

CÉGPORTRÉ – FORSTER VADÁSZKASTÉLY ÉS VADÁSZCSÁRDA

Megmentett értékek



Bugyi nagyközség határában a többhektáros őspark magántulajdonosai mentették, ami érték menthető volt, és gazdagították mindazzal, ami a környezetbe és a nagyívű vendéglátó vállalkozásba illett. Így mára a Forster Vadászkastély és parkja, összes létesítménye olyan, mint egy valódi élménypark. A természet és a történelem érdekes találkozása egymással, és a mai gazdasági viszonyokkal.

Az őspark hatalmas birtoka, benne az 1870-es évek elején épült úrilakal, a helyi gróf, Forster Kálmán tulajdonában volt. Két generáció élt benne, aztán a II. világháborút követő kitelepítések után a családnak csak nyomai maradtak. Tárgyi emlék az épületen kívül kevés, és mára csak egy idős, annak idején itt szolgált helybéli emlékszik az egykori birtokosokra, akik örökös nélkül haltak meg valahol Amerikában.

Ez a több hektáros terület a szocialista rendszerben Kádár Já-

nos vadászházaként szolgált. Ha fagerendái mesélni tudnának, érdekes történetekkel gazdagíthatnák a múlt emlékeit. Tervszerű vadgazdálkodás is folyt a környéken, és híres fácántenyészetet alakítottak ki.

Ők 1992-től a nagyközség területén üzemeltettek néhány kiskocsmát, a helyi lakosság és az önkormányzat megalégedésére. Mára egy többfunkciós vendéglátó vállalkozássá lett a vadászkastély környezete, aminek minden bevétele az újabb fejlesztéseket szolgálja. Ennek köszönhető,



hogy teljesen felújították a vadászkastélyt, és alkalmassá tették a korszerű, a mai igényeknek megfelelő vendégfogadásra. A

berendezésben azonban megőrizték a hatvanas évek tipikus darabjait. Tőzsomszedságában megnyitották a borospincét, ahol

A tulajdonosok a saját elképzeléseik megvalósítását szakemberekre bízták. Annyival járultak hozzá a létesítményhez, hogy minden évben többet és szebbet akartak nyújtani a vendégeknek. Ezen a környéken van igény a színvonalas vendéglátásra, az emberek nem szegények, mert van munkalehetőség. Gál Gábor azt mondja, elsősorban a mezőgazdaságból élnek, van két ipari üzem is, és aki dolgozni akar, az tud. Szorgalmas és jómódú emberek laknak a környező városokban, akiknek életformájához ma már szervesen hozzátartozik az is, hogy vasárnap délben a nagy, akár húsztagú család is étterembe megy ebédelni.

Ez az anyagi lehetőség és a szokás több híres vendéglőt, éttermet tart fenn a környéken, amelyek már kialakították saját törzsvendégkörüket. Ebben a piaci helyzetben kellett megtalálnia a saját vendégkörét a Forster Vadászkastélynak és nyártól a Vadászcsárdának is. Gál Gá-



bor és felesége tudta, hogy ezt csak különlegességekkel, máshol nem kapható élményekkel, és az érték alatti árakkal lehet elérni. A látvány- és élményelemek folyamatosan bővülnek, mert a természeti környezet adottságai inspirálnak. Ezért lett a vízimalom is a halastóval, és ezért tervezik, hogy a kastély bejárata melletti útszakaszon mini-vadasparkot alakítanak ki az őshonos magyar állatokból. A simogatható, a természetben élő állatok köre ezzel jelentősen bővülne, pedig most is vannak kutyák, macskák, kecskék, lovak, galambok, és egy ara papagáj is, aki kiskorában ugatni tanult.

A tervek szerint tovább bővül, szépül a Forster Vadászkastély. Új, télen is használható épületekkel és élő zenével. Gál Gábor azt mondja, a későbbiekben sem akarják feladni azt az elvüket, hogy apránként, mindig egy lépcsőfokot feljebb lépve bővülnek, és minden szakmunkát a mesterekre bíznak.

ma már a gazda borait kóstolhatják a vendégek. Az egykori cselegházakban működnek az irodák, a kertbe pedig olyan vízimalmot építettek, amelynek fahídján szívesen fényképezkednek a turisták és a rendezvények résztvevői, az ifjú házások.

2008-ban azt tapasztalták, hogy annál a 80 férőhelynél, amire a vadászkastély képes, sokkal többre lenne igény. Ezért építettek egy óriási, többfunkciós rendezvénycsarnokot, amelynek megtervezésére Makovecz Imre stúdióját kérték fel. Az önhordó faszerkezetű épület pultja a hagyományos paraszti világot idézi. Az idén májusban pedig megnyitották a vadászéttermet, és összelelkészül annak bővítése is.



A tulajdonosok a vendéglátásnak egy más dimenzióját ismerik jól, de a kocsmák üzemeltetésében szerzett tapasztalataikat kevésnek érezték ahhoz, hogy egy komoly melegkonyhás éttermet is működtessenek. Ezért olyan szakácsot kerestek, aki képes a helybeli és a környéken megtermő alapanyagokból olyan ételeket készíteni, amelyek ugyanolyan magas minőséget képviselnek, mint a vadászkastély, az étterem és a rendezvényház a maga

nemében. Így esett a választásuk Répás Róbertre, aki nagy fantáziát látott ebben a komplex vendéglátó létesítményben.

Ahol olyan kuriózumok is megtalálhatók, mint a búbos kemence, a nagyobb rendezvények idején itt sütik a friss kenyeret, ebben készülnek a hagyományos paraszti ételek. Mellette bográcszó részt alakítottak ki, itt egy idős főzőmester készíti a rendezvények vendégeinek a különlegességeket.

Május 22-én nyílt meg a vadászcsárda, vendégei is szabadon sétálhatnak a park kertjében, amelynek látványosságai többet érnek bármilyen fizetett reklámnál, mert önmagukért beszélnek. Sok alkalmi látogatóból lett aztán

később vendég a kastélyszállóban, és a céges rendezvények résztvevői is rendszeresen visszajárnak. Most már a jó ízekért is, amelyek külön karaktert adnak a háznak.

SZIKORA KATALIN



Répás Róbert egy budapesti konyhafőnöki állást cserélt a Forster Vadászkastély és a többi, hozzá tartozó intézményben folyó ételkészítés gasztronómiai irányítására. De azt mondja, nem szegyezte a mesterszakács címet egy rétegtudásra, a hagyományos magyar paraszti ételekre szűkíteni. Feladatába beletartozik az esküvői és a rendezvénymenük megtervezése és elkészítése, az étteremben a napi à la carte választék kialakítása, és újabban házhoz szállított ételeket is főznek. Ez egy új vállalkozása a tulajdonosoknak, és fűtött kocsin, még melegen érkeznek az ebéd a megrendelt címekre. Rövid idő alatt napi 200 megrendelésük lett, amit a tulajdonos a jó ízeknek és a precíz szállításnak tud be. Az sem lényegtelen, hogy a két fogás 650 forintba kerül.

A séf és a tulajdonosok közti kapcsolódást a közös elv adta: a hagyományos magyar paraszti ételek értékét akarják visszaállítani. Amihez stílusosan lehet idézni Kádár János híres mondását: „a krumpliceves legyen krumpliceves”. Ennek érdekében olyan recepteket elevenítenek fel, amelyek a régi lakodalmas menükben szerepeltek, és Róbert fölkereste azokat a még élő főzőasszonyokat, akik ugyan kevés ételnek az elkészítésében voltak járatosak, de azt a néhány fajtát kiválóan tudták. Ezt a választékot színesítik a kemencében sült kenyérral, lángossal, a bográcsban készült pörköltökkel, a látványkonyhában készült sült hússal. Amelyek alapanyagait a környékben, a helyi őstermelőktől szerzik be. A bejáratott kapcsolat azon alapul, hogy a tulajdonosok is itt élnek, és jól ismerik a föld terményeit. Ismerős halgazdaságból frissen érkeznek a halak – a halászlé itt nyolcféle halból készül –, és a szárnyasok, a házi gomolya szállítója is megbízható. Mindent főzni akarnak, amit máshol nem kap meg a vendég, és az étlap széles választékával minden réteget és ízlést szeretnének megnyerni. Ezt szolgálja például az is, hogy a csárdákban szokatlan módon kóstoló falatkát kap az asztalhoz ült vendég, hogy az ízével azt tudassa: különleges helyre érkezett.

A különlegességeket jól szemlélteti a csárda étlapjáról vett néhány idézet: Párolt vadcomb konyak-, karamelles szedermártással, Pácolt szarvasgerinc narancsos barnamártással. Az ételekhez nem csárdaszínvonalú borválaszték társul, és máshol nem kapható pálinkakülönlegesség, a pécsejvölgyi. Nyári és téli étlapot készítenek, ezek mellett a kemencés ételeket külön lapon kínálják. A csárda minden nap nyitva van, 11–23 óra között.

A konyhán öt szakács dolgozik Répás Róbert keze alatt, valamint három kézilány. Négy felszolgáló van, a rendezvény idején alkalmi kiegészítőket vesznek igénybe. A munka jobb szervezése érdekében átrendezték a főzősorokat, beállították egy szalamandert, és a munka dandárjában Répás Róbert, mint egy karmester, vezényli a szakácsok munkáját. Azt vallva, hogy nem több ember, hanem nagyobb fegyelem kell jó végeredményhez.