



Frank Sándor Venesz-díjas mesterszakács több mint két évtizede üzemelteti Szeged és az ország két legismertebb halászcárdáját, a Roosevelttéri és a Fehértói Halászcárdákat. Az ő nevéhez fűződik a méltán híres Nemzetközi Tiszai Halfesztivál, amely 1997-n indult el útjára, és mára már több tízezres tömeget megmozgató rendezvényre nőtte ki magát, amely annak idején a Belvárosi Híd lábától indult, és mára már a Tisza mind két oldalán zajlik a hallé főzés. Nem is akármiben mert minden évben felállítják a 2500 L-s bográcsot a szegedi oldalon lévő Rondellán. Ennek a rendezvénysorozatnak az apropója az volt, hogy Magyarországon halfogyasztás nagyon alacsonynak volt mondható, mondhatni jelentéktelen mennyiség. Az Európai országokat összenézve egyedül Bulgáriát megelőzve az akkori 2,5 kg-s halfogyasztásunkkal majd az utolsó helyen kullogtunk. 2009-ben nyitotta meg első, Szegeden kívüli, budapesti éttermét, a Belgrád rakparton található Szegedi Halászcárdát.

Nyolc évvel később, 2017 decemberében nyugat-magyar országon, Győr történelmi belvárosában nyílt újabb Szegedi Halászcárda, mely a méltán világhírű szegedi filézett halászlé mellett számtalan magyaros halétellel, többek között a győriek kedvenc ecetes rántott halával várja kedves vendégeit. 2021-n Győrben a Radó szigeten rendezték meg az első Halfesztivált, amin nagy örömmel vettünk részt, és ez úgy néz ki, hogy ebben a városban is hagyományt teremtett, hisz az idei Fesztivál is hatalmas sikerrel zárult. Mára már mondhatni családi vállalkozásként üzemelteti üzleteit, hisz mindhárom fia Zoltán, Zsolt-Sándor és Alexander apjuk nyomdokaiba léptek és teljes emberként vesznek részt a mindennapi munkában. Mára már megvalósulni látszik a másik nagy álom is, hisz itthon az egy főre jutó halfogyasztás 6,5 kg-a tehető. Ehhez nagy mértékben hozzájárult az egész országban jelen lévő Szegedi Hallé, és a család töretlen vendég és halszeretete

