



## Ebéd a föl alatt

2009 június 09. Flag

### Szöveg méret

Mentés

- 
- 
- 

- [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

Egy finom kávé, könnyed ebéd vagy egy jó időben jött frissítő csodákra képes: az elcsigázott, elgyötört múzeumlátogatók szinte újra kapnak tőlük - kivált, ha kellemes környezetben, ízletesen tálalva fogyaszthatják őket. A Szépművészeti Múzeum a legújabb világtrendeket követi.

*Véget kell vetni a vajtól átázott, fonnyadt zsemlek idejének*

Thomas Krens, a New York-i Guggenheim Múzeum 61 éves, nemrég leköszönt igazgatója szerint a jó múzeum olyan, mint egy témapark, négy attrakcióval: jó épülettel, gazdag gyűjteménnyel, változatos időszakos kiállításokkal, valamint üzletekkel és vendéglátással. Megállapításával - főként annak utolsó részével - nincs értelme vitatkozni, hiszen közel húszévesnyi intézetvezetői múlttal a háta mögött pontosan ismeri a trendeket. Másrészt pedig valljuk be: kevés dolog eshet jobban a kiállítóterek nyújtotta élménytől megfáradt, kitikkadt és a látvány gazdagságával telítődött látogatóknak, mint egy rendezett és ízléses környezetben elfogyasztott ebéd, üdítő vagy kávé, hogy aztán testben és lélekben is felfrissülve folytathassák múzeumi sétájukat.

### **Panorámás látványkonyha**

Nem csoda hát, hogy a világ vezető múzeumai nemcsak tárlataikkal, hanem a vendéglátás terén is alaposan felkészültek a látogatók fogadására. A New York-i Metropolitanben például elképzelhetetlen és megengedhetetlen, hogy a fáradtság, a szomjúság vagy az éhség bárkit kihajtsa a múzeumból, ezért helyben biztosítanak olyan körülményeket, hogy az egész napot a gigantikus épület bejárására szánó érdeklődő kulturáltan fogyaszthassék el ebédjüket vagy uzsonnájukat. A hatalmas alapterületű Metropolitan föld alatti részén kialakított önkiszolgáló étteremben mindenki kedvére válogathat a széles hideg- és melegétel-, valamint ital kínálatból, de aki csak egy gyors kávéra vágyik, az megelégedhet a múzeum földszinti kávézójával is.

Az ugyancsak New York-i székhelyű, nemrég jelentősen átalakított és újraindított Museum of Modern Art (MoMA) vezetői szintén nagy hangsúlyt fektettek az éttermi részlegekre. Az ötemeletes épület három szintjén is működik étterem, bár vagy kávézó: a legelegánsabb a földszinti egység, a másodikon a gyors (ön)kiszolgálás a legfontosabb erény, míg az ötödik emeleti teraszon leginkább az egyedi panorámát és az ahhoz társuló látványkonyhát kell megfizetni. Modern művészeti múzeumról lévén szó, a design természetes velejárója nemcsak a belső tereknek, hanem a terítés módjának is, ami szintenként eltér, mégis egységes képet nyújt. De nem kell New Yorkig utazni, Bécsben vagy Münchenben is meggyőződhetünk róla: egy adott múzeum és a kifinomult éttermi-kávéházi kultúra milyen jól képes kiegészíteni egymást.

A nagy magyar kiállítóhelyek jócskán lemaradtak a Nyugat-Európában és a tengerentúlon húsz-huszonöt évvel ezelőtt lezajlott múzeumi boomeról. Ám ahogy mára a súlyos hátrányt ledolgozandó egyre több hazai kiállítóhely ismeri fel az intézményi szerkezet és az elavult tárlattervezés átalakításának szükségességét, úgy itt lenne az ideje, hogy megújuljanak a kiszolgálórészlegek is. Véget vetve a vajtól átázott, máskor kemény vagy éppen megfogyatkozott zsömlék, a fojtogató pogácsák és a lejárt szavatosságú édességek, a kihalt, majd újramelegített kávék szégyenteljes, hosszúra nyúlt idejének.

### **Mazsola és fenyőmag**

A változás első jele a Hűsök terén látható. Hatalmas, árnyas fák, alattuk székek, asztalok, kényelmes fotelok. A kilátás pazar: szemben a milleniumi emlékmű központi szoborcsoportja, a túloldalon a Műcsarnok impozáns épülete magasodik, bejárata fölött az éppen aktuális kiállítást hirdető Na, mi van? felirattal. Ezt láthatja most, aki pár percre megpihen a Szépművészeti Múzeum szabadtéri kávézójában. A százéves épület tövében lévő vendéglátóhelyen felszolgált ételek és italok minőségére a médiából jól ismert Buday Péter mesterszakácsnak, a pasaréti Matteo étterem főszakácsának a neve a garancia.

A kültéri kávézó elzártságának tekinthető, hogy az év elején a Buday Péter, Vitézy Tamás és Szalay-Bobrovniczky Kristóf által jegyzett Museum Meeting Point 1906 Kft. vette át a Szépművészeti belső kávézójának üzemeltetését. És bár a Múzeum Terasz Meeting Point nevű "sarok" elsősorban italokra, kávéféleségekre és fagyaltkölteményekre szakosodott, kínálatából nem hiányoznak a szendvicsek, a sushi és az olyan luxusételek sem, mint a fűszerekben és körtepálinkában pácolt, enyhén füstölt libamáj mazsola fenyőmaggal, vagy a konyakkal forrázott rák ananászos koktélszósszal. Este tízig fogadják a betérőket, bár a Múzeum Teraszt csakis száraz időben érdemes felkeresni.

Száz évvel ezelőtt a tervezők nem gondoltak arra, hogy a képzőművészeti szentélyben majdani gyerekfoglalkoztatónak, múzeumshopnak és étteremnek is helyet kell szorítani. A Hűsök terén álló intézmény legfontosabb gondja ma éppen az, hogy nem rendelkezik olyan alakítható terekkel, ahol nemcsak az időszakos kiállítások, hanem az említett részlegek is elférnének. Többek között e helyhiányt is orvosolná az a nagyszabású fejlesztés,

amelynek eredményeként a Szépművészeti hatezer négyzetméternyi új területhez jut - a föld felszíne alatt.

A múzeum tavaly nyáron 3,5 milliárd forintos uniós támogatást nyert el az épület térszint alatti bővítésére (Heti Válasz, 2007. július 16.). Az engedélyezési terveknek idén márciusra készen kellett lenniük - ezt Szécsi Zsolt építészre bízta -, így a nagyszabású építészeti feladat megpályáztatására nem maradt idő. A múzeum vezetése mégis úgy döntött, hogy a szűk időkorlátok ellenére a magyar építésztsáadalom kiválóságait bevonja a fejlesztésbe. A Kulturális Örökségvédelmi Szakszolgálat és a Szépművészeti által közösen felkért művészeti tanácsadó testület ezért tervjavaslatot kért hét neves építésztől, hogy egészítsék ki Szécsi munkáját. A grémium egyhangúlag Karácsony Tamás terveit fogadta el.

### Üveghasáb on át Cézanne-hoz

A 2010-re elkészülő új épületrész nem nyúlik a Hősök tere alá, a múzeum lépcsőjét a járda széléig tart csupán. És bár a Schickedanz Albert tervezte tér építészeti egysége megbonthatatlan, ez nem jelenti azt, hogy valamilyen XXI. századi vizuális jel ne jelenhetne meg a felszínen, érzékeltetve a föld alatti rész létezését. Karácsony Tamás terveiben ez egy 10 méter magas és 13 méter hosszú üveghasáb, amely a Dózsa György út felől emelkedik ki a földről, és - a párizsi Louvre előtti üvegpíramishoz hasonlóan - lejáratként is funkcionál majd. A másik markáns változás a monumentális portikusz alatt nyíló új bejárat lesz, amelyen keresztül 2011-ben a tervek szerint többek között Paul Cézanne képeihez is eljuthatnak a látogatók.

[hetivalasz.hu](http://hetivalasz.hu), **V. Nagy Viktória**



DR. DRÁBIK JÁNOS  
**100 ÉVVEL TRIANON UTÁN**  
DVD A trianoni gyalázaatról tabumentesen

„Egy film amelyet minden magyarnak látnia kell”

### Ajánló