

Üdvözlünk Honlapunkon

A lillafüredi pisztránglelepet, a Magyar Királyi Erdőgazgatóság építette 1932-ben, a Bükk-hegység szívében a Hámori-tótól 4 kilométerre. Jelenleg a Bükki Nemzeti Park területén található gazdaság, a Garadna-völgy merész hegyfalai közt kanyargó patakra és a Margitforrás vizére települt. A gazdaság 1,0 hektáron 3700 m² vízfelülettel, 18 medencével üzemel.

A tiszta vizű tavakban sebes pisztrángot (*Salmo trutta* m. *fario* Linné, 1758.), szivárványos pisztrángot (*Onchorhynchus mykiss* Walbaum, 1792.), és pataki szajblingot (*Salvelinus fontinalis* Mitchill 1815.) szaporítanak, évente fél millió ikrát keltetve.

Az őshonos sebes pisztrángot már csak itt tenyésztik nagyobb tételben Magyarországon, és tartanak fenn génbanki jelleggel egy törzsállományt. A szivárványos pisztráng három törzse található itt, az eredeti vagy acélos fejű (*Onchorhynchus mykiss gairdnerii*), a Kamloops (*Onchorhynchus mykiss kamloops*), és az országban egyedül itt fordul elő egy kisebb törzse az arany pisztrágnak (*Onchorhynchus mykiss aguabonita*). Évente tíz-ötvenezer darab pataki szajblingot is szaporítanak, és annak sebes pisztránggal alkotott hibridjét, a tigris pisztrángot. A telep teljes vertikummal működik, a szaporítástól az áruhal kibocsátásig, és értékesít ikrát, zsenget, előnevelt, és egynyaras ivadékokat. A fő profil azonban az étkezési pisztráng előállítás. A gazdaság kis tételben, kiváló minőségben termeli ezt az igen ízletes halkülönlegességet. A nagyszerű íz, és a kiváló húsmínőség titka az, hogy a tavakat kristálytiszta forrásvíz táplálja, a hagyományos tenyésztési technológia, a természetes takarmányozás és az, hogy a vevő itt mindig frissen fogott halat kap.

A telepen május 01-től szeptember 30-ig működik egy kis „Erdei halsütőde”, ahol megkóstolhatják a frissen kifogott halat, amit nyolcféle fűszerben, kétféle lisztben megforgatva ropogósra sütnék, vagy a füstölt pisztrángot, amit egy saját recept szerint tízenkétféle fűszerből készült páclében egy éjszakát pácolnak, és hideg füstön, bükkfa hasábon, és fűreszporon aranysárgára füstölnek, és átmelegítve tálalnak.

A pisztránglelepen a termelés mellett takarmányozási, keresztezési kutatásokat, valamint a megye vizeinek halfaunisztikai, ökológiai felmérését és szaktanácsadást is végeznek.

A telep egész évben megtekinthető.

Még több kép:

Egy kicsit bővítettük az asztalok számát a BÁRKÁVAL, amit a vendégek birtokba vehettek: Recirkulációs rendszer átadása VI. Pisztráng Ötös Napok 2014.