



A természet  
varázsa



Határtalan  
kalandozások



Test és lélek  
harmóniája



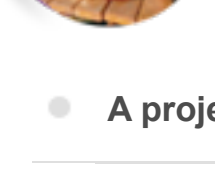
Családi  
élmények



Kultúra  
és hagyomány



Vallási  
emlékek



Kulináris  
örömök

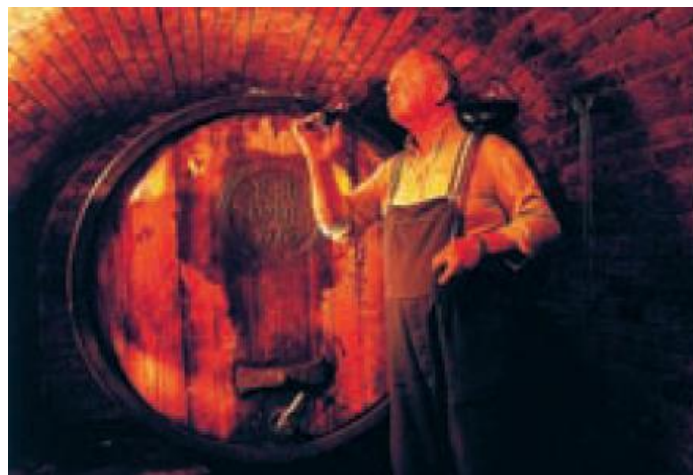
# Kulináris örömök

Északi régió

Váltás a déli régióra

Nyugat-Dunántúl gasztronómiáját kétségkívül a gesztenye, a halételek és a bor határozza meg. A **Sopron környéki lankákon**, a **Kőszeghegyalja** településein mindenütt szelídgesztenyefák koronázzák a vidéket, amelyeknek termése számos rendezvény alapját jelenti.

Az őszi **Velei Gesztenyeünnepen** számos finomságot kóstolhatunk, a **kőszegi Orsolya-napi vásárnak** is meghatározó termékei a gesztenyés sütemények, ételek. Utóbbin mutatkoznak be az Írottató Natúrpark kézművesei is: a méz arany ragyogása, a sült szelídgesztenye illata, a Kőszegen élő nemzetiségek hagyományos eledeleinek íze örökké emlékezetes lesz az idelátogató számára. Ahogy a hegyvidéknek a vadételek, a gombából, szelídgesztenyéből készült ételek, úgy a vízparti települések lakóinak a halételek jelentették a mindennapi eledelt – s váltak vendégcsalogató specialitássá napjainkra. A **szigetközi ecetes hal** például, amely az ország más tájain nem ismert, minden halból elkészíthető, a Szigetközben pontyból, amurból, kárászból, keszezből készítik. De a **Fertő tó halászeve**, **halételei** is olyan ízeket kínálnak, amelyeket máshol nem kóstolhatunk. **Az ételek mellé mindenütt finom bort kóstolhatunk: a soproni borvidéken leginkább a kékfrankost**, a térség legjellemzőbb borát. A sopronival egy borvidéket alkot Közép- és Észak-Burgenland, ott ezt a vidéket **Blaufränkischlandnak**, a **kékfrankos vidékének** nevezik. De nem csak kékfrankos terem a Keleti-Alpok nyúlványain: merlot, zweigelt, tramini, cabernet franc, az újabb időkben már blauburger is kóstolható a boros gazdák pincéiben. Az ausztriai Fertő tó régióban, az ország második legnagyobb borvidékén hangulatos kisvendéglők, szezonálisan nyitva tartó borkimérések (**Heuriger, Buschenschank**), valamint **Schmankerlwirtek**, **házi ingyencségeket kínáló fogadók** várják az ide látogatókat. A kiváló bor mellett a kisvendéglők, borkimérések varázslatos hangulata, a kínált ételek sokszínűsége, izléses tálalása egyaránt vonzó a vendégek számára. S nemkülönben a felcsendülő schramlizene, amely teljessé teszi az élményt, amit a bor és az ingyencségek biztosítanak. A heurigereknek Magyarországon is megtaláljuk a megfelelőit: a **soproni ponzichterek borozóit**, amelyek – miként az osztrák oldalon is – kiváló borokkal, barátságos hangulattal várják a vendégeket. A borvidék egyre meghatározóbb része **Kőszeg környéke**, ahol szintén évszázadok óta terem a szőlő, s készül a finom bor. Az elmúlt években jött létre Kőszegen a **Borok Háza**, ahol előzetes bejelentkezés nyomán egész évben adott a lehetőség, hogy megkóstolhassuk a legnevesebb kőszegi gazdák kiváló borait. A borvidék magyar oldalon egészen a **Vas-hegyig** nyúlik, amelynek mind osztrák, mind magyar oldala kínál kulináris élményeket és jó bort az ide látogatóknak. Kiemelkedő a Vas-hegy kékfrankosa is: bora színanyagokban rendkívül gazdag, a rubintnál is sötétebb színárnyalatú. A vörösbor – tartják francia borászok – a fiatalság elixírje, ugyanis resveratrol nevű növényi összetevője lassítja a sejtek öregedését. Nos, a Vas-hegy kékfrankosa úgy a magyar, mint az osztrák oldalon tartalmazza ezt az összetevőt, tehát a kékfrankos földje a fiatalság földje is a hegyen és környékén. Különleges élményeket kínál a **Pannonhalmi borvidék** világa. A római kor óta természetesen errefelé szőlőt, egyes feltevések szerint a honfoglaló magyarok virágzó szőlőskerteket találtak a sokorói dombokon. Szent István király 1002-ben keltezett pannonhalmi alapítólevelében a felsorolt tized alá eső termények között első helyen szerepel a szőlő. Meghatározó szőlőfajták ezen a vidéken az olaszrizling, a rajnai rizling, a tramini, a királyleányka, a chardonnay, a rizlingszilváni, de az újabb ültetvények új fajtákkal (kékfrankos, cabernet franc, cabernet sauvignon, merlot, pinot noir) színesítik a borvidék kínálatát. A jó bor és a heurigerek, borkimérések házi finomságai az édességet is követelik: ezt az igényt szolgálja ki **Kittsee Csokoládégyára**. 1949 óta működik ez a családi vállalkozás, ma már 120 dolgozóval évi 2000 tonna finomságot állítanak elő. A csokoládégyár önálló programnak is kiváló: gyárlátogatáson vehetünk részt, majd megkóstolhatjuk az itt készült édességeket –



illatos ananászt, narancsot, fügét csokoládéba mártva például – s vásárolhatunk is a gyár termékeiből.

A projektről

Események

Galéria

Prospektusok

Csomagajánlatok

Hírek/Hírlevél

Kapcsolat