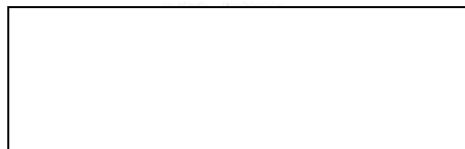


3. melléklet a 114/2013. (IV. 16.) Korm. rendelethez


Javaslat a

**Gundel Károly gasztronómiai és vendéglátóipari öröksége
és a Gundel Étterem**

Hungarikumok Gyűjteményébe történő felvételéhez



**Budapest, 2014. február 20.
(P.H.)**

GUNDEL KFT. 
1146 Budapest, Gundel Károly út 4.
Asz.: 10505493-2-42
MKB BANK: 10300002-20072539-00000000

I.

A JAVASLATTEVŐ ADATAI

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

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 sztrapacskáától 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 leltek 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 világiállítás 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

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 1 ó 34p
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