



Interjú Szulló Szabinával, a Gerbeaud-ház konyhafőnökével Én itt szeretnék sikereket elérni

A világon nagyon kevés a női séf. Hogy miért is? Többek között erről beszél Szulló Szabina a Gerbeaud-ház és az ahhoz tartozó – szakmai berkekben a következő magyarországi Michelin-csillag várományosnak tekintett – Onyx Étterem konyhafőnöke.

Édesanyja szakács és Ön is folytatta a családi hagyományt. Ez önmagában még nem ritka dolog. Az viszont csak nagyon keveseknek sikerül, ami Önnek: feljutni a szakma elitjébe. Milyen út vezetett idáig?

Édesanyám valóban szakács, de ő inkább a hidegkonyhában jártas. Egy nagy szállodában dolgozott, mi pedig kisgyerekként bejuthattunk a

munkahelyére. Engem nagyon pozitív élmények értek ott. Persze sokat gondolkodtam azon, hogy az ő szakmáját választom. Végül így is lett. Nagy szerencsém volt, mert pont akkor nyílt a Kempinski szálloda, amikor elkezdtem az iskolát. Igazából már az építkezés alatt megismerkedtünk az igazgatóval, így kerültem oda tanulóként. A Kempinski a legújabb, legjobb szálloda volt

abban az időben, ahol nem számított, hogy az alapanyag milyen messziről származik vagy mennyire drága, egyedül az, hogy a vendég a legjobbat kapja. Mi, akik akkor ott dolgoztunk, olyan alapanyagokkal ismerkedhettünk meg, amilyenekkel máshol valószínűleg nem találkozhattak a szakácsok. Amikor elvégeztem az iskolát, ottmaradtam szakácsként a szálloda Corvinus éttermében, amelyet akkoriban a *Konyhaművészet* című lap az ország tíz legjobb étterme közé választott. Külön megtiszteltetés volt számomra, hogy mindjárt oda, és nem mondjuk a reggelizető vagy a bankettkonyhára tettek. Ez persze részben a szerencsén is múlt, de talán láttak is bennem valamit, mint ahogy most én is figyelem a tanulókat, hogy mi lehet majd később belőlük.

A mesterem Hamvas Zoltán (*jelenleg az Onyx Étterem igazgatója – a szerk.*), az étterem konyhafőnök-helyettese volt, később velem együtt döntöttünk úgy, hogy átvesszük ide a szomszédba, a Gerbeaud-házba, ahol kiélhetjük szakmai ambícióinkat. Az Onyx Étterem még nem volt meg, viszont akkoriban kezdtek banketteket és rendezvényeket tartani a házban, és nekünk kellett kialakítanunk a konyhát.

A csúcsgasztronómia világát – legalábbis ma még – a férfiak uralják. Nem érzi úgy, hogy nőként olyan plusz akadályokat is le kellett, illetve le kell győznie, amit a férfi kollégáknak nem?

Szerencsére én soha nem tapasztaltam előítéleteket vagy azt, hogy csak azért kéne többet bizonyítanom, mert nő vagyok. Azt sem érzektem soha, hogy a kollégáim esetleg ne fogadtak volna el munkatársukként, vezetőjüként.

A konyhafőnökök között meglehetősen kevés a nő az egész világon. Miért van ez így?

Talán leginkább a magánélet miatt. Egy férfinak van felesége, aki otthon elvégzi a szükséges teendőket. Egy nő helyett az ilyesmit általában nem csinálja meg senki. A konyhafőnöki munka pedig leterhelő és időigényes. Én sem hagyom addig kinyitni az éttermet, ameddig bármi is hiányzik, és ez bizony sokszor a magánéletre fordítható órákból is levesz. Alám itt, a Gerbeaud-házban 21 szakács és 6 tanuló tartozik, akiknek nemcsak a szakmai irányításával, hanem az összes ügyes-bajos dolgával, magánéleti prob-

lémájával foglalkoznom kell. Az emberek lelkének pátyolgatása, a csapat összetartása pedig olykor nehezebb, mint a szakmai munka. Ugyan nem gyakoriak a kollégák közötti nézeteltérések vagy az, hogy egy-egy betegség miatt felborul a rend, de azért nagyon össze tudnak jönni a dolgok. Emberileg mindez erősen igénybe vesz – a szakmai munkámra azonban mindig ugyanúgy kell koncentrálnom. A férfiak általában annyiban mások, hogy ők az ilyesmit talán egy kicsit könnyedebben tudják kezelni.

Mi az, amire vezetőként különösen kényes?

A higiéniára és a rendre, hiszen káoszban egyszerűen nem lehet dolgozni. Elengedhetetlen a fegyelem is, az, hogy amit egyszer közösen megbeszélünk, kialakítottunk, attól ne térjünk el. Ez nyilván nem jelenti azt, hogy nem lehet fejlődni, csak előtte beszéljük meg.

Laikusként elég nehéz elképzelni, hogy miként születnek meg a szokatlanak tűnő, ugyanakkor tökéletes ízkompozíciók. Az ötlettől a megvalósulásig hogyan zajlik az alkotási folyamat, amely egy-egy fogás mögött áll?

Az ötletek mögött részben a tapasztalat áll, azon kívül abban a szerencsében van részünk, hogy a ház a legjobb szakmai lapokat járhatja, így azokhoz is hozzáférhetünk – igaz, erre sajnos mostanában elég kevés időnk van. Ha van valakinek valami ötlete, azt először kis mennyiségben próbáljuk ki. Az ilyen ötletekből – némi finomítás után – először általában séf ajándéka lesz, amely ha beválik, akkor akár főfogássá is válhat.

A vendégek kíváncsiak ilyesmikre?

Abszolút kíváncsiak. Nagyon gyakran kérik tőlünk, hogy küldjünk receptet. A vendégek sokszor hívnak ki bennünket, de ha mód van rá, magunktól is szívesen kijövünk hozzájuk. A borvacsorákon ez egyébként is szokás – ilyenkor nem ritka, hogy egy-egy asztalnál akár negyedórát is eltöltünk. A vendégeket általában a legapróbb részletek is érdeklik és tudni szeretnék azt is, hogy egy-egy fogást hogyan készíthetnek el otthon.

Mennyire jelent akadályt, hogy ma Magyarországon – noha az adottságaink kiválóak – egyelőre nagyon nehezen lehet megfelelő alapanyaghoz jutni?

Valóban nehéz itthon minőségi alapanyagokhoz jutni, de azért már vannak jók. Egyébként gyakorlatilag mindent be lehet szerezni – mi például heti ötször, három helyről hozatjuk a halat –, úgyhogy ez nem jelenthet akadályt. Más kérdés, hogy azért akadnak problémák. Néhány hete például a borvacsora napján, reggel hívtam a szállítót, hogy mégsem tudja hozni a francia békacombot, amely szerepel a vendégeknek küldött, gondosan összeállított, borokkal összekóstolt menüsorban.

Könnyíti vagy inkább nehezíti a helyzetét, hogy párjának, Széll Tamásnak, az Onyx Étterem sous chef-jének (aki nemrégiben immár második alkalommal nyerte meg a rangos Hagomány & Evolúció versenyt – a szerk.) Ön a főnöke?

Inkább megkönnyíti, hiszen segítjük egymást. Nyilván vannak viták, de ha nem itt vitatkoznánk, akkor máshol. Én úgy gondolom, hogy semmivel sincs köztünk több feszültség, mint azok között, akik nem együtt dolgoznak. Azon kívül nem biztos, hogy más elviselné, hogy gyakran egymás utáni napokon is hajnali kettő tájban kerülök innen haza.

Van elegendő idejük a magánéletre? Egyáltalán: lehet éles határvonalat húzni a privát szféra és a munka között?

Szerencsések vagyunk abból a szempontból, hogy most már nemcsak vasárnap, hanem hétfőn is zárva van az étterem, így van két szabadnapunk. Ennyi egyébként bőven elég is, hiszen a két napba minden belefér.

Ami a magánélet és a munka elválasztását illeti: azt el tudom képzelni, hogy mondjuk valaki, aki egy szálloda reggelizető konyháján dolgozik, az a nyolc óra letöltése után, a személynapi kapun kilépve maga mögött hagyja az egészséget. Ő megelégszik ennyivel. Akik viszont a gasztronómiában eljutottak egy magasabb szintre, a szakmájukat hivatásuknak érzik, egyre jobbat és jobbat akarnak, ezt nem tehetik meg. A szabadnapjainkon mi is gyakran megbeszéljük a benti dolgokat, és persze például az otthoni főzésnél is sokszor jönnek az ötletek.

Élete nagy részét konyhában tölti a munkahelyén. Ezek után otthon még van kedve főzni?

Természetesen. Legtöbbször egyszerű dolgokat készítek. Ha mondjuk csak egy fél órára van időm, akkor általában valamilyen olasz tésztát, leginkább spagetti carbonarát csinállok, hiszen az szinte annyi idő alatt megvan, mint amennyi alatt megfő a tészta. Persze, ha sikerül valami jó alapanyagot beszerezni, akkor bonyolultabb fogások is az asztalra kerülnek.

Melyik ország ízei állnak Önhez a legközelebb?

Mindenütt van valami jó, de én a francia konyhát kedvelem leginkább és persze az olaszt is nagyon szeretem, elsősorban a jó alapanyagai miatt. Kedvencem a balzsamecet és az olívaolaj, mely utóbbi szinte elképzelhetetlenül nagy különbségeket képes mutatni. Nagyon kedvelem a távol-keleti konyhát, hiszen abban is vannak fantasztikus dolgok, bár azt kevésbé ismerem, hiszen a fogásait nem nagyon készítjük. Mindenestre jó lenne többet megtudni róla.

Fiatal kora ellenére nagyon sok mindent elért már a szakmában, sőt lehet, hogy a következő magyarországi Michelin-csillagos étterem éppen az irányítása alatt álló Onyx lesz. Hogyan tovább, mik a közeli és távolabbi jövőre vonatkozó terveit? Ezek között esetleg szerepel egy saját étterem is?

Nagyon fontos a Michelin-csillag is, de elsősorban arra törekszünk, hogy minél több vendégtől halljuk: mi vagyunk a legjobbak. A saját étterem még messze van. Talán a nevünk már most is elég vonzerőt gyakorolna, de az igazság az, hogy az Onyx Étteremben is úgy járunk-kelünk, úgy dolgozunk, mintha a sajátunk volna.

Önt szakmai berkekben a határainkon túl is sokan ismerik. Nem gondolt arra, hogy ezt kihasználva külföldön próbál szerencsét?

Lehet, hogy öt-hat évvel ezelőtt azt mondtam volna, hogy kész vagyok elmenni, de ma már nem így gondolom. De miért is vinné mindenki külföldre a tudását? Nem akarok külföldön elvegyülni, inkább itt, Magyarországon, saját hazánkban szeretnék sikereket elérni magyar szakácsokkal, magyar séfekkel. Tudom, hogy ez különösen nagy kihívás, de én szeretem a kihívásokat.