



Várják Önt a Zala-völgyi Nyitott Porták!

Rövid élelmiszerlánc
együttműködés fejlesztése
az AgriShort projekt
keretében

2018



Köszöntő

Vidékfejlesztő Egyesületünk célkitűzései között már lassan egy évtizede központi helyet tölt be a helyi termék előállítók segítése, a helyi termék fogyasztás ösztönzése Zalaszentgrót térségében, amely célokat az elmúlt években számos eszközzel, módszerrel igyekeztünk elérni.

Hisszük azt, hogy ezen alulról építkező, számos helyi szereplő és szakember munkájára támaszkodó fejlesztési folyamatban fontos mérföldkövet értünk el a jelen kiadványban bemutatott Nyitott Porta együttműködés életrehívásával.

A Nyitott Porta kezdeményezés olyan nyitott embereket takar, akik képesek voltak saját gazdasági érdekeiken túl közös célokat is felvállalni, mások, a térség érdekében is gondolkodni, cselekedni.

Mi, a nyitott porták sikeréért elkötelezett emberek mindent megteszünk annak érdekében, hogy a kezdeményezésünk sikeres legyen, ezért fontosnak tartjuk, hogy megismerjük az Ön véleményét, tapasztalatait, javaslatait vagy jobbító szándékú kritikáját.

Kérjük jöjjön el, legyen a vendégünk! Keresse fel a Zala-völgyi Nyitott Portákat!

Guitprechné Molnár Erzsébet
elnök ■ Zala Termálvölgye Egyesület



Készült: 2000 példányban 2018. júliusban
A kiadvány a Zala Termálvölgye Egyesület nyertes pályázata keretében készült.
A pályázat címe: AgriShort - Rövid élelmiszer láncok és a versenyképes agrárgazdaság létrejöttének megalapozása térségi és intézményi együttműködések életre hívásával

Szerkesztésért felelős személy: Guitprechné Molnár Erzsébet
Szerkesztők: Márkus-Németh Mária, Szabó Tibor
Grafikai tervezés, kivitelezés: RENZOL Dekor Reklámstúdió, Zalaszentgrót
Fotók: RENZOL Dekor Reklámstúdió • Zala Termálvölgye Egyesület
Kiadja: Zala Termálvölgye Egyesület,
8790 Zalaszentgrót, Batthyány Lajos út 13.,
Telefon: 83/361-305,
E-mail: info@zalatermalvolgye.hu
Honlap: www.zalatermalvolgye.hu
Felelős kiadó: Guitprechné Molnár Erzsébet



AGRISHORT



Zala Termálvölgye

AgriShort



Határmenti együttműködés

a rövid élelmiszerláncok fejlesztése érdekében

Az AgriShort projektet 2017. májustól 2018. augusztusig valósította meg a zalaszentgróti székhelyű Zala Termálvölgye Egyesület a magyar partner Balatoni Integrációs Közhasznú Nonprofit Kft.-vel, valamint a horvát REDEA és PORA fejlesztési ügynökségekkel együttműködésben az Interreg V-A Magyarország-Horvátország Együttműködési Program 2014-2020 keretében.

Az AgriShort projekt az intézmények kapacitásainak fejlesztését célozza és ösztönzi őket abban, hogy rövid élelmiszerlánc (RÉL) modellek bemutatásával aktívan részt vegyenek az agrár szektor fejlesztésében Horvátország és Magyarország határmenti régiójában. (Mi a RÉL? ► Ismertetése a következő oldalakon.)

A projekt egyik első tevékenysége a jelenlegi helyzet elemzése volt az agrár- élelmiszeripari ágazatban: a külön magyar és külön horvát elemzésen túl egy közös dokumentum is napvilágot látott. A RÉL módszerek közvetítésében érintett intézményi szereplők és gazdák számára a tudásátadás érdekében közös tréningek kerültek megszervezésre, amelynek során szakmai előadásokra és műhelyfeladatok megoldására is sor került (összesen 4 szakmai rendezvény a magyar célcsoport részére). Az elhangzott szakmai előadások alapján elkészült és közzétételre került a „Hogyan fejlesszünk rövid élelmiszerlánc (RÉL) közösséget – Útmutató a RÉL-ben érintett intézmények számára” című kiadvány. Ezen kívül sor került két szakmai tanulmányútra is a RÉL jó gyakorlatok megismerése érdekében Ausztriában (Burgenland illetve Vulkanland térségben). Az elméleti megalapozást az AgriShort projektben a gyakorlat követte.

2018. év elején minden partner – így Zala megyében a Zala Termálvölgye Egyesület – felállított egy rövid élelmiszerlánc (RÉL) munkacsoportot a megyében dolgozó intézményi szereplőkből, szakértőkből. A RÉL munkacsoport első feladata egy minta RÉL gazda együttműködés életre hívása a térségben a potenciális résztvevők beazonosításával és a(z) (in)formális megalakulás segítségével. A munkacsoportok munkáját egy RÉL szakértő, továbbá egy közös tréning is támogatta.

A Zala megyei RÉL munkacsoport támogatásával a háztól / gazdaságból való közvetlen értékesítéssel foglalkozó térségi helyi termék előállítók létrehozta egy RÉL gazda együttműködést, az ún. Nyitott Porta rövid élelmiszerlánc csoportot.

Az AgriShort projekt keretében a RÉL csoport számára munkaterv készült, arculat / logó került kidolgozásra, továbbá a kezdeti tevékenységek segítésére kifejlesztésre került egy IT rendszer (mobil applikáció és a hozzá kapcsolódó online felület). Az IT rendszer egyebek mellett alkalmas a RÉL tagok és termékeik bemutatására, a vásárlók részére ajánlatok küldésére, útvonaltervezésre. Az AgriShort projekt keretében minta jelleggel létrehozott Nyitott Porta RÉL gazda együttműködés sikeres elindítását a Zala Termálvölgye Egyesület többféle promóciós eszközzel is igyekszik támogatni: roll-up-ok, promóciós papír táskák, promóciós kisfilm stb.

A Nyitott Porta RÉL csoport részletesebb bemutatására jelen kiadvány további részeiben kerül sor.

A projekt keretében megvalósult tevékenységekről részletek a projekt honlapján olvashatóak:

www.agrihort.eu/hu





Rövid élelmiszerlánc? A HELYES VÁLASZTÁS!



Kép és szöveg forrása:
PechaKucha.org

„Fogyasszunk helyi terméket!”
mondják egyre többen Magyarországon is.

De miért is?

A helyboljobb.hu honlap válasza:

„Miért vegyünk helyben készült terméket?”

- Mert egyedi ízvilágú, hagyományos vagy kreatív kézműves recept alapján készül, és mert erősítjük a helyi gazdát-termelőt, egyúttal csökkentjük a környezetterhelést, védjük a természetet.

Miért vásároljunk közvetlenül helyi termelőtől?

- Mert meg tudjuk kérdezni tőle miből készült a termék, van-e benne allergén, valamint személyes, bizalmi kapcsolatot alakíthatunk ki a termelővel.”



Kép és szöveg forrása: helyboljobb.hu

A **Csalán Környezet- és Természetvédő Egyesület** válasza:

„Miért vegyek helyit?”

A helyi termék fogyasztásának számos előnye van, amire elsősorban talán nem is gondolnánk:

- A rövidebb szállításból kisebb környezetterhelés adódik.
- A helyi termék minősége könnyebben ellenőrizhető, ezért megbízható.
- Az árban kevesebb szállítási költség jelenik meg.
- Előállításához, szállításához, árusításához helyi munkaerőt alkalmaznak, így a bevétel helyben marad.
- Helyi termékek vásárlásakor erősödnek a társadalmi kapcsolatok.



Kép és szöveg forrása: csalan.hu

Az **Európai Unió** vidékfejlesztési politikájában napjainkra kiemelt fontosságúvá vált a helyi termékek előtérbe helyezése, s ezt a célt egyebek mellett az ún. „rövid élelmiszerláncok” és a helyi élelmiszerrendszerek fejlesztésével kívánják elérni.

A rövid élelmiszerláncok definíciója az Európai Bizottság szerint:

„A rövid élelmiszerláncok nagyon kevés közvetítőt vonnak be.

A legtöbb esetben a termék csak rövid távon utazik, így a termelő és a fogyasztó ténylegesen beszélgethet egymással...

Az ilyen ellátási láncok tipikusan helyi termelőket foglalnak magukban, akik közösen dolgoznak a helyi élelmiszerpiac előmozdítása érdekében. Ezek a partnerségek segítik a vidéki gazdaság fellendítését, új utakat hoznak létre a helyi termékek értékesítésében és új típusú vevőket vonzanak. Támogatják továbbá a helyi gazdaságok, az idegenforgalmi ipar és az élelmiszeripar közötti együttműködést.”



Kép és szöveg: ec.europa.eu

További szakmai információért töltse le a „**Hogyan fejlesszünk rövid élelmiszerlánc (RÉL) közösséget - Útmutató a RÉL-ben érintett intézmények számára**” című kiadványt a www.agrishort.eu/hu honlapról.

Rövid élelmiszerlánc (RÉL)

formák bemutatása néhány gyakorlati

..... példán keresztül



• **Termelői Piac Budapest**
Forrás: nak.hu



• **Gazdák közös értékesítési pontja (Franciaország)**
Forrás: Zala Termálvölgye Egyesület



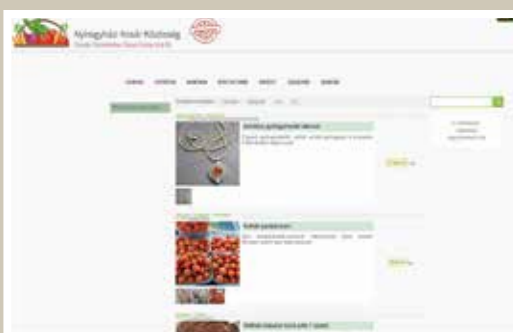
• **Zöldség automata (Franciaország)**
Forrás: Zala Termálvölgye Egyesület



• **Doboz rendszer (Zsámboki Biokert)**
Forrás: Zsámboki Biokert



• **Bolt a gazdaudvaron (Franciaország)**
Forrás: Zala Termálvölgye Egyesület



**Bevásárló
közösség
(Nyíregyházi
Kosár Közösség)**

Forrás:
nyiregyhazikosar.hu



• **Termelői alapanyag az étteremben (Franciaország)**
Forrás: Börzsöny-Duna-Ipoly Vidékfejlesztési Egyesület



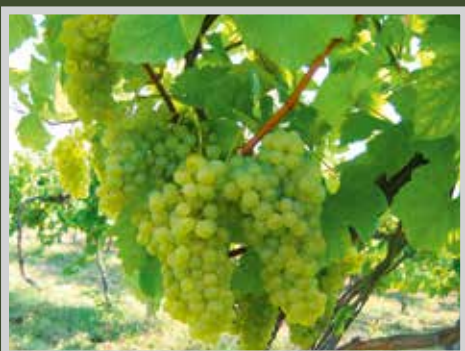
• **Szedd magad (Ausztrália)**
Forrás: adelaidehills.org.au

Zala-völgye

a hely ahol jó élni, ahová jó megérkezni

Magyarország
egyik legszebb
térsege a szelíd
dombokkal határolt
Zala-völgy

A térség egyik sajátossága, hogy az itt élők közül sokan rendelkeznek még termelési és ételkészítési hagyományos tudással: a kiskertekben zöldség nő, a szőlőhegyen bor készül, a gyümölcsből lekvár és pálinka lesz...



itt nemcsak élni jó

az itteni vonzerők miatt számos turista is érkezik rendszeresen a térségbe



- 1 **GOLFPÁLYA** ▪ Zalacsány
Forrás: zalasprings.hu
- 2 **TERMÁLFÜRDŐ** ▪ Kehidakustány
Forrás: kehidatermal.hu
- 3 **TERMÁLFÜRDŐ** ▪ Zalaszentgrót
Forrás: szentgrotfurdo.hu
- 4 **KEREKTEMPLOM** ▪ Kallósd
Forrás: Zala Termálvölgye Egyesület



Nyitott Porták

együttműködése a Zala-völgyében



A Zala-völgye gazdái, helyi termék előállítói, agroturisztikai szolgáltatói 2018-ban partnerségre léptek egymással és az AgriShort projekt támogatásával létrehozták a Nyitott Porta rövid élelmiszerlánc csoportot.

Az együttműködő tagok célul tűzték ki, hogy minőségi, helyben előállított termékekkel, színvonalas szolgáltatásokkal lássák el a környékbeli lakosokat, az ide látogató vendégeket.



Az együttműködő gazdák legfontosabb vállalása, hogy rendszeresen hirdetnek meg nyitott napokat és eseményeket az érdeklődők, vásárlók számára.

A meghirdetett időpontokról a

www.nyitottportak.hu

oldalon érhető el aktuális információ.

Várják Önt a Nyitott



Mit kínálnak a Nyitott Porták azok számára, akik



Séta a gazdaságban ▲



Állatok megtekintése, simogatása ▲

Vendéglátás a portán ▼



Kóstolás a portán ▲



Különleges termékek vásárlása ▲
közvetlenül a gazdától



Beszélgetés a gazdával (termékről, az élettani hatásokról stb.) ▼



A termékek elkészítési ▲
módjainak bemutatása



Porták

nyitott porták, nyitott emberek

felkeresik a meghirdetett **nyitott napokon**, vagy **eseményeken**?



Lovaglás, lovaskocsizás ▲



Kötetlen láblógatás ▲



Gyönyörű természeti környezet,
panoráma ▲



Közös tanulás: hogyan kell elkészíteni? ▲



Programok gyerekeknek ▲



◀ Kézműves és
kreatív
foglalkozások



Szálláshely a portán ▲

ZÁRVA?
vagy
NYITVA?

Figyelem! A porták csak a meghirdetett időpontokban (vagy egyéb időpontban előzetes egyeztetés alapján) látogathatók! Az egyes porták látogathatóságáról a www.nyitottportak.hu oldalon érhető el aktuális információ!



Csáford-völgyi Natúr Pont

📍 8795 Csáford-Alsóhegy, 22235 hrsz

A porta Zalaszentgrót város Csáford-Alsóhegyi részén helyezkedik el. Közúton megközelíteni a Zalaszentgrótot Kehidakustánnyal összekötő 7352-es úton lehet. A 7352-es útról a „Csáford-Alsóhegy” táblánál kell lekanyarodni az Alsóhegyi zártkertek felé aszfaltos úton. A porta a kereszteződéstől számítva 1,2 kilométerre lesz bal oldalon kitáblázva.

👤 **Fatér Balázs István**

☎ +36 30/894-6493

@ info@netblaze.hu

f facebook.com/CsafordvolgyiNaturPont

KAPCSOLAT
ELÉRHETŐSÉGEK



Zalaszentgrót Csáford Alsóhegyen széles körű feldolgozás folyik. Nem csak a gyümölcsökből és zöldségekből készítenek 100%-os mono-multileveket, aszálványokat és hagyományos lekvárokat, hanem feldolgozásra kerülnek a gyógynövények is.

Többek között illóolaj lepárlással, szárítással és szirup-készítéssel is lehet itt találkozni az 52 féle növényi olaj préselés mellett. Ezekon kívül be lehet tekinteni a szappangyártás rejtelmeibe.

A fenntartható gazdálkodás itt lételem, nem csupán napeletem, komposzt toaletet használnak, hanem többek között energia felhasználást nem igénylő hűtött raktárokban tárolják a termékeket.

Az összesen több, mint 20.000 m²-es vegyszermentes területen a lehető legtöbb mellékterméket hasznosítják és ebbe a folyamatba az állatokat is bevonták. Megtalálhatók itt kecskék, rackák, sertések, nyulak és baromfiak is.

Előre egyeztetett időpontban a felsorolt tevékenységeket a látogatók gyakorlatban is kipróbálhatják.

Termékek

- Gyümölcslevek
- Gyógynövény szirupok



Állandó kínálat

- Üzemlátogatás, kóstolási lehetőség
- Állatok megtekintése
- Tájékoztató a termékekről, a feldolgozás módjáról



Alkalmi kínálat

- Gyakorlatban kipróbálható feldolgozás, pl. gyümölcsle gyártás, illóolaj lepárlás



Dóka Éva Pincészete

8790 Zalaszentgrót, Gyár u. 22.



A Dóka Éva Pincészet szőlőterületei a Zala-völgyet kísérő csáfordi és aranyodi, valamint a Kis-Balaton közelében elterülő pogányvári dombokon helyezkednek el, mintegy 25 ha-on. Ezek betelepítése, újra telepítése 2003-ban és 2004-ben kezdődött és tart folyamatosan.

Minőségi elvárásaikban nem kötnek kompromisszumot, ez a vezérelv irányítja a feldolgozás és az érlelés folyamatát. Minden fajtáról határozott elképzelésük van, de ez nem jelenti azt, hogy ne kísérleteznének. Így születnek évről-évre megbízható minőségű tételek, meglepetések és nagy felfedezések egyaránt.

Fehér és vörösboraik egyaránt szépen szerepelnek hazai és nemzetközi versenyeken, de számukra az igazi jutalom a vásárlóik, vendégeik elismerő csettintése a borok kóstolása után.

Céljuk, hogy minőségi boraikkal, színvonalas vendéglátásukkal hozzájáruljanak ahhoz, hogy a zalai borvidék ismét visszanyerje régi rangját, elismertségét.

A bor nem csupán ital. Egy pohár jó bor izgalmas felfedezőút kezdete: lehet szellemi távlatokat nyitó, érzékeket felkorbácsoló, vagy akár andalító, elgondolkodtató is. Pincészetükben a magyar borkultúra iránti elkötelezettséggel azon dolgoznak, hogy a Zalai-dombvidék legjobb termőfajtajainak adottságaiból létrehozzák ezt a csodát.



Tarsoly Róbert

KAPCSOLAT



+36 30/979-4950

ELÉRHETŐSÉGEK



t.robi@dokaevapinceszet.hu



dokaevapinceszet.hu



facebook.com/dokaevapinceszet



Termékek

- Palackozott borok
- Minőségi folyóborok



Állandó kínálat

- Borkóstoló
- Pincetúra



Alkalmi kínálat

- Borvacsora
- Vezetett pincetúra
- Ismeretterjesztő előadás a borászatról



Farm Inn Fogadó és Porta

📍 8782 Zalacsány, Örvényeshegy 20.



📞 **Eekhof Adriana** KAPCSOLAT

☎ +36 70/348-0948

@ info@farminn.hu

🌐 farminn.hu

📱 facebook.com/farminnzalacsany

ELÉRHETŐSÉGEK



A Farm Inn Fogadó és Porta csodálatos természeti környezetben, az erdőszélen, Zalacsány település Örvényeshegy részén található. A gazdaság legfőbb vonzereje az étterme, ahol étlap nincs, avagy a szezon írja az étlapot, aszerint ami éppen van. A szezonálisan nyitva tartó Fogadó különlegessége, hogy étel és italkínálatának nagy részét saját, illetve környékbeli gazdák alapanyagai, termékei biztosítják. A természetes ízek hívei, nem használnak mesterséges ízfokozókat, adalékanyagokat. A háztáji kisgazdaságukban saját kezűleg, vegyszermentesen megtermelik a legkülönbözőbb zöldségeket, gyümölcsöket, fűszernövényeket, így biztosítanak az étterem konyhájához alapanyagot. Az étterem mára országos ismertségre tett szert, például a Gault&Millau értékelése alapján, és 2016-ban a legjobb Balaton környéki éttermek egyike volt.

A farmon nyílt napok keretében a látogatók részesei lehetnek az elfeledett hagyományoknak, falusi disznóvágásnak, elleshetik a kenyér, a rétes, a lekvárkészítés, de akár a kemencében főzés fortélyait is.

A porta szálláshelyet is biztosít kemping (lakókocsi helyek, sátorhelyek), faház vagy jurta formájában. Egy csendes, vidéki környezetbe várják Önt, ahol a patakpart, az erdő és a csodálatos kilátás gondoskodnak arról, hogy Ön kikapcsolódjon, elbűnhasson a rohanó világ előtt.

Termékek

- Szörpök • Lekvárok
- Üvegbe zárt zöldségek • Befőttek
- Friss zöldségek
- Ízesített ecetek és olajok



Állandó kínálat

- Hideg és meleg ételek
- Szálláshely és kemping
- Gazdaság megtekintése (állatok, kert)
- Kamrabolt saját termékekkel



Alkalmi kínálat

- Kemencés ételek • Borvacsona
- Főzünk együtt • Falusi disznóvágás
- Kulturális programok



Görbői Gyümölcskert

📍 8356 Kisgörbő, Hrsz. 067.

A porta Kisgörbőről Vindornyaszőlős felé haladva az út jobb oldalán található. A porta kerítése 500 méter hosszan szegélyezi az utat.



👤 Pétsch Guido, Pétsch Guidoné/Kati

☎ +36 30/241-1536, 30/361-5569

@ gpetsch@gmail.com

f facebook.com/gorboi.gyumolcskert



Termékek

- Friss gyümölcs (alma, körte, cseresznye)
- Natúr gyümölcslé
- Aszalt gyümölcsök



Állandó kínálat

- Termék kóstolás, értékesítés
- Gyümölcsös megtekintése
- Játszótér gyerekeknek
- Mezőgazdasági könyvek kiállítása



Alkalmi kínálat

- Aszalási bemutató
- Gyümölcsös sütemények, saláták kóstolása
- Cseresznye szedés

A Görbői Gyümölcskert tulajdonosa és üzemeltetője Pétsch Guido kertészmérnök és családja. A porta többhektáros árutermelő gyümölcsös gazdaság. Főbb gyümölcsök: alma (6 fajta), körte (3 fajta) és cseresznye (11 fajta). A gazdaság részt vesz az Agrár Környezetgazdálkodási (AKG) programban, melynek lényege a korlátozott növényvédőszer felhasználás, hasznos élő szervezetek / madarak, ízelt lábu rovarok, méhek/ kímélése és védelme, és ezek segítségével egészséges élelmiszer termelése és előállítása, a megtermelt gyümölcsök részbeni feldolgozása. A környezet-tudatos gazdálkodás része a csapadékvíz összegyűjtése és hasznosítása (öntözés, permetezés). Cél a megújuló energia felhasználás lehetőségének megvalósítása. A porta a vásárlók, vendégek számára nyitott napokat elsősorban szüreti, szedési időszakban hirdet meg.



Gyógynövények Völgye ökológiai gazdaság

📍 8788 Zalaszentlászló,
Vörösmajor 0154 hrsz.

A portát Zalaszentlászlót Zalaudvarnokkal összekötő műútról Sénye felé lekanyarodva lehet megközelíteni. Az elágazástól kb. 200 m-re balra található a porta bejárata.



👤 **Bakos Péter**

KAPCSOLAT

☎ +36 30/952-6024

ELÉRHETŐSÉGEK

@ uzem@gyogynovenyekvolgye.hu

🌐 gyogynovenyekvolgye.hu

📘 facebook.com/gyogynovenyekvolgye



Termékek

- Friss gyümölcslé • Teakeverékek
- Fűszerolajok
- Aszalt gyümölcsök
- Illóolajok



Állandó kínálat

- Kóstolási és vásárlási lehetőség
- Szálláshely
- Állatsimogató és baromfiudvar
- Gyógynövény bemutató, bio veteményes



Alkalmi kínálat

- Kézműves, gyógynövény foglalkozások
- Biogazdaság ismeretterjesztő bemutatása
- Ismeretterjesztő program iskolák részére
- Csapatépítő tréning tanyasi környezetben



A Gyógynövények Völgye 2013 tavaszán kelt életre azzal a céllal, hogy egészséges életmódhoz kapcsolódó termékeket, élelmiszereket, hagyományos népi gyógyászati készítményeket állítson elő, és ezeket népszerűsítse.

Az ökológiai gazdaság szezontól függően állít elő saját szükségletre és kis mennyiségben eladásra 100%-os almalét, kevert gyümölcsléket, gyógynövény teakeverékeket, különleges fűszerolajokat, illóolajokat.

Küldetése a vegyszermentes és természetmegújító, kísérletező gazdálkodás, aminek az ott tartott állatok is szerves részei.

A Gyógynövények Völgye ökológiai gazdaságba betérő vendégek ismereteket szerezhetnek a biogazdálkodás sajátosságairól, megfigyelhetik a növényeket és állatokat természetes mindennapjaikban. Falusi ember számára megszokott, ugyanakkor városi emberek számára különleges dolgokat tapasztalhatnak. Közvetlenül találkozhatnak helyi termékekkel, bepillantást nyerhetnek az előállítás folyamatába és végsősoron egészséges helyi terméket tudnak vásárolni elsőkézből a gyártótól.

Az ide látogatóknak természetközeli élményben lesz részük, ahol szellemileg kipihenhettek magukat és feltöltődhetnek.

Hagyományos Kert, Kacika Állatsimogató

📍 8782 Ligetfalva, Hrsz. 073/1.

Ligetfalvára a 76-os főút felől érkezve tovább kell haladni a faluközponttól kifelé a Petőfi Sándor utcán, majd az első kereszteződésnél jobbra kell fordulni az egysávos aszfaltúton felfelé. A porta innen 600 méterre található a dombtetőn (a temető mellett).



A Hagyományos Kert Ligetfalván szó szerint vett régi parasztporta lenne, ha mára a társadalmi körülmények és a lehetőségek nem változtak volna meg. Így a hagyományokhoz kötődő, de a mai korhoz és e tájhoz igazodó porta alakult ki az házigazdák ittelése során közel 20 év alatt. A teremtett környezettel összhangban töreksenek minél több ételmezt maguk megtermelni egyéb, falun kívüli munkavégzés mellett. Gazdálkodásuk során vegyszereket nem használnak.

Életmódjuk, szokásaik, gondolkodásuk az udvarban, a kertekben és az erdőben a növényekkel, az állatokkal és az épületekkel végzett sok, többnyire kézi munkához, járáshoz is idomul, mint a régiségben.

Szívesen látnak vendégeket náluk fent a dombról meg nézni a szép zalai tájat, megérezni a fa-vályog épületeik különös hangulatát, belső levegőjének illatát és átélni a megszelídült, velük élő állatokkal a kapcsolatot és rácsodálkozni az itt élő növények sokféleségére. A zöldséges kertek és a mindenütt található számtalan fajtájú és korú gyümölcsfák érdekes együttélése a vadon termő fákkal természetes közeget alkotnak.

Kínálnak még: 7 fős szálláshely, 12 fős étkező kemencével, csikótűzhellyel, bográcsozás, több mint 100 féle őshonos és egzotikus állat megtekintése, simogatása, ijáskodás, hajítás, fazekazás, vályog és fa építészet bemutatása, kirándulás erdőn-mezőn...



📍 **Ekler Károly Dezső, Szabó Andrea**

☎ +36 30/228-4167, 20/489-7200

@ eklerhegyszarvas@gmail.com

🌐 eklerkaroly.hu

📘 facebook.com/allatsimogato.ligetfalva



Termékek

- Friss zöldségek
- Friss gyümölcsök
- Palánták
- Levendula illatpárnák



Állandó kínálat

- Állatokkal való ismerkedés
- Kerti séta
- Kilátótorony
- Szálláshely



Alkalmi kínálat

- Kemencés ételkészítés (langalló)
- Pónilovazás Íjászkodás Erdei túra
- Előadás hagyományos építészeetről, vályogépítészeetről bemutatóval



Kisgörbői hegyi porta

📍 8356 Kisgörbő, Hrsz. 267/3.

A porta Zalaszentgrót irányából Kisgörbő irányába haladva a dombtetőn jobbra található. A portához az aszfaltúttól kb. 250 métert kell megtenni kövezett úton.



👤 Horváth János

☎ +36 30/957-2284

@ szilvoriumbt@gmail.com

f facebook.com/Kisgorboipalinka

KAPCSOLAT
ELÉRHETŐSÉGEK



Termékek

Kisgörbői Pálinkák •



Állandó kínálat

Pálinkakóstoló •



Alkalmi kínálat

- Falusi vendégasztal •
- Élelmiszerfeldolgozási bemutató •
- Pálinkafőzde bemutató Pálinkavacsora •
- Gyalog és biciklitúra •
- Céges és csapatépítő tréning •
- Éjszakai csillagvizsgálat •



A porta épülete egy gyönyörű természeti környezetben lévő zártkerti ingatlanon Hévíztől és Sümegtől egyaránt közel 20 km távolságban lévő Kisgörbő községben található. Sokoldalú agroturisztikai szolgáltatást nyújtanak, bemutatják a környékre jellemző kézműves termékeket, a falusi élet hagyományos tevékenységeit, a helyi élelmiszerek készítésének valamint a zártkerti és háztáji gazdálkodás hagyományos módjait, különös tekintettel a Kisgörbői Pálinka értékeinek bemutatására.

A Kisgörbői Pálinkafőzdeben a környékbeli gyümölcsökből különösen finom pálinkákat készítenek a klasszikus magyar kisüsti és a saját fejlesztésű 'HJ special' módszerrel (pl.: Tüskéskörte, 'Braeburn' és 'Fuji' alma, Szeder, Őszibarack, 'Cserszegi Fűszeres' Szőlő, 'Katinka' Szilva, Muskotályos szőlő, Fürtösmelegy).

Lehetőség van a munkafolyamatokban való részvételre, céges és csapatépítő tréningek tartására is. Igény esetén egy nagyobb vagy kettő kisebb csoportot tudnak fogadni.

Kozmáék Udvarháza

📍 8356 Kisgörbő, Arany J. u. 10.



👤 **Kozmáné Vadász Viktória, Kozma Gábor**

☎️ +36 30/418-3002, 30/418-2927

@ kozmane.vadasz.viktoria@gmail.com

🌐 gyumolcsmuhely.hu, vadlanyvendeghaz.hu, asztalosfabrik.hu



Kozmáék Kisgörbőben, egy a századelőn épített, majd korának és jelenlegi funkciójának megfelelően felújított vidéki épületegüttesben várják a látogatókat, a lekvárok, bútorok, színek és a vidék szerelmeseit. Az 5 fős család 2010-óta él a térségben. Mind a 4 tevékenységüket imádják, és szívesen megmutatják másoknak is. Lekvár, szállás, bútor, workshop. A vidéki újakezdést Ők így értelmezik. - Szőlőből lekvárt? Igen, ez a Zalai gyümölcsműhely... - Régi pajtában apartmanok? Ez a nagygörbői Vadlány Vendégház! - A bútorfestés tanulható? Ezek Viki workshopjai! 100 éves, örökölt, neked kedves bútorod pedig, igenis felújítható. Ez pedig az Asztalosfabrik.

Persze ezek csak szavak. Oda kell menni, meg kell kóstolni, meg kell nézni, meg kell hallgatni, meg kell festeni, és rá kell csodálkozni...és mindezt jól megbeszélni az öreg eperfa alatt. Ilyenek Ők! Figyelnek rád, segítenek újra gondolni a házad, lakásod, ha azt szeretnéd. Mosolyognak, és életvezetési tanácsot is adnak, hiszen Ők is váltottak és még mindig boldogok. Kozmáék Udvarháza, életvitelükből fakadóan egy általuk újra gondolt, autentikus családi birtok, ahol fontos a személyes kapcsolat, az odafigyelés, a slow életérzés, és a kreatív, egyben pozitív gondolkodás, mely hatására még Te is elgondolkozol majd hazafelé. Isten hozott Náluk!



Termékek

- Lekvárok
- Szörpök
- Egyedi bútorok



Állandó kínálat

- Lekvárkóstoló Szörp és lekvár értékesítés
- Szálláshely
- Kézműves asztalos műhely megtekintése
- Workshop helyszín
- Kreatív bútor, és festék bolt
- Bútorfestő műhely



Alkalmi kínálat

- Lekvárkészítési bemutató
- Motivációs tréning
- Bútorfestő workshopok



Körtefarm

📍 8788 Sénye, Felsőhegy u. 1.

Zalaszentlászló északi részén az Aranypatak vendéglő mellett az aszfaltos úton a szőlőhegy felé indulva a porta 2,5 km után bal oldalon található.



 **Mikola Péter** **KAPCSOLAT**

 +36 20/204-6047 **ELÉRHETŐSÉGEK**

 info@kortefarm.hu

 www.kortefarm.hu



A Körtefarm egy hagyományos gyümölcsös vendégházakkal, sétautakkal. A Körtefarm küldetése, hogy a hagyományos gyümölcsös parcellák között a régi prэшázakat is életre keltse vendégházakként. Az ide egy vagy több napra látogató vendég betekintést nyerhet a családi vállalkozás a gyümölcsös gondozásának hétköznapijaiba, de kóstolhatja is annak termékeit (friss gyümölcsöt, aszaltványt, levet, lekvárt) is. Falusi szálláshelyként a csendes és festői pihenőhelyet kínálja a Keszthely-Kehidakustány-Zalaszentgrót háromszög közepén, minden zajtól távol, de minden látványosságtól elérhető távolságban.

Termékek

- Lekvárok •
- Friss gyümölcs • Aszalt gyümölcs •



Állandó kínálat

- Sétaösvények a hegyen •
- Hegytörténeti vezetés, feltárt és elpusztult pincék bemutatása •
- Gyümölcs termékek bemutatása, kóstolása •
- Falusi szálláshely •



Alkalmi kínálat

- Hagyományos gyümölcsös látogatás •
- Tevékenységek a gyümölcsösben •
- Falusi vendégszta, pálinka kóstoló •



Mézespatkó Alkotóműhely

📍 8790 Zalaszentgrót, Kisfaludy utca 17/A.



 Csizsár Tiborné
 +36 30/825-8690
 csizsu54@gmail.com
 facebook.com/mezespatko

KAPCSOLAT
ELÉRHETŐSÉGEK



Mézeskalácsot adni, vagy kapni egyformán szívmengető, örömmel adjuk és legyünk bárhol, bármilyen helyzetben a mézeskalács mindig ugyanazt jelenti számunkra, szeretetet, békességet, reménységet, és valamilyen formában az együvé tartozást. Csizsár Tiborné kézműves számára a mézeskalács készítés csodálatos foglalatosság, belső indíttatás, érzi ahogy magával ragadja az alkotás öröme, és süt, és rajzol. A Mézespatkó Alkotóműhelybe ellátogatók, a foglalkozások résztvevői ebben az élményben részesülhetnek, megtanulhatnak mézeskalácsot sütni, díszíteni, tojást karcolni, vagy éppen egy igazi különlegességet, a zalai lakodalmas cukorperecet készíteni. A meghirdetett foglalkozásokon gyerekek, felnőttek, családok, kis és nagylétszámú csoportok egyaránt részt vehetnek.

Az alkotóműhely különleges termékei és házias jellegű kistermelői süteményei meg is vásárolhatók, meg is rendelhetőek.



Termékek

- Mézeskalács termékek
- Cukorperec
- Kistermelői sütemények



Állandó kínálat

- Kézműves foglalkozás
- Kóstoló



Alkalmi kínálat

- Mézeskalács sütés és díszítés foglalkozás
- Cukorperec készítés foglalkozás
- Tojáskarcolás foglalkozás



Nubia Sajtház

📍 8795 Zalaszentgrót-Csáford, Alsóhegy,
Hrsz. 22859/4

Ha a portát Zalaszentgrót város Csáford városrész felől közelíti meg, a Váci utca folytatásában található aszfaltozott szőlőhegyi úton kell elindulnia. Kb. 1 kilométer után éri el a legmagasabb pontot, egy kereszteződést, ahol jobbra kell elindulni egészen az aszfaltút végéig (kb. 450 méter). Jobbra fordulva a földúton lefelé haladva 150 méter után balra található a porta. Másik irányból érkezve a Zalaszentgrótot Kehidakustánnal összekötő út 7352. számú útról a Csáford-Alsóhegy táblától az aszfaltúton végig egyenesen haladva kb. 2,6 kilométer után lehet elérni a legmagasabb ponton lévő kereszteződést, ahol balra kell fordulni.

👤 **Izerné Kiss Helga**

☎ +36 70/361-6559

@ helga.kiss@outlook.hu

🌐 nubiasajthaz.hu

KAPCSOLAT
ELÉRHETŐSÉGEK



Termékek

- Friss kecskesajtok
- Kecsketej
- Kecsketejből készült túró
- Gyümölcsle



Izerné Kiss Helga és családja 2008-ban vágott bele a nubiai kecske tartásába, tenyésztésébe: foglalkoznak gidák értékesítésével, illetve különböző kecsketejből elkészített termékeket (joghurt, túró, túrókrém, félkemény sajtok stb.) árúsítanak.

Állandó kínálat

- Termékkóstoló
- Állatok megtekintése
- Ismeretterjesztés



Zalaszentgrót város Csáford városrészének szőlőhegyén található portájuknál a meghirdetett napokon várják vendégeiket termékkóstolóval, vásárlási lehetőséggel, és a kecskék megtekintésének lehetőségével. Előzetes egyeztetés alapján étkezésre is van lehetőség falusi vendégasztal keretében.

Alkalmi kínálat

- Falusi vendégasztal
- Állatsimogatás, fejés bemutató
- Gyalogtúra szervezés



A porta egyik vonzereje a gyönyörű szőlőhegyi környezet, a panoráma, ahol már önmagában az is elég lenne, ha kiülünk és hallgatjuk a madarak énekét. Bár személygépkocsival is érkezhetünk, de kitűnő program lehet, ha a portalátogatást kerékpár-, vagy gyalogtúrával kötjük össze.

Pálos Vendégház és Borozó

📍 8782 Zalacsány, Örvényeshegy 42.



A Pálos Vendégház Zalacsány örvényeshegyi részén az erdőszélen áll, távol a városok és a forgalom zajától. A szálláshely 2017-ben elnyerte az International Hospitality Awards Best Ethno Hotel díját.

Amint az ember belép az ajtón, rögtön otthon érezheti magát. A nagy közösségi tér közepén búbos kemence áll, konyha a sarokban, egy hosszú, körülülhető faasztallal, babzsákok és sok-sok könyv. A tulajdonos Badacsonyi-család szerint a jó reggeli nagyon fontos, mert ha az a vendég ínyére való, akkor csak ezért is visszatér. Csak mézből 12 fajta közül válogathatunk, amelyek a szomszéd méheinek köszönhetően kerülnek a Pálos Vendégház reggelizőasztalára. A házhoz borozó és fröccsterasz tartozik, a házigazdák saját borukon és gyümölcsleveiken túl közel 20 környékbeli bort is be tudnak mutatni. A 6 hektáros birtokon helyet kapott egy szabadtéri színpad is, a hátteret a hatalmas bükkerdő adja. A színpadon minden év májusában a Magyar Pálos Rend tart Szentmisét. 2018 májusában az Örvényeshegyi Piknik fesztivál indult el itt a Grammy-díjas amerikai gitárművész, Al Di Meola fellépésével.

A területen az 1200-as években jelentős Pálos kolostor állt. A helyi hagyomány szerint Deák Ferenc is szívesen pihent meg egykor az örvényeshegyi kolostor romjainál, az „örményesi csonka torony” tövében.



👤 **Badacsonyi-Kovács Nikoletta**

☎ +36 20/910-9974

@ info@palosvendeghaz.hu

🌐 palosvendeghaz.hu

📘 facebook.com/palosresort



Termékek

- Borok
- Méhészeti termékek
- Lekvárok
- Szörpök



Állandó kínálat

- Borkóstoló
- Gyermekjátsszótér
- Szálláshely



Alkalmi kínálat

- Falusi vendégasztal
- Harmonika, cigányzene
- Lovaskocsis transzfer a közeli szállodákból
- Szabadtéri koncert



Sebestyén Pince

📍 8790 Zalaszentgrót,
Csáford-Felsőhegy 351/6 hrsz.

A pincét a Zalaszentgrót város Aranyod városrészében található Deák Ferenc utca felől lehet megközelíteni. Az utca végétől kezdődő kövezett hegyi úton irányjelző táblák vezetnek a vendéget a kb. 850 méterre található pincéhez. A kövezett út személygépkocsival is járható.



👤 **Sebestyén Csilla** KAPCSOLAT

☎ +36 20/966-5830 ELÉRHETŐSÉGEK

@ makvirag1@t-online.hu

f facebook.com/sebestyenpince



Termékek

- Palackozott borok
- Folyó borok



Állandó kínálat

- Borkóstoló
- Hidegtál, borkorcsolyák



Alkalmi kínálat

- Egytál ételek
- Borkóstolóval egybekötött vacsora
- Harmónikaest



Sebestyén Ferenc és családja 1999 óta foglalkozik szőlőműveléssel, borászattal és hozzá kapcsolódóan vendéglátással Zalaszentgróton Csáford-Felsőhegy szőlőhegyi birtokán. Az itt megtermelt bort szinte teljes egészében a pincébe betérő vendégek részére értékesítik palackozott borként vagy folyóborként. A város fölé magasodó dombon található pincénél igényes környezet, valamint a Zala-völgyre tekintő csodálatos panoráma fogadja a vendéget. A Sebestyén Pince szezonálisan (májustól októberig) meghatározott nyitvatartási napjain a betérő vendégek a borvásárlási, borkóstolási lehetőségen túl hidegtálat (pl. mangalica sonka, szalonna) vagy előzetes egyeztetés alapján meleg ételt (pl. vadpörkölt, házias jellegű rétesek) is fogyaszthatnak. A pince fűthető vendégfogadó terében egyszerre maximum 50 fő tud helyet foglalni. A férőhely nyáron a teraszon elhelyezett asztalokkal bővíthető. Kisgyerekek számára az udvaron – a teraszról jól látható helyen – elhelyezett hinta és homokozó biztosíthat elfoglaltságot a pincénél.

Skapér méhészet

📍 8790 Zalaszentgrót, Szabadság utca 86.



A Zalai-dombság egyik kedvelt kincse a Skapér Zoltán családi méhészetében előállított méhészeti termékek széles skálája: többféle fajtaméz (pl. akác, vegyes virágméz, repce, mézontófű), virágpó, propolisz, méhpempő és egyéb méhészeti termékek. A családi méhészetünk kezdete egészen 1961-ig nyúlik vissza, jelenleg 300 méhcsalád alkotja az állományt.

A méhészetbe ellátogatók a vásárláson túl szakmai tanácsokat, a méhészeti termékek pozitív élettani hatásával kapcsolatos felvilágosítást, információkat is kaphatnak. A kert végében található méhészetben a látogatók megismerkedhetnek a méhek életével is.



Skapér Zoltán
+36 30/655-7701
skapér.zoltan@gmail.com
facebook.com/skaper.meheszet

KAPCSOLAT
ELÉRHETŐSÉGEK



Termékek

- Fajtamézek
- Egyéb méhészeti termékek



Állandó kínálat

- Méhészeti termékek kóstolása
- Tájékoztató, tanácsadás
- Méhészet megtekintése védőfelszerelésben



Alkalmi kínálat

- Szakmai előadás tartása
- Feldolgozási bemutató
- Üvegkaptár megtekintése



Szentmihálypusztai Lovastanya, Vendéglő a VándorLóhoz

8788 Zalaszentlászló, Szentmihálypuszta



 **Dr. Nagy Judit**

 +36 30/268-0832

 reithof@t-email.hu

 zalailovarda.hu

 facebook.com/reitenohnegrenzen,
facebook.com/vendegloavandorlohoz

KAPCSOLAT
ELÉRHETŐSÉGEK



Termékek

Mangalica húskészítmények •



Állandó kínálat

Étterem Szálláshely •
Lovas szolgáltatás •
Mangalica és magyartarka •
állomány megtekintése



Alkalmi kínálat

Borkóstoló •
Major bemutatása •
Disznóvágás •
Lovas tábor gyerekeknek •



Szeretne korlátok nélkül lovagolni?

A háborítatlan természet növény- és állatvilágát lóháton felfedezni?

Szeretne lazítani, és megélni a család- és gyerekbarát szálláshely, az ízletes konyha és a finom, tájjellegű borok nyújtotta élvezeteket?

A festői Zala-völgyben fekvő Szentmihálypusztai Lovardában a zalai dombok között mindezt megtalálja.

A régió legnagyobb lovardája a zalaszentgróti és kehidakustányi termálfürdők közvetlen közelében, Keszthelytől 25, Hévíztől 15 km-re fekszik. A 35 kiegyensúlyozott, jól képzett ló, a szakképzett személyzet garantálja a felelhetetlen és határok nélküli lovas élményt úgy kezdő, mint haladó lovasok számára.

Zsankó Kistermelői Gazdaság

8788 Zalaszentlászló,
Rákóczi Ferenc utca 13.



Zsankó Norbertné, Zsankó Norbert

+36 30/811-845, 20/234-2013

zsankogazdasag@gmail.com

zsankogazdasag.wixsite.com/zalaszentlaszlo

facebook.com/Zalaidurocmangalica/

Zsankó Norbert és családja 2011-ben kezdte meg gazdaságának működtetését, amelyben kizárólag két sertésfajta, a duroc és a magyar őshonos mangalica tartását és tenyésztését tekintik szívügyüknek.

Az elmúlt évek kitartó munkájának köszönhetően nemcsak tenyésztéssel, hanem feldolgozással is foglalkoznak.

Saját erőből készült feldolgozójukban saját állatból késztermékeket állítanak elő. Egyebek mellett: friss tökehús, mangalica zsír, töltelék árú (hurka, kenőmájás, disznósajt stb.), füstölt árú (kolbász, szalonna, sonka). Ma már nemcsak a környék igényeit, hanem kisebb éttermek megrendeléseit is teljesíteni tudják.

Termékeik a „nagyamák” több mint fél évszázados tapasztalata és receptje alapján készülnek, különös figyelmet fordítva az autentikus ízekre, füstölésre és fűszerezésre. Állataikat természetes vidéki környezetben, háremes tartásban nevelik.

Adalékmentes takarmányuk zalai termőföldeken megtalálható, szántóföldi növényekre, zöldségekre és gyümölcsökre épül, amely többek között búzát, kukoricát, árpát, lucernát, tököt és almát is tartalmaz.

A feldolgozás ENAR rendszerben nyilvántartott, igazoltan 4-es mentes állományuk állategészségügyi felügyelet alá tartozó vágóponton kerül levágásra.



Termékek

- Friss mangalica tökehús
- Mangalica zsír
- Töltelékárú
- Füstölt árú



Állandó kínálat

- Késztermék kóstolása
- Állatok megtekintése



Alkalmi kínálat

- Falusi disznóvágás vendégasztal keretében
- Késztermék kóstolás, disznótoros vacsora
- Csapatépítő tréning disznóvágás keretében

Akik hamarosan tagjaivá válhatnak a Zala-völgyi Nyitott Porták együttműködésének



A Nyitott porta együttműködés nyitott az új belépők felé.

A továbbiakban röviden bemutatjuk azt a **7 portát** is, amelyek már megkezdtek a felkészülést a vendégfogadásra, tervezik, hogy rövidesen tagjává válnak az együttműködésnek.



ALDEMA almáspince

📍 Zalaszentgrót, Tekenyé



Keszler Birtok

📍 Zalaszentgrót



Lábodi Pince

📍 Tekenye





Levendula Vendégház

📍 Kehidakustány



Parragi Kertészet

📍 Vindornyaszőlős



Terra Lupus Kft

📍 Zalaszentgrót



Tóth János őstermelő

📍 Zalaszentgrót





Nyitott Porta honlap és mobilapplikáció

minden fontos információ egy helyen



Nyitott Porta adatlapok
képekkel, leírással, megközelítési
és elérhetőségi információval



A Nyitott Portákon megvásárolható
termékek adatlapjai



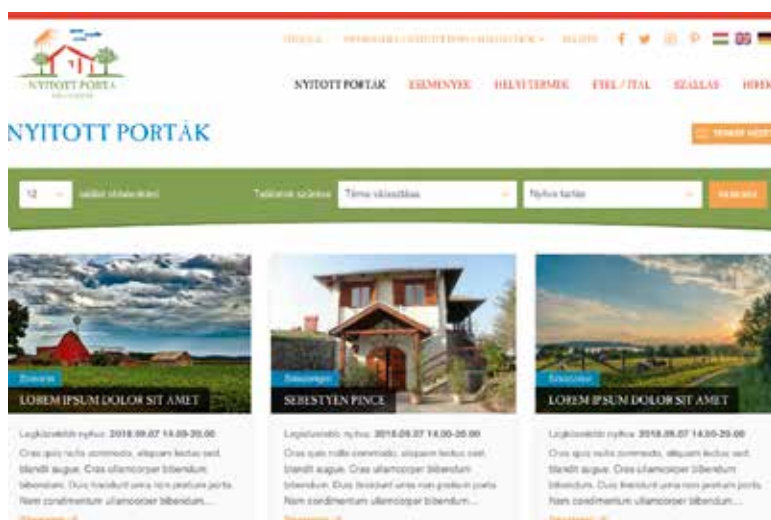
A Nyitott Porták által meghirdetett
események adatlapjai



Nyitott napok és események keresője



www.nyitottportak.hu



Keresse a Nyitott Portákat a **facebook**-on is!

 facebook.com/nyitottportak

Tartalomjegyzék

Köszöntő, alapadatok	2
Összefoglaló az AgriShort projektről	3
Rövid élelmiszerlánc? - A helyes választás!	4
RÉL formák	5
Zala-völgye	6
Nyitott Porták együttműködése a Zala-völgyében	7
Várják Önt a Nyitott Porták!	8
Várják Önt a Nyitott Porták!	9
Csáford-völgyi Natúr Pont	10
Dóka Éva Pincészete	11
Farm Inn Fogadó és Porta	12
Görbői Gyümölcskert	13
Gyógynövények Völgye ökológiai gazdaság	14
Hagyományos Kert - Kacika Állatsimogató	15
Kisgörbői hegyi porta	16
Kozmáék Udvarháza	17
Körtefarm	18
Mézespatkó Alkotóműhely	19
Nubia Sajtház	20
Pálos Vendégház és Borozó	21
Sebestyén Pince	22
Skapér méhészet	23
Szentmihálypusztai Lovastanya, Vendéglő a VándorLóhoz	24
Zsankó Kistermelői Gazdaság	25
Jelöltek felvezetése ■ Jelöltek: ALDEMA almáspince	26
Jelöltek: Keszler Birtok ■ Lábodi Pince	27
Jelöltek: Levendula Vendégház ■ Parragi Kertészet	28
Jelöltek: Terra Lupus Kft. ■ Tóth János őstermelő	29
Honlap és mobil applikáció	30





www.nyitottportak.hu

Ez a kiadvány az Európai Unió pénzügyi támogatásával készült.

A kiadvány tartalma a Zala Termálvölgye Egyesület kizárólagos felelőssége és semmiképpen sem tekinthető az Európai Unió és/ vagy az Irányító Hatóság álláspontjának.

Interreg
Európai Regionális Fejlesztési Alap



*Egy határon átnyúló régió, ahol a folyók
összekötnek, nem elválasztanak*



Magyarország-Horvátország
Határon Átnyúló Együttműködési Program

