

KönyvBár

Hier werden Bücher gekocht

Sicherlich haben Sie ihr Lieblingsbuch schon mehrmals durchgelesen. Vielleicht haben Sie auch die gleichnamige Verfilmung im Kino gesehen, aber wissen Sie eigentlich, wie Ihr Lieblingsbuch schmeckt? Dieser Frage geht die KönyvBár in Budapests VII. Bezirk nach. Immer kreativ und jede Woche anders ist das von Büchern inspirierte Menü dieses Restaurants: Ob nun der Hundert-Morgen-Wald aus Alan Alexander Milnes Kinderbuch „Pu der Bär“ für die kulinarischen Kreationen Pate steht oder Delikatessen mit aphrodisierender Wirkung gereicht werden, denen auch die Charaktere aus dem Bestseller „50 Shades of Grey“ nicht hätten widerstehen können.

Wilde Ekstase dürfte sich bei Bücherwürmern und Leserratten schon beim Betreten der KönyvBár entfalten. Wäre nicht der Bartresen rechterhand des Einganges, könnte man meinen, hier in einem gutbestückten Buchladen gelandet zu sein. Die Wände sind über und über mit Regalen bedeckt, auf denen Reihe um Reihe dicke Wälzer zum Schmökern einladen. Keine bestimmte Lektüre wird hier bevorzugt, es gibt von allem ein bisschen:

Romane, Poesie, Sachbücher, meist ungarisch. Aber auch englische, deutsche und sogar russische Werke sind zu finden. Doch eigentlich geht es in diesen Räumen nicht nur um literarischen, sondern hauptsächlich um den kulinarischen Genuss.

Wer seinen Blick von den Regalen losreißt, wird schnell auf die gemütlichen kleinen Sitzarrangements aufmerksam, die den Freiraum zwischen den Bücherregalen füllen. Hier kann man

sich niederlassen und sich der Lektüre der ausgelegten Speisekarte widmen. Ein prüfender Blick verrät, dass bei der Küche auf Vielseitigkeit gesetzt wird – neben ungarischen Klassikern wie Paprikás csirke werden auch beliebte internationale Gerichte wie beispielsweise die thailändische Tom kha gai Suppe angeboten. Bei einem weiteren Blick auf die Speisekarte stellt man erfreut fest, wie erschwinglich dabei alle angebotenen Speisen sind.





Fotos: BZT / Nóra Halász

Jede Woche ein neues Buch

Der Höhepunkt der KönyvBár ist jedoch eindeutig das siebentägig wechselnde Buch-Menü. Jede Woche inspiriert ein neuer Klassiker oder Bestseller Vorspeisen, Hauptgerichte und Desserts. Bei manchen literarischen Werken gibt es Gerichte, die nahe liegen, andere erfordern mehr Erfindungsgabe. Bei István Feketes Buch „Vuk – Der kleine Fuchs“, das noch bis Ende dieser Woche verkostet werden kann, darf es natürlich nicht an jenem fehlen, was Füchse am liebsten mögen oder wie in Liedern besungen gerne stehlen: Gans, Fasan oder auch mal ein fettes Häschen. Jeden Sonntag wird jeweils das Menü der Folgeweche bekanntgegeben.

Hinter der KönyvBár steht das Ehepaar Ildikó Béky und Gábor Szalay, die sich mit der Eröffnung dieses Restaurants einen lange gehegten Traum erfüllt haben. Schon seit einigen Jahren betätigten sich die beiden als Hob-

by-Gastronomen und hatten sich beim Budapester Restaurant Day einen Namen gemacht. Zur Erklärung: An Restaurant Days kann jeder, der möchte, in den eigenen vier Wänden ein Restaurant eröffnen. Hier habe auch das Buchmenü seine Premiere gehabt, erzählt Ildikó Béky. Die Idee des literarisch inspirierten Kochens sei sofort ein großer Erfolg gewesen und so habe sich Gábor Szalay entschieden, seinen Beruf an den Nagel zu hängen und gemeinsam mit seiner Frau, die am Wochenende oder nach der Arbeit mit anpackt, ein Restaurant zu eröffnen.

Auf Werbung kann bisher verzichtet werden

Über zu wenig Aufmerksamkeit kann sich die KönyvBár jedenfalls nicht beschweren: Schon kurz nach der Eröffnung erlebte das Restaurant einen Medienansturm, der selbst für eine Neueröffnung im hippen VII. Bezirk un-

gewöhnlich ist. Viele Zeitungen und beinahe alle Gastro-Blogs der Stadt griffen das ungewöhnliche Konzept des Restaurants auf. Völlig zu Recht. Die KönyvBár und ihr kreatives Konzept ist ein Res-

KÖNYVBÁR

Budapest VII. Bezirk, Dob utca 45

Öffnungszeiten:

Montag bis Mittwoch zwischen
11:30 und 24 Uhr

Donnerstag bis Samstag
zwischen 11:30 und 1 Uhr,
sonntags geschlossen

Tel.: +36 20 / 922 7027

Email: booking@konyvbar.hu

www.konyvbar.hu

Preise

Suppen und Vorspeisen:.....590-950 Ft
Hauptspeisen:.....1.590-3.590 Ft
Wochenangebot (2 oder 3 Gänge):...1.490/1.890 Ft
Desserts:.....690-890 Ft



Fotos: BZT / Nóra Halász



restaurant mit allen Voraussetzungen zum „Lieblingslokal“: Die gemütliche und inspirierende Atmosphäre eines Lesesaals, freundliches, offenes Personal und Essen, das statt auf präntiöse Allüren vieler Fine-Dining-Restaurants einfach auf das setzt, was den meisten Leuten tatsächlich schmeckt.

► *Katrin Holtz*



Arany Kaviar Restaurant
**Mittags Russisches Bistro
 in unserem Garten:**
**Menü für 3.900 Ft
 Von 12 bis 15 Uhr!**
 1015 Budapest, Ostrom u. 19
 Geöffnet: 12-15 Uhr, 18-24 Uhr
 Montags geschlossen
 Tel.: (+36 1) 201 6737
www.aranykaviar.hu



TRATTORIA TOSCANA
 Unser Küchenchef, Mario Palermo, hält für jeden Tag ein neues Menü bereit, zusammengestellt aus den frischen Produkten des Marktes vom betreffenden Tag. Bitte, kehren Sie bei uns ein und probieren Sie unser saisongerechtes Mittagmahlangebot.
 1086 Budapest,
 Balgrávd. rkp., 13.
 Phone: +36-1-327 0043
www.toscana.hu



Ungarische Küche mit einem Touch Jüdischem
**JEDEN FREITAG UM 19.00 ERSTAUNLICHE KLEZMER-BAND-SHOW
 & KOMPLETTES ABENDESSEN - NUR HUF. 7900 (≈ 26 €)**
Spinoza Café & Restaurant
 1074 Bp. Dob utca 15. • Geöffnet: 8.00-24.00
www.spinozacafe.hu | Reservierung empfohlen | Tel.: +36/1-413 7488