

Menü 2022

VSI OKUSI LENDAVE • LENDVAI ÍZKAVALKÁD



Menü 2022

VSI OKUSI LENDAVE LENDVAI ÍZKAVALKÁD

Izdajatelj in založnik • Kiadó:
Občina Lendava • Lendva Község

Za izdajatelja • Felelős kiadó:
Ivan Koncut

Urednica • Szerkesztő:
Tanja Šimonka

Sourednica • Társszerkesztő:
Aleksandra Sarjaš

Prevajanje • Fordítás:
Jolanda Harmat Császár,
Peter Koša
(madžarski in slovenski jezik •
magyar és szlovén nyelv)

Lektoriranje • Lektorálás:
Lívija Horvat
(slovenski jezik • szlovén nyelv)

Tamás Kruzslic
(madžarski jezik • magyar nyelv)

Grafika na naslovnici •
A címlap grafikáját készítette:
Sabina Šinko

Izbor fotografij in podnapisi •
Fotók kiválasztása és képaláírások:
Urednica publikacije in avtorji besedil
A kiadvány szerkesztője és a szövegek
szerzői

Oblikovanje napisa MENI •
A MENÜ feliratot tervezte:
Timea Vida

Oblikovanje notranjosti •
A belső oldalakat tervezte:
Peter Orban

Tiskarna • Nyomda:
DigiFot d.o.o.

Naklada • Példányszám:
300

Leto izida • Megjelenés éve:
2022

CIP - Kataložni zapis o publikaciji
Narodna in univerzitetna knjižnica,
Ljubljana

641.56(497.4)Lendava(O82)

MENI 2022 : vsi okusi Lendave =
Menü 2022 : Lendvai ízka Valkád /
[urednica Tanja Šimonka,
sourednica Aleksandra Sarjaš ;
prevajanje Jolanda Harmat Császár,
Peter Koša ; izbor fotografij in
podnapisi urednica publikacije
in avtorji besedil]. - Lendava :
Občina = Lendva : Község, 2022

ISBN 978-961-93752-5-9

COBISS.SI-ID 129885699

občina LENDAVA
LENDVA község



Eva Lőrincz	
Le kje bi bile te čudovite Lendavske gorice, če ...	4
Lőrincz Eva	
Ugyan hol lennél már, te csodás Lendvahegy, ha...	7
Nataša Tompa Konestabo	
Dovolite nam, da vas povabimo v goste!	10
Tompa Konestabo Nataša	
Legyenek a vendégeink!	13
Matej Fišer	
Kako (p)ostati vinska destinacija.	17
Fišer Matej	
Hogyan maradjunk, illetve hogyan váljunk boros célponttá	20
Andrejka Gažovič	
Vinski turizem Lendavskih goric – razvoj ali tradicija?	21
Gažovič Andrejka	
Lendva-hegyi borturizmus – fejlődés vagy hagyomány?	23
Jelka Pšajd	
Gostoljubnost – dediščina ali propaganda?	25
Pšajd Jelka	
Vendégszeretet – örökség vagy propaganda?	27
Szeréna Jambor Bence	
Sokovi narave	29
Bence Jambor Szeréna	
Természet-adta nedük	31
Tanja Šimonka	
Vinosofia	33
Šimonka Tanja	
Vinosofia	35
Atila Pisnjak	
Lendavske gorice in vinogradniki na umetniških upodobitvah	38
Pisnjak Atila	
A Lendva-hegy és a borászok ábrázolása a képzőművészetben	41



www.lendava.si



Srce razjasni in oko

Podoba Lendave je neločljivo povezana z zelenimi griči v ozadju, pomemben del identitete prebivalcev mesta pa sta vino in vinska kultura. Vsakdan Lendavčanov je od nekdanjega prežet z vinogradništvom. Za mnoge je bil to način preživetja, pomenljiv dodatni dohodek v družinsko blagajno, hobi ali celo poklic. 9-kilometrski pas od Dolge vasi do Pinc je skoraj v celoti zasajen z vinsko trto ter posejan s številnimi zidanicami, nekdanjimi viničarijami, katerih število je naraslo predvsem po letu 1950, danes pa so mnoge spremenjene v stanovanjske ali počitniške hiše. Takó območje sodi med najgosteje poseljene vinogradniške pokrajine. V zadnjih nekaj letih se domačinom pridružujejo številni turisti, ki si tu privoščijo enodnevni ali večdnevni oddih. S tem postaja predvsem osrednji del Lendavskih goric eden najbolj frekventnih in obiskanih delov naše občine.

Prvotni značaj zelenih gričev je vendarle pridelava grozdja in vina ter številna spremljajoča opravila in obredi. Za poseben praznik v Lendavi od nekdanjega velja trgatvev. Srečanje različnih generacij, sorodnikov in prijateljev je priložnost za pripovedovanje zanimivih zgodb, veliko smeha in obilico dobre hrane. Skozi desetletja se ni spremenilo skoraj nič. Še vedno se vsak grozd pazljivo odtrga, še vedno fantje svojo moškost kažejo v nošenju težkih püt, še vedno gospodar skrbno nadzira postopke mletja, prešanja, polnjenje sodov, gospodinja pa na mizo postavi bogat železni repertoar, značilen za ta dan.

Tokratno številko Menija smo posvetili pretežno vinski kulturi in razmislekom o njej, saj letos obeležujemo 130. obletnico ustanovitve **Društva za zaščito pred filoksero in peronosporo**, ki je imelo pomembno vlogo pri modernizaciji vinogradništva v naših krajih. K sistematičnim in celovitim spremembam, ki bi lendavska vina in lendavske vinarje naredile zanimive in prepoznavne tudi onkraj ozkih okvirov, moramo pristopiti tudi danes.

Martinovo, ob katerem izhaja tretja številka publikacije Meni, je od nekdanjega praznika hvaležnosti do vsega, kar nam je v danem letu podarila narava. V zadnjih letih pomen darov narave nezadržno raste v vsakem od nas in teh darov imamo v Lendavi veliko.

Ivan Koncut,
podžupan v funkciji župana
Občine Lendava



Derű a szívnek és a szemnek

Lendva arculatához elválaszthatatlanul hozzá tartoznak a mögötte húzódozó zöld dombok, a bor és a borkultúra pedig a város identitásának fontos része. A városi mindennapokra mindig is rányomta bélyegét a szőlőművelés. Sokak számára a megélhetést jelentette, vagy jelentős kiegészítő jövedelemként jelent meg a családi kasszában, hobbiként vagy fő foglalkozásként űzték. A Hosszúfalú és Pince közötti 9 kilométeres szakasz szinte teljes egészében szőlővel van beültetve, és számos présház, egykori vincellérház tarkítja, amelyek száma különösen 1950 után nőtt meg, és amelyek közül többet is hétvégi vagy lakóházzá alakítottak át. A terület így a legsűrűbben lakott bortermelő vidékek közé tartozik. Az utóbbi években a helyiekhez számos turista is csatlakozott, akik egy- vagy többnapos pihenőt tartanak nálunk. Különösen a Lendva-hegy központi területére igaz, hogy egyre inkább községünk legvonzóbb és leglátogatottabb részévé válik.

A zöld dombokról azonban mégis leginkább a szőlő- és bortermelés, valamint az ehhez kapcsolódó számos teendő és szertartás juthat eszünkbe. Lendván régóta különleges ünnepnek számít a szüret, amikor a különböző generációk, rokonok és barátok összegyűlnek, hogy érdekes történeteket meséljenek, sokat nevéssenek és finom ételeket egyenek. Ami azt illeti, az elmúlt évtizedek során ezen a téren szinte semmi sem változott. A fürtöket még mindig nagy odafigyeléssel szedik, a fiúk még mindig a nehéz puttyonok cipelésével bizonyítják férfiasságukat, a gazda pedig gondosan felügyeli a darálás, a préselés és a hordótöltés folyamatát, amíg a háziasszony a terűl-terűl asztalkámról gondoskodik.

A Menü legfrissebb számát elsősorban a borkultúrának és az ehhez kapcsolódó gondolatoknak szenteljük, mivel az idén ünnepezzük a **Filoxéra és Peronoszpóra Elleni Védelmi Társaság** megalakulásának 130. évfordulóját, amely fontos szerepet játszott régióink szőlőtermesztésének modernizálásában. Ugyanúgy ma is szükséges rendszerszintű és átfogó változásokat alkalmaznunk, amely a lendvai borokat és borászokat szélesebb körben is érdekessé és ismertté teszi.

A Menü idei harmadik száma Márton-nap alkalmából jelenik meg, amely mindig is a hála ünnepe volt mindazért, amit a természet ajándékozott nekünk az adott évben. Az elmúlt években egyre fontosabbak lettek mindannyiunk számára a természet ajándékai, és Lendván ezekből igencsak sok van.

Ivan Koncut, Lendva Község polgármesterei
tisztségét ideiglenesen ellátó alpolgármester

Eva Lőrincz

Le kje bi bile te čudovite Lendavske gorice, če ...

V spomin na prvo vinogradniško društvo v okolici Lendave, pred 130 leti ustanovljeno Društvo za zaščito pred filoksero in peronosporo Dolnja Lendava

Če bi želeli Lendavo, mestece v skrajnem severovzhodnem kotičku Slovenije, upodobiti le z eno sliko, bi jo zagotovo predstavili s slikovitimi Lendavskimi goricami v ozadju, z gradom, ki se dviga nad mestom na levi, in s kapelico Svete Trojice na desni. To je podoba, ki nikogar ne pusti ravnodušnega; prevzame obiskovalce, privablja izseljence, pa tudi domačini se je ne morejo nasititi.

Toda kaj je skrivnost osrednjega dela gričevja, ki se razteza od Dolge vasi do Pinc, to je Lendavskih goric oziroma še ožje vzpetin, ki se dvigajo nad mestom – bi se lahko vprašali. Morda pogled na vzporedne vrstice vinogradov in zidanice, ki se bohotijo nad njimi, ali dejstvo, da nas prvi jutranji žarki sonca obsijejo z vzhodnega kotička hriba, morda pogled s pobočja na sončni zahod, ki zaigra v tisočih odtenkih oranžne. Niz odgovorov je neskončen.

Slikovite Lendavske gorice nas začarajo v vseh letnih časih. Spomladi z množico svežih brstov, poleti z bujnim rastjem trte, ki objema temnozeleno listo, jeseni s sijajem zrelih grozdov in celo kavalkado barv – od limonsko rumene do temno rjave – odmirajočih poganjkov. Nato pa se, ko stisneta zima in mraz, listi

ločijo od vej trte, ki gole, s pogledom proti nebu sporočajo, da so opravile svojo nalogo in bo sledil še kako zaslužen počitek.

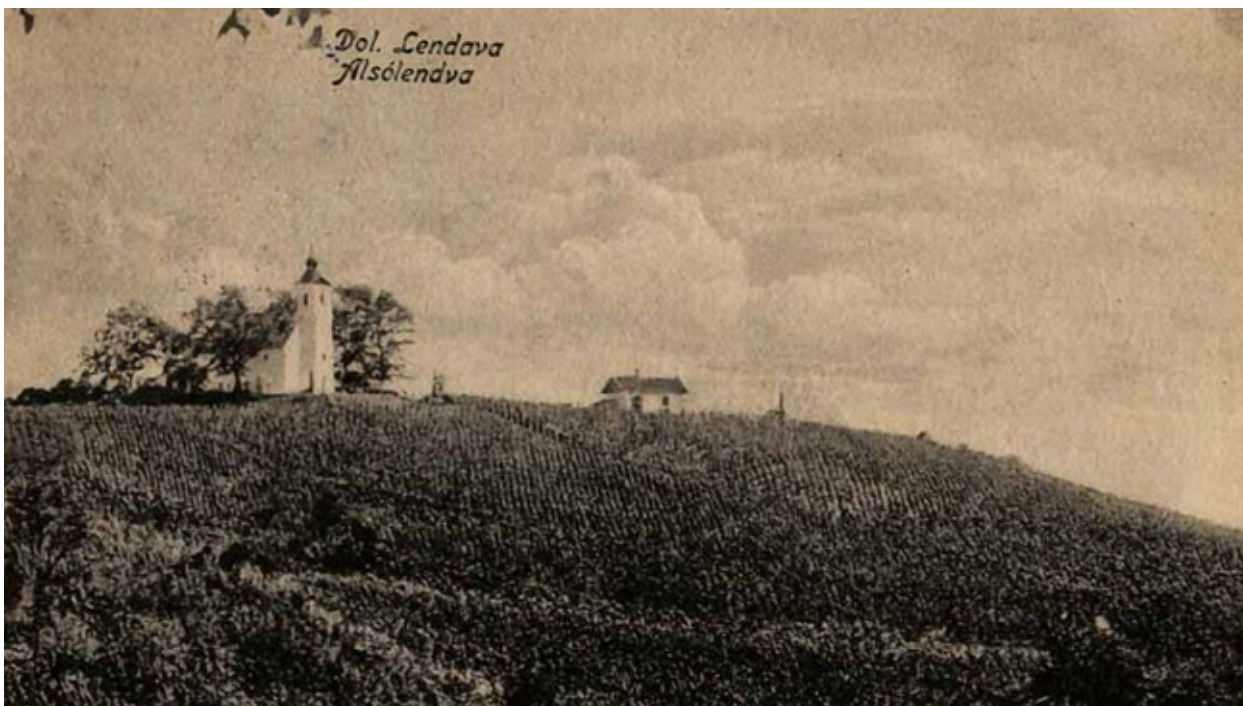
Dan za dnem bi lahko prepevali hvalnice o Lendavskih goricah, ampak namesto nas to opravljajo oziroma so že storili drugi. Pesniki ta čudoviti dragulj narave tkejo v verze, pisatelji ga opisujejo v prozi, da o likovnih umetnikih, ki ga ure in ure občudujejo, nato pa platno poslikajo z vidnimi in občutenimi barvami in oblikami, sploh ne govorimo. Mirno lahko rečemo, da Lendava brez Lendavskih goric, ki se dvigajo nad njo, ne bi bila to, kar je.

Viri dokazujejo, da so se z vinogradništvom v okolici Lendave ukvarjali že stari Rimljani. Prvi pisni viri so se ohranili iz leta 1236, prvi, z vinogradništvom povezani popisi, pa datirajo v konec 19. stoletja. Katastrski podatki iz teh časov pričajo o 1448 ha vinogradov, povprečna velikost parcele je bila 0,14 ha. Na obrobju Dolnje Lendave so vinsko trto leta 1873 gojili na površini 753 katastrskih oralov in 1519 kvadratnih sežnjev. Zgovoren dokaz o pomenu vinogradništva in vinarstva je ustanovitev urada za overjanje merskih enot prav



Podoba Lendave, v katero se zaljubi vsak. • Lendva látképe, amelybe mindenki beleszeret.

Foto: • Foto: Tomaž Galič



Vinogradi pod kapelico Svete Trojice v začetku 20. stoletja · A Szentháromság-kápolna alatti szőlőhegyek a 20. század elején

v Dolnji Lendavi leta 1875. Tedaj so z akova prešli na novi prostorninski merski enoti: liter in hektoliter. V Dolnji Lendavi so leta 1875 overili 3.500, leto kasneje že 6.000, leta 1877 pa 10.000 sodov. Toda cvetoče vinarstvo je zatrla epidemija trtne ušice, tj. filoksere, ki se je z zahoda Evrope leta 1892 razširila tudi v naši pokrajini. V vinorodnih krajih – tudi v Dolnji Lendavi – so tedaj začeli ustanavljati društva proti filokseri. Tako je leta 1892, pred natanko 130 leti, nastalo prvo organizirano vinogradniško društvo v okolici – Društvo za zaščito pred filoksero in peronosporo Dolnja Lendava. Njegov prvi predsednik je bil izvoljeni glavni sodnik županijskega plemstva, Viktor Szmodiss, ki je bil hkrati pobudnik ustanovitve samostojnega središča za razmnoževanje ameriških trtnih podlag. Delovanje društva je spodbujalo tudi gospostvo Eszterházy, ki je za ta namen društvu za 12 let prepustilo obdelavo 4 katastrskih oralov površin in društvo tudi gmotno podpiralo. S pomočjo društva so v okolici uredili nasade trt, ki so jih cepili v nove, odporne sorte ameriške podlage. O bogati zgodovini vinogradništva priča tudi dejstvo, da je gospostvo Eszterházy leta 1717 v Lendavskih gorica pod gradom dalo sezidati vinsko klet, ki stoji še danes.

Modernizacijo lendavskogoriških nasadov in sajenje cepljenih trt so z uradnimi ukrepi začeli spodbujati v 30. letih 20. stoletja. Tako so na primer leta 1931 ustanovili Društvo vinogradnikov Lendavskih gor, ki je delovalo po statutu Društva slovenskih pokrajinskih vinarjev. Društvo je kvaliteto vinogradništva in vinarstva spodbujalo s predavanji in strokovnimi izleti, za razpoznavnost lendavske žlahtne kapljice

Vinogradništvo je veljalo za več kot le konjiček. Nekateri so mnenja, da lahko to navezanost poimenujemo kar ljubezen.

pa je poskrbelo z organizacijo razstav in sejmov vin. Pohvale vreden rezultat je, da so na razstavi vin pod pokroviteljstvom Ministrstva za kmetijstvo in vode Kraljevine Srbov, Hrvatov in Slovencev več lendavskih vin nagradili s priznanji. 14. julija 1933 je na primer odlična pridelovalka, Ida Poppel, prejela nagrado za razstavljeno vino, leta 1939 so jo odlikovali za dosežke v vinarstvu, 30. maja 1940 je na III. vinski razstavi in vinskem sejmu, ki so jo organizirali v Dolnji Lendavi, prevzela priznanji za dve sortni vini: šipon in laški rizling. Več kot 100-letna zidanica in nasad trte družine Poppel se nahajata v osrčju Lendavskih gor, na vzpetini med cerkvijo in kapelico Svete Trojice. To območje pogovorno imenujejo kar Sveta trojica. Prvotno obliko zidanice vse do danes ohranjajo njeni naslednji lastniki, družina Ivánecz.

Med večjimi pridelovalci grozdja lahko omenimo tudi družino Sabján, ki je imela nasade v neposredni bližini posesti Poppelovih. Ob vznožju svoje posesti niso zgradili izrecno zidanice, temveč s slamo krito hišo. Vinograd vse do danes obdelujejo neposredni

potomci družine. Na t. i. Sveti trojici je večji vinograd in monumentalno zidanico imela v lasti tudi nekdanja železarska družina Tivadar. Če se spustimo po hribu, pridemo do nekdanje posesti Zserdinovih. Iván Zserdin je poleg nasada v Lendavskih gorica obdeloval tudi vinograd v Dolini. Pri vinogradu v Lendavskih gorica je stala zidanica, ki se je ohranila vse do danes, toda za shranjevanje velikih količin vina je imel gospod Zserdin primerne prostore urejene tudi v mestu, globoko pod Ulico svetega Štefana, kjer je vino med drugim hranil v edinstvenem steklenem sodu, kupljenim v Budimpešti. Tak stekleni sod so v tistem času imeli le še v hotelu Zvezda v Murski Soboti. Pri delu so velikim vinogradnikom pomagali viničarji, na naših vinorodnih pobočjih pa so že v tistem času pridelovali predvsem bela vina.

Iz katastrskih podatkov je lepo razvidno, kako so se spreminjala vinogradniška območja v Lendavskih gorica. Leta 1873 so na primer beležili 460 ha vinogradov, ta številka je v letu 2006 narasla na 488 ha, nakar se je po zadnjih letalskih posnetkih sodeč območje trte skrčilo na 297 ha. Začetek obnove vinogradov datira v leto 1957 oziroma v leta, ki so mu sledila. Vinogradi pri Sveti trojici so preporod doživeli v 60. in 70. letih prejšnjega stoletja, ko so se večji nasadi razdrobili in deloma ali v celoti prešli v roke novih lastnikov, ki so zasadili večinoma laški rizling, šipon in renski rizling. V tem obdobju zgrajene nove zidanice so bile manjše, namenjene uživanju v čudovitem razgledu skozi vse leto, zato pa so imele nepogrešljiv element – balkon. Ob lepem vremenu je pogled segel vse do Pohorja in

Lastnica • Tulajdonos: Valerija Kalmar



Prva trgatav v vinogradu družine Vörös leta 1971 v novi zidanici neposredno ob cesti, ki vodi iz mesta do kapelice Svete Trojice • Az első szüret a Vörös család szőlőültetvényében 1971-ben, a közvetlenül a városból a Szentháromság-kápolnához vezető út mellett felépített új pincében



Nedeljsko druženje v vinogradu družine Gizele Horvat leta 1965 • Horvat Gizela családjának a vasárnapi szőlőhegyi társalgása 1965-ben

Štrigovskih gorica na Hrvaškem. Pri Sveti trojici so v teh letih med drugim nastale tudi zidanice Horvatovih, Vörösevih, Kranjčevih, Lórinčevih in Lutárjevih.

Lahko rečemo, da so v tistem času večji ali manjši vinograd imeli vsi. Ti so bili domala kot statusni simbol. Vinogradništvo je veljalo za več kot le konjiček. Nekateri so mnenja, da lahko to navezanost poimenujemo kar ljubezen. Ne slišimo pogostoma, da bi obstajala takšna vez med človekom in rastlino, toda če ta zares obstaja, je zagotovo med človekom in vinsko trto. Lastnik vinograda čuti, kaj in kdaj potrebuje trta, da bi kar najobilneje obrodila. Trta je sposobna čudes – četudi se utrudimo v delu z njo, če se sprehajamo med njenimi nasadi, če smo enostavno ob njej ali morda v hladnih kletnih prostorih le razmišljamo o njej.

Tudi nekoč sta bili glavni vrlini vinogradnikov kontinuiteta in natančnost, pri vinogradniških delih je sodelovala cela družina, le za trgatav so poklicali pomoč, saj je transport grozdja na Sveti trojici bil možen le z brento. V času trgatve je pobočje donelo od dobre volje. Po kosilu so obvezno postregli z orehovo ali makovo potico.

Med mejnike vinogradništva v Lendavskih gorica se bo zagotovo zapisalo tudi leto 2022, saj bo od letos vsakokratni župan Občine Lendava imel svoje vino. Kamor koli ga bo nesla pot, bo s sabo ponesel tudi sloves domačega vina, predstavil ga bo vsem svojim gostom. Županovo vino bodo vsako leto izbrali na novo, toda vsako leto bo to za to območje značilna sorta: laški rizling. Imamo uspešne domače vinarje, drzne ljubitelje narave, ki želijo narediti kaj več.

Po vsem tem si priznajmo, da nas, ko se po krajši ali daljši odsotnosti približujemo Lendavi, stisne v želodcu in nam zaigra srce: čakamo, kdaj se nam bodo prikazale Lendavske gorice – ponos našega mesta. Smo malce pristranski? Prav gotovo. Toda z razlogom, saj se jih nikoli ne moremo naveličati.

Lastnica • Tulajdonos: Brigita Ravnič

Ugyan hol lennél már, te csodás Lendvahegy, ha...

A Lendva-vidék első szőlőtermelői egyesületének, a 130 éve alapított Alsó-Lendva vidéki Phylloxéra és Peronospora Elleni Védekező Egyesület emlékére

Ha a Szlovénia északkeleti csücskén fekvő kis várost, Lendvát mindössze egyetlen képpel akarnánk ábrázolni, bizonyára a festői Lendvahegygel a háttérben mutatnánk be, balról a város felett magasodó várral, jobbra a Szentháromság-kápolnával. Ez az a kép, amely mindenkit megérint; rabul ejti az idelátogatókat, visszavonzza az elszármazottakat, a hazaiak pedig szinte sosem tudnak vele betelni.

De mi a titka a Hosszúfalutól egészen Pincéig elterülő domboldal központi részének, a Lendvahegynek, azon belül is a város felett magasodó lankáknak? – tehetnénk fel a kérdést. Tán a szépen egymás mellett húzódó szőlősorok és a felettük ékeskedő pincék látványa, vagy az, hogy a hegyoldal keleti csücskéből süt le ránk reggel először a nap, vagy hogy a hegyoldalon állva figyelhetjük meg a narancssárga ezer árnyalatát felvonultató napnyugtát? A válaszok sora végtelen.

A festői Lendvahegy minden évszakban elvarázsol bennünket. Tavasszal friss rügyeinek sokaságával, nyáron a buja szőlővesszőkkel, amelyek csak úgy ölelgetik

a mélyzöld leveleket, ősszel az érett fürtök csillogásával és a hajtások citromsárgától egészen a mélybarnáig terjedő színekavalkádjával. Majd amikor beköszönt a tél és jön a zúzmara, a szőlőlevelek elhagyják a szőlővesszőt, és csupaszon az égre tekintve üzenik, hogy ők bezzeg elvégezték a munkát, jöhet a megérdemelt pihenő.

Dicsőimnuszt tudnánk zengeni róla nap mint nap. De megteszik, és meg is tették ezt helyettünk mások. A természet eme csodás ékkövet rímelő verssorokba öntik a költők, prózába foglalják az írók, nem beszélve a festőművészekről, akik órákig csodálják, majd vászonra álmodják az általuk látott színeket, formákat és a bennük kiváltott érzelmeket egyaránt. Bátran kimondhatjuk, hogy Lendva nem volna az, ami, a felette magasodó Lendvahegy nélkül. De mi áll valójában a Lendvahegy festői szépsége mögött?

Források bizonyítják, hogy a Lendva-vidéken már a rómaiak is foglalkoztak szőlőműveléssel. A szőlőművelés első írásos említése 1236-ból ered. A szőlészettel kapcsolatos első összeírások viszont a 19. századból



Lastnica · Tulajdonos: Paulina Sekereš

A Poppel család saját borospincéje előtt a 20. század elején, amelyet később az Ivanecz család vásárolt meg. Družina Poppel pred svojo zidanico v začetku 20. stoletja, ki jo je kasneje kupila družina Ivanecz.

maradtak fenn. A kataszteri adatok ekkor a vidékünkön 1448 ha szőlőterületet tartottak számon, a parcellák nagysága átlagban 0,14 ha volt. Alsólendva határában 1873-ban összesen 753 kataszteri hold és 1519 néyszögöl területen termesztettek szőlőt. A szőlőtermesztés és borászat jelentőségének ékes bizonyítéka, hogy 1875-ben Alsólendván mértékhitelesítő hivatalt alapítottak. Ekkor tértek át az akóról az új úrmértékre: a literre és a hektoliterre. Alsólendván 1875-ben 3500, egy évvel később már 6000 és 1877-ben 10000 hordót hitelesítettek. A virágzó szőlőtermesztést azonban derékba törte a szőlőgyökértetű, azaz a filoxérajárvány, amely Nyugat-Európából terjedve 1892-ben vidékünket is elérte. A szőlőtermesztő helyeken, Alsólendván is, ekkor filoxéra elleni egyesületek alakultak. Így 1892-ben, azaz egészen pontosan 130 évvel ezelőtt megalakult a vidék első szervezett szőlőtermelői egyesülete, az Alsó-Lendva vidéki Phylloxéra és Peronospora Elleni Védekező Egyesületet. Első elnöke Szmodiss Viktor járási főszolgabíró volt, aki ugyanakkor kezdeményezte egy önálló amerikai vesszőket szaporító telep létrehozását. Az egyesület működését az Eszterházy-uradalom is támogatta, 12 évre 4 kataszteri hold területet engedett át szőlőtelepnek és pénzsegéllyel is támogatta azt. Az egyesület segítségével a vidéken új, ellenállóképes

Bátran kimondhatjuk, hogy Lendva nem volna az, ami, a felette magasodó Lendvahegy nélkül.

amerikai alanyon oltott szőlőtőke-ültetvényeket telepítettek. A szőlőtermesztés gazdag történelmi múltjáról tanúskodik az is, hogy az Eszterházy-uradalom a Lendvahegyen a vár alatt 1717-ben pincét épített, amely ma is áll.

A lendvahegyi szőlőültetvények korszerűsítését, az oltott tőkék ültetését az 1930-as években kezdték hivatalos intézkedésekkel is ösztönözni. Így pl. 1931-ben megalakult a Lendvahegyi Borászok Egyesülete, amely a Szlovén Tartományi Borászati Egyesület alapszabálya szerint működött. Az egyesület a minőségi szőlő- és borgazdálkodás előmozdítását szakelőadásokkal, szakmai kirándulásokkal serkentette, a lendvai bor ismertebbé tétele érdekében pedig borkiállításokat és vásárokat szervezett. Figyelemre méltó eredmény, hogy a Szerb-Horvát-Szlovén Királyság Mezőgazdasági és Vízügyi Minisztériuma védnökségével megren-



Družina Poppel je imela v lasti velik del hriba neposredno nad mestom klet, ki je sedaj v lasti družine Ivanecz, ohranja svoj prvotni videz, saj v njem še danes visijo diplome in priznanja nekdanjih lastnikov. A Poppel család birtokolta a közvetlenül a város felett húzódó part legnagyobb részét, az Ivanecz család pincéjében, melyet eredeti formájában őriztek meg, még ma is láthatók az egykori tulajdonosok diplomái és elismerései

dezett borkiállításon több lendvai bort elismerő oklevéllel minősítették. Poppel Ida pl. kiváló termelőként 1933. július 14-én oklevélben részesült a kiállított boráért. 1939-ben a borászatban elért eredményeiért tüntették ki, majd 1940. május 30-án az Alsólendván megszervezett III. Borkiállításon és Vásáron elismerő oklevelet vehetett át két kiállított boráért, a furmint (sipon) és olaszrizling fajtákért. A Poppel család több mint 100 éves pincéje és szőlőbirtoka a Lendvahegy szívében, a templom és a Szentháromság-kápolna között elterülő dombon van. Ezt a területet a köznyelvben Szentháromságnak nevezik. A pince eredeti formáját mostani tulajdonosa, az Ivánecz család is megőrizte.

A nagyobb szőlőtermelők közé sorolható a Sabján család is, akiknek az egykori Poppel birtok közvetlen közelében volt szőlőterülete. Birtokuk tövében nem kimondottan borospincét, hanem zsuppfedeles lakóházat építettek. A szőlőt mindmáig a család egyeneságú leszármazottai művelik. Az úgynevezett Szentháromságon az egykori vaskereskedő Tivadar családnak is volt nagyobb szőlőültetvénye és egy monumentális borospincéje. Lefelé haladva a domboldalon elérkezünk az egykori Zserdin birtokhoz. Zserdin Ivánnak a lendvahegyi területen kívül Völgyifaluban is volt szőlőültetvénye. A lendvahegyi területhez egy borospince is tartozott, amely ma is áll, ám a nagy mennyiségű bor tárolására a városban, a mai Szent István utca alatt is volt borospincéje, ahol egy egyedi, Budapesten vásárolt üveg boroshordóban is tárolta a borát. Ugyanolyan üveg boroshordója akkoriban még csak Muraszombatban a Zvezda szállodának volt. A nagyobb szőlősgazdák munkáját vincellérek segítették, a területeken pedig akkoriban is főképpen fehérbort termeltek.

A kataszteri adatokból kiolvasható, hogy a történelem során hogyan alakultak a szőlőterületek a Lendvahegyen. 1873-ban pl. 460 ha területnyi szőlőbirtokot tartottak számon, ez a szám 2006-ban 488 ha-ra növekedett, majd a legutóbbi légifelvételek szerint a terület 297 ha-ra csökkent. A szőlőültetvények újításának kezdete 1957-re, illetve az azt követő évekre datálható. A szentháromsági szőlőterületeken jelentős áttörésre az 1960-as és 1970-es években került sor, amikor a nagyobb szőlőbirtokok felaprózódtak és részben vagy teljes egészében új tulajdonosokhoz kerültek, akik zömében olaszrizlinget, furmintot és rajnai rizlinget telepítettek. Akkoriban az újonnan épült pincék kisebb méretűek voltak, és kötelezően tartozott hozzájuk erkély, hogy a festői kilátást egész évben csodálni lehessen, amely jó időjárás esetén egészen a maribori Pohorjeig és a Štrigovai hegyekig is elért. A Szentháromságon ezekben az években épültek többek között a Horvat, a Vörös, a Kranjc, a Lőrinc, a Lutár pincék.

Mondhatni, hogy akkoriban majdhogynem mindenkinek volt kisebb-nagyobb szőlőterülete. Szinte



A Lendva-hegy közvetlenül a városközpont feletti része kivételesen meredek és nehezen művelhető. Egykor a meredek parton végzett munkában tették próbára a Horvat család leendő vőit. • Del Lendavskih goríc neposredno nad mestnim središčem je izjemno strm in težaven za obdelavo. Včasih so z delom na strmi vzpetini preizkušali tudi bodočete družine Horvat.

státusszimbólumként működött. Több volt, mint hobbi. Egyesek szerint ez a kötődés akár szerelemnek is nevezhető. Nem gyakran hallani, hogy létezik kötelék ember és növény között, de ha mégis, akkor ez a szőlőtő és az ember kapcsolatára mindenképpen érvényes. A szőlőtulajdonos érzi, mikor és mire van szüksége a szőlőtőkének ahhoz, hogy a legjobb termést hozza ki magából. Csodákra képes akkor is, ha elfáradunk a vele való munkában, akkor is, ha sétálunk a szőlőlankák között, vagy ha csak egyszerűen vele vagyunk, netán éppen a hűvös borospincében melázunk.

A borosgazdák fő erénye régebben is a folytonosság és a pontosság volt, a szőlőmunkából pedig az egész család kivette a részét. Csak szüretekre szoktak segítségért folyamodni, hiszen a Szentháromságon a szőlőt csak puttonyban lehetett szállítani. Ilyenkor vidám hangoktól zengett a domboldal. Az ebéd mellé feltétlenül járt a diós és mákos kalács.

A lendvahegyi szőlészeti mérföldkövei sorába minden bizonnyal a 2022-es esztendő is beíródik, hiszen az idei évtől Lendva Község mindenkori polgármestérének saját bora lesz. Így bármerre viszi őt az útja, a hazai bor jó hírét elviszi magával és bemutatja mindazoknak, akiket vendégül lát. A polgármester borát évente újra választják, de mindig a vidék jellegzetes bora, az olaszrizling lesz az. Van tehát jövő. Vannak sikeres, fiatal, hazai borászok, merész és tenni vágyó természetszerető emberek.

Mindezek után valljuk be, egy hosszabb-rövidebb távollét után Lendva felé tartva kicsit összeszorul a gyomrunk és hevesebben ver a szívünk; várjuk, hogy mikor tárul elénk városunk büszkesége, a Lendvahegy. Kissé elfogultak vagyunk? Bizonyára. De okkal, hiszen sohasem lehet betelni vele.

Dovolite nam, da vas povabimo v goste!

Hommage ob 30-letnici odprtja Bükeš čarde

Na predstavitvi projekta kabinske žičnice na soparno petkovo popoldne konec junija 2021 v kulturnem domu v Dolgovaških Goricah je razgreto vzdušje dogodka na trenutke začinil ponižujoč in vzvišen odnos nosilec projekta, ki propagira največji poseg v gosto naseljeno območje Lendavskih goric v zadnjem obdobju. Polno dvorano domačinov, ki se še z zadnjimi močmi trudijo obdelati najboljše vinogradniške lege, so prepričevali, da v goricah ne znamo prodati špricerja, ne ozirajoč se na epidemiološke ukrepe v zadnjih dveh letih, ki so brez izjeme prizadeli prav gostinstvo in turizem. Turistični delavci so se pre-zaposlili, lastniki družinskih vinskih in gostinskih hramov, kjer prihaja do menjave generacij, so zaprli, izgubili voljo ali prodali objekte. Ko skupine

turistov pridejo v Lendavo, se trudimo s preostalimi in drznimi, ki so na podlagi preteklih družinskih tradicij vendarle pripravljene sprejeti goste v današnjih negotovih časih.

Pravzaprav je gospod s predstavitve imel do neke mere prav, danes se, z izjemo ponudbe pri stolpu Vinarium, obiskovalci Lendave, popotniki, turisti, izletniki in kolesarji lahko odpočijejo in okrepčajo le po vnaprejšnjem dogovoru, za liter in slatino za dva ali tri obnemogle popotnike med tednom nihče ne odpre vrat. Tudi vesele družbe prijateljev, kolegov in nenazadnje Lendavčanov bi se rade skrile v kakšno prijetno senco pred nadležnimi pogledi in zlobnimi jeziki in v intimi prijetnega ambienta in gostoljubnega domačina použile redke trenutke sproščene ugodja in zasebnosti.

Cutite, kako zelo potrebujete oddih?
Ne veste pa, kje bi vam bilo ljubše, na ravni ali med gridevjem, v hotelu ali na vasi, v vinogradnih krajih ali v zdravilišču? Na se vam posebno odlično, nisi za naših oddih, nisi za kraj bovarja. Samo k nam pride! Mi smo sredi vsega tega! Kje smo in kaj smo? Sples posrečenih naravnih in kulturnih danosti smo! V Sloveniji, na tromeju s Hrvaško in Madžarsko, kjer se srečujejo in mešajo značaji in kulture, glasbena vpliva in jeziki, mesto in vas, kjer segajo vinogradi do zdravilišč in spokojnost do srca - to so Dolgovalke in Lendavske gorice!
Takoite si predstavljate, po gorič razprostrjeno raseje hiš in vsoških klet, sredi med njimi domača gostilna Čarda Bükeš. Če si v tem našem raseju najemate katero od počitniških hiš, ki vam jih ponujamo, vas bo kmalu zajel mirni valiliga in ljube. Vali sonce, bodo kmetje in vinogradniki, obdali vas bodo zvoki vasi, večerno zvonjenje, oddajen lajel poov v mirnih nočeh.

Sprihodi med vinogradi, kopanje v termalni vodi, ribolov, jahanje, kolesarjenje, igranje nogometa, tenis, gobarjenje in možnost dela na kmetiji.

Turistično gostinsko podjetje
Solar tours Turistična agencija
9220 Lendava Patizanska 14, Slovenija
Tel.: 00386/069 75-280, 77-268

Pričakujemo vas v naši Čardi Bükeš

DOLGOVAŠKE GORICE 255
Bükeš – Lendava
Tel.: 069/77-268, 75-280; Tel./Fak.: 069/76-088

Sred / večerni vinogradi boste uživali ob okusni hrani (merer iz turške, bograču in ostalih jedeh po želji) in dobri kapljici.

Spse - mamio organizirane skupine na kosila, večere in pakete na prostem.

Čarda ima 100 sedežev v gostišču in 130 sedežev na prostem. Za goste počitniških hiš našimo polpenzione ali polne penzione.

Čarda je odprta od četrta do ponedelja med 12. in 25. uro.

MEJPREKOVA
DOLGOVAŠKE
MORAVCI
LEITERIA
1. MAJNICE 5. KOVAČI
2. BOGDANI 8. KOVAČI
3. TRNICE 7. TOBI
4. MIVICI
DOLGOVAŠKE
PRIVRBA
HOTEL "LILIA"
HOTEL "TRICE"
KULSKA ŠOLICA

Solar tours
Lendava Slovenija
Oddih v neokrnjeni naravi
PRIVAT SOBE IN POČITNIŠKE HIŠE

Gorice pri Lendavi Prekmurje

Slikovno gradivo iz arhiva Katarina Solar - Képanyag Solar Katarina archivumbó

Katarina Solar je poslovni izziv videla v razpršeni namestitveni ponudbi in skupaj s ponudniki izdala prospekt v samozaložbi celih dvajset let pred turističnim produktom Hotel Vinarium. • Solar Katarina a szört szobás szálláskínálatban látta meg a kihívást, és a szolgáltatókkal közösen saját kiadásban egy prospektust adott ki - mindezt éppen húsz évvel a Hotel Vinarium turisztikai termék előtt

Ampak dragi moji, Lendavčani smo imeli takšen kotiček za pobeg, silvestrovanja, krstitke, rojstnodnevne zabave, prvomajske in velikonočne popoldnevne, sindikalne izlete, veseli december, spogledovanja in ljubimkanja, da, celo ob živi glasbi, dragi gospe in gospodje, to je bil lokal z danes že prestižnim statusom za pogret želodec in privezat dušo. To je bil eden in edini tak prostor, njegova lastnica pa »edinstvena gostiteljica od Karavank do Lendavskih gorica«, Katarina Solar. Letos 3. septembra je minilo 30 let od otvoritve slavne, prve in edine lendavske čarde, Bükeš čarde, v Dolgovaških Goricah.

»Hvala, ker ste po tridesetih letih spet prinesli življenje v naše gorice.«

Še kot šestnajstletno dekle jo je mama podila v tujino, ker je ocenila, da Katarina, najmlajša izmed petih otrok, nima prihodnosti v domačem kraju. Bükeš je sicer z gozdom bogata, danes mejna pokrajina v Lendavskih goricah, ki je bil vseskozi prostor mešanja kultur, izseljevanja in pridnih ženskih rok. Številne družine so se preživljale prav s prodajo lokalnih izdelkov (mleko, smetana, skuta, jajca, sadje, vino) stalnim strankam v Lendavi. Zato pa so morali moški, predvsem mladi fantje, med njimi številni Katarinini strici v najzgodnejših najstniških letih odriniti na Zahod, v obetajoča industrijska okolja ZDA. Kljub bogatim učnim letom in številnim poklicnim ponudbam v Avstriji je domotožje Katarino vleklo v nasprotno smer. Tako je izjemno učno okolje v Schrunzu v Vorarlbergu zamenjala za novo delovno mesto v kolektivu Radenske, ob otvoritvi hotela Lipa v Lendavi pa je postavila standarde hotelske ponudbe in prodaje.

»Naročili smo malo, a dobili veliko.«

Leta 1992 je že bila izjemna poslovna ženska s prvo turistično agencijo, ki te je ob plačilu na tri obroke popeljala na letni oddih iz Lendave na slovensko ali hrvaško obalo. Najprej je renovirala prostore v rojstni hiši, majhni cimprani hiši z verando, nato je prostor pred hišo preuredila v zimski vrt, uredila vrt na dvorišču in zadaj prizidek za stanovanjski del. Ambient je ustvarjala sama sproti, notranjo opremo so poudarjali težki leseni elementi in rezbarjeni poudarki vitrin in kredenc, degustacijski pult je bil oblikovan iz starih hrastovih sodov. Številne in prikupne starine, fotografije in spominke iz družinske zgodovine so osvetljevala svetila v sodobni interpretaciji lokalnega lončarskega izročila. Njene pogrinjke so krasili buketki domačega cvetja, izbrano postrežno namizno posodje pa je naročila pri tedaj mladem lendavskem podjetju Keral, kjer je tedanji lastnik in direktor Jože Tompa za oblikovanje linije namizne in postrežne keramike, ki se je zgledovala v prekmurski lončarski tradiciji, zaposlil

akademskega slikarja Zlatka Gnezdo (1953–2018). Izjemnost njegovega rastlinskega ornamenta je prepoznavna in dragocena ter še dandanes pleni poglede in vleče zglede.

K njej so prihajali turisti, intelektualci, politiki, vplivneži iz sveta zabave in politike, umetniki, glasbeniki. Po enajsti uri zvečer, ko naj bi zaprla, so pri njej potrkali domačini, Lendavčani.

»Dobra pijača, še boljša jedača, najboljša je ajdova kaša.«

Na menu je uvrstila tradicionalne jedi vsakdanjega in prazničnega jedilnika domačega okolja: narezke z domačim kruhom, zaseko in mesom iz tunke, dödöle, perece, gibanico, retaše in domača vina. Veliko povpraševanje je bilo tudi po jedeh z žara, nikoli pa ni smel manjkati bograč. Kot izvrstna gobarka je vedno poskrbela za sezonsko ponudbo gobjih jedi, saj je bližnji bukeški gozd zagotavljal odlično zalogo svežih gob. Za postrežbo regratove solate pa ji je gostja podala kompliment, da jo spominja na njeno pokojno mamo.

Odlična novinarka Vestnika, moja dolgoletna prijateljica in mentorica, Bernarda Balažic Peček, je pred dvajsetimi leti, ob 10. obletnici obratovanja Bükeš čarde zapisala *Sreča je na strani pogumnih*, Katica Solar »dolgoletna turistična delavka, ki je s svojo delavnostjo, iznajdljivostjo, občutkom za tradicijo in pozitivno energijo lahko vzor vsem sedanjim turističnim delavcem v Pomurju.« Turizmu je posvetila celotno svojo poklicno pot, 40 let.

Problem z gostinskim kadrom je obstajal že takrat in kaže na kronično pomanjkanje profesionalne delovne sile v naših krajih. Že takrat je najlaže zaposlovala mlade ljudi, ki so tako pridobili dragocene izkušnje pri svojem delu, a so prehitro obupali. Pri delu v gostišču sta ji pomagala takrat odraščajoči sin Božidar in njen Vlado, ki je s svojim glasbenim talentom poskrbel za številne vesele trenutke ob živi glasbi.

»Čutite, kako zelo potrebujete oddih?«

Turistična in gostinska ponudba v Lendavi je najina priljubljena točka pogovora, izmenjave in kresanja



Druženje na silvestrovo 1993
Szilveszteri társalgás 1993-ban

mnenj, kjer čutim, da sem ji vsebinsko dorasla. Ko pa je pred časom beseda nanesla na Hotel Vinarium, me je v svojem stilu grandiozno zavrnila, češ da je ona podoben projekt pred leti usmerjala sama. V svojih začetkih je nekatere lastnike lepo urejenih vinskih kleti in vikendic komaj pregovorila, da so jih dali v najem. Tako je gostom predvsem iz Ljubljane in Maribora že takrat bilo zagotovljenih 27 postelj na izjemnih lokacijah, ki so uživali na sprehodih po gorica, kopanju v zdravilišču, izletih do Balatona in po Prekmurju.

Ko sem se zgubljala med kupom časopisnih člankov, jedilnih listov, letakov, zloženok, fotografij in v knjigah vtisov, je presenetljivo pogumno in vztrajno vabila na oddih v naše kraje z odlično zasnovanim turističnim prospektom in z izjemno izčiščeno poslovno filozofijo. »Ni se vam potrebno odločati, niti za način oddiha niti za kraj bivanja. Samo k nam pridite, mi smo sredi vsega tega, mi bomo vse uredili za vas.« Če ste v tem našem naselju na tromeji z Madžarsko in Hrvaško, kjer se srečujejo kulinarčni vplivi, kulture, jeziki, mesto in vas, kjer segajo vinogradi v mesto in spokojnost do srca, si morate najeti katero od počitniških hiš, da vas bo zajel ritem vaškega življenja. Kot da je nagovarjala današnjega gosta, naveličanega, vedno odsotnega lastnika v spletnih turističnih agencijah in predvsem slovenskega gosta. »Največjo reklamo ti naredijo domači gostje,« to je veljalo tako za agencijo kot za čardo.

»Pristnost oštarije in domačnost gospodarice je tisto, kar goste vedno znova pripelje sem.«

Prihod v njen lokal je bil vedno nekako ceremonialen, vabljen stisk rok dobrodošlice ob vstopu v njeno gurmansko svetišče, gostje so prisegali na njeno sončno energijo, iznajdljivost in gostoljubje. Topli so odzivi domačinov, izseljencev, ki so v njenem ambientu ob ponudbi domače hrane podoživljali občutke domačnosti iz svoje mladosti. Katici v čast so gostje predli od zadovoljstva v komentarjih in pohvalah ter celo pesnili, tudi v stilu Prešernove Urške. Društvo psoriatikov

Slovenije ji priznava celo zdravilno moč, ker so k njej prišli vsi bolni na zunaj, a znotraj tako željni topline in prijaznosti. Tukaj so se naučili prijetnosti in bili sprejeti z velikim srcem. Da pa ta sprehod skozi ganljive, zabavne, na trenutke objestne, šaljive in himnične komentarje ne bo izzvenel skrajno patetično, naj omenim, da v besedilu uporabljam poudarjene dobesedne navedke zadovoljnih gostov z vsemi pravopisnimi in stilističnimi napakami vred.

»Gospa Katica, prosimo te, da se ne ženeš tako in čuvaj nase ...«

K njej so prihajali turisti, intelektualci, politiki, vplivneži iz sveta zabave in politike, umetniki, glasbeniki. Po enajsti uri zvečer, ko naj bi zaprla, so pri njej potrkali domačini, Lendavčani. V retoričnem slogu »a je v Lendavi še kaj odprtega« so prihajali na špricer, pogovor, izpoved, tudi dvorjenje. Njeni energiji in odrekanju je bilo težko slediti. »Nikoli nisem zavrnila nikogar in tu sem storila napako, ker se nisem držala zapiralnega časa.« Tako je prevzemala dežurstva natakarejev do zgodnjih jutranjih ur. V vsej svoji delovni in poslovni vnemi je preslišala dobronamerne nasvete svojih strank, naj se ne žene, da se bo utrudila in izčrpala. Na koncu je obnemogla, tudi finančno, zbolela psihično in fizično in »takrat se te ljudje začnejo izogibati«. Za revijo Jana je pred desetimi leti javno in pogumno spregovorila o ženskah, ki so zašle v brezno alkoholizma. Opozarja na dvoičnost v družbi, ki tolerira moško odvisnost in prezira ženske, ki se ne bojijo spregovoriti o svoji odvisnosti.

»Ste izredno sončen človek in na to ste lahko ponosna.«

Še vedno vitka in urejena gospa, elegantna v svojih sedemdesetih, v svojem, danes bi rekli vintage stilu, dobro reciklira svojo garderobo izpred trideset in več let, vedno pozitivna in nasmejana. Danes za samozavestjo in pogumom tovrstne ponudbe mora stati znanje, delovne izkušnje in nenazadnje srčna kultura ter razgledanost. Zaradi številnih življenjskih preizkušenj je zagovornica pravičnosti, prijaznosti in solidarnosti do šibkih in odrinjenih na rob družbe ter pravic živali, vsega kar danes v družbi tekmovalnosti, izjemnosti in posesivnosti, v družbi materialnega obilja pogrešamo.

Katičino »gurmansko svetišče« pa moramo danes razumeti kot časovno kapsulo nekih zlatih časov, ko se je slavilo, zabavalo, načrtovalo, veselilo in žalostilo, obujalo spomine, pelo in plesalo, skratka družilo ob kulinarčnih specialitetah v ambientu. To je bil čas, ko smo se pustili razvajati in uživati v vzdušju trenutka in karizmi gostiteljice, ki je bila neprecenljiva in za današnje standarde neizmerljiva. Blagostanje nekega obdobja se meri tudi v drobnih trenutkih sreče, občutkih in doživetjih.

Legyenek a vendégeink!

Tiszteletadás a 30 éve nyílt Bükk-hegyi csárdának

Egy 2021. június végi füledt péntek délután a hosszúfaluhegyi kultúrotthonban mutatták be a kabinos felvonó projektjét. A heves hangulatban zajló eseményen a kedélyeket igencsak felborzolta az utóbbi idők legnagyobb, a sűrűn lakott Lendvahegyre tervezett projektjét népszerűsítő előadó lekezelő és fölényes magatartása. A zsúfolásig megtelt teremben arról győzködte a helyieket, akik az utolsó erejükkel törekszenek megművelni a legjobb szőlőtermő lankákat, hogy nem értenek ahhoz, hogyan kell árulni a hegyen a fröccsöt. Mindezt úgy, hogy teljesen figyelmen kívül hagyta, hogy az elmúlt két évben éppen a vendéglátást és az idegenforgalmat sújtották a leginkább a járványügyi intézkedések. A turisztikai dolgozók ugyanis új munkahelyet kerestek, a családi borozók és vendéglátóhelyek tulajdonosai a nemzedékváltás következtében bezártak, kedvüket vesztették vagy eladták ingatlanjaikat. Amikor turistacsoportok érkeznek Lendvára, a megmaradt kitartó vállalkozókra tudunk számítani, akik a családi hagyományokra támaszkodva mégis készek vendégeket fogadni ezekben a bizonytalan időkben.

A bemutatón előadó úrnak tulajdonképpen bizonyos mértékig igaza volt: manapság – leszámítva a Vinarium kilátó melletti felhozatalt – a Lendvára látogatók, utazók, turisták, kirándulók és a kerékpárosok csak előzetes bejelentkezés után pihenhetnek meg és juthatnak némi frissítőhöz; egy liter borért és szódáért, két vagy három kimerült utazó kedvéért hét közben senki sem nyit ki. Pedig a barátokból, kollégákból álló vidám társaságok és nem utolsósorban a lendvaiak is szeretnének valamilyen kellemes menedékbe rejtőzni a kíváncsi pillantások és a gonosz nyelvek elől, és meghitt hangulatban élvezni a házigazda vendégszeretetét, a fesztelen kényelem és a magánélet ritka pillanatait.

De kedveseim, hiszen Lendván volt egy ilyen zug, ahova elmenekülhettünk, ahol a szilveszteri mulatságokat, a keresztelőket, a születésnapokat, a május elsejei és húsvéti délutánokat, a szakszervezeti kirándulásokat, a vidám decemberi eseményeket meg lehetett szervezni, ahol lehetett flörtölni és romantikázni, igen, kedves hölgyeim és uraim, sőt mindezt élő zene mellett. Volt egy olyan – mára már tekintélyes státusú – vendéglátóhely, ahol teletömhettük a bendőnket és kiönthettük a lelkünket. Egy különleges hely, melynek tulajdonosa, Solar Katarina „egyedülálló vendéglátó volt a Karavankáktól a Lendvahegyig”. Idén szeptember

3-án volt 30 éve, hogy megnyílt a híres, első és egyetlen lendvai csárda, a hosszúfaluhegyi Bükk-hegyi csárda.

„Köszönjük, hogy harminc év után ismét étellel töltötte meg a szőlőhegyünket.”

Még tizenhat éves lány korában az édesanyja arra bízta, menjen külföldre, hiszen úgy ítélte meg, hogy Katarinának, a legfiatalabbnak az öt gyermek közül, nincs jövője itthon. A Bükk-hegy egyébként egy erdőben gazdag, ma már határmenti térség a Lendva-hegyen, amelyre mindig is jellemző volt a kultúrák keveredése, az elvándorlás és a szorgalmas asszonyok. Számos család abból tartotta el magát, hogy házi termékeket (tejet, tejszínt, túrót, tojást, gyümölcsöt és bort) értékesített Lendván a törzsvásárlóiknak. Azonban sok férfinak, elsősorban a fiatal fiúknak – köztük Katarina számos nagybácsijának is – serdülőkoruk legelején útra kellett kelniük Nyugatra, az USA sokat ígérő gyáraiba. A tanulás gazdag évei és a számos ausztriai állásajánlata ellenére Katarinát éppen az ellenkező irányba vonzotta a honvágya. Így a kivételes vorarlbergi, schranzi tanulókörnyezetet új munkahelyre váltotta fel a Radenska kollektívájában, és a lendvai Lipa szálloda megnyitásakor kialakította a hotel szolgáltatási és értékesítési sarokpontjait.



A helyi fazekashagyományokból merítő terítékek. Pogrinjki v tradiciji lokalnega lončarskega izročila.



**Vlado Kreslin és a Kociper-banda fellépése a megnyitón.
Nastop Vlada Kreslina in Kociprove bande na otvoritvi.**

„Keveset rendeltünk, de sokat kaptunk.”

1992-ben már kivételesen sikeres üzletasszony volt, aki megnyitotta az első olyan idegenforgalmi irodát, amely három részlet befizetésével lehetővé tette, hogy Lendváról a szlovén vagy a horvát tengerpartra menjenek nyaralni. Előbb saját szülőházában – egy aprócska verandás boronaházban – újíttotta fel a helyiségeket, majd a ház előtti területen télikertet, az udvaron pedig kertet alakított ki, végül hátul lakórészt építtetett a meglévő házhoz. A ház hangulatát maga alakította ki. A beltérben nehéz, fából készült bútorok, faragott vitrinek és kredencek domináltak, a borkóstoló pult pedig régi tölgyfahordókból készült. A nagyszámú mutatós régiséget, a család történetét bemutató fényképeket és emlékeket a helyi fazekas örökséget modern interpretációban felidéző lámpatestek világították meg. Terítkeiket hazai virágokból készített csokrok díszítették, az asztali tálalóedények egyes darabjait pedig az akkor induló lendvai vállalatnál, a Kernalnál rendelte meg, ahol Jože Tompa, a vállalat akkori tulajdonosa és elnöke a muravidéki fazekashagyományokból táplálkozó asztali és tálalóedények termékcsaládjának a kialakítását Zlatko Gnezda (1953–2018) festőművészre bízta rá. Az általa megálmodott növényi ihletésű ornamentika jellegzetes és értékes – mind a mai napig vonzza a tekinteteket, és követendő példaként szolgál.

„Finom italok, még finomabb ételek és a legfinomabb hajdinakása.”

Az étlapra az otthoni mindennapok és ünnepek menüsorainak a hagyományos ételei kerültek: felvágottak házi kenyérrel, vágottsírral és vindős hússal, perec, gibanica (száizrétű béles), rétes és hazai borok. A grillételek iránti érdeklődés is nagy volt, de a bogrács (pincepörkölt) sem fogyott ki sohasem. Katarina kiváló gombászként mindig gondoskodott a szezonális gombaételekről, hiszen a közeli bükkerdő kitűnő friss gombával szolgált, a pitypangsalátával kapcsolatban pedig egyik vendége azzal dicsérte meg, hogy az elhunyt édesanyjára emlékezteti.

A Vestnik napilap kiváló újságírója, régi barátom és mentorom, Bernarda Balažič Peček húsz évvel ezelőtt, a Bükk-hegyi csárda működésének a 10. évfordulója alkalmából azt írta *A bátraké a szerencse* címmel, hogy Solar Katica „régóta a turizmusban dolgozik, és szorgalmával, találékonyságával, a hagyományok iránti érzékével és pozitív energiájával példaként szolgálhat a Muravidék valamennyi mostani turisztikai dolgozója számára”. Teljes 40 éves pályafutását az idegenforgalomnak szentelte.

A vendéglátó személyzettel kapcsolatos problémák már akkor is léteztek, a szakképzett munkaerőből már akkor is krónikus hiány volt a vidékünkön. A fiatalokat alkalmazta a legkönnyebben, akik így értékes tapasztalatokat szereztek a munkájuk során, de túl hamar feladták. A vendéglőben zajló munkában az akkoriiban felnövekvő fia, Božidar és párja, Vlado segítette, aki zenei tehetsége révén számos örömteli pillanatot szerzett élő zenéjével.

Elsősorban a ljubljanoi és a maribori vendégei számára már akkoriban 27 ágyat biztosított – mégpedig kivételes helyszíneken –, akik így élvezhették a Lendva-hegyi túrákat, a fürdözést, a balatoni és a muravidéki kirándulásokat.

„Érzik, mennyire nagy szükség van a kikapcsolódásra?”

Lendva turisztikai és vendéglátóipari kínálata közös beszélgetéseink, vitáink – és veszekedéseink – kedvelt pontja, és itt, úgy érzem, hogy méltó vitapartnere lettem a barátomnak. Amikor azonban nemrégiben szóba került a Vinarium szálloda, a maga kevély stílusában azzal intett le, hogy – úgymond – néhány évvel ezelőtt ő maga is egy hasonló projektet irányított. Kezdetben alig tudta rávenni néhány szépen berendezett borospince és nyaraló tulajdonosát, hogy adják ki ingatlanjaikat. Elsősorban a ljubljanoi és a maribori vendégei számára már akkoriban 27 ágyat biztosított – mégpedig kivételes helyszíneken –, akik így élvezhették a Lendva-hegyi túrákat, a fürdözést, a balatoni és a muravidéki kirándulásokat.

Miközben elvesztem az újságcikkek, étlapok, bro-súrák, szórólapok, fényképek és vendégek könyvek töm-kelegében, feltűnt, hogy Katarina meglepő bátorsággal egy kiválóan megszerkesztett turistaprospettussal és kivételesen kifinomult üzleti filozófiával invitálta környékünkre az üdülni vágyókat. „Nem kell eldönte-nie, hogy hol és hogyan szeretne üdülni. Csak jöjjön el hozzánk, mi itt vagyunk a középpontban, és mindent megoldunk az Ön számára!” Ha itt jár a településünkön, a szlovén–magyar–horvát hármashatárnál, ahol a gasztr-ronómiai hatások, a kultúrák, a nyelvek, a város és a falu találkoznak, ahol a szőlőültetvények a városig érnek, a nyugalom pedig a szívekbe hatol, mindenképpen ki kell bérelnie egy nyaralót, hogy magával ragadja Önt a falusi élet ritmusa. Mintha a mai, az online idegenforgalmi irodákból mindig távol maradó tulajdonost megeléglő – elsősorban szlovén – vendéget szólította volna meg. „A hazai vendégek csinálják a legnagyobb reklámot”, ami az utazási irodára és a csárdára egyaránt vonatkozott.

„A vendéglő egyedisége és a házigazda szívéllyessége az, ami újra és újra visszahozza a vendégeket.”

Katarina vendéglőjébe lépve mindig valahogy egy szertartás része lett az ember – üdvözlő kézszorítás fogadta, amikor belépett az ízek szentélyébe, és Katarina mindenkit levett a lábáról derűs energiájával, lelem-nyességével és vendégszeretetével. A helyiek, azok is, akik már elköltöztek, az általa teremtett légkörben és a házias ételkínálat révén újra átélhették ifjúságukat, és



**„Kedves, szép borozó, elhagyása szomorúságot okozó. A dicsősége mellett, melyben úszik, még Bécs is elbújik!”
»Prijazen, lušten vinotoč, nihče gre rad od njega proč.
Od slave, ki od njega sije, se celi Dunaj lahko skrrije!«**

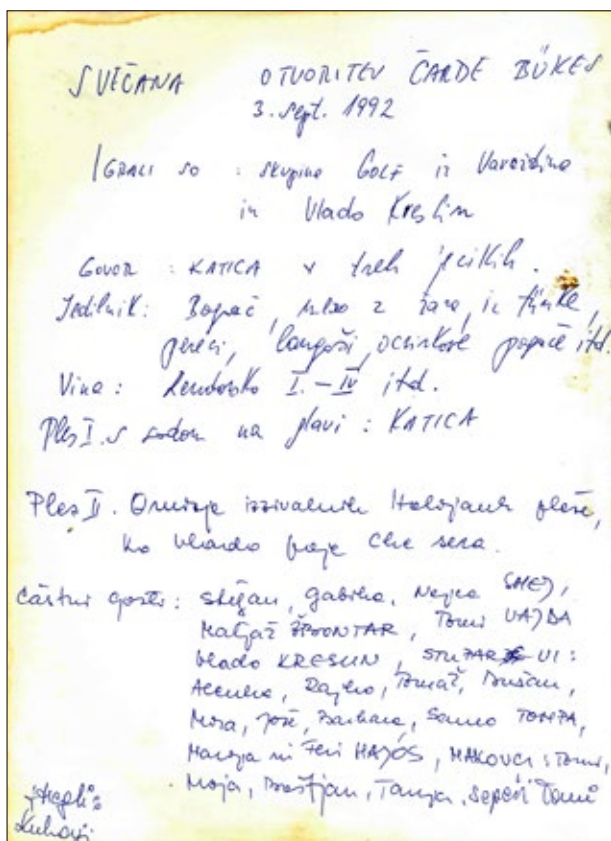
melegen emlékeznek rá. Katica tiszteletére a vendégek doromboltak az elégedettségtől kommentárjaikban és köszöneteikben, még verset is írtak neki Prešeren Urškája stílusában. Sőt a Szlovén Pikkelysömörösök Egyesületénél gyógyító erőt tulajdonítottak neki, mivel kívül betegen, de belül melegségre és kedvességre vágy-va érkeztek hozzá. Itt feltöltődhettek kedélyességgel, és tárt karral fogadták őket. De hogy a megható, mulatsá-gos, néha pajkos, vicces és himnikus kommentárok ezen áttekintése ne hangozzon a végletekig patetikusan, hadd említsem meg, hogy a szövegben az elégedett vendégek szó szerinti idézeteit emeltem ki félkövér betűkkel, azok minden helyesírási és stilisztikai hibájával egyetemben.



2004 szeptemberében Andi Sobočan kiváló cimbalmos és Vlado Žabot Kresnik-díjas író, a Szlovén Írószövetség akkori elnökének víg társaságában, amikor elvállalta a vendéglátást Kreslin legfiatalabb lánya keresztelőjén. • Septembra 2004 v veseli družbi izjemnega cimbalista, Andija Sobočana, in kresnikovega nagrajenca in tedanjega predsednika Društva slovenskih pisateljev, Vlada Žabota, ko je prevzela pogostitev ob krstikah najmlajše Kreslinove hčere.

„Katica néni, arra kérünk, ne hajszold túl magadat ennyire, vigyázz magadra...”

Turisták, értelmiségiek, politikusok, a szórakoztatóipar és a politika befolyásos emberei, művészek, zenészek jártak hozzá vendégségbe. Este tizenegy óra után, amikor be kellett volna zárnia, lendvaiak kopogtak be hozzá. A „Lendván nyitva tart-e még valami?” retorikus kérdés jegyében tértek be egy fröccsre, beszélgetni, vallomást tenni, sőt udvarolni is. Katica páratlan energiával rendelkezett és le tudott mondani mindenről. „Soha senkit sem utasítottam vissza, és hibáztam abban, hogy nem tartottam magam a zárórához.” Így átvette a pincérek ügyeletét a kora reggeli órákig. A munka és az üzlet iránti buzgalmában elengedte a füle mellett ügyfelei jószándékú tanácsait, hogy ne hajszolja túl magát, mert belefárad a munkába és kimerül. A végén összeomlott – pénzügyi tekintetben is –, fizikai és mentális értelemben egyaránt megbetegedett, és „ilyenkor az emberek elkezdene kerülni”. A Jana magazinnak tíz évvel ezelőtt nyilvánosan és bátran beszélt az alkoholizmus ingoványába süllyedt nőkről. Felhívta a figyelmet a társadalomban uralkodó kétszínűségre, amely tolerálja a férfi függőségét, míg megveti azokat a nőket, akik nem félnek beszélni saját addikcióikról.



A Bükk-hegyi csárda 1992. szeptember 3-i megnyitásáról fennmaradt az esemény jegyzőkönyve a menüvel, a megnyitó ünnepélyes és kötetlen részének a fellépőivel, valamint a díszvendégekkel. • Z otvoritve Čarde Bukeš 3. septembra 1992 je ohranjen zapisnik dogodka z menijem, nastopajočimi v resnem in zabavnem delu ter častnimi gosti.



„Kedves Kati! Valószínűleg maga a Jóisten küldött, csak onnan hallani ilyen dicséreteket. Az ételeid csodálatosak, szívvel készültek, igazi balsamok a lélek számára és remélem, hogy örökké élvezhetem őket a társaságodban.” • »Draga Kati! Verjetno si od boga poslana, le od tam lahko slišimo take pohvale. Tvoja hrana je čudovita, pripravljena iz srca, balzam za dušo in upam, da jo bom lahko užil s teboj na veke.«

„Őn nagyon derűs ember, és erre büszke lehet.”

A még mindig karcsú és ápolt, hetvenes éveiben járó hölgy a mai szóval élve vintage stílusában jól hasznosítja újra a harminc és több évvel ezelőtti ruhatárát, most is mindig pozitív és mosolygós. Ma a vendéglátás magabiztossága és bátorsága mögött tudás, munkatapasztalat és nem utolsósorban a szív kultúrája, valamint műveltség kell, hogy álljon. Az élete során tapasztalt számos megpróbáltatás miatt az igazságosság, a kedvesség, a gyengék és a társadalom peremére szorítottak iránti szolidaritás, valamint az állatok védelme ügyét tűzte zászlajára – mindent, amit a versenyzés, a különlegességek keresése, a birtoklás és az anyagi jólét társadalmából hiányolunk.

Katica „gourmet szentélyét” ma az aranyidők egyfajta időkapuszulájaként kell felfognunk, amikor az emberek még ünnepeltek, mulattak, terveztek, vigadtak és szomorkodtak, emlékeket idéztek fel, énekeltek és táncoltak, egyszerűen társalogtak a gasztronómiai különlegességek mellett a kivételes légkörben. Ezek olyan idők voltak, amikor hagytuk magunkat kényeztetni, élveztük a pillanat hangulatát és az utolérhetetlen – mai mércével mérve felbecsülhetetlen – vendéglátó karizmáját. Egy kor jóléte az öröm apró pillanataiban, az érzésekben és az élményekben is mérhető.

Kako (p)ostati vinska destinacija

Ko govorimo o vinu in vinskem turizmu, se nankrat na to vsi spoznamo. Nemalo je lokalnih resnic, ki v veliko primerih dobivajo domovinsko pravico zgolj zaradi tega, ker jih zagovarjajo tisti, ki imajo moč, in mogoče nekoliko manj znanja o tej temi. Ali pa je to znanje iz nekaterih drugih časov in ni nujno, da hodi v korak s časom. Pomurje je od nekdaj bilo vinska dežela, vendar nas je v zadnjih tridesetih letih, naj si to priznamo ali ne, povozilo kolo časa. Zaspali smo v lastnem prepričanju, da imamo najboljše vino, in na tem smo tudi ostali. Spali smo tako dolgo, da so se pojavili vinogradniki z drugih področij Slovenije, ki imajo mogoče slabše naravne danosti, in nas prehiteli. Tako hitro so nas pustili za sabo, da se med najboljšimi desetimi vini v Sloveniji le redko znajde katero od pomurskih. Ko govorimo o Pomurju, imamo v mislih tako levi kot desni breg reke Mure. K

Zaspali smo v lastnem prepričanju, da imamo najboljše vino, in na tem smo tudi ostali.

neprepoznavnosti Pomurja ali Prekmurja in Prlekije kot vinske dežele je mogoče delno prispevala tudi administrativna drobitev na posamezne občine, kjer se je fokus usmeril na lokalne tabele. To se dogaja še danes, saj je najprej treba obdelati velike teme v posamezni občini, za kaj več pa v veliko primerih zmanjka tako kadra kot sredstev. Vendar stvar še ni zamujena, ker je prav na regijski ravni veliko priložnosti, s katerimi lahko pridobimo vsi, tako mali kot veliki, tako posamezniki kot skupnost. Vprašanje kako postati ali kako spet postati vinska destinacija,



območje, kamor bodo turisti prihajali zaradi vina, je še vedno odprto. Gre za izjemno velik izziv in priložnost. Prav Lendava ima v tem okviru izjemne možnosti, ker ima na eni strani tradicijo vinske pridelave, na drugi strani pa dovolj veliko koncentracijo, število vinarjev, da lahko postane destinacija. Na Goričkem je na primer težava prav razdrobljenost, ko od enega do drugega vinarja ne moreš priti peš, je pa to nekoliko bolje tako v Ljutomeru kot tudi na Radgonsko-Kapelski strani. In ko govorimo o vinski destinaciji, imamo v mislih prav to. Celotno območje desnega in levega brega Mure, ki naj bi v prihodnosti postalo romarski kraj za ljubitelje vina. Ko sem se pred kratkih potikal po Bordoju, me je navdušil prav koncept, ki je preverjen in deluje že več stoletij. Imajo šest vinskih sort, ki so prevladujoče v vseh njihovih vinih, in točno vedo, katere od teh so dominantne na levem bregu in katere na desnem bregu Gironde. Od tam prihajajo tako najdražja in najbolj opevana svetovna vina, kot tudi taka, ki jih dobite v trgovini za nekaj evrov. Skratka za vsak žep in vsako grlo se najde nekaj. Naša »težava« vsekakor ni od včeraj. In tudi ideje, kaj narediti, so bile že nekoč znane.

Mladi vinarji, združeni pod blagovno znamko Lendwines, navdušujejo tako s svežino pristopa in podobe, kot s kakovostjo vin. Steklenica laškega rizlinga 2021, oranžno vino, pridelano s postopkom maceracije.

A Lendwines márkánév alá tömörült fiatal borászok mindenkit lenyűgöznek a hozzáállásuk és az arculatuk frissességével, valamint a borok minőségével is. 2021-es évjáratú olaszrizling, macerálással készült narancssárga bor.



Prav zanimivo je prebrati članek, objavljen leta 1853 v Bleiweisovih novicah, ki se ukvarja s to tematiko. Ob tem članku spoznamo, da so se iz mandata v mandat snovali turistični načrti, toda v zadnjih stosedemdesetih letih se kljub temu ni nič spremenilo. Enaki problemi, enake rešitve, ki so jih drugod uspeli uveljaviti, mi pa še vedno odkrivamo toplo vodo. Mogoče bodo naslednje vrstice komu vseeno odprle vprašanja in dale odgovore.

»Izgled g. Kleinoška tudi zastran navadnega vina pravo pot kaže. Nekda so tudi vina našega cesarstva visoko čislane in po širokem svetu jako priljubljene bile. Zlasti so se od malega Štajera v starih zemljopisih učili: »Styria vindemis clara«, to je »Štajersko vino je zelo imenitno« ... Ali kde so ti srečni časi?! So naše vinske gore menda svojo blagorodno moč zgubile? Nikakor! Še zdaj so pomurske in druge naše vina precej obrajtane in lutomersko je v Evropi edino zraven Porterja, ki se o prevoznji čez srednik zemlje ne pokvari, temoč še zboljša. Zakaj pa so tedaj naše domače vina ob svojo prednost in tak ljubo ceno prišle?

Zato:

1. ker drugod vinoreja napreduje, pri nas pa se še večidel po starem ravna,
2. ker še pri nas ni vinskih društev, ktere bi berž novo vino pokupile, ga v dobrih kletih ali pivnicah v prevelikih sodih zorile, čistile in glajale, vsako po svojem kraju in po svoji versti. Slednji kraj ima svoj značaj. Po takem bi dalen kupec zmogel vselej tistega vina dobiti, bodisi bolje ali slabše verste – po letini:
3. ker še nimamo vinskih tergovcev in potujočih vinskih opravnikov, kateri bi daljnje kraje z našim vinom seznanjali in naročeno kupcu na dan oskerbeli – verno po prinešeni ali poslani pokuščini, – zvesto po pravi obilni meri.

Kaj je treba početi? To, kar je g. Kleinošek storil. Treba je:

1. da premožnejši vinorejci svoje sine ali zveste služabnike pošiljajo v poduk v tiste kraje in dežele, kjer vinoreja veselo slovi – k izverstnim vinorejcem, da tam sami gledajo, delajo, se djanski in še iz knjig učijo, vse, kar zemljo, gnoj, tersje, vino in slednje delo od konca do kraja zadeva. Pridno izučeni v teh prekornih vednostih, naj povrativši se, domá previdno in umno popravljati in zboljševati začnejo; naj se ne dajo splašiti, ako berž ne pogodijo; naj svojih raznih skušinj ne popusté, dokler srečno ne zmagajo v lep izgled in podbudek svojim krajanom.

Menda kdo poreče: »vinorejsko delo tudi mi vse dobro vemo«. Ne zamerite. To ni resnica. Zakaj bi inače

naše vino, ki je pred 150 leti izmed vsih naj prvo in naj žlahtnejše bilo, zdaj za tistimi, ktere je prej daleč prekosilo, tako daleč zaostajalo v tečnosti, v okusu, v milini in ceni?

2. Treba je vinske društva osnovati in vinske zaloge. Kar zmorejo zunanje dežele, to tudi naše. Tudi pri nas je nekaj bogatih. Treba je moža, jih v ta namen združiti. Je drugod gotov dobiček, bo tudi pri nas. Le enkrat začetek – kot bratje Kleinošek pri penini!
3. Treba je vinoteržev in potujočih vinotergovskih opravnikov. Šampanjsko, Bordsosko ali Rensko vino bi gotovo ne bilo tako priljubljeno ljudém in tako obrajtano, ako ga nebi tergovci križem sveta po opravnikih na pokušnjo in ponudbo pošiljali in povsod za kupca kredic imeli. Čovek ne poželuje, česar ne pozna; ne seže po tem, česar pri roki ni. Med pridelavcem in zavžitnikom je tergovec neobhodna potreba. Pa Bog daj le vinske društva! One si že bodo vedile tergovce in opravnike priskerbeti. Dr. M.¹

Ko beremo te vrstice, se upravičeno vprašamo, mar mogoče res ni čas, da postavimo vojake v vrsto, kot je treba, definiramo vinski profil pokrajine tako na levem kot desnem bregu Mure in začnemo s skupnim nastopom celotno zgodbo predstavljati tudi v tujini. Res da je najprej treba narediti domačo nalogo in se prebiti tako v najkakovostnejši vinski segment, kot tudi v tista bolj ekonomsko dostopna območja. Res da si je najprej treba doma natočiti čistega vina in si priznati, da zgodba sama brez kakovostnega produkta ne zdrži. Eno je, kako mi vidimo sami sebe, drugo pa, kako nas vidijo drugi – naši potencialni gostje in kupci. V sodobnem turizmu tekmujejo pokrajine in ne posamezniki in države. Tudi na vinskih policah vidimo pokrajine in ne v tolikšni meri države. Enako so za današnjega turista, ki potuje večkrat za krajši čas, pokrajine logistično obvladljivejše. Poleg tega imamo kot regija veliko več možnosti, da prebijemo led neprepoznavnosti, kot bi to počela vsaka občina posebej. Kupec in turist sta v današnjem svetu iz vseh strani dobesedno bombardirana z množico informacij. V tem konkurenčnem informacijskem okolju je treba imeti jasno sporočilo in jasni profil, da mu na preprosti način razložimo, po čem smo mi drugačni in zanimivi. Ko enkrat opravimo tovrstno domačo nalogo, ko bomo sami vedeli, za kaj gre, so nadaljnji koraki dokaj preprosti. Sistem in vztrajnost nas lahko pripeljeta do tega, da bomo v naslednjih desetih letih tudi sami postali vinska destinacija. In kot bi rekel Prešeren: »Prijatli, na zdravje!«

1 Novice kmetijskih, obertnijskih in narodskih reči (1853). Odg. urednik Dr. Janez Bleiweis. Štajerska penina Kleinoškova II. V sredo 14. decembra 1853 (List 100). Ljubljana (398)

Hogyan maradjunk, illetve hogyan váljunk borturisztikai célponttá?

A mikor a bor és a borturizmus kerül szóba, egyszerre mindenki szakértővé válik. Nem ritka eset, hogy egy helyen azért jutnak érvényre bizonyos elképzelések, mert azoknak, akik képviselik őket, bár kevés ismeretük, ám annál több hatalmuk van. Ismereteiket még egy másik korban szerezték, és ezek nem feltétlenül állják meg helyüket a jelenben. A Mura vidéke mindig is bortermő vidék volt, azonban az elmúlt harminc évben – akár elismerjük ezt, akár nem – eljárt felettünk az idő. Abban a hitben ringattuk magunkat, hogy nekünk van a legjobb borunk, és ezzel meg is elégedtünk. Oly sokáig ültünk a babérjainkon, hogy a Szlovénia talán rosszabb természeti adottságaival megáldott területeiről érkező borászok is lehagytak bennünket. Szlovénia tíz legjobb bora között csak elvétve bukkan fel Mura-vidéki. A Mura-vidék alatt a Mura bal és jobb partját értjük. Az, hogy a Mura-vidéket, illetve a Mura-vidéket és Prlekiját nem ismerik borvidékként, annak tudható be, hogy a terület több községre aprózódik szét, ahol a látókör csak a helységnevtábláig terjed. És bizony az úgy van, hogy előbb a község nagy horde-rejű ügyeit kell elintézni, aztán amikor valami többről lenne szó, nincs elég ember, se pénz. Persze ne temessük még a jövőt, ugyanis régiós szinten számos olyan lehetőség kínálkozik, amely mind a kicsi, mind a nagy gazdaságok, mind az egyének, mind pedig a közösség hasznára válhat. A kérdés, hogy hogyan váljunk, vagy hogyan váljunk újra a borturizmus célpontjává, ahova a turisták a borok miatt látogatnak el, továbbra is nyitott. A kihívás rendkívül nagy kihívás, de a lehetőségek is. Különösen Lendva rendelkezik e tekintetben kivételes adottságokkal: egyfelől a bortermelésnek itt vannak hagyományai, másfelől pedig elég magas a borászok száma és koncentrációja ahhoz, hogy borturisztikai célponttá váljon. A Dombvidéken, Goričkón például éppen a szétaprózottság jelenti a problémát, itt nehéz eljutni az egyik borásztól a másikig. Ljutomerben és a radgonai–kapelai oldalon e tekintetben valamivel jobb a helyzet. Amikor borturisztikai célpontról beszélünk, pontosan erre gondolunk: a Mura bal és jobb partjának az egész területére, amelyet a jövőben szeretnénk a borkedvelők zarándokhelyévé változtatni. Amikor nemrég Bordeaux-ban barangoltam, lenyűgözött az ott bevált és évszázadok óta működő koncepció. Hat szőlőfajtával rendelkeznek, ezek dominálnak minden borukban, és pontosan tudják, melyik bor az uralkodó a



Kulčar Bojan bora a legnagyobb borminősítésen, a Londoni Decanteren ezüstérmét kapott, és idén Lendva Községben a „polgármester borának” is megválasztották. VINO Bojana Kučarja je prejelno srebrno medaljo na največjem ocenjevanju vin Decanter v Londonu in bilo letos izbrano tudi za »županovo vino« Občine Lendava.

Gironde bal és melyik a jobb partján. És bár innen származnak a világ legdrágább és legünnepelebb borai, az üzletben pár euróért is lehet kapni bort. Egy szóval minden zseb és minden torok számára akad valami. A mi „nehézségünk” semmiképpen sem újkeletű, és a cselekvésre vonatkozó ötletek is már régóta ismertek. Nagyon érdekes elolvasni az e témában a Bleiweis folyóiratában 1853-ban megjelent cikket. Manapság, amikor a turisztikai terveket mandátumról mandátumra készítik el, e cikk olvasása közben eszmélhetünk rá, hogy az elmúlt százhetven évben semmi sem változott. Azonosak a problémák és azonosak a megoldások is; míg utóbbiakat másutt sikeresen foganatosították, mi még mindig a spanyolviaszt próbáljuk feltalálni. Talán az alábbi sorok olvasása egyesekben mégis felvet bizonyos kérdéseket, és ad rá válaszokat is.

„Kleinošek úr meglátásai az egyszerű bor tekintetében is jó irányba mutatnak. Egykoron császárságunk borait is nagyra becsülték és világszerte kedvelték. »Styria vin-demis clara«, azaz »a stájvidéki bor kiváló« tanították

a földrajzkönyvek elsősorban a kis Stájerországról. De hova tűntek ezek a boldog idők?! Tán a bortermők lan-káink veszítették el e tekintetes erejüket? Semmiképpen sem! A mura-vidéki és az egyéb boraink még most is igen nagyra becsültek, a ljutomeri pedig a Porter mellett az egyedüli Európában, amely akkor sem romlik meg, ha átkel a föld egyenlítőjén, sőt jobbá válik. Akkor a hazai boraink miért veszítették el eme előnyüket és számunkra oly kedves értéküket?

Azért, mert:

1. másutt fejlődik a bortermelés, míg nálunk még mindig többnyire a régi eljárásokat követjük,
2. nálunk még nincsenek borászegyesületek, amelyek azonnal felvásárolnák az újbort, azt jó pincékben vagy vendéglőkben nagy hordókban érlelnék, tisztítanák meg és kezelnék – mindegyik bort saját származása és fajtája szerint. Ugyanis minden vidéknek megvan a saját jellegzetessége. Így a távolról érkező vásárló mindig ugyanazt – az éves terméstől függően jobb vagy rosszabb – bort kapná,
3. nincsenek borkereskedőink és utazó üzletkötőink, akik a távoli vidékeken is megismertetnék a borainkat és a rendelést a vásárló számára napra pontosan – a magával vitt vagy elküldött kóstolónak hűen és a megfelelő úrtartalomban – leszállítanák.

Mit kell tennünk? Azt, amit Kleinošek úr tett.

1. A tehetősebb bortermelők a fiaikat vagy a hű szolgálóikat küldjék továbbképzésre azokra a tájakra és vidékekre, ahol virágzik a bortermelés – a kiváló borászokhoz, hogy ott megtekintsenek, megtapasztaljanak, a gyakorlatból és a könyvekből megtanuljanak mindent, amit a földről, a trágyáról, a szőlőtőkéről, a borról és a borral való munkáról az elejétől a végéig tudni kell. Ezekben a módfelett hasznos tudományokban jártasan térjenek vissza, majd itthon elővigyázatosan és megfontoltan kezdjenek bele a jobbításba; ne tántorodjanak el, ha elsőre nem járnak sikerrel; a különböző kísérletezéseiket mindaddig ne adják fel, amíg szerencsével nem járnak, és jó példaként, valamint ösztönzésként nem szolgálnak saját térségük lakosai számára.

Azt mondhatnák: „a bortermeléssel kapcsolatos munkához mi is értünk”. Ne vegyék rossz néven, de ez nem igaz. Ellenkező esetben a 150 éve az összes közül legkiemelkedőbbnek, legnemesebbnek számító borunk most miért kullog azok után, amelyeket egykoron messze fölülmúlt? Miért marad el tőlük oly messze a folyékony, az íz, a lágyság és az ár tekintetében?

2. Borászegyesületeket és bortárolókat kell kialakítani. Amit külföldön meg tudnak valósítani, arra mi is képesek vagyunk. Nálunk is van néhány gazdag. Emberekre van szükség, akiket egyesíteni kell e célból. Ha másutt biztos jövedelem származik e tevékenységből,

akkor nálunk is fog. Csak bele kell vágni – ahogy a Kleinošek testvérek a pezsgóval!

3. Borkereskedőkre és utazó közvetítőkre van szükségünk. A champagne-i, a bordeaux-i vagy a rajnai borok bizonyára nem lennének ennyire közkedveltek az emberek körében és nem becsülnék őket ilyen nagyra, ha a kereskedők a közvetítőik révén nem biztosítanának kóstolókat és nem kínálnák őket szerte a világban, valamint nem nyújtanának mindenütt hitelt a vásárlóknak. Az ember nem kívánja meg, amit nem ismer: nem nyúl olyasmira, ami nincs kéznél. A termelő és a fogyasztó között megkerülhetetlenül szükség van a kereskedőre. Aztán az Isten adjon akár csak a borászati egyesületeket is! Azok már tudnak majd kereskedőket és közvetítőket találni. Dr. M.”¹

Ezeket a sorokat olvasva felmerül a kérdés, nem jött-e el az ideje annak, hogy megfelelő hadrendbe állítsuk a katonáinkat. Hogy meghatározzuk a térség borászati profilját mind a Mura bal, mind pedig a jobb partján, és közös fellépéssel elkezdjük népszerűsíteni azt külföldön is. Való igaz, hogy előbb el kell végeznünk a házi feladatunkat, és be kell jutnunk mind a legmagasabb minőségű, mind pedig a kedvezményesebb áron elérhető borok szegmensébe. Való igaz, hogy először itthon kell tiszta vizet (bort) öntenünk a pohárba, és be kell ismernünk, hogy a történet önmagában, minőségi termék nélkül nem fogja megállni a helyét. Egy dolog, hogy mi hogyan látjuk magunkat, és egy másik, hogy mások – a potenciális vendégeink és vásárlóink – hogyan látnak bennünket. A modern turizmusban a térségek versenyeznek egymással, nem az egyének és nem is annyira az országok. A boros polcokon is inkább régiókat látunk, nem pedig országokat. A régiók ugyanis a mai, többször, de rövidebb időre utazó turisták számára logisztikai szempontból is könnyebben kezelhetőek. Emellett régióként sokkal több lehetőségünk van megtörni az ismeretlenség jegét, mint az egyes községeknek külön-külön. A vásárlót és a turistát a mai világban minden oldalról információkkal bombázzák. Ebben az információs versenykörnyezetben világos üzenettel és profillal kell rendelkezünk – a turistának egyszerű módon meg kell tudnunk magyarázni, miben különbözünk másoktól és miért vagyunk érdekesekek. Ha majd egyszer elvégezzük ezt a házi feladatot, és tudni fogjuk, hányadán állunk, az ezt követő lépések már viszonylag egyszerűek lesznek. A rendszer és a kitarítás elvezethet bennünket odáig, hogy a következő tíz évben mi is borturisztikai célponttá váljunk. És ahogy Prešeren mondaná: „Barátaim, egészségükre!”

¹ Mezőgazdasági, kézműves és nemzeti újság (1853). Felolós szerkesztő Dr. Janez Bleiweis. A Kleinošek-féle stájerországi pezsgők II. 1853. december 14-én, szerdán (100. szám). Ljubljana (398)

Andrejka Gažovič

Vinski turizem Lendavskih goric – razvoj ali tradicija?

V poplavi razvojnih strategij, tako na državni kot lokalni ravni, se mnogokrat sprašujemo, kaj so želje in kje je meja razvoja.

Sodobni trendi narekujejo zelene in trajnostne smernice, ki jim vsi prikimavamo, pa vendar se pojavljajo zadržki, saj so mnogokrat izvzeti pomembni dejavniki, ki vplivajo na sledenje strategijam.

Vsako vinsko okolje je prežeto s tradicijo, družino, ki prenaša zakonitosti dela iz roda v rod. Ljubezen do narave in njenih sadov je bistvena, pa vendar v zadnjem desetletju beležimo upad zanimanja potomcev. Mladi odhajajo v mesta, domačije ostajajo prazne, starejši ne zmorejo več. A to je težava, ki jo zaznavamo predvsem v Sloveniji, saj kot se lahko prepričamo, na Zahodu ravno mladi prevzemajo vajeti v svoje roke.

Kje iskati vzroke za situacijo pri nas in kako najti rešitve zanjo? Mnogokrat slišimo izraz, ki je postal že kar del naše vzgoje, in sicer: ne da se. Na ta način smo obtičali v coni udobja in kakršen koli skok iz nje je že vnaprej obsojen na propad. Morda zaradi preteklosti, ki jo ohranjamo v našem kolektivnem spominu in dejanjih, da je skrajni vzhodni del Slovenije nekako vedno bil pozabljen, da je še danes najmanj razvit. In ta

miselnost je postala že resnična mantra. A kako preseči to razmišljanje, ki zavira napredek?

Vinski turizem Lendavskih goric je verodostojen primer, da tako in temu podobno razmišljanje razbijemo.

Prelepo okolje mesta Lendave, edinega termalnega kraja v Sloveniji, ki ima v srcu prijetne butične ulice in trg, obdajajo čudovite Lendavske gorice, posejane z vinogradi. Prizori sončnih vzhodov in zahodov so dih jemajoči in marsikaterega popotnika, obiskovalca ali gosta pustijo brez besed. Domačini te kadre narave jemljejo za del vsakdana, a so dejansko ključni pri sami strategiji razvoja vinskega turizma v Lendavi. Ja, prav vinskega turizma, ki bi na dolgi rok lahko postal ključni igralec v razvoju celotne destinacije, saj ima vse potencialne za razvoj v smer prvinskosti in vrhunskosti.

A kje začeti?

Mnogi primeri v Sloveniji dokazujejo, da se to da. V celotni koncept in strategijo razvoja Lendave je potrebno vključiti vse, ki so nepogrešljivi kreatorji turizma, in seveda ponudnike, brez katerih turizma enostavno ni.

Če se ozremo na sam vinski turizem in njegov poglobitveni produkt – vino, se šele zavemo, do kako velikega preskoka je prišlo v zadnjih letih v vinskem



Foto: Občina Lendava - Foto: Lendva Község

Predstavitve lendavskih vin na tradicionalni prireditvi v kraljevih vrtovih praškega gradu.

Lendvai borok bemutatása a prágai vár királyi kertjében megrendezett hagyományos eseményen.

sektorju. V ospredje se uvrščajo naravna, suha vina, vse bolj prodorni so sodobni pristopi pridelave, izpopolnjujejo se metode vinogradniških del, modernizira se razmišljanje o obremenitvi trsov in še mnogo drugih zadev je vinski svet spremenilo v enormno svetovno industrijo. Razvile so se domačije, vinogradniki so prišli do spoznanja, da lahko z vložki na račun kakovostnejših vin ogromno pridobijo. Vinski turizem si je zaslužil zavidljivo mesto in pomen, postal je namreč nepogrešljiv del vsake razvojne strategije destinacij v svetu, ki prinaša ogromne dobičke.

In tu tiči priložnost Lendavskih goric.

Tradicionalni pristop, ki ga marsikje držijo v vajejih starši, bo potrebno prepustiti mlajšim, saj so le-ti kreatorji novega, so drznejši, premikajo meje vinogradništva ter tvegajo. Upajo si tvegati, čeprav to pomeni, da bodo morda padli že na prvi oviri, a si kljub temu drznejše naprej. Starejši kot vir zakladnice znanja in izkušenj seveda ostajajo, a kot skrbni mentorji in opazovalci.

V mestu imamo posameznike, ki že prestopajo mejo drznosti in so v svet poslali vina, ki so vzbudila pozornost ne samo na vinski sceni, temveč tudi na turistični. Imamo vinarje, ki s tradicionalnimi produkti v novi preobleki prodirajo na trg prepoznavnosti. Vsem moramo pomagati in jih vzpodbujati, saj so glavna sila napredka in po njihovih stopinjah bodo šli ostali.

Glavna vinorodna sorta okoliša je bila in mora ostati laški rizling, ki je sinonim vzhodne Slovenije, natančneje Lendavskih goric, biser, za katerega vemo, da ima nešteto končnih podob. Lahko je suho ali fantastično predikatno vino, višja kislina v osnovi mu samo doda na vrednosti, če se zavemo, da vsled podnebnih razmer določeni letniki zgublajo kislino v samem grozdu. Naslonitev na blagovno znamko Lendavskih goric in laškega rizlinga v vseh oblikah je prvi korak v strategiji razvoja. Naj blagovna znamka postane edinstvena, kot je nekoč bila!

Vinske gorice in pobočja so izjemno zahtevna za obdelavo, kar premnogokrat pozabljajo tudi vodilni birokrati na ministrstvu za kmetijstvo, ki bi z dodatnimi vzpodbudami morali skrbeti za ta segment. Kljub neštetim predlogom in strategijam na tem področju že leta potekajo prepričevanja, žal, v škodo kmetijskemu sektorju. Zato sta vloga in podpora same lokalne skupnosti in občine tako pomembni.

Vinski turizem in vinotoči so del naše kulture, a žal v izrednem pomanjkanju. Le redko so na voljo za obiskovalce skozi celo leto in vse dni v tednu. Le maloštevilne, svetle izjeme utripajo in dajejo znake življenja turizma. Tudi za to vejo dejavnosti je potrebna volja najprej samih lastnikov, nato seveda skupnosti, ki prepozna potenciale turistične točke in jo vključi v vse svoje produkte. Na tem mestu gre apel predvsem

ponudnikom turističnih namestitev v občini in izven nje. Občina je že pričela z delom na tem področju: izgradnja kolesarskih poti in promocija produktov Lendavskih goric že kažeta rezultate ponudnikov turističnih storitev v mestu.

Tradicionalni pristop, ki ga marsikje držijo v vajejih starši, bo potrebno prepustiti mlajšim, saj so le-ti kreatorji novega, so drznejši, premikajo meje vinogradništva ter tvegajo.

Turistične točke, atrakcije, med katerimi je brez dvoma Vinarium, ki privablja obiskovalce od blizu in daleč, morajo biti del strategije, v kateri se pretakajo vsi gosti. Zanimivosti, ki privlačijo obiskovalce, morajo biti eden od glavnih stebrov, nosilcev turizma v občini, ki povezujejo vse ostale turistične akterje v skupen produkt.

Tudi dogodki so del kulture destinacije, so zgodba tradicije. Lep primer tega je vso poletno dogajanje v mestu. Povezanost turističnih zanimivosti in dodatni produkti bodo obisk mesta samo še potencirali in doprinesli k dodani vrednosti vsem namestitvenim obratom v mestu in domačinom, za katere je ta tradicija brez debate izjemno pomembna.

Promocija vsake destinacije je del ključa do uspeha.

Odličen produkt še ne pomeni, da bo avtomatsko prepoznaven. Na trgu, kjer vlada izjemna nasičenost, je vsaka drugačnost zaželena.

Promocija, sodelovanje ter povezanost. Glavan vloga pripada seveda lokalnim organom, ki morajo biti glavni podporniki razvoja, pomoči in spodbude.

Mesto, obdano s prečudovitimi vinogradi, s termami, atrakcijo stolpa Vinarium, edinstvenim bogračem v Guinnessovi knjigi rekordov, laškim rizlingom, zavidljivo zgodovino, gradom v samem centru osupljive vsebine, razpolaga z vsem, kar je potrebno, da se spišejo čudovite zgodbe napredka.

Za to bodo potrebna vlaganja, potrebno bo sodelovanje, potrebna bo volja ljudi, predvsem pa bo potrebna drznost ter miselnost izven oblačka, ki nas omejuje. Bomo drzni in prestopimo to cono ugodja ter pokažimo svetu, da je čas za skrajni vzhod Slovenije, da se ta košček raja postavi na zemljevid turističnih butičnih destinacij.

S tem bomo tudi mladim dali priložnost, da ostanejo in pišejo svoje zgodbe o uspehu.

Lendva-hegyi borturizmus – fejlődés vagy hagyomány?

Az országos és a helyi fejlesztési stratégiák áradatában gyakran felmerül a kérdés, mit is akarunk, és hol van a fejlődés határa.

A modern trendek zöld és fenntartható irányelveket diktálnak, amelyekre mindannyian bólogatunk, ugyanakkor fenntartások is merülnek fel velük szemben, mivel számos olyan fontos tényezővel nem számolnak, amelyek befolyásolják a stratégiák megvalósítását.

Minden bortermelő vidéket átszönek a hagyományok, és minden ilyen vidéken vannak olyan családok, amelyek nemzedékről nemzedékre adják át a munkavégzéssel kapcsolatos alapelveket. A természet és a természet gyümölcseinek a szeretete alapvető fontosságú, az utóbbi évtizedben mégis azt tapasztaljuk, hogy csökken a fiatalabb nemzedékek érdeklődése. A fiatalok a városokba költöznek, a gazdaságok kiürülnek, az idősek pedig már nem boldogulnak. Ez egyébként egy elsősorban Szlovéniában tapasztalható probléma, mert – ahogy arról meggyőződhetünk – Nyugaton éppen a fiatalok veszik kezükbe az irányítást.

Miben keresendő az országunkban kialakult helyzet oka, és hogyan találhatunk megoldást rá? Gyakran halljuk a már a nevelésünkbe is beivódott frázist: nincs mit tenni. Megrekedünk ezért a komfortzónánkban, és mindennemű kitörési kísérletünk már előre kudarcra van ítélve. Talán a kollektív emlékezetünkben megőrzött múltunk és tetteink miatt van ez így, talán mert Szlovénia északkeleti csücskét valahogy mindig elfelejtették, vagy mert még ma is az ország legkevésbé fejlett része. És ez a mentalitás már valóságos mantrává

vált. De hogyan törjük meg ezt a fejlődésünket hátráltató gondolkodásmódot?

A Lendva-hegyi borturizmusa hiteles példát nyújt arra, hogyan változtassuk meg a fenti gondolkodásmódot.

Lendva az egyetlen olyan szlovéniai fürdőváros, amelynek központját hangulatos utcák és terek színesítik, és amelynek környezetét a csodálatos, szőlőültetvényekkel tarkított Lendva-hegy teszi gyönyörűvé. A napkelték és napnyugták lélegzetelállító látványa sok utazót, látogatót és vendéget elvarázsol. A helybeliek számára a természetnek e csodája a mindennapok része, amely a lendvai borturizmus fejlesztési stratégiájának a kulcsfontosságú tényezője is. Igen, a borturizmusé, amely hosszú távon a teljes turisztikai kínálat fejlődésének a kulcsszereplőjévé léphet elő, hiszen minden adott ahhoz, hogy az eredetiség és a kiválóság irányába fejlődjön.

De hol is kellene kezdeni?

Szlovénia-szerte számos példa bizonyítja, hogy nem igaz, hogy nincs mit tenni. Lendva átfogó fejlesztési koncepciójába és stratégiájába bele kell foglalni a turizmus összes nélkülözhetetlen szereplőjét, és természetesen a turisztikai szolgáltatókat is, akik nélkül egyszerűen nincs turizmus.

Már ha csak magát a borturizmust és annak fő termékét, a bort nézzük, jól látszik, milyen ugrásszerű változások mentek végbe az utóbbi években az ágazatban. A természetes, száraz borok előtérbe kerülése, a modern termelési módszerek egyre nagyobb térnye-



A helyiek a lélegzetelállító naplementékre a mindennapjaik részeként tekintenek. Domačini dih jemajoče sončne zahode dojemajo kot del vsakdana.

rése, a borászati munkamódszerek tökéletesítése, a tőketerhelésről való gondolkodásmód fejlődése és még sok-sok más dolog a bor világát hatalmas globális iparággá változtatta. Fejlődtek a gazdaságok, és a borászok arra a következtetésre jutottak, hogy a minőségi borok irányába történő befektetésekkel nagyon sokat nyerhetnek. A borturizmus előkelő helyet vívott ki magának és nagy jelentőségre tett szert, ugyanis a világ minden desztinációja fejlesztési stratégiájának hatalmas nyereségeket hozó, nélkülözhetetlen részévé vált.

És itt rejlenek a lehetőségek a Lendva-hegy számára is.

Sok helyütt a szülők által vallott hagyományos megközelítést a fiatalabbaknak kell majd megváltoztatniuk, hiszen ők azok, akik vakmerően új dolgokat alkotnak, feszegetik a borászat határait és kockázatokat vállalnak. Kockáztatnak még akkor is, ha ez azzal jár, hogy az első akadályon megbuknak – azonban ennek ellenére is mernek előre tekinteni. Természetesen az idősek a tudás és a tapasztalatok forrásaként továbbra is mellettük maradnak, de csak a gondos mentorok és megfigyelők szerepében.

A városban már vannak olyanok, akik húztak egy merészet, és nem csak a borszakma, hanem a turizmus szempontjából is figyelmet keltő borokkal álltak elő. Vannak olyan borászaink is, akik új köntösbe öltöztetett hagyományos termékekkel szeretnének ismertségre szert tenni a piacon. Mindenkit segítenünk, bátorítanunk kell, hiszen ők a fejlődés fő mozgatórugói, ők lesznek azok, akiket mások is követni fognak.

A vidék fő borfajtája az olaszrizling volt és kell, hogy maradjon, amely Kelet-Szlovénia, pontosabban a Lendva-hegy szinonimája – egy olyan gyöngyszem, amelyről tudjuk, hogy számtalan végső formát ölthet. Lehet száraz vagy fantasztikus predikátumbor, ha pedig azt nézzük, hogy az éghajlati körülmények következtében egyes évjáratokban már a fürtökből elvész a sav, az olaszrizling magasabb savtartalma csak növeli a bor értékét. A Lendva-hegy és az olaszrizling védjegy minden formájának felhasználása a fejlesztési stratégia első lépése. A márka váljon egyedivé – amilyen régen is volt!

A szőlőhegyet és a lankákat rendkívül nehéz megmunkálni, amiről gyakran a mezőgazdasági minisztérium azon vezető bürokratái is megfélemednek, akiknek további ösztönzőkkel kellene gondoskodniuk erről az ágazatról. Az e téren tett számtalan javaslat és stratégia ellenére már évek óta győzködik egymást a szereplők – sajnos ennek a mezőgazdasági ágazat látja kárát. Ezért oly fontos a helyi közösség és a község szerepe és támogatása.

A borturizmus és a borozók a kultúránk szerves részét képezik, ez utóbbiból azonban sajnos nagyon kevés van. Csak ritka esetben állnak egész évben és a

hét minden napján a látogatók rendelkezésére. Csupán néhány kivétel akad, amely a turizmus életjeleként pislákol. Ehhez is ugyanis elsősorban a tulajdonosok akaratára van szükség, meg persze a közösségre, amelynek fel kell ismernie a turisztikai célpontban rejlő lehetőségeket, és be kell építenie azokat minden termékébe. Itt főleg a községben és azon kívül működő turisztikai szállásadókra kell gondolnunk. A község már megkezdte a munkát e területen: a kerékpárutak kiépítése és a Lendva-hegy termékként történő népszerűsítése már kimutatható a város turisztikai szolgáltatóinak eredményeiben.

A turisztikai célpontokat, a látványosságokat, ezek között a látogatókat közletről és távolról egyaránt vonzó Vinariumot, egy olyan stratégiába kell beépíteni, amely az összes vendéget figyelembe veszi. A látogatókat vonzó érdekességeknek kell lenniük az egyik fő pillérnek, a turizmus motorjának a községben, amelyek összekapcsolják egy közös termékbe az idegenforgalom összes szereplőjét.

A rendezvények a város kultúrájának részei, a helyi hagyományokat bemutató történések. Jó példa erre a városban zajló nyári események összessége is. A turisztikai látványosságok összekapcsolása és a további termékek meghatványozzák a városban található szálláshelyek hozzáadott-értékét, valamint a fontosak a helyi lakosoknak is, akiknek kétségkívül számítanak ezek a hagyományok.

A siker kulcsa a marketing.

A kiváló termék önmagában még nem jelenti azt, hogy az automatikusan ismert lesz. A túltelített piacon minden egyedi dolognak helye van.

Promóció, együttműködés és hálózatépítés. A fő szerep természetesen a helyi szervezeteknek jut, ezeknek kell a fejlesztés, a támogatás és az ösztönzés motorjává válniuk.

A gyönyörű szőlőültetvényekkel, fürdővel, a Vinarium-kilátó által jelentett vonzeróval, az egyedi, a Guinness-rekordok könyvében szereplő bográcossal (pincepörkölttel), az olaszrizlinggel, a gazdag történelemmel, a lenyűgöző programokat kínáló várral rendelkező városban minden megvan ahhoz, hogy a fejlődés útjára lépjen.

Ehhez befektetésekre, együttműködésre, az emberek elhivatottságára és mindenekelőtt bátorságra, valamint a korlátainkon túlmutató gondolkodásmódra lesz szükség. Legyünk bátrak, lépünk ki a komfortzónánkból, és mutassuk meg a világnak, hogy itt az ideje, hogy Szlovénia keleti szeglete, a paradicsom ezen darabkája is felkerüljön a prémium idegenforgalmi célpontok térképére.

Ezzel a fiatalok számára is lehetőséget biztosítunk arra, hogy itthon maradjanak, és megírják saját sikertörténeteiket.

Gostoljubnost – dediščina ali propaganda?

Danes postajajo krožniki, postreženi v izbranih restavracijah ali na prireditvah, kulturni dogodek. Tokrat se želim oddaljiti od ‚butičnosti‘ in spomniti, da je bila hrana v preteklosti pomembna še z drugega vidika; kot pglavitni pogodbeni element, ko so starši predali kmetijo svojim naslednikom, in kot hrana za druge, tiste, ki prihajajo.

Iz svojega otroštva in s pohajanja po Prekmurju se spominjam navade, da so mi starejši ljudje večkrat, ko sem vstopila v njihov dom in sedla za mizo, ponudili kolač kruha in nož, rekoč: »Odrežite si kos kruha.« To sem vedno razumela kot dobrodošlico, ki je danes na podeželju skorajda popolnoma izginila, odražala je simbolni pomen kruha v vsej svoji razsežnosti (verski, individualni, hišni) in domačijstva.

Da so si na stara leta starši ali starostniki zagotovili hrano (in bivanje), saj kmečkih pokojnin ni bilo

ali so bile le-te preizkušnje za preživetje, so ob predaji posestva pripravili pogodbo o preužitku ali izročilno pogodbo. V izročilni pogodbi je bila zapisana klavzula *pri skupni mizi (in odprtih živežnih zalogah)*, kar je pomenilo, da so starši živeli v istem gospodinjstvu s prevzemniki/sorojenci in vključno s strežbo jedli za skupno mizo z ostalimi mlajšimi družinskimi člani. Pri preužitkarskih pogodbah, v katerih je navadno šlo za manjša posestva, so si od prevzemnikov zagotovili/izgovorili točno določeno količino posamezne prehrane. Pogosti pogodbeni besedni zvezi v smislu dostopa do neomejene prehrane do petdesetih let 20. stoletja sta bili *dosmrtna hrana ob nezaprtem kruhu in pijači* ali *hraniti se pri nezaprth živežnih zalogah*; v sedemdesetih letih 20. stoletja se ista dikcija spremeni v *brezplačno hrano in pijačo*, ki obvelja vse do začetka 21. stoletja.



Foto: Jože Vrabl. Original hrani: zasebna last. - Foto: Jože Vrabl. Az eredeti magántulajdon.

Pogostitev gospodarice z domačim kolačem kruha in gospodarja z vinom – šmarnico iz sedemdesetih let 20. stoletja postaja pozabljena in redka navada, v kateri se zrcali iskrena dobrodošlica tukaj živečega prebivalstva. • A gazdaasszony részéről kenyérral és a gazda részéről pedig borral – nohával – történő kínálás, amely a 20. század hetvenes éveiben volt jellemző, olyan feledésbe merülő és ritka szokássá kezd válik, amelyben az itt élők őszinte vendégszeretete tükröződik.

Ljudje so verjeli, da siromaku na vratih ne smeš odreči pomoči v hrani. Ker so prihajali z drugega, neznanega področja, so za te tujce verjeli, da posedujejo posebne, magične moči, in so jih sprejemali kot *goste*. Pri vseh najbrž ni bilo tako zaradi dobrosrčnosti, ampak zaradi strahu, da lahko prišlek ob zavrnitvi povzroči kaj slabega. Kot je zapisano, so nadnaravno konotacijo oziroma moč čarovnega dejanja pripisovali predvsem beračem, ki so to dejstvo znali izkoristiti tako, da so izsilili hrano ali kak drug dar. V primeru, da niso dobili hrane, je nadaljnja grožnja s čarovniškim dejanjem najpogosteje povzročila darovanje. Iz spisov Okrožnega sodišča Maribor in Okrajnega sodišča Murska Sobota je jasno razvidno, da so leta 1905 *svarili pred berači, a tudi brusači, lajnarji in dežnikarji, ki tudi večkrat beračijo skupaj z berači, ter pred Romi (Cigani)*. Iz arhivskih virov nam postane jasno, da berači niso bili vedno zaželeni, še manj pa tisti ljudje, za katere bi verjeli, da prinašajo srečo. V Renkovcih in Kamovcih so verjeli, da berač prinaša srečo; iz tega razloga je dobil tudi nekaj za pod zob. Veljal je rek, da nesramen šterc prazno torbo nosi. To je pomenilo, da neprijaznemu in nepohlevnemu beraču niso dali jesti, zavrnili so ga. Berač je redko jedel z domačimi za isto mizo; hrano so mu nesli v gospodarski objekt, v katerem je prespal. Tako je veljalo tudi za občinske reveže, torej za vaščane brez svojcev in premoženja. Vsaka hiša jih je bila dolžna nahraniti v sorazmerju z velikostjo posestva. Prinašali so jim po tri obroke dnevno, npr. posestnik s petimi hektarji zemlje je prinašal hrano pet dni na leto. V nižinskem delu Prekmurja – v *ledavskem douli* – so med obema svetovnjima vojnama takim občinskim revežem rekli *kausgejgari*. Revežem ali nestalnim beračem so najpogosteje dali kos namazanega kruha, vino ali jabolčnik, nekatere družine tudi topel obrok in kos kruha za na pot. V Kamovce so za vaško proščenje prihajali berači in pri hišah dobili ostanke hrane, drugače pa ne.

Romi so od hiše do hiše prosjačili hrano. Ker so bili kot drugi potepuhi, so Neromi verjeli, da imajo magične sposobnosti in jim ni dobro odreči daru. Kot je zapisano v Poročilu za zdravstvo in socialno skrbstvo za leto 1958, je bilo prosjačenje Romov (poleg dela za hrano) v tem času najpomembnejša oblika preživetja. Pomembno je bilo tudi to, da Rominje niso znale gospodinjiti in jim je vsega prisluženega hitro zmanjkalo, zato so bili, če so hoteli jesti, prisiljeni krasti ali prositi: »/.../ kajti pri sosedu si ne morejo skoraj ničesar sprositi in kmetje v vasi niso več radodarni, da bi Ciganom dajali vnaprej za odslužek. V stiski kradejo pridelke po polju ...« Romi/Rominje, ki so prosjačili od hiše do hiše, so pogosto dobili kruh, mleko, jajca, slabše kose mesa, mast, pogače, krompir, fižol, ocvirke, zelje. Ob kolinah so bili Romi deležni svinjske drobovine, črev, kože, včasih tudi glave, ušes ali slabših kosov mesa.

Koledniki, obhodniki, praviloma so bili to moški ali dečki, so s kolednico (pesmijo) hodili od hiše do hiše in voščili srečo. V dar so dobili jabolka (sveža in krljje), kruh, jajca. Posebnost Prekmurja je navada, da se da otroku, ko pride k hiši prvič, jajce. V preteklosti je imelo jajce zaradi svoje redkosti in menjalne vrednosti veliko veljavo. Eden izmed vzrokov, da so darovali jajce in ne kaj drugega, je ta, da so jajce gospodinje vedno imele pri hiši. Darovati jajce otroku je imelo več pomenov: da otrok ne bo lagal, da bo znal govoriti, da ne bo odnesel od hiše rodovitnosti, da bo imel lep in ovalen obraz kot jajce, kot znak dobrodošlice. Obilno se je pogostilo sorodnike, botrino in ostale zaželeno goste. Posebej je to veljalo za tiste, ki so prišli od daleč. Družina krščenca je botro bogato pogostila; poskusiti je morala vse, kar so prinesli na mizo. Čeprav se je šunka skrbno hranila, so z njo pogostili botro. Še danes ima šunka simbolno vrednost izkazovanja dobrodošlice do obiskovalca, ki jo dobi.

Na vaško proščenje so družine vabile sorodnike iz drugih vasi; obilno se je jedlo. Za domov so jim pripravili kos mesa in različne pogače. Kot dar je imela hrana velik pomen v poročnem obredju; v času snubljenja (*vogledi*), vabljenja (*pozvačinstvo*), pripravljanja jedi (prinašanje posameznih sestavin družini neveste in ženina za pripravo pogač) in ob zaključku gostije.

Ko kdo kaj da v Prekmurju, še danes velja, da se mu reče: »Ne pozabi te lepe navade.« Med drugim lahko te besede razumemo tudi kot gostoljubnost, ki se je na podeželju odražala v (obilni) pogostitvi. Že v preteklosti je prekmursko gostoljubnost pogojevalo zavedanje soodvisnosti od vaške in družinske skupnosti, ki pa je danes postavljena v popolnoma drug kontekst razumevanja. Gostoljubnost, tako se zdi, postaja nov produkt 'turistične identitete' in blagovna znamka prostora, ki se izgublja v publicah govorjenja za potrebe marketinga in navajanja dobrih lastnosti – oboje z namenom pridobivanja obiskovalcev. Tista prava ostaja rezervirana za peščico ljudi, ki so je vredni. Kajti pristno gostoljubnost si je potrebno prislužiti!

VIRI IN LITERATURA:

- Mirjam Mencej, Čarovništvo – diskurz ali praksa?, v: *Studia mythologica Slavica*, ZRC SAZU, Inštitut za narodopisje, Ljubljana, 2020.
- SI-PAM/0088/008/00677, TE 91, 6409. Hrani: PAM.
- Vanek Šiftar, *Cigani*, Pomurska založba, Murska Sobota, 1970.
- Jelka Pšajd, *Lačni nismo bili, bilo pa je siromaštvo: Prehranska dediščina Pomurja in Porabja*, Pomurski muzej Murska Sobota, 2022.

Vendégszeretet – örökség vagy propaganda?

Az egyes éttermekben vagy rendezvényeken felszolgált ételekre ma már sokszor egyfajta kulturális eseményként tekintenek. A jelenlegi írásomban azonban nem az étel kirakati jellegéről szeretnék beszélni, hanem emlékeztetni akarom Önöket arra, hogy az étel szerepe a múltban más szempontból is jelentős volt: a szerződés fontos része volt, amikor a szülők átadták a gazdaságot az örököseiknek, illetve eledelt jelentett a házba érkező idegeneknek.

Gyermekkoromból és muravidéki barangolásaimból emlékszem arra a szokásra, hogy az idősebb emberek, amikor beléptem az otthonukba és leültem az asztalukhoz, többször kenyeret és kést tettek elé, mondván: „Vágj egy szelet kenyeret!” Ez egyfajta üdvözlési forma volt, amely mára szinte teljesen kiveszett a vidéki életből, és amely a kenyér valamennyi szimbolikus (vallási, egyéni, otthonhoz kapcsolódó) jelentését, valamint az otthonosságot tükrözte.

Ahhoz, hogy a szülők és az idősek biztosítsák az élelmezésüket (és lakhatásukat) öregkorukra – paraszti nyugdíj ugyanis nem volt, vagy túl alacsony volt a megélhetéshez – a gazdaság átadásakor eltartási vagy öröklési szerződést kötöttek. Utóbbi tartalmazta a *közös asztalnál (és nyitott éléskamrával)* záradékot, ami azt jelentette, hogy a szülők közös háztartásban éltek az átvevőkkel/testvérekkel, és a kiszolgálásra is jogot formálva egy asztalnál étkeztek a család többi, fiatalabb tagjával. Az általában a kisebb gazdaságokra jellemző eltartási szerződésekben az idősek minden egyes ételből egy meghatározott mennyiséget biztosítottak/alkudtak ki maguknak. A 20. század ötvenes éveig az élelmiszerek korlátlan hozzáférése érdekében alkalmazott leggyakoribb kifejezések az „*élelem egy életre elzáratlan kenyér és ital mellett*” és az „*elzáratlan éléskamra mellett*” történi étkezés voltak; a 20. század hetvenes éveiben ugyanez a dikció az *ingyenes étel és italra* módosult, amely a 21. század elején is változatlan maradt.

Az emberek úgy tartották, hogy az ajtóban álló koldustól nem szabad megtagadni az élelmet. Mivel a koldusok más, ismeretlen területekről származtak, úgy hitték, hogy különleges, mágikus erővel rendelkeznek, ezért *vendégként* fogadták őket. Ez valószínűleg nem mindenkinél jószívúségből fakadt, inkább abból a félelemből, hogy a jövevények az elutasítás követke-

tében valami rosszat tehetnek. Amint az írásokból kiderül, elsősorban azokat a koldusokat ruházták fel természetfeletti jelentéssel, illetve a mágikus erővel, akik ezt a tényt gyakran étel vagy valamilyen más adomány kikényszerítésére használták ki. Ha nem kaptak ételt, a varázslattal való fenyegetéssel a legtöbbször el tudták érni, hogy a gazda adakozzon. A Maribori Közeti Bíróság és a Muraszombati Járásbíróság feljegyzéseiből egyértelműen kiderül, hogy 1905-ben *figyelmeztetést adtak ki a koldusok ellen, de a koldusokkal gyakran együtt kéregető köszörűsök, kintornások és esernyősök, valamint a romák (cigányok) ellen is*. A levéltári forrásokból kiderül, hogy a koldusok nem mindig voltak szívesen látott vendégek, főleg nem olyanok, akikről azt tartották volna, hogy szerencsét hoznak. Renkoviciban és Kámaházán mégis úgy hitték, hogy a koldus szerencsét hoz, ezért megkínálták némi étellel. Úgy tartották, hogy a szemtelen koldus üres tarisznyát hord. Ez azt jelentette, hogy azoknak a koldusoknak, akik nem voltak kedvesek és nem tanúsítottak alázatot, nem adtak enni, elutasították őket. A koldus ritkán étkezett egy asztalnál a háziakkal; az ételt átvitték neki a gazdasági épületbe, ahol meg is szállhatott. Ez vonatkozott a



A demizson különböző fajta körbefonása a Muraszombati Muravidéki Múzeum gyűjteményéből. • Različno opletene steklenice za vino iz zbirke Pomurskega muzeja Murska Sobota.

községi szegényekre, tehát a hozzátartozók és vagyon nélküli falusiakra is. Minden ház a gazdaság méretével arányosan volt köteles élelmezni őket. Naponta háromszor vittek nekik ételt, például az öt hektár földdel rendelkező gazda évente ötnapi élelmezést biztosított. A Muravidék sík területén – a *lendvai járásban* – a két világháború között az ilyen községi szegényeket szlovénül *kausgejgarnak* nevezték. A szegényeknek és a koldusoknak általában egy-egy szelet megkent kenyeret, szőlő- vagy almabort, egyes családok pedig meleg ételt és útravalóul egy szelet kenyeret is adtak. Kámaházán a falusi búcsúra koldusok is érkeztek, akik ilyenkor a házaknál megkapták az ételmaradékokat, ami egyébként nem volt jellemző.

A romák házról házra jártak ételt koldulni. Mivel olyanok voltak, mint a többi csavargó, a nem romák úgy hitték, hogy mágikus képességekkel vannak felruházva, és nem jó megtagadni tőlük az adományt. Ahogy Az egészségügyi és szociális ellátásról szóló 1958. évi jelentésben lejegyezték, ebben az időszakban az élelemért való munka mellett a koldulás volt a romák legfontosabb megélhetési formája. Fontos tény az is, hogy a roma asszonyok nem tudtak gazdálkodni, ezért minden, amit megkerestek, gyorsan elfogyott, így ha enni szerettek volna, kénytelenek voltak lopni vagy kéregetni, „/.../ ugyanis a szomszédtól szinte semmit sem tudnak kölcsön kapni és a falu parasztjai nem szívesen adtak a cigányoknak leszolgáló előleget. Szorult helyzetükben terményeket lopnak a mezőn...” A házról házra járó kéregető romák gyakran kaptak kenyeret, tejet, tojást, rosszabb húsdarabokat, zsírt, pogácsát, burgonyát, babot, tepertőt, káposztát. Disznótorok alkalmával ők kapták meg a disznó belső szerveit, a beleket, a bőrkét, néha a fejet, a füleket és a rosszabb húsdarabokat is.

A rendszerint férfiak vagy fiúk csoportjából álló betlehemesek, vándorénekesek, házról házra jártak egy-egy énekekkel kívánva szerencsét, ajándékként pedig almát (frisset és szárítottat), kenyeret és tojást kaptak. A Muravidék különlegessége volt az a szokás, hogy a gyermeknek, amikor az először járt a háznál, egy tojást adtak. A tojásnak egykor a ritkasága és a cse-reértéke miatt nagy jelentősége volt. Egyik oka annak, hogy miért tojást és nem valami mást ajándékoztak, az volt, hogy a háziasszonyoknál mindig volt belőle. A gyermekek tojással történő megajándékozásának több jelentése volt: hogy a gyermek ne hazudjon, tudjon beszélni, ne vigye el a háztól a termékenységet, hogy szép, hosszúka arca legyen, mint a tojás, de adták üdvözlésként is. A rokonokat, a komaságot és a többi szívesen látott vendéget gazdagon megvendégelték. Ez még inkább érvényes volt a távolról érkezőkre. A keresztgyermek családjá bőségesen megvendégelte a keresztanyát, akinek mindent meg kellett kóstolnia,

amit az asztalra tettek. Annak ellenére, hogy a sonkát gondosan őrizték, a keresztanyát megkínálták vele. A sonka azon érkező számára, akit megkínálnak vele, még ma is a szíves vendéglátás szimbolikus jelentését hordozza.

Amikor a Muravidéken valaki ad valamit, még ma is azt szokás mondani neki: „Isten tartsa meg a jó szokásodat.”

A falusi búcsúra a családok más falvakból is meghívták a rokonokat; az étel bőséges volt. Útravalóul egy darab húst és többféle pogácsát adtak. Ajándékként az ételnek a nászwertartásban is fontos szerepe volt; az udvarlás (*háztűznéző*), a vendég hívás, az ételkészítés során (bizonyos összetevők biztosítása az ara és a vőlegény családja számára a pogácsák elkészítéséhez), valamint a lakodalom után.

Amikor a Muravidéken valaki ad valamit, még ma is azt szokás mondani neki: „Isten tartsa meg a jó szokásodat.” E szavakat többek között a vendégszeretet gesztusaként is értelmezhetjük, amely vidéken a (bőséges) megvendéglésben nyilvánult meg. A muravidéki vendégszeretetet régen tehát a falusi és a családi közösséggel való kölcsönös függőség határozta meg, mára azonban ez teljesen más értelmezési kontextusba került. A vendégszeretet – úgy tűnik – a „turisztikai identitás” új termékévé és a hely védjegyévé válik, amely elveszik a marketingcélú beszéd, valamint a vonzó tulajdonságok felsorolásának a köz-helyei közt. Mindkettőnek egy célja van: látogatókat szerezni. Az igazi vendégszeretet továbbra is csak azon maroknyi embernek jár, akik méltók rá. Ugyanis azt ki kell érdemelni!

FORRÁSOK ÉS IRODALOM

- Mirjam Mencej, Čarovništvo – diskurz ali praksa? In: *Studia mythologica Slavica*, ZRC SAZU, Inštitut za narodopisje, Ljubljana, 2020.
- SI_PAM/0088/008/00677, TE 91, 6409. Őrzi: Maribori Levéltár (PAM).
- Vanek Šiftar, *Cigani*, Pomurska založba, Murska Sobota, 1970.
- Jelka Pšajd, *Lačni nismo bili, bilo pa je siromaštvo: Prehranska dediščina Pomurja in Porabja*, Pomurski muzej, Murska Sobota, 2022.

Szeréna Jambor Bence

Sokovi narave

Že prve civilizacije so se ukvarjale s konzerviranjem hrane, saj je to pogojevala eksistencialna nuja. 5000 let pr. n. št. so Babilonci proizvajali vino in kis iz sadežev dateljnovne palme. Tako vino kot kis so seveda uživali, poleg tega so ju uporabljali tudi za konzervans ali sredstvo za vlaganje.

Podaljšanje uporabnosti in svežine prehrabnih izdelkov je mogoče doseči tudi s predelavo v alkoholne pijače, marmelade in razne sokove.

Boštjan Tadina iz Lendavskih Goric je mož, ki ga, kot pravi sam, veseli delo v naravi in sprošča priprava raznih izdelkov iz sadja. Po izobrazbi je sicer diplomirani inženir živilske tehnologije, a ker ga izdelovanje sokov, žganih pijač in hladno stiskanih olj in marmelad veseli, se v prostem času poleg zaposlitve za polni delovni čas v podjetju Hrib d.o.o. v Šentjurju, kjer dela kot tehnolog, ukvarja s pridelavo sadja. O tem z nasmeškom pove: „Velikokrat sem v situaciji, ko moram kljub slabim letinam in vremenskim nevšečnostim biti prilagodljiv, iznajdljiv ter iskati nove rešitve. To zame predstavlja izziv.“

Boštjan Tadina sadje bodisi pridelava sam bodisi kupuje lokalne surovine. Iz aronije in breskev pripravlja marmelado, iz jabolk sok, iz konoplje in orehov hladno stiskano olje, iz viljamovke in borovnic žganje, iz vina, staranega v lesenih sodih, pa vinjak.

Če se le da, poiščimo kakovostne domače proizvode in podpirajmo, kupujmo lokalno, saj je prihodnost v samooskrbi in v povezovanju.

Med sprehodom po njegovem sadovnjaku, zasajenim v pretežni meri z jablanami, je njegov obraz odseval bistvo, ki mu ga je bilo težko ubesediti, saj končni izdelki, kot so sokovi, žgane pijače in džemi, govorijo sami zase. Vse to je plod njegovega dela, kreativnosti in talenta.

Tadina ima v Lendavskih goricah 40 arov sadnega vrta, kjer se trudi gojiti jabolka na naravi prijazen način, brez fitofarmaceutskih sredstev, zato je tudi pridelek drugačen, kot v intenzivnih sadovnjakih. Certifikatov



Boštjan Tadina je pridelovalec sadja in zelenjave, ki prisega na lokalno in na povezovanje. • Boštjan Tadina gyümölcs- és zöldségtermesztő a helyi termékeket és az együttműködést tartja fontosnak.

za nalepko *eko* ali *bio* nima, vendar vse svoje surovine prideluje brez škropiv, tako sta kakovost in količina pridelka primerljiva z „ekološkim“ – manj je več.

Iz jabolk izdeluje jabolčni sok, iz domače aronije sok in marmelado, iz domačega grozdja (pri grozdju prisega le na konvencionalno pridelavo) izdelava svoj vinjak, poleg tega pa ima medeno vino, borovničev liker, viljamovko ter hladno stiskano orehovo in konoplino olje. Pod blagovno znamko Spiritus spadata vinjak in viljamovka, pod imenom Oleum pa so hladno stiskana olja. Vsi izdelki se tržijo pod znamko Spirol.

Tadina zase pravi, da izzive vedno išče v novih vrstah sadja. Njegove marmelade razen pektina, ki je naravno želirno sredstvo, in malo sladkorja (letos se je še posebej potrudil zmanjšati vsebnost trsnega sladkorja) ne vsebujejo prav ničesar. Pri njem ne pridejo v poštev nobeni aditivi ali barvila, saj zaupa zgolj naravnim sestavinam.

Ima tudi vso potrebno opremo za izdelke visoke kakovosti: za hladno stiskana olja ima lastne stiskalnice, za žgane pijače destilacijski kotel, za sadne pijače hladilno sobo ter sokovnik.

Foto: Zoran Jambor



Glede nabave surovin prisega na lokalno: „Vedno poskušam najti okoliške sestavine, če ne gre, grem tudi kam dlje, saj je kvaliteta surovin pri meni vselej na prvem mestu. Izredno pomembno je, da se potrudimo pri nabavi kakovostnih surovin, saj bo le tako končni produkt ta pravi.”

Seveda ni vse le črno ali belo, tudi letine so različne, narava nam ne prizanaša in se je včasih treba precej potruditi, da na koncu pridemo do zelenega izdelka.

Dandanes velikokrat slišimo, da je ključ prihodnosti v kooperaciji: „Vedno sem se trudil iskati stike, nisem pa še naletel na podobno misleče ljudi, ki bi bili pripravljeni sodelovati pod skupno blagovno znamko, zato, žal, moram reči, da se človek lahko zanese zgolj nase.«

V kolikor bi kateri od njegovih sinov želel nadaljevati začetno pot predelave sadja, bi ju z veseljem podprl, saj tudi njemu družina ogromno pomaga pri tem, da so kupci zadovoljni. Kajti, kot pravi Tadina, ni vse v denarju, konstruktivna kritika je zmeraj dobrodošla, pohvale smo pa vsi nasploh zelo veseli. Poleg tega je pozitivna plat tovrstnega početja in truda ta, da človek vsaj ve, kaj je, na kakšen način so bile surovine pridelane in predelane v končni izdelek.

V času, ko samooskrba doživlja svojo renesanso, strokovnjak priporoča lokalno pridelane izdelke. Naj ne bo cena najpomembnejša, temveč kvaliteta, na trgu je namreč veliko ponaredkov in goljufij.

»Če se le da, poiščimo kakovostne domače proizvode in podpirajmo, kupujmo lokalno, saj je prihodnost v samooskrbi in v povezovanju,« je za konec modro povzel Boštjan Tadina. Nad njegovimi besedami bi se vsi lahko zamislili, saj človek svoje izdelke vrhunske kakovosti proizvaja s srcem in dušo na s soncem obsijanih gričih Lendavskih gorc.

Foto: • Foto: Boštjan Tadina

**Kotel za žganjekuho družine Tadina.
A Tadina család lepárlója.**

Természet-adta nedűk

Már az első civilizációkban is foglalkoztak az élelmiszerek tartósításával, amely szükséges volt az életben maradáshoz. A babilóniaiak például i. e. 5000 évvel bort és ecetet készítettek a datolyapálma terméséből. Ezeket természetesen önmagukban is fogyasztották, de használták tartósítószerként és befőzésre is.

Az élelmiszerek eltarthatóságát és frissességét meg lehet hosszabbítani úgy is, ha alkohol, lekvár vagy különböző gyümölcslevek formájában dolgozzuk fel őket.

A lendvahegyi Boštjan Tadina saját elmondása szerint szeret a természetben dolgozni, és kikapcsolódást jelent számára a különböző gyümölcskészítmények előállítására. Végzettsége szerint ugyan okleveles élelmiszertechnológiai mérnök, de mivel örömet leli a gyümölcslevek, szeszes italok, hidegen sajtolt olajok és lekvárok készítésében, a šentjuri Hrib d.o.o. vállalatnál végzett technológusi teljes állása mellett szabadidejében gyümölcstermesztéssel foglalkozik. Mosolyogva teszi hozzá: „Gyakran kerülök olyan helyzetbe, amikor a rossz évszám és az időjárási viszonyok ellenére is rugalmasnak és találékonyak kell lennem, és új megoldásokat kell keresnem. Nekem ez jelenti a kihívást.”

Boštjan Tadina a gyümölcsöt saját maga termeszt, vagy helyben vásárolja az alapanyagot. Berkenyéből és barackból lekvárt készít, almából gyümölcslevet, kenderből és dióból hidegen sajtolt olajokat, vilmoskörteből és áfonyából pálinkát, a fahordókban érlelt borokból pedig borpárlatot.

A többnyire almafákkal beültetett gyümölcsösében tett séta alatt Tadina arcáról mindent le lehet olvasni, ugyanakkor nehezen önti szavakba mondanivalóját, de a végtermékek, például a gyümölcslevek, a szeszes italok és a dzsemek önmagukért beszélnek. Ezek a munkájának, kreativitásának és tehetségének gyümölcsei.

Tadinának 40 ár gyümölcsöse van Lendvahegyen, ahol arra törekszik, hogy környezetbarát módon, növényvédő szerek használata nélkül termessen almát, ezért a termés is más, mint az intenzív művelésű gyümölcsösökben. Az *öko* és a *bio* címke használatához nem rendelkezik tanúsítvánnyal, azonban minden alapanyagát permetezőszerek használata nélkül termeli meg, így azok minősége és mennyisége is az „ökológiai termesztésű” gyümölcsökhöz hasonló – a kevesebb több.

Az almából almalevet, a saját termesztésű berkenyéből berkenyelevet és lekvárt, a szőlőből (a szőlő esetében csak a konvencionális termesztésben hisz) pedig borpárlatot készít, de emellett készít mézesbort,

áfonyalikórt, vilmoskörte pálinkát és hidegen sajtolt kender-, valamint dióolajat is. A borpárlatot és a vilmoskörte pálinkát Spiritus, a hidegen sajtolt olajokat pedig Oleum márkanév alatt találhatjuk meg. Valamennyi termékét a Spirol márkanév alatt értékesíti.

Tadina azt állítja magáról, hogy mindig újabb gyümölcsfajtákban keresi a kihívást. Lekvárjai a pektinen, amely egy természetes zselésítő anyag, és némi cukron (az idén külön erőfeszítéseket tett a nádcukor-tartalom csökkentésére) nem tartalmaznak semmi mást. Nála semmilyen adalékanyag vagy színezék nem jöhet számításba, hiszen kizárólag a természetes összetevőkben bíz.

Számomra nagyon fontos, hogy minőségi összetevőket szerezzek be, hiszen a végtermék csak így lesz az igazi.

Minden eszköze megvan ahhoz, hogy kiváló minőségű termékeket állítson elő: a hidegen sajtolt olajok készítéséhez saját sajtolóval, a szeszes italokhoz lepárlóval, a gyümölcslevekhez pedig hűtőszobával és gyümölcscentrifugával rendelkezik.

Az alapanyagok beszerzése terén a helyi termékekre esküszik: „Mindig próbálok környékbeli összetevőket találni, ha pedig ez nem lehetséges, elmegyek messzebbre is, hiszen a minőségi alapanyagok nálam mindig az első helyen állnak. Számomra nagyon fontos, hogy minőségi összetevőket szerezzek be, hiszen a végtermék csak így lesz az igazi.”

Persze semmi sem fekete-fehér: a termés évről évre változik, és a természet sem kegyes a termelőkhöz, ezért időnként nagy erőfeszítésbe kerül, hogy végül eljussanak a kívánt termékig.

Manapság sokszor halljuk, hogy a jövő kulcsa az együttműködés: „Mindig is törekedtem a kapcsolatok keresésére, de még nem találkoztam olyan hozzám hasonlóan gondolkodó emberekkel, akik készek lettek volna közös márkanév alatt együttműködni velem, ezért sajnos azt kell mondanom, hogy az ember csak magára számíthat.”

Ha valamelyik fia szeretne nyomdokaiba lépni a gyümölcsfeldolgozás terén, szívesen támogatná őt,

hiszen a család neki is rengeteget segített abban, hogy a vásárlók végül elégedetten távozzanak. Ugyanis – ahogy Tadina mondja – a pénz nem minden, az építő jellegű kritikát mindig szívesen fogadja, a dicséretnek pedig – ahogy mindenki – ő is örül. A gyümölcstermesztéssel járó munka és erőfeszítés másik pozitív oldala, hogy az ember legalább tudja, hogy mit eszik, azt milyen módon termelték meg és dolgozták fel végtermékként az alapanyagokat.

Ezekben az időkben, amikor az önellátás a reneszánszát éli, a szakember a helyi termesztésű termé-

keket ajánlja. Ne az ár, hanem a minőség legyen a legfontosabb, a piacon ugyanis sok a hamisítvány!

„Ha tudunk, keressünk minőségi, hazai termékeket és vásárlásunkkal támogassuk a helyi termelőket, hiszen az önellátásban és az együttműködésben van a jövő” – összegzi végezetül bölcsen Boštjan Tadina. A szavai nyomán mindannyian belegondolhatunk abba, hogy a Lendva-hegy napsütötte lankáin szívvel és lélekkel készített csúcsminőségű termékek keletkeznek.



A Spiritus márkanév alatt konyakokat, valamint körte- és mézespálinkát értékesít. Pod blagovno znamko Spiritus prodaja vinjak, viljamovko in medico.

Tanja Šimonka

Vinosofia

Malo reči sodi v kategorijo univerzalnosti, a ob hrani in glasbi v ta razred nedvomno lahko uvrstimo tudi vino. Prisodobne, povezane z njim, so neskončne. Vino je muza, božji dar, hedonizem, posrednik med božanskim in človeškim, hrana za dušo, ritual. Po kozarcu božjega eliksirja svet okrog nas dobi barvo, ostrino, zvok in podnapise, takrat se vsaj za trenutek svet uskladi z nami in mi z njim.

Vino je vtakano v našo kulturo in bolj ko se oziramo, več konotacij najdemo. Mitologija, zgodovina, literatura, umetnost, nobena tradicija ni tako prepojena s kulturo vina kot ravno judovsko-krščanska. V Bibliji sta vino in vinska trta omenjena približno petstokrat. Mirno lahko rečemo, da je vino kvintesenca Evrope.

Noe je po potopu zasadil vinsko trto in s tem vzpostavil za judovsko krščansko kulturo pomembno vinogradništvo. V starogrški tradiciji je Dioniz Grkom daroval nektar bogov in iz osvobojenosti vpetosti v svet ter v stiku z nadzemnim življenjem v družbi bogov, se je porodila starogrška kultura. V rimskem svetu je podoben izvir resnice in življenja poosebljal Bakhus. Tudi italijanska (torej latinska) beseda za trto, vite, izhaja iz besede vita, kar pomeni življenje.

Vsi smo umrljivi do prvega poljuba in drugega kozarca vina.

Mitološke zgodbe poosebljajo bistvo vina, ki je posrednik med božanskim in človeškim. Božanskost pomeni tudi resnico in vino je medij dognanja resnice, kot pravi latinski pregovor *in vino veritas*. To modrost moramo razumeti v njenem arhaičnem pomenu, ki vino predstavlja kot pot do spoznavanja resničnega (in ne razodetje človekove resnične narave, kot to radi razlagamo danes).

Noetova zgodba nosi tudi nauk druge plati vina. Ko je Noe prvič zaužil sad svojega dela, se je tako napil, da je razgalil tudi svojo temno plat.

V vinu je resnica, ni pa vino resnica. Prek vina, kot omenja madžarski pisatelj, filozof in družbeni kritik, Béla Hamvas, lahko spoznamo Boga, ni pa vino sam Bog. Tako kot ugasne oljenka, če ima premalo ali preveč olja, tudi vino, ki je simbol življenja, lahko človeka pokoplje. Vino je po eni strani pot do resnice, toda če ga zaužijemo preveč, hitro začnemo blebetati in se



Michelangelo Merisi da Caravaggio: *Bakhus*, 1595.

ponavljati. Namesto da bi nas dvignilo v višave, nas poniža, nas naredi prostaške in napadalne, zato si vino privoščimo v razumni meri in s pravo namero, da nas bo povzdignilo in ne omadeževalo. Latinskoameriški pisec Eduardo Galeano to ubesedi z "vsi smo umrljivi do prvega poljuba in drugega kozarca vina."

So knjige, h katerim se vračamo, in ena teh magičnih je Filozofija vina Béle Hamvasa. Amalgam molitvenika, metafizike, narave in meditacije, kjer se znanost in enciklopedičnost srečata s poetičnostjo. Vino opisuje kot metaforo usklajene celote kroga življenja, kot sintezo narave in kulture. Kulturna knjiga je iniciacija v skrivnosti vina in vseh njegovih konotacij, kjer Hamvas na luciden način predstavi razvejanost in kompleksnost pogojev in postopkov, v katerih nastaja, ter obredov in odnosov, ki so pri vinu enako ali morda še pomenljivejši kot njegova fizična oblika.

Vsak pogovor o vinu je pogovor o tradiciji, skupnosti in družbi, a tudi o strasti, ljubezni in plemenitenju duha. Četudi gre za različne vzgibe in motive, je pri vseh vinarjih zaznati ljubezen do trte, vinograda in vina. Strast, ki potegne vase z vso silo, kjer je pomemben vsak dotik s trto, zemljo, listjem, grozdom, kasneje s sodom, vinom, steklenico, požirkom. Strast, ki zasvoji in prevzame. Rutinska, a zahtevna dela se prepletajo s tistimi, ki jim tempo diktira muhasto vreme, pa vendar so za značaj vina ključnega pomena tla, klima in trta.

Grozdje zori v sozvočju z naravo, luno, soncem, dežjem in vsemi tegobami, ki jih prinaša brezkompromisna narava. Lege so odločilne, vsaj toliko merodajna so opravila, ki vsako zase pomeni obred in svečanost. Od prvega reza zgodaj spomladi do jesenske trgatve se

Foto: Galerija Uffizi, Firenze • Foto: Uffizi Galleria, Firenze



Foto: Studio Raketa

Predlog prenove kletnih prostorov lendavskega gradu v vinoteko (Studio Raketa).

A lendvai vár pincéje borkereskedéssé történő felújításának a terve (Studio Raketa).

zvrstijo mnoga, tudi mukotrpa opravila. Kletarjenje pa je že druga zgodba, ki zajema specifične postopke in rituale, prav tako steklenica, pri kateri sta vsebina in sama podoba enako pomembni. Življenje, ki ga uživa buteljka, ima svoje zakonitosti, povezane z oblikovanjem, znamčenjem, marketingom in zgodbo.

Lendavčani se radi sončimo v soju vinske tradicije, a že desetletja nekako ne zmoremo zagnati potenciala, ki nam ga ta ponuja. Ujeti smo v naracijo o čudoviti krajinski panorami, o zgodovinsko pogojeni povezanosti s trto, a ta samozadostna predstava in samoljubna perspektiva ne bosta zadostovali. Morda je čas, da se pogledamo z očmi, s kakršnimi nas vidijo drugi.

Kot pravi Axel Hunt, direktor nabave pri britanskem trgovcu z vini, je ena reč narediti uspešno vino na domačem trgu, povsem nekaj drugega pa je ustvariti vino za izvoz, ki neizogibno mora biti globalno zanimivo. Različni trgi imajo različna pričakovanja, zato je bistvena osredotočenost na izbrani trg in ni pomembno poskušati ugoditi vsem, saj je to nemogoče. Tako kot mora Slovenija v svetovnem merilu narediti še veliko za svojo prepoznavnost, mora Lendava opraviti domačo nalogo najprej doma.

Zgodba briških vinarjev, ki so ponesli ime slovenskih vin v najiminitnejše restavracije, delikatese in vinoteke po vsem svetu, je vredna poklona in posnemanja. Brici so se naslanjali na tradicijo očetov in dejstvo, da je nekoč enovita vinorodna pokrajina Brd na italijanski strani, imenovana Collio, bila uspešna in

prepoznavna, kar jih je spodbudilo k povezovanju z željo, da tudi slovenska stran Brd dobi enako veljavo. Pri tem so imeli izdelano jasno vizijo: kakovost pred količino. Drobec tega recepta in koncepta bi veljalo preslikati tudi k nam.

Smo na mikavni (a nikakor lahki) tektonski prelomnici, ko lekcije preteklosti silnice že vlečejo v nekaj vznemirljivo drugačnega, svežega, temeljno daljnosežnega. Lendavsko vinogradništvo je v procesu iskanja svojega jaza, kjer se ob naslanjanju na tradicijo in odlične naravne danosti moramo opogumiti v iskanju svoje poti. Spodbuden je trend, da se mladi po študiju ali nekajletni karieri vračajo nazaj in prevzemajo vinograde kljub pregovornemu odporu, ki s(m)o ga kot otroci vedno čutili do dela v vinogradu. Nekateri so celo združili moči in vinogradniške površine ter zastavili ambiciozne projekte. Pristopi in rezultati so navdušujoči, čeprav se vsi zavedajo, da imajo pred sabo še veliko rezerve.

Preboj in razpoznavnost se ne zgodita čez noč in tudi vinske velesile vlagajo v prepoznavnost svojih vin milijone. Na Japonskem je to Francija, že nekaj let pa vanjo vztrajno prodira tudi Slovenija. Zakonca Jukio in Keiko Mori z Japonske sta že od devetdesetih let prejšnjega stoletja zaljubljenca v Slovenijo (tako zelo sta prevzeta, da imata stanovanje v Murski Soboti). Po zaključku uradne poslovne kariere svoj čas posvečata promoviranju in distribuiranju slovenskih vin in prehranskih izdelkov na Japonskem. Osredotočila sta se

na pet vinarjev - na Batiča (Vipavska dolina), Ščurka in Erzetiča (Brda), Stayerja (Štajerska) in Marofa (Prekmurje), s čimer imata pokrito bolj ali manj celo Slovenijo. Ker je vino tesno povezano s hrano, sta pred nekaj leti začel uvažati še meso, pri čemer sta se povezala s še enim Prekmurcem, mesarstvom Kodila. Glede na velikost so slovenska vina butična in takšni so tudi japonski kupci. Zakonca jih ponujata direktno restavracijam in barom, še pred tem pa povesta zgodbo o državi, iz katere izhajajo. Brez zgodbe in brez (p)osebne pristopa, pravita zakonca Mori, ni uspeha.

V lendavski genom močno vtkana vinska kultura prežema življenja Lendavčanov na mnogih ravneh. Vino je del našega vsakdana, naših spominov in naše samopodobe, povezano je z običaji in obredi, vsakdanom in prazniki, pa tudi s stavbarstvom in urbano podobo mesta. Specifične kulturnozgodovinske ter naravne okoliščine izrisujejo tudi stavbno substanco nekega kraja. Tako se oblikujejo za nek kraj oziroma območje »tipični« materialni, proporci in strukture, enako pomembne so dominante, fragmenti in posebnosti. Ena najbolj imponantnih, a morda prezrtih stavb v mestu je nekdanja grajska kašča in klet, sorodno skrivnostne so ledenice in zemljanke, vkopane globoko pod lendavske griče. Večina zgradb na lendavski Glavni ulici je podkletena in enako kot obokani grajski kletni prostori odpirajo polje domišljije, povezano s kulinariko in vinom. Ni vseeno v kakšnem ambientu, ob kakšni glasbi, svetlobi in v kakšni družbi pijemo. Atmosfera prostora bistveno vpliva na naše zaznave in čutila, zato je na mestu arhitekturna vzporednica (že prej omenjenega) znamenitega latinskega reka »arhitektura sega po resnici«. (Louis Kahn)



Foto: Foto: www.grajskaklet.si

Nekdanja kašča in vinska klet ob grajskem poslojpu lendavskih gospodov Eszterházy tvori enovito vizualno celoto, ki s samim volumnom kaže svoje mesto v hierarhiji mestnega tkiva. A Eszterházy urak várépülete és a mellette felépített csűr és borospince egységes vizuális képet alkot, volumenükkel jól tükrözik saját jelentőségüket a városzövet hierarchiájában

Šimonka Tanja

Vinosofia

Kevés dolog tartozik az egyetemesség kategóriájába, de az étkezés és a zene mellett a bor is biztosan ide sorolható. A hozzá kapcsolódó metaforák világa végtelen. A bor múzsa, Isten ajándéka, hedonizmus, közvetítő az isteni és az emberi között, a lélek tápláléka, rituálé. Egy Isten elixírjéből elfogyasztott pohár után a körülöttünk lévő világ színt, élességet, hangot és feliratokat kap, és akkor, legalábbis egy pillanatra, a világ eggyé válik velünk, és mi is vele.

A bor beágyazódott a kultúránkba, és minél jobban elmélyedünk ebben a gondolatban, annál több összefüggést találunk. Mitológia, történelem, irodalom, művészet; nincs olyan hagyomány, amelyet annyira áthatna a borkultúra, mint a zsidó-keresztényt. A Biblia mintegy ötszázszor említi a bort és a szőlőt. Nyugodtan mondhatjuk, hogy a bor Európa kvintesszenciája.



Foto: Foto: MNM-ZKMN

A Fő utca legtöbb épülete boltíves pincehelyiségekkel rendelkezik. A képen a Bánffy Központ felújított pincéje látható. Večina stavb na Glavni ulici ima obokane kletne prostore, ki so jih uporabljali tudi za hrambo vina. Na fotografiji je prenovljena podoba kleti v Centru Bánffy.

Az özönvíz után Noé szőlőt ültetett, és ezzel megteremtette a zsidó-keresztény kultúra számára fontos szőlőművelést. Az ókori görög hagyományban Dionüszosz az istenek nektárját kínálta a görögöknek, és a világba való betagozódottság alóli felszabadultságából, valamint az égi istenek társaságában megélt étellel való kapcsolatból született meg az ókori görög kultúra. A római világban Bacchus az igazság és az élet hasonló forrását testesítette meg. A szőlőt jelölő olasz (azaz latin) szó, a „vite”, szintén a „vita”, „élet” szóból származik.

A mitológiai történetek megtestesítik az isteni és az emberi között közvetítő bor lényegét. Ahogy a latin „in vino veritas” közmondás mondja, az istenség

igazságot is jelent, és a bor az igazság médiuma, de ezt archaikus értelemben kell érteni, ahol a bor a valóságos megismeréséhez vezető út (és nem az ember valódi természetének kinyilatkoztatása, ahogyan ma szeretjük értelmezni).

Noé története a bor másik oldalát is megtanítja nekünk. Amikor Noé először fogyasztotta el munkája gyümölcsét, annyira megittasodott, hogy sötét oldalát is felfedte.

A borban az igazság, de nem a bor az igazság. A boron keresztül, ahogy Hamvas Béla magyar bölcs mondta, megismerhetjük Istent, de nem a bor az Isten. Ahogyan az olajmécse is kialakulhat, ha túl kevés vagy túl sok benne az olaj, úgy a bor, amely az élet szimbóluma, szintén maga alá temetheti az embert. A bor egyrészt az igazsághoz vezető út, de ha valaki túl sokat fogyaszt belőle, hamar elkezd fecsegni és ismételtetni önmagát. Ahelyett, hogy felemelné, megalázza, közönségessé és agresszívvá teszi. Mértékkel és a megfelelő szándékkal kell fogyasztani. Hogy felemeljen minket, és ne alázzon meg. Eduardo Galeano latin-amerikai író így fogalmaz: „Az első csókig és a második pohár borig mindannyian halandók vagyunk”.

Vannak könyvek, amelyekhez mindig visszatérünk, és az egyik ilyen varázslatos könyv Hamvas Bélától *A bor filozófiája*. Az ima, a metafizika, a természet és a meditáció ötvözete, ahol a tudomány és az enciklopédikus tudás találkozik a költészettel. A bort az élet körforgásának harmonikus egésze metaforájaként, a természet

és a kultúra szintéziseként írja le. Ez a kultikus könyv beavatás a bor rejtelmeibe és annak minden összefüggésébe, ahol Hamvas világos módon mutatja be a bor előállításának körülményeit, folyamatainak összetettségét és következményeit, valamint a rituálékat és kapcsolatokat, amelyek a borban ugyanolyan, vagy talán még nagyobb jelentőséggel bírnak, mint annak fizikai mivolta.

Minden, a borról szóló beszélgetés egyben a hagyományról, a közösségről és a társadalomról, de a szenvedélyről, a szerelemről és a szellem nemesítéséről is szól. Még ha az indítékok és a motivációk eltérőek is, a szőlő, a szőlőültetvény és a bor szeretete minden borásban nyilvánvaló. Egy szenvedély, amely minden erejével magával ragad, ahol fontos a tőkével, a talajjal, a levelekkel, a szőlővel, majd később a hordóval, a borral, a palackkal, a kortyolással való minden érintkezés. Egy szenvedély, amely függővé tesz és magával ragadó élményt ad. A rutinszerű, de az embert igénybe vevő teendők összefonódnak azzal a munkával, amelynek ütemét az időjárás szeszélyei diktálják, de a talaj, az éghajlat és a szőlő az, ami a bor karakterének kulcsa.

A szőlő a természettel, a Holddal, a Nappal, az esővel és a kérlelhetetlen természet által okozott nehézségekkel harmóniában érik. Meghatározó a terület fekvése, legalább annyira, mint a szőlőben végzett munkák, amelyek mindegyike valódi rituálé és ünnepély. Ez a kora tavaszi első metszéstől az őszi betakarításig sok, gyakran fáradságos feladatot jelent. A borkészítés egy másik történet, saját eljárásokkal és rituálékkal, akár csak a palack, amelynek arculata ugyanolyan fontos, mint a tartalma. A palack életének megvannak a designhoz, a márkáépítéshez, a marketinghez és a történethez kapcsolódó, sajátos törvényei.

Mi, lendvaiak szívesen sütkérezünk a borászati hagyományaink fényében, de évtizedek óta valahogy képtelenek vagyunk kihasználni a benne rejlő lehetőségeket. Mintha beleragadtunk volna a gyönyörű tájba, a szőlővel való történelmi kapcsolatba, de ez az önmagunkról alkotott, öncélú és önelégült kép nem lesz elegendő. Talán itt az ideje, hogy olyan szemmel nézzünk magunkra, ahogyan mások látnak bennünket.

Axel Hunt, egy brit borkereskedő beszerzési igazgatója szerint egy dolog sikeres bort készíteni belföldön, de ahhoz, hogy exportálni lehessen, globálisan érdekessé kell azt tenni. A különböző piacoknak különböző elvárásai vannak, ezért fontos, hogy egy adott piacra összpontosítsunk, és ne próbáljunk meg mindenkinek megfelelni, mivel ez lehetetlen. Ahogyan Szlovéniának globális szinten még sok tennivalója van, hogy növelje ismertségét, Lendvának is először itthon kell elvégeznie a házi feladatát.

A brdai borászok története, akik a szlovén borok nevét a világ legnevesebb éttermeibe, csemegeboltjaiba



Jukio in Keiko Mori (bal oldalt) a muravidéki finomságok japán importőrei. A fényképen a Marof gazdaság, a Kodila sonkaüzem, a Rajh étterem és a Belmur hotel képviselőivel láthatók 2017-ben. • Jukio in Keiko Mori (na skrajni levi) sta uvoznika pomurskih dobrot na Japonsko. Na fotografiji s predstavnikami posestva Marof, Šunkarne Kodila, Restavracije Rajh in Hotela Belmur leta 2017.

és borbárjaiba vitték be, tiszteletre és utánzásra méltó. Apáik hagyományaira és arra a tényre építettek, hogy az olasz oldalon lévő Brda egykor egységes borvidéke, a Collio sikeres és elismert volt, ami összefogásra ösztönözte őket, hogy a Brda szlovén oldalán is elérjék ugyanazt a szintet, és pedig a világos elképzeléssel, hogy a minőség előbbre való, mint a mennyiség. Ennek a receptnek és koncepciónak egy részét nekünk is át kell vennünk.

*Egy Isten elixírjéből
elfogyasztott pohár után
a körülöttünk lévő világ
színt, élességet, hangot és
feliratokat kap, és akkor,
legalábbis egy pillanatra,
a világ egygé válik velünk,
és mi is vele.*

Egy izgalmas (de korántsem könnyű) fordulóponton vagyunk, amikor a múlt tanulságai már valami izgalmasan friss és új felé vezetnek bennünket. A lendvai szőlőtermesztés saját identitását keresi, ahol a hagyományokra és a kiváló természeti erőforrásokra támaszkodva arra kell bátorítanunk magunkat, hogy megtaláljuk saját utunkat. Bízható látni azt a tendenciát, hogy annak ellenére, hogy gyerekként mindig is vonakodtak a szőlőültetvényeken dolgozni, a fiatalok tanulmányaik vagy néhány év karrier után visszatérnek, hogy átvegyék a szőlőültetvényeket. Néhányan még össze is fogtak, és szőlőterületeket vontak össze, hogy ambiciózus projekteket tudjanak megvalósítani. A hozzáállás és az eredmények lenyűgözőek, bár mindannyian tisztában vannak azzal, hogy még bőven van hova fejlődni.

Az áttörés és az ismertség elérése nem megy egyik napról a másikra, még a borszuperhatalmak is milliókat fektetnek abba, hogy boruk hírnevet szerezzen. Ezt csinálja például Franciaország is Japánban, ahol az utóbbi években Szlovénia is egyre nagyobb teret hódít. A japán Jukio és Keiko Mori házaspár az 1990-es évek óta Szlovénia szerelmesei (olyannyira, hogy még lakásuk is van Muraszombatban), és hivatalos üzleti karrierjük után a szlovén borok és élelmiszerek Japánban történő népszerűsítésének és forgalmazásának szentelik idejüket. Őt pincészetre - Batič (Vipava-völgy), Ščurek, Erzetič (mindkettő Brda), Stayer

(Stájerország) és Marof (Prekmurje) - összpontosítottak, többé-kevésbé egész Szlovéniát lefedve. Mivel a bor szorosan kapcsolódik az ételekhez, néhány évvel ezelőtt elkezdtek húst importálni, és összefogtak egy másik Mura-vidéki céggel, a Kodila húszüzemmel. Az ország méretéből adódóan a szlovén borok kuriózumnak számítanak, és ilyeneket keresnek a japán vásárlók is, ezért mielőtt közvetlenül felkínálják őket az éttermeknek és báróknak, elmesélik a származási ország történetét. Történet és személyes megközelítés nélkül – mondja a Mori házaspár – nem várható siker.

A borkultúra, amely mélyen beágyazódott Lendva genomjába, több szinten áthatja a lendvaiak életét. A bor része a mindennapi életünknek, emlékeinknek és önképünknek, szokások és rítusok kapcsolódnak hozzá, a mindennapok és az ünnepek, valamint a város építészete és a városkép. Egy település szerkezetét a sajátos kulturális, történelmi és természeti körülményei is alakítják. Így alakulnak ki az adott település vagy terület „jellegzetes” anyagai, arányai és szerkezete, és ugyanilyen fontosak az uralkodó stílusjegyek, töredékek és sajátosságok is. A város egyik legimpozánsabb, de talán elfeledett épülete az egykori vár magtára és pincéje, és hasonlóan titokzatosak a mélyen a lendvai dombok alá benyúló jég- és földvermek is. Lendva főutcájának legtöbb épülete alatt földpince található, hasonlóan a vár boltozatos pincéihez, amely szárnyat ad a fantáziának a gasztronómiához és a borhoz kapcsolódóan. Nem mindegy, milyen hangulatban, zene és fény mellett, vagy milyen társaságban iszogatunk. A hely hangulata jelentősen befolyásolja az érzékelésünket és az érzékszerveinket, innen ered a (fent már említett) híres latin mondás építészeti párhuzama: „az építész az igazságot keresi” (Louis Kahn).



Lendavske gorice in vinogradniki na umetniških upodobitvah¹

Lendavska² in širše gledano prekmurska kulinarika sta tesno povezani z vinsko kulturo, kar je posledica dolgotrajne tradicije pridelave vina na tem območju. Beseda »kultura« zelo verodostojno odraža odnos tukajšnjih ljudi do obdelave vinogradov in predelave grozdja v vino. Izvajanje teh opravil pravzaprav predstavlja njihov način življenja, ki zahteva ogromno dela in predanosti. Vinogradništvo je skozi stoletja rezultiralo svojevrstno kulturno dediščino, ki se odraža v premični in nepremični dediščini ter nekaterih običajih. Z zasaditvijo zemljišč in z arhitekturnimi elementi, povezanimi s pridelavo vina, je človek spreminjal tudi podobo pokrajine.

Lendavske gorice so v nekaterih umetnikih vzbudile močne občutke, ki so jih v danem trenutku poustvarili na nosilcu.

Vinogradništvo je v Lendavi in njeni okolici večji zagon dobilo koncem 17. stoletja, ko sta grad in pripadajoča posest prešla v last družine Eszterházy. Najverjetneje se je v tem času izoblikovala tudi tipična porazdelitev parcel, ki je razvidna na katastrskem zemljevidu iz leta 1864. Gre za ozke, vzdolž pobočij raztezajoče se dolge parcele. Na koncih teh parcel so se že takrat vrstile zidanice, pretežno cimprane. Podobna, s svojevrstnimi arhitekturnimi elementi obogatena porazdelitev je bila za Lendavske gorice značilna tudi v prejšnjem stoletju, vendar so v drugi polovici stoletja postopoma začele izginjati cimprane

kleti, ki so jih nadomestile opečnate. Število obstoječih avtohtonih zidanic je izredno majhno in še te so v zelo slabem stanju. Ob degradaciji arhitekturne dediščine je moč opaziti tudi izginjanje vinogradov, saj se vedno več lastnikov odloči za posek vinske trte. Podoba Lendavskih goríc se v zadnjih dveh desetletjih ekstremno in neprestano spreminja.

Lendavske gorice skozi desetletja niso očarale le prihajajočih turistov in domačinov, temveč tudi umetnike, udeležence Mednarodne likovne kolonije v Lendavi, ki jo od 1973 vsako leto organizira Galerija-Muzej Lendava. Panorama lendavskih vinogradov in pobočja je navdihnila marsikaterega umetnika, tako je v zbirki Galerije-Muzeja Lendava kar nekaj pejsažev z motivom domačih goríc. Domačin Štefan Galič je med prvo kolonijo leta 1973 naslikal panoramsko sliko z gradom na vrhu gričevja in mestom pod vznožjem goríc. Dekonstruiranost površine spominja na kubiistično umetnost in daje občutek, da so hiše v ospredju slikane iz različnih zornih kotov. Pokrajino so umetniki največkrat doživeli romantično, kar se odraža npr. na



Endre Göntér: Prilet škorcev, mešana tehnika – platno, 120 x 100 cm, 1997, Galerija-Muzej Lendava

Göntér, Endre: Seregélyek megérkezése, vegyes technika, vászon, 120 x 100 cm, 1997, Galéria-Múzeum Lendva

1 Povzetek članka: Písnjak, Atila: Motiv Lendavskih goríc in vinogradov v delih iz stalne zbirke Galerije-Muzeja Lendava. In: Zbornik soboškega muzeja 27. Murska Sobota, Pomurski muzej, 2021. pp. 38–51.

2 Celotna pokrajina se imenuje Lendavske gorice, a posamezni deli goríc imajo svoja imena, ki so jih povzeli po naseljih na jugozahodnem vznožju: Dolga vas – Dolgovaške gorice, Lendava – Lendavske gorice, Čentiba – Čentibske gorice, Dolina – Dolinske gorice ter Pince – Pincovske gorice. (Bračič, Vladimir. Lendavske gorice – geografska monografija. Geografski zbornik, SAZU, Ljubljana 1988, 7.).



Ljubo Škrnjug: *Lendavski motiv*, olje – platno, 35 x 50 cm, 1997, Galerija-Muzej Lendava
 Škrnjug, Ljubo: *Lendvai motívum*, olaj, vászon, 35 x 50 cm, 1997, Galéria-Múzeum Lendva

sliki *Lendavski motiv* (1975) slikarja Józsefa Pálicza ali na istoimenski sliki Ljuba Škrnjuga iz leta 1997. Te slike zrcalijo težnjo umetnikov po tem, da ovekovečijo lepoto pokrajine, ki jih je v danem trenutku očarala. Slike lahko pojmujejo tudi kot poklon lepoti narave in sami naravi. Kljub istemu motivu so ustvarjene v zelo različnih barvah in manirah, saj je vsak umetnik na sebi lasten način doživel in izrazil atmosfero prikazane krajine.

V zbirki obstaja skupina slik, na katerih dobi podoba Lendavskih goric globlji pomen oziroma se gorice pojavijo v simbolnem pomenu: so nosilka različnih pojmov, ki se rojevajo v notranjem svetu umetnikov. Gorice v interpretaciji umetnikov predstavljajo stičišče vsega, kar je v njih samih in kar jih obdaja. V to skupino spadajo med drugim slike Andreja Göntérja. Na sliki *Prilet škorcev* iz leta 1997 Lendavske gorice (sicer nedefinirane) predstavljajo kraj, kamor so prileteli škorci, da bi gnezdili. Pokrajina oziroma njen delček je metafora doma, kjer človek najde zatočišče. Slika Zoltána Gáborja iz istega leta z naslovom *Severni sij nad Lendavo* izžareva melanholično vzdušje. Temačni kolorit ob melanholiji v gledalcu vzbuja tudi nelagodje; severni sij osvetljuje le kapelico Svete Trojice na vrhu hriba, ki tako izstopa iz temnega okolja.

Lendavske gorice so v nekaterih umetnikih vzbudile močne občutke, ki so jih v danem trenutku poustvarili na nosilcu. Gre za ekspresionistične slike, ki poleg doživljanja motiva pričajo tudi o trenutnem razpoloženju

umetnika. V to skupino spada kar veliko slik, nastalih od vsega začetka kolonije. Sandi Črvek je leta 1987 Lendavske gorice upodobil kot celoto, sestavljeno iz različnih barvnih polj, kar odseva razkosanost na pobočju posajenih vinogradov. Podobno kot Črvek je tudi Mirko Rajnar z dolgimi linijami vinogradov razdelil površino, vendar je pri njem paleta barv siromašnejša, uporabil je predvsem zemeljske barve.

Janez Knez in László Nemes sta v svojih delih pokrajino preinterpretirala do te točke, da je težko prepoznavna. Njune slike odražajo njuno doživljanje samega



Ana Popov: *Pejsaž I.*, žgana glina, 27 x 51 x 15 cm, 1988, Galerija-Muzej Lendava • Popov, Ana: *Tájkép I.*, égetett agyag, 27 x 51 x 15 cm, 1988, Galéria-Múzeum Lendva



Marina Mihelič Satler: *Triptih Čentibe*, akril – platno, (3 x) 38 x 46 cm, 1998, Galerija-Muzej Lendava

Mihelič Satler, Marina: *Cente triptichonja*, akril, vászon, (3 x) 38 x 46 cm, 1998, Galéria-Múzeum Lendva

trenutka v danem prostoru, prepoznavnost upodobljenega motiva ni pomembna. Podobno, a ne tako ekspresivno abstrakcijo zasledimo pri Józsefu Straubu in njegovi sliki *Spomin na Lendavo*, ki prikazuje na večje barvne lise razdeljene sloje Lendavskih goric. Umetnik je ustvaril vizualno igro, saj moramo poznati podobo pokrajine, da jo lahko razberemo. To abstrahiranje sta še bolj razvila Roko Štokić in Jože Denko. Oba sta motiv zreducirala na geometrijske oblike. Korak dlje so šli tisti umetniki, ki so vzporedne linije vinogradov naslikali le kot vzporedne črte. Ta ritmična porazdelitev črt se je pojavila že leta 1976 pri Sándorju Töröku in svoj vrhunec dosegla pri Marini Mihelič Satler, ki je v minimalističnem slogu, le z nekaj črtami, upodobila

Čentibske gorice. »Slikanje« zgoj s črtami se je pojavilo tudi v kiparstvu. V keramiki je Lajos Vékony leta 1983 ustvaril na posodo spominjajočo skulpturo, v kateri valovijo linije, kar je lahko tudi aluzija na reko Muro. Ana Popov je prav tako v keramiki ustvarila delo z naslovom *Pejsaž*. Gre za nesimetrično reliefno obliko, pri kateri je prednja stranica pokrita z »vinogradniškimi« linijami. Zanimiva kompozicija je mala plastika Györgya Fischerja, umetnik je namreč lendavske griče personificiral: upodobil jih je kot človeški obraz.

Posebno skupino predstavljajo slike, ki prikazujejo arhitekturo starih zidanic. Slika s tem motivom je izpod rok Karla Jakoba nastala že na prvi koloniji. Štefan Galič se je tej motiviki posvetil večkrat, prav tako se pojavi na več delih Suzanne Király-Moss. V njenem primeru lahko govorimo o melanholičnem, nostalgичnem doživljanju dediščine naših prednikov, ki počasi tone v pozabo, saj sta bila oba priča temu, kako cimprane zidanice izginjajo z obličja Lendavskih goric. Zanimiva kompozicija je slika Deziderija Švare, ki je detajl zidanice poenostavil v geometrične oblike.

Žanrskih slik, povezanih z vinogradništvom, je na likovni koloniji nastalo relativno malo. Ferenc Király je leta 1974 naslikal moška, ki sedita ob kozarcu, najbrž vina. Podobno kompozicijo je ustvaril Marjan Skumavc s to razliko, da pri njem protagonista delujeta groteskno. Suzanne Király-Moss je leta 1974 ustvarila *Brentača*, ki je med žanrskimi slikami domala edina, tesno povezana z vinogradništvom. Čeprav ne gre za naturalistično upodobitev človeka pri delu, je slika pomemben dokument opravila, ki zaradi tehnološkega napredka vse bolj izginja.

Umetniška dela, nastala na Mednarodni likovni koloniji Lendava, so dokaz, da so Lendavske gorice – kot pokrajina, ki ob naravnih danostih vključuje tudi človeka in njegovo delovanje v prostoru – neusahljiv vir navdiha za likovne ustvarjalce. Oblikovne in stilske rešitve umetnikov pričajo o osebnem doživljanju iste krajine, tako izmed več kot 40 del na temo Lendavskih goric niti dve nista enaki ali podobni.



Suzanne Király-Moss: *Brentač*, olje – platno, 78 x 61 cm, 1974, Galerija-Muzej Lendava • Király-Moss, Suzanne: *Puttonyozó*, olaj, vászon, 78 x 61 cm, 1974, Galéria-Múzeum Lendva

A Lendva-hegy és a borászok ábrázolása a képzőművészetben¹



Telekkönyvi térkép 1864-ből. • Katastrski zemljevid iz leta 1864.

A lendvai² és a tágabb értelemben vett muravidéki konyhaművészet szoros kapcsolatban áll a borkultúrával, ami ezen terület sokéves szőlészeti hagyományainak a következménye. A „kultúra” szó hűen tükrözi az itt élő emberek szőlőműveléshez és borkészítéshez fűződő viszonyát. A szőlőműveléshez és borászathoz kapcsolódó munkálatok rengeteg erőfeszítést és odaadást igényelnek, és voltaképpen az itt élők életmódját testesítik meg. A borászat az évszázadok alatt sajátos kulturális örökséget eredményezett, amely a tárgyi és építészeti örökségben, valamint az egyes hagyományokban nyilvánul meg. A telkek beültetésével és a bortermeléssel kapcsolatos építészeti elemekkel az ember a tájképet is megváltoztatta.

A lendvai és a Lendva környéki bortermelés a 17. században kapott nagyobb lendületet, amikor a vár és a hozzá tartozó uradalom az Eszterházy család birtokába

került. Valószínűleg ebben az időszakban alakult ki a telkek 1864. évi telekkönyvi térképéből is látható tipikus felosztása is. A szűk, a vonulatok irányát követő hosszú telkekről van szó. A parcellák végében már valószínűleg akkoriban is pincék – vélhetően boronapincék – sorakoztak. Hasonló, sajátos építészeti elemekkel tarkított felosztás jellemezte a Lendva-hegyet az előző évszázadban is, de annak második felében a boronapincék kezdtek eltűnni, a helyüket pedig téglából épített borospincék vették át. Az őshonos pincék száma elenyésző, és azok is nagyon rossz állapotban vannak. Az építészeti örökség leromlása mellett megfigyelhető a szőlőültetvények zsugorodása is, hiszen egyre több tulajdonos dönt a szőlőültetvények kivágása mellett. A Lendva-hegy arculata az elmúlt két évtizedben extrém módon és folyamatosan változik.

A Lendva-hegy az elmúlt évtizedek során nem csak az ide érkező turistákat és a helybélieket nyűgözte le, hanem a Lendvai Galéria-Múzeum által 1973 óta évente megszervezett Lendvai Nemzetközi Művésztelepen résztvevő művészeket is. A lendvai szőlőültetvények és lankák panorámája számos művészt ihletett meg, így a Lendvai Galéria-Múzeum gyűjteményében jónéhány, a hazai szőlőhegy motívumát megőrkítő tájkép található. A hazai Gálcs István az 1973. évi első művésztelep keretében a dombtetőn álló várról és a hegy

1 Pisnjak, Atila: A Lendva-hegy és a szőlőültetvények motívuma a Lendvai Galéria-Múzeum állandó gyűjteményének alkotásaiban. In: *Zbornik soboškega muzeja* 27. Murska Sobota, Pomurski muzej, 2021. pp. 38–51. – a cikk összefoglalója

2 A teljes térséget Lendva-hegynek nevezik, azonban egyes részeit a dombok délnyugati lábánál fekvő településekről kapták a nevüket: Hosszúfalu – Hosszúfalu-hegy, Lendva – Lendva-hegy, Csente – Csente-hegy, Völgyifalu – Völgyifalu-hegy és Pince – Pince-hegy. (Bračič, Vladimir. *Lendavske gorice - geografska monografija*. Geografski zbornik, SAZU, Ljubljana 1988, 7.)



Galič, Štefan: *A Lendvahegyen I.*, akril, farostlemez, 59 x 72,5 cm, 1976, Galéria-Múzeum Lendva
 Štefan Galič: *V Lendavskih goricah I.*, akril - lesonit, 59 x 72,5 cm, 1976, Galerija-Muzej Lendava

lábánál fekvő városról festett panorámaképet. A felület dekonstruáltsága a kubista művészetre emlékeztet, és olyan érzetet kelt, hogy az előtérben álló házakat különböző szemszögből festették meg. A tájat a művészek az esetek többségében romantikusan élték meg, ez tükröződik Pálicz József festő *Lendvai motívum* (1975) vagy Ljubo Škrnjug 1997. évi azonos című alkotásából is. Ezek a képek a művészek azon törekvéseit ábrázolják, hogy megörökítsék a táj szépségét, amely az adott pillanatban lenyűgözte őket. A képeket a természet szépségei és maga a természet előtti tisztelgésnek is nevezhetnénk. Az azonos motívumok ellenére az alkotások nagyon eltérő színhasználattal és stílusban születtek, hiszen mindegyik művész saját módon élte meg és fejezte ki a bemutatott táj atmoszféráját.

A gyűjtemény képeinek egy csoportján a Lendva-hegy ábrázolása mélyebb értelmet nyer, illetve jelképesen jelenik meg: a művészek belső világában megszülető különböző fogalmak hordozója. Értelmezésükben a szőlőhegy a bennük rejlő és az őket körülvevő mindenség találkozási pontját képviseli. Ebbe a csoportba sorolandók többek között Göntér Endre képei. Az 1997. évi *Seregélyek megérkezése* című képen az ugyan definiálatlan Lendva-hegy azt a he-

lyet jelképezi, ahova a seregélyek fészkelni szálltak le. A táj, illetve annak darabkája a haza metaforája, ahol az ember menedékre lel. Gábor Zoltán ugyanazon évből származó, *Északi fény Lendva felett* című képe melankólikus hangulatot áraszt. A sötétes kolorit a melankólia mellett kellemetlen érzést ébreszt a kép szemléelőjében; az északi fény csak a dombtetőn álló Szentháromság-kápolnát világítja meg, amely ezáltal kiemelkedik a sötét környezetéből.

A Lendva-hegy egyes művészekben erős érzelmet keltett, amelyek az adott pillanatot tükrözve jelentek meg a hordozó közegen. Olyan expresszionista képekről beszélünk, amelyek a motívumok megjelenítése mellett a művész aktuális hangulatáról is tanúskodnak. Az alkotásoknak ebbe a csoportjába viszonylag sok, egészen a művésztelep kezdetéig visszanyúlóan keletkezett kép tartozik. Sandi Červek 1987-ben különböző színmezőkből álló egészsként ábrázolta a Lendva-hegyet, ami a domboldalon telepített szőlőültetvények szétszabdaltságát tükrözi. Červekhez hasonlóan Mirko Rajnar is az ültetvények hosszú vonalaival tagolta a felületet, azonban az általa alkalmazott színpaletta szegényebb, elsősorban földszíneket használt.

Janez Knez és Nemes László alkotásaikban oly mér-



Červek, Sandi: *Lendvahegy*, olaj, vászon, 100 x 80,5 cm, 1987, Galéria-Múzeum Lendva • Sandi Červek: *Lendavske gorice*, olje – platno, 100 x 80,5 cm, 1987, Galerija-Muzej Lendava

tékben átértelmezték a tájat, hogy az már nehezen ismerhető fel. A képeik az adott pillanat megélését tükrözik egy adott helyen, a megörökített motívum felismerhetősége nem fontos. Hasonló, de nem ennyire expresszív absztrakciót fedezhetünk fel Straub József *Lendvai emlék* című képében, amely nagyobb színfoltokat, a Lendva-hegy felosztott rétegeit ábrázolja. Az alkotó egy vizuális játékot teremtett, hiszen ahhoz, hogy kiolvassuk az alkotást, ismernünk kell a tájképet. Az effajta absztrahálást Roko Štokić és Jože Denko fejlesztették tovább. Mindketten geometriai formákra redukálták a motívumot. Még egy lépéssel tovább mentek azok a művészek, akik a szőlőültetvények párhuzamos sorait csak párhuzamos vonalakként festették meg. A vonalak ezen ritmikus felosztása már 1976-ban Török Sándornál is megjelent, míg a csúcspontot Marina Mihelič Satlernél érte el, aki minimalista stílusban, csupán néhány vonallal ábrázolta a *Csente-hegyet*. A csak vonalakkal való „képalkotás” a szobrászatban is megjelent. Vékony Lajos 1983-as kerámiájában egy edényre emlékeztető szobrot alkotott, amelyben vonalak hullámzanak, ami a Mura folyó allúziója is lehet. Ana Popov szintén kerámiában formázta meg *Tájkép* című alkotását, amely egy nem szimmetrikus dombormű, melynek elülső oldalát „bortermő” vonalak borítják. Érdekes kompozíció Fischer György kisplasztikája, a művész ugyanis megszemélyesítette a dombokat: emberi arcban formázta meg őket.

Külön csoportot alkotnak a régi borospincék építészetét ábrázoló képek. Karl Jakob keze alól már az első művésztelepen létrejött egy a borospince motívumát felhasználó kép. Gálics István többször nyúlt ehhez a motívumvilághoz, amely többször felbukkan Suzanne Király-Moss munkáiban is. Esetükben az elődeink lassan feledésbe merülő örökségének a melankólikus, nosztalgikus megéléséről beszélhetünk, hiszen mindketten szemtanúi voltak a boronapincék eltűnésének a Lendva-hegy arculatából. Érdekes kompozícióval operál Deziderij Švare képe, amely a borospince részletét geometrikus elemekké egyszerűsítette le.

Borászattal kapcsolatos életképekből viszonylag kevés készült a művésztelep keretében. Király Ferenc festett meg 1974-ben két férfit, akik egy-egy pohár – feltehetően bor – mellett ülnek. Marjan Skumavc is hasonló kompozíciót alkotott, de azzal a különbséggel, hogy nála a szereplők groteszknek hatnak. 1974-ben Suzanne Király-Moss alkotta meg a *Puttonyozót*, amely szinte az egyedüli, a szőlőműveléssel szorosan összefüggő kép. Annak ellenére, hogy nem a munkát végző ember naturalista ábrázolásáról van szó, a kép egy a technológiai fejlődés következtében egyre inkább kivesző munka fontos dokumentuma.

A Lendvai Nemzetközi Művésztelepen készült műalkotások ékes bizonyítékai annak, hogy a Lendva-hegy – mint a természeti adottságok mellett az embert és az ő térben való tevékenységét is magába foglaló táj – a képzőművészek ihletének kiapadhatatlan forrása. A művészek formai és stilisztikai megoldásai ugyanazon táj személyes megéléséről tanúskodnak, így a Lendva-hegy témájára készült több mint 40 alkotás közül nincs két egyforma vagy hasonló sem.



Knez, Janez: *Csente-szőlőhegyek*, akril, vászon, 80 x 80 cm, 1998, Galéria-Múzeum Lendva • Janez Knez: *Čentiba – gorice*, akril – platno, 80 x 80 cm, 1998, Galerija-Muzej Lendava



Sabina Šinko: *Sončna vila nad Lendavo*, akvarel na papirju, 2022

Šinko Sabina: *Naptündér Lendva felett*, akvarell papíron, 2022.