

Ebéd a föl alatt

2009 június 09. Flag

Szöveg méret

90
Mentés

- 0

Értékelés kiválasztása 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, ízlésesen tálalva fogyaszthatják el ?ket. A Szépm?vészeti Múzeum a legújabb világtrendeket követi.

Véget kell vetni a vajtól átázott, fonnyadt zsemlék 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 gy?jteménnyel, változatos id?szaki kiállításokkal, valamint üzletekkel és ven dégl?kkel. Megállapításával - f?ként annak utolsó részével - nincs értelme vitatkozni, hiszen közel húszévnyi intézetvezet?i múlttal a háta mögött pontosan ismeri a trendeket. Másrészt pedig valljuk be: kevés dolog eshet jobban a kiállítóterek nyújtotta élményt?l megfáradt, kitikkadt és a látvány gazdagságával telít?dött látogatóknak, mint egy rendezett és ízléses környezetben elfogyasztott ebéd, üdít? vagy kávé, hogy aztán testben és lélekben is felfrissülve folytathassák múzeumi sétájukat.

Panorámás látványkonyha

Nem csoda hát, hogy a világ vezet? mú zeumai 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 kihajtson a múzeumból, ezért helyben biztosítanak olyan körülményeket, hogy az egész napot a gigantikus épület bejárására szánó érdekl?d?k kulturáltan fogyaszthassák el ebédjüket vagy uzsonnájukat. A hatalmas alapterület? Metropolitan föld alatti részén kialakított önkiszolgáló étteremben mindenki kedvére válogathat a széles hideg- és melegétel-, valamint italkínálatból, de aki csak egy gyors kávéra vágyik, az megelégedhet a múzeum földszinti kávézójával is.

Az ugyancsak New York-i székhely?, nemrég jelent?sen átalakított és újranyitott Museum of Modern Art (MoMA) vezet?i szintén nagy hangsúlyt fektettek az éttermi részlegekre. Az ötemeletes épület három szintjén is m?ködik étterem, bár vagy kávézó: a legelegánsabb a földszinti egység, a másodikon a gyors (ön)kiszolgálás a legf?bb erény, míg az ötödik emeleti teraszon leginkább az egyedi panorámát és az ahhoz társuló látványkonyhát kell megfizetni. Modern m?vészeti múzeumról lévén szó, a design természetes velejárója nemcsak a bels? tereknek, hanem a terítés módjának is, ami szintenként eltér?, mégis egységes képet nyújt. De nem kell New Yorkig utazni, Bécsben vagy Münchenben is meggy?z?dhetünk 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 ezel?tt lezajlott múzeumi boomról. 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 k?kemény vagy éppen megfonynyadt zsömlék, a fojtogató pogácsák és a lejárt szavatosságú édességek, a kih?lt, majd újramelegített kávék szégyenteljes, hosszúra nyúlt idejének.

Mazsola és feny?mag

A változás els? jele a H?sök terén látható. Hatalmas, árnyas fák, alattuk székek, asztalok, kényelmes fotelok. A kilátás pazar: szemben a millenniumi emlékm? központi szoborcsoportja, a túloldalon a M?csarnok impozáns épülete magasodik, bejárata fölött az éppen aktuális kiállítást hirdet? Na, mi van? felirattal. Ezt láthatja most, aki pár percre megpihen a Szépm?vészeti Múzeum szabadtéri kávézójában. A százéves épület tövében lév? vendéglátóhelyen felszolgált ételek és italok min?ségére a médiából jól ismert Buday Péter mesterszakácsnak, a pasaréti Matteo étterem f?szakácsának a neve a garancia.

A kültéri kávézó el?zményének tekinthet?, hogy az év elején a Buday Péter, Vitézy Tamás és Szalay-Bobrovniczky Kristóf által jegyzett Museum Meeting Point 1906 Kft. vette át a Szépm?vészeti bels? kávézójának üzemeltetését. És bár a Múzeum Terasz Meeting Point nev? "sarok" els?sorban italokra, kávéféleségekre és fagylaltkölteményekre szakosodott, kínálatából nem hiányoznak a szendvicsek, a sushi és az olyan luxusétkek sem, mint a f?szerekben és körtepálinkában pácolt, enyhén füstölt libamáj mazsolás feny?maggal, vagy a konyakkal forrázott rák ananászos koktélszósszal. Este tízig fogadják a betér?ket, bár a Múzeum Teraszt csakis száraz id?ben érdemes felkeresni.

Száz évvel ezel?tt a tervez?k nem gondoltak arra, hogy a képz?m?vészeti szentélyben majdan gyerekfoglalkoztatónak, múzeumshopnak és étteremnek is helyet kell szorítani. A H?sök terén álló intézmény legf?bb gondja ma éppen az, hogy nem rendelkezik olyan alakítható terekkel, ahol nemcsak az id?szaki kiállítások,

hanem az említett részlegek is elférnének. Többek között e helyhiányt is orvosolná az a nagyszabású fejlesztés, amelynek eredményeként a Szépm?vészeti hatezer négyzetméternyi új területhez jut - a föld felszíne alatt.

A múzeum tavaly nyáron 3,5 milliárd forintos uniós támogatást nyert el az épület térszint alatti b?vítésére (Heti Válasz, 2007. július 16.). Az engedélyezési terveknek idén márciusra készen kellett lenniük - ezt Szécsi Zsolt építészre bízták - , így a nagyszabású építészeti feladat megpályáztatására nem maradt id?. A múzeum vezetése mégis úgy döntött, hogy a sz?k id?korlátok ellenére a magyar építésztársadalom kiválóságait bevonja a fejlesztésbe. A Kulturális Örökségvédelmi Szakszolgálat és a Szépm?vészeti által közösen felkért m?vészeti tanácsadó testület ezért tervjavaslatot kért hét neves építészt?l, hogy egészítsék ki Szécsi munkáját. A grémium egyhangúlag Karácsony Tamás terveit fogadta el.

Üveghasábon át Cézanne-hoz

A 2010-re elkészül? új épületrész nem nyúlik a H?sök tere alá, a múzeum lépcs?jét?l 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 fel?l emelkedik ki a földb?l, és - a párizsi Louvre el?tti üvegpiramishoz 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**



Ajánló