

„Tudatos ösztönösség volt bennünk”

A lajosmizsei Tanyacsárdáról Kriskó János beszélgetett Gömöri Ferencsel¹ és Garaczi Jánossal²

– *Hogyan vetődött fel annak az ötlete, hogy Lajosmizse határában, az 5. számú főút közelében létre kell hozni egy csárdát?*

Gömöri Ferenc – 1971-et írunk, amikor a megye vezetői, Gajdócsi István, a megyei tanács elnöke és Romány Pál, a megyei pártbizottság első titkára Lajosmizse határában közös akarattal létrehozták a Tanyamúzeumot. Természetes igény volt, hogy a múzeumépület mellett ne csak toalett legyen, de egy olyan vendéglátóhely is, ahol a vendég kulturált körülmények között, leülve, az éhségét is csillapítani tudja. A döntés megszületett, és 1972. június 16-án megnyílt egy kis nádfedeles faház a Tanyamúzeum szomszédságában. Ez volt a Tanyacsárda közvetlen elődje.

Abban az időben gyakran megfordult Kecskeméten Kodályné Péczely Sarolta a Kodály Intézet megalapításának ügyében. A megyei vezetők gyakran itt, ebben a faházban fogadták őt, mert Sárrika nagyon szerette azt a helyet. Már 1972-ben felmerült, hogy szükség lenne egy, a faháznál komolyabb, téliesített kőépületre is. Megszületett a megyei vezetők döntése a beruházásról, és mivel a Helvéciai Állami Gazdaságé volt a terület, ők kapták a feladatot, hogy rövid határidővel építsék fel a csárdát. Pontosan egy évvel a faház megnyitását követően, 1973. június 16-án, 16 órakor át is adtuk az elkészült Tanyacsárdát.

– *Az Öreg Tanyacsárda teljes mai épületkomplexuma felépült akkor, vagy csak kevesebb?*

Gömöri Ferenc – Sokkal kevesebb. Készült egy L alakú épület, amelynek néhány eleme még ma is megvan, ellenére annak, hogy 1976-ban kéménytűz miatt csaknem a teljes csárda megsemmisült. Olajjal fűtöttünk, és a kémény oldalán kicsapódott kátrány kapott lángra. Csaknem porig égett az épület, csak néhány olyan épületrész volt, ami a statikusok véleménye szerint megmaradhatott az újjáépítés után is.

Garaczi János – A régi konyha egyes részei maradhattak meg, ahol betonból volt a födém, így a tűz nem tudott lefelé terjedni. A konyhában megmaradtak az ablakok is, és a bútorzat is. Viszont a csárda vendégeknek fenntartott része famennyezetes volt, és ahogy a tető omladozott, úgy terjedt a tűz tovább, a teljes vendégtérre. Kihullottak két oldalra az ablakok, porig égtek a székek és az asztalok is.

Sorozatunk a Földművelésügyi Minisztérium „*Hungarikumok és a nemzeti értékek megőrzésének, népszerűsítésének támogatása*” program keretében készül. (A Szerk.)

1 Gömöri Ferenc vendéglátóipari szakember, a Tanyacsárda alapító vezetője, jelenleg a kecskeméti Aranyhomok Szállóda tulajdonos-igazgatója.

2 Garaczi János Vesz- és Gundel-díjas mesterszakács, a Tanyacsárda jelenlegi társtulajdonosa Polyák Zoltánnal és Terenyi Istvánnal közösen. 1974-től folyamatosan a Tanyacsárda szakácsa, majd séfje.

– *Gömöri úr, önnek már komoly, az Aranyhomok Szállodában és a Bugaci Csárdában szerzett vendéglátós tapasztalata volt, mire a Tanyamúzeum melletti faház felépült. Milyen ambíció hozta önt ide az ország akkoriban egyik legsikeresebbnek számító szállodájából?*

Gömöri Ferenc – A kényszer hozta úgy, hogy belőlem csárdagazda legyen Lajosmizsén. Az Aranyhomok Hotel alapító igazgatója, Gömbös Sándor után egy új igazgató, Jakobsen Antal érkezett a fővárosból a szálloda élére. Jó viszonyban voltunk, tudtunk is együtt dolgozni, de nem tartotta be egy nekem tett ígéretét, és ezzel lehetetlenné tette, hogy a szállodában maradjak. Nem titok az sem, hogy mi volt ez az ígéret. Felajánlotta, hogy kimehetek a Bugaci Csárdába a szezonra, de végül nem engem küldött, hanem két kollégát, Kovács Zoltánt és Garaczi Jánost. Akkoriban az Aranyhomok Hotel üzemeltette a Bugaci Csárdát is.

– *A bugaci szezon anyagilag volt különösen vonzó, vagy miért volt ekkora jelentősége annak, hogy ki dolgozott éppen a csárdában?*

Gömöri Ferenc – Az anyagiak is közrejátszottak, nem volt lebecsülendő az az összeg, amit ott egy szezon alatt meg tudtunk keresni. Korábban én már kint töltöttem 3-4 komplett szezont, volt tapasztalatom. Nagyon rosszulesett, hogy az igazgatóm megváltoztatta az ígéretét – ráadásul indoklás és magyarázat nélkül. Nem tudtam bízni benne a továbbiakban. Volt abban az időben a megye országgyűlési képviselőinek egy fogadása az Aranyhomokban. Ott szólított meg Havasi László, a lajosmizsei tanácselnök, hogy nem volna-e kedvem üzemeltetni az új vendéglőt a település határában? Igent mondtam. Közrejátszott a döntésemben az is, hogy egy osztálytársam, Szigeti Béla ebben az időben Helvécián volt áruforgalmi vezető, ő is biztatott a feladat elvállalására.

– *Nem először kerül szóba Helvécia ebben a beszélgetésben. A nyitás pillanatától a Helvéciai Állami Gazdaság látta el a csárdát nyersanyaggal?*

Gömöri Ferenc – Előfordult, hogy időnként máshonnan is szereztünk be alapanyagot, de szinte minden nyersanyagunk, alapanyagunk a Helvéciai Állami Gazdaságból származott. Aminek most nagy divatja van, a háztáji, meg a helyi termék előnyben részesítése, azt mi a 70-es évek elején maradéktalanul megvalósítottuk a Tanyacsárdában. Volt az állami gazdaságnak vágóhídja, Kunbaracson volt zöldségeskertje, gyümölcs, bor, szőlő, kiváló minőségű, kisüsti gyümölcspálinkák. Ez mind óriási előny volt a többi csárdával szemben, ahol nem voltak hasonló adottságok. Óriási dolognak számított akkoriban, hogy kimentünk hajnalban a vágóhídra, és egyenesen onnan hoztuk az aznap kicsontozott, friss húsokat, és ebből főztünk. Élvezet volt ilyen alapanyagokból dolgozni.

– *Mennyi időbe telt, hogy a vendégek felfedezzék a csárdát? Volt-e szerepe a felfutásban annak, hogy kiváló helyen, egy országos főútvonal mellett fekszik? Milyen marketingötletekkel csalogatták ide a vendégeket?*

Gömöri Ferenc – Jó lenne azt mondani, hogy tudatos marketingstratégiának köszönhetően fejlődött fel a csárda. Annyi igaz belőle, hogy szerettük a vendéget, figyelmesen bántunk vele, és mindig kikértük a véleményét az étlapról, az ételek ízéről. Garaczi Jánossal több mint 35 évet dolgoztunk együtt. Teljesen egyetértettünk abban, és úgy is alakítottuk ki a csárda rendjét, hogy nekünk a vendég parancsolt. Valójában az étlapot is a vendégek igénye alakította ki. Ez volt a hitvallásunk, a marketingstratégiánk. De kétségtelenül számításba kell vennünk a forgalom alakulása szempontjából azt is, hogy a régi 5-ös főúton rengetegen jöttek az egykori NDK-ból azok, akik itt találkoztak a nyugati oldalon élő rokonokkal. Jöttek a csehek, akik a jugoszláv tengerpartra igyekeztek, sok vendégünk került ki

közülük. 11-kor nyitottunk már akkor is. Akkor még Tóth József volt a csárda főszakácsa. Amit felfőzött ebédre, 12-re már el is adtuk.

– *Úgy vélem, ma is az a legjobb marketing, ha a vendég elégedett, mert jót evett és ivott, kíváncsiak voltak a véleményére, és tiszteletben tartották a kívánságait. Garaczi úr, ön ma a csárda egyik társtulajdonosa. Mikortól köteleződött el a Tanyacsárdával?*

Garaczi János – Az Aranyhomok Szállodával kezdem, mert ott sok minden eldőlt. Nagyon fiatalon kerültem oda. Gömbös Sándor igazgató úr láthatott valamit bennem, mert a kezdetektől figyelemmel kísérte a pályámat. Egy év alatt végigjártam a ranglétrát a beosztott szakácstól a váltásvezetőig. Már az első tavaszon kijelölt, hogy kint tölthetem a szezont a Bugaci Csárdában. Pontosabban, több lehetőség közül ezt választottam. Bugac kötetlenebb és szabadabb volt, mint a szállodai munka, ugyanakkor adott lehetőséget a szakmai fejlődésre és kibontakozásra. A szállodák konyháiban volt egy előírt sztenderd, amit pontosan be kellett tartani, de Bugacon bátran kísérletezhettünk. Azon a tavaszon Gömbös igazgató úr három lehetőséget ajánlott fel nekem. A HungarHotelsnek volt érdeklősége Japánban, oda mehettem volna egy hotelbe három évre. Felajánlott egy hollandiai lehetőséget, ez másfél év lett volna. És felajánlotta a néhány hónapos bugaci szezont. Nekem, mint tanyáról a városba került, helvéciai klottgatyás gyerekek, nagyon fontos volt a szülői ház közelsége. Így aztán a nagyvilági élet helyett Bugacot választottam.

– *Bugacon hosszú hónapokra elbújhattak a világ elől.*

Garaczi János – Igen, ez is vonzó volt. Gömöri úr akkor már házas volt, de én például még független voltam. Gömöri Ferinek volt már több évre visszanyúló tapasztalata, de én is örömmel mentem. Megpróbálkoztunk például az étlap bővítésével, amit később a Tanyacsárdában is módszeresen követtünk. Sokan kijártak az Aranyhomok vendégei közül is Bugacra, törzsvendégek, prominens beosztásban lévők, akik vitték magukkal a híret annak, hogy itt nem átlagos vendéglátásban volt részük. A hivatalos szervek, köztük az Idegenforgalmi Hivatal akkori vezetői is elismerték a munkánkat.

A téli időszakot bent töltöttük a hotelben. Kifejezetten élveztem, hogy nagynevű séfek irányítása mellett dolgozhattam, de kint, a szabadabb légkörben módom volt kipróbálni a magam személyes útjait, és megszerezni az ehhez szükséges tapasztalatokat. Nagyon sokat tanultam az ételkészítésről, elsősorban a tradicionális szabadtéri eljárásokról, a nyárson sült ételek készítéséről, a fűszerezésről, a jellegzetes ízekről a helybeli juhászoktól, kocsisoktól és a parasztasszonyoktól. Mindezt beépítettem a saját szakácstudományomba. A vendégek visszajelzése, a siker arra sarkallt, hogy azóta is folyamatosan keressem a megújulás lehetőségét a gasztronómiában.

– *Volt-e szakmai közmegegyezés abban, hogy mit kell egy csárdának kínálnia egy városi étteremhez képest? Mi az önök szerepe abban, hogy a Tanyacsárda kínálata jelentősen megváltoztatta és kibővítette a klasszikus csárdai ételkínálatot?*

Garaczi János – A csárdákban a magyar konyha klasszikus ételleivel, a gulyáslevessel, a pörköltfélékkel és sült húskételekkel lehetett találkozni leginkább. Mi a kezdetektől sok innovációt vittünk az ételkínálatba. A magyaríz valószínűleg az, hogy mindannyian alapos, szállodára szabott képzést kaptunk. Én a Dióhéj Étteremben kezdtem tanulóként, de szinte az összes fontosabb éttermet végigjártam a városban, mire 1976-ban a Tanyacsárdához kerültem. Dolgoztam a híres Beretvás Étteremben, a Jófalatban, a Dózsa Klubban, a Kecskeméti Csárdában, a Park Étteremben, a Toronyház Étteremben, az Aranyhomok Szálloda konyháján és a Bugaci Csárdában,

sokféle irányból szereztem az ismereteimet. Tanulókoromban ezekben az éttermekben olyan „szaki nénik” voltak a tanulófelelősök, akik pontosan ismerték, és elő is tudták állítani a magyar konyha hamisítatlan ízeit. Nagyon sok apró fogásra ők tanítottak meg. Amikor később már önállóvá váltam, ezeken az alapokon fejlesztettem ki a személyes, csak rám jellemző vonásokat.

Feltétlenül meg kell még említenem a szülői házból és a nagyszülői házból hozott tapasztalatokat és ismereteket. Hamar nyilvánvalóvá vált előttem a háznál nevelt, hagyományosan takarmányozott állatok és a nagyüzemben, rövid idő alatt „előállított” állatok húsának óriási különbsége. Nem csak ízben, állagban is nagyon különböztek egymástól. Neveltetésemnél fogva is, tapasztalataimnál fogva is kezdettől lelkesedtem a házias alapanyagok iránt. Erre figyelemmel voltam az Aranyhomok séfjeként is, a HungarHotels lánc továbbképzésein is, mindig elmondtam a véleményemet és megosztottam a szakácstársaimmal a tapasztalataimat.

– *Lehetséges volt az elvárt csárdakínálatban a szezonális alapanyagokat felhasználni?*

Garaczi János – Mindig igyekeztem arra is figyelni, hogy a kínálatunk az idénynek megfelelő legyen. A bugaci erdőben, eső után mindig elmentünk gombát szedni, amivel aztán – természetesen bevizsgálás után – színesítettük az ételkínálatot egy ízletes gombás rántottával, vagy egy gombalevessel. Ugyanezt láttam a szülői háznál is. A szüeim mindig beosztással éltek, soha nem pazaroltak, és kihasználták az idény adta lehetőségeket. Ezt én is megtanultam. Figyeltem rá, hogy mikor volt szezonja a zöldhagymának, a sóskának, a zöldborsónak, vagy épp a zöldbabnak és főzőtöknek. Ezeket mindig szerepeltettük az étlapon is. De ugyanezt a húsokról is elmondhatom: télen például elsősorban a füstölt húsféléket, vagy a zsírban eltett húsféléseket fogyasztottuk otthon. Amit ezekből lehetett, megpróbáltam átvinni az éttermi kínálatba is.

– *Nem csábította el a nemzetközi gasztronómia?*

Garaczi János – Én mindig a magyar konyha lelkes híve voltam. Amikor az Aranyhomokban dolgoztam, szállodai szinten tartanunk kellett egy, az európai elvárásokat és trendeket is figyelembe vevő kínálatot, de emellett mindig készítettük és kínáltuk a magyar konyha specialitásait is. Itt a csárdában két-három fajta pörkölt, két-három fajta jellegzetes leves kell, hogy folyamatosan szerepeljen az étlapon. A szállodában főztünk egy erőlevest és egy krémlevest, itt, a Tanyacsárdában egy jó májgaluskalevest, ragulevest, tyúkhúslevest, vagy éppen halászlét. A halászlé például nagyon sikeressé tette a csárdát! Az említett levesek ma is folyamatosan szerepelnek az étlapon, és nemcsak látványosan szépek, de rendkívül ízletesek is.

– *Az ételkínálat egymagában elég volt a sikerhez?*

Garaczi János – Fontos volt a megbízhatóan egyenletes színvonalú és minőségű kínálat, de kellett egy olyan vezető, olyan menedzser is, aki értett az értékesítéshez, aki megfelelő kapcsolatokat ápol az utazási irodákkal, és azokkal a jelentősebb cégekkel, akik a mi rendszeres ügyfélkörünket jelentették. Akkoriban még nem is álmodtunk önálló rendezvényszervezőről, Gömöri úr egy rossz, tekerős telefonnal intézte a dolgainkat. Így is eredményes tudott lenni, hiszen értett a vendégek nyelvén, és nem munkának, hanem misszióknak tekintette a feladatát. Rajta tartotta a szemét mindannyiunk munkáján, és jól szét tudta osztani a feladatokat. Ez is garantálta többek között, hogy 35 éven át nagy egyetértésben, komolyabb konfliktusok nélkül voltunk képesek együtt dolgozni.

– Beszéltek arról, hogy az alapanyagok nagy része a Helvéciai Állami Gazdaságból érkezett. Voltak más beszállítók is?

Garaczi János – A vágóhídi termékeket főként a Helvéciai Állami Gazdaságtól szereztük be, de szólnom kell a kiskunfélegyházi borjúhúsokról, a parasztudvarokban nevelt tyúkokról is, amiket természetesen a szükséges orvosi igazolások beszerzése után szerepeltettünk a csárda kínálatában. Kijártunk Kunszentmártonba és a Körös-torokba friss halért. Gyakran hoztunk akár egy mázsányi halat is, vegyesen, süllőt, csukát, harcsát, angolnát, apró keszeget, igazi folyóvízi halakat. Ennek egy hét alatt el kellett fogynia, mert a halételek is csak frissen jók. Soha nem volt ezzel gond, nem maradt a nyakunkon a hal. Az egészben sült tejfölös harcsát például 7-8 fős, vagy nagyobb társaságok pillanatok alatt elkapkodták. Olyan szériában vitték, hogy nem győztük sütni. A halat még a beszerzés napján konyhakészre megtisztítottuk és jégre tettük. Ma komoly marketingje van a friss és a helyből származó termékeknek. Mosolygok rajta egy kicsit, mert én az egész életemet így, ennek a szellemében éltem le és dolgoztam végig. Ez volt a természetes. Megmosolyogtat, amikor azt hallom, hogy ezen az úton kellene megújítani és újragondolni a magyar konyhát. Úgy gondolom, hogy ez inkább magától értetődő kellene, hogy legyen minden tisztességes vendéglátóhelyen. Meg egyébként is: aki a régit nem tudja, nem ismeri, annak nincs mit újragondolnia.

– Hány csárda működött az országban, amikor a Tanyacsárdával elindultak? Volt komoly konkurencia?

Gömöri Ferenc – Nagyon szerencsés időszakban léptünk színre. Ha belegondolok, csak néhány olyan intézmény volt az országban, amit valóban csárdának lehetett nevezni. Ilyen volt a Baricska Csárda Balatonfüreden, a Bugaci Csárda, a Hortobágyi Csárda, meg az általunk létrehozott Tanyacsárda. Nagyon jókor kezdtünk tehát bele. Mindazt, amit az előzőekben Garaczi János kollégám elmondott, hozta magával ez a műfaj. Természetesen kellett hozzá az elszántságunk, az akarásunk, a szakmai elvárásaink is.

Többször szóba került itt az előképnek tekintett Bugaci Csárda. Ezt a kinttartózkodást úgy képzelje el, hogy márciusban kitelepültünk, októberben pedig visszaköltöztünk a szállodába. A tiszta fehérneműt, a váltás ruháinkat úgy hozta ki az árubeszerző, mint ahogy korábban a pásztoroknak a hozzátartozóik. Nem kétséges, lemondást is követelt mindnyájunktól ez az életvitel. Ma már nem lehetne embert találni, aki ezeket a körülményeket vállalná, mégoly elegáns díjazás fejében sem. Minket még a szakma szeretete, talán nem túl nagy szó, a hivatástudat hajtott. Élveztük a munkánkat, egy pillanatig sem éreztük tehernek. Ma, ha négy órakor valakinek lejár a munkaideje, fél négytől már csak az óráját nézi, azt várva, hogy mikor léphet ki a kapun. Ilyen hozzáállással bizony nehéz csodákat várni.

– Hogyan, milyen szempontok alapján válogatta ki a munkatársait? Nyilván nem volt könnyű bekerülni a Tanyacsárda csapatába.

Gömöri Ferenc – Voltak a kollégáim, akikkel korábban már együtt dolgoztam az Aranyhomokban. Az Aranyhomok minden idevágó tapasztalat alapján olyan iskola volt, ahonnan minden területen kiváló szakemberek kerültek ki. Nem véletlen tehát, hogy a nyitó csapatom minden tagját az Aranyhomok Szállóból hívtam el a Tanyacsárdába.

– Ebben az időben az Aranyhomok az ország egyik vezető szállodájának számított vidéken.

Gömöri Ferenc – Igen. A szakembergárda tekintetében szerencsénk volt a Pesthez való viszonylagos közelség. A HungarHotelsnek abban az időben emlékeim szerint 12.000

munkatársa volt. Hozzánk az ország minden részéből érkeztek jól felkészült szakemberek, akiktől tanulhattunk. És csak ismételni tudom magam: a másik dolog, ami meghatározta a működésünket, a vendég volt. A vendég mondta meg azt, hogy mit és hogyan szeretne. Számtalan törzsvendégünk volt, aki bizony visszaküldte az ételt, ha az nem olyan volt, ahogyan megszokta, vagy ahogyan megrendelte. Így tanultunk meg magas szakmai színvonalon dolgozni.

– *Zömében hazai vendégeik voltak, vagy inkább az átutazó külföldiek?*

Gömöri Ferenc – Is-is. Ahogyan a Balaton mellett, úgy nálunk is jellemző volt, hogy az NDK-ban és az NSZK-ban élő német rokonok itt találkoztak egymással. A jugoszláv forgalom is óriási volt. Ők abban az időben nagyon jó színvonalon éltek, és megengedhették maguknak a csehek is, hogy nálunk étkezzenek. Voltak lengyel vendégeink is, és a hagyományos német, svájci és osztrák turizmusra is számíthattunk, túl azon a körön, akiket már említettem.

– *A szolgáltatásaiknak csak egyik része volt kezdetektől fogva a minőségi éttermi szolgáltatás. Már a csárda nyitását követően röviddel számos olyan további szolgáltatást kínáltak, ami azóta is megmaradt és virágzik. Ilyenek a különféle családi rendezvények, a lakodalomig bezárólag, a céges nagyrendezvények, a különféle szezonális szolgáltatások. Ezt is a vendégek igénye hívta életre, vagy az önk fejében fogalmazódott meg a szolgáltatásbővítés lehetősége?*

Gömöri Ferenc – Van nekem erre egy mondásom: Tudatos ösztönösség volt bennünk. Kétségtelenül igény is mutatkozott ezekre a kiegészítő szolgáltatásokra, ugyanakkor a csapat is fogékony volt mindenre, és nem csak álmodoztunk, de meg is valósítottuk azokat a jó ötleteket, amelyekkel itthon vagy külföldön járva találkoztunk. Ma már nagyon sok nosztalgiából élünk. Én 2007-ben kiszálltam a Tanyacsárdából, de jó kapcsolatban maradtam egykori kollégáimmal. Gyakran elbeszélgetünk egymással, és sokszor emlegetik, hogy milyen kockázatos dolgokba is belevágtunk annak idején. Kétségtelenül volt merszünk újítani. Soha nem felejttem el, amikor belevágtunk például az ökörsütésekbe. A klasszikus időkből Magyarországon volt ökörsütés, és számos legenda is kialakult körülötte, hogy az ökörben majd megsül a malac, abban a pulyka vagy a liba, és így tovább, bezárólag a tojásig. Hamar rájöttünk, hogy ez kivitelezhetetlen a valóságban.

Garaczi János – Amikor az első ilyen rendezvényt egy svájci megrendelőnk igényelte, elővettem a szakirodalmat, mert soha korábban nem találkoztam még az ökörsütéssel. Kint Bugacon ugyan gyakran sütöttek nyáron, de főleg baromfiféléket és kisebb testű állatokat, csirkét és bányt, malacot mindenekelőtt. Gömöri úr felvetette, hogy lenne rendelés ökörsütésre, meg tudjuk-e csinálni? Utánanéztam, nagyon szép leírásokat találtam a hagyományos eljárásokról a szakirodalmakban. Belevágtunk, és hála istennek, ez lett az egyik a sok sikertörténetünk közül.

– *Nekem nincs sok pozitív emlékem a sült ökörrel, amit kóstoltam, az félig nyers volt, és kemény, mint a csizmatalp. Igaz, ezt az ökröt nem a Tanyacsárdában kóstoltam. A nyáron sült ételeket, beleértve a csirkét és a bányt is, a hagyományos, több évtizedes, vagy épp százévesnél is idősebb receptek alapján készítik, vagy önök kísérletezték ki a mai gasztronómiai elvárásoknak is megfelelő módszereket?*

Garaczi János – A nyáron sült töltött csirke receptjét Bugacról hoztam, az ottani embelektől kérdeztem, és tanultam meg az elkészítés módját. Voltak körülöttünk mindig olyan helybéli asszonyok, akik segítettek a munkánkat, és ők szívesen megosztották velünk a receptjeiket. A harmincas években nagy kultusza volt a szabadtéri sütögetésnek, volt,

hogy több száz csirke sült egy időben a nyársakon, de ez aztán alábbhagyott. Ahogyan az ökörsütés is hosszú időre kiment a divatból. Nem tudok róla, hogy ökröt például rendszeresen sütöttek volna valahol az országban. Egy-egy kísérletről hallottam, talán egyszer a BNV-n, egyszer meg Hortobágyon próbálták ökröt sütni nyáron, de akkor, amikor mi ezt a felkérést megkaptuk, nem volt olyan hazai helyszín, ahol az ökörsütés gyakorlati fogásait megnézhettük volna. Teljesen új feladat volt. Befogtunk, és sikeresen megoldottuk. Ennek aztán annyira elterjedt a híre, hogy 15-20 ökröt is megsütöttünk egy-egy szezonban. Aztán a határokon túlra is eljutottunk. Gömöri úrral közösen meghívást kaptunk Svédországba, Uppsala 700 éves évfordulóján négy ökröt kellett megsütnünk, igaz, naponként csak egyet-egyet. Egész éjszaka sütöttük, nappal meg feltálaltuk. Éjjel megint sütöttünk, utána meg szétoztottuk. A negyedik nap végére úgy elfáradtunk, hogy Gömöri Feri elaludt a fürdőkádban, amikor indulnunk kellett volna haza, emiatt lekéstük a repülőgépet, de egy másik munka miatt időre kellett volna hazatérnünk – szóval kalandos vállalkozás volt, de elvitte a Tanyacsárda hírére a nagyvilágba. Itthon aztán számos településen sütöttünk ökröt, mondhatom nyugodtan, hogy bejártuk az egész országot. A Tanyacsárdában pedig számtalanszor sütöttünk ökröt, igazi slágerré vált.

– *Uppsalába Magyarországról vitték az ökröket, vagy ott is helyi alapanyagból dolgoztak?*

Garaczi János – Svéd ökrökkel dolgoztunk, ami jó alapanyag volt, sőt, túl jó is. Amikor megláttam a vágóhídon a beakasztott ökröket, darabonként olyan 3,5–4 mázsásak lehetek, komoly fejtörést okozott, hogy ki fogja ezeket fölemelni, és miként fogjuk őket a parázs fölött mozgatni. De nem ez volt a legnagyobb gond. Mi itthon megrajzoltuk méretarányosan a forgatáshoz szükséges szerkezetet, a tervrajzot kiküldtük, a nyársat ott helyben gyártatták le. És bizony alultervezttük, behajlott a vascső az ökrök súlya alatt. Kemény fizikai munka volt a helyükre illeszteni a nyársra húzott, hatalmas állatokat. Éjszakára többnyire magunkra maradtunk, és csak úgy tudtuk mozgatni ezt a hatalmas súlyt, hogy raklapokból ácsoltunk egy tartalék állványt, először az egyik felét emeltük ki az ökörnek a tűz fölül, utána a másik felét, aztán újra erős parazsat készítettünk, és újra visszahelyeztük az állatot a parázs fölé. Néha magunk sem hittük el, hogy ketten micsoda súlyokat mozgattunk meg. Ennek ellenére csodálatos rendezvény volt, a svédok imádták a sültet, az eredetileg tervezett két ökörből így lett négy az ünnep végére. Mindketten életünk végéig emlékezni fogunk az uppsalai ökörsütésre, nem is beszélve arról, hogy elvittük a Tanyacsárda jó hírére egy távoli északi országba is.

– *A recept módosul az idők során?*

Garaczi János – Folyamatosan próbáltam alakítani a receptet, újabb és újabb leírásokat kerestem, amikor pedig lehetőségem volt külföldön járni, akkor ott is utánanézttem, és hazahoztam a használható ötleteket. Természetesen nem csak az ökörsütés receptjére gondolok, ami érdekeset láttam, különleges szakmai fogásokat, azt mindig igyekeztem elsajátítani, és itthon, a csárdában hasznosítani, átültetni a magyar konyha viszonyaira. A többségüket sikerrel.

– *Gömöri úr említette, hogy a csárdában dolgozó szakembergárda szinte kivétel nélkül szállodai képzést kapott. Mennyire voltak önök befogadók az itt dolgozó mesterszakácsok újítási, ízesítési ötleteire? Vagy az a számos Év Étterme, és egyéb gasztronómiai díj, amit az évek során elnyertek, éppen azt bizonyítja, hogy nem féltek az újdonságoktól?*

Garaczi János – Egy konkrét példával válaszolok. A közelmúltban volt nálunk a Tarajosok Napja. Gyakran tartunk tematikus hétvégéket, a most következő hétvégénk

például négynapos halnapok lesznek Sobri Józsi bácsi tiszteletére. Minden évben kétszer rendezünk halnapokat. Az ő emléke annyi tiszteletet parancsol, hogy ezt nem szabad elfelejtenünk. Ezek a rendezvények mindig az adott időszak legerősebb munkanapjai. A Tarajosok Napján akkora forgalmunk volt, hogy néhány vendéget az irodákban ültettünk le addig, amíg szabadult fel asztal az étteremben. Mások a személyzeti étkezdében várakoztak addig, amíg helyet tudtunk biztosítani nekik. De nem mentek el, türelmesen várakoztak. Aznap délelőtt Helvecián falunap volt, kértek tőlünk néhány szakembert a vendéglátás lebonyolításához. Ötszáz vendégnek készítettek disznótoros ételeket, közülük 80 fő volt a VIP. Végül vissza kellett rendelnem őket, mert a teljes házat eladtuk, minden helyünk foglalt volt. Szerencsére az ételkínálatunk is kitartott, nem kellett kora délután kimondanunk, hogy kifogytunk az ételekből. Ráadásul a vendégeink teljes megelégedéssel távoztak, és ennek hangot is adtak. Ezen a tájon a baromfiételekkel nem nagyon lehet mellényúlni, mindig sikeresek. De ugyanígy szinte garantált sikere van a halnapoknak, a vadételeknek, a disznótoros kínálatunknak is. Tematikus hétvégénk szinte mindig teltházások, figyelnek rá a vendégeink. Sokan az interneten keresztül foglalnak asztalt. Régen sem panaszkodtunk, akkor is jól működött a kapcsolatrendszerünk, de ez a forma jelentősen megkönnyíti a naprakész tájékozódást a távolról érkező vendégeink számára is.

– *Hogyan lehet folyamatosan garantálni a magas minőséget?*

Garaczi János – Továbbra is figyelünk arra, hogy a nálunk dolgozó szakemberek folyamatosan képezzék magukat, kövessék a szakmai trendeket. A kezdetektől rengeteg szakmai tekintélyt tudtunk magunk mellett barátként is. Előfordul az is, hogy amikor budapesti szállodákban igazi magyaros ételkínálatról érdeklődnek a vendégek, akkor a séfek általában a Tanyacsárdát szokták ajánlani. De túl a szakmai berkeken, a nagyvállalatok is gyakran igényt tartanak a szolgáltatásainkra, és nem csak a rendszerváltozás óta. 1989 előtt az állami nagyvállalatok, állami gazdaságok és szövetkezetek vezetői a különféle vezetői képzésekről hazatérőben rendszerint betértek hozzánk, és gyakran vállalati rendezvényeiket is nálunk bonyolították. Ezekre is mindig becsülettel felkészültünk és helytálltunk. A rendezvények híre elterjedt, egyre többen számítottak ránk.

– *A vállalati rendezvények iránti igény volt az oka, hogy meg kellett építeni az Új Tanyacsárdát, vagy inkább a lovasprogramok iránti változatlan érdeklődés?*

Gömöri Ferenc – A valódi indok az volt, hogy úgy láttam: már nem fér meg az Öreg Tanyacsárdában az à la carte étkeztetés és a csoportok kiszolgálása. Nem győztük volna, magyarán, kiszorult volna az az à la carte vendég, akit egyébként kemény munkával szerztünk meg. Egyrészt ez adta az ötletet az Új Tanyacsárda felépítésére, másrészt az, hogy közben tulajdonjogot szerzett a Tanyacsárda Kft. a lovas ágazatban. Nagy lökést adott az is, hogy a 90-es években az IBUSZ 90 éves évfordulóján 5000 embert kellett egy időben vendégül látnunk, ehhez pedig elengedhetetlen volt a bővítés.

Garaczi kollégám mondandóját kiegészítve annyit fűznék még a svédországi ökörsütéshez: ott is tanultunk. Olyan páctúket hoztunk Svédországból, amit akkor nálunk még nem ismertek, és azokkal injekcióztuk be a sült húst. Nem beszél János arról sem, hogy neki volt egy személyesen kikísérletezett, speciális pácleve, ami máig szigorúan őrzött szakmai titok, én magam sem ismerem, pedig 35 évig voltunk a legközvetlenebb munkatársak.

Meghatározta még a Tanyacsárda életét és keresettségét a pesti szállodákban megrendezett magyaros hetek rendezvénysorozata. Rendszeresen jártunk a Gellért, az Astoria

és az Intercontinental Szállodákba, illetve a Margitszigeti Nagyszállóba. Ez ismét csak országos ismertséget és elismerést hozott a Tanyacsárdának. Egy tehetős budapesti kör megismerte a nevünket, és hajlandó volt Lajosmizsére is elautózni, hogy újra találkozhas-son az ételeinkkel.

– *Soha nem kezelték önöket a szakmában „vidékieként”, a szó lebecsülő értelmében?*

Gömöri Ferenc – Amikor először jelentünk meg valahol, bizony vidékieként kezeltek, mondhatnám, lekezelték bennünket. Soha nem felejttem el, egyszer a Gellért Szállóban egy üzletvezető vagy teremfőnök kolléga bizony nagyon lenézett bennünket. A konfliktus úgy oldódott meg, hogy jeleztem az igazgatónak, a nevezett úrral nem vagyok hajlandó együtt dolgozni. Az igazgató pedig elküldte őt arra a hétre, ameddig mi fent dolgoztunk a szállodában.

Garaczi János – Egy alkalommal a híres Gundel Étteremben is süttöttünk ökröt.

Gömöri Ferenc – Amikor a téli olimpiát megnyerték az amerikaiak, adtak egy fogadást a Gundelben. János főzött egy tartalmas gulyáslevest, ökröt süttöttünk, tejes pite volt a desszert, és készítettünk a híressé vált pogácsánkból is.

Garaczi János – Hála istennek, annyi szervezett vendég érkezett, és talán már a férőhelyeink is adottak voltak, volt 500 férőhelyünk fedett termekben. És amikor ki kellett tenni jeles ünnepekkor, húsvétkor vagy pünkösdkor a táblát, hogy nem tudunk a la carte vendéget fogadni, az nagyon kellemetlen volt. Képzelve el, hogy valaki célirányosan hozzánk érkezett, és helyhiányra hivatkozva el kellett őt utasítanunk. Ez is ösztönzött bennünket, hogy új lehetőség után nézzünk. Ekkor született meg az Új Tanyacsárda ötlete. Aztán, ahogy elkészült, robbanásszerűen beindult, és felfutott az is. Számtalan kiegészítő programot is kínálunk, és tömeges csoportos rendezvényeket is le tudunk bonyolítani az új helyszínen.

– *Többször hivatkoztak már a halnapok és a halászlé sikerére. Ebben a sikerben oroszlánrésze volt a nagybaracscai halászléfőző legendának, Sobri Józsi bácsinak. Mi volt az ő titka? Beavatta-e önöket? Séf úr tud-e például igazi Sobri-féle halászlevet főzni?*

Garaczi János – Amikor itt elindult a Tanyacsárda, Gömöri Feri Ötlete volt, hogy Nagybaracsckáról hozzuk fel Sobri Józsi bácsit, halat főzni. 30-35 éven át főztük együtt a halat, jó kapcsolatba kerültünk, számos apró fogást ellestem tőle. Igényes ember volt, azonnal megmondta, ha valamelyik alapanyaggal problémája volt. Nagyon érzékeny volt például a paprika minőségére. De ha a vendégektől jött észrevétel, azonnal hajlandó volt a módosításra is. Elfogadtuk egymás tanácsait, egyenrangú partnerként kezelt. Ugyanakkor nem titok, hogy nem mindig volt egyforma az alapanyag. Kikötése volt például, hogy a hal nem lehetett nagyobb másfél-két kilósnál. Nagyon fontosnak tartotta a térsza minőségét is. Ragaszkodott ahhoz, hogy a kis tálkában, amiben ők felszolgálták a halászle- vet, 20-25 dekás halszelet, adott mennyiségű térsza és a hozzá való lé jelenti az adagot. Próbáltuk őt meggyőzni, hogy a csárda vendégeinek már mások az igényei. Akkoriban már főztünk külön is levet, vegyes halászlét főztünk pontyból és harcsából, de Józsi bácsi feltételeit általában igyekeztem biztosítani, így komolyabb nézeteltérések nélkül tudtunk egymás mellett dolgozni.

Még a rendszerváltás előtt történt, hogy a megye testvértelepüléseire is elvitték a Tanyacsárda szakácsait. Modenában, Szimferopolban, Drezdában is dolgoztunk. Egy alkalommal a Magyar Hét keretében Újvidéken és Nagyikindán töltöttünk egy-egy hetet. Hétfőtől péntekig a Tanyacsárda csapata főzött, pénteken pedig érkezett Józsi bácsi, aki a halászlevet főzte. Újvidéken még megjelent, de Nagyikindára már nem jött el, mert

Újvidéken fagyasztott halból kellett főznie, amit képtelenségnek tartott. Egy nagy szállodában voltunk, közölttem a séffel, hogy Józsi bácsi csak friss halból hajlandó főzni. A séfet nem hatotta meg a kérésünk, elmondta, hogy ők beszerezték 400 főre az alapanyagot, abból kell halászlévet főznie. Én voltam aztán, akivel Józsi bácsi pörlekedett, mondván, én vagyok a konyhafőnök, az én felelősségem, hogy nincs friss hal. Duzzogva, de azért megfőzte a halászlévet a fagyasztott alapanyagból, de már sejtette, hogy a következő hét végén nem lesz ott Nagykikindán. Pedig ott már meg tudtam beszélni a konyhafőnökkel, hogy friss halra van szükségünk. Adott is volt a megfelelő mennyiség, ott úszkáltak a megfelelő méretű pontyok az akváriumban. Vártuk Józsi bácsit, de csak nem érkezett meg, a telefont sem vette fel. Végül aztán én főztem meg a halat, mert a rendezvényt nem lehetett veszélyeztetni. Nagy küzdelem árán és rohamtempóban, de elkészültünk vele időre. Jól is sikerült, nagy sikert is arattunk vele. De a történetek jól jellemzik, hogy Józsi bácsi a halászléfőzésben nem ismert kompromisszumot.

– *És az öt körüllegő legendák igazak?*

Garaczi János – Nem legenda, hogy megvoltak a maga rafinériái. Mindig maga válogatta ki a halat, amit megfőzött. Külön emberei voltak, akik tisztították és sózták a halat az ő elvárásai szerint, de gyakran magára vállalta a sózást. Olykor egy picit olajat használt, máskor egy csepp ecetet, ha a hal szét akart esni, és a paradicsompüré is ott mindig a keze ügyében. Voltak apró kis fogásai, amit ellestem tőle. Amikor például kivételesen jót akart, akkor azt mindig külön főzte meg, nem nagy tömegben. Mindig kifogástalanul jó volt a halászlé, amit főzött, ám ha rendkívülit akart, ahhoz például külön paprikát használt. Olyan is előfordult egyszer, hogy ugyan személyesen hozta a paprikát, az mégis keserű volt. A vendégek panaszkodtak, azonnal félre is tettük az aznap főtt adagot, szerencsére volt másik, nem vallottunk szégyent akkor sem. Mindig igényelte, hogy legyen mellette tanuló, akit állandóan moogatott, aki a keze alá dolgozott. Én is folyamatosan ott voltam mellette, mindent láttam, sokan elsajátítottuk a módszerét. A mai napig az ő módszerével főzzük a halat a Tanyacsárdában. Tény, hogy sok apró fogás és trükk létezik, és mi sokat tudtunk meríteni egymás munkájából.

Mint ahogyan a pörkölteket is, a gulyást is úgy főzzük a szabadban, ahogyan azt a bugaci pásztoroktól ellestem. A szakácsiskolában úgy tanultuk, hogy pörköltalapot készítünk, beletesszük a húst, megpörköljük kicsit, ha kell, pótoljuk a levet hozzá, de lehetőség szerint a saját levében főzzük meg a húst. Erről itt lemondtunk, átvettük a juhászok szabadtéri módszerét. Összerakunk mindent a bográcsban, hagymát, húst, paprika nélkül. Amikor félig megfőtt, hozzáadjuk a paprika felét, a vége előtt harminc perccel a maradék paprikát, és készre főztük. Ha kell hozzá vörösbor, azt a legvégén adjuk hozzá, hogy megpuhuljon a hús a savasságától. Így gyönyörű színe marad a paprikának. Ha mindjárt az elején hozzáadnánk a teljes mennyiséget, a főzés végére sokat veszítene a színéből. Szabadtéren, a bográcsban akkor is veszít a színéből, ha direkt napot kap.

– *Sokáig a Helvéciai Állami Gazdaság állt a Tanyacsárda mögött, de a gazdaság jó ideje nem létezik már. Ma is van a csárda mögött olyan vágóhíd, zöldségeskert, és minden más, amit korábban Helvécia biztosított? Honnan szerzik be manapság a friss alapanyagokat?*

– Ma is ragaszkodunk a friss és helyi alapanyaghoz, ez a garanciája annak, hogy a vendégeink biztosan elégedetten távozzanak. A lehetőségeink ma is adottak. Volt itt korábban az erdő mellett egy nagyon szép szőlőkertünk. Amikor még csak az Öreg Tanyacsárda létezett, ennek is volt itt egy kertje, ahol megtermeltük a zöldségeket, a zellertől kezdve, a kapron és a petrezselymen át a különböző fűszernövényekig.

A kakukkfútól a rozmaringig mindenből volt pár bokor, bármikor tudtunk friss fűszer-növényeket használni az ételinkhez, és ezt a vendégeink mindig vissza is igazolták. Az Új Tanyacsárda közelében a korábbiánál nagyobb és jobb, új lehetőségeink vannak. Van baromfiudvarunk is. Régóta volt egy vágyam, hogy legyen saját mangalica-állományunk az új csárdánál, ahol pályázati forrásból egy vágóhidat is működtetnénk, de ez sajnos máig nem valósult meg. Pedig kiváló hentesek vannak, és ha felépülne a vágóhid, feldolgozott mangalica-termékeket is forgalmazhatnánk, szalámit, kolbászt, sonkát. Meg tudnánk csinálni, ha a forrás rendelkezésünkre állna. Már a helvéciai időszakban is készítettünk a csárda számára saját márkás szalámit, aminek a minőségét nemcsak, hogy nem vonták kétségbe, de egyöntetűen dicsérték a vendégeink. De egy-egy disznótoros alkalomra most is megkeressük azt a lehetőséget, ami megfelel az éttermi szabványoknak, de mégis helyi termelőktől származik, kukoricán neveltek. Ez azért fontos, mert ilyen alapanyagból tudunk a ránk jellemző ízekkel ételeket készíteni. A baromfiak esetében is vannak olyan partnereink, akik direkt nekünk nevelnek és vágják, az összes hivatalos elvárásnak megfelelő módon. Ugyanígy vagyunk a húsvéti időszakban a báránnyal. Mindig kijelölök 20-25 bárányt a környékbeli, fülöpszállási, kerekegyházi, kunszentmiklósi juhászoknál, Dömsödön működik a hivatalos bárányvágóhid, oda elvitetjük, és a konyhakész árut elszállítjuk tőlük. Egyedül a borjúhús beszerzése problémás pillanatnyilag, mert a legszebb borjúkat eladják külföldre, és nekünk, sajnos nem marad. Ez bánt, szeretném megnyugtatóan rendezni. A halat az elmúlt 40 évben ugyanattól a halastól szerezzük be, megbízható partner, aki a Körös-torokból, illetve Csanytelek környékéről, az ottani szikes tavakból szállítja nekünk a friss halat. Természetesen szóba jöhet Kunszentmiklós környéke és Akasztó is. A szikes tavakban nevelkedett pontyok az igaziak, nincs pocsolyaízük, különleges alapanyagnak számítanak. Van zöldségesünk is, Kunszálláson, aki olyan salátaféléket és új zöldségeket szállít, amelyek a mi zöldségeskertünkben még hiányoznak, de a vendégek igénylik őket. A paradicsom és a burgonya a közvetlen környezetünkben, Lajosmizse környékéről származik, de Helvéciáról is szállít nekünk egy termelő burgonyát. A kollégáim szinte még igényesebbek, mint én, ha az árubeszerző netán nem a fűtös paradicsomot hozza ki nekik, feltétlenül szóvá teszik. Pedig a gulyáslevesbe, ahol szétfőzik a paradicsomot, talán más fajta is megfelelő lehetne, nem csak a legdrágább. Ilyenkor persze rám hivatkoznak, hogy én kértem: ragaszkodjanak mindig a lehető legjobb alapanyaghoz. Arra is törekszünk, hogy lehetőleg szabadföldön termett, és ne melegházi zöldségeket és paradicsomot, paprikát használjunk, mert összehasonlíthatatlanul jobb az ízük. A fóliásoké nem éri el ezt a szintet, de még ezek esetében is igaz, hogy a magyar termékek jobb ízűek, mint a sokszor jóval látványosabb külföldiek. Ezek a szemnek gyönyörűek, de az ízük egyszerűen nem felel meg a magyar konyha elvárásainak.

– *Még a beszélgetésünk elején szóba került a 76-os tüzeset. Volt-e a csárda életében másik olyan kritikus pont, amikor attól kellett tartani, hogy összeomolhat a konstrukció?*

Garaczi János – Komoly trauma volt, amikor Gömöri Ferenc 2007-ben megvált a Tanyacsárdától. Tragédiaként éltük meg a döntését.

Gömöri Ferenc – Azt hiszem, ez az élet természetes velejárója. Utólag már látom, tényleg rossz időszakban jöttem el, hiszen egy éven belül elért bennünket a gazdasági és pénzügyi válság. Megérezte a Tanyacsárda is, de mint láthatja, az új menedzsmenttel is rendben mennek a dolgok. Ritkán, de azért magam is megfordulok itt vendégként vagy meghívottként. Repes a szívem, örülök annak, hogy az utódaim túlszárnyalták mindazt, ami a nevemhez volt köthető.

– *És a szíve, amellett, hogy repes, nem fáj egy kicsit?*

Gömöri Ferenc – Más választottam, és amit választottam, a saját döntésem volt, nem valamiféle kényszer szülte. A Tanyacsárdában lévő tulajdonrészem árából kivásároltam az Aranyhomok társtulajdonosait, így ma az Aranyhomok egyedüli tulajdonosaként dolgozom tovább, változatlanul a vendéglátásban. De az érzés sokszor olyan, mint amikor egy gyermeket elveszít az ember, hiszen csecsemőkorától én nevelgettem a Tanyacsárdát. Megnyugtató, hogy Jánoséknál jó kezekben van a sorsa a továbbiakban is. Nagyon jó érzés úgy visszagondolni a hőskorra, hogy látom a perspektívát is. Örülök az átalakításoknak is, hiszen mindegyik beavatkozás javára vált a csárdának. Átalakították a galériát, a komor, barnás színeket fehérre cserélték, ezek mind a vendégek komfortérzetét növelik. Szerencsére hiányzik az alaptermészetemből az irigység. A kezdetektől az volt az elvárásom, hogy mindig törekedni kell a jobb, a magasabb színvonalú szolgáltatásra. Hogy mindazt, aminek az alapjait még 1972-ben leraktuk, azt vigyék tovább az új csárdagazdák, és élvezzék minél tovább a vendégek szeretetét. Ez adja meg a munkánk rangját, de az értelmét is. Ezért dolgozunk. János említette a Tarajosok Napja teltházassikerét. Ez a mi területünkön épp olyan, mint egy színházi előadás. Ha a közönség nem tapsol, az előadás megbukott. És az borzasztó érzés a színházban is, a vendéglátásban is. Szerencsére sok gyakorlati tapasztalatot ezen a téren nem szereztünk.

– *Minden létező díjat megnyertek Magyarországon, ami gasztronómiában megnyerhető. Az elképzelhetetlen, hogy egy csárda Michelin-csillagot kapjon? Vagy a hagyományos csárdakínálattal ezt lehetetlen elérni?*

Garaczi János – Azt hiszem, nem lehetetlen. De vegyük figyelembe, hogy egy Michelin-csillagos étteremben egy 7-8 fogásos degusztációs menü ára 70.000 forint, ami még nem tartalmazza az elfogyasztott italok árát. Erre stabil, állandó kereslet kell. Elvileg a Gála termünk, vagy a Boszó termünk alkalmas volna, de aki átutazóban beugrik hozzánk, inkább szeretne gyorsan egy jó gulyáslevest enni, ideje sincs arra, hogy egy ilyen hosszú menüt végigegyzen. Erre ráérő vendég kell, és olyan vendégkör, aki a Michelin-csillagos ételkínálatot rendszeresen megengedheti magának. Joggal feltételezem, hogy ide vidékre nem fognak a fővárosból elzarándokolni azok, akiknek igénye van egy ilyen színvonalú étteremre. Azok a zömében japán vagy amerikai üzletemberek, akik feltehetően rendszeresen meg tudnák engedni maguknak, legfeljebb egy-egy alkalommal látogatnak el a Tanyacsárdába, a munkájuk jellemzően a fővároshoz köti őket, ahol már üzemel 4-5 Michelin-csillagos étterem. Külön étkészletet, pohárkészletet is igényel egy Michelin-díjas étterem, az sem kis beruházás. További elvárás, hogy nem étlapról választ a vendég, hanem egy táblára kitéve szerepel a menü. Ennek meg tudnánk felelni. Mint ahogy meg tudunk felelni annak is, hogy a kínálatunk szezonális legyen, a helyre jellemző termékekből készüljön. Legyen egy szintén a helyre jellemző borválasztékunk, lehetőség szerint bemutatóval, legyen az étteremnek sommelier-je, aki ismerteti a vendégekkel a borkínálatot, két felszolgáló álljon folyamatosan a vendégek rendelkezésére – ezek a feltételeink adottak. Csak azt is figyelembe kell vennem, hogy nálunk ötszáz vendég étkezik à la carte naponta, akik azt mondják, hogy amit kínálunk, az a magyar Michelin. Alapos mérlegelést érdemel tehát, hogy fizessük-e a nagyon magas tarifákat? Mert komoly pénzeket kell kifizetni tagdíjként is, és az elvárások is olyan magasak, hogy számomra jelenleg nem reális ambíció a cím elnyerése.

– *Milyen jelentőséget tulajdonítanak annak, hogy nemzeti érték lett a Tanyacsárda, és használják-e ezt a címet tudatosan a marketigmunkában?*

Gömöri Ferenc – Nagyon örülök, hogy a Tanyacsárda nemzeti értékévé vált. Mondhatom nyugodt szívvel, hogy nem hiába éltem. A cím azt is jelzi, hogy a műfaj, amit mi magunk-

nak választottunk, követendő. Egy-egy szabadidőprogramra szívesen letérnek a sztrádáról is vendégeink, de a régi 5-ös út forgalma is jelentős maradt, megtalálnak bennünket, akik számára vonzó a Tanyacsárda és az itt található számos kiegészítő rendezvény és lehetőség. Szerencsére az az elszántság, ami a magas színvonalú működtetéshez kell, Jánosékban megvan. Remélem, hogy még nagyon sokáig meg is marad. Őszintén örülnék, ha tíz év múlva újra meghívna egy beszélgetésre, és akkor is csak csupa pozitív változásról és eredményről tudnánk beszélni.

Garaczi János – Gömri úr, amikor a Tanyacsárda lehetőségeiről beszélt, elmondta, hogy felismerte ennek a műfajnak a lehetőségeit. A lehetőségek továbbra is adóttak, a mi lelkesedésünk, elkötelezettségünk is változatlan. A csárda eddigi élettörténetében a nehezebb időszakok után is mindig újra felvirágzott. A hírünk már jóval korábban átlépte az országhatárt, nem túlzás, hogy a világ minden táján tudnak rólunk, és ennek kapcsán Lajosmizséről. Amíg olyan szakembereink vannak, akik azzal a szándékkal jönnek be reggelenként, hogy szép napot szereznek a vendégeknek, és fütyülve, dalolva, örömmel végzik a munkájukat, és nem munkahelynek tekintik a csárdát, hanem értelmes szolgáltatásnak, addig ez működni fog a továbbiakban is. Azt remélem, tudtunk az elmúlt évtizedeinkkel olyan példát mutatni a fiatal vendéglátós szakembereknek, amit követendőnek tartanak. Többen vannak olyanok, akik már nem itt dolgoznak, hosszabb ideje önálló üzletet visznek Kecskeméten, vagy az ország más településein, vagy akár a határainkon túl. Az indíttatást a munkájukhoz nálunk szerezték, a vendéglátás morálját nálunk tanulták. És számos okom van azt hinni, hogy amit nálunk elsajátítottak, egy életre vezetni fogja őket.