

Ez egy igazi unicum volt!

Milyen is lehetne az időjárás november közepén? Hát persze, hogy esős, szeles, hideg. A NAV Komárom-Esztergom megyei Nyugdíjas klubját ez azonban nem zavarta, pedig most tömegközlekedéssel jutottunk el az ez évi utolsó kirándulási célunkhoz, a budapesti Zwack múzeumba.

Mosoly szalad végig az arcunkon, ha az Unicum likőr jól ismert reklám arca bevillan. Kívül, belül, totál elázva vigyorog a folyóból kikelve a nagyvilágra. Nos, ez a vigyor biztosan nem attól a 40 fajta fűszertől került az arcára, ami ennek a likőrnek a sajátossága.

Térjünk vissza azonban a kezdetekhez. A történet 1790-ben kezdődött, amikor dr. Zwack, II. József császári udvari orvos a császár gyomorpanaszaira egy gyógyitaltal rukkolt elő. A keserű ital bevált, a legenda szerint az uralkodó azt megkóstolva így szólt: - Dr. Zwack, das ist ein Unikum! – egyben nevet is adva a gyógynövényitalnak. A céget ötven évvel később, 1840-ben alapították meg. Az ital a Zwack család 1790-ből származó titkos receptje szerint készül.

Kíváncsian vártuk ezt a látogatást, hisz egy valódi unicumról van szó, akár a család életét, akár magát az italt tekintve. Először egy 20 perces filmet tekintettünk meg a Zwack család és a gyár történetéről. A család és az ital és hat generációs története ugyanis maga a történelem, az ország története is. A múzeumban végigkalauzoltak minket a több mint 220 éves titkos recepten alapuló gyógynövénylikőr - az Unicum történetén, bemutatva különlegesebbnél különlegesebb palackokat, melyet a likőrkülönlegességeiről is híres Zwack J. és Társai gyár készített. A kiállított tárgyak között olyan érdekességek is szerepelnek, mint a lóvontatású italszállító kocsik „üzemanyagának” főkönyvi nyilvántartása, az első világháború idejéről származó különleges képeslap, svéd útlevel, amelyet annak idején Wallenberg állíttatott ki Zwack Péter számára. Feltűnnek a rendszerváltozás képei és eljutunk napjainkba, ahol legújabb sikertermékünk, a világújdonságnak számító Unicum Szilva bevezetésének pillanataival is megismerkedhetnek. A múzeum galériáján Közép-Európa legnagyobb, több mint 17 000 darabos mini palack gyűjteményét csodálhattuk meg. A látogatás során megtekintettük a varázslatos régi lepárlót is, melyet az „Unicum szívének” hívnak, hiszen itt készül az Unicum, az Unicum Next és az Unicum Szilva is. Ezt a patinás, borostyánnal befuttatott épületet korabeli fényképek alapján újjítottuk fel, így a látogatók az eredeti állapotában lévő lepárló hangulatát élvezhetik. Láthatnak még továbbá 100 évnél is idősebb lepárló készülékeket, óriási kőkorsókat, melyeket kivonatolásra használtak. Számos illatos gyógynövényt tartalmazó asztal áll a terem közepén, a 40 fajta fűszerből talán ha hármát felismertünk.

A múzeum túra utolsó állomása az a terem volt, ahol hónapokon keresztül érlelődik az Unicum. Itt kóstolhattuk meg az eredeti Unicumot és az Unicum Szilvát is egyenesen a tölgyfahordókból csapolva. Így a jellegzetes illatokkal és ínycsiklandó ízek kavalkádjával zárult a múzeumi program. Nagy meglepetésünkre, a kóstolás során derült ki, hogy többen a csoportból még soha nem ittak ebből a likőrből. Sajnálhatják! Ez egy igazi UNICUM! Remélem a bolti séta során mégiscsak meglepték magukat vagy családtagokat egy kis hasas üveggel, az Unicumot kedvelők pedig vásároltak az új termékből, az Unicum Riserva-ból, aminek a különlegessége, hogy tokai borral ízesítik. Én már megkóstoltam! Igazi karácsonyi szívet, lelket melegítő itóka!

Egy különleges, szép program volt ez a nap. Ízelítőt kaptunk nemcsak egy különleges italból, hanem egy különleges családról is, akiket ugyan a történelem viharos szele szétszórt a világban, de hazataláltak, és a híres ital Magyarország unikumuma/UNICUMA lett!

dr. Major Mária