

A HERENDI PORCELÁNMANUFAKTÚRA MAGAZINJA

# HEREND HERALD

2006/I. NO. 26.

*Az elegancia  
személyes varázsa*  
FINE DINING

*Egy minta születése*  
AZ ESTERHÁZYAK ÉS AZ ESTERHÁZY-MINTA

*A sörétesek mesterei*  
ELIT VADÁSZFEGYVEREK AZ APRÓVADAK ELEJTÉSÉRE

*Aki elérte,  
amire vágyott*  
GEORGE CLOONEY

*A maratoni futó  
és a hercegnő*  
A MAGYAR SAKK IFJÚ GÉNIUSZAI





# Kedves Olvasó!

*2006-ot írunk. A Herend Herald idei első számán keresztül is kívánok Önöknek egész esztendőre jó egészséget, egyéni boldogságot és sikereket magánéletükben, munkájukban egyaránt!*

*Ebben az évben lesz 180 éve, hogy 1826-ban Stingl Vince megalapította a herendi porcelánmanufaktúrát. Az elmúlt 180 év alatt manufaktúránk 50 fős kis üzemből a világ legnagyobb, több mint 1100 főt foglalkoztató porcelánmanufaktúrájává nőtte ki magát, s termékeinket immár világszerte 50-nél is több országban ismerik és elismerik.*

*Közel két évszázados múltunk, az ebből fakadó történelmi tapasztalatunk, megszerzett tudásunk a biztosítéka annak, hogy a herendi porcelán továbbra is meghatározója lesz a porcelánpiacnak. Stabilitásunk egyik alappillére, hogy mindvégig kimagasló minőségi szinten, vevőink igényeire odafigyelve, rendkívül széles választékban kínáljuk termékeinket.*

*A Herend Herald mostani, tavaszváró számának egyik írása az Esterházy családról szól, akiknek Fertődön található gyönyörű kastélya egy kínai stílusú herendi minta ihletője volt. Asztalkultúra rovatunkban – több gyönyörű fénykép segítségével – most a különféle, egymástól távol eső kultúrák teázási szokásaiba nyerhetünk bepillantást.*

*A Hírek rovatban beszámolunk Budapest sugárútján nyílt új Belvedere márkaboltunkról, valamint egy ígéretes piacunkon, az ukrainai Kijevben nyílt üzletünkről, továbbá néhány magyarországi eseményünkről: így a világhírű gitárvirtuóz, Al di Meola koncertjéről, valamint jelenlétünkről a Figyelő Top 200 Gálán. Olvashatnak még a pannonhalmi Szent Márton-napi ünnepségről, továbbá herendi éttermünkben, az Apicius étteremben megrendezett sommelier versenyről is.*

*Jó olvasást, kellemes időöltést kívánok!*

*Tisztelettel köszönti Önöket:*

**DR. SIMON ATTILA**  
vezérigazgató



# THERE'S NO PLACE LIKE HOME

Budapest Festival Orchestra



Budapest's very own  
world-famous orchestra  
plays 32 concerts  
in the 2005/2006 season

Listen to what you love! Support what you love! Become a PATRON of the orchestra and help our celebration of excellence continue! For information about donor recognition and the benefits of patronage, call our Sponsor Manager at +36 1 489-4333 [www.bfz.hu](http://www.bfz.hu)

BUDAPEST - BRUSSELS - PARIS - LONDON - NEW YORK - TOKYO - BUDAPEST





## HÍREK

4

### ÚJDONSÁGOK, RÉGISÉGEK, KÜLÖNLEGESSÉGEK

- Az elegancia személyes varázsa  
*Fine Dining* 10

### HERENDI MINTÁK

- Egy minta születése  
*Az Esterházyak és az  
Esterházy-minta* 14
- Az Imola minta 18

### LIFESTYLE

- A sörétesek mesterei  
*Elit vadászfegyverek az  
apróvadak elejtésére* 20

## FILM

- Díszlet és valóság  
*Budapest a mozivásznon* 23
- Aki elérte, amire vágyott  
*George Clooney* 26

## MŰVÉSZET

- Műtárgypiaci barangoló 28

## ZENE

- Az érzelem mindenekfelett  
*Otthon a világban:  
Fischer Ádám* 30

## ÉPÍTÉSZET

- Fertőd  
*Esterházy-kastély* 32

## ASZTALKULTÚRA

- Egy csésze tea 34
- Az Apicius étterem  
ajánlata 38

## ÉTTEREMAJÁNLÓ

- Egy furcsa, trendi csillag  
*Hakkasan restaurante* 40
- A Dining Guide-díj  
győztese  
*Fausto's ristorante* 41

## SPORT

- A maratoni futó  
és a hercegnő  
*A magyar sakk ifjú  
génuszai* 42

## ÜZLETEINK

44



# HEREND HERALD

**KIADJA** a Herendi Porcelánmanufaktúra Rt. megbízásából a PrintXBudavár Rt.

**FŐSZERKESZTŐ** Kozma Zsolt **FELELŐS SZERKESZTŐ** Szathmáry László **MŰVÉSZETI VEZETŐ** Zimmermann Zsolt  
**SZERKESZTŐK** Halász Tamás, Horváth Mária, Spengler Katalin **DESIGN, LAYOUT** Kiss Dominika, Szegi Amondó

**PRODUKCIÓS MENEDZSER** Wunderlich Péter **HIRDETÉSFELVÉTEL** Hegyi Ferenc

**FELELŐS KIADÓ** Wiszkidenszky András, PrintXBudavár Rt. H-1134 Budapest, Gogol 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 RT.** 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



## BORFELSZOLGÁLÓ VERSENY

Tokaj-Hegyaljával kapcsolatos ismereteikről kellett számot adniuk s ügyességüket bizonyítaniuk a hatodik alkalommal megrendezett borfelszolgáló verseny résztvevőinek. A rendezők, a Herendi Porcelánmanufaktúra Rt. és a Bortársaság, s annak alsóörsi partnere, a Soma Pince hazánk legnevesebb borvidékét választották ugyanis a vetélkedés témájául.

A tesztlap kitöltését követően klasszikus borfelszolgálói feladatokat kellett teljesíteniük a versenyzőknek: egy-egy palack felbontása során be kellett mutatni az adott bor származási helyét, majd egyformán elosztva kitölteni a félliternyi nedűt hat pohárba. Az elméleti kérdésekre válaszolva minden induló alapos felkészültségről adott számot, az utóbbi feladattal azonban mindegyüknek meggyűlt a baja: volt, akinél már az ötödik pohárnál elfogyott a bor...

A versenyt az Apicius étterem felszolgálója, Holy Norbert nyerte a veszprémi Buday Artilla (Betekints étterem) és Stéber Ildikó (Kokó cukrászda) előtt.



A verseny résztvevői

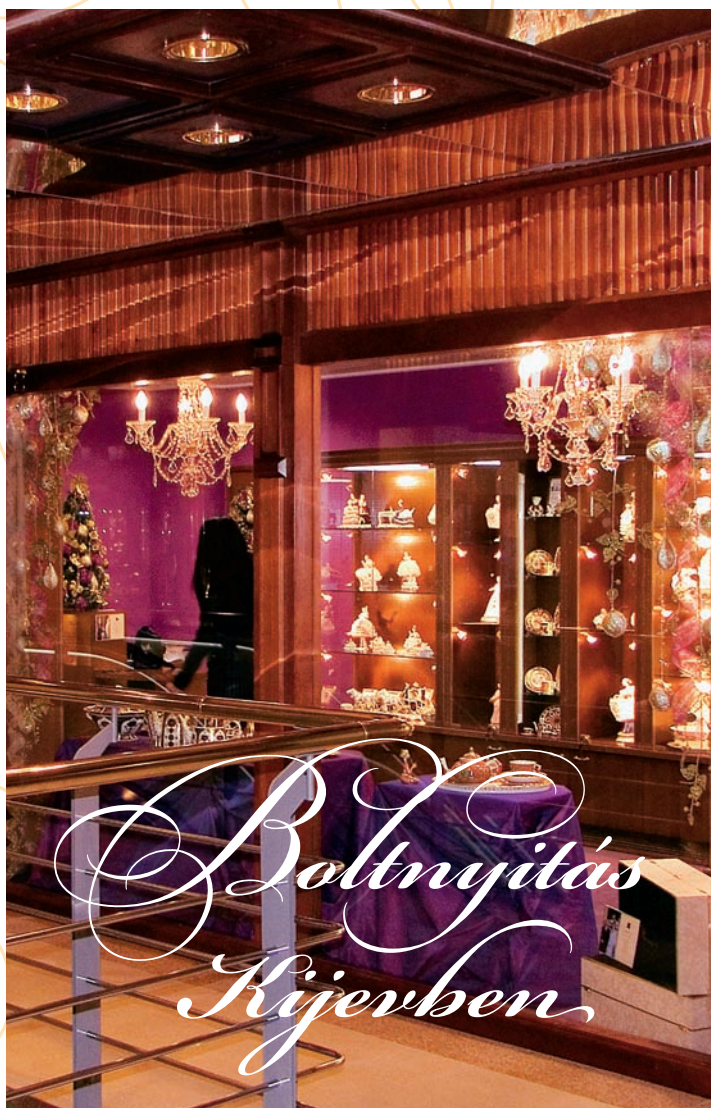
## BORESTSOROZAT

A Herendi Porcelánmanufaktúra Rt. Porcelaniumának vezetése 2005 elején határozott úgy, hogy tevékenyen részt vállal magyar borászaink és borászataink népszerűsítésében, mégpedig úgy, hogy havonta jelentkező rendezvényein a nemes nedű készítésének egy-egy hazai kiválósága mutatkozik be a vendégek előtt. A meghívottak saját borvidéküket, borászatukat és boraikat mutatják be az estek során, melyeken a résztvevő érdeklődők megkóstolhatják az élmezőny italait a Heimann bikavértől az Árvay Pincészet 5 puttányos aszújáig.

A Porcelanium kávéházi estjeinek közönsége a magyar borművesség olyan kiemelkedő alakjaival találkozhatott eddig, mint Árvay János, Bock József, Heimann Zoltán és Légli Ottó. A jól ismert nagykok mellett megérdemelt sikert arattak a Pannonhalmi Apátság Pincészetnek és a Csordás-Fodor Borháznak a fiatalabb generációt képviselő borászai.







## Boltnyitás Kijevben

Az új szalon Kijevben

A kijevi Okszana Alekszandrova egy évtizede foglalkozik porcelánkereskedelemmel – férje és ő hosszú idő óta a fehérarany avatott gyűjtője, s forgalmazóként nívós, egyedi termékeket kínál vásárlóinak. Új üzletük a négymillió ukrán főváros népszerű, ultramodern bevásárlóközpontjában, az Arena Cityben található, s kínálatában kiemelkedő helyet foglalnak el Herend mesterművei.

A házaspár kezdetben német porcelánokkal foglalkozott, majd az első, saját üzlet megnyitását követően fordult érdeklődésük más, kiemelkedő márkák felé. Ezek kiválasztásánál – a kiemelkedő művészeti érték mellett – alapvető szempontjuk volt, hogy az adott termék a porcelán technológia csúcspontját képviselje. Mindezt a herendi porcelánban találták meg, mely eleganciájával, klasszikus arányaival és kifejezőmódjával érintette meg Alekszandrova asszonyt. De ugyanúgy magával ragadta őt a herendi művészek fantáziája, a formák és dekorok hihetetlen változatossága. A Herend művészete iránt mélyen elkötelezett új szalon egyre több látogatót fogad, híre gyorsan terjed az igényes vásárlók, a különleges minőséget kereső kijevi porcelánrajongók közt.



Viktória mintás porcelánok



Herendi kínálat

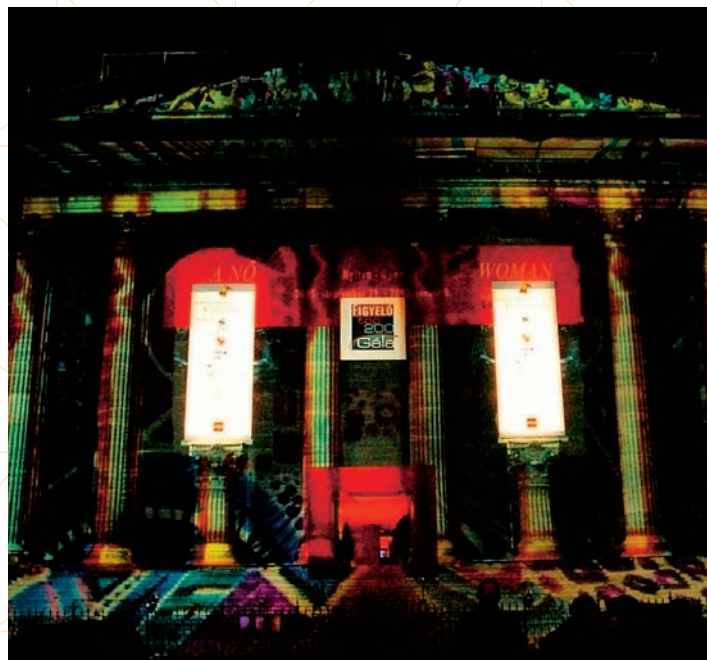




*Teríték kék Apponyival*

### TOP 200 GÁLA

Hatodik alkalommal rendezték meg a Figyelő TOP 200 Gálát – a Szépművészeti Múzeum adott otthont az eseménynek, és a legnagyobb hazai vállalatok döntéshozói számára nyújtott kivételes lehetőséget, hogy informális környezetben találkozhassanak egymással és a politikai élet vezetőivel. Az est, mely a hazai politikai és gazdasági élet kulcsfigurái legfontosabb találkozájának számít, egyben az előző üzleti év lezárását is jelenti, hiszen ennek során hozzák először nyilvánosságra, mely cégek produkálták a legnagyobb üzleti bevételt, a leglátványosabb fejlődést hazánkban. Mindennek fényében az október 15-i gála legfontosabb mozzanata idén is a Figyelő Top 200 díjak



*Pillanatkép a gáláról*

átadása volt. A 2005-ös év kitüntetettjei a Mol Rt., a GE Hungary, a Samsung Rt. és az OTP Bank Rt. lettek.

A találkozón a gazdasági élet vezetői mellett hat kormánytag is részt vett: Kóka János gazdasági és közlekedési miniszter, Veres János pénzügyminiszter, Baráth Etele európai ügyekért felelős tárca nélküli miniszter, Kovács Kálmán informatikai és hírközlési miniszter, Bozóki András, a nemzeti kulturális örökség minisztere és Persányi Miklós környezetvédelmi és vízügyi miniszter tisztelte meg jelenlétével a gálaestet. A Herendi Porcelánmanufaktúra Rt. a rangos eseményt a pompás Kék Apponyi asztalterítéssel, valamint tombolaajándékkal támogatta. ✎

### BUDAPEST VENDÉGE AL DI MEOLA

A közelmúltban két, kiemelkedő jelentőségű fellépésre érkezett hazánkba a legendás dzsesszgitáros, Al di Meola. November 4-én Horgas Eszter fuvolaművésszel és a Sturcz Vonósnégyessel a Művészetek Palotája Nemzeti Hangversenytermében koncertezett, majd 11-én a Papp László Budapest Sportaréna-ban lépett fel mint a Máriai című szimfonikus legenda sztárelőadója. A gitárvirtuóz két nyilvános fellépésén felül a budapesti Kogart-házban adott zártkörű koncertet. Ennek során Al di Meola zenésztársaival legfrissebb szerzeményei közül mutatott be egy csokorra valót. A koncert során, néhány szám erejéig csatlakozott hozzájuk Horgas Eszter fuvolaművész, a dzsesszgitáros immár állandónak számító hazai előadótársa.

Az ingyencsángába menő zenei esten – és az azt követő pazar lakomán – részt vett a hazai gazdasági élet több prominens képviselője. A Kék Apponyi mintájú herendi tányérokon tálalt vacsora után a Herendi Porcelánmanufaktúra képviselője átadott Al di Meolának egy porcelánból készült zenészfigura-sorozatot, melyet a neves hazai kortárs iparművész, Fekete László tervezett és kivitelezett. ✎



*Al di Meola átveszi az ajándékot a Herendi Porcelánmanufaktúra képviselőjétől*





*Az ünnepség pillanatai*

Ötödik alkalommal adták át Pannonhalmán a Szent Márton-díjat, melyet az alapítók döntése értelmében idén Mádl Ferenc volt köztársasági elnök vehetett át.

A díjat 2001-ben a Pannonhalmi Főapátság, a Bábolna Nemzeti Ménesbirtok Kft. és a Herendi Porcelánmanufaktúra Rt. alapította azzal a céllal, hogy így járuljon hozzá nemzeti örökségünk és kulturális értékeink megőrzéséhez, valamint elősegítse a Pannon-térség egyedülálló természeti, társadalmi és kulturális értékeinek a legszélesebb körben történő megismertetését.

Az elismerést jelképező plasztika Horváth László Munkácsy-díjas herendi iparművész alkotása, s a köpenye felét egy sebesült kato-

nának nyújtó Szent Mártont ábrázolja – hűen a közismert legenda cselekményéhez. A díjat eddig sorrendben Nemeskürty István volt millenniumi kormánybiztos, Pungor Ernő akadémikus, Nagy Gáspár költő és Kukorelli István alkotmányjogász vehette át.

Az idei átadőünnepséget Várszegi Asztrik pannonhalmi főapát nyitotta meg. Az ünnepi műsorban Purcell Dido és Aeneas című kisoperája hangzott el a Tomkins énekegyüttes tolmácsolásában, a Liszt Ferenc Kamarazenekar kíséretével. A díjat Kis-Rigó László püspök ünnepi beszédét követően az alapítók adták át Mádl Ferencnek. Az ünnepséget követő fogadáson Várszegi Asztrik főapát megáldotta az új bort és az új termést.



*Várszegi Asztrik pannonhalmi főapát beszédet tart*



*Mádl Ferenc a díj átvételekor*





**Apponyi-mintás készlet**

A Herendi Porcelánmanufaktúra Rt. főszponzorként vállalt szerepet a 2005-ös év egyik kiemelkedő gasztronómiai eseménye, az Ingyenc Dining Guide-díj odaítélésében.

A Dining Guide Budapest magazin kiadója, a PrintXBudavár Rt. által alapított díj célja a magyarországi étteremkultúra színvonalának fejlesztése, illetve az ezért a célért a legsikeresebben tevékenykedők munkájának elismerése. 2005 legjobbnak ítélt budapesti éttermét egy tizenhét tagú zsűri szavazatai alapján választották ki, amelyben olyan szakemberek és ismert ínyencek szerepeltek, mint John Nichols, Nagy-Britannia és Észak-Írország budapesti nagykövete, Alpári György, gourmet szakács, Gere Attila borász, Adrian Gray, a Le Meridien szálloda igazgatója és László Géza, az Antenna Hungária vezérigazgatója.



**Az Ingyenc Dining Guide-díj nyeretese, és egyben az év legjobb étterme: Fausto' Ristorante, a díjat átvette: Fausto DiVora**

## *Herend a hazai gasztronómiai kultúráért*

A szoros versenyben a zsűri a budapesti Fausto's éttermet találta a legjobbnak, a második helyen az Alabárdos, a harmadik helyen pedig a Café Kör végzett. A fődíjat, egy tizenkét személyes Apponyi-mintás készletet és egy, a Herendi Porcelánmanufaktúra Rt. által készített plakettet december 10-én ünnepélyes keretek között vehette át a győztes az év legnagyobb szabású gasztronómiai seregszemlájén, a Budapest Sport Arénában megrendezett Ízlelő Show-n.

A bíráló bizottság által odaítélt díjon túl az étterembe és kávézóba járó vendégek véleményét is kikérte a díj alapítója. Az éttermekre és kávézókra interneten és sms-ben leadott vendégszavazatok alapján a JohnsonDiversey által szponzorált „Vendég-díjat” a budapesti Menza, az Illy „Kávédíját” a szintén budapesti Centrál kávéház kapta meg. ☞



**3. helyezett Café Kör, Molnár Gábor átveszi a díjat**



**Gere Attila borász a díjátadón**



**2. helyezett Alabárdos Étterem, Andrusch Péter átveszi a díjat**





## Herend – Budapest sugárútján

### A Belvedere dekor

Méltó helyszínen, a világörökség részeként elismert Andrássy úton nyitotta meg legújabb, budapesti márkaboltját a Herendi Porcelánmanufaktúra Rt.

A Herendi Porcelánmanufaktúra Magyarországon realizált árbevételének több mint 50%-a Budapesten lévő három márkaboltja forgalmából származik. E tény és a piac helyzetét figyelembe véve vált még indokoltabbá egy újabb márkaboltunk megnyitása. Új, fővárosi üzletünkben a legkedveltebb mintákon túl számtalan modern formával és dekorral találkozhatnak a látogatók, ezek közt kiemelt helyen szerepel az „Első herendim” kollektív. A világhírű porcelán legismertebb mintáit megelevenítő kis darabok – brossok,

levélnehezékek – teljes értékű alkotások, amelyek az első találkozás örömeivel szolgálnak. Az apró műremek elsősorban azok számára készültek, akik szeretik a szépet, a minőséget, de eddig nem engedhették meg maguknak, hogy a fehér arany gyűjtői közé léphessenek. Az ünnepi boltnyitány során az est résztvevői betekintést nyerhettek Herend porcelánművészetébe, legszebb tárgyaink készítésének munkafázisaiba.

Az ünnepek fényét emelte a herendi porcelán fejlődését, és az „Első herendim” darabjainak készítését megismertető diabemutató, melyhez világhírű hegedűművésznőnk, Kélemen Barnabás nyújtott nagyszerű zenei aláfestést.



### A márkabolt fogadótere



ÚJDONSÁGOK, RÉGISÉGEK, KÜLÖNLEGESSÉGEK

*Az  
elegancia,  
személyes  
varázsa*

FINE DINING



*Flours des Indes* mintás porcelán Fotó: Lábadi István Stylist: Horváth Eszter



Fotó: Lábadi István Stylist: Horváth Eszter







## ÚJDONSÁGOK, RÉGISÉGEK, KÜLÖNLEGESSÉGEK

A legelegánsabb autókban érkeznek, a legfinomabb ruhákat és a legsebben megmunkált ékszereket viselik, a legkifinomultabb gourmet ételeket és a legjobb pezsgőket fogyasztják, és megszokták, hogy a legmagasabb színvonalon szolgálják ki az igényeiket. Ezeknek a vendégeknek a kedvéért született meg a fine dining fogalma...

Azokban a szállodákban és éttermekben, ahol a legmagasabb szintű kiszolgálás magától értetődik, a legtöbb, amivel a vendégeknek még kedveskedni lehet, az a személyesség varázsa, a kényelemnek,

kifinomultságnak az a foka, amihez otthon, mindennapi közegükben hozzászoktak. Elegancia és elengedtség – az egyedi és mégis ismerős tárgyak otthonossága.

A belső terek kialakításában, a szobák, hálók berendezésében, az étkezőasztalok művészi kompozíciójában főszerep jut itt a legfinomabb herendi porcelánnak. A legkiválóbb mesterek kezének munkáját, bámulatra méltó művészetét dicséri a porcelántárgyak tökélye...











# Egy minta születése

## AZ ESTERHÁZYAK ÉS AZ ESTERHÁZY-MINTA

*Az Esterházy-minta a Viktóriával, a Miramare-ral, a Gödöllővel, a Humboldttal együtt az első herendi aranykorban, azaz 1850–70 között keletkezett.*

*Promotora és talán tervezője is az a Fischer Mór volt, akinek köszönhető a Herendi Porcelángyár felvirágoztatása és máig tartó nemzetközi hírneve.*

A kínai ihletésű Esterházy-minta Magyarország egyik legjelentősebb arisztokrata családjának nevét viseli. Tagjai az ország politikai, gazdasági és kulturális életében egyaránt meghatározó szerepet játszottak.

### **CSÁSZÁRI ÉS KIRÁLYI SZÁLLÍTÓ**

A Herendi Porcelánmanufaktúra a múlt század közepére már nemcsak a Monarchián belül, hanem Európa más országaiban is komoly ismertséggel és sikerekkel büszkélkedhetett. A számos királyi és főnemési udvarban – köztük Viktória királynőében – már ismert porcelánművész manufaktúra vevőköre mindazonáltal látványosan bővült, amikor 1862-ben bezárt a bécsi porcelángyár. A kiegyezés, azaz 1867 után sok megrendelés érkezett a császári udvarból étkészletekre, diplomáciai ajándékokra, melyeket olyan magas színvonalon szolgáltat ki, hogy 1872-ben Fischer Mór elnyerte a császári és királyi udvari szállítói címet.

### **HEREND ÉS AZ ESTERHÁZYAK**

Porcelánjaira a külföldi arisztokrácia mellett a 19. század második felében kialakuló polgárság, illetve ennek a társadalmi rétegnek a szerepét némileg betöltő magyar arisztokrácia köreiből is jelentős számú megrendelés érkezett. Az igen kiterjedt Esterházy család számos ága segítette, illetve rendeléseivel ösztönözte Fischer munkáját. Az egyik első megrendelő Herenden gróf Esterházy Károlyné volt.

### **A DEKOR IHLETŐJE**

Fischer porcelánjaival a neves európai gyárak hagyományait követte, de a mintákat, előképeket mindig átalakította, a maga szája íze szerint formálta. Így jött létre az a sajátos herendi forma és mintavilág, mely harmonikusan illeszkedik a többi porcelángyár termékeihez, ugyanakkor azonnal felismerhető. A többi porcelánkészítőhöz hasonlóan Herenden is használtak keleti előképeket. Az Esterházy-dekor a legen-





Esterházy-kastély, Fertőd Fotó: MÁG

da szerint két különleges, kínai váza ihletésére született a 19. század közepe táján, melyeket valaha, a 18. század során Esterházy Miklós herceg hozott magával Szentpétervárról, ahol követként járt.

### CSALÁDFA A 13. SZÁZADIG

Az Esterházy család Magyarország egyik legkiterjedtebb és legvagyonosabb arisztokrata famíliája. Őseiket a 13. századig tudják visszavezetni. A család első kiemelkedő alakját szintén Esterházy Miklósnak hívták, de ő még grófnak született. Ez a rendkívüli ember a három részre szakadt Magyarországon jött világra 1583-ban, és élete egyik fő célja a törökkiűzése volt. Lojális arisztokrataként Habsburg-párti volt, a törökök kikergetését elsősorban nem fegyverrel, hanem diplomáciai fogásokkal szerette volna elérni. 1622-ben a soproni országgyűlésen nádorrá választották. 1626-ban megkapta az Aranyapjas-rendet, amely szabad belépést engedett korának minden fontos politikai centrumába. Ma úgy mondanák: ezzel teljes jogú tagja lett a nemzetközi establishmentnek.

### EGY GENERÁCIÓ NEVELŐJE

Esterházy Miklós maga köré gyűjtötte a fiatal és tehetséges nemeseiket, s csatasorba állította őket célja megvalósításához. Wesselényi Ferenc, Nádasdy Ferenc, Forgách Ádám, Batthyány Ádám, Csáky István, Csáky László s még sokan mások a 17. század politikai életének jól ismert, országos tisztségeket betöltő szereplői lettek. Esterházy gróf tudta ugyanis, hogy amíg a harmincéves háború tart, az európai hatalmak nem fognak Magyarországnak segíteni a török kiűzésében. Munkássága előkészítése volt annak, hogy halála után legyen egy olyan felelősségteljes, képzett és művelt generáció, amely már képes az ellenség kiűzésére. „Esterházy igyekezett az ország érdekeit határozottan képviselni, ha kell, keményen ütközve a bécsi politikai gyakorlattal, de nem összeesküvés formájában, hanem éppen ellenkezőleg,

a lojalitás alapján. Olyan érdekharmozációban gondolkodott, amelyben a magyar politika tiszteletben tartja a Habsburg Birodalom európai értékrendszerét, ugyanakkor feltételezi és elvárja, hogy a nemzetközi körülmények változásával a Hofburg ugyanígy jár el, vagyis támogatja és segíti a török kiűzését.” – írta róla a munkásságával részletesebben is foglalkozó Hiller István történész.


### DIPLOMÁCIAI ÉRZÉK, HERCEGI RANG, JÓ MODOR

A család későbbi tagjai is ügyes diplomatáknak, jó politikusoknak bizonyultak, akik a magyar koronához való hűségüket és a Habsburg-uralkodókhöz való lojalitást mindig nagyszerűen tudták egyeztetni. Esterházy Pál 1687-ben I. Lipót császártól hercegi rangot kapott. Emellett a család tagjai jó üzleti érzékkel is rendelkeztek és egyre



Esterházy-kastély, Fertőd Fotó: MÁG





ide írhatja a saját nevét

Csak egy érv, hogy miért legyen földbirtokos.  
A megújult Borbarát már kapható az újságárusoknál.

**Borbarát**  
www.borbarat.com



## HERENDI MINTÁK

növelték birtokaikat, vagyonukat. A korabeli nemesség köreiben a jó modor nem mindenki számára jelentette ugyanazt. Tanúsítja az a fennmaradt „szabályzat”, melyet a kismartoni kastély lakomáira meghívott vendégeknek kellett betartani:

„A vendég:

- *fényesre pucolt fegyverzetben, tiszta öltözetben és csizmában, józan állapotban jelenjen meg a császári-királyi felség üdvözlésére;*
- *ne hintázzon székével, az asztalhoz ülve ne terpessze szét a lábát;*
- *ne igyon minden falat után, mert attól hamar eltelik az ember; a korsót evés után csak a feléig ürítse, de előtte törölje tisztára bajszeit és száját;*
- *ne nyúlkáljon kézzel a tálba, a lerágott csontot ne tegye vissza a tálba és ne dobja az asztal alá;*
- *ne nyalja meg ujjait, ne köpjön a tányérba és ne az asztalterítőbe törölje az orrát;*
- *végül pedig ne igya magát részegre, hogy székéről leesve képtelen legyen egyenes tartással távozni.”*

### HAYDN MUNKAADÓJA

Az anyagi jólét lehetővé tette számukra a művészetpártolást. A legismertebb az Esterházyak zenészeretete. Maga a család hatalmát megalapozó Esterházy Miklós is gyakran hívatott zenészeket asztalához. Fia, Esterházy Pál (1635–1713) amellet, hogy kiváló katona és államférfi volt, zenét is szerzett, és verseket is írt. Fennmaradt zeneműve az 55 kantatából álló, olykor ma is megszólaltatott Harmonia Caelestis. Herceg Esterházy (Fényes) Miklós (1714–1790) nem kisebb zenészt alkalmazott udvarában, mint Joseph Haydnt. Kastélya messze földön híres volt az ottani hangversenyekről, opera-előadásokról.

A ma jórészt a Szépművészeti Múzeum tulajdonában található, híres Esterházy-gyűjteményt szintén az első Esterházy Miklós alapozta meg. Fia, az említett Pál kora egyik legnagyobb műgyűjtője volt. Utódai sem maradtak el mögötte: számos barokk remekművet gyűjtöttek össze az évszázadok során. A festmények, szobrok mellett könyveket, ékszereket és más ötvöstárgyakat, de növényeket és más különlegességeket is vásároltak.

### KÍNAI SZOBA FERTŐDÖN

A kollekcióban természetesen porcelántárgyak is helyet kaptak, melyek különleges luxuscikkeknek számítottak. Sokáig a porcelán csak kínai lehetett, mivel az európai mesterek nem ismerték a porcelánkészítés

titkát. Így volt ez 1708-ig, amikor Böttger és Tschirnhausen felfedezték az európai keményporcelánt. A kínai minta- és formakincs tehát korántsem volt ismeretlen az európai enteriőrökben. A rokokóban kifejezetten divatosnak számítottak a kínaias minták, motívumok. Szinte minden főúri palotában, így a fertődi Esterházy-kastélyban is rendeztek be kínai szobát, ahol a falikárpitról, a bútorokról, csecsebecséről szalmakalapos kínai figurák és pagodák köszöntek vissza. Ezt az irányzatot hívták chinoiserie-nek, mely igen népszerű volt az egész 18. századi Európában.

A két, Kínából származó Esterházy-váza mind formájában, mind mintájában különleges: egyszerű, eredetileg téglavörös alapból a festőecset szárával kaparták ki a stilizált sásleveleket és virágmintákat, melyek mellett kínai írásjelek láthatók. Az erős színű alap és a vakító fehér minta kontrasztja erőteljes, dekoratív mintát alkot. Fischer nem volt szakértője a kínai és japán művészetnek, őt a különleges formák, az egzotikus minták vonzották, melyekből jó ízléssel alkotott újabb és újabb porcelántárgyakat. A minták gazdagságából, változatosságából, a fennmaradt tárgyakból következtethetünk arra, hogy milyen gazdag és igényes lehetett a herendi manufaktúra vevőköre, azaz a korabeli magyar arisztokrácia.

### CZIRÁKY MARGIT GRÓFNŐ KÁVÉSKÉSZLETE

Kifinomult ízlés, kiváló műveltség jellemezte az Esterházy család tagjait is, akik közül sokan aktív szerepet játszottak a politikai, diplomáciai életben is. Esterházy Pál Antal herceg a 1848-as szabadságharc idején miniszteri rangban képviselte a Batthyány-kormányt a bécsi udvarban. Harmadik Esterházy Miklós herceg (1817–1894) császári és udvari kamarás volt, fia londoni, majd vatikáni nagykövet. Negyedik Esterházy Miklós (1869–1920) herceg és felesége, Cziráky Margit (1874–1910) nevéhez köthető Eszterháza, azaz mai nevén Fertőd másodvirágzása. Cziráky grófnő emlékét mindmáig őrzik a helyiek, mivel sokat törődött cselédeivel. Lakásaikba bevezettette a villanyt és a vizet, tűzfűtést és tejet osztott, ő alapított óvodát és iskolát a helyieknek. Jórészt az ő hozományából újjáittatták fel a kastélyt, ahol 2005 nyarán megnyílt kiállításon hercegnő lakosztályát rekonstruálták. A levelek, képeslapok, fotók mellett használati tárgyak és piperecikkek idézik meg a kort. Cziráky Margit kedvenc sarkában pedig éppen kávézáshoz van terítve – mivel mással, mint Esterházy-mintás herendi készlettel.

✂

BÁLVÁNYOS ANNA



Cziráky Margit grófnő

Fotó: MÁG



# Imola

## IA

### minta



Az imola, más néven centaurea Magyarországon igen gyakori, szerény, ám szépséges mezei virág. A búzavirágfélékhez tartozik. Kékes-lilás szirmú, sárga közepű virág, melyet a népi gyógyászat étvágyjavító hatása miatt is számon tart. Hosszú, vékony, rojtos szirmainak szabálytalanságát jól adja vissza a minta festésmódja: laza, gyors ecsetvonások.

A herendi minta a gyakori hatos osztás szerint rendeződik, mely a körformából természetesen adódik. Három nagyobb motívummal három, alig kinyílt, kisebb virág váltakozik. Ez utóbbi forma található középen: két, szinte egymást takaró kisvirág néhány levéllel. A növény hajlékony szára lágy hullámokban követi a tányér kosár-

mintásra domborított peremét, melyet szintén hat kisvirág díszít. Apró különlegesség, hogy a peremen megjelenő virágok enyhén megtörik a dekor centrális szimmetriáját, mivel csupán négy virág fordul a középpont felé, kettő kifelé néz. A szabadabb festésmódból adódó apró eltérések láthatóak nagyobb motívumok között is, hiszen egy mezei virág természetességét nem lehet szigorú szabályok közé szorítani. A természetközeli életet, a falusi idillt idéző, visszafogott, ugyanakkor a felületet mégis szinte teljesen „benövő” minta utal a rokokó pastorálakra, a XVIII. században divatos tiszta, mesterkéletlen szépségideálra.

28









# Asörétesek mesterei

## ELIT VADÁSZFEGYVEREK AZ APRÓVADAK ELEJTÉSÉRE

Fotó: RedDot

*Az ember egyik legősibb ösztöne és tevékenysége a vadászat. Persze kezdetben a létfenn-tartás egyik alapvető eszköze volt, s több ezer évnek kellett eltelnie ahhoz, hogy mára az élelemszerzéssel csak távoli összefüggésben álló, elit sporttá váljon...*

Mint minden elit sportnak, természetesen a vadászatnak is kialakult az „arisztokráciája” – annak minden nemes kellékével. Ezek legfontosabbika pedig mi más lehetne, mint maga a vadászfegyver?

Aki igazán különleges és hagyományos fegyverre vágyik, annak a türelmen kívül bizony vaskos bankszámlával kell rendelkeznie. A sörétes fegyverek elitjének tartott, hagyományos csöelrendezésű angol fegyverek ugyanis méregdrágák, s nemritkán több évet kell várni elkészülésükre. Bár angol fegyverek, ma már részben Olaszországban és Franciaországban készülnek, válogatott csövekkel, és sohasem kivethető szűkítéssel. (A vadászatban kevésbé járatosak kedvéért: a „szűkítés” a puskák csövének szűkebbé tételét jelenti. Sörétes puskáknál szokásos méret például a 18,6 mm-es csőátmérő, ezt szűkítik a cső végén 18,2 mm-re, hogy a söréteket jobban összetartsa. Vagyis minél szűkebb a cső, annál messzebbre hord a fegyver.)

Agyazásuk kizárólag a legfinomabb kaukázusi vagy török dió-fából készül, melyet legalább tíz évig pihentetnek faragás előtt. Az sem ritka azonban, hogy magát a fát már akár kétszáz éve kivágták, mire a puskamesterek kezébe kerül. Méretükről pedig csak annyit: egy vasúti vagonra általában csupán a gyökfő, vagyis a fa talajszint alatti gyökérzetének központi része fér rá. E tradicionális fegyverek

háromféle – tizenkettes, tizenhatos és húsas – kaliberrel készülnek. Az ilyen vadászpuskát apróvad elejtésére használják – nagyvad zsákmányolására a golyós fegyver szolgál. Ezeknek is megvannak a maguk királyai: a német Blaser, Sauer és Mauser cégek billenő csöves mesterművei. Most azonban legyen a sörétesek a főszerep.

### HOLLAND & HOLLAND

A céget Harris Holland alapította 1835-ben. Holland dohány-nagykereskedéssel foglalkozott Londonban, ám kedvenc kedvtelése a gatlamblovészet volt, a legelegánsabb lövészklubok tudhatták tagjaik sorában – sőt saját lópvidéket vásárolt, ahol kedvére vadászhatott nyírfajdra. Tulajdonképpen a barátai beszéltek rá: ha már ilyen remek lövész, miért is ne alapíthatna saját fegyvergyártó céget? Legkorábbi fegyverei még nem a később félreismerhetetlen szimbólummá vált márkajelzést viselik – ezek ugyan feltehetőleg az ő tervei alapján, ám más műhelyekben készültek. Saját üzeme valamikor az 1850-es években nyílt meg, vagyis ő azon ritka fegyvergyártók közé tartozik, akik sohasem töltöttek inaséveket egy már elismert mesternél.

Saját gyermeke nem lévén, unokaöccsét, Henry Hollandot vette maga mellé gyakornoknak, s 1867-ben Henry tulajdonostársá vált.





Holland & Holland puska Fotó: Assignments / Rex Features

A cég neve 1876-ban változott Holland & Hollandra – ám Harris egészen haláláig megtartotta magának a döntéshozás kizárólagos jogát. A cég történetében az 1883-as év jelentette a nagy áttörést: a *The Field* magazin ekkor minősítő versenyt rendezett, melyet minden kategóriában magasan a Holland & Holland nyert meg. Ettől kezdve ők jelentették az etalont a londoni puskakészítők számára, s két évvel később megkapták a jogot, hogy a „királyi” jelzöt viselhessék. Ugyanebben az évben kizárólagosságot kaptak a híres Paradox puska gyártására, melynek csövén az első két col huzagolt volt. Az évtizedek során számos további egyedi újítás bevezetésére kaptak kizárólagos jogot, többek között a legendás 375 H & H Magnum Belted Rimless típusra, valamint a híres, magától nyíló Royal puskára, mely az egész világon forradalmasította a vadászfegyvergyártást. A cég szolgáltatait a két világháború során igénybe vette a brit Honvédelmi Minisztérium, s számos újításuk segítette a szövetséges csapatok hadi sikereit. A második világháború idején az új tulajdonos, Malcolm Lyell irányításával a cég számos üzleti utat bonyolított Indiába, ahol híres fegyvergyűjteményeket vásárolt fel – fellendítve ezzel a használt vadászfegyverek máig virágzó piacát. A cég fő részvényeit 1989-ben a Chanel Csoport vásárolta fel, felújította az 1898 óta használt gyár-épületet és a northwoodi lőteret. Újra bevezették a továbbfejlesztett Royal Over & Under fegyvert, s természetesen élen járnak az úgynevezett párpuskák gyártásában. Ezeket a nagy terítékű apróvadadászatra használt, két-három tökéletesen egyforma példányban készült fegyvereket becsülik a legtöbbször a vérbeli vadászok. A cég mindössze három üzletet tart fenn: London mellett New Yorkban és Párizsban. Ezenkívül általában aukciókon találkozhatunk egy-egy kitűnő fegy-

verükkel. Csak ízelítőül néhány modell bolti ára: A Royal Side By Side Shotgun 47 170 angol fontba kerül, a Royal Double Barrel Rifle 700 H and H 125 000 font, míg a Round Action Sodelock Double Rifle-t 38 100 fontért adják.

### PURDEY

Az 1814-ben, egy évvel Waterloo előtt alapított cég a másik nagy elit angol fegyvergyártó. Létrehozója, James Purdey korábban Joseph Manton, a kor első számú fegyvergyártója mellett tanulta a mesterséget. Röviddel első önálló üzletének megnyitása után Purdey már nagyobb és elegánsabb helyiséget nyitott Manton korábbi, Oxford Street-i üzletének helyén – s már 1838-ban magát Viktória királynőt is vásárlói körében üdvözölhette.

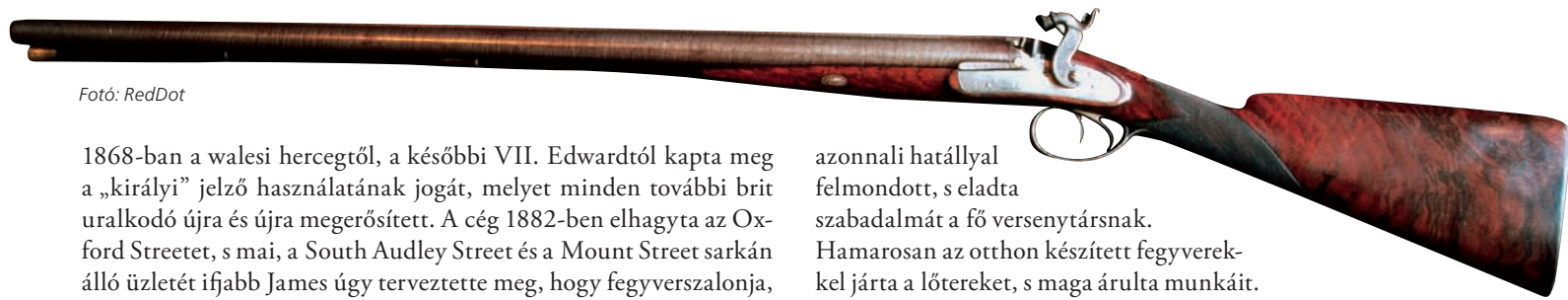
Ifjabb James Purdey 1858-ban vette át a cég irányítását apjától, s élete során a puszkák és lőfegyverek gyors változásnak, fejlődésnek indultak. Ifjabb James mindig szemmel tartotta a legújabb igényeket, és fegyvereinek tervezése, kivitelezése során folyamatosan vezetett be az egyre újabb technológiákat. Az ő nevéhez fűződik számos olyan szabadalom, melyet sorra átvettek más fegyvergyártók is. A cég

### TUDTA?

*A Vadkan a kutyákkal berendi figurakompozíció technológiai bravúr, melyet a manufaktúrában 47 különálló darabból állítanak össze.*







Fotó: RedDot

1868-ban a walesi hercegtől, a későbbi VII. Edwardtól kapta meg a „királyi” jelző használatának jogát, melyet minden további brit uralkodó újra és újra megerősített. A cég 1882-ben elhagyta az Oxford Streetet, s mai, a South Audley Street és a Mount Street sarkán álló üzletét ifjabb James úgy tervezte meg, hogy fegyverszalónja, műhelyei és családjának lakása is elférjen az épületben.

1900-ban Athol Purdey vette át a céget, s a virágzó Edward-kor után ő látta el fegyveralkatrészekkel az első világháborúban harcoló csapatokat. Mindkét fia súlyosan megsebesült a franciaországi harcokban, ám 1920-ban ők is csatlakoztak a céghez, s Athol 1929-es visszavonulása után át is vették vezetését.

A híres Purdey Over & Under fegyver az 1913-as Woodward-szabadalom továbbfejlesztése – mivel a Purdey 1949-ben megvásárolta a J. Woodward & Sons céget. S bár 1946-ban a James Purdey & Sons Ltd. céget is felvásárolta a Seely család, a vállalat egészen 1994-ig magánkézben maradt, csupán ekkor vásárolta meg a Richemont Csoport. Ám igazgatótanácsának elnöke ma is egy Purdey: az alapító egyenes ági leszármazottja, Richard Purdey.

E két, átlagos halandó számára szinte megfizethetetlen márka darabjai negyvenezer angol fontnál kezdődnek, s igazán a luxuskategóriába tartoznak. Nem sokkal marad el azonban mögöttük három további sörétes: a Perazzi, a Kemen és a Browning sem, húszezer eurónál kezdődő áraival.

## PERAZZI

Aki kezébe vesz egy Perazzi fegyvert, egy szegény, ám eltökélt olasz fiú álmának beteljesülését láthatja maga előtt. Az ügyes puskaműves Daniele Perazzi a háború után, tizenhat évesen egy fegyverbolt eladójaként kezdett dolgozni. Álma azonban a fegyvergyártás volt, s így engedélyt kért a tulajdonostól, munkaidő után hadd maradjon bent a puskákat összeállítani. Első kísérletével tönkretett egy vadonatúj fegyvert, másnap azonban már tökéletes munkát végzett. Hamarosan fegyvergyárban dolgozott már, s húszevesen szabadalmat is nyújtott be feljebbvalóinak. Elutasították. Ő azonban nem keseredett el:



Holland & Holland távcsőirányzék-állítás Fotó: Reddot

azonnali hatállyal felmondott, s eladta szabadalmát a fő versenytársnak. Hamarosan az otthon készített fegyverekkel járta a lőtereket, s maga árulta munkáit.

Katonaidejének letöltése után, 1957-ben, huszonhárom évesen megnyitotta saját műhelyét, s megalapította az Armi Perazzi céget. Meggyőződése, hogy az igazán eltökélt lövész eredményei nagyban függenek a puskaműves ügyességétől. Munkája nemsokára nemzetközi hírnevet hozott számára, s 1964-ben már az olimpiai játékokra készített fegyvert. Az eredmény aranyérem lett. Perazzi fegyverei hamarosan a világ minden lőterén felbukkantak, s a cég ma termelésének mintegy nyolcvan százalékát exportálja. Ma is a Perazzi család kezében van a cég: Daniele gyermekei, Mauro és Roberta, valamint veje, Francesco Alderloni viszik tovább az alapító örökségét. Ám mind a mai napig Daniele Perazzi az, aki átadja tudását a műhelyekben dolgozó mestereknek, aki maga utazik Ázsiába a megfelelő fa kiválasztására – s aki a világ minden részéről fogadja a tőle tanulni vagy vásárolni vágyókat. A Perazzi árai nem nyilvánosak, csak bejelentkezésre adnak árajánlatot.

## BROWNING

A laikusok számára is ismerősen csengő Browning cég alapítója, John Moses Browning 1855-ben született az Egyesült Államok Utah államában. Apjának, mormon szokás szerint, három felesége is volt. A puskaművesség családi hagyomány volt náluk, s a fiatal John Moses még nem tudott olvasni, amikor kívülről fújta a puskák minden egyes tartozékának nevét. Huszonhárom éves volt, amikor benyújtotta első szabadalmát, majd amikor apja rá hagyta műhelyét, fivérével, Matt-tel kevesebb, mint ezer dollárból átalakította azt fegyvergyártó üzemmé. Az isten háta mögötti településen, tőke és törzsvásárlók hiányában azonban biztos kudarcra voltak ítélve. Ekkor azonban a Winchester cég egyik vezető beosztású üzletembere egy másik államban kezébe kapott egy Browningot, igen elégedett volt vele, s elküldte feltetéseinek. A Winchester ügyvezető igazgatója maga utazott a „Vadnyugatra”, hogy személyesen találkozzon a fegyver készítőjével. Bár igencsak meglepődött, hogy két huszonéves fiút talál egy kissé lerobbant műhelyben, azonnal szerződést kötött velük – mely több évtizedre szólónak bizonyult. A Browningok olyan technológiai újításokkal büszkélkedhettek, amelyeket a 20. század eleje óta gyakorlatilag nem lehetett és nem is kellett felülmúlni. Mesteri munkájuk csúcsát az Auto-5 félautomata fegyver jelentette, mely komoly anyagi hasznot hozott az immár Belgiumban működő cégnek. Világhírüket azonban minden kétséget kizáróan a kilenc milliméteres Hi-Power félautomata pisztolynak köszönhetik, melyből mintegy tízmillió darab készült, s amelyet 1907 óta a legtöbb rendőr és katona is használ. S bár a Browning névről a laikusok többségének ez a pisztoly jut eszébe, nem szabad elfelejteni, hogy e cég mind a mai napig a vadászfegyverek egyik legrangosabbikának gyártója. Néhány modell és ár: NWTG Gold pulykavadászpuska 1440 dollár, RMEFA-Bolt White Gold 1261, BLR Lightweight pisztolyfogású 765–836 dollár.

ZÖLDI GERGELY





# Díszlet és valóság

## BUDAPEST A MOZIVÁSZNON

Evita, jelenet a filmből Fotó: RedDot

*Fekvésének rendkívüli adottságai, építészetének színes volta, jellegzetességei adják a magyar főváros vonzerejét, mely a turisták sokasága mellett a nemzetközi filmipar nagyjait is rabul ejti...*

Budapest számos, világhírű alkotásban „alakítja önmagát”, de mind gyakrabban csapathatja össze magyar néző a mozi nézőterén a kezét, amint rádöbben: egy-egy, valamely „távoli” nagyvárosban játszódó nagyjátékfilm hősei éppen egy kedvenc – idegen nyelvű cégtáblákkal, plakátokkal álcázott – pesti utcájának aszfaltját róják.

### SZABÓ ISTVÁN – A VÁROS SZERELMESE

Szabó István, az egyedüli, Oscar-díjjal elismert magyar játékfilmrendező Budapestnek nem csupán szerelme, de igen elmélyült ismerője is. Eddig megszületett tizennégy jelentősebb nagyjátékfilmje nagyrészt e városban játszódik, vagy legalábbis jeleneteinek túlnyomó részét Budapesten forgatták. Óriási feltűnést keltett, amikor kiderült, Szabó 1999-ben bemutatott, egy magyar zsidó család három generációjának történetét feldolgozó filmje, *A napfény ízének* főszerepére egy igazi világsztárt kért fel. Ralph Fiennes és a rendező napokig járta együtt a várost: az angol színész a Vámház téri Nagycsarnoktól a budai Várnegyedig Budapest megannyi jól ismert vagy ínycsekknek való részletét fedezhette fel rendezője-kalauza segítségével. Szabó István, a világhírű filmrendező pályájának négy évtizede alatt

a város csodálatosan részletgazdag, költői szépségű portréját rajzolta meg. A *Tűzoltó utca 25.* című alkotásában egy lebontásra ítélt, öreg pesti bérház „életének” utolsó napját mutatja be, elkalandozva az épület és lakói történetén keresztül a 20. századi magyar történelem legfontosabb időszakaiig. Város és népe különleges, érzékeny megvilágításban jelenik meg művészetében, melyet az apró részletekből a nagy egészre következtetés szelleme ural. Szabó egyetlen sorsból következtet és világít rá egy teljes korszakra, a magánember drámájából a városéra, országéra. Mérföldkönek számító lélektani alkotásaiban (mint az *Édes Emma*, *Drága Böbe*, a *Bizalom* vagy a kultikus *Szerelmesfilm*) a hely szelleme, az utcakőből, a házfalakból sugárzó történelem és a jelen idő szinte tapinthatóvá válik. Aki Budapestet igazán mélyen meg akarja ismerni – legyen helyben lakó vagy a városba érkező idegen –, bátran fordulhat ezekhez a filmremekhez, hiszen segítségükkel örökre letűnt vagy szinte észrevehetetlen, ám roppant lényeges részleteket pillanthat meg. Amint *A napfény íze* látványos képeskönyv, a „látható” város sajátos enciklopédiája, úgy a rendező más filmjei a lélektani Budapestet ábrázolják. Jóleső látni, hogy a nagy öregek mellett a mai magyar film fiataljai is egyre-másra





Moszkva tér

fedezik fel a maguk Budapestjét: nemzetközi díjakkal jutalmazott alkotásaikban sajátos, mai nézőpontból mutatják be a hatalmas tempóban átalakuló várost. Antal Nimród Kontrollja, Gauder Áron Nyóckere, Török Ferenc Moszkva tere, Incze Ágnes I Love Budapest-je egytől egyig újszerű, izgalmas, becses pillanatképeknek számít.

Budapest a rendszerváltásig ritkán szolgált filmes stábok díszleteként – addig, ha utcáin forgattak, a város önmagát jelenítette meg. A fordulópont a 90-es évek legelején következett be. Jómagam máig emlékszem, miként szembesültem vele: 1990 tavaszán a Múzeum körúton sétáltam, amikor a Magyar Nemzeti Múzeum épületén valami furcsán akadt meg a szemem. A klasszicista homlokzat két oldalán egy-egy gigászi zászló függött, vörös alapon fehér körben embermagasságú horogkereszttel. Budapest népét felkészületlenül érte a forgatási hullám: velem együtt tömegek torpantak meg az ut-

cán, és meredek döbbenten a rettenetes időket idéző díszletre. Mára azonban már megszokott, hogy világhírű rendezők stábjai adják egymásnak a kilincset a város képletes kapuján – zömük azonban csak pótlékot, „díszletdublőrt” keres. Így szolgál a magyar főváros – ha kell – Moszkvaként, Berlinként, Buenos Airesként.

### EVITA

1996-ban mutatták be Alan Parker grandiózus filmalkotását, az *Evitát*. A produkció egyik producere a magyar származású hollywoodi film mogul, Andrew G. Vajna volt, aki hosszú évek óta lobbizik azért, hogy amerikai szuperprodukciók Budapestet válasszák forgatási helyszínül. Az Evita fenekestül forgatta fel Budapest életét – nem csupán azért, mert ilyen volumenű forgatást a város közterületein addig még nem lehetett látni, hanem azért is, mert a felvétel heteiben olyan, a film főbb szerepeit alakító világsztárok vertek itt tanyát, mint Madonna, Antonio Banderas vagy Jonathan Pryce. A Szent István tér és a Bazilika, a Szabadság tér, a Felvonulási tér Evita Perón történetének kulcs-helyszíneivé vált: a Buenos Aireszé maszkírozott Budapest közterületei könnyűszerrel bújtak álöltözetbe, hiszen a túlnyomórészt európai bevándorlók alkotó fantáziája nyomán megszületett latin-amerikai metropolis mai arcát Budapesttel azonos időben nyerte el. Épületeik, közttereik stílusa, jellege számtalan azonosságot mutat. A díszletmunkások a csekély különbségeket nagy gyakorlattal tüntették el. Így let-

### TUDTA?

*A legtöbb idegen helyszínt Steven Spielberg 2005-ben forgatott München című produkciójában Budapest „alakította”. Párizs, London, Róma ugyanúgy meglevenedett a magyar főváros területén, mint egy-egy osztrák és svájci helyszín. A Magyar Állami Operaház épületének egy-egy oldala például két virtuális helyszínen is feltűnik a filmben.*





Nyócker Fotó: Hungary Top



tek az utcai lámpákból pálmafák, így kaptak spanyol cégért az üzletek – de a figyelem szitáján így csúszhatott át egy nagy magyar bank emb-lémája, mely a Pannon „Buenos Aires” tetőinek magasában pásztázó kamera fókuszába került – nem kis derűtséget okozva a honi nézők körében.

### REDFORD ÉS PITT

Az *Evita* után négy évvel – ugyancsak Vajna aktivitásának köszönhetően – újból világsztárok forgattak a pesti utcákon. Brad Pitt és Robert Redford játszotta a *Kémjátszma* (*Spy game*) főszerepét Tony Scott rendezésében. A történet szerint a hidegháború befejeztével új, ismeretlenebb természetű konfliktusokkal néz szembe a világ. Az 1991-ben játszódó amerikai moziban két CIA-ügynök veszélyes kalandjait láthattuk – más helyszínek mellett a Szabadság híd „kulisszái” közt. 2001-ben Eddie Murphy főszereplésével forgatták Budapesten az *Én, a kém* (*I Spy*) című akciójátékot. Betty Thomas rendezésének fő helyszínéül a Duna-menti nevezetességek, a Szent Gellért tér, a Szabadság híd és a Lánchíd szolgáltak.

### BUDAPEST MINT BÉCS

2002-ben került a mozikba Menno Meyjes *Max* című filmje, melynek segítségével a fiatal Adolf Hitler mindennapjaiba kaphatunk

betekintést. Az igen fanyar hangvételű alkotás világhírű operatőre, a magyar Koltai Lajos Budapestet mint a korabeli Bécsot fotográfálhatta, a főbb szerepekben pedig John Cusack és Noah Taylor állt kamera elé, valamint – apróbb szerepekben – a magyar színművészet színe-java.

### SPIELBERG MÜNCHENJE

Budapest legutóbb Steven Spielberget és stábját látta vendégül, ugyancsak hetekre. Az amerikai direktor az 1972-es müncheni nyári olimpiai játékokat befeketítő, véres palesztin terrortámadás történetéről készítette *München* című filmjét. Budapest ezúttal egyszerre alakította Londont, Münchent és Párizst – a forgatás hetekre blokkolta a főváros közlekedését. De mi, budapestiek izgatottan várhatjuk, hogy ezerarcú, strapabíró fővárosunk ezúttal hogyan mutat majd a mozivásznon. A filmtörvény kedvező módosítása, a főváros környékén felépítendő óriás filmműtermek terveinek ismertetése nyomán várható, hogy mind sűrűbben válik Budapest filmforgatási tereppé. Abban pedig csak reménykedni tudunk, hogy egy elkövetkező szuperprodukcióban fővárosunk egyszer önmagát is alakíthatja majd.

HALÁSZ TAMÁS




Kontroll Fotó: Caffè Film



Kontroll Fotó: Caffè Film



A close-up photograph of George Clooney. He is looking slightly to the left of the camera with a thoughtful expression. He has short, dark hair with some graying at the temples. He is wearing a dark suit jacket over a blue and white checkered shirt. His right hand is raised to his chin, holding a silver microphone. The background is a solid, light blue color.

*Itki elérte,  
amire vágyott*  
GEORGE CLOONEY



44 évesen George Clooney-t már egyáltalán nem érdekli, hogy őt tartják-e a világ legszexisebb férfinak. Nem valószínű, hogy valaha is érdekelte. Így utólag, a Vészhelyzet nem lehetett több számára, mint említésre is alig érdemes kötelező gyakorlat, sikeres kitérő, amire egy hollywoodi kezdőnek mindig szüksége van, hogy önbizalmát és önmön fontosságának tudatát megerősítse, az igazi hírnév, a komoly befutás felé vezető kacskaringós úton. Persze Clooney-nak azért életbevágóan fontos volt, hogy több millió tévé-nézőt odaszögezzon a tévé elé, és ezzel meggyőzze az elefántcsonttoronyokban ücsörgő filmgurukat, hogy nagyobb feladatokkal is képes megbirkózni, mint kisképernyőn eljátszani a szépfiút.

Bocsássák meg George Clooney-nak, hogy miután Doktor Ross sztetoszkópjával elrabolta a fél világ szívét, oly szívtelenül elhagyott minket. Ez a végzetes mosolyú kentuckyi charmeur nem akart nekünk semmi rosszat, amikor izgalmasabb feladatokra vágyott, és távozott a képernyőről. Rajongótáborának becsábítása a puszta szórakozás multiplexeibe azonban csupán egy kis előjáték volt ahhoz az intellektuális kihíváshoz, amelynek mindenáron meg akart felelni. Clooney, a midwesti újságíró fia, írni, rendezni és producerkedni akart, vagyis önmagát megvalósítani attól a perctől, hogy először betette a lábát az álomgyárba. És mindössze két évtizednyi szakadatlan küzdelem árán el is érte a célját.

**Mi jut eszébe Budapestről?**

Mikor is volt? 1985-ben volt... vagy 87-ben. Már nem emlékszem pontosan. A film címe Grizzly volt.

**Kellemes emlékeket őriz róla?**

Úgy érti, a filmről? Nem! Vagy Budapestről? Arról igen! Remekül éreztük magunkat. Hogy is hívják a régi városrészt?

**Óbuda.**

Hát igen, már nem emlékszem a helyek nevére, de nagyon jól érzem magam abban a csapatban. Jó lenne visszamenni és megnézni, hogyan változott azóta a város.

És mondjuk meglátogatni néhány régi barátot? Az ön helyzetében elég nehéz lehet eldönteni, hogy ki az igazi barátja és ki az, aki csak szeret a híres emberhez dörgölőzni.

Nézze, én fizetek az embereknek azért, hogy a barátaim legyenek. És aztán megtudom, hogy tényleg a barátaim-e. Az évek során kiderül. Granttel, aki a *Good Night, and Good Luck* című új filmemnek a társírója és társproducer, barátok vagyunk. Miután megismerkedtünk, kölcsönadott nekem száz dollárt – még 1982-ben –, hogy fotókat csináltassak egy szereplőválogatáshoz a Joanie Loves Chachi egyik kis szerepére. Neki volt száz dollárja, nekem nem. Máig tartozom neki... Az ember idővel megtanulja, hogy is áll a dolog a barátsággal. Könnyű barátokat szerezni, amikor jól mennek a dolgok. A lényeg akkor derül ki, amikor az ember rosszabb helyzetbe kerül. Szeretném azt gondolni, hogy én ebben az értelemben is jó barát tudok lenni.

**Jó barátja azoknak a nőknek is, akikkel randevúzott?**

Na, helyben vagyunk. Tudtam, hogy ez előkerül. Itt és most hivatalosan kijelentem: Nem randevúzom Brad Pit-tel, sem Matt Damonnal.

**Mit tanult azoktól a nőktől, akikkel randevúzott?**

Hát, az a nagy helyzet, hogy semmit. Tényleg. Jobb, ha maradok a rendezésnél, nem? Úgy tűnik, ez az, amihez a legjobban értek.

**Miben különböznek a show businessben mozgó nők a többiektől?**

Nem tudom. Kínos, megbuktam mindegyikkkel. Álltom, hogy mindig az én hibám volt. Igazán nem lehet azt mondani, hogy ebben sikeres lennék. Biztosan nem fogok könyveket írni arról, mi a jó párkapcsolat titka.

**Az új filmjében, a *Good Night, and Good Luck*ban, amelynek írója és rendezője, politikával, a McCarthy-korszakkal foglalkozik. Mi az izgalmas önnek egy olyan korszakban, amelyben ön még meg sem született?**

A sajtó szabadsága. Ez az a fegyver, ami legyőzheti a totalitárius rezsimeket. Thomas Jefferson azt mondja: adjatok egy szabad országot vagy egy szabad sajtót. Én a szabad sajtót választom. A szabad sajtó olyan eszköz a kezünkben, amivel folyamatosan ellenőrizhetjük és ellensúlyozhatjuk a hatalom gyakorlóit. Ez óriási felelősség.

**Mielőtt elmerülünk a politikában, ejtsünk néhány szót egy másik szenvedélyéről, a motorokról.**

Van néhány, talán három Olaszországban. Azért három, mert az ember nem egyedül motorozik. Azután van kettő Los Angelesben. Pedig nem vagyok gyűjtő típus. Van egy elektromos autóm, ami szó szerint akkora, mint ez az asztal. De négy másodperc alatt gyorsul nulláról száz kilométeres sebességre. Gyorsabb, mint egy Porsche turbo. Állok ezzel a kis kocsival a lámpánál, egy fazon mellém gurul egy hatalmas géppel, és kinevet. Én meg voooooooooooom! Viszlát, haver!

*Igen, viszlát. Motoron, elektromos autóban vagy éppen egy repülőn, amit ő maga vezet, mindegy. Amíg George Clooney-lelkében Budapest úgy él, mint egy olyan hely, ahová szívesen visszatér, nagyon biztató egy ilyen „viszlát”.*

NÁVAIANIKÓ



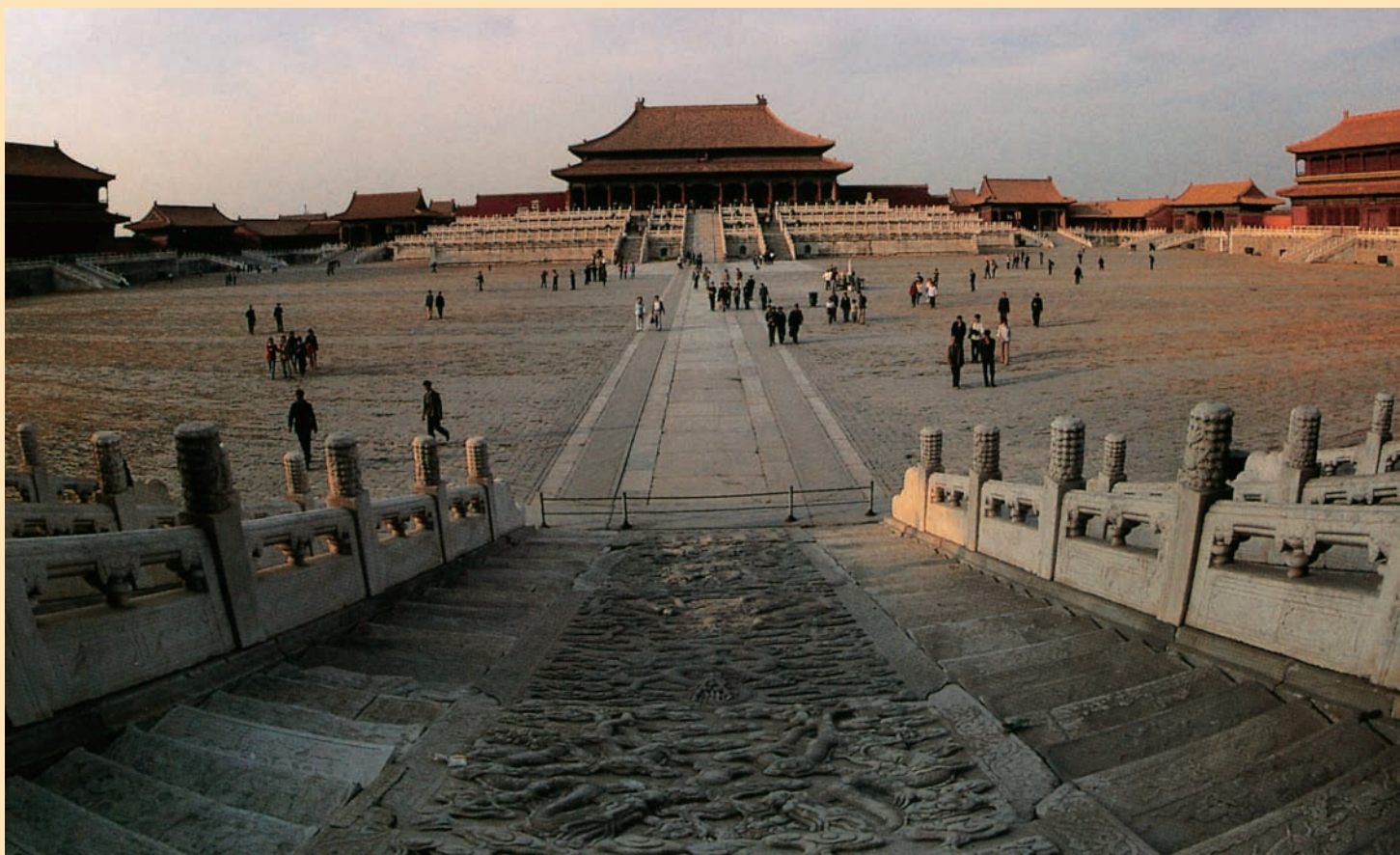


# Műtárgypiaci barangoló

## RÉGI VAGY ÚJ? A TILTOTT VÁROS

A kínai kormány bejelentette, hogy 1,5 milliárd jüant, azaz 185 millió dollárt áldoz a Tiltott Város restaurálására az elkövetkező tizenöt évben. A munkálatok már megkezdődtek, az épületegyüttes középső tengelyének felújítását a tervek szerint a 2008-as pekingi olimpiai játékok idejére be is fejezik. Az épületek restaurálásának alapelvei Kínában azonban radikálisan eltérnek a Nyugaton elterjedt, elfogadott szokásoktól. Az ázsiai országban helyénvalónak tartják ugyanis, hogy az idők során előregedett eredeti anyagokat kidobják, majd másolatokkal pótolják. Ez történt a Tiltott Város legnagyobb udvarának kőburkolatával is: a ritmikus, hosszú kőso-

rok elhasználódott darabjainak helyére új köveket építettek be. A kínaiak úgy vélik, hogy a felújításnak ez a módja a turisták biztonságát szolgálja, esztétikus és közel áll az eredeti arculathoz. A nyugati ember számára azonban tragikusnak tűnik ez a fajta beavatkozás. Hasonló a helyzet az épületek erősen megrongálódott cseréptetőivel és a főbb épületekhez vezető elegáns lépcsősorokkal, melyeknek sárkányos díszei közül jó néhányat az eredetiek újonnan kifaragott kópiáival helyettesítettek. Az UNESCO szót emelt a restaurálás e módszere ellen, szakembereket küldött a helyszínre, és fölkérte Kínát, hogy 2006 januárjára állítson össze beszámoló jelentést a Tiltott Városban folyó munkálatokról.



A Tiltott Város



### ÚJ KORTÁRS KÉPZŐMŰVÉSZETI MÚZEUM PÁRIZSBAN

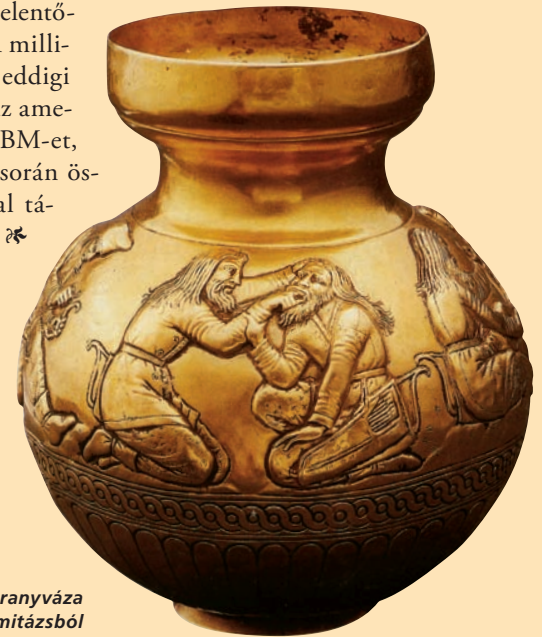
A francia kortárs képzőművészetet bemutató múzeum nyílt Vitry-sur-Seine-ben, Párizs egyik, a várostól délre fekvő elővárosában. Az állami tulajdonban lévő intézmény 13 ezer négyzetméteres nagyságú épülete, melyet francia építész, Jacques Ripault tervezett, állandó és időszaki kiállításokkal várja a közönséget. A Musée d'art contemporain du Val-de-Marne állami gyűjteménye mai francia művészek 1950-től napjainkig született ezer alkotásának ad helyet, melyeket tematikus elrendezésben láthatnak a látogatók. Az intézmény főkurátora, Alexia Fabre, aki korábban a dél-franciaországi Gap város múzeumában dolgozott, azt ígéri, hogy az új művészeti központ a jövőben aktív lesz az új szerzemények számának növelésében.

### HÁROMMILLIÓ DOLLÁROS TÁMOGATÁS AZ ERMITÁZSNAK

Aszentpétervári Ermitázs Múzeum egy évig tartó kiállításorozatot kezdeményezett, melynek keretében gyűjteménye antik anyagából egy válogatást kölcsönöz dél-oroszországi múzeumoknak. Az első tárlat szeptember végén nyílt meg Krasznodarban, ahonnan Rosztovba, majd Sztavropolba vándorolnak tovább az értékes műtárgyak. A projektet az orosz milliárdos, Oleg Deripaszka holdingvállalata támogatja, amely a fa- és alumíniumiparban, valamint az autógyártásban rendelkezik kiterjedt érdekeltségekkel. Az orosz üzletember, akinek vagyonát a Forbes 5,9 milliárd dollárra becsü-

li, 2004-ben 3 millió dollárral segítette hozzá a múzeumot, hogy kollekcijából egy kiállításnyi műtárgyat hat szibériai várost érintő vándortúrán szerepeltessen. A mostani, dél-oroszországi projektre ugyancsak 3 millió dollárt áldoz Deripaszka, aki az Ermitázsnak adományozott összesen 6 millió dollárral az intézmény legjelentősebb szponzorává vált. A milliárdos ezzel lekörözte az eddigi legnagyobb szponzort, az amerikai vállalatóriást, az IBM-et, amely az elmúlt hét év során összesen 5 millió dollárral támogatta az Ermitázst. ✎

SPENGLER KATALIN



Görög aranyváza az Ermitázsból

## PROGRAMAJÁNLAT 2006. MÁRCIUS-ÁPRILIS

### MŰVÉSZETI VÁSÁROK, BIENNÁLÉK

- MAASTRICHT – Hollandia, TEFAF Maastricht, március 10–19. ([www.tefaf.com](http://www.tefaf.com))
- LONDON – The British Antique Dealers' Association Fair, március 22–28. ([www.bada-antiques-fair.co.uk](http://www.bada-antiques-fair.co.uk))
- MILÁNÓ – MiArt, március 30 – április 2. ([www.miart.it](http://www.miart.it))
- NEW YORK – The International Asian Art Fair, március 31 – április 5. ([www.houghton.com](http://www.houghton.com))
- PÁRIZS – Pavillon des Antiquaires et des Beaux-Arts, március 15 – április 2. ([www.pavillondesantiquaires.com](http://www.pavillondesantiquaires.com))
- BARCELONA – Antiquaris Barcelona, március 25. – április 2. ([www.antiquarisbcn.com](http://www.antiquarisbcn.com))
- BRÜSSZEL – ArtBrussels, április 21-24. ([www.artbrussels.be](http://www.artbrussels.be))
- 'S-HERTOGENBOSCH – Hollandia, Artfair Den Bosch, április 14–23. ([www.artfairdenbosch.nl](http://www.artfairdenbosch.nl))
- CHICAGO – Art Chicago, április 28. – május 1. ([www.artchicago.com](http://www.artchicago.com))

### KIÁLLÍTÁSOK

- LONDON – China: the three emperors, 1662-1795, Royal Academy of Arts, 2006. április 17-ig ([www.royalacademy.org.uk](http://www.royalacademy.org.uk))
- KÖLN – For ever and a day: the world's most photographed, Museum, Ludwig, május 1-ig, ([www.museenkoeln.de](http://www.museenkoeln.de))
- PÁRIZS – Ingres 1780-1867, Louvre, május 15-ig ([www.louvre.fr](http://www.louvre.fr))
- NEW YORK – Edvard Munch: The Modern Life of the Soul, The Museum of Modern Art, május 8-ig ([www.moma.org](http://www.moma.org))
- WASHINGTON D.C. – Cézanne in Provence, National Gallery of Art, május 7-ig ([www.nga.gov](http://www.nga.gov))
- VELENCE – Venice, the art scene 1948-86, Peggy Guggenheim Collection, május 21-ig ([www.guggenheim.org](http://www.guggenheim.org))
- AMSTERDAM – Rembrandt – Caravaggio, Van Gogh Museum, június 18-ig ([www.vangoghmuseum.nl](http://www.vangoghmuseum.nl))
- BUDAPEST – Művészet és kultúra Luxemburgi Zsigmond korában, Szépművészeti Múzeum, március 17 – június 18. ([www2.szepmuveszeti.hu](http://www2.szepmuveszeti.hu))
- LONDON – Albers and Moholy-Nagy: from the Bauhaus to the new world, Tate Modern, március 9. – június 4. ([www.tate.org.uk](http://www.tate.org.uk))
- JERUSALEM – Rising sun, melting moon: contemporary art in Japan, Israel Museum, június 15-ig, ([www.imj.org.il](http://www.imj.org.il))



*Magyarországon született, Ausztriában tanult, s mára otthon van a világ legkülönbélebb koncerttermeinek és operaházainak karmesteri dobogóin Béctől New Yorkig és Tokiótól Londonig. Lassan két évtizede, hogy megalapította az Osztrák-Magyar Haydn-zenekart, és ettől az évtől kezdődően a Magyar Rádió Szimfonikus Zenekarának zeneigazgatója lesz.*

# Az érzelem mindenekfelett

## OTTHON A VILÁGBAN: FISCHER ÁDÁM

Fischer Ádám zenészcsaládba született, édesapja a Magyar Rádióban dolgozott, és maga is foglalkozott karmesterséggel. Fischer és öccse, Iván – ma a Budapesti Fesztiválzenekar művészeti vezetője – a budapesti operaházzal szembeni házban lakó kisgyerekeként az opera gyerekkórusában énekelt, többek között a *Carmenben* és a *Borisz Godunovban* is – majd mindkét fiú komoly szólófeladatot kapott Mozart művében, *A varázsfuvolában*. Ádám zongorázni tanult, de már ekkor sokkal jobban érdekelt a vezénylés. Apja azonban mindkét fiút előrelátóan figyelmeztette: ha nem bizonyulnak tehetségesnek, minél hamarabb fel kell hagyniuk a zenei pályán való próbálkozással. Szerencsére erre nem volt szükség – noha Fischer Ádámot a pesti

Bartók Konzervatórium elvégzése után nem vették fel a Zeneakadémiára. Ekkor érkezett a baráti ötlet: jelentkezzen a Bécsi Akadémiára – hátha ott sikerrel jár.

### EGY BÉCSI LEHETŐSÉG

Akkoriban, a hatvanas évek végén talán Ausztria volt az egyetlen „nyugati” ország, ahová még engedélyezték a magyar hatóságok a tanulmányi célú kiutazást. S még így is sok múlt a szerencsén: a 68-as csehszlovákiai események után talán már nem került volna elfogadópecsét a kérvényére. Felvették; mestere a szintén budapesti születésű Hans Swarowsky lett, aki Schönbergtől és Weberntől tanulta a komponálást,



dolgozott Richard Strauss-szal, s tanítványai közé tartozott Claudio Abbado, Giuseppe Sinopoli és Zubin Mehta is. Fischer számára a bécsi tanulmányokkal megnyílt a világ: láthatta dirigálni Leonard Bernsteint, Herbert von Karajant és a világ legnagyobb karmestereit. Amikor 1973-ban megnyerte a milánói Guido Cantelli-versenyt, egyértelművé vált: nagy nemzetközi karrier előtt áll.

### AZ OPERAHÁZAK ILLATA

Első hivatalos felkérését a grazi operától kapta, ahol korrepetitor-ként és másodkarmesterként kezdett dolgozni. Még ebben az évben fellépett a bécsi Staatsoperben, ahol azóta is rendszeresen dirigál. Állandó munkája ezután Helsinkibe szólította, majd Karlsruhe és München következett – s egy időben foglalkozhatott szimfonikus zenei koncertekkel és opera-előadásokkal. Mint mondja, az opera gyerekkorától eredeztethető nagy szerelem: az operaházaknak még az illatát is semmivel össze nem keverhető különlegességnek tartja. Münchenben Beethoven *Fidelio*ja jelentette számára a nagy áttörést, a nyolcvanas években még „nagyobbat szolt” A rózsalovag a párizsi operában, majd A varázsfuvola a milánói Scalában. Fischert újabb két, nagy múltú ház fogadta bármikor szívesen látott vendégei közé. Az ezt követő évek az angolszász területek meghódításáról szóltak: a londoni Covent Gardent Strauss *Denevér*jével, a New York-i Metropolitan Verdi *Othello*jával „vette be”. Az operakarrierre a koronát a 2001-es bayreuthi debütálás tette fel Wagner *Ring*jével.

### A MAGYAR ZENE NAGYKÖVETE

Az operaházak mellett természetesen a hangversenytermek plakátjain is egyre többfelé jelentett vonzerőt, ha a nevével hirdették a koncerteket. Mint egy interjúban elmondta: „Akiknek az útját szeretném követni: Carlos Kleiber és Nikolaus Harnoncourt. És akiét nem: Pierre Boulez. Azaz nem hiszek abban, hogy az értelem, az elemzés az érzelmek rovására mehet. Fontos az alapos elméleti felkészülés, de nem ölheti meg az emóciókat.” A Bécsi Filharmonikusoktól a Chicagói Szimfonikusokon át az angol Királyi Filharmonikusokig jobbnál jobb zenekarok élén öregbítette Magyarország zenei hírnevét, s népszerűsítette a magyar zenei hagyományokat. E minőségében gyakori vendég volt Japánban is. Zenei vezető volt Freiburgban, majd Kasselben, 2001-től a Mannheimer Nemzeti Színház főzeneigazgatói megbízását vállalta el – évente rendez hatalmas kritikai és közönségsikerű Mozart-hetet Mannheimben – s mindemellett vezeti a Dán Rádió Kamarazenekarát is.

### EGY ZENEKAR SZÜLETÉSE

1987-ben az ausztriai Eisendstadtban (vagyis Kismartonban) – Haydn pályafutásának fontos helyszínén – egyik alapítója volt az azóta is minden évben megrendezett Haydn-fesztiválnak. Ez alkalommal alakította meg az Osztrák–Magyar Haydn Zenekart, mellyel az eisendstadti Esterházy-kastély Haydn-termében a fesztivál keretében megszámlálhatatlan koncertet és opera-előadást tartott, s lemezre vette a nagy zeneszerző mind a kilencvenkét, az Esterházyak szolgálatában komponált szimfóniáját. Mi sem volt természetesebb, hogy amikor angol-német-magyar koprodukcióban, Peter Ustinov műsorvezetésével tévéfilm készült Haydn munkásságáról, a Haydn-zenekar adta elő a zeneműveket a fertődi kastély dísztermében is, Fischer Ádám vezényletével.



### A RÁDIÓZENEKAR ÉLÉN

Bár Fischer naptára öt évre előre tele van nemzetközi felkérésekkel, valahogy mégis sikerül megoldania, hogy közben jelen legyen az itthoni zenei életben is. Hosszú idő óta jó szakmai kapcsolatban áll többek között a Magyar Rádió Szimfonikus zenekarával is, s amikor felmerült, hogy az előző fő-zeneigazgató, Vásáry Tamás leköszön posztjáról, a zenekar maga fordult Fischerhez, átvénné a feladatot. A hivatalos felkérés csak később érkezett, s ő nem is erre, hanem inkább maguknak a zenészeknek mondott igent. Ezzel, a klasszikus zene kedvelőinek nagy öröme, újabb világhírű magyar muzsikusi helyezi vissza székhelyét – legalábbis részben – a magyar fővárosba.



ZÖLDI GERGELY





# Esterházy-kastély

## FERTŐD

*A magyar Versailles – ahogyan már 1770 körül nevezték – korának egyik legpompásabb főúri rezidenciája volt.*

A Soprontól nem messze található Fertőd, egykori nevén Süttör, a 18. század második felében az ország, sőt Európa egyik legfontosabb kulturális és diplomáciai centruma, ma ismét a hazai zenei élet egyik reprezentatív helyszíne, melyet a folyamatos műemléki helyreállítás és a magas színvonalú rendezvények ismét jelentős művészeti központtá avatnak.

### **AMIT A CSÁSZÁR MEGTEHET...**

A kastély a korábban itt állt kisebb épületek felhasználásával 1762 és 1784 között épült rokokó és copf stílusban. A régészek szerint eredetileg rikító piros színben pompázott, ami abban a korban egyáltalán

nem volt szokatlan. A mai gyöngyházás szín is az egyik korabeli réteg rekonstrukciója, ugyanakkor jobban megfelel a 21. század eleji ízlésnek.

Az építtető herceg Esterházy (Fényes) Miklós, korának egyik leghatalmasabb földesura, a Magyar Királyi Nemesi Testőrség parancsnoka. A legenda szerint többször hangzott, hogy „amit a császár megtehet, megtehetem én is”. Gazdagságát jelzi, hogy fertődi kastélya mellett rendelkezett egy várral Fraknón, egy jól felszerelt, gazdagon berendezett palotával Bécsben, egy reneszánsz kastéllyal Kismartonban és számos földbirtokkal az ország területén.

### **BÉCS ÉS ESZTERHÁZA KÖZÖTT**

Esterházy I. Miklós herceg az infrastruktúráról is gondoskodott: Bécs és Eszterháza között három lóváltó állomást működtetett, így az utazó rövid idő alatt és kényelmesen juthatott az Esterházy-rezidenciára. Az út postaállomásain lovas küldöncök is tartózkodtak, hogy a híreket minél gyorsabban továbbíthassák. A kastélybaérkezőt csodálatos kovácsoltvas kapu fogadja, melynek gazdag díszítéséhez a díszudvar szobrokkal ékesített szökőkútjainak magasba szökellő vize adta a hátteret. Előttük áll a két gránátosház, ahol a hercegi testőrség tagjai laktak, illetve őrizték a bejáratot. A kapu két oldaláról indul az akkoriban újonnan épült két szárny, mely íves vonalával két oldalról vezet a főépület felé. A díszes kétágú lépcső egyből az első emeletre vezet, míg a két íve között a földszinti Sala Terrenába lehet belépni. Az első emeleten található a kastély legszebb része, a két emelet magasságú díszterem. Menyeretét egy több mint 100 négyzetméteres freskó díszíti, Ignatz Mildorfer alkotása, mely a napszekéren vágató Apollót ábrázolja. Az oldalfalakat díszítő eredeti pannók, tükrök elvesztek, de ezeket már részben pótolták. Az aranyozott stukkók viszont hajdani pompájukban ragyognak ma is.





## HAYDN LAKÓHELYE

A főépület mellett, a kert keleti oldalán operaház, marionettszínház volt, melynek előadásait a kastély minden vendége élvezhette, és nemcsak ők. A kitűnő operák híre messzire eljutott. Mária Teréziának tulajdonítják a mondást, miszerint: „Ha jó operát akarok hallani, Eszterházára megyek...”. A marionettszínházat később magtárrá alakították, ebben a formájában ma is áll, az operaházat viszont a 19. század második felében lebontották.

Voltak az uradalomban technikai „csudák” is, mint a lóvontatású víztorony, melynek ma már csak a helyét tudják azonosítani. Emellett mulatóházak, lovarda, tisztartói kastély, zeneház – melyben Joseph Haydn lakott – tartozott a birtokhoz.

## EGY CSODÁLATOS BAROKK PARK

A kastélyhoz méltó park is társult, melynek több száz hektáros területéből ma már csak töredéknyi van meg, illetve tárható fel. Ez valaha a barokk kertművészet és tájalakítás legpompásabb alkotása volt, tervezője feltehetőleg Zinner Ferenc, majd talán Jacoby. Ők alkották meg a világ egyetlen kétfókuszos barokk tájrendszereit, mely európai szinten is kiemelkedő volt. Egykori szépségéről a szerencsésebb sorsú versailles-i vagy szentpétervári barokk kerteket nézve alkothatunk fogalmat. Főbb elemei ma is felismerhetők és részben rekonstruálhatók. A kastély mögötti nagyparter területén vannak olyan hársfák, melyeket még Fényes Miklós idejében ültettek. Ezeket nemrégiben visszametszették, és most meglepő életerővel nőnek. A fasorokban jelenleg meglévő hiányok pótlására is hamarosan sor kerül, természetesen a meglévő fák leszármazottaival. Nagyjából épen megmaradt a narancsház, az egyetlen ilyen jellegű építmény az országban. A valaha volt kisebb pavilonok, szobrok, vízesésfal emlékét ma már csak az írott források őrzik.

## A MAGYAR PARADICSOM

A rokokó életideálja volt a szórakozással, luxussal teli, pompás életvitel. Egy-egy ilyen központ az életre kelt Elysiumot vagy Cytherát, a mitológiai boldogság, illetve szerelem szigetét jelentette a kortársaknak. Esterházy herceg mondta saját birtokáról: „Deliciae Hungarorum oder das ungarische Paradies”. Fertődön nemes ifjakat gyűjtött maga köré, egyszerre nem kevesebbet, mint 120-at, akiket katonai ismeretekre, idegen nyelvekre, kultúrára, zenére, építészetre, irodalomra taníttatott. Az oktatást segítették a kastélyban található gazdag gyűjtemények, a képtár és a könyvtár.

A zenét nem más, mint Joseph Haydn oktatta. A bécsi klasszikusok legidősebb tagja számos művét komponálta itt hercegi megrendelésre, emellett igazgatta az operatársulatot és a zenekart. Számos operájának, zenekari művének itt volt a bemutatója.

## FERTŐD MA

A kastély és kertje ma műemlék, a magyar állam tulajdona, vagyonekezelője a Műemlékek Állami Gondnoksága. Az épület felújítása jelenleg is tart. A kastély berendezését a történelem viharai megtépázták, de igyekeztek a korhoz illő darabokkal berendezni, hogy a mai látogató képet alkothasson a valaha itt lévő gazdagságról és eleganciáról. A nemrég végzett „padlástartarítás” során csillárdarabok kerültek elő. A restaurátorok megállapították, hogy empire, rokokó, sőt két gótikus csillár is van közöttük. A legértékesebb lelet



egy 2,3 m széles és 2,6 méter magas óriáscsillár, melynek mind a 16 karja előkerült. Valaha kristálycseppek, lándzsák, palmetták függhettek rajta, melyek felerősítették a 96 gyertya fényét. Felújítva, egykori pompájában hamarosan visszakerül eredeti helyére, a kastély dísztermébe.

A marionettszínház rekonstrukciója is folyamatban van, hiszen egyedülálló épületről van szó. Jelenleg folynak a kutatások és az épület régészeti feltárása, melyet a Múzeum részéről dr. Krähling János, Halmos Balázs és Fekete Csaba irányít. A hajdani zenei életet koncertekkel igyekeznek feleleveníteni.

## HAYDN-FESZTIVÁL 2009-BEN

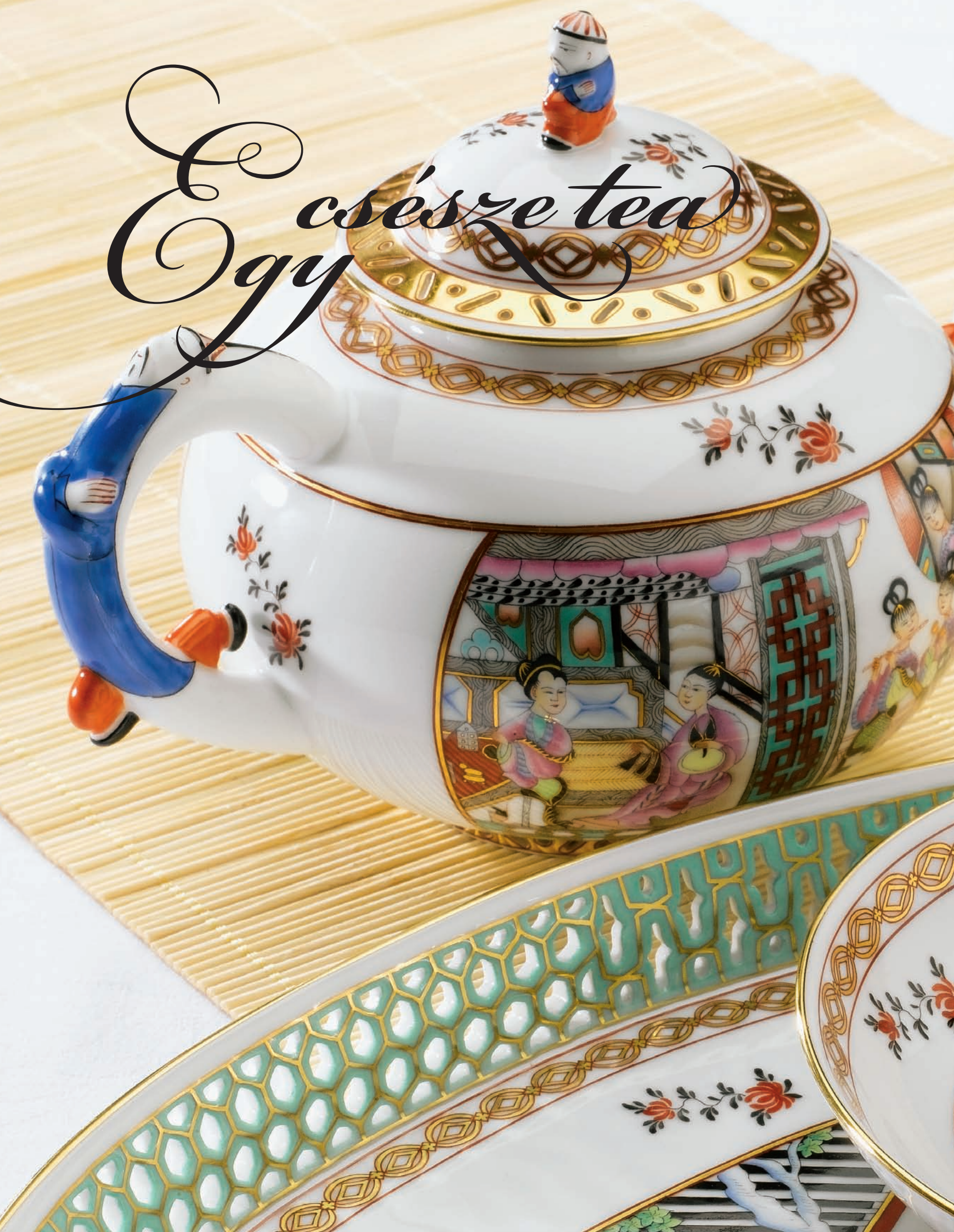
A Világhírű művészek sorozatban adják elő Haydn itt komponált szimfóniáit és kamaraműveit, 2009-re pedig nagy Haydn-fesztivált terveznek. Megállapodás született a Szépművészeti Múzeummal, hogy az Esterházy-képgyűjtemény darabjait időszakos kiállítások keretében mutatják be Eszterházában. Ez jó alkalom arra, hogy a jelenleg raktárakban álló vagy restaurálásra váró művek sorsa jobbra forduljon. Nemrégiben a kastély 19. század végi úrnője, Cziráky Margit grófnő lakosztályát rekonstruálták egy kiállítás keretében. Külön lakosztály áll a ma Kismartonban élő Esterházy herceg, Margit grófnő unokájának rendelkezésére, aki szívesen látogat el évente többször is Eszterházára. A fiatalabb generáció figyelmét is igyekeznek felkelteni: a Magyarországon található GPS-pontok egyike éppen a kastély parkjában van.

Magyarországon először Fertődön próbálják a gyakorlatban is alkalmazni azt az újfajta szemléletet, ami ma a műemlékek hasznosítását jellemzi. A múltunkhoz való visszatérés, az identitáskeresés kényes problémáján sokat segíthet, ha az épített emlékek revitalizációjára sor kerül, és az általuk közvetített szellemi örökség ily módon minél szélesebb rétegekhez jut el.

BÁLVÁNYOS ANNA



*Egy csésze tea*











Composition de fruits dekor Fotó: FlashBack

Indiai, angol, orosz: három kultúra, mely szinte elképzelhetetlen a teaivás hagyománya nélkül. Sajátos, hogy ezek közül kettő – melyhez a leginkább kötődik e tradíció – sok ezer kilométerre fekszik a páratlan látványt nyújtó teaültetvényektől. Az oroszok és az angolok keverékeit, a fogyasztás liturgiáját, szentségét, mindennapi és ünnepi tradícióját hagyományozták a világra.

A tea kultúrákat épít, hajdanán szédítő hatalmat adott birtoklóinak, kereskedőinek kezébe; a kincset érő leveleket hónapokig tartó, veszélyes hajóexpedíciók szállították a tengereken. Nincs tán még egy kultúrnövény, melyen ennyire múlhatott a világ sorsa, mely ennyire összeforrt volna civilizációk bukásával és felemelkedésével.

Mondd meg, milyen teát iszol, s megmondom, ki vagy – szólhatna a mondás. Japán és Kína, Tibet, az arab világ, Oroszország és Lengyelország, a karibi szigetvilág, Dél-Amerika, a Brit-szigetek teáit ma már a világon bárhol megkóstolhatjuk. A fényűző luxus, a királyi udvarok csillogása megmaradt ugyan a teázás hagyományos díszleteként, de az ital napjainkra a polgári hétköznapiaknak is része lett. A szépséges kannákban és csészékben illatosan gőzölgő, végtelenül sokféle nedűt százmilliók veszik magukhoz naponta. Az igazi inyencek pedig tudják: máshogy esik minden korty, ha a teát megtiszteljük, megadjuk, ami jár neki – legyen az a hétköznapi finom keveréke vagy szó szerint aranyáron mért különlegesség.



HALÁSZ TAMÁS



Bacci fere dekor Fotó: FlashBack







## AZ APICIUS ÉTTEREM AJÁNLATA

Hozzávalók 4 személyre:

- Sárgadinnye 3 db
- Tej 0,1 l
- Tejszín 0,2 l
- Kristálycukor 100 g
- Vaníliás cukor 30 g
- Vaníliarúd 1 db
- Citrom 1 db
- Fahéj, szegfűszeg

# Sárgadinnye-krémleves tejszínhabrózsával

## ÉS MÉZES-FAHÉJAS PALACSINTAMÉTÉLTTEL

A tejet lábosba tesszük, hozzáadjuk a vaníliás cukrot, kristálycukrot, fahéjat, a citrom reszelt héját és a kettéhasított vaníliarudat, majd lassan felforraljuk és hűlni hagyjuk. A sárgadinnyéket meghámozzuk, kettévágjuk, a magokat eltávolítjuk, majd a dinnye húsát kockákra vágjuk és a kihűlt forralt tejhez adjuk. Hozzáadjuk a citrom kicsavart levét, dinnyelikórt, és mixerrel pürésítjük. Tejszínhab rózsával, a dinnye húsából vágott golyókkal, mentalevével és mézes-fahéjas palacsintamétélttel díszíthetjük.



# Bélszín római köményes kávémártáson,

## JUHTÚRÓVAL RÉTEGEZETT GRILLEZETT BURGONYÁVAL

Hozzávalók 4 személyre:

- Pácolt érlelt bélszín 4 db kb. 160g-os szelet
- Vöröshagyma 50 g
- Fokhagyma 10 g
- Olívaolaj 10 ml
- Kolozsvári szalonna 100 g
- Koktélpáradicsom 150 g
- Paradicsompüré 50 g
- Erőleves 1 csésze
- Vörösbort 100 ml
- Reszelt parmezán sajt 40 g
- Olvasztott vaj 50 g
- Finomra őrölt kávé 10 g
- Friss bazsalikom 1 cs.
- Só, bors, római kömény
- Héjában főtt burgonya 8 db
- Juhtúró 250 g

A mártáshoz a csíkokra vágott kolozsvári szalonna zsírját kevés olívaolajon kiolvasztjuk, hozzáadjuk a cikkekre vágott vöröshagymát, üvegesre pírítjuk. Majd hozzáadjuk a paradicsompürét, a zúzott fokhagymát, az őrölt kávét és világosbarnára pírítjuk, vörösbort és erőlevesrel felöntjük, és mártás sűrűségűvé forraljuk. A kész mártást sóval ízesítjük, őrölt borsal, római köménnyel és friss bazsalikkal fűszerezzük, melegen tartjuk.

Közben a pácolt bélszínt rostlapon megsütjük. A hámozott, főtt burgonyákat karikára szeleteljük, 5-6 rétegben juhtúróval egymásra rétegezzük. Majd olvasztott vajjal meglocsoljuk, reszelt parmezán sajttal megszórjuk a burgonyatornyocskákat, és grillsütőben kb. 10-15 perc alatt aransárgára pírítjuk őket.

A forró mártást az előmelegített tányér közepére halmozzuk, majd rátesszük az időközben rózsásra sült bélszínt és juhtúrós burgonyatornyonnal tálaljuk.





# Nagy ízutazás 2006



## Kedves Ízutazók!

A Magyar Turizmus Rt. 2006-ban meghirdette a Bor És Gasztronómia évét a belföldi turizmus élénkítése és a magyar bor és gasztronómia népszerűsítése érdekében. Ez évi programsorozatához komoly érdeklődéssel és szakmai lelkesedéssel csatlakozott a hazai vendéglátásban működő számos vállalkozás.

Hangsúlyosabbá kívánjuk tenni az étteremlátogatás - étterembejárás kultúráját. Promóciós nyereményjáték szervezésével, több mint 450 étterem közreműködésével. Kezdő eseménye a régi néphagyományokat újjáélesztő március 2-i "torkos csütörtök". Ezen a napon az akcióban résztvevő éttermekben a végszámlából 50% kedvezményt kap minden Vendég. Legyenek örömteli részesei egyedülálló kezdeményezésünknek. A célok között szerepel az is, hogy a több mint háromszázötven bor- és gasztronómiai esemény bemutatásán túlmenően a kilenc régió bemutakozzon, és ezzel a belföldi turizmust ösztönözzük.

Gasztronómiai körutazásunkat egész évben a sikeresség és elégedettség szellemében, szoros szakmai együttműködés kíséri majd, mind a vendéglátó-vendéglátókkal, mind az elégedettségüket kifejezni vágyó Vendégekkel egyaránt.

Íme egy kis ízelítő a színes eseményekből:

**Március:**

### **TORKOS CSÜTÖRTÖK**

A programhoz csatlakozó éttermek (Minden régió) – március 2.

**Április:**

### **HÚSVÉT A SKANZENBEN**

Szentendre (Budapest és környéke) – április 16-17.

**Május:**

### **BORHAJÓ**

Balaton - parti nagyvárosok (Balaton) – május 13-14.

**Június:**

**X. ORSZÁGOS GULYÁSVERSENY ÉS PÁSZTORTALÁLKOZÓ, ALFÖLDI PÁSZTORÉTELEK FŐZŐVERSENYE**  
Hortobágy (Észak-Alföld) – június 3.

### **NYITOTT PINCÉK NAPJA**

A csatlakozó pincék (Minden régió) – június 4.

**Július:**

### **CSERESZNYE FESZTIVÁL**

Nagykőrű (Tisza-tó) – július 22-23.

**Augusztus:**

### **BORMUSTRA**

Eger (Észak-Magyarország) – augusztus 11-13.

**Szeptember:**

**15. JUBILEUMI BOR- ÉS PEZSGÓFESZTIVÁL**  
Budapest (Budapest) – szeptember 4-14.

### **XI. EURÓPAI BORDALFESZTIVÁL**

Pécs-Baranya (Dél-Dunántúl) – szeptember 22-24.

**Október:**

### **ÓRSÉGI NEMZETKÖZI TÖK-FESZTIVÁL**

Óriszentpéter (Nyugat-Dunántúl) – október 15.

**November:**

**4. SZENT MÁRTON ÚJBORFESZTIVÁL ÉS LIBATOR**  
Budapest, Vörösmarty tér (Budapest és környéke) – november 9-12.

### **MÁRTON-NAPI BORÜNNEP**

Neszmély (Közép-Dunántúl) – november 11.

**December:**

**ADVENT A TANYÁN, A NAGY ÍZUTAZÁS 2006 KAMPÁNYÉV ZÁRÓ RENDEZVÉNYE**

Lajosmizse-Tanyacsárda (Dél-Alföld) – december 3.



**MAGYARORSZÁG**  
**www.itthon.hu**

Február végétől a Bor És Gasztronómia évével kapcsolatos valamennyi információ megtekinthető és letölthető a [www.itthon.hu](http://www.itthon.hu), valamint a [www.nagyizutazas2006.hu](http://www.nagyizutazas2006.hu) oldalakon.





# Egy furcsa, trendi csillag

## HAKKASAN RESTAURANTE

*Ismét egy Michelin-csillagos helyen járunk, ám ezúttal egészen más környezet és hangulat fogad, mint amit az ilyen helyeken megszoktunk. Már az étterem környéke is rendhagyó...*

Egy kis macskaköves londoni sikátorban (a Tottenham Court Road és az Oxford Street mindig nyüzsgő kereszteződésétől egy kőhajításnyira) fekete vasajtó és óriási kidobóember fogad, mintha egy igazi éjszakai bárba jöttünk volna.

A trendi klubézés a belépés után sem csökken. Letisztult minimaldesign, beton és speciális világítás vezet a recepcióhoz és a ruhahatárhoz, ahol a környezethez illően visszafogott, hideg és elfoglalt hölgyek próbálnak nekünk helyet találni a dugig telt étteremben. Nincs egyszerű dolguk, várunk kell. Sebjaj, gondoljuk, addig készítenek egy-két fotót, de azonnal ránk szólnak, hogy az szigorúan tilos. Nem esik jól, de igazából enni és inni jöttünk, úgyhogy türelmesen várunk. Pár perc múlva végre az asztalunkhoz kísérek.

A Hakkasan – ahogy erre már utaltam – igazi trendi étterem. Gyönyörű fiatalok, hangos zene és a manapság divatos „fúziós” konyha, markáns kínai alapokkal. Ezt a helyet nem csöndes, meghitt vacsorára találták ki, ide az ember nem elbújni jön, hanem éppenséggel megmutatni magát. Az étteremmel gyakorlatilag egy légtérben van a bár is, ahol fenséges és gyönyörűen díszített koktélokat készítenek.

A pincérek szinte futólépésben küzdenek a feladatukkal, nem-

igen lehet velük hosszabban beszélgetni. Igaz, a zenétől úgysem hallanánk egymást. Ennek ellenére a kiszolgálás nem rossz, mindent időben hoznak, és a sommelier is rendre feltűnik az asztal körül. Szükség is van rá, mert hatalmas borlapból lehet választani. Szerencsére nem nyúlunk mellé, mindkét vörösborunk kiváló.

Az ételekre nem lehet sok panasz a Hakkasanban, talán csak a mennyiséggel van baj. Kifejezetten kevés, még akkor is, ha az ember végigeszik egy komplett menüt. Az ízek viszont kalandosak, újszerűek és finomak. Érdemes a Dim Sum Platterrel indítani (van vegetáriánus változata is), majd mindenképpen ajánlatos kacsát is választani, mert azt különösen jól csinálják (a magam részéről leginkább a szecsuanai kacsamellet támogatom), de a többiek rák- és halételei is finomak. Annál inkább jó lett volna többet kapni belőlük!

A Hakkasan egyébként annak az Alan Yau nevű úriembernek a találmánya, aki évek óta azon fáradozik, hogy új trendeket honosítson meg az amúgy sem unalmas londoni vendéglátóiparban. Legnagyobb dobása a Wagamama elnevezésű hálózat, mely nagyon egyszerű berendezésével, ízletes és kiadós leveseivel hamar meghódította a londoni fiatalok szívét – főleg a családostokét, hiszen itt aligha tudnak kárt tenni a gyerekek.

Úgy tűnik, a Hakkasanban Yau úr ennek a koncepciónak a luxuszváltozatát kívánta létrehozni. A Michelin Guide szerint sikerrel, én azonban legközelebb inkább elmegyek vacsorázni a buli előtt. ☞

HAKKASAN, 8 Hanway Place, London, W1T 1HF  
Telefon: 0871 075 1690, Főszakács: Tong Chee Hwee  
Átlagos menü egy főre: 65–75 GBP

WISZKIDENSZKY ANDRÁS





# A Dining Guide-díj győztese

## FAUSTO'S RISTORANTE

*Nem az étterem az új, hanem a díj. A Fausto's Ristorante nem a 2005-ös év felfedezettje, hiszen megnyitása, vagyis 1994 óta az ingyencek zarándokhelye. Éppen ezért valószínűleg keveseket ért meglepetésként, hogy ez az étterem kapta a 2005-ben először kiadott Ingyenc Dining Guide-díjat...*

Budapest, belváros, Dohány utca. Naponta sok ezrenyi gyalogos, helybéliek és csak úgy vagy valamilyen céllal erre járók. Turisták, üzletemberek, diákok – gyermekek, fiatalok és kevésbé fiatalok. Parkoló és egy szűk sávban tülekedő autók végeláthatatlan sora. A páratlan oldalon gyalogosan közlekedők és járművekben érkezők mind elhaladnak az ötös szám elegáns, de cseppet sem hivalkodó portálja, a Fausto's Ristorante bejárata előtt.

A tömegből azután kiválnak az ide igyekvő gyalogosok – ők járnak jobban, mert az autóval érkezőknek nagy szerencsére van szükségük ahhoz, hogy parkolóhelyet találjanak. Mi a szerencsések közé tartozunk, ugyanis, ha kissé rendhagyó módon is, de sikerült leparkolnunk, s pár pillanattal később kinyílt előttünk a Fausto's bejárata.

Belépésünk pillanatától fogva megnyilvánult, és az ott-tartózkodás alatt végig érezhető volt a személyzet lankadatlan figyelme. A kabát lesegítésétől az étlapok, ízelítők, italajánlat, az ételekhez a péksütemény és persze maguk a fogások tökéletes ritmusban érkeztek. A figyelem tehát állandó volt, de cseppet sem tolakodó, a legkevésbé sem feszélyező. Egy elegáns étteremben voltunk, ahol az elegancia nagyszerű harmóniában működött az elengedettséggel és meghittséggel. A kellemes tapintású, igényes papírra, szépen nyomtatott étlapon az olasz konyhai hagyományokba illeszkedő ételek nevei sorakoztak. Az elnevezések egyszerűek, világosak, érthetőek, átviláglik rajtuk a séf alkotó fantáziája. Asztalunkon a rendelés után pár

perccel elkezdődött a kulináris csodák felvonulása. Pazar, lehetőfinom, krémes-lágy-fanyar mártáson talált fehérkagyló, rozmaringgal ízesített, vargányaragus rozé kacsamell, házilag gyúrt tésztaból készült tagliolini édesköményes lazacszósszal és tengerisügér-szelet tárkonyos zöldspárga-krémmel váltották egymást.

Mindehhez kis tanakodás után – részben stílustörő módon – könnyű vörösbort választottunk az impozáns, a borokat olasz és magyar tájegységek szerint lebontó borlapról.

Desszertnek édesség érkezett, könnyű csokoládéhab és omlós gesztenyés tésztafüveg karamellhálával a tetején, eperszósszal az oldalán.

És ugye nem kell mondanom, hogy a kapucsnóban sem találtam volna hibát – már ha mindezek után akartam volna...

(Bizalmas hírek szerint új Fausto's is nyílik hamarosan: alig néhány utcányira a Dohány utcai vendéglőtől, a Király utcában.) ☞

KOZMA ZSOLT

### FAUSTO'S RISTORANTE

Budapest VII., Dohány utca 5. Telefon: (+36 1) 269 68 06  
www.fausto.hu • E-mail: faustos@fausto.hu  
Nyitva tartás: hétfő–szombat: 12–15 és 19–23  
Főszakács: Fausto Di Vora  
Átlagos menü egy főre: 6000–10 000 Ft





# A maratoni futó és a hercegnő



Herendi  
sakk-készlet  
Fotó:  
Herend Archivum

A két nagy mellett számos kiemelkedő, a reflektorfényből még kevésbé részesülő, ifjú tehetséggel is büszkélkedhet a magyar sakkélet.

## LÉKÓ, A MARATONMAN

Léko szülővárosából, Szabadkáról másfél évesen települt át családjával Szegedre, s már kisgyerekként félreérthetetlen jeleit adta sakk iránti vonzalmának. Édesapja amatőr játékosként gyakorta hajolt a hatvannégy mező fölé, ám a kisfiú mégsem tőle kapott kedvet, hanem néhány, az utcán játszó felnőttet figyelve kezdett ismerkedni a táblás játékkal. A szülők gyorsan felismerték fiúk nem mindennapi képességeit, és Léko Péter kilencévesen már magántanuló lett, hogy több ideje legyen tudása csiszolására. Öt évvel később, igazolt világrekorderként kapta meg a megtisztelő nagymesteri címet, további egy év elteltével pedig már túl volt egy Vlagyimir Kramnyik, az ekkori sakkvilágbajnok elleni győztes mérkőzésen is. A sakkvilágranglistán, melyet a sportág nemzetközi szervezete, a FIDE állít össze, húszévesen már az ötödik helyen állt. Azóta pozíciója kissé gyengült, majd ismét javulni kezdett, és napjainkig változatlanul a nemzetközi tízes élbolyt erősíti.

Léko Péter nem született sakkozói dinasztiába, de mondhatni megalapozott egyet. Huszonkét esztendősen nősült meg, felesége, Szonja mai mesterének, Arsak Petroszjánnak, az örmény sakkválogatott kapitányának, nagymesternek a lánya. 2001 óta a fiatal sakkozó edzője, állandó szekundánspartnerere saját apósa, kinek segítségével gazdagítja, csiszolja, finomítja stílusát és mélyíti tudását. Léko játé-

## A MAGYAR SAKK IFJÚ GÉNIUSZAI

*Nagy elődök nyomdokain lépett be a nemzetközi sakkélet elitjébe az elmúlt évtizedben két fiatal títán, Polgár Judit és Léko Péter. Amikor a ma huszonhat éves Léko tizennégy évesen minden idők legfiatalabb sakknagymestere lett, honfitársa, a ma huszonkilenc éves Polgár Judit rekordját döntötte meg.*



Léko Péter Fotó: Ferenczy Europress



stílusáról, felfogásáról a sakkvilágban közkeletű beceneve, a Maratonman árulkodik.

A fiatal bajnok immár tíz éve számít a nemzetközi csúcsversenyekek állandó vendégének. Ő, aki még szinte gyerekfejjel jelentette ki, hogy egyszer világbajnok akar lenni, egy szegedi versenyen megszerezte korcsoportos világbajnoki címét, és ezzel nyílt meg előtte az út a sakk Parnasszusára. Öt évvel ezelőtt egy dortmundi nemzetközi szuperversenyen Kramnyikot és Kaszparovot megelőzve lett győztes. 2001-ben Kramnyikkal mérkőzött meg egy budapesti rapid versenyen, melyet nem sikerült megnyernie, viszont alaposan megizzasztotta ellenfelét a nagyon szoros küzdelem során. Egy évvel később Kaszparov nem bírt vele, kettejük óriási nemzetközi érdeklődés követte mérkőzése döntetlennel zárult. Lékö 2003-ban megnyerte a linaresi szupertornát, egy évvel később egy klasszikus világbajnoki döntőben nem tudott diadalmaskodni Kramnyik fölött, ám hamarosan első helyet szerzett egy hollandiai tornán, s e győzelemmel immár a négy nagy nemzetközi versenyen – az úgynevezett Grand Slamen – bizonyult a legjobbnak. A magyar sakk junioróriása jelenleg a világranglista negyedik helyén áll.

### JUDIT, ZSUZSA ÉS ZSÓFIA

Polgár Judit, az egyetlen hölgy, akinek sikerült Garri Kaszparovot legyőznie, s immár másfél évtizede a világ legjobb sakkozónője, négyéves korában ismerkedett meg a játékkal. A Polgár lányok régóta számítanak fogalomnak Magyarországon, akárcsak a nagyvilágban. Ma már bizvást állítható: Judit, Zsuzsa és Zsófia története igen jelentős hatással volt és van a hazai tehetséggondozásra. A három lány – édesapjuk és édesanyjuk, Polgár László és Klára egyengette – útja a rendkívül fiatalon elért világsikerig szülők tömegeit ébresztette rá, hogy gyermekük esetleges különleges képességeit szakemberek bevonásával fejlessék, már a legkisebb kortól kezdődően. Polgár László komplex pedagógiai elveit legtömörebben több könyve közül a legismertebbnek a címe illusztrálja: Nevelj zsenit!

A három Polgár lány közül végül Judit vált a világranglisták abszolút bajnokává, amikor minden idők legfiatalabb nemzetközi férfi (!) nagymestere lett, e titlust Bobby Fischer elől hódította el. Judit alig múlt ekkor tizenöt éves.

Páratlan eredményességüket jól mutatja, hogy huzamosabb ideig a testvéreké volt az első három hely a nemzetközi női ranglistán. Polgár Zsuzsanna elnyerte a női világbajnoki címet, 2005 augusztusában, Floridában pedig egy szimultán sakkmérkőzésen négy világrekordot is megdöntve 326 partnerrel játszott, Polgár Zsófia pedig számos, nagyszerű mérkőzésen bizonyított, férfi sporttársai ellenében is.

A testvérek negyedik társukkal, Mádl Ildikóval 1988-ban, Thessalonikiben nyerték el a sakkolimpia aranyérmét, megtörve a szovjetek egyeduralmát a női sakkban.

#### TUDTA?

*Polgár Zsuzsa 2005. augusztus 1-jén egy floridai versenyen négy Guinness-rekordot állított be. Ezek a következők: a legtöbb szimultán játszma (326 ellenfél), a legtöbb nyert parti (309), a legmagasabb százalékarány (96,93%) és a legtöbb, vagyis 1131, folyamatosan játszott parti 551 partnerrel.*

### POLGÁR JUDIT – MINDEN IDŐK LEGJOBBJA

Judit mindössze tizenkét éves volt, amikor egy londoni versenyen megelőzte a későbbi világbajnok Kramnyikot. A nemzetközi nagymesteri címet 1991-ben nyerte el, két évvel később Borisz Szpasszkijt, majd 1998-ban Anatolij Karpovot győzte le. Hat évvel ezelőtt Las Vegasban egy kieséses rendszerű világbajnokságon érte el pályája eddigi legjobb eredményét. Nem sokkal később a 20. század legjobb sakkozónőjévé választották és elnyerte a sakk-Oscart. A még mindig csak huszoneves Polgár Judit egy másfél éves kislány édesanyja, és egy évtizede vezeti a FIDE női nemzetközi ranglistáját (a férfiak közt jelenleg a nyolcadik). Neki is van beceneve a sakkvilágban: Princess of Chess, azaz a sakk hercegnője. Minden idők deklaráltan legeredményesebb női sakkozójaként pedig a királynői cím járna neki. ♘

HALÁSZ TAMÁS



Polgár Judit Fotó: Ferenczy Europress





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 porcelán-térkép 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](http://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-1012 Szentháromság u. 5. Telefon: (+36 1) 225 1051  
Apponyi márkabolt  
H-1051 József nádor tér 11. Telefon: (+36 1) 317 2622  
Rothschild márkabolt  
H-1052 Kígyó u. 5. Telefon: (+36 1) 318 3439  
Belvedere márkabolt  
H-1061 Andrássy 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, fax: (+49 30) 22 940 31

#### **MÜNCHEN**

Herend Fachgeschäft  
D-80333 Luitpoldblock, Brienner Str. 11.  
Telefon: (+49 89) 24 217 865, fax: (+49 89) 24 217 861

#### **FRANKFURT**

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





900 Ft

