

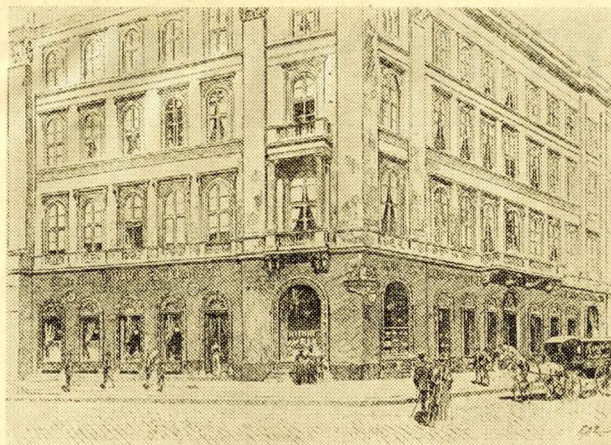
1975 FEB

VENDÉGLÁTÁS

Budapest

244

KILENCVEN ÉVES A GERBEAUD



A régi Gerbeaud

A XVIII. SZÁZAD VÉGÉRE, XIX. század elejére fejlődött ki hazánkban a cukorműves, cukorsüteményes ipar. Pécssett 1789-ben, Miskolcon 1828-ban, Debrecenben 1872-ben alapították az első cukrászüzemeket. Budán, a mai *Ruszwurm* cukrászdát, 1827-ben Richter Leonard nevű cukrász alapította.

KUGLER JAKAB 1788-ban nyitotta meg első cukrászdáját Sopronban. Fia, *Kugler Antal*, 1847-ben jött Budapestre és a József téren rendezett be üzletet. Az ő fia, *Kugler Henrik*, 1849-ben a Gizella — a mai Vörösmarty — térre helyezte át a cukrászdát.

A *Kugler* habos, csokoládés kávéja, süteményei és különleges likőrei vonzották a közönséget. Deák Ferenc, Liszt Ferenc sokszor volt özsongna-vendége. A *Kugler* torták

és mignonok nagy keresletnek örvendtek. Itt vezették be először a papírtálcán való csomagolást.

GERBEAUD EMIL Genfben született, apja és nagypapja is cukrászok voltak. 1884 tavaszán vette át *Kugler* Henriktől a cukrászdát és igyekezett azt tovább fejleszteni.

Gerbeaud, aki gyakorlati szakember volt, a mai értelemben is forradalmasította a hazai cukrász szakmát. Ő készített először Magyarországon vajkrémeket a torták töltésére, ízesítésére. A teasütemények, apró édességek bevezetése az ő nevéhez fűződik. Az országhatáron túlra is szállítottak a jellegzetes *Kugler*, illetve Gerbeaud jelzésű dobozokban bonbonokat. A fagyaltok, a különböző krémek és parfék elterjesztése is az ő tevékenységéhez fűződik.

Gerbeaud volt az első, aki cukrászműhelyét és üzletét középüzemmé fejlesztette. Az 1885. évi budapesti Országos Kiállításon díszoklevelet nyert, az 1896. évi millenáris kiállításon állami aranyérmet és Ferenc József-rendet kapott. 1898-ban a brüsszeli, 1900-ban a párizsi világkiállításon vett részt, ahol a francia becsületrenddel tüntették ki.

Gerbeaud évtizedeken keresztül használta a magáé mellett *Kugler* Henrik nevét, cégjelzését a csomagolópapírokon, dobozokon, levélpapíron és a cukrászda cégtábláján. Jó kereskedelmi érdekekkel hasznosította az előző tulajdonos által szerzett megbecsülést.

A MAGYAR KERESKEDELMİ ÉS VENDÉGLÁTÓIPARI MŰZEUM, élve az Elnöki Tanács 1963. évi 9. sz. törvényerejű rendeletével, a Vörösmarty (Gerbeaud) Cukrászdát múzeumi védetség alá helyezte, közhasználatú szóval: *műemlékké* nyilvánította.

A cukrászda berendezése és portálja a század első éveiben készült el. Berendezését neves mesterek készítették, nem takarékoskodva a nemes faanyagokkal, márvánnyal és bronz díszítő elemekkel. A mennyezeten XIV. Lajos korabeli, rokokó mintázatú stukkók, a csillárok és falikarok Mária Terézia-stílusban készültek, az asztalok egy része 1870—1880-ból származik, feltehetően francia eredetűek, más részük az 1900-as évi párizsi világkiállításról került a mostani helyére.

A *régence-stílusú*, faragott fakandalló, az aranyozott bronzperemes kandallóóra, a misebort ivó, cukrászinast ábrázoló olajfestmény, amelyet 1893-ban *Chocarne Moreau* francia festő készített, mind azt bizonyítják, hogy műemlékké nyilvánítása szükséges volt. Kár, hogy kevés hasonló értékű kereskedelmi és vendéglátóipari üzlet maradt ránk.