

# Kammerwald és Mattoni

## Kertvendéglők Dél-Budán

Szántó András

Még ma is elég nagy vállalkozás, ha valaki a belvárosból indul el egy kamaraerdei kirándulásra (természetesen nem autóval). Hát még nyolcvan-száz évvel ezelőtt, amikor sokkal körülményesebb dolog volt eljutni a város szélére vagy azon is túlra. A Kamaraerdő ugyanis „átnyúlik” Budaörs területére, és több helyen túllépi a XI. kerület határait.

A 18. században németeket (svábokat) telepítettek erre az erdős területre, akik Kammerwaldnak hívták, ennek magyarra fordítása a mai elnevezés. Különösebb történelmi emléket nem őriz, de természetes ligetei mindig is vonzották a kirándulókat. Ennek nyilvánvaló következménye lett, hogy a 20. század elejére megjelennek itt a kocsmák, vendéglők.

### Egy kis madártan

A mai napig élő erdő állatvilágának egy részét is megőrizte. Egerészölyv, fekete harkály, nagy fakopáncs, vetési varjú, vörösbecg, fülemüle, szencinege, fekete rigó – s folytathatnánk. Hajdan biztosan éltek erre felé galambok is, mert az első, a Kacagó Galamb vendéglőt másként aligha nevezte volna el így a tulajdonosa. Első hallásra azt gondoltam, hogy ezzel a cégérrel a több évszázados hagyományt követi: sokan társítottak egy választott állathoz más tulajdonságot. Fehér Elefánt, Arany Szarvas, Kószáló Kecse stb. Aztán rájöttem, létezik olyan galambféle, melynek a tudományos elnevezése is részben: „kacagó”.

A kacagó galambot úgy 2000 évvel ezelőtt háziasították, mára 16 színváltozata, és 3 tollváltozata ismert. Kedvelt hobbimadár, könnyen tartható és nagyon szaporos. Őshazája Északkelet-Afrika és India, de előfordul a Balkán-félszigeten is. Ma az egyik legismertebb fogságban tartott díszmadár. Közepes testmértű (25–30 cm), karcsú, 160–180 gramm tömegű egzotikus galambfajta. Sötétbarna test és szárnyak, fekete evező tollak és gallér, lilás lenyomatú fej és mell. Jellegzetessége a gallér a nyak körül, ami lehet fekete, szürke, barna, halványbarna vagy fehér is. Szóval, van ilyen!

A gasztronómiához visszatérve eszembe jutott, hogy csongrádi rokonunk, *Gazsi bácsi* is nevelt ilyen galambokat a padlásán, és ha valami finom, különleges étellel akartak kedveskedni, néhány galambocskát „esett áldozatul”. Ez azonban olyan mennyi menü volt, amit sosem felejték el! A galamblevest (amit lábadozóknak és szülő nőknek is szokás főzni – hogy erősödjenek) és az utána következő púpos tálnyi rántott galambhúst, aminek a

csontjait is megettük, olyan zsenge volt. Azt, hogy Kamaraerdőn volt-e az étlapon galambleves, nem tudom, de *Kostyál István* bizonyosan róluk nevezte el a nagyvendéglőjét.

*Dr. Gárdonyi Albert* tanulmányából (A budai hegyvidék első nyaralótelepei – Tanulmányok Budapest múltjából, 1933. 162–180.) tudjuk, hogy a budavárosi tanács már 1786-ban késznek nyilatkozott, hogy a kívánt kamaraerdei vendéglő felépítteti, mely 1787-re el is készült. 1788 május 1-től *Rath József* bérelte, szerződése a bor és sörméresi jogot is biztosította számára. 1795-ig *Orczy Mihály* vette át az üzletet. Épülete nem lehetett kiváló alkotás, mert az 1821. április 28-i gazdasági bizottsági jegyzőkönyv szerint az újabb, az akkori bérlő, *Tekusch Károly* már a helyreállítását sürgette. Ezután sokáig nincsenek újabb adataink e fontos helyről, amíg a század vége felé *Kostyál István* meg nem nyitotta a helyiségben a „Kacagó Galambhoz” címzett Nagyvendéglőjét.

A *Kostyál* elterjedt név, és valószínűleg szerteágazó a család. Esetünkben a budaörsi *Kostyálokról* van szó. Az alapító kis kocsmáját már fia fejlesztette fel és tette híressé a századforduló után. A *Budaörsi Almanach* 1932-ben a következőket írta róla: „*ifj. Kostyál István* vendéglős, az „*Arany szarvas*” tulajdonosa, *Kamaraerdőn*. *Budapesten* 1897-ben született. *Atyja is vendéglős volt, nála tanulta a szakmát, 1919-ben szabadult fel. Vendéglőjét atyja alapította, 1926 óta vezeti önállóan. Három szobás, kerthelyiséges üzletének befogadóképessége 300 személy. Mint a budafoki pincemesteri tanfolyamot kitüntető díszoklevéllel végzett vendéglős, üzemet a legnagyobb szakértelemmel vezeti. Az Országos Vendéglős Egyesület intéző bizottságának tagja. Az orosz fronton hadifogságba esett. Neje: *Scheer Klotild*, kinek személyes vezetése alatt a legkitűnőbb magyar konyha prosperál.”*

Hecker vendéglő (képeslap, 1913)







Mattoni reklámfüzet (borítólapp, 1900 körül)

**MATTONI**  
**ERZSÉBET SÓSFÜRDŐJE.**  
GYÓGY- és FÜRDŐ-HELY  
Budapest (Budán).  
Idény május 1-től szeptember 30-ig.

A gyógyhely forrásai ajánlatok: a belek bántalmánál, alhasi és általános vérbőségénél, májbajoknál, aranyérménél, tulságos elhízásnál, köszvényénél és női bajoknál.  
Rendelő orvos dr. BRÜCK J. az orsz. közegészségi tanács r. k. tagja. (Nagykorona utca 23.)  
Egészséges fekvés, jutányos lakások, jó vendéglő.  
Pontos közlekedés társaskocsikon reggeli 5 órától kezdve.  
Állomás hely: Ferencz-József tér, a régi Lloydépület közelében.

**Mattoni budai keserű vize.**  
Kitűnik dús glauber- és keserű-só-tartalma, valamint megbízható hatása által valamennyi hasonló ásványvíz közt.  
**Mattoni-féle Erzsébet-Fürdő**  
előállítva a Mattoni-féle budai Erzsébet-Sósfürdőnek, meglepő gyógyhatásuk miatt régi hírnévvel bíró s különösen lobos izzadmányok felszívódását hathatósan előmozdító keserűsós forrásaiból.

**Mattoni-féle** láp-só  
láp-ig  
Mattoni saját láp-telepeiből Soosban, Franzensbad mellett; kitűnő láp- és vasas-fürdők készítésére, különösen háznál és a fürdő-idényen kívül.

**Főraktár Magyarország részére:**  
**Mattoni és Wille, Budapest.**

**MATTONI HENRIK,**  
Budapesti, Bécsi, Franzensbadi, Karlsbadi és Giesshübel Sauerbrunni üzleteiben készletben tartja valamennyi európai ásványvíz- és forrás-terményt mindenkor legfrissebb minőségben és első kézből.  
Szétküldés nagyban és kicsinyben.

Az Erzsébet királyné Gyógyfürdő bemutatása Mattoni prospektusában

Az ifjú 1926-ban apja romantikus névválasztását megváltoztatta: a „Kacagó Galamb” reinkarnációja „Arany Szarvas” lett. Pedig *Krúdy Gyula* is, mikor írt néhány sort a Kamaraerdőről (Rezeda Kázmér szép élete című regényében), a turbékoló galambokat idézte: „Egyszer... Egy napon a Kamaraerdőbe megyünk, ahol senki se jár – mondta most halkán, nagyon szemérmesen, szinte bocsánat-kérőleg Fruzsina. – Utóvégre nő vagyok.”

A vendéglőt a Körtérről induló 27-es autóbusszal lehetett megközelíteni – és a fennmaradt képeslapok tanúsága szerint ezt nagyon sokan meg is tették.

### Erdei konkurencia

A másik jó nevű és nagy kerthelyiséggel rendelkező kamaraerdei vendéglőt *Tímár Gyula* alapította és működtette a második világháborúig. Róla is a budaörsi Almanach szolgálné némi információval: „*Tímár Gyula vendéglős és szállótulajdonos, nyugalmazott bírósági irodatiszt, Kamaraerdő. 1873-ban Ditrón szül. 30 éve van iparjoga. Mai üzletét 1900-ban alapította. Ven-*

*déglője két teremből és gyönyörű kerthelyiségből áll, befogadóképessége cca. 1000 személy. Szállója 6 szobás. Konyhája, bora kitűnő. A Budafoki és Környéki Vendéglős Ipartestület választmányi tagja. Végig-*

*Érkezés a fürdő főbejáratához (képeslap, 1908)*







Az Erzsébet királyné fürdő zenepavilonja (képeslap, 1908)

engedélyt is, ezért dohányt, cigarettát és szivart is árusíthatott itt.

### Ütközben, Kelenföldön

A hosszú kamaraerdei úton biztosan meg kellett állni kis pihenésre időnként az ide igyekvőnek: például a gyógyító és enyhét adó Erzsébet Sósfürdőnél, Kelenföldön.

1853-ban fedezték fel itt a glaubersós keserűvíz-forrást, úgy, hogy *Schleisz György* zöldségtermesztő – a terület tulajdonosa – öntözés céljára kutat ásott. A vizet megkóstolta és nagyon nem ízlett neki, de a célra megfelelőnek találta. Egy arra járó katonatiszt és a vele utazó úri hölgy azonban a kóstolás után rájött, hogy a legjobb ismert csehországi gyógyvizekre hasonlít, és kérte a tulajdonost, hogy vizsgálta meg szakemberekkel. A „vizsgáló” *Unger* nevű budai patikus rögtön be is társult az üzletbe. Több kémikus megerősítette a gyógyhatású összetételt, így *Unger* megvásárolta a területet és fürdőt építtetett, melyet külön engedéllyel *Erzsébet* királynéről neveztek el. Ma a Tétényi úti kórház pavilonjai állnak a helyén.

Az Arany Szarvas vendéglő társasággal, cigányzenészekkel (képeslap, 1928)



Timár Gyula Hargita vendéglőjének bejárata (képeslap, 1930-as évek vége)

*Unger* 1865-ös halála után a források az olasz *Mattoni* birtokába kerültek, aki a vizet budai Király keserűvíz néven palackokban kezdte forgalmazni. Hírnevét korábban a Giesshübler sósvízzel, gyógyvízzel alapozta meg, egész Ausztriában. (Giesshübl-Sauerbrunn gyógyhely Karlsbad mellett). A budapesti polgárcsaládok régóta Karlsbadba jártak túlsúlyos feleségeik kezelése végett! Az első prospektusokban, ismertető füzetekben egyeseken együtt reklámozták az Erzsébet Gyógyfürdőt a „Mattoni's Giesshübler” vízzel. Gyors népszerűsége talán ennek is köszönhető. Meg a Kelenföldi pályaudvar közelsége (ahonnan saját fogattal hozták ide az érkezőket).

A tulajdonos rövid idő elteltével kiépítette a fürdő területén saját vendéglőjét, mivel látta, hogy a konkurens elcsábítják a szanatóriumi koszt és a gyógyvíz mellett időnként jó ételekre és habzó sörökre is vágyó vendégeket. Az egyik csábító a Hecker féle vendéglő és szálloda volt (*Hecker György* vendéglős a Döbrentei tér 4. számú házban lakott, és naponta kikocsizott példásan vezetett,

jó hírű üzletéhez, ahol felesége vezénylete alatt működött a konyha). A másik csábítást *Véder Lajos* vendéglője és szállodája jelentette a kelenföldi állomással szemben, esténként cigányzenével, kitűnő magyar konyhával, remek borokkal és Dréher sörökkel.

*Mattoni* intézménye bővítésének terveit *Ybl Miklós* rajzolta, a szálloda szobái kényelmesek, mindhez fürdő és telefon is tartozott, kiépült az étterem, modern konyhaberendezéssel. Természetesen a kertből, az étterem mellől a zenepavilon sem hiányozhatott, ahol katonazenekar adott rendszeresen hangversenyt. A fürdőt igényesen tervezett és karban tartott hatalmas parkkal vette körül tulajdonosa, gondozott sétautakkal. Sőt, a kedvetlen időjárásra is gondolva egy fedett sétányt is építettek.

Meggyőződésem, hogy az Erzsébet királyné gyógyfürdő Budapestnek ma is ugyanolyan vonzó nevezetessége lehetne, ha megőrizték volna eredeti vagy visszavarázolt épületeit, mint az egész világból vendégeket fogadó Karlsbad. A gyógyvíz ugyanis ma is ott rejtőzik a földben! ●

Ifj. Kostyál István vendéglője a Kacagó Galambhoz (képeslap, 1905)

