

BOTANIQ Turai Kastély – Press kit

A BDPST Groupról

A 2015-ben alapított BDPST Group dinamikusan növekvő tőkebefektető társaság. Stratégiai célja, hogy egy erős gazdasági vízió mentén, szektorokon átívelően, egy a nemzetközi versenyben is helytállni képes, kimagasló piaci teljesítményű cégcsoporttá váljék. A cégcsoport számos befektetést menedzsel a turisztikai ingatlanpiacon és a pénzügyi szektorban. A BDPST Group számára kimagaslóan fontos a gazdasági, a társadalmi, valamint a környezeti fenntarthatóság elve és gyakorlata, ezért olyan befektetéseket keres, amelyek ezeknek a kritériumoknak egyaránt eleget tesznek.

A BDPST Hotel Management Zrt. a BDPST Group szállodaüzemeltetési és szállodafejlesztési-tanácsadó cége, amely a szállodai szolgáltatások legszélesebb választékát kínálja ügyfeleinek minden projektszakaszban, az első ötletek és koncepciók kidolgozásától kezdve a sikeres üzemeltetésig. A BOTANIQ Turai Kastély a BDPST Hotel Management Zrt. üzemeltetése alatt működik.

A BOTANIQ Turai Kastély és felújítása

A kastélyt báró Schossberger Zsigmond termény-nagykereskedő mágnás építtette 1883-ban. A neoreneszánsz és neobarokk stílusjegyeket viselő kastély építésze Ybl Miklós tehetséges tanítványa, Bukovics Gyula volt. A kastély sokáig a Schossberger család tulajdonában állt, majd Zsigmond fia, idősebb Viktor báró 1938-ban bekövetkezett halála után, két gyermeke örökölte az épületet. Az örökösök közül Zsigmond unokája, Clarisse 1924-ben Angliába költözött férjével, az ifjabb Viktor báró pedig a II. világháború ideje alatt, munkaszolgálat közben hunyt el. A második világháború során először a német, majd az orosz katonaság költözött a kastélyba, az államosítás után pedig általános iskolaként használták az épületet, egészen 1973-ig, ezután magánkézbe került.

A 2000-es évekre a kastély állapota jelentősen leromlott, majd 2016-ban, a BDPST Group beruházásának köszönhetően menekülhetett meg az enyészettől. A komplex felújítás során, mely mintegy 30 hónapig tartott, nem csak az épület és a kastélypark műemlékvédelmi helyreállítását tartották szem előtt, de a modernizációra is nagy hangsúlyt fektettek. A felújítást követően a BOTANIQ Turai Kastély 2020 nyarán nyitotta ki újra a kapuit.

A Schossberger család

Schossberger Zsigmond édesapját, Schossberger Simon Vilmost már saját korában is a modern magyar kereskedelem egyik alapítójaként tartották számon – ő volt az első izraelita vallású, aki annak ellenére is nemesi címet kapott, hogy nem hagyta el felekezetét. Zsigmondnak 1890-ben Ferenc József király adományozott bárói címet. Édesapja nyomdokait követve a Budapesti Kereskedelmi Akadémia bizottsági és számos ipari és pénzügyi vállalat igazgatósági tagjaként fontos szerepet töltött be hazánk gazdasági életében.

Zsigmond fia, idősebb Viktor báró 1938-ban bekövetkezett halála után, két gyermeke örökölte a turai kastélyt. Az örökösök közül Zsigmond unokája, Clarisse 1924-ben Angliába költözött férjével, az ifjabb Viktor báró pedig a II. világháború ideje alatt, munkaszolgálat közben hunyt el.



Schossberger Clarisse

Schossberger Zsigmond unokája, a kastély egykori lakója volt Schossberger Klára festőművész, vagy ahogy gyakran hívták, Clarisse. Élete számos ponton egybeforr a kastély történetével: az esküvőjét itt tartották, ő pedig előszeretettel örökítette meg fotómasinájával a mindennapi élet meghitt pillanatait a kastély falai között. A fényképhagyatéka és visszaemlékezései ezért is felbecsülhetetlen értékűek, hiszen megőrizték a kastély magával ragadó hangulatát, eredeti pompáját az utókor számára. Többek között ezek alapján rekonstruálták a korabeli állapotokat, funkciókat, aminek köszönhetően Clarisse személyisége most is belengi az egész kastély és éttermet. Jelenléte tárgyi formát is öltött a BOTANIQ-ban: az étterem falát Clarisse egyik festménye díszíti, így valóban úgy érezhetjük, hogy végigkísér minket a gasztronómiai utazás során.

A BOTANIQ Turai Kastély

A szálloda

2020-as nyitása után a BOTANIQ Turai Kastély egy teljeskörűen felszerelt, modern ötcsillagos szállodaként nyitotta meg kapuit vendégei előtt. A szálloda megőrizve a kastély eredeti stílusjegyeit, 19 vendégszobával és komplex wellness, fitness és gasztronómiai szolgáltatásokkal felszerelve nyújt kikapcsolódást a látogatóknak több vagy akár egynapos tartózkodásra is. A vendégek a foglalásnál többféle szobatípus közül is választhatnak – a Superior és Deluxe szobák, illetve a Junior, Executive és Schossberger lakosztályok különféle méretekkel és csodálatos, a kastélykertre néző panorámával biztosítják a kastélyban eltöltött napok kényelmét.

A kastély esetében számos kapacitásbővítő fejlesztés is zajlik, illetve tervben van. A műemlékvédelmi szempontok, illetve a kastélypark zöldfelületeinek megóvása és harmóniájának megteremtése érdekében a kastély közvetlen szomszédságában található telek rehabilitációja is zajlik. A szóban forgó területet, amely egykor a történeti kastélykert szerves részét képezte, a korabeli tervek nyomán állítják helyre, ahogyan az a BOTANIQ Turai Kastély jelenlegi, szakmai nívódíjjal kitüntetett parkjánál is történt. A fejlesztés így a szükséges kapacitásbővítés mellett egyben egy újabb lépés a kastélykert eredeti állapotának a visszaállításának irányába.

Wellness és fitness szolgáltatások

A többféle szobatípus mellett a vendégek számos pihentető szolgáltatás közül is válogathatnak a szálloda falain belül, illetve kívül is. A kastély wellness részlege egész napos nyitvatartásával, a szállodai tartózkodás időtartama alatt bármikor igénybevehető. A spában többek között finnszauna és merülőmedence, gőzkabin, sószoba, illetve kül- és beltéri medencék is segítik a teljes ellazulást, a pihenőtérben pedig a vendégek akár együtt is kikapcsolódhatnak. A kültéri fűtött medencének köszönhetően akár hűvösebb időszakokban is fürdőzhetnek a szabad ég alatt a vendégek.

A wellness mellett egy komplexen felszerelt fitnessrészleg is várja az ide látogatókat. A bel- és kültéri, modern sporteszközökkel felszerelt fitnesskomplexum tökéletes az aktív kikapcsolódásra vágyók számára. A részlegnek köszönhetően a vendégek folytathatják jól megszokott napi rutinjukat, a versenyszerű kihívásokat kedvelők pedig a szálloda tenispályáján is eltölthetik idejüket, mely a melegebb hónapok alatt bármikor igénybevehető.

Gasztronómia



B · D · P · S · T

A kastélyban természetesen gasztronómiai élményekből sincs hiány. A szálloda két étterme, a Clarisse, illetve a Pálmaház különböző, mégis egyformán kiemelkedő hangulatával invitálja vendégeit utánozhatatlan ízutazásra. Mindkét étterem esetében rendkívül fontos a turai hagyományok tisztelete, illetve a helyi termelőkkel való együttműködés. Az alapanyagok közeli termelőktől érkeznek, így átadva a környék autentikus ízeit. A kastély törekszik az önellátásra is a gasztronómia terén – magaságységében fűszernövények és zöldségek termesztését is elkezdték, ezzel hozzájárulva az étterem működéséhez.

A Clarisse étterem

A Clarisse étterem – mely Schossberger Clarisse, egykori örököséről kapta nevét – bensőséges hangulatával és különleges, a turai régió alapanyagait és a kastély hagyományait felsorakoztató menüjével, egyedi nyitvatartásával, szerdától szombatig, 18:30-23:30-ig fogadja az érdeklődőket, előzetes foglalás után. A kastélyt körülvevő táj szintjein alapuló menü, hazai és nemzetközi borokkal és kivételes koktélokkal kiegészülve kerül az asztalra az étterem egyedi kerámiatányérain. Az étterem célja, hogy egyedülálló módon mutassa be nem csak a helyi gasztronómiát, de a kastélyt körülvevő környezetet is, megmutatva azt, hogy a kastély a múltban és napjainkban is szoros kapcsolatot ápol a természettel és a helyi gazdaságokkal is. A farm to table elven alapuló menüvel exkluzív módon mutatkozik, meg hogy nem kell messzire nyúlni a kiváló minőségű alapanyagokért. A Pálmaház kiváló ételeiért Jantner Tibor head chef, a Clarisse fine dining menüjének megalkotásáért Szűcs György chef felel, míg a különleges desszertek Mártha Róbert cukrászvezető kreációiként kerülnek az asztalra.

Laci bácsi

Clarisse megbízásából Laci bácsi, háziúr fogadja a vendégeket, és készíti fel őket a rájuk váró páratlan élményekre: minden vendég névre szóló borítékot kap tőle, amely tartalmazza Clarisse üdvözlését, a menetrendet és a menüt. Már önmagában a turai kötődésű Laci bácsi kifinomult öltözéke visszarepít minket az időben: a Zoób Kati tervezte frakk, cylinder, kesztyű és kockás mellény a kastély fénykorát idézi meg, a BOTANIQ-ra jellemző modern eleganciával ötvözve.

A szakmát anno a Gellért szállóban megtanuló Laci bácsi gyakorlatilag önálló intézmény a turai kastélyon belül, egyfajta kapcsot jelentve az épület története, múltja, jelene, illetve jövője között, annyi szálon kötődik hozzá. Már iskolába is ide járt, és a kastély falai között randevúzott először. Mindig arról álmodozott, hogy valaha a kastélyban dolgozhasson, és 2019-ben, amikor meghirdették az álláslehetőségeket, felesége unszolására végül megpályázta az egyik pozíciót, és felvételt nyert oda.

Laci bácsi a kastélyt gyakorlatilag a második családjának tekinti, minden nap köszön neki, és akkor is meglátogatja, amikor épp szabadnapos.

Kerámia

Az egyes fogásokhoz tartozó teljesen egyedi, a kastély által ihletett kerámia Néma Júlia, az egyik legismertebb magyar keramikus keze munkáját dicséri. A tányérokban megjelennek a kastély formái, a park leveleinek az erezte, és számos tányér a kastély kandallójában készült turai hamuval lett színezve. A formák és a természetközeli színek összhangban vannak az ételekkel, az erdő szintjeivel, ennél fogva már a tányérok is szerves részét képezik a teljesen egyedi, turai kötődésű gasztronómiai élménynek.

Ruházat



B·D·P·S·T

Fontos szempont volt, hogy a séfek, Laci bácsi, valamint a felszolgálók ruházata is megjelenítse a helyi kötődést, a turai hagyományokat. Ennek érdekében az uniformisokat a neves magyar tervező, Zoób Kati álmodta meg, visszanyúlva a turai gyökerekhez, inspirálódva a kastély korabeli öltözékekből, ugyanakkor a Botaniq-ra jellemző modern eleganciával vegyítve. Az egyedi ruhák teljes mértékben a személyzetre szabva készülnek. Az egyenruhatervezésben is hatalmas jártassággal bíró Zoób Kati munkái jelenítették meg leginkább azt a vonalat, amely a Clarisse milliójéhez leginkább illik.

Galériafal

Az étterem falait közel 40 olajfestmény és grafika díszíti. A galériafal összeállításakor az lebegett a szemünk előtt, hogy ha a 35 éve elhunyt Schossberger Klára bárónőnek alkalma lett volna a kastély étkezőjét dekorálni, milyen elemeket választott volna. Így kerültek ide tájképek, park jelenetek, arcképek és csendéletek, melyek a kastély és a park hangulatát adják vissza, egy csipetnyi humorral fűszerezve. Alkotóik a XIX. század második felétől napjainkig felvillantják a magyar és európai képzőművészet sokszínűségét.

A festmények között megjelenik a maga korában is elismert festőként tevékenykedő Schossberger Klára alkotóként: a 'Parkban' című műve akár a BOTANIQ Turai kastély kertjében is készülhetett. A kiválasztott képek téma- és színvilága, kompozícióik mind Schossberger Klára alkotói világára rímelnek, és érzékenyen adják vissza a természet szeretetét, valamint a nőies motívumokon keresztül mutatják meg a szerelmet, barátságot és az otthon melegét.

A közel 45 négyzetméternyi galéria falon több évnyi gyűjtés eredményeként állt össze az az együttes, ami az egész étterem hangulatát meghatározza. Találhatóak közte kiemelkedő mesterek munkái, és ismeretlen alkotók is. A válogatás egyetlen szempontja az volt, hogy a képek Klára személyét tükrözzék vissza.

A Pálmaház étterem

A Clarisse mellett, a Pálmaház étterem a hét minden napján, letisztult bisztróhangulatával hatalmas ablakainak köszönhetően fényes térrel, a kastélykertre néző festői kilátással és ízletes fogásokkal várja nem csak a szállóvendégeket, hanem a gasztronómia szerelmeseit is, akik akár egy ebéd vagy vacsora erejéig látogatnának el a kastélyba. A Pálmaház tökéletes választás azok számára, akik a kastély varázsát egy kötetlenebb, mégis elegáns és letisztult környezetben élnék át. Menüje változatosságával mindenki megtalálja a számára legmegfelelőbb fogást, legyen szó hazai vagy nemzetközi ízeiről. A kastély hagyományai természetesen itt is megjelennek, az alapanyagok és az ételek terén is, melyekről Jantner Tibor séf és csapata gondoskodik.

Krug Ambassade

Az 1843-ban alapított Krug pincészet évről-évre a világ legkiválóbb pezsgőit adja a minőségi italok kedvelőinek. Joseph Krug, kinek nevét az italok mai napig viselik, egy olyan pezsgőt álmodott meg, amely függetlenül az éjárattól és az adott év időjárási viszonyaitól, minden palackkal ugyanazt az élményt tudja nyújtani fogyasztóinak. A ház minden pezsgője a szüret után minimum 6 évet különleges fahordókban tölt el, de akad olyan is, ami akár 15 évet is pihenhet a szüret után. A Krug Grand Cuvée eredeti változatának 1845-ös szürete óta 169 Édition került a pezsgőrajongók elé, mind-mind ugyanolyan minőséggel, ám friss és kellemes ízelvényekkel.

A BOTANIQ egy nagyszabású együttműködés keretein belül Krug Ambassade-ként mutatkozik be ezentúl, amely egy óriási és egyedülálló elismerés országos és regionális szinten is.



B·D·P·S·T

A BOTANIQ ezzel a megtisztelő címmel egy globális hálózat részesévé válik, mely az egész világon csupán 184 tagot számlál. Az LVMH együttműködések közül a Krug Ambassade a legnehezebben elérhető, legnagyobb presztízsű és „legkomolyabb” együttműködés. Jelentőségét mutatja, hogy a címet csak és kizárólag arra érdemes dedikált partnerek kapják meg komoly szabályozások mellett. A nevezett CEE régióban eddig még senkinek sem sikerült elérnie és teljesítenie az összes feltételt.

A BOTANIQ a következő három évben kizárólagosan rendelkezik a Krug Ambassade címmel, mely által exkluzív kínálatot biztosít vendégei számára. A BOTANIQ hozzáférést kap a Krug termékportfóliójához, mellyel a vendégek Magyarországon egyedülálló módon a világ legkiválóbb pezsgőit kóstolhatják meg. Az exkluzív élményhez hozzájárul, hogy a jövőben is kizárólag egy-egy étterem kaphat Krug terméket hazánkban, limitáltan, csak a 2 alaptételből. A termékportfólió többi része kizárólag a BOTANIQ Turai Kastélynál lesz elérhető.

A kastélykert

A kastély impozáns látványa és szolgáltatásai mellett az azt körülvevő kert is szemet gyönyörködtető látványt nyújt. A 10 és fél hektáros ősfás parkot az eredeti kertépítészeti terveket figyelembe véve, kerttörténeti és kertrégészeti kutatási eredményekre támaszkodva újítták fel. Ennek köszönhetően egy korhű, mégis modern kastélykert jöhetett létre. A kastélypark területét hét egységre, úgy nevezett „hangulatra” osztották a tervezők: az erdő, a nyugalom, az utazás, az álom, a játék, az idő és a gyémánt hivatottak jelképezni a kastély által képviselt értékeket. A különböző egységek különböző fajtájú és elrendezésű növényei teremtik meg az egyes parkrészek egyedi hangulatát. A kert több mint kétezer fának ad otthont, emellett a Schosberger család által kedvelt körtefák is megtalálhatók benne. A kert és a kastély környezete megjelenik mind a Clarisse étterem menüjében, mind pedig az asztalokra kerülő kerámiák mintázatában is.

A BOTANIQ Turai Kastély elismerései

A BOTANIQ Turai Kastély számos elismerésben részesült: elnyerte a 2021-es Tájépítészeti Nívódíjat, a Booking.com Traveller Review Awards 2021 elismerését, illetve az International Travel Awards versenyen „Legjobb Európai Kastélyhotel 2021” és a „Magyarország legjobb 5 csillagos szállodája 2022” díjakat.