

ÖKOPORTÁK színesítik a vidéki idegenforgalmi palettát

Szemléletváltásra ösztönöz a dél-dunántúli ökoporta rendszer, amelynek már harminckét minősített tagja van. A falusi turizmus fellendülésének lehetősége mellett a hagyományok továbbélését is magában rejtí a Baranya megyei kezdeményezés.

Az igazi értékre vidéken találunk rá – tudatosul ez egyre inkább a városi emberekben, akik egyre több időt töltenek a természetben, keresik a hagyományos vendéglátást, miközben arra törekszenek, hogy a vidéken még fellelhető tradíciókat is megismerjék. Ennek köszönhetően jelentősen növekedett az ökoturizmus népszerűsége az elmúlt években. Ezt próbálja kihasználni a Dél-Dunántúli Falusi Turizmus Klaszter. Létrehozták a dél-dunántúli „ökoporta” rendszert a Norvég Civil Támogatási Alap segítségével. „A projekt kezdetekor több mint száz vendégfogadót vizsgáltunk, amelyek közül mindössze 32 felelt meg a kritériumoknak. Ezek tavaly szeptember vége óta működnek hivatalosan is ökoportaként” – tájékoztató Szabó Géza, a Dél-Dunántúli Falusi Turizmus Klaszter elnöke.

De mi is az az ökoporta? „Falusi szálláshely, amely kényelmes, jól felszerelt és védett terület környékén fekszik – legyen az akár nemzeti park, tájvédelmi körzet, természetvédelmi terület. Fontos szempont, hogy a szálláshely környezetbarát és hagyományőrző kialakítású legyen, és a vendégfogadó be tudja mutatni a környéket a hozzá érkezőknek” – válaszolt kérdésünkre Szabó

Géza. „Országosan is kiemelkedő projektről beszélhetünk, hiszen a rendszer kialakítására negyvenötezer euró támogatást nyertünk a Norvég Civil Támogatási Alapból. Ezt a forrást a minősítési rendszer kidolgozására, a vendégfogadók igényeinek felmérésére, a minősítés elvégzésére és marketing tevékenységre fordítottuk” – fejtette ki a klaszter elnöke. A termékspecializáció fő tulajdonsága, hogy a természetközeli élményt ötvözi a falusi turizmussal. A célcsoport elsősorban olyan vendégkör, akik ökotúrára készülnek vagy más ökoturisztikai programra vágnak. „Nem valószínű, hogy szállodából szeretnének útra kelni azok az emberek, akik a Dráván készülnek evezni, vagy a Mecsekbe indulnak túrázni. Sokkal könnyebben megéli a vidék hangulatát a kiránduló, ha autentikus helyre érkezik, és onnan indul tovább a természeti attrakciók felderítésére” – indokolta az ökoporták iránti igényt Szabó Géza. A házakon logó jelzi, hogy a szálláshely védjegyzett terület alatt áll. Biztosak lehetünk benne, hogy játszóudvar és hagyományőrzés fogad minket, ha bármelyikbe betérünk ezek közül. A porták vendéglátói készségesen informálnak bennünket a környék adottságairól, kultúrájáról, hagyományairól,

miközben helyi termékekkel kápráztatnak el, mind esztétikai, mind gasztronómiai vonatkozásban. Az ökoporták vezetői magánemberek. Mindegyiküknek megfelelő képzettsége és kapcsolati tőkéje van, vállalkozói és marketing ismeretekkel bírnak. „A jövőben egy hagyományőrző mintaházat is szeretnénk kialakítani, ahol szintén energiatakarékos a fűtés és a világítás, környezettudatos a vízhasználat, a hulladékot újrahasznosítjuk, de szálláshelyként is funkcionál a többi ökoportához hasonlóan. Ide szakmai látogatásokat lehetne szervezni azoknak, akik csatlakoznának a kezdeményezésünkhöz” – válaszolt Szabó Géza. Jelenleg Orfű környékén folytatják törekvéseiket, mert fontosnak tartják a térségi összekapcsolást. Nem csak a vendégfogadók, hanem a szolgáltatók is szövetséget alkotnak a Kelet-Mecsektől a Nyugat-Mecsekig, hogy



minél szélesebb együttműködés jöhessen létre Baranya megyében.

Jó példa erre az „ökocsalisok” kooperációja. A szervezők egyike Németh Ibolya Mária, akit ma már mindenki csak Biának ismer. Ő a csapat környezeti nevelője. „A fenntartható életmódot népszerűsítve szervezünk programokat a Mecsekbe látogatóknak. Csak természetesen, egészségesen és „helyit” kapnak itt, bármiről legyen is szó” – mesélte lelkesen Bia. „A Mecseki ÖKOCSALI programunk családoknak szóló ajánlatában a szállás ökoportán, vagy akár erdei nomád szálláshelyen is lehet. Állandó elemei még a csomagnak az egészséges félpanzió, a „szőszmötölés Biobiánál” és egy helyi termékekből összeállított ajándékcsomag. A fakultatív programok sora pedig szinte végtelen – lehet választani túrázás, lekvárfőzés, gyerek- vagy dédiprogram közül is. Utóbbiakra nagy szükség van, hiszen nem mindenkinek ugyanazt jelenti az aktív pihenés” – magyarázta Bia, aki ökolakodalmakat is szervez cserkúti biobirtokán. „Olyan rendezvények ezek, amelyeken a környezet és a felhasznált anyagok is természetesen. Az első ökolagzin mindent háziilag állítottunk elő: régi szőtt asztalterítőket és textil szalvétákat használtunk, a díszítéshez pedig kardvirágot és margarétát, mert éppen ezek nyílnak most. Az ételek is helyben készültek. Amit nem tudtam megcsinálni, a környékbeliektől szereztem be. A vacsora mellé emésztésjavító, gyógynövényekből készült teát szolgáltunk fel, amelyek alapanyagai szintén a kertemben termettek. A tűz körül hegedűszó kísérette az éneket, a vendégek pedig a pajtaszállónkban térhettek nyugovóra” – részletezte Bia. A lagzira a kacsát a Mecsekalja szakácsnéja és az ÖKOCSALI másik ötletgazdája, Éva sütötte saját kemencéjében. „1995-ig Pécsen laktam, onnan keveredtem Cserkútra. A rokonokat látogattuk időnként, végül vettünk egy régi házat és ideköltöztünk. Egy idő után már nem volt kedvem bejárni a városba dolgozni. Elképzeltem egy falusi szálláshelyet és neki is láttunk a megvalósításnak – a régi épületeket, a füstölőt, nyári konyhát, istállót alakítottuk át a modern kor követelményeinek megfelelően. Mivel az épület nem volt éppen autentikus, olyan hangulatot szerettünk volna elérni, ami visszaadja a falusi jelleget” – kezdte a történet elején Éva. Tizennégy éve fogad vendégeket és törekszik a szolgáltatása színvonalának növelésére. Ehhez keresett partnereket, akiket hozzá hasonlóan környezettudatosság jellemez, mert véleménye szerint a minőségi kiszolgáláshoz összefogásra van szükség. „A turizmusban nincs megállás – folyamatosan változik, és nekünk tartani kell az iramot. Programcsomagok értékesítésével sikeresebbek lehetünk. Szálláshely, étkezés, garantált és választható programok, akár a tengerparti nyaralásoknál, csak falusi környezetbe átültetve” – fejtette ki Éva. „Főleg Budapestről és a Dél-Alföldről érkeznek vendégek. Azért jönnek a Mecsekbe, mert itt érzékelik és szeretik is a város és vidék közti különbséget – az emberek még köszönnek egymásnak, csend és természetközelség a meghatározó. De nekünk, vendéglátóknak ismernünk kell az ide érkezők megváltozott igényeit is ahhoz, hogy maximálisan kielégíthessük ezeket” – magyarázta Éva. „A marketinggel ugyanez a helyzet, és ez a legnehezebb. Bár van honlapom, mégis úgy gondolom, hogy a „szájpropaganda” a legtökéletesebb. Ez ma már ez kevés, ezért – bármennyire idegenkedem is tőle – közösségi portálokon is meg kell jelennünk” – tette hozzá. Éva, mint minősített ökoporta



tulajdonos azt reméli, hogy iránymutatásuk jelentőséggel bír majd, és egy minőségi kategóriát képvisel a továbbiakban, hiszen a korábban már említett követelményrendszernek bizony meg kell felelniük.

A szomszédos településen, Kővágószőlőssön élő Ivánné Sándor Ildikó is ebben bíz. „Két ökoportát üzemeltetünk. Az egyiket a saját házunk konyhakertjére építettük rá, a másik pedig a szomszédos romos ház felújításával született. Amire jutott, azt megcsináltuk, amire nem, azzal vártunk” – mondta Ildikó. A régi disznóól ma már babaház, amihez egy finnországi látogatás adta az ötletet. „Az ökoporta cím megszerzéséhez nem kellett sok mindenen változtatnunk. Energiatakarékos izzókat használunk és a vizet gyűjtöttük már korábban is az öntözés miatt. A szemetet szelektíven, rekeszekbe gyűjthetik a vendégek. Aki nem csak a természettel kapcsolatos tudásszerzésre vágyik, annak megtanítom, hogyan lehet kenyérlepenyt sütni a kemencében, vagy édesanyám segít kipróbálni a csipkeverés mesterségét” – mondta Ildikó, majd hozzátette „a természet közelében, vidéken megtalálható harmóniát és a még mindig élő hagyományokat szeretnénk átadni az arra fogékonyaknak”.

Bőle Réka