

Vadász Vendéglő



Cimképünk:
Szarvasborjak,
a jövő reményei...
(Szerjétei Ákos felvétele)

MAGYAR VADÁSZ

Vadászati és vadgazdálkodási folyóirat, a Magyar Vadászok Országos Szövetségének lapja
XIX. évfolyam,
6. szám 1966. június

Szerkesztő a szerkesztő bizottság: dr. Abády Gyula, dr. Bartók István, Gál Zoltán (főszerkesztő), Uj József (szerkesztő), Tóth András, Tóth Sándor.

Szerkesztőség: Budapest, VI., Népköztársaság útja 58.
Telefon: 135-543.

Megjelent minden hó elején.
Tartoztat: a Magyar Posta Központi Hirlap Iródja, Budapest, V., József nádor tér 1.
Egyes szám ára: 3 forint, előfizetés egész évre: 34 forint.
Csekkszámlaszám: 44137-VI-3.
MND 44. Előfizetés és reklámcímre: a Magyar Vadász Szervezőbizottsághoz. Kérdezőknek meg is nem küldünk vissza.

ELJÁRÁS - Zrínyi Nyomda.
F. V. Bolgar L.
Index: 53.532.

A hirdetésekért és az (X)-es jelű kiegészítésekért a szerkesztőség nem vállal felelősséget.

A TARTALOMBÓL

Siketfajd dürgésén
3-4. oldal

Málnaérés
6-7. oldal

Fűkaszára szerelhető vadriasztó-vadmentő berendezések bemutatója a Balkányi Állami Gazdaságban
8. oldal

Tettenérti orvadászok
9. oldal

Országjárás
10-11. oldal

Ahogy elkezdődött...
14-15. oldal

Néhány adat a magyarországi farkasokról
16-17. oldal

Vadász-hangulat KÁMONBAN

Amikor megnyílt a szombathelyi kámoni vadász kisvendéglő, elhatároztam, hogy megírom ezzel kapcsolatos intencióimat a Magyar Vadász Szerkesztőségének. Ugyanis régi elképzelésünk volt, hogy magunkban érdemes és hasznos is lenne egy olyan családi kisvendéglő, melyben egy kis romantikával, de mégis a vadász-kultúra igényével izeltőt adnánk és kedvet is e szép szenvedélyhez, a vadászathoz. Vártam, mennyire lesz majd népszerű ez az új, a hagyományostól eltérően más szórakozóhely, ezért késtem egy kicsit a beszámolóval.

Örömmel mondhatom, hogy érdemes volt várni, mert a bizonyításnak minden adata a birtokomban van ahhoz, hogy a legjobbakat írjam le a kámoni vadász kisvendéglőről. Nemcsak azért, mert konyhája máris mintegy húsz ízletes vadétel tálal az asztalokra, hanem azért is, ami vonzza vendégeit. A helyiségek kialakítása, berendezése, dekorációja meggyőző erdei hangulatot áraszt. A falakat körbe félmagasan nyírfahasabokkal, gyékénnyel és fenyővel borították. A mennyezet díszítése pedig egy hamisítatlan erdészlakot idéz. A belső helyiség oldalán ügynevezett „vadász-oltár” áll, amelyen a vadász kélekkel láthatók. Régi patinás díszítőelem, amit műdönt emberek nagyra értékelnek. A falakon harmonikusan elrendezett szarvasagancsok emelik a hangulatot. Található köztük néhány egészen értékes példány is, amely a vasi erdők fejlött nagyvadállományából valók. Az ügyesen, csupán illúziókeltésnek beépített kandelabó fölött egy csodálatos vadkan bőrért helyezték el. Az erdők vadait néhány apró, értékes hasznú preparált állat is képviseli. A mennyezeti csillárok is for-



mafontóan „vadalkatrészből”, 12-es, 14-es szarvasagancsokból készültek.

Aki tehát ebbe a helyiségbe lép, már az első mozdulatban érzi, hogy nem mindennapos szórakozóhelyre érkezett. Az ajtók kilincsei is szarvasagancsból készültek. Egy kis túlzással azt állíthatnánk, hogy vadáságos vadmuzeum ez a kámoni vadvendéglő. Mondom, csak túlzással, mert a pillanatnyi készlete az agancsokból, preparált erdei vadakból csupán a hangulatkeltés elemei. Ebben a környezetben azonban minden kétésezt kizáróan a jó falatok mellett, jó borral mellé, megértini az embert az erdők világa, a vadászat közelsége. Nem is csoda, hogy a város szocialista brigádjai, az érettségizők csoportjai, baráti társaságok, turisták gyakran adnak itt egymásnak randevút. A megye vadásztársaságai is felkeresik, de legutóbb a megyei választmányunk is ebben a helyiségben tartotta meg rendes évi közgyűlését.

Úgy érzem, hogy ezzel a néhány sorral nem csupán a vendéglátónak csinálók reklámot, hanem a vadászoknak, az erdőmezők vadvilágának is. Vallom, hogy a vendéglő révén sokakhoz közelebb jutunk a vadtelek fogyasztása közben. Szerencsés véletlen, hogy a vendéglő szakácsnője és üzletvezetője is szenvedélyes hódolója a vadászoknak — félreértés ne essék, nem üzleti érdekről, vendégfogásról van itt szó — és a vadtelek elkészítésének. Nem véletlen, hogy például egyetlen napi étlapjukon szerepel a többi között vad-disznó pörkölt, őzpörkölt, őzparikás, párolt gombás vaddisznó, burgundi szarvascomb, rác vaddisznó comb, vaddisznókaraj milánói módra és vaddisznó comb rántva is. Nem is folytatom tovább, csupán annyit tennék hozzá: érdemes volt megnyitni ezt az üzletet. Megyénk vadásztársaságai is nagy örömmel fogadták, és támogatnak minden ilyen kezdeményezést.

KAPOSZI FERENC



Magyar Vadász 1966. 6. sz.



Kedves Vendégünk!

Szeretettel meghívjuk
a f. hó 15-én megnyitott, Szombathely,
Városvásáros u. 47. sz. alatti (Kámon)

VADÁSZ KISVENDEGLÖNKBE

Nyitva: 12-24 óráig
Telefon: 18-01.
Üzletvezető: Bodó István

KÜLÖNTEREM — ZENE

Autóbusz megállóhely

Vas ut. Vendéglátó Vállalat
teremtője

Vadhusokból (szarvas, vaddisznó,
vadnyúl) készült ételkülönlegességek!

Vargabécs, túrógombóc!

Kitűnő italok!