

Csak nézz körül ott, ahol a házad áll!

Legelöl a legelő

Karintia egyik legismertebb és legfelkapottabb wellnesshotele (a főidénynek számító téli hónapokban 90 százalékos a töltöttisége) a Nock-hegységet magában foglaló nemzeti park területén lévő turrachi csúcson, 1763 méter magasan, egy mesebeli tó partján áll. Ez a szálloda a négycsillagos árakon ötcsillagos szolgáltatásokat biztosító Hotel Hochschober. A ház egyik fő vonzereje a legkényesebb ínyenceket is kiszolgáló konyhája. A hotel egy százas lélek-számú, félreeső településen található, ahol egyetlen üzlet sincs, mégis a kiváló a hotel kulináris kínálata. Hogyan csinálja? Olyan egyszerű és magától értetődő a magyarázat, ahogy a nagyszerű ötletek általában a legkézenfekvőbbek...

A szálloda 100 szobával és 110 dolgozóval (ebből 25 minden tanuló) üzemel. A Hotel Hochschober szobáinak magas színvonalára és különleges szolgáltatásai miatt Ausztriában is emelt szintű házként sorolták be, olyan hotelnek számít, amelyben az ár-érték arány a lehetséges legkedvezőbb, és amelyben a vendégek teljes kényelmének kiszolgálása mellett különleges szakoktatást is biztosítanak az ott dolgozóknak.

„Magad, Uram, ha szolgád nincsen”
A családi vállalkozásban – a Leeb és a Klein család tagjai a tulajdonosok – vezetett házban 2003 óta működik az „Alkalmazottak Akadémia”, amely négy fő területen kínál speciális szakképzést saját munkatársai számára. Az első a szakterületi képzés, amelynek során 70–90 perces tréningmodulokat tartanak, és minden egy meghatározott szakterület egy-egy témájával foglalkoznak. A szállodai részlegek vezetői és a tanfolyamvezetők közösen állítják össze a képzésmódellet.

A második a kapcsolati menedzsereképzés, ez a személyiségsfejlesztés területén három részből álló képzést jelent, az első kettő a munkatársaknak szól, a harmadik szint a vezető munkatársak továbbképzését jelenti.

A harmadik elég különleges tantárgy: Hochschober- és Turrachismerető a tanóracsomag neve, és a tanulók minden megtudnak, megismernek a szállodáról, valamint annak környékéről. Tréningeket tartanak arról, hogy vendég érkezik (aki ez esetben az oktató), aki folyton csak kérdez, ám semmit nem ért, azonban minden tudni szeretne. Kirándulóhelyeket keres a környéken, a legmaximálisan szeretné elvézni a természet szépségét. A negyedik a kreatív szabadidő eltöltését célozza, ezeken az órákon rendszerint azokat a készségeket fejlesztik, amelyekre a munkatársak részéről a legnagyobb az igény: számítógépes ismeretek, egészszégmegőrzés, tancsanfolyam, nyelvőrák.

Vagyis egy komplex képzési rendszer, egy igazi tanintézmény működik a ház falain belül – azon egy-

Josef Dorner séf (középen) szakácsai körében a hegyen



szabadidejükben (ez sem szokványos) a ház területének teljes egészét használhatják. A szálloda étterme, bár nem rendelkezik ún.

„Haube” (azaz főkötő) minősítéssel, olyan különleges gasztronómiai élményt kínál, ami az osztrák négycsillagosok körében is páratlan. Étterme nem „á la carte”, hanem napi speciális menüt kínálunk vacsorára, amely választható fogásokból áll. Az ebéd imbisz formában salátfále, kétfele leves, gyümölcs és sajt. A menüvacsonál olyan alpesi alapanyagokat dolgoznak fel és készít-



Menüsor Hochschober módra

Az osztrák hotel egy hónapos gasztronómiai vendégszereplésre érkezett június 18-án, Budapestre. Az Ó utcai City Home Residence-ben működő Segal Étterem látta vendégül Dorner



Lóbabkrémleves fahéjfagylalittal



Lazacpisztráng borjúpofával és zellerpürével

séfet, és szakácsát, Ferdinand Bauernhofer urat a Hochschober konyhájáról. Ízelítő különleges menüsor ajánlatukból, amelyet Budapesten készítettek.



Marhahátszin kukoricás gnocchival és spenótlevelekkel



Tejfölös soufflé eperrel, rebarbarával és pitypanghabbal

nek el, amelyeket kizárolag a környéken, saját régiójukban szereznek be. Alapvetően tehát a Nockberg beszállítói a hegyi gazdálkodók, a környék parasztai, kistermelői, a hotelben pedig sok olyan ételt önmaguk állítanak elő, amelyet mássut vásárolnak: helyben süti a paraszt- és diós kenyeret, s a lekvárféléket, savanyúságokat is a konyhán teszik el.

Séf a hegyen

A szálloda még Ausztriában is különlegességek számít: a hazai, hálólag készült termékek ilyen széles skáláját kevés helyen vásárolják, mint a Hochschoberben. Ezért a környék parasztai, kisgazdálkodói nagy becsben tartják a szállodát, hiszen számkra évek óta állandó jóvedelmet, megélhetést biztosít. Mivel a szállodában minden nap kizárolag konyhű alpesi, dél-karintiai módon készítik el az étteleket – erről nap mint nap a vendégeket is tájékoztatják. A szálloda saját, helyben, naponta nyomatot formában megjelenő lapjában (ilyen másutt is van), a „Turracher Kurier”-ból arról informálódhats a vendég reggel közben, hogy aznap milyen útvonalon indul vezetett túravezetés, vagy a síkortató hol és mikor várja a kezdő

vagy haladó sízőket a hotelből (természetesen ingyen). Mindennap bemutatnak környékbeli biogazdákat, kistermelőket, aikik épp arról a terméről mesélnek, amelyből az aznap esti vacsora készül (ez viszont másutt nemigen tapasztalható). A különleges, házi készítésű termékekhez a konyhán, különleges módon jutnak hozzá: Josef Dorner séf a sous séffel, szakácsokkal közösen bakancsosan, vándorbottal keresi fel a környék kistermelőit – hiszen van, akihez nem jutnak fel terepjáróval, és akkor bizony gyalogolni kell. Kóstolnak, megnézik, a gazda miképp neveli, tartja a jószágot, és ha kedvükre van, amit látnak, megköttetik az üzlet. Legfőbb szempont náluk az igényesség és a minden egyforma, kiváló minőség. Aki nem jut át a szigorú rostán – nem válhat be-szállítóvá. Viszont minden fordítva is igaz: ha romlik a minőség, nem vásárolnak terméket, hanem másik gázdát keresnek a környékről.

Mindent a vendégért, aktívan pihenni, elvezni a gyönyörű tájat, miközben áldozni az egészséges, finom dél-karintiai házi konyha oltárán – ez lehetne a Turrach csúcsán álló hotel mottója. Igaz, ők nem mottókat, hangzatos szlogeneket gyártanak, hanem profi módon valósítják meg a vendéglátást.

(Köszönet a meghívásért a Leeb és a Klein családnak.)

Hotel Hochschober
Tel.: +43/4275/8213

E-mail: holiday@hochschober.at
Internet: www.hochschober.at

Vágó Ágnes
Vendég & Hotel



GASZTRO

A Hochschober gasztronómiai vendégszereplése a Segal étteremben

Írta: Tóth Katalin Enikő

Fényképezte: Hotel Hochschober

Egy esős, júliusi napon az a megtiszteltetés ért, hogy a budapesti Segal étteremben fogyaszthattam el ebédemet, melyet a vendégszereplő osztrák Hotel Hochschober aranykezű szakácsa és „stábja” készített el nekem.

El kell ismerni, aki megálmodta az étterem kinézetét, kiváló stílusérzékkel van megáldva. Bárholná nézek, minden tökéletes összhangban van, az asztalok, a székek, a díszítőelemek, még a mosdók is olyan hibátlanul tökéletesek és ízlésesek, hogy ez után az entrée után egyre kíváncsibb vagyok a folytatásra.

A Hochschober szálloda főszakácsának pezs-gős köszöntőjével kezdetét veszi a gasztronómiai utazás.



A négyfogásos menü előételének nevét látva izgatottan várom, hogy megkóstolhassam: lóbabkrém fahéjfagylalittal. Mikor a pincér kihozza és elhelyezi előttem, rövid ideig csak gyönyörködöm a látványban: a zöld lóbabkrém leves közepén egy pici téstakosárka-hajó úszik, melynek éke a fahéjfagylalt, tetején ízlésesen egy-egy darabka fahéjjal és mentalevéllel. Megkóstolom: selymesen simogató érzés, isteni! A forró krémleves és a jéghideg fagylalt párosítása tökéletesen kiemeli mindenkető ízét, s igazán egzotikus élményt nyújt. A bab megmarad frissességében, természetes ízében, s a fahéj édes-kés-csípőssége csak még jobban megbolondítja.

Hamarosan megérkezik a grillezett la-

zacipsztráng borjúpofával és zellerpürével. A tányeron gusztusosan elrendezett vegestál falatnyi ételféleségekből van összeállítva. A hal diszkréten sós, már vágásnál is puhán omlós, elfogyasztáskor szinte elolvad az ember szájában. A borjúpofa-ragu ízletes, fűszeres-sós mártással apró tálacsában került a tányéra. Mindehhez köretként a zellerpüré társul, mely sajátos ízével és kellemesen lágy állagával harmonikus kiegészítője a duónak.

A harmadik fogásként felszolgált marhahátsín kukoricás gnocchival és spenót levelekkel az előzőekhez hűen csodásan néz ki a tányeron – látszik, hogy ennek az ételnek is volt „látványtervezője”. A két, félíg sült marhahátsín-szeletecske élére állítva, csigavonalba feltekerve áll a tányér közepén fenyőmagos és paradicsmos-fűszeres töltelékkel megtöltve, mellette a kötegbe rendezett finom, friss, fűt spenót és a három kocka, élénksárga, kukoricás gnocchi. Az összhatás nagyon egyedi, a finom zöldségek, a fenyőmag és a hús jelleg-



zetes íze csodás mediterrán jelleget kölcsönöz az egyébként alpesi ételnek. Ásványvizemet iszogatva pihenésképpen néhány pillantást vetek étkezőtársaimra, arcukon hasonló érzések, gondolatok tükröződnek: mindenki élvezettel lát hozzá a rombolással is felérő elfogyasztáshoz.

Édesszajú lévén nagyon várom a desszertet, melynek már neve is sokat sejt: tejfölös soufflé eperrel, rebarbarával és pityang habbal. A tányeron keresztül húzódó folyékony csokoládécsíkon több finomság van felsora-

koztatva: felszeletelt eper, mellé pici tálkában rebarbara szósz, illetve egy kis, csésze alakban kiöntött pityanghab (igazán érdekes, édeskés ízzel), valamint egy ferdealjú pohárkában a tejfölös soufflé szívószállal. A csokoládén robbanócukorka és hajszálvékonyra vágott chilipaprika-szálcskák díszelegnek, így téve a desszertet igazán pikánssá.

Az ebédet ezzel a finomsággal méltón zárták, én magam nagyon élveztem a finom, alpesi ízekből összeállított fogásokat. ☺



Néhány szó a hotelről, melyben a vendégszereplő chef dolgozik

A hotel a Nockberge Nemzeti Parkban, a Turrachi csúcson, Karintia és Stájerország tartományok határán található, 1763 méteres magasságban. Az 1929-ben létesített, exkluzív, négycsillagos Hochschober szálloda 100 szobával és ugyanannyi dolgozóval rendelkezik. A ház filozófiáját egy, az értékek megbecsülésén alapult kapcsolat jellemzi, ami a munkatársak, a vendégek és a családi vállalkozás aranyháromszögében alakult ki. A hotel a „HochschoberN”, vagyis a hochschoberrolás keretén belül egyaránt kínál aktív kültéri és lustálkodós, kényelmes beltéri programokat. A wellness a szálloda teljes kínálatának egy részét alkotja, ezenkívül még számos különlegességet nyújtanak a piheni vágyóknak: törökfürdő, kínai pagodát teaházzal és a Turrachi hegyi tóból leválasztott tófürdőt. A szálloda étterme kizárolag vendégei számára kínálja speciális ételeit, menüt, melyeknek alapját az alpesi konyha természetes, kiváló minőségű, regionális termékei alkotják, melyeket a közeli termelőktől szereznek be. ☺

Hotel Hochschober
Familie Leeb und Klein
9565 Turracher Höhe 5
Karintia, Ausztria
Tel: +43 (0) 4275 8213
E-mail: holiday@hochschober.at
www.hochschober.at



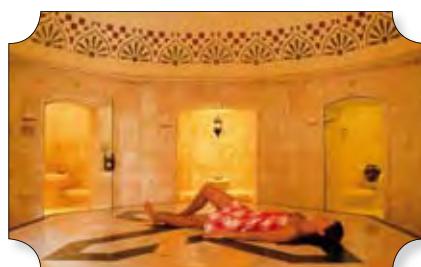
Gasztronómiai „vendégszereplés”

A guest performance in gastronomy

Egy alpesi szálloda csúcs-konyhaművészétél érvezhetik egy hónapon keresztül azok a vendégek, akik júliusban betérnek Budapesten a neves SEGAL étterembe. Karintia és Stájerország tartományok határán a csodálatos hegylátképből álló Nockberge hegylátképből álló Nockberge hegylátképből beágyazódva, 1763 m tengerszint feletti magasságban pompásan Turrachi csúcsra található az exkluzív négycsillagos Hochschober szálloda. A hotel konyhája kiváló minőséget képvisel, nem „a la carte” étterem, speciális ételeit menü formájában és kizártlag vendégeinek kínálja. A Nockberge hegyi gázdálkodói, termelői számos eredeti termékkel, készítményekkel látják el a szálloda konyháját, a hotel Ausztria azon kis számú szállodaüzeméhez tartozik, amely a hazai termékek ilyen széleskörű kínálatának feldolgozásával foglalkozik. A szálloda rendkívül magas gasztronómiai színvonalát bemutató sajtótájékoztatón ízlítőt kaphattunk a hotel különleges kulináris kínálatából. Mindezt stíluszerűen, budapesti belvárosi fúzióétteremben, ahol a Kelet összefog a Nyugattal, az édes hozzájárul a sóshoz, a keserű kollaborál a savanyúval, a tradicionális beszédben elegyedik a futurisztikussal, a konvencionális érzéki viszonyba bonyolódik az extrémmel.

Csáki V.

This month visitors to Budapest's renowned SEGAL restaurant will be treated to the best of an Alpine hotel's culinary repertoire. The four-star Hotel Hochschober is situated on the Turrachi peak, deep inside the mountainous region of the Nockberge mountain range, 1763 meters above sea level. The hotel's kitchen offers excellent quality food, but it is not an "a la carte" restaurant. Instead, it serves its special dishes as menus and only caters for the hotel's guests. The farmers of the Nockberge mountain ranges supply the hotel's kitchen with several unique ingredients. This is one of the few hotels in Austria that process such a wide variety of local foodstuffs. At the hotel's high profile press conference, we were introduced to its range of gastronomical specialties. All of this was done in style, in the fusion restaurant of downtown Budapest, where East meets West, sweet tastes mingle with salty ones, bitter and sour combine, the traditional converses with the futuristic and the conventional is intimately intertwined with the extreme.



ÜZLET + MARKETING

Alpesi konyhaművészet a Segalban

Június 18-án az osztrák Hochschober szálloda séfjei, és velük az alpesi konyha vendégszerepelt a Segal Étteremben. Az ebből az alkalomból tartott sajtótájékoztatón elhangzott: a kapcsolat abból a célból született, hogy a magyar vendégek Budapesten is megismerhessék az alpesi ételeket, ezeken keresztül a szállodai éttermet, és ezáltal az egész hotelt. Ennek érdekében egész júliusban tart a Segal Étteremben a Hochschober kulináris vendégszereplése.



Josef Donen konyhafőnök és Ferdinand Bauernhofer séf

Segal Viktor ezt annak a programnak a részeként tekinti, amelynek célja, hogy közelebb hozza a hazai vendégekhez a környező országok gasztronómiáját.

Ebből a szempontból van elvi és gyakorlati kapcsolata a Hochschober éttermének és a Segal Étteremnek.



*Lóbabkrém
fabéffagylalittal*



*Grillezett lazacpisztráng,
borjúpofával és zellerpürével*

az ételek, italok gazdag kínálatából.

Az ételek minőségének meghatározója, hogy az alpesi konyha természetes, kiváló minőségű regionális termékeket használják.

A Nockberge hegyi gazdálkodói számos eredeti termékkel, készítménnyel látják el a szálloda konyháját. A séfek feladata, hogy az alapanyagokat beszerezzék. Ezekben kívül a szállodának is vannak saját készítésű specialitásai.

Mindenek köszönhetően az étterem a friss, könnyű alpesi (karintiai, dél-ausztriai) konyhai irányvonalat képviseli.

Ez a specialitás kap helyet egész júliusban a Segal Étteremben, ahol a gasztronómia hangsúly a fúzióvan.

Közös vonás még a házi-gazdának és a vendégnek,



Segal Viktor

hogy mindenki helyen a tulajdonos vezeti az üzletet, és ahogyan a szálloda vezetői gondot fordítanak a világban szerzett tapasztalatok hasznosítására, úgy Segal Viktornak is az a célja, hogy minél több ízvilágot mutasson meg vendégeinek.

SZ. K.



*Marhabátszín kukoricás gnocchival,
spenótlevelekkel*



*Tejföl soufflé eperrel, rebarbarával
és pitypang habbal*



Hegyek hátán

Számtalan nyomós ok arra, hogy az idén a Hochschoberben élvezzük a hegyvidéki nyaralást! A természetben megújul a test és a lélek harmóniája.

A csodálatos hegyonulatokból álló Nockberge hegység két ausztriai tartomány, Karintia és Stájerország között fekszik. A Nockberge hegylávagába beágazódva, 1763 m tengerszint feletti magasságban pompázik a Turrachi csúcs, a Nockberge egyik fennsíkja, amelyen három hegyi tó (Turracher See, Schwarzsee, Grünsee), valamint Ausztria legnagyobb egybefüggő cirbolyafenyő-erdeje található.

Itt, a turrachi csúcson áll az exkluzív négycsillagos Hochschober szálloda. A vendégeket a szállodában, éppúgy, mint a természetben, kedvük szerinti úgynevezett nyári „hochschoberolás” várja: azaz kényelem és élvezetek a szálloda épületeiben, illetve a természet élménye a cirbolyafenyő-erdőkben vagy fent a hegyekben.

HochschoberN=„hochschoberolás”, a

szálloda filozófiája a lustálkodás és az aktív pihenés élvezete között.

A hochschoberolás a szálloda teljes kínálatát és a turrachi táj valamennyi lehetőségét magában foglalja: a kényelmes lustálkodás élvezetét éppúgy, mint a sportos aktivitást. A hochschoberolás rugalmasan eltöltendő, egyénre szabott pihenést jelent, amelynek során különösen fontos, hogy a vendég a szálloda bőséges kínálatából kedve és tetszése szerint kiválassza a számára legvonzzabolatokat, és azokat minden stressz nélkül élvezni tudja.

A világban egyedülálló, a Turrachi-tóból leválasztott, 25x10 m nagyságú melegített vizű Tófürdő a Hochschober szálloda Nock Mountains tóparti élményeinek tetőfoka. A napsütés élvezete közben a 28-30°C hőmérsékletű Tófürdőben való megmártázás a felfrissülés élményével

hat. A bátor úszók pedig a Turrachi-tó természetes hideg vizében találnak lehűlési lehetőséget. Nyáron melegvízszivattyú, illetve télen távfűtő berendezés segítségével temperálják a vízhőmérsékletet.

A Nocky Mountains alpesi tópart további lehetőségei: a vendégek vízibiciklivel vagy evezős csónakkal szelhetik a Turrachi-tó vizét, vagy akár kipróbálhatják a remek vízi élményt nyújtó három külső medencét és az úgynevezett „Killer” medencét is.

A különleges kulináris kínálat a hochschoberolás filozófiájának része. A vendégek kedvükre válogathatnak, kóstolhatnak az ételek, italok gazdag kínálatából, és élvezhetik az ízek élményvilágát, amelyet a reggelinél, vagy napközben bárhol az épületben, illetve a vacsoránál az alpesi konyha természetes, kiváló minőségű regionális termékek garantálnak. A Nockberge hegység hegyi gazdálkodói számos eredeti termékkel, készítményel látják el a szálloda konyháját. Ezenkívül a szálloda is büszkélkedhet saját készítésű finomságokkal, mint például a paraszt- és a diókenyér.

Alpen-Küche in der Innenstadt

Zu einem einmonatigen „Gastspiel“ traf die bereits in unserer Zeitung vorgestellte Küche des österreichischen Hotels Hochschober (*Pester Lloyd Nr. 25, S. 16*) ins Budapester Restaurant Segal ein. Die Chefs der leichten und sehenswerten Alpen-Küche, die sich auf die reiche Vielfalt frischer Bioerzeugnisse von Bauern in den Nockbergen stützt, geben ihr Wissen in der ersten Woche persönlich an die Köche des ungarischen Partnerrestaurants weiter, dann gibt es aber noch den ganzen Juli lang eine Speisekarte zum „HochschoberN“.

Wer also in diesen Sommerwochen in das moderne Restaurant des jungen, international längst renommierten Viktor Segal einkehrt, darf sich an köstliche Spezialitäten aus dem Bergland wie das „Rahmsoufflé mit Erdbeeren, Rhabarber und Löwenzahn-Schaum“ wagen.

—matt—



Segal Étterem
1066 Budapest, Ó utca 43-49.
Tel.: 06 1/354-7888, 06 30/462-8202
www.segal.hu



Fotos: Gábor Kelemen



Kiválasztották 2008 legjobb 10 éttermét

Az elmúlt év sikerei nyomán a Dining Guide éttermi kalauz 2008 májusában újra meghirdette a Magyarország Legjobb Étterme címért zajló vetélkedést. Az idei verseny júniusi, második fordulójában a bírálóbizottság 32 magyar és különödi tagja kiválasztotta a legjobbnak ítélt tíz éttermet. Az idei első tízbe a tavalyi „TOP 10” közül a klasszikus orosz fogásokat kínáló Arany Kaviárt, a francia bisztróra hajazó, de magyar konyhát (is) képviselő Bock Bisztrót, a 2006-ban nyertes Lou Lou-t, a leginkább modern nemzetközi, illetve fúziós kínálatú leírható konyhát vezető Pávát és a már kétszer nyertes Fausto's éttermet választották.

Újdonság, hogy belépett egy eddig „ismertetlen” szereplő: Eric Schröter, korábbi egy Michelin-csillagos séf, aki a Balatonlelléhez közeli Chateau Visznek vezeti a konyhát. Önálló, saját éttermével 2008-ban új szereplő Segal Viktor is, továbbá a Gerbeaud Ház új éttermeként üzemelő Onyx, a magyar ételeket kínáló Csalogány 26 és a pécsi JT Corso (ex-Susogó).



A verseny most lesz majd igazán éles, a zsűritagok ugyanis ezután személyesen is tesztelik az éttermeket, és ősz-szel hozzák meg végső döntésüket arról, melyik vendéglátóhely nyeri el 2008-ban a Dining Guide „Magyarország Legjobb Étterme” díját.

Alpesi csúcskonyha a Segalban

A Karintia és Stájerország határán fekvő Hotel Hochschober július 1-31-ig a belvárosi Segal étteremben vendégszerepel. A gasztronómiai tapasztalatcserét megelőző sajtótájékoztatón részletesen bemutatkozott a négycsillagos, 100 szobás hotel, amely Nockberge Nemzeti Parkban, 1763 méter magasságban található. A Hochschober konyhája kiváló minőséget kínál, ám nem a la carte étterem, hanem speciális ételeit kizárolag vendégeinek kínálja. A választékban az alpesi konyha természetes, regionális, kiváló minőségű termékei dominálnak, főként a közelí termelők kínálatából.



KEEP IT COOL
with **HELKAMA**



2010 a Fesztiválok Éve

A Magyar Turizmus Zrt. 2006 óta minden évben egy kiemelt témát állít belföldi marketingtevékenységének középpontjába. Ennek jegyében a jelenlegi Vizek Évét 2009-ben a kulturális turizmus éve követi, 2010-et pedig a Fesztiválok Événak szenteli az MT Zrt.

A „Fesztiválok Éve” kampányév célja a hazai sokszínű fesztiválkínálat népszerűsítése, különös hangsúlyt fektetve a „Pécs 2010 – Európa Kulturális Fővárosa” programsorozatra. Magyarországon évente több mint 3000 fesztivál kerül megrendezésre, amelyek jelentős turisztikai vonzerőt képviselnek.



SZÁVAY KIESETT, DE MAJDNEM DOLLÁRMILLIOMOS

HAZÁNK ifjú teniszcsillaga egyesben és vegyes párosban is búcsúzott a héten Wimbledonban az angliai Grand Slam-tornától, de a pénztárcája mégsem lett vékonyabb. Először a kínai Csie Cseng eleni mérkőzését vesztette el 6:3, 6:4 arányban, majd vegyes párosban sem tudott nyerni. A magyar teniszező a svájci Yves Allegro oldalán mérkőzött meg a negyedik helyen kiemelt Paul Hanley – Cara Black ausztrál-zimbabwei párossal. Szávay ezzel a teljesítményével a negyedik körig menetelt, ennek köszönhetően pedig 50 ezer fonttal (közel 100 ezer dollárral) gazdagodott. Ágnes így eddigi karrierje során egyesben néhány ezer dollár hiján 1 milliót gyűjtött össze a játszmadíjakból.

AUSZTRIA VENDÉGSÉFJEI A SEGAL ÉTTEREMBEN

A KARINTIÁBAN található Hochschober alpesi szálloda konyhaművészeti műalkotásaival ismerkedhetnek azok a vendégek, akik július 1-je és 31-e között a Segal Étterembe látogatnak. A légielen könnyű menüvacsora-kínálat friss alpesi alapanyagokból készül. A Hochschober szálloda követlen környezetéből, válogatott beszállítók regionális termékeit dolgozzák fel. A gurman kínálatából: lóbakkremleves fahéjfagylalittal, grillezett lazac-pisztráng borjúpofával és zellerpürével, marháhátszín kukoricás gnocchival és spenótlevelekkel, végül desszertnek tejfölsoufflé eperrel, rebarbarával és pityanghabbal. Jó étvágyat!

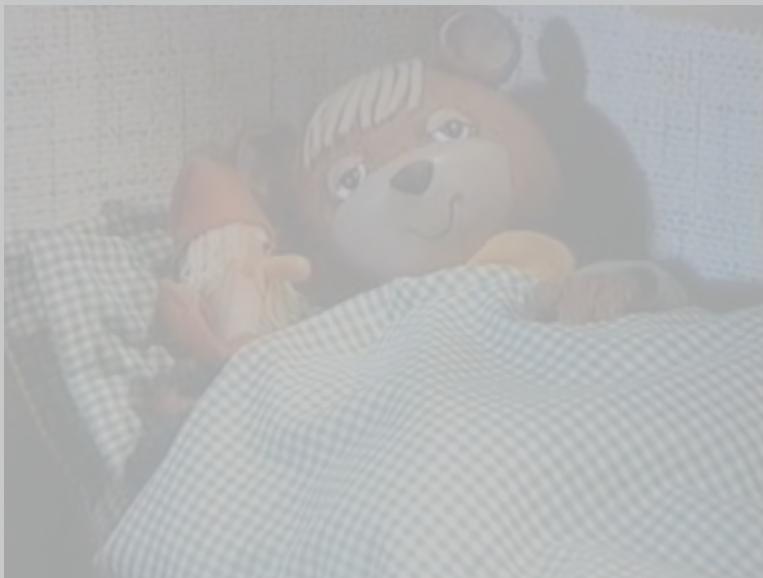


VÉGE A MADDIE-ÜGYNEK

A PORTUGÁL rendőrség bizonyítékok hiányában hamarosan lezárja a nyomozást Madeleine McCann, a dél-portugáliai Praia da Luz egyik üdülőközpontjában négyévesen eltűnt brit kislány ügyében. A szülők elleni vádemeléshez nincs elegendő bizonyíték, nem találtak sem emberrablásra, sem gyilkosságra utaló egyértelmű nyomat. Madeleine tavaly május 3-án tűnt el, miközben szülei a szállodától nem messze baráti társasággal vásoráztak. Az esetet példátlan nemzetközi figyelem kísérte, mivel a szülők világzerte kampányt indítottak a kislány felkutatására.

FÉL TUCAT, a hetvenes-nyolcvanas években készült hazai bábfilm-sorozat szerződéseinek kiadásáról perli a Magyar Televíziót (MTV) és a Pannónia Film Kft.-t a Magyar Animációs Filmalkotók Egyesülete. A szakmai szervezet azokra a dokumentumokra kívánta, amelyek alapján kiderül, hogy a cégek – vagy jogelődjük – megszerezték a Mekk Elek, az ezermester, továbbá a Mazsola, a Mazsola és Tádé, a Vízipók csodapók és a Tévémaci című alkotások felhasználási jogait. Egyben tájékoztatást kérnek arról, hogy e mesefilmek merchandising-felhasználására – azaz a kapcsolódó termékek hasznosítására – jelenleg kinek van érvényes és hatályos engedélye. A tárgyaláson a szakmai szervezet jogi képviselője azzal érvel, hogy a szerzői jogokról csak írásban lehet lemondani, továbbá a köztévének azért is ki kell adnia a kérő szerződéseket, mert az MTV egyéb közfeladatot ellátó szervnek minősül. A per szeptember közepén folytatódik.

TÉVÉMACI-PER



azt MONDTÁK

„A beadott fogalmazás tanúsága szerint a diákok értékelhető mértékben rendelkezik azokkal az alapvető jártasságokkal, amelyeket vizsgálunk. Ilyen például az írásbeli kifejezési készség és a helyesírás”

– mondta **Peter Buckroyd**, az angol érettségi vizsga lebonyolítását irányító szakfelügyelő Nagy-Britanniában, miután egy diákok, aki csupán egy durva káromkodásnak számító kifejezést vetett papírra, elégsgéges minősítést kapott. A tanulók feladata az volt, hogy írjanak fogalmazást a teremről, amelyben ülnek. A készválasztásban a diákok 2 pontot szerzett a 27-ből, de többet is kaphattak volna, ha használt volna írásmójukat.

„Vodka, Putyin, maffia”

– többnyire ennyi jut eszébe Oroszországról egy nyugati átlagembernek. Ha kicsit tájékozottabb nyugatit kérdezünk, akkor már állami elnyomás, antidekompatizmus, korrupció és a hírhedt orosz katonaság ugrik be. Oroszország ezen a számára roppant kínos imázon próbál már egy ideje változtatni, s úgy tűnik, sikerrel.

„Mindenkinek joga van tudni, mi történt Mórón”

– mondta **Bencze József** országos rendőrfőkapitány a móri bankrablás és a veszprémi postásigylkosság elkövetésével is gyanúsított, időközben öngyilkosságot elkövető N László naplójából készült könyv bemutatóján.

„A magyarok mára kiégett, szkeptikus állapotba jutottak”

– állítja **Kiss Gábor**, a Coca-Cola Magyarország HR-igazgatója. De elismeri, hogy a magyar mentalitás-tól alapvetően nem áll távol a folyamatos útkeresés, fejlesztés, a megoldások keresése és a személyes felelősséggel félvállalása.

„Nem veszi tudomásul, hogy két év múlva Orbán lesz a partnere”



– kritizálta **Peter Schutz**, az SME szlovák napilap újságírója Robert Fico szlovák kormányfő viselkedését. Szerinte a magyarellenés uszáttával vadvolt Fico bizonyosan nem emlékszik arra, hogy a szlovák-magyar viszony 1998 és 2000 között, épp a kormányfő Orbán Viktor és a Szlovákia kormányzó Mikulás Dzurinda idején volt a legjobb.