik az ember az alatta lévőknél. Mester végzettséggel rendelkezem, amelyet pincér szakon szereztem, most 2015 júliusában. Rendkívül megerőltető volt, rengeteg feladatot kaptunk, de mindenki nagyon jól érezte magát a képzés alatt. Menükártyák összeállítása, asztalok profi szintű terítése és az azt követő felszolgálása volt a számunkra kiszabott feladatsor, valamint emellett rengeteg elméleti anyagot kellett elsajátítani, nagyrészt közgazdasági területen.

3. Interjú - Ara Étterem

Interjúalany: Fekecs Éva, üzletvezető

1. Mióta üzemel, és mióta vezeti az éttermet?(bérli-e vagy saját tulajdon)

Pontosan 2000 óta üzemel, a férjemmel vezetjük és béreljük.

2. Mekkora a hely kapacitása? (befogadó hely, személyzet létszáma, konyha kapacitása, hány szakáccsal dolgozik felszolgálóval stb..)

A hely kapacitását tekintve a nagyteremben 70 főt, a kisteremben pedig 35 főt, és végül a teraszon 25 főt tudunk vendégül látni.

A konyha kapacitása körülbelül 200 darab ételadag. 3 szakáccsal és 2 felszolgálóval rendelkezünk.

3. Ön mennyire tartja fontosnak, hogy az Önök által alkalmazott szakácsoknak milyen végzettsége van? Van-e esetleg valami kitüntetésük?

Fontosnak tartom a végzettségüket, például a konyhafőnökünk egy mesterszakács, és a mellette dolgozók is rendkívül jó szakemberek.

4. Menüzetnek hét közben?

Igen.

5. Milyen szempontok alapján állítják össze kínálatot?

A vendégek igényei alapján állítjuk össze, azokat az ételeket preferáljuk leginkább, amiből nagyobb adagszámot tudunk eladni.

6. Milyen összetételű a vendégkör?

Nagyon széleskörű vendégkörrel rendelkezünk. Jönnek hozzánk az itteni gyárakból a felsővezetők, környékeliek, helybeliek, a hivatalokból, az üzletekből helyi dolgozók. Emellett nyugdíjasok is kismamák is gyakran megfordulnak nálunk.

7. A helyi sváb specialitásokat Önök mennyire részesítik előnyben?

Csak rendezvényre készítünk ilyen típusú ételeket.

8. Van-e olyan vendégkörük, akik kifejezetten ezt igényik?

Igen, általában ide érkező turisták, esküvőkön a csirkepaprikás levest szoktuk ajánlani, valamint pincékbe tartott alkalmakra gyakran rendelnek tőlünk efféle fogásokat.

9. Mennyi családi rendezvényt tartanak? (esküvő, ballagás, bankett, találkozók, céges rendezvények)

Rettentően sok rendezvényt tartanak nálunk, többek között esküvőt, ballagást, születésnapot, bankettet vagy keresztelőt. A családi rendezvények gyakoribbak a cégeseknél.

10. Milyen önök által tartott rendezvények/ünnepek kapcsolódnak a sváb gasztronómiához? (pl. esküvőn... stb.)

Mint ahogy említettem a paprikás levest szokták esküvőkön preferálni, más nem jellemző. Előző munkahelyemen a Bormúzeumban rengeteg kvircedlit és káposztás pogácsát készítettük az oda érkező turistáknak, erre az étteremre nem jellemző, mivel ez nem turisztikai, inkább hétköznapi vendéglátásra épülő egység.

11. A la carte kiszolgálásban milyen arányban fogyasztják a sváb ételeket?

Nem jellemző, a mi éttermünkben a mai trendi éttermek jellemzőek.

12. Sváb ételekből van-e Ön szerint olyan specialitás, ami csak Mór térségére jellemző illetve a saját éttermében?

Az említett kvircedlit és a káposztás pogácsát sorolnám ide például.

13. Pontosán hogyan lett az étterem alkalmazottja?

Érdekes eleinte műszaki pályára készültem, és az unokanővéreméké volt az itteni Gyémánt étterem, oda gyakran jártam kisegítőnek fiatalként. Anyukám sajnos korán elhunyt, így mikor továbbtanulásra került volna a sor, inkább elhelyezkedtem a vendéglátásban, munkát szereztem a Gyémánt étteremben.

Utólag egyáltalán nem bánom, nagyon szeretem a szakmámat, mintha csak nekem találták volna ki. Imádok a vendégekkel kommunikálni, a konyhai hangulatot, szóval a légkört úgy egészében. Az étterem alkalmazottja 2000 óta vagyok, a férjemmel béreljük a helyet. A hely nyitását rengeteg munka előzte meg, hiszen magát az épület felújításának tervét is abszolút mi végeztük.

14. Ki tudná fejteni részletesebben éttermi beosztását, az itt betöltött pozícióját és végzettségét?

Ahogy az elején említettem a férjemmel vezetjük ketten az éttermet, ezen kívül a konyhán dolgozom még szakácsként. Legmagasabb végzettségemet 27 évvel ezelőtt 4 szakmából (melegkonyhás üzletvezető, szakács, cukrász, felszolgáló) is, mivel eredetileg diplomát kaptunk volna, de az iskola a képzés ideje alatt, az idegen nyelv hiánya miatt megvonta ezt tőlünk. Ez teljesen törvénytelennek minősült, hiszen amikor felvették a tantervben nem szerepelt ez a követelmény. Volt, aki be is perelte az iskolát, de én megelégedtem abban az időben már azzal is, hogy hivatalosan is szakember lettem.

4. Interjú - Lovas Vendéglő

Interjúalany: Lakatos Viktor, ügyvezető

1. Mióta üzemel, és mióta vezeti az éttermet?(bérli-e vagy saját tulajdon)

Az étterem 15 éve üzemel, amit 5 éve vezetek családi vállalkozásban.

2. Mekkora a hely kapacitása? (befogadóhely, személyzet létszáma, konyha kapacitása, hány szakáccsal dolgozik felszolgálóval stb..)

Az étterem belső kapacitása 80 fő, ez bővül nyáron egy 40 férőhelyes terasszal. Állandó személyzetként 4 felszolgáló és 4 szakács dolgozik, nyaranta bővül alkalmi kisegítőkkal körülbelül 3-4 fővel.

3. Ön mennyire tartja fontosnak, hogy az Önök által alkalmazott szakácsoknak milyen végzettsége van? Van-e esetleg valami kitüntetésük?

Ami fontos a szakács munkában, hogy szakképzett legyen, jó ízérzéssel és állóképességgel rendelkezzen.

Fiatal szakács koromban sok szakmai versenyen vettem részt, valamint 2000 óta szakács mesteri címem van.

4. Menüzetnek hét közben?

Menü kínálatunk van hétköznap, de nem ez a fő profilunk. A napi menüt inkább azért kínáljuk, hogy azok a vendégek, akiknek délben kevés idejük van, gyorsan tudjanak étkezni.

5. Milyen szempontok alapján állítják össze kínálatot?

Étlap kínálatunk 3 szempont szerint tevődik össze. Mivel wellness hotel étterme vagyunk, a ma korszerű könnyű, modern ételek, messziről érkező vendégeinknek a tradicionális móri sváb ételek, valamint családi rendezvényekhez a helyi vendégek részére klasszikus éttermi fogások jelennek meg kínálatunkban

6. Milyen összetételű a vendégkör?

Vendégkörünk 3 részre tagolható, egyrészt a helyi cégek üzleti partnerei, másrészt a szállodában pihenő vendégek, valamint a helyi és környékbeli családok látogatnak bennünket.

7. A helyi sváb specialitásokat Önök mennyire részesítik előnyben?

Mindenképpen fontosnak tartom, hogy a helyi gasztronómiai hagyományokat megőrizzük, illetve a más vidékekről hozzánk érkező vendégeknek bemutassuk.

8. Van-e olyan vendégkörük, akik kifejezetten ezt igénylik?

Tapasztalatunk szerint a helyi vendégek is szívesen nosztalgiáznak a helyi sváb ételekből, amiket ma már nem igen készítenek otthon.

9. Mennyi családi rendezvényt tartanak? (esküvő, ballagás, bankett, találkozók, céges rendezvények)

Nyáron a nagyobb létszámú esküvőket gála sátrunkban rendezzük ezért ennek időszaka májustól szeptemberig terjed. Ballagások, családi rendezvények (születésnap, keresztelő, évfordulók) ügyében is szép számmal megkeresnek bennünket.

10. Milyen önök által tartott rendezvények/ünnepek kapcsolódnak a sváb gasztronómiához? (pl. esküvőn... stb.)

Mivel a sváb konyha inkább az egyszerűségről szól, ezért esküvőn nem igazán jellemző, hogy komplett menüt kérnének. Inkább csak egy-egy tradicionális fogás jelenik meg, mint pl. a paprikás leves, amit régen hagyományosan lakodalmos levesnek neveztek.

Sváb menüket inkább a Móra érkező turistáknak kínálunk, főleg borkóstolókkal egybekötve.

11. A la carte kiszolgálásban milyen arányban fogyasztják a sváb ételeket?

Jellemzően, a fent leírtak alapján, az összes ételfogyás egyharmada a tradicionális sváb étel.

12. Sváb ételekből van-e Ön szerint olyan specialitás, ami csak Mór térségére jellemző illetve a saját éttermében?

A már említett paprikás leves, kimondottan erre a vidékre jellemző. Móron a lakodalmak alkalmával éjfélkor tálalták, míg Pusztavámon az ebédnél kínálták.

13. Pontosan hogyan lett az étterem alkalmazottja?

A vállalkozásnál immár 23 éve dolgozom, ahova megnyitásakor kerestek meg a tulajdonosok, akik akkor már sok jót hallottak munkámról, más éttermekben. 11 éves koromban kezdtem ismerkedni a főzéssel és mivel akkori próbálkozásaim sikert arattak családi körben, egyre többet kezdtem foglalkozni gasztronómiával. Pályaválasztáskor számomra már egyértelmű volt, hogy szakácsnak jelentkezem. Valószínűleg a genetika is közrejátszhatott, mivel édesanyám nagynénje szakácsnő a móri volt a Lamberg grófi családnál.

14. Ki tudná fejteni részletesebben éttermi beosztását, az itt betöltött pozícióját és végzettségét?

A cégnél, megalakulása óta dolgozom, szakácsként kezdve, majd étterem vezetőként és cégvezetőként is dolgoztam. Immár 5 éve a Lovas vendéglőt családi vállalkozásban üzemeltetem ügyvezetőként. Azóta velem dolgozik mindkét lányom is, egyik felszolgálóként, a másik cukrászként.

Végzettségem szerint szakács vagyok, 2000-óta mesteri címmel és jelenleg a Fejér Megyei Szakács Mestervizsga Bizottság Elnök posztját töltöm be.

Előételek

Tatárbeefsteak 20 dkg **2 750 Ft**

Kacsamáj zsírjában **1 690 Ft**

Velős pirítós **1 350 Ft**

Chef ajánlata: Grill kacsamáj sült almával, áfonyamártással, zellertócsnival **1 790 Ft**

Szendvicsek, saláták

Marhaburgher házi húspogácsával, hasábburgonyával

- szimpla hússal **1 350 Ft**

- dupla hússal **1 750 Ft**

Cézár saláta **1 850 Ft**

Csirkemell grillezve vagy bundázott, friss kevert salátával **1 850 Ft**

Gyermekételek

Harry Potter mágikus levese (húsleves tésztával) **390 Ft**

Vuk csemegéje: rántott csirkecsíkok hasábburgonyával, ketchup **950 Ft**

Lecsó kedvence: rántott sajt, rizs, tartár **950 Ft**

Micimackó gyengéje:

1db nutellás palacsinta vagy 1db kakaós, vagy lekváros, vagy fahéjas **260 Ft**

Köretetek

Rizs **390 Ft**

Házi héjas steakburgonya **490 Ft**

Házi krokett **490 Ft**

Vajas-petrezselymes burgonya **390 Ft**

Grillezett zöldség **490 Ft**

Galuska **490 Ft**

Hasábburgonya **390 Ft**

Saláták

Friss kevert saláta választható öntettel **850 Ft**

Frische Salat -Salatdressing nach Wahl

Mixed fresh salad with optional dressing

Görög saláta Griechische Salat / Greek

salad **950 Ft**

Salátáinkhoz az alábbi önteteket választhatják:

Házi öntet **150 Ft**

Dijoni mustáros öntet **180 Ft**

Balzsamecet + olívaolaj **180 Ft**

Koktélszósz **180 Ft**

Fokhagymás tejföl **180 Ft**

Paradicsomsaláta **490 Ft**

Uborkasaláta **490 Ft**

Tejfölös uborkasaláta **490 Ft**

Almapaprika **390 Ft**

Csemegeuborka **390 Ft**

Házi káposztasaláta **390 Ft**

Házi vegyes savanyúság **390 Ft**

Cékla **390 Ft**

Levesek

Húsleves gazdagon **750 Ft**

- májgaluskával **750 Ft**

- tésztával **730 Ft**

- zöldséggel **730 Ft**

Vargánykrém leves baconchipsszel **850 Ft**

Gulyásleves **1 150 Ft**

Főételek

Házi bolognai spagetti reszelt sajttal megszórva **1 850 Ft**

Fogasfilé fokhagymás - paradicsomos - bazsalikomos spagettivel, parmezán forgácsokkal **2 450 Ft**

Fogasfilé tejszínes zöldségágyon, házi krokettel **2 750 Ft**

Rántott Camabert áfonyalekvárral **1 450 Ft**

Pulykamell csíkok serpenyőben zöldségekkel sütve joghurtmártással, házi héjas steakburgonya **2 490 Ft**

Hízott kacsamájjal, paprikával, lilahagymával töltött rántott pulykamell **2 150 Ft**

Grillezett baconbe göngyölt csirkesteak, erdei gombás rizottóval **2 550 Ft**

Libacomb párolt káposztával, hagymás tört burgonyával **2 650 Ft**

Kacsamell párolt káposztával, hagymás tört burgonyával **2 750 Ft**

Kacsamell tejszínes erdei gombamártással, lyoni hagymával, házi krokettel **2 950 Ft**

Tüzes sertésborda füstölt tarjával és kőrözöttel töltve, házi héjas steakburgonyával és zöldsalátával **2 450 Ft**

Sertésborda velőraguval, rántott hagymakarikákkal **2 250 Ft**

Cigánypecsenye **1 650 Ft**

Baconbe göngyölt szűzermék fóliában sült burgonyával, fűszeres tejföllel **2 750 Ft**

Ördögpecsenye (mustáros csípős szűzcsíkok, hagymás-ceruzababos raguval), steakburgonyával **2 750 Ft**

Ropogós csülök hagymás ragus héjas burgonyával **2 950 Ft**

Sertés csülök tésztában sütve, lecsóval **2 550 Ft**

Bélszín zöldborsbors mártással **3 550 Ft**

Bélszín baconbe göngyölve, pirított hagymával, erdei gombákkal **3 750 Ft**

Füstös csülkös velős pacalpörkölt **1 450 Ft**

Vörösboros marhapörkölt **1 450 Ft**

Karaván tál 2 személyre **4 500 Ft**

Bundázott csirkemell camembert-rel és áfonyalekvárral töltve Bundázott pulyka fetával, baconnel és bazsalikommal töltve, cigánypecsenye Házi héjas steakburgonya, rizs, friss kevert saláta

Grill tál

1 személyre: **2 350 Ft**

2 személyre: **4 700 Ft**

Vajon sült magvas szűzermék, fokhagymás sertésflekken, joghurtkéregben sült csirkemell, grillköret: burgonya, gomba, zöldségek, almapaprika, házi vegyes, paradicsom és uborkasaláta

Vegetáriánus tál

1 személyre: **2 350 Ft**

Desszertek

Brownie vaníliafagyalittal,
csokoládéöntettel **850 Ft**

Palacsinta vaníliafagyival
és csokoládéöntettel **850 Ft**

Chef ajánlata:

Házi mákos-almás pite vaníliaöntettel,
málnafagyival **950 Ft**

**Válasszon a vitrinből a Zrínyi cukrászdás
süteményeinkből!**

**Kívánság étel a hozzá alapanyagban és
munkaigényben legközelebb álló étel árán
kerül felszámításra.**

**Fél adag étel 65%-os áron kerül
felszámításra.**

Áraink az Áfa-t tartalmazzák.

Csomagoló doboz 60 Ft

Csomagoló alutálca 300 Ft

2 személyre: **4 700 Ft**

*Rántott sajt, rántott gomba, grillezett füstölt sajt, rántott
cukkini, rizs, bébirépa, ceruzabab, tartár*

Parasztos tál **4 900 Ft**

*Sült csülök, Sült libacomb, Hízott kacsamájjal, paprikával,
lilahagymával töltött rántott pulykamell (Csirkemell
kacsamájjal töltve, Hagymás tört burgonya, Rizi-bizi, Párolt
káposzta)*

Jó étvágyat kívánunk!

Moór Mihály konyhafőnök és a Tárlat csapat

TárLat

É T T E R E M

LIBA-AJÁNLATOK



| | |
|--|----------|
| Tárkonyos libaragu leves töltött libanyakkal, zöldséges gombóccal | 1 100 Ft |
| Libamell saláta szárított fügével, libatepertővel | 2 550 Ft |
| Libamell sütőtökös rizottóval | 2 650 Ft |
| Részes libacomb erdei gyümölcsmártással, krokettel | 2 850 Ft |
| Sült libacomb, párolt vörös káposzta, hagymás tört burgonya | 2 650 Ft |
| 2 személyes libasült párolt káposztával és rozmaringos sült burgonyával | 4 650 Ft |
| Császármorzsa áfonyalekvárral, túróhabbal, pirított pisztácia morzsával | 690 Ft |

Liba-ajánlatainkkal november 1-30-ig várjuk Önöket!

Asztalfoglalás: +36 (22) 562-037 vagy +36 (20) 913-2205

TárLat étterem - 8060 Mór, Deák Ferenc út 68.

Mindig új programok!

Részletek: www.tarlatetterem.hu és a Facebookon: facebook.com/tarlat.etterem.mor



Szeszesital 2cl-4cl

- Pannonhalmi meggypálinka **800 Ft 400 Ft**
Pannonhalmi barackpálinka **800 Ft 400 Ft**
Pannonhalmi körtepálinka **800 Ft 400 Ft**
Pannonhalmi Irsai Olivér pálinka **800 Ft 400 Ft**
Pannonhalmi mézes ágyas meggy **800 Ft 400 Ft**
Pannonhalmi mézes ágyas barack **800 Ft 400 Ft**
Pannonhalmi szamóca pálinka **1 000 Ft 500 Ft**
Korona Tokaji Aszútörköly pálinka **700 Ft 350 Ft**
Kosher szilvapálinka **600 Ft 300 Ft**
Zwack Vilmos **500 Ft 250 Ft**
Fütyülős **500 Ft 250 Ft**
Jägermeister **600 Ft 300 Ft**
Unicum **500 Ft 250 Ft**
Napoleon **500 Ft 250 Ft**
Metaxa3* **500 Ft 250 Ft**
Maximillian **500 Ft 250 Ft**
El Jimador tequila silver **600 Ft 300 Ft**
El Jimador gold **600 Ft 300 Ft**
Johnnie Walker **600 Ft 300 Ft**
Ballantines **600 Ft 300 Ft**
Jack Daniel's **700 Ft 350 Ft**
Jim Beam **600 Ft 300 Ft**
Bombay Sapphire Gin **600 Ft 300 Ft**
Finlandia, Cranberry, lime **600 Ft 300 Ft**
Sambuca **500 Ft 250 Ft**
Malibu **500 Ft 250 Ft**
Bailey's **600 Ft 300 Ft**
Becherovka **500 Ft 250 Ft**
Bacardi **600 Ft 300 Ft**
Cherry brandy **500 Ft 250 Ft**
Curacao **500 Ft 250 Ft**
Garrone mandolino **500 Ft 250 Ft**
- Martini bianco, rosato, dry **8cl 500 Ft**
Campari **8cl 600 Ft**
-

Pezsgő 0,75l

- Törley Charmant **1 900 Ft**
Törley Talisman **1 900 Ft**
Alkoholmentes pezsgő **990 Ft**

Bor (kimért) 1dl

- Varga Soproni Kékfrankos száraz **110 Ft**
Móri Varga Zöldveltelini száraz **110 Ft**

Üdítő

- Coca-cola, light, Fanta narancs, citrom, Sprite 0,2 l **280 Ft**
Coca-cola dobozos 0,33 l **350 Ft**
Kinley tonic, ginger ale
Nestea citrom, barack 0,25 l **280 Ft**
Cappy eper, narancs, őszibarack, körte, alma, ananász, paradicsom 0,2 l **290 Ft**
Naturaqua szénsavas/szénsavmentes 0,25 l **270 Ft**
Almdudler 0,35 l **420 Ft**
Kimért szénsavas üdítő 1 dl **130 Ft**
Kimért rostos üdítő 1 dl **130 Ft**
Kimért rostos 100%-os 1 dl **160 Ft**
Limonádé citromos, málnás, bodzás 3 dl **390 Ft**
Szóda 1 dl **40 Ft**
Üdítő 0,5 l **360 Ft**
Ásványvíz 0,5 l **300 Ft**
Dobozos sör 0,5 l **360 Ft**
Energiaital **450 Ft**
Üveg betétdíj (db) **25 Ft**

Csapolt sör

- Soproni Ászok 0,5 l **350 Ft**
0,3 l **290 Ft**

Üveges sör

- Gösser 0,5l **390 Ft**
Gösser citrom 0,5l **390 Ft**
Gösser citrom alk.m. 0,33l **350 Ft**
Edelweiss **490 Ft**
Heineken **430 Ft**
Staropramen dark **390 Ft**
Soproni szűz **370 Ft**

Kávész, tea, egyéb

- Ristretto **270 Ft**
Eszpresszó **270 Ft**
Hosszú kávé **280 Ft**
Capuccino tejjel **310 Ft**
Capuccino tejszínnel **310 Ft**
Mézes capuccino tejjel **330 Ft**
Caffe Latte **430 Ft**
Mézes caffe latte **460 Ft**
Csokis caffe latte **460 Ft**
Jeges kávé **570 Ft**
Ír kávé **650 Ft**
Bailey's kávé tejjel **650 Ft**
Metaxa kávé **650 Ft**

Varga Badacsonyi Zweigelt félédes **130 Ft**
Varga Badacsonyi Muskotály **130 Ft**

Borok

- **Geszler Pince**

VÁROS BORA Móri Ezerjő 2012 (száraz)
200 Ft/dl **1 650 Ft**
MÓRI Szerető 2013 (félédes) **1 700 Ft**

-

- **Lincz pince**

Cserszegi fűszeres 2012 (félédes) **1 700 Ft**
Merlot 2012 (száraz) 200 Ft/dl **1 650 Ft**

- **Maurus Pince**

Maurus Rejtelem Chardonnay 2012
(száraz) **3 400 Ft**

- **Bozóky pince**

Móri Ezerjő töppedt szőlőből 2012 **4 500 Ft**

-

- **Csetvei pince**

Tramini 2012 (száraz) **2 900 Ft**

- **Varga és fia Pincészet**

Móri Irsai Olivér 2012 (félédes) **1 700 Ft**
Móri Királyleányka 2012 (száraz) **1 700 Ft**

- **Vécsei pince**

Merlot Rozé 2012 (száraz) 260 Ft/dl **1 950 Ft**

Gere Tamás Villányi Portugieser 2012
(száraz) **2 700 Ft**

Juhász Egri Cabernet Sauvignon
2011(száraz) **2 700 Ft**

Forró csoki

- csokoládé **450 Ft**

- fehér csokoládé **450 Ft**

Forró tea **270 Ft/3 dl**

(Lipton yellow label, zöld orient, **450 Ft/5 dl**
erdei gyümölcs, eper, barack)

Rágó **250 Ft**

Mogyoró 100 g **190 Ft**

-

tárLat
É T T E R E M

BOGYÓLÉ 2015



”

*A Beaujolais nouveau vörösbor léte
légiesen könnyed, gyümölcsös bor,
olyannyira gyümölcsös, hogy a kóstoló
könnyen zavarba jöhet, valójában
bort, vagy alkohollal dúsított
szőlőlevet szürcsöl-e.*

”

Szeretettel ajánljuk Márton ajánlatunkhoz!

3450 Ft/palack, 490 Ft/dl



A Beaujolais a legkorábbi francia újbor. Minden év november hó 3. hetének csütörtökén kezdik árusítani világszerte. Ez a vidék csengő, szinte hangfestő szó, a Lyontól egy kissé északra fekvő francia falucska, Beaujeu nevét rejti magában és a régió szőlődombjain szüret bort jelenti.

A Beaujolais bor egy igazán könnyed, általában bíbor vagy rubin-árnyalatú, gyümölcsös nedű, mely a fehér levű Gamay Noir á Jus Blanc (röviden Gamay) kékszőlőfajtának köszönheti eme jellegét. Ez a szőlőfajta szinte kizárólag ezen a vidéken terem.

Eme különös bortermőhelyet sokan Burgundia részeként kezelik, azonban valójában különálló egységet képez.

A Beaujolais nouveau vörösbor létre légiessen könnyed, gyümölcsös bor, olyannyira gyümölcsös, hogy a kóstoló könnyen zavarba jöhet, valójában bort, vagy alkohollal dúsított szőlőlevet szürcsöl-e. E túláradó gyümölcsösség annak a helyi, sajátos borkészítési eljárásnak köszönhető, melyet úgy hívnak: szénsavas maceráció. A technológia lényege, hogy a leszüretelt fürtöket, egy gyors szállítás után, lehetőleg sérülésmentesen egy zárt acéltartályban szénsav nyomása alatt kezdik feldolgozni. A szőlőtömeg mintegy négy napot tölt ebben a rendszerben, anélkül, hogy

zúzták-bogyózták volna, miközben megindul az alkoholos erjedés, magukban a szőlőbogyókban. A tartály alsó részében must gyűlik össze, mely az összenyomódott bogyókból csorog ki, ez normális körülmények között erjed. A procedúra után a szőlőfürtöket zúzás nélkül préselik, a mustot – mely már erjedésben van – pedig tartályokba fejtik, az erjedés majd itt fejeződik be. A kész bort a szüret után hat héttel érlelés nélkül palackozzák. A végeredmény egy kirobbanóan gyümölcsös, üdítő savtartalmú bor, melynek illat- és ízjegyei a málna, a meggy, a pirosribizke, gyakran a banán és a licsi aromáira hasonlítanak. Ezt a bort tulajdonképpen nem sokat kóstolgatják, ezt a bort isszák.

Az újborok kultusza szinte minden történelmi bortermelő ország gasztronómiai kultúrájának szerves része. A franciák primeur-nek vagy nouveau-nak, az olaszok novello-nak hívják az újbort.

Hazánkban is gazdag hagyományai vannak a primőrborok fogyasztásának, gondoljunk csak a november 14-i Márton-napi libavacsorákra, melyek a népi étkezési tradíciók szerint elképzelhetetlenek újbor nélkül.

Villányban a Vylyan Pincészet használja a Beaujolais nouveau technológiát a Bogyólé borok esetében.

forrás: www.bornivo-miskolc.hu



Tárlat
É T T E R E M

RÉGI ÉS ÚJ
étlap akció
Jön az új étlap végre!



A régi étlap leköszön, erre az időszakra
hétköznapokon 14 órától 20 óráig
7000 Ft feletti a la carte étel és italfogyasztás után
két ajándék koktél jár koktélleapunkról!

Az akcióban választható koktélok:

Tequila sunrise - Bloody Mary

Cuba libre - Mimosa - Bellini

Az akció október 26-tól, december 4-ig tart!

Az akció más kedvezménnyel nem vonható össze, de egy alkalommal többször igénybe vehető
(14 000 Ft-nál 4 koktél és így tovább), ünnepnapokra és munkaszüneti napokra nem vonatkozik!

Tárlat étterem - 8060 Mór, Deák Ferenc út 68.

www.tarlatetterem.hu, info@tarlatetterem.hu, Telefon: +36(22)562-037, Mobil: +36(20)913-2205

Tárlat

ÉTTEREM

KOKTÉÉLOK

| | | |
|---|---|----------|
|  | Pina Colada (Bacardi, Malibu, tejszín, ananászlé) | 1 300 Ft |
|  | Swimming Pool (Bacardi, vodka, curacao, kókuszszirup, tejszín, ananászlé) | 1 300 Ft |
|  | Sex on the Beach (vodka, barackpálinka, grenadine, narancslé, áfonyalé) | 1 300 Ft |
|  | Tequila Sunrise * (tequila, grenadine, narancslé) | 900 Ft |
|  | Bloody Mary * (vodka, paradicsomlé, worchester, citromlé, só, bors) | 1 200 Ft |
|  | Cuba libre * (coca cola, lime, Bacardi) | 900 Ft |
|  | Mimosa * (Grenadine, pezsgő, narancslé) | 690 Ft |
|  | Bellini * (pezsgő, őszibaracklikőr) | 750 Ft |
|  | Alkoholmentes Virgin Colada (kókusz szirup, tejszín, ananászlé) | 990 Ft |
|  | Alkoholmentes Sex on the Beach (grenadine, narancslé, áfonyalé) | 850 Ft |

A csillaggal jelölt koktélok választhatóak az étlap akcióban!

Tárlat étterem - 8060 Mór, Deák Ferenc út 68.
www.tarlatetterem.hu, info@tarlatetterem.hu, Telefon: +36(22)562-037, Mobil: +36(20)913-2205

Tárlat

É T T E R E M

PROGRAMOK 2015.

JANUÁR

Január 24. - Vincze nap
50% kedvezmény a palackos borokra

FEBRUÁR

Február 14. - Gyertyafényes Bálint napi este a Tárlatban

MÁRCIUS

Március 8. - Nőnap zenés este a Tárlatban

Március 14-15. - Nemzeti ünnep alkalmából betyárétkeink menüsor, nemzeti köntösben

ÁPRILIS

Április 23-26. - Szent György menüsor a városi rendezvényhez kapcsolódóan a Tárlatban

Április 30-án 19 órától - Terasznyitó buli, a Party Service tánczenekarral
Szabad tűzön készült bográcsos ételekkel és szeretettel várjuk!

MÁJUS

Május 30-án 16 órától - Gyereknapi buli a játszótéren, Party Service gyerek diszkó

Május 30-án 20 órától - Zenés táncos este a fedett teraszon, a Party Service tánczenekarral

JÚNIUS

Június 13-án 20 órától - Tanévzáró (nyári szünet kezdő) stressz oldó buli kizárólag :) szülőknek
*Helyszín: fedett terasz, zenél dj. Bryan
Zene, finom ételek, borkóstoló, welcome drink. Asztalfoglalás ajánlott!*

Június 14-től, október 4-ig - Móri ételek menüsor

JÚLIUS

Július 19. - A magyar kultúra napja alkalmából költőink, íróink kedvenc ételei menüsor

AUGUSZTUS

Mórikumhoz kapcsolódóan, a kenyér ünnepe menüsor alkalmából cipős ételek
(ragulevesek és cipóban sült csülök, cipóban tálalt velős, füstölt csülkös pacal)

Augusztus 29-én 20 órától - Tanévkezdő (nyári szünet záró) stressz oldó buli kizárólag :) szülőknek
*Helyszín: fedett terasz, zenél dj. Bryan
Zene, borkóstoló, finom ételek, welcome drink. Asztalfoglalás ajánlott!*

SZEPTEMBER

Szeptember 1-től - Menüakció iskolakezdésre

Szeptember 19-én 12 órától - Terasz záró grillezés a fedett teraszon, kora estig

NOVEMBER

November 11-től, november 29-ig - Libaajánlatok Márton naptól

November 14-én 19:30-tól - Szabó Dávid jazz zongorista

DECEMBER

December 12-én és 19-én - Élőzene

December 20-án 12 órától - SZÜLINAPI BULI - 8 éves a Tárlat ez alkalomból
vasárnap gitár élőzene, kedvezmények és meglepetés!

December 31-én 19 órától - SZILVESZTERI BULI - dj-vel, tombolával, meglepetés műsorral

Tárlat étterem · 8060 Mór, Deák Ferenc út 68. · www.tarlatetterem.hu · info@tarlatetterem.hu
Nyitva: minden nap 11-22 óráig, konyha: 22 óráig · Tel.: +36(22)562-037, +36(20)913-2205



Tárlat

ÉTTEREM

PROGRAMOK 2016.

JANUÁR

Január 24. - Vincze nap,
50% kedvezmény a palackos borokra

FEBRUÁR

Február 14. - gyertyafényes zenés Bálint napi este
a Tárlatban, Valentin ajánlattal

MÁRCIUS

Március 8. - Nőnap zenés este
a Tárlatban, nőnap ajánlattal

ÁPRILIS

Április 21-23. - Szent György menüsor a városi
rendezvényhez kapcsolódóan a Tárlatban

MÁJUS

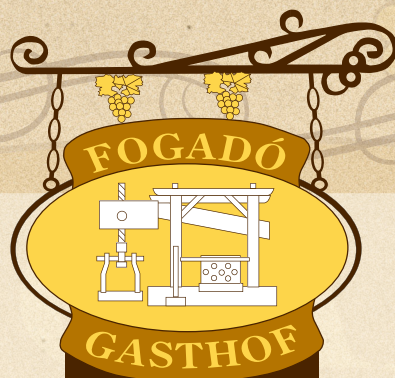
Május 28 - gyereknap buli szombaton délután
16 órától a játszótéren gyerekfoglalkoztatóval

Május 28 - Terasznyitó buli zenével
Szabad tűzön készült ételekkel
és sok szeretettel várjuk!
Helyszín: fedett terasz 19 órától

JÚNIUS

Június 18 - Tanévzáró (nyári szünet kezdő)
stressz oldó buli (Nem kizárólag!)
szülőknek ajánlott, 20 órától

Helyszín: fedett terasz.
Finom zene, finom ételek,
borkóstoló, welcome drink.
Foglalás ajánlott!



Kedves Vendégeink!

Szeretnénk figyelmükbe ajánlani éttermünk különlegességét, 300 éves Présház-Borospincénket, egy romantikus este eltöltéséhez, céges rendezvények lebonyolításához, borkóstolókhöz vagy éppen egy pohár kellemes móri bor elfogyasztásához. Borkóstoló alkalmával szakképzett kollégáink állnak rendelkezésükre, akik bemutatják a móri borvidéket, a helyi borokat és megismertetik a borvidék múltját és jelenét.

Ez a hely, ahol te itthon vagy!

Liebe Gäste!

Wollen Sie einen romantischen Abend verbringen, eine Firmenfeier oder eine Weinverkostung veranstalten oder einfach ein Glas guten Moorer Weins genießen? Dann dürfen wir Ihnen eine Besonderheit unseres Hauses empfehlen, unseren 300 Jahre alten Weinkeller. Bei Weinverkostungen stehen Ihnen unsere bestens qualifizierten Mitarbeiter gerne zur Verfügung, die Ihnen das Weinbaugebiet Moor, die lokalen Weine und auch die Vergangenheit und die Gegenwart unseres Weinbaugebietes näher bringen.

Unser Leitspruch: „Das soll der Ort sein, an dem du dich wie zu Hause fühlst!“

Dear Guests!

We would like to offer a good time in our restaurant's 300 year-old wine cellar. For having a romantic evening, wine tasting, meeting or just to have a glass of wine from Mór. During the wine tastings our qualified staff are at your service and would like to present the local wines and also the history and future of the wine area.

Our motto: „This is the place where you are at home.“





Konyhánk klasszikusai

Die Klassiker unserer Küche/ Our kitchen's famous meals



| | | |
|---|--------|--------------|
| Móri paprikás csirkeleves | 300 ml | 790 Ft/HUF |
| Moorer Hühnersuppe mit Paprika | 500 ml | 1 350 Ft/HUF |
| Chicken soup of Mór with paprika | | |
| Prés saláta házi öntettel | | 1 590 Ft/HUF |
| Salat „Alte Presse” mit hausgemachtem Dressing | | |
| „Old Press” salad with homemade dressing | | |
| Roston sült jércemell filé sajtmártással és burgonya krokettal | | 1 990 Ft/HUF |
| Gegrilltes Hühnerbrustfilet mit Käsesauce und Kartoffelkroketten | | |
| Roasted pullet breast fillet with cheese sauce and potato croquettes | | |
| „Íz őrző” kedvence burgonyagombóccal | | 2 490 Ft/HUF |
| Schweinefilet gefüllt mit Sauerkraut und Wurstfleisch, dazu Kartoffelknödel | | |
| „Flavour guardian's favourite” with potato dumplings | | |
| Lassan sült sertés comb zöldbors mártással gratin burgonyával* | | 2 790 Ft/HUF |
| Langsam gebratene Schweinshaxe mit grüner Pfeffersauce und Kartoffelgratin* | | |
| Slow roasted pork thigh with pepper sauce and potatoes gratine* | | |
| Hátszín steak hagymás pirított burgonyával | | 3 990 Ft/HUF |
| Rumpsteak mit Röstkartoffeln und Zwiebeln | | |
| Sirloin steak and roasted potato with onion | | |

Áraink 27% ÁFA-t tartalmaznak és HUF-ban értendőek. Áraink felszolgálati díjat nem tartalmaznak!
Unsere Preise beinhalten 27% Mehrwertsteuer und enthalten keine Service Gebühr.
Our prices include the 27% VAT and can be understood in HUF. But not include the service price.



Fogadó tál 2 személyre

6 490 Ft/HUF

(Konfitált kacs comb, roston sült jércemell, lassan sült sertés comb, zöldbors mártás, sajt mártás, gratin burgonya, szalvéta gombóc, fehérboros párolt savanyú káposzta)

Fleischplatte „Alte Presse” für 2 Personen (Konfierte Entenkeule, gegrillte Hühnerbrust, langsam gebratene Schweinshaxe, grüne Pfeffersauce, Käsesauce, Kartoffelgratin, Serviettenknödel und in Weißwein gedünstetes Sauerkraut)

Old Press 2 person plate (Confit duck leg, roasted pullet breast, slow roasted pork thigh, green pepper sauce, cheese sauce, potato gratiné, bread dumpling, stewed sour cabbage with white wine)

Meggyes mákos rétes vanília fagylalttal

850 Ft/HUF

Mohnstrudel mit Sauerkirschen und Vanilleeis

Sour cherry-poppy seed strudel with vanilla ice cream

Galloway specialitások

Unsere Spezialitäten vom Galloway-Rind/ Galloway specialities



Galloway gulyásleves csipetkével

300 ml 850 Ft/HUF

Galloway-Gulaschsuppe mit gezupften Nockerln

500 ml 1 500 Ft/HUF

Galloway beef goulash with noodles

Prés Burger hagyma chipssel, házi sült burgonyával

2 790 Ft/HUF

Galloway-Burger auf „Alte-Pressé-Art” mit Zwiebelchips und hausgemachten Bratkartoffeln

„Press” Burger with onion crisps and homemade potatoes

Bajor marharolád mustár szószban szalvéta gombóccal

2 990 Ft/HUF

Bayerische Rinderroulade in Senfsauce mit Serviettenknödeln

Bavarian beef roll in mustard sauce with bread dumplings

Áraink 27% ÁFA-t tartalmaznak és HUF-ban értendők. Áraink felszolgálati díjat nem tartalmaznak!
Unsere Preise beinhalten 27% Mehrwertsteuer und enthalten keine Service Gebühr.
Our prices include the 27% VAT and can be understood in HUF. But not include the service price.



Erdei gombás marha ragu tarhonya rizottóval*

2 490 Ft/HUF

Galloway-Rinderragout mit Waldpilzen

*und Eiergraupen-Risotto**

Beefragout with forest mushrooms

*and egg barley risotto**

Előételek

Vorspeisen/ Appetizers



Hideg kacsamáj bodzás lilahagyma salátával
mézes fehérbor sziruppal

2 690 Ft/HUF

Kalte Entenleber, dazu roter Zwiebelsalat

mit Holunder und Honig-Weißwein-Sirup

Chilled duck liver with elderberry onion salad

and honeyed white wine syrup

Fehérmorzsában sült kecskesajt golyók
zöld salátával diós almás majonézzel

1 790 Ft/HUF

In Weißbrösel gebackene Ziegenkäsekugeln mit grünem Salat

und Walnuss-Apfel-Majonaise

Goat cheese balls fried in white breadcrumbs on apple

mayonnaise with walnut and green salad

Paprikás csirkével töltött házi derelye
tejfölös szószban

1 490 Ft/HUF

Hausgemachte Teigtasche mit Paprikahähnchen gefüllt

in Sauerrahmsauce

Homemade ravioli filled with chicken

in paprika in sour cream sauce

Áraink 27% ÁFA-t tartalmaznak és HUF-ban értendőek. Áraink felszolgálati díjat nem tartalmaznak!

Unsere Preise beinhalten 27% Mehrwertsteuer und enthalten keine Service Gebühr.

Our prices include the 27% VAT and can be understood in HUF. But not include the service price.



Levesek

Suppen/ Soups



Erdészné gombalevese tejföllel és zsályával 790 Ft/HUF

Waldpilzsuppe mit Sauerrahm und Salbei

Foresters wife's mushroom soup with sour cream and sage

Húsleves gazdagon házi metélttel, 300 ml 990 Ft/HUF

benne főtt zöldségekkel és hússal 500 ml 1 650 Ft/HUF

Fleischbrühe mit hausgemachten Nudeln, gekochtem Gemüse und Fleisch

Rich meatsoup with homemade noodles and cooked vegetables

Tárkonyos dupla gombóc leves 790 Ft/HUF

Kraftbrühe mit Estragon und Knödel

Tarragon doubleball soup

Húsmentes fogások

Fleischlose Gerichte/ Meat-free meals



Csőben sült burgonya gombócok vargányával és spenóttal 1 890 Ft/HUF

Kartoffelknödel-Gratin mit Steinpilzen und Spinat

Gratin potatoe dumplings with porcini and spinach

Roston sült André féle kecskesajt zöldsalátával 3 190 Ft/HUF

rózsaborsos dresszingel

Gegrillter Ziegenkäse „André” mit grünem Salat und rosa Pfeffer-Dressing

Grilled André's goat cheese with green salad and pink peppercorn dressing

Áraink 27% ÁFA-t tartalmaznak és HUF-ban értendőek. Áraink felszolgálati díjat nem tartalmaznak!

Unsere Preise beinhalten 27% Mehrwertsteuer und enthalten keine Service Gebühr.

Our prices include the 27% VAT and can be understood in HUF. But not include the service price.



Árpagyöngy rizotto szójás cukkínivel és gyöngyhagymával* 1 690 Ft/HUF
*Graupenrisotto mit Zucchini, Soja und Perlzwiebeln**
*Pearl barley risotto with soy zucchini and shallots**

Mézes mákos házi tészta* 1 190 Ft/HUF
Hausgemachte Mohnnudeln mit Honig/Homemade noodles with honeyed poppy seed*

Főételek

Hauptgerichte/ Main courses



Lazac filé Ezerjós házi tésztával ropogós sült zöldségekkel* 3 390 Ft/HUF
*Lachsfilet mit hausgemachten „Tausendgut-Nudeln“ und knackigem Röstgemüse**
*Salmon fillet with homemade noodles in „Thousandgood“ sauce and crispy roasted vegetables**

Pisztráng filé barna vajjal és szezonális piritott zöldségekkel borsó ágyon 2 990 Ft/HUF
Forellenfilet mit gerösteter Butter und gegrilltem Gemüse an Erbsen
Trout fillet in brown butter with seasonal roasted vegetables on peas

Kukoricamorzsában sült kacsamáj almákkal, zöldfűszeres burgonyapürével* 4 890 Ft/HUF
*In Maisbröseln gebackene Entenleber mit Äpfeln und Kartoffelpüree mit grünen Kräutern**
*Duck liver fried in corn crumb with apple and spicy mashed potatoes**

Hízott kacsaszín-java (Konfitált comb, roston sült mellfilé és máj) almapürével és darapogácsával 3 890 Ft/HUF
Entenplatte (Konfierte Entenkeule, gegrilltes Entenbrustfilet, Entenleber) mit Apfelmus und Grießpogatschen
Fattened duck (Confit duck leg, grilled breast fillet and liver) with apple puree and semolina scone

Áraink 27% ÁFA-t tartalmaznak és HUF-ban értendők. Áraink felszolgálati díjat nem tartalmaznak!
Unsere Preise beinhalten 27% Mehrwertsteuer und enthalten keine Service Gebühr.
Our prices include the 27% VAT and can be understood in HUF. But not include the service price.



| | |
|---|---------------------|
| Tanyasi csirke (rántott comb filé és roston sült melle) burgonyás árpakásával, borsó pürével <i>Hähnchen aus Freilandhaltung (Gebackene Hühnerkeule und gegrillte Hühnerbrust, dazu Graupenbrei mit Kartoffeln und Erbsenpüree)</i> <i>Homestead chicken (breaded thigh fillet and roasted breast) with pearl barley and potatoe mush, pea puree</i> | 2 990 Ft/HUF |
| Rántott sertés borda tökmagolajos burgonyasalátával <i>Gebackenes Schweinekotelett, dazu Kartoffelsalat mit Kürbiskernöl</i> <i>Breaded pork chop with potato salad topped with pumpkin seed oil</i> | 2 100 Ft/HUF |
| Barna sörös sertés hátsó csülök párolt csomboros savanyú káposztával, burgonya gombóccal <i>In dunklem Bier marinierte hintere Schweinshaxe, dazu gedünstetes Sauerkraut mit Bohnenkraut und Kartoffelknödel</i> <i>Trotters in dark beer with stewed penny-royal sour cabbage and potato dumplings</i> | 2 990 Ft/HUF |
| Bélszín java vargányás burgonya pürével és szarvasgombás „jus”-vel <i>Steak, dazu Kartoffelpüree mit Steinpilzen und Trüffeljus</i> <i>Beefsteak with porcini mashed potatoes and truffle jus</i> | 5 490 Ft/HUF |
| Lassan sült vaddisznó gerinc ánizsos „édesburgonyákkal” és házi fánkkal <i>Langsam gebratener Wildschweinrücken, dazu Süßkartoffeln mit Anis und hausgemachte Kartoffelkrapfen</i> <i>Slow roasted boar spine with anise sweet potatoes and homemade doughnut</i> | 3 790 Ft/HUF |
| Áfonyás szarvas ragu pirított szalvéta gombóccal* <i>Hirschragout mit Preiselbeeren und Serviettenknödeln*</i> <i>Blueberry deer raogout with toasted bread dumplings*</i> | 2 700 Ft/HUF |



Gyermek ajánlat

Kindergerrichte/Recommended for Kids



Húsleves házi finom metélttel 450 Ft/HUF

Fleischsuppe mit hausgemachten Fadennudeln

Broth with homemade noodles

Rántott sajt sült burgonyával 890 Ft/HUF

Gebackener Käse mit Pommes frites/Fried cheese with french fries

Roston sült vagy rántott csirkemell falatkák burgonya pürével 990 Ft/HUF

Gegrillte oder gebackene Hühnerbruststücke mit Kartoffelpüree

Grilled or fried chicken breast bites with mashed potato

Rántott hal rudacskák petrezselymes burgonyával 1 400 Ft/HUF

Gebackene Fischstäbchen mit Petersilienkartoffeln

Fried fish sticks with parsley potato

Palacsinta (házi lekvárral vagy kakaóval) 510 Ft/HUF

Palatschinke (mit hausgemachter Marmelade oder Kakao)

Pancake (with homemade jam or cocoa)

Saláták, savanyúságok

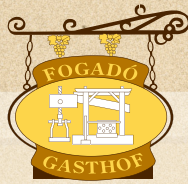
Salate und Sauergemüse/ Salads and pickles



Tejfölös uborkasaláta 590 Ft/HUF

Gurkensalat mit Sauerrahm/Cucumber salad with sour cream

Áraink 27% ÁFA-t tartalmaznak és HUF-ban értendők. Áraink felszolgálati díjat nem tartalmaznak!
Unsere Preise beinhalten 27% Mehrwertsteuer und enthalten keine Service Gebühr.
Our prices include the 27% VAT and can be understood in HUF. But not include the service price.



Paradicsomsaláta lila hagymával

590 Ft/HUF

Tomatensalat mit roten Zwiebeln

Tomato salad with red onion

Friss kevert saláta házi öntettel

690 Ft/HUF

Frischer, gemischter Salat mit hausgemachtem Dressing

Fresh mixed green salad with homemade dressing

Házi káposzta saláta

450 Ft/HUF

Hausgemachter Krautsalat

Homemade cabbage salad

Házi savanyúságok

450 Ft/HUF

Hausgemachtes Sauergemüse

Homemade pickles

Desszertek és sajt

Desserts und Käse/Desserts and Cheese



Házi almás pite fagylalttal

890 Ft/HUF

Hausgemachter Apfelkuchen mit Eis

Homemade apple pie with ice cream

Szilvás gombóc egy „kicsit másként”

890 Ft/HUF

Zwetschkenknödel „auf eine bisschen andere Art”

Plum dumplings in „Old Press style”

Csokoládé „Bomba” cherry-s meggyel és vanília fagylalttal

890 Ft/HUF

Schokoladenbombe mit Sauerkirschensauce und Vanilleeis

Chocolate „bomb” with sour cherries and vanilla ice cream



„Dara smarni” levendulás ezerjő lekvárral

890 Ft/HUF

Kaiserschmarren, dazu Tausendgut-Marmelade mit Lavendel

Kaiserschmarrn with lavender Thousandgood jam

Kézműves sajtválogatás

1 990 Ft/HUF

Auswahl an handgefertigten Käsesorten

Artisan cheese selection

Kísérők borozáshoz

Zum Wein empfehlen wir/Recommended with Wines



Almás zsír házi kenyérral

650 Ft/HUF

Apfelschmalz mit Hausbrot

Fat with apple and homemade bread

Spájzunk kínálata kézműves termékekből

2 190 Ft/HUF

(sonka, kolbász, szalámi, kecskesajt, zöldségek)

Aus unserer Speisekammer

(Schinken, Hartwurst, Salami, Ziegenkäse, Gemüse)

Our pantry's offer

(ham, sausage, salami, goat cheese, vegetables)

Hideg sülték savanyúsággal és házi kenyérral

2 590 Ft/HUF

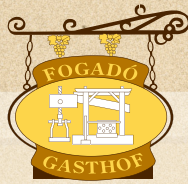
Kalte Bratenstücke mit Sauergemüse und Hausbrot

Cold roasts with pickles and homemade bread

Áraink 27% ÁFA-t tartalmaznak és HUF-ban értendők. Áraink felszolgálati díjat nem tartalmaznak!

Unsere Preise beinhalten 27% Mehrwertsteuer und enthalten keine Service Gebühr.

Our prices include the 27% VAT and can be understood in HUF. But not include the service price.



Stallap

Getränkekarte/Drinks



Ásványvizek/Mineralwasser/Mineral waters

Theodora 0,33l 360 Ft/HUF
(savas/prickelnd/sparkling
mentes/still/still)

Theodora Quelle 0,5l 450 Ft/HUF
(savas/prickelnd/sparkling
mentes/still/still)

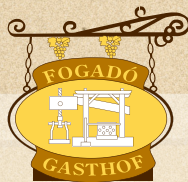
Gyümölcslevek 0,2l 0,3l 0,5l Fruchtsäfte/Juices

Happy Day 240 Ft/HUF 360 Ft/HUF 600 Ft/HUF
(narancs, őszibarack, körte,
ananász, alma)
(Orangensaft, Pfirsichsaft, Birnensaft,
Ananassaft, Apfelsaft)
(orange, peach, pear, pineapple, apple)

Rauch Ice tea 240 Ft/HUF 360 Ft/HUF 600 Ft/HUF
(citrom, őszibarack)
(Zitrone, Pfirsich/Lemon, peach)

Üdítőitalok/Erfrischungsgetränke/Soft drinks

Coca Cola, Cola Light 0,25l 360 Ft/HUF
Fanta 0,25l 360 Ft/HUF



| | | |
|-----------------------------------|-------|------------|
| Sprite | 0,25l | 360 Ft/HUF |
| Gyömbér/ <i>Ginger Ale/Ginger</i> | 0,25l | 360 Ft/HUF |
| Almdudler | 0,35l | 550 Ft/HUF |
| Tonik/ <i>Tonic/Tonic</i> | 0,25l | 360 Ft/HUF |

Csapolt sörök **0,3 l** **0,5 l**

Bier vom Fass/Draft beers

| | | |
|-------------|------------|------------|
| Staropramen | 400 Ft/HUF | 670 Ft/HUF |
| Radler | 400 Ft/HUF | 670 Ft/HUF |

Palackos sörök

Flaschenbier/Bottled beers

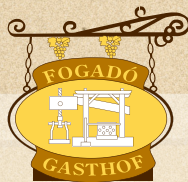
| | | |
|---|-------|--------------|
| Borsodi | 0,5 l | 520 Ft/HUF |
| Staropramen dark | 0,5 l | 600 Ft/HUF |
| Stella Artois | 0,5 l | 600 Ft/HUF |
| Stella Artois alkohol mentes (alkoholfrei/alcohol free) | 0,5 l | 600 Ft/HUF |
| Edelweiss | 0,5 l | 850 Ft/HUF |
| Analóg IPA - <i>India Pale Ale</i> (angol kézműves sör/ <i>englisches Craft Beer</i>) | 0,5 l | 1 100 Ft/HUF |
| Zirci Apátság Manufaktúra Pils | 0,33l | 640 Ft/HUF |
| Zirci Apátság Manufaktúra Belga (félbarna) | 0,33l | 750 Ft/HUF |

Pezsgők

Sekt/Champagnes

| | Üveg <i>Flasche/bottle</i> | Pohár <i>Glas/glass</i> |
|---------------------|--------------------------------------|-----------------------------------|
| Törley Gála | 2 600 Ft/HUF | 700 Ft/HUF |
| Törley Charmant | 2 600 Ft/HUF | 700 Ft/HUF |
| Törley Talisman | 2 600 Ft/HUF | 700 Ft/HUF |
| Hungarian Extra Dry | 3 800 Ft/HUF | - |

Áraink 27% ÁFA-t tartalmaznak és HUF-ban értendők. Áraink felszolgálati díjat nem tartalmaznak!
Unsere Preise beinhalten 27% Mehrwertsteuer und enthalten keine Service Gebühr.
Our prices include the 27% VAT and can be understood in HUF. But not include the service price.



| Whiskyk | 2 cl | 4 cl |
|---|-------------|--------------|
| Whisky/Whiskeys | | |
| Johnnie Walker | 450 Ft/HUF | 900 Ft/HUF |
| Jim Beam | 450 Ft/HUF | 900 Ft/HUF |
| Ballantine's | 450 Ft/HUF | 900 Ft/HUF |
| Jack Daniel's | 450 Ft/HUF | 900 Ft/HUF |
| Chivas Regal | 900 Ft/HUF | 1 300 Ft/HUF |
| Likőrök/Liköre/Liqueurs | | |
| Unicum | 500 Ft/HUF | 800 Ft/HUF |
| Jägermeister | 500 Ft/HUF | 800 Ft/HUF |
| Bailey's | 500 Ft/HUF | 800 Ft/HUF |
| Vermutok/Vermouth/Vermouths | | |
| Martini | 1 dl | 600 Ft/HUF |
| Campari | 1 dl | 850 Ft/HUF |
| Égetett szeszek | | |
| Spirituosen/Spirits | | |
| Finlandia Vodka | 500 Ft/HUF | 800 Ft/HUF |
| Gordon's Gin | 500 Ft/HUF | 800 Ft/HUF |
| Sierra Tequila Silver | 500 Ft/HUF | 800 Ft/HUF |
| Konyakok és brandyk | | |
| Cognac und Weinbrände/Cognacs and Brandies | | |
| Henessy | 800 Ft/HUF | 1 400 Ft/HUF |
| Metaxa***** | 700 Ft/HUF | 1 200 Ft/HUF |
| Metaxa**** | 400 Ft/HUF | 800 Ft/HUF |

Áraink 27% ÁFA-t tartalmaznak és HUF-ban értendők. Áraink felszolgálati díjat nem tartalmaznak!
Unsere Preise beinhalten 27% Mehrwertsteuer und enthalten keine Service Gebühr.
Our prices include the 27% VAT and can be understood in HUF. But not include the service price.



Pálinkakülönlegességek és szeszes italok 2 cl 4 cl
Schnapsspezialitäten und alkoholische Getränke
Hungarian Pálinka and Spirits

Csetényi Bakony Íz 900 Ft/HUF 1 300 Ft/HUF
(cserszegi szőlő, szilva, meggy, sárgabarack,
bodza, vilmoskörte, kökény, málna, csipke, fekete ribiszke)
*Schnaps aus Csetény (Traube aus Cserszeg, Pflaume, Sauerkirsche, Aprikose,
Holunder, Williamsbirne, Schlehdorn, Himbeere, Hagebutte, Schwarze Johannisbeere)*
*Csetényi bakony smack („cserszegi” grapes, plum, sour cherry,
apricot, elderberry, Williams, sloe, raspberry, hip, black currant)*

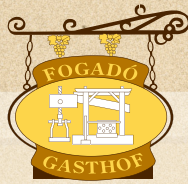
Fütyülős mézes/Fütyülős mit Honig/with Honey 450 Ft/HUF 800 Ft/HUF
Vilmoskörte/Williamsbirne/ Williams pear 450 Ft/HUF 800 Ft/HUF

Caffe Vergnano kávék
Caffè Vergnano Kaffee/Caffe Vergnano Coffees

Ristretto 450 Ft/HUF
Espresso 450 Ft/HUF
Dupla Espresso/Doppelter Espresso/double espresso 800 Ft/HUF
Hosszú kávé/Verlängerter Kaffee/Black Coffee 500 Ft/HUF
Capuccino 550 Ft/HUF
Latte Macchiato 800 Ft/HUF
Ír kávé/Irish Coffee/Irish Coffee 1 000 Ft/HUF
Forró csoki „classic”/Heiße Schokolade „classic”/Hot chocolate „classic” 650 Ft/HUF
Forró csoki „fehér”/Heiße weiße Schokolade/Hot chocolate „white” 650 Ft/HUF

Teák/Tee/Teas

Fekete, Gyümölcs, Gyógy 550 Ft/HUF
Schwarztee, Früchtetee, Kräutertee/Black, fruit, herb



Limonádék

3 dl

5 dl

Limonaden/Lemonade

Ízesített limonádé

490 Ft/HUF

650 Ft/HUF

(Görögdinnye, bodza, gyömbér, cseresznye, grapefruit)

Limonadensorten

Wassermelone, Holunder, Ingwer, Kirsche, Grapefruit

Flavored Lemonade

Watermelon, elder, gingercherry, grapefruit

Szörpök

Sirupe/Syrups

Málna, bodza, szőlő, cseresznye,
sárgabarack, őszibarack, eper, alma

300 Ft/HUF

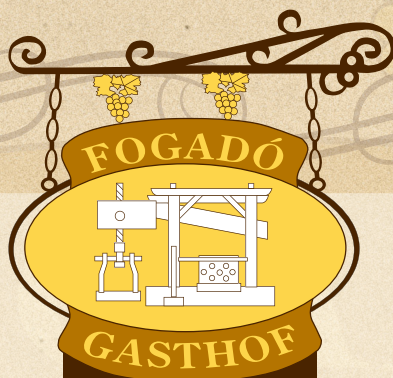
500 Ft/HUF

Himbeere, Holunder, Weintraube, Kirsche,

Aprikose, Pfirsich, Erdbeere, Apfel

Raspberries, Eldenberry, Grapes, Cherry,

Apricot, Peach, Strawberry, Apple



Kedves Vendégeink!

Amennyiben valamilyen élelmiszer alapanyagra allergiás, kérjük Önt jelezze a felszolgáló kollégánk felé! A *-gal megjelölt ételeinkből kis adag is rendelhető, melynek ára az eredeti ár 70%-a. Elvitel esetén csomagolás díjat számítunk fel! Minden kedves vendégünknek kellemes ittlétet kívánunk az Öreg Présben, és jó étvágyat a választott ételhez! Fogadó az Öreg Préshez csapata

Üzemeltető cég: Fogadó az Öreg Préshez Kft.

Étteremvezető: Rigó Róbert

Konyhafőnök: Jancsek Péter

Liebe Gäste!

Sollten Sie auf bestimmte Lebensmittelbestandteile allergisch sein, wenden Sie sich bitte an die Bedienung! Von den mit einem * gekennzeichneten Gerichten können Sie auch kleine Portionen bestellen. Der Preis dafür beträgt 70% des ursprünglichen Preises. Wollen Sie Speisen mitnehmen, verrechnen wir die Verpackung. Wir wünschen allen unseren Gästen einen angenehmen Aufenthalt in der Alten Presse und einen guten Appetit! Ihr Team des Restaurants zur alten Presse

Betreiber: Fogadó az Öreg Préshez Kft.

Geschäftsführer: Róbert Rigó

Küchenchef: Péter Jancsek

Dear Guests!

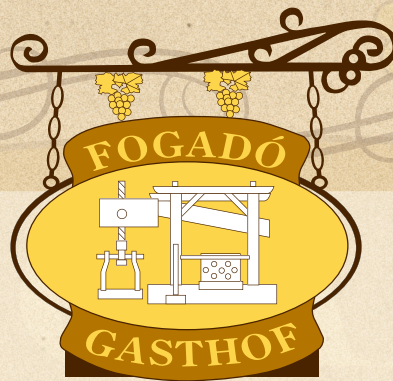
If you are allergic to any food material, please notify your request during the order! From the meals marked with a * you can also order a half portion for a 70% of the original price. In case of packing away we charge an extra fee. We wish a pleasant stay in our Old Press Restaurant. Enjoy your meal!

Team of Old Press Restaurant

Restaurant Manager: Róbert Rigó

Chef: Péter Jancsek





Kedves Vendégeink!

Ajánljuk Önöknek Wekerle különtermünket, ahol vállaljuk céges és családi rendezvények, születésnapok, esküvők lebonyolítását 60 főig.

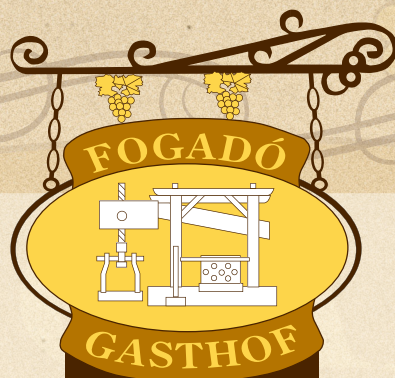
Liebe Gäste!

Für Ihre Firmen- und Familienfeiern sowie für Geburtstage und Hochzeiten stellen wir Ihnen unseren Veranstaltungsraum „Wekerle“ gerne für bis zu 60 Personen zur Verfügung.

Dear Guests!

We recommend our Wekerle private room to have business and family events, birthday parties and weddings up to 60 people.





A ház specialitása - Galloway marhahús

A Galloway marhafajta Skóciából származik, az őshazájában található Galloway hegységről kapta a nevét. Extenzív, rideg, ősi szarvasmarha fajta. Az időjárással, szélsőséges éghajlati viszonyokkal szemben ellenálló. Olyannyira ősi, hogy hazájában és általában Európában is csak egészen egyszerűen bölénynek hívják őket.

Kóstolja meg Ön is a Möllmann család marhatenyészetéből származó Galloway húst, melynek tisztaságát és eredetiségét mi magunk a Möllmann család garantáljuk Önnek!

Die Spezialität des Hauses - Fleisch vom Galloway-Rind

Das Galloway-Rind stammt aus Schottland und erhielt seinen Namen nach dem Gebirgszug Galloway in seiner Urheimat. Es ist eine extensive, robuste, ursprüngliche Rinderrasse und zeichnet sich durch ihre Widerstandsfähigkeit gegen Wetter und extreme Klimaverhältnisse aus. Sie ist derart ursprünglich, dass die Rinder in ihrer Heimat und im Allgemeinen auch in Europa schlicht Bisons genannt werden.

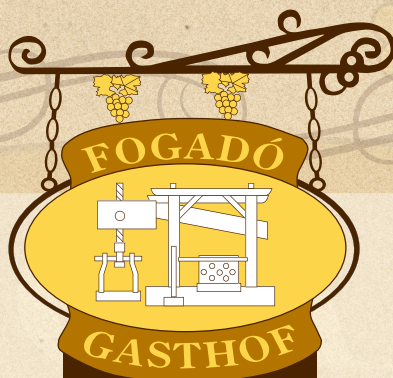
Kosten auch Sie das Galloway-Fleisch aus der Rinderzucht der Familie Möllmann, denn die Reinheit und Ursprünglichkeit dieses Fleisches wird von der Familie Möllmann selbst garantiert!

Specialty of the House - Galloway beef

The Galloway breed of beef cattle from Scotland, the homeland of the Galloway hills about its name. Extensive, rigid, ancient breed of cattle. The weather, extreme climatic conditions to resist. It is so ancient that country and in Europe in general is just simply call them bison.

Taste for yourself the family Möllmann's livestock meat from Galloway, whose purity and authenticity of ourselves, a family Möllmann guarantee you!





Márton Havi Ajánlatunk

Érvényes November 7-29-ig

Hideg előétel

Lilahagyma lekváros liba rilette aszú,
vinaigrette-s levél salátákkal paillasse-val 1 390 Ft

Hideg libamáj saját zsírjában pácolt sült céklával
és XXI. századi uborkasalátával 2 690 Ft

Leves

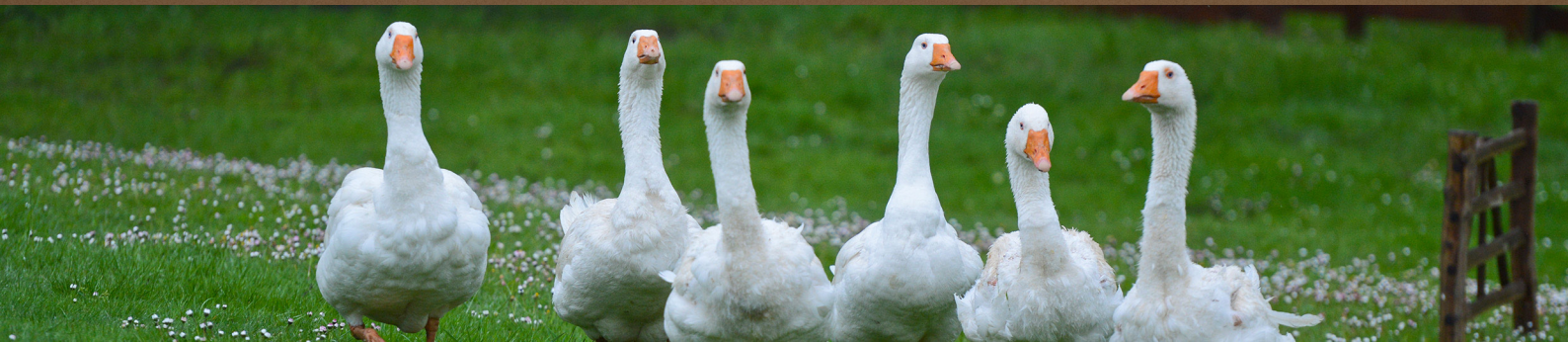
Lélekmelengető liba leves, májas daragaluskával
vele főtt zöldségekkel 1 190 Ft

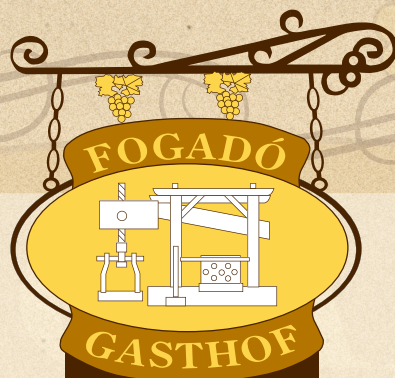
Sült sütőtök krémleves, pirított magjával és olajával 890 Ft

Főétel

Negyed ropogós liba sült, zsírjával tört burgonyával,
párolt lilakáposztával 3 790 Ft

Libamell karamellizált gesztenyével és sütőtökös burgonyapürével 3 890 Ft

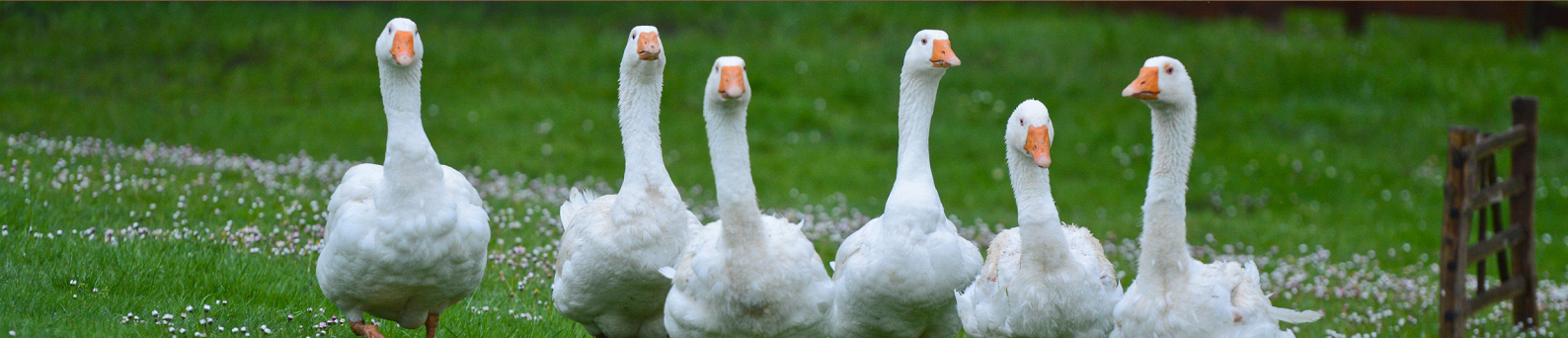




| | |
|---|----------|
| Sült libamell birsalma krémmel, részeges aszalt szilvával, és burgonya fánkkal | 3 890 Ft |
| Libamell nagymama baracklekvárjával fényezve, kecske sajtos rizottóval, szárzellerrel | 3 890 Ft |
| Ropogós libacomb birsalmakrémmel, kompóttal és pirított puliszkával | 3 790 Ft |
| Ropogós libacomb, balzsamos lilakáposztával, bazsalikomos burgonyapürével, borstőretes őszibarackkal | 3 790 Ft |
| Ropogós libacomb magvas mustáros törtburgonyával, meleg káposztasalátával | 3 790 Ft |
| Desszert | |
| Krémkönnyű vaníliás sütötök, almás-szilvás szósszal és házi kekszmorzsával | 890 Ft |
| Meggyes gesztenyepüré pohárban | 890 Ft |

Újbor kínálatunkat tekintse meg borlapunkon!

Áraink 27% ÁFA-t tartalmaznak és HUF-ban értendők. Áraink felszolgálati díjat nem tartalmaznak!





Borlap
Wine list
Weinkarte



| | 0,75 l | 1 dl |
|---|-----------|---------|
| GESZLER PINCÉSZET | | |
| Móri Ezerjő 2013 száraz/trocken/dry | 3 400 HUF | 450 HUF |
| Móri Királyleányka 2013 száraz/trocken/dry | 2 700 HUF | 400 HUF |
| Szerető Chardonnay 2013 félédes/halbsüss/semi-sweet | 2 700 HUF | 400 HUF |
| Móri Rosé 2014 félszáraz/halbtrocken/semi-dry | 2 900 HUF | 500 HUF |
| Móri Chardonnay 2013 száraz/trocken/dry /Országos Borverseny - Nagyarany/ | 2 700 HUF | 500 HUF |

CSETVEI PINCÉSZET

| | | |
|---|-----------|---------|
| Olló Olaszrizling 2013 száraz/trocken/dry | 4 600 HUF | 650 HUF |
| Királyleányka 2013 száraz/trocken/dry | 4 200 HUF | 560 HUF |

LINCZ PINCÉSZET

| | | |
|--|-----------|---------|
| Kira 2013 félszáraz/halbtrocken/semi-dry /Rajnai-Királyleányka Cuvée/ | 3 100 HUF | 420 HUF |
| Cserszegi fűszeres 2013 félédes/halbsüss/semi-sweet | 3 100 HUF | 420 HUF |
| Merlot 2013 száraz | 3 900 HUF | 550 HUF |

MOLNÁR BORHÁZ

| | | |
|--|-----------|---------|
| Szürkebarát 2013 száraz/trocken/dry /Elisabeth's - Házunk Bora/ | 2 700 HUF | 360 HUF |
| Paulus Club Cuvée 2013 száraz/trocken/dry /Elisabeth's - Házunk Bora/ | 2 700 HUF | --- |
| Ezerjő 2014 száraz/trocken/dry | 2 900 HUF | 400 HUF |
| Tramini 2014 félszáraz/halbtrocken/semi-dry | 2 900 HUF | 400 HUF |

Áraink 27% ÁFA-t tartalmaznak és HUF-ban értendők.

Unsere Preise beinhalten 27% Mehrwertsteuer.

Our prices include the 27% VAT and can be understood in HUF.

0,75 l

1 dl

MIKLÓS CSABI PINCÉSZETE

| | | |
|--|-----------|---------|
| Ezredes "Ezerjő" 2013 száraz/trocken/dry | 4 800 HUF | 700 HUF |
| Cuvée 2013 száraz/trocken/dry /Rajnai-Chardonnay-Királyleányka/ | 4 800 HUF | 700 HUF |

BOZÓKY PINCÉSZET

| | | |
|---|-----------|---------|
| Ezerjő 2012 száraz/trocken/dry | 2 900 HUF | 400 HUF |
| Ottonel Muskotály 2014 félédes/halbsüss/semi-sweet | 2 900 HUF | 400 HUF |
| Ezerjő Aszu 2006 édes/süss/sweet | 8 700 HUF | --- |

FREY PINCÉSZET

| | | |
|---|-----------|---------|
| Móri Zöldveltelini 2013 félszáraz/halbtrocken/semi-dry | 3 400 HUF | 500 HUF |
| Móri Ezerjő Spättele 2011 édes/süss/sweet | 5 200 HUF | --- |

MAURUS PINCÉSZET

| | | |
|--|-----------|---------|
| Sauvignon Blanc 2014 száraz/trocken/dry | 2 900 HUF | 500 HUF |
| Tramini 2010 félédes/halbsüss/semi-sweet | 3 900 HUF | 600 HUF |

VARGA ÉS FIA PINCÉSZET

| | | |
|--|-----------|---------|
| Irsai Olivér 2014 száraz/trocken/dry | 2 900 HUF | 400 HUF |
| Irsai Olivér 2014 félédes/halbsüss/semi-sweet | 2 900 HUF | 400 HUF |
| Cuvée /Chardonnay és Királyleányka/ 2013 száraz/trocken/dry | 2 900 HUF | 400 HUF |

Áraink 27% ÁFA-t tartalmaznak és HUF-ban értendők.

Unsere Preise beinhalten 27% Mehrwertsteuer.

Our prices include the 27% VAT and can be understood in HUF

VÉCSEI PINCÉSZET

| | 0,75 l | 1 dl |
|--|-----------|---------|
| Rajnai Rizling 2013 száraz/trocken/dry | 2 900 HUF | 500 HUF |
| Tramini 2013 félédes/halbsüss/semi-sweet | 2 900 HUF | 500 HUF |
| Vörös Cuvée 2013 száraz/trocken/dry | 4 800 HUF | --- |
| Rosé 2014 száraz/trocken/dry | 3 900 HUF | --- |

SÁFRÁN PINCE

| | | |
|--|-----------|---------|
| Generosa 2013 száraz/trocken/dry | 3 900 HUF | 550 HUF |
| Cabernet Franc 2013 száraz/trocken/dry | 4 900 HUF | --- |
| Olaszrizling 2014 száraz/trocken/dry | 3 900 HUF | 550 HUF |

FOLYÓ BOR/OFFENER WEIN/HOUSE WINE

TRISCHBERGER RÓBERT LÁSZLÓ PINCÉJÉBŐL

Móri Chardonnay száraz/trocken/dry 300 HUF/dl

MOLNÁR JÓZSEF PINCÉJÉBŐL

Ezerjő száraz/trocken/dry 300 HUF/dl

Áraink 27% ÁFA-t tartalmaznak és HUF-ban értendők.

Unsere Preise beinhalten 27% Mehrwertsteuer.

Our prices include the 27% VAT and can be understood in HUF.

0,75 l

1 dl

TÁVOLABBI BORVIDÉKEKRŐL

Thummerer pince

Egri Bikavér 2009 száraz/trocken/dry

4 500 HUF

650 HUF

Ráspi pincészet

Soproni Kopár 2011 száraz/trocken/dry

4 500 HUF

650 HUF

Takler Ferenc

Szekszárdi Merlot 2011 száraz/trocken/dry

5 500 HUF

Bock József

Villányi Rosé 2013 száraz/trocken/dry

3 900 HUF

550 HUF

Villányi Bock Cuvée 2013

14 900 HUF

száraz/trocken/dry

Gere Attila

Villányi Cabernet Sauvignon Barrique

6 500 HUF

2009 száraz/trocken/dry

Villányi Solus Merlot 2008

19 900 HUF

száraz/trocken/dry

Áraink 27% ÁFA-t tartalmaznak és HUF-ban értendők.

Unsere Preise beinhalten 27% Mehrwertsteuer.

Our prices include the 27% VAT and can be understood in HUF.

Étlap

Levesek

| | |
|-----------------------------------|-------|
| Húsleves gazdagon | 580- |
| Brokkoli krémleves, sajtos toast | 550- |
| Tárkonyos pulykaraguleves | 650- |
| Hideg tejszínes gyümölcsleves | 550- |
| | 950- |
| Halászlé (csak előre rendelésre!) | /adag |

Előétel

| | |
|--|--------|
| Rántott sajt szezámos bundában | 1 000- |
| | 1 100- |
| Jércemell saláta + sajtos toast | |
| | 1 100- |
| Rántott camembert áfonyával | |
| Tonhal saláta, toast | 1 100- |
| Rántott gombafejek, sajttal, sonkával töltve, tartár | 1 000- |
| Tartár beafstek (15 dkg) | 2 800- |

Szárnyashúsból

| | |
|--|--------|
| Párizsi pulykamell "csíky" mártással, vegyes köret | 1 900- |
| Roston sült csirkemellfilé, friss saláta, joghurtos öntet, röshti | 1 950- |
| Szezámmagos bundába forgatott csirkemell, párolt vajás zöldséggel, párolt rizzsel | 1 900- |
| „Füstös” pulyka (Füstölt sajt, sonka, baconnal töltve) rántva, fűszeres burgonyával | 2 000- |
| Konyakos tejszínben párolt csirkemellcsíkok barackkal, hercegnőburgonyával | 2 000- |
| Fűszeres csirkemell csíkok fejes saláta ágyon, balzsamos málnaecettel forgatott feta sajttal, krokett | 2 100- |

Sertéshúsból

| | |
|----------------------|--------|
| Brassói aprópecsenye | 1 600- |
| Milánói sertésborda | 1 600- |

| | |
|---|--------|
| Tüzes szűzérme csíkok (chilis szósz) rácsos burgonya | 2 000- |
| Cigánypecsenye, hasáburgonya | 1 700- |
| Borzas szelet (fűszeres bundában forgatva) fokhagymás tejföl, twisters burgonya | 2 000- |
| Roston sült karaj grillezett baconnal friss saláta, fűszeres burgonya | 1 900- |
| Kecskeméti sertés batyu (szalonnás, hagymás raguval, sajttal töltve) rácsos burgonyával | 1 900- |
| Szűzermék tejszínes gombamártásban, füstölt sajttal szórva, párolt rizs | 2 000- |
| Marhahúsból | |
| Bélszínérmék „lyoni” hagymával tükörtojással, fűszeres burgonyával | 3 800- |
| Bélszín szeletek, fűszeres vajmártással, krokettel | 3 800- |
| Hátszín erdei gombával, bacon chips-szel, friss salátával, hasáburgonya | 3 500- |
| Ördög pecsenyéje (hátszín, csípős lecsóval, forgatott burgonyával) | 3 300- |
| Konyhafőnök ajánlata | |
| Füstölt tarjával, lilahagymával töltött pulykamell, szezámos bundában, rácsos burgonyával, mozzarella paradicsommal | 2 500- |
| Szűzermék erdei gombával, fűszeres burgonyával és friss salátával körítve | 2 400- |
| Csirkemell "ahogy szeretjük" vegyes salátával (friss saláta + házi vegyes), pirított gomba, tükörtojás, sült baconnal, vegyes köret | 2 850- |
| "ARATÁL" - 2 személyes | |
| 1 adag pulyka gordon, 1 adag natúr csirkemell 1 adag párizsi sertésszelet, vegyes köret | 4 200- |

Vegetáriánus tál - 2 személyes

Rántott sajt, csőben sült karfiol, sajttal töltött gomba
rántva, zöldkörettel, rizs, hasábburgonya 4 500-

Grillezett fatányéros - 1 személyes

Roston sült marhaszelet, sertés natur szelet,
fokhagymás csirkemell, vegyes köret, friss saláta, vegyes saláta 2 200-

Tésztafélék

Tejszínes csirkés penne 1 500-
Négysajtos penne 1 400-
Carbonara spagetti 1 400-
Baconnel, paradicsommal forgatott spagetti 1 300-
Sonkás, tejszínes metélt tészta broccolival 1 500-
Tortellini sajtmártásban 1 400-

Halételek

Tengeri halfilé rántva, friss saláta ágyon
szezámolajjal, tartármártással 1 600-
Vajban párolt citromfüves tengeri halfilé
grillezett zöldkörettel 1 700-

Gyerekeknek

Bundásmackó burgonyapürével 900-
Rántott csirkemell csíkok, kukoricás rizzsel 950-
Ripp-Ropp Thomas kedvence
(formázott csirkemell, fűszeres burgonyával, ketchup) 950-
Mandulás pulykamell sajtmártással, hasábburgonyával 950-

Kemencés ételek

Gombás csirke falatok, penne tésztával sajttal sütve 1 600-
Lecsós sertés szűzpecsenye burgonyával forgatott füstölt
sajttal sütve 1 800-
Baconnel, broccolival rétegezett spagetti, tejszínes
sajtmártásban sütve 1 550-
Sonkás karfiol csőben sütve 1 200-

Saláták

Friss saláta 550-
Görög saláta 600-
Paradicsom saláta 450-
Káposztával töltött házi paprika 400-
Uborka saláta 450-

| | |
|---|------|
| Házi vegyes saláta | 350- |
| Ecetes almapaprika | 350- |
| Csemege uborka | 350- |
| Házi cékla | 350- |
| Káposztával töltött házi ecetes almapaprika | 450- |

| | |
|----------------------------------|-------------|
| A friss salátára kérhető öntetek | 0,5 dl |
| - joghurtos | 100- / adag |
| - olaszos | 100- / adag |
| - kápos | 100- / adag |

| | |
|---------|------|
| Tartár | 180- |
| Ketchup | 100- |

Köreték

| | |
|------------------------|------|
| U hasábburgonya | 400- |
| Párolt rizs | 350- |
| Fűszeres burgonya | 450- |
| Twisters burgonya | 550- |
| Rácsos burgonya | 550- |
| Petrezselymes burgonya | 400- |
| Grillezett zöldköret | 550- |
| Krokkett | 400- |
| Röszti burgonya | 450- |
| Hercegnő burgonya | 450- |
| Vajas zöldségköret | 550- |
| Rizi-bizi | 400- |

Desszertek

| | |
|---------------------------------|------|
| Gundel palacsinta (2 db) | 600- |
| Pohárkrém | 450- |
| Almás-fahéjas palacsinta (2 db) | 500- |
| Fagylalt kehely | 500- |
| Gesztenyepüré | 400- |
| Somlói galuska | 550- |

Féladag étel rendelése esetén 70%-os ár kerül felszámításra!

Itallap

Ásványvizek

| | |
|-----------------------------|---------------|
| | 0,33 l |
| Kristály Natura dús, mentes | 250- |
| Szentkirályi dús, mentes | 250- |
| Szentkirályi +oxigén | 300- |
| Szentkirályi citromos | 300- |

Üdítők, gyümölcslevek

| | |
|-----------------------------|---------------|
| | 0,25 l |
| Traubisoda | 250- |
| Canada dry | 250- |
| Pepsi Cola | 250- |
| Pepsi Cola light | 250- |
| Schweppes narancs | 250- |
| Schweppes tonic | 250- |
| Schweppes tonic | 250- |
| Toma őszibarack | 250- |
| Toma eper-alma vegyes | 250- |
| Toma szőlő és feketeribizli | 250- |
| Almdudler 0,35 l | 400- |

Gyümölcslevek

| | |
|-------------------------|-------------|
| | 1 dl |
| Toma 100 % narancslé | 150- |
| Toma 100 % almalé | 150- |
| Sió rostos őszibarack | 100- |
| Lipton ice tea citromos | 100- |
| Lipton ice tea barackos | 100- |

Kávé

| | |
|--------------|------|
| Presszó kávé | 300- |
| Hosszú kávé | 320- |
| Cappucio | 400- |
| Latte | 450- |
| Melange | 500- |

| | |
|----------------------|------|
| Tea Lipton válogatás | 270- |
| Energiaital 0,25 l | 350- |

Pálinka, gyümölcspárlat

2 cl 4 cl

| | | |
|--------------------------------------|------|------|
| Fütyülő barack szeszes ital | 250- | 400- |
| Fütyülő mézes barack szeszes ital | 250- | 400- |
| Fütyülő mézes málna szeszes ital | 250- | 400- |
| Fütyülő mézes meggy | 250- | 400- |
| Fütyülő mézes ágyas feketecseresznye | 300- | 500- |
| Híros mézes ágyas áfonya likőr | 400- | 600- |

Pannonhalmi pálinkák

| | | |
|---------------------|------|------|
| Törkölypálinka | 450- | 700- |
| Ágyas szilvapálinka | 450- | 700- |
| Ágyas meggypálinka | 450- | 700- |
| Őszibarackpálinka | 450- | 700- |
| Ágyas körtepálinka | 450- | 700- |
| Ágyas barackpálinka | 450- | 700- |

Szicsek pálinkák

| | | |
|-----------------------------|------|-------|
| Cigánymeggy | 500- | 800- |
| Túri Jonathan almapálinka | 500- | 800- |
| Málna pálinka limitált | 600- | 1000- |
| Besztercei Ó-Szilvapálinka | 500- | 800- |
| Birs pálinka | 500- | 800- |
| Bíbor Kajszi pálinka | 500- | 800- |
| Magony Mézes Meggy | 500- | 800- |
| Magony Mézes Barack | 500- | 800- |
| Szicsek sárgabarack pálinka | 500- | 800- |

| | | |
|-------------------------|------|------|
| Vilmos pálinka | 250- | 400- |
| Vilmos mézes pálinka | 250- | 400- |
| Vilmos fűszeres pálinka | 250- | 400- |

Égetett szeszesitalok

| | | |
|----------------------------------|------|------|
| Bacardi rum | 300- | 500- |
| Sierra tequila | 350- | 600- |
| Finlandia vodka | 250- | 400- |
| Kalinka vodka mézzel és teafűvel | 250- | 400- |
| Ballantine's whisky | 300- | 500- |
| Johnnie Walker red | 300- | 500- |
| Jim Beam whisky | 300- | 500- |
| Gordons gin | 300- | 500- |
| Metaxa*** | 250- | 400- |
| Napoleon brandy | 250- | 400- |

Likőrök, keserű likőrök

2cl 4cl

| | | |
|--------------|------|------|
| Bailey's | 350- | 600- |
| Unicum Next | 250- | 400- |
| Unicum | 250- | 400- |
| Jägermeister | 300- | 500- |

Vermuth 1 dl

| | |
|-------------------|------|
| Martini Bianco | 400- |
| Martini Extra Dry | 400- |
| Garrone Cherry | 400- |

Pezsgők 0,75 l

| | |
|----------------------|-------|
| Törley száraz | 1600- |
| Törley édes | 1600- |
| Törley alkoholmentes | 1600- |

Sörök

Palackos 0,5 l

| | |
|----------------------|------|
| Dreher Classic | 380- |
| Pilsner Urquell | 450- |
| Dreher Bak barna sör | 400- |
| Hofbräu Weissbier | 480- |
| Kozel | 300- |
| Heineken | 380- |
| Soproni Ászok | 320- |
| Dreher alkoholmentes | 360- |
| Tuborg 0,3 l | 300- |

Csapolt sörök

| | |
|----------------------|------|
| Dreher Classic pohár | 270- |
| Dreher Classic korsó | 400- |

Borok

Bozóky borok 0,75 l

| | |
|--|--------------|
| Móri Tramini 2011 félédes | 1800- |
| Móri Ottonel Muskotály 2011 félédes | 1800- |
| Móri Cuvée 2011 száraz | 1800- |
| Móri Ezerjő 2010 száraz | 1800- |
| Móri Ezerjő 2008 félszáraz | 1800- |
| Móri Chardonnay 2009 félszáraz | 1800- |
| Móri Ezerjő Jégbor Mínusz Tizenegy 2009 édes | 3500-/0,375l |
| Móri Ezerjő Töppedt 2007 édes | 4500-/0,5 l |

Móri Ezerjő Aszú 2006 édes 6000-/0,5 l

Geszler borok

Móri Ezerjő 2009 száraz 1500-
Vértés kincse 2009 száraz cuvée 1500-
Móri Királyleányka 2009 száraz 1500-
Móri Chardonnay 2009 száraz 1500-
Móri Zenit 2009 száraz 1500-
Móri Zenit 2010 félszáraz 1500-
Móri Chardonnay 2010 félszáraz 1500-

Vécsei borok

Rajnai Rizling 2006 száraz 1500-
Rajnai Rizling selection 2007 száraz 2000-
Sauvignon Blanc 2009 száraz - Kőhalmi dűlő 1500-
Chardonnay 2009 száraz - Csókai dűlő 1500-
Rajnai Rizling 2009 száraz - Kis-Kőszikla dűlő 1500-
Ezerjő 2009 száraz 1500-
Vécsei Rozé 2011 száraz 1800-

Vörös borok/kimért

1 dl

Varga pincészet "A Ház Bora"
Balatoni Cabernet Sauvignon 140-

Vörös borok/üveges

0,75 l

Gere Tamás Villányi portugeiser 2010 száraz 3200-
Szekszárdi Cabernet Sauvignon száraz 1800-
Szekszárdi Takler Cabernet Franc 2008 száraz 3600-

Étlap házhozszállítással

Frissensültek :

Szárnyas ételek :

| | |
|---|---------|
| - Rostonsült csirkemell filé (friss saláta, rösztli burgonya) | 1750 Ft |
| - Mandulás pulykamell | 1100 Ft |
| - Óvári csirkemell filé (sonka,sajtmártás) | 1200 Ft |
| - Hawaii pulykamell (ananász,sonka, sajt) | 1300 Ft |
| - Szezámragos csirkemell | 1100 Ft |
| - Natúr csirkemell | 1000 Ft |
| - Natúr csirkemell sajtmártással | 1300 Ft |
| - Sajttal- sonkával töltött pulykamell rántva | 1300 Ft |
| - Gyros tányéron (az ár a köretet is tartalmazza!) | 1350 Ft |
| - Dupla húsos gyros tányér | 1600 Ft |
| - Pulyka Gordon | 1400 Ft |
| - Roston sült pulykamell gazdagon raguval (szalonna, gyöngyhagyma, sonka, póréhagyma, tree color paprika) | 1400 Ft |
| - Pácolt csirke szárny pikánsan sütve | 1200 Ft |
| - Aszalt szilvával, barackkal, camamberttel töltött pulykamell rántva | 1450 Ft |
| - Fűszeres joghurtban pácolt csirkemell | 1250 Ft |

Sertés ételek :

| | |
|---|---------|
| - Borzas sertésszelet (fokhagyma, tejföl, sajt) | 1300 Ft |
| - Rántott sertésszelet | 1000 Ft |
| - Párizsi sertésszelet | 1000 Ft |
| - Cigánypecsenye (tarjából készítve) | 1300 Ft |
| - Milánói sertésborda | 1700 Ft |
| - Brassói aprópecsenye (az ár a köretet tartalmazza) | 1400 Ft |
| - Grillezett sertés szűzermék csípős mártásban | 1300 Ft |
| - Roston sült sertésszelet, vörösboros, kolbászos, gombás raguval | 1400 Ft |
| - Grillezett sertés tarja fűszeres sajt keverékkel sütve | 1450 Ft |
| - Sertés szűzermék erdei gombával | 1600 Ft |
| - Kecskeméti sertésbatyu | 1600 Ft |

A frissensültek 16 dkg/adag :

| | |
|--|---------|
| - Aratál 2 személyes (2 szelet natúr csirkemell, 2 szelet párizsi sertésborda, 1 adag pulyka gordon, 1 adag rántott sajt + vegyes köret) | 4900 Ft |
| - Grillezett fatányéros 1 személyes (3 fajta hús, vegyes köret, friss saláta) | 2400 Ft |

- Vegetáriánus tál 2 személyes
(Rántott sajt,csőben sült karfiol,sajttal töltött gomba
rántva,zöld körettel,rizs hasábburgonya

5100 Ft

Köreték :

| | |
|-------------------------------|--------|
| - Hasábburgonya | 450 Ft |
| - Fűszeres burgonya | 550 Ft |
| - Krokett | 500 Ft |
| - Rösztli burgonya | 550 Ft |
| - Rácsos burgonya | 550 Ft |
| - Korong burgonya | 550 Ft |
| - Twister burgonya | 550 Ft |
| - Lecsóval forgatott burgonya | 650 Ft |
| - U-hasábburgonya | 500 Ft |
| - Hullámos hasábburgonya | 450 Ft |
| - Párolt rizs | 350 Ft |
| - Rizi-bizi | 450 Ft |
| - Vegyes köret | 400 Ft |
| - Párolt vajas zöldségköret | 550 Ft |
| - Grillezett idényzöldségek | 550 Ft |
| -Sajtos pirítós (4db) | 250 Ft |
| - Pirítós (4db) | 150 Ft |

Saláták :

| | |
|--|---------|
| - Friss saláta (fejes saláta,paradicsom, lilahagyma, uborka,joghurtos öntet) | 550 Ft |
| - Sopszka saláta (kígyóuborka,paradicsom, feta sajt, hagyma) | 550 Ft |
| - Paradicsom saláta | 450 Ft |
| - Uborka saláta (tejfölös + 50 Ft) | 450 Ft |
| - Görög saláta (fejes saláta, lilahagyma, uborka, paradicsom, fetasajt, olíva bogyó) | 650 Ft |
| - Jércemell saláta (pirított csirkemell, friss saláta, pirítós) | 1050 Ft |
| - Tonhal saláta (friss saláta, olíva, citrom, tonhal, sajtos pirítós) | 1050 Ft |
| - Tonhal saláta, dupla adag tonhallal | 1450 Ft |
| - Cézár saláta (csirkemell, főtt tojás, zöldfűszeres pesztóval, sajttal szórva) | 1050 Ft |
| - Gyros saláta (saláta, gyros hús, joghurtos öntet) | 1050 Ft |
| - Házi vegyes saláta | 400 Ft |
| - Almapaprika | 400 Ft |
| - Csemege uborka | 400 Ft |

Pizzák :

| | |
|--|---------|
| 1. Margarita pizza (pizzaszós, sajt, paradicsom, paprika) | 900 Ft |
| 2. Sonka-gomba pizza | 1050 Ft |
| 3. Sonka-kukorica | 1050 Ft |
| 4. Sonka- sajt pizza | 1000 Ft |
| 5. Hawai pizza (sonka, sajt, ananász, sajt, pizzaszós) | 1050 Ft |
| 6. Magyaros pizza (pizzaszós, szalámi, sajt, kolbász, vöröshagyma, szalonna) | 1200 Ft |
| 7. Csirkés-tacco pizza (tejfölös alapon; csirkehús csipősen, vöröshagyma, sajt) | 1200 Ft |
| 8. Szalámis pizza (pizzaszós, szalámi, sajt) | 1000 Ft |
| 9. Vega pizza (pizzaszós, sajt, vegyes zöldség) | 1050 Ft |
| 10. Tonhalas pizza (pizzaszós, tonhal, vöröshagyma, paradicsom, sajt) | 1100 Ft |
| 11. Bányászok kedvence pizza (pizzaszós, füstölt tarja, kolbász, csirkehús, szalámi) | 1250 Ft |
| 12. Négy sajtos pizza (pizzaszós, trapista sajt, füstölt sajt, mozzarella, camambert) | 1100 Ft |
| 13. Son-go-ku pizza | 1100 Ft |
| 14. Favágó kedvence pizza (fokhagymás, tejfölös alapon; bab, főtt tojás, bacon, lilahagyma, sajt) | 1200 Ft |
| 15. Ricsi kedvence pizza (fokhagymás tejfölös alapon; friss saláta, főtt, füstölt tarja, főtt tojás) | 1200 Ft |
| 16. Olaszos pizza: (paradicsomos alap; csirkemell, camambert, olíva bogyó, póréhagyma) | 1200 Ft |
| 17. Kívánság pizza (Alapja: sajt, ezenfelül választható 3 féle feltét ; ami lehet : kolbász, szalámi, főtt füstölt tarja, csirkemell, szalonna, bacon, zöldborsó , kukorica, ananász stb. | |

Választható feltét:

| | |
|---------------|---------------|
| - zöldségféle | 150 Ft |
| - hús feltét | 200 Ft |
| - Tükörtojás | 250 Ft (2db) |
| | 1300 Ft |

Hajtott pizza :

| | |
|---|---------|
| -Pizzaburger (2db hamburger hús, uborka, friss saláta, házi vegyes saláta, ketchup, mustár) | 1250 Ft |
|---|---------|

| | |
|---|---------|
| -Gyros pizza (pirított csirkehús, friss saláta, joghurtos öntet, sajt) | 1250 Ft |
| - Csipős-csirkés hajtott (csirkehús, sonka, gomba, sajt, paradicsom, sajt) | 1250 Ft |

Pizzagolyók : (6 db)

| | |
|---|---------|
| 1.Sonkás-sajtos; fokhagymás, metélőhagymás-joghurtos öntettel | 1200 Ft |
| 2. Szalámis-sajtos; fokhagymás, metélőhagymás-joghurtos öntettel | 1200 Ft |
| 3. Sonkás- kukoricás, gombás,sajtos; fokhagymás, metélőhagymás-joghurtos öntettel | 1200 Ft |
| 4. Főtt, füstölt tarja, póréhagyma sajt; fokhagymás, metélőhagymás-joghurtos öntettel | 1200 Ft |

Tortilla :

| | |
|---|---------|
| 1.Csirkés | 1200 Ft |
| 2.Pácolt tarjás | 1100 Ft |
| 3.Vega (gomba, póréhagyma, kukorica, paradicsom, sajt, enyhén csipősen, friss saláta) | 1100 Ft |

Tészta ételek :

| | |
|--|---------|
| - Milánói spagetti | 1050 Ft |
| - Carbonara spagetti | 1050 Ft |
| - Baconnel, friss paradicsommal forgatott spagetti sajttal | 1100 Ft |
| - Tejszínes- gombás farfalle | 1200 Ft |
| - Négysajtos penne | 1200 Ft |
| -Sonkás-brokkolis,tejszínes penne | 1200 Ft |

Desszertek :

| | |
|---|--------|
| Gundel palacsinta (2db) | 750 Ft |
| Vaníliás palacsinta,csoki öntet (2db) | 750 Ft |
| Nutellás palacsinta (3db) | 600 Ft |
| Gesztenyepüré | 500 Ft |
| Vanília krémmel, gyümölcscsel töltött palacsinta (2 db) | 700 Ft |
| Almás-fahéjas palacsinta (2db) | 600 Ft |
| Kakaós vagy lekváros palacsinta (3 db) | 500 Ft |
| Üres palacsinta | 100 Ft |

Vegetáriánus ételek :

| | |
|-----------------------------|---------|
| Rántott gomba+ tartár | 1050 Ft |
| Rántott sajt | 1100 Ft |
| Rántott camambert áfonyával | 1100 Ft |
| Panírozott hagymakarikák | 950 Ft |

Pirított burgonya, friss zöldségekkel, sajttal 1050 Ft

Mártások :

| | |
|------------------------|--------|
| Tartár | 300 Ft |
| Ketchup,mustár,majonéz | 250 Ft |
| Ezersziget öntet | 250 Ft |
| Joghurtos öntet | 250 Ft |
| Kapros öntet | 250 Ft |
| Fokhagymás tejföl | 250 Ft |
| Sajtmártás | 450 Ft |

Italok,üdítők:

| | |
|---|--------|
| Cola 1,75 l | 500 Ft |
| Lipton tea 1,5 l (barackos vagy citromos) | 500 Ft |

Házhoz szállítás díjtalan Mór egész területén!

Csomagolás az Ara - és Grill tál esetében 300 Ft

Evőeszköz: 50 Ft

Vidéki kiszállítás díja 1000 Ft

Fél adag étel rendelése esetén 70 %-os ár kerül
felszámolásra !

Szép kártyát,Erzsébet utalványt elfogadunk !

Tájjellegű ételeink, Konyhafőnökünk ajánlásával

| | |
|--|---|
| Savanyú tojásleves | * 890.- |
| - hagyományos sváb leves - | 650.- |
| Bakonyi betyárleves, ropogós cipóban | * 1 290.- |
| Tejfőllel, kaporral bolondított, gombás raguleves Csészében, kis adag | 890.- |
| Kolbászos savanyúkáposzta leves, cipóban | * 990.- |
| Csészében, kis adag | 650.- |
| Hússal töltött krumpligombóc, paprikás mártással | 790.- |
| Kecskehegyi „csőszpecsenye” | * 1 990.- |
| hagymán, szalonnán forgatott burgonya, sült hús csíkokkal és tojáslepénnyel | 1 390.- |
| Kschwóztkraut (izzasztott káposzta) | * 1 690.-  |
| Savanyú káposzta, füstölt kolbással, szalonnával párolva, tejfőllel gazdagon meglocsolva | 1 090.- |
| „Lisi Tanti kedvence” | * 1 990.- |
| (kschwóztkraut-ot megfejljük még hússal töltött krumpligombócokkal is) | 1 390.- |
| Sült csülök párolt káposztával, krumpligombóccal | 2 390.-  |
| (Vigyázat, csak jó étvágyúaknak !) | |
| Csülök rakottas | * 1 990.-  |
| Sült csülök, savanyú káposzta, burgonya, tejföl rétegezve | 1 390.- |
| Galloway marhapörkölt, spetzlével | * 1 990.- |
| hazánkban egyedüli, fajtatiszta tenyészetben, rideg tartású skót felföldi szarvasmarha húsból készült magyaros pörkölt | 1 390.- |
| Sajtos-tejfölös spetzle | 950.- |
| Bajor nokedlinak is nevezhetjük, pirított szalonnán tejfőllel és sajttal forrosítjuk | |
| „Hétkúti” Családi Tál (3 személyre) | 5 390.- |
| Kacsamájjal és medvehagymával töltött jércemell szalonna köntösben, Rántott sertésszelet, Pulyka Cordon bleu Velős szelet, Gombafejek, trappista sajt és hagymakarikák rántva Hasábburgonya, Párolt rizs és Vajas zöldségköret | |
| Pirított gombóc, hideg tejjel | 1 090.- |
| A krumpligombócokat felkarikázzuk és serpenyőben ropogósra pirítjuk. Vegetáriánusoknak is ajánlott, savanyúsággal is kitűnő. | |



Csillaggal jelölt ételeink kis adagban is kérhetők.

Étel áraink 27 % ÁFA-t tartalmaznak és HUF-ban értendők.






Áraink felszolgálati díjat nem tartalmaznak.

 = glutén érzékenyeknek is  = laktóz érzékenyeknek is

Levesek

| | |
|---|---|
| Húsleves gazdagon | * 1 290.- |
| Csészében, kis adag | 890.- |
| Fokhagyma krémleves, ropogós cipóban | * 990.- |
| Csészében, kis adag | 650.- |
| Babgulyás, csipetkével | * 1 290.- |
| Csészében, kis adag | 890.- |
| Paradicsom leves, kecskesajt habbal | 790.-  |
| Pikáns vadragú leves, burgonya gombóccal | 950.- |
| Hideg erdeigyümölcs krémleves, vanília fagylalttal | 790.-  |

Előételek







| | |
|--|--|
| Tatár beefsteak, pirítóssal | 2 590.-  |
| Friss kecskesajt paradicsommal és pesto-val | 1 890.-   |
| Camembert sajt rántva, rizzsel és áfonyával | 1 650.- |
| Velővel töltött gombafejek rántva, tartárral | 1 090.- |
| Narancsos kacsamell, saláta bokrétával | 1 890.-   |

Wellness és Vegetárius fogások

| | |
|--|--|
| Négysajtos, házi pappardelle | 1 650.- |
| Grillezett kecskesajt friss salátával | * 3 290.-   |
| 2 300.- | |
| Lazac filé roston, mézes fokhagymával | * 3 590.-   |
| 2 490.- | |
| Csípős-savanyú halragu, párolt rizzsel | * 2 390.-   |
| 1 690.- | |
| Roston sült lazac filé rántott ananással, édes chili dip-pel | * 3 590.- |
| 2 490.- | |
| Grillezett harcsafilé parajos metélttel | * 2 690.- |
| 1 890.- | |
| Parajjal töltött fogas tekercs bacon köntösben, friss kecskesajttal és paradicsommal | 3 990.- |
| Csirkemell burgonyapehely bundában | * 2 290.- |
| 1 590.- | |
| Aszalt gyümölccsel és kecskesajttal töltött csirkemell, magvas bundában sütve | 2 390.- |
| „Hétkúti salátatál” | 1 590.- |
| / friss vegyes saláta, pirított csirkemell csíkokkal, sült sonkával, rántott hagymakarikákkal és balzsamos öntettel / | |
| Roston sült cukkini, zöldbors mártással | * 1 690.- |
| 1 190.- | |

 = glutén érzékenyeknek is  = laktóz érzékenyeknek is

Főételek


| | |
|--|---|
| Fogas filé bakonyiasan | * 3 850.- 2 690.- |
| Paprikás harcsafilé, kapros-túrós spetzlével | * 3 190.- 2 250.- |
| Fogas filé fokhagymás rákraguval | * 3 990.- 2 790.- |
| Kacsamájjal és medvehagymával töltött jércemell bacon-ben, rántott hagymakarikákkal | * 2 390.- 1 690.- |
| Jércemell rostoson sütvé 4-sajtos mártással | * 2 590.- 1 850.- |
| Mézes-fűszeres, ropogós csirkeszárnyak | 1 290.-  |
| Szezámagos pulykamell szeletek fokhagymás tejfőllel és reszelt sajttal | * 2 390.- 1 690.- |
| Pulyka Cordon bleu | 2 190.- |
| Kacsamell rose-ra sütvé, chilis mártással | 3 190.-  |
| Kacsapecsenye párolt káposztával, hagymás törtburgonyával | 3 390.- |
| Hízott kacsamáj, fahéjas almaraguval | * 4 990.-  3 590.- |
| Velőraguval töltött, rántott sertésszelet | 2 490.- |
| Óriás rántott sertésszelet (250 gr.) | * 2 190.- 1 490.- |
| Sertésszelet Hubertus módra (óriás rántott sertésszelet, tejszínes gombamártással) | * 2 390.- 1 690.- |
| Sertés tarja favágó módra (pirított szalonnával és hagymával) | * 1 990.- 1 390.- |
| Szapáry sertésszelet (fűszeres velőraguval és rántott hagymakarikákkal) | * 1 990.-  1 390.- |
| Hétkúti aprópecsenye | * 2 190.- 1 490.- |
| Szűzermék magyarosan | * 2 790.-  1 950.- |
| Hátszín szelet rostoson, „ahogy a legjobb” (szalonnás zöldbabbal, házi rösztivel) | 3 990.-  |
| Hátszín szelet rostoson, erdei gombaraguval | 3 590.- |
| Bélszín java rostoson, zöldbors mártással | 4 690.- |
| Bélszín java Kedvessy módra (kacsamájjal, gombával és paprikás mártással) | 5 590.- |
| Házi hamburger tál | 1 890.- |
| Szavas comb vadasan, sült gombóccal | 2 690.- |
| Hirtelen sült szarvas szelet, erdei gyümölcsraguval | * 3 290.- 2 290.- |
| Rostoson sült szarvas szelet, vadász módra | 3 550.- |

 = glutén érzékenyeknek is  = laktóz érzékenyeknek is

Köreték :

| | |
|-----------------------------------|---|
| Házi rösztli burgonya | 490.-  |
| Hasábburgonya | 450.-  |
| Házi steak burgonya | 550.-  |
| Petrezselymes burgonya | 350.-  |
| Burgonya krokett | 450.- |
| Burgonyapüré | 450.-  |
| Párolt rizs, rizi-bizi | 350.- |
| Vajban párolt vegyes zöldségköret | 490.-  |
| Bajor spetzle | 350.- |
| Burgonya gombóc | 350.-  |
| Grillezett zöldségek | 590.-  |

Tészták, Desszertek:

| | |
|---|---|
| Lazacos, pesto-s házi pappardelle | 1 490.- |
| Tejszínes-gombás házi pappardelle | 790.- |
| Házi mákos gombóc, bodzamártással | 750.-  |
| Palacsinta kívánság szerint (kakaós, lekváros, nutellás, áfonyás vagy túrós) | 590.- |
| Somlóival töltött palacsinta édes bundában, vanília fagylalttal | 850.- |
| Mogyorókrémes palacsinta banánnal | 790.- |
| Barackos-túrós palacsinta | 790.- |
| Somlói galuska | 850.- |
| Vegyes jégkrémkehely, gyümölccsel | 990.-  |
| Friss gyümölcstál | 950.-  |

**Naponta friss, házi sütemény kínálatunkat
tekintse meg látványhűtőnkben.**



„Aprótalpú” vendégeinknek :



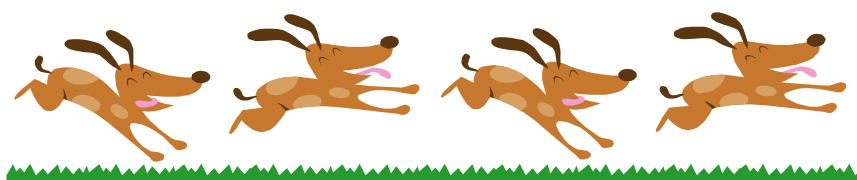
Pulykamell csíkok szezámmagos bundában,
hasábburgonyával és ketchuppal 1 290.-

Rántott csirkemell, burgonya pürével 890.-



Szűzermék Holstein módra ,
párolt rizzsel 1 190.-

Hambi + buri 950.-



Sör-, és borkorcsolyák:

Velős pirítós, lilahagymával 890.-

Füstölt szalonna kenő, friss kenyérral 990.-

Vegyes sajtízeltő almával, dióval 1 990.-

Falusi hidegtál 2 290.-

(Füstölt sonka, Parasztkolbász, Sajtok, Szalonna kenő,
zöldségfélék)

Étel áraink 27 % ÁFA-t tartalmaznak és HUF-ban értendők.

Áraink felszolgálati díjat nem tartalmaznak.

 = glutén érzékenyeknek is

 = laktóz érzékenyeknek is

ITALOK – DRINKS

Csapolt sörök - Draught beer:

| | | |
|------------|---------|---------|
| Beck's | 1 l. | 990.- |
| | 0,4 l. | 550.- |
| | 0,25 l. | 350.- |
| Leffe | 0,33 l. | 750.- |
| | 0,25 l. | 590.- |
| Hoegaarden | 0,5 l. | 1 250.- |
| | 0,25 l. | 650.- |


Palackos sörök - Bottle of beer

| | | |
|--------------------------------------|-------|-------|
| | 0,5 l | |
| Staropramen | | 650.- |
| Staropramen dark | | 690.- |
| Edelweiss | | 950.- |
| Stella Artois | | 590.- |
| Borsodi világos | | 550.- |
| Kézműves sör (Zámolyi világos) | | 550.- |
| Borsodi friss, citromos zéró | | 550.- |
| Stella Artois alkoholmentes (N.A.) | | 550.- |

Üdítő italok- Soft drinks

| | | |
|-----------------------|---------|-------|
| | 0,3 l. | |
| Coca Cola, Cola light | | 350.- |
| Fanta, Tonic, Sprite | | 350.- |
| Gyömbér, Traubi soda | | 350.- |
| Almdudler | 0,33 l. | 490.- |

Gyümölcslevek – Fruit juices

| | | | |
|------------------------------|-------|---|--------|
| | |  | 0,3 l. |
| Őszibarack, Körte | 50 % | | 350.- |
| Szűrt alma | 25 % | | 350.- |
| Ananászlé | 100 % | | 350.- |
| Narancslé, Multivitamin | 100 % | | 450.- |
| Jeges tea (citrom, őszib.) | | | 350.- |

PEKTO 100%

| | | |
|------------------------------|--------|-------|
| | 0,5 l. | |
| Alma, Alma-meggy, Paradicsom | | 550.- |
| Alma-gránátalma | | 590.- |

Energia italok – Energi drinks

| | | |
|----------|---------|-------|
| Red Bull | 0,25 l. | 790.- |
|----------|---------|-------|

Ásvány vizek – Mineral water

| | | |
|--------------------------|---------|-------|
| NaturAqua (mentes-dús) | 0,33 l. | 330.- |
| NaturAqua (mentes-dús) | 0,75 l. | 590.- |
| Theodóra (mentes-dús) | 0,33 l. | 330.- |

Kávé –Coffee

| | | |
|---------------|--|-------|
| Espresso | | 390.- |
| Hosszú | | 390.- |
| Cappuccino | | 450.- |
| Tea ceremónia | | 650.- |

Áraink 27 % ÁFA-t tartalmaznak
és Forint-ban értendők.

| <i>Pezsgők-Sparking wines</i> | <i>palack/ bottle</i> | <i>pohár/ 1 dl.</i> |
|-------------------------------|-----------------------|---------------------|
| Törley | 2 900.- | 450.- |
| Hungaria Extra Dry | 5 900.- | |
| Asti Riccadonna | 6 500.- | |

| <i>Vermouth</i> | | <i>1 dl</i> |
|-----------------|--|-------------|
| Martini | | 650.- |
| Campari | | 690.- |

Különleges pálinkák –Extra fine quality spirits

| | | |
|---|----------------|--------------|
| Bakonyi íz és párlat 50 % | 4 cl. | 2 cl. |
| csipke, bodza, kökény, szilva, sárgabarack, körte, meggy | 1 190.- | 650.- |
| Panyolai pálinkák | | |
| Elixír (szatmári szilva, fahordós) 45% | 1 090.- | 590.- |
| Elixír (fekete cseresznye, fekete ribizli) 42% | 1 090.- | 590.- |
| Mézes barack, -fahéjas alma, -meggy, -bodza 30% | 790.- | 490.- |

| <i>Égetett szeszek – Spirits</i> | <i>4 cl.</i> | <i>2 cl.</i> |
|----------------------------------|--------------|--------------|
| Zwack Vilmoskörte | 690.- | 390.- |
| Fütyülős barack | 490.- | 290.- |
| Tequila | 890.- | 480.- |
| Gordon's Gin | 790.- | 450.- |
| Finlandia vodka | 590.- | 350.- |

Whiskyk:

| | | |
|---------------|---------|-------|
| Johnny Walker | 750.- | 450.- |
| Jim Beam | 750.- | 450.- |
| Ballantines | 750.- | 450.- |
| Jack Daniel's | 1 300.- | 750.- |

Likőrök:

| | | |
|---------------|-------|-------|
| Unicum | 690.- | 390.- |
| Unicum next | 690.- | 390.- |
| Bacardi | 990.- | 550.- |
| Ouzo | 550.- | 350.- |
| Amaretto | 650.- | 390.- |
| Bailey's | 790.- | 490.- |
| Cherry Brandy | 350.- | 250.- |
| Jägermeister | 650.- | 390.- |

Brandy:

| | | |
|------------------|---------|--------|
| Martell V.S.O.P. | 2 500.- | 1390.- |
| Napoleon Brandy | 550.- | 350.- |
| Metaxa ***** | 990.- | 550.- |
| Metaxa *** | 590.- | 350.- |

Áraink 27 % ÁFA-t tartalmaznak és HUF-ban értendők.

Áraink felszolgálati díjat nem tartalmaznak.

Die Preise enthalten keine Servicegebühr.

BORLAP - WINE CARD

A Móri Borvidék legjellegzetesebb
fajtáit kínáljuk a 2013-es termésből,
valamint a korábbi legjobb évjáratokból.

Termelői borok – Wine from barrel Liter Pohár (0,25 l.)

Trischberger Róbert László pincéjéből

Móri Chardonnay **2012-13** (száraz) 1 190.- 350.-

Móri Leányka **2012-13** (száraz) 1 190.- 350.-

Palackozott borok

Bozóky Családi pincészet 0,75 l. **Palack Pohár** (0,25 l.)

Móri Ezerjő **2013** (száraz) 2 290.- 790.-

Móri Chardonnay **2012/13** (száraz) 2 290.- 790.-

Móri Ott. Muskotály **2012/13**(f.édes) 2 290.- 790.-

Móri Tramini **2012/13** (félédes) 2 290.- 790.-

Különleges borok:

Móri Ezerjő. **Töpp.2012** (édes) 0,5 l. 7 990.- 1 650.-

Frey József pincéjéből 0,75 l.

Móri Ezerjő **2005** (száraz) 2 500.- 890.-

Móri Zöldvelt. **2012** (száraz) 2 500.- 890.-

Geszler Családi pincészet

Móri Ezerjő **2012** (száraz) 2 090.- 690.-

Móri Vértes kincse (sz.)**2012** 2 090.- 690.-

Móri Zenit (sz.) **2011** 2 090.- 690.-

Molnár Borház

Móri Ezerjő. **2013** (száraz) 2 290.- 790.-

Móri Generosa **2013** 2 290.- 790.-

Móri Cserszegi fűszeres **2013** 2 290.- 790.-

Móri Szürkebarát **2013** (száraz) 2 290.- 790.-

Paulus Hétküti Cuvée **2013** (száraz) 2 090.- 690.-

Palack Pohár:1,5 dl.

Paulus Frizzante **2013** (f.sz.) 3 090.- 690.-

Varga és Fia Családi pincészet

Móri Királyleányka **2012/13** (száraz) 2 400.- 850.-

Móri Pinot Blanch **2012/13** (száraz) 2 400.- 850.-

Móri Tramini **2013** (f.édes) 2 400.- 850.-

Móri Irsai Olivér **2013** (f.édes) 2 400.- 850.-

Kései szüretelésű Ezerjő 2011 (édes) 0,5 l. 1 dl.

6 900.- 1 450.-

VÖRÖS BOROK – RED WINES

Palack Pohár (0,25 l.)

Molnár Borház, Mór Rosé (sz) '13 3 800.- 1 290.-

Bock Pince, Villány Rosé (Sz.) '13 4 800.- 1 690.-

Dúzsi Pince, Szekszárd Rosé (sz.) '13 4 400.- 1 490.-

Sike Tamás, Eger Rosé (sz.) '13 3 800.- 1 290.-

Teleki, Villány Cab. Sau.(sz.) '13 3 800.- 1 290.-

Gere Attila, Vill. Portugieser (sz.) '13 4 100.- 1 490.-

Bock pince, Vill. Portugieser (sz.) '13 4 800.- 1 690.-

Takler Pince, Szek. Bikavér (sz.) '08 9 890.-

Sike Tamás, Eger Medina (f.é.) '09 3 400.- 1 190.-

Thummerer, Eger Tréflí c. (éd.) '09 6 800.- 2 290.-

Forgalmi bor: Egri Bikavér 1 900.- 650.-

