

## ÚJ TURISZTIKAI MEGKÖZELÍTÉSEK SÁROSPATAK ÉS ZEMPLÉN TURIZMUSÁBAN

A turisztikai trendek változásai következtében mind szélesebb rétegek igényelnek a megszokottól különböző rekreációs szolgáltatásokat, előtérbe kerül az élményszerzés, egyediségre törekvés. Újabb 3S-es szegmens körvonalazódik, mely a sportot (sport), a látnivalókat (spectacle) és a megelégedettséget (satisfaction) foglalja magába. Jelen tanulmány<sup>79</sup> a lassú turizmus, a túlturizmusodás és a helyi élelmiszerek és gasztronómiai kínálat felfedezése problematikáját járja körbe Sárospatak és a Zemplén szemszögéből.

A pandémia okán változtak az utazási szokások, emellett várhatóan lesznek olyan trendek, amelyek bár a járványhelyzet alatt alakultak ki, rövidtávon (és akár középtávon is) éreztetik hatásukat. Az NTS2030-Turizmus 2.0 Stratégia szerint az alábbi folyamatok a különböző látogatói szegmensek, valamint a küldő- és célországok vonatkozásában eltérő mértékben jelentkezhetnek, illetve maradhatnak fenn tartósan<sup>80</sup>:

*Egészség és higiénia:* a kialakult új egészségügyi szabályok, valamint a távolságtartás iránti igény középtávon a turizmus ágazatnak is része marad, s ezzel összefüggésben várható, hogy a „biztonságos” területek, desztinációk jelentősen felértékelődnek a turisztikai kereslet szempontjából.

*„Kis utazás”:* A légi közlekedésnek tulajdonított egészségügyi kockázatok, valamint a konkrét korlátozások miatt előtérbe kerülnek a rövidebb távolságokra tett, jellemzően autós utazások.

*Tudatos utazók:* Az általános gazdasági fellendülés megtörése miatt csökkenő kereslet megerősíti az utazóközönség költségtudatosságát, rövidül a foglalási periódus és fontosabbá válnak a rugalmas lemondási feltételek.

*Valós idejű és digitális:* A járványválság kapcsán a szolgáltatások terén még nagyobb szerephez jut a digitalizáció.

*Klímatudatosság:* A járványválság még jobban előtérbe helyezte a károsanyag-kibocsátás csökkentésének szükségességét és a széleskörű fenntarthatóságot.

Nemzetközi utazási trendeket bemutató szakcikkek további népszerű utazási trendek kialakulására, megerősödésére, előtérbe kerülésére hívják fel az utazásszervező, szálláshely-és vendéglátó szolgáltatók figyelmét<sup>81</sup>:

- A desztináció sajátosságainak, egyediségének mélyebb megismerése, hagyományainak tisztelete,
- Közös és személyes őseink-örökségünk felfedezése,
- Transzformatív („átalakító”) utazás: személyes élmények, helyi interakciók, önkéntesség,
- Személyre szabott utak, helyi élmények, termékek, kalandok,
- Overtourism versus undertourism, szelíd turizmus,
- Környezettudatos, felelős utazás (vonatozás, biciklizés, hajózás),
- Utazás utó- (csendes) szezonban,
- Utazás családdal, barátokkal együtt – családos hotelekben, vendégházakban,
- Állatbarát helyek preferálása (booking.com),
- Micro-cations: rövid, gyakoribb utazások, hosszú hétvégék, túrák, aktivitás.

<sup>79</sup> A tanulmány szerzője: Dankó László CSc, tanszékvezető, egyetemi docens.

<sup>80</sup> <https://mtu.gov.hu/cikkek/strategia>

<sup>81</sup> Dankó L: Új megközelítések Sárospatak és Zemplén turizmusában Sárospataki Turizmusfejlesztési Szimpózium THE, Sárospatak 2021. november 17. ppt.

Ezek az utazási motivációs változások az élménykeresés, az érzelmek, az autentikusság és az átélhető hangulat fontossága felértékelődését vetítik előre: az utazók egyre inkább élményeket keresnek a termékek helyett, és ezen élmények megszületésében, egyedi megtapasztalásában gyakorta saját maguk is aktívan részt akarnak venni. Nem feltétlenül látogatóként kívánnak viselkedni a desztinációban, hanem a helyi emberekhez hasonlóan megélni a történéseket és bekapcsolódni, elmerülni a tevékenységekben. Ezért az úti céljukat nem csupán a konkrét turisztikai attrakció alapján választják ki, hanem az úticél hangulata, a hely szelleme (genius loci), a desztináció által közvetített, megtapasztalható érzés alapján. Amennyiben a pandémia tartós fennmaradása, a környezettudatosság megerősödése kikényszeríti ezen trendek szerinti tömeges utazástervezést, a turizmusban és vendéglátásban paradigmaváltásra fog sor kerülni.

## I. SLOW TOURISM – LASSÚ TURIZMUS

"Lassíts és kezdj élni" - hirdeti az idegenforgalom egyre divatosabb ága, a slow turizmus. Bár a lassulás egy-egy személyes sétával, túrával is elérhető, vannak helyek, ahol a természeti adottságok ezt akár szervezeten is lehetővé teszik.

A nemzetközi trendek a slow turizmus, a lassú pihenés filozófiáját emlegetik - lassíts egy kicsit, és lásd meg a valódi értékeket, amelyek mellett nap mint nap elmész. Pihenj, fogadd be nyitott szemmel és szívvel a környezetet, feledkezz rá egy-egy szép történelmi emlékre, természeti szépségre vagy kulturális élményre, kóstold meg a régió ízeit, legyél befogadó a helyi élményekre, helyi értékekre.

Ezt meg lehet tenni egy-egy városi sétával is, de vidéken még több lehetőség adódik slow módra pihenni. Egyes településeken, például Komlósán, már tudatosan építenek az ilyen típusú igényekre.

### 1. A slow tourism előzményei, értelmezése

A modern lassú turizmus közvetlen előzménye a Petrini nevéhez fűződő komótos étkezés (slow food) mozgalom 1986-os megjelenése volt, amely a gyorsétkezés visszaszorítására jött létre. A komótos étkezés fő alapelve a helyi alapanyagok vásárlása, a tradicionális ételkészítési technikák átadása, valamint a közösen elköltött ebéd, vagy vacsora élményének a hangsúlyozása. A mozgalom kiemelten foglalkozik a neveléssel és az oktatással. A vidéki élet iránti érdeklődést a nagyipari élelmiszer-feldolgozással szemben megnyilvánuló bizalmatlanság is táplálja, ugyanis a fogyasztók egy része a tömegtermelést nem tartja természetesnek és autentikusnak, amellyel szemben a szezonalitást és a lokális jelleget preferálják.

Az élhető város mozgalom a lassú étkezés bázisára épül, és az 50 ezer alatti lakos számú városokat célozza meg. 1999-ben alakult, a tagság szigorú feltételekhez kötött, a tagsághoz a pályázó városnak az 50 kritériumot tartalmazó lista felét teljesítenie kell. A feltételek hat témakör köré csoportosíthatók:

- a város (település) környezetvédelmi politikájával megőrzi a város és környéke jellegzetes arcát,
- azonosítja, feltárja és megőrzi a régió történelmi jellegét, a fontos épületeket, történelmi helyeket, hangsúlyt helyez az újrahasznosítás gyakorlatára és a rehabilitációra,
- infrastrukturális fejlesztéskor a föld természetbarát felhasználását tartja szem előtt, és támogatja azokat a technológiákat, amelyek a levegő és az élet minőségét javítják,

- támogatja a biotermékek termelését és fogyasztását, valamint védi és népszerűsíti a helyi tradícióval rendelkező termékeket,
- szeretettel fordul a városba látogató vendégek felé,
- tisztában van a mozgalom fő céljaival és elveivel (CITTA SLOW, 2014).

Az utazás olyan tevékenység, amelyet mindenki szeret, mert ez egy menekülés a napi rutinból, nyüzsgéstől. Ezt a fárasztó rutint folyamatosan követve a béke hirtelen megszakadhat, elfáradunk. A munka, a család és az egyéb különféle gondok iránti minden felelősség egy idő után megterhelő, káros. Egy kimerítő munka is zavarhatja a test működését. Lehet, hogy ezután gyorsan rágörcsölünk a legkisebb dolgokra is, s az irritáció tönkretesz az érzékelési és értékelési akaratot. Hogy megszabaduljunk ettől a feszült, mentális állapottól, nyaraljunk egyet, vigye magával a családját. Az utazás gyógyszer a test és a lélek számára. Különösen a lassú, élményeket kereső és célba vevő turizmus:

*„A lassú turizmusnak lehetőséget kell nyújtania az egészséges és aktív életvitelre, az önmegvalósításra, valamint a lassú étkezés élvezetére; legalább egy, a desztinációban eltöltött éjszakát kell tartalmaznia; a személyautó és egyéb motorizált jármű limitált használata korlátok közt megengedett ugyan, de a zöld és ökológiai aspektusoknak prioritást kell élvezniük.” (Pecsek, 2017, 33.o.).*

A slow tourism egy olyan tudatos utazási forma, ami nemcsak a fizikai lassúságra apellál, hogy nyugodtabban, időt szánva ismerjük meg a dolgokat, hanem arra, hogy utazás közben rávegyük az embereket, hogy bizalommal forduljanak a helyiekhez, a vidékhez, a kisvárosokhoz, falvakhoz.

Kastély- és dűlőtúrák, borkóstolók, slow pop up vacsorák, gomba- és gyógynövénygyűjtéssel egybekötött gasztroélmények, falusi vendégasztal, a boldog állattartás megismerése, bicikli, gyalog- és vízitúrák, természetjárás, hiteles kézműves manufaktúrák, majorságok, tenyésztők munkájába való bekapcsolódás, gyógyvizes barlangfürdő, művésztelepbe való betekintés, népi és kortárs alkotók műterem látogatása stb., mindezek egy élő helyi közösség tolmácsolásában.

Valójában így a három slow ág, a Slow Food, a Slow Tourism és a Slow Art gyökerei összeforrnak, ezért is kapta az ezzel foglalkozó szervezet a Slow Living gyűjtőnevet<sup>82</sup>. Az élet minden területén képviselik a „bölcstől bölcsőig”-elvet. Azt, hogy a fogyasztói társadalom tömegesen termel olyan dolgokat, amik kidobásra vannak ítéelve, legyen szó ételről, italról, művészetről, bármilyen kulturális tartalomról.

Ezzel szemben a mozgalom szerint van igény arra, hogy az emberek gondoljanak a gyerekeik és unokáik leendő értékeinek megtartására és növelésére, csak meg kell mutatni, hogy hol és hogyan. Mai, modern és persze trendi, azaz slow formában, mert a hagyományőrzés, a természetjárás, az étkezési kultúra is tud innovatív lenni. Egyik mottónk is ez: Do you need speed? Let's go Slow! Lendületre, energiára van szükséged? Gyerünk, lassulj velünk!

## **1. A lassú turizmus típusai a helyváltoztatás mikéntje szerint**

A lassú turizmus természetesen a lassú mobilitást tartja célszerűnek, vagyis nem csak az úti cél megközelítése, de a célterületen belüli mozgásoknak is lassabb tempót kell felvenniük.

<sup>82</sup> <https://www.turistamagazin.hu/hir/ezt-kell-tudnod-a-slow-living-mozgalomrol>

Így nem véletlen, hogy a közelmúlt tanulmányainak számottevő része a mobilitással összefüggésben elemzi a lassú turizmust. Elsősorban a lassú turizmus által preferált közlekedési eszközök: a vasút, a kerékpározás és a gyaloglás kerül terítékre.

**A vasúti közlekedés** kortárs elemzéseiben a környezetvédelem mellett az élménymaximalizálás igénye és vizsgálata is megjelenik. A vasutat igénybe vevők ugyanis egyre kevésbé tekintenek a vasútra mint pusztán közlekedési eszközre, a vonatozást az úti élmény szerves részének tekintik, ezért nem az intercity vonatokat preferálják, és szívesen áldoznak a drágább kisvasutas és nosztalgia vonatos utazásra is. Az utasok hangulata, interakciója, a táj szépsége és az arra való reagálás mind a létrejövő élmény részét képezi.

A korábbi évek alkalmi nosztalgiavonatkozásainak sikere nyomán a Tokaj-Zemplén térség fejlesztési program költségvetése szerint<sup>83</sup> egymilliárd forintot fordítanak nosztalgia-gőzös indítására. A nosztalgia-és élményutazások szervezésére 2020-ban megalakult MÁV Rail Tours küldetésének tekinti a történelmi értékek megőrzését és az ahhoz kapcsolódó társadalmi szerepvállalást. A MÁV Rail Tours elemeiben kívánja megújítani a különvontatos utazások szolgáltatásait, mindamelllett, hogy megtartsa a korábbi utazások szellemiségét<sup>84</sup>.

A belső Zemplénben, a Károlyi család gazdaságában már 1888-ban, az országban elsőként erdei vasút épült, összekötve a Kemence-patak völgye körüli erdőket a modern pálházi fűrészüzemmel. A pálya Kőkapu sziklától indult, és a völgy adottságait kihasználva folyamatosan lejtett, így csak fölfelé menet volt szükség az üres teherkocsikat vontató lovakra, lefelé a fával rakott járművek gyakorlott fékező személyzettel gurultak. 1902-ben tovább fokozva a hely egyediségét, tovább vezették a vasutat Rostalló, később Susulya rakodó felé<sup>85</sup>, a kastély alá fűrt alagúton keresztül.

A szerelvények a hatvanas évektől már dízel vontatással 1980-ig szállították a kivágott fatörzseket, majd a kirándulókat is Pálháza és Rostalló között. A vasút ekkor számos társával együtt bezárt, de szerencsére elkerülte a pusztulást, így 1989-ben, a régi erdei vasutak közül elsőként, újjáéledhetett személyszállítás céljára. Az egyre nagyobb érdeklődés hatására a teherkocsikat nyitott személykocsivá építették át, bevezették a város központjába és Pálházi Erdei Vasút néven szolgálja a kirándulókat<sup>86</sup>.

**A kerékpározás** zéró széndioxid kibocsátásának következtében akár a lassú turizmus ideális helyváltoztatási módja is lehetne: olcsó, egészséges és nem korfüggő. Azonban a kerékpár versenysportként a gyors járművek közé tartozik, mely nagyrészt a férfiak terepe, és ez a nemek közti mobilitás különbség átöröklődik a szabadidős kerékpáros aktivitásokra is.

A motivációs vizsgálatban résztvevők a lassú mobilitás és a közös élmény átélésének fontosságát hangsúlyozták a környezetvédelmi szempontok, illetve a testre gyakorolt jótékony egészségügyi hatás mellett. A kerékpározás komótos tempójának visszahozására alakult 2008-ban a lassú kerékpározás nemzetközi mozgalma, melynek fő katalizátora a relatíve szabadidőben gazdag Y (18-25 évesek) és az 55 feletti generáció.

<sup>83</sup> A Kormány 1791/2020. (XI. 11.) Korm. határozata a Tokaj-Zemplén Térség fejlesztéséhez szükséges kormányzati intézkedésekről

<sup>84</sup> <https://www.mavcsoport.hu/mav-rail-tours/nosztalgia-es-elmanyutazasok-mav-rail-tours-kinalataban>

<sup>85</sup> Dankó L.(1999): A Pálháza - Rostalló erdei kisvasút továbbfejlesztésének megvalósíthatósági és hatástanulmánya p. 158

<sup>86</sup> <https://www.turistamagazin.hu/hir/nosztalgiavonattal-a-csend-zempleni-szigeten>

**A természetjárás, gyaloglás** azért nehéz terep a kutatók számára, mert mindenki gyalogol, sőt a láb még ma is a leggyakrabban használt közlekedési eszköz. Mivel 5 km/órás sebességnél nemigen lehet gyorsabban haladni, a gyaloglás a lassú turizmus autentikus közlekedési eszköze, mely a legszorosabb fizikális közelséget és interakciót hozza létre a természettel és a helyi közösséggel. A szabadidőhöz kötött gyaloglás három jól elkülöníthető csoportja: a többnapos gyalogtúra, ideértve a zárandoklatot is; a desztináción belül végbemenő gyaloglás, beleértve a városnézéseket és csillagtúrákat; valamint az egynapos, gyalogos kirándulások. A kirándulások nem tartoznak szorosan a turizmus témaköréhez, mivel nem realizálódik vendégéjszaka, az urbánus térfogyasztásról, illetve a zárandoklatokkal azonban tanulmányok széles tárháza foglalkozik.

**A zárandoklatok**, legyen az szakrális vagy szekuláris, esetleg a kettő eredőjében található „new age” jellegű spirituális utazás, egyértelműen lassú termékek. Az úti mítoszok mint az Odüsszeusz, Marco Polo, Ulysses és Szinbád bolyongásai újabb és újabb interpretációikkal a ma emberét is vonzzák, mivel utazásaik magát az életet szimbolizálják, melyet nyelvünk életút szava oly expresszíven ki is fejez. Sőt, a mai turisták kedvelt célpontjai, nyáron a tengerpartok, télen a hegyek, megegyeznek az ősi mítoszok úti céljaival, hiszen a hegy az isten lakhelyét szimbolizálta, a tenger pedig a születés, teremtés helyszínéül jelent meg.

Napjainkban a régi búcsújáró helyek mellett egykor létező, vagy éppen teljesen újonnan kigondolt zárandokutak is szerveződnek: Szent Márton Út, Mária Út, Szent Jakab Út. A zárandokutak tulajdonképpen a hidat képezik a profán és a szakrális között, és ahogy a mesében a főszereplő, úgy a zárandok is számos próbát kiállva jut el az úti célig. A zárandokutak újkori népszerűsége abból fakad, hogy a modernkor fiataljainak avatási szertartásai, a ballagás, vagy a szalagavató túlságosan formalizáltak és egyre többen úgy gondolják, hogy egy fárasztó utazás alkalmat adhat a saját korlátjaik megtapasztalására. A Szent Erzsébet zárandokút a zempléni hegyeken, településeken keresztül Sárospatakot köti össze Kassával, a kassai dómmal.



**1. ábra:** A Szent Erzsébet zárandokút útvonala  
**forrás:** [https://www.szenterzsebetut.hu/friss\\_hirek](https://www.szenterzsebetut.hu/friss_hirek)

A nem vallási alapú zárandoklatok térnyerése is megfigyelhető, például a háborús helyszínekre való zárandoklatok, melyekre az adott nemzet fiataljai nem csak a felnőtté válás szimbólumaként, hanem nemzetmegtartó élményként is tekintenek. Ilyen embert próbáló útvonal lehet térségünkben az ezeréves határ mentén a Keleti-Kárpátokban az Uzsoki-hágótól



az Ojtozi szorosig kiépített 600 kilométeres Árpád-vonal fellelhető létesítményeinek bejárása, a hadtörténeti visszatekintések lokalizálása.

Egyébként pedig nehéz is különbséget tenni a vallásos helyet felkereső nem hívő turista és a klasszikus zarándok között, mivel mindkét utazó célja lehet ugyanaz, vagyis az adott kegyhely felkeresése és a megközelítési mód is megegyezhet, vagyis mindkettő gyalogol. Sőt, mindkét csoport a felkészülésében és utazási döntéseiben modern technológiát használ. Az alapvető különbség, hogy a turista számára a helyszín a turisztikai attrakció, míg a zarándok számára csupán közvetítőhely, az Istennel való találkozás helye, melyre az út során készül fel. Az út számára az élmény szerves része, egyszerre via purgativa és via sacra, a bűntől megtisztulást, illetve a szent utat is jelenti.



**2. ábra:** A slow-tourism lehetséges hadtörténeti uticélja a Keleti-Kárpátokban  
**forrás:** <https://www.bocskairadio.org/az-arpad-vonal-legendaja/>

Tokaj-Hegyalján sok lassú programot lehet kipróbálni, amit utazási irodák nem ajánlanak. Alapvetően Sárospatak is egy hétvégi, kétnapos városként él a turisták szemében, de a slow-utazók sokkal szerencsésebbek, mert egy hetet is el tudnak úgy tölteni, hogy intenzív élményekkel gazdagodnak.

A Sárospatak és Környéke Turizmusáért Egyesület egyik küldetésének tekinti az úgynevezett lassú turizmus népszerűsítését a sokszínű desztinációban. Ezzel összhangban – állami szerepvállalással - valósult meg a Mezőzombor – Sátoraljaújhely vasútvonal villamosítása, az EUROVELO 11A útvonal Sárospatakon áthaladó szakaszának fejlesztése, táblázása, vagy legutóbb, 2019-ben a „Mesélő sírkövek” dokumentumfilm elkészítése a turisztikai egyesület részéről a sárospataki református temetőben nyugvó református kollégiummal, várossal kapcsolatba került, s itt eltemetett híres halottakról<sup>87</sup>.

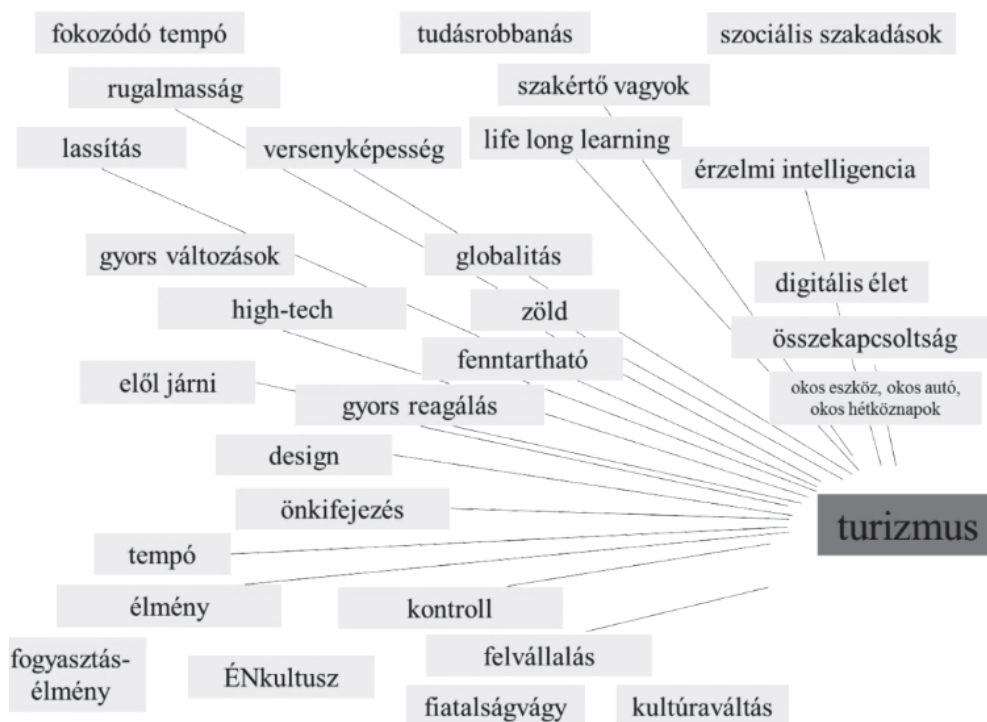
<sup>87</sup> <https://www.youtube.com/watch?v=fR870kX0hrI>

## II. OVERTOURISM -TÚLTURIZMUSOSODÁS

A turisztikai terminológiában egyre gyakrabban használják az angol overtourism megfelelőjeként a túlturizmus kifejezést nemcsak a gazdaságban, hanem a tudományos szférában is. Az Egyesült Nemzetek Turisztikai Világszervezete a túlturizmust úgy határozta meg, hogy "a turizmus azon hatása egy desztinációra, vagy annak egy részére, amely túlzottan negatív módon befolyásolja az állampolgárok észlelt életminőségét és / vagy a látogatók tapasztalatainak minőségét."<sup>88</sup> A környezeti következmények a túlzott turizmus tünetei, s a figyelem felkeltése a divatszó körül egyszerűen annak köszönhető, hogy világszerte több célpont tapasztalja ezt a jelenséget és a vele járó problémákat.

Ami a túlzott turizmus hibáit illeti, számos tényező játszik szerepet. Az olcsóbb járatok hozzáférhetőbbé teszik az utazást, a tengerjáró hajók turisták ezreit ejtik el, hogy több órát töltsenek egy úti célon anélkül, hogy pénzt költenének helyben, a közösségi média inspirálja a felhasználókat arra, hogy tökéletes szelfit készítsenek az utazási hotspotokon ... a lista folytatódik.

1950-ben még csak 25 millió külföldi turistalátogatást mértek, ez a szám 1970-re elérte a 166 milliót, a kilencvenes évekre pedig a 435 milliót. A turizmus és a turisták viselkedése illeszkedik a nemzetközi megatrendekhez.



**3. ábra.:** A turizmus kapcsolata a megatrendekkel

**forrás:** Csapó, J. – Törőcsik, M. (2020.) 33. o.

Az emberek aggódnak ugyan a túlturizmus és annak hatásai miatt, de annyira azért nem, hogy ők maguk ne keljenek útra, ha úgy van. 2018-ban a Turisztikai Világszervezet (UNTWO) adatai szerint 1,4 milliárd ember érkezett turistaként külföldre, ez 6 százalékos emelkedést

<sup>88</sup> "Overtourism? Understanding and Managing Urban Tourism Growth Beyond Perceptions." United Nations World Tourism Organization.

jelentett a 2017-es számokhoz képest. Ez nem azt jelenti, hogy 1,4 milliárd ember utazott külföldre nyaralni, mivel sokan évente többször is utaznak, a magas szám így jön ki.

Az egyre növekvő turizmus természetesen jó hatással van a gazdaságra is. A 2018. évi globális turisztikai bevételt dollárban 1,7 trillióra teszik, ami a globális GDP-t tekintve 2 százalékos emelkedést jelent az előző évhez képest. A fapados légitársaságok megjelenése ugyancsak nagyot dobott az iparágban, az utazás jóval olcsóbb lett.

Globálisan a turizmus továbbra is a hosszú távú növekedési előrejelzések fölött teljesít, rekord 1,5 milliárd nemzetközi turistaérkezéssel 2019-ben<sup>89</sup>. Az OECD - országokba irányuló turizmus növekedése meghaladta a világ átlagát 2014 óta, az elmúlt években tapasztalt erőteljes növekedés után is. A nemzetközi turizmus előnyei mellett a belföldi turizmus az ágazat alappillére az OECD-országok többségében, ahol az idegenforgalmi kiadások átlag 75% -át a helyi lakosok költik.

Az OECD becslése szerint 2030-ra globálisan 1,8 milliárdra növekszik a turistalátogatások száma, így fontos, hogy hatékony módon sikerüljön megoldani a problémákat, amiket a turisták egymásnak és a helybelieknek okoznak<sup>90</sup>.

Hat évtizedes folyamatos növekedés után a turizmus továbbra is a világ egyik fontos gazdasági ágazata. Ez a növekvő szolgáltató gazdaság kulcsfontosságú része, amely jövedelmet és exportbevételt termel, munkahelyeket teremt, de járulékos haszna a regionális fejlődés ösztönzése és a helyi közösségek támogatása is.

Miközben a dinamikus szektor általános növekedési tendenciái pozitívak, a kormányok egyre inkább olyan politikák kidolgozását végzik, amelyek célja a turizmus gazdasági, környezeti és társadalmi hasznainak maximalizálása, de erőfeszítéseket is tesznek a népszerű úti célok túlszűfolttságának kezelésére, hogy kiterjesszék a gazdasági és egyéb előnyöket azokra a területekre, amelyek még kevesebb látogatót vonzanak. Ennek jó hazai példája, hogy Budapest és a Balaton után a Tokaj-Zemplén térséget harmadik desztinációként kívánja pozícionálni a kormányzat<sup>91</sup>.

Míg a közlekedésre nehezedő nyomás és a túlszűfolttság a turizmus elég jó dokumentált mellékhatásai, további probléma, hogy a turisták túl nagy terhet rónak a tömegközlekedésre, és így persze az azt rendeltetészerűen használni vágyó helyiekre, illetve a nem ennyi emberre berendezkedett helyi kórházakra is. A lakosok közül főleg azokon a területeken viselik nehezen a turistaáradatot, ahol az év nagy részében szinte üresek az utcák, és a látogatók csak egy bizonyos szezonban (jellemzően az iskolai szünetekben) érkeznek.

Bár a turizmusnak számos előnye van a világörökségi helyszíneken, természetvédelmi területeken, ezek nem járnak hátrányok nélkül, különösen a fejlődő világban, ahol az ikonikus helyszínek nem rendelkeznek kellő infrastruktúrával, amely megfelelne az adott napon, vagy évszakban oda látogató turisták nagy számának. Ha az adott helyszín, térség befogadóképességét túllépi a látogatók száma, az negatív következményekkel járhat.

---

<sup>89</sup> OECD Tourism Trends and Policies 2020

<sup>90</sup> <https://444.hu/2019/07/07/a-turistak-a-legjobban-a-tomeget-es-egymast-utaljak>

<sup>91</sup> <https://novekedes.hu/intertu/waberer-gyorgy-tokaj-zemplen-legyen-a-harmadik-fo-turisztikai-celpont-magyarorszagon>



A környezet romlása, a műemlékek, vagy műalkotások károsodása, az ökoszisztémák megzavarása, a helyi lakosság túlterhelése, valamint a saját történelmi, vagy szellemi erőforrásaikhoz és hagyományaikhoz való hozzáférésük megzavarása - mindezek potenciálisan negatív következmények. A túlturizmus tünetei elegendőek a meglátogatott helyek létezésének és integritásának fenyegetéséhez<sup>92</sup>.

### **1. Mit tehetünk a túlturizmus káros hatásait megelőzendő etikus utazóként?**

Ha egy olyan világörökségi helyszínre utazunk, mint Tokaj-Hegyalja, vagy a Tokaj-Bodrogzugi, Zempléni tájvédelmi körzetekbe, amelyeket veszélyeztet a túlzott turizmus, akkor számos dolgot tehetünk, hogy fenntarthatóbbá tegyük az utazást. Először is, utazzunk szezonon kívül, - ha megtehetjük, így - kevesebb torlódás lesz más turistákkal, hogy megnézzük az ikonikus helyeket.

Ha több időnk van utazásaink során, akkor gondoljunk arra, hogy a világörökségnek otthont adó Zemplén desztináció távolabbi tájait fedezzük fel. Ezzel elosztjuk a turisztikai költséget a szélesebb közösség számára, növelve az utazás előnyeit a helyi lakosság számára. Ezen kívül lehetőséget teremtünk egyedi kalandokra, amelyek az utazás legjobb élményei lehetnek!

Tartsuk be a látogatókra vonatkozó helyi előírásokat, amíg a helyszínen tartózkodunk. Ha vannak olyan területek, amelyeket a látogatók számára nem engedélyezettnek tartanak, tartsuk be ezeket a határokat. Ne másszunk törékeny emlékművekre, vagy sziklaalakzatokra, ne szedjünk növényeket, köveket „emléktárgyaknak” a romokból, és az általunk termelt hulladékot a kijelölt gyűjtőkbe tegyük.

A világörökségi és természetvédelmi helyszínek integritásának megőrzése mindenki felelőssége, aki ellátogat hozzájuk. Azáltal, hogy beszélünk az etikus turisztikai gyakorlatokról és a túlturizmus veszélyeiről, valamint megfelelő példát mutatunk útitársaink számára, fontos lépéseket teszünk annak érdekében, hogy segítsünk megőrizni ezeket az egyetemes értékeket, helyszíneket a következő generációk számára.

## **III. FOOD EXPLORING TOURISM – HELYI ÉLELMISZEREK FELFEDEZÉSE**

Az overtourism jelenség kapcsán már megállapíthattuk, hogy a turizmus nem mindig jár együtt a fenntartható fejlődéssel. Sok úti cél nehézségekkel küzd a regionális és szezonális aszimmetriák miatt. Más esetekben a helyi közösségeket a hatalmas turizmus érintette a dzsentrifikáció, az árak emelkedése, és gyakran olyan turisták vonzása miatt, akik kevésbé vannak tisztában viselkedésük során a helyi közösséggel, hagyományokkal és kialakult, máig követett együttélési normákkal.

### **1. Az élelmiszerturizmus értelmezése**

Az élelmiszerturizmus, mint fogalom 2001-től terjedt el, miután Erik Wolf, a World Food Travel Association elnöke fehér könyvet írt a témáról<sup>93</sup>. A forgatókönyv egészen más, ha efajta turizmussal motiváljuk az embereket a vidék megismerésére, változatossá téve a fogyasztható ételek, italok szezonálisát, és olyan embereket vonzva, akik személyes és tiszteletteljes módon akarnak értően kapcsolódni a helyi kultúrához. Az ilyen típusú turizmus

<sup>92</sup> Overtourism at UNESCO World Heritage Sites

<sup>93</sup> <https://foodandroad.com/food-tourism/>

megerősítéséhez szükséges a látogatók mélyebb összekapcsolása a desztinációval, a helyi étel és italkínálat ezt nagyon jól szolgálja.

Az élelmiszer -turizmus tehát viszonylag új és tág fogalom, de már több meghatározás is létezik a leírására (gyakori a kulináris turizmus és a gasztronómiai turizmus kifejezés is). Ezen turisztikai aktivitás fő célja, hogy az egyes desztinációk komplex helyi termék, étel és ital, valamint kulináris élménykínálata utazásra, látogatásra inspirálja az embereket.

Az élelmiszer -turizmus olyan tevékenységekből áll, amelyek tapasztalatokat, s ezen keresztül élményeket nyújtanak a felkeresett desztináció, település helyi étel és ital kínálatáról, fogyasztási szokásairól, kultúrájáról és a hagyományok megbecsüléséről, oly módon bemutatva, hogy értékeli egy adott régió történelmét, kultúráját és környezetét<sup>94</sup>.

A helyi termékek felfedezése olyan turisztikai tevékenység, amely a látogatók részéről a gasztronómiai hagyományokat a regionális identitás és a kulturális örökség felfedezésének alappillérvé teszi, értékeli a helyi közösségekben kialakult hagyományos ételeket és italokat.

A minőségi bor-, és ételkínálat és a fogyasztói igényesség erősítése érdekében a Magyar Turisztikai Ügynökség együttműködik a Magyar Bocuse d'Or Akadémia, a Pannon Gasztronómiai Akadémia (PGA), a Stílusos Vidéki Éttermiség (SVÉT), a Stílusos Vidéki Szállodák Szövetsége (SVSZ), a Magyar Vendéglátók Ipartestülete (MVI), a Magyar Szállodák és Éttermek Szövetsége (MSZÉS), a Magyar Konyha, az Agrárminisztérium (AM) és a Külgazdasági és Külügyminisztérium (KKM) szakmai szervezetekkel. 2019-ben megállapodás született arról, hogy a magyar hagyományokra és a sokszínűsége épülő mai gasztronómiai élménykínálat célzott megismertetése és eredményes népszerűsítése ikonikus magyar ételek folyamatos és következetes bemutatásával és kommunikációval érhető el. Ezek alapján hazánk ikonikus ételei a következők<sup>95</sup>:

Libamáj vagy kacsamáj hidegen készítve  
Körözött színes grillezett paprikasalátával  
Gulyás  
Halászlé  
Töltött káposzta  
Csirkepaprikás galuskával (alternatívaként: harcsapaprikás csuszával)  
Szarvasgerinc (elkészítési javaslat: erdei gombákkal/vadasan)  
Tojásos nokedli salátával  
Somlói  
Dobostorta.

Minden tradicionális és ikonikus étel mellé a karakterben és ízben harmonizáló kiváló minőségű hazai bort is ajánlunk. Az MTÜ részéről meghatározásra kerültek hazánk jellegzetes regionális ételei, melyek a következők:

Soproni winzer káposzta (Sopron-Fertő és Bük-Sárvár)  
Szatmári szilvalekváros derelye (Tokaj és Nyíregyháza)  
Palócleves (Mátra-Bükk)  
Tahitótfalui pizstráng (Budapest környéke)  
Karcagi birkapörkölt (Debrecen és térsége)

<sup>94</sup> <https://foodandroad.com/food-tourism/>

<sup>95</sup> <https://mtu.gov.hu/cikkek/bor-es-gasztroturizmus-1490>

Vörösboros kakas (Pécs-Villány)  
Harcsapaprikás túrós csuszával (Balaton)  
Csabai töltött káposzta (Gyula és térsége)  
Halászlé (Szeged és térsége)  
Szigetközi ecetes hal (Győr-Pannonhalma).

Három új kiadvány is népszerűsíti a hazai gasztronómiát: a Szívvel, ízekkel: Magyarország című B2C fókuszú, nagyközönségi kiadvány, illetve a Kóstolja meg Magyarországot! című szakmai, B2B kiadvány, amelyek a magyar mellett angol, német, spanyol, francia és orosz nyelveken elérhetőek el.

Ezen kívül a Pannon Gasztronómiai Akadémia Egyesülettel, a Stílusos Vidéki Éttermiséggel, a Magyar Vendéglátók Ipartestületével és a Magyar Konyhával közösen dolgozva elkészítették a „10 séf, 10 térség, 10 ikonikus étel” című kiadvány. Az új kiadványok célja, hogy betekintést nyújtsanak a magyar gasztronómia változatos világába, inspirálva az utazókat hazánk felfedezésére az ország borvidégeinek és gasztronómiájának páratlan kombinációjával.

## 2. A helyi termékek és konyha felfedezése a kulinárián túl

Az élelmiszer -turizmus az egyedülálló és emlékezetes étkezési és italfogyasztási élményekre fókuszál a látogatás során, de nem korlátozódik csupán az ingyenc kulináriára. Nő az igény a vendéglátásban a kézműves, illetve kisüzemben készült élelmiszerekre. Házi füstölőkben érlelt kolbászok, szalonnák, hosszan érlelt sajtok sora, vagy épp a sokáig nem a valódi értékén kezelt pálinka jelzi, hogy az évszázadokra visszatekintő élelmiszer-készítő eljárásaink nem merültek feledésbe, s a modern magyar gasztronómiában képesek megtalálni a helyüket<sup>96</sup>.

Az élelmiszerturizmus abban különbözik az agroturizmustól, hogy az élelmiszer, vagy gasztronómiai turizmus a kulturális turizmus részhalmazának (a konyha a kultúra megnyilvánulása), míg az agroturizmus a falusi turizmus részhalmazának tekinthető, de az élelmiszer-és az agroturizmus elválaszthatatlanul összekapcsolódnak, mint a konyha megtalálható a mezőgazdaságban. Az élelmiszer -turizmus az élményszerű utazás alkategóriájának tekinthető.

Az élelmiszer turisztikai tevékenységek listája széles körű, számos megoldás létezik a gasztronómiával kapcsolatos turisztikai tevékenységekhez mind a látogatók, mind a szolgáltatók számára. Ez egy kreatív piac, mert magába foglalja az élelmiszer-, ital- és vendéglátóipar különböző képviselőit. Beszélhetünk éttermekről, szállodákról, szakácsokról, de termelő és feldolgozó gazdaságokról, helyi piacokról, kézműves termelőkről és falusi szálláshelyekről, kiadványokról, sőt utcai élelmiszer -árusokról is.

A különböző konyhák felfedezését mindig a szabadidő és az utazás pillanataihoz kötötték, de az élelmiszer -turizmus fogalma a közelmúltban úgy alakult, hogy mára az éttermi étkezésen túli tevékenységeket is magában foglalja. Ezek olyan turisztikai és szórakoztató tevékenységek, amelyek a kulináris hagyományokat a regionális identitás és a kulturális örökség alappillérvé teszik, és értékelik a helyi élelmiszerek és társadalom kapcsolatát. Ez a változás pedig a turizmushoz kapcsolódva nagyszerű lehetőséget teremt arra, hogy a látogatók az értéklánc különböző szintjein közelítsenek az élelmiszerekhez, és tanuljanak

<sup>96</sup> [https://mtu.gov.hu/documents/prod/BR20MTUGE11\\_Gasztr\\_o\\_kiadvany\\_B2C\\_forgato.pdf](https://mtu.gov.hu/documents/prod/BR20MTUGE11_Gasztr_o_kiadvany_B2C_forgato.pdf)

azoktól, akik ezt előállítják. Ily módon lehetőség nyílik a gazdasági fejlődés kiterjesztésére a társadalom különböző rétegeire, és személyesebb és hitelesebb élményeket kínálni az utazónak.

Az élelmiszer-turizmus ezért sokkal több, mint egy desztinációban, településen a honlapon, prospektusban ajánlott exkluzív éttermek listája ingyencenek. De nem is csak az agroturizmusra koncentrál, hanem minden olyan tevékenységhez kapcsolódik, amely az élelmiszereket az emberek, helyek és idő közötti kapcsolatteremtő eszközként használja.

A helyi közösséggel együtt épített és identitását tiszteletben tartó élelmiszer -turizmus eszköz lehet a turizmus negatív hatásainak megváltoztatására, valamint a turista és a helyi emberek, vendéglátók, valamint a valódi élelmiszerek közötti kapcsolat élménnyé formálására.

Erose Sthapit tanulmánya vizsgálja, hogy mi teszi emlékezetessé az étkezési élményt (MFE) a turisták számára<sup>97</sup>. Az MFE koncepcionális keretének főbb komponensei: helyi specialitások és ételtulajdonságok (íz), hitelesség, újdonság, összetartozás és társadalmi interakció, vendéglátás és szolgáltatáskép, beleértve az élelmiszer ajándéktárgyakat. Az érintett szolgáltatók számára követelmény, hogy helyi specialitásokat (is) kínáljanak; ízletes, újszerű és hiteles ételélményeket nyújtsanak, ösztönözzék a társadalmi interakciókat a turisták és a szolgáltatók között; meleg és barátságos vendéglátást kínáljanak; összpontosítsanak a szolgáltatásképre; és tálaljanak autentikus ételeket (beleértve az élelmiszer ajándéktárgyakat is) ízléses, desztinációra jellemző formában (pl.: hollóházi, vagy pataki kerámia tányérok, tokaji borospoharakban).

**3. Az élelmiszer-turizmus fejlesztése** az a folyamat, amellyel a desztináció a turizmushoz kapcsolódó tevékenységek révén igyekszik maximalizálni helyi élelmiszer-rendszerének gazdasági potenciálját. A látogatók számára kínálható szolgáltatások:

- részvétel helyi ételeket, élelmiszereket bemutató programon,
- helyi ételek és italok kóstolása;
- regionális termékútvonalak bejárása (például utazás bor- vagy pálinkaúton);
- étkezés hagyományos éttermekben;
- étkezés a helyiek körében,
- részvétel gasztronómiai rendezvényeken és fesztiválokon;
- helyi piacok meglátogatása;
- élelmiszertermelés megismerése üzemek és kézműves termelők felkeresésével;
- részvétel főzőtanfolyamokon;
- helyi konyha történetét bemutató kiállítások, kiadványok megtekintése;
- Kulináris expedíciók szakácsokkal és szakemberekkel.

### **Az élelmiszer -turisztikai tevékenységek gyakorlati fejlesztése<sup>98</sup>**

*Az élelmiszer – utak.* Az ételek és italok eredendően kapcsolódnak a hely történetéhez, örökségéhez, kultúrájához és földrajzához. Mindezek a szempontok a hely embereihez vezetnek vissza, hogyan fejlődött kultúrájuk, hogyan alakították a tájat, hagyományukat és megélhetésüket. Ezt a kapcsolatot -nek hívják. Az étkezési utak kitérnek arra, hogy ki, mit,

<sup>97</sup> <https://www.tandfonline.com/doi/abs/10.1080/13032917.2017.1328607?journalCode=rana20>

<sup>98</sup> <https://foodandroad.com/main-activities-of-food-tourism/>



hol, mikor, miért és hogyan válik az étel egy közösség szövetévé. Megvilágítják azokat a fizikai, társadalmi, kulturális, gazdasági és spirituális tényezőket, amelyek alakították a helyiek étkezéssel kapcsolatos attitűdjeit.

A „foodways” túrák gasztronómiai létesítményekbe, például tipikus éttermekbe, helyi piacokra, utcai vásárokbá, szaküzletekbe vezethetnek. Általában az útvonalak tematikusak és átfogó bemutatásra törekednek, például túrák a hagyományos környéken, túrák, amelyek középpontjában az utcai ételek állnak, túrák egzotikus ételek, tipikus italok felfedezésére stb. Az étkezési túra a legkifinomultabb módja annak, hogy megismerjük az úticélt. Sétálhathatunk és többet megtudhatunk a helyről, amellett, hogy oktatással, biztonságos és nyugodt módon kóstolhatjuk meg a finomságokat és a tipikus ételeket<sup>99</sup>.

**A főzőtanfolyam** olyan tevékenység, amely egyre inkább kitölti az utazási útvonalakat. Ha szeretsz főzni, akkor szeretnél főzőtanfolyamot venni a következő út során. Képzeld el, hogy különböző recepteket és technikákat tanul egy helyi séftől?

A turizmusban több főzőtanfolyam -modell létezik: csoportos, magán-, főzőiskolák egyénre szabottan a lakók házában, a piac meglátogatásával az alapanyagok megvásárlásához, amatőröknek, profiknak stb. Vagyis nem hiányoznak a lehetőségek. A legsikeresebbek főzőtanfolyamok a résztvevők ismerkedésének, interakciójának, szórakozásának is helyet adnak a gyakorlati tanulás mellett.

**A kóstoló foglalkozások** tevékenysége híres az italokban, például a bor, a sör és a szeszes italok kóstolóiban. Ezek olyan foglalkozások, ahol különböző italok, vagy ételek mintáit mutatják be és kóstoltatják meg.

A kóstolóhelyek és manufaktúrák utazási útvonalba való felvételének érdekessége, hogy lehetőség lesz arra, hogy szakértő irányításával jobban megértsük az adott termék jellemzőit, a különböző gyártási folyamatok árnyalatait, vagy megismerjük étel-ital párosítási, harmonizációs típusokat.

**Helyi termelők meglátogatása.** A vetéstől, ültetéstől az ételek és italok készítéséig annak megismerése, hogy az étel hogyan jut el az asztalához, elengedhetetlen bárki életében. Általában az élelmiszer -termelés a vidéki területekhez kapcsolódik, ezért is jó ötlet lehet a szabadidős pillanatok kihasználása az agroturizmushoz. Lehetőség van a helyi termelők felkeresésére és a vidék élvezetére.

Általában a gyártók szervezik és irányítják a látogatást, vagy erre speciális útmutatók és ügynökségek révén kerül sor. Ilyen például a méz, sajt, bor, felvágottak, gyümölcsültetvények stb. Ennek hazai példája lehet a disznóöléshez kapcsolt falusi vendégasztal propagálása.

**Regionális termékutak:** ha valóban mélyreható felfedezést szeretne tenni a desztináció hiteles ételeiből, vagy italából-a legjobb megoldás lehet, ha követjük a termék útvonalait a rendeltetési helyen. Például esetünkben a bor, sajt, de lehetnének erdei termék útvonalak is. Ezeket az útvonalakat általában a turisztikai irodák népszerűsítik a helyi létesítményekkel együtt - és nagy történelmi és kulturális értékkel rendelkeznek. Ezeket az útvonalakat önállóan, vagy szervezett speciális túrákon keresztül fedezhetjük fel.

**Helyi specialitású éttermek.** Az étkezés olyan éttermekben, amelyek ételeikkel kifejezik egy desztináció kultúráját, szintén az élelmiszerturizmus terepe.

---

<sup>99</sup> <https://www.culinarytourismalliance.com/food-tourism-101>

Ehhez számíthatunk az éttermekre irányuló weblapos, közösségi média javaslatokra. A listán szerepelhetnek hagyományos és klasszikus éttermek, autentikus létesítmények és amelyek népszerűek a helyiek körében. Lehetnek az ajánlati listán modern éttermek is, amelyek innovatív koncepciókkal rendelkeznek, vagy amelyek a kulturális és a biológiai sokféleség megbecsülésére, a multikulturalizmusra összpontosítanak.

**Gasztronómiai és kulturális rendezvények.** Sok városban, településen van gasztronómiai esemény, vagy kulturális fesztivál tematikus étel-és italkóstoló sátrakkal, bódékkal. Itt olyan kulturális fesztiválok is érdemesek, amelyek nem feltétlenül a gasztronómia iránt elkötelezettek, de jó kínálatot kínálnak a desztináció étkezési hagyományaihoz kapcsolódó ételekkel és italokkal.

A tipp, hogy az élelmiszerfesztiválokat utazásunkba is beilleszthessük, egyszerű: figyeljünk a meglátogatni kívánt város, település honlapjára kihelyezett rendezvénynap tárra, mert ahol „buli” van, ott étel és ital is van (és fordítva!).

**Helyi piacok meglátogatása.** Klasszikus példa az élelmiszer -turisztikai tevékenységre. A piacok és vásárok látogatása kiváló módja annak, hogy kipróbálják az összetevőket, és megismerjék a régió biológiai sokféleségét, miközben kontaktusba kerülhetünk a termelőkkel és a helyi közösséggel<sup>100</sup>.

A látogatások önállóan, vagy vezetve történhetnek. Mint már említésre került, sok főzőtanfolyam a helyi piacok meglátogatásával kezdődik. Az élelmiszer túrák is felvehetik a programjukba a piacon történő vásárlást.

**Kézműves termékek készítésének megtanulása.** Ez a tevékenység kicsit magával ragadóbb, oktatási programokkal – rövidek, vagy hosszúak -, amelyek megtanítják a hagyományos termékek kézműves módon történő elkészítését. Tökéletes azoknak, akik szeretnék utazás után otthon megismételni, alkalmazni a tanultakat.

#### ***Az élelmiszer -szolgáltatási értéklánc megismerése***

A helyi termékek helybeni megvásárlásával rövidítünk az értékesítési láncot, másrészt segítjük a vidéki termelők gyors piacra jutását. Így alakul ki az úgynevezett rövid ellátási lánc (REL), melynek lényege, hogy a turista közvetlenül a termelőtől – vagy minimális köztes szereplő bevonásával – jut hozzá a minőségi élelmiszerekhez, így helyi, megbízható forrásból származó termékeket vásárolhat és kóstolhat meg utazásai során.

A rövid élelmiszerláncot, a helyi termelőt választhatjuk környezetvédelmi megfontolásból, megismerhetjük és támogatjuk a termelőt, a gazdaságában személyesen is megtapasztalhatjuk, hogy az adott élelmiszer hogyan készül, vagy szedhetünk magunknak érett, friss gyümölcsöket, zöldségeket, továbbá a termelői helyi piacon válogathatunk és személyes kapcsolatot alakíthatunk ki a termelővel.

**Képek és videók megosztása az élelmiszer-központú utazási élményekről.** A látogatók egy része kifejezetten szereti megosztani utazási és gasztronómiai élményeit a közösségi média különböző csatornáin akár az érdeklődő közönséggel, vagy csak barátaival és családjával<sup>101</sup>. Mindez a szerzőket egyfajta büszkeséggel tölti el, a fotók és gasztróélmények lehetőséget adnak az érdeklődőkkel párbeszédre, közösségek létrehozására, sőt a hasonló érdeklődési körűekkel a jövőben közös utazások megszervezésére, az utazások során együttes étkezési élmények átélésére.

<sup>100</sup> [https://mtu.gov.hu/documents/prod/BR20MTUGE11\\_Gasztro\\_kiadvany\\_09\\_B2B\\_HU\\_forgato.pdf](https://mtu.gov.hu/documents/prod/BR20MTUGE11_Gasztro_kiadvany_09_B2B_HU_forgato.pdf)

<sup>101</sup> A 10 legnépszerűbb étkezési élmény 2020-ból

Ez csak néhány példa az élelmiszer -turisztikai tevékenységekre és az utazási élményekre. Általában az ilyen típusú turizmushoz a látogató részéről csak érdeklődés kell a felkeresendő hely gasztronómiája iránt. Innentől kezdve rajtunk múlik, hogyan akarjuk azt megtapasztalni, akár egy tipikus édességet kóstolunk a kávézóban, akár vezetett túrán keresztül a borvidék pincészetébe. A legjobb az, ha számos ilyen tevékenységet belefoglalunk az utazás útvonalába; hisz az élelmiszer -turizmus mindenki számára gyakorolható, akár ez a fő, akár csak kiegészítő motiváció az élménykeresésben.

A World Food Travel Association becslései szerint az élelmiszer- és italköltségek az összes turisztikai kiadás 15-35% -át teszik ki, függően a desztináció megfizethetőségétől. Az elérhető előny továbbá függ attól is, hogy tudunk-e több látogatót, több értékesítést, nagyobb médiafigyelmet, nagyobb adóbevételt és nagyobb közösségi identitáserősítő büszkeséget generálni. Emellett fontos szerepet játszhat a vidéki örökség megőrzésében.

Az elmúlt néhány évben felerősödött az érdeklődés az élelmiszerturizmus, annak fejlesztése és marketingje iránt, A helyi termékek, élelmiszerek és italok valóban a turisztikai termék és élmény szerves részévé váltak. Annak ellenére, hogy egyre jobban felismerik az autentikus élelmiszerek látogatócsalogató szerepét, valamint az élelmiszer- és turisztikai ágazatok gyakran idézett szinergiáját és egymást kiegészítő jellegét, nem fordítunk elég figyelmet a helyi termékekre, borra, az ételekre és ezek turisztikai kapcsolatára.

Például a borturizmust gyakran csak a pincelátogatás és a kóstolás szemszögéből vizsgáljuk, kevés figyelmet fordítva a borturizmus koncepciójának kialakítására átfogóbban, akár a borvidék szintjén. Például sok turista első tapasztalata általában a tokaji, vagy az egyes termőhelyi, dülő borokkal gyakran távol esik a pincétől, mert a kereskedelemből otthon, vagy repülőgépen utazva, szállodájukban, étteremben kóstolják, fogyasztják azt. Mindezért még jelentős lehetőségek rejlenek a bor és más az élelmiszertermékek turisztikai összefüggésben történő kifejezettebb összekapcsolásában, ezek csomagajánlattá formálásában és az emlékezetes étkezési élményt tartalmazó turisztikai csomagok kiajánlásában.

Az élelmiszer -turizmus jelentős szerepet játszhat a helyi örökség megőrzésében, miközben a meglévő turisztikai eszközökre épít és ösztönzi az innovációt. Az élelmiszer-turizmus a helyi élelmiszerek és italok iránti kereslet növelésével hozzájárul a helyi mezőgazdaság, az élelmiszer-rendszerek, a közösségek és a kultúra hosszú távú fenntarthatóságához.

## FELHASZNÁLT FORRÁSOK

A Kormány 1791/2020. (XI. 11.) Korm. határozataa Tokaj-Zemplén Térség fejlesztéséhez szükséges kormányzati intézkedésekről

Caroll, L.: Overtourism at UNESCO World Heritage Sites <https://ethicaltraveler.org/2017/11/overtourism-at-unesco-world-heritage-sites/>

Csapó, J. – Törőcsik, M.: A turizmus jövője, a nemzetközi és hazai turizmus legújabb trendjeinek elemzése elméleti és gyakorlati megközelítésben. PTE-KTK, Pécs, 2020.

Dankó L.(1999): A Pálháza - Rostálló erdei kisvasút továbbfejlesztésének megvalósíthatósági és hatástanulmánya p. 158.

Dankó L. (2021).: Az élelmiszer turizmus (food tourism) fejlesztése a Tokaj-Zemplén desztinációban Falukonferencia előadás, ELKH Regionális Kutatások Intézete, Pécs. 2021.09.22-24.

Discover the main types of activities in Food Tourism <https://foodandroad.com/main-activities-of-food-tourism/>

Food Tourism, a tasty way to travel <https://foodandroad.com/food-tourism/>  
<http://www.cittaslow.org/>  
<https://444.hu/2019/07/07/a-turistak-a-legjobban-a-tomeget-es-egymast-utaljak>  
[https://hvg.hu/plazs/20150527\\_Sarvar\\_a\\_slow\\_turizmus\\_otthona](https://hvg.hu/plazs/20150527_Sarvar_a_slow_turizmus_otthona)  
<https://journals.lib.pte.hu/index.php/mm/article/view/879>  
[https://szie.hu/sites/default/files/pecsek\\_brigitta\\_ertekezes.pdf](https://szie.hu/sites/default/files/pecsek_brigitta_ertekezes.pdf)  
<https://www.bocskairadio.org/az-arpad-vonal-legendaja/>  
<https://www.mavcsoport.hu/mav-rail-tours/nosztalgia-es-elmenyutazasok-mav-rail-tours-kinalataban>  
[https://www.szenterzsebetut.hu/friss\\_hirek](https://www.szenterzsebetut.hu/friss_hirek)  
<https://www.turistamagazin.hu/hir/ezt-kell-tudnod-a-slow-living-mozgalomrol>  
<https://www.turistamagazin.hu/hir/nosztalgiavonattal-a-csend-zempleni-szigeten>  
<https://www.youtube.com/watch?v=fR870kX0hrI>  
OECD Tourism Trends and Policies 2020 <https://www.oecd.org/cfe/tourism/oecd-tourism-trends-and-policies-20767773.htm>  
Overtourism'? Understanding and Managing Urban Tourism Growth Beyond Perceptions. UNWTO. <https://www.e-unwto.org/doi/pdf/10.18111/9789284420070>  
Sthapit, E. et.-al.: Extending the memorable tourism experience construct: an investigation of memories of local food experiences <https://www.tandfonline.com/doi/abs/10.1080/15022250.2019.1689530>  
Sthapit, E.: Exploring tourists' memorable food experiences: a study of visitors... <https://www.tandfonline.com/doi/abs/10.1080/13032917.2017.1328607?journalCode=rana20>  
<https://www.culinarytourismalliance.com/food-tourism-101>  
A 10 legnépszerűbb étkezési élmény 2020-ból <https://www.borsmenta.hu/eszunk/nepszeru-gasztroelmenyek-2020>  
[https://mtu.gov.hu/documents/prod/BR20MTUGE11\\_Gasztr\\_o\\_kiadvany\\_09\\_B2B\\_HU\\_forгат\\_o.pdf](https://mtu.gov.hu/documents/prod/BR20MTUGE11_Gasztr_o_kiadvany_09_B2B_HU_forгат_o.pdf)