

# PANNONHALMA

## Ahol jó lenni, ahol jó enni

*Bár a szlogen elcsépett, de kétségtelenül igaz. Pannonhalma szellemisége, kultúrája, korszerű technikai megoldásai, a múlt és a jövő ötvöződése egészen különleges élményt nyújt az idelátogatóknak. Mintha egy másik, egy kicsit jobb, és finomabb világba csöppennénk.*

*A VIATOR Apátsági Étterem és Borbár a Pannonhalmi Kosaras dombon, a Pannonhalmi Főapátság új látogatóépületében.*

Csoportunkat Várszegi Asztrik főapát fogadta, és miközben egy finom helyi rozét kortyolgattunk, elmondta, hogy az apátsági fejlesztéseknek a fő célja nem a bevételi források növelése volt, hanem a gyönyörködtetés. A bencések mindig is haladtak a korral, figyelik és használják az új technológiákat. A felújítás során is szem előtt tartották a XXI. század kihívásait.

Programunk első részében a felújított Szent Márton Bazilika megtekintése, és az új 10 nyelvű audioguide rendszer kipróbálása szerepelt. Néhány perces erdei séta után érkeztünk az új bejáratához, ahonnan lifttel, vagy lépcsőn lehet feljutni közvetlenül a Bazilika előtti nagy térre. Ekkora már átküzdöttük magunkat egy japán turistacsoporton, akik szintén audioguide-dal felszerelve vágtak neki az apátsági sétának, saját nyelvükön hallgatva az hely történetét. Meglepő, de sokan kíváncsiak közülük erre a világörökségi helyszínre. Gépi idegenvezetőmtől én - régimódi turistaként -, azonnal megváltam, amint Hortobágyi Cirill perjel beszélni kezdett a Bazilika átalakításáról.

### A MINIMÁL STÍLUS TÉRHÓDÍTÁSA

Letisztultság és igényesség a két szó, ami eszembe jutott a belső, megnövelt teret pásztázva. A rekonst-

rukció John Pawson brit építész tervei alapján készült, 600 millió forintos Európai Unió és magyar állami támogatásból. A bútorok tömör diófából készültek, a padlázat süttői mészkőből, az oltárt és a keresztelőmedencét ónixból faragták. Külön hangsúlyt helyeztek a megvilágításra, hogy a hajnali derengő fény, és az ünnepi fényár is megjeleníthető legyen. Mint ahogy azt Cirill Atya is elmondta, a tér elcsendesedésre, elmélyülésre hív, a puritánság nem vonja el a figyelmet.

Szent Márton csontereklyéinek, és a Mátyás-kori kerengőnek a megtekintése után egy igazi kuriózummal kedveskedtek nekünk vendéglátóink. A Levéltárban őrzött Tihanyi apátság eredeti alapítólevelét 1055-ből, és Szent István 1001-ben íródott kiváltságlevelét is közvetlen közelről tanulmányozhattuk. 996-ban Géza meghívására érkeztek a bencések az országba, és Szent Adalbert vezetésével a Szent Márton hegyen telepedtek le. Szent István Koppány legyőzése után 1001-ben kiadott alapítólevelében királyi apátság rangjára emelte a monostort. A XIII. századra már 90 bencés kolostor működött Magyarországon. A földművelésben, kertészetben korszerű eljárásokat, és termelési eszközöket honosítottak meg. Az oktatásban komoly szerepet vállaltak, könyvtáraikkal, könyvmásoló műhelyeikkel sokat segítettek a műveltség terjesztésében.



### KÜLÖNLEGES KIÁLLÍTÁSOK

Ottjártunk előtt néhány nappal nyerte el a Főapátság 2012-es „Van egy kert – útikalauz monostori kertekhez” című tárlata az Év kiállítása-díjat. Sajnos erről lemaradtunk, de kárpótolt minket az új Imago című portré kiállítás, mely igazi ritkaságokat is bemutat, zömében a XVIII-XIX. században készült műalkotásokat. Itt, a könyvtár alagsorában a pannonhalmi gyűjteményeket minden évben, hagyományosan március 21. és november 11. között mutatják be. Előbbi Szent Benedek, utóbbi Szent Márton neve napja.

### AZ ÉV EBÉDJE

Bár még messze nincs vége az évnek, én megelőlegeztem ezt a címet az Apátság Viator (Utazó) éttermének, ahol olyan finom menüvel lakatták jól csapatunkat, hogy nehéz szavakba önteni elégedettségünket. Így inkább csak az ételort vetem papírra:

*Marinált spárga saláta vörös tonhalla és pisztáciával  
Zöldborsókrémleves házi kecskesajttal  
Bakonybéli medvehagymás rizottó liba zúzával  
Vaddisznópofa tejszínes polentával és párolt gombával  
Hideg túrógombóc levendulahabbal és eper kompóttal*

Az Apátság Pincészet borait már meg sem merem említeni, nehogy abbahagyják úti beszámolóml olvasását. Az étterem egyébként modern stílusban épült, mindkét oldalon üvegfalal, így semmi nem állja útját a pompás kilátásnak. Népszerűek az étteremben tartott Jazz-vacsorák is.

### LEVENDULA, LIKŐR, CSOKI

Az ebéd után a gyógynövénykertbe indulunk, ahol gyógy- és fűszernövényekkel ismerkedhetünk meg.

Mivel mostanában tartják a Levendula-heteket, leginkább a levendulára összpontosítunk. A levendula az ismert molyűző hatásán kívül igen sokféleképpen alkalmazható. Fürdőolaj, masszázsolaj, krémek, szappan készül belőle. Jótékony a hatása a többi között nyugtalanság, álmatlanság, izületi fájdalmak, égési sérülések és rovarcsípés esetén. A levendula lepárlásának mozzanatait a kertészetben végigkövethetjük. Először víz forralásával gőzt állítanak elő, egy úgynevezett gőzfejlesztő gépben, amit beleengednek a levendula frissen leszedett virágait tartalmazó üstbe. A főleg a virág csészeleveleiben található olajat az áramló vízgőz magával viszi.

Ezt a gáz halmazállapotú elegyet lehűtik, amitől kicsapódik, és folyékonyvá válik. A víz és az illóolaj eltérő sűrűségű, ezért külön válnak egymástól. Az elkülönítés után még többször átszűrjük, majd fényvédő üvegekbe töltjük. A gasztronómiai alkalmazása is igen széleskörű. Szörpöt készítenek belőle, csokoládéba teszik. A kertészet ajándékboltjában kapható csokoládék közül a Casia tejcsokoládé készül karamellizált levendulával, de érdemes szétnézni, mert van itt még különlegesség bőven: fehércsokoládé zöldfűszerekkel, vagy étcsoki meggylikőrös kakaóbab törettel és fűszerekkel. A bencések ősi hagyománya volt a gyógyhatású teák, likőrök, és persze a bor készítése. Az 1900-as években hatalmas szőlőbirtokkal rendelkező Apátság már abban az időben is palackozva árulta borait. A betérőt pedig Szent Benedek Regulája szerint egy hemina borral kínálták. Hogy hány deci 1 hemina? Nos, ezt Szent Benedek nem úrmértékegységben határozta meg. Azt ajánlotta, hogy csak annyit igyunk, amennyi éppen közelebb visz Istenhez, de még el nem távolít tőle. ■

*A Bazilika 55 méter magas tornyán a mozaik Pannonhalma alapítását és a rend 1802-es visszaállítását ábrázolja.*

*Meggylikőr, gyógynövénylikőr és keserűlikőr. Utóbbi kettő alma-pálinkából és gyógynövényekből készül. Gyógyhatásúak, és a komfortérzet javítására szolgálnak.*

*Az apátsági kertészetben évente mintegy 110 liter levendulaolaj készül, amelyet 10 grammos kiszerelesben értékesítenek.*

A Világjáró útját  
A Pannonhalmi Fő-  
apátság támogatja.  
[www.bences.hu](http://www.bences.hu)