

Új legenda születik Fehérváron

A Székesfehérvár történelmi belvárosában nyitott 67 Étterem kilóg a hagyományos éttermek sorából, holott a barokk kor érezhető levegője akár erre is inspirálhatná. Herczeg Zoltán tulajdonos mégis saját, a vendéglátásról alkotott gondolatainak pontos lenyomatát mutatja az étteremmel, és talán a 67-es generációét is. A korszerűséget az ésszerűséggel összeegyeztető konyhája meglepetés, és felfedezés azoknak, akik azt gondolják, hogy a megújított magyar konyhában csupán szépen tálalt ételmintákat készítenek. Persze ehhez kell egy határozott elképzelés a gasztronómiáról, és egy séf, aki mindenben a saját ízeit adja.

Az 1967-ben születettek nemzedéke a jelek szerint valamire készül. Hogy lesz-e belőlük „nagy generáció”, azt majd a jövő dönti el, de határozott törekvésük, hogy ne múljanak el nyomtalanul a világból. Ezért álltak Ipacs Géza grafikusművész törekvése mellé, aki egy táborba gyűjtötte ennek a generációnak azokat a képviselőit, akik már most letették névjegyüket a saját szakmájukban a minőség innovációjával. Vannak köztük filmesek, művészek, sportolók, és Herczeg Zoltán személyében vendéglátós is.

Akinek életét és gondolatait alapjaiban határozták meg azok az évek, amelyeket Olaszországban, az ottani vendéglátásban töltött el 1992-től.

– Az akkori feleségem révén ismertem meg az olasz konyhát, egy Michelin-csillagos étteremben dolgozva, és máig lenyűgöz, hogy milyen egyszerűen és nagyszerűen készítik az ételeket. Egy kis friss paradicsom, bazsalikom, és a gyerek soha nem műanyagot eszik, hanem mindig jóízű ételt. Amikor olasz üzlettársaimmal hazafelé tartva átléptem a magyar határt, mintha késsel vágták volna el a gasztronómiát. Szemlesütve vittem őket egyik étteremből a másikba, mert amit az út menti csárdákban akkoriban kapni lehetett, az minden volt, csak nem jóízű étel. Ezt persze tudtam korábbról is, mert a vendéglátó főiskola elvégzése után balti szállodákban dolgoztam.

A magyar gasztronómia megújítása ilyen negatív tapasztalatokon is elkezdődhet. Herczeg Zoltán



először is a mércét állította fel, és jó magasra, a prémium kategóriára tette.

A vendéglátáshoz a rendezvények, a catering oldaláról közelített. 2004-ben megalapította Qui cosi (Itt, Így) nevű cégét, a prémium cateringet. Ehhez keresett kreatív séfeket, Ruprecht Lászlóval és Mógor Attilával dolgozott, és velük osztályon felüli

szolgáltatásokat vállalt. Székesfehérváron erre egyetlen üzletkőr volt akkor vevő, a multik:

– Hatalmas húsvéti tányérokra készítetttem a szakácsaimmal, amelyek a legkülönlegesebb alapanyagokból készültek – például konfitált libamájjal –, és ezekkel fölkerestem a nagy cégeket. Mindenhol ott hagytam a névjegyemet, és ketten vissza is jeleztek: igen, ezt máskor is kérjük. De legnagyobb meglepetésemre halotti torra is rendeltek tőlünk ételt, és az idős falusi néniknek is tetszett, amiket készítettünk. Így, szinte házról házra járva, partizánakcióban tudattam a város igényes közönségével, hogy mi egy lépéssel előrébb járunk, és van étel a rántott húson túl is – nem lebecsülve annak a helyét a közétkeztetésben. Már csak azért sem, mert ehhez az osztályon felüli cateringhez a fedezetet azok a gyorséttermeim teremtették meg, amelyeket a városi plázákban üzemeltettem.

A Qui cosi neve egy idő után egyet jelentett az elegáns rendezvényekkel, és dolgoztak Győrben, Budapesten is, szűk körű borvacsoráktól a több száz fős ünnepi alkalmakig. A fejlődés logikusan következő lépcsője a saját étterem volt. Így lett a 67 Étterem.

A Hiemer-ház a barokk korban épült, és uniós pénzből, norvég anyagi támogatással épült újjá. A házban az önkormányzat rendezvényterme működik, a földszintjén pedig az étterem. Az átalakításkor is erre a funkcióra alakították ki, és jó néhány milliót áldoztak arra, hogy be is rendezzék. Olyannyira használhatatlanul, hogy mikor Herczeg Zoltán a közbeszerzési pályázat megnyerése után az idei év elején átvette az üzletet, mindent ki kellett dobni.

– Úgy nézett ki az étterem, mint egy várbörtön, annyira hideg és lehangelő volt, hogy ide vendég biztosan nem tette volna be a lábát. Szerintem éppen ezt a ridegséget-hidegséget kell feloldani ahhoz, hogy a vendég figyelmét felhívjuk arra, hogy ebben, a városiakok által ismert házban jó étterem működik, nyáron terasszal, téren pinceétteremmel. Ebben, és az étterem karakterének kialakításában Ipacs Géza művészbáratom volt segítségemre. – Ezért került terméskő borítás a falakra, mai művészek festményei, tárgyai a három terembe, világos damaszt és Rosenthal tányérok az asztalokra.

– Ennél nagyobb éttermet szerettem volna, ahol nagyobb lehet a



forgalom, de ennek az adottságai más szempontból izgalmasak. A történelmi belváros vonzó a városlakóknak és a külföldieknek. Bár sétáló utcára nyílik az étterem, és esténként itt is meghal a város, mégis fele-fele arányban vannak hazai és külföldi vendégeink.

A tulajdonos fontosnak tartja, hogy az étteremhez kapcsolódjon egy „legenda”. A 67-hez nem az önként adódó történelmi hátteret választotta, hanem a nemzedékről most kibontakozót, mert véleménye szerint így lesz „arca” a ház-

nak. A cél az, hogy a 67 a mindennapi ételek elegáns étterme legyen, ahová a fiatalok akár rövidnadrágban is betérnek esténként, és személynként 3–4 ezer forintból megvacsorázhatnak.

– Nem hiszem el, hogy nincs a városban húsz olyan ember, aki naponta megengedheti ezt magának. A legszívesebben azt írtam volna a cégérrre, hogy „trattoria”, de ezt itt nem értik. A bizstrót sem, ami az én felfogásomban az egyszerűséget, a hétköznapi étkezést jelenti – nem az elkészítést és az alapanya-

got, hanem a tányérra került ételt és az ízt tekintve. – A tulajdonos pontosan érzi, hogy elképzelései és a mindennapok valósága között elég nagy a szakadék, és vékony jégen jár azzal a törekvésével, hogy elit étterme legyen a városnak. De bízik abban, hogy a déli menüt választó vendégek közül egyre többen visszajárnak majd vacsorázni. Mindenféle státust képviselnek, a bankigazgatótól a titkárnőig, de általában a fiatalok, a 30–50 éves korosztály fedezte fel magának a 67 Éttermet. SZ. K.

Az étteremben menüs étlap van, de mindent felszolgálnak délben is. Ottjártunkkor sült almás zellerkrémleves volt és tökfőzelék rántott naphallal, vagy vadás zsemlegombóccal, házi fagyalittal. A háromfogásos menü 1200 forintba kerül, 400 forinttal drágábbért kávé, ásványvizet is kap a vendég. Az à la carte étlapon az ételárak 3 ezer forint alatt vannak, a bél-szín kivételével, ami 5 ezer forintba kerül. Négy levest, előételt, salátát tartanak. A konyhán a sous vide technológiát arra használják, hogy Mógor Attila séf konfitálja, és kiporciózva, vákuumozva készítse elő az ételeket, amelyeket a rendelés pillanatában sütnék készre. Nyitáskor Ruprecht László volt a séf, az őt váltó Mógor Attila a technika lehetőségeit arra használja, hogy egyéni ízeit minél jobban átmentse az ételekbe.



Herczeg Zoltán felfogásában az étkezés hétköznapi dolog. Hiszen naponta kétszer biztosan mindenki csillapítja az éhségét, és nem az a lényeg, hogyan, hanem hogy mivel:

– A háziasszony, aki vacsorát főz, vagy aki reggel a hűtőből kivesz egy szelet sonkát, az is ugyanazt a szertartást végzi, mint aki az éttermi konyhán készíti az ételt. A lényeg a minőségen van, az étkezés ettől lesz a gourmet. Olaszországban tanultam meg, hogy a jó alapanyaghoz nem kell semmit sem hozzátenni, csak hagyni kell, hogy önmagában hasson. Ezt persze itthon nehéz kivitelezni az éttermekben, mert minden szakács szeretné hozzátenni a saját névjegyét, legalább egy dísszel, vagy mártással. Holott a vendég nem egy disszertációt akar olvasni az étteremben a gasztronómiáról, hanem elfogyasztani két vékony szelet sonkát, ami önmagában tökéletes előétel.

A Magyar Gasztronómiai Egyesület tagjaként van alkalma vitázni a szakmai kérdésekről:

– Abban látom a nagy zavart, hogy a Michelin-csillagot olyanok akarják megszerezni, akik nem ott, nem abban a kultúrában nevelkedtek, és mindenkit hülyének néznek, aki azt nem érti. Holott a Michelin egy fogyasztási kultúra, francia gyökerekkel, és mi hiába hajtunk arra, nekünk itthon kell megfizethető áron működtetni az éttermet, a bizstrót.