

Írta: Cseke Eszter és S. Takács András

TÁTRAI TEJBEGRÍZ A MICHELIN-CSILLAGOK ÁRNYÉKÁBAN

Azt szokták mondani, azért jobb a Tatra szlovákiai oldalát választani, mert a lengyeleknél, aki csak teheti, egyszer egy évben elvonul a hegyekbe. Valójában talán a szlovákok sincsenek ezzel másképp, csak hát a lengyelek negyvenmillióan vannak, a szlovákok meg csak ötmillióan. Ráadásul több és magasabb hegycsúcs van a szlovák oldalon, és még a turistaútvonalak is hosszabbak. Ennek megfelelően Szlovákia felé vettük az irányt, hogy megnézzük, mire jutott egy szlovák házaspár és a világ legnagyobb német szállodalánca egy-egy századfordulós tátrai grand hotellel, alig pár hegycsúcsra egymástól.



FOTÓ: CSEKE ESZTER ÉS S. TAKÁCS ANDRÁS



Az elmúlt években ezeken a hasá-
bokon is jó néhányszor áradoztunk türkiz hegyi
tavakról, gőzölgő gejzírekről és alvó vulkánokról
Patagóniától a Dolomitokon át Brit-Kolumbiáig.
Aztán bő egy évvel ezelőtt arról írtunk, hogyan
tértünk haza az iskolák és óvodák bezárásának
napján Afrikából, egy éve pedig arról tudósí-
tottunk, mely covidbiztos magánszigeteken
nyaralnak a Forbes-listák szereplői, ahol az
Indiai-óceán közepén érkezéskor és induláskor is
PCR-tesztet végeznek a vendégeken...

Hála az átoltottságnak, mára kevés biztonságo-
sabb és hívogatóbb hely van a világon, mint Kö-
zép-Európa, így nyár végére most a Magas-Tát-
rát ajánlanánk egy vírusbiztos kirándulásra:
lenyűgöző látvány, kelet-európai vendégszeretet
és gyerekkorunk ízei.

KIRÁLYOK, BRYAN ADAMS, KILÓS ARANYLÁNC – GRAND HOTEL KEMPINSKI

Se repülőre, se vonatra, se hajóra nem kell szállni,
csupán néhány óra az út autóval. Ráadásul egyre
szebb és drámaibb tájakon kanyargunk, mire
megérkezünk a Csorba-tóhoz. Alighogy beguru-
lunk a szecessziós épületegyüttes főbejárata elé,
már nyitja is a kaput egy öltönyös ajtónálló. Mire
a londoner kipakolja a bőröndöket, egy harmadik
fiatalember megkaparintja a slusszkulcsot, hogy
leparkolja a kocsit.

A recepción plexifal alatt nyújtják át szobakár-
tyáinkat, de a pohár pezsgő persze itt nem fér ki,
így a welcome drinket a lobbiban szolgálják fel.
A járvány idején a Kempinski több mint ötvenol-
dalt covidbibliában írta elő dolgozóinak, milyen
új szabályokat kell betartaniuk, hogy mind a ven-
dégek, mind a vendéglátók a lehető legnagyobb
biztonságban érezzék magukat a pandémia alatt
is, már amikor épp nyitva tarthatott a szálloda.

Például a medencéhez csak meghatározott
számú vendéget engedtek be egyszerre, a reggeli

Tátrai tejbegríz a Michelin-csillagok árnyékában Folyt.



FOTÓK: MAREK HAJKOVSKY



EREDETI CSILLÁROK, SOKAT LÁTOTT LÉPCSŐK, ERKÉLYEK ÉS AZ ÉTTEREM MEGMENTETT MENNYEZETE IDÉZIK AZ EGYKOR HERCEGEKET ÉS KIRÁLYOKAT VENDÉGÜL LÁTÓ GRAND HOTEL TÜNDÖKLÉSÉT.

svédasztalnál pedig egyirányúvá tették a forgalmat, több száz nagy méretű villát, kanalat és tálalócsipeszt kihelyezve, amiket a sor végén egy külön tányérba gyűjtöttek. A hatalmas belmagasságú étteremben csak a reggelihez ülve vették le a vendégek a maszkot, ehhez külön kistányért és szalvétát terítettek minden asztalra.

Ahol még a járvány idején is el lehetett fedkezni a külvilágról, az a hotel medencéje volt, és mellette a kényelmes, tespedős vászonkanapék, ahonnan a vendégek a tavat és a mögötte tornyosuló hegycsúcsokat kémlelhetik a plafonig érő ablakokon át. A háttérben önfeledten ugrálnak a gyerekek a vízbe, a jakuzziban közben megismerkedünk egy másik magyar párral, a férj és a feleség is magas szinten dolgozott a turisztikai szektorban az elmúlt években.

Tőlük igazán szomorú hallani, amit mi is napok óta érzékelünk, hogy Szlovákia így elhúzott mellettünk a tu-

rizmusban is, az infrastruktúrától a programkínálaton át a gasztronómiáig. Közös kelet-európai ötszillagos elemnek tűnik viszont, hogy Hegyeshalomtól innen még egy Kempinski-ben is képtelenség megreggelizni strandpapucsban slattyogó és kilós aranyláncot cipelő, csámcsogó vendégek nélkül, miközben a hotellánc drezdai szállodájában minden második asztalnál az aznapi napilapokat lapozgatják a zakós német vendégek.

A tátrai Kempinski szobáit és lakosztályait klasszikus eleganciával rendezték be, a kilátás a Csorba-tóra és a mögötte húzódó hegyekre felejthetetlen. Talán éppen itt ücsörgött Szentiványi József, Liptó vármegye nagybirtokosa is 120 évvel ezelőtt. Az biztos, hogy a 19. század vége felé fedezte fel magának a Csorba-tavat, a Magas-Tátra máig első számú attrakcióját. Ő építtette itt az első vendégházat (évekkel megelőzve még az első német Kempinskit is), és finanszírozta a tavat megkerülő turistaút kialakítását, amit ma esténként gyönyörűen kivilágítanak. A szálloda megnyitását már nem élhette meg, de szobor és emléktábla állít emléket neki mint a tátrai turizmus megálmodójának.

Több mint száz évvel később, a mai százszobás luxushotelben eredeti csillárok, sokat látott lépcsők, erkélyek és az étterem megmentett menyegyzete idézik az egykor hercegeket és királyokat vendégül látó grand hotel tündöklését. A mai nobilitásokra is büszké a Kempinskinél, a szállodát hosszú évek óta precízen és profin igazgató Kathrin Noll több fotón is feltűnik, hol Ban Ki-Mun, hol Bryan Adams mellett, de magyar miniszterek, államelnökök és miniszterelnökök is megfordultak itt a különböző régiós csúcstalálkozókon.

Minden szállóvendégnek tudnia kell, milyen volt, s milyen lett.

SZÉCHENYI TEJBEGRÍZE - HOTEL LOMNICA

Bő száz évvel ezelőtt ez az egész térség a magyar nemesség játszótere volt, mondja 25 kilométerrel arrébb egy dúsgazdag szlovák üzletember, Radoslav Bardún a szállodája előtti teraszon, miközben pincészetének legfinomabb rizlingjeit kóstolgatjuk vacsora előtt. Tátralomnic százéves térképein valóban megtaláljuk Széchenyi és Teleki villáit, tucatnyi más magyar nemes háza mellett, a „Palotaszálló” és a „Vízgyógyintézet” közelében, az akkori Bethlen-park körül.

Rado egy sok millió eurós nemzetközi labordiagnosztikai vállalat tulajdonosa, a képzőművész és az antik autók szerelmese (három elképesztő járgány áll a szálloda előtt, ebből kettőt ki is lehet próbálni, de a Škodát üvegfal védi az illetéktelen kezeztől). Újabban a vendéglátás szerelmese is, amióta kedvesével, Zuzana Semanovával újraálmotdák és felújították a mögöttünk álló grandiózus épületet.

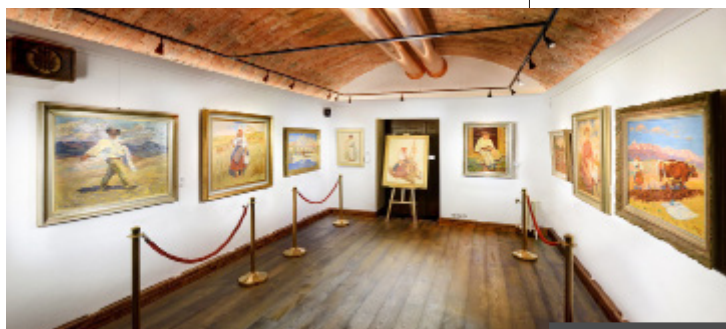
Egy romhalmaz volt, meséli Zuzana a másik híres tátrai grand hotelről. A Hotel Lomnica hosszú éveken át üresen rohadt megmentőjére várva. Zuzana mutatja telefonján a felújítás előtt készített drónfelvételeket, amiket azért rendelt meg, hogy mindenki láthassa, milyen volt, s milyen lett. Aztán figyelmeztet, hogy el ne felejtjük megnézni a szobában a hotel történetéről készített dokumentumfilmet. Tényleg megható a jelenet, amikor a fél évszázada ott dolgozó pincérek és takarítók



Tátrai tejbegríz a Michelin-csillagok árnyékában Folyt.



FOTÓK: HOTEL LOMNICA



viisszatérnek egykori munkahelyükre, amit Rado és Zuzana az eredetinel is előkelőbb szállodává varázsolt.

A szobánk felé sétálva mintha Mednyánszky-festményeket látnánk a folyosón. Közelebb lépünk, és Szepesi Kuszka Jenő tátrai munkái sorakoznak egymás mellett a falon. Mellette Neogrady László naturalista téli erdőbelsői és nyári patakpartjai jönnek szembe, ahogy haladunk a szoba felé. Kapkodjuk a fejünket, mire kiderül, hogy egy komplett huszadik századi galériában fogunk lakni. Az ötszáz tételből álló gyűjtemény betéríti az egész szállodát, a folyosóktól a szobákig át az éttermekig. Mint kiderül, a képkerekekben GPS és mozgásérzékelő is van, és azonnal megpitytyen Zuzana telefonja, ha valamelyik

RADÓNAK ÉS ZUZANÁNAK EZ A HOBBIJA: ÉVENTE TÖBBTUCATNYI MICHELIN-CSILLAGOS ÉTTERMET KIPRÓBÁLNAK. EZEK UTÁN NEM MERÜNK NEMET MONDANI, AMIKOR DESSZERTNEK A SEMOLINÁT, AZAZ A TEJBEGRÍZT AJÁNLJÁK.

festménynek véletlenül nekirohan a gyerek.

A legnagyobb figyelmet most Ján Hála cseh-szlovák festőművész 40-es és 50-es éveiben készült olajfestményeinek szentelik, a képek a környéken dolgozó parasztság életét ábrázolják. Amíg a Ferenc József Étteremben várunk a tafelspitzre, a borjú bécsire és a császármorzára, ki-kiugrunk, hogy közelebbről szemügyre vegyük egy-egy munkáját. A vendégek letölthetik

telefonjukra a teljes katalógust, és a festmények melletti QR-kódot beszkenelve azonnal elveszhetnek a részletekben.

A vacsorát nem akarhol költjük el, a séf egy 60-as évekből Citroën HY furgonban süti-főzi szemünk láttára a tízfogásos degusztációs menüt, amit Radóék borpárosítása kíséri. A korianderhabbal nyakon öntött kucsmagombás csirkeshívnél szisszenünk fel először, a zelleres borjú-csecsemőmirigynél legközelebb, a bodzavirágos báránýtérden már meg se kottyán, a rántott pacal borjúnyelvvel párosítva már tényleg csak a hab a tortán. És legnagyobb meglepetésünkre mégis



összeáll az ízorgia,
szívét-lelkét beleteszi
a szakács, akit a tulaj-
donosok a többi séffel
együtt rendszeresen

meghívják két-három Michelin-csil-
lagos éttermekbe, hogy elllessék
a csúcsgasztrónómia csinját-bínját, és
hazahozzák a Citroën food truckba.

Radónak és Zuzánának ez a hobbi-
ja: évente többtucatnyi Michelin-csil-
lagos éttermet kipróbálnak. Ezek
után nem merünk nemet mondani,
amikor desszertnek a semolinát, azaz
a tejbegrízt ajánlják, ugyanazt, amit
a kézműves portékákból összeállított
gazdag reggelineél is felszolgálnak.
A semolina selymessége, állaga és
az olvasztott vaj a tetején a legjobb
szívű erdélyi nagymama tejbegrízét
idézi. Lapzártánkig dolgozunk a titkos
recept megszerzésén.

Másnap reggel a Mozart Kávéház
előterében találkozunk Zuzánával
és Radóval, akik már előkészítették
a három tesztkészletet, hogy mielőtt
hazaindulunk, az üres bálteremben

Rado gyorsan feldugja orrunkba
a pálcikát a PCR-teszthez. Rutinosan
öltözik be a művelethez, már vagy száz
mintavételen túl van, ugyanis a járvány
hajnalán, amikor a laborok még nem
álltak készen, és itt a hotelben csoma-
golták a tesztkészleteket a munka nél-
kül maradt vendéglátósok, hozzá jártak
a szlovák politikusok, hogy gyorsan
megtudják, lenni vagy nem lenni.

A teszthez vett minta már robog is
Kassára a laborba, amikor hazaindu-
lunk. Ezt leszámítva a Ferenc József
Étterem monarchiás ízei után, néhány
utcára a szebb napokat látott Szeče-
nyi-villától tényleg kicsit úgy érezzük
magunkat, mintha belföldön nyaral-
tunk volna.

Már esteledik, amikor – negatív
teszteredménnyel a telefonunkon – át-
hajtunk a használaton kívüli, lerob-
bant, elhagyatott határátkelőn. **F**