

3. melléklet a 114/2013. (IV. 16.) Korm. rendelethez

**Javaslat a**

Gundel Károly gasztronómiai és vendéglátóipari öröksége  
és a Gundel Étterem

**Hungarikumok Gyűjteményébe történő felvételéhez**


Készítette:

Alföldy Tádé, Ügyvezető Igazgató



Budapest, 2014. február 20.

(P.H.)

**GUNDEL KFT.**   
1146 Budapest, Gundel Károly út 4.  
Asz: 10505823-2-42  
MKB BANK: 10300002-20002539-00003285

## I.

### A JAVASLATTEVŐ ADATAI

1. A javaslatot benyújtó (személy/intézmény/szervezet/vállalkozás) neve:

**Gundel Kft.**

2. A javaslatot benyújtó személy vagy a kapcsolattartó személy adatai:

Név: **Alföldy Tádé**

Levelezési cím: **1146 Budapest, Gundel Károly út 4.**

Telefonszám: **+36 1 889 8150**

E-mail cím: **alfoldy@gundel.hu**

## II.

### A NEMZETI ÉRTÉK ADATAI

1. A nemzeti érték megnevezése

Gundel Károly gasztronómiai és vendéglátóipari öröksége és a Gundel Étterem

2. A nemzeti érték szakterületenkénti kategóriák szerinti besorolása

- |   |  |  |
|---|--|--|
| <input type="checkbox"/> agrár- és élelmiszergazdaság | <input type="checkbox"/> egészség és életmód | <input type="checkbox"/> épített környezet |
| <input type="checkbox"/> ipari és műszaki megoldások  | <input type="checkbox"/> kulturális örökség  | <input type="checkbox"/> sport             |
| <input type="checkbox"/> természeti környezet         | <input checked="" type="checkbox"/> turizmus |  |

3. A nemzeti értéket tartalmazó értéktár megnevezése

Magyar Értéktár

4. A nemzeti érték rövid, szöveges bemutatása, egyedi jellemzőinek és történetének leírása

A Gundel dinasztia története egyet jelent a magyar gasztronómia és a magyar vendéglátás történetével. Gundel Károly megszelídítette a magyar konyhát és ötvözte azt a szélesedő világból érkező behatásokkal. Zseniális érzékkel alkalmazta a modern gasztronómiai technológiát. Úttörő munkájával felhelyezte Magyarországot a világ gasztronómiai térképére

Gundel Károly gasztronómiai történelmet is írt ételeivel. Ahogy nagy zeneszerzőink, Kodály és Bartók a magyar népzene gyűjtötték össze a történelmi Magyarország széles határain belül, úgy szedte össze Gundel az étel specialitásokat. Étteremében megtalálható volt a kolozsvári káposztától a pozsonyi kifliig, a felvidéki káposztás sztrapacskától a somlói galuskáig mindenféle étel.

Gundel Károly éttermeibe, a Gellértbe, a Royal Szállóba és magába a Gundel Házba jártak neves magyar politikusok, művészek, írók és sportolók. Az étterem séfjei és maga Gundel Károly is örömet lelte abban, hogy híres vendégei számára különleges fogásokat alkotott, melyeket a vendégekről nevezett el. Így született többek között a tojás Munkácsy módra, az Újházi húsleves, a Jókai bableves, vagy a Feszty beefsteak.

A Gundel Ház túlélte a történelem viharait, két világháborút, gazdasági válságokat és az államosítás éveit. Alapításának 100. évfordulója után is büszkén folytatja Gundel Károly legszebb vendéglátási hagyományait.

## Gundel Kronológia

- 1879 Gundel János a Gundel dinasztia alapítója megnyitja első éttermét
- 1894 A mostani étterem helyén, Wampetics néven vendéglő nyílik
- 1910 Károly, Gundel János fia, átveszi a Wampetics éttermet
- 1939 A New York-i Világkiállítás magyar pavilonjának hivatalos étterme lesz
- 1949 A Gundelt államosítják
- 1991 A Gundel privatizálásának és újjászületésének éve
- 1994 A Gundel épületének centenáriuma
- 1995 A Városliget intézményeinek szövetségéeként, a Gundel kezdeményezésére megalakul a Liget Köztársaság
- 2000 A Gundel egymilliómodik vendégének köszöntése
- 2001 Gundel Művészeti Díj megalapításának éve
- 2010 A Gundel Étterem megnyitásának századik évfordulója
- 2012 A Gundel Étterem közvetlen szomszédságában megnyitotta kapuit a Gundel Cukrászda
- 2013 Gundel Károly 130. születésnapja alkalmából kiadásra kerül az alapító első, 1937-es szakácskönyvét is idéző új Gundel Szakácskönyv

## **5. Indoklás a Magyar Értéktárba történő felvétel mellett, kitérve a nemzeti érték országos jelentőségének bemutatására**

Gundel Károly munkássága kiemelkedő jelentőséggel bír a magyar gasztronómia és vendéglátás területén, hiszen a magyar konyha jellegzetességeit megtartva emelte azt új szintre, mikor a korszerű gasztronómia kifinomultságával és eleganciájával ötvözte a hagyományos fogásokat. Tevékenységét igazolta, hogy ételei miatt kinyíltak a kapuk nemzetünk konyhája előtt - Az 1939-es New York-i világhiállítás után a Gundel Étteremről azt írta a New York Times, hogy az többet tett Magyarországnak jó híréért, mint egy hajórakomány idegenforgalmi prospektus.

Az általa és édesapja (Gundel János) által megkomponált új ételek – Palóc leves, Borjú pittsburghi módra, Gundel tokány, Gundel palacsinta, Somlói galuska - mára a magyar konyha nélkülözhetetlen fogásaivá váltak, és mint hagyománytisztelő étterem a mai napig, sokszor változatlan formában, eredeti receptúra alapján kínáljuk azokat, ezzel biztosítva nem csak a magyar, hanem a külföldi vendégeknek is, hogy autentikus módon találkozzanak a magyar gasztronómiai kultúrával.

**Gundel Károly fontosnak tartotta, hogy a hazai szolgáltatókat, termelőket előtérbe helyezve válassza meg beszállítóinak körét. A Gundel Étterem máig elkötelezetten követi ezt a tradíciót, és elsősorban hazai alapanyagokkal, hazai szolgáltatókkal dolgozik.**

Folyamatosan fejlődve, napjaink vívmányait felhasználva, de a Gundel Károlyi szellemben működtetjük éttermünket. Az idők során felhalmozott tapasztalatot és tudást kollégáink a gasztronómiai szakemberek új generációinak napi szinten adják át, mivel gyakorlati helyként nem csak a Gundel Károly Vendéglátóipari és Idegenforgalmi Szakképző Iskola, de az ország többi jeles szakiskolájának növendékeit is fogadjuk.

A Gundel a gasztronómia mellett a kultúra más ágaival is szoros kapcsolatot ápol. Minden este neves, elismert művészek előadásában hallgathatják vendégeink a leghíresebb magyar dallamokat, míg a közel 120 éves palotában található étterem falain a 19. század végének, 20. század elejének leghíresebb magyar festőinek képei díszítik. *(A teljesség igénye nélkül: Munkácsy Mihály, Rippl-Rónai Ferenc, Márffy Ödön.)* A fiatal tehetségek támogatását a művészetek területén is fontosnak tartjuk, így a 12 éves Gundel Művészeti Díjat az utóbbi 3 évben a művészeti egyetemek végzős hallgatói közül, neves kurátorok által a legjobbaknak ítélt pályakezdő művészeknek adjuk át.

**A Gundel étterem megnyitása után több mint 100 évvel is ugyan azon a helyen és néven, kiemelkedő minőségű szolgáltatásokkal várja vendégeit, hűen követve a Gundel Károlyi hitvallást. Megismerteti hazánk egyik jelentős kulturális örökségét hazai és nemzetközi vonatkozásban, bepillantást nyújt a magyar gasztronómia múltjába és jelenébe.**

A Gundel az 1990-es politikai rendszerváltás után ismét a magyar gasztronómia zászlóshajója lett, amit többek között az elismerések fémjeleznek:

**Egon Ronay's Guide, 1995** - Kelet-Európa legjobb étterme”

**Sydney Morning Herald, 1999** - „...a világ tíz legjobb éttermének egyike”

**Restaurant Magazin, 2002** - „A világ 50 legjobb éttermének egyike a Gundel”

**Condé Nast, Traveller – Ristoranti del mondo 2006** -

„A Gundel a világ 10 legjobb éttermének egyike”

**Magyarországért alapítvány, Magyar Örökség Díj, 1999** –

Gundel Károly konyhaművészete és hagyományteremtő vendéglátó-kultúrája

**Budapest Business Journal** –

Budapest Business Dining Award 2010

The restaurant award - One of the best restaurant in Budapest 2011

Fine Restaurant award 2012, 2013

**Time Out Magazin 2010**- A város legjobb vasárnapi ebédje

**Magyar Turizmus Minőségi Díj 2006-2012, 2013-**

(pályázat beadva a következő 3 évre)

**Best of Budapest Díj**

Best Catering 2010

Best Restaurant in Budapest 2011

Best Outdoor Dining Restaurant 2010, 2011, 2012

Best Iconic Place of Hungary 2011, 2012

Best Hungarian Restaurant 2012

**Michelin Guide által ajánlott étterem 2006 - 2012**

Top class comfort and pleasant restaurant category

**Trip Advisor** - Certificate of Excellence 2012, 2013

**Magyar Brands üzleti és fogyasztói márkáinak toplistája**

2012-ben 3. helyezés, 2013-ban 9. helyezés

**MABEUSZ a magyar beutaztatók független és semleges érdekképviselője, 2013** –  
legjobb vendéglátósnak járó díj: Zombory Emil, a Gundel Étterem rendezvény igazgatója

**XXII. Turisztikai Díjátadó Fogadáson és Gála, 2014** -

az Év munkaadója: Bándoli Attila, a Gundel Étterem ügyvezető igazgató-helyettese

## 6. A nemzeti értékkel kapcsolatos információt megjelenítő források listája (bibliográfia, honlapok, multimédiás források)

### Bibliográfia

- Az ínyes művészet becsülete, Gundel Károly, Magyar Szakács, 1930
- A vendéglátás művészete, Gundel Károly, Budapest, 1934
- Az evés dolgáról, Gundel Károly, Magyar Szakácsok Köre hal- és tojásétel bemutatójának katalógusa, 1936
- Kis magyar szakácskönyve, Gundel Károly, Budapest, 1937
- Legenda a magyar konyháról, Gundel Károly, Magyar Szakácsok Köre vegyes ízelítő bemutatójának katalógusa, 1938
- A vendéglátás mestersége, Gundel Károly, Budapest, 1940
- A magyar konyha fejlődése és a magyar szakácskönyv irodalom a 18. század végéig, Gundel Károly, Budapest, 1943
- Tisztelet a Gundeleknek, Gundel Károly, Budapest, 2007
- Új magyar szakácskönyv, Gundel Károly, Budapest, 1997
- Kis magyar szakácskönyv, Gundel Károly, Budapest, 1999
- Gundel 1894-1994, Gundel Károly, Budapest, 1993
- Gundel Szakácskönyv, Klasszikus receptek és az új korszak fogásai, Budapest, 2013

### Honlapok

- <http://visit-hungary.com/what-new/top12-traditional-restaurant>
- [http://www.turizmusonline.hu/szemelyi\\_hirek/cikk/130\\_eve\\_szuletett\\_gundel\\_karoly](http://www.turizmusonline.hu/szemelyi_hirek/cikk/130_eve_szuletett_gundel_karoly)

### Multimédia

- Saját image film: <http://www.youtube.com/watch?v=vf1VeWgqcio>
- Gundel Károly 130 – koncert videó (DVD-n)
- MTVA - Család Barát Hétfége – Gundel család és étterem bemutatása 1ó 34p  
[http://videotar.mtv.hu/Videok/2012/11/03/13/Csalad\\_barat\\_Hetvege\\_2012\\_november\\_3.aspx](http://videotar.mtv.hu/Videok/2012/11/03/13/Csalad_barat_Hetvege_2012_november_3.aspx)

### 7. A nemzeti érték hivatalos weboldalának címe:

- <http://www.gundel.hu/>

## III.

### MELLÉKLETEK

1. Az értéktárba felvételre javasolt nemzeti érték fényképe vagy audiovizuális-dokumentációja:
  - fényképek (nyomtatva és digitálisan)
  - Gundel image film – digitálisan)
  - Gundel Károly 130 – koncert videó (DVD-n)
2. A Htv. 1. § (1) bekezdés j) pontjának való megfelelést valószínűsítő dokumentumok, támogató és ajánló levelek
  - 1999-es Magyar Örökség emléklap és laudáció
  - Magyar Szállodák és Éttermek Szövetsége – Dr. Niklai Ákos elnök ajánlólevele
  - Prof. Em. Dr. Dr. h. c. Gundel János, Gundel Károly unokájának ajánlólevele
  - Gundel Károly Vendéglátóipari és idegenforgalmi szakképző iskola, Kóbor Zoltán igazgató, Czubor János címzetes igazgató és Kovács László szakmai igazgatóhelyettes ajánlólevele
3. A javaslatához csatolt saját készítésű fényképek és filmek felhasználására vonatkozó hozzájáruló nyilatkozat