



FOTOS MTI — E. FRIEDMANN

Marmortische ließ Gerbeaud aus Paris bringen; sie nicht ausgewechselt werden.

Gerbeaud's imported its 80 marble-topped tables from Paris, and these are not to be replaced—"ever"



kaufspult bei Ruzswurm.



Alte Bonbonnieren, ausgestellt in der Konditorei Ruzswurm. Old bonbonnières, displayed in a Ruzswurm glass cabinet

## IN EINER BUDAPESTER KONDITOREI...

**P**uccini und der Großwildjäger Graf Széchenyi, Schaljapin und Prof. Sauer, gehörten einst zu den ständigen Gästen der 1858 auf dem heutigen Vörösmarty tér (damals Theaterplatz) von dem Ödenburger Zuckerbäcker Henrik Kugler eröffneten Konditorei. Um die Jahrhundertwende erwarb der Pariser Confiturier Emil Gerbeaud das gutgehende Geschäft, das bis 1948 im Besitz der Familie verblieb.

Konditoreien gibt es in Ungarn seit Mitte des 19. Jh., als sich die Zuckerbäcker von den Kaffeessiedern trennten. Den Kaffee brachten die Türken mit ihren Feldzügen im 16. Jh. nach Ungarn. Kleine Läden begannen das aromatische, schwarze Getränk hinter verhängten Fenstern auszuschenken; nach dem Rückzug der Türken öffneten nacheinander Kaffeessiedereien ihre Pforten, in denen auch verschiedenes Glücksspiel erlaubt war; 1831 zählte Pesth 65 000 Einwohner und — 28 Kaffeehäuser!

Name und Erzeugnisse der Konditorei Gerbeaud waren in den 20er und 30er Jahren in Europa ebenso bekannt wie das Teegebäck von Lyon's in London, die kugelförmigen Krapfen von Blikle in Warschau (übrigens eine Lieblingsspeise von General de Gaulle), die orientalischen Süßigkeiten vom Zamfirescu in Bukarest oder die Torten von Sacher. Die Spezialität von Gerbeaud waren und sind jene kleinen Süßwaren, die unter dem Namen „Mignon“ auch heute noch ein Begriff sind wie auch die übrigen Erzeugnisse der Konditorei „Vörösmarty“ in ihrem traditionellen braunen Kistchen immer noch in alle Teile der Welt verschickt werden. Und obwohl in der Konditorei (400 Sitzplätze) eine hochmoderne Kaffeemaschine steht, empfängt den Besucher ein Hauch vergangener Epochen, den Marmortische, Plüschvorhänge und gedämpftes Gemurmel unterstreichen...

Die älteste, heute noch geöffnete Konditorei befindet sich im Burgviertel unweit der Matthiaskirche. 1827 wurde sie von dem Wiener Zuckerbäcker Franz Schwabl eröffnet. 1884 kam sie in den Besitz des Vilmos Ruzswurm, dessen Namen sie heute noch trägt. Das Haus selbst wurde im II. Weltkrieg stark beschädigt. Die 1960 renovierte, kleine Konditorei — die im Gegensatz zu „Gerbeaud“ eher ein verschwiegener Treffpunkt war und ist — steht mit ihrem rund 150-jährigen Mobilar aus Kirschholz und den Vitrinen samt Inhalt unter Denkmalschutz.

Daß Konditoreien auch modern sein können, beweist die vor kurzem — ebenfalls im Burgviertel u.zw. auf dem Disz tér — eröffnete Konditorei „Korona“, die in erster Linie von der Jugend besucht wird. In dieser Konditorei finden übrigens Zusammenkünfte der Fremdsprachen-Zirkel statt, aber auch literarische Abende prägen diese neue Form von Konditoreien.