

A SOKOLDALÚ ZSENI A VERSATILE GENIUS

Jó napod van?

Igen, bár ez a mai nap kicsit rohanós. Reggel hatkor keltem, hogy elvigyem Sárkát, a foximat a Tabánba futni, utána kollégáimmal átbeszéltük a heti teendőket, aztán át az irodába egy tévés megbeszélésre, majd ebéd Kiss Ádival – aki ilyenkor gulyást rendel és egy óriás bécsit –, végül otthon egy gyors zuhany, mert este buli van a Déryné Grillben, és ilyenkor a csillárról is vendégek lógnak. Sokszor ott kell lennem hajnalig, hogy minden rendben menjen.

Sokat vagy bent?

Rengeteget. Egy sikeres családi vendéglő állandó jelenlétet kíván. De nem egészen úgy, ahogy gondolnád. A kollégáimért vagyok ott. Az egyetlen igazi támaszuk a mindennapokban én vagyok. Ahhoz, hogy ilyen sikereket érjünk el, nem ülhetek otthon a bevételt számolva. Ki kell szolgáljam őket napi 16 órában, oda kell figyelnem rájuk minden erőmmel. Ha furcsán is hangzik, elsősorban a kollégáimról gondoskodom, utána jön a Vendég. Jól vendéget látni ugyanis csak jókedvű, magabiztos munkatársakkal lehet – az én dolgom pedig megteremteni számukra azt a hátteret, amely erőt ad nekik, hogy a legjobbak lehessenek a városban. És azok is. Azt szoktam mondani, hogy a vendéglátás negyven százaléka szakma, a maradék hetven pedig gondoskodás, figyelem, személyiség. Csak így lehetünk száztíz százalékosak, így múlhatjuk felül vendégeink elvárásait.

Kicsit meglep ez a „gondoskodó főnök” szerep. Televíziós berkekből ugyanis híres-hírhedt maximalista vagy, precíz és rideg irányító, aki szemrebbenés nélkül rúgja ki azokat, akik szembenek vele...

A maximalizmusom semmit sem változott, az éttermeimben is csak a legjobbakkal vagyok hajlandó együtt dolgozni. Am a produceri munka egészen más emberi tulajdonságokat kíván, mint a vendéglátás. A showbiznisz, a tévé egy óramű-pontosan működő gépezet, határidőkkel, szigorú költségvetéssel. Hadsereg, akiket diktatórikus módszerekkel kell irányítani. Az előadás, a felvétel után persze jöhet a lazulás. A vendéglátás ezzel szemben folyamatos kapcsolat a vendéggel, így nagyfokú figyelmet, érzelmi intelligenciát igényel mindkét részről. Ezt kapják tőlem a kollégáim. Figyelem az arcukat, beszélgetek velük, megismerem az életüket; azt szeretném látni, hogy kerek számukra a világ. Ha szigorú is vagyok, a határok, az elvárások mindig világosak, és ők pontosan tudják, hogy minden körülmények között számíthatnak rám.

Szöveg Text **Svraka-Gévai Juli**
Fotó Photography **Kovács Kristóf**

MALCOM GLADWELL, KANADAI ÍRÓ, AKIT A TIME A 100 LEGBEFOLYÁSOSABB EMBER KÖZÉ SOROLT, EGYSZER ÚGY FOGALMAZOTT, HOGY A SIKER AZ ÁLLHATATOSSÁG, A KITARTÁS ÉS AZ ELSZÁNTSÁG FÜGGVÉNYE. KOVÁCS KRISTÓF AMIHEZ CSAK NYÚL, ARANNYÁ VÁLIK A KEZÉBEN, FANTASZTIKUS KARRIERJÉT AZONBAN NEM A VAK SZERENCSENEK KÖSZÖNHETI, HANEM, HOGY A FENT EMLÍTETT JELLEMVONÁSOK MINDEGYIKÉVEL RENDELKEZIK. KORA REGGELTŐL, KÉSŐ ESTIG DOLGOZIK, SAJÁT BEVALLÁSA SZERINT BARÁTAIT AZ ŐRÜLET-BE KERGETI ÁLLANDÓ PERFEKCIONIZMUSÁVAL. AZ EREDMÉNYEK AZONBAN ŐT IGAZOLJÁK. AZ ESTI SHOWDER ELKÉPESZTŐ SIKERE PRODUCERI MUNKÁJÁT DICSÉRI, A DÉRYNÉ BISZTRÓ PEDIG AZ IRÁNYÍTÁSÁVAL VÁLT BUDA LEGJOBB ÉTTERMÉVÉ, AMELY IDÉN A MICHELIN-KALAUZBA IS BEKERÜLT.



A televíziózás, és a vendéglátás két nagyon különböző világ.**Melyik áll hozzád közelebb?**

Nem mondanám, hogy egyikben vagy a másikban jobb vagyok. Édesapám, Kovács P. József az ország legismertebb bemozdója volt. A televízióban nőtem fel. Az érettségi után kiutaztam Amerikába, hogy az egyetem mellett kitanuljam a szakmát. Kezdetben helyi kábeltelevízióknál, később a CNN-nél, és az NBC-nél dolgoztam. Ingyen melóztam, kávéfőztem, fénymásoltam, elvállaltam minden kuli munkát. Éjjel a rendőrség, és a tűzoltóság frekvenciáját hallgattam, hírműsoroknál gályáztam, nappal a leghíresebb amerikai talkshow-nál, a *Tonight Show with Jay Lenónál* lestem el a szakma csínját-bínját. Húszévesen úgy éreztem, mindent tudok a műfajról, telve voltam önbizalommal, ötlettel, meg akartam csinálni Magyarországot legjobb show műsorát. Hazajöttem, találkoztam Fábry Sándorral, leszerződöttünk, és ezzel útjára indult az *Esti showder*. Az ő tehetsége és az én szakmai tudásom nagyon jól kiegészítette egymást. Talán sikerre is voltunk ítélve. Aztán jött még rengeteg ötlet: *Activity Show*, *Nagy Fogadás*, *Szulák Show*, *Liptai Show* aztán a *Showder Klub*. Talán ez utóbbi a legnagyobb büszkeség, mert a jövőbe mutat és egyedülálló a régióban. Am tíz év masszív televíziózás után új szerelem jött, Dérynének hívták. Megtartottam a produceri irodám, ma is 35 humoristával készítjük a *Showder Klubot*, de mára abban a szerencsés helyzetben vagyok, hogy nem kell mindent elvállalnom, nem gyártunk licenccsatornákat. Az energiáim kétharmadát most egyértelműen a vendéglátás köti le, a produceri munka remek balansz mellette.

A vendéglátás manapság keserves kenyér. Keveseknek megy...

Tizből jó, ha kettő nyereséges, mert rengeteg „vállalkozó” különösebb koncepció nélkül nyit éttermet. Csak nézik a trendeket, és fújja őket valamerre a szél. Nekem és a kollégáimnak teljesen egyértelmű volt, hogy milyen irányt kell követnünk. A Déryné 1914 óta működik, a mi dolgunk „csak” annyi volt, hogy a történelméhez méltó klasszikus kávéházi vendéglátás hagyományait felelevenítsük. Száz éve ez a műfaj még sokkal több volt pusztán szerviznél, egyszerű kiszolgálásnál. A pincér név szerint köszöntötte a vendégeket, a társaságoknak törzskönyvtalái voltak, a kávéház izgalmas közösségi hely volt, ahol a szerelmesek-

től az üzletemberekén át a balerináig és a bohém művészekig mindenki megfordult, és különleges odafigyelést kapott. Mint kiderült, az emberek ma is ki vannak éhezve erre a klasszikusan budai, dekadens hangulatra, amit a városnak ez az álmos szeglete és a Déryné bája nyújt évtizedek óta. Ahogy Márai írta: Budán lakni világnézet. Én ezt úgy fordítanám: Budán vendéglőbe menni világnézet. Egy pestinek olyan, mint egy üdítő kirándulás a piros lécszék világába, ahol mosolygósabb a pincér, zöldebbek a lombok, részegesebb a hosszúlépés és habosabb a kávé. Egy budainak pedig alapvető szükséglet... Ezt nyújtja a Déryné, és ebből adunk egy szeletkét Pest legelegánsabb sétálóutcájában, a Fashion Street-en működő Déryné Kioskban. Itt mennyei krémes tejeskávét, a Déryné Pékség süteményeit és kenyereit, cukrászaink gyümölcsörtáit, lágy habcsókjait és sok-sok mosolyt kínálunk.

Lehetséges, hogy tíz év múlva megint valami egészen más irányba indulsz?

Akár. A reneszánsz ember rendkívül sokoldalú. Óriási pazarlás, ha azt gondoljuk magunkról, hogy csak egy szakmában tudunk helytállni. Ki tudja? Talán valami egész másba fogok, például elkezdek tőzsdézni. Mindig is érdekelt, hogyan lehet rövidnadrágban a tengerparton laptop mellett ülve milliókat keresni – az egyetlen gond csak az, hogy nálam 1+1 az még sosem jött ki kettőre, és a számok a legnagyobb ellenségeim... Úgyhogy talán mégiscsak jobb, ha maradok a kaptafánál!

Are you having a good day?

Definitely, although it's quite busy today. I got up at six in the morning to take my dog, Sárka, who is a fox terrier lady, for a run in the Tabán, then discussed our weekly schedule with my colleagues after which I set off to the office for a broadcasting meeting, followed by lunch with Ádám Kiss – who always orders goulash soup and a huge wiener schnitzel when we meet - and at last a quick shower to prepare for the evening, as we have a party at Déryné Grill and on such occasions we tend to be full to the brim. In many cases like this one, I have to stay in until the early morning hours to make sure everything is running smoothly.

CANADIAN AUTHOR, MALCOM GLADWELL, WHO WAS LISTED AMONG THE 100 MOST INFLUENTIAL PEOPLE BY TIME MAGAZINE, ONCE SAID THAT SUCCESS DEPENDS ON PERSEVERANCE, ENDURANCE AND DETERMINATION. ANYTHING KRISTÓF KOVÁCS LAYS HIS HANDS ON SEEMS TO TURN INTO GOLD, BUT HIS FANTASTICALLY SUCCESSFUL CAREER IS FAR FROM SOMETHING HAPPENING BY CHANCE, BUT IS RATHER THE RESULT OF HIM POSSESSING ALL THREE OF THE ABOVE CHARACTERISTICS. HE WORKS FROM THE EARLY MORNINGS LATE INTO THE NIGHT, AND IN HIS OWN WORDS, DRIVES HIS FRIENDS CRAZY WITH HIS CONTINUOUS PERFECTIONISM. THE RESULTS HOWEVER, PROVE HIM RIGHT. THE WILD SUCCESS OF THE LATE NIGHT SHOW ESTI SHOWDER VERIFIED HIS TALENTS AS A PRODUCER, WHILE UNDER HIS MANAGEMENT BISTRO DÉRYNÉ EVOLVED TO BE AMONG THE BEST RESTAURANTS IN BUDA, AND THIS YEAR EVEN WAS MENTIONED IN THE ANNUAL MICHELIN GUIDE.

**Kovács Kristóf (40)**

- Az amerikai Columbia Egyetem film- és televíziós szakán diplomázott.
- 1997-ben alapította meg a Primetime Entertainment Produkciós Stúdiót.
- A kereskedelmi televíziózás leg sikeresebb műsora, a Fábry Show producere, de az ő nevéhez köthető az Activity, a Szulák-show, valamint a jelenleg is futó Showder Klub.
- A budai Déryné Bistro, és Déryné Grill étterem tulajdonosa.
- Van egy foxija, Sárka.
- Szabad idejében ritórlázik, versenytáncol, a Művészetek Palotájában jazzkoncertet rendez, és mindemellett zenés fotós is.
- Budán él.

- Graduated in film and television from Columbia University in the United States.
- In 1997 he founded the production agency Primetime Entertainment.
- He was producer of the most successful programme in Hungarian commercial broadcasting, the Fábry Show, but Activity, the Szulák-show, and the still running Showder Klub are also tied to his name.
- He is owner of Déryné Bistro, and Déryné Grill in Buda.
- He owns a fox terrier called Sárka.
- In his spare time he is sailing, ballroom dancing, directing jazz concerts at MÚPA and is a great photographer.
- He is living in Buda.

Do you spend a lot of time there?

I do. Any successful family restaurant requires constant presence. Though not exactly as one might imagine it at first. I'm there for my colleagues. I am their only real support in day to day business. In order to be as successful as we are, I can't be sitting at home counting the incoming money. I have to be at their service 16 hours a day and have to listen to them with all my energy. This might sound strange, but my first responsibility is the wellbeing of my colleagues, and only then come the guests. Great gastronomy is only possible with confident employees in a good mood, and my job is to provide this well balanced background, which allows them to be the best in town. And they are. I always say, running a restaurant is 40 % professional knowledge, the remaining 70 % per cent has to come by caring, attention to detail and personality. And this is the only way to achieve 110% and not only to meet, but to exceed our guest's expectations.

I have to admit, I'm a bit surprised about the „caring boss” role. In TV circles you are notorious for being a maximalist, precise and cold leader, who gets rid of anyone opposing him, in a blink of an eye ...

Well, my drive for the maximum didn't change a bit, and in my restaurants I'm also only willing to work with the best. But the job of a producer requires entirely different human qualities than gastronomy. Television programming is a clockwork-like machinery, with deadlines and strict budgets. A bit like an army, which can only be operated with dictatorial methods, and slacking off can only come after everything is in the box. Gastronomy on the other hand is a permanent relationship with the guests, requiring a high level of attention and a great deal of emotional intelligence. That's what my colleagues get from me. I look them in the eyes, follow their faces, get to know their lives, and want to see that the world is round for them. Even if I'm strict and draw clear lines, they always know exactly, that they can count on me in any situation.

Television and gastronomy are two entirely different worlds then. Which one is closer to you as a person?

I couldn't say that I'm better at one or the other. My father, József P. Kovács was one of the best known announcers in the country, so I practically grew up in the studios. After graduating from grammar school, I travelled to the United States to learn this profession alongside my studies. I started working at local cable companies, then moved on to CNN and NBC. I was working for free, made coffee, photocopied documents, and generally took any little job that had to be done. At night I was listening to police and fire brigade broadcasting, and was drudging at local news stations, at day I had the chance to get a glimpse into and learn the gimmicks of the trade on the set of the most famous American talk-show „The Tonight Show with Jay Leno”.

At the age of twenty, I felt like I knew everything about the genre, I was full of confidence, had a lot of ideas and just wanted to create the best show programme in Hungarian television. When I came home, I found Sándor Fábry, we signed a contract, and „Esti Showder” was born. His talent and my professional skills complemented each other perfectly. Maybe we even were destined to be successful. And then a bunch of ideas came: Activity Show, The Big Catch, Szulák Show, Liptai Show and then Showder Klub. This last one probably is my biggest pride as it is way ahead of it's time and is a unique format in the region. After ten intense years in television, a new love came along in the form of Déryné. I kept my production agency, and we still are producing the stand-up programme called Showder Klub with 35 comedians, but I'm lucky enough not to be forced to compromise and take any job to produce licensed shows for TV channels. About two thirds of my efforts are now going into gastronomy, and work as a producer provides a great balance to that.

Gastronomy seems to be a cruel way to earn a living these days, and only a few actually succeed ...

Out of ten, it's good if two make a profit, mostly because a lot „entrepreneurs” open up restaurants without any concept behind it. They just keep looking at the trends and drift along somewhere with the wind. For us it was absolutely clear which way we have to go. Déryné operates since 1914, so our job was to „simply” reanimate the traditions of classic gastronomy related to its very own historical background. A century ago, this genre was so much more than just simple service and waiting tables. The waiter greeted the guests by their names and fellowships had reserved tables. Coffee houses were real social gathering places, frequented by lovers, businessmen, ballerinas and bohemian artist, basically everyone, and each of them received a bit of a special treatment. As we found out, people nowadays are still longing for this classic decadent mood of Buda that Déryné and this sleepy little corner of the city have been offering for decades. As Márai wrote: Living in Buda is an ideology. I would paraphrase this: eating out in Buda is an ideology. For someone from Pest, it's like a refreshing picnic into the world of chairs made of red splinter chairs, where the waiter is ever so slightly jollier, the trees are greener, spritzers are a bit stronger, and coffee is creamier. For someone in Buda however, these are basic needs... And this is what Déryné offers, and what anyone can get a taste of in our kiosk on Fashion Street. The lattés are



heavenly creamy, and we offer cakes and breads of our bakery as well as fruit tarts, soft meringues of our pastry-cooks along with many-many smiles.

Do you think there's a chance that you will be going in a completely different direction again in ten years' time?
 Maybe. A renaissance man can be remarkably versatile. It's a great waste to think that we could only excel in one single profession. Who knows? Maybe I'll start something very distant, like trading stocks. It always has allured me anyways, how one can make millions while sitting at the beach with a laptop, wearing nothing but shorts - the only obstacle is, that 1+1 never gives two for me and numbers are my greatest enemies...so I guess it's best if I stick to my trade!