

# **SZAKDOLGOZAT**

**dr. Mayer-Lutz Alexandra**

**2024**



**Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem**

**Budai Campus**

**Szőlészeti-Borászati Intézet**

**Szőlész-borász mérnök alapképzési szak**

**A GASZTRO ÉS BORTURIZUS FEJLESZTÉSI  
LEHETŐSÉGEI AZ ŐRSÉGBEN**

**Belső konzulens:** dr. Szabó Péter

egyetemi adjunktus

**Belső konzulens  
intézete/tanszéke:**

**Szőlészeti-Borászati Intézet**

**Készítette:**

**dr. Mayer-Lutz Alexandra**

**Budapest**

**2024**

## A SZAKDOLGOZAT TARTALMI KIVONATA

### **A gasztro és borturizmus fejlesztési lehetőségei az Őrségben dr. Mayer-Lutz Alexandra**

Szőlész-borász mérnök alapképzési szak, levelező munkarend  
Szőlészeti-Borászati Intézet

*Belső témavezető:* dr. Szabó Péter

A dolgozat főbb témája a turizmus, főleg a gasztro- és borturizmus fejlesztőségi lehetőségeinek vizsgálata az Őrség területén és, hogy a területen milyen olyan lehetőségek vannak, melyektől vonzóbbá válik ez a desztináció.

A gasztroturizmus jelentősége folyamatosan nő a világban, egyre nagyobb a kereslet az ilyen irányú rendezvények, programok és események szervezésére. Nem mehet el Magyarország sem emellett a tendencia mellett, így fel kell venni a versenyt a hazai szolgáltatóknak is.

A dolgozatban a turisztikai kínálat és keresletet vizsgálom meg, gasztronómia és borászati hangsúllyal. Először a már meglévő kínálatot vizsgálom meg, hogy milyen vendéglátó és szálláshelyek, programok és rendezvények vannak jelenleg az Őrségben. Ezt követően kerül sor annak vizsgálatára, hogy milyen fejlesztések, beruházások szükségesek ahhoz, hogy magasabb szintre emelkedjen a szolgáltatások mennyisége és minősége és még több turista érkezzon a területre.

A dolgozatnak kettős célja van. Egyrészt, hogy alternatív lehetőségeket kínáljon a meglévő turisztikai szereplőknek ahhoz, hogy meg tudjanak újulni, másrészt pedig, hogy felhívja a figyelmet arra, hogy több forrás és figyelem szükséges az Őrség, mint turisztikai térség vonzóvá tételéhez.

# Tartalomjegyzék

<b>1. Bevezetés .....</b>	<b>6</b>
1.1. Témaválasztás .....	6
1.2. Kutatási módszerek .....	7
1.2.1. Szakirodalom .....	7
1.2.2. Kérdőív .....	7
1.2.3. Interjúk.....	8
1.2.4. Megfigyelés .....	8
<b>2. Szakirodalmi áttekintés .....</b>	<b>9</b>
2.1. Az Órség földrajzi és történelmi jellemzői.....	9
2.1.1. Földrajzi elhelyezkedés.....	9
2.1.2. Történelem .....	9
2.1.3. Regionális erősségek és egyediségek .....	10
2.2. A gasztro - és borturizmusról általában.....	11
2.2.1. Gasztroturizmus .....	11
2.2.2. Borturizmus .....	11
2.2.3. Slow turizmus és slow food mozgalom .....	12
2.2.4. A bor és gasztroturizmus trendjei a világban.....	13
<b>3. Az Órség gasztro- és borturizmusa.....</b>	<b>14</b>
3.1. Gasztronómiai hagyományok .....	14
3.2. Borkészítési hagyományok .....	14
3.3. Vendéglátóhelyek.....	16
3.3.1. Éttermek.....	17
3.3.2. Lakásétermek.....	17
3.3.3. Reggelizők és cukrászdák.....	17
3.4. Alternatív gasztronómiai szolgáltatások .....	18
3.5. Sör és pálinkafőzdék .....	19
3.6. Borászatok.....	21
3.7. Gasztronómiai rendezvények .....	23
3.8. Szálláshelyek.....	23
<b>4. Fejlesztési lehetőségek saját vizsgálatok alapján.....</b>	<b>25</b>
4.2. Határon átnyúló kapcsolatok erősítése. ....	26
4.3. Borkóstoló helységek, borbárok létrehozása .....	27
4.4. Bortúrák szervezése a környékre .....	28
4.5. Főzőtanfolyamok szervezése .....	29
4.6. Gasztronómiai események é fesztiválok szervezése.....	29
4.7. Szőlőtelepítés, néptelen pincék felújítása .....	28

4.8. Közlekedési infrastruktúra javítása.....	29
4.9. Szálláshelyek minőségének javítása .....	31
4.10. Marketing és kommunikációs eszközök.....	31
4.11. Regionális kedvezmény kártya bevezetése.....	33
4.12. Helyi gasztronómiai szereplők fejlesztési javaslatai .....	33
<b>4. Összefoglalás .....</b>	<b>34</b>
<b>4. Köszönetnyilvánítás .....</b>	<b>35</b>
<b>5. Irodalom- és hivatkozásjegyzék .....</b>	<b>36</b>
<b>6. Mellékletek.....</b>	<b>38</b>

# 1. Bevezetés

## 1.1. *Témaválasztás*

A témaválasztásom legfőbb motivációja az volt, hogy az ország egy olyan területével foglalkozhatok, amely számomra kevésbé ismert gasztronómiai és borászati szempontból. A dolgozat elkészítésénél kíváncsi voltam arra, hogy milyen szinten áll a turizmus a területen és milyen olyan lehetőségek vannak, melyektől vonzóbbá válik ez a desztináció.

A gasztroturizmus jelentősége folyamatosan nő a világban, egyre nagyobb a kereslet az ilyen irányú rendezvények, programok és események szervezésére. Nem mehet el Magyarország sem emellett a tendencia mellett, így fel kell venni a kesztyűt a hazai szolgáltatóknak is.

A dolgozatban a turisztikai kínálat és keresletet vizsgálom meg, gasztronómia és borászati hangsúllyal. Először a már meglévő kínálatot vizsgálom meg, hogy milyen vendéglátó és szálláshelyek, programok és rendezvények vannak jelenleg az Őrségben. Ezt követően kerül sor annak vizsgálatára, hogy milyen fejlesztések, beruházások szükségesek ahhoz, hogy magasabb szintre emelkedjen a szolgáltatások mennyisége és minősége és még több turista érkezzon a területre.

A dolgozatnak kettős célja van. Egyrészt, hogy alternatív lehetőségeket kínáljon a meglévő turisztikai szereplőknek ahhoz, hogy meg tudjanak újulni, másrészt pedig, hogy felhívja a figyelmet arra, hogy több forrás és figyelem szükséges az Őrség, mint turisztikai térség vonzóvá tételéhez.

## **1.2. Kutatási módszerek**

Minden kutatás célja, hogy a birtokunkban lévő ismeretekhez olyan új információkat szerezzünk, mellyel a tudásunkat bővítve megoldást találjunk egy konkrét probléma, illetve kutatási kérdésre.

Szakedolgozatomban mind a primer, mind a szekunder kutatási módszereket alkalmaztam, annak érdekében, hogy hogy átfogó képet kapjak a térség gasztronómiai és borászati jellemzőiről, valamint a turisztikai igényekről és lehetőségekről. Természetesen a megfelelő információszerzés típusának kiválasztását meg kellett, hogy előzze a hipotézis megfogalmazása, és a kutatási kérdések definiálása. Hiszen csak így kezdetem neki a téma tudományos megközelítésének és elemzésének.

A kutatás célja röviden az Őrség térségének gasztronómiai és borturisztikai potenciáljának feltárása és fejlesztési lehetőségeinek vizsgálata, ez a későbbiekben kerül kifejtésre.

### **1.2.1. Szakirodalom feldolgozása**

A szakedolgozati kutatásomat szekunder módszerrel, a szakirodalom áttekintésével kezdtem, mely során hamar kiderül, hogy a téma kidolgozása nem lesz egyszerű, mert a szakirodalom nem olyan kiterjedt ebben a témában, mint ahogy azt kezdetben gondoltam. Jellemzően elektronikus úton szereztem információt, de több nyomtatott szakirodalmat is használtam, mely az irodalomjegyzékben is megtekinthető. A szakkönyvek és turisztikai kiadványok nagyban hozzájárultak a szakirodalmi kutatáshoz, de voltak olyan magazinok is amelyek színvonalasak voltak a témában és hasznosnak bizonyultak

### **1.2.2. Kérdőív**

A primer kutatási módszerek ebben a témában nagyon fontosak, tekintettel arra, hogy kifejezetten egy aktuális problémára keresünk választ. A kutatásomban interjú, kérdőív és megfigyelés szerepelt a primer kutatási módszerek közül. Egy kérdőívet készítettem a Google Úrlapkészítő funkciója segítségével és online tettem közzé a közösségi oldalamon, valamint több helyre küldtem el e-mailben is. Ezzel a módszerrel több embert és korosztályt is gyorsan elértem. Összesen 54 fő töltötte ki a kérdőívet, ezzel segítve a munkámat.

### **1.2.3. Interjúk**

A kérdőíves megkérdezés mellé szükségesnek éreztem interjúk készítését is, hogy első kézből szerzett és biztos forrásokon alapuló új információkkal rendelkezsek a dolgozatomhoz. Több interjút sikerült elvégezni, megkérdezni a Magyar Turisztikai Ügynökséget, az Őrségi Nemzeti Parkot, a Magyarszombatfai Borászati Egyesület egyik vezetőjét és borászát, több gasztronómiai szereplőt és szállásadót és 2 helyi lakost különböző témákban. A lényegesebb és a hipotézisem szempontjából fontosabbnak tekinthető interjúkérdéseket a melléklet tartalmazza.

### **1.2.4. Megfigyelés**

Az egyik leghasznosabb módszernek mégis a helyszíni megfigyelés bizonyult. Lehetőségem volt már korábban is az Őrségben kirándulni, ám akkoriban szigorúan kikapcsolódási és túrázási céllal. A téma kapcsán azonban a közelmúltban volt lehetőségem több napot is az Őrség és környékén tölteni, mely során igyekeztem a legtöbb információt befogadni.

A megfigyelésemhez hozzá tartozott, hogy szándékosan tömegközlekedést választottam a régió megközelítésére, mert kíváncsi voltam arra, mennyi idő így az út és mennyire komfortos.

A szállás kiválasztásánál az volt a fő szempontom, hogy helyi lakosok által üzemeltetett és a környéken jellemző vendégházat találjak.

Több vendéglátóhelyet, múzeumot és látványosságot is meglátogattam, illetve biciklit is kölcsönöztem, hogy könnyebben megközelíthessem a tervezett úticélokot.

Ezek a tapasztalatok sokat hoztattak a dolgozat elkészítéséhez, nélkülözhetetlennek tartom az ilyen típusú személyes jelenlétet igénylő kutatási formát.



## 2. Szakirodalmi áttekintés

### 2.1. Az Őrség földrajzi és történelmi jellemzői

#### 2.1.1. Földrajzi elhelyezkedés

Az Őrség az ország DNY-i részén, a Dunántúli-középhegységtől DNY-ra terül el. A térség legnagyobb vízfolyása a Rába folyó, Magyarország egyik legtermészetesebb állapotban megmaradt folyóvize. Különleges értékeinek megőrzése érdekében 2006. szeptember 29-én felkerült a nemzetközi jelentőségű vizes élőhelyek védelmére alapított Ramsari egyezmény listájára. (Vas vármegye hivatalos honlapja)



1. ábra Az Őrség területe (zöld színnel) (Napútonline)

Az Őrség területe kiterjed Szlovénia és Ausztria egy részére is.

#### 2.1.2. Történelem

Nincs arra vonatkozóan elég írásos forrás vagy leletanyag, hogy kijelenthessük azt, hogy a terület már a rómaiak idejében is lakott lett volna, de a Zalalövő, Lenti és Körmend környékén húzódó Borostyánkő út arra utal, hogy kereskedelmi tevékenység folyt a területen.

A honfoglalást követően felerősödött a jelentősége a területnek, amikor létrejött a nyugati határ védelmére létrehozott gyepűrendszer. Az őrségi dombon telepedtek le a határvédők és alakították ki a terület szerves jellegét. A XII. században nemzetségekben,

nemzetségfők vezetésével éltek és a királynak őrszolgálatot tartoztak, melyért cserébe szabad jogállásúak voltak. A tatárjárását követően a kővárak megjelenésével a gyepek hadászati jelentősége csökkent és lassan jobbágysorba kényszerültek. A sok próbálkozás és küzdelem ellenére az 1848-as jobbágyszabadításig tartott ez az állapot.

Szigetvár 1566-os eleste után majdnem 100 évig a törökök is jelen voltak a területen, sok család ekkor elhagyta a területet.

A XVII. századtól közel 150 évig az 1732-ben kihirdetett a protestáns egyházi viszonyok és vallásgyakorlás szabályozására meghozott rendeletig, amelynek következtében a katonaság kiűzte a prédikátorokat a falvakból és megkezdődött a katolikus restauráció. Ennek eredményeképpen a lakosság egyharmada elhagyta az őrséget.

Nagy mérföldkövet jelentett az őrség életében, hogy a trianoni békét követően több őrségi magyar lakta település is a határ túloldalára került, köztük a legjelentősebbek: Hódos, Kapornak és Bükkalja. Ezek a települések a mai napig Szlovénia területén fekszenek.

Az őrség egészen a vasfüggöny lebontásáig eléggé elzárt terület volt. Ezt követően építették csak tovább a határnál véget érő utakat, amivel immár kerülok nélkül lehetett a szomszédos országokat megközelíteni. (Sárközi, 2009)

Magyarország Európai Unióhoz történő csatlakozásával új kapuk nyíltak meg a térség számára. Jelentős mérföldkö volt a schengeni zónához való csatlakozás, így zavartalan lett a közlekedés a határon, több munkalehetőség nyílt meg a térségben élők számára. A vasúti, közúthálózati fejlesztések is elindultak, valamint megépültek az első jelentősebb bicikliutak.

### ***2.1.3. Regionális erősségek és egyediségek***

Mindenképpen az Őrség erősségének tekinthető az, hogy két ország is karnyújtásnyira fekszik tőle. Látnivalókban, kulturális értékekben, természeti kincsekben gazdag tájegység. Harmonikus és nyugodt a környezet, alkalmas az elvonulásra, a határvidék egy érintetlen kincse. Az itt élő emberek kedvessége és vendégszeretete ideális környezetet teremt a turizmusnak és a kikapcsolódásnak. Az őrség értékeit a határon innen és túl is elismerik, erre jó példa, hogy az Európai Uniótól "Kiváló Desztináció" elismerést kapott, illetve megválasztották "Magyarország 7 csodája" egyikének.

## **2.2. A gasztro - és borturizmusról általában**

### **2.2.1. Gasztroturizmus**

A legtöbb úti cél esetében igaz, hogy a helyi ételek, a gasztronómia a történelmük részét képezik. Alapesetben egy hely megismeréséhez elengedhetetlen az, hogy ki ne próbáljuk a helyi ételeket és italokat, megismerkedjünk a helyi termelőkkel és termékekkel.

A Turisztikai Világszervezet szerint a gasztroturizmus a turizmus egy olyan fajtája, amelyet az utazó ételekkel kapcsolatos élményei határoznak meg. A kulináris élvezetek mellett a helyi termelők meglátogatása, gasztrofesztiválokra való részvétel is a gasztroturizmus részét képezhetik. (Turisztikai Világszervezet)

### **2.2.2. Borturizmus**

A gasztroturizmus egy altípusa a borturizmus, melynek célja a szőlőültetvények és pincészetek látogatása, a történetük megismerése, borkóstolókon való részvétel, bor fogyasztása, borászati termékek vásárlása lehetőség szerint közvetlenül a termelőtől vagy az adott környéken. Ide tartozik a különböző borkonferenciákon és szüreti rendezvényeken való részvétel is. A borturizmus a gazdaságra, az infrastruktúrára és a foglalkoztatásra is jelentős hatást gyakorol. A borturizmus növelheti a szálláshelyek számát, a vendéglátóhelyek kapacitását, serkenti az infrastrukturális fejlesztéseket. (Borneked) Egy szóval szerteágazó gazdaságélénkítő hatásai vannak.

A borturizmus igen szerteágazó, ide tartoznak a pincelátogatások és borkóstolók, a különböző borutak és bortúrák, a borvendéglők, borhotelek és spa-k. A különböző borral kapcsolatos fesztiválok még szélesebb körűvé teszik a borturizmus, a szüreti és újbor fesztiválok igen közkedveltek hazánkban.

A borturizmushoz kapcsolódva kezdenek elterjedni a borral kapcsolatos képzések és oktatások, sommelier képzések, melyek a minőségi bort kedvelőknek lehetőséget ad arra, hogy szakavatott szemmel tudjanak kóstolni és ismerkedni a borok világával.

### 2.2.3. *Slow turizmus*

A slow turizmus ismertetését mindenképpen annak előzményével kezdeném, ami a slow food mozgalom. A mozgalom Carlo Petrini olasz aktivista nevéhez fűződik, akinek eltökélt célja volt hazája étkezési hagyományainak, az étkezésekhez való hozzáállásnak és a gasztronómia iránti szeretetnek, az olaszokra jellemző ráérős, lassú életritmusnak a védelme, annak fenntartása. A mozgalmat egy spanyol lépcsőn nyitandó McDonald's elleni demonstráció robbantotta ki. A szervezet azóta nemzetközivé nőtte ki magát és különböző programok és rendezvényeken keresztül próbálják véghez vinni küldetésüket. A filozófiájuk szerint nem szabad hagyni, hogy az egyre felgyorsuló világban az étkezések, az ételek élvezete eltűnjön, hanem le kell lassítani és megélni a pillanatokat amik élvezetesebbé teszik az életet. (Slow Food mozgalom honlapja)

A slow turizmus ugyanúgy a pillanat megéléséről szól, csak mindezt az utazással összefüggésben. A legtöbb ember egy utazás során hajszolja a kötelező látnivalókat és miközben el akar jutni egyik pontból a másikba nem is néz körül. A slow turista a saját útját járja, felfedezi a helyiek által kedvelt éttermeket, lokális ételeket és italokat fogyaszt, nem a social média és útikalauzok ajánlásait követi. (Hidden Europe Magazin) Egy tudatos elhatározás, egy más lelkiállapot kell ahhoz, hogy valaki képes legyen ilyen szabadságra és lelassuljon a környezetében. Hozzá tartozik a slow turizmushoz az is, hogy az magát az utazást is egy élménynek kell felfogni, érdekesebb „lassabb” járműveket választani, bejárni a környéket biciklivel, vonatozni repülő helyett és így tovább.

Az őrség és vidéke pontosan olyan terület, ahol ennek a típusú turizmusnak van jövője, hiszen gyönyörű a környezet és igazán érdemes benne elmélyülni. A lassú életérzést könnyen be lehet kapcsolni a gasztronómiába is a lokális ételekkel és vadétel különlegességekkel. Ebben a mozgalomban fontos az edukáció, jobban meg kell ismertetni azt az életérzést akár oktatásokon, foglalkozásokon keresztül.

#### ***2.2.4. A bor és gasztroturizmus trendjei a világban***

A gasztroturizmusban egyre fontosabb a fenntarthatóság, mely a nyugati országokban sokkal jobban előtérben van, mint itthon. A környezetvédelmi szempontokat a vendéglátásban is figyelembe kell venni, hiszen egyre tudatosabbak a fogyasztók is. Sokan hangsúlyt fektetnek arra, hogy honnan származnak az alapanyagok, amelyekből az ételek készülnek, preferálják a helyi és szezonális termékek felhasználását. Előnyben részesíti a tudatos fogyasztó a lebomló csomagoló anyagokat és a fenntartható, energiatakarékos megoldásokat.

Az etikus ételmiszerfogyasztás is nagy hangsúlyt kapott az elmúlt években. Az előállított ételmiszer környezetre gyakorolt hatása vagy a hústermékek felelős állattartásból származása sokaknak fontos szempont egy vendéglátóhely kiválasztásakor. A bioélelmiszerek térhódítása megkérdőjelezhetetlen a gasztronómiában, sajnos Magyarországon ez még a nemzetközi szinthez képest gyerekcipőben jár. Ez a trend egyébként a borfogyasztásra is átragadt, egyre kedveltebbek a bio, natúr és vegyszermentes készítmények, melyek előállítása kevesebb környezeti behatással jár.

A funkcionális és mood food jelenlétéről is érdemes szót ejteni. Ez azt jelenti, hogy az ételeknek hangulatjavító, egészségmegőrző, jórékony hatása van, így egyszerre ehetünk és gyógyulhatunk. Ugyan Magyarországon nem nevezik ezt ennyire nevén, de a gyógynövények és gyógyhatású készítményeknek itt is van piaca. (TERINNO, 2023)

A vendéglátó szektor folyamatosan fejlődik és megújul, ezért a legfontosabb, hogy ne maradjunk le a nemzetközi trendekről és igyekezzünk a tőlünk telhető legtöbb jó gyakorlatot bevezetni.

### **3. Az Őrség gasztro- és borturizmusa**

#### ***3.1. Gasztronómiai hagyományok***

Az őrségi ember szoros kapcsolatot ápolt és ápol a mai napig a természettel. Ez megmutatkozott a táplálkozásában is, hiszen minden erdő, völgy, domb rejtett olyan növényeket, gombákat, amikből később ízletes ételeket főzhettek. A gabonatermesztés a talaj miatt nehézkes volt, de a köles és a hajdina megmaradt, így az étrend alapját képezték a későbbiekben is. kedvelt alapanyag volt még a bab, a káposzta a kerekrépa és az aszalt gyümölcsök. Az állattartás jelentős a területen a mai napig, így a húseleket és tejtermékeknek nagy hagyománya van. A földeken való munka miatt azért az is fontos volt, hogy laktatóak legyenek az ételek, így a dödölle, kásák, gánicák és a málé az étrend szerves részét képezték.

A tököt kezdetekben állati takarmány gyanánt vetették, azonban a XIX. sz. második felétől megkezdődött a tökmagolaj készítés is. Manapság a környék egyik legkeresettebb terméke a különleges eljárással készülő, hidegen vagy melegen sajtolt tökmagolaj.

Az Őrségben is nagy hagyománya van a rétes készítésének, melyet a hagyományos ízek mellett, hajdinával, répával és tökös mákos töltelékkel is ki lehet próbálni. (Őrség és vidéke turistakalauz)

#### ***3.2. Borkészítési hagyományok***

Az őrségi ember egyik legkedveltebb itala a bor volt. Majdnem minden portához tartozott szőlő is és készítettek is belőle bort. A kercai és kapornaki területeken lévő szőlőültetvények kiemelésre is kerültek. Fajta tekintetében a kadarka, a Vállas szőlő, Tót szőlő, rák szőlő, csillongás szőlő, muscatal, cigány szőlő, róka szőlő és a kestske tsötü. rizling, hárslevelű, mézes-fehér. Az országszerte pusztító filoxéria járvány a területen is megjelent, ennek köszönhetően a területen a szőlő nagyrésze kipusztult és azóta sincs igazán jó szőlőtermés az Őrségben. Próbálkoztak újabb betelepítésekkel, de nem volt sikeres. Elvértve otelló, kormin és izabella volt fellelhető. (Kardos) A kormin szőlőt az őrség fekete kincsének is szokták nevezni jótékony élettani hatásainak köszönhetően.

A Kerka-völgyi települések területén volt elterjedt a szőlőtermesztés, de leginkább saját fogyasztásra állítottak elő bort. A filoxéria pusztítása után főleg direkttermő fajtákat telepítettek

a területekre. Napjainkban a Kis-hegyen művelnek még mindig szőlőt, a hagyományokat itt őrzik leginkább. Kapornak területén található a Kotormányi hegy, melyen mára csak kevés család műveli a szőlőt.



2. ábra Kapornaki szőlőskertek (saját képek)

Berki-hegy Bajánsenye település déli határvonalában található, itt csak a területek mintegy 15 %-át művelik, az ültetvények nagy része beerdősült. A szüret régebben nagyon meghatározó esemény volt a régióban, azonban napjainkban már csak a Kis-hegyen zajló eseménye elevenítik fel a szőlőhegyek régi szerepét. A Kis-hegyen vezet keresztül a Kék túra is, 2005. augusztus 5-én kopjafát állítottak itt a régi szőlősgazdák emlékére. (Bajánsenye város honlapja)



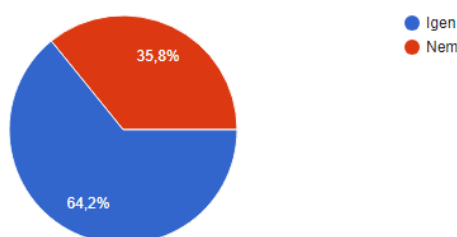
Ma is van nyoma egyes templomokban a szőlős és bor jelentőségének a területen, ahogy ez a szentgyörgyvölgyi református templom falán található található képekből is látszik.



3. ábra Szentgyörgyvölgyi templom falán lévő képek (saját képek)

### 3.3. Vendéglátóhelyek

A kérdőíves kutatás során megkérdeztem a közönséget, elégedettek voltak-e az Őrség kínálta vendéglátóhelyek mennyiségével és minőségével. Erre ugyan a többség igennel felelt, azonban elég magas – 35,8% – volt azok aránya, akik nem voltak elégedettek és ez azért elég jelentős szám.



4. ábra Elégedettségi felmérés a vendéglátóhelyekre vonatkozóan (saját kép)

Véleményként megjelent az is, hogy a legtöbb vendéglátóhely nyitvatartási ideje eléggé korlátozott vagy előzetesen kell bejelentkezni. A mai világban és főleg a városból érkező vendégek számára nem opció az, hogy 8-9 órakor bezárnak a vendéglátóhelyek. Aki kikapcsolódni érkezik, annak ennél hosszabb nyitva tartás lenne a kedvezőbb a nyugodt fogyasztáshoz.

#### 3.3.1. Éttermek

Az Őrség gasztronómiájában fontos szerepet játszanak a hagyományos ételek, amelyek a régió gazdag kulturális és történelmi hagyományait őrzik. Ezek közé tartozik például gombából készült és vadételek, a rétesek és levesek.

A következőkben a teljesség igénye nélkül mutatnám be az Őrség területén működő olyan vendéglátóhelyeket, melyek meghatározó szerepet töltenek be a gasztroturizmusban.

Az egyik ilyen az Abbázia Country Club Nemesnépen, mely egy télen-nyáron nyitva tartó aparthotel. Saját étteremmel rendelkezik, mely friss és kiadós napi menüt kínál. többségében hagyományos ételeket kínálnak, de vannak vad ételek is.

A szalafői Őrszem fogadó egy klasszikus vendéglátóhely, kiadós magyar konyhájával. A dödölléjük, a vargányaleves és a házi tökmagos pogácsájukért mindenképpen érdemes őket meglátogatni, ha őrségi ízekre vágunk. Egész évben nyitva tartanak, ami a környéken nem minden helyről mondható el.



A környék egyetlen fine dining éttermeként üzemel a Pajta étterem Óriszentpéteren. Kínálnak 12 fogásos degusztációs menüt is, mely végigvezeti a vendéget az Őrség ízein különleges borsorral párosítva. Az elvük az, hogy minden alapanyagot a környékről, helyi termelőktől szerezzenek be és ezt a modern konyhaművészettel ötvözzék. Fontos számukra hagyományok megőrzése a fenntarthatóság, a természet közelsége és nem utolsósorban a minőség. A látogatók bevonása érdekében szállás szolgáltatást is nyújtanak, mely összhangban van az étterem nyújtotta színvonallal. (Street Kitchen) A Pajta étterem 2022-ben igen rangos vendéglátós díjat, a Welcome and Service Award - legmelegsívűbb vendéglátók díját- nyert el, melyet a Michelin Guide francia étteremkalauz ítelt nekik. (Vince)

### ***3.3.2. Lakásétermek***

A Meztéllás Szentgyörgyvölgyön nemcsak az Őrség, hanem az ország talán legkülönlegesebb helye. Nem klasszikus vendéglátás folyik itt, hanem családi vendégszalként üzemel, mely előzetes bejelentkezés alapján lehet meglátogatni. A menü minden nap más, hiszen az kerül az asztalra, amit a tulajdonos éppen aznap főz. Javarészt tájjellegű ételeket lehet megkóstolni, ami mellé jár egy kiadós beszélgetés is a helyiekkel. A Meztéllásnál egyébként szálláslehetőség is adott, ami mellé természetesen házias reggeli is jár.

Hasonló hely az Őrségi Ízek Portája Szalafőn, mely szintén családi vállalkozásként működik, ahol maguk a tulajdonosok készítik az ételeket. Előre be kell itt is jelentkezni, mert a helyek gyorsan elfogynak, a téli időszakban ráadásul csak 10 főtől üzemelnek.

### ***3.3.3. Reggelizők és cukrászdák***

A reggelizés szerelmeseinek is egyre nagyobb a kínálat, nemrég nyílt meg az Őri Art Café, mely választékos reggelivel és kávékülönlegességekkel várja az őrségi építészeti hagyományok szellemében berendezett kávézóba ékezőket. Az Ómama Kávézójában a széles reggeli választék mellett meg lehet kóstolni a híres őrségi rétest és szlovén rétest, gibanicát is adnak, melyet inkább flódnihoz lehet hasonlítani. (Street Kitchen)

A reggelizés piacára is betört a lakásétterem, 2023 júliusában megnyílt a Böstörü reggeliző, ami előzetes bejelentkezés után házi finomságokat és csokoládékülönlegességeket kínál.

Egy új nyugatról érkező divatirányzat a bruncholás. A Brunch a ranchon Hegyhátszentjakabon kielégítheti a későn kelők igényit, akik egy korai ebéddel kezdenék a napot. A helyiek a saját birtokukon megtermelt vegyszer-, antibiotikum és szójamentes és helyi termelők alapanyagaiból készítik az ételeket. (Brunch a ranchon facebook oldala)

### ***3.4. Alternatív gasztronómiai szolgáltatások***

A manapság egyre gyakoribb piknikszolgáltatás is elérhető az Őrségben, a Secret Picnik nevű cég slow piknikeket szervez Óriszentpéter környékén a lelassulás és természet jegyében. Helyi termelőktől szerzik be a tálakhoz a friss alapanyagokat és finomságokat és az italokat is a környékről hozzák a helyszínre. (Secret Picnics honlapja)



### **3.5. Sör és pálinkafőzdek**

#### **3.5.1. Sör**

Az ŐriBird sörfőzde egy igazi különlegesség az Őrségben. A helyi kisüzemi kézműves sörfőzde a természetet is a részesévé teszi brandnek, hiszen őshonos madarokról nevezik ezeket a söröket. Egy régi borospince felújításával létesítettek üzemet. Egyre több partneren keresztül terjeszkednek és idén megnyitják saját vendéglátóhelyüket is, ahol a vendégek a természetbe kiülve tudják a hűvös söröket kóstolni. Nagyon különleges, hogy egy karakteres tájegység saját sörrel is várja a látogatóit. (ŐriBird Honlapja)



Van még egy sörfőzde az Őrségben aki a népi hagyományokra építkezve építette fel a márkáját. Az Őrségi Sör a Zsivány és Lúdvér söreivel helyi mondákat elevenít meg, a Pityer pedig az Őrség madarának a búbos pacsirtát idézi meg. (Őrségi sör honlapja)

#### **3.5.2. Pálinka**

Napjainkban egyre felkapottabbak a pálinkafesztiválok és kóstolók. A pálinka, mint fogyasztási cikk kitört a kommersz alkoholok közül és rendkívül keresett a minőségi ital fogyasztók körében. Egyre magasabb számban fordulnak elő kereskedelmi főzdek amelyek minőségi termékeket állítanak elő. Évente több 10 ezer embert vonzanak a különböző pálinkafesztiválok.

Az Őrségben is több pálinkafőzde található, tekintettel arra, hogy magas a gyömolcstermesztéssel foglalkozók aránya. Két pálinkafőzdet emelnék ki ezek közül, akik nagyobb volumennel foglalkoznak kereskedelmi pálinkafőzéssel.

Hegyháthodászon található a Hodászi Pálinkafőzdét, mely 40 éve működik az Őrség szélén. Kizárólag minőségi, magyar gyümölcsöt használnak a főzéshez, gondos körültekintéssel. Az idelátogatók végigkövethetik a pálinka útját a cefrekészítéson át a főzésig. A kóstolóhelyiség a térség építészeti hagyományait követi, így megőrizve a hagyományokat. (Őrségi Pálinka honlapja)



Az Őrvidéki Pálinka 2010. novemberében indult bérfőzfdeként, majd ezután kialakításra kerültek a kereskedelmi főzéshez alkalmas helyiségek. Mára olyan, kiváló minőségű pálinkák készülnek a főzdében, melyek büszkén öregbítik az Őrség hírnevét. (Őrvidéki Pálinka honlapja)

### 3.6. Borászatok

#### *Magyarország*

Rösztler Árpád és Attila pincészete Magyarszombatfán található. A község feletti dombon alakították ki kis borszigetüket. Több borversenyen diadalmaskodtak tételeik, a Zenitjük több díjat is kapott. A festői környezetben szinte elrejtőzik a gondozott ültetvény, melyen egy csodálatos kis pince helyezkedik el. Árpáddal történt interjúból kiderült, hogy 2024. április 25-én részt vesznek a Magyarszombatfai Borászati Egyesület és a Goricskói szlovén bortermelőikkel közösen megrendésre kerülő borversenyen, mely Pártosfalván lesz. A borászálet, mégha az ország bortermelő vidékeivel nem is vetekszik, de azért még életben van.



5. ábra Rösztler Árpád borászata (Rösztler Árpád képei)

#### *Szlovénia*

A határon túl, de még az Őrséghez tartozó Pártosfalván és található a Prodaja Vina Grabar borászat. A környéken láthatóan még él a szőlőtermesztés kultúrája, azonban a legtöbb hely a turisták számára nem elérhető. Nagy kár, hiszen biciklivel is könnyen megközelíthető helyekről van szó, azonban a borászatot nem láttuk kitáblázva a bicikliúton sem.

A Goricko lejtőin, Bagonyán található a Puhan borászat. Összesen 2 hektár szőlőn gazdálkodnak, amiből igazán prémium minőségű borokat állítanak elő. A pincészetükben borkotolókat, családi rendezvények megszervezését vállalják hagyományos ételeket is kínálnak. 11 fajta bort lehet megkóstolni. (Slovenia Info honlap)

Dobornak három kisebb hegyből áll össze: a Felső-hegy, a Bors-hegy és a Pap-hegy. A hegyen gyönyörű szőlőbirtokon, rengeteg pince és egy borút is található, ami mentén végig lehet kóstolni a helyi borokat. Itt található emellett egy ampelográfiai kert is, ami több, mint

száz különböző szőlőfajta tőkék mellett az alanyfajták tőkék is őrző mintagazdaság. A gazdaságot helyi borászok és egy szakközépiskola diákjai gondozzák. A nem messze lévő Strehovci-i hegy is ismert a jó állapotban fennmaradt borospincéiről. Népszerű találkozóhelynek számít, ahol több borkóstolót és rendezvényeket tartanak. (Csodálatosborok)

A Pri Lujzi Dobornakon egy borkóstolással is foglalkozó vendéglátóhely, mely saját 10.000 szőlőtökével rendelkezik és saját bort készít. 2020-tól egy borkutat is nyitottak, ahol több egymás melletti csapból különböző borokat lehet „csapolni”. Igazán különleges és egyedi módja a borkóstolásnak, amivel még nem találkoztam. (Pri Lujzi honlap)



### *Dél-Burgenland*

Heiligenbrunn, vagyis Szentkút a határhoz legközelebb eső osztrák pincefalu. Könnyen megközelíthető, a pincesoron több, mint 100 borospince található. A régebbiek XVIII-XIX. századból valók, de akad néhány újjépítésű is. A zsúpfedeles kis házikók közti barangolás igazi időutazás. A pincék egy része mindig nyitva áll, lehet vásárolni is de akár akiktől akár bor is vásárolható, de érdemes kiülni az egyedi, díszes kis porták elé is. (Sued Burgenland honlap)



<sup>1</sup> <https://www.sued-burgenland.com/heiligenbrunn.htm> letöltés ideje: 2024.04.02.

### **3.7. Gasztronómiai és borászati rendezvények**

Az őrési tökfesztivál a környék egyik legismertebb gasztronómiai fesztiválja. A fesztivál az Őrség egyik hagyományos tájterméke, az olajtök köré szerveződik. Az Őrségi Tökfesztivál a Nyugat-Dunántúli Régió kiemelt kulturális és örökségturisztikai rendezvénye címet is viseli. A kézművesek és a helyi termelők a legkülönbözőbb termékekkel vesznek részt az eseményen. (Őriszentpéter honlapja) A rendezvény ugyan ősszel van és a turisztikai szezont kihúzza, azonban ez is csak arra a 3-4 napra igaz, amíg a fesztivál tart, utána megint elcsendesedik a környék.



Az őrési vásárt minden év júniusában rendezik meg Őriszentpéteren. A fesztiválon a kézműves portékákon kívül helyi ételeket is lehet találni, sok vendéglátóhely és helyi gasztronómiai szereplő kitelepül ilyenkor. A rendezvényen táncos fellépések és zenés rendezvények is megtalálhatóak.

### **3.8. Szálláshelyek**

Az Őrség területén főleg kis vendégházak, apartmanok találhatóak. Egy-egy panzió és fogadó is fellelhető, illetve a szállodákat a Gotthard Therme Hotel & Conference \*\*\*\* Szentgotthárdon és az Abbázia Country Club \*\*\* Superior Nemesnépen képviselik. A romantika és a természet közelsége, a hatalmas porták a dominálóak a környéken.

A szálláshelyek közül a Ginti és Kosbor Panziókat emelném ki, aminek a kínálata különösen elnyerte a tetszésemet.

A Kosbor Panzió egy három hektáros területen található az erdő szélén, Magyarszombatfa település határában. Annak ellenére, hogy a természetben van, nagyon kényelmes és elsőrangú a kiszolgálás. Ízletes, a helyi hagyományoknak megfelelő ételeket lehet kóstolni, a régió alapanyagaiból, amit a saját borospincéjükben lehet a környék boraival lecsengetni. A honlapjukon, de személyesen is kínálnak programlehetőségeket a környéken, egészen a

természeti látnivalóktól a közelben található fürdőig. A helyszínen egyébként kerékpárt is lehet bérelni, ami nagyban megkönnyíti a mobilitást.

A Ginti Panzió szintén Magyarszombatfán található, szaunával, tekepályával és egyéb szórakozási lehetőségekkel várja a vendégeket. Saját éttermük a regionalitás és frissesség jegyében készíti ételeit, saját készítésű péksüteményeik is vannak és széles borválasztékuk. A Kosborhoz hasonlóan széles programkínálattal rendelkeznek és helyben bérelhető bicikli, emellett saját gasztrokaland programot kínálnak, melynek keretében lehetőség van az őrségi gasztronómia interaktív módon történő felfedezésére. (Ginti Panzió)

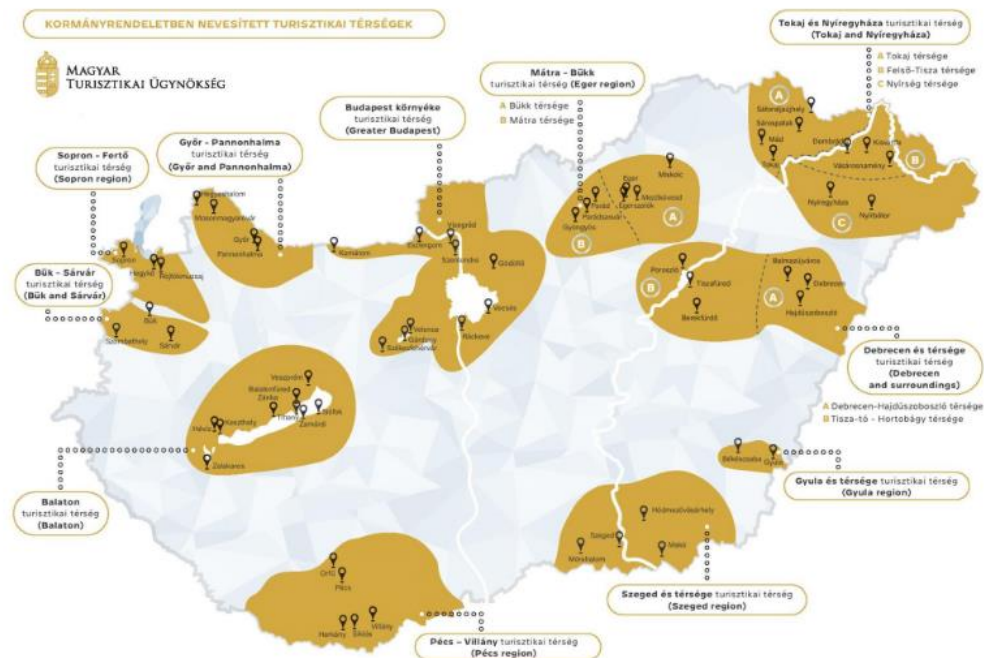
A Kástu, a Pajta étterem szálláshelye, mely hét, kétfős prémium kabinnal várja a vendégeket a jól megszokott minőségben, amit az étterem is nyújt. A Kástu U. Nagy Gábor, Ybl és Kós Károly-díjas építész tervei alapján készült, a természetbe illő épületek mindenki kényelmét kiszolgálják. A szálláshely a Kisfaludy Turisztikai Fejlesztési Program keretében valósult meg. (Pajta Étterem)



## 4. Fejlesztési lehetőségek saját vizsgálatok alapján

A térségben hiányoznak az olyan turisztikai szolgáltatások, melyek hozzájárulhatnak a szabadidő aktív eltöltéséhez és tartalommal tölthetik meg az utazást. Ennek a hiánynak a betöltésére tökéletesen alkalmasak az egyes gasztronómiai témájú programok és rendezvények, valamint ezt kibővítve borturisztikai programok létrehozása.

Úgy gondolom, hogy az állami támogatások és állami szerepvállalás rendkívül fontos bármilyen regionális vagy helyi fejlesztés kapcsán. Ennek okán a Magyar Turisztikai Ügynökséget (a továbbiakban: MTÜ) is megkérdeztem a téma kapcsán. Az egyik kollégájukkal folytatott interjú során, valamint az MTÜ honlapján fellelhető információkból kiderült, hogy nincs tervben az Őrség, mint régió fejlesztése, nincs rá külön pénzügyi forrás elkülönítve. Ezt az állítását megerősíteni látszik, hogy, az Őrség nem szerepel a Kormány által kijelölt 11 turisztikai térség között. Ez azért hátrány, mert rengeteg olyan lehetőségtől esik így az Őrség, amiket ez a 11 térség megkap, illetve egyértelműen ezen térségek népszerűsítése az elsődleges célja az államnak.



6. ábra: KORMÁNYRENDELETBEN NEVESÍTETT TURISZTIKAI TÉRSÉGEK (MTÜ)

Ennek ellenére a turisztikai térségek fejlesztésének állami feladatairól szóló törvény végrehajtásáról szóló 235/2019. (X. 15.) Korm. rendelet 4. melléklete nevesíti a turisztikailag

kiemelt jelentőségű településeket, amik között két őrsgyi település: a régió szíve Óriszentpéter és az Órség kapuja Szentgotthárd is szerepel. Ez az új fogalom 20 olyan települést jelent egyébként, ahol legalább egy országos, vagy nemzetközi jelentőségű turisztikai attrakció található, és amely a beutazó turizmus szempontjából kiemelkedő jelentőségű vagy célzott fejlesztések eredményeként azzá tehető. (2016. évi CLVI. törvény)

A fentiek tükrében ellentmondásosnak találom az MTÜ azon nyilatkozatát, hogy nem foglalkoznak kiemelten a térséggel és nem terveznek nagyobb beruházást.

Mindezekről elvonatkoztatva a következőkben néhány olyan fejlesztési lehetőséget ismertetnék, melyek aktívan hozzájárulhatnak a térség turisztikai vonzerejének növeléséhez.

#### ***4.1. Határon átnyúló kapcsolatok erősítése***

Az Európai Unióhoz történő csatlakozást követően nagy hangsúly került az interregionális, határon átnyúló kapcsolatok erősítésére. Több együttműködés itt létrejött, azonban a legjelentősebb és legtöbb eredményt elért Program egyértelműen az Interreg Europe, mely egy EU által társfinanszírozott program. Célja, hogy csökkentse a régiók közti egyenlőtlenségeket és segítse a regionális fejlesztési politikák kialakítását. (Interreg Europe) A program különböző projektek megvalósításával és szakértői platformok kialakításával igyekszik a közös regionális fejlesztési kérdésekben előrébb jutni.

Az Órség tekintetében a legmeghatározóbb Interreg Programok közül az Interreg V-A Szlovénia-Magyarország és az Interreg V-A Ausztria-Magyarország Együttműködési Program.

A szlovén együttműködés egyik célja új munkahelyek létrehozása a vidéki turizmus fellendítésével, új vállalkozások létrehozásával. Emellett a régió zöldítése a természeti és kulturális erőforrások megőrzése, a határon átnyúló együttműködés fejlesztése.

Az Interreg osztrák együttműködés keretében a határtérség fejlesztése és a közlekedési hálózat kiépítése a fő szempont. A 2021-2027-es időszak támogatási kerete 45,8 millió euró. (Interreg Europe)

#### 4.2. Borkóstoló helységek, borbárok létrehozása

Több példa is van arra, hogy borvidéken kívül is jól tudnak működni az olyan helyek amik a környéken fellelhető borokat kínálják illetve tematikus kóstolókat tartanak. Ha ezek



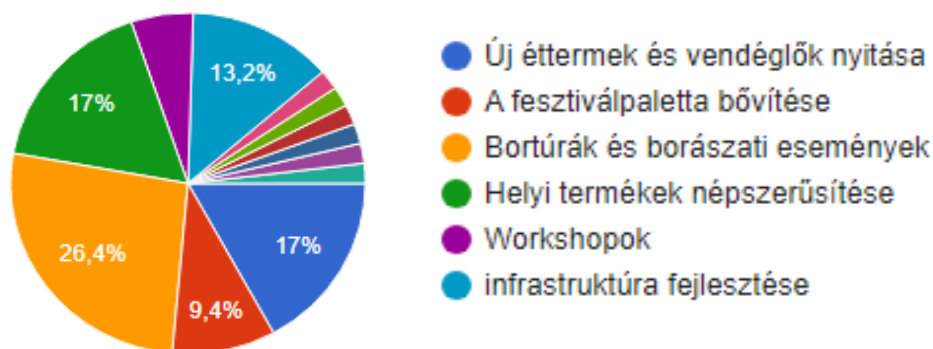
még esetleg gasztronómiai élményekkel is párosulnak, akkor biztosan kellő népszerűségnek örvendenek. Jó példa erre DiVino Borbár, ami már az ország legtöbb nagyvárosában fellelhető, a Borhálók kiterjedt hálózata, illetve egy személyes kedvencem az InnoWine Borpatika, amely Nagykovácsiban található. Tekintettel arra, hogy egyre nagyobb a kereslet a minőségi és élményt nyújtó vendéglátóhelyekre, lehetne a kínálat bővítéseként a nagyobb fizetési potenciállal rendelkező vendégeknek hasonló helyeket létrehozni.

A Szőlőhegyi piknik projekt keretében Dobornakon borkóstoló helységet hoztak létre a helyi borászatok népszerűsítése céljából. Egész napos programokat hoztak létre borkostolással és étkezési lehetőséggel. (Pincenavigátor) A jó példa mindig ragadós, reméljük a magyar oldalon is létrejöhet ilyen helyszín. Ezeknek a helyeknek a létrehozására természetesen a központibb települések, Óriszentpéter, Szalafő vagy Magyarszombatfa lehetnek alkalmasabbak, ahol amúgy is fejlettebb az infrastruktúra.



### 4.3. Bortúrák szervezése a környékre

A kérdőíves kutatás során is kiderült, hogy az emberek jó része látja abban a potenciált, hogy bortúrákkal és borászati eseményekkel élénkítsék fel a turizmust. A megkérdezettek 26,4%-a szerint ez egy jó megoldás lenne.



7. ábra Fejlesztési lehetőségek a megkérdezettek szerint (saját munka)

Az Őrség térsége a borturizmusban és a borászati hagyományokban nem erős ugyan, de a határon túli területein azért még lehet találni szőlőterületeket és borászatokat. Ez nem lehet azonban akadálya annak, hogy a környéken fellelhető borászatokat bevonjuk a helyi turizmusba. Ennek legegyszerűbb módja, ha bortúrákat szervezünk a környékre.

A pincenavigátor weblap játékokat és bortúrákat kínál a környéken, amelyek bevezetik a látogatót a borászati hagyományokba és gasztrokulturális különlegességekbe. Sajnos elég kevés területet fednek le, és Ausztria például nem is szerepel benne, tekintve, hogy szlovén-magyar projektből lett finanszírozva. Ami viszont szerepel benne, az a Zalai borvidék. Nem szabad elmenni amellett, hogy ez a csodás régi hagyományokra visszatekintő borvidék az Őrség határától nem messze fekszik.

Külföldön nagyon jól működnek az egy- fél napos buszos túrák a környék látnivalóinak megtekintésére, ebéddel vagy vacsorával, zenés programokkal, borkóstolóval. Magyarországon ezek a Programok főleg a fővárosból indulnak és erre a régióra nézve nem is találkoztam ilyennel. Ha egy szervezet vagy utazási iroda a kezébe venné ezt a régiót, biztosan találna vevőt az ilyen jellegű programokra. A szállásadók számára is egy jó lehetőség lenne ez arra, hogy kibővítsék programkínálatukat és vonzóbbá tegyék az ott tartózkodást.

#### ***4.4. Főzőtanfolyamok szervezése***

Európában egyre népszerűbbek az olyan kulináris utazások, melynek során a résztvevők egy-egy helyi specialitás elkészítésével ismerkedhetnek egy adott nemzet vagy régió gasztronómiai hagyományaival. Tekintettel arra, hogy az élmény alapú turizmus napjainkban egyre népszerűbb, ez akár egy család vagy csoportok számára is jó programlehetőség lehet. Remek lehetőség arra, hogy a vendéglátóhelyek megismertessék a vendégekkel a helyi termékek és felhívják a figyelmet a hagyományörzés fontosságára a gasztronómia terén is.

#### ***4.5. Gasztronómiai események és fesztiválok szervezése***

Több gasztrofesztivál is megrendezésre kerül a területen, melyek a korábbiakban kifejtésre kerültek. Az általam megkérdezettek ugyan csak 9.6 %-a gondolta úgy, hogy a fesztiválpaletta bővítése lehetőség lenne a környék turizmusának fellendítésére, azonban mivel manapság nagyon látogatottak a fesztiválok úgy gondolom, hogy érdemes lenne megfontolni, hogy milyen egyéb gasztro vagy bor témájú fesztivált lehetne bevezetni.

Érdemes olyan terményt, terméket vagy szolgáltatást előtérbe helyezni, ami egyedi és kifejezetten az Őrségre jellemző. Fontos, hogy minél több turisztikai szereplőt megszólítson az adott esemény, ne csak az emberek egy szűk rétegét. Ha megvan a tematika, onnantól már csak a reklámozáson múlik minden.

#### ***4.6. Szőlőtelepítés, néptelen pincék felújítása***

Ausztriában, a dél-burgenlandi térség bortermelő vidéken ami nem messze fekszik ettől a térségtől, sikerrel indult meg egy program, melynek célja volt a turisztikai szolgáltatások és a régió fejlesztése azzal, hogy első körben régi borospincék felújításába kezdtek, melyek később szálláshelyként is tudnak szolgálni. Az első Interreg projekt keretében 23 ilyen pince szálláshellyé történő átalakítása valósult meg. Az Őrségi falvakban is fellelhetőek olyan régi pincék, melyek akár hasonló projekt keretében felújíthatóak lennének. Mivel a mezőgazdasági támogatások és európai uniós források igen kiterjedtek, egy esetleges szőlőtelepítéssel egybekötve kisebb borászatok, szolgáltatók is létrejöhetnének a területen, ezzel diverzifikálva a gasztronómiai élményeket.

Természetesen egy ilyen projekt csak megfelelő tőkével és emberi erőforrás segítségével jöhet létre, azonban fontos lenne az ilyen irányú vállalkozások ösztönzése.

(Interreg) Egy helyi borászt, valamint a Magyarszombatfai Borászati Egyesületet is megkérdeztem erről és egyhangúan azon a véleményen voltak, hogy támogatnák az ilyen irányú projecteket és megmozdulásokat. Abban is egyetértettek, hogy kár lenne, ha az Őrség borászati hagyományai kihalnának.

#### **4.7. Közlekedési infrastruktúra javítása**

Tekintettel arra, hogy az Őrség az ország egy periférikus pontján helyezkedik el, az oda történő eljutás ideje nagyban befolyásolja a turisták mennyiségét. Autóval 3 óra az út Budapestről, ami elég hosszú idő az országon belül. Tömegközlekedési eszközök közül egyedül a vasúttal történő megközelítés az, ami egyáltalán szóba jöhet, ha az ember nem akar egy fél napot utazni. Sajnos még vonattal is több, mint 4 óra az út Budapestről és még át is kell szállni. A Kék túra is keresztülhalad a területen, így a hátizsákos turistákra is gondolni kell közlekedési szempontból, azonban kijelenthető, hogy a fizetőképesebb fővárosi közönség hamarabb fog olyan helyet választani, ami könnyebben megközelíthető számukra.

Vas Megye 2021-2030-as időszakra tervezett Területfejlesztési Programjában törekednek a periférikus elhelyezkedésű területek, így az őrségi falvak közlekedési kapcsolatainak javítására. Ez első sorban a mellékút-hálózat minőségének javításával tűnik megoldhatónak, mely nagyban hozzájárul a településekből történő elvándorlás megakadályozásához. (Vas megye területfejlesztési programja)

Az INTERREG AT-HU 2021-2027 Program keretében a SO21 FENNTARTHATÓ KÖZLEKEDÉS project a nemzeti, regionális és helyi mobilitás fejlesztésére és fokozására irányul. Ennek keretében stratégiák és akciótervek kifejlesztése a terv a fenntartható közlekedés különböző módozatainak jobb megszervezése és egymással való összekapcsolása érdekében. A kerékpáros infrastruktúra fejlesztése is a tervek között szerepel. (Interreg) Az eddigi Interreg projectek többsége is sikeres volt a térségben így ehhez is nagy remények fűződnek.

Emellett a helyszínen járva abba a problémába ütköztem, hogy az egyes őrségi falvak közötti közlekedés is nagyon foghíjas. Tekintettel arra, hogy a településen nagyon szétaprózódva, egymástól nagyobb távolságra helyezkednek el, problémának gondolom azt, hogy nem lehet könnyedén átmenni egyik faluból a másikba autó vagy bicikli nélkül. Erre jó megoldás lenne egy körjárat, akár egy minibusz is, ami 2-3 óránként közlekedne reggeltől estig, vagy a helyi tömegközlekedés megreformálása. Fontosak lennének ezek a fejlesztések ahhoz, hogy a szórványosan elhelyezkedő falvak összeköttetésbe kerüljenek.

#### ***4.8. Szálláshelyek minőségének javítása***

A korábban említett területfejlesztési program kitér az Órség meglévő szálláshelyinek fejlesztési tervére is. Fontos cél a szolgáltatások színvonalának növelése és a kapacitásbővítés is. Egyre nagyobb az igény a magas színvonalú szálláshelyek létrehozására. A szállásférőhely kapacitás növelésében mindenképpen érdemes figyelembe venni az üresen álló kastélyokat, kúriákat és egyéb épületeket. (Vas megye településfejlesztési programja) Fontos szempontnak tartom azt, hogy az Órségben megvalósulhasson az egész éves vendégforgalom, ugyanis jelenlegi tapasztalataim alapján késő ősztől kora tavaszig sokkal kevesebb a turista. Erre megoldás lehet több wellness szolgáltatást kínáló szálláshely, esetleg több kisebb panzió létrehozása.

#### ***4.9. Marketing és kommunikációs eszközök***

A marketing a világ egyik vezető iparága, mely az élet minden területén előkerül. A turizmus területén alkalmas egy adott desztináció általános megismertetése, helyszín különlegességeinek bemutatására, kiemelve a helyi gasztronómiát, és a különböző szórakozási lehetőségeket. Emellett az imázsmarketing is nagyon fontos, amelynek célja, hogy kialakuljon egy kép az aktuálisan „kínált” régiróról vagy településről. (jegyNTAK) A következőben azon marketing eszközöket szeretném bemutatni, melyek hatékonyak lehetnek a népszerűsítésben és hosszútávon felhelyezik a térképre az Órséget.

#### **Tiktok**

A videóval történő tartalommegosztás tökéletes lehet egy új vendéglátóhely vagy esemény népszerűsítésére. Az ilyen platformokon futótűzként tud elterjedni bármilyen tartalom. A tiktokkerek jelenléte ma már általános és megkerülhetetlen, így érdemes ezen a platformon is jelen lenni. Az Alszeri Rönkház, a Pomper Porta és egy pár vendéglátóhely már képviselteti magát ezen a platformon, reméljük a többiek is beállnak mögéjük.

## Facebook, instagram tartalmak

Tágas a célcsoport, ami a közösségi média felületeken el lehet érni, hiszen a nagyszülőktől kedve a fiatalokig sokan megtalálhatóak rajta. A facebook mellett, hogy különböző tematikus csoportokat lehet létrehozni rajta és szolgáltatásokat reklámozni, alkalmas események létrehozására is. Vannak a térségben olyan vendéglátóhelyek akik szerveznek eseményeket ezen platformokon, de még mindig elenyésző a számuk.

## Influencerek

Egy közkedvelt influencerrel történő szerződéskötés fellendíthet bármilyen vállalkozást, szolgáltatást, de akár egy várost vagy egy térséget is. Sokkal hajlamosabbak az emberek kipróbálni olyasmit, amit egy általuk kedvelt véleményvezért „reklámoz” a közösségi média felületein. Ezzel a módszerrel új közönség felé is lehet nyitni. Sok szálláshely és vendéglátóhely él is ezzel a lehetőséggel, így azt gondolom, hogy mindenképpen érdemes lenne átgondolni ezt a lehetőséget is.

## Imázsfilm készítése

Több turisztikai térségről is lehet ilyen típusú filmeket találni az interneten, az MTÜ külön marketingeszközként is használta ezt a 11 kiemelt turisztikai térség népszerűsítésére. Ezek a videók nagyon népszerűek, így azt gondolom egy hasonló az Örségről készült imázsfilm forgatása nagyban hozzájárulna ahhoz, hogy méltón bemutatásra kerüljön a térség és kedvet csináljon a belföldi és a külföldi utazóknak egyaránt.



#### **4.10.        *Regionális kedvezmény kártya bevezetése***

Főleg külföldön, de már Magyarország egyes régióiban és városokban is bevezetésre kerültek kedvezményt biztosító kártyák. A szomszédoknál matraAusztriában több régió és város is kiállított kedvezménykártyákat, amelyek vagy egész évben vagy évszakhoz rendelt használhatóak fel, pl: Burgerland Card, Erlebnis Card, Berge & Thermen Card Gastein. Magyarországon is több ilyen létezik, mint például a HungaryCard, Hévíz Card, West-Balaton Card, Mátra Kártya, melyek számos kedvezményt nyújtanak.

Az Őrségben és környékén is bevezetésre kerülhetne egy hasonló kártya, amely a szálláshelyek, vendéglátóhelyek, múzeumok és egyéb szolgáltatók díjaiból adna kedvezményt. Ez egyrészt ösztönözné az embereket arra, hogy több helyet meglátogassanak, másrészt reklámot biztosít a szolgáltatóknak akik csatlakoznak.

Ehhez kapcsolódóan egy applikáció létrehozása is hasznosnak bizonyulna, ahol fel lennének sorolva a szolgáltatók, de akár programokra is lehetne rajta keresztül jelentkezni, jegyeket vásárolni, helyet foglalni egy étterembe vagy vendéglátóhelyre.

#### **4.11.        *Helyi gasztronómiai szereplők fejlesztési javaslatai***

A vendéglátósokkal, helyi szolgáltatókkal és a turizmus szempontjából fontos intézményekkel történt interjú, személyes és telefonos beszélgetések alapján arra a következtetésre jutottam, hogy a legtöbb hasznos és előremutató javaslatot ők tudják megfogalmazni. A teljesség igénye nélkül néhány olyan fontos gondolatot szeretnék bemutatni, amik megragadták a figyelmet a beszélgetések során.

Több vendéglátóhely is rávilágított arra, hogy nagyobb hangsúlyt kéne fektetni a fürdőhelyekre. Ez alatt értették a természetes vizek mentén kialakítandó strandokat és büféket és az épített fürdőket is. Ezzel egyrészt a turisztikai szereplők szélesebb körét lehetne bevonni, másrészt kitolódna a szezon, hiszen egy meleg vizes fürdő télen is vonzza a látogatókat.

## **5. Konklúzió, tapasztalatok**

A dolgozatomban az Őrség gasztro és borturizmusának fejlesztési lehetőségeivel foglalkoztam. Az Őrség bemutatása és a szakirodalom áttekintése után tértem rá a gasztro- és borturizmus hagyományaira, majd a jelenlegi helyzetére. A dolgozat elkészítése során az a cél vezérelt, hogy rámutassak az erősségekre, de a hiányosságokra is és felvázoljam a jövő lehetőségeit. Legfőbb célkitűzésem volt felmérni, hogy milyen lehetőség van az Őrség turizmusának, ezen belül is leginkább a gasztro- és borturizmus erősítésére.

Több fejlesztési lehetőséget is számba vettem, amiken láttam potenciált. Arra jutottam, hogy amellett, hogy a jelenlegi gasztronómiai szereplők helyzetén kell változtatni, a szállások mennyiségén és minőségén kellene javítani, valamint a közlekedési infrastruktúrát kellene fejleszteni, szükség van a máshonnan vett jó gyakorlatok bevezetésére és innovatív ötletek bevezetésére és kísérletezésre.

Tisztában vagyok vele, hogy a jelenlegi gazdasági helyzetben milyen nehéz valami újba belefogni vagy a megtakarításokat hosszú távú tervekbe befektetni, de annak érdekében, hogy fellendüljön a régió, erre szükség van.

## 6. Köszönetnyilvánítás

Ezúton szeretnék köszönetet mondani azoknak, akik segítettek eljutni addig, hogy ez a szakdolgozat megszülethessen.

Szeretném elsőnek megköszönni témavezetőmnek, Dr. Szabó Péter úrnak, aki segítőkészségével és türelmével nagyban hozzájárult ahhoz, hogy létrejöjjön ez a szakdolgozat. Köszönöm a bizalmat, és az időt, amit abba fektetett, hogy a konzultációk során ellásson tanácsaival, ötleteivel.

Szeretném továbbá megköszönni a Magyar Agrár-és Élettudományi Egyetem valamennyi olyan tanárának, aki több éven keresztül oktatott és eljuthattam eddig a pontig, valamint a csoporttársaimnak akik elkísértek ezen az úton.

A szakdolgozat jelentős része épült a helyi gasztronómiai szolgáltatókkal, helyi lakosokkal, szállásadókkal és borászokkal készült interjúkra. Nekik is szeretném kifejezni köszönetemet, hogy segítették a munkámat.

Végül szeretnék köszönetet mondani a családomnak, azért, hogy végig mellettem álltak a tanulmányaim során és lelkesítettek a vizsgák előtt. Mindezek után, de nem utolsó sorban szeretném megköszönni a férjemnek azt az időt, amit arra áldozott, hogy elkísérjen a helyszíni kutatásra az Őrségbe, a kitartást, támogatást és türelmet, ami lehetővé tette számomra, hogy elég időt tölthessek a szakdolgozat megírásával és ezzel egy lépéssel közelebb kerüljek az álmaimhoz.

## 7. Forrásjegyzék

### Könyvek:

1. Őrség (írta: dr. Csiszár Károly); kiadta a Vas megyei Idegenforgalmi Hivatal, Szombathely, 1973
2. Az Őrségtől Göcsejig (írta: Sárközi Judit); kiadta a Well Press Kiadó, Miskolc, 2009
3. Turizmológia (írta: Michalkó Gábor); kiadta az Akadémia Kiadó, Budapest, 2012
4. Az Őrség népi táplálkozása (írta: Kardos László); kiadta Államtudományi Intézet Tájé- és Népkutató Osztálya Budapest, 1943
5. Az Őrség panasza (írta: Moldova György); kiadta: Magvető Kiadó, Budapest, 1974

### Kiadványok:

6. Őrség és vidéke turistakalauz, kiadta az őrségi Nemzeti Park Igazgatósága
7. Őrség-Vendvidék turistakalauz; kiadta a Hegyek Vándorai Turista Egyesület, 2024
8. Őrség és Alpokalja, kiadta a Frigoria Könyvkiadó Kft., 2006
9. Turista Magazin számai
10. NEMZETKÖZI TRENDEK A VENDÉGLÁTÁSBAN, A VENDÉGLÁTÁS JÖVŐJE (írta: Raffay Zoltán); TERINNO Területfejlesztés és Innováció 2023 XVI. évfolyam II. szám

### Internetes források:

11. Vas vármegye hivatalos honlapja ([www.vas megye.hu](http://www.vas megye.hu)) - Őrségi Nemzeti Park; letöltés ideje: 2024.03.12.
12. A Turisztikai Világszervezet honlapja (<https://www.unwto.org/gastronomy-wine-tourism>) letöltés ideje: 2024.03.29
13. Gondolatok a borturizmusról ([www.borneked.hu](http://www.borneked.hu)) letöltés ideje: 2024.03.14
14. Slow Food nemzetközi mozgalom honlapja (<https://www.slowfood.com>) letöltés ideje: 2023.11.10.
15. NICKY GARDNER, Hidden Europe magazin (<https://www.hiddeneurope.eu/a-manifesto-for-slow-travel>) letöltés ideje: 2023.11.10.
16. Bajánsenye város honlapja, 12.jpg ([www.bajansenye.hu](http://www.bajansenye.hu)) letöltés ideje: 2024.04.10.
17. Street Kitchen honlapja (<https://streetkitchen.hu/tesztelunk/szuper-ettermek-es-titkos-helyek-orsegi-kirandulashoz>) letöltés ideje: 2024.03.05.
18. Vince magazin honlapja (<https://vince.hu/helyek/pajta-etterem-michelin-csillag>) letöltés ideje: 2024.03.15
19. Street Kitchen honlapja (<https://streetkitchen.hu/cikkek/teszteltuk/orseg-kavezo-reggeli-pizza/>) letöltés ideje: 2024.03.05.
20. Őri Bird sörfőzde honlapja ([www.oribird.hu](http://www.oribird.hu)) letöltés ideje: 2024.04.19.

21. Őrségi sör honlapja ([www.orsegisor.hu](http://www.orsegisor.hu)) letöltés ideje: 2024.04.19.
22. A Secret Picnincs honlapja (<https://www.secretpicnincs.hu/index.php/orseg>) letöltés ideje: 2024.04.01.
23. Őrségi Pálinka honlapja ([www.orsegipalinka.hu](http://www.orsegipalinka.hu)) letöltés ideje: 2024.04.04.
24. Őrvidéki Pálinka honlapja ([www.orvidekipalinka.hu](http://www.orvidekipalinka.hu)) letöltés ideje: 2024.04.04.
25. Az Interreg Europa honlapja (<https://www.interregeurope.eu>) letöltés ideje: 2023.12.01.
26. A Pincenavigátor honlapja ([www.pincenavigator.hu](http://www.pincenavigator.hu)) letöltés ideje: 2024.03.03.
27. Őriszentpéter marketing tevé: (<https://www.24cities.eu/wp-content/uploads/2022/06/oriszentpeter-marketingterv-citycooperation-ii.pdf>) letöltés ideje: 2024.02.15
28. <https://www.info-slovenija.si/imenik/izletniska-kmetija-vinarium-bogojina> letöltés ideje: 2024.04.01.
29. <https://csodalatosborok.hu/hirek/kulfold/a-szloven-magyar-hatarmenti-hegyvidek-mesebeli-szolobirtokai/> letöltés ideje: 2024.04.02.
30. Pri Lujzi Étterem honlapja: <https://www.prilujzi.si/> letöltés ideje: 2024.04.01.
31. Sued-Burgenland honlapja: <https://www.sued-burgenland.com/heiligenbrunn.htm> letöltés ideje: 2024.04.02.
32. Ginti Panzió honlapja: <https://ginti-orseg.hu/> letöltés ideje: 2024.04.23.
33. Pajta Étterem honlapja: <https://pajta.hu/kastu/> letöltés ideje: 2024.04.23.
34. NTAK honlapja: <https://jegyntak.hu/news/details/786-a-marketing-szerepe-a-turizmusban> letöltés ideje: 2024. április 24.
35. Lukáts János: Őrségben..., Napútonline honlap <http://www.naputonline.hu/2016/09/26/lukats-janos-orsegben/> letöltés ideje: 2024.04.10.

Ábrajegyzék:

36. Saját képek
37. MTÜ honlapja
38. Napútonline
39. Secret Picnincs
40. Inno Wine honlapja
41. Pincenavigátor honlapja

## 8. Mellékletek

### 1.

Magyar Turisztikai Ügynökségnek feltett kérdések

Miért nem szerepel az Őrség a turisztikai térségek között? Nem foglalkozik a kormány kiemelten azzal a térséggel.

A Turizmus 2.0 Stratégiában sem látok a térséggel kapcsolatosan információkat/terveket, ennek mi az oka?

Terveznek az Őrség térségében bármilyen turisztikai fejlesztést?

Terveznek a szomszédos országokkal összefogást az Őrség térségének fejlesztésére?

Van-e elkülönített költségvetés ennek a területnek a fejlesztésére?

### 2.

Őrségi Nemzeti Parknak feltett kérdések

Milyennek látják jelenleg az Őrség turizmusát?

Elégedettek-e az ide érkező látogatók mennyiségével?

Elégedettek a helyi vendéglátóhelyek mennyiségével és minőségével?

Terveznek-e vagy tudnak-e valami új fejlesztésről vagy beruházásról ami fellendíti a turizmust?

3.

Google űrlap

## Gasztro- és borturizmus fejlesztési lehetőségei az Őrségben

\* Kötelező kérdés

1. Az Ön életkora

Soronként csak egy oválist jelöljön be.

- 18-30
- 30-50
- 50-65
- 70+

2. Az Ön lakóhelye

Soronként csak egy oválist jelöljön be.

- Budapest
- Agglomeráció
- Vidéki nagyváros
- Vidéki kisváros
- Község

3. Milyen gyakran utazik belföldön kikapcsolódási céllal?

Soronként csak egy oválist jelöljön be.

- Minden héten
- Havonta többször
- Havonta
- Évente többször
- Évente
- Az előbbieknél ritkábban
- Soha

4. Az úticél kiválasztásakor milyen preferenciái vannak?

Válassza ki az összeset, amely érvényes.

- nyugodt környék
- vízközelég/vízpart
- gyerekbarát/gyerekprogramok
- aktív kikapcsolódási lehetőségek
- gyógyfürdő a közelben
- gasztronómia
- borvidék közelében
- hegyekben
- kultúra

5. Mennyire fontos Önnek az utazása során az adott környék megismerése? \*

Soronként csak egy oválist jelöljön be.

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Egy            Nagyon szeretnem felfedezni a környéket utazás során

6. A helyi gasztronómiai szereplők megismerése mennyire fontos Önnek utazása során? \*

Soronként csak egy oválist jelöljön be.

1 2 3 4 5

Egy      Kifejezetten fontos, mindig kipróbálom az új ételeket italokat, ha tehetem.

7. Járt már az Órségben? \*

Soronként csak egy oválist jelöljön be.

- igen
- nem
- nem tudom



8. Mit tart Ön az Őrség gasztronómiai vonzerejének? \*

Válassza ki az összeset, amely érvényes.

- autentikus helyi ételek
- édességek (csoki, marcipán, sütemények, fagyalt)
- borok
- kézműves helyi termékek
- sör
- egyéb szeszes ital (pálinka, cider, whiskey, gin...)
- termények (tök, medvehagyma, alma, szilva, gesztenye)
- fesztiválok
- semmit

9. Elégedett volt az Őrség kínálta vendéglátóhelyek mennyiségével és minőségével? \*

Soronként csak egy oválist jelöljön be.

- Igen
- Nem

10. Milyen lehetőségeket látna a gasztro- és borturizmus fejlesztésére az Őrségben? \*

Soronként csak egy oválist jelöljön be.

- Új éttermek és vendéglők nyitása
- A fesztiválpaletta bővítése
- Bortúrák és borászati események
- Helyi termékek népszerűsítése
- Workshopok
- infrastruktúra fejlesztése
- Egyéb: \_\_\_\_\_

11. Van bármilyen meglátása a turizmus erősítésére a környéken?

\_\_\_\_\_

## NYILATKOZAT

### a szakdolgozat nyilvános hozzáféréséről és eredetiségéről

A hallgató neve: dr. Mayer-Lutz Alexandra  
A Hallgató Neptun kódja: w1n9o1  
A dolgozat címe: A gasztró- és borturizmus fejlesztési lehetőségei az Őrségben  
A megjelenés éve: 2024  
A konzulens intézetének neve: Szőlészeti-Borászati Intézet (Keszthely)  
A konzulens tanszékének a neve: Szőlészeti Tanszék

Kijelentem, hogy az általam benyújtott szakdolgozat egyéni, eredeti jellegű, saját szellemi alkotásom. Azon részeket, melyeket más szerzők munkájából vettem át, egyértelműen megjelöltem, és az irodalomjegyzékben szerepeltettem.

Ha a fenti nyilatkozattal valótlan állítottam, tudomásul veszem, hogy a záróvizsga-bizottság a záróvizsgából kizár és a záróvizsgát csak új dolgozat készítése után tehetek.

A leadott dolgozat, mely PDF dokumentum, szerkesztését nem, megtekintését és nyomtatását engedélyezem.

Tudomásul veszem, hogy az általam készített dolgozatra, mint szellemi alkotás felhasználására, hasznosítására a Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem mindenkori szellemitulajdon-kezelési szabályzatában megfogalmazottak érvényesek.

Tudomásul veszem, hogy dolgozatom elektronikus változata feltöltésre kerül a Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem MATER Hallgatói Dolgozatok repozitóriumába. Tudomásul veszem, hogy a megvédett és

- nem titkosított dolgozat a védést követően
- titkosításra engedélyezett dolgozat a benyújtásától számított 5 év eltelte után nyilvánosan elérhető és kereshető lesz az Egyetem MATER Hallgatói Dolgozatok repozitóriumában.

Kelt: Budapest, 2024. április 25.



Hallgató aláírása

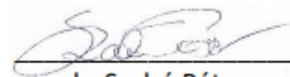
## NYILATKOZAT

dr. Mayer-Lutz Alexandra (hallgató Neptun azonosítója: W1N901) konzulenseként nyilatkozom arról, hogy a szakdolgozatot áttekintettem, a hallgatót az irodalmi források korrekt kezelésének követelményeiről, jogi és etikai szabályairól tájékoztattam.

A szakdolgozatot a záróvizsgán történő védeésre javaslom / nem javaslom<sup>1</sup>.

A dolgozat állam- vagy szolgálati titkot tartalmaz: igen nem<sup>\*2</sup>

Kelt: Budapest, 2024. április 28.



dr. Szabó Péter  
belső konzulens