



Ismerd meg éttermünket!

Interjú Vigh László séffel

Kezdjük az elejéről! Milyen kihívásokkal szembesültél amikor átvetted az éttermet 1 éve?

Az elsődleges kihívás az volt, hogy fel kellett a konyhát frissíteni mind koncepcióban, mind pedig az alapanyagok terén. Ezen kívül a technológiát, a gépparkot és a humánerőforrás is meg kellett újítani. Mindennek az volt a célja, hogy a manapság kedvelt, színvonalas étkeztetést tudjuk biztosítani vendégeinknek. Frissítettük a főzési technológiákat, például a zöldségeket nem hőkezeljük sokáig, annak érdekében, hogy megtartsuk a színét, ízanyagát, frissességét és persze a benne lévő vitaminokat.

Sokáig a Prímás Pince séfje voltál, ami egy teljesen más koncepció szerint működik, mint a Szent Adalbert Étterem. Voltak olyan hétköznapi kihívások, teendők, amelyekre nem is számítottál a mindennapokban?

Voltak persze, elég sok. Amin nem kellett változtatni és nekem is megszokott volt, az a nagy csoportokra való főzés, nagy mennyiségű étel elkészítése. Az inkább szokatlan volt, hogy itt minden héten új menüt kell kitalálni, nem negyedéves étlapokat kell megálmodni. Itt hétről-hétre meg kell újulni, nem szabad, hogy unalmas legyen a menü, hiszen sokan akár heti ötször is nálunk ebédelnek. A szezonalitást még inkább le kell követni és beépíteni az étlapba.

Szűkebb a keresztmetszet abban az értelemben, hogy kisebb kerettel lehet gazdálkodni, de mégis minőséget kell adni a vendégeknek. Bennem megvan ez a maximalizmus, hogy hiába kisebb költségvetéssel kalkulálhatok, attól még jól kell adni a vendégeinknek. Amit az eddigi karrierem során hoztam magammal, azt próbálom itt is átadni mind a konyhai személyzetnek, mind a vendégeknek. Azaz „egy bizonyos szint fölött nem megyünk egy bizonyos szint alá”.

Mi az ami szerinted megkülönbözteti a Szent Adalbert Éttermet a többi menüt kínáló étteremtől?

A főzési technológiákban mindenképpen mások vagyunk, ebben biztos vagyok. A zöldségek hőkezelésén kívül például a sűrítési eljárásainkban is odafigyelünk az ételérzékenyekre, rizsliszttel vagy keményítővel sűrítünk. Sok mindenmentes ételt készítünk, a gluténmentességre kiemelt figyelmet fordítunk, mert tudjuk, hogy sok gluténérzékeny vendég jár hozzánk. A vegetáriánusokra és a vegánokra is gondolunk, mivel azt látjuk, hogy van igény ezekre az ételekre azok körében is, akik alapvetően „húsevők”.



Sok környékbeli kistermelővel állunk kapcsolatban, ez is segíti a szezonális, friss alapanyagok beépítését a menübe. Magyar alapanyagokra tesszük a hangsúlyt, próbáljuk őket támogatni. Nem használunk delikátokat, ízfokozókat, késztermékeket, mélyfagyasztott termékeket. A füstölt árut is olyan helyről szerezzük be, ahol nem használnak nitrites pácsót. Olyat főzünk, amit mi is szívesen adnánk szeretteinknek.

Mire vagy a legbüszkébb az étteremmel kapcsolatban?

Jelenleg arra, hogy sikerült egy olyan gárdát összerakni, ami nagyon egyben van, mindenkinek megvan a helye a rendszerben. Mindenki fontos láncszem, például a konyhalányok nélkül megállna az élet nálunk. Ők is nagyon fontos szerepet töltenek be, hiszen sokszor szakácsokat is kiváltva állnak be dolgozni. Tudjuk milyen nagy a munkaerőhiány ebben a szektorban jelenleg, így erre a csapatra nagyon büszke vagyok és felkészülten várjuk a szezont.

Ezen kívül büszkék vagyunk arra, hogy bár a koronavírus hullámainak vége van, a házhoz szállításunk továbbra is dübörög, egyre többen rendelnek tőlünk ebédet. Ezt a szolgáltatásunkat nagyon szeretik vendégeink, így elérjük azokat is, akik nem tudnak kiugrani munkaidőben ebédelni hozzánk.

Vannak-e egyéb olyan történetek, különlegességek a konyha életében, amelyekről a vendégek nem tudnak, de érdekes lehet?

Azt mindenképpen ide említeném, hogy a konyhánkban több sérült emberrel dolgozunk együtt, beintegráltuk őket a konyha életébe. Nekünk nagyon pozitív tapasztalataink vannak ezzel kapcsolatban, mivel azt látjuk, hogy jól lehet velük együtt dolgozni. Így talán tudunk segíteni nekik a társadalomba való integrálásukban, megélhetésükben is.

Az étkezést lehet egy erős érzelmi kérdésnek tekinteni, milyen élményeket szeretnél a vendégeknek adni?

Mivel az étterem ebédet kínál, fontosnak tartom, hogy azok a vendégek, akik a munkától fél-egy órára elszakadnak, alapvetően pozitív élménnyel gazdagodjanak nálunk. Ennek elengedhetetlen része, hogy maga az étel finom legyen, helybeni fogyasztás esetén pedig a helyszín a Bazilika lábánál magáért beszél.

Másik hitvallásom: egyszerűen jól főzni. Nem kell feltétlenül túlbonyolítani az ételeket. Mi azt látjuk, hogy a hagyományos „mama főztje” fogásokat nagyon szeretik a vendégeink. Persze egy picit mindig kell újítani, hogy ne legyen unalmas, de ügyesen egyensúlyban lehet tartani a hagyományos ételeket a modernebb vonallal. Így mindenki megtalálja a kedvére valót.



Természetesen, ha egy nap kiszolgálunk 300 főt, akkor nem lehet mindenkinek tökéletes megelégedettséget nyújtani. Valaki sósabban, valaki más fűszerekkel szereti az adott ételt, de meg kell próbálni törekedni arra, hogy megtaláljuk azt, amit a legtöbben szeretnek. Erre azért is figyelünk, mert a vendégeink köre nagyon színes, járnak hozzánk vagy rendelnek tőlünk irodai munkát, illetve fizikai munkát végzők, édesanyák kisgyerekekkel, sportolók, nyugdíjasok stb. Ezt a széles vendégkört próbáljuk a napi menükkel is megszólítani, több árkategóriájú, más-más kalóriatartalmú ételeket teszünk fel az étlapra, hogy mindenki megtalálja a fogára valót.

Kiemelted a kistermelőket, ahonnan az alapanyagok érkeznek, mondanál róluk pár szót?

Rétki Gábortól érkeznek a tejtermékek – sajtok, tejföl, túró, vaj, joghurtok. A paprika és a fokhagyma Földdeákról érkezik, a gombákat, erdei gyümölcsöket, medvehagymát, spárgát Zsabojedov Pjotr Petrovicstől szerezzük be. A Galagonya Tanyáról és a helyi Steak Hammertől érkeznek a húsok, hentesáruk és füstölt finomságok.



SZENT ADALBERT ÉTTEREM

2500 Esztergom, Szent István tér 10.

Az étterem nyitvatartása minden nap:

Konyha: 11:00-14:30

Étterem: 11:00-15:00