



SZÖVEG: MARTINKÓ JÓZSEF FOTÓ: BARBAY CSABA TERVEZŐ: MATISZ ALÍZ, SZABÓ Z. MILÁN

ZÖLD AZ ISTEN

Egy dolog egészen biztosan tudható: a Petőfi Sándor utcában nemrégiben megnyílt Oh my Green enteriőrjéről képtelenség úgy írni, hogy ne jutna a szerző eszébe folyton az a zöld, zseléállagú, krémes, granolával szórt valami, amit talán smoothy-nak neveznek, és amit volt szerencséje megkóstolni.





A szerző bevallja, hogy keveset, szinte semmit sem tudott a super food gasztronómiai irányzatról, mielőtt belépett volna az egykori bolthelyiségből áttervezett ételbárba. Első megközelítésben nyilván a belső tér megkapó finomságait érezte, majd a bejárat tengelyébe eső üvegpolcú kínálósígről megvásárolható ételek felé fordult a figyelme. Különös világ tárult fel. Egyfajta mikrokozmosz. Üvegúra alatt kínált elvarázsolt törpeerdők sorjázta, gyümölcsös szigetek, lombikokban kínált moszatos mocsarak, ahol ugyan sok növényi összetevő, textúra és szín jól azonosítható volt, ugyanakkor a különös bolygóról érkező ételküldemények gusztusos tábláskákra írt neveiben felsejlő nyelv, mégis idegenül hangzott: spirulina, quiona, chia mag, goji, acai, pak choi. Később kiderült, hogy

a felszáznál is több super food ékkövei ezek. Olyan gasztronómiai alapanyagok, amik méltán nevezhetők a növényvilág szuperhőseinek, vagyis a földi ökoszisztéma különleges képességgel bíró teremtményeinek. Nem csoda tehát, hogy a tervezők olyan éttermi miliót álmotdta meg, ahol a főszerep és a vizuális fókusz végig a szuper hősökből készült quiche-eken, smoothykon, salátákon, müzlikén, zöldségkrémeken, pitéken és kekszeken marad. Tiszta, elegáns, távolról sem hivalkodó pultok, egyszerű vonalú és szerkesztésű csőbútorok mellé néhány dekoratív tapétasáv, törtefheér és némi szürke festés került. Külön figyelmet érdemel Kodolányi Gáborék asztalainak fémlábazata, ami a felületi kezelése során különleges reflexű, szivárványos fényezést kapott. A Matisz Alíz belsőépítész, stylist és



KOLLEKTÍV GASZTRO KALANDOK SZÍNTERE

Egészséges ételek változatos ízek? Nem lehetetlen. Az Oh My Green ételbárban dietetikus szakértők gondoskodnak arról, hogy tudd, mit eszel, ugyanakkor nincs megkülönböztetés az étkezési preferenciákról – a különféle ételérzékenységgel élők éppúgy nem lógnak ki a sorból, mint a mindenevők.

munkatársai tervezte tér mindenben a tulajdonos gasztronómiai koncepciójának hátterét szolgál, sehol sem tologdik az előtérbe, nem veszi át öncélú stílusbravúrokkal a figyelmet az ételekről. Minden részletben érződik a gasztronómiai koncepció és a design egyensúlya. A megbízó és a tervezők közötti harmónia tükröződik a kiegészítők kiválasztásában is, amelyek közül a szobanövények sokasága rendkívül érzéki, szép, természetközeli összképet eredményez, amihez Ghyczy Diana grafikus munkái is hasznosan járulnak hozzá.

Jó látni, hogy a gasztronómiai innováció új esztétikai minőség megteremtésére inspirálja a tervezőket és az ételbár szlogenéül választott Health and hedonism fogalmak koordináta-rendszerében a tervezők nem vették el az irányt és az arányt.

