

## I. Óvárosi sör-virslis verseny

Hagyományteremtő szándékkal rendezzük meg az I. Óvárosi sör-virslis versenyt.



2. oldal

## A német konyha

Hónaprólhónapra szeretnénk bemutatni önöknek világunk ételeit, zenéjét, kulturális sokszínűségét. Októberben felidézünk a bajor sörfesztivál hangulatát.



3. oldal

Vendégünk:

**dr. Neményi Miklós**



4. oldal



AZ ÓVÁROSI KÁVÉHÁZ LAPJA

2010. OKTÓBER

# Óvárosi Hírmondó

www.ovarosikavehaz.hu

MEGJELENIK 1000 PÉLDÁNYBAN, HAVONTA EGY ALKALOMMAL

## Belsőseges esték

A rég nem ízelet ételeknek váráza van. És ma, amikor igyekszünk egészségesen étkezni, bizony száműzzük konyhánkól a régi jó, tradicionális ízeket. Néha azért lehet bűnözni!

Tegye ezt most nálunk és kóstolja meg belsősegekből készült ételeinket! Látogassa-



nak el hozzánk, hisz már tudják, mi mindig valami különlegeset szeretnénk nyújtani! Ezúttal október 14-17-ig különféle pacallal, szalontüdővel, zúzapörkölttel és velős ételekkel várjuk önöket.

## Októberi rendezvénynaptár

### Bajor zenés est

Október 9-én 19 órától Herczog Endre játszik tangóharmonikán. Jöjjenek el, hallgassák meg, és ha van kedvük, kóstolják meg bajor ételeinket! A belépés ingyenes.

### Édes délutánok

A hét minden napján délután 15-17 óráig sütemény-nyel kedveskedünk itala mellé. Jöjjenek el hozzánk és beszéljessék át a délutánt!

### Zenés őszi esték

Minden pénteken Szabó Attila zongorázik este 18 órától. Kezdje a hétvégét nálunk!

### Belsőseges esték

2010. október 14-17-ig kóstolja meg belsősegekből ké-

szült ételeinket. Különböző pacallal, szalontüdővel, zúzapörkölttel és velős ételekkel várjuk önöket.

### Közöttünk élnek

Arcvadások címmel új előadás-sorozat indul. Október 20-án 18 órakor dr. Neményi Miklós professzorral ismerkedhetünk meg. A beszélgetést dr. Nagy István országgyűlési képviselő irányítja.

### I. Óvárosi sör-virslis verseny

Október 30-án, szombaton 15 órakor. A földj 2 személyes hétvége Münchenben. A nevezés feltételeiről az Óvárosi Kávéházban érdeklődjön.

A programokra kérem, foglaljanak asztalt: +36-30/355-7607. Hétfőtől péntekig izletes menüvel várjuk önöket!

## Beköszöntő

### Kedves Olvasó!

Szeretettel üdvözlöm az Óvárosi Hírmondó hasábjain. Megérkezett az október és mi az Óvárosi Kávéház és Étteremben továbbra is meleg vendégszeretettel és érdekes programokkal várjuk önöket!

„**Novembertől bemutatnánk tehetséges fiatalokat, akik önálló műsorral rendelkeznek – legyen ez irodalmi, könnyű- vagy komolyzenei est. Várjuk a vállalkozó szellemű jelentkezőket!**”

Új előadás-sorozat indul „Közöttünk élnek” címmel, ahol első vendégünk dr. Neményi Miklós professzor. Októberben a bajor konyhát hozzuk el és a sörfesztivál hangulatát szeretnénk visszaadni zenével és programokkal egyaránt. Fellép nálunk a levéli tangóharmonikasok csapata és Herczog Endre is igazi bulihangulatot varázsol. Kérem, lapozza át kínálatunkat, és ha valami megtetszett, ne habozzon! Kukkantson be hozzánk!

Élvezze kényeztető gondoskodásunkat, ételeinket, italainkat. S ha bármi kérése, észrevétele, javaslata lenne, ossza meg velünk! Munkatársaimmal együtt szeretettel várom.

HORVÁTH LEVENTÉNÉ JUDIT

## Bajor zenés est

Október 9-én 19 órától zenés estre invitáljuk önöket. A tangóharmonikát Herczog Endre húzza, igazi sör-sátras hangulatot idézve. Jöjjen el, érezze jól magát és ha kedve van, kóstolja meg bajor ételeinket! A belépés ingyenes, asztalfoglalás ajánlott.



## Édes délutánok

Immár hagyományává válik, hogy minden hónapban valami meglepetéssel készülünk vendégeink részére. Októberben szeretnénk megédesíteni az életét! Mindennap 15-17 óráig kávéja mellé ajándék süteményt kínálunk. Jöjjenek el hozzánk és beszéljessék át a délutánt!



## Az I. Óvárosi sör-virslis verseny támogatói



2010. október 30-án az Óvárosi Kávéházban!



## A hónap itala

# Soproni sör

A Soproni Magyarország egyik legrégebbi, nagy tradícióval rendelkező söre, 1917 óta gyártják a Soproni név alatt. Kiemelkedő minőséget képvisel a világos kategóriájú sörök között. Minőségének elismeréseként az elmúlt években 11 alkalommal nyerte el az Európai Unió Monde Selection Minőségvizsgáló Intézetének aranyérmét. Tükrösen aranysárga színe diszkrét komlóillattal és kellemes kesernyős ízzel párosul.

### A sörözés 10 pontja

1. Sörözz magyar, ne habozz!
2. Korsó vagy pohár egyre megy, a lényeg az ízek harmóniája!
3. A minőségi sör művészi remek: természetes alapanyagok és sörmestéri szakértelem!
4. Tökéletes sört, ideális hőmérsékleten!  
A világos 8 °C, a barna 10–12 °C, a búza 12–15 °C-osan élvezhető igazán!
5. Az első kortyot lassan, nyugodtan idd, hogy élvezhesd a sör zamatát!
6. Csak ismerős márkában bízz!
7. Sört csak frissen fogyassz!  
A csapolt sört azonnal ízleld, és a bontott üveggel se késlekedj!
8. A jó sör koronája a habja!  
Tömör, tartós, buborékai csak lassan olvadnak szét.
9. Ne szégyelld a „sörbajuszt”!  
A fehér, habzó bajusz még a hölgyeknek is jól áll!
10. Egészségünkre!



**Hagyományteremtő szándékkal rendezük meg 2010. október 30-án szombaton délután 15 órai kezdettel az I. Óvárosi sör–virslis versenyt.**

## A hónap bulija

# I. Óvárosi sör–virslis verseny

A szabályok nagyon egyszerűek: A versenyzők dózisokat kapnak, és miután egy adag elfogyott, kapják a következőt. Egy dózis 4 darab, azaz két pár virslis és egy sör. A cél: minél több adagot elpusztítani 10 perc alatt.

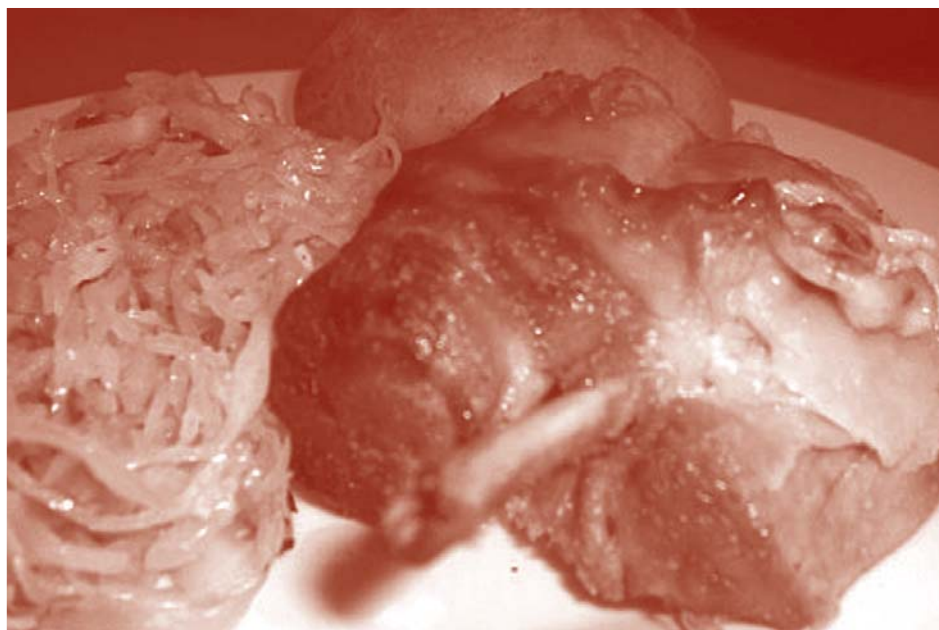
A nevezési díj 1.000 Ft, a fődíj pedig müncheni hétvége 2 fő részére. Várjuk a jelentkezőket! Akik nem kívánnak a versenyben részt venni, azok



is látogassanak el hozzánk, nézzék meg, ki a legnagyobb étkező ember... ki az, aki legalább annyira bírja a sört és a virslit, mint Terence Hill és Bud Spencer. A délután folyamán különféle vetélkedők nyereményekkel, és érdekes műsorszámok szórakoztatják a jelenlévőket. A versenyre csak 18 év feletti jelentkezését fogadjuk el! Személyigazolmányát ne hagyja otthon!

## A hónap receptje

# Bajor káposztás csülök



Besózzunk két szép, nagy, mellső nem füstölt sertéscsülköt és a kukta fazékba helyezett betétre rakjuk. Aláöntünk másfél dl vizet és a fazekat lezárva, a jelzéstől számítva kb. 40 percig pároljuk. 70 dkg savanyú káposztát alaposan kinyomkodunk és a hajszálvékony szalonnaszalagokkal bélelt (előzőleg beáztatott) cserépedénybe rakjuk. Közékeverünk egy fél kg-nyi megtisztított, vékonyan felszeletelt almát, és tetejére fektetjük a puha csülköket. Megöntözzük a kuktában a csülök alatt képződött lével és a cserépedényt lefedve, a sütőben egy óráig sütjük.

(Készíthetjük hagymásan is: egy fej apróra vágott hagymát a leterített almás rétegbe keverünk)

## A hónap verse Október

A fény arannyal öntözi még  
A szőke akác levelét,  
De ez a fény, megérem én,  
Már októberi fény.

Az alkony lila fátyla alatt  
Tarka tehének hada halad,  
Vígán elbődül, hisz haza tart,  
De ez már őszi csapat.

A kertben tarkán égő színek,  
Virágok, dúsan vérző szívek,  
Rajtuk az este harmata ring,  
De ez már őszi pompa mind.

Fényt, krizantémet, dalt, harmatot  
Lelkemben vígan elringatok,  
Magszépül lassan, ami rég volt,  
De ez már októberi égbolt!



Mosonmagyaróvár, Határsor u. 2. Tel.: 96/566-088, 566-089 Fax: 96/566-086 Nyitva: hétfő–péntek 8–17, szombat: 8–12. [www.hbepgep.hu](http://www.hbepgep.hu)

VOGEL&NOOT  
radiátorok

BUDERUS  
gázkazánok

HENCO  
csövek és idomok

OVENTROP  
szelepek

KLÍMAtechnika

**A HB Épületgépezészet kis- és nagykereskedelmi áruház EGÉSZ ÉVBEN KIVÁLÓ MINŐSÉGGEL és KEDVEZŐ ÁRAKKAL várja régi és új vásárlóit.**

Kérje árajánlatunkat, kötelezettség nélkül! A megrendelt árut ingyenesen kiszállítjuk. Viszonteladónak, szerelőknak egyedi árkiállítás.

A tradicionális magyar konyha mellett hónapról hónapra szeretnénk bemutatni önöknek világunk ételeit, zenéjét, kulturális sokszínűségét. Októberben felidézük a bajor sörfesztivál hangulatát.

## Bajor virtus – az Óvárosi Kávéházban

### A német konyha

Általánosságban megállapíthatjuk, hogy a német konyha a nehéz, húsos ételeket részesíti előnyben. Ez Németország relatív északi fekvésével igazolható, hisz a zord tél idején a kalóriapótlásra különös figyelmet kell fordítani. Ez kicsúcsosodik a sok burgonyakészítményben (bár a burgonyát csak néhány évszázada ismerik Európában, mégis Németország a világ legnagyobb burgonyafelhasználói közé tartozik) és ugyanígy a savanyú káposztában, ami a téli időszakban a C-vitamin pótlását biztosítja, hiszen nem sok gyümölcs terem meg az országban. Ugyanez látható a kenyérfélék sokaságában is.

A bajor konyha a kulturális és földrajzi közelségnél fogva a cseh és az osztrák konyhával rokon. Erre példa a tésztafélék és a gombócok garmadája. Ilyen többek között a gőzgombóc, szilvás gombóc, zsemlegombóc, májgombóc. Szintén jellemzőek a kitűnő hústelekek, mint a ropogós bajor sertéssült, a burgonyagombóc (nyers burgonyából) és a káposztasaláta. A bajor étlap fő fogásai közül nem hiányozhat az ökörmell és a süllő sem. A bajor életmód jellemzője a „második reggeli”, amelyre fehérkolbászt és „Leberkäse”-t esznek édes mustárral és perccel, vagy sertéskoronát tormával és nehéz fekete kenyérral. Szívesen isznak hozzá világos vagy búzasört, amit Bajorországban még a munka-

helyeken is megengednek. A kávéhoz pedig „Knieküchle”-t (fánkyszerű kelt tészta) esznek.



A kávé fogyasztása nem csak a reggeli részeként, hanem a délutáni kávé és sütemény időszakában is népszerű. Északon, mindenekelőtt a keleti tartományokban szívesen isznak teát is. Ezenkívül az ország egészében mint nemzeti italt isszák a sört, mindenekelőtt a pilzeni típusút, de szinte minden városnak megvan a saját sörfajtája. A bor szintén nagyon kedvelt. A röviditalok fogyasztása az utóbbi időben csökkent. Vi-

lágíró német gyógynövénylikőr az 1930-as évek óta gyártott és több mint nyolcvan országba exportált Jägermeister. Az alkoholmentes italok közül a dús ásványvíz, az almalé, valamint az ezek keverékéből készült „almافرöccs” fogyasztása jellemző.

Németország egyike azon országoknak, ahol a tejtermékeket a legsokoldalúbban használják fel. A sajtféleségek sokasága mellett különböző túrófajták, joghurt, író, kefir és aludttej-készítmények színesítik a palettát.

A mustár kedvelt velejárója a kolbásznak, és gyakran nagyon erős, de a torna szintén ismert fűszeralapanyag. A fokhagyma egyre erősödő népszerűségnek örvend. Általánosságban a német ételek sem túl erősek, sem túl fűszeresek, a kedvenc zöldfűszerek hagyományosan többek között a petrezselyem, kakukkfű, babérlevél és a metélőhagyma, a fűszerek pedig a fehér bors, a boróka és a kömény. Feltűnő, hogy Németországban milyen sokféle különböző kenyérfajtát találhatunk.

A torták és sütemények sokasága mind friss almából, szilvából, szamócaból, körtéből vagy rebarbarából készül. A sajttorta is kedvelt tortaféle. Amióta az 1920-as években olasz fagyaltosok az első külföldi fagyizót megnyitották az országban, a fagyalt is kedvelt édesség.

BURUS ADRIENN

## Az Oktoberfest története

Az Oktoberfest alapötlete, bármennyire is meglepő, nem egy uralkodótól vagy éppen minisztertől származik. Egy polgári származású katonatiszt fejéből pattant ki az ötlet, hogy Ludwig bajor koronaherceg és Terézia hercegnő frigyét nagy lóverseny szervezésével ünnepeljék meg. A királynak is nagyon megtetszett ez a felvetés, így 1810. október 17-én megtartották az első mulatságot a Terézia Réten. Az esemény helyszínéről a helyiek azóta is csak „Wiesn”-nek, azaz Rétnek nevezik az Oktoberfestet.

Az első fesztivál sikere után München város vezetése ígéretet tett, hogy évente megrendezik a hagyományteremtő ünnepséget. Az ígéretet többnyire betartották, hiszen az elmúlt közel kétszáz évben csupán 22 alkalommal maradt el az őszi fesztivál.

Az 1810-es években még csupán néhány talponállóból állt az Oktoberfest, és még sört sem lehetett kapni. Amikor a város közigazgatása néhány évvel később engedélyezte a sörfogyasztást a Rét területén, egyre több fából tákolat bódé, majd óriási sörsátrak vették át a talponállók helyét a Terézia Réten. Nagy koccintásra adott okot az Oktoberfest védőszenntjének, Bavaria 20 méter magas szobrának felavatása 1850-ben, majd 1880-ban az elektromos áram bevezetése a Rétre.

Így történt tehát, hogy az eleinte néhány sátorból álló rendezvény az évek során egy óriási, nemzetközi sörös mulatsággá nőtte ki magát, és idén már 14 nagy, valamint 19 kis és közepes méretű sátorban várják a vendégeket.

## Bajor körutazás

**Bajorország Németország legvonzóbb vidéke, ahol a történelem, a mesék és az álmok valóra válnak. A természet, az ember alkotta szépségek, a hegycsúcsok árnyékában megbújó festői városok illetve kastélyok égbe törő tornyokkal teszik felejthetlenné e mesés országot, ékes keskeny utcáin sétálva pedig úgy érezzük: életre kel a múlt.**

Ruhpolding egy elbűvölő bajor község 6.500 lakossal, mely Salzburgtól kb. 30 km-re fekszik. Mintegy 50 éve az egyik legkeresettebb alpesi üdülőhely, mely számtalan kirándulási lehetőséggel várja az idelátogatókat

Würzburg egyik legszebb látnivalója a hercegérsek egykori lakhelye, a XVIII. században épült Residenz, amelyet 1982-ben a világörökség részévé avattak. A közel száz helyiségből álló épülethez közel lehetetlen teljes egészében bejárni, de nem is kell, hisz a város még rengeteg látnivalót tartogat számunkra: a katedrális, középkori kórházakat és templomokat, a Majna felett átívelő hidat, amelyről gyönyörű kilátás nyílik a folyó felett trónoló Marienburg-erődre és az óvárosa.

Bamberg felé olyan a táj, mintha a földet az apró falvak között zöld-barna foltokból összefércelt hatalmas takarók borítanák. A kora középkori alapokra épült várost 1993-ban felvették a világörökségek listájára. Bamberg régi magja a mai Dóm tér helyén állt, ma is itt található a legfontosabb látnivalók, köztük a katedrális, a régi és új püspöki palota, a karmelita kolostor, a gyönyörű rózsakert. Bamberg városa nemcsak látnivalóiról és nyolcezer diákot számláló egyeteméről híres, hanem söreiről is, köztük a különleges ízű Rauchbierről (füstös sör), amelyet kizárólag a helybéli „Schlenkerla” sörfőzdében készítenek. A város még nyolc sörfőzdével büszkélkedhet, a bátrabbak, akik Bambergert nem csak a szemükkel vágyják megízlelni, egy



„sörüt” keretében akár végig is kóstolhatják a neves nedűket. Bayreuth a XVIII. században indult virágzásnak, amikor Frederick örgróf és felesége, Wilhelmina a művészet és kultúra nyüzsgő központjává varázsolta az addig csöndes kisvárost. Az akkori épült hatalmas barokk Operaház később olyan ismert zeneszerzőket csábított a városba, mint Wagner és Liszt Ferenc. Az Operaház nézőterén, az Új Palota termeiben, a Hermitázs hatalmas kertjében vagy a Wagner Múzeumban ma is megérezhetünk valamit a hajdani pezsgésből és pom-

pából. Regensburgban, közvetlenül a Duna partján, a középkori híd tövében áll a híres Würstküche, amelynek sült kolbásza a helybeliek szerint a legjobb a világon. A régi városházán a belső terem kötik le figyelmünket, ahol a Német-Római Birodalom első parlamentjét tartották 1663 és 1806 között. Különlegesen a városban elszórtan található, XIV-XV. századi toronyházak is, melyek észak-italiai mintára készültek, s melyeket viccesen középkori „felhőkarcolókként” szoktak emlegetni.



## NÁDASHÁZ

www.nadashaz.eu

### Kellemes kikapcsolódás a Szigetközben

• tenisz • horgászat • kajakozás • csónakázás • kerékpározás • Nordic walking

9177 Ásványráró, Kikötői u. 55., tel.: +36 70 325 98 96, e-mail: info@nadashaz.eu

## Októberi vendégünk: **dr. Neményi Miklós**



Professzor, a Nyugat-magyarországi Egyetem Mezőgazdaság- és Élelmiszer-tudományi Kar Biológiai Rendszerek Műszaki Intézetének igazgatója, a NYME tudományos és külügyi rektorhelyettese lesz október 20-án 18 órakor a „Közöttünk élnek – Arcvonalok” című nyitott előadás-sorozatban dr. Nagy István országgyűlési képviselő beszélgető partnere. A beszélgetés címe: „Gépészmérnöki diplomától az akadémikus kinevezésig”.

Dr. Neményi Miklós 1947-ben született Szombathelyen és ott is nőtt fel. Két évvel érettségizett, majd a Budapesti Műszaki Egyetemen szerzett gépészmérnöki diplomát. Pályafutását Körmenten a Mezőgazdasági Gépész Üzemmérnöki Karon kezdi tudományos ösztöndíjasként. 1979-ben hívta

„ Gépészmérnöki diplomától az akadémikus kinevezésig ”

Varga János professzor Mosonmagyaróvárra, a Pannon Agrártudományi Egyetemre tudományos munkatársnak. 2010 május 3-án megyénkből egyedülként a Magyar Tudományos Akadémia levelező tagjának választották.

## Kávéházi sarok

„ Rejtvény: Hány éve rendezték meg először a müncheni sörfesztivált? Soroljon fel 3 hazai sörmárkát! „



Küldje a helyes megfejtést az Óvárosi Kávéház és Étterem címére 2010. október 20-ig. A helyes megfejtést beküldők között kétszemélyes vacsorát sorsolunk ki. Szeptemberi nyertesünk: **Vucsics Katalin** (9200 Mosonmagyaróvár, Széchenyi u. 15., II/7). Nyereményét átveheti a kávéházban.

## Kávéházak, a festők, szobrászok törzshelyei

Természetesen a festőknek, szobrászoknak is megvoltak a maguk kedvenc törzshelyei. A legfontosabb művészkávéház a század elején a Baross és az Abbazia, majd ez után a Japán volt. A művészek átköltözését mulatságos affér előzte meg:

Mivel rendszeresen kivagdosták a képmellékleteket a méregdrága külföldi művészeti folyóiratokból, amelyeket a derék kávéos éppen az ő kedvükért járatott, Steuer Gyula mérgében belyegzőt csináltatott, és minden veszélyben forgó újságoldalra rápecsételte: „ezt a képet az Abbazia kávéházból loptam”.

A művészek néhány nap múlva fehér festékkel, öles betűkkel fölirták a kávéház épületére (az ötemeletes bérház Steuer Gyula tulajdonában volt), hogy „ezt a házat a kávéház drága áraiból loptam!” – és áttették székhelyü-

ket egy sarokkal arrébb, a Japán kávéházba.

A Japán kávéosa, Kraszner Menyhért nagy műpártoló volt: szívesen vette, ha az állandó pénzzavarral küzdő festők képpel fizettek, sőt, minden tanévben ingyenes étkezést biztosított a Képzőművészeti Főiskola egy-egy szegény sorsú diákjának.

Ő vezette be a „javító kávé” és a „javító tej” intézményét is: addig lehetett próbálni, „kikeverni” a kávé kívánt színét, míg dupla adag nem kerekedett – ugyanazért az árért.

A márványasztalokon számtalan rajz, vázlat, karikatúra született, ám ezeket a pincérek vagy a takarítók reggelre kíméletlenül lesikálták. Kivétekléppen megmaradt egy asztal a New Yorkból, író vendégek portréival, amelyet a Kereskedelmi és Vendéglátóipari Múzeum őriz féltett kincséül.

## Kávéházi történetek

Egy részeg ül a vendéglőben. Kér tíz felest és megissza. Ezután kilencet kér, és azt is megissza. Azután nyolcat, hetet, majd hat felest híz le egymás után, majd megszólal:

– Nem értem... Egyre kevesebbet iszom, mégis egyre részegebb vagyok!

\* \* \*

Elégedetlen vendég az étteremben:

– Pincér, ez az étel ehetetlen! Hívja ide a szakácsot!

– Főlöszleges, uram, ő sem tudja megenni...

\* \* \*



## Szavak...

**AMELYEKET NEHÉZ KIMONDANI ITTAS ÁLLAPOTBAN:**

• Manifesztáció • Innovatív • Prejudikáció

**SZAVAK, AMELYEKET NAGYON NEHÉZ KIMONDANI ITTAS ÁLLAPOTBAN:**

• Dezoxiribonukleinsav • Individualizmus • Cogito ergo sum • Termékspecifikáció.

**SZAVAK, AMELYEKET LEHETLEN KIMONDANI ITTAS ÁLLAPOTBAN:**

• Köszönöm, de inkább nem feküdnék most le veled. • Nem kérek több italt, köszönöm. • Sajnálom, de a szőke nagymelű nők nem az én eseteim. • Jó estét, biztos úr, szép esténk van, nemde? • Á, senki nem szeretné hallani, ahogy énekelek.