

# „Állandó változás, útban a legjobb felé”

## Interjú Bohn Katalinnal,

### *a Báthori Ételműhely megálmodójával*

**E**gy kolléganőnkkel bukkantunk a belvárosi kávéházra, amikor egy workshop után csendes, közeli helyet kerestünk, hogy összegezzünk, megbeszéljünk, lazítsunk, kiengedjünk. A második alkalmat követően egyszerűen törzsvendégek lettünk, és már a tréningek, megbeszélések, coachingok előtt is Katalinék bájosan berendezett ételműhelyében találkoztunk. Néhány alkalmat követően megismerkedtünk az ételműhely megálmodójával és egyik tulajdonosával, Bohn Katalinnal.

**MAGYAR COACHSZEMLE: KATI, EMLÍTETTED, HOGY ERIKÁVAL EGYÜTT VÉGEZTETEK SZOCIOLÓGI SZAKON. MIVEL FOGLALKOZTATOK? MESÉLNÉL A PÁLYÁDRÓL, KÖZÖS MUNKÁITOKRÓL NÉHÁNY MONDATBAN?**

**BK:** Igazából mi Erivel Jeruzsálemben ismerkedtünk meg az egyetem előtt. Engem jogosan, felkészületlenségem miatt nem vettek fel az ELTE szociális munka szakjára, ő halasztott egy évet a Közgázon, hogy kimehessen. Én akkor babysitterként dolgoztam, ebből éltem, és készültem a jövő évi felvételire, Ő pedig ott járt suliba. Azt hiszem, a je



ruzsálemi egyetem könyvtárában találkoztunk. A történet vége az lett, hogy én a szociológiát végeztem el, ahova ő is átjött, és együtt írtuk a diplománkat, amit közösen is védtünk meg. Aztán közel egy időben születtek a gyerekeink, neki két lánya, nekem egy fiam és egy lányom, akik pici korukban nagyon sokat találkoztak. Mindketten Waldorf iskolába adtuk be a gyerekeiket, tudatosan, így a gyereknevelési kérdéseken sem vitatkoztuk annyira. 23 éves a barátságunk.



MAGYAR  
COACHSZEMLE

Döntéseink  
2016/1.

Interjú

## MC: MIKOR ÉS HOGYAN MERÜLT FEL AZ ÉTELMŰHELY ÖTLETE?

**BK:** Az egyetem után másfelé vitt minket az élet, Eri ingatlanozott, én egy csereháti cigány közösséggel dolgoztam 12 éven át. Olyan iskolát akartunk beindítani, ahol első-sorban önfenntartáshoz szükséges ismereteket kaptak volna a felnőtt diákok. Szociális szakemberként ennyi éves tereptapasztalattal a hátam mögött arra jutottam, hogy ha a vidéki szegénységben élő emberek maguk termelnének meg mindent, amit fogyasztanak, sokkal egészségesebbek lennének, és nem kellene megalázkodniuk a segélyekért, sőt vihetnének a piacra a városiaknak sok saját terméket. Meggyőződésem volt, hogy az iskolai teljesítményük és motiváltságuk is nagy mértékben javulna.

Egy adoma erősített meggyőződésemben, amit Rudolf Steiner, a Waldorf iskola megalapítója, szellemi atyja fogalmazott meg: az emberek szellemi teljesítménye és kreativitása jóval nagyobb lenne, ha vegyszermentes élelmiszereket fogyasztanának, amelyekből kevés is jóval nagyobb mértékben táplálja a szervezetet, és több tápérték marad a szellemi működésre a test ellátásán túl. Ebből viszont oktatásszociológusként az is következett számomra, hogy kár az iskolával erőlködni, ha az emberi szervezet tápanyagellátottsága, enzimeháztartása nincs rendben.



A Báthori Ételműhely csapata



MAGYAR  
COACHSZEMLÉ

Döntéseink  
2016/1.

Interjú

## MC: MI VEZÉRELT TITEKET, AMIKOR ÚGY DÖNTÖTTETEK, HOGY NYITTOK EGY BIO, VEGÁN, PALEO ÉS FAIRTRADE ÉTELEKET ÁRUSÍTÓ KÁVÉHÁZAT? MI MOTIVÁLT TITEKET?

**BK:** A felismeréseim után nem volt nagyon kérdés, hogy merre tovább. Meg kell találni a legjobb alapanyagokat, a legjobb beszállítókat, és elkészíteni a lehető legegészségesebb kávé, teát, szendvicset, levest, főételt, húst, sütit, mindent. Hát nem tudtuk, hogy milyen nehéz is ez. Kutatjuk a szakirodalmat, ahol rengeteg az egymásnak ellentmondó állítás, ha csak például a búza élettani hatásait nézzük. Hozzám személy szerint a paleo és a nyerskonyha áll a legközelebb, de sütünk búzalisztból almás pitét is, amihez a legjobb bio lisztet, bio vajat és bio almát használjuk fel.

## MC: AZ ÜZLETVEZETÉS IGEN TÁVOL ÁLL A SZOCIOLÓGIÁTÓL. MI A HELYZET A MINDENNAPI ÜZLETI DÖNTÉSEKKEL ÉS A RACIONALITÁSSAL?

**BK:** Érdekes módon éppen azt érzem a legnagyobb segítségnek, hogy szociológus vagyok. Van rutinom abban, hogy megszólítsak bárkit, ha kérdésem van, ha véleményekre vagyok kíváncsi. Jó kapcsolatot építettem ki más kávézókkal a környéken, fel tudom őket hívni, ha gond van. A vendégeinket is gyakran kérdelem, hogy mit éreznek evés után, de szerencsére már mondják is maguktól. **Az a jó vendég nálunk, aki mondja a véleményét, aki kérdez jó sokat.** Szeretném, ha mindenki tudni akarna mindent arról, amit megesszük, és amiért fizet. Szerencsére sok tudatosan táplálkozó vendégük van, ők formálják leginkább, hogy mit főzünk, készítünk. Minden véleményen elgondolkozom, és ha építő, egészségesebb tőle az ételünk, megfogadjuk, váltunk.

## MC: HA A BÁTHORI ÉTELMŰHELYRE GONDOLSZ, MI A HÁROM LEGFONTOSABB KIFEJEZÉS, AMI ESZEDBE JUT VELE KAPCSOLATBAN?

**BK:**

- Az otthon melege: szeretünk itt lenni.
- Állandó változás, útban a legjobb felé.
- Örülnék, ha a gyerekeim csak azokat az ételeket ennék, amit itt mi készítünk.

## MC: OLVASÓINK NEVÉBEN IS KÖSZÖNJÜK SZÉPEN A VÁLASZOKAT!

