

Százéves az óbudai Kéhli vendéglő

Óbuda egyik legnevesebb és legpatinásabb kisvendéglője a Mókus utcában található Kéhli vendéglő, melyet Kéhli József mint egyszerű borozót alapított egy esztendővel a századforduló előtt, 1899-ben. (Az alapításhoz bizony nem kevés merészség kellett, hiszen nem sokkal korábban a budai szőlők nagyrészt is elpusztította a filoxéra és a lisztharmat, de úgy látszik, Kéhli Józsefben volt elegendő bátorság a vállalkozáshoz.)

A Kéhli család egyébként Thüringiából származott, onnan hozták magukkal a borászat tudományát. A tizenkilencedik század elején már óbudai szőlőtermelők voltak, akik a korabeli szokásnak megfelelően saját boruk kimérésével is foglalkoztak. A száz évvel ezelőtt megnyílt borozóban kezdetben nem volt konyha, a harapnivalót a vendégek maguk hozták, a tulajdonos „csak” a jó bort adta.

Később már tartottak hentesárut is, hiszen a kolbászra, szalonnára sokkal jobban csúszott a schiller és a kadarka, s ettől kezdve már nemcsak a fuvarosok, környékbeli mesteremberek látogatták előszeretettel. Pár évvel később, a vendégek igényei szerint, megkezdtek a főzést is.

A választék nem volt túl nagy, de a marhapörkölt tarhonyával, a tokány vagy a meleg csülök házias ízei és a családi kiszolgálás vonzották az éppen erre vágyó budai és pesti polgárokat. Nem is volt oka panaszkodni a tulajdonosnak a forgalomra. A vendéglő a két világháború között az óbudai vendéglők és korcsmák ihletett szépírójának, Krúdy Gyulának volt az egyik kedves, hanem a legkedvesebb helye, konyháját, kiváló itala- it számos művében megörökítette az utókor számára.

Az író karizmatikus alakja nemcsak életében, hanem halála után is sok vendéget vonz a vendéglőbe. Emlékét kis tábla is megörökíti, melyet a tulajdonos özvegye, Kéhli Józsefné rakatott fel a vendéglő belső szobájába.

Az emléktábla szövege tömör és kifejező: „Itt szokott ülni barátaival Krúdy Gyula, a nagy magyar író. 1933. VII. 10.” A vendéglő napjainkban is az óbudai szellemi élet törzshelye, ételei pedig a századforduló ízvilágát idézik, kibővítve a nemzetközi konyha választékával.

Fodor Béla