A Harrer manufaktúra

2015 március 12. Flag

Szöveg méret

90
Mentés

- 0

Értékelés kiválasztása

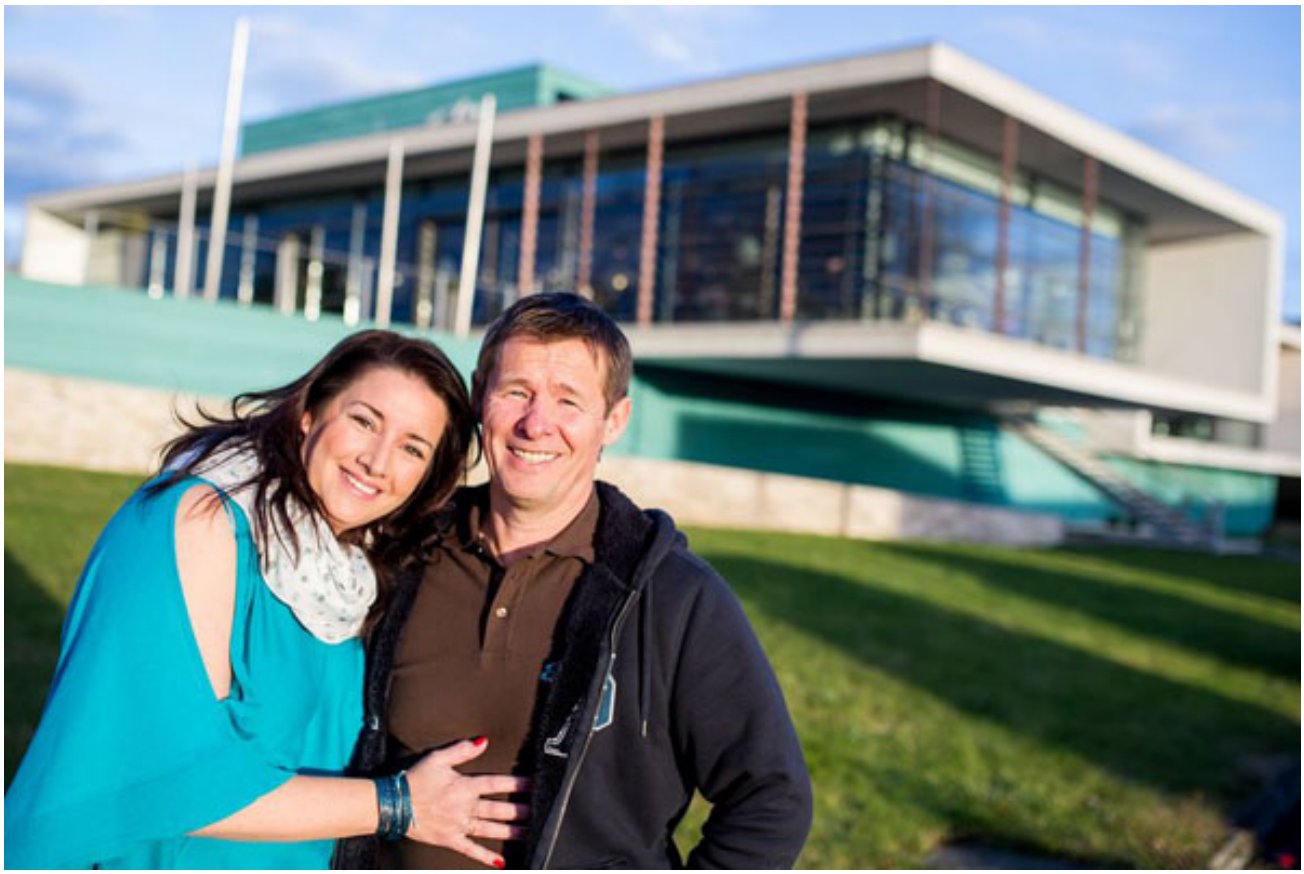
Még nincs értékelve

Mérték

Nehéz eldönteni, hogy magyar vagy inkább osztrák a soproni országhatáron épült Harrer csokoládémanufaktúra.

A családi vállalkozásban készül? kézm?ves bonbonok, táblás csokoládék, sütemények min?sége, illetve a vendégközpont impozáns épülete azt sugallja: a látványm?hely nem magyar - de nem is osztrák. Hanem európai.

Tizenkilenc évvel ezel?tt nyitotta meg az osztrák-magyar Harrer házaspár családi cukrászdáját Sopron történelmi belvárosában, amit csak úgy emlegetnek a helybéliek: "az osztrák cukrászda". Pedig a soproni üzletet a tulajdonos magyar felesége, Harrer-Abosi Beatrix vitte, miközben férje, Karl Mattersburgban er?sítette a régi családi üzemet - a Harrer család immár három cukrásznemzedékkel büszkélkedhet. A házaspár öt éve dolgozik együtt, ekkor nyitották meg ugyanis exkluzív borászatra emlékeztet? látványmanufaktúrájukat a város fölé magasodó Aranyhegyen.



Virágillat

"Karlnak olyan konkrét elképzelése volt arról, hogyan nézzen ki a manufaktúra, hol álljanak a pultok és az egyes gépek, hogy hamar kiderült: a m?emléki védettséget élvez? belvárosban, a cukrászda mellett nem valósíthatók meg ezek az álmok, csak a városon kívül, zöldmez?s beruházásként. Mindenki bolondnak nézett bennünket, rajtunk kívül nem volt él? ember, aki hitt volna benne, hogy a vállalkozásunk itt, a város szélén található ipari parkban, egy asztalosüzem és egy víztechnikai cég t?szomszédságában m?ködni fog" - meséli Beatrix. Az ? tiszte minden kommunikációval járó tevékenység, míg Karl inkább a bonbonkészítésbe temetkezik. A cukrászüzem mellett hamarosan társasházak is kin?ttek a földb?l, s a beköltöz? kisgyerekes családok alkotják ma a Harrer törzsközönségét. Sopron kivételes helye az országnak, mivel az itt él?k közül sokan Ausztriában vállalnak munkát. A városban ezért egyedülállóan er?s középosztály alakulhatott ki, amelynek vásárlóerejére a Harrer család üzeme is támaszkodhat. A sikert ezzel együtt sem adják könnyen: "Több generáció alatt megtérül? beruházás ez, ami alatt nem kett?t értek - mondja Beatrix. - Legf?bb társunk a bank. Ehhez a kérdéshez is osztrákosan állunk hozzá: Ausztriában természetesnek számít egy vállalkozás életében a hosszú távú gondolkodás."

A Christoph Huber osztrák építész tervezte modern épület bemutatótermében a hét minden napján legalább két turnusban - 10-kor és 14 órakor - fogadják a buszokkal érkez? csoportokat. A látogatók egy üvegfalon át megleshetik, hogyan készülnek a csokoládék, bonbonok, sütemények, miközben sokat tanulnak a csokoládéról: "Szép feladat átadni azt az élményt, amibe mi is beleszerettünk" - mondja Beatrix. Végig lehet itt kóstolni a különféle term?területekr?l származó, különböz? fajtájú, illetve különböz? években szüretelt gyümölcsök magjaiból készült csokoládékat, valamint az ezekb?l kevert "házasításokat". A kakaóbab ugyanis szárított formában tíz évig is eláll, és nem veszít a min?ségéb?l - ezért lehet a különböz? blendekben, azaz keverékekben a különböz? évjáratokat kombinálni. Az évjáratokban egyébként nem figyelhet?k meg akkora különbségek, mint a borok esetében, mivel a trópusi égövön kiszámíthatóbb az id?járás.

A szemfülesebb látogatók szeme megakadhat a kiállított ódon önt?formákon, a csokoládémester kezében olykor megvillanó antik kéziszerszámokon, vagy éppen egy ipari m?emléknek t?n? cukrászmasinán: Karl ugyanis megvette egy régi svájci csokoládéüzem teljes berendezését, miután annak utolsó tulajdonosai is kiöregedtek a bonbonkészítésb?l. Újdonság fonódik folytonosságba, harmonikusan: ez talán a Harrer titka.

"Nagy, de szép felel?ség, hogy a termékeink ugyanazt a nevet viselik, mint a férjem vagy a lányom. A családunk neve szerepel a cégtáblán, és a vev?k reakciói sem küls?s cégvezet?höz érkeznek, hanem hozzánk, személyesen" - mondja Beatrix.

A csokoládétáblákat és bonbonokat az utolsó darabig kézzel készítik és csomagolják, bár Beatrix hozzáteszi: annál a mennyiségnél, amennyit ?k gyártanak, a mártógép használata már-már elengedhetetlen. "Sokkal könnyebb elérni, hogy nagyon vékony, egyenletes csokiréteg fedje a bonbonokat, mint a kézi mártásnál - ráadásul van olyan bonbonunk, aminek csak a "talpa" csokis. A bonbonok külsejét háromféle, kevésbé karakteres csokoládéval mártjuk, mert az ízvilágukat nem ez, hanem a belsejükbe töltött krém határozza meg."

20-25-féle alap étcsokoládéval dolgoznak. Állítják: maga a csokoládé százféle ízt és aromát rejt - és mivel ennyire sokrét?, sok mindennel társítható. Ezért születhetnek másutt olyan bizarr kreációk, mint a tepert?s, szalonnás, halas, vagy éppen a spárgás csokoládé.

A Harrer viszont nem készít ilyen, sz?k körnek eladható termékeket, megmarad a hagyományosabbnak mondható, harmonikusan ízesített, gyümölcsös, virágos, f?szeres variációknál, ezekben jeleníti meg a különlegességeket. Beatrix figyelmeztet: a virágillatokkal csínján kell bánni, hogy azok csak gyengéden, az utóízben jelenjenek meg. "Isten ments, hogy egy csokoládé olyan legyen, mintha ráborult volna a szappan!"

Füstös csokoládé

Attól függ?en párosítják a különféle ízesít? anyagokkal, hogy a csokoládé milyen aromákat hordoz. "Van például egy Vanuatu szigetér?l származó csokoládénk, ami önmagában dohányos, füstös íz? - nem lehet hozzáadni gyümölcsöt, ehhez sós kesudió dukál. Paprikás csokoládét pedig soha nem készítenénk madagaszkári vagy mexikói csokoládéval, csak kubaival, mivel egy kubai csokinak lehetnek paprikás aromái. A sárgabarackhoz a perui ültetvényekr?l származó kakaóbabból készült csokoládé illik, a madagaszkárihoz nagyon szépek a bogyós

gyümölcsök, egy Sao Tomér?l érkez?höz pedig jól passzolnak a virágok." A táblás csokoládék csomagolásán íztérkép jelzi a csokoládé származási helyét, illetve kakaótartalmát: így a vásárló megtudhatja, gyümölcsös aromájú-e a csokoládé, vagy inkább a kesernyés, pörkölt ízek dominálnak benne.

"Amikor 22 évvel ezel?tt Karl és én megismerkedtünk, volt tejcsoki, étcsoki és fehér... Ma már sokkal több információt kapunk: a csokoládéról nemcsak a kakaótartalmát lehet megtudni, hanem szinte mindent. Bár nagyot léptünk el?re ezen a téren, és a magyar emberek nagyon nyitottak, kell még néhány év, míg az átlagember különbséget tud tenni egy mexikói, perui vagy madagaszkári étcsokoládé között" - meséli Beatrix.

Mivel a Harrerben továbbra is er?s a cukrászati profil, a csokoládékészítésben nem mennek el odáig, mint például a Rózsavölgyi csokoládékat megalkotó Csiszár Katalin, hogy kakaóbabból készítenék el a termékeiket. "Minden tiszteletem az övé, le a kalappal el?tte - mondja Beatrix. - ? csak csokoládéval foglalkozik, miközben mi esküv?i tortákat, szendvicseket és sós aprósüteményt is készítünk. Egy cukrászdában az jelenti a különlegességet, hogy csokoládéval is foglalkozunk. Kiválogatjuk az általunk legjobbnak tartott alapanyagokat, és feldolgozzuk - ízesítjük, bonbonokat, táblákat készítünk bel?lük. Ez sokkal inkább a cukrászat része, mint a csokoládégyártás."

Magyar kakaóbab

A Harrer manufaktúra különlegessége, hogy saját blendjük van. A blend a csokoládékészítésben olyasmi, mint a borászatban a cuvée: házasítás, különböz? ültetvényekr?l, évjáratokból, különböz? kakaóbabokból nyert csokoládékeverék. Harrerék Párizsban készítették el a saját blendjeiket. "Úgy vágtunk bele, hogy tudtuk: körülbelül 70 százalékos, gyümölcsös ízvilágú blendet szeretnénk. Végigkóstoltuk tehát az összes kiállított csokoládét és kakaómasszát, ami bizony nem leányálom, hiszen a kakaómasszában nincsen cukor. Kenyérrel és egy kevés, szobah?mérséklet? vízzel lehet semlegesíteni az ízeket két kóstolás között, hiszen a kakaóvaj a hideg vízt?l megdermed az ember szájüregében, és attól kezdve nehéz új ízeket érzékelni. Kiválogattuk, ami nagyon ízlett, és készítettünk bel?lük öt különböz? blendet - Karl ott helyben táblába is öntötte mind az ötöt -, amir?l azt gondoltuk, hogy megfelel az elképzeléseinknek. Ezek után elmentünk ebédelni, hogy kisöpörjük érzékeinkb?l ezt az intenzív élményt, majd visszamentünk, és vakon visszakóstoltuk mind az öt blendet. Nagyon nagy élmény volt - az lett a nyer?, amit legel?ször kevertünk ki. A laboratórium vezet?jét?l megtudtuk, hogy ez sokszor így van, hiszen az ember el?ször ösztönb?l, megérzésb?l mond számokat: ebb?l ennyi, amabból annyi grammot képzelek el a saját csokoládénkban - amikor pedig tudatosan próbálunk összeállítani egy ízkeveréket, elveszik az az intuíció, ami az egyediség varázsát megadja" - meséli Beatrix.

Készítettek tejcsokoládé-blendet is, ami még bonyolultabb, hiszen nem csupán a kakaótartalmat kell beállítani. Nemcsak az a kérdés, milyen zsírtartalmú tejet használnak, hanem az is, hogy a tejpor mennyire pörköl?dik meg, amikor porlasztják. "Azt hiszem, a diós, karamellás és kicsit gesztenyés jegyeket hordozó tejcsokink sokak kedvencévé tudott válni. Magyar lány vagyok, engem a Gundel-palacsintára emlékeztet a tejcsokink íze - ám ez Karlnak nem mond semmit. Amikor pedig csoportok jönnek kóstolóra, még a gyerekek is felfedezik a blendünkben a karamellás ízt, annyira karakteresen jelen van."

Termékeiket egyel?re az üzemben, néhány viszonteladónál, illetve a Harrer webshopban kapni. "Nem gondolunk a terjeszkedésre mindaddig, amíg a kislányomnak napi szinten szüksége van rám - mondja Beatrix. - Minél többet szeretnék vele lenni, amíg lehet: jó, hogy én nevelhetem fel, én készíthetem a vacsorát, és nekem meséli el az örömét, bánatát." Karl arról álmodozik: egyszer majd olyan csokoládét készít, amelyhez a kakaóbabot a maga nevelte fáról szüreteli. Hogy a kakaó délszaki növény? Amelyik cserje a trópusokon szökkent szárba, biztosan nem tud alkalmazkodni az alpokaljai klímához - ezt már kipróbálták. Ám Karl most magról nevelget néhány csemetét, és abban reménykedik, hogy ha már egyszer a magonc megeredt, és nem ismer mást, mint a soproni leveg?t, talán meg is marad.

"Amikor elültettük a csírázó magokat, könnyelm?en azt találtam mondani: ha ez a növény nálunk kivirágzik, kakaóvirágot tetováltatok magamra - mondja Beatrix. - Soha nem gondoltam volna, hogy egyszer bekövetkezik, de megtörtént: a kakaóültetvényünk itt, Sopronban virágba borult."

http://magyarkonyhaonline.hu - László Dóra

Tisztelt olvasók! Legyenek olyan kedvesek és támogassák "lájkukkal" a **Flag Polgári Magazin** facebook oldalát, a következ? címen: https://www.facebook.com/flagmagazin
- Minden "lájk számít, segíti a magazin m?ködését!

Köszönettel és barátsággal!
www.flagmagazin.hu]]>

DR. DRÁBIK JÁNOS
100 ÉVVEL TRIANON UTÁN
DVD
A trianoni gyalázatról tabumentesen
„Egy film amelyet minden magyarnak látnia kell”

Ajánló