

MAGYAR NEMZET

1980 JUL 23

Majd a fiatalok...

Ismét a Gundelben

Bizonyára nem akart ünnep-
 rontó lenni Rózsa Miklós, a
 HungarHotels vezérigazgatója,
 amikor a következőket mon-
 dotta szerdán a városligeti
 Gundel étterem avatásán: *Ma-
 napság nem túlságosan népsze-
 rű feladat elegáns üzletet nyit-
 ni.* A helyzet ugyanis valóban
 az, hogy az elmúlt egy eszten-
 dő kissé megrendítette a ven-
 déglátás iránti vonzalmunkat,
 s a nosztalgia, na meg a pénz-
 tárcánk visszakívánja a han-
 gulates, olcsó kisvendéglőket,
 amelyekkel viszont egyáltalán
 nem kényeztettek el. Nos, e
 nosztalgiahullám és hűvös vi-
 selkedésünk kellős közepén
 arról adhatunk hírt, hogy hat
 és fél év kényszerpihenő után
 csütörtökön megnyitja kapuit
 a főváros egyik legjellegzete-
 sebb és — talán nem túlzás —
 legelegánsabb étterme.

Miért kellett ehhez hat és fél
 esztendő? Nos, az először 1953-
 ban átalakított Gundel húsz
 évig állta a sarat, míg egy ala-
 pos műszaki vizsgálat élet-
 veszélyesnek nem nyilvánítot-
 ta. Gyakorlatilag jobban, s ol-
 csóbban jártak volna, ha föl-
 dig lerombolják, s a helyére
 újat építenek. A hagyomány-
 tisztelet azonban elvetette a
 könnyebb megoldást és a cég
 úgy döntött, kihívja maga el-
 len a sorsot: *restaurál.* A dön-
 téshozzájárult, hogy tuda-
 tában voltak annak is, ez
 esetben nem csupán a klasszi-
 kus magyar vendéglátás előtt
 tisztelegnek, egyszersmind
 kultúrtörténeti missziót is tel-
 jesítenek. Igaz, ennek a resta-
 urációnak nem sok köze volt a
 szó szoros értelmében vett új-
 jáépítéshez, hiszen a tartóosz-
 lopokon kívül szinte minden
 új. Az építkezést többek között
 hátráltatta, hogy a pincéidő-
 közben előtötte a Városligeti-
 tő. A HungarHotels ráadásul
 azt is feladatul kapta, hogy az
 étteremhez kapcsolódó, Kós
 Károly által tervezett, műem-
 lék Japánkertet és Bagolyvá-
 rat hozza rendbe.

A Gundel légkondicionált
 helyiségekkel, klasszikus ha-
 gyományokat követő étterem-
 mel, konferenciák, tanácskozá-
 sok megtartására alkalmas,
 szimultán tolmácsberendezés-
 sel felszerelt társalgóval ren-

delkezik. Fogadásokra, intim
 családi ünnepségekre, ban-
 kettokra, hét, különböző nagy-
 ságú, jól szeparált különtermét
 tudja felajánlani. Az épület-
 együttest rövidesen a Bagoly-
 vár ételbárja, a Japánkert
 fagyaltozó, emeleti terasz és a
 450 vendéget fogadó kerthe-
 lysiség egészíti ki. A termiek fa-
 lait nemes anyagokból készült
 lambéria borítja, az ablakokat
 üvegfestmények díszítik, s
 helyt adnak mai képző- és
 iparművészeti alkotásoknak is.

Jól tudom, az olvasóban kez-
 dettől fogva ott bujkál a ma-
 napság oly gyakorlatias kér-
 dés: mindez mennyiért? Nos,
 a HungarHotels, mint azt a Vi-
 gadó sörözőjének megnyitása-
 val is bizonyította, nem kíván
 vendégülő árakkal előrukkol-
 ni. S bár véleményem szerint
 a Gundel nem lesz a szerény
 bérből és fizetésből élők törzs-
 helye, de csak annyit számol-
 nak, amennyit egy ilyen he-
 lyen ugyancsak méltányosnak
 nevezhetünk, s amit időnként
 a kisebb jövedelműek is meg-
 engedhetnek maguknak anél-
 küül, hogy OTP-kölcsönt kelle-
 ne felvenniük.

Olvasom, hogy a magyar
 vendéglátásban új fejezet kez-
 dődött, amikor 1910. október
 1-én az állatkerti vendéglő
 kerthelyiségének a vaskapuján
 kicserélték a cégtáblát: Wam-
 petich utóda GUNDEL. Mi
 nem várunk új fejezetet, meg-
 elégszünk, ha abból a bizonyos
 régiből ránk, vendégekre szán-
 nak néhány oldalt, ha a be-
 cses mesterség folytatói, örö-
 kösei legalább annyi szakmai
 tisztelettel, mondhatni alázat-
 tal teszik a dolgukat, mint
 nagynevű elődeik. Az étterem
 igazgatója, *Böröcsök András*
 1968-ban végezte el a Vendég-
 látóipari Főiskolát, a Hungar-
 Hotelsnél tanulta meg mind-
 azt, amit ma egy első osztályú
 szakembernek tudnia illik.
 Csaknem százán dolgoznak itt,
 s az átlagéletkor mindössze 27
 év. Azt hiszem, nem vonhat-
 juk — ne is vonjuk — kétség-
 be az igazgató azon kijelenté-
 sét, miszerint: „*Bebizonyítjuk,
 hogy amit a régiek tudtak, tud-
 juk mi is, sőt...*”

Sz. G.