



### Selyem és shantung

Hampel Katalin is tagja lett a balatonfüredi Reformkori Hagyományörzők Társaságának. Az ismert divattervező évtizedek óta dolgozik a régi magyar viseleti hagyományok újraélesztésén, ma is hordható, divatos formákban való megjelenítésén.

7. oldal

# Füredi lány lett az Anna-bál szépe

A balatonfüredi, 18 éves Horváth Eszteret választották a 196. Anna-bál szépevé. Az első udvarhölgy a 19 éves, diósi Nánási Dorottya, a második udvarhölgy pedig a 21 éves, szegedi Hadfi Zita lett.

A bál szépe, Horváth Eszter a Lóczy gimnázium tanulója, tanulmányait Budapesten, közgazdasági területen szeretné folytatni.

– Minden évben követtem a bált, ott álltam és néztem a bevonulást. Nagyon vártam, hogy elsőbálozó lehessék. Mosolyogj, legyél kedves, és viszonzni fogják – ezt a tanácsot kaptam a korábbi bál szépétől, amit igyekeztem betartani. Ennél szebben nem is alakulhatott volna az este – mondta vidáman, kezében az aranyalmával, a herendi vázával az Anna Grand Hotel színpadán a bálkirálynő.

Az első udvarhölgy, Nánási Dorottya most érettségizett, és az ELTE pszichológia szakán folytatja a tanulmányait. Szüleivel, nagymamájával és húgával érkezett a bálra.

– Nagymamám biztatott, hogy jöjjenek el, meglepett, hogy bekerültem a legszebb 15 lány közé, azt pedig gondolni sem mertem, hogy a legszebb három lány között leszek. A húgom nyakában is ott van a herendi szív, szeretném, ha legközelebb ő is itt állhatna a színpadon, a legszebbek között – válaszolta kérdésünkre az első udvarhölgy.



A két udvarhölgy, Nánási Dorottya és Hadfi Zita között a bál szépe, Horváth Eszter



A második udvarhölgy, Hadfi Zita már joghallgató, de mint alkalmi műsorvezető, sokat szerepel a színpadon. Ha befejezi az egyetemet, szeretne ezen a pályán elhelyezkedni. – Kiskorom óta követem a bál eseményeit, valóra vált az álmom azzal,

hogy itt lehetek – fogalmazott.

Ünnepi köszöntőjében a bál fővédnöke, Varga Judit igazságügyi miniszter a rendezvényt Magyarország legékesebb gyöngyszemének nevezve. Megemlékezett arról, hogy a 196. éve tartó hagyomány néha megtört, például 1916-ban a világháború miatt, és tavaly sem rendezhették meg a bált a koronavírus-járvány miatt.

Porga Gyula, Balatonfüred kulturális testvérvárosa, Veszprém polgármestere a két város kapcsolatát méltatva kiemelte: az Európa Kulturális Fővárosa programot Veszprém nem egyedül, hanem a régióval közösen rendezi.

Az a gazdag történelmi tradíció, amelynek a térségben meg kell felelni, arra is köte-

lez, hogy ne elégedjünk meg annak megőrzésével, amit az elődeink felépítettek, hanem

mindig tegyünk is hozzá – hívta fel a figyelmet a veszprémi polgármester.

– Anna örök, és az Anna-bál is az – kezdte köszöntőjét Bóka István, Balatonfüred polgármestere, aki nagy lehetőségnek nevezte, hogy Veszprém nemcsak Balatonfüredet, hanem az egész Balaton-régiót is bevonta az Európa Kulturális Fővárosa programba.

A Kiss Ernő-díjat, a huszárkapitányt ábrázoló szobrot Kovács Péter hegedűművész, a Mendelssohn Kamarazenekar vezetője vehette át.

Idén is a bál közönség szavazta meg a 15 legszebb lányt, akik közül a Horgas Eszter fuvolaművész, Kocsis Korinna, korábbi Anna-bál szépe, V. Kulcsár Ildikó újságíró, Schiffer Miklós divatszakértő, Gömbös Lóránd üzletember és Ökóvács Szilveszter; az Operaház igazgatója alkotta zsűri választotta ki a bál szépét és udvarhölgyeit.

Martinovics Tibor



Elsőbálozó lányok csoportja

## Divatborok – bordivatok



Lapunk körkérdezt intézett helyi borászokhoz: mit gondolnak a rozédivatról, tartja-e magát még a divatos borfajta,

vagy újabb trendi borok jelennek meg a piacon? Szükséges-e több kék szőlőt telepíteni, és mit kínálnak idén a bo-

rászok az augusztus 6-án kezdődő Balatonfüredi Borheteken? (Összeállításunk a 4-5. oldalon.)

## BALATONFÜREDI BORHETEK

JÓ BOROK,  
JÓ HELYEN!

2021. AUGUSZTUS 6-29.



# Ötcsillagos füredi strandok

Az idei Kék Hullám Zászló strandminősítő versenyen mindhárom füredi strand ötcsillagos minősítést kapott. A Kisfaludy és az Esterházy strand – ahol évente három-négyszázezer vendég fordul meg – idén elnyerte a Balaton-felvidéki Nemzeti Park különdíját is.



A Magyar Turisztikai Ügynökség (MTÜ) kormánytámogatással négy éve elindított programjában eddig kilencvenhét balatoni strandfejlesztés összesen kilencmilliárd forintnyi támogatáshoz jutott – jelentette be az ügynökség turizmusszakmai igazgatója július 14-én a Balatoni Szövetség strandminősítő ünnepségén Balatonfenyvesen, ahol negyvenhárom balatoni strand kapott Kék Hullám Zászló minősítést.

Juhász Szabolcs elmondta: sok balatoni strand teljesen megújult, aminek szerepe lehet abban, hogy minden korábbinál többen neveztek idén a strandminősítő megméretetésre. Az igazgató beszélt arról is, hogy a várakozások szerint az idei nyári szezon a vírushelyzet ellenére kiemelkedő lesz: az előfoglalások száma folyamatosan emelkedik, és jó eséllyel a tavalyi, sőt a tavalyelőtti adatokat is felülmúlják majd az ideiek. Az európai nyitáshoz és az ország biztonságos járványkezelésének köszönhetően a külföldiek érdeklődésében is éleskülés tapasztalható, a belföldi turizmus pedig új lendületet vett – fogalmazott Juhász Szabolcs, hozzátéve: a foglalások száma 68 százalékkal emelkedett az egy hónappal ezelőttihez képest, júliusra 3,3 millió, míg augusztusra már 2,1 millió vendégéjszaka-foglalást rögzítettek.

Az igazgató emlékeztetett arra, hogy a kormány pár hete fogadta el az új nemzeti turizmusfejlesztési stratégiát, ami az értékesítésre és a marketingre fókuszál, de a fejlesztések is folytatódnak, hogy 2030-ig megújuljanak és eu-

rópai színvonalúvá váljanak a magyar strandok.

A Kék Hullám Zászló minősítéseket kiosztó ünnepségen Lombár Gábor, a Balatoni Szövetség elnöke a strandfejlesztéseket azért is nevezte nagyon fontosnak, mert a Balatonhoz érkező vendégek leginkább ezeken mérik le a térség, illetve a helyi szolgáltatások színvonalát. Üdvözölte, hogy az MTÜ-vel együttműködve felmérést készíthetnek arról, hogy a jövőben mi-

lyen fejlesztéseket tartanának fontosnak a települések.

Fabacsovicsné Kovács Krisztina, a szövetség titkára arról beszélt, hogy a Kék Hullám Zászló strandminősítést immár 18. alkalommal hirdette meg az üdülőrégió önkormányzatai tömörítő szövetség. A június 21-én indult bejárásokon a Nők a Balatonért Egyesület, a Balatoni Turizmus Szövetség, a Balatoni Kör, a Balaton-felvidéki Nemzeti Park és a Magyar Turisztikai Ügynökség munkatársai helyszíneltek. Az elnyert zászlókon egytől öt csillagig kaptak értékelést a megméretésen induló strandok, ezzel is jelezve a fürdőhely szolgáltatásainak színvonalát.

A minősítés során a bizottság vizsgálta a parkolási vi-

szonyokat, a vizesblokkok állapotát és tisztaságát, a strand akadálymentesítésének szintjét, a környezet és a meder állapotát, valamint a játszótérek minőségét és árnyékoltságát. Figyelembe vették a sportolási lehetőségeket, a gyerekbarát szolgáltatásokat és a strandi vendéglátóhelyek kínálatát, az utóbbinál fontosnak tartva a helyi termékek jelenlétét és az étel-ital választékot.

Az idei strandminősítő versenyen mindhárom füredi strand ötcsillagos minősítést kapott, emellett a Kisfaludy és az Esterházy strand elnyerte a Balaton-felvidéki Nemzeti Park különdíját is.

– Az indoklás szerint esztétikusan a környezetvédelem, a környezeti állapot fenntartását jelentő munkát ismerték el, ami nálunk már megszokott – fogalmazott a díjátadó kapcsán Somogyi László, a strandok üzemeltetéséért felelős Probio Zrt. vezérigazgatója. – Ez többek között a parkok magas szintű fenntartását, a beültetett növények megújítását és a természetes vizekhez tartozó nádasok állapotának megőrzését jelenti. Információs tartalmakat helyezünk ki a vízmadarak etetésének tilalmáról, valamint plakátok és szórólapok segítségével a fenntarthatóságra hívjuk fel a figyelmet – tette hozzá Somogyi László.

A strandminősítő megméretésre benevezettek közül huszonnégy balatoni strand nyert el ötcsillagos, tizenhat strand négycsillagos és három strand háromcsillagos Kék Hullám Zászlót. **Mórocz**

## Bűnmegelőzési minicentrum

Az érdeklődők bűn- és baleset-megelőzési kiadványokat vehetnek át, valamint hasznos tanácsokat kaphatnak az áldozattá válás elkerülésének lehetőségeiről.

Júliusban kezdte meg működését a balatonfüredi Kisfaludy strandon a helyi rendőrkapitányság bűnmegelőzési minicentruma. A rendőrök bűn- és baleset-megelőzési tanácsokkal, prevenció kiadványokkal hívják fel az állampolgárok figyelmét, hogy ne váljanak áldozattá.

Kiemelten felhívják az állampolgárok figyelmét arra, hogy:

Amennyiben gépjárművel érkeznek a strandra, az autót mindig zárják be, ablakait húzzák fel, abban értéket soha ne hagyjanak!

Gyermekek, házi kedvencet soha ne hagyjanak parkoló gépkocsiban őrízetlenül, még rövid időre sem!

Strandoláshoz csak a legszükségesebb dolgokat vigyék magukkal, értékes tárgyukat inkább hagyják otthon vagy a szálláshelyükön!

Csak szükséges mennyiségű készpénzt vigyenek magukkal a strandra!

Úszás, fürdőzés közben soha ne hagyják őrízetlenül értékeiket, azokra vagy felváltva vigyázzanak, amennyiben van értékmegőrző, a szolgáltatást vegyék igénybe!

A balatonfüredi minicentrum augusztus 27-ig minden héten hétfőn, szerdán, pénteken 9 óra 30 perctől 15 óra 30 percig tart nyitva a Kisfaludy strandon (rossz idő esetén a MÁV-pályaudvaron). **BFN**

## BEZÁR A FÜREDI ÜGYFÉLSZOLGÁLAT

A NAV Veszprém Megyei Adó- és Vámigazgatósága balatonfüredi ügyfélszolgálat augusztusban zárva tart.

Az adózók augusztusban a veszprémi központi ügyfélszolgálatot (Veszprém, Brusznai Árpád utca 22-26.) kereshetik fel a hét minden munkanapján az alábbi nyitvatartás szerint:

hétfő	8.30–18.00
kedd	8.30–12.00
szerda	8.30–18.00
csütörtök	8.30–12.00
péntek	8.30–11.30

Az adózóknak egyes adóügyeik telefonos intézésére is lehetőségük van az Ügyfél-tájékoztató és Ügyintéző Rendszeren (ÜCC) keresztül. További hasznos információ és részletes útmutató a NAV honlapján (www.nav.gov.hu) található. Az ügyek elektronikus intézéséről a 32-es, az ÜCC rendszerről a 33-as információs füzetben olvashatnak.

Az ügyfélszolgálat szeptembertől az általános nyitvatartási rendnek megfelelően ismét fogadja az ügyfeleket.

Veszprém Megyei Adó- és Vámigazgatóság

## Gyorsan rendőrkézre kerültek a rablással gyanúsított férfiak

A balatonfüredi nyomozók gyanúsítottként kihallgatták, majd őrizetbe vették őket és kezdeményezték letartóztatásukat.

Az eljárás adatai szerint a három férfi 2021. július 25-én a hajnali órákban Balatonfüreden, egy áruház mögötti füves területen tettelet bántalmazta a sértettet azért, hogy a nála lévő készpénzt adja át részükre. A bántalmazott férfi a követelésüknek azonban nem tudott eleget tenni, mivel készpénzzel nem rendelkezett, így végül támadói az erőszakot abahagyva magára hagyták, majd eltávoztak a helyszínről. A sérült férfi a járőrelőktől kért segítséget.

A balatonfüredi rendőrök az adatgyűjtés eredményeként néhány órán belül elfogták a 20 éves miskolci, a 25 éves



Az áruház mögötti füves terület

veszprémi és a 37 éves balatonfüredi tartózkodási helyű lakosokat, majd előállították őket a Balatonfüredi Rendőrkapitányságra.

A három férfit gyanúsítottként kihallgatták csoportosan

elkövetett rablás büntett kísérlete és súlyos testi sértés büntetésének megalapozott gyanúja miatt, majd őrizetbe vételük mellett előterjesztést tettek letartóztatásuk indítványozására. **BFN**

# Motiváló második Kékszalag-siker

A tavalyi Kékszalag-győzelem után idén is a Sailing Team RSM Hungary vitte el a pálmát. A Vándor Róbert által irányított katamarán 11 óra 42 perces idejével rekordot ugyan nem döntött, de maga mögé utasította Józsa Mártonék rekordtartó Fifty-fiftyjét. A duplázó Vándor Róbertet a verseny részleteiről és a folytatásról is kérdeztük.

– Lelkileg hogy lehet elkezdeni egy Kékszalagot, amikor előreláthatólag kevés szél lesz?

– Mi jól indultunk, mivel idén nagyon sokat vitorlázunk, minden versenyen rajt-hoz állunk és jól is teljesítünk: az elsőt rögtön megnyertük, utána jött még három győzelem, két második és egy harmadik helyezés. Tudatosan készültünk arra, hogy meglegyen a versenyrutinunk, jól tudjunk elrajtolni, és gyakoroltuk a szituációkat is. Az idei Kékszalag rajtja előtt helyenként az egyik, majd a másik irányból jött egy kis szél. Nyugodtak voltunk, tudtuk, hogy hosszú versenyünk lesz. Jól helyezkedtünk, tiszta szélben, időben tudtunk rajtolni.

– A rajt-cél győzelem nem jött össze, izgalomból pedig akadt bőven.

– A rajt után az élbolyba kerültünk, az első pályajelel Kenesénél kicsi lemaradással, harmadikként vettük, de a síófoki bóját már sikerült elsőként elhagynunk. Az a szakasz igazán jól sikerült, jó tempóban és jól helyezkedve vitorlázunk. Utána siettünk, hogy a tihanyi csövön még időben átérjünk a nyugati medencébe, ugyanis az előrejelzések ott frissebb szelet mutattak, a keletiben pedig azt jelezte, hogy várhatóan le fog állni. Elsőnek sikerült átérnünk, és az előző évhez hasonlóan elég nagy előnnyel el tudtuk húzni a mezőnytől.

– Ez az előny azonban Révfülöpnél elfogyott.

– Igen, ott megérkezett a mezőny, és hirtelen a második-harmadik helyen voltunk. A tízszeres világbajnok kormányos, Roland Gaebler vezette Black Jack ki is ugrott, és közel egy kilométernyire eltávolodott tőlünk. Ez sem zavart bennünket, mert tudtuk, hogy jön a Keszthelyi-öböl, ami mindenkit megrétfál.



Vándor Róbert

Forrás: LikeBalaton

– Nem is kellett addig várni, Szigligetnél sikerült ismét az élre állniuk.

– Így sikerült elsőként venniük a keszthelyi pályajelel. Az öbölből nagyon jól jöttünk ki, de kapaszkodott utánunk és üldözőbe vett bennünket a Fifty-fifty. Visszafelé egy számkra nem túl ideális szelet kaptunk, megélnékült és szemből fújt nyolc-tíz csomóval. Ez a Fifty-fifty kedvenc szele. Egyszer fölülről, egyszer pedig alulról sikerült elhárítanunk a támadásukat, de a következő nagyobb szélben elrongyoltak fölöttünk, és jelentősen eltávolodtak tőlünk.

– Akkor mibe sikerült kapaszkodni?

– Nem adtuk fel, tudtuk, hogy jön Tihany, ahol szintén bármi megtörténhet. Még Tihany előtt utolértük és meg is előztük őket, előbb érve a



A győztes hajó, az RSM

csöbe. Utána fej fej mellett haladtunk egészen Öreg-Tihanyig, ahol már jól éreztük magunkat, mert láttuk, hogy északkeletről nekünk fog megérkezni előbb a szél. Így is lett, két perc előnnyel sikerült befutnunk a célba. Rendkívül izgalmas, munkás és figyelmet igénylő verseny volt.

– A tavalyi győzelem után változtattak-e a csapaton vagy a hajón?

– A csapat ugyanaz volt. Régóta vitorlázunk együtt, remek csapatunk van, a legjobb tudását beleadva minden-



A Józsa Márton kormányozta rivális, a Fifty-fifty



Az élboly a rajt után

– Nyomasztó vagy motiváló az egymás utáni két Kékszalag-győzelem?

– Rendkívül motiváló. Eleve a Kékszalag szellemisége is arról szól, hogy ki tud jobb hajót építeni, jobb technikát összerakni, alaposabban megismerni a tavat és beleérezni a természet ritmusába, és olyan megoldásokat kitalálni, amivel nagyobb sebességet lehet elérni. Már önmagában ez egy nagyon jó játék.

– A Balaton-parton él és Veszprémben dolgozik, mivel foglalkozik, amikor épp nem vitorlázik?

– A bátyámmal közösen irányítunk egy családi céget, építőipari termékeket, hideg-meleg burkoláshoz élvédő profilokat gyártunk. Balatonfüzön élünk, erősen kötődünk a tóhoz, az egész család vitorlázik. Ha szél van, amint lehet, valamilyen eszközzel megjelenünk a víznél: kite-szörf, szörf, vitorlás hajó, SUP, bármi, ami kéznél van. Három gyermekem van, a legidősebb fiam tizenhét, a középső tizenöt, a lányom pedig kilencéves.

– Van utánpótlás a csapatban is?

– Mindkét fiam ügyes vitorlázóvá cseperedett, és a csapatban is van több utánpótláskorú, akik előtt nyitott a pálya.

**Mórocz Anikó**





# Divatborok – bordivatok

*Létezik-e ma divatbor, hol tart a rozé?*

**Baloghné Király Mónika,  
Balogh Pincészet – Pécsely**

Idén szerintem talán az illatos szárazborok felé nyitnak a fogyasztók itt, a mi vidékünkön is. Feltörekvőnek látom a gyöngyözőbor piacát, bár sajnos a hozzáadott technológiai lépéseket nem tudja a bor árban érvényesíteni. A reaktív technológiával készült olaszrizling a nyári időszak kedvelt bora, hűvösebb időben szívesen fogyasztják a teste- sebb, hordós szelektiókat a vendégek. Ugyanakkor a rozéfo- gasztás az elmúlt két évben a mi piacainkon, illetve talán ki lehet mondani, hogy a borvidék borászatainál is stagnálni lát- szik. Töretlen előmenetele megtorpan, ami nem jelenti azt, hogy pár éven belül nem kezd újabb szárnyalásba.

**Mészáros József,  
Mészáros Pince – Pécsely**

A divatbor kifejezés szerintem kicsit lealacsonyító, olyan lesajnáló. Számomra az Irsai Olivér fajtából készült borok erre a jó példák. Borászati szempontból egy rémálom, hiszen korai érésű, nem tud megfelelően cukrosodni, nincs megfelelő sav- tartalma, nincs beltartalma, extrakja, van ugyan egy sajátos megnyerő illata, de ez nem ellensúlyozza a többi hiányosságát. Jó pár borászat – szembemelve a szakmával, a klímaváltozás- sal, engedve a divathisztiének – nagyobb mennyiségű Irsai- ültetvényt létesített. Talán rövid távon kifizetődő, de semmi esetre sem szolgálja a borvidék hosszú távú sikerességét. A rozé egy nagyon érdekes téma, azon kevés dolgok egyike a bor vi- lágában, amiben megelőztük a világot. Úgy húsz éve kezdődött nálunk a rozék „ámokfutása”, slágerré válása, ezt 5–8 éves késéssel követte az európai bortrend. Talán épp napjainkban éri el ez a divathullám a csúcspontját. Még mindig nagyon divatos, de már kopik az újdonságereje. Én azt látom, hogy a rozékedvelők, akik eddig főleg a friss, üde, gyümölcsös, könnyű rozékat fo- gyasztották, egyre inkább nyitnak a testesebb, érettebb, verete- sebb, cizelláltabb rozék felé. De biztosak lehetünk benne, még jó pár évig sláger lesz a rozé.

**Figula Mihály, Figula Pincészet**

Divatbor? Gyakorlatilag minden, ami szénsavas, ugyanakkor egy olyan borvidéken, ahol 2000 éves múltja van a borterme- lésnek, óvatosan kell bánni a divattal. A divat elmúlik, a termő- hely azonban örök. A rozéval kapcsolatban elmondhatom, hogy egyértelműen jó pozícióban van ez a borfajta, és ez sokat segít, hiszen lehetőségünk van megmutatni a rozé másik arcát. Ma- gyarországon ugyanis a rozé kategóriát gyakran kizárólag könnyed, gyümölcsös, nyári borként ismerjük, a reflektorfény- nek köszönhetően most lehetőségünk van megmutatni a tartal- masabb, érlelhető változatát is.

**Barabás Barna, Zelna Borászat**

A rozé nálunk még mindig sikertermék, évről évre többet készítenek belőle, így mondhatjuk, hogy a kereslet stabil, a nyár fontos élményfaktora. A trendiségtől a szőlőfajták vonatkozá- sában próbáljuk távol tartani magunkat, mivel a szőlőterüle- tünket 30–50 évre tervezzük, így nehezen tudunk reagálni a változásokra. A Zelna Borászatnál a klasszikus magyar fajták- ra helyezük a fő hangsúlyt, ebben vagyunk évről évre egyre erősebbek.

Borok és egyéb termékek tekintetében persze vannak újítá- sok, gondolok itt a szőlőlé vagy épp a klasszikus pezsgők ké- szítésére.

**Kálmán József, Arias Borászat – Pécsely**

Nyáron kevés jobb frissítő létezik, mint egy deres oldalú, jéghideg rozé hosszúlépés. A rozé szerintem még mindig sláger, és remélem, az is marad. Hogy mi a slágerbor? A borvidékünkön az olaszrizlingnek töretlen a népszerűsége, de mellette egyre nagyobb igény mutatkozik a könnyedebb, illatosabb fajtákra is. Sok esetben a vásárlók keresik a mérsékelt alkoholtartalmú, elsődleges gyümölcsaromákat hordozó, illatos fehérborokat. Ilyen például az Irsai Olivér vagy a muskotályfajták. Az ezek- ből készülő gyöngyözőboroknak is nagy jövőjük van szerintem.

**Mészáros Gabriella, nemzetközi borakadémikus**

Én úgy gondolom, ma minden trendi, amiben buborék van. Egyre több pezsgővel, gyöngyöző- és habzóborral találkozhat- nak a fogyasztók, és ez szerintem jó dolog. A divatok egyébként mindig jönnek-mennek, ilyen a még mindig népszerű rozé, de beszélhetünk bármilyen jó minőségű borról, egyet soha nem szabad elfelejteni: a minőség az, ami soha nem fog kimenni a divatból. Én azt szoktam mondani, mindenkinek az a jó és trendi bor, amit szeret, amit jóízűen elfogyaszt, hiszen a bor mégiscsak egy élvezeti cikk.

**Gyukli Krisztián borász – Gyukli Pince**

A rozé sosem fog kimenni a divatból, hiszen ez egy önálló borkategória. Az viszont jól látható, hogy a borfogyasztást



meghatározó 18–50 év közötti korosztály egyre kevesebb rozét iszik. Az országos és a regionális eladási statisztikák is azt mutatják, hogy a rozé helyét idővel a jól értelmezhető, könnyű, illatos borok veszik át. A legtöbb korosztály fogyasztásait vizs- gálva azt tapasztaljuk, hogy minden népszerű, amiben buborék van. Gyöngyözőborral a régióban elsőként a Gyukli Pince állt a fogyasztók elé 2006-ban, azóta szinte minden borász kollégánk kínálatában megtalálható. A gyöngyöző-, habzó- és pezsgőbo- rok mellett a friss, illatos fehérborok is egyre kedveltebbek.

**Söptei Zsolt borász – Söptei Pincészet és Étterem**

Divatos még, bár kétségkívül nincs rá akkora kereslet, mint a korábbi években. Szerintem a rozé egy karakteresebb irányba fog elmozdulni, és nem 12 hónapra fog készülni, hanem a leg- alább hároméves fogyaszthatóság lesz a cél. A rozé azért szorult némileg háttérbe, mert az elmúlt években felfelé indult a pez- sgőfogyasztás. Ezzel párhuzamosan a gyöngyözőborok sikere is érzékelhető, ami szintén nem biztos, hogy maradandó lesz, inkább divatirányzatnak gondolnám. A piac ez irányú igényeit mi is igyekszünk kielégíteni, de alapvetően megmaradunk a minőségi fehér-száraz borok készítésénél, ami továbbra is fő csapás a Balatonfüred-csopaki borvidéken.

**Koczor Kálmán, a Balatonvin Borlovagrend  
elnök-nagymestere, a Magyarországi  
Borrendek Országos Szövetségének elnöke  
– Koczor Pincészet és Vendégfogadó**

A rozé egyre nagyobb divat. A fogyasztók egyre inkább azokat a rozékat kedvelik, amik a frissesség, a szénsavasság mellett íz- és zamatanyagokat is tartalmaznak. A rozé korán, nem teljes érettségi állapotban szüretelt kék szőlőből készül, gyorsan piacra lehet dobni, és a fotója mellé remek szövegek készülhetnek a közösségi médiában. Márpedig az internet ma- napság nagymértékben befolyásolja a fogyasztói szokásokat. A füredi borhétén lévő borok 70 százaléka száraz, a többi vörös és féledes, ehhez képest az elfogyasztott bor 40–50 százaléka féledes. A bor először széppé teszi a hölgyeket, utána okossá, és ezen a szinten már be merik vallani, hogy mit kedvelnek. Ez pedig általában nem a sommelier-k által sugallt száraz bor. A borversenyek bírálóit is befolyásolják a trendek, épp ezért jobbára a száraz rozék nyernek, a fogyasztók körében viszont a 2–4 gramm cukrot is tartalmazó rozé messze lesöpri a száraz- zakat. Ami élvezeti cikk – így a bor is –, azt bízzuk a fogyasztó- tókra.

**Szabó Gergő  
– Szabó és Fia Borpince, Balatoncsicsó**

Abszolút divat, nálunk a 2005-ös évtől 2019-ig évről évre több fogyott, de azóta is az olaszrizling és a juhfark mellett a legkeresettebb három borunk közé tartozik. Talán a húszas évtől már nincsenek kimondottan divatborok, egyre több a tu- dados borfogyasztó, aki szereti a pincészetnek akár a teljes kí- nálatát megismerni, majd válogatáskartonokat vásárol. Nekünk jelenleg tizenhét borunk van, ebből tizenötöt félét a Balatonfü- redi Borheteken is megköstölhetnek a vendégek. De ha min- denképp ki kellene emelni a nagy közönségkedvencet, akkor a két gyöngyözőnket említeném, a Virgoncot és a Csibészt.

**Simon Cecília főborász, Tűzkő Birtok Pincészet**

Van, aki úgy érzi, hogy alábbhagyott az intenzív rozéláz, de én úgy látom, hogy a könnyed, gyümölcsös, szén-dioxidos vagy habzó rozé továbbra is a nyár kedvence. A rozé készítésénél két technológiát veszünk alapul: a könnyedebb, akár kevés maradék cukros rozét – vagy hasonló fehérort – a fiatalabbak kedvelik, a testes rozék pedig a vörösbor készítésekor elvett léből szár- maznak. Az utóbbiak magasabb alkoholtartalommal rendelke- znek, és nem is biztos, hogy az elsődleges illat- és zamatanyagok jelennek meg bennük. Az alacsonyabb savtartalom miatt lá- gyabbak, de robusztusak, nehezebbek, így komoly ételek kísé- rői is lehetnek. A szüleink-nagyszüleink még sillert ittak, ami általában kadarkából készült, mert maga ez a növény sem magas színintenzitású fajta. A siller illatában a vöröshöz áll közelebb, savasabb íze miatt viszont a rozéhez. A rozé Francia- országból származik, ahol nagy hagyományuk van a vörösbo- roknak. Mivel nem eszünk mindennap szarvasültet, így a hétköznaphoz a testes vörösborok nem illenek. Adott volt a kék szőlő mint alapanyag, amiből fehérboros technológiával – azonnali feldolgozással, hűtve erjesztéssel – alakult ki a rozé, a természetes vagy hozzáadott szén-dioxid pedig szintén elő- segítette a könnyebbségét és a fogyaszthatóságát.

Ha divatról beszélünk, akkor a fehér világfajtákat emelném ki. A kereslet szerint kedvelt a szürkebarát és a chardonnay. A kilencvenes évek közepének chardonnayörülete idővel alább- hagyott, de egy-két éve újabb fellángolást tapasztalok. A fiatal- lok rendkívül kedvelik még az illatos fajtákat, az Irsai Olivért és a csereszegit, míg a vörösborokat inkább a középkorosztály vagy az idősebbek kedvelik.

*Van-e elegendő kékszőlő-  
ültetvény a térségben?*

**Baloghné Király Mónika,  
Balogh Pincészet – Pécsely**

A klímaváltozás ezt a területet is érinti, de nem gondolnám, hogy a közeljövőben jelentősen megugrana a kékszőlő-telepíté- si kedv. A mi térségünkben, bár készülnek nagyon szép, testes vörösborok, nem ezeket keresi az átlagfogyasztó, ha a Balaton- felvidékre gondol. Inkább a rövidebb tenyészidejű, szárazság- tűrőbb fehérszőlő-fajták bevezetésében látok nagyobb lehetősé- get.

**Mészáros József, Mészáros Pince – Pécsely**

A klímaváltozás már nemcsak elmélet, hanem kézzelfog- ható valóság, mindenki érzi a maga bőrén, így a borászok is. Míg 30 éve a cukorpótlás volt a kérdés a mustoknál, most a savpótlás. Jogos válasz lenne a kék szőlők térszerűsége, azonban ez pont ellenkező irányba fordult. Mérséklődik a kereslet a vö- rösborok iránt, és fokozódik a fehérboroké. Véleményem szerint 15–20 éve elérte a borvidék a kék szőlők arányának maximumát, már jelentős növekedés nem várható. Viszont sok borászat a régi magyar fajtákban látja a jövőt, számos terület juhfarkkal, fur- minttal, hárslevelűvel lett telepítve. A másik lehetséges irány lehet az új, rezisztens, szárazságtűrő fajták térszerűsége.

**Figula Mihály, Figula Pincészet**

Szerintem nem fognak előretörni a vörösborok. Borvidé- künk legfontosabb szőlőfajtája az olaszrizling, ami egészen jól alkalmazkodik az új időjárási körülményekhez. Megfelelő szőlészeti beavatkozásokkal mi is sokat tudunk segíteni a nö- vénynek. Fontos tényező lesz a jövőben a víz megtartása a te- rületeken, hiszen a csapadék sokkal ritkábban érkezik nagy mennyiségben.

**Barabás Barna, Zelna Borászat**

Borászatunknál a kezdetek óta magas a kék szőlő aránya. A klímaváltozás hatására például felismertük, hogy a füredi te- rületeken egyre előnyösebb a kék szőlő telepítése. Így jövő évben meghaladjuk a 30 százalékos arányt, ami a borregiónban ritka jelenség. Ami a nehézséget jelenti ebben a helyzetben, hogy ezek a borok később kerülnek piacra, esetenként szezonon kívül,



vagy többéves érlelést követően. Azt vettük viszont észre, hogy közönségünk ezt tolerálja, sőt mi több, a jobb eredményt jó szívvel veszi.

#### Kálmán József, Arias Borászat – Pécsely

Az éghajlat melegedésével nálunk is sokkal kiszámíthatóbban beérnek a későbbi érésű vörösszőlő-fajták, és akár komoly vörösborok is készíthetők belőlük. Sajnos viszont a vásárlók fejében a mi borvidékünk fehérboros borvidékként van elkönyvelve. Talán emiatt kisebb a kereslet a balatoni vörösborok iránt. A kékszőlő-termőterületek bővülése akkor várható, ha megnő a kereslet a vörösborok iránt.

#### Mészáros Gabriella, nemzetközi borakadémikus

Meggyőződésem, hogy elsősorban a klimatikus hatások miatt fog emelkedni a vörösborok száma. A Balatoni Borok Versenyén már megfigyelhető volt ez, és véleményem szerint további erősödés várható a területen. A hagyományos fehér olaszrizling persze egyelőre nincs veszélyben, azonban ezeket finomhangolni kell, a versenyen kóstolt rizlingszekcióval kapcsolatban kis csalódást éreztem. A stíluson csiszolni kell, de sok borász jó úton jár, a kínálat gazdag és színes, ami a Balatoni Borrégió egyik nagy erőssége lehet a jövőben.

#### Gyukli Krisztián borász – Gyukli Pince

Az éghajlat változása miatt egyre jobban érezhető, hogy a magas minőségű vörösbor készítésének geográfiai határa folyamatosan tolódik északra. Ennek köszönhetően egyre komplexebb és eltarthatóbb vörösborok kóstolhatóak a balatonfüredi régióban is. Kékszőlő-ültetvények szép számmal vannak a tó körül. Ami már most látható, hogy kék szőlőből egyre több gazda készít rozé helyett vörösbort. Ha sikerül az így megtermelt bornak piacot találni, akkor más árkategóriában értékesíthető az ültetvény termése.

#### Söptei Zsolt borász – Söptei Pincészet és Étterem

Lehet, hogy majd több lesz a kék szőlő, de ez nem most lesz. A jóval délebbi Olaszországban is készítenek fehérborokat. A vendégeinktől mostanában többször is azt a visszajelzést kaptam, hogy az olasz borok vajasságát érzik a borainkban. Filozófiánk szerint a szőlőt teljes biológiai érettséggel szüreteljük, amit reduktív technológiával a borba is át tudunk vinni, így a bor sokkal hosszabb ideig fogyasztható, kialakulnak benne az említett vajosabb ízek, és fehérborok esetén nincs szükség fahordó használatára.

#### Koczor Kálmán, a Balatonvin Borlovagrend elnök-nagymestere, a Magyarországi Borrendek Országos Szövetségének elnöke – Koczor Pincészet és Vendégfogadó

Meggyőződésem, hogy nem kell nagymértékben növelni a kék szőlő termesztési területét. Előtérbe kerülhetnek a késői érésű fajták, amiknek nagyobb a hőigényük. A mély rétegű, minőségi dombvidékeken lévő területeken később fog aszálykár jelentkezni, mert más a talaj szerkezete, a tápanyag-szolgáltató és vízmegkötő képessége. A szüreti időpontok valóban korábbra kerültek.

#### Szabó Gergő – Szabó és Fia Borpince, Balatoncsicsó

A pincészetünk Balatoncsicsón, a Nivegy-völgyben található, itt a filoxéra előtti iratok alapján a szőlőterületek közel fele kék szőlő volt, ez az arány mára jelentősen csökkent. Nektünk 4,5 hektár vörös szőlőnk van, ami a szőlőterületünk negyedét teszi ki.

#### Simon Cecília főborász, Tűzkő Birtok Pincészet

Balatunfüred térségében a kilencvenes évek elején csak Tihanyban volt kék szőlő, és egy kevés Akali, Udvari környékén.



A borvidék nagyjából 2800 hektáros területéből mindössze kétszáz hektáron volt kék szőlő. A vörösborok és a rozék iránti igény emelkedésével a kékszőlő-ültetvények aránya is nőtt, manapság pedig szinte minden kistermelő természet kék szőlőt is. Ebből szerencsésebb rozét készíteni, mint vörösbort.

*Milyen borokkal, újdonságokkal készülnek az idei borhetekre?*

#### Baloghné Király Mónika, Balogh Pincészet – Pécsely

Az idei borhét ajánlása a Balogh Pincészettől egy régi vizsztatőr, nevezetesen a Gyöngy Irsai Olivér gyöngyözőbor és a Gyöngy kékfrankos rozé, természetesen örök sláger az olaszrizling és a csodaszép Sauvignon blanc a Baricska dűlőből.

#### Mészáros József, Mészáros Pince – Pécsely

A Mészáros Pincénél idén is a zászloborunkra, az olaszrizlingre helyezük a hangsúlyt. Háromféle rizling is kóstolható lesz, így a klasszikus, a késői száraz és késői édes. Lesz egy újdonságom, egy juh fark, ami nagyon izgalmas bor.

#### Figula Mihály, Figula Pincészet

A 2019-es évjárat dűlős tételei közül az idei borheteken mutatjuk be a Sósikut, a Sáfránt és a Bella Rózákat. Érdemes lesz őket keresni, megkóstolni, meglepetés lesz a fogyasztók számára.

#### Barabás Barna, Zelna Borászat

Újdonság lesz ebben az évben az első, kései szüretelésű édes borunk, illetve a 2018-as pezsgő, melyet a borhétén fogunk bemutatni a nagyközönségnek.

#### Kálmán József, Arias Borászat – Pécsely

A borheteken a megszokott kínálatból mindenképpen kiemelném a pécselyi olaszrizlingünket a Király-oldal dűlőből. Az Irsai Olivérünket tavaly végre sikerült megvédeni a vadaktól, így 2020-ban először készíthetem belőle bort, amely kis mennyisége miatt szinte csak a borheteken lesz kapható. Újdonság lesz még a chardonnay alapborból készített gyöngyözőborunk.

#### Gyukli Krisztián borász – Gyukli Pince

A várossá válás 50. évfordulója kapcsán idén először palackoztunk egy olyan bort, ami kizárólag füredi olaszrizling-ültetvényeink termése, ezt a bort 8230 fantázianévvel hozzuk forgalomba. Természetesen a Gyusecco, a rozé vagy a vörösborok sem fognak hiányozni a kínálatból. A Solaris szőlőfajtából idén egy száraz és egy nemes édes változatot is bemutatunk majd a hozzánk látogatóknak. Mind a borheteken, mind pedig a borteszkünkön más típusú borokkal várjuk a vendégeinket.

#### Söptei Zsolt borász – Söptei Pincészet és Étterem

Kilenc fajtát foguk a vendégek elé vinni. A 2011-es Bubori Blanc után 2020-ban újra elkészítettük a pinot blanc gyöngyözőborunkat, ami jó minőségű prosecco stílus, nem illatos és nincs maradék cukortartalma. Ott lesz még a Lendület, ami egy könnyed, kiegyensúlyozott karakterű olaszrizlingünk hat dűlő házasításából, a Challenge International Du Vin versenyen ezüstérmes 2019-es Varázslat hegybor kategóriájú olaszrizlingünk, és a Harmónia birtokborunk, ami pinot blanc, chardonnay és szürkebarát házasításából született. Visszük a Tagore sétányra az említett Challenge International Du Vin-aranyérmes 2019-es Hangulatot, ami egy száraz sárgamuskotály, a kései szüretelésű Desszert sárgamuskotályt, a Baricska balatonfüredi dűlőselektált olaszrizlinget, a merlot-ből készült Felhőtlen gyümölcsbombát és a Kettesben csúcs vörösbort, ami cabernet franc-merlot házasítás.

#### Koczor Kálmán, a Balatonvin Borlovagrend elnök-nagymestere, a Magyarországi Borrendek Országos Szövetségének elnöke – Koczor Pincészet és Vendégfogadó

A szabályzat szerint azok a borok vehetnek részt a füredi borhétén, amik az aktuális évi borversenyen is részt vettek. Mi is ezeket a minősített borainkat hozzuk, amik országos versenyeken is szép eredményeket értek el. Lehet majd kóstolni nálunk többek között Rozáliát, Semillont, rozét és késői szüretelésű, természetes desszertborokat is.

#### Szabó Gergő – Szabó és Fia Borpince, Balatoncsicsó

Tizenöt tétellel készülünk, dűlőselektált olaszrizlingekkel, ezek között található a Füred nevű borunk is, a hungarikumnak számító juh fark, ebből reduktív és fahordós tételeket is viszünk. Ezek mellett két gyöngyözőbort, két vörösbort és két desszertbort is találnak majd a kínálatunkban.

**BFN**





**5 ÖTÖS 90 LOTTÓ**

**Élj a lehetőséggel!**

www.szerencsejatek.hu #maradJonjáték 18

**Swan Lake Központ**

- Alkoholfüggés
- Depresszió
- Pánikbetegség
- Alvászavar
- Párkapcsolati krízis
- Pszichoszomatikus betegségek (Crohn, IBS, reflux, migrén, stresszevés)

**Bentlakásos és ambuláns terápia  
Balatonfűzfőn**

**www.swanlake.hu**  
**+36 20 365 1907**

**GASZTRONÓMIA KULTÚRA PIHENÉS**

**VÁR A TÉR A ZÁKONYI UTCÁBAN!**

**SZÉCHENYI 2020**

MAGYARORSZÁG KORMÁNYA

Európai Unió  
Európai Regionális Fejlesztési Alap

**BEFEKTETÉS A JÖVŐBE**

**BALATONFÜREDI BORHETEK**

JÓ BOROK,  
JÓ HELYEN!

**2021. AUGUSZTUS 6-29.**

**Ha süt. Ha fűj. Ha egyik sem.**  
Közösen a fenntarthatóbb jövőért.

A Paksi Atomerőmű üzemelése zökkenéstől függetlenül, folyamatosan biztosítja az ország áramellátásának egyharmadát, alapvetőenként támogatva ezzel a rugalmas szellemű termelésének lehetőségét.

Tel: 06-48-12-1111

**MVM** Földművelésügyi Minisztérium  
atomeromu.mvm.hu

# Selyem és shantung

## Hampel Katalin a hagyományörzők társaságában

**Hampel Katalin is tagja lett a balatonfüredi Reformkori Hagyományörzők Társaságának. A nemzetközileg is elismert divattervező évtizedek óta dolgozik a régi magyar viseleti hagyományok újraélesztésén és ma is hordható, divatos formákban való megjelenítésén.**

Sujtás, zsinór, paszomány, lengyelke, pityke – az egykori polgári és úri viseletek kellékei, amikhez nemes anyagok társulnak: selyem, shantung, bourette, bársony, brokát, moraré, gyapjú, csipke és tüll. Aki pedig életre kelti őket: a Balatonhoz, Füredhez és Tihanyhoz elszakíthatatlan szálakkal kötődő *Hampel Katalin*.

– A szalonunkban leggyakrabban a reformkori vonalakat és díszítéseket használjuk. Tompos Lilla művészettörténésztől egyszer azt a dicséretet kaptam, hogy a reformkort ilyen szépen, mai és modern változatban még senki nem dolgozta fel, mint mi. Erre rendkívül büszke vagyok – mondta Hampel Katalin.

A divattervező arra emlékeztetett, hogy a reformkorban az arisztokrácia a jelmezszerző. Elkezdtünk varrónőket alkalmazni, és létrehoztunk egy varrodát. A rendszerváltás idején jött egy aranyos, kedves, Bilgeri-csizmás parasztbácsi, s megkérdezte: „Mondja, lelkem, megvenné ezt az öt pár paszományt?”. Megvarr-

textileket. Százötven évvel ezelőtt sokkal kisebbek voltak az emberek, így aztán ezeket a ruhákat át kellett alakítani. Elkezdtünk varrónőket alkalmazni, és létrehoztunk egy varrodát. A rendszerváltás idején jött egy aranyos, kedves, Bilgeri-csizmás parasztbácsi, s megkérdezte: „Mondja, lelkem, megvenné ezt az öt pár paszományt?”. Megvarr-



Schindele Gyöngyné és Hampel Katalin ismeretsége csaknem másfél évtizedre nyúlik vissza



– Eredetileg idegenfogalmat tanultam. Az édesanyámnak otthon volt egy kis ruhaszalonja, szabott-varrt, jöttek a hölgyek próbákra, úgyhogy gombostűk és szabásminták között cseperedtem fel. Az iskolában szabás-varrás tagozatra jártam, és volt egy barátóm, akivel kijártunk a pécsi vásárra. Reggel ötkor, sötétben érkezünk, megvásároltuk a szebbnél szebb lajbikat, köténeket, szoknyákat és régi

tak az első atilla kabátunkat, kitettük a kirakatba és aznap elkel – emlékszik vissza a kezdetekre a divattervező.

Hampel Katalinék attól kezdve múzeumokban, könyvekben kutatták a múltbéli, zsinóros magyar viseleteket, amiket egyébként a törököknek köszönhetünk: a dolmány ugyanis a kaftán megkurtított változata. Katalinék a régi hagyományokat ma hordható formában teszik divatosá, munkájuk gyümölcsét pedig a balatoni közönség nemegyszer megcsodálhatta már.

– Balatonföldvára születtem, a szüleim vitorláztak,

sokszoros magyar bajnok volt az édesanyám, az édesapám és a nővérem is. Sok évig versenyeztem én is, de inkább hátul kullogtam, mert nem aram mentem, amerre a szél fúj, hanem amerre a nap sütött. A füredi bajnokságokra is rendszeresen jöttünk. Tízéves lehettem, amikor az édesanyám harmadszorra lett női bajnok, s azzal ünnepezték a győzelmet, hogy az edzője öltönyben, ő pedig hálóingben végigsetált a mólón, bele a vízbe. Utána a Kedves Cukrászdában kaptam egy somlói galuskát, ami akkor még nagyon nagy szó volt, én pedig vettem az édesanyámnak egy kicsi ciklámot, amit a cukrászda mellett árultak. Most Tihanyban van házuk, de rengeteget járunk Füredre, amitől el vagyunk ragadtatva: a reformkori idéző hangulattól, a virágágyásoktól, mindentől. Boldog lehet, aki itt élhet – tette hozzá Hampel Katalin.

A balatonfüredi Reformkori Hagyományörzők Társaságának elnöke, *Schindele Gyöngyné* és Hampel Katalin ismeretsége csaknem másfél évtizedre nyúlik vissza.

– 2005-ben alakult a társaság, és a rákövetkező évben

**A sujtás** ruhadíszítésre használt, lapos, 2-6 mm szélességű zsinór, amit fonatolással állítanak elő. Eredetileg két különálló, párhuzamos fonalkötegből állt, ezek között látható volt a válaszvonal. A sujtás a 17. században jelent meg a magyar viseletben, igazán népszerű pedig a rokokó korszakában volt, amikor előszeretettel díszítették vele mentéket és nadrágokat. A szó idegen nyelvekben is elterjedt, például francia nyelven soutache. A Pallas nagy lexikona szerint „lapos zsinórzat, mellyel a magyar dolmányt, mentét, nadrágot kicifrázták”.

**A paszomány** (régiesen paszománt) arany-, ezüst- vagy selyemszálakból készített lapos szalag, zsinór vagy más alakok, amiket atillára, mentére vagy bocskaira díszítésül és záródásul szoktak felvarrni. A paszománydíszítésekről különösen híres a magyar főúri díszruha és a mente, ami igen műves cifrázatú paszománnyal volt felékesítve. A paszományok egy-két centiméter szélesek, mintások vagy minta nélküliek, a ruházat és a brokátokkal, bársonyokkal bevont bútorok díszítésére szolgálnak. A paraszti viseletben a selyem- és bársonyszoknyák, blúzok, mellények paszományozása a 19-20. században volt divatos. Az első magyarországi paszományos cég 1492-ben alakult Lőcsén.

**A dolmány** oszmán-török eredetű, a dolama szóból származik. Általában bársonyból, brokátból készült, térdig vagy combközépig érő, testhezálló, felálló gallérú férfi felsőruha, amit közvetlenül az ing felett viseltek. Ujját visszahajtották vagy lehajtván viselték, de léteztek úgynevezett „csonka ujjú” dolmányok is, amik az alkaron szabadon hagyták az inget. A 18. században alakuló posztómanufaktúrák vásárlóköri körében és általában gazdag paraszti körökben országsszerte elterjedt. Az úri viseletben akkoriban rövid formában volt használatos, csak a reformkortól szorították vissza az újabb típusú ujjasok. Divatja a legszegényebb körülmények között élőkhöz csak a 19. század végén jutott el.

**A pityke** többnyire ezüstdből, ónból, ólomból, pakfonból készült, gömbölyű vagy megnyúlt, egres alakú, különböző nagyságú díszgomb. Általában ismert volt a parasztság körében, legtovább a pásztorok viseletében maradt fenn. A cigányság más formájú és nagyságú pitykéket használt.

**A mentét** esetenként férfiak és nők felváltva viselték. Bő, térdig érő változata, a hosszú vagy öreg mente mellett a derékban szabott rövid vagy kurta mente formájában terjedt el. Kék, fekete, ritkábban zöld vagy veres színekben készült, bélelt téli, ritkábban béleletlen, nyári használatra. Bélelése és szegése fekete vagy fehér báránypreméből, a módosabb parasztságnál rókapreméből készült, az arisztokraták pedig cobolypremmel és nemesfém drágakövekkel kirakva használták. Díszeként fém (réz, ólom, ezüst) vagy zsinóros gombolással képezték ki. Télen felöltve, nyáron díszruhaként, mentekötővel felerősítve, panyókára vetve viselték, hogy a kardot bármikor ki tudják rántani. Az úri viseletben a 15. század óta nyomon követhető, virágkorát pedig a 18-19. század fordulóján élte. Úri körökben a viseletnek olyan értéke volt, hogy a díszruháról előbb végrendelkeztek, mint az ezüstneműről.

**A Bilgeri-csizma** Georg Bilgeri osztrák sielőről, sioktató tisztáról kapta a nevét. A puha szárú csizma praktikus tulajdonsága miatt a tisztai csizmát a frontszolgálatban hamar és nagy arányban váltotta fel.

**A Bocskai-kabát** 1940-es évek óta létezik, Tüdös Klára találta ki a német viselettel szemben, férfiak számára, egyszerű, zsinóros magyar kabát. **MA**

Katalin bemutatót tartott a reformkori fesztiválunkon. A brüsszeli magyar bálon szintén találkozunk, a tavalyelőtti, balatonfüredi reformkori bálon pedig újabb divatbemutatót tartottunk vele. A hagyó-

mányörző társaságunk hölgy tagjainak gyönyörű viseleteket készített, s nemrég igent mondott a társaságunk tagságára is – tette hozzá az elnök asszony.

– Húsz évvel ezelőtt részt vettem a reformkori hölgyek által szervezett első beszélgetésen, csodáltam a füredi hölgyek összefogását, patriotizmusát. Azt álmodtam sem gondoltam, hogy ilyen csodálatos eseményé válik a kezdeményezésük – meséli Hampel Katalin. – Idén felkértek, hogy lépjek be az egyesületükbe, ami számomra nagy megtiszteltetés. Az évek során a reformkori napok alkalmával többször rendeztünk divatbemutatót. Legközelebb augusztus 21-én Kecskeméten találkozunk újra, ahol szintén reformkori napokat rendeznek, és remélem, hogy a divatbemutató fináléjában az általam készített díszmagyarban jelennek meg a hölgyek a színpadon, jövőre pedig reményeim szerint ismét a füredi Anna Grand Hotelben tarthatunk bemutatót. **Mórocz Anikó**





# Főhajtás és koszorúzás a Kisfaludy-szobornál

A balatonfüredi Magyar Nemzeti Játékszín megnyitásának 190. évfordulóján a színházalapító Kisfaludy Sándor szobránál tartottak megemlékezést július 3-án. A Dunántúl első kőszínházának létrejöttét Kéri Kitty, a költő nevével viselő színház vezetője idézte fel.



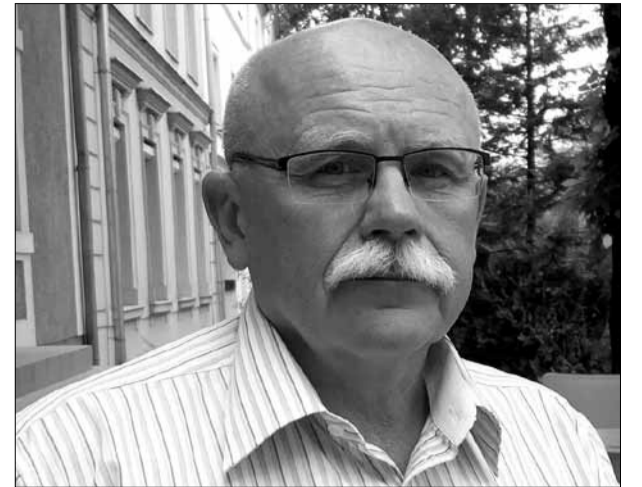
„... az ott mulató hazafiakkal együtt nagy keserűséggel láttuk, miként tengődik s nyomorog a magyar színjátszó társaság silány deszkakunyhóban, s miként vagyon az számkivetve önnön hazájában, midőn a német társaságok roppant palotákban kevélykedve lépdelnek s a királyi városokat még jobban elnémetesítenék, ha még lehetséges volna. Én hazafiúi mérges fájdalommal az ott lévő közönséget egy Füreden építendő játékszínre felszólítottam.” – Kisfaludy Sándor Guzmics Izidorhoz írott leveléből olvasott fel részletet Kéri Kitty, ami híven tükrözi a magyar színjátszás egykori helyzetét.



A megemlékezésen Balatonfüred Város Koncert Fúvószenekarát Hégyel Ákos vezényelte, majd Farkas Laura, a kaposvári Rippl-Rónai Művészeti Intézet harmadéves színművész szakos hallgatója József Attila Csöndes estéli zsoltár című versét adta elő. Az emlékezés koszorúját elsőként Balatonfüred város önkormányzatának nevében Hári Lenke (az alsó képen) alpolgármester helyezte el, majd Kéri Kitty (fent) és Farkas Laura hajtott fejet a költőszínházalapító Tagore sétányon lévő szobránál.

Mórocz Anikó

## Búcsú dr. Hajba Csabától



Dr. Hajba Csabát a balatonfüredi evangélikus templomban Riczinger József nyugalmazott lelkész és Gabnai Sándor lelkész búcsúztatta. A gyászszertartáson dr. Bóka István polgármester, Vancsura Miklós rendőrkapitány és Mészáros Károly, a Petőfi Sportkör elnökségi tagja mondott beszédet.

A megjelentek egy-egy szál virággal búcsúztak a 65 évesen elhunyt önkormányzati képviselőtől.

Dr. Hajba Csaba 20 éven át a közigazgatásban, majd 25 évig ügyvédként dolgozott. Jogászként diplomázott és államigazgatási főiskolát végzett, majd a Veszprémi Járási Hivatal jogi csoportjánál helyezkedett el, valamint Balatonfü-

reden a szervezési és jogi osztály vezetője és Csopak köztség jegyzője lett.

Dr. Hajba Csabát a város aktív közéleti szereplőjeként Balatonfüreden sokan ismerték. A Vagyonvédelmi Alapítvány kuratóriumi elnöke volt harminc éven át, lelkes szervezője volt a balatonfüredi teniszéletnek, a kiserdei Petőfi Sportkör hosszú éveken át vezette, és alelnöke volt a horgász-egyesületnek is. Mint közösségi embert és ügyvédet sokan megkeresték ügyesbajos dolgaikkal, mindig lehetett rá számítani. A város iránt elkötelezett, jobbitó szándékú, baloldali gondolkodású ember volt. Az elhunyt képviselőt felnőtt fia, lánya és felesége gyászolja.

## PROGRAMAJÁNLÓ

**AUGUSZTUS 7., SZOMBAT**

**Zsidó Kiválóságok Háza**

**17.00: A füredi rabbi**

**– tematikus városnéző séta**

a Zsidó Kiválóságok Háza és zsinagóga bejárásával  
Jegyár: 4500 Ft/fő

**AUGUSZTUS 16., HÉTFŐ**

**Zsidó Kiválóságok Háza**

**19.30: A New York-i Metropolitan Opera Verdi**

**A trubadúr című operájának közvetítése**

Jegyár: 3500 Ft/fő

**AUGUSZTUS 21., SZOMBAT**

**Jókai-obeliszk**

**16.00: Füredi séta flódnikóstolóval**

Városnéző séta a reformkori városrész zsidó emlékhelyeihez flódnikóstolóval  
Találkozási hely: a Jókai-villával átellenben lévő padok

(Balatonfüred, Blaha Lujza és Jókai utca sarka)

Részvételi díj: 4500 Ft/fő, mely tartalmazza a vendéglátás költségét is, és a jegy.hu oldalon történő online regisztrációval egy időben fizetendő.

**AUGUSZTUS 26., CSÜTÖRTÖK**

**Zsidó Kiválóságok Háza**

**18.00: Füred hangjai**

**– A jövő mesterei koncert**

**AUGUSZTUS 29., VASÁRNAP**

**Zsidó Kiválóságok Háza**

**18.00: Spinoza Színház:**

**Kálmán Imre, az operettkirály**

**TOVÁBBI INFORMÁCIÓ:**

**WWW.ZSIDOKIVALOSAGOK.HU**

## Megújult az izraelita temető

Balatonfüred, Papsoka legfelső részén helyezkedik el a kőkerítéssel körbevett izraelita temető. A temető 1810-től 1944 májusáig volt közösségi használatban.

A legkorábbi sírok keltezése szerint a temetőt az 1810-es években már biztosan használták, elképzelhető azonban, hogy már ezt megelőzően is temetkeztek ide.

Az első írásos adat a zsidók itteni jelenlétére 1758-ból maradt fenn. Saját zsinagógát Balatonfüreden 1855-ben létesítettek: ennek céljára a régi, már használaton kívüli református templomot vásárolták meg, amely ma a Zsidó Kiválóságok Házának ad otthont.

Nemcsak helyi lakosok, hanem a szívkórházban vagy nyaralásuk közben itt elhunyt zsidók is temetkeztek ide. A temető 1944 májusáig volt közösségi használatban, ekkor elvesztette eredeti funkcióját, mert az itteni zsidó lakosság egészét elhurcolták, és csak kevesen tértek vissza közülük. A holokausztban elpusztított balatonfüredi zsidóknak e sírkert közepén álló emlékmű és a Tagore sétányon állított emlékfá szolgál örök mementőként.

Balatonfüred Város Önkormányzata 2019-ben kezdte meg a Magyarországi Zsidó Hitközségek Szövetsége tulajdonában lévő, 3190 négyzetméter összterületű temető



felújítását. A temető felújításának első ütemében a zsidó temető körüli 233 folyóméter kőkerítés kijavítására és a déli oldal részbeni újraépítésére került sor. Felújításkor a déli oldal egy új, kétszárnyas ka-

puval is bővült. A második ütemben a sírkertben lévő sírkövek felállítása történt.

A beruházásokra az önkormányzat összesen 23,5 millió forint, 100 százalék támogatást nyert el a Magyarországi

Zsidó Örökség Közalapítvány által meghirdetett Zsidó temetők rekonstrukciója I-II. pályázat keretében.

A temető sírjainak felújítására az idei évben került sor.

**Olti Ferenc**

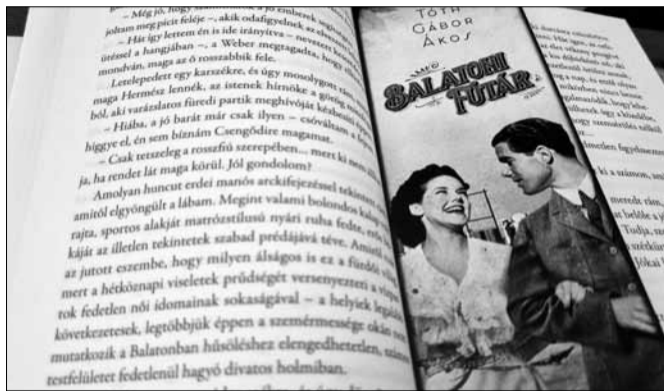
# Csengődi zsurnaliszta úr balatoni kalandjai

(Tóth Gábor Ákos, Füredi futár – Millennium, Füred, szerelem, 21. Század Kiadó, Budapest, 2021.)

Tökéletes az immáron hatodik olyan Tóth Gábor Ákos-könyv megjelenésének időzítése, amely – a széles körben olvasott Édesvízi mediterrán sorozat hatodik kötete után – ismét a Balatonnál játszódik.

Hiszen egyszerre „strand-könyv”, a szó legjobb értelmében, s ugyanakkor komoly kutatásokon alapuló, történelmi, sajtó- és helytörténeti olvasmány. S még csak nem is akárhol, hanem Füreden, az északi part fővárosában zajlanak a nagyon sűrű események. Ráadásul nem akármikor, hanem az Úr 1895-1896-os esztendeiben, a millenniumi ünnepek előkészítése és megvalósulása idején.

A gazdagon rétegzett, egyszerre vanília-, csokoládé- és kávéföltelékű tortára emlékeztető kötet főhőse egy ifjú újságíró, Csengődi István (természetesen a sok szempontból e könyv „nyitányának” is tekinthető öt Édesvízi epizód egyik, holtában is kulcsfontosságú szereplőjének, Csengődi Kálmánnak egyik öse), akit félig-meddig elcsaptak budapesti lapjától, a Hírnöktől, s ugyanezen sajtóorgánium füredi különtudósítójaként igyekszik szorgoskodni.



Az alkotót, életszemléletét tekintve sok vonásában Kosztolányi Esti Kornéljának egyenlőségét megelőlegező pesti fiatalember nagyjából úgy kezelte Füredet, mint Ovidius Tomit – keserves száműzetése színhelyeként. Erről tanúskodnak már a történet elején hősünk idegenkedését pompásan festő, erősen előítéletes gondolatai: „Életemben nem jártam még Füreden, tehát elképzelhetetlennek tartottam, hogy bármilyen hírem is legyen ebben a még vonattal sem rendelkező, világvegi fürdőházban...” A fiatal tollforgató azonban végül eredményben nem panaszkodhat: egy kicsit bárdolatlan, de alapjában véve jószágos házaspár az első szállásadója, s egyben kalauza a tóparti városka szövevényes társadalmában: Sturm Lajos pallér (építőmester) és főzőseni felesége,

a könyv végére szakácskönyvíróvá fejlődő Margitka. Aki nevelgetni is próbálja védencüket, aki szerinte tiszteletlenül, egy „lumpoló” módjára beszélt „a református közösséget szimbolizáló fehér templom tőzsomszédságában”. (Ebben a templomban magam is sokszor megfordultam, sőt, az 1992-es Cimborá-tábor egyik legszebb tévéfilmanyagát sikerült itt megvalósítanunk, az akkoriban még nagyon fiatal Szász János rendezővel és a templomot szép versekbe emelő tizenévesekkel – P. É.)

A témákat hajkurászó Csengődi már az első napokban megismerkedik a település több jellegzetes alakjával: az őt kora reggel nagylelkűen megvendéglő pékmesterrel, s az egyeduralomra törő Generálissal, aki az Édesvízi-köny-

vek undok Venyigebárójának tizenkilencedik század végi édestestvére. Kiderül az is, hogy („bár Füred nem egy Wörthersee”) – 1886-tól, a lezajlott kolerajárvány-hullámok nyomán – az Országos Közegészségügyi Egyesület erre a tóparti kisvárosra is odafigyelt. Szükség is volt erre, hiszen az 1867-ben megalapított, eleinte erősen anglosmán Yacht Klub, vagy éppen a síófoki táncos estélyekkel irgalmatlanul rivalizáló Anna-bálok megkivánták a fokozott higiénit és „járványügyi” védekezést. Csengődi barátunk megtudja azt is, hogy Ferenc József kétszer tisztelte meg látogatásával a várost, Deák Ferenc az 1850-1860-as években időzött itt, Jókai pedig – igaz, úszni nem tudóként, csak hajóztatva, „lígézve” és villája hűsében alkotva – sokáig élete egyik fontos helyszínének tartotta Füredet. Olyannyira, hogy feleségével, Laborfalvi Rózával 1873. augusztus 29-én itt ünnepelték ezüstlakodalmukat. „Ebből az alkalomból Lengyel Samu helyi fotográfusnál fénykép is készült róluk” – írja a Függelenség tudósítója, bizonyos Zachariás. Ettől függetlenül a Füredi Futár valóságos regény a regényben szála Jókaiék füredi házának hangulatáról, s az író Füreden ébredt, ihlető szerelmé-



ről szól. Rajongása tárgyához számtalan levelet is írt, amikor „ideálja” már nem lakott náluk: „Az arany ember Noémiját pedig egy létező, Lukanics Ottília nevű lányról mintázta, aki nagyon is közel állt a szívéhez. Elvileg gyámjára volt a lánynak, de heves érzelmeket táplált iránta. A bensőséges kapcsolat lassan szerelemmé (tegyük hozzá: csak plátói szerelemmé!) mélyült, ugyanis a betegeskedő leányt Jókaihoz küldték gyógyulni.” De Jókai nevezetesebb modellt is talált nyaralásai során, mint az éles nyelvű Prielle Kornélia szerint „nagyon szőke”, tébécés leányzó. Az olasz származású Michelini János veszprémi gabonakereskedőt, aki, miután Róza asszony halála után megvette a nevezetes rezidenciát, 1889-től egészen 1908-ig az egykori Jókai-villa gazdája volt. Szép ráadás, hogy Jókai Mór az ő alakját kölcsönözte regénybeli „kollégájának”, Tímár Mihálynak. Fontos szerepe van a Balatoni Futárban még egy másik, hasonlóan messziről érkezett úriembernek, Weber Edének is, aki 1870-től, a messzi Bázalból érkezve, a helyi árvaház vezetője lett...

Csengődi, miután – már a Michelini-villa lakójaként – alaposan megismeri a Jókai házaspár életének mikro-

történelmét, és számos füredi titok tudója lesz, elhatározza, hogy Eötvös Károlynak hisz a továbbiakban, miszerint: „Igenis létezik édesvízi mediterrán – fűtatott a nyeregből lekészülő Eötvös – mit nekem Abbázia nemzetközi hordaléka, ha itthon sokkal barátságosabb a fogadtatás.” Így tehát szakít budapesti lapjával, s megalapítja a Füredi Futárt, szerelme, Boncza Emma (majdnem Berta!) fotográfus kisasszony pompás felvételeivel illusztrálva. És megszerkeszti Margit asszony első, nyilván táj jellegű halátelekben is gazdag szakácskönyvét. Néha-néha elhangoznak ugyan itt-ott kritikus mondatok a „nyaralásba ájult úriasszonyokról”, a korai telefon- és automobil-mániáról, meg a hisztérikussá fokozott (szomorú 2020-as évünk nyári hónapjaira emlékeztető) általános nyaralási kedvről. Végeredményben azonban a regény minden szava arról tanúskodik, ráadásul egy filológiai alaposágú online Füred-szakirodalmi jegyzékkel megerősítve, hogy a pár éve Füreden és Szepezden „fészkelő”, Budapestről áttelepült író lelkében már rég nem „nyaralós” – hanem igazi bennszülött. Akit joggal neveztek egy cikkben „a Balaton nagykövetének”.

**Petrőczy Éva**

## A biankó borcímekéktől a művészi kisgrafikáig

A ma ismert borcímek kialakulása két fontos tényezőre vezethető vissza. Az első a minőségi bortermelés kialakulása Európában, amikor a vegyesen ültetett szőlők, a „Gemischer Satz” helyébe egyre inkább fajtaazonos táblák jelentek meg, és egyre fontosabbá vált a termelő borászattal mellett a származási hely, esetleg a dűlő és persze az évszám is. A második tényező a nyomdaipar fejlődése.

A borcímek Európában az 1820-as években, a modern litográfia elterjedésével jelentek meg. Magyarországon egy kis késéssel, a kiegyezés környékén jelentek meg az első borcímek. Balatonfüreden és környékén a bort hagyományosan a II. világháború végéig folyóborként adták el. Így addig csak ritkán, egyházi és főúri pincéknel készültek címek a borvidéken. Magyarországon 1945 után indult meg a bor tömeges palackozása, illetve címkézése.

A legelső a borcímek gyakran úgynevezett biankó címek voltak. Vagy csak az évszám hiányzott, amit kézzel írtak utólag rá, vagy akár a fajta neve, de még a termelő sem szerepelt, így a hiányzó adatokat kézzel vagy később írógéppel vitték fel a címekre, ahogy azt a balatonfüredi művész, Pataky Géza által készített címek estében is láthatjuk.

Az 1950-es években a borkereskedelmet többször is átszervezték. 1957-ben került csak hosszabb időre nyugvóponttra, amikor is megalapították az Állami Pincegazdaságokat, melyek lefedték az ország borteremő területeit. A Badacsonyi-vidéki Pincegazdaság központja Balatonfüred lett. Innen irányították egész Észak-Dunántúlon (Balaton-felvidék, Mór, Pannonhalma, Sopron) a palackozást, illetve a borcímek használatát. Így előfordult, hogy ugyanazt a grafikát használták a különböző borokra akár a pincegazdaság egész területén. A rendszerváltozás idején, a privatizációt, illetve a cégalapításokat követően Balatonfüreden

is újra megjelentek a magánborászatok. Magam úgy emlékszem, 1990-ban láttam először ilyen címkeket.

A borcímek túl azon, hogy beazonosíthatóvá teszik a palack tartalmát, grafikájukkal és kivitelükkel sokban hozzájárulnak az üveg tartalmának eladásához. Nem véletlen, hogy Bordeaux-ban a Château Mouton Rothschild borászat minden évben híres művészt kér fel címkejük megrajzolására. Így tervezett már Pablo Picasso, Andy Warhol, Salvador Dalí, Marc Chagall is címkeket a borászatnak. Ezért nemcsak a borokat, hanem magukat a címkeket is magas áron tartják.

A balatonfüredi kiállítás a címkeken keresztül is felhívja az idelátogatók figyelmét a kitűnő balatonfüred-csopaki borokra, illetve rávilágít e speciális kisgrafikák kivitelezésében rejülő számtalan további lehetőségre. Már a múltban is többször irányult a figyelem



a füredi borcímekre. Ilyen volt az 1987-es év, amikor a Szőlő- és bor nemzetközi éve programsorozat keretében megtartott országos borcímkeversenyen a II. és IV. helyezést a Badacsonyi-vidéki Pincegazdaság Balatonfüred nyerte. Azonban nem feledkezhetünk meg a 2013-ban elhunyt Müller István által alapított Pelsovin Kft. szervezésében évi rendszerességgel megtartott szőlés-borász továbbképzésekről sem, melyek állandó programja volt a borcímek szépségversenye.

Meg kell emlékezni dr. Gáncs Lajosról (1938–2009), a Veszprém Megyei Tanács Mezőgazdasági és Élelmiszei

osztályának vezetőjéről, aki egész életében gyűjtötte a borcímkeket, de különös hangsúlyt helyezett a Balaton-felvidék címkeire. Borcímkegyűjtemény a borkultúra szolgálatában című kiállítási anyaga a Zánkai Tájháza-ban talált végleges otthonra, ahol a nagyközönség által is megtekinthető.

A Kisfaludy Galériában augusztus 5-én nyíló kiállítás célja megmutatni a Balatonfü-

red-csopaki borvidék sokszínű borkínálatát, elsősorban a forgalomban lévő tételken keresztül, így nem csak a címkeken gyönyörködhetünk, hanem a termelőknél meg is vásárolhatjuk a hozzájuk tartozó palackokat. A kiállítás anyagát kistermelők és egyéb szervezetek kereskedelemben nem forgalmazott borainak címkei színesítik.

A kiállítási anyag a Balatonfüred–szőlősi Hegyközség és a Balatonfüred–Csopak Borvidék Hegyközségi Tanácsa segítségével állt össze.

**Csizmazia Darab József**

### Borvidékünk 2021-ben a borcímek tükrében

A Balatonfüred-csopaki borvidék ez évi aktuális borkínálata egy helyen a Kisfaludy Galériában, a Balatonfüredi Borhetek helyszínének közvetlen közelében. Az áru-termelő borászatok idei kínálata borcímeken keresztül kerül bemutatásra. A tétel a termelőknél meg is vásárolható. A kiállítás a Balatonfüred-szőlősi Hegyközség és a Balatonfüred–Csopak Borvidék Hegyközségi Tanácsa támogatásával valósult meg. A kiállítást az aktuális borkínálat mellett kiegészítik – a Balatonfüred-csopaki borvidék sokszínűségét megmutatva – a kistermelők és a közösségi szervezetek borcímkei is. A kiállítás augusztus 5–29-e között látogatható.



# Arácsi pezsgés augusztus végén

Köztudott, hogy Arácson pezsgő közösségi élet folyik. Most egy igazi „nagy durranással”, egy egész napos programmal készülünk Arács központjában, nem csak arácsiaknak!

Az Arácsért Alapítvány augusztus 28-án, szombaton tervezi megtartani az arácsi napot, mellyel kapcsolódni kívánunk a Balatonfüred városá nyilvánításának 50. évfordulója alkalmából tartandó rendezvényekhez is.

## Tervezett programok:

- **9 órákor** megnyílik az Arácsi Vásár a Szent Benedek Gimnázium udvarán, az Élhető Balaton-felvidékért Egyesület minősített östermelőknek jóvoltából
- **10 órákor** az Arácsi Népházban zenés családi program (vezeti Rábaközi Rita)
- **11 órákor** a Hősök tere parkjában Játéksziget-Gyermeksziget a



Fanyűvő Játékpark népi fajtákaival (15 óráig)

- **13 órákor** gépjármű-kiállítás a Fazekas Trans jóvoltából a Szent Benedek Gimnázium Arácsi út felőli parkolójában (ide várjuk Fazekas Károly idei Dakaron indult járművét a szervizkocsival)
- **14 órákor** megnyílik az I. Arácsi Pezsgő-ünnep (Kemendy Tradicionális Pezsgőműhely és vendégei) az Arácsi Katolikus Templom előtti téren (esőhelyszín: Arácsi Népház)
- **délután** koncertezik a Muzsikás Együttes
- **esti** fellépőnk Farkas Péter Gabriel és triója a Szent Benedek Gimnázium udvarán

A műsorváltoztatás jogát fenntartjuk!

További információk az Arácsért Alapítvány honlapján:  
**WWW.BALATONARACS.HU**

Köszönjük Polgárdy Imre, a megyei közgyűlés elnöke és a Balaton Fejlesztési Tanács támogatását. Minden érdeklődőt szeretettel várunk!

**Fabacsovics Zoltán**  
kuratóriumi elnök,  
Arácsért Alapítvány

## Ne etessük a vízimadarakat!

A tapasztalatok alapján az alapvetően jó szándékú emberek nincsenek tudatában annak, hogy a vízimadarak etetése felesleges, különösen nyáron, amikor korlátlanul találnak maguknak táplálékot.

Etetésük ráadásul tömegesen sodorja veszélybe és betegíti meg az állatokat, ami ellen világszerte küzdenek a hatóságok és a természetvédelmi szervezetek. Ezért a Magyar Madártani és Természetvédelmi Egyesület (MME) arra kéri a víz mellett sétálókat, strandolókat, kirándulókat és nyaralókat, hogy sehol és semmiel ne etessék a vízimadarakat.

A vízimadarak életmódja és téli túlélési szabályai alapvetően térnek el a klasszikus, téli etetőket látogató énekesmadarakétól. Ezért etetésük az énekesmadarakéval szemben nem hasznos, mert:

- a hosszú ideje (hónapok, évek óta) tartó, egyoldalú kenyér és egyéb értéktelen

„táplálék” megbetegíti a madarakat (angyalszárnybetegség);

- szennyezi a környezetet, rontja a víz minőségét, növeli a vizek szervesanyagterhelését és az ebből eredő elmosárást;
- a mesterségesen fenntartott táplálékosság kikapcsolja a téli túléléshez nélkülözhetetlen vonulási viselkedést (ezek a madarak fagyhatnak aztán jégbe télen);
- növeli a zsúfoltságot, a madarak közötti agressziót és az ebből eredő sérülésveszélyt;

Praktikus megvalósulását és hatását tekintve a vízimadarak etetése sajnos öngerjesztő problémáspirálként jelentkezik. A nyáron etetett madarak ugyanis ősszel nem vonulnak el, így az emberek, látva a „sok szegény, éhes”, valójában elkényelmesedett vagy már

beteg, röpképtelen madarat, tovább etetik őket.

A fagyok beköszöntével a madárlétszám a vonulásukat, kóborlásukat az etetőhelyeknél nyüzsgő madarak látványa miatt megszakítókkal folyamatosan nő, ami tovább erősíti az emberek etetési hajlamát, aktivitását.



Az etetőhelyek mesterségesen fenntartott táplálékba zisa közelében évről évre több madár költött, így nő a nyári kéregetők száma, és immáron több madárral kezdődik újra a folyamat.

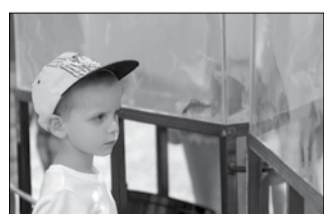
**Magyar Madártani Egyesület**



## Nyílt napot tartott a limnológiai intézet

Rekordszámú érdeklődőt vonzott a tihanyi Balatoni Limnológiai Kutatóintézet (BLKI) nyílt napja. A Covid-helyzet miatti egy év kihagyás után, idén tizedik alkalommal nyílt meg az intézet kapuja a látogatók előtt. A kutatók ezúttal is szívesen választottak a Balatonnal kapcsolatos egyszerűbb és bonyolultabb kérdésekre.

– Intézetünknek nemcsak a kutatás a feladata, de az is, hogy tudományos eredményeinket bemutassuk. A nyílt napot próbáltuk úgy szervezni, hogy érthető és befogadható legyen. Több állomáshelyen



lehetett találkozni a különféle tudományterületekkel, ahol a kutatók személyesen osztották meg a Balatonnal kapcsolatos tudásukat. Nemcsak azt tudjuk ilyenkor elmondani, amit a tudományos közleményekben is elolvashatnak az érdeklődők, de válaszolunk az olyan

kérdésekre is, hogy miért ilyen színű a Balaton és milyen hínárfajták élnek benne. Vannak visszajáró érdeklődők, akik már igazán képzettek, de minden évben eljönnek olyanok is, akik rácsodálkoznak, hogy mennyi élőlény él ebben a vízben. Itt, ha megmozdít az ember egy követ, egy teljes mikrokozmoszt talál alatta – fejtette ki Takács Péter, a BLKI tudományos főmunkatársa, a program szervezője.

A nyílt nap jó lehetőséget teremt a szemléletformálásra, hiszen ilyenkor az emberek első kézből kapnak információt a klímaváltozásról, az idegenhonos fajokról, és remek lehetőség ez a különféle tévképzetek eloszlatására is. Még mindig kevesen tudják, hogy a kormorán és a hatyú is őshonos madarunk, de az is kiderült, mikor és hogyan érdemes halat telepíteni, és miként kellene etetni úgy, hogy a tó is jól járjon. Volt, aki a kerti tóból hozott rovarmintát határozásra, de népszerű volt a kvíz is. Ezt csak azok tudták jól megválaszolni, akik végigjárták a helyszíneket, mert nem könnyű eldönteni, hogy hogyan lélegzik a víz alatt a vízi skorpió és a vízi botpoloska, illetve, hogy milyen betegséget hordoz a cifrarák. Aki idén lemaradt a programról, jövőre bepótolhatja.

**BFN**

## Megkezdtek a felkészülést a kézisek

Már augusztus utolsó hétvégéjén elrajtolt a fürediek új szezonja. Az Európa Liga első selejtezőjében érdekelt füredieknek kupameccsel indul a szezon – az ellenfél még nem ismert. A korai rajt így kevesebb felkészülési meccset tesz lehetővé.

A július 19-én kezdődött felkészülés harmadik hetében Komlón játsszák az első edzőmeccset György László tanítványai. A következő héten Csurgóra látogatnak, majd a Telekom Veszprémet fogadják. Az augusztus 20-i hétvégén egy rangos nemzetközi tornán vesznek részt Csehországban. A lengyel Gornik Zabrze-vel, az osztrák West Wiennel és a házigazda Zubrival találkozhatnak.

A fürediek elbúcsúztak Pulaytól, Glendzától és Sep-rőstől. Visszatér Füredre, Németh Balázs és Ágoston Áron, míg Milan Gostovic a spanyol Leónból jön.

**BFN**



Július 19-én megtartotta első edzését a füredi csapat

### FELKÉSZÜLÉSI MECCSEK

Augusztus 5.	17.00	Komló–BKSE
Augusztus 11.	17.00	Csurgó–BKSE
Augusztus 14.	11.00	BKSE–Telekom Veszprém
Augusztus 20.	17.00	BKSE–G. Zabrze (Csehországban)
Augusztus 21.	11.00	BKSE–Zubri (Csehországban)
Augusztus 21.	17.00	BKSE–W. Wien (Csehországban)



## Táborverés

A BFKA-Balatonszentes fiataljai az új idényre való felkészülés előtt vízi táborozással hangolódottak a munkára. Közel negyvenen – akadémisták és stábtagnak – vágta neki a dunai tó vízének, ami remek lehetőséget kínált a társaság összekovácsolására a felkészülés kezdete előtt BFN

# Napelemrendszerek telepítése továbbra is SZALDÓ elszámolással!

## 50%-OS UNIÓS TÁMOGATÁSSAL

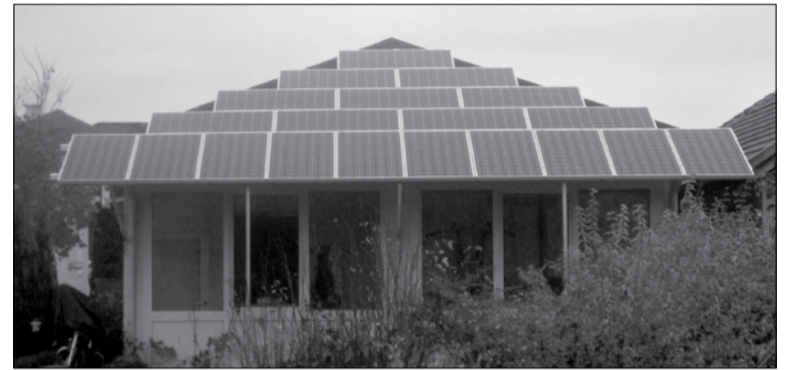
### Egy döntés, ami egyszerre kíméli pénztárcánkat és környezetünket

Talán az ipari forradalom idején fejlődött olyan ütemben az energiaipar, mint manapság a napelemek térhódításával. Amíg a XIX. századi modellváltás a környezet szennyezésével járt együtt, addig a mostani szolárrendszerek pont ellenkezőleg, környezetterhelés nélkül biztosítják az energiát a mindennapokban. Ráadásul a naperőműfarmok mellett immáron a saját háztartásunkat is könnyedén felszerelhetjük ilyen technológiával. A veszprémi Solar Rendszerépítő Kft. szakembereivel néztük meg a lehetőségeket és a beszédes statisztikákat.

A '90-es évek elejéhez képest 30%-kal növekedett a hazai lakossági villamosenergia-felhasználásának aránya, derül ki a KSH erről vezetett statisztikájából, ugyanakkor sokáig ezt a megnövekedett energiaigényt fosszilis energiahordozókkal elégítették ki, ezzel is növelve Magyarország ökológiai lábnyomát. A fordulópontot a 2010-es évek hozták el, amikor a magyar piacon is kezdett elterjedni a napelem-technológia, ráadásul meredeken emelkedő görbével.

Hogy hova vezethető vissza a Naptól származó megújuló energia térnyerése, arra Szakos Ferenc, a Solar Rendszerépítő Kft. ügyvezetője a számok nyelvén ad választ.

„Egy átlagos családi ház energiafelhasználása 5-6000 kW/h között van éves szinten. Ezt az igényt egy 4,5-5 kW-os rendszerrel már ki lehet váltani, ami 12-13 napelemet jelent a tetőn. Amikor megtervezünk ezeket a rendszereket, mindig az előző évi fogyasztásból indulunk ki, tehát mondhatjuk azt is, hogy minden háztartás személyre szabott konstrukciót kap tőlünk, amikor belevágnak ebbe a beruházásba.”



A napelem-technológia kapcsán viszont van még néhány kérdés, ami laikusok számára ködös lehet, de Ferenc segítségével ezekre is könnyen fény derül. Ilyen például az a dilemma, hogy ha felhős az égbolt, a napelemek működnek-e.

„Felhős és ködös időben is termelnek, igaz, ilyenkor kisebb mennyiségben, mint ideális, napos időben. Magyarország éghajlata egyébként kedvez a napelemeknek, és mivel éves szinten nézzük a termelést, a nyári hónapokban bőven megtermeli azt a mennyiséget, amit elvárhatunk egy ilyen berendezéstől.”

A logikát követve, szintén felmerül: mi történik, ha több áramot termelünk, mint amennyire háztartásunknak szüksége lenne?

„A Solar Rendszerépítő Kft.-nél mindig úgy tervezzük meg a berendezéseket, hogy az megközelítőleg annyi áramot termeljen,

amennyi éppen fedezi a háztartás fogyasztását. Ha mégis többet termel, azt az áramszolgáltató megvásárolja, ám számla ellenében jóval kevesebért, már-már elhanyagolható összegért.”

Végül ismét barangoljunk el a számok földjére! Tegyük fel, hogy régóta szeretnénk lakásunk kényelmét egy jakuzzival bővíteni, esetleg egy elektromos autó vásárlásán gondolkodunk. Egészen eddig bele kellett kalkulálni azt is, hogy ezek a berendezések – amellet, hogy költséges a beszerzésük – megnövelik az áramszámlát. Viszont, ha napelemekkel váltjuk ki a hálózatot, a villanyszámla a jövőben kikerül a családi költségvetésből, a megspórolt pénzt pedig nyugodtan fordíthatjuk ezekre a régen vágyott termékekre és működtetésükre.



2020 tavaszán elhatároztuk, napelemet szeretnénk. Döntésünket költségtakarékossági és környezettudatosági szempontok befolyásolták, szeretnénk volna a háztartásunk villamosenergia-felhasználását napenergiából biztosítani, valamint szempont volt az is, hogy a napelemek segítségével a fűtési szezonban be tudjunk segíteni a ház hőháztartásába, alternatív fűtési módokat alkalmazásával, minimálisra csökkentve ezzel a fűtési költségünket. 2020 májusában egy baráti ajánlást követően felvettük a kapcsolatot a Solar Rendszerépítő Kft.-vel. Egy gyors helyszíni és szakmai konzultációt követően testreszabott ajánlatot kaptunk a rendszer kivitelezésére. Az ajánlatot elfogadtuk, és korrekt, precíz kivitelezés mellett kulcsra kész rendszert kaptunk. Az új technológiát 2020 júliusában élesítettük. Elégedettek vagyunk, a telepített rendszer azóta is kifogástalanul működik. Utólag is köszönet a Solar Rendszerépítő Kft.-nek!

Répási Róbert, gyulafrátói lakos

**Továbbra is lehetőség van megvalósítani azokat a napelem-fejlesztéseket, amelyeknek az Otthonfelújítási támogatási program akár 50%-át is támogatja a magyar háztartásokban.**

**Az általunk nyújtott megoldással 2023. december 31-ig lehetséges napelemrendszert telepíteni úgy, hogy továbbra is marad az ügyfél a kedvező SZALDÓ elszámolásban.**

**Ezért érdemes most meghozni a döntést, amelyben a Solar Rendszerépítő Kft. a tervezéstől a megvalósításig személyesen is segít. [www.solar-re.hu](http://www.solar-re.hu)**

## Solar-Rendszerépítő Kft.



**+36(30)298-5585**

**+36(30)831-2167**

**info@solar-re.hu**

**8200 Veszprém,  
Budapest út 75.**

**[www.solar-re.hu](http://www.solar-re.hu)**



# Rendelj a NetPincértől a Balatonon is!



 **NetPincér**

A házhozszállítás elérhetősége területenként változó.