

Gräfl cukrászda. Ugyanott 156 éve

Budakeszi márkanév – Helyi vállalkozások

A Gräfl család 1866-ban építette Budakeszin azt az épületet, melyet aztán a ház felirata szerint 1886-ban tataroztak. 1983-ban pedig elkezdtek itt működtetni az utódok egy cukrászdát, melynek megálmodói és elindítói id. Gräfl Lászlóné és Szalai Bálintné voltak. Ma a cukrászdát a **Gräfl testvérek, Ildikó és László** vezetik, akik az alapítók gyermekei, unokái. A cukrászda 37 éves múltjáról, jelenéről és jövőjéről kérdeztük őket. Bevezetnek minket többek között a klasszikus, főzött fagyaltkészítés rejtelseibe, és szó esik egy új, titkos recept alapján készülő fagyaltcsodáról is.

156 éve annak, hogy az 1700-as évek elején Budakeszire települő sváb Gräfl család 1866-ban megépítette azt az épületet, mely 119 éven át adott otthon a családnak, hogy aztán folyamatosan terjeszkedve az ódon, hangulatos falak között egy otthonos cukrászda fogadja az oda betérő nassolókat.

Ildikó és László szinte már az anyatejjel szívta magába a cukrászat szeretetét, hisz piciny koruktól kezdve napi szinten csodálói-, potya kóstolói, „minőségi ellenőrei”, szakmai ellesői voltak édesanyjuk és nagymamájuk mesterségének, alkotásainak. Tulajdonképpen már akkor, papír nélkül kitanulták ezt a szép, de nehéz, gyakran napi 12-13 órás munkát igénylő szakmát. Így aztán talán nem meglepő, hogy némi kitérő után mindketten a cukrászathoz kötődtek ki a 156 éves házban. Bár abban a „kitérős” időszakban is gyakran besegítettek a munkába.

Végül aztán ők is amolyan értelmiségi pályaelhagyók lettek, ami manapság nem ritkaság. Budakeszin is számos ilyen történetet ismerhetünk. Ildikó a pénzügyi főiskola elvégzése

után 3 évig bírta az irodai bezártságot, és 2001-ban „hazatért” a cukrászdába, egy lényegesen ingergazdagabb környezetbe. Ez mondható el László esetében is, aki először fogtechnikusként dolgozott budakeszi műhelyében, és eközben végezte el levelező tagozaton a Szent István Egyetem Élelmiszer Technológiai szakát – mindent kiegészítve egy cukrász mestervizsgával is –, ahon-

nan számára is egyenes út vezetett a Fő utca 163. sz. ház megszokott falai közé 2003-ban. Ma már az ő vezetésükkel dolgozik a 8 fővel működő cukrászda.

Mindketten megélték azt az óriási átalakulást, hatalmas fejlődést, ami a cukrász szakmában végbement az elmúlt évtizedekben, ahol egykor szinte minden kézzel készítették. Ma már nagyon sok alapanyagot félkészben, készen lehet venni, de azért a kézi munka szerepe mindig fontos lesz a jövőben is. Mind emellett a folyamatos megújulás jegyében ifj. Gräfl László – a borzalmas 2020-as évet kivéve – rendszeres látogatója az olaszországi Lombardia tartományban tartandó szakmai bemutatóknak, tanfolyamoknak, ahol megismerkedhet a legújabb innovációkkal, trendekkel, legfőképpen a kézműves, főzött fagyaltok világára fókuszálva.

Egyre bővülő vásárlói körének 80-90%-a törzsvásárló, akiknek jól ismerik vásárlói szokásait, kedvenceiket. Budakeszin közismert, hogy jelentős az értelmiségiek száma, amely egy magas igényszintet jelent vásárlási szokásaikban, és mindez találkozik a Gräfl cukrászda azon elvével, hogy mindenekfelett a minőség a legfontosabb



a cukrászatukban. Termékkínálatuk is folyamatosan változik, bővül, és a legújabb trendek is részei ennek. Minden év augusztusában náluk is fogyasztható az ország tortája. 30-40 féle torta, tortaszelet várja váltakozva a helyben fogyasztó családokat és az otthoni születésnapot, egyéb eseményeket ünneplőket. Emellett pedig számos aprósütemény is található a kínálatukban.

A fő attrakciójuk azonban kétségtelenül a természetes alapanyagokból, gyümölcsökből, 100%-ban helyben készült kézműves főzött fagyalt, mely összehasonlíthatatlanul finomabb, mint a fagyaltporból, vízből készült, mű ízű fagyaltok! Jelentős az érdeklődés minden nyáron a szinte végtelenül sokféle fagyaltjuk iránt – van köztük paleolit és cukormentes is. Itt érdemes megjegyezni, hogy minden egyes új íz megjelenését többhetes kísérlet előzi meg, nincs ez másképpen most sem, hisz tavasszal egy titkos recept alapján kikísérletezett fagyicsodával fogják meglepni városunk lakóit.

A jövőt illetően pedig változatlanul a legfontosabb céljuk az, hogy az erőteljesen növekvő fogyasztói igényszintet ki tudják elégíteni, és ha majd felnőnek gyermekeik, egyikük-másikuk tovább vihesse családi vállalkozásukat, de ez még a távoli jövő titka.

Horváth Jenő

