



HELYI ÉRTÉKEINK

EGYEDI ÉRTÉKET, KÖZÖSSÉGET ÉS JÖVŐT TEREMTENEK A KISVÁLLALKOZÁSOK

Levendulás sütemények, friss fürjtojások, mutatós kavicsképek, gusztusos grillsajtok, lekvárkülönlegességek, kézműves mézek – csak pár kiragadott finomság abból a hihetetlenül gazdag kínálatból, ami Marcaliban és környékén megterem. Nem, nem nagyüzemi gyártósorokról ezerszám özönlő tömegtermékek ezek, hanem az itt élők gondos és szakavatott kezének munkája.

Sokszor halljuk, hogy leáldozott a mesterségek csillaga, s a műves szakmai tudásnak nincs már helye a mindent elborító áruáradatban. Van, aki bólogat erre, és mindent a szupermarketek polcairól szed össze. Vannak azonban, egyre többen, akik másként gondolják. Ők tudják, hogy a helyben érett gyümölcs zamatát és illatát visszaadó lekvár vagy épp a bársonyos fürtösmeggy-pálinka, a szájban omló, testes sajt, a virágillatú sütemények felelevenítik az elmúlt idők hangulatát, gyermekkorunk ízeit, melyeket megidézhetünk, újra átérezhetünk. Itt van a zsigereinkben, tudatunkban és tudatalattinkban kitörölhetetlenül az az élmény, amit szüleinktől kaptunk és örökölni adhatunk gyermekeinknek, unokáinknak. Lehet, hogy ők a gyorséttermekre szocializálódtak, ám ha megkóstolják a fenséges Mackó-tálat, vagy pár gömb pazar fagyit majszolnak a Mesterben, megváltozik a véleményük – és végső soron a világlátásuk is. Kezdetben csak érzik, de később tudatosul bennük: ezeket az élményeket sehol máshol és semmi másból nem kapják meg.

A matematikában sokszor használják a „helyi érték” fogalmát. De nem csak ott fontos a számok megkülönböztetése, hanem a való életben is különbséget kell és lehet tenni. Mert kolbászt „gyárthatnak” a nagy húsüzemekben, de a hazai... Az más. Semmivel sem összetéveszthető ízvilág, ami magában hordozza a szeretett somogyi táj minden aromáját, a csak itt fellelhető különlegességeket. Szoktuk is mondani az itteni ételekre: ez azért nagyon finom, mert hazai. Semmivel sem összekeverhető, egyedi, más, mint a világ más szegletéből jövő, hasonló áru.

A helyi termékek és szolgáltatások megkövetelik az őstermelőktől és a kisvállalkozóktól a fáradtságos munkát, a kockázatvállalást, a kreativitást, a kitartást és a szorgalmat. És megkövetelik a becsületes kiállást, hiszen, aki helyben biztosítja a termékeket vagy éppen a szolgáltatást, az holnap is itt lesz, meg egy hét múlva és jövőre is. Nem hibázhat, nem csalhatja lépre kuncsaftjait, neki mindig a szemébe kell tudni nézni a másik marcali embernek. Ez a tény ugyanakkor biztonságot is ad, hiszen, ha helyi terméket veszünk, akkor joggal és természetesen számíthatunk arra, hogy valódi minőséget kapunk a pénzünkért. A helyi kisvállalkozáshoz mindig bátran fordulhatunk, mert jelenléte, kínálata garancia. A felnőttek még emlékeznek arra, hogy anyáik, a nagyszüleik mindig ugyanannál a péknél vásárolták meg a cipót vagy kenyeret. Tudták jól, annak a lyukacsos karéjnak az íze ugyanolyan finom, mint tegnap volt és holnap lesz. Apáink, ha suszterhez vitték a csizmát, joggal bízhattak benne, hogy megjavítva és kicsinosítva kapják vissza, és a lábbeli sokáig alkalmas lesz a mindennapi használatra. Ha valamiből újat kellett vásárolni, akkor az ismerős boltoshoz mentek, mert nála azt kapták a pénzükért, amire számítottak.

A helyi kisvállalkozások – sok minden más mellett – a beteljesülő bizalomra épülnek. Vevő vagy ügyfél, eladó vagy szolgáltató számíthatott a másik félre. Nem verték át egymást, nem maradt kifizetetlen a „hozomra” vett portéka, mindenki számára magától értetődő volt a becsületesség, hiszen holnap is nap lesz és akkor is egymást keresi vevő és eladó. Meglehet, hogy valamivel drágább volt a holmi, de a hozzáadott értéket – a magasabb minőség mellett – a megbízhatóság jelentette.

A távol-keleti áruk dömpingjében, az árak mindenhatóságában sokáig és sokaknak elveszni látszott ez a gondolkodás. Ám újból egyre többen ébrednek rá, hogy az ár korántsem mindenható és mindent felülíró. Léteznek ennél fontosabb szempontok is.

A tömegesen gyártott holmik, élelmiszerek persze olcsóbbak, hiszen az előállításuk nagyüzemi körülmények között, távoli, nálunk elképzelhetetlenül alulfizetett munkaerővel történik. Sokan nem engedhetik meg maguknak, hogy ne ezekből válogassanak. De szerencsére egyre gyarapodik azok köre, akiket „tudatos vásárlónak” is szoktak nevezni. Ők azok, akik már felismerték, hogy a helyi gazdaság nélkül nincs és nem is lehet helyben való élet. A megmaradásunk záloga annak felismerése, hogy az egy térségben élők egymásra vannak utalva. Tudnunk kell, és másokat is hozzá kell segíteni a felismeréshez, miszerint nem csak egy véletlenszerűen összeverődött embertömeg vagyunk, amit egy térségbe fúj a sors kiismerhetetlen szele, hanem közösségként élünk és működünk. Korunk akarva-akaratlan az atomizált állapot felé terel minket, amiben nincsenek kötődések, összetartozások. Ne engedjük! Legyen válaszuk például az, hogy figyelünk egymásra, a másik által teremtett értékekre, érjen meg bennünk a felismerés, hogy akkor lesz igazi közösség körülöttünk, ha egymásra építünk. Ma én veszem meg a szomszéd mézét, holnap ő vásárol a sógorunktól házi tejet, és a sógor is felkeresi a helyi butikost vagy éppen a sarki kisnyomdából rendel névjegyet.

Emberek, tevékenységek, érdekek, szolgáltatások épülnek össze ezáltal valódi önjáró és életképes szervezetté. Olyan formációvá, amelyben az előállított javak birtokában bátran számíthatunk a többiekre, ahol minden értékteremtő, munkát végző ember biztonságban van, mert része a helyi társadalomnak. Ahol ez megvalósul, ott súlya, tartása lehet a közösség minden egyes tagjának. Ezeken a helyeken – bonyolult kapcsolatrendszeren keresztül is – kialakul egy, a közösségre jellemző értékrend, ami segít eligazodni a világ dolgaiban, az emberek megítélésében.

Aki tisztességgel dolgozik, aki naponta minőséget, megbízhatóságot kínál, az boldogul és tisztelt tagja lesz a helyi társadalomnak. A helyi kisvállalkozás lényege az értékteremtés, a megbízhatóság, a kiszámíthatóság. Egy-egy jól működő mikrotársadalom nem csak modell más térségeknek, hanem mintául is szolgál a következő generációnak. Példaértékű lehet gyermekeinknek, ahogy a boltunkat vezetjük, ahogy működtetjük a családi vállalkozást vagy éppen fuvarozunk mások számára. Mindennapjaink a legjobb lecke számukra, ahogy látják a felelősséget, a józan gondolkodást, a tervek fontosságát, a szívós és racionális elszántságot a megvalósulásért tett cselekedeteinkben. S persze azt is látják, hogy nem kis elszigetelt valamik vagyunk, hanem felelősségteljes részei egy nagyobb egésznek, ami lehet, hogy nem több mint pár tucat vagy néhány száz, esetleg tízezer ember, de igazi, hús-vér kollektíva.

Sokszor irigykedve nézzük a nagyobb nemzetek életét és közben elfejtjük, hogy azáltal nőttek meg és lettek erősek, hogy valódi és összetartó közösségek alkotják. Ehhez pedig a saját erőből létrehozott, helyi alapokra épült helyi gazdaság nélkülözhetetlen, anélkül nincs megmaradás, nincs felemelkedés.

A teremtő embert a természet is megbecsüli. A helyben előállított élelemnél, medicinánál nincs jobb. Egy-egy térség, az ottani sajátosságok, a termőföld ereje a növényekben, állatokban, táplálékban a legjobb erőforrás mindenki számára. Nem is csoda, hiszen részei vagyunk annak az aurának, hatunk rá és az is hat miránk. Az így kézhez vett anyag könnyebben és hatékonyabban épül be az élő szervezetbe. Kicsit leegyszerűsítve, fogalmazhatjuk úgy is, hogy kihagyhatatlan az, amit környezetünk ad számunkra. Tehát becsüljük meg a helyit, legyen az ember, állat, növény, termőföld, ott előállított élelmiszer vagy kézműves termék.

Marcali kiváló adottságokkal rendelkezik, a Balaton közelsége, a kiváló talajú termőföld, az ott élők igyekezete és ezernyi más erény és tulajdonság megadja a lehetőséget a minőségi élethez. Ahhoz, hogy értéket teremtsenek a polgárai.

Helyi értéket, saját sorsot alkotva ezáltal.



GINKGO, AHOL A KERTÉSZET „VIRÁGSIKER”

Palacsó Anita azzal foglalkozhat, amire kislánykora óta készült. A Ginkgo Kertészet mindennap a természet közelségét jelenti számára, és ahogy ő fogalmaz: boldog, mert megsimogathatja a platán kérgét, elgyönyörködhet a gyümölcsfa-csemetékben, a dísznövényekben.

Anita – akinek szülei egy kis kertészeti lerakatot üzemeltettek – kertészeti technikumban végzett 1994-ben. Négy év önkormányzati adminisztratív munka ugyan kitérőt jelentett, de aztán úgy döntött a férjével, hogy – a szülőkkel közösen – belevágnak egy komolyabb vállalkozásba. Először az önkormányzattól béreltek egy kisebb területet, majd sikerült megvenni egy üres házhelyet Marcaliban, és 2004-ben ott hozták létre a jelenlegi telephelyüket. Hosszú és fáradtságos út vezetett odáig, hogy 12 hektáron gazdálkodhassanak, a szükséges földterületet hat részletben sikerült összevásárolni.

A birtok az idők során nem csak növekedett, hanem az áruválasztéka is gazdagodott. A hagyományos hazai gyümölcsfák mellett a külhonból meghonosodott, divatos fajták – például a homoktövis, koji, fekete berkenye – is kapható náluk. Emellett számos dísznövény szerepel a kínálatban, így hárs, platán, juhar és még más fafajták, amiket szívesen vásárolnak az intézmények, önkormányzatok.

Bár 2020 a gazdaságban nehéz évnek számított, a Ginkgo Kertészet sikeres volt ebben az esztendőben is, forgalmuk megháromszorozódott, s bevételük meghaladta a 20 millió forintot. Mindezek ellenére most nem terveznek fejlesztést, mert az már meghaladná az erejüket. A házaspár fiúgyermeké tájépitő mérnöknek készül, s ő várhatóan belép majd a családi vállalkozásba, vagyis lesz kinek átadni a stafétabotot.



Ginkgo Kertészet és Áruda – fák, cserjék, élő növények termesztése és árusítása.

8700 Marcali, Noszlopy u.93. / 06 30 520-8527, 85 312-954

marcali.kerteszet@gmail.com

www.marcali-kerteszet.hu

LEKVÁRCSALÁD AZ UNOKA BECENEVÉN

Bátori Erzsébet egy rákműtét és sugárkezelés után hat hónappal tünetmentes volt. Igaz, fáj a műtét helye, ám nem a daganattól, hanem attól, hogy gyümölcsfáit megmetszette és felásta a kertjét. Hiába, a kert nem vár, és Erzsébetnek kuncaftjai vannak, akik számítanak rá, hogy minden évben üvegekbe tölti tizenvalahányféle különleges lekvárját. A citromos barackot, a csokoládés meggyet, a ribizlis cseresznyét, a fahéjjal és örölt szegfűszeggel „megbolondított” almáskörtét, na és a fő sztárt, a levendulás epret.

A 67 esztendőes Erzsébet a Kecskeméthez tartozó Kadafalván élte le aktív éveit, ott nevelte fel két gyermekét. Húsz évig a kereskedelemben dolgozott, ugyanannyit lehúzott takarítóként. Nyugdíjba ment, és Balatonkeresztúron vett házat, hogy Marcaliban lakó, lelkes fia közelében lehessen. S hogy jobban teljen az idő, a kertben termelt gyümölcsökből lekvárokat és szörpöket főzött. 2019-ig csak a családnak, akkortól már a piacra is. Az üvegek címkéjét és a tetőt borító kedélyes textíliát menyé dizájnlta. A termékcsalád az egyik unoka, Mimo becenevét „vette föl”. Egy-egy dzsemből csak 20-25 üveg készül, s elfogy valamilyen maradéktalanul. Emellett Erzsébet kínál még palántákat: enciánt, fehér- és citromillatú muskátlit. És jókedvet kínál. Az is fogyós.

Bátori Erzsébet – Lekvárkülönlegességek, szörpök, birsalmasajtok, virágpalánták, szobanövények.

Balatonkeresztúr, Kossuth utca 77.

batori.erszebet@gmail.com

30-551-2447

ÉTTEREM MESSZELÁTÓ TERASSZAL ÉS BOLTÍVES PINCÉVEL

A Marcali szőlőhegyén emelt Forgách Pincéből látványos panoráma nyílik a városra és környékére. Ez ellentmondásosan hangzik, hisz egy pincéből miféle kilátás nyílhat(?), ám aki járt már itt, tudja, hogy a Forgách Pincén nem csupán egy föld alatti járatrendszert, hanem egy kúriyszerű épületet kell értenünk, amit a múlt század negyvenes éveiben emelt az arisztokrata Forgách-család, szőlőhegyi birtoka központjaul. A domboldallal elegánsan harmonizáló épületet 2005-ben vette meg egy helybéli testvérpár, s az ő vállalkozásuk rendezvényeket és kiránduló csoportokat vendégel meg a házban, illetve annak két teraszán, ahonnan rálátunk a Balatonra, a tó északi partjának ikonikus hegyeire és tiszta időben még az ide 50-60 kilométerre lévő Zselic és Mecsek domborulataira is.

A barátságos épületben hamarosan állandóan működő éttermet nyitnak, és ott minél több olyan ételt sütnék és főznék, amelyhez a helybéli termelők által kínált hús, tojás és sajt adja az alapanyagot. A Forgách Pincét négyhektáros szőlő övezi, ennek borát palackozza majd a birtok két gazdája. A többféle merlot és chardonnay, valamint a rizlingek kóstoláshoz stílusos hely lesz az épület 200 négyzetméteres pincéje, amelynek téglából falazott boltívei alá egykor behajthatott és ott meg is fordulhatott egy lovasfogat.



Forgách Pince – a teraszos épület étteremként működik és rendezvényeket fogad.

info@forgachpince.hu
36-30 558-2999

A BALATON-PARTI SÉFEK RAGASZKODNAK JANKÁÉK GRILLSAJTJÁHOZ

Az agrármérnök végzettségű Kincses-Laczkó Janka állatbarát családban nőtt fel, és szemléletével „megfertőzte” férjét, Kincses Bencét is. Ennek szövődésének a pár 2012 óta tejtermelő családi gazdaságot működtet. Az egy alkalmazottat foglalkoztató gazdaságban 16 magyartarka, holstein-fríz és szimentáli marhát tartanak. A farm hat tehene napi 100-110 liter tejet ad, ennek felét házhoz szállítva adják el, a 4 százalékos zsírtartalmú tej másik feléből pedig grillsajtot készítenek, amit marcali és Balaton-parti éttermek vásárolnak meg. A séfek elismeréssel beszélnek erről a sajtról, aminek ízgazdagsága Janka szerint annak köszönhető, hogy a jószágok a család 40 hektáros rétjén legelt füvet és az ott kaszált szénát eszik, így a tej minden mellékíztől mentes, a sajt pedig a gazdag fehérjetartalmú, fölözetlen tejből érik konyhakészé. Jankák terve az, hogy szeretnének egy félkemény, aranyárga színű, lyukacsos, trappista típusú sajttal is jelentkezni az igényes piacon.

A Marcali boronkai városrészében található tehenészetet bárki meglátogathatja, Janka és Bence a vendégeknek elmondják, hogy a befolyó pénz 90 százalékát visszaforgatják a gazdaságuk fejlesztésébe. A cél nem a növekedés, hanem a minőség, és az, hogy ha majd a pár apró gyermekei felnőnek, legyen kedvük tovább szőni szüleik álmait.



Kincses-Laczkó Janka – saját réten legeltetett és szálás takarmánnyal etetett marhák tejét és az abból készített grillsajtot kínálják, emellett mód van a farm látogatására is.

laczkojanka@gmail.com
06-30-385-1287

KÉK HOLD SZÁLLODA: BELVÁROSI CSEND ÉS KÉNYELEM

Tíz kétágyas, pótágyazható szobával és egy apartmannal várja a vendégeket Marcali belvárosában a Kék Hold Szálloda és Kávézó. A lakrészek mindegyikének saját fürdőszobája, hűtője, tévéje és klímaberendezése van, a vendégek internetes kapcsolatát wifi könnyíti. A hotelnek van egy rendezvényterme, s ott kisebb, 20-25 fős konferenciák és más összejövetelek kényelmesen megtarthatók. A szálloda – bár a város közepén áll – a főúttól kellően messze van ahhoz, hogy a járműforgalom zaja ne zavarja az itt alvók nyugalmát. A hotel kávézója egész nap működik, a vendégek reggelijét itt szolgálják fel. A szálloda honlapjának bejegyzései arról vallanak, hogy a Kék Hold vendégköre elégedett a szálloda komfortjával, szolgáltatásaival és árával. Nem mellékes, hogy a hotelnek van saját parkolója, és sokak számára az is fontos, hogy a szállodába a kutyás-macskás vendégek is behozhatják kedvenceiket.



Kék Hold Szálloda – szállás reggelivel, kávézó, terem kisrendezvények számára.

info@kekholdhotel.hu

06-30 558-2999

ILLATORGIA

Kereskai Melinda családjának levendulás kertjében ünnep a június. Olyankor a balatonszentgyörgyi ültetvényen „szedd magad!” akciót tartanak. Melinda levendulás keksszel és szörppel várja a szüretelőket, akiknek ezek a napok vidám, közösségteremtő élményt jelentenek. Az akció után a lila virágú növényt a kert gazdái kézzel aratják le, majd a levendulát lepárlóba szállítják, amelynek berendezése illatos olajat „izzad”. A lustán csorduló olajat Melinda apró üvegekben viszi a termelői piacokra és az ünnepi vásárookra. A lepárlás mellékterméke a pumpás üvegbe töltött virágvíz, ha ebből kinyomunk egy spriccelésnyit, akkor a vadvirágos rét illata leng minket körbe. A virágvíznek fertőtlenítő hatása is van, jó arclemosásra és elúzi a szúnyogokat is. Melinda a levendulából készít még szörpöt és lekvárt is, emellett lila mintázatú textíliából illatpárnákat is varr és morzsolt levendulavirággal tömött gyöngyhálóból divatos karkötőket kreál.

Kereskai Melinda agrármérnök, adótanácsadó és könyvelő, ám nem bírná minden idejét az íróasztal mellett tölteni. A 2017-ben telepített, 1600 tő levendula ezt nem is engedi, nemcsak neki, de festőként dolgozó férjének és a pár két, tini gyermekének is ad munkát az ültetvény. Ami – az újabb telepítéseknek köszönhetően – hamarosan csaknem megduplázódik. Melinda emellett tanulja a méhészkedést, így hamarosan az 1001 éjszaka meséit idéző levendulamézzel is meglepi kuncsaftjait.



Kereskai Melinda – saját termelésű levendulából készített olaj, virágvíz, szörp és lekvár.

mkereskai@gmail.com

06 30 657 1169

A LÓKI CSÁRDA A FENSÉGES ÍZEK HÁZA

Kézsmárki Sándor és felesége – balatoni vendéglátós sikerek után – 2002-ben nyitotta meg a 68-as úton, Lókpusztán a Lóki Csárdát. Kis büféként indult a vállalkozás, ma viszont egy impozáns, 150 vendéget fogadó csárda áll, amelynek tágas parkolója jószerivel mindig tele van.

– Eleinte a férjem és jómagam mellett csak egy szakács és felszolgáló dolgozott – emlékezik a kezdetekre a Lóki Csárda Kft. ügyvezetője, Kézsmárkiné Balogh Éva. – Azt gondoltuk, hogy a hagyományos, magyaros ételek lesznek a legkeresettebbek. Ebben nem is csalódtunk, és a finom és bőséges ételek, a gyors és figyelmes kiszolgálás miatt rendkívül hamar közkedvelt lett a Lóki Csárda.

Kézsmárkiék vállalkozása szinte évente duplázta meg a forgalmat, ezért folyamatosan bővíteni kellett a csárdát. A házaspár felismerte, hogy a hagyományos ételek mellett egyre újabb, a kor emberének változó ízléséhez és igényéhez igazodó kínálat is kell. Így kerültek az étlapra laktóz- és gluténmentes ételek, finom saláták és vegán-fogások. A sláger azonban a magyaros kínálat, amihez a minőségi alapanyagok között a társvállalkozásból származó szürkemarha húsa is megtalálható. Az inyencek nagy élvezettel fogyasztják a speciális legényfogyó levest, a klasszikus marhapörköltet vagy éppen a káposztás csupor nevű ételt, esetleg a Nagyfőnök kedvencét, a mustáros sertésszűz peccenyét, no meg a két imádott unokáról elkeresztelt ételt, a Zsombi zsványpecsenyét és a hátszín-különlegességet, a Matyi Hamit.

Éva és Sándor a vendéglátósok közül elsőként kapták meg Marcali Város Vállalkozói Díját, de büszkék lehetnek a Somogy Megye Idegenforgalmáért Díjra, a 10 éve elnyert kamarai védnöki táblára, valamint a Magyar Szürkemarhát Tenyésztők Egyesületének tanúsítványára is, amely igazolja, hogy a Lóki Csárda szigorúan ellenőrzött formában használja ételéhez a magyar őshonos fajta húsának legjavát.

A kft. árbevétele immár meghaladja a 100 millió forintot. A házaspár fia és lánya példásan kiveszi részét a családi vállalkozásból, úgyhogy lesz, aki tovább vigye a jólmenő csárdát.



Lóki Csárda Kft. – magyaros ízek, laktóz- és gluténmentes ételek, vegán-különlegességek.

Marcali, Lókpuszta, 68-as főút
06 20 564-3639

A MAGYAR ŐSHONOS ÁLLATOK SZERELMESE

Kézsmárki Sándor az a fajta ember, aki nem csak ábrándozik, hanem tesz is az álmai megvalósulásáért.

– Tudja, főzés közben a konyhán gyakran arról álmodoztam, hogy egyszer lesz majd egy tanyám, ahol őshonos állatokkal foglalkozom, elsősorban lovakkal, mert lószereető ember vagyok – idézi fel húsz évvel ezelőtti gondolatait Sándor, aki akkoriban azt kereste, hogy hol találhat egy elhagyatott területet a városon kívül, ahol megcsinálhatná a telepét.

Végül a Marcalival szomszédos Kelevízen talált egy tanyát, és ott indította el az őshonos állatok tenyésztésével foglalkozó családi vállalkozást. Magyar fajtával, lipicai lovakkal indult neki Sándor, aki a Borsodban töltött gyermekkorából hozta magával az állatok szeretetét, no meg a fogathajtás szenvedélyét. A szürkemarha tenyésztése csak később jött, és az induláshoz kellett szerencse is. Az egyik barátja nyert tombolán egy borjút, és mivel nem tudta hova vinni, hozzá került. Megtetszett neki az állat, és elkezdte felkutatni a fajtával kapcsolatos tudnivalókat. Aztán folyamatosan vásárolt jószágokat, és 5 éve alatt a gulya már elérte a 150 anyaállatot.

– Most is van 50 darab szürke marha, de mellette ma már százötven más húsmarha, például angus és charolais is – mondja Kézsmárki Sándor. – A szürkemarha a családi csárdánkban kerül a vendégek asztalára, a többi élőállatot borjúként exportáljuk a horvát, olasz és török piacra.

A vállalkozás később új és új fajtákkal bővült, s a gazdaságban más őshonos magyar fajták is vannak, így száz darab rackajuh és mangalica disznók. A ridegtartásban élő állatok számára 150 hektárnyi, kevés vegyszerhasználattal művelt, úgynevezett AKG-2000-es minősítésű legelőt bérel. Kézsmárki Sándor minden szavából árad a paraszti élet tisztelete, süt róla, hogy ő a tágas tér, a friss levegő, a magyar őshonos fajták szerelmese.

Kézsmárki Sándor - őshonos magyar állatfajták tenyésztése.

06 20-491-4166

MARCALIBAN SZERETIK A MACKÓT

Ha az ember egy finom és forró levesre, azután egy ínycsiklandozó szarvaspörköltre vágyik, majd deszertként elcsipegetne az országtortából egy szeletet, s netán mindezt Marcaliban szeretné megejteni, akkor az egyik legjobb választás a Mézes Mackó lehet.

A fenti igazságot az elmúlt közel harminc évben sok tízezer éhes – s az eszem-iszom után elégedett – ember véleménye támasztja alá. A Rákóczi u.20. szám alatt működő étterem és cukrászda jó hírét és kedveltségét valószínűleg annak köszönheti, hogy még a legnehezebb időkben is ízletes és kiadós ételeket és süteményeket kínált vendégeinek.

1992-ben Pécsi Józsefné – aki akkoriban a Mechanikai Műveknél dispécserként dolgozott – és férje gondolt egy merészet, s belevágott a cukrászdanyitásba. A szorgalom, az odafigyelés, a minőségi kínálat és az udvarias kiszolgálás a következő évtizedekben őket igazolta. A cukrászda később étteremmel bővült, s az igényesen berendezett hely hamar közkedvelté tette a Mézes Mackót a helyiek és az átutazók körében.

– Nincs ebben semmi titok – állítja Pécsi Józsefné, Ibolya. – Hagyományos, magyaros ízek jellemzik az itt felszolgált vadhúsokat, marhából készült ételeket vagy a ház specialitását, a Mackó-tálat, aztán ezt az élményt megkoronázza valami finom, gyümölcsalapú sütemény, és így a vendégeink mindig elégedetten távoznak. Az idők során igyekeztünk lépést tartani a vendégek igényeivel, a kínálatunk mindig tükrözte is ezt a törekvésünket. Eddig csaknem 200 fajta süteményt készítettünk, ezekből választjuk ki a 35-40 féle desszertből álló, napi kínálatot.

A kísérletező kedv, a folyamatos változtatás igénye a Mézes Mackó működésében mindenhol látszik. A vendégtér nem csak 100 fő egyidejű befogadására alkalmassá bővült, hanem folyamatosan szépült, csinosodott. Mára a város és a környék egyik kedvelt éttermévé vált, amit az egyre bővülő törzsvendégi kör mellett az átutazók is örömmel keresnek fel. Feltűnt itt már sok híres ember, énekes, színész, politikus.

Az elmúlt időszak alatt sem csappant meg a forgalom annyira, hogy gondjaik legyenek. Sikerült a jobb időkre gondolva minden munkatársukat megtartaniuk. Viszont a sors szomorú fintora, hogy a nyugdíjaskorú házaspár életművét nincs, aki a családban folytassa. A gyerekek kirepültek, Pesten élnek, valószínűleg nem veszik át a stafétabotot. Ibolya és férje azonban rendületlenül csinálja, úgy ahogy az elmúlt 29 évben. Finom ételeket, pompás cukrászínycségeket álmodva asztalunkra.



pecsibolya@gmail.com
06 30 850-9410

NYOMDA MINDÖRÖKKÉ

Vannak magányos „lovagok”, akik egyedül küzdenek a talpon maradásért. Domonkos Árpád nyomdász is ilyen, aki 27 éve, Romayor 313-as nyomdagépevel dolgozik családi háza kis műhelyében. A masina ezalatt a hosszú idő alatt valószínűleg több millió lapot átfuttatott magán, s közben megbízhatóan szolgálta ki gazdáját.

– Remek kis szerkezet, nem adnám oda semmiért – állítja a szikár, őszes nyomdász. – Persze, gondosan karbantartom, minden rendben van rajta, és a gondoskodás eredményeként szépen, igényesen, passzer-pontosan nyomtat, akár színesben is az egyíves nyomdagép.

Domonkos Árpád mintapéldája a 90-es években induló magyar kisvállalkozónak. Akkor – miután kitanulta a nyomdász mesterséget – önállósította magát. A kezdetek óta bizalommal fordulhatnak hozzá üzletfelei, akiknek többsége Marcaliban működő vállalkozás. Egyszerűbb szórólapok, kisebb terjedelmű nyomtatványok, névjegyek, helyi újságok (ez lehet akár színes 16 oldalas kiadvány is) adják a munka dandárját. Ám ennél jóval többre is képes, hiszen készített ő már településtörténeti könyveket a környező falvaknak, vagy éppen Marcali város történetét bemutató kiadványt, sőt egy színes képeslap-album, egy igényes, exkluzív összeállítás is átpörgött már a nyomóhengeren. Amint mondja: szinte mindent nyomtatványt képes megcsinálni. Szeretné még fejleszteni a nyomdát, de a csökkenő forgalom és a megrendelések egyre kisebb száma átúgorhatatlan akadállyá tűnik számára.

– Támogatás nélkül nem megy, azt meg nem kapok. A fejlesztéshez nincs meg a szükséges árbevétel. Több-ször próbálkoztam pályázatokkal, de nincsenek olyan kiírások az utóbbi tizenöt évben, amelyek jók lennének nekem. Olyanok vannak, ahol nagyságrendekkel nagyobb a pályázható összeg, a legkisebb összegű pályázati kiírás is 10 millió forintról indul. Így hát nem is pályázok, mert én csak egy digitális nyomdagépre ruháznék be, amihez csak ennek az 50-60 százaléka kellene pályázati támogatásként – avat be a részletekbe.

Aztán a gyorsan dráguló, csak importból beszerezhető papír és festék áráról beszélgetünk, meg arról, hogy apad, fogy a piac. Már nincs hazai papír, az itthoni 4-5 gyár mind bezárt. Finn, német, olasz papír van. Hasonló a helyzet a festék területén is. Nincs magyar festékgyártó és termék sem. Az import anyagokhoz való hozzájutás sem könnyű, a papírt osztrák papírkereskedő magyar képviseléről szerzi be.

Az egyre nehezebb helyzetben egy kis erőt jelent a Domonkos Nyomda kedvező piaci helyzete. Valamikor az indulása idején ugyanis még négy ilyen kaliberű kisnyomda volt Marcaliban, mára azonban a vetélytársak feladták, csak egyedül ő maradt. S hogy meddig? Ha Domonkos Árpádon múlik, akkor még bizonyosan sokáig. Ugyan nyugdíjba készül, de folytatni akarja, amíg csak bírja erővel, és persze mindaddig, amíg lesz elegendő megrendelés.



Domonkos Nyomda

36-85 510-400, 06-30 916-0845

domonkosnyomda@t-online.hu, www.domonkosnyomda.hu

STEAKEKTŐL A KIRÁLYRÁKIG, 150 FÉLE SÜTI ÉS FAGYI

Ható András olyan éttermet álmódott, amely Marcaliba hozza Európa „nagy ételeit”. A szakácsnak tanult férfi tizenöt évig séf volt Salzburg tartományban, Wagrainban, aztán 2011-ben hazatért, majd megnyitotta a város központjában a Mester Éttermet. Társa volt ebben a húga és a sógora, a cukrász házaspár akkor már sikeresen vitt egy cukrászdát a városban.

A Mester Étterem hamar a környék egyik leglátogatottabb vendéglőjévé vált. A speciális steakek számítanak a fő attrakciónak, de megtalálhatók itt a klasszikus magyar ételek, a legkülönbözőbb pizzák is, és változatos a vegetáriánus kínálat. Naponta 5-600 adag ebéd és vacsora fogy el az étteremben. A szomszédos Mester Cukrászdában pedig 150 féle sütemény és ugyanennyi fagyvárja az édesszájúakat.

A városközpontra terebélyes teraszt nyitó étterem gyakran rendez tematikus napot, olyankor valamilyen ország konyhája mutatkozik be, miközben annak a nemzetnek a zenéje szól. Az olasz, görög, kubai vagy az amerikai esten mindig megtelik a ház, amiképp a halas napokon is, amikor harcsa-, branzino-, lepény- és tonhal-finomságokkal és – persze – osztrigával, királyrákkal várják a vendégeket. A Mester évek óta fröccsfesztivált rendez augusztusban, az utcára kitelepülő mulatságra valamennyi alkalommal többezren érkeznek. Az étterem gyakran süt-főz lakodalmak és konferenciák akár több száz fős közönségének, és házhoz is szállítja a kívánt ételeket.

Az étterem és a cukrászda mögött álló Kétmester Kft. gondol az utánpótlásra, csaknem negyven szakács-, cukrász- és felszolgáló növendéket oktatnak a cég tankonyháján.



**Kétmester Marcali Kft. – étterem és cukrászda működtetése,
külső rendezvények étkeztetése, oktatás.**

mestercukraszda@gmail.com

36 30 212 6004

A KAPTÁRHÁZ ZENÉJE ÉS LEHELETE

Peti Gréta művelődésszervező és magyarságkutató szakon végezte tanulmányait. Az asszonyt és vállalkozóként dolgozó párját a természet szeretete sodorta a méhészkedéshez. Gréta elvégzett egy szakmai tanfolyamot, és azóta hús méhcsaládot „dolgoztat”. A fáradhatatlan alkalmazottak a család boronkai gyümölcsösében és a környék akácfaírók, repce-, napraforgó- és aranyvessző-ültetvényeiről gyűjtik a virágport. Az évi 4-5 mázsa mézet főképp a háznál értékesíti az őstermelő asszony. Gréta mézkrémet is készít, amit gyömbérrel, fahéjjal, csokoládéval ízesít.

– Nem céлом főállásban méhészkedni – mondja a 41 éves asszony –, viszont a méhekről való gondoskodás sok örömet ad nekünk, a gyermekeinknek és a barátainknak.

Utóbbiak főképp a kaptárlevegős házat kedvelik. Ez a faépítmény négy méhcsaládnak ad otthont, ám a méhek nem tudnak berepülni a házba. Viszont a kaptár koncentrált méz-, propolisz-, gyanta- és illóolaj-illata beáramlik, amiképp beszűrődik a házba a méhek szárnyai által keltett mikrorezgések zenéje is. Mindez jótékony hatással van az ott pihenők egészségére és kedélyére. Relaxáltak már kaptárházban? Ki ne hagyják!

**Peti Gréta - fajta- és ízesített méz, valamint lépesméz készítés,
propolisz előállítás, mézviaszgyertyaöntés.**

**Marcali-Boronka,
Gárdonyi Géza utca 32.
aron1022&freemail.hu
06 30 814-1468**

MEDICINA HUNGARIQUM: GYÓGYSZERE A TESTNEK, ORVOSSÁGA A LÉLEKNEK

Ezzel a finomsággal rengetegen próbálkoznak. Van, aki házi kotyvasztóban, akad, aki kuktával ügyeskedik, árgus tekintettel figyelve a lassan lecsöpögő szintelen szeszt. Azonban kevesen mondhatják el magukról, hogy nem csak karcos, hanem ízletes szeszfélét készítenek. Ezen kivételesek közé tartozik a Medicina Hungariqum Pálinkaház, ahol évi 10.000 litert főznek a nemes nedűből.

Pálinkát főzni egyszerre művészet és tudomány – erre a következtetésre juthat, aki Herczeg Zsolttal a társaság vezetőjével beszélget.

– Nagyon bonyolult és kényes dolog a pálinkafőzés, ezer dologtól függ a végeredmény – magyarázza az ügyvezető. – Még az egyébként érett és megfelelő gyümölcsöknél sem mindegy, hogy hol, melyik területen termett. Számít a tűzifa minősége, fajtája, szárazsága a szabályozhatóság miatt, éppen ezért nálunk a bérfőzéshez se kérünk a cefre tulajdonosától tüzelőt, a magunkét használjuk. Sőt, az se mindegy, hogy az üst melyik részét, milyen felületét melegítjük – avat be néhány apróságba.

A Medicina Hungariqum Pálinkaház egy igazi mesterműhely igényességével dolgozik, és azon kevés szeszfőzde közé tartozik, ahol a hagyományos, két lépcsős eljárással dolgoznak. Herczeg Zsolt így részletezi a főzés szakaszait:

– Az első fázisban a cefre belekerül egy főzőüstbe, ahol a melegítés során először az alszesz készül el. Az alszeszt átszivattyúzzuk egy finomító tartályba, és ott kezdjük el újra hevíteni. Ahogy innen elindulnak a párárészecskék, úgy választjuk szét őket, az első a „rézeleje”, ami mérgező, ezt nem használjuk. Majd az „előpárlat „következik – ez az erős, alkoholos rész már tartalmaz illatjegyeket is, de ez sem való a pálinkába... Aztán jön a középpárlat, ami maga az igazi pálinka – ez gyümölcstől függően 68-75 fokos átlagos alkoholtartalmú. A legvégén az utópárlat, ami szintén nem való a pálinkába. Egy főzési ciklus 5,5-6 óra és a 330 literes, szimplafalú rézüstöt maximum 250 liter cefrével töltjük fel.

A Medicina Hungariqum amolyan tipikusan magyar vállalkezési történet. Egy baráti vacsorával kezdődött, ahol a sok nehéz étel után a leendő üzlettársak egymásnak mesélték el, hogy nagyapáik ilyenkor mivel múlástották el a teltség érzését. A „szétszapatást” együtt gondolkodás követte, azonban hamar rá kellett jönniük, hogy önállóan a gyógynövényes pálinkákból nem könnyű rentábilis bevételt elérni. Pláne úgy, hogy akkor még a jövedéki szabályozás eléggé kemény feltételeket, több tízmillió letéti kötelezettséget rótt egy vállalkozásra. Úgy döntöttek ekkor, hogy a pálinkafőzés mezsgyéjén indulnak el és csak szépen fokozatosan hozzák be a gyógynövényes termékeket.

– Először egy új üzemet akartunk létrehozni, majd találtunk itt, Tásán egy kicsi és eléggé rossz állapotban lévő pálinkafőzdét, amelynek azonban minden engedélye megvolt. Gondoltuk, pár százezer forintból felújítjuk a kezdéshez, ebből aztán pár millió lett – mondja az eredetileg villamosmérnök és marketingszakos közgazdász. – De az új és új feladatokat a bontás és építés során megoldottuk, és elindítottuk a bérfőzést. Majd az ezt követő évben a kereskedelmi főzés is elindult, önálló, saját pálinkákat létrehozva ezzel. Nagy örömeinkre már az első hazai megmérettetésen, 2015-ben, az ongai versenyen – ez egyébként az egyik legrangosabb – elhoztunk egy bronzérmét a nektár-szőlő fajtával és egy aranyat a fürtös meggyel.

A kezdetek óta meglévő fürtös meggy és a hazai piacon ritkaságnak számító nektárszőlő mellett a kajszibarack, a szilva, az irsai szőlő és a nemes törköly pálinkák hamar nagyon népszerűvé váltak, csakúgy, mint az omlós és zamatos húsvéti rozsmaring almapálinka. A sikertermékek mellett ma is kitaranak, de emellett szezonális gyümölcsből is készítenek italokat, s a kísérletező kedv eredménye, hogy mára három – levédett – gyógynövényes pálinkával is rendelkeznek. A meglévő csillagánizs, rozsmaring és citromfű mel-

lett a fejlesztés jegyében további 10-12 fajta gyógynövényes nedű áll előkészítés alatt. Az extra finomat az ő esetükben is meg kell fizetni, a minőségi pálinkák leginkább a nagy hotelek, éttermek, például a Marcaliban lévő Mester étterem és cukrászda és a balatonszemesi Kistücsök kínálatát gazdagítják. Ezek mellett a déli part néhány Spar üzletéből, vagy a cég saját webshopjáról is vásárolhatók.

A Medicina Hungariqum nem törekszik a nagy pálinkagyarak babérjaira. A főzde a kezdetek óta két család tagjainak ad munkát, biztos megélhetést, mostanában egy további ember felvételén gondolkodnak. Céhszerűen működő kis vállalkozás az övék, és bár nagy a hazai és külföldi igény italaikra, ők a minőség biztonságára, a garantált jó ízekre adták a voksukat.

A Medicina Hungariqum tanítanivaló jó példája annak, hogyan is kell és érdemes hazai, helyi alapanyagokra építve, a legfejlettebb technikát használva és mégis a tradicionális mesterfogásokat megőrizve minőséget nyújtani.



MEDICINA HUNGARIQUM Kft. – szeszfőzés és gyógynövényes pálinkakészítés.

06 30 414-9988

herczeg.zsolt@medicinahungariqum.hu

www.medicinahungariqum.hu

HA AJÁNDÉK, LEGYEN SZEMÉLYES

– Fontos, hogy merjük megvalósítani az álmainkat, és a munkánk mindig örömet okozzon másoknak és önmagunknak – ekképp foglalja össze életségét Kőszegi Zsanett.

A korábban óvónőként dolgozó asszony 2013 óta a tűzrajz mestere, s a hazai pirográf művészek harminc legelismertebb alkotója közé sorolják. Visszatérő vendége a rangos kulturális rendezvényeknek és kézműves vásároknak. Az említett technikával portrékat, tájképeket és a legkülönbözőbb lakásdekorációkat éget fába és bőrbe. Zsanett másik nagy attrakciója a kavicskép, amit az általa gyűjtött uszadékfákból és kavicsokból komponál. Emellett képeket fest, és a haszontalannak gondolt tárgyakból újakat alkot. Kőszegi Zsanett Marcali központjában található üzletét főleg azok keresik fel, akik valamilyen személyes, névre szóló ajándékkal akarják meglepni szeretteiket. Fémre, fára, üvegre, bőrre gravírozott portréval, a kedvenc jószágok képével, festett gyereksámlival, tréfás aforizmát megörökítő, falra akasztható fatáblával, egyedi házszámmal, pálinkakínálóval, kopogtatóval, asztaldísszel és bármivel, ami az ünnepeltnek szól, és csakis neki, senki másnak, mert egyszerű és összetéveszthetetlen.

De Zsanett a boltjában nemcsak a saját munkáit kínálja, hanem még 19, helyi és környékbeli kézműves műveit is. A célja az, hogy azoknak is megmutatkozási és értékesítési lehetőséget teremtsen, akiknek nincs saját üzletük. Így, ha Zsanett boltjában járunk, akkor kicsit betekinthetünk az egész járás kézműveseinek gondolkodásába és stílusába.



Kőszegi Zsanett – Zsand'Arts Fantazia S zéchenyi utca 6.
Kézműves ajándékok készítése pirográfiával, festéssel, lakásdekorációk, kavicsképek.
zs.koszegi1979@gmail.com
telefon: 06 20 508 9665

A TÓPARTI SZÁLLODÁK A MARCALI FARMRÓL VÁSÁROLJÁK A FÜRJTÓJÁST

Hogy végül is mi hozta Magyarországra Christian Wittmannt, azt igazából csak ő tudhatja. Az egészen biztos, hogy volt benne kalandvágy, vállalkozó szellem, bátorság és minden olyan tulajdonság, amivel sikeresen lehet új életet kezdeni.

– Volt Marcaliban egy német barátunk, ő hívott ide minket – mondja az 51 éves egykori szerszámkereskedő. – Megnéztük a családdal, megtetszett, és vettünk itt egy házat. Már Németországban is tartottunk néhány állatot, igaz, hogy azok csak napi 7-10 tojást adtak. Saját tapasztalatom, hogy a fürjtojás nagyon egészséges, nekem szívproblémáim, asztmatikus panaszaim voltak, de a fürjtojás segített. Sok más bajra is ad enyhülést, így jó a bőr- és cukorbetegség, migrén, ekcéma, gyomor-, szív- és veseproblémákra.

A Balatonwachteln névre keresztelt családi fürjfarm klasszikus kisvállalkozás, hiszen egy pár négyzetméteres egykori hétvégi lakban, kényelmes ketrecekben mintegy 150 madarat tartanak, s a tollas jószágok 80-100 tojást adnak naponta. A cél az, hogy jövőre már 400 fürjünk legyen, és rövid időn belül a Balaton déli partjára minden hotelbe, étterembe ők szállítsanak. A többszám azért is jogos, mert a tulajdonos tini fia, Maximilian még merészebb vágyakat fogalmaz meg: 2-3 ezer fürjvel szeretne foglalkozni.

A családi kisgazdaság a magas minőségre törekszik, a legjobb madártápot használják, amit Ausztriából hoznak. A tojásokat két osztályba sorolják. A biotáppal etetett fürjek biotojás minőséget adnak, de a hagyományos tojások is a kiválók. Ugyan a fürjhúsról kevesebbet beszéltünk, de a szőke legényke jóvoltából azt is megtudom, hogy az alig tartalmaz zsírt, fehérjékben és ásványi anyagokban gazdag, és ráadásul rendkívül finom étel.

Balatonwachteln – fürjtojásfarm
06 30 750-5077
cwittmann@t-online.de

VIRÁGKÖLTEMÉNYEK MADÁRFÜTTYEL

Vizes Edina kertészetében több száz virág pompázik, csodás színekben. Zenélő nevű Primulák, Phloxok, Bellis perennisek, Dianthusok, Saxifraga-k, cserjék, örökzöldek.

Edina virágokkal és fákkal kereskedik Marcali boronkai városrészében. Emellett a virágokból, zöldek-ből, gyümölcsökből, falevelekből, hajlékony vesszőkből attraktív térkompozíciókat alkot. A cserépbe és a kivájt fatörzsekbe komponált virágköltemények „nagyot dobnak” egy-egy terasz, ünnepi asztal vagy rendezvényterem hangulatán.

Vizes Edina óvodapedagógusként kezdte pályáját, majd egy középiskolában virágkötészetet tanított, eközben 2008-ban rendezett egy sikeres, kéthetes virágkötészeti kiállítást Marcaliban, a saját alkotásaiból. Pályafutását felnőttképzésre váltotta, aztán 2019-ben belefogott a mostani vállalkozásába. Immár visszajáró kuncsaftjai vannak, akik fotókat mutatva, örömmel osztják meg vele azt, hogy a tőle vásárolt növények milyen látványosan fejlődtek. Vevőinek az eladott növényekről hasznos tanácsokat ad, kertrendezést vállal, a balkonedények tavaszi beültetését pedig díjmentesen elvégzi. Az asszony pénzügyi végzettségű, 26 esztendő fia is kacsingat a kertészet felé, az Edina udvarát díszítő virágtartók és az ott kialakított kerti tó az ő keze munkáját dicsérik.

Vizes Edina szállás-szolgáltatással is foglalkozik, vendégei áprilistól októberig virágillatra, madár-cseregésre ébrednek és pihennek el.



Vizes Edina – növénykereskedés, virágkötészet, kertrendezés, szállás-szolgáltatás.

vizes.edina@gmail.com

06 30 631-6069

Kiadja Marcali Város Önkormányzata
Felelős kiadó: Marcali Város Önkormányzata
Marcali, Rákóczi u. 11, 8700

SZÉCHENYI  2020



MAGYARORSZÁG
KORMÁNYA

Európai Unió
Európai Szociális
Alap



BEFEKTETÉS A JÖVŐBE