

# *Illúziók* NÉLKÜL AZ ŐSZINTE GASZTRONÓMIÁRÓL

A magát haladó hedonistaként (is) definiáló, a Bestia éttermet tulajdonosként is üzemeltető és A Konyhafőnökben is bizonyított Rozina Wossala az őszinte gasztronómia híve. Az Innio bisztró és a Tokio japán étterem után most új korszakára és a Bestiára a legbüszkébb. A gasztronómia és a vendéglátás trendjeiről és illúzióiról beszélgettünk.

Szöveg Text by **Szűcs Péter**  
Fotó Photography by **Vízslay Márk**

## ABOUT HONEST GASTRONOMY, WITHOUT *illusions*

As a self-anointed hedonist, who runs the restaurant Bestia, and has proven her skills on the TV show A Konyhafőnök, Rozina Wossala is a believer in honest gastronomy. After Innio bistro and the Japanese Tokio restaurants, she is now proudest of her newest era and Bestia. We sat down to talk about trends and illusions in gastronomy and hospitality.





OZZINA  
OSKALA

A PRIVÁT FACEBOOK-NEVED, WESELÁNYA ROZALINDA ELÉG GÉ BESZÉDES NÉV, ARRÓL ÁRULKODIK, HOGY AZ INTENZÍV DOLGOKAT SZERETED.

Igen, szeretem, ha valami fajsúlyos a gasztronómiában. Maga a név egyébként telefonbetyárkodás eredménye, ugyanis senki nem tudta elsőre sem helyesen leírni, sem megjegyezni. A Veselánya mindenkinek könnyedén átmegy. Nem véletlenül használom a Facebookon, nem jó, ha mindenki rátalál az emberre.

A VALÓDI ÍZEK, GRILLEK ÉS STEAKEK RAJONGÓJAKÉNT MIT GONDOLSZ A MOLEKULÁRIS GASZTRONÓMIÁRÓL?

A molekuláris gasztronómia valójában egy tudomány. A trend még a kétezres években indult el Spanyolországból. Sok mindent forradalmasított és „feltalált” a konyhaművészetben, többek között olyan hasznos és fontos elemeket is, amelyeket egy olyan rockandroller, de azért magasra pozicionált gasztrokocsmában is rendszeresen alkalmazunk, mint amilyen a Bestia. Állagjavítókra gondolok, vagy olyan, egyszerű eljárásokra, amelyek révén például megoldható, hogy a szószokat melegen tartsuk, mégis egyben maradjanak. A molekuláris gasztronómia mára a *fine dining*-ből is kikopott, de a fejlesztéseit a mai napig hasznosítja a vendéglátás. A nap végén úgyis az lesz a fontos, hogy jó ízekkel és teli hassal távozzon a vendég.

## SZERETEM, HA VALAMI FAJSÚLYOS A *gasztronómiában*

EGY BASZK MESTERSZAKÁCS SZERINT A GASZTRONÓMIA VÉGE A MOLEKULÁRIS GASZTRONÓMIA TRENDJÉVEL KEZDŐDÖTT. BÁR A STÍLUS MOST IS DIVATOS, MANAPSÁG AZ „ŐSZINTE ÉTELEK” KORÁT ÉLJÜK.

A gasztróforradalom mindig a felső körökben kezdődik, minden országban és minden kultúrában azokat találja meg először egy újítás, akik megengedhetik maguknak, hogy megfizessék. Én azt látom itthon, hogy egyre szélesebb ez a réteg, mint ahogyan az is jól látható, hogy egyre több nem hiperdrága étterem teszi magasra a mércét a minőségi szolgáltatást tekintve. Szerencsére ma már Magyarországon lehet telt házzal üzemeltetni éttermeket úgy is, hogy nem kell kompromisszumokat kötni az a hozzávalók minőségét illetően. Megengedhetem magamnak, hogy jó alapanyagokkal dolgozzam, és jó áron adjam az ételleket, mert kialakult a színvonalra érzékeny közönség, amelyik rendszeresen jár étterembe.

TE, AKI FIRENZÉTŐL MEXIKÓIG SOKFELÉ MEGFORDULT, HOGY LÁTOD BUDAPESTET ÉS A GASZTROKÍNÁLATÁT A VILÁGBAN? VAN MIRE BÜSZKÉNEK LENNÜNK, VAGY VAN MIÉRT SZÉGYENKEZNÜNK?

Is-is. A kereslet alkotja a kínálatot. Nagyon sok mecénás pumpálja a pénzt a gasztronómiába itthon, és vagy hobbiból, vagy szenvedélyből üzemeltet egy éttermet. Ez azért dicséretes, mert sok hely nem tudna fennmaradni, ha csupán önellátó lenne. Viszont a kínálat még mindig feszegeti a kereslet határait, vagyis





YOUR PRIVATE FACEBOOK ACCOUNT LISTS YOU AS WESELÁNYA ROZALINDA, WHICH IS A TELLING NAME, SHOWING HOW MUCH YOU LIKE INTENSE THINGS.

*Yeah, I do love substantial things in gastronomy. The name by the way was a result of prank calls, as no one was able to spell it correctly right away, or remember it for that matter. Veselánya is easy to recognize, but there's a reason I'm using it on Facebook, it's not good to be too easy to find.*

AS A FAN OF TRUE FLAVORS, GRILLED MEATS AND STEAKS, WHAT DO YOU THINK ABOUT MOLECULAR GASTRONOMY?

*Molecular gastronomy, in fact is a science. The trend started back in the early 2000s in Spain. It revolutionized and „invented” a lot of things within gastronomy, among others, many useful and important things we regularly use even in our rock'n'roller, but highly positioned gastro-pub Bestia. I'm talking about thickening agents, or such simple things as how to keep sauces from falling apart while still remaining warm enough. As of today, molecular gastronomy seems to have faded from fine dining, but gastronomy as a whole, does make use of it's inventions. At the end of the day, what matters is that the guests leave satisfied with the flavors and aren't hungry anymore.*

ACCORDING TO A BASQUE MASTER CHEF, THE END OF GASTRONOMY STARTED WITH THE TREND OF MOLECULAR GASTRONOMY, BUT THERE'S ANOTHER TREND RIGHT NOW AND IT SEEMS WE ARE LIVING IN THE ERA OF HONEST FOOD.

*Gastronomic revolutions always start in the higher circles, and find the ones in every country and culture, who can afford to pay for it's results. What I see here at home, is that more and more people allow themselves these kind of treats and it's also clear, that a rising number of not super expensive restaurants are offering high quality food. Fortunately, now even fully booked restaurants can be run in Hungary without compromising on ingredients or quality. I can afford to work with great ingredients, and can sell the dishes at a good price point, because a quality-sensitive crowd has emerged who eat out at restaurants on a regular basis.*

AS SOMEONE WHO HAS BEEN AROUND, FROM FLORENCE TO MEXICO, HOW DO YOU SEE BUDAPEST AND IT'S GASTRONOMIC OFFERS IN A GLOBAL CONTEXT? DO WE HAVE SOMETHING TO BE PROUD, OR BE ASHAMED OF?

*A bit of both. Demand always shapes supply. Here, a lot of patrons are investing in gastronomy and keep restaurants in business out of passion or as a hobby. This is a good thing, as these establishments probably wouldn't be able to be self-sustaining. The supply however still pushes ahead of the demand, meaning that more good restaurant pop up, than the crowds eating out would require. The cash flow starts to be positive if dining at a restaurant becomes part of everyday life, because people can afford it. This gives the restaurateurs the chance to keep offering more, as they can't survive from the holidays only. More and more talented young people open up small restaurants in Budapest, relying on their own funds and credits, basically going all-in. If these young entrepreneurs don't succeed, and aren't able to invest their profits in opening new places, they will leave the country. We have to keep these small boutique restaurants, full of young talent alive and we have to appreciate them. Then only they might stay.*

WHAT DO YOU THINK IS THE MOST IMPORTANT, INTEGRAL QUALITY TO HAVE AS A RESTAURATEUR?

*You have to enjoy being around people, drink with them, eat with them, and to be good company, because you can't preach what's good from a high horse. A good restaurateur loves the guests and is sensitive to trends, knows exactly what needs to be taken from the world and served on the plates. When traveling, noticing details is a must, as these are the little things that can inspire, and be made into something great at home.*

WHAT DO YOU YOURSELF BRING BACK HOME WITH YOU?

*Definitely no objects. Just recently for example I've been to Los Angeles for three weeks, and I've experienced a cool casual attitude and honesty in gastronomy, backed by obvious professionalism and knowledge, which is simply amazing. I hardly noticed after coming home, that all these impressions and experiences transpired through me, and started to appear in the*



sokkal több jó étterem nyílik, mint ahány ember eljár vacsorázni. A *cash flow* akkor indul be, amikor az emberek hétköznapijához tartozik, hogy étterembe járnak, mert megengedhetik maguknak. Így lesz alkalmuk a vendéglátóknak egyre többet adni, hiszen az ünnepnapokból nem lehet megélni. Egyre több tehetséges fiatal nyit apró bisztrót Budapesten, saját pénzből és kölcsönből, mindent feltesznek egy lapra. Ha ezek a fiatalok nem lesznek sikeresek, és nem tudnak a visszaforgatott pénzükből újabb helyeket nyitni, akkor el fognak menni külföldre. Ezeket a kis *boutique* éttermeket – tele tehetséges fiatalokkal – életben kell tartanunk és meg is kell becsülnünk. Akkor maradni fognak.

#### SZERINTE MI A LEGFONTOSABB, NÉLKÜLÖZHETETLEN TULAJDONSÁGA EGY VENDÉGLÁTÓSNAK?

Szeretnie kell emberek között lenni, velük inni, velük enni, együtt lenni velük, ugyanis nem lehet magas lóról diktálni azt, hogy mi a jó. A jó vendéglátós szereti a vendéget is, és trendérzékeny, pontosan tudja, éppen mit kell megragadnia a világból, amit majd felkínál. Amikor utazik, észre kell vennie az apróságokat, azokat a finom részleteket, amelyekből aztán inspirálódhat, vagy akár haza is hozhat.

#### TE PÉLDÁUL MIKET HOZOL MAGADDAL HAZA?

Tárgyakat semmiképpen. Most például három hétig voltam Los Angelesben, és a gasztronómiában vagány lazasággal és őszinteséggel találkoztam, de mind mögött jól érezhetően rendkívüli profizmus és tudás van, ez lenyűgöző. Észre sem vettem, hogy ahogy hazajöttem, átszűrődtek rajtam az élmények, és megjelentek a konyhában, az étteremben, az étlapon, de még az ételfotókon is. Például az itt készült sütőtökös ételekben de még a képeken és magában a témában is felfedeztem olyan momentumokat, amelyeket kint láttam és tapasztaltam. Fontos, hogy ne a szomszéd kacsakolbászat akarjuk reprodukálni, vagy a teraszáról ellesni az ötleteket, hanem merjünk távolabbra nézni, és bátran beletenni a saját személyiségünkbe is. Így lesz hiteles és szerethető a végeredmény, ami miatt visszajár a vendég. Szerintem a konyhában és a vendéglátásban is az önazonosság a legfontosabb. Imádom a grillhúsokat és a steakeket, a vad fűszerezést, a szabadságot, hogy azzal eszem a bárányt, amivel szeretném, és nem azzal, amit mondanak.

#### HÉTKÖZNAPI KOCSMAGASZTRONÓMIA?

Szabad, vad és nagyon ízletes. Magas szintű gasztronómia szabad döntésekkel és izvilággal, ahol semmi nincs kőbe vésve, viszont mindenre emlékezni fog az ember később is. Nincsenek étteremszabályok, csak szabadság van. Alkotni, élni és enni is így lehet a legjobban.

#### SZERINTE VAN MÉG OLYAN AZ ŐSZINTE GASZTRONÓMIA IRÁNYZATÁBAN, AMI ANNAK LÁTSZIK, MÉGSEM AZ?

Az illúzióknak azért van sok köze a gasztronómiához, mert aki igazán akar adni valamit a vendégének, az élményt is ad az ételekhez. Egy étel ára így nem csak a nyersanyag árából áll majd persze. Rettenetesen sokat számít, hogy milyen zene szól és milyenek a fények, miközben a fogásokat tálalják. Egy vacsora egy komplex élmény, ebben az asztalterítő és a tányér minősége is bőven szerepet kap, és ugyanúgy része annak az élményanyagoknak, amit hazavisz az ember.

#### LEHET AZ ŐSZINTEség TREND?

Minden hamissá válik, ami nem önazonos. Sokan kérdezik, miért nem árulok itt a Bestiában osztrigát? Azért, mert nem lenne összhangban a hellyel. Imádom, szeretem az osztrigát, de nem itt. Számomra fontos elv, hogy nem kell mindent akarni, tudni kell egyszerűnek és őszintének maradni.

*kitchen in the restaurant, on the menu and even in the food-shots. On the photos made around pumpkins and the dishes themselves, I started noticing the same things I've seen and experienced abroad. It's vital not to try and copy the duck sausage from next door, or steal ideas from the terrace, but to dare take on a wider perspective and have the courage to use things from our own personality too. This is how the end result can grow into something authentic and lovable, which makes the guests return.*

*I think, in the kitchen and in gastronomy as a whole, identity is the most important. I love grilled meat and steaks, wild spices, and the freedom to eat lamb with whatever I want, instead of what I'm supposed to.*

#### EVERYDAY PUB-GASTRONOMY?

*Free, wild, and very tasty. High gastronomy with free choices and flavorings, where nothing is carved in stone, but everything will be remembered even after some time. There are no restaurant rules, only freedom. This is the best way to create, live and eat as well.*

#### DO YOU THINK THERE'S ANYTHING LEFT IN HONEST GASTRONOMY, THAT ISN'T WHAT IT LOOKS LIKE?

*Illusion of course has a lot to do with gastronomy, as anyone serving a guest also provides an experience along with the dish. Thus the price of a meal is never restricted to the cost of the ingredients. It's utterly important what kind of music is playing and how the lighting is while the courses are served. A diner is a complex experience, where the quality of the tablecloth and the cutlery play a role as well, and become part of the memories one takes home.*

#### CAN HONESTY BECOME A TREND?

*Anything that isn't true to ones identity becomes fake. I'm often asked, why don't you serve oysters at Bestia? Simply because it wouldn't be in accord with the place. I love and admire oysters, but not here. It's important not to want everything, and be able to remain humble, simple and honest.*

# I DO LOVE SUBSTANTIAL THINGS IN *gastronomy*



# OFFICE SHOES

LACOSTE 

Timberland 

TOMMY HILFIGER  
FOOTWEAR

UGG

GANT  
FOOTWEAR

POLO  
RALPH LAUREN

  
new balance

CONVERSE

[officeshoes.hu](http://officeshoes.hu)

A pair of brown suede UGG boots is shown from the back, splashing in water. The boots are positioned vertically, with water splashing around them and on their soles. The background is dark, making the white text and the brown boots stand out.

# UGG®

THE NEW CLASSIC

THE ICON. PERFECTED.

UGG®

UGG®





# Süiel

*Budapest*

1052 Budapest, Deák Ferenc u. 17.  
[www.suel.hu](http://www.suel.hu)

