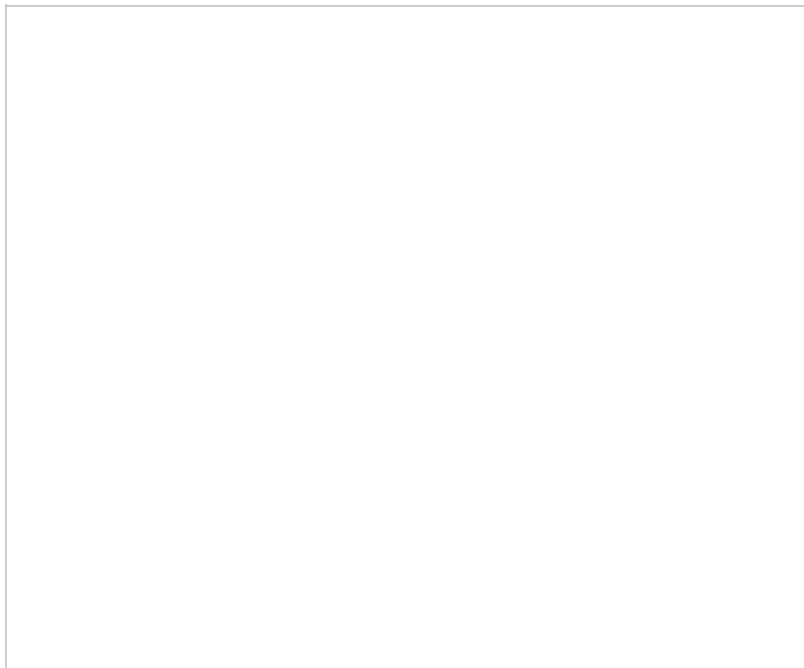




Kahviloiden aatelia Gerbeaud Budapestissa

20.10.2017 6.00



Budapestin sillat, kirkot ja kylpylät huokuvat historiaa. Myös kaupungin kahviloissa voi nauttia olostaan keskellä menneen maailman loistoa.

Teksti ja kuvat: Mikko Brigatjev

Vanhin ja kuuluisin kahviloista on Gerbeaud keskellä vilkkainta Budapestia. Kahvilan perusti kuuluisan kondiittorisuvun **Henrik Kugler**. Ensimmäinen kahvila avasi ovensa Josef Nadorin aukiolla 1858. Vörösmartyn aukiolle, omaan upeaan valkoiseen rakennukseen kahviloiden kaunotar muutti 1870.

Väsymätön Henrik Kugler panosti kahvilassaan tarjoiluun. Hän oli aikaansa edellä tarjotessaan asiakkailleen kaakaolla maustettua kahvia ja leivonnaisia sai mukaan rasioissa, aivan kuten nykyään. Kahvilan liköörit ja konvehdit, *bon-bonit*, olivat suuri menestys. Taitonsa Kugler oli hankkinut eri puolilta Eurooppaa, muun muassa Pariisista. Asiakkaat ottivat kahvilan omakseen alusta lähtien. Tunnetuimpia asiakkaita oli unkarilainen säveltäjänero **Franz Liszt**.

Vuonna 1883 Henrik Kuglerin liikeyrityksenä tuli sveitsiläinen **Emil Gerbeaud**. Myös hän tuli tunnetusta kondiittorisuvusta, ja molemmat miehet olivat matkustelleet ja opiskelleet alaa Euroopassa. Jo seuraavana vuonna, 1884, Gerbeaud otti ohjat käsiinsä. Hän palkkasi lisää henkilökuntaa ja laajensi kahvilan tarjontaa. Gerbeaud ideoi satoja uusia, erilaisia pikkuleipiä, leivonnaisia ja makeisia. Hän myös modernisoi kahvilansa välineistöä ja tarjottavan valmistusta. Emil Gerbeaudille laatu oli kaikki kaikessa. Kahvilan tuotteet palkittiin monessa maailmannäyttelyssä, muun muassa Pariisissa vuonna 1900.

Gerbeaudin kahvilan interiööri on hienostunut. Se valmistui kokonaan vuoden 1910 tienoilla. Koko rakennuksen alakerta on asiakkaiden käytössä. Toisessa päädyssä on rivissä kahvisalonkeja, joissa on Ludvig XV:n tyyliä koristeelliset katot, silkiverhot ja -tapetit. Kimaltavat kristallikruunut ja pronssilampetit tuovat palatsimaista tunnelmaa. Toisessa päädyssä on kotoisampi konditoria-kahvila. Siellä voi myös istua ja nauttia kahvilan antimista sekä ostaa niitä mukaansa. Kaikki Gerbeaudin tuotteet tehdään itse. Matalien koristeellisten kaarien ja kattokruunujen alla on mielenkiintoista seurata jatkuvaa ihmisvirtaa, joka kulkee kahvilan upean ja aidosti vanhan myyntipöydän editse. Sen pitkä marmoritiski notkua perinteisiä herkkuja ja monenlaisia suklaita.

Emil Gerbeaud kuoli vuonna 1919, jolloin hänen vaimonsa Esther ryhtyi johtamaan miehensä kahvilaa menestyksekkäästi aina vuoteen 1940 asti. Vuosina 1948-1984 Gerbeaudin kahvila tunnettiin nimellä Vörösmarty, mutta otti sen jälleen oman perinteisen, kuuluisan nimensä takaisin. Kahvila kunnostettiin 1997 ja siitä lähtien se on palvellut asiakkaitaan kauniimpana kuin koskaan.



Kahvila-konditoria on Gerbeaudin rauhallisempi ja kodikkaampi puoli. Alkuperäinen myyntitiski ja koristeelliset yksityiskohdat luovat ylellisen ilmapiirin



Gerbeaudista saa ostaa kaikkea mukaan. Pikkuleivät, suklaat ja muut leivonnaiset pakataan tyylikkäisiin pakkauksiin.



Gerbeuadin talon koko alakerta on varattu asiakkiden käyttöön. Kristallikruunuin ja samettiverhoin koristellut salit seuraavat toisiaan. Ammattitaitoiset myyjät ovat sesonkiaikana kiireisiä.



Perinteiset keskieurooppalaiset leivonnaiset odottavat pääsyä asiakkaiden pöytiin.