

A MAGYAR SAJTÚT HÁLÓZAT BEVEZETÉSE A HAZAI TURISZTIKAI PIACRA

KEREKESNÉ MAYER ÁGNES, KOVÁCS GYÖNGYI

Eszterházy Károly Egyetem
Gazdaság- és Társadalomtudományi Kar
Üzleti Tudományok Intézete
kerkesne.mayer.agnes@uni-eszterhazy.hu

Összefoglalás

Helyit enni divatos, trendi, sőt lassan elvárt is. A turizmus és a gasztronómia egyik legerősebb irányzata, de az élelmiszeripar is törekszik – a termelés volumenétől függetlenül – a régió alapanyagait, termékeit feldolgozni, használni és reklámozni. A gasztroturizmus számos formája közül a különböző tematikus (ételre-italra épülő) utak állomásai, bemutatóközpontjai, termelő egységei hatalmas népszerűségnek örvendenek hazánkban és külföldön egyaránt. A sajtkészítés évezredes hagyományának bemutatása, a sajtóstolás szintén népszerű attrakcióná nőtte ki magát, a tradicionális sajtkészítő országokban a sajtüzemek látogatása és a különböző sajtutak is a megszokott turisztikai kínálat részét képezik. Magyarországon azonban csak most kezd felébredni a kisüzemi és házi sajtkészítés kultúrája, most jelentkezik igény ennek megismerésére és bemutatására. A hazai sajtútállomások eddigi tevékenysége és népszerűsége is bizonyítja, hogy a sajtuturizmus ébredzik Magyarországon, és még szerencséje is van, hiszen bevezetett, működő példák állnak rendelkezésre szerte a világon. Az érdeklődés a kisüzemi sajtkészítés iránt hosszú távon azonban sokkal komolyabb célok eléréséhez is vezethet, mint például a hazai tejtermékek iránti bizalom visszaállítása, a rurális térségek jövedelmeinek növelése, a hagyományos állattartás drasztikus csökkenésének a megállítása vagy a Kárpát-medence sajtukultúrájának a megerősítése.

Kulcsszavak: sajt, gasztroturizmus, helyi termék, kézműves, tematikus utak

Bevezetés

A gasztronómia fejlődése, az egyes országok, régiók étel- és italkínálatának, kultúrájának megismerése iránti vágyak köszönhetően a kulináris célú utazások egyre népszerűbbek, egyre inkább az utazási élmények központi elemévé válik világszerte. Elmondhatjuk, hogy a gasztroturizmus önálló termékévé nőtte ki magát a turizmuson belül (*Szabó, 2014*). A kulináris turizmus az ételekről szól, maguk az ételek adják az úti célt, és így ezek azok az eszközök, amelyek a turizmus szempontjából fontos motiváció alapját képezik. A résztvevők felfedezik a számukra új ételeket, és ezeken keresztül megismernek új kultúrákat és életmódokat. A gasztrotrendek között a helyi termékek trendje, a regionalitás, a hagyományok keresése évek óta az élvonalban van. A tematikus utak természeti vagy mesterségesen létrehozott látóponthoz kötnek össze egy bizonyos téma alapján, s ezek a látóponthoz a közlekedés valamely formájának segítségével megközelíthetők. Számátalan tematikus út témáját képezik gasztronómiai termékek, mint például a sajt, melyek az adott régió fő étel- vagy italkínálatán alapulnak. (*Putzkó–Rätz, 2000*) Napjainkban a gasztrotematikus utak hatalmas népszerűségnek örvendenek külföldön és hazánkban egyaránt (*Hall–Gössling, 2013, 2016*).

2. Sajtutak a világban

- Amerika:** Vermont Sajtút (<http://www.vtcheese.com/vermont-cheeses/vermont-cheese-trail/>),
Finger Lakes Sajtút (<https://twitter.com/FLXCheeseTrail>),
Észak-Karolina Sajtút (<http://nccheesetrail.com/map.html>),
Oregon Sajtút (<http://oregoncheeseguild.org/oregon-cheese-trail/>),
Kaliforniai Sonoma, Marin Sajtút (<http://cheesetrail.org/>),
- Kanada:** Oxford Sajtút: (<http://www.tourismoxford.ca/oxford-fresh>),
- Argentína:** Suipacha Sajtút (http://rutadelqueso.com.ar/?page_id=10),
- Ausztrália:** Arossa-völgy (<http://www.barossacheese.com.au/cheesewinetrail.html>),
- Németország:** Allgäuer Sajtút (<http://allgauer-kaesestrasse.de/>),
Schleswig-Holstein Sajtút (<http://www.kaesestrasse-sh.de/>),
- Ausztria:** Bregenzerwaldi Sajtút (<http://www.kaesestrasse.at/>),
- Svájc:** Emmentáli Sajtút (<http://www.kaeseroute.ch/>),

Franciaország: Comté Sajtút (www.comte.com),
Auvergne Sajtút (<http://www.fromages-aop-auvergne.com/-Cheese-Road->),

Horvátország: Dalmáciai Sajtút (<http://www.agroturizam-zadar.hr/hr/put-sira>),

Olaszország: Dolomitok Sajtút (<http://www.tastetrentino.it/le-tre-strade/strada-dei-formaggi-delle-dolomiti/strada-dei-formaggi-delle-dolomiti/>)

A sajtszerveződések jellemzően a helyi közösségek kistermelőiért, sajtkészítőiért jöttek létre, azok megsegítésére, piaci pozíciójuk erősítésére, munkájuk és termékeik népszerűsítésére, a vidéki környezetük és életmódjuk megőrzésére, szakmájuk elismertségének növelésére. A sajttutakban jellemző a közösségi irányítás, és legfőképp a marketingtevékenység az egyéni szerepvállalás mellett (általában a sajtkészítők is hozzátesznek a marketinghez, hacsak azáltal is, hogy mikor látogatókat fogadnak, reklámozzák a sajttutak többi tagját vagy a régió sajtjait és termékeit).

3. Kézműves sajt készítés a slow food program keretében

A sajt készítés eljárásai nemzetenként és tájanként – van ahol falvanként, sőt családonként – különbözőek, az egyes régiók gazdasági, kulturális hagyományaihoz kapcsolódnak (KKASE, 2015). Az előbb említett példák jól bizonyítják, hogy a sajt készítés évezredek hagyományának bemutatása, a sajt készítés népszerű attrakcióvá nőtte ki magát, a tradicionális sajt készítő országokban a sajtüzemek látogatása és a különböző sajttutak is a megszokott turisztikai kínálat részét képezik. Magyarországon azonban csak most kezd felébredni a kisüzemi és házi sajt készítés kultúrája, most jelentkezik igény ennek megismerésére és bemutatására. A hazai sajttutállomások eddigi tevékenysége és népszerűsége is bizonyítja, hogy a sajt turizmus ébredik Magyarországon, és még szerencséje is van, hiszen bevezetett, működő példák állnak rendelkezésre szerte a világon. Az érdeklődés a kisüzemi sajt készítés iránt hosszú távon azonban sokkal komolyabb célok eléréséhez is vezethet, mint például a hazai tejtermékek iránti bizalom visszaállítása, a rurális térségek jövedelmeinek növelése, a hagyományos állattartás drasztikus csökkenésének a megállítása vagy a Kárpát-medence sajt kultúrájának a megerősítése.

A Slow Food mozgalom tevékenységi köre a mezőgazdasági termeléstől, a regionális termékek védelmétől a gasztronómiai tudományokig, az idegenforgalomig, az élelmiszerbiztonság kérdéséig, valamint a kapcsolódó kulturális és emberi értékek

megőrzéséig sok mindenre kiterjed, mindezeket sajátos rendszerbe fogja össze. A Slow Food programjai mindezeket a célokat tükrözik. A termelőket a tudás, a tájékozottság, a fenntartható gazdálkodásba vetett hit erősítése és a másutt meglévő tapasztalatok kölcsönös cseréje útján készíti fel erre a küldetésre. Fontos, hogy a fogyasztót az igényességre, az élvezeti értékek jobb befogadására, a kulturális és gazdálkodási háttér iránti érzékenységre neveljük. A kereskedőket, vendéglátókat, közösségeket az értékek, a hagyományok ismeretére, ezek fontosságára és a közvetítő szerep jelentőségére hangoljuk rá. A Slow Food szemléletén alapuló, helyi értékeket felmutató vendéglátás fontos idegenforgalmi tényező, közvetve növeli a régió forgalmát, ezzel a helyi kulturális értékek elérését. A sajtőkészítés, mint slow foodos turisztikai attrakció sajtütfesztiválok, sajtúállomásokon olyan népszerű program, mely a fogyasztó bizalmát erősíti a magyar kézműves tejtermékek iránt.

4. Sajt mint gasztoturisztikai attrakció

1. fesztiválok, rendezvényeken (pl. látványsajtőkészítés)
2. helyi piacokon
3. éttermekben, street foodként (pl. raclette)
4. szálláshelyeken
5. falusi vendégasztalon
6. helyi boltban mint „ehető szuvenír”
7. sajtőkészítő portákon (bemutató)
8. múzeumokban (sajtőkészítés eszközei)
9. tematikus utakon (borút, sajtút)
10. meghökkentő, egyedi attrakcióként (pl. savófürdő)
11. inszentív utakon, ahol a turizmusban dolgozó szakembereknek bemutatjuk a sajtban rejlő turisztikai lehetőségeket

5. Magyar sajtút hálózat

A KKASE Sajtőkészítők Egyesülete a kézműves magyar sajtőkészítők szolgálatára hívta életre a Magyar Sajtút Hálózatot az ezredforduló utáni első évtizedben, mert felismerte azt, hogy az emberek egyre nagyobb mértékben igénylik, hogy a turizmus tematikus formáival létrehozott új élményekben legyen részük. A kézműves sajtők-

szítókat tömörítő szervezetként az egyesületnek biztosítania kell a szükséges feltételeket ahhoz, hogy egy-egy nyitott sajtos portához érkező vendégek elvárásainak megfelelő vagy azokon túlmutató élményekkel gazdagodjanak, és hogy ennek legfontosabb feltétele a látogatók által igénybe vett szolgáltatások megfelelő minőségének biztosítása. Az egyesület ösztönzi egy adott térségben élő, környezetük sajátosságait figyelembe vevő sajtókészítőket arra, hogy sajtutakba tömörüljenek, hogy szolgáltatásaikat komplex gasztroturisztikai programcsomagokként kínálhassák. A szervezet felismerte annak előnyét, hogy egy egységes szabályozással megbízható, azonos szolgáltatási színvonalat garantáló sajtutak hálózatának kialakítására nyílik mód, amelyet Magyar Sajtút Hálózatnak hív.

A tömegtermelés, a termékek és a szolgáltatások uniformizálása a turizmusban is súlyos hatásokkal járt, amit a XXI. század elejére jórészt felismertek a hátrányosan érintett térségek lakói, döntéshozói, és elkezdődött a vidéki térségek turisztikai rehabilitációja, az igazi értékek újbóli meghonosítása. A hagyományosan „alternatívnak” definiált turisztikai termékek (a legtöbb esetben, elkötelezett irányítás és helyes tervezés mellett) képesek a turizmus negatív hatásainak egy részét ellensúlyozni. A sajtutak állomásai döntő többségben rurális területen fekszenek, így a hagyományosan zöldnek, falusinak, vidékinek stb. nevezett turisztikai termékek közé sorolhatóak. A szakszerűen kivitelezett sajtúthálózat az alábbi előnyöket nyújthatja a turizmus szereplőinek, ezáltal az etikus turizmus tökéletes példájává alakulhat:

- egészséges, megbízható forrásból származó, magas tápértékű és jó ízű sajtok kínálása a turistáknak;
- személyes kapcsolatok erősítése a régió lakosai, a turizmus szereplői között, valódi hálózatépítés, társadalmi kohézió;
- munkaerő-megtartó képesség, a városokba vándorlás csökkenése, pozitív demográfiai hatások, mint az elöregedő, elnéptelenedő falvak számának csökkenése;
- a bevételek helyben tartása, amelynek a tovaryűrűző hatása újabb munkahelyeket teremt, tovább erősíti a fiatalok helyben maradását;
- hagyományos sajtos mesterség ismeretének és szeretetének a terjesztése, más kézműves mesterségek bevonása;
- a természet rombolására, nagy mértékű átalakítására nincsen szükség, így a környezeti fenntarthatóság is megvalósulhat.

6. Konklúzió

A gasztroturizmus gyors ütemű fejlődése és a magyar kézműves sajtkészítők számának folyamatos növekedése a magyar sajtuturizmust a külföldi példákhoz hasonlóan fellendítheti. Bízatóak a pilot programok sikerei, de igen sok munkára van szükség ezen a téren. Ezért fontosnak tartjuk, hogy a magyar kézműves sajtkészítőket összefogó és támogató KKASE Sajtészítők Egyesülete az országos sajtúthálózat kidolgozása érdekében erőfeszítéseket tegyen. Mindenekelőtt marketingtevékenysége keretén belül a Gyomaendrődi Sajt- és Túrófesztiválon és a Sajtmustrán kívül egyre több sajtos és agráreseményen, rendezvényen, az ország számos pontján, egységes arculatot képviselve kell, hogy megjelenjen, és hirdetni kell a sajtúthálózathoz csatlakozás lehetőségét. Ezen alkalmakkor a látogatók körében népszerűsíteni kell a sajtészítést mint turisztikai attrakciót (sajtészítés bemutató, vajköpülés). Továbbá képeznie kell a sajtészítőket arra, hogy hogyan kell sajtútálmást kiépíteni és üzemelni, hogy turisztikai kínálatként is el tudják adni termékeiket (szakmai fórumok, kapcsolatok szorosabbra fűzése a teljes vertikumban: állattenyésztés, sajtészítés, marketing, turizmus). Folyamatosan fejleszteni kell a sajtos turisztikai programcsomagokat (egyéb attrakciók bevonásának lehetősége: kulturális turizmus, borturizmus, outdoor sportlehetőségek, kézművesek). Mindezeket a sajtut.eu honlapján keresztüli folyamatos kommunikációval is meg kell erősíteni. Valamint nem utolsó sorban ki kell használni a pályázati lehetőségeket, hogy az előbbieket megvalósításához szükséges anyagi háttér is rendelkezésre álljon.

Hivatkozások

- Hall, C. Michael – Gössling, Stefan (2016): Food tourism and regional development. Routledge. ISBN: 978-1-138-91292-2
- Hall, C. Michael – Gössling, Stefan (2013): Sustainable Culinary System Routledge ISBN: 978-0-415-53370-6
- KKASE Sajtészítők Egyesületének kiadványa (2015): Sajtra fel!
- SZABÓ, G. (2014): Gasztrokultúra és turizmus. Területfejlesztés és Turizmustervezés. Nyíregyházi Főiskola Turizmus és Földrajztudományi Int. (ISBN 978-615-5097-96-6).
- MEZEI VIRÁG, FALUSI TURIZMUS OKTATÁSI, KUTATÁSI ÉS SZOLGÁLTATÓ BT. (2015): A magyar sajtút hálózat kialakítása tanulmány.

- OCTA-SKIFT (2015): The Rise of culinary tourism. Special Report ed. by. Ontario Culinary Tourism Alliance and Skift Travel Team
- PETRUNI, C. (2002): A lassúság dicsérete. HVG Kiadói Rt., Budapest.
- PUTZKÓ, L. – RÁCZ, T. (2000): Az attrakciótól az élményig, Geomédia Kiadó, Budapest 91-100 p.