



HISZÜNK ABBAN, HOGY
A VIDÉK MINŐSÉGET AD ÖNNEK!



ALPOKALJA – FERTŐ-TÁJ SZÍNEI

TÉRSÉGI VÉDJEGGYEL RENDELKEZŐ
TERMELŐK, MŰVÉSEK, KÉZMŰVESEK ÉS
TURISZTIKAI SZOLGÁLTATÓK

www.alpokaljafertotaj.hu





AZ ALPOKALJA-FERTŐ-TÁJ MINŐSÍTETT TERMELŐI, KÉZMŰVESEI, MŰVÉSZEI ÉS TURISZTIKAI SZOLGÁLTATÓI.

A kiadványt szerkesztették, a kapcsolódó szövegeket írták:

Dr. Tirászi Ágnes, Némethné Kóczán Orsolya, O.Horváth Réka, Páliné Keller Csilla, Som Brigitta

A kiadványt a Magyar Vidék Minősége Egyesület a VP6-19.2.1-5-4.3-21

A „Turizmus- és gazdaságfejlesztési modellprogramok támogatása

az Alpokalja-Fertő táj térségében” c. felhíváshoz kapcsolódó

„Térségi gazdaság és közösségfejlesztés a Vidék Minősége jegyében” c. projekt
keretein belül valósította meg.

Design, grafikai tervezés, nyomdai munka: SIGN Kreatív Ügynökség, Sopron

A fotókat készítette: Dr. Nagy Attila, Csigó Gergely, Szita Márton

Felölös kiadó:

Magyar Vidék Minősége Egyesület, Márta Attila elnök

2100 Gódolló, Remsey Jenő körút 25.

2024.

www.alpokaljafertotaj.hu





Az Alpokalja Fertő-táj Vidék Minősége Védjegy egy olyan minőségi tanúsítvány, amelyet azon termelők és vállalkozások nyerhetnek el, akik elkötelezettek a régió kulturális- és természeti örökségének védelme, valamint a térségben termelt termékek és szolgáltatások magas színvonalának megőrzése iránt. Egyesületünk tagjai szigorú minősítési folyamat után kaphatják meg a Védjegyet. Az értékelés során számos kritériumot vizsgálunk meg a minőségen túl, beleértve a termékek és szolgáltatások eredetiségét, a fenntarthatóságot és a hagyományok tiszteletét.

Legyen szó helyi termékekről, gasztronómiai élményekről, vagy kulturális programokról, az Alpokalja Fertő-táj Védjegyes tagjai mindent megtesznek azért, hogy a régióban élők és az ide látogatók, kiváló színvonalú élményekben részesüljenek. Amikor Ön a Védjegyes termékeket választja, a hagyományok és a minőség egysége mellett dönt, és egyben segít abban, hogy az Alpokalja és Fertő-táj továbbra is megőrizze színes örökségét a jövő generációinak. Legyen támogatója Ön is e izgalmasan sokszínű, elkötelezett közösség munkájának, és fedezze fel az Alpokalja Fertő-táj igazi kincseit!

HISZÜNK ABBAN, HOGY A VIDÉK MINŐSÉGET AD ÖNNEK.

A VIDÉK MINŐSÉGE VÉDJEGY AZ ALPOKALJA-FERTŐ-TÁJON...

A KEZDETEK

Az Alpokalja-Fertő-táj térségben 2011 óta több, mint 90 termelő/szolgáltató dolgozik együtt három szektorban: élelmiszer előállítók, kézművesek/művészek és turisztikai szolgáltatók. Rendszeresen találkozunk, biztosítunk teret a közös tanulásra, eszmecsere-re, együttműködésekre. Az Alpokalja-Fertő-táj Vidékfejlesztési Egyesület több, mint 40 védjegyes számára biztosított egyéni fejlesztési lehetőséget saját LEADER felhívásain keresztül közel 200 millió Forint erejéig az elmúlt években. A szervezet biztosította 2023. év nyaráig a védjegy koordinációt és jelentős közösségi marketinget tagjai számára (professzionális facebook oldal, rádiós kampányok, kisfilmek, népszerűsítő kiadványok, roll up-ok, molinók, árusító asztalok és további marketing eszközök). Kiemelkedő közös rendezvényünk, a Nyitott Porták Napja 2023-ban már harmadik alkalommal került meg-szervezésre. Új kezdeményezésünk egy Bevásárló Kosár Közösség elindítása 2023. márci-usában startolt el.



A FELNŐTTÉ VÁLÁS

Több, mint egy évtizedes hálózati működést követően a 2022-es évben elindult a védjegy közösség szervezetfejlesztési útkeresése. Cél volt egy hatékonyabb szervezeti keret kialakítása, így **2023. június 8-án Hegykőn** közel 50 védjegyes tag elköteleződésével megalakult a Vidék Minősége **Alpokalja-Fertő-táj Védjegy Egyesület**, amely új kapukat nyitott a védjegy hálózat lehetőségei és fejlődése számára.



Az „anyaszervezet” Alpokalja-Fertő-táj Vidékfejlesztési Egyesület és a Vidék Minősége **Alpokalja-Fertő-táj Védjegy Egyesület 2023. november 22-én** hivatalosan is megállapodott abban, hogy az újonnan alakult egyesület tevékenységének és céljainak megvalósítása, különösen az Alpokalja-Fertő-táj termékei és szolgáltatásai ismertségének, elismertségének és piaci versenyképességének erősítése, megjelenésének, minőségének közvetett fejlesztése, továbbá összefogott, közös népszerűsítése érdekében az „anyaszervezet” anyagilag és tevékenyen is támogatja, illetve határozatlan időre, ellenszolgáltatás nélkül engedélyt adott a Védjegy Egyesületnek az „ALPOKALJA-FERTŐ-TÁJ” ábrás védjegy kizárólagos használatára.



MI A VÉDJEGY?

Az Európai Térségi Minőségi Védjegy kialakítását spanyol LEADER csoportok kezdeményezték, melynek jelenleg több, mint 60 tagja van Európa szerte. A nemzetközi együttműködés legfontosabb célja a vidéki területek versenyképességének erősítése. Hazánkban 2008 óta indultak el a helyi védjegyrendszer kialakítására irányuló munkálatok, mely során eddig a képen látható négy térség csatlakozott az európai szintű közös európai területi „A Vidék Minősége” védjegyhez, mint ernyővédjegyhez. Védjegyeik levédetésére a Szellemi Tulajdon Nemzeti Hivatalában került sor.

Hálózatuk fő célja, hogy megkönnyítse a termékek, szolgáltatások fogyasztókhoz való eljutását, lecsökkentsen az ügyintézéshez és a marketinghez szükséges költségeket, valamint versenyképessé tegye a vidéki kis termelőket, szolgáltatókat.





A térségi jellegű, a vidék minőségét szimbolizáló védjegyet azok a vállalkozások, szervezetek, intézmények használhatják, akik élen járnak a környezettudatos gazdálkodás és feldolgozás terén, kiváló minőségű termékük van, egymással együttműködnek, helyben lakókat foglalkoztatnak, betartják az esélyegyenlőségi elveket, társadalmi és szociális felelősségvállalásuk segíti az adott térség településeinek fejlődését, valamint megfelelnek az adott térségi minősítési rendszernek. Ha mindezen feltételeknek megfelel a jelentkező, akkor az adott Térségi Védjegy tulajdonosa biztosítani fogja számár logójuk használati jogát. Minden logó két részből áll: a bal oldali logó a közös, európai szintű ernyővédjegy, a jobb oldali pedig az adott terület egyedi, helyi márká védjegy logója. A fentiekből kifolyólag a két védjegy különböző területi egységet szimbolizál ugyan, de együttesen alkalmazandó, melyet minden minősített terméken, szolgáltatáson, honlapon vagy szórólapon fel kell tüntetni a minősített tagnak.



HOGYAN VÁLHATOK VÉDJEGYESSÉ?

Amennyiben érdekelné a hálózati munka, úgy először az adott térség Védjegy Tulajdonos szervezeténél szükséges jelentkezni telefonon, e-mailben, vagy az adott térség honlapjának elektronikus felületén keresztül is jelezheti csatlakozási szándékát. Honlap: www.alpokaljafertotaj.hu

MILYEN ELŐNYÖKET BIZTOSÍT A VÉDJEGY A HASZNÁLÓKNAK?

1 | TANÁCSADÁS MESTERFOKON

- Információs szolgáltatás, pályázati tanácsadás, marketing tanácsadás – a hálózat közös pályázatokon való elindulása esetén részvétel abban
- Bekapcsolódás a térségi Rövid Ellátási Lánc programba, valamint bekapcsolódás a Helyi Fejlesztési Stratégia „Vidék Minősége” stratégiai programcsomag megvalósításába. (ezen két program fejlesztési forrásokat biztosít mind képzés, marketing, mind egyéb beruházási elképzelésekhez)
- Érdekképviselet a térségi jellegű együttműködések jegyében
- Levelezési lista kialakítása, folyamatos karbantartása, fenntartása
- Adatbázis kialakítása, karbantartása

2 | EGYEDI ÉS KÖZÖS MEGJELENÉSEK MESTERFOKON

- Kültéri védjegyes tábla használata, melyet az egyesület készített a minősített tag számára
- Tanácsadás a tagok egyedi marketing eszközeinek (logo, címke, stb.) megjelenését illetően.
- Tag által megjelölt szolgáltatás/kínálat megjelenítése internetes felületen (az egyesület, és a védjegy program érdekében kialakított közös videkminosege.hu oldalon)
- Honlapon, információs táblákon, plakátokon, prospektusokban, helyi újságban, térségi térképen való megjelenési lehetőség biztosítása
- Közös, illetve térségi vásárokon, rendezvényeken való csatlakozási, megjelenési lehetőség biztosítása
- Értékesítési lehetőségek folyamatos felkutatása és bevonása

3 | KÖZÖS TANULÁS: ÁGAZATOK KÖZTI PÁRBESZÉD LEHETŐSÉGE

- Rendezvények, fórumok szervezése pl.: turisztikai tanácskozások, pályázati szemináriumok, gazdafórumok
- Képzések szervezése (akár szakmacsoportonkénti, tematikus, a hálózati tagok egyéni kérései alapján, pl. csomagolástechnika, ökológiai gazdálkodás specifikumai)
- Hazai és nemzetközi tanulmányutakon való részvétel



„ÉN ÉS A VÉDJEGY...”



*“Küldetésünk, amely
Védjegyes mézzé emelte
termékünket: méz szívvvel szívből.”*

CSORDÓS PÉTER és felesége ORSI

*“Sokan, sokféleképp,
de mégis ugyanazt gondoljuk:
szeretjük, amit csinálunk és
ez megteremti a minőséget.”*

HORVÁTH ERNŐ
Rozália Vendégház



*“A regionális együttműködések
közös tevékenységei újabb és újabb
megrendeléseket generálnak.”*

RABI GÉZA





“Számomra a védjegy biztonság, elköteleződés és minőség.”

EDIT TÉGLÁS

“Öröm látni, hogy a védjegy közössége gyarapszik és egyre színesebbé válik, az indulás óta folyamatosan erősödik, felívelő ágban van. A tagok közti együttműködésekben is látszik, hogy a védjegynek van jövője és létjogosultsága.”

HOSPELY JÓZSEF
Tornácos Hotel Hegykő



“A “mi védjegyünk” összefogja a helyi embereket, termelőket és szolgáltatókat, képviseli az érdekeinket és segíti az információk áramlását. Ilyen keretek között hatékonyabban lehet a térséget prezentálni, promótálni.”

DÖMÖTÖR ZSOLT 1 Csepp Pálinka



AZ ALPOKALJA-FERTŐ-TÁJ MINŐSÍTETT TAGJAI

ÉLELMISZER ELŐÁLLÍTÓK:

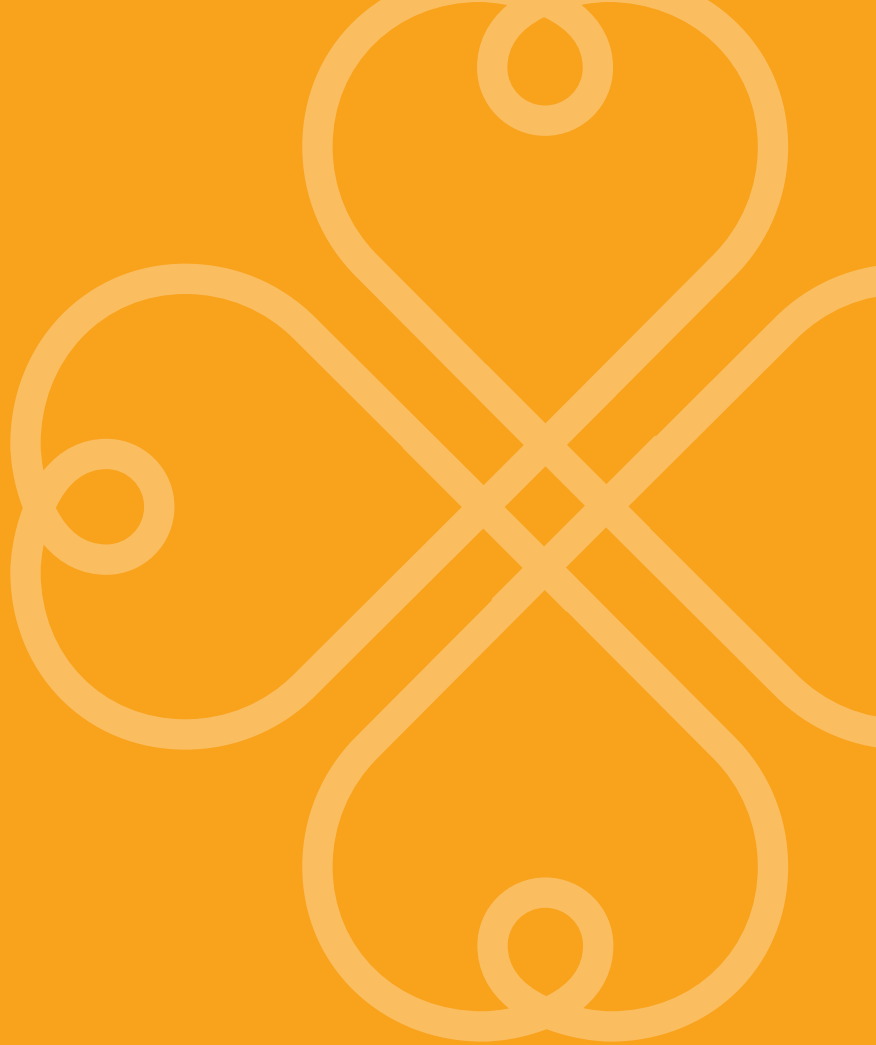
ALPOKALJA SAJT
BARACKFARM
1 CSEPP PÁLINKA
DOLLMAYER BORÁSZAT
DULICZ BORÁSZAT
EDÓ
ERHARDT
KÉZMŰVES PÉKSÉG
FERTŐ -PARTI KECSKETEJ
HARKAI GYÜMÖLCSÖSKERT
HAUER SZŐLŐBIRTOK
ÉS BORGAZDASÁG
HEGYKŐI ZÖLDSÉG
JANDL BORÁSZAT
LAJCSILI
MÉZESMADZAG
PÁNÁ CZ MÉHÉSZET
RENKA
STEIGLER PINCE
SVEDICS MÉHÉSZET
SZENTKŐI SÖRHÁZ KFT.
(Szentkői Craft Beer)
VINCELLÉR BORBIRTOK

KÉZMŰVESEK, MŰVÉSEK:

ALPOKALJA INTEGRÁLT
SZOCIÁLIS INTÉZMÉNY
GYŐR-MOSON-SOPRON
VÁRMEGYE – ZSIRAI
MŰHELY
DEKORÁRIUM
DR. GERGELY ISTVÁN
FERTŐ-PART MŰTEREM
FOTINI
FÜSZÖGI KERÁMIA
HORVÁTH ÁRON
IDEAART
KOVÁCS ALAJOS
KRIXKRAX
MÉZES FISU
ÖTLETFABRIK
RABI GÉZA
REPE SZTECH
SZOVÁTI SZILVIA
TIRÁSZI ÁGNES

TURISZTIKAI SZOLGÁLTATÓK:

DIÓKERT
VENDÉGHÁZ ÉS ÉTTEREM
FERTŐ TÁJ TÚRA
FERTŐD BIKE
FLORAND ROOMS & WINE
HOTEL PATONAI
HUBER PANZIÓ
NAPVIRÁG VENDÉGHÁZ
PRO VILLAGE FRANCISKA
MAJOR
ROZÁLIA VENDÉGHÁZ
SZENTESI PANZIÓ ÉS
KERÉKPÁRKÖLCSÖNZŐ
SZŐLŐSKERT KERÉKPÁROS
VENDÉGHÁZ
TORNÁCOS HOTEL
VÖLGYI VENDÉGHÁZ



ALPOKALJA – FERTŐ-TÁJ
ÉLELMISZER ELŐÁLLÍTÓK

ALPOKALJA SAJT

„ÉTELED AZ ÉLETED!”

Az Alpokalján, Répcevisen található többgenerációs családi gazdaságuk. Növénytermesztéssel, állattenyésztéssel és sajtkészítéssel foglalkoznak. Állattenyésztésükben magyar tarka tehének adják a kiváló minőségű tejet a sajtkészítéshez. Fontosnak tartják, hogy a termőföldtől az asztalig, minden egyes folyamatot nagy gondossággal a kezükben tartsanak. Teheneik saját kaszálókról származó szénát fogyasztanak, az általuk adott szénatej a jó minőségű, adalékanyagoktól mentes sajt alapja.

Sajtpincéjükben félkemény és kemény sajtokat érlelnek természetes módon, melyek 2 hónaptól akár éveken keresztül is érnek.

„Tekergő” (natúr parenycájuk) és „Jóska bátyám kedvence” (érlelt félkemény sajtjuk) 2021 szeptemberében ezüst minősítést kapott a IX. Magyar Sajtmustrán.

Raklett sajtot olvasztásra ajánlják a gasztronómia szerelmeseinek.

NÉMETH BALÁZS

parasztgazda, sajtmester

Balázs és felesége mindig is vágyott egy magasabb hozzáadott értéket képviselő termék előállítására, melyben a természet ízvilágának sokféleségét adhatják vissza a fogyasztóinknak. Elmondásuk szerint a sajtkészítésben ráta-láltak minderre. A térségükre jellemző éghajlat hatására kialakult növényzetnek hála, a takarmányban elfogyasztott gyógynövényeket teheneink utánozhatatlan ízvilágú tejjel hálálják meg, mely a sajtban felerősödik, probiotikus hatása gyógyító erejű az érzékeny emberi szervezet számára.



Termékek:

„Tekergő” natúr parenyica sajt,
Zöldfűszeres, fokhagymás, és sonkával tekert parenyica
Répce (minimum 9 hónapig érlelt keménysajt, francia recept alapján)
„Jóska bátyám kedvence” érlelt sajt
Raclette sajt

9475 Répcevis, Fő utca 79.

+36 20 265 78 35 | alpokaljasajt@gmail.com

 [alpokaljasajt](https://alpokaljasajt.hu)



SZEDD MAGAD! BARACKFARM

„A TERMÉSZET ZAMATA – SZEDD MAGAD!”



NÉMETH IBOLYA őstermelő

Németh Ibolya őstermelő közel 20 éve foglalkozik Fertőszentmiklóson családi gazdálkodóként szőlő és gyümölcsstermesztéssel.

Családja nagyapapai örökségként dolgozik a kertészetben, ahol mára már a harmadik generáció bevonásával zajlik a gazdálkodás.

Termékek:

Őszibarack, sárgabarack, szamóca

A Barackfarmon több, mint 12 hektáron termesztenek egészséges gyümölcsöt. Fő profiljuk az őszi- illetve sárgabarack, valamint a szamóca termesztése.

A gyümölcsöket „szedd magad” formában értékesítik a régió lakosai számára.

A család célja, hogy a termelőtől közvetlenül a fogyasztóhoz juttassák el a friss szamócájukat, barackjaikat.



9444 Fertőszentmiklós
és Röjtökmuzsaj közötti út
mentén

Tel.: +36 30 572 16 03
n.ibolya27@gmail.com

 barackfarm.fsztm

1 CSEPP PÁLINKAMŰHELY

„1 CSEPP PÁLINKA -TÖKÉLETESSÉG MINDEN CSEPPBEN”



Kezdetektől fogva az volt a céljuk, hogy prémium kategóriás párlatokat készítsenek. Motivációjuk az önmagunkkal, és környezetünkkel szembeni igényesség. Nem ipari, hanem kézműves gasztronómiai vállalkozásnak tartják magukat. A vállalkozásuk mára jelentősen túlnőtt a hobbi kategórián. Pálinkáik nemcsak az igényes regionális vendéglőkben találhatók meg, hanem hírneves budapesti éttermekben, bárókban is. Jelenleg 90 aranyérmes (köztük 37 Champion díjas) pálinkával büszkélkedhetnek. Eddig háromszor lettek „Magyarország legeredményesebb pálinkafőzdéje” (2018., 2019., 2020.), és kétszer nyerték el „Magyarország legjobb pálinkája” díjat (2015-ben és 2019-ben). 1 Csepp-es üvegben a fogyasztók kizárólag hibátlan, érmes pálinkákkal találkozhatnak.

BAKOS TIBOR | DÖMÖTÖR ZSOLT | BERÉNYI KÁROLY
cseppmesterek

Dömötör Zsolt, Bakos Tibor és Berényi Károly cseppmesterek az 1 Csepp Pálinkaházat a jellegzetes Fertő-parti környezetben hozták létre Hegykőn, az 1913-ban épült Masinaházban. A Látványfőzde 2014-ben megkapta a „Fertő-táj legszebb háza” elismerést. Családias környezetben ötvözték a pálinkafőzéshez fűződő hagyományokat a legmodernebb technikával.

Termékek:

1Csepp pálinka (sárgabarack, meggy, szilvák, körték, szőlők, almák) és díjnyertes pálinkaházasítások, különleges párlatok



9437 Hegykő, Fertő u.

„Masinaház”

+36 30 227 45 44

+36 20 931 03 06

info@1csepppalinka.hu

www.1csepppalinka.hu

1csepppalinka

DOLLMAYER BORÁSZAT

„DOLLMAYER BOR- VARÁZSLAT A FERTŐ- TÁJRÓL”



Családi borászatuk központja Fertőd Eszterháza részen, területeik a Soproni Borvidéken – Sopron-Balf, Fertőszéplak, Fertőendréd – találhatóak. Első sikerüket 1997-ben érték el a Soproni Borvidék legjobb fehérbora címmel- Chardonnay boruk aranyérmet kaptak. Akkor mintegy 0,3 ha-on termesztettek szőlőt, mára ez 6 ha-ra nőtt ki magát. A szőlővel és a borral is természetes módon bánnak, szinte alig használnak vegyszert. Hagyják a szőlőt élni. A területek javarészt újtelepítésűek, 10 fajta szőlőből állítják elő hagyományos eljárással oltalom alatt álló eredetmegjelölésű boraikat.

A pincészet 2014-ben készítette el saját Tramini pezsgőjét, mely tradicionális módszerrel készült.

Hazai és nemzetközi borversenyen azóta is részt vesznek. Ezen sikerek a külföldön szerzett tapasztalatnak és gyakorlatnak, a felsőfokú tanulmányi végzettségnek és a család kitaró és lelkiismeretes munkájának köszönhetők.

DOLLMAYER ÁGNES borász

A Borászatot a szülők Dollmayer Ágnes és Dollmayer Alfréd alapították. Ági 2008-ban csatlakozott hozzájuk, miután Budapesten a Corvinus Egyetemen élelmiszermérnökként lediplomázott. Ennek és szakmai tapasztalatainak köszönhetően évek óta oroszánrészt vállal a szőlőbirtok és a Borászat valamennyi munkafolyamatában és fejlesztésében egyaránt.



Termékek:

Chardonnay, Furmint,
Irsai Olivér, Nektár,
Tramini, Merlot,
Soproni Kékfrankos,
Syrah, Zweigelt,
Cabernet Sauvignon.

9431 Fertőd, Mikes K. u. 5.

+36 20 263 1997

dollmayer5@gmail.com

www.dollmayer-pinceszeti.hu

agnes.dollmayer



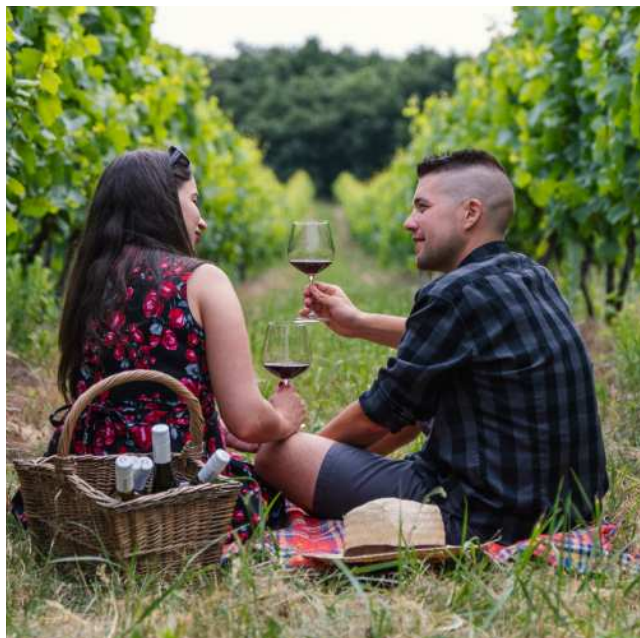
DULICZ BORÁSZAT

„SZŐLŐSKERTÜNK KINCSEI -
MINŐSÉGI BORBA REJTVE”

Borászatuk mottója, hogy a minőségi bor készítése a szőlőben kezdődik, ezért nagy figyelmet fordítanak ültetvényeik művelésére. Gondos ápolással és hozamkorlátozással érik el az igazán koncentrált, egészséges termést. A megtermelt szőlőt kézi szüreteléssel, válogatva szedik, hogy kizárólag a termés legjava kerülhessen további feldolgozásra. Boraik gyümölcsös jellegűek, gazdag illat- és ízvilágúak. Fehér és rozé boraik reduktív technológiával készülnek, melyeket játékos savak tesznek izgalmassá. Vörösborait fahordóban érlelik, így pedig harmónia uralkodik minden palackban.

Termékek:

Chardonnay, Késői Szüretelésű Chardonnay, Cserszegi fűszeres, Rozé cuvée, Kékfrankos, Zweigelt, Merlot, Pinot noir, Kézfogó (Merlot-Cabernet franc), Zweigelt-Pinot noir



DULICZ TAMÁS borász

A Dulicz Borászat 1995 óta működik. Ekkor döntött úgy Dulicz Tamás, hogy további nagybátyja örökségét. A megtermelt bort már nem csak a családnak és a barátoknak, hanem ezentúl már értékesítésre is kínálja. A Dulicz Borászat a Soproni borvidék délkeleti csücskében, Fertőszentmiklóson található. A család 14 hektár szőlőültetvényt művel.



9444 Fertőszentmiklós,
Mező utca 21.
+36 30 853 3532
info@duliczboraszat.hu
www.duliczboraszat.hu

f duliczbor
@ dulicz_boraszat

„AZ ÍZEK FELTÖLTENEK ÉS ENERGIÁT ADNAK”



TÉGLÁS EDIT

kézműves lekvár, chutney,
zöldségkrém készítő

Edó hiszi, hogy akkor tudunk igazán jóban lenni önmagunkkal, ha olyasmit csinálunk, amit örömmel és igazi szenvedéllyel tudunk végezni. Számára a gasztronómia, és legfőképpen a lekvárfőzés számít ilyen tevékenységnek. Szeret kétkezi munkát végezni, jó érzéssel tölti el, ha látja, hogy a munkájának látszata, kézzel fogható, ízzel érezhető, szemmel látható eredménye van. Az illatok, az ízek, a fűszerek feltöltik és energiát adnak számára.

A befőzést terápiának éli meg. Úgy véli, nincs annál megnyugtatóbb, mint a lekvárt a fazékban kavargatni. Előre eltervezni, hogy mi kerül a fazékba, milyen fűszerrel fogja majd megbolondítani. A tervezéstől a megvalósulásig, minden percét élvezettel éli meg. Ha a gyümölcs leszedésre került, indulhat a munka.

És kezdetét veheti az ötletelés. Mi kerüljön bele...mivel fűszerezze...mivel édesítse? Az ötletet a tett követi, és már bele is veti magát a munkába. Gyümölcsöt pucol, darabol, turmixol, fűszerez, és fakanalat ragad. Aztán jöhet a keverés-kavarás, kóstolás és szagolgatás, legvégén üvegezés. Minden egyes gyümölcs, ami a kertjében megterem hasznosításra kerül. Embereket élelemmel ellátni felelősség, ő pedig kényeztetni szeretné azokat, akik valamilyen úton módon az útjába kerülnek.



9436 Fertőszéplak,
Szent István u. 2.
+36 20 416 75 04
edo@teglasedit.com
www.teglasedit.com

f edotermekek
@ edomuvek



Termékek:

Kézműves lekvárok,
chutneyk, pesztók,
zöldségkrémek

ERHARDT KÉZMŰVES PÉKSÉG

„A JÓ KENYÉR A SZENVEDÉLYÜK”



ERHARDT ZOLTÁN
pék, tulajdonos

Erhardt Zoltán a már régóta jól működő családi vállalkozás étterem és panzió szolgáltatásait bővítette ki gyermekkori álmával, a pékség megnyitásával.

9400 Sopron, Balfi u. 8.
+36 30 665 0166 rendelés:
+36 30 838 33 99
info@erhardts.hu
www.erhardts.hu

f erhardtpekseg
@ erhardtpekseg

Az Erhardt pékség vadkovászos kenyerei mellett hagyományos péksüteményeket, finom „házi kencéket” kínál vendégeinek. Barátságos kiszolgálás és látványos pultok várják a vásárlókat három soproni és két környékbeli üzletükben. Kakaóscsiga, croissant, békebeli sóskifli sorakozik katonás rendben. Pogácsák, szendvicsek és szezonális termékek szélesítik a kézműves kínálatot, melyekben Az Alpokalja-Fertőtáj termelőinek termékei is megjelennek.

Folyamatosan sok újdonság vár a vásárlókra, a megszokott, hagyományos termékek és jó minőség mellett.

Termékek:

Vadkovással készült kenyerek, sós és édes pékáruk



FERTŐ-PARTI KECSKETEJ

„FERTŐ-PARTI KECSKETEJ SAJÁT ÖKOGAZDÁLKODÁSBÓL”



VÉGERBAUER ISTVÁN ÉS SOM EMÍLIA

tejtermelő és kecskesajt
készítő

István 1998 óta foglalkozik gazdálkodással, elsősorban kecske és juh állattartással, felesége Emília pedig kecske és juhtejből készíti a családi kisüzemben az egyedi ízvilágú tejtermékeket. Családi gazdaságuk a Fertő-parti kecsketej az Alpokalja-Fertő-tájon

A kiváló minőségű tejért éven át átlagosan 18-20 tejelő fajtú lacaune juhot és a 30-35 alpesi kecskét fejnek. Az állatokat a lehető legjobb körülmények között, szabad tartásban, illetőleg az istállókban és karámokban is a szabad mozgás lehetőségét megadva tartják. Az állomány takarmányozását a Bio Garancia Magyarország Kft. által tanúsított, ökögazdálkodásba bevont réteken kaszált széna, illetve saját termesztésű gabona és lucerna biztosítja.

A tejhozamot részben nyers tejként értékesítik, illetve saját kisüzemükben dolgozzák fel. A tejfeldolgozás során arra törekednek, hogy a természetes takarmányozással biztosított jó minőségű tej a feldolgozással ne veszítsen természetes jellegéből, vitamin és ásványi anyag tartalmából. A tejtermékek, sajtok készítése során minden esetben kíméletes pasztórizálással készítik elő a tejet a további feldolgozásra. A termékek nem tartalmaznak semmilyen tejidegen adalékanyagot, tartósítószer, színezéket.



Termékek:

Nyers kecsketej és tejtermékek (joghurt, krémtúró, ízesített krémsajtok, lágy és félkeménysajtok, érlelt sajtok), juhtej termékek (juhtúró, keménysajt)

9491 Hidegség,
Széchenyi u. 11.
+36 30 954 3604
info@fertopartitej.hu
www.fertopartitej.hu

 tejeladas



HIDEGSÉG

A VIDÉK MINŐSÉGE. A VALÓDI ÉRTÉK.



23

HARKAI GYÜMÖLCSÖSKERT

„Gyümölcs a legjobb formájában!”



Az őstermelői családi gazdaság széles spektrumban (évi 60-70 féle termék) készít minőségi, kézműves gyümölcs- és zöldségtermékeket saját termesztésű alapanyagokból. A növények elültetésétől a végtermék üvegbe kerüléséig minden munkafolyamatot maguk végeznek, így biztosítva a kiváló minőséget. 2022-ben és 2023-ban összesen 11 terméküket díjazták arany (4), ezüst (4) és bronz (3) minősítéssel a Magyar Ízek Versenyén. Alig fél hektáron gazdálkodnak az Alpokaján, hagyományos, kiskerti módszerekkel, ökológiai szemlélettel, törekedve a fenntarthatóságra. Termékeik színezékmentesek, szörpjeikhez nem használnak sűrítményt, lekvárjaik, zöldségkrémeik pedig még tartósítószer sem tartalmaznak. Fontos számukra, hogy a gyümölcsöket a legjobb oldalukról mutassák be, a természet adta ízek minél magasabb gyümölcstartalom mellett köszönjenek vissza a termékeikben.

Termékek: Szörpök, lekvárok, befőttek, aszaltványok, zöldség alapú pástétomok

9422 Harka, Keresztúri u. 13.

+36 20 32 601 32

HarkaiGyumolcsoskert@gmail.com

 HarkaiGyumolcsoskert

RUSKÓ KRISZTIÁN őstermelő

Ruskó Krisztián és Menyhárt Éva 2007 óta gazdálkodik és 2019 óta készít kézműves élelmiszereket. Hisznek a kitartó, kemény, kétkezi munka létjogosultságában, a megújulásban és abban, hogy folyamatos kísérletezéssel mindig lehet még jobb terméket készíteni.



HAUER SZŐLŐBIRTOK ÉS BORGAZDASÁG



Az Évszázados családi tradíciót 1997-ben Hauer Erik vette át és kezdte tovább fejleszteni a sopron-balfi pincében. Akkoriban még csak Kékfrankost termeltek alig 2 hektáron.

Napjainkra Erik a „birtokot” 18,5 hektárra fejlesztette melyből természetesen a legnagyobb felületen Kékfrankost termel, de kínálatában, Sopronban csaknem egyedülálló módon megtalálható az Erdélyből származó régi Magyar fajta a Királyleányka éppúgy mint a világfajtának számító Charonnay vagy a Merlot. Boraikat főleg a helyi és környékbeli éttermekbe szállítják heti rendszerességgel.

HAUER ERIK borász

Azt hiszem Hauer Erik azon fiatalemberek közé tartozik, akik egy emelkedő társadalomnak a zömét adják, a le szálló ágban viszont kisebbségbe szorúlnak, majd egyre ritkábban feltűnő csodabogárrá válnak. (Alkonyi László)

Termékek:

Cardonay, Királyleányka, Királyleányka Gyöngyözőbor, Zenit, Zweigelt száraz, Kékfrankos Rozé, Kékfrankos, Kékfrankos Rozé gyöngyözőbor, Merlot Rozé, Merlot



9494 Sopron-Balf,

Fürdő sor 47.

+36 20 3892848

hauerpince@t-online.hu



SOPRON-BALF

A VIDÉK MINŐSÉGE. A VALÓDI ÉRTÉK.



25

HEGYKŐI ZÖLDSÉG

„ÉVSZÁZADOS EGYEDI ÍZ HEGYKŐRŐL”



A hegykői zöldségtermesztés nagy múltra tekint vissza, országszerte ismert. a „fertei” földeknek köszönhetően „Hegykői zöldségek” gyűjtőnéven messze földön híressé lett a hegykői zeller, a petrezselyemgyökér, a sárgarépa és a hagyma. Az itt található kertkultúrákat a mai napig jelentősen meghatározza a Fertő tó közelsége.

A Som család mára már 100 hektáron gazdálkodik. Az ízletes és magas beltartalmi értékkel bíró termények a Hazai Ízek Régiók Védjegy használati jogát is elnyerték.



**SOM JÁNOS ÉS
SOM BRIGITTA**
zöldségtermesztők

A hegykői zöldségtermesztők évszázadokra visszanyúló tradicionális életvitelét őrzi a Som család is munkásságában. Som János a 90-es évek elején alapította vállalkozását, mára már gyermekeivel – Som Brigittával és Som Ferencsel – együtt dolgoznak. Fő profiljuk a gyökérzöldségek termesztése.

Termékek:

Petrezselyemgyökér,
sárgarépa,
hegykői vegyes zöldség

9437 Hegykő, Viola u.3.

+36 30 274 32 01

brigi.som@gmail.com

JANDL BORÁSZAT

„A TERMÉSZETTEL VALÓ EGYÜTTÉLÉS FONTOSSÁGA”



JANDL ARNOLD borász

Jandlék egy régi „poncichter, familia. A családi legenda szerint „ahonnan a Duna ered, jöttek az őseik. Paraszt katonák voltak, akik új hazájukban, Sopronban szőlőt műveltek, háznál bort mértek. Jandl Arnold a szőlőművelésben és borkészítésben a természetesség híve. A szőlőben a kémiai védekezéseket a gondos kézi műveléssel jelentősen csökkenti. A borászatban a vegyszerek használatát mellőzi, minimális ként használ.

9421 Fertőrákos,

Patak sor 26.

+36 20 927 64 42

www.jandl.hu

jandlbor@jandl.hu

 [pince.jandl](https://www.facebook.com/pince.jandl)

A Jandl birtok a Soproni borvidék legkiválóbb területein, Fertőrákos-Sopron-Balf háromszögében található. A csillámpalában gazdag Újhegy dűlőben kékfrankos terem. A Kreftner dűlőben Merlot és Cabernet franc díszlik. A Balf és Sopron közötti délkeleti lejtőn mutatja a Shiraz a legjobb arcát. Termelt szőlőfajtáik még: Zweigelt és Pinot Blanc.

A tágas és igényes kóstolóhelyiségükből kinézve meszeszép táj tárul fel, meredek hegyoldal, buja zöld erdővel, amelynek völgyében, közvetlenül a ház tövében csendes patak csörgedez, miközben Arnold éppen egy különlegességet tölt poharunkba... egy nádbort és annak egyedülálló történetét meséli.

Termékek:

Soproni borok (Pinot Blanc, Kékfrankos Rozé, Kékfrankos, Kékfrankos „MISSIO”, Zweigelt, Merlot, Cabernet Franc, „VISIO” Couvee Cabernet Franc & Merlot, Shiraz



LAJCSILI

„A ZÖLD SZÍVŰ CHILIS.”



REISZ LAJOS chilikészítő

Nagyon érdekes és izgalmas a mag elvetésétől a termés leszedéséig végig kísérni a növény fejlődését, ennek megfigyelésével folyamatosan tanulunk. A chili paprikák rengeteg fajtája, íze és csipőssége folyamatos kísérletezésre készíti a vállalkozót, hogy újabb és újabb ízeket hozzon létre. A kertben is folyamatosan újabb és újabb növényekkel kísérletezik, melyeket szintén felhasznál újabb termékek fejlesztéséhez.

Sopronkövesden „A zöldszívű falu”-ban, ökológiai szemlélettel készülnek termékeik. Több évnyi előkészítő munka után 2020-ban jelentek meg a piacon chilis termékeik. A szószokhoz az alapanyagot maguk termelik (hagyma, fokhagyma, paradicsom) és állítják elő (almaecet), 20-25 különböző chili fajta mellett 10-15 fajta paradicsomot is termesztenek. A sok fajta növénynek köszönhetően rengeteget tudnak kísérletezni, így folyamatosan tudják fejleszteni receptjeiket, új termékeket tudnak bevezetni, így sikerült megalkotniuk például saját ketchup kínálatukat. A termelt mennyiséget folyamatosan növelik, emellett a feldolgozási technológiáikat is folyamatosan fejlesztik.

9483 Sopronkövesd,

Kossuth Lajos u. 76.

info@lajcsili.hu

+36 20 956 40 20

 Lajcsili



Termékek:

Chili szószok
Chilis savanyúságok
Ketchupok
Zakuszká krémek

MÉZESMADZAG

„MÉZÉDES EGÉSZSÉG, MÉZÉDES ÉLET”



**CSORDÓS PÉTER ÉS
VÁMOSI ORSOLYA** méhészek

A fertői Csordós Péter és felesége Orsi 2012-től méhészkednek. Kezdetben hobbiként tekintettek erre a tevékenységre, amely fokozatosan mellékállássá nőtte ki magát. Mézesmadzag, egy régóta dédelgetett közös álom volt, amely mostanra már valósággá vált. Hazai, termelői, szívből jövő tiszta méz.

Jelenleg 60 méhcsalád segít nekik abban, hogy négy fajta mézet forgalmazhassanak. Vállalkozásukat a méhek iránti szeretet táplálja. A méhek minden napra tartogatnak újdonságot és feladatot egyaránt, szorgalmukkal és munkabírással teljesen lenyűgözték a méhészcsaládot. „Tavasztól őszig, a napi rutinunk nélkülözhetetlen elemei, ősszel őszintén szölvén már várjuk, hogy elpihenjenek, de januárban már zizegünk, hogy mehessünk a méhesbe. Számunkra az élet már elképzelhetetlen a méhek nélkül.”



Termékek:

Akácmez, repceméz
(krémméz), vegyes virágmez,
napraforgóméz

9431 Fertőd, Nyárfa u. 1.

+36 20 77 33 640

vamosiorsolya@gmail.com



PÁNÁ CZ MÉHÉSZET

„A TERMELŐI MÉZ GARANTÁLJA A TERMÉSZETESSÉGET ÉS A KIVÁLÓ MINŐSÉGET”



PÁNÁ CZ TIBOR méhészt

Pánác Tibor méhészt iránti érdeklődése nagybátyja méhésztében tett látogatások alkalmával kezdődött. 2000-ben az Ő szakmai irányításával és segítségével vásárolta az első méhcsaládját. Az évek során a méhek az életük részévé váltak. 2019-ben megépítették az „Endrédi” apiterápiás házukat. Az apiterápia ősi eredetű gyógyítási forma, amely a méhek által előállított anyagok gyógyító célú felhasználását jelenti. A házban a kaptár levegője és a méhek biorezonanciája is gyógyító hatású.

Termékek:

Chili szószok,
Chilis savanyúságok,
Ketchupok, Zakuszka krémek

9442 Fertőendréd,

Szabadság u. 33

+36 99 380 704

+36 20977 58 82

tibi@panacz@t-online.hu

www.panaczmeheszet.hu

 panaczmeheszet

Jelenleg a méhésztben 70 db méhcsaláddal dolgoznak, amiket általában a Fertő táj és Fertő-Hanság Nemzeti Park területén található gazdag növényvilág méhlegelőire telepítenek ki. Az érintetlen természeti területek biztosítják, hogy kiváló minőségű fajtamézeket tudjanak termelni. A fajtaméz (repce, akác, facelia, gesztenye, napraforgó, solidago) termelése mellett kisebb mennyiségben propoliszt, virágport, méhpempőt és méhviaszt is termelnek. Saját mézkeszerelő kisüzemükben üvegezik és csomagolják a termékeiket, melyek kiváló minőségét a törzsvásárlói visszajelzések mellett a mézversenyeken elért eredményeik is igazolják.





KISS-SZABÓ RENÁTA KATALIN
kézműves gyógy- és
fűszernövény feldolgozó

A kerti munka gyerekkora óta természetes volt neki, nagyszülei, szülei tanították ennek szeretetére. A növények illatos és hasznos világában érzi igazán jól magát, nem véletlenül lett kertészmérnök. Régi álma vált valóra, mikor saját fűszer- és gyógynövénykertje lett, és felfedezhette az ízek kalandos világát.



Kézműves termékei kertjének gyógy- és fűszernövényeiből készülnek. A fűszernövények különleges ízvilága és gyógyító hatása sokféle alakot ölt Renka termékeiben. Akár palackba zárva szörpként, szárítva teaként vagy fűszersó és fűszer formájában is fogyaszthatjuk. A tartósítás egyik legmodernebb eljárásával – a fagyasztva szárítással (liofilizálással) – új értelmet adott a gyümölcsök és zöltségek, fűszerek élvezetének. Liofilizált termékeivel Frozen'crispy néven találkozhattok. A Renka termékek illata és íze egy cseppnyi esszencia a Fertő-part sokszínű világából.



Termékek:

Fűszer- és gyógynövény-
szörpök, Fűszersók,
Fagyasztva szárított
(liofilizált) gyümölcsök és
zöltségek, fűszerek,
gyógynövényteák

9431 Fertőd,

Szabadság utca 19.

+36 30 620 16 31

kszabor@gmail.com

renkafuszszörpök

Frozen'crispy

STEIGLER PINCE

„STEIGLER. BOR, TERMÉSZETESEN!”



Különleges terroir, egyedülálló ízvilág, emberi sorsok, évezredek hagyományok és egy páratlan pince organikus szövete. Eszköz a természet kezében, hogy minőségi, organikus borok készüljenek az emberek örömére. Pincészetük két karizmatikus, a természetesség-hagyományok-minőség hármasságát fő vezérlőelvnek tekintő ember, Lőrinczy Bálint tulajdonos és Varga Tamás borász vállán nyugszik. Csillámpala szülte természetes bioborokat saját 21 hektáros, organikus művelésű ültetvényeinek terméséből készítik.



VARGA TAMÁS borász

Varga Tamás a birtok borásza, maga is a Soproni borvidék szülötte. A hagyományok tisztelete mellett, érdeklődése középpontjában az organikus borászat áll. Ahogyan egykor a poncichter ifjak, ő is felkereste a jelentős nemzetközi borvidékeket. Több évet töltött el ismert borászatoknál, Ausztriában, Kaliforniában és Új-Zélandon. A biogazdálkodás, az új borászati technológiák és a legújabb trendek terén így széles tájékozottsággal felvértezve érkezett vissza Sopronba. A borászat és a birtok komplex szakmai irányítását 2018-tól vette át. Azóta Bálinttal közös értékek mentén építik a Steigler Pincét, mint organikus borászatot, készítik magas minőségű bioborait, és vágnak bele új, izgalmas projektbe, mint amilyen a Furmint visszatelepítése a borvidéken.”

Termékek:

Cabernet franc, Furmint
Kékfrankos, Malbec
Merlot, Pinot noir, Syrah
Zöld Veltelíni, Zweigelt

9400 Sopron, Balfi u. 13-15.

+36 20 269 4677

info@steigler-wines.hu

www.steigler-wines.com

 SteiglerPince

SVEDICS MÉHÉSZET

„TISZTA MÉZ SZÍVBŐL!”



Iván településen különleges ízvilágú akác, repce, vegyesvirág, gesztenye, napraforgó és hansági mézet állít elő. Méhészetében a Magyarországon legelterjedtebb úgynevezett NB 1/2 kaptár típust alkalmazza, mely kiváló életfeltételeket biztosít a méhek számára. A mézek fogyasztása hozzáigazítva az egyének különböző elvárásaihoz képes hozzájárulni a betegségek megelőzéséhez, a test karbantartásához és akár annak gyógyításához is. A méhek az év túlnyomó részében természetvédelmi területen gyűjtenek. Termékeit többféle kiszerelésben kínálja és igyekszik az egyedi kéréseknek is megfelelni.



SVEDICS TIBOR őstermelő, méhész

Svedics Tibor őstermelő gyakorként vendéglátóként a döbrönteai szállodában találkozott azzal a méhészszel, akitől az első öt méhcsaládot vásárolta tizenhét évvel ezelőtt. Mára már 100 méhcsaláddal rendelkező méhészetet gondoz.

Termékek:

Akácmez, repcekrémméz, virágmez, gesztenyeméz, napraforgómez, hansági méz vegyes virágmez

9374 Iván, József Attila u. 48.

+36 30 351 76 75

polgarmester@kenyeri.hu

SZENTKŐI SÖRHÁZ

„SZENTKŐI - LEGÖRGETVE AZ IGAZI!”



KOVÁCS MÁTÉ ZÉTÉNY ÉS KOVÁCS GERGELY

kisüzemi látványsörfőzde
tulajdonosok

Kovács Máté Zétény, mint sörfőző szakmai múltja 2015. szeptemberében kezdődött. A sörgyártó szak elvégzése keretében gyakorlati tapasztalatot szerzett több neves budapesti sörözőben, ahol megismerte a teljes sörfőzési folyamatot. Testvérével Kovács Gergellyel Fertőhomokon találtak egy korábban vendéglátó egységként üzemelő épületet, ahol régi álmutakat a kisüzemi látvány- sörfőződjüket álmodták meg.

Olyan sörházat hoztak létre, ahol a termékek születését mindenki számára láthatóvá teszik, és a saját sörüket helyben frissen csapolják. Így a látogatók személyesen, egyidőben találkozhatnak a sörfőzőkkel, a látványmegoldásokkal és a kézműves sörökkel.

A fogyasztóknak első lépésként olyan ismertebb sör típusokat (pl. Münchner Helles, Blonde Ale, American IPA, Irish Red Ale) kínálnak, amikért ők maguk is rajonganak. A kiemelten magas minőségű alapanyagok a sör típusok anyajországaiból érkeznek. Terveik szerint a jövőben igazi egyéniséget sugárzó szezonális sör típusokkal is találkozhatnak a kézműves sörök rajongói.



Termékek: Szentkői kisüzemi sörök

9492 Fertőhomok, Akác utca 69.

+36 30 621 45 29 | +36 30 621 45 38

szentkoisorhaz@gmail.com | www.szentkoi.hu

📍 [szentkoicraftbeer](https://www.facebook.com/szentkoicraftbeer)

VINCELLÉR BORBIRTOK

„BOZI BOR BÁRMIKOR”

Az UNESCO világörökség címével büszkélkedő Fertő tó déli partján találjuk a Vincellér Borbirtokot. Az 1811-13 között épült pince egykoron Széchenyi István édesapjáé volt, a jelenlegi tulajdonosok 1986 óta készítenek itt bort, akkor 5 család összefogásával indult a vállalkozás.

Ma 13,5 hektáron gazdálkodnak, elsősorban Kárpát-medencei fajtákra koncentrálnak. A Soproni borvidék adottságait figyelembe véve zenitet, zöld veltelinit, kékfrankost és zweigeltet termelnek, ezekből készítik boraikat. Az ültetvényeink művelésekor törekszenek a kíméletességre, együtt élnek a környezetükkel, szeretnék ugyanolyan állapotban továbbadni unokáiknak, ahogy ők kapták.

Két borstílusban dolgoznak: a Vincellér borokat elsősorban a mindennapokra ajánlják, itt a fajták gyümölcsös karakterére helyezik a hangsúlyt. A Molnár Titi Selection borai lehetőséget adnak a borásznak a kísérletezésre, a termőhely kiemelésére. Erősen limitált mennyiségekben készülnek ezek a borok, melyek elsősorban a gasztronómia és a tapasztalt borfogyasztók elismerésére számíthatnak.

Mindkét vinotékájukban a teljes kínálat elérhető, Fertőbizon emellett kóstolásra is lehetőség nyílik, akár nyitvartársi időn túl is, egész évben. Specialitásunk a bor és csoki kóstoló, amely előzetes regisztrációhoz kötött.



MOLNÁR TIBOR (TITI)
borász

A Vincellér Borbirtok motorja a borászuk, Molnár Tibor, azaz Titi. Gyerekkora óta meghatározza életét a szőlő, a mai napig feltölti a szőlőben végzett munka és szenvedélyesen törekszik a nagy bor elkészítésére, a legapróbb részletekig odafigyel mindenre még a palackozás után is.

Termékek:

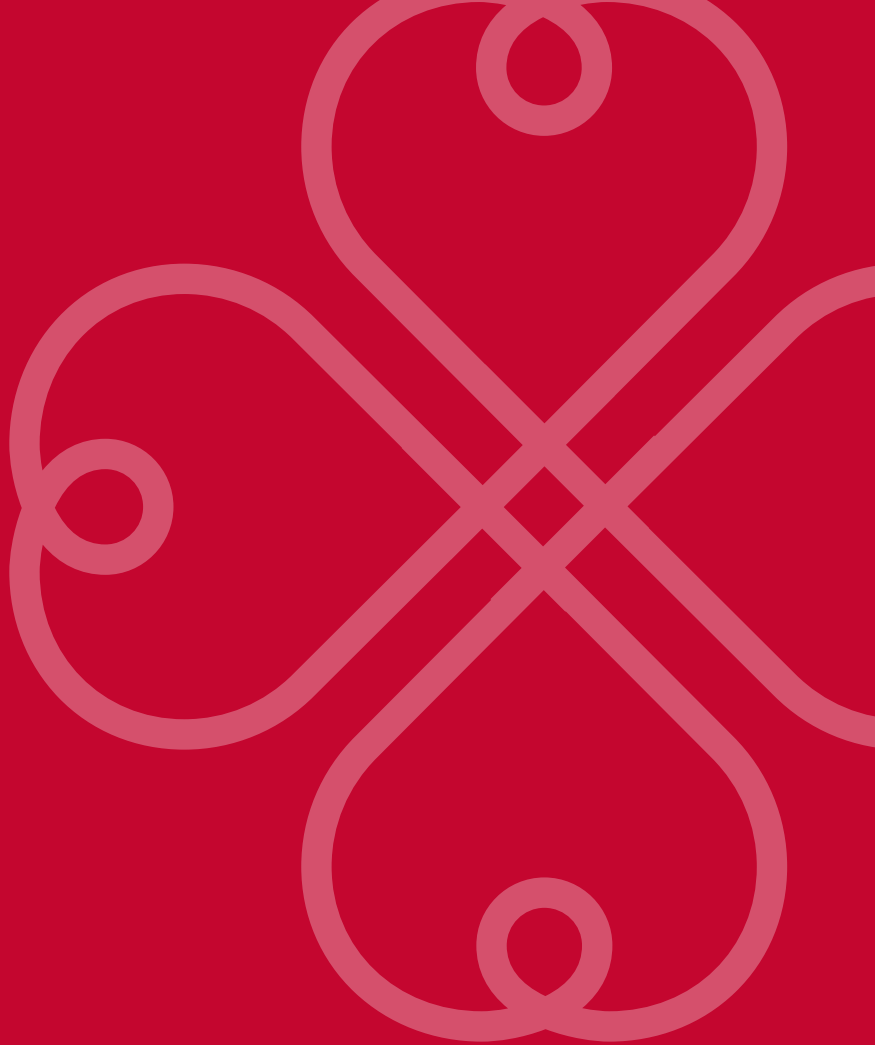
Fehérborok: Tramini, Zenit, Zöld veltelini, Narancsbor zenit fajtából
Vörösborok: Zweigelt, Kékfrankos
Rozé: Csendes és gyöngyözőbor, Modern és fahordós, érlelt változatok
Pezsgők, Őszezsgő (PET-NAT) Természetes édesborok Zenit késői szüretelésű édes bor (FŐBOR, németül AUSBRUCH)



9493 Fertőboz, Fő utca 34. | +36 20 911 23 64, +36 99 357 601

tibor@vincellerborbirtok.hu | www.vincellerborbirtok.hu

vincellerborbirtok vinceller.borbirtok



ALPOKALJA – FERTŐ-TÁJ
KÉZMŰVES SZÉKTOR

„MUNKÁVAL ÉS KEZEKKEL, SZÍVVEL ÉS LÉLEKKEL!”



A Győr-Moson-Sopron Megyei Alpokalja Szociális Központ személyes gondoskodást nyújtó bentlakásos szociális intézmény, mely szakosított ellátást biztosít gyermek és felnőtt értelmi fogyatékos személyek számára. Zsiri telephelyén, 2007 óta működik fejlesztő foglalkoztatás a felnőtt fogyatékkal élő személyek részvételével.

Kézműves termékeik fejlesztő foglalkoztatás keretein belül készülnek. Jelenleg 5 műhelyben folyik a munka, varró, kerámia, kosár, dekor és asztalos műhelyeik által. széles a kínálatuk a textil termékektől kezdve, a fonott és papírtermékeken, kerámiákon át a fajtékokig. A zsira „Aranykezű Óriások” nap, mint nap szeretettel, türelemmel, gondossággal végzik munkájukat. Erősségük, hogy ugyan kis mennyiségben, de egyedi termékek születnek ellátottjaik kezei között. Tevékenységük nemcsak hasznos, hanem örömet és önbecsülést is szerez végzőik számára. A termékekbe foglalják szeretetüket és reményüket, hogy kezük munkája tetszésre talál. A kézműves munkák mellett, idegenforgalmi tevékenység keretein belül kastélyuk látogatható előzetes bejelentkezéssel. Ez kiváló lehetőség a szociális érzékenyítésre is, hiszen itt a „kinti és benti” világ találkozik egy rövid időre.

Diczházyiné Holler Anita
foglalkoztatás vezető és

Záhorszky Katalin
fejlesztőpedagógus

Nagy hangsúlyt fektetnek az értékkeremtésre. Óriási büszkeség számukra, hogy ebben egy kreatív, humánus szakmai csapat segíti Őket, akik teljes szívvel a magukénak érzik sérült embertársaink támogatását. A segítők sokoldalúságának köszönhetően több műhelyben végezhetnek kézműves munkát az ellátottak, ki-ki képessége szerint. Így tudják folyamatosan bővíteni piacukat, színesíteni termékpalalettájukat, a folyamatos kihívást hozó társadalmi és gazdasági környezetben is.

Termékek:

Textíliák, papírtermékek,
fajátékok, fonott termékek,
kerámia termékek

9476 Zsira,

Rákóczi Ferenc u. 12.

Kapcsolattartó:

Diczházyné Holler Anita:

+36 30 608 14 72

holler.anita@gymsask.hu



f zsiraimuhely

DEKORÁRIUM

“A MŰVÉSZET AZ UTOLSÓ LÉTEZŐ FORMÁJA
A VARÁZSLATNAK.”

DekoRárium világában, az egyediség és a kreativitás találkozik egymással. Tiba Andrea azokat szólta meg, akik a tömegtermékek helyett, inkább saját elképzeléseik alapján szeretnék otthonukat és mindennapjaikat csinosítani. Olyan dísz tárgyakat készít, amelyek nem csupán a környezetünket varázsolják különlegessé, de tökéletes ajándékként is szolgálhatnak minden olyan alkalomra, amelyet szeretne igazán emlékezetessé tenni.



TIBA ANDREA

Dekorációs festő- bútorfestő

Andrea először saját magának és közvetlen környezetének készített tárgyakat. A hobby később szenvedéllyé nőtte ki magát, az évek során rengeteg tapasztalatot szerzett, mára számtalan visszatérő megrendelője van, a DekoRárium neve pedig sokak számára garancia az egyediségre és a minőségre.

Termékek:

Dísz tárgyak, kerámiák,
egyedi festett bútorok

9422 Harka, Nyéki u. 22. | +36 30 247-60 30

jandeszki@gmail.com

harkaidekorarium dekorarium_mylittleatelier



HARKA

A VIDÉK MINŐSÉGE. A VALÓDI ÉRTÉK.



39

DR. GERGELY ISTVÁN

„ALKOTNI BOLDOG MŰVEKET, AZ ÁM A TETT A VILÁGON!”

Gergely István egy személyben gyógyít és ír, vagyis testnek és léleknek is gyógyírral szolgál. Verseit olvasva engedjék magukat kényeztetni, ereszkedjenek egy kényelmes fotelba, ismerjék meg őt, és általa találjanak rá ÖNMAGUKRA!

Önálló honlapjának címszavai (gyerekvers, apa-vers, szerelmesvers, hónapvers, szonettek, novella, sci-fi, egysoros, alpárisztán, műfordítás) jól jellemzik alkotói sokszínűségét.



DR. GERGELY ISTVÁN versíró

A polgári foglalkozására nézve röntgen-szakorvos Dr. Gergely István, szabadi-dejében enged teret alkotó-erejének. Célja, hogy a lélek legmélyebb, legtisztább rezdüléseit költői hangon szóaltassa meg.

Eddig megjelent fontosabb antológiái:

Ámortól Pszichénkig, 2003
Betűk glóriája 2004
Süss fel nap! 2002
Négy évszak 2003
Önálló kötetei:
Szín-Mű 2005
Küzdelem 2007
Táltos malac 2011



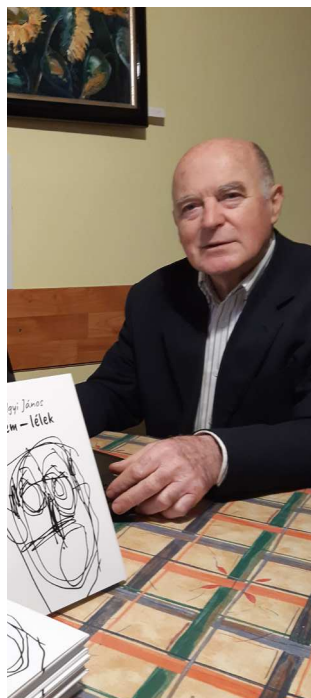
9437 Hegykő, Patak u. 41.

+36 20 96 58 424 | info@gergelyistvanversei.hu

www.verstar.hu

FERTŐ-P-ART MŰTEREM

„EGY KÉP TÖBBET MOND EZER SZÓNÁLI!”



VÖLGYI JÁNOS

Képzőművész, költő

A művészetek iránti vonzalma a gimnáziumban kezdődött, ahol a művészettörténet tantárgyat Szarka Árpád festőművész oktatta. Ekkor kezdett el festeni, s az ő biztatására indult el a képzőművészeti pályája, amelyet munkája mellett folyamatosan fejlesztett. Az évek során egyre több kiállítása volt itthon és külföldön is. A festészet mellett, a költészet is része alkotói tevékenységének.

Eddig 4 verseskötete jelent meg:

*Emlékek örökzöld fája /1998/
Időkérés /2018/
Tavasszal meghalni nem szabad /2018/
Szem-lélek /2020/*

Termékek:

Festmények, verseskötetek



9437 Hegykő,
Kossuth L. u. 7.
+36 30 64 03 852
volgyi50@t-online.hu



HEGYKŐ

A VIDÉK MINŐSÉGE. A VALÓDI ÉRTÉK.



41

FOTINI

„ÚJRAGONDOLVA”

MOLNÁR ALEXANDRA
formatervező művész

Évekig dolgozott Budapesten a média területén, de mindig arra vágyott, hogy mélyebben, szívesebben élje meg a kreativitását és a fantáziáját. Miután hazatért Sopronba, 33 évesen belevágott az egyetem Alkalmazott Művészeti Intézetének formatervező szakmába. Sikeresen vette az akadályokat és azóta is ezen a területen alkot és tevékenykedik: megalapította saját ruházati márkáját a FOTINI-t, varróklubot vezet és számtalan rendezvényen tart gyerekeknek és felnőtteknek kreatív-művészeti foglalkozásokat.

Termékek:

Textiltermékek, ékszerek

9400 Sopron, Kankalin u. 6.

+36 20 429 2622

info@fotini.hu

fotini.unas.hu

f fotinishop @ fotini.textiles



Alexandra a fenntarthatóság és hulladékmentesség jegyében alkot. Fantáziát lát minden olyan ruhadarabban, lakástextilben, bútorszövetben, szabászati hulladékban, amelyeket kidobásra szánnak. Nemritkán kiváló minőségű anyagok képezik munkái alapját, javítja szétszedi, áttevezi és minden esetben egy teljesen egyedi tárgyat hoz létre belőlük. Alkotásai magukban hordozzák a megújulás és a pozitív változás szimbólumait. Legyen az ruhadarab, táska, tárcsa, játék vagy ékszer, tárgyaiba igyekszik saját stílusa, művészete legjavát beleadni. Nem csupán új életet ad a kidobásra szánt dolgoknak, munkáival azt üzeni, hogy az ökotudatos gondolkodás a minőség és a kreativitás kéz a kézben járhatnak.



FŰSZÖGI KERÁMIA

„ÉRTÉKÖRZÉS ÉS REPRODUKCIÓ”



Éva a népi kézművesség, azon belül is a fazekas szakma képviselőjeként olyan háztartási, funkcionális, illetve dekorációs kerámia termékek előállításával foglalkozik, amely egyrészt felidézi és hordozza a régmúlt ránk hagyományozott kulturális elemeit, másrészt megfelel a jelen kor modern igényeinek. Értékörző és reprodukív jellegű tevékenységgel szeretné gazdagítani és színesíteni lakóhelye Hegykő és a Fertő-táj térségében élő és az ide látogató emberek életét.

HIPSÁGH ÉVA
népi kézműves-fazekas

Éva többek között, közel tíz évig dolgozott egy német multinacionális cég magyar leányvállalatánál. Kisfia születése után, az otthon töltött évek alatt gondolkodott el azon, hogy jó volna az alkalmazotti létől elszakadni, és önmaguk, valamint a családjuk érdekeit szem előtt tartva élni, tenni tovább. A kézügyesség egy régóta meglévő természetes készsége, amelyet kiválóan tudott kamatoztatni a fazekasság területén. A saját vállalkozás gondolatát a népi kézművességben rejlő lehetőségek és a településen belüli lakóhelyük, az ingatlan adottsága indikálta. Fűszög Hegykő egyik településrésze, így a márkanév kézenfekvő lehetőségként adódott számára. Véleménye szerint amellet, hogy az alkotás örömet okoz, mint aktív kikapcsolódás inspirálóan hat és gyógyítja a lelket, olyan építő jellegű tevékenység, ahol az ember megtapasztalhatja teremtmény képességét. Szeretne rámutatni arra és megmutatni azt, hogy egy szép és hasznos kerámia nem csak az elkészítésében rejlő pozitív élmény, hanem népi jellege gazdag kulturális és nemzeti értéket képvisel.

Termékek:

Kerámia használati és dísz tárgyak

9437 Hegykő, Szent Mihály u. 21.

+36 30 546 04 13 | hipsagheva230114@gmail.com

f @ hipsagheva

HORVÁTH ÁRON

„AZ ÉRINTETLEN TERMÉSZET SZÉPSÉGE.”



Áron képein legtöbbször a Hanság és a Fertő-Táj magányos, érintetlen területei jelennek meg. Szereti megörökíteni az effajta csendes, elvonulásra alkalmas természeti tájakat és megmutatni azt a nyugalmat árasztó atmoszférát, amely a szabad ég alatt körülveszi. Mára Fertőrákostól, Rábcaapi környékéig az erdők-mezők java részét bejárta, de minduntalan visszatér a már megismert területekre, mert mindig talál valamilyen újdonságot az örökké változó természeti táj rendjében. Fontos számára az ember és a természet szövetségének misztikuma, amelyet a szépség relatív fogalmával kapcsol össze. E hármas egység, természet-ember-szépség viszonyának lenyomatait szeretné közvetíteni alkotásaival közönsége felé. Képeit olajfestékkel, ritkábban pasztellel készíti.



HORVÁTH ÁRON festő

Felnőttként, kedvtelésből kezdett el festeni. Saját bevallása szerint, tehetségének nem voltak korábbi előjelei, gyermekkorában egyáltalán nem érdekelte a művészet. Először saját szobájának falára festett egy teljes falat betöltő tájképet, ekkor érintette meg az alkotás szépsége és szabadsága. 6 éve foglalkozik festéssel, autodidakta módon képzí magát. Képeit saját, korszerű gépparkkal rendelkező műhelyében, maga keretezi.

9444 Fertőszentmiklós,

Virág völgy u. 13.

+36 20 544 1705

kapcsolat@horvatharonart.hu

f [horvatharonart](https://www.facebook.com/horvatharonart)

Termékek: olajfestmények

SZILÁGYI BOGLÁRKA – IDEART DESIGN

„TRADÍCIÓK ÚJ FORMÁBAN”

Szilágyi Boglárka a soproni művészeti egyetemen – AMI – szerzett művész diplomát. Formatervező, grafikus, – A regél az Alpokalja-Fertő-táj térségi mesekönyv, valamint a régióink ízeit bemutató receptgyűjtemény könyvtervezője. A kétezres években érkezett családjával a Fertő-tájra, – és a táj nem ereszt, mindenkit megfogott.

A Szilágyi család minden tagja a látványművészetek valamelyik ágában dolgozik. Munkájukkal a Fertő vidék minőségének emelését segítik.



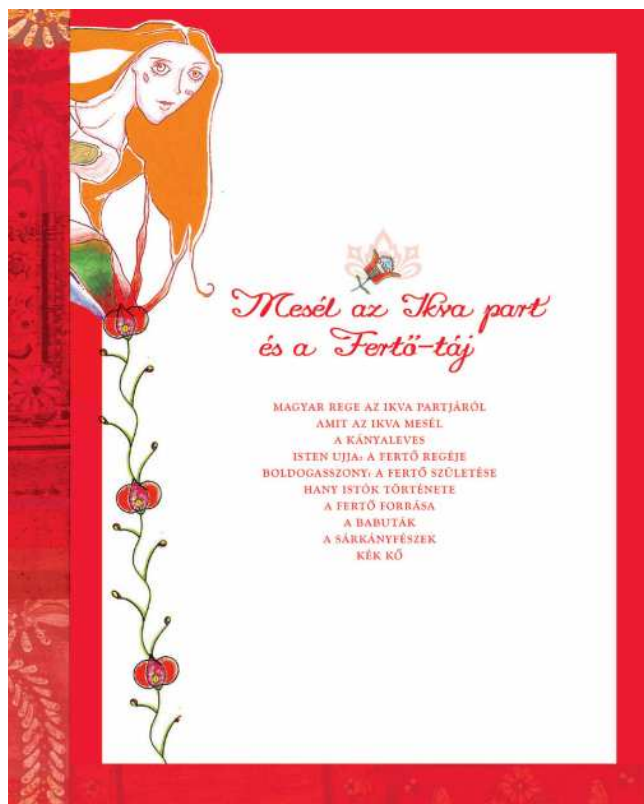
SZILÁGYI BOGLÁRKA
grafikus-, formatervező művész

SZILÁGYINÉ KAPLONY ÉVA
dekorátor, több mint
egy évtizeden át a Magyar
Reklám Szövetség alapító és
vezetőségi tagja és minden
anyagból alkotó.

SZILÁGYI LAJOS
mester dekorátor,
belsőépítész, látványtervező

Termékek:
Grafika, könyv és kiadvány
tervezés, látványtervezés,
belsőépítész, dekorációs
termékek

9492 Fertőhomok,
Akác u. 8.
+36 30 601 3396
szilaboglarka@gmail.com



KOVÁCS ALAJOS

„AZ ÉRINTETLEN TERMÉSZET SZÉPSÉGE.”



Kovács Alajos már gyermekkorában betekinthezett a fából készült tárgyak világába, amikor ácsmester édesapja mellett figyelhette, hogyan formálódik keze alatt az anyag. A hetvenes években alkotta meg első ácsolt kelengyelládáját, amely nagy múltú bútordarab azóta is munkásságának központi eleme. A mai napig készíti a Kárpát-medencében fellelhető összes ládatípust. Törekszik e sajátos tárgy szimbolikáját élővé tenni a fiatalok számára: olyan használati tárgyakat alkot, amelyek rendeltetésükön túl, elkísérik és összekötik a párokat közös életük során.

Alkotótevékenysége gerincét a használhatóság, anyag-szerűség és jelrendszer harmóniája határozza meg, igazodva a 21. századi igényekhez. Széles látókörű mesterművész, aki ládák készítésén kívül, szaru ékszerek faragásával és a népi építészet valamennyi fát érintő elemével foglalkozik.

KOVÁCS ALAJOS népi iparművész

Hosszú éveken át kutatta a népművészeti tárgyak eredetét, történetét és fajtáit, az azokon található ősi motívumrendszereket. Ládákkal kapcsolatos hagyományőrző tevékenysége miatt méltán ragadt rá a „Ládakirály” elnevezés. Munkájáért 1981-ben a Népművészet Ifjú Mestere, 1990-ben Népi Iparművész, 2020-ban pedig már a Népművészet Mestere címmel tüntették ki.

Termékek: Menyasszonyi ládák, bútorok, szaru ékszerek

9437 Hegykő, Kossuth L. u. 16.

+36 30 621 45 35

alapitvany@szentkoi.hu

KRIXKRAX

„A SZÉPSÉG AZ ÉN ESZKÖZÖM A SÖTÉTSÉG ELLEN. “



9400 Sopron, Hunyadi u. 35.

+36 20 962 22 86

krixkrax.kriszta@gmail.com

www.krixkrax.art

f KX.krixkrax

@koczankriszta

Kriszta alkotó tevékenység iránti lelkesedése 2018-ban utat tört magának, amikor végre tudott a festészetre komolyabban is időt szakítani. Azóta hazai és külföldi művésztanárok irányítása alatt folyamatosan fejlődik. Az utóbbi években egyéni és csoportos kiállításokon is bemutatkozott Sopronban, Ivánban és Budapesten is. Célja a teremtett világ és az ember által alkotott környezet szépségére irányítani a figyelmet a mindennapok nehézségei közepette.

KÓCZÁN KRISZTA festő

Kriszta soproni születésűként vallja, hogy a város és az azt körülvevő táj folyamatos inspirációt ad számára. Egyelőre nem kell attól tartani, hogy kifogyna a témából... A pillanat hangulatát expresszív színekkel és laza impresszionista technikával fejezi ki akvarell képein és feszített vászonra készített akril festményein. A legkedvesebb alkotásaiból művészi nyomatok, üdvözlőlapok készültek.

Termékek: Akvarell- és akril festmények, képeslapok



MÉZES FISU

„MÉZESKALÁCS NEM CSAK KARÁCSONYKOR”

Célja, hogy megismertesse és megszerettesse az emberekkel ezt a népi mesterséget, történelmét, legendáit, a méz jótékony hatásait. Hogy a mézeskalács ne csak a karácsonyi időszakra korlátozódjon, hisz évezredek óta keresztül a méz volt az egyetlen édesítő szerünk. Így a belőle készült sütemény minden ünnepi asztalon ott volt, alkalomhoz illő formában. Színe, formája, illata a rárajzolt szimbólumok, stilizált minták érzéseket és gondolatokat közvetítettek. Jelentéstartalmuk a mai napig is mindenki számára érthető és kifejező.

Bár neki mint színben, mint formavilágban az eredeti mives mézesek tetszenek, mégis alkalmazkodik a változásokhoz, napjaink igényeihez. Úgy gondolja, csak ezek figyelembe vételével tudjuk megszerettetni népünk hagyományait. Nagymértékben figyelembe kell venni a célközösséget, akikhez süteményein keresztül az üzenetei szólnak.

Jó érzés amikor egy visszatérő vásárlója van, vagy oda-szalad egy kisgyermek, hogy ő már díszítettem vele. Ilyenkor érzi azt, hogy megéri mesélni, megéri megmutatni, mert talán valamit sikerül továbbadni, tovább vinni abból, amit ősünk hagytak ránk!



Fischer Erika
mézeskalács díszítő és sütő

Erika már kislány korában szerette a kreatív dolgokat, sütést, rajzolást, virágokat, néprajzot. Gyakran ült ügyes kezű nagypja mellett, akinek hímes tojásaiból még a Néprajzi Múzeumba is jutott. Talán e dolgok összessége sodorta ezen régi mesterséghez és ötvöződött egyetlen hobbiban a mézeskalácsossággban.

Termékek: mézeskalács



9400 Sopron, Kőszegi u. 14.

+36 30 267 8144

szerotonin22@gmail.com

ÖTLETFABRIK

„SZÍNEK BIRODALMA...”



ROMBAI LÁSZLÓNÉ
divatékszer készítő

Eleinte csak családtagjai és rokonai számára készített ajándékokat. Később egyre több felkérést kapott másoktól is, akik látták alkotásait, ezért 2011-ben elindította saját műhelyét, az Ötletfabrikot.

Kati ékszereit és dísz tárgyait természetes alapanyagokból készíti (bőr, ásványok, fa, gyapjúfilc, kender), melyek gyakran újrahasznosított anyagokat is tartalmaznak. Termékeinek közös jellemzője a színek gazdagsága. Alkotói stílusa minden korosztályt megszólít, így bárki könnyedén megtalálja a hozzá illő darabokat.

Szereti, ha egyéni kívánságokkal keresik meg. Ha személyre szabott, esetleg egy konkrét ruhához illő ékszert rendelnek tőle.

Folyamatosan keresi és találunk rá új technikák, alapanyagok, melyek tervezésre készítetik és viszik előre vállalkozását.



Termékek:

Ékszerek, kitűzők,
könyvjelzők, dísz tárgyak

9422 Harka, Gyopár u. 15.

+36 20 449 00 60

rombaine.kati@gmail.com

 **otletfabrik**

 **otletfabrik**

RABI GÉZA

„FORMAI BIZTONSÁG AZ ÉPÍTÉSZETBEN!”

Már pályája elején kialakult határozott tervezői szemlélete, miszerint a hagyományos értékeket követve, tradicionális formákkal tervez épületeket.

Iskolái elvégzése után Erdélyben, a székelyföldi faluképvédelmi programot tanulmányozta, majd öt évet dolgozott építésként Ausztriában. Tapasztalatokkal bővelkedve, biztos lábakon tért haza a már korábban kialakított szakmai környezetbe.

Géza elgondolása szerint, a formakincs, amellyel dolgozik, a Jóistentől kapott ősképekre épül, melyben az ember jól érzi önmagát.

Célja, hogy a mai “szétszaladó” világban az építészet területén visszaadja az embereknek a formai biztonságot. A külföldi munkát a középkori vándordiakok tanulóévihez hasonlítva jó tapasztalatszerzésnek tartja, aminek köszönhetően a legújabb technológiai újdonságokat ötvözheti építészeti örökségünk formavilágával.

Termékek: Építészeti tervezés

9495 Kópháza, Kossuth u. 79.

+36 30 406 80 59 | info@rabigeza.hu | www.rabigeza.hu

 RabiGezaepitesz

 rabi.geza/



RABI GÉZA
építész tervező

Géza a BME Építészmérnöki Karán végzett. Önálló szakmai tevékenységének aktívabb része házasságkötésétől datálható: szinte egy időben kezdett külföldön dolgozni, és mellette az itthoni tevékenységét kiépíteni. 2016-tól vezeti önálló építésműhelyét.



REPESTECH

„IDŐUTAZÁS FOTOGRÁFIÁVAL”

Péter szándéka szerint, elképzeléseit minél tökéletesebben szeretné visszaadni az általa fotózott képeken, ezért folyamatosan tanul, képezi magát. Jelenleg főállású fényképészként dolgozik. A munkája a szenvedélye, a hivatása.

Különösen érdeklik a társadalmi változások, folyamatok és mögöttük maga az egyén, minden érzésével együtt. Képein gyakran fogalmaz meg társadalomkritikát, bemutítja a hétköznapi emberét, neves és névtelen hőseit. Szinte megszállottként rögzíti a jelenkorunkat az utókornak címezve. Fő profilja a rendezvények, koncertek, épületek és azok atmoszférái, turisztikai és ipari célú fényképészet, riport (Kisalföld külsős fotóriportereként), termékek fotózása, stb.

Referenciái között szerepel a Soproni Múzeum, Pro Kultúra, Volt fesztivál, Művészetek Völgye, Hotel Bonvino ****, Kisfaludy Ház, Szüreti Napok, Soproni Majális, Soproni Borünnep, 2021-es Hűség100 rendezvény, Briolett Ötvösműhely, Lóci Játszik zenekar, Betti Mondta zenekar, Palya Bea, Erik Sumo, Kiss Dávid-Medvék bolygója könyvillusztráció, Ziegner Jagt sportrendezvényei, SopronFest 2023, Soproni Egyetemi Napok, Fertőrákosi Barlangszínház, Soproni Petőfi Színház, Orbán Viktor- Másként könyvillusztráció.



ROMBAI PÉTER

fotográfus

Már kisgyerekkorában is olyan dolgok vonzották és foglalkoztatták, amik a többséget nem. Gyakran rajzolt, festett. Ezek az elfoglaltságok mindig az önkifejezés egyik módját jelentették. Körülbelül 20 éve lépett be az életébe a fotográfia. Blogot, rövid novellákat írt, amiket fényképekkel illusztrált. Az írás elmaradt, viszont egyre tudatosabban kezdett foglalkozni a fényképezéssel.

Termékek: fényképészet

9422 Harka, Gyopár u. 15.

+36 30 552 2519

repeszttech@gmail.com

f repeszttech

@ repeszt.tech

SZOVI KÉZMŰVES MŰHELYE

„LEVENDULA X HÍMZÉS = HAGYOMÁNY”

Termékei között a keresztszemes hímzésé és a levenduláé a főszerep. Szereti párosítani a kettőt illatszák és lakásdísz formájában. Keresi a levendulával tölthető formákat, hiszen a növény nemcsak gyógyító és nyugtató hatású, de minden évszakban visszahozza a nyár illatát is!



SZOVÁTI SZILVIA

levendulás és
keresztszemes hímző

Szeretné megmutatni, hogy a hagyományos keresztszemes vagy akár modern mintával hímzett tárgyaknak hogyan lehet megtalálni a helyét a XXI. században. Nyári táborokban vagy kézműves foglalkozásokon szívesen ismerteti meg a levendulát és a hímzést az érdeklődő gyermekekkel és felnőttekkel egyaránt.

Termékek:

Levendulás zsákok,
párnák, hímzett ékszerek,
dobozok, textilek,
ajtó és lakásdekorációk

9431 Fertőd, Vasút sor 8.

+36 20 851 2380

szovati.szilvia@gmail.com

 Szovikézművesműhelye

TIRÁSZI ÁGNES

„FÉNYEKBE MÁRTOTT ECSETTEL”

A természet és táj szeretete mindig is jelentős helyet foglalt el életében, ami elkerülhetetlenül megjelenik műveiben is. Néhány ecsetvonás és már kívül is van a sűrű hétköznapiakból. Meglátása szerint, a tájat megérteni, alapos megfigyelés után lehetséges. Eleinte nehéz megállni, szemlélődni, lelassulni. Teljesen talán nem is tud a ma embere, ezért is áll hozzá közel a plein air festészet, hiszen ott gyorsan kell reagálni az állandó változásokra. Hol ecsettel, hol festőkéssel fest, amely nagy szabadságot is enged alkotás közben, mederben tartja a témát, de játékosságot is enged a foltok felrakásában.

Előszeretettel örökíti meg a Fertő-kultúrtáj egyes elemeit, részleteit, az ember és természet harmonikus egységének lenyomatait. Festményein megjelenik a tájhoz fűződő egészen közvetlen viszony. Képei többsége olajfestékkel készül. Egyedi kéréseket is szívesen teljesít. Munkáival rendszeresen szerepel a térség csoportos tárlatain, az alkotó közösségek bemutatóin.

TIRÁSZI ÁGNES
festő

Környezetmérnökként végzett a Soproni Egyetemen. Természettudományos irányultsága mára összefonódott a festéssel, amely kezdetben a lecsendesedés, a munkából való kiszakadás eszköze volt, majd fokozatosan szőtte át mindennapi tevékenységeit. Több helyen vezet művészeti gyermekfoglalkozásokat, melyeken fáradhatatlan kreativitással adja át, az általa fontosnak vallott személetet. 2023-ban a Soproni Képzőművészeti Társaság tagjai közé választotta.

+36 30 359 3924

tirasziagnes@gmail.com

f agnes.tiraszi



Termékek és szolgáltatások:

Festmények (olaj, akril, akvarell, diópác)
Festőfoglalkozások
(Festőkuckó)



SOPRON



ALPOKALJA – FERTŐ-TÁJ

TURISZTIKAI SZÉKTOR

DIÓKERT VENDÉGHÁZ

“HAGYOMÁNY ÉS MINŐSÉG, EZ A VÉDJEGYÜNÜK!”



**BORBÉLYÉ
BENCZE JULIANNA**
tulajdonos

Juli és családja 25 éve közreműködője a térségi vendéglátó szakmának. Vendégházuk 2022. májusában arculatváltás után kapta meg mai formáját és a Diókert nevet. Olyan családbarát hely létrehozására törekedtek, ahol a helyi értékek és a hagyományos házas ízek kerülnek előtérbe. Minden termékük, hagyományosan kézzel készül. Régi álmukat valósították egy boltocska kialakításával, amelyben kizárólag a környékbeli kistermelők és kézművesek portékáinak biztosítanak helyet.

A Diókert Vendégház Balfon, a település központjában található. A tulajdonosok elgondolása szerint, az idő a mai világban egyre nagyobb kincs, ezért családi légkörrel és gondos odafigyeléssel igyekeznek biztosítani Vendégeik számára a kényelmet és feltöltődést. A vendégház 4 db különálló szobával rendelkezik és összesen 14 fő befogadására alkalmas. A Diókertbe érkezők, kicsit maguk mögött hagyhatják a városi lármát, kényelmesen megpihenhetnek a kerthelyiségben az öreg diófák árnyékában, s míg egy finom balfi bort kortyolgatnak, a gyerekek közben a játszótéren hintázhatnak. Azt vallják, hogy a kellemes vidéki nyugalom és jól megérdemelt pihenés, mindenkinek jár!

A jó idő beköszöntével a vendégház udvarán és a kertben, termelői és kézműves piacot is rendeznek havi rendszerességgel, így a vásárlók személyesen is találkozhatnak, megismerkedhetnek a termékek készítőivel, megkóstolhatják, magukkal vihetik a Fertő- Táj színeit, ízeit.

Szolgáltatások:

- szállás reggelivel
- termelői és kézműves shop



9494 Sopron-Balf Fő utca 14.

+36 30 903 8793

diokertvendeghaz@gmail.com

f Diókert Vendégház

FERTŐ-TÁJ TÚRA

„A TERMÉSZET NEM ISMER HATÁROKAT!”

Tislér Diána természetvédelmi mérnök, 2016 májusa óta egyéni vállalkozásban vezet túrákat a Fertő-tájon, a Lajta hegységben és Hanságban is. Túráiba gyakran beleépíti a többi védjegyes tag szolgáltatásait, vagy termékeit. Hiszen - mint vallja - a természet inspirál mindent! Túravezetéseinek célja, hogy minél közelebből és több oldalról ismerjük meg az adott táj természeti, kulturális és történelmi értékeit, és megtanuljuk, hogy a világunk ajándék számunkra, és akármerre is megyünk; mindig nyitott szemmel és szívvel járjunk! A Fertő-táj jó példa erre; úgy használni a természetet, hogy az ne szenvedjen kárt! Ő az első a szakmájában, aki az osztrák nemzeti parknál jó minősítésű vizsgával zárta az általuk szervezett egyéves túravezetői tanfolyamot 2015-ben. Magyar, német és angol nyelven vezeti túráit. Tapasztalja meg Ön is, hogy: „A TERMÉSZET NEM ISMER HATÁROKAT!”



TISLÉR DIÁNA

természetvédelmi mérnök, túravezető

Diában szülei már korán elültették a természet iránti szeretetet, sokat barangoltak a Bakony erdeiben. Fontosnak tartja a családi gyökereit, és máig is úgy vallja, nem lenne most a természet áthatatos szószólója, ha nem nevelték volna érzékennyé a természet iránt. Szerinte ez nagyon fontos, hogy a mai gyerekeket már kisgyermek kortól kezdve a természet védelmére neveljék. Ő – mint túravezető már csak a következő „tanító”, aki arra épít, ami már el van ültetve.

Szolgáltatások:

- túravezetések
a Fertő-tájon és Hanságban
- madárles
- lovaskocsikázás
- kerékpártúrák

9437 Hegykő, Kossuth L. 74.

+36 70 229 84 83

info@fertotajtura.hu

www.fertotajtura.hu

f fertotajtura

@tislerdiana_guide



HEGYKŐ

A VIDÉK MINŐSÉGE. A VALÓDI ÉRTÉK.



57

FERTŐD BIKE

"FERTŐD BIKE AVAGY KÉNYELMESEN ÉS BIZTONSÁGOSAN A FERTŐ – TÁJON"

A Fertőd bike, Fertőd központjában, az Esterházy kastély díszkapujától 800 m-re a Fertő tavat kerülő bringaúton található.

A kerékpárkölszönző 2019 nyarán hiánypótló szolgáltatásként indult, mely mára tovább bővült kerékpár úzlettel és szervízzel. A vállalkozás egész évben nyitva van amelyben első sorban kerékpárok árusításával és beüzemelésével, kisebb nagyobb javításával és komplett felújításával foglalkozik kerékpárosbarát szolgáltatóként. Továbbá a teljes turisztikai szezonban hagyományos kerékpárok és ebike – ok bérbeadásával és kerékpártúrák szervezésével várja az idelátogató turistákat és a helybelieket. Jól szervizelt túrakerékpárok kölcsönzésével kényelmesen, biztonságosan teljesíthető a túraút de a kisebb és nagyobb túrák is.

Minden kerékpár folyamatosan, frissen szervizelt, Imre hivatalos Bosch márkaszervízként is funkcionál. Boltjában megtalálhatóak női, férfi és gyermek kerékpárok hagyományos és ebike, fejtűd sisakok, sárhányók, gumik, alkatrészek és egyéb kiegészítők egyaránt. Rendszeresen szervez kerékpár túrákat, mint például a közkedelt Fertőd Camino, amihez a kerékpárokat is biztosítja.



VANKÓ IMRE
tulajdonos

Imre a Rally sport autók világából a városnéző kisvonatok gyártásán keresztül jutott el a kétkerekű biciklik szervizeléséhez és eladásához.

Műszaki végzettségének, és jármű építésben szerzett tapasztalatainak köszönhetően, biztos kézzel szereli a hagyományos és az elektromos bicikliket is.



Szolgáltatások:

- Hagományos és elektromos rásegítésű (ebike) kerékpárok:
- árusítása
- kiegészítők árusítása
- javítása (hivatalos Bosch ebike szerviz, Shimano steps és Di2 e-tube szerviz)
- kölcsönzése
- túra szervezés

9431 Fertőd, Fő utca 22.

+36 30 370 89 06

fertodbike@gmail.com

www.fertodbike.hu

fertodbike

FLORAND ROOMS & WINE

„ÉLVEZZE SOPRON TÖRTÉNELMI HANGULATÁT ÉS BORAINAK ZAMATÁT!”



**LEDERER-VÁGÓ KRISZTINA
ÉS LEDERER ZOLTÁN**
tulajdonosok

Krisztina és Zoltán, törzsgyökeres soproni családként fontosnak tartják a helyi értékek ápolását és kulturális környezetük óvását. Hosszú ideje vágytak arra, hogy megosszák városuk különleges hangulatát és gazdag történelmét azokkal, akik ide látogatnak. Ebből az álmából született meg a gondolat, hogy nyissanak egy romantikus, történelmi hangulatú szálláshelyet, ahol vendégeik is átélhetik ezt az egyedülálló élményt. Hosszas keresgélés után, a poncichter negyedben találtak egy megfelelő ingatlant, amely Zoltán hozzáértő kezei alatt alakult a meglehetősen rossz állapotból egy csodás atmoszférájú, igazán egyedi helyé.

A tulajdonosok Sopron város poncichter negyedében, műemléképületekkel körbevett utcában, egy középkori épületben alakították ki vendégházukat. A jelenlegi állapotot az épület stílusának megtartásával komfortosabbá, modernebbé tételével kívánták megőrizni. Az épületet 2018-ban műemlékké nyilvánította a Kulturális és Örökségvédelmi Minisztérium. A ház középkori pincéjében, saját szakértelmüket felhasználva, az eredeti állapotot állították vissza. A helység, a berendezéssel borkóstolóra illetve egyéb rendezvényekre is alkalmassá vált. A Sopronba látogató borkedvelőknek, családoknak és üzleti partnereknek egyaránt kiváló és minőségi időtöltést és pihenést biztosít a vendégház. Történelmi, soproni hangulattal, kedvező árakkal, bőséges svédasztalos, helyi termelőktől kínált reggelivel, komfortos kényelmes szobákkal, gyönyörű mésző burkolatokkal és egyedi szobákkal várják a Vendégeket. Vendéglátó egységükben hideg előételeket, snackeket és italokat kínálnak.



Szolgáltatások:

- szállás
- borbár

9400 Sopron,
Szent Mihály utca 1.
+36 70 574 66 00
sopron@florand.hu
www.florand.hu

HOTEL PATONAI

„KIS SZÁLLODA NAGY SZÍVVEL”



PATONAI TAMÁS
tulajdonos

Szolgáltatások:

- szállás
- étterem
- túravezetés

9431 Fertőd, Fő utca 4.

+36 99 370 008

info@patonai.hu

www.patonai.hu

Fertődön, a Fertő – Hanság Nemzeti Park közelében, az Esterházy-kastély épületegyüttesének szomszédságában, családi környezetben várják a házigazdák az aktív- és passzív pihenésre vágyó vendégeket. A hotel tartozó étteremben teljes ellátás is igényelhető, valamint a hotel kávézójában, igény szerint reggelit, illetve félpanziós ellátást biztosítanak a szállóvendégek részére. A Patonai Hotel specialitása a motoros túrák szervezése: az Alpokalja- Fertő-táj vidékét és Ausztria közeli tájait is bejárhatják, ajánlott túraútvonalaiak segítségével. A motoroknak zárt, mágneskártyás, kamerával megfigyelt parkolót biztosítanak. Szobáik 1-2-3 és 4 ágyasak. Minden helység antiallergén, saját fürdőszobával rendelkezik, illetve mini hűtővel, TV-vel felszerelt.



Az éttermünk teljes ellátást kínál, és a hotel kávézójában reggelit vagy félpanziós ellátást is kérhetnek a szállóvendégek. A Patonai Hotel kiemelkedő specialitása a motoros túrák szervezése, lehetőséget adva a vendégeknek, hogy felfedezzék az Alpokalja-Fertő-táj vidékét és az Ausztriához közeli területeket ajánlott túraútvonalainkon. A motoroknak zárt, mágneskártyás rendszerű, kamerával megfigyelt parkolóval biztosítjuk a maximális biztonságot.

HUBER PANZIÓ ÉS VENDÉGHÁZ

“A LEGJOBB REKLÁM, AZ ELÉGEDETT VENDÉG.”



HUBER CSABA
tulajdonos

A fertőrákosi Huber Panzió és Étterem tulajdonosai, közvetlenül a Fertő tó közelében, kellemes hangulatú és igényes időtöltést kínálnak Vendégeiknek.

Az épületegyütttest ideális elhelyezkedése miatt, különösen kedvelik a kirándulás és kerékpározás szerelmesei. Ausztria csupán 3 km, Sopron 9 km, a Fertőpart mindössze 2km-en belül elérhető. A panzió saját, zárt autóparkolóval és kerékpártárolóval rendelkezik, valamint lehetőség van házon belül is kerékpár bérletre. A Panzió éttermében, igény szerint teljes ellátást biztosítanak a Vendégeknek. A házigazdák igazi lokálpatrióták, akik jó kapcsolatot ápolnak a környékbeli lakosokkal, illetve segítenek, hogy a hozzájuk érkezők kiaknázhassák a település széleskörű adottságait.

1986-ban, élelmiszerboltok üzemeltetésével kezdte el vállalkozását Fertőrákosen. Panzióját 1991-ben nyitotta meg, a Fertőtóhoz érkező belföldi és külföldi vendégek számára. Kezdetben egyéni és baráti társaságok részére biztosítottak szállást, 16 fürdőszobás szobával, reggelivel, majd időközben megnyílt éttermünkben teljes ellátással. Számukra a legjobb reklám az elégedett vendég, amiért mindent meg is tesznek.



Szolgáltatások:

- szállás
- étterem
- kerékpárkölcsönzés
- túravezetés, idegenvezetés

9424 Fertőrákos, Fertő út 1/a
+36 20 448 58 60
huberpanzio@externet.hu
www.huberpanzio.hu

NAPVIRÁG VENDÉGHÁZ

„A NAPVIRÁG VILÁGA A HARMÓNIA VIRÁGA!”

Ha szeretnél egy különleges térségbe, egy családias, vendégszerető és autentikus helyre ellátogatni, javasoljuk, ne keress tovább, hiszen a Napvirág-házban mindent megtaláltad! IRÁNY AZ ALPOKALJA! Igazi mesei környezetbe csöppenhet a hely kisugárzásából és csendes, bensőséges zugainak elnevezéséből fakadóan: ember legyen a talpán, aki tud választani a Margaréta, a Tulipán vagy épp a Fecskefészkek és a Gólya-lak szobái közül. De ha sikerült és pacsirta módjára koránkelő típus, akkor a Rigó teremben el is fogyaszthatod fenséges reggelid, hogy aztán a nap további részében biciklin fedezd fel az Alpokalja mesés térségét. Szerencsés fekvése miatt mintha csak a Pannon régió szíve-lelke lenne ez a hely, innen semmi sincs elég messze: Kőszeg, Írott-kő, Sopron, Szombathely, Fertő-tó, Burgenland, Bükfürdő, a lutzmannsburgi Napfényfürdő és ha az egész napos felfedezés, városnézés, fürdőzés után pihenésre vágysz, a választott szoba meghitt fészkében zavartalan kikapcsolódásra számíthatsz!

Az Alpokalján, fürdők, várak, történelmi örökségek szomszédságában, az osztrák-magyar határon a zsirai vendég ház ideális helyszíne a baráti, családi, céges csoportos kikapcsolódásnak. Teljes kapacitás-kihasználtság mellett 30 főt tudunk fogadni.



Keszei-Tímár Andrea
tulajdonos

Szolgáltatások:

Reggelit igény esetén biztosítunk, melyet a madárszárnnyban található 20 fős társalgóban, a Rigó teremben szolgálunk fel. Ingyenes Wifi csatlakozás áll rendelkezésre. Testileg és lelkileg is feltöltődhet Szauna-kerengőnkben, ahol egy hatszemélyes finn, és egy kétszemélyes turmalinos infrasaunával, dézsazuhannyal, társalgó résszel várjuk vendégeinket. Grillezési és bográcsozási lehetőséget tudunk biztosítani. Igény esetén kerti party szervezünk, ahol kemencés ételeket is kínálunk. Az autóval érkező vendégek autóikkal zárt udvaron parkolhatnak. Kutya a vendégházba is hozható, de az udvaron nemrégiben épült kutya kennelben is elszállásolható. Udvarunkon található a Nyugat-Bringa kisház, ahol lehetőség van kerékpárok és egyéb kerékpáros kiegészítők kölcsönzésére. Aki szeretné felfedezni a környező tájat, az könnyedén megteheti akár két keréken is, köszönhetően a térségben kialakított kerékpárutaknak.

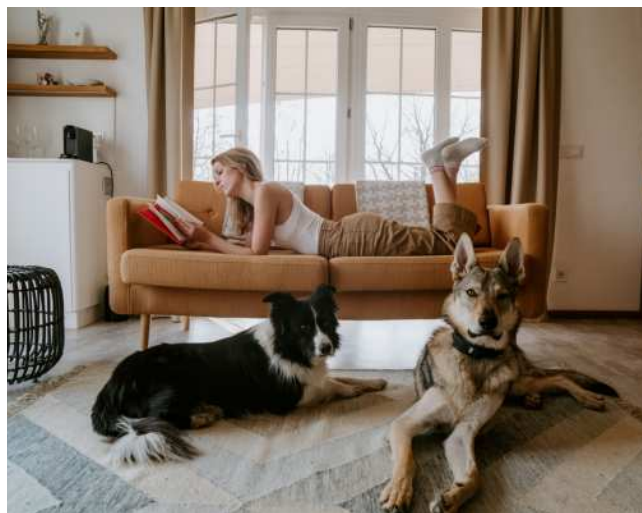
9476 Zsira, Salamonfai u. 30.

+36 20 919 1950

napviraghaz@gmail.com

PRO-VILLAGE FRANCISKA MAJOR

„ÉLMÉNYEK NEKED ÉS KUTYÁDNAK EGYARÁNT”



**GALINA KISELEVA ÉS
PETER LIEBISCH**
tulajdonosok

Galina Kiseleva és Peter Liebisch a Pro-Village megálmodói és tulajdonosai. Munkájuk és családjuk mellett 2010 óta segítenek mentett kutyákon, jelenleg 4 – természetesen menhelyről örökbefogadott – saját kutyával teljes az életük.

Ahogy ők fogalmaznak: annyi örömet kaptak életük során a négylábúaktól, hogy szeretnének ebből valamennyit visszaadni.



Szolgáltatások:

- szállás
- étterem
- kutyapanzió
- szabadulószooba
- moziterem
- kutyásztató
- rendezvényhelyszín

A Pro Village -Franciska major egy különleges hely, ahol az üzemeltető csapat tevékenységének alappillére a kutyák szeretete. Galina és Peter a Pro Village megálmodói egy csodálatos környezetben két dolgot valósítanak meg egyszerre: létrehoztak egy olyan helyet, ahol a kutyák és gazdáik jól érzik magukat, közös élményeket szerezhetnek, illetve egy programot, melynek keretében mentett kutyák újraszocializálásával és a számukra megfelelő új család felkutatásával foglalkoznak. A szakmai munka mellett mára, a 7 hektáros területen Magyarországon még egyedülálló, kutyaszpecifikus szállás- és rendezvény komplexumot valósítottak meg; stílusos, kertkapcsolatos vendégházak, valódi gasztróélményt ígérő étterem, esküvők és szemináriumok lebonyolítására alkalmas létesítmények, szauna, szabadulószooba, moziterem, kutyásztató, agilitás pálya és modern kutyapanzió is várja két- és négylábú vendégeit.

9483 Sopronkövesd, Franciska- major 50.

+36 70 429 67 66 | info@pro-village.eu

www.pro-village.com

ROZÁLIA VENDÉGHÁZ

„A TERMÉSZETHEZ KÖZEL”



A Világörökség részét képező Fertő-Hanság Nemzeti Park szomszédságában álló Rozália Vendégház tulajdonosai, két kényelmes épületben várják a vendégeket. Teljes felszereltségű ami konyhával rendelkező, két szintes apartmanjaik, illetve kisebb lakosztályaik mindegyike ideális választás 4-6 fős családok vagy baráti társaságok számára.

Az épülethez tartozó park területén számos lehetőség adódik a kellemes időtöltésre: a gyerekeket játszótér és hatalmas füves terület várja, a kert végében kialakított nyári konyha, tűzrakóhely és kemence pedig kiválóan alkalmas kerti összejövetelek rendezésére. A főépület konferenciatermében lehetőség van kisebb üzleti találkozók vagy tréningek megtartására.

2023 óta további kényeztető élmények várnak a vendégekre, ugyanis nyáron megnyitott a wellness részleg, ahol masszázskád és szauna gondoskodik a pihenésről és revitalizációról.

9435 Sarród, Fő utca 19. és 20-21. | +36 30 933 58 29

www.rozaliavendeghaz.hu | hrozalia@t-online.hu

 [rozaliavendeghazsarrod/](https://www.facebook.com/rozaliavendeghazsarrod/)

 [rozaliavendeghaz](https://www.instagram.com/rozaliavendeghaz)



HORVÁTH ERNŐ
házigazda

A Rozália Vendégház házigazdája, sokéves kereskedelmi tevékenysége mellett fogott bele a vendéglátásba. 1998 óta üzemeltetik sógorával, Révész Károllyal együtt a vendégházat, amelyet a falu védőszentjéről neveztek el. Bár Ernő Budapesten nevelkedett, gyerekkori gyökerei visszahúzták a Fertő-tájra. 2020 óta Sarródon él és dolgozik, fáradhatatlanul fejleszti a "Rozáliát", tiszteletben tartva a falu hagyományait. 2023-ban egy új, fedett terasszal bővítette az épületegyüttes kertjét, amely tervei szerint a jövőben, ideális helyszíne lehet kisebb esküvők, családi és üzleti események lebonyolításának.

Szolgáltatások:

-szállás

-rendezvény szervezés

SZŐLŐSKERT KERÉKPÁROS VENDÉGHÁZ

“SZÁLLÁS, TÚRA ÉS E-BIKE”

Egy vidéki kert szálláshellyel célzottan kerékpáros kirándulóknak. Praktikusan 1 éjszakára is foglalható. Közvetlenül a Fertő-tavat kerülő bringaúton található, ahonnan több irányba lehet kirándulni: mesebeli kerékpárút a Soproni-hegyvidék felé, a tó körül mindkét irányba vagy akár komppal a tó másik felére is.

A profi bringás támogatást az udvarban egész évben működő Fertőrákosi Kerékpárkölszönző és Szerviz adja. Prémium minőségű, tókerüléshez is ideális e-bike- és túrakerékpár-kölcsönzés vár számos kényelmi szolgáltatással. Ha valami kerékpáros kiegészítő otthon maradt vagy a saját bringa nem tökéletes, helyben a megoldás.

A szálláshely további különlegessége a gyümölcsös kertje. Több, mint 100 tőke csemegeszőlő terem júliustól szeptemberig. Egyik fele régi magyar fajta gyerekorunk szőlő élményével. Másik fele különleges, eddig nem látott fajtákkal új szintre emeli szőlőről alkotott tudásunkat.



SÁROS VIKTOR Turisztikai vállalkozó

Viktor az erdész szakmától jutott a turisztikai vállalkozásig. Célja, hogy bemutassa a Sopronba és a Fertő-tó mellé érkező vendégeknek a térség zöld oldalát. Szívesen tart gyalogos és kerékpáros túravezetést a természeti, történelmi és szakrális érdekességek látványos bemutatásával. Szálláshelyén, szervizében is személyesen vár.

Szolgáltatások:

- kerékpárkölszönzés,
- e-bike szerviz
- kerékpárosbarát szálláshely,
- túravezetés,
- idegenvezetés



9421 Fertőrákos, Fő utca 242. +36 30 999 2585

info@szoloskertvendeghaz.hu www.szoloskertvendeghaz.hu

SZENTESI PANZIÓ ÉS KERÉKPÁRKÖLCSÖNZŐ

Mi Önökért vagyunk, itt lehet otthon!

Fertőrákos és környéke a szabadidő eltöltésének számtalan lehetőségével várja az ide érkező vendégeket. Ehhez kínál igényes ellátást, mediterrán hangulatú kertet, szépen berendezett, klimatizált szobákat, apartmanokat panzióknak, ahol családi vezetésű, családias hangulatú, kényelmes szállás fogadja az ide betérőket a „nyugalom szigetén”.

Az udvarban bográcsolási és grillezési lehetőség is van, a legkisebb vendégeink biztonságos időtöltéséhez játszóterünk kiválóan alkalmas.

Jó idő esetén vendégeink a választékos, gazdag reggelit a teraszon fogyaszthatják el. Specialitásunk vendégeink örömeire a saját készítésű szörpök, ivólevelek és különleges lekvárok arzenálja.

Udvarunkat érdekesebbé, színesebbé teszik a tavacs-kákban élő aranyhalak, teknősök, a madárházban a zeb-rapintyek, valamint a különleges növények.

A gépkocsiknak zárt parkolóhely áll rendelkezésre az udvar végén, a kerékpárokat fedett helyen tároljuk.

Töretlenül azon dolgozunk, hogy vendégeink jól érezzék magukat, szép emlékekkel gazdagodjanak, hogy elmondhassák másoknak is, hogy a Szentesi Panzió TÖBB, MINT SZÁLLÁS.



Üzemeltető:

Szentesiné Szabó Éva

9421. Fertőrákos, Fő u 66.

+36 20 2493319

szentesipanzio@

szentesipanzio.hu



TORNÁCOS HOTEL

“SZÍVBŐL JÖVŐ MINŐSÉG.”



HOSPELY CSALÁD
tulajdonosok

A Hospely család régóta meghatározó színfoltja Hegykő falu közösségének. A vendéglátásban betöltött szerepük egyértelműen hozzájárult a falu turisztikai és kulturális kibontakozásához. A Fertő-táj népi építészetének stílusjegyeit magán viselő hotelépületük, komoly tervezői munka eredménye. Házuk egyedi stílusa és harmóniája a környék népi iparművészeinek és a szomszédos falvak mesterembereinek összehangolt munkáját dicséri. Az alapító házaspár, Hospely Klári és Károly, mai napig aktív részesei a vendéglátásnak, fiaik pedig teljes lelkesedéssel végzik immár a munka oroszlánrészét: irányítják az éttermet és a hotel, folyamatosan friss ötleteikkel gazdagítva és fejlesztve környezetüket.

A Tornácos Hotel családi vállalkozásként, 1996 óta a Fertő közvetlen szomszédságában, a Fertő Hanság Nemzeti Park szívében, Hegykőn várja a pihenni, kikapcsolódni és sportolni vágyókat. A 2020-ban újonnan kialakított TORNÁCOS LIFESTYLE részlegük a modern falusi kényelem igazi megtestesítője, míg a régi épület, hagyományosabb formában nyújtja a vendégeknek az igazi pihentető vidéki luxus érzését. A két épület szoba típusainak széles skáláján mindenki megtalálhatja a számára legmegfelelőbbet.

A Tornácos Lifestyle reggeliző- és borbárja, minden nap exkluzív bistro reggeliket kínál. Hétvégéken pedig különleges kávék, ínycsiklandó borok, pálinkák, koktélok, házi sütemények és egyéb finomságok várják azokat, akik gasztronómiai kényeztetésre vágynak. A vendégek rövid sétával érhetik el a főépületben található wellness udvart, és a Tornácos éttermet, melynek gazdag palettáján, kiváló minőségű helyi alapanyagokból előállított ételek szerepelnek. Fáradhatatlanul kreatív csapatuk, a lokális hagyományok megőrzése mellett, naprakészen követi a gasztronómiai trendeket.

9437 Hegykő,

Kossuth L. u. 74. LIFESTYLE

+36 99 540 200

info@tornacos.hu

www.tornacos.hu

f tornacos @ tornacos.lifestyle.hotel @ tornacoshegyko

Szolgáltatások:

- szállás
- étterem
- wellness



FERTŐRÁKOS

A VIDÉK MINŐSÉGE. A VALÓDI ÉRTÉK.



67

VÖLGYI VENDÉGHÁZ

“A csend, a jó levegő, a természet közelsége biztosítja a nyugodt pihenést”



Vendégházunkban 3 apart- man található. Mindhárom apartmanban 2-2 szoba, felszerelt konyha, fürdőszoba található. (összesen 12 fő részére)

A nyugodt pihenést szolgálja 2 fedett udvari terasz , a zárt udvarhoz tartozó füves, és gyümölcsfákkal övezett nagy kert. Sport eszközök : asztalitenisz, lengőteke, sakk, asztali foci (csocsó). A kertben tűzrakó hely van kialakítva , ahol árnyas fák alatt lehet bográcsolni, szalonnát sütni. A vendégházban ingyenes wi-fi, síkképernyős tv-k, is a kényelem részei.

9437. Hegykő, Kossuth u. 7. (bejelentkezés)

Vendégház címe: Mező u. 56.

Tel : +36 30 640 3852, +36-30-558 3241

e-mail : volgyi50@t-online.hu

www.apartman-volgyi.webnode.hu

Völgyi János

Tulajdonos, házigazda

A házigazda , mint rendszere-
sen alkotóművész / festészet,
költészet / , a vendégházban
is bemutatja alkotásait : itt is
láthatók festményei, versei
tablókon . A szálláshely immár
30 éve várja vendégeit , egy
családi házban kialakított 3
apartmanban.

Szolgáltatások:

- szálláshely
- kerékek tárolása zárt helyen
- programok ajánlása
- transzfer /vasútállomás
- Fertőszentmiklós /

NYITOTT PORTÁK



A „Nyitott Porták az Alpokalja-Fertő tájon” rendezvényt az Alpokalja-Fertő táj Vidékfejlesztési Egyesület első alkalommal 2021 nyarán keltette életre.

„Járd körbe, csodáld meg, kóstolj bele!” – ezzel a jelmonddal hívunk és vártunk minden érdeklődőt 2021 óta minden évben a nyári időszakban.

Régióink Védjegyesi sok helyszínen, számos programmal, kerékpáros portatúrákkal és változatos élményekkel készültek erre a két-három napra minden évben, amely minden résztvevő számára izgalmas és érdekes bepillantást enged a Vidék Minősége Védjegyes hálózat mindennapjaiba.





HISZÜNK ABBAN,



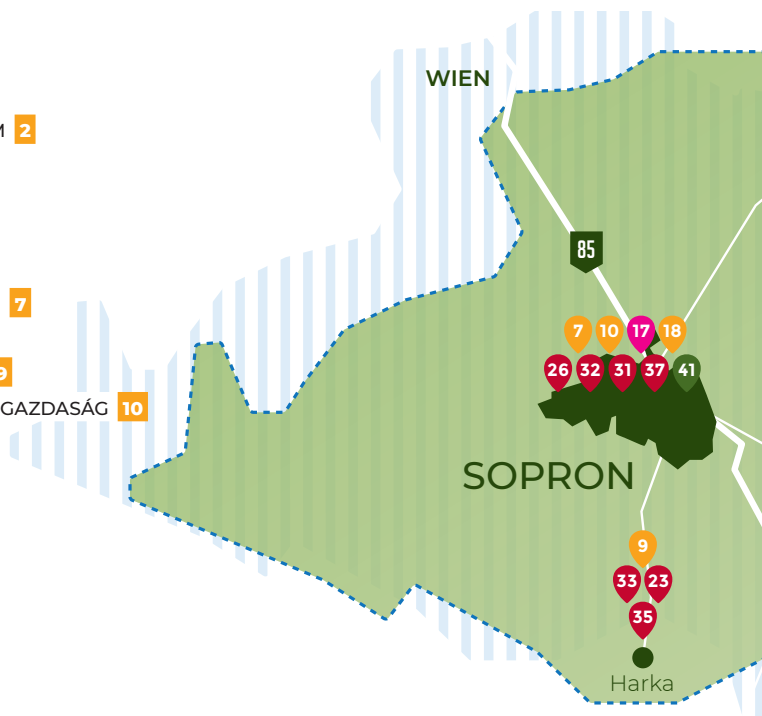
HOGY A VIDÉK MINŐSÉGET AD ÖNNEK



ALPOKALJA SAJT **1**
 SZEDD MAGAD! BARACKFARM **2**
 1 CSEPP PÁLINKAMŰHELY **3**
 DOLLMAYER BORÁSZAT **4**
 DULICZ TAMÁS **5**
 EDÓ **6**
 ERHARDT KÉZMŰVES PÉKSÉG **7**
 FERTŐ-PARTI KECSKETEJ **8**
 HARKAI GYÜMÖLCSÖSKERT **9**
 HAUER SZŐLŐBIRTOK ÉS BORGAZDASÁG **10**
 HEGYKŐI ZÖLDSÉG **11**
 JANDL BORÁSZAT **12**
 LAJCSILI **13**
 MÉZESMADZAG **14**
 PÁNÁ CZ MÉHÉSZET **15**
 RENKA **16**
 STEIGLER PINCE **18**
 SVEDICS MÉHÉSZET **19**
 SZENTKŐI SÖRHÁZ **20**
 VINCELLÉR BORBIRTOK **21**
 ALPOKALJA INTEGRÁLT SZOCIÁLIS
 INTÉZMÉNY-GYŐR-MOSON-SOPRON
 VÁRMEGYE-GYÉMÁNT OTTHON ÉS

SZOCIÁLIS KÖZPONT- ZSIRAI MŰHELY **22**
 DEKORÁRIUM **23**
 DR. GERGELY ISTVÁN **24**
 FERTŐ-P-ART MŰTEREM **25**
 FOTINI **26**
 FŰSZÖGI KERÁMIA **27**
 HORVÁTH ÁRON **28**
 IDEAART DESIGN **29**
 KOVÁCS ALAJOS **30**
 KRIKKRAX **31**
 MÉZES FISU **32**
 ÖTLETFABRIK **33**
 RABI GÉZA **34**
 REPEZSTECH **35**
 SZOVI KÉZMŰVES MŰHELYE **36**
 TIRÁSZI ÁGNES **37**

DIÓKERT VENDÉGHÁZ **38**
 FERTŐ-TÁJ TÚRA **39**
 FERTŐD BIKE **40**
 FLORAND ROOMS & WINE **41**
 HOTEL PATONAI **42**
 HUBER PANZIÓ ÉS VENDÉGHÁZ **43**
 NAPVIRÁG VENDÉGHÁZ **44**
 PRO-VILLAGE FRANCISKA MAJOR **45**
 ROZÁLIA VENDÉGHÁZ **46**
 SZŐLŐSKERT
 KERÉKPÁROS VENDÉGHÁZ **47**
 TORNÁCOS HOTEL **48**
 VÖLGYI VENDÉGHÁZ **49**





KOSÁRKÖZÖSSÉG

VÁSÁROLJON HELYIT A HELYI TERMELŐTŐL!



MI A KOSÁR KÖZÖSSÉG?

A bevásárlóközösségek olyan alulról szerveződő civil kezdeményezések, melyeknek célja a helyi vásárlókat és termelőket összekötő csatorna létrehozása.

MILYEN TERMÉKEKET KÍNÁL A KOSÁR?

- **húsok** (csibe, mangalica, angus, sertés)
- **fűszerek, gyógynövények**
- **tej-tejtermékek,**
- **mézek,**
- **zöldségek, gyümölcsök, szörpök, lekvárok, chutney-k**
- **tojás** (tyúk, fűrj), **házi száraz tészták**
- **kézműves termékek** (kerámia, ékszer.stb)
- **kozmetikumok**

HOGYAN TUDSZ VÁSÁROLNI?

A <https://kosar.alpokaljafertotaj.hu> Online felületen egyszerű regisztráció után már működik is a rendelés. A rendelés kéthetente kedd éjféltkor lezárul, addig bármikor módosíthatasz a kosarad tartalmán, ami a Kosarad-ban található kedd éjféltkor, az válik a végleges rendeléssé.

HOL ÉS MIKOR TUDOD ÁTVENNI A TERMÉKEKET?

- **Fertőszéplakon**
a Széchenyi kastélyban,
- **Sopronkövesden**
a Látogatóközpontban.
Kéthetente csütörtökönként
15:30-17:00 óra között.



A webáruházat az alábbi oldalon találja:

www.kosar.alpokaljafertotaj.hu



HOL TALÁL MEG BENNÜNKET?

Som Brigitta alelnök áll rendelkezésükre bármilyen védjegyes kérdésben, amely a hálózati tagokra, minősítésre, csatlakozásra, honlapra (<https://www.alpokaljafertotaj.hu>), védjegyes közösségi oldalakra, védjegyes kezdeményezésekre irányul.



Som Brigitta Védjegy Egyesület alelnök

Telefonszám: **+36 30 274 3201** E-mail cím: **som.brigi@gmail.com**

Védjegyes oldalunkon minden tagunkat megtalálál:

www.alpokaljafertotaj.hu



Facebook oldalunk
és Instagram oldalunk folyamatosan frissül:



alpokaljafertotaj



alpokalja_fertotaj_vedjegy





**HISZÜNK ABBAN, HOGY
A VIDÉK MINŐSÉGET AD ÖNNEK!**



ALPOKALJA-FERTŐ TÁJ VÉDJEGY
9436 Fertőszéplak
Széchenyi Kastély (Széchenyi tér 1.)
www.alpokaljafertotaj.hu



 [alpokaljafertotaj](https://www.facebook.com/alpokaljafertotaj)

 [alpokalja_fertotaj_vedjegy](https://www.instagram.com/alpokalja_fertotaj_vedjegy)