

Szászi Júlia

Vendéglőjét választotta

Fodor Mária

Még fél négy körül is jönnek újabb ebédvendégek, az estiek pedig már fél hattól érkeznek. Hiába húzódunk félre a kicsiny helyiségben, beszélgetésünket gyakran megszakítják.

Idős úr lép hozzá elköszönni, átöleli, németül váltanak szót. Fodor Mária, az „Ilona Stüberl”, a bécsi belvárosi kis magyar vendéglő tulajdonosa valóságos intézmény: hozzá nemcsak a pörkölt és a székelykáposzta miatt jönnek a vendégek, hanem sokan közülük beszélgetni is. Az előbbi úr frankfurti, van annak tíz éve is, hogy először betért ide. Mária lassan hozzászokott, hogy vissza-visszajár, megtudta a nevét – Walter Reuternek hívják, és könyveket ír. Ahogy múlt az idő, a messziről érkező vendégnek láthatóan egyre inkább szüksége volt arra, hogy a kedves fiatal vendéglősnő meghallgassa. Ez a szokása mit sem változik. Néhány havonta átjön Bécsbe, ilyenkor naponta felbukkan, s ebéd után kiönti a szívét. Olykor Frankfurtból is telefonál – és Mária mindig félreteszi a sok tennivalót, meghallgatja. Hogy ezzel a képességgel is rendelkezik, arról fogalma sem volt korábban. Igaz, azt sem gondolta, hogy saját étterme lesz.

Az Ilona Stüberl 1957 óta működik. Nevét az alapító Somlai Mihály feleségéről kapta.

Az 1948-ban Bécsbe került házaspár – egyikük sem él már – a Bécs és Passau között közlekedő Stadt Passau nevű hajó éttermét üzemeltette. Az 1956-os forradalom után Somlai úgy gondolta, érdemes lenne egy városi vendéglőt nyitni, olyat, ahol a Bécsbe szakadt magyarok hazai ízekhez jutnak elérhető áron. Számítása bevált, bableveséért, a felesége, Ilona nevét viselő különleges túros-lekváros palacsintájáért tódultak a vendégek, akik ráadásul a leveshez ingyen kapták a kenyeret. Mária még azt is el tudja képzelni (bár pontosan nem tudja), hogy jutott nekik kenyér leves nélkül is. Somlai nem adta fel a hajóéttermet sem; a belvárosi vendéglőt feleségével együtt vezette. Ilona, aki Fodor Mária apai nagyanyjának volt a testvére, 1967-ben meghalt. A Fodor szülők eközben Magyarországon elváltak, s hogy, hogy nem, Somlai Mihály és Mária édesanyja a hetvenes évek elején összeházasodott. A családi kapcsolat ezzel kicsit bonyolódott: Somlai lett Mária mostohaapja.

1978-ban az édesanya, immár Somlainé, Máriával és nővérével együtt Bécsbe költözött. Mária ekkor 16 éves volt, Pesten az I. László Gimnáziumot hagyta ott, nővére már túl volt az érettségin. Bécsben egy belvárosi gimnáziumba került, kínlódott a nyelvvél, nem volt ínyére az iskola, viszont beleszeretett egy fiúba. Beállt kávéházi felszolgálónak. A vendéglátásról volt fogalma, mostohaapja hajóvendéglőjében már sokszor segített, nemcsak kiköltözésük után, korábban is. Anyjával sikerült alaposan összevesznie, elköltözött otthonról, s új életet kezdett szerelmével. Egy idő után a szerelemnek vége lett, Mária kibékült a szülőkkel, és Somlai, aki időközben egy jugoszláv vendéglős házaspárnak adta bérbe az Ilona Stüberlt, megígérte: ha Mária leteszi a szükséges vizsgát, övé a vendéglő. Ehhez volt kedve: gőzerővel látott neki a tanulásnak. Leérettségizett, elvégezte – afféle levelezőn – a vendéglátó-szakiskolát. Somlai talán maga sem gondolta komolyan, hogy mostohaanyja szárnyakat kap, és három év alatt teljesíti a feltételeket. Mintha megriadt volna, húzta az időt. Szerencsére azonban olyan elégedetlen volt az Ilona Stüberl bérlőivel, hogy mégiscsak belevá-



Részlet a szerző Arcok a Lajtán túlról című, a Népszabadság Zrt. kiadásában megjelent könyvéből.

gott a kalandba, és Mária 1987. január 1-jén kinyithatta újdonsült birodalmát. Utóbbi mindenestül, a WC-vel együtt 85 négyzetméter. A belső helyiségben egyszerre 30 vendégnek jut hely az asztaloknál, nyáron a keskeny kis utcában lévő kerthelyiség, a Schanigarten még 25 ülőhelyet kínál. Hogy milyen volt a kezdet? A berendezést teljesen kicserélte, és új alkalmazottakat is keresett. Egy osztrák szakács volt az első, ügyesen főzött, de ami kikerült a keze alól, az inkább olyan volt, ahogyan az osztrákok a magyaros ételeket elképzelik. Még volt egy próbálkozása, mire megtalálta az igazit: Lukács Tibor azóta a kicsiny konyha ura.

Tibor Magyarországról adott fel álláshirdetést az egyik bécsi lapban, erre válaszolt az újdonsült vendég-lőtulajdonos. Nem is tudja, volt-e referenciája, őt az nem érdekli – rögtön beküldte a konyhába, kezdjen főzni. Bevált, és a kapcsolat is igen jó, összeszokott párossá váltak ennyi év alatt. Magyarok a pincérek is – kettő van –, a konyhai kisegítők is. A munkavállalási engedélyek beszerzése súlyos gond. Mélyen megérti azokat az osztrák vendéglátókat, akik évről évre egyre nehezebben találnak alkalmazottat. Annak idején, 1987-ben sem volt éppen egyszerű Tibor engedélyét megszerezni, de akkor – és később, az évenkénti hosszabbításnál – tudott azzal érvelni, hogy egy magyar vendéglőben igazi magyaros ízelet osztrák szakács nemigen tud előállítani, vagyis Lukács pótolhatatlan, nem helyettesíthető. A pincéreknél ez már nem mindig elegendő érv, bár a nyelvtudás szükséges voltára itt még mindig lehet hivatkozni. Ám a konyhai kisegítők esetében ez már szinte lehetetlen.

Nem mintha könnyen feladná: volt, amikor háromszor fellebbezett. Némi lelemény néha segít: egyik alkalmazottját férjhez adta egy osztrák fiúhoz, ami megoldotta a munkavállalási engedély problémáját. Átmenetileg: az ifjú asszonyka ugyanis hamarosan otthagya osztrák élete párját, és kezdődött előlről a cirkusz egy újabb kérelmezéssel. A hűségeselek egy idő után tartós engedélyt kaptak, mint Lukács Tibor. Neki a szakmai boldogulás a családi boldogságot is meghozta: itt, az Ilona Stüberl konyhájában ismerte meg a feleségét. Gyöngyi is már több mint hat éve itt dolgozik. A csapat tagja még Edina, ő több mint négy esztendeje. Mária – mint látható – ragaszkodik a magyarokhoz, de tudja, hogy a vendéglátóipar és az idegenforgalom is szívesen alkalmaz külföldit, már csak azért is, mert kevés az osztrák jelentkező. A politika ezt nem veszi figyelembe, az alkalmazható külföldiek kvótáját évről évre csökkentik, hiába könyörög és fenyegetőzik a szakma és kamarai képviselője. A politikusok összeadnak, kivonnak, s a rideg számok alapján az jön ki, hogy Ausztriában egyre nő a munkanélküliség; elvben, papíron van tehát elég ember a feladatokra. Csak éppen azok másra vágnak, eszük ágában sincs konyhai kisegítő munkát vállalni vagy éppenséggel felszolgálni.

Az engedélyszerzési gondokon nem segít a szakmai egyesület sem: egy ideig tagja volt, eljárt a rendezvényekre, de kilépett, amikor rájött, hogy a napi problémák megvitatása helyett elvont témákkal rabolják az idejét.

Persze nem csak kényelmi okokból, a bürokrácia elkerülése végett is jó a stabil munkatárs. Meg aztán a bécsi vendégői, kávéházi élet velejárója egyfajta állandóság: a törzsvendégek kedvelik a megszokott arcokat, jólesik, hogy a pincér ismeri szokásaikat. Mária viszont kedveli a törzsvendégeket, s kezdettől fogva rájuk épített. Egy ilyen kicsiny vendéglő igényli a családi hangulatot, másrészt egyszerűbb is forgalmat kalkulálni, ha lehet számítani a visszatérőkre.

A csábítás trükkje kétségtávol a jó konyha. Ezzel nincs baj: a töltött káposzta, a bácskai rizses hús, a borjúpörkölt, a töltött paprika, a különleges Ilona túrós palacsinta, a hamisítatlan házi koszt megteszi a magáét. A legjobb nyári időben is egyszerre legfeljebb ötven-ötvenöt személyt kiszolgálni képes kisvendéglő törzsvendégek 500 főre tehető – köztük vannak a már említett beszélgetni vágyók, de olyanok is, akik éppen csak azért térnek be, hogy bekapják az ebédet. Menüt az Ilona Stüberl – eltérően a legtöbb osztrák kisvendéglőtől – nem kínál, vannak viszont fix napokra időzített fogások. A vendég tudja, hogy ha – teszem azt – csütörtökön jön ebédelni, garantáltan kap – a szokottnál kedvezőbb áron – mondjuk rakott krumplit, ráadásul amolyan igazit. A napi ajánlat szokása – a napokhoz kötődő fix fogásokkal egyetemben – negyven éve nem változott.

Érdekes módon a vendégek legnagyobb része nem azokból a magyarokból áll, akik a nagymama főztjének emlékéit keresik: ötven százalék osztrák, 30 százalék arra sétáló turista és csak húsz százalék a magyar. Étlapot mindenestre nyolc nyelven talál a vendég, az itallapon túlsúlyban vannak a magyar borok, s hétről hétre akad kimért különlegesség, legutóbb például villányi. Az ajánlatot mindig feltüntetik a fekete táblán. A borokat a Vino Veritason keresztül szerzik be, s ami különleges magyar élelmiszer szükséges, a csuszatészta, a tarhonya, azt magyarországi útjaikról egyszerűen magukkal hozzák (elég baj az, hogy a Mecseki itóka már nem kapható, szerették a vendégek). Ő maga és a magyar fiúk, Tibor, Lajos, Ákos, járnak eleget odahaza. Így épült ki a kapcsolatuk a kalocsai porcelánüzemmel is: ma már az összes tányér, hamutartó, sótartó tőlük van. A Zwack unicum egyébként nem csak az étlapon szerepel, tetszetős plakátja a falat is díszíti.

Csersznye paprika-fűzér is akad persze, és egy külön sarokban gyűlnek Mária oklevelei. Legújabb sikere, hogy 2005-ben ő lett egész Bécs legkedveltebb vendéglőse, és ezzel együtt – 2003 után immár másodszor – elnyerte a belváros, az 1. kerület kedvenc vendéglőse címet is. Erre nagyon büszke: ezt a kitüntetést a legilletékesebbek, a vendégek adják, mégpedig névtelen voksaikkal egy napilapban meghirdetett szavazáson.

Persze nem lebecsülendő, hogy már kétszer elnyerte a kamarai ezüstérmét is, nem beszélve a legjobb gulyást előállító étteremnek járó díjról. Somlai Mihály még életében láthatta: nem volt vakmerőség, hogy a mostohalányára bízta az éttermet, s elégedettségét ki is fejezte. Hogy ez az Ilona Stüberl valójában Maria Stüberl lenne, azt Mária hevesen cáfolja: egy percig sem jutott eszébe cégtáblát változtatni, és pedíg nemcsak jól felfogott üzleti érdekből, hanem kegyeletből sem: ennyivel tartozik nevelőapjának és Ilonának. Bécsben egyébként sem szokás az átkeresztelődés, a legtöbb tulajdonnevet viselő létesítmény már réges-régen másé, néha intézményé, mégis őrzi a névadó emlékét.

Idegeskednivaló azért akad. Csöppet sem tartja túlzásnak az aggodalmat a különböző étkezési divatok miatt. Időnként – mondjuk fél évente – maga is megretten, és elgondolkodik, nem kellene-e valami egészen mást csinálni. A japán Akakiko lánc (mellesleg szintén egy magyar származású vendéglős és koreai felesége vezetésével) bővülése vagy egy új belvárosi McDonald's gyorsétterem megnyitása, esetleg a tavaszi fogyókúra-őrület érződik a forgalmon: elmaradnak az alkalmi vendégek, és félig üres a vendéglő. Ilyenkor lázasan töri a fejét, már-már feladja, amikor egyszerre csak vége a pangásnak. A vendégek visszatérnek. A hölgyek arcán Mária megkönnyebbült mosolyt vél felfedezni: szép dolog a karcsúság, de mennyivel szebb egy jókora adag töltött káposzta. Végül is minden ételhóbort mulandó, az orvosi tanácsok ideig-óráig hatnak, az emberek maradnak a jóféle házi kosztnál, vagyis nem kell semmi újat csinálni. Csakis azt, amit eddig – nagyon jól. Mária egy percig sem tagadja, hogy az euró bevezetésével alaposan megugrottak az árak, ezt a vendéglátásban lehet a legjobban érezni, hiába is cáfol a politika. Nagy teher az Ausztriában egyedülálló italadó – ez az ásványvizet is sújtja, és az olcsó napi ajánlatok fogyasztóit is elgondolkodtathatja, hiszen a számlát indokolatlanul megnöveli. A helyiséget bérlő, a tulajdonos egy biztosítótársaság, a kerthelyiség, amit a nép Schanigartennek hív, a város tulajdona, két évente kell kérvényezni a bérlet meghosszabbítását. Éppen most esedékes – eddig soha nem volt vele gond, de most a ház egyik lakója kellemetlenkedik. Zajra panaszkodik, de kérdés, hogy az a kerthelyiségnek tulajdonítható-e. A Bräunerstrasse egészen keskeny kis utca, párhuzamos a Kärntnerrel, a ház, amelyben az Ilona Stüberl működik, a Grabentől a második. A szűk utcában a szemben lévő ház közel van, minden lépés visszhangzik, nyáron, nyitott ablaknál a Graben zaja is beszűrődhet, nem biztos, hogy éppen az éjfélig nyitva tartó kertvendéglő a zaj forrása. Ugyanennek a lakónak egy másik próbálkozása is téves riasztásnak tűnt: a szellőzőberendezésre, a nemkívánatos illatokra panaszkodott. Mária nem állt le vitatkozni, szakembert hívott, aki nem tudta egyértelműen megállapítani, hogy az ő vendéglője volna a ludas – talán valamelyik szomszéd. Az utcában ugyanis még három vendéglő van, egy olasz, egy görög és egy osztrák, a nyitáskor, 1957-ben összesen volt kettő. Ez a konkurencia egyelőre nem okoz gondot – az árképzésnél persze figyelembe kell venni a környező többiekét, és a törvénynek megfelelően nem szabad a másik alá menni, de egyébként megférnek itt, hiszen mindegyik mást kínál.

Mária nem csinál titkot abból sem, hogy azért egy vendéglőt vezető nő magánélete nem túl egyszerű. A legtöbben nagy vagyont sejtene, de azt már senki nem tudja, és csak kevesen fogadják el, hogy napi 16 óras



a munkaidő, ráadásul egy ilyen kis étterem nem is hoz nagy pénzt. Erre, mármint az időhiányra ment rá a házassága is: osztrák férje célozgatott rá, hogy kicsit többet kellene vele törődnie. (Ez enyhe kifejezés – helyesbít Mária: egyszerűen választott magának egy fiatal barátnőt, akinek volt elég ideje...) Mária úgy érezte, döntenie kell: a vendéglőt választotta. Elváltak, és bár ez az ő – ma már tudja, helyes – döntése volt, nagyon nehezen heverte ki. Szerelmi csalódás ellen a legjobb gyógymód a munka: az Ilona Stüberl öt éven át nem tartott szünnapot. A vendéglőnek nem tett éppen rosszat, a hűséges konyhafőnök, a séf zokszó nélkül vele tartott, s mára Mária gyógyultnak mondhatja magát. Mi sem bizonyítja ezt jobban, mint hogy mostantól hétfőnként zárva a vendéglő. – Most már van kedvem egy kis magánéletre – mondja, és azt is szívesen elárulja, hogy az éveken át oly hevesen vágyott osztrák kapcsolatok után most – „végre”, mondja – magyar barátja van. Olyan, aki figyelembe veszi, hogy neki van egy másik szerelme is, a vendéglője.

Az Ilona Stüberl mérete megszabja a lehetőségeket. De azért lenne mód a terjeszkedésre.

Ott van például a városháza előtti nyári étteremváros vagy a téli adventi vásár, ahova szintén kitelepednek a vállalkozó kedvű vendéglők. Legutóbb már nagyon gondolkodott azon, hogy pályázik, de aztán nővére megbetegedett, neki is voltak egészségügyi problémái, és nyilvánvaló volt, ahhoz nagyobb csapat kell. A törzsvendégeket nem hagyhatja cserben, a standot ugyan étellel mindenképpen el tudják látni, de kellene megbízható, ügyes segítség a szervezésre és a felszolgálásra. Végül nem maradt le semmiről, rossz volt az idő, akik kinn voltak a két hónapos filmfesztivállal párhuzamosan működő „ízek utcáin”, ezúttal a megszokottnál kisebb forgalmat csináltak. Ez azonban nem jelenti azt, hogy ne lenne érdemes belevágni ebbe a kalandba: a nyári filmfesztivál évről évre látogatottabb, és aki az ingyenes és igen jó minőségű vetítésekre kilátogat, aligha tud ellenállni az illatoknak és a csábító választéknak. Sőt olyanok is vannak, akik eleve a vendéglősört keresik fel, s csak mellesleg néznek-hallgatnak bele a filmelőadásba. Márpedig itt a sok egzotikus ételkínálat mellett magyar vendéglő nincs, az Ilona Stüberl jó eséllyel pályázna. Mert az engedélyt nem olyan könnyű megkapni, mindenkit vonz a lehetőség. A válogatásnál azonban szempont az, hogy minél nemzetközibb legyen a kínálat. Mária tehát éppen nem azon fáradozik, hogy életét egyszerűbbé tegye. Hetenként legalább kétszer kezdődik jó korán a napja, a bevásárlással, amiért pedig nem kell személyesen elmennie, azt telefonon, faxon rendeli. Nem ritkaság, hogy éjjélkor még a számítógép előtt ül – persze elég későn is telepszik oda, hiszen estéit törzsvendégei körében tölti. Nemcsak beszélgetéssel: kiszolgál, beugrik segíteni a konyhán, asztalt szed le, ha kell, kiigazítja a rendet, kicsit takarít. Jól elfárad néha, de közben borzasztóan sajnálja szegény nővérét, aki fordítóként naphosszat otthon dolgozik, sehova nem rohangál, és nem találkozik naponta emberek százaival.



Elisabeth Schwindl felvételei