

A Hello Hungary turisztikai magazinja

Hello Hungary

# Hello Hungary

2024. nyár/ősz  
hellohungary.hu

Ingyenes

- Fókuszban:  
Debrecen és térsége
- Varázslat  
a Tisza-tónál
- Amikor a természet  
az ihlet forrása



A hiteles iránytű, immár a kezében!





**Hello  
Hungary**

**H**azánk megannyi csodával kápráztat el minket. A Hello Hungary ezeket a csodákat gyűjti össze, s tárja eléd – immár nemcsak online, hanem egy életmódmagazin formájában is, kilépve a fizikai térbe. Magazinunk kalandokat, érzéseket közvetít – ezúttal Debrecen térségével a fókuszban, mely a Tisza-tóval és a Hortobággal teljes. Csillagoségbolt-parkba ugyanúgy invitálunk, mint kéktúrázni és bringázni – ráadásul mindezt elismert szakértők tolmácsolásában. Megmutatjuk a vadonatúj fejlesztéseket, melyeket legközelebbi országjárásodkor már ki is próbálhatsz. Bízunk benne, kellőképpen inspirál és motivál mindaz, amit itt olvasol – s ne feledd: ez csupán parányi ízelítő mindabból, amivel online magazinunkban találkozhatsz!



Szemezgess tartalmainkból, töltsd le az appunkat, indulj el, s fedezd fel Magyarországnak kincseit!

# ÚTVONALTERV AZ AUTÓVÁSÁRLÁSHOZ



kitalálom



kiválasztom



megpakolom

Ha jó élményre utazol

**KOCSI.HU**

## **A Hello Hungary nyári / őszi magazinja**

A kiadvány a Magyar Turisztikai Szövetség Alapítvány (MTSZA) támogatásával jelent meg.

**Kiadó:**

Hellohungary Turisztikai Szolgáltató  
Korlátolt Felelősségű Társaság

**Kiadó székhelye:**

1011 Budapest, Szilágyi Dezső tér 1.

**Felelős kiadó:**

Lénárd Gábor Balázs, ügyvezető

**Felelős szerkesztők:**

Franciscsk Réka Alíz,  
Nagy Edina Eszter

**Olvasószerkesztő:**

Bedő J. István

**Fotók:**

Hellohungary Kft.,

**Nyomda:**

PAUKER Nyomdaipari Kft.  
Budapest

© 2024 Hello Hungary  
hellohungary.hu  
2024 nyári / őszi szám  
ISSN 3057-871X

# TARTALOM

Hazai hírek, aktualitások 9

## HORIZONT

Építészek szerepe a turisztikai vonzerő megteremtésében 16

## ÜZLET

Korszakos turisztikai fejlesztések 22

Interjú Varga Viviennel 24

A 42 univerzum 30

## DEBRECEN ÉS TÉRSÉGE

Debrecen és térsége 38

Hosszú hétvége Debrecenben 42

Hortobágy, az Isten homloka 47

Varázslat a Tisza-tónál 50

A Munkácsy-trilógián túl 56

Hello  
Hungary





## AKTÍV

---

|                               |    |
|-------------------------------|----|
| Aktív töltődés – erdőn, mezőn | 62 |
| Interjú Tassy Márkkal         | 66 |
| Új útvonalak, új élmények     | 71 |
| Balaton-kerülés újratöltve    | 74 |

## KULTÚRA

---

|  |     |
|--|-----|
| Rusztikus elegancia<br>és lélegzetelállító luxus | 82  |
| A velünk élő történelem                          | 86  |
| A Dunakanyar<br>kulturális öröksége              | 92  |
| Spontán kultúrbotyongás<br>a Zsolnay Negyedben   | 100 |
| Programajánló                                    | 104 |

## GASZTRONÓMIA

---

|                                |     |
|--------------------------------|-----|
| Újhullámos strandételek nyárra | 108 |
| Interjú Akács Istvánval        | 112 |
| Balaton – borok és éttermek    | 118 |
| Cyula és környéke              | 125 |



**VISIT**  
**Balaton** 365

# ÉLMÉNYEK EGÉSZ ÉVBEN

Kíváncsi vagy, hogy milyen fesztiválok, programok, rejtett kincsek várnak a Balaton környékén? Nem csak a legismertebb rendezvények érdekelnek?

Akkor a Te oldalad a **[www.visitbalaton365.hu](http://www.visitbalaton365.hu)**, ahol a legjobb és legújabb balatoni programok közül válogathatsz. Programajánló, leírások, tippek és tanácsok egy helyen.



# HAZAI HÍREK, AKTUALITÁSOK

## Családbarát fejlesztések Mátraverebély-Szentkúton: új létesítmények a nemzeti kegyhelyen

Mátraverebély-Szentkút kiemelkedő jelentőséggel bír nemcsak vallási és kulturális értékei, hanem természeti adottságai miatt. A Nógrád vármegyei római katolikus nemzeti kegyhelyen családbarát fejlesztések valósultak meg, melyek között 16 családi apartmanház és egy multifunkcionális sportpálya is átadásra került. A fejlesztések összesen 3 milliárd 409 millió forintba kerültek és négy év alatt valósultak meg. 2006-ban a püspöki kar nemzeti kegyhellyé nyilvánította Szentkutat: a búcsújáráshely évente 300 ezer zarándokot fogad, és a fejlesztések révén családi apartmanházak, egy 114 négyzetméteres fedett közösségi tér, valamint egy 345 kilowatt teljesítményű naperőmű is épült. A kálvária kápolna egy 456 férőhelyes urnatemetővel bővült, és a kegyhely területére szelektív hulladékgyűjtőket helyeztek ki. Két játszótér és egy multifunkcionális sportpálya épült a legkisebbeknek, valamint beltéri

játszószobát is kialakítottak. Megújult a parkoló, több ezer négyzetméternyi új utat adtak át, és 627 facsemetét ültettek. A kegytárgybolt kínálata egyedi fejlesztésű hitéleti ajándéktárgyakkal, helyi kézműves termékekkel és kegytárgyakkal bővült. Angol és magyar nyelvű kiadványok készültek Szentkút vallási, kulturális és geológiai értékeiről, valamint egy tudományos kötet a hely történetéről. Megújult a kegyhely arculata, és új weboldalt is fejlesztettek az ismertség növelése érdekében. Az új, családi apartmanokkal együtt Szentkút már 200 vendég fogadására alkalmas, és a fejlesztésekkel a vendégforgalom további növekedésére számítanak. Mátraverebély-Szentkút Magyarország egyik legrégebbi és legjelentősebb zarándokhelye, melynek története az Árpád-korig nyúlik vissza. Az évszázadok során folyamatosan fejlődött és bővült. A XVI. században a ferences szerzetesek vették gondozásukba, és elkezdték kiépíteni a vallási központot. A barokk stílusú kegytemplom 1758-ban épült, később pedig neoromán stílusban bővítették és újították fel.

# SZEREZD BE MIND A 8 KALANDFÜZETET,

és kalandozz Kajlával ezen a nyáron is!



KAJLA

[kajla.hu](http://kajla.hu)



MAGYAR  
TURISZTIKAI ÜGYNÖKSÉG



MAGYARORSZÁG

tourinform

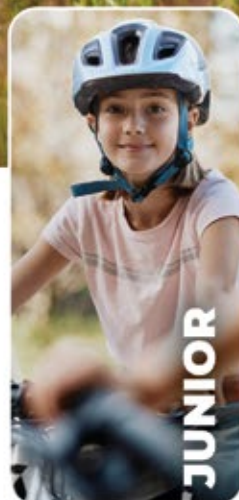
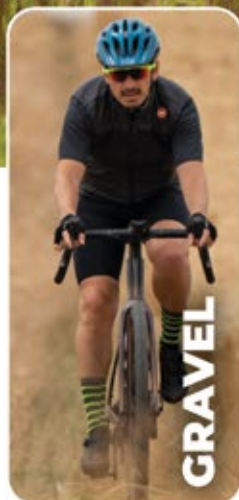
### Virágos Magyarország: hazánk az európai verseny soros elnöke

Befejeződött a jelentkezés az immár 31. alkalommal megrendezett környezetszépítő versenyre. Az idei magyar megméretésre különösen nagy figyelem irányul, mivel 2024-ben Magyarország tölti be az Entente Florale Europe európai környezetszépítő verseny soros elnöki tisztségét. A Virágos Magyarország idei versenyére közel 400 pályázat érkezett, a verseny a pályázatok értékelésével és helyszíni zsűrizéssel folytatódik. Az értékelési folyamat augusztus közepéig tart, majd az őszi országos díjátadó gálával zárul, ahol kiderül, mely települések lesznek 2024 legvirágosabb közösségei, és mely önkormányzatok nyerik el a több mint 80 szakmai elismerés egyikét. Az elmúlt években számos pályázati lehetőség adódott főtér felújításra és zöldfelület-fejlesztésre, melyek eredményei már láthatók a hazai településeken. Mindebből kifolyólag a pályázók kiemelt figyelmet fordítanak településközpontjaik fejlesztésére és zöldítésére. Az Év fasora tematikus pályázat is nagy népszerűségnek örvendett, ami azt mutatja, hogy a települések fontosnak tartják a fák gondozását, mint a zöldvagyron legértékesebb elemeit. Országsszerte számos idős fasort ápolnak, melyek a településkép meghatározó elemei, és jelentős szerepet játszanak a klímaadaptációban is, árnyékukkal és párologtatásukkal kellemesebbé téve környezetüket. Ebben az évben másodszor kerül sor az Év zöld innovációja kategória díjazására. Az Energiaügyi Minisztérium által egymillió forintos felajánlással támogatott díj célja, hogy a települések fenntarthatósági törekvéseire irányítsa a figyelmet. A Virágzó közösség díjat az Építési és Közlekedési Minisztérium támogatja, míg Az év óvodakertje díjat a Belügyminisztérium szeptemberben adja át a nyertes településnek. Az európai versenyen két magyar település – Zalakaros és Debrecen – vesz részt, hogy bemutassák a zöldítés terén elért eredményeket a nemzetközi mezőnyben.



# **BBT** Balaton Bike Tour

- **Prémium kategóriás kerékpár és eBike kölcsönzés a Balaton körül már 15 helyszínen**
- **Vezetett eBike túrák**



✉ [info@balatonbiketour.com](mailto:info@balatonbiketour.com)

☎ +36 30 737 2201 | +36 70 339 5018

📷 [/balatonbiketour](https://www.instagram.com/balatonbiketour)

📘 [/balatonbiketour](https://www.facebook.com/balatonbiketour)

🌐 [balatonbiketour.com](https://www.balatonbiketour.com)





„EGÉSZ ÉVBEN BALATON”

## BALATONI KÖR

### Vajon mi lesz az Év Strandétele 2024-ben?

Idén tizedik alkalommal rendezik meg a Balatoni KÖR Európa első és egyetlen strandétel versenyét.

Az Év Strandétele megmérettetés jelentősen hozzájárult ahhoz, hogy az elmúlt évtizedben a Balaton gasztronómiai kínálata izgalmasabbá, egészségesebbé és kreatívabbá váljon. Az elmúlt évek győztesei között szerepeltek olyan ételek, mint a Vízikutya, Harcsa&Krumpli, Pulled Ponty, Gofcsi, Balatoni nyelvs és a koviubi leves. Az idei verseny újdonsága a stranddesszert kategória, ahol a legjobb desszertet külön díjazják – legyen az klasszikus, mint például a palacsinta, gofri vagy rétes, vagy ezek kreatív újragondolása, illetve akár vadonatúj kreáció.

A verseny kiemelten értékeli a jóárasított, egészséges és lehetőleg helyi alapanyagokból készült ételeket, amelyek elérhető áron kínálják a nevezett fogást. Két éve külön díjazják a strandbisztró és a strandbüfé kategóriát, lehetővé téve a különlegesebb alapanyagok és komolyabb konyhatechnológia alkalmazását. A vegetáriánus és vegán ételek különdíja idén is kiemelt figyelmet kap, ezért bátorítják a nevezőket, hogy ilyen fogásokkal is induljanak.

A nevezett étel a következő kritériumoknak kell megfeleljen: legyen egészséges, jó minőségű, lehetőleg helyi vagy regionális alapanyagokból készüljön, ugyanakkor alkalmas legyen elvitelre, gyorsan, bármelyik strandbüfében vagy tóparti bisztróban el lehessen készíteni. Legyen egyszerű, de kreatív, valamint nyárias, és szerepeljen a nevező vendéglátóhely kínálatában. Fontos, hogy a receptek máshol is alkalmazhatók legyenek, hiszen ezzel országszerte megújulhat a strandgasztronómia. Levesekkel, főételekkel és desszertekkel egyaránt lehet nevezni.

A Balatoni KÖR július 31-én osztja ki a díjakat. A zsűri tagjai a helyszíneken több ételt is megkóstolnak, hogy átfogó képet kapjanak a büfék kínálatáról, és eldöntsék, mely ételek érdemlik az Év Strandétele címet. Az elmúlt évek nagy kedvencei között szerepelt többek között a balatonboglári Bundi Bijo strandbüfé sós kürtőskalácsa, a balatonfenyvesi Konyhám Répa-dogja, de a balatonboglári Paletta pulled ponty szendvicsének ötlete is futótűzként terjedt a parti vendéglátóegységek között.

### Százhusz ballonos érkezik Szegedre a világ minden pontjáról

Lezárult a jelentkezés a szeptember 8-14. között Szegeden zajló 25. FIA Hőlégballon Világbajnokságra. A ballonsport legnagyobb világversenyén összesen 120 hőlégballon-pilóta emelkedik majd a magasba a Tisza-parti város fölé, de rajtuk kívül további ballonsodák is beúsznak majd a látótérbe, versenyen kívüli bemutató repülésekkel örvendeztetve a nézőközönséget.

Harmincegy országból érkeznek versenyzők a világ legnagyobb hőlégballon megmérettetés szeptember elején, Szegedre. A jelentkezés a napokban zárult le, így már azt is tudjuk, hogy összesen 120 pilóta rajtol el a két edzőnap utáni, majd egy hétig tartó versenyen. A világ minden részéről érkező ballonosok listájából az is kiderül, hogy mennyire kortalan ez a repülősport. A szegedi versenyen például a magasba száll majd az idén 75. életévében járó David Bareford. A Nagy-Britanniából érkező versenyző 1974-ben repült először ballonjával, az elmúlt években kétszer nyert világbajnokságot és szintén kétszer végzett az első helyen Európa legjobbjai között, és ő volt a 2019-es Mallorcai és a 2021-es szegedi Európa-bajnokság versenyigazgatója is. Érdekesség, hogy Bareford fia is ezt a sportot választotta, ő ifjúsági kategóriában és a felnőttek között is megnyerte már a világbajnokságot.

A szegedi világversenyt legfiatalabb résztvevője pedig Belgiumból érkezik majd. A 2004-ben született Maarten Deleersnyder mindössze 2023 óta pilóta, és már egy 4. helyezést tudhat magáénak az ifjúsági világbajnokságon. Több női pilótát is találunk a nevezők közt, közülük egy hazait is, Becz Ritát, aki számos nemzetközi és magyar bajnokságon és női világversenyen, így például tavaly Ausztráliában, a női világbajnokságon bizonyította tudását és a 11. helyen végzett.

A hőlégballoonozás a nézők számára rendkívül látványos esemény, azonban a pilótáknak komoly technikai kihívás. A repülés során a versenyzők gyakran több, egymást követő feladatot kapnak, a FIA, azaz a sportág nemzetközi szövetségének versenykézikönyve 20 különböző feladattípust tartalmaz, mely 3 csoportra osztható. Eszerint a feladatok közt lehet előre meghatározott célra történő precíziós repülés, de vannak olyan feladatok is, melyekben döntő a sebesség, az idő vagy a megtett távolság. Mindezt tehát láthatjuk majd szeptember 8-14. között, a világ hőlégballoon sport központjában, Szegeden.

### **Izgalmas újdonságokkal érkezik idén a KÉSZ Group Balatonfondo kerékpárverseny**

A Balatonfondo kerékpárverseny tavalyi sikere nemcsak a kerékpárosok, hanem a hazai építőiparban meghatározó szereppel bíró KÉSZ Csoport figyelmét is felkeltette. Ennek eredményeként a két szervezet hároméves névadó szponzori megállapodást kötött, így 2024-től kezdődően a rendezvény neve KÉSZ Group Balatonfondo lesz. A KÉSZ Csoport több mint 40 éves múlttal rendelkezik, és Magyarország egyik legszélesebb portfólióval bíró építőipari fókuszú vállalatcsoportja. A kiszámíthatóság, a színvonalas rendezés, valamint a Balaton-felvidéki tájegység együttese teszi lehetővé, hogy a hazai résztvevők mellett egyre több külföldi indulót is vendégül láthassanak a szervezők, ezzel is hozzájárulva az országimázs építéséhez.



Emellett a rendezvény a balatoni idegenforgalmi szezon meghosszabbítását is elősegíti. A 2024-es rendezvény számos újdonsággal várja a kerékpározás szerelmeseit, például az útvonal is kibővül. A Balaton-felvidéki látvány és az autómentes, nyugodt környezetben való kerékpározás élménye nemcsak a sport hazai rajongóit, hanem a külföldi biciklistákat is vonzza, így a verseny növeli az ország vonzerejét és segíti a balatoni idegenforgalmi szezon meghosszabbítását. Az útvonal tekintetében két újdonsággal szolgálnak a szervezők. Egyrészt a verseny idén új helyszínről, a balatonfüredi Vitorlás térről rajtol majd 2024. szeptember 14-én, másrészt az idei útvonal érinti a környék ékkövét, Tihanyt is. A két táv, a 140 kilométeres hosszú- és a 74 kilométeres rövidtáv, az alkalmi kerékpárosoktól a profi versenyzőkig minden érdeklődő számára biztosítja a felkészültségéhez és erőnlétéhez leginkább megfelelő kihívást, valamint azt, hogy az év többi napján nem megvalósítható autómentes, nyugodt környezetben kerékpározhasson. ■

**További információ: [balatonfondo.eu](https://balatonfondo.eu)**

## HORIZONT

---

Építészek szerepe a turisztikai  
vonzó megteremtésében

16



# ÉPÍTÉSZEK SZEREPE A TURISZTIKAI VONZERŐ MEGTEREMTÉSÉBEN

FOTÓ: BUJNOVSZKY TAMÁS





A turisztikai trendek azt mutatják, hogy mind szélesebb rétegek igényelnek a megszokottól eltérő élményeket, és ez egyre fontosabb motivációnak számít a helyszínek és az utazások tervezésekor. Hódítanak a közösségi médiával kompatibilis, különleges szálláshelyek is, amelyek változatos élményeket, szórakozási és kikapcsolódási lehetőségeket nyújtanak a vendégeknek. A turizmus változó igényeire az építészeknek is reagálniuk kell. A KÖZTI szakemberei összegezték, hogy a turizmus trendjei milyen kihívásokkal járnak az építészeti tervezésben.



## Bakancslistára tervezett épületek

Számos modern vagy kortárs épület turistaattrakciónak számít, vagy egyenesen annak épül. A legismertebb külföldi példa talán a bilbaói Guggenheim múzeum, amely az unalmas iparvárost Spanyolország egyik leglátogatottabb célpontjává tette. Ezzel kapcsolatban két tendencia figyelhető meg. Egyrészt a megrendelő dönthet úgy, hogy egy nemzetközi sztárepítészt felkérve „bakancslistás” látnivalót építtet. A másik irány, amikor egy múzeum névhasználati jogot biztosítva kölcsönad műtárgyakat, és így, az egyébként turisztika-ilag kevésbé érdekes hely felkerül a térképre. Erre példa a Louvre Abu Dhabiban. Ám egy ilyen látnivaló létrehozásához az elhatározás önmagában kevés. A turisztikai szenzáció életképességéhez elengedhetetlen a bakancslistára tervezett épületnek megfelelő környezet, a programok, az infrastruktúra és a naprakész marketing.

## Élményközpontúság

A turisták egyedi élményekre vágnak az utazásaik során – ezt alátámasztják a kutatások is. A szálláshelyek ezért igyekeznek olyan személyre szabott élményeket nyújtani, amelyek különlegessé teszik az utazást. Az építészet és a gasztronómia egyaránt részei az élménynek. A hotelszobákba tervezett mini wellness központok és az egyedi belső terek is ilyen vonzerőt képviselnek, de számos tematikus étterem is működik, ahol különleges kulináris impulzusokkal várják a vendégeket. *„A Balaton turisztikai profilja jelentős minőségi átalakuláson ment keresztül az elmúlt évtizedben”* – hozta fel példaként a legjelentősebb magyarországi üdülési célpont körül zajló változásokat **Tima Zoltán**. A KÖZTI tervezési igazgatója hozzátette: *„Mi sem bizonyítja ezt jobban, mint az itt tapasztalható, folyamatos fejlesztések. Például az északi parton megnyílt első ötcsillagos luxusszálloda. A balatonfüredi LUA tervezésénél fontos szempont volt, hogy képes legyen komplex turisztikai élményt nyújtani. Ennek az egyik eleme volt például a Magyarországon egyedülálló – közel 1000 négyzetméteres – wellness központ is.”* Az élményre itt olyan részletekig figyelnek, hogy a balatonfüredi szállodának egy neves parfümőr saját illatot is kidolgozott, és az étteremben a művészi szintre emelt étkezés, a fine dining játssza a főszerepet.





### Rugalmasság és multifunkcionalitás

Ma már minden épületnél kulcskérdés a flexibilitás: olyan terek kialakítása, amelyek multifunkcionálisak és ennek köszönhetően jól variálhatóak, mint ahogy ez a KÖZTI egyik legújabb épülete, a Balatonfüredi Kongresszusi Központ esetében is történt. A nagyrészt zöldtetős épületnek köszönhetően Balatonfüred megkerülhetetlenné vált a hazai konferenciaturizmusban, sőt versenyképes a nemzetközi porondon is.

### Kitűnni a tömegből, azaz az egyediség trendje

Ma már az új múzeumok, szállodák, de például a borászatok is elsődleges funkciójuk mellett figyelemre méltó építészeti alkotások. A KÖZTI portfóliójában jelentős számban sorakoznak ilyen épületek. A nyugat-afrikai sárépítészet jegyeit hordozó felsőtárkányi Bambara Hotel megjelenése például funkcionalitása és magas színvonalú üzemeltetése miatt nagy népszerűségnek örvend. Jól látható a trend, a turisztikai relevanciájú épületek – szállodák, műemlékek, múzeumok, szabadidős létesítmények – üzemeltetői minél több élményt, szórakozási, kikapcsolódási lehetőséget akarnak nyújtani, ezért az építésznek olyan miliőt kell teremtenie, amiben a vendég tartósan jól érzi magát.



## Szállodák személyzet nélkül

Szálláslehetőségből sokféle van, a japán kapszulahotelektől az 50-60 négyzetméteres lakosztályokat kínáló luxusszállodáig, vagy az olyan minden extrával felszerelt 250 négyzetméteres lakosztályokig, ahol izoláltabb formában saját személyzet gondoskodik a vendégekről. Tima Zoltán vezető építész szerint a két véglet között az automatizált városi szállodák térhódítása várható. Ezekben az „okos szállodákban” nincs személyzet, a check-in és check-out automatikusan, az egyre inkább multifunkcionális telefonnal történik, a reggelit a vendégek egységcsomagokban vagy automatákból kapják meg.

## Fenntarthatóság és zöld építészet

Egyre több szálloda tervezésénél kulcsfontosságú, hogy minimalizálja a környezeti hatásokat, és egyértelműen nő a fenntarthatóságra és környezettudatosságra való törekvés. Például napelemek használatával, a vízfelhasználás racionalizálásával és a természetes tájba illeszkedő építészeti megoldásokkal. Vannak olyan vidéki hotelek, ahol a tervezési koncepció alapja volt, hogy szőlős- és gyümölcsöskertet is telepítenek. Így a díszparkok melletti terület a nyári szezonban a vendégek friss gyümölcsigényét is megoldja. A magyar építész irodák esetében nemcsak a KÖZTI szentel kiemelt figyelmet a fenntarthatóságra, hanem egyebek mellett a KÉSZ Csoport is, amely több, mint négy évtized alatt mára egy hazai és nemzetközi szinten is sokoldalú, egyedi cégcsoporttá nőtte ki magát. A napjainkban Magyarország egyik legszélesebb portfóliójával rendelkező, építőipari fókuszú, technológia-vezérelt és innovatív vállalatcsoportjához kötődik a paksi Naperóműpark, amely a zöld átállás egyik kiemelt projektje volt hazánkban. A KÉSZ Csoport nevéhez köthető továbbá a budapesti Nemzeti Atlétikai Központ, a szántódi Balaland Family Hotel & Resort, a rigai szabadtéri színpad vagy az Ashgabat Nemzetközi Repülőtér Türkmenisztánban. A Csoport képes kiszolgálni az építőipari értéklánc teljes palettáját a tervezéstől kezdve, a gyártáson és kivitelezésen át egészen az üzemeltetésig, és saját fenntarthatósági stratégiája magába foglalja a széndioxid-kibocsátás 50%-os csökkentését, az energiahatékonyság 25%-os növelését és a megújuló energia 100%-os használatát, 2030-ig. ■

## ÜZLET

---

|                                    |    |
|------------------------------------|----|
| Korszakos turisztikai fejlesztések | 22 |
| Interjú Varga Viviennel            | 24 |
| A 42 univerzum                     | 31 |



# KORSZAKOS TURISZTIKAI FEJLESZTÉSEK

Számtalan korszakos turisztikai fejlesztés valósul meg hazánkban, lehetőségek és élmények tárházát megnyitva előttünk. Megújul a keszhelyi partszakasz, emelve a Balaton fővárosának méltóságát; a badacsonyi Tátika újra meghatározó helyszíne lesz egy-egy fürdőzésnek vagy bőrkostolónak; Mezőhegyesen pedig Európa egyik legegységülállóbb ménesbirtoka várja a látogatókat!

HEINCZ BARNABÁS

## Megújul a keszhelyi Balaton-part

Balaton-parti korzó és több, tavasztól ősziig nyitva tartó büfé és szökőkút is épül Keszthelyen, közel 9 milliárd forintból. A beruházás részeként a keszhelyi Városi strand területét szintén bővítik majd. A projekt során kiemelt figyelmet kapnak a zöldfelületek is, hiszen a beépítettség a tervek szerint mindössze 8,1 százalékos lesz. A projekt esetében a város történelmével való összhang teljesen új megvilágításba kerül, ugyanis a kétszintes büféépületek külleme Keszthely történelmi múltját idézi majd, megfelelően egyúttal a mai kor igényeinek. Amennyiben az idén elkészülnek a kiviteli tervek, úgy a jövő év elején ki tudják írni a közbeszerzési pályázatot. Ez azt jelenti, hogy akár már 2025 őszén elkezdődhet az építkezés. A jelenlegi tervek a Balaton-part fejlesztésének első ütemét tartalmazzák, a későbbiekben rendezvény- és szaunaházzal is bővül a beruházás.





Fotó: Wettstein Domonkos

### Badacsonyban újra kinyit a Tátika

Callmeyer Ferenc, a hazai modern építészet jelentős alakja tervezte a Tátika vendéglőt, mely a Balaton partján található Badacsonytomaj nyugati részének egyik fontos kulturális emléke. A 2011-ben műemléki védelmet kapott épület sokáig üresen állt, régi pompája elmúlt, mostanra azonban teljes felújításon esett át. A több, mint ezer négyzetméteren végzett felújítás célja a műemlék épület eredeti, modern megjelenésének megőrzése is volt. A Tátika alsó szintjén információs irodát, illetve a turisták fogadását, várakozását szolgáló közösségi teret hoztak létre, a felső szinten pedig étterem működik majd továbbra is. Érdekesség, hogy a Tátika az 1980-as években is kapott egy átépítést, szintén Callmeyer Ferenc tervei alapján – pompáját azonban csak most érte el igazán!

### Mezőhegyesen nem csak a Ménesbirtok fejlődik

Mezőhegyes sikerét a gazdag termőföld, a remek genetikájú lóállomány és a magas fokú szakképzettség adta. Napjainkban a Nemzeti Ménesbirtok és Tangazdaság, mint a ménesintézet utódja őrzi Mezőhegyes évszázados értékeit és tradícióit. Tevékenységüket az eredeti formájában és funkciójában fennmaradt, több mint 230 éves műemléképületekben végzik. A ménes egyedülálló irányadója a magyarországi és a Kárpát-medencei lótenyésztésnek. Mezőhegyes további látványossága a belvárosa és parkjai, melyek az elmúlt években jelentős felújításon estek át – érdemes az alföldi városba ellátogatni! ■





# Interjú Varga Viviennel

# A PLATÁN, ÉS AMI MÖGÖTTE VAN

FRANCISCK RÉKA ALÍZ

**A**Tatai vár és az Esterházy-kastély között fekvő Platán gasztronómiai palettája a street foodtól a fine diningig ível. A komplexum mögötti koncepcióról és az azt befogadó környezetről, valamint térségi márkázásról is beszélgettünk **Varga Viviennel**, a Platán vezetőjével.

## Miben rejlik Tata fő vonzereje?

Ebben a városban tulajdonképpen mindig a pihenés és a szórakozás volt a fő téma. Már Mátyás király is, uralkodásának majd' minden esztendejében eljött ide, nagy vadászatokat rendeztek a környéken elterülő erdőkben. Később az Esterházy család jelenléte vált meghatározóvá, voltaképp nekik köszönhető, hogy – mai szóhasználattal élve – már akkor is bizonyos fokon turisztikai desztinációnak számított Tata. Színházat építettek, lóversenyeket rendeztek, pezsgő társasági élet zajlott – nem csak a falak között. Például, a sofőrrel – akinek leszármazottja a mai napig itt lakik az utcában – tudjuk, hogy volt nap, amikor kétszer szalasztották Bécsbe, még hozzá pezsgőért. Az Esterházyak nem zárkóztak el, ki-kiszivárogtak a hírek, az éppen aktuális divat, a receptek, s így lassacskán a város képe és a városlakók szellemsége is formálódott. Tata ma, 24 000 lakosával nem számít nagyvárosnak, ugyanakkor fantasztikus adottságainak hála arra volt predesztinálva, hogy újra felfedezzék és régi fényében tündököljön. A fővárostól autóval kevesebb, mint egy órányira fekszik, kifejezetten gazdag a kulturális program- és immár a gasztronómiai kínálata is, gyönyörű a tópartja, jó a mikroklímája – utóbbinak, egészen pontosan a remek páratartalomnak köszönhetően települt ide az olimpiai edzőtábor is. A tavon rendszeresen eveznek, kajakoznak, sárkányhajóznak. Én gyerekkoromban még korcsolyáztam is rajta, akkoriban még volt, hogy befagyott. De futásban, vívásban, kerékpározásban és cselgáncsban szintén erős a város. A tatai lóversenyeknek ugyan leáldozott, de a lovassportok hosszú szünet után mostanában kezdenek újra beépülni a város életébe. Ahol most ülünk, a mai Platán Bisztró az egykori Esterházy uradalomhoz tartozó épületek egyike, anno fogadó volt, ahol a „családhoz” vendégségbe érkezők személyzete szállt meg. Az Esterházyak eredeti elképzelése szerint egyébként a barokk kastély a vár helyére épült volna, ám végül gazdaságosabbnak ítélték nem lebontatni a várat. Milyen jó, hogy megmaradt az utókorunk! Méltósággal uralja a látképet, nem melleleg megkapó helyszíne ma már egy sor rendezvénynek, például a Tatai Patarának, vagy a Víz, Zene, Virág, valamint a Klassz a pARTon fesztiváloknak.

## Milyen rendezvényekre érdemes még ellátogatnia az érdeklődőknek, s hogyan kapcsolódtok ti ezekhez az eseményekhez?

A városi szervezésű eseményeknél is igyekszünk partnerek lenni – hozzá tesszük, amit tudunk, például sok esetben nálunk szállnak meg a vendégek. A Stílusos Vidéki Éttermiség (SVÉT) őszi nagy rendezvényének már kétszer is Tata adott otthont, idén szeptemberben szintén itt zajlik majd a SVÉT Gasztróünnep, melynek a Platán csapata lesz a házigazdája. Később az őszi folyamán a Neszmélyi Borünnep és Halnapok, majd az Öreg-tavi Lehalászás kerül megrendezésre, aztán pedig a Vadlúd Sokadalom. Az egy felettébb látványos esemény, amikor is kora reggel nagyjából 50 000 vadlúd száll fel a tóról, hogy a gazdák örömeire telecsipegessék begyüket a környező földeken. Ez a vidék egyébként 1989 óta Ramsari terület, és nagy kedvence a madármegfigyelőknek, például a Magyarországon fellelhető 9 harkályfajta mindegyike fészkel erre felé. A Platán Gourmet és a Mirror SPA között a belső tavon, a várárokban kócsag és gém is visszajáró vendégünk, Sanyi és Rezső – így nevezzük őket. Él egy együttműködésünk a madárvédőkkel, kiadtunk egy könyvet is, Madárkalauz címen, illetve van olyan csomagajánlatunk, melynek része egy ornitológus által vezetett madármegfigyelés.





### **Amikor „átvettétek a terepet”, hogyan nézett ki a Platán utcája és környéke, vagyis ami a helyén volt?**

Abszolút rendezésre várt, de mi már éreztük: van benne potenciál. Már akkor is itt állt, rendíthetetlenül, a névadónk, a közel 300 éves Platán fa, amelyet hajdanán Versailles-ból hoztak az Esterházyak. Védjegyünké vált, gondozzuk – mintegy örökbe fogadtuk. A mellette futó sétányt is karbantartjuk. Az épületegyüttes komoly műemlék-rekonstrukción esett át, 2012-ben Magyar Ingatlanfejlesztési Nívódíjat kapott. A belső terek kialakításában Varró Zoltán dizájnert volt nagy segítségükre, mind a Platán Gourmet, mind a Mirror Spa, mind a két szállodai rész, a Platán Udvarház és Platán Utca esetében.

### **Mi vagy ki adta a kezdő lökést a Platán komplexum evolúciójához, és melyek voltak a további mérföldkövek?**

A magyar gasztronómiai átalakulás egyik legnagyobb alakja Jakabffy László volt. Ő hihetetlen progresszív, szinte már látnok volt, tényleg a magyar vendéglátás ikonikus alakja. Ő működött közre a legelső koncepció kidolgozásánál is, több mint 14 évvel ezelőtt, és ő ismertetett össze minket

*„Soha sem volt titok, hogy jót akarunk. Hogy a körülöttünk lévő csodás természeti értékeket és a barokk kulturális és épített örökséget ápolni akarjuk.”*

# Hello Hungary



HAMAROSAN  
NYEREMÉNYJÁTÉK



## Tippek minden alkalomra!

Keress az élményeket  
Magyarország sokszínű  
turisztikai magazinjával!

Regisztrálj oldalunkon, vagy töltsd le a Hello Hungary  
applikációt, és fedezd fel hazánk rejtett kincseit!

Térképes ajánló, eseménynaptár, színes cikkek  
egy helyen, angol nyelven is!

Pesti Istvánnal is, aki 2015-ben érkezett hozzánk. 2020 nyarán különvált az addig egy egységet alkotó Platán Restaurant and Cafe: megnyílt a Platán Bisztró, majd a Platán Gourmet Étterem, melyet Pesti István neve fémjelez. Óriási volt az öröm, amikor két Michelin csillaggal díjazták a fine dining éttermünket, s mellette a bisztrónk is bekerült a Michelin Guide Hungary Selection kiadványba. Megnyílt a saját kézműves pékségünk is, ahol elsődlegesen kovászos kenyerek és isteni péksütemények kaphatóak, de saját készítésű lekvárok és a Platánnak dedikált speciality kávé is beszerezhető. A sétányon áll a Kiosk, mely elviteles ital- és étel kínálatával várja a tó körüli sétára indulókat, és nyaranta kitelepül egy Citroën H1 is, beépített fagyaltgéppel a város másik pontján, szintén a tóarton. A Tatai Vár másik oldalán, közvetlenül a tóparton ott a Korzó, ahol többek közt mennyei, pékségünkben készült buciban felszolgált kézműves burgerek is készülnek. Legújabb egységünk pedig a Esterházy kastély kávézója, ahol csodás süteményeket is kóstolhatnak a vendégek.

#### Hányan dolgoznak azon, hogy mindez flottul működhessen?

Összességében nagyjából 100 fő érintett a Platán egységek üzemeltetésében, hozzájuk a nyári időszakban tanulók is csatlakoznak. Plusz kertészek, külsős karbantartók, szerelők, asztalosok – itt mindig van mit csinálni, hétfőtől vasárnapig. Fontosak az operatív közreműködők, de a művészeltek is, akik a kreativitásukkal fűszerezik meg a mindennapjainkat, sok esetben szó szerint.

#### Hova lehet még innen fejlődni, ha egyáltalán?

Én helyiként lehet, hogy elfogult vagyok, de azt gondolom, hogy Tata és környéke minden tulajdonsággal rendelkezik ahhoz, hogy akár Wachau példáját kövesse, de kell egy jól átgondolt koncepció, amelyhez partner a Neszmélyi borvidék csakúgy, mint többek közt a tatai városvezetés, a szállásadók, a vendéglátóhelyek, a termelők, de ugyanúgy a helyi művészek, iparosok is. A térségi márkázás meglátásom szerint akkor lehet sikeres, ha koprodukción, egymást segítve valósul meg. Számunkra fontosak a turisztikai együttműködések, és a helyi erővel közösen megvalósított ügyek, ahhoz, hogy egyre komplettebb élményt kínálhassunk a vendégeinknek. Egy-egy példát említve: összefogtunk például a helyi golfklubbal, van közös csomagajánlatunk. Együtt dolgozunk a helyi vitorlásokkal, piknikkosarat szállítva egy-egy hajókázáshoz. A visszatérő vendégeink száma nagy, kezd kialakulni egy hazai műértő közönség is, de ebben is van még hova fejlődnünk. S ha már nemzetközi vonal: elindítottuk transzfer járatunkat; a legtöbb fuvar Budapestről és Bécsből érkezik, de Szlovákiából is sokakat csábít Pesti István konyhaművészete. Bízunk benne, hogy egyre többen érkeznek majd hozzánk, és ha a fine dininggal kezdenek is, pár napos itt-tartózkodásuk alatt kipróbálják nemcsak a Platán széles repertoárjának kínálatát, hanem más tatai vendéglátóhelyre, valamint a térség egyéb településeire is ellátogatnak. S hogy hogyan lehet még jobbnak lenni, meddig lehet nőni? Nos, mi csak tesszük a dolgunkat nap mint nap, és reméljük, hogy egyre jobbak és jobbak leszünk. ■





**Varga Sándor,  
alias Alexander  
The Guest beszél  
arról, jó üzlet-e  
a fine dining**

# A 42 UNIVERZUM

FRANCISCK RÉKA ALÍZ

**E**gy, a világ rezdüléseire érzékeny magyar üzletember, aki próbál minél több mindent felfedezni és megérteni a gasztronómia világából, s egyúttal digitális naplót vezet 3 Michelin-csillagos éttermi élményeiről a YouTube-on. Kíváncsi és motivált. Mindebből esztergomi étterme is sokat profitál.

**Két év alatt Michelin-csillagot szerezni bámulatos teljesítmény. Melyek voltak azok a mérföldkövek, amelyek a bisztróból való átalakulást jelölték?**

Először egy igényes, minőségi bisztrót szerettünk volna létrehozni. Ez meg is történt, de aztán 2022 elején bezártunk, hogy újragondoljuk az éttermet. Megújítottuk a belső terünket, s a fine dining felé fordultunk. Márciusban nyitottunk ki, és ezután jelentette be a Michelin Guide, hogy immár vidéki éttermeket is tesztelnek. Ez volt az a mérföldkő, amikor eldöntöttük Ádámmal (*Barna Ádám*, a 42 séfje – a szerk.), hogy megindulunk a csillag felé, ami ugyanezen év novemberében meg is érkezett.

**Miként operál a 42 Restaurant/Room42, mint cég? Hogyan épült fel, és mire épült?**

Három egységből áll a 42 univerzum: 42 restaurant, Room42 hotel és a Piac42 bisztró. Esztergom belvárosában, egy 300 éves épület legelső szintjén kapott helyett a Michelin-csillagos 42, a hotel pedig felette, két szinten. Az innen 200 méterre található Piac42 bisztrónk tavaly szintén bekerült a Michelin Guide-ba, Michelin ajánlással.

**S miért épp Esztergomban?**

Jómagam évek óta itt élek, a többi vállalkozásom is itt található. Egyébként nem volt kifejezett céloom éttermet nyitni, de jött egy lehetőség, az előző üzemeltető nem csinálta tovább, és én átvettem.









*„Az talán kijelenthető, hogy Magyarországon nagyon kevés embernek ad profitábilis bevételt egy fine dining étterem – de nálunk ezen túl van egy bisztró és egy hotel is, így nem csak az éttermet terheli az összes költség. S még valami: a fine dining számomra nem üzlet, hanem elsősorban szerelem.”*



**Ezzel jó üzletet csináltál? Jó biznissz fine dining éttermet tulajdonolni? Van különbség gazdasági szempontból aközött, hogy ez a fővárosban, avagy vidéken valósul meg?**

Budapesten több a turista és az 5 csillagos szálloda, így természetesen van különbség. Az talán kijelenthető, hogy Magyarországon nagyon kevés embernek ad profitábilis bevételt egy fine dining étterem – de nálunk ezen túl van egy bisztró és egy hotel is, így nem csak az éttermet terheli az összes költség. S még valami: a fine dining számomra nem üzlet, hanem elsősorban szerelem.

**Felépítettetek egy luxus márkát. Van még benned űr, melyet esetleg egy további, hasonló kaliberű étterem megálmodása tölthetne be? Nem egy klónra gondolkod, de ha már azt is pedzegettem ... lehetne duplázni, például Budapesten?**

Űr, az nincs bennem. Jelenleg a meglévő egységekre fókuszálunk és ezeket csiszoljuk. Mondhatom, hogy folyamatosan változunk és változik az, ahogy a világot látjuk.

**Milyen ütemben tudja egy fine dining konyha követni ezeket a változásokat?**

Olyannyira, hogy hamarosan be fogunk zárni, hogy újra meg tudjunk újulni. Ehhez az inspirációk az utazásaim során jönnek, amit a YouTube-csatornámon folyamatosan dokumentálok is. (Cikkünk születésekor a csatornához 238 ezren iratkoztak fel. – A szerk.)

**Az Alexander the Guest-projekt tulajdonképpen mennyire hat vissza a 42-re? Az egyre növekvő érdeklődés, amely kíséri, lecsapódott már számokban mérhetően az étteremben is, ugye? Milyen egyéb hozzáadéka van, üzleti szempontból?**

Természetesen lecsapódott, mert nagyon sok vendégünk érkezett már kifejezetten az Alexander The Guest miatt. Az a meglátásom, hogy a Michelin csillag önmagában kevés ahhoz, hogy egy ilyen étterem megteljen, főleg vidéken. Ellenben nagyon fontos a sztóri. Egy desztinációs étteremnél szerintem a jövőben elkerülhetetlen lesz az, hogy legyen egy izgalmas története. A 42 és az Alexander The Guest története már összefonódott, s az újabb átalakulásunk után ez a kapcsolat még szorosabb lesz.

**Komfortérzet a komfortzónán túl – áll a 42 honlapján. Ráfűzve a komfort szóra: Mivel szolgáljátok a vendégek kényelmét, mi kell ahhoz, hogy a vendég azt érezze: „megérkeztem”?**

A fine dining egy „multisensory” élmény, azaz a vendég több érzékszervére képes hatni egyszerre, fontos a környezet minősége, az emberek kedvessége, a történet, az ízek. Folyamatos megújulásaink során igyekszünk minden ilyen dologra odafigyelni, fejlesztünk, tesztelgetünk. Azt szeretnénk, ha az ajtónkon belépve egy kicsit kinn hagyna mindent a vendég, legalábbis arra a néhány órára, amíg vendégül látjuk.

**10-es skálán milyen mértékben vallod magad hedonistának?**

Amennyiben az olvasók ellátogatnak az Alexander The Guest YouTube-csatornára, szerintem megtalálják erre a választ. ■

**EUROLEASING**

MBH CSOPORT

**Kedvezményes  
finanszírozási  
ajánlatok az ország  
egyik vezető lízing-  
szolgáltatójától.**



**DACIA**

**FIAT**



**Jeep**



[www.euroleasing.hu/ajanlataink](http://www.euroleasing.hu/ajanlataink)

**THM: 0% - 31,75%**

## DEBRECEN ÉS TÉRSÉGE

---

|                             |    |
|-----------------------------|----|
| Debrecen és térsége         | 40 |
| Hosszú hétvége Debrecenben  | 42 |
| Hortobágy, az Isten homloka | 47 |
| Varázslat a Tisza-tónál     | 50 |
| A Munkácsy-trilógián túl    | 56 |





M30

Mezőkövesd

M3

Füzesabony

33



Tiszacsege

Sarud

4 3 13 Poroszló

Tiszaforrás

33

15

2

Hortobágy



Nádudvar



Abádszalók

34

Kunmadaras

Kunhegyes



Karcag

Püspökladány





Polgár

Hajdúnánás

Újfehértó

M35

M3

35

4

10

Debrecen

33

8 1 7 5 6

11 12 14

9

Hajdúszoboszló

Derecske

M35

47

GILICZE

# DEBRECEN

## ÉS TÉRSÉGE

Tornyosul a horizont,  
indulat nő a vágyra,  
hamis este telepszik  
az álmos Hortobágyra.

Gutheil Zsolt: A puszta viharban

**M**ezőföldi gyerekként kiskoromban mindig a hegyek vonzottak, a Felvidék csipkés csúcsai, a Zemplén kalandos ösvényei, a Mecsek ezernyi kincse. Nem tudtam értékelni a pusztát. Aztán eltelt egy kis idő, rohantak az évek és idővel megértettem a magyar puszta lényegét. Elkezdtem történeteket látni a délibábban, belemeredtem a semmibe és értékkel gazdagodtam. A Hortobágy ősi teremtő ereje elragadt. Ehhez a varázslatos vidékhez nyújtunk útikalauzt. A Tisza-tó titkos ösvényeit, a sulyom rejtett gasztronómiai értékeit, Debrecen múmiáit felfedezni örök kaland, az egész családnak!

HEINCZ BARNABÁS  
TÉRKÉP: GILICZE GERGŐ



**Nagyerdei víztorony**

📍 1

Kivételes, „égig érő élményben” lehet részese annak, aki ellátogat a 34 méter magas Nagyerdei Víztoronyhoz, mely számos attrakciót és programot kínál: többek közt koncertek tömege, időszakos kiállítások és kulturális tematikus programok, valamint falmászás is várja a szórakozni vágyókat. Az 1913-ban épült, ma is működő víztoronyban egy különleges geometriájú kávézó és fröccsbár is helyet kapott, ahol bor- és ásványvízkülönlegességekkel olthatjuk szomjunkt, valamint a ház – pontosabban a torony – saját kávéját is megkóstolhatjuk.

**Hortobágyi Madárpark**

📍 2

A park az egyik legnagyobb és legismertebb madármentő központ Magyarországon, a Hortobágyi Nemzeti Park területén található. A park célja a sérült madarak gyógyítása és visszatelepítése a természetbe. Látogatói megismerhetik a madárvilág sokféleségét, részt vehetnek interaktív bemutatókon, és bepillanthatnak a madármentés izgalmas világába.

**Tisza-tavi Ökocentrum**

📍 3

A Tisza-tavi Ökocentrum Poroszlón található, és a Tisza-tó természeti kincseit mutatja be. Az ökocentrumban található Európa legnagyobb édesvízi akvárium-rendszere, ahol a látogatók megismerhetik a tó gazdag vízi élővilágát. Emellett interaktív kiállítások, tanórák és kilátótornyok várják az érdeklődőket. Az ökocentrum célja a környezeti nevelés és a természetvédelem elősegítése.

**Böldbika-kilátó**

📍 4

A mindössze 9 méter magas megfigyelő különlegessége, hogy a kilátóból nyíló lélegzetelállító panorámát kizárólag a vízről megközelítve élvezhetjük. A Tisza-tavon több, úgynevezett csendes kilátó is található, amelyek célja, hogy a vízi sportok szerelmesei is testközelből élvezhessék a természet látványát. A tornyokat olyan jellegzetes madárfajokról nevezték el, amelyekkel gyakran lehet a környéken találkozni.

**Sziget-kék Tematikus Park**

📍 5

Ez az interaktív élménypark, a Nagyerdő szívében található. A park izgalmas kalandokat és játékos tanulási lehetőségeket kínál gyermekeknek és családoknak. Tematikus játszóterek, természetközeli programok és színes installációk várják a látogatókat, amelyek célja a természet szeretetének és a környezettudatosságának a népszerűsítése. Ideális helyszín a szabadidő aktív és tartalmas eltöltéséhez.

**Nonna Rosa**

📍 6

Egy falat Itália, a debreceni Nagytemplom tőszomszédságában, ahol hamisítatlan talján ízekkel várják a vendégeket. A pizza-tészta-rizottó klasszikus triója mellett többek között steak is készül, a legkisebbeknek gyerekmenüt kínálnak. A széles sör- és borválaszték mellett az itallapon helyet kap az örök kedvenc koktélok, valamint alkoholmentes frissítők sora. A desszertnek mindenképp szorítsunk helyet, akár eredeti olasz fagyalt formájában.

**Wellington Coffee & Pie**

📍 7

Debrecen belvárosában, közvetlenül a Csonka Templom mellett, a műemléki védettségű Rickl-házban kapott helyet ez a kávézó, melynek pazar berendezése megidézi az eredeti gyarmatáru- és fűszerkereskedés hangulatát. Speciality kávéknél mellé rendelhetünk sós és édes pitét, különféle süteményeket, és minden napra kitalálnak a vendégeknek egy izgalmas levest is.

**Black Sheep kávézó**

📍 8

Ez a hely az újhullámos kávéimádók Mekkája Debrecenben, ahol Tóth Gábornak, a Black Sheep márka alapítójának saját pörkölésű blendjeiből készül a kávé. Mellé immáron reggeli, ebéd vagy épp vacsora is rendelhető: a paleo banános palacsintától, az egyéb desszerteken át a 100% Angus marhából készült házi hamburgerig különböző finomságokkal kerekíthetjük ki az élményt.

**Hungarospa Gyógyfürdő**

📍 9

Hajdúszoboszlón vár minket Európa legnagyobb fürdőkomplexuma, benne egymástól jól elszeparálva gyógyfürdő, strand, aquapark és az Aqua-Palace élményfürdő. Itt babáktól a nagymamáig minden korosztály megtalálhatja a vágyott vízi élményt, keressünk akár óriáscsúszdákat, pálmákkal övezett homokos tengerpartot, szörf medencét, sodró folyót, szaunavilágot vagy kiemelten magas minőséget a Prémium Zónában. Több napot szánjunk rá, ha alaposan fel szeretnénk fedezni!

**Látóképi Csárda**

📍 10

Autentikus csárdahangulat a Hajdúszoboszlón. A 33-as főút mentén fellelhető, több száz éves csárdában mintegy 120 féle ételt kóstolhatunk. Amennyiben hagyományos, jóllakottságot ígérő reggelire vágyunk, itt jó helyen járunk: akár még velős tojással is indíthatjuk a napot. S hogy mi a kuriózum ebben a csárdában? Az, hogy küszöbének tengerszint feletti magassága ugyanannyi, mint a debreceni Nagytemplom toronygombjáié!

**Next Bistro & Cafe**

📍 11

Eklektikus kulináris élmény, elegáns környezetben. Az étlapról ismert hazai ízek újrarendelt változatait rendelhetjük meg. Vegetáriánus és vegán fogásokat is találunk, a legkisebbek számára gyerekmenü készül. A bisztróhoz tartozó kávézóban kínált speciality kávék alapját, az itt beszerezhető babkávécsomagok formájában akár haza is vihetjük. Kortyolhatunk továbbá matcha lattét, és megkóstolhatjuk a helyben készült desszerteket, fagyaltokat, sőt, akár reggelizni is betérhetünk.

**Panificio il Basilico Debrecen**

📍 12

A Bazsalikom pékség debreceni egységét Vigh János és felesége vezeti. A pékség és bisztró olaszos hangulatával és izgalmas enteriőrjével, mennyei Bomboloni fánkokkal és péktermékekkel csábít arra, hogy egy darabka boldogságot (dolce vita) magunkkal vigyünk. Maradhatunk egy könnyű ebédre, és választhatunk a vékony tésztájú pizzák vagy az olasz, illetve magyar konyha fogásai közül is.

**Fattýszerkő-kilátó**

📍 13

A mindössze 9 méter magas megfigyelő különlegessége, hogy a kilátóból nyíló lélegzetelállító panorámát csakis a vízről megközelítve élvezhetjük. A Tisza-tavon több, úgynevezett csendes kilátó is található, amelyek célja, hogy a vízi sportok szerelmesei is testközelből élvezhessék a természet látványát. A tornyokat olyan jellegzetes madárfajokról nevezték el, amelyekkel gyakran lehet a környéken találkozni.

**Liget téri játszótér**

📍 14

Méretes eperfák árnyékában játszhatunk, pihenhetünk és sportolhatunk a debreceni Liget téren. Van itt kondi park, fűves focipálya és kosárlabdapálya, ping-pong és Teqball asztal, valamint egy apróka-vecskával borított talajú játszótér, ahol találunk máshoz, hintát, baba-, fészek- és mérleghintát, rugós játékokat, csúszdát és homokozót, sőt, még kuglit is!

**Tisza-tavi mini ZOO Állatsimogató**

📍 15

Pata- és mancsparolázásból sokak szerint csillagos ötöst érdemel ez a pöttöm állatkert és állatsimogató. Sarudon, a Tisza-tó tőszomszédságában kialakított mini Zoo fő célja az, hogy a látogatók minél jobban megismerjék a természet felbecsülhetetlen értékeit. A jól ismert magyar tanyasi állatok mellett egzotikus fajokkal, például Bennett-kengurukkal is találkozhatunk. Ha erre járunk, érdemes kipróbálnunk az állatkert mellett működő Sulyom tájértelmet.

# HOSSZÚ HÉTVÉGE

## DEBRECENBEN

TÓTH-MEGYESI ENIKŐ,  
HEINCZ BARNABÁS

**D**ebrecen az egyik leggyorsabban fejlődő város az országban, nem csoda, hogy sokan második fővárosként tartják számon. Az alföldi megyeszékhely megannyi kulturális és gasztronómiai csodát, kalandot rejteget!

Debrecen felfedezését hol máshol lehetne kezdeni, mint a város főterén magasodó Református Nagytemplomban? Feltétlenül nézzünk be a templomba, mert az érdekes kiállítások mellett az egyik legszebb panoráma is itt vár ránk a két templomtorony között átsétálva. A Nagytemplom mellett található Református Kollégiumban a világ egyik legszebb könyvtárát és az országgyűlésnek egykor otthont adó Oratóriumot tekinthetjük meg, a közeli Déri Múzeumban pedig a cívisek világát bemutató tárlatot, a Munkácsy-trilógiát, valamint más érdekes és műtárgyakban gazdag kiállítást is. A Déri Múzeum klasszikus miliője után kiváló választás a MODEM Modern és Kortárs Művészeti Központ izgalmas tárlata. Útközben a Nagytemplom és a Kollégium közti hangulatos Karakter 1517 kávézóban akár meg is reggelizhetünk.

A múzeumnegyed után járjuk be a színes kereskedőházakkal és patinás palotákkal övezett Piac utcát és látogassunk el Debrecen legrégebbi

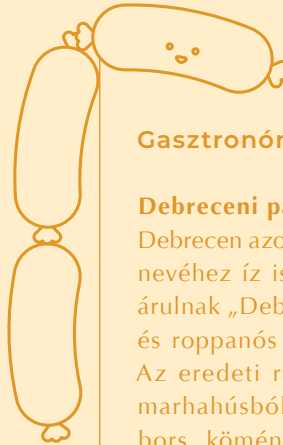
templomába, a Református Kistemplomba, majd csodáljuk meg a Csokonai Színház romantikus történelmi épületét – érdemes itt-ott a kapualjakba is benézni, mert látványos falfestményekre bukkanhatunk. Amennyiben hétfélig napra esik debreceni kiruccanásunk, érdemes a színházat belülről is felfedezni egy esti előadás keretein belül. Ha megéheztünk, az irányt a trendi Frida Kávézó vagy a kitűnő vegán fogásokat kínáló Kis Padlzsán felé vegyük, majd jöhet egy frissítő kávé a Hal köz egyik teraszán.

Debrecen kihagyhatatlan csodája az 1-es vilámmal elérhető Nagyerdő, ahol a városnézés fáradalmait az Aquaticum SPA-ban pihenhetjük ki. A fürdőben különböző hőfokú termálvizes medencék, trópusi hangulatú élményfürdő, szauna szeánszok és wellness kezelések, nyáron pedig az ország egyik legmodernebb strandja vár ránk. Ezt követően semmiképp se hagyjunk ki egy frissítő sétát a hatalmas fák tövében! Keressük fel a Medgyessy sétány romantikus villáit és irodalmi szoborparkját, fotózkodjunk vadkacsákkal a Békás-tó partján, keressük fel az egyetem lenyűgöző főépületét, majd látogassunk el a több mint százéves Nagyerdei Víztoronyba, ahol akár a falmászást is kipróbálhatjuk! Az extrém sportokat kevésbé kedvelő látogatók megkávézhatnak a Víztorony teraszán. A Víztorony sétányon számos street

food bár közül választhatunk, szívből ajánljuk a Csak Halat. Sportrajongóknak érdekesség lehet a Nagyerdei Stadion modern épülete. Debrecenben található az ország első vidéki állatkertje, ahol cuki vörös pandákkal, kíváncsi zsiráfokkal és elbűvölő gyűrűsfarkú makikkal is találkozhatunk. A nyári hónapokban az állatkert mellett vidámpark is üzemel! Érdeemes betérni az egyetem mellett található Next Bistro-ba: eklektikus kulináris élményben lehet részünk, elegáns környezetben. Az étlapon ismert hazai ízek újragondolt változatai találhatóak – például roston borjúmáj tócsnival és lecsóval; illetve gombás csirkepaprikás túrógaluskával. A bisztróhoz tartozó kávézóban kínált speciality kávék alapját, az itt beszerezhető babkávészakmók formájában akár haza is vihetjük. Megkóstolhatjuk a helyben készült desszerteket, fagyaltokat, sőt, akár reggelizni is betérhetünk, ha a Nagyerdő közelében szeretnénk kezdeni a napot.

Zárjuk a debreceni napjainkat minden ízében finom élményekkel! Látogassuk meg a népszerű Black Sheep Kávézót a belvárosban, ahol nemcsak kávék, hanem finom kézműves sütemények és helyben készült meleg ételek várnak ránk. Amennyiben a klasszikus konyha szerelmesei vagyunk, a Krúdy éttermet látogassuk meg, ínycsiklandó fine-dining vacsoráért pedig az Ikonba vegyünk az irányt, mely a magyar gasztronómia sokszínűségét hirdeti, Debrecen városközpontjában. Thür Ádám séf, aki a jordaniai hercegnek és II. Erzsébet Anna lányának is főzött már, a hagyományos ízeket izgalmasan, megjelenésükben újragondolva tálalja. Az étlap mellett a naponta frissülő tábláról is rendelhetünk kedvünkre valót, ráérős vacsorákhoz pedig a degusztációs menüt ajánljuk. Pezsgőből és borból hatalmas a választék, utóbbiból az étterem sajátját, a Cívist is érdemes megkóstolni. Ha pedig még maradt energiánk, akkor irány Debrecen első romkocsmája, a Roncsbár!

Debrecenben sokféle szállás közül választhatunk. A virágkarnevál hangulatát idéző belvárosi Mercure Hoteltől például karnyújtásnyira található minden belvárosi látnivaló, míg a Nagyerdőn található Aquaticum Hotelből közvetlen átjárási lehetőség van a fürdőközpont valamennyi egységébe.



## Gasztronómiai utazás Debrecenben

### Debreceni páros kolbász

Debrecen azon különleges városok egyike, melynek nevéhez íz is párosul. Bár a világon sok helyen árulnak „Debreziner”, az igazi kellemesen lédús és roppanós debreceni páros csak itt érhető el. Az eredeti recept szerint a kolbász sertés- és marhahúsból, valamint szalonnából készül; só, bors, kömény és fokhagyma mellett paprikával gazdagon fűszerezett. Átmérője 30-32 mm, hossza 120-140 mm. Állaga tömör, rugalmas, jól összeálló, jól szeletelhető, illata fűszeres, íze kellemesen füstölt, zamatos.

### Debreceni töltött káposzta

A debreceni páros mellett szintén országos hírnévnek örvend a debreceni töltött káposzta. A savanyú káposztába töltött darált húst füstölt szalonnával és füstölt kolbásszal ízesítik, melyre vékony, úgynevezett degrasszált – a felszíni zsiradéktól megszabadított – rántást készítenek a helyiek. A töltött káposztát debreceni páros kolbásszal tálalják, melyet sokszor a káposztával együtt főznek készre.

### Slambuc

Ez a tradicionális pásztorétel – vagy ahogy a Hortobágyon nevezik, öhön (vagy öhöm – a szerk.) – pirított szalonnából, lebbencstésztaból és krumpliból készül bográcsban, szabad tűzön, több órán keresztül. Ha nem bográcsban készítik, akkor nem is nevezhető slambucnak! A régi, 32 lapos magyar kártya lapjainak egymásra pakolásával számolták az étel megforgatását a pásztorok. Forgatás után, amikor felszuszogott az étel, leraktak egy kártyalapot, és ismét megforgatták a bogrács tartalmát. Ahány lap, annyi forgatás szükségeltetett a slambuc elkészüléséhez. A hortobágyi elnevezése egy ifjú bojtárhoz fűződik, akitől a gazdája egyszer megkérdezte: „Ízlik-e az ilyen ítel?” A bojtár tele szájjal így válaszolt: „Öhön!”

További információkért látogass el  
a VisitDebrecen oldalára:



**Milyen alkalmakra érdemes időzítenünk  
Debrecen felkeresését, ha igazán külön-  
leges programmal szeretnénk összekötni  
az utazást?**

### **Debreceni Virágkarnevál Augusztus, Debrecen több pontján**

A Debreceni Virágkarnevál hazánk egyik legnagyobb és egyben legnépszerűbb kulturális rendezvénye immár több mint 50 éve. A rendezvény központi eleme az augusztus 20-ai karneváli felvonulás, amin a több százezer szál élő virág felhasználásával készített, közel 5 méter magas és 12 méter hosszú virágkompozíciók hazai és külföldi táncosok, hagyományőrző csoportok kíséretében végig haladnak Debrecen utcáin. Mára azonban a debreceni Virágkarnevál egyhetes rendezvénysorozattá nőtte ki magát, melyen különböző gyerekprogramok, nagykoncertek, virágkötészeti bemutatók, kézműves vásárok és természetesen sok-sok virág várja a látogatókat, a város számos pontján.

### **Debreceni Zamat Fesztivál Szeptember, Nagyerdei Stadion északi rendezvénytér**

A régió egyik legnagyobb gasztronómiai eseményén a finom falatokról a környék híres éttermei, az italokról többek között az ország neves pálinkaházai gondoskodnak. A fesztiválon minden évben jelen vannak hazánk méltán híres gasztro-arcai és számos népszerű hazai sztárfellépő, akik színpadi koncertekkel szórakoztatják a közönséget. A gasztronómiai bemutatók és koncertek mellett tudományos konferencia, kézműves kirakodóvásár és családi programok színesítik a rendezvényt.



### **Debreceni Advent December, Debrecen több pontján**

A 2022-ben Európa egyik legszebb kis méretű karácsonyi vásárának választott Debreceni Advent közel egy hónapon át várja az érdeklődőket kézműves vásárral, vendéglátós standokkal, szabadtéri koncertekkel, családi és gyermekprogramokkal és jégpályával gondoskodnak a szervezők a felhőtlen kikapcsolódásról, melyhez a látványos ünnepi díszbe öltözött, kivilágított történelmi belváros nyújtja a háttérrel. ■



## Vendéglátóhelyek Debrecenben

### Klasszikus éttermek

- Beer and Wurst Étterem
- Belga Étterem
- Borterasz Étterem
- Csokonai Étterem
- Ikon Étterem
- Krúdy Étterem
- Maszek Étterem
- Melange Étterem
- Next Bistro
- Pálma Étterem
- Szomszéd Bistro

### Hagyományos magyar konyha

- Flaska Étterem
- Régi Posta Étterem
- Reskontó Étterem

### Vegán étterem

- Kis padlizsán vegán konyha

### Kávézók, cukrászdák

- Aranytölgy Kávézó
- Black Sheep Kávézó
- Cut & Coffee
- Jardin Cukrászda
- Wellington Coffee & Pie

# NYARALÓHAJÓZÁS

## TISZA-TÓ, TOKAJ, BODROG



Bérelj ki 4-6-8 fős hajóink egyikét és kétórás oktatás után már hajóskapitányként viheted körbe családodat, barátaidat a Tisza-tavon, Tiszán, Bodrogon! Hajónként több kabin, két fürdő, felszerelt konyha-étkező, WiFi, állófűtés vagy légkondi áll rendelkezésedre.

A vízen a hajnal csodaszép, a naplemente pedig felejthetetlen.  
Szeretni fogjátok, próbáljátok ki!

[www.nyaralohajozas.hu](http://www.nyaralohajozas.hu)

# HORTOBÁGY, AZ ISTEN HOMLOKA



HEINCZ BARNABÁS

"Hortobágy, dicső rónaság, te vagy az Isten homloka. Megálllok középeden s körültekintek oly elragadtatással, melyet nem érez a schweizi az Alpeseken, melyet csak a beduin érez Arábia sivatagjaiban. Milyen szabadon lélekzem, mint tágul keblem! Mennyivel hosszabb utat tesz itt a nap, mint máshol! Megmérhetetlen a láthatár, s olyan, mint egy kerek asztal, beborítva az ég világoskék üvegharangjával, melyet egy felhőcske sem homályosít. Gyönyörű tavaszi nap van. Az útfélen itt-ott egy-egy pacsirta emelkedik fölfelé dalán, mint fonalán a pók. Nehány lépésnyire az úttól csillog egy kis tó, szélén sötétzöld káka és világoszöld sás; mellette bibicek nyargalásznak búbos fejeikkel s a tó közepén nagyokat lép hozzá piros lábaival a melankolikus gólya. Egy dülőföldnyire legel a gulya, hosszú botjára támaszkodva áll mögötte a gulyás és megemeli előttünk kalapját, nem szolgálásból, mint a felföldi német és tót, hanem emberségből, mint magyarhoz illik."

Petőfi Sándor: Úti levelek III.  
Debrecen, 1847. május 14.

**A gémeskút, délibáb, juhász, csikós, gulyás, túzok, Agólya, csárda, szikes legelő, ménes egyedülálló együttese sehol máshol nem látható, élhető át, csak az UNESCO Világörökség Hortobágyon. Hortobágy Európa legnagyobb kiterjedésű füves pusztája, Magyarország egyik legjellegzetesebb tája, az ember és a természet harmonikus együttműködésének kiemelkedő példája. Legnagyobb értéke a töretlen látóhatár, a sajátos pusztai tájkép, a végtelen csend, és híres természeti jelensége, a délibáb. Merülj el a végtelenben!**

A Hortobágyi Nemzeti Park hazánk első nemzeti parkja. Az egykori fákkal borított ligetes sztyepp néhány száz évvel ezelőtt még az Alföldön kacskaringózó Tisza hatása alatt állt. Ebben az időszakban talán rá se ismertünk volna a Hortobágyra! A mostani táj kialakulásában az embernek meghatározó szerepe volt: mai képét a XIX. század folyószabályozásaival és a mocsarak lecsapolásával, a legeltető állattartással, az erdők kivágásával, felégetésével alakították ki, mindezek összhatása a keleti sztyeppék hangulatát idézi. Az évezredek során Hortobágy felszínét a Tisza és mellékfolyóinak áradásai formálták a ma látható tökéletes síksággá. Csak néhol emelkednek ki alacsony halmok: ezek a kunhalmok – kurgánok – emberi kéz alkotta magaslatok, amelyeket a keleti sztyeppékről a középső rézkorban beözönlő nomádok építettek őrdomboknak vagy halomsíroknak.

A Hortobágy területének nagy része szikesekkel teli, rövid fűvel borított legelő, és csupán kis része szántóföld. A vidék többi részét halastavak, mocsarak, holtágak, nádasok jellemzik. Erdők csak csekély mértékben találhatóak, a fő élőhelyek a szikes puszták, löszpuszták, mocsarak és sokszínű árterek. A szikesedés a Hortobágy egyedi természeti folyamata: a talaj a lecsapolások, folyószabályozások nyomán szikesedik, a talajból elpárolgó vízből az ásványi sók kiválnak és a talaj felső rétegében halmozódnak fel. A termékenység csökken, az élővilág változik, a szikes talaj legfelső laza rétege lepusztul, így kis szintkülönbségek alakulnak ki, amelyek a padkás laposok, különleges élővilággal. Amíg a mocsarakat, holtágakat, kicsiny tavakat a tündérrózsa és békatutaj színesíti, addig a száraz pusztát a sziki

őszirózsa és a sóvirág díszíti. Érdekes, hogy a szikes puszták fennmaradásának egyik biztosítéka a legelő állatok rendszeres rágása, tiprása.

Az ártéri erdők, a pusztá végtelenjében szórványosan található kisebb erdők, nádasok gémtelepeknek adnak otthont, de ritka ragadozó madaraikról is híresek, a különleges kék vércsék mellett itt él a kerecsensólyom és a hatalmas parlagi sas. A kurgánok halmain él legnagyobb természetű madarunk, a túzok. A füves puszták madara a fürj, a fogoly, az ugartyúk, nedves szikfokok ritka madara a széki csér, kopár szikeseken fészkel a különleges sziki pacsirta. A legeltető rétek védett faja a csíkosfejű nádiposzáta. A Hortobágy mocsarai és a halastavai gazdag vízimadárvilágot rejtenek, több mint 342 madárfajt figyeltek meg eddig – ebből 152 fészkel Hortobágy-szerte. A nemzeti park egyik legnagyobb látványossága a madarak vándorlása, a Hortobágy ugyanis az ország legnagyobb „madárszállója.” Tavasszal és ősszel költöző madarak tízezrei pihennek meg a környéken. Kuriózum az őszi daru és vadlúd vonulás. A kárókatonák, barna rétihéják, récék, szárcsák, kormos-, fattyú- és fehérszárnyú szerkők a nyílt, szélesfelületű vizeken figyelhetők meg, a sekélyebb vízű nádasokban bölömbika, nagy kócsag, kanalasgém és nádi énekesmadarak költenek.

Ha Hortobágy, akkor szürkemarha és gémeskút: bár mára a rideg állattartás jelentősége napjainkra visszaszorult, a tájegység egyik legfontosabb gazdasági ága napjainkban is az állattenyésztés, amelynek elsősorban génmegőrzés a célja. Ősi magyar szürke szarvasmarha-gulya, a rackanyáj, a mangalicakonda, magyar félvér lófajták ménese és pásztorkutyák – ez a Hortobágy velünk élő atmoszférája! A kilenc magyar kutyafajta közül a pulit, a pumit, a mudit, a kuvaszt és komondort szorosan összekötjük a Hortobágy örökségével, hiszen míg a kuvasz és a komondor a szállást védte, addig a nyáját a puli, a pumi és a mudi. A Pusztai Állatparkban nemcsak közelebbi kapcsolatba kerülhetünk az erdélyi kopasznyakú tyúkokkal, a parlagi kecskével és szamarakkal, rackákkal és mangalicákkal, hucul lovakkal, magyar szürke marhákkal, a dagonyázó házi bivalyokkal és a többi jószággal, hanem hozzá is járulhatunk ezek tenyésztéséhez. Az állatsimogatóban a ki-



sebbek báránnyal, kecskegidaikkal, szamarakkal, szamárzikóval ismerkedhetnek. A Malomházán található Hortobágyi Vadasparkban az ősi pusztavadvilágával találkozhatunk. Farkas, róka, sakál, keselyű és sok más olyan faj, amely a védett területeken még ma is megtalálható, mint az őz, vadmacska, görény, vaddisznó, daru vagy a rétisas látható a parkban. A kilátótornyokból mindemellett érdemes megcsodálni a gyönyörű tájat. Vannak szafari programok is, ahol Przewalski-vadlovakat és rekonstruált őstulkokat tekinthetünk meg testközelből.

A Hortobágy egy része – mintegy 25.000 hektár – évszázadokon keresztül Debrecen városához tartozott. A pusztát a város és a debreceni gazdák közös külső legelőként használták a tavaszi jószágkihajtástól az ún. őszi beszorulásig, mikor az állatokat behajtották a kinti legelőkről. Ezért Hortobágyon másképp szerveződött a lótarás és a lótenyésztés, mint az ország más, híres uradalmi és császári, királyi rendelettel alapított méneseiben: a város nemcsak saját, hanem gazdaközségének lovai számára is szervezett ménest.

A hortobágyi Mátai Ménes őrzi azt a híres, a Kölber testvérek kocsigyárában készített Landauer hintót is, mely 1916-ban Debrecen város küldöttségét szállította IV. Károly király koronázási ünnepségére. 2016-ban régi pompájában felújították a 100 éves születésnapját ünneplő hintót, amely a hortobágyi rendezvények állandó szereplője csakúgy, mint a hintót húzó ötös fogat, melybe minden esetben a törzsménésben nevelkedett nóniuszok vannak befogva.

Az egyedülálló szépségű természeti táj és a hortobágyi pásztortársadalom hagyománya iránt érdeklődők számára márciustól novemberig elérhető a pusztai fogatozás program, mely során lovaskocsira ülünk és eredeti környezetben csodáljuk meg a kavargó rackanyáját, a dagonyázó bivalyokat, a híres hortobágyi pusztai ötös-fogatot és a csikósok bemutatóját. ■

### Évszázados hagyományokat felelevenítő rendezvények és programok:

- Az idén 56. alkalommal megrendezésre kerülő Hortobágyi Lovasnapok.
- A hortobágyi pásztorok számára a gazdálkodási év két fordulópontjáról a tavaszi kihajtásról és az őszi behajtásról megemlékező Szent György-napi Kihajtási és a Szent Dömötör-napi Behajtási Ünnepek.
- Pusztai fogatozás és pusztai lovaglás.
- A hagyományok szerint az államalapító Szent István király és az új kenyér ünnepének napjához kötődően kerül megrendezésre az országos hírvű kirakodó- és népművészeti vásár: a hortobágyi Hídivásár.



An aerial photograph of a lush green wetland. A narrow, winding water channel flows through the dense vegetation. The water is dark blue, and the surrounding plants are vibrant green. The overall scene is a natural, serene landscape.

# VARÁZSLAT A TISZA-TÓNÁL

HEINCZ BARNABÁS



A Tisza-tó Magyarország második legnagyobb tava, egyúttal legnagyobb mesterséges tava a Tiszán, az Alföld északi részén – vonulata megtöri a végtelen Hortobágy pusztáját. 127 négyzetkilométerén számtalan sziget, holtág és sekély kis csatorna váltja egymást a hatalmas, nyílt vízterületekkel, jellegzetes, úgynevezett mozaikos tájat formálva. A Tisza-tó a Hortobágyi Nemzeti Park területe, 1999 óta az UNESCO Világörökség része. A Tisza-tónál a kikapcsolódás is legalább annyira változatos lehet, mint maga a táj. A természetjáráson kívül a nyugodt strandolástól a vízi sportok kipróbálásáig számtalan lehetőség kínálkozik, miközben a tó páratlan vadvízi világot rejt, kalandos utazásra csábítva a természetjárókat, minden évszakban más és más szabadidős lehetőséget kínálva. Egész évben válogathatunk az útvonalak között: bejárhatjuk a vidéket gyalog, kerékpárral, lóháton vagy csónakba szállva. A legnépszerűbb kerékpáros útvonal a 67 km-es „kis kör”, amely a gátkoronán végig közút érintése nélkül vezet körbe a Tisza-tónál a kerékpározás szerelmeit.

## **Tisza-tavi Ökocentrum – Poroszló**

Az idén 12 éves poroszlói Tisza-tavi Ökocentrum elsősorban őshonos állatokat bemutató látogatóközpont: igazi látványosság, mely szórakoztató módon, modern, interaktív szemlélettel, játékosan tárja a látogatók elé a Tisza-tó és a Tisza-völgy természeti kincseit, bemutatva annak gazdag élővilágát. A Tisza-tavi Ökocentrum legfőbb látványossága Európa legnagyobb édesvízi akváriumrendszere, amely közel egymillió liter ösztérfogatával és a benne bemutatott víz alatti élőlényekkel igazán különleges és természetközeli élményt nyújt. Évente átlagosan 200 ezer látogató keresi fel. Az ökocentrum idei újdonsága, hogy az akváriumban a vizák és egyéb halak mellett immár lapátorrú, vagy másnéven kanalas tokok is úszkálnak.

## **KÉRÉSZ Öko- és Aktív Turisztikai Központ – Tiszafüred**

A Tisza-tavi térség legújabb attrakciója, a Tiszafüredi Városi Kikötő mellett megépült KÉRÉSZ Öko- és Aktív Turisztikai Központ. A négyéveszagos turisztikai szolgáltatásokat nyújtó létesítmény hiánypótló beruházás a térségben, hiszen kedvezőtlen időjárási körülmények között, több korosztály számára kínál programlehetőséget a multifunkcionális, ismeretterjesztő kiállítótér. A központ a környezeti nevelést is kiemelt szerepének tekinti: vezetett bejárás, valamint természetismereti foglalkozások keretében természetbúvár labor és digitális mikroszkópok segítik az élményszerű ismeretszerzést. Választhatunk tematikus túrákat – például a természetfotózás iránt érdeklődők igényeire szabott verzió is létezik. Természetesen az aktív turizmus is fontos szerepet játszik a kínálatban, ezért a nyári időszakban szakvezetéssel induló garantált vízi és szárazföldi túrákat biztosít a Központ.

## **Tisza-tavi Vízi Sétány és Tanösvény – Poroszló**

A tanösvényen egy 1500 méter hosszú palló úton sétálva nyerhetünk betekintést a Tisza-tó növény- és állatvilágába. A tanösvény a Fűzfa

Kikötőből igény szerint induló kishajó járattal közelíthető meg. A sétányon elindulva kirándulás tehető gyékényesek, nádasok, ártéri erdők, hínármezők mentén, a tó korábban megközelíthetetlen vadregényes területére. Az élővilág megismerését madármegfigyelő betekintők és megfigyelőtornyok segítik.

## **Fattyúszerkő, Bölömbika és Küszvágó csér kilátó – Tisza-tó**

A Tisza-tó három újdonsült kilátóját kizárólag vízijárművel, motorcsónakkal, kenuval, esetleg SUP-pal közelíthetjük meg. Az egységes modern megjelenésű kilátókról 9 méter magasból tekinthetünk körbe a tájon. Poroszlón bérelhetünk kenut vagy csónakot, amellyel bejárhatjuk a tó vizén megközelíthető látványosságokat. A Fattyúszerkő kilátó esetében a stégen tudunk kikötni, majd nádason keresztül vezető hangulatos palló úton juthatunk el a kilátóhoz, ahonnan a Poroszlói-medencére, illetve a Csapói Holt-Tiszára nyílik csodálatos panoráma. A Bölömbika kilátó egy hínárral benőtt, kevésbé forgalmas részen áll. Nevét a környéken fészkelő, és költési időben gyakran hallható, fokozottan védett bölömbikáról kapta, amely március elejétől október közepéig tartózkodik itt. Kikötni csak közvetlenül a kilátó alatt lehet. A Küszvágó csér kilátó a Szilas-foknál található, a Lapos-morotvát és a Poroszlói-medencét lehet belátni a kilátó tetejéről. Nevét a közelben fészkelő madárról kapta.

## **Lábasház kilátó – Kisköre**

A Tisza-tó déli csücskében, Kisköre peremén egy vízbe nyúló, nádasokkal szegélyezett földnyelven találjuk a különleges megjelenésű épületegyüttest. A 130 cölöplábon álló komplexumhoz gyaloghíd vezet. A számítások szerint az épületek a legmagasabb vízszint idején is szárazon maradnak, míg alattuk idővel akár vízimadarak is beköltözhetnek a nádasba. Középen kapott helyet a kör alapon álló kilátó, amelyet különböző színű, eltérő funkciójú épületek, ún. lábasházak, vesznek körbe, szoros egységet alkotva. Az egyikben még kávézó és étterem is található!



### Tisza-tavi Hallépcső – Abádszalók és Kisköre

A hallépcső Közép-Európa legnagyobb ökológiai halfolyósója, amely biztosítja a kapcsolatot a Tisza-tó és az akár 10 méterrel alacsonyabb vízszintű Tisza folyó között. A hatalmas szintkülönbség és a vízlépcső zárt zsilipjei megakadályozták a halakat abban, hogy szabadon, természetesen mozoghasanak a tó és a folyó között: ezért hozták létre a hallépcsőt 2014-ben, ami tulajdonképpen kikerüli az akadályt. A halfolyosó közel 1400 méter hosszan zúgókkal, kisebb vízesésekkel szabdalva vezet a Tiszáig. A 37 lépcső és a hozzá kapcsolódó réselt halátjáró, illetve az alsó szakaszon tíz, természetközeli medencesor kialakításával vált lehetővé a halak mindkét irányú mozgása. Az évek során több, mint 40 halfajt figyeltek meg itt.

A térségben mindenki megtalálhatja a saját ízlésének valót: a gasztronómia egyensúlyozik a hagyományos „kockás abroszos”, illetve a modernebb megjelenést és ízvilágot közvetítő éttermek között. Érdekesség, hogy a tó rávezető útján, a Nagykunság aranya nevű gyógyvizéről híres településen, Berekfürdőn, a Park Étteremben kapható a „Bereki meggyes-paszternákos” torta, amely idén elnyerte a Jász-Nagykun-Szolnok vármegye tortája címet. A gasztronómiai kínálat igazi élményeket tartogat!

### **Kormorán étterem – Poroszló**

Poroszló egyik legjobb étterme, igazi házias magyar ízekkel. Érdeemes megkóstolni a régió egyik jellegzetességét, a füstölt harcsaszeleteket. Bár az étlapon sokféle magyar hallé megtalálható, az igazi különlegesség a poroszlói tejfőlös-tárkonyos halraguleves. A vegyes haltál pedig kiemelkedő válogatása a környék jellegzetes halainak. Akik nem kedvelik a halételeket, azoknak a kétszemélyes kemencés csülöktál nyújthat vigaszt!

### **Fehér Amur Halászcserda – Tiszahíd**

A Fehér Amur a tó-menti halászcserdák egyik legismertebbe és legjobbja. Olyan különlegességek lelőhelye, mint a hideg halikrakrém, haltepertő, vagy a káposztával és tejföllel készülő korhelyhallé. Remek választás a tiszai vegyeshallé belsőséggel, főfogásnak pedig egy harcsapaprikás túrós csuszával. Az étlapon olyan magyar specialitások is megtalálhatók, mint a rántott békacombok vagy velőrózsa.

### **Poroszlói Rétesház – Poroszló**

A rétes Magyarországon igazi műintézmény. Feltehetőleg a XVI. században török hatásra honosodott meg, a Poroszlói Rétesház mesterei szintre emelte készítését ennek a különlegességnek. A frissen készült rétesek között van meggyes, mákos, almás, túrós, barackos, nutellás változat, olykor pedig egészen speciális verziókat sütnek: ősszel például tökök-mákos, tavasszal pedig káposztást.

### **HelloHal – Tiszaörvény**

Az édesvízi halfalatozó a gátkoronáról megközelíthető, ám nemcsak a kerékpárosok körében népszerű vendéglátóhely a Tisza-tónál. Mint ahogy a neve is mutatja, kizárólag halételek, illetve köretek és saláták jelentik a kínálatot. Készül itt harcsamáj-pástétom, harcsamáj kacsaszírban sütvé, van hagymával sült harcsamáj, hallé és sült keszeg is.



### Sulyom Tájéttértem – Sarud

A Sulyom Tájéttértem a megszokott falusi ízeken túl egy barátságos vidéki étterem, amelyet 2023-ban a TOP 100 hazai étterem közé választottak. Modern, ám mégis természetközeli dizájn, folyamatosan megújuló remek konyha és kiváló vendéglátás jellemzi a helyet. A Tisza-tó vidékének alapanyagait, helyi termelők termékeit igyekeznek felfedezni és bemutatni új felfogásban, különleges környezetben. A névadó vízinvényhez, a Tisza-tónál őshonos vízigesztenyéhez vagy másnéven sulyomhoz méltóan, cikkünk írásakor éppen sulyomos almás pite szerepel a menükínálatban.

### Egy csepp Tisza-tó – Abádszalók

Az abádszalóki Szabó István nevéől többeknek az Egy csepp Tisza-tó kézműves csokoládé bonbonok jutnak eszébe, amelyek kiváló emlékként, ajándékként is szolgálnak a Tisza-tóhoz érkező vendégek számára. A sulyommal töltött étcsokis bonbonkák mellett a különleges krémes csokoládék például tulipánszirommal, levendulakrémmel, szilvakrémmel, gyümölcskrémmel vannak töltve, illetve pohárdesszertek és sulyomsör is a kínálat része. A térség Tourinform irodáiban, boltjaiban, illetve helyi termék vásárjain szerezhetők be a helyi gasztronómiai különlegességek. ■





DERI MUZEUM \*

MŰVESZET

ARS LONGA  
VITA BREVIS EST



Interjú  
Dr. Angi Jánossal,  
a debreceni  
Déri Múzeum  
igazgatójával

# A MUNKÁCSY- TRILÓGIÁN TÚL

HEINCZ BARNABÁS

**A** Déri Múzeum Debrecen legnevezetesebb közgyűjteményét őrzí. Maga az épület Debrecen belvárosának egyik kiemelkedő ékessége, és a kiállítások is megannyi titkot rejtenek. A leghíresebb látványosság a Munkácsy-trilógia – mit rejthet a Múzeum e festészeti remeken túl? **Dr. Angi Jánost**, a Déri Múzeum igazgatóját kérdeztük.

**Déri Frigyes, a Múzeum névadója, az Osztrák-Magyar Monarchia egyik legsikeresebb és szakmailag legelismertebb textilipari vállalkozója volt. Mi vesz rá egy nagyiparost a műgyűjtésre? Úri huncutság volt ez a XIX. és XX. század fordulóján, vagy megfontolt, értékteremtő elhivatottság?**

Az osztrák kereskedelmi és iparkamara 1878-ban Dérit küldte ki a párizsi világkiállításra, '79-ben pedig a magyar kereskedelmi miniszter kérte föl, hogy segítsen eldönteni, helyes úton jár-e a magyarországi selyemhernyó-tenyésztés. Az 1880-as évek elején hozta létre morvaországi selyemgyárait. Jelentős vagyona tett szert, ami lehetővé tette számára, hogy a művelődés iránti igényeit, mely főleg a műgyűjtésben mutatkozott meg, kielégítse. Nem a jó, hanem az értelmes és hasznos élethez kellett a vagyon. Takarékosan bánt a pénzzel, de szívesen adakozott. Az Ecce homo jótékony célú kiállításával segítette a Menekülti Hivatalt. Támogatta a bajai közművelődési könyvtár megépítését, a Jókai-szobor felállítását, a Benczúr album kiadatását, a Szépművészeti és a Néprajzi Múzeumot és a debreceni Református Kollégiumot. Szerény volt, mindig elhárította magától a kitüntetések és az őt köszöntő ünnepeket, hogy őt idézzem: „magamnak semmi vágyódásom nincsen az ünnepeltetésre.”

## **Déri gyűjteményében található egiptomi múmiák, távol-keleti ereklyék – hogyan történt a műtárgyak beszerzése akkoriban?**

Déri Frigyes gyűjtői tevékenysége két nagyobb időszakra bontható. Az első szakasz a XIX. század utolsó negyedében kezdődhetett és 1910-ig tartott. Ekkor Déri Frigyes elsősorban műkedvelőként vásárolta műtárgyait. Az így szerzett műkincseket bécsi palotájában és a stájerországi birtokán található vadászkastélyában helyezte el. A műgyűjtés érettebb, második szakasza 1912-től 1924-ig, Déri haláláig tartott. A gyűjtés elsődleges szempontja az volt, hogy a műkincsek segítségével a legjelentősebb történelmi korokat bemutathassa ugyanúgy térben, mint időben. Ennek megfelelően nemcsak európai, hanem közel- és távol-keleti műtárgyakat is gyűjtött. Vásárlásait elsősorban bécsi régiségkereskedésekben bonyolította le, de gyakran megfordult Münchenben és Budapesten is. Mivel Déri Frigyes számára kiemelkedően fontos volt gyűjteményének szakmai hitelessége, egy-egy vásárlás előtt, illetve gyűjteményének rendszerezése során gyakran kérte ki történészek, régészek és múzeumi dolgozók véleményét. Az osztrák és magyar szakértőkkel egyaránt kapcsolatban állt, megbízott tudásukban, gyakran támaszkodott szakértő meglátásaikra. Levelezésében és Katalógusában számos tudós neve fennmaradt, akik tanácsokkal segítettek munkája során.

## **Déri szenvedélyéből kifolyólag gyűjteménye az egyetemes és a magyar művelődéstörténet számos olyan emlékét tartalmazza, amelyek kiemelik a Múzeumot a vidéki múzeumok sorából. Ad ez ma egyfajta küldetéstudatot?**

A Déri Múzeum gyűjteménye nem csupán a névadó adományából áll. Számos olyan műkincsünk van, amely más adományozók, régészeti feltárások, vagy vásárlások nyomán került hozzánk. Ahogyan itthon a Munkácsy-trilógia számít a leginkább emblematicusnak, úgy külföldön intézményünket elsősorban a bronzkori, az avar és a honfoglaláskori leleteink alapján ismerik. Emellett a várostörténethez kapcsolódó tárgyaink is kiemelkedő értéket jelentenek. Valamennyi tárgycsoport alapvetően határozza meg küldetéstudatunkat. Kiállításainkkal egyszerre kívánunk ismereteket és élményt nyújtani. A Déri Múzeum Debrecen, a megye és a régió kiemelt turisztikai célpontja. Kiállításainkat, kiadványainkat

és rendezvényeinket ennek tudatában is tervezzük. Ezen túl tudományos és közművelődési intézmény is vagyunk. Fontos hivatásunk az is, hogy ablakot nyissunk a világra, lehetővé tegyük az időben és földrajzilag távoli kultúrák megismerését.

## **Említette is, a Múzeum kétségtelenül leghíresebb kiállítása a Munkácsy-trilógia, ugyanakkor vannak samuráj páncélok, ókori egiptomi emlékek, numizmatikai csodák. Mi rejtőzik a Múzeumban a Munkácsy-trilógián túl?**

Déri Frigyes műgyűjtésének is köszönhetően számos olyan tárgycsoport található múzeumunkban, melyek nemcsak magyarországi, hanem európai viszonylatban is jelentősnek tekinthetők. Közülük is kiemelkedik egiptomi, japán, antik, fegyvertörténelmi Déri-féle antik kollekció mind a mai napig a második leggazdagabbnak számít hazánkban a Szépművészeti Múzeumé után. Déri Frigyes 1912-1924 között hozzávetőlegesen 242 antik műtárgyat és 9 tárgye gyűjtést vásárolt kollekciója számára, melyeket a már meglévővel egészített ki. Az anyag különösen értékes része a nemzetközi szinten is magasán jegyzett, 101 darabos Gemma-gyűjtemény. Az egyik legnagyobb magyarországi fegyvergyűjtemény létrehozása során Déri Frigyes elsődleges célja nemcsak az volt, hogy egy-egy fegyvertípusból a legteljesebb sorozatot összeállítsa, hanem az, hogy minél több és minél változatosabb harci eszköz kerüljön a gyűjteményébe. Kapcsolatainak köszönhetően olyan fegyverritkaságok jutottak birtokába, melyek igen magas szintre emelték kollekciója értékét. A teljes Déri-gyűjtemény egyik legegységesebb és legkiemelkedőbb részét alkotja a japán gyűjtemény, amelynek műtárgyai – csekély kivétellel – az Edo-korban (1603-1867) készültek. A kollekció számos iparművészeti alcsoportból áll, például bronz-, ezüst-, fa- és elefántcsont tárgyakból; inrókból; netsukékból; porcelánokból és textilekből. Külön műtárgycsoportot alkotnak a fegyverek és vértek, a samurájok tradicionális harci eszközei. A Déri-gyűjtemény egyik legkülönlegesebb tárgy-együttese a közel 400 műtárgyból álló ókori egiptomi-gyűjtemény. A tárgyak többségét a Monarchia egykori kairói főkonzulja, von Cischini özvegyétől vásárolta meg. A gyűjteményen belül kiemelkedő helyet foglal el a két múmiaszarkofág, amelyeket Ferenc Ferdinánd főherceg világ körüli hajóútjáról hozott magával Bécsbe 1893-ban.

## **Személyes kedvencem a Csillagos Ég Lakói címet viselő régészeti tárlat, amely a halál általános képével foglalkozik. Ön melyik tárlatot emelné ki, mint személyes kedvencét?**

Egy igazgatónak valamennyi gyűjteménynek, kiállításnak, s azok minden darabjának egyformán fontosnak kell lennie. Így vagyok ezzel én is. Egy családban egy újszülött érkezése sokáig középpontba állítja a legfiatalabb családtagot, de azután az idő múlásával egyenrangúvá válik a többiekkel. Nálunk is mindig külön figyelmet, törődést, publicitást kap egy újonnan megszerzett vagy éppen kiásott tárgy, egy frissen megnyitott kiállítás, hogy azután beilleszkedjen a múzeum egészébe.

## **Szintén részletesen foglalkoznak Debrecennel, mint cívisvárossal. Miről ismerszik meg egy jó helytörténeti tárlat?**

Elsősorban arról, hogy „kézzelfoghatóvá” teszi múltunkat, megérinti a városlakókat és érdekes történeteket mesél az idelátogatóknak is. A Nemzeti Kulturális Alap Magyar Génius Programjában nyert támogatást 2021-ben az egyik legnagyobb múzeum. Az összesen százmillió forint nyújtott lehetőséget a helytörténeti kiállításunk megújítására. „A Cívisek világa” nem véletlenül utal Balogh István azonos című monográfiájára: annak alapállításaira épül, s azok témáit járjuk körbe. Az új várostörténeti kiállítás hét fejezetre bontva meséli el a cívisváros történetét, és arra a kérdésre keresi a választ: ki a cívis, mi a cívisváros? Meggyőződésünk, hogy a feltett kérdésekre nem szükséges egyértelmű választ adnia a kiállításnak, inkább segítenie kell a látogatóknak a válasz összeállításában. Ez egyben vezérelvünk is volt a kiállításépítés során. Tucatnyi szakmai egyeztetésen alakult ki a muzeológiai, a kiállításépítési, a technikai, a fenntarthatósági, a múzeumpedagógiai és a közművelődési érdekek mentén az a hét egység, amellyel a megújult terekben találkozik a látogató. Igazodva a pályázati kiíráshoz igyekeztünk kiemelkedő személyeket, géniuszokat, debreceni bajnokokat is megjeleníteni az egyes fejezetekhez. Összesen 18 ember portréját mutatjuk be a kiállításban. Szándékaink szerint ezzel válik a várostörténet még kézzelfoghatóbbá, hiszen ezek a bajnokok épületekben, szobrokban, utcákban, terekben ma is velünk, a város lakóival élnek. Éppen ezért

a cívisek világát bemutató tárlaton a város vezetői, „debreceni cívis” tudósok, művészek, sportolók, debreceni polgárok személyes kötődéseit, emlékeit is megismerhetik a látogatók. Hisszük, hogy a múltat, jelent és jövőt összekötő, gondolatébresztő „kaleidoszkóp”, sokak figyelmét felkelti.

## **A világunk folyamatosan változik, trendek jönnek-mennek, ezzel együtt pedig a múzeumlátogatók igényei is változnak. Milyen trendek figyelhetők meg napjainkban? Hogyan tud ezekhez az igényekhez igazodni a Déri Múzeum?**

A látogatói igények valóban gyorsan változnak, nemcsak az aktuális trendek miatt, hanem az egyre gyorsabb generációs váltások nyomán is. Az újabb és újabb nemzedékek más elvárásokkal fogyasztanak kulturális javakat. Egy múzeumnak meg kell próbálnia az óvodásoktól a szépkorúakig, az elemi végzettségűektől a diplomásokig mindenki számára ismereteket és élményt nyújtani. Ezt szolgálják kiállításaink mellett a rendezvényeink, múzeumpedagógiai foglalkozásaink, kiadványaink, internetes honlapunk, közösségi médiacsatornáink.

## **Mi alapján szervezik az időszakos tárlatokat? Pillanatnyi igények, történelmi évfordulók, esetleg hirtelen benyomások...**

Alapvetően három nagyobb szervező elv mentén rendezünk időszakos kiállítást. Kollégáink a legjobban talán azokat szeretik, ahol egy koncepció, felmerült ötlet mentén tervezünk tárlatot, kölcsönzünk más gyűjteményekből tárgyakat, kiegészítve a sajátjainkkal. Érvényes elv az is, ha a saját kollekciónk eddig be nem mutatott, vagy csak ritkán látható darabjaiból szervezünk kiállítást. Végül, de nem utolsósorban az évfordulók is kötelezettséget jelentenek. Az idén nem mehettünk el a tavaszi hadjárat és a Függetlenségi Nyilatkozat 175., Debrecen második világháborús bombázásainak 80. évfordulója mellett. A debreceni polgárok helyi identitása, a lokálpatriotizmus erősítése alapvető feladatunk.

## Múzeumpedagógiai foglalkozások tekintetében milyen opciók vannak a látogatók előtt? Mi az intézmény múzeumpedagógiai küldetése?

A nálunk zajló múzeumpedagógiai foglalkozások igen sokszínűek, mind témájuk, mind az órákon alkalmazott módszerek és eszközök tekintetében. Jelenleg több mint 20 foglalkozást kínál az érdeklődőknek intézményünk a következő tudományágakhoz kapcsolódva: régészet, történelem, természettudomány, képzőművészet, irodalom, helytörténet. Az egyiptomi és japán kultúra megismerése, de saját gyökereink, például a honfoglaló magyarok életmódjának múzeumi kiállításokon keresztül való megismerése éppúgy jelen van a palettánkon, mint a festészet, pénztörténet, a Nagyerdő élővilágának bemutatása. Nagy hangsúly esik Debrecen helytörténetének felfedezésére a Cívisek világa új állandó kiállításban tartott múzeumpedagógiai foglalkozások során. A felsorolást hosszan lehetne még folytatni, de ami azonos a Déri Múzeumban tartott órákon, az a játékoság, interaktivitás, magas szintű és az életkorhoz igazított tudásátadás, valamint a kézzelfoghatóság, hiszen valamennyi kiállításban használunk tárgymásolatokat, melyeket a gyerekek kézbe is vehetnek a még mélyebb megismerés érdekében.

## 2020-ban írt egy tanulmányt, amely a trianoni béke hatását elemezte Debrecen fejlődéstörténetében. Visszalépés vagy lehetőség volt a városnak a történelmi sokk?

Ez eredetileg egy angol nyelvű előadás szövege volt, amelyet egy külföldi konferencia szervezőinek felkérésére írtam és adtam elő. A magyar nyelvű változat bővebb, és egy kicsit el is tér a korábbi szövegtől, hiszen a honi közegnek nem kellett elmagyaráznom több olyan dolgot, amit egy tengerentúli, magyarul nem beszélő befogadónak el kellett mondanom. Röviden: a ránk kényszerített trianoni béke Debrecennek egyszerre volt óriási veszteség és ennek nyomán mégis egy új lehetőség. Elvesztettük, egyebek mellett, a Református Kollégium beiskolázási területének nagy részét, az évszázadok óta fennálló kulturális, kereskedelmi kapcsolataink, piacaink túlnyomó többségét. Debrecen az ország közepéből hirtelen egy keleti határsávba került. Ugyanakkor újra az ország egyik legfontosabb városává vált, amit mindkét munkahelyem, a Debreceni Egyetem és a Déri Múzeum két háború

közötti látványos fejlődése jól mutat. Ha csak a két intézmény pompás főépületeire gondolunk, mindkettő ebben az időszakban létesült.

## Hogyan látja ma a városban rejlő kulturális lehetőségeket? Milyen fejlődési pályát írhat le Debrecen?

Jelentős társadalmi kihívás ért minket. A jelenlegi zöldmezős beruházások sokezer nem magyarjű munkavállalót vonzanak ide. Az ő beilleszkedésük jórészt csak kulturális eszközökkel segíthető elő. Mindezt úgy kell megtervezzük, hogy közben Debrecen ne veszítse el korábbi arculatát, legfontosabb értékeit. Csak akkor tudunk ennek megfelelni, ha a gazdasági-társadalmi változásokban nem elsősorban problémát, hanem inkább új lehetőségeket látunk. Embert próbáló feladat előtt állunk mindannyian. ■



*Angi János 1963-ban született, iskoláit Debrecenben végezte. 1988-ban szerzett diplomát történelem szakon, egyetemi évei alatt már aktívan kutatott és publikált. A diplomaszerezés után posztgraduális tanulmányokat folytatott a washingtoni George Washington University-n, a dubrovnikai Inter-University Centre-ben, majd a Magyar Tudományos Akadémia ösztöndíjasaként a Kossuth Lajos Tudományegyetem Történelmi Intézetében (1989–92). A Magyar Tudományos Akadémia Doktori Tanácsa 1999-ben a történelemtudomány kandidátusa fokozatot ítél meg számára. Jelenleg a Debreceni Egyetem Bölcsészettudományi Karának docense. 2013 óta a Déri Múzeum igazgatója.*

## AKTÍV

---

|                               |    |
|-------------------------------|----|
| Aktív töltődés - erdőn, mezőn | 62 |
| Interjú Tassy Márkkal         | 66 |
| Új útvonalak, új élmények     | 71 |
| Balaton-kerülés újrátöltve    | 74 |



# AKTÍV TÖLTŐDÉS

## ERDŐN, MEZŐN

SZABÓ JUDIT

**M**agyarország kicsiny mérete ellenére túraútvonalak sokaságának büszke hazája. Domborzata, erdői és mezői tökéletesen alkalmas terepet kínálhatnak különféle szabadidős tevékenységekhez – legyen az futás, kerékpározás, vagy akár sziklamászás, túrázás. A következőkben ezekből adunk ízelítőt.

### **Kerékpározás Balatoni körtúra másképp**

Amennyiben kilépnénk a Balaton körbetekerésének bűvköréből, a BalatonBike365 csapata több mint 1000 km kerékpározásra alkalmas utat táblázott ki, amelyek mentén mintegy 50 ponton pihenhetünk meg. Ha egy komolyabb teljesítményt követelő körutat választanánk, vagy e-bike-kal vágnánk neki a Balaton-felvidéknek, válasszuk a Hideg-hegyi csúcstúrát!

Útvonal: Pécsely, Barnag, Vászoly, Balatonudvari, Örvényes, Aszófő. A kihívást jelentő jelentős szintkülönbségért a csodás táj kárpótol! A táv nem jelentős – mégis érdemes rászánni egy egész napot, hiszen annyi gasztronómiai és kulturális látványosság akad utunkba, hogy kár lenne végigrohanni rajta.

Olvass még több cikket biciklitúrákról  
a Hello Hungary oldalán!



### Alpokalja Fertő táj világa biciklivel

A kerékpárosok számára a Fertő-Hanság Nemzeti Park és a Neusiedler See-Seewinkel Nationalpark kifejezetten csalogató, sík terepeivel és változatos útvonalaival, amelyek szőlőskertek borította vidéken, a tavat körülvevő nádason és olyan történelmi településeken át vezet, mint például az Esterházy-kastélyról is híres Fertőd.

A klasszikus Fertő-tó kerülő kör hossza 115 km, melyet akár 1 nap alatt is megtehetünk, de érdemes inkább 2 napra tervezni a túrát. Amennyiben azonban időnk engedi és szeretnénk strandolni, vagy megtekinteni az út melletti nevezetességeket, akkor leginkább 3-4 napos időtartammal számoljunk! A kerékpárút többnyire teljesen sík vidéken halad, a magyar oldalon csupán Hegykő és Fertőd, illetve Balf és Fertőrákos között kell kisebb-nagyobb emelkedőkkel számolnunk. A legideálisabb kiindulási pont Fertőd – és az első éjszakát Purbachban érdemes eltölteni.

### Túrázás

#### Spartacus-ösvény

Visegrád és Pilisszentlászló között híresen gyönyörű turistautak vezetnek: gondoljunk csak például az Apát-kúti-völgyre vagy a kultikus Spartacus-ösvényre!

A régen vadászösvényként funkcionáló útvonal fogalom a túrázók körében. Hazai erdőinket nagyrészt erdészeti feltárási utak sűrű hálózata látja el, a turistautak pedig kevés kivételtől eltekintve kizárólag ezeket követik, szemben a Spartacus keskeny csapásával, amely bravúros vonalvezetésével az ország egyik legszebb túraútvonala. A meredek lejtőket szintben átszelő Spartacus-ösvény vadregényes panorámával és természetes erdőképével tűnik ki a turistautak rengetegéből. Az élményt még lehet fokozni: ha az Apát-kúti-völgyben térünk vissza a kiindulópontra, akár egy szuper körtúrát is kerekíthetünk.

A legtöbben pilisszentlászlói indulással és érkezéssel járják végig a Spartacus-vadászösvényt. Ez a közepes hosszúságú, de könnyű körtúra viszonylag magasról indul, így az útvonal valósággal rásimul az ösvényre. Része a kevesek által ismert, a hegység központjára megdöbbentő panorámát nyitó Alsó-Pap-hegy kopáros letörése is.





## Kitérő a kékről, a Kis-Gerecse bámulatos sziklafalai

Ezeknek a hatalmas, ősi élőlények nyomait is rejtő mesés kőfalaknak már a puszta látványa is kihagyhatatlan élményt nyújt, a sziklamászóknak pedig hazánk egyik legnagyobb gyakorlóterepe adja. A Gerecse központi részén is átvezető Országos Kéktúra Pusztamarót és Gerecse üdülő közötti szakasza a hegység talán legvadregényesebb részét mutatja be ördögszántásos sziklatájjal. A pazar hangulatú ösvény kényelmes emelkedéssel tárja elénk a Kis-Gerecse északi oldalában megbúvó mohos, páfrányos mészkőtömböket, melyek zöldjét a fölél tornyosuló fenséges bükkös védi a nap perzselő sugaraitól. A hegyoldal szikláit közt vezető ösvény elhalad egy látványos sziklataréjban kialakított Mária kegyhely mellett, ahol egy padon lepihenve kicsit feltöltődhetünk a hely természetes varázsával. Mindemellett a Kis-gerecsei kőfejtő, becenevén a Kisgeri, hazánk legnépszerűbb sziklamászóhelye, közel 200 mászó úttal. Nehéz, 9-es és 10-es fokozatú útjaival világszínvonalú mászóhely hírében áll, amely 1992 óta központi helyet foglal el a hazai sportmászásban. Hétfévenként és szép időben sokan megfordulnak a hatalmas falaknál, profik és kezdők egyaránt jól ismerik ezt a helyet.



## Háromszázezer lépés a léleknek

Utazás a léleknek, hedonizmus az ízlelőbimbóknak, elmélyülés a szellemnek. A Balaton Camino, vagyis a magyar tenger körüli zarándokút olyan, amit mindenkinek érdemes volna legalább egyszer az életben végigjárnia. Tapasztalatból mondjuk: az ezerarcú Balaton körbesétálva páratlan élményeket tartogat – persze mindez szezonon kívül még inkább izgalmas!

## Terepfutás

A terepfutás szépsége, hogy nemcsak a mozgás örömét élhetjük át közben, hanem minden érzékünkkel élvezhetjük a természet csodáit. Ha szeretjük a mesés panorámát, ugyanakkor a kirándulók tömegére kevésbé vágyunk, akkor a Nagy-kőre vezető túraútvonalat nekünk találták ki. A Bükk-szenterzsébet és Tarnalelesz környékén található homokkő szikláról az Északi-középhegység látványában gyönyörködhetünk, ami megkoronázza a vadregényes ösvényeken át vezető terepfutást. A 7,8 km hosszú túraútvonal Tarnaleleszről indul, ahonnan már utunk elején is megcsodálhatjuk a Nagy-kő szépségét. Majd az akácerdőbe érve élvezhetjük a lombok árnyékát, sőt: nyár elején a csodás akácillatot is. Végül egy rövidebb kapaszkodó szakaszon juthatunk fel a sziklabástyára, és élvezhetjük a varázslatos dombsági tájat, továbbá a Mátra és a Bükk látványát. A peremektől érdemes távolabb megállni, hiszen a szélek rendkívül csúszósak lehetnek, a mélység pedig helyenként akár a 80 métert is elérheti. Ha megcsodáltuk az elénk táruló panorámát, a szikla túloldalán, egy meredek ösvényen kezdhetjük meg az ereszkedést. A zegzugos árokban tekergő útvonal kalandos ösvényét követően a Darázs-patak völgyében, tágas réteken át juthatunk el a túra végcéljához, Bükk-szenterzsébetre. Az év minden időszakában hatalmas élmény! ■



Bővebben a Balaton Caminoról a Hello Hungary oldalán olvashatsz! Olvasd be a kódot!

*„Utazás a léleknek,  
hedonizmus az  
ízlelőbimbóknak, elmélyülés  
a szellemnek. A Balaton  
Camino...”*



# Interjú Tassy Márkkal, a Magyar Természetjáró Szövetség igazgatójával

## A HAZAI TERMÉSZETJÁRÁS JELENE ÉS JÖVŐJE

HYPE&amp;HYPER

**T**assy Márkot, a Magyar Természetjáró Szövetség (MTSZ) igazgatóját a magyar természetjárás jelenlegi helyzetéről és az MTSZ előtt álló kihívásokról kérdeztük. Az interjúból tájékoztatást kapunk a természetjárás népszerűségének növekedéséről, az ehhez kapcsolódó pozitív hatásokról és a túraútvonalak fenntartásának nehézségeiről. Megismerhetjük azon fejlesztési projekteket, amelyek célja a turisták igényeinek további kielégítése és a túrázási infrastruktúra javítása. Az interjúban érintjük a ma már megkerülhetetlen fenntarthatósági szempontokat, illetve betekinthetünk a szövetség jövőbeli céljaiba is.

### **Hogyan látja a magyar természetjárás helyzetét jelenleg? Milyen főbb kihívásokkal kell szembenéznie a Magyar Természetjáró Szövetségnek?**

Örömmel látjuk, hogy az utóbbi években milyen látványosan megnőtt a természetjárás népszerűsége Magyarországon: ez a folyamat régebben indult el, de a koronavírus-járvány alatti kényszerű lezárások révén hirtelen még többen kezdtek el túrázni – hozzávetőleg 25 százalékos növekedést láttunk. Ma már szerencsére nem kell magyarázni, hogy ennek milyen átfogó pozitív hatásai vannak az egyén mentális és fizikai egészségére, ráadásul a társadalmi és közegészségügyi hozadéka is jelentős. Nekünk mindenekelőtt az a feladatunk, hogy ezt az igényt kiszolgálva elősegítsük a kulturált egyéni és szervezett természetjárást, aminek több szintje van. Egyrészt a karbantartás koordinálásával gondoskodnunk kell a szabványosan jelzett turistautak hálózatának biztonságos bejárhatóságáról, illetve a hálózat és a hozzá kapcsolódó

infrastruktúra védelméről. Mivel ezeknek a turistaútnak az összhossza több mint 17 ezer kilométer a nyilvántartásunk szerint, ez komoly kihívást jelent még úgy is, hogy a turistajelzések felújítására állami támogatást kapunk. A különféle projekteknek köszönhetően az utóbbi bő tíz év során szerencsére számos, ténylegesen a túrázóknak hasznára váló fejlesztést is el lehetett végezni a hálózat mentén: többek között kilátók, esőbeálló, forrásfoglalások, pihenő- és szálláshelyek, látogatóközpontok, erdei játszótérek és tornapályák épültek vagy újultak meg országshoz. Az elkészült közjóléti létesítményeket azonban fenn kell tartani, márpedig erre, illetve üzemeltetésre sokkal nehezebben található forrás.

Hozzá kell tennem, hogy bármennyire örömteli a természetjárás kedv látványos növekedése, itthon még mindig a lakosság sokkal kisebb része túrázik rendszeresen, mint mondjuk Szlovákiában vagy Lengyelországban. Ezért fontosnak tartjuk ennek az egészséges kapcsolódási formának a népszerűsítését, csak hogy közben a turisztikai érdekeken túl tekintettel kell lennünk a természetvédelmi, az erdő- és vadgazdálkodói szempontokra, illetve meg kell küzdenünk a lokális túrizmus kihívásaival is. Ez a jelenség sajnos már a természeti területeket is elérte: a slágerpontokon, például Dobogókőn vagy Lillafüreden egy-egy szép hétvégi napon nagyvárosi túmultus alakul ki, ami nemcsak a kapcsolódni vágyók élményét rontja, hanem a környezeti terhelést is elviselhetetlenné teszi. Ezért a nagy elérésű médiafelületeinken, mint a Turista Magazin vagy a Természetjáró.hu, valamint a hozzájuk tartozó közösségi média oldalainkon folyamatosan új ötleteket adunk a kirándulóknak, ezzel is segítve a forgalomterelést. A túratippjeinket pedig rendre vasút- vagy buszmegállótól indítjuk, hogy a fenntarthatóság jegyében a közösségi közlekedés használatára ösztönözzünk mindenkit.

### **Az elmúlt években az MTSZ-nek megítélt támogatási források felhasználását és eredményeit hogyan értékeli?**

Fontos különbséget tenni az állandó feladataink elvégzésére kapott rendszeres támogatás és a projektek között, amelyekben konzorciumvezetők voltunk, de az építési beruházások megvalósítását nem mi végeztük el. Ami az előbbit illeti, az abból finanszírozott közjóléti tevékenységünk –

a szabványosan jelzett turistaút-hálózat nyilvántartása és menedzselése, az Országos Kékkör működtetése, a természetjárás népszerűsítése, a térinformatikai szolgáltatások üzemeltetése, a kapcsolattartás a tagszervezeteinkkel – a napi rutin része, és azt gondolom, hatékonyan, felelősségteljesen, olajozottan zajlik. Az utóbbi kilenc év során 12 470 km hosszúságban újítottunk fel turistautakat.

Az utóbbi, tehát a projektek ügye bonyolultabb kérdés. Az biztos, hogy ezeknek köszönhetően sok hiányosságot sikerült pótolni az aktív turisztikai infrastruktúrában: az Országos Kékkör megújulására, a kilátók, erdei pihenőhelyek, kisvasutak, látogatóközpontok és társaik már említett létesítésre vagy felújítására a projektek nélkül nem lett volna lehetőség, így az ökoturisztikai kínálat ma sokkal szegényesebb és elmaradottabb lenne. Ugyanakkor a rendelkezésre álló források gyakran kényelmetlenül szűk kereteket kínáltak térben vagy időben. Jó példa erre, hogy a kékkörös projekteket a kiemelt turisztikai régiókra kellett korlátozni, vagy hogy a mi konzorciumvezetésünkkel zajló GINOP, VEKOP projekteken nem lehetett szálláshellyel pályázni. Így egyes kritikus állapotú kulcsosházakat csak azok átminősítésével sikerült megmenteniük az állami erdőgazdaságoknak, ami miatt a fenntartási időszakban átmenetileg kiestek a szállások köréből. És a megépült, megújult projektelemek üzemeltetése, illetve hosszú távú karbantartása források híján nem teljesen megoldott, ami akkor is zavar, ha ez nem a mi feladatunk.

De a megadott kereteken belül természetesen a projekteken is körültekintően terveztünk minden egyes fejlesztést, bevonva a folyamatba a helyi turistaegyesületeket, földtulajdonosokat, erdőgazdaságokat, természetvédelmi kezelőket, valamint a Magyar Turisztikai Ügynökséget.

### **A Kékkör projekt fenntartási időszakának lezárultával hogyan értékeli a projektet, itt milyen további lépések következhetnek a jövőben?**

Ez a projekt 2012 és 2015 között valósult meg, így a fenntartási időszaka is lejárt négy évvel ezelőtt, az eredményei azonban máig érzékelhetőek. A már említett területi korlátozottsága ellenére rengeteg problémát megoldott, illetve hiányosságot pótol: felújítottuk magukat a kék sáv jelzéseket, kitisztítottuk,

felmértük és digitalizáltuk a nyomvonalat, szemetet szedtünk, egységes tájékoztató, valamint több ezer irányító táblát helyeztünk ki, népszerűsítő kiadványokat készítettünk. Emellett számtalan attrakció létesült vagy újult meg a 2600 km hosszú útvonal mentén, de például közvetve ennek a projektnek a folyamánya a turistaút területi felelősök most bevezetett, a hálózat karbantartására irányuló rendszere, illetve a térinformatikai felületeink is.

Az eredmények nagyon látványosak. A kéktúrázás népszerűsége markánsan megnőtt: az elmúlt öt évben csaknem 115 ezer igazolófüzetet vásároltak az emberek az Országos Kékkört alkotó három mozgalom valamelyikéhez, míg az azt megelőző öt évben 52 ezret. De 2021-ben egyetlen év alatt is több mint 31 ezren döntöttek úgy, hogy elkezdene kéktúrázni, holott ez a szám a projekt elején, 2013-ban még nem egészen 4300 volt. A mozgalmakat sikeresen befejezők száma is hasonló ütemben nő, az idén várhatóan célba ér az Országos Kéktúra tízezredik teljesítője. Az azonban még a számoknál is fontosabb, hogy a visszajelzések szinte egyöntetűen pozitívak. 2022-ben készült egy reprezentatív kutatás, amelyből kiderült, hogy a túrázók zöme elégedett az útvonallal, illetve a hozzá kapcsolódó „játékkal” és infrastruktúrával, így az Országos Kéktúra nem méltatlanul Magyarország egyik legismertebb brandje.

Ez persze nem jelenti azt, hogy ne lenne min javítani. A nagyobb érdeklődés nagyobb felelősséget is jelent, amit természetesen komolyan veszünk. A fő kihívás a kéktúrák esetében is az üzemeltetés és a karbantartás, például a jelzések felújítása és a nyomvonal bejárhatóságának biztosítása, a kapcsolattartás a túrázókkal, valamint a szolgáltatások fejlesztése. Sok helyen hiányoznak például a megfelelő szálláslehetőségek. Ezen mi nyilván nehezen tudunk közvetlenül segíteni, ugyanakkor igyekszünk lépést tartani a trendekkel, hogy megszólíthassuk a fiatalokat is. Részint ennek jegyében zajlik épp most egy hiánypótló hivatalos kéktúra mobil app fejlesztése, amely nemcsak könnyű terepi navigációra és túranyilvántartásra, hanem digitális bélyegzésre is alkalmas lesz. Emellett természetesen megtartjuk az analóg, papíralapú igazolófüzetbe bélyegzés lehetőségét is, hiszen az máig nagyon népszerű.



**Magyarországon megközelítőleg 17 ezer kilométernyi jelzett turistaút van használatban. Miért és milyen formában tartja fontosnak az MTSZ ezen útvonalak védelmét?**

A miértre egyszerű a válasz: ez a hálózat, illetve az alapját alkotó, a szabványos jelzésrendszerre épülő logika biztosítja, hogy az emberek aktívan, biztonságosan, a sérülékeny élőhelyek bolygatása nélkül tölthessenek el minőségi időt a természetben. Ugyanakkor fontos tudni, hogy bár ez a jelzésrendszer már lényegében 1930 óta létezik, a turistautaknak egyelőre nincs valódi jogi védettségük, tehát tulajdonképpen önkényesen, bármiféle központi felügyelet nélkül megszüntethetők, vagy akár a hálózat logikájához nem illeszkedően is kijelölhetők, ami veszélyezteti a biztonságos tájékozódást. Ezért fordulnak elő olyan sajnálatos esetek, hogy a túrázók hirtelen az utat elzáró kerítéssel találják szembe magukat, amely egy nappal azelőtt még ott sem volt, így mi sem tudhattunk róla.

Nem véletlenül dolgozunk évek óta azon, hogy megszülethessen egy, a turistautak egységes védelmét garantáló jogszabályi környezet. Ezen a téren az utóbbi időben jelentős előrelépés történt, múlt novemberben ugyanis az állami

erdőgazdaságokkal, idén májusban pedig a nemzetipark-igazgatóságokkal írtunk alá egy-egy megállapodást, amelyek biztosítják, hogy az általuk kezelt területeken nem módosítják, sőt nem is járulnak hozzá a turistaút-hálózat módosításához az MTSZ-szel történő egyeztetés nélkül. Ezáltal már a 17 ezer kilométernyi turistaút mintegy fele élvez valamilyen védettséget, ráadásul mindez egy, az Agrárminisztériummal aláírt cselekvési terv része, amely kifejezetten célul tűzi ki a turistautakhoz kapcsolódó jogokat, kötelezettségeket és feladatokat kijelölő jogszabálytervezet előkészítését. Hangsúlyozom, hogy ez nem azért fontos, mert szeretnénk mindent kézben tartani, hanem azért, mert az egységes logika és a jogi védettség gondoskodik a biztonságos bejárhatóságról.

### **Mit gondol, mi a 12 kötetes Természetjáró Túrákönyv-sorozat sikerének titka, amiben ön mint koordinátor is részt vett?**

Ezt a sorozatot – pontosabban a tizenkét kötetből kilencet – is a GINOP, VEKOP projektek részeként készíthettük el, amit azért tartok fontosnak megjegyezni, mert kívül-belül ilyen igényességű túrákönyveket piaci alapon kiadni manapság szinte lehetetlen. A kötetekkel Magyarország legszebb túraterepeit szerettük volna részletesen ismertetni, kifejezetten útikönyves jelleggel, tehát nem felületesen, pusztán a nyomvonalakra és a navigációra koncentrálva, hiszen ahhoz már ott vannak a digitális térképek, hanem az útba eső természeti környezet és épített örökség szöveges, képes bemutatásával. A könyvek egy olyan múlandó pillanatképet is festenek a hazai túraterepekről, amelyet a folyamatosan változó online felületek nem. Az értékmentés is célunk volt.

Régóta nem született hasonlóan átfogó túrákönyv-sorozat Magyarországon, és a kiadását már csak azért is különösen komolyan vettük, mert az offline piacon uralkodó trendek miatt könnyen lehet, hogy ez lesz az utolsó. A sikere minden bizonnyal annak köszönhető, hogy sokan még mindig a papír alapú kiadványokat részesítik előnyben – erre tudatosan építettünk is –, ugyanakkor ezek modern, „hibrid” könyvek: mindegyik túra térképén elhelyeztünk egy QR-kódot, amit beolvasva az adott túra megnyílik a Természetjáró mobil appban az azonnali és egyszerű navigációhoz. Tehát a digitális térképek felhasználóinak is igyekeztünk a kedvére tenni.

### **Milyen további együttműködésekben vesz részt az MTSZ más hazai és nemzetközi szervezetekkel? Hogyan segítik ezek az együttműködések a szervezet céljainak elérését?**

Épp nemrég jártunk Csehországban az ottani országos természetjáró szervezet, a Cseh Turisták Klubja meghívására, bejárni a cseh „kéktúra” egy részét, de mindennapos, operatív szintű együttműködésünk főleg a hazai partnereinkkel van. Ki kell emelnem az Aktív- és Ökoturisztikai Fejlesztési Központot, amellyel jelenleg fejlesztési tanácsadóként dolgozunk együtt, de például a kerékpáros szervezetekkel is folyamatos kapcsolatban állunk, elsősorban az egymással fonódó erdei gyalogos és kerékpárutak ügyében. A turistaút-hálózat fenntartásának, engedélyeztetésének részeként rendszeresen egyeztetünk az állami erdőgazdaságokkal, a nemzetipark-igazgatóságokkal, a Magyar Közút Nonprofit Zrt-vel, az Országos Vízügyi Főigazgatósággal, a Lechner Tudásközponttal. A MÁV-Volán-csoporttal szintén élő kapcsolatunk van, hiszen a kéktúra-bélyegzők egy része vasútállomáson található.

### **Ön is aktív túrázó, és ahogy korábban fogalmazott, „önazonos” túrávezető is, de közben falat is mászik, kerékpározik és fotóz. „Civil” pályája és a szabadideje szorosan összefonódik. Mégis el tud-e vonatkoztatni és kikapcsolni, illetve a személyes benyomásait is tudja integrálni az MTSZ feladataiba?**

Ha arra vonatkozik a kérdés, hogy fejben dolgozom-e, miközben terepen futok vagy kirándulok, akkor a válasz nem, mert a kikapcsolódást és a munkát szerencsére jól el tudom választani. Az viszont igaz, hogy ha útközben szemet szúr vagy eszembe jut valami, azt beviszem a munkahelyemre, vagy egy Kéktúra- bélyegzőhelyet érintve mindig megnézem, milyen állapotban van a doboz és a bélyegző. A terepi tapasztalataim biztosan segítenek az MTSZ életében felmerülő turisztikai döntések során, hiszen én magam is felhasználója vagyok a munkánk eredményeinek. ■

# ÚJ ÚTVONALAK, ÚJ ÉLMÉNYEK

## MEGTÉRÜLŐ KERÉKPÁROS FEJLESZTÉSEK MAGYARORSZÁGON

BÁRDOS LÁSZLÓ

Magyarországon az elmúlt néhány év intenzív infrastrukturális fejlesztésének köszönhetően hatalmas kerékpáros boom következett be. Állami és európai uniós forrásoknak köszönhetően nemcsak új útvonalakkal bővült az országos hálózat, hanem a meglévő útvonalakat is folyamatosan fejlesztik. Ezeknek a fejlesztéseknek, illetve részben a pandémiás időszaknak is köszönhető, hogy sok ember a kerékpározás sport értékén kívül szívesen választotta a tömegközlekedés helyett is a kétkerekűjét. „A 2021-es év a kerékpározásban a rekordok éve volt, soha ennyien nem túráztak kerékpárral Magyarországon” – fogalmazott Révész Máriusz államtitkár. A növekedés nem véletlen, hiszen olyan hiányzó láncszemekkel egészültek ki az ország kedvelt turisztikai célpontjait összekötő kerékpáros útvonalak, amelyekkel könnyen tervezhetnek a sportolni és túrázni vágyók. A Magyar Közút gondozásában ma már érezhetően javult az országos kerékpárutak állapota. Sportolók, túrázók és családok is biztonságosan tekerhetnek akár Budapestről a Duna partján Dunakeszin keresztül, Ipolydamásdig a Duna bal partján az EuroVelo 6-on, vagy a folyó jobb partján Szentendrémig. A Felső-Tisza-vidék környékén remek kerékpározási lehetőségek nyíltak, olyannyira, hogy a Beregi kör lett 2024-ben az az Év kerékpárútja. A mára már klasszikusnak számító – és folyamatosan megújuló – Balaton-körúton kívül, végre megvalósult a régóta tervezett Budapest–Balaton (BuBa) összekötés is, továbbá teljes egészében körbetekerhető országunk második legnagyobb tava is, a Tisza-tó. Kaposvárról indulva felfedezhetjük a Zselic-dombságot új kerékpárutakon, illetve a kiváló minőségű aszfaltos erdészeti utakon is. Az országot egyre sűrűbben behálózó kerékpáros útvonalak előnye – ellentétben néhány pusztán funkcionalitást szolgáló összekötő útvonallal –, hogy társulnak hozzájuk kulturális és gasztronómiai élmények is. Ma már mindenki megtalálhatja a számára ideális útvonalat, legyen az kihívásokkal teli teljesítménytúra, vízközeli kikapcsolódás vagy akár borkóstolóval egybekötött gasztro kiruccanás. A most felsorolt és bemutatott útvonalak tökéletes példái az ilyen típusú túrák valamelyikéhez.

## Dunakanyar – két keréken a Duna jobb és bal partján

Aki a fővárosban, illetve az agglomerációban él, annak az egyik legjobb választás, ha egynapos kerékpártúrát szervez közepesen könnyű útvonalon – csodálatos kilátásokkal. Az Európai Kerékpárút Hálózat része, melyet Budáról indulva Békásmegyer, míg Pestről Dunakeszi felé indulva közelíthetünk meg. Békásmegyer után, közvetlenül a Duna-parton haladva a festői Szentendrére érünk: itt egy Duna-parti pihenő és történelmi séta után folytathatjuk utunkat oda, ahol a Duna utat tör magának a Dunántúli- és az Északi-középhegység között. A Duna görbületét közelítve a túlparton már megpillanthatjuk a Börzsöny vonulatát. Tahitótfalunál akár partot is válthatunk, a Tildy Zoltán hídon áthaladva, a Szentendrei-szigetre érünk. A szigeten északi irányba haladva eljuthatunk Kisoroszira, ahol a szigetcsúcsról káprázatos kilátás tárul elénk a Dunakanyarra és a Visegrádi Fellegvára. A szigetet Vác irányában komppal elhagyhatjuk és Vácról folytathatjuk utunkat Verőce, Nagymaros, Zebegény és Szob felé. A Szob–Budapest vonal nagy előnye, hogy – a túloldallal ellentétben – nem kell osztoznunk egy szakaszon sem az autósokkal. Továbbá a települések közelségének köszönhetően, 10-15 kilométerenként megállhatunk pihenni, felfrissülni egy-egy Duna-parti egységben, miközben folyamatosan gyönyörködhetünk a folyó szépségében. Akiben van kellő energia egy kis hegymenetre, az a dunakanyari élményt a Julianus kilátóval koronázhatja meg.

## BuBa – vállalkozó szelleműeknek

Sok kerékpáros álma teljesült a 2022-ben átadott Budapest–Balaton kerékpárúttal. Maga az útvonal – a könnyebbnek tűnő 7-es úttal párhuzamosan futó útvonal helyett – az etyeki dombvidék felé vezet az út kezdetben, ami egy meleg nyári napon még az edzett kerékpáros számára is nagy kihívást jelenthet a körülbelül 110 km-es út elején. Amint elhagyjuk Budapest körzetét, még nyugodt és élvezetes úton találjuk magunkat, ahol kedvünkre tehetünk pihenőket és kitérőket. Például, az etyeki gasztro-élmények és borkóstolás után folytathatjuk utunkat Gyúró és Tordas irányába. Pázmándot elérve már csak 7 kilométer a Velencei-tóig, ami csupán könnyed 7 km-es jutalom-gurulás. Itt kínálkozik az első lehetőség fürdésre, bár, ha egy nap alatt szeretnénk teljesíteni a távot, ez csak egy gyors csobbanás lehet. Pákozdtól Székesfehérvárig folytathatjuk utunkat védett kerékpárúton, majd Székesfehérvárra érve fel kell készülnünk, hogy a már beállt tempónkat felszabdálja a városon keresztül vezetett, lámpákkal lassított útvonal. A várost elhagyva Kőszárhegy irányába kellemes, háborítatlan az utunk, majd Polgárdi, Füle és Balatonfőkajár településeken keresztül érünk Balatonakarattyára. Mivel az útvonal túlnyomó része forgalomtól védett, így bátran nekivághat bárki a távnak. Több helyen van lehetőség kiépített pontokon akár telefont is tölteni és megpihenni – azonban mivel kevés árnyékos szakasz van, így naptej legyen nálunk, ivóvízzel bőven készüljünk, mert az útvonal mentén kevés helyen tudunk majd utántölteni!





### Kalandkör 400 – a kibővített klasszikus

A BalatonBike365 által megálmodott útvonal igazi kihívásokkal teli kalandtúra. Ezen a 400 kilométer hosszúságú, a Balatont teljesen megkerülő, de nem az ismert part menti kerékpárúton vezető túrán könnyebb és nehezebb terepszakaszok is várnak a kerékpárosokra. Lényegesen alacsonyabb forgalomra számíthatunk, mint a part menti településeken, közel a természethez. A túra a parttól távolabb lévő turisztikai attrakciókat érinti, de nem kell teljesen nélkülözni a Balaton közelségét, ugyanis időnként vissza-vissza tér a partra. Mivel az útvonal nem csak aszfaltozott utakon halad, érdemes inkább egy haladósabb gravel kerékpárral nekivágni a túrának. A BalatonBike365 Port kerékpáros központokban lehetőségünk van e-bike modellek közül is választani, amennyiben fizikumunk ezt megkívánja, vagy csúcskategóriás Scott gravel, gravel plus és e-gravel kerékpárokat is bérelhetünk, többnapos kalandokra is.

### Hortobágy és Tisza-tó

A Magyar Kerékpáros Szövetség által kijelölt, a tájegység körül kialakított és mára már használhatóvá vált útvonalak a hazai és a külföldi kerékpáros túrázókat egyaránt várja. A fejlesztés érintette a Tisza-tavi Körkerékpárutat, és kijelölte az alternatív Tisza-tó–Debrecen kerékpáros útvonalat, és a Debrecen térsége panoráma utat. Többnyelvű térképek, vendégcsalogató audio-vizuális anyagok teszik még élvezetesebbé az útvonalakat. Új, turisztikai vonzerőt jelentő szolgáltatások jöttek létre, tematikus kerékpáros attrakciók, melyek kapcsán kerékpárral is kényelmesen megközelíthető a többi között a Tisza-tavi ÖkoCentrum. Az életre hívott „HortoBike” brand igyekszik minél több emberrel megismertetni és megszerettetni a túrakerékpározást, erre pedig most már a Balaton mellett az egyik legalkalmasabb helyszín a Hortobágy és a Tisza-tó, amely mostantól fantasztikus bringás élményekkel vár mindenkit. ■





**M**integy 400 kilométer, 12 gondosan kitáblázott részzszakasz, csodálatos tájak és változatos vonzerők jellemzik a BalatonBike365 legújabb kerékpáros útvonalát, a KalandKör400-at. A parthoz vissza-vissza térő, változatos terepviszonyok között kanyargó nyomvonalon új perspektívából szemlélhetjük a magyar tengert – mindeközben pedig rejtett kincseket és népszerű attrakciókat fedezhetünk fel!

SZABÓ SÁRA

# BALATON- KERÜLÉS ÚJRA TÖLTVE:

TELJESÍTMÉNY ÉS HEDONIZMUS  
A KALANDKÖR400-ON!

Talán abban valamennyien egyetérthetünk, hogy a Balaton körüli kerékpárút hazánk egyik legnépszerűbb kerékpáros teljesítményköre elő- és utószézonban egyaránt. A magyar tengert körülölelő 204 kilométeres nyomvonal letekerése kétségkívül remek aktív kikapcsolódást nyújt barátokkal, családdal vagy akár szólóban is, ám azok a kalandorok, sportolók, akik többször körbetekerték már csodás tavunkat, joggal kutathatják az új kihívásokat. A Balatontól persze nehéz elszakadni; látványa szinte megunthatatlan és mindig más arcát mutatja. Éppen ezt a perspektívaváltást igyekszik megragadni

a BalatonBike365 csapata. Álmodtak egy nagyot, és megalkották a KalandKör400 fantázianevű, a teljes Balatont megkerülő tematikus útvonalat. A KK400 bár kétszer olyan hosszú, de állíthatjuk, hogy legalább kétszer annyi élményt is tartogathat a (terepen is) tekerni vágyóknak!

### Ugyanaz a vidék, új perspektíva

A KalandKör400 tulajdonképpen egy újragondolt Balaton-kerülés, amely közel 400 kilométer hosszan, több részzszakaszra bontva várja a bringásokat.





A nyomvonalon egységes jelrendszer vezet végig a kerékpárosokat, a könnyű tájékozódást pedig mintegy 263 irányjelző tábla segíti. A KK400 a parthoz vissza-visszatérve kanyarog a magyar tenger körül. A tematikus útvonal egy már meglévő, BalatonBike365 útvonalakat magába foglaló nyomvonal, amely kihívásokkal teli, változatos terepeken vezet végig, de nem jelent extrém kihívást, így szinte bárki számára teljesíthető. Míg a klasszikus Balaton-kerülés esetében például csak az északi part tartalmaz szintemelkedést, a KK400 déli része végig követi a domborzat vonalát, így látványosabb és sportértéke komolyabb. „A könnyebb és nehezebb szakaszok közül válogatni is tudnak az érdeklődők, hiszen az útvonalat 12 szakaszra bontottuk, amelyekről részletesen tájékoztat a BalatonBike365 aloldala és a letölthető applikáció is. A szakaszokon végig egységes jelölésű útvonaljelző táblákkal találkozhatunk, a csomópontokon pedig láthatjuk a BalatonBike365 egyéb útvonalairól szóló információkat is” – mondja **Szilasi László**, a BalatonBike365 projekt szakmai vezetője. Hozzáteszi, hogy az új nyomvonal remek lehetőséget nyújt a versengésre is, ugyanis egy gyors online regisztráció után „gyűjthetjük” a teljesített szakaszokat, az eredménylistában pedig mások időeredményeivel is össze tudjuk mérni saját futamainkat.

További információkért  
olvasd be a kódot:





### **Népszerű attrakciók és rejtett kincsek egy térképen, kerékpárosokra szabva**

Korgó gyomor, fájó végtagok vagy egy defekt: helyzetek, amelyek könnyen megkeseríthetik a túrát. A BalatonBike365 teljes útvonalhálózatán azonban több, mint 4000 látnivalót, szolgáltatót és egyéb állomást találunk (vagyis POI-kat), amelyek minden bakira és igényre, mi több: vágyra is megoldást jelenthetnek. Legyenek azok éttermek, játszótérek, kávézók, kerékpárosbarát szállások, kilátók, strandok, várak, vízvételi lehetőségek és BalatonBike365 portok, a BB365 weboldalán és letölthető applikációján szabadon kereshetünk és szűrhetünk a szolgáltatások és attrakciók között.

Érdekeség, hogy a BB365 útvonaltervezője az aktuális kompenetrendet is ismeri, így segítve a kényelmes balatoni átkelést a túrák során. A BAHART hajóin ráadásul kényelmesen utazhatunk kerékpárral is.

### **Ha tehetjük, válasszunk gravelt!**

A koronavírus alatt világszerte megjelentek a „gravel”, vagyis az országútihoz hasonló, de szélesebb, terepre is alkalmas gumikkal ellátott kerékpárok a gyártók kínálatában. Mivel maga a termék is egyre szélesebb körben lett elérhető a piacon, bepörgött a gravelek felhasználása, amire értelemszerűen a sportszakma is reagált. Megalakult a gravel szakág, amit sorra követtek

a nemzetközi bajnokságok, 2024 elején pedig a Magyar Kerékpáros Szövetség is felvette a saját versenyrendszerébe a gravel szakágat. Érdekesség, hogy idén két versenynek is otthont adnak a BalatonBike365 útvonalai Balatonfüreden és Gyenesdiáson, amelyek versenyzőként, de szurkolóként vagy érdeklődőként is remek élmények lehetnek!

### **Elektromos bringával, gravellel, de még akár kerékpár nélkül is!**

A KK400 szakaszait az országútin kívül szinte bármilyen típusú biciklivel letekerhetjük. Ám akkor

sem kell kétségbe esnünk, ha nem rendelkezünk a megfelelő kerékpárral, a BalatonBike365 portjain ugyanis közel 700 darabos flottából válogathatunk. Helyszínen, vagy akár online rendszerben is bérelhetünk kétkerekűket: gyerekbicikliket, mountain bike-okat, e-bikeokat, trekking bringákat és – az országban egyedülként – graveleket is flottamennyiségben, rendkívül változatos felszereltségben és teljes méretsorban. Szilasi László hozzáteszi, hogy a portok között ráadásul átjárhatóság van, plusz szolgáltatásaik közt szerepelnek a vezetett túrák és a csomagszállítás, de még azt is elintézik nekünk, hogy egy görbe este után a kerékpárok visszakerüljenek a portokra. ■



# Hello Hungary



## Hello Hungary, iránytű a kezvedben!

Fedezd fel Magyarországot rejtett kincseit!



Regisztrálj a nyereményekért!

Töltsd le az appunkat, és szerezz új élményeket!



## KULTÚRA

---

|  |     |
|--|-----|
| Rusztikus elegancia<br>és lélegzetelállító luxus | 82  |
| A velünk élő történelem                          | 86  |
| A Dunakanyar<br>kulturális öröksége              | 92  |
| Spontán kultúrbolyongás<br>a Zsolnay Negyedben   | 100 |
| Programajánló                                    | 104 |



Rusztikus elegancia és lélegzetelállító luxus

# FELTÖLTŐDÉS A BOTANIQ COLLECTION EGYEDÜLÁLLÓ, VIDÉKI SZÁLLODÁIBAN



A hétköznapi monotonitás mellett gyakran felébredhet bennünk az arra irányuló vágy, hogy elbújjunk a világ elől. Egy tökéletesen pihentető hosszú hétvégéhez vagy hosszabb kikapcsolódáshoz nem szükséges átlépni az országhatárt sem, hiszen a BOTANIQ Collection szállodáiban minden lehetőség adott ahhoz, hogy a feltöltődést válasszuk a nagyvárosi pörgés helyett.



Még több kastélyszálló országszerte.  
OLVASD BE A KÓDOT!

## Távol a város zajától - Andrassy Kúria & Spa

@ANDRASSYKURIA

3915 TARCAL,  
FŐ UTCA 94.

A nagyváros forgatagából kilépve, Tokaj-Hegyalja lankás lejtő között, az Andrassy Kúria & Spa tökéletes választás lehet egy csendes, hétvégi elvonulás helyszínéül. Érdeklődjünk akár a borvidék jellegzetességei és pincéi, vagy pedig az aktív kikapcsolódás iránt, itt biztosan találunk olyan programokat, amelyeknek köszönhetően testileg és lelkileg is feltöltődhetünk.

Az Andrassy Kúria & Spa 53 prémium kialakítású szobával, wellness és spa részlegével, díjnyertes éttermével és teraszával minden modernkori igénynek megfelel. A kúria hosszú ideig állt az Andrassy család tulajdonában, míg végül 2008-ban hotelként nyitotta meg a kapuit. Emellett rendezvény- és esküvői helyszínként is ideális választás lehet, hiszen közel 150 fős befogadóképességével és sokrétű szolgáltatás-csomagjával kedvez a nagyobb társasági események, valamint üzleti konferenciák számára is.

Az Andrassy Kúria & Spa környéke ideális az aktív kikapcsolódás szerelemeseinek. A hotelt körülvevő térségben dülötúrákon és kirándulásokon egyaránt részt vehetnek a vendégek. A Zempléni-hegységben számtalan túraútvo-

nal közül választhatnak a vállalkozó kedvűek – az igazán kalandvágyók pedig a közelben található Áldó Krisztus szoborhoz is ellátogathatnak. Akik a lazítást tűzték ki célul, az Andrassy Kúria & Spa wellness szolgáltatásaiban fürdőzhetnek. A spa kezeléseket mellett barlangfürdő, valamint kinti és benti medence is a vendégek rendelkezésére áll.

A gasztronómia iránt érdeklődőknek a Bobajka étterem kitűnő választás. A 2022-ben a Klasszis TopDesign versenyén „az év étterme – zárt vendégtér kategóriában” győzedelmeskedő étterem a zempléni mákos gubáról kapta a nevét. Varju Imre séfnek és csapatának köszönhetően a fogások a lokális és regionális termékekre, valamint a hagyományok megőrzésére fókuszálnak. Az ételek emellett, hogy modern és friss köntösben jelennek meg, hagyományos receptek alapján készülnek. A Bobajka étterem célja, hogy a borrhégi örökségét – amely az UNESCO által kinyilvánított világörökségi terület – átadja az idelátogatók számára.



## Világhírű vendéglátás luxusfokon BOTANIQ Turai Kastély

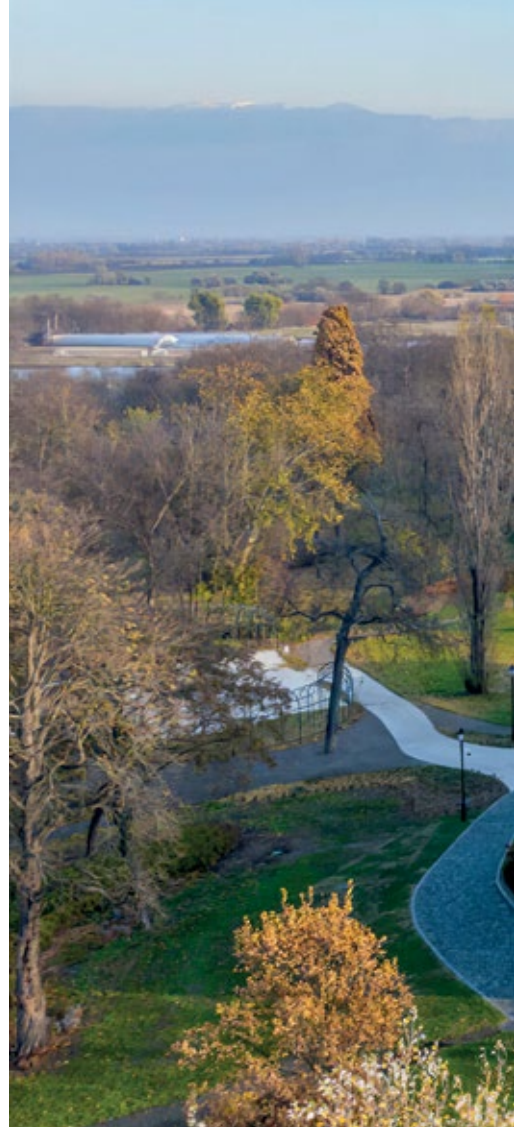
Amikor egy mesebeli kastélyra gondolunk, lelki szemünk előtt meglehet, hogy hasonló kép sejlik fel, mint a BOTANIQ Turai Kastély. A festői környezetnek és a legmagasabb minőségű szolgáltatásoknak köszönhetően olyan élményekkel gazdagodhatunk az itt tartózkodásunk során, amelyekre még sokáig emlékezni fogunk.

A BOTANIQ Turai Kastély 19 vendégszobájával és komplex wellness, fitness és gasztronómiai szolgáltatásaival valódi kuriózum a magyarországi luxushotelek között. 2020-as megnyitása óta számos elismerésben részesült: többek között 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 is.

A kastélyt báró Schossberger Zsigmond termény-nagykereskedő mágnás építtette 1883-ban. A neoreneszánsz és neobarokk stílusjegyeket viselő kastély építészete 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 során 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 BOTANIQ Turai kastély célja, hogy a vendégek egyedülálló élményekben részesüljenek, ezáltal éljék át valódi luxus érzését. Így a wellness szolgáltatások mellett - amelyeknek köszönhetően a bel- és kültéri medence, finnszauna, gőzkabin és sószoba is rendelkezésre áll – a kastély leginkább a gasztronómia rajongói számára kedves.

A két étterem – a Clarisse és a bisztró-jellegű fogásokat kínáló Pálmaház – egyaránt a legmagasabb minőségű szolgáltatásokra törekszik. A Michelin Guide ajánlásában is szereplő Clarisse étterem – mely Schossberger Clarisse, egykori örökösről kapta nevét – Szűcs György séf irányításával a fine dining élményt nyújtja az idelátogatóknak.



@BOTANIQCASTLE  
2194 TURA,  
PARK UTCA 37

*„A Michelin Guide  
ajánlásában is szereplő  
Clarisse étterem Szűcs  
György séf irányításával  
a fine dining élményt nyújtja  
az idelátogatóknak.”*



A menü a kastélyt körülvevő táj jellegzetességeinek és alapanyagainak legjavát vonultatja fel a „farm-to-table” elveit követve. Az ételeket hazai és nemzetközi borok és kivételes koktélok egészítik ki, míg az egyedi desszerteket Mártha Róbert vezető cukrász álmodta meg.

A BOTANIQ Turai Kastély elismerései között magáénak tudhatja a Krug Ambassade címet is, amelynek köszönhetően, egyedülként a térségben egy 184 tagot számláló, exkluzív, globális hálózat részévé vált. Az 1843-ban alapított, legendás Krug pincészet évről évre a világ legkiválóbb pezsgőit adja a minőségi italok kedvelőinek. 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 címmel és elismeréssel együtt a kastély vendégei hozzáférhetnek a Krug termékportfóliójához és ezáltal olyan különleges tételeket is megkóstolhatnak, amelyek limitáltan csak a szálloda vendégei számára elérhetőek. ■





A Pannonhalmi Bencés Főapátság több, mint nemzeti emlékhely: maga a velünk élő történelem. A bencés rend mellett, hogy megőrizte több évszázados hagyományait, törekszik arra, hogy a tradícióit átörökítve, tevékenységét a modern korban is szerethetővé tegye. Ennek köszönhetően válhatott Pannonhalma 996-os alapítása óta a közösségi-és hitélet, a kultúra, turizmus és a minőségi gasztronómia virágzó központjává a 21. században is – ahol érdemes és ajánlott minőségi időt eltölteni.

# PANNONHALMI BENCÉS FŐAPÁTSÁG

A VELÜNK ÉLŐ TÖRTÉNELEM

NAGY KAMILLA

„*Imádkozzál és dolgozzál!*” - Így hangzik szó szerinti fordításban a bencések elhíresült mottója, amely a rend alapítója és névadója, Nursiai Szent Benedek regulája alapján maradt az utókorra. Az általa meghatározott szabályrendszer alapján, követői egész életüket az egyszerű, anyagi javaktól tartózkodó életmódra és a szorgalmas, kitartó munkára tették fel.

A Pannonhalmi Bencés Főapátság története egészen 996-ig nyúlik vissza, amikor Géza fejedelem a bencés szerzeteseknek adományozta azt a dombot, amelyre a későbbi apátságot felépítették. A magyarországi kereszténység azóta emblematikussá vált épületébe Szent István magyar király is több alkalommal ellátogatott.

A jelenleg is álló templomot Uros apát építette a 13. században, de neki köszönhető az is, hogy a monostori-erőd falai sikeresen megállították a mongol hadak támadását. Pannonhalma 1514-től vált főapátsággá, a fejlődés ütemét azonban a török hódoltság évtizedei erősen visszavetették. A törökök kiűzése után Sajghó Benedek főapátnak köszönhetően, barokk stílusban állították helyre a megrongálódott rendházat, amely elhozta a szerzetesi élet második aranykorát. Habár II. József császár a felvilágosodás elveit követve rövid időre beszüntette a bencés rend működését, a fejlődés nem állt meg hosszú időre, hiszen 1802-től kezdve a rend zavartalanul működtethetett tovább. Körülbelül ekkortól datálható, hogy a bencések központi tevékenységévé vált az oktatás. 1945-től a kommunista hatalomátvétellel a szerzetesrendek működését erősen korlátozták és csak a rendszerváltás után térhetett vissza a rend a megszokott közösségépítő munkájához. 1996-ban a Főapátságot és a környező területét az UNESCO Világörökség részévé nyilvánították.

A Főapátság tevékenysége napjainkban is szerteágazó: a római katolikus hitéletben végzett tevékenység mellett az oktatás, a történelmi és kulturális örökségvédelem, valamint a turizmus és vendéglátás területén is magas minőségű, elkötelezett munkát folytatnak.

A szerzetesrendekről általában nem – így a bencés rendtől sem – áll távol az, hogy élen járjanak a minőségi gasztronómia és vendéglátás iránti törekvésekben. Európán belül ismerhetünk nemzetközi példát is erre vonatkozóan: emlékezzünk csak arra a bencés rendi Pierre Pérignon-ra, akiről a nevét a legendás Dom Pérignon champagne márka kapta, és aki a maga korában úttörő volt a champagne készítés területén. A saját, minőségi bortermelés szempontjából így a Pannonhalmi Főapátság sem maradhatott és marad el a rend nemzetközi társai mellől.







1900-ban az apátsági birtokok mérete több mint 100 hektárt ölelt fel Pannonhalmán és környékén, mi több, a bencések számos ültetvényt birtokoltak Somlón és Tokaj-Hegyalján is. Céljuk mindvégig az volt, hogy a borászati hagyományokat megőrizték, éppen ezért a 2000-es évek elején az MKB Bank Zrt. támogatásával jöhetett létre a korszerű, a modern borkészítés minden igényét kielégítő Pannonhalmi Apátsági Pincészet. A jelenlegi infrastruktúra közel 300.000 palack elkészítésére alkalmas, és éves szinten 3000 hl tárolókapacitással rendelkezik. A pincészetben fehér, rosé és vörös borokat is egyaránt készítenek, többek között sauvignon blanc, rajnai rizling, cabernet franc vagy pinot noir szőlőfajták felhasználásával.

*A környék turisztikai központjaként az apátság a kézműves termékek – mint a csokoládék, likőrök, teák és szörpök – mellett saját kozmetikumokat is gyárt.*

A borkultúra virágzását élteti többek között az apátság területén kialakított kóstolóterasz, ahol a vendégek megismerkedhetnek az apátsági borokkal, valamint szervezett pincetúrákra és borvidéki túrákra is nyílik lehetősége az idelátogatóknak. A borvidék mélyebb megismerésében és a környék borkultúrájában minden év októberében, a Pannonhalmi Bornapokon is el lehet merülni, ahol a helyi pincészetek mellett koncertek és termelői piac is színesítik a kínálatot.

A minőségi borkészítés mellett a Főapátság a sörkészítésben is élen jár, hiszen ennek hagyományai a rend életében egészen a 11-12. századig nyúlnak vissza. A Pannonhalmi Főapátság Sörfőzdéjében belga típusú, szűretlen söroket készítenek.

Az italok mellett persze az idelátogatóknak az apátság nyújtotta gasztronómiai élmények felfedezéséről sem kell lemondaniuk. Míg az ételek tekintetében a környék kínálatából kiemelkedő Viator Apátsági Étterem és Borbár gondoskodik, addig az édesszájúakat a 2024-ben, újonnan nyílt Pausa cukrászda várja. A desszertkínálat különlegessége, hogy minden szezonális és organikus alapanyagokból, nagy gondossággal és a helyben, az apátság Gyógynövénykertjében termő fűszernövények felhasználásával készül. A Viator Rendezvényközpont és maga az apátság egyaránt nyitva áll az érdeklődők előtt nagyobb rendezvényekre, esküvőkre is.

A környék turisztikai központjaként az apátság a kézműves termékek – csokoládék, likőrök, teák és szörpök – mellett saját kozmetikumokat is gyárt. A termékek mind helyi receptúra alapján, limitált szériában készülnek el, a tradíció és innováció értékeire figyelve.

Nem szabad azonban elhagyni úgy Pannonhalmát, hogy ne fedeztük volna fel behatóan az apátság barokk stílusú épületegyüttesét, amely méltóságteljesen emelkedik az alatta elterülő település fölé. Az épület egyik lehangsúlyosabb része a könyvtár, amelyet 1820-ban Engel Ferenc tervei alapján építettek meg. A mennyezeten található, impozáns freskót egy bécsi művész, Josef Klieber alkotta meg. A könyvtárban jelenleg közel 400.000 kötetet őriznek, gyűjteménye napról napra gyarapszik. Az itt élők szellemiségét követi a Főapátság saját is – hiszen Szent Benedek tevékenységének köszönhetően az egykori szerzetesek áldozatos munkája révén maradt ránk az első évszázadok keresztény irodalma mellett az ókori római és görög kultúra írásos hagyatéka is. A Kiadó által többek között gyermek- és ifjúsági könyveket, egyházkritikákat, teológiai, történelmi témájú kiadványokat is forgalmaznak. ■







Kalandozások  
a folyó  
kanyarulatában

# A DUNAKANYAR KULTURÁLIS ÖRÖKSÉGE

FENYVESI EDIT

A Dunakanyar hazánk egyik legkedveltebb turisztikai célpontja, mely a Budapest és Esztergom közötti földrajzi térséget foglalja magában. Nagobbik része a Duna-Ipoly Nemzeti Park területén fekszik, ezért állat- és növényvilága is rendkívül változatos. Hosszú kanyarulatának mentén a Duna több települést érint, bármelyik parton haladjunk is végig, sok és sokszínű programot találhatunk, akár kulturális, akár szabadidős elfoglaltságot keresünk. A Börzsöny és a Visegrádi-hegység számos erdei útvonala, a múltat idéző Fellegvár, a Duna menti kanyargós kerékpárutak, a kalandos Rám-szakadék, az ámulatba ejtő kilátás a Prédikálószelekről vagy a Zebegényi dombokról, mind-mind felejthetlenné varázsolják az itt töltött időt. A Duna két partja között több helyen is közlekedő kompok lehetővé teszik, hogy ne kelljen egyik vagy másik part mellett letenni a voksunkat, így egy kis szervezéssel akár körutat is tehetünk a térségben. A Dunakanyar változatos gasztronómiai felhozatala rengeteg kulináris élménnyel kecsegtet.

## A DUNAKANYAR FŐBB TELEPÜLÉSEI

### Kereszténységünk bölcsője: Esztergom

Esztergom történelmileg fontos városunk, I. István születésének és koronázásának helyszíne. Fő látványossága az Esztergomi Bazilika, mely hazánk legnagyobb egyházi épülete és a magyar katolikus egyház központja. Az épület tövében húzódik az impozáns látványt nyújtó királyi Vár. A néhol 50 m magas falak között vezetett túrán sétálva megismerhetjük a Magyar királyság történetét, de élvezhetjük a kilátást is a Dunára, a környező hegyekre és a városra. A Várhegy északi rondelláján látható Melocco Miklós monumentális szobra, mely Szent István király megkoronázásának állít emléket. A belvárosban is számtalan látnivalóban gyönyörködhetünk. A város határában található a kis Strázsahegyi kilátó, az egykor ősemberek által lakott, kőkupolás Jankovich barlang, valamint a Duna medrében álló Szénrakodó, ami leginkább a Csillagok Háborújából ismert birodalmi lépegetőre hasonlít. Fémvázaz építményének fotóival gyakran találkozhatunk a közösségi oldalakon.

### Piac42

A Michelin csillagos 42 Restaurant kiváló minőségben elkészített hagyományos ételeit szerette volna szélesebb körben is elérhetővé tenni, alacsonyabb áron – ezért nyitott meg a kistestvér, a Piac42. Hétköznap hetente változó ebéd menüből, de à la carte is választhatunk a hagyományos magyar és nemzetközi fogások közül. Sokféle ínycsiklandó reggelit is kínálnak, az esti baráti beszélgetésekhez pedig finom borokat és koktélokat kóstolhatunk. Ízekben és a látványban egyaránt megkapó a kínálat.

### A Dunakanyar fővárosa: Visegrád

Visegrád városába érve, a Vízibástya maradványai alatt áthaladva Mátyás király birodalmának reneszánsz központja bontakozik ki előttünk. A Salamon-torony és az alsóvár számos rendezvénynek ad otthont, legismertebbek közöttük a Szent György Lovagrend középkori lovagi torna bemutatói. A város legmagasabb pontján található Fellegvár udvaráról a Dunakanyar egyik legszebbnek tartott panorámája nyílik, ami minden évszakban ezreket vonz a hegytetőre. A várból több állandó és időszakos történelmi kiállítás kap helyet, ezek felvonultatják

előttünk a középkorban élt emberek mindennapi életét, valamint a vadászatokba és a harcokba is betekinthetünk. A királyi palota falai között valóságos időutazást tehetünk, felújított állapotában csodálhatjuk meg a tágas termeket, udvarokat, a fűszerkertben pedig barangolhatunk a középkorban használatos gyógy- és fűszernövények között. Ha egyéb programra vágyunk, a Palota Házban található Mesterségek udvarában tehetjük próbára magunkat a régi idők mesterségeiben, ahol a gyerekek játszva tanulhatnak a régi időről. Amennyiben vasárnap látogatnánk el Visegrádra, érdemes korán érkezni: reggel 8-12 óra között a termelői piacon a Dunakanyar termelői és kézművesei várják a vásári hangulatra vágyó érdeklődőket.

### Renaissance Étterem

Itt akár trónteremben is elkölthetjük az ebédünket, korabeli enteriőrben kóstolhatjuk a szezonális, változatos ételeket – például ínycsiklandó sülteteket. Nyáron a nyitott panorámás teraszon hűsölve falatozhatunk.

### Visegrádi Sörfözde

A 2020-ban indult vállalkozásnak az első pillanattól kezdve a kiváló minőségű sör előállítás volt a cél, amihez a Bodeni-tó mellől származó Tettmanger nemes komló bizonyult kitűnő választásnak. Ma már ugyanezt a fajtát saját maguk termesztik. A választékban többféle klasszikus lager, búzasör és IPA található, de szezonális kínálatokkal is megörvendeztetik a hús italok kedvelőit. A kisüzemi sörökkel a környező települések fesztiváljain és vendéglátó egységeiben is találkozhatunk.

### A Dunakanyar bohém kapuja: Szentendre

A szűk utcáiról és romantikus tereiről híres Szentendre a fővárostól néhány kilométerre fekvő, csodás adottságokkal teli nyüzsgő kisváros. Kulturális sokszínűsége, kiváló gasztrópontjai, színes fesztiváljai mind izgalmas programokkal várják a látogatókat. Az Óváros macskaköves utcái festő ecsetjéért kiáltanak, nem véletlen hogy a városban lépten-nyomon művészeti vagy kulturális látnivalókra bukkanunk. Több múzeumot is bejárhatunk, sok időszakos kiállításnak is helyet ad a város. Közkezdelt turisztikai célpont például a Skanzen, amely 75 hektáros területével Magyarország legnagyobb szabadtéri múzeuma. Aki csupán könnyed barangolásra



vágyik, keresse fel a Templom-dombot, ahol az ikonikussá vált piros háztetők magasából élvezheti a nyüzsgő kisváros látványát.

### **Kulináris Kultúrsokk Kollektíva és Konyha: Teyfől Szentendre**

A tejfölt minden magyar ember ismeri, sok hagyományos ételünk elképzelhetetlen nélküle. A szentendrei egység nevében szereplő „y” arra a csavarra utal, amit az étterem világlátott fiatal tulajdonosai ezekbe az ételekbe belevittek. Az étlapon „menzás” fogások kaptak helyet, ám a tányérokra ezek az ételek egy fine dining étterem tálalásával és ízvilágával jelennek meg, kitűnő ízléssel összeválogatott minőségi alapanyagokból készülnek, modern konyha technológiájával. Az à la carte étlapon olyan közismert fogások szerepelnek, mint májkrémes kenyér, nagy húslevese, csirkepaprikás, vagy zöldborsófőzelék fasírttal, de minden hónapban találkozhatunk egy új séf ajánlattal is, melyek közül

a legnagyobb sikert arató ételek felkerülnek a menü lapra is. A desszertválaszték a „koronaékszer”. Érdeemes figyelmet fordítani az itallapra is, mert a magyar kistermelői italkínálatból többféle bor és sör közül is választhatunk.

### **A séf és a kertész**

A Pócsmegyer–Szentendrei szigeten Török Patrícia – a kertész – és Horváth Gábor – a séf – hihetetlen összhangban dolgoznak mesebeli vegyszermentes gazdaságukban. Zöldségeket, fűszernövényeket és ehető virágokat természetesen, hagyományos módon, ezáltal visszatérve a gyökerekhez. A kert nyílt napokon látogatható, és előre meghirdetett időpontokban „Kertből az asztalra” élményfőzések is elérhetők. Az asztal körül ülők ilyenkor nemcsak az étel készítésébe, de egy életformába is bepillanthatnak. Ez a hely igazi felüdülés, mind az otthon kertészkedni vágyók, mind a gasztronómia szerelmesei számára.



### Festői fekvés: Zebegény

Zebegény az aktív pihenést kedvelők népszerű célállomása. A Dunapart, a kerékpáros és turista útvonalak számos mesés kilátóhelyet és kihívást tartogatnak. A terméskőből és téglából épült Hétlyukú híd a magyar vasúttörténet legrégebbi emléke. A vasúti töltés alatt ível át, a vonattal érkezők egyenesen átrobnak rajta. A bájos kisvárosban több művész is alkotott, a legismertebb talán Szőnyi István festőművész, akinek háza és műterme ma is látogatható. Innen az út egyenesen a vörösfenyőből ácsolt Kós Károly-kilátóhoz vezet,

ami csodás panorámája okán Zebegény kedvelt kilátóhelye. A Kálvária-hegy meredekén elindulva útba ejthetjük a Sziklakápolnát, amelyben egykor remetek éltek. Azóta a kápolnát kibővítették és templommá alakították. A hegy tetején megpihelve a Trianoni Emlékművet tekinthetjük meg, ami már több kilométeres távolságból is látszik. A városban több lehetőségünk is nyílik arra, hogy a gasztronómia világában kalandozzunk. A zebegényi szabadstrand a meleg nyári napokon kiváló felüdülést kínál, de kajákat vagy kenut is bérelhetünk, ha további aktív kikapcsolódásra vágyunk. Aki több napot szeretne ebben a természetközeli városkában eltölteni, számos kiváló szálláshely közül választhat, akár a híres Napraforgó Házak közül is.

### Füstölgő Sarok

A füstös ízek kedvelőit várja a BBQ élményt adó Füstölgő Sarok, ahol hétfőként gazdag fűszerezésű húsokat kínálnak, minden formában és mennyiségben. A zebegényi illetőségű Faludi Dániel saját maga tanulta ki a füst-mesterséget. A pitboxban mindig sül marhaszegy, pulled pork és marhaoldalas is. Az ízletes húshoz BBQ szószokat is kínálnak, mellé héjas burgonyát vagy coleslaw salátát is kérhetünk. Érdeemes nyitásra érkezni.

### Natura Hill Zebegény

A minden ízében ökológiai szemléletű birtok a Duna felett magasan helyezkedik el, Zebegény régi szőlőhegyén. A 2 hektáros birtokon helyet foglaló 11 szobás butik hotel, és Michelin ajánlott étterme magas minőséget hoz, a legkisebb ökológiai lábnyommal. A Natura Hill valódi „happy place” ahol az élet is lelassul, persze csak a vendégek számára. Nincs étlap, a séf minden nap a helyi termelők által hozott, vagy a saját bio kertjükben megtermelt alapanyagokból főz. Az ételek frissek, könnyedek és ízesek és kitűnő borokkal párosítják őket.





### Jó kilátások: Nagymaros

Nagymaros a környék legnagyobb települése, és az egyik legszebb Duna-parti sétánnyal büszkélkedhet. Ennek minden pontjáról ráláthatunk a szemben magasodó visegrádi Várra. Bár Nagymaros varázslatos, csendes kisváros, hétvégén a termelői piac és az ide látogató turisták benépesítik az utcákat. A Kálvária kápolnáig meredek lépcsősoron sétálhatunk fel, melynek külön érdekessége, hogy helyi családok építették. A tetején álló barokk kápolna elől a Dunakanyarhoz méltó panorámás kilátásban gyönyörködhetünk. Nagymaros főtere mindig nyüzsgő központi hely, hiszen ide futnak be a kompok, átszeli a kerékpárút, és itt vezet végig a parti sétány is. Szombatonként Nagymaros védőszentjének, Szent Márton szobrának árnyékában rohatjuk a macskaköveket a termelői piacon, ahol helyi és környékbeli termelőktől származó élelmiszereket vásárolhatunk. A környező dombok kínálják magukat a túrázásra, bátran neki vágathatunk az olykor izzasztó kaptatón vezető útnak a Julianus-kilátó felé. Minden lépés

fáradalmát feledteti a kilátóból elénk táruló börszönyi és szinte teljes Dunakanyart megmutató panoráma szépsége.

### Piknik Manufaktúra

Nagymaros méltán kedvenc helye a Piknik Manufaktúra, ami közvetlenül a szabadstrand mellett található. Itt egészséges és friss, szezonális alapanyagokból készült ételeket kóstolhatunk. Az étlap tartalmaz vegán, vegetáriánus és húsos ételeket is, és ha ez nem lenne elegendő, mindehhez társul a mesés kilátás a folyópartra és a szemben lévő visegrádi várra.

### Édeske Cukrászműhely

Szalontai Alíz cukrászdája békebeli hangulatot áraszt. A felújított parasztház belső terében, de akár az árnyat adó kertjében is megkóstolhatjuk a hagyományos receptek alapján készült süteményeket, fagyaltokat. A választék széles, a bodzaszörp házi, édesszájúaknak kötelező program.

## Sakura Cukrászda

Balogh Nóra a tulajdonos a japán cseresznyevirágzás szerelmese, nehéz lenne tagadnia. A Nagymaros főteréhez közel üzemelő cukrászdába lépve azonnal visszaköszön ez a vonzalom az enteriőrben. Persze a sütemények hamar elvonják a figyelmet, hiszen a pultban rengeteg csábító édesség várja a vendégeket. A hagyományos sütemények mellett (mint például a dobostorta, krémes vagy zserbó) olyan remek ízek is helyet kapnak, mint yuzu, matcha és tonkabab. Nyáron fagyaltot is kínálnak, ezért mindig van egy jó ok arra, hogy ezt a helyet meglátogassuk.

## A Dunakanyar szíve: Dömös

Sokaknak ismerős lehet Dömös települése, mint a Rám-szakadék túrák kiindulási pontja. Valóban a kisváros legfelkapottabb kirándulóhelye ez a vulkáni szurdokvölgy, ami változatos tájat mutató képével, bebarangolásra csábító sziklához erősített turisták sokaságát vonzza. Bátran felkereshetik gyermekes családok is, mert bár a meredek szurdok ijesztőnek tűnhet, de több helyen sziklához erősített létrák és korlátok segítik a feljutást, még élvezetesebbé téve a túrát. Ha időnk és fizikumunk engedi, utunkat folytathatjuk egészen a Visegrádi-hegység legmagasabb pontjáig, Dobogókőig. Ne hagyjuk ki a Prédikálószerk kilátóhoz vezető túrát sem, a vulkáni eredetű Vadálló kövek érintésével, hiszen ámulatba ejtő panoráma tárul elénk a hegytetőn!

## Prépostsági romok

A település szélén található a ma már felújított állapotában megtekinthető, jelentős történelmi emlék, melynek története hozzávetőlegesen 900 évre nyúlik vissza. Az egykor itt állt templom mellett rábukkantak a régészek rábukkantak a régészek a vár romjaira is, ami több királyunk kedvenc tartózkodási helye is volt. A rekonstruált atemplom mai is látogatható – esküvők koncertek, istentiszteletek, meditációk zárandoklatok kedvelt helyszíne.

## A Naszály ölében: Vác

A Naszály-hegy lábánál fekszik Vác látnivalókban bővelkedő városa. Itt látható Magyarország egyetlen



diadalíve, melyet a helyiek Kőkapunak neveznek. Barokk stílusú főtere számos látványosságnak ad helyet: itt található a Városháza, amelynek területén egykor török fürdő állt. Az Irgalmasrendi Kórház és kápolna, a Nagypréposti Palota és a Fehérek Temploma mind izgalmas látnivalót kínál. Az utóbbi felújítása során több mint 250 koporsóra bukkantak a templom kriptáiban, melyekben tökéletesen mumifikálódott holttesteket találtak. Ezeket a Memento Mori kiállítás keretén belül lehet megtekinteni. Vác több szabadtéri programnak ad teret egész évben. A Vásártéren minden hónapban egyszer országos állat- és kirakodóvásár kerül megrendezésre, a Főtéren pedig havonta egy-két alkalommal a Bolhapiacon kereshetünk kincseket. A keskeny utcácskák felfedezése közben lépten-nyomon jobbnál jobb kávézókra, cukrászdákra vagy éttermekre bukkanhatunk, melyek teraszán élvezhetjük a napsütést, a háttérben a Duna békésen áramló látványával.

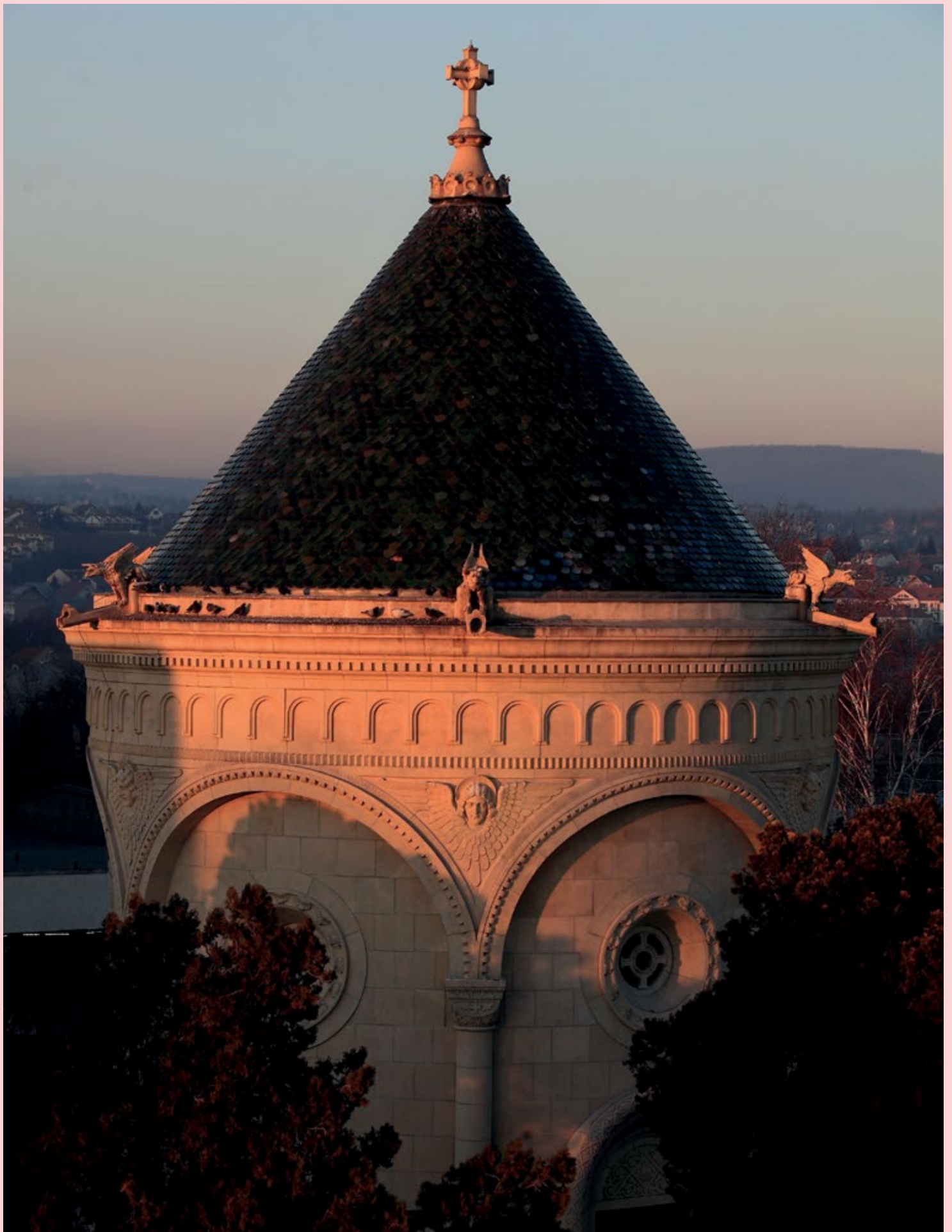
### Lujza és Koriander

A dunaparti boutique hotel földszintjén található kávézó igen frekventált hely. A speciality kávék és finom sütemények állandó szereplők a pultban, ehhez jön a hetente változó menü, és az állandó brunch kínálat, melyben világkonyhai ízeket társítanak a helyi termelők finomságaival. Az ételek ízben és látványban egyaránt élményt adók, ez az a hely, ahol egyszerűen jó lenni. Ha szeretnénk eltölteni itt pár napot, arra is van lehetőség: az emeleten 8 szoba várja a pihenni vágyókat.

### Kertünk bár és kilátó

Vácot elhagyva a nyugalom szigeteként is emlegetett közösségi kertbe is érdemes ellátogatni. Egy nyugágyon vagy pokrócon lazítva finom házias ételekkel és hűsítő innivalóval kísérve nézhetjük végig akár a naplementét is, páratlan kilátással a Dunakanyarra. Igazi felüdülés az itt töltött idő, ahol nem csak a telefonunkat, de testünket-lelkünket is 100%-ra tölthetjük. ■





# ENGEDD, HOGY A SZÍVED VEZESSEN

## SPONTÁN KULTÚRBOLYONGÁS A ZSOLNAY NEGYEDBEN

SZABÓ SÁRA

**K**ultúrbolyongás, avagy élményvezérelt felfedezés tervek –  
szűk napirendi pontok és feszes időbeosztás nélkül: no,  
ilyen a kellemes elveszés, amelyből az ember nem is igazán akar  
megkerülni. Vannak helyek, ahol el lehet (mi több, érdemes is)  
veszni, ilyen a pécsi Zsolnay Kulturális Negyed! Az 5 hektáros  
terület nem merül ki a kultúrákedvelők szórakoztatásában, hiszen  
csak úgy tobzódik a szórakoztató kalandokban, egyedülálló  
látnivalókban, interaktív és családbarát programokban.

## A Zsolnay-örökség bölcsője

Még mielőtt belépnénk a Negyed gyönyörű kapuján, pörgessük vissza az idő kerekét, és ismételjük át Magyarország egyik leghíresebb ipartörténeti sikertörténetét. Ám csak nagy vonalakban, hisz a kulisszatitkok a városrész falai közt rejtőznek.

Mint az közsímert, Pécssett élt és alkotott a magyar ipartörténet egyik megkerülhetetlen művészdinasztiája, a Zsolnay család, akik a világszínvonalú kerámiagyártás révén a város nevét is belevesték a történelemkönyvekbe. A sikerhez rögzös út vezetett: a gyár elődje, a Zsolnay Keménycserép Manufaktúra majdnem beleroppant a piaci versenybe. Az akkori igazgató, Zsolnay Ignác nyugtalan és könnyelmű ifjú volt, aki mit sem értett a gyárigazgatáshoz: ezt igazolta, hogy az ő irányítása alatt kishíján elérverezték a 10 fős fazekasműhelyé csökevényesedett manufaktúrát. Édesapja unszolására vette át a gyárat Zsolnay Vilmos, akinek köszönhetően viszont az üzem elindult a világhírnév felé. Vilmos igazi művészlélek volt, nyughatatlan kíváncsiságának és vállalkozókedvének köszönhetően pedig a gyár kapott egy második esélyt.

A nagyiparos különféle agyag- és mázfajtákkal kezdett kísérletezni, aminek egyik csodálatos eredménye lett az úgynevezett porcelánfajansz, és az épületdíszítésre alkalmazott fagyálló pirogránit, de közreműködött a rózsabogár zöldtől az aranyig színjátzó különleges kerámiamáz, az eozin kidolgozásában is.

### HELLO HUNGARY TIPP:

**a Negyedben érdemes lesni az itt felsorolt különlegességeket, mert csak úgy tobzódik benne a terület!**

Vilmosnak köszönhetően a Zsolnay márkanév gyakorlatilag az ismeretlenből robbant be egyediségével és rendkívüli szín- és formagazdagságával a kerámiaművészet legnagyobbjai közé. A nagyiparos hagyatékát gyermekei; Teréz, Júlia és Miklós is őrizték. Saját elhivatottságukkal és tehetségükkel tettek hozzá nap mint nap a manufaktúra életéhez. Később Vilmos vejei, Sikorski Tádé építész és iparművész tervező, valamint Mattyasovszky Jakab geológus is a gyárban dolgoztak. Mi több: még a negyedik generáció tagjai is javarészt e falak közt nevelkedtek. Ebben az időszakban teljesedett ki a

gyár munkája; 9 óriás és 15 kis kemence segítségével készültek a kerámiák mintegy 700 magyar, cseh, német és morva fazekas szakember kezei alatt.

A világháborúk, illetve az államosítás nehéz időszaka után a gyár elnéptelenedett, ám 2010-ben, az Európa Kulturális Fővárosa projekt keretében, mintegy 11 milliárd forintos beruházás során újíthatták fel a Zsolnay család egykori gyárpépületeinek és lakhelyének területét, amelyet Közép-Európa legnagyobb ipariműemlék-rekonstrukciójaként tarthatunk számon.

A Zsolnay-örökséggel érdemes behatóbban is megismerkednünk: a Negyedben a Zsolnay Család- és Gyártörténeti Kiállítás részletesen bemutatja a világhírűvé vált gyáralapító család kalandos életútját. A Zsolnay Aranykora címet viselő, több mint 700 kerámiatárgyból álló tárlat, vagy a kizárólag pink Zsolnay-termékeket felvonultató Rózsaszín Kiállítás izgalmas szeletét mutatja a manufaktúra termékeinek. Ám most induljunk egy szubjektív túrára ezen a csodálatos területen!

### Itt kezdődik a, itt kezdődik a...

A világhírű kerámiagyár területén összesen 15 védett műemléképületet és 88 köztéri Zsolnay-szobrot bemutató „mini várost” találunk, amelynek minden szeglete megannyi látnivalót tartogat! Érdemes a Major utcai bejárat felől közelíteni, ahol kényelmesen leparkolhatjuk az autót. A belépés ingyenes, és reggel 6 és este 9 óra között szabadon kószálhatunk. Ha északnak fordulunk, hatalmas füves területek, remek játszóterek és a Bóbita Bábszínház épülete, szabadtéri színpada fogad. Ha kisebbek is vannak velünk, semmiképp se siessünk át ezen a részen, érdemes mindenre időt szánni! A Bóbitában remek pöttömszínházi előadások várnak, de ovis, kisiskolás és még ifjúsági darabok is szerepelnek műsorukon. Ha éppen nincs előadás, akkor is érdemes betérni, hiszen csodás a bábmúzeum és remek italokkal várnak az Escargo Kávészék- és Kakaóbárban.

Tovább bolyongva észak felé rátérünk a Boltok utcájára, ahol változatos üzletek sora vár. Egyik kedvencünk a Csoko-Láda Csokibolt, de a gyerekszíveket mégis a Nostalgia Cukorka Látványmanufaktúra rabolhatja el inkább: itt az érdeklődők nemcsak megkóstolhatják a hagyományos cukorkákat, nyalókákat, de meg is nézhetik, hogyan készülnek ezek a különleges édességek. A bemutató alatt elkerekedett szemek és tátott szájak várhatóak.



Itt egy picit érdemes elhagyni a Negyed területét és az északi bejáraton kislisszolni a Felsővámház utcára. Erre találjuk a Zsolnycsalád nyughelyét, vagyis a díszes Zsolnay Mauzóleumot! A misztikus épülethez vezető különleges sétányt 42 méltóságteljes pirogránit oroszlán díszíti, és a helyet szinte elborítják a szabaddkőműves szimbólumok. Az egyik legizgalmasabb legenda az épülettel kapcsolatban, hogy a téli napforduló idején beáramló fény felfedi a világhírű eozinmáz titkos receptjét! Ha a titkot nem is csípjük el, a gyáralapító Zsolnay Vilmos díszes eozin szarkofágját mindenképp csodáljuk meg!

Az északi bejáraton csorogjunk vissza a Negyedbe, majd a keleti irányba haladjunk egészen a Zsolnay Porcelánmanufaktúra bejáratáig. A Látványmanufaktúrában beleshetünk a kerámiagyártás kulisszái mögé, tovább haladva pedig ablakokon keresztül kémlelhetjük a buzgón gyakorló zeneművészeti hallgatókat. A Gingko tér fele haladva elérjük a Labort, a pécsi „csodák palotáját”, ahol számtalan természettudományos, azon belül is főként fizikai kísérlettel találkozhatunk. Az Interaktív Varázstértől nehéz lesz elszakadni, de ha sikerül, utazzunk el a csillagok közé! Az épületben találjuk a Planetáriumot, ahol a vetítéseket a csillagászok élőszavas, lebilincselő előadásai teszik teljessé. Érdekes, hogy ez ország első optikai planetárium, így nem szégyen,

ha felnőttként is felcsigázva érkezünk megnézni. A csillagközi utazás után pedig akár még dimenziót is ugorhatunk: a VR Univerzumban fénykardozhatunk Darth Vaderrel, részt vehetünk az első Holdra szálláson Neil Armstronggal, sőt, még dínókkal is találkozhatunk!

#### **HELLO HUNGARY TIPP:**

**egyik kedvenc foglalkozásunk a Varázsóra, ahol a látványos fizikai kísérletek keretében kicsiknek és nagyoknak is égne állhat a haja!**

Délnyugat fele haladva érkezünk még egy csodás épületegyütteshez, ahol az E78 rendezvényterem, a Kемence Galéria, valamint a 1861 kesztyűmanufaktúra található. Végül, de nem utolsó sorban a Negyed északi és déli részét összekötő gyalogos híd páratlan helyszín ahhoz, hogy készítsünk pár remek fotót. Az alattunk elsuhanó autók és a naplemente együttes látványa a kellemes elveszés méltó megkoronázása lehet... Ha a nap (vagy a hétvége) végére úgy érezzük, hogy mindent megnéztünk, akkor is érdemes visszatérni a Zsolnay Kulturális Negyedbe, hiszen páratlan fesztiváloknak ad otthont a terület: a Zsolnay Piknik, a Zsolnay Fényfesztivál, valamint a Szamárfül Fesztivál is mind-mind csodás élményeket tartogat. Részletekért és az aktuális programokért érdemes ellátogatni a zsolnaynegyed.hu weboldalra. ■

# PROGRAMOK, FESZTIVÁLOK, ESEMÉNYEK

## 2024 NYÁR - ŐSZ

### **Paloznaki Jazzpiknik**

2024. augusztus 01., csütörtök 17:00 –  
2024. augusztus 03., szombat 23:00

A butikfesztivál a balatoni nyár egyik legnagyobb durranása: augusztus 2-án a funky koronázatlan királya, a The Brand New Heavies lép fel, majd Tony Hadley, a Spandau Ballet egykori énekese pörgeti fel a piknik-hétfvégét. Augusztus 3-án a holland popformáció, a Son Mieux lép fel, majd a szervezők régi vágyaként a Morcheeba ad holdfényes koncertet a szőlőhegy oldalában.





## Művészetek Völgye Fesztivál

2024. július 19., péntek –  
2024. július 28., vasárnap

Kapolcs idén sem enged több évtizedes hírnevéből: a Művészetek Völgyében 2024-ben is ütős programok közül válogathatunk. A zenei performanszok (jazz, népzene, könnyűzene, világzene) mellett a kultúra is fontos szerepet kap: felolvasások, irodalmi estek, kerekasztal-beszélgetések, improvizációs műhely, kiállítások, workshopok és filmvetítések egyaránt helyet kaptak a kapolcsi repertoárban. Mindemellett az aktív pihenés kedvelői sem fognak csalódni: benevezhetünk például egy bringatúrára, de jógázni is lehet. A fesztiválon a környezetvédelem témájával is foglalkoznak.

## Szegedi Ifjúsági Napok (SZIN)

2024. augusztus 28., szerda –  
2024. augusztus 31., szombat

A legnagyobb nyárázó fesztivál, a Szegedi Ifjúsági Napok egyben a hazai fesztiváltörténelem úttörője is.

A SZIN története 56 évvel ezelőtt, 1968-ban indult. Pontosabban már 1964-ben volt egy halvány előfutára, ekkor ugyanis Szegedi Ifjúsági Karnevál néven szerveztek a Tisza-parti városban egy egynapos bulit, javarészt akkor még szegedi fellépőkkel. Egy résztvevő így emlékszik vissza a kezdeti időkre: „A fesztiválra érkező fiatalok ezen a néhány napon elengedhették magukat, önfeledten szórakozhattak, mindenféle retorzió nélkül. Az akkori államhatalom nem véletlenül hagyta ezt, hiszen az év többi napján nem néztek jó szemmel azokra a fiatalokra, akik hosszú hajjal, trapéz nadrágban jártak és nyugati zenéket hallgattak.” A rendszerváltás azonban elsodorta a KISZ-t, vele együtt az ifjúsági rendezvényeket is. A SZIN-t az egykori szegedi Rock Klub vezetője karolta fel és próbálta életben tartani különböző helyszíneken, mintegy 10 évig, de támogatás hiányában a szervezők a végén már képtelenek voltak megrendezni az eseményt. 2002-ben azon-

ban a városvezetés mentőövet dobott a SZIN-nek, és felélesztette a fesztivált, még Gerendai Károlyt is felkérve tanácsadónak, aki már csaknem 10 éve szervezte társaival az azóta is rendkívül népszerű Szigetet. A helyszín a Partfürdő lett és a fejlődés innen megállíthatatlan volt. A hazai zenekarok már számoltak a szegedi bulival, előre helyet hagyva annak a nyári koncertnaptárjukban. Majd lassan felfedezték a nemzetközi fellépők is a Szegedi Ifjúsági Napokat, ami 2009-ben egy nemzetközi díjat is bezsebelt – a legnagyobb európai fesztiválként elismert Glastonbury-vel együtt – környezettudatos fejlesztéseiért megkapta, azóta is egyedüli magyarként, a Greener Festival Awardot. A gazdag hazai palettán, az idén átkeresztelt Coca-Cola SZIN fesztivál pedig már megkerülhetetlen esemény, a legnagyobb nyárázó buli, nemzetközi sztárokkal, a hazai zenei élvonallal és a feltörekvő tehetségekkel.



## Móri Bornapok

2024. október 03., csütörtök –  
2024. október 06., vasárnap

Borvirágos októberkezdetet ígérnek Móron! Október 3-6. között ismét bornapokat rendeznek Móron. Ahogy az ősz színei kezdik átvenni az uralkodó szerepet a tájban, Mór városa felkészül, hogy üdvözölje a látogatókat az egyik legvarázslatosabb eseményén, a Móri Bornapokon. A szüretet és a bort ünneplő rendezvényen számos kulturális eseménnyel, köztük ifjúsági- és gyerek programokkal is várják a látogatókat. A Móri Bornapokra nemcsak a derűs koccintások miatt érdemes ellátogatni, hanem a város több helyszínén megrendezett számtalan izgalmas esemény miatt is.

## Ördögkatlan Fesztivál

2024. július 30., kedd –  
2024. augusztus 03., szombat

Ördögien jó szórakozást ígér Baranya megye tán legnagyobb összművészeti fesztiválja! 2024-ben július 30. és augusztus 3. között kerül megrendezésre Baranya megye tán legnagyobb összművészeti fesztiválja, amelyen bárki megtalálhatja a neki tetsző programot. Nagyharsányban, Beremenden és Villánykövesden lesznek színházi előadások, koncertek, hatalmas bulik, de akkor sem maradunk szórakozás nélkül, ha családdal érkezünk, sőt: a képzőművészet és az irodalom kedvelői sem fognak unatkozni. Extra koccintásra ad okot, hogy az eseményeknek az ország egyik legkiválóbb borvidéke ad otthont.

## Egri Bikavér Ünnepe

2024. október 18., péntek –  
2024. október 28., hétfő

Ingyenes borgasztrónómiai fesztivál Egerben, ahol a bikavér tanninos patadobogásától kísérve lépnek színre a legjobb környékbeli borászok. A koccintásokat ellensúlyozandó az italok aromáit jól kiegészítő ételeket kóstolhatunk. A kulináris kalandozás mellett a szervezők számos izgalmas programmal és kulturális eseménnyel is várják a látogatókat.



## GASZTRONÓMIA

---

|                                |     |
|--------------------------------|-----|
| Újhullámos strandételek nyárra | 108 |
| Interjú Akács Istvánval        | 112 |
| Balaton – borok és éttermek    | 118 |
| Gyula és környéke              | 125 |

Újhullámos

# STRANDÉTELEK NYÁRRA

SZABÓ RUDIT



*„a strandételek készítése is gyakran túlmutat  
a hagyományokon, az ételek gerincét  
a jó minőségű alapanyagok,  
a fantáziadússág és a merészség határozza meg”*



Az egymást követő hőségriadók jelzik, hogy végérvényesen elérkezett a nyár. A családi hangulat és a szabadságérzet elengedhetetlen esszenciája a street food világnak – annak a világnak, amelyet megtapasztalva egy harapással könnyedén egy másik országban vagy idegen kultúrában találhatjuk magunkat. Válogatásunkban található ikonikus burger, Mexikót zavarba ejtő házi taco, de ázsiai ízek és nagyvárosi környezetben megreformált hagyományos fogások is.

Ahogy a street food, úgy ezen belül a strandételek készítése is gyakran túlmutat a hagyományokon, az ételek gerincét a jó minőségű alapanyagok, a fantáziadússág és a merészség határozza meg: kimozdulhatunk a strand-lángos-hekk büvkörből az umamival telített, de mégis könnyen fogyasztható ételek világába.

Olyan országban élünk, ahol a vendéglátóknak lehetősége nyílna rövid alapanyaglánc mentén gondolkodni. A lokalitás fontossága felértékelődik, és a természetes erjesztés, hidegen sajtolt olajok, régimódi, helyi alapanyagok biodiverz képe újrafogalmazza nyári ételünket.



### **Taco Truck, Szigliget**

Mexikói ízek találkozása a Balaton kuriózumaival. A 71-es út mentén utazva, ezt a szigligeti vár tövében megbújó színfoltot nehéz nem észrevenni. Házi tésztából készült tacójukhoz és burritójukhoz többféle feltét közül választhatunk. A kínálat széles: a ropogós csirke és omlós sertés a húsimádóknak kedvez, de izgalmas diós-feketebabos és vegán töltelékeket is találhatunk a repertoárban. A házi taco mellett vagy helyett beleharaphatunk a Balatoni nyárba: egy igazán szaftos, Búzalelke brióból készült burgerbe, ami mellé házi guacamole, tequilás, roppanós bacon, chili-mayo és koriander kerül.

### **A Pizza Sztori, Balatonmáriefürdő**

Egy hely, amely a déli part első, fatüzelésű kemencében készült nápolyi pizzáját ajánlja az ide látogatóknak. A pizzaiolo Olaszországból hozta el a vékony tésztájú pizza titkát: a tészta ropogós, mégis kellőképpen tömör. Tökéletes palettáját találjuk itt a minőségi feltéteknek, akár klasszikusabb ízekre, akár egy specialitásra vágyunk. Saláták, tészták és levesek közül is válogathatunk.

### **Vánkos, Badacsonytomaj**

Sipos Réka és Petykó István üzemeltetik ezt a bisztrót és panziót, ami már az ajtón kívül is tárt karokkal fogad. A termelői reggeli mellett, nyári estéken az eldugott belső kert leple alatt, csodálatos, kizárólag helyi alapanyagokból készülő bisztró vacsora menüvel fogadják a látogatókat. Élmenyből nincs hiány: Kamado grill, jég bődönből szervírozott natúr borok, keleties ízjegyek, lokális alapanyagok találkoznak. A ház specialitása, a Kimchis toast tökéletesen szemlélteti a lokalitás fontosságát, némi keleti infúzióval fűszerezve.

### Strand Lángos & Bisztró, Pasarét

A Balaton egyik kedvenc helye, a Balatonmárfafürdőn található lángosozó Budapestre érkezett. A hagyományos lángos vonalát újraértelmezve, a feltétek terén nem ismer lehetetlent ez a hely: határtalan kreativitással kerül a lángosokra bármi, a füstölt pisztángtól a marhanyelvig. Természetesen a hagyományos kombinációk sem maradhatnak le az étlapról, a sajtos-tejfölös lángos minden kötelező kritériumnak megfelel, a könnyed tésztán pedig a sok sajt és tejföl sem túlzás.

### Grøenk Deli, Balatonfüred

Zöld szemlélettel, házas ízekkel és faszenes grillen készült ételekkel csábít Juhász Emese és Turi Balázs konyhája. Törekvésük, hogy minél rövidebb utat járjanak be az ideérkező alapanyagok, s ezáltal az étlapon igazán friss fogások jelenhessenek meg. A kínálatban egyebek mellett hamburger és steak is szerepel, valamint olyan Grøenk klasszikusok, mint a császármorzsa, a gnocchi és a borsófőzelék. Friss, laza és könnyen értelmezhető, mégis kiemelkedő minőség jellemzi ezt a helyet. ■





Fotó: Gaál Dániel



# Interjú Akács István­nal

# AMIKOR A TERMÉSZET AZ IHLET FORRÁSA

FRANCISCK RÉKA ALÍZ

A Pajta neve fogalom, ami szorosan összefonódik az Őrséggel. A családi vállalkozásban vitt, Michelin-ajánlott étterem konyháját tavaly tavasztól viszi *Akács István* séf, vele beszélgettünk többek között fine diningről, sztájsolásról, erdőkről és mezőkről.



**Megnézve az Instagram profilodat, a bekövetett oldalak már mesélnek rólad: gombák, Óriszentpéter, Kairó, Oslo, Koppenhága, Mexikó. Segíts ezeket szétszálazni! Kezdjük Mexikóval – milyen történetet osztanál meg velünk ezzel kapcsolatban?**

Mexikói lányt vettem el: Yazmin Salazarral idehaza ismerkedtem meg, később viszont együtt dolgoztunk az ő szülőházájában. Ő séfhelyettes volt akkoriban, a konyhán rajta kívül senki nem beszélt angolul, így én vadul tanultam a spanyolt, miközben heti 6 napot dolgoztunk (kivéve a fő szezonban, decemberben, amikor egyáltalán nem járt szabadnap). Kimerítő volt, de élveztem a pályát, esténként munka után még valahogy volt energiánk elmenni séfhelyettes is. Mindig is vonzottak a különböző kultúrák, így a pandémia után, amikor már lehetett könnyebben utazni, elmentem Kairóba 2 hétre. Ekkoriban kezdtem el analóg fényképezőgéppel fotózni. Mellette persze igyekeztem minél több ételt és alapanyagot megkóstolni. Ezek a nemzetközi ízek és benyomások gyakran manifesztálódnak a Pajta konyhájából kikerülő ételek formájában.

### **Mi a helyzet Oslóval?**

Oslo fontos állomás volt az életemben: alkalmam nyílt arra, hogy a 3 Michelin-csillagos Maaemo-ban sztájszoljak 2 hónapot. Előtte nem volt lehetőségem még csak belépni sem egy Michelin-csillagos étterem konyhájára, nemhogy egy olyan 3 csillagoséba, amely a világ 50 legjobb étterme között van. Amit ott láttam, teljesen magával ragadott: precizitás, rend, hangulat, csapatmunka – tudtam, hogy így szeretnék én is dolgozni. Később a dán Noma étterembe is sikerült eljutnom, 3 hónapra, ott szintén rengeteget tanultam. René Redzepi éttermében az évszakok váltakozásával a menü drasztikusan megváltozik, s míg a téli hónapokban a tenger gyümölcsei voltak fókuszban, addig kora nyártól őszi a növényeken volt a hangsúly, ősztől januárig, a vad- és erdei szezon idején pedig a hús. Én épp ez utóbbihoz asszisztáltam, ami nagy szerencse: talán ez képezi le leginkább azokat a lehetőségeket, amelyek itt a Pajtában és környékén adóttak.

**Ezek mentén kirajzolódik egy különleges pályáív.**

**Maradt ki olyan hely és/vagy személy, ami vagy aki igazán meghatározó volt a szakmai fejlődésedben?**

Mindig összekötöttem a szakmai fejlődést azzal, hogy újat tapasztaljak. Nagy hatással volt rám Anthony Bourdain, az ő könyve az elsők között volt, amit elolvastam, amikor elkezdtem a szakmát. Valahogyan rám tapadt az a szemlélet, amit ő képviselt: hogy mindig legyek nyitott és legyen bennem vágy arra, hogy megismerjek más kultúrákat, és merjek beleugrani az ismeretlenbe anélkül, hogy



tudnám, hogyan fogok kijönni belőle. Például amikor a Maeemóba mentem sztácsolni, akkor még csupán 2 éve voltam szakács, angolul nem nagyon beszéltem, pénzem sem volt. Amikor visszaigazolták, hogy mehetek, kivettem a legolcsóbb szállást, ami Airbnb-n elérhető volt, és már itthon elkezdtem angolórákra járni.

### **A gombák miért kapnak ekkora figyelmet tőled?**

Mindig is szerettem gombákkal dolgozni, így nem volt kérdés, hogy a Pajtába érkeztemkor az első menüsoron is egyből szerepel majd egy gombás fogás. Azon a nyáron egyébként rengeteg gomba nőtt, s egy erdei séta során a feleségemmel teljesen belefeledkeztünk a gombászásba. Nagyon élveztük, teljesen ki tudtunk kapcsolódni közben. Szabadnapokon már alig vártuk, hogy kimenjünk az erdőbe. Nyilván nem szedtünk étkezésre gombát, de egyre inkább érdekelt, hogy melyik milyen fajta, és hogy ehető-e. Onnan már csak egy lépés volt, hogy jelentkezsek egy alapszintű tanfolyamra és vezetett gombász túrákra járjak. Így lett a gombászás a hobbim, voltaképp. Szerencsés helyzet, hogy a keresztanyám és a férje is gombaszakellenőrök, és az unokabátyámék is képzett gombászok.

*„Mindig összekötöttem a szakmai fejlődést azzal, hogy újat tapasztaljak.”*



### **Folyamatosan tanulsz – de milyen érzés tanítani is?**

Diákként nem voltam kifejezetten jó tanuló, ami nem kötött le, azzal nem sok kedvem volt foglalkozni. Azonban ha valami érdekelt, akkor belevetettem magam. Ma is fontosnak érzem, hogy folyamatosan tanuljak, szakmai dolgokat ugyanúgy, mint például idegen nyelvet. Szerintem sokaknál nehéz elérni, hogy elsajátítsanak valamit pusztán azzal, hogy kötelezővé teszik számukra, ez nálam sem működött soha. Igyekszem ösztönözni a kollégáimat a fejlődésre, de inkább úgy, hogy érdekessé teszem számukra a feladatokat. Ahogy mondani szokás, fontos a körítés. Vagy a tálalás. Minden értelemben.

### **Még mindig nem receptből főzöl?**

Igazából a desszert pályán kívül nem igazán használunk recepteket. Azt gondolom, hogy a szakács szakmában a technikákon van a hangsúly, valamint az alapanyagok ismeretén. Ezt nyilván egy életen át lehet tanulni, és sokkal izgalmasabb és érdekesebb, mint grammozni és méregetni. Szeretem ugyanazt a dolgot többször többféle módon elkészíteni: mindig egy kicsit változtatni, kísérletezni.

## Számodra mit jelent a fine dining, és mi az, amit ezen keresztül meg szeretnél mutatni, át szeretnél adni?

Én a fine dining alatt elsősorban nem a drága menüsorokat, vagy a csipesszel díszített, pürével felpötyözött tálakat értem – bár az apró részletek fontosak, mert még inkább személyessé tehetik az élményt. Szeretem a fine diningot színházhoz hasonlítani, mert szerintem akkor csinálják jól, ha szórakoztat, és ha képes előadni egy történetet, szólni az akár az alapanyagokról, a desztinációról, a termelőkről, vagy akár a séfről. Az étel – de már a milió és a felszolgálás is – a környék hagyományait és kultúráját kell tükrözze. A fine diningban célszerű és elvárt, hogy a vendég teljes figyelmet kapjon, onnantól, hogy belép az ajtón, továbbá, hogy úgy távozzon, hogy jóllakott.

## S mit jelent neked a Pajta?

A Pajta olyan környezetben lévő étterem, ahol minden adott ahhoz, hogy séfként egy jól működő, igazán színvonalas konyhát vezessék. A Pajta a lehetőségek tárháza. Ezen felül teljesen összeforrott a tulajdonos házaspárral, Kvaszniczáné Marjai Flóriával és Ferencsel, valamint az általuk képviselt szemlélettel, stílussal.

## Miben áll szerinted az Őrség és Őriszentpéter ereje?

Gyönyörű erdők, rengeteg gomba, rendkívül színes élővilág – számomra ez az Őrség esszenciája. Őriszentpéter szépséges, háborítatlan, nyugodt, s egyben az őrségi termelői közösség központja, sokféle, tisztességes őstermelővel, kiváló portékákkal. Közülük sokkal dolgozunk együtt, a teljesség igénye nélkül például a Sári házaspárral Bajánsenyérről, málnaszezonban Cserkúti Józseffel, akit a helyiek csak „Málnás Józsiként” emlegetnek. A Németh Porta és a Róbert Gida kecskefarm ugyanúgy a beszállítónk, mint a biokertészet Iváncon, ahol a gazdaságban a Gondviselés Háza Fogyatékosok és Időskorúak Otthonában élők dolgoznak.

## Egyszer azt mondtad, kissé hiperaktív vagy. Hogyan „mozgod le” az energiáidat, s ehhez mennyire ad jó terepet a közvetlen környezet?

Az már igaz, hogy nem vagyok az a kanapén fekvő típus. Igyekszem valamivel mindig elfoglalni magam, a pihenésem legtöbbször aktív. Egy fárasztó hét után is többnyire korán felkelek. Túrázunk, vagy csak bókászunk a feleségemmel az erdőben – itt az Őrségben ehhez csodás terepeket találni. Néha elmegyünk Esztergomba fallabdázni, tavasztól őszig pedig gyakran pattanok nyeregbe, és rovom az országutakat a szabadidőmben. Nagyon szeretek fotókiállításokra járni, kedvelem a kortárs fotográfiát. Hogy új ízeket fedezzünk fel, új benyomásokat szerezzünk, el-eljárunk étterembe, az ország legkülönbözőbb pontjain felbukkanva. ■





# BALATON – BOROK ÉS ÉTTERMEK, AJÁNLÓ A RÉGIÓ KÖZKEDVELT ÉS ÚJ EGYSÉGEIRŐL

SZABÓ JUDIT

Az újhullámos helyek száma rohamosan nő a Balaton környékén. A lokális alapanyagok használata, a személyesség kifejezése és a biogazdálkodás fontossága felértékelődik. Ennek a mozgalomnak tökéletes kiegészítői a natúr és bio borászatok, vagy éppen a permakulturális termelési metódusok. Sokan újraértelmezik a lakásétterem fogalmát is, és előtérbe kerül a szabad tűz használata.

## Vasüzlet

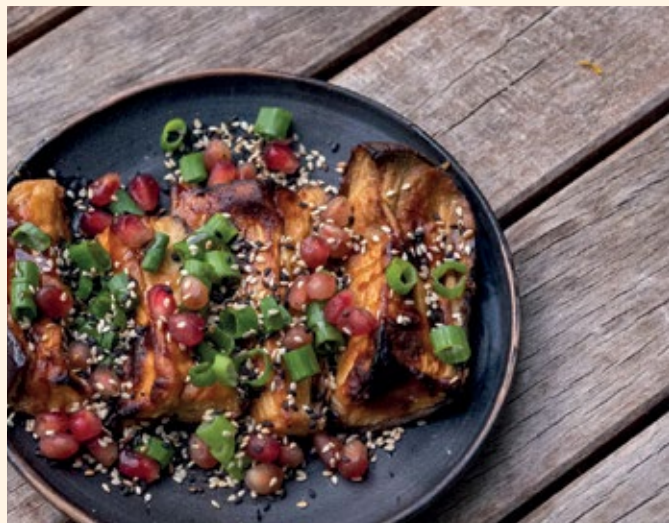
Balatonfüred Ófalu része igazi kincset rejt. Huszár Mátyás éttermét saját grillpartijai ihlették, a látványkonyhában környékbeli alapanyagokból álmódja meg a faszéneken sült, húsos és vegetáriánus kreációkat. Az alapanyagok jellemzően a környékről, főként balatonfüredi értékesítőktől származnak. Ebben az étteremben minden nap grillparti van. Mátyás egy olyan helyet álmódott meg, ahol az összetartás és közvetlenség volt a fő szempont. Náluk tényleg azt érezhetjük, hogy a csapat a szíve és a lelke a helynek. Ehhez az étterem belső terének kialakítása, a menü és a koncepció is hozzájárul. Az étlap rövid és ötletes. Helyi éttermek egyszerűségével nyit, viszont Mátyás fine dining területén eltöltött éveinek tapasztalata visszaköszön rajta. A klasszikus köretek mellett helyben készült savanyított finomságokat is kóstolhatunk. Az étlapon van néhány húsmentes étel is, például dödőlle és gombaragu. Az itallapon szótárjai a natúr borok és a kisüzemi sörök, de kedvünkre válogathatunk házilag készült fermentált italok között is.

## Pap Wines

Molnár Áron és párja, Karina Vissonova a bor iránti szenvedélyükből adnak ízelítőt. A térségre jellemző, de „vins de garage” stílusú fehérborok mellett többek között pinot noir-t és „Bazalt” cuvée-t, valamint narancsbort is találunk náluk. Hegymagasi lakáséttermükben saját receptgyűjteményük vegetáriánus fogásaival várják a vendégeket. Konyhájuk eszméje egyszerű: ételeik hagyományos, különböző kultúrák részben rég elfeledett vegetáriánus receptjei alapján készülnek, választékuk a francia parasztkonyhától az indiai ételeken keresztül a japán „izakaya” irányzatig terjed. Az ételek hozzávalóit főképpen a permakultúrában termesztett organikus zöldségek, magvak, diófélék és fűszerek teszik ki, emellett az egzotikusabb összetevőket többnyire utazásaik során szerzik be.

## Csopak Resti by Laurel

A Laurel pop-up étterme a méltó helyet kap a csopaki állomáson. Ez az apró helyiség minden betérő embert elvarázsol. Ide a részletesen megkomponált ételekért érkezünk, de a társaságért is maradunk. Egy lakásétterem meghittsége találkozik a fine dining gasztronómiával. Az étlapot egy street food finomság, a bodag uralja, de hétvégenként BBQ ajánlatokat is találunk. A cigánykenyeret faszéneken sütik kívül ropogósra és füstösre; minden földi jóval megpakolva szendvicsként is kérhetjük, de rendelhetünk mellé körömpörköltet is. A raklapbútorokkal hangulatossá varázsolt teraszon a falatozás mellé különböző frissítőkkal koccinthatunk, ha pedig a majdnem-jóllakottság állapotában még valami édességre is vágyódunk, a Laurel házi készítésű jégkrémjét kóstolhatjuk.





### Buborék Csopak

Francia pékműhely és modern kerékpárszerviz fúziója a csopaki Buborék. Radikálisan mozognak kovász és kerékpár vonalon. A teret letisztult vonalak jellemzik, helye nincsen a közhely franciaságnak. Az itt elfogyasztott reggelit kovászos, teljes kiőrlésű és biolisztból készült kenyerek és croissant teszik teljessé. Az étlap hetente megújul, az ételekhez bort, pezsgőt vagy más habzót is fogyaszthatunk. Ami a kávéval, a matchás, kurkumás és céklás latte éppúgy kuriózumnak számít, mint a desszertek között a málna-rózsá-licsi-vanília macaron. Az üzlet hiánypótló több szempontból is. Ez olyan Balaton környéki menedék, ahol nyoma sincsen a körülményes étteleknek. Cserébe igazán erős pékműhellyel gazdagodott a térség.

### Szászi Birtok

Szászi Endre 18 hektáron gazdálkodik: Szent György-hegyi birtoka az országban elsőként kapott bio minősítést. Boraihoz semmilyen szintetikus anyagot nem alkalmaz. A klasszikus fehérborok mellett a térség etalon rizlingje, valamint vörös- és habzóbor készül a pincészetben, melyeket helyben meg is vásárolhatunk, s persze kóstolásra is van lehetőség. A címkék balatoni lankái Szászi Endre feleségének munkái. A borokkal jól harmonizáló, szezonális ételeket szép időben a birtokhoz tartozó étterem panorámás teraszán is elfogyaszthatjuk; ha pedig az estébe nyúló borozgatás után nem szeretnénk hazamenni, megszállhatunk a három vendégház egyikében. ■



EGY MEGBÍZHATÓ ÚTIKALAUZT  
KERESEL? **MEGTALÁLTAD!**

# FEDEZD FEL VELÜNK MAGYARORSZÁG CSODÁS HELYEIT ÉS PROGRAMJAIT!

Ha szeretsz utazni, kikapcsolódní, varázslatos tájakra ellátogatni, jókat enni-inni és nyitott vagy az újdonságokra, akkor van egy jó hírünk számodra.

Mostantól nem szükséges külön időt töltened a következő úti célod és programod kikeresésével, erre itt vagyunk mi, vagyis a Hello Hungary honlapja és applikációja!

## Éld át Magyarország sokszínűségét!

Hazánk tele van lenyűgöző turisztikai desztinációkkal és rejtett gyöngyszemekkel. A Hello Hungary honlapjáról és applikációjáról könnyedén ötletet meríthetsz következő kiruccanásodhoz, túrádhoz, városlátogatásodhoz vagy akár hétvégédhez. Változatos rovataink között böngészve megtalálhatod a számodra legérdekesebb tartalmakat – legyen szó gasztronómiáról, szállásajánlóról, térképes programkeresőről, toplistákról, kulturális pillanatokról, sőt: akár hátborzongató helyi legendákról.

## Aktív kikapcsolódással az élménygyűjtésért

Egy klassz családi kerékpáros túrát keresel a nyári szünetre? Kíváncsi vagy, hová érdemes ellátogatni, ha vizes vakációra készülsz? Vagy jól jönne egy különleges túraútvonal, esetleg egy sportos programajánló?

Aktív aloldalunkon és Eseménynaptárunkban számtalan tippet találsz ahhoz, hogy mozgásba lendülj. Csak győzz majd választani közülük!



### Találd meg álmaid szállását!

Ha a tökéletes programhoz már csak a tökéletes szállás hiányzik, velünk rábukkanhatsz! Legyen az hangulatos vidéki vendégház, luxushotel, meghitt panzió, eldugott erdei faház vagy jurta... válogass kedvedre!

### Gasztronómiai élmények magyar vendégszeretettel fűszerezve

Kulinária – az egyik kedvenc témánk. Gasztronómia rovatunkban bemutatunk számos olyan különleges hazai pékséget, éttermet, bisztrót és borászatot, ahol a minőség kiváló ízvilággal találkozik.

Tradicionalis és modern, street food és fine dining, nagyvárosi és falusi – legyél képben azokkal a helyekkel, ahová érdemes betérni!

De a gasztronómia nem csak az étel- vagy italfogyasztásról szól. Te tudod, mi a gyulai és a csabai kolbász titka? Milyen a pálinka, a gin és a sör, ha tokaji? Oldalainkon az étteremajánlók mellett érdekességekkel is jelentkezünk, hogy még több ínycsiklandó felfedezést tehess a magyar konyha világában.

### Kihagyhatatlan kulturális kincsek

Akkor is számíthatsz ránk, ha számodra a kultúra jelenti a feltöltődést. Cikkeinkből többek között megismerheted a Dunakanyar mesés régiségpiacait, Vác titkos kriptáját vagy akár a Babits-villa rövid történetét. Nálunk nemcsak efféle érdekes helyekről, de olyan egyedülálló koncertekről, fesztiválokról, múzeumokról, kiállításokról és manufaktúrákról is tudomást szerezhetsz, amik nyaralásod fénypontjai lehetnek.

### A 77. év titka – avagy történelmi érdekességek csokorba szedve

Ismered a festői Máré-várat és az elátkozott lány regéjét? Magyaregregy közelében, a Mecsek vadregényes rengetegében magasodik a Máré-vár. A helyi monda úgy tartja, itt lakott Máré vitéz gyönyörű feleségével. A férfit hadba szólította a király, míg a feleségnél gyakori vendég lett Máré testvére, Miklós gróf. A románcból egy kislány született, és a visszatérő Máré a csalfa nőt a pincébe zárta, a lányt pedig elátkozta. A történet szerint a lányt csak minden 77. évben szabadíthatja meg egy vadász, aki megcsókol egy medvét, egy kígyót és egy varangyot.

**Tudtad? aloldalunkon ilyen és ehhez hasonló izgalmas legendákról is olvashatsz. Mindezt igényes fotókkal illusztráljuk, hogy te is kedvet kapj a történelmi barangolásokhoz.**

Szeretnénk, ha te is megtapasztalnád, Magyarország mennyire lenyűgöző. Indulj el velünk új kalandok felé, és élvezd a fantasztikus programok és látnivalók nyújtotta élményeket!

Honlapunk és applikációnk kalauzod lehet, megadva neked a szükséges információkat ahhoz, hogy a következő utazásod emlékezetes pillanatokkal legyen tele. ■



LUA

RESORT

\*\*\*\*\*

📍 BALATONFÜRED

## UNCONVENTIONAL RELAXATION ON THE SHORES OF LAKE BALATON

Experience the next wave of luxury with our e-yachts



# GASZTRO- KITEKINTŐ:

KULINÁRIS FESZTIVÁL ÉLMÉNYEK  
ÉS KIHAGYHATATLAN ÉTTERMEK  
A TÉRSÉGBEN

FENYVESI EDIT

**A** Fehér-Körös partján fekvő Gyula városa számos természeti és történelmi kincssel rendelkezik, így bár gasztronómiai értékeiről kevésbé ismeretes, a városról mégis sokan a ma már hungarikumként jegyzett gyulai kolbászra asszociálnak. A magyarságra jellemző kuriózumból azonban nincs hiány a környéken: Gyula napjainkban számos fesztiválnak ad otthont a kulináris érdeklődők nagy örömeire, az imént említett világhírű gyulai kolbásznak pedig már múzeuma is van. Az egykori Húsipari Történelmi Kiállítás ma Gyulai Kolbász Múzeumként működik, ahol betekinthe-tünk a szimplán csak gyulaiként is emlegetett kolbász készítésének titkaiba, majd fogyaszthatunk is a tradicionális módon elkészült finomságból. A magyar gasztronómia azonban nem lenne az igazi pálinka nélkül sem, és szerencsés módon Gyulán ebből is akad. A város ad otthont 2024-ben a Nemzetközi Pálinka és Párlatversenynek is, de 2000 óta minden évben itt kerül megrendezésre a gyulai Pálinkafesztivál is. A nemes nedűnek nagy hagyománya van a térségben, a közeli Sárréten is kiváló pálinkákat kóstolhatunk, az innen származó kökénypálinka uniós földrajzi oltalmat is kapott.

A „csabai Csabán az igazi” – ez a mondás járja a közeli Békéscsabán, ahol minden évben megrendezésre kerül a Csabai Kolbászfesztivál, mely hazánk egyben egyik legismertebb kulináris eseménye.

Nem messze, a folyékony aranyként is emlegetett méz rajongói nyaranta egy teljes napot szentelnek a Mézes fesztiválnak Doboz településen, mely a dobozi nyár egyik nagy eseményének számít. Karácsony előtt ugyanennek az édes finomságnak kedvelői a gyulai Várkastélyban a Méz és Mézeskalács Fesztiválon kóstolhatnak és vásárolhatnak különböző mézes ajándékokat, harapnivalókat.

A fesztiválszezonon túl Békés vármegye számtalan kiváló éttermmel várja a látogatókat. Gyulán a Várkonyi Bisztró és Bár hagyományos magyar fogásokat kínál termelői alapanyagokból. Ha édes élményre vágyunk, akkor a gyulai Kézműves Cukrászdában, vagy a Százéves Cukrászdában válogathatunk a békebeli kedvenc süteményeink közül.

A húsos, fűszeres ételeket kedvelők számára kihagyhatatlan úticél az ország első cigány étterme, a Békésen található Kira Vendéglő, ahol többek között házi kenyérral tunkolhatjuk a híres csülkös pacalt. A szegedi Alabárdos Étterem prémium kulináris élményt kínál, ahol az ízek is és a látvány is tökéletes összhangban vannak minden tányéron.



### Alabárdos Étterem – Szeged

A 2022-ben és 2023-ban is Michelin ajánlást kapott étterem kiváló választás azok számára, akik a már ismert és kedvelt hagyományos ételeket új köntösben látnák szívesen. Persze nemcsak a tálalás különleges itt, hanem az újragondolt ételek ízvilága is felejthetetlen. Bár az étlap szezonálisan változik, a téli időszak sem tartogat kevésbé friss ízeket, hiszen sokféle savanyított és különleges módszerekkel tartósított zöldség kíséri az ételeket. Az étlapon mindig található néhány comfort food, viszont a magas minőség, a magas fokú szakmai hozzáértés és kreativitás minden egyes tányéron megmutatkozik, hiszen ezek az erények helyezték a hazai vendéglátás csúcsára az Alabárdos éttermet.

### Alkimista Kulináris Műhely – Szeged

A Katkó Kriszta női séf vezetésével üzemelő étterem az ország legkisebb és legprogresszívebb vacsora étterme egyben, és valóban: az ízek széles skáláját felvonultató menüsor kóstolása közben akaratlanul is mosolyra húzódnak a szájak. Minden este 8-9 fogásos, szezonális degusztációs menüvel várják az érkezőket, ahol alkalmanként több száz éves recepteket készítenek el, modern konyhai technológiákkal. Minden fogást a séf saját maga foglal történetbe, ez az egyedülálló éttermi élmény pedig még különlegesebbé teszi az itt töltött időt.



## Kira Vendéglő – Békés

Ásós Géza gyermekkori álmát valósította meg, amikor megnyitotta az ország első, hagyományos ételeket kínáló cigány vendéglőjét. A Kira az elmúlt több, mint egy évtized alatt megérdemelten lett a hazai gasztronómia ismert helyszíne, a tulajdonost számos díjjal jutalmazták az évek során. A méltán kedvelt cigánykáposzta a nyitás óta megtalálható az étlapon, melynek esszenciáját a többfajta omlósra főtt hús, és a jó minőségű savanyított káposzta adja. Több olyan étel is szerepel az menün, amiért messziről ide járnak az emberek: nem érdemes kihagyni a sűrű szaftos csülkös pacalt, vagy a birka- és marhapörköltet sem, melyeket a cigány hagyományokat és ízeket figyelembe véve készítik. Ételeiket Szegeden a Mars téri piacon és nyáron a Gyulai Várfürdőben működő vendéglátóhelyen is megkóstolhatjuk.

## Kisvendéglő a Hargitához – Békéscsaba

Az eredetileg kocsmaként üzemelő egység tulajdonosai 25 évvel ezelőtt döntöttek úgy, hogy új arculatot adnak a régi helynek és étteremmé alakítják. A fő koncepció az volt, hogy a vendégek úgy érezzék magukat, akár csak otthon lennének. „Egy falatnyi Erdély” – hirdetik magukat, és az étterembe érve ez értelmet is nyer, hiszen az enteriőr egy hamisítatlan Székelyföldi parasztházat idéz. A berendezés folyamatos látnivalót kínál a vendégeknek, legyen szó a kihelyezett népviseletekről, vagy régi használati tárgyakról. Az étlapon régi, egyszerű paraszti ételeket találunk: kóstolhatunk csorbalevest, szarvaspörköltet, a gyerekek pedig akár Süsü a sárkány és Róka koma kedvencét is kérhetik, mely csirke és sertés ételekre utal. A helyi alapanyagokból készült ételek házasak, ízletesek és bőségesek. Akárcsak otthon.

## Százéves Cukrászda – Gyula

Az ország második legrégebbi cukrászdája 1840 óta üzemel. Az évek alatt az épület több felújításon is átesett, így ma is a Dél-Alföld egyik legszebb ékkövének számít. A cukrászda korhű biedermeier berendezése, festett termei a reformkori nyüzsgő kávéházakba repítik a látogatókat. A régi cukrászműhely helyén ma korabeli eszközökkel berendezett múzeum üzemel. A cukrászda kínálatában minőségi sütemények, főzött fagylaltok, kézműves bonbonok és csokoládék is megtalálhatók, de érdemes akár egy kávéra is betérni. A cukrászda több alkalommal is bekerült a tíz legjobb vidéki cukrászda közé, a kritikusok pedig a Dél-Alföld legjobb cukrászdájának értékelték. ■







**Hello  
Hungary**



a közösségi közlekedés  
integrált útvonaltervezője!



Útvonaltervezés könnyen  
és hatékonyan:

**emma.mav.hu**