

# A VENDÉGEK ÉLTETIK

## 75 ÉVES

# CSÁRDAGAZDA

**A lapszerkesztő önvallomása. Több, mint 40 éves pályafutása során megszámlálhatatlanul sok riportot, interjút, portrét készíthetett riporter jó sorsának köszönhetően. Van olyan – ez a túlnyomó többség – akivel egyszer sikerült találkoznia, de az sem titkolnivaló, hogy néhány érdekes, emblematikus vendéglátós szakemberről akár külön dokumentumnaplót is kiadhatna. A hajdúszoboszlói Kemencés Csárda most 75 éves gazdája – akárcsak e sorok írója- hajdúszoboszlói, ő mind a mai napig maradt szolgálati helyén, az újságíró viszont elszóltotta másfelé az élet. De mert hazatérni mindig jó a mostanra már világ-hírűvé vált fürdővárosba, bevallhatja: visszahúz a szíve.**

Mostani tablónk tisztelgés egy olyan stílusörző vendéglátós emberi és szakmai nagysága előtt, akit nyugodt szívvel ajánlhatunk mások számára is példaadónak! Egyszerű paraszti családból indult, felépített egy életművet, mindvégig maga mellett tudva feleségét, gyermekeit. Egyáltalán nem mellékesen pedig felbecsülhetetlen számú vendégseregnek szerzett csárdás csapatával kellemes órákat. Irigylésre méltó kiteljesedés! Szakmai pályatársak, barátok, kollegák mondják el gondolataikat Pinczés Károlyról, a 75 éves stílusörzőről!



**PETŐ ISTVÁN**, a Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség korábbi elnöke, tiszteletbeli örökös elnöke: Ő volt az egyik, aki azonnal elfogadott és segítséget ajánlott elnökké választásom után! Szakmaszerető, a közösségért tenni akaró embernek ismertem meg. A hajdúszoboszlói kollegák is ezt igazolták vissza. Nagy örömmre részese lehettem az Éttermi Mesterré avatás ceremóniájának. Karcsi barátunkra mindig számíthatunk, különösen, ha szakmai rendezvényről

volt szó. Ő volt a társaság lelke. Csupa szív emberként, ha valaki Hajdúszoboszlón járt, elsőként ajánlotta magánpanzióját. Aki nála szállt meg, nem csalódott. Ahogy nem csalódott az sem, aki a vendéglőjében pihent meg és oltotta éhségét. Születésnapján köszöntöm, kollegák, pályatársak nevében kívánhatom, hogy viszonozza mindenki azt a sok jót, amit tőle kapott. Mindnyájan tudjuk, hogy alapjáraton ilyen, mégis úgy dukál, hogy aki egész életében vetett, az arasson.



*Pinczés Károly  
szolgálat*



**ELEKES ANDRÁS**, barát - törzsvendég, Székesfehérvárról: Kedvelem az álmódzókat, de méginkább kedvelem a két lábbal földön járó, cselekvő embereket, akik képesek megvalósítani álmaikat. Pinczés Karcsit, akit Isten vendéglátósnak teremtett, egy emberöltő óta ismerem és közel annyi ideje nevezhetem barátomnak. Sakkjátszmánk során rendszeres az adok-kapok, de mindig őszintén beszélünk egymással

jóról-rosszról. Egy alkalommal, a Kemencés Csárdában, amelybe a házilag gyúrt tésztából készített káposztás kocka miatt szerettem bele, rizottót rendeltem. Csalódtam, és ezt szóvá is tettem neki. Válasza frappáns volt, csupán annyit mondott, rizottót nem csárdában kell rendelni. Igaza volt. Karcsi mindig látta a lehetőségeit, ugyanakkor tisztában volt lehetőségeinek korlátaival is. Olyan-nak látja a világot, amilyen. Ezért tudott magának és szeretteinek olyan világot teremteni, amelyet szeretett volna. Amelyet megálmodott. Egy olyan világot, amelyet mi is szeretünk. Köszönet érte!

**GOMBÁS ANDRÁS**, pestszentlőrinci vendéglős, pályatárs: Nem görcsösen céltudatos, hanem születetten bölcs! Mind a mai napig nem felejtette el szeretni a vendéget. A vendéglátásban a személyiség adja meg az egyes étterem, vendéglő, csárda vagy büfé karakterét. Az ételek is nagyon fontosak, de az emberi kisugárzás legalább annyira! Jómagam vendégként ismertem meg



pár évtizeddel ezelőtt, amikor egy üzleti programra, vacsoraestre invitáltak térégi céges partnerek, ennek helyszíne a Kemencés Csárda volt. Hamisítatlan csárdahangulat, a tulajdonos pedig első pillanattól sugározni tudta a belülről jövő vendégszeretetet, vendégnek járó tiszteletet. Nem tudhatta, hogy pályatárs vagyok, ám ez meghatározó élményem, amit aztán, immáron kollegaként többször is megtapasztalhattam. Még

egy fontos momentum az első találkozáshoz: a rendezvény hangulatához igazodva, beöltözött libásnak, hogy derűt, egyben figyelmet teremtsen. Szóval ő az egyike azoknak, aki szívét teszi bele a vendéglátásba. A Magyar Vendéglátók Ipartestületében betöltött régiós elnöki megbízatásom részeként egy hajdúszoboszlói szakmai értekezletet szerveztet meg – felkérésemre. A fürdőváros legjobb szakembereit ültette a széksorokba, külön a polgármester köszöntötte a jelenlévőket – kiderült, hogy Karcsi szervező zseni is. Nem véletlenül kapta meg országos szakmai elismerésként az Év Vendéglőse Díjat. Hajdúszoboszló jó hírének avatott és méltó képviselőjeként – bár papíron és jogilag fiaira hagyta a vállalkozást – hírért vettem, mindennap reggel 8 órakor már szolgálati helyén issza meg a reggeli teáját. Beszállítókat fizet, indítja a napot. Segít fiának. Tisztelettel köszöntöm, jó egészséget, lankadatlan jókedvet, életszeretetet kívánva!



**SOÓS SÁNDOR**, hajdúszoboszlói szállodatulajdonos, pályatárs, Hajdúszoboszló Turizmusáért Alapítvány elnöke: Karcsit gyermekkoromtól ismerem. Minden munkahelyén kedvelték, sok vendég tért vissza figyelmes, pontos, humorosan végzett munkája miatt. A Kemencés Csárdában érte el a csúcst. A szakmai fejlődés, a közösségi élet fontos volt számára. A Vendéglátó Egyesület munkájában az első

perctől részt vett, véleményével segítette a közösségi munkát, ahogy tette ezt az MNGSZ régiós szervezetében is. Utazásai során hasznosította más tájak szokásait, gasztronómiáját, de őrizte a hagyományokat is. Ízig-vérig vendéglátós. Több évtizede már nemcsak kollegának, de barátomnak is mondhatom. Tisztelem a szakmai életútért, a példás családjáért, a kitartásért, ahogy a gondok ellenére mindig vidáman, előre tekint. Nem lehet meg nem említeni feleségét, Marikát, aki társa a munkában és a családban egyaránt. Inspirál és fékez, dicsér és dorgál, de mindig összetart. Ők ketten egy egész.



**BARABÁS ZOLTÁN**, debreceni vendéglős, pályatárs: Valóban, egy olyan igazi magyaros stílus elkötelezett őrzője, életben tartója, amelyre modern világunkban is nagy szükség van. Jöhetnek újabb és újabb stílusok, izmusok, enélkül a magyar vendéglátás nagyon szegényes, fakó lenne. Legendásan jó humorú, őszinte egyéniségű magyar ember. Minden vendéghez van egy szava, nem szokványos megjegyzések

ezek, hanem találóak, ha kell kicsit huncutul humorosak, de soha nem tolakodóak. Sokan az ő személyiségével azonosítják a Kemencés Csárdát, ami nagyon nagy szó! A személyiség kisugárzása alapja lehet annak, hogy a vendég jól érzi magát, ha pedig a

személyzet a maga egységében mindezt közvetíteni tudja, akkor jó vezetőről van szó. A Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség égiszén belül is dolgoztunk együtt, képviselve a hajdúszoboszlói vendéglátást, bármilyen kérés, kérdés merült fel, mindig rendelkezésre állt, segített, együttműködött. Hajdúszoboszló vendéglátásáért ezzel a missziójával nagy szolgálatot tett és tesz. Azzal is, hogy sikerült családi erőforrásait is a jövőépítésre fordítania. Az életmű teljes, tiszta szívből kívánom, hogy 75 év elmúltával még sokáig részese lehessen az általa megőrzött stílus.



**JÁKÓ GÁBOR**, hajdúszoboszlói vendéglős: Nem dolgozhattunk együtt, de – bizonyos körülmények miatt – ahogy a pályára léptem, kikerülhetetlen volt, hogy ne ismerhessem meg közelebbről, miközben már jegyezték a városban. Hosszú évek óta tisztelem, figyelemmel kísérte előrelépésemet, magam pedig azt tapasztalhattam, hogy egy országosan is elismert vendéglátós etalon környezetében tehetem a magam dolgát. Humora utánozhatatlan, a vendéggel való kapcsolatát pedig szakmai iskolákban lehetne oktatni, hogy a jövő felszolgáló generációjának követendő példát mutassunk fel! Kívánom, hogy még sokáig beszélgethessünk a hajdúszoboszlói, egyben pedig a magyar vendéglátós szakma mindennapjairól, egymás kölcsönös tiszteletétől áthatva.



**SÁRKÁNY GYÖRGY**, felszolgáló – Kemencés Csárda: Közel 30 éve, 1994. április 15-étől dolgozom a Kemencés Csárdában. Azóta főnököm Karcsi bácsi, akit mind a mai napig nem tudok tegezni. Egy beszélgetés után döntött úgy, hogy felvesz, azóta sok mindent megéltünk és átéltünk együtt, azt is mondhatom, hogy életemben a második apa szerepét betöltő, igaz emberrel hozott össze az élet. Visszatekintve, a Kemencés Csárda szakmai kiteljesedésem színtere. Úgy gondolom, itt értem igazi felszolgálóvá. Sokat tanultam tőle, már a kezdeteknél tisztában voltam azzal, hogy önzetlenül tanít, mindent kérdezhettem: szakmai féltékenységnek semmilyen jelét nem tapasztaltam. Megtanultam, hogy minél nagyobb szakmai tudással rendelkezik az ember, annál felkészültebben képviselheti a ház vendéglátós stílusát. Mindig számíthatunk egymásra, számomra azonban az állandóság, a stabil háttér mindennél fontosabb volt. Hívtak külföldre, de nem mentem, a családom és a Kemencés csárda miatt. Mindettől függetlenül azonban szigorú emberként ismertem meg, olyan főnöknek, aki dicsérni is tud. Egy-két szakmai nézeteltérés adódott közöttünk, de mindent meg tudtunk beszélni. Következetessége tiszteletreméltó, a munkatársakért mindig mindent megtesz. Három esztendeje immáron a fia, Karcsi a főnököm, de ez nem jelent semmilyen törést a kettőnk kapcsolatában, hiszen Karcsi bácsi most is bejár az üzletbe, a döntéseket már felelősen a fia hozza meg. Rendkívül korrekt, őszinte a viszonyom velem is, nemrégiben felajánlotta, hogy a cég finanszírozná, hogy egy sommelier kurzuson csiszoljam borismereti tudásomat. Örömmel megyek, hiszen ez mindannyiunk érdeke. Fontos még utalnom egy bölcs mondására. Egyszer a letelején azt mondta: „lassan jutunk messzire”...

összeállította:  
**Kiss Dezső Péter**