



SZÖVEG –
BOGOS ZSUZSANNA

BÜSZKESÉGEINK: MAGYAR BOR- ÉS KÁVÉKULTÚRA

A közelmúltig jogosan volt hiányérzetünk, ha jól elkészített, a mai ízlésnek megfelelő magyar ételt kerestünk egy étteremben. Könnyebb volt rátalálni a külföldi ízeket kínáló helyekre, ezért azok népszerűbbek is lettek. Komoly megújulás és munka vezetett odáig, hogy a magyar konyha ismét hívószó lehessen, de ma már *Szél Tamás* rakott krumplijáért a kigyózó sort is vállaljuk, vidéken sorra nyílnak a helyi adottságokat kiemelő, stílusos éttermek, és Budapesten sem jövünk zavarba, ha kliséktől mentes, „Szindbádos gasztronómiai élményre” vágyunk.

◆ Ételeink tehát szép lassan visszanyerik az őket megillető helyüket – köszönhetően a jó alapanyagoknak, az új, egészen kiváló szakácsgenerációnak és azoknak az éttermeknek, amelyek mindezt fontosnak tartják. De mi a helyzet az italokkal?

Hagyományosan borivó nemzetnek tartjuk magunkat, így kézenfekvő, hogy ezen a téren is fel kell(ett) nőni megújult gasztronómiánkhoz. A Zsidai Csoport élen jár ebben, példamutató módon náluk a bor fontos szerepe nem csupán jól hangzó szlogen, a kínálatot mindenhol az adott étterem karakteréhez igazítják. Ám egy nagyon fontos vonás mindenhol adott: a magyar bor ügyének előremozdításáért úgy kívánnak tenni, hogy megmutatják a minőségi hazai ízeket. A 21 vendéglőben és a Pest-Budában például kizárólag magyar borokat kóstolhatunk. Jellemzően ezek olyan családi cégek termékei, amelyek ugyanazzal a szellemiséggel működnek, mint a Zsidai Csoport. Kiemelendő még a *Jamie's Italian*, ahol a borkínálat egyik fele értelemszerűen olasz, ám a másik fele ott is magyar.

Egészen lenyűgöző a *Baltázár* borlapja is: itt több mint 200 tétel közül választhatnak a vendégek, méghozzá a Kárpát-medence kínálatából.

A borhoz hasonlóan kávékultúránkra, az egykori kávéházi életre is büszkén emlékszünk vissza, ám itt is komoly, minőségi megújulásra volt szükség. Ennek eredményét szintén megköszönhetjük Zsidaiéknál. Minden éttermükben a Budapest Mokka nevű *speciality coffee*-t használják. E kategória színvonalát jelzi, hogy a kávétermelés csupán egy százaléka tartozik e megnevezés alá. (Ennek a terméknek a kereskedelme egyébként csakis etikusan történhet, kistermelők bevonásával, akiknek a munkáját visszajelzésekkel, támogatásokkal segítik.) A Budapest Mokka készítője nem melleseleg egy tehetséges magyar kávépörkölő, *Nezvál Máté*. Termékének előnye, hogy nem lemásol egy már népszerű kávé, hanem kihangsúlyozza azt a kávéízt, amelyet a magyar emberek szeretnek, így a hazai ízléshez illeszkedő, ám mégis mai, mégis újhullámos és nívós kávé ihatunk Zsidaiéknál. ◆ (x)



**Megérdemelt sikerük
a mi jövőnk.**

**A Széchenyi 2020 program keretében
több mint 40 000 pályázon keresztül támogattuk
a hazai kis- és középvállalkozásokat.**



Európai Unió
Európai Strukturális
és Beruházási Alapok



BEFEKTETÉS A JÖVŐBE