



**KAP**hálózat

VIDÉK- ÉS TÉRSÉGFEJLESZTÉSI  
TÁMOGATÓ EGYSÉG



# NYITOTT PORTA NAPOK 2025

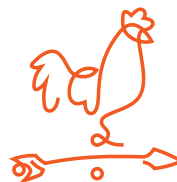
A 2025 évi Nyitott Porta Napok eseményein  
bemutakozó helyi termelők, családi gazdaságok,  
pincészetek, manufaktúrák katalógusa



MAGYARORSZÁG  
KORMÁNYA



Az Európai Unió  
társfinanszírozásával



**NYITOTT PORTA  
NAPOK 2025**

Kóstolj bele tájról-tájra!

# NYITOTT PORTA NAPOK 2025

A 2025 évi Nyitott Porta Napok eseményein  
bemutakozó helyi termelők, családi gazdaságok,  
pincészetek, manufaktúrák katalógusa

# TARTALOMJEGYZÉK

|                       |   |
|-----------------------|---|
| <b>BEVEZETŐ</b> ..... | 7 |
|-----------------------|---|

|   |    |
|---|----|
| <b>MINDEN, AMI SZATMÁR-BEREG TÉRSÉG</b> ..... | 10 |
|---|----|

|   |    |
|---|----|
| Matula Gasztró Team Egyesület .....                 | 11 |
| Jótt és Jól a Szatmári Kistérségben Egyesület ..... | 11 |
| Nyírcsaholy szarvasmarha telep .....                | 12 |
| Delelő Családi Pincészet .....                      | 12 |

|                            |    |
|----------------------------|----|
| <b>Tarpa udvarai</b> ..... | 13 |
|----------------------------|----|

|  |    |
|--|----|
| Szabó család .....                             | 13 |
| Kornél gazda udvara .....                      | 13 |
| Fülep Vendégház .....                          | 14 |
| FULL honey .....                               | 14 |
| Szatmári Éden .....                            | 15 |
| Középkori Templomok Útja Látogatóközpont ..... | 15 |
| Panyolium .....                                | 16 |
| Panyolai Szilvórium Zrt. ....                  | 17 |
| Veress-tanya .....                             | 17 |

|  |    |
|--|----|
| <b>SVÁB SAROK ÉS KÖRNYÉKE TÉRSÉG</b> ..... | 18 |
|--|----|

|                                 |    |
|---------------------------------|----|
| TEAFARM 2020 .....              | 18 |
| Keceli Aszalva Jó .....         | 19 |
| Batátom .....                   | 19 |
| Melcher pince .....             | 20 |
| MikNik a piknikre .....         | 20 |
| Daru Déli Dűlő Borbirtok .....  | 21 |
| Stróbl Mária - papírfonás ..... | 21 |
| Mendler Pince .....             | 22 |
| Mosolygó Méz .....              | 22 |
| Mézeskalács mives .....         | 23 |
| Dáliafarm .....                 | 23 |
| Julcsi levendulája .....        | 24 |

|                             |    |
|-----------------------------|----|
| <b>DUNÁNTÚL SZÍVE</b> ..... | 25 |
|-----------------------------|----|

|  |    |
|--|----|
| Türjei Premontrei Látogatóközpont .....  | 25 |
| Iglauer Park .....   | 26 |
| Hegypásztor Kör .....  | 26 |
| Menedék ÖKO kert .....   | 27 |
| Órségi Pálinka - Hodászi Pálinkafőzde Kft. ....                                      | 27 |
| Élő Forrás Hagyományőrző Egyesület - Hunyor Népfőiskola - Kiscsőszi Értékvásár ..... | 28 |
| Nádasdi Helyi Termelői Piac .....  | 28 |
| Falatnyi Pékség és Cukrászat .....   | 29 |
| Levendula Porta .....  | 29 |
| Csodaszarvas Panzió és Tájpark .....   | 30 |

|  |    |
|--|----|
| Kinga Kamrája .....  | 30 |
| Somló Pont .....   | 31 |
| Tálodi Kecske és Állatfarm / Nagyvázsónyi Gyümölcs Kertészet ..... | 31 |
| Farm54 .....   | 32 |
| Sártekerő Fazekasműhely .....                                      | 32 |
| Kakasbonbon Csokoládé Manufaktúra .....                            | 33 |
| Kakukkfű Porta .....   | 33 |
| Darnay Pince és Pajtabisztró .....                                 | 34 |
| Gasztró Porta Vasvár .....   | 34 |
| Labdarózsa Vendégház .....   | 35 |
| Hegyhátszentpéteri Tájház .....                                    | 35 |
| Gyürkice Tanya .....   | 36 |
| Országgh Gazda .....   | 36 |
| Palota Pince / Egly Bor és Kávé .....                              | 37 |
| Kiskerti Finomságok .....  | 37 |
| Kovács Pince .....   | 38 |
| Kiss Pince - Barkóca-dűlő .....                                    | 38 |
| Ízes Vidék Gasztroműhely .....                                     | 39 |
| Páhoki Kapo(l)cs Alkotóház .....                                   | 39 |
| Romsics Pince .....  | 40 |
| CseroSajt .....  | 40 |
| Erdei Állomás - helART Alkotóműhely .....                          | 41 |
| Dénes Hegybirtok .....   | 41 |
| Varga Hegy .....   | 42 |

|   |    |
|---|----|
| <b>Zala-völgyi Nyitott Porták</b> ..... | 42 |
|---|----|

|   |    |
|---|----|
| ALdeMA Almáspince almáskertje .....           | 42 |
| Bagoly Porta szőlőhegyi pincéje .....         | 43 |
| Békés Harcos Udvar .....                      | 43 |
| Csáfordi Levendulás Porta .....               | 44 |
| Csáford-völgyi Natúr Pont .....               | 44 |
| Dóka Éva Pincészet .....                      | 45 |
| Fenyőkertész kertje .....                     | 45 |
| Fűszeres Porta berkenyése .....               | 46 |
| Görbői Gyümölcskert .....                     | 46 |
| Görbői Levendula Farm .....                   | 47 |
| Gyógynövények Völgye ökológiai gazdaság ..... | 47 |
| Gyümölcsműhely .....                          | 48 |
| Keszler Birtok .....                          | 48 |
| Kisgörbői Pálinkafőzde .....                  | 49 |
| LídRind Porta .....                           | 49 |
| Medvebor Pince .....                          | 50 |
| Parragi Kertészet .....                       | 50 |
| Péter Család Portája .....                    | 51 |
| Pitypalatty Háztáji Farm .....                | 51 |

|  |           |
|--|-----------|
| Pitypang Porta.....  | 52        |
| Szili Péter Birtok .....   | 52        |
| Tóth Pince .....   | 53        |
| <b>Éltető Balaton-felvidék.....</b>                                  | <b>54</b> |
| Mamka Lekvár .....   | 54        |
| Lavender Tihany .....  | 54        |
| Piktorella Műhely .....  | 55        |
| Pepo Papa - Tökmagolaj a javából .....                               | 55        |
| Nagyvászonyi Gyümölcs Kertészet és a Tálodi Kecse és Állatfarm ..... | 56        |
| Vámosi Pince .....   | 57        |
| Rendeki Kézműves Porta .....   | 57        |
| ŐSHAZA Vendégház.....  | 58        |
| OD Kerámia .....   | 58        |
| Levendulás Mézeskalács.....  | 59        |
| Nagyi Kertje Teaház és Étterem.....                                  | 59        |
| <b>KISALFÖLD KINCSEI .....</b>                                       | <b>60</b> |
| <b>Pannónia Kincse .....</b>   | <b>60</b> |
| Kriskó Sajtműhely.....   | 60        |
| Szabados Családi Pince és Gazdaság .....                             | 61        |
| Gold&Cake Mézesbábos Porta .....                                     | 61        |
| Pannonhalma Provence Levendula.....                                  | 62        |
| Schreiner Fafaragó Műhely .....                                      | 63        |
| FinomSág Kóstoló Terasz .....  | 64        |
| Bodza Porta .....  | 65        |
| Kozma Porta .....  | 66        |
| Ibituba .....  | 66        |
| Csikvánd Ízei.....   | 67        |
| Intarzia Műhely .....  | 68        |
| <b>Rábaköz .....</b>   | <b>69</b> |
| Lélek Íze .....  | 69        |
| Levendula Álom Kert .....  | 69        |
| Kivi Farm.....   | 70        |
| Főszegi Porta & Méhészet .....                                       | 70        |
| Bogyoszlói Mákműhely.....  | 71        |
| Dámföldi Ökogazdaság.....  | 71        |
| Major Méhészet.....  | 72        |
| Tarka - Barka Kerámia Műhely .....                                   | 72        |
| <b>VASFÜGGÖNY TÉRSÉGE .....</b>                                      | <b>74</b> |
| Németh Porta .....   | 74        |
| Őribird Sörbár és Sörfőzde .....                                     | 75        |
| Harmónia Öko-kert .....  | 75        |
| Tök Jó Porta .....   | 76        |

|  |    |
|--|----|
| 7ed7 pincészet.....                        | 76 |
| Mándli Borház .....                        | 77 |
| Simon Pince Csörnyeföld .....              | 77 |
| Kredenc Lelke.....                         | 78 |
| Biomalom Róza.....                         | 78 |
| Alpokalja Farm Shop & Brunch .....         | 79 |
| Kövirózsa Gyógy- és Fűszernövénykert ..... | 79 |
| Schrott Méhészet .....                     | 80 |
| Kerka Vízialom Múzeum.....                 | 80 |
| Tóth Bernadett fazekasműhely .....         | 81 |
| Hetésben Vár-Lak.....                      | 81 |
| Tuboly Pince .....                         | 82 |
| Horváth Mezőgazdaság .....                 | 82 |
| Stefanich Pincészet.....                   | 83 |
| Desits Vendégasztal .....                  | 83 |
| Szöcske-Nyáj Farm .....                    | 84 |
| Porta MészÁsó.....                         | 84 |
| Eliza Kosárfonó-Műhely.....                | 85 |
| Magyar Kiwi Becsehely .....                | 85 |
| Hancsik József Falusi Turizmus .....       | 86 |
| Őr-ségi Őrangyal Mézeskalács.....          | 86 |
| Harcz Endre Kertészet .....                | 87 |
| Szöttes Műhely.....                        | 87 |
| Házi Tündér Látványporta .....             | 88 |
| Bozsoki Malomporta.....                    | 88 |
| Stirling-villa .....                       | 89 |



## BEVEZETŐ

Nyitott Porta Napok! Kóstolj bele tájról-tájra! Ahány tájegység, annyi féle hagyományos recept és újdonság, amely a helyi termék élményen keresztül meséli el a hely és a gazdálkodó család történetét.

A Nyitott Porta Napok rendezvénysorozat alkalmával országszerte több mint 150 családi gazdaság, pince és manufaktúra nyitotta meg kapuit 2025. augusztus 23. és október 5. között és kalauzolta el az érdeklődőket a vidéki élet szépségeibe, az állattartás, a növénytermesztés és a gasztronómia világába. helyi termék kóstolók, porta túrák, kézműves foglalkozások, workshopok – közös tökmagolaj préselés illóolaj készítés, zöldségek fermentálása, kovászos kenyérsütés, szatmári szilvalekvár főzés – és még számos élmény várta az érdeklődőket. Országszerte mintegy 10 ezer látogató fordult meg a különböző helyszíneken.

A Nyitott Porta Napok a Herman Ottó Intézet Nonprofit Kft. Vidék- és Térségfejlesztési Támogató Egységének (VTE) szervezésében valósult meg, a Nemzeti Agrárgazdasági Kamara, a Magyar Kerékpáros Turisztikai Szövetség, a Stílusos Vidéki Éttermiség Egyesület, a Kislépték Egyesület és a Pannon Helyi Termék Klaszter szakmai partnerségével.

A programsorozat fő célja az agroturizmus népszerűsítése, a gazdálkodók megélhetésének segítése, a helyi termelők és fogyasztók közötti kapcsolat erősítése, új csatornák nyitása az egészséges, helyi termékek értékesítésére és beszerzésére. Lényege, hogy a látogatók bepillantást nyerjenek a gazdaságok mindennapjaiba, találkozzanak a termelőkkel, és megismerjék a termelőlánc mögött álló teljes folyamatot. Ez a közvetlen kapcsolat nemcsak élményt ad, hanem bizalmat is épít a helyi termékek iránt, amely hosszú távon erősíti a térség gazdaságát. A programmal a VTE és a szakmai partnerei személyes és online képzésekkel segítettek és készítettek fel a helyszínek szereplőit a program kialakítására, szervezésére, a vendéglátás és a hatékony kommunikáció kihívásaira. Az itt megszerzett tudást pedig a gazdák egész éves működésük során kamatoztathatják. Azonban ez csak első lépés azon az úton, hogy agroturisztikai termékek jöjjenek létre, amelyek bevezethetők lesznek mind a térségi, mind az országos turisztikai kínálatba. A Nyitott Porta Napok élményekbe csomagolva tanítja az új generációkat a hagyományos gazdálkodásra és hozzájárul az agroturizmus fejlesztéséhez is. Mindezzel segítséget nyújt a kistermelőknek, hogy ellenállóbbá váljanak a klímaváltozás kihívásaival szemben, több lábon álljanak változó világunkban.

A pilot program térségi helyszínei 2025-ben a Minden, ami Szatmár-Bereg, a Sváb sarok és környéke, a Kisalföld kincsei, a Vasfüggöny – az Alpokaljától Dél-Zaláig, valamint a Dunántúl szíve – a Balatontól a Vasi-hegyhátig voltak.

A Kiadvány bemutatja azokat a családi gazdaságokat, manufaktúrákat, portákat, amelyek a rendezvényeken részt vettek, ezzel is segítve a termelők, agroturisztikai szolgáltatók láthatóságát és az általuk elérhető élményprogramok elérhetőségét.



gyümölcs, zöldség  
termesztés



kerékpározás



gyermek programok



állattenyésztés



gyógynövények,  
kertészkedés



pékáru



borászat



vendéglátás



szállás



relax, pihenés



tanulás, workshop



aktív programok



**Minden, ami  
Szatmár-Bereg**  
augusztus 23.



**Kisalföld Kincsei**  
szeptember 27.



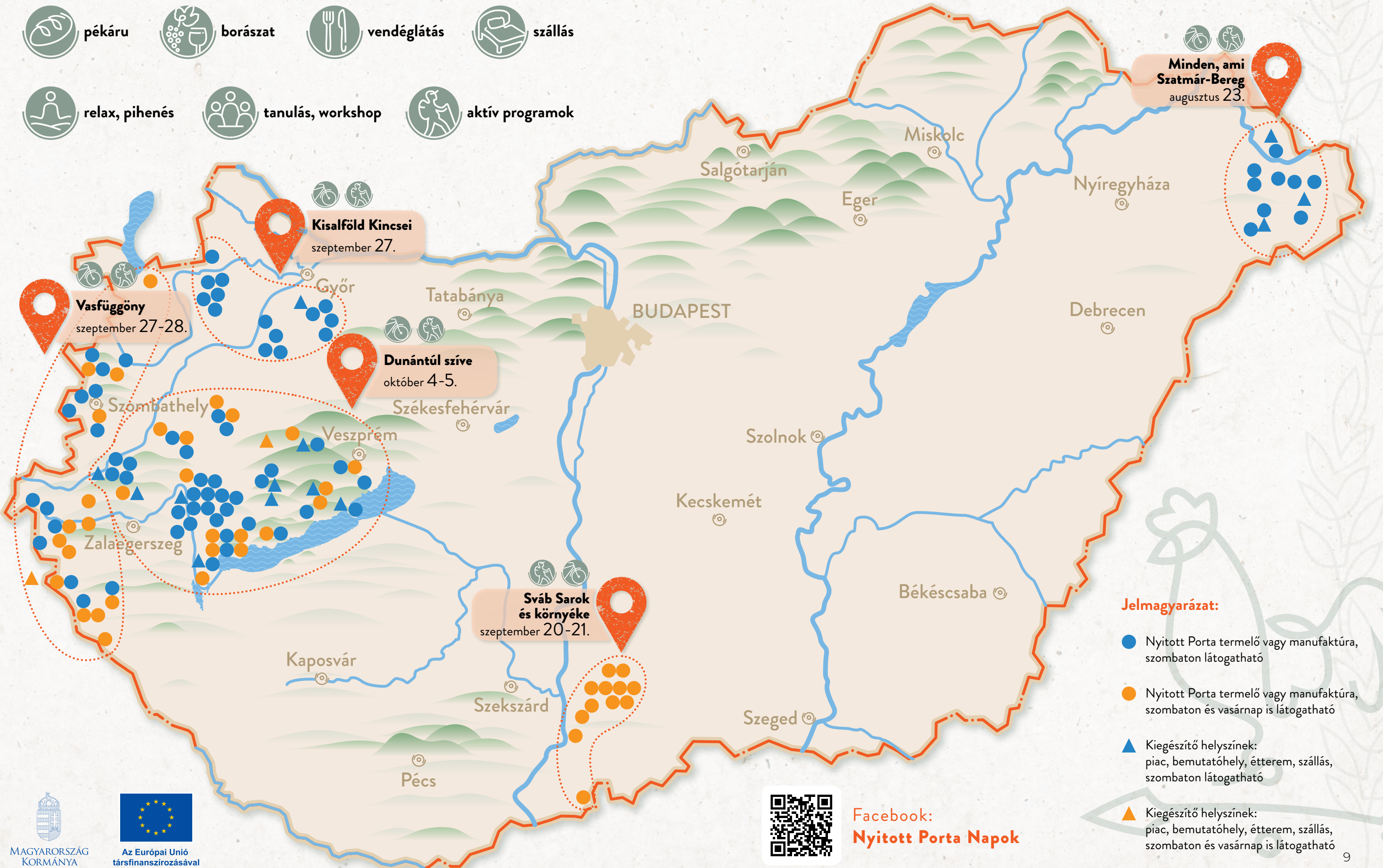
**Vasfüggöny**  
szeptember 27-28.



**Dunántúl szíve**  
október 4-5.



**Sváb Sarok  
és környéke**  
szeptember 20-21.



**Jelmagyarázat:**

- Nyitott Porta termelő vagy manufaktúra, szombaton látogatható
- Nyitott Porta termelő vagy manufaktúra, szombaton és vasárnap is látogatható
- ▲ Kiegészítő helyszínek: piac, bemutatóhely, étterem, szállás, szombaton látogatható
- ▲ Kiegészítő helyszínek: piac, bemutatóhely, étterem, szállás, szombaton és vasárnap is látogatható



Facebook:  
**Nyitott Porta Napok**

## MINDEN, AMI SZATMÁR-BEREG TÉRSÉG

Az alma, szilva, körte hazájában 12 helyszínen közel 30 termelő helyi termékét, feldolgozási, készítési folyamatait ismerhették meg a vendégek, de volt látványfőzés, porta túrák, kézműves foglalkozások. A Nyitott Porta Napokon Szatmár-Beregben 12 település – Csaroda, Géberjén, Kölcse, Fülesd, Nagyar, Nyírcsaholy, Panyola, Tarpa, Túristvándi – várta a vendégeket helyi termelőkkel, gasztronómiai élményekkel, kulturális és turisztikai látnivalókkal. Itt készül a híres szatmári szilvából a hagyományos rézüstben hol tapasztott, hol kézi motoros hajtással a Szatmár „fekete aranya”. Megtudhatták a látogatók, milyen az igazi szatmári töltött káposzta, mit jelent a töltike és hogyan készül a „görcsleves” más néven kötött tészta. Megkóstolhatták legédesebb szilva-fajtát, a „nemtudom” szilvát, amely dzsungelnövényként terem a 3-4 folyó ölelésében. Ha ellátogattak Szatmár-Beregbe a Nyitott Porta Napokra az is kiderült, mi az a palolás és mit jelent a ciberezés, öregítés. Igazi élmények, valós szatmári szeretettel, termelőkkel és helyiekkel.

**Térségi szervező.** Minden, ami Szatmár-Bereg Egyesület

Ruprecht László a Stílusos Vidéki Éttermiség (SVÉT) elnöke, mangalica kóstolója szilvával a tarpai szárazmalom mellett igazi íz kavaládót adott a mangalica és szilva párosításával. A SVÉT az ízek, a helyi termelők, a termékek a hazai kiváló nyersanyagok, alapanyagok felhasználásával, népszerűsítésével szeretné még jobban bevezetni és ismertté tenni a kistermelők portékáit a Minden, ami Szatmár-Bereg Egyesülettel közösen. A minőségi étel, minőségi nyersanyagból készül. A kistermelői közösséget, a helyi termelőket az éttermek a kiváló alapanyag beszerzéssel tudják támogatni és a hazai gasztronómiát népszerűsíteni. Szatmár-Beregben is ezt képviselte a kiváló séf, Ruprecht László.



## Matula Gasztro Team Egyesület

Az Egyesület 2025 júniusában alakult meg egy évek óta együttműködő termelői- baráti körből, hogy a tradicionális szatmári ízvilág megőrzése mellett a 21. századi elvárásoknak megfelelő újragondolt fúziós ízeket hozzon létre, a közösségi fenntartás és szervezés erejével. Az Egyesület termelői prémium minőségű kézműves termékeket állítanak elő, és ezekre az alapanyagokra építik gasztronómiájukat. Számukra fontos, hogy ne csak a kész termékeket mutassák be, hanem a termékek mögött rejlő arcokat, munkájukat. törölhető



### Kapcsolat

Mészáros Róbert, 4754 Géberjén, Móricz Zs. u. 11.

Tel: +36/70 338-5225

E-mail: [matulatanya@gmail.com](mailto:matulatanya@gmail.com)

Facebook: [Matula Üdülőház Géberjén](https://www.facebook.com/Matula-Üdülőház-Géberjén)



## Jót s Jól a Szatmári Kistérségben Egyesület

A Jót s Jól a Szatmári Kistérségben Egyesület 2008 óta ad folyamatosan megváltozott munkaképességű munkavállalóknak feladatot, segítve ezzel mindennapjaikat. Az Egyesület által készített kötött tészta méltán öregbíti készítői hírnevét, de ugyanez igaz a hagyományos eljárással készült tésztafélékre, lekvárookra, padlizsán-cukkini krémre és a többfajta zakuszkára is.



### Kapcsolat

Jót s Jól a Szatmári Kistérségben Egyesület,  
4754 Géberjén, József Attila u. 4-6.

Honlap: [www.geberjen.hu](http://www.geberjen.hu)

<https://www.jotsjolegyesulet.hu/>

### Nyírcsaholy szarvasmarha telep

A több generációs családi gazdaság Nyírcsaholy szívében a szarvasmarha tartás mellett mezőgazdasággal is foglalkozik. A gazdaság komplexen bemutatja milyen családi összefogással egy többgenerációs telepet működtetni, a szarvasmarha tartástól a takarmányozáson, a vetés-aratás, a tej értékesítésén át, a termék forgalmazásán túl a vidéki gazdálkodás, a minden napok munkás, dolgozó hétköznapjait koordinálni és megélni.



#### Kapcsolat

4356 Nyírcsaholy, 0163/18. hsz.

### Delelő Családi Pincészet

A Delelő Birtok és Pincészet az ország legkeletibb vulkanikus szőlőhegyén, az egykori történelmi borvidéken, a Tarpai Hegyen található. A pincészet 2020-ra épült fel, ahol modern technológia segítségével igyekeznek a szőlő színe javát borrá alakítani.

Borfajták: Delelő Királyleányka, Delelő Sárgamuskotály, Delelő Sauvignon Blanc, Delelő Feketeleányka, Delelő Kékfrankos, vörös házasításukat PAIR névre keresztelték.



#### Kapcsolat

Delelő Birtok és Pincészet, Takács Éva,  
4931 Tarpa, Szőlőhegy 3210. hrsz.  
Tel: +36/70 318-5701



### Tarpa udvarai

#### Szabó család

A családi vállalkozás 1990-es évek elején indult, amikor még az ősi portán álló katlanokban - eleinte egy-két üsttel - főzték a szilvalekvárt a jellegzetes „Nemtudom” szilvából. A főzés éjjel-nappal tartott tíz-tizenkét fő mosta és magozta a termést, aztán az üstben 14-16 óra főzés után elkészült a feketére főtt finomság. A „Nemtudom” szilva mellett már Besztercei és Rodna szilvából is készülnek lekvárok, illetve 2019 óta különböző aszalvány is. Kínálatban megtalálható a szilva mellett a meggy, körte, alma aszalvány is. Termékeik cukor és tartósítószer mentesek.



#### Kapcsolat

4931 Tarpa, Árpád u. 35.

### Kornél gazda udvara

Állattartó kisgazdaság a falu közepén. Kornél gazda őstermelőként állattartással, szántóföldi növénytermesztéssel foglalkozik. A gazdaságot anyai nagyszüleinek portáján kezdte el kiépíteni 15 évvel ezelőtt, amely mára már kinőtte magát, így az állomány számottevő része másik telephelyre került, ahol szarvasmarha és juh tenyésztéssel foglalkozik. A családi portán kecskefélék, víziszárnyasok, bányák, szamarak, sertések, páva, nyúl, és egyéb házi kedvencek mint cica kutya, dísz galambokat lehet megtekinteni. Búbos kemence, két lekvárfőző katlan és számos gazdasági eszközök is látható a portáján.



#### Kapcsolat

Kornél gazda udvara- Hajdu Kornél,  
4931 Tarpa, Kossuth u. 27.  
Tel: +36/70 492-1021  
E-mail: [hajdukornel86@gmail.com](mailto:hajdukornel86@gmail.com)  
Faceook: [Kornél Gazda Udvara](#)

## Fülep Vendégház

Szatmári szeretet, házias ízek várják Fülesden, a Fülep testvérpár Móni vendéglőjében és a vendégházuk portáján akár a település Ízörzőivel a látogatókat. Több évvel ezelőtt vált valóra egy családi álom. A szakácsnak és cukrászknak tanuló gyermekeknek egy kockás abroszos kisvendéglőt álmódott meg a család. Az álom megvalósult. Az étlapot sikerült saját ízekkel különleges hagyományos helyi ételekkel, a hajdanán a nagymamától tanult finomságokkal megtölteni. Helyi ízek, helyi termékekből, helyi termelőktől.



### Kapcsolat

Fülep László, 4964 Fülesd, Petőfi u. 7.

Tel: +36/20 322-0155

E-mail: [vendeglofulesd@webmail.hu](mailto:vendeglofulesd@webmail.hu)

Facebook: [Moni Vendéglő Fülesd](#)

## FULL honey

Családi vállalkozás egy újabb mérföldkőhöz érkezett, megálmodták a FULL honey brandet.

A méhészettel már 2003 óta foglalkoznak, most pedig eljött az ideje, hogy kipróbálják magukat új terepen. Belevágtak a mézeskalács, a mézes puszedli sütés rejtelmeibe, Mindenki klasszikus kedvenceiből sikerül ellenállhatatlan édes élményt varázsolniuk. Családi vállalkozás, ahol a férj a méhészettel, az alkotó műhely fejlesztésével foglalkozik, amíg mézes receptek tökéletesítésében, egyedi mézes finomságok készítésével pedig Réka foglalkozik.



### Kapcsolat

Siráné Juhász Réka, 4965 Kölcse, Dózsa u. 11.

Tel: +36/30 428-9340

Facebook: [FULL honey](#)



## Szatmári Éden

A családi vállalkozás 2020-tól üzemel. A nagyszülőktől sikerült ellesni a lekvár készítés folyamatait, az ízeket megőrizni, ahogy hajdanán készítették az ősök. A családnak minden régi eszköze a rézüst, a fa vitorla és számos kellék meg volt hozzá, hogy a megtermelt gyümölcsöket üvegbe zárják. Szilva- és birsalma lekvár főzéssel indultak el és mára már közel tizenkét féle finomságot dolgozunk fel. A lekvárok, dzsemek mellett, aszalványokat, szörpöket, birsalmasajt is készítenek. A Túristvándi Vízimalom mellett igazi értéket képviselve a hagyományokat viszik tovább. Egy üvegnyi szeretet Szatmár Kincsestárából.



### Kapcsolat

Karmacsiné Batonai Melinda

4944 Túristvándi, Bocskai u. 1/c.

A vízimalomtól 500 méterre

Tel: +36/70 310-8910

Facebook: [Szatmári Éden](#)



## Középkori Templomok Útja Látogatóközpont

A Csaronda-patak árteréből kiemelkedő csarodai református templom Magyarország egyik legismertebb középkori eredetű Árpád-kori temploma. Mellette épült meg a Felső-Tisza-vidék egyik legjelentősebb turisztikai látogatóközpontja, amelynek fontos feladata, hogy a Középkori templomok útjaként ismert, egyházi műemlék épületeket magában foglaló tematikus útvonalat minél több turistának, kirándulónak bemutassa, a vidék értékeit pedig a helyi termékeken keresztül megismertesse.



### Kapcsolat

Csarodai Látogatóközpont

4844 Csaroda, Kossuth u. 7.

E-mail: [csaroda.latogatokozpont@reformatus.hu](mailto:csaroda.latogatokozpont@reformatus.hu)

Tel: +36/70 703-0357

## Panyolium

Magyarország észak-keleti sarkában van egy különleges térség, ahol három folyó ölelésében bőséges termést adnak az úgynevezett „ártéri dzsungelgyümölcsösök”. A Panyolium manufaktúra a saját termőföldön és a helyben termett gyümölcsöket (pl. a „Nemtudom” szilva, cigánymeggy, vilmoskörte és a milotai dió) dolgozza fel. Minden egyes termékük kiváló minőségű, friss alapanyagokból, kézműves jelleggel készül, természetes hozzávalókban, rostokban és antioxidánsokban gazdag, Tartósítószer, mesterséges színezőanyagot és hozzáadott cukrot nem alkalmaznak. A Panyolium ínycsiklandó fogékony vásárlóknak kínál kiváló ízvilágot.



### Kapcsolat

Panyolium- Mórucz István, 4913 Panyola, Veszprémi u. 73.

E-mail: [info@panyolium.hu](mailto:info@panyolium.hu)

Tel: +36/30 626-8960

Facebook: [Panyolium](https://www.facebook.com/Panyolium)

Honlap: [www.panyolium.com](http://www.panyolium.com)



## Panyolai Szilvórium Zrt.

A szilva útja a fától az üvegig, igény szerinti kóstolóval. Szatmár szívében, három folyó ölelésében zárják palackba a gyümölcsök legjavát. Megismerhetik a Panyolai Szilvórium Pálinkafőzde legendás történetét, a vendégek végigkísérhetik a gyümölcs útját a fától a palackig, megmutatják a pálinkakészítés titkait, illetve megkóstolhatják termékeit és megismerhetik a „Nemtudom” szilvafajtát, mely csak ezen a vidéken terem ilyen minőségben és a mintegy 50-féle kézműves Panyolai Pálinkát.

### Kapcsolat

4913 Panyola, Szilvórium tanya 1.

E-mail: [info@panyolai.hu](mailto:info@panyolai.hu)

Tel: +36/30 491-1791

Honlap: [www.panyolai.hu](http://www.panyolai.hu)



## Veress-tanya

A Veress-Tanya vidéki szálláshelye és kistermelői üzeme Nagyarban, a Túr-folyó szomszédságában található. Az üzemben a tanyán és a környéken termő különleges gyümölcsöket meggy, „nemtudom” szilva, som, kökény, csipkebogyó, fekete- és fehérreper, bodza- dolgozza fel a tulajdonos, Veress Zoltán és Székely Tünde. Készítenek lekvárokat, aszalványokat, szörpöket, szárított fűszereket, teafüveket. A feldolgozást a szállóvendégek is megnézhetik, kóstolhatnak, vásárolhatnak.

### Kapcsolat

Veress Zoltán, 4922 Nagyar,

Petőfi Sándor út 91.

Tel: +36/30 677-4531

E-mail: [veresstanya@gmail.com](mailto:veresstanya@gmail.com)

Honlap: [www.veresstanyaszallas.hu](http://www.veresstanyaszallas.hu)



## SVÁB SAROK ÉS KÖRNYÉKE TÉRSÉG

Szeptember 20–21-én a Sváb Sarok és környéke került a figyelem középpontjába. Érsekhalma, Császártöltés, Nemesnádudvar, Hajós, Érsekcsanád, Baja és Bácsszentgyörgy összesen 12 helyszínen várta a látogatókat, ahol közel 30 helyi termelő és kézműves mutatta be portékáit. A vendégek testközelből tapasztalhatták meg, hogyan találkozik a sváb hagyomány, a minőségi helyi alapanyag és a vendégszeretet.

Turisztikai szempontból a program kiemelt lehetőség: a Sváb Sarok borászatait, kézműves műhelyeit, gasztroportáit és kulturális helyszíneit nemcsak egy hétvégére, hanem hosszú távon is vonzóbbá válnak. A látogatók a helyi ízek mellett felfedezhetik a települések épített örökségét, hagyományait és vendégbarát atmoszféráját, ami erősíti a térség pozícióját a belföldi turizmusban.

Térségi szervező: Úticél Kulturális Hagyományőrző Turisztikai Egyesület

### TEAFARM 2020

Baranyai Lídia 5 éve építette fel látogatható kertjét Baján, ahol gyógy – és fűszernövényeket, illetve bogyós gyümölcsöket termeszt. Ezek feldolgozásával készülnek termékei. Tevékenységének legújabb eredménye a gyümölcsalapú SÜLT TEA, mely háromféle ízvilágot képvisel. A Daru Déli Dűlő Borbirtokkal közös terméke a FORRÓ CSÓK, mely egy fűszeres, gyümölcsös, alkoholmentes, forralt bor ízű teakonzentrátum. Az üvegbe zárt termékeket egy-egy bögre forróvízhez kell csupán keverni és máris kész az illatos, egészséges forró nedű. A Teafarm előzetes bejelentkezéssel látogatható egész évben.



#### Kapcsolat

Baranyai Lídia,  
6500 Baja, Szent László u. 57/a  
Tel: +36/30 914-7369  
E-mail: [teafarm2020@gmail.com](mailto:teafarm2020@gmail.com)



### Keceli Aszalva Jó

A Csonka család gazdasága a több generáción átívelő gyümölcsstermesztésen alapul. 2017 óta kistermelői tevékenységet is végeznek. Aszaltgyümölcsöket, szörpjeiket, natúr gyümölcsleveiket Keceli Aszalva Jó néven megtalálhatják egyes bioboltok, termelői közösségek, vagy helyi üzletek polcain. Termékeik többszörösen elnyerték a Kiváló Bácskai termékdíjat és bekerültek a helyi értéktárba, mint természetes és hagyományos aszaltgyümölcsök. 2024-ben Kecel Város az Év vállalkozása elismerést adományozta munkásságukért.



#### Kapcsolat

Csonka Tímea  
Tel.: + 36 70 320 0516  
Facebook: Keceli Aszalva Jó  
E-mail: [csodabogyo.gyumolcs@gmail.com](mailto:csodabogyo.gyumolcs@gmail.com)



### Batátom

Vörös Zoltán 10 éve foglalkozik batátával, öt fajtát termel. Néhány éve feldolgozzák azt a mennyiséget, amely nyersen nem fogy el a termelői piacokon. Barátaikkal (innen a név) pástétomokat készítenek, melyek szendvicsekre, húsok mellé vagy akár egy egyszerű pirítós kenyérré kenve egészséges, tápláló ételkészítés. Érsekcsanádon a Petőfi utca 26 szám alatt található „tanyán”, több kertet művel mintegy 6000m<sup>2</sup>-en. A 2025-ös évben új szerepet kapott termőterületein a sárgadinnye, illetve annak feldolgozása.



#### Kapcsolat

Vörös Zoltán,  
6347 Érsekcsanád, Meggyfa u. 20.  
Tel: +36/20 464-5476  
Email: [vzvzvz85@gmail.com](mailto:vzvzvz85@gmail.com)

### Melcher pince

Egy 100 éves prэшáz újjászületése. Melcher Ferenc első generációs borásznak tartja magát, a borszőlővel való kapcsolata egy konyhakert öröklése révén indult 2006-ban, a prэшázat 2012-ben vásárolta meg, A gazdálkodás 0,25 hektáron zajlik, ahol a metszéstől a szüretig, a feldolgozásig mindent családi berkeken belül végeznek, kézi műveléssel. A termelő a hagyományos szőlőfajtákat – cerszegi fűszeres, olaszrizling, kékfrankos, zweigelt, merlot – részesíti előnyben, de nyit a divatosabb fajták, mint az Irsai Olivér és a Sauvignon Blanc felé is. A pincéből évente 6-8 tételt kínálnak, a fehérektől az évjáratos vörösborokig, de nagy népszerűségnek örvendenek alkoholmentes natúr szőlőlevelei is.



#### Kapcsolat

Melcher Ferenc 6347 Érsekcsanád,  
Dózsa Gy. út 152.  
Facebook: Melcher pince - Egy százéves  
prэшáz újjászületése  
Honlap: [www.100evespreshaz.hu](http://www.100evespreshaz.hu)  
Tel: +36 70 8024581  
E-mail: [melcher.ferenc@gmail.com](mailto:melcher.ferenc@gmail.com)

### MikNik a piknikre

Bátyán üzemeltetik kis 4 fős családi gazdaságukat, ahol tejtermékek készítésével és saját állományú sertés feldolgozásával, füstölt áruk készítésével foglalkoznak. Nem használnak semmilyen adalékot, tartósítószeret, ízfokozót, éresgyorsítót. 100% természetes 100% minőség. Gondos odafigyeléssel és szeretettel készítik termékeiket.



#### Kapcsolat

Anisity Anikó, 6351 Bácsa, Arany János u. 40.  
E-mail: [ancsianisity@gmail.com](mailto:ancsianisity@gmail.com)  
Facebook: [MikNik Facebook](#)  
Tel: +36/70 945-8258

### Daru Déli Dűlő Borbirtok

A Daru Déli Dűlő Borbirtok Magyarország déli határa mentén, Bácsszentgyörgyön húzódik a Hajós- Bajai Borvidék részeként. A kis családi pincészetben nagy szívrrel és sok-sok kézi munkával készülnek az egyre magasabb minőségű nedűk és az azokat kiegészítő gasztronómiai különlegességek: borcsokoládé, borfagyalt, borkeksz, szőlőlekvár, szörp vagy üvegbe zárt forralt bor koncentrátum. A rendezvények alkalmával bepillantást nyerhetnek az ide látogatók a gazdaság mindennapjaiba, tavasszal Szent György Napon, ósszel Élményszüreten vehetnek részt. Egész évben kínálnak Dűlősétákat, Borkóstolót vagy tematikus Borvacsorákat.



#### Kapcsolat

Sümegi Dragan és Szóts Mónika,  
6511 Bácsszentgyörgy, Sarok u. 3.  
E-mail: [darudelidulo@gmail.com](mailto:darudelidulo@gmail.com)  
Facebook: [Daru Déli Dűlő Borbirtok](#)



### Stróbl Mária - papírfonás

Marika és férje 2012 óta mozgássérült emberekkel foglalkoznak. Közösségük több mint 60 főből áll, 2022-ben alapították meg egyesületüket. 2025 decemberében megnyitották saját Kreatív Műhelyüket, ahol 10-15 személyt tudnak egyszerre fogadni kézműves alkotásra előzetes bejelentkezés alapján.



#### Kapcsolat

Mozgássérült, Kézműves és Kulturális  
Egyesület, 6346 Sükösd, Kossuth L. u.60.  
Tel: +36 70 3398853  
Honlap: [stopekesmara.hu](http://stopekesmara.hu)  
Facebook: [Stopekesmara.hu](#)

## Mendler Pince

A Mendler családi pincészet több mint 25 éves szakmai tapasztalattal a Hajós-Bajai borvidéken közel 10 hektáron 10 szőlőfajtaival dolgozik: Generosa, Cserszegi Fűszeres, Irsai Olivér, Királyleányka, Olaszrizling, Rajnai Rizling, Zweigelt és Kékfrankos. Évente 15-20 000 palack bort állít elő a kézzel szüretelt, kizárólag saját művelésű szőlőből. Fehér és Rosé borait reduktív módon irányított erjesztéssel, vörös borait hagyományos eljárással, fahordós érleléssel készíti. A Mendler Pince Császártöltés történelmi Főkáptalani pincesorán és a híres Hajósi Pincefaluban is jelen van, ahol különleges hangulatú, autentikus térben vezetett borkóstolókkal várja a látogatókat.

### Kapcsolat

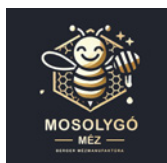
6239 Császártöltés,  
Főkáptalan pincesor 352. hrsz.  
Tel: +36/70 332-2923  
E-mail: [mendlerz1@gmail.com](mailto:mendlerz1@gmail.com)  
Facebook: [Mendler Pince](#)  
Honlap: <https://mendlerpince.hu>

## Mosolygó Méz

Berger Csaba méhész kistermelő. 2012-óta méhészkedik, jelenleg 85 méhcsaláddal. Méhei gyűjtőközete természetvédelmi terület, ennek köszönhetően kiváló minőségű, különleges mézeket tud készíteni. Célja a méhészeti termékek, a méz, virágpó, propolisz népszerűsítése. Az értékesítésben a felesége, Bergerné Harkai Patrícia nagy segítsége.

### Kapcsolat

Berger Csaba 6239 Császártöltés Akácfa32  
Tel: 06 20 363 2974  
E-Mail: [bergercsaba78@gmail.com](mailto:bergercsaba78@gmail.com)  
Honlap: [mosolygomez.hu](http://mosolygomez.hu)



## Mézeskalács mives

Polyákné Jakab Erzsébet 2023-ban nyitotta meg otthon kis cukrászműhelyét, ahol azóta is süti a saját receptúrájú pihe-puha mézes pusedliket. Mára már 13 ízben készülnek, aszalványokkal, magvakkal teszi különlegessé, melyek nagyban eltérnek a hagyományostól, amit mi sem bizonyít jobban, hogy Kiváló Bácskai Termékdíjban részesült mindegyik fajta. Nagy figyelmet fordít arra, hogy minél több alapanyagot helyi termelőktől szerezzen be lisztől kezdve az aszalt meggyig, a mézen át...

### Kapcsolat

Polyákné Jakab Erzsébet,  
6447 Felsőszentiván, Damjanich u. 13  
Tel: +36/30 552-7549  
E-mail: [erzsi@mezeskalacsmives.hu](mailto:erzsi@mezeskalacsmives.hu)  
Honlap: <https://www.mezeskalacsmives.hu/>  
Facebook: [Mézeskalács mives](#)

## Dáliafarm

Varga Fortunátó 2023-ban hozta létre első dáliaültetvényét Bácsszentgyörgyön. Jelenleg 65 fajta változatot nevel, törekedve a legmagasabb minőség elérésére, mely megkülönbözteti a holland import termékektől. Fiatal agrármérnökként igyekszik egyensúlyban tartani a hagyományos piaci fajták fenntartását és a modern igények kielégítését. Vágott virágait hazai, szerbiai és román partnerek számára értékesíti. Nyár végétől előzetes bejelentkezéssel látogatható pompázó kertje.

### Kapcsolat

Varga Fortunátó, 6511 Bácsszentgyörgy  
Tel: +36/20 563-0790  
E-mail: [vargafortunato@gmail.com](mailto:vargafortunato@gmail.com)  
Instagram: [fortunatovarga](#)



## Julcsi levendulája

Nagy Julianna, a Julcsi levendulája megálmodója. 2021 óta foglalkozik levendula termesztésével, valamint a növény sokoldalú feldolgozásával. Munkája során saját természetű alapanyagokból készít kézműves szörpöket, lekvárokat, kekszeket és különleges ajándéktárgyakat. A Julcsi levendulája egy szívből jövő vállalkozás, ahol a természet tisztelete, a gondos kézi munka és a valódi minőség találkozik. Hisz abban, hogy a levendula nemcsak egy növény, hanem egy életérzés – nyugalom, harmónia és otthonosság, amelyet szeretne minden termékében továbbadni.



### Kapcsolat

Nagy Julianna, 6200 Kiskőrös, Agárhalom tanya 22.

Tel: +36/30 466-4811

E-Mai: [burdanjulianna@gmail.com](mailto:burdanjulianna@gmail.com)

Facebook: [Julcsi Levendulája](#)



## DUNÁNTÚL SZÍVE

Október 4–5-én a Balaton-felvidéktől a Vasi-hegyhátig közel 70 porta csatlakozott a programhoz. A porták a bemutatkozás mellett élményt is nyújtottak: ízeltőt a mindennapokból, kóstolót a helyi ízekből, hagyományokból és a vidék történelméből.

A Balaton-felvidék és a Vasi Hegyhát együtt alkotják Nyugat-Dunántúl turisztikai és kulturális kínálatának gerincét. Míg az egyik a magyar tenger közvetlen közelségében, vulkáni kúpok és szőlőhegyek között bontakozik ki, addig a másik a csendes, erdős hegyek és völgyek világában őrzi az ősi Zala- Vas- Veszprém megye hagyományait.

A dombok között pincetájházak mesélnek a bor és a szőlő múltjáról, farmokon ismerkedhetünk az állattartással, erdei kalandokban fedezhetjük fel a természet titkait. A porták asztalán sajtműhelyek ízei, csokoládék, mézeskalácsok és pálinkák sorakoznak, miközben lovaskocsi ringat át falvak és szőlőhegyek között. Egy korty sör a helyi manufaktúrákból, egy szelet sütemény, egy mosoly a házigazdától – mind hozzátartozik ahhoz az élményhez, amiért ide érdemes ellátogatni.

**Térségi szervező:** Pannon Helyi Termék Klaszter, Zala Termárvölgye Egyesület, Éltes Balaton-felvidékért Egyesület,

**Térségi segítők:** Táj- kapocs Alapítvány, Hévíz-Balaton-Zalai Dombhátak LEADER Egyesület, Élő Forrás Hagyományőrző Egyesület - Hunyor Népfőiskola, Vasvári Népfőiskola, Vasi Hegyhát Rábamente Leader Egyesület

## Türjei Premontrei Látogatóközpont

A Gyümölcsoltó Boldogasszony prépostsági templom és környezete Türje különleges épített öröksége. Megújult majorsági udvaruk 2022 óta még több élményt kínál: kézműves sörfőzdékben kóstolással egybekötve mutatják be söreiket, barokk magtárakban kiállítás vezet végig történetükön, kávézójuk pedig kellemes pihenő helyet nyújt minden látogatónak.



### Kapcsolat

Rátkai Martin, 8796 Türje,

Premontrei tér 1.

Tel: +36/30 737-8146

E-mail: [premontrei@gmail.com](mailto:premontrei@gmail.com)

Facebook: [Türjei Premontrei](#)

[Látogatóközpont](#)



## Iglauer Park

Az Iglauer Park a Bakony szívében, Városlődön várja vendégeit százéves villával, hangulatos apartmanokkal és bungalókkal. A hatalmas fák között megbújó, nyugodt környezet a természet, a hagyományok és a kulturális élmények találkozóhelye. Ideális zárandokoknak, túrázóknak, családoknak, csoportoknak és mindenkinek, aki csendet, erdei sétákat és őszinte vendégszeretetet keres.



### Kapcsolat

Kiss Mónika, 8445 Városlőd, Fényes u. 10-11.

Tel: +36/70 337-1558

E-mail: [info@iglauerpark.hu](mailto:info@iglauerpark.hu)

Honlap: [www.iglauerpark.hu](http://www.iglauerpark.hu)

Instagram: [iglauerpark](https://www.instagram.com/iglauerpark)

Facebook: [Iglauer Park](https://www.facebook.com/IglauerPark)



## Hegypásztor Kör

A Hegypásztor Birtok Oszkó mellett, a Vasi Hegyhát szívében, közel 2 hektáron mutatja be a népi építészet és a szőlőhegyi hagyományok világát. A Hegypásztor Kör néprajzi táborokat és erdei iskolai programokat szervez, ahol a résztvevők régi mesterségekkel ismerkedhetnek meg. Tanösvényük a szőlőhegy jellegzetességeit mutatja be.



### Kapcsolat

Drimmer Lászlóné, 9825 Oszkó,

Hegypásztor pincék

Tel: +36/30 732-5326

E-mail: [kati@oszko.hu](mailto:kati@oszko.hu)

Honlap: [www.hegypasztor.hu](http://www.hegypasztor.hu)

Instagram: [hegypasztor](https://www.instagram.com/hegypasztor)

Facebook: [Hegypásztor Kör](https://www.facebook.com/HegypasztorKor)



## Menedék ÖKOkert

Családi gazdaságukban alpesi kecskeállomány friss tejét dolgozza fel, amelyből kézműves friss és érlelt sajtokat, valamint joghurtokat készít. Emellett egy 60 családból álló közösség számára termel vegyszermentes zöldségeket. Küldetése az egészségtudatos, tiszta élelmiszerek előállításának átadása. Helyi farmboltjában kizárólag kecsketejből készült díjnyertes tejtermékek és házi készítésű finomságok várják a látogatókat.



### Kapcsolat

Lükő Szilvia, 8445 Városlőd, Petőfi S. u. 1.

Tel: +36/20 610-4121

E-mail: [menedekokokert@gmail.com](mailto:menedekokokert@gmail.com)

Honlap: [Menedék Ökokert](http://Menedék Ökokert)



## Őrségi Pálinka - Hodászi Pálinkafőzde Kft.

Az Őrségi Pálinka Hegyháthodász lankáin termő, tiszta környezetből származó gyümölcsökből készül hagyományos kétüstös eljárással. A főzde 2004-ben indult újra eredeti berendezéseivel, pálinkái pedig gazdag aromájúak és karakteresek. Termékei főként a régióban érhetők el, büszkén őrizve a táj szellemét és a kézműves hagyományt.



### Kapcsolat

Horváth Tamás, 9915 Hegyháthodász,

Kossuth Lajos u. 71.

Tel: +36/30 600-5294

E-mail: [radenci2021@gmail.com](mailto:radenci2021@gmail.com)

Honlap: [www.orsegipalinka.hu](http://www.orsegipalinka.hu)

Facebook: [Őrségi Pálinka](https://www.facebook.com/OrségiPálinka)



## Élő Forrás Hagyományőrző Egyesület - Hunyor Népfőiskola - Kiscsözi Értékvásár

Az Élő Forrás Hagyományőrző Egyesület-Hunyor Népfőiskola 2003 óta kutatja és élte a magyar néphagyományokat, tevékenysége pedig mára hazai és nemzetközi szinten is ismertté vált. Kiscsözön létrehozott Hagyomány falujában népzenei, néptáncos, kézműves és lovas programokat, táborokat és rendezvényeket kínál. Fontos része munkájának a havonta megrendezett Kiscsözi Értékvásár, amely a helyi termelőket támogatva közösségi élményt, vendéglátást és kulturális programokat kínál.



### Kapcsolat

Kovács Norbert, 8494 Kiscsösz, Kossuth u. 5-7.  
Tel: +36/30 569-6876  
E-mail: [cimbi@iplus.hu](mailto:cimbi@iplus.hu)  
Honlap: <https://www.eloforras.hu/ertekvasar/>  
Instagram: [eloforras](#)  
Facebook: [Élő Forrás Hagyományőrző Egyesület - Hunyor Népfőiskola](#)



## Nádasdi Helyi Termelői Piac

Tizenegy éve indították útjára a Nádasdi Helyi Termelői Piacot, amely azóta is minden páros szombat reggelén várja a vásárlókat. A jó hangulat, a minőségi termékek és a sokszínű kínálat náluk mindig adott. Az „Együtt Nádasdért” Egyesület azért hozta létre a piacot, hogy teret adjon a helyi kistermelőknek és kézműveseknek, a vásárlók pedig biztos forrásból vihesse haza valódi helyi értékeket. Minden találkozás a közösség erejéről és hagyományokról szól.



### Kapcsolat

Földes Tímea, 9915 Nádasd, Vasúti út 7.  
Tel: +36/70 366-7956  
E-mail: [nadasdth@gmail.com](mailto:nadasdth@gmail.com)  
Honlap: [www.nadasd.hu](http://www.nadasd.hu)  
Facebook: [Nádasdi Helyi Termelői Piac](#)



## Falatnyi Pékség és Cukrászat

A Falatnyi Pékség a Bakony szívében működik, ahol minden kenyér és péksütemény helyben, kézzel és nagy odafigyeléssel készül. A termékei között több HÍR védjegyes különlegességgel. Kiemelten büszke kovászos kenyereire és mesterien készített péksüteményeire. Gyakorlati hely pék- és cukrász tanulóknak, és bemutató sütésekkel is várja az érdeklődőket



### Kapcsolat

Nardai Anita, 8449 Magyarpolány, Táncsics u 3.  
Tel: +36/30 259-3014  
E-mail: [nardaianita@gmail.com](mailto:nardaianita@gmail.com)  
Honlap: <https://falatnyipekseg.hu>  
Instagram: [falatnyipekseg](#)  
Facebook: [Falatnyi pékség](#)



## Levendula Porta

A Levendula Porta egy kékkúti családi farm, ahol levendulatermesztés, állattartás, sajt készítés, farmséták és mesélős termékkóstoló várják a látogatókat. Francia levendulájukból szörp, zselé, illóolaj és kalács készül, több termékük védjegyes. Magyar tarka tejhasznú szarvasmarhákat tartanak, amelyek teje közt az A2 típusú is megtalálható. Tágas teraszuk előzetes bejelentkezéssel reggelit kínál, udvaruk pedig kellemes vidéki élményt nyújt. Csoportokat is várnak.



### Kapcsolat

Keszthelyi Enid, 8254 Kékkút, Fő utca 18/ ...  
Tel: +36/20 530-4884  
E-mail: [enid.keszthelyi@gmail.com](mailto:enid.keszthelyi@gmail.com)  
Honlap: [www.levendulaporta.hu](http://www.levendulaporta.hu)  
Instagram: [levendulaporta](#)  
Facebook: [Levendula Porta](#)



## Csodaszarvas Panzió és Tájpark

A Csodaszarvas Panzió és Tájpark 16 hektáron várja a látogatókat tanösvényekkel, játszótérrel, őshonos állatokkal és egy hangulatos tóval. A panzió kényelmes szobái nyugodt pihenést kínálnak, a vendégek pedig tartalmas reggelivel indulhatnak, amelyet házi kovászos pékségünk kenyerei és saját gazdaságunk finomságai tesznek különlegessé. A tájpark változatos programjai minden korosztálynak élményt nyújtanak.



### Kapcsolat

Papp Katalin Anna, 9777 Rábahídvég, 035/18 hrsz.

Tel: +36/30 870-0786

E-mail: [info@csodaszarvastajpark.hu](mailto:info@csodaszarvastajpark.hu)

Honlap: <https://www.csodaszarvastajpark.hu/>

Facebook: [CsodaszarvasTajpark](#)



## Kinga Kamrája

Kis éléskamra bújik meg a káptalantóti birtokon a tölgyerdő ölelésében. A Zánkára vezető útról a 14-es kilométerkőnél kell bekanyarodni egy földúton. 8 éve kezdtek el önellátással és ezzel kapcsolatosan házi élelmiszerek előállításával foglalkozni. Kecsesajt készítéssel és mangalicahús feldolgozással foglalkoznak, de a kamra kínálatában rengeteg más kézműves élelmiszer is szerepel, a lekvároktól, a tojáson át, a joghurtig. A teraszon a saját alapanyagokból dolgozó falusi vendégasztal is üzemel.



### Kapcsolat

Hafner Kinga,

8283 Káptalantóti, 0271 2. hrsz.

Tel: +36/70 388-8314

E-mail: [hello@kingakamraja.hu](mailto:hello@kingakamraja.hu)

Honlap: [www.kingakamraja.hu](http://www.kingakamraja.hu)

Instagram: [kingakamraja](#)

Facebook: [Kinga Kamrája - Farm Shop](#)



## Somló Pont

A Somló Pont üzlet a Somló-hegy lábánál várja a látogatókat, ahol saját pincészetünk borai mellett más somlói borászatok és pezsgőpincészetek termékei is megtalálhatók. Helyben sült házi rétesekkel, friss szendvicsekkel és szezonális, saját termesztésű gyümölcsökkel várják a vendégeket. Üzletükből indulnak a BorniBusz dűlőtúrák is, amelyek során egyórás kiránduláson mutatják be a hegy különleges világát.



### Kapcsolat

Rickó Éva, 8481 Somlóvásárhely, 03/2. hrsz.

Tel: +36/30 444-8423

E-mail: [bogdanbirtok@gmail.com](mailto:bogdanbirtok@gmail.com)

Honlap: [www.bogdanbirtok.hu](http://www.bogdanbirtok.hu)

Instagram: [somlopont](#)

Facebook: [Somló Pont](#)



## Tálodi Kecse és Állatfarm / Nagyvázsonyi Gyümölcs Kertészet

A Tálodi Kecsefarmhoz tartozó Nagyvázsonyi Gyümölcs Kertészetben idény- és bogyós gyümölcsöket termesztnek, amelyekből tartósítószermentes lekvárokat és szörpöket készítenek. Az alpesi kecskék friss tejet adnak sajtokhoz és joghurtokhoz, baromfiudvar pedig kacsákkal, libákkal és tojó tyúkokkal biztosítja a konyhakész szárnyasokat és friss tojást. Gazdaságukban lovak, emuk és más állatok is otthonra lelnek.



### Kapcsolat

Dénes Ildikó, 8291 Pula, Tálod 052/2. hrsz.

Tel: +36/20 468-6978, +36/30 894-0894

E-mail: [denesildi@gmail.com](mailto:denesildi@gmail.com)

Honlap: [www.ngyk.hu](http://www.ngyk.hu)

Instagram: [denes.ildiko.9](#)

Facebook: [Tálodi Kecse és Állatfarm](#)



## Farm54

A várvölgyi Farm54 családi gazdaságban saját nevelésű Aberdeen Angus marhákat tartanak, amelyeket szabadon, fél-intenzív hizlalással nevelnek. A helyben működő húsfeldolgozóban "fülétől a farkáig" elv szerint dolgozzák fel az állatokat, közel harmincféle steak-alapanyagot kínálva. A Farm54 minőségét a fajta kiválósága, az egészséges állomány és a gondosan összeállított takarmány biztosítja.



### Kapcsolat

Ekmann László, 8316 Várvölgy, 034/2. hrsz.

Tel: +36/30 378-6874

E-mail: [laszlo.ekmann@gmail.com](mailto:laszlo.ekmann@gmail.com)

Instagram: [varvolgyfarm54](https://www.instagram.com/varvolgyfarm54)

Facebook: [Farm54](https://www.facebook.com/Farm54)



## Sártekerő Fazekasműhely

Alsópáhokon, a Sártekerő fazekasműhelyben Czibor Imre vezetésével hagyományos kerámiatárgyak készülnek, legyen szó bögrékről, tálakról vagy sütőformákról. Különlegességét az egyedi mintavilág adja, ahol a népi motívumok a modern, friss stílussal találkoznak. Így olyan kézműves edények születnek, amelyek egyszerre őrzik a múlt értékeit és a jelen alkotói szabadságát.



### Kapcsolat

Czibor Imre, 8394 Alsópáhok, Fő u. 43.

Tel: +36/30 411-1122

E-mail: [cziborimi@gmail.com](mailto:cziborimi@gmail.com)

Facebook: [Sártekerő Fazekasműhely](https://www.facebook.com/SartekeeroFazekasmuhely)

## Kakasbonbon Csokoládé Manufaktúra

A KakasBonbon egy különleges kézműves csokoládéműhely és üzlet, ahol letisztult alapanyagokból és kreatív szemlélettel készülnek prémium bonbonok és szezonális különlegességek. A zalai dombok között, Felsőpáhokon működő kis boltjuk kínálata évszakonként megújul. A terasz és a kóstolópince valódi élményt kínál: a vendégek megízlelhetik a bonbonokat, és különféle italokkal párosítva fedezhetik fel ízvilágukat.



### Kapcsolat

Szabó János, 8395 Felsőpáhok, Dózsa u. 3.

Tel: +36/70 608-2013

E-mail: [info@kakasbonbon.com](mailto:info@kakasbonbon.com)

Honlap: <https://www.kakasbonbon.com/>

Instagram: [kakasbonbon66](https://www.instagram.com/kakasbonbon66)

Facebook: [Kakasbonbon Csokoládé Manufaktúra-üzlet](https://www.facebook.com/KakasbonbonCsokoladeManufakturaUzlet)



## Kakukkfű Porta

A porta természet- és gyógynövénykedvelő családokat vár, akik nemcsak helyben termesztett és feldolgozott készítményeket vihetnek haza, hanem egyszerű, régi praktikákat is újra felfedezhetnek az egészség megőrzéséhez. Közel két évtizedes tapasztalata hitelességet ad tevékenységének. Táborok, workshopok és környezeti nevelési programok keretében játékosan, élményszerűen tanít, gyakorlati szemlélettel.



### Kapcsolat

Wágenhoferné Pohl Magdolna

8354 Karmacs, Kakukkfű u. 37.

Tel: +36/20 348-6368

E-mail: [kakukkfupuorta@gmail.com](mailto:kakukkfupuorta@gmail.com)

Honlap: [www.kakukkfupuorta.hu](http://www.kakukkfupuorta.hu)

Instagram: [kakukkfupuorta](https://www.instagram.com/kakukkfupuorta)

Facebook: [Kakukkfű Porta](https://www.facebook.com/KakukkfűPorta)



## Darnay Pince és Pajtabisztró

A felújított boronapince, melynek mestergere- rendjén az 1644-es évszám látható, a Balatonfelvidék több százéves szőlőgazdálkodását bemutató kiállítással várja a látogatókat. A térben a borkészítés hagyományos eszközei sorakoznak, a pajtában pedig a hordókészítés szerszámai tekinthetők meg. Az eredeti tervek alapján újjáépített zalai pajta bruncholási, kávézási és frissítő lehetőséget kínál.



### Kapcsolat

Kocsis Balázs, 8315 Gyenesdiás, Darnay u. 10.

Tel: +36/30 709-2209

E-mail: [darnaykulturpajta@gmail.com](mailto:darnaykulturpajta@gmail.com)

Instagram: [darnaypincebisztro](https://www.instagram.com/darnaypincebisztro)

Facebook: [Darnay Pince és Pajtabisztró](https://www.facebook.com/DarnayPince%20es%20Pajtabisztr%C3%B3)



## Gasztro Porta Vasvár

A porta nemcsak ételt, hanem szenvedélyt kínál: minden, ami a tányérra vagy a pohárba kerül, a saját munkájának eredménye. Róbert kemencében sült napolyi pizzát készít, amelyhez különleges, saját termesztésű paradicsomot és házi sajtokat használ. Az élményhez saját főzésű házi sört is kínál, így a vendégek egy olyan ízvilágot kóstolhatnak meg, amely teljes egészében a porta történetét és értékeit tükrözi.



### Kapcsolat

Riegler Róbert, 9800 Vasvár-Kisköveshegy

Koordináták: 47°02'35.6"N 16°48'14.6"E

Tel: +36/30 165-6033

E-mail: [vasvarisor@gmail.com](mailto:vasvarisor@gmail.com)

Facebook: [Gasztro porta Vasvár](https://www.facebook.com/GasztroPortaVasvar)

## Labdarózsa Vendégház

A Marcal folyó völgyében fekvő családi kisgazdaságukban paprikát és zöldséget termesztenek, juhokat tartanak, valamint házi savanyúságokat készítenek. A vendégeket a vidék csendje és a természet közelsége fogadja. Lehetőség van betekinteni a mindennapi feladatokba, az állatok etetésébe, a savanyítás folyamatába, sőt traktorra is fel lehet ülni. Kerékpártúrához tippeket adnak, hosszabb pihenéshez pedig szállást is kínálnak.



### Kapcsolat

Burjánné Bodó Imola,

8496 Nagypirit, Ady tér 4.

Tel: +36/30 279-0299

E-mail: [imuzsi36@gmail.com](mailto:imuzsi36@gmail.com)

Facebook: [Labdarózsa Vendégház](https://www.facebook.com/LabdarozsaVendeghaz)

## Hegyhátszentpéteri Tájház

A zsúptetős parasztház és melléképületei a Vasi- Hegyhát hagyományait őrzik. Az 1891-ben épült lakóház szív- és rozsmaringmintás festett-faragott oromzata a népi reneszánsz értékes példája. A tájház eredeti helyén látogatható, a pince, ólak és a működő kovácsműhely a régi falusi életet idézik. A látogatók zsuppkészítés-bemutatón, népi játékokon és igény esetén múzeumpedagógiai foglalkozáson is részt vehetnek.



### Kapcsolat

Bedics Zsuzsa, 9821 Hegyhátszentpéte,r

Béke u. 86-88.

Tel: +36/20 911-3080

E-mail: [zsuzsibedics@gmail.com](mailto:zsuzsibedics@gmail.com)

Honlap: <https://hegyhatszentpeter.hu/>

Facebook: [Hegyhátszentpéteri Tájház](https://www.facebook.com/HegyhatszentpeteriTajhaz)

## Gyürkice Tanya

Önellátásra törekvő, körforgásos ökológiai gazdaságként működik, ahol sokszínű termék-kínálat és átlátható termelési folyamat fogadja a látogatókat. Nyitott portáján testközelből mutatja be a biogabonák termesztését és a hántolástól a kovászos kenyérig tartó manu-fakturális feldolgozást. Emellett betekintést enged a szarvasmarhatartás gyakorlatába és a belőle származó haszonvételek világába is.



### Kapcsolat

Fehér Csaba Endre, 8392 Zalavár, Csillag u. 29.

Tel: +36/30 238-3866

E-mail: [feher.csabaendre@gmail.com](mailto:feher.csabaendre@gmail.com)

Facebook: [Gyürkice Tanya](#)



## Országgh Gazda

Balatonszentgyörgyön működő gazdaság, ahol szezonról függően csirkenevelés és nyúltenyésztés zajlik, a fő tevékenység pedig a sertéstartás és -feldolgozás. Kiemelt szerepet kap az állatok jóléte és a minőségi alapanyagok használata. A termékek hagyományos fűszerezéssel, keményfa fűrészponton érlelődnek, a régi, házias ízvilágot idézve. A gazdaság mindennapjai Facebookon is követhetők.



### Kapcsolat

Országgh Béla, 8710 Balatonszentgyörgy,

Irtás dűlő 043. hrsz.

Tel: +36/30 593-3855

E-mail: [orszaghgazda@gmail.com](mailto:orszaghgazda@gmail.com)

Honlap: <https://csillagvar.hu/>

Instagram: [csillagvar](#)

Facebook: [Országgh Gazda](#)



## Palota Pince / Egly Bor és Kávé

Az Egly Szőlőbirtok és Borászat Sümegen, a Balaton-felvidék nyugati kapujában működik. Pincéjük egy 500 éves pincerendszerben található, ahol kiállítás mutatja be Sümeg borászati múltját. A birtok biodinamikus szemlélettel dolgozik, a természetközeli művelést és a helyi értékek ápolását előtérbe helyezve. Különlegességük a 16. századi magyar fajtákat őrző ültetvény, amelyből egyedi borok és pezsgők készülnek.



### Kapcsolat

Egry Márk, 8330 Sümeg, Szent István tér 10.

Tel: +36/70 363-4367

E-mail: [palotapince@palotapince.hu](mailto:palotapince@palotapince.hu)

Honlap: <https://palotapince.hu/palota-pince-borkave/>

Instagram: [palotapince](#)

Facebook: [Palota Pince / Egly Bor & Kávé](#)



## Kiskerti Finomságok

Saját előállítású, kiskerti termékeit és finomságait kínálja kóstolásra, hogy a látogatók megismerhessék a házi készítésű ízek világát. Helyi alapanyagokból, saját termesztésű növényeiből készíti szörpjeit, lekvárjait, savanyúságait és szószeit. Barátságos, vidéki környezetben várja azokat, akik egy kis kikapcsolódásra, nyugalomra és valódi, otthonos ízekre vágyanak.



### Kapcsolat

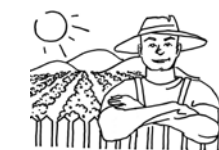
Hajbáné Varga Tünde,

9542 Boba, Rákóczi u. 95.

Tel: +36/70 611-8910

E-mail: [hajbanevarga74@freemail.hu](mailto:hajbanevarga74@freemail.hu)

Facebook: [Kiskerti Finomságok](#)



## Kovács Pince

A Balaton-felvidéki Lesencetomajon gazdálkodó, 3,5 hektáron működő családi vállalkozásként nyugodt, barátságos környezetben fogadja vendégeit. Gondosan művelt ültetvényeiről válogatott szőlőfajták kerülnek a pincéjébe, ahol finom, karakteres borokat készít. Panorámás birtoka a tanúhegyekre nyíló különleges kilátással és csendes, hangulatos atmoszférával kínál valódi feltöltődést az ide érkezőknek.



### Kapcsolat

Wiederschitz Ádám, 8318 Lesencetomaj, Petőfi u. 25.

Tel: +36/30 466-2278

E-mail: [kp.lesence@gmail.com](mailto:kp.lesence@gmail.com)

Instagram: [kovacspince.lesencetomaj](https://www.instagram.com/kovacspince.lesencetomaj)

Facebook: [Kovács Pince Lesencetomaj](https://www.facebook.com/KovacsPinceLesencetomaj)

## Kiss Pince - Barkóca-dűlő

Több mint 200 éves műemlék pincéjének történetét mutatja be, hogy a látogatók megismerhessék a hely különleges hangulatát és gazdag múltját. Szüret idején lehetőséget ad arra is, hogy betekintsenek a szüreti elő- és utómunkálatokba, így testközelből élhetik át a hagyományos borkészítés lépéseit, valamint azt az időtálló atmoszférát, amely generációk óta meghatározza a pincét.



### Kapcsolat

Kiss Tamás, 9826 Petőmihályfa, 1445. hrsz.

Tel: +36/30 747-3646

E-mail: [tamas76kiss@gmail.com](mailto:tamas76kiss@gmail.com)

Facebook: [Kiss Pince - Barkóca-dűlő](https://www.facebook.com/KissPinceBarkocadulo)

## Ízes Vidék Gasztroműhely

Az Ízes Vidék Gasztroműhely neve önmagáért beszél. A Vasi- Hegyhát szívében működő műhelyben a helyi hagyományokra, ízekre és szokásokra épülő gasztronómiai tudás átadása várja a látogatókat. Az érdeklődők betekintést nyerhetnek többek között a húzott rétes készítésének titkaiba, a sörfőzés, a fermentálás folyamatába - és a sor ezzel még korántsem ér véget. A résztvevők hangulatos környezetben tanulhatják meg mindazt, ami az itteni gasztrókultúrát különlegessé teszi.



### Kapcsolat

Nagy Krisztina, 9800 Oszkó, Rákóczi u. 51.

Tel: +36/30 585-8322

E-mail: [boromisza.edit@nepfovasvar.hu](mailto:boromisza.edit@nepfovasvar.hu)

[nagy.kriszta@nepfovasvar.hu](mailto:nagy.kriszta@nepfovasvar.hu)

Honlap: <https://nepfovasvar.hu/>

Instagram: [izesvidekgasztromuhely](https://www.instagram.com/izesvidekgasztromuhely)

Facebook: [Ízes Vidék Gasztroműhely](https://www.facebook.com/izesvidekgasztromuhely)



## Páhoki Kapo(l)cs Alkotóház

A Páhoki Kapo(l)cs Alkotóház olyan hely, ahol a kreativitás és az élmény találkozik. Programjai azoknak szólnak, akikben él a vágy az alkotásra, és szeretnék kipróbálni magukat különféle kézműves vagy kreatív tevékenységekben. Alsópáhokon jött létre az egész életen át tartó tanulás igényére válaszul, és küldetése, hogy változatos foglalkozásain keresztül értéket közvetítsen a térségben.



### Kapcsolat

Nagy Anita Lilla, 8394 Alsópáhok, Fő u. 72.

Tel: +36/30 989-5235

E-mail: [pahokikapolcs@gmail.com](mailto:pahokikapolcs@gmail.com)

Honlap: <https://pahokikapolcs.webnode.hu/>

Instagram: [pahokikapolcs](https://www.instagram.com/pahokikapolcs)

Facebook: [pahokikapolcs](https://www.facebook.com/pahokikapolcs)



## Romsics Pince

Cserszegtomajon, Keszthely és Hévíz határán működő pincészetben generációk óta foglalkoznak szőlőtermesztéssel és borkészítéssel. Másfél hektáron főként fehérborszőlőket gondoznak, de rozé és vörös tételek is készülnek. Családi borászatként közös munkájuk adja boraik karakterét, melyek hűen tükrözik a helyi terroirt. Munkájukat több hazai borversenyen elért ezüst- és aranyérem is elismeri.



### Kapcsolat

Romsics Bence, 8372 Cserszegtomaj,  
Balaton u. 10.  
Tel: +36/30 825-3067  
E-mail: [romsics89@gmail.com](mailto:romsics89@gmail.com)  
Instagram: [romsicspince](https://www.instagram.com/romsicspince)  
Facebook: [Romsics Pince](https://www.facebook.com/RomsicsPince)



## CseroSajt

Cserép Róbert egy régi présházból alakította ki sajtműhelyét, mellette pedig korszerű istálló található saját legelővel. Őt jószágát a látogatók testközelből is megismerhetik, sőt jutalomfalattal etethetik is őket. A festői környezet, a házi sajtok kóstolása, a nyugodt légkör, a helyben készült füstölt sajtos melegszendvics és a desszertek mind különleges élményt adnak, miközben a sajt készítés folyamataiba is bepillantást nyújt.



### Kapcsolat

Cserép Róbert, 8373 Rezi, Kiscomai út, 2622. hrsz.  
Tel: +36/30 424-7424  
E-mail: [cserosajt@gmail.com](mailto:cserosajt@gmail.com)  
Honlap: <https://www.cserosajt.hu/>  
Instagram: [robertcserep](https://www.instagram.com/robertcserep)  
Facebook: [CseroSajt gomolya és parenycica sajtok](https://www.facebook.com/CseroSajt_gomolya_és_parenycica_sajtok)



## Erdei Állomás - helART Alkotóműhely

Az Erdei Állomás különlegességét a helyszín és az épület együtt adja: az osztkői erdő szélén álló régi vasútállomás ma már egy család és minigazdaság otthona. A látogatók megkóstolhatják azokat a lekvárokat, szörpöket és teákat, amelyeket a kertben és a környéken gyűjtött gyógynövényekből készítenek. Bepillantást enged a fajtákokat készítő műhelyébe is, ahol mini workshop keretében fa dekorációk is készíthetők.



### Kapcsolat

Nagy- Somlai Helga,  
9825 Alsóújlak, Táncsics M. u. 14/A  
Tel: + 36/20 937-8928  
E-mail: [helart@helart.hu](mailto:helart@helart.hu)  
Honlap: <https://helart.hu/>  
Instagram: [helartinsta](https://www.instagram.com/helartinsta)  
Facebook: [helART Alkotóműhely](https://www.facebook.com/helARTAlkotomuhely)



## Dénes Hegybirtok

A Dénes Hegybirtok vidám, barátságos hangulatban fogadja a látogatókat, ahol a tartalmas kikapcsolódás valódi BoldogsÁG élményt jelent. Lehetőséget kínál arra, hogy betekintsenek a szőlészet és borászat izgalmas világába. Amennyiben a látogatás időpontja egybeesik a szüreti időszakokkal, testközelből tapasztalhatják meg a szüret és a must préselés folyamatát, must- és borkóstolással kísérve.



### Kapcsolat

Dénes Tibor, 9500 Celldömölk,  
Kakasdomb 4242. hrsz.  
Tel: +36/30 922-6933  
E-mail: [info@deneshegybirtok.hu](mailto:info@deneshegybirtok.hu)  
Honlap: <https://www.deneshegybirtok.hu/>  
Instagram: [deneshegybirtok](https://www.instagram.com/deneshegybirtok)  
Facebook: [Dénes Hegybirtok](https://www.facebook.com/DenesHegyBirtok)



## Varga Hegy

A Varga Hegy olyan élményt kínál, ahol a természet, a bor és a nyugalom találkozik. A vendégeket borral, friss pogácsával és a tájra nyíló gyönyörű kilátással várja egy különleges borkóstolóra, amely során megismerhetik a helyi pincék hangulatát és a hegy sajátos karakterét is. A látogatók számára valódi feltöltődést nyújt ez a barátságos, természetközeli környezet.



### Kapcsolat

Varga Zoltán, 9824 Olaszfa, Rákóczi utca végén balra tartva Varga hegy  
Tel: +36/30 927-9604  
E-mail: [vargazoltan059@gmail.com](mailto:vargazoltan059@gmail.com)  
Facebook: [Varga Zoltán Borászata](#)

## Zala-völgyi Nyitott Porták

### ALdeMA Almáspince almáskertje

Az ALdeMA családi gazdaság több mint húsz éve műveli háromhektáros almaültetvényét Tekenyén, ahol számos közkedvelt fajta terem kiváló minőségben. Termékeiket a felújított, 150 éves zalaszentgróti almáspincében kínálják, friss almával és 100%-os natúr almalével várva a látogatókat. Időszakonként szedd magad akciót és kertbejárást is tartanak, amikor a vendégek megismerhetik a gyümölcstermesztés fortélyait és az alma egészségre gyakorolt kedvező hatásait.



### Kapcsolat

Györkös Dezsőné, 8793 Tekenye, Hunyadi utca vége  
Tel: +36/30 392-1881  
E-mail: [kantormagdolna@gmail.com](mailto:kantormagdolna@gmail.com)  
Facebook: [AldeMa Almáspince](#)

## Bagoly Porta szőlőhegyi pincéje

A Bagoly Porta családi birtokán vegyszermentesen termesztett zöldségeket és gyümölcsöket dolgoznak fel, amelyekből kézműves lekvárok, szörpök, savanyúságok, aszalványok és zöldségkrémek készülnek. A hegyoldalon tett barangolás során a vendégek felfedezhetik az őshonos gyümölcsfajtákat, megismerhetik a tartósítás hagyományait, és betekintést kapnak a természetközeli gazdálkodás mindennapjaiba. Időszakonként vezetett túrákat és tematikus bemutatókat is tartanak.



### Kapcsolat

Bódor Nóra, 8357 Döbröce, Gödörközi dűlő  
Tel: +36/30 782-2781  
E-mail: [bagolyporta@gmail.com](mailto:bagolyporta@gmail.com)  
Facebook: [Bagoly Porta](#)

## Békés Harcos Udvar

A Békés Harcos Udvar Zalában, Zalakoppány békés, természetközeli kis zsákfalujában várja a feltöltődésre vágyókat. Az udvar szívében álló mongol jurta rendszeres jógaóráknak, hangfürdőknek és vezetett relaxációnak ad otthont. A kert hátsó részén íjászkodásra is van lehetőség, ahol az ősi mozgásforma és a zalai táj nyugalma különleges egységet teremt. A vendégeket tematikus alkalmak és finoman vezetett, elmélyülést hozó programok segítik a megérkezésben.



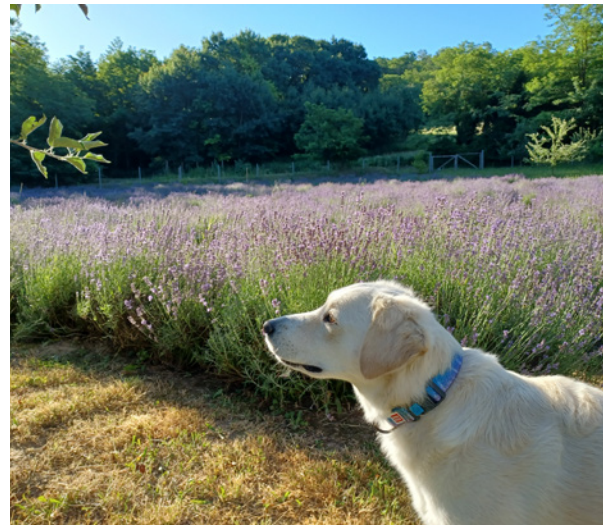
### Kapcsolat

Juhász Beáta, 8785 Zalaszentgrót, Koppányi u. 9.  
Tel: + 36/20 520-0848  
E-mail: [bekesharcosudvar@gmail.com](mailto:bekesharcosudvar@gmail.com)  
Facebook: [Békés Harcos Udvar](#)



### Csáfordi Levendulás Porta

A Csáfordi Levendulás Porta egy budapesti házaspár álmaként született meg Zalaszentgróton, ahol 1200 tő saját nevelésű levendulából alakították ki hangulatos kertjüket. A terület gondozása ökológiai szemlélettel zajlik, napelemmel, komposzt WC-vel és vegyszermentes módszerekkel. A látogatókat séta, levendula- és termékbemutató, virágszedés és kézműves foglalkozás várja, a felújított csűrben pedig nyugodt, barátságos környezetben pihenhettek meg a vendégek.



#### Kapcsolat

Jakab Árpádné Kormos Andrea,  
8795 Zalaszentgrót, Csokonai u. 23.  
Tel: +36/30 552-9890  
E-mail: [jakandrea67@gmail.com](mailto:jakandrea67@gmail.com)  
Facebook: [Csáfordi Levendulás Porta](#)

### Csáford-völgyi Natúr Pont

A Csáford-völgyi Natúr Pont egy sokoldalú, vegyszermentesen működő zöldség, gyümölcs és gyógynövényfeldolgozó Zalaszentgróton, ahol levek, lekvárok, szirupok, szörpök és illóolajok is készülnek. A látogatók betekintést nyerhetnek a tevékenységek folyamatába, megismerhetik az állatokkal is összekapcsolt, környezettudatos gazdálkodást, előre egyeztetve pedig a gyakorlatban is megtekinthetik az egyes feldolgozások lépéseit.



#### Kapcsolat

Fatér Balázs István, 8795 Zalaszentgrót,  
Cser-Zilai u. 10.  
Tel: +36/30 894-6493  
E-mail: [info@naturizek.hu](mailto:info@naturizek.hu)  
Facebook: [Csáford-völgyi Natúr Pont](#)



### Dóka Éva Pincészet

A Dóka Éva Pincészet a zalai dombvidék válogatott termőhelyein gazdálkodik, ahol minőségi fehér-, rozé- és vörösborok készülnek a csáfordi, aranyodi és pogányvári dűlők gyümölcséből. A borászat a kezdetektől kompromisszumok nélküli szakmai elvek mentén dolgozik, folyamatos kísérletezéssel és tudatos fajtakonceptióval. A Padlászinca különleges hangulata, a pincetúrák és a vezetett borkóstolók élményt nyújtanak mindazoknak, akik szeretnék felfedezni a zalai bor karakterét.



#### Kapcsolat

Dóka Éva, 8790 Zalaszentgrót, Gyár u. 22.  
Tel: +36/30 902-7443  
E-mail: [dokaeva@dokaevapincszet.hu](mailto:dokaeva@dokaevapincszet.hu)  
Honlap: <https://dokaevapincszet.hu>



### Fenyőkertész kertje

A Fenyőkertész kertje Zalaszentgróton egy folyamatosan bővülő magángyűjtemény, ahol különleges fenyőfajták, ritkaságok, lombhullató díszfák és évelők kaptak helyet. Irányított kertlátogatások során mutatják be az örökzöldek változatosságát, a fajták igényeit és a klímaváltozásra adott növényi reakciókat. A kert évszakonként más arcát mutatja, alkalmanként oltási bemutatóval és díszkészítő workshopokkal várva az érdeklődőket, inspirációt adva kertbarátoknak.



#### Kapcsolat

Kámán Zsolt, 8790 Zalaszentgrót, Hévízi út 68.  
Tel: + 36/70 581-4688  
E-mail: [fenyokerteszh@gmail.com](mailto:fenyokerteszh@gmail.com)  
Facebook: [Fenyőkertész kertje](#)

### Fűszeres Porta berkenyése

A Fűszeres Porta Mihályfán egy több mint kétszáz éves parasztház köré épült, ahol a fűszernövények illata és a feketeberkenye frissessége határozza meg a porta hangulatát. A berkenyeültetvényhez kisméretű feldolgozóüzem is kapcsolódik, ahol natúr levet és fűszeres termékeket készítenek. A látogatókat ültetvénytársa, kóstolók, üzemlátogatás és kézműves foglalkozások várják, a vendégház pedig nyugodt vidéki pihenésre ad lehetőséget, igazi feltöltődést kínálva.



#### Kapcsolat

Hertelendyné Balogh Szilvia,  
8341 Mihályfa, Petőfi u. 45.  
Tel: +36/30 273-2435  
E-mail: [hvhszilvi@gmail.com](mailto:hvhszilvi@gmail.com)  
Facebook: [Fűszeres Porta](#)

### Görbői Gyümölcskert

A Görbői Gyümölcskert Kisgörbő külterületén, többhektáros családi gyümölcsösben működik, ahol alma, körte és cseresznye több fajtáját termesztik. A kertet kertészmérnöki tudás, környezettudatos gazdálkodás és az Agrár-környezetgazdálkodási programban való részvétel jellemzi. A látogatók séta közben megismerhetik a fajtákat, bepillanthatnak a gyümölcsstermesztés mindennapjaiba, és friss gyümölcsöt, natúr gyümölcslevet és helyben készült aszalt gyümölcsöket is kóstolhatnak.



#### Kapcsolat

Pétsch Guidoné, 8356 Kisgörbő,  
Külterület 067. hrsz.  
Tel: +36/30 361-5569  
E-mail: [gpetsch@gmail.com](mailto:gpetsch@gmail.com)  
Facebook: [Görbői Gyümölcskert](#)

### Görbői Levendula Farm

A Görbői Levendula Farm egy kétgyermekes család álmaként született meg Nagygörbő szőlőhegyén, ahol a levendula iránti gyermekkori rajongás illatos ültetvényben ölt testet. A portán nyugodt, vidéki környezetben lehet megismerni a levendula termesztésének alapjait, a szárított csokrok és virágzat előállítását, valamint a növény sokoldalú felhasználását. A látogatók sétát tehetnek a farmon, kóstolókat próbálhatnak ki, és szezonban szedd magad lehetőség is várja őket.



#### Kapcsolat

Farkas Tímea, 8356 Nagygörbő,  
Várhegy u. 912. hrsz.  
Tel: + 36/30 361-4740  
E-mail: [gorboilevendula@gmail.com](mailto:gorboilevendula@gmail.com)  
Facebook: [Görbői Levendula Farm](#)



### Gyógynövények Völgye ökológiai gazdaság

A Gyógynövények Völgye Zalaszentlászló határában működő ökológiai gazdaság, ahol a Gyógynövénylak néven igényes szálláslehetőség is várja a vendégeket. A gazdaság saját termékei között gyümölcslevek, gyógynövény-teakeverékek, fűszerolajok, aszalt gyümölcsök, illóolajok és hidrolátumok szerepelnek. A látogatók megismerhetik a vegyszermentes gazdálkodást, megfigyelhetik az állatokat, és részt vehetnek bemutatókon, természetközeli programokon és gyakorlati foglalkozásokon.



#### Kapcsolat

Bakos Zsuzsa, 8788 Zalaszentlászló,  
Vörösmajor 0154. hrsz.  
Tel: +36/70 469-7680  
E-mail: [gyogynovenyekvolgye@gmail.com](mailto:gyogynovenyekvolgye@gmail.com)  
Facebook: [Gyógynövények Völgye](#)



## Gyümölcsműhely

A Gyümölcsműhely egy döbröcei családi vállalkozás, ahol saját termesztésű gyümölcsökből készülnek kézműves lekvárok és szörpök adalék- és tartósítószer-mentesen. A porta barátságos kertje és kis műhelye bemutatja a gyümölcsfeldolgozás folyamatát, a vendégeket pedig kóstolók, udvari játékok és közös lekvár- és szörpfőző foglalkozások várják. A család célja, hogy a természetes ízeket és a tudatos táplálkozást közelebb hozza a látogatókhoz a zalai dombok között.



### Kapcsolat

Farkasné Kapai Mónika, 8357 Döbröce,  
Rákóczi Ferenc u. 23.

Tel: +36/30 900-1928

E-mail: [info.gyumolcsmuhely@gmail.com](mailto:info.gyumolcsmuhely@gmail.com)

Facebook: [Gyümölcsműhely](#)

[Döbröce-Zala megye](#)



## Keszler Birtok

A Keszler Birtok Zalaszentgrót Huszonya szőlőhegyi részén található, ahol Keszler Viktor erdész-kertész gazda szőlőt, kajsziarackot és gyűjteményszerűen más gyümölcs- és díszfajokat is nevel. A birtokon gondosan művelt ültetvények és ligetes területek váltakoznak, a pince pedig a saját termésből készült minőségi boroknak ad otthont. A látogatók ültetvénytúrákon, borkóstolókon és növényismereti sétákon ismerkedhetnek meg a gazdálkodás mindennapjaival.



### Kapcsolat

Keszler Viktor, 8790 Zalaszentgrót,  
Huszonya szőlőhegy

Tel: +36/30 311-4806

E-mail: [keszlerviktor@gmail.com](mailto:keszlerviktor@gmail.com)

Facebook: [Keszler Birtok](#)



## Kisgörbői Pálinkafőzde

A Kisgörbői Pálinkafőzde több mint egy évszázados múltra tekint vissza, ahol a környék gyümölcséből készülnek a hagyományos kisüsti és a saját fejlesztésű „HJ special” módszerrel főzött különleges pálinkák. A látogatók betekintést nyerhetnek a pálinkafőzés folyamatába, megismerhetik a felhasznált gyümölcsfajtákat, és vezetett kóstolók keretében több tételt is megízlelhetnek. A főzde családi hangulata és gazdag ízvilága különleges élményt kínál.



### Kapcsolat

Horváth János, 8356 Kisgörbő,  
Belterület 1/3 hrsz.

Tel: +36/30 957-2284

E-mail: [szilvoriumbt@gmail.com](mailto:szilvoriumbt@gmail.com)

Honlap: <https://www.jopalinka.eu/>

## LídRind Porta

A LídRind Porta Zalaszentgrót csáfordi szőlőhegyén működő szarvasmarha-tartó gazdaság, ahol a látogatók közelről ismerhetik meg a marhahús feldolgozásának folyamatát és a felelős állattartás szemléletét. A panorámás teraszon saját készítésű füstölt áruk, érlelt marhahúsok és steakes fogások kóstolhatók. Csapatépítő és családi élményként marhatort, kolbász- és hamburgerkészítést, kráfli bemutatót szerveznek, a vendégek számára szálláshelyet is kínálva.



### Kapcsolat

Berkovics-Tarsoly Lídia, 8795 Zalaszentgrót,  
Csáford szőlőhegy

Tel: +36/30 792-2968

E-mail: [tarsoly.lidia@gmail.com](mailto:tarsoly.lidia@gmail.com)

Facebook: [LídRind porta](#)



## Medvebor Pince

A Medvebor Pince a csáfordi szőlőhegyen készít természetes borokat, ahol a szőlőművelés és borkészítés minden lépésében a kézi munka, a vegyszermentesség és a kíméletes eljárások kapnak elsőbbséget. A pincészet hagyományos és régi Kárpát-medencei szőlőfajtákat is gondoz, mikrotételekkel megőrizve azok értékét. A látogatók dűlőtúrákon, borkóstolókon és ismeretterjesztő programokon fedezhetik fel a természetes borok karakterét és a termőhely különleges adottságait.



### Kapcsolat

Nagy Gábor, 8795 Zalaszentgrót,  
Déloldal-lap u. 70.

Facebook: [Medvebor](#)

Tel: +36/20 223-2368

E-mail: [pince@medvebor.hu](mailto:pince@medvebor.hu)



## Parragi Kertészet

A Parragi Kertészet Vindornyaszőlős faluközpontjában működik, ahol saját nevelésű virágokat termesztenek közel fél hektáros területen, fóliák és szabadföldi ágyások kombinációjában. A kertészet két szezonban várja a látogatókat: tavasszal egynyári virágokkal és évelőkkel, ősszel pedig árvácskával, valamint több méretű cserepes krizantémmal készülnek. A vendégek körbevezetésen, szaktanácsadáson és hangulatos, szezonális virágvásárláson vehetnek részt.



### Kapcsolat

Parragi Edina, 8355 Vindornyaszőlős,  
Kossuth Lajos u. 46.

Tel: +36/30 529-8878

E-mail: [parragiedina.ev@gmail.com](mailto:parragiedina.ev@gmail.com)

Facebook: [Parragi Kertészet](#)

## Péter Család Portája

A Péter Család Portája Türrén működő családi pálinkafőzde, ahol a látogatók megismerhetik a gyümölcs feldolgozásának és a cefrézésnek a folyamatát, valamint a pálinka és a párlat közti különbséget. A házigazdák többféle saját készítésű tételt mutatnak be, amelyeket a panorámás teraszon lehet megkóstolni. A kisebb csoportok számára tematikus bemutatókat és vezetett pálinkakóstolókat tartanak barátságos, családi légkörben, ahol jut idő kötetlen beszélgetésre is.



### Kapcsolat

Péter-Proczeller Tamás István,  
8796 Türré, Kossuth u. 88.

Tel: +36/20 430-2549

E-mail: [petercsaladportaja@gmail.com](mailto:petercsaladportaja@gmail.com)

Facebook: [Péter Család Portája](#)



## Pitypalatty Háztáji Farm

A Pitypalatty Háztáji Farm Tilajújhegy erdős völgyében működik, ahol a látogatók közelről ismerhetik meg a kecsketartás mindennapjait a gidák nevelésétől a tejelő állatokig. A kecsketejből friss és érlelt sajtok készülnek, amelyekhez a vendégek kóstolón is kapcsolódhatnak. A farm célja a kecsketejtermékek népszerűsítése és a természetes gazdálkodás bemutatása. A hangulatos portán farmlátogatás, állatsimogatás és ismeretterjesztő beszélgetések várják az érdeklődőket.



### Kapcsolat

Habuczki-Bajnóczi Alma,  
8782 Tilaj, Szabadság u. 27.

Tel: +36/30 242-9917

E-mail: [pitypalattyhaztajiifarm@gmail.com](mailto:pitypalattyhaztajiifarm@gmail.com)

Facebook: [Pitypalatty Háztáji Farm](#)



## Pitypang Porta

A Pitypang Porta Zalaszentgrót Csáford-Alsóhegyen működő családi vendégház és kisgazdaság, ahol a látogatókat házi lekvárok, panorámás portabejárás és gyerekbarát programok fogadják. A déloldali présházból kialakított szálláshely elsősorban kisgyermekes családokra hangolt, kreatív foglalkozásokkal, játékokkal és kerti élményekkel. A gazdaság saját terményeit feldolgozza, a vendégek pedig kóstolók és közös programok során ismerkedhetnek meg a porta életével.



### Kapcsolat

Bereczné Gelencsér Beáta,  
8795 Zalaszentgrót, Déloldal-lap u. 48.  
Tel: +36/30 552-2659  
E-mail: [berecz.g.beata@gmail.com](mailto:berecz.g.beata@gmail.com)  
Facebook: [Pitypang Porta](#)



## Szili Péter Birtok

A Szili Péter Birtok a vergyálomi szőlőhegy csendes, panorámás részén kínál kulturális és természeti élményeket, ahol a látogatók koncerten, hangszersimogatón és játékos programokon vehetnek részt. A gyümölcsfák árnyékában helyben készült lekvárok és aszalványok kóstolhatók, miközben a vendégek bejárhatják a birtokot és megismerhetik a környék történetét. A hely különlegessége a bensőséges hangulat, amely egyszerre ad teret pihenésnek és közösségi élményeknek.



### Kapcsolat

Szili Péter, 8795 Zalaszentgrót,  
Vergyálomi Pincesor 37.  
Tel: +36/70 944-8113  
E-mail: [birtok@peterszili.com](mailto:birtok@peterszili.com)  
Facebook: [Szili Péter Birtok](#)



## Tóth Pince

A Tóth Pince Zalaszentgrót panorámás szőlőhegyén, az Aranyodi dombon várja a látogatókat, ahol a városra és a Zala völgyére nyíló kilátás, valamint a családi vendéglátás teszi különlegessé a birtokot. A házigazdák bemutatják a szőlőművelés és borkészítés főbb lépéseit, miközben a vendégek saját készítésű borait kóstolhatják. Előzetes egyeztetéssel falusi vendégsztallal, egytálételekkel és tematizált borkóstolókkal is készülnek a kisebb társaságok számára.



### Kapcsolat

Tóth János, 8790 Zalaszentgrót,  
Mitterdomb u. 28.  
Tel: +36/20 394-5053  
E-mail: [jandi71@t-online.hu](mailto:jandi71@t-online.hu)  
Facebook: [Tóth Pince](#)

## Éltető Balaton-felvidék

### Mamka Lekvár

A Tihany melletti Barnagon találjuk a Mamka Lekvármanufaktúrát. A kistermelői lekvár- és szörpkínálat az egész család közös munkájának gyümölcse, és még eceteket is találunk náluk. A klasszikus, nosztalgikus ízek kedvelői és az ínyencek is megtalálják a neki szóló termékeket. A kert művelése során nem használnak vegyi anyagokat és műtrágyát sem. Ugyanígy a befőzés során sem használnak adalékanyagokat vagy tartósítószeret. Termékeiket tradicionális befőzési technikával készítik. A félhektáros kis birtokon nagy nyugalomban él együtt ember és állat. A birtoknál található Szörpöldében minden nap szeretettel várják az érdeklődőket, fáradt kerékpárosokat, szomszédokat, barátokat.



#### Kapcsolat

Kalán Gréta, 8291 Barnag, Fő u. 5.  
Tel: +36/30 686-3723  
E-mail: [info@mamka-lekvar.hu](mailto:info@mamka-lekvar.hu)  
Honlap: [www.mamka-lekvar.hu](http://www.mamka-lekvar.hu)



### Lavender Tihany

Generációk óta a tihanyi idegenforgalom és vendéglátás területén dolgozik a család. A fiatalabb generáció létrehozta a kizárólag levendulás termékeket forgalmazó Lavender Shop Tihany üzletet. Ezt követően valósították meg a Lavender Tihany látványműhelyt, ahol egy profi szakmai csapattal dolgoznak azon, hogy megalkossák a minőségi, helyben készült, tihanyi termékeket.



#### Kapcsolat

Bittmann Eszter, 8237 Tihany, Major u. 65.  
Tel: +36/20 539-0073  
E-mail: [eszter.bittmann@lavendertihany.hu](mailto:eszter.bittmann@lavendertihany.hu)  
Honlap: [www.lavendertihany.hu](http://www.lavendertihany.hu)  
[www.lavendershop.hu](http://www.lavendershop.hu)



### Piktorella Műhely

Borka a hangulatokat, üzeneteket álmodja meg fára, falra, papírra és vászonra. Úgy tartja, hogy az alkotás által egy darabot ad magából a világnak. Egyedi kézműves portékákat készít megrendelésre és készletre is ezen felül műhelyfoglalkozásokat tart.



#### Kapcsolat

Szűcs Borka  
8291 Nagyvázsony, Jókai u. 26.  
Tel: +36/30 300-6317  
E-mail: [piktorella@gmail.com](mailto:piktorella@gmail.com)  
Honlap: [www.piktorella.com](http://www.piktorella.com)



### Pepo Papa - Tökmagolaj a javából

A Peiba Kft. 1990-es megalakulása óta foglalkozik a héj nélküli tökmag termeltetésével. 2012-ben épült a nemesvámosi olajsajtoló, ahol magyar tökmagból, hagyományos módon készítik a tökmagolajat, melyet Pepo Papa néven lehet megtalálni. Bemutatótermükből megtekinthető a csoda, ahogy a tökmagból olaj lesz. Pepo Papa „családja” folyamatosan gyarapszik, újabban csokis tökmagokat és tökmagos bonbonokat is készítenek.



#### Kapcsolat

PEIBA Kft - Bésán János, sajtoló:  
8248 Nemesvámos, Muskátli u. 13.  
Tel: +36/20 522-6722  
E-mail: [info@pepopapa.com](mailto:info@pepopapa.com)  
Honlap: [www.pepopapa.com](http://www.pepopapa.com)  
Facebook: [Pepo Papa](https://www.facebook.com/pepopapa)  
Instagram: [\\_pepopapa](https://www.instagram.com/pepopapa)



## Nagyvázsonyi Gyümölcs Kertészet és a Tálodi Kecse és Állatfarm

Gazdaságukban idény- és bogyósgyümölcsöket (málna, szamóca, barack, körte...) természetnek. amiből házi lekvárokat és szörpöket készítenek tartósítószer nélkül, hagyományos receptek alapján.

A növénytermesztés mellett gazdaságuk szerves része a fenntartható állattartás is – alpesi tejelő kecskék egész évben gondoskodnak róla, hogy mindig legyen friss alapanyag a finomságokhoz. Szezonálisan készítenek kecsketejből különféle sajtokat, krémsajtokat és joghurtokat, kínálatukat konyhakész, tisztított szárnyasokkal és friss tojással is bővítették. Céljuk, hogy fogyasztóink asztalára olyan élelmiszerek kerüljenek, amelyek nemcsak finomak, hanem megbízható forrásból származnak, és tükrözik a vidéki gazdálkodás értékeit.



### Kapcsolat

Dénes Ildikó

Gazdaság: 8291 Nagyvázsony, Kossuth u. 11.

Farm: Pula 052/2. hrsz. Tálodi Kecse és Állatfarm

Tel: +36/30 894-0894, +36/20 468-6978

E-mail: [denesildi@gmail.com](mailto:denesildi@gmail.com)

Honlap: [www.ngyk.hu](http://www.ngyk.hu)

Facebook: [Tálodi Kecse és Állatfarm](#)

[Nagyvázsonyi Gyümölcs Kertészet](#)



## Vámosi Pince

A Balatonfüred-Csupaki borvidéken, Lovas és Paloznak határán, csodálatos balatoni panoráma, erdővel határos kispince 1854-es birtokszerkezettel rendelkezik.

Kíméletes szőlőfeldolgozással és spontán erjesztéssel készítik bio boraikat, az ökológiai művelésű lovasi, paloznaki és tihanyi szőlőterületek terméséből.

Fajtáik: Olaszrizling, Chardonnay Lovas-Paloznak, Zweigelt és Kékfrankos Tihany-Farkasverem dűlő

### Kapcsolat

Papp Ferenc, 8248 Nemesvámos,  
Kossuth u. 364.

Tel: +36/30 937-3206, +36/30 408-7306

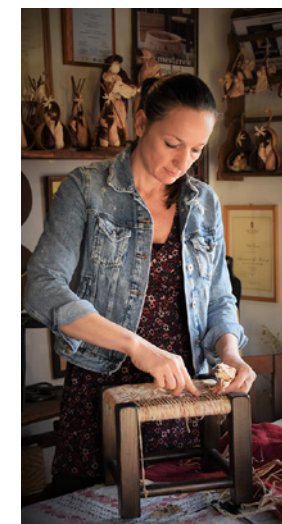
E-mail: [papp@vamosivendeghaz.hu](mailto:papp@vamosivendeghaz.hu)

Honlap: [www.vamosivendeghaz.hu](http://www.vamosivendeghaz.hu)



## Rendeki Kézműves Porta

Csík Tamás és felesége Réka a Bakony déli nyúlványának tövében, Csabrendeken alakították ki kézműves portájukat. Mind a ketten a „Népművészet Ifjú Mestere” cím birtokosai. Tamás kovácsoltvas munkái sajátos stílusjegyeitől és a kézi megmunkálástól válnak minőségi és egyedi alkotásokká. Réka a kukoricacsuhéból varázsol mindenki számára elérhető használati és dísz tárgyakat. Feladatuknak tekintik mesteriségük megőrzését és tudásuk átörökítését is.



### Kapcsolat

Csík Tamás, 8474 Csabrendek, Rákóczi u. 31.

Tel: +36/20 280-6565

E-mail: [csiktamas1100@gmail.com](mailto:csiktamas1100@gmail.com)

## ŐSHAZA Vendégház

Az ŐSHAZA Vendégház az Éltető Balaton közösségének tagja. Több mint 30 termelővel és kézművessel, aktív csoporttal dolgoznak együtt, hogy valódi, élő kapcsolatot teremtsenek vendégeik és a térség értékei között. Balaton-felvidék ízei és történeteire életre kelnek náluk a reggeliasztalnál, lakáséttermi kínálatukban és ajándékboltjában is. Nyitott Portaként küldetésük: hazavinni azt a különleges élményt, amit a Balaton-felvidék ízei, mesterei és szellemisége jelentenek – hogy az ŐSHAZA élménye a mindennapokban is velünk maradjon.

### Kapcsolat

Szabados Zsuzsanna, 8352 Bazsi, Fő u. 20.

Tel: +36/70 453-5296

E-mail: [oshaza2017@gmail.com](mailto:oshaza2017@gmail.com)

Honlap: [www.oshaza.hu](http://www.oshaza.hu)



## OD Kerámia

Ottmár Dóra egyedi kézműves kerámia ékszereket és használati tárgyakat készít. Jellemző formavilágában megtalálhatóak a színes virágok, csigavonalak, geometriai minták. Ékszerei nagyon vidám hangulatot közvetítenek. A virágokkal, csipkemintával díszített nyakláncok, medálok, karkötők, szívecskés gyűrűk, a pasztell színektől az erős karakteres árnyalatokig a szírvány színeiben pompáznak.



### Kapcsolat

Ottmár Dóra, 8271 Mencshely, Fő u. 31.

Tel: +36/70 451-9497

E-mail: [ottmardora@yahoo.com](mailto:ottmardora@yahoo.com)

Honlap: [www.od-ceramics.com](http://www.od-ceramics.com)



## Levendulás Mézeskalács

Sárkány Zsuzsanna a kézműves mézeskalácsait egyedi motívumokkal, számos esetben a hagyományos, népi motívumokkal díszíti.



### Kapcsolat

Sárkány Zsuzsanna, 8248 Nemesvámos, Kossuth Lajos u. 30.

Tel: +36/20 669-5951

E-mail: [sarkany.zs.rita@gmail.com](mailto:sarkany.zs.rita@gmail.com)

Facebook: [Levendulás Mézeskalács](https://www.facebook.com/Levendulas-Mezeskalacs)

## Nagyi Kertje Teaház és Étterem

Az egész évben nyitva tartó teázó és étterem teakülönlegességekkel, helyben készült süteményekkel várja a vidékies hangulatot kedvelő vendégeket.



### Kapcsolat

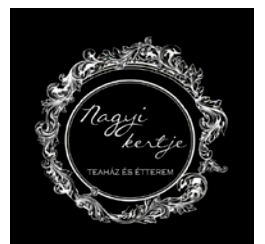
Hortobágyi Józsefné Ági,

8241 Aszófő, Remete út 2.

Tel: +36/30 247-2260

E-mail: [nagyikertjeteahaz@gmail.com](mailto:nagyikertjeteahaz@gmail.com)

Honlap: [www.nagyikertjeteahaz.com](http://www.nagyikertjeteahaz.com)



## KISALFÖLD KINCSEI

Szeptember 27-én a Rábaköztől a Kisalföld szívéig összesen 18 helyszínen 24 porta csatlakozott a programhoz: 12 porta a Pannónia Kincse Nyitott Porták hálózatából, és szintén 12 porta az Irány a Rábaköz Nyitott Porták közösségéből. A porták nemcsak bemutatkozásra hívták a látogatókat, hanem élményekre is: ízelítőre a vidéki mindennapokból, kóstolóra a helyi ízekből és találkozásra azokkal, akik ma is őrzik a térség hagyományait. A Rábaköz és a Kisalföld együtt alkotják Nyugat-Magyarország egyik legtermékenyebb és legelőbb tájegységét. A Rábaköz mesés parasztportái, népi motívumai és kézműves hagyományai harmonikusan találkoznak a Kisalföld rendezett falvaival, tágas síkságaival és a több generáción átörökített gazdálkodói tudással. A porták udvarán házi sajtok, pékáruk, mézek, lekvárok, füstölt finomságok és kézműves termékek sorakoztak. A látogatók betekintheztek családi gazdaságok életébe, találkozhattak állatokkal, megismerhették a kertművelés és a kis manufaktúrák munkafolyamatait. A tágas táj nyugalma, a falusi vendégszeretet és a házigazdák közvetlensége mind hozzátartozik ahhoz az élményhez, amiért érdemes ellátogatni a Kisalföld Kincsei térségébe.

### Térségi szervező:

Pannónia Kincse Leader Egyesület – Nyitott Porta Hálózat, Irány a Rábaköz

### Pannónia Kincse

#### Krisko Sajtműhely

A Krisko Sajtműhely egy családi vállalkozás Rábcakapin. A sajkészítés náluk nem csupán mesterség, hanem hivatás és szenvedély, amely generációkon átívelő hagyományokra épül. Zsófia és Ádám családjuk több generációs szarvasmarha-tenyésztő örökségét viszik tovább, ötvözve a múlt értékeit a modern kézműves sajkészítés iránti elkötelezettséggel. Első sajtaikat 2011-ben készítették, kezdetben a család és a barátok öröme. 2014 tavaszától kistermelőként már szélesebb közönség számára is elérhetővé tették termékeiket és azóta is fáradhatatlanul dolgoznak azon, hogy minőségi, természetes sajtokat kínáljanak vásárlóiknak.



### Kapcsolat

9165 Rábcakapi, Fő u. 28.

Tel: +36/30 319-0562

E-mail: [info@kriskosajtmuhely.hu](mailto:info@kriskosajtmuhely.hu)

Facebook: [Krisko Sajtműhely](#)

Weboldal: [www.kriskosajtmuhely.hu](http://www.kriskosajtmuhely.hu)

#### Szabados Családi Pince és Gazdaság

A Szabados Családi Pince és Gazdaság Gyarmat településen 2020 óta működő családi vállalkozás. Az 1 hektár területű szőlőbirtokon kézműves borokat készítenek, kifejezetten kóstoltatás céljából, melyek választéka: fehér, rosé és vörösborok. A borokat már a kor elvárásainak megfelelő technikával készítik, viszont a múltbéli örökségük tiszteletben tartásával. A borkóstolók alkalmával az új pincéjük mellett egy 200 éves eredeti állapotú „GUNYHÓ” is látogatható. Foglalkoznak még fűszerpaprika termesztéssel, mellyel ízesítik a borok mellé kínált finom falatokat.



### Kapcsolat

9126 Gyarmat, Óhegy u. 274.

Tel: +36/70 385-6920

E-mail: [szabados.gyarmat@gmail.com](mailto:szabados.gyarmat@gmail.com)

Facebook: [Szabados Családi Pince](#)



#### Gold&Cake Mézesbábos Porta

Lépj be a Gold&Cake Mézesbábos Porta varázslatos világába, ahol az illatok, az ízek és a hagyományok egyesülnek! Itt nemcsak mézeskalács készül, hanem egy időutazás is, ahol a régi mesterségek és a modern kreativitás találkoznak. A Gold&Cake mézesbábos portán a mézeskalács készítés és díszítés minden csínját-bínját ismerik. Aki ide betér néhány mézédese, fűszeres órára, betekintést nyerhet a 15 éve mézeskalács készítő foglalkozó házaspár - Mónika és András - munkájába Pannonhalmán.



### Kapcsolat

9090 Pannonhalma, Alkotmány út 1.

Tel: +36/30 983-7345

E-mail: [goldandcake@gmail.com](mailto:goldandcake@gmail.com)

Facebook: [Gold&Cake](#)



## Pannonhalma Provence Levendula

Szép, panorámás, családi hangulatban vár mindenkit Barbi és Tomi pannonhalmi gazdagsága és ültetvénye, melyben lehetőség nyílik szezonálisan tulipánt, nárciszt, levendulát szedni, egész évben illatos ajándéktárgyakat, gyógynövényes mézeket és méhészeti termékeket vásárolni.

Ahol csak Te számítasz, miközben a "Méhkelence" relaxációs házikóban a méhek zümmögése és a méz illata közepette nyugalomra lelsz.

Vidd haza Pannonhalma illatát, ízét, mézét...!



### Kapcsolat

9090 Pannonhalma,

Dr. Szombathelyi Károly u. 6.

Tel: +36/20 328-7339

E-mail: [barbara.gyimesi@gmail.com](mailto:barbara.gyimesi@gmail.com)

[pannonhalma.provence@gmail.com](mailto:pannonhalma.provence@gmail.com)

Facebook: [Pannonhalma Provence Levendula](#)

Térkép link: [Pannonhalma Provence Levendula](#)



## Schreiner Fafaragó Műhely

Az écsi népi faragókultúra megalapítása és hagyományainak megőrzése Schreiner Károly népi iparművész több évtizedes munkásságához kötődik. A mester munkájának köszönhetően a térség nemcsak megyei értéként, hanem kulturális örökség részeként is elismert. A portáját látogató vendégek egy olyan élő népművészettel találkozhatnak, amelyben a múlt és a jövő harmóniában jelenik meg.

A bemutatók és szakkörök során minden korosztály ízelítőt kap a fafaragás csodálatos világából, valamint a fa iránti szeretetből, amelyet a mester képvisel. A 9 fős vendégház kényelmes szállást biztosít, ahol pihenhetsz az alkotás fáradalmi után, vagy felfedezheted a környék látnivalóit biciklivel vagy gyalogosan.



### Kapcsolat

9083 Écs, Hegyalja u. 7.

Tel: +36/30 424-8927

E-mail: [karoly.schreiner@gmail.com](mailto:karoly.schreiner@gmail.com)

Weboldal: [nepifafaragas.hu](http://nepifafaragas.hu)

Térkép link: [Schreiner Fa- és Kézműipari Kft.](#)



## FinomSág Kóstoló Terasz

A FinomSág családi gazdaságban gyümölcsöket, fűszer- és gyógynövényeket termesztnek a Pannonhalmához közeli Gyórságon. Tartósítószer és adalékanyag-mentes kézműves natúr leveket, szörpöket és lekvárokat készítenek prémium minőségben. A gazdaság egyik sikerterméke a fekete berkenye (arónia), más néven csodabogyó, amelyből magas antioxidáns tartalmú termékek készülnek. A nagyszülőktől tanult receptúrákat ötvözik az Ausztriában elsajátított feldolgozó technikával, ennek köszönhetően kiváló beltartalmi értékű termékeket állítanak elő. A FinomSág Kóstoló Terasz 2024. októbertől várja a látogatókat.



### Kapcsolat

9084 Gyórság, belterület 247/1. hrsz.

Tel: +36/20 346-0363

E-mail: [sagiszorp13@gmail.com](mailto:sagiszorp13@gmail.com)

Facebook: [FinomSág Kézműves Termékek -](#)

[FinomSág Fekete berkenye, arónia](#)

Instagram: [finomsag\\_kezmuestermek](#)

Weboldal: <https://finomsag-kezmuesgazdasag.hu>

*Fűben fűben orvosság, palackozva*  
**FinomSág**

## Bodza Porta

A Bodza Porta, egy kis családi gazdaság Ravazdon, ahol a múlt öröksége és a jövő fenntarthatósága találkozik. Éva és András hisznek abban, hogy az egészséges táplálkozás a gazdálkodásnál kezdődik. Náluk nincs tömeggyártás vagy mesterséges beavatkozás – csak tiszta, eredeti ízek és hagyományos eljárások. Állataikat saját takarmányukon nevelik, így tejük minden cseppje a természet kincseit hordozza. Kézműves kecskesajtokat, organikusan termesztett fűszereket és gyógynövényeket, természetes lekvárokat, mézet, valamint saját sört és bort készítenek. Minden termékük adalék-, ízfokozó- és tartósítószer-mentes, hogy a lehető legközelebb maradjon a természet eredeti ízeihez.



### Kapcsolat

9091 Ravazd, Országút u. 22.

Tel: +36/20 435-9300

E-mail: [bandyta1970@gmail.com](mailto:bandyta1970@gmail.com)

Facebook: [Bodza Porta](#)

Weboldal: <https://bodzaporta.mozellosite.com>



## Kozma Porta

A Kozma Porta egy családi gazdaság Csikvándon, amely hosszú évek óta elkötelezett a hagyományos sertéshús feldolgozás iránt. A gazdaságot a Kozma család alapította, és azóta is közös erőfeszítéssel működtetik. Falusi vendégasztalt is üzemeltetnek, termékeik a több mint fél évszázados tapasztalata és receptje alapján készülnek, különös figyelmet fordítva az autentikus ízekre, füstölésre és fűszerezésre. Állataikat természetes vidéki környezetben, háremes tartásban nevelik. Adalékmentes takarmányuk a csikvándi termőföldeken megtalálható, szántóföldi növényekre, zöldségekre és gyümölcsökre épül.



### Kapcsolat

Kozma Tibor, 9127 Csikvánd Kossuth u. 25.

Tel: +36/20 595-7878

E-mail: [kozmaandi75@gmail.com](mailto:kozmaandi75@gmail.com)

Facebook: [Kozma Porta](#)

## Ibituba

Falusi vendégasztal szolgáltatást nyújt a Budai Henrietta által alapított családi vállalkozás Győrújbaráton. Célja, hogy felkarolja a slow food, azaz az egészséges és ízletes ételek fogyasztásának népszerűsítését. Szeretné minél szélesebb körben felhívni az emberek figyelmét a közös étkezések fontosságára. Henrietta közösségi programokat is szervez, melyre egyre több az érdeklődő: kenyérsütés (fatüzelésű kemencében), rétes nyújtás, szülő-gyerek élménysütés, tartósítószer nélküli zöldség- gyümölcs befőzése. A természetben gyönyörű kilátás mellett fogyaszthatja a látogató a házias ízeket.



### Kapcsolat

9081 Győrújbarát, Felső Paperdő u.

Tel: +36/30 500-5657

E-mail: [ibitubagyorujbarat@gmail.com](mailto:ibitubagyorujbarat@gmail.com)

Facebook: [Ibituba Győrújbarát](#)



## Csikvánd Ízei

Csikvánd Község Önkormányzata célul tűzte ki, hogy lépcsőről-lépcsőre létrehozza azt a termelő infrastruktúrát, amellyel a viszonylag kis termőterületeken megtermelt terményeiből magas szintű és feldolgozottságú termékeket tud előállítani. Az üzemben kiváló helyi receptúrák adaptálásával folyamatosan megújuló, harminc-negyvenféle készterméket (savanyúságokat, lekvárokat, dzsemeket, befőtteket, fűszerpaprikát) tartalmazó termékpaletta áll a vásárlók rendelkezésére. A régi megszokott ízek mellett nagy sikere van a csikvándi „Viagra”-nak is nevezett fokhagyma savanyúságnak, a svéduborkának, és a fűszeres almalekvár és a meggybefőtt is igazi kuriózum.



### Kapcsolat

9127 Csikvánd, Táncsics u.

Tel: +36/30 391-6707, +36/20 219-6112,

+36/96 739-438

E-mail: [polghivcsikvand@gmail.com](mailto:polghivcsikvand@gmail.com)

Facebook: [Csikvánd Község Hivatalos Oldala](#)

Weboldal: <https://csikvand.hu>



## Intarzia Műhely

Kránitzné Rikker Ildikó intarziáművész műhelye egy különleges alkotótér, ahol a hagyományos bútordíszítő technika, az intarzia kap új értelmet. Munkái nagyfokú szaktudással és precizitással készülnek, minden darab egyedi tervezésű, természetes fafurnérokából összeállított kompozíció. Alkotásait gyakran díszítik gazdag ornamentikák és a természet ihlette motívumok. A műhelyébe látogatók megismerkedhetnek az intarziakészítés folyamatával, az anyagok sokféleségével, és örömmel osztja meg tudását mindazokkal, akiket vonz a fa szépsége és a kézműves alkotás világa.



### Kapcsolat

9100 Tét, Szent István u. 4.

Tel: +36/70 625-0844

E-mail: [intarziastudio@gmail.com](mailto:intarziastudio@gmail.com)

Facebook: [Intarzia Műhely-Tét](#)



## Rábaköz

### Lélek Íze

Székely Kinga Jánossomorján a Hanság és Rábaköz varázsában, kistermelő családi házuk mintegy 2000 m<sup>2</sup>-es kertjében termeli meg és készíti kézműves szörpjeit és lekvárjait, változatos gyümölcsökből, gyógynövényekből és virágszirmokból. Története 2006-ban indult egy vödör szilvával és egy sugallattal, amelyből mára szenvedély lett. Termékeivel helyi rendezvényeken is jelen van, ahol örömmel adja tovább a Lélek Íze finomságainak különleges hangulatát.



### Kapcsolat

Székely Kinga, 9242 Jánossomorja, Iskola u. 12.

Tel: +36/30 204-9760

E-mail: [turakkinga@gmail.com](mailto:turakkinga@gmail.com)

Facebook: [Lélek Íze](#)

Instagram: [lelek\\_ize](#)

Tiktok: [turakkinga](#)



### Levendula Álom Kert

Kondor-Tar Andrea a Levendula Álom Kert megálmodója. Gyógynövényeit szeretettel termesztve kézműves, adalékanyag-mentes szörpöket, lekvárokat, fűszereket és különleges ínyencségeket készít. Minden termékében ott van a természet tisztasága, a gondoskodás és az élmény íze – illatban, ízben és lélekben.



### Kapcsolat

Kondor-Tar Andrea,

9300 Csorna, Petőfi Sándor u. 11/a

Tel: +36/20 773-4144



## Kivi Farm

Losonczi Gizella bio termesztő több 40 éve foglalkozik különleges növények nevelésével. Kertjében kivi, datolyaszilva és indiánbanán várja a látogatókat, akik nemcsak ízletes gyümölcsöket kóstolhatnak, hanem kertészeti tanácsokat is kapnak. Szedd magad akciói igazi élményt nyújtanak, ahol a természet közelsége és a friss termés varázsa mindenkit magával ragad.



### Kapcsolat

Losonczi Gizella, 9323 Jobaháza,  
Kossuth Lajos u. 79.  
Tel: +36/30 268-7808  
Facebook: [Kivi Farm Jobaháza](#)



## Főszegi Porta & Méhészet

A Rábatamási Főszegi port & Méhészet egy közel százéves ház, amelyet 2021–23 között újítottak fel az „átalakítva megőrizni” elv szerint. A régi bútorok és tárgyak új funkciót kaptak, így a múlt és a jelen harmonikusan találkozik. Az udvaron Pölöskei András méhészete is helyet kapott, ahol a látogatók megismerhetik a méhek világát és megkóstolhatják a friss mézet. A porta vezetett sétákkal, korabeli ételekkel és méhészeti bemutatókkal várja az az érdeklődőket.



### Kapcsolat

9322 Rábatamási, Szabadság u. 117.  
Tel: +36/30 824-4000  
Facebook: [Főszegi Porta & Méhészet](#)



## Bogyoszlói Mákműhely

Mészáros Szabolcs László a Bogyoszlói Mákműhely megálmodója. Családi gazdaságában regeneratív szemlélettel termeszt a mákot, a babot és egyéb gabonanövényeket. A megtermelt magvakat – mákot és babot – saját maga tisztítja, csomagolja, majd közvetlenül a fogyasztóknak értékesíti, garantálva a frissességet és prémium minőséget. Földjein a talajélet és a biodiverzitás védelme áll középpontban, hogy a termelés valóban fenntartható legyen.



### Kapcsolat

Mészáros Szabolcs László,  
9324 Bogyoszló, Fő út 41.  
Tel: +36/30 140-1000  
Facebook: [Bogyoszló Mákműhely](#)



## Dámföldi Ökogazdaság

Rábaköz szívében, Farád külterületén található a Dámföldi Ökogazdaság, ahol egy hektáron mintegy negyvenféle növényt – zöldségeket, gyümölcsöket és gyógynövényeket – természetnek teljesen vegyszermentesen. A gazdaság vetésforgót alkalmaz, rovarriasztó növényeket telepít, mechanikai gyomirtást végez, és nagyanyáink hagyományos módszereit ötvözi korszerű szemlélettel. A cél a talaj termőképességének megőrzése, a biodiverzitás növelése és a helyi közösség egészséges, tiszta ételminőséggel való ellátása.”



### Kapcsolat

Ökogazdaság: 9321 Farád külterület  
Központ: 9323 Jobaháza, Ady Endre u. 18/a  
Tel: +36/30 687-4485



## Major Méhészet

A Major Méhészet a farádi Sarlay majorban több évtizede működő családi gazdaság, ahol a méhészkedés hagyományai generációkon át öröklődnek. Az első kaptárak a 20. század második felében kerültek ide, azóta folyamatosan bővül a méhészet. Akác-, hárs- és vegyes virág-méz, valamint számos mézkészítmény készül, a látogatók pedig megismerhetik a mézpergetés folyamatát, kóstolhatják a friss mézet, és betekintést nyerhetnek a méhek lenyűgöző világába.



### Kapcsolat

9324 Farád, Sarlay major

Tel: +36/20 415-9823

Facebook: [Majorméhészet](#)



## Tarka - Barka Kerámia Műhely

A Rábatamási Tarka-Barka Kerámia műhely Szele-Virányi Melinda alkotó munkájának gyümölcse. Melinda gyermekkorától vonzódik a kézművességhez, és évek óta formálja, festi a vidám, színes kerámiákat, amelyek a hagyományt és a játékosságot ötvözik. A műhelyben a látogatók megismerhetik a készítés folyamatát, kipróbálhatják a korongozást, sőt saját darabot is alkothatnak. A cél, hogy a kerámia öröme és a kézművesség szeretete mindenkihez közel kerüljön.



### Kapcsolat

9322 Rábatamási, Táncsics u. 18.

Tel: +36/30 448-0905

Facebook: [Tarka-Barka Kerámiák](#)



## VASFÜGGÖNY TÉRSÉGE

Szeptember 27–28-án az EuroVelo13 – a Vasfüggöny kerékpárút – mentén több mint 30 porta várta a látogatóit. Ezen a kora őszi hétvégén az Kőszeghegylja-Dél-Zala és az Őrség együtt mutatta be azt a sokszínűséget, amit Magyarország nyugati régiója kínál. A két térség, bár földrajzilag szomszédosak, két teljesen eltérő, mégis egymást gyönyörűen kiegészítő világot képviselnek, és messze földön híresek természeti szépségeikről: dombok között húzódó szőlőhegyek, erdei ösvények és hangulatos falvak tárultak fel az ide érkezők előtt.

A Nyitott Porta Napok rendezvénysorozatnak köszönhetően azonban ennél is többet kaptak: betekintheztek a szőlőfeldolgozás titkaiba, megkóstolhatták a kemencében sült ételeket, házi süteményeket, és kézműves bemutatókon fedezhették fel a régi mesterségek világát. Az egykori Vasfüggöny vonalát követő kerékpárút ma már nem határ, hanem összekötő kapocs, amely szabadságot, nyugalmat és felfedezést ígér.

Térségi szervező: Pannon Helyi Termék Klaszter

Térségi együttműködő partnerek: Nyugat Pannon Nkft, Vasvári Népfőiskola, Írottka Natúrpark

### Térségben bemutatkozó porták

#### Németh Porta

Nagyrákoson, az Őrség szívében működik a Németh Porta, ahol a testvérek – szüleik támogatásával – generációk örökségét viszik tovább. Családtagként gondoskodnak magyartarka teheneikről, saját takarmányt termelnek, a szénatejből pedig naponta közel 40 féle tejterméket készítenek. Nyitott napjaikon a gazdaság mindennapjai, a sajt készítés fázisai, a termék-kóstoló és a tehén- valamint boci simogatás is várja a látogatókat.



#### Kapcsolat

Németh Ildikó, 9938 Nagyrákos, Alsószer 38.

Tel: +36/30 380-3670

E-mail: [ildiko.edit.nemeth@gmail.com](mailto:ildiko.edit.nemeth@gmail.com)

Facebook: [Németh Porta az Őrségben](#)



#### Őribird Sörbár és Sörfőzde

Az Őribird Sörbár és Sörfőzde az Őrség egyetlen helye, ahol valódi kisüzemi söröket csapolva kóstolhat. Hangulatos terasza és sörkertje ideális a pihenéshez, miközben sörfőző bemutatóján bepillantást enged a sörkészítés világába. A falusi hidegtál, a kézműves dödölle és a házi rétes teszi teljessé az élményt. Esős időben fedett helyen várja vendégeit, így a jó hangulat minden körülmények között garantált.



#### Kapcsolat

Mácsek Attila, 9938 Nagyrákos, Alsószer 24.

Tel: + 36/20 377-1195

E-mail: [macsek.attila1@gmail.com](mailto:macsek.attila1@gmail.com)

Honlap: [www.oribird.hu](http://www.oribird.hu)

Instagram: [oribirdsor](#)

Facebook: [Őribird Sörbár és Sörfőzde](#)



#### Harmónia Öko-kert

A Harmónia ÖkoKert egy vegyszermentes, ökológiai szemléletű kert, ahol zöldségek, fűszernövények, ehető virágok és mikro-zöldek teremnek. Küldetése a talaj és az élővilág megóvása, ezért csak növényi leveket és engedélyezett biológiai készítményeket használ. A kertben az oktatás is fontos: workshopokon bárki tanulhat a biokertészetről, a növényekkel való kapcsolódásról és a mikro-zöld termesztéséről.



#### Kapcsolat

Papp-Felber Anita,

9771 Balogunyom, Margaréta u. 3.

Tel: + 36/30 686-6621

E-mail: [info@harmoniaokokert.hu](mailto:info@harmoniaokokert.hu)

honlap: [www.harmoniaokokert.hu](http://www.harmoniaokokert.hu)

Instagram: [harmoniaokokert](#)

Facebook: [Harmónia Öko-kert](#)



## Tök Jó Porta

A TÖK-JÓ Porta Órimagyarósdon működő, családi kistermelői gazdaság, ahol a látogatók a hagyományos tökmagolajkészítés teljes folyamatába is betekintést nyerhetnek. A több mint százéves pajtaépületben kóstolót és vásárlási lehetőséget kínál, miközben bemutatja, hogyan születik a melegen sajtolt tökmagolaj. Családias hangulata és természetközeli környezete különleges élménnyé teszi a látogatást.



### Kapcsolat

Szabó Gáborné,  
9933 Órimagyarósd, Ady E. út 23  
Tel: +36/30 816-4808  
E-mail: [orsegaranya@gmail.com](mailto:orsegaranya@gmail.com)  
Honlap: <https://tokjoporta.hu/>  
Facebook: [Tök Jó Porta - Az Őrség aranya](#)



## 7ed7 pincészet

A Soproni borvidék kőszegi körzetében működő bio szőlőbirtokon generációk óta vegyszermentesen gazdálkodik a család, a természet ritmusát követve. A különleges talajon termesztett szőlőkből natúr borokat készít, amelyek készítése során a hagyományos tudást és a természetközeli technikákat részesíti előnyben. A szüreti programon birtokbemutató, borkóstoló és a bio művelés megismerése várja a látogatókat.



### Kapcsolat

Tömő Szabolcs,  
9723 Gyöngyösfalu, 2206. hrsz.  
Tel: +36/70 317-8488  
E-mail: [7ed7pince@gmail.com](mailto:7ed7pince@gmail.com)  
Honlap: <https://7-7wine.com/>  
Instagram: [7ed7pince](#)



## Mándli Borház

A Mándli Borház Cák festői pincéjénél fogadja a látogatókat, ahol a soproni és zalai borok találkoznak a családi hagyományokkal. A több mint 130 éve szőlőműveléssel foglalkozó birtok modern, mégis hagyománytisztelő módszerekkel dolgozik. A Mándli Borház élménye több, mint egy kóstoló: egy igazi találkozás a vidéki vendégszeretettel, a történelmi dűlők szellemével és a borokban rejlő időtálló értékekkel.



### Kapcsolat

Mándli Tibor, 9725 Cák, Botosok teteje  
Tel: +36/30 532-1598  
E-mail: [info@mandliborhaz.hu](mailto:info@mandliborhaz.hu)  
Honlap: [mandliborhaz.hu](http://mandliborhaz.hu)  
Instagram: [mandliborhaz\\_boraszat](#)  
Facebook: [Mándli Borház](#)



## Simon Pince Csörnyeföld

A Muravidék és a Zalai borvidék határán működő Simon Pince kizárólag saját termelésű, eredetmegjelölésű borait kínálja, barátságos vendégszeretettel ötvözve a helyi hagyományokat. Pincelátogatásán betekintést enged a szőlőművelés és borkészítés folyamataiba miközben megismerhetjük a borok történetét. Házi finomságai és hangulatos pincehelyszíne rossz időben is kellemes élményt nyújtanak.



### Kapcsolat

Simon Zoltán, 8873 Csörnyeföld, Hársfa u. 13.  
Tel: +36/30 979-4639  
E-mail: [simonpince8873@gmail.com](mailto:simonpince8873@gmail.com)  
Facebook: [Simon Pince Csörnyeföld](#)



## Kredenc Lelke

A Kredenc Lelke Porta vegyszermentesen természetgyümölcsből és zöldségeiből készíti finomságait, nagy hangsúlyt helyezve a természetes, egészséges ízekre. MézesÉdes termékeiben saját liofilizált gyümölcsport keveri össze akác- vagy vadvirágmézzel, megőrizve a gyümölcsök értékes tápanyagait. Különlegessége az Őrségi Nemzeti Parki védjegyes citromfűves



### Kapcsolat

Markó Sándor, 9938 Szatta, Fő út 44.

Tel: +36/70 943-5270

E-mail: [nmarkoviktoria@gmail.com](mailto:nmarkoviktoria@gmail.com)

Facebook: [Kredenc Lelke](#)

## Biomalom Róza

A Biomalom Róza az ÖKO-PLANT Kft. családi vállalkozásának része, ahol a teljes gabonafeldolgozás fenntartható szemlélettel zajlik. A BIO alapanyagok saját természetből származnak, a gyártást és a tárolást egy helyen végzik. A malom teljes kiőrlésű BIO lisztet, zabpelyhet és hidegen sajtolt olajokat készít, a látogatók pedig a természetközeli előállítás folyamatába is bepillantást nyerhetnek.



### Kapcsolat

Sámson Réka,

9792 Bucsú, Szent István király u. 7.

Tel: +36/30 446-9802

E-mail: [info@biomalomroza.hu](mailto:info@biomalomroza.hu)

Honlap: <http://www.biomalomroza.hu/>

Instagram: [biomalom\\_roza](#)

Facebook: [Biomalom Róza](#)



## Alpokalja Farm Shop & Brunch

Az Alpokalja Farmot egy fiatal pár hozta létre, akik a városi életet tudatosan cserélték a természetközeli vidékre. A farmot az autonóm élet, a hagyományos tudás és a közösségi értékek keresése formálja. Működésükben az önellátás, a helyi gazdaság támogatása és az emberközpontú szemlélet kap hangsúlyt, inspirációt adva mindazoknak, akik etikusabb, élhetőbb életformára vágnak.



### Kapcsolat

Cyórvári Péter, 9725 Kőszegdoroszló, 226/5. hrsz.

Tel: +36/30 273-2568

E-mail: [gyorvaripeter1996@gmail.com](mailto:gyorvaripeter1996@gmail.com)

Honlap: <https://alpokaljafarm.hu/>

Instagram: [alpokalja\\_farm/](#)

Facebook: [Életvilág Farm](#)

## Kövirózsa Gyógy- és Fűszernövénykert

Gazdaságukban a fűszerek és gyógynövények nemcsak ízeket, hanem történeteket is hordoznak. A kert illata összefonódik a gyümölcsös és veteményes nyugalmával, miközben barátságos állataik várják a látogatókat. Gyógynövényes sétáik során megmutatják a növények erejét, finomságaik pedig a kertből a vendégasztalra vezető utat mesélik el. Itt a természet ritmusa mindenkit feltölt.



### Kapcsolat

Kovács-Mesterházy Viktória,

9933 Órimagyarósd, Petőfi S. út 15.

Tel: +36/30 562-1233

E-mail: [mesterhazy.viktoria@gmail.com](mailto:mesterhazy.viktoria@gmail.com)

Facebook: [Kövirózsa gyógy- és fűszernövénykert](#)



## Schrott Méhészet

Kőszegi családi méhészet 2008-ban indult négy méhcsaláddal, ma pedig hatvan család gondoskodik arról, hogy természetes, adalékanyag-mentes mézeiket kínálhassák a látogatóknak. A feldolgozás minden lépése helyben zajlik, a minőség megőrzését szolgálva. Programokon a vendégek megismerhetik a méhek világát, kóstolhatnak, eszközöket próbálhatnak, és testközelből tapasztalhatják meg a méhek szerepét.



### Kapcsolat

Schrott Alíz, 9730 Kőszeg, Vízmű u. 22.  
Tel: +36/30 565-3939  
E-mail: [aliz@schrott.hu](mailto:aliz@schrott.hu)  
Honlap: [www.schrottmeheszet.hu](http://www.schrottmeheszet.hu)  
Facebook: [Schrott Méhészet](#)



## Kerka Vízialom Múzeum

Szécsiszigeten, a Kerka-patak mentén áll a vidék utolsó megmaradt és felújított vízialma, amely ma is őrzi a régi idők hangulatát. A több száz éves épület kiállítótérként működik, 2023-ban pedig a teljes gépészet is megújult, így valódi időutazást kínál. A malomtó és a kert egész évben kikapcsolódást nyújt, a Pajta Kávészó helyi termékeket is kínál, a malomudvar pedig kéthetente termelői piacnak ad otthont. A szomszédságban vadkovászós kézműves pékség is működik.



### Kapcsolat

Wágner Andrea Éva,  
8879 Szécsisziget, Rákóczi u. 1.  
Tel: +36/20 485-9008  
E-mail: [info@kerkavizimalom.hu](mailto:info@kerkavizimalom.hu)  
Honlap: <https://kerkavizimalom.hu>  
Instagram: [kerkakincse](#)  
Facebook: [Kerka Vízialom](#)



## Tóth Bernadett fazekasműhely

Magyarszombatfán, Tóth Bernadett fazekasműhelyében a látogatók testközelből ismerhetik meg a korongozás folyamatát: bemutatja, hogyan formálódnak a kerámiák, és aki kedvet érez, maga is kipróbálhatja a mesterséget. Közben mesél a helyi fazekasság hagyományairól, a régi idők történeteiről és a szakma sajátosságairól, így a műhelylátogatás egyszerre alkotó élmény és kulturális utazás



### Kapcsolat

Tóth Bernadett, 9946 Magyarszombatfa, Fő út 18/b  
Tel: +36/30 532-2176  
E-mail: [betty0624.ob@gmail.com](mailto:betty0624.ob@gmail.com)  
Facebook: [Tóth Bernadett fazekas, Magyarszombatfa](#)

## Hetésben Vár-Lak

A falutól távolabb, több hektárnyi nyugodt természeti környezetben él, ahol lovai békésen legelésznek, és a csendet madárcsicsergés tölti meg. Kis őstermelői boltjában kávéval, buborékos gofrival és vendégasztallal fogadja a látogatókat. Ősszel saját terméséből hagyományosan fermentált káposztát készít. Fő terméke az alma, és tervezi illóolaj-lepárló, valamint gyümölcsaszaló beszerzését, miközben fűszer- és zöldségeskertjét folyamatosan fejleszti.



### Kapcsolat

Petrik Mónika, 8969 Bödeháza, Bázis út 1.  
Tel: +36/70 932-7482  
E-mail: [monikapetrik73@gmail.com](mailto:monikapetrik73@gmail.com)  
Honlap: [Hetésben Vár-Lak](#)

## Tuboly Pince

A Tuboly Pince egy kicsi, családi pincészet Zala megyében, a tornaföldi Szent-János hegyen, csupán néhány kilométerre a szlovén és horvát határtól. A helyi borkultúra hagyományait követve céljuk az, hogy a Zalai- dombság lankái nyújtotta csodaszép környezetben olyan minőségi borokat készítsenek, melyek csalogatják a vendégeket, és amelyekre ők maguk is büszkék lehetnek. Kézműves borokkal, kemencében készült finomságokkal és családi hangulattal várják vendégeiket.

### Kapcsolat

Tuboly Zoltán,  
8876 Tornafölde, Szent János-hegy  
Tel: +36/30 929-8436  
E-mail: [tuboly.zoltan@tubolypince.hu](mailto:tuboly.zoltan@tubolypince.hu)  
Honlap: <https://www.tubolypince.hu/>  
Facebook: [Tuboly pince](#)

## Horváth Mezőgazdaság

A Horváth Mezőgazdasági Vállalkozás több mint harminc éve fogadja vásárlóit Fertőd közelében, néhány kilométerre a várostól. Telephelyén szeptembertől késő tavaszig folyamatosan kínálja friss almáit, amelyek a gondos termesztésnek köszönhetően mindig kiváló minőségben érkeznek a vevőkhöz. A vállalkozás számára fontos a hazai gyümölcs tisztelete és a közvetlen termelői kapcsolat, így minden érdeklődőt szeretettel vár.

### Kapcsolat

Horváth Zoltán, 9431 Fertőd, Hodály major  
Tel: +36/30 937-3760  
E-mail: [zhkmedia@gmail.com](mailto:zhkmedia@gmail.com)  
Honlap: <https://horvathmezogazdasag.com>  
Facebook: [Horváth Mezőgazdaság](#)



## Stefanich Pincészet

A kőszegi Stefanich borászat a Soproni Történelmi Borvidék hagyományaira épít, ahol a szőlőművelés évszázadok óta meghatározó. A család több generáció óta foglalkozik szőlőtermesztéssel, jelenleg 10 hektáron gazdálkodik. Fő fajtáik a Kékfrankos, Blauburger, Pinot Noir és Merlot, de Chardonnay és Olaszrizling is szerepel a kínálatban. Boraikat irányított erjesztéssel készíti, a palackozásra szánt vörösborokat fahordóban érleli.

### Kapcsolat

Stefanich Petra, 9725 Cák, Kőfejtő lejtő 14.  
Tel: +36/20 972-5734  
E-mail: [stefanichpince@gmail.com](mailto:stefanichpince@gmail.com)  
Facebook: [Stefanich Pincészet](#)

## Desits Vendégasztal

Csepreg szőlőhegyeinek panorámájában vendégháza nyugalmat és vidéki vendégszeretetet kínál. Saját készítésű húsáruval, kovászos kenyérrrel, helyi szörpökkel és borokkal várja vendégeit. Lehet barangolni a fűszerkertben, kóstolni friss fűszernövényeket, részt venni levendulaszüreten vagy kovászoló workshopon. A helyi finomságok meg is vásárolhatók, így az élmény hazavihető.

### Kapcsolat

Desits Zoltán, 9735 Csepreg,  
Benehegyi tó, 3289. hrsz.  
Tel: +36/70 271-3129  
E-mail: [desitshus@gmail.com](mailto:desitshus@gmail.com)  
Facebook: [Desits Vendégasztal](#)



## Szöcske-Nyáj Farm

Egyházsrádócon, egy 3000 m<sup>2</sup>-es portán természetközeli, vegyszermentes gazdaságot működtet, ahol kameruni juhok tartják rendben a gyümölcsöst, futókacsák vigyáznak a veteményre, és esővízzel öntöz. A kert egész évben ellátja friss terméssel, a felesleget eladásra kínálja. A farm állatsimogatóval, gyümölcszszürettel, tojáskereséssel, mesével és játékos foglalkozásokkal várja a látogatókat.



### Kapcsolat

Varga-Péntek Viktória, 9783 Egyházsrádóc,  
Kossuth Lajos u. 104.  
Tel: +36/30 505-9815  
E-mail: [vargapentekviktoria@gmail.com](mailto:vargapentekviktoria@gmail.com)  
Facebook: [Szöcske-Nyáj](#)

## Porta MészÁsó

Gyöngyösfalu határában, a Pösei-hegy zöldjében található a Porta MészÁsó, egy 1,2 hektáros családi gazdaság, amely tíz éve egy elhagyatott terület rendbetételével indult. Ma kézműves sajt készítéssel, állatsimogatóval, pónilovaglásal és gyümölcsöskerttel várja a látogatókat. A felújított présházban működő sajtműhelyben kecsketejből készült termékeket lehet kóstolni, miközben az elbeszélésnek köszönhetően a készítés folyamata is megismerhető.



### Kapcsolat

Mészáros Andrea, 9723 Gyöngyösfalu,  
Pösei hegy 2405/3. hrsz.  
Tel: +36/30 883-4558  
E-mail: [portameszaso@gmail.com](mailto:portameszaso@gmail.com)  
Facebook: [Porta MészÁsó](#)  
Instagram: [meszaso](#)



## Eliza Kosárfonó-Műhely

Az Eliza Kosárfonó-Műhely alapítója, Csányi Eliza 2017-ben ismerkedett meg a vesszőfonással, majd tanfolyamokon és mesterektől tanulva fejlesztette tudását. 2020-tól kezdett tudatosan ezzel foglalkozni, később saját műhelyt és vállalkozást indított. Kosarakat készít, workshopokat tart, valamint oktat a Gébárti Alkotóházban és helyi programokban, fontosnak tartva a hagyományos mesterség továbbadását.



### Kapcsolat

Csányi Eliza, 8969 Bödeháza, Béke u. 2.  
Tel: +36/70 626-8617  
E-mail: [lizzy.csanyi@gmail.com](mailto:lizzy.csanyi@gmail.com)  
Honlap: <https://eliza-kosarfono-muhely.webnode.hu>  
Facebook: [Eliza Kosárfonó-Műhely](#)

## Magyar Kiwi Becsehely

Portájukon működik Magyarország első, 4 hektáros kiviültetvénye, ahol egzotikus gyümölcsök hazai honosításával foglalkoznak. Több mint 530 tételes füge- és gránátalma génbanki gyűjteményt gondoznak, amelyet pekándió, eukaliptusz, pálmák, olajfák, jujuba és datolyaszilva egészít ki. Küldetésük, hogy bemutassák e különleges fajok termesztési lehetőségeit, és inspirálja a fenntartható, fajgazdag kertészkedés iránt érdeklődőket.



### Kapcsolat

Miklós Ákos, 8866 Becsehely, 8667. hrsz.  
Tel: +36/30 937-4384  
E-mail: [miklosok@freemail.hu](mailto:miklosok@freemail.hu)  
Facebook: [Magyar Kiwi Becsehely](#)

### Hancsik József Falusi Turizmus

Dobronakon, a szlovén–magyar határ közelében működő gazdaságában a szántóföldi növénytermesztés, a szőlőművelés, az állattartás és a falusi vendéglátás harmonikusan kapcsolódik össze. Közel 40 hektáron gazdálkodik, ahol gabonákat, zöldségeket és burgonyát termeszt, szőlőültetvényén 18 000 tőke adja borainak alapját. Vendégeit helyi ételekkel, házi borokkal és igazi muravidéki tájélménnyel várja.



#### Kapcsolat

Hancsik József, SI-9223 Dobronak, 238  
Tel: +38/67 010-1335  
E-mail: [tomitoo2020@gmail.com](mailto:tomitoo2020@gmail.com)  
Facebook: [Hancsik Józsi Falusi Turizmus](#)

### Őr-ségi Órangyal Mézeskalács

Az Őr-ségi Órangyal Mézeskalács a térség egyetlen mézeskalácsos műhelye, ahol díszített és egyszerűbb mézeskalácsok készülnek, a tükrös szívektől a modern figurákig. Népszerű puszedlijeik között ott a szilvalekvárral töltött és a tökmagos is. Különleges habcsókokat, valamint saját gyümölcs alapanyagaiból készült lekvárokat és szörpöket kínálnak. A családi gazdaságban baromfikat tartanak, süteményeinkhez pedig saját tojást használnak.



#### Kapcsolat

Őr Ildikó, 8973 Kerkakutas, Petőfi út 26.  
Tel: +36/20 513-2959  
E-mail: [or-seg@or-seg.hu](mailto:or-seg@or-seg.hu)  
Facebook: [Őr-ségi Órangyal Mézeskalács](#)



### Harcz Endre Kertészet

A Harcz Endre Kertészetet Harcz Endre és párja, Igal Gyöngyi működteti Becsehelyen, ahol immár húsz éve foglalkoznak kivi, füge, káki, indián banán, gránátalma és más különleges növények termesztésével és szaporításával. Saját ültetvényeiknek köszönhetően hiteles, gyakorlati tapasztalatra épülő szaktanácsot adnak mindenkinek, aki sikeresen szeretne egzotikus gyümölcsöt nevelni.



#### Kapcsolat

Harcz Endre, 8866 Becsehely, Mór u. 32.  
Tel: +36/20 491-0473  
E-mail: [harcz.endre@gmail.com](mailto:harcz.endre@gmail.com)  
Facebook: [Harcz Endre - kertészet, különleges növények](#)

### Szöttes Műhely

Lendvadedes hegyén, gyönyörű erdei környezetben működő szöttes műhelyében szeretettel fogadja a látogatókat. A vendégek testközelből láthatják, hogyan készülnek a hagyományos szöttések, megismerhetik az eszközöket és a technikákat, sőt, akár ki is próbálhatják a szövés folyamatát. A nyugodt, természetközeli környezet különleges élménnyé teszi a látogatást.



#### Kapcsolat

Kuprivec Zoltánné, 8978 Lendvadedes, Sárdi Rend 354.  
Tel: +36/20 297-1827  
E-mail: [simancsillan@gmail.com](mailto:simancsillan@gmail.com)  
Facebook: [Kuprivec Zoltánné Szöttes készítő](#)

## Házi Tündér Látványporta

A Házitündér Látványportán kézműves lekvárokat, szörpöket, savanyúságokat és különleges házi finomságokat készít, amelyeket a látogatók a portán megismerhetnek és megkóstolhatnak. Nyáron lakásétterme is megnyitja kapuit: előzetes bejelentkezéssel bensőséges, otthonos környezetben kínál helyi alapanyagokból készült ételeket, így teljes élményt nyújt a vendégeknek.



### Kapcsolat

Benke Éva, 9938 Nagyrákos, Csárdaszer 12/a

Tel: +36/30 711-4275

E-mail: [nagyrakos13@gmail.com](mailto:nagyrakos13@gmail.com)

Facebook: [Házi Tündér Látványporta](#)



## Bozsoki Malomporta

Vendégházuk a Kőszegi-hegység szívében várja a látogatókat, ahol a helyi ízek bemutatása a koncepció fontos része. Reggelihez környékbeli termelők sajtjai, italai és kézműves finomságai társulnak, saját biokertjük friss zöldségeit kínálják.



### Kapcsolat

Nagyné Tóth Zita, 9727 Bozsok, Rákóczi u. 02.

Tel: +36/30 350-8408

E-mail: [zita@malomporta.hu](mailto:zita@malomporta.hu)

Facebook: [Malomporta](#)



## Stirling-villa

A szombathelyi Stirling család által 1938-ban épített, patinás polgári villa új életre kelve Kőszeghegyalja turisztikai és közösségi központjaként fogadja a látogatókat. A megújult épületben kézműves foglalkozások, kerékpáros pihenőpont, nyári konyha és kemence, valamint hangulatos szabadtéri színpad várja az érdeklődőket, hogy mindenki megtalálja a számára legkedvesebb élményt.



### Kapcsolat

Balázs Péter, 9726 Velem,

Rákóczi Ferenc u. 96.

Tel: +36/30 576-7450

E-mail: [koszeghegyaljaert@gmail.com](mailto:koszeghegyaljaert@gmail.com)

Instagram: [stirlingvillavelem](#)

Facebook: [Stirling-villa](#)





## Impresszum

|                   |   |
|-------------------|---|
| Felelős kiadó:    | Herman Ottó Intézet Nonprofit Kft. Vidék- és Térségfejlesztési<br>Támogató Egység   |
| Szerzők:          | Tószegi-Faggyas Katalin, Nemzeti Agrárgazdasági Kamara<br>Pótor Melinda, Minden, ami Szatmár-Bereg Egyesület<br>Szóts Mónika, Úticél Egyesület<br>Holyevác Judit, Németh Tamás, Pannónia Kincse LEADER Egyesület<br>Bernadett Vörös, Irány a Rábaköz<br>Zsédenyi Tímea, Kovács István<br>Pannon Helyi Termék Nonprofit Kft.<br>Kovács Szilvia, Éltető Balaton-felvidékért Egyesület<br>Szabó Tibor, Zala Termárvölgye Egyesület<br>és további munkatársai |
| Szerkesztő:       | Tószegi-Faggyas Katalin, Nemzeti Agrárgazdasági Kamara  |
| Olvasószerkesztő: | Varga Zsuzsanna, Nemzeti Agrárgazdasági Kamara  |
| Kiadja:           | © VTE/NAK – minden jog fenntartva Kiadás: 2026.   |
| ISBN              | 978-963-309-159-3   |



NEMZETI  
AGRÁRGAZDASÁGI  
KAMARA



TÁJKAPOCS

