

Akasztói vízes gyönyörűségek

Solt felől Akasztóra tartva, az 53-as úton a 14-es km-hez irányítják az utazót a táblák, hogy merre kanyarodjon le az Akasztói Horgászpark és Halascsárda felé. Az Alföld szívében található csodálatos vízi világ a maga teljességében 2004. augusztusa óta fogadja vendégeit.

Alig húsz évvel ezelőtt még birkák legeltek a mostani, immáron 230 hektáros, családi alapon működő Halgazdaság területén, amelyet a köré épült komplexummal együtt Szabó József és családja birtokol.

- 1989-ben kezdtünk hozzá az első 50 hektáros tófelület kialakításához, amely 1992-re elkészült – mondja a házigazda, aki mezőgazdasági gépészmérnöki diplomája mellé halászati szakmérnöki képzést is szerzett. 2000-re 230 hektárra növekedtünk, ezzel mintegy befejezve a teljes vízfelület kialakítását.

A 2001-ben elnyert Széchenyi Terv nyújtotta pályázati lehetőséget és önerőt is igénybe véve, felépült az egységes összképet és komplex szolgáltatást nyújtó Horgászpark és Halascsárda. Ide érkezünk a felfedezés szándékával augusztus közepén és – nem túlzás – valóságos vízi paradicsomra találtunk! Olyan környezetre, amely épített, mesterségesen létrehozott ugyan, de csábítóan természethez közeli, felvillantva az itt pihenő számára a szórakozás, kikapcsolódás számos egyéb formáját és módját.

- Mindennek az alapja a saját tórendszerünk és a haltenyésztésünk, ugyanis valamennyi korosztály nevelésével foglalkozunk, ajánlva horgászegyesületeknek, halkereskedőknek, akár helybe szállítva is, vagy a halbontunkban élve, illetve tisztíva megvételre és a Horgászparkunkban horgászatra, valamint a Halascsárdánkban történő halfogyasztásra – tájékoztat a családi üzleti stratégia alapjairól Szabó József, aki az idén örömmel vállalta el a Haltermelők Országos Szövetségének idei, XXXIII. Országos Halfőző Versenyén a házigazda szerepét. – Az a célunk, hogy a szolgáltatások sokszínűségével, az ideérkező család minden tagjának igényeit ki tudjuk elégíteni. A panzió fontos része a Halascsárda, ahol saját magunk által tenyésztett halakból – többek között a már országosan is jól ismert Akasztói Szikipontyból – készít kitűnő szálkamentes halászlét az ismert halfőző mester, Dulai Pál. Az ételek változatosságáról pedig Százdai Norbert, fiatal, kreatív főszakácsunk gondoskodik. Strandot építettünk, hozzákapcsolódó kiszolgáló pavilonokkal, ahol látványkonyhát, grillteraszt is működtetünk. A természetes, szűrt vízű fürdőtavunkon nyáron strandolhatnak vendégeink, télen pedig a korcsolyázásnak hódolhatnak.

A hal játsza a főszerepet a Halascsárda étlapján – 25-30 féle változatban is felsorakozik -, de a magyaros ízeknek ad előnyt, figyelve az egészséges táplálkozás egyre elterjedtebb igényére. Saját racka birkanyáj szolgáltatja a hamisítatlan ősi magyar húsalanyagot, a közeli sziki marha tenyészetből vásárolt másik különlegesség a marhapörkölt, amelynek fogyasztása az utóbbi hónapokban megháromszorozódott az étteremben!

- A borfogyasztás kultúrájára kezdetektől figyelünk és az indulásra jellemző, csupán néhány fajtára kiterjedő kínálatunkat mára úgy szélesítettük, hogy a térségi boroknak adott hangsúlyos zöld út mellett az ország híres és jellegzetes borai is színesítik étlapjainkat – utal a nagyon fontos gasztronómiai ágazatra a házigazda. - A különböző bortársaságok kínálata mellett ezért is tekintek nagy várakozással a most piacon megjelenő, a magas fokú minőségi kiszolgálásra törekvő borkezesedés, a Vinum Premium repülőstartjára. Ha elképzeléseinknek megfelel az ár, minőség és kínálati színvonal, akkor nyitottak vagyunk a partnerségre.

Mi pedig arra, hogy őszintén ajánljuk egyszeri és aztán biztosan többszöri kipróbálásra ezt az akasztói turisztikai-gasztronómiai pihenőövezetet, mivel Szabó József és a vállalkozásban mellette álló felesége, lánya és ikerfiainak olyan család, ahol a minőség mindenekelőtt való!

Akasztói Horgászpark és Halascsárda

Akasztó, Kigyóshíd tanya 6.

Tel: 06-20/550-5000 – Csárda

06-20/4664-164 – Halászat (Szabó Róbert)

Fax: 06-20/553-7861, e-mail: info@halaszcsarda.hu

www.horgaszpark.hu, www.szikiponty.hu

