

2013. december 13. Rábaközi Magazin cikke Téring Lajossal

12. 2013. december 13.

RÁBAKÖZI MAGAZIN

Telt házas vendéglátóhelyen öröm a munka

A vendéglátós dinasztiában felnövő Téringer Lajost gyermekei nem követték a szakmában, amiről nehéz lenne egyértelműen kijelenteni, hogy így sokkal jobb, hisz az idő majd eldönti. Mindenesetre riportalanyunk háromévesen jelentette be a családnak: ha tetszik, ha nem, ő „pincser” lesz.

TÉT

Téringer Lajos Szerecsenyben töltötte gyermekkorát. Az 1968 óta a vendéglátásban dolgozó szakember munkája iránt korán elhivatottságot érzett. Nagybátyja, Téringer István szintén ezt a mesterséget választotta, s riportalanyunk valószínűnek tartja, hogy innen ered az ő elhatározása is. A Téringer családból egyébként legalább tízen erre a pályára léptek, de a többségük Győrben találta meg a boldogulást, ezért egyikük sem maradt a szülőfaluban. Az unokatestvér az Amstel Hattyú Fogadó tulajdosona, az ő bátyja szintén vendéglátós, ugyanúgy a gyerekei, továbbá riportalanyunk egy-egy bátyja Győrbácsán és Öttevényen vezeti/vezette üzletét.

A felszolgálónak tanuló pályakezdőt valójában a győri Vörös Csillag Szállodában foglalkoztatták, de gyakorlóhelyét néhány hónap múlva átkeresztelték Hotel Rábának. A Szerecsenyből érkezett Téringer fiú az elején csak kapkodta a fejét, aztán szép lassan megtalálta a helyét a megyeszékhely legszínvonalasabb vendéglátóegységében. Téringer Lajos még nem volt tizenhét, amikor beváltotta gyermekkori ígéretét, s 1971 nyarán, kezében a szakmáját tanúsító oklevéllel, beállt a ba-

latonfüredi Hotel Annabel-lába. Utólag hibaként rója fel magának, hogy nem élt a lehetőséggel, pedig elutazhatott volna kollégáival Németországba. Sajnálja, hogy megragadt a konyhanyelvénél, mert társai mind perfekt beszélnek a németet, de neki erősebb vonzerő volt a szerelem. Időközben hat-hét fős ismeretességi körével, ami tanfolyam létezett a szakmában, azt mind elvégezték. A vendéglátáshoz kapcsolódó mesterségek legtöbbjével jól elboldogul, talán a cukrászat áll tőle a legtávolabb. Téringer Lajos kocsmárosként is kipróbálta magát, ami az előzmények ismeretében viszsza lépést jelentett, de mégsem bánta meg. Mint mondta, ott zajlott az igazi élet, s fiatalon megtanulta a pénzzel való gazdálkodást.

Riportalanyunk 1975-től a győri Hungária Étteremben folytatta pályafutását, ahol teremfőnökként foglalkoztatották. A sorkatonai szolgálat után ugyancsak került vissza, de már a sörözőbe, ahol sokkal jobban tetszett neki. Szerinte az itt eltöltött öt esztendő alatt alapozta meg a jövőjét anyagiilag. Nemsokára kollégájával együtt „kiemelték” a Győr-Szabadhegyen működő lakótelepi étterembe, melyről ma is büszkén nyilatkozik: tíz év alatt Győr legjobb vendéglátó-



Téringer Lajos

egységévé fejlesztették.

1991-től új szelek fújtak, és ki akarták adni az üzlethelyiséget, s mivel a bent lévők tudták, hogy mennyit ér, nem jött létre az egyezés. Ekkor ismerősünk otthagyta a bejáratott éttermet, de ezzel párhuzamosan kibérelte jelenlegi munkahelyét, így pályafutásában nem érte nagy törés. A Kukorica Csárda helyén egykor a kocsonyáiról és füstölt ételeiről ismertté vált Csillag Kocsmá állt, amely szintén híres volt a maga idejében. A győri Áfész tulajdonában lévő egységet 1985-ben építették át. Téringer Lajos a rendszerváltáskor siralmas állapotban találta a csárdát, ahol mindössze öt poharat tartottak fenn a vendégeknek. A Kukorica Csárda az ezredfordulóra felkapott hely lett, ahol akkoriban nagy volt a nyüzsgés, és a felszolgálóknak az jelentette a napi feladatot, hogy hány csoportot tudnak kiszolgálni a lehető legrövidebb idő alatt.

A vendéglátós pályájának kezdetén nyugodtabbak voltak az emberek, s mint mondta, nem azon aggódtak, hogy mi lesz holnap, ezért sokkal bátrabban költözték el a pénzüket. Egy kivétellel minden nap szólt a zene, és telházal üzemeltek, a vendégek pedig önfeledten énekeltek. Régen egymást érték a brigádtalálkozók, a cégek bálokat rendeztek, de ma

egyre ritkább a spontán összejövetel. Csúcsidőben tízennégyen gondoskodtak a minőségi vendéglátásról, ma sajnos csak hárman vannak. 2000 óta fokozatosan csökkent a forgalom, de ez a lejtmenet talán idén megállni látszik, és újból felvirágozhat az üzlet – jegyezte meg optimistán az üzletvezető. A téti Kukorica Csárdában mindig szépen terített asztallal várják a vendégeket, akik – miközben elegánsan felöltözött pincérekkel találkoznak –, hagyományosan udvarias kiszolgálásban részesülnek. Ha étteremről van szó, nem lehet kihagyni az ízeket: a kiváló ételekről nem más, mint a tulajdonos felelőssége gondoskodik, aki szintén jó vendéglátós alapokat kapott.

– Szépek vagyunk, jók vagyunk, de ez ma már kevés – mondta Téringer Lajos, aki a betérőkből és a rendezvények bevételeiből tartja fenn vállalkozását. A külföldi felecsingató magyaroknak azt üzeni, konyhánk miatt nem kell szegyenkezni, mert vetekszik akármelyikkel. A vendéglős szerint ráférne az emberekre a kikapcsolódás, mert túlságosan feszültek. Magának pedig azt kívánja, hogy teljen meg élettel a csárda, mert ha zsongás van körülötte, a munka is élvezetet jelent.

