

gastro



Mogyoróhagyma fekete mártásban
Nerua Guggenheim Bilbao

SÜMEGI NOÉMI

MIT EGYÜNK A MÚZEUMBAN?

A BÜFÉTŐL A FINE DININGIG

¶ Amióta a 19. század nagy kulturális intézményeit elkezdték a 21. századi látogatók igényeihez és kultúrafogyasztási szokásaihoz igazítani, szinte közhelyszámba megy a gondolat, hogy egy magára valamit is adó múzeum nem működhet színvonalas étterem vagy kávézó nélkül. Ez részben igaz, de ha körülnézünk a világ nagy kiállítóhelyein, egészen különböző megoldásokkal találkozhatunk.

*nem nehéz
kapcsolatot találni
a képzőművészet
(fine art)
és a gasztronómia
között*

¶ Amióta megszületett a fine dining, az étkezéseket különleges színházi előadáshoz vagy ínycenc utazáshoz hasonlító szerzői konyha, nem nehéz kapcsolatot találni a képzőművészet (fine art) és a gasztronómia között, és nem csupán úgy, hogy egy-egy fogás költői tálalása akár alkotókat, stílusirányzatokat is eszünkbe juttathat. Ugyanolyan érzéki hatással lehet ránk egy műalkotás, mint egy magas színvonalon elkészített vacsora, és egyáltalán nem baj, ha ezt a kétféle zsigeri élményt a múzeum összekapcsolja. Ez azonban csupán keveseknek adatik meg, a „múzeumban evés” műfaja legtöbbször ennél prózaibb. Sok mindentől függ, milyen megoldást választ az intézmény vezetése a látogatók kiszolgálására.

*egyáltalán nem baj,
ha ezt
a kétféle zsigeri
élményt a múzeum
összekapcsolja*

¶ A 2000-es évek fordulójáig a magyar utazó, ha betért egy külföldi múzeumba, ámulva figyelte akár az épület alagsorában kialakított tágas éttermeket, ahol a nézelődésben megfáradt látogatók a tálcájukra tudtak pakolni egy levest vagy salátát, mielőtt folytatták volna a múzeumi sétát. Nálunk legfeljebb büfék álltak ilyen célra rendelkezésre, néhány megroggyant minyonnal, rossz kávéval, Sportszelettel. A tálcás önkiszolgálót ma már nem tekintjük a magas színvonal fokmérőjének, ám sokkal jobb, mint ha nem lenne semmi – márpedig a legtöbb hazai kiállítóhely nem változott a 2000-es évek eleje óta –, és a nagy tömegeket kiszolgáló múzeumokban még mindig ez a legideálisabb megoldás.

*nálunk legfeljebb
büfék álltak ilyen
célra rendelkezésre,
néhány
megroggyant
minyonnal,
rossz kávéval,
Sportszelettel*

Melegkonyhát üzemeltetni egy étteremnek is derekas feladat, nemhogy egy múzeumnak, ahol korábban nem volt ételkészítésre alkalmas terület; az új, modern kiállítóhelyeknél már a tervezőasztalon gondolhatnak a vendéglátásra.

¶ Múzeum és múzeum között azonban nagy különbségek lehetnek. Egyrészt nem mindegy, hogy az adott intézmény hol található, milyen környezetben, van-e például kilátás – némely frekvenciált helyen lévő étteremben, kávézóban részben ezt kell megfizetni. Az sem mindegy, mekkora a múzeum, milyen a látogatottsága, hány kiállítást lehet megnézni, mi a profíljaja, milyen típusú vendéglátás illik hozzá. Még az is befolyásolhatja a vendéglátást, hogy az adott múzeum ingyenesen látogatható-e vagy sem – ha nincs belépő, kevésbé marasztalják a vendégeket. Ha nagy presztízsű múzeumról van szó, akkor már érdemes elgondolkodni azon, hogy legalább olyan jó hírű éttermet üzemeltessen – ez nem mindig van így, több okból. Tehát hiába idézik sokan sok helyütt Thomas Krensnek, a New York-i Guggenheim Múzeum egykori igazgatójának még a kilencvenes években elmondott szavait – amely szerint a jó múzeum olyan, mint egy témapark, négy attrakcióval: jó épülettel, gazdag gyűjteménnyel, változatos időszakos kiállításokkal, valamint üzletekkel és vendéglőkkel –, az idő és a tömegturizmus részben rácsáfolt erre. Mert bár úgy gondolnánk, hogy az elfáradt, kitikkadt látogatót meg kell etetni, itatni, van, ahol ezt nem tartják evidensnek, és az is nagyon különböző lehet, mindezt milyen színvonalon teszik.

ha nagy presztízsű múzeumról van szó, akkor már érdemes elgondolkodni azon, hogy legalább olyan jó hírű éttermet üzemeltessen – ez nem mindig van így, több okból

a jó múzeum olyan, mint egy témapark, négy attrakcióval: jó épülettel, gazdag gyűjteménnyel, változatos időszakos kiállításokkal, valamint üzletekkel és vendéglőkkel –, az idő és a tömegturizmus részben rácsáfolt erre

HA KOROG A HAS

¶ „Éhesen nem lehet múzeumba menni. Én legalábbis utálok ezt az érzést, és igyekszem el is kerülni. Mindig órákat töltöttem a képek előtt, és folyamatosan koncentráltam, rögzítettem a látottakat. Ez nem megy úgy, ha az embernek közben korog a gyomra” – mesélte Kieselbach Tamás a *Magyar Konyha* gasztronómiai magazin 2018. szeptemberi számában.

A művészettörténész, műkereskedő ezért – miközben szisztematikusan feltérképezte Európa legjobb múzeumait és memorizálta a képeket – mindig számon tartotta azt is, van-e jó étterem a közelben, vagy legalább egy büfé, ahol egy jó kolbászt, virslit vagy szendvicset meg lehet enni.

legyen legalább egy étterem, ahol megpihen a látogató, hiszen két óránál tovább úgysem tud figyelni, és utána visszamehet a kiállítóterbe, különösen ott fontos ez, ahol a múzeum egész napra való látnivalót kínál

¶ Való igaz, korgó gyomorral nem lehet élvezni még egy kiállítást sem, a legtöbb múzeum éppen ezért úgy számol, hogy legyen legalább egy étterem, ahol megpihen a látogató, hiszen két óránál tovább úgysem tud figyelni, és utána visszamehet a kiállítóterbe. Különösen ott fontos ez, ahol a múzeum egész napra való látnivalót kínál. A 19. században épült nagy múzeumok napjainkban komoly átalakításokon esnek át ahhoz, hogy megfeleljenek a mai kor igényeinek – közforgalmi tereket kell létrehozni tágas ruhatárral, múzeumshopot ajándéktárgyak széles választékával vagy például múzeumpedagógiai foglalkozásokra alkalmas helyiségeket –, és ebbe a körbe tartozik a vendéglátás is, ami talán a legtöbb változtatást kívánja. Melegkonyhát üzemeltetni egy étteremnek is derekas feladat, nemhogy egy múzeumnak, ahol korábban nem volt ételkészítésre alkalmas terület; az új, modern kiállítóhelyeknél már a tervezőasztalon gondolhatnak a vendéglátásra.

¶ Nézzük tehát meg, milyen választ adnak erre a világ nagy múzeumai!

¶ Körképünkben olyan utazók, szakemberek, művészettörténészek véleményét kérdeztük, akik sok helyen megfordultak már, és a gasztronómia sem hagyja őket hidegen, ezért nyitottak és kíváncsiak a múzeumok kulináris kínálatára is. A tapasztalataik nagyon megoszlanak, vannak pozitív és negatív élmények is. Ahogy már említettük, a múzeumok kínálata – bármennyire is cél az, hogy a látogató ne menjen ki az épületből csak azért, mert megéhezett – nagyban függ a környezettől, attól, hogy az a város vagy városrész, ahol található, mennyire van jól ellátva vendéglátóhelyekkel. Egy jó múzeum egyben szociális tér, ahol az emberek találkoznak, sokszor a kiállítás előtt vagy után szeretnének beülni valahova – Párizsban ezt könnyű megoldani, mert mindegyik múzeum környékén lehet találni jó kávézót, éttermet. Óriási a választék, nehéz lenne a múzeumoknak ezzel versenyezni. Ennek

egy jó múzeum egyben szociális tér, ahol az emberek találkoznak, sokszor a kiállítás előtt vagy után szeretnének beülni valahova

ellenére a Musée d'Orsay-nak például a két kávézója mellett jó étterme is van, amely két helyiségből áll: az „alapétterembe” bárki bemehet, az exkluzívabb részt a partnereknek tartják fenn. Míg az étteremben hosszabb étlapról választhatnak a vendégek, az exkluzív teremben kevesebb, nagyon jó minőségű fogást szolgálnak fel – szintén à la carte. Emellett menzájuk is van, amelyet a múzeum munkatársai vehetnek igénybe – ha nincs konyhai háttér kiépítve, a dolgozók étkezését is nehezebb megoldani, így viszont össze lehet kötni a kétféle „ügyfélkör” kiszolgálását.

¶ A Grand Palais-ban viszont önkiszolgáló étterem működik salátával, süteménnyel, ahogy a Louvre-ban is, ám az utóbbi – szemben a néhány évvel korábbi éttermi gyakorlatával – ma már kimondottan a tömegigényeket szolgálja ki. Ekkora forgalom mellett nem is nagyon lehet mást elvárni, ám a kifinomultabb ízlésű látogatókat a legjobban az bántja, hogy beengedték a Starbucksot – a kávéház hazájában egy amerikai kávéláncot, amely ráadásul nem is olyan jó minőségű kávé árul. Magas rangú művészet mellé pocsek kávé adni – ez nem illik a franciás stílushoz.

beengedték a Starbucksot – a kávéház hazájában egy amerikai kávéláncot, amely ráadásul nem is olyan jó minőségű kávé árul

magas rangú művészet mellé pocsek kávé adni – ez nem illik a franciás stílushoz

¶ Ezzel együtt igaz, hogy a kisebb, intimebb múzeumok alkalmasabbak arra, hogy beülős éttermet vigyenek. Jó példa erre New Yorkban a jórészt az Osztrák–Magyar Monarchia művészetét bemutató Neue Galerie a Central Park szomszédságában: ahogy az ember belép, rögtön Bécsben érzi magát. A vendéglátás jellege és minősége a kiállítást szolgálja – bécsi miliőt teremtettek a múzeum mellett a kávézójukkal is, ahova sikk beülni, asztalt kell foglalni, ha valaki helyet akar kapni. Exkluzívá tudták tenni a vendéglátást, mert egy múzeum rangját ezzel is lehet emelni.

bécsi miliőt teremtettek a múzeum mellett a kávézójukkal is, ahova sikk beülni, asztalt kell foglalni, ha valaki helyet akar kapni. Exkluzívá tudták tenni a vendéglátást, mert egy múzeum rangját ezzel is lehet emelni

¶ Azok a múzeumok azonban, amelyek ilyen színvonalú vendéglátást nyújtanak, csak úgy tudják ezt megvalósítani, ha kívülről is be lehet menni az étterembe, kávézóba, tehát önálló vendéglátó-ipari egységként működnek, és nem csupán az térhet be, aki jegyet vált a kiállításra. A San Francisco-i Golden Gate parkban található de Young Múzeum kertjében lévő étterembe például múzeumi belépő nélkül is be lehet ülni: a cél itt kimondottan az, hogy a jó étteremmel becsalogassák



„Könnycsepp” borsó tintahal juice-zal
Nerua Guggenheim Bilbao



Guggenheim Bilbao
Frank Gehry - Guggenheim Bilbao

a New York-i
MoMA pedig
a vendéglátás
minden szegmensét
kihasználja

a vendégeket a kiállításra is. A modern konyhát vivő, minimalista stílusú bilbaói étterem, a Michelin-csillagos Nerua a Guggenheim Múzeumban található, de szintén saját bejáratral rendelkezik. A New York-i MoMA pedig a vendéglátás minden szegmensét kihasználja: két kávézó is működik az épületben, a másodikon és az ötödiken. Az ötödik emeleten található Terrace 5 kávézó finom péksüteményeket, különleges borokat és koktélokot kínál. Szezonális fogásait a teraszon is el lehet fogyasztani – kilátással a MoMA Abby Aldrich Rockefeller szoborkertjére és Manhattanre. A Terrace 5 csak a múzeum látogatói számára elérhető, asztalt foglalni nem lehet.

a múzeumban
található
The Modern étterem
egyike a város
legjobb helyeinek,
és célja, hogy
visszaadja
a MoMA különleges
hangulatát

¶ A lenti két Michelin-csillagos étterembe azonban az utcafrontról is be lehet menni, természetesen a múzeum nyitvatartásán túl is. A Michelin Guide leírása szerint a múzeumban található The Modern étterem egyike a város legjobb helyeinek, és célja, hogy visszaadja a MoMA különleges hangulatát. A konyhát és az étterem berendezését nemrégiben átalakították, korszerűsítették, így a művészetrájonokok értékelhetik a csendesebb beszélgetéshez jobban illő akusztikát, a stílus pedig illeszkedik a szomszédos szoborkerthez. Az étterem kínálatában a tejszínes ráktól a szarvasgombával pácolt homárig minden megtalálható, és különleges rendezvényekhez két különterem is rendelkezésre áll – amerikai bulvárhírekben olvashatunk olyan, a The Modernben megrendezett partikról, vacsorákról, amelyeknek része az exkluzív tárlatvezetés, nemritkán olyan kiállítások megtekintése, amelyek a nagyközönség számára még ki sem nyitottak.

a múzeumokat
lehet-e partikra,
fogadásokra
használni, kibérelni

¶ A New York-i elit részéről sikk itt rendezni esküvőt, születésnapot, és bár ez esetben különálló étteremről van szó, máris elérkeztünk ahhoz a kérdéshez, hogy a múzeumokat lehet-e partikra, fogadásokra használni, kibérelni. Itthon ennek talán az ellenzői vannak többségben, mert úgy gondolják, a múzeum szentély és a műtárgyak megőrzéséről szól, arról nem is beszélve, mi történik, ha valaki véletlenül leönt vagy összemaszatol egy műtárgyat. Ezzel áll szemben az a felfogás, hogy ma már nem lehet az embereket bevonzani a múzeumokba csak azzal, hogy képeket nézegessenek. Más érzékszervekre is



The Modern bár és étterem
Benjamin Johnson, The Modern (Museum of Modern Art), New York



The Modern bár, snackkínálat
Evan Sung, The Modern (Museum of Modern Art), New York





a hazai múzeumok is szerveznek már gasztronómiai programokat

a gasztronómia ez esetben inkább marketingeszköz, amely „eladja” a múzeumok alapszolgáltatásait

a megnyitók is több lépcsőben zajlanak: rendeznek külön a sajtónak, a támogatóknak, a múzeumi barátoknak, valamint a nagyközönségnek is, és mindegyik esemény más: minél exkluzívabb, annál magasabb a gasztronómiai színvonal is

hatni kell, egy pohár pezsgővel sétálni a képek között például sokkal intenzívebb élmény. A hazai múzeumok is szerveznek már gasztronómiai programokat, elég, ha a Magyar Nemzeti Galéria *Borszerdáira* gondolunk vagy a Szépművészeti Múzeumban megrendezett csokoládé- és borkóstolókkal egybekötött *Textúra* előadássorozatra. Ezeknél az eseményeknél elegánsabb programot nem nagyon lehet elképzelni, hiszen maguk az épületek is impozánsak, mindkettő teraszáról csodálatos a kilátás a városra, illetve a Hősök terére, a kiállított tárgyak pedig egészen különleges atmoszférát nyújtanak, mégis, a gasztronómia ez esetben inkább marketingeszköz, amely „eladja” a múzeumok alapszolgáltatásait.

¶ A világ nagy múzeumaihoz sokféle ember kapcsolódik, és mindegyik másféle kiszolgálást kaphat. A csúcstámogatóknak, vendégeknek, művészettörténészeknek vacsorákat adnak, ha van megfelelő helyiségük ehhez, és a megnyitók is több lépcsőben zajlanak: rendeznek külön a sajtónak, a támogatóknak, a múzeum baráti körének, valamint a nagyközönségnek is, és mindegyik esemény más: minél exkluzívabb, annál magasabb a gasztronómiai színvonal is. De egy múzeum ezen kívül is sokféle rendezvénynek adhat otthont – ez nálunk még nem annyira elterjedt, de külföldön nagy hagyománya van. A Metropolitan múzeumban divatshow-kat rendeznek, amikor terülj, terülj asztalkám várja a vendégeket, és folyik a pezsgő. A Michael Douglas és Gwyneth Paltrow főszereplésével készült – a képzőművészethez egyébként több szálon is kapcsolódó – *Tökéletes gyilkosság* (1998) című film elején is láthatunk egy partit, amelyre a Metropolitan múzeum egyiptomi részlegében gyűlnek össze a manhattani elit tagjai, műgyűjtők, bankárok, befektetők.

¶ Hogyan gondolkodnak tehát a múzeumok? Ki kell szolgálni a nagyszámú látogatót, ami a legfrekvenciáltabb kiállítóhelyek esetében hétköznaponként három jól körvonalazható típusból tevődik össze: turisták (köztük nyugdíjascsoportok), egyetemisták, illetve családok. Egyik réteg sem az, amelyik olyan nagyon sok pénzt tudna vagy szeretne költeni csak azért, mert megéhezett műélvezet közben. Számukra fontos, hogy legyen előre csomagolt szendvics, pizzaszelet, desszert, kávé, illetve

*a legtöbb helyen
tehát az a filozófia
működik, hogy
a tömegeket kell
kiszolgálni – ahogy
a MÉT-ben is csak
műanyag pohárból
lehet inni a pezsgőt*

a gyerekeknek tésztaféle, hot dog, gyümölcs, kakaó. A legtöbb múzeum nem is nagyon erőlteti meg magát, hogy ennél többet kínáljon. Egyrészt mert úgyis megeszi a látogató azt, ami van, másrészt mert valószínűleg soha többé nem tér vissza – a gasztronómiai kínálat miatt biztosan nem. Ha lehetőségünk van egy könnyű ebédre levessel, salátával, hússal, hallal, su-shival, akkor a múzeum már mindent megtett azért, hogy jól érezzük magunkat, többet nem is kívánhatunk. A Pompidou Központ kávézója jó példa arra, hogy ha éppen éhen akarunk halni két kiállítás között, ehetünk egy szendvicset, de – jöllehet jegy nélkül is be lehet odáig menni, ha végigálltuk a sort – ide nem kávézni mennek az emberek, mert a környék tele jobbnál jobb kávéházakkal. A legtöbb helyen tehát az a filozófia működik, hogy a tömegeket kell kiszolgálni – ahogy a MET-ben is csak műanyag pohárból lehet inni a pezsgőt.

¶ Azok a múzeumok, amelyek színvonalas vendéglátásban gondolkodnak, például Londonban a National Portrait Gallery, elegáns éttermet üzemeltetnek – a kiállításoktól függetlenül. Egyrészt visszatérő, tehetősebb vendégkörre számítanak, amelynek presztízst jelent oda megbeszélni egy ebédet vagy vacsorát, másrészt nem csupán a napközbeni látogatókat veszik célba, hiszen egy étteremben akkor kezdődik a vacsora-
idő, amikor a múzeum éppen bezár. Az ideális persze az lenne, ha a múzeumok – amellet, hogy a tömegigényeket is kiszolgálják – exkluzív lehetőségeket is teremtenének olyan vendéglátással, amely növelheti a múzeum presztízst, de ezt tényleg csak a legnagyobbak engedhetik meg, és azok sem tudnak vagy akarnak mindig minden igénynek megfelelni.

*az ideális persze
az lenne, ha
a múzeumok
– amellet, hogy a
tömegigényeket is
kiszolgálják –
exkluzív
lehetőségeket is
teremtenének*

MAGYAR MENÜ

¶ Nézzük, mindez hogyan néz ki Magyarországon. Szinte egy kézen meg lehet számolni, hány olyan múzeumunk van, amelyeknek fontos, mit eszik-iszik a betérő. A felújított Szépművészeti Múzeum új kiszolgálóterekkel bővült, köztük egy Fine Art Bistro néven üzemelő önkiszolgáló étteremmel: normál, megfizethető menüből választhat a látogató, mindig



Múzeum Café & Bistro, Szépművészeti Múzeum
Szesztay Csanád felvételei



Múzeum Café&Bistro

*a legtöbb helyen
arra rendezkednek
be, hogy a látoga-
tók snackre, könnyű
ebédre térnek be*

van frissensült, köret, saláta, aki pedig csak egy süteményre vágyik, annak ott a szintén újonnan nyitott kávézó. Mindez pontosan illeszkedik a nemzetközi trendekhez. Az alapelv az, hogy az étterem méltó legyen a múzeumhoz, az étkezés része legyen a múzeumi élménynek, alapvetően azonban a legtöbb helyen arra rendezkednek be, hogy a látogatók snackre, könnyű ebédre térnek be. Ezek az éttermek általában önkiszolgálók: a frissensülteket meg kell rendelni, és miután kifizettük, kapunk az asztalunkra egy számozott zászlót, és amikor elkészült a sült, kihozzák. Így gyorsabban halad a kiszolgálás, amire szükség is van, mert egy nagy múzeumban mindig sokan vannak az étteremben. A Fine Art Bistro a múzeumi dolgozóknak lehetőséget biztosít arra, hogy kedvezményes menüből válasszanak.

*nem véletlenül vol-
tak mindig is népszer-
űek azok a kez-
deményezések,
amelyek a Szépmű-
vészeti vagy a Mű-
csarnok Hősök teré-
re néző lépcsőinek
tetején nyújtottak
vendéglátó-ipari
szolgáltatást*

¶ A „telhetetlen” honfíui kebel persze vágyhat még többre és jóra: miért is ne lehetne valamelyik Michelin-csillagos éttermünk séfjével kooperálni, és létrehozni valami egészen exkluzív – esetleg az épület legfelső szintjén? Nem véletlenül voltak mindig is népszerűek azok a kezdeményezések, amelyek a Szépművészeti vagy a Műcsarnok Hősök terére néző lépcsőinek tetején nyújtottak vendéglátó-ipari szolgáltatást. A tetőre is sikk lenne járni, és ezáltal még menőbbé válhatna a múzeum, de a megvalósításnak nyilván gátat szabnak a technikai lehetőségek. A Müpában viszont egy ismert séfet kértek föl: a Ludwig Múzeum aljában lévő, nemrégiben felújított a P'Art Kávéház és Bisztró étlapját Krausz Gábor állította össze, akit az ételek megkomponálásakor a Müpa sokszínűsége és magas színvonalú programjai inspiráltak. Mindemellert a kávézó („Ahol a művészet találkozik a gasztronómiával”) különleges helyzetben van: egyrészt a környéken nincs nagyon más hely, ahova be lehetne ülni, másrészt még a müpás előadások után is nyitva van, harmadrészt pedig a Duna-parti panoráma tényleg egyedülálló. Népszerű, hangulatos és jó színvonalú még a Mai Manó Ház kávézója, az önálló egységként működő Mai Manó Kávézó is.

¶ A Magyar Nemzeti Múzeum szomszédságában lévő Múzeum Kávéház és Étterem ma már, a Michelin-csillagos külföldi vetélytársakat látva, meglehetősen old schoolnak tűnik.

egy színvonalas
múzeumi
étteremben egy
külföldi látogató
– aki rövid időre
érkezik, és komplex
élményre vágyik –
a képzőművészeti
alkotásokkal együtt
a magyar konyha
fogásaiból is ízelítőt
kaphatna

A Petőfi Irodalmi Múzeum udvarán működik a Károlyi Étterem és Kávéház, Magyarországon ezen kívül a Kogart Ház próbálkozott azzal, hogy a múzeum épületében kívülről is megközelíthető, önálló egységként működő exkluzív éttermet üzemeltessen – ez azóta bezárt. Pedig egy színvonalas múzeumi étteremben egy külföldi látogató – aki rövid időre érkezik, és komplex élményre vágyik – a képzőművészeti alkotásokkal együtt a magyar konyha fogásaiból is ízelítőt kaphatna.

¶ A legtöbb helyen azonban jó, ha van egy büfé, főleg a vidéki múzeumokban, és a legnagyobb probléma az, hogy ezeket a büféket is kiadják, és valamilyen rejtélyes ok miatt nem tudnak megszabadulni az alacsony színvonalú szolgáltatást nyújtó bérlőktől. Belső múzeumi éttermet üzemeltetni a változó és kiszámíthatatlan látogatószám miatt rizikós, de meg lehetne próbálni: már számos kreatív, innovatív séf és cukrász dolgozik Magyarországon. A vidéki múzeumok között üdítő kivétel a balatonfüredi Vaszary Galéria: a villa földszintjén található kávézó kellemes környezetben várja a vendégeket kézműves sörökkel, házi süteményekkel, teával, kávéval – jó időben akár a parkra néző teraszon. A Zsolnay Negyed pedig már csak kiterjedtsége okán sem engedheti meg, hogy ne legyen a területén étterem, kávézó.

a vidéki múzeumok
között üdítő kivétel
a balatonfüredi
Vaszary Galéria:
a villa földszintjén
található
kávézó kellemes
környezetben várja
a vendégeket

A RAJONGÁS TÁRGYA

- ¶ „Az évek alatt azt is jól láttam, miként vált egyre fontosabbá a világ jelentős múzeumaiban, hogy a közönség ne csak a művészet, hanem a gasztronómia területén is minőségi szolgáltatást kapjon. Ma már azt tapasztalom, hogy ahol a büfé vagy az étterem jó hangütésű, ott hétszentség, hogy minden rendben van. Ugyanis olyan vezető áll az intézmény élén, aki egyben látja ezeket a világokat, és tudja, hogy e két szenvedély, a művészet és az ételek élvezete, valójában egy töről fakad” – mondja Kieselbach a már idézett interjúban; Magyarországon ez alapján van hova fejlődni.
- ¶ A Michelin-kalauz egyébként számon tartja a múzeumokhoz tartozó Michelin-csillagos éttermeket. A már említetteken









kívül ilyen a Szingapúri Nemzeti Galériában található diszkrét és hangulatos Odette étterem (két csillag), amely Julien Royer séf nagymamájáról kapta a nevét, az amsterdami Rijksmuseumhoz tartozó RIJKS®, ami egy népszerű luxussöröző és az olaszországi Lucca városában található Lucca Kortárs Művészeti Múzeumban működő, avantgárd konyhát képviselő L'Imbuto is. A szintén csillagos firenzei La Leggenda dei Frati étterem a Bardini Villában, a Palazzo Vecchio szomszédságában tökéletes helyszín a kreatív és modern konyhájához. A hely egy különleges „multi-sensory” élményt is kínál: a vendégek végigjárhatják múzeumot az étteremtulajdonosok kíséretében, akiknek olyan helyiségekhez is van kulcsuk, ahova az átlag múzeumlátogatók nem tudnak belépni.

*aki szenvedélyesen
rajong
a festészetért,
az a legtöbb esetben
a gasztronómiához
is így viszonyul*

¶ Kieselbach szerint a nagy presztízsű művészeti vásárok a legjobb példák arra, hogy aki szenvedélyesen rajong a festészetért, az a legtöbb esetben a gasztronómiához is így viszonyul. „A maastrichti Tefaf idején a város legjobb éttermei alig győzik az asztalfoglalásokat, de a londoni Frieze kortárs művészeket, gyűjtőket és galeristákat megmozgató rendezvényéről is pontosan látható, mennyire egyben van ez a két terület. Elég csak pár percet tölteni a Regent's Park fáin alatt, nézni a büfékben beszélgető, kávézó vagy ebédelő fiatal művészeket, hogy bárki meggyőződjön erről. A nemzetközi műkereskedelm világában mindez talán még hatványozottabban érvényesül. A nagy üzletek a legjobb ételek és italok mellett köttetnek, a gasztronómiai műveltség, a jó borok és a jó éttermek alapos ismerete olyan alap, amit jószerivel egyetlen kereskedő sem nélkülözhet.”

*egy-egy nagyobb
múzeum sarkában
nálunk is ki
lehetne alakítani
pezsgős, kaviáros,
esetleg csokoládés
pultokat, ehhez
még konyhai háttér
sem kell*

¶ A nagy művészeti vásárookra kitelepülő büfék mintájára egy-egy nagyobb múzeum sarkában nálunk is ki lehetne alakítani pezsgős, kaviáros, esetleg csokoládés pultokat, ehhez még konyhai háttér sem kell. A következő szint pedig a saját márkás termékek választéka lehetne. Bor, bonbon, csokoládé, ahogy Ausztriában, akár Kismartonban is csinálják, például az Esterházy-borokkal. A legjobb reklám lehetne az adott múzeumnak, kastélynak – és az országnak is. A két szenvedély, a művészet és az ételek élvezete talán így tudna a legtöbb ember számára érezhető módon összekapcsolódni.



Rinze Vegelien, RIJKS®, Amsterdam



Jacob Jordaens: *Ahogy az öregek énekelnek, úgy füttyülnek a fiatalok*, 1638–1640
The National Gallery of Canada