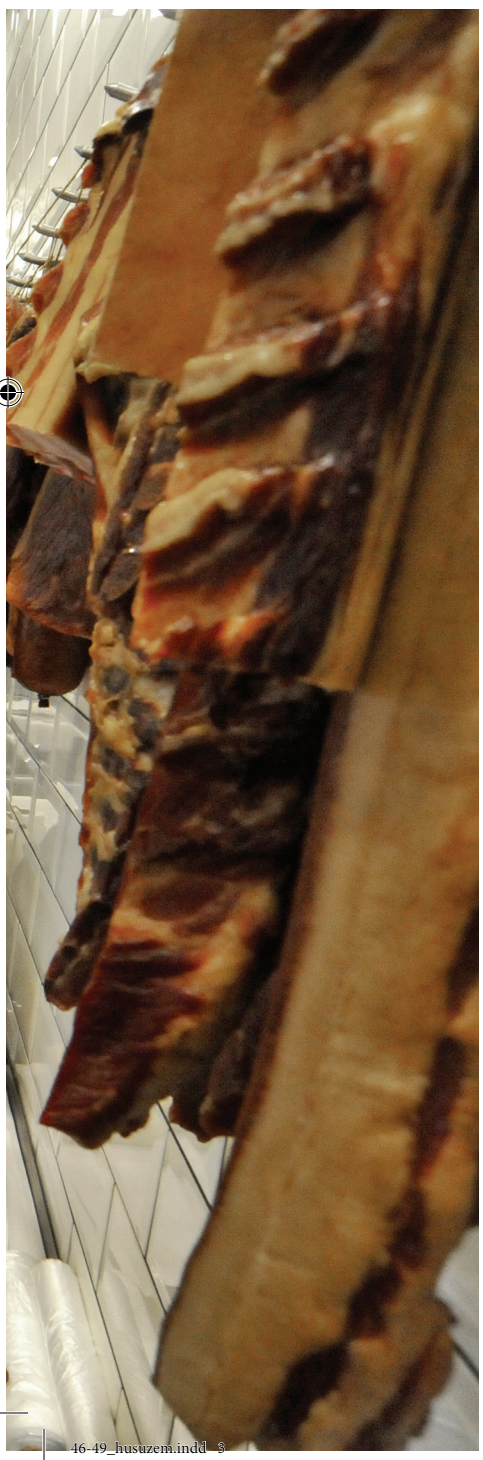
A biatorbágyi Czimer húsüzem: mintha maguknak készítenék

Húst hússal



Lelkiismeretes, szorgalmas munka, siker, államosítás, újrakezdés, és ismét csak lelkiismeretes, szorgalmas munka, végül újra siker – a biatorbágyi Czimer és Fiai húsüzem nemcsak gasztronómiai zarándokhely, hanem egy darabka magyar történelem.



T. Szántó György



A szájhagyomány néha még ma is hatásosabbnak bizonyul az információ-továbbításban, mint a legmodernebb távközlési berendezés. Ezt bizonyítja olyan értékteremtő ember, cég, intézmény, akinek/amelynek híre a fősodratú igénytelenséggel szembemenetelők között leginkább ilyen módon terjed. A személyes referencia ugyanis gyakran többet jelent bármilyen nagy költségvetésű reklámhadjáratnál.

Különösen igaz ez az élelmiszerek, a gasztronómia világára, ahol – különösen az elmúlt évtizedben – végre egyre szélesebb körben indult el a radikális megújulás, szemléletben és minőségben egyaránt. A folyamatosan és megbízhatóan magas színvonalat nyújtó éttermek, bisztrók, borászatok, pékségek és nem utolsósorban húsboltok ma már az igényes közönség számára afféle zarándokhelyekké váltak.

Ilyen zarándokhely a fővárosból autóval húsz perc alatt elérhető, de távolsági autóbusszal is könnyedén megközelíthető biatorbágyi Czimer és Fiai Húsüzem, mely a mértékadó szaksajtóban rendre a legelismertebb húsboltok között szerepel. Ami azért nagy dolog, mert ilyenekből nincs is túlságosan sok széles e hazában.

Az üzlet azonban nemcsak emiatt izgalmas célpont az igényes közönség számára, hanem közel százesztendős története miatt is, melynek mai fejezete az elszánt újrakezdés sikerét bizonyítja. 1923-tól ugyanitt, a biatorbágyi Nagy utca 65. szám alatt mészárszék üzemelt, amit a *legidősebb Czimer Gyula*, a boltot ma irányító nemzedék dédapja alapított és üzemeltetett családjával. A mai üzletben megkapó és elgondolkodtató fényképek idézik meg a régi időket, a szépiában játszó felvételekről szívós, elszánt, öntudatos tekintetek néznek ránk, olyan emberek tekintete, akik megállnak a saját lábukon. Az 1950-es években azonban a kommunisták elvették az üzletet, az ÁFÉSZ (Általános Fogyasztási és Értékesítési Szövetkezet) helyi egysége üzemeltette, az alapítónak pedig felajánlották, hogy dolgozhat saját elkobzott tulajdonában alkalmazottként… 1976-ban azután az ÁFÉSZ kivonult, a bolt pedig üresen állt egészen 1994-ig. Ekkor az alapító unokája – idősebb Czimer Gyula – feleségével belevágott a családi hagyomány újjáépítésébe.

– Nagy erőfeszítésekkel és komoly anyagi áldozattal berendeztünk hátul az udvarban egy feldolgozót, és egy kis húspultot. Meglepetéssel és örömmel tapasztaltuk, hogy a boltnak hamar híre ment, és mivel akkoriban még többen éltek azok közül, akik emlékeztek a háború előtti mészárszékre, a Czimer névnek gyorsan újra becsülete lett. Külön öröm, hogy édesapám még megérhette ezt az elégtételt – idézi fel a két évtizeddel ezelőtti újrakezdést a ma már nyugdíjas idősebb Czimer Gyula.

A 2011 óta *ifjabb Czimer Gyula* és öccse, *Tamás* által vezetett családi vállalkozás kezdettől a legjobb minőségre tö-

46-49_husuzem.indd 5 2014.02.17. 18:50:27





■ 2011 óta ifjabb Czimer Gyula és öccse, Tamás vezeti a családi vállalkozást





rekedett, ezért alaposan megváltogatták, kitől szerzik be az alapanyagot. Ma egy szabolcsi, közelebbről rohodi gazdától vásárolják a marhahúst, éspedig az erre kiválóan alkalmas charolais fajtából. A sertéshúst a békési Kaszaperről szerzik be. Egy szállítmánnyal akár harminc félsertés is érkezik, ezt az udvarban lévő feldolgozóban ügyesen felbontják, az egyes részeket felhasználási cél szerint szétválogatják. Az üzlet kínálatában ennek megfelelően marha- és sertéshús, illetve ezekből készült finomságok: fenyőmagos pácban érlelt sonka, sváb húskenyér, különböző felvágottak, hurka, kolbász, szalámi, disznósajt és más efféle ínyencség szerepel, emellett szezonális termékeket is árusítanak, sőt, egyedi kérés esetén különlegességek is rendelhetők.

A húsüzem és a bolt tizennégy embernek ad munkát, a mindennapi teendőkből ifjabb Czimer Gyula és testvére is kiveszi részét. A ház udvarában kialakított feldolgozóban Czimer Tamás vezet körbe minket, zajlik az élet, az egyik helyiségben az alkalmazottak szorgosan, szakszerűen bontják a félsertéseket – egy szállítmánnyal akár harminc is érkezik, így hát nem unatkoznak. A szomszéd teremben olasz felvágott készül: a megfűszerezett húspépet egy speciális gép segítségével műbélbe töltik, a megfelelő méretnél rákerül a lezáró fémklipsz és egy madzaghurok. Ezután két órán keresztül hetvenhat Celsius fokon hőkezelik.

Két helyiséggel odébb a neki rendelt kamrában sonka, csülök és virsli füstölődik, és ez – sajnálatos, de mivel nem mindenütt magától értetődő, külön kiemeljük – szó szerint értendő: Czimeréknél nem az aroma-befecskendezés a módi, hanem igazi tűz valódi füstje járja át az árut. A füstöléshez használat bükk és tölgy, illetve fűrészpor a Tatabányához közeli Tarjánból érkezik – erre nem alkalmas akármilyen rissz-rossz fa.

A füstölés után az áru a klímateremben pihen. Az állványokon szalámi, kolbász, sonka, oldalas, szalonna lóg, fölséges illatot árasztva. A virslit pedig vízpermettel hűtik le, így fokozatosan csökken a hőmérséklete; ha hirtelen tennék a hidegre, összeugrana, megráncosodna, csúnyává válna, tudunk meg egy apró szakmai titkot.

És ha már virsli: erről a termékről ezernyi kétes információ kering, a világhálón néhány kattintás után rátalálhatunk olyan információkra, melyek szerint ez valójában élelmiszer-ipari melléktermék, amibe mindenféle maradékot beledarálnak, aromával, ízfokozókkal, stabi-

46-49_husuzem.indd 4 2014.02.17. 18:50:32







„Az üzlet kínálatában marha- és sertéshús, illetve ezekből készült finomságok: fenyőmagos pácban érlelt sonka, sváb húskenyér, különböző felvágottak, hurka, kolbász, szalámi, disznósajt és más efféle ínyencség szerepel”

lizátorokkal keverik, majd olcsón piacra dobják. Így hát kapunk az alkalmon, és megkérdezzük, mi is van a virsliben.

– Az olcsó virsli valóban okot ad a gyanakvásra – mondja a negyedik nemzedéket képviselő *ifjabb Czimer Gyula*. – A mi virslink marhahúst, szalonnát és fűszereket tartalmaz, semmi mást. Ez persze azt is jelenti, hogy nem a pár száz forintos kategóriába tartozik. Tudomásul kell venni, hogy a minőségi terméket csak magasabb áron lehet létrehozni.

– Két választásunk volt: vagy belemegyünk egy áldatlan árversenybe a nagyáruházakkal, és gyenge színvonalú áruval a végén úgyis elbukunk a harcban, vagy pedig a tömegárunál magasabb árért megalkuvás nélkül magas minőséget nyújtunk, vállalva, hogy inkább kevesebbet kínálunk, de mindenből a legjobbat, és mindent úgy, mintha magunknak készítenénk – teszi hozzá Czimer Tamás.

Ez az üzletfilozófia helyesnek bizonyult, sok – és egyre több – a visszajáró vásárló, és nem is csak Biatorbágyról, hanem más környékbeli településekről, sőt, Budapestről vagy épp Tatabányáról is. Ez nem csak a valóban kiváló minőségű árunak, hanem a szívélyes kiszolgálásnak is köszönhető. Az alkalmazottak értenek a szakmájukhoz, és szeretik a munkájukat. Közhely, hogy az élelmiszer, különösen a húsféle bizalmi termék; nos, itt a vevők közvetlenül a gyártótól vásárolnak.

– A bizalom kiépítése évek munkája, a lerombolásához azonban egy perc is elég. Ezért személyesen állunk jót minden termékünkért – foglalja össze a jó üzletpolitikát Czimer Gyula. Hozzáteszi, eleinte mindez nem volt tudatos, csak abban voltak biztosak, hogy a minőség terén nem akarnak kompromisszumot kötni. Menet közben lettek egyre biztosabbak abban, hogy jó úton járnak, saját igényességük találkozott a közönségével, köszönhetően annak is, hogy az elmúlt évtizedben az emberek egyre tudatosabban kezdtek vásárolni. Czimerék vevőköre kibővült, amikor néhány éve megépült a biatorbágyi lakópark. Sok fiatal, a minőséget kereső család költözött ki ide a fővárosból.

A kitartás, a szorgalom, a hivatás iránti alázat tehát meghozta gyümölcsét, elismertté tette a boltot. Czimerék azonban nem ülnek a babérjaikon. A *Matolcsy György* vezette Magyar Nemzeti Bank által felkínált kamattámogatott hitel lehetőségével élve az elmúlt hónapokban az utcafronti egykori lakóépület átalakításával felújították és kibővítették az üzletet. Az így felszabadult udvarban egy fővárosi fiatalember által a Kunságban alapított kézműves sajtmanufaktúra, a Nemesbugac Birtok árusítja termékeit.

Czimerék kibővített boltjában egy kisebb vendéglátó terem is helyet kapott; itt frissensülteket, hurkát, kolbászt lehet falatozni, és napi ajánlatokból is válogathat a betérő. Az üzlet külső és belső kialakításában egyaránt jó ízléssel elegyíti a korszerű elemeket az épület eredeti stílusjegyeivel. A hagyományos arculatot az üzlet cégére, annak is a régi időket idéző betűtípusa is erősíti. Ha kívülről pillantunk az üzletre, akár az 1920-as években érezhetjük magunkat, már csak a korábban említett családi fényképek és az ugyancsak a saját örökséghez tartozó kredenc hangulata miatt is. A bővítés mellett idén is elvégezték az évi rendes felújítást – húsüzemről lévén szó ez elengedhetetlen. És amikor január 21-én megnyitották a kibővített üzletet, a magas színvonalra (szó szerint) éhes vásárlók valósággal megrohamozták őket, több napig hosszú sorok kígyóztak a bolt előtt. Ennél jobb visszajelzés talán nincs is.

Ágoston Balázs

A Czimer és Fiai húsüzemről minden információ megtalálható itt:
www.czimerhus.hu

46-49_husuzem.indd 5 2014.02.17. 18:50:35