

Téli nyitvatartás, balatoni hal és veszélyben lévő szőlőshegyek – a Balatonnál nyár és nyár között sem áll meg az élet

SZERZŐ: SAFFER ZSUZSANNA

Az Összkép új cikke a három legaktuálisabb balatoni ügynek járt utána. Kiderül, hogy mi a helyzet a téli nyitvatartással, a balatoni halászattal és a beépítés fenyegette szőlőshegyekkel.

Van, aki azzal próbálja elúzni a hosszúra nyúlt téli szürkeséget, hogy a nyári szabadságot tervezgeti. Van, aki megmakacsolja magát és az épphogy plusz fokokban is tavasziasan, rövidnadrágban és pólóban jár – merthogy hivatalosan már tavasz van. S bizonyára olyan is akad, aki egy fotelban bekuckózva, könnyvel és forró teával használja ki az utolsó hűvös napokat. Az Összkép a Balatonnál járva sürgeti a szép időt: tavaszcsalogató cikkünk három fontos balatoni kérdésre keres választ. Hogyan vészelték át a vendéglátósok az őszi, téli nyitvatartást? Történt előrelépés a veszélyben lévő balatoni szőlő ügyében? Mikor ehetünk balatoni halat a Balaton-parton?

Van már négy évszakos Balaton?

Évről-évre egyre több balatoni vendéglátós vállalja be az egész éves nyitva tartást. Tavaly három vérbeli vendéglátóssal ültünk egy asztalhoz és [beszélgettünk egy jóízűt](#) a szezonról és a négy évszakos balatoni vendéglátás lehetőségeiről. A nyár közeledtével ismét felkerestük őket, hogy meséljenek: hogyan teltek az őszi és téli hónapok a Balatonnál.

Dobai András, a balatonfüredi [Kredenc Borbisztró](#) tulajdonosa az elsők között tért át az egész éves működésre. „Azoknak a nagyobb éttermeknek, szállodáknak, akik – némi fanatizmussal is felvértezve – egész télen nyitva tudnak lenni, egyre jobban megy, amióta az egész évben Balaton jelszavait zászlórá tűzték a tó körül. Én kisebb vagyok – én is érzem a pozitív hatásait, de annyira azért még nem, hogy télen is heti 5 napot legyen nyitva. Télen visszahúzódunk és csak pénteken, szombaton és vasárnap várjuk a vendégeket. Ezt évek óta csináljuk és nekünk bevált – évek óta ugyanolyan jól megy nyáron és télen is. Télen sem unatkozunk, januárban is ugyanolyan jól el tudunk fáradni egy hétvégi estén, mint júliusban. Annyi a vendég, ahány székünk van” – meséli nevetve.

Akárcsak Dobai, Horváth Csongor, a zánkai [Neked Főztem gasztrókocsm](#) vezetője, a nyári szezonon kívül is várja a vendégeket, szintén hétvégi nyitvatartással. Jónás György, a vászolyi [Zománc Bisztrócska](#) tulajaja viszont idén először próbálta ki a téli nyitvatartást, igaz, januárban és februárban még a hétvégeken is zárva voltak. „Októbertől március-áprilisig csak péntek, szombat és vasárnapokon éri meg kinyitni. Januárban és februárban felesleges, akkor úgysem jön senki, legalábbis nekem ez a tapasztalatom. Egyébként egész jó telet zártunk, jövőre is így csináljuk.”

Dobai szerint azért ezek a tapasztalatok nem általánosak. Az, hogy nekik Füreden, a Balatontól 100 méterre így megy, még mindig nem jelenti azt, hogy máshol is – sőt, vannak olyan kisebb falvak, déli parton, ahol továbbra is 10 hét alatt keresik meg az egész évi betevőt. „A négy évszakos Balaton ötlete marketingben nagyon erős, de kézzelfogható szolgáltatásban kevésbé. Sok támogatás kellene még a téli Balatonnak – a marketingen és a jelszavakon túl konkrétabb, kézzelfogható vállalkozói segítségre, például járuléktámogatásokra lenne szükség ahhoz, hogy egyre többen legyenek nyitva egész évben.”

Horváth Csongor és Jónás György idén nyáron közös vállalkozásba fognak Aszófőn: már nagyban zajlanak a magyar halakra specializálódó [Szálka Bisztró](#) nyitási előkészületei.

Mindhárman tisztában vannak azzal, hogy télen nem lehet ugyanolyan forgalmat bonyolítani, mint nyáron. A téli nyitva tartás legnagyobb mozgatórugója a személyzet megtartása: így képesek átteleltetni a dolgozókat. *„Akkor már megéri, ha sikerül megtartani a csapatot, hogy nyáron ne azzal kelljen kezdeni, hogy új embereket kell vadászni. Nekünk ez most bejött. Még úgy is, hogy januárban és februárban becsuktunk – úgy kalkuláltunk, hogy a többi 10 hónapban adott fizetéssel ezt a két üresjáratos hónapot is kihúzzák”* – mesélte Jónás György.

Dobai András azt tapasztalta, hogy ez a stratégia csak részben működik, bőven van, akinek nem elég csábító ígéret az egész éves stabil munkahely. *„Télen az a cél, hogy a személyzetet, beszállítókat ki tudjam fizetni. Én még azt sem bánom, ha a rezsit vagy a bérjellegű járulékokat bebukom. Ha a többi rendben van, én azt már elfogadhatónak tartom”* – összegzi Dobai. *„Nekem sincsenek illúzióim azzal kapcsolatban, hogy a Balaton egyszer négy évszakos lesz és ugyanolyan forgalom lesz télen, mint nyáron. Azzal viszont mindenki kiegyezne szerintem, ha a téli időszak nullszaldós, és cserébe kiszámítható az üzlet. Tehát marad a személyzet és van valamennyi vendég”* – ért egyet Horváth Csongor is.

Még mindig veszélyben vannak a balatoni szőlők

Almáditól a Keszthelyi-öbölhöz húzódnak a balatoni táj meghatározó szőlőterületei, szőlőhegyei, melyek mellett, hogy a balatoni borászat fő pillérei, ritmust adnak a tájnak. Az elmúlt másfél évben olyan változások mentek végbe az ingatlanpiacon, melyek kedvezőbbé tették az északi parti szőlőföldeket az ingatlan befektetők számára, ami komoly fenyegetést jelent a balatoni szőlőre nézve.

Az Összkép magazin a magyar társadalom és gazdaság működéséről szól. Komoly elemző munkára épülő áttekintéseket készítünk, kutatások eredményeit foglaljuk össze és az országot jól ismerő vezetők, kutatók történeteit mutatjuk be arról, hogyan is működik a világunk. [Kövessen minket](#), iratkozzon fel [hírlevelünkre](#), ha szeretné mélyebben megérteni és felfedezni Magyarországot.

A beépítési fenyegetettség, a szőlők sorsának kérdése a Balaton környékének egyik legnagyobb konfliktusa. *„Rengeteg gazda és termelő van ezen a részen, aki ebből szeretne megélni, ugyanúgy ahogy az előző generációk. S itt vannak a bebírók, akik hosszú ideje itt élnek vagy itt vállalkoznak, és szintén azt szeretnék, hogy a táj megmaradjon: a Balaton ne legyen olyan, mint a bolgár tengerpart, ahol minden négyzetcentiméter beépült, hanem igenis maradjon meg a falvak jellegzetes sziluettje”* – mesélte Kovács Tamás, a [Szent Donát Birtok](#) vezetője [tavaly nyáron az Összképnek](#).

Akkor ott tartott a történet, hogy a Balatoni Kör és a Csupaki Kódex felhívást írt a Balaton-parti polgármestereknek, hogy ezt a helyzetet a környező civil szervezetek tarthatatlannak látják. Az érintett Balaton parti települések polgármesterei között azóta megindult az egyeztetés a szőlőhelyzettel kapcsolatban, de konkrét lépést még nem tettek.

„Sok időbe telik, amíg ténylegesen történik valami ebben az ügyben. A vállalkozók nem illetékesek a kérdésben – kell a helyi önkormányzatok támogatása is. Mi csak annyit tehetünk, hogy felhívjuk a figyelmet, hogy van ez a probléma és foglalkozni kell vele. A magunk eszközeivel persze mi is tudjuk finomítani a helyzetet: azért dolgozunk, hogy a régiós bor még erősebb legyen; hogy az itt élők a szőlőben jövedelmet lássanak, ne csak gondot. Ebben az is sokat segítene, ha drágábban lehetne eladni a szőlőt.”

Sokan olyan szőlőtulajdonos is van, akik nem akarnak borászni. Ez azonban nem jelenti feltétlenül, hogy ki akarják vágni a szőlőt. Jó megoldást lehetne a szőlő bérbe adása, hiszen a termelők szívesen átvállalnák a szőlőt. *„A szőlő-bérlésnek itthon még nincs kialakult kultúrája. Ezen tudnánk mi, borászok változtatni. Olyan földtulajdonosokat keresünk, akik nyitottak lennének erre a megoldásra. Sokakat az*

tart vissza a bérbeadástól, bérléstől, hogy ez túlságosan hosszútávú elköteleződés. Egy értékes ültetvény létrehozása jőpár millióba és akár több évtizedbe is kerülhet” – hangsúlyozza a borász.

Ezzel mindenki jól járna. Nemcsak arról van szó, hogy a szőlőstelkek beépülésével a borászat kiszorul a dombokról, hanem a táj változásával a környék egyediségre épülő értéke veszik el – éppen az, amitől most sokat érnek a telkek. A hagyományaitól és sajátos hangulatától megfosztott vidéken a turisztikai forgalom is ellehetetlenül, hiszen ide egyebek mellett a balatoni tájért jönnek a nyaralók, s nem a sűrű nyaralótelepekért.

Mikor kerülhet végre balatoni hal az asztalra?

A balatoni halászat kérdése közös szívügye a halászoknak, az étteremtulajdonosoknak, a vendégeknek és a Balatonnál élőknek egyaránt. 2013-ban tiltották be a tónál a halászatot azzal az indokkal, hogy nagyobb bevételt hoz, ha a halat a horgászturizmus emeli ki a Balatonból, s nem a halászat. Azóta sem az éttermekben, sem a parti büfékben, sem a helyi termelői piacokon sem lehet balatoni halat kapni. Halkivételi joga csak a horgászoknak van – közülük sokan árulnak illegálisan. Bár éttermek is vesznek tőlük, ha tudnak, de az étlapra nem írhatják ki, hogy balatoni halat árulnak.

„A jogszabályon lehet változtatni – nincs kőbe vésve. Ha mégis, össze kell törni és faragni egy másik követ. A horgász számára lehetővé kellene tenni, hogy az őstermelői igazolvány kiváltásával eladhassa a normál napi fogást. Ehhez annyi kellene, hogy a halat is fel kell venni az őstermelőként eladható termékek listájára. Így a horgászok törvényesen is eladhatnák a kifogott halakat az éttermeknek” – fejtette ki a vele készített [interjúban](#) Oláh Miklós, a Balatoni Társadalomtudományi Kutatócsoport vezetője két éve nyáron.

A jelenlegi rendszer mindössze annyit enged meg hivatalosan, hogy amikor a Sió zsilipe nyitva van, a kvázi a Balatonból kiszökő halakat ki lehet fogni. Emellett angolnacsapdákat helyeznek el és az így kifogott angolnákat a parti vendéglőknek kínálják megvételre. Ez elég új dolog, korábban inkább külföldre vitték ezeket a halakat – teszi hozzá Fekete Károly. Ennél azonban többre lenne szükség. A Balaton körül gombamódra szaporodnak a csúcsgasztronómiát képviselő éttermek, melyek türelmetlenül várják, hogy valódi balatoni halat tehessen a vendégek elé és ezt az étlapon is büszkén kihirdethesse.

Nagyjából másfél-két éve több balatoni szervezet is a halügy mögé állt. A Balatoni Kör a Balatoni Szövetséggel és a Balatoni Társadalomtudományi Kutatócsoporttal együttműködve dolgoztak ki megoldásokat a helyzet kezelésére. *„Az elképzelés szerint újraépítenék a balatoni hal márkát. Hivatalosan is elérhető balatoni hal lenne mindaz a süllő, ponty és fogas, amiket a Balaton térségi tavakban, balatoni vízrendszeren, vagyis balatoni körülmények (pl. olyan természetes táplálékokat telepítenek ezekbe a tavakba, amit a Balatonban is megtaláltak volna a halak) között nevelnek, az eredeti balatoni halaknál akár jobb minőségben” – mesélte Oláh Miklós és kollégája, Fekete Károly.*

A koncepció jelenleg az illetékes minisztériumban várja a sorsát. Az újgenerációs balatoni halak ötlete azonban nem aratott osztatlan sikert. Az egyik oldalon állnak a vendéglősök, a vendégek és bárki, aki balatoni halat venne a horgászoktól, anélkül, hogy orrgazdává kellene válnia. Velük szemben a horgászok szavazata áll, akik bizony jóval többen vannak. A horgászok elégedettek a jelenlegi helyzettel, amióta beszüntették a halászatot, javultak a fogási eredmények.

„A halat leginkább sürgető éttermek azzal is beérnék, ha csak korlátozott mennyiségben juthatnának balatoni halhoz, de azt legálisan és prémium minőségben. Mi pedig, egyszerű vásárlók, nagyon örülnénk, ha a füredi piacon vagy a Balatoni Halgazdálkodás siófoki mintaboltjában a Hortobágyon,

vagy tatai és győri halastavakban nevelt halak helyett balatoni vízrendszerben tenyésztett pontyot vehetnék” – mondják a kutatók.

Persze nemcsak a vállalkozói vagy vásárlói nyomásról van szó. Az egész balatoni vendéglátás hírnevét megtépázza, hogy jelenleg csak az juthat legálisan balatoni halhoz, aki időt és pénzt nem sajnálva kihorgássza magának vagy van ismerőse, akit megkérhet rá. A Balaton térségi halastavakban nevelt halakat pedig jobbra külföldi vevők és más magyar halastavak kapják.

Idén nyáron is Magyar tenger

Két nyár is kevésnek bizonyult, hogy eleget tudjunk mesélni a Balaton-régióról. Ezért idén nyáron is folytatjuk a Magyar tenger sorozatot: mostani cikkünk nosztalgia helyett sokkal inkább bemelegítésnek tekintendő. Újra felkerekedünk, hogy történeteket gyűjtsünk mindarról, ami a régióban jó és arról is, ami nehézség. Beszélgetünk, nézelődünk, inspirálódunk. És újra beleszeretünk a Balatonba.