

Wagner Vendéglő

1993. június 27.

VASVÁRMEGYE

9



WAGNER VENDÉGDUDVAR Egy vendéglősdinasztia újraéledése

A Kossuth Lajos utca 15. szám alatt, az egykori Wagner Borzó helyén, megnyitja a Wagner Vendéglő. A ház szűk utcái kintakassai megtarva őráz; m-es építéstudat bővült az elmúlt évtizedben már meglehetősen vendéglő hely. A vendéglőben egyidejűleg közel háromszáz vendéglő tud fogadni a borzót, és a Reininghaus szűk utcáiban berendezett éttermi és hangulatos kerti helyiségek egyaránt.

A szomszédok a Szele (ma Penion) Etterm, tulajdonosa, Schmal Gyula nagyob ószépd kölcseit edet hátrahozták, hogy elindíthassa saját vállalkozását. A Palacé Kúvához réven új bérőre Wagner József Szepe bácsi – hamar nagy népszerűsége lett szert. A háború alatt a Palacé Bomba-talált éris, így a világhíres utca is helyen nyitott vendéglő Szepe bácsi, Wagner-Déak Pank néven. Ez volt a mai György Ezerem, 1943-ban államosították, azt követően Wagner József a Vise Megyei Vendéglőgazdálkodási Vállalat dolgozó lett, ahol a hosszú idő alatt megszerzett szakértését munkái mellett fiatalok oktatásával is kombinálta. A bazilica azonban család vonsón sem szakadt meg. Róbert fia vette át a stafétabotot.

Szállunk nem akaruk, hogy a vendéglőben helyezkedjünk el – emlékezik Wagner Róbert – mert addig az időben sok zselédit hozott ez a mesterség. Kérni megismerkedtem én is a szakma érvényesítével. Milyen akadály merem, már még nap helyben bírókival húst kellett hoznom a házhoz. A gimnázium elvégzését követően Pestre kerültem, ott kereskedelmi szakiskolába jártam. Viszonyos több munkahelyen is dolgoztam, estaként pedig a Nagyszállóban és a Kispályarban szolgáltam fel.

Amikor lehorat, azonnal vállalkozni kezdtem.



Együtt az elkészítéssel a szomszédok is először alkalmi főztők.



Nyitottam volna bútkot, vagy bővebb háttér volna valami más, gyorsan megkezdte az életet. Nem ezt tettem. Fogaszkodtam a hagyományhoz, a vendéglősdinasztia akarom maradni. A moszart vendéglővar helyőn, a Deákros, Róbert 1988-ban nyitott meg. Először társas vállalkozásként, majd egyedül én vittem az üzletet. Jó hír, neve volt a helynek, mivel több helyi előzől bört tartottuk. Akkoriban főzők voltak mag a Dulaoni, felhírberek

mellett az régi vörösborokat is Szombathelyen. Elismerték a munkámat, többok között a Budapesti Borsod felje lettem.

A vendéglővar jelenlegi profilja a nemzetközi, magyaros konyha és a helyi sajtosdinasztia kívül a vepetárisma ételek is. Az előző magas színvonalúknak, garanciája a Wagner Róbert és meg átal nyitott földi konyha és fotózázó gárda, és a minden igényt kielégítő olasz konyhafelszerelés és technológia, melynek mind a vendéglők megkezdését felváltott szolgálnak.



A hangulatos éttermi szék a nem titok polgári kényelmel sugallja. Az asztalok, Kón és Hollócsai borsócsaláng, élektizés tal. A vendéglők kőzet széklete ételből választóvonalat, így tők a vast, alpkelje és a bürgenlőndi izek spezialitásból.



A hangulatos éttermi szék a nem titok polgári kényelmel sugallja. Az asztalok, Kón és Hollócsai borsócsaláng, élektizés tal. A vendéglők kőzet széklete ételből választóvonalat, így tők a vast, alpkelje és a bürgenlőndi izek spezialitásból.

Wagner Vendéglő
Szombathely, Kossuth L. u. 15. • Tel.: 94/322-208 Tel-Fax: 94/314-809 • Nyitva: 9.00–23.00-ig. Szünnap: Vasárnap



Bár a kerti helyiségekkel forgalmas utcán határolja az egész esendő. Az egyesdi tervezésű skandináv fabútorok, úgy mint a többi egység berendezése is, teljesen teszi az udvar hangulatát.

A z enedő kúvában ren egy titok polgári kényelmel sugallja. Az asztalok, Kón és Hollócsai borsócsaláng, élektizés tal. A vendéglők kőzet széklete ételből választóvonalat, így tők a vast, alpkelje és a bürgenlőndi izek spezialitásból.



Vasvármegye 1993. június 27.