

A CSILLAG ÍZE

Szöveg Text **Lami Juli**
Fotó Photography **Costes**

THE TASTE OF THE STAR

GERENDAI KÁROLY AZ IDŐZÍTÉS NAGYMESTERE

THE MASTER OF TIMING

SAJÁT BEVALLÁSA SZERINT NEM Ő TALÁLTA FEL A SPANYOLVIASZT, VISZONT MINDIG LÁTTA, MIBE ÉRDEMES BELEVÁGNI. ÍGY TETTE ÉLETÜNK RÉSZÉVÉ TÖBBEK KÖZÖTT A SZIGET FESZTIVÁLT ÉS MAGYARORSZÁG ELSŐ MICHELIN-CSILLAGOS ÉTTERMÉT, A COSTEST IS.

Kiemelkedő kulturális, gasztronómiai és turisztikai szakembernek tartanak, pedig a legenda szerint plakátragasztóként kezdte a pályafutását. Hogyan vezetett az út idáig?

Szakmai történetem tizennégy éves korom körül kezdődött, akkor indítottam el Gödöllőn egy ifjúsági klubot és kezdtem el szervezéssel foglalkozni. Közben Budán jártam gimnáziumba, ott megalakítottuk a Zenei és Rádiós Öntevékeny Kőr nevű szervezetet egy barátommal. A rendszerváltás előtt ugyan ezt nem nézték még jó szemmel, mivel azonban ez nem politikai jellegű szervezet volt, engedték működni. Olyan nagy sikere volt, hogy több tagja lett az iskolában, mint a KISZ-nek. Élveztem, amit csináltam, a szüleim azonban nem támogatták, ezért aztán tizenhat éves koromban elköltöztem otthonról. Innentől nekem kellett eltartanom magam, úgyhogy felkerestem azokat az embereket, akikkel szervezői munkám során megismerkedtem, hogy adjanak valami feladatot, amiből eltarthatom magam. Így kezdtem plakátragasztóként, de persze a hangfalpakolástól a jegyszedésig minden feladatot elvállaltam. Ezáltal hatalmas tapasztalatot szereztem abban a közegeben, ahova vágytam.

Szerinted a nyolcvanas években leleményesebbek voltak a fiatalok, mint most?

Akkoriban az élet sokkal szabályozottabban működött, ami jobban rákényszerítette a fiatalokat, hogy leleményesebbek legyenek, ha a rendszer korlátait feszegetve akarják megtalálni a boldogulásukat. Ma nagyobb a szabadság, de kevesebb a

lehetőség. Nekem szerencsém volt, mert pont a rendszerváltás időszakában léptem a felnőttkorba, amikor új kapuk nyíltak meg. Aki akkor kicsit is nyitottabb és vállalkozóbb szellemű volt, az könnyebben tudott érvényesülni. Ma már nagyon nehéz lenne odaállni a polgármester elé mindenféle referencia nélkül, hogy fesztivált akarsz csinálni.

Ti viszont megcsináltátok...

Ahogy egyre több kapcsolatom lett, és beletanultam többféle területbe, egyre több megbízatást kaptam. Elkezdtem turnémenedzserként dolgozni, majd én lettem a vezetője egy újonnan induló hanglemezkiadónak is. Ez adta ki többek között a Sziámi lemezeit is. Sziámival közösen találtuk ki, hogy kéne csinálni egy nagy, táborozós, nyári zenei rendezvényt. Akkor siker lett, hogy már az első évben 43 ezer látogatója volt a Diákszigetnek. Ez azonban csupán szakmai sikert jelentett, mert miután nem értettünk a pénzügyekhez, gyakorlatilag a második év után csődbe vittük a vállalkozást. Lelkes amatőrök voltunk, mindenki önkéntesként dolgozott, az üzleti tervezéshez viszont nem értettünk. Ekkor azonban úgy döntöttünk, megpróbálunk szakembereket bevonni és szakszerűbben folytatni ezt az egészet. Így a harmadik évben már nyereséggel zártunk, és láttuk, hogy van kiút a gödörből.

A Costes elindításával is az ismeretlenbe vágatl bele.

Már nem volt az a kezdeti naivitás, mint a Szigetnél, de az ambíció hasonló volt: létrehozni valamit, ami itthon még nincs, de szerintem jó lenne, ha lenne.

You are thought of as an exceptional gastronomic and touristic expert, although according to the legend you started your career as a bill-sticker.

How did you manage to get this far?

My professional story began around the age of fourteen, when I started a youth club in the city of Gödöllő and got into organising. Meanwhile I was going through grammar school in Buda, where we also operated an organisation called „Unprompted Music and Radio Circle”, together with a friend of mine. Before the regime change of 1989 this wasn't really appreciated, but as it wasn't anything of a political nature, they'd let us operate. It got so successful, that we had more members in the school, than the youth organisation of the socialist party, then called KISZ. I enjoyed what I was doing, but my parents weren't too fond of it, so at the age of sixteen I moved out from home. From then on I had to support myself, so I started contacting all the people I got to know through my work as an organiser. And that's how I started bill-sticking, but of course I also did a lot of other stuff from stage building to controlling tickets. This way I could manage to gather a lot of experience in the field I was longing to be a part of anyway.

Would you say that youths in the eighties were more resourceful than today?

Back then young people were forced to it by life to a much greater extent. Today we have more freedom but less opportunity. I was lucky, as I just entered adulthood at the times of the change, when a lot of gates opened up in a very short period of time. Anyone who was a bit more open-minded and entrepreneurial, could succeed much more easily. Today it would be pretty bold and definitely harder to get an appointment with a mayor, without any references whatsoever, and present the proposition to make a huge festival.

But you did it...

As my network got more and more widespread and I learned a lot in many different fields, I received more and more assignments. I started working as a tour manager, then ended up as the manager of a start-up record label which among many others, also published and distributed records of the band Sziámi. It was together with them, that we had the idea: we should make a big, camp like musical event during summer. It turned out to be such a success that

Diáksziget was visited by 43 thousand people in the first year already. This however, as we didn't have much of a clue about financials, was a professional success in organising at most, and by the second year we basically bankrupted the whole enterprise. We were enthusiastic amateurs, we all were volunteers, but to be blunt, didn't know anything about the background of organising big festivals. At that point we decided to try and bring in some experts and continue the whole thing together with them. This way we managed to make some profits by the third year and we started to see that there is a way out of the ditch we got ourselves into.

By starting Costes, you also jumped into unfamiliar territory.

It wasn't quite the same naivety as with Sziget, but the ambitions certainly were similar: create something that is completely unheard of in Hungary. With Costes however, we knew from the very beginning that we would need real experts. The restaurant itself did already exist, and I have been visiting there a couple of times. At that time I had a place at Liszt Ferenc square, called Buena Vista café, which opened in

A Costes esetében azonban az első pillanattól tudtam, hogy szükség lesz hozzá szakemberekre. Különben egy létező étterem volt, megfordultam ott vendégként néha. Akkoriban volt egy helyem a Liszt Ferenc téren, a Buena Vista kávézó, ami 2001-ben nyitott meg. 2006-ban sikerült nagyon jó áron eladni. Közben egyre jobban elköteleződtem a fine dining irányába, ez volt az, ami a vendéglátásból igazán érdekelt, ezért elhatároztam, hogy a profitot visszaforgatom a minőségi vendéglátásba. Egy igazán nagyon jó helyet akartam csinálni Budapesten. Azzal már tisztában voltam, hogy a tényleg jó hely kevés vendéget tud kiszolgálni, miközben magas a működési költsége, ami nem éppen kecsesítő egy üzleti vállalkozásnál. Ezt csak akkor érdemes csinálni, ha az ember kellően elkötelezett, és nem ebből akar megélni. A Costesben vendégként azt láttam, hogy van benne potenciál, érdemes lenne tovább fejleszteni, ugyanakkor azt is éreztem, hogy nem megy a hely, valószínűleg veszteségesen működik. Egyik alkalommal egyszerűen megkérdeztem a pincért, hogy ki a tulajdonos, akinek felajánlottam, hogy szívesen befektetek, ha van kedve egy kompromisszummentes gasztronómiai kalandhoz, mert jó lenne már itthon is egy világszínvonalú helyet létrehozni. Így kezdődött, az álmat követtem.

Hogyan éreztél rá a fine diningra?

Azt szoktam mondani, hogy én vendégként értem a vendéglátáshoz. Egy rántottát sem tudok elkészíteni, de felnőtt életem nagy részét éttermekben töltöttem. Évekig rántott húson és rántott gombán éltem, volt időm megtapasztalni a hazai éttermi közállapotokat. A történet másik szála még '94-ben kezdődött, amikor először jutottam el igazán messzire: Balira és Bangkókba. Azelőtt nem igazán voltam külföldön, maximum Ausztriában, és barátok tanácsai alapján indultam útnak. Bangkókban az első éjjel máris olyan félreértésbe keveredtünk a recepciósokkal, hogy végül egy tucat rendőr törte ránk az ajtót. Ezek után átköltöttem egy másik szállodába, ahonnan a rovarok miatt kellett távoznunk. Amikor megérkeztünk Balira, egy olyan szállást ajánlottak, ahol nem volt se légkondi, a mosdó sem működött, és az volt az a pillanat, amikor visszazálltam a taxiba és azt mondom, vigyen

el most valami igazán jó helyre, kerül, amibe kerül. Azóta csak tutira vagyok hajlandó menni, és mindent előre lefoglalok. Igyekeztem a legjobb szállodákba menni, ahol általában jók az éttermek is, ezáltal sikerült a csúcsgasztronómiával is megismerkednem. Amikor kezembe akadt az első *Michelin Guide*, azt sem tudtam, mi az, viszont kiderült számomra, hogy már számos csillagos helyen voltam. Utána már tudatosan előre választottam ki az éttermeket is. A sok utazás eredményeképpen lett egyfajta rálátásom, hogyan működik a csúcsgasztronómia. És ezt nagyon hiányoltam itthonról. A hiány több okra volt visszavezethető: az alapanyag-problémáktól a szakemberképzésig sok mindenre. Az elsődleges gondot az okozta, hogy a szereplők természetes módon ebből akartak megélni, a piac viszont még nem értékelte a minőséget, nem tartotta el azokat, akik jobbat akartak nyújtani a többiekénél. 2008-ban még az ország három legjobb étterméből kettő tönkrement, és bezárták, mi ebben az évben nyitottunk a Costesszel. Azt hamar megtanultam, hogy a csúcsmínőség kulcsa, hogy nem lehet kompromisszumokat kötni, mindenből csak a legjobban szabad gondolkodni.

Mondhatjuk, hogy az időzítés nagymestere vagy?

A Costes megnyitása nagyjából egybeesett azzal az időszakkal, amikor érezhetően fejlődésnek indult Magyarországon a gasztrokultúra. Ma már bele sem fognék, mert szerencsére vannak világszínvonalú helyek Budapesten. Egyébként menet közben kiderült, hogy az üzemeltetés még annál is többre kerül, mint gondoltam. A Costesben ma már rendszeresen telt ház van, de még így sem tudja eltartani magát.

A Michelin-csillag segítette, hogy a magyarok megismerjék a csúcsgasztronómia fogalmát?

Sokat segítette az elfogadtatásában. A Michelin-csillaggal mint elismeréssel sokan tisztában voltak itthon is, ám amikor megkaptuk, a legtöbbször akkor állt össze a kép. Hirtelen egy csomó magyar jött, hogy megnézzék, mit is csinálunk, milyen egy csillagos étterem. Mindig azzal vicceltünk, hogy mi most napi szinten többszörözzük a számát azoknak a magyaroknak, akik már voltak Michelin-csillagos étteremben. Ez az edukáció is a mi feladatunk volt. Részben

ennek az eredménye lett talán az is, hogy ma már megint van becsülete a szakács szakmának itthon is.

A TripAdvisor szerint a Costes a világ huszonötödik legjobb étterme. Ez mit jelent pontosan?

Ez nagyon komoly elismerés, ugyanakkor én nem igazán hiszek a toplistákban, hiszen olyan ember nincs, aki össze tudná hasonlítani a világ összes éttermét. Ez nem lehet objektív döntés. Inkább marketingeszköz – annak persze nagyon jó, hiszen híresebbé, keresettebbé tesz minket. Aminek kifejezetten örülök, hogy ezt a listát nem a normál, sokszor megkérdőjelezhető, laikusok által leadott értékelések alapján, hanem egy szűrt, szakértő közönség szempontjai alapján állították össze, így a szakmai presztízse is sokkal komolyabb.

Mi a Costes jövője?

Ha minden jól megy, hamarosan aláírunk egy megállapodást arról, hogy jövő márciusban elköltözzünk. Addig a Fashion Streeten lesz egy kis, bisztró jellegű „kitelepülésünk”, ami a maga szintjén persze nagyon jó minőségű lesz, de természetesen nem hasonlítható ahhoz, amit az eredeti, az étterem nyújt. Én azt remélem, hogy a Costes ma már a minőség védjegye, és bármit csinálunk, bisztrót vagy street foodot, az garantáltan jó minőséget jelent. Tehát amit a pavilon ad majd, az a maga nemében világszínvonalú lesz.

Hova költözik az étterem?

Egy újonnan induló szállodába megyünk, ahol Costes Downtown néven üzemel majd. Viszont megmarad az eredeti Costes is, hiszen annak nyitva kell tartania, hogy megtartsuk a csillagot, amíg az új hely is meg nem kapja. Szerintem amit mostanában nyújtunk, már több mint az egycsillagos szint. Viszont mi nem azzal akarunk foglalkozni, hogy megtartsuk a csillagot, hanem fejlődni akarunk, hogy kiérdemeljük a következőt. Szerintem jó úton járunk, és talán néhány éven belül megszerezhetjük a második Michelin-csillagunkat.

HE DOESN'T CLAIM TO HAVE REINVENTED THE WHEEL, BUT HE DEFINITELY WAS ONE TO ALWAYS FORESEE WHAT IS WORTH INVESTING IN. THAT'S HOW AMONG OTHER THINGS HE BROUGHT TO LIFE THE SZIGET FESTIVAL AND COSTES, THE FIRST MICHELIN AWARDED RESTAURANT OF HUNGARY, AND MADE THEM INTEGRAL PART OF OUR LIVES.

2001. In 2006 I was able to sell it for a reasonable price, while in the meantime I've gotten more and more intrigued by fine dining, and I knew this was something I was going to be primarily interested in. I wanted to put together a really, truly exquisite place in Budapest. It was already clear to me, that any restaurant of true quality has to be relatively small with a huge operational budget, and one has to pay attention to every little detail, which all in all doesn't sound like a promising business venture at all. This kind of thing is only worth doing if one is properly dedicated, and doesn't necessarily want to make a fortune with it. As a guest already saw at the former Costes that it has potential, so I simply asked one of the waiters who the owner was, and that's how it all started. I was following my dream, and accepted from the very beginning that I wouldn't be making any money off of it.

How did you get a taste for fine dining?

I always say that I'm an expert in gastronomy, but strictly as a guest. I couldn't even cook decent scrambled eggs, but I did spend a significant part of my adult life in restaurants. I was living on wiener schnitzels and breaded mushrooms for years. The story started back in 1994, when I first had the chance to get really far away from home, to Bali and Bangkok. Before that, I haven't really been abroad, have visited Austria at most. Already the very first night in Bangkok lead to such confusion with the reception at the hotel, that the police rammed our door. Then we moved to another hotel, which we had to abandon due to an insect invasion. When we finally arrived in Bali, they recommended lodging without neither air-conditioning nor a bathroom. That was the point where we got back into our cab, and told them to take us to a nice place, whatever it may cost. Ever since, I have to go for sure every time, and I book everything in advance. During the years I've really put effort in visiting good hotels, and getting to know good restaurants with it. When I first laid my hands on a Michelin Guide, I didn't even know what it was, but as it turned out I've already been to a lot of places listed in there. Through my many travels I did get a good insight into the mechanics of high-end gastronomy. And this was exactly what I was missing in Hungary. The lack of these kind of places had many reasons from the defect of the finest ingredients and the problem of the education, but mostly the problem was that people in this business wanted to make profit, while this market wasn't ready for this at all. In 2008, when we opened Costes, two out of the three best restaurants in Hungary went bankrupt. But I also learned, that in this segment, there is no room for compromises. That's why I also had to buy out my co-owner in the end.

One could say, that you are a true master of timing. The launch of Costes happened around the same

time as Hungarian gastronomy in general started to gain some momentum. Today I wouldn't even bother starting it, as there already are world class places in Budapest. Besides, along the way I also had to conclude, that operating a place like this costs even more than I thought and planned before. It's rather specific to this genre that even a full house won't necessarily keep a restaurant afloat.

Did the Michelin star help to introduce high end gastronomy to the Hungarian crowd?

It did help the acceptance a lot. Many didn't know the Michelin star system before, but for the majority the puzzle fell into place when we first received it. Suddenly a lot of people came by to have a look at what we were doing. We were always joking about multiplying the number of Hungarians with a Michelin experience every single day. And this education was also one of our tasks: we demonstrated what a Michelin star means. And one important result of this was, that today the profession of being a chef is recognized and acknowledged again.

According to TripAdvisor Costes is the twenty-fifth best restaurant in the world. What exactly does this mean?

This is a great recognition, but I don't really believe in these kinds of lists, as there can't be any person who could compare all restaurant in the world. There simply can not be an objective judgement. It's much more of a marketing tool, which is good, as it makes us even more famous and more wanted. The really good thing about this list however is, that it's based on the criteria and feedback of a very selected audience.

What is the future of Costes?

If everything goes well, we are going to sign an agreement about moving quite soon. Until then we'll have a small bistro-kind of place at the Fashion Street, which is a great thing by it's own terms, but can certainly not be compared to what the restaurant is offering. I hope that Costes is already a trademark of quality, and whatever we get ourselves into, may that be street food or a bistro, will represent a guaranteed high level of quality. What our pavilion is going to offer, will be world class in it's way.

Where is the restaurant going to move?

We are headed to a newly opening hotel, where the restaurant will run under the name Costes Downtown. The original Costes will still be operational however, as we wish to keep our star, until the new place also receives the honour. I believe that what we are offering now is already above the one star level. But we don't want to focus on keeping our one star, but rather on getting the next one. I think we are on the right path, and it's a realistic expectation to get the second star within the next couple of years.

