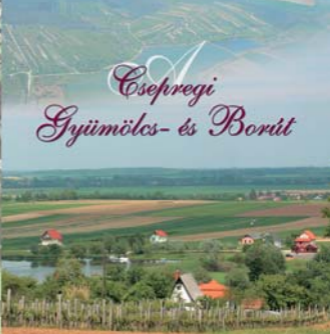




*Csepregi
Gyümölcs- és Borút*





Kiadó:
Petőfi Sándor Művelődési- Sportház és Könyvtár
2006.

Nyomdai munkák:
Linea Nyomda Kft., Szombathely



Készült a Phare CBC 2003 Program Magyarország–Ausztria Kisprojekt Alap,
Borturisztikai fejlesztés a Csepregi Szőlőhegyen 2003/004-575-03-25 támogatásával.

A Csopregi Gyümölcs- és Borút egyre népszerűbbé váló programjai az Őrbén-napi gyűléstípiás, a Nyitott pincék napja, a szüreti felvonulás és a borversenyek szép eredményei egyre több vállalkozó kedvű szállógazdát vonzanak a hegyre. Gondos kezük nyomán újból virágzásnak indult a csopregi szőlőhegy, mely friss párosítású szőlőt a hegyvidéki boríté gyümölcsű erdő és a völgyben elterülő 26 ha-os hegyvidéki kőszőlő között. Gondozott úttal, szép pincével, a szőlő fölött látható kápolnával, a hegyvidéki kempinggel, a hegyet ölelő parkerrel sétáztatással és a pincék mélyén rejlé frissen borított csésze a szórakozni, pihenni vágyó vendégeket.

Die Programme der Csopreger Obst- und Weinberge werden jedes Jahr populärer: die Weinlesebegleitung am Liebtag, der Tag der Offenen Keller, das Weinfest und Aufzug und die schönen Erfolge der Weinwettbewerbse ziehen immer mehrere Weinbauunternehmer in diese Gegend. Die Weinkultur entwickelt sich, das Weinberg, das ein malerisches Panorama zwischen dem die Hügel bedeckenden Wald und dem kleinen See im Tal bietet, erlebt einen neuen Aufschwung. Mit seinen gepflegten Wegen, schönen Kellern, mehr als 100-jährigen Hütten, mit dem Angelnsee, dem Camping und den Wanderwegen des Parkesalles und nicht zuletzt mit seinen feinen Weinen erwarbt das Csopreger Weinberg liebe Gäste, die nach guter Unterhaltung und Ruhe suchen.





Csoprog

■ A Répce jobb partján helyezkedik el az egykor Sopron megyéhez, ma Vas megyéhez tartozó, középkori mezővárosi múlttal rendelkező település Csoprog. Városi címét 1995-ban nyerte vissza. A 3500 fős városka egyik legjelentősebb műemléke a település központjában álló Szent Miklós templom. A felújított ún. alsóvárosi Szent Katalin kápolna középkori eredetű. A település jelentős virágzását ért meg a Nádasdy-család uralma idején a XVI–XVII. században. Ekkor hírnemes protestáns főiskola és nyomda működött itt. A Szócherri-téren álló ún. Nádasdy-kastély középkori eredetű. A XIX. század végén épült a Kossuth utcában álló volt Rothermann-kastély. A romantikus stílusú Boldegasszony kápolna a szépen felújított stációkkal a városon kívül, csendes, nyugodt környezetben található.

■ Die am rechten Ufer des Flusses Rabnitz (Rápce) liegende Ansiedlung hat eine bedeutende mittelalterliche Vergangenheit, die unter anderem auf dem Marktfleckenrang basierte. Csoprog hat im Jahre 1995 den städtischen Rang zurückbekommen. Die kleine Stadt gehörte früher zum Komitat Sopron, sie wurde aber später an das Komitat Vas angeschlossen.

Eines der bedeutendsten Denkmäler der 3500 Einwohner zählenden Kleinstadt ist die im Zentrum stehende Sankt Nikolaus Kirche. Die neulich renovierte Sankt Katarina Kapelle stammt aus dem Mittelalter.

Die Ansiedlung hat eine schmerzvolle Blütezeit erlebt, als die Region im XVI–XVII. Jahrhundert von der historischen Familie Nádasdy regiert worden ist. Hier hat Nádasdy Tamás eine protestantische Hochschule gegründet und eine Buchdruckerei wurde auch in Betrieb genommen. Zu den heutigen Sehenswürdigkeiten gehören das auf dem Szócherri Platz stehende, aus dem Mittelalter stammende Nádasdy Schloss und das am Ende des XIX. Jahrhunderts gebaute Rothermann-Schloss. Die im romantischen Stil gebaute Kapelle der heiligen Jungfrau steht mit ihnen neulich renovierten Stationen außerhalb der Stadt in einer stillen, ruhiger Umgebung.

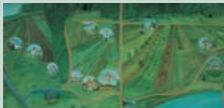
A csepregi szőlőhegy

A csepregi szőlőhegy a Répcsnák és az Alpok utolsó nyugványainak télikezéséről, lenkés dombokon terül el. A szőlőhegyen mintegy 18 ha termő szőlőültetvény van, közel 200 gazda birtokában. A Szőlőjövődéki törvénynek megfelelő „regisztrált gazdák” folyóbor értékesítéssel, borkóstoltatással, szabadtéri programokkal várják a környékre érkező turistákat.

A csepregi hegy alatt elterülő 26 hektáros tavat a Boldogasszony-patak és a régi Bero-forrás vizé táplálja. A szomjas és megfáradt vendégeket a gazdák által kialakított pihenőhelyen az Új-Bero-kút forrás hűs vizé várja.

Das Csepregi Weinberg

Das Csepregi Weinberg befindet sich auf den sanft ansteigenden Hügeln am Zusammentreffen der Rabnitz Ebene und der letzten Ausläufer der Alpen. Da gibt es etwa 200 Hektar Weinbau und nahezu 200 Weinbaubesitzer. Die laut gesetzlichen Anordnungen „registrierten“ Weinbauer bieten den diese schöne Gegend aufsuchenden Touristen Weinkostproben, Weinverkauf und kulturelle Programme an. Der unterhalb des Weinberges liegende See, der etwa 26 Hektar beträgt, wird vom Bach der heiligen Jungfrau (Boldogasszony) und von der Bero-Quelle mit Wasser versorgt. Die durstigen und müden Wanderer können auf dem von den Weinbauern errichteten Rastplatz das Quellenwasser des Neuen-Bero-Brunnen kosten.





A Csepregi Hegyközség

Csepreg külterületén elhelyezkedő zártkert tulajdonosok 1990. január 1-jével érdekvédelmi, érdekképviseleti egyesületet – Hegyközséget – hoztak létre, amely ma Szőlőhegy Tulajdonosok Egyesülete néven tevékenykedik. 1996-ban a csepregi termőhelyt a Soproni Borvidékhez sorolták és községetilletet hozták létre *Kőszeg és Kármányka Hegyközség Csepregi Termőhely* néven. A Hegyközség céljai közt szerepel a szőlő- és gyümölcsstermesztés valamint feldolgozás szakmai színvonalának emelése, a terület adottságainak jobb kiaknázása, a közösségi élet fellendítése és nem utolsósorban a szőlő- és bortermelők érdekeit képviselete. A szervezet első embere a Hegybíró, az ő munkáját a vezetőiség és a Hegymesterek segítik. Évek óta hagyomány, hogy a Hegyközség a gazdák számára a téli hónapokban szőlőtermesztéssel kapcsolatos előadásokat szervez. A borvidékhez – Sopron, Csepreg, Kőszeg, Vasvárosszeg – tartozó boros gazdák között jó szakmai, baráti kapcsolat alakult ki, mely elsősorban a közös tanulmányutaknak, a közös szervezett programoknak köszönhető.

Csepregi Weinberggemeinde

Die Weinbaubesitzer, deren Weingärten im Vorort der Stadt liegen, haben am 01.01.1990 eine Interessensvertretung in Form eines Vereines gegründet, das zur Zeit als Verein der Weinbaubesitzer tätig ist, als Weinberggemeinde organisiert. 1996 wurde das Csepregi Weingelände ein Teil des Soproner Weingebietes und man hat die Gemeindeverwaltung zustande gebracht.

Zu den Zielsetzungen des Vereines der Csepregi Weinbaubesitzer zählen das Erhöhen der Qualität der Trauben- und Obstbauprodukte beziehungsweise der Verarbeitung sowie die bessere Ausräuterung der Gegendheiten des Gebietes, die Förderung des Gemeinschaftslebens und die Vertretung der Interessen der Weinbauer. Der Leiter des Vereines ist der „Weinbergsrichter“, dessen Arbeit von dem Vorstand und den Weinbergmeistern unterstützt wird.

Traditionell veranstaltet man in den Wintermonaten verschiedene Kurse und Vorträge im Themenkreis Weinbau. Die zum Weingebiet Sopron (Ödenburg), Kőszeg (Güns), Csepreg, Vasvárosszeg gehörenden Weinbauer pflegen gute Kontakte sowohl im menschlichen, als auch im fachlichen Bereich. Studienreisen und andere gemeinsame Programme beweisen die gute Zusammenarbeit.

Rendkívülyek, élmények

Csepreg határában nagy kiterjedésű szőlőhegy és kiterjedése alkalmas erdők találhatók. A Boldogasszony-patak völgyében elterülő sima víztükriű tó, a terület gazdag növény- és állatvilága élményekben gazdag kikapcsolódást, zavartalan pihenést biztosít az ide látogatók számára. A szőlőhegy – kiemelkedő természeti szépségének és programjainak köszönhetően – egyre népszerűbb a turisták körében.

Veranstaltungen, Feste

In der Gegend der Stadt Csepreg gibt es großtumige Weingärten und Wäldern, die zu Wanderungen geeignet sind. Der im Tal des Baches liegende See mit seinem glatten Wasserspiegel, die reiche Tier- und Pflanzenwelt der Gegend garantiert den Gästen die Erlebnisse in der Natur, ungestörte Ruhe, Unterhaltung. Der Csepregi Weinberg wird dank seiner bezaubernden Naturschönheiten und Veranstaltungen immer populärer bei den Touristen.

A Helyi közösségi borverseny

A helyi borverseny évente kerül megrendezésre. A szakmai zsűri a környező pincegazdaságok, szőlész szakcsoportok jeles és vizsgázott borszakértői, valamint helyi borokhoz jól értő gazdák köréből kerül ki. A helyi borverseny nagy jelentőséggel bír a gazdák körében, hiszen az értékelésből mindenki számára kiderül, miben kell még változtatni, javítani, hogy még jobb minőségű nedűvel kínálhassák vendégeiket.

Weinwettbewerb

Von Jahr zu Jahr findet der Wettbewerb der Csepregi Weine statt. Die Jury besteht aus anerkannten und geprüften Fachleuten der Kellerwirtschaften der Region, sowie aus den Reihen der besten örtlichen Weinbauer. Die Veranstaltung räumt an seiner Bedeutung immer mehr zu, weil es sich aus den Bewertungen herausstellt, was man noch tun muss, was man noch verbessern muss, um den Gästen Weine von noch besserer Qualität anbieten zu können.





Orbán-napi gyepültéprés

A szőlőhegyen megrendezésre kerülő Orbán-napi gyepültéprés a boros gardák egyik legfontosabb tavaszi ünnepe. Az immár hagyományá vált hegybejárást szent Orbánnak, a hegy védőszentjének tiszteletére rendezi meg a Szőlőhegy Tulajdonosok Egyesülete.

Az ünnepség a hegy lábánál, a Bors-hegyi kapuban álló Orbán keresztől kezdődik, ahol a hegybíró éves beszámolója után a helyi plébános megáldja a hegyet, s imádkozik a jó termésért. Ezután a gardák elindulnak és bejárik a birtokukat: meglekintik egymás szőlőit, megkóstolják a hegy „levét”, megbecsülik a várható termést, s mindeközben tapasztalatot cserélnek egymással.



Die Weinbergbegehung am Urban Tag

Sie findet auf dem Weinberg statt und gehört zu einem der bedeutendsten Frühlingstesten der Weinbauer. Die schon traditionelle Bergsbegehung wird zur Ehre des Schutzheiligen des Berges, dem Heiligen Urban vom Verein der Weinbauernbesitzer veranstaltet. Die Feierlichkeiten fangen an dem im Tor des Bors-Berges aufgestellten Kreuz mit dem Jahresbericht des Bergrichters an, dann segnet der Pfarrer der Stadt das Weinberg, anschliessend folgt ein Gebet. Nach der feierlichen Zeremonie begiben sich die Weinbauer auf den Weg und besichtigen alle Weingärten, kosten die Weine, schätzen die voraussichtliche Fochung, tauschen die Erfahrungen und Meinungen aus.

Nyitott Pincék Napja

A Nyitott Pincék Napja a szőlőhegy egyik legnépszerűbb ünnepe, melyet minden évben Párkányi szombatján rendeznek meg.

A helyi borversenyen kiemelkedő eredményt elért boros gazdáknak járó díjak, oklevelek átadása után rövid folklorizmussal folytatódik a délután, melynek állandó szereplői a csepregi Borbarát Hölgyek Egyesülete, a Citera Kőr és külsőszerű vendég csoportok.

A rendezvényre kilátogató közönség ezután útnak indul – lovas kocsikon vagy gyalogosan – és a megvásárolt boros pohárral sorra látogatja a nyitott pincéket, melyek ezen a napon késő estig tírt kapukkal várják a zamatos csepregi borokat kóstolni vágyó, a hegyre kilátogató vendéget.

A pincék zárása után – a 2008-ban felavatott új kóstolási helyen, a Rothermann-kertben – izletes vadpörkölt vacsorára és egy fergeteges szamli-partyra hívnak minden résztvevőt.

Tag der Keller mit offenen Türen

Das ist eines der beliebtesten Feste, das jedes Jahr am Pfingstabend, am Pfingstsonntag veranstaltet wird. Am Nachmittag werden die Preise und Urkunden des Weinswettbewerb im Rahmen eines Folklorprogramms übergeben. Es wirken mit: die Damen des Vereins der Weinfreundinnen, die Csepregi Zithenspieler und Folklorgruppen aus der Gegend.

Das anwesende Publikum kauft sich an Ort und Stelle ein Weinglas und fängt an, die Weinkeller, die bis in die späte Abendstunden geöffnet sind, nacheinander aufzusuchen, um die guten Csepregi Weinsorten zu kosten. Wer Lust hat, geht zu Fuß, wer die Bequemlichkeit bevorzugt kann mit einer Pferdeutsche fahren.

Nach dem das Program beendet wird, werden alle Teilnehmer, und Gäste zu einem „Wildgulasch“ und einer turbulenten Schrammelparty in dem Rothermann-Garten eingeladen.





Pünkösdi lófuttatás

Csoprogon több évszázados hagyományra van a Pünkösdi Lófuttatásnak. A Nyitott Pincék Napja után hétfőn tartják a helyi és Vas megyei lovasok versenyt több kategóriában. A megyei pontversenyt, díjazható versenyt – B1, B2, B3 – mellett megrendezik hagyományőrző jelleggel a Lófuttatást, melynek keretében megváltászik a helyi és a vas megyei Pünkösdi Királyt vagy Királynőt.



A szervezők – Répce Lovas Egylet, FarkasSándor Egylet, Petőfi Sándor Művelődési – Sportház és Könyvtár, Csoprog Város Önkormányzata, Vasi Lovasújszítikai és Lovaskultúra Hagyományőrző Egyesület – fogathajtásban a csoprogieknek, 2006-tól már a nyugat-dunántúli megyékből érkezeteknek is lehetőséget biztosítanak a nevezésre.

A vendégek jó hangulatúról rücskösökről kulturális fellépő csoportok és a Csoprog Hegyközség termelői borai gondoskodnak.

Pferderennen zu Pfingsten

Die Traditionen gehen auf Jahrhunderte zurück. Nach dem Tag der offenen Keller veranstaltet man Rennen in verschiedenen Kategorien des Hindernisspringens, an denen viele Sportler aus Csoprog und aus der Gegend, sowie aus dem Komitat Vas teilnehmen. Das traditionelle Pferderennen findet auch statt, anschließend wird ein Pfingstkönig und eine Pfingstkönigin gewählt. Auftretende Kulturgruppen und die guten Weine des Csoproger Weingebietes sind eine Garantie für gute Stimmung.

Szeleli felvonulás

Az ősz legkiemelkedőbb borturisztikai látványossága a szeptemberben megrendezésre kerülő szeleli felvonulás. Vasárnap délután a város apraja-nagyja jellemző őr és szőlőágakkal, szalagokkal feldíszített kocsiakra ül. A jó kedvű menet dalolva, beszélgetve, finom csepregi borokat kóstolgatva végigvonul Csepreg utcáin. A fő tére érve a felvonuló csoportok előadják mókás zenés-táncos műsorukat, majd a legszobosabb feldíszített kocsi és leglátványosabb jelmez kiválasztására is sor kerül.

Weinfest, Weinleseaufzug

Die hervorragendste weintouristische Sehenswürdigkeit ist der Weinleseaufzug, der jährlich im Monat September stattfindet wird. Sonntag nachmittag kleiden sich Kinder und Erwachsene ein, alle fahren mit den mit Weinreben und Blättern bunt geschmückten Kutschen und Leiterwagen durch die Strassen der Stadt. Man wählt den am schönsten geschmückten Wagen und das ideenreichste Maskenkostüm. Es fehlt nichts an Heiterkeiten, guter Stimmung, Musik, Tanzen und Singen, wobei die Kehle auch nicht trocken bleibt.

Erntebel-napi díjbor bemutató

Novemberben, Erntebel napján, a Hegyközség és a Farkas Síndor Egylet közös rendezvényének keretében kerül sor a csepregi gazdák díjborainak bemutatására. Az Egylet hagyományos kulturális műsorát követően ténchez és borkóstoló várja az érdeklődőket.

Vorstellung des neuen Weines am Elisabeth-Tag

Im Rahmen einer vom Verein der Weinbauern und vom Verein Farkas Síndor – dessen Zielsetzung ist, alte Traditionen aufzubewahren und sie wieder ins Leben zu rufen – gemeinsam vorbereiteten Veranstaltung haben die Csepregi Weinbauer die Möglichkeit, den neuen Wein vorzustellen. Folklorprogramme, Tanzaus und Weinsobe erwartet die Gäste.





Forrástól Forrásig Sétalát



A Phare CBC Ausztria-Magyarországi Kísérleti Alap HU 2003/004-575-03-25 program keretében került kijelölésre a Forrástól Forrásig Sétalát. A csoproggyógyászati szőlőbogyó szombathelyi bejárójánál elhelyezkedő Hanga-dűlőben találja a turisták a Sajbók-forrást. Hős víz felüdíti a betegyet látogató barangolókat. A Sétalát a Parkerdőn át vezet tovább. Az erdei pihenőházat érintve jutunk el az díjmentes kialakított Rothermann-kertbe. Kis pihenő után tovább haladva elérjük az Új-Bereki forrást. A kirándulókat a fákra felbeszelt turistajelek segítik a tájékozódásban.

Von der Quelle bis zur Quelle

Im Rahmen des Programmes einer Phare Preisauszeichnung wurde ein Spazierweg von der Quelle bis zur Quelle errichtet. Am Anfang dieser Strecke befindet sich die 'Sajbók'-Quelle mit ihrem kühlen, klaren, gesunden Wasser. Der Weg führt durch den Parkwald weiter. Durch das Rustplatznetz kommt man zum vor kurzem errichteten Rothermann-Garten. Nach einer kleinen Verschraufpause kann man weitergehen, so erreicht man das Endziel, die Quelle des neuen Bere-Brunnens. Auf Bäumen gemalte Zeichen helfen den Touristen bei der Orientierung.



Gyalombas Ferenc Borosgazdák

Cím: H-6737 Bük, József A. u. 1./B

Telefon: +36 94/359-076

Mobil: +36 30/344-31-62

Termőhely: Csepreg, Alsó-Hanga

Bortípusok: Zöld veltelini, Olaszrizling, Végyes cseré-k

Wein: Grünvelteliner, Welschrizling, Carolee

Vendéglátás a Hanga kapuban, boriskóstoltatás igény szerint tetszőleg deig a szálló-
hegyen max. 20 fő csoportok számára/Beszívás, Weinkosten nach Wunsch vom
Frühling bis Herbst auf dem Weinberg (Gruppen max. 20 Personen).





Nagy István Borosgardák

| | |
|-------------|---------------------------------|
| Cím: | H-9737 Bük, Méricsz. Za. u. 4. |
| Telefon: | +36 94/358-928 |
| Mobil: | +36 30/425-88-34 |
| Terméshely: | Csapong, Felső-Hanga |
| Borítajták: | Nektár, Zala gyöngye, Zsvéigelt |
| Winec: | Nektár, Zalae Perle, Zsvéigelt |

Borkezelés a szálláshelyen lévő háznál lehetséges, előzetes nyíron, max. 20 fő csoportok részére./Weinkosten im Haus auf dem Weinberg vor allem im Sommer. Gruppen max. 20 Personen



Németh Aszúd Borogazdák

| | |
|------------|---|
| Cím: | H-9735 Csepreg, Bartók B. u. 4. |
| Telefon: | +36 94/365-576 |
| Mobil: | +36 20/259-62-65 |
| Termőhely: | Csepreg, Felső-Hanga (100 m-re az országútól) |
| Bortaják: | Isnai Olivér, Zausigelt-kékfrankos cseréi |
| Wine: | Isner Olivér, Zausigelt-blafränkisch Cseréi |

Galambos-Nagy-Németh pince által szervezett boriskolatók lehetséges max. 25 fő részre a hegyen/Wiesenkisten auf dem Berg veranstaltet von Galambos-Nagy-Németh Keller max. 25 Personen.





Horváth Gyula Borosgardák

| | |
|------------|---|
| Cím: | H-9735 Csoprog, Vasi u. 11. |
| Telefon: | +36 94/563-012, +36 30/916-20-26 |
| E-mail: | horvathgyulano@pr.hu |
| Termőhely: | Csoprog, Felső-Hanga |
| Környék: | Irsei Olivér, Olaszrizling, Rizlingszilváni, Otella |
| Wine: | Irsei Olivér, Welschriesling, Rieslingszilváner, Otella |

A Szombathely felé vezető útról látni lehet a borospincét, ahol a szálló földelgőzében és a bar tőrelésű ürték. Ugyancsak itt van lehetőség bortelőkészítés saját készítésű pogácsák, péstítozott berkecsolyák kíséretében. Igény szerint címenemuzsika tárgy a vendégét./Von der Landstraße, die in Richtung Szombathely führt, kann man den Weinkeller sehen, wo die Trauben verarbeitet werden und der Wein gelagert wird. Weinkosten, hausgemachte Pogatschen und Weinbrötter, nach Wunsch auch Zithermusik möglich.



Kovács József Boraszüveg

Cím: H-6735 Csepreg, Ady u. 5.

Telefon: +36 94/365-271

Termőhely: Csepreg, Rémök-hegy

Borfajták: Szürkebarát, Chardonnay, Pinot Noir, Zweigelt
Weine: Graubüsch, Chardonnay, Pinot Noir, Zweigelt

Borkóstolás szakmai kommentálással, folyóber értékelés. Hízi specialitások: Rémöki Csóré, aszalt gyümölcs, teljes árúval főziből készült paprika, hidegtel. Üdülőknek szánta 20-25 fő. Nyitvatartás: iglyog szerint. Egyéb szolgáltatások: grillparti, gulyásparti a szállóhegyen, lacso tőrök szerezése, kocsiklás, kerékpárkölcsönzés. *Weinkosten mit Fachkommentar, Verkauf von Ladigazin. Spezialitäten des Hauses: Rémöker Csóré, gedürreter Obst, Pogatschen, Kalte Platte. Sitzplätze für 25 Personen. Öffnungszeit nach Wunsch. Andere Dienstleistungen: Grillparty, Gulaschparty auf dem Weinberg, Pferdreiten, Kutschfahrten, Ausleiher von Fabrikälern.*





Jétek Miklós Borosgardák

Cím: H-9735 Csoprog, Ady E. u. 14.

Telefon: +36 94/365-800

Mobil: +36 30/425-88-34

Termőhely: Csoprog, Rámók-hegy

Borjaiták: Lakkhegyi máza, Tramini, Csaszargi fűszeres, Pinot Noir

Wine: Lakkhegyer Weissrot, Traminer, Csaszargyi Grandcruein, Pinot Noir



Háider Ákos és Háider László Borosgardák

Cím: H-9735 Cséreg, Széchenyi tér 2.

Telefon: +36 94/366-560

Termőhely: Cséreg, Alsó-Hanga

Boríajtak: Zweigelt, Kékfrankos
 Wines: Zweigelt, Blaufränkisch

A szőlősgazdák 200 tőke tulajdonú, fele-fele arányban zweigelt és kékfrankos. A 14 éves szakmai tapasztalat, a tölgyfa-erdős terület és egy közel 100 éves pinces klimatizált egységgel hozzájárul ahhoz, hogy a szőlőből valódi édes, zamatos vörösbőr váljon. / Auf dem Weinberg sind 200 Weinstöcke teils Zweigelt teils Blaufränkisch. 14 jährige Erfahrung, Reifen in Eichenholzfassern, und das Klima eines nahezu 100-jährigen Kellers tragen zum Endprodukt, zu einem weichschmeckenden Rotwein mit Bukett bei.





Kováth Gábor – Répceszentlélek Borpince Borosgardák

| | |
|--------------|---|
| Cím: | H-9735 Csoprog, Bográk Ignác u. 44. |
| Telefon: | +36 94/366-269 |
| Mobil: | +36 30/428-21-57 |
| Terméskód: | Csoprog, Boro-bogy |
| Borkészítés: | Cseresznye, Ezerfűrtű, Zweigelt, Pinot Noir |
| Wéme: | Cseresznye Gewürzwein, Tassentraben, Zweigelt, Pinot Noir |

Folytató értékesítés a helyi szőlő borszőlőben. Borkészítés, bogyószedés is lehető-
ség van, előzetes bejelentkezés alapján. Nyitva tartás igény szerint. / Verkauf von
Lebigein im Weinkeller beim Weinbau. Öffnungszeit nach Wunsch. Bei
Voranmeldung sind auch Führungen auf dem Weinberg und Weinkeller möglich.



Horváth Antal – Répceszentlélek Borpince

Cím: H-9735 Csepreg, Hunyadi u. 21.

Telefon: +36 94/365-486

Termőhely: Csepreg, Boro-hegy

Borfajták: *Zöld veltelini, Csereszgyi füzeses cserai*
Weinre: *Grünvelteliner, Csereszger Gewürzwein Cserai*

Horváth Koltán – Répceszentlélek Borpince

Cím: H-9735 Csepreg, Szombathelyi u. 4./A

Telefon: +36 94/365-668

Termőhely: Csepreg, Boro-hegy

Borfajták: *Kékfrankos, Pinot Noir*
Weinre: *Blaufränkisch, Pinot Noir*





Jólt Kélmén Borosgardák

| | |
|-------------|--|
| Cím: | H-9735 Csepreg, Fehér utca 12. |
| Telefon: | +36 94/363-258, +36 70/94-42-415 |
| Termőhely: | Csepreg, Fehér-Harga – Kőszeg, Kévi-dűlő |
| Borajánlat: | Kékfrankos, Zweigelt, Rizlingszilváni |
| Wéme: | Blaufränkisch, Zweigelt, Rizlingsilvaner |

A család háznál lévő borospincében lehetőség nyílik a túljághozálódhan érlelt borok készítésére, amelyek értékesítésre igény szerint kismért és palackozott formában tétérnek. A 25 éves szőlőtermesztési és borászati tapasztalatoknál köszönhetően a család érdeklődő nyger el azazymindistét borászományok. /Möglichkeit zum Kasten des in Eichenholzfässer gegärten und gereiften Weines gibt es im Weinkeller beim Wohnhaus. Verkauf von Leilig -trau Flaschenwein nach Wunsch. Dank der 25-jährigen Kenntnisse und Erfahrungen erreichte die Familie an verschiedenen Weinschmeckerbeurteilungen die beste Qualifizierung.



Kiss István Borosgazdák

| | |
|-------------|-----------------------------------|
| Cím: | H-6735 Csepreg, Hunyadi u. 37. |
| Telefon: | +36 94/365-419 |
| Mobil: | +36 30/352-13-23 |
| Termőhely: | Csepreg, Guramb |
| Bortípusok: | Zöld veltelini, Zausigelt, Nektár |
| Wine: | Grünveltliner, Zausigelt, Nektár |



„A csepregi zöldet kóstolva
Van egy gúnc, de bár jók lennének
Ha nem jönnék, hát csak gúncok lennének.
De bár utána a szőlő is szőlő, egyelőre gúncok!”



Melnár László Borosgardák

| | |
|-------------|--|
| Cím: | H-9735 Csepreg, Bográd I. u. 26. |
| Telefon: | +36 94/363-205 |
| Termőhely: | Csepreg, Ruzsa-hegy |
| Borlapátok: | Kékfrankos, Zweigelt, Olaszrizling |
| Winec: | Blaufränkisch, Zweigelt, Weischritling |

Az erdő mellett lévő borszívesben történik a minimális vegyszer felhasználással termelt szőlő felkölöszése és tárolása. A pincében igény szerint lehetőség van borkóstolásra. / In der Nähe des Waldes befindet sich der Keller, wo die Trauben aufgearbeitet werden und der Wein gelagert wird. Weinkosten nach Wunsch möglich.



Pécs János Borosgazdák

Cím: H-9735 Csepreg, Kőszegi u. 6.

Telefon: +36 94 / 365-267

Termőhely: Csepreg, Felső-Hanga, Ruzsa-hegy

Borfajták: *Irsai Olivér, Rizlingszilváni, Csereszegi fűszeres, Neuburger, Zöld veltelini, kékdi szüretelésű (Spätlese), jégbor*
Irsai Olivér, Rieslingszilváni, Csereszegi Gewürztraminer, Neuburger, Grünselteliner, Eiswein (Spätlese)

Wein:

A borok az Országos Borminőségügyi Intézet minőségvizsgálattal rendelkeznek. Palackozott- és folyóborok értékesítése a házánál lévő pincében történik, ahol előzetes egyeztetést követően betekintés is lehetőség van (max. 20 főig). / Die Weine werden vom Ungarischen Weinqualifizierungsinstitut bewertet. Verkauf von Ladig- bzw. Flaschenweinen im Keller beim Weinhause. Weinkosten nach Vereinbarung für max. 20 Personen.





A délburgenlandi „Weinidyllé”

„Ezsményi borvidék”

A „Weinidyllé Südburgenland” egy különleges borvidék: eredetiségében, hangulatában és természetességében egyedülálló turisztikai ékszerdoboz a viencses zajos forgatagban.

Tájainak szépsége, az apró települések varázsa és nyugalma családok és magányos turisták legjobb úticélpja lehet.

Délburgenland megismerésére érdemes kellő szabadidőt és fíradtságot feleltetni. Hangulatos helyek, szőlőhegyek, borizletek, valamint borkimérések hívják az arra járókat egy-egy pohár italra.

600 hektáros szőlőszetével Burgenland legkisebb-borvidéke, mégis jó minőségű nedűket kínál. Az olaszrizling és a kékfrankos vezetik a délburgenlandi „Weinidyllé” listáját, mivel a földrajzi adottságok a szőlők számára a legkedvezőbbek.

Az Eisenberg környéki és a Deutsch Stützent (Németlővd) körülvevő szőlőhegyekben terem a kékfrankos. Ez a nemes szőlőfajta megtalálja a megfelelő feltételeket.

Az évente 2000 órányi napsütés meghatározza a délburgenlandi klímát, és rányomja bélyegét az itt élő emberek hangulatára is.

Azonban nem csak a táj és az emberek egyedülállóak Burgenland déli részén; a borok is egyedülállóak és különlegesek.

A térség termelői és értékesítői már régóta tudják, hogy az aránylag kis mennyiség miatt csak minőségileg kiváló és mindenekelőtt jellegzetes termékekkel lehet a nemzetközi piacra kijutni. A pincészetek kiemelkedő feladata az egyedül jelleg megőrzése, ami nem csak mennyiségben, minőségben, hanem sajátosságban is megkülönbözteti a térség borait más régiók termékeitől.

Jellegzetes Tervez borok

A mikroklíma és az évszínnyokban gazdag talaj egy egészen sajátos bortípust eredményeznek. A fehérborok elegánsak és üdék, gyümölcsös karakterűek. A vörösborok erőteljesek; a talaj évszínnyanyag összetételének megfelelően fűszeresek, elegáns megjelenésűek, stabil a tartóerejük, valamint jól és hosszan tárolhatók. Ha valahol, akkor itt igazán izgalmasak ezek a borok.

„Weinidylle Südburgenland“

Sonnig. Einzigartig. Typisch.

Die außergewöhnliche Gegend des Weinbaugesbietes „Weinidylle Südburgenland“ stellt ein in Bezug auf Ursprünglichkeit, Gemütlichkeit und Natürlichkeit einzigartiges toaristisches Kleinod fernab jeglichen städtischen Treibens dar. Mit seiner landschaftlichen Schönheit, der Kleinstrukturiertheit und Stille ist es ein perfektes Ziel für Familien und Individualtouristen.

Für eine Reise durch das Südburgenland sollte man sich genügend Zeit nehmen. Hier gibt es viele stimmungsvolle Plätze, Weinberge und Vinotheken zu besuchen, und gemütliche Buschenschenken laden zum Verweilen ein.

Mit rund 600 Hektar Rebfläche das kleinste Weinbaugesbiet des Burgenlandes, bringt diese Gegend dennoch große Weine hervor. Welschriesling und Blaufränkisch gelten als Leitsorten in der „Weinidylle Südburgenland“, weil sie hier die besten geologischen Bedingungen vorfinden.

Rund um den Eisenberg und den Weirberg von Deutsch Schützen wächst der Blaufränkisch. Diese edle Rebsorte findet hier die passenden Voraussetzungen vor.

Und die Sonne scheint ...

Etwa 2.000 Sonnenstunden im Jahr prägen das Klima im Südburgenland wie auch das Gemüt der Menschen, die hier leben. Aber nicht nur Land und Leute sind etwas ganz Besonderes im Südburgenland.

So sind auch die Weine. Einzigartig. Etwas Besonderes.

Den Produzenten und Vermarktern des Gebietes ist längst klar, dass wegen der geringen Mengen auf dem nationalen wie internationalen Markt nur mit qualitativ hochwertigen und vor allem typischen Produkten zu bestehen ist. Oberste Prämisse der Winzer ist es, diese Typizität zu erhalten, damit man sich von anderen Regionen abheben kann - nicht durch Quantität, sondern durch Qualität und Einzigartigkeit. Typisch. Weine mit Terroir.

Das Mikroklima und die mineralischen Böden ergeben einen eigenen Weintyp. Weißweine sind elegant und spritzig und durch einen fruchtigen Charakter geprägt. Rotweine sind kraftvoll und mineralisch würzig mit eleganter Textur, festem Tanningertis und großem Lagerpotenzial. Wenn auch viele Gebiete von Terroir reden, hier ist dieses schmeckbar.



Az egyesület célja mindazon kulturális hagyományok ápolása, amelyek a magyar, különösen Csepreg és vidékéhez fűződő szőlőtermesztéshez, a gasztronómiához és a borászathoz kapcsolódnak. A magyar és csepregi borok megismerése érdekében végzett értékmegőrzési tevékenységet folytat, és hozzájárul ahhoz, hogy a magyar hölgyek nagyobb szerepet kapjanak a magyar borkultúra és gasztronómia terjesztésében.

A fenti célok érdekében: rendszeres találkozókat, tanfolyamokat szervez mind a tagok és hozzátartozóik, mind pedig azon érdeklődők számára, akik nyitottak a borkultúra iránt.

A szervezet tagjai (jelenleg 25 fő) hazai és külföldi borászati szakmai fórumokat látogatnak és közreműködnek borászati kiállítások, borszemélyek, borkóstolók szervezésében, valamint Csepreg város kiemelt rendezvényein.

2005-ben részt vettek:

- Csepregi Borszemélyen – szőlészeti
- Nyitott Pincék Napi rendezvényen
- Orbán-napi gyepűtőpráson
- Csepregi szüneti felvonuláson, borkóstolón
- Megyei Szívprogram rendezvényein, előadásain
- Kőszegi szüneti felvonuláson
- Erősbet-napi borbemutatón
- Phare CBC által támogatott borturisztikai képzésen



Csepregi Borbarát Nőgyűk Egyesülete

A 2005-ben alakult Csepregi Borbarát Nőgyűk Egyesülete új és fiatal közönségre a csepregi civil szervezeteknek.



*Der Verein der Damen
der Csepregi Weinfreundinnen*

*Der Verein mit diesem schönen Titel ist
eine der neuesten und jüngsten Zivilorganisationen der Stadt.*

Der Verein hat vor, alle kulturellen Traditionen zu pflegen die sich an die Weinbaukultur Ungarns und insbesondere der Csepregi Gegend und an die Gastronomie anknüpfen. Um die ungarischen und Csepregi Weine besser kennenlernen zu können, üben die Damen des Vereines eine Tätigkeit aus, die traditionelle Werte aufbewahrt, so tragen sie dazu bei, dass die ungarischen Damen eine größere Rolle bei der Verbreitung der Weinkultur und Gastronomie bekommen.

Um diese Zielsetzungen verwirklichen zu können, werden Diskussionen, Erfahrungsaustausche, Lehrkurse veranstaltet, an denen sowohl die Mitglieder und Verwandten, als auch alle teilnehmen können, die sich für die aktuellen Aufgaben der Weinkultur interessieren.

Die Mitglieder des Vereines (zur Zeit 25 Personen) nehmen an verschiedenen Fachberatungen im In- und Ausland teil, und wirken immer mit, wenn es sich zum Beispiel um Weinbauausstellungen, Weinwettbewerbe, Weinproben, oder andere feierliche Veranstaltungen der Stadt Csepreg handelt.

Im Jahre 2005 haben die Damen des Vereines an folgenden Veranstaltungen teilgenommen:

- Csepregi Weinwettbewerb – Jury
- Tag der offenen Keller
- Bergbegehung am Urban Tag
- Weinkese Aufzug von Csepreg
- Veranstaltungen des Herzprogramms des Komitates
- Weinkese Aufzug im Köszeg (Görs)
- Weinprobe am Elisabeth Tag
- Von Phare CBC unterstützte weintouristische Ausbildung



Borbároslyuk

a Csepregi Borbarát Hölgyek ajánlásával

Félbarna pogácsa

Hozzávalók: 4 csésze meleg víz, 5 dkg élesztő, 4 evőkanál méz, 5 csésze finomliszt, 5 csésze teljes kiérlésű liszt, 4 teáskanál só, 1 csésze olaj. Keverhetünk a tésztába dióbelet, napraforgómagot vagy tókmagot.

Az élesztőt mézes vízben felfuttatjuk. A liszteket az olajjal alaposan elkeverjük, hozzáöntjük az élesztőt és a magokat. A tésztát ragacsos lesz, ezért hogy könnyebben bírjunk vele, először csak felét tegyük egy lisztezett gyúródeszkára. Amennyi lisztet dolgozzunk a tésztába, hogy ne ragadjon és ki tudjuk nyújtani. A pogácsákhoz kb. 1 cm vastagságúra nyújtjuk a tésztát, majd megszórjuk szezámmaggal. Kiszaggatjuk, óvatosan tepsibe helyezzük, majd a tésztát másik felével ugyanazt megisszátuk. Langyos helyen hagyjuk, míg kb. kétszeresére megkeel. Előmelegített sütőben (7 fokozaton) kb. 10 perc alatt barnára sütjük.

Sonkás csigák

Hozzávalók a tésztához: 5 dkg élesztő, kb. 6 dl langyos tej, 4 kávéskanál cukor, 1 kg főzési liszt (finomliszt), 8 evőkanál olaj, só, drólt fehér bors.

Hozzávalók a töltelékhez: 70 dkg főtt, füstölt sonka, vagy csülök, vagy tarja (ami éppen akad), 5-6 evőkanál sonkás krémsajt vagy tejföl, 4 gerezd fokhagyma, 1 mokkaskanál drólt fehér bors.

A nyújtáshoz finomliszt, a lekkenéshez 2-3 evőkanál olaj, a lekkenéshez 1 tojássárgája.

Az élesztőt a cukros langyos tejben felfuttatjuk. A lisztet tálba szitáljuk, a felfuttatott élesztőt beleöntjük, megszórjuk, megborsozzuk és az olajjal addig dagasztjuk, míg olyan nem lesz mint egy pizzatészta. Olajjal lekkenjük, és letakarva meleg helyen duplájára kelesztjük.

A töltelékhez a főtt sonkát ledaráljuk vagy jó apróra vágjuk, a krémsajttal (vagy tejföl) a rizott fokhagymával valamire borssal összekeverjük. A megkelet tésztát 2 cipóra osztjuk, mert könnyebb lesz így bírni vele. Az egyik cipót meglisztezett gyúródeszkán ujjnyi vastagsra nyújtjuk (téglalap formára), rákenjük a krémsós masszát felét, majd a tésztát felsavartjuk és szintén ujjnyi vastagon felszeleteljük. A másik cipóval is hasonlóan járunk el. 20 percig még kelesztjük. Sütőpapírral bélelt tepsibe rakjuk, a tetszés szerint 2-3 evőkanál vízzel elkevert tojássárgájával lekenjük. Előmelegített sütőben, kb. 200 °C fokon megsütjük.

Kaprás túrós lepény

2 dl tejsírt, 2 tojás sárgáját, 15 dkg kristálycukrot jól elkeverünk. Beletesszünk 30 dkg lisztet, 1 sütőport, 1 citrom reszelt héját, 1 csipet só és jól összekeverjük. Végül a felvert tojásfehérjét óvatosan beleszaggatjuk. Kiszórt, kilisztezt tepsibe öntjük, szépen eligazítjuk. 25 dkg túrót, 1 tojás sárgáját, annak felvert habját, apróra vágott kaporral, 1 csomag vanília cukorral összekeverünk, a tésztát betejőse simítjuk. Előmelegített sütőben kb. 20 percig sütjük 5-6 fokozaton.



Weinbräuer

mit der Empfehlung der Damen der Weinfreundinnen

Halbbraune Pogatsche

Zutaten: 4 Tasse warmes Wasser, 5 Dekagramm Hefe, 4 Esslöffel Honig, 5 Tasse Feinmehl, 5 Dekagramm voll ausgemahlenes Mehl, 4 Teelöffel Salz, 1 Tasse Öl
In den Teig können auch Nuss, Sonnenblumenkerne oder Kürbiskerne hineingemischt werden.

Die Hefe lassen wir im Honigwasser auflaufen. Die Mehlsorten vermischen wir mit dem Öl gründlich, dann gießen wir die Hefe mit den Körnern dazu.

Der Teig wird ein bisschen klebrig sein. Um damit leichter umzugehen, legen wir zuerst den halben Teil auf das gemahlte Nudelbrett. Geben wir soviel Mehl in den Teig, dass er nicht klebrig wird. So können wir ihn schön ausrollen. Zu den Pogatschen brauchen wir 2 Zentimeter dicken Teig. Dann bestreuen wir ihn mit Sesamkernen. Wir reißen den Teig heraus und legen die Pogatschen vorsichtig in das Backblech. Wir lassen sie in einem lauwarmen Raum, bis sie aufgehen (doppelte Größe). Wir tun das Gleiche auch mit dem anderen Teil des Teiges. In einer vorgewärmten Backrohr werden die Pogatschen in 10 Minuten fertig und braun sein. (Stufe 7)

Schinkenschncke

Zutaten zum Teig: 5 Dekagramm Hefe, 6 Deziliter lauwarme Milch, 4 Kaffeelöffel Zucker, 1 Kilo Feinmehl, 8 Esslöffel Öl, Salz, Pfeffer (gemahlen, weiß)

Zur Fülle: 70 Dekagramm Schinken (gekocht, geräuchert) oder Salos, oder Schulterstück, 5-6 Esslöffel Schinkencremekäse oder saure Sahne, 4 Zehn Knoblauch, 1 Kaffeelöffel Pfeffer (gemahlen, weiß)

Die Hefe lassen wir im gezuckerten lauwarmen Milch auflaufen. Das Mehl besteln wir in eine Schüssel. Die aufgelaufene Hefe gießen wir dazu. Wir würzen mit Salz und Pfeffer, dann kneten wir die Masse, bis sie einem Pizzateig ähnlich wird. Der Teig wird mit Öl beschmiert und bedeckt. Dann lassen wir ihn in einem warmen Raum auflaufen. /doppelte Größe/

Zur Fülle zerschneiden wir den Schinken in ganz kleine Stücke, aber wir



können auch die Fleischmaschine besitzen. Die Schinkencreme mischen wir mit dem Schinkencremekäse (oder saure Sahne) mit dem feingehackten Knoblauch und mit dem Pfeffer gründlich zusammen.

Den aufgelaufenen Teig schneiden wir in 2 Teile, so können wir damit leichter umgehen. Den ersten Teil rollen wir auf einem bemehlten Nudelbrett auf. Der Teig soll fingerdick sein und soll das Format eines Rechtecks haben. Mit der halben Schinkencreme beschmieren wir den Teig, dann rollen wir ihn auf und wir schneiden ihn auf. (Fingerdick) Dann wiederholen wir alles mit dem anderen Teil des Teiges. 20 Minuten Zeit braucht man zum aufgehen. Die Stücke legen wir in das mit Backfolie ausgefütterte Nudelbrett und ihre obere Hälfte beschmieren wir mit Eigelb, das wir im 2-3 Esslöffel Wasser umrühren. Es wird im vorgewärmter Backrohr gebacken (ca. 200 Celsius Grad).



Honvethi József termesztők

Csopregen az Ady u. 5. szám alatti almiskertben Jonika, Gala és Golden B fajtákkal várjuk kulturális vásárlóinkat. / Wir bieten unseren Kunden im Apfelgarten (Csopreg, Ady Str. 5) die Sorten Jonika, Gala und Golden B an.

Rónaszedői Judit

Cím: H-9735 Csopreg, Kossuth u. 7. ■ Telefon: +36 94/365-425

Csopreg város külterületén, az Acélid felől vezető úton szeretettel várjuk vásárlóinkat az almiskertben Jonagold, Idared, Golden, Vilmosa, Jonika fajtákkal illetve nyári almával. Nyitás: szeptembertől november végéig. /Außerhalb der Stadt Csopreg bieten wir unseren Kunden im Apfelgarten an der in Richtung Acélid führenden Landstraße die Sorten Jonagold, Idared, Golden, Vilmosa und Jonika, bzw Sommerapfel an. Geöffnet von September bis Ende November.

Bognár László

Cím: H-9735 Csopreg, Bognár I. u. 9. ■ Telefon: +36 94/365-229

Termesztett fajták: Molis Delicious, Gala, Jonagold változatok, Golden, Idared, Red Winter

Sorták: Molis Delicious, Gala, Jonagold-Variationen, Golden, Idared, Red Winter

Csopreg határában létező, 2002-ben telepített, 4 ha alapterületű intenzív rendszerű öntözhető almáskert, környezetbarát technológiával. / 4 Hektar im Jahre 2002 angeplanter Apfelgarten. Intensives System, umweltfreundliche Technologie, bewässerbar, in der Gegend der Stadt Csopreg.

Bobacki Aranka zsmus

Cím: Club Taverna, Bük, Zrínyi u. 9. ■ Mobil: +36 30/258-46-35

Sokéves lótartrási, lovgóltatási tapasztalattal rendelkezően. Jelenleg 6 lovas van, az egyik páni. Beszélő németül.

Szolgáltatások: lóipolis elbojítottatása, futószáras oktatás
sátokozásis, esküvői és alkalmi fogat
borkóstolódval egybekötött kocsisis
egyedi igények kielégítése (pl. speciális kocsidésítés,
magyar és német nyelvű idegavezetés)

Dienstleistungen: Pferdopflanzungskurs, Reitenunterricht
Spazierfahrt, Gaspann (Hochzeit oder andere Anlässe)
Kutschenfahrt mit Weinkosten
Spezielle Wünsche nach Vereinbarung
(speziell geschmückte Kutschen,
ungarisch- bzw. deutschsprachige Fremdenführung)



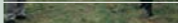
Varga Lovastanya / Pferdehof Varga

Varga Lajos

Cím: H-4035 Csepreg, Dózsa u. 54. ■ Telefon: +36 70/332-83-34

Szolgáltatások: Tereplovaglás
Fogatosítás
Béttartás

Dienstleistungen: Geländereiten
Bespannung
Lobstierhaltung





RÉPCEVÖLGYE VADÁSZTÁRSASÁG

A Répcevölgye Vadász-társaság területe Csoprog központtal Kőszeg-hegyalja, valamint a Répce-sík találkozásiánál fekszik.

Északon az országhatár ill. Kőszeg város határától kiindulva délen a Szombat-

bely-Bük vasútvonal határolja. Területe: 6300 ha.

Területének egyharmadát erdő borítja, amelyben meghatározó a tölgyes, fenyves, kisebb részben az akác.

Adottságaiból adódóan elsősorban nagyvadász terület.

Legjelentősebb a vaddisznó állomány, amelyből több aranyérmes agyará kan került terítésre. Ugyancsak jó minőségű a gimaszarvas állomány; az elmúlt időnyben több érmes, köztük aranyérmes bíka is esett. Az őz állomány jelentős, érmes bakok is találhatóak itt.

Vadászvendégeink elsősorban külföldiek, akik rendszeres visszajértek. Az utóbbi időben a terület egyre több hazai vadászok költötte fel érdeklődését, akik a vad lovása mellett a túja is beleszerettek.

A vadászatok között remek kikapcsolódást nyújt Bükfürdő, valamint kirándulások a hangulatos Kőszegre, Sopronba, Szombatbelyre.

Minden vadászunkra fogadunk bérvadászokat, csoportoknak vaddisznó-hajtásokat is.

Élőhelyünk: H-9735 Csoprog, Csokonai u. 10.

Tel.: +36 30/9401-805 Fax: +36 94/365-092

JAGDGESELLSCHAFT RÉPCEVÖLGYE (RABNITZTAL)

Das Jagdgebiet der JAGDGESELLSCHAFT RÉPCEVÖLGYE liegt dort, wo die Hügel von Kőszeg-Hegyalja mit der Répce-sík (Rabnitzebene) zusammen treffen.

Die Reviergrenze bildet im Norden die Staatsgrenze, im Süden ist es von Kőszeg ausgehend durch die Eisenbahnlinie Szombatbely-Bük abgegrenzt. Das Jagdgebiet beträgt 6300 ha.

Ein Drittel des Reviers ist von Wald bedeckt. Die charakteristischsten Baumarten sind die Eichen und Kiefer, zum kleineren Teil auch die Akazien. Aus diesen Gegebenheiten ergibt sich, dass das Gebiet in erster Linie ein Hochwildrevier ist.

Am bedeutendsten ist die Schwarzwildpopulation, von der mehrere Keiler zur Strecke kamen, deren Gewaffe die Goldmedaille verdienten. Auch die Rothirschpopulation ist von sehr guter Qualität; in der letzten Saison sind mehrere Medallienträger unter ihnen auch ein Hirsch mit Goldmedaille erlegt worden. Auch das Rehwild lebt hier in großer Zahl, unter ihnen auch Böcke mit Medallientrophäen.

Unsere Jägersäfte kommen überwiegend aus dem Ausland und kehren regelmäßig zurück. Das Revier hat in den letzten Jahren immer mehr inländischen Jägern die Aufmerksamkeit geweckt, die sich neben dem Wildabschuss auch in die Landschaft verliebt haben.



Zwischen zwei Jagdtagen bieten das Bad Bük bzw. das reizvolle Kőszeg, Szombatbely oder Sopron großartige Ausflugs- und Unterhaltungsmöglichkeiten.

Wir empfangen Gastjäger auf alle unseren Wildarten, für Gruppen werden auch Schwarzwildtreiben organisiert.

Erreichbarkeiten:

H-9735 Csoprog, Csokonai Str. 10.

Tel.: +36 30/9401-805

Fax: +36 94/365-092



IFJÚSÁGI SZÁLLÓ

A CSIN-talan Ifjúsági és Turisztikai Egyesület 30 fő befogadására alkalmas szálláshelyet működtet Cseregy központjában.

A szálló egész évben nyitva áll – elsősorban ifjúsági csoportok, kerékpáros és bukarcsos turisták előtt. Hűtőmeleg víz, meleg víz, felszerelt konyha, étkező, nagy udvar áll a vendégek rendelkezésére. A kertben lehetőség van szalmatüvelésre, bográcsozásra, kisebb rendezvények lebonyolítására.

Látogasson el hozzánk, és ismerje meg városunk nevezetességeit, a környék természeti szépségeit!



JUGENDDHOSTEL

Der Jugend- und Touristische Verein CSIN-talan hat im Zentrum von Cseregy eine Herberge eröffnet, in der 30 Personen Unterkunft finden können.

Das kleine Hostel ist über das ganze Jahr in Betrieb und erwartet in erster Linie Jugendgruppen, Wanderer und Fahrradtouristen. Duschräume mit kaltem und warmem Wasser, eine eingerichtete Küche und ein großer Hof stehen den Gästen zur Verfügung. Im Garten kann man Gulaschpartys, Speckbraten oder kleine Feierlichkeiten veranstalten.

Besuchen Sie uns und lernen Sie die Sehenswürdigkeiten unserer Stadt und die Naturschönheiten der Gegend kennen!





Horvátszék



FORRÁSTÓL FORRÁSIG SÉTÁUT

Sajók-forrás → Róthermann-kút → Új-Bene-kút

FELSŐ-HANGA

- ① Galambos Ferenc
- ② Nagy István — Németh Árpád
- ③ Horváth Gyula

RÁMÓK-HEGY

- ④ Horváth József
- ⑤ Tóth Miklós — Heizler Ákos

ALSÓ-BENE-HEGY

- ⑥ Horváth Antal — Horváth Zoltán
- ⑦ Horváth Gábor

FELSŐ-BENE-HEGY

- ⑧ Tóth Kálmán

GURUMB

- ⑨ Illés István

RUZSA

- ⑩ Molnár Sándor
- ⑪ Páczs János