



A nemzetközi hírű, történelmi nevezetességű vendéglátóhelyek Európa legtöbb fővárosában vagy nagyvárosában megmaradtak az idők folyamán. Ezeket különös gonddal óvták, védték a városfejlesztők, műemlékvédelmi hatóságok. Bármilyen kár érte őket, igyekeztek az eredetinek megfelelően helyreállítani, mert hozzátartoznak egy-egy település történetéhez, kultúrájához, fejlődéséhez. A vendéglátóhelyek mindenkorai gazdái a patinás névhez méltó környezetben és kínálatmal fogadják vendégeiket, s teszik mindezt azzal a felelősséggel, hogy a kivívott rangot — s egyúttal a vendégekörüket — minden körülmények között megtarthassák. Ilyen patinás étterem például a velencei *Cafe Florian*, a varsói *Fukier*, a salzburgi *Café Tomaselli*, a prágai *U Fleku*, a moszkvai *Hotel National* — és ilyen a budapesti *Gundel* is.

Az Edition Leipzig gondozásában 1970-ben megjelent *Historische Gaststätten in Europa* — Történelmi vendéglátóhelyek Európában — című gyűjtemény 42. oldalán — többek között — ezt olvashatjuk: „Amikor Lesseps Ferdinánd, a Szezei-csatorna építője Budapestre jött, a fogadási ünnepségen a zsebéből kihúzott egy papírszeletet, amelyen csak ezek a szavak álltak: *Gundel — Budapest — nyáron sült béiszin*. A házigazda nem csodálkozott, mert *Gundel János*, majd fia, *Károly* ételreceptjei már a 19. század második felében hozzátartoztak a város hírességeihez. *Gundel Károly* 1914 óta bérelte a nagyon látogatott városligeti éttermet. Neve fogalommá vált, a szakmai világban *Escoffier*-vel és *Fernand Point*-tal együtt emlegették.”

A városligeti épület tervezőjéről és építőjéről nincs megbízható adatunk. Tudomásunk szerint 1870-ben már vendéglő állt ezen a helyen, s feltehetően a *Wampetits* család első üzleteihez tartozott. Vannak

olyan elképzelések is, hogy a millenniumi kiállításra, elsősorban nem vendéglátóipari célokra építették a későbbi *Gundel* étterem helyiségeit.

Gundel Károly a szó jó értelmében polgári vendéglőt, ám elsősorban nyári vendéglőt létesített a Ligetben. 1927-ben a fővárostól bérbe vette a *Gellért* éttermeit is. A szakmai kortársak szerint ez a vállalkozása is hozzájárult a későbbi hazai és külföldi sikerekhez. A 30-as években a *Gundel* nem tartozott a Duna-part és a Belváros elkülönült luxuséttermeihez. A ligeti vendéglőben olyan üzlet- és árpolitikát alakítottak ki, hogy itt mindenki megtalálta az igényének megfelelő kínálatot — s annak megfelelő áron. A vendégek jó véleményvel voltak a *Gundel*-ételekről, ugyanakkor nem volt titok, hogy a kávéjuk nem jó. Az okát senki sem tudja. Az viszont közismert volt szakmai körökben, hogy a *Gundel* szezon jellegű étterem lévén, hátrányban van, s emiatt nem tartozik a nagy jövedelmű üzletek közé.

Gundel Károly irodalmár is volt, hét művét számos idegen nyelvre lefordították. Rengeteget publikált a szaklapokban. Egyik idevágó — s ma is megszívlelendő — intelme, hogy a bankettek és más rendezvények miatt sem szabad elhanyagolni a többi vendéget. A harmincas években *Gundelnál* nevelkedett és szerzett nevet két híres szakácsmester. *Rehberger Elek* a Ligetben, *Rákóczi János* pedig a *Gellért*-ben. A későbbiekben *Rehberger* volt — nyugdíjazásáig — az államosított *Gundel* konyhafőnöke, *Rákóczi János* az egykori *Bristolban* öregbítette a magyar konyha hírnevét.

Vas Zoltán 1970 júliusában a *Magyar Nemzet* egyik számában kommentárt nem igénylő módon emlékezik *Gundel Károlyra*:

„A *krumplicsata*. Élttem ennek

A GUNDEL

érdekében azzal a hatalommal is, hogy bárkit internálhattam, átadhattam a bíróságnak. Talán tucatszor tettem ezt. Akkor is, nagyon botrányos esetekben, figyelmeztetésként, hogy most már a az élelmezési helyzet javulásával bizonyos határon túl a szabadkereskedelem nem mehet. Egyik ilyen példamutató intézkedéssel nagyon félrefogtam. Internáltattam a Gundel vendéglő tulajdonosát, későbbi barátomat, Gundel bácsit. A család sok évtizedes vendéglősdinasztia volt. Az öreg Gundel az értelmiség körében nagyon népszerű ember, aki az ostrom alatt mindenét odaadta az éhezőknek. Minderről én nem tudtam. Feljelentették, mert túl drágán számított egy vacsorát. Intézkedtem, példát akartam mutatni, Biztos, hogy ez volt az egyetlen olyan intézkedésem, amely felhárította Budapest értelmiségét. Többen siettek hozzám, tucatjával írtak levelet, hogy Gundel bácsi közintézmény, nem lehet internálni. Néhány órán belül kiengedtem...

A Gundel 1949 márciusában az állami vendéglátóipari hálózatba került. Az akkori vezetők törekedtek arra, hogy az elért színvonalat megtarthassák, a vendéglő jó hírnevét megőrizték. Emellett szándékukban állt az épületek folyamatos felújítása, hogy ezáltal nagyobb vendégkör ellátására is alkalmassá tegyék. Az ötvenes évek elején azonban átmeneti nehézségek támadtak itt is. A vendéglátóipar szükségességét csaknem kétségbe vonták. A Gundel név megtartását, használatát megkérdőjelezték. Győzött azonban a józan ész, és szocialista feltételek között, a Gundel hagyományain nívós éttermi kultúrát teremtettek. Az igényeknek megfelelően a Gundel fő profilja lett, hogy teret adott a nagyobb társas és közületi rendezvények szervezésére és lebonyolítására, s ez a szerepe meg-

maradt napjainkig (az elmúlt közel hétéves rekonstrukció alatt a Gellért vette át ezt a szerepet). A fentiekkel szorosan összefüggött a másik feladat, mégpedig az, hogy az étteremben és a kertben egyaránt példamutató gasztronómiát nyújtson. És megoldásra várt egy harmadik, cseppet sem figyelmen kívül hagyható program is. Sokáig ugyanis a Városligetben rendezték a Budapesti Nemzetközi Vásárt, s itt van az állatkert és a Vidám Park. A többi vendéglátóhely mellett a Gundelnek is részt kellett vállalnia az említett létesítmények látogatóinak ellátásában. A három feladatcsoport közül a rendezvényszolgálatot kifogástalanul ellátták, a gasztronómiai példamutatást viszont csak meglehetősen egyenetlen színvonalon. Az úgynevezett ligeti szolgáltatás megoldására nem voltak képesek, már csak azért sem, mert nem állt rendelkezésükre se elegendő konyhai-gazdasági, sem éttermi rész. S minthogy senki sem forszírozta, a feladat elszikkadt — s azóta is megoldatlan. Vagyis, hogy a Városligetben jelenleg nincs nagyobb tömeget befogadó és viszonylag olcsón szolgáló-ellátó vendéglátóhely. A hatvanas években érezhető volt, hogy a Gundelben kialakult valamiféle elkülönülés, fölényérzet. Hűvös előkelőség lengte be a bankettek színhelyét, s ennek hatása kétségkívül károsan befolyásolta az egyéb, kevésbé „előkelő” szolgáltatásokat, illetve vendégeket. Pozitívum ugyanakkor, hogy olyan kertrendszert alakítottak ki, amely befogadóképességével, szakmai és növényi kultúrájával, higiéniájával alkalmassá vált az igényes nemzetközi összehasonlításra is.

1973 novemberében bezárták a Gundelt, és egyidejűleg úgy döntöttek, hogy a Gellért szállóhoz csatolják. A Gellért irányította a rekonstrukciós mun-



Disz-lafoma

1901. május 28-án

Gundel János

a budapesti szállodások,
vendéglősök és kocsmárosok
ipartársulata elnökének,

Kammer Ernő

tiszteletbeli elnöknek

és

Reutter Nándor (†)

felügyelő-bizottsági elnöknek

tiszteletére

közérdekű tevékenységük

25.

évfordulója alkalmából.

