

LASSÍTÓSÁV Sárból gyémánt

LUKÁCS CSABA

Mint a mesében: a gasztro-nómiai élményekre vágyó Szindbád reményt veszve sétál Budapesten, a tragikus állapotban lévő vendéglátóhelyek között, és valahogy elvetődik a „pesti csikágó” bugyraiba, ahol egy pincében aztán megtörténik a varázslat. Ma persze már a mesék sem a régiék, még meg sem történik a csoda, máris Fókusz-riport lesz belőle. Az Olimpia éttermet is felfedezték már, „szájára vett a falu”, de most legalább jó értelemben, így hetekkel előtte kell asztalt foglalni.

Ott téblábolunk néhányan a hetedik kerület közepén, még a taxis sem találja a helyet. Hét óra pár perckor aztán kinyílik egy ajtó, és lemegy a szuterénbe pontosan annyi vendég, ahány hely van az étteremben. Húszan sem vagyunk, és még nem tudjuk, hogy a több mint négy órán át tartó utazás után mindannyian bajtársakként megyünk haza.

Étlap nincs, a táblára csak az alapanyagokat írták fel, a fogások árait és egy mondatot: Ne feledjétek Bernard Pacaud-t! Az utalás egyértelmű, a párizsi séf a világ egyik legjobbja, és az alapanyagok alázatos szolgája. Ez a hely a bizalomról szól – egy esté-re átadom magam a séfnek.

Öt fogást választunk (ötezer-kilencszázba kerül ez majd nekünk), de hetet nyolcat kapunk helyette. A személyzet nem tola-kodó, de szakszerű, és jóízűen el-beszélget a vendéggel. Natur tej-ből kapjuk a biovaját üdvözlőfa-latként, és olyan kenyeret hozza, hogy azonnal elolvad az ember (miért van az, hogy a magyar ét-termek többsége már a kenyérmél elvénzik?). Mangós kacsamáj he-ringfilével az előétel, és már az első tálnál kifogyunk a jelzőkből. Az idő lassan, de nem unalmasan csordogál – ide nem sietős üzleti vacsorára kell jönni, ha-nem barátokkal-szerelmekkel, akikkel a csend sem elviselhetet-len. Krumpliceles a második tál, de erről sem Kádár jut eszünkbe, hanem jószágos nagymamák, akik kötevényük aljával fogták meg a forró lábos fülét. Az erős kezdés után jön egy kisebb hullámvölgy (bébipolip zöldsegekkel), ám a következő ételünk (rókagombás penne párolt borjúnnyelvel) után az ember fiának már sírhatnékja van, hogy ez miért adatik meg ennyire kevésszer az életben. Megérkezik a főétel, bárány fi-nomfőzeléssel és joghurthabbal, és még azok is leborulnak a séf nagysága előtt, akik életükben nem ettek bárányt, mert féltek a faggyútól. A királyi étek mellé császári borok jönnek, a som-melier jó ütemben, fantasztikus ér-zéssel hozza azt, ami éppen oda illik. A desszert (karamellizált citromhab eperrel és málnával) a Szepsy 2006-os szomorodniájával érkezik, és a társaságunkban lévő hölgyek elalélnak a gyönyörtől.

Amire felocsúdunk, már éjfél, de kit érdekel: életünk egyik leg-nagyobb gasztronómiai élmé-nyében volt részünk, ráadásul itthon, ismerős ízekkel dolgozó konyhával. Slow food, magyar módra – dicséret érte Takács La-josnak és Csongrádi Csabának! A számla sem mellbevágó, italok-kal együtt fejenként tízezer alatt megúszzuk; jól lakottan, de nem elnehéztült gyomorral indulunk vissza a pesti éjszakába.

Vadfalatok az erdő mélyén

Bucsics Imre neve önmagában is hívó szó · Tante Susanne: kastélyterem Budakeszi felett

A Pilis Parkerdő Budakeszi Erdészete, lényegében a Zsámbéki-medence gyönyörű dímbes-dombos területe varázslatos vidék; harsog, él, lélegzik. A Hárs-hegyen túl, ahol az erdők mélyén tucatnyi vaddisznó túr, és a fák időszerűsége szerint pereg az idő, rejtőzködik egy luxuskastélynak is beillő vadászház. Elmúlt idők szele járja át; évtizedekig csak kiváltságosok látogathatták. Tavasszal felújították, és a kapukat is szélesebbre nyitották. Kóstoló a Budakeszi Vadászház régi-új éttermében, a Tante Susanne-ben.

HONFOGLALÓ

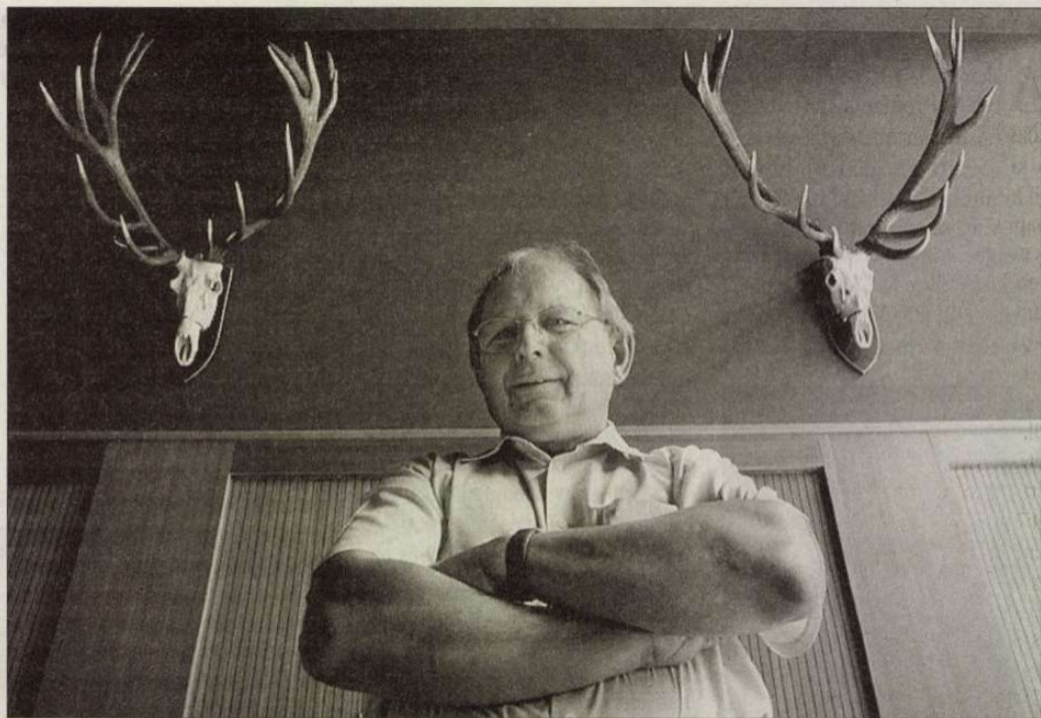
KLEMENTISZ RÉKA

A mint az ember átlép az erdő-szet kapuján, a portán egy láthatatlan erdei kobold a vállára telepszik, és a fülébe súg; pszt, lassíts! Ez itt egy más világ. Vad-gazdálkodási szolgáltatóépületek, facsemeték sorban, gondozottság. Lombok alatt út vezet, a végén im-pozáns épület; kastélynak is beillő vadászház. A Koller József Ybl-dí-jas építész tervei alapján modernizált, egykor szocreál vadász-kastély méreteit, tereinek letisztult luxu-sát látva értetlenül áll a látogató, hogy ugyanis egy ilyen adottságú hely miért nem él hétfői békeszi-getként a köztudatban.

– Budakeszin, aztán Budaje-nőn, sokáig a közelben laktam – kezd a magyarázatba vendéglátó-m, Bucsics Imre, a vadászház-hotel ötvenfős éttermének és húszfős szállodájának tavasszal felkért új üzemeltetője – de még a vadászház létezéséről sem tudtam – mondja. Az ok nem valami elfu-serált marketingben van; a Buda-keszi (Telki) Vadászház az elmúlt ötven évben főleg reprezentatív célokat szolgált, állam- és kor-mányfők, pártfőtítkárok látogat-ták, a spanyol királytól Fidel Castróig hosszú a névsor, hogy ki

mindenki kényeztette itt már a gyomrát zártkörű, nyakkendő-s ebédekben. Az átlagember számára elérhetetlen messzeségben műkö-dött az épületben szálló és étte-rem, létezéséről hallomásból lehe-tett tudni, vagy úgy sem. A kastély a hatvanas években készült el, ki-fejezetten azzal a céllal, hogy a pi-lisi vad- és erdőgazdálkodás szívé-ben, ugyanakkor Budapest köze-lében, a Budakeszi Erdészet terü-létén kormányzati események és diplomáciai delegációk fogadásá-nak reprezentatív helyszíne le-gyen. Bár elsődleges funkcióját a felújítás után is megtartották, így a vadászház ma is elsősorban zárt-körű rendezvények helyszínéül szolgál, főleg a környező erdő, az arborétum és a vadgazdálkodási terület védelmében bizonyos sza-bályok betartása mellett, előzetes bejelentkezés alapján tavasz óta az is kóstolhat vadétel-különlegessé-

ARBORÉTUMTÚRÁK. A Budakeszi Erdészet és a kezelése alá tartozó Buda-keszi Arborétum az erdészet területén egész évben folyó vadászat és fegy-ervizsgálat miatt vezetve látogatható. Tanösvényekről, pihenőházakról, sétautakról bővebb információ a www.parkerdo.hu cím alatt található vagy kérhető a budakeszi@prpt.hu email címen. A Budakeszi Vadászház szolgál-tatásainak igénybeviteléhez klubkártya szükséges, amelyet egyszeri 5000 Ft-os tagsági díj ellenében bárki igényelhet. Telefon: +36-20/984-6185, +36-20/661-7882, +36-23/451-548. E-mail: bucsics@mac.com. Az étterembe előzetes bejelentkezés szükséges.



Bucsics Imre összeszedte jól bevált csapatát, és feltámasztotta a Budakeszi Vadászházat

FOTÓ: SZÉKELYHIDI BALÁZS

geket a kastély éttermének tera-szán, aki nem diplomáciai rend-számú luxuskocsival gurul el az erdészet kapujáig.

Bucsics Imre neve sokaknak önmagában is hívó szó lehet; az ő vezetése alatt virágzott bő tíz évig

Budajenő sváb hangulatú, jó nevű étterme, a Tante Susanne. Vérébeli vendéglátós, bő ötven éve, azon ritka kevesek egyike, akiknek a vendéglátás több mint szakma; családon belül öröklődő hagyomá-ny. Már épp visszavonult volna – mondja, amikor a Budakeszi Erdészet igazgatója hírt vette, hogy bezár a Tante Susanne, és felkérte, hogy vegye át a kastély üzemeltetését. Összeszedte a Tante Susanne jól bevált csapatát, magával hozta a konyha lelkét, Franke László Oscar-díjas mester-szakácsot és cukrármestert felesé-gét, maradásra bírta a világot járt unokaöccsét, Bucsics Balázst, és együtt belevágtak.

Az eleganciát sugárzó mélyzöld falakon az iráni sah egykori festő-je, Fekete István könyveinek il-lusztrátora, Csergező Pál festmé-nyeik függnek, a falakat trófeák borítják; a minimalista, kissé hűvös luxus adott volt. Annál barátságosabb viszont az étlap; vadétel-különlegességek fácánérőlevestől vör-sörboros vadpörköltön át a gyöm-béres vaddisznó-szűzpecsenyétől, elérhető áron. A fűszeres zöldse-gyára fektetett özérmeék illata szé-pen belakja a modern dizájnt, a fe-nyők fölött lassan lemegy a nap; a villa ilyen ételkülönlegességek föl-lött lassan jár. De miért is sietni; pszt! – súgja a kobold –, ez itt az erdő. Lassíts. Az erdő más világ.

Tata, a szeretett ismeretlen

Kőtári kalandok vörös mészkövek között · Fülöp József professzor és az egykori Márványhegy



A Geológus Kertté keresztelt kőtár több mint százmillió év földtörténeti változásait tárja elénk. Itt egykor tenger ringott

A SZERZŐ FELVÉTELE

Időként az ember rádöbben, hogy amit szeret, azt nem is ismeri igazán. Vannak ilyen dolgok, emberek és persze helyek. Ezeket felfedezni sohasem késő, és mindig páratlan élvezet. Ahogyan azt Tata esetében újra megtapasztalhattuk.

KULT-TÚRA

DOMBI MARGIT

Tata családunk egyik kedvenc kirándulóhelye, ám ebből még nem következik, hogy ismerünk is ezt a Gerecsét a Vértessel össze-fűző szépséges városkát. Legalább is erre kellett rádöbbenünk, amikor a Zsigmondot és Mátyást idéző tatai vár útba ejtése és az Öreg-tó többszörös körbekerékpározása után nekiveselkedtünk a Kálvária-dombnak. Persze, nem most jár-tunk ott először, azt is tudtuk, Stei-ber Antal 1934-ben készült sörétes tornyának tetejéről vadászpuskák-

ba való ólom zúdult a több tíz mé-ter mélységben sötétlő vízbe. Meg azt is, hogy a Kálvária-domb első templomának építése idején a dombot Szent Iván-hegynek ne-veztek, s itt állott a város első ke-resztelő Szent Jánosnak szentelt temploma is. Az viszont mind ez idáig elkerülte a figyelmünket, hogy e hegy lábánál egy százmillió éves titkait rejtő csoda, Tata sza-badtéri kőtára várja az erre fogé-kony látogatókat. Pedig a tatai sza-badtéri geológiai – május vége óta geológus – park nem új keletű mú-zeum. Igaz ugyan, hogy eredendően nyílászárók díszítésére szolgáló vörös jura mészkövet bányásztak

itt, majd a XX. század elején útalap-ba való triász kori dachstein mészkö-vet is, ám májusban múlt ötven éve, hogy az egykor Márványhegy-ként is emlegetett terület – köszön-hetően a később ELTE-rektorként is tevékenykedő Fülöp József geoló-gusprofesszor áldásos munkálko-dásának – nem a bányászatot szol-gálja, hanem a tudományt.

Belevetjük magunkat a több mint százmillió év földtörténeti változásait dokumentáló 2,8 hek-táros terület felfedezésbe. Hamar kiderül, a vállalkozás már megint meghaladja erőnket, no meg, tudni szeretnénk, mit látunk, ezért Weiszbürg Tamásnak, a park igaz-gatójának segítségét kérjük. Általa ismerkedünk a felső triásztól felső krétaig nyúló földtörténeti közép-korban itt ringó tenger legjellegze-tesebb élőlényeivel, a kőülettékent

„úton-útfélen” felbukkanó am-onitiszekkel. Megtudjuk, hogy nemrégiben két teljesen új fajt ta-láltak ebből, a dinoszauruszokhoz hasonlóan kihalt élőlényfélelőből, megcsodáljuk a jurában élt pörge-karúak, tengeri liliumok maradvá-nyait, megtanuljuk látni, nemcsak nézni az egyes földtörténeti koro-kat jellemző izgalmasan sokszínű köztréteget. A tűzkőrétegben megbúvó rézkori bányához érünk, a plankton életmódot folytató ko-vamoszatoknak köszönhetően lét-rejött hihetetlenül kemény, mégis kiválóan megmunkálható kovakő lelőhelyéhez, ahol szinte érezni a néhány ezer év előtti ember izzad-ságos erőfeszítését, „hallani” véljük a tűzkőfalnak feszülő agancsok pendülését.

Többórás felfedezőútunk köve-tően fáradtan érünk a Fülöp Jó-

zsef-emplékházhoz, ahol már fő a gulyás, a geológiai parkot az évti-zedek alatt itt felhalmozott hat-százféle növényritkaság előtt is tisztelegve a Geológus Kertté ke-resztelő, Tata és az ELTE együtt-működését szentesítő ünnepség pedig Hudecz Ferenc ELTE-rektor és Michl József polgármester rész-vételével éppen a vége felé közele-dik. A végét éppen elcsúszkál. Ki-derül ugyanis, hogy a polgárme-ster a Klebelsberg Kunó munkatár-saként jeleskedő Magyar Zoltán nyomdokain haladva elkészítette a kistérség teljes fejlesztési kon-cepciója, amiben a Geológus Kert, a Felner Jakab keze nyomát viselő barokk templom és az ugyancsak XVIII. századi Kálvária-szobrok, valamint a zsidó temető együttes rekonstrukciójának szimpatikus elképzelései is helyet kaptak.