



SZÖVEG –
SZABÓ EMESE

SOROZAT –
MELLÉKLET

TERÍTÉKEN A BALATON

Noha igazán jó étterem még nem minden településen található, a vendéglátás a Balaton környékén is kezd magára találni: egyre több helyen nyílik jó vendéglő.

♦ A balatoni strandokon ma is rengetegen állnak sorban olajban tocsogó hekkért, nem éppen a legjobb lekvárokkal töltött palacsintáért. Ugyanakkor a turistákra utazó büfék és csárdák árnyékában már nem a balatonszemesei Kistücsök az egyetlen hely, amely a jó kosztra vágyó turistának eszébe juthat a hazai tenger környékén. „Már több tisztas hely is nyílt a tó körül, de persze az ideális állapottól – tehát attól, hogy minden településen legyen legalább egy igazán jó vendéglő – még messze vagyunk. Egyelőre még rengeteg az olyan csárda, amely nem éppen minőségi alapanyagból dolgozik” – mondja **Molnár B. Tamás**, a Magyar Gasztronómiai Egyesület alapítója és elnöke. A gasztronómus szerint a leglátványosabb fejlődéssel az északi parton találkozhatnak a vendégek, Füred és Csopak még ezen belül is kiemelkedik. „Ezen a két településen egy gasztronómiai szempontból igen értékes régió kezd kialakulni. Előbbin a Malackrumplit és a Sparheltet lehet bátran ajánlani, míg utóbbin a Márta Bisztrónak lett nagyon jó a tesztere” – említi pár példát a szakember. Ugyancsak ígéretes a közeli Sajkodon működő Apáti étterem és kávézó: a Tihanyi-félsziget csendes, eldugott zugában álló vendéglátóhelyen a vendég teljesen átadhatja magát a nyugalomnak és a természetnek, konyháját sokan dicsérik. Korábbi konyhafőnöke még **Takács Lajos** volt, aki azóta Füreden nyitott új helyet Nem Kacska néven. A séf – aki Budapesten az Olimpia éttermet és a Lacipecsenyét is jegyezte – arra törekszik, hogy minél inkább saját forrásból lássa el magát.

Strandbüfé vagy borozó?

Az északi parton már a strandbüfék közt is van kiemelkedő: ilyen a Noked Főztem, amelynek Alsóörsön és Zánkán is nyitott már egysége. A kistermelői falatozó a Balaton-felvidék őstermelői által termelt szezonális alapanyagokból frissen készített ételekkel,

minőségi borokkal és házi szörpökkel várja a vendégeket. Már a borászok is egyre jobban figyelnek arra, hogy ne csak jóféle borral, hanem tisztas ételekkel is várják a hozzájuk betérőket. Erre jó példának a balatonalmádi Kerekes Pincét hozza föl a gasztronómus, de kiemeli a Badacsonyan működő Istvány Pincészetet és a badacsonytomaji Laposa Birtokot is. Mint mondja, ezeken a településeken már a bor és a konyha kezd összetalálkozni, a felhozatal pedig egyre jobb.

Tapolcán a Pura Vida Wine&Dine éttermet lehet kiemelni, amelynek gazdája néhány évet Spanyolországban töltöttek, majd onnan hazaköltözve két évig foglalkoztak falusi turizmussal. Ennek sikerein felbuzdulva alapították vendéglőjüket, amelyben a tulajdonosok minden poszton képviseltetik magukat, vendégeiknek pedig főként a mediterrán konyha ízeit kínálják. Borválasztékukat is folyamatosan fejlesztik, egyre nagyobb hangsúlyt adva a balatoni boroknak. A hévízi Öreg Harang borozó szintén tisztas konyhával rendelkezik: a város napsütötte szőlőhegyén található családi vendéglátóhely különös figyelmet fordít arra, hogy az ételeihez szükséges alapanyagokat minden esetben környékbeli tenyésztőtől és termelőktől szerezze be. Az egregyi hegyen álló borozó hírnevét a kizárólag magyar specialitásokból készülő ételek adják, amelyekbe többek között kecske, szürke marha, vízi bivaly, szamár, gyöngytyúk, nyúl és mangalica kerül. Ezt egészítik ki a hévízi szőlősgazdák által termelt borok.

Kell az összefogás

Jó szívvel ajánlható vendéglő a közeli Alsópáhokon is van: ott a zalai ételekkel és nemzetközi választékkal is rendelkező, önkiszolgálóként és à la carte étteremként is működő Én Anyósom névre keresztelt vendéglátóhelyet emeli ki Molnár B. Tamás. És persze nem felejt el megdicsérni a már régóta bejáratott

Kép - puravidadine.hu



▲ A Pura Vida Wine & Dine Étterem

balatonszemesei Kistücsköt. Ennek tulajdonosa, **Csapody Balázs** rengeteget dolgozott azon, hogy a közelében lévő termelőket rávegye, hogy minőségi alapanyagot állítsanak elő, azt pedig étterme föl tudja vásárolni.

A szakember kiemeli, hogy bár a Balaton környékén a gasztronómia egyre jobban fejlődik, hasznos lenne, ha a vendéglátóhelyek még jobban összekapcsolódnának. Azt is nagyon jó lenne elérni, hogy a tó körül ne csak a szezonban legyen élet, hanem azon túl is – ezt viszont nem olyan egyszerű kieszközölni. A gasztronómus szerint sokat segítené, ha fesztiválokat, koncerteket és rendezvényeket nemcsak nyáron tartanának, hanem szezonon kívül is. Csakis ilyen programokkal lehetne elérni, hogy az emberek akkor is nagyobb számban menjenek a Balatonra, amikor fürdeni már nem lehet. ♦

Kép - Facebook.com/Neked Főztem



▲ Mangalica burger tormás káposztasalátával (Neked Főztem)



▲ Csirkegyárs, grillezett zöldségsaláta és az Orsi titkos mustáros öntete (Neked Főztem)

MEGINDULT A BALATONI KÖR

A HÚSZ LEGISMERTEBB BALATONI BORÁSZ ÉS VENDÉGLÁTÓS 2014. MÁRCIUS 21-ÉN, A TÓ KÖZEPÉN ALAKÍTOTTA MEG JELKÉPESEN A BALATONI KÖRT, HOGY ÖSSZEFOGÁSUKKAL MAGASABB SZINTRE EMELJÉK A HELYI TERMÉKEKRE ÉPÍTŐ GASZTRONÓMIÁT ÉS VENDÉGLÁTÁST. A TAGOK SZÁMA IDÉN BŐVÜLT HARMINCRA: MÁR KESZTHELY, BADACSONY ÉS BADACSONYÖRS, FÖVENYES, FÜRED ÉS CSOPAK, KÉTHELY ÉS LELLE, SZEMES ÉS ZAMÁRDI, CSOBÁNC, KÖVESKÁL ÉS SZENTBÉKKÁLLA IS KÉPVISELTETI MAGÁT EGY VAGY TÖBB TAGGAL. AZ ALAPÍTÓK FŐ CÉLJA, HOGY A SZŰK NYÁRI SEZONON TÚL IS LEGYEN ÉLET A TÓ KÖRÜL, A VENDÉGEK NE CSAK KÁNIKULÁBAN, HANEM MINDEN ÉVSZAKBAN UTAZZANAK A HAZAI TENGER KÖRNYÉKÉRE. AZ EGÉSZ ÉVES NYITVA TARTÁS ÁLTALÁNOSSÁ VÁLÁSA NEMCSAK A GASZTRONÓMIÁNAK ÉS A VENDÉGLÁTÁSNAK TENNE JÓT, HANEM HASZNOS LENNE MINDENKINEK, AKI A TÓ KÖRÜL ÉL ÉS DOLGOZIK. ILYESFAJTA KEZDEMÉNYEZÉSRE A FRANCIA VAGY OLASZ RÉGIÓKBAN MÁR VANNAK JÓ PÉLDÁK, A TAGOK OTT IS HELYI TERMÉKEKRE ÉS HELYI BOROKRA ÉPÍTIK KÍNÁLATUKAT.