

Gasztrohegy, Badacsony

2020. március 04. 18:10

10 vendéglátóhely, 7 tematikus hétvégi gasztrokaland Badacsonyban

Legszebb tanúhegyünk, a közvetlenül a tó partján álló Badacsony, jellegzetes koporsó alakjával, szoknyájára magasan felfutó szőlőkkel a Balaton legemblematikusabb képe, a nyári Balaton-felvidéki kirándulások kihagyhatatlan állomása. Az utóbbi években látványosan fejlődött gasztronómiája is, a főleg a kikötő körül tömörülő olcsó tömegtermékeket árusító helyeken túlnöve a valódi minőséget, igazi helyi borokat, lokális alapanyagokból készült színvonalas ételeket kínáló vendéglátóhelyek száma folyamatosan nő. A Gasztrohegy remek kezdeményezés Badacsony ősztől tavaszig történő újjáélesztésére, minden hónapban egyszer tematikus hétvégék keretében ismerkedhetünk meg tíz autentikus étterem, borászat különlegességeivel, a borvidék jellegzetes nedűivel. Mi is az a Gasztrohegy?

Az egész évben nyitva tartó badacsonyi vendéglátóhelyek izgalmas kezdeményezése az egyedülálló hegy gasztronómiájának felfedezésére a főszezonon kívüli, októbertől áprilisig tartó, csendesebb időszakban. A vendéglátók összefogásának eredményeképp 2018 őszen indult első évadjára a **Gasztrohegy**, a második szezonra pedig már tökéletesen, olajozottan működik a formula, nyugodt környezetben, borról borra, fogásról fogásra járhatjuk végig a 10 résztvevő egységet. Minden hónapban egyszer, tematikus gasztrohévtége keretében várják a vendégeket **Badacsony** ikonikus éttermeiben, borászataiban. A 2019/20-as szezonban többek közt halas, szárnyas, vadas, malacos különlegességek vannak a központban, a vendéglátóhelyek a témának megfelelő menüvel, különlegességekkel készülnek fel a vendégek fogadására, mindenhol készül egy klasszikus **Gasztrohegy menü**, a kínált borok is nagyrészt ehhez passzolnak. **Hogyan működik a Gasztrohegy?**

Többféle lehetőség közül lehet választani, a legegyszerűbb és legkedvezőbb árú a sima **Gasztrohegy-jegy**, melyben csupán a vendéglátóhelyek közti ingyenes közlekedésre feljogosító karszalag és egy speciális Gasztrohegy **kóstoló pohár** ára van benne. Tetszőlegesen tudunk kalandozni a hegyen, bármelyik résztvevő egységbe betérhetünk, megkóstolhatjuk a speciális menüsört, bort kóstolhatunk, de mindezt már a saját kontónkra. A karszalag egész hétvégén érvényes! Ár (2019/20): 1500 Ft

A második opció már jóval tartalmasabb, a **bérlettel** ugyancsak szabadon vehetjük igénybe a **Gasztrobuszt**, és poharat is kapunk, ráadásul 5 szabadon választott vendéglátóhely Gasztrohegy fogását is megkóstolhatjuk, bár a borokért külön kell fizetnünk. Időhöz nem vagyunk kötve, két napra is beoszthatjuk az enni- és innivalókat. Ár (2019/20): 11 500 Ft

A full extrás verzió a legizgalmasabb, a **Gasztrokaland** nevű exkluzív **gasztrotúra** során bennfentes, helyi idegenvezetők kalauzolásában látogatunk meg 5 különböző vendéglátóhelyet a tíz résztvevő egységből. Szinte minden esetben személyesen találkozhatunk a vendéglátókkal, tulajdonosokkal, borászokkal, szakácsokkal. Ők mutatják be a helyet, a fogásokat, kóstoltatják saját vagy a környék legjobb borait. Mondanunk sem kell, hogy a túra a legnagyobb élmény, ráadásul még a borkóstolás is benne van az árban. Elméletileg mindenhol egy pohár bor jár az ételek mellé, de a legtöbb helyen úgyszemint ússzuk meg a teljesebb szortiment végigkóstolását és nyugodtan repetázhatunk a legfinomabb nedűkből is. A túra természetesen időhöz kötött, szombaton 11.30-kor indul a **Hotel Bonvivo** elől. A csoportok létszáma korlátozott, érdemes jó előre helyet foglalni. Karszalagot is kapunk, mellyel egész hétvégén tudunk ingázni a helyek közt. Ár (2019/20): 16 500 Ft

Természetesen bármelyik vendéglátóhelyre be lehet térni és az étlapon szereplő fogásokat is megkóstolhatjuk, melyek az éttermekben nem feltétlenül csak az adott tematikára épülnek. A részletes programért a rendezvény [facebook oldalát](#) érdemes felkeresni.

A jegyeket, bérleteket a **Hotel Bonvivo** előtt felállított **Info Point** pultnál lehet megvásárolni.

Közlekedés

A karszalaggal igénybe vehető **gasztrobusz** 11.30

<http://kirandulastippek.hu/news/article/gasztrohegy-badacsony>