

OTDK-dolgozat

2023

BUDAPESTI GAZDASÁGI EGYETEM
KERESKEDELMI, VENDÉGLÁTÓIPARI ÉS IDEGENFORGALMI KAR



A GASZTROMŰSOROK HATÁSA A FINE DININGRA
IMPACTS OF GASTRO SHOWS ON FINE DINING

Popp Péter

Konzulensek:
Csulak Gergely
Dr. Magyar Norbert

Kézirat lezárásának dátuma: 2023. 01. 08.

KÖSZÖNETNYILVÁNÍTÁS

Ezúton szeretném megköszönni két konzulensem, Csulak Gergely és Dr. Magyar Norbert önzetlen segítségét, ami nagymértékben hozzásegített a Tudományos Diákköri kutatásom sikeres elkészültéhez. Kutatói munkámat gondos figyelemmel kísérték és hasznos szakmai tanácsokkal láttak el célkitűzéseim elérése érdekében.

Köszönet illeti továbbá interjúalanyaimat: Akács Istvánt, Koppány Leventét, Kovács Dominiket és Lendvai Leventét, akik felkeresésemre szívesen tárták fel szakmai tapasztalataikat, meglátásaikat, illetve időt és energiát nem sajnálva válaszoltak minden kérdésemre.

TARTALOMJEGYZÉK

1. BEVEZETÉS	1
1.1. A GASZTRONÓMIÁHOZ FÜZZŐDŐ VISZONYOM	1
1.2. TÉMA MEGHATÁROZÁSA, AKTUALITÁSA, JELENTŐSÉGE.....	1
1.3. CÉLKITŰZÉSEK	2
2. SZAKIRODALOM	2
2.1. GASZTRONÓMIAI SZAKIRODALOM.....	2
2.1.1. Gasztro-fejlődés.....	2
2.1.2. A fine dining előszobája	3
2.1.3. Mi is az a fine dining?	4
2.1.4. A michelin-csillag története.....	5
2.1.5. A fine dining maslow-piramisa.....	6
2.1.6. A fine dining és a magasabb árszínvonal	6
2.1.7. Gasztro trendek, mint fast food és slow food.....	7
2.1.8. Gasztroforradalmak és gasztro-fejlődés hazánkban.....	9
2.2. TELEVÍZIÓS SZAKIRODALOM.....	10
2.2.1. A főzős műsorok hatása az azt fogyasztókra.....	10
2.2.2. Hazánkra hatást gyakorló gasztronómiai műsorok kronológiája	11
2.2.3. A gasztro-reality műsorok magyar térhódításai	13
3. KUTATÁSMÓDSZERTAN	13
3.1. INTERJÚ A GASZTROMŰSOROK FINE DINING KÍNÁLATI OLDALÁRA GYAKOROLT HATÁSAINAK FELTÁRÁSÁHOZ.....	13
3.2. KÉRDŐÍV A GASZTROMŰSOROK FINE DINING KERESLETI OLDALÁRA GYAKOROLT HATÁSAINAK FELTÁRÁSÁHOZ.....	16
4. EREDMÉNYEK	16
4.1. INTERJÚELEMZÉS	16
4.1.1. Milyen életutat jártak be azok a szakemberek, akik ma a fine dining hazai feltörekvői?	16
4.1.2. Mit jelent a fine dining a magyar feltörekvő szakemberek számára?.....	19
4.1.3. Milyen főzőműsor nézési szokásaik, preferenciáik vannak ezeknek a szakembereknek?	20
4.1.4. Hogyan befolyásolják vagy befolyásolták a fiatal szakembereket a főzőműsorok? ...	21
4.1.5. Észlelhető-e összefüggés a főzőműsorok hatásai és a szakemberek fine dining melletti elköteleződésében?	25
4.1.6. A szaktekintélyek mennyire tartják valóságosnak, hitelesnek a főzőműsorokat?	26
4.1.7. A szakemberek szerepelnének főzős műsorokban?	27
4.2. KÉRDŐÍVELEMZÉS.....	28
4.2.1. A jövedelem és a lakóhely, mint a fine dining keresletét befolyásoló tényezők	28
4.2.2. A főzőműsorok, mint a fine dining keresletét befolyásoló tényezők.....	32
5. KONKLÚZIÓ	38
6. ÖSSZEGZÉS.....	41
IRODALOMJEGYZÉK	1
ONLINE FORRÁSOK.....	1
MELLÉKLETEK.....	I
INTERJÚK.....	I
Akács István interjú	I
Koppány Levente interjú.....	III
Kovács Dominik interjú.....	VI
Lendvai Levente interjú	IX
KÉRDŐÍV	XII

TÁBLÁZATOK JEGYZÉKE

- 1. táblázat:** Hipotézisvizsgálatok eredményei, miszerint A Konyhafőnök műsort jellemzően nézők jobban ismerik az egyes fine dining éttermeket. 35
- 2. táblázat:** Hipotézisvizsgálatok eredményei, miszerint a fine dining étteremben legalább egyszer étkezők jobban ismerik az egyes fine dining éttermeket. 36

ÁBRAJEGYZÉK

- 1. ábra:** A jó (4) és nagyon jó (5) anyagi helyzetűek megoszlása fine dining étteremben való fogyasztásuk tekintetében..... 29
- 2. ábra:** A jó (4) értékelésnél rosszabb anyagi helyzetűek megoszlása fine dining étteremben való fogyasztásuk tekintetében..... 29
- 3. ábra:** A felsorolt fine dining éttermek ismertségi gyakoriságának szemléltetése a kérdőív alapján 31
- 4. ábra:** A fine dining étteremben már fogyasztó válaszadók főzőműsorokhoz köthető motivációi (átlagértékek)..... 37

1. BEVEZETÉS

1.1. A GASZTRONÓMIÁHOZ FÜZŐDŐ VISZONYOM

Az egyetemi éveim megkezdése előtt szakgimnáziumban szereztem az érettségimet, majd OKJ-n szakácsként végeztem. Komoly elhatározásaim voltak a szakmát illetően, mivel gyermekkorom óta érdekelt az ételművészet és az alkotás. Tanulmányaim során több Erasmus+ programon vettem részt, amiken szakmai tapasztalatot szereztem és kapcsolati tőkét építettem. A szakács OKJ-s képzés gyakorlati helyszínét a Gerbeaud-házban lévő Onyx étterem biztosította számomra Mészáros Ádám vezetésével, akit aztán 2020-ban az „Év Séfjének” választott a Dining Guide. Az Onyxban - mondanom sem kell - olyan alapanyagokkal, konyhatechnológiákkal találkoztam, amik Magyarország akkori legjobb fine dining éttermét Közép-Kelet Európa akkori legjobb éttermévé tehettk a maga két Michelin-csillagával. A szakmámról viszont, mint a legnagyobb álmomról kellett sajnos lemondanom egészségügyi okokból. A Budapesti Gazdasági Egyetemre történő jelentkezésem motivációja is az volt, hogy az eddig szerzett tapasztalati és kapcsolati tőkét hasznosítani tudjam, és az eredetileg elképzelt utamat egy más perspektívából ugyan, de végigjárhassam. A célom érdekében minden napom egy újabb törekvés, hogy a vendéglátás az életem szerves része legyen most, és a továbbiakban is.

1.2. TÉMA MEGHATÁROZÁSA, AKTUALITÁSA, JELENTŐSÉGE

A fine dining célközönségének három olyan esszenciális tényezőt kell magáénak tudnia, amelyekből kettőre hatással lehetünk, ez a motiváció és az egyén edukációja, ezek mellett csak reménykedhetünk a megfelelő mennyiségű diszkrecionális jövedelem meglétében, amit az előző kettő tényező befolyásoltsága alatt ebben a gasztronómiai irányzatban szeretne elkölteni. A fine dining átlagos árszínvonala a vendéglátás többi szereplőjével összevetve kétségtelenül magas, de természetesen más igényeket is elégítenek ki ezek az éttermek. Viszont ennek a magas árszínvonalnak róhatjuk fel a fine dining státusz-szimbólummá válását is. Sajnos nagyon sokan csak ilyen céllal látogatnak el a különböző fine dining éttermekbe. Úgy gondolom, hogy ha valaki kifejezetten érdeklődik a gasztronómia iránt, akkor teljes mértékben élvezhető lehet számára egy degusztációs menüsor, de az igazi gasztro-katarzist leginkább a -legalább minimálisan- edukált vendégeknél lehet elérni. A fine dining további térhódításához tehát mindenképpen szükséges a célközönség edukációja és a motivációjának ösztönzése a minőség előtérbe helyezése érdekében.

A gasztroműsorok évek óta hódítanak Magyarországon, illetve külföldön is. A különböző televíziós csatornákon található főzős versenyek, a gasztronómiában betöltött szereptől függetlenül, mindenkire eljutnak valamilyen formában. Akár versenyzőkhöz, rajongókhöz, séfekhez, laikusokhoz, szakemberekhez, de még azokhoz is, akik akár még életük során sohasem főztek.

1.3. CÉLKITŰZÉSEK

A vendéglátásban szerzett tapasztalataim nagyban meghatározták a gasztroműsorokról alkotott vegyes érzelmeimet is. A pozitív véleményemet az általam feltételezett hatásai teszik ki. Meglátásaim alapján a gasztroműsorok fogyasztóinál változást hoztak életükbe a televízióban látottak, aminek következményeként a gasztroműsorok bővítik a fine dining iránti keresletet. Elsősorban kutatásom célja feltárni a gasztroműsorok fine diningra gyakorolt közvetlen és közvetett hatásait keresleti és kínálati oldalon egyaránt, illetve igazolni vagy cáfolni a gasztroműsorok általam vélt keresletbővítő hatását. Másodsorban pedig a fine dining folyamatosan fejlődő jellegéből adódóan kutatásomban célom kitérni a napjainkban helytálló definíció meghatározására is.

2. SZAKIRODALOM

2.1. GASZTRONÓMIAI SZAKIRODALOM

2.1.1. Gasztro-fejlődés

A gasztronómia az emberiség nélkül nem jöhetett volna létre, de az emberiség sem létezne gasztronómia nélkül. Végigkísért minket egészen a civilizálatlan őskorban, mikor az étkezés leginkább az elsődleges, fiziológiai szükségletünk kielégítésére szolgáló sikeres vadászat eredményének darabját véletlenül a tűzbe ejtettük, és az megsülve új zamatot kapott. Végigkísért az ókorban, mikor az étel pazarlása a gazdagsággal együtt járt, mindnyájan ismerünk történeteket az ókori rómaiak étkezési szokásairól. Aztán végigkísért a középkorban, amikor Mátyás Király szakácsai már fűziós konyhaművészetet gyakoroltak, hiszen Beatrix hatására a magyar konyhát az olasszal vegyítették a kedvére. Az újkorban is végigkísért, mikor a földrajzi felfedezések hatására megannyi új alapanyagot ismert meg a világ. Jelenleg is kísért minket, mikor a gasztronómiánk nem csak a hagyományainkat őrzi, de társadalmi felelősségvállalással, művészet formájában teszi azt.

A gasztronómia Sándor Dénes (2012) szerint görög szavakból ered, jelentése pedig összetett. Az ételek, italok szakértői ismeretét, kifinomult élvezetét, az étkezés művészetét,

továbbá ínycsínget, szakácsművészetet, tágabb értelemben pedig a terítés, felszolgálás művészetét, az étkezés kultúráját is jelenti. (Dénes, 2012)

A molekuláris gasztronómia már az 1400-as években létrejött az első elkészült vattacukorral, de a konyhaművészetben csak sokkal később vált tudatossá. A tökéletesre való törekvések következményeként viszont robbanásszerűen olyan technológiák jelentek meg, mint a szén-dioxiddal történő habok, mártások készítése vagy akár a sokkoló, aminek a segítségével hasznos időt takaríthatunk meg rendkívül gyors hűtőképességének segítségével, a kombi sütő-pároló, amivel már nem csak hőfokot, időt, de a maghőmérsékletet és a páratartalmat is kedvünkre szabályozhatjuk, a pacojet, ami többek között a tökéletesen homogén, lágy és krémes állag elérésében van hatalmas segítségünkre, a termomixerrel pedig hibátlan emulziókat, krémeket, krémleveseket, mártásokat, fűszerolajakat készíthetünk gombnyomásra.

Elterjedt a NASA által megalkotott sous-vide technológia is, aminek a segítségével tūpontosan állíthatjuk be egy alapanyag elkészültségi fokát, kizárva a túlkészültség lehetőségét, nem beszélve az alapanyag nedvességtartalmának megőrzéséről, de ide tartozik a hozzá nélkülözhetetlen vákuum technológia is. Ugyan nem elterjedt, de a Tómin fagyasztási technológia segítségével a fagyasztási folyamat időtartamát a huszadára csökkenthetjük, ezáltal a fagyasztott alapanyagban a jégkristályok mérete jóval kisebb, felülete pedig gömb formájú lesz, így nem, vagy csak nagyon kis mértékben történik sejtroncsolódás, tehát az olvasztási folyamatot követően is az alapanyag mind állagában, mind színében közel azonos minőséget képvisel. A molekuláris gasztronómiában nem csak az említett gépek, de különböző kémiai anyagok használata is, mint például a kappá, agar-agar, xantán, nátrium-alginát, kalcium-laktát, lecitin stb. elterjedt.

2.1.2. A fine dining előszobája

A francia konyha nem csak az escargotról, a boeuf bourguignonról és a ratatouillerről híres, de a fejlett konyhatechnológiai és átfogó konyhaművészete mindig is páratlan volt. Náluk terjedt el először a kiemelkedő konyhaművészet megkülönböztetése, ami a „haute cuisine” elnevezést kapta. Tükörfordításban nem más, mint „magas konyha”. Kimagasló konyhatechnológiák, rendkívüli tálalási technikák jellemezték. Miklós Ilona (2019) szerint az 1970-es években már a haute cuisine a „la nouvelle” -t jelentette, vagyis az új konyhát, ami fittyet hányt a már unalmassá vált megszokásokra. Tették mindezt új módszerekkel, új eszközökkel, receptekkel és alapanyagokkal a tradíciók megújító tiszteletben tartásával. (Miklós, 2019)

2.1.3. Mi is az a fine dining?

Hasonló megkülönböztetésre használjuk a már mindenkinek ismerősen csengő fine dining kifejezést. Az angolból elterjedt „jó étkezés” -t Miklós Ilona (2019) szerint korábban a hagyományos éttermektől való megkülönböztetésre használták. Ma már ez kissé elmosódott jelentéssel bír.

A fine dining fogalmát Szakály Orsolya (2020) a következőképpen határozta meg: „teljes körű szolgáltatást nyújtó vendéglátóhelyek, elegáns személyzettel; elegáns, szűkebb körű, de komplexebb menü kínálattal; kifinomult dekorációval, különleges hangulat jellemzi. Általában dress code van előírva, az ételek- és a kiszolgálás minősége is magasabb színvonalú, mint bármely más vendéglátóipari szegmensben. A szakács személyisége hozzájárul az étterem márkájához, annak a piacon való szereplésének kiemeléséhez, és aki legtöbbször regionális vagy országos híresség. Jellemzően nagyon nehéz az asztalfoglalás” (Szakály, 2020).

A meghatározás véleményem szerint iránymutató, de nem pontos. A pontatlansága éppen a fogalom jellegéből adódik, hiszen az évtizedek alatt a gasztronómia többek között ezen irányzata is alakult, változott és így már egy egzakt fogalomként nem meghatározható. A Dining Guide interjúból (Lami, 2017) egyértelműen kiderül, hogy a szakma elismertjei is más és más értelmezést tulajdonítanak e fogalomnak. Széll Tamás szerint (2017) nem csak a laikusok, de még a szakmájukat gyakorló szakácsok számára is homályos a fine dining valódi jelentése. A kutatáshoz elengedhetetlen a fine dining megértése, hiszen az összefüggések alanyát képezi, így annak érdekében, hogy mégis pontosabb képet kapjunk a gasztronómia ezen szegmenséről, érdemes az interjúalanyainak véleményét összegezni.

Széll Tamás, a Stand25 séfe szerint (2017) is nehéz szavakba önteni, hogy mit is jelent a fine dining, inkább csak érzi, hogy mi is az valójában. Tágan értelmezi a szó jelentését, és nem gondolja, hogy a fine dining élményt feltétlenül csak Michelin csillaggal jutalmazott vendéglátóhely nyújthat. Számára egyszerűen a jó étkezést - mint a fine dining tükörfordítása – jelenti. Úgy gondolja, hogy „a talponállóban éppúgy jelen tud lenni a szív, a tehetség, a profi konyhai múlt és persze a kiváló étel, mint a csillagosban a belefáradtság” (Lami, 2017).

Mizsei János, a Mák séfe úgy vallja (2017), hogy „a fine dining az alapanyagok minőségével és felhasználásának módjával kezdődik” (Lami, 2017). A fine dining irányzatot nem teszi a tálalástól és a szervíztől függővé, szerinte ez az adott étterem stílusától függ, így egy bisztró is épp úgy képviselheti a fine diningot, akár csak egy csúcsétterem. Az

alapanyagorientáltságon kívül rendkívül fontosnak tartja, hogy az irányzat képviselőinek célja az élményteremtés legyen. Az említett két tényezőbe pedig nem tartozik bele sem a szakács csipetze, sem pedig a felszolgáló fehér kesztyűje. (Lami, 2017)

Sárközi Ákos, a Borkonyha séfének (2017) perspektívájában a fine dining korábbi fogalma immáron szélesebb körben értelmezhető. A fogalom látóterének szélesedésével egyre inkább elmondható, hogy egy bisztró képviselhet fine dining irányzatot, hiszen a tálalás tökéletes megtervezése, egyedi eszközök használata, a felszolgálás minősége egy bisztróban is épp úgy jelen lehet, mint egy csúskategóriás étteremben. Esszenciális azonban, hogy a felhasznált alapanyagok minőségében „ne ismerjünk kompromisszumot”. Hitvallása szerint egy egyszerűbb hely is lehet fine dining, így: „Lehet egy bisztró laza hangvétellű, de az étel, amit ad, fine dining.” (Lami, 2017)

Hlatky-Schlichter Hubert (2017), a Babel Budapest alapítójának állásfoglalása alapján elmondható, hogy számára az alapanyag-központúság, a koncepcionalitás és az egyediség az a három irány, ami leginkább meghatározza egy étterem fine dining vonalait. „Minden részlettel a vendégélményért dolgozunk: ízekkel, látvánnyal, idővel, illattal, fényekkel, hangokkal, és nem utolsósorban borokkal. Nem ismerünk kompromisszumot. A legfontosabb, hogy a helynek legyen szelleme és lelke, ez köti össze benne az elemeket, ettől válik eredetivé és érdekessé, ettől fine dining.” (Lami, 2017)

Az említett meghatározó személyek véleményében kisebb gondolatok erejéig ellentétek is felmerülnek, de összességében lehet párhuzamot vonni az interjúk alapján. Összefoglalva tehát a szakirodalom szerint a fine dining egy kimagasló vendégélmény teremtésre maximálisan törekvő gasztronómiai irányzat, amelyet a séf által megalkotott magas szintű koncepcionalitás kísér végig. A fine dining alapanyag orientált hitvallása, és az étkezés során fellépő körülmények, ingerek teljeskörű kidolgozása a vendégélmény mértékét befolyásolják. Az étterem minősítettségétől független irányzat, amit a vendég egy gasztro-katarzis formájában él át.

2.1.4. A michelin-csillag története

Az 1900-ban először megjelenő Michelin Guide a Michelin fivérek által gyártott gumiabroncsok mellékelt eleme volt. Akkoriban ez még csak egy kiváló marketing eszköznek bizonyult. A mögöttes elmélete a kalauzban rejlő térkép, és annak tartalmában teljesedik ki. A térkép ugyanis tartalmazta többek között azon éttermek megjelölését is, amelyet a fivérek látogatásra ajánlottak. Egy csillaggal jelölték azokat az éttermeket, amiket útközben érdemes

meglátogatni, két csillaggal, amik nagyobb kitérőt, három csillaggal pedig azokat az éttermeket jelölték, amik már egy külön utazást is megértek. (Magyar Turisztikai Ügynökség, dátum nélk.)

A három minősítés ma is meghatározó, de érdekes megfigyelni a mögöttük rejlő motivációt, ami a gasztronómia és a turizmus kapcsolatát övezi. Leginkább a fine dining éttermek képesek azt a fajta motivációt kialakítani az emberben, amikor az általános lakhelyünk elhagyásának elsődleges oka egy éttermi élményszerzés. Nem mindegy ugyanis, hogy az utazásunk során valahol elsődleges szükségletünk kielégítéseként beülünk egy étterembe, vagy az egész utazásunkat egy éttermi látogatás köré építjük.

2.1.5. A fine dining maslow-piramisa

Szakály Orsolya szerint a gasztro-turizmusra „alapvető hatást gyakorol az emberi szükségletek hierarchia-rendszere, amelyben a gasztronómiai turizmus két szinten is megjelenik” (Szakály, 2020). Amikor hagyományos étterembe látogatunk, ami akár az említett időszakban meghatározott egy csillaggal minősített kategóriának felel meg, akkor elsődleges, fiziológiai szükségletünk kielégítésére törekszünk, tehát éhségünk elmulasztására, megszüntetésére.

Persze ezt ma már sokkal tudatosabban teszik azok az étkezési irányzatok, amiknek a tárháza manapság megszámlálhatatlan és bármilyen ünnep alkalmával szívesen ülünk be egy étterembe, de ezek az okok alapvető szükségletünk köré épülve emelik magas szintre az éttermi látogatás motivációját. Mindezek mellett, ha fine dining étterembe látogatunk, akkor ott egy komplex élményt szeretnénk kapni, amely a fiziológiai szükségletünk mellett az esztétikai igényt is képes kielégíteni, feltéve, ha utóbbi konkrét formában megjelenik az oda látogató vendég motivációjában.

Amennyiben viszont ez nincs jelen, és a vendég különös gasztronómiai érdeklődés hiányában látogat el egy fine dining étterembe pusztán az éhségérzet megszüntetésére, akkor ebben a formában egy státuszsimbólumként megjelenő gasztro-katarzistól mentes étkezésről beszélünk. Úgy gondolom, hogy a mai felszínes világban még mindig sok ember esetében a fine dining étkezés csak egy leendő médiatermék, ami jól mutat majd egy Instagram posztban, de sem a posztoló, sem a tartalmát fogyasztók többsége nincs tisztában az étel valódi értékével.

2.1.6. A fine dining és a magasabb árszínvonal

Sándor Dénes (2012) szerint a vendégek a három fogásos menü ételeinek kiválasztásakor az étlapról előszeretettel választják a magasabb árkategóriával feltüntetett előételeket és főételeket, aminek okát a fogyasztó magasabb árkategóriával párosított magasabb minőségben

való reményével magyaráz. Paulo Rita kutatásában a Michelin-csillagos éttermekbe látogatók magasabb költési hajlandóságát azzal magyarázza, hogy „az ilyen luxusfogyasztás a társadalmi státusz érzetét és egyedi élményeket hoz számukra [a vendégek számára]”. (Rita, et al., 2022) A magasabb árszínvonal eredhet az alapanyag fajtájából, minőségéből, a megfelelően átgondolt konyhatechnológia alkalmazásából, a komplex szolgáltatás minőségéből, esztétikai minőségből és még sok másból is.

Ez alapján elmondható, hogy azok, akik magasabb minőségű gasztronómiai élményben kívánnak részesülni, azok hajlandóak is a magasabb árat kifizetni. Így tehát a költési hajlandóság a megfelelő anyagi háttér, illetve a magasabb színvonalú gasztronómiában való érdeklődés meglétének esetén egyértelműen nagyobb. Ellenben a magasabb ár mögött rejlő magasabb minőség nem törvényszerű, hiszen az árban sokszor pusztán a kilátást, a helyszínt és egyéb olyan tényezőket fizetünk meg, ami ugyan élményt, de elsődlegesen nem az étel minőségével közvetlen kapcsolatban álló élményt biztosít.

A fine dining élmény tartalmazza mind a materiális, mind az immateriális tényezőket, melyek magukba foglalják a minőségi alapanyagoktól kezdve a kifinomult környezetet, és a magas minőségű kiszolgálást, amihez kimagasló szaktudás párosul. A vásárlói döntés meghozásában ezek a tényezők mind-mind szerepet játszanak, abban az esetben is, amikor luxus vendéglátási szolgáltatásokra költenek a fogyasztók. Mivel ezek a szolgáltatások kevésbé kézzel fogható luxus javak, így a három materiális érték közül, amelyek a funkcionális-, hedonikus- és a pénzügyi értékek, a vendéglátás ezen formájában a vásárlási szándék beteljesüléséhez a legerősebb mozgatórugó a hedonikus, azaz az élvezeti érték. (Yang & Mattila, 2016)

Különbséget kell tenni azonban a luxuséttermek és a fine dining éttermek között is, ugyanis a fine dining az elmúlt évek során más felfogásban értelmezendő a már említettek szerint, így fontos figyelembe venni azt, hogy egy luxusétterem valószínűsíthetően törekszik a fine dining vonal követésére, ellenben nem csak a luxuséttermekre jellemző, így egyszerűsítve, kissé kisarkítva elmondható: minden luxusétterem fine dining, de nem minden fine dining egyfajta luxus.

2.1.7. Gasztro trendek, mint fast food és slow food

A huszadik század Amerikájában létrejövő és elszaporodó gyorséttermek az egész világon térhódításba kezdtek. Az egész világ társadalmi szintjén hirtelen megnövekedett a kereslet a minél gyorsabban és könnyebben elfogyasztható és a frekventált helyeken egyszerűen

beszerezhető ételekből álló étkezési lehetőségek iránt. Az idő múlásával a világ egyre radikálisabb felgyorsulásának következményeként kényelmi szemponttá váltak a gyorséttermi megoldások, hiszen így kevesebb időt és energiát kellett az étkezésre fordítani a nap bármely szakaszában egyszerűen beilleszthető étkezések lehetőségének kihasználásával, így több időt hagyva a célközönség további, számukra fontosabb teendőire.

A hatalmas kereslet kielégítése érdekében létrejött McDonald's így válhatott világhírű franchise céggé, amely a gazdaságban ma már akkora méreteket ölt, és olyan elterjedt, hogy napjainkban közismert gazdasági mutató alanyaként van jelen az általa létrejött Big Macről elnevezett index. Mint minden mással, a fast fooddal is a kereslet átlépte az előnyök határát, mindennapi megszokássá vált ez az étkezési forma. Nem törődve az ezzel járó egészségügyi kifogásolhatóságával, - hiszen ezen étkezések lényege nyilvánvalóan nem a minőségi tápanyagbevitel volt - emellett pedig elnyomta az adott lokáció saját gasztronómiáját. Háttérbe kerültek a helyi fogások, különlegességek, amelyek az adott terület földjeiről kerülhettek asztalra, megfosztva ezáltal a környező termelőket a korábbi tevékenységeik minőségi kvantitásaiktól.

Ennek okán jött létre Párizsban 1989-ben olasz mintára a slow food, az a nonprofit civil szervezet, amelynek célja a gasztro-kulturális sokrétűség megőrzése, és az adott helyi értékek, termények, kiskereskedői termékek, lokális élelmiszerek és helybeli étkezési hagyományok megóvása. Ennek a trendnek a hitvallása a teljes étkezési kultúra gazdasági láncának megőrzése ezáltal megóvva a biológiai sokféleséget, megelőzve a különböző fajták és fajok eltűnését, támogatva az adott termelői közösségek biztosabb megélhetését, a helyi értékeket. Az irányzat fő célja, hogy a lelassult, igényes, tudatos étkezési kultúra kerüljön előtérbe.

A slow food fő tevékenységi körébe nem csak az adott lokáció étkezési kultúrájának megőrzése tartozik bele, hanem a terület idegenforgalmi népszerűsítése is, de ezen felül részt vesz élelmiszerbiztonsági kérdésekben, kulturális- és emberi értékekben és ezek megőrzését és mindezek összességét egy sajátos rendszerben kapcsolja össze, hogy leghatékonyabban lehessen jelen az összes területen és vehessen részt mindegyik rész fenntartásában. (Dénés, 2012)

A slow food fő tevékenységi körébe nem csak az adott lokáció étkezési kultúrájának megőrzése tartozik bele, hanem a terület idegenforgalmi népszerűsítése is, de ezen felül részt vesz élelmiszerbiztonsági kérdésekben, kulturális- és emberi értékekben és ezek megőrzését és

mindezek összességét egy sajátos rendszerben kapcsolja össze, hogy leghatékonyabban lehessen jelen az összes területen és vehessen részt mindegyik rész fenntartásában.

2.1.8. Gasztroforradalmak és gasztro-fejlődés hazánkban

Hazánkban a 2000-es évek elején jelentek meg azok a gasztro-forradalmak, amik az alapanyagok és a konyhatechnológiák terén is változást és innovációt hoztak. Ahogy Szakály Orsolya (2020) is említi, a köztudatban is népszerűbb lett a termelői piacok látogatása és a vidéki desztinációkban a farm-to-table, ami azt takarja, hogy az adott vendéglátóipari egység a közvetlen szoros környezetéből hiper-lokálisan szerzi be az alapanyagokat, ezzel támogatva a helyi kisvállalkozókat, és csökkentve az ökológiai lábnyomát. A környezettudatosság a vendéglátásban is jelentősebb szerepet kapott és a különböző gasztro-reality műsorokban is külön feladatokat építenek a zero waste mozgalom köré, például a kevesebb hulladékot termelő csapat előnyben részesül.

Eközben az első évtizedben hazánkban is olyan szervezetek jöttek létre, mint például a 2004-ben megalakult Magyar Gasztronómiai Egyesület, majd 2009-ben a Magyar Bocuse d'Or Akadémia, amelyek magukkal hoztak olyan kiáltványok és étteremkalauzok megjelenését, mint a Kulináris Charták vagy az Alexandra Étteremkalauz, és nem utolsósorban a következő évtizedben megjelenő Gault & Millau, melyek a magyar gasztronómiában a hazai fejlődés mellett maradandó úttörőkként jöttek létre.

A magyar gasztronómiai reformáció első sikerének bizonyítéka a 2010-ben Magyarországon elsőként szerzett Michelin-csillag, amelyet máig a Costes étterem tudhat magáénak. Ezt követően a következő pozitív visszacsatolás a 2012-ben a Bocuse d'Or selejtezőjén elért 9. helyezés volt, majd 4 év múlva ezt a teljesítményt 2016-ban a Bocuse d'Or Europe versenyén elért első helyezéssel múlták felül, majd 2017-ben a magyar csapat a 4. helyen végzett a Lyonban megszervezésre került Bocuse d'Or döntőjén nem mellesleg két különdíjjal is gazdagodva.

Az évtized végén újabb szervezet jött létre a magyar gasztronómia fejlesztésének érdekében, ami nem más, mint a Pannon Gasztronómiai Akadémia, és ennek az időszaknak a megkoronázásaképpen 2018-ban a méltán híres és nagy múlttal rendelkező Gerbeaud-ház oldalában helyet foglaló Onyx Étterem megszerezte a második Michelin-csillagát a 2020-as Év Séfje díjjal jutalmazott Mészáros Ádám vezetésével.

A 2000-es évek második évtizedének kezdetével egyre nagyobb szerepet kaptak a sokrétű diéták, mint például a különböző ételérzékenységek, intoleranciák és életmódok, a vegetarianizmus és a veganizmus, és ezáltal új vendéglátási formák és irányzatok jöttek létre, új közönséget bevonva a vendéglátásba. Azáltal, hogy sok különféle diétára specializálódott étterem nyílt erős vonzerejű kínálattal, a hagyományos éttermek versenyképességük megtartása érdekében nagyobb figyelmet fordítottak arra, hogy az étlapjaikon olyan ételek is helyet kapjanak, amelyek a speciális igényű vendégeket is maradéktalanul ki tudják elégíteni, ezáltal szélesebb célközönséget tudjanak magukénak. (Szakály, 2020)

2.2. TELEVÍZIÓS SZAKIRODALOM

2.2.1. A főzős műsorok hatása az azt fogyasztókra

Ahogy Yvonne Fong (2015) „A televíziós főzőműsorok hatása az ételpreferenciákra” című kutatásából is kiderül, a televízióban látott főzőműsorok egyértelműen hatást gyakorolnak a televízió nézőire. Napjainkban a főzőműsoroknak még nagyobb szerepük van, mivel hetente többszáz ilyen, és ehhez hasonló műsor elérhető. Ez azért fontos, mert ezek a műsorok befolyásolhatják a nézők ételpreferenciáit, vásárlói kosaraikat, így nem elhanyagolható az a társadalmi felelősségvállalás, hogy milyen hatást szeretnének a különböző csatornák a tartalmait fogyasztókra gyakorolni.

A műsorokon keresztül a nézők befolyásolhatóak, mivel saját bevallásuk szerint is a látottak hatására változtattak a kosaruk, és egyéb konyhához kapcsolható vásárlásaik összetételén, emellett a műsorok kihatással vannak arra is, hogy az egészséges vagy az egészségtelen ételeket választják. Ezzel a módszerrel már régóta operálnak a különböző ételreklámok, amelyek sikerrel érik el céljukat, ezzel alátámasztva a tényt, hogy a televízióban látottak valóban befolyásolásra alkalmasak.

A különböző televíziós csatornák a nézettség kamatoztatása céljából olyan elemekkel bővítették meghatározó műsoraikat, melyek a főzőshowkat ma már valóságshowkká alakították. A csatornák változtatásainak hatására létrejöttek különböző tematikájú gasztroműsorok, mint például a versenyek, versenyek celebekkel és gyerekekkel, szórakoztató főzős műsorok és még sok más olyan program, amelyben a hangsúly a show-n, a körülményeken, a konfliktusokon, a végeredményen, és a kóstoláson van, nem pedig a főzés valódi folyamatain. A show része az is, hogy ezeket a műsorokat híres telegen személyiséggel megáldott elismert szakácsok vezetik vagy zsűrizik, amely önmagában is vonzerő a nézők

számára, mivel így kapcsolatba léphetnek velük és nem csak kulináris tanárként vannak jelen az őket szeretők konyháiban és otthonaiban.

Yvonne Fong (2015) a már említett kutatásában annak a tényét is feltárja, hogy a főzőműsorok mind a két nemet közel azonos arányban vonzzák, azonban a nőket valamivel jobban. Ennek ellenére Angler Kinga és Komáromi Bence (2020) kutatása szerint Magyarországon, a többé-kevésbé érdeklődők arányában a nők javára billen a mérleg, míg a behatólag érdeklődők csoportjában a férfiak vezetnek, amelynek oka lehet, hogy a szakmán belül is sokkal magasabb a férfiak aránya.

2.2.2. Hazánkra hatást gyakorló gasztronómiai műsorok kronológiája

A magyar gasztronómiát és közízlést az 1990-es évektől nagyban befolyásolták a különböző televíziós főzőműsorok, amelynek úttörője a magyar fűszerpiacon is meghatározó, méltán híres és elismert Horváth Rozi, aki 1993-tól 2004-ig három különböző csatornán vitte mindenki számára ismert és nosztalgikus „Főzőcske, de okosan” című műsorát, mely elindította a magyar főzőműsorok lavináját. Szintén ismert női alak a hazai televíziók képernyőjén Kudlik Júlia, aki 1993-tól hetente aranyozta be a nézők napjait a „Juli suli” műsorával, majd 1998-tól kéthetente láthatták a nézők a „Recept Klub” -ot a tv-k képernyőjén.

A műsor folyamatosan változott, és rendszeresen sztárvendégeket vonultatott fel, akikhez alakították az arculatot. Első műsorvezetője Balázs Péter és fia voltak, akik nem csak a színpadon, de a konyhában is otthonosan mozogtak. Őket követte Horváth Rozi, aki saját műsora után gyakorlott vezetője volt a shownak és remek tippekkel látta el a nézőket. Kaszás Géza az ételekkel jóban, majd később Kovács Lázárral sem rosszban vezette a kéthetente megjelenő adásokat. Ebben az időszakban a konkurens tévécsatorna fősféje, a mindenki által szeretett és tisztelt Benke Laci bácsi volt, aki magyaros receptjeit osztotta meg a csatornán, mindenki számára közérthető és könnyen elkészíthető módon.

A 2000-es évek elején aztán térhódításnak indultak a hazai tévéképernyőkön is azok a nemzetközi sztárszakácsok, akik nevének hallatán mindenki tudja, kiről van szó. Jamie Oliver „a pucér szakács”, az „Olasz meló Jamie módra” vagy „Jamie 20 perces kajái” című műsorokba biztosan bárki belebotlott már legalább életében egyszer, de a 2009-ben sajnálatos módon elhunyt Keith Floyd „Mediterrán fiesztája” vagy a „Dugóhúzóval Franciaországban” is azon műsorok közé tartozik Nigella Lawson tévéshowi mellett, amelyek ebben az időszakban a magyar közízlést is nagyban befolyásolták.

A magyar főzőműsorok koronázatlan királynője Stahl Judit, aki 2003-tól uralta „Stahl konyhája” című műsorával a hazai képernyőket, megannyi háziasszony öröme, mivel egyszerű, de annál ízletesebb ételek receptjeit osztotta meg hétről hétre a nézőkkel. Ezekben az években ismerhette meg az ország, a glasgowi születésű, véleményét nyersen kinyilatkoztató konyha ördögét, nem mást, mint Gordon Ramsayt, akinek nem kevesebb, mint 16 Michelin-csillag fűződik a nevéhez, és számos más étterme közül kiemelkedő a londoni Restaurant Gordon Ramsay, ami 2001 óta tudhatja magáénak a legtöbb, három csillagot, a mai napig is. Szókimondó stílusával évről évre megbotránkoztatva a nézőket vált egyre inkább reality-show jellegűvé a főzőműsornak indult produkció, de ez a formáció vonzotta a nézők figyelmét és a mai napig folyamatosan sugározzák ezeket a műsorait a különböző csatornák.

2004 novemberétől az ország első tematikus gasztronómiai csatornája a Tv Paprika, melynek célja, hogy megőrizze a magyar és a Kárpát-medence kulináris hagyományait, népszerűsítse és köztudatban tartsa a hazai konyha tradicionális értékeit, tudósítson a legjelentősebb gasztronómiai események történeteiről és megmutassa más, akár távoli nemzetek konyháit is, ezzel szélesítve a nézők ismereteit a különböző konyhákról, technológiákról.

A 2000-es évek elején trendivé vált a konyhaművészet, de az otthoni főzés is. A néző megkapta a műsorokból amire vágyott. Jó műsorok, laza séfek, jó humor, közérthető és könnyen elkészíthető ételek receptjei, amik hamar elkészülnek, egyszerű és könnyen beszerezhető, bárki számára megfizethető alapanyagokból. Azonban az évtized végére ez már kevésnek bizonyult a nézettség eléréséhez, így szükségessé vált létrehozni a főzős valóságshowkat, ahol a főzés mellett beleláthattunk a szereplők életébe, lakásába, a szereplők között konfliktusok alakultak ki, nem várt fordulatokat hozva magukkal.

A 2010 környékén itthon képernyőre kerülő főzővalóságshow-k közül a két leginkább említésre méltó a Vacsoracsata és a Hal a tortán, ahol hazai ismert személyiségek látták vendégül egymást egy héten keresztül, és minden este pontozták az ételeket, majd a hét végén kihirdetésre került a heti nyertes, amelyből még akár konfliktus is alakulhatott ki a néző szórakoztatásának érdekében.

A televíziós főzőműsorok mellett mindenképpen meg kell említeni a nyomtatott és az internetes sajtó kiemelkedő szerepét is, mivel az olyan magazinok, mint a Magyar Konyha vagy a Fakanál, az interneten fellelhető gasztronómiai oldalak, mint a gasztronomia.lap.hu, a

diningguide.hu és a recepteket megosztó és gasztronómia élettel foglalkozó blogok, mint a buvosszakacs.blog.hu szintén napi szinten alakították és formálták gasztro-kultúránkat, mint ahogyan ezt a különböző főzőműsorok is teszik napról napra a tévéképernyőkön keresztül. (Fehér, et al., 2009)

2.2.3. A gasztro-reality műsorok magyar térhódításai

Magyarországon mind a két fő kereskedelmi csatorna létrehozta a saját gasztro-reality show-jait. Az RTL Klub saját, nem licenz, műsora A Konyhafőnök, aminek két tovább gondolt verziója A Konyhafőnök VIP, amit közszereplőkkel és A Konyhafőnök Junior, amit gyerekekkel forgattak az eredeti elgondolás mentén. A Konyhafőnök utóbbi évadjainak három meghatározó karaktere Fördös Zé (gasztroblogger), Sárközi Ákos és Rácz Jenő (magyar sztárséfek). Ebben a gasztro-realityben nagy hangsúlyt kapnak a különleges alapanyagok, és a modern konyhatechnológiák. A versenyzők egy évad alatt többször kapnak csoportban vagy párban elvégzendő feladatokat, de lényegében az egyéni teljesítményeik a meghatározók.

A TV2 egy másik perspektívából közelíti meg a konyha szépségeit, nagyobb hangsúlyt fektet a csapatmunkára A Séfek Séfe című műsorában. A versenyzők a három séf, Krausz Gábor, Vomberg Frigyes és Wolf András alá tartozó csoportokban versenyeznek. Egyéni feladatot szinte csak a kiesés közelében, párbaj keretében kapnak. Ebben a műsorban nagyobb hangsúlyt fektetnek az adott, akár hétköznapi alapanyagok sokrétű, de hétköznapi felhasználására, mintsem a fine dining vonalra.

3. KUTATÁSMÓDSZERTAN

3.1. INTERJÚ A GASZTROMŰSOROK FINE DINING KÍNÁLATI OLDALÁRA GYAKOROLT HATÁSAINAK FELTÁRÁSÁHOZ

Kutatásom során az interjú eszközt használtam a fine dining kínálati oldalának vizsgálására. A színpadok mögött meghatározó munkaerő, és az őket irányító szakemberek véleményéhez kívántam közelebb kerülni. A mai sikeres, a szakács szakmát napi szinten hivatásként űző szakemberek meghatározó alanyai a jelenleg is fejlődésben lévő gasztro-kultúránknak. Ezeket a személyeket is, mint ahogy mindnyájunkat, sok külső hatás ért, míg eljutottak a szakmai sikereikhez, és a szakmában való kiteljesedés lehetőségéhez. Ezen külső hatások a teljesség igénye nélkül lehetnek családi, társadalmi, vallási, földrajzi, pénzügyi, kulturális, szakmai, iskolai, baráti, de akár média okozta hatások is.

Kutatói munkám folyamán ez utóbbival, a média, és azon belül is a gasztroműsorok okozta hatásokkal állítottam szembe a magyar fine dining kitűnő szakembereit. Arra a kutatásom alappilléret képező kérdésre kerestem válaszokat az interjúim során, hogy a fine dining kínálati oldalát erősen meghatározó személyeket hogyan befolyásolták a gasztroműsorok.

Primer kutatásom az interjú eszközével a fine dining kínálati oldaláról a következő kérdések megválaszolására fókuszált:

- *Milyen életutat jártak be azok a szakemberek, akik ma a fine dining hazai feltörekvői?*
- *Mit jelent a fine dining a magyar feltörekvő szakemberek számára?*
- *Milyen főzőműsor nézési szokásaik, preferenciáik vannak ezeknek a szakembereknek?*
- *Hogyan befolyásolják vagy befolyásolták őket a főzőműsorok?*
- *Észlelhető-e összefüggés a főzőműsorok hatásai és a szakemberek fine dining melletti elköteleződésében?*
- *A szaktekintélyek mennyire tartják valóságosnak, hitelesnek a főzőműsorokat?*
- *A szakemberek szerepelnének-e főzős műsorokban?*

A fine dining kínálati oldaláról olyan négy fiatal, maximum harmincas éveiben járó, ma is szakmáját hivatásként űző, ambiciózus szakembert kértem fel sikeresen az interjúm elkészítéséhez, akik már mindannyian a szakmában versenyek díjai által elismertek, és jelen vannak a fine dining feltörekvő szakácsainak élvonalában. Az interjúim eredményei ebben a formában nem reprezentálják a teljes fine dining szektor meghatározó személyeinek tapasztalatait, de törekedve a szakmában épített kapcsolati tőkéim leghatékonyabb felhasználására Akács Istvánnal, Koppány Leventével, Kovács Dominikkal és Lendvai Leventével készítettem interjút.

Első interjúalanyom Koppány Levente volt, aki Rácz Jenő felkérésére Chef de Cuisine pozícióban tevékenykedik a Costes étteremben, ami 2010 óta töretlenül tartja Magyarország elsőként megszerzett Michelin-csillagát (Haranghy, 2021). Levente a 2019-es San Pellegrino Young Chef Central Europe elődöntőjét is megnyerte, majd a verseny nemzetközi megmérettetésén Milánóban kilencedik helyezést ért el. A zsűri a verseny bírálata során a technikai készségek, kreativitás és személyes hitvallás mellett azt is figyelembe vette, hogy a versenyzők az ételeiken keresztül milyen pozitív behatást teremthetnek a társadalomban (Kovács, 2021). Az említett tapasztalatai alapján Magyarország fine dining szektorának egyik feltörekvő alakjának találtam, így megfelelő interjúalanynak ítélt meg.

Második interjúalanyom Kovács Dominik volt, akit a szakács szakmám megszerzésének ideje alatt akkori gyakorlati munkahelyemen ismertem meg az Onyx étteremben. Koppány Levente után ő a következő, aki a San Pellegrino Young Chef megmérettetésein Magyarországot képviseli. Jelenleg a regionális elődöntőre készül, ahova egy tradicionális magyar étellel a barátjával főzte be magát. Korábban a MÁK bisztró séfjeként, jelenleg pedig a Christie's Urban Bistro reggelizőben végzett munkájával is erősíti a magyar fine dining szegmensét, ahol séf pozícióban tevékenykedik. Személyében a fine dining iránti elköteleződés és a magyar tradíciók tisztelete is fellelhető.

Harmadik interjúalanyom Lendvai Levente volt, akit szintén a szakács szakmám megszerzésének ideje alatt volt szerencsém megismerni, mikor a 2019-es Gourmet fesztiválra való előkészületeikben segíthettem az Arany Kaviár étteremnek a fesztiválra készülő pelmenyik kitermelésében. Ekkor ő már Sous Chef pozíciót töltött be az étteremben, ami egy akkor 21 éves fiatal felnőtt számára hatalmas elismerés volt. 2021-ben hosszú idő után újra magyar színek jelentek meg a Chaine des Rôtisseurs Ifjúsági Világbajnokság dobogóján Lendvai Leventének köszönhetően, ugyanis ezüstérmesként képviselte Magyarországot.

A Chaine des Rôtisseurs Ifjúsági Világbajnokságon elért kiváló eredményét még inkább kiemeli a verseny nehezítő körülménye, mégpedig az, hogy a versenyzők a helyszínen bemutatott meglepetéskosárból kell főzzenek, és a világbajnokságon egy személy, csak egyetlen alkalommal versenyezhet. Kimagasló tapasztalatai, fine dining iránti elköteleződése és példaértékű szakmai ambíciózus elhivatottságával véleményem szerint megkérdőjelezhetetlen interjúalany primer kutatásomban.

Negyedik interjúalanyom Akács István volt, akit szintén a szakács szakmám megszerzésének ideje alatt ismertem meg az Onyx étteremben. Ő is versenyzett a Jeunes Chefs Rôtisseurs Magyarországi Szakácsversenyen, ami a Chaine des Rôtisseurs Ifjúsági Világverseny országos válogatója. Akács István itt második helyezést ért el 2019-ben. Ebben az évben a Czifray-versenykurzuson is részt vett, ahol többek között Lendvai Leventével is megmérettette magát. 2019 őszén a Világ legjobb éttermében, a Nomában tanulhatott egy egész évszakon keresztül. 2020-ban aztán az Olimpia étterem csapatát erősítette. Fine diningban szerzett tapasztalatai miatt érdemesnek tartottam, hogy vele is készítsék egy interjút.

3.2. KÉRDŐÍV A GASZTROMŰSOROK FINE DINING KERESLETI OLDALÁRA GYAKOROLT HATÁSAINAK FELTÁRÁSÁHOZ

Primer kutatásom másik eszköze a kérdőív volt, melynek használatával a fine dining irányzat keresleti oldalát kívántam felmérni. Kérdéseim között főként zárt, feleletválasztós és Likert-skálás kérdések szerepeltek. A demográfiai adatok mellett (nem, lakóhely, életkor, anyagi helyzet) vizsgáltam többek között a válaszadók nyitottságát új alapanyagok használatára, új, olykor megosztó alapanyagokból készült, vagy más nemzetek ételeinek megkóstolására. Emellett felmértem a fine dining fogalmának, valamint az ezt az irányzatot képviselő éttermek ismertségét, illetve a főzőműsorok fogyasztókra gyakorolt hatását. Kérdőívemet Google Űrlap formájában online osztottam meg, kényelmi mintavételre volt lehetőségem, így az abból származó eredmények nem reprezentatívak, nem általánosíthatók a teljes magyar lakosságra, de a kapott eredmények iránymutatóak, relevánsak lehetnek a vendéglátással foglalkozó, abban dolgozó szakemberek számára.

Összesen 604 kitöltő válaszait tudtam feldolgozni. A válaszadók 26,0%-a férfi, 74,0%-a nő volt, többségben fiatalok. 61,1%-uk a fővárosban, 30,1%-uk vidéki városban, 8,8% pedig községekben él.

Az adatok ellenőrzését követően azokat a Microsoft Excel és az IBM SPSS Statistics 26 programokkal dolgoztam fel. A leíró statisztikák számítása mellett hipotézisvizsgálatokat végeztem, mely során 5%-os szignifikanciaszintet alkalmaztam. A sokasági arányok összehasonlítására arányra vonatkozó kétmintás z-próbát, míg a Likert-skálás kérdések esetében a csoportok összevetésére Mann-Whitney próbát használtam, mellyel vizsgálható, hogy a két minta azonos populációból származik-e (Mann & Whitney, 1947).

4. EREDMÉNYEK

4.1. INTERJÚELEMZÉS

4.1.1. Milyen életutat jártak be azok a szakemberek, akik ma a fine dining hazai feltörekvői?

A fine dining kínálati oldalát érintő első fő kutatási kérdésem a következő: Milyen életutat jártak be azok a szakemberek, akik ma a fine dining hazai feltörekvői. Először arra kértem interjúalanyaim, hogy meséljenek a múltjukról, szakmai útjukról, eddigi versenyeikről, eredményeikről és a jövőbeli terveikről.

Ezzel a bevezető kérdéssel arra kerestem a választ, hogy a jelenkori fiatal tehetségek, akikből mára a szakma fiatal példaképei lettek hogyan választottak pályát. Célom volt kideríteni azt is, hogy a pályaválasztás elhatározásától milyen külső tényezők hatottak rájuk, milyen helyeken tanulták meg az alapokat, és milyen lépéseket tettek meg szakmai útjuk során, ami a jelenbe kalauzolta őket. Továbbá szerettem volna megismerni, hogy a múlt tapasztalatai és a kialakult hitvallásuk alapján milyen jövőképet képzelnek el maguknak, milyen további céljaik vannak, amik a szemeik előtt lebegnek, és nap mint nap cselekvésre buzdítják őket.

Az első kutatási kérdésem kapcsán fontosnak tartom a négy interjúalanyom szakmai életútjainak rövid, lényegre törő bemutatását. Az általuk elért versenyeredményeik, és a versenyzésben szerzett tapasztalataik (3.1. fejezet) ezen részben nem kerülnek ismét bemutatásra.

Koppány Levente az érettségi megszerzése után, mai nevén, a BKSZC Gundel Károly Vendéglátó és Turisztikai Technikum középiskolában tanulta a szakács szakmát, ez idő alatt a Costes étterem biztosította számára a külső gyakorlati helyét. A szakács szakmájának megszerzése után Londonba költözött, ahol egy és két Michelin-csillagos éttermekben dolgozott. 2017-ben hazatért, melyet követően a Fricska Gastropubban, majd a Salon étteremben és a Costes étteremben is dolgozott vezetői pozícióban. A pandémia hatására visszaköltözött Angliába, majd idén januárban végleg hazajött, ugyanis Rácz Jenő felkérte a Costes étterem Chef de Cuisine pozíciójának betöltésére. Rövid- és középtávon mindenképpen a Costes étteremben gondolkozik, de hosszú távon, mint ahogy elmondása szerint minden séf, egy saját éttermet szeretne.

Lendvai Levente 14 éves korában, az általános iskolából elballagva a nyári szünetét máris egy konyhában töltötte, hiszen ő akkor már határozottan tudta, hogy a szakács szakmában szeretne kiteljesedni. A nyári szünet befejeztével megkezdte szakács tanulmányait, mai nevén, a BGSZC Dobos C. József Vendéglátóipari Szakképző Iskolájában, ami idő alatt az Alabárdos étterem biztosította számára a gyakorlati helyét, ahol szakács szakmája megszerzése után még egy további évet dolgozott. Ezek után az Arany Kaviár étterem hidegpályás szakácsaként tevékenykedett, ahol három év után Sous Chef pozíciót ajánlottak neki, amit az akkoriban 20 éves Lendvai Levente el is fogadott. Azóta is az Arany Kaviár csapatát erősíti Sous Chef beosztásban. Hosszútávon egy saját, a magyar tradíciókat és kultúrát előtérbe helyező éttermet szeretne nyitni.

Kovács Dominik 2013-ban kezdte meg szakács tanulmányát. Először nem tetszett neki a szakma, nem volt benne biztos, hogy ebben szeretne elhelyezkedni. A második év hozta meg számára a fordulatot, amikor egy retorzióképp kapott munkát elvállalva látott bele a konyha valódi életébe. A szakács tanulmányát befejezve költözött fel Budapestre, ahol a Fausto's étteremben helyezkedett el, ez volt számára az első fine dining élmény. A Csalogány 26 étterem után az Onyx volt a következő nagyobb állomása szakmai területen. Az Onyxot követően a pandémia következtében egy pékségben lett társtulajdonos, itt ismerkedett meg a pék szakmával. Mindezek után a MÁK bisztróban kezdett el dolgozni, és végül a Christie's Urban Bistrobán lett konyhafőnök, ahol most is tevékenykedik.

Akács István viszonylag későn döntötte el, hogy a szakács szakmában szeretne elhelyezkedni. Először gimnáziumba járt, de ekkor még nem tudta, hogy milyen pályát szeretne választani, ezért kereskedelmet és marketinget tanult. Egyik barátja munkalehetőséget ajánlott neki konyhai kisegítőként, ekkor érezte meg először a konyha illatát. A szakács szakma kitanulásába csak ezek után kezdett bele, innentől viszont hatalmas motiváció vitte szakmai csúcsáig. A lehető legjobb helyeken szerezhetett tapasztalatokat, mint például a vidéki Platan étterem, az akkoriban két Michelin-csillagos Onyx, valamint a világ legjobb éttermeként számontartott, három Michelin-csillagos koppenhágai Noma étterem, ahol egy őszi szezon három hónapján keresztül tanulhatott. Mindezek ellenére úgy gondolja, hogy nem feltétlenül fine dining éttermekben szeretne elhelyezkedni, ugyanis ma már sokkal inkább a családi jellegű éttermek vonzzák.

Az említett szakmai életutak nagyon hasonlóak. Az összes interjúalanyom motiváció és tudásvágy által vezérelt fejlődési időszakokkal büszkélkedhet. A legismertebb étteremben Chef de Cuisine beosztásban dolgozó Koppány Levente, és talán a legkiemelkedőbb tapasztalatokkal rendelkező, ámbar a fine diningból visszavonult Akács István is érettségi után kezdett bele a szakács szakmába. Mindannyiuk életében meghatározó szerepet játszott a fine dining hitvallása, még ha Akács István a továbbiakban nem is ilyen jellegű éttermekben kívánja a karrierjét folytatni. Azok a személyek, akik nagyon hamar eldöntötték, hogy a szakács szakmában szeretnének kiteljesedni, azoknak a hosszútávú terveiben egyértelműen a saját étterem koncepciója fogalmazódik meg.

Mindemellett az is kiderült, hogy a négy szakember közül azok, akik korán elhatározták, hogy a szakács szakmában szeretnének elhelyezkedni, jelenleg top fine dining éttermekben töltenek be magas pozíciót. Koppány Levente és Lendvai Levente ma két, Budapest éttermeinek

legjobbjai között felsorakoztatott étteremében tevékenykedik, mindketten vezetői beosztásban. Bár Kovács Dominik is vezetői beosztásban erősíti a szakmát, ő már egy kevésbé közismert vendéglátóipari egységben teszi ezt. Akács István pedig, aki kifejezetten későn határozta el, hogy szakács szeretne lenni, a legjobb referenciák, és a legelismertebb tapasztalatok ellenére sem a fine dining szegmensét erősíti napjainkban.

4.1.2. Mit jelent a fine dining a magyar feltörekvő szakemberek számára?

A következő kutatási kérdésem, hogy mit jelent a fine dining a magyar feltörekvő szakemberek számára, a fine dining egyértelműen behatárolhatatlan jellegére vezethető vissza. Ahogy Széll Tamás is említette (2017), sok hazai szakács nincs tisztában a fine dining miben létével, és az általam feldolgozott jelen forrás szerint több szakmabeli véleményében is eltéréseket véltem felfedezni, így kiemelkedően fontosnak tartottam az általam kiválasztott interjúalanyok véleményét, szemléletmódját feltárni az őket nap, mint nap cselekvésre bíró fine dining szemlélet jelentéséről.

Az említett cikk ismert szakemberei mind idősebbek az általam kiválasztott alanyoknál, így célom volt kideríteni azt is, hogy a fiatalabb séfek hitvallása mennyiben tér el az őket korban megelőzőektől. A kérdés feltevésével törekedtem közelebb kerülni a fine dining széleskörű értelmezésének további pontosításához.

Interjúm második kérdésére, miszerint „Mit jelent önnek a fine dining?” sok mindenre kiterjedő válaszokat kaptam, amikben a főbb párhuzamokat kisebb eltérések teszik annál érdekesebbé. A fine dining fő jellemzőjét több perspektívából közelítik meg. Míg Lendvai Levente egy szemléletmódként jellemzi, addig Koppány Levente a vendég szemszögéből étkezési formaként definiálja. Kovács Dominik egyfajta felfogásként, főzési stílusként említi, bár ez Lendvai Levente véleményével közel azonos. Az interjúkban Akács István és Koppány Levente is utal arra a tényre, hogy a fine dining a vendéglátás „csúcsa” (Akács, 2022), ahol a gasztronómiai értelemben vett alkotáshoz a lehető legnagyobb kreativitás szükségeltetik a szakmában.

Hárman is említették a fine dining részletgazdagságban való miben létét, amely a folyamatos tökéletességre való törekvést segíti elő. Abban, hogy az irányzatban kiemelkedően fontos szerepet játszik az alapanyagok kiváló minősége, mindannyian egyetértenek, bár az adott alapanyag szezonálisát már csak ketten, míg annak beszerzésének helyét csak egy személy, Koppány Levente említi, ámde a fine dining fenntarthatósági jellemzőjére Kovács Dominik is kitér. Akács István kritikát is megfogalmaz, mikor a fine dining tökéletességre és a lehető

legjobb alapanyaghasználatra való törekvéseiről beszél, ugyanis itt hozzáteszi, hogy ezen két fontos tulajdonság véleménye szerint sokszor a pazarlás árán valósul meg.

Akács István kivételével minden interjúalany lételemének tekinti a fine dining vendégközpontú értékteremtési célját, Koppány Levente meg is jegyzi: „a fine dining [...] olyan [...], ahol nem első számú cél, hogy csak jóllakjunk, hanem a lelkünk és a szemünk is jóllakjon” (Koppány, 2022). Koppány Levente ezen megállapításában egyértelműen felfedezni vélem ugyanazt a gondolatmenetet, amiben Szakály Orsolya (2020) is állást foglal. Állításában „az emberi szükségletek hierarchia-rendszerében” a gasztronómia „két szinten is megjelenik. Az első szint a fiziológiai szükségletek kielégítésére szolgál, tehát [...] a táplálkozás iránti igényt jelöli. A második alkalommal a hatodik szinten jelenik meg az esztétikai igény, amely az alapszükségletek kielégítésén túl jelentkezik, és meghatározóan befolyásolja az egyén életkörülménye és egzisztenciális lehetőségei. Ezen a megnövekedett szükségleti szinten már érzékelhető a társas szükséglet, illetve az ember alkotta vonzerőként – amely során a természet adta termékek átdolgozásra kerülnek – a gasztronómiai élmény által okozott élvezet, amelyet kiegészít a fogyasztás során átélt különleges ízvilág és a környezet együttes hatása” (Szakály, 2020)

Széll Tamás interjúja már a szakirodalmi kitekintésben is említésre került, hogy a Dining Guide cikke szerint (Lami, 2017) Széll Tamás úgy véli, hogy nem csak a „drága, puccos, Michelin-csillagos éttermek félregondolt sznobériája” lehet fine dining, hanem egy „bográcsos harcsapörkölt is, túrós csuszával, pörccel, rozéfröccsel” is lehet „fájdájning, de nagyon!” (Lami, 2017). Kovács Dominik is ehhez hasonló gondolatmenetet fogalmaz meg, mikor azt mondja: „én is úgy vélekedek, hogy a fine dining nem csak egy elegáns étterem étele lehet, hanem lehet egy comfort food is, akár egy lecsó is lehet fine dining” (Kovács, 2022).

4.1.3. Milyen főzőműsor nézési szokásaik, preferenciáik vannak ezeknek a szakembereknek?

A harmadik kutatási kérdésem a szakemberek főzőműsor nézési szokásait, preferenciáit kívánja feltárni. A kutatási kérdés megválaszolásához több kérdést tartottam szükségesnek feltenni. Az első, hogy az alany milyen főzőműsorokat néz vagy nézett, még ha nem is rendszeresen tette azt. Céлом volt ezzel meghatározni, hogy a szakmabelieknek milyen jellegű főzőműsor köti le figyelmét vagy milyen jellegű főzőműsorokat hajlandóak nézni.

A második ugyanezen témához kapcsolódó kérdésem a szakmabeliek motivációjának miben létét törekszik megvizsgálni. Kifejezetten kíváncsivá tett, hogy a már tapasztalt

szakemberek ihletmerítés céljából néznek-e főzőműsorokat vagy ettől teljesen eltérő mozgatórugó áll a háttérben, feltéve, hogy néznek egyáltalán ilyen, vagy ehhez hasonló tartalmakat.

A harmadik, összehasonlító metaforikus jellegű kérdésem a megkérdezettek műsorok közötti preferenciáira törekszik rávilágítani: „Milyen gasztroműsorok tetszenek jobban önnek, a Ramsay-féle vagy inkább a visszafogottabbak?” (Popp, 2022)

A válaszok alapján az interjúalanyaim mindannyian fogyasztanak vagy fogyasztottak gasztronómiához köthető műsorokat, melyek néhányuk életében meghatározó jelentőséggel bírnak.

Koppány Leventén kívül mindenki megemlíti a régebben befutott nagy neveket, akiket mindenki ismer, mint Gordon Ramsay, Jamie Oliver vagy Anthony Bourdain. Koppány Levente interjújában inkább a jelen lehetőségeire fókuszál, és a MasterChef-et emeli ki az összes általa ismert közül. Ezt azzal indokolja, hogy „az valójában egy komoly megmérettetésnek minősül, ahol jó dolgokat lehet látni és nem az a klasszikus showműsor, ami itthon elhíresült, hanem oda olyan emberek is jelentkeznek, akik nem laikusok, hanem valójában a vendéglátásban dolgoznak, és nekik ez egy kitűnési lehetőséget nyújthat. Komoly zsűri van, például Marcus Wareing, aki egy két Michelin-csillagos éttermet vezet. Úgy gondolom, hogy talán ez áll a legközelebb a fine dining-os közeghez” (Koppány, 2022).

Az összes interjúalanyról elmondható, hogy a Gordon Ramsay-féle eltúlzó és hamis képet alkotó műsorokat ma már kifejezetten nem kedvelik, amit pont a hiteltelenségével magyaráznak. Egyöntetűen inkább a visszafogottabb műsorokat kedvelik

4.1.4. Hogyan befolyásolják vagy befolyásolták a fiatal szakembereket a főzőműsorok?

Negyedik kutatási kérdésem során arra kerestem a választ, hogy a főzőműsorok milyen hatással vannak a szakmára, azon belül is a fine dining szegmensben kiemelkedő teljesítményt nyújtó fiatal feltörekvő szakemberekre. Ennek megválaszolásához is három kérdést fogalmaztam meg a megkérdezetteknek, de mindhárom kérdés előfeltétele valamilyen főzőműsor előzetes ismerete volt. A kérdések a megkérdezettek főzőműsorok általi befolyásoltságát tárják fel, három különböző megközelítésből.

Az elsőben a feltételezett befolyásoltság középpontjában az adott, interjúalanyom által nézett műsorban szereplő közismert szakmabeli szereplő állt. Szerettem volna megtudni, hogy

az ott megjelenő séf, hatással volt e szakmai tudással rendelkező nézőjére. Ennek oka lehet a látott séf személye, az általa bemutatott alapanyag, az életét meghatározó étel, de akár a műsorban bemutatott viselkedési-, konyhavezetési- és vezetői stílus is.

A befolyásoltság kérdésére a válaszok egyöntetűen nemlegesek, mindannyian egyetértettek abban, hogy a közismert séfek nem voltak rájuk hatással. Ezt azonban nem azzal magyarázzák, hogy a műsorok nézése ellenére sem voltak rájuk hatással, hanem azzal, hogy egyáltalán nem is néznek ilyen műsorokat, hiszen nem szeretik a reality jellegűeket. Habár én nem emeltem ki a reality típusú főzőműsorokban szereplő közismert séfeket, az interjúalanyaim egyből az ilyen műsorokban szereplő sztárséfkre asszociáltak. Mivel ezen műsorok reality jellegét teljes mértékben elutasítják, így mindannyian nemleges választ adtak ezen séfek befolyásoltságaira.

Azonban Lendvai Levente kiemelt egy befolyásolt réteget, akik nem mások, mint a szakma tanulói. Állítása szerint rájuk nagymértékben hatnak a gasztro-reality műsorokban látott sztárséfek személyei. Ezen kijelentését azzal magyarázza, hogy amikor még ő volt tanuló, akkor a tanuló képzeletét teljes homály fedte a konyha valós működéséről, és jellemző atmoszférájáról, ellenben napjaink tanulóival, akiknek a sztárséfek műsoraiban láttak által alkotott elképzelésük bár téves, legalább annyira határozott. Ezen probléma okán kivált magabiztossággal lépnek be a tanulók a konyhába, és sokakból hiányzik a szakmához nélkülözhetetlen tisztelet és a kellő kifogyhatatlan alázat. Természetesen nem vonatkozik ez minden tanulóra, de egyre gyakoribb jelenség. Lendvai Levente is ezzel zárja ezen kérdésre adott válaszát: „tisztelet a kivételnek” (Lendvai, 2022).

A televízió szakács tanulókra irányuló hatásáról a méltán híres francia séf, Jacques Maximin is hasonlóan vélekedik. Mikor azt kérdezték tőle egy interjúban, hogy mi a véleménye a szakácsok új generációjáról és többek között a főzőshow-k sokaságáról, a következőt nyilatkozta: „Nagyon jó látni ezt az érdeklődést a főzés iránt, de ezekkel a programokkal az a kockázat, hogy elhitetik a fiatalabb generációval, hogy két-három év múlva ennyi, kész, megérkeztünk. Ez teljesen hamis. A sikerhez kemény munka kell, semmi más. Aki ki akarja hagyni a lépéseket, az egyenesen a falba megy.” (Maximin, 2022)

Attól még, hogy a megkérdezettek egyöntetűen nemleges választ adtak az esetleges sztárséfek által történő befolyásoltságra, általában nagyvonalakban ismerik ezen műsorokat, még ha nem is nézik azokat rendszeresen. Míg Koppány Levente kifejezetten azzal indokolta,

hogy nem néz ezekhez hasonló tartalmakat, mert nem tartja valós, kompetens versenyeknek, addig Kovács Dominik az ellenkezőjéről vélekedik, mikor azt mondja: „néha ránézek, meg nekem is érdekes, hogy a nem szakmabeliek hogyan állnak egy alapanyaghoz meg a kihíváshoz. Sokszor meglepő is, hogy mennyire profin el tudnak készíteni egy-egy tányért vagy alapanyagot feldolgozni” (Kovács, 2022)

Bár a főzőműsorokban bemutatott versenyekről ellentétes állást foglaltak, mégis egybevágó véleményt adtak arról, hogy szerintük attól függetlenül, hogy nem kedvelik az ilyen műsorokat, jó hatással vannak a gasztronómia keresleti oldalára. Kovács Dominik kijelentését azzal magyarázta, hogy nagyobb közönséghez juttatja el a főzést, illetve a fine dining felfogását is, míg Koppány Levente azzal, hogy egyre több a magyar vendég a hazai fine dining helyeken. Ez arra enged következtetni, hogy a mai főzőműsorok hatására a magyar fine dining éttermekben megnőtt a hazai kereslet.

A második megközelítés a megkérdezettek fiatalkorát célozta. Kérdésem kifejezetten a pályaválasztásuk előtti időszakra fókuszált. Arra szerettem volna fényt deríteni, hogy a kiválasztott szakemberekre mekkora hatást gyakoroltak az akkoriban általuk ismert televízióban szereplő szakemberek, és ez hatással volt-e az ő pályaválasztásukra. Kérdésem nem csak a pályaválasztási döntés okát célozta, de annak körülményét is.

Ezen interjúkérdésemre ugyancsak egyöntetű válaszokat kaptam, kivéve Kovács Dominiktól. Rajta kívül a megkérdezettek határozottan állították, hogy bár pályaválasztásuk előtt mindannyian néztek főzőműsorokat, egyáltalán nem befolyásolták döntésüket, hogy a szakács szakmát válasszák hivatásuknak. Koppány Levente ehhez kapcsolódóan arra is kitért, hogy kifejezetten azért nézett főzőműsorokat, mert érdekelte a szakma, és nem azért választotta ezt a szakmát, mert tetszettek neki ezek a műsorok.

Kovács Dominik az említettekkel teljes ellentétben azt válaszolta, hogy kifejezetten a főzős műsorok hatására választotta a szakács szakmát pályaválasztása során, mégpedig ezt azzal indokolta, hogy a televízióban bemutatott szakemberek által vezetett főzőműsorokból arra a következtetésre jutott, hogy ebben a szakmában potenciális lehetőség van, nem úgy, mint más ágazatokban.

Harmadik kérdésemben arra kívántam fényt deríteni, hogy a napjainkban meghatározó, kiemelkedő szakemberekre a pályaválasztásukat követő időszakban napjainkig mennyire voltak befolyással a főzőműsorok. Akács István és Kovács Dominik is azon az állásponton

vannak, hogy egyértelműen hatással vannak rájuk mai napig a főzőműsorok. Akács István azzal magyarázza befolyásoltságát, hogy a főzőműsorok felnyitották a szemét sok különböző kultúrára, amelyek motiválják őt, hogy megismerje azokat. Kovács Dominik azzal érvelt, hogy folyamatos ihletszerzési vágy az, ami a főzőműsorok nézésére készíti, és ezek a műsorok folyamatos hatást gyakorolnak főzési stílusára.

Lendvai Levente az erre a kérdésre adott válaszában a következőképpen indít: „Nem mondanám, hogy közvetlenül volt rám hatással” (Lendvai, 2022), majd mégis belátja, hogy a tv paprika műsorait ő is ihletszerzés céljából nézi. Bár hatalmas újításokat, szakmai tudást nem nyer ezen műsorok megtekintése által, de mégis érdekesnek tartja az adott műsorban látott alapanyagpárosításokat, majd végül bevallja, hogy ezeket, ha nem is pont a látottak szerint, de a saját ízlésére szabva szívesen kipróbálja a szemügyre vett alapanyagpárosításból szerzett ötletét. Ez arra enged következtetni, hogy bár először azt érezte, nincs rá hatással, a válasza végére érve mégis belátta ennek relevanciáját.

Koppány Levente egy egészen más, teljes mértékben eltérő megközelítésből gondolta végig válaszát. Bár néz főzőműsorokat, amelyekben számára érdekes dolgokat lát, nem edukálja őt az adott tartalom, ebből kifolyólag nem gondolja, hogy mai napig befolyásolná az adott műsorok. Válaszát azzal indokolja, hogy amikor ő elkezdte követni a MasterChef műsorát, akkor ő már egy két Michelin-csillagos étteremben dolgozott, így nem sok újdonságot tudtak mutatni a televízióban látottak, de ha azt kettő-három évvel megelőzően kezdte volna nézni, akkor valószínűsíti, hogy minden epizódban látott volna olyat, ami újdonság számára. Így azt a konzekvenciát vonta le gondolatmenetéből, hogy nem mindegy, hogy az adott illető milyen szakmai háttérrel, és mikor kezd el hasonló tartalmakat nézni.

Koppány Levente válaszában arra is rávilágított, hogy „a jelenlegi főzőműsoroknak is van haszna, hiszen azért egyre-egyre több a magyar vendég a magyar fine dining helyeken” (Koppány, 2022). Erre a kijelentésére felbuzdulva kérdeztem meg tőle, hogy véleménye szerint a megnövekedett hazai kereslet a fine dining iránt visszavezethető-e az általa említett műsorokra. Határozottan állította, hogy meglátása szerint hozzájárul. Rácz Jenő éttermét hozta példaként, amely állítása szerint a magyar vendégekkel is teltházzal remekel, és szerinte ehhez az eredményhez egyértelműen hozzájárul Rácz Jenő televíziós karrierje is.

Révén, hogy Koppány Leventének magabiztos véleménye volt a témát illetően, megkérdeztem tőle azt is, mit gondol arról, hogy csak a gasztro-reality műsorokban szereplő

közismert sztárséfek által vezetett éttermek privilégiuma a hazai keresletbeli növekedés? Esetleg más, a szegmensben elismert éttermekre is hatással lehet ezen műsorok népszerűsége? A felvetésemről így vélekedett: „Valamilyen szinten szerintem a többi fine dining étterem is kap ebből egy kis szeletet, de szerintem valójában azoknál az embereknél összpontosul, akik arcukat mutatják ezekben a műsorokban. Viszont, aki elmegy egy ilyen helyre és tetszik neki, az utána ki fogja próbálni a másikat is, tehát biztosan van pozitív hozama a többi étterem számára is.” (Koppány, 2022)

4.1.5. Észlelhető-e összefüggés a főzőműsorok hatásai és a szakemberek fine dining melletti elköteleződésében?

A fine dining kínálati oldaláról kutatásom arra is kiterjed, hogy észlelhető-e összefüggés a főzőműsorok hatásai és a szakemberek fine dining melletti elköteleződésében. Kíváncsiságom okát a kereskedelmi televíziócsatornák főzőműsorainak fejlődő tendenciái adták. Ahogy azt szakirodalmi kitekintésben már említettem, a főzőműsorok egyre nagyobb hangsúlyt fektetnek az ételkészítés körülményein túl az étel kóstolására. A gasztro-reality műsorokban egyre inkább megjelenő fine dining szemléletű törekvések térhódításai talán a szakmabelieket is érinti. Ezt kívánja igazolni, avagy cáfolni az említett kutatási kérdésem.

Az ötödik kutatási kérdésemben megfogalmazott felvetésre egyhangú válaszokat kaptam interjúalanyaimtól. Határozottan állítják, hogy a fine dining melletti kitartásuk döntésében egyiküknek sem játszottak szerepet a gasztroműsorok.

Koppány Levente kifejtette, hogy már a szakács iskolájának megkezdése előtt a Pavillon de Paris étteremben tanult. Eközben nyerte el a Costes étterem Magyarország első Michelin-csillagát, ami motivációjára kifejezetten ösztönző hatással volt. Mire megkezdte szakács tanulmányát, addigra sikerült bekerülnie a Costes étterembe tanulóként, amely a szakmai gyakorlati helyét biztosította számára.

Lendvai Levente is taglalta fine dining melletti elköteleződésének okát, mely a szakmai gyakorlati helyét biztosító Alabárdos étteremben szerzett tapasztalatai, és az akkori kollégáinak szakmaiságával magyarázható, ugyanis elmondása alapján ez idő alatt ismerte meg azt a volt Sous Chefét, akinek meghatározó elemei voltak azon életszakaszában a Bocuse d’Or és a Czifray verseny is. Az ő személyének jelenléte nap, mint nap inspirálta Lendvai Leventét, így ennek hatására számára nem volt kérdés, hogy ő is a gasztronómiának ezen szegmensében szeretne kiteljesedni.

4.1.6. A szaktekintélyek mennyire tartják valóságosnak, hitelesnek a főzőműsorokat?

Az utolsó előtti kérdéskör célja kideríteni, hogy a gasztro-reality műsorokban látott versenyt mennyire tartják valóságosnak azok a szakmabeliek, akik nap nap után a konyában teljesítenek, és szakmai szemmel vizsgálják a televízió által eléjük tároló szórakoztatóipari termékeket. A szakmabeliek véleményét kívántam feltárni a gasztro-reality műsorok hitelességével kapcsolatban az alábbi kérdéssel: „Mennyire tükrözik a valóságot a mai főzőműsorok által bemutatott konyhák, és a versenyzőkkel szemben állított követelmények?” (Popp, 2022)

Az interjúim során olyan kérdéseket is feltettem alanyaimnak, mint: „Mennyire hitelesek ezek a műsorok?” (Popp, 2022), illetve „Mennyire tükrözik a valóságot a mai főzőműsorok által bemutatott konyhák, és a versenyzőkkel szemben állított követelmények?” (Popp, 2022). Ezekre a kérdéseimre két csoportra bontható válaszokat kaptam. Az első nem egyértelmű konzekvenciára utal, míg másik teljes mértékben egybevágó.

Ezen kérdéseimre Akács István őszintén bevallotta a válaszában bizonytalanságát, melyben kételyeit fogalmazta meg. Állítása szerint korábban teljes mértékben megrendezettnek vélte az ilyen műsorokat, ma már azonban hitelesebbnek látja őket, még annak ellenére is, hogy pontosan tisztában van a kereskedelmi televíziós műsorok ferdítő, nézettséget generáló showműsor elemeinek szükségességével.

Kovács Dominik válasza is tükrözi Akács István témában alkotott véleményét. Szintén úgy véli, hogy hitelesek a kereskedelmi televíziós csatornákon keresztül bemutatott gasztro-reality műsorok. Annak ellenére is így vélekedik, hogy úgy gondolja, a tálalást nem annyi idő alatt végzik el a versenyzők, mint amennyit a televízióban bemutatnak.

Koppány Levente válaszát azzal kezdi, hogy nem tud véleményt alkotni, hiszen nem nézi ezeket a főzős műsorokat, de az ezt követő mondata mégsem koherens, amiben határozottan állítja, hogy a gasztro-reality műsorokat „nem tartom valós, kompetens főző versenyeknek” (Koppány, 2022). Ezen kijelentésével egyben azt is indokolja, hogy az említett, a gasztro-reality műsorokról alkotott véleménye miatt nem nézi azokat. Számomra ez azt jelenti, hogy nem tartja hitelesnek ezeket a főzőműsorokat.

Lendvai Levente válaszában határozottan állítja a gasztro-reality műsorok hiteltelenségét. Ezen kijelentését pedig azzal igazolja, hogy szerinte a televíziót néző emberek többsége szeret versenyeket nézni. Ennek apropóján hozták létre a gasztro-reality műsorokat is, amikben

mindenféle showműsor elemeket igyekeznek eladni a nézőknek kifejezetten a nézettség generálásának céljából.

4.1.7. A szakemberek szereplésének főzős műsorokban?

Utolsó kutatási kérdésem a szakemberek szereplésre való hajlandóságukat, esetleg vágyukat célozza. Interjúm során megkérdeztem őket arról, hogy ha elrugaszkodnak a napjainkban mindenki által ismerősen csengő főzőműsoroktól, és azok jellemző tulajdonságairól, menetéről, akkor hajlandóak lennének e bármilyen főzőműsorban való szereplésre. Ha igen, akkor milyen jellegű lenne ez a főzőműsor, és milyen szerepet töltenének be az általuk elképzelt gasztroműsorban.

Utolsó kérdésem során szerettem volna arra is választ kapni, hogy ha az interjúalany szívesen szerepelne egy általa elképzelt főzőműsorban, akkor abban a műsorban mentorként, akár zsűriként tudja elképzelni magát, okán, hogy már fel tud mutatni sikereket az életében, aminek meglétével ő érdemes, alkalmas lenne egy ilyen szerep betöltésére vagy versenyzőként szerepelne, aki még további kapcsolatépítésre, kitűnési lehetőségeire vágyik, feltéve, hogy egyáltalán verseny orientált műsort képzelnek el.

Ugyan alanyaim indoklása különböző, végsősoron döntésük egybevágó. Akács István egyszerűen annyit fogalmazott meg, hogy nincsen benne szereplési vágy. Lendvai Levente nemleges választ azzal indokolta, hogy hisz abban, hogy a befektetett energia megtérül, és számára az az igazi érték, ha valaki azért kéri fel egy megtisztelő feladatra, mert biztos benne, hogy képes lesz azt jól teljesíteni. Véleménye szerint ez nem minden esetben mondható el azokról a személyekről, akik a televíziós műsorok megmérettetései által váltak közismertté.

Koppány Levente és Kovács Dominik is nemleges választ adtak, mikor azt kérdeztem tőlük, hogy szerepelnének-e főzős műsorban, mégis mindketten utaltak olyan körülményre, amelyek megléte mellett szerepelnének. Mindketten valós tudást, valós versenyt és valós lehetőségeket hiányolnak erről a piacról. Számukra az lenne optimális, ha kifejezetten szakmabeliek versenyeznének, hiszen úgy gondolják, hogy így lenne hiteles a megmérettetés, és valódi a verseny adta lehetőség, mindamellett, hogy a televízió nézői számára egy ilyen verseny is biztosíthatna edukációt.

4.2. KÉRDŐÍVELEMZÉS

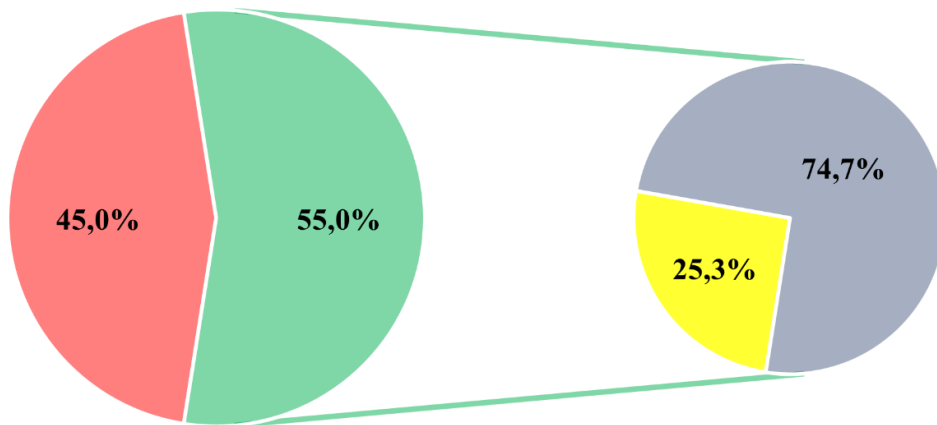
4.2.1. A jövedelem és a lakóhely, mint a fine dining keresletét befolyásoló tényezők

A magyar fine dining kínálati oldalából megismertünk egy szeletet. Most térjünk át a hazai fine dining keresleti oldalának vizsgálatára. Második primer kutatásom volt hivatott ennek feltárására, amelyhez a kérdőív eszközét választottam. Ahhoz, hogy közelebb kerülhessünk a gasztroműsorok fine diningra gyakorolt hatásaihoz, előbb magát a fine diningot övező legfontosabb kérdéseket kívántam igazolni vagy cáfolni.

A fine dining fogalmát már megismertük, és ahogy Széll Tamás szerint (2017), úgy Kovács Dominik szerint (2022) is a fine dining lehet egy egyszerűbb étel is, hiszen fine dining ételek nem csak a csúcsétermek által felszolgált drága alapanyagokból készült luxusételek lehetnek. Ezen a gondolatmeneten haladva úgy tűnik, hogy egy fine dining étterembe való látogatás nem csak azoknak lehetséges, akik kifejezetten jónak érzik diszkrecionális jövedelmük mértékét. Márpedig véleményem szerint a gyakorlatban ez máshogy mutatkozik. Az első hipotézissel, miszerint a jó és nagyon jó anyagi helyzetben lévők nagyobb arányban látogattak már meg fine dining éttermet, ezen gondolatmenetet kívántam cáfolni.

A válaszadók anyagi helyzetüket 5 fokozatú skálán ítélték meg. A jó (4), illetve nagyon jó (5) anyagi helyzetben lévők közül 25,3% (1. ábra) járt már fine dining étteremben. Azok esetében, akik ennél rosszabbnak jelölték anyagi helyzetüket ez az arány szignifikánsan alacsonyabbnak ($z_0: 3,33$, p -érték: $4,36 \cdot 10^{-4}$), csupán 14,3%-nak (2. ábra) bizonyult.

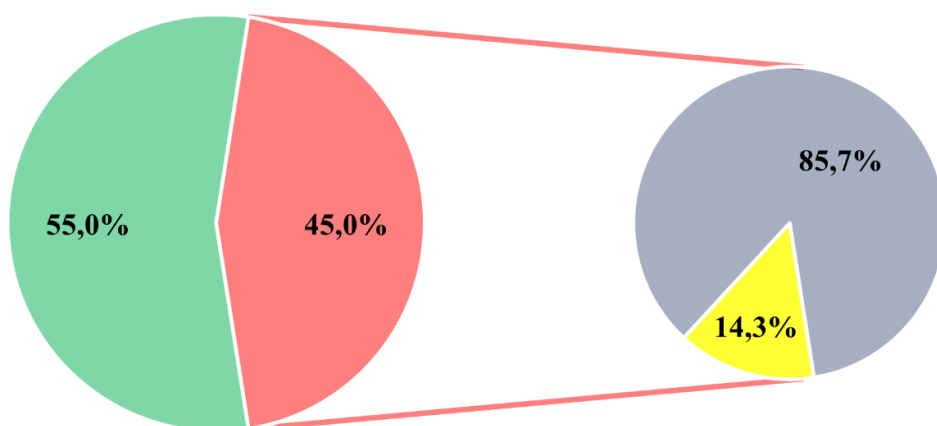
- jó (4) és nagyon jó (5) anyagi helyzetűek
- Jó (4) értékelésnél rosszabb anyagi helyzetűek
- Fogyasztott már fine dining étteremben
- Még nem fogyasztott fine dining étteremben



1. ábra: A jó (4) és nagyon jó (5) anyagi helyzetűek megoszlása fine dining étteremben való fogyasztásuk tekintetében

Forrás: saját szerkesztés primer adatgyűjtés alapján

- Jó (4) értékelésnél rosszabb anyagi helyzetűek
- jó (4) és nagyon jó (5) anyagi helyzetűek
- Fogyasztott már fine dining étteremben
- Még nem fogyasztott fine dining étteremben



2. ábra: A jó (4) értékelésnél rosszabb anyagi helyzetűek megoszlása fine dining étteremben való fogyasztásuk tekintetében

Forrás: saját szerkesztés primer adatgyűjtés alapján

Természetesen ennek oka az is lehet, hogy az alacsonyabb árszínvonalon elérhető fine dining szolgáltatások lehetőségéről nincs a keresletnek tudomása, ezért csak az a személy mélyül el a fine dining étterem látogatásának lehetőségeiben, aki elég jónak ítéli háztartásának anyagi helyzetét, aki pedig nem így gondolja, az nem tájékozódik a kevésbé költséges lehetőségekről.

Az étterem kiválasztásánál, ahol étkezni szeretnénk, fontos szempont, hogy pénztárcánk mennyit enged, így nyilvánvalóan megszabjuk a megengedhető maximális árszínvonalat, amely még elfogadható számunkra. Sajnos tapasztalataim szerint kevés fine dining étterem közül választhat az, aki nem érzi jónak vagy nagyon jónak anyagi helyzetét, amit a kérdőív is igazolt. Véleményem szerint szükséges lenne a keresleti oldal felé hangosabban és érthetőbben kommunikálni, hogy ha fine dining élményben szeretnének részesülni, akkor ezt ugyan nem túl mély kínálattal, de megtehetik. Nagyobb hangsúlyt kéne kapjanak azok az éttermek, amelyek a legjobb ár-érték arányban kínálnak fine dining szolgáltatásokat.

A következő gondolat a fine dining területi koncentrációjára fókuszál. Napjaink gasztronómiai fejlődése igencsak előremutatja a vidéki éttermek relevanciáját, mi sem bizonyítja ezt jobban, mint az a tény, hogy a Dining Guide után már a Michelin Guide is egyre nagyobb hangsúlyt fektet a vidéki éttermek tesztelésére, ami a budapesti koncentrációt egyre nagyobb sikerrel oszlatja el. Egyre több, a hazai gasztro-fejlődésünk igáját vonó, vidéki étterem kerül reflektorfénybe, de az elismert éttermek listája budapesti éttermekkel van tele.

Bár régebb óta működő vidéki éttermek is vannak, amelyek rendíthetetlen fine dining szemlélettel rendelkeznek, az egyre nagyobb hangsúlynak és társadalmi felelősségvállalásnak örvendő fenntarthatóság jegyében az eddig elmaradt vidék is hatalmasat fejlődött az utóbbi években. Véleményem szerint ezt a fejlődést rövid távon nem, de hosszútávon részben elősegítette a pandémia által kialakult eseménysorok alkotta környezet, hiszen a belföldi turizmus apró fellángolásának következtében nagyobb fizetőképes keresletre találtak az addig szorgosan dolgozó, hírnévért és elismerésért kiáltó éttermek.

A második hipotézisem, tehát a fine dining éttermek területi koncentrációjának gondolatára fogalmazódott meg, miszerint a vidékiek kevesebb fine dining éttermet ismernek, mint a fővárosiak. A kérdőív adatait elemezve a fővárosiak átlagosan 2,14, míg a vidékiek 1,91 fine dining éttermet ismertek. A Mann-Whitney próba eredménye alapján nem lehetett szignifikáns különbséget kimutatni a két csoport között (p-érték: 0,181). Meglátásom alapján a fine dining éttermek budapesti koncentrációja ellenére, azért fordulhat ez elő, mert a felgyorsult

világunkat jellemző média manapság meghatározóbb információforrást biztosít, ennek pedig nem szab területi határt a fine dining éttermek elhelyezkedése. Ezáltal a vidékiek is épp úgy ismerhetik a fővárosi éttermeket, akár a vidékieket. A kérdőívben tapasztalt fine dining éttermek ismertségi gyakoriságát szemlélteti a 3. ábra.



3. ábra: A felsorolt fine dining éttermek ismertségi gyakoriságának szemléltetése a kérdőív alapján

Forrás: saját szerkesztés primer adatgyűjtés alapján

A Michelin Guide legfrissebb magyar kalauza az említett jó ár-érték arányú éttermek lehetőségei és a vidéki éttermek törekvései szempontjából is értékes előrelépést tett hazánkban. Egyre több étterem tartja szem előtt a fenntarthatóságot, legyen szó egy beszerzés hiperlokalitásáról, de akár a zöld Michelin-csillag célként való kitűzéséről. Ehhez hasonló

gondolatokat leginkább a vidéki éttermekben véltem felfedezni, a 2022-ben Magyarország első alkalommal megszerzett négy zöld Michelin-csillagát két budapesti és két vidéki étterem (Onyx-Budapest; Salt-Budapest; Graefl Major Kétútköz-Poroszló; Almalomb-Hosszúhetény) tudhatja magáénak, de ez még nem minden, és itt visszautalnék az előző hipotézisem eredményeképpen megfogalmazott reflexiómra, miszerint nagyobb hangsúlyt kellene kapjanak azok az éttermek, amelyek a legjobb ár-érték arányban kínálnak fine dining szolgáltatásokat.

Nos, a 2022-es Michelin Guide erre is gondolt, ugyanis az általam hiányolt Bib Gourmand kitüntetésből idén hat étterem is részesült hazánkban (Macok-Eger; Mór24-Balatonfüred; Sparhelt-Balatonfüred; Casa Christa-Balatonszőlős; Kistücsök-Balatonszemes; Anyukám Mondta-Encs), ámbar ezzel egy újabb koncentrációt hozott létre, ugyanis a jelölt éttermek kétharmada is a Balaton mellett van. Ezt nyilván nem ok nélkül tette, hiszen a Balaton turisztikai régiókn a hazai mellett külföldi keresletet is biztosít majd ezeknek az éttermeknek, ami nekünk, magyaroknak sem hátrány, hiszen ezek a látszólag talán eltörpülő tényezők egy-egy apró lépéssel közelebb segítik a magyar gasztronómiát a nemzetközi kiteljesedéséhez.

Viszont ami még ezen is túlmutató, nagy elismerés, hogy a tatai Platán étterem páros lábbal ugrott be a magyar Michelin csillagos éttermek listájára, amivel ő lett az első hazai étterem, amelyiket egyből két csillaggal értékelt a Michelin-kalauz. Mindezek után kétségtávan állíthatom, hogy a magyar gasztronómiában hatalmas mérföldkőhöz érkeztünk, ezúttal vidéken is teret hódít a fine dining. (Anon., 2022)

A fine dining éttermek túlnyomó budapesti koncentrációja alapján megfogalmazódott még egy hipotézis, miszerint a fővárosiak nagyobb arányban látogattak már el fine dining étterembe. A fővárosban élők 24,4%-a, míg a vidékiek 14,0%-a fogyasztott valaha fine dining étteremben. A különbség szignifikánsnak adódott ($z_0: 3,08$, p -érték: 0,001). Ennek magyarázata lehet, hogy a fővárosban magasabb az átlagos jövedelem, továbbá az itt élőknek elérhető távolságon belül sokkal több lehetőségük is van fine dining étteremben étkezni.

4.2.2. A főzőműsorok, mint a fine dining keresletét befolyásoló tényezők

A fine dining keresletéhez kissé közelebb kerülve kutatásom az egyik legfontosabb részéhez érkezik. A szakirodalmi áttekintésben már említettem, hogy korábbi kutatások alapján a televízióban látottak hatással vannak a nézőkre, és ezáltal a vásárlói kosaraikra. Az interjúkból kiderült, hogy a fine dining kínálati oldalát is befolyásolják a főzőműsorok, ami persze nem meglepő, hiszen a séfek nap, mint nap gasztronómiával foglalkoznak, tehát a főzés napi szinten jelen van az életükben.

Az is kiderült, hogy az interjúalanyaim azért kezdtek el főzőműsorokat nézni, mert szakácsok akartak lenni, nem pedig fordítva. De vajon a főzőműsorokat néző laikusok, szakmabeliek, akik a fine dining keresleti oldalát bővítik vagy bővíthetik, milyen hajlandóságot mutatnak ezen magas szintű gasztronómia befogadására? Ahhoz, hogy valaki fine dining étterembe látogasson szerintem nélkülözhetetlen, hogy a potenciális vendég szerepét egy olyan személy töltsse be, aki szívesen kísérletezik új alapanyagokkal, próbálja ki más nemzetek konyháinak ételeit, nyitott új ételek kóstolására, illetve sokszínűen étkezik, és néha az sem árt, ha szeret mások számára talán megosztó ételeket is megkóstolni.

De vajon a főzőműsorokat nézők egyben olyan személyek, akikre ez egyaránt jellemző? Nos, erre a kérdésre szerettem volna választ kapni, így a kérdőívet kitöltőket 5 fokozatú skálán kérdeztem, hogy mennyire jellemző rájuk A Konyhafőnök tévéműsor nézése. Azért esett erre a gasztro-realityre a választásom, mert nagy nézettségnek örvend, és a különleges alapanyagok rendszeres alkalmazásával, tökéletességre való törekvéseivel, az alapanyagok teljeskörű felhasználásával, egy alapanyag többféle textúrájában való megjelenítésével ezt a főzőműsort találtam a legrelevánsabbnak egy ilyen kutatáshoz, hiszen a fine dining szemléletnek is részei ezek az elemek. A műsort jellemzően nézők (4, illetve 5 értékkel válaszolók) a minta alapján szívesebben kísérleteznek új alapanyagokkal (p-érték: 0,003), próbálják ki más nemzetek konyháinak ételeit (p-érték: 0,032), nyitottabbak új ételek kóstolására (p-érték: 0,040), illetve sokszínűbben étkeznek (p-érték: 0,004). A megosztó alapanyagok megkóstolására vonatkozólag nem volt szignifikáns különbség a két csoport között (p-érték: 0,423).

Összességében tehát úgy gondolom, hogy aki A Konyhafőnök műsort nézi, arra jellemzőek azok a belső motivációk, amikre nehezen lehet hatással lenni, ellenben szükségesnek tartom, hogy a fine dining élmény kiteljesedéséhez jelen legyenek azokban a személyekben, akik a gasztronómiának ezen szegmensét választják igényeik kielégítésére.

A napjainkban jellemző hazai gasztro-reality műsorokban felfedezni vélt fine dining elemek miatt úgy gondoltam, hogy akik jellemzően nézik az A Konyhafőnököt vagy a Séfek Séfét, azok nagyobb arányban ismerik a fine dining fogalmának mibenlétét. Azonban ezt a hipotézisemet a minta nem támasztotta alá, ugyanis a két műsort jellemzően nézők csupán 50,3%-a válaszolt helyesen az erre vonatkozó kérdésre, szemben a műsort kevésbé követőkkel: 52,7%.

Az eredmény okát annak tulajdonítom, hogy egyik műsor sem használja jellemzően a fine dining kifejezést, ezáltal szakmai szem számára szükséges ahhoz, hogy felleljük bennük azokat az

elemeket, amik emlékeztetnek a fine dining szemlélet jellegzetes mozzanataira, törekvéseire. Ezek előzetes ismeretek alapján felismerhetőek, azonban a műsorok laikus nézőiket a fine dining miben létének tekintetben nem edukálják.

A fine dining étterem enteriőre, a felszolgálás minősége, az elkészült, felszolgálásra került ételek esztétikai élménye, az ételek bemutatása, az ízek harmóniája, az étkezés öröme és az étkezés befejeztével érzett katarzis mind-mind olyan elemei a fine dining étterembe történő látogatásnak, amit a televízió képernyőjén keresztül bemutatni, megértetni nem lehet, főleg olyan műsorokkal, amelyek egy verseny köntösébe vannak bújtatva. Ezt a fajta emlékezetes élményt csak akkor lehet megérteni teljes mértékben, ha azt a vendég átéli.

Ezt igazolja az előző eredményre reflektáló következő hipotézisem, miszerint, akik jártak már fine dining étteremben, azok nagyobb arányban ismerik a fine dining fogalmát. A fine dining étteremben legalább egyszer fogyasztók 70,7%-a válaszolt helyesen, amely szignifikánsan magasabb, mint az ilyen vendéglátóhelyen még sosem étkezőké, 47,2% (z_0 : 4,67, p -érték: $1,56 \cdot 10^{-6}$).

Következésképp tehát azok, akik csupán a manapság nagy népszerűségnek örvendő gasztro-reality műsorokat nézik, a fine dining miben létét nem értik meg teljes egészében, ellentétben azokkal, akik már megtapasztalták ezt az élményt a valóságban. Ezek az érzékszerveinket kápráztató élmények, amelyeket egy határozott szemlélet övez, nem érthetők meg csupán a televíziós műsorokon keresztül, amik - saját és interjúalanyaim véleménye szerint - nem kifejezetten a nézők edukációja érdekében gyártanak tartalmakat.

Az már kiderült, hogy a fine dining megismeréséhez nélkülözhetetlen egy fine dining szemléletet megtapasztalni, nem elegendő a televízióban látottakat figyelemmel követni. Ellenben érdemesnek tartottam megvizsgálni, hogy akik nézik A Konyhafőnök című műsort, azok nagyobb arányban ismerik-e az egyes fine dining éttermeket, többek között azokat, amik a műsorban szereplő séfek neveivel már jól összeforrtak. A minta alapján a Textúra és a Rumour esetében volt kimutatható különbség, a többi felsorolt étteremnél (Costes Downtown, Stand, Essência Restaurant, Onyx, Clarisse, Anyukám Mondta Étterem) nem (*1. táblázat*).

1. táblázat: Hipotézisvizsgálatok eredményei, miszerint A Konyhafőnök műsort jellemzően nézők jobban ismerik az egyes fine dining éttermeket

Étterem	A Konyhafőnököt jellemzően nézők	A Konyhafőnököt nem rendszeresen nézők	p-érték
	Ismertségi arány		
<i>Textúra</i>	52,3%	31,6%	2,224*10 ⁻⁶
<i>Rumour</i>	48,4%	23,8%	4,600*10 ⁻⁹
<i>Costes Downtown</i>	29,0%	22,7%	0,057
<i>Stand</i>	18,1%	17,1%	0,398
<i>Essência Restaurant</i>	20,6%	15,8%	0,084
<i>Onyx</i>	43,2%	43,7%	0,537
<i>Clarisse</i>	5,2%	7,1%	0,802
<i>Anyukám Mondta Étterem</i>	32,9%	27,4%	0,096

Forrás: saját szerkesztés primer adatgyűjtés alapján

Ezek alapján elmondható, hogy a gasztro-reality műsorok nézői jellemzően csak azon fine dining éttermeiről hallottak nagyobb arányban, amik az általuk követett gasztro-reality műsorban szereplő sztárséfek neveivel már jól összeforrt, más fine dining éttermeiről nem tájékozottabbak.

Koppány Levente véleménye (2022) szerint a főzőműsorokban szereplő sztárséfek éttermei azok, amelyek ezen műsorok keresletbővítő hatásából elsődlegesen részesednek, melyet alá is támasztott az előző hipotézisem vizsgálata. Azonban ezen kijelentését azzal egészítette ki, hogy a többi fine dining étterem is részesedik a főzőműsorok által generált kereslet hozamából, mégpedig oly módon, hogy aki egyszer elmegy egy általa megismert fine dining étterembe, ami jellemzően a műsorokban szereplő sztárséfek vezetésével működtetett étteremek közül való, és az illetőnek megtetszik a gasztronómia ezen szegmense által nyújtott szolgáltatás, az valószínűleg ellátogat egy másik ugyanezen szegmensbe tartozó étterembe is.

Következő hipotéziseim Koppány Levente véleményének utóbbi állítását kívánja alátámasztani. Elsőként azt vizsgáltam, hogy aki fogyasztott már fine dining étteremben, az több fine dining étteremről hallott-e már. A fine dining étteremben legalább egyszer fogyasztók átlagosan 3,54 fine dining éttermet ismertek a felsoroltak közül. Ezzel szemben, akik sosem

jártak még ilyen helyen, csak 1,67-et. A Mann-Whitney próba alapján a minta alátámasztotta a hipotézist (p -érték: $3,070 \cdot 10^{-16}$), miszerint a fine dining éttermekben fogyasztók több ilyen vendéglátóhelyet ismernek. Sőt, amint azt a 2. táblázat is mutatja, mind a nyolc felsorolt étterem esetében szignifikánsan nagyobb volt az adott vendéglátóhelyet ismerők aránya azok között, akik már fogyasztottak valaha fine dining étteremben.

2. táblázat: Hipotézisvizsgálatok eredményei, miszerint a fine dining étteremben legalább egyszer étkezők jobban ismerik az egyes fine dining éttermeket

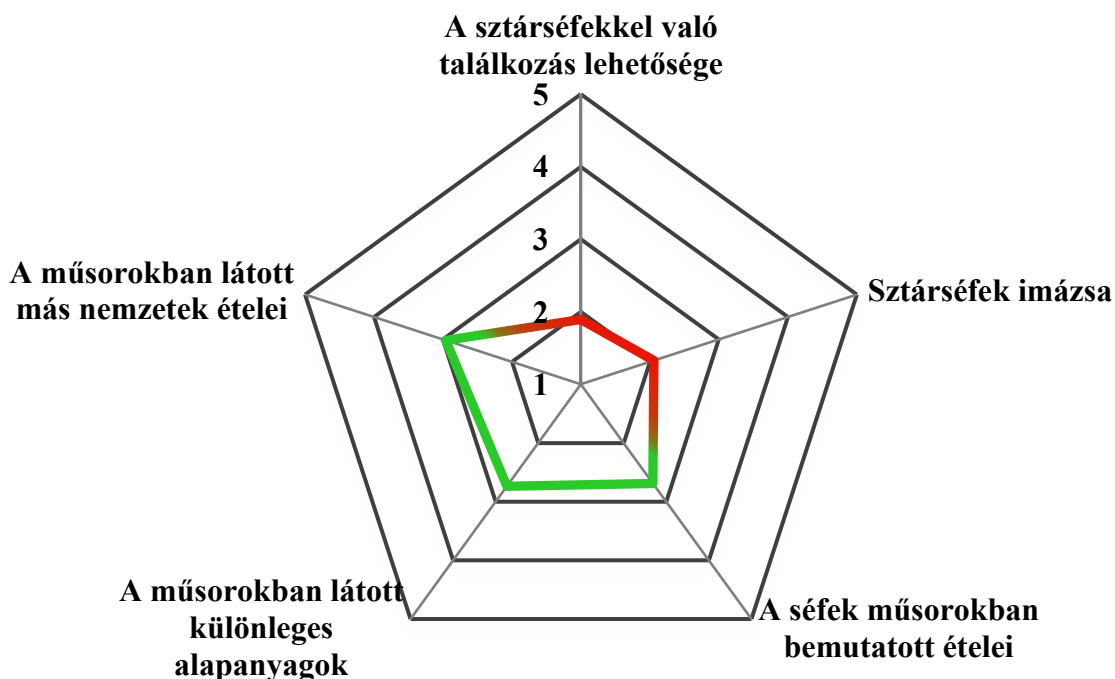
Étterem	Jártak már fine dining étteremben	Soha nem jártak még fine dining étteremben	p-érték
	Ismeretségi arány		
<i>Textúra</i>	56,9%	31,8%	$1,317 \cdot 10^{-7}$
<i>Rumour</i>	49,6%	25,2%	$6,777 \cdot 10^{-8}$
<i>Costes Downtown</i>	45,5%	18,9%	$4,202 \cdot 10^{-10}$
<i>Stand</i>	35,0%	12,9%	$4,118 \cdot 10^{-9}$
<i>Essência Restaurant</i>	32,5%	13,1%	$1,602 \cdot 10^{-7}$
<i>Onyx</i>	63,4%	38,5%	$3,164 \cdot 10^{-7}$
<i>Clarisse</i>	16,3%	4,2%	$7,303 \cdot 10^{-7}$
<i>Anyukám Mondta Étterem</i>	55,3%	22,0%	$1,853 \cdot 10^{-13}$

Forrás: saját szerkesztés primer adatgyűjtés alapján

Ez alapján elmondható, hogy Koppány Levente említett véleménye, miszerint a fine dining kínálati oldalát képező többi étterem is részesedik a megnövekedett keresletből, megalapozott, ellenben az, hogy a következő látogatás bekövetkezik-e, az nem biztos.

A gasztro-reality műsorok fine dining étterembe történő látogatás motivációjában való megjelenését, illetve öt általam kiválasztott potenciális motivációs elem relevanciáját is érdemesnek tartottam megvizsgálni. A kiválasztott öt lehetséges motivációs elem mindegyike kapcsolódott a gasztro-reality műsorokhoz: sztárséffekkel való találkozás lehetősége, sztárséffek imázsa, a séfek műsorban bemutatott ételei, az ott látott különleges alapanyagok, illetve más nemzetek ételei. Arra kértem a válaszadókat, hogy ötfokozatú skálán értékeljék, hogy a fent említette tényezők mennyire voltak hatással a döntésükre, hogy fine dining étterembe látogassanak. A kevésbé fontos tényezők között a sztárséffek imázsa és a velük való találkozás

lehetősége szerepelt (átlagok rendre: 1,89 és 2,06), melyektől szignifikánsan magasabb értékekkel rendelkezett az ételekhez köthető másik három szempont (séfek ételei: 2,69, különleges alapanyagok: 2,74, más nemzetek ételei 2,96; 4. ábra)



4. ábra: A fine dining étteremben már fogyasztó válaszadók főzőműsorokhoz köthető motivációi (átlagértékek)

Forrás: saját szerkesztés primer adatgyűjtés alapján

A kérdés elemzése előtt személy szerint túlértékeltem a sztárséffekkel való találkozás lehetőségét, mert úgy gondoltam, hogy azokat, akik követik A Konyhafőnök műsort, kifejezetten motiválja egy Rumour étterembe történő látogatás során, hogy Rácz Jenővel találkozhassanak. Különböző közösségi média felületeken ugyanis megjelentek olyan tartalmak, ahol Rácz Jenő a bárpult mögül széles mosollyal társalog az adott vendéggel a Rumourban.

Lendvai Levente interjújában megosztotta velem tapasztalatát, amelyben kijelentette, hogy napjainkban a fine dining éttermekre nem jellemző, hogy tradicionálisan magyar konyhát vinnének, ebben a szegmensben hazánkban jellemzőbbek a fúziós konyhák. Ennek okán nem

meglepő, hogy a fine dining étterembe már legalább egyszer ellátogatott kitöltők motivációiban határozottan megjelenik a más nemzetek ételeinek fogyasztása is.

5. KONKLÚZIÓ

Mindent összevetve a következő konzekvenciákra ad lehetőséget primer kutatásaim összegzése. Az általam interjúztatott szakemberek szakmai életútjai nagyon hasonlóak. Az összes interjúalanyom igazán motiváció és tudásvágy által vezérelt fejlődési időszakkal büszkélkedhet. Mindannyiuk életében meghatározó szerepet játszott a fine dining hitvallása, még ha a továbbiakban nem is mindannyiuk kívánja a karrierjét ilyen jellegű éttermekben folytatni. Azok a személyek, akik nagyon hamar eldöntötték, hogy a szakács szakmában szeretnének kiteljesedni, azoknak a hosszútávú terveiben egyértelműen a saját étterem koncepciója fogalmazódik meg.

Ami a fine dining fogalmáról alkotott képet illeti, hasonló eredmény született annak kínálati oldala felől, mint ahogy a Dining Guide cikkében (Lami, 2017) is olvasható. A megkérdezettek véleményében általában a fő irány egybevágóan fogalmazódik meg, azonban a fine dining szemléletmódot többek között a részleteiben kissé mindenkinek eltérő véleménye teszi színeesebbé.

Az interjúkat, illetve a szakirodalmat is figyelembe véve a következő definícióval fogalmaznám jelen korunk fine diningját: A fine dining egy vendégközpontú, fiziológiai és esztétikai igényt egyaránt kielégíteni képes gasztronómiai szemléletmód, amelyet a végtelen részletekig kimerülő jól átgondolt koncepcionalitás, a kiváló minőségű alapanyagok tudatos felhasználása és a tökéletességre való folyamatos törekvés jellemez.

A kérdőívből kiderült, hogy a kitöltők azon laikus részét, akik a fine dining keresleti oldalát képezhetik, a manapság elterjedt gasztro-reality műsorok nem edukálják a fine dining szellemiségéről, így akik A Konyhafőnök vagy a Séfek séfe műsorát jellemzően követik, nem ismerik nagyobb arányban a fine dining fogalmát. Ellenben azok esetében, akik a fine dining élménnyel legalább egyszer már testközelből találkoztak ez az arány szignifikánsan nagyobb, mint az ilyen vendéglátóhelyen még nem étkezőknél. A fine dining szemlélet nem érthető meg csupán gasztro-reality műsorokból, hiszen azok nem kifejezetten a nézők edukációja érdekében gyártanak tartalmakat.

Véleményem szerint a gasztro-reality műsorok az érdeklődés felkeltésére elegendők, de a hasznos, a piacot jobban lefedő kérdésekre nem adnak választ. A kitöltések alapján a vidékiek nem ismernek kevesebb fine dining éttermet, ami meglátásom szerint nagymértékben köszönhető a hazai éttermek, séfek közösségi médiában folytatott aktív jelenlétének.

Annak ellenére, hogy a vidéki lakosok nem ismernek kevesebb fine dining éttermet, elmondható, hogy a fővárosiak nagyobb arányban látogatnak el ezekbe. Lévén, hogy a magasabb minőségű szolgáltatásokat nyújtó éttermek magasabb árfekvésűek is, a fővárosban pedig jellemzően magasabb az átlagos jövedelem, ez nem is olyan meglepő, főleg, hogy a budapesti lakosok azon rétegének, akik ezen árszínvonalat hajlandóak megfizetni, nem szükséges hosszú utat megtenniük az első fine dining étterem kapujáig, ad absurdum még válogathatnak is kedvükre közvetlen környezetükben. Ezt támasztja alá az is, hogy azon kitöltők, akik jónak vagy nagyon jónak ítélték meg anyagi helyzetüket, szignifikánsan nagyobb arányban jártak már fine dining étteremben.

Az öt általam kiválasztott gasztro-reality műsorokhoz kapcsolódó, fine dining étterembe történő látogatás esetén lehetséges motivációs elem közül a sztárséfek imázsa és a velük való találkozás lehetősége kevésbé, míg a séfek műsorban bemutatott ételei, az ott látott különleges alapanyagok, illetve más nemzetek ételei inkább fontosak azok számára, akik már legalább egyszer étkeztek ilyen étteremben. A kérdőívre beérkezett válaszok alapján az is bizonyossá vált, hogy akik A Konyhafőnök műsort jellemzően nézik, azok szívesebben kísérleteznek új alapanyagokkal, próbálják ki más nemzetek konyháinak ételeit, nyitottabbak új ételek kóstolására, illetve sokszínűbben is étkeznek, ellenben nem kóstolnak meg szívesebben megosztó alapanyagokat.

A szakemberek is jellemzően fogyasztanak vagy fogyasztottak gasztronómiához köthető műsorokat, melyek néhányuk életében meghatározó jelentőséggel bírtak. Az interjúalanyaim kivétel nélkül kifejezetten nem kedvelik a Gordon Ramsay-féle eltúlzó magatartásformát mutató és a konyháról hamis képet alkotó műsorokat, ami az ehhez hasonló tartalmak hiteltelenségével magyarázható. A megkérdezetteket nem befolyásolják a televízióból már mindenki által ismert sztárséfek, és általában ezeket a műsorokat nem is követik, hiszen nem értenek egyet a gasztro-reality műsorok jellegzetes elemeivel, de mindezek ellenére nagyvonalakban ismerik ezen műsorokat, még ha rendszeresen nem is nézik azokat.

Annak ellenére, hogy őket nem befolyásolják az említett sztárséfek, van olyan szakember, aki úgy gondolja, hogy a most szakmájukat tanuló leendő szakácsokat nagymértékben befolyásolják a gasztro-reality műsorok, aminek érzi negatív következményét. Emellett a pozitív hatások, az alanyaim szerint, a fine dining keresleti oldalát érintik. Véleményük szerint nagyobb közönséghez juttatja el a főzést, illetve a fine dining felfogását is, így egyre több magyar vendég foglal helyet hazai fine dining éttermek asztalainál. Ez arra enged következtetni, hogy a mai főzőműsorok hatására a magyar fine dining éttermekben megnőtt a hazai kereslet.

Koppány Levente szerint (2022) ez a megnövekedett kereslet leginkább a főzőműsorokban szereplő séfek neveivel összefonódó éttermekre koncentrálódik, de a fine dining többi szereplője is, még ha kis mértékben is, de érzékelheti ezt a hatást. Előbbit a kérdőív eredményei alátámasztották, hiszen A Konyhafőnök műsort jellemzően nézők körében a minta alapján a Textúra és a Rumour éttermek esetében volt kizárólag kimutatható az általam felsorolt éttermek közül, hogy a kitöltők nagyobb arányban hallottak már róluk.

Utóbbinak lehetőségét, miszerint a fine dining kínálati oldalát képező többi étterem is részesedik a megnövekedett keresletből ugyancsak alátámasztották a kérdőív eredményei, hiszen a fine dining éttermekben fogyasztók több ilyen vendéglátóhelyet ismernek. Sőt, mind a nyolc felsorolt étterem esetében szignifikánsan nagyobb volt az adott vendéglátóhelyet ismerők aránya azok között, akik már jártak valaha fine dining étteremben. Így tehát Koppány Levente gondolata bekövetkezhet, hiszen az, aki ellátogatott már fine dining étterembe, azok nagyobb arányban ismernek több ilyen éttermet is.

Ugyan a televíziós sztárséfek által történő befolyásoltságot az általam meginterjúvált szakemberek mindnyájan elutasították, de azt bevallották, hogy maguk a főzőműsorok hatással vannak rájuk azóta, hogy főzőműsort néznek, kivéve a pályaválasztást, ugyanis az elmondható, hogy általában nem azért lettek szakácsok, mert főzős műsorokat néztek, hanem azért néztek főzős műsorokat, mert szakácsok szerettek volna lenni, és ezen gondolatmenet jellemzi a fine dining melletti elköteleződésüket is. A főzőműsorok hatása a szakemberek főzési stílusában, ihleteiben, érdeklődéseiben lelhető fel, így fontos szerepet játszanak a főzős műsorok az életükben.

A szakemberek bár jellemzően úgy gondolják, hogy a főzőműsorokra jellemző, hogy nem valós képet mutatnak, mégsem értenek egyet a főzőműsorok hitelességéről vagy éppen hiteltelenségéről, de mindenképpen megkérdőjelezhetőnek tartják azt. Ezen kételyek miatt

jellemzően nem szerepelnének főzőműsorokban, de a megkérdezettek felének lehetne olyan körülményeket biztosítani, amelyek bekövetkezésének esetén elvállalnák a szereplést. Ezek a körülmények jellemzően a hitelesség, a valós tudás, valós verseny, valós lehetőségek, valós szakemberekkel. Ez is alátámasztja a jelen főzőműsorok hitelességének megkérdőjelezhetőségét.

6. ÖSSZEGZÉS

Kutatásom céljaként a fine dining napjainkban helytálló megfogalmazását, a gasztroműsorok fine dining szegmensre, illetve a nézőkre gyakorolt hatásának feltárását tűztem ki. A fine dining fogalom pontosításának, átgondolásának szükségességét a témához kapcsolódó szakirodalom is igazolja. A megfogalmazott célok elérése érdekében a fine dining kínálati oldaláról interjúval, a keresleti oldaláról pedig kérdőívvel készítettem primer kutatást.

Az interjúkat, illetve a szakirodalmat is figyelembe véve a következő definícióval fogalmaznám jelen korunk hazai fine diningját: A fine dining egy vendégközpontú, fiziológiai és esztétikai igényt egyaránt kielégíteni képes gasztronómiai szemléletmód, amelyet a végtelen részletekig kimerülő jól átgondolt koncepcionalitás, a kiváló minőségű alapanyagok tudatos felhasználása és a tökéletességre való folyamatos törekvés jellemez.

Ami a gasztroműsorokat illeti, a nézettség generálása céljából alkalmazott valóságshow elemek társadalmi felelősségvállalási kérdéseket vetnek fel, hiszen kétségtelenül hatással vannak nézőikre. A televízióban látottak közvetve a tartalmát fogyasztók kosarainak összetételét is befolyásolják, emellett arra, hogy a vásárlók az egészséges vagy az egészségtelen ételeket választják. Jelenkorunk reklámjai is ezen bizonyosságra épülnek. Ezen tartalmak nem a nézők edukációjára fókuszálnak, így a gasztroműsorokat fogyasztók nem ismerik nagyobb arányban a fine dining mibenlétét, ellentétben azokkal, akik már legalább egyszer testközelből megtapasztalták azt.

A Konyhafőnököt jellemzően követő személyek szívesebben kísérleteznek új alapanyagokkal, próbálják ki más nemzetek konyháinak ételeit, nyitottabbak új ételek kóstolására, illetve sokszínűbben is étkeznek. Bebizonyosodott, hogy a műsor nagyobb közönséghez juttatja el a főzést, illetve annak esztétikai élményét. A megnövekedett hazai kereslet – mely részben a gasztroműsorok pozitív hatásainak köszönhető - leginkább a

főzőműsorokban szereplő sztárséfek neveivel összefonódó éttermeknél jelentkeznek, de a fine dining többi kínálati szereplője is részesedhet annak pozitív hatásából.

A megkérdezett szakemberekre is - általában a pályaválasztást kivéve – hatással vannak a főzőműsorok, ami jellemzően a főzési stílusaikban, ihleteikben és érdeklődésükben mutatkozik meg. Bár a főzőműsorok hitelességében nem értenek egyet, egyikük sem szerepelne főzőműsorban a show-elemek miatt, de a műsorokat egyértelműen hitelessé, szakmaivá és valóságosan versenyszerűvé téve fontolóra vennék a szereplést is. A főzőműsorok a szakma tanulóira is nagymértékben hatással vannak, hiszen téves képet alkotnak a konyhai légköréről, illetve annak működéséről, ami a szakmához való hozzáállásukban is megmutatkozik.

Összességében megállapítható, hogy a főzőműsorok laikus és szakmabeli nézőikre is mindenképpen hatással vannak, bár a szakemberekre inkább a reality típusú műsorelemektől mentesek. A laikus szemek a gasztroműsorok által ugyan a szaktudás hiányában könnyebben befolyásolhatóak, de egy olyan közvetett folyamat részesei, amely többszörösen összetett módon fejti ki hatását. Míg a kínálati oldalra ugyan közvetlenül hatással vannak, ellenben a szakemberek szaktudása szűrőként válogatja a televízión keresztül érkező helytelen információkat.

IRODALOMJEGYZÉK

- Angler, K. & Komáromi, B., 2020. *Mindent a szemnek, semmit a szájnak? A média hatása gasztronómiánkra.*
- Bareith-Kiss, M. & Csonka, A., 2017. *A fogyasztók, mint kooperatív partnerek a vállalati értékteremtésben.*
- Czumfit, R., 2021. *Új jelenség a kultúrában: kult-termékek.*
- Dénes, S., 2012. *A gasztronómia szerepe Magyarország idegenforgalmi földrajzában.*
- Fehér, P., Füreder, B. & Várvizi, P., 2009. *Válság és megújulás a magyar vendéglátásban.*
- Gonda, T., Kaposi, Z., Raffay, Z. & Varga, G., 2020. *A vendéglátás jövője.*
- Hetzmann, E., 2017. *Fogyasztói magatartás és generációs eltérések vizsgálata a házon kívüli étkezések kapcsán.*
- Horváth, Á., 2015. *Bocuse d'Or és hatása a magyar gasztronómiára.*
- Lane, S. R. & Fisher, S. M., 2015. *The influence of celebrity chefs on a student population.*
- Michael, C., Velasco, C., Gatti, E. & Spence, C., 2014. *A taste of Kandinsky: Assessing the influence of the artistic visual presentation of food on the dining experience.*
- Miklós, I., 2019. *A fault in our stars: Competitiveness among Michelin-star.*
- Rasha, A. E., 1993. *A study of customer loyalty and the image of the fine dining.*
- Rita, P., Vong, C., Pinheiro, F. & Mimoso, J., 2022. *A sentiment analysis of Michelin-starred restaurants.*
- Szakály, O., 2020. *Vendéglátás és gasztronómia jegyzet.*
- Yang, W. & Mattila, A. S., 2016. *Why do we buy luxury experiences? Measuring value perceptions of luxury hospitality services.*
- Yvonne, F., 2015. *Impact of television cooking shows on food preferences.*

Online források

- Ács, B., 2021. [Online]
Available at: <https://telex.hu/gasztro/2021/09/20/a-michelin-egy-evtizet-kesessel-ismerte-el-a-vilag-legjobb-ettermet>
[Hozzáférés dátuma: 06. 11. 2022.]
- Budafoki, T., 2021. *Matusz-Vad.* [Online]
Available at: <https://blog.matusz-vad.hu/sous-vide-szuvid-gasztronomia-szuvid/>
[Hozzáférés dátuma: 07. 11. 2022.]

- Haranghy, O., 2021. *Dining Guide*. [Online]
Available at: <https://diningguide.hu/gratulalunk-az-arany-kaviar-szineiben-ezustermelett-az-ifjusagi-vilagbajnoksagon-lendvai-levente/>
[Hozzáférés dátuma: 06. 11. 2022.]
- Haranghy, O., 2022. *Dining Guide*. [Online]
Available at: <https://diningguide.hu/oriasi-valtozas-az-orszag-első-michelin-csillagos-etterme-eletemben-racz-jeno-az-executive-sef-a-costes-elen/>
[Hozzáférés dátuma: 06. 11. 2022.]
- Herczeg, Z., 2019. *Dining Guide*. [Online]
Available at: <https://diningguide.hu/a-lelassulas-nem-jelent-belassultsagot-igy-szuletett-a-slow-food-mozgalom/>
[Hozzáférés dátuma: 06. 11. 2022.]
- Király, M., 2022. *Dining Guide*. [Online]
Available at: <https://diningguide.hu/jacques-maximin-a-televizio-elhiteti-a-fiatalokkal-hogy-mindossze-ket-ev-alatt-sef-lehet-beloluk/?sponsor=samsung>
[Hozzáférés dátuma: 06. 11. 2022.]
- Kovács, B., 2021. [Online]
Available at:
https://hvg.hu/élet/20211030_koppany_levente_san_pellegrino_young_chef_verseny_donto_helyezes
[Hozzáférés dátuma: 06. 11. 2022.]
- Lami, J., 2017. *Dining Guide*. [Online]
Available at: <https://diningguide.hu/mit-jelent-2017-ben-fine-dining/>
[Hozzáférés dátuma: 06. 11. 2022.]
- Magyar Turisztikai Ügynökség, dátum nélk. *A Michelin Guide története*. [Online]
Available at: <https://mtu.gov.hu/cikkek/a-michelin-guide-tortenete-413>
[Hozzáférés dátuma: 06. 11. 2022.]
- Magyar Turisztikai Ügynökség, dátum nélk. *A michelin-csillagok jelentése*. [Online]
Available at: <https://mtu.gov.hu/cikkek/mit-jelentenek-a-csillagok-414>
[Hozzáférés dátuma: 06. 11. 2022.]
- Mann, H. B. & Whitney, D. R., 1947. [Online]
Available at: <https://projecteuclid.org/journals/annals-of-mathematical-statistics/volume-18/issue-1/On-a-Test-of-Whether-one-of-Two-Random->

Variables/10.1214/aoms/1177730491.full

[Hozzáférés dátuma: 06. 11. 2022.]

- Maximin, J., 2022. *Food&Sens.* [Online]
Available at: <http://foodandsens.com/made-by-f-and-s/jacques-maximin-pour-moi-le-mof-est-lequivalent-dun-titre-de-champion-du-monde-en-formule-1/>
[Hozzáférés dátuma: 06. 11. 2022.]
- Anon., 2017. [Online]
Available at: https://harap6.blog.hu/2017/04/18/gyorsettermek_tortenete
[Hozzáférés dátuma: 06. 11. 2022.]
- Anon., 2019. *Magyar Konhya.* [Online]
Available at: <https://magyarkonyhaonline.hu/magyar-izek/ropogos-malac-es-csirkenyaloka-a-czifray-mesterkurzuson>
[Hozzáférés dátuma: 06. 11. 2022.]
- Anon., 2019. *TurizmusOnline.* [Online]
Available at:
https://turizmusonline.hu/gasztro/cikk/a_stand_fiatalszefje_kepviseli_hazunkat_az_ifjusagi_szakacs_vilagbajnoksagon
[Hozzáférés dátuma: 06. 11. 2022.]
- Anon., 2020. [Online]
Available at: <https://mini-konyha.hu/2020/08/29/az-ifju-sefek-is-thermomix-szelalkotnak/>
[Hozzáférés dátuma: 06. 11. 2022.]
- Anon., 2022. *Michelin Guide.* [Online]
Available at: <https://guide.michelin.com/en/hu/restaurants>
[Hozzáférés dátuma: 06. 11. 2022.]
- Anon., 2022. *S.PELLEGRINO Young Chef Academy.* [Online]
Available at: <https://www.sanpellegrinoyoungchefacademy.com/regional-finalists-2022/south-east-europe-%26-mediterranean>
[Hozzáférés dátuma: 06. 11. 2022.]
- Anon., 2022. *TurizmusOnline.* [Online]
Available at:
https://turizmusonline.hu/cikk/baratfulevel_bizonyitott_a_magyar_versenyzo_a_szakacs_versenyen
[Hozzáférés dátuma: 06. 11. 2022.]

- Anon., dátum nélk. [Online]

Available at: <https://vendeglasmagazin.hu/iden-stand-lett-az-ev-etterme/>

[Hozzáférés dátuma: 06. 11. 2022.]

MELLÉKLETEK

INTERJÚK

Akács István interjú

Popp Péter: Először egy bemelegítő, ámbár elég fontos kérdéssel fordulok önhöz, mégpedig szeretném hogyha egy picit beszélne magáról. Gondolok itt a múltjára, a szakmai útjára, a versenyekre, eredményekre és a jövő terveire.

Akács István: István vagyok és én viszonylag későn döntöttem el, hogy szakács vagy séf szeretnék lenni. Gimnáziumba jártam és alapvetően gimnázium után nem tudtam, hogy pontosan mit is szeretnék csinálni. Ezért kereskedelmet és marketinget tanultam. Viszont az egyik nyáron egy szakács barátom felajánlotta, hogy tudok menni hozzájuk konyhai kisegítőnek. Így ott töltöttem a nyarat és nagyon hamar úgy döntöttem, hogy ezt szeretném csinálni. A későbbiekben egy OKJ-t végeztem majd mivel a kezdetektől motivált voltam így szerencsére azt gondolom, hogy az ország legjobb éttermeiben sikerült megfordulnom, mint például a vidéki Platán étteremben, a két Michelin-csillagos Onyx-ban, valamint külföldi Michelin-csillagos éttermekben. A jövőben már nem feltétlenül fine dining éttermekben szeretnék dolgozni, inkább olyan helyen, ami kisebb, családi hangulatú személyzettel is működtethető jó hangulatban.

Popp Péter: Mit jelent Önnek a fine dining?

Akács István: Számomra a fine dining a vendéglátás csúcsa, mondhatni a Forma1. Itt minden és mindenki a tökéletességre törekszik. A legjobb alapanyagokkal, sokszor én úgy gondolom, hogy akár pazarlás árán is. Én szeretek ebben a rendszerben működni és dolgozni, hiszen mindennek megvan a helye és a maga ideje.

Popp Péter: Milyen főzős műsorokat nézett? Mi érdekelte ezekben a főzős műsorokban? Mi motiválja, hogy főzős műsorokat nézzen?

Akács István: Régebben, még, amikor elkezdtem szakácsként dolgozni, akkor Anthony Bourdain műsorait néztem, amik nem kifejezetten főzős műsorok voltak, de a gasztronómiára épültek. Azokat nagyon kedveltem. Egyszer-kétszer néztem Gordon Ramsay műsorait, de azt nem igazán kedveltem már. Számomra nagyon megrendezettnek tűnt, még ha nem is volt az. Vagy inkább úgy mondom, hogy erőltetettnek. Manapság inkább dokumentumfilmeket néztek a Netflixen, mint például a Chef's table, vagy ahhoz hasonló főzős műsorok. Kereskedelmi tv-s főzős műsort egyáltalán nem nézek és nem is vonz.

Popp Péter: Pályaválasztása előtt nézett főzős műsorokat?

Akács István: igen, nagyrészt, amiket említettem, Anthony Bourdain dokumentum filmjeit.

Popp Péter: Hatottak Önre bármelyik másik életszakaszában? Miben nyilvánult meg ez a hatás?

Akács István: Igen olyan szempontból hatottak rám, hogy nagyon sok kultúrát mutattak be, illetve ételt, amit nem ismerek és emiatt van bennem egy kíváncsiság afelé, hogy megismerjek új kultúrákat, ételeket.

Popp Péter: Volt szerepe a főzős műsoroknak a fine dining melletti elköteleződésében?

Akács István: Nem, egyáltalán nem.

Popp Péter: Önt befolyásolják a televízióban látott közismert séfek az alapján, amit a műsoraikban lát?

Akács István: Nem sok mindent láttam belőlük, de amennyi a közösségi médiából átjön, az alapján számomra nem túl szimpatikus az ott látott viselkedés. De szerintem egyszerűen én csak nem az az ember vagyok, akinek van erre igénye vagy akinek ezt el lehet adni.

Popp Péter: Önnek milyen gasztroműsorok tetszenek jobban? A Ramsay-féle vagy inkább visszafogottabbak?

Akács István: Inkább a visszafogottabb.

Popp Péter: Ön szerint mennyire valóságosak, hitelesek ezek a műsorok? Mennyire tükrözik a valóságot a mai főzőműsorok által bemutatott konyhák, és a versenyzőkkel szemben állított követelmények?

Akács István: Igazából nem tudom. Régebben azt gondoltam, hogy full megrendezett. Ennek ellenére ma már úgy látom, hogy alapvetően nem az, de nyilván egy kereskedelmi tv-nek mindig úgy kell alakítani a műsort, hogy az nézettséget generáljon.

Popp Péter: Ön szerint veszítenek a renoméjukból azok a séfek, akik ilyen műsorokban szerepelnek?

Akács István: Nem feltétlenül veszítenek, egyszerűen csak valamiért ők ezt elvállalják. De hozzáadni vagy magasabbra emelkedni az én szememben nem fognak ettől.

Popp Péter: Ön szerepelne valamilyen főzős műsorban, hogy jobban megismerjék? Rugaszkodjon el a mai lehetőségektől, engedje szabadon a fantáziáját! Ha szerepelne, akkor mentorként vagy versenyzőként?

Akács István: Nem, nincs bennem vágy a szereplésre.

Koppány Levente interjú

Popp Péter: Először egy bemelegítő, ámbár elég fontos kéréssel fordulok Önhöz, mégpedig szeretném hogyha egy picit beszélne magáról. Gondolok itt a múltjára, a szakmai útjára, a versenyekre, eredményekre és a jövő terveire.

Koppány Levente: Az érettségi után a Gundel iskolában végeztem a szakmát, ezalatt a Costes étteremben voltam tanuló nagyjából 10-12 évvel ezelőtt. Az iskola befejezésével Londonba költöztem, ahol 1 és 2 Michelin-csillagos éttermekben dolgoztam, mint például a Pied à Terre Restaurant és a The Ledbury. Aztán 2017 év végén költöztem haza, először a Fricska Gastropub-ban voltam séfhelyettes pár hónapig és onnan kerültem át Wolf András mellé a Salon étterembe, itt is már vezetői pozícióba. Innen visszajöttem ide a Costesbe séfhelyettes pozícióba. A pandémia alatt visszaköltöztem Angliába, és most januárban tértem haza újra, most már konyhafőnökként a Costes étterembe. Versenyként a San Pellegrino Young Chef versenyt emelném ki, ahol a Central Europe döntőjét megnyertem, majd a világdöntőben pedig 9. helyezést értem el. Most rövid-közép távon szerintem mindenképp a Costes étteremben gondolkozok, de hosszú távon szerintem minden séf álma egy saját étterem. Ezzel én is így vagyok, de ez nagyon sok szerencsefaktoron múlik, hogy összejön-e.

Popp Péter: Mit jelent Önnek a fine dining?

Koppány Levente: A gasztronómián belül is lehetnek különböző ágazatok. Ez lehet egy nagy catering, lehet egy egyszerű házias csárda vagy bisztró, vagy lehet egy fine dining. Maga a fine dining azért áll hozzám közel, mert ez kicsit elnyúlik egy művészibb irányba, ahol nem csak az a fontos, hogy degeszre zabáljuk magunkat az olcsó alapanyagokkal, hanem ez a szekció sokkal jobban odafigyel arra, hogy szezonális alapanyagokat használjon, hogy azt kitől veszi, lehetőleg helyi termékeket használjon, és azért itt a kreativitás jobban kibontakozik, mint bármelyik más régióban. Persze máshol is ott van, hiszen valamennyire mindenhol kell kreativitás, de talán itt mutatkozik meg és teljesedik ki a legjobban. Úgyhogy a fine dining egy olyan étkezési forma, ahol nem első számú cél, hogy csak jóllakjunk, hanem a lelkünk és a szemünk is jóllakjon.

Popp Péter: Milyen főzős műsorokat nézett? Mi érdekelte ezekben a főzős műsorokban? Mi motiválja, hogy főzős műsorokat nézzen?

Koppány Levente: Az angliai MasterChef-et néztem és szoktam is nyomon követni, mégpedig azért, mert úgy gondolom, hogy az valójában egy komoly megmérettetésnek minősül, ahol jó dolgokat lehet látni és nem az a klasszikus showműsor, ami itthon elhíresült, hanem oda olyan emberek is jelentkeznek, akik nem laikusok, hanem valójában a vendéglátásban dolgoznak, és nekik ez egy kitűnési lehetőséget nyújthat. Komoly zsűri van, például Marcus Wareing, aki egy két Michelin-csillagos étteremet vezet. Úgy gondolom, hogy talán ez áll a legközelebb a fine dining-os közeghez.

Popp Péter: Pályaválasztása előtt nézett főzős műsorokat? Ha igen, hogyan hatottak önre? Volt a szerepe a pályaválasztásodban?

Koppány Levente: Akkoriban, mikor én még a pályaválasztásom előtt álltam, nem igazán voltak ilyen főzőműsorok. Legalábbis nem ilyen jellegűek. Akkor volt Gordon Ramsay meg Jamie Oliver, mindkettőt követtem. Anthony Bourdain kisfilmjeit is követtem, meg olvastam a könyveit is. Nekem viszonylag korán megfogalmazódott a fejemben, hogy szakács szeretnék lenni. Természetesen egyik ilyen műsor sem adja vissza azt, hogy milyen is ez valójában. Főleg nem az akkori műsorok, amik arról szóltak, hogy a kamera előtt megfőztek egy ételt, tehát nem egy valós környezetben történt maga a főzés sem. Mivel érdekelt a téma, meg ebben a témában szerettem volna elmozdulni, ezért nézegettem ezeket a műsorokat. Szóval nem azért lettem szakács, mert hogy tetszettek ezek a műsorok, hanem azért kezdtem el nézni őket, mert érdekelt a téma.

Popp Péter: Hatottak Önre bármelyik másik életszakaszában? Ha igen, miben nyilvánult meg ez a hatás?

Koppány Levente: Úgy fogalmaznék, hogy amikor már benne vagy a szakmába, akkor már nagyon-nagyon új dolgot már nem látsz. A technológiák is és az alapanyagok is azért végesek. Tehát hogyha jó pár évet lehúzol a szakmában, akkor azért nagyon sok újdonság már nem tud szembe jönni, de azért minden ilyenből ki tudsz szedni valami újat, hasznosat. Amikor én elkezdtem nézni a MasterChef-et, akkor már én egy két Michelin-csillagos étteremben dolgoztam, tehát sok újdonsággal nem találkoztam. Ha viszont 2-3 évvel azelőtt jött volna ez a műsor, akkor valószínűleg minden részben lett volna valami új. Tehát ez attól is függ, hogy mikor kezdi el nézni az ember.

Popp Péter: Volt szerepe a főzős műsoroknak a fine dining melletti elköteleződésében?

Koppány Levente: Nem, én a középiskola mellett ingyen dolgoztam a Pavillon de Paris étteremben. Ez akkoriban szebb korát élte, mint most napjainkban. Azért mentem oda, hogy alapokat tanuljak, ahol egyre jobban ismerkedtem meg a szakmával, illetve a szakma nyújtotta lehetőségekkel, díjakkal. Ekkoriban szerezte meg a Costes az első Michelin-csillagot, ami

akkor hatalmas kuriózum volt. Akkor gondolkoztam el rajta, hogy ha már a Costes itt van Budapesten, én is itt élek Budapesten, akkor már csak a legjobb étteremben kéne tanulni, úgyhogy elkezdtem megtenni mindent annak érdekében, hogy mire odakerülök a Gundelbe, addigra ott lehessenek tanuló. Onnantól kezdve tudtam, hogy a fine diningot szeretném követni. Ezért mentem ki Londonba, mert tudtam, hogy ott azért sokkal szélesebb a paletta az ottani multi-kulti miatt. Jelen vannak japán, kínai, olasz, francia, angol konyhák, egy, két és három csillagos éttermek is. Illetve, ha már benne van valaki egy ideje a fine diningban, akkor már nehezen táncol vissza, sőt, nem is akar.

Popp Péter: Önt befolyásolják a televízióban látott közismert séfek az alapján, amit a műsoraikban lát?

Koppány Levente: Nem, számomra ezek inkább reality műsorok. Így nem igazán tudok véleményt alkotni róluk, mert nem nézem őket. Még hozzá azért nem nézem őket, mert nem tartom valós, kompetens főző versenyeknek. Én nagyon örülnék neki, ha a magyar piacon is megjelenne egy olyan főzőműsor, mint a MasterChef, ahol inkább szakmai embereket keresnének a műsorba, mármint a versenyzőknél, hiszen a zsűrik között most is jó szakemberek vannak. Csak hát jó lenne, ha nem olyan emberek főznének benne, akiknek nem ez a szakmájuk, annyira nem tudnak erről semmit, csak úgy gondolják, hogy ők jók, vagy csak szeretnek főzni. Inkább szórakoztató, mint oktató jellegű, márpedig szerintem jó lenne, ha teret kapnának az olyan lelkes fiatalok, mint akik most is ott dolgoznak a pincében eldugva a világ elől, de tehetségesek. Jól jönne nekik is egy műsor, ahol meg tudják mutatni, hogy mit tudnak, és egy kis kezdő tőke mellett valós tehetségek valós lehetőségeket kapjanak. Úgyhogy én még várom ezt a műsort, hogy egyszer megtörténjen, de ahogy látom a világot haladni, erre sajnos elég kevés igény van társadalmi szinten, ami nagyon szomorú. Azt viszont azért meg kell említenem, hogy a jelenlegi műsoroknak is van haszna, hiszen azért egyre-egyre több a magyar vendég a magyar fine dining helyeken.

Popp Péter: Ön szerint a megnövekedett hazai kereslet visszavezethető ezekre a műsorokra? Hiszen edukálja a nézőket.

Koppány Levente: Egészen biztos, hogy hozzájárul. Ha csak a Rácz Jenő éttermét megnézzük, csurig van magyar vendégekkel. Gyakorlatilag külföldi vendégek asztalt sem kapnak, ami szintén az ő szereplésének köszönhető, tehát igenis kíváncsiak rá az emberek és van pozitív hozama is ennek, csak szakmai szemmel hiányolom azt a műsort, ami jobban oktató jellegű.

Popp Péter: Mit gondol, csak azoknak az éttermeknek a privilégiuma ez a megnövekedett kereslet, amelyek a főzőműsorokban szereplő sztárséfek neveihez fűződnek vagy az egész szektorra jellemző a kereslet növekedése, csak ezek az éttermek kapják a nagyobb fókuszot?

Koppány Levente: Valamilyen szinten szerintem a többi fine dining étterem is kap ebből egy kis szeletet, de szerintem valójában azoknál az embereknél összpontosul, akik arcukat mutatják ezekben a műsorokban, de szerintem, aki elmegy egy ilyen helyre és tetszik neki, az utána ki fogja próbálni a másikat is, tehát biztosan van pozitív hozama a többi étterem számára is.

Popp Péter: Szerepelne valamilyen főzős műsorban, hogy jobban megismerjék? Rugaszkodjon el a mai lehetőségektől, engedje szabadon a fantáziáját! Ha szerepelne, akkor mentorként vagy versenyzőként?

Koppány Levente: Hogyha fiatalabb lennék és lett volna olyan műsor, amit már említettem, hogy hiányolok, akkor lehet, hogy jelentkeznék versenyzőként, bár alapvetően nem vagyok az a szerepelni vágyó típus. Zsúriként ez már más kérdés. Az attól is függ, hogy hogy áll az étteremi helyzetem. Ha stabil lábakon áll és úgy felkérnének egy ilyen mentorálásra, akkor nagyon szívesen elvállalnám.

Kovács Dominik interjú

Popp Péter: Először egy bemelegítő, ámbár elég fontos kérdéssel fordulok önhöz, mégpedig szeretném hogyha egy picit beszélne magáról. Gondolok itt a múltjára, a szakmai útjára, a versenyekre, eredményekre és a jövő terveire.

Kovács Dominik: 2013-ban jelentkeztem szakács iskolába (3 éves szakközép, érettségi nélkül). Az első évben nem is tetszett. Első év végén kicsit rosszalkodtam (bezártam az egyik osztálytársamat az ételszállító liftbe), ki akartak rúgni az iskolából, és azt mondták, hogy vagy kirúgnak, vagy lemegyek az iskola éttermébe dolgozni. Ekkor szerettem meg igazán ezt a szakmát. Miután elvégeztem a sulit, felköltöztem Budapestre, és a Fausto's étteremben kezdtem el dolgozni. Ez volt az első fine dining élményem, és ebben az évben versenyeztem egy Commis versenyen 2017-ben a Bocuse d'Or által. Ez után dolgoztam kicsit a Csalogány 26-ban és megfordultam még pár helyen. A következő nagyobb állomás az Onyx volt. Az Onyx után a pandémia következtében egy pékségben kezdtem el dolgozni, ahol társtulajdonos voltam. Ez alatt a 2 év alatt ismerkedtem meg kicsit a pék szakmával is. Ezután hiányzott a szakács szakma, ezért a MÁK bisztróban kezdtem el dolgozni, majd a Christie's Urban Bistrobán lettem konyhafőnök, ahol jelenleg is tevékenykedem. Versenyeztem a Euroskills szakácsversenyén, ahol te voltál ugye a segítőm, de sajnos itt nem értem el kiemelkedő eredményt, így ezt nem is igazán említeném. Aztán most van folyamatban a San Pellegrino Young Chef verseny, amiben egyelőre a regionális döntőbe kerültem be, ahol Ráczy Jenő lesz a coach-om.

Popp Péter: Mit jelent Önnek a fine dining?

Kovács Dominik: Én is úgy vélekedek, hogy a fine dining nem csak egy elegáns étterem étele lehet, hanem lehet egy comfort food is, akár egy lecsó is lehet fine dining, inkább a részletgazdagság az, amihez kötni szoktam, hogy mennyire van rá odafigyelve alapanyagválasztásban, szezonálisban. Nekem ez inkább egy felfogás, egy főzési stílus.

Popp Péter: Pályaválasztása előtt nézett főzős műsorokat? Ha igen, hogyan hatottak önre? Volt a szerepe a pályaválasztásodban?

Kovács Dominik: Nekem nagyon meghatározó ez olyan szempontból, hogy amikor a nyolcadik évfolyam után szakmát kellett választani, akkor pont azért választottam ezt az irányt, mert láttam, hogy ebben van egy ilyen kitörési lehetőség is. Nem láttam, hogy asztalosként nagyon ki lehetne törni, de a tv-ben láttam pár szakácsműsort, és úgy vettem észre, hogy ebben van potenciál, el lehet jutni olyan szintekre, hogy egy szakács a tv-ben különböző műsorokat visz, meg celebritás lesz az ember. Jamie Olivert néztem sokat, Gordon Ramsay-t, river cottage, Benke Laci bácsit.

Popp Péter: Mi érdekelte ezekben a főzős műsorokban? Mi motiválta, hogy főzős műsorokat nézzen?

Kovács Dominik: Mindegyiknél más. Gordon Ramsay-nél a show volt, ami először megfogott, akkor inkább a verseny miatt néztem fiatalként, aztán utána néztem a szakmaisága miatt, ami végül így ott is tartott, ami miatt tovább néztem. Jamie Olivernél tetszett, hogy pörgős volt, tetszettek az alapanyagok, amiket használt, azért azelőtt nem is igazán láttam olyan alapanyagokat, amik ott voltak a műsorában. De közben mégis olyan stílust képviselt, ami azért közérthető volt laikusként.

Popp Péter: Hatottak Önre bármelyik másik életszakaszában? Ha igen, miben nyilvánult meg ez a hatás?

Kovács Dominik: A pályaválasztásnál elindított, aztán most is van egy jó pár műsor, ami most is hat a főzési stílusomra. Mostanában sok mexikói műsort nézek, street foodos, bbq-s tematikájú sorozatokat nézek, a Chef's table-t is szeretem nagyon, ahol azért érdekes szakmai információkat lehet hallani. Úgyhogy végül is folyamatosan hatással van rám. Folyamatos ihletszerzési vágy is az, ami hajt, hogy nézzem ezeket.

Popp Péter: Volt szerepe a főzős műsoroknak a fine dining melletti elköteleződésében?

Kovács Dominik: Maga a fine dining mivolta volt az, ami miatt elköteleződtem. Itt nem hiszem, hogy szerepet játszottak a műsorok. A szezonális, a fenntarthatóság, friss, koncentrált ízek, egészséges adagok, és az élményközpontú táplálkozás. Ez olyan, mint mikor színházba megy az ember, több lesz utána, mint ahogy odament. Ahogy a felszolgálók kezelik a vendégeket stb.

Popp Péter: Önt befolyásolják a televízióban látott közismert séfek az alapján, amit a műsoraikban lát?

Kovács Dominik: Nem nézem őket jellemzően, mert a reality része annyira nem vonz, de néha ránézek, meg nekem is érdekes, hogy a nem szakmabeliek hogyan állnak egy alapanyaghoz meg a kihíváshoz. Sokszor meglepő is, hogy mennyire profin el tudnak készíteni egy-egy tányért vagy alapanyagot feldolgozni. Ugyan én nem nézem, de nagyon hasznosnak találom, mert nagyobb közönséghez juttatja el a főzést, meg a fine dining felfogását is. Szerintem itt Magyarországon A Konyhafőnöknök hatalmas befolyása van évek óta. Sokszor szerintem még a kereskedelmet is erősen befolyásolja, mert például nem tudjuk, hogy mi az a sárkánygyümölcs, aztán egyik héten megjelenik A Konyhafőnökben, a rákövetkezőn pedig a boltok polcain is.

Popp Péter: Ön szerint mennyire valóságosak, hitelesek ezek a műsorok? Mennyire tükrözik a valóságot a mai főzőműsorok által bemutatott konyhák, és a versenyzőkkel szemben állított követelmények?

Kovács Dominik: Azért látom hitelesnek, mert gondolom, hogy sokszor nem azért nem mutatják a tálalás utolsó blokkját, mert elég hihetetlen, hogy az utolsó egy perc alatt csinál meg mindent. De közben meg azért vagyok megértő, mert nyilván valahogy ezt nézhetővé kell tenni a nem szakmabeli emberek számára. Úgyhogy hitelesnek tartom abszolút.

Popp Péter: Ön szerepelne valamilyen főzős műsorban, hogy jobban megismerjék? Rugaszkodjon el a mai lehetőségektől, engedje szabadon a fantáziáját! Ha szerepelne, akkor mentorként vagy versenyzőként?

Kovács Dominik: Szívesen versenyeznék olyan tv műsorban, ami szakmabelieknek van tervezve, és fine dining kategóriában kell főzni. Ilyet szívesen kipróbálnék. Nem feltétlen a szereplés miatt, mert egyáltalán nem lételemem a szereplés, de a hazai példákból kiindulva azért sok jó dolgot ki lehet hozni egy ilyen szereplés által.

Popp Péter: Van esetleg még a főzős műsorok és a fine dining kapcsolatához kötődően más tapasztalata, véleménye, amit szívesen megosztana velem?

Kovács Dominik: Többen úgy gondolják körülöttem, hogy ez le fog csengeni, hogy a séfek rocksztárok, mert ez csak egy ilyen trendi dolog most, de szerintem meg idővel azok, akik nagyot alkotnak, azoknak egyre nagyobb befolyásuk és egyre nagyobb hírnevük lesz globálisan is. Nagyon összefonódik más iparággal is. Egyre nagyobb a kommunikáció az éttermek és termelők között, ez szerintem egyre növekedni fog. Komoly szintekre el lehet jutni már a gasztronómiában. Régen nem voltak ekkora sztárok a séfek.

Lendvai Levente interjú

Popp Péter: Először egy bemelegítő, ámbár elég fontos kérdéssel fordulok önhöz, mégpedig szeretném hogyha egy picit beszélne magáról. Gondolok itt a múltjára, a szakmai útjára, a versenyekre, eredményekre és a jövő terveire.

Lendvai Levente: Én 14 évesen, miután elballagtam az általános iskolából, nyáron már dolgoztam. Nálunk a családban inkább azt preferálták, hogy a gyerek olyan életutat járjon be, aki egyetemre megy, aztán diplomás lesz, ezt az utat szerették volna nekem is a szüleim. Én, amikor mondtam, hogy én szakács iskolába szeretnék menni, mert fölöslegesnek látom, hogy 26-27 éves koromig szenvedjek egy diplomával és vagy megszeretem, vagy nem, akkor a szüleim úgy voltak vele, hogy jó, megértünk, de akkor azon a nyáron irány az a bizonyos - ismerős által működtetett szállodai-étterem, így az első teljes szabad nyárom ott telt a konyhán. És hát igazából lehet mondani, hogy rosszul fordult a kocka, hiszen a nyár alatt még inkább megszerettem. 14 éves koromban 16 órát dolgoztam reggelitől vacsoráig, tehát pénzben jó volt, de azért elég fárasztó is. Ez után kerültem be a Dobos C. József Szakmunkás 3 éves képzésére, amit végigcsináltam. Én akkor még fociztam, és gondoltam, hogy ha a szálloda a megye, akkor én nem megyében szeretnék játszani, hanem NB1-ben. Akkor az egyik szakoktatóm segítségével felkerültem az Alabárdos Étterembe, ami egy top10-es étterem volt, sajnos ma már nem üzemel. Itt voltam 3 évet körülbelül tanulóként, plusz egy évet itt voltam utána szakács. Ez bomba robbanás volt. Tehát ha azt hitted azelőtt, hogy te tudsz valamit, akkor aztán kiderült, hogy semmit nem tudsz, senki nem vagy, és mindent előről kezdesz és ha azt mondják a kékre, hogy ez piros, akkor az piros. Itt már elindult a versenyzés iránti kacsintgatásom, hiszen itt már volt olyan Sous Chef kollégám, aki Bocuse d'Or-ozott, meg a Czifray versenyen részt vett, én pedig olyankor ott voltam nap, mint nap, és nagyon tetszett. Tetszett a verseny, a kreativitás, ezek nagyon inspirálóan hatottak rám. Ilyenkor már 16,5 évesen egy top 10-es konyhának a köret pályáját vihettem egyedül, ami egy hatalmas megtiszteltetés. Ezek után elkezdtek kinevelni, és vihettem a köretpályát. Viszont az a személy, aki nevelgetett, elment, így egy ilyen otthagyt gyerek szituációban éreztem magam, ami miatt nem éreztem azt, hogy sokat tudnék tovább ott fejlődni. [...] Aztán felkerültem az Arany Kaviárba, ahol én sima hidegpályás szakácsként kerültem ide, de az évek során rotálódtak az emberek, ezért aki kiesett bizony oda kellett állni a helyére és csinálni kellett. 3 év után azt éreztem, hogy nagyon jó alapokra tettem szert, de szeretnék váltani. Ellenben pont felajánlották nekem a lehetőséget, hogy Sous Chef legyek, pedig akkor még csak 20 éves voltam. Én ezt ma már a sajátomnál nem vállalnám be. A Chaine des Rôtisseurs Ifjúsági Világajnokságon ezüstérmes lettem 2021-ben. Ennek a versenynek az az érdekessége, hogy a verseny napján

tudtuk meg a kosarunk alapanyagait, amiből egy előételt, főételt és desszertet is kellett csinálni 3,5 óra alatt. A kosárban jellemzően az adott nemzet jellegzetes hazai alapanyagai vannak beválogatva. A Bocuse d' Or-ban is érintett voltam 19 évesen, amikor volt egy pályázat, hogy magyar Commis-t kerestek, és ezt megnyertem. Az is hasonló volt a Chaine des Rôtisseurs Ifjúsági Világversenyéhez abból a szempontból, hogy ott is közvetlenül a verseny előtt tudtuk meg az alapanyagokat, amikből főzni kellett két előételt és két főételt. Itt kerültem össze a Garai Ádámmal, az akkori Olimpia séfjével, akinek a Commis-ja lettem. A múlt körülbelül ennyi. Jelenleg az Arany Kaviár az a biztos pont az életemben, ahol nagyon sokat tudok fejlődni, de én azért egy picit mást szeretnék csinálni a jövőben. Vagyis hát nagyon mást. Saját éttermet szeretnék, ami persze nem meglepő, hiszen mindenki azt szeretne. Szerintem nagyon jó a magyar konyha, de úgy igazán nem ismerjük a saját kultúránkat. Csomó minden magyar, és magyar alapanyag, de egy átlag magyar szakács vagy átlag magyar ember megáll egy pár étel után, mint mondjuk a túrógombóc, paprikás csirke, Rákóczi túrós, Gulyás és hasonlóknál, ahol elveszünk, és azt hiszünk, hogy ennyi, pedig nem, csak ezeket az ételeket jól be tudtuk helyezni az étrendünkbe és a turizmus is ezeket várja el tőlünk. De attól függetlenül az igazi magyar konyha kultúra ott van a mamáink kezében. Szeretném megismerni a következő időszakban a múltat, a magyar konyhát, ahonnan ide jutottunk, mert azt érzem, hogy most megakadtunk. Szerintem egy fontos felelősség, hogy a magyar kultúrát tovább vigyünk, és én egy ilyen éttermet szeretnék, ahol a saját magamnak megtermelt alapanyagaimat használom fel olyan módon, hogy abban benne legyen az igazi magyar kultúra, a szeretet, a beszélgetés, a boldogság. Manapság mindenki fűziós konyhát visz, és amikor kérdezi egy külföldi barátom, hogy hol tud egy jó magyar ételt enni, akkor nem tudok neki mit mondani, ha csak nem én csinálom meg neki.

Popp Péter: Mit jelent Önnek a fine dining?

Lendvai Levente: Számomra a fine dining egy vendégközpontú gasztronómiai szemléletmód, amit a végtelen részletességig kimerülő, jól átgondolt koncepcionalitás és a kiváló minőségű alapanyagok jellemeznek. Ez párosul a feltétel nélküli bizalommal az adott vendéglátó egységgel szemben, hogy amit elvárunk tőle az meg is fog valósulni és mindenki azért fog dolgozni, mikor te ott leszel, hogy neked a legjobb élményed legyen, jól érezd magad akár üzleti akár romantikus vacsorán vagy stílustól függetlenül.

Popp Péter: Milyen főzős műsorokat nézett? Mi érdekelte ezekben a főzős műsorokban? Mi motiválja, hogy főzős műsorokat nézzen?

Lendvai Levente: Nem igazán néztem soha főzős műsorokat.

Popp Péter: Pályaválasztása előtt nézett főzős műsorokat? Ha igen, hogyan hatottak önre? Volt a szerepe a pályaválasztásodban?

Lendvai Levente: Én már pontosan tudtam, hogy szakács akarok lenni, a műsoroknak esélyük sem volt befolyásolni, hogy mi legyek.

Popp Péter: Hatottak önre bármelyik másik életszakaszában? Miben nyilvánult meg ez a hatás?

Lendvai Levente: Nem mondanám, hogy közvetlenül volt rám hatással. Sokat néztem a TV Paprikát, mert mikor hazaértem a munkából, valamiért még akkor is ehhez volt kedvem. Például többször volt az, hogy megláttam valami alapanyagot, és érdekesnek találtam, hogy éppen mivel párosítják. És habár nem is abban a formában, de kipróbáltam vagy kísérleteztem vele, vagy tovább gondoltam, de szerettem ötletelgetni azokkal, amiket ott láttam.

Popp Péter: Volt szerepe a főzős műsoroknak a fine dining melletti elköteleződésében?

Lendvai Levente: Nem, amint említettem nekem ez teljesen máshonnan jött. A TV-s műsorok nem befolyásoltak benne.

Popp Péter: Önt befolyásolják a televízióban látott közismert séfek az alapján, amit a műsoraikban lát?

Lendvai Levente: Engem egyáltalán nem. Viszont az éttermekben volt régen egy meghökkenés, amikor a tanuló először belépett a konyhára, és vagy hozzászokott és felment a ranglétrán, vagy megbukott és nem tudott kitörni. Ma minden tanulónak téves elképzelései vannak a konyháról, és úgy mennek oda már első alkalommal, hogy hatalmas kabátjuk van, és nincs bennük annyi alázat, tisztelet a kivételnek.

Popp Péter: Önnek milyen gasztroműsorok tetszenek jobban? A Ramsay-féle vagy inkább visszafogottabbak?

Lendvai Levente: Inkább a visszafogottabbak, mint a TV paprika. A Ramsay-s ordibálás amúgy sem hiteles manapság a konyhában. Ha a konyhán meg merem lépni, hogy erősen visszaszólok, akkor a következő héten már a fél konyha nincs bent. Szeretjük egymást, mindig, mindenkiről tudom, hogy mi van vele, ez is része a konyhának. Egészen máshogy kezeljük egymást, mint egy ilyen műsorban, és ez így van rendjén.

Popp Péter: Ön szerint mennyire valóságosak, hitelesek ezek a műsorok? Mennyire tükrözik a valóságot a mai főzőműsorok által bemutatott konyhák, és a versenyzőkkel szemben állított követelmények?

Lendvai Levente: Szerintem egyáltalán nem hitelesek, nem valóságosak. Felkapott lett a gasztro verseny, mert az emberek szeretnek versenyeket nézni, és ebből jó bevételekre lehet szert tenni, a cél érdekében pedig minden hülyeséget eladnak a műsorokon keresztül.

Popp Péter: Ön szerint veszítenek a renoméjukból azok a séfek, akik ilyen műsorokban szerepelnek?

Nem hiszem, hogy veszítenek, sőt! A sztárséfeknek rövid távon előnyös a szereplés, mert hirtelen megugrik a kereslet a hozzájuk köthető éttermek, termékek iránt, de ez hosszú távon meg fogja bosszulni magát.

Popp Péter: Ön szerepelne valamilyen főzős műsorban, hogy jobban megismerjék? Rugaszkodjon el a mai lehetőségektől, engedje szabadon a fantáziáját! Ha szerepelne, akkor mentorként vagy versenyzőként?

Lendvai Levente: Nem szerepnék semmilyen főzőműsorban, mert a tettek embere vagyok. Hiszek abban, hogy a befektetett energia mindig megtérül. Valós, életszerű problémák visznek előre, nem úgy, mint azokat a versenyzőket, akiket a TV-ben látunk, akiket felfújnak, mint egy lufit, amit aztán jól meg lehet fejni. Ne azért hívjon el valaki egy vacsora estre, mert felkapott vagyok, aztán nem tudom megugrani a feladatot, hanem azért, mert letettem valamit az asztalra és meg is tudom ugrani.

KÉRDŐÍV

1. Kérem adja meg nemét! *
 - ☐ Nő
 - ☐ Férfi
2. Kérem adja meg életkorát! *
3. Kérem adja meg lakóhelyét! *
 - ☐ Főváros
 - ☐ Vidéki város
 - ☐ Egyéb vidéki település
4. Ön hogyan ítéli meg anyagi helyzetét? *
 - ☐ 1 (nagyon rossz)
 - ☐ 2
 - ☐ 3
 - ☐ 4
 - ☐ 5 (nagyon jó)
5. Ön vendéglátásban tanul/dolgozik? *
 - ☐ Igen, a vendéglátásban tanulok és ott is dolgozom.
 - ☐ Igen, vendéglátásban tanulok.
 - ☐ Igen, vendéglátásban dolgozom.

- Nem.
6. Milyen rendszerességgel főz otthon? *
- Napi rendszerességgel
 - Heti rendszerességgel
 - Havi rendszerességgel
 - Ritkábban, mint havonta
 - Soha
7. Mennyire ért egyet az alábbi állításokkal? (1: egyáltalán nem; 5: teljes mértékben) *
- Szívesen kísérletezem új alapanyagokkal.
 - Nyitott vagyok új ételek kóstolására.
 - Szívesen kóstolok megosztó alapanyagokból készült ételeket is.
 - Szívesen próbálom ki más nemzetek konyháinak ételeit.
 - Sokszínűen étkezem.
8. Kérem jelölje meg, mely fine dining éttermeiről hallott már! *
- Textúra
 - Rumour
 - Costes Downtown
 - Stand
 - Essência Restaurant
 - Onyx
 - Clarisse
 - Anyukám Mondta Étterem
 - Egyikről sem hallottam még
9. Fogyasztott már fine dining étteremben? *
- Igen
 - Nem
10. Mely fine dining étteremben/éttermekben fogyasztott már? *
11. A főzőműsorok alább felsorolt elemei mennyire voltak hatással a döntésére, hogy fine dining étterembe látogasson? (1: Egyáltalán nem voltak hatással, 5: Teljes mértékben hatással volt) *
- Sztárséfek imázsa
 - A séfek műsorokban bemutatott elemei
 - A műsorokban látott különleges alapanyagok
 - A műsorokban látott más nemzetek ételei

- A sztárséfekkel való találkozás lehetősége
12. Nézett valaha főzőműsort? *
- Igen
 - Nem
13. Mennyire ért egyet az alábbi állításokkal? (1: egyáltalán nem; 5: teljes mértékben) *
- A mai főzőműsorok valós képet mutatnak a konyha igazi működéséről.
 - A mai főzőműsorok valóságos versenyről szólnak.
 - Általában nézem A Konyhafőnök című főzőműsort.
 - Általában nézem A séfek séfe című műsort.
 - Ön nyitott a televízióban látott új alapanyagok kipróbálására.
 - Ön nyitott a televízióban látott új konyhatechnológiák kipróbálására.
14. Milyen gyakran fordult elő, hogy kipróbált egy főzőműsorban (pl.: A Konyhafőnökben, Séfek séfében stb.), Ön által még nem használt alapanyagot? *
- Nem láttam még ilyen jellegű műsort.
 - Soha
 - Néhány alkalommal
 - Gyakran
 - Rendszeresen
15. Jelölje fontossági sorrendben 1-5-ig! (1: legfontosabb, 5: legkevésbé fontos) Az Ön számára melyek a legfontosabb elemei egy főzőműsornak, amiért szívesen nézi azt? Egy számot csak egyszer lehet felhasználni! *
- Receptek/ötletek
 - Új alapanyagok/konyhatechnológiák
 - Sztárséfek személye
 - Konfliktusok
 - Verseny
16. Kérem válassza ki az alábbi állítások közül, hogy az Ön számára mit jelent a „fine dining”!
- *
- A fine dining olyan gasztronómiai irányzat, amire csak a kis adagok jellemzőek esztétikus tálalás mellett.
 - A fine dining kizárólag luxuséttermekre jellemző gasztronómiai irányzat.
 - A fine dining egy vendégközpontú gasztronómiai szemlélet, ami az apró részletekig jól átgondolt tökéletességre törekszik.

Teszt

17. Ki kapja a Michelin-csillagot? *
- ☐ A séf
 - ☐ A csapat
 - ☐ Az étterem
18. Ahhoz, hogy egy étterem fine dining besorolást kapjon, az ellenőrzés során el kell érnie a Dining Guide által meghatározott minimum pontszámot. *
- ☐ Igaz
 - ☐ Hamis
19. Mennyi a maximálisan elnyerhető Michelin-csillagok száma? *
- ☐ 3
 - ☐ 5
20. A konfitálás történő hőközlési folyamat. *
- ☐ alaplében
 - ☐ zsiradékban
21. A csokoládé soufflé a révén emelkedik ki a sütőformából. *
- ☐ sütőpor
 - ☐ tojásfehérje
 - ☐ szalalkáli