



A Harrer manufaktúra

2015 március 12. Flag

Szöveg méret

Mentés

-
-
-

• [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

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

A családi vállalkozásban készülő kézműves bonbonok, táblás csokoládék, sütemények minősége, illetve a vendégközpont impozáns épülete azt sugallja: a látványos hely nem magyar - de nem is osztrák. Hanem európai.

Tizenkilenc évvel ezelőt 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 erősítette a régi családi üzemet - a Harrer család immár három cukrászszemzedéssel büszkélkedhet. A házaspár öt éve dolgozik együtt, ekkor nyitották meg ugyanis exkluzív borászatra emlékeztető látványmanufaktúrájukat a város fölé magasodó Aranyhegyen.



Virágillat

"Karlnek olyan konkrét elképzelése volt arról, hogyan nézzen ki a manufaktúra, hol álljanak a pultok és az egyes gépek, hogy hamar kiderült: a múltbeli védettséget élvező belvárosban, a cukrászda mellett nem valósíthatók meg ezek az álmok, csak a városon kívül, zöldmezős beruhásként. Mindenki bolondnak nézett bennünket, rajtunk kívül nem volt élő ember, aki hitt volna benne, hogy a vállalkozásunk itt, a város szélén található ipari parkban, egy asztalosüzem és egy víztechnikai cég szomszédságában működni fog" - meséli Beatrix. Az ő tiszte minden kommunikációval járó tevékenység, míg Karl inkább a bonbonkészítésbe temetkezik. A cukrászüzem mellett hamarosan társasházak is kinttek a földbe, s a beköltöző kisgyerekes családok alkotják ma a Harrer törzsközönségét. Sopron kivételes helye az országnak, mivel az itt élők közül sokan Ausztriában vállalnak munkát. A városban ezért egyedülállóan erős középosztály alakulhatott ki, amelynek vásárlóerejére a Harrer család üzeme is támaszkodhat. A sikert ezzel együtt sem adják könnyen: "Több generáció alatt megtérülő beruházás ez, ami alatt nem kettőt értek - mondja Beatrix. - Legjobb 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 érkező csoportokat. A látogatók egy üvegfalon át megleshetik, hogyan készülnek a csokoládék, bonbonok, sütemények, miközben sokat tanulnak a csokoládéről: "Szép feladat átadni azt az élményt, amibe mi is beleszerettünk" - mondja Beatrix. Végig lehet itt kóstolni a különféle termékekről származó, különböző fajtájú, illetve különböző éveken szüretelt gyümölcsök magjaiból készült csokoládékat, valamint az ezekből kevert "házasításokat". A kakaóbab ugyanis szárított formában tíz évig is eláll, és nem veszít a minőségéből - ezért lehet a különböző blendekben, azaz keverékekben a különböző évjáratokat kombinálni. Az évjáratokban egyébként nem figyelhetők meg akkora különbségek, mint a borok esetében, mivel a trópusi égvőn kiszámíthatóbb az időjárás.

A szemfülesebb látogatók szeme megakadhat a kiállított ódon öntvényformákon, a csokoládémester kezében olykor megvillanó antik kéziszerszámokon, vagy éppen egy ipari emléknél tényleg cukrászmasinán: Karl ugyanis megvette egy régi svájci csokoládéüzem teljes berendezését, miután annak utolsó tulajdonosai is kiüregedtek a bonbonkészítésből. Újdonság fonódik folytonosságba, harmonikusan: ez talán a Harrer titka.



"Nagy, de szép felelősség, hogy a termékeink ugyanazt a nevet viselik, mint a férjem vagy a lányom. A családnk neve szerepel a cégtáblán, és a vevők reakciói sem külsős cégvezetőhöz érkeznek, hanem hozzánk, személyesen" - mondja Beatrix.

A csokoládétáblákat és bonbonokat az utolsó darabig kézzel készítik és csomagolják, bár Beatrix hozzáteszi: annál a mennyiségnél, amennyit ők 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 sokrétű, sok mindennel társítható. Ezért születhetnek másutt olyan bizarr kreációk, mint a tepertős, szalonnás, halas, vagy éppen a spárgás csokoládé.

A Harrer viszont nem készít ilyen, szőkörnek eladható termékeket, megmarad a hagyományosabbnak mondható, harmonikusan ízesített, gyümölcsös, virágos, fűszeres 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 függően párosítják a különféle ízesítő anyagokkal, hogy a csokoládé milyen aromákat hordoz. "Van például egy Vanuatu szigetéről származó csokoládénk, ami önmagában dohányos, füstös ízű - 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 ültetvényekről származó kakaóbabból készült csokoládé illik, a madagaszkárihoz nagyon szépek a bogyós

gyümölcsök, egy Sao Tomé?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 tejsoki, étcsoki és fehér... Ma már sokkal több információt kapunk: a csokoládéről 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 erős a cukrászati profil, a csokoládékészítésben nem mennek el odáig, mint például a Rózsavölgyi csokoládékat megalkotó Csiszár Katalin, hogy kakaóbabból készítenék el a termékeiket. "Minden tisztelem az övé, le a kalappal elé - mondja Beatrix. - Én csak csokoládéval foglalkozom, miközben mi esküvői 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 - izesítjük, bonbonokat, táblákat készítünk belőlük. 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, különböző ültetvényekből, évszaktokból, különböző kakaóbabokból nyert csokoládékeverék. Harrerék Párizsban készítették el a saját blendjeiket. "Úgy vágunk 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, szobahőmérsékletű vízzel lehet semlegesíteni az ízeket két kóstolás között, hiszen a kakaóvaj a hideg vizetől megdermed az ember szájüregében, és attól kezdve nehéz új ízeket érzékelni. Kiválogattuk, ami nagyon ízlett, és készítettünk belőlük öt különböző blendet - Karl ott helyben táblába is öntötte mind az ötöt -, amiről azt gondoltuk, hogy megfelel az elképzeléseinknek. Ezek után elmentünk ebédelni, hogy kisöpörjük érzéseinkből ezt az intenzív élményt, majd visszamentünk, és vakon visszakóstoltuk mind az öt blendet. Nagyon nagy élmény volt - az lett a nyerő, amit legelőször kevertünk ki. A laboratórium vezetőjétől megtudtuk, hogy ez sokszor így van, hiszen az ember először ösztönösen megérezsbe! mond számokat: ebből ennyi, amiből annyi grammot képzek el a saját csokoládémokban - amikor pedig tudatosan próbálunk összeállítani egy ízkeveréket, elveszik az az intuíció, ami az egyediség varázsát megadja" - meséli Beatrix.



Készítettek tejsokoládé-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 tejpör mennyire pörkölődik meg, amikor porlasztják. "Azt hiszem, a diós, karamellás és kicsit gesztenyés jegyeket hordozó tejsokink sokak kedvencévé tudott válni. Magyar lány vagyok, engem a Gundel-palacsintára emlékeztet a tejsokink 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 örömet, 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 szökken 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 kakaóültvényünk itt, Sopronban virágba borult."

<http://magyarkonyhaonline.hu> - László Dóra

Tisztelt olvasók! Legyenek olyan kedvesek és támogassák "lájkkal" 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 gyalázaatról tabumentesen



„Egy film amelyet minden
magyarnak látnia kell”

Ajánló