



Ebéd a föl alatt

2009 június 09. Flag

Szöveg méret

Mentés

-
-
-

- [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

Egy finom kávé, könnyed ebéd vagy egy jó id?ben jött frissít? csodákra képes: az elcsigázott, elgyötört múzeumlátogatók szinte új er?re kapnak t?lük - kivált, ha kellemes környezetben, ízletesen tálalva fogyaszthatják el ?ket. A Szépm?vészeti Múzeum a legújabb világtrendeket követi.

Véget kell vetni a vajtól átázott, fonnyadt zsemlek idejének

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

Panorámás látványkonyha

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

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

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

Mazsola és fenyőmag

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

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

Száz évvel ezelőtt a tervezők nem gondoltak arra, hogy a képzőművészeti szentélyben majdan gyerekfoglalkoztatónak, múzeumshopnak és étteremnek is helyet kell szorítani. A Hűsök terén álló intézmény legfőbb gondja ma éppen az, hogy nem rendelkezik olyan alakítható terekkel, ahol nemcsak az időszakos kiállítások,

hanem az említett részlegek is elférnének. Többek között e helyhiányt is orvosolná az a nagyszabású fejlesztés, amelynek eredményeként a Szépművészeti Ház ezer négyzetméternyi új területhez jut - a föld felszíne alatt.

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

Üveghasábon át Cézanne-hoz

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

hetivalasz.hu, **V. Nagy Viktória**



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

„Egy film amelyet minden magyarnak látnia kell”

Ajánló