

# Slonovska simfonija ZA GUSJU JETRU

PIŠE VELIMIR CINDRIĆ  
SNIMIO ZSOLT BATÁR

Kolovoz, 2003. Interijer. Budimpešta, restoran Gundel - navečer. Orkestar svira, tenor pjeva *Smoke Gets in Your Eyes*. Stol u kutu.

Za stol pokraj kojeg je, do maloprije, stajao Jeremy Irons, Maitre d' George Lang donosi piće Annette Bening.

George Lang: "Čekate li gosta, da prostrem još jedno mjesto?"

Annette Bening (smiješeći se): "Ne, hvala. Odlučila sam propustiti party u povodu premijere. Htjela bih večerati sama. Sasvim sama."

On joj pruža jelovnik i odlazi. Ona se smješka. Orkestar svira. Pjevač pjeva. Ona pijucka piće i promatra parove koji plešu i ljude koji večeraju. Potpuno je zadovoljna.

*Budimpeštanski Gundel, posljednji bastion francuskog stila istočno od Beča, po mnogima ponajbolji europski restoran, zahvaljujući njujorškom partnerstvu jednog restoratera i jednog magnata, opet sjaji luksuzom i vrhunskim dometima najfinije kuhinje*

**JÁNOS GUNDEL**  
Bista oca utemeljitelja (dolje), koji je u Budimpešti otvorio restoran te poslao sina Károlyja na obuku u Pariz k Césarju Ritzu, u restoranu zauzima počasno mjesto

Iako bi ovaj prizor bio sasvim uobičajen za povijesnu gastronomsku ustanovu kao što je budimpeštanski restoran Gundel, koji je u više od stoljeća svog postojanja ugostio mnoge velike svjetske ličnosti, u ovome slučaju, iako su vrijeme, mjesto i imena stvarni, radi se o čistoj fikciji.

Naime, prizor predstavlja završnu scenu novog filma Istvana Szaba, Oscarom nagrađenog mađarskog redatelja, pod naslovom *Being Julia*, prema romanu Somerseta Maughama. Elegantna sala Gundela ovdje "glumi" restoran londonskog Savoya iz 1938., a Maitre d' zapravo je vlasnik restorana, Njujorčanin mađarskog podrijetla, voditelj brojnih restorana, *entrepreneur*, povjesničar i konzultant.

Ujutro, dan nakon završetka snimanja koje je trajalo do ponoći, Gundelu je već vraćen stari izgled. Na vratima restoranskog bara pojavljuje se George Lang, oniži, markantno ćelav čovjek. Nakon upoznavanja, elegantni, vitalni 78-godišnjak žali se da je, u žurbi, jutros u svome budimpeštanskom stanu zaboravio staviti gumbe za manžete.

"Znate, zbog načina na koji svi mi živimo i radimo naši su životi zasićeni i okovani rutinom. Naviknemo se raditi određene stvari. Isprva nam je sve zanimlji-



**MUZEJ HRANE I STILA** U sklopu restorana je i butik, u kojem se prodaje luksuzna roba s uzorkom slona, Gundelova zaštitnog znaka, delikatese poput gusje jetre i vina, originalne kuharice, kao i autobiografija Georgea Langa *Nobody Knows the Truffles I've Seen*



# GUNDEL

**George Lang,  
Njujorčanin  
mađarskog  
podrijetla,  
vlasnik je  
Gundela od 1991.  
Nakon temeljitog  
preuređenja  
u Budimpešti je  
osvanuo luksuzan  
restoran najvišeg  
svjetskog ranga.**







**TOQUE D'OR CHEF**  
Kálmán Kalla (gore), glavni kuhar Gundela, bogate internacionalne karijere, nagrađivan za svoje kreacije koje predstavljaju novu mađarsku kuhinju, ujedno je i autor Gundelovih kuharica *Mađarska kuhinja* i *Gusja jetra*, te najnovije, posvećene šparogama

vo i uzbuđeni smo što smo naučili nešto novo. Nekoliko godina kasnije posao postaje rutina i radimo ga automatski, zaboravljajući na detalje. I to, nažalost, postaje vidljivo u konačnom rezultatu. Ista je stvar u kuhinji, restoranu, krojačnici ili za računalom. Protiv toga se borim čitav život. Danas imam sastanak s osobljem, a ovo je veliki restoran, sa 150 uposlenika, i raspravljat ćemo o nužnosti nerutinskog pristupanja svakom poslu. Razlika između iznimnoga jela i onog spravljenog rutinski ista je kao, primjerice, između vrhunskog i vrlo dobrog tenora. Uvijek će presudna razlika biti u nekoj visokoj B ili C noti. Detalji su bitni. To sam naučio od svog oca, krojača - trajno se i s ushitom baviti detaljima."

Pasionirani kolekcionar gumba za manžete pomno podešava par koji mu je njegova asistentica donijela iz restoranskog *boutiquea* gdje se može kupiti lijepa i ele-



## Sovin dvorac

Kao "veliki protivnik elitizma u uživanju", George Lang osmislio je i Gundelov restoran-satelit, Sovin dvorac, smješten u jednom od vanjskih dijelova zgrade. Riječ je o jedinom restoranu u svijetu koji upošljava samo žene. U tom atraktivnom restoranu

poslužuju se jednostavna, tipična mađarska jela, poput perkelta, gulaša ili paprikaša, ali i dimljena gusja jetra, sve po vrlo popularnim cijenama. Ovakva filozofija osigurava stalnu popunjenost restorana, pa gosti stol moraju rezervirati danima unaprijed.





gantna luksuzna roba, većinom s uzorkom slona - zaštitnog znaka restorana Gundel, što ga je osmislio čuveni njujorški grafički dizajner Milton Glaser.

#### GURMANSKA DINASTIJA

Zajedno s Ronaldom Lauderom, bivšim američkim ambasadorom u Austriji, nasljednikom kozmetičkog carstva Estée Lauder, voditeljem njujorškog Muzeja moderne umjetnosti i još desetak velikih organizacija, Lang je 1991. postao vlasnikom Gundela. Godinu dana poslije, nakon zamršenog privatizacijskog procesa i potpune obnove zgrade od koje je ostalo tek originalno pročelje, osvanuo je, nakon gotovo pola stoljeća socijalističkog sivila, luksuzan, suvremeni restoran najvišeg svjetskog ranga. Lang je tada poetično naglasio: "Odlučili smo probuditi uspavanu ljepoticu iz njezina dugog sna." Restoran je, pod imenom Wampetich, 1894. otvorio



Ferenc Wampetich. Otad, već više od sto godina, gosti ovog restorana, smještenog tik uz budimpeštanski zoološki vrt u Gradskome parku, jedu uz povremeno glasanje slonova, koji su postali njegov zaštitni znak.

Dinastiju Gundel započeo je Johann Gundel, koji je kao dječak stigao u Budimpeštu iz jednog bavarskog gradića i kasnije otvorio restoran. Johann, koji je uskoro promijenio ime u János, bio je vrlo uspješan poduzetnik i odlučio je svog najstarijeg sina, Károlyja, poslati na obuku u Pariz kod Césara Ritza, čovjeka čije ime predstavlja sinonim hotelskoga luksuza, i Augustea Escoffiera, najvećeg kuhara svih vremena. Pod njihovim utjecajem, Károly Gundel, po povratku u Budimpeštu, preuzeo je 1910. u najam restoran Wampetich, preimenoval ga u Gundel i od njega stvorio restoran čije će ime postati poznato u cijeloj Europi.

U svoj je restoran Károly donio pariški stil i suvremenu, veliku francusku kuhinju. Na svome vrhuncu restoran Gundel mogao je ugostiti tisuću ljudi odjednom i smatran je posljednjim bastionom francuskog stila istočno od Beča.

U to vrijeme specijaliteti Gundela bili su *souffle* od gusje jetre, razna punjena pečenja, piletina s paprikom, janjetina s kupusom i šaran s okruglicama od smuda. Vinska lista Gundela 1930. sadržavala je 300 različitih vina, uključujući i arhivski tokaj iz 1811. Károly Gundel mađarsku je kuhinju uzdigao na razinu jedine koja je, u to doba, mogla parirati pariškoj. Ime Gundel postalo je za Budimpeštu ono što u Beču znači Sacher, u Madridu Horcher, a u Berlinu Kempinski. Restoran je postao centar gradskog društvenog života i sastajalište poznatih pisaca i umjetnika.

Najam restorana Gundel je zadržao sve do nacionalizacije 1949. U međuvremenu, ovaj čovjek genijalnih ideja i neiscrpne energije usporedno je vodio i restorane hotela Royal i Gellért, a desetljećima je malokad uzimao slobodan dan.

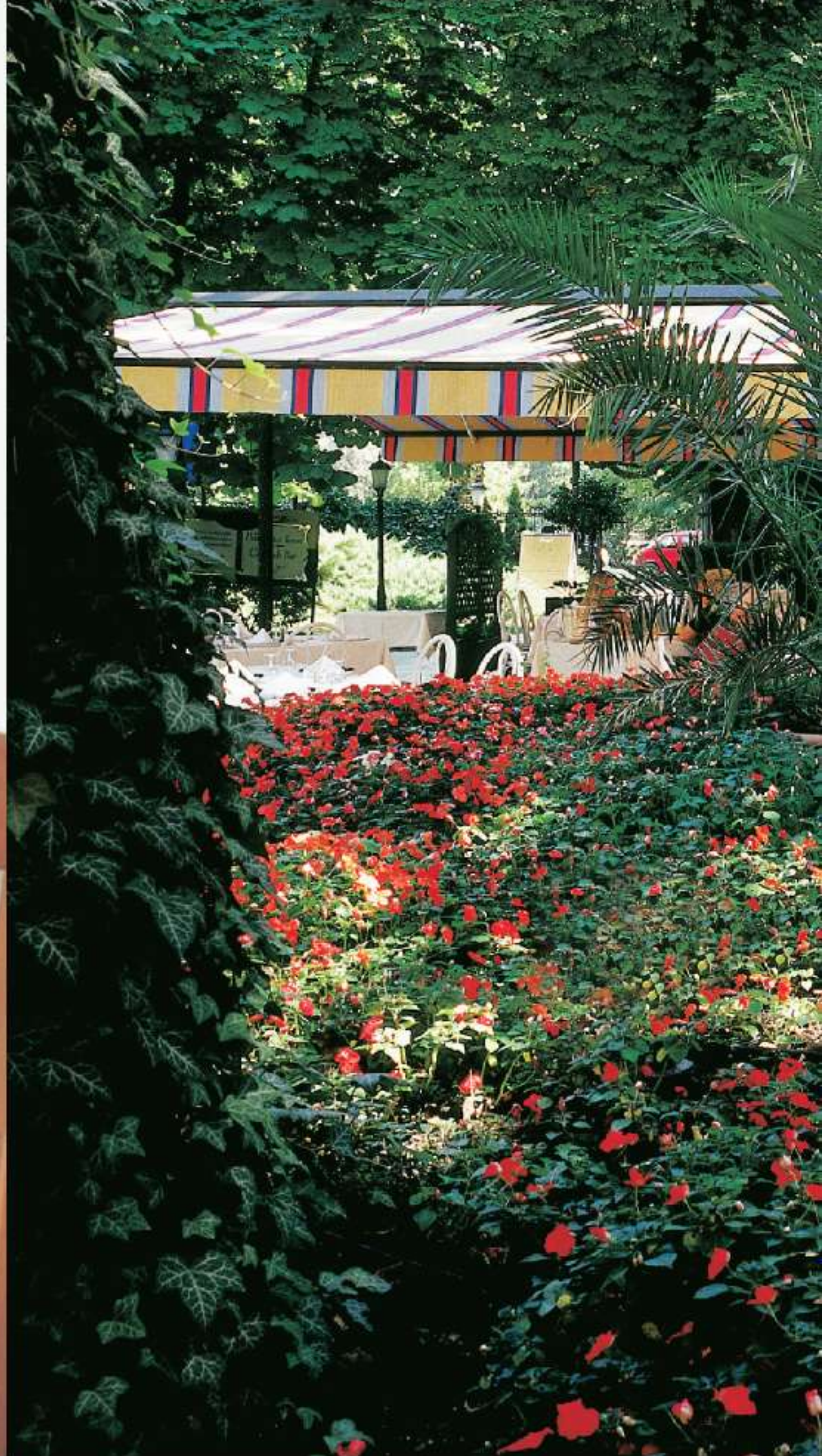
U isto vrijeme, 1936., jednog 11-godišnjeg dječaka njegov je otac, prilikom putovanja u Budimpeštu, odveo na ručak u restoran Gundel. Čini se da je prvi posjet Georgea Langa legendarnoj instituciji odredio njegovu profesionalnu sudbinu.

"Sjećam se, bilo je ljeto. Ušli smo unutra, jednostavni ljudi iz maloga grada, i vidjeli te elegantne goste,

#### GRAND RESTAURANT

Gundel je prostorno vrlo velik jer je originalno i zamišljen kao *grand restaurant*. Danas je to zgrada s velikom glavnom salom, barom i ovećim vrtom. Na katu zgrade, gdje je nekoć bio stan Gundelovih, nalazi se dvorana za balove i sedam tematski uređenih soba za bankete, primanja i veća društva





**OTAC MODERNOG RESTORANA**

**Život Georgea Langa (gore) zanimljiva je priča o čovjeku koji je prešao put od perača posuda do utemeljitelja standarda modernog restorana. Njegovu je nadahnutu autobiografiju, duhovito naslovljenu gospel-parafrazom *Nobody Knows the Truffles I've Seen*, popularni američki novinar Walter Cronkite ocijenio "šarmantnom i sofisticiranom poput njezina autora"**

prekrasne dame, gospodu i blještavilo oko njih, svu tu impresivnu posluđu. Prizor me zasljepio. Zasljepilo bi svakoga u to doba, osim, možda, veliku gospodu iz Pariza, Londona ili Beča koja je živjela na takav način. Tada sam u sebi rekao: 'Moj Bože, kad bih samo mogao postati dio ovoga svijeta'. Mislim da je taj posjet odigrao važnu ulogu u mom životu."

Lang, koji je studirao violinu, do Drugoga svjetskog rata živio je normalnim životom. S progonom Židova sve se promijenilo. Čitava je njegova obitelj završila u Auschwitzu, a on je uspio pobjeći. U New York je stigao 1946. Prestar za nastavak gudačke karijere, Lang se zaposlio u ugostiteljstvu. Počeo je kao perač tanjura, ali je ubrzo stigao do prestižne institucije - njujorškog hotela Waldorf-Astoria.

"Čisteći povrće u kuhinji deset sati na dan, sanjao sam da stojim uz štednjak i sam kuham. A kad sam to postigao, mislio sam: 'Kad bih barem bio *chef-saucier* i drugima nalagao što i kako da rade'. Cijeli je moj život bio takav, korak po korak, san i beznađe, nada u uspjeh..."

Uspjeh ga je zatekao u grupaciji Restaurant Associates, udruženju koje je stvorilo standarde modernih restorana. Langova je reputacija u svjetskim razmjerima golema. Za moderni restoran on je ono što je César Ritz za moderni hotel. Isto tako, stručnjaci ga smatraju prvim

## Palacinke Gundel

Iako se i dalje vode gastronomske rasprave je li francuska *crepe*, austrijska *palatschinke* ili mađarska *palacsinta* nastala prva, vjeruje se da je njihov originalni preteča, zapravo, rimska *placenta*. Najvjerojatnije je da su ovu deliciju europskim zemljama proširile rimske legije.

No, podrijetlo "kraljice palačinki", Palačinke Gundel, nije sporno. Ovaj specijalitet kreirao je znameniti restorater

Károly Gundel u svom profinjnom restoranu u budimpeštanskom Gradskom parku, negdje početkom 20. stoljeća. Današnja stogodišnjakinja, Palačinka Gundel često je, na žalost vrlo loše, kopiran desert. Njegov delikatni original, čiji je nadjev obogaćen najfinijim rumom, najsočnijim groždicama, limunovom koricom i orasima, poslužen s preljevom od najkvalitetnije crne belgijske čokolade, malo je zapečen u pećnici, a flambiran (poradi današnje prezrenosti ovog, za okus, gotovo beskorisnog postupka) samo na poseban zahtjev.







međunarodnim konzultantom za restorane.

"U karijeri sam radio mnogo poslova. Vodio sam vrlo uspješne restorane, poput njujorškoga The Four Seasons, a potom sam otvorio vlastitu tvrtku, The George Lang Corporation. Podvrgavajući restorane studiji izvedivosti, sa suradnicima sam stvorio oko 200 jedinstvenih restorana u 29 zemalja, od Monaka do Filipina. Nijedan od njih nije sličio drugome, morali su biti po mjeri vlasnika, voditelja, povijesti, lokacije, prostora, dostupnih stručnjaka i mnogih drugih aspekata."

## DVA SATA SREĆE

Prva dva klijenta nove Langove tvrtke bili su Marriott i Loews, od kojih su nastali glasoviti lanci hotela, i taj mu je početni uspjeh otvorio sva vrata.

"Morate misliti na dvije osnovne stvari. Prvo: vaš je jedini zadatak omogućiti gostima dva sata sreće, svakome od njih. Drugo: točno odredite koliko će vam vremena trebati da vratite uloženi novac, odnosno od kojeg ćete trenutka početi stvarati dobit. Taj drugi dio čini se čudnim nakon prvog, no radi se o veoma važnom aspektu koji je vrlo teško provesti."

George Lang govori smireno, ali sa strašću, često nesvjesno rabeći mađarske izraze, što potvrđuje duhovitu konstataciju jednog novinara koji je napisao: "Go-

**KRICI IZ SAVANE**  
Posljednjih deset godina, otkad se otvorila svijetu, Budimpešta je omiljeno odredište gastroturista, a kapitalni je cilj Gundel. A budući da jedinstvenoj atmosferi pridonosi trubljenje slonova iz obližnjeg ZOO-a, gosti, bez obzira na svu raskoš Gundelova interijera, rado ručaju u bašči. Ništa manje raskošnoj, naravno

spodin Lang govori pet jezika, nažalost - simultano". S najviše entuzijazma govori o vodenju svog legendarnog njujorškog restorana Cafe des Artistes i o Gundelu.

"Cafe des Artistes, čiji sam danas vlasnik i voditelj, želio sam obnoviti u vidu svega onog najboljeg što je predstavljao u svom prijašnjem postojanju - zadržati vrijedno i dodati novo, koje će ujedno poboljšati prošlost. S Gundelom je bilo slično, samo 59 puta veće."

Elegantan interijer Gundela sadrži 14 različitih vrsta drveta, što dočarava ozračje raskoši i prošlosti. Zidne tkanine dizajnirane su i izrađene u Francuskoj. Nakon uređenja dekora, slijedio je rad s osobljem.

"Kad smo kretali s novim Gundelom, započeli smo proces kreiranja strukture, stila, manira i sličnih stvari, koji je zapravo kontinuirani program obuke. Svoje kuhare često šaljem na obuku u New York, da bi stalno bili u vezi s najnovijim gastronomskim trendovima. Dakle, trajni Gundel-univerzitet, čiji je jedan od glavnih zadataka i podsjećanje uposlenika da svoj posao ne smiju uzimati kao nešto zagarantirano. Od svojih uposlenika stalno tražim nove ideje."

## TRADICIJA I TRENDOVI

Glavni kuhar, *Toque d'Or Chef*, Kálmán Kalla to potvrđuje: "Stalno planiramo nešto novo, isprobavamo recepte, jer kod gospodina Langa nema zastajkivanja."

Što se tiče tradicije, prema nekim originalnim receptima Károlyja Gundela hrana se priprema i danas, neki su odbačeni, a većina ih je doživjela značajnije izmjene, da bi se uklopili u današnje trendove. Jedna od prvih Langovih ideja bila je da restoran ima i vlastitu vinariju.

"Ponosim se što vino izvozimo i u Sjedinjene Države, kao i gusju jetru koju prodajemo pod svojim logotipom. Novosti su uvijek poželjne. Naš direktor Gabor Buday jučer mi je rekao kako je razgovarao s gospodinom Szabom i predložio mu da, u čast premijere filma, napravimo veliki bal u Gundelu", govori Lang.

Danas Gundel nudi uvijek nove sezonske jelovnike, posebni jelovnik sa 30-ak slastica te jelovnik gusje jetre koja se ovdje priprema, a to se ističe s ponosom, čak na šest različitih načina. Posebna atrakcija među glavnim jelima jest mađarski *Pot au Feu*, jelo koje se poslužuje, kako piše u jelovniku, u "dva čina", a čiji je *tour de force* jedinstven ritual, prepušten samome gostu, u kojem se goveda koštana srž vadi samo za to predviđenim srebrnim priborom i jede s kruhom pečenim samo za tu namjenu. *Menu* uvijek nudi i četiri-pet tradicionalnih i novih Gundelovih kreacija, među kojima je najpoznatija *Crepe à la Gundel*. Jedan dio posvećen je i kreacijama *chefa* Kalle, od kojih je trenutno najpopularniji Pačji trio s gusjom jetrom. Čak 20 posto jelovnika čine slastice, a Lang u njegovu uvodu piše: "Ovdje nije pitanje možete li odoljeti iskušenju, nego vrijedi li se opirati?"

"Što se tiče kuhinje, morate zadržati mnogo toga. Zasigurno, nećete odbaciti desert poput Palačinke Gundel, ali i tu morate napisati sljedeće poglavlje. Kao i kod ostalih elemenata tradicionalnog restorana, jela se ne mogu odbacivati tek tako, samo zato što trenutno u Parizu ili New Yorku neki kuhari rade drugačije. Ništa se ne smije odbacivati brzo, prijelaz od jučer na danas ili sutra treba biti kontinuiran rad", komentira Lang.

Uostalom, da je još živ, i Károly Gundel mijenjao bi svoj *menu* u skladu s novim vremenima. U razgovoru o tradiciji, Lang nam je otkrio i svoj konačni cilj.

"Reći ću vam što je moj san. Kad bi se Károly Gundel danas čudom podigao iz mrtvih i pogledao oko sebe, nakon večere, možda bi mi rekao: 'George, nisi to tako loše napravio. Možda ni ja ne bih bolje.'" 📌