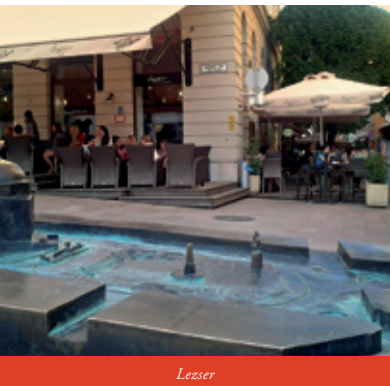


# Pécsi teraszok és ami mögötte van

*Pécs történelmi belvárosa egykor a tradíciók fészke volt. Itt működött a Nádor, a Palatinus szálló, és a Király utcában a vendéglők között jól megfértek és megélték az iparosok is. A színház vonzáskörzetében mindig nagy élet volt, de máshol is a városban. Baranya székhelye kedvelt úti célja volt a belföldi és a külföldi turistáknak, és a helyi polgárok életéhez is hozzátartozott a korzózás, az étterembe járás.*

Addig, ameddig volt miből költeni: a megélhetés ebben az országrészen sokat romlott. Bezártak a bányák, a börgyár csak apró manufaktúraként viszi tovább a kesztyűkészítés százéves hagyományát – pedig éppen az egykori gyártulajdonosok építették a Palatinus szállót. Az elmúlt két évtizedben sok tízezer ember maradt munka nélkül Pécsen. Éppen most zajlik a megélhetés utolsó lehetőségének, egy informatikai üzemnek a felszámolása, tovább rontva az anyagi stabilitás esélyeit. Ipar híján a városiak szinte kizárólag a kereskedelemben tudnak elhelyezkedni, ahol a minimálbér a jellemző. Ebből dorézolni nem lehet.



Lezser

De az újräelöd, vagy első pillantásra az újjászületés képét mutató Király utcai vendéglátás nem is a meglett korú munkavállalókból él. Hanem akikből mindenki szeretne: a 35 ezrenyi egyetemistából, akik ősztől tavaszig életet hoznak a városba. Ők igazolják azt az önkormányzati döntést, hogy a sétáló utcából vendéglátók utcája legyen. Ez ma még csak az utca első felére igaz, a színház közvetlen környezetére, itt viszont egymást érik a kávézók, éttermek, bisztrók vendégcsalagató teraszai. Mivel számuk folyamatosan nő, a vendégeké pedig csökken, a prosperálás csak a teraszokon látszik. Belülről másként fest a kép.

A kellemes látvány mögött nagy küzdelem áll az adókkal, az ellenörökkel, a bérleti díjakkal és a teraszbérletekkel (a Várfalon belül sosem voltak eladók az üzletek), valamint az olyan rendkívüli kiadásokkal, mint amelyet a pénztárgépek cseréje jelent.

A Pécsi Tudományegyetem több mint 30 ezer fős hallgatósága között sok a külföldi, jó anyagi hátterű fiatal, akiknek nem gond minden délben máshol ebédelni, és hajnalig mulatni. Régi igazság, amit minden egyetemi városban tudnak a vendéglátók, hogy ha a szülőknek

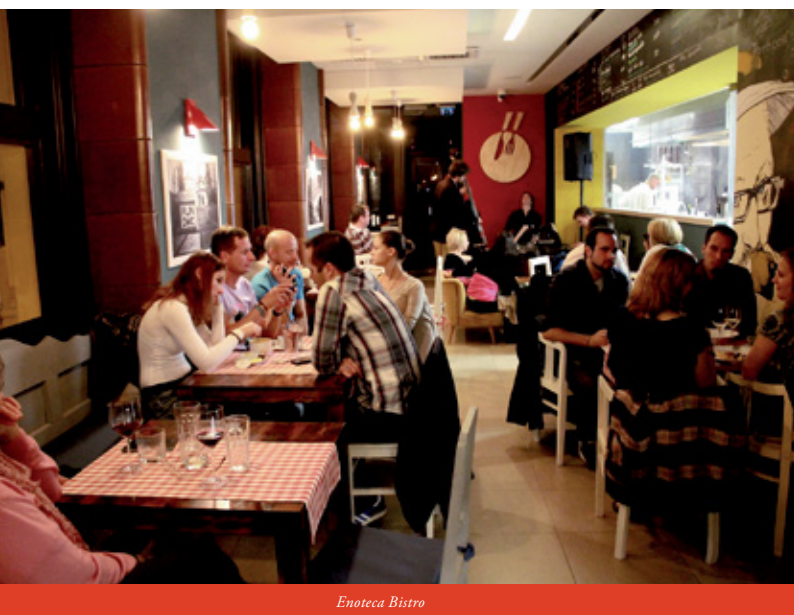


nincs is pénze, a gyerek azért mindig tud költeni. Jelenlétük meghatározó eleme ma a Király utcának, és nekik köszönhető, hogy itt még hétköznap délelőtt is van élet. Kevés az idősebb, még kevesebb a külföldi. Mindenki a fiatalság igényei és lehetőségei szerint méri be vendéglátó vállalkozását. Ennek következtében a fine dining kiköltözött a Király utcából, fel a Tettyére. Mások egyszerűen lehúzták a redőnyt, mert amikor megnyílt az Árkád bevásárló központ, az is innen rabolta el a vendégeket. De a tavaszi terasznyitás visszacsalja a legtöbb plázajárót is. És itt is van olasz, kínai, steak house, borozó, májusban pedig **Lezser** néven – még egy - fiatalos bisztró nyílt a Fötér sarkán.

A **Cafilisch** Európa legrégebbi, folyamatosan működő cukrászdája-kávézója. Egy éve vette át a 100 négyzetméteres üzletet és a 40 fős teraszt a pécsi származású, és külföldről hazatelepült *Kremling (Kexxx) László*, aki koncertmenedzseléssel, galériák és kiállítások szervezésével foglalko-



Cafilisch



Enoteca Bistro

zott az elmúlt harminc évben Nyugat-Európában. Tervei szerint a patinás, századeleji hangulatot idéző környezetben Pécs egyik kulturális központját hozza létre. Ennek jegyében építették újjá az évekkel ezelőtt lebontott, hófehér Zsolnay kandallót. A millió azonban egyelőre kevés ahhoz, hogy visszahozza a régi vendégeket is. A külföldi turisták, akik értékelnék, már akkor tudják, hogy melyik kávézóban fognak kezet mosni, amikor még a hajón vannak. Pedig egyedi kávékeverék és különleges tea, fagy

várná őket a Caflischban. *Kremling László* most azt tervezi, hogy a hajókra juttatja el a kávéház szórólapjait, reggeli menüt állít össze, ebédre egy-két fogásos ajánlatot is, mert ezekkel talán jobban felhívna a figyelmet a Caflisch értékeire. De melegkonyhának alkalmas helyiség híján ez tovább forgácsolná az egyszemélyes vállalkozás idejét és erejét.



Nappali kávéház

A **Nappali kávéház** üzemeltetői már túl vannak a töprengésen. Ők inkább az italokra, a kiváló és gazdag borválasztékre koncentrálnak, és, meghallva az idők szavát, a környékbeli borászatoktól szerzik be a borokat, kistermelőktől a szörpöket, a gyümölcsleveleket. Teraszukon reggeltől estig ülnek egyetemisták, nekik szól a zene, őket hívják a hetente rendszeres beszélgetős programokra, kiállításokra. A pultban négyen dolgoznak, az italok mellé itt csak szendvicseket kínálnak. A megfáradt fiataloknak pedig az emeleten a szabad apartmanokat.

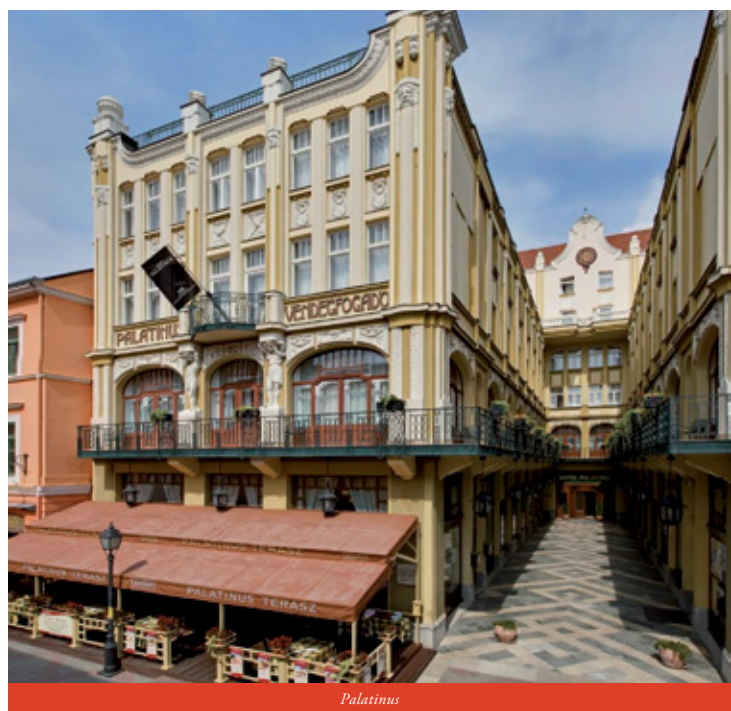
A belvárosi találkozóhely nem a gasztronómiára koncentrálnak, hanem a fiatalok igényeire. Ezért reggeltől éjszakáig nyitva tartó kávézó, bár, borozó, söröző, reggeliző hely, galéria, mini-koncert terem, internet-pont, hírlap és magazinolvasó, szóval: közösségi nappali.

Amikor a százéves Susogó Vendéglő 2008-ban Pécs sétálóutcájába költözött, és Enoteca Corso néven megnyitott, nemcsak a város, hanem a magyar gasztronómia életébe is sok újdonságot hozott. A külföldi tapasztalatait itt hasznosító *Várvízi Péter* szakértő olyan társbérletét hozta létre a bisztrónak és a fine dining-nak, hogy ezért sokan vették Pécs felé az irányt.

A magas minőség a mostani **Enoteca**-ra is igaz – amely nevét **Bistro & Corso**-ra változtatta – csak a szolgáltatókat a fő sodorba, az egyetemisták és a fiatal vendégek igényére állította át. Szombat esténként Szőnyeg program van a felső szinten, ahol korábban az elegáns étterem működött: a cipőt levéve lehet hajnalig, a lakók zavarása nélkül mulatni a padlószőnyegen. A fine dining pedig, a Susogó borvendéglő tavaly nyáron felköltözött a Tettyére.

Ami a Király utcában maradt, az a bisztróvilág laza eleganciája, finom és olcsó, sűrűn változtatott étlapokkal, a helyben készült, vagy garantált minőségű termékeket delikatesz boltként is árusítva. Teraszán hétköznap délelőtt is megszokott látvány, hogy öltönyös fiatalember boroznak.

A vendéglátás tradícióit őrző Palatinus Szálló is nyitni kényszerült az egyre erősebb konkurenciaharcban. A szálló étterme is sokat korszerűsödött, de a modernizálásnak határt szab a történelmi, építészeti keret. Itt turistacsoportokat, különböző rendezvényeket fogadnak, patinás belső tere ideális esküvői helyszín. A szállóvendégek nem kötik le az étterem kapacitását, mert már nincsenek egyhetes turisták, hanem döntően csak egy napra szállnak meg a vendégek. A teraszt viszont eleve úgy, és azért nyitották, hogy az utcai járókelők számára kínáljanak egyszerű, olcsó ételeket: a háromfogásos menü 1000 forintba kerül. Ezt a kétszintű vendéglátást azonban nem könnyen ismerik fel, vagy hiszik el az emberek, akik a **Palatinus** nevére a drágaságra koncentrálnak. A kockás abroszos teraszasztalok látványa csak lassan fordítja át a régi meggyőződéseket.



Palatinus



Aranykacsa Étterem

A nyár közepén, az egyetemi vizsgák után csendesebb időszak köszönt Pécsre. Az utolsó nagy esemény a Pécsi Országos Színházi Találkozó, ami alaposan felpörgeti a Király utca mindennapjait, de utána ráérősen peregnék a hétköznapok, egészen a szeptemberi új szemeszterig. A hazai turisták akkor jönnek, ha utalványt kapnak a nyaraláshoz a munkáltatójuktól, a külföldiek pedig a tengerjáró hajókról akkor szállnak át buszra, hogy Pécs belvárosát is érintsék, ha már odahaza kitűzték ezt úti céljuknak. A pécsiek, ha vendéglőbe vágnak, akkor az olcsó déli menüt kínáló éttermek sokaságából választanak, távolabb a Városhaltól.

A város vendéglátásában évtizedek óta aktívan dolgozó *Háber Tamás*, az **Aranykacsa Étterem** tulajdonosa – a Magyar Vendéglátók Ipartestületének korábbi elnöke – szerint Pécsen a forgalom dinamikusan csökken:

- 2010-től kezdődően van így, amikor Európa Kulturális Fővárosaként május és november között akkora volt a felfutás, ami visszahozta a régi szép, 2006-2007-es éveket. De novemberben már ismét zuhanni kezdett a forgalom, és ez azóta sem állt meg. Szerepe van ebben az utalványrendszer szinte teljes eltűnésének, és hogy ma már kevés cég ad a dolgozójának Széchenyi Pihenő Kártyát. Az idén tapasztalható egy kicsi javulás, köszönhetően a New York Times-ban megjelent cikknek, amely Európa egyik legélhetőbb mediterrán városaként írt Pécsről. Ez több turistát vonz, de az általános recesszió miatt hiába jönnek többen, mert keveset költenek. Volt olyan este, hogy már csak egy négyfős társaság ült nálunk, akik a 2,5 órás vacsora utána mindennel elégedetten kifizették a 23 ezer forintos számlát, és bejelentették, hogy adóellenőrök. Visszautasítottam a közpénzből nekünk szánt 600 forintos borraavalót, és jegyzőkönyvbe mondtam, hogy az adófizetők pénzét – amit mi nagy nehezen fizetünk be – nem erre kellene költeni.

Sok üzlet zárt be Pécsen, de nyíltak új helyek is, mert mindig akad valaki, aki azt gondolja magáról, hogy ismeri a vendéglátásból meggazdagodás tuti receptjét. Pedig az árak 5-6 éve folyamatosan csökkennek, vagy stagnál-



nak, a csoportos étkezéseknél már nem a vendéglős szabja meg a keretet, hanem az idegenvezető. Az egyetemisták fogyasztása is csökken, ami arra utal, hogy sok helyen kiürült a családi kassza.

– Az Aranykacsa még megvan, mert családi tulajdonunk – mondja *Háber Tamás* -. Ha bérlet lenne, már régen visszaadtam volna. Mi éppen a válságos időkben fejlesztettünk, és most csak egy visszafogott üzletmenettel, a költségek, a létszám csökkentésével tudunk talpon maradni. A terroir kínálta alapanyagokra koncentrálnunk, mert jobban megbízunk a hazai alapanyagokban. Fialat szakemberekkel dolgozunk, akiknek még lehet formálni a gondolkodását, a hagyományos ételeink mellett új ételtípusokat dolgozunk ki, egészen a tálalásig. A nagy kínálat helyett egy szűk választékkal dolgozunk, aminek reprodukálására akár egy jó hozzáállású, betanított munkás is képes. Ilyen mentalitásra kényszerülök, és nem reménykedhetek abban sem, hogy a már négy generációs családi tradíciót tovább építem, mert ezt a vendéglátást a jelenlegi gazdasági körülmények között nem lehet tovább vinni. Nincs hová. ◀

*Szikora Katalin*