

TIHANYI



VISSZHANG

A Tihanyi Önkormányzat lapja

XVI. évfolyam • 157. szám • 2022. november

KINEK ÜZLET A LEVENDULA LEPÁRLÁS?

ÉLET A HALÁSZLÉN TÚL

ÁTADTÁK A PRO TIHANY DÍJAT

CSAK ENGEDÉLLEL HASZNÁLHATÓ A TELEPÜLÉS NEVE

Az utóbbi időben egyre gyakoribb a település nevének jogosulatlan használata pedig 2011. novembere óta önkormányzati rendelet szabályozza a Tihany név felvételének és használatának lehetőségeit. A képviselő-testület engedélye nélkül tilos a kereskedelmi szálláshelyek, üzletek, vendéglátó egységek nevében, megkülönböztető elnevezésében a település nevét használni.

A rendelet hatálya kiterjed azon természetes személyekre, gazdasági-, társadalmi-, tudományos, egészségügyi-, kulturális-, oktatási vagy egyéb szervezetekre, intézményekre, más jogi személyekre, jogi személyiség nélküli gazdasági vagy egyéb társaságokra, akik vagy amelyek a Tihany nevet használni kívánják.

A Tihany nevet az előzőekben megjelölt jogalanyok elnevezésükhöz, domain névben, sajtótermék címében, tevékenységükhöz vagy tevékenységük során, valamint működésükkel összefüggésben bármilyen formában csak engedéllyel vehetik fel vagy használhatják.

TÚZIFA A RÁSZORULÓKNAK



Tihany ebben az évben a szociális tűzifára benyújtott pályázata és a szükséges önrész vállalása mellett mintegy 1,5 millió forint vissza nem térítendő támogatásban részesült. Ez 68 erdei köbméter keménylombos tűzifát jelent. A képviselő-testület legutóbbi ülésén hozott határozata szerint december 12-ig lehet benyújtani a szociális tűzifára szóló igényeket.

A tűzifa támogatásra azok a családok jogosultak, ahol az egy főre jutó havi jövedelem nem haladja meg az öregségi nyugdíj legkisebb összegének a 450 százalékát (128.250 Ft/fő). Jogosult a gyermekét egyedül nevelő szülő, ahol fogyatékos vagy tartósan és súlyos beteg személy él, illetve ahol az egyedül élő esetében a havi jövedelem nem haladja meg az öregségi nyugdíj mindenkori legkisebb összegének 550 százalékát (156.750 Ft/fő).

A várhatóan megnövekedett érdeklődés miatt az elfogadott önkormányzati rendelet értelmében a tűzifa támogatás mértéke háztartásonként **legfeljebb 3 erdei köbméter** lehet.

Az önkormányzat a támogatásból vásárolt tűzifát, 2023. február 15-ig osztja ki a rászorulóknak részére.

t-v

Engedélyköteles akkor is a névhasználat, ha a település nevét emblémán, jelvényen, kiadványon, egyéb terméken, más dísz- vagy emléktárgyon kívánják használni.

A névhasználat csak akkor engedélyezhető, ha a kérelmező lakóhelye, tartózkodási helye, székhelye, telephelye, vagy működési helye Tihany közigazgatási területén van vagy tevékenysége, működése jellemző módon Tihanyhoz kötődik illetve az általa előállított termék Tihany közigazgatási területén kerül forgalomba.

Az engedély nélküli vagy az engedély kiadásának megtagadása ellenére történő névhasználat tilos. Ha a tevékenységet végző a tiltás ellenére sem hagy fel a névhasználattal, a közösségi együttélés alapvető szabályait sérti, mely alapján hatósági eljárás indítható, 150 ezer forint közigazgatási bírság kiszabására van lehetőség, mely ismételhető, illetve 50 ezer forint helyszíni bírság szabható ki. A névhasználat engedélyezése, az engedély visszavonása és a névhasználat megtiltása a képviselő-testület hatáskörébe tartozik. Az engedélyezés még a feltételek fennállása esetén sem automatikus, a képviselő-testület mérlegelési jogkörébe tartozik, hogy az adott névhasználatához hozzájárul vagy sem.

Fentiek alapján a képviselő-testület engedélye nélkül tilos a kereskedelmi szálláshelyek, üzletek, vendéglátó egységek nevében, megkülönböztető elnevezésében a Tihany név használata, akár toldalékos formában is, ugyanez vonatkozik a vállalkozások, civil szervezetek, egyesülések elnevezésére is.

A névhasználati szabályok betartását a hivatal céll ellenőrzéssel kívánja erősíteni, így kéri és javasolja, hogy az érintettek pótolják a hiányosságokat. (A jelenleg hatályos rendelet a település honlapján megtalálható.)

Percze Tünde, jegyző

KÖZLEMÉNY IGAZGATÁSI SZÜNETRŐL

Tájékoztatom a lakosságot, hogy a 460/2022.(XI.10.) kormányrendelet felhatalmazása alapján a Tihanyi Közös Önkormányzati Hivatalban (tihanyi székhelyén és kirendeltségein) az érintett önkormányzatok

IGAZGATÁSI SZÜNETET RENDELTEK EL

2022. december 23-tól (péntek) 2023. január 6-ig tartó időszakra.

AZ IGAZGATÁSI SZÜNET IDŐTARTAMA ALATT AZ ÜGYFÉLFOGADÁS SZÜNETEL.

A döntés értelmében a hivatal, illetve a kirendeltségek az ünnepek után első ízben

2023. január 9-én tartanak ügyfélfogadást.

Kérem és javaslom, hogy tervezett és szükséges ügyintézés esetén a fentiekre legyenek tekintettel.

Az igazgatási szünet időtartama a kormányrendelet értelmében megszakítja a különböző eljárási határidőket. A hivatal állománya az igazgatási szünet időtartama alatt is biztosítja a halaszthatatlan közfeladatok zavartalan ellátását.

Ennek érdekében ügyeleti számok élnek majd, melyeket a következő lapszámban és a hivatalok bejáratánál is közzéteszünk.

Percze Tünde, jegyző



Megjelenik havonta • Alapító: Tihany Község Önkormányzata • Felelős kiadó: Tihany Fejlesztéséért Alapítvány
Szerkeszti a szerkesztőbizottság: Dr. Koncz Mária, Martinovics Tibor, Rózsa Éva, Süte Kata
Felelős szerkesztő: Martinovics Tibor • E-mail: media@tihany.hu
Nyilvántartási szám: 163/0823/1/2007
Készült: Tradeorg Nyomda Kft., 8184 Fűzfőgyártelep
Tel: 88-450-450 • E-mail: nyomda@tradeorg.hu • Felelős vezető: Tóth Zoltán

ÁTADTÁK A PRO TIHANY EMLÉKÉRMET

Apró Zoltánné a Levendula Klub vezetője vehette át a település legrangosabb elismerését, a Pro Tihany díjat. A 20. Garda Fesztivál előestéjén rendezett ünnepségen elhangzott: a kitüntetés célja, hogy az önkormányzat elismerje a település közösségi, kulturális vagy gazdasági életében végzett kimagasló, példaértékű teljesítményeket. A Pro Tihany díjnak az is különleges rangot ad, hogy az egyik legnagyobb rendezvényünk minden évben ezzel veszi kezdetét, mondta Tósoki Imre, polgármester.

Ezúttal is teljes titoktartás övezte a díjátadót, az elismerést átvevő mit sem sejtve érkezett a felújított egykori magtárban tartott rendezvényre, amelyen levetítették a helyi televízió által készített a Gardália történetéről szóló filmet is.

A zsúfolásig megtelt teremben **Apró Zoltánné** meghatóan vette át a Pro Tihany emlékérmet és az oklevelet. Megköszönte, hogy lehetősége nyílt Tihanyban közösséget teremteni, kiemelte, hogy mindennél fontosabb az egészség védelme, ezért munkáját a továbbiakban is ennek fogja szentelni.



- Meglepődtem a díjon. Nagy megtisztetés ez az elismerés. Nagyon fontos, hogy ne magányosodjunk el, hogy akik egyedül vannak, érezzék a támogatást. Ezért az idősek számára olyan programokat szervezzünk, amiket saját maguk már nem tudnak megtenni - fogalmazott Apró Zoltánné, akivel a következő lapszámunkban egy hosszabb beszélgetést közlünk majd.

Apró Zoltánné – Baranyai Ágnes 1951. március 4-én született Tihanyban, abban a házban, ahol ma is él. Az általános iskolát a településen végezte, majd Balatonfüreden tanult tovább kárpitos-vitorlavarró szakon. 1969-ben ment férjhez a siófoki kötődésű Apró Zoltánhoz, akitől két gyermeke született, 1973-ban Szilvia, 1974-ben pedig Zoltán. A gyermekek születése után Balatonfüredre költöztek, és férjével együtt a Hajógyárban dolgoztak.

A gyár megszűnése után a Dunántúli Regionális Vízműnél helyezkedett el, először Balatonfüreden, majd a siófoki központban, ahol nyugdíjba vonulásáig dolgozott. Munkája mellett is fáradhatatlan volt, elvégezte a Szegedi Tudományegyetem TB ügyintéző szakát.

1993-ban elvesztette férjét, de újra társra talált, általános iskolai osztálytársa Blénessy Tibor személyében. Vele kezdte el átalakítani a tihanyi családi házat, ahová 2005 karácsonyán költöztek vissza. Nem titok, hogy hosszú évekkel ezelőtt sikeresen megküzdött egy súlyos betegséggel,

talán ennek is köszönhető, hogy az egészségvédelem és a megelőzés mindig szív-

ügye volt. Az egészséges életmód népszerűsítésében, a közösségi életben végzett munkájának, elkötelezettségének elismeréseként 2012-ben átvette a Rákbetegek Országos Szervezetének tihanyi Levendula Klubja vezetését. Azóta töretlen lelkesedéssel irányítja a klub mindennapjait, szervezi a programjait. Kitartó munkájának köszönhetően már több országos rendezvénynek is helyszínt adhatott Tihany. Tavasszal már másodszor rendezték meg itt a Daganatos Betegek Országos Művészeti Találkozóját, amin több mint 400 főt láttak vendégül az ország minden pontjáról. A Levendula Klub tagjai az ő vezetésével a falu minden rendezvényén aktívan részt vesznek, legyen az szemétszedés vagy főzőverseny, de a falu lakossága mindig számíthat nem csak a klubra, hanem Apró Zoltánné segítő támogatására is. Nagy szeretettel, erős kézzel irányítja a klub életét, szervezi fáradhatatlanul összejöveteleiket. Hagyományt is teremtett, kezdeményezésére Tihanyban is megrendezik a Rózsaszín sétát, amely a mellrák megelőzésére, a szűrővizsgálatok fontosságára hívja fel a figyelmet.

Akik jól ismerik, tudják róla, hogy fáradhatatlan, örökmozgó, igazi egyéniség, aki mindig közösségben gondolkodik – hangzott a laudáció.

R.É.





ÉLET A HALÁSZLÉN TÚL

A legenda és Benke Laci bácsi szerint Isten azért adott öt ujjat az embernek, hogy pontosan tudja, mi kell az igazán finom és egyszerű halászlébe: hal, víz, hagyma, só, paprika. Ahogy Laci bácsi mondta, a többi csak parasztvakítás, hókuszpókusz.

A Gardália Napok hagyományos halászlé főző versenyén már régóta nem csak halászlé fő. Azt már minden gasztronómia iránt érdeklődő tudja, hogy nagyjából mi a különbség a bajai és a tiszai halászlé között- igen, a bajai az, amihez a gyufatésztát adják, a tiszai pedig amit passzíroznak.

Nemcsak halászlé

De természetesen van élet a halászlén túl is, és van néhány halétel, ami egyértelműen Tihanyhoz kötődik. Biztosan sokan örülnének, ha ezeket is kóstolhatnák a garda ünnepén.

Ilyen például a petyeg. Ez is egyfajta hallé, de alapjában véve teljesen más, mint a magyar ízek kedvelői által rajongásig szeretett halászlé. De a szakértők szerint van annyira finom, különleges, ráadásul nagyon laktató étel, hiszen zöldségek, burgonya is van benne.



És hogy hogyan készül? Kell hozzá sertészsír, vöröshagyma, só, őrölt pirospaprika, burgonya, egy szál sárgarépa és petrezselyem gyökér, babérlevél és természetesen haldarabok: főleg keszeg feje, farka. A haldarabokat besózzuk, a burgonyát megtisztítjuk, és kockákra vágjuk. A gyökérezségeket megtisztítjuk, és karikákra szeljük. Egy nagyobb fazékban felolvasztjuk a zsírt, a vöröshagymát apró kockákra vágva a zsírra tesszük, megsózzuk, és üvegesre pároljuk. A tűzről félrehúzza az őrölt pirospaprikával összekeverjük. Hozzáadjuk a kockára vágott burgonyát, a karikákra vágott petrezselymet és sárgarépát, majd egy kicsit összepároljuk, megpörköljük. Felöntjük egy liter vízzel, babérlevéllel ízesítjük, és a még hideg lébe rakjuk a haldarabokat, így nem fog szétesni. Enyhén megsózzuk, és lassú tűzön készre főzzük- ilyen egyszerű, érdemes kipróbálni.

A nyárson sült garda receptjét már valószínűleg sokan kívülről tudják a félszigeten- bár néhányan paprikás lisztbe forgatnák, de az igazi szakértői a gardasütésnek azt mondják, hogy a lisztől csak keserű lesz, az igazán finom sült gardához paprika, zsír, fokhagyma és só kell, na meg a szeprunte- szőlővenyige- és az orgonavessző. És sok-sok türelem a hetvenkétszeres irdaláshoz.

Viszont kissé elfeledett, ugyanakkor igazán ízletes tihanyi halétel az ecetes hal. Elkészítése nem különösebben bonyolult, 4-5 db keszeg, só, sertészsír, liszt, őrölt fűszerpaprika, az ecetes léhez vöröshagyma, fokhagyma, babérlevél, cukor, csipetnyi só, egy liter víz, 2-3 evőkanál ecet, pár szem egész bors és szegfűbors beszerzése után már e is kezdhetjük.

A megtisztított keszegeket alaposan beirdaljuk, kisebb darabokra vágjuk, és kívül-belül megsózzuk. Egy nagyobb serpenyőben nem túl sok zsírt olvasztunk. Paprikás lisztet készítünk, ebben forgatjuk meg a halszeleteket. Kívül-belül gondosan megszórkjuk liszttel, majd forró zsírban mindkét oldalukat jól átsütjük. Közben sül a hal, elkészítjük a páclevet. A vöröshagymát karikákra vágjuk, hozzádaraboljuk a fokhagymát is. Beledobjuk a babérlevelet, a cukrot, a sót, és az egészet felöntjük vízzel. Ecettel ízesítjük, fűszerezzük egész borssal és szegfűborssal, utána felforraljuk. Nagyobb tálba szedjük a kisült halszeleteket, annyi ecetes-fűszeres forró levet merünk rá, hogy ellepje, és ebben 2-3 napig állni hagyjuk, hogy teljesen átpácolódjon. Állítólag nem csak nagyon finom, hanem az ecetes eljárásnak köszönhetően majdnem teljesen százkamentes.

Halból készült „műalkotások”

A tihanyi főzőversenyre minden évben eljön Bajáról **Varga György**, aki különös módon nem bajai halászlét főz, hanem valami hihetetlen türelemmel, fantáziával készít sült halas tálakat. A laikus szemlélő csak csodálkozik, hogy milyen csodák kerülnek a tálra: különleges haltöpörtyűk, halchipsek, apró, fonott vagy éppen rózsaszínben megalkotott sült halak. Kreativitás és türelem egy gyönyörű tálon.

Nem volt rest kemencét hozni a versenyre **Hubert László**, aki különdíjat nyert halas menü sorával. A gyönyörűen feldíszített tálon a halászlé mellett különlegesen elkészített sült hal is volt, a zsúri örömmel kóstolta, a szemet-szájat gyönyörködtető alkotást.

És ha már halétel: nem maradhatott el a rántott hal és a harcsapaprikás a verseny kínálatából. Az előbbit majonézes burgonyával, az utóbbit természetesen túrós csuszával tálalták.

De hogy került ide a slambuc?



A fesztivál idei díszvendége messziről érkezett: a Hajdúság fővárosa, Hajdúböszörmény küldött kedves és nagyon lelkes delegációt Tihanyba. Arrafelé viszont annyira nem jellemzőek a halételek, ezért egy ottani specialitással, slambuccal kínálták az érdeklődőket.

A slambuc az Alföldön élők képzeletében nem egy egyszerű krumplisztya, és ha valaki ezt a véleményét ki is mondja egy haj-



FOTÓK: SZABÓ PATRÍCIA

dúsági ember jelenlétében, valószínűleg nem lesz népszerű... Bár nem érdemes összeveszni azon, hogy a három alap hozzávalón kívül kerülhet-e bele más is, de a megyében annyira komolyan veszik a slambuc elkészítését, hogy szinte öltre is mennek miatta. A pusztai embernek hajdanán nem is volt más lehetősége, mint hogy szabad tűzön főzzön magának ételt. A közhiedelemmel ellentétben a gulyások, a csikósok ritkán ettek húsetelt, ehelyett olyan egytálételt ütöttek össze, amihez minden hozzávaló adott volt, nem került sokba, és rendesen jóllaktak tőle. Nemhogy hátrány nem volt a nagy szénhidrát tartalom, de a rideg körülmények között bizony jó szolgálatot is tett az a sok kalória! Pirított szalonnából, lebbencstésztából és krumpliból készül, szigorúan bográcsban. Egyes vélekedések szerint, ha nem bográcsban készítik, akkor az már nem is slambuc.

A bográcsban olvassuk ki először a fehérszalonna vagy füstölt szalonna zsírját, majd ebbe dobjuk bele szárazon a tésztát. Jól pirítsuk meg, világosbarnára. adjuk hozzá a kockára vágott krumplit, fűszerezzük, és miután levet eresztett, öntsük fel kevés vízzel. Harminckétszer kell megforgatni a néphagyomány szerint, miután egybeállt egy nagy gombóccá, és a bogrács falával érintkezve az így keletkezett pörzs adja meg a jellegzetes ízét. A harcos hagyományörzők az eredeti, három (sóval együtt négy) összetevő megtartása mellett kardoskodnak, de a kreativitásnak végül is a slambucfőzésben sem szabad határt szabni.

Mint a leírtakból is kitűnik, tényleg nem csak a halászléről szól a Gardália főzőversenye. És ha még gardát is lehetne kóstolni, na, az volna az igazi...

Rózsa Éva

TIHANYI ÉTTERMEK A MICHELIN GUIDE-BAN

A világ vezető étteremkalauza, a Michelin Guide először értékelt Magyarországot teljes vendéglátóhely kínálatát, így minősítették a vidéki étteremek étlapjait is. Tizenkét Veszprém megyei étterem kapott elismerést közülük kettő tihanyi.

A Füge Bisztró és a Tihanyi Vinarius révén a település is felkerült a világ gasztrotérképére.

Először értékelt a Michelin Guide étteremkalauz a teljes magyar vendéglátóhely kínálatot, így egy budapesti mellett egy tatai étteremnek is sikerült két Michelin-csillagot nyernie, egy csillagot pedig a fővárosi vendéglátóhely mellett egy esztergomi étterem kapott. Emellett a vendéglátóhelyek országszerte hat BIB Gourmant díjat és 47 tányér-ajánlást söpörtek be.

A világhírű étteremkalauz magyarországi minősítése során először kaptak vidéki éttermek Michelin-csillagot. Az országban kettő két Michelin-csillagos és hét egycsillagos étterem van, ezzel Közép-Európa egyik meghatározó gasztronómiai központjává vált Magyarország.

– Óriási siker a hazai gasztronómiának, hogy a vidéki minőségi éttermek is felkerültek a világ gasztrotérképére. A rangos elismerés a csúcskategóriás konyhaművészet, a minőségi magyar konyha és vendéglátás, a hazai gasztronómia tartós fejlődésének bizonyítéka. Jelentősége a hazai és nemzetközi turizmusban hosszú távon is megmutatkozik – mondta a díjátadón **Jakab Zsófia**, a Magyar Turisztikai Ügynökség marketing és kommunikációs vezetője.

Az első Michelin Guide Hungary kiadványban a budapesti éttermek mellett 34

magyar város illetve falu 62 étterme található meg. Kettő Michelin-csillagot kapott a tatai Platán Gourmet és a budapesti Stand. Egy Michelin-csillagot kapott a 42 Esztergom, Budapesten a Rumour, a Babel, a Borkonya Winekitchen, a Costes, az Essencia és a Salt.

Veszprém megyéből BIB Gourmand elismerést kapott a balatonszőlősi Casa Christa valamint a balatonfüredi Mór24 és a Sparhelt.

A településen működő Füge Bisztró és a Tihanyi Vinarius mellett tányér ajánlást kapott a megyéből még a 84 Bisztró (Kapolcs), a Kővirág (Köveskál), a Kreinbacher Birtok (Somlóvásárhely), a Noked Főztem (Zánka), a Víg Molnár Csárda (Csopak), a Villa Kabala (Szigliget), a Zelna Borbár és Vinotéka (Balatonfüred).

KINEK LEHET ÜZLET A LEVENDULA LEPÁRLÁS?

2019-ben adták át a tihanyi levendulalepárló üzemét, amely az előző, ipari kapacitású berendezés leállása után több mint fél évszázaddal nyílt meg, igen nagy reményekkel. Az üzem működtetésétől nem kevesebbet vártak, mint hogy a Tihanyi-félszigeten parlagon álló szántókon ismét elkezdődjön a levendulatermesztés. Négy év működés után Tóth József, a Tihanyi Levendulaolaj Kft. ügyvezetője, a lepárlóüzem szorgalmazója, úgy döntött, eladja a céget. Kisebb kitérő után meg is találta a vevőt, Bittman Szilárd személyében.

Miért volt szükség az adás-vételre és miért ellenezte az üzletet két önkormányzati képviselő is? Egyáltalán mi lesz a tihanyi levendulalepárlóval?

Évekkel ezelőtt a képviselő-testület döntött arról, hogy közös vállalkozást hoz létre, a Tihanyi Levendulaolaj Kft.-ét, annak érdekében, hogy hosszú tervezés után elindulhasson a helyi levendula feldolgozása. Az ingatlant az önkormányzat biztosította, a tihanyi levendula olajat előállító manufaktúrát pedig Tóth József cége a Konzulinveszt Zrt. működtette. A lepárló üzemnek 25 százalékos tulajdonosa az önkormányzat, a fennmaradó 75 százalékos tulajdonrész pedig a Konzulinveszt Zrt. birtokolta. A cég közel 250 millió forinttal járult hozzá a lepárló üzem megvalósításához, az ingatlan fejlesztéséhez illetve 15 évre szóló bérleti szerződést is kötött az önkormányzattal.

- Azt szerettem volna, hogy Tihany újra Magyarország levendula-fővárosa legyen. Azt reméltem, hogy lesznek olyan vállalkozók és ingatlantulajdonosok, akik itt helyben újból elkezdik a levendulatermesztést – így **Tóth József**. – Tenni szerettem volna azért, hogy a feldolgozási értéklánc megvalósulhasson Tihanyban, a levendula feldolgozás minden szakasza helyben, garantált minőségben történjen. Fel akartam élesíteni a levendula lepárlás hagyományát – fogalmaz a Tihanyi Levendulaolaj Kft. ügyvezetője, aki kérdésünkre elmondta: a levendulalepárló rengeteg fizikai és üzletvezetési munkát igényel, amit 78 évesen már nem akart vállalni,

ezért döntött az üzem értékesítése mellett. A céget ingyen felajánlotta az apátságnak, de a bencés rend megfelelő kapacitás híján, nem élt ezzel a lehetőséggel.

Nem üzleti alapon

- Nem üzleti alapon gondolkodtam. Azt szerettem volna, hogy biztosítva lássam a lepárlóüzem további működését, ezért kerestem meg az apátságot, illetve a Tihanyban működő két levendula manufaktúrát. **Nyarádi Zsolt** nem akart élni a lehetőséggel, Bittman Szilárdot pedig sokáig kellett győzködnöm, míg kötélnek állt. Két százalékot megtartottam a cégben, és felállítottunk egy felügyelő bizottságot, mert fontosnak tartom a tihanyi levendula brand kialakítását, amihez szükség van egy jól működő helyi lepárlóra is. A tihanyi márka kialakításán tovább dolgozom, jól haladunk - magyarázta Tóth József.

A Tihanyi Levendulaolaj Kft értékesítése megtörtént. A levendula lepárló üzem 25 százaléka maradt az önkormányzaté, a további tulajdonosok: Tóth József (2 százalék) Tóth Árpád (24 százalék) Bittman Szilárd (49 százalék.)

A lepárló a tihanyi levendula feldolgozása mellett a turisták fogadására is alkalmas. A gyártási folyamatokat meg lehet tekinteni, a lepárló üzemhez egy ingyenesen látogatható kiállítás is kapcsolódik, amely a levendula történetét, európai és hazai termőterületeit, továbbá a hazai illóolajgyártást mutatja be számos összefoglaló anyag, újságcikkek és másolatok segítségével. A legmodernebb technológiával dolgozó, nagy kapacitású, ipari lepárlóval felszerelt üzemben a zsákokban beérkező zöld növények két, egyenként 350 kilogramm befogadóképességű üstbe kerülnek. A körülbelül egyórás lepárlási folyamat alatt, melyet számítógépes vezérléssel irányítanak, megközelítőleg egy liter levendulaolaj nyerhető ki üstönként.

Tósocki Imre polgármester, kérdésünkre elmondta, az önkormányzat két lehetőség között választhatott: vagy megveszi a cég 75 százalékos tulajdonrészét vagy nem él az elővásárlási jogával.

Utóbbi mellett döntöttek, elsősorban azért, mert nincs kapacitása a hivatalnak a lepárlóüzem működtetésére, amit csak megfelelő szakirányú végzettséggel lehet elvégezni, ráadásul a jelenlegi működtetési problémákat is meg kell oldani, amire szintén nem hivatott az önkormányzat. Fizetni a cégért pedig két okból sem lett volna jó megoldás a polgármester szerint, egyrészt nincs forrása erre a településnek, másrészt a beruházásra évekkkel ezelőtt mintegy 250 millió forintot költött a Konzulinvest Zrt., ebben benne van az ingatlan fejlesztése is, amely önkormányzati tulajdonban van.

– Miért kellene fizetnünk valamiért, ami fizetés nélkül is az önkormányzaté? Hiszen az ingatlan fejlesztése megvalósult, azt már nem veheti el senki az önkormányzattól – vélekedik Tósoki Imre. – Hosszútávon az az életszerű, ha azok üzemeltetik a lepárlót, akik érdekeltek a levendulatermelésben. Fontos, hogy támogassuk a helyi termékfejlesztést, példát mutathatunk ezzel más cégeknek is – így Tósoki Imre, aki hozzáteszi: az önkormányzat továbbra is segíti a helyi üzem működtetését, például elvégzi a már lepárolt levendula elszállítását.

Veszteséges a lepárlóüzem

Az új tulajdonos, **Bittman Szilárd** állítja, tisztában van azzal, hogy a lepárlóüzem működtetése a jelenlegi üzemeltetési és karbantartási költségek mellett nem rentábilis, mégis belement az adás-vételbe.



– Győzködni kellett egy ideig – mondja, mosolyogva. Nagy kihívás, meg kell sokszorozni a lepárlandó levendula mennyiségét, új beszállítókat kell találnunk ahhoz, hogy nullszaldós legyen, esetleg nyereséget termeljen az üzem. Nem lesz egyszerű feladat. Azért szántam el magam mégis a vásárlásra, hogy megmaradjon az üzem. Első munkahelyem tinédzser koromban Tihanyban volt, mondhatom, itt nőttek fel. Ide köt szinte minden, szeretem a települést. Úgy éreztem, tennem kell azért, hogy a levendulepárló

Az 1930-as években a levendulatermesztésnek erős piaca volt hazánkban. A levendula olajat még a tőzsdén is jegyezték. Néhány évtizedre felhagytak az ipari felhasználásával, mostanában azonban újra fellendült az ágazat. Tihany múlt századi története is összefonódik a levendulával, egészen a hatvanas évekig volt nagyipari lepárlás a településen. A levendula nem csak növény, amelynek sok haszna van és kellemes az illata, hanem sokkal több ennél: Tihany mai életének, gazdálkodásának része, sőt, a jövő ígérete is. Folyamatban van a tihanyi levendulaolaj eredetvédelmi eljárása, a cél egy minőségi, védjeggyel ellátott helyi termékeket lehessen készíteni a levendulából.



megmaradjon, hiszen a levendula a mai napig a félsziget egyik legfontosabb alkotóeleme – válaszolta lapunk kérdésére Bittman Szilárd, akinek édesanyja 1995-ben már levendulát árult a félszigeten. Ő közel tíz éve nyitotta meg első levendulás üzletét Tihanyban a Lavender Shopot, mára több országban elérhető minőségi, kézműves natúrkozmetikai termékeket készítenek. Eddig maga is a lepárlóüzem kuncsaftjai közé tartozott, az utóbbi két évben be is segített többedmagával az üzem működtetésébe. – Bízom benne, hogy a sok munka itt is meghozza majd az eredményt. A lepárlási folyamat felügyeletét a szintén tulajdonos Tóth Árpádra bíztuk, ő megfelelő szakmai ismeretekkel rendelkezik ehhez, én pedig az üzem működését igyekszem sikerre juttatni – tette hozzá Bittman Szilárd.

Maradjon közösségi tulajdon

Tóth Judit önkormányzati képviselő egyike azoknak, akik nem támogatták a cég eladását, véleménye szerint egy új konstrukciót kellett volna kialakítani, amely biztosítja a lepárló közösségi tulajdonban való maradását.

– Bartus Sándor képviselőtársammal azt javasoltuk, hogy a külső vállalkozó beengedése helyett az önkormányzat éljen elővásárlási jogával a 49 százalék üzletrészre, ami névértéken 25,5 millió forintba került volna. A jogi konstrukció kialakítását azonban nem tárgyaltuk a testületi ülésen, nem volt szó arról, hogy mi lenne a kívánatos szerkezet, arról szavaztunk csak, hogy az önkormányzat akar-e élni az elővásárlási jogával – fogalmaz a képviselő, akinek egyes vélemények szerint, az új üzemeltető személye ellen volt igazán kifogása, ezt azonban Tóth Judit kérdésünkre határozottan cáfolta, csak az önkormányzati tulajdon-szerzést szerette volna mindenképpen elérni. A vállalkozót, akinek színvonalas szolgáltatásait ismeri, üzemeltetőként támogatta volna.

Tóth Judit hangsúlyozta, Tóth József jelentős értéket hozott létre az üzem kialakításával, amiért elismerés jár. A cég jelenlegi tulajdonosi összetételét egyébként elfogadhatónak tartja, mert a tulajdonosoknak mindenképp együtt kell majd működniük, egyikük sem rendelkezik abszolút többséggel, de hozzátette: jobb lett volna, ha az adás-vétel helyett a lepárlóüzemre egy meghatározott időre szóló működtetési szerződést köt az önkormányzat.

Arra a kérdésre, hogy a felkínált felügyelő bizottsági tagsággal miért nem élt, úgy válaszolt: ezzel érdemben nem tudna segíteni a cégen, ez nem biztosította volna a hatékony önkormányzati kontrollt, de felajánlotta, hogy más módon szívesen segít.

EGY JÓ NAP AZ ŐRSÉGBEN



Jól járt az, aki jókor „lógott” a Facebookon, és időben lecsapott a könyvtár őrési kirándulásra szóló felhívására, és így a zalai dombokon mézként végigfolyó szelíd őszi napsugarak simogatásában búcsúztathatta ezt az elmúlt tikkasztó, szomjas nyarat.

Az expedíció első állomása a nyugodt, kellemes hangulatú őriszentpéteri piac volt, ahol ragyogó napsütésben bolyonghattunk a környék legváltozatosabb minőségi, kézműves, ipari és gasztronómiai termékei között. A szemet gyönyörködtették a standokon sorakozó fazekas-csodák, a pecsenyéstálaktól a savanyító korsóig, a horgolt állatkák és más kedves figurák, a kézi szövésű kelmékből készült különleges sálak, speciális technikákkal készült ékszerek. Kóstolásra pedig változatos, helyben termelt finomságok csábítottak: füstölt mangalicaárak a kolbásztól a szalonnáig, a gyönyörű, mély zöld tökmagolaj és az abból készült pesztók, krémek más zöldegekkel, fűszerekkel kombinálva, az egészségvédő homoktövis a legváltozatosabb formákban, szörpként vagy lekvárként és gyógyolajok mindenféle betegségre. Ki-ki választhatott a saját igényei és preferenciái szerint, a mennyiségben ügyelve arra, hogy a buszba azért továbbra is beférjünk.

Tovább haladva a nap fénypontja, a dödölle-lakoma felé vezető úton, a szerek határában megálltunk egy gyönyörűen faragott élet-

fánál, ami azon túl, hogy mives útjelzőként szolgál az egyes „szerek” felé, kitűnő háttérrel nyújtott az elmaradhatatlan csoportképhez is.

Már kellően megéhezve, várakozással érkeztünk Szalafőre a családias kerti vendéglőhöz, ahol az ízletes vargányaleves után elfogyaszthattuk a szemünk láttára pirított, eredeti, őrési dödöllét pörkölttel vagy fűszeres-tejfölösen, tökmagolajos káposztával, majd desszertként a házi rétest, tökös-mákosan, túrósan vagy almásan. Ebéd közben kicserélhettük ismereteinket, tapasztalatainkat a dödölle- és töcsikészítés rejtelmét illetően. Szomszédasszonyomtól megtudtam végre, hogy a dödölléhez a tésztát a felfőzés után, de szaggatás előtt ki kell hűteni és csak azután kipirítani. Egy ilyen bőséges ebéddel jóllakottan a nagy hátsó paraszti udvarban elköltött pihenő nélkül nem is tudtunk volna tovább indulni.

Az erögyűjtés után a méltóságteljesen legelésző bölényeknél tettünk egy látogatást, ahol a rezervátumba benyúló „bölényesről” figyelhettük ezeket a kalandosan idetelepített, hatalmas állatokat és közben körültekintve gyönyörködhattunk az előző napokban áldásként leesett esőtől felfrissült, szinte tavaszias leheletű, élénkzöld tájban. A buszhoz visszavezető ösvényen haladva a bogyókkal roskadásig megrakott galagonyabokrokra csipegettünk.

A tökmagolaj-sajtoló üzemben aztán megtudtuk és láthattuk, mi a különbség a hidegen és melegben való sajtolás és azok élettani hatásai között. Utolsó állomásunk a skanzen melletti szatócsbolt volt, ahol, ugye mindent lehet venni.

A megvásárolt zalai kincsekkel a tarsolyokban, még egy mélyet szippantottunk az udvart hatalmas ernyőként árnyékoló Izabella-szőlőlugas illatából, majd felszálltunk a buszra. Ákos a változatosság kedvéért, visszafelé nem a Káli-medence csúcson tanúhegyei között hozott haza bennünket, hanem a Balaton partján végigvezető 71-es úton, hogy még Szigliget, a Szent György-hegy és Badacsony képét is magunkkal hozhassuk erről az amúgy is élmény-dús napról.

Hazafelé baktatva megállapítottuk, hogy ez a nap egyszerűen jó volt. Jó volt kilépni az otthoni teendőkből, jó volt átszellőzni kívülből egy nem is olyan messzi, de mégis egészen más hangulatú vidék levegőjében és – nem utolsó sorban – jó volt együtt lenni. Hála érte a Teremtőnek, és köszönet Ivettnék, Ákosnak és mindenkinek, aki bármi módon hozzájárult.

Reméljük, még sok ilyen jó napot élhetünk meg közösen.

Bakos Péterné

PÓTÖSSZEÍRÁS

A póttösszeírás időpontja: 2022. november 21-től-28-ig.
A póttösszeírást végző számlalóbiztos a hivatalban (8237 Tihany, Kossuth L. utca 12.) az alábbi időpontokban érhetik el:

November 21, Hétfő:	13.00 – 15.30
November 22, Kedd:	13.00 – 15.30
November 23, Szerda:	13.00 – 15.30
November 24, Csütörtök:	13.00 – 15.30
November 25, Péntek:	13.00 – 15.30
November 26, Szombat:	telefonos ügyelet
November 27, Vasárnap:	telefonos ügyelet
November 28, Hétfő:	08.00 – 13.00

A póttösszeírással kapcsolatos telefonszám: + 36 30 561 5455
2022. november 28. után már nincs lehetőség a kérdőív kitöltésére!
A népszámlálásban való részvétel törvényi kötelezettség, ezért kérem azokat, akik a népszámlálási kérdőívet se online, se számlalóbiztos segítségével nem töltötték ki, hogy a polgármesteri hivatalban fenti időtartam alatt pótolják azt.

Dr. Percze Tünde jegyző - népszámlálási felelős

♫ ❄️ 🎄 🎅 🎁 🎶

Tőlünk szeretettel!

▼▼▼▼▼

Adománygyűjtés

EGYÉL, VEGYÉL ÉS TÉGY JÓT!

A tavalyi sikerre való tekintettel idén is összefognak a tihanyi vállalkozások a HELLO TIHANY esernyője alatt, hogy a 2022-es év végét szebbé varázsolják, ezzel mosolyt csalva mások arcára.

A karácsonyi akcióban résztvevő éttermek, cukrászda és üzletek célul tűzték ki, hogy december 15-én a vendégek teljes fogyasztásának és vásárlásának az

50%-át jótékony célra ajánlják fel.

Látogass el Te is december 15-én valamelyik tihanyi üzletbe és segísd ezzel a II. Tihanyból szeretettel kampány sikerességét!

Résztvevő helyek: Echo Étterem, Apátsági Rege Cukrászda, Lavender Tihany üzlet és webshop, Lavender Shop, Tihany Retro Pizzéria

HELLÓ TIHANY!

echo
RESTAURANT & CAFE

LAVENDER
TIHANY

REGE
CUKRÁSZDA

TÉLI VARÁZS

KARÁCSONYVÁRÓ NAPOK TIHANYBAN 2022.

November 27. vasárnap

17.00 óra: Advent első gyertyájának meggyújtása a Mádl Ferenc téren
Az első gyertyát meggyújtja Barkó Ágoston, a Tihanyi Bencés Apátsági Múzeum igazgatója
Közreműködnek a Tihanyi Bencés Iskola tanulói

December 3. szombat

14.00 óra: XII. Tihanyi Forraltbor főzőverseny a Mádl Ferenc téren
- Műemlék körhinta, óriáshold
15.00 óra: A csapatok gyülekezése
17.00 óra: Varga Feri és Balássy Betty műsora
18.00 óra: Eredményhirdetés
Forralt bort kóstolni csak a helyszínen vásárolt tihanyi Téli Varázs bögrében lehet
A rendezvény ideje alatt jótékonyági sütivásár lesz a rászoruló iskolás gyermekek javára!

December 4. vasárnap

17.00 óra: Advent második gyertyájának meggyújtása a Mádl Ferenc téren
A második gyertyát meggyújtja:
dr. Perce Tünde, jegyző
Közreműködnek a Visszhang Óvoda apróságai

December 5. hétfő

10.00 óra NépmeseKincstár bölcsődéseknek karácsonyra hangolódva a Könyvtárban (Civilek Háza, Major u. 65.)

December 6. kedd

16.00 óra: Várjuk együtt a Mikulást! (Viktoria Inn, Major u. 47.)
Előzetes jelentkezés és információ:
Horváthné Tóth Ivett, +36 30 749 7152

December 11. vasárnap

14.30 óra: A Szironta együttes harangkoncertje a Magtár emeletén
16.00 óra: A Tihanyi Bencés Apátsági Templom Kórusának adventi zenei áhítata
18.00 óra: Advent harmadik gyertyájának meggyújtása a Mádl Ferenc téren
A harmadik gyertyát meggyújtja:
Varró János alpolgármester és Apró Zoltánné, a Levendula Klub vezetője
Közreműködik a Tihanyi Népzeneoktatás

December 14. szerda

17.00 óra: Találkozások az irodalomban önmagunkkal, beszélgetés a könyvtárban - Karácsonyi történetek felnőtteknek (bejelentkezés szükséges: +36 30 749 7152)

December 17. szombat

10.00 óra Karácsonyi kézműveskedés óvodásoknak, kisiskolásoknak a Civilek Házában (Major u. 65.)

December 18. vasárnap

17.00 óra: Advent negyedik gyertyájának meggyújtása a Mádl Ferenc téren
A negyedik gyertyát meggyújtja:
Tószoki Imre polgármester
Közreműködik a Tihanyi Asszonykórus

**Az adventi
gyertyagyújtásokon
forralt borral, teával,
mézeskaláccsal várjuk
vendégeinket!**

MI LESZ A CSALÁDI CÉGEKKEL?

A folyamatos áremelkedés szemléletváltozást hozhat a hazai családi tulajdonú cégeknél. Az infláció ugyanis már a beszállítók árain és a vevői megrendeléseken keresztül is egyre jobban érezteti hatását a vállalkozások tervezett eredményére – jelzi a legutóbbi K&H családi vállalatok kutatás eredménye.

26 éves csúcsot döntött az októberi infláció, ami egyre súlyosabb gondot jelent a hazai, családi tulajdonban lévő cégek számára. A K&H családi vállalatok kutatás arra kereste a választ, hogy milyen környezeti tényezők befolyásolják leginkább a családi vállalatok működését, eredményességét. A legutóbbi, harmadik negyedéves eredmények azt mutatják, hogy jelenleg a beszállítók ára (beleértve az energiaköltségeket) határozzák meg leginkább a családi vállalkozások következő egyéves eredményeit. Szintén nagy elmozdulás látható a második negyedévhez képest a vevői kapcsolatok fontosságában, emellett kisebb mértékben, de a külföldi vásárlók szerepe is növekedett.

- A családi tulajdonú cégek jelentősége nemzetközi és hazai szinten is megkérdőjelezhetetlen. Nemcsak azért mert a magyar vállalkozások háromnegyede családi tulajdonban van, hanem

azért is, mert sikeresebben birkóznak meg a váratlan helyzetekkel, elsősorban a hosszú távú szemléletmódjuknak köszönhetően - mondta el **Ékes Ákos**, a K&H családi vállalatok központ vezetője. Az áremelkedés a dráguló alapanyagokon, üzemeltetésen és értékesítési árakon keresztül azonban egyre jobban beépül a cégek működésébe, és megnehezíti a mindennapi működést, tervezést. Mindez arra sűrgeti a családi cégeket, hogy erősebben fókuszáljanak a rövid távú eredményességre. Most nem a hagyományok és szokások megtartásához kell ragaszkodni – sokkal inkább arra van szükség, hogy úgy vigyük tovább a családi örökséget, hogy az a jelenlegi kihívásoknak is ellenálljon. Ehhez nyitottnak kell lenni a változtatásra - emelte ki a szakértő, aki hozzátette: a családi cégek nagy értéke, hogy hosszú távra terveznek, stabil pénzügyi háttérrel bírnak, elkötelezettek a partnerekkel szemben és aktív társadalmi szerepet vállalnak. Mindezek mellett azonban most a rugalmasságnak, nyitottságnak lesz nagy szerepe a vállalati értékek közül, hiszen bármilyen örökséget csak a mostani gazdasági környezethez igazítva lehet tovább vinni – hangsúlyozta Ékes Ákos.

t-v

REJTVÉNY

A régészeti leletek bizonyítják, hogy a halászatot már évezredek óta űzték a Balatonnál élők. Híres nyelvemlékünkben, a Tihanyi Apátság Alapítólevelében 1055-ben I. András királyunk 10 halászó háznépről rendelkezett. De mikori lehet a Balaton mentén talált legrégebbi halászati eszköz?

	A MEGFEJTÉS ELSŐ RÉSE	ÉRDEKLŐDÉS KÁLIUM VEGYJELE MAGAD	KÖNYVTÁRI OSZTÁLYOZÓ- RENDSZER	TETŐPONT	EURÓPA- KUPA, RÖVIDEN	AJÁNLOTT JELZÉS	BIZTOSÍTÉK ÓFALU KEZDETE! GÖRÖG BETŰ	ÉLESÍT FÜLBE MOND
	MAGYAR AUTÓJEL					SZEMLÉLŐ		
	ZÖLDSÉG- NÖVÉNY					EGYEN- IRÁNYÍTÓ		
	ÁTMÉRŐ JELE	BONN CENTRUMAI			APA, ANGOLUL			GRAMM
AZTÁN	HOSSZÚ IDEIG		IFJÚSÁGI		AMERIKAI RENDŐRSÉG		RÖGZÍTŐ FADARAB	VÁGÓ ESZKÖZ
HEGEDŰL			TESSÉK, DURVÁN				KILÓVÓ NYÍLÁS	
NYÁJAT MÁS HELYRE HAJT								S
OSTOR VÉGEI	HOZZÁ- VETŐLEG SZÁMÍTÓGÉP ADATTÁROLÓ RENDSZERE	TIZENKÉT HÓNAP	A MEGFEJTÉS MÁSODIK RÉSZE					
SZÍNÉSZ, SZÍNMIŰRŐ (ANTAL, 1849-1931) ZORRO JELE				KICSINYÍTÓ KÉPZŐ			FÉLSZÁZI	
				IBIZA HATÁRAI			MŰLT IDŐ EGYIK JELE	
								ÜVEG
						A		TŰZET MEGFÉKEZ
A MEGFEJTÉS HARMADIK RÉSZE		BELGA FÜRDŐHELY		DUNÁNTÚLI SPORTKLUB NÉVBETŰI			ÉTEKFOGÁS	
DUPLÁN: DOBFAJTA		FÉNYE- ZETLEN		DEDEZIK			FOHÁSZ	
KEDVES IDEGEN LÉNY	WEST ...; EGYKORI FILMCSILLAG		TELJESÍT- HETŐ EGÉSZSÉG- FEJLESZTÉSI IRODA R.					KÖZÉPEN OLTÓI
PARKOLÓ	MILLIÓ, RÖVIDEN							CSOPOR- TOSULÁS
		ROMÁN PÉNZ		SZINTÉN NE			KNOCK OUT, RÖVIDEN	
		ANTIK RÓMAI PÉNZ		ÁROK KÖZEPEI			FÁZNI KEZDI	SZOLMI- ZÁCIÓS HANG
KITŰNŐ			VÁCI MIHÁLY VERSE					
MADONNA FILMJE			ÍZ VÉGEI					
A MEGFEJTÉS NEGYEDIK RÉSZE					N		KÁRTÉKONY	

A rejtvényt Tóth Gábor készítette.

 **otp** SZÉP kártya



Váltsd élményeidet meglepetésekre a 10 éves OTP SZÉP kártyával!

Használd SZÉP-kártyádat
10 alkalommal, és ha elég gyors vagy,
tiéd lehet egy 100 000 Ft értékű
Szallas.hu kedvezmény!

Részletek: otpmindennap.hu/szep10ev

Jelen tájékoztatás nem minősül ajánlattételnek, célja kizárólag a figyelem felkeltése. A tájékoztatás nem teljeskörű, ezért – amennyiben felkeltettük az érdeklődésedet – a szolgáltatás részletes feltételeiről, valamint további részletes információkért, kérjük, tájékozódj az OTP Bank fiókjaiban vagy honlapunkon.



MEGBÍZHATÓ ÚTRAVALÓ

KÉSZLETRŐL,

AZONNAL,

**MYSUZUKI
HŰSÉGPROGRAM**

ÁRKEDVEZMÉNNYEL



Utazás, kalandok, élmények, pihenés. Ha mindezekre vágyik, akkor válassza megbízható útitársaként a készleten lévő, többféle színben és felszereltséggel elérhető **Suzuki S-CROSS** vagy **Vitara** modellek egyikét több mint **1 millió forintos MySuzuki árkedvezménnyel.**

VITARA

(HYBRID)

(HYBRID)

S-CROSS

A MySuzuki Hűségprogram árkedvezményt kizárólag a MySuzuki Hűségprogram regisztrált tagjai vehetik igénybe. A regisztráció feltételeiről, menetéről, valamint a kedvezmény pontos összegéről és érvényesítésének módjáról tájékozódjon márkakereskedéseinkben vagy online. Az azonnali készleteket a felszereltség és a színek befolyásolhatják, a készletről rendelkezésre álló modellek, színek, felszereltségek és specifikációk tekintetében érdeklődjön a Suzuki márkakereskedésekben. A lágy hibrid és hibrid rendszerrel szerelt Suzuki Vitara és Suzuki S-CROSS felszereltségéről és a lítiumion-akkumulátor töltöttségi szintjétől függő üzemanyag-fogyasztása (l/100 km) és CO₂-kiöcsátása (g/km) vegyes használat, és a hibrid esetében az elektromotor és a benzinmotor kombinált használata mellett, WLTP mérési ciklus alapján: **Suzuki Vitara** – Lágy hibrid: 4,6 – 6,8 l/100 km, 105 – 152 g/km; Hibrid: 4,684 – 7,083 l/100 km, 105,98 – 160,45 g/km. **Suzuki S-CROSS** – Lágy hibrid: 4,649 – 6,793 l/100 km, 104,95 – 153,12 g/km; Hibrid: 4,59 – 7,09 l/100 km, 103,96 – 160,73 g/km. A kép illusztráció, a tájékoztatás nem teljes körű, a változtatás jogát fenntartjuk. További részletek a Suzuki márkakereskedésekben vagy a suzuki.hu oldalon.

Ring-Autó Kft.

8200 Veszprém, Észak-keleti útgyűrű 18. | Nyitva tartás: H-P: 08-17, SZ: 09-12

E-mail: info@ringautokft.hu | Internet: www.suzukiringveszprem.hu