

A GÁZLÁMPA KIOSZK – ÚJHULLÁMOS KÁVÉZÓ ÓBUDÁN

Mindent a feketéről

Sokan és sokat beszéltek már az úgynevezett gasztrorradalomról, azonban méltatlanul keveset ennek egyik szereplőjéről, a kávéról. Mi az az újhullámos kávézás, ami manapság az egyik legújabb gasztróőrület? Az óbudai Fő téren két kiváló kávézóban, az Esernyősben és a Gázlámpa Kioszkban is megkóstolhatják az új kávékülönlegességeket.



VAN ÚJ A NAP ALATT

A kávéházi élet régi fénye letűnni látszott a huszadik század második felében. Néhány éve azonban újra fel-támadni, ugyanakkor megújulni látszik a kávézás. Nem mondhatni, hogy újra központi találkozóhelyként funkcionálnak a kávézók, azonban egyre több olyan egység nyílik, ahol szívesen elidőzik az ember, és szaporodnak a helyek, ahol minőségi kávékat ihatunk. Amellett, hogy végre kikoptak a pótkávék és a zaccos, „minél keserűbb, annál jobb” kávék a mindennapokból, és könnyen elérhető az állandó, a réginél nagyságrendekkel jobb minőségű fekete a polcokon, terjednek a különböző kávélán-cok, szakosodott kávézók is. Emellett ugyanilyen fontos állomása a „kávéforradalomnak” az egyre népszerűbb újhullámos kávézás. A mozgalom központjában a kávé-bab eredeti ízének keresése és fölfedezése áll, leegyszerű-sítve ez enyhébb pörkölési eljárást és kíméletesebb főzési módszereket jelent. Az ízbeli különbségek pedig amellet, hogy nehezen leírhatóak, megdöbbentőek. Legalábbis jó eséllyel a meglepetés a keserűhöz, maximum az olasz presszóhoz szokott ember első reakciója. A tájékozottab-bak tudják, hogy a fekete alapanyaga, a kávébab egy gyü-mölcs, az azonban, hogy a belőle készült italnak is lehet gyümölcsíze, valóban letaglózó lehet, és ekkor még nem érkezett meg az utóíz, amit ebben az esetben semmiképp sem szabad a hozzá kapcsolódott pejoratív felhanggal ér-teni. Adott egy forró ital, ami színében kávé, illatában még emlékeztet rá, de savanykás, gyümölcsös, és változik az íze a szájban. A tej vagy a kihűlés sem ront rajta, a latténak édesebb lesz az íze, szinte ölelkezik a tej a kávé gyümöl-csösségével, a hideg hosszúkávénak pedig még üdítőbb lesz a savanykássága.

HOL KÓSTOLHAT BELE AZ ÚJHULLÁMBA? PERSZE, HOGY ÓBUDÁN!

A jó hír, hogy Óbudán is ihatunk jó kávékat. Még jobb hír, hogy a minőségi, olaszosan pörkölt mellett már az új-hullámosat is megkóstolhatjuk. A Fő téren lévő Esernyős közösségi tér ugyanis a szintén figyelemmel kiválasztott olasz kávéja mellé felvette kínálatába saját blendjét, az új-hullámos, hihetetlen ízű 42-es Esernyős blendet. (A blend több kávé keveréke, mely különleges ízprofil alkot.) Rá-adásul mindkettőt Budapest egyik – ha nem a – legkisebb

FOTÓ: SZÁSZ MARCELL

kávézójában, a Gázlámpa Kioszkban is megvehetjük. A kávéforradalomról, a Gázlámpáról és persze magáról az Esernyősről Békefi Annával, az Esernyős Óbudai Kulturális, Turisztikai és Információs Pont ügyvezetőjével és Gál Zoltán üzletvezetővel beszélgettünk. Az Esernyősben a modern értelemben vett kávéházi élet már a nyitás óta fontos volt – tudtuk meg Békefi Annától. Az elképzelés szerint létrejött intézmény nem egy száraz ügyfélszolgá-lati iroda, információs pont lett, hanem egy közösségi tér, amiben a találkozásokhoz, beszélgetésekhez célzottan választották ki a tökéletes kiegészítőt, a kávékat. Hosszas kutatás, sok kóstolás után találták meg az olasz pörkölésű Pasuccit, ami már azóta is sláger. A márka egy világszerte ismert, olaszok által is kedvelt, mégsem mindenhol előfor-duló, semmiképp sem kommersz típus, a klasszikus ízeket kedvelők között népszerű. Ugyanakkor már a Gázlámpa előtt is érett a gondolat, hogy változatosságot vigyenek a kínálatba, ezért vezették be a Vendég Darálót, amely lehetőséget adott a magyar kávépörkölők termékeinek bemutatására. Így jutottak el a 42 coffee-ig, ahol Nezvál Máté tulajdonos, pörkölő mester és kollégái elvarázsolták az Esernyős stábját. Végül úgy döntöttek, hogy a tökéletes kávézás érdekében Gál Zoltán és a Gázlámpában dolgozó munkatársa részt vesznek egy barista tanfolyamon, emellett – Nezvál segítségével – saját blendet keresnek, illetve az állandó, megbízható minőség érdekében csúcsmín-ségű kávégépekbe is beruháznak. Végül az új blend beve-zetését a Gázlámpa Kioszk megnyitására igazították. Az összesen 4 m² alapterületű, ma már ipari műemlék jellegű épület eredetileg gázátadó állomásként üzemelt, később volt vizelde, majd sokáig kihasználatlanul állt. Felújítása után, 2015 decemberében adománygyűjtő akcióval – és az új kávéval – nyitott meg a Gázlámpa Kioszk, akkor még csak az adventi időszak idejére, majd idén Óbuda Napjától specialty kávézóként várja a vendégeket. Mivel a kávézó egyszemélyes, a teraszon ihatjuk meg a Pasuccit, illetve a sokkal világosabb pörkölésű 42-es Esernyős blendet.

EGY SAJÁT BLEND SZÜLETÉSE

A saját blend kiválasztásánál szempont volt, hogy az új kávé ízvilágában ne térjen el nagyon markánsan az ad-digi állandótól, a megszokottól nagyon különböző hatás ugyanis akár elrettentő is lehet. Kezdetnek a pörkölő-

A három pörkölési eljárás közül a legismertebb az olasz, amely klasszikusan kesernyős, csokoládés ízű. Az Európában kevésbé ismert sötét pörkölés inkább Ázsia egyes részeire jellemző. Az újhullámos, világos pörkölés lényege, hogy nem fedi el a gyümölcs, a föld és az éghajlat alapízét, így kevésbé kesernyős, inkább friss, savanykás ízű presszót ad.

mesternek vázolták az elképzeléseket, aki így összeállított öt különböző ízprofilt. Először az illatok, majd az ízek alapján választottak ki két komponenst, így alakult ki az Esernyős blend, ami egy brazil és egy ruandai kávé keveréke. A száz százalékban világos pörkölésű kávé ugyan érezhetően különbözik az olaszos pörkölésűtől, azonban mégsem sokkolja az ízlelőbimbókat. A csapat szerint az Esernyős tökéletesen megvalósítja azt a különlegességet, amitől már oda kell figyelni a kávéra, nem csak úgy felhőrpinteni. Gál Zoltán szerint a

tanfolyam, az újhullámos kávépörkölés és a kávé megismerése sokat változtatott a hozzáállásukon. Hatalmas lelkesedéssel beszélt az ízekről, odafigyelésről, koncentrációról, és Békefi Anna is egyetértett abban, hogy a két barista hatalmas változáson ment át a néhány napos tanfolyam után. És valóban, a mai napig könnyen észrevehető, hogy szinte átszellemülten, elegáns koncentrációval készül a fekete. Gál szerint attól a ponttól kezdve, hogy első osztályú kávéval dolgozik a barista, mondhatni szükséges, hogy jó örlővel és kávégéppel tegye ezt. Az üzletvezető szerint a gép ugyanolyan fontos tényező, mint maga a kávé készítője – csak a megfelelő géppel lehet ugyanis állandóan magas minőségű kávé készíteni. A baristának pedig az a feladata, hogy tudja, mi szükséges ahhoz, hogy egy olyan italt kapjon a vendég, amit bátran nevez presszónak. Hangsúlyozta, hogy nem szabad elfelejteni, hogy – a termelőtől kezdve a gép készítőjén át – milyen sokan dolgoztak azon az egy csésze kávéban. A koncentráció tehát nemcsak jogos, de elvárt is. – Ebbe bele lehet szerelmesedni, de kell is

a szenvedély ahhoz a precizitáshoz és odafigyeléshez, amitől tökéletes lesz a kávé – tette hozzá. Az ügyvezető is osztotta Gál lelkesedését és maximalizmusát a kávékészítéssel kapcsolatban. Szerinte a vendégeknek nyújtott élményhez hosszú út vezet. Sok ponton kell tökéleteset alkotni, és ha egy ponton nem sikerül, akkor kíméletlenül elromlik a végeredmény is. Ezért volt olyan fontos a csúcsmínőségű alapanyag kiválasztása mellett a megfelelő kávé gép és örlő vásárlása is.

MILYEN AZ ÓBUDAI ÚJHULLAMOS?

Először is világosabb, mint amit megszoktunk. Illatában savanykás, nem túl pörkölt kávé, halvány csokoládés jegyekkel. Kóstolva először a ruandai kávébab dominál földes, citrusos ízével, majd ezt váltva sokáig megmarad egy kellemes, meleg, csokoládés íz, amely már a desszertes brazil vonal sajátja. Békefi szerint remek alkalmat ad arra, hogy félretegyük a beidegződést, amely szerint egy italnak csak egy íze lehet. Egy kávé is okozhat kellemes meglepetéseket, ha nyitottak vagyunk rá.

MIÉRT ÉPPEEN MARZOCCO?

A huszadik század első felében több kísérletet is tettek Olaszországban a kifejezetten eszpresszó gépek gyártására. Ezek a kávégépek még függőleges bojlerrel rendelkeztek. Giuseppe Bambi az egyik kísérletező volt. 1927-ben alapította meg az Officina Fratelli Bambit, ahol a gépek minden egyes darabját helyben gyártották és szerelték össze. Cégét La Marzoccónak nevezte el, cégén pedig Marzocco, az ülő orosz lán látható Firenze liliommintás címerével. Az előállítandó kávé mennyiség növekedésével párhuzamosan egyre nőtt az igény a kis méretű gépek iránt. Bambi éppen ezért 1939 februárjában szabadalmaztatta egy olyan kávé gép tervét, amely fekvő bojlerrel rendelkezett. Így ugyanis az összes központi egységet egy sorba lehetett rendezni, amely lehetővé tette, hogy több férjen be belőlük egy gépbe. A II. világháború után a gazdasági válság, illetve a nyersanyagok szűkössége miatt Bambinak mindent előlről kellett kezdenie. Az új szabadalom ekkor már a félautomata mechanizmus volt, amely nagyon leegyszerűsítette



a gépek működtetését. Az új technológia a kávé ízét is megváltoztatta, ekkor jött a köztudatba a „crema”, amely az eszpresszó kávé elkészítésének irányadó módszerévé vált. A kávégépekbe került egy elektromos vezérlésű motor, amely lehetővé tette, hogy kisebb fizikai erő kifejtésével készülhessenek a feketék. A La Marzocco végül 1970-ben mutatta be első, két különálló bojlerrel rendelkező GS sorozatát, amely már külön kezelte a forró vizet és a gőzt. Az Esernyős és a Gázlámpa Kioszk kávégépe is ilyen. Mindkét gép képes azonnal gőzt előállítani anélkül, hogy a kávé készítéséhez használt víz hőmérsékletét befolyásolná. Ezzel, valamint a két bojler, illetve a nyomásprofilok kézi szabályozásával érhető el, hogy egy hosszú nap végén a századik lefőzött kávé is ugyanazt az élményt nyújtsa, mint a reggeli első.

MELOCCO ANNA



FOTÓ: SZÁSZ MARCELL

FOTÓ: MELOCCO ANNA