

# ÉL MÉG A VIHARSARKI



MENNYIRE SZÉP ÉS TANULSÁGOS AZ ALÁBBI, HAZAI GASZTRONÓMIÁNK MARADANDÓ ÉRTÉKEIRE UTALÓ TÖRTÉNET! SZARVAS KÖZSÉG VEZETŐI 1895-BEN ISMERTETTÉK TERVÜKET, MISZERINT HASZNOS JÖVŐT LÁTNÁNAK TELEPÜLÉSÜK SZÁMÁRA EGY SZÁLLODA MEGÉPÍTÉSÉVEL.

**A**tervből határozat született, Gábori József budapesti építész megbízva pedig a tervek is elkészültek és alig valamivel több, mint egy esztendő múltán fel is épülhetett Szarvas díszé.

Az impozáns, szecessziós épületet történelmünk Milleniumára honfoglaló Árpád vezérünkről nevezték el. Versenytergyalás nyomán pedig kivitelezését Michnay Sándor és Molnár János békéscsabai építőmesterek nyerték el. Kettős évforduló apropójából is foglalkozunk a szarvasi Árpád Szálloda példaértékű történetével: 120 esztendeje, hogy beköltözhetek az első lakók e falak közé, legújabb történetét tekintve pedig épp 10 esztendeje, hogy egy jeles szarvasi vállalkozás, a Povázsai és Fia Rt. mentőakciója nyomán itt mind a mai napig magas színvonalú vendéglátós rendezvényeket bonyolíthatnak le.

De milyen értékekről van itt szó, amelyre bármely város büszke lehet e hazában! Az egy emeletes épület földszintjén alakították ki az éttermet és kávéházat, ugyancsak itt a hotelszobákat és a most is működő díszes rendezvénytermet, amely erkélyes, méretes velencei tükröi, gazdag stukkó díszítésű elemei a pompát, fényességet sugározzák. A nagy befogadóképesség és e felsőfokú igényesség a legmagasabb rangú és rendű rendezvényeknek tudott méltó helyszínt biztosítani. A történelem persze „gondoskodott” arról, hogy újabb és újabb bérlők kerüljenek a működtetők pozíciójába, így a Földszöv, később ÁFÉSZ, amely 1977-ben válhatott gazdájává e komplexumnak.

## Ilyen volt a fénykor

A szálloda étterme az 1960-as években élte igazi fénykorát! Klasszikus alföldi étteremként, kávéházként üzemelt, igazi polgári atmoszférával, személyzetével, kitűnő szakácsaival, felszolgálóival, pultosaival. Kiszolgált a város minden rétegének igényét. Néhány alkalmi programon és a mozi előadásokon kívül ez a helyszín biztosított rendszeresen szórakozást az itt élők számára. Esténként a jó hangulatot a valamennyi szórakoztató zenei műfaj tárházából merítő Furár János – valamint még többek között a Falusi Fivérek – zenekara teremtette meg estéről-estére. A konyha messze földön híres volt, hiszen Novodomsky Pál személyében egy olyan tehetséges séf vezetete, aki ez idő tájt az Alföldön rendezett gasztronómiai versenyek díjait rendszeresen elhódította. A családias légkör még vonzóbbá tette az Árpád éttermét. A felszolgálók nem tartották magukat mereven az étlap előírásaihoz, őszinte szívéllyességből alkalmazkodtak a vendégek olykor extra kívánságaihoz is. És persze mindenkit keresztnevéükön szólítottak a pincérek: Ickám, Marika, Elemér, Pista, Snubi, Palika, Jani, Dodi, Bandi, Jeszi, Lacika, Miska, akik felszolgálhattak a hófehér abrosszal terített asztaloknál. Az Árpád értékét növelte még egy nagyszerű adottság: az épület mögötti traktusában lévő szaletház, ahova a kora nyártól késő ősziig költözött ki az étterem, hamisíthatatlan kerthelyiségi miliőt teremtve.

## Múltidézés



# HOTEL-MATUZSÁLEM



*Pompa ünnepi terítéssel*

Ám a jobb idöket megélt kávéház-étterem már a múlté, az új évtizedek gazdasági változásokat hozó „cunamija” elsodorta Szarvas város történelmi jelentőségű vendéglátóipari szolgáltatását. (Az új kor igényeire igazodva persze születtek új éttermek, bisztrók, különböző stílusú vendéglátóipari vállalkozások. Vigasztalásul szolgáljon azonban, hogy az immáron második évszázadát húsz éve megkezdett „hoteldíva” még mindig attraktív formában a város központi díszé, úgy, ahogyan azt annak idején a község döntéshozói szánták 1896-ban. Mi több optimizmusra adhat okot a tény, hogy díszterme még rendeltetésének megfelelően működik!

Áldásos a helyzet, mivel Bence alkalmas a vendéglátó szakma folytatására, a megteremtett értékek gyarapítására. A szolgáltatás minőségi, aminek értékét profi mixer fellépései cocktailok készítése terén csak növeli. A szarvasi Árpád Szálló dísztermének a Povászaik általi működtetése 10 éves jubileumához érkezett! Ez idő alatt végzett gasztronómiait munkájuk példaértékű, amit a szakma is elismert: Povásza Mihályt az Első Magyar Fehérszital Lovagrend 2014-ben soraiba fogadta! A történetek minden bizonnyal motiválóan hatnak, apa és fia így működnek együtt az Árpád Hotel részleges életben tartásáért, becsületes megélhetésért, a szakmáért, a fejlődés útján.

## Povásza és Fia

Tehát egyedül a díszterem élte túl a változások viharát! A tulajdonos Szarvasi ÁFÉSZ 2006-ban bérbeadásának felajánlásával állt elő, mely némi egyeztetés után elfogadásra került. Rövid időn belül kiderült, hogy a bérlő szakmai, korrekt személye szerencsés, jó partnerválasztásnak bizonyult. Ugyan nagy kockázattal nem járt, hiszen az üzemeltető nem más, mint a korábbról már ismert Árpád Étterem egykori felszolgálója: Povásza Mihály. Tudni kell, hogy ez idő tájt a díszterem egykori fénye már erősen megkopott! A bérlő tekintettel, hogy emlékei kötődtek egykori munkahelyéhez, egy kicsit magáénak is érezte az ügyet, nem állt elő követelésekkel, hanem bőven kivette a részét az elmaradhatatlan áldozatok követelő felújítási munkálatokban. Jött is az eredmény, hamarosan régi eleganciájában pompázott, s lett a Viharsarok egyik legszebb bálterme. Ez párosult a szakmai működtetéssel, így elmondható, hogy magas igényű konferenciák, elegáns esküvők, kiállítások, hangverseny rendezvények elvárásait elégti ki. Fokozatosan jött föl a vállalkozás, s mivel párhuzamosan kellett üzemeltetni a Turul kisvendéglővel – ami időközben kulturált, népszerű színházi vacsorázó hely lett – már-már gondot jelentett mindkettő színvonalon tartása. Ekkor – nem véletlenül – szinte pontosan érkezett a megoldás: Povásza Bence ekkor fejezte be középiskolai tanulmányait, mi által hitelesen kerülhetett a családi vállalkozásba, s ez esetben közvetlen a mélyvízbe is. Elsőként egyeztettek a családfővel, tisztázták az elvárásokat a tartós, sikeres továbblépés érdekében. Mint már tudjuk nekik sikerült, mert mindketten akarták.



*Apa és fia*

Forschner Rudolf