

Magyarosan nemzetközi

„Minden fogásnak megvan a maga története, amelyből különféle beszélgetések kerekednek. Ezeket a pillanatok – úgy hiszem – érdemes megosztanunk egymással” – vallja Gullner Gergő, az InterContinental Budapest új séfje, aki Kuvaitból tért haza, hogy megújítsa a Duna-parti szálloda gasztronómiai koncepcióját.

Gullner Gergő élete nagyobb részét külföldön töltötte: dolgozott Vancouverben, New Yorkban, Budapesten, Zürichben, Dubajban, Moszkvában és Kuvaitban. A legnagyobb szálloda láncok és éttermek alkalmazottjaként – beleértve a Baltshug Kempinskit (Moszkva), a Zürich Marriott Hotel (Svájc), a The Monarch Dubai (Egyesült Arab Emírátság), nem is szólva az Al Wazzan Csoportról Kuvaitban – a különleges hozzávalók és egzotikus ételek széles választékával ismerkedett meg.

Számos híresség – köztük II. János Pál pápa, II. Erzsébet királynő, Hilary Clinton, Roman Herzog, Fülöp edinburgh-i herceg – kóstolta már főztjét. Az új séf rajong az élet egyszerű dolgaiért, és ez a konyhában sincs másképp. Nem szereti túlbonyolítani a dolgokat, az ízek tökéletes kombinációját keresi, amit aztán megoszthat másokkal. Szereti, ha az ételen túlmutató, egyedi élményben részesítheti a vendégeit.

Gergőnek köszönhetően az új kontósbe bújtatott, Duna-parti Corso étterem június közepétől vadonatúj étlappal várja vendégeit, amely a szezonálisok mellett a hagyományos magyar ételeket helyezi előtérbe, de ezek – az új koncepciót szem előtt tartva – különleges és egyedi tálalásban kerülnek a vendégek elé. Így például a tökfőzelék paradicsomba csomagolva, külön kapormártással és rántott tökkel kerül a tányérra, a quinoa-saláta avokádóval, a libamájpástétom barack-chutneyvel érkezik, és a Cézár-saláta is formabontó tálalást kap. Az andalúz zöldségleveshez avokádós uborka, posírozott tőkehal és kaviár jár, a moulard kacsamellhez rókagomba és kecskeméti barackos polenta a köret, a panna cotta a bazsalikomtól, a csokoládés mille feuille a tihanyi levendulától kap pikáns csavart.

Az étlapon 60-40% arányban szerepelnek magyar és nemzetközi ételek, a szálloda célja pedig, hogy hangsúlyosabban szólítsa meg a hazai közönséget, bizonyítandó, hogy a hotel étterme nem csak a turistáknak szól. Ennek jegyében tervezik többek közt a tavaly elkezdett tematikus események folytatását, és jobban felhívják a figyelmet a folyamatosan zajló főzőkurzusaikra, amelyeket havonta váltakozó témával szerveznek meg.

Gergő az étlap mellett a vasárnapi brunchot is megreformálta, ennek legfrissebb szereplői a macskakaj elleni ételek, melyek a tradicionális magyar gasztronómia palettájáról kerültek ki. Ezenkívül vegetáriánus, egészséges ételekkel és hetente változó finomságokkal kényezteteti vendégeit a Corso étterem.

Gullner Gergő első munkahelyéül 1991-ben egy vancouveri éttermet választott, ahol két évet töltött. Hazatérve a Gundelben találta magát, ahonnan 1998-ban a zürichi Marriott Hotel csábította el, demi-chef pozícióba. A következő évben Dubajba költözött, és itt kapta meg első, fine diningért felelős főszakácsi kinevezését, a Dubai Creek Golf and Yacht Clubban. 2002-ben visszatért Budapestre, és egy évig a Corinthia Grand Hotel Royal executive sous chefként dolgozott, majd a Four Seasons Hotel Gresham Palace Budapest következett, sous-chefi, majd executive sous chef munkakörben. 2007-ben visszaköltözött Dubajban, és három évig a The Monarch executive sous chef pozícióját töltötte be, mielőtt 2010-ben a KIOSK Budapest konyháját megtervezte és a nyitási előkészületeken dolgozott. 2011-ben Moszkvába csábították, a Hotel Baltshug Kempinskibe, ahol megbízott konyhafőnökként is vezette az éttermi részleget. 2013. januárjában Kuvait legnagyobb üzleti csoportja, az Al Wazzan Group bízta meg új éttermi koncepciójának kidolgozásával, innen az InterContinental Budapest kedvéért jött haza.

■ Családi örökség

Gullner Gergő számára már gyerekkorától kezdve ismerős volt a konyha világa, hiszen édesapja Gullner Gyula olimpiai bajnok szakács, számos nívós szállodai étterem konyhafőnöke, akinek sikereire, és mostanáig fennálló elismerésére méltán büszke. Mi több, hároméves szakmai gyakorlatát is édesapja mellett töltötte, a Hotel Duna InterContinentalban, amely akkoriban a mostani Marriott Budapest falai között működött. (Az InterContinental Budapest pedig az egykori Forum Szállodában található – a szerk.)



Mekkora szerepet játszott a pályaválasztásban a családi indíttatás?

Tény, hogy már gyerekkoromtól kezdve kaptam az impulzusokat és a szakácsélet szép oldalát láttam: jó ételek, sok utazás, rengeteg külföldi vásárfia. Ugyanakkor szüleim nem nagyon örültek döntéseimnek, de lebeszélni sem tudtak róla. Én mindenesetre örülök, hogy kitartottam elhatározásom mellett, és minden nehézsége ellenére nagyon szeretem a munkámat, mert a vendégektől érkező elismerés és mosoly mindennél többet ér.

Kuvaitból tértél most haza, de oda hogyan kerültél?

Korábban a Kempinskinél dolgoztam, de amikor gyerekeim született, néhány hónapot a családommal töltöttem itthon. Amikor már nagyon vissza kellett volna menni dolgozni, jött a kuvaiti megkeresés, én pedig belevágtam. Izgalmas feladat volt, hiszen egy cégcsoport több lábát kellett felépíteni, és bár első pillantásra távol állt az én világomtól, megláttam a pozitív oldalát. Egy év alatt nyitottuk meg az első éttermet, utána jött két másik, valamint egy központi konyha.

Csaknem két évtizedet töltöttél a világ különböző pontjain, Észak-Amerikától a Közel-Keletig. Mennyire nehéz szakácsként megszokni a kulturális különbségeket?

Igazából könnyen ment, bár bizonyos dolgokkal nem tudtam vagy nem akartam azonosulni, és ahogy minden embert, ez engem is toleranciára int.

Melyek voltak a kedvenc helyszíneid?

Alapvetően a természetközeli helyekért rajongok, mint például Svájc vagy Kanada, de Dubajt is nagyon izgalmasnak találtam.

Mi a kedvenc konyhastílusod?

Az arab világ borzalmasan érdekes, főként az ízek és hagyományok egymásra épülése, amelyet leginkább Kuvaitban éreztem. De kiemelkedik még a libanoni gasztronómia, amely a franciás alapokra

épülve mediterrán fűszerezéssel ötvözi az arab behatásokat, az egyszerűség és a frissesség kombinációjával. Az európai konyhaművészetből pedig a tálalást és a szezonális fontosságát emelném ki.

Hol tanultál a legtöbbet?

Mindenhol értek komoly hatások, csak máshol volt a hangsúly. Sous-chef koromig leginkább a főzési technikákat figyeltem, utána pedig a szervezési folyamatokat tanulmányoztam, de találkoztam rengeteg szakáccsal, séffel, sőt, háziasszonnyal is, akik nagy hatással voltak rám.

Miként definiálnád az általad felvázolt stílust az InterContinental Budapestben?

Nagyon szeretem a szezonálisítást és a magyar ízeket, amelyek már nagyon hiányoztak a Közel-Keleten, csakúgy, mint a vadak és a szezonális zöldségek, gyümölcsök kivételesen jó zamata. A budapesti kínálat egy nagyon színes, változatos konyhát tesz lehetővé, amelyet nem egyszerű megnevezni. Mindenesetre az utazásaim során tanultakat tálalom itt fel, hangsúlyozva a magyaros alapokat, amelyeket vagy eredeti formájukban tállok vagy ezek felhasználásával más kultúrák ételeit mutatom be. Az étlapon megtalálhatóak például a magyaros főzelékek némileg újra-gondolva, csakúgy, mint az olyan nosztalgikus fogások, mint a zöldborsós csirkegombóc-leves.

Mit szólnál hozzá, ha a gyerekeid is a családi hagyományokat követve a konyhán találnák meg hivatásukat?

Nem szeretném, hogy ők is ennyi lemondással éljék az életüket, ugyanakkor tiszta szívemből kívánom nekik, hogy legalább annyi pozitív impulzust kapjanak munkájuk során, mint én.

Horváth Ágnes