SZOMBATHELY SZÍVE

50 ÉVE

PIAC

SZOMBATHELY

HAZAI TERMÉKEK

FENNTARTHATÓ MÓDON

CSOMAGOLÁSMENTESEN

VÁSÁRLÁSI ÉLMÉNY

EMBERI KAPCSOLATOK

MINŐSÉG
MINDENEKFELETT

FRISS ÍZEK
ÜDE SZÍNEK
IGAZI ILLATOK

SZOMBATHELY SZÍVE

A PIAC

Szombathely
2025

Felelős kiadó:
Polákovics Marietta igazgató
Szombathely Városi Vásárcsarnok

Szerkesztő:
Kozma Gábor

Köszönet a fotókért:
Bonyhádi Károly
Czika László
Fortepan
Hegedűs Lászlóné
Horváth László
Jákfalvi Elemér
Mészáros Zsolt
Nábrádi Szabolcs
Németh Ernő
Pénzes Lászlóné
Polákovics Marietta
Unger Tamás

A kiadó mindent elkövetett
a fényképek készítőinek azonosítására.
Ezúton kér elnézést azoktól,
akiknek esetében ez nem sikerült.

Nyomdai munkák:
Vasprint Kft.
Szombathely, Körmendi út 11.
Felelős vezető: Nagy Kasza Tamás
ISBN: 978-615-02-3945-3

KÖSZÖNTŐ

Tisztelt Olvasó!

Ahogy mindannyiunknak, úgy bizonyára Önnek is öröm, hogy kezében tarthatja a Szombathely Városi Vásárcsarnok fennállásának 50. jubileuma alkalmából készült kiadványt.

Azt vallom, hogy egy piac nem csupán egy hely, ahol árut vásárolunk, hanem a közösség egy találkozási pontja, a hagyományok őrzője, a helyi értékek bemutatkozásának és továbbadásának színtere is. Fél évszázados fennállása alatt a szombathelyi vásárcsarnok mindvégig betöltötte ezt a szerepet, és generációkon átívelő kapcsolatok, barátságok, üzleti együttműködések bölcsője volt.

Az elmúlt évtizedekben a piac sok változáson ment keresztül, de alapvető küldetése mindig ugyanaz maradt: biztosítani a minőségi, friss helyi termékeket mind a szombathelyiek, mind a városunkba érkező látogatók számára. Önkormányzatunk kiemelten fontosnak tartotta, hogy a piac ne csupán a hagyományokat őrizze, hanem a modern kor követelményeinek is megfeleljen.

Ezért hatalmas lépést tettünk előre: Európai Uniós és önkormányzati támogatással meg-

újítottuk a piac épületét, megteremtve az ideális körülményeket az élményt jelentő vásárláshoz. A fejlesztések révén ma már egy modern, felújított térben kínálhatják portékájukat a helyi termelők és kereskedők. Nemcsak a régi törzsvásárlók számára nyújt kényelmesebb és korszerűbb vásárlási lehetőséget, hanem a városunkba érkező vendégek is felfedezhetik Szombathely és térsége gasztronómiai és kézműves kincseit egy barátságos, inspiráló környezetben.

Ez az 50 év egy közösségi sikertörténet. Köszönet illeti mindazokat a termelőket, kereskedőket, szakembereket és vásárlókat, akik hozzájárultak a piac életben tartásához és fejlődéséhez. Hiszem, hogy a következő évtizedekben is megőrizzük és tovább fejlesztjük ezt a páratlan intézményt, amely nemcsak Szombathely, hanem az egész régió büszkesége.

Kívánom, hogy továbbra is új impulzusokkal, friss helyi termékekkel gazdagodjanak a 2025-ben 50 éves szombathelyi piacon!

dr. Nemény András
Szombathely MJV polgármestere

Tisztelt Olvasók!

Nagy örömmel és büszkeséggel köszöntöm Önöket a vásárcsarnok fennállásának 50. évfordulója alkalmából kiadott emlékkönyv hasábjain. Ez az ünnepi pillanat nem csupán a múlt felidézéséről szól, hanem annak a közös útnak a megünnepléséről, amelyet mindannyian együtt tettünk meg az elmúlt öt évtizedben.

A vásárcsarnok mindig is sokkal több volt, mint egy egyszerű hely, ahol friss árukhoz és termékekhez juthattunk. Több, mint az áru összekötése a termelők földjeiről, kereskedők üzleteiből egészen a családok asztaláig. Ez a hely a város szíve: lüktetés, a találkozások, a mindennapok apró csodáinak, a hagyományok őrzésének és az újdonságok felfedezésének helyszíne. Itt, a standok között formálódott a közösség, és itt adták át generációról generációra azt az értéket, amit az emberi kéz munkája és a helyi termékek jelentenek.

Igazgatóként különleges megtiszteltetés számomra, hogy egy olyan intézmény élén állhatok, amelyet ennyire szeret a város lakossága. Ez a jubileum azonban nem csupán az én munkám vagy az én időszakom eredménye, hanem egy hosszú és áldozatos munka gyümölcse, amelyhez az előttem járó vezetők elhivatottsága

is elengedhetetlen volt. Mindannyian hozzátették saját víziójukat és kitartó munkájukat a vásárcsarnok fejlődéséhez és fennmaradásához:

Pölöskei László, aki az alapítás első éveiben biztos alapokat teremtett, és egy határozottan kijelölt, stabil útra indította az intézményt. A hátsó piac fejlesztése is az ő vezetése alatt valósult meg.

Németh László, aki a fejlődés időszakában vette át a stafétabotot, és vezette egy rövid ideig a csarnokot.

Várkonyi Kálmán, aki a tradíciók tiszteletben tartása mellett új lehetőségeket teremtett mind az árusok, mind a vásárlók számára.

Tóth Imre, aki a közösségépítés és az emberközpontú működés híveként dolgozott a vásárcsarnok további sikereiért, és indította el a vásárcsarnok fejlesztésének előkészületeit.

Antoni Zsolt, akinek elkötelezettsége az új kihívások kezelésében meghatározó volt.

A vásárcsarnok története azokról az emberekről is szól, akik évtizedeken át szívüket és lelküket beleadták a munkájukba. Az elmúlt 50 évben számtalan elkötelezett munkatárs dolgozott, és dolgozik jelenleg is azon, hogy a vásárcsarnok

nemcsak fennmaradjon, hanem fejlődjön is, és híre öregbítse a várost. Nap mint nap azon fáradoztak, hogy az árusok igényei teljesüljenek, és a csarnok működése zökkenőmentes legyen. A hajnali biztonsági őrtől a késő esti takarítóig, a gombaszakértőkön és piacfelügyelőn át a menedzsment csapatáig mindannyian hozzájárultak ahhoz, hogy ez a hely ne csak jól szervezett, de barátságos és vendégszerető is legyen. Az ő munkájuk nélkül a vásárcsarnok nem lenne az, ami: egy közösség szívverése. Minden egyes mosolyuk, minden szorgos napjuk része volt és lesz a piac több évtizedes sikertörténetének.

Szeretnék köszönetet mondani mindazoknak, akik elemi részei ennek a történetnek: az alapítóknak, a fenntartó Önkormányzatnak, és természetesen az árusoknak és a vásárlóknak, a Piac Baráti Kör tagjainak és persze mindazoknak, akik hozzájárultak ahhoz, hogy a vásárcsarnok ne csak egy épület legyen, hanem egy olyan helyszín, ahol a hagyomány és az innováció kéz a kézben jár.

Hiszem, hogy ez a piac mindenkié: azé, aki évtizedek óta hűséges árusként dolgozik itt, és azé, aki csak most fedezi fel, mit jelent a piac lüktetése. Azé, aki korán kel, hogy elsőként válogathasson a friss termések között, és azé, aki csak egy baráti beszélgetésre tér be egy forró kávé mellett. A vásárlóké, az árusoké, és azon munkatársaké, akik mind-mind hozzátesznek ahhoz, hogy a vásárcsarnok egy élő, vonzó hely

maradjon. Ez a csarnok összeköti a helyi termelőket, a kisvállalkozókat és a vásárlókat, teret adva mindannyiunknak, hogy részesei legyünk valami nagyobbnak. Az árusok mosolya, a friss lángos és pecsenye illata, a gyermekek kíváncsisága mind azt bizonyítja, hogy ez a piac valóban mindannyiunké – egy hely, ahol bárki otthonra találhat.

Ez a jubileum a múlt tiszteletéről, a jelen megbecsüléséről, a háláról és a jövőbe vetett hitről szól. Ahogy végiglapozzák ezt a könyvet, bízom benne, hogy Önöknek is akkora élvezetet jelentenek majd a történetek, képek, mint amit nyújtott nekem, miközben beszélgettem az emberekkel az anyag gyűjtése során. Remélem, hogy árusaink visszaemlékezései életre keltik azt a szellemiséget, amely az elmúlt 50 évben áthatotta a vásárcsarnok mindennapjait. Kívánom, hogy a következő évtizedekben is hasonló erővel és szeretettel őrizzük meg közös értékeinket, és építsünk tovább egy olyan közösséget, amelyre mindannyian büszkék lehetünk.

Hálával és tisztelettel:

Polákovics Marietta
a vásárcsarnok igazgatója

Az idő halad, a piac marad

Három olyan találkozásom volt a szombathelyi piaccal – piharc, piacz –, amely egyben eddigi életem három meghatározó szakaszát is jelenti. Az első kétségkívül a hetvenes évek elejére esik, amikor még a mai Borostyánkő Áruház mögötti területen folyt a szabad ég alatti kereskedelem. Meghatározóan akkor még kemény forintért, de ha kurrens (nyugati) áruért akart valaki, mondjuk, banánt, vagy éppen hízott libát – hát becserélték. Főiskolásként gyakran jártunk ide, hogy ismerkedjünk a „való élettel", témát merítve szociográfiai tanulmányainkhoz. Élmény pedig volt. Mindjárt a piac melletti Italbolt, amelynek földes padozatára, olajkályhájára, lecsavarozott italpultjaira, no és ihatatlan sörére ma is emlékszem. Hamar barátságot kötöttünk a fejkendős nénikkel – lehettek vagy harminc-negyven évesek –, akik a tyúk alól frissen kivett tojást árulva szívesen meséltek falusi mindennapjaikról. Évszaktól függően alakult a piac képe: volt, amikor a választó malacok uralták a terepet, máskor meg gombahalmok fogadták a cekkeres városlakókat. Árultak még bőviben szilvát, almát, tejet, túrót, birset, vadkörtét, szedret. Piac persze a rómaiak óta létezett a városban, de nekem ez

volt a meghatározó. Mondhatni, ez volt az előpiacom.
Ezt a korszakot zárta aztán le az 1975-ben átadott, első fedett városi piac. Országos figyelmet kapott, már csak azért is, mert Kádár János is felkereste vasi látogatásán. Hamar népszerű lett, mivel éppen katonáskodtam, szombathelyi társaim meséltek róla. Az új csarnok a kor építészeti divatját követte, de nem volt töményen „szocialista realista" stílusú. A szabadtéri asztalokhoz, beállókhoz képest nagy előrelépést jelentett az új épület kofának és vevőnek egyaránt. Mégis, többen idegenkedtek tőle, nem kis részt a fedett hely követelte házirend és a technikai szabályozások miatt.
Amikor aztán hosszabb eltávozást kaptam a molnaszecsődi „szupertitkos" laktanyából, a piacra buszoztam. A lángos, a sült kolbász, a friss kifli és zsemle itt volt az igazi! Leszerelés után, mint újságíró rendszeresen írtam piaci jelentéseket a megyei napilapba. Ezek témája az árak és a szezonális felhozatal volt. A nyolcvanas években nagyot lódult az intézmény szekere, gyakorlatilag komplex üzemmódra állt át. A két csarnokban zöldség és gyümölcs, virág, ruhaneműk, zsibvásárok – zsibik – várták a nagyérdeműt, míg az emeleten tágas étterem, söröző és borozó. Az étterem évekig jelentősebb városi eseményeknek, báloknak is otthona lett. Természetesen kisboltok is működtek a csarnokban, egyre szélesebb választékkal.

Aztán eljött a rendszerváltás, és a vásárcsarnok is új körülmények közé került. A multik megjelenése volt a nagy kihívás, sajnos sok addigi törzsvásárló is elpártolt. Szerencsére a piac történelmi hagyományai és dinasztiái túlélték ezt a rövid, de válságos időszakot. Amibe még az is belefért, hogy az intézményt „kiszervezik", önkormányzatiból magántulajdonba megy át. A piac lelkei, a kofák leszármazottai, a mai kereskedők azonban összefogtak a városiakkal, a vevőkkel, és egy nagyszabású aláírásgyűjtési kampányt vittek sikerre. Ennek a lényege röviden ez volt: „El a kezekkel a piactól!". Így is lett, a „kiszervezés" lekerült a napirendről. Ennél szebb ezredfordulót nem is élhetett volna át az intézmény…

Ez volt a harmadik találkozásom a piaccal, a közösségi kiállás megtapasztalása. Az, hogy a tágabb értelemben vett piac megmutatta erejét. Megmutatta, hogy a szombathelyiek képesek összefogni a számukra nagyon fontos célokért, intézményekért. Így a piacukért is. Mert ez az ő, a mi piacunk. Ezért is határozott úgy egy kis közösség néhány éve, hogy megalakítja a Piac Baráti Kört, mint civil szervezetet. Tudva, hogy olyan sokszínű városi agoráról van szó, amelyben azonos időben és térben jelennek meg az egyéni érdekek, tükröződnek családi sorsok, keletkeznek jó és bonyolult helyzetek. Miközben a piac írja a maga történetét, körötte állandóan ott a nagy egység, a társadalom. A maga

szüntelen változó igényei halmazával örökös megújulásra készteti a piac fő szereplőit. Ha végigsétálunk a nemrég megújult vásárcsarnokon, megtapasztalhatjuk: nemcsak a megélhetésük száraz tényét gyakorló árusokat látunk, hanem érző, vitatkozó, jobbítani szándékozó embereket, akik egy közösséget alkotnak.
És ez a közösség a vásárcsarnok, a piac közössége, Szombathely egyik kitüntetett értéke, amely nem csak megőrzésre érdemes, de az utókornak történő átadásra is. A baráti kör gyarapodó tábora ezt jelzi vissza. A főiskolás kortól éppen annyi idő telt el, mint amennyi idős most a városi vásárcsarnok. Pontosan ötven év. Az idő a maga könyörtelen vonatán fut tovább, megállíthatatlanul. Ám amíg ez a város közösségében létezik, addig piaca is lesz.

Kozma Gábor
Piac Baráti Kör elnöke

A PIAC TÖRTÉNETE

Szombathely története szorosan összefonódik a kereskedelemmel és a piaci élettel. A város földrajzi elhelyezkedéséből adódóan a középkortól kezdve fontos kereskedelmi utak metszéspontjában feküdt, amely elősegítette a helyi piacok fejlődését. A város neve is őrzi ezt a múltat, hiszen a „Szombathely" elnevezés arra utal, hogy a heti vásárokat szombati napokon tartották. A piacok nemcsak a gazdaság motorjai voltak, hanem társadalmi események is, ahol az emberek találkoztak, beszélgettek és értesültek a legfrissebb hírekről.

A főtéri piac

A város legfontosabb kereskedelmi központja a 18-19. században a Fő tér volt, amely évszázadokon keresztül szolgálta az árucserét és a gazdasági élet fellendülését. A tér két fő piaci helyszínből állt: a nyugati részén elterülő „főpiacból", valamint a mai Berzsenyi tér helyén található várpiacból. A főtéri piac különböző

áruféleségek szerint tagolódott, az árusoknak pedig előre meghatározott helyük volt, amelyet engedélyekkel és bérleti díjakkal szabályoztak.

A piac szektorokra tagolódott: a nyugati házsorok előtt a gombkötők, a magyar és német szűcsök, valamint kalaposok kínálták portékáikat. Tőlük kelet felé haladva lehetett megtalálni a köteleseket, sipkásokat, fésűsöket, szíjártókat, kenyereseket és gyümölcsárusokat. A mai városháza előtt helyezkedtek el a boros szekerek, míg a kőszegi, pápai és körmendi kereskedők külön, kijelölt területeken árusították áruikat.

A kutatások szerint a főtéri piacon nemcsak ideiglenes, hanem állandó jellegű árusítóhelyek is léteztek. A kis alapterületű pavilonok fából, téglából vagy kőből készültek, és telepítésük szigorú engedélyezéshez kötött volt. Az ebből származó bérleti díjak jelentős bevételt hoztak a városnak, amelyeket az infrastruktúra fejlesztésére fordítottak.

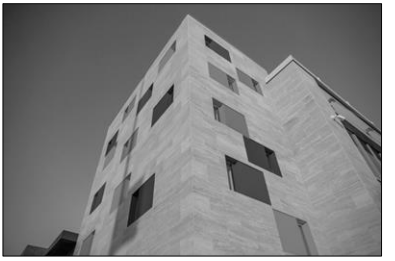
Mai Borostyánkő Áruház melletti terület

Amikor az 1950-es évek elején a városi piacot áthelyezték a Fő térről a mai Borostyánkő Áruház melletti területre, a város egy korszerűbb, átláthatóbb kereskedelmi környezet megteremtésére törekedett.

Az új helyszín továbbra is a helyi gazdaság egyik központja maradt, ugyanakkor hozzájárult a városközpont modernizálásához és tehermentesítéséhez.

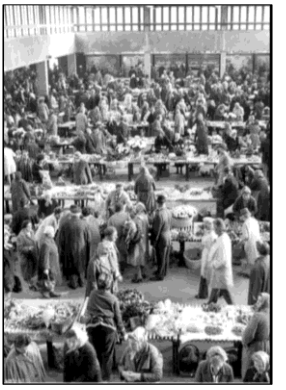
A piac a helyi lakosok számára továbbra is fontos találkozó- és kereskedelmi pont volt. A Piac tér szoros egységet alkotott a kelet felé tölcsérszerűen elkeskenyedő Gyöngyös utcával (ma Szent Márton utca).
A piac területén egy kocsma is működött, amely a vásárlók és árusok számára nyújtott pihenési és találkozási lehetőséget.

A Városi Vásárcsarnok



1975. augusztus 19-én adták át Szombathely első fedett piacát, a Városi Vásárcsarnokot. Megnyitásának, majd a 2020/2021. évi felújításának célja is az volt, hogy az egyre erőteljesebben

mutatkozó lakossági igényt kielégítsék jó minőségű, helyben termelt, egészséges zöldség-gyümölcs áruval, valamint kistermelői feldolgozott termékekkel.



A Hunyadi János út elején állt az első csarnok körülbelül 2000 négyzetméter alapterülettel. A nyitáskor az élelmiszer-csarnok épülete mögött, a későbbi hátsó csarnok helyén még csak szabadtéri piac volt, oszlopokkal. Az árusok az autóikkal is be tudtak az asztalokhoz hajtani.

1986-ban kezdték el az oldalfalak és elöl nyitott bódék kiépítésének munkálatait egyéb városi építkezések maradék anyagaiból összeszedve, mintegy 1840 m^2 alapterülettel. Erdélyi Zoltánné visszaemlékezései alapján akkoriban csak a helyiek kaphattak bérleti jogot a bódékra, így ők vasvári lakosként például lemaradtak a lehetőségről. 1991-ben folytatódott a pavilonépítés II. üteme, ekkor már zárhatóvá tették a pavilonokat, valamint a hátsó csarnok nyugati oldalát is beépítették, raktárhelyiségekkel kibővítve.

Az épület déli oldalán elhelyezkedő terület szabadtéri piac maradt – a 80-as években a lengyel árusok után szabadon lengyel piac lett a neve. Ezt követően zsibis árusok vették birtokba minden vasárnap hajnalban. Ekkoriban a két

csarnok különálló épület volt, nem kötötték még össze.

2020 márciusában a TOP-6.1.3-15-SH1-2016-00001 keretében megkezdődtek az 1975-ben átadott Szombathely Városi Vásárcsarnok épületeinek felújítási munkálatai. A munkálatok két ütemben zajlottak, folyamatos üzemelés mellett.
Az első ütemben az I. csarnok fejépületét és a II. csarnokot alakították ki.

Az első ütem alatt az árusítás az I. élelmiszer-csarnokban és az épület mellett a szabadtéri piac helyén felállított sátorban történt.

A második ütemben az összes árus a II. csarnokba költözött be, mivel az I. csarnok fennmaradó részeit átépítették. A szabadtéri piac helyén pedig további parkolóhelyeket alakítottak ki.

A felújítás 2021 szeptemberére fejeződött be uniós támogatásból és több mint félmilliárd forintos önkormányzati forrásból.

LITKEI TAMÁS gondolatai a piac felújítása, megtervezése kapcsán

„A piaccal és környékével először 2007-ben kezdtünk el foglalkozni: a polgármesteri hivatal megbízásából készítettük el a felmérési terveit és egy, a területen található épületeket és parkoló területet magába foglaló környezet rekonstrukciós tanulmánytervet. Ez képezte az alapját annak a fejlesztési javaslatnak, majd az abból készített terveknek 2017-ben, amelyeknek (részbeni) megvalósításával jött létre a piac ma létező épületegyüttese.
Már az első szakaszban, majd 2017-ben is látszott, hogy a piac felújítása során ki kell használnunk azt a lehetőséget, hogy legalább részben, de orvosoljuk a piac működése során

észlelhető környezeti és használatbéli problémákat.
Építészeti szempontból ezeket a problémás területeket három nagyobb részre tudom osztani: a városszerkezetben elfoglalt hely – közlekedés, megközelítés – szerint, a környezetre gyakorolt hatás, valamint a működésbeli, funkcionális adottságok alapján.
Ahhoz képest, hogy milyen jelentős szerepet tölt be a piac Szombathely életében, a városban elfoglalt helye nagyon ellentmondásos: megközelítése egy lámpás csomóponton keresztül, illetve keleti irányból a Szent Márton-templom felől egy lakótelepi kiszolgáló úton volt lehetséges. Gondot okozott több más tényező is, közte a zajszennyezés, a szemétszállítás és tárolás minősége, a fásítás hiánya, amely többlet hőtermeléssel járt. Az épület zárt kialakítása a mai építészeti igényeknek, piactervezési trendeknek, elvárásoknak (nagyobb belmagasság, nyitottság, jó természetes megvilágítás) nem tudott megfelelni. Az árusítóterek sem tudtak rugalmasan alkalmazkodni a forgalomhoz. Az hamar világossá vált, hogy a fenti problémák teljeskörű orvoslására nem lesz lehetőségünk, ezért arra törekedtünk, hogy amit meg tudunk a beruházás keretein belül oldani, megoldjuk. A kedvezőtlen tényezők hatásait mérsékeljük, illetve azon leszünk, hogy a későbbiekben megoldhatók legyenek.

Fontos a környezetre gyakorolt hatás is. A két piacépület közötti tér beépítésével, annak egy részéhez kapcsolódóan tömörítő konténert tartalmazó „udvart” alakítottunk ki, így lehetségessé vált a feltöltés-szemétszállítás időbeni ütemezése.

A déli oldali árufeltöltő udvarok és árufeltöltő folyosók alkalmazásával az épületen belül oldható meg az áru mozgatása. Ez a megoldás az üzletek-árusítóhelyek átszervezését igényelte.

Így megszűntek az áldatlan állapotok, lehetővé vált az épület kinyitása, nagyméretű előtető alatt ideiglenes kültéri árusítás biztosítása az északi oldalon.

A fenti átalakítások tették lehetővé azt a változást, ami talán a legjelentősebb volt a felújítás során. Nevezetesen a két piacépület zárt terű összekapcsolása, az északi oldal jelentős, előtetővel fedett, üvegezett felületű oldalsó megnyitása.

Kialakult egy megvilágított, átlátható vásárlói közlekedési tengely az összeépített egységes épület északi oldalán. Lehetővé vált az épület ütemezett működtetése. Mindeközben az elárusító terek nagysága változatlan maradt. Többszöri egyeztetés során végül a meglévő és új bérlők is megtalálták a nekik megfelelő árusítási lehetőséget. Az összeépítés mellett egységesítettük a homlokzati burkolatot.

A színes, változó magasságú előtetőrendszert ki akartuk egészíteni egy zöldtetővel.
Sajnos pénzhiány miatt ennek csak az előkészítése történt meg, de talán egyszer megvalósulhat. Jó lenne, mert a csarnok hőingadozásának csillapításában fontos szerepet tölthetne be. Szintén hiány, hogy a hőszivattyúrendszer kiépítése is elmaradt az előbbi indokok miatt. Az épületegyüttes a teljes felújítás mellett azonban a fő tervezési szándékokat megvalósította: átlátható, világos közönségforgalmi terek jöttek létre. A zártság feloldása mellett egységes, látogatók felé nyitó épülettömeg alakult ki. Olyan épületkomplexum, amely mind az eladók, mind a vásárlók érdekeit szolgálja, s amely a

pénzügyi lehetőségek – és szándékok – tükrében tovább modernizálható."

Litkei Tamás
okleveles építészmérnök, vezető tervező

A piac szerepe

A szombathelyi piac története nem csupán egy helyi kereskedelmi intézmény múltjáról szól, hanem a város szívveréséről, a közösségi és gazdasági élet egykor és most is meghatározó helyszínéről. A piac a közösségek életében több mint áruk adásvétele: találkozási pont, kulturális tér és a helyi gazdaság élénkítője. A szombathelyi piac, akár a Fő téren, akár később a Borostyánkő Áruház mellett, a város **identitásának** meghatározó eleme volt. Az idősebb emberek emlékezetében élénken él a piac képe, a standok színes forgataga, a barátságos árusok és az itt zajló pezsgő élet. Ez a történelmi emlék ma is meghatározza a városról alkotott képet, és szimbolizálja azt a közösségi szellemet, amely Szombathelyt jellemzi.

A piacok minden korban és minden településen kulcsszerepet játszottak a **közösségi** élet szervezésében. Az emberek számára nemcsak a vásárlás, hanem az élmények gyűjtése is fontos volt: a piaci napok különleges alkalmakat jelentettek, ahol a szokásos teendők mellett ünnepi hangulat is várta a látogatókat. A piac **szociális** szerepét az is erősítette, hogy a helyiek

közvetlenül kapcsolatba léphettek a termelőkkel. Az árusokkal folytatott beszélgetések személyesebb vásárlási élményt nyújtottak, és ezek nemcsak az árakról szóltak, hanem gyakran a termékek eredetéről, elkészítési módjairól vagy a mindennapok gondjairól. A piac tehát egyben az információcsere és a közvetlen, személyes kommunikáció, úgymond „pletykák" színtere is volt.

Ezért a piacok a gazdasági szerepük mellett mindig is **kulturális és társadalmi** központként működtek. Az árusok sokszínűsége, a helyi hagyományok és a különböző termékek mind hozzájárultak a város egyedi arculatához. A piaci forgatagban megjelentek a helyi ételek, kézműves termékek és más, a régióra jellemző különlegességek, amelyek a város kulturális örökségének részét képezik.

A piac **gazdasági** szempontból is nélkülözhetetlen volt Szombathely életében. A helyi termelők és kézművesek számára megélhetést biztosított, miközben lehetőséget teremtett a vásárlóknak, hogy friss, helyi termékekhez jussanak hozzá. A piac élénkítette a helyi gazdaságot, hiszen a bevétel a közösségen belül maradt, és közvetlenül támogatta a város lakóit.

A régi szombathelyi piac ezért több, mint egy helyszín. Egy olyan kulturális emlék, amely ma is hűen őrzi a város múltját, gazdasági gyökereit és közösségi erejét. A piac emléke nemcsak

nosztalgiát ébreszt, hanem arra is emlékeztet, hogy a személyes kapcsolatok és az együttműködés a közösségek alapvető elemei.

A PIAC RÉGEN *ÉS MA*

Tisztelgés a termelők elhivatottsága és szakértelme, a kereskedők alázata előtt

A kereskedők és termelők szerepe a társadalomban mindig is felbecsülhetetlen volt. Ők azok, akik nap mint nap megteremtik számunkra azt a frissességet, sokszínűséget és minőséget, amit a piac kínál. Nemcsak árut szolgáltatnak, hanem szívüket-lelküket is beleteszik abba, amit csinálnak.

A **termelők** azok, akik hajnalban kelnek, keményen dolgoznak a földeken, gondozzák az állatokat, és biztosítják, hogy asztalunkra mindig friss, tápláló ételek kerüljenek. Az ő munkájuk a természet ritmusával összhangban zajlik, időjárással, talajjal és növényekkel dolgoznak, megértve és tiszteletben tartva annak törvényeit. Ők hozzák el nekünk a nap érlelte gyümölcsöket, a zsenge zöldségeket, a házi tejtermékeket, az aranyló mézet. Hálásak vagyunk nekik, hisz ők gondoskodnak arról, hogy egészséges és fenntartható módon termelt élelmiszerekhez jussunk. Kitartó munkájukkal fenntartják a vidéki gazdaságot és kultúrát.

A **kereskedők** pedig a piac motorjai. Ők azok, akik a termelők áruit a vásárlók elé hozzák, figyelmesen válogatva, gondosan rendezve, hogy a legjobb minőséget kínálják. Napjuk korán kezdődik és késő délutánig tart: árubeszerzés, kínálat összeállítása, vásárlók kiszolgálása. Nemcsak az árut árulják, hanem tanácsot is adnak, mosolyt osztanak, kapcsolatot építenek. Ők mindig ügyelnek arra, hogy az áru friss és szép legyen, az ő szakértelmük biztosítja, hogy a vásárlók mindig elégedetten távozzanak.

Frissesség és időzítés

A gazdák a termékeiket a betakarítást vagy a feldolgozást követően azonnal piacra vitték, hogy azok frissek maradjanak – akkoriban hűtőberendezések még nem álltak rendelkezésre. A frissesség és a gyors értékesítés kulcsfontosságú volt. A vásárlók már kora reggel elindultak, mert a legjobb termékeket gyorsan elkapkodták.

„Hogy hogyan változott a vásárlói kereslet? Mindenki szép és jó minőségű árut keres, megfizethető áron. Annak idején a levétől folyó meggyet is el lehetett adni, mert vitték meggybornak, *most már senki sem foglalkozik ilyennel. Csak kitűnő minőségű gyümölccsel szabad kiállni a piacra.*" – véli Horváth Márton őstermelő.

Egyik kereskedő meséli: „Az eladott áru mennyisége a legszembetűnőbb különbség. Az 1990-es évek elején heti 15 tonna áru is elfogyott, *ma már jó, ha 2 tonnát el lehet adni*. Régen 100 láda paprika is elment egy nap, *ma 4 láda is alig fogy el. Sőt vannak olyan árusok, akik a tököt is legyalulják, meg a babot is kifejtik, a sóskát is üvegbe teszik, csakhogy könnyebb legyen a háziasszonyoknak. A hűtőházak ma már a szezonon kívüli zöldségeket és gyümölcsöket is frissen tudják tartani, így bármikor bármit megvehetünk. Bár a mostani energiaárak miatt már az idei őszön is észrevehető a változás. Például a kedvelt szőlőfajta, a saszla a magas tárolási költségek miatt már nem került a hűtőházakba, és csak rövid ideig volt elérhető a piacokon."*

Kik árultak a régi szombathelyi piacon?

A piacra helyi termelők, kistermelők, vidéki parasztgazdák hozták be termékeiket a környező településekről, mint például Gencsapáti, Acsád, Olad, Szentkirály, Sé. Voltak olyan távolabbi települések is, ahol a termelők generációkon át gondozták földjeiket, de sokan közülük már nem találtak elegendő helyet saját vidékük piacain. Ezért aztán felkerekedtek, a szombathelyi piacra hozták portékáikat. Nagykanizsáról is érkeztek árusok, vagy akár távolabbi falvakból is. Sőt sokan jártak Zala vármegyéből, közte

Nagykanizsáról, vagy Győr-Moson-Sopron vármegyéből, Fertőhomok környékéről. Ők családi alapon művelték földjeiket. Többnyire palántákat, virágokat, koszorúkat, vagy a földeken megtermelt zöldségeket, gyümölcsöket, tejtermékeket, húst kínálták.

Helyi fazekasok, kosárfonók, szíjgyártók és más kézművesek is jelen voltak, ők saját készítésű termékeiket árulták. Szombathely környékén a kosárfonás és a fazekasság különösen népszerű volt.

Jellegzetes volt, hogy idős asszonyok árulták a saját kertjükben megtermelt zöldségeket, gyümölcsöket, friss tojást vagy csirkét. Ezek a nénik gyakran kiskosarakban, kézi taligákon hozták áruikat a piacra.

„Régen kukoricafosztás után felhasználták a héját, sást, kukoricacsuhét. Meg szokták tépni, megáztatták vízben, pödörték, föltekerték, és az elkészített kereten készítették ezeket a szatyrokat (én cekkernek hívom). A szatyor fogása nyolcas fonás. Néha meg is festették. Szintén kereten lábtörlőket is készítettek." (Kiricsi Józsefné Vali néni)

Az árusítás gyakran családi vállalkozásként működött, ahol a család minden tagja részt vett

a termelésben, szállításban és az árusításban. Sok árus generációk óta foglalkozott termelési és kereskedelmi tevékenységgel. Egy-egy standot gyakran öröklődő bérleti joggal üzemeltettek.

Szombathely Városi Vásárcsarnok jelenleg közel 8000 m^2 alapterületen, több mint 150 őstermelővel, kistermelővel és több mint 150 egyéni vállalkozóval, gazdasági társasággal áll a lakosság szolgálatában.

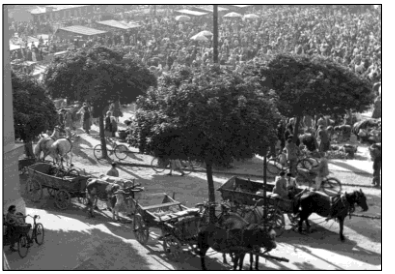
Hogyan jutott el az áru a piacra?

Az árusok és vásárlók kora reggel érkeztek, mivel a legjobb árukat gyorsan elkapkodták. A piac látogatása a heti rutin része volt, különösen hétvégén.

Hegedűs Lászlóné visszaemlékezéseiből tudható, hogy „A közeli falvakból vesszős lovashintóval érkeztek, melynek hátsó ülése kivehető, így áruszállításra alkalmas. Kerékpárral, vonattal, lovas spenitérrel jöttek az árusok.

Gencsapátiban a házak elé vesszőkosarakba kitéve, felcímkézve hajnalban összeszedték, majd a piacon lerakták a felpakolt kosarakat. A piac végeztével az esemény fordítva történt. A biciklin való szállítás fosztástáskákban zajlott, melyet kukoricafosztásból készítettek a téli hónapokban. Előnye, hogy a biciklikormányhoz jól illeszkedő, haladást nem gátló, strapabíró, nem merev, javítható és esztétikus. A virágcsokrokat a kerékpárok csomagtartóiban gondosan felkötve szállították."

A közeli falvak gazdái fonott kosarakba, fából készült ládákba és vászonzsákokba csomagolták a terményeiket, majd gyalog, biciklivel vagy lovaskocsival vágtak neki az útnak. A városba vezető utakon korán reggel már sorra jelentek meg az árusok, akik a friss árut igyekeztek minél előbb a piacra juttatni.



A távolabbról érkezők vonattal vagy teherautóval hozták portékájukat. Egykor Nagykanizsáról is vonattal érkeztek az árusok. Ők nyitás után hosszú évekig este érkeztek, és megszálltak a piac közelében. Amikor még nyitott volt a hátsó csarnok, az állomásról kullóval szállították a kosarakat este a szálláshelyre, majd reggel

a piac területére. A nyolcvanas évek végén, amikor a hátsó csarnok oldalfalainál raktárakat alakítottak ki, esténként már oda be tudták pakolni az árut, és úgy mentek „szobára”. A kanizsaiakat már messziről fel lehetett ismerni, fejükön kerek vékákat egyensúlyozva, tele friss áruval.
A savanyúság és a bor hordókban, a baromfi ketrecekben utazott. A szállítás módja az évtizedek során folyamatosan változott, a lovaskocsit felváltották a járművek, a kézi mérlegeket pedig a digitális eszközök, de a piacra jutás igénye és a reggeli nyüzsgés máig változatlan.

A piac egyik meghatározó „kanizsai” alakja Kisfürjesi Józsefné Kati néni volt, akit mindenki ismert, ám az idő múlásával egyre kevesebben követték az ő és társai útját. Sok régi árus már nincs köztünk, és fájdalmasan kevés az utánpótlás – a gyerekek közül csak kevesen viszik tovább ezt a mesterséget. Így lassan eltűnik egy olyan világ, amelyben az árusok és vásárlók között nemcsak üzlet, hanem emberi kapcsolat is szövődött.

Milyen termékeket árultak a piacon?

A termékek mindig a szezonhoz igazodtak, az áruk többsége helyi termelésű volt. A választék szűkebb volt, de friss és minőségi. A piac kínálata főként zöldségekből (burgonya, hagyma, répa, káposzta, saláta), savanyúságokból (hordós savanyú káposzta, uborka), gyümölcsökből (alma, körte, cseresznye, szilva), tejtermékekből (friss tej, házi túró, sajt, vaj), húsokból és füstölt árukból (kolbász, szalonna, sonka), pékárukból (kenyér, kifli, kalács), valamint kerti virágokból és palántákból állt. Több évtizede piacunkon árusító zöldséges, Horváth Zsolt említi, hogy „Régen volt ún. tehénszájú (blondie) paprika, ma már ezt a fajtát nem lehet kapni. A fűszerpaprikát és a fokhagymát egykor füzérben vették, bespájzoltak*, ma már csak az éppen felhasználásra való mennyiséget veszik meg. A házi veteményesek manapság megritkultak, így kelendő a csokorba kötött friss petrezselyemzöld, kapor.”.* Molnárné Asbóth Katalin emlékeiben még él az ömlesztett nápolyi, melyet „kuruc nápolyinak” is hívtak, és ők maguk csomagolták, egész évben kapható volt. Lendvai Lászlóné még emlékszik arra, „Amikor a szárnytollat és a farktollat vitték kalácskenegetőnek, meg amikor keresett volt a szárított csipkebogyó, amit nem teának, hanem lekvárnak vittek. A szomszéd felől nem drótkerítés volt, hanem gyeplű (értsd: bokorsor, élő sövény),

abban nőtt a csipkebokor is. Leszedtük a csipkebogyótermést, megszárogattuk, készítettünk belőle lekvárlét, melyet utána cukorral felfőztünk, így készült a hecsedli lekvár.". Molnár Pál, aki mindenszentekkor koszorút árusít, felidézte, hogy „Régen a mécsesekbe öntötték a paraffint, talán nyolc napig is égett. *Ma már csak cserélhető betétes mécseseket, vagy LED-es és napelemes mécseseket árusítunk.".* „Régen gyúrt tésztát vittek, *most csak száraztésztát lehet kapni.* Az én titkom a nagymamám 'öröksége'. Savanyúságaimnál az ő receptjeit használom, de az évek során finomítottam rajtuk a saját ízlésem szerint." – mondja Singer Zoltán savanyúságos. Hanzl Zita szülei még a Borostyánkő Áruház melletti piacon árusítottak kézműves termékeket, majd ajándéktárgyak, játékok, függöny, műszőrme, bőr értékesítésére tértek át, mikor átköltöztek a Városi Vásárcsarnokba. Zita emlékeiben még él, hogy „Volt (nem mázas) cserépedény, itató, kancsó, köcsög. Az édesszájúak törökmézet, pattogatott kukoricát is vehettek. Finom, eredeti teát árultak cukorral, citrommal. De híres volt az egész városban az öreg Pataki isteni finom oldalasa. Volt valami titka a pácnak, amibe már előző nap betette. A Porpáczy lángososra is emlékszem. Amíg nem volt üzlete, a két csarnok között tálcákról árusította a lángost, letakarva. Autója egy egész és egy utánfutóként funkcionáló fél Trabant volt.". „Emlékszem, annak idején

édesanyám még kézzel kötötte a sapkákat, amiket árult. Aztán később a pulóvereket már ő is géppel készítette, és én is besegítettem a gépi kötésbe. Régen bárki árulhatott dohányterméket, én is ezzel foglalkoztam korábban a piacon; illetve alkohollal. *Ma már csak a Nemzeti Dohányboltban lehet cigit értékesíteni."* – említi Németh Vince, aki aztán ismét termékkört váltott, és most zöldség-gyümölcs standján árusít.
A háztartásokban nélkülözhetetlenek voltak a kézzel készült használati tárgyak: cserépedények, kosarak, fából készült eszközök. „A péklapát és a káposztadöngölő az egyik kedvencem. De valódi tollporolót és sajtos tallér sütőt sem találunk minden utcasarkon. Itt voltak a régi kézművesek is. Simonics néni saját készítésű cipőket árult, az én sógornőm kézzel kötött sapkákat, a gyerekek besegítettek a pompon készítésébe. Aztán ezt is felváltotta a gépi kötés." – nosztalgiázik Bereczki Piroska, aki most konyhafelszerelési cikkeket árusít a hátsó csarnokban. Egy vásárlói gondolat: „A kis fejkendős nénik, ők hiányoznak nekem nagyon a piacról. *Manapság már fejkendőt sem lenne egyszerű beszerezni.*". A gencsapáti fejkendő egyedi megkötési technikáját Vincze Alajosné Banga Mária (Hegedűs Lászlóné nagymamája) díjnyertes fotóján tekinthetjük meg.

A mai piac már nem csupán a helyi termékek otthona, hanem a világ ízeinek találkozási pontja is. Míg egykor a standok kínálata szigorúan a szezonhoz igazodott, ma egész évben elérhetők a prémium minőségű import zöldségek, déligyümölcsök, húsáruk és virágok.

Az árusok asztalain a hagyományos száraz tészták, hüvelyesek és mézek mellett étrend-kiegészítők, bio termékek és kézműves lekvárok sorakoznak. A gyógynövények és magok mellett már nemcsak a vidéki kamrák elengedhetetlen kellékei találhatók meg, hanem modern táplálkozási trendekhez igazodó különlegességek is. A piac már nem pusztán a hétvégi nagyvásárlás színtere, hanem egy olyan hely, ahol szinte bármi beszerezhető – konyhai kiegészítőktől a ruhaneműkön és cipőkön át a műszaki cikkekig.

Az üzletek kínálata is átalakult. A hentespultok és pékségek mellett ma már kávézók, dohányboltok, szerencsejáték-üzletek és telekommunikációs szaküzletek is működnek. A lángos és a pecsenyeillat ugyanúgy betölti a csarnokot, de ma már a vevő menüző és cukrászda kínálatából is válogathat.

A piac nemcsak az idők során megváltozott igényeket szolgálja ki, hanem a vásárlás fogalmát is átértelmezte. A régiek közösségi találkozóhelye ma a praktikum és a globális kínálat keverékévé vált, ahol az egyszerű háztartási bevásárlástól a ritkaságok felfedezéséig bármi lehetséges.

Régen élőállatokat is árultak: a baromfit (tyúk, liba, kacsa) vászonzsákban, ketrecekben szállították, míg a nagyobb állatokat, például malacokat vagy borjakat, hajtották. A piac területén külön szekcióban zajlott az állatkereskedelem.

Gergácz Péter 1990 óta árusít a szombathelyi piacon: „Tojást kínálok, régen még élő tyúkot is hoztam. Akkoriban még szó szerint veszekedtek érte, *ma már élőként nem kell senkinek.*". Lendvai Lászlóné Sári 1982 óta van jelen a piac életében. Most zöldséget, gyümölcsöt árul, de a kezdeti időszakban még tyúkot, kiskacsát is: „Amikor bejöttek a mirelit áruk, megszűnt a kereslet az élő baromfi iránt. Meg az is igaz, hogy már nem élnek azok, akik otthon megpucolnák.". Kiss Györgyné Frida is nosztalgiázik: „Régen az élőhalat naponta mázsaszám adtuk el, igaz, a megyében összesen csak két halbolt volt. Az 55 négyzetméteres üzletben a tizenegy eladó egyike voltam, reggel 5 és este 7 között nem volt megállás, *ma viszont egyedül viszem a boltot*. A halas kád – emlékszem – végigérte az üzletet. Már reggel 5 órától sorban állás volt. Még az osztrákok is ide jöttek érte! De kapható volt újzélandi bárány, békacomb, vadkacsa, gyöngytyúk és fácán is. *Ma már halra is sokkal kevesebb az igény, vadkacsát, gyöngytyúkot, fácánt pedig már nem is lehet kapni.* Volt vadhús is: szarvas, őz, vaddisznó, de ahogy ment fel az ára, úgy csökkent a kereslet. Régen a szárnyas

csirkemellet vitték, *ma csak a filézett csirkemell kell.”.*

Hogyan árultak a régi piacon?

Az árusok egyszerű faasztalokat vagy ládákból kialakított standokat használtak, amelyeket kora reggel állítottak fel, vagy csak leterítettek egy ponyvát a földre, és arra pakolták ki a termékeiket.

Az árak nem voltak rögzítettek, a vásárlás során gyakori volt az alkudozás, ami a piacok élményének része volt.

A nyitás óta a piacon árusító Kocsis József kereskedő, aki 2024-ben sajnálatos módon elhunyt (felesége, Kocsis Józsefné Zita szintén őspiacos volt) emlékei: „Gyermekként

édesapám mellett szívtam magamba az emberek szeretetét, a kiszolgálás minőségét. Ezt láttam, ezt az értékrendszert vittem tovább az életemben. Én a mai napig édesanyám útmutatása szerint élek, mindig segítek a vevőnek, amiben csak tudok. Trafikkal, bazárral kezdtünk a piacon, akkoriban kemény harcok folytak a helyért. Volt, hogy hajnali kettőkor havat lapátoltunk, segítettük a piacon szabaddá tenni a közlekedést. Folyamatosan a vásárlói igények alapján formáltuk az árukészletet. Figyeltünk, tanultunk, tanulunk a mai napig is! Mindig a vevőnek van igaza. Mindig gondolkodtam, hogyan lehetne jobbá tenni a körülményeket. Egy ilyen alkalommal vetettem fel az akkori igazgatónak, Pölöskei Lászlónak, hogy a huzatos piacon pavilonok beépítésével lehetne komfortosabb árusítást biztosítani, amely aztán később meg is valósulhatott. Ebben az időszakban sok külföldi látogatta a piacot, a vevők 90 százaléka osztrák, nyugat-német volt, a többi magyar. Egy biztos: a vevőt szolgálom, ezt tanultam apám mellett.”.

Jelenleg a vásárcsarnokban több mint 800 m^2-nyi asztalfelületen 73,1%-ban asztalbérlettel, 26,9%-ban napi helyhasználattal, ezen túl pedig két szinten összesen 61 üzletben kínálják portékáikat az árusok. Hetente két alkalommal használtcikk vásár, havi és negyedéves rendszerességgel pedig különböző tematikájú

börzék kerülnek megrendezésre: Hacuka Közösségi Vásár, Lemezbörze, Könyvvásár, Gyermekjáték börze, Gyermekruha börze, Bringa börze, Pindúr Piac, Kártyacsere. A helyi termelők pedig térben és időben elkülönítetten, hetente egyszer, csütörtökönként 13-17 óra között a külső részen, az előtetők alatt kaptak helyet.

Kapcsolat az árusokkal

Az árusok és vásárlók személyesen ismerték egymást, sokszor egymás családjait is, ami bizalmat épített. A vásárlás mindig közvetlen interakcióval történt, az emberek nemcsak vásárolni mentek a piacra, hanem találkozni, beszélgetni is. Teljesen természetes dolognak számított, hogy rákérdeztek a termékek eredetére, elkészítésének módjára, és alkudoztak.
A piacnak az elmúlt 10-20 évben csökkent a közösségi szerepe, jobban kidomborodik a vásárlási funkció: a vásárlók gyorsan elintézik a szükséges bevásárlást, kevésbé alakítanak ki kapcsolatot az árusokkal. De még mindig sokkal inkább jellemző az interakció a piacon, mint a kiskereskedelmi láncoknál, szupermarketeknél. A cél, hogy a vásárcsarnok ne csupán egy vásárlási célpont, hanem a város szívében működő közösségi tér legyen, ahol a hagyományok és a modern igények harmóniában élhetnek egymás mellett.

Fizetés

A régi piacok világában a pénz csupán egy volt a csereeszközök közül – tojásért kenyeret, tejért lisztet adtak, az alkudozás élménye hozzátartozott a vásárláshoz.
Ma a rohanó világ új szabályokat írt: az emberek inkább a kényelmet választják, a piacozás helyett szupermarketekben és online platformokon intézik bevásárlásaikat. Az árak rögzítettek, az alkudozás szinte kihalt, s bár a piac még őrzi a személyes találkozás varázsát, és a digitalizáció új formát adott a kereskedelemnek – a vásárlás már egyre kevésbé közösségi esemény, inkább gyors, célratörő ügyintézés.

A piacok, vásárcsarnokok ma már nagy versenyhátrányban vannak a kiskereskedelmi láncokkal és szupermarketekkel szemben. Mivel ezek sokkal kényelmesebb vásárlási lehetőséget nyújtanak, hosszabb nyitvatartási idővel. Ráadásul szélesebb a választék és egyéb szolgáltatásokat is kínálnak.

A PIAC ARCAI – Akik 2025-ben életre keltik a piacot (A-Z)

A piac nem csupán egy hely, ahol portékák sorakoznak gondosan elrendezett pultokon. Nem pusztán zöldségek, gyümölcsök, tejtermékek, mézek és füstölt áruk kavalkádja, nem csupán kézzel szőtt anyagok, illatos fűszernövények és frissen sült péksütemények illatának egyvelege. A piac él. És ezt az életet azok az emberek adják, akik hajnalban kelnek, akik a föld porától fáradt kézzel emelik ki a ládáikat a kocsikból, akik generációról generációra örökítik mesterségüket, a piac ritmusát, a becsület és kitartás ősi törvényeit.
Ebben a fejezetben azokat az árusokat, termelőket és kereskedőket mutatjuk be, akik több mint huszonöt éve a vásárcsarnok bérlői, vagy generációk óta itt állnak a standok mögött, nap mint nap, esőben és verőfényben, hétvégeken és hétköznapon. Ők azok, akik nem csupán árusok, hanem a piac lelkének őrzői, élő tanúi annak, hogyan formálódott, változott és maradt mégis örök Szombathelyen a piac világa.

Mert minden termék mögött egy ember áll. Egy élet, egy sors, kétkezi munka, döntések, áldozatok, és a mindig újrakezdés bátorsága. Ezek az emberek nem csupán árulnak,

hanem történeteket mesélnek – szavakkal vagy anélkül, egy-egy kézmozdulattal, egy jó szóval, gesztussal. Ők azok, akiknek arca ismerős a törzsvásárlóknak, akiknek neve összeforrt azzal a minőséggel és bizalommal, amelyet a piacra hoznak.
És bár könyvünk lapjai végesek, és csak töredékét tudjuk elmesélni ezeknek az életeknek, ezzel a fejezettel tisztelegni kívánunk előttük. Mert nélkülük a piac nem lenne több, mint egy tér árusítóhelyekkel. Mert nélkülük nem lenne története, szíve és lelke.

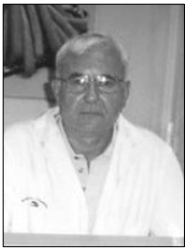
ANTAL GYŐZŐ

Győző számára a piac világa nem csupán munka, hanem családi örökség. Édesapja 1975 óta árusított a szombathelyi vásárcsarnokban, Győző 1988-ban csatlakozott hozzá, majd idővel átvette a stafétabotot. Termékköre a cipőkre épül, ahol a kényelem, tartósság és a vásárlói igények figyelembevétele kiemelten fontos. A piac változásait követve mindig arra törekedett, hogy széles választékkal és megfizethető, mégis minőségi lábbelikkel szolgálja ki vásárlóit. A több évtizedes kereskedői múlt bizonyítja, hogy a hagyományos piaci kereskedelem, a személyes kiszolgálás és a hűség a vásárlókhoz időtálló értékek maradnak.

ARNHOLD HENRIETT és ARNHOLD ÁKOS

Arnhold Ákos és felesége, Henriett több mint három évtizede hűséges szereplői a szombathelyi piacnak. Ákos 1990-ben, Heni pedig 1992-ben kezdte az árusítást, még a szabadtéri piacon, ahol a téli hideg és a nyári hőség sem tántorította el őket. A felújítás óta már a hátsó csarnokban bérelnek asztalt, ahol változatos textiláru-kínálatukkal várják a vásárlókat. Termékeik között megtalálhatók a ruházati cikkek, háztartási textíliák, ágyneműk és egyéb textiltermékek. Mindig barátságosan és figyelmesen fogadják a vásárlókat, nem csupán kereskedőként, hanem a piac közösségének részeként is. Nemcsak az emberek, hanem az állatok iránt is nagy szeretetet tanúsítottak: korábban a piacon kóborló állatok közül is befogadtak néhányat, gondoskodva róluk éveken át. Ákos és Heni munkássága igazi példája annak, hogy a piac egy élő közösség, amelyhez szívvel-lélekkel tartoznak.

BABATI ÉS TÁRSA HÚSFELDOLGOZÓ KFT. – Babati Veronika ügyvezető



A cég alapítója Veronika édesapja, Babati Zoltán. A helyi húsipar egyik emblematikus szereplője több mint 35 éves tapasztalattal és szakmai múlttal rendelkezik. A mára Magyarország teljes területén elismert, a minőség szinonimájává vált vállalkozás kiemelt figyelmet fordít a tradíciókra, a helyi alapanyagokra és a vásárlók igényeire, amelyek szorosan kapcsolódnak ahhoz a „földtől az asztalig" filozófiához, amely áthatja minden tevékenységüket.

A Babati és Társa Kft. kínálatában olyan hagyományos eljárással készült termékek találhatók, mint a kőfüstölőben érlelt húsáruk, a friss sertéshúsok és a különleges készítmények. A szezonális termékek – például a nyári disznósajt és hurka – mellett olyan egyedi tételeket is kínálnak, amelyek máshol ritkán érhetők el, például belsőségeket és egyéb különlegességeket. A cég kizárólag magyar élősertés állományból dolgozik, ezzel is biztosítva a frissességet és a helyi értékek megőrzését. Számukra a folyamatos fejlődés kulcsfontosságú: az ISO 22000 Élelmiszerbiztonsági és az ISO 14001 Környezetirányítási rendszerek alkalmazásával biztosítják a legmagasabb szintű minőséget.

A cég jövőképe a hagyományok és az innováció harmóniájára épül. Minden vásárlójának a legjobbat kívánja nyújtani – generációkon átívelő elhivatottsággal.

BAGONYAI FERENCNÉ ILI és férje, BAGONYAI FERENC

Bagonyai Ferencné Ili és férje, Ferenc 1982 óta hűségesen járnak Nagykanizsáról a szombathelyi piacra, hogy friss palántáikkal, szezonális terményeikkel és mindenszentekkor árvácskákkal és szálas krizantémmal gazdagítsák a helyi kínálatot. A palántázás szeretete Ferenc szülei révén öröklődött rájuk, akik a nagykanizsai piacon árulták terményeiket. Ám mivel a térségben rengeteg termelő volt, új utakat keresve találtak rá Szombathelyre. Autóval érkeztek, míg a legtöbb kanizsai vonattal tette meg az utat, és évről évre elhozták az otthon nevelt palántákat, hogy a vásárlók a legjobb minőséget kapják. Kezdetekben még nyitott volt a hátsó piac, és a reggelek zsibongása a hagyományos piaci életet idézte. Akkoriban még öt fóliasátruk volt; nyugdíjas éveik kezdetével ezt a számot lecsökkentették. Iliék a családi házuk melletti kiskertjükben, a fóliasátrakban termesztik a tavaszi palántákat – a virágok kivételével szinte mindent –, a szezon végével pedig

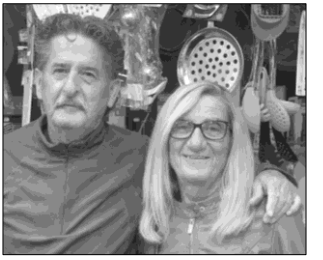
árvácskával, krizantémmal készülnek az őszi piacra. A feleslegessé vált terményeiket sem hagyják veszni: hagymát, paradicsomot és paprikát is hoznak, hiszen minden egyes zöldség és palánta a gondoskodásuk eredménye.
A régi idők piaci hangulatát nosztalgiával idézik: hajnalban indult az élet, és már reggel nyolc órára elfogyott az áru. A multik térnyerése azonban sajnos háttérbe szorította az őstermelőket, pedig a piac lényege épp a friss, gondosan nevelt termékekben és a közvetlen emberi kapcsolatokban rejlik. Ili és Ferenc története a piac szeretetéről és a termelői munka tiszteletéről szól – egy olyan világról, amelyet mindannyiunknak őriznünk kellene.

BÁRDOSI CSABA

A kereskedés iránti elhivatottságát nagyszüleitől és szüleitől örökölte, akik még lovaskocsival jártak árusítani a Borostyánkő Áruház parkolójába. Az 1970-es években, alig 10-12 évesen már maga is ott állt a stand mögött, tulajdonképpen belenőtt a piac világába. Akkoriban a piac még a szabad ég alatt zajlott, télen-nyáron egyaránt. Még élőállatok is gazdát cseréltek. A halas bódé mögött volt a megszokott helyük. A föld szeretete és a termelés iránti szenvedély végigkísérte az

életét. Eleinte családi összefogásban művelték az 1,5 hektáros területet, ma azonban egyedül gondoskodik a gazdaságról. 1975 óta a vásárcsarnokban minden szezonban a föld legjavát kínálja: tavasszal friss palántákat, retket és újhagymát, nyáron a piac színpompás zöldségeit – paprikát, uborkát, salátát. Ősszel és télen cékla, hagyma, káposzta, valamint savanyúságok kerülnek a vásárlók kosarába. Csaba számára a piac mindig azt a helyet jelentette, ahol a termelő és a vásárló között bizalom és tisztelet épül. Van olyan vevője, aki még a szüleinél kezdett vásárolni a régi időkben. Ez a hűség és kapcsolat az, ami igazán értékessé teszi számára a munkát. A jövőt illetően abban bízik, hogy a fiatalabb generáció is felismeri majd a piac értékét, és mindig lesznek olyanok, akik számára fontos a hazai, gondosan megtermelt élelmiszer. Ő maga biztos, hogy továbbra is ott lesz a piacon, mert a föld és az ember kapcsolata sosem szakad meg igazán.

BERECZKI PIROSKA és HÖKKÖN KÁROLY



Piri már 9 évesen tudta, hogy a kereskedelem az élete. Gyermekként egy zöldségesnél dolgozva megérezte a boltos lét varázsát.

A Fő téri Csemege üzlet után 1975. augusztus 19-én, a vásárcsarnok megnyitásakor csatlakozott az újonnan nyílt Csemege Bolthoz. Mára saját üzletet működtet a vásárcsarnokban.

Piroska és férje közös üzlete, a „Kari-Piri Páros" névre keresztelt bolt, a konyha- és kertiparti felszerelések világát kínálja a vásárlóknak. A bolt kínálata egyszerre praktikus és különleges, tele olyan termékekkel, amelyek megkönnyítik a mindennapokat, és egy kis nosztalgiát is csempésznek az otthonokba. Péklapát, káposztadöngölő, valódi tollporoló és sajtos tallér sütő – ezek mind a régmúlt vásári hangulatát idézik. Mára már Piroska az egyetlen, aki ezzel a termékkörrel foglalkozik a piacon. A változó idők ellenére mindvégig kitartott, és ez a kitartás az ő valódi ereje. „Életünk a piac" – mondja, és ez a mondat hűen tükrözi mindazt, amit a közösség, a tradíció és a kereskedelem jelent számára.

Piri és Kari nem csupán árusok, hanem a hátsó csarnok két meghatározó alakja, akik munkájukkal és személyiségükkel gazdagítják a piac közösségét. Számukra a vásárlók és a kereskedőtársak partnerek és barátok, akikkel közösen élik meg a vásárcsarnok különleges hangulatát.

BINDICS JÁNOSNÉ ILIKE

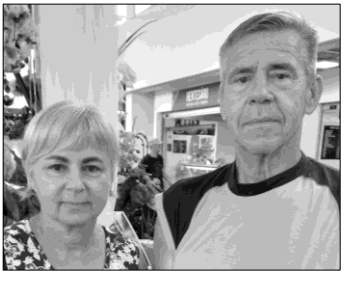
1986 óta árusít a piacon. Őstermelőként saját kiskertjéből hozza el a legfrissebb zöldségeket, gyümölcsöket, palántákat, vágott virágokat és dísznövényeket. Az asztalán lévő termékeken látszik, hogy a gondoskodás és a természet szeretete kéz a kézben jár. A saját termesztésű, gondosan nevelt termények garanciát jelentenek a minőségre, amit a visszatérő vásárlók évről évre nagyra értékelnek. Évek során az elkötelezettségével és kitartásával bebizonyította, hogy az őstermelők munkája nélkülözhetetlen a helyi piac életében.

BOKOR ATTILA és BOKOR ANDRÁS

Bokor András és fia, Bokor Attila évtizedek óta meghatározó szereplői a szombathelyi vásárcsarnok életének. Attila dísznövénykertészként végzett, és már gyermekkorában magába szívta a növények szeretetét dédnagyapjától, aki a Kertész TSZ alapító tagja volt. Tanulmányai befejeztével nemcsak saját gazdálkodásba kezdett, hanem édesapját, Andrást is bevonta a munkába, és együtt kezdték a családi gazdálkodást. Kezdetben kis területen dolgoztak, majd évről évre bővítették a

fóliasátrakat és földeket, míg mára 3000 m² fóliasátorral, valamint Sében és Kenézben egy-egy hektáron művelik a földet és gondozzák gyümölcsöseiket. A munkák már februárban elkezdődnek: ekkor cserepezik a növényeket, hogy áprilistól már palántákkal és virágokkal tölthessék meg a hátsó csarnok standjait. Ahogy a palánták kikerülnek a sátrakból, helyükre paprika és paradicsom kerül, amely a gyümölcsösök terméseivel egész nyáron megtalálható náluk. A növények állandó gondoskodást igényelnek, náluk nincs hétvége, minden nap jelen kell lenni, figyelni a legapróbb részletekre is. Attila a dédnagyapjától kapott tudást folyamatosan bővítette, tanult, és az évtizedek alatt megszerzett tapasztalatait is beépítette a gazdálkodásba. Családjuk munkája a hagyományok, a szaktudás és a kemény, dolgos lét egyedülálló ötvözete, amelyet hűséges vásárlóik is nagyra értékelnek.

DEBRECENI TIBORNÉ ERIKA és DEBRECENI TIBOR



Erika Kondorfán, az Őrség szívében, 1,5 hektáros területen 1995 óta gondozza férjével közösen a több mint kétezer alma-

fából álló ültetvényt. A 2000-es évek elejétől járnak a piacra, ahol az asztaluk igazi színfolt az I. csarnokban. A Golden édes lágysága, a Mutsu pikáns különlegessége vagy a Granny Smith karakteres savanyúsága mind-mind olyan ízélményt kínál, amelyet csak egy gondosan ápolt, szeretettel termesztett alma nyújthat. A Gála, az Elstár, az Idared, a Jonagold és a fűszeres Braeburn – az Őrség ízvilágát hozza közel a vásárlókhoz. A sötétpiros, roppanós Redlove igazi kuriózum, míg a 100%-os, cukormentes almalé 5 literes kiszerelésben a természet esszenciáját nyújtja. Debreceni Tiborné és férje nemcsak almatermesztők, hanem a helyi közösség meghatározó szereplői is. Jelenlétük, mosolyuk és közvetlenségük igazi élménnyé teszi a piacozást. Receptekkel is inspirálják a vásárlókat, mely alapján készült almás süteménye a Nyitott Piacok Napján is hatalmas sikert aratott. A házaspár szeretettel invitál mindenkit az almáskertbe: áprilisban a virágzás csodálatos látványt nyújt, míg az őszi szüret a természet egyik legszebb ajándéka. Itt az érett gyümölcsök nemcsak a napsütés, hanem az Őrség kellemes klímájának ízvilágát is magukban hordozzák. Minden almát gondosan színelnek, így a piacra csak a legszebb és legzamatosabb termések kerülnek. A házaspár életútja és munkássága példaértékű. Almájuk nem csupán egy termék, hanem egy darabka Őrség, amit minden vásárló hazavihet magával.

DIENES JENŐNÉ ÉVA NÉNI

Dienes Jenőné Éva néni 1991 óta a vásárcsarnok tejes sorának egyik legmegbecsültebb, hihetetlen munkabírással rendelkező kistermelője. A kezdetekkor 60 tehenet tartottak – a tejet apósáékkal a háznál értékesítették, valamint a tejcsarnokba vitték. Férje 2005-ben bekövetkezett halála óta egyedül jár piacra Magyarszecsődről. Lakhelyén, valamint Egyházasrádóc környékén összesen 150 hektáron gazdálkodnak családjával, és ma is 22 tehenet tartanak. Fia hajnalban feji az állatokat, Éva pedig fél háromkor kel, hogy friss házi tejet hozzon vásárlóinak. Ennek a tejnek még valódi, telt tejíze van – olyan, amit a bolti termékek már rég nem nyújtanak. Saját készítésű tejföle, túrója és köpült vaja utánozhatatlan, a diós sajtja pedig különleges csemege, amelyet rántott sajtként is ajánl. Kínálatát szezonálisan dióval, napraforgómaggal, hüvelyesekkel és csemegekukoricával is gazdagítja. Éva idős kora ellenére hihetetlen elhivatottsággal végzi munkáját, és minden hajnalban azért kel, hogy vásárlói a legjobb minőségű, házias tejtermékekhez jussanak. Nemcsak árus, hanem a piac egyik lelke, akinek termékei a régi, valódi ízeket idézik.

ERDÉLYI ZOLTÁNNÉ PIRIKE

1948-ban, amikor az ország még a háború utáni újrakezdés lázában égett, Piroska édesanyja már ott állt a stand mögött, cukorkákat és karácsonyi díszeket árusított. A tél illata összekeveredett a fondant-édes aromájával, miközben a vásárokon járt – Körmend, Szombathely, Celldömölk, Kőszeg, Jánosháza –, mindig úton volt, hogy a vevőit kiszolgálja. Pirike 1970-ben kezdte a kereskedelmet a régi piacon, a Borostyánkő Áruház mellett: bőrdíszművet, táskákat és játékokat árult, majd amikor 1975-ben megnyílt a vásárcsarnok, édesanyja női ruházatra váltott, ő pedig a gyermekruhákban találta meg a saját útját. Édesanyja 1997-es halála után Pirike a férjével közösen vette át az üzletet, de már a minőségi férfi ruházatra helyezték a hangsúlyt: lengyel, magyar és török származású hosszú- és rövidnadrágok, farmerek, pólók, ingek, pizsamák és baseballsapkák sorakoznak a standján. Extra méreteket is tart. Nála akár 180 kg-os férfiaknak való alsók és nadrágok is megtalálhatók, mert hiszi: minden embernek jár a kényelmes és jól szabott öltözet. Pirikének a piac az otthona. Bár férje és az ő egészsége az évek során megkopott, de a piacot nem tudja elhagyni. „Csak azt kérem a Jóistentől, hogy amíg tudom,

addig hadd csináljam” – mondja. Mert ez az élete. Nem csupán munka, hanem a mindennapok lüktetése, az emberekkel való találkozás öröme, a stand mögött eltöltött évtizedek szeretete. És amíg teheti, ott lesz minden reggel, a hajnali órákban, hogy a piac ismét élettel teljen meg.

GERENCSÉR ISTVÁNNÉ IRÉNKE

Gerencsér Istvánné Irénke néni 1996 óta a II. csarnok állandó, szeretett alakja. Nyugdíj után kezdett piacozni, és azóta is fáradhatatlanul képviseli a háztáji termelés értékeit. Kezdetben virágokat hozott, majd a kínálat fokozatosan bővült: zöldségfélék, tojás, spenót, sóska is került az asztalára – mindig abból, amit otthon megtermeltek. A szállításban férje is segítségére volt. Irénke néni Kisfürjesi Józsefné Katival és Szvoboda Rezsőné Margittal szoros barátságban, igazi kis közösségként alkotta a II. csarnok melegszívű, elválaszthatatlan trióját, egészen Kati néni haláláig. Vásárlói ragaszkodnak hozzá, és ő is nagy örömmel, szeretettel tér vissza hozzájuk újra és újra. Idén betöltötte a 86. életévét, de a szíve továbbra is a piacé. Megígérte hűséges vevőinek: ha a Jóisten is úgy akarja, az év végéig még biztosan találkozhatnak vele a szombathelyi piacon.

GERGÁCZ PÉTER PÁL

1990 óta árusít a piacon, a „közvetlenül a termelőtől” gondolat jegyében. Szeret az emberek között lenni, számára a piac az a hely, ahol azonnal lemérheti munkája gyümölcsét, és ahol visszajelzést kap a vásárlóktól.

Péter fő profilja a tojásárusítás, családja Acsádon 2000 tojótyúkot gondoz; ezen felül fürjtojást is kínálnak, amely az egészségtudatos táplálkozás egyik csúcsterméke. Kínálatában friss gomba, cseresznye, alma, kiváló minőségű méz és dió is megtalálható. Vásárlói biztosak lehetnek abban, hogy amit Péter standjánál találnak, az helyi, gondosan előállított és friss.

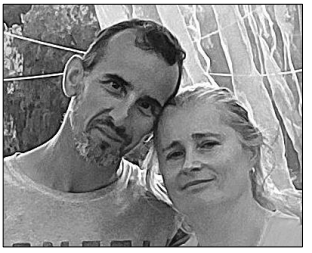
Az évek során a piac sokat változott, de ő mindig kitartóan alkalmazkodott a körülményekhez. A fiatal évekből őrzött emlékei – a vidám, családias légkör és a piaci élet egyszerűsége – meghatározóak számára. Ezeket az értékeket igyekszik ma is megőrizni a vásárcsarnok mindennapjaiban.

Péter üzenete a jövő piaci termelőinek egyszerű: elhivatottság és kitartás. Hangsúlyozza, hogy a piac nemcsak a család megélhetését biztosítja, hanem a közösségépítés fontos helyszíne is. Ahol az emberek találkozhatnak, helyi termékek vásárlásával támogathatják egymást.

GERÖLY LAJOSNÉ

1991 óta árul őstermelőként férjével a vásárcsarnokban. Legfőbb terméke a kiváló minőségű csemegekukorica, amelyet nagy mennyiségben termeszt és frissen kínál a vásárlóknak. A nyár egyik legkedveltebb csemegéje az ő asztaláról mindig édes, zamatos és friss. A kukorica mellett zöldségeket, gyümölcsöket és dísznövényeket is árusít, minden szezonban a legjobb minőségű termékeket hozva a piacra. Lajos és felesége munkája és kitartása példamutató, hűsége a piachoz és az őstermelői hagyományokhoz az elmúlt évtizedek alatt is töretlen maradt. Így sokan visszajárnak hozzá, hogy garantáltan friss kukoricát vásároljanak.

GYARMATI ILONA és férje, OROSZI ZSOLT



Ilike a generációkon átívelő kereskedői hagyományok méltó képviselője a vásárcsarnokban. Nagyszülei, Kelemenné Ili néni és Feri bácsi a piac nyitása óta jelen voltak, és az első kereskedők között tették le a család alapkövét a vásár világában. A hagyományt Ilona szülei és testvérei vitték tovább, míg végül ő és férje, Zsolt új

szintre emelték azt a Zoknikuckó megnyitásával. A Zoknikuckó nemcsak egy bolt, hanem a törzsvásárlók bizalmi helye is, ahol Ilona figyelemmel és szakértelemmel segít a női fehérnemű-választásban minden hozzá forduló vásárlónak. A vásárlókkal való mindennapos kapcsolat, a segítségnyújtás és a személyes kiszolgálás öröme adja a munkája értelmét. Nemcsak a melltartók, hanem a zoknik és harisnyák terén is a minőséget helyezik férjével előtérbe. Csak olyan termékek kerülnek a polcokra, amelyeket maguk is kipróbáltak, legyen szó fésült pamutból készült zoknikról vagy különleges harisnyákról. Elsősorban magyar gyártóktól, közvetlenül szerzik be termékeiket, így támogatva a hazai ipart. A család büszkén tekint vissza a több évtizedes múltra, és eltökélten néz a jövőbe. Az ő történetük a családi hagyományok tiszteletéről és a minőség iránti elkötelezettségről szól.

HALADÁS KFT. (ügyvezető: Béry Katalin) és JÁNOSHÁZA KFT. (ügyvezető: Béry Judit)

Béry Katalin és Béry Judit édesapja,

Béry Ferenc kereskedelmi pályafutását a Fő téri csemege világában kezdte, majd saját vállalkozását építette fel. 1982-ben nyitotta meg bérlőként a Haladás Kft. büfét, ahol az első lépéseket tette a hazai termékek népszerűsítésében. A vállalkozás gyors fejlődését követően Ferenc új irányokat vett: hamarosan hentesáru üzletet is nyitott a Kemenesmagasi húsipar termékeivel, majd 1991-től a hátsó csarnokban pavilont is bérelt – először fekete divat, később farmer árura szakosodva. 1994-től a nagy élelmiszercsarnok dél-nyugati oldalán pedig egy tejbolttal elégítette ki a tejtermékek iránti igényeket. Miután 1998-ban Béry Ferenc megvette a Jánosháza-Hús Kft. tulajdonjogát, a büfében már csak jánosházi termékeket készítenek, melyek egytől egyig a minőséget és a hagyományt tükrözik. 2013-ban a Jánosháza-Hús Kft. húsüzletének megnyitásával a vállalkozás új szintre lépett, tovább bővítve kínálatát a piacon. Termékeik három saját boltjukban, valamint a megye számos boltjában elérhetőek. Minden alapanyagukat teljes mértékben hazai beszállítóktól szerzik be, ami büszkeségük alapja. Készletüket változatosan, a szezonalitásra fókuszálva állítják össze. Kínálatukban pedig házias ízvilágú hentesáruk, friss sertéshúsok, marhahúsok,

hurka-kolbász félék és füstölt termékek sorakoznak, melyek minőségét vásárlóik nap mint nap megerősítik.
A Béry család története nem csupán egy vállalkozás építéséről szól, hanem a generációk örökségének továbbadásáról is. Édesapjuk munkásságát két lánya, Béry Katalin és Béry Judit viszi tovább. Mindkét vállalkozás – Katalin által vezetett Haladás Kft. büfé és vegyeskereskedés, valamint Judit által irányított Jánosháza-Hús Kft. – a piac sokszínűségét, a hazai alapanyagokból készült minőségi termékeket és a személyes, közvetlen vásárlói kapcsolatokat testesíti meg. A Béry család már évtizedek óta részese a szombathelyi vásárcsarnok életének, ahol a személyes odafigyelés, a minőség iránti elkötelezettség és a hagyományos értékek maradandóan jelen vannak. A családi vállalkozás minden egyes standján érezhető az a szeretet és gondosság, amelyet a piac iránt tanúsítanak, és amely generációkon átívelő örökségként él tovább.

HÁMOR CSABÁNÉ HAJNI és édesanyja, POZSGAI LÁSZLÓNÉ ANNUS NÉNI

Hajni és édesanyja, Annus néni neve összefonódott az igazi, szívvel-lélekkel végzett őstermelői munkával. Sokan egyszerűen csak „a Fertő-homokiakat” keresik, mert

tudják, hogy náluk minden termékben benne van a föld szeretete, a gondos kezek munkája és az őszinte tisztesség. Hetük első felét a termőföldeken töltik, ahol a nap minden óráját a veteményes, a növények és a gondoskodás határozza meg. A hét második felében pedig hajnali keléssel, a rekeszek gondos bepakolásával indulnak útnak Szombathelyre, hogy portékáikat a Vas vármegyei vásárlók asztalára varázsolják. Ha valaki az igazi, nagyanyáink-féle zöldségleves, vagy akár a húsleves ízét keresi, a zöldségek telt, zamatos aromáit, akkor a fertőhomokiak standján megtalálja mindazt, amire szüksége van. A náluk vásárolt alapanyagokkal a régi idők ízei nemcsak emlékek maradnak, hanem újraélednek minden egyes fazékban. Annus néni a piac egyik utolsó, igazi fejkendős nénije – élő ikonja annak a világnak, amelyben a piac nemcsak adásvételről, hanem közösségről, bizalomról és emberi kapcsolatok szentségéről szólt. Mindenkihez van egy kedves szava, minden vásárlót mosollyal és alázattal fogad. Neki és lányának, Hajninak a piac nemcsak munka, hanem egy „örökség", amelyet büszkén visznek tovább, amelyet mindannyian féltve őrzünk bennük.

HEGEDŰS LÁSZLÓNÉ ZITA

Zita életét három generációra visszanyúló piaci hagyományok határozzák meg. Gyermekként

édesanyja mellett állt a stand mögött a régi, szabadtéri piacon, ahol kora reggeltől délutánig kínálták a szezonális zöldségeket, gyümölcsöket és virágokat. Az áru a gencsapáti család több generáción átívelő együttműködésének kézzelfogható eredménye volt.

Ma már szezonális termékekkel tér vissza a szombathelyi piacra: az epret egyhektáros területen termesztik, a csemegekukoricát szerves trágyával gondozzák, míg a dísztökök színpompás változatai minden évben megújulnak. Minden termékük mögött gondos munka és több évtizedes tapasztalat áll, alkalmazkodva a kor igényeihez és lehetőségeihez. Zita szemtanúja volt a piac folyamatos fejlődésének: régen a piac teljesen műanyagmentes volt, a termékek vegyszermentesen készültek, és a vetésforgót is

tudatosan alkalmazták. A lovas speniteren és biciklin történő szállítástól kezdve a digitális mérlegek megjelenéséig, csomagolásig sok minden változott, de a piac szellemisége – a közvetlen kapcsolatok, a minőségi áru és a hagyományok tisztelete – változatlan maradt. Nosztalgiával emlékszik a gencsapáti fejkendő egyedi megkötési technikájára, illetve a fosztástáskákra is. Hozzá 1975 óta a vásárlók nemcsak az áruért térnek vissza, hanem a régi, megbízható árus ismerősért is, aki mindig mosollyal fogadja őket.

HE-SZI BT. –
Gálné Faller Henrietta

Heni története már több mint három évtizedre nyúlik vissza a vásárcsarnokban. 1992-ben még alkalmazottként dolgozott egy virágos standon, majd 1997-ben saját vállalkozásba kezdett, ahol vágott virágokat és szezonális dekorációkat kínált napi szinten. 2006-tól az őszi-téli időszakra fókuszál, mindenszentektől karácsonyig különleges sírdíszekkel és szebbnél szebb koszorúkkal várja vásárlóit. Heni munkáját a minőség és az egyediség jellemzi, ezért rengeteg visszatérő törzsvásárlója van. Az évek során kivívta vevői bizalmát, akik tudják, hogy nála mindig igényesen elkészített, időtálló díszeket találnak, melyek méltó emléket állítanak szeretteiknek.

HORVÁTH BÁLINT

Horváth Bálint és testvére, Gábor édesapjuk örökségét viszik tovább. A család 35 éve kezdett palántanevelésbe Vépen, először saját célra, majd a felesleget árusítva. Az évek során a vásárlók bizalma és a minőség iránti elkötelezettségük stabil törzsvásárlói kört alakított ki, akik évről évre visszatérnek hozzájuk. Kezdetben paprika- és paradicsompalántákkal foglalkoztak, de a kereslet növekedésével folyamatosan bővítették a kínálatot. Ma már zeller, tökfélék, dinnye, eper és uborka palánták is kaphatók, a koktélparadicsom és a fekete paradicsom pedig különösen népszerű. Míg a vásárlók áprilistól júniusig keresik a palántákat, a munka már januárban elkezdődik a fóliasátrakban. A magaságyások és a balkonkertek térhódításával egyre többen választják az erkélyre is ültethető zöldségféléket.

Bálint számára ez nemcsak munka, hanem hivatás. A gondosan nevelt növények és a vevők elégedettsége adja azt az örömet, amelyért évről évre visszatér a piac nyüzsgő világába.

HORVÁTH MÁRTON

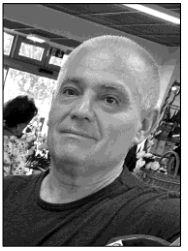
Horváth Márton neve fogalom a szombathelyi piacon – ha máshonnan nem, hát a kalapjáról és a gyöngyszemként csillogó ribizlijéről ismerik. Horvátzsidányban nőtt fel, ahol a bogyós gyümölcsök termesztése hagyomány, és bár dísznövénykertészként végzett, a ribizli, málna és meggy gondozásában immár 35 éves tapasztalattal bír. Nála a ribizli nemcsak szép, hanem kiváló minőségű is. A jó termőtalaj, a megfelelő fajta és a gondos ápolás együttese garantálja, hogy a vásárlók mindig a legjobbat kapják. Hasonló igényességgel válogatja piacra szánt gyümölcseit: szezonban málnával kezd, majd érkezik a ribizli, áfonya és egres, amelyet sokan már elfeledtek, pedig kiváló alapanyag lehet húsételekhez is. Marci pultján nem csak gyümölcsöket találni. Tavasszal egynyári virágokkal készül, húsvétkor libatojásokkal, ősszel gyertyákkal, karácsonykor pedig szaloncukorral zárja az évet. Számára 1993 óta a piacozás nem csupán munka, hanem egy életen át tartó szenvedély, amely a föld szeretetéről és a becsületes kereskedésről szól.

HORVÁTH ZOLTÁN

Zoltán neve egyet jelent a megbízható, friss termékekkel és a baráti kiszolgálással a szombathelyi piacon. A vásárcsarnok nyitása, 1975 óta jelen van, vásárlói nemcsak az ízletes paprikákért és zöldségekért térnek vissza hozzá, hanem a közvetlen, barátságos beszélgetésekért is.

Zoltán számára a személyes kapcsolatok is fontosak. Figyel a vásárlóira, ismeri az igényeiket, tanácsot ad a termékek felhasználásához, és mindig szakértelemmel segíti őket. A közvetlenség és a vásárlók iránti tisztelet alapérték számára. A standján található paprikák és zöldségek gondosan válogatottak, frissek és kiváló minőségűek. Zoltán hisz abban, hogy a jó termékhez nemcsak megfelelő termesztés kell, hanem odafigyelés és elhivatottság is. A piac élete a mindennapjai része, a vevőkkel kialakított kapcsolat éppolyan fontos számára, mint az áru, amit kínál. Horváth Zoltán nemcsak egy termelő, hanem a piac igazi közösségi alakja, akinek standján mindig friss áru és kedves szó várja a vásárlókat.

HORVÁTH ZSOLT



Zsolt már 1992 óta áll a stand mögött, folytatva azt a családi hagyományt, amelyet édesanyja kezdett el. A kereskedelem világába beleszületett, számára ez sosem volt kérdés, hanem természetes folytatás. A hajnali kelések, az őstermelőkkel való kapcsolattartás és a gondosan összeállított kínálat mind azt szolgálják, hogy vásárlóinak mindig a legfrissebb, legjobb minőségű árut kínálhassa. Hetente jár Szegedre, hogy a legízletesebb magyar termékeket hozza el Szombathelyre. Kínálata szezonálisan változik: paprikák, paradicsomok, petrezselyem, sárgarépa, eper és barack – mindig az idénynek megfelelő, gondosan válogatott portékával várja a vásárlókat. Zsolt számára a személyes kapcsolat legalább annyira fontos, mint az áru minősége. Hisz benne, hogy a piac hangulatát az emberi közvetlenség és a vásárlókkal való bizalmi kapcsolat teszi különlegessé.

A kiskereskedelmi láncok térhódítása ellenére úgy látja, hogy egyre többen keresik a minőségi magyar termékeket. Nála nemcsak az ár versenyképes, hanem a frissesség és a választék is kiemelkedő. Zsolt a piacot tisztességgel, elhivatottsággal és szenvedéllyel képviseli nap mint nap.

HORVÁTHNÉ BAGONYAI BERNADETT

Horváthné Bagonyai Bernadett egy igazi piaci dinasztia tagja, hiszen dédmamája, nagymamája és édesanyja is már a Borostyánkő Áruház melletti piacon árusított, majd 1975-ben beköltöztek az újonnan megnyílt vásárcsarnokba. Abban az időben anyukája az egykori kanizsai árusokkal együtt vonattal érkezett Szombathelyre, amely este fél 9-kor indult és éjfélre ért ide. Ha nem szálltak meg valahol, három órán át üldögéltek a padon, mire megérkezett a nagy kullós bácsi, hogy betolja a piacra az árut hajnalban. Szerettek idejárni, hiszen a kanizsai hagyma híre messzire elért, és nem tudtak annyit termelni belőle, hogy el ne fogyott volna. Bernadett még gyermekként látta, ahogy a kanizsai termelők a fejükön egyensúlyozva hozták a friss árut – ezek az emlékek meghatározták későbbi életét. Szülei, nagyszülei rengeteget dolgoztak hatalmas elhivatottsággal; ma a családi gazdaságban Bettin kívül férje és édesapja is aktívan részt vesz, a termelés és az értékesítés generációról generációra öröklődik. 16 fóliasátorban, a ház mögötti kerttől egészen a szántóföldig nevelik növényeiket. Tavasszal zöldségpalántákat, ősszel árvácskát

és krizantémokat kínálnak, de régen a nyári időszakban hagymát, krumplit és répát is árultak.
Különösen híresek a kanizsaiak a hagymájukról, amely nemcsak zamatos, hanem a homokos talajnak köszönhetően kellemes, enyhe ízvilágú is – ezért is álltak érte régen hosszú sorokban a vásárlók. A kanizsai áru mindig keresett volt, ez ma sincs másként. Bernadett már jól ismeri a régi törzsvásárlókat, akik szülei után őt is nagy szeretettel fogadják. Szeretik a szombathelyi piacot, ahol generációkon átívelő bizalom és tisztelet köti össze őket a vásárlókkal.

Tekintsék meg Betti édesanyjával, Bagonyai Józsefnével készített kisfilmet, mely bemutatja a kanizsai árusok régi életét:

HŐBE KRISZTINA

Krisztina nagyszülei már ötven évvel ezelőtt is itt árusítottak, így a piac szeretete szinte a vérében van. Gyerekként testvéreivel gyakran „piacosat” játszottak, később pedig természetes volt számára, hogy 1991-ben ő is ezt a hivatást választja.

A régi piac hangulata élénken él benne: a hét közepén is hatalmas volt a nyüzsgés, a kanizsai asszonyok népviseletben, kosarakkal érkeztek, házi tojás, tej és saját termesztésű zöldségek töltötték meg a standokat. Az évek során sok minden változott, de Krisztina ugyanazzal a lelkesedéssel végzi munkáját. Szezonális kínálata mindig friss és gondosan válogatott: tavasszal árvácska, boglárka, nyáron egynyári virágok és palánták, ősszel krizantémok, télen sírtálak és ünnepi díszek. Folyamatosan igazodik a vásárlói igényekhez, levendulát, angol muskátlit és kéknefelejcset is termeszteni kezdett.
A vevőkkel való kapcsolat kiemelten fontos számára. A törzsvásárlók, a baráti beszélgetések és a közösségi médián keresztüli kapcsolattartás mind erősítik a piaci közösséget. Krisztina hisz abban, hogy a piac jövőjét a fiatalok bevonzása biztosítja – a tradíciók és az innováció találkozása teszi igazán különlegessé ezt a világot.

KÁROLYNÉ WAGNER ELVIRA

Károlyné Wagner Elvira neve összeforrt a vásárcsarnokkal. Már tinédzserként, édesapja mellett árusított a régi piacon, és bár az élete során több irányt is kipróbált, mindig visszatért a kereskedelemhez.

1991-ben a XII. Autójavító Vállalat büféjének megszűnésével lett egyéni vállalkozó. Kezdetben zöldséggel és burgonyával foglalkozott, majd 1997-től száraztésztát és savanyúságot kezdett árusítani. Pultja ma már egy kisebb vegyeskereskedés kínálatával büszkélkedhet: több mint 50 féle tészta, 27 fajta savanyúság, magyar őrölt paprikák, darált csemege- és pritaminpaprika, üveges torma, termelői olajok, hüvelyesek és aszalványok sorakoznak nála. Mindig azokat a termékeket kínálja, amelyeket maga is kipróbált, és amelyeket szívesen fogyasztana. Vásárlói bíznak benne, sokan már gyermekkorukban szüleikkel együtt jártak hozzá, most pedig ők hozzák saját gyerekeiket. Elvira számára a minőség, a tisztaság és a megbízhatóság a legfontosabb. A sportban szerzett kitartása és maximalizmusa a kereskedelemben is meghatározó: 40 évig hobbiként tekézett, ahol megtanulta, hogy a szorgalom és a helytállás mindig meghozza a gyümölcsét. 2023. évben elnyerte a Legszebb Piaci Stand címet.

KISS GYÖRGYNÉ FRIDA

Fridát és férjét, „halas Gyurit” – aki sajnálatos módon 2025. év elején elhunyt – mindenki ismerte a piacon, együtt dolgoztak évtizedeken keresztül. A vásárcsarnokban Frida 1975 óta van jelen. Egykor hatalmas halaskádak sorakoztak üzletükben, naponta rengeteg élőhal talált gazdára. A reggel 5 órai nyitás után azonnal hosszú sorok álltak, osztrák vevők is rendszeresen érkeztek a friss áruért. Ahogy az évtizedek során a hal és a vadhús ára emelkedett, a kereslet úgy csökkent, és ma már inkább a filézett csirkemell és a pulyka kelendő. A múltban a piac lüktető életet élt, délután is nyitva volt, rengetegen vásároltak náluk. A Pölöskei szörpöt teherautós mennyiségben szállították, a szódás kocsi rendszeresen érkezett. Mára mindez megváltozott – a multik térhódításával a piac lassan háttérbe szorult.

Frida azonban továbbra is kitart. Lánya is a családi hagyományokat folytatja a piacon, lángost és rétest árusít. Bár az idők változtak, a piac iránti szeretetük és hűségük töretlen.

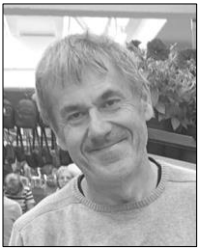
KOCSIS TAMÁS

Tamás szülei, Kocsis Józsi bácsi és Zita néni neve egybeforrt a szombathelyi piaccal. Józsi bácsiéknál alapérték volt az emberek szeretete és a kiszolgálás minősége. Trafikkal és bazárral kezdtek, majd a vásárlói igényekhez igazodva bővítették kínálatukat. Gombok, cipzárak, szalagok, fonalak, cérnák hatalmas választéka sorakozott pultjaikon. József őstermelőként is aktív volt: vargányát, sóskát, spenótot és gyönyörű virágokat – pünkösdi rózsát, kardvirágot – hozott ki a piacra. Mindig azon gondolkodott, hogyan lehetne jobbá tenni a piac körülményeit. Az ő ötlete révén valósult meg a pavilonok kiépítése a hátsó csarnokban. Alkalmazottja, Mónika 1992-ben kezdett nála dolgozni, és mind a mai napig hálás a tanításaiért. „Ő volt az, aki megtanított a szakmára, tudatva minden csínját-bínját. Különbséget tett eladó és kereskedő között, mert ő az utóbbi volt, tiszta nagybetűvel.” Józsi bácsi és Zita néni a nyugdíjas éveiben sem tudott elszakadni a piactól, 2024-ben bekövetkezett halálukig folyamatosan jelen voltak a piac életében. Szeretett boltjukat fiuk, Tamás viszi tovább, munkatársukkal, Mónikával méltó módon ápolva azt az örökséget, amelyet Kocsis József és neje, Zita hagytak rá.

KOLOMPÁR ISTVÁN

Kolompár István több mint három évtizede meghatározó szereplője a hátsó piacnak, ahol színessé és divatossá varázsolja a vásárcsarnokot. Az ő, és édesanyja története nem tegnap kezdődött: 1992-től együtt jártak Budapestre – a Garai, a Józsefvárosi és a lengyel piacra –, hogy a legjobb cipőket, ruhákat szerezzék be. A függönyanyagért még Törökországba is elutaztak, hiszen mindig arra törekedtek, hogy vásárlóik minőségi termékek közül válogathassanak. Édesanyja külön standon egészen a haláláig árult még a megújult vásárcsarnokban is. István termékköre időközben női divatárura szűkült, de szenvedélye és elkötelezettsége a régi maradt. Most már lányával együtt végzi az árubeszerzést, hogy a legújabb divat mindig elérhető legyen standjukon, évszaktól függetlenül. Náluk a divat nemcsak egy ruhadarab, hanem egy családi örökség is, amelyet szeretettel és gondoskodással visznek tovább. A közösségi eseményekben is aktív: a Nyitott Piacok Napján megrendezett divatbemutatón is készséggel közreműködött saját kollekcióval, amelyet vásárlói nagy elismeréssel fogadtak. Nála a divat egy életérzés, amit minden egyes nap megoszt a vásárlóival.

KUMMER MIKLÓSNÉ ANDI és KUMMER MIKLÓS



A Kummer család kertészete az 1990-es évektől működik – a híres Kámoni Kummer Kertészet hagyományait viszik tovább. A vásárcsarnokban 1995 óta kínálnak muskátlik és balkonnövények mellett árvácskákat, egynyári virágokat és krizantémokat, tavasszal pedig frissen nevelt zöldségpalántáik segítik a vásárlók kiskertjeinek szépülését. Az év ritmusát a természet és a növények határozzák meg. Februárban vetőmagokkal és virághagymákkal kezdik, márciusban érkeznek a salátapalánták és az eperfajták, a május pedig a fő szezonjuk, amikor pultjuk megtelik színpompás virágokkal. Nyáron otthon dolgoznak a krizantémokon és a tobozcsokrokon, hogy az őszi szezonra is a legjobb minőséget kínálhassák. A növények között lenni számukra feltöltődés. Elhivatottságukat családjuk következő generációjának is szeretnék átadni: előkertjükben minden megmaradt növény új életre kel, unokáik pedig játékosan tanulják meg a növények latin neveit és gondozását. Kummerék standja nemcsak virágokat kínál, hanem a

természet szeretetének örökségét is, amely generációkon átível.

LAKATOS ISTVÁN

1981 óta árusít a vásárcsarnokban, és az évtizedek során az almák szakértőjévé vált. Kínálatában különleges fajták találhatók, úgy, mint a Megstar, Red Idared, Jonagold Prince, a savszegény Fuji és a Golden Delicious. De Pista viccesen csak így hivatkozik rájuk: a zamatos Zalai csókálló, a Legény-alma, vagy például a Szerelmesek almája. Mindig is szerette a kertészkedést, kezdetben krumplit termesztett, és egy sikeres szezon után döntött úgy, hogy a kereskedés lesz az élete. Pályája kezdetén a piac teljesen más volt: hajnalban már futni kellett a helyekért, mert annyi árus dolgozott itt, hogy az érkezési sorrend döntött. Azóta sok minden változott, de ő továbbra is elkötelezetten szolgálja ki vásárlóit. Büszke arra, hogy ő volt az első, aki csemegekukoricát árult a szombathelyi piacon, amellyel hamar nagy sikert aratott. István standja körül mindig felharsan egy-egy kacaj, minden nap új viccekkel igyekszik mosolyt csalni régi törzsvásárlói arcára.

LÁSZLÓ GÉZA

1981 óta a vásárcsarnok meghatározó alakja. Kezdetben angóra nyulakkal foglalkozott, majd a gombászat felé fordult, amely mára főtevékenységévé vált. Idővel kínálata folyamatosan bővült: a szezonális erdei termékek – barka, medvehagyma, gyöngyvirág, gesztenye, fagyöngy és dió – mindig megtalálhatók nála. A régi idők piacának családias, nyüzsgő világa mára sokat változott. Egykor az osztrák vásárlók is nagy számban érkeztek, és a csarnok hajnalban kezdődő pezsgése egészen addig tartott, amíg az utolsó gomba is gazdára nem talált. Géza az évtizedek alatt törzsvásárlók sokaságát ismerte meg, akikkel személyes kapcsolatot ápol. Sokan kifejezetten hozzá térnek vissza, mert nemcsak kiváló minőségű árut, hanem egy kedves beszélgetést is kapnak tőle.
A piac változásait és a vásárlói szokások átalakulását ő is érzékeli. A régi, törzsvásárlókból álló közösség fokozatosan fogyatkozik, és az emberek egyre inkább a gyors, kényelmes megoldásokat keresik. Mégis, Géza számára a piac nemcsak megélhetés, hanem közösség is – egy hely, ahol évtizedek óta ismerik és segítik egymást az árusok és a vásárlók. Gézánál nemcsak minőségi termékekre, hanem egy jó szóra és egy régi piaci történetre is számíthatunk.

LENDVAI LÁSZLÓNÉ SÁRI

1982 óta a piac része; a közösség, az emberi kapcsolatok és a természet szeretete mindig is összekapcsolódott benne. Kezdetben családi önellátásból indult: otthon termesztették a zöldségeket és gyümölcsöket, a felesleget pedig a piacra vitték. Akkoriban még tyúkot, kiskacsát is árusítottak, de a mirelit áruk térnyerésével megszűnt a kereslet az élőállat iránt. De volt, hogy leszedték a csipkebogyótermést, megszárogatták, készítettek belőle ún. lekvárlét, melyet utána cukorral felfőztek – így készült a hecsedli lekvár. Idővel a termelés tudatossá vált, gyümölcsfákat ültettek, és egyre nagyobb szerepet kapott a piac az életükben. Sári mindig is a piaci élet, a kialakult barátságok, a közösség erejéből merített energiát – legyen szó családi krumpliszedésekről, ahol barátok, rokonok segítettek, vagy a piac nyüzsgéséről, amelynek nyugdíjasként is aktív tagja maradt. Friss, saját termesztésű cseresznyét és meggyet kínál, a sárgabarackból és szilvából hagyományos lekvárt főz, de sóskapüréje és paprikakrémje is különlegességnek számít. Szezonon kívül déligyümölcsökkel és zöldségekkel bővíti kínálatát. A mosoly, amellyel fogadja vásárlóit, tökéletesen

tükrözi azt a szeretetet, amelyet a piac és az ottani közösség iránt érez.

LUJBER GYÖRGYNÉ MARIKA és LUJBER GYÖRGY

Lujber György és felesége, Marika 1993 óta színesítik a vásárcsarnok világát, ahol a divat és a közvetlenség találkozik. Női ruházati standjuk nem csupán egy üzlet, hanem egy olyan hely, ahol minden vásárló megtalálhatja a stílusához illő darabot. Az évszakok és az aktuális trendek szerint alakítják kínálatukat, miközben külön figyelmet fordítanak a törzsvásárlóik egyedi igényeire. Marika nemcsak árusít, hanem segít eligazodni a divat világában is. Szívesen ad tanácsot, hogy milyen fazon vagy szín áll a legjobban, legyen szó hétköznapi viseletről vagy különleges alkalmakról, például ballagásról vagy évfordulóról. Számukra a piac több, mint egy munkahely – egy közösség, ahol a személyes kapcsolatok és a vásárlókkal való beszélgetések teszik teljessé a napjaikat. A Lujber házaspár munkájában nemcsak a divat, hanem az életöröm is jelen van. Aki betér hozzájuk, nemcsak egy új ruhadarabbal távozik, hanem egy kedves szóval és egy mosollyal is.

MÁJER ZSUZSANNA

Májer Zsuzsanna emlékei a piacról már négy évtizedre nyúlnak vissza. Kezdetben még élő csirkét, kacsát, libát és nyulat is árult. Gyöngyöshermáni kiskertjéből minden szezonban a legfrissebb háztáji terményeket hozza el, amelyeket gondos munkával termeszt. Kínálata változatos, a klasszikus zöldségektől és hagymaféléktől kezdve egészen a különlegességekig, mint a csicsóka, a darált paprika vagy a híres charlotta hagyma, amelyet Zalában csoportos hagymaként ismernek. De asztalán megtaláljuk a házi készítésű szilvalekvárt is, illetve mindig van valami egyedi és hagyományos: húsvét előtt barka, őszi szezonban a horgolt gombadíszek, az év többi részében kígyófűz. Zsuzsa munkájában a múlt és a jelen találkozik: őstermelőként hű maradt a természetes gazdálkodáshoz, asztalánál nemcsak a termények miatt állnak meg, hanem azért is, mert a vásárlók szívesen váltanak vele néhány kedves szót, visszaidézve a régi piac hangulatát.

MÁLOVICS KRISZTINA

Krisztina 1993 óta árusít a hátsó csarnokban, folytatva azt a kereskedői hagyományt, amelyet édesapja 1990-ben kezdett el. A női ruházat mindig is a fő profiljuk volt. Krisztina standján a praktikus viselet és az időtálló divat dominál,

hisz a vásárlók olyan ruhadarabokat keresnek, amelyek a mindennapi használat során kényelmesek, mégis stílusosak, a klasszikus darabokról kezdve a szezonális trendekig. A több évtizedes jelenlét nemcsak szakmai tapasztalatot, hanem bizalmon alapuló vevőkört is kialakított, akik mindig szívesen keresik fel őt, tudva, hogy nála ízléses, de jól hordható darabokat találnak.

MOLNÁRNÉ ASBÓTH KATALIN

Az öt generáció negyedik tagjaként örökíti a piacozás, mint életforma hagyományát. Dédmamája, Halász Szidónia és nagymamája, Mária néni is a régi piacon árulta a zöldségeket és vetőmagokat, majd a vásárcsarnok 1975-ös megnyitásakor ott folytatták a kereskedést. Katalin és férje 1991 óta vannak jelen a piacon, és fiuk, Pál is büszkén viszi tovább ezt a hagyományt.
Katalin gyermekként már megtapasztalta a piac különleges hangulatát – papírtölcséreket hajtogatott a dédmamája által kimért magoknak, miközben figyelte, hogyan kel életre a stand a reggeli nyüzsgésben. Katalin és családja a minőség és megbízhatóság jegyében válogatja össze a szezonális zöldségeket és gyümölcsöket,

amelyeket jól bevált hazai termelőktől szereznek be. Mindenszentekkor koszorúkkal és gyertyákkal, karácsonykor és húsvétkor pedig dekorációs termékekkel bővítik kínálatukat. Elhivatottságuk és a piac iránti szeretetük generációról generációra száll, bizonyítva, hogy a hagyományok és a vásárlók iránti elkötelezettség időtálló érték.

MOLNÁR ISTVÁNNÉ MARIKA

Marika már 38 éve műveli földjét Nemesbődön férjével, elkötelezetten követve a természetközeli gazdálkodás hagyományait. Permetezés és műtrágya nélkül termesztik zöldségeiket, kizárólag a föld erejére és az évtizedek alatt megszerzett tudásukra támaszkodva. Az öntözés nélküli gazdálkodás biztosítja, hogy a talaj természetes folyamatai megmaradjanak, az esővíz pedig értékes tápanyagként szivárogjon be a földbe.
Családja már 110 éve ezen a földön dolgozik, és Marika számára a föld szeretete nemcsak munka, hanem életforma is. A vásárcsarnokban édesanyja 1975 óta, míg Marika 2005 óta van jelen. A hagyományos kapálási technikák mellett saját kezűleg készített házi savanyúságaival és lekvárjaival is kiemelkedik a kínálatból. Csalamádéja, csemegeuborkája és almapaprikája

mellett 12 féle házi lekvárt is kínál, amelyek tartósítószermentesen, a régi receptek szerint készülnek. Különleges kincse a galagonyalekvár, amely nemcsak ízletes, de jótékony hatásáról is ismert.
Marika számára a gazdálkodás nemcsak a múltat, hanem a jelent is meghatározza. Bár szomorúan látja, hogy utána talán nem lesz, aki továbbvigye ezt az örökséget, reméli, hogy a jövő generációi újra felfedezik majd a föld szeretetét és a természetes termesztés értékét. Termékei azonban ma is a vásárlók asztalára varázsolják a tisztaságot, az egészséget és az igazi vidéki ízeket.

NAGY ATTILA, felesége NAGYNÉ BŐSZE TÍMEA és Attila testvére, PÖLÖSKEI LÁSZLÓNÉ RITA

Attila és testvére, Rita a virágok és a kertészkedés szeretetét édesanyjuktól és édesapjuktól, Nagy Jenőnétől és Nagy Jenőtől örökölték. Gizus néni már 1965-ben jelen volt a szombathelyi piacon, ahol rózsatöveket, élő szegfűt és cserepes ciklámeneket árult. Később saját kertjéből hozott szalmavirágai és kálái is nagy

népszerűségnek örvendtek, a vásárlók pedig hamar megszerették a minőségi kínálatot és a család odaadó munkáját.
2000-ben Attila átvette a vállalkozást, és megalapította a Parti Kertészetet, amely mára Szombathely egyik legelismertebb kertészeti vállalkozása lett. A Perint-patak partján elhelyezkedő kertészet széles választékkal, szezonális növényekkel és szakértelemmel szolgálja ki a vásárlókat, mindig szem előtt tartva a minőséget és a vásárlói igényeket.

Attila és felesége, Tímea, valamint három gyermekük: Noémi, Veronika és Dávid közösen gondoskodnak arról, hogy standjuk mindig tele legyen a legszebb, gondosan válogatott virágokkal.

Attila testvére, Rita sem szakadt el a családi örökségtől: először élővirágokkal foglalkozott, majd a virágkereskedelemben találta meg a helyét, saját standján kínálva növényeit az I. csarnokban. A testvérek munkája a tradíció és a megújulás tökéletes egyensúlya, amely generációkon átívelő

elhivatottságot tükröz, miközben a város kertjeit és otthonait teszik szebbé.

NÉMETH VINCE

Németh Vince már 1981 óta meghatározó alakja a szombathelyi piacnak. Kereskedői vénáját édesanyjától örökölte, aki a régi piacon árusított. Vince először kötött sapkákat és pulóvereket árult, majd dohányboltot nyitott, később pedig idénygyümölcsökkel, tojással, szárazbabbal és száraztésztával bővítette kínálatát. Az évek során egyre több törzsvásárlója lett, akik a megbízható minőséget és a személyes kiszolgálást keresik nála.

A piac az évtizedek alatt sokat változott, de Vince szerint a közvetlen kapcsolat és a bizalom még mindig kulcsfontosságú. Bár a hipermarketek és szupermarketek miatt nehezebb versenyezni az árakkal, a piac egyedi hangulatát és frissességét semmi sem pótolhatja. Télen dióval, nyáron friss zöldséggel és gyümölccsel várja vevőit, telefonon pedig előrendeléseket is felvesz, hogy mindenki megtalálja nála, amit keres.

Vince számára a piac nem csupán egy munkahely, hanem egy közösségi tér, ahol az emberek egymásra találnak. Úgy véli, hogy a fiataloknak

is érdemes lenne visszatérniük a piacra, hogy újra felfedezzék a helyi termékek értékét. Bár a piaci munka kihívásokkal teli, ő továbbra is kitartóan dolgozik, mert hiszi, hogy a piac nem csupán üzlet, hanem életforma is.

NÉMETH SZABOLCS

Szabolcs és édesapja 1997 óta található meg a vásárcsarnokban, azután kezdtek el itt árusítani, miután megszűnt Nemesbődön a tejescsarnok. Családi gazdaságuk 10 fejős tehénnel indult, de kitartó munkájuknak köszönhetően mára 18-20 tehenet gondoznak, amelyek tejét a vásárcsarnokban kínálják. Az évek során folyamatosan bővítették gazdálkodásukat: 2009-ben kezdték a tyúkok tartását, mára pedig 900-1000 tojótyúkkal biztosítják a friss, háztáji tojást vásárlóik számára**.** A család sertéstenyésztéssel is foglalkozik, jelenleg 150-200 sertést nevelnek. A gazdálkodás alapját 14 hektárnyi földterület adja, ahol búzát és kukoricát termesztenek az állatok takarmányozására. Munkájuk filozófiája a fenntarthatóság: „Termőföldtől az asztalig" – vagyis minden egyes termékük saját gazdaságukból, természetes körülmények közül kerül a vásárlók asztalára. A hagyományos értékeket ötvözik a modern mezőgazdasággal, hogy

mindig kiváló minőséget nyújtsanak a piacra járóknak.

NÉMETH ZSUZSANNA és fia, NÉMETH RAMÓN

A család története a Borostyánkő Áruház melletti szabadtéri piacon kezdődött, ahol kezdetben a saját terményeik feleslegét árulták. A kis kert idővel nagyobb földterületté nőtte ki magát, és mára friss zöldségekkel és gyümölcsökkel látják el a vásárlókat. Ramón immár 25 éve viszi tovább a családi örökséget, büszkén képviselve a helyi termelők munkáját. Kínálatuk az évszakok ritmusát követi: burgonya, hagyma, káposzta, sárgarépa, valamint olyan különlegességek, mint a nagydobosi sütőtök, amelyet büszkén kóstoltatnak a piaci rendezvényeken. A saját termesztésű gyümölcsök – sárgabarack, dió, gesztenye – különösen népszerűek a vásárlók körében. „Nem kereskedők vagyunk, hanem termelők” – vallja Zsuzsanna, aki mindig is a minőséget tartotta a legfontosabbnak.

A család számára a legnagyobb elismerés a vásárlók hűsége. Bár a szupermarketek elcsábították a vásárlók egy részét, ők továbbra is hisznek

a piac erejében. A vevők visszatérnek, mert érzik a különbséget – és számukra ez a legnagyobb siker. Ramón elkötelezett abban, hogy a helyi termelők szerepe tovább erősödjön, és a piac megőrizze értékeit. „A vásárcsarnok jelentős része Szombathely életének, és ezt az örökséget védenünk kell" – mondják egyöntetűen.

ORBÁN KÁLMÁN IMRÉNÉ IRÉNKE

Orbán Kálmán Imréné Irénke nyugdíjas éveit nem a pihenésnek, hanem egy gyönyörű, időtálló hagyomány ápolásának szentelte. 1990-ben, a nyugdíj után kezdte meg árusítását a hátsó csarnokban, kizárólag saját készítésű hímzett terítőkkel, oltárterítőkkel, horgolt és kötött munkákkal. Akkoriban a kézimunka még a piac egyik meghatározó színfoltja volt – hét-nyolc árus kínálta saját kezűleg készült terítőit, minden asztalon ott ragyogtak a finom, aprólékos hímzések. Irénke néni alázattal és precizitással végzi munkáját. A pamutot és napszövetet Mezőkövesdről és Nagyatádról szerzi be. Több mint ezer mintával dolgozik, amelyeket maga fest fel az anyagra, majd szorgos kezeivel kihímezi őket. A magyaros és kalocsai motívumok kiemelt helyet foglalnak el a munkái között, hiszen az osztrák vásárlók még ma is nagy becsben tartják ezeket az

időtálló kincseket. Húsvét előtt horgolt nyuszikkal, karácsonyra pedig kézzel készített fenyődíszekkel és angyalkákkal készül, minden évszakra varázsolva valami egyedit és szépet.
A csendes, szerény természetű Irénke a keze munkája által mesél. Finoman kidolgozott hímzéseiben és aprólékos horgolásaiban benne van a gondoskodás, az idő és a türelem. Ő a piac egy igazi kincse, aki a kézimunkával nem csupán terítőket, hanem történeteket és hagyományt is továbbad minden egyes öltésben.

PALLAG ISTVÁNNÉ ZSUZSA és fia, PALLAG ZOLTÁN

Zsuzsa már gyermekként megízlelte a piac nyüzsgő világát, amikor édesanyja mellett segített a Borostyánkő Áruház melletti piacon. Akkor még nem sejtette, hogy egy nap ő maga is az árusok közé fog tartozni, de az élet úgy alakult, hogy 1992-ben férjével közösen belevágott a kereskedésbe, azóta is a vásárcsarnok tojásos sorának egyik állandó tagja. Acsádról érkező friss tojásokkal várja a vásárlókat. Kínálatát száraztésztákkal és aprósüteményekkel egészíti ki, így mindenki talál nála valami finomságot. Bár nem látszik az idő

vasfoga, de idős kora ellenére töretlen lendülettel dolgozik, és a hétfői zárva tartás kivételével mindig hajnalban kel, hogy időben érkezzen a piacra. Fia és lánya is besegít a munkába, de ő maga is szívesen végzi, hisz, ahogy fogalmaz: amíg az egészsége engedi, addig a piac az élete része marad.

PATI ANTALNÉ MARIKA és férje, PATI ANTAL

Pati Antalné született Bagonyai Mária, a palántanevelés szeretetét szüleitől kapta, akik a kanizsai piacon árultak. Mária testvérével, Bagonyai Ferenccel a ’80-as évek elején a szombathelyi piacot választotta, ahol abban az időben kevesebb termelő és sokkal több vásárló volt, mint manapság. A házuk mögött 100 négyszögölnyi telken és három fóliasátorban gondozzák a palántákat, amelyek tavasszal kerülnek a piacra, míg ősszel gyönyörű krizantémokat kínálnak a vásárlóknak. A forgalom az évtizedek során csökkent, de a piac iránti elkötelezettségük változatlan. Mindig is szerettek idejárni, nemcsak a vásárlók, hanem az árusok közössége miatt is. Számukra a piac egy olyan hely, ahol barátságok szövődtek, ahol a család hagyományai tovább élnek.

PÉNZES LÁSZLÓNÉ ERZSIKE és férje, PÉNZES LÁSZLÓ, valamint fiuk, PÉNZES ZOLTÁN

Pénzes Lászlóné és Pénzes László neve évtizedek óta egyet jelent a minőségi virágokkal és a szívből jövő kiszolgálással a szombathelyi piacon. A család története 1972-ben kezdődött, amikor Pénzes Lászlóné férjhez ment, és bekerült egy olyan családba, ahol a piacozás már generációk óta hagyomány volt. Anyósa, Udvardy Erzsébet, valamint férje, Pénzes László a régi piacon zöldséget, gyümölcsöt és virágot árultak, majd az 1975-ben megnyíló vásárcsarnokba költöztek. Erzsike és László 1976-ban önállósodtak és innentől kezdve a virágárusítás lett a fő profiljuk.

A minőség és a személyes odafigyelés mindig is a Pénzes család alapelve volt. László a beszerzésért felelt, míg felesége az árusítást és a vásárlók kiszolgálását végezte. A visszatérő vevők nemcsak a friss virágokért, hanem a barátságos légkörért is rendszeresen felkeresték standjukat. Erzsébet szerint a virágkötészet olyan művészet, amely figyelmet és személyes jelenlétet igényel – ezért mindig szeretett

közvetlen kapcsolatban maradni vásárlóival. Fiuk, Zoltán szintén a családi vállalkozás része lett, biztosítva, hogy a hagyomány tovább éljen. A szezonális virágkínálat mellett ünnepi alkalmakra készített egyedi csokraik és koszorúik különösen népszerűek.

A piac és a vásárlói szokások az évek során sokat változtak, de a Pénzes család mindig kitartott a minőség és a tisztességes munka mellett. Visszaemlékezéseik alapján régen a ballagási csokrokba violát, tubarózsát, mahónia levelet kértek kötni. A szegfű és a gerbera volt elérhető, rózsa ritkán. Aztán a Magyarországon nevelt virágokat felváltotta az import virág. A régi időkben a jelentősebb névnapok idején sorban álltak virágért: Mária, Erzsébet, Katalin… Ma már sajnos a többségüknek temetői csokrot kell készíteniük. Ma már nem divat névnapra virágot vinni, ahogy az otthoni virágvázába sem. Egy azonban változatlan maradt: a vásárlók iránti alázatuk, a rendezett környezet és a sok-sok kedves szó mind hozzájárulnak ahhoz, hogy a vásárlók továbbra is szívesen térjenek vissza hozzájuk.

Az anyósi/anyai örökség nemcsak a szakmai tapasztalatban, hanem a hozzáállásukban is megmutatkozik. Erzsike, László és Zoltán munkájában éppúgy fontos szerepet kap a vásárlók tisztelete és a megbízhatóság, mint Pénzes néni idejében. Azáltal, hogy az egész család részt vesz a vásárcsarnok életében,

Pénzes néni öröksége tovább él, és az újabb nemzedék számára válik ismerőssé és szeretetté ez a név.
A Pénzes család generációkon átívelő elkötelezettsége a virágok és a vásárlók iránt ma is a piac egyik meghatározó értéke.

PÉNZES STEFÁNIA

Pénzes Stefánia is a családi hagyományok őrzője a szombathelyi vásárcsarnokban. Édesanyja, Pénzes Lászlóné, született Udvardy Erzsébet, már 1975-től meghatározó alakja volt a vásárcsarnoknak. Édesanyja a régi piacról költözött át a vásárcsarnokba, amikor az megnyitott, és egészen 2015-ig, 40 éven át volt jelen a helyi közösség életében. Stefánia, követve édesanyja példáját, az I. csarnokban külön standon folytatja a családi hagyományokat. A virágok iránti elhivatottságot, a minőség iránti elkötelezettséget és a vásárlókkal kialakított személyes kapcsolatot továbbra is a munka alapjának tartja.

PINTÉR FRUCHT KFT. – Pintér Miklós ügyvezető

Pintér Miklós számára a minőség, az elhivatottság és a vásárlók iránti figyelem kulcsfontosságú. 1990-ben kezdte pályafutását őstermelőként, uborkát és káposztát termesztett, majd a szombathelyi piacra szállította áruját. Az időjárás kiszámíthatatlansága miatt később a kereskedelem felé fordult. Bővítette kínálatát, egyre többször utazott Budapestre beszerzés céljából, mígnem végleg felhagyott a termeléssel, és teljes mértékben a kereskedelemre koncentrált. Kezdetben néhány asztalon árusított, de hamar felismerte, hogy a széles választék és a minőség a siker kulcsa, így folyamatosan bővítette kínálatát. 2021-től egy üzlethelyiséget alakított ki a vásárcsarnokban, ahol jelenleg ötfős csapat dolgozik. A háttérmunkát felesége végzi, míg a pult mögött álló munkatársak gyorsan, ügyesen és mindig mosolyogva szolgálják ki a vásárlókat. Céljuk, hogy minden vevő érezze náluk, hogy ő a legfontosabb. A pultok rendezettek, a bőséges kínálat mindig esztétikusan van felpakolva, a vidám légkör és a lendületes munka pedig Pintér Miklós csapatának védjegye. Náluk a jókedv legalább annyira elengedhetetlen, mint a minőségi áru – hiszik, hogy a vásárlás élmény is egyben.

PORPÁCZY GÁBOR és lánya,
SZABÓNÉ PORPÁCZY VIKTÓRIA
– Gábriel Lángos Bt.

Porpáczy Gábor neve összeforrt a szombathelyi piac ízletes, frissen sült lángosával.
Gyerekként még galambokat és régiségeket árult már egy kis asztalon. Amikor a legendás lángosos, Szendi László visszavonult, Gábor 1986-ban átvette a helyét, és ezzel elindult saját története. Az első években még triciklivel, később Trabanttal érkezett a piacra, ahol a vásárlók már sorban álltak a lángosért.
A munkanapja azóta is hajnalban kezdődik: fél 4-kor érkezik a piacra, hogy 5 órára minden készen álljon. A törzsvásárlók számára a friss, meleg lángosok a nap tökéletes indulását jelentik, sokan évtizedek óta hűségesek hozzá. Porpáczy úrnál a lángost a megbízható minőség és állandóság jelenti: a sima és fokhagymás lángos a kínálat.
Gábor és Viktória számára a vásárcsarnok nemcsak munkát, hanem közösséget is jelent. A piac modernizálását pozitívan értékelik, különösen a munkát segítő fejlesztéseket. Úgy érzik, hogy egy élő, pezsgő közösség részei.

Hiszik, hogy a tisztességes munka és a vásárlók iránti tisztelet a siker kulcsa, és a piac mindig is fontos szerepet tölt majd be Szombathely életében.

PÖLHÖS BALÁZS

Balázs számára a virágkötészet nem csupán hivatás, hanem családi örökség.

Édesapja, Pölhös István 1966-ban koszorúkészítőként kezdte pályafutását, majd élő virágokkal bővülve 1977-től a vásárcsarnokban több standon is árusította gondosan készített csokrait, koszorúit és sírdíszeit. A virágok szeretete és a mesterség tisztelete generációkon át öröklődött. Balázs 2012-ben, édesapja halála után átvette a stafétát, folytatva a család több évtizedes hagyományát.

A Pölhös név mára egyet jelent a kifinomult virágkötészettel, amelyben a hagyományos formák és a modern trendek találkoznak. Balázs a szakma minden fortélyát ismeri, munkájában pedig a kreativitás és a tiszteletteljes kiszolgálás kiemelt szerepet kap. Legyen szó ünnepi csokrokról, egyedi kompozíciókról vagy sír-

díszekről, nála minden megrendelés különleges figyelmet kap.
A vásárcsarnok közössége számára Balázs nem csupán virágkötő, hanem egy olyan ember, akire mindig számíthatnak. A generációkon átívelő szakértelmével és a virágok iránti elkötelezettségével őrzője lett annak a tradíciónak, amelyet édesapja évtizedekkel ezelőtt elindított.

REÁL-HÚS 2008 KFT. – Hajszán Zoltán ügyvezető

A hagyomány és minőség jegyében működnek. Hajszán Zoltán és édesapja 2008-ban alapította a vállalkozást, amely a vásárcsarnok egyik meghatározó szereplője lett. Üzletük a bejáratnál található, ahol saját készítésű hentesáruk, friss csirke-, kacsa-, liba- és sertéshúsok széles választékával várják a vásárlókat. A mindig barátságos kiszolgálás és a kiváló minőség miatt sok törzsvásárló tér vissza hozzájuk. Nyáron az előpácolt, grillezni való húsok különösen népszerűek, míg a velős pirítósuk legendává vált.
Zoltán számára a piac több, mint munkahely – itt nőtt fel, itt tanulta meg a szakmát, és itt találkozott feleségével is. A frissesség és a hazai termékek támogatása mindig is elsődleges volt számára. Szezonális kínálatuk egész évben különleges termékeket tartalmaz, legyen szó

húsvéti füstölt áruról, Márton-napi libahúsról vagy szilveszteri virsliről.
A piac átalakítása kihívásokat hozott, de Zoltán szerint a családias hangulat és a személyes kapcsolatok pótolhatatlanok. Hisz abban, hogy a piac jövője a minőség és a közvetlen kiszolgálás megtartásán múlik. A fiataloknak azt üzeni: csak azok válasszák ezt a pályát, akik szívvel-lélekkel tudják csinálni, mert ez több, mint szakma – ez egy életforma.

SÁRKÖZI JÓZSEFNÉ KATI

Sárközi Józsefné 1981-ben kezdett a hátsó piacon, akkoriban még nem voltak kiépítve a pavilonok sem. Azóta is, hosszú évtizedek óta fáradhatatlanul dolgozik, hogy vásárlóinak a legjobb termékeket kínálja. Annak idején még vonattal utaztak Budapestre áruért, és zsákokban hozták a piacra a ruhákat – a kereskedelem iránti elkötelezettsége már ekkor megmutatkozott. Ma is nagy gondossággal válogatja össze kínálatát, amelyben női-férfi ruházat, pizsamák és divatos darabok kapnak helyet. Vásárlói nemcsak a minőségi, ámde praktikus, jól viselhető termékeiért, hanem közvetlen, barátságos kiszolgálásáért is szívesen térnek vissza hozzá.

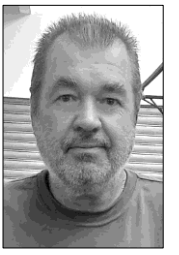
SINGER TÍMEA, SINGER ZOLTÁN és LŐRINC ZSOLT

A vásárcsarnok forgatagában a Singer család neve egybeforrt a minőségi savanyúságokkal. A családi hagyományok több generáción átívelnek, és a savanyítás művészete ma is meghatározza mindennapjaikat.

Singer Zoltánné, Magdi néni már az 1975-ben megnyílt vásárcsarnokban is árulta saját készítésű savanyúságait, de a család története ennél is régebbre nyúlik vissza. Szülei Sárváron egy kertészetet vezettek, ahol már akkor is savanyították a káposztát. Magdi néni a savanyítást Vecsésről hozott káposztával kezdte, de hamar rájött, hogy saját recepttel tökéletesebb lehet. Vásárolt egy savanyítógépet, testvérével együtt tökéletesítette az ízeket, amelyeket azóta is családi titokként őriznek. A savanyítás mellett Magdi néni a húsipari konyhán is dolgozott. Hajnalban már a piacon volt, hogy mire munkába indult, az aznapi árut eladja. Az évek során egyre nagyobb szerepet kapott az őstermelői élet, végül teljesen a piacozás felé fordult. Nemcsak savanyúságokat, hanem virágokat is árult, a savanyító és a piac között ingázva.

Munkája elismeréseként még a televízióban is szerepelt.
Singer Zoltán már fiatalon tanulta a mesterséget nagymamájától. 2008 óta ő vezeti a család egyik standját, ahol ugyanazt az ízvilágot kínálja, amit a nagymamája is készített.
Zoltán édesanyja, Singer Tímea 1988 óta a piac meghatározó árusa. Az ő savanyúságai egy kicsit pikánsabbak, de az alapelvek ugyanazok: csak olyan termék kerülhet a pultjára, amit ő maga is jó szívvel fogyasztana.
A családi tradíciókat továbbviszi Magdi néni másik lánya, Katalin is, aki fiával, Lőrinc Zsolttal együtt árusít a vásárcsarnokban.
Mára a Singer család három különálló standon kínálja a savanyúságokat, de közös maradt az elhivatottság, a több évtizedes tradíció és a minőség iránti elkötelezettség. A család története példaértékűen mutatja be, hogyan lehet a családi hagyományokat, értékeket generációkon át megőrizni és továbbadni, miközben a közösség számára is maradandó értéket teremtenek.

STUMPFEL LAJOS



Stumpfel Lajos az Őrségből hozta magával a föld szeretetét és a gazdálkodás iránti elkötelezettséget. Családja generációkon át önellátó életmódot folytatott, így számára is

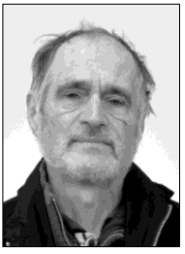
természetes volt, hogy ezen az úton haladjon tovább. 2001 óta őstermelőként termeszt zöldségeket, gyümölcsöket és dísznövényeket, 2016-tól pedig kistermelőként feldolgozott termékeket is kínál. A családi gazdaság valódi összefogásra épül: felesége és fiai is aktívan részt vesznek a munkában, így a hagyományok és a jövő biztosított. Kínálatukban hagyományos savanyúságok, lekvárok, szörpök és házi sütemények is szerepelnek, de különlegességekkel is bővítették a palettát. Népszerűek friss fűszernövényei is, amelyek üde ízeket kölcsönöznek az ételeknek, míg a citromos kakukkfű frissítő aromájával hódít. A piac vásárlói imádják a család savanyúságait: a sült hagyma, sült paprikasaláta és zellersaláta igazi különlegességnek számítanak, míg a nyári szezon sztárja a kovászos uborka. Stumpfel Lajos és családja munkája bizonyítja, hogy a hagyományok és az innováció ötvözésével lehet igazán minőségi, szeretettel készített termékeket alkotni.

STŐGERNÉ BARTI EDINA

Edina a Ferrosüt Kft. hagyományos, házias ízeit képviseli. Kínálatában friss kenyerek, kiflik, zsemlék, valamint édes és sós sütemények, cukrászkészítmények szerepelnek, amelyeket vásárlói nagy szeretettel

fogyasztanak. Szezonális különlegességekkel is kedveskedik: farsangi fánkkal, húsvéti kaláccsal, karácsonyi bejglivel és habkarikával. Edina napjai hajnalban kezdődnek, hogy minden reggel gondosan előkészített pulttal várja a vásárlókat. A közvetlen, családias hangulat éppoly fontos számára, mint a minőség. Edina nemcsak a kiváló pékáruk képviselője, hanem a vásárcsarnok közösségi életének egyik meghatározó alakja évtizedek óta, a gasztro sarok jó hangulatának egyik motorja. Aktívan részt vesz az árusok összefogásában, ő szervezett a jubileumi év első élménynapjára egy vidám fánksütést. Törzsvásárlói gyakran „kis Edinám”-ként szólítják, baráti kapcsolatok alakultak ki az évek során. Számára a vásárcsarnok nemcsak munkahely, hanem közösségi tér is, ahol otthon érzi magát. Hisz benne, hogy a hagyományos értékek és a személyes kiszolgálás mindig megőrzik a piac egyedi varázsát.

SÜTŐ MIKLÓS



Miklóshoz biológia és földrajz szakos pedagógusként mindig is közel állt a föld és annak élővilága. Ám igazi szenvedélye a méhészet lett. Már a családja is a piacozás világában mozgott: anyósa, apósa is a régi csarnokban árusította a gyümölcsösükből hozott almát,

körtét, szilvát, diót és szőlőt. Miklós mézeit édesapja hétköznap árulta, ő maga pedig hétvégenként segítette a munkát. 1987 óta van jelen a vásárcsarnokban, 1990-től pedig már saját bérelt asztalon árul. Nyugdíjasként mára már kizárólag méhészettel foglalkozik. A piac közössége nagyon büszke rá, hiszen ő a vásárcsarnok legrégebbi méhésze. Egykor 140 méhcsaládja is volt, ma 100-120 között mozog az állomány, amelyet két telephelyen gondoz: Szombathelyen a Rigóvölgyben és Egyházashollóson, a nagyszülői háznál a Rába partján. Fiatalabb korában még vándoroltatta méheit, hogy azok mindig a legjobb nektárt gyűjthessék be. Kínálatában akác-, vegyes virág-, repce-, gesztenye-, hársméz és erdei mézharmat található, valamint propolisz és virágpor is gazdagítja a palettát.

A méhészet komoly elhivatottságot és kitartást kíván. Különösen napjainkban, amikor a méhészek egyre nagyobb kihívásokkal néznek szembe. A piac is változott: régen kevesebb méhész volt, de több vásárló. Ma azonban nemcsak a kiskereskedelmi láncok jelentenek konkurenciát, hanem a mézhamisítás is, amely sajnos olcsó, silány minőségű termékekkel árasztja el a piacot. Miklós és a hozzá hasonló méhészek azonban kitartanak, minden egyes üveg mézzel a valódi, tiszta mézet és a méhek szorgos munkájának eredményét kínálják. Miklós és társai munkája nélkülözhetetlen,

hiszen a méhek a beporzás révén a természet egyensúlyát is fenntartják. A hazai méhészetek fennmaradása nemcsak gazdasági, hanem ökológiai érdek is. Miklós pedig egyike azoknak, akik ezt a tudást és örökséget évtizedek óta hűséggel őrzik és továbbadják. Kitartása és elhivatottsága tiszteletreméltó, hiszen munkája révén a vásárcsarnokban bárki hozzájuthat a valódi, hamisítatlan mézhez – a természet egyik legnagyobb kincséhez.

SZABÓ CSONGOR

Csongor családja több generáció óta őrzi a kalapkészítés hagyományát. Már dédapja, nagyapja és édesapja is ezt a mesterséget űzte, így számára természetes volt, hogy továbbviszi ezt az örökséget. A kreatív alkotás és a kézműves munka szépsége fogta meg igazán, amely során saját kezével készíthet igényes, egyedi darabokat. Tanulmányait Celldömölkön kezdte, majd Budapesten mélyítette el kalapos tudását. Édesapja 1984-ben lett a vásárcsarnok árusa, Csongor pedig 2000-ben vette át az üzlet vezetését. A családi vállalkozás kezdetben kizárólag saját készítésű kalapokat és sapkákat árult, később azonban a vásárlói igényekhez igazodva készárut is beépítettek a kínálatba.

A divat és a vásárlói szokások változásával a praktikus, hétköznapi sapkák és kalapok kerültek előtérbe, így ma már a férfiak és nők számára egyaránt elérhetők kötött sapkák, svájci sapkák, barett sapkák és elegáns kalapok. Csongor elkötelezetten viszi tovább a mesterség hagyományait, üzlete egy darab történelem, melyet a vásárlók nap mint nap átélhetnek a modern igényekhez igazított, minőségi termékek által.

SZÁJER JÓZSEF

Szájer József édesanyja már 1975-ben, a vásárcsarnok megnyitásakor árusított, ő pedig 1978-ban csatlakozott hozzá, majd 1981-től önálló vállalkozóként folytatta. A virágok szeretete és a kreatív alkotás öröme mindig is meghatározta munkáját. Pályája során foglalkozott szárazvirág-kötészettel, készített menyasszonyi csokrokat és esküvői autódíszeket – még a tengerentúlra is eljutottak alkotásai. Sokan csodálták mesterségbeli tudását, sőt volt, aki el sem hitte, hogy saját kezével dolgozik, így meghívta őket, hogy nézzék meg munka közben. Mindig új utakat keres a virágkötészetben: izlandi zuzmós képeket, LED-es sírdíszeket és dísztálakat alkot, valamint egyre nagyobb hangsúlyt fektet az évelő

növényekre. Tavasszal Valentin-napra és nőnapra különleges virágtálakat készít, amelyek népszerűek a vásárlók körében.
A piacon mindenki ismeri, legyen szó Öcsiről vagy Blumenboy-ról. Nevét a kreativitás, a jókedv és a szakértelem fémjelzi, ő pedig hálás, hogy a hobbija egyben a munkája is. Szereti a természetet, a szépséget – és mindenekfelett a családját.

SZALAY HENRIETTA és édesanyja, SZALAY VINCÉNÉ ERIKA

Erika 1986 óta meghatározó alakja a piacnak, hiszen már édesanyja is itt árusított. Erika számára a piac több, mint munkahely: közösség, ahol a kedvesség és a személyes odafigyelés éppoly fontos, mint a minőségi termékek. Lánya, Heni is folytatja ezt a hagyományt, így a piacos „szenvedély" generációkon át öröklődik. Közvetlensége és nyitottsága teszi különlegessé: minden vásárlójára figyel, segít megtalálni az egyéniségéhez illő ruhát. A bizalom és a barátság az évek során erősödött, így sok törzsvásárlója már szinte családtagként tér vissza hozzá. Üzletében minden korosztály

megtalálja a neki való ruhát, mérettől függetlenül (S-től 6XL-ig). A színes, modern daraboktól a visszafogott eleganciáig széles választék várja a vásárlókat. Erika mindig figyeli az aktuális trendeket, de számára az a legfontosabb, hogy mindenki jól érezze magát a kiválasztott ruhában. Ő nem csupán eladó, hanem egy igazi közösségformáló is, aki a divat mellett egy barátságos szóval, kedves mosollyal is szebbé teszi vásárlói napját. Üzlete a hátsó csarnok egyik különleges pontja, ahol a divat és az emberi kapcsolatok találkoznak.

SZALAY ZOLTÁNNÉ ANDI

Andi 1993 óta dolgozik a vásárcsarnokban, amikor még a piacon a kakas- és kojak nyalóka, a limó, télifagyi, törökméz, mézeskalács kapható volt. Már édesanyja is itt árusított, a családi tradíciót testvérével, Erikával követték. Annak idején rengeteg kalocsai és matyó blúzt adtak el. Termékkínálata ma a divat aktuális trendjeit követi, ugyanakkor egyedi igényekre is nyitott. Férfi ingek, pólók, trikók, pulóverek, rövid- és hosszúnadrágok, valamint hímzett és hímzésre váró terítők is megtalálhatók nála. Szívesen idézi fel az ún. riselt terítőt, mely előnyomással készült, és a 90-es években nagy divat volt. Ma már csak egy-két kereskedő

foglalkozik vele. Andi számára az emberi kapcsolatok, az odafigyelés kiemelt szerepet kapnak. Minden vásárlóját kedves szavakkal és mosollyal fogadja, ezzel erősítve a barátságos, családias hangulatot. Minden vásárlóra személyre szabott figyelmet fordít, tanácsokat ad, és ha valaki mégsem elégedett, készségesen cseréli a terméket – mert számára az emberi kapcsolat és a vevő elégedettsége a legfontosabb. Barátságos, segítőkész hozzáállásával és egyedi kínálatával a piac egyik kiemelkedő figurája. Vásárlói nemcsak ruhadarabokat találnak nála, standjánál a stílus és a közvetlen emberi kapcsolat egyszerre kap szerepet.

SZENDINÉ NAGY ÉVA

Szendiné Nagy Éva 1985-től kezdetben fenyőfát árult a szabad ég alatt, majd zöldségekkel, gyümölcsökkel és virágokkal bővítette kínálatát. A kereskedést a családja és gyermekei jövője motiválta, ma pedig a növények szeretete vezeti. Saját kertjében termesztett friss termékei, különösen a fügék, fűszernövények, sóska és spenót, vásárlói körében nagy népszerűségnek örvendenek. Az évek során a piac jelentős változásokon ment keresztül, de Éva mindig alkalmazkodott az új kihívásokhoz. Fontosnak tartja az egészséges, permetezésmentes termékek népszerűsítését, valamint a közvetlen vásárlói kapcsolatokat, amelyek a munkája szívét-

lelkét adják. Éva üzenete a következő generációknak: tiszteljék a vásárlókat, ápolják a kapcsolatokat, és merjenek természetes, hagyományos módon termelni és árusítani.

SZVOBODA REZSŐNÉ MARGIT

Szvoboda Rezsőné Margit néni neve szorosan összefonódik a szombathelyi piac történetével. Édesanyja, Czeglédy Józsefné és anyósa már az 1960-as években árusítottak a Borostyánkő Áruház melletti piacon: egyikük megpakolt kerékpárral, másikuk lovaskocsival vitte ki az árut Újperintről. Margit néni kisgyermekként legjobban azt várta, mikor tér haza édesanyja a friss kiflikkel. A szabadtéri piacot nehéz szívvel hagyták ott, és költöztek be a vásárcsarnok 1975-ös megnyitásakor az I. csarnokba. Margit néni az 1990-es években csatlakozott hozzájuk, először szintén az I., majd a II. csarnokban árusított: salátát, tojást, friss zöldséget kínált mindig nagy odafigyeléssel. Bár családjuk 50 hektáron gazdálkodik, ő mindig a kiskert feleslegét hozta ki – valódi, házias minőséget. Szeretettel végzett munkája, kedvessége, közvetlensége miatt igazi közösségi emberként tekintettek rá a piaci árusok és a vásárlók is. Kisfürjesi nénivel, Szalay nénivel és Gerencsér

Istvánné Irénkével együtt igazi összetartó árusközösséget alkottak. Margit néni a piac egyik csendes, de megbecsült tagja.

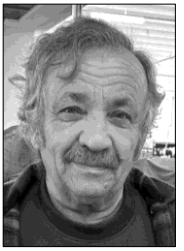
V-PRINCES BT. – Táncsics Péter és családja

1980 májusában Táncsics György és felesége, Magdolna zöldségesként kezdte meg árusítását a szombathelyi piacon. A Szűrcsapó utcai zöldséges, Koledics János ösztönzésére vágtak bele a kereskedésbe. Három fiuk, András, Péter és Gábor már gyerekként segítettek a piacon, rakodtak, pakoltak, miközben beléjük ívódott a munka és a vevők tisztelete. Magdolna szerint a piac családias légköre kezdetben meghatározta mindennapjaikat. A Bosnyák téri nagybani piacról hozták az árut, hajnaltól estig dolgoztak. Táncsics György már egy 1985-ös újságcikkben is elmondta: „Szabadon dolgozom, de többet, mint egy gyárban.”. A kemény munka meghozta gyümölcsét: kialakult egy hűséges törzsvásárlói kör, akik a mai napig visszszajárnak hozzájuk.
A piac fejlődésével a család is lépésről lépésre bővítette tevékenységét, 1992-ben zöldség-gyümölcs vegyeskereskedés üzletet nyitottak. Az osztrák vásárlók jelentős részét alkották a piac forgalmának, azonban a multik megjelenésével és az idegenforgalom visszaesésével a délutáni piacozás is elhalt. Ennek ellenére a

piac máig Szombathely egyik legfontosabb közösségi tere.
2018-ban teljes profilt váltottak: ma kávézót, lottózót és dohányboltot üzemeltetnek a piacon, a keresletnek megfelelően folyamatosan újítva a kínálatukat. Adventkor és húsvétkor különleges édességekkel is várják a vásárlókat.
A piac kulturális jelentősége több évtizedes múltra tekint vissza. Egykor a jugoszláv vásárlók kereslete lendítette fel a forgalmat, ma viszont a helyi lakosság megtartása és a fiatalabb generáció bevonzása a cél. Ehhez elengedhetetlen, hogy a piacon új életet leheljenek az üresen álló üzletekbe, vonzóbbá téve a környezetet.
A Táncsics család közel fél évszázada része a piac világának, mindig alkalmazkodva a változásokhoz. Terveik között szerepel a fiatalabb generáció megszólítása, valamint a minőségi szolgáltatás további fejlesztése. A V-Princes Bt. évtizedes tapasztalata és elhivatottsága garancia arra, hogy a vásárcsarnok szerves része maradjon a jövőben is.

A teljes történet Péter családjáról az alábbi QR kód segítségével érhető el:

VARGA NÁNDOR



Varga Nándor 1995 óta árusít a vásárcsarnokban. Az őstermelői munka szeretetét édesanyjától örökölte, aki a régi Borostyánkő Áruház melletti piacon árulta zöldségféléit. Ma már nyugdíjas, de kitartóan végzi munkáját. Nemesbődön él, ahol saját gazdaságában teheneket tart. A nap náluk hajnalban, 4 órakor kezdődik, a gyerekei is besegítenek a fejésbe, hogy mindig friss tejtermékek kerülhessenek a vásárlók asztalára. Jelenleg három tehén tejéből készít kiváló minőségű túrót, tejfölt és vajat, amelyet hetente három alkalommal hoz a vásárcsarnokba. Nándor elkötelezettsége a minőségi házi tejtermékek irányában generációkon átível, a vásárlóinak hűsége pedig azt bizonyítja, hogy a valódi, természetes ízeknek továbbra is helyük van a piacon.

Helyi termelők piaca

A vásárcsarnok Szent Márton utca felőli oldalán, az előtetők alatti asztalsoron csütörtökönként délután egy órától ismét életre kel a piac, telis-tele helyi termelőkkel és a piacszervezővel, Somogyi Brigittával. Itt a környék gazdálkodói hétről hétre kínálják gondosan megtermelt, adalékanyagoktól mentes portékáikat,

melyek a hagyományos gazdálkodás értékeit hordozzák magukban.
A piac különleges hangulata a vidéki élet nyugalmát idézi, ahol a termények mögött arcok, történetek és generációkon át öröklődő tudás rejlik. Az árusok saját földjeiken nevelt zöldségeket és gyümölcsöket kínálnak, melyek a lehető legrövidebb utat teszik meg a termőföldtől a vásárlók asztaláig. A szezonális termékek mellett házi készítésű szörpök, lekvárok, prémium olajok, fürjtojásból és gombából készült finomságok, gyógyteák és egyéb különlegességek sorakoznak az asztalokon, a hagyományos kistermelői feldolgozás ízeit őrizve.
A helyi termékek nemcsak a frissességet garantálják, hanem egy eltűnőben lévő életforma örökségét is őrzik. Az egykor magától értetődő ritmus – amikor az emberek a kert és az állatok természetes ciklusaihoz igazították táplálkozásukat – ma már különleges értékké vált. A régi időkben minden terménynek megvolt a maga ideje, és ami megtermett, azt gondosan feldolgozták, pazarlás nélkül használták fel. A termelői piac e hagyományok szellemében működik, arra ösztönözve a vásárlókat, hogy újra felfedezzék a helyi termelésből származó élelmiszerek tiszta, eredeti ízeit.
A rövid ellátási lánc (REL) nemcsak az ételek frissességét őrzi meg, hanem a fenntarthatósághoz is hozzájárul. A helyi gazdálkodók támogatása a vidéki közösségek fennmaradását és a

magyar mezőgazdaság erősödését segíti elő. Az itt kapható élelmiszerek nem nagyüzemi módszerekkel készülnek, hanem kisebb mennyiségben, nagyobb odafigyeléssel és a minőség iránti elkötelezettséggel.
A termelői piac nem csupán a vásárlás helye, hanem egy találkozási pont is, ahol a gazdák és vásárlók között személyes kapcsolat alakulhat ki. A törzsvásárlók számára kialakított kedvezményrendszer tovább erősíti ezt a köteléket, jelezve, hogy a piac nem csupán a kereskedelem, hanem egy összetartó közösség színtere is.
A termelői piac a hagyományok és a modern tudatosság találkozása, amely hétről hétre bizonyítja, hogy a helyi termelés nemcsak múltunk része, hanem jövőnk egyik alappillére is.

A helyi termelőket összefogó Pannon Helyi Termék Nonprofit Kft. alapvető célja, hogy Vas megyében, továbbá a tágabb régiónkban összegyűjtsék a fellelhető minőségi mezőgazdasági, háztáji élelmiszer- és kézműipari termékeket. Támogatják és ösztönzik az azokat előállító termelőket, újakat fedeznek fel. Segítik termékfejlesztésüket, ösztönzik őket mind minőségibb termékek hatékonyabb előállítására, jobb lehetőségeket teremtenek az egységes arculatú megjelenésre, piacra jutásuk segítésére.
Kovács István ügyvezető visszaemlékezése a helyi termelők azon éveire, amikor még nem a vásárcsarnoknál árusítottak:

„A szombathelyi termelői piac 2014-ben kezdte meg működését azzal a céllal, hogy a vidék gazdálkodói, termelői nagyobb lehetőséget kapjanak a portékáik bemutatására a nagyvárosban. Az első helyszín az MMIK előtti tér volt, ahol hétről hétre kellett megteremteni az árusításhoz szükséges feltételeket, a termelők és szervező munkatársak összefogásával. Az elindulást három partnerszervezet együttműködése segítette: a Pannon Helyi Termék Nonprofit Kft. piacszervezőként volt a gesztora a kezdeményezésnek, Szombathely Megyei Jogú Város Önkormányzata biztosította a helyet, a Vas Megyei Agrárkamara pedig közreműködött a bejelentkező termelők gazdaságának szemrevételezésében, a vásárlók elé kerülő termékek minőségbiztosításában. A Covid időszakában is folyamatosan működött a piac, annak ellenére, hogy az MMIK előtti teret az intézmény kötelező bezárása miatt el kellett hagynia az árusoknak. Ezekben a hónapokban jelentős civil összefogással a Kőszegi utcában, a későbbi Kilences Kávézó belső udvarán került sor az árusítások megszervezésére. Ezzel egyidőben erősödött meg a szombathelyi vásárcsarnokkal való szakmai együttműködés, amelynek eredményeképpen – a vásárcsarnok felújítását követően – költözött át a termelői piac az árkádsor alá, amely méltó helyet biztosít azóta is a piac termelői közösségének.”

Helyi termelők
csütörtök délutánonként a 2025. évben:

Auer Zsuzsanna, Gergácz Szabolcs: Kovászos finomságok (kézműves vadkovászos kenyér, kovászos termékek, vitamin mézek, házi sütemény)
Balogh Szilvia (mézek, mézkészítmények, dió)
Bödő Erika, Rimóczi Péter: Táborhegyi Gyümölcskertészet (cukormentes lekvárok, adalékmentes prémium gyümölcslevek, aszalványok, szörpök)
Berber Szabolcs, Hajdú Veronika: Veritee (szörpök, tinktúrák, lekvárok, ecetek, fűszerek)
Czupy Krisztina, Tóth István: Mindég homoktövis termékek (homoktövis velő)
Desits Zoltán: Desits Hús (füstölt áru)
Faragó Ferenc (alma, paprikakrém, lekvár, aszalt gyümölcs)
Francia Eszter, Horváth Róbert: Francia fürjészet ABDA (fürjtojás, fürjtojás termékek, házi sütemények)
Francsics Balázs (füstölt áru, tojás)
Gaál Angelika, Szenteleki Virág: Csehi Csodás (vadkovászos pékáru, sütemény)
Hári Kálmánné Vilma néni, Hári Tamás (Őrségi Tökmagolaj, olajok, lekvárok, tökmagkrém, szárított gomba, savanyúság)
Horváth Lászlóné Teruska (zöldség, gyümölcs)
Janzsó László: Szinesemajori Gyümölcsöskert (alma, almalé)

Joós Hilda (füstölt áru, húsáru, tojás, idényzöldségek)
Krajczár Józsefné: Krajczár savanyúság (savanyúság, tökmagolaj, idényzöldségek)
Nagy Gáborné Ági, Nagy Gábor: Nagy Családi méhészet (mézek, mézkészítmények, propolisz, virágpor, mézes magvak)
Nagy Richárd (jáki tojás, idényzöldségek)
Németh Istvánné Andi, Németh István (házi készítésű tészta, gluténmentes tészta)
Szabó Zsolt (savanyúság, idényzöldségek, gyümölcs)

GOMBAVIZSGÁLAT

Van egy hely a vásárcsarnok falai között, ahol a természet csodái és az emberi tudás találkoznak. Egy apró helyiség a kiscsarnokban, amelyben nemcsak a gombák vizsgálata zajlik, hanem bizalom épül, ismeret gyarapodik, és életek válnak biztonságosabbá: A GOMBAVIZSGÁLÓ,

mely nem csupán egy állomás a piaci forgatagban – sokak számára az egyik legkedvesebb pontja a csarnoknak. A vizsgálóasztal mögött pedig ott áll a tudás birtokosa, Fiedler Rita gombaszakellenőr, akinek éles szeme és tapasztalata különbséget tesz ártalmatlan és veszélyes között, és akinek gondolatait most megosztjuk a kedves Olvasóval:

„A gombavizsgáló megléte a vásárcsarnokok szerves része a legtöbb megyeszékhelyen, de ez nem volt mindig így.

Az 1953-as év sorsdöntő volt a gombavizsgálat szempontjából. Ez volt az az év, ami megdöbbentő adataival (3000 gombamérgezés, melyből 300 halálos kimenetelű volt – NÉBIH) az akkori Egészségügyi rendelet változását hozta, s elindult az a világon is egyedülálló szakellenőri hálózat Magyarországon, melyre méltán lehetünk büszkék. A környező országokban a gombavizsgálat lehetősége nem adatik meg a lakosságnak. Ezért, amióta a szombathelyi vásárcsarnok létezik, azóta a gombavizsgáló is részt vesz a piac lüktetésében a környékbeli lakosok nagy örömére. A gombaszakellenőri hálózat célja a biztonságos

gombafogyasztás, a lakosság által gyűjtött és árusításra hozott gombák szakszerű ellenőrzése.
Emellett fontosnak tartjuk az edukációt is, mivel a gombamérgezések között még mindig első helyen áll a kellő gombaismeret hiánya, viszont az emberek egyre nagyobb számban látogatják az erdőket. A vásárcsarnok kiscsarnokában helyet kapott gombavizsgáló főleg az őszi gombaszezonban kiemelt látogatottsággal bír. Minden évben a több tonnányi átvizsgált gomba között szép számmal akadnak súlyosan, kevésbé súlyosan és halálosan mérgező fajok is. Mindemellett már nem csak a vargánya, rókagomba, galambgomba kerül a vizsgálóasztalra, az emberek is egyre nyitottabbak a gombák iránt. A szakellenőri hálózatnak köszönhetően a riasztó esetszám jelentősen lecsökkent, de még mindig előfordulnak gombamérgezések. Ezért mindenkit arra buzdítunk, hogy vadon termett gombáját felhasználás előtt feltétlenül vizsgáltassa be gombaszakellenőrrel.
Kollégáimmal a célunk nem csupán annyi, hogy a bemutatásra hozott fajokról elmondjuk, biztonsággal fogyaszthatók-e vagy sem, az egyes fajok közötti hasonlóságot, különbséget, megtanítjuk a megfelelő gombagyűjtés módját, és javaslatot teszünk az elkészítésre is. Mindig felhívjuk a figyelmet, ha védett, vagy ritka gombafaj érkezik, hiszen ezek megismerése és megóvása is kiemelt fon-

tosságú. A gombaszakellenőr egy felelősségteljes hivatás, drámain mondhatjuk, hogy élet és halál „urai" vagyunk. Itt hibázni nem lehet, mindig a biztonság, az emberélet egészsége az első.

Az emberek egyre jobban érdeklődnek a gombák iránt, ez látszik az elmúlt években gombavizsgálatra érkezők számán, és a gyűjtött gombák fajgazdagságán is. Nagy népszerűségnek örvend plakátjainkon kívül a gombavitrinünk, melynek már híre ment az országban, sokan jönnek be azért is, hogy ezt a mini gombakiállításunkat megörökítsék. A vitrin megjelenése folyamatosan változik, saját gyűjtések, a gombavizsgálóban „elkobzott" termőtestek, illetve a gyűjtők által direkt a vitrinbe hozott példányok is színesítik. A hozzánk látogatók örömmel vesznek részt az ismeretbővítés ezen módjában is.

Általában a magyarokat mikofób nemzetnek tartják, sok téves információ kering a neten, vagy akár csak szóbeszéd szinten is. Fantasztikus gombavilágunk egyszerre érdekes, izgalmas, de sokszor félelemkeltő. Emiatt is szeretnénk évről évre lehetőséget biztosítani mini gombaismereti rendezvényekkel gyermekek – óvodások, iskolások – számára, de nagy örömmel csatlakoztak felnőttek is már a hasonló eseményekhez. Itt bepillantást nyerhetnek a gombavizsgáló sokszínű életébe, megismertetjük őket a legfontosabb alapfajokkal, ötleteket

adunk a helyes gombagyűjtéshez, a termőtestek megfelelő tárolásához.
Egy szó, mint száz: a gombavizsgáló egy különleges hely a város közepén. Egy szelete a természetnek, az erdőnek, a mezőnek, ahol a bizalom, a szakértelem és a gombák iránt érzett szenvedély találkozik.”.

Fiedler Rita
okleveles gombaszakellenőr

Zsibi – A használtcikk piac

Vasárnap hajnalban, amikor a város még alszik, a vásárcsarnokban az asztalok, standok már megtelnek dobozokkal, régi bőröndök pattannak fel, kifakult plédek terülnek szét a hideg asztalokon. Egy-egy rozsdás vekkert, kopott könyvet, régi porceláncsészét simogat meg az első fénysugár. A használtcikk piac, zsibvásár, vagy ahogy a törzsvendégek nevezik, a „zsibi”, már hosszú évtizedek óta Szombathely egyik legizgalmasabb világa – egy másik univerzum a mindennapi piac árnyékában, ahol az érték nem az árcédulán, hanem a múltban és a történetekben rejlik.
A zsibvásár mindig is más volt, mint a hétköznapi piac. Itt nem a ropogós kenyér, az illatos zöldség vagy a friss tej dominál, hanem az idő. Az idő, amely megkopott tárgyakban, rég elfeledett emlékekben, elárvult ereklyékben testesül meg. Aki itt árul, nem csupán megszabadul

a holmijától – őriz valamit, mesél, továbbad. Van, aki egy katonai kulacsot kínál, amely még nagyapja vállán lógott, más egy régi Sokol rádiót próbál életre kelteni. Egy öregúr gondosan sorakoztatja a bakelitlemezeket: „Ezt a Hungáriát még az első fizetésemből vettem.”. Egy másik asztalnál századelős levelezőlapok között lehet bogarászni – ki tudja, talán egy ismeretlen kéz egykor szerelmet vallott rájuk tintával.

A zsibi közönsége sem olyan, mint a szombat reggeli piac látogatói. Vannak, akik tudatosan érkeznek, gyűjtők, kincsvadászok, akik szakértő szemmel méregetik a régi fényképezőgépeket, órákat, jelvényeket. Mások egy buliból hazafele, lángos és kávé elfogyasztása után céltalanul kószálnak, csak sodródnak, és hagyják, hogy egy váratlan tárgy megállítsa őket.
És persze ott vannak az alkudozók, akik tudják: a zsibin nem az a lényeg, hogy valamit mennyiért adnak, hanem hogy hogyan lehet egy mosollyal, egy jó történettel vagy egy nosztalgikus sóhajjal az alku részévé válni.

A piac felújítása után sem veszett el ez a sajátos varázs. Míg régen szinte öltek a hátsó csarnok és a szabadtéri piac asztalaiért, addig most kibővülve, a hátsó csarnok asztalain, az előtetők alatti asztalsoron és a Hunyadi út felőli kiscsarnokban kel új életre vasárnaponként.

Szerdánként pedig a mini-zsibi hódít az előtetők alatti árusokkal. Az új helyszínek nem

csökkentették a zsibvásár szellemét – ellenkezőleg, még több árus és vásárló csatlakozott a vasárnapi hagyományhoz. Ma már több száz regisztrált zsibis árus kínálja portékáját, sokan közülük évtizedek óta visszajárók.
És közben a fenntarthatóság is ott lüktet a zsibi szívében – hiszen a zsibvásár nem csupán egy vásártér, hanem egy világ, ahol a tárgyak második (vagy harmadik, negyedik) esélyt kapnak. Egy apró kincs valaki másnak új életet jelenthet. Minden eladott, újrahasznosított tárgy egy lépés egy tudatosabb, környezetkímélőbb világ felé.
Aki vasárnap reggel a zsibin jár, az egy másik dimenzióba lép. Itt nem siet senki. Itt még az is belefér, hogy a közösségi zongorához leüljenek, előkerüljön egy hegedű is, dalra fakadjanak és táncra perdüljenek. A zsibi teljesíti a küldetését. Továbbadja az időt, továbbadja a történeteket.

GENERÁCIÓS FA –

Generációk, tradíciók

A piac egy élő történelem, ahol a múlt és a jelen kéz a kézben jár. A Szombathely Városi Vásárcsarnok nemcsak a friss termények otthona, hanem egy közösség szíve is, ahol generációk adják

tovább tudásukat, tisztességüket és mesterségük iránti elhivatottságukat.
A felújításkor a közösségi tér falára felfestett generációs fa ennek a folyamatnak a jelképe. Gyökerei a régi árusok, termelők és kereskedők munkájában nyugszanak, akik évtizedeken át szolgálták a város lakosságát. Ágain a mai piaci arcok elevenednek meg – azok, akik őrzik és továbbviszik az örökséget, akik hajnali munkával, szakértelemmel és szívvel-lélekkel építik tovább a piac közösségét.
A fa magvait 2021-ben a megnyitó napján elültettük – jelképesen és valóságosan is – tisztelegve azok előtt, akik még ma is itt állnak a pultok mögött és azok előtt is, akik már nincsenek közöttünk, de nevük és munkájuk emléke örökre a vásárcsarnok falai között él.
A közösség elismerése és tisztelete megérdemelt: azokra is büszkék vagyunk, akik 80 év felett is nap mint nap helytállnak a piacon, és azokra is, akiknek örökségét gyermekeik, unokáik viszik tovább. A Piac Generációs Fája nem csupán egy elismerés, hanem egy emlékeztető: a piac élete nem áll meg, csak folytatódik. Mert szükség van rájuk. Szükség van a piacra. Szükség van arra a közösségre, amely évről évre, generációról generációra formálja Szombathely vásárcsarnokának történetét.

A PIAC HÍRES RAJONGÓI

KISS MARI: A piac rajongója vagyok

Kiss Mari, a Jászai Mari-díjas színésznő Szombathelyen és országosan is ismert és kedvelt művész, akinek a piacozás mindig is fontos része volt az életének. Bükkaranyosi születésűként a vidéki lét szeretetével a szívében érkezett Szombathelyre, ahol már az első napokban érezte: jó helyen jár. Mint mondja, maga is ragaszkodik a vidék hagyományaihoz, tradícióihoz, és ha teheti – piacozik. „Amikor Szombathelyre jöttem Jordán Tamással színházat csinálni, a kevéske szabadidőben az első dolgom volt a férjemmel kimenni a piacra, vásárolni a jó nagy nyüzsiben az őstermelőktől. Magam is kertészkedtem, sőt kertészkedem.” – fogalmaz a népszerű, életvidám színésznő.

A piac mellett hamar felfedezte az uszodát és a könyvtárat is – így alakult ki az a háromszög, amely meghatározó volt a későbbiekben, amikor Szombathelyen tartózkodott.

Kiss Mari gyermekkorát Nyékládházán töltötte, ahol a családjának nagy kertje volt a ház mögött és szőlője a hegyen. A kert és a föld szeretetét, a természet tiszteletét már ekkor magába szívta.

„A szüleim csodálatos emberek voltak. Apám tüzép telepet vezetett, de az igazi megélhetést a föld adta. Ha egy évben nem jött be a termés, akkor baj volt. Mindig figyeltük az ég alját – milyen idő lesz?" Ezek az emlékek végigkísérték az életében, és amikor a Hűvösvölgyben saját kis kertjük lett, ösztönösen tudta, mit kell tennie: mikor kell ásni, metszeni, ültetni, hol használja ki a legkisebb kerti zugot a sóskavetésre. Nem csoda hát, hogy amikor Szombathelyre került, az első dolga az volt, hogy megtalálja azt a helyet, ahol a természet kincseit megveheti – a piacot.

„A piac olyan hely, ahol az ember nemcsak bevásárol, hanem élményt is szerez. Szeretem, ahogy az árusok gondosan elrendezik a portékájukat, ahogy a petrezselyem illata összekeveredik a frissen szedett alma aromájával. Szinte minden árusnál van egy kedvencem: Marika, Julika néni, akinek az almái minden szombaton elkápráztattak bennünket a lányommal. Almafüggők vagyunk." – nevet. Színészként az idővel való zsonglőrködés mindennapos dolog. Az előadások, a próbák, a hosszú éjszakák után reggel gyakran rohanni kellett a vonathoz, de előző nap egy gyors piacozás mindig belefért.

„Emlékszem, volt olyan karácsony, amikor a budapesti ajándékok egy részét toronyi kenyérben mértem. Négyet vettem, mert annyira szerették otthon. A toronyi kenyér számomra az etalon, nincs mese. A vadkovászos is biztosan

jó, de abban sok a lyuk – oda hogyan kenjek vajat?" – nevet.
Nemcsak a kenyérnek, hanem a piaci tejfölnek is nagy rajongója, amely szerinte anyukája házi tejföljének ízét idézi. Az ételekhez való kötődés számára sokkal több, mint pusztán gasztronómia – emlékek, érzések, otthonosság.
„Ez az intézmény igazán emberléptékű" – mondja Kiss Mari a szombathelyi piacról. „Itt az eladók és a vevők közösséget alkotnak, van benne egyfajta összetartás. A kofák hűségesek a helyhez, és a vevők is ragaszkodnak az árusokhoz. Az alkudozás, a nyüzsgés, az ismerős arcok – ez mind hozzátartozik a piac varázsához."
Miközben fenntartásokkal kezeli a nagy kiskereskedelmi láncok arctalan kínálatát, a piacot a minőség és a hagyomány őrzőjének tartja. „Egy szupermarketben egy brazil fagyasztott csirkemáj vár, hogy megvedd. Hát, nekem ez megdöbbentő." Számára nincs kérdés: inkább egy kedves, mosolygós nénitől vásárol a piacon, mint hogy egy boltban leemelje a polcról a műanyagdobozba zárt, arctalan tömegterméket, mert tudja, hogy itt az íz, a gondoskodás és a hagyomány együtt érkezik haza vele. „Régen a piacon ott volt az a néni, akitől minden szombaton savanyú káposztát vettem a régi csarnok utolsó előtti sorában – és azt az ízt nem lehet elfeledni."
A piac nem csupán árusításról és vásárlásról szól, hanem közösségi eseményekről, kulturális

találkozásokról is. Kiss Mari különösen nagyra értékeli, hogy a vásárcsarnok a közösségi zongorával, a gasztronómiai bemutatókkal és egyéb programokkal igazi élettel teli térré vált.
„A piac maga az élet. Szívesen kipróbálnám, milyen, amikor egy színész borsót árul. Gimnazistaként nyaranta vendéglátóztam, egy büfében dolgoztam – onnan tudom, hogy a közvetlen emberi kapcsolatok milyen fontosak. Egy piacon nemcsak vásárolsz, hanem találkozol, beszélgetsz, része vagy egy közösségnek."
A fiatalok egyre nagyobb számban jelennek meg a piacon, kávéznak, beszélgetnek, találkoznak. És ez jó – mert így a piac tovább él, tovább adja azt az érzést, amit Kiss Mari is annyira szeret: az otthonosságot, a közösséget, az élet ízeit és színeit.
„A piac rajongója vagyok." – mondja búcsúzáskor mosolyogva. És ezt nem csupán a vásárlásra érti, hanem arra az érzésre, amit a piac nyújt. A földből frissen kihúzott répára, a piacon kapható toronyi kenyérre, az almák zamatos ízére, a közös kávézásokra, a beszélgetésekre, a régi emlékeket idéző illatokra.

Kiss Mari színésznővel készült teljes cikk a következő QR kód segítségével érhető el:

A zsibi híres rajongója – MÉSZÁROS GÁBOR

Van valami sajátos varázsa a piacnak, ahol az emlékek, az ízek, az illatok és a történetek összefonódnak. És vannak emberek, akik számára a piac nem csupán vásárlási helyszín, hanem egy közösségi tér, amelyhez szoros szálakkal kötődnek. Ilyen Mészáros Gábor, a Lord egykori billentyűse, zeneszerzője, zenésze, akinek gyermekkori emlékei a piac zajában, a standok között formálódtak, és akinek hűsége a zsibvásárhoz és a piac gasztronómiához azóta is töretlen.

Gábor számára a piac szeretete már egészen kisgyermekkorában kezdődött, amikor nagymamájával és szüleivel járt vásárolni. Bár később Nádasdra költöztek, a szombathelyi piac mindig is a családi élet része maradt. A hétvégi piacozás összekapcsolódott a focimeccsekkel és a családi találkozásokkal és idővel a zsibi, a lángosillatú vasárnapok is a hétvégi rituálé részévé váltak.

A zenészek életében az éjszaka sokszor nappallá válik. Szombat éjjel még a színpadon játszott, hajnalban pedig, amikor mások csak ébredeztek, ő már a piacon járt. Nem csupán a hurka-kolbász illata és a ropogós lángos csábította ide, hanem maga a közeg, a beszélgetések, az ismerős arcok, a piaci élet lüktetése. A Kaiser diszkó vagy egy hosszú koncert után a piac volt a hely, ahol az éjszaka feszültsége oldódott, ahol a lángos és egy jó szó mindent helyre tett.

A vasárnapi zsibvásár és annak hangulata mindig külön világ volt számára. De nem csak a zsibi miatt járt ki, ismerte a régi árusokat, neveket kötött a standokhoz, és tudta, hol lehet a legjobb lekvárt kapni – az ősz hajú néninél a hátsó csarnok jobb oldalán, akinél előrendelnie kellett, és sokszor egy évre bespájzolt, mert a finomságai pillanatok alatt elfogytak.

A régi piac nosztalgikus emlékeit őrzi, de nem tartozik azok közé, akik a múltat siratják. Éppen ellenkezőleg: büszke rá, hogy megújult a vásárcsarnok, és hogy a kereskedők ma már komfortosabb körülmények között dolgozhatnak. Örömmel látja, hogy az asztaloknál digitális mérlegek könnyítik meg az árusok dolgát, és hogy a piac az idő múlásával sem veszített varázsából.

Gábor szerint, ha valaki valóban jó minőségű zöldséget, gyümölcsöt akar vásárolni, a piac az egyetlen hely, ahol igazán frisset és főleg finomat találhat. A piacon kapható gyümölcs zamatos ízvilágának nincs párja. Nem csoda, hogy szinte minden termékre megvan a maga bevált árusa: Singer Tímeánál veszi a káposztával töltött paprikát, a Haladás büfében hurkát és fokhagymás tarját, a Nadrai Hús boltjában velős pirítóst. Ha valamit megkíván, tudja, pontosan hol találja meg.

És ha már zene – a közösségi zongoránál ő is gyakran helyet foglal. Vasárnaponként, amikor leül a billentyűkhöz, látja az emberek arcán a

meglepetést. Egy nagydarab ember, aki játszik. De nem akárhogyan. Queen, Abba, Charlie vagy Somló Tamás dalai csendülnek fel a piacon, és az emberek – legalább egy kis időre – elfeledkeznek minden gondjukról. Sokan mosolyognak, vannak, akik halkan dúdolnak, mások tapsolnak, és előfordult már, hogy egy idős néni fél órán át állt mellette, Máté Pétert kérve. Ezek azok a pillanatok, amikor a piac több lesz, mint árusítás és bevásárlás. Amikor a tér megtelik érzésekkel, amikor a piac valóban közösséggé válik.

Mészáros Gábor nemcsak vásárlója, hanem részese is ennek a világnak. Egy ember, aki ezer szállal kötődik a piac múltjához és jelenéhez, aki ismeri minden zegzugát, és aki saját történetével is hozzájárul a hely varázsához. Mert a piac, ahogy mondja, mindig is több volt, mint egy bevásárlóhely. Egy világ, ahol az emlékek, az ízek és a dallamok összefonódnak, és ahol az ember mindig otthon érzi magát.

Rockerek és híresség a piacon

A 70-80-as évek pop-rock hulláma a szombathelyi piacot telibe találta. Vida Ferenc, a Lord együttes alapítója és frontembere kereskedő társával, Berger Istvánnal évekig piacozott, önálló standjuk is volt. A megtermelt pénzt az együttes hangrendszerének építésére fordították. Megesett, hogy hosszú sor várakozott náluk

paprikára, fejes káposztára vagy éppen primőrökre azért, hogy az árut az egyre népszerűbb zenésztől vehessék át. Egy másik csapat is feltűnt a piacon, őket a vásárcsarnok „félhivatalos" együtteseként emlegették. Ez volt a Golf formáció, a Mokkából ismert Csorba Tibor, Guido vezetésével. A Horváth László vezette piaci étteremben próbáltak, többször koncertet is adtak. Csorba Tibor az intézmény alkalmazottja volt, kis kézi kocsijával reggelente a piacot járta, kávét, üdítőt, perecet árult. Törőcsik Mari színművésznő Velembe költözése után minden hétvégén feltűnt a piacon, volt, hogy a nyílt színen megtapsolták. Imádta az őstermelők friss zöldségeit, gyakran vett házi tojást, fejtett babot, vecsési káposztát. Máig a piac hűséges vásárlója az idén 90 éves szombathelyi Benke Éva Radnóti-díjas drámapedagógus. A magyar nyelvművelés és színjátszás országosan ismert egyénisége szerint a szombathelyi piac „minden színek és ízek összessége".

A PIAC SZÍNEI

A piac mindig is több volt, mint pusztán árusítóhely: közösségi tér, találkozási pont, hagyományok őrzője. Az elmúlt években a Szombathely Városi Vásárcsarnok tudatosan alakította ki programjait, hogy a vásárlás élménnyé váljon, és a piac ismét a közösségi élet egyik központja legyen. A tematikus rendezvények,

versenyek, kiállítások és edukációs programok révén a piac újra pezsgő találkozóhely lett, ahol a helyi termékek, a gasztronómia és a közösségi események összekapcsolódnak.
A vásárcsarnok célja, hogy az idősebb generációk számára nosztalgikus hangulatot teremtsen, a fiatalokat pedig bevonja a piacozás világába. A különböző szezonális börzék, kézműves foglalkozások, interaktív bemutatók, egészségmegőrző programok és tematikus események lehetőséget adnak a vásárlóknak, hogy a vásárláson túl aktív résztvevői is legyenek a piaci életnek.

Közösségi zongora

A 2022 novemberében Szombathelyen elsőként megrendezett Megyeszékhelyek Vásárcsarnokai Vezetőinek Országos Szakmai Találkozóján a piaci problémákat taglalva egyértelműen megállapították, hogy a vásárlási élménybe elengedhetetlenül be kell csempészni a kultúrát és az élményeket. A Fény Utcai Piac vezetője, Mihalik Zoltán példamutató kezdeményezésére a közösségi zongora felállításával Budapest már bizonyította, hogy a zene képes a piacon összekötni az embereket. Mi is ezt a szellemiséget követtük, amikor 2023. év elején Oláh Gáborné zongorafelajánlásával, árusaink és munkatársaink szállításban való közreműködésével felállítottuk a két csarnokot összekötő területen a generációs fa előtti téren a zongorát. Prieger Szabolcs szer-

vezőmunkájának köszönhetően márciusban ünnepélyes keretek között Kendik Péter Kiss Sándor művészeti díjjal elismert zongorista avatta fel a zongorát. Fantasztikus billentyűjátékával még inkább felerősítette a vásárcsarnok üzenetét: „Ha közösségi tér, akkor közösségi zongora. Hangoljuk vele újra a piacot!”.

Hisszük, hogy a zongora dallama azóta is a színfoltja a piaci vásárlásnak, és továbbra is biztatunk mindenkit, aki tud zongorázni, hogy üljön le a piacon a közösségi zongorához. Csaljon egy dallammal mosolyt a többi vásárló arcára, varázsolja a piac minden egyes pillanatát a közösségi összetartozás ünnepévé!

Élménynapok, a piac színes programkínálata

A 2020 és 2024 közötti időszakban a vásárcsarnok élménynapjai egyedülálló hangulatot varázsoltak a piacra. A helyi termelők és kereskedők

bevonásával zajló események a tradicionális piacozás értékeit ötvözik a modern élményekkel. A gasztronómiai rendezvények különleges ízekkel csalogatták a látogatókat, ahol a kocsonyaverseny, a fánkverseny, a lecsófőző verseny, valamint a szilvásgombóc és őszi csemegék mind a helyi konyhaművészet sokszínűségét mutatták be. A rétes és dödölle bemutatók, valamint a kenyér ünnepe tovább gazdagították az élményt, miközben a kóstolópontok, a mikrozöldek és az almafröccs-terasz lehetőséget kínáltak az egészségtudatos vásárlóknak is.

A szezonális és ünnepi rendezvények során a piac egy újabb arcát mutatta meg. A húsvéti programok, mint a gidasimogató és a húsvéti vásár, különösen a gyermekek számára nyújtottak felejthetetlen élményt. Április 11-én, a költészet napján minden évben a Weöres Sándor Színház színészei olvassák fel piaci árusaink kedvenc verseit. A gyermeknap interaktív programokkal várta a legkisebbeket, a Karnevál a piacon esemény pedig a Savaria Történelmi Karneválhoz kapcsolódva hagyományőrző programokkal színesítette a piac életét.

Év végén pedig az adventi piac, a fenyővásár és az 1997 óta minden évben visszatérő Szabó István, a Mikulás jelmezébe bújva hozta el az ünnepi hangulatot a vásárlók számára.

Az egészségtudatos és fenntarthatósági kezdeményezések középpontjában az ingyenes szűrőnapok álltak, amelyek a férfiak napján és a

nőnap alkalmából segítették a látogatók egészségmegőrzését. A fenntarthatóság jegyében a „Műanyagmentes Július" a csomagolásmentes vásárlás és a szelektív hulladékgyűjtés is hangsúlyos szerepet kapott. A gombakiállítás, a gyógynövényes limonádékészítés és a zöldség-gyümölcsfogyasztás népszerűsítése mind hozzájárult a piac edukációs szerepének erősítéséhez. A vásárcsarnok 2024 augusztusában elnyerte a „Helyben vagyunk" védjegyet, egy országos partnerség szimbólumát, melyet a Pannon Helyi Termék Nonprofit Kft. és a Kisléptékű Termékelőállítók Érdekképviselete indított, hogy összefogja a helyi termelőket, feldolgozókat és a rövid ellátási lánc szereplőit. Ez a kezdeményezés nem csupán minőségi termékeket és élményt kínál a vásárlóknak, hanem elősegíti a helyi élelmiszerek, turizmus és vendéglátás fejlődését is. A vásárcsarnok büszkén viseli a védjegyet, elkötelezetten támogatva olyan partnereit, akik megbízhatóan, hitelesen és fenntarthatóan képviselik a helyi értékeket, így a logó megjelenése már önmagában garancia a kiváló minőségre és a közösségi összetartásra.
A kulturális és közösségi események sem maradtak el. A „Tekints be a kulisszatitkok mögé!" piactúrák kóstolókkal kalauzolják végig az érdeklődőket a piac világán, míg a piactörténeti kiállítás a régi és az új piac fotóin és tárgyi emlékein keresztül mutatta be a változások történetét. A hátsó csarnok ruhaárusainak

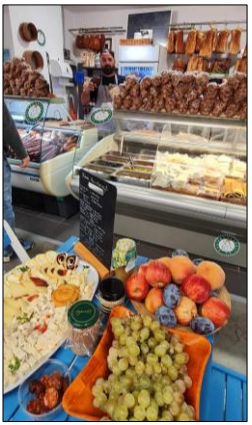
termékeiből rendezett divatbemutató is a vásárlók szórakoztatását szolgálta. Szombathely Városi Vásárcsarnok alapító tagként vett részt a Vásárcsarnokok, Piacok Együttműködési Fórumának létrehozásában, mely hagyományteremtő céllal indította útjára a Nyitott Piacok Napját. A szeptemberi nyílt napok sikere 2023-ban és 2024-ben is bebizonyította, hogy van értelme közösen gondolkodni, helyi értékeket országos fókuszba helyezni.
A gyermek- és családi programok fontos szerepet játszottak a közösségépítésben. Az óvodai és iskolai edukációs piactúrák során a fiatalok megismerhették a helyi termelőket, míg a palántaadományozás az iskolai és óvodai kertek fejlesztését támogatta. A Pindúr Piac, Gyermekruha-, Gyermekjáték- és Lego-börzék, valamint a különféle interaktív foglalkozások és Lego-partyk pedig garantálták, hogy a legkisebbek is aktívan bekapcsolódhassanak a piaci életbe.

A vásárcsarnok eseményei nem csupán a helyi közösség összetartását erősítették, hanem a termelői piacok fontosságát és a tudatos vásárlás előnyeit is hangsúlyozták. Az itt megvalósult élménynapok bebizonyították, hogy a piac nemcsak a vásárlás helyszíne, hanem egy élettel teli tér, ahol tradíció és modernitás találkozik, és ahol minden generáció otthon érezheti magát.

REDMI NOTE 9
AI QUAD CAMERA

VADVIRÁGOS
SZÜLETÉSNAPHELY

LUBLÁNDÓ



OKOSTÁNYÉR AJÁNLÁS

Miért válasszuk a Piacot? – Érvek

Ha valóban figyelmesen szemléljük, és tudatosan választjuk a piacot a multikkal szemben, számtalan érv szól amellett, hogy miért érdemes itt vásárolnunk. Először is, a frissesség és a minőség garantált, hiszen az áruk közvetlenül a termelőktől érkeznek, így megtapasztalhatjuk a termékek valódi, üde ízét. A szezonális kínálat változatosabb és gazdagabb, ami lehetővé teszi, hogy mindig friss, tápláló alapanyagokhoz jussunk. Mindez nem csupán az ízekben nyilvánul meg, hanem a termelőkkel kialakított közvetlen kapcsolatban is, ahol személyesen rákérdezhetünk a termények eredetére vagy felhasználási lehetőségeire. Itt, a csarnokban, az emberek nemcsak árut vásárolnak, hanem élményt is kapnak és kapcsolatokat is építenek. Aki a piacon vásárol, az támogatja a helyi termelőket, így közvetve hozzájárul a helyi gazdaság és közösségek fejlődéséhez. Az egyedülálló, barátságos légkör megfizethetetlen, semmi nem helyettesítheti: a piacon vásárolni olyan, mintha egy elvarázsolt világba csöppennénk, ahol minden egyes találkozás érték. A piac hangulata, a kendős nénik mosolya, a zsibi örömteli kavalkádja mind azt sugallják, hogy ez a tér a hagyományok ápolásának és a modern életstílus harmonikus találkozásának színtere. Ráadásul a piac a fenntarthatóságot is szem előtt tartja. A helyben

termelt termékek csökkentik a környezeti terhelést, csomagolás nincs, vagy minimális, szinte mindenből annyit lehet vásárolni, amennyire szükség van, tehát az élelmiszerpazarlás lehetősége is kevesebb. Továbbá, ami valóban kiemeli a piac különlegességét, az az egyedi termékkínálat, amelyben őstermelők és kistermelők termékein túl a helyi kereskedők termékei, kézműves termékek és egészségtudatos alternatívák egyaránt találhatók. A piac az a hely, ahol a minőség, a helyi közösség és az egészségtudatosság kéz a kézben jár, ahol minden termék mögött egy ember lelkesedése és elhivatottsága áll. Vásárlásunkkal tehát nem csupán friss árut kapunk, hanem részesévé válunk valami sokkal nagyobbnak: a közösségnek, a helyi gazdaság fejlődésének és a fenntartható jövő megteremtéséhez hozzáadott értéknek. Támogatjuk azt a szellemiséget, amely a koherens, élhető és emberséges helyi közösségek megteremtésében kulcsfontosságú.

A PIAC ÍZEI

Vinkó József idevágó gondolataival kezdenénk a fejezetet: „Ha kíváncsi vagy egy ország kulturális, gazdasági színvonalára, lakóinak temperamentumára, menj ki a piacra. ... Ha megismered a piacot, megérted a várost és a lakóit.”. (Idézet a Szellem a fazékból: Irány a piac! című rádióműsorból.)

Tipp: Egynapos városnézés – A történelmi város és a piaci ízek nyomában

- Kezdjük a napot a Szent Márton tér és szobor felfedezésével, ahol megismerkedhetünk Szombathely legismertebb védőszentjének örökségével.
- A hagyomány úgy tartja, hogy Szent Márton szülőháza felett áll a mai Szent Márton-templom, amely a város egyik legrégebbi és legfontosabb vallási épülete. A templom lenyűgöző belső tere és a Szent Márton életéhez kapcsolódó emlékek különleges élményt nyújtanak minden látogatónak.

Ízek és illatok a vásárcsarnokban

- Itt az ideje felfedezni a helyi ízeket! A vásárcsarnok Szombathely egyik legpezsgőbb pontja, ahol friss alapanyagokat, kézműves termékeket és a környékbeli gazdák portékáit találhatjuk meg. Kóstoljuk meg a friss toronyi kenyeret, a házi készítésű tehén- és kecskesajtokat vagy akár a híres őrségi tökmagolajat. Ropogtassunk hozzá kora tavasszal egy friss medvehagyma csokorból, vagy később a szezonális zöldségekből. Ősszel már a friss gombákból készült gombasavanyúságot is kanalazhatjuk a Kalauz házaspár standjánál a falatok mellé. De

megélhetünk egy hagyományos piaci pillanatot is a gasztro sarokban egy lángos majszolása közben. Házias ízvilágú sütemények, aszalványokkal, esetleg a piacon egyedülálló szíverősítő galagonya lekvárral és egy finom kávéval is lezárhatjuk az ízorgiával megspékelt piaci sétát. De egy gyönyörűen pirosló magyar alma elropogtatása sem ördögtől való dolog. Az ízek garantáltan autentikusak, és az árusok mindig szívesen mesélnek az alapanyagok eredetéről, a termékek elkészítéséről.

- A vásárcsarnok után irány a gyönyörű, barokk Fő tér. Mindjárt az elején találjuk az Árpád-házi Szent Erzsébet-templomot és kolostort, majd a város szívében továbbsétálva csodálhatjuk meg a Szentháromságszobrot és a környező épületek gazdag építészeti részleteit. Kihagyhatatlan: a város történelmét bemutató falfestmény az egyik beugró kis kapualjnál.
- Látogassuk meg a Sarlós Boldogasszony Székesegyházat, amely Magyarország egyik legnagyobb barokk temploma, és gyönyörködjünk a lenyűgöző freskókban és díszítésekben. A mellette álló Püspöki Palota impozáns látványt nyújt.
- Innen sétáljunk át a Járdányi Paulovics István Romkerthez, ahol az ókori Savaria maradványai nyújtanak lenyűgöző betekintést a város római kori történelmébe. A

megőrzött oszlopok, alapfalak és mozaikok különleges időutazásra hívnak.

- A Romkerttől nem messze található az Iseum Savariense, amely Közép-Európa legnagyobb rekonstruált római kori szentélye. Ez az izgalmas helyszín bepillantást enged az ókori vallási életbe, és magával ragadó atmoszférájával különleges élményt nyújt. Mellette a Szombathelyi Képtár, ahol főként kortárs képzőművészek időszaki és állandó kiállításait tekinthetjük meg, illetve a Schrammel-gyűjtemény, mely a Szombathelyen született Kossuth-díjas keramikusművész, Schrammel Imre alkotásait mutatja be.
- A város kulturális sokszínűségének egyik emblematikus helyszíne a szombathelyi zsinagóga, amely ma kulturális rendezvények helyszíneként működik. Az épület építészeti szépsége miatt is érdemes meglátogatni.
- Pár száz métert sétálva az Octopus víztoronyban kialakított interaktív bemutatótér a vízzel kémiai, fizikai, földrajzi, biológiai, környezetvédelmi szempontból foglalkozik. Egyúttal bemutatja Szombathely és a környék főbb turisztikai attrakcióit és a város vízgazdálkodásának történetét és érdekességeit. A kupolából az egész város tökéletesen belátható és pazar kilátás nyílik például a kőszegi hegyekre is.

- Autóba ülve érhetjük el a Kámoni Arborétumot és Ökoturisztikai Központot. Ebben a csodás zöld oázisban tegyünk egy sétát, ahol ritka növényeket és pihenésre csábító ösvényeket találunk.
- A Vasi Skanzen – múzeumfalu – területén található épületek az elmúlt két évszázad paraszti életformáját mutatják be a berendezett portákon keresztül.
- Gyerekekkel érkezőknek a közelben található Kalandvárost javasoljuk a délután levezetéséhez. A múzeumkedvelők semmiképpen ne hagyják ki a Smidt Múzeumot és a Savaria Múzeumot. Az estét a vacsora előtt zárjuk egy kellemes sétával vagy csónakázással a Csónakázó-tó körül. A festői környezet ideális helyszín a nap levezetéséhez.

Ezt az egynapos programot, vagy egyes elemeit nemcsak a városba érkező látogatók számára ajánljuk. Szeretnénk a szombathelyi lakosokat is arra ösztönözni, hogy saját városuk rejtett kincseit fedezzék fel. Nézzenek más szemmel a város épületeire, történelmére, gazdag kulturális örökségére. Legyen ez az idegenvezetés egyaránt múltidézés, ízutazás és kikapcsolódás – célunk, hogy a vásárcsarnokot, Szombathely Szívét bekössük a város idegenforgalmi vérkeringésébe. Ez a múltidéző ízutazás lehetőséget biztosít arra, hogy a helyi ízek és a város

történelme egy varázslatos, emlékezetes élménnyé és kikapcsolódássá váljon mind a látogatók, mind a helyiek számára.

Almák – ízek, illatok, fajták

Almából a kínálat a piacon bőséges, csak néhányat emelnénk ki:

- Golden – sárga és édes
- Mutsu – sárga, édes, enyhén pikáns japán fajta
- Gála – az első őszi piros, édes alma
- Elstár és Idared – piros, savanykás
- Jonagold – piros, kellemes aromájú
- Braeburn – édes és fűszeres, ráadásul télálló
- Granny Smith – élénkzöld, fanyar, savanykás ízű
- Redlove – sötétpiros, roppanós, különlegesen édes
- „Zalai csókálló”
- Fuji

Szeretettel ajánljuk kipróbálásra az őrségi almákat árusító Debreceni Tiborné Erika receptjét, mellyel előkelő helyezést ért el a 2023-as Nyitott Piacok Napja almás sütemény versenyén – biztos, hogy az egész család imádni fogja! A puha, vajas tészta és az illatos, fahéjas almatöltelék kombinációja egyszerűen ellenállhatatlan. Különösen az idősebbek körében nagy kedvenc, mert a tészta könnyű és lágy.

Kevert almás süti

Hozzávalók: 45 dkg liszt, 4 db tojás, 10 dkg cukor, 10 dkg vaj, 1 csomag vaníliás cukor, 1 csomag sütőpor, 2 dl tej. *Töltelékhez*: 2 kg alma, fahéj, 1 csomag vaníliás cukor.

Elkészítés: A tojásokat habosra keverjük a cukorral és a vaníliás cukorral, majd hozzáadjuk a megolvasztott vajat és a tejet. Ezután a lisztet és a sütőport is belekeverjük, végül egy sima, sűrű tésztát kapunk, amit két részre osztunk. A sütőt előmelegítjük 180 °C-ra, és az egyik tésztát zsírpapíron egyenletesen elkenjük, majd elősütjük 15-20 percig. Közben elkészítjük az almatölteléket: az almákat meghámozzuk, felkockázzuk, és felfőzzük fahéjjal és vaníliás cukorral, hogy puha, illatos tölteléket kapjunk. Miután az első tésztalap megsült, ráhelyezzük az almatölteléket egyenletesen, majd a maradék tésztát is eloszlatjuk a tetején. Az egészet visszszarakjuk a sütőbe, és további 20-30 percig sütjük, amíg a tészta aranybarnára sül. Amikor kihűlt, felszeleteljük, és máris kész a csodálatos, puha, almás sütemény, ami minden falatjában otthonos melegséget áraszt.

Beszéljenek a képek,
EGYKOR és MA

Pénzes Lászlóné Erzsike az 1975-ös nyitást követően a Városi Vásárcsarnokban

Horváth László éttermi üzletvezető képe 1978-ból

A vásárcsarnok Hunyadi út felőli főbejárata egykor (felújítás előtt, 2018-ban) és ma (felújítás után, 2022-ben)

A vásárcsarnok két épülete közötti átjáró egykor (2019) és a két piacépület zárt terű összekapcsolása ma (2025)

A vásárcsarnok északi oldala egykor (2018) és ma (2025)

A piac egyik ikonikus üzlete, Porpáczy Gábor lángosos egykor és ma

Hátsó, II. csarnok egykor és ma

A koronavírus járvány idején bevezetett korlátozások miatt hónapokig a Ne cipekedj, Nagyi! önkéntesei szállították ki az idősek részére a piacról az élelmiszereket

Az átépítés alatt a piacon egy csapat önkéntes fiatal tette otthonosabbá a munkaterületet leválasztó rideg falakat

A Szombathely Városi Vásárcsarnok alapító tagja a Vásárcsarnokok, Piacok Együttműködési Fórumának

A népszerű gombaszakellenőr házaspár – akik hosszú éveken keresztül a Vásárcsarnokban dolgoztak –, Kalauz József és Kalauz Katalin a Gombák Földjén Vándorkiállítás megnyitóján gombából készített ételeket kóstoltatott

A Szombathelyi Gomba- és Gyógynövényklub Élő-gomba kiállítását évről évre többezer gyermek és felnőtt tekinti meg a vásárcsarnokban

A piac Generációs fáján található fényképek:

Felső sortól lefele, balról jobbra: Pénzes Lászlóné, Nagy Jenőné, Nagy Jenő, Singer Zoltánné, Táncsics György; Lajos Istvánné, Komlósi Józsefné, Komlósi József, Kisfürjesi Józsefné, Kelemen család; Kelemen Ferencné, Kolompár Istvánné, Királyné Pintér Marianna, Kocsis József; Illés Józsefné, Vaidlinger Jánosné, Hanzl Ferenc, Hanzl Ferencné, Orbán Kálmán Imréné; Ádám Sándor, Ádám Sándorné, Gerencsér Istvánné, Gyarmati Ottóné

A Vásárcsarnok dolgozói az 1980-as években, balról jobbra: Grünczeisz Antalné, Boros László, Grünczeisz Antal, Horváth Antalné Marika, Pölöskei László igazgató, Polákovics Jánosné, Novák Tibor, Csatári István, Kalauz Katalin, Asbóth Gyula, Szirotka János, Francsics Ferenc, Hende Tamás

1993 piaci dolgozók: Sipos Imre, Kéri András, Tóth Imre igazgató; Polákovics Jánosné, Németh Lászlóné, Kalauz Katalin, Horváth Antalné, Sperling Csabáné

2021-ben a Vásárcsarnok Csapata is csatlakozott a „Városi Nagytakarítás”-hoz (Bozi Tivadar, Görcsi Júlia, Sipos Imre, Polákovics Marietta, Kalauz József, Stőgerné Barti Edina, Papp Katalin, Bosnyák Szilvia)

A Vásárcsarnok dolgozói (2025): Sipos Imre biztonsági őr, helypénzszedő (1992-től), Papp Katalin igazgatóhelyettes (2012-től), Kila Istvánné takarító (1991-től), Polákovics Marietta igazgató (2020-tól), Fiedler Rita gombaszakellenőr (2022-től), Szopory Anita ügyviteli alkalmazott (2024-től), Németh Ernő biztonsági őr, helypénzszedő (2000-től), Görcsi Júlia a GESZ állományában lévő, a Vásárcsarnokkal kapcsolatot tartó gazdasági ügyintéző (2013-tól), Somogyi Brigitta piacfelügyelő (2022-től)

TARTALOMJEGYZÉK

KÖSZÖNTŐ 3
Dr. Nemény András 3
Polákovics Marietta 5
Kozma Gábor 9

A PIAC TÖRTÉNETE 13
A főtéri piac 13
Mai Borostyánkő Áruház melletti terület 15
A Városi Vásárcsarnok 16
Litkei Tamás gondolatai a piac felújítása, megtervezése kapcsán 21
A piac szerepe 25

A PIAC RÉGEN ÉS MA 27
Tisztelgés a termelők elhivatottsága és szakértelme, a kereskedők alázata előtt 27
Frissesség és időzítés 28
Kik árultak a régi szombathelyi piacon? 29
Hogyan jutott el az áru a piacra? 31
Milyen termékeket árultak a piacon? 34
Hogyan árultak a régi piacon? 39
Kapcsolat az árusokkal 41
Fizetés 42

A PIAC ARCAI – Akik 2025-ben életre keltik a piacot (A-Z) 43
Helyi termelők piaca 113
Helyi termelők csütörtök délutánonként a 2025. évben 117
Gombavizsgálat 118
Zsibi – a használtcikk piac 122
Generációs fa – generációk, tradíciók 125

A PIAC HÍRES RAJONGÓI 127
Kiss Mari: A piac rajongója vagyok 127
A zsibi híres rajongója – Mészáros Gábor 131
Rockerek és híresség a piacon 133

A PIAC SZÍNEI 134
Közösségi zongora 135
Élménynapok,
a piac színes programkínálata 136
Miért válasszuk a Piacot? – Érvek 143

A PIAC ÍZEI 144
Tipp: Egynapos városnézés – A történelmi
város és a piaci ízek nyomában 145
Ízek és illatok a vásárcsarnokban 145
Almák – ízek, illatok, fajták 149
Kevert almás süti 150

Beszéljenek a képek, EGYKOR és MA 151

Szombathely Városi Vásárcsarnok

- **Cím:** Szombathely, Hunyadi János út 5-7.
- **Telefon:** +36 94 312 444
- **Honlap:** www.szombathelyipiac.hu
- **E-mail:** info@szombathelyipiac.hu
- **Facebook:** Szombathely Városi Vásárcsarnok
- **Instagram:** szombathelyipiac

SZOMBATHELY VÁROSI VÁSÁRCSARNOK