

**Herausgeber:**Selbstverwaltung der Stadt Lenti  
im Rahmen des Projekts City Cooperation II (ATHU018)**Verantwortlicher Herausgeber:**

László Horváth, Bürgermeister der Stadt Lenti

**Druckarbeiten:**

Mauz Kft.

**Erstellt unter Mitwirkung von:**

Pannon Helyi Termék Nonprofit Kft.

**KATALIN MAKARÓNE ORVOS**

Lenti, Akácfa Straße 1/c.

Telefon: +36 92/354-739

E-mail: makaroneorvoskatalin@gmail.com

Im Familienunternehmen Katalin Makaróne Orvos werden hausgemachte Fleischprodukte nach traditionellen Methoden zubereitet. Sie produzieren und verkaufen Qualitätsprodukte aus gesunden Zutaten, die Mangelware sind. Ihre köstlichen Zubereitungen umfassen Würste, Schinken, Schinken, Speck, Fett. Wenn Sie ihre Waren sehen, können Sie sicher sein, dass Sie erstklassige Produkte von sachkundigen Personen erhalten.

**JENŐ KESZTHELYI**

Lenti, Sugár Straße 39.

Telefon: +36 20/220-3637

E-mail: keszthelyi.jeno@intarziamuvesz.hu

Eines der Hauptprofile von Jenő Keszthelyi, dem Intarsienkünstler, sind die Porträts und Lebensszenen des ungarischen Rothirsches, Darstellung von Pferden und Vögeln sowie Porträts. Er hat eine weltweit einzigartige Sammlung von Porträts in Holzintarsien. Während des Millenniums veröffentlichte er ein Porträt von hundert ungarischen Jägern des 20. Jahrhunderts und ein Erinnerungsalbum mit dem Titel "Ein hundred Jahre, ein hundred Jäger" mit einer Biografie.



**Lokale Produzenten, Handwerker,  
offene Bauernhöfe,  
die in Lenti, Letenye, Zalalövő  
und Ihre Umgebung tätig sind**



Diese Publikation wurde im Rahmen des Programms INTERREG V-A Österreich-Ungarn mit Unterstützung des Europäischen Fonds für regionale Entwicklung erstellt und von der Europäischen Union und dem ungarischen Staat kofinanziert.

**JÓZSEFNÉ HÓBOR**

Lenti, Vörösmarty Mihály Straße 24/F 3/10.

Telefon: +36 30/496-5411

E-mail: h.eva1120@freemail.hu

Józsefné Hóbor hat eine lange Tradition in der Herstellung von Textilspielzeug: handgefertigtes, genähtes, leicht zu waschendes Spielzeug wie Puppen, Clowns, Fingerpuppen und Socken, saisonale Geschenke und Lavendelprodukte sind sehr beliebt. Sie arbeitet gem. einem eigenen Schnitt. Sie beachtet immer Kundenwünsche. Gerne veranstaltet sie Handwerkerworkshops und organisiert ein Spielhaus für Interessierte.

**ZSUZSANNA TAKÁCS**

Lenti, Vörösmarty Mihály Straße 2/A.

Telefon: +36 20/529-3375

E-mail: tazsu69@gmail.com

Vor ungefähr fünf Jahren begann Zsuzsanna Takács mit der Serviettentechnik Produkte herzustellen. Später erweiterte sie ihre Produktpalette um Wanduhren, Teekästen, Nähkästen, Türklopfer und Kisten. Sie freut sich, besondere Geschenke wie Engelschmuck für Feiertage und Familienfeiern zu machen. Sie liebt es, mit Kindern zu arbeiten und Handwerkerkurse für Interessierte abzuhalten.

**JENŐNÉ MICSKÓ**

Lenti, Vörösmarty Straße 24/A 4/13.

Telefon: +36 70/948-8008

E-mail: micsibi@freemail.hu

Jenőné Micskó begann mehr als zehn Jahre im Handwerk zu arbeiten. Anfangs fertigte sie Glasbilder, Gips-Kühlschrankschrankmagnete, Telefon- und Stifтетuis aus Textilien an, heute verwendet sie hauptsächlich die Technik des Paverpol. Die Erzeugnisse können bemalt, gefärbt oder altertümpelt werden. Diese Technik bietet endlose Möglichkeiten. Außerdem werden gerne Mandalasteine hergestellt. Jede Farbe, Form hat ihre eigene Bedeutung.

**LÁSZLÓNÉ VÖLGYI**

Lenti, Bethlen Gábor Straße 50/B.

Telefon: +36 30/496-5410

E-mail: vagj966@citromail.hu

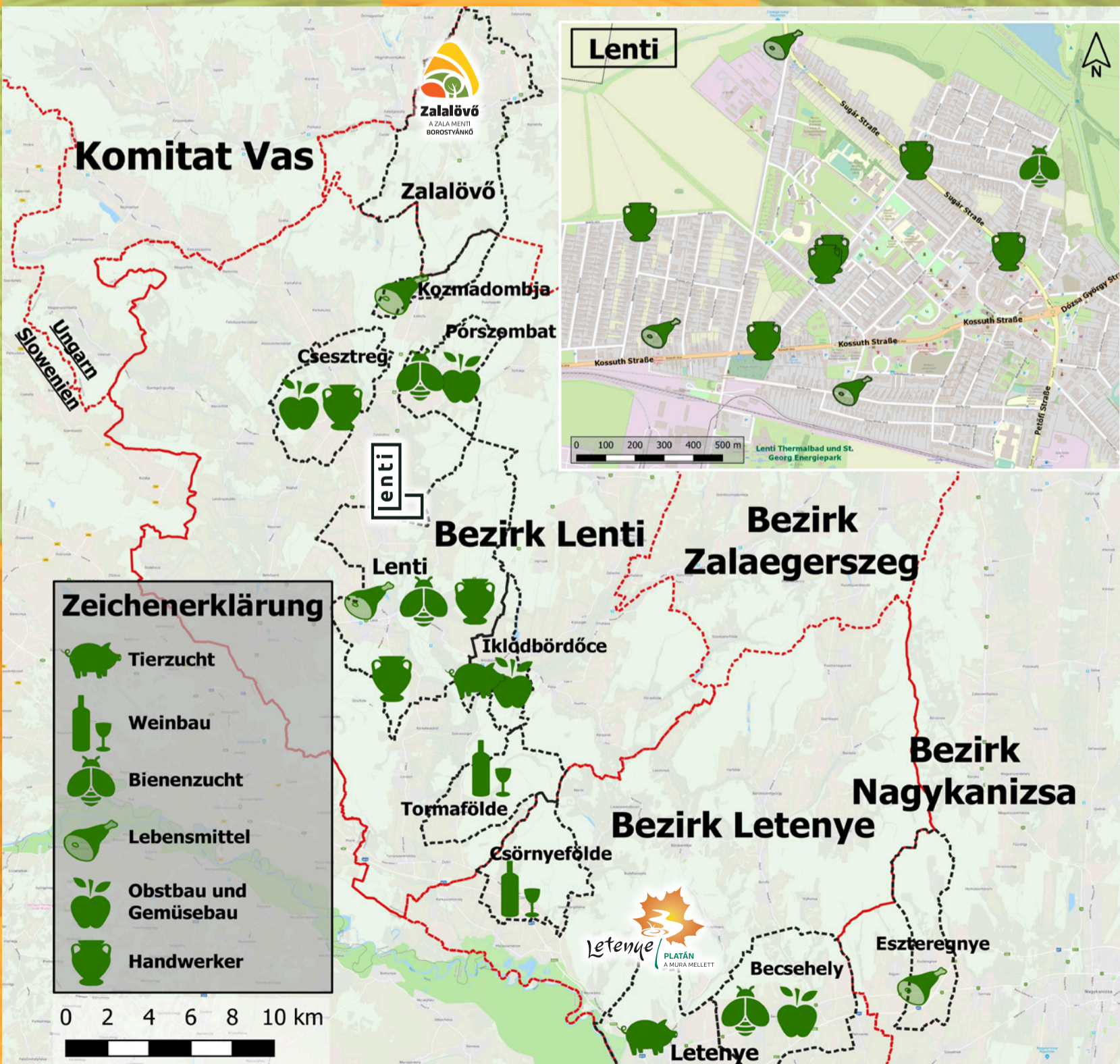
Lászlóné Völgyi hat sich vor etwa acht Jahren dem Handwerk zugewandt. Nachdem er Häkeltechniken beherrschte, erweiterte er sein Sortiment mit einer Vielzahl von Dekorationen, dekorativen Flaschen, Lavendelprodukten, entkuppelten Holzkisten, Schmucktüts, Taschentuchhaltern und Bleistifthaltern. Darüber hinaus dekoriert er gerne Brandygläser. Er ist immer bereit, neue Dinge zu lernen und erweitert ständig sein Angebot.

**KATALIN SZEKERES**

Lenti, Hársfa Straße 1/A.

Telefon: +36 30/217-2142

Eines der wichtigsten Ziele der Familie Szekeres ist es, durch ihre Kürbiskerne das Hetés-Land im möglichst breitesten Kreis bekannt zu machen. Die Familie produziert seit 1995 Kürbiskerne ohne Schale. 100% Kürbiskernöl ist nicht nur lecker, sondern auch eine gesunde, medizinisch anerkannte Delikatesse. Kürbiskernöl wird am besten als Salatöl verzehrt. Getrocknete und geröstete Samen sind eine echte Delikatesse.

**EMESE BURJÁN**

Eszteregnye, Csíkfa Straße 15.

Telefon: +36 20/551-6112

E-mail: mivesjoghurt@zoldnet.hu

Die Milchmanufaktur Míves wird von Emese Burján und ihrer Familie geführt und wurde bereits mit zahlreichen Preisen und Auszeichnungen geehrt. Die Joghurts erwarben den Preis "Ausgezeichnetes Lokalprodukt", und ihre Käsesorten wurden bereits bei zwei nationalen Käsewettbewerben mit Sonderpreisen ausgezeichnet. Ihre Zubereitungen sind frei von Konservierungsstoffen, Zusatzstoffen und Farbstoffen. Sie verarbeiten die Milch ihrer eigenen Kühe und bereichern ihre Produkte mit lokal angebauten Früchten und Kräutern.



## JÓZSEF ZSUPÁN

Csesztreg, Deák Ferenc Straße 33.  
Telefon: +36 +36 92/373858  
E-mail: mostar@gmail.hu

Die Bilder von József Zsupán, einem Maler aus Csesztreg, zeigen Liebe und Zuneigung zu seiner Heimat. Seine rustikalen, naturfreundlichen Kreationen erzählen Geschichten. Zu den Lieblingsthemen des Künstlers zählen die Keller in Cák, die Holzbalkenhäuser des Gőcsej-Landes, die Fronhöfe des Hetés-Landes und die Umgebung von Pityerszer. Die Besonderheit des Künstlers ist, dass er überwiegend mit Schaber arbeitet, deren Verwendung eine einzigartige Technik erfordert.



## GÁBOR KULCSÁR

Csesztreg, Kerkai Jenő Straße 1.  
Telefon: +36 70/944-5774  
E-mail: kulcsargabor2@t-online.hu

Gábor Kulcsár ist seit langem im Apfelbau tätig. In seinem Angebot sind 10 verschiedene Sorten von Tafeläpfeln zu finden: idared, jonagored, jonaprince, gala, golden, braeburn, topaz, sampion, granny smith. Neben Tafeläpfeln können wir auch natürlichen Apfelsaft und Apfelessig von ihm kaufen. Der Hersteller wendet eine integrierte Produktionsmethode an, für die entsprechende Fachkenntnisse unerlässlich sind.



## JÁNOS MOLNÁR

Kozmadombja, Jókai Straße 20.  
Telefon: +36 30/237-6033  
E-mail: molnarkozmadombjarol@gmail.com

János Molnár, ein ehemaliger Farbkritiker, stellt seinen über die Grenzen bekannten und beliebten Ziegenkäse in einem kleinen Dorf in Zala, Kozmadombja, her. Seine Produkte umfassen den Käse gereift mit Weißschimmel, Rosmarin und Holzkohle, Rotschimmelkäse und einen speziellen Ziegenfrischkäse. Man kann seine Köstlichkeiten in vielen renommierten Restaurants und Feinkostgeschäften in der Umgebung und in der Hauptstadt probieren.



## GYULA KOVÁCS

Pórszombat, Petőfi Sándor Straße 1/A.  
Telefon: +36 30/235-1063  
E-mail: tunderkertek@gmail.com

Gyula Kovács, Gründer der Tündérbert-Bewegung, befasst sich mit der Entdeckung und Erhaltung alter ungarischer Obstsorten. Seine Arbeit führte zur Schaffung einer einzigartigen Genbank. Durch den Kauf von Pfropfreisen können wir dazu beitragen, die Rolle der alten ungarischen Obstsorten in der Volksmedizin und Gastronomie der Vergangenheit zu verbreiten. Er bietet auch eine ausgezeichnete Auswahl an Obstessig an.



## CSABA TÁNCZOS

Pórszombat, Ady Endre Straße 26.  
Telefon: +36 30/233-3520  
E-mail: tanczoscsaba@gmail.com

Csaba Tánzos erbt seine Imkerei von seinen Vorfahren, die er dann mit der Erfahrung von Fachleuten und dem Studium von Fachbüchern verbesserte. Die Familie hat Imkereien in Csesztreg und Pórszombat. Zu seinen Produkten zählen Blumenhonig, Akazienhonig und Cremehonig, Propolis und Blütenpollen. Man kann seine Produkte hauptsächlich direkt beim Hersteller oder in einigen Geschäften in der Umgebung kaufen.



## CSABA HÁRI

Becsehely, Kossuth Lajos Straße 242.  
Telefon: +36 30/268-8546  
E-mail: haricsaba1975@gmail.com

Csaba Hári hat 2014 mit seiner Tätigkeit als Imker begonnen. Derzeit hat er 25 Bienenfamilien. Seine Erzeugnisse umfassen Raps-, Akazien-, gemischten Blütenhonig und verschiedene Aromen wie Lavendel, Holunder, Minze, Haselnuss, Zimt, Schokolade und Walnuss. Es sind bei ihm auch Bienenwachskerzen und Propolis-Tropfen erhältlich.



## ENDRE SÁGVÁRI

Letenye, Kossuth Lajos Straße 12-14.  
Telefon: +36 30/979-7335  
E-mail: mangalicaletenye@gmail.com

Das Familienunternehmen von Endre Ságvári beschäftigt sich mit Züchtung und Verarbeitung von Mangalica-Schweine. Die Tiere werden nur mit Getreide und Naturfutter gefüttert und spröde gehalten. Seine Produkte werden ohne Konservierungsstoffe mit einer Mischung aus 5 Gewürzen aromatisiert. Die Produkte umfassen geräucherte Mangalica-Wurst, Mangalica-Salami, englischen Speck, Cluj-Speck und Schinken.



## ZOLTÁN SIMON

Csörnyeföld, Parzellenzahl 6161.  
Telefon: +36 30/979-4639  
E-mail: szoli@enternet.hu

Eines der herausragenden Weingüter im Muraviertel der Weinregion Zala wird von dem Winzer Zoltán Simon geführt. Lebhaft, säurereiche, körperreiche Weine aus eigenem Anbau können in seinem Weingut sowie bei Veranstaltungen und Festivals in der Region Zala verkostet werden. Das Angebot wird sowohl durch weiße als auch durch blaue Rebsorten bereichert. Im Weinkeller Simon in Csörnyeföld ist zu jeder Jahreszeit nach vorheriger Anmeldung eine Weinverkostung möglich. Der Gastgeber bietet neben den Weinen auch regionale Küche an.



## ENDRE HARCZ

Becsehely, Táncsics Mihály Straße 115/A.  
Telefon: +36 20/491-0473  
E-mail: harczenre@gmail.com

Endre Harcz verfügt über fast 20 Jahre Erfahrung im Obstbau, er berät sie gerne im Thema auf Social-Network-Websites oder persönlich. Er und sein Bruder Balazs produzieren die exotische Kaki, auch Persimmon oder Dattelpflaume genannt, mit mehr als 800 Bäume. Diese besondere Frucht ist reif, lecker, süß, saftig und voller essentieller Vitamine.



## ZOLTÁN TUBOLY

Tormaföld, Szent János Berg  
Telefon: +36 30/929-8436  
E-mail: tuboly.zoltan@tubolypince.hu

Das Weingut der Familie Tuboly befindet sich in einer wunderschönen natürlichen Umgebung in Tormaföld. Die zertifizierten Weine werden ungefiltert mit eigener Hefe hergestellt. Eines der besten Weingüter der Region produziert mit traditioneller Technologie etwa 6 Weinsorten. Darüber hinaus sind Gäste mit hausgemachtem Brandy, Marmelade und mit allerbesten Produkten ihres Heilgartens erwartet. Sie halten auch Weinverkostungen.



## KÁROLY TÓTH

Iklódbördöce, Fő Straße 102.  
Telefon: +36 70/940-0435  
E-mail: iklobordoceimangalica@gmail.com

Károly Tóth begann nach Familientradition Mangalica zu züchten. Die Tiere sind im Freien gehalten. Die Produkte werden nach traditionellem, hausgemachtem Verfahren hergestellt und die Zubereitungen enthalten neben den Gewürzen keine Zusatz- oder Konservierungsstoffe. Die köstlichen Fleischprodukte sind geräucherter Schinken, Speck und Füllwaren.



## KATALIN LENGYELNÉ CSONDOR

Iklódbördöce, Rózsa Ferenc Straße 36.  
Telefon: +36 70/3792572  
E-mail: lengyelneccsondorkata@gmail.com

Katalin Lengyelne Csondor arbeitet seit vielen Jahren daran, die wohltuenden Schätze der umliegenden Wälder und Felder zu sammeln und aus den in ihrem Garten angebauten Gewürzen und Kräutern eine Vielzahl von Produkten herzustellen. Darüber hinaus ist Katalin eine berühmte Geschichtenerzählerin, die bisher 12 Märchenbücher geschrieben hat. Mit viel Liebe und guter Vorbereitung begrüßt sie alle, die sich für Kräuter interessieren.



## ISTVÁN GERENCSÉR

Lenti, Csörgő Straße 2.  
Telefon: +36 30/956-3536  
E-mail: akacia20@gmail.com

István Gerencsér setzte das Erbe seines Großvaters fort und verbesserte es, indem er ein professionelles Studium abschloss und Erfahrungen austauschte. Eines der Hauptziele des Imkers ist die Verbreitung der Kultur von antibiotika- und zuckerfreiem Honig. Seine Produktpalette umfasst unter anderem Blütenhonig, Rapshonig, Akazienhonig, Phacelienhonig und Solidagohonig, auch Goldrautenhonig genannt.



## LÁSZLÓ JÓZSA

Lenti, Béke Straße 54.  
Telefon: +36 30/871-7575  
E-mail: lacko.jozsa@gmail.com

László Józsa und seine Familie übernahmen 2010 die bestehende Teigfabrik und perfektionierten ihre Trocken Teigwaren mit ihrem Fachwissen und ihrer eigenen Entwicklung. Die hausgemachten 8-Eier-Nudeln für Suppen und der 4-Eier-Nudeln für Garnierung verwenden eine Kombination aus hochwertigen Zutaten, hingebungs-voller Arbeit und familiärer Zusammengehörigkeit. Ihr meistverkauftes Produkt sind die Fadennudeln, die das Unternehmen mit einem Produktpreis bereicherten.



## IMRÉNÉ HÁCSKÓ

Lenti, Zöldmező Straße 11.  
Telefon: +36 30/910-5674  
E-mail: haziszotteszsuzsa@gmail.com

Imréné Hácskó, die im Hetés-Land ansässige Weberin, fertigt in ihrer eigenen Werkstatt ihre Produkte auf einem 150 Jahre alten Webstuhl. Aus natürlichen Materialien wie Leinen, Baumwolle und Hanf werden die Farben und Motive des Hetés-Landes gewebt. Sie ist bestrebt, professionelle Kurse und Schulungen für alle anzubieten, die sich für das Handwerk interessieren. Die Produktpalette umfasst unter anderem Tischdecken, Vorhänge, Dekokissen, Schärpen.



## KATALIN NAGY M.

Lenti, Török Erdő Straße 34.  
Telefon: +36 70/375-7379  
E-mail: nagymkatalin@freemail.hu

Katalin Nagy M., Kunsthandwerkerin, hat immer Wert auf die Bewahrung von Traditionen und Volksbräuche gelegt. Sie arbeitet mit verschiedenen Techniken. Die Produktpalette umfasst kleine Geschenke, Textilien und Lavendelprodukte, Engel und hausgemachten Segen, Papierfee, Puppen in authentischen Trachten. Sie liebt es, ihre Produkte mit großer Liebe herzustellen, und jeder ist eingeladen, die Geheimnisse des Handwerks bei ihr kennenzulernen.

