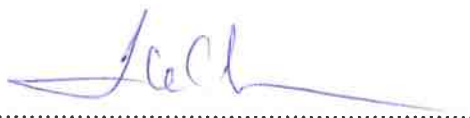


***Javaslat a
a Vecsési savanyú káposzta
Hungarikumok Gyűjteményébe történő felvételéhez***

Készítette:

Vecsés Város Önkormányzata



Szlahó Csaba polgármester

Vecsés, 2026.02.02.



I. A JAVASLATTEVŐ ADATAI

1. A javaslatot benyújtó (személy/intézmény/szervezet/vállalkozás) neve:

Vecsés Város Önkormányzata

2. A javaslatot benyújtó személy vagy a kapcsolattartó személy adatai:

Név: Fröhvirthné Halász Melinda

Levelezési cím: 2220 Vecsés, Szent István tér 1.

Telefonszám: 0630/3835174

E-mail cím: fruhwirth.melinda@vecses.hu

II. A NEMZETI ÉRTÉK ADATAI

1. A nemzeti érték megnevezése: Vecsési savanyú káposzta

2. A nemzeti érték szakterületenkénti kategóriák szerinti besorolása:

- | | | |
|---|--|--|
| ☐ agrár- és élelmiszergazdaság | ☐ egészség és életmód | ☐ épített környezet |
| ☐ ipari és műszaki megoldások | ☐ kulturális örökség | ☐ sport |
| ☐ természeti környezet | ☐ turizmus és vendéglátás | |

3. A nemzeti érték a magyarországi együtt élő népekhez, az államalkotó tényezőként elismert nemzetiségekhez kapcsolódó érték:

- ☐ igen
amely nemzetiség: német nemzetiség
- ☐ nem

4. A nemzeti értéket tartalmazó értéktár megnevezése és a felvétel dátuma:

Magyar Értéktár. 2015.

Pest Megyei Értéktár. 2016.

Vecsési Települési Értéktár. 2020.

5. A nemzeti érték rövid, szöveges bemutatása, egyedi jellemzőinek és történetének leírása, a megjelölt szakterületi kategória indokolása (amennyiben nemzetiséghez kapcsolódó érték, a nemzetiségi vonatkozások, a nemzetiséghez való kötődés bemutatása):

A vecsési savanyú káposzta világos, fehér vagy halványsárga színű, 1,5-3,0 mm-esre szeletelt (ettől az eltérés +/- 0,5 mm lehet), jellegzetesen kellemesen savanyú, igen magas C-vitamin tartalmú termék, amelynek irányított tejsavas erjesztéssel történik az előállítása. Az elkészítéséhez 1,6-2,5% konyhasót, valamint esetenként zöldségeket és fűszereket (paprika, kapor, bors, babérlevél, birsalma) is használnak.

Ha azt szeretnénk, hogy a káposzta hosszabb ideig eltartható termék legyen, akkor tartósítani kell. Elődeink és jelenleg a vecsési gazdák is a hagyományos tartósítást, a tejsavas erjesztést alkalmazzák. Erjedéskor a só bediffundál a szeletelt káposzta szöveteibe, a térfogata csökken (a só kivonja a vizet), és a tejsav baktériumok a káposztában lévő cukrot átalakítják tejsavvá. Így kapjuk a kellemes ízt és a romlás megakadályozását. A termékben, gázfejlődés közben, egyensúly alakul ki. Az erjedést befolyásolja a konyhasó, a hőmérséklet és a káposzta cukortartalma. Az erjedés ideális hőmérséklete 18-20 °C körül van, ekkor kb. 3 hét alatt készül el a jóízű, kellemesen savanyú káposzta. Ennél kicsit alacsonyabb és magasabb hőmérsékleten is bekövetkezik az erjedés, alacsonyabb hőmérsékleten lassabban, melegebb körülmények között gyorsabban éri el a termék élvezeti és táplálkozási értékének maximumát (B és C-vitaminok). A savanyú káposztát és a csomagolt készárut fénytől védett, hűvös helyen célszerű tárolni.

A vecsési savanyú káposzta története szorosan összefügg Vecsés és az itt élő német nemzetiség történelmével. A város fejlődése az Árpád-kortól számítható, amelyet a XVI. századi törökdúlás szakított meg. A település pusztasággá vált, mígnem 1786-ban II. Grassalkovich Antal földesúr 50 családot telepített be, akik Pest és Buda környéki településekről (Dunaharaszti, Nagykovácsi, Pilisvörösvár, Soroksár, Szigetszentmárton, Taksony) költöztek ide Vecsésre, és akiknek felmenői Németországból vándoroltak Magyarországra. A betelepítéssel nemcsak a település élete vette új kezdetét, hanem a vecsési savanyú káposzta diadalútja is elindult. A jobbára sváb földművesek magukkal hozták a föld, a munka szeretetét, szorgalmukat, a káposzta termelés és feldolgozás ismeretét.

A több, mint 200 éves hagyomány igazolásául a következő részletek szolgálnak:

1786, Telepítési szerződés: „A Káposztaföldek a nádas között levő tisztáson kimérettek minden gazdára 180 négyszögölből állók.”

Már a telepítéskor feltűnik a káposzta.

1797, Historia Domus: „A ház kertjét, a kender- és káposztaföldet felszántjuk és megműveljük.”

Ebben az 1797. március 5-én kelt német nyelvű szerződésben a hívek törvényes pap kinevezését kérik, és ennek fejében ígérik, hogy a lelkesük rangjához méltó megélhetést biztosítanak, így a káposztaföldet felszántják és megművelik.

1798, Kitaibel Pál naplója: „A vecsési német gazdálkodók gyermekei összegyűjtötték a parlagi zsombort a teheneknek... A káposztát a vecsésiek »gyógynövénytálnak« hívják...”

A híres biológus, mikor átutazott Vecsésen, a káposztáról is írt.

Az 1800-as évek elején a vecsési gazdák már a pesti piacokat is felfedezik és ellátják káposztával. *„Termelvényeikkel a pesti piacokat keresik fel, a híres káposzta termékeiket mindig jól tudják értékesíteni. Az ősparlagon heverő egykori vecsési puszta földje ontja a telepéseknek a sok eladni való terményt.”* (Bilkei, 1938, 77.o.)

A minőségi árura külföldön is van kereslet. Egy 1872-ben megjelent Kronen Zeitung cikk szerint a gazdák már ekkor Bécsbe szállították a nyers fejes káposztát és a savanyú káposztát. (Bodnár, 1972)

Kezdetben a fejes káposztát kézi gyaluval szeletelték, fahordókban savanyították, terméskövel préselték, majd 100 kg-os füles fenyőhordóban (standerban) szállították a piacokra a savanyú káposztát. A magas C-vitamin tartalmú és kellemes ízű savanyúságot jól tudták értékesíteni. A feldolgozható káposzta mennyiségét megsokszorozta Tölgyesi (Trethán) Károly, aki 1948-ban feltalálta a „felülhajtós szeletelő gépet” torzsafúróval. Az acélkések számát 3-ról 11-ig lehetett növelni. Az új káposztavágó géppel már napi 100-200 mázsa fejeskáposztát lehetett bevágni. Az 1950-es évek újabb jelentős előrelépést hoztak, mert a vecsési Nagymarosi (Lindwurm) család igen sok káposztás hordót (standert) készített. Szőke Mihály és Honti (Horn) János kovácsok Völgyesi (Wirth) Nándor tengelykészítő esztergályossal szinte sorozatban gyártották a „gumikerekű lovas kocsikat”. Így lényegesen lerövidült a Budapest és Vecsés közötti

menetidő. Ennek köszönhetően a vecsési családok hagyományos tradíciói alapján készített vecsési savanyú káposzta eljutott az intézményekhez, közkonyhákra, hentesüzletekbe, a nagybani piacra, és így már az egész országban kapható volt a vecsési termék.

A finom ízű vecsési savanyú káposzta készítésének alapja a jó minőségű, Vecsésen termett fejes káposzta. Ennek megtermelését segítette, hogy Vecsés éghajlata és talaja különösen alkalmas a káposzta termelésre. Lakatos Ernő 1986-ban megjelent Vecsés története című könyvében találunk adatokat erre vonatkozóan. A napsütéses órák száma 50 éves távlatban átlagosan 2000 óra, ez országos szinten magas értéket jelent. Az évi csapadék átlagértéke 560 mm, a légnedvesség évi átlaga 70%. Vecsés klímájáról elmondható, hogy alföldies jellegű, mely hat a talajra, növényzetre, így a termesztett növényekre is. A városhoz tartozó területeken három talajzóna alakult ki a magasabb fekvésű homokos-lössös talajterületek, a humuszos homoktalajok, valamint a réti talaj. Ez utóbbi kiválóan alkalmas az intenzív kertészeti termelésre, így többek között a fejes káposzta termesztésére. (Lakatos, 1986)

A termőterületek homoktalaja könnyen felmelegszik, alul pedig egy vízzáró agyagréteggel rendelkezik. (Balázs, 2003) Ez különösen fontos, mivel a káposzta egy rendkívül vízigényes növény.

A helyi gazdák szelekció útján egy speciális tájfajtát is termesztettek régen, ez volt a „Vecsési lapos”. Ennek magját is ők termelték meg, és a palántát is szabadföldben nevelték maguknak. *„Ezt a fajtát kiemelkedően magas cukortartalma és nagy termésátlaga jellemzi a legjobban. 7-10 kg-ot elérő laza fejeket nevel, félbevágva enyhén zöldes-sárga színű, vékony levelek alkotják. Tenyészideje 140- 150 nap. Laza szerkezete miatt jól tűri talpon a telet, viszont tárolhatósága csekély. Mára szinte teljesen kiszorult a termesztésből, mert a tenyészideje nagyon hosszú. A betegségekre nemesítés hiányában szinte egyáltalán nem ellenálló, gyalulva rövid enyhén sárgás szálat ad.”* (Polyovka, 2016, 16.o).

Ez a tájfajta alapozta meg a vecsési savanyú káposzta országos ismertségét és jó hírét. Olyan finom, jó ízű káposztát tudtak a gazdák savanyítani a saját maguk termelte magas cukortartalmú, jó minőségű káposztából, ami országos ismertségre tett szert.

A „Vecsési lapos” tájfajta még jelenleg is él néhány termelőnél, így a gazdák a vetőmagnemesítő cégekkel összefogva egy olyan új káposztafajtát nemesíthetnek ki, amely az eredeti fajta minden előnyét hordozza, de már a jelenlegi sokkal nehezebb termesztési körülmények között is gazdaságosan termelhető.

Az évszázados termesztési tapasztalatokat, tudást a generációk továbbörökítették. Vecsésen soha nem szűnt meg a káposzta termesztése, bár az ezredforduló környékén volt a mélypont a

megtermelt káposzta mennyiségét illetően. Azóta a fiatal gazdáknak köszönhetően ismét felfutóban van a zöldségnövény előállítása Vecsésen. A 2020-as évekre kb. 80 ha termőterületen folyik a termesztés, viszont az új káposztafajtáknak és mezőgazdasági technológiák bevezetésének köszönhetően a termésátlag növekedett. Így a vecsési és szomszédos települések határában (Vecséshez köthető termőterületeken) a vecsési családi gazdaságok által megtermelt nyers fejes káposzta mennyisége 2025-ben 6000-7000 t között volt, mely országosan is jelentős. Ezt az óriási mennyiséget a mai napig kézi munkával takarítják be, nem alkalmaznak gépi szedést, ami ronthatná a feldolgozókhoz beszállított káposzta minőségét. A kézzel betakarított káposzta tovább eláll, hosszabb szálú savanyú káposzta készíthető belőle, jobb minőséget képvisel, mint a géppel betakarított.

A fajtaválasztásnál a savanyításra alkalmas fajtákat részesítik előnyben a vecsési családi gazdaságok. Az őszi-téli, hosszabb tenyészidejűekből termelnek többet. Az ezekből savanyított savanyú káposzta C-vitamin tartalma jóval magasabb a nyári, rövidebb tenyészidejű fajtákból savanyítottéhoz képest. (Balogh, 2022)

Az élelmiszerbiztonsági előírások változásai (pl. rozsdamentes, saválló acélból készült szeletelőgép), az erjesztéshez használt új eszközök megjelenése (pl. műanyag tartályok), a piaci verseny a vállalkozások között, mind a hatékonyabb feldolgozást segíti, a hagyományos tejsavas erjesztés alkalmazása mellett.

Nincs Magyarországnak olyan pontja, ahol a vecsési savanyú káposzta nevét ne ismernék. E termék Vecsés „védjegye” lett. A jó minőségű vecsési savanyú káposzta előállításának alapja a kiváló minőségű, vecsési termőterületen termett, nyers fejes káposzta. Ennek termesztését biztosítja a Vecséshez köthető termőterületen megtalálható vízzáró agyagréteget rejtő talaj és az összegyűjtött több százéves termesztési tapasztalat. A nyers árut a gazdák saját maguk természetes tejsavas erjesztéssel tartósították, így több mint két évszázados tudás gyűlt össze a családi vállalkozásokban ezzel az eljárással kapcsolatban. Nem mellékes az a közvetlen visszacsatolás, amit a családtagok piacra járása jelent, hiszen a készterméket is ők adják át a vásárlóknak, akik sokszor évtizedekig járnak egy-egy családhoz a savanyú káposztáért.

A Vecsésen termelt káposzta és a belőle készült vecsési savanyú káposzta mindig alapvető eleme volt mind a magyar, mind a német nemzetiség gasztronómiájának. A magyar konyha egyik legfontosabb alapköve a savanyú káposzta, amelyből olyan autentikus ételek készülnek, mint a székelykáposzta vagy a töltött káposzta, de hosszasan folytathatnánk a sort. A nehezebb, zsírosabb ételek mellé nyersen is szívesen választjuk. Az egészségtudatosan táplálkozó a vecsési savanyú káposztát nyersen fogyasztják, hogy megőrizzék vitamintartalmát és a benne

élő baktériumtörzseket. Számos tudományos kutatás eredménye látott napvilágot az elmúlt évtizedekben a savanyú káposztában található Lactobacillus törzsek, rostok, egyedi anyagcseretermékek jótékony hatásaival kapcsolatban.

Az itt élő német nemzetiség gazdasági hagyományai elválaszthatatlanok a káposzta termesztésétől és feldolgozásától.

A már negyed évszázada minden évben megrendezése kerülő kétnapos Vecsési Káposztafeszt, Wetschescher Krautfest középpontjában a város büszkesége, a vecsési savanyú káposzta áll. A fesztivál ugyanakkor nemcsak gasztronómiai, hanem kulturális, értékmentő és közösségformáló esemény is, amely széles körű társadalmi összefogással valósul meg. Szervezésében és lebonyolításában részt vesznek a vecsési civil szervezetek, intézmények, iskolák, óvodák, Vecsés Város Önkormányzata, a Német Nemzetiségi Önkormányzat, a vecsési savanyító vállalkozások, a művészeti csoportok és a testvértelepülések (Rheinstetten - Németország, Gyergyószárhegy - Erdély). A rendezvény idejére szinte az egész város fesztiválhelyesszé válik. A települési és vármegyei értéktárra építve komoly szakmai megalapozottsággal rendelkezik. A program összeállítása során a szervezők figyelembe veszik a hagyományörző, oktatási, kulturális és szakrális elemek arányos jelenlétét. A szakmai igényességet a települési értéktárban megtalálható Vecsési Tájház és Bálint Ágnes Emlékház bevonása is jelzi. De a történeti és makettkiállítások, a helytörténeti séta az Ófaluban, a családi gazdaságok savanyítási bemutatói; valamint az értéktárban szereplő géplakatosi örökség (pl. Tölgyesi Károly káposztaszéletelője) is az igényességet biztosítják. A fesztivál szakrális részében a Szent Kereszt templomban celebrált szentmisén adnak hálát a hívek az évi termés gazdagságáért. A fesztivál egyik leglátványosabb eleme a népes felvonulás nemzetiségi zenekarral, hintókkal, lovas kocsikkal, matuzsálemkorú vagy éppen új traktorcsodákkal, bölcsődésektől nyugdíjas korú felvonulókig bezárólag, ötletesebbnél ötletesebb jelmezekben. A főzőverseny keretei között mintegy félszáz baráti társaság készítheti üstjeiben mindkét nap a káposztás ételeket. A Vecsési Savanyúságok Versenye is megrendezésre kerül több kategóriában: savanyú káposzta, csemege uborka, vegyes vágott, káposztával töltött tv-paprika. A rendezvény keretében több más verseny is meghirdetésre kerül, így például: káposztapakoló verseny, dirndl- és nemzetiségi ruhaverseny vagy Magyarország legnagyobb káposztája verseny.

A rendezvény két napján a sváb kultúra számos elemét is megismerhetik közelebbről a látogatók, legyen szó zenéről, táncról vagy öltözködésről. A Tájháznak köszönhetően akár az egyszerű, de dolgozós múltbeli hétköznapiakba is betekintést nyerhetnek. A rendezvényen hagyományörző csoportok mutathatják be színvonalas produkcióikat. Néptáncsoportok

elragadó táncokkal (köztük a Települési Értéktárban megtalálható vecsési táncokat), zenekarok lenyűgöző zenés produkciókkal, de nem maradnak el a könnyűzenei koncertek neves fellépőkkel, együttesekkel sem. A rendezvény az elmúlt 25 évben évről évre fejlődött, bővült, és folyamatosan nagy érdeklődés övezte, országos ismertségre tett szert. A programok lebonyolítása zökkenőmentesen, magas színvonalon történik, amit a médiavisszhangok és közönségértékelések is megerősítenek.

6. Indokolás a Hungarikumok Gyűjteményébe történő felvétel mellett, kitérve a nemzeti érték hazai és nemzetközi jelentőségének bemutatására:

A savanyú káposzta egy olyan termék, melyről Magyarországon mindenkinek Vecsés jut eszébe elsőként. A magyar agrár- és élelmiszer-gazdaságban betöltött szerepe meghatározó, a térségben betöltött mezőgazdasági jelentősége ma is számottevő. Mintegy 80 vállalkozás készíti jelenleg is, nagy volumenben, kiváló minőségben. Emiatt külföldön is keresett. Jelenleg Európán belül folyik a vecsési savanyú káposzta értékesítése. Legalább 10 országba exportálnak a vecsési termőterületen működő vállalkozások. A termék legnagyobb felvevő piacai Románia, Szlovákia és Csehország.

A vecsési savanyú káposzta Szabadosné Schiller Katalinnak és családjának köszönhetően hosszú évek óta szerepel a világ egyik legnagyobb mezőgazdasági és élelmiszeripari szakkiállításán (Internationale Grüne Woche), illetve nagyon sok európai város fesztiválján megjelent a híres magyarországi finomság: Helsinki, Frankfurt, Róma, Milánó, Székelyudvarhely, Prága, Raesfeld, Echterdingen...

2012-ben a vecsési savanyú káposzta bekerült Magyarország hagyományos és tájjellegű mezőgazdasági termékeinek gyűjteményébe, elnyerte a Hagyományok-Ízek-Régiók (HÍR) védjegy használati jogát.

7. A nemzeti értékkel kapcsolatos információt megjelenítő források listája (bibliográfia, honlapok, multimédiás források)

Cikkek, könyvek, tanulmányok

Balázs Sándor, Kristóf Lászlóné, Terbe István és Zatykó Ferenc: Legfontosabb zöldségnövények, mint hungarikumok. *Kertgazdaság*, 2003/2. 78-79.o.

Bilkei Gorzó János: *Vecsés nagyközség története*. Monor, 1938. 77.o.

Bodnár István: Egy bécsi újsághír 1872-ből. Tartós a vecsési káposzta karrierje. *Magyar Hírlap*, 1972/34. 10.o.

Csoma Zsigmond: A kertészeti és a káposzta tájfajták, valamint a hagyományos termesztési régiók a Kárpát-medencében. *Ethnographia*, 2021/2. 185-188.o.

Demeter Zoltán: *Historia Domus Vecsesiensis. Anno 1797*. Vecsés, DZL Kiadó, 1999. 7.o.

Dóróné Zimmel Katalin (szerk.): *20 éves a Káposztafeszt. A vecsési savanyú káposzta ünnepe*. Vecsés, 2021.

Gergely Anikó: A falu neve garancia. Káposzta Vecsésről. in: Gergely Anikó: *Magyar kóstoló*. Budapest, 2006. 150-151.o.

Gombocz Endre (szerk.): *Diaria itinerum Pauli Kitaibelii I*. Budapest, 1945. 231-232.o.

Lakatos Ernő (szerk.): *Vecsés története*. Vecsés, 1986. 68.o.

Monspartné Sényi Judit: A vecsési káposzta. in: Balla Csaba és Siró István: *Élelmiszerbiztonság és -minőség II. Élelmiszer-technológiák*. Budapest, 2007. 22-29.o.

Orosz Károly: Ami híressé tette a vecsési savanyú káposztát. *Vecsési Tájékoztató*, 2019/9. 19.o.

Pethes József: Savanyú fejek fesztiválja. *Szabad Föld*, 2010/37. 31.o.

Sárkány Pál (szerk.): *Ki mit termel az élelmiszergazdaságban?* Budapest, 1984. 545-548.o.

Terbe István: Magyaros zöldségek. *Magyar Mezőgazdaság*, 2004/37. 18-19.o.

Wirthné Sárosi (Stiller) Éva: *Vecsési sváb konyha*. Vecsés, 2017.

Levéltár

MNL PVML. Magyar Nemzeti Levéltár Pest Vármegyei Levéltára, IV. 165-a.

Telepítési szerződés, 1786.

(„4. A Káposztaföldek a nádas között levő tisztáson kimérettek minden gazdára 180 négyszögölből állók.”)

Szó szerint közli:

Bilkei Gorzó János: *Vecsés nagyközség története*. Monor, 1938. 42.o.

MNL OL. Magyar Nemzeti Levéltár Országos Levéltára, W-21-6-N-26-Pest-Pilis-Solt vármegye-188.

Adóösszeírás, 1828.

(Káposztaföldek.)

Szakdolgozat

Balogh Péter: *A fajta szerepe a savanyú káposzta technológiájára és minőségére*. Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem, 2022.

Polyovka József: *A káposzta termesztése és savanyítása Vecsésen*. Szent István Egyetem, 2016.

8. A nemzeti érték hivatalos weboldalának címe:

<https://www.hungarikum.hu/hu/>

Vecsési savanyú káposzta

<https://www.vecsesikaposztafesztival.hu/>

Vecsésről dióhéjban

HÍR védjegy

III. MELLÉKLETEK

1. A Hungarikumok Gyűjteményébe történő felvételre javasolt kiemelkedő nemzeti érték fényképe vagy audiovizuális-dokumentációja.
2. A Htv. 1. § (1) bekezdés c) pontjának való megfelelést valószínűsítő dokumentumok.
3. A javaslatban megadott adatok kezelésére, illetve a benyújtott teljes dokumentáció, ideértve a csatolt dokumentumok, saját készítésű fényképek és filmek felhasználására is vonatkozó hozzájáruló nyilatkozat.
4. A nem saját készítésű dokumentumok szerepeltetése esetén az adott dokumentum tulajdonosának hozzájáruló nyilatkozata a szabad felhasználásról.



PEST VÁRMEGYE KÖZGYŰLÉSÉNEK ELNÖKE

1052 BUDAPEST, VÁROSHÁZ U. 7. – 1364 BUDAPEST, PF.: 112 – TEL.: (06 1) 233-6801 – FAX: (06 1) 233-6881
ELNOK@PESTMEGYE.HU

Hungarikum Bizottság

Budapest

Kossuth Lajos tér 11.
1055

Tárgy: Támogató ajánlás a Vecsési Savanyú Káposzta Hungarikummá nyilvánításához

Tisztelt Hungarikum Bizottság!

Pest Vármegye Közgyűlésének elnökeként tisztelettel fordulok a Hungarikum Bizottsághoz annak érdekében, hogy támogatásomat fejezzem ki a **vecsési savanyú káposzta** Hungarikumok Gyűjteményébe történő felvétele mellett.

Pest vármegye sokszínűsége nem csupán településeiben és tájaiban, hanem az itt kialakult, generációkon átívelő értékekben is megmutatkozik. Ezek közé tartozik a vecsési savanyú káposzta, amely nem pusztán egy kiváló minőségű élelmiszer, hanem a térség történetének, gazdaságának és közösségi életének is szerves része. Vecsés fejlődése és arculata szorosan összekapcsolódik e termékkel: a helyi mezőgazdasági hagyományok, a feldolgozási tudás és a piaci jelenlét együttese olyan értéket hozott létre, amely messze túlnőtt a település határain, és mára Pest vármegye egyik legismertebb szimbolikus termékévé vált. A vecsési savanyú káposzta neve és minősége országos szinten is egyértelmű földrajzi és kulturális kötődést fejez ki. A termék jelentősége túlmutat a gasztronómián: hozzájárul a térségi identitás erősítéséhez, a helyi gazdaság stabilitásához, valamint a hagyományokra épülő, fenntartható fejlődési modell megőrzéséhez. Az, hogy a vecsési savanyú káposzta előállítása napjainkban is élő gyakorlat, biztosítja a közösségi tudás és az értékfolytonosság fennmaradását.

Meggyőződésem, hogy a vecsési savanyú káposzta megfelel a hungarikum fogalmának azon értelmezésének, amely a magyar nemzeti értékeket térségi beágyazottságukban, történeti

folytonosságukban és közösségi jelentőségükben vizsgálja. Hungarikummá nyilvánítása nemcsak egy termék elismerése lenne, hanem Pest vármegye értékteremtő közösségei előtt is tisztelgés.

Pest Vármegye Közgyűlése elnökeként ezért határozottan támogatom, hogy a vecsési savanyú káposzta a Hungarikumok Gyűjteményébe felvételt nyerjen.

Budapest, 2026. január 23.

Tisztelettel:



Szabo István

Hungarikum Bizottság

Budapest

Kossuth Lajos tér 11.
1055

Tárgy: Szakmai-tudományos ajánlás a vecsési savanyított káposzta Hungarikummá nyilvánításához

Tisztelt Hungarikum Bizottság!

Dr. Véha Antal, a Szegedi Tudományegyetem Mérnöki Karának egyetemi tanáraként és prodékánjaként szakmai-tudományos szempontból kívánom támogatni a **vecsési savanyított káposzta** Hungarikumok Gyűjteményébe történő felvételét.

A savanyított káposzta a fermentált élelmiszerek egyik legősibb és legösszetettebb formája, amelynek előállítása során irányított tejsavas erjedési folyamat zajlik. E folyamat nemcsak az eltarthatóságot biztosítja, hanem jelentős mértékben növeli a termék élettani értékét is. A megfelelően kivitelezett fermentáció eredményeként javul az emészthetőség, nő a biológiailag hasznosuló vitaminok – különösen a C-vitamin és egyes B-vitaminok – mennyisége, valamint kedvező hatású, élő mikroorganizmusok maradnak jelen a késztermékben. A vecsési savanyított káposzta szakmai megítélésem szerint e fermentációs eljárás egyik kiemelkedően jó példája. Egyediségét az adja, hogy az alapanyagként szolgáló fejes káposzta termesztése, valamint a feldolgozás technológiája hosszú idő óta egységes, stabil minőséget képvisel. A helyi természeti adottságokból származó alapanyag beltartalmi jellemzői – különösen a cukortartalom és a szöveti szerkezet – kedveznek a kontrollált tejsavas erjedésnek, ami kiegyensúlyozott ízvilágot, megfelelő savtartalmat és jó állományt eredményez.

Más, ipari méretben előállított savanyított káposztákkal szemben a vecsési savanyított káposzta esetében a hagyományos, természetes fermentációs eljárás meghatározó szerepet játszik. Ez nem csupán technológiai sajátosság, hanem minőségi különbség is: a lassabb, természetes erjedési folyamat kedvezőbb mikrobiológiai összetételt és komplexebb érzékszervi tulajdonságokat biztosít. Ennek eredményeként a termék nemcsak gasztronómiai értelemben értékes, hanem funkcionális élelmiszerként is értelmezhető.

Élelmiszer-mérnöki szempontból különösen fontosnak tartom, hogy a vecsési savanyított káposzta előállítása során a hagyományos tudás és a modern élelmiszer-biztonsági követelmények egymást erősítve vannak jelen. Ez a kettősség biztosítja azt, hogy a termék hosszú távon is megőrizze kiváló minőségét, miközben megfelel a mai fogyasztói és szakmai elvárásoknak.

Megítélésem szerint a vecsési savanyított káposzta nemcsak kulturális és gasztronómiai értéket képvisel, hanem tudományosan is igazolható módon hordozza mindazokat a minőségi és élettani jellemzőket, amelyek egy hagyományos fermentált élelmiszert kiemelkedővé tesznek. E tulajdonságai alapján megfelel a hungarikum fogalmának azon értelmezésének is, amely a hagyomány, a minőség és a fenntartható élelmiszer-előállítás egységét hangsúlyozza.

Mindezek alapján szakmailag megalapozottnak és indokoltnak tartom a vecsési savanyított káposzta Hungarikumok Gyűjteményébe történő felvételét.


SZEGEDI TUDOMÁNYEGYETEM
Tisztelettel: MÉRNÖKI KAR (1)
Élelmiszer-mérnöki Intézet
Szeged, Moszkvai krt. 5-7.
Prof. Dr. Véha Antal
egyetemi tanár

Szegedi Tudományegyetem

Mérnöki Kar

Élelmiszer-mérnöki Intézet

Unser Zeichen / Ikt. Szám:
Sachbearbeiter / Ügyintéző:

Hungarikum Bizottság

Budapest

Kossuth Lajos tér 11.
1055

Tárgy: Támogató ajánlás a Vecsési Savanyú Káposzta Hungarikummá nyilvánításához

Tisztelt Hungarikum Bizottság!

A Magyarországi Németek Országos Önkormányzata elnökeként ezúton fejezem ki támogatásomat és ajánlásomat annak érdekében, hogy a jelenleg kiemelkedő nemzeti értéként nyilvántartott **vecsési savanyú káposzta** a Hungarikumok Gyűjteményébe felvételre kerüljön.

A vecsési savanyú káposztát a Vecsés Települési Értéktár Bizottság a Települési Értéktárba, majd a Pest Vármegyei Értéktár Bizottság a Vármegyei Értéktárba is felvette. A termék elnyerte a HÍR védjegyet, ezáltal az Agrárminisztérium Ágazati Értéktárának is részévé vált. A Hungarikum Bizottság 2014-ben kiemelkedő nemzeti értékévé nyilvánította, és ezzel bekerült a Magyar Értéktárba. Mindezen szakmai elismerések megalapozzák és indokolják a következő minőségi szint, a hungarikummá nyilvánítás lehetőségét.

A vecsési savanyú káposzta előállításának hagyománya szorosan összefonódik a Vecsésen élő német nemzetiségi közösség történetével, kulturális és gazdasági örökségével. A XVIII. században betelepült sváb családok hozták magukkal a savanyú káposzta készítéséhez szükséges szakmai tudást és technológiát, szorgalmat, amely a helyi természeti adottságokkal – a kedvező mikroklímával és talajviszonyokkal – együtt évszázadokon át biztosította a kiváló minőségű alapanyag és az egyedi ízvilág fennmaradását. A tudás átöröklése generációról generációra, a mai napig élő gyakorlatként van jelen.

A budapesti piacok közelsége már a XIX–XX. század fordulójától ösztönzően hatott a termelés volumenére és kereskedelmi jelentőségére, miközben a minőség megőrzése mindvégig elsődleges szempont maradt. Ennek eredményeként a vecsési savanyított káposzta az elmúlt közel száz évben

országosan, valamint külföldön – különösen Németországban és a közép-kelet-európai térségben – is keresett és elismert termékévé vált. Elmondható, hogy a köztudatban Vecsés neve és a savanyított káposzta fogalma mára elválaszthatatlanul összekapcsolódott.

A termék előállítása napjainkban is jellemzően kis családi gazdaságokban történik, megőrizve a hagyományos eljárásokat, miközben megfelel a korszerű élelmiszer-biztonsági és minőségi elvárásoknak. A vecsési savanyú káposzta nem csupán gasztronómiai érték: fontos szerepet tölt be a magyar konyhában, önállóan és alapanyagként egyaránt, különösen a téli időszakban, mint természetes vitaminforrás.

A közösségi és kulturális beágyazottságot jól példázza a 2001 óta évente megrendezett Vecsési Káposztafeszt-Wetschescher Krautfest, amely mára országos jelentőségű eseménnyé vált, és évről évre több tízezer látogatót vonz. A fesztivál nemcsak a terméket, hanem az azt létrehozó közösség értékeit, hagyományait és identitását is bemutatja.

Mindezek alapján meggyőződésünk, hogy a vecsési savanyú káposzta maradéktalanul megfelel a hungarikumok meghatározásáról szóló 2012. évi XXX. törvényben foglalt kritériumoknak: egyedisége, hagyományos jellege, kiemelkedő minősége, valamint a magyar és a német nemzetiségi – kulturális örökségben betöltött szerepe indokoltá teszi hungarikummá nyilvánítását. Az Magyarországi Németek Országos Önkormányzata ezért tisztelettel javasolja, hogy a Hungarikum Bizottság a vecsési savanyú káposztát vegye fel a Hungarikumok Gyűjteményébe, ezzel is elismerve a mögötte álló több évszázados közösségi tudást, munkát és kulturális értéket.

Budapest, 2026. január 29.

Tisztelettel és megbecsüléssel:

Englendermé Hock Ibolya
elnök
Magyarországi Németek Országos Önkormányzata



Hungarikum Bizottság
Budapest
Kossuth Lajos tér 11.
1055



Ritter Imre
német nemzetiségi szószóló

Emmerich Ritter
Parlamentsprecher der Ungarndeutschen

Tárgy: Támogató ajánlás a Vecsési Savanyú Káposzta Hungarikummá nyilvánításához

Tisztelt Hungarikum Bizottság!

A magyarországi németek országgyűlési képviselőjeként ezúton fejezem ki támogatásomat és ajánlásomat annak érdekében, hogy a jelenleg kiemelkedő nemzeti értéként nyilvántartott **vecsési savanyú káposzta** a Hungarikumok Gyűjteményébe felvételre kerüljön.

A vecsési savanyú káposztát a Vecsés Települési Értéktár Bizottság a Települési Értéktárba, majd a Pest Vármegyei Értéktár Bizottság a Vármegyei Értéktárba is felvette. A termék elnyerte a HÍR védjegyet, ezáltal az Agrárminisztérium Ágazati Értéktárának is részévé vált. A Hungarikum Bizottság 2014-ben kiemelkedő nemzeti értéké nyilvánította, és ezzel bekerült a Magyar Értéktárba. Mindezen szakmai elismerések megalapozzák és indokolják a következő minőségi szint, a hungarikummá nyilvánítás lehetőségét.

A vecsési savanyú káposzta előállításának hagyománya szorosan összefonódik a Vecsésen élő német nemzetiségi közösség történetével, kulturális és gazdasági örökségével. A XVIII. században betelepült sváb családok hozták magukkal a savanyú káposzta készítéséhez szükséges szakmai tudást és technológiát, szorgalmat, amely a helyi természeti adottságokkal – a kedvező mikroklímával és talajviszonyokkal – együtt évszázadokon át biztosította a kiváló minőségű alapanyag és az egyedi ízvilág fennmaradását. A tudás átöröklése generációról generációra, a mai napig élő gyakorlatként van jelen.

A budapesti piacok közelsége már a XIX–XX. század fordulójától ösztönzően hatott a termelés volumenére és kereskedelmi jelentőségére, miközben a minőség megőrzése mindvégig elsődleges szempont maradt. Ennek eredményeként a vecsési savanyított káposzta az elmúlt közel száz évben országosan, valamint külföldön – különösen Németországban és a közép-kelet-európai térségben – is keresett és elismert terméké vált. Elmondható, hogy a köztudatban Vecsés neve és a savanyított káposzta fogalma mára elválaszthatatlanul összekapcsolódott.

A termék előállítása napjainkban is jellemzően kis családi gazdaságokban történik, megőrizve a hagyományos eljárásokat, miközben megfelel a korszerű élelmiszer-biztonsági és minőségi elvárásoknak. A vecsési savanyú káposzta nem csupán gasztronómiai érték: fontos szerepet tölt be a magyar konyhában, önállóan és alapanyagként egyaránt, különösen a téli időszakban, mint természetes vitaminforrás.

A közösségi és kulturális beágyazottságot jól példázza a 2001 óta évente megrendezett Vecsési Káposztafeszt-Wetschescher Krautfest, amely mára országos jelentőségű eseménnyé vált, és évről évre több tízezer látogatót vonz. A fesztivál nemcsak a terméket, hanem az azt létrehozó közösség értékeit, hagyományait és identitását is bemutatja.

Mindezek alapján meggyőződésem, hogy a vecsési savanyú káposzta maradéktalanul megfelel a hungarikumok meghatározásáról szóló 2012. évi XXX. törvényben foglalt kritériumoknak: egyedisége, hagyományos jellege, kiemelkedő minősége, valamint a magyar és a német nemzetiségi – kulturális örökségben betöltött szerepe indokoltá teszi hungarikummá nyilvánítását, ezért tisztelettel javasolom, hogy a Hungarikum Bizottság a vecsési savanyú káposztát vegye fel a Hungarikumok Gyűjteményébe, ezzel is elismerve a mögötte álló több évszázados közösségi tudást, munkát és kulturális értéket.

Budapest, 2026. január 29.

Tisztelettel és megbecsüléssel:



Ritter Imre
német nemzetiségi képviselő
Magyarországi nemzetiségek bizottságának elnöke



NEMZETI
AGRÁRGAZDASÁGI
KAMARA

Hungarikum Bizottság

Budapest

Kossuth Lajos tér 11.
1055

Tárgy: Támogató ajánlás a Vecsési Savanyú Káposzta Hungarikummá nyilvánításához

Tisztelt Hungarikum Bizottság!

A Nemzeti Agrárgazdasági Kamara részéről ezúton fejezzük ki szakmai támogatásunkat ahhoz, hogy a jelenleg kiemelkedő nemzeti értéként nyilvántartott **vecsési savanyú káposzta** felvételt nyerjen a Hungarikumok Gyűjteményébe.

A vecsési savanyú káposzta a magyar élelmiszer-gazdaság azon hagyományos termékei közé tartozik, amelyek esetében az alapanyag-előállítás, a feldolgozás és az értékesítés helyben szerveződő, jól követhető értékláncot alkot. A vecsési savanyú káposzta értékét és hungarikummá nyilvánításának szakmai megalapozottságát meghatározó alapvető szempont, hogy előállítása magyarországi termelésű, magyar káposzta felhasználásával történik. A Vecsés térségére jellemző természeti adottságok alkalmasak a kiváló minőségű fejes káposzta termesztésére, amely stabil alapot biztosít a feldolgozás magas színvonalához. A termék előállítása napjainkban is elsősorban a kis- és közepes családi gazdaságokra, valamint helyi feldolgozó üzemekre épül. Ez a struktúra hozzájárul a vidéki foglalkoztatás fenntartásához, a termelői tudás megőrzéséhez, valamint a helyi agrárgazdaság versenyképességéhez. A vecsési savanyú káposzta hosszú idő óta állandó minőségben, nagy mennyiségben van jelen a hazai piacokon és exportképes terméként külföldön is keresett.

Agrárszakmai szempontból kiemelendő, hogy a termék előállítása a hagyományos technológiák és a korszerű élelmiszer-biztonsági követelmények összehangolt alkalmazásával történik. A HÍR védjegy elnyerése, valamint az értéktári rendszerben betöltött helye egyaránt igazolja a termék minőségét, megbízhatóságát és gazdasági jelentőségét.

Álláspontunk szerint a vecsési savanyú káposzta megfelel a hungarikumok meghatározásáról szóló 2012. évi XXX. törvényben rögzített feltételeknek, különösen a kimagasló minőség, az egyediség, valamint a magyar agrár- és élelmiszer-gazdaságban betöltött meghatározó szerepe alapján.

A Nemzeti Agrárgazdasági Kamara ezért szakmailag megalapozottnak és indokoltnak tartja a vecsési savanyú káposzta hungarikummá nyilvánítását.

Budapest, 2026. január 27.

Tisztelettel:

Papp Zsolt György

elnök

Nemzeti Agrárgazdasági Kamara



Csizmadai Imre

vármegyei elnök

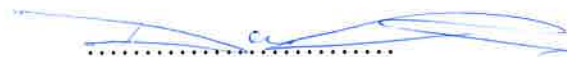
Nemzeti Agrárgazdasági Kamara

Pest Vármegye

NYILATKOZAT

Alulírott, Déri Tímea Katalin, nyilatkozom arról, hogy hozzájárulásomat adom Vecsés Város Önkormányzata, a Hungarikum Bizottság és az Agrárminisztérium, illetve jogutódja részére a vecsési savanyú káposzta Hungarikumok Gyűjteményébe történő felvételét tartalmazó javaslatához a vecsési savanyú káposzta értékről benyújtott, általam készített fényképek szabad és korlátlan, térítés- és díjmentes, ellenszolgáltatás nélküli felhasználásához és nyilvánossá tételéhez.

Vecsés, 2026. február 02.



Déri Tímea Katalin