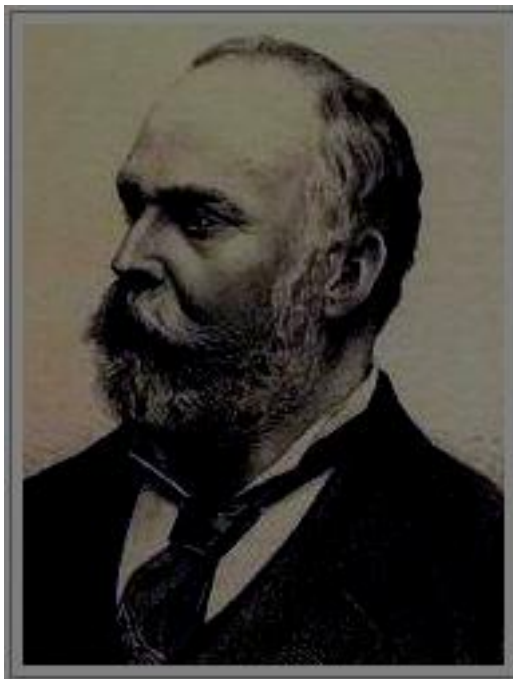


KUGLER HENRIK



Sopronban született 1830. július 10-én Kugler Henrik cukrász. A Kugler-ház a Várkerületen, közvetlen a Lenk-átjáró mellett állt az Előkapu irányában. Apja Kugler Antal városi képviselő és jónevű cukrász, anyja Limberger Borbála volt. Apja 1857-ben a maga épületrészét második emelettel toldotta meg. A nagyapa, Jakob Kugler 1797-ben alapította a család első üzletét Sopronban, majd a fia, Antal vette át, aki később Pestre települt.

A Budapesti Hírlap 1858. október 19-én a cukrászda megnyitásának évében így írt: "Máris sok előkelő társaságot fogad ízléses szalonjában, hol a kitűnőleg szolgáltatott chinai és orosz théán kívül a teasüteményekkel.... Pesten a legjobb fagylaltot lehet enni." Ezt a nevezetes fagylaltot nyáron az üzlet előtt, az utca kövezetére állított asztaloknál fogyasztották. Később Henrik a cukrászdát a József nádor térre, majd 1870-ben a Gizella (ma Vörösmarty) térre költöztette. Henrik tanulóévei során a leghíresebb üzletekben szerzett tapasztalatot, 11 európai városba jutott el, köztük a cukrászat fővárosába, Párizsba is. A külföldi ismeretek és a családi hagyományok rövidesen hírnevet hoztak Kugler Henrik számára a cukrásziparban. A cukrászmester különleges és új édességtípusokkal gazdagította a választékot és készítményeinek eladására és fogyasztására is különös gondot fordított. Kugler habos, csokoládés kávéja, különleges likőrjei, valamint cukor-bonbonjai vonzották a közönséget. Az apró Kugler-torták és a mignonok, (amit akkor kuglerként ismertek) nagyon keresettek voltak. Ez utóbbi készítését ő honosította meg Magyarországon, ezeket nála csomagolták először papírtálcára. Kugler Henrik olyan csodareceptet talált ki az omlós teasüteményhez, amivel senki nem tudott versenyre kelni. Fűszerkeverékébe kínai fahéj, madagaszkári szegfűszeg, magyar keserűmandula, olasz zöld narancs reszelt héja, afrikai szerecsendió, indiai kardamommag és mexikói vanília került – hogy miből mennyi, az persze az ő titka volt. A mai Vörösmarty tér az akkori "város közepébe" volt, a "Kuglert" felkeresni a legelőkelőbb magyar körökben

is népszerű lett és maradt egy fél évszázadon keresztül. A társadalmi élet részévé vált a cukrászat. Mindennap itt uzsonnázott idősebb gróf Andrássy Gyula, Deák Ferenc "a haza bölcse", gróf Zichy Jenő, de Erzsébet királyné, Liszt Ferenc is többször betért. Kugler készítményei világhírré tettek szert, a külföldi királyi udvarok estélyeire, sőt menyegzőire is ő szállította a süteményeket. Sikerének csúcsán vonult nyugdíjba, s hátralévő életében már csak édességgyártással foglalkozott. Kugler Henrik 1882-ben Párizsban ismerte meg a svájci származású Gerbeaud Emilt, s mivel utóda, akinek átadhatta volna híres cukrászdáját, nem volt, két év múlva Budapestre hívta őt, mint leendő üzlettársát. 1884-ben vette át a cukrászdát Gerbeaud Emil, aki tovább öregbítette a cukrászda hírnevét. Mind a "Kugler", mind a "Zserbó" név egyaránt fogalomná vált. Könyvet is írt „A legújabb és legteljesebb nagy házi cukrászat, cukrászok, vendéglősök és háziasszonyok legpraktikusabb kézikönyve, különös tekintettel a magántanulásra. 200 képpel” címmel, ami Budapesten jelent meg, 1896-ban.

Kugler Henrik 1905. február 15-én hunyt el Budapesten. Kugler neve évtizedekkel halála után is megőrizte vonzerejét, József Attila első versében is ez áll: "de szeretnék kuglert enni".

Irodalom:

Pakots György: 100 éves a Kugler utóda, a Gerbeaud utóda, a Vörösmarty cukrászda. Ország Világ 1958. VIII. 6.

Internet:

Egy Falat Cukrászat: Gerbeaud Legenda weboldala. Hozzáférés:

<http://www.cukrasz.eoldal.hu/cikkek/gerbeaud-legenda.html> Letöltés: 2017. január 11.

Kugler, Zserbo, Vörösmarty In: Amerikai Magyar Népszava, 79. évf. 46. sz. 1978. november 17.

Hozzáférés:

https://adtplus.arcanum.hu/hu/view/AmerikaiMagyarNepszava_1978_2/?query=kugler%20Henrik&pg=522&layout=s Letöltés ideje: 2017. 09. 01.