

Krausz Gábor: Családom és egyéb receptfajták - #krausztronomia

- részletek -

Rozinának köszönhetem, hogy 2016-ban kijutottam Los Angelesbe. Természetesen nem hagytam ki, és pókereztem Las Vegasban (ami őszintén szólva egy kicsit csalódás volt, egyáltalán nem olyan, mint a filmekben). Elmondhatom magamról, hogy nyertem a Bellagióban, de az amerikai utazásnak nem ez volt a fénypontja.

A magyar tulajdonban lévő TG Italiano Los Angeles-i testvérétterméhez kerestek szaktanácsadókat és séfeket. Októberben indult a projekt, három hónapunk volt rá, hogy Rozinával együtt kitaláljuk az új étlapot. Az olaszos ételeket bolondítottuk meg magyar ízekkel: felkerült az étlapra a gulyásleves és a népszerű lecsós pizza.

A turistavízum csak három hónapra szólt, így decemberben hazajöttem Amerikából. Újabb izgalmas feladatra mondtam igent Budapesten: behívtak castingra az akkor induló **Séfek séfe** tévéműsorhoz. Nem voltam elégedett a teljesítményemmel, csalódás volt számomra a dolog. Izgultam, és nem jól válaszoltam a kérdésekre. Nem is lepődtem meg, amikor kiderült, hogy nem válogattak be mentorséfnek.

De nem keseredtem el, mert készültem vissza Los Angelesbe. Benne volt a levegőben, hogy hosszabb időre – akár örökre – ott maradok. Tetszett a kinti világ, az időjárás, a szakmai kihívások. Nagy reményekkel indultam neki az útnak – ám a reptérnél tovább nem jutottam. Los Angelesben a reptéri ellenőrzésen átkutatták a bőröndömet, ami tele volt szakácskésekkel. Elvették a telefonomat, átnézték benne a képeket, és nem volt nehéz összerakniuk, hogy nem turistaként, hanem munkavállalóként érkeztem az országba. Elvették az útlevelemet, huszonnégy órára fogdába zártak, és másnap lábbilincsben, fegyveres őrök kíséretével tettek fel a legközelebbi, hazafelé induló járatra. (A rendőrautóban ülve elmentünk az étterem mellett, ahol dolgoztam volna. Szólni sem tudtam a többieknek, ugyanis mindenemet elvették.)

Kiutasítottak az országból, és roppant kellemetlen procedúrán kellett keresztülmennem – ismét egy filmszerű jelenet kellős közepén találtam magam. Mind a háromszáz utas végignézte, ahogy az őrök a helyemre kísérnek, majd leveszik rólam a bilincset. (Frici pont akkor volt Párizsban, mert a Bocuse d'Or verseny magyar csapatával utazott Lyonba. Ha ezt látta volna!)

Budapestre érve tudtam csak jelezni, hogy ne várjanak Los Angelesben, mert nem mehetek...

Eléggé magam alatt voltam a kiutasítás miatt, amikor váratlanul hívtak a tévéműsor készítői: két héttel a forgatás kezdete előtt az egyik ismert séf visszamondta, így kellett egy új ember. Nagy vállalás volt ez mindkét részről: nem lehetett előre tudni, hármán tudunk-e együtt dolgozni, és nekem sem volt előtte nagy gyakorlatom a televíziós szereplésben.

Bátran aláírtam a szerződést, és két hét múlva kezdődött a forgatás. Utólag a producerek is elismerték, hogy az élet jobb forgatókönyvet írt, és a triónk Andrással és Fricivel jól működött a képernyőn. (Mindenki jól járt, én különösen, hiszen megismertem Andrist és Frici bált, akik a mai napig nagyon fontosak számomra.)

***PONTOSAN EMLÉKSZEM,** mikor találkoztam először Gáborral. A **Séfek séfe** forgatásán ismertem meg, ő lett a harmadik zsűritag: a laza csávó, tele tetoválással. Hármunk közül egyértelműen ő testesítette meg a vagány „rocker séf” típusát. Annak ellenére, hogy gyakorlatilag mindenben teljesen más stílust képviselünk, már az első pillanatban megfogott. Megéreztem benne a határozottságot, a mosolyában ott rejtőzött a kedves és valahol gyermeki tisztaság: más lélek volt mögötte, mint amilyen a fizimiskája, ez hamar kiderült számomra. A kapcsolatunk a filmforgatáson kezdődött, de mára a barátomnak tekintem. Akármilyen problémája van, tudja, hogy hívhat bármikor, és nemcsak szakmai kérdésekkel kapcsolatban, sőt...*

Ez nem egy átlagos szakácskönyv: kevesen teszik meg, hogy az ételeken keresztül bepillantást engednek az életükbe. Természetesen azonnal igent mondtam Krausz felkérésére, és segítettem neki szakácsként, food stylistként és barátként is. Ez az ő könyve, az ő ízlését tükrözi – én szögletes, precíz és nagyon szigorú vagyok a konyhában, olyan séf, aki fejben előre megtervez mindent. Krausz inkább ösztönös módon alkot, de abban mindig is egyetértettünk, hogy a főzésben nincs kompromisszum, és csak a végeredmény számít. Nagy örömmel vettem részt a közös munkában, mert Gábor profi csapatot toborzott – ebben az egy dologban biztosan hasonlítottunk: ugyanúgy tisztában vagyunk azzal, hogy a sikeres séf egyik legfontosabb feladata a jó team összeállítása.

Vomberg Frigyes