AZ ERDÉLYI GASZTRONÓMIAI EGYESÜLET KAPOCS KÍVÁN LENNI ASZAKÁCSOK, A NYERSANYAGTERMELŐK ÉS A VENDÉGEK KÖZÖTT

Stílusos székely éttermiség

A gasztronómia nagymértékben a konzervativizmus terepe. Sokkal többen vannak, akik a végsőkig ragaszkodnak a megszokott ízekhez. Ily módon a minőségorientált, kreatív konyhával dolgozó étterem-tulajdonosok missziós, népnevelő szerepet is betöltenek. A Schwarz bisztró ezek közé tartozik. Tulajdonosával, Péter Szabolccsal (portrénkon) beszélgettünk a székelyudvarhelyi és az erdélyi vendéglátás lehetőségeiről.

DOROZSMAI ENDRE

Mi indította arra, hogy új hullámos bisztrót nyisson Székelyudvarhelyen?

Röviden az, hogy 2014-ben, amikor visszaköltöztünk a feleségemmel Székelyudvarhelyre, nem akadt olyan étterem, ahova el tudtunk volna menni és ne kizárólag a „klasszikus” fogásokat kínálták volna. Úgy éreztem, ha én jobban főzök, mint a vendéglősök nagy része, akkor nincs értelme étteremben enni.

Végzettségemet tekintve nyomdamérnök vagyok, és több mint egy évtizede menedzser, ami szinte predesztinálja az embert a kiégésre. A Schwarz bisztró megnyitása

előtt már körülbelül hat éve ábrándoztam arról, milyen lenne saját étteremben dolgozni. Mindezt jórészt idilli képekben képzeltem el, ahogy ott állok a hatégős gáztűzhely mellett, nyitott konyhában, és kintről behallatszik a vidám vendégsereg hangja, kis rigók csicseregnek az ablakban, és többet számítógéphez sem kell nyúlnom. Miután Vass Róbert üzlettársamat és konyhafőnökünket megismertem, kiderült, hogy a vendéglátás minden, csak nem idilli. Ha tényleg komolyan végezzük, akkor annyi esélyem lenne hosszútávon a konyhában dolgozni, mint egy varangyosbékának átszelni a Szaharát. A véletlenek többszöri furcsa együttállása kellett ahhoz, hogy végül együtt nyissuk meg az éttermet. Ő a konyhában, én a számítógép mellett, így mindenki azt végzi, amihez tényleg ért. De azért a menüt közösen találjuk ki, nagyot álmodni tudunk mind a ketten.

FORRÁS: FACEBOOK.COM

A székelyudvarhelyi étterem választékából

Milyen volt a Schwarz bisztró fogadtatása?

Meglepően jó. Mint kiderült, annak idején sok vendég volt ugyanabban a helyzetben, mint mi, és ők most megható rendszerességgel járnak vissza hozzánk. Kis hely vagyunk, könnyű megtölteni, ezért az első perctől csak foglalással lehetett nálunk vacsorázni, így pedig jól követhető volt, hogy kik azok, akik törzsvendégeinkké váltak. Úgy tűnik, hogy a 25 és 55 év közötti értelmiségi réteg tagjai keresnek, többnyire hölgyek. Olyan piaci rést töltöttünk be, amiről még mi sem tudtuk, hogy létezik.

Hogyan tudják kezelni az elégedetlen vendégeket? Biztos akadnak, akik hiányolják a 40-50 vagy még több ételből álló választékot, a flekken–miccs–pacalleves hármast, vagy akik egy megfelelően sütött steaket visszaküldenek.

Nem állítom, hogy soha, de viszonylag ritkán fordul ilyen elő. Már a Facebook-oldalunkról lepattannak azok a jövendőbeli vendégek, akik egy kiadós gulyást keresnek. Mivel foglalni kell, és én kezelem a foglalásokat, igyekszem felmérni már a telefonbeszélgetés alatt, hogy tényleg hozzánk akar-e jönni valaki. Ha nem, akkor ajánlok másik vendéglátóhelyet. Hasonlóképp a felszolgáló kollégák is jó emberismerők ahhoz, hogy tudják kezelni a vendégeket. Ha pedig valaki elrontva szeretné a steakjét elfogyasztani, elrontjuk neki, miután vázoltuk, hogy ennek azért nem ez az igazi formája, de végső soron a vendég elégedettsége a legfontosabb. A helyi közönségből nem volt ilyen jellegű negatív visszajelzésünk, a turisták közül akad néha, aki csak úgy beesik az ajtón, és csalódnia kell, mert nincs „snițel”. Ők szoktak később felháborodottan kommentálni különböző internetes fórumokon.

Megfelelő esetben egy étterem a helyi termelőkre alapoz. Sikerült-e olyan környékbeli kistermelőket találni, akik el tudják látni a bisztrót megfelelő alapanyagokkal?

Hála Istennek igen. Létezik a környéken a minőségnek néhány megszállottja, aki által a megtermelt alapanyagokat fel tudjuk használni lelkiismeretfurdalás nélkül. Ladó Hunor és Bancsi Rigó István biozöldségkertészek, az oroszhegyi őstermelő Vass családtól Gül baba-krumplit vásárolunk, a Lactis tejfeldolgozó, Dancs Adorján sajtkészítő, Szőcs Rezső és Melinda, a Jamy pálinkafőzde tulajdonosai, Szécsi Attila olajpréselő, Pál Ferenc kézműves pék ugyancsak a beszállítók közé tartoznak. Sajnos húsban nincs nagy kínálat. Az egyetlen beszállító, aki helyben

Kis hely vagyunk, könnyű megtölteni, ezért az első perctől csak foglalással lehetett nálunk vacsorázni, így pedig jól követhető volt, hogy kik azok, akik törzsvendégeinkké váltak.

van, jó minőségű árut hoz, és nem luxustermékként forgalmazza, az a csíkcsomortáni termelőszövetkezet, ahol a kolozsvári Via étterem egykori konyhafőnöke, Szőcs Előd a szakmai tanácsadó. A fagylaltot az udvarhelyi kézműves fagylaltkészítőtől, a Manó fagyizótól, Benkő Józseftől szerezzük be. Ők gyártanak külön nekünk is fagylalttípusokat. Ilyen volt tavaly pl. a matcha-, a bazsalikomos málna- vagy a tárkonyfagyi.

Megalakították az Erdélyi Gasztronómiai Egyesületet (EGE). Kik az egyesület tagjai? Mely éttermek ajánlhatók az igényes vendégeknek? Az egyesületi tagság egyben egyfajta minőségi garancia is?

Öt magánszemély alapította, amelynek jómagam vagyok az elnöke, Róbert meg alelnök. Igazából előbb az egyesület jött létre, aztán lett a Schwarz, így a Molnár B. Tamás nevével fémjelzett Magyar Gasztronómiai Egyesület (MGE) volt a példaképünk, igyekeztünk a szakácsoknak és a közönségnek lehetőséget nyújtani a megismerkedésre, kivinni a vendégeket a termelőkhöz és megmutatni, honnan is jön az étel, örömfőzéseket szervezni. A „jegyzett” vendéglátósok nem igazán vettek minket komolyan, mivel nem volt egy „brand”, amelyhez köthető lett volna az egyesület. A Schwarz megnyitása után kezdtek el megkeresni vendéglátósok, hogy jó lenne valamiféle minőségi szakmai egyesületi irányba terelni az EGE jövőjét. Most ezen dolgozunk, de a világjárvány nyilván mellékvágányra állította az egyesületi tevékenységet is. Egyelőre nem tartunk ott, hogy minőségi garanciát jelentsen EGE-tagnak lenni, mivel még nem terjesztettük ki a tagságot. Támogatóink vannak, viszont az öt alapítón kívül új tagjaink nincsenek.

Az étterem honlapján az egyesület eddigi tematikus gasztrorendezvényeiről szóló beszámolókat is olvashatunk. Ezektől összefut a nyál az ember szájában. Milyen körben hirdetik meg e rendezvényeket?

Alapvetően egy szűk körből indult, az erőforrásainkhoz méreteztük az eseményeket is. 2020 tavaszáig nagyjából háromhavonta tartottunk egy-egy „gerillafőzést” önkéntes szakácsokkal, olyan helyszíneken, amelyek tulajdonosai nyitottak voltak arra, hogy önköltségi áron fogadjanak. Mivel ez nonprofit jelleggel működött, és az első évi Bethlen Gábor Alaptól kapott támogatáson kívül csak a vendégek támogatására számíthattunk, meghívásos alapon tartottuk a rendezvényeinket. Aki az első alkalommal bizalmat szavazott nekünk, később lehetőséget kapott arra, hogy maga is vendégeket hívjon. A rendelkezésünkre álló humán és anyagi erőforrások nem tették lehetővé 50-60 fős vacsoráknál nagyobb rendezvények megszervezését. Terveink között szerepel a magyarországiakkal való együttműködésben egy komolyabb méretű, valamilyen ikonikus helyszínen megtartandó rendezvény is, amelyet eredetileg 2020-ra ütemeztünk. De mint sok minden mást, a koronavírus-járvány ezt is zárójelbe tette. Amennyiben sikerül fedél alá hozni a dolgot, az egyesületek honlapján elérhetővé tesszük a belépést a nagyközönség számára is. Szinte biztos, hogy nem lesz könnyű a helyszínre eljutni, de ugyanakkor az is, hogy az élmény miatt megéri majd a fáradság.

A vírusjárvány elleni védekezés mennyire vetette vissza Székelyudvarhely vendéglátását?

Székelyudvarhely viszonylag hamar vált vörös zónává, gyakorlatilag október közepétől november legvégéig zárva voltunk. A vendéglátóhelyek nagy része megpróbálta kiszállításra átállva átvészelni e periódust, ami anyagilag nyilván nem tudta ellensúlyozni a helyben fogyasztó vendégek kiesését, de valamilyen reménysugarat mindig adott. Egyelőre nem zárt még be senki, bár megyei szinten a turistaforgalom felére esett vissza, hasonlóképp az egy főre eső fogyasztás is. Reméljük, hogy a tartalékok meglesznek ahhoz, hogy a majdani teljes nyitást is sikerüljön legtöbbünknek átvészelni. A negatívumok mellett hozzá kell azonban tenni, pozitív hozadéka is van a válságnak: a vendéglátósok többször is összefogtak különböző karitatív ügyekben, ami jelentősen hozzájárult a közösséggé formálódáshoz.

Milyen tervei vannak arra az esetre, ha sikerül visszakapnunk régi életünket és megindul újra a turizmus?

Mi erre feltételes mód nélkül tekintünk. Tehát nem az a kérdés, hogy visszakapjuk-e a régi életünket, hanem az, hogy mikor. A célunk hosszú távon talán úgy lenne megfogalmazható, hogy a vendégek ne azért ugorjanak be a Schwarzba, mert itt vannak Udvarhelyen, hanem azért legyenek Udvarhelyen, mert itt a Schwarz.

Részlet a Schwarz bisztróból. A járvány utáni újrakezdésre készülődnek