



Juhász Mária és Paál Béla éltek is kicsit a buszban

FOTÓ: ORBITAL STRANGERS

Kis Padlizsán

Vegán étterem egy húshagyományú városban, Debrecenben. Hippibuszban lakó menedzserek. Gasztronómia felsőfokon, szigorúan erőszakmentesen.

ÍRTA: JÁSZBERÉNYI ATTILA

Egy fiatal, etikailag, de legfőképp gasztronómiailag elkötelezett házaspár fejest ugrott a tutiból a bizonytalanba. Juhász Mária (35) és Paál Béla (41) is helyi emberek, professzionális képzettséggel – Béla mérnök, Marcsi nemzetközi kapcsolati szakértő –, fejeként tíz, illetve tizenöt év multikarrier után döntöttek úgy, hogy megnyitják a Kis Padlizsánt. Egy tüneményes kis szigetet a négysávos mentén, a bevásárlóközpont mellett, minden részletében jó ízléssel kidolgozott oázist, tágas terrasszal, „hesszelősnek” hívott pihenővel, színekkel és ízekkel.

2009-ben találkoztak egy fitneszteremben, egészséges életmód volt, vega-vegán elkötelezettség még nem, de szerelem igen. A továbbiakhoz kellett még néhány dolog, egyikük sem gondolta úgy, hogy „egy állás, egy élet, egy város”, szerettek egy kicsit hippiként élni, VW mikrobuszban utazni,

matracon aludni, „szabadságkergetőnek” lenni. Meg hát, adódott egy komoly betegség, étrendváltással, amit a főzni imádó Béla vezényelt le. Az újdonsült, állati alapanyagokat nélkülöző konyhaterápia krea-

Maguk mögött hagytak úgy másfél millió fixet, lecserélték a nyolcórás munkaidőt a reggel hattól este nyolcigra.

tivitást igényelt, lassan ő is leszokott a házi sonkáról, de még a sajtokról is. A főzés és az evés öröme viszont megmaradt, sőt. „Én azóta szeretek igazán enni és mindent kipróbálni” – mondja Marcsi.

Béla karrierje tovább ívelt felfelé, vezető pozícióba került, de a játszma eldőlt, a menedzszerkedés mellett Pestre járt OKJ-s

tanfolyamra (persze, egy krisnás séfhez). „Béla már szakács akart lenni.” Aztán meg, jó szakemberek módjára, megindult a tervezés. Hasznát vették az összes multinacionális üzleti kulturális tapasztalatuknak, közgazdasági, szervezettefejlesztési, hatékonyságismereti, termelés-szervezési rutinjuknak és persze megtakarításainak. Berlinbe mentek tanulni, négy nap alatt végigjártak ötvenkét vegánbarát helyet, félretettek, üzle-

ti terveket készítettek, két évig helyet kerestek, hogy végül – „eldöntöttük, hogy ha kilépünk, azt egyszerre tesszük” –, elszakítsák a biztonsági hálót, maguk mögött hagyjanak úgy másfél millió fixet, lecserélik a nyolcórás munkaidőt a reggel hattól este nyolcigra. („Vagy tizenegyigre” – teszi hozzá Marcsi.)

2016 nyarán végig a mai is az udvaron álló hippibuszban laktak, dolgoztak látástól vakulásig. Kiteljesedtek és önmegvalósultak, Béla a konyhán, Marcsi pedig végre varrhatott párnát, festhetett bútort, büntetlenül bújhatta a lakberendezési oldalakat. Nem rugaszkodtak el a debreceni célközönségtől: van hagyományos íz, paprikás krumpli szójavirslivel és csicserinokedlivel, kovászos uborkával, de sült répa is kesudiós szósszal és spenótos krumplipürével, meg zserbó és áztatott magokból, datolyából, főzetlen kakaóból készült nyers torta is. A fő cél az ízlés, „megmutatni, hogy lehet így is élni és jókat enni”. A célcsoport és a törzsközönség sem a kőkemény vegánok, sokkal inkább a tudatosan táplálkozó, vegyes étrendű gourmanok, ki is árulnak nekik napi 50–60 adagot, 120–130 ezer forint értékben. **F**

BEFEKTETETT ÖSSZEG: 10 millió forint (nyereség van, de a megélhetést leszámítva mindent visszaforgattak, még 10 milliót rátéve) • **FORGALOM:** 2,2 millió forint/hó, de nő • **MENÜEBÉD ÁRA:** 1350 forint • **SÜTIK:** 450 forintól