

A HERENDI PORCELÁNMANUFAKTÚRA MAGAZINJA

HEREND HERALD

2007/II. NO. 29.

A pipázás kultusza
FÜSTÖLGŐ HISTÓRIA

Virágként élte az életét
HUNDERTWASSER VILÁGA

Herendi ajándékötletek



Herend®

HA PORCELÁN...



8440 HEREND
KOSSUTH LAJOS U. 135.
TELEFON: 88/523 223
1014 BUDAPEST
SZENTHÁROMSÁG U. 5.
TELEFON: 225 1050
1051 BUDAPEST
JÓZSEF NÁDOR TÉR 11.
TELEFON: 317 2622
1061 BUDAPEST
ANDRÁSSY ÚT 16.
TELEFON: 374 0006

HEREND.COM

2000 SZENTENDRE
BOGDÁNYI ÚT 1.
TELEFON: 26/505 288
6000 KECSKEMÉT
HORNÝIK JÁNOS KRT. 4.
TELEFON: 76/505 316
9730 KŐSZEG
VÁROSHÁZ U. 1.
TELEFON: 72/213 756
9400 SOPRON
VÁRKERÜLET 98.
TELEFON: 99/508 712
6720 SZEGED
OSKOLA U. 17.
TELEFON: 62/420 556



Kedves Olvasó!

A Herendi Porcelánmanufaktúra töretlenül tartó világhódító útjára immár 181 éve indult el, a tradicionális kézművesség legnemesebb hagyományait ápoló csodás termék különleges esztétikai élményt szerez ma is a terített asztalokon, avagy a legnevesebb múzeumok kiállított gyűjteményeiben. A porcelánkészítő mesterek nap mint nap kihívásokkal teli feladatokkal találják magukat szemben, s bizony a Manufaktúra műhelyeiben valóban igazgá válik a szállóige, miszerint lehetetlen nem létezni, az csupán egy újabb lehetőség: lehetőség maradandót, igazán különlegeset, már-már a technológia vagy a porcelánkészítő szakma lehetőségeinek határait feszegetőt alkotni.

Az idei év egyik kiemelkedő nemzetközi eseménye a Herendi porcelán legnagyobb európai piacát jelentő Olaszországhoz, annak legnagyobb kikötővárosához, Genovához fűződik. A történelmi múltú városban az év folyamán magas színvonalú kiállítással, és számos, a kiállítást kísérő rendezvényt jelent meg a Manufaktúra. Kiemelkedő esemény volt a Manufaktúra életében, amikor az egykori szentpétervári cári udvarban, Carszkoje Szelóban volt vendég egy nagyszabású kiállításon. Szintén az idei esztendő jelentőségteljes pillanatai közé tartozik, hogy a Szentatyá, XVI. Benedek Őszentsége audienciáján személyesen vette át a 80. születésnapja, pápává választásának 2. évfordulója alkalmából készített Herendi ajándékot, egy különleges technikával készített Szent Imre-szobrot.

Herend hagyományaihoz híven egész évben jelen volt a legkiemelkedőbb társadalmi és társasági eseményeken. Herendi porcelánnal díjazták a Forma-1 pilótáinak győzelmét a Hungaroringen, a Miss World Hungary szépségverseny győztesét – aki egyben a Miss Herend cím birtokosa is! –, valamint az egyik leghíresebb magyar társasági esemény, az Anna-bál Báلكirálynő-választásának kiválasztottait. Örömeinkre szolgált, hogy a világörökség részét képező Pannonhalmán, Szent Márton-hegyén ismét átadhattuk Herendi alkotásunkat nemzeti örökségünk és kulturális értékeink megőrzésében élen járó honfitársunknak. A Manufaktúra gyönyörű termékeit kapták a dicsőség mellé a budapesti Rubik Kocka Világbajnokság legjobbjai is. Ehhez kapcsolódik a Herend Herald mostani számának különlegessége, a világ egyik legismertebb játékszerét, az eddig mintegy 300 millió példányban elkelt Rubik-kockát megalkotó Rubik Ernővel készült interjú. Szintén világhírű magyarokról, a filmvilág fővárosát meghódító alkotókról olvashat lapunk Magyarok Hollywoodban című cikkében.

Mostani számunkban egyik úti célunk a világhírű aszú hazája, Tokaj-Hegyalja volt, mely táj szintén a világörökség része. Az országhatárt átlépve pedig az egykori császárvárosba, Bécsbe látogattunk. Itt, a Kärntnerstrassén található a Lobmeyr cég üzlete, ahol Európa legnevesebb manufaktúráinak termékei – köztük a Herendi is – jelentik a szortimentet. Bécsben járva az egyik legvonzóbb turista célpontot, a közelmúlt egyik legnagyobb hatású képzőművészenek alkotását, a Hundertwasser-házat is bemutatjuk. Hasábjainkon felidézünk a zseniális művész munkásságát. Étteremajánló rovatunkban a császárváros egy más nevezetességét, a marhahúsok csodás birodalmát, a gasztronómiai zárandokhelynek számító Plachutta éttermet kerestük fel.

A hazai éttermek közül ezúttal pedig egy szintén legendás helyet, a magyar vendéglátás egyik gyöngyszemét, a Manufaktúra herendi éttermét, az Apiciust ajánljuk.

Azt mondta egyszer valaki, hogy csodák nincsenek. Csupán csodákat teremtő alkotók léteznek. Mert a csoda nem misztikus, hanem megfogható vagy érezhető: egy mosoly, egy nevetés, egy könnycsepp, egy gesztus is lehet maga a csoda. A Manufaktúra nap, mint nap azon tevékenykedik, hogy csodát nyújtson kedvelőinek és tisztelőinek.

Magazinunk társaságában kellemes és tartalmas órákat, szép telet, és szeretteik körében eltöltött békés ünnepeket kívánok Önöknek!

DR. SIMON ATTILA
vezérigazgató

BÁV

AUKCIÓSHÁZ - AUCTION HOUSE - AUKTIONSHAUS



ÉKSZER, FESTMÉNY, MŰTÁRGY, BÚTOR, SZŐNYEG
FELVÁSÁRLÁSA ÉS ÉRTÉKESÍTÉSE.

JEWEL, PAINTINGS, ARTWORKS, FURNITURE, CARPETS
BOUGHT AND SOLD.

AUF- UND VERKAUF VON JUWEL, GEMÄLDE, KUNSTGEGENSTÄNDE,
MÖBELS UND TEPPICHE.

H-1052 Budapest, Bécsi u. 1-3.

Tel.: 0036-1-429-3020

www.bav.hu

BÁV BIZOMÁNYI KERESKEDŐHÁZ ÉS ZÁLOGHITEL ZRT.



10



20



26



30

HÍREK

4

HERENDI MINTÁK

- Eglantine
EGA

10

HERENDI ARCHÍVUM

- Bruck Tibor, a Mester
A tanítványok emlékeznek

12

PARTNEREINK

- Herendi Bécsben
Lobmeyr, ahol a tradíciók
találkoznak

14

FILM

- A látvány mesterei
Magyarok Hollywoodban II.

16

INTERJÚ

- Világhódítás Rubik-kockával
Interjú Rubik Ernővel

18

LIFESTYLE

- A pipázás kultusza
Füstölő történet

20

KÜLÖNLEGESSÉG

- Herendi Királyi Pillangó

24

ÉPÍTÉSZET

- Virágként élte az életét
Hundertwasser világa

26

VATIKÁN

- Szent Imre ma is él
Újra Herendi ajándék
a Vatikánban

29

**AZ APICIUS ÉTTEREM
AJÁNLATA**

30

ASZTALKULTÚRA

- A sajtok birodalma
A tej csodája

31

HERENDI AJÁNLÓ

- Herendi ajándékkötetek

34

ÉTTEREMAJÁNLÓ

- Apiciusi lakoma 38
- Marhahúsok birodalma
Bécs, Plachutta 39

BORVIDÉKEINK

- Barangolás Bacchus földjén
Tokaj, világörökség 40

ÜZLETEINK

44



HEREND HERALD

KIADJA a Herendi Porcelánmanufaktúra Zrt. megbízásából a PrintXBudavár Zrt.
FŐSZERKESZTŐ Császár László **FELELŐS SZERKESZTŐ** Szesztay László, dr. Kőrös Endre **SZERKESZTŐ** Horváth Mária
MŰVÉSZETI VEZETŐ Zimmermann Zsolt **DESIGN, LAYOUT** Kiss Dominika **KÉPSZERKESZTŐ** Karádi Róbert
OLVASÓSZERKESZTŐ Veres Mária **PRODUKCIÓS MENEDZSER** Wunderlich Péter **HIRDETÉSFELVÉTEL** Banga Györgyi
FELELŐS KIADÓ Wiszkidenszky András, PrintXBudavár Zrt. H-1061 Budapest, Király utca 16.

Telefon: +36 1 887 48 48 Fax: + 36 1 887 48 49 E-mail: hirdetes@pxb.hu

KÉSZÜLT a veszprémi Prospektus Nyomdában

HERENDI PORCELÁNMANUFAKTÚRA ZRT. H-8440 Herend, Kossuth Lajos u. 140. Telefon: +36 88 523-185 Fax: +36 88 261 518
E-mail: info@herend.com, herald@herend.com Web: www.herend.com

ISSN 1585-1397

Herendi porcelánemlék az Annáknak



Az idén 182. alkalommal megrendezett Anna-bálon – amelynek főszponzora a hagyományokhoz híven, most is a Herendi Porcelánmanufaktúra volt – első alkalommal a zsűri csak a tíz legszebb hölgyet jelölte ki, közülük a televíziónézők választották ki szavazataikkal a győztest.

Idén egy 19 éves siófoki lány, Tóth Katinka lett az Anna-bál szépe, így egy éven át ő viselheti a koronát és az ezzel járó címet. A legszebbnek választott hölgy ezúttal is megkapta az aranyalmát és egy Viktória-mintás Herendi vázát, de a két udvarhölgy is – a második helyezett Szentesi Krisztina és a harmadik Ódor Benigna – Herendi vázát vehetett át, Rothschild, illetve Apponyi díszítéssel.

A rendezvényt a bál fővédnöke, Fodor Gábor környezetvédelmi és vízügyi miniszter nyitotta meg. A nyitótáncot – a palotást és a keringt – a Magyar Állami Operaház balettművészei mutatták be.

A bál gasztronómia élvezeteket is kínált: a vendégeket pezsgőkoktélok várták, az előétel aszpikos lazac volt kaviárral, olaszos öntettel és sajttortával. Levesként tyúkhúszesciát szolgáltak fel, főételként grillezett szarvasgerinc szolgált vargányamártással, erdei gyümölcscsel és rösztiburgonyával. Édességként Anna-báli desszertvariációkkal lepték meg a vendégsereget.

Magyarország legrégebbi és egyben leghíresebb báljának 1997 óta a Herendi Porcelánmanufaktúra a főszponzora. A Manufaktúra vállalati kultúrájában mindig is fontos szerepet játszott a klasszikus szépség és a kulturális értékek ápolása. Ez az alapja az együttműködésnek – Herend és a rendezvény közötti számos kapcsolódási pont mellett. Az egyik ilyen az a 19. században, Herenden készült híres Balatonfüred készlet, amelynek darabjain a porcelánfestők a korabeli Balaton-part és Füred látképét, épületeit örökítették meg, köztük azt a Horváth-házat, amelyben az első Anna-bált rendezték.

A MŰVÉSZETEK VÖLGYE FORGATAGÁBAN

A Herendi Porcelánmanufaktúra Zrt. 2007-ben első ízben jelent meg saját bemutatóhellyel a Művészetek Völgyében. A kifinomult művészet szigetként, testfestéssel és körömdíszítéssel várták a Manufaktúra porcelánfestői a látogatókat. A völgylakók közül sokan keresték fel a Herendi standot, és a forgatagban egyre gyakrabban tűntek fel a karokon és a körmökön a szebbnél szebb Herendi díszítések. A 19. Művészetek Völgyének látogatói örömmel fogadták a Herendi Porcelánmanufaktúra bemutatkozását, és minden bizonnyal így lesz ez a következő – egyben jubileumi – rendezvényen is, ahol a Manufaktúra a tervek szerint újra látványosan lesz jelen.



SZENTIVÁNÉJI PORCELÁNÁLMOK

Szentivánéjen – a Múzeumok Éjszakája alkalmából – a Porcelanum és a Manufaktúra díszudvara nagyszerű rendezvénynek adott otthont. A késő éjszakába nyúló esemény rekordszámú látogatót fogadott. A nyári napfordulóhoz legközelebb eső szombat éjszaka a hagyomány szerint a szerelmeseké. Az apró lángokkal körülölelt tereken ki-ki vérmérséklete szerint választhatott meditatív fuvolajáték, Pierrot fergeteges jó hangulatú koncertje, a dobosok tüzes muzsikája közül, gyönyörködhetett hastáncos lányokban vagy Herendi mintás estélyiruha-költevényekben.



Miss World Hungary

A Miss World Hungary 2007. szeptember 26-án rendezett döntőjében Bodri Krisztina, 21 éves joghallgatót választották Magyarország szépe. A decemberi Miss World 2007 döntőn, Kínában ő képviselheti az országot. A szépségkirálynő udvarhölgyei a 22 éves G. Nagy Lilla, szintén joghallgató, illetve a 23 éves Freire Szilvia, kommunikációs szakos hallgató lettek.

Az ml élőben sugározta a döntőt, ahol a nézők is szavazhattak. A döntőben először koktéltárházban, majd fürdőruhában, végül estélyiben vonultak fel a hölgyek. A nagyszabású gála teljes díszlete, valamint a közbeiktatott műsorszámok a húszas-harmincas évek Amerikáját idézték.

A Herendi Porcelánmanufaktúra – a hivatalos döntéstől függetlenül – még az eredményhirdetés előtt különdíjjal jutalmazta Bodri Krisztinát, aki így a Herend Szépe nevet is viseli, és egy csodálatos, kézzel festett Herendi porcelántállal térhetett haza. A szépségkirálynő díja emellett egy autó és egy intenzív nyelvtanfolyam volt, valamint csemegeként egy alapfokú kínai nyelvi képzés, hogy Krisztina a világverseny házigazdái ezzel is el tudja kápráztatni.

Bodri Krisztina a verseny óta képviselte is a Herendi Porcelánmanufaktúrát a WestEnd City Centerben megnyílt Herendi üzlet



megnyitóján, ahol a Herendi termékek szerencsés kedvelői már „élőben” is megcsodálhatták a magyar szépséget.

A Miss World a világ legnépszerűbb és legnézettebb szépségversenye, ami több mint 140 országban van jelen, és amit a televíziós közvetítések jóvoltából sok millióan követnek. A szépségverseny mottója „Beauty with Purpose”, azaz a szépség nem csak önmagáért való, célja kell, hogy legyen, mégpedig az, hogy ráirányítsa a figyelmet azokra, akik támogatásra, segítségre szorulnak, akik a legebezhetőbbek, vagyis azokra a hátrányos helyzetű gyerekekre, akik anyja vagy család nélkül kénytelenek felnőni.

ESTERHÁZY ANTAL HETVENÉVES

A Herendi Porcelánmanufaktúra a 70 éves Esterházy Antalt születésnapja alkalmából egy egyedi serlegvázával lepté meg. A váza elején Esterházy Antal látható lóháton, Esterházy huszáregyenruhában, hátsó mintaként az Esterházy család címere szolgál. A képen szereplő francia huszárezred lovasainak táskáján az Esterházy nevet jelző „E” betű szerepel. A váza díszítését barokkos ornamentika jellemzi, a mintákat Vida Sándor festette. A vázát a születésnap ünnepségen feleségétől vehette át Esterházy Antal.

A Herendi Porcelánmanufaktúra és az Esterházy család közötti kapcsolat a Manufaktúra alapítása óta szoros. Néhány példa: 1826-ban az első porcelánégető kemence a pápai Esterházy-birtokon készült. Innen szállították Herendre, ahonnan a Manufaktúra termékei elindultak világhódító útjukra.

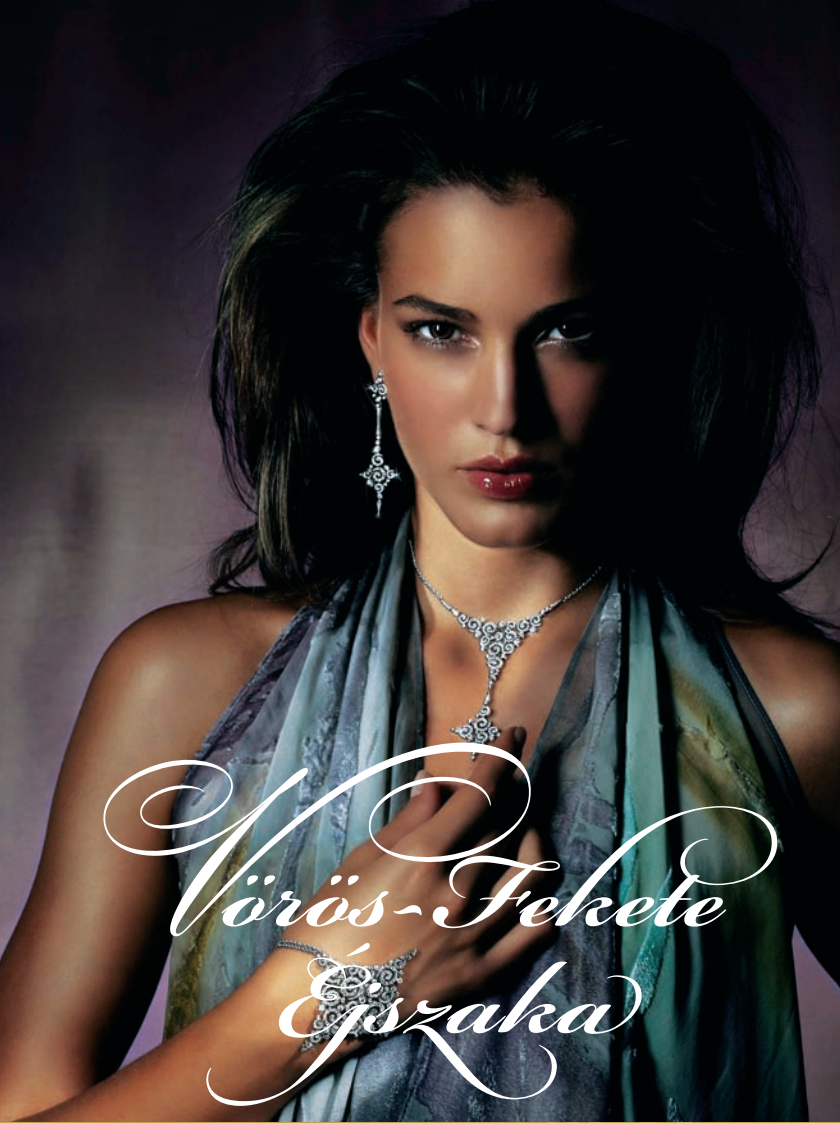
Gróf Esterházy Károly rendszeresen rendelt porcelánt Herendről felesége Meissen készletének pótlására. Ezek a másolatok olyan tökéletesre sikerültek, hogy senki sem tudta megkülönböztetni azokat az eredetitől.

Az a kínai minta, amit a szentpétervári cári udvarban követként szolgálatot teljesítő gróf Esterházy Miklós hozott haza 1750 körül, a szortimentbe került Esterházy mintaként, amely később nagyon sikeresnek bizonyult a kínai és az orosz piacon.

Esterházy Antal családja mindkét ágának – Esterházy, illetve Apponyi – saját mintája a mai napig szerepel a Herendi Porcelánmanufaktúra kollekciójában.



Esterházy Antal (jobb oldalon) köszöntői gyűrűjében



FIRST CLASS PARTY

November 24-én vörös-feketébe öltözik a patinás Corinthia Grand Hotel Royal, ahol az ötödik alkalommal megrendezett exkluzív eseményen a Baraka Ékszerház és a Herendi Porcelánmanufaktúra, egy egyedülálló látvány- és show-elemekkel tarkított műsorral kápráztatja el a résztvevőket. Az esten Jaksity Katalin és Pálffy István gondoskodik a kellemes hangulatról és a megfelelő tájékoztatásról.

Az est során az ünnepélyes fogadás után a húszas évek Angliájának hangulatába csöppennek a látogatók, miközben a Daniel Roth svájci óracég arany- és platinaszerkezeteit csodálhatják meg. Ezután az éj leple alatt Karsai Zita vezetésével megérkeznek a „Macskák”, akik bemutatják, hogyan is mutatnak ezek a kíváncsi teremtetek, ha gyémántokkal díszített Stefan Hafner ékszersodákkal díszítik fel magukat. Ezt követően jön az igazi vörös és fekete éjszaka, Gallusz Niki és táncosainak fergetes előadása, amelyhez egy extravagáns óra, a különleges tervezéseiről híres, exkluzív Gerald Genta dukál.

Az esten a Herend-Héjja Show keretén belül látható lesz a Héjja János divattervező és a Herendi Porcelánmanufaktúra közös munkája nyomán született új Herendi ruhakollekció, amelyet szebbnél szebb modellek mutatnak be. A kollekció különlegessége, hogy darabjaira Herendi festők kézzel festettek ismert Herendi mintákat.

Az ínycsokor vacsora után egy exkluzív világpremier következik. A nagyszabású party megkoronázásaként a világon először bemutatják a Herendi különleges ékkövet, az ékszerterojást, a Herendi Királyi Pillangót, amely a Herendi Porcelánmanufaktúra legkiválóbb mestereinek és Müller Imre ékszerésmesternek közös munkája. ✂

VIII. PANNON BORMUSTRA

A Pannon Bormíves Céh által kezdeményezett Bormustrát idén nyolcadszor rendezték meg. A bírálat helye a hagyományokhoz híven idén is a Pannonhalmi Apátság volt.

A versenyen nyolc külföldi és hat magyar szaktekintély bírálta a bormintákat. A versenyen kiválasztották az ország 55 csúcsborát, valamint a Grand Prix győztesét.

A zsűri idén három kategóriában jelölte meg a legjobb borokat. Fehérbor kategóriában az első húsz, a vörösborok közül a legjobb

huszonöt, míg az édes borok kategóriában az első tíz jogosult a VIII. Pannon Bormustra csúcsbora elnevezésre. Harmadik alkalommal rendezték meg a Gál Tibor Emlékversenyt, melynek nyertesei jogosultak a Csúcsbikavér elnevezésre.

A Herendi Porcelánmanufaktúra az első évektől támogatja a versenyt, egyedi, kézzel festett tálakat ajánlott fel a csúcsborok készítőinek. (A verseny eredménye a www.pannonbor.hu honlapon tekinthető meg.) ✂



Csúcsborok gazdái



Mustra után – díj előtt

ÚJ ARCCAL A VILÁGHÁLÓN

A 21. században a technológia és a mobilizáció rohamléptekkel fejlődik, az internet szédítő pályát fut be, és ebben a térnyerésben a Herendi Porcelánmanufaktúra is részt kíván szerezni magának.

Kétségtelen, hogy napjainkban a legszélesebb közönség a világháló segítségével érhető el. Az internetes megjelenés pedig egyre tökéletesebb tükörféket nyújt az adott vállalatról és annak termékeiről.

E sorok olvasásakor már valószínűleg új korszak köszönt a Herendi porcelánt kedvelő világhálón szörfölőkre. Nemcsak a jelenlegi arculati elemeknek megfelelő új oldalakat, hanem bővebb, izgalmasabb tartalmat kap a weboldal, és nem utolsósorban közösségépítő funkciókkal is bővül a Herend-portál.

A látogatók megismerhetik a Manufaktúra történetét, mégpedig akként, hogy időutazásra indulhatnak, végigkövethetik, mi és miként változott az idők folyamán az életében. A technológia, a kézműves porcelángyártás műveletei a 21. század vizuális igényeinek megfelelően jelennek meg, akár csak a porcelántermékek. Az eddigiektől lényegesen eltérő struktúrában mutatja be az oldal a Herendi készletek kínálatát. Az interaktív alkalmazások sokasága jelent garanciát arra, hogy minden korosztály megtalálja a számára legmegfelelőbb szórakozási lehetőséget az oldalon, sőt „Herendivé varázsolhatja” a maga személyi számítógépét is.

A Manufaktúra a legújabb trendnek megfelelően ezután internetes naplót is vezet majd, azzal a nem titkolt reménnyel, hogy ezzel közelebb hozhatja, pontosabban, magához szólíthatja a közönséget, megszemélyesítve a Herendi porcelánt.



A legfrissebb híreket, eseményeket a naprakész programajánló kínálja a látogatók számára. Emellett a folyamatos kapcsolattartásra nyújt lehetőséget a Herend Klub menüpont. Közösségépítő jelleggel, a honlapon külön szigetként működő aloldal a tervek szerint csak regisztráció után érhető el. Várhatóan ezzel a menüponttal az értő, és ezen oldalakat rendszeresen böngésző klubtagokat sikerül aktivizálni, és általuk élőbbé, léktetőbbé tenni a honlapot. Mindemellett itt lesz lehetőség nagyszámú extra szolgáltatás elérésére is.

A Porcelanium és a Porcelánművészeti Múzeum eddigi önálló internetes kikötője beolvad az új oldalba, ám a megszokott, máig kedvelt információk és lehetőségek természetesen megmaradnak. ☞

85. MAGYAR DERBY

Júliusban futották a Kincsem Parkban a hazai viszonyok között amatőrdíjazásának számító, 11 milliós 85. Magyar Derbyt. De a honi lóversenyzés jóval régebbi múltra tekint vissza, idén ünnepelte 180. születésnapját.

A Hazafi-díj és az Asszonyosságok-díja volt első két versenyünk, Széchenynek köszönhetjük, aki a lóversenyt nemcsak a telivérek kipróbálása miatt importálta Angliából, hanem azért is, hogy a progresszió érdekében társait kimozdítsa vidéki magányukból. Lovaink az első világháborúig az Osztrák Derbyben jeleskedtek, s többször nyerték, mint a többi ország együttvéve. Leghíresebb telivérünk, a pálya névadója, Kincsem, az 1870-es évek végén négy év alatt 54 versenyben sem talált legyőzőre. S valóban csodakanca volt, mert a telivérek világában a jobb lovak nagyobb súlyt visznek, hogy a fogadások érdekesebbek legyenek, ám Kincsem a fizikai törvények alól is kivétel volt, hiába cipelt néha 20 kilóval többet is társainál, a célban mindig ő volt elől.

Kincsem a legjobb volt, az egész világon ismerik a nevét, a Derby a legnagyobb verseny, s csak egyszer van egy évben, régi szívem vágya teljesült, hogy a legszebb és legértékesebb porcelánt kapja a győztes. Ráadásul én nyújthattam át a győztes tulajdonosának, csak hogy volt egy kis bökkendő, a csodálatos, 400 ezer forint értékű, Kincsem képével díszített egyedi vázát 22 embernek kellett volna átadnom, mert ennyien voltak Saldenzar gazdája. Ő ugyanis az első szindikalizált magyar ló, Amerikában gyakran előfordul, hogy a legjobb lovaknak száznál több tulajdonosa van, bár sosincs eldöntve, melyik patája kié – tovább nem részletezném. Így végül a 22 tulajdonos jelölte ki maga közül azt a kedves hölgyet, aki boldogan szorongatta a félméteres vázát.

Saldenzar előtte megnyerte a Nemzeti Díjat, a Derby után pedig tíz hossal elszórta a mezőnyt a Magyar St. Legerben, vagyis ő az évezred első magyar Triple Crown nyerője. S ha hozzá számítjuk az Osztrák Derby második helyét, akkor igazán elmondhatjuk, hogy a gyönyörű váza a legjobbhoz került. Sajnos idomárja, a népszerű Pitlák, a Derby nagy öröme után pár héttel örökre távozott.

Szintén a Derby-napon futották a Herendi Porcelán-Buccaneer Díjat, amely másik patinás nagyversenyünk. Kincsem anyját, Waternymphet eredetileg Buccaneerhez kellett volna küldeni, talán nem ért rá, így került Cambuscanhoz, de ebből a frigyből is elég jó paci született. A Derby-day számos híres látogatója a futamok között más gyönyörű Herendit is megcsodálhatott, hja, nekik könnyű, a világon alig akad versenytársuk. ☞

FARKASHÁZY TIVADAR



Rubik Kocka Világbajnokság Budapesten



A Rubik-kocka reneszánszát jelzi, hogy az 1982-ben Budapesten rendezett első világbajnokság 25. évfordulójára időzített versenyen minden eddiginél több, csaknem háromszáz kockaforgató vett részt, és fél kézzel, lábbal vagy becsukott szemmel bővölte a legendás kockát.

Az idén októberben, negyedszer megrendezett világversenyen az alkotó Rubik Ernő is megjelent, jelen volt a Kongresszusi Központban rendezett döntőkön, és fontos szerepet játszott a díjátadó ceremónián. Ez a különleges esemény is emelte a rendezvény fényét, ugyanis a 63 éves feltaláló hosszú ideje visszavonultan él, kerüli a nyilvánosságot, így szenzációnak számított, hogy elfogadta a szervezők meghívását.

A versenyre 33 országból – még Új-Zélandból is – érkeztek versenyzők Budapestre. Az Egyesült Államokat például 39 fős gyorskockás (speedcuber) gárda képviselte, az évről évre eredményesebb lengyel játékosok közül 29-en jöttek el, a legendásan erős japán delegáció pedig 22 fős volt. A magyar válogatott volt a legnépesebb, 55 főből állt.

A verseny legfiatalabb résztvevőjének, a mindössze hét éves japán Josiki Jumotónak 16 másodpercre volt szüksége a Rubik-koc-

ka összerakására, míg India legjobbjá, a 11 éves Bennett Orlando hét másodpercnnyire közelítette meg az 5x5-ös kocka világsúcsát. A világbajnokságon azonban egy 14 éves magyar fiú kapta a legtöbb taptot. Kuti Mátyás – aki tavaly vett először kezébe bűvös kockát – új világrekordot ért el az 5x5-ös kockával, valamint leggyorsabban rakta ki a 4x4-es kockát, és vakon kirakásban sem tudták legyőzni. Bekötött szemmel egy perc alatt tette helyre az elemeket.

A magyar csapat négy arany- és két ezüstérmet szerzett a világbajnokságon. A legjobb magyar versenyzőt a kocka feltalálója is faggatta. A világ egyik legnépszerűbb játékból csak 2006-ban hatmillió darabot adtak el világszerte, és Rubik Ernő szerint a fejlődés töretlen.

A Herendi Porcelánmanufaktúra 6 Herendi vázát ajánlott fel a győzteseknek, míg minden helyezett Herendi plakettet kapott. ✂



Lewis Hamilton

Forma-1, Herendi trófeák

Magyarországon – immár második alkalommal – a Forma-1 Magyar Nagydíj szervezői a Herendi Porcelánmanufaktúrát bízták meg, hogy elkészítse a legjobb konstruktőrnek és a leggyorsabb pilótáknak járó díjat.

Első pillanatra nem leljük a közös pontot a lóerők, a száguldás, illetve a nemes, kézműves porcelánok, a tradíció világa között, de ha megtaláljuk, megértjük: a mérnöki precizitás a maga területén egyedülálló tevékenység, a páratlan pontosság, a lehetetlen megkísértése, csakis egy-egy területének óriásaira jellemző – legyenek azok a versenypályán vagy akár az iparművészetben.

„Úgy gondolom, a Forma-1 a sport, Herend pedig a porcelánkészítés terén van a világ élvonalában, így együtt könnyen megtaláltuk a kettő között a kapcsolódást” – indokolta a Forma-1 és a Herendi Porcelánmanufaktúra közötti együttműködést Frank Tamás, a Magyar Nagydíj szervező cég, az Ostermann egyik tulajdonosa, ügyvezető igazgatója.

Egy nagy siker mindörökké beírja magát a sport aranykönyvébe: ebben az esetben a győztesek a dicsőség mellett egy-egy időtlen szépségű Herendi által képviselt örök értéket is kaptak. 2007-ben ez a Hungaroringen Lewis Hamiltonnak, Kimi Räikkönennek és Nick Heidfeldnek sikerült. ✂

A Herendi kikötött Genovában

Az olasz kultúra sajátja a szép és igényes termékek iránti vonzódás. Nem meglepő, a Herendi porcelán igen kedvelt és keresett Itáliában. Az olasz emberek nem feledték el a közös étkezések bensőséges hangulatát, s nemcsak kitüntetett alkalmakkor kerülnek finom ételek elegáns porcelánkészleteken az asztalra. Ebben a festői, barátságos sugárzó országban az élet egyik legszebb eseménye a házasságkötés, amikor a különleges porcelán az egyik legvonzóbb ajándék lehet a fiatal pár számára.

A Herendi Porcelánmanufaktúra újkori történelmében kiemelkedő szerepet játszottak exportpiacai, közöttük is Európában vitathatatlanul Olaszországa vezető szerepe. A 2007-es év olasz évként vonul be a Manufaktúra életébe. Olaszország legnagyobb kikötővárosában, Genovában egy „Kelet hatása az európai porcelánmanufaktúrákra” című, kiemelkedő színvonalú kiállításon a Manufaktúra legszebb, távol-keleti hatású darabjait mutatja be a Museo d'Arte Orientale Edoardo Chiossone és a Palazzo Rosso – Musei di Strada Nuova.

A kiállításokat teadélutánok egészítik ki Genova leghíresebb cukrászdájában, a Manginiben, ahol a vendégek Herendi porcelánkészékből fogyaszthatják a különleges teákat. Emellett érdekes programot kínálnak az olasz kiskereskedelmi partnerek is, akik üzleteikben fogadják a Manufaktúra korongos és festőmestereit. Munkájukat, a porcelánkészítés műhelyitkait, testközelből figyelhetik meg az érdeklődők. A rendezvénysorozat egyediségét pedig az adja, hogy ezúttal a látogatók a kezükre, a vállukra vagy akár a körmükre is kérhetnek Herendi dekorációt. Genovában három kereskedő – Fidar, Pecchioli és Gismondi – üzletében vásárolható Herendi porcelán.

Nagy érdeklődést, hasznosítható terveket vár a Manufaktúra attól a pályázattól, amelyet a University of Architecture, Industrial Design Department hallgatói számára hirdetett meg, Herend forma- és mintavilágába illő formák és minták tervezésére. Az eredményhirdetés decemberben lesz, a díjazottak értékes Herendi porcelánokat vihetnek haza.

A Herendi porcelán olaszországi jelenlétét hosszú évek óta a milánói székhelyű Morone cég biztosítja, amelynek vezetője Franca Morone asszony. Az országban száznál több kiskereskedő forgalmazza a Herendi Porcelánmanufaktúra termékeit. Az olasz piac különleges szerepét jelzi az is, hogy a Manufaktúra dekorkínálatából Olaszországban vásárolják a legtöbb változatot. ✂



GENOVA TÖRTÉNETE

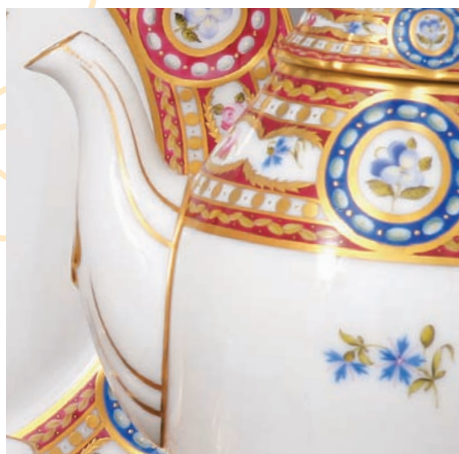
Genova Olaszország legnagyobb, és Marseille után a Földközi-tenger második legnagyobb kikötője. Genova története – mint általában a nagy kikötővárosoké – küzdelmekkel volt teli. Már a görögök is lakták, de a kikötő feltehetőleg már korábban is működött. Időszámításunk előtt 209-ben a karthágóiak lerombolták. A rómaiak újjáépítették, de jelentősége csökkent. A Római Birodalom bukása után a keleti gótok, majd a longobárdok uralma alá került. 934-ben arab kalózok kirabolták és felégették. Genova 1100-ra önálló városállam lett, és a kereskedelemnek, a hajóépítésnek és a bankoknak köszönhetően a térség egyik legnagyobb flottáját tartotta fenn. A városállam fénykorát a 13. században élte, amikor Pisát és az örök rivális Velencét is legyőzte. A dicsőségnek a pestis vetett véget. A fekete halált egy Fekete-tenger környéki genovai kereskedőtelepről hurcolták be Európába, és a városban is nagy pusztítást okozott. Genova vereséget szenvedett Velencével szemben, idegen uralom alá került, és elvesztette Szardíniát és Korzikát. A 16. században Genova újra felvirágzott. Ebben az időszakban számos művész élt és alkotott itt, többek között Rubens, Caravaggio és Van Dyck. 1805-ben Franciaországhoz csatolták. 1814-ben a genovaiak felszabadították magukat, de a Bécsi kongresszus értelmében a várost Piemonthez csatolták. Innen indult 1860-ban Garibaldi önkénteseivel Itália egyesítésére. A II. világháborúban a britek bombázták a várost.

ÉRDEKESSÉG

A város jelképének, a Lanternának – amit 1543-ban építettek újjá – 117 méter magasan elhelyezett sárga fénye tiszta időben 36 tengeri mérföldre világít.

Eglantine

A súlyos brokátokat és díszes selymeket idéző, empire stílusú Eglantine dekor a 20. század második felétől készül a Herendi Porcelánmanufaktúrában.



A porcelánok közepén gyöngysorral díszített, sötétkék szegélyű, ovális medallionban finom ecsetvonásokkal megfestett virágzó, vörös rózsaaág kapott helyet, körülötte elszórtan kék szirmú, piros porzós búzavirágok láthatók. A központi motívumot különlegesen gazdag hatású bordűr övezi, amely zöld lombfüzérek és aranyló gyöngysorok által közrefogott

búzavirágok és félig nyílt rózsák sorából áll. A bordúrt csillogó gyöngyfűzérrel keretezett medallionok szakítják meg, amelyekben sárgából lilába hajló, selymes szirmú árvácskák kaptak helyet. E rendkívül gazdagon díszített, dúsan aranyozott, pompás Herendi dekor egy letűnt kor időtlen ragyogását varázsolja a terített asztalokra.



Bruck Tibor, a Mester



Bruck Tibor (1912. november 28., Medvedze, ma Szlovákia–1980. november 2., Budapest)
Fotók: Herendi Porcelánmúzeum fotótára

A felvidéki származású Bruck Tibor érdeklődése a természet, a vadászat iránt nagybátyjának, az egyik Árva megyei vadásztársaság elnökének vadászszobájában kezdődött, tizennégy éves korában. Az erdőt járva egyre nőtt ismerete és szeretete a természet iránt. Természetjáróként – bár sosem vadászott – sok vadász barátot szerzett, tőlük rengeteg dolgot tanult a természetben élő állatokról és környezetükről. Mindez döntő hatással volt művészi pályafutására is.

A TANÍTVÁNYOK EMLÉKEZNEK

Tekintélyt parancsoló megjelenés, kis bajusz, vállon gombolós fehér köpeny. Nagy tudású, ugyanakkor emberséges – idézik fel egykori tanítványai Bruck Tibor alakját, aki mellett, hogy 1948 és 1973 között a Herendi Porcelánmanufaktúra művészeti vezetője volt, művészettörténetet és rajzot tanított a gyár mellett működő művészeti szakiskolában. A manufaktúra egyik legendás alakjára, „Tibi bácsira”, Rankl Angéla művezető, meseterfesto, Wéber Gyula nyugalmazott főfestő és Köller Ferenc főkorongos emlékezik.

Az Iparművészeti Főiskola ipari formatervezési szakának elvégzése után, 1936-ban azonnal a herendi gyárba került, ahol az elkövetkezendő évtizedekben formába önthette a természetben szerzett élményeit. Elsőként a halak és gombák, majd az énekesmadarak és a Bakony madarai mintasorozatát alkotta meg. 1942-ben vadászat iránti szenvedélyének is hódolhatott: az Esterházy család svájci vadászházába készített egy vadászjelenetekkel díszített fajansz kály-



Rege a Csodaszarvasról



CHT dekor



Oroszlánvadászok Babilonban

hát. 1946 után indult a vadászmotívumokkal ékesített készleteinek sikersorozata. Számtalan darabot alkotott, köztük egy, az 1972-es vadászati világkiállításra készített falitál-sorozatot, amelyen a világ vadászatának történetét dolgozta fel az őskortól kezdve.

A szó legnemesebb értelmében herendi ember volt – hangsúlyozta mindhárom egykori tanítvány. Olyan munkavállaló és mester, aki nemcsak szívvel-lélekkel foglalkozott a manufaktúra jelenével, jövőjével, hanem a cég múltját is szeretettel és kutatói alaposággal ápolta. Művészként, tervezőként, pedagógusként egyaránt végtelenül igényes, maximalista volt. Növendékei értékelésére kevésnek bizonyult számára a szokásos öt osztályzat, neki 25 kellett, nála a nulla már nagyon jó jegynek számított. Régimódi, jó kiállású, egyenes jellemű pedagógus volt, akinél nem volt pardon, „vércseszeműnek” nevezték tanítványai, de ezt a „vércsét” a szeretetteljes tanítani vágyás, a szakmai tökéletességre törekvés hajtotta. Végtelenül élvezetes órákat tartott, tanítványait bevezette a művészettörténet legrejtettebb zugaiba. Ugyanakkor zárkózott ember volt, rendkívüli alkalomnak számított, ha tanítványai betekintheztek a természet kincseivel zsúfolt lakásába. Köller Ferenc beléphetett ebbe a szentélybe, és láthatta azt a ritka gyűjteményt, amelyből munkájában a formák és színek kavalkádját tudta megteremteni.

Egyenes, tiszteletre méltó ember volt – emlékszik Rankl Angéla, akinek első feladatként az ábécé betűit kellett nála lerajzolnia. Rendkívül szépen elvégezte a leckét, de csak a felég sikerült eljutnia. Jutalmul egyes dukált, amit nem érzett igazságosnak. „*Angyalkám* – válaszolta a mester a szomorú tanítványnak –, *örüljön, hogy egyest kapott, mert a 0, a -1 és a -2 sokkal rosszabb, az egyes, az egy ragyogó jegy.*” Rankl Angéla a Mester tervezései közül a különféle szőrös és tollas állatokat ábrázoló vadászokészletre emlékszik legszívesebben, amelyekhez az alkotónak rengeteg előtanulmányt kellett készítenie. Ez a dekor – éppen úgy, mint a kolibriket ábrázoló mintás készlet – a mai napig nagyon népszerű.

Wéber Gyula felidézte, milyen örömmel és színesen mesélt Tibi bácsi a régi korokról, és mennyire szeretett történeti emlékek után kutatni. A Művészházban egy kis műteremben dolgozott. Elsajátította a porcelánfestést, ami nagy ritkaságnak számított a tervezők között. Az első darabokat mindig saját kezűleg festette meg, és előképként nagyon szép akvarelleket készített saját munkáihoz. Wéber Gyula

tisztelettel beszélt Bruck Tibor utolsó munkájáról, majd leemelte a múzeum polcáról, és bemutatta a balatoni körképet ábrázoló tálát.

Köller Ferenc a Mester kimagasló szakmai tudására emlékezett: „*A porcelánkészítés több szakma együttes alkalmazása, amelyhez komoly előtanulmányok szükségesek.*” Tibi bácsi nemcsak dekorokat, mintákat, hanem formákat is tervezett, amelyekből legalább nyolcat még ma is készítenek – vette számba Bruck Tibor máig készített sorozatait Köller Ferenc. „*Ahhoz, hogy egy vadászokészlet megtervezzen, a formákat is módosítania kellett, a meglévő barokk elemeket különféle plasztikus díszítésekkel, gombákkal, gallyakkal, természethez közelálló elemekkel dekorálta.*” Egyik kimagasló alkotása a nagyon különleges megoldásokat alkalmazó, fatüzelésű kemencékben égetett óriási parlamenti váza, amelynek első példánya 1954-ban készült el. Ebből egy példány a Herendi Porcelánművészeti Múzeumban, egy másik az Iparművészeti Múzeumban található, de fogóváltozattal készült darabjai láthatók például a Reichstagban, az ománi szultán palotájában, de egy ilyen váza reprezentálja Herendet a magyar parlamentben is.

CSÁSZÁR LÁSZLÓ



Bruck Tibor a műhelyében



Amint az óriásvázát festik...



Impozáns üzletbelső

Herendi Bécsben

LOBMEYR, AHOL A TRADÍCIÓK TALÁLKOZNAK

A Lobmeyr egyike a világ azon vállalatainak, amelyek egy kicsiny, előkelő, de mégis nemzetközileg elismert márkát hoztak létre. Központjuk, az ősi ház a Kärntnerstrassén.

Az 1895-ből származó hívogató homlokzat mögött az eredeti formájában megmaradt bécsi körutak világának egyik utolsó üzenetét rejti. Ebben a házban a Lobmeyr cég termékei és a legnevesebb európai manufaktúrák ezüstremekei, valamint a Herendi porcelán közösen hívogadják a látogatókat egy különleges kultúrtörténeti kirándulásra.

Josef Lobmeyr 1823-ban alapította a ma világhírű J.&L. Lobmeyr céget Bécsben. Míg kezdetben főleg Biedermeier stílusú poha-

rak kereskedése állt tevékenysége középpontjában, hamar elkezdett üvegtárgyakat és díszábrákat is készíteni. A fiatal cég legnagyobb sikerének számítottak az első szállítások a bécsi császári udvarnak. Ez a jelentős gyűjtemény a bécsi Ezüst és Asztali Kellékek Múzeumában ma is megtekinthető.

A következő Lobmeyr-generáció bővítette a választékot. A csiszolt és gravírozott készletek mellett a kristálycsillárok is megjelentek kí-



Csiszolt üveg a Lobmeyr-kollekciónból



„Dinner for two”



Leonid Rath, Andreas Rath és Johannes Rath üzletvezetők bécsi fellelváruk” előtt

nálatukban. 1856-ban született meg az első Musselin-üvegekészlet, amely ma is a vásárlók kedvencei közé tartozik. A cég sikerei egymást követték. A Londonban, 1862-ben megrendezett világkiállításon – majd később is minden alkalommal – Lobmeyr nyerte el az üveg és fény kategória első helyezését. Az első, elektromos árammal és Edison izzóival üzemeltetett kristálycsillárt 1882-ben készítették. A Lobmeyr azóta is az ünnepélyes kristály-megvilágítás első számú szakértője. Az innen kikerült kristálycsillárok éppúgy megtalálhatók a Bécsi Állami Operaházban és a New York-i Metropolitan Operában, mint a Kremlben vagy a szaúdi uralkodó palotájában.

A II. világháborút követően a cég továbbra is nagy hangsúlyt helyezett a tradíció őrzésére. Ennek egyik jeleként építették fel – és látják el a mai napig – a Herendi porcelán osztrák képviselőt. Ugyanakkor a Lobmeyr továbbra is kereste a kapcsolatot neves kortárs tervezőkkel. Megnyitották a badeni üvegstúdiót, amelyben 1975 és 1990 között mintegy 80 művész alkotott.

2000-ben immár a hatodik generáció vette át a vállalat vezetését. A világszerte forgalmazott Lobmeyr asztali és díszpoharak sikere, valamint az ígéretes együttműködés kortárs osztrák és nemzetközi tervezőkkel már az ő nevékhöz fűződik.

Slátvány mesterei

MAGYAROK HOLLYWOODBAN II.

Abogy a nagy stúdiók alapköveinek lerakásánál ott voltak a Magyarországról elvándorolt ötlet-, pénz- és szakemberek, úgy az animációk, trükkök, a fény és árnyék világának illúziói is néhány leleményes, megalkuvást nem ismerő magyar kreativitásának és kitartásának köszönhetően jutottak el a mai magasságokba.

Az animáció első nagy úttörője – Walt Disney kortársa – Pál György volt. A szülőházájában kevésbé ismert feltaláló és alkotó teljesen átformálta a mozgókép művészetét. Két színpadi csillag gyerekeként látta meg a napvilágot, de szakítva a családi hagyománnyal, építészeknek állt. A stúdiumok során kitanulta az ácsmesterséget, aminek később nagy hasznát vette találmányai megvalósításánál. A hollywoodi évkönyvek mint a stop-action animáció atyjáról emlékeznek meg róla, ő készített először mozgatható bábokat, melyeket filmkockaként leheletnyit elmozdítva egész estés történeteket mesélt el. Képzelőerejének csak a gyártási kapacitás szabott gátat, de az sem nagyon.



Pál György Fotók: Magyar Filmarchívum

1941 és 1947 között negyven bábfilmet forgatott saját stúdiójában, és hét éven keresztül minden évben jelölték tőle egy-egy bábfilmet Oscar-díjra. Összességében 19 jelölést és 8 Oscar-díjat kapott. Az ötvenes évektől játékfilmek producereként és rendezőjeként olyan klasszikusokat vitt vászonra, mint H. G. Wells Világok háborúja című műve. Pál György filmes és szellemi hagyatéka George Lucas, Steven Spielberg és Gene Roddenberry munkáiban ma is tetten érhető, és maradandó része a filmművészetnek.

Ahogy az analóg technikák fejlődésében is nagy szerep jutott a találmányokról híres magyaroknak, úgy a digitális módszerek megszületésénél is egy emigráns bábáskodott. Kepes György, Pál Györgyhez hasonlóan, berlini kitérővel, a nácizmus elől menekülve telepedett le Amerikában. A Bauhaus nagy nemzedékének tagjaként Gropiussal és Moholy-Naggal is baráti kapcsolatot ápol. Magányos harcosként hozta létre a MIT Haladó Vizuális Tudományok Központját, és számtalan könyvet publikált. A legfontosabbak, mint „A látás nyelve” és „A világ új képe a művészetben és a tudományban”, horderejükben Bartók és Kodály zenei forradalmához hasonlíthatók. A Kepes által kidolgozott képzőművészeti módszer, látásmód olyan, mint a szolfézs és a kotta, mely alkotóelemekre bontva segít megérteni a műalkotást. Festményeit, fotográfiáit Amerika legnevesebb tárlatain állították ki. 1995-ben, késői elismerésként, szülőfalujához közel, Egerben is létrehoztak egy, a munkásságának szentelt múzeumot. A MIT évente, a róla elnevezett díjjal jutalmazza a legjelentősebb tudományos vívmányokat. Eredményeit, egy másik magyar szár-



Rofusz Ferenc

mazású géniusz ültette át a gyakorlatba. Charles A. Csuri kis híján profi amerikaifutball-játékos lett, mégis a továbbtanulást választotta. Érdeklődését a képkalkotás eszközeként használt digitális módszerek keltették fel. Több tucatnyi tudományos alapkutatót vezetett a flotta és a légerő megbízásából. Eredményeit repülési szimulációkhoz és komputerizált tervezéshez használták fel. Az alkalmazott tudománytól a vizuális effektusokon keresztül jutott el a digitális képkalkotás művészi felhasználásáig. Mai szemmel egyszerűnek tűnő trükkjei egy egész műfaj előtt nyitottak kaput. Hollywood ma is mint a digitális művészet atyját tiszteli őt.

A modern idők első nagy sikerét, Amerikába emigrált pályatársainak nyomdokán haladva, Rofusz Ferenc aratta le. 1980-as Légy című filmje Magyarországon készült, egyszerű zsírcezúzával, mégis az egész világot meghódította. Az Oscar-díj átadására mégsem engedték ki az alkotót, helyette a Hungarofilm párthű igazgatója igyekezett kisajátítani az elismerést és az arany szobrocskát. Az utóbbit a legenda szerint a rendőrség szerezte vissza szállodaszobájából, miután Rofusz Ferencként átvette a filmakadémia gáláján.

Az animáció nagy forradalmának elindítójaként tisztelt Csupó Gábor szintén szülőföldjén, a híres Pannónia stúdióban tanulta ki a szakma fortélyait, neki azonban emigrálnia kellett, hogy a világ felismerje zsenialitását. A Légy díjazásának évében alapította meg a Klasky-Csupo céget, amely a Simpson család rajzfilmsorozatával robbant be a köztudatba. Csupóék azóta öt Emmy-díjat és számtalan más kitüntetést söpörtek be, és az általuk mutatott irányt egy egész új nemzedék követi, újragondolva a régi kliséket.

SÁRKÁNY BENCE



Koltay Lajos és Pados Gyula

Az animációk, rajzfilmek és digitális trükkök mesterei mellett a kaliforniai dombok az operatőrök számára is jó termőtalajnak bizonyultak. Első képviselőik Kovács László és Zsigmond Vilmos, akik az 1956-os eseményeket filmezték Budapesten, majd a forradalom leverése után elmenekültek az országból. A terecskek egy része ugyan elveszett, de ami megmaradt, adásba került a CBS-en.

Kovács számára a szakmai áttörést a *Szelíd motorosok* hozta meg, ezután több mint 70 filmet készített, közöttük olyan kiemelkedő alkotásokat, mint az *Öt könnyű darab*, a *New York, New York*, a *Papírhold*, a *Szellemirtók*, a *Ruby Cairo* és a *Szabadítsátok ki Willyt!* Még halála előtt kezdtek dokumentumfilmet készíteni róla és Zsigmondról, „*László és Vilmos: két menekült története, akik megváltoztatták az amerikai mozi arculatát*” címmel.

Zsigmond szintén a legismertebb hollywoodi rendezőkkel dolgozott együtt. 1977-ben a *Harmadik típusú találkozások*ért elnyerte az Oscar-díjat is. Ezen kívül még háromszor jelölték, legutóbb 2007-ben, a *Fekete Dália* operatőréként.

Ragályi Elemér ugyan soha nem telepedett le Amerikában, de számos mű megszületésében közreműködött. Az egyik legaktívabb magyar filmoperatőrként az elmúlt 35 év során 100 játékfilmet, minisorozatot, tv-filmet és dokumentumfilmet forgatott. A Magyar Filmfesztiválon hat alkalommal kapta meg a legjobb operatőrnek járó Kritikusok Díját. Az általa forgatott filmek közül több Oscar-, Emmy- és ACE-díjat is nyert. A fiatalabb generációk képviselőjében Koltay Lajos és a Zsigmond Vilmos kameraasszisztenseként kezdő Pados Gyula tette le a névjegyét. Koltayt az Oscar-díjas *Mephisto* operatőréként ismerte meg a világ, míg a fiatal Pados először diplomamunkájával, a *Hajnallal* debütált, és nyerte meg a Wim Wenders díjat, majd miután Koltay átült a rendezői székbe, a *Sorstalanság* és az *Este* című filmek operatőréként lépett fel a nemzetközi porondra.



Kovács László



Világhódítás Rubik-kockával

INTERJÚ RUBIK ERNŐVEL

Budapest október első hétvégéjén adott otthont a Rubik-kocka-forgatás világbajnokságának. A Rubik-kocka még a 1980-as évek elején hódította meg a világot, ám a közelmúltban új életre kelt. Napjainkban egész évben folynak a nemzetközi bajnokságok Finnországtól Koreán át egészen a Cseh Köztársaságig. Vajon mi teszi ennyire ellenállhatatlanná a kockát? Miért is nem csökkent népszerűsége ilyen hosszú időn át? Vajon mitől lesz egy jó kockaforgató kockabajnok? Ki másnak tehetnének fel ezeket a kérdéseket, mint magának a kocka feltalálójának, Rubik Ernő professzor úrnak.

Gondolta valaha, hogy a kocka meghódítja a világot?

Biztos voltam benne, hogy nagyon fontos és különleges szerepet tölt majd be az életemben. A benne rejlő üzleti lehetőségekre azonban nem gondoltam. Számomra csak egy furcsa tárgyat, megoldandó fejtörőt jelentett. Ennek ellenére termékként igyekeztem kidolgozni, mivel, ha az embernek csupán ötletei vannak, azokat nem tudja megosztani másokkal. Ha a kocka csupán elképzelés maradt volna, ma nem tartanánk itt.

Feltehetően Rubik Ernő a kocka nélkül nem vált volna azzá, ami ma: Magyarország egyik leggazdagabb embere, találmánya a New York-i Modern Művészetek Múzeumának egyik állandó kiállítási tárgya, és akinek neve szerepel az Oxford English Dictionaryben. Azért azonban, hogy idáig eljusson, keményen meg kellett küzdenie. Amikor 1974-ben megálmodta a kockát, arra használta, hogy elméleteit az Iparművészeti Főiskola Belsőépítészeti Tanszékén három dimenzióban mutathassa be diákjainak. Bár a Rubik-kocka első verziójának híre szájhagyomány útján, futótűzként terjedt Magyarországon, exportálása és elfogadtatása a nehezen meghódítható nyugati játékgyártókkal legalább akkora feladatot jelentett, mint a kocka kírakása.

Mindenki azt állította, hogy nem lehet eladni. Azt mondták: túl bonyolult, nem ad ki kellemes hangot, és hasonlók. Alapvetően nem volt rá piaci igény. Végül egy cég hajlandó volt megpróbálkozni vele. Úgy vélték, ha szerencsénk van, eladhatunk belőle egymillió darabot az első évben. Ötmilliót sikerült, és onnan már nem volt megállás.

A Rubik-kocka körülbelül 300 millió példányban kelt el 1980-as nemzetközi indulása óta, s két év alatt olyan népszerű lett, hogy világbajnokságot rendezhettek belőle, amit természetesen Budapesten tartottak. 2007 ennek az első világversenynek a 25. évfordulója, és a versenyt újra a magyar fővárosban rendezték meg. Ez bizonyára büszkévé teszi a tanár urat.

Természetesen, úgy gondolom, hogy ennek épp itt az ideje. Amikor az első bajnokságot megszerveztük, fogalmam sem volt róla, hogy 25 évvel később még mindig lesz rá igény. Nehéz megjósolni, hogy mi fog történni egy játékkal, és én egyáltalán nem gondoltam a kockának ezen aspektusára, mármint a versenyekre. Úgy értem, kezdetben ilyesmi eszembe sem jutott. A kírakós játék általában magányos elfoglaltság. Az ember egyedül van, nyugodtan gondolkodhat, nem kényszeríti sietségre az óra. Ezért a Rubik-kocka sorsát szerfölött érdekesnek találom.

Önnek mikor, hogyan sikerült kíraknia a kockát?

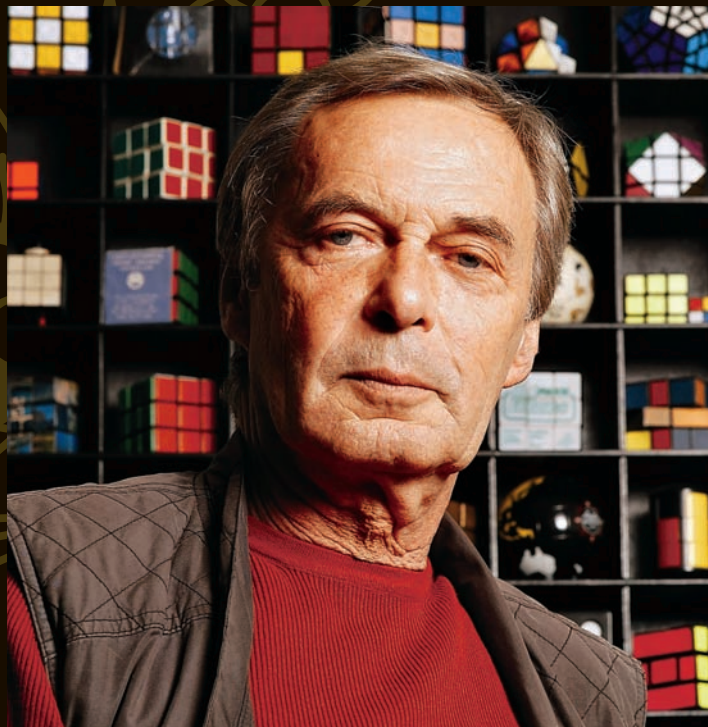
Még akkor történt, amikor még ez csak nagyon keveseknek sikerült. Akkoriban be kellett bizonyítanom: ki lehet rakni, mivel az emberek azt mondták, lehetetlen. Most azonban ezek a csodagyerekek sokkal gyorsabbak, mint én voltam. A nyolcvanas években az átlagidőm egy perc volt. Most azonban esélyem sem lenne, hogy részt vehessek a bajnokságon.

Minek köszönheti a Rubik-kocka a nemzetközi vonzerejét?

A kocka egyik fő jellegzetessége, hogy nincs nemzeti karaktere. Arról szól, hogy egy emberi lény megpróbál megoldani egy problémát.

Hatással van az internet a Rubik-kockára?

Az internet mindenre, az egész életre hatással van. Napjainkban a kockának az interneten keresztül hatalmas táborra van. Interaktív kö-



Rubik Ernő

zösséget alkotnak: meghallgatják egymást, elmesélik, megmutatják, amit elértek. Ugyanakkor hiszek abban, hogy az emberek mindig is igényelni fogják a valódi játék tapintható, az érzékszervekre ható vonzerejét.

Mit gondol az ember által létrehozott intelligenciáról, és általánosságban a számítógépről?

A számítógépet eszköznek, igazán csodás eszköznek tekintem. Itt az ideje, hogy úgy alakítsuk, hogy valóban hasznossá váljon. Így azt a módot is, ahogy kommunikálunk vele, vagyis az emberi érintkezést. Ez a legfontosabb.

Ön szerint lesznek valaha olyan intelligensek a számítógépek, mint az ember?

Ez a legnagyobb kérdéshez kapcsolódik: mi az intelligencia? Ezt nagyon nehéz meghatározni, megmondani a jelentését. A számítógépek természetesen sok mindenre képesek, amire mi nem, és fordítva. Nevezhetjük ezt az emberi és a mesterséges agy versenyének. Ez egy közös vállalkozás, tudunk együtt dolgozni. Mi adhatjuk a tudásunkat, a gépek pedig segíthetnek, hogy megtehessek, amit nem tudunk, vagy nem tudjuk elég gyorsan.

Ön optimista a jövőt, az emberiség jövőjét illetően?

Igen, derülátó vagyok. Hiszek az emberi ész, az emberi kultúra erejében. Biztos vagyok abban, hogy megmaradunk. Így vagy úgy, a világ más-más pontján sok mindenféle dolgot túléltünk már. Most a legnehezebb feladattal kell szembenéznünk: azzal, hogy önmagunkat túléljük.

A Rubik-kocka szintén túléli?

Ha már harminc éven át megmaradt, akár örökéletű is lehet. ✂

JOHN PARKER

Pipázás kultusza

FÜSTÖLGŐ HISTÓRIA

A füstöt, füstölést – mint a kultikus szertartások kellékét és mint gyógyító eljárást – ősidők óta alkalmazta az ember. Európában, Ázsiában, Afrikában jóval az írott történelem kezdete előtt perzseltek, égettek különféle anyagokat füstjük illatáért, vélt vagy valós élettani hatásukért. Ezekről a ceremóniákról, praktikákról számos kultúrtörténeti emlék számol be. Ezek között sehol sem említik a dohányt – egészen a 16. századig.

*Herendi porcelánpipa SN (Siang noir) dekorral, a Herendi Porcelánművészeti Múzeum gyűjteménye
Fotó: Aknai Csaba*

A dohányt ugyanis Amerika felfedezői a várt arany helyett talált „kincsek” – mint például a burgonya és a kukorica – között hozták be Európába. Az elsők között 1538-ban Jacques Cartie francia felfedező írt az észak-amerikai indiánok életéről, szokásairól, többek között a pipázásról. Ott, az amerikai kontinensen fejlődött ki a maihoz leginkább hasonló pipázási forma. A dohányzás főként kultikus célokat szolgált, de éltek vele a mindennapok során is. Jól használható, szépen díszített, faragott pipákat használtak. Csak férfiak pipáztak, pipájuk fontos felszerelési tárgyak voltak, amit minden esetben gazdájukkal együtt temettek el. Az indiánok a pipafüstöt szentnek tartották, egyenesen a Nagy Szellemtől valónak. A mondák szerint Manitou, amikor megelégte a törzsek háborúskodását, egy vörös sziklából készült pipa füstje mellett intette őket békességre. Így született az indiánok legendás



Calabash pipa
Foto: RedDot



KIPIPÁLT KÉRDÉSEK

A pipázás folyamata

Legelőször kiválasztunk egy pipát és hozzá a dohányt. Ezután a pipa megtömésének kényes művelete következik, itt ügyelni kell, hogy az alsó réteg laza legyen, fent pedig szoros. Most jön a rágyújtás pillanata, a pipázás csúcspontja. Ezek után végigszívjuk a dohányt, ügyelve, hogy a parázs egyenletesen izzon, a füst ne legyen forró, csípős, sem savanyú, sem keserű, és hogy füstjárt el ne duguljon. Ha a pipa véletlenül kialszik, ismételjünk. Végül a végigszívt pipát hagyjuk kihűlni, majd kitisztítjuk.

Hogyan és meddig kell szívni a pipát?

Alényeg a nyugodt, lassú, kiegyensúlyozott szívási tempó, éppen a kialakhatárán. A parázs életben tartásában segít, ha néha bele is fújunk a pipába, de csak gyengéden, aprókat. A pipatest ne legyen melegebb a kézzel kényelmesen elviselhetőnél. Fontos, hogy mindig szívjuk végig a pipát. A pipát nem kell és nem is érdemes letűdözni! A szívás időtartama pipától és technikától függően 30 perc, de 3 óra is lehet, átlagosan 45-60 perc.

Melyek a pipázáshoz szükséges eszközök?

A pipán/pipákon kívül elsődlegesen kell egy pipaszurkáló, egy tömőfa, egy csomag pipatisztító szál, és természetesen valamilyen tűzszerszám. Ajánlott a közepesen hosszú gyufa, illetve kifejezetten pipás öngyújtó, amely a lángot (lehetőleg szűrőlángot) oldalvást bocsátja ki.

Hosszú távú következmények?

A pipázás – mint dohányzási forma – káros az egészségre; légúti és egyéb rákbetegségeket okozhat. Azonban az is tény, hogy a különleges technika miatt a többi dohányzási formával szemben jóval kisebb ezek esélye a pipások esetében. Rászokni természetesen a pipára is rá lehet, de sokkal nehezebben, mint a cigarettára – nem kis szándékosság kell hozzá. Mérték- és józanul élve vele azonban mindezek a veszélyek jelentősen csökkenthetők.

LIFESTYLE

békepipája. A közös pipázásnak nagy jelentőséget tulajdonítottak, jelentős döntések, fontos megegyezések esetén a tárgyaló felek együtt szívtak el egy pipát, a felszálló füsttel pecsételve meg a Mennybéli előtt az egyezséget.

A pipát az angolok használták először Európában, de gyorsan megismerték az egész kontinensen. Magyarországra török közvetítéssel érkezett a 16. században, és villámgyorsan el is terjedt. A korabeli uralkodók – természetesen csak azok, akik nem voltak rabjai az új szenvedélynek – harcbaszálltaka pipázás ellen.

A kezdeti hiedelem, hogy a dohány jóteknony háttal van a szervezetre, hamar szertefoszlott, sőt éppen az ellenkezője bizonyosodott be. A pipázás ellen szólt az is, hogy a parázs a fából készült épületekben folyamatos tűzveszélyt jelentett. Az inkvizíció titokzatos, pogány rituálénak nyilvánította a pipázást. Mindenki a maga eszközeivel küzdött a pipázás ellen: az uralkodók dohányzást tiltó törvényekkel, vagyoneklobzással, halálos ítéletekkel, vámmal, adókkal; a pápák dekrétumokkal. De mindez nem tudta megakadályozni a dohány hódító útját. Érdekesség a tiltó rendelkezések sorában egy példa a magyar történelemből: Apafi Mihály szenvedélyes pipás múlttal a háta mögött, egy

súlyos nikotinmérgezés után keményen lépett fel a dohány ellen: a behozatalát is megtiltotta.

Az uralkodók később – belátva tehetetlenségüket, és nem kis hasznot remélve – taktikát változtattak, és hasznot húztak belőle. Az enyhülés jeleként néhány évtizeddel később a pipa már mindennapi tárgyként tűnik fel az európai csendeleteken.

MI KELL A PIPÁZÁSHOZ?

A pipások állítják: a pipa különleges öröm forrása, páratlan élményt nyújt, testi és lelki nyugalmat ajándékozik, alkalmat ad elmélkedésre, gondolataik rendezésére, így meghálálja a ráfordított időt, fáradságot, kiadásokat. Emellett állítják, hogy a gondatlanul megtömött, figyelmen kívül hagyott pipa nem sok élvezetet ad, csalódottságot okoz, jó esetben is csak hiányérzetet hagy maga után. A tökéletes élményhez jó pipa, jó dohány és hozzáértő pipázó szükséges. A pipa kiválasztása alapos mérlegelést kíván, és ebben a komoly döntésben – állítják a pipások – nincs helye anyagi szempontoknak. A pipa anyaga lehet hangagyökér, de készülhet más fából, agyagból, porcelánból, csontból, tajrékközből, tökből, kézi munkával vagy nagyipari úton; a lényeg, hogy jól őrizze a dohány aromáját, és ne melegedjen át túlságosan.

A pipadohány színe a sárgától a feketéig terjed, vágása lehet finom vagy durva, ízvilágában az illatosítottól a tiszta dohányig számtalan fajta megtalálható.

FORRÁS: www.pipaclub.hu

Herendi porcelánpipa MHG (Motifs hongrois, grand) dekorral



A PIPÁZÁS MŰVÉSZETE

A pipázás gazdag embernek való, a szivarozás szegény embernek.

Az igazi pipázás a legtisztább és leggyönyörűsebb módja a dohányzásnak. Hogy a gazdagok mégis szivaroznak, ennek oka az, hogy pipázni nem tudnak. A pipázás tudomány.

A cigaretta gyermekeknek és asszonyoknak való. Szájkésérítő, utálatos valami. A cigarettázó ember háromméternyire terjeszti maga körül a dohányszagot. A pipás ember úgy van a cigarettával, mint bortermelő ember a műborral.

Akurtapipából meg – akár angol, akár magyar – melegen érkezik a füst, a dohánygözeivel együtt. A dohányfüst felcsípi a nyelvet. Az igazi pipás legalább nyolcvan centiméteres szárat illeszt a pipájába. A szár bő-lyuka, komáromi-forma. A szopóka is bőlyukú. Ha szív a lika a szárnak, csipős a füst belőle. Hiába finom a dohány, hiába tökéletes a pipa, ha a szár nem elég hosszú, és nem elég bőlyukú, a pipázásban nincs gyönyörűség.

GÁRDONYI GÉZA (1863–1922): FÖLDRE NÉZŐ SZEM, ÉGRE NÉZŐ LÉLEK, INTELMEK FIAIMHOZ, DOHÁNYZÁS

Kézzel készített Castello pipák

A PORCELANIUM NÉLKÜL LEHETNE ÉLNI. AHOGY KIRÁNDULÁSOK ÉS FELFEDEZÉSEK NÉLKÜL IS...



LÁTOGASSON EL HERENDRE, A PORCELANIUMBA, HOGY MEGTEKINTHESSE A KÜLÖNLEGES MŰVÉSZI
PORCELÁNKÉSZÍTÉS LEGÉRDEKESEBB MOZZANATAIT.



Herend[®]

PORCELÁNKÉSZÍTÉS

A HELYSZÍNEEN, A MESTEREKET LÁTVA DERÜL CSAK KI IGAZÁBÓL, MILYEN ÜGYESSÉG
ÉS MEKKORA TÜRELEM IS KELL A PORCELÁNKÉSZÍTÉS NEHÉZ, ÁM MÉGÚGY SZÉP SZAKMÁJÁHOZ.
SŐT, MOST EGY RÖVID IDŐRE ÖN IS PORCELÁNKÉSZÍTŐ-MESTERRÉ VÁLHAT...
PORCELÁNROZSA-KÉSZÍTÉS, ÁTTÖRÉS, FIGURAILLESZTÉS

8440 HEREND, KOSSUTH LAJOS UTCA 137.
TELEFON: 88/523 190 • FAX: 88/261 518
WWW.HEREND.COM • PORCELANIUM@HEREND.COM



Herendi Királyi Pillangó

November 24-én a patinás Corinthia Grand Hotel Royalban megrendezett exkluzív estélyen a Herendi Porcelánmanufaktúra, egy egyedülálló látvány- és show-elemekkel tarkított műsorral kápráztatja el a résztvevőket.

A nagyszabású party megkoronázásaként a világon először bemutatják a Herendi különleges ékkövet, az ékszertojást, a Herendi Királyi Pillangót, amely a Herendi Porcelánmanufaktúra legkiválóbb mestereinek és Müller Imre ékszerésmesternek közös munkája...

A Herendi Királyi Pillangó születése ötvös, korongos mester, ékszerész és porcelánfestő hónapokig tartó, közös erőfeszítésének gyümölcse. Elkészítése kihívást jelentett a legtapasztaltabb szakembereknek is. A Herendi porcelánból készült testet és a talapzatot szép ívű domborított mintával díszítették. A pillangó apró öntőformájába csak injekciós tüvel lehetett bejuttatni az öntőmasszát. A pillangó légies, csipkézett szárnyának csillogó, fehér felületét a Manufaktúra nevével összeforrott Viktória minta díszíti. A finom tollrajz és lazú-

ros festés nyomán ágacskák, pünkösdi rózsák, köztük színpompás pillangók kelnek életre.

A tojás felső része kézzel, fémfelhúzással, 18 karátos aranyból készült. A tojás fedelén és alján körbefutó aranypántot száz gyémánt díszíti, csepp alakú nyitógombját megnyomva válik láthatóvá a Herendi Királyi Pillangó, a briliánsokkal ékesített medál. A pillangó minden darabja kézzel készült, a színarany nyersfémből hengerléssel nyert darabokból forrasztással, majd apró részleteinek kidolgozásával formálta meg az ékszerész. Nyitott szárnyai festett Herendi porcelánból, teste és a szárnyak foglalatjai fehéraranyból készültek. A fejedelmi nyakéken negyven gyémánt szikrázik, ezzel emelve még tovább a kiválasztottak fényét.







Virágként élte az életét

HUNDERTWASSER VILÁGA

Hundertwasser Múzeum, Bécs Fotók: Palla

Friedensreich Regentag Dunkelbunt Hundertwasser, született Friedrich Stowasser, osztrák építész, festő és filozófus, a művészettörténet egyik legeredetibb, legszabadabb alkotója, aki, amellet, hogy szinte minden művészeti ágban kimagaslót alkotott, gondolkodóként, a természet, az élet minden létezési formája iránt elkötelezett emberként is maradandó életművet hagyott hátra.

HUNDERTWASSER-IDÉZETEK

„Az emberek azt hiszik, excentrikus vagyok, és közben elfelejtik, hogy amit csinálok, saját természetes kifejezésmódom. Miért nem teheti az ember azt, amit egy virág, ami jólesik neki?”

„Az ember a legnagyobb kártevő a természetben, pedig csak vendégségben, átutazóban vagyunk a Földön. Ebből mérten kell viselkednünk. Tudnunk kell, hogy minden, ami Isten ege alatt vízszintes, a természet tulajdona. Nem szabad zavarnunk ennek a világnak a harmóniáját. Az ember nem igazhatja le rabszolga módjára a természetet. Ezért telepítem be a háztetőket fákkal, virágokkal. Szébb, békésebb és klimatikailag is egészségesebb így.”

Festett papírra, vászonra, fára, kőre. Saját meghatározása szerint organikus festészetet művelt. Hundertwasser munkáiból árad a természet tisztelete és szeretete, a metropolisokban élő emberek szépség, játékoság és romantika iránti vágya. Erős színezésű, egyenes vagy spirális vonalvezetésű, dekoratív képeivel az osztrák Jugendstil hagyományait folytatta, épületeileg inkább Gaudícsodás építményeivel rokoníthatók. Munkáiban harmóniára, sokszínűségre, különlegességre törekedett. Hundertwasser az osztrák szecesszió nevelkedett, szuverén módon merített Schiele, Klimt és mások formavilágából. A természet elemeiből, fából, vízből épített szimbólumvilágot maga köré, amellyel meg kívánta reformálni az életet. Egyik legvarázslatosabb alkotása az 1983 és 1985 között épült bécsi Hundertwasser-ház,



Hundertwasser Múzeum, Bécs

amely egyben műveinek is otthont ad. Ez a mesébe illő épület leírhatatlan, meglepő formájával és stílusával, a tetejére telepített kerekkel, páratlanul változatos szerkezeti elemeivel, különleges, színes burkolataival Bécs egyik legvonzóbb látványossága.

Hundertwasser Friedrich Stowasserként látta meg a napvilágot 1928-ban Bécsben. A diáksapkás bohém már fiatalabb korában igyekezett megvalósítani életelvét, hogy a lehető legtöbbet adjon a világnak, és a lehető legkevesebbet vegyen el belőle. Pénz és anyagi javak nélkül próbált létezni, csalánlevesen élt, néha a barátai hívták őt meg, hogy ne haljon éhen. Azt vallotta: „Ha az ember nem fut a pénz után, az fut majd utána.” Esetében ez valósággá is vált. A sokáig éhező bohém művész élete során kétezer-két nyilvántartott művet, lakótelepeket, templomokat, iskolákat, festményeket, autó-rendszám táblákat, bélyegrajzokat, ökológiai szeméttégetőt és sok minden mást alkotott. Mivel megrendelői zömmel jól fizető állami hivatalok voltak – nem távozott szegényként szeretett földjéről. Virágoskertté, erdővé varázsolt bécsi lakásának ablakai a Stephansdomra néztek, emellett volt egy velencei palotája és a festői Waldviertel környékén egy romantikus malma és egy fűrésztelepe. Vásárolt egy hatvanéves szicíliai fabárkát is, amelyen felépített egy úszó műtermet. Ez volt a Regentag, ahova gyakran vonult vissza, amikor a természettel kívánt randevúzni. A víz, a tenger nemcsak Hundertwasser festészetének egyik



Fürdőszoba, Hundertwasser Múzeum, Bécs

HUNDERTWASSER ÉLETE

1928. december 15-én született Bécsben.

1948–1949-ben tanulmányokat folytatott a bécsi Művészeti Akadémián, nevét ebben az időszakban változtatja meg.

1949-ben Olaszországba utazott.

1950-ben rövid időt Párizsban töltött.

1951-ben Marokkóba és Tunéziába látogatott.

1967-től nagy példányszámban keltek el grafikái és plakátjai.

1981-ben a bécsi Akademie der Bildenden Künste professzorának nevezik ki.

1991-ben Bécsben megnyílt a Hundertwasser-Museum.

2000. február 19-én, szívroham következtében hunyt el Új-Zéland közelében, a Queen Elizabeth II. hajó fedélzetén.



Hundertwasser, Városi szeméttégető, Bécs



alapmötívuma, az örök mozgást, az el nem múló természetet, az életet is jelentette számára.

Dolgozott minden földrészen az ember és a természet sorsának összekapcsolásán, kézjegyét, sajátos filozófiájának jeleit világszerte megtalálhatjuk. Harvanegy éves korában vándorolt ki Új-Zélandba, a „Szabad Világba”, az ember által legkevésbé megromlott életterbe költözött. Csak azért nem messzebb – indokolta választását –, mert ennél távolabb már nem lehetett.

Új, választott hazájában is paradicsomi környezetet teremtett maga körül: négyszáz hektárnyi farmján harmincezer – más források szerint háromszázezer – fát ültetett saját kezűleg. Filozófiája szerint, otthonában, amiben csak lehetett, a természetre támaszkodott: az áramot napenergiából nyerte, a lámpákat liánokra akasztotta, és alkalmazta találmányát is, a híres humusz-toalettet.

Hundertwasser hetvenegy éves korában, a Queen Elisabeth II. luxuskabinjában szenderedett örök álomra – a szó szoros értelmé-

ben. Vacsora előtt kis pihenésre vágyott, és egyszerűen végleg elaludt. Kedvenc környezetében hagyta el a világot, utazott tovább, még Új-Zélandnál is messzebbre. Saját birtokán nyugszik, egy tulipánfa alatt, hogy humusszá legyen, és lelke egy fában éljen tovább.

*Friedensreich Regentag Dunkelbunt Hundertwasser,
született Friedrich Stowasser*

NÉVFEJTÉS

„Sto” cseh és más szláv nyelveken száz-at jelent, ezt németesítette művésznévében, melynek jelentése száz víz. A Friedensreich jelentése béketeli; a Regentag: esős nap (egyébként ez volt a neve saját hajójának is, amelyen lakott); Dunkelbunt: sötéttarka.

Mi volt a célja természetet idéző névvariációival? „Az ember ne a rákényszerített utat járja, hanem akarjon önmaga lenni.”



Szent Imre ma is él

ÚJRA HERENDI AJÁNDÉK A VATIKÁNBAN



XVI. Benedek pápa nemrégiben audiencián fogadta dr. Simon Attilát, a Herendi Porcelánmanufaktúra Zrt. vezérigazgatóját, aki Erdődy Gábor, a Szentszék mellé rendelt magyar nagykövet társaságában, a kihallgatását követően átadta Őszentsége 80. születésnapja, és pápává választásának 2. évfordulója alkalmából felajánlott, különleges technikával a manufaktúrában készült, kézzel festett Szent Imre-szobrot.

A különleges találkozást a budapesti Apostoli Nunciatúra közreműködésével sikerült megteremteni. Ezzel tovább gyarapodott a Szentszék Herendi-porcelán-gyűjteménye. II. János Pál magyarországi látogatásai során többször kapott Herendi porcelán ajándékot. Ezek közül az egyik legkülönlegesebb a Győri Egyházmegye által ajándékozott, vérről könynyező Szűzanya képével díszített váza.

Az ajándék, amellett, hogy Őszentsége, és az általa megtestesített intézmény iránti tisztelet jele, Szent Imre herceg emlékének is adózik: születésének ezredik évfordulóján. A Herendi

porcelánból készült, közel negyven centiméteres Szent Imre-szobor magas tűzön égetett nemes porcelán, máz nélküli – ezáltal részletgazdagabb – felületét felpolírozták, és ezt a figurát dekorálta a régi miniatúrák alapján a porcelánfestő.

A Herendi porcelánból készült szobor eredetijét, a herceg bronzszobrát, Budapest felkérésére Szent Imre halálának 900. évfordulójára készítette Kisfaludy Strobl Zsigmond szobrászművész. A szoborcsoportban a herceget hat alak veszi körül. Már az akkori közgondolkodás is fontosnak tartotta, hogy Szent Imre nagylelkűségét, tisztaságát, a jövő iránti elkötelezettségét eszményként állítsa a fiatalok elé, ezért az akkor alig három-négy évtizede gyors fejlődésnek induló városrész központját, a Gellért-hegyet és környékét Szentimrevárosnak nevezték el.

SZENT IMRE HERCEG

Szent István – az első keresztény magyar király, a keresztény magyar állam megalapítója és a magyar keresztényegyház megszervezője – és Bajorországi Boldog Gizella fia. Imre herceg életéről leginkább a krónikák és legendák szűkszavú beszámolóira vagyunk utalva. Szűzessége okán századokon át nőies, finom, nem e világból való alaknak rajzolták. „Pedig – írta róla Sik Sándor – Szent Imre kétségtelenül erőteljes, férfias jelenség volt.” Szülei hitre és hitben nevelték. 1015-ben egy bencés szerzetes, Gellért érkezett Pannónia területére, és a király kérésére Imre herceg nevelője lett. Imre herceg így tizenöt éves korában a vallás és a papi élet rejtelmein túl az államirányítás, a hadvezetés és a diplomácia tudományát is megismerte. A magyar trón várományosaként apja felkészítette az uralkodásra: az *Institutio morum* – *Intelmek* Imre herceghez írásában adott személyes útmutatást fiának. 1031-ben Székesfehérváron koronázásra készültek. Szent István egyetlen életben maradt fiát akarta megkoronázni, amikor meghozták a hírt: Imre herceget vadászat közben egy feldühödött vadkan halálra sebezte. Sebeibe 1031. szeptember 2-án belehalt. Apa, fia és a fiú nevelőjének közös története haláluk után, 1083. november 4-én teljesedett ki, amikor VII. Gergely pápa mindhármukat szentté avatta. Szent Imre a magyar ifjúság védőszentje, emléké ma is tizennyolc belsőség neve őrzi.

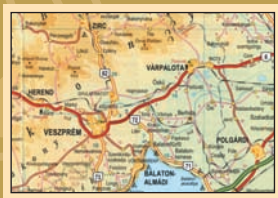


XVI. Benedek pápa, dr. Simon Attila és Erdődy Gábor
Fotó: L'Observatore Romano

AZ APICIUS ÉTTEREM AJÁNLATA

Hozzávalók 4 személyre:

- főzött, tisztított
gesztenye 0,5 kg
- kristálycukor 0,08 kg
- tej 0,7 l
- tejszín 0,5 l
- rum 0,02 l
- étkezési
keményítő 0,002 kg
- fehérbor 0,05 l
- fahéjjal ízesített
palacsintatészta 2 db
- méz



Hozzávalók 4 személyre:

- tisztított, pácolt
szarvasfilé 0,6 kg
- vékonyra szeletelt
szalonna 0,08 kg
- kukoricadara 0,2 kg
- pirított
fenyőmag 0,05 kg
- vaj 0,06 kg
- vörösbőr 0,2 l
- cukor 0,03 kg
- tisztított
vargánya 0,2 kg
- szeletre vágott
fokhagyma 0,03 kg
- olívaolaj 0,06 l
- kékoportóval ízesített
barnamártás 4 adag
- körte 2 db
- só, őrölt bors,
rozsmaring, kakukkfű,
egész fahéj

Gesztenye-krémleves

KARAMELLIZÁLT GESZTENYE- GYÖNGYÖKKEL ÉS FAHÉJAS PALACSINTAMETÉLTTEL

A cukor 2/3 részét karamellizáljuk és a tejjel felengedjük. A gesztenyéből adagonként 3-4 darabot félreteszünk, a többit áttörjük és hozzáadjuk a tejjel felengedett karamellhez. Felforraljuk, csipetnyi sót adunk hozzá, valamint mézzel és rummal ízesítjük.

A cukor fennmaradó 1/3 részét aranyárgára pirítjuk, majd hozzáadjuk a félretett egész gesztenyeszemeket, átpirítjuk és felengedjük a fehérborral, majd beforraljuk.

A leveshez, amikor felforrt, hozzáadjuk a tejszínnel elkevert keményítőt, s így sűrítjük.

Az elkészült gesztenye-krémlevest hidegen és melegen is tálalhatjuk, az egész, karamellizált gesztenyegyönggyökkel, és a metéltre vágott palacsintatésztaival.



Marron minta

Roséra sült szarvasfilé

FENYŐMAGOS KUKORICAKÁSÁVAL, VÖRÖSBORBAN PÁROLT KÖRTÉVEL, FOKHAGYMÁS, GRILLEZETT VARGÁNYÁVAL, KÉKOPORTÓ MÁRTÁSRA TÁLALVA

A szarvasfilét szeleteljük, fűszerezük sóval, borssal, kakukkfűvel és a rozsmaringgal, kevés olívaolajjal meglocsoljuk, majd a hajszálvékonyra szeletelt szalonnával körbetekerjük, és hűtőszekrénybe tesszük felhasználásig.

Elkészítjük a kukoricakását: 0,4 l vizet felforralunk, sóval és borssal ízesítjük, folyamatos kevergetés mellett hozzáadjuk a kukoricadarát, a vajat és a fenyőmagot, majd készre főzzük. Kivajazott sütőformában hagyjuk kihűlni.

A cukrot aranyzsinűre pirítjuk, felengedjük a vörösborral és az egész fahéjjal ízesítjük, majd ebben félpuhára pároljuk a félbe vágott, magtalanított körtéket. A vargányakat mérettől függően cikkekre vagy félbe vágjuk.

A szarvasfiléket forró serpenyőben kevés olívaolajon fél-angolosra sütjük, miközben a megdermedt kukoricakását a formából kivesszük, szeleteljük, és serpenyőben megpirítjuk.

A vargányát kevés forró olajon megsütjük, sóval, borssal és a fokhagymával ízesítjük.

Az így elkészült szarvasfilét és köreteket a kékoportó mártással tálaljuk.



Fotók: Karádi Róbert

A sajtok birodalma

A TEJ CSODÁJA

Fotók: Bianca Otero

Egy gazdag sajttal az inyencek számára egy pompás vacsora méltó befejezése. A hús fogyasztását mellőzők számára a sajt nélkülözhetetlen fehérjeforrás. Kitűnő eledel, szinte végtelen számú változatban, ízben, formában létezik, egészséges, és minden ízlésnek, táplálkozási szokásnak megfelel.

Az üzletek polcain számtalan rafinált ízesítésű, kenhető vagy reszelhető, salátában, főtt ételben egyaránt fenséges sajtfeleség kínálja magát. Érdeemes kipróbálni őket: a görög salátában a fetát, a kedvelt olasz előételben, a capresében a mozzarellát, a ropogós francia kenyerek és aromás vörösborok mellé a híres francia Camembert-sajtot, a népszerű édesség, a tiramisu alapanyagát, a mascarpont – és számtalan híres és kevésbé ismert társukat.

A sajt készítő nagy hatalmak természetesen a legtöbb tejet termelő országok: Németország, Dánia, Hollandia, Franciaország, Olaszország és Svájc, amelyeknek mindemellett még magas szintű a gasztronómiai kultúrájuk is. Franciaország például joggal büszke arra, hogy polgárai az ország több mint háromszázhatvanötféle sajtjából az év minden napján más és más fajtát fogyaszthatnak.

ÉVEZREDES TÖRTÉNET

Szakmai körökben úgy tartják, hogy a Közel-Keleten készítették először sajtot. A legelső sajtfeleség olyan aludt tej lehetett, amelyet háziásított állatokból nyertek. Egy legenda szerint a sajtot egy ismeretlen arab nomád fedezte fel, aki nyeregtáskáját tejjel töltötte meg, hogy azt fogyassza sivatagi útja során. Hosszú tevelés után megállt, hogy szomját oltsa, ekkor látta, hogy a tej sápadt vizes folyadékká vált, amelyben szilárd fehér darabokban vált ki a sajt. A nyeregtáska egy fiatal állat gyomrából készült, amely egy rennin néven ismert alvasztó

NÉHÁNY SAJTHÍRESSÉG

- **BRIE:** Erős aromájú lágsajt tehéntejből. A Loire-menti Ile de France falvaiban készítették parasztgazdaságokban a 19. század második feléig, aztán gyártását átvették a nagyüzemek. Összetételét törvényben szabályozzák.
- **CAMEMBERT:** Fehérpenész bevonatú lágsajt, amelyet lefőlözött tehéntejből gyártanak. Ez a leghíresebb francia sajt, amelynek feltalálója egy normandiai gazdaasszony, Marie Harel, és egy parasztgazda, aki először csomagolta termékét faforgács dobozba.
- **FETA:** Jub- vagy kecsketejből készül, sós savóban érlelik, vágható, de a szájban krémesen elomlik, savanykás, sós ízzel. Fűszeres, olajos ízesítéssel saláták kiváló alkotóeleme.
- **GORGONZOLA:** A leghíresebb olasz penészes sajt. Különleges aromája annak köszönhető, hogy a belsejében lévő kéképenész és a sajt bevonata reakcióba lépnek egymással.
- **MOZZARELLA:** Friss, formázott, gyúrt sajt. Régebben bivalytejből készült, a leginkább elterjedt változatok alapanyaga tehéntej, friss íze különösen paradicsommal, bazsalikommal, olivaoajjal együtt érvényesül.
- **PARMEZÁN:** Vagyis parmiggiano, a híres keménysajt, amely Itáliában a levelek és a tézstaételek elmaradhatatlan kísérője. Aromás, zamatos, olyan kemény, hogy vágni nem is, inkább csak törni lehet. Ennek a sajtnak a leghosszabb az érlelési ideje, előfordul, hogy három évet is igénybe vesz.



A BOR ÉS A SAJT

A bor és a sajtok ideális együtttest alkotnak. Ennek Franciaországban szinte külön tudománya van. Néhány példa az elképesztően sokoldalú kínálatból:

- A friss sajtok, túrósaajtok, krémsajtok könnyű, üde, gyümölcsillatú, reduktív (vagyis a levegő kizárásával készült) fehérborokat kívánnak.*
- A fehérlenészes lágy sajtok, mint a camembert és a brie, a könnyű vörösborokat szeretik leginkább. Ezeknél fő szabály: minél érettebb a sajt, annál komolyabb bort adhatunk hozzá.*
- A képpenészes roquefort típusúakhoz már adható tanninban (a borban előforduló cserzőanyagok legfontosabbja) gazdagabb, testesebb vörösbor. Érdekes párosítás ezekhez az aszú is.*
- A félkemény és kemény sajtokhoz ízlés szerint adható fehér- és vörösbor is, a jellemzőbb azért a vörösborral történő párosítás, ezen belül is a félkeményekhez inkább a könnyebb borok, a kemény sajtokhoz a karakteresebb vörösborok.*
- Az ömlesztett sajtok a könnyebb fehér- vagy vörösborokkal harmonizálnak.*
- A kecskesajtokhoz a már hosszabb ideje hordóban érlelt fehérborok, illetve a nem gyümölcsillatú vörösborok illenek.*

KITŰNŐ TÁRSASÁGI ESEMÉNY, A FONDÜ

A fondü, illetőleg fondue vagy fondu név francia eredetről árulkodik, és a sajt megolvasztott állapotára utal. A fondü legelsőként elterjedt változatát sajttal készítették, nem sokkal később pedig a húsos és csokoládés verziója is elterjedt. Az étel eredetéhez több magyarázat is fűződik. Az egyik szerint a fondüt valamikor a szegénység hozta divatba.

A maradék száraz sajt- és kenyérdarabkákat így tudták legjobban hasznosítani, és erre különösen télen szorultak rá, amikor a hó elvágtta a hegyi falvak lakóit a külvilágtól. Egy másik vélekedés szerint a böjttől szerzetesek találták ki a fondüt, akik ezzel a sajttal semmilyen szabályt nem szegtek meg. A fondü alapja a többféle sajt, fehérbor, foghagyma, fűszerek, kenyér és ízlés szerint cseresznyepálinka. A végtelen variációs lehetőséget a többféle sajt és a különféle fűszerek adják. A fondü mellé édeskes fehérbor való, de a hűvös, kicsit szénsavas rozé is nagyszerűen illik hozzá. Egyes svájci területeken fekete tea a kötelező párosítás. A fondüt fehérlenyeval, elsősorban baguette-tel szokás fogyasztani.



enzimet tartalmazott. A tejet a rennin, a forró nap és a teve mozgásának kombinációja aludttejjé és savóvá választotta el. A nomád a technológia iránt nem mutatott különösebb érdeklődést, csak a lényeggel törődött: a savót ihatónak, az aludttejet ehetőnek találta.

Az ókorban a sajt készítőket csodatevő varázslóknak tartották, mivel egyetlen alapanyagból, a tejből állították elő a már akkor sokféle termékeiket. A sajt készítés természetesen nem egy ember találmánya volt, különböző népeknél valószínűleg egymástól függetlenül és egymással párhuzamosan ismertek rá bizonyos – számukra csodásnak tűnő – vegyi folyamatokra, amelyek végterméke egy különös ízű és aromájú étel lett. A dolog úgy történhetett, hogy a régiek felfigyeltek arra, a vadászat során elejtett fiatal állatok gyomrában ízletes, túrószerű anyag található. Később, amikor már tenyésztették a kecskét, a juhót, a kifejt tejet eleinte a leölt állatok gyomrában tárolták, mert megfigyelték, hogy az így tartott tej gyorsan megalvad. A gyomortömlőket később felváltották a cserépedények, de az alvadás folyamata azokban nem volt olyan gyors. Ekkor azt a módszert alkalmazták, hogy a cserépedényben tárolt tejbe belelógatták a gyomor egy darabkáját, és az alvadás ismét gyorsabbá vált. A gyomoroltó hosszú-hosszú évszázadokra a sajt készítés nélkülözhetetlen alkotórészévé vált.

A FORMA DIADALA

A kosarak voltak az ókori sajt kultúra első tároló helyei, egyben névadói a latin nyelvterület sajtjainak. A kosár görögül formos, ebből származik a mai alak, a fromage, illetve az olasz formaggio. Az ókori Rómában bőséges volt a sajt választék: készültek sajtok sózva és só nélkül, foghagymával vagy zöldfűszerekkel, borral, mézzel ízesítve, voltak túrófélék, kemény sajtok, amelyek a kereskedők tengeri útjait is kibírták, és amelyeket olykor reszelve adtak az ételekhez. Az ingyenc rómaiak ráadásul a füstölt sajt készítésének fortélyaira is rájöttek.

A középkorban a sajt készítésnek is a kolostorok váltak a legfőbb letéteményeseivé. A szerzetesek tökéletesítették a sajtrelés technológiáját, és számos esetben a nevüket is átörökölték az általuk megteremtett sajtfeleségekre, gondoljunk csak a világszerte elterjedt trappistára!



Herendi ajándékötletek



Diszdoboz, szív alakú (6112-0-00 VRH)



Mokkácsésze aljjal (4914-0-00 QHF3)



Teácsésze aljjal (20730-0-00 RSD)



Óra (8085-0-00 NOELS)
Teácsésze aljjal (20730-0-00 NOELS)





Bonbonnière (6102-0-00 MF)



Mokkácsésze aljjal (4915-0-00 QHN3)



Karkötők (8163-0-00 VHL, 8163-0-00 MYT,
8163-0-00 ZOVA-FN, 8163-0-00 NY)



Díszdoboz, lepkefogóval (6105-0-17 VBO)
Kávécsésze aljjal (706-0-00 VBO)

Teáscsésze aljjal (724-0-00 RO), óra (8084-0-00 RO), díjzdoboz (6104-0-00 RO)





Apiciusi lakoma

Amint a legkitünőbb, legigényesebb porcelánok gyűjtőinek és használóinak körében világszerte remekül cseng Herend neve, éppoly felséges hangon szól a hazai és a Herenden megfordult külföldi inyencekhez a porcelánmanufaktúra éttermének neve: Apicius.

A sokak által a magyarországi vendéglátás egyik csúcsteljesítményének tartott étterem a híres római gourmet-ról, Apiciusról kapta nevét. Valójában három híres római ismer a történetírás ezen a néven, ám mindhármuk közös jellemzője a rendkívüli gazdagság és az inyenc étek iránti szenvedély. Fontos tudni, hogy egyiküknek tulajdonítják minden idők egyik leghíresebb szakácskönyvét is.

Ha tehát egy éttermet Apiciusnak hívnak, akkor a név bizony kötelez, s ha ráadásul Herenden van, akkor nemcsak a névhez, hanem a helyhez is méltónak kell lennie.

Mindezeknek megfelelő elvárásokkal lép be a vendég az Apiciusba, s előre kell bocsátanom, beigazolódnak, amit az étterem belső terére vetett első pillantás is sugall: a hely sokéves története éppen arról szól, hogy tulajdonosai és mindennapi működtetői megtalálták azt a formát és tartalmat, ami tökéletesen illik a Herendi nagyságrendjéhez.

A tágas térben elhelyezett, kör alakú asztalok mindegyikén más-más Herendi minta a teríték. Legutóbbi látogatásomkor társammal egy Viktória mintás készlettel megkomponált asztalhoz telepedtünk le, s kisvártatva megkezdődött az inyencszeánsz...

Miután a pincérek az asztalhoz vezettek, diszkrétan hagytak időt elhelyezkedni, majd amikor ez megtörtént, pillanatokon belül a kezünkben volt az elegáns étlap. Látogatásunk alatt végig éreztük a cseppet sem tovakodó, nem feszélyező, de állandóan megnyilvánuló és kényelmünket szolgáló figyelmet.

Előételnek szarvassonka carpacciót választottam, amit ruccola-salátaágyon pestóval, parmezánforgácsokkal és pörkölt mogyoróval tá-

laltak – elsőrangú volt. Társam is látható élvezettel fogyasztotta a lazac carpacciót salátaágyon, tökmagolajjal és balsameccettel nemesítve.

Majd konyakkal ízesített erőleves, finomfüves fridattóval érkezett nekem, szemközt velem pedig forró lyoni hagymaleves Hennessy ízeivel, parmezánnal és tésztakalappal. Mindkét kombináció nagyon szellemes – és persze kitűnő.

Követte a fogasfilé, amelynek remek csavart adott a parmezánbunda, amelyet sült, fokhagymával és paradicsommal nemesített tagliatelle tésztán táltak. A másik főfogás borsos bélszínjava volt finomfüvekkel ízesített házi tésztával és ropogós zöldségköritéssel – nehéz lett volna fokozni...

Majd érkeztek a desszertek is: házi meggyes rétes vaníliafagylalttal és konyakos csokiöntettel, illetve a profiterol. Tökéletes levezetés volt mindkettő.

Egy szó a borlapról: Tokajtól Villányig a legkitűnőbb borvidékekről remek válogatás – Herenden, az Apiciusban. Egy kulináris zárandokhelyen.



TÓTH PÁL

Apicius Étterem és Kávéház
8440 Herend, Kossuth u. 137–139.
Tel: (06 88) 523-234 Fax: (06 88) 261-518
www.herend.com

Marhahúsok birodalma

BÉCS PLACHUTTA

Bécs belvárosában van a Wollzeile nevű utca, annak sarkán a Plachutta étterem, napjaink bécsi „marhahúsintézménye”. A császárváros, mert hogyan is gondolhatnánk másképp Bécsre, még ha hatalmi szempontból oka fogyottá is vált, a császári gasztronómia területén igazi hagyományörző.

Mario Plachutta, egy nagy dinasztia leszármazottja – Ewald Plachutta fia –, apja nyomdokaiba lépve létrehozta Ausztria legismertebb éttermi vállalkozását. Jelenleg négy étterme van országszerte, amelyeket joggal nevezhetünk a marhahús diplomáinak. A Forbes Magazin a 35 legkedveltebb étterem közé sorolja a világon. Privát repülőgépek nem ritkán csak azért ereszkednek le a bécsi kifutópályákra, hogy utasaik egy tanulságos estét töltsenek maestro Plachutta éttermében. Aki beül, annak érdemes elmélyedni a marhahúsok fajtái tudományában. Ha valaki minden ízében fel akarja fedezni a húskínálatot, jó megtanulnia néhány osztrák hentes szakkifejezést, mert a felsőfokú német nyelvvizsga sem elegendő az étlapon való eligazodáshoz. A marhafartő, és a különböző, a „marhatérképről” is nehezen felismerhető spitzek, stückök, scherzelek világában könnyen el lehet tévedni. A marhának tizenkét különböző része kóstolható meg főve, levessel és nevezetes bécsi köretekkel. Kérhető akár több részből is élelítő. A térképről leolvashatjuk, melyik Gustostückerl honnan való.

Mario Plachutta, amúgy nem minden előzmény nélkül hozta létre éttermi vállalkozását, komoly nemzetközi kiképzés után tervezte meg – ahogyan ő nevezi – a Plachutta marhahús-konceptiót. Jelenleg birodalmát a következő számok jellemzik: éttermei 200 embernek adnak munkát, naponta 1000–1200 vendéget fogadnak, 120 tonna marhahúst használnak fel, és 170 ezer liter levest mernek ki évente a lelkes vendégeknek.

Nem vitás, hogy a hely tartós népszerűségét, illetve az utánozhatatlan csúcsmínőséget a Steiermark és Niederösterreich tartományokból



származó, teljesen organikus körülmények között tartott marháknak, és persze a titkos recepteknek, valamint a százéves bécsi Tafelspitz hagyományok kompromisszumok nélküli alkalmazásának köszönheti. Az alap, hogy a főtt marha nem a recept, a körítés vagy a mártások variációiból él: itt a marha egyes részeinek különbözőségén, a szakavatott vágáson és az állattartáson múlik minden.

Érkezik a forró leves rézlábasban, ami ugyan tartja a hőt, de azért ég alatta a láng, hogy a különböző ízes és lágyan omló húsfalatokhoz a szószokon kívül mindig lehessen egy kanálnyi forró levest is mereni. Pirított barna kenyér, leveszöldség, nem túlfőtt, hanem roppanós, a természet adta ízeket őrző rikító színekben. És az utánozhatatlan sült krumpli, amire a „sült” szó nem igazán helyénvaló, ez inkább perzselt, kissé odapörkölt, omlós csoda. A szószos tálban a spindling, az almás-torma és a zsemleszósz hívogatóan kínálja magát, hogy hol egy keveset a zsírosabbra, azután a vajként olvadó színhúsra csorgatva andalodjunk a távolból felcsendülő térszene egyre ismerősebb, talán a Prinz Eugen dallamaira.

VAJDA PÉTER

Plachutta Wollzeile, 1010 Wien, Wollzeile 38
Tel.: 01/512 1577; Fax: 01/512 15 77-20
www.plachutta.at

Parangolás Bacchus földjén

TOKAJ, VILÁGÖRÖKSÉG

Hárslevelű Fotók: Bianca Otero

Legkiválóbb fehérbor-termelő tájegységünk Tokaj. A világörökségi rangot azonban nem pusztán a szőlőtermesztésnek és a borászatnak köszönheti a vidék, hanem páratlan természeti adottságainak, építészeti és kulturális örökségének és a helyi hagyományoknak is.

A Magyarország északkeleti részén elterülő borvidéken már a miocén korban is termett szőlő, mint azt az Erdőbényén talált ősi szőlőlevél is bizonyítja. A szőlő őséneke tekinthető növény lenyomata is igazolja, hogy a szőlő őshonos növény Tokajban.

Tokaj, illetve a tokaji bor az 1500-as években nyerte el mai rangját, amikor a török hódoltság miatt a gazdasági élet központja Észak-Magyarországra tevődött át. A tokaji világhírnevét – ha hinni lehet

a legendának – a tridenti zsinat hozta meg. Draskovics György 1562-ben a zsinaton egy ebéd alkalmával tállyai borral kínálta IV. Pius pápát, aki elragadtatva így kiáltott fel: „...patrem sanctum talia vina decent!” A lefordíthatatlan szójáték kettős jelentésű: „A pápához ilyen borok illenek”, illetve „A pápához tállyai borok illenek”.

A 17. századra a szőlőtermelésre alkalmas hegyoldalakat elsősorban a nemesség birtokolta, később igyekeztek a Felvidék kereskedelemmel foglalkozó szabad királyi városai is egy-egy birtokot vásárolni Hegyalján.

Egyre jelentősebb szerepet játszott a borkivitel. Mivel az egész környék szívesen árusította termékét „tokaji bor”-ként, a 18. században megjelent az igény, hogy az országos főhatóság szabályozza a borkivitel, amivel összekapcsolódott az eredetvédelem is. 1737-ben született egy királyi rendelet, amely felsorolta azokat a településeket, amelyek határában a „tokaji bor” előállításához alkalmas szőlő termeszthető. Ezzel megszületett a világ első zárt borvidéke.

A szőlőhegyeken elsősorban furmint, hárslevelű és sárga muskotály alkotják az ültetvényeket. Mind a három fajta alkalmas az aszúsodásra. A nemespenésszel fedett pincékben érik a tokaji, a „királyok bora, a borok királya” – „Vinum regum, rex vinorum” – ahogy a Napkirálynak tulajdonítható mondás tartja. Az alapborok mellett évszázados technológia alkalmazásával készül az aszú. A lengyel nemesség igénye teremtette meg egykor az aszúszemekkel kevert „élő” fürtök együttes feldolgozásával előállított „szamorodni”, a középminőség-



A tokaji Kopasz-hegy

HOGYAN KÉSZÜL A TOKAJI ASZÚ?

Az első aszú készítésének idejét a 17. századra teszik, és Szepsi Laczkó Máté nevéhez kapcsolják. Az aszúkészítés módja évszázadok óta mit sem változott. A szőlőfürtöt leszedett töppedt (botrytizálódott) szőlőszemeket hatalmas kádakba gyűjtötték, majd péppé taposták, egészen addig, amíg aszútészta nem keletkezett. Az alapbort jó minőségű, aszúszemet nem tartalmazó szőlőből préselték, majd annyi puttony aszútészta mérték egy gönci hordónyi (136 liter) mustba, ahány puttonyos aszút szerettek volna készíteni.

Az évszázadok alatt annyit változott a technológia, hogy manapság az alapbort öntik az aszútésztaára, és két napig nem nyúlnak hozzá. Az aszúszemek ez idő alatt kiadják magukból aromáik és cukortartalmuk legjavát. Az áztatás végén a törkölytől elválasztják a bort, hordókba vagy tartályokba szűrik, ott fejezik be az erjesztést.

Innentől legkevesebb két évig a bort szerednyei vagy gönci hordókban érlelik, majd palackba zárják. Ezután a piacra kerülésig még legalább egy évig pincében tárolják. A címkén feltüntetett puttonyszámot ma már nem a puttony, hanem a bor cukor és cukormentes szárazanyag-tartalma alapján határozzák meg.

gű tokajit is. Ezekkel az aranyat érő borokkal telt hordókkal indultak a hegyaljai fuvarosok Lengyelország felé, át a Kárpátok sziklás útjain, hágóin Kroszno, Krakkó, Varsó irányába, azért, hogy innen tovább szállítsák a németalföldi városok borszerető lakóinak, illetve Szentpétervárra, az orosz cárnak és udvartartásának.

Az évszázadok során különböző népcsoportok – szászok, svábok, lengyelek, románok, zsidók, örmények – telepedtek meg Tokaj-Hegyalján, akik mind vallásuk, mind építészetük és hagyományaik által gazdagították a térséget. Tokaj népi építészeti emlékei mellett egyedülálló értékűek az arisztokrácia és a polgárság 16-19. századi épületei is.

Az ezeréves szőlőművelési hagyományok érintetlen, eredeti formában való továbbélése, és a borvidék évezredes egysége indokolta, hogy az UNESCO Világörökség Bizottsága a tokaji történelmi borvidéket, mint kultúr-tájat, felvette a világörökségi listára.

A TOKAJI ASZÚ

Nevét a Hegyaljára jellemző aszúsodásról kapta. Ez a különleges minőséget adó túlérési folyamat csak hosszú és meleg őszökön következik be. Legkedvezőbb az, ha a nyár vége esős, hűvös, az ősz pedig hosszú, száraz és napfényes. Az esőtől felrepedt, sérült bogyókat ugyanis gyorsan megtalálja a szürkepenész, mivel ennek a gombának a sza-

HOGYAN KÉSZÜL A TOKAJI SZAMORODNI?

Tokaj-Hegyalja hírnevét tulajdonképpen a szamorodninak köszönheti. Valamikor a legnépszerűbb bortípus volt, csak nem szamorodninak, hanem főbornak hívták. Nevét – ami annyit jelent „önmagától termett” – a lengyelektől kapta, akik igen nagyra értékelték. Neve arra utal, hogy a fürtökből nem szedték ki a töppedt (botrytizálódott) aszúszemeket, így az aszúszem a többi, nem töppedt szőlőszemmel együtt a saját levében ázott.

Egyazon fürtön az aszúszemek mellett akadnak félig aszúsodott, illetve ép, érett bogyók is. Mindez együtt a saját mustjában ázik, tehát egy ciklusban erjed ki, ennek köszönhetően maga az erjedés is egészen másképp alakul, mint az aszúnál. Így alakul ki a szamorodni jelleg, amely karcsúbb az aszúnál, és többet is lehet belőle fogyasztani. A bortörvényrendekezése szerint a szamorodnit egy évig fahordóban, majd még egy sztedig palackban kell érlelni. A szamorodni különleges küldetése: széles rétegekhez eljuttatni a tokaji üzenetét.



Aszúsodott szőlő



Furmint



Hárslevelű



Kövérszőlő



Sárga muskotály



Zéta



Lapis dűlő



Baksus

porodáshoz nedves közegre van szüksége. Ha ezután az idő szárazra fordul, a kezdődő folyamat úgynevezett nemes rothadásba megy át a vastagabb héjú, ép szőlőszemekben, és a töppedt bogyó cukortartalma jelentősen megemelkedik. Abban az esetben viszont, ha az időjárás továbbra is esős marad, a szőlő menthetetlenül tönkremegy. Ezért van az, hogy az igazán jó minőségű aszú csak kiemelkedő évjáratokban készíthető. Hegyalján a furmint, a hárslevelű, a zéta és a kövérszőlő is aszúsodik, ezért a tokaji aszú ezekből a fajtákból készül.

BACCHUS

A „Baksus”-kultusz a 18. század második felétől kapott egyre nagyobb teret Tokaj-Hegyalja folklórában, különösen a szüreti mulatságokon, és a máig megőrzött – bár az eredeti folklórhagyománytól már igencsak messzire távolodott – szüreti felvonulásokon. A máig ápoltság központi alakja, Baksus, egy hordón ülő, huszáruhába öltöztetett figura, egyik kezében pohárral, a másikban lopótökkel, melyet a szüreti felvonulás idején végighordoznak a menetben, sőt dramaturgiai funkciót is kap. Szimbolikusan ő áll az ünnep központjában, mint valami profán oltár. Baksus egyszerre utal az ünnepség antik gyökereire és magyar, nemzeti voltára. A Baksus-hagyomány egyik potenciális forrása a Németországban is jelentős szerepet játszó Bacchus-ünnepség volt. Ezen – egy 1840-ből származó jegyzet szerint – „Bacchus lapos hordón keresztbe tett lábbal ül, lumpenvagabund öltözetben, kezében csodálatos hosszú töklöpőt, szőlőt, poharat tartván. Fejét fedő kis veres kokostollas csákója félre csapva, minden évben kapásbál alkalmával az utcán zene kíséretében kardos legények örködése mellett meghordoztatik, előtte két fehérbe öltözött szűz lány szőlőtökét, zöld hajtású venyigét, s néhány érett szőlő gerezdet visz”. Itt még németes öltözékben ül Bacchus, a huszáruhá feltételezések szerint a szabadságharc után kerülhetett rá, amikor az emberek a nemzeti ellenállás kifejezésének minden lehetőségét megragadták. ✂

FELHASZNÁLT IRODALOM: BENCSIK JÁNOS:
TOKAJ, GRADATIO, 2004 (ZEMPLÉNI PANORÁMA 2.)



A Mádi-medence

ÉRDEKESSEGEK

- A tokaj-hegyaljai borvidék világörökséggé nyilvánított része összesen 27 települést foglal magába, többek között Tokaj, Bodrogkeresztúr, Bodrogkisfalud, Mád, Mezőzombor, Rátka, Szegi, Tarcal, Tállya legkiemelkedőbb termőhelyeit, de ide tartoznak Sátoraljaújhelyen az Ungvári Pince, valamint Tolcsván az Oremus és a Bormúzeum pincéi is.
- A város legrégebbi temploma a görög katolikus templom, amely egy deszkából, fából emelt „cerkó”-t váltott fel. Fából készült ikonosztáza becses emléke a tokaji művészi életnek. A kész templomot Szent Miklós tiszteletére szentelték fel a 18. század második felében, ezért a templom búcsúját Miklós napján tartják.
- A tokaji belváros alatt húzódó pincéket a mecczenéfi bányamunkások ásták. Ezek a rejtett építmények néha veszélyt jelentenek a városra. Rendszerint az utcáról nyílnak, s nem alkotnak egységes „pincszert”. Közülük a legjelesebb a Tokaj főterén nyíló Rákóczi Pince.
- Tokaj termelői között jelen voltak a gazdagabb rétegek, így nemesek, középbirtokosok, görögök, sőt a cár katonái is, akik itt termeltettek szőlőt és bort. Ennek

érdekében a városban udvarházat és egy-egypincét vásároltak. Az udvarházban kapott szállást a birtokos vincellérje, onnan irányította a termelést. A tulajdonosok a szüret környékén érkeztek a városba. Ez mindig nagy mulatozással, ünnepléssel járt együtt. Bálokat rendeztek Tokajban és a környéken, a legbírsebb bálokat Mádon tartották. Tokajban udvarházuk volt többek között a Bercsényieknek, Dessewffyeknek, Gyulayaknak. Ma is látható a Bercsényi-lak, továbbá átalakítva a Gyulay-udvar.

- 1966-ban alakították ki Tokajban, a vasútállomás közelében az úgynevezett Szerelmi pincésort, hogy a hosszú útról érkezők egy-két pohár tokajival frissíthessék fel magukat, mielőtt felsétálnak a városba.
- A világon körülbelül 500 szőlőfajtát ismernek. Ebből Tokaj-Hegyalján mintegy 130 honos. A szőlőültetvények 70 százaléka hárslevelű, a fennmaradó pedig jó részét sárgamuskotály és furmint. A többi csak szórványokban fordul elő. Mai ismereteink szerint a tokaj-hegyaljai szőlőhegyek a 18. században honos fajtákkal, és pedig többségében furminttal, balafánttal, romolyával, gobérrel, hárslevelűvel, kecskecsesűvel telepítették.



Tokaji esszencia



Gönci hordók



A 3,6 m széles, Herendi porcelán világtérkép a herendi „Térképes” különterem fala előtt 4 cm-re „lebeg”. Tamás Ákos herendi iparművész vékony porcelánlapokból egyedileg, kézzel formázta 1984-ben. A porcelántérkép a Herendi porcelán világméretű hódítását, illetve szinte az egész Földet behálózó kereskedelmi kapcsolatát szándékozta szimbolizálni.

For details on how to contact the nearly 1,000 stores that sell Herend porcelain visit the Shopping section of www.herend.com.

*A manufaktúra
márkaboltjai Magyarországon*

*A manufaktúra
márkaboltjai külföldön*

HEREND

Viktória márkabolt
H-8440 Kossuth L. u. 135. Telefon: (+36 88) 523 223

BUDAPEST

Hadik márkabolt
H-1014 Szentháromság u. 5. Telefon: (+36 1) 225 1051
Apponyi márkabolt
H-1051 József nádor tér 11. Telefon: (+36 1) 317 2622
Belvedere márkabolt
H-1061 Andrásy u. 16. Telefon: (+36 1) 374 0006

SZENTENDRE

Diana márkabolt
H-2000 Bogdányi út 1. Telefon: (+36 26) 505 288

KECSKEMÉT

Aranka márkabolt
H-6000 Hornyik János krt. 4. Telefon: (+36 76) 505 316

KŐSZEG

Imola márkabolt
H-9730 Városház u. 1. Telefon: (+36 94) 563 150

PÉCS

Júlia márkabolt
H-7621 Király u. 20. Telefon: (+36 72) 213 756

SOPRON

Esterházy márkabolt
H-9400 Várkerület 98. Telefon: (+36 99) 508 712

SZEGED

Anna márkabolt
H-6720 Oskola u. 17. Telefon: (+36 62) 420 556

BERLIN

Hotel Adlon Passage
D-0117 Unter den Linden 77.
Telefon: (+49 30) 22 940 30, Telefax: (+49 30) 22 940 31

FRANKFURT

Herend Fachgeschäft
D-60313 Goethestrasse 4-8.
Telefon: (+49 69) 92 039 050, Telefax: (+49 69) 29 724 855

Bartender

ÚJDONSÁGOK

A KOKTÉLOK SZÍNES VILÁGÁBÓL

- bárók
- trendek
- koktélok és
- szakmai titkok



900 Ft

