

Európai körúton a kürtőskalács

A külföldi megjelenéssel a kiváló hazai termékek nemzetközi piacra juttatása és hazánk jó hírének öregbítése az elsődleges cél

Kevés olyan emberrel találkozni, aki ne szeretné a kürtőskalácsot. Ez a hagyományos székely édesség az elmúlt évtizedben Molnár Lászlónak és csapatának, valamint a Magyar Turizmus Zrt.-nek köszönhetően szinte egész Európát bejárta, s a vásárokon terjedő fenséges illata rendre a magyar standokhoz vonzotta a vendégeket. Molnár László egy szerencsés véletlennek köszönheti, hogy ma standjainál kigyózó sorokban állnak a külföldiek és magyarok egyaránt. A kürtőskalács-készítés fortélyairól, az édesség népszerűségéről és a benne rejlő országimázs-javító potenciálról beszélgettünk a mesterrel.



– Ön évek óta járja a Magyar Turizmus Zrt.-vel Európa nemzetközi turisztikai vásárait és kiállításait. Hogyan került közel a kürtőskalács-készítéshez?

– Egy szerencsés véletlennek köszönhetően, az egyik osztrák ismerősöm nyolc évvel ezelőtt azzal keresett meg, hogy szeretne Salzburgban kürtőskalácsot sütni, így megkért, hogy segítsék neki kiválasztani az ehhez szükséges berendezést. Ismertem egy székely kürtőskalácssütő családot, amelytől megrendeltük a sütőt. Mivel azonban a barátomnál nem volt elég pénz, így én kezkeskedtem azért, hogy egy hónapon belül rendezzi a tartozást. Végül a sors iróniájaként a nyakamon ragadt a berendezés. Mivel ekkor már évek óta a Magyar Turizmus (MT) Zrt. nemzeti standjain attrakcióként szerepeltünk más termékekkel, jeleztem, hogy egy különleges, igazán magyar termékkel is tudnánk színesíteni a megjelenést. Mondtam, hogy hiába van meg a gép, ha én magam nem értek a kürtőskalács-készítéshez.

A válasz csak annyi volt: akkor tanul meg! Ezután gyorsan jött a felkérés a grazi turisztikai vásárra, így nem volt idő gondolkodni, meg kellett tanulni a kalácssütést.

– Eszerint gyorsan kitanulta a szakma fortélyait.

– Így igaz. Az utolsó pillanatokban kaptunk segítséget egy székely családtól, amelyik megmutatta a kürtőskalács-készítés alapjait. Utólag belegondolva már megmosolygom azt a „szerencsétlenkedést”, amit mi az első vásár alkalmával kürtőskalács-készítés néven műveltünk. Ám még így is nagy volt a siker. Két nap alatt természetesen nem lehetett minden fortélyt elsajátítani, évek kellettek, mire a mai színvonalra tudtunk fejlődni. Időközben változtattunk az alapanyagokon és a receptúrán is. Ma már csak természetes összetevőkből dolgozunk, nem használunk állagjavítót, ízfokozót – hiszen mi is szívesen fogyasztjuk. Vendégeinknek, családomnak is csak olyat adok, ami egészséges.

- A tél közeledtével egyre több helyen található az ember a kürtőskaláccsal. Mitől más az önök által készített kalács, mint a másutt kapható?

- Szinte minden helyen máshogy készítik a tésztát, a mázat és az ízesítést. Így minden kürtőskalács más és más. Az alaprecept természetesen mindenkinél hasonló, a titok azonban az arányokban rejlik. Annak idején mi is kaptunk egy receptet, aztán addig kísérleteztünk, amíg megtaláltuk a ideálist. A tésztát mindig vastagabbra hagyjuk, hogy igazán bele lehessen harapni – a recept azonban titkos, még a munkatársaink sem tudják. Odafigyelünk az ízvilágra is, emellett fontos, hogy az édesség – ha valaki meg tudja állni, és nem azonnal fogyasztja el – másnap is élvezhető legyen. A készítés során arra is figyelünk, hogy sütés közben is finom illatot árásszon, zamatos legyen, és az elkészült kalács tésztája szinte ne is látszódjon a rákerült ízesítéstől. Legyen édes dió, csoki, mandula – a vendégek érezzék, nem sajnáljuk tőlük, nem spóroljuk ki az alapanyagot.

- A kürtőskalács kizárólag hazánkra jellemző édesség – bár más nemzetek is kísérleteznek hasonlóval. Mit gondol, mennyire kedvelik a külföldiek ezt a specialitást?

- A visszajelzések alapján bátran elmondhatom, hogy igenis van kereslet nemcsak itthon, a határainkon túl is. Az első megjelenésünk óta folyamatosan hívnak bennünket, mostanában pedig gyakran előfordul, hogy egy-egy helyre azért nem tudunk elmenni, mert nincs már rá kapacitásunk. A külföldiek természetesen először nem tudják, hogy mi ez a különlegesség, ráadásul a kürtőskalács nevének kiejtése is nehezükre esik, de szorgalmasan gyakorolják. Mi azonban minden alkalommal elmondjuk, hogy a kürtőskalács magyar specialitás, mivel a székelyek nemzeti eledele. Kelt tésztá, amelyet feltekernék egy fára, utána bealajozzuk, majd beleforgatjuk a cukorba, ami a sütés alatt karamellizálódik. A megolvadt cukor a klasszikus változat, azonban ma már több ízben készítjük. A hagyományosnak mondható vaníliás és diós mellett készül fahéjas, mandulás, csokis, kókuszos, mákos, kakaós és grillázs ízesítéssel is.

- Hogyan került vissza Magyarországra a vállalkozás?

- A külföldi helyszíneken számos alkalommal kerestek meg a vendégek azzal a kérdéssel, hogyha Magyarországon járnak, hova mehetnek ilyen finom kalácsért. Én azonban egyetlen olyan helyet sem tudtam nekik mondani, ahol egész évben kapható, mivel a kürtőskalácsosok általában vásárokon, különböző rendezvények alkalmával vannak jelen az országban. Így jött az ötlet, hogy nyissunk egy kürtőskalács-kávézót. Az utcán folyamatosan tartunk kóstolót, s a járőkelők megismerkedhetnek a kürtőskaláccsal, s ha ízlik nekik, betérhetnek a kávézóba.

- Miért éppen a belváros legdrágább sétálóutcájában nyitotta meg a kürtőskalács kávézó és fagyaltozót?

- Azért, mert a tervemet egy olyan helyen szerettem volna megvalósítani, ahol a lehető legtöbb turista megfordul. Bár a kezdetekkor sokan óvtak a beruházástól, mivel egyrészt a profil formabontónak számít, valamint itt a bérleti díjak is nagyon magasak, így kockázatos lehet az üzlet. Én azonban azt mondtam: lehet, hogy a külvárosban olcsóbb egy helyiség, de én a kürtőskalácsot szeretném olyan szintre emelni, amit méltán megérdemel. Ehhez természetesen a legjobbat kell nyújtani a minőségben, a megjelenésben és a vendéglátásban egyaránt.

- A főváros ezen része elsősorban nem magyar szótól hangos, a sok külföldi közt alig akad egy-egy olyan magyar járőkelő, aki nemcsak a nézelődést engedheti meg magának.

- Természetesen gondolunk a magyar vásárlókra is. A helyszínből, valamint a minőségi és természetes alapanyagok felhasználásából adódóan a mindig frissen sütött kalácsunk árszínvonal a európai. A hazai vásárlók azonban regisztrálhatnak a honlapunkon, amivel állandó, húszszázalékos árengedményt kapnak. A tapasztalataink ugyanakkor azt mutatják, hogy az emberek egyre inkább vevők a minőségre. Így ha a kedvezmény hatására valaki megtakarít pár száz forintot, azért inkább egy újabb kalácsot kér.

- Vannak tervei a kürtős-kaláccsal?

- Ennek a magyar specialitásnak méltán helye van minden világváros bevásárló-, vagy sétálóutcájában. Ezért a célunk az, hogy Berlin, Prága és London utcáin is megjelenjen ez a különlegesség. A hazaihoz hasonló kávézót szeretnénk nyitni ezeken a helyszíneken. A projekt pillanatnyilag még előkészítés alatt áll, keressük az üzlethelyiségeket, tárgyalunk a lehetséges partnerekkel.

- Miért érzi küldetésének azt, hogy hírért vigye a kürtőskalácsnak a világba?

- Ha az ember sokáig nemzetközi rendezvényeken képviseli hazáját, automatikusan beleivódik a gondolat, hogy hogyan tudná még vonzóbbá tenni szülőföldjét a külföldiek számára. A kürtőskalács-hálózattal természetesen Magyarországot is népszerűsíteni szeretnénk. A logónkon is szerepel a magyar zászló, ugyanis célom, hogy a világban a kürtőskalácsot és az ezzel párosuló vendégszeretetet egyértelműen hazánkkal azonosítsák. Így a tervezett külföldi boltjainkban a fagyalt helyét a hungarikumok veszik majd át. Tervünknek már megvolt a főpróbája, az EU-elnökség alkalmával kaptunk egy üzlethelyiséget egyik brüsszeli bevásárlóközpontban. Itt más hazai termékekkel „ötvöztük” a kürtőskalácsot. A próbálkozás nagyon jól működött, és látszott, hogy valóban van rá igény. Nagyon sokan jöttek be a boltba, majd miután megkóstolták a kürtőskalácsot, szétnézték, és ismerkedtek a magyar árukészlettel. A külföldi megjelenéssel a magyaros vendégszeretet bemutatása az elsődleges célunk, a kiváló magyar termékek nemzetközi piacra juttatása és hazánk jó hírének öregbítése.