



Schmackhafte Schätze
UNGARN





HEIMKEHR DER *ungarischen Gastronomie*

“Unsere Küche, unsere Gerichte genauso wie unsere Musik und Sprache unterscheiden sich von denen der westlichen Völker. In diesem Zusammenhang kann man aber durchaus sagen, dass dies kein Nachteil für die Ungarn ist. All das kennenzulernen ist nicht nur interessant, sondern auch nützlich.”

(Károly Gundel)

Die Worte von Károly Gundel, dem berühmtesten ungarischen Restaurantbesitzer und Schriftsteller, der um die Jahrhundertwende lebte, gelten für die heutige Zeit mehr als je zuvor. Wir konnten in der nahen Vergangenheit einem spektakulären Prozess beiwohnen: die ungarische Küche findet allmählich zurück zu ihren eigenen Traditionen. Die Verpflanzung dieser Traditionen in die Welt des 21. Jahrhunderts sorgt für Trubel und unzählige neue Herausforderungen, die die heutige ungarische Gastronomie so spannend machen.

Immer mehr gebildete, weitgereiste junge und nicht mehr so junge Leute entscheiden sich – sogar unter Aufgabe ihres ursprünglichen Berufs – für Aktivitäten, die mit dem Gastgewerbe verbunden sind: von Tierzucht über Weinbau bis zur Herstellung von Produkten, die von Hand zubereitet werden. Immer mehr Leute „finden zurück“ zur Landwirtschaft. Es gibt immer mehr Fachleute im Land, die dazu beigetragen haben, dass seit langem vergessene Rebsorten im Karpatenbecken wieder Früchte tragen und über Jahrhunderte verschwundene ungarische Tier- und Pflanzenarten ihren Platz in der Premium-Gastronomie finden. Eines der großartigsten Ergebnisse dieser Anstrengungen ist die Neuentdeckung des auch international bekannten Mangalica-Schweins oder dass zu Unrecht vernachlässigte Pflanzen

und Gemüsesorten wieder ins allgemeine Bewusstsein rücken, wie zum Beispiel die in Ungarn traditionell angebaute Buchweizen und Topinambur.

Immer öfter sucht man im Handel und in der Gastronomie anstelle von industrieller Einheitsware nach von Hand zubereiteten bzw. in Kleinbetrieben hergestellten Lebensmitteln. Jede Menge unterschiedlicher Sorten Kolbász, Speck und lang reifender Käsesorten aus eigener Herstellung oder der Palinka, der lange nicht nach seinem wahren Wert beurteilt wurde, zeigen, dass die jahrhundertalten Verfahren zur Lebensmittelherstellung nicht in Vergessenheit geraten sind, sondern sich in der ungarischen Gastronomie sowie sowohl auf dem ungarischen als auch auf dem internationalen Markt behaupten können.

Kosten Sie mal **UNGARN!**

Die Herzlichkeit der ungarischen Gastfreundschaft ist legendär, aber wo steht heutzutage die ungarische Gastronomie? Auf diese Frage können wir stolz antworten, dass in diesem Bereich in kurzer Zeit eine rasante Entwicklung stattgefunden hat, der es zu verdanken ist, dass Ungarn seine Position auf der gastronomischen Weltkarte gestärkt hat und dass das Angebot an kulinarischen Erlebnissen zu einer der wichtigsten Attraktionen des Landes wurde. Man könnte es auch so formulieren: wer die ungarische Gastronomie nicht näher kennengelernt hat, der war noch gar nicht richtig in Ungarn!

UNGARISCHE GESCHMACKSWELTEN – TRADITION REVOLUTIONÄR SERVIERT

Genauso wie beim Charakter und der Tugend des Landes ist auch, was die Gastronomie anbelangt, charakteristisch für Ungarn, dass es das Land der Traditionen und Inno-

vationen, kreativen Ideen und Lösungen ist, die durch das Erbe inspiriert sind, das sich in den Jahrhunderten angesammelt hat. Heutzutage hat sich die Philosophie der Top-Restaurants der Verschmelzung von traditionellen ungarischen Zutaten und der Technik der internationalen Spitzengastronomie verschrieben. Diese neue Richtung steht für einen auch weltweit anerkannten Professionalismus, der dabei die ungarischen Werte achtet und pflegt, sich von den internationalen Trends unabhängig macht und das schafft, was man heute als die ungarische Gastronomie bezeichnet. Während es früher fast unvorstellbar war, dass auf der Speisekarte eines Top-Restaurants typische Gerichte der regionalen, volkstümlichen Küche auftauchen, kehren heutzutage die fortschrittlichen und gleichzeitig traditionsbewussten ungarischen Chefköche mutig zu den Wurzeln zurück.

INTERNATIONALE ERFOLGE: BOCUSE D'OR UND NEUE MICHELIN-STERNE

Die Gastronomie ist in unseren Tagen eine sich dermaßen sprunghaft entwickelnde und vibrierende Sphäre in Ungarn, dass sie für immer mehr junge, kreative Fachleute eine verlockende Karrieremöglichkeit darstellt. Abgesehen davon, dass das Ansehen der Gastronomie in Ungarn enorm gestiegen ist, rückt das Land auch dank der mit Michelin-Sternen ausgezeichneten und im Michelin-Reiseführer empfohlenen Restaurants als kulinarisches Reiseziel ins internationale Bewusstsein. Vom Aufstieg der ungarischen Gastronomie zeugte 2016 der Sieg von Tamás Széll, einem der Spitzenchefs im Land, im europäischen Finale von Bocuse d'Or. Darauf folgte der Erfolg des Restaurants Onyx 2018, das als erstes Restaurant in Mitteleuropa auf der in Budapest ausgerichteten Michelin Main Cities of Europe Gala mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnet wurde. Im Jahr 2019 konnte das Land gleich zwei neue Restaurants mit jeweils einem Michelin-Stern feiern: das Stand und das Babel schlossen sich den Sterne-Tempeln Borkonyha, Costes und Costes Downtown an.

Gastronomische LANDKARTE

FLEISCH- UND FISCHPRODUKTE

- 1 Mangalica-Schwein
- 2 Schaf
- 3 Gans
- 4 Ente
- 5 Wild (Hirsch, Wildschwein, Reh)
- 6 Ungarisches Buntrind
- 7 Ungarisches Graurind
- 8 Karpfen
- 9 Forelle
- 10 Wels
- 11 Hahn

PILZE

- 12 Steinpilz
- 13 Champignon
- 14 Trüffel



OBST

- 15 Schwarzkirsche
- 16 Sauerkirsche
- 17 Apfel
- 18 Kastanie
- 19 Aprikose
- 20 Birne
- 21 Quitte
- 22 Mandel
- 23 Wassermelone
- 24 Walnuss
- 25 Pflaume

GEMÜSE

- 26 Gewürzpaprika
- 27 Zwiebel
- 28 Knoblauch
- 29 Meerrettich
- 30 Kartoffeln
- 31 Bratkürbis
- 32 Kohl
- 33 Bärlauch
- 34 Spargel
- 35 Kürbis
- 36 Karotte
- 37 Sellerie



Kochen wir ungarisch! TYPISCHE UNGARISCHE ZUTATEN

IN DEN STARROLLEN: „MANGALICA IST DAS KOBE-RIND BEIM SCHWEINEFLEISCH“

Wussten Sie schon? Das obige Zitat war in den Spalten des international anerkannten Online-Gastronomie-Magazins [Finedininglovers.com](https://www.finedininglovers.com) zu lesen.

Der Autor spielte damit auf die Textur des Fleisches an: das Fleisch eines Mangalica aus reiner Züchtung ist nämlich

einzigartig und nicht mit anderem Schweinefleisch zu vergleichen. Es ist dicht marmoriert sowie reich an Aromen und gesunden ungesättigten Fettsäuren. Das Fleisch eines in Robusthaltung gehaltenen Tieres ist dank der Weiden mit Heilkräutern und der traditionellen Tiernahrung aus eigener Herstellung reif und nährstoffreich. Es ist nicht nur der Liebling der einheimischen Gaststätten, sondern erscheint auch im Ausland auf der Speisekarte von Gourmet-Restaurants.



DAS SYMBOL FÜR FEINE KÜCHE: FETTLERBER VON GÄNSEN

Wussten Sie schon? Die Tradition des Gänsestopfens stammt eigentlich aus der Natur.

Wie andere Tiere sammeln auch die Gänse für den Winter einen Vorrat an: dem Aufbruch der Wildgänse geht eine Phase des „Überfressens“ voraus. Dieses Beispiel kopierte der Mensch im Laufe der Domestizierung, dessen Ergebnis eine richtige Delikatesse wurde: die Fettleber von Gänsen.



Obwohl auch die Bratleber von Gänsen sehr schmackhaft ist, als echte Premium-Zutat gilt die Fettleber von Gänsen. Die ungarische Gänseleber hat ihren internationalen Ruhm wirklich verdient, die Produkte von ausgezeichneter Qualität werden nach Europa, Übersee und Asien exportiert. Es ist ein Gericht für Festtage, das sowohl als kalte als auch als warme Vorspeise hervorragend schmeckt. Die Leber kann mit Obst und Marmelade, aber auch mit würzigen Aromen prima kombiniert werden.



SPITZENQUALITÄT AUS DER NATUR – WILDFLEISCH IN UNGARN

Wussten Sie schon? Im ersten Michelin-Sterne-Restaurant in Ungarn, im Costes, hatte man anfänglich, im Jahre 2008, permanent ernsthafte Schwierigkeiten, hervorragende einheimische Zutaten von einer Qualität zu beschaffen, die über das übliche Restaurantniveau hinausgeht.

Unter den Produkten, die an erster Stelle standen, befand sich auch Wildfleisch, ein seit langem anerkanntes Exportprodukt aus Ungarn.

Wildfleisch hat Bio-Charakter, denn es stammt zwar nicht aus einer kontrollierten ökologischen Produktion, aber die natürliche Umgebung der ungarischen Wälder und Weiden sorgt für ausgezeichnetes Fleisch, sowohl im Falle der sogenannten Trophäen-Tiere als auch beim Geflügel. Hirsch, Reh, Wildschwein und Wildkaninchen, Fasan und Wildente kommen auch in anderen Ländern auf den Teller, aber in Ungarn sind auch Mufflon, Rebhuhn und Wachtel auf der Wildspeisekarte zu finden.

Weniger bekannt ist die Tatsache, dass die ungarische Wildwirtschaft besonders gut organisiert ist und demzufolge das Fleisch der im Land erlegten Tiere größtenteils ins Ausland verkauft wird.



HELD DES ALLTAGS: DER GEWÜRZPAPRIKA

Wussten Sie schon? Der edelsüße Gewürzpaprika, der unter den gemahlene Paprikasorten bis heute am wertvollsten für die Gastronomie ist, wurde zum ersten Mal 1859 von einem Brüderpaar aus Szeged, von den Gebrüdern Pálffy, hergestellt.

Damals wurde das Pulver mit dem edelsüßem Geschmack geboren, bis dahin war der ungarische rote Paprika scharf. Den Gebrüdern Pálffy gelang es durch ihr Verarbeitungsverfahren, dass der Paprika nicht mehr scharf wurde, süße Sorten konnte man selbst in Ungarn erst Jahrzehnte später züchten.

Die an der frischen Luft trocknenden roten Paprikakränze sind ein integraler Bestandteil der ungarischen Folklore, und der „ungarische Paprika“ wurde im Ausland zum Markenzeichen der ungarischen Gastronomie. Bei ungarischer Küche fällt den meisten neben Gulasch (als Gericht) bis heute als erstes Paprika (als Zutat) ein. In Ungarn wird Paprika jedoch so vielfältig in der Küche verwendet, dass das Wort selbst einer präziseren Definition bedarf. Paprika zum Füllen, Spitz-, scharfer oder Gewürzpaprika – nur um die häufigsten Formen zu nennen. Weltruhm hat jedoch der Gewürzpaprika erlangt, der wiederum scharf, süß, edelsüß, halbsüß oder Rosenpaprika sein kann.



DIE ERWÄHLTE AUS MADE IN HUNGARY: DIE ENTENLEBER

Wussten Sie schon? Der Top-Gastronomieverband Made in Hungary hat 2019, im Jahr seiner Gründung, die Entenleber zur Hauptdarstellerin gewählt.

Der Verband hat sich zum Ziel gesetzt, zwei international anerkannte Grundzutaten der ungarischen Gastronomie unter Mitwirkung der besten ungarischen Chefköche miteinander zu kombinieren. Die ersten zwei Grundzutaten waren die Entenleber und die Spitzenleistung der ungarischen Winzerkunst, der 6-Butten-Tokajer-Ausbruch.

Die Entenleber ist eine Zutat, die als richtige Delikatesse gilt, sie „kann alles“, womit man die Werte der ungarischen Küche vorstellen kann: sie ist ein qualitativ hochwertiges Lebensmittel, das sorgfältig gelagert werden muss, eine Köstlichkeit, die auf vielfältige Weise zubereitet werden kann und an die man sich zurückerinnert. Die Entenleber lässt sich hervorragend mit ungarischen Weinen kombinieren. Am besten passt sie zu Tokajer Ausbruch und zu den von Natur aus süßen Tokajer Weinen.

Neben der Gänseleber gehört auch die Entenleber zweifelsohne zu den ungarischen Top-Lebensmitteln. Vorteil dieser Innerei mit ihrem charakteristischen Geschmack ist, dass sie leichter zu verarbeiten ist, beim Braten verliert sie weniger Fett. Dank ihrer Vielseitigkeit wird sie nie langweilig, egal ob es um Pastete, Terrine oder Rilette geht. Es ist besonders populär, Entenleber süß mit Hefezopf anzubieten oder als Zutat für Gourmet-Süßigkeiten zu verwenden, sie ist aber auch kurz angebraten sehr schmackhaft, ganz zu schweigen vom Fett der Entenleber.

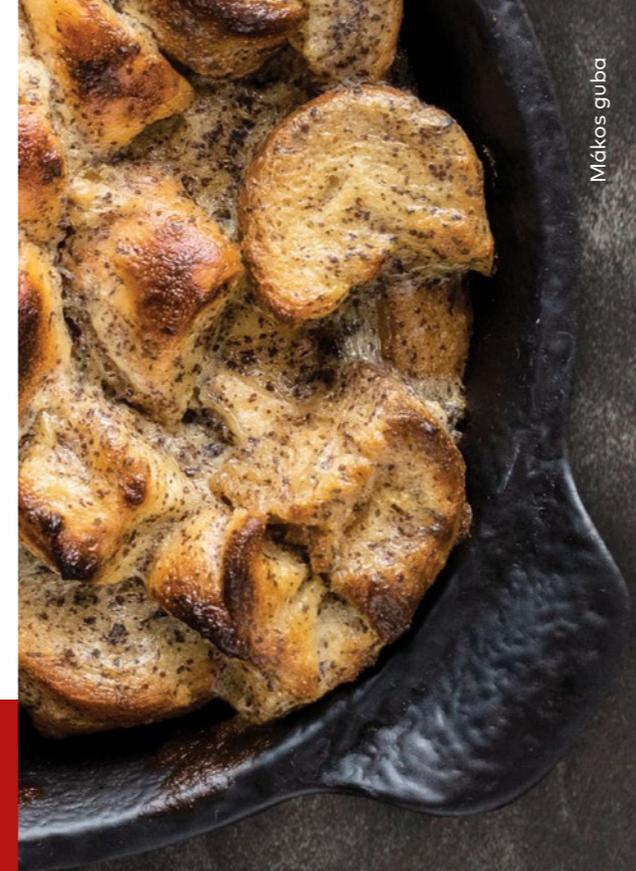




Fischsuppe



Hähnchengulasch



Mákos guba



Quarkknödel

Voller Originalität – SPEZIALITÄTEN DER UNGARISCHEN KÜCHE

DIE GULASCHSUPPE UND DIE FISCHSUPPE SIND UNSERE SPITZENSUPPEN

Wie man in Ungarn sagt, wir sind ein „Volk von Suppenliebhabern“. Während in vielen anderen Ländern die Suppe kein bedeutendes Gericht darstellt, ist die Mahlzeit für die Ungarn nur mit einer Suppe komplett. Grundsätzlich unterscheiden wir leichtere auf Gemüsebasis und gehaltvollere, mit Fleisch und Nudeln gekochte Suppen wie die ikonische Gulaschsuppe und Fischsuppe, die in zahllosen Varianten zu Hause und in Restaurants zubereitet werden. Zwei große Schulen gibt es bei den ungarischen Fischsuppen: die von Baja und Szeged. Die Fischsuppe von Baja wird traditionell aus Karpfen gemacht, die von Szeged wird dagegen durch einen Sieb passiert und aus mehreren Fischarten zubereitet. Eine Spezialität der ungarischen Küche ist auch die meistens kalt servierte süße Obstschale. Die Suppen, die auf den Tisch gelangen, verraten uns genau, in welcher Jahreszeit wir uns befinden:

die der Jahreszeit entsprechenden Gemüse- und Obstsorten bzw. der Jagd- und Fischereisaison entsprechenden Fisch- und Wildarten stellen die wichtigsten Zutaten für die Suppen dar.

NUR IM KESSEL SCHMECKT ES WIRKLICH GUT: GULASCH

Das emblematische Gericht der ungarischen Küche. Die Art der Zubereitung ist jedoch ein ewiges Streitthema – anderes Haus, anderes Gulasch. Traditionell werden kleingehackte Zwiebeln in Schweineschmalz geröstet, dann mit in Würfeln geschnittenem Fleisch zusammengekocht und anschließend mit rotem Paprikapulver bestreut. Neben den bewährten Fleischsorten wie Rind, Schaf, Schwein und Hähnchen sind auch die aus Innereien – Muskelmagen, Kutteln – und Wildfleisch zubereiteten Gulaschgerichte beliebt. In Restaurants wird's mit warmer Beilage, so richtig zu Hause mit Brot und sauer eingelegtem Gemüse verzehrt.

HAUPTGERICHT ODER SÜSSIGKEIT? KULT DER SÜSSEN NUDELGERICHTE

Auf die Frage zu den Nudelgerichten antworten die Ungarn, dass die Nudeln als Hauptgericht auch süß sein können. Die süßen, warmen Nudeln als Hauptgericht sind vielerorts unbekannt, bei uns dagegen recht beliebt, wie zum Beispiel die mit Puderzucker servierten Walnuss- und Mohnnudeln. Genauso sind die Grießnudeln mit Marmelade ein einfaches alltägliches Gericht. Vielen kommt die Kombination merkwürdig vor, aber in vielen ungarischen Haushalten sind gezuckerte Krautnudeln oder Topfenfleckerl mit Puderzucker bestreut bzw. mit Grammeln ein beliebtes Gericht.

LIEBLING JEDER GENERATION: KNÖDEL UND PALATSCHINKEN

Palatschinken mit Marmelade, süßem Quark, eventuell mit Nusscreme gefüllt oder mit Zimtpuderzucker bestreut sind beliebte Desserts. Auch die süßen Knödel werden in der ungarischen Küche gerne verzehrt, nach einer reichhaltigen Suppe sogar als süße Hauptspeise. Die beliebtesten sind die mit Puderzucker und Sauerrahm servierten Quarkknödel und Knödel mit Obstfüllung wie Pflaume oder Aprikose, die mit Zimtpuderzucker bestreut serviert werden.



Bohneneintopf



Kartoffelauflauf



Sauer eingelegtes Gemüse



Baumkuchen

EIN KLASSIKER, DER SEINER ZEIT VORAUS IST GEMÜSEEINTOPF

Mit diesem Hauptgericht auf Gemüsebasis waren die Ungarn ihrer Zeit voraus. Der Gemüseeintopf ist nämlich nicht nur ein leichtes und gesundes, sondern auch ein vegetarisches Essen. Je nach Art und Weise der Verdickung kann er sogar in den Speiseplan von Veganern aufgenommen werden. Der Gemüseeintopf ist ein richtiges saisonales Gericht, am besten schmecken sie aus frisch geernteten Zutaten wie grünen Erbsen, Kürbis, Spinat, Sauerampfer, grünen Bohnen, Kartoffeln, Linsen oder sogar Wirsing.

VON ZUHAUSE IN DIE TOP-GASTRONOMIE

Beliebte Gerichte nach Hausmannsart sind Eintopfgerichte mit Fleisch wie z. B. Kartoffel-, Kraut- oder Blumenkohlauf- lauf. Die Ungarn wissen sehr wohl, dass alles „nur mit Sauerrahm richtig gut schmeckt“: dieser säuerlich schmeckende, cremige Rahm ist eines der beliebtesten ungarischen Milchprodukte, ohne den die ungarische Küche unvorstellbar wäre. Die Eintöpfe mit einer Kombination aus Gemüse und Fleisch sind auch heute schon auf der Speisekarte einiger Top-Restaurants zu finden, ein wichtiger Schritt auf dem Weg zu einer Spitzengastronomie, die auch die klassische Hausmannsküche zu ihrem Recht kommen lässt.

DIE ANTWORT DER UNGARISCHEN GROSSMÜTTER AUF DEN FERMENTIERUNGSWAHNSINN AUF DER WELT

Die Fermentierung ist der große Hit in der modernen Gastronomie, insbesondere in der Spitzengastronomie, vor allem dank den wegweisenden skandinavischen Küchen. In Ungarn sind sowohl die Säuerung mit Essig als auch die Gärung mit Milchsäuren seit Jahrhunderten gängige Verfahren. Eine ganze Reihe von Gemüsesorten werden auf diese Weise konserviert, man denke nur an Essiggurken, sauer eingelegte Mixed Pickles, Sauerkraut, sauer eingelegte Rote Bete, Apfel- und Kirschnaprika, grüne Melone, Perlzwiebeln oder an das ewige eingelegte Lieblingsgemüse, die sauren Gurken.

UNSER STREET FOOD ZIEHT UM DIE WELT

Was bei uns einfach zum Straßenbild und zu Märkten gehört, ist für andere Nationen ein echtes Schmeckerl. Langos und Baumkuchen werden mit großem Erfolg sowohl in Japan als auch in den Vereinigten Staaten von Amerika verkauft, obwohl der Baumkuchen sogar von mehreren mitteleuropäischen Nationen als ihre eigene Schöpfung angesehen wird. Auch die Zubereitung ist spektakulär: der Teig wird auf einen Holzzyylinder gewickelt, auf die knusprige Süßigkeit kommt dann der Zucker, der karamellisiert und traditionell mit Zimt oder Walnuss bestreut wird. Das ist nicht nur unser Lieblingsgericht, sondern auch das der Touristen.

Langos ist ebenfalls ein Klassiker unter den ungarischen Street-Food-Gerichten. Auf den aus weichem Hefeteig zubereiteten Fladen wird meistens Knoblauch oder Sauerrahm und Käse gegeben, aber heute wundert sich niemand, wenn ein Tourist, der ihn zum ersten Mal probiert, seinen Langos mit Fleisch als Belag haben möchte, was die traditionelle ungarische Küche nicht kennt.



Zehn ikonische Gerichte — ZEHN TOP-CHEFKÖCHE

Noch nie standen Top-Chefköche in Ungarn dermaßen im Scheinwerferlicht wie heutzutage. Während sie früher meistens „ohne Gesicht und Namen“ ihre Arbeit in der Küche verrichteten und das breite Publikum nicht viel von der Welt der Gastronomie wusste, gibt es heutzutage auch in diesem Beruf richtige Persönlichkeiten in Ungarn. Haben unsere Chefköche erst einmal einen gewissen Ruhm erlangt, nutzen sie auch die Möglichkeiten, die ihnen die stetig wachsende Gästeschar und die vielen Auftritte bieten, aus. Jeden Tag

tun sie etwas dafür, dass man unter Gastronomie nicht bloß Gerichte und Mahlzeiten versteht, sondern auch Glaubwürdigkeit, Kultur und gemeinsame Identität.

In der heutigen Gastronomie spielt die Persönlichkeit eine wichtige Rolle, denn unsere hervorragenden Chefköche sind es, die unseren Lieblings Speisen eine ganz individuelle Note verleihen. So können wir auch die zehn ikonischen Gerichte am besten verstehen, wenn sie von ihnen präsentiert werden.



DAS SIEGERPAAR der ungarischen Gastronomie

TAMÁS SZÉLL

Er ist der erfolgreichste Bocuse d'Or-Teilnehmer aus Mitteleuropa. Bei seinem ersten Wettbewerb schaffte er es gleich bis zum internationalen Wettkampf in Lyon, und vier Jahre später gewann er bravourös die in Budapest veranstaltete europäische Endrunde. Danach erreichte er in Lyon Platz 4 und den Sonderpreis für die beste Fleischplatte. Mit seinen Wettbewerbsergebnissen und dadurch, dass er es gewagt hatte, etwas Neues zu zeigen, hat er der ganzen ungarischen Gastronomie neuen Schwung verliehen. Dank seiner Erfolge haben talentierte junge Leute richtig Lust bekommen, ihrer Berufung zu folgen und Koch zu werden. Dass er 2018 beim Bocuse d'Or in Turin Vorsitzender der Jury war, zeigt, wie hoch er innerhalb der Branche geschätzt wird.

Gulaschsuppe:

Ungarisches Angus-Rind, selbstgemachte Suppennudeln, in Entenfett gebratene einheimische Bio-Karotten und Bio-Kartoffeln sind die wichtigsten Zutaten zu diesem ikonischen Gericht. Der intensive, frische Geschmack hebt dieses erneuerte, gleichzeitig traditionsbewusste und dezent schräge Gulasch von den anderen Suppen im Feld ab.



SZABINA SZULLÓ

„Ich halte die Entwicklung der ungarischen Grundzutaten für besonders wichtig und achte bei meiner täglichen Arbeit darauf, dass ich die neue Generation aufstrebender ungarischer Erzeuger unterstütze. 2017 haben wir unser eigenes Bistro eröffnet, wo wir die Vielfalt der ungarischen Küche in einem ungezwungenen Stil, aber, was die Qualität anbelangt, ohne Kompromisse präsentieren. Ein Jahr später hat der Michelin-Guide unsere Arbeit mit der Auszeichnung Bib Gourmand anerkannt. Im Sommer 2018 haben wir unser erstes eigenes Fine-Dining-Restaurant in der Innenstadt von Budapest eröffnet, das die gleiche Philosophie vertritt, die für unsere ganze Laufbahn steht: moderne ungarische Gastronomie in Spitzenqualität zu präsentieren. Unser Restaurant hat nach kaum acht Monaten Betrieb den Michelin-Stern erhalten.“

Entenleber, Sauerkirschen, Holunder, geräucherte Haselnüsse, 6-Butten-Tokajer Ausbruch:

Eine aus geräucherter Entenleber zubereitete „Praline“ in der Sauerkirsch-Gelee mit Essig aus Tokajer Ausbruch abgeschmeckt wird, dazu eine Scheibe hausgemachte Entenleber-Pastete mit Sauerkirschen aus dem Keller, gesäuerten Holunderblüten sowie auf Buchenholz geräucherten Piemont-Haselnüssen auf hausgemachter Butterbrioche. Die einheimische Entenleber, Sauerkirschen und der Holunder sowie die Verwendung von Essig aus Tokajer Ausbruch vermitteln das Engagement für die einheimischen Zutaten.



Künstlerseelen IN DER TOP-GASTRONOMIE

ÁKOS SÁRKÖZI

Ákos Sárközi ist einer der bekanntesten einheimischen Chefköche. Seine Beliebtheit verdankt er seinen Fernsehauftritten, wobei er seinen Bekanntheitsgrad immer dazu genutzt hat, für eine qualitativ hochwertige Gastronomie zu werben. „Am Anfang meiner Laufbahn hat mich das Schicksal mit wegweisenden Chefköchen zusammengebracht, so stellte sich gar nicht erst die Frage, ob meine Leidenschaft für die Gastronomie stärker wird. Nach beruflichen Erfolgen in Ungarn haben mein Team und ich 2014 einen Michelin-Stern erhalten, danach wurde unser neues Restaurant kaum vier Monate nach seiner Eröffnung unter die empfohlenen Restaurants aufgenommen.“

Paprikahuhn:

Das Paprikahuhn ist ein Kultgericht in Ungarn. Jeder hat Erinnerungen daran oder Erfahrungen darin, wodurch das Paprikahuhn wirklich gut schmeckt – das war der Ausgangspunkt beim Kreieren dieses Gerichts. Das zarte, saftige Hühnerfleisch und die Paprikasoße schmecken so, wie man es gewohnt ist, sie werden aber aus ihrer ursprünglichen Formenwelt herausgelöst und auf eine überraschende Art und Weise serviert: als Beilage werden Spätzle und Weiße-Möhren-Püree serviert, für die knackige Textur sorgt der Selleriestroh.



ISTVÁN VERES

Der Junge aus dem Szeklerland, der von weit her kam und einen langen Weg zurückgelegt hat. Er schaffte es aus Siebenbürgen bis hin in die namhafte ESCF Grégoire Ferrandi Schule in Paris, vervollkommnete anschließend sein Wissen in mehreren berühmten Top-Restaurants, um letztendlich in Budapest Küchenchef zu werden. Die Geschmackswelt der Szekler und die von dort mitgebrachten Traditionen zeigen sich in seiner Küchenkunst, die er mit progressiven und innovativen Experimenten verschmilzt. Als Ergebnis kommen keineswegs alltägliche, überwältigende Gerichte auf den Teller. Daraus, dass er den Michelin-Stern anstrebt, machte er kein Geheimnis, seine Bemühungen waren 2019 von Erfolg gekrönt.

Eiernockerln:

Dieses nach Meinung des Chefkochs einfache Gericht ist eins der kunstvoll gestalteten kulinarischen Markenzeichen des Restaurants und von István Veres. Die Grundlage für das Gericht bilden die Nockerln mit Trüffeln, die mit Eierschaum, geriebenem fermentiertem Eigelb und gesäuertem Eisbergsalat auf den Teller kommen. Das Gericht gilt als Stammessen auf der von Zeit zu Zeit erneuerten Speisekarte des Restaurants. So sehr, dass bei dem Versuch, es von der Speisekarte zu nehmen, die Gäste einhellig so lange „applaudierten“, bis es wieder zurück auf die Speisekarte kam.



Von Budapest aufs Land – VOM LANDE NACH BUDAPEST

ISTVÁN PESTI

Er ist einer der Chefköche, die am schönsten servieren können, seine Teller sind sofort zu erkennen. Im Frühjahr 2015 zog er von Budapest aufs Land, mit der eindeutigen Absicht zu zeigen, dass auch das Gastgewerbe auf dem Lande eine Qualität erreicht, auf die man zu Recht stolz sein kann. Seine Philosophie besteht darin, dass die Wechselwirkung von Anblick, Duft und Aromen für die Gäste jedes Mal ein nicht wiederholbares Erlebnis schaffen soll. In das malerisch gelegene Restaurant kommen die Gäste auch aus den entferntesten Ecken des Landes, nur wegen seiner Leistung.

Hirschrücken mit Waldpilzen nach Jägerart:

Die Gourmet-Variante der Leibspeise seiner Familie – „mit Stammpfatz“ auf der Speisekarte des Restaurants – spiegelt getreu das bewusste Vorgehen und den Sinn für Ästhetik von István Pesti wider: das Hirschfleisch kommt aus der Region, die gerösteten Waldpilze sorgen für den „erdigen“ Ton des Gerichts, die gesäuerten Pilze und der süßliche Geschmack der Jägersoße hingegen für den Kontrast und die Intensität.



ÁDÁM BARNA

Der Chefkoch Ádám Barna lässt sich bei der Zubereitung seiner unendlich ehrlichen Gerichte durch die Traditionen und Zutaten der einstigen Donaumonarchie inspirieren. Er greift mutig zu den Gerichten der volkstümlichen Küche auf dem Lande und überträgt sie in die Welt der Gourmet-Restaurants mit einer Selbstverständlichkeit, als hätten diese Speisen schon immer auf die Teller eines Fine-Dining-Restaurants gehört. Unter den Händen von Ádám Barna bleiben Blutwurst, gefülltes Kraut oder Rindergulasch authentische ländliche Gerichte, doch stehen die Komplexität und Raffinesse seiner kräftigen und aromatischen Gänge außer Frage.

Gefülltes Kraut:

Ein richtiger Klassiker nach Hausmannsart. Jede Region hat ihr eigenes typisches Rezept, das sich sogar von Jahreszeit zu Jahreszeit ändern kann. Auch Ádám Barna bereitet es im Frühjahr anders zu als im Sommer oder im Winter. Die Sommervariante wird aus gesäuertem Kraut, Mangalica, fetthaltigem hausgemachtem Sauerrahm und frischem Dill gemacht. Die saure Süße von Dörrtomaten verleiht dem Gericht die pulsierende Spannung.



Als würde man
ZU HAUSE ANKOMMEN



LÁSZLÓ JAHNI
Er leitet seit 1992 die Küche eines der emblematischen Restaurants in der Region um den Balaton. Heutzutage hat es Seltenheitswert, wenn ein Chefkoch seit fast drei Jahrzehnten eine Küche leitet, aber der Name des Chefkochs László Jahni ist auf diese Weise heute gleichbedeutend mit dem legendären Restaurant am Balaton. Er zitiert mit seinen kulinarischen Gedichten die lokale Geschmackswelt, während die ausländischen Gäste seit Jahrzehnten den guten Ruf des ungarischen Gastgewerbes in die weite Welt tragen.

Fischsuppe:
Wegen der Nähe des Balatons ist der Fisch eine beliebte Zutat für den Chefkoch und die Fischsuppe ein traditionelles ungarisches Essen. Andere Orte, andere Zubereitungsweisen. Die Fischsuppe von László Jahni ist leicht und kräftig mit Gewürzpaprika gewürzt, und dass die Nudeln hausgemacht sind, versteht sich von selbst. Er verwendet immer auch die Innereien der Fische.

SZABOLCS DUDÁS
Szabolcs Dudás und Szilárd Dudás sind das bekannteste Geschwisterpaar in der ungarischen Gastronomie. Ihr Restaurant führten die beiden in einem versteckten Winkel des Landes zum Erfolg. Die Gäste kommen aus jeder Region des Landes und auch aus dem Ausland und reisen ausdrücklich in diese Kleinstadt, um die zu Recht berühmten Gerichte zu kosten. In ihrer Geschichte geht es aber um mehr als um die gute ungarische Küche mit stark italienischem „Einschlag“: ihr Restaurant ist das Synonym für ein Gastgewerbe, das von Herzen kommt. „Gastronomie bedeutet für mich Freude, ja sogar das Leben selbst, sie ist eine einfache, absolut kompromisslose, aber kühne Aufgabe.“

Geräucherte Paprika, Liptauer:
Der mit geräucherter Paprika servierte Liptauer ist eine mit Butter cremiger gestaltete Quarkcreme mit harmonischen ungarischen Gewürzen, die in diesem Fall aus einer Mischung von Kuh- und Schafsqquark hergestellt wird. Für Spannung sorgen die auf Buchenholz gegrillten Paprikas in verschiedenen Farben, in die diese Füllung kommt. Das Gericht repräsentiert wahrhaftig das, wofür das Restaurant steht: Verwendung von einheimischen Zutaten und ungeborene Qualität, die die Gäste in lockerer Atmosphäre ganz unmittelbar erleben können.



Visionäre des heutigen ungarischen
KONDITORHANDWERKS

LÁSZLÓ MIHÁLYI
László Mihályi ist ein Begriff in der Welt der ungarischen Konditoren. Bei ihm gehen ein starker Charakter mit Fachkenntnis und Demut dem Handwerk gegenüber Hand in Hand. Seine Neuschöpfungen der klassischen ungarischen Desserts sind wegweisend für das gesamte Handwerk: seine Kreationen bewahren die Tradition auf kühne, elegante Weise. Was die Zutaten betrifft, geht er keine Kompromisse ein, sei es bei der Schokolade von Spitzenqualität oder bei den in aller Herrgottsfrühe bei Vác frisch gepflückten Beeren.

Dobos-Dessert:
Die Dobostorte ist in Ungarn ein Wahrzeichen für das Land. Die Torte wurde 1885 vom Konditor József C. Dobos erfunden, sie wurde sein bekanntestes Werk und hat seinen Namen im In- und Ausland unsterblich gemacht. Das Rezept für die Torte blieb jahrzehntelang ein Rätsel für die Zeitgenossen. Dasselbe kann man auch von dem Dobos-Dessert eines László Mihályi behaupten!



ZOLTÁN KOLONICS
Er ist zusammen mit seiner Partnerin Besitzer und Chefkonditor einer der landesweit innovativsten Boutique-Konditoreien im französischen Stil. Sein Engagement ist legendär, aus dem Alltag in seiner Konditorei ist er gar nicht wegzudenken. Gegenwart und Zukunft des ungarischen Konditorhandwerks sind seine Leidenschaft. „Hoffentlich habe ich mit meinen bisherigen Erfolgen und meinen jetzigen Bemühungen zur Entwicklung des Konditorhandwerks in Ungarn beigetragen.“

Somlói:
Diese komplexe Süßspeise spiegelt getreu die Auffassung von Zoltán Kolonics über Desserts wider. Die Qualität der Zutaten, selbst bei kleinsten Mengen, ist für ihn ebenso von enormer Bedeutung wie die der Walnüsse, die neben dem Biskuitteig die wichtigste Komponente bilden und in Form von Krokant, Streuseln (knusprig gebackenen Linzer-Krümeln) und Püree im Gebäck versteckt werden. Schokolade von Spitzenqualität und daraus die Sauce sowie die das ganze Dessert durchdringenden Rum und Tokajer Szamorodni machen diesen mit leichtem, schaumigem Vanille-Ganache verzierten Dessertklassiker zu einem Nonplus-ultra des Konditorhandwerks.

Ungarns WEINKARTE

WEINREGION OBERPANNONIEN

- 1 Etyek-Buda
- 2 Mór
- 3 Neszmély
- 4 Pannonhalma
- 5 Sopron

WEINREGION BALATON

- 17 Badacsony
- 18 Balatonboglár
- 19 Balaton-Oberland
- 20 Balatonfüred-Csopak
- 21 Nagy-Somló
- 22 Zala

WEINREGION OBERUNGARN

- 6 Bükk
- 7 Eger
- 8 Mátra

WEINREGION TOKAJ

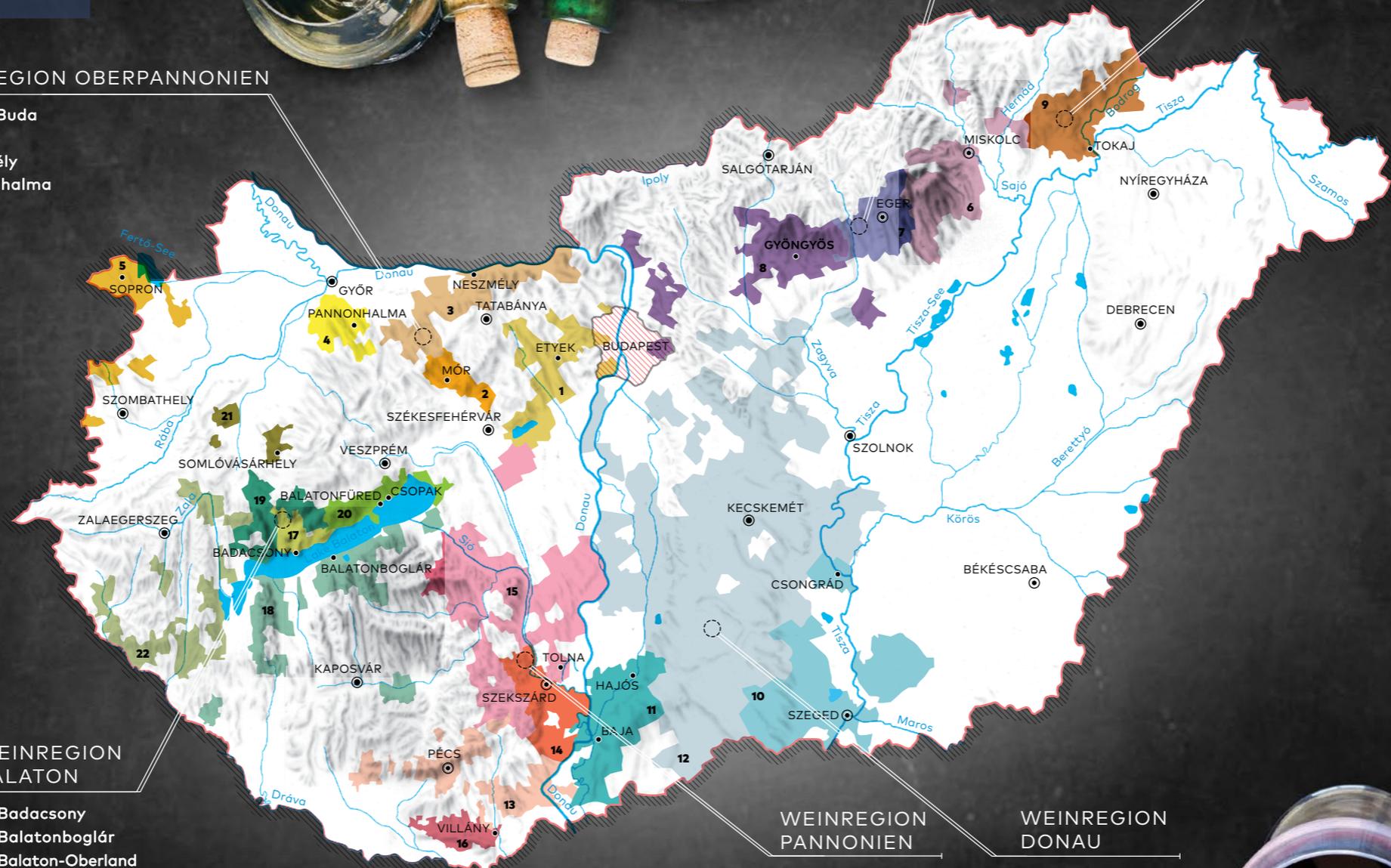
- 9 Tokaj

WEINREGION PANNONIEN

- 13 Pécs
- 14 Szekszárd
- 15 Tolna
- 16 Villány

WEINREGION DONAU

- 10 Csongrád
- 11 Hajós-Baja
- 12 Kunság





Ungarischer Wein =
**UNGARISCHER
WINZER**

Jedes Land hat auf der Basis unterschiedlicher Traditionen und Gegebenheiten Werte hervorgebracht, die zusammenfassend als seine Kultur bezeichnet werden. Wein ist wichtiger Bestandteil der Kultur, er bedeutet für die aufeinanderfolgenden Generationen seit Jahrtausenden Freude und auch Arbeit. In Ungarn wird schon seit mehr als 1000 Jahren Wein hergestellt. Es gibt ganz besondere Sorten wie Furmint und Juhfark. Ungarn hat einzigartige vulkanische Anbauggebiete wie Tokaj oder Somló. Es gibt ausgezeichnete Weine, die auf eine lange Geschichte zurückblicken können, wie der Ausbruch und das Stierblut. Wir glauben jedoch, dass derjenige Jahr für Jahr den größten Wert darstellt, der die Entscheidung trifft, wann und wie weit die Weinreben geschnitten, womit sie veredelt und wo welche von ihnen angebaut werden. Diese Arbeit kann weder

die Traube noch die Sonne noch die Erde verrichten. Der Wert des Weins wird also von demjenigen geschaffen, der all das kann, vom ungarischen Winzer. Der Winzer arbeitet zwar mit dem Boden, der Sonne und den Trauben zusammen, aber er hat das Sagen, er formt aus den naturgegebenen Möglichkeiten Jahr für Jahr neue Erlebnisse. So sind auch die Weine Ungarns wie die Winzer: jeder ist einzigartig. Eben diese Vielfalt birgt einen unerschöpflichen Reichtum in sich, würde sie nicht existieren, wäre die Welt um viele individuelle Geschmacksrichtungen ärmer.

Die von den ungarischen Winzern erschaffene Vielfalt wird zusammen mit den zu diesen göttlichen Nektaren passenden Speisen zu einem vollkommenen Genuss.



Sechs ungarische Winzer präsentieren ihre liebsten
WEIN-GERICHT-KOMBINATIONEN

FURMINT – BELEBT DIE SINNE
Vivien Ujvári – Weinregion Tokaj

Wein: „Furmint ist der Vorzeige-Wein des Weinbaugebiets Tokaj. Trotz des französischen Namens ist er in Ungarn heimisch, sein Hauptanbaugebiet ist in Tokaj-Hegyalja. Trockener Weißwein, trockener Sekt und auch süßer Wein können daraus hergestellt werden, da er leicht edelfaule Trauben hervorbringt.“

Das Gericht, auf das die Wahl der Winzerin fällt: „Kotelett vom Mangalica-Schwein, cremige Polenta, bunte Karotten, gebratene Rosenkohlnospen, wilder Brokkoli, Körner. Die dünne Speckschicht des Fleisches leitet die reichhaltigen, knackigen Aromen des Weins ausgezeichnet und bildet so ein straffes Gleichgewicht mit der langen Säurestruktur. Der intensive Gemüsegeschmack, der Furmint mit seinen Zitrusnoten und seinem Mineralreichtum verzaubern und beleben die Sinne.“



ERLAUER STIERBLUT – KÜHLE ELEGANZ UND SCHWUNG
György Lőrincz jr. – Weinregion Oberungarn – Weinbaugebiet Eger

Wein: „Ich liebe die Weine aus Eger. Kühle Eleganz, fruchtiger Geschmack, schwungvolle Säuren und komplexe Struktur – all das ist für das Weinbaugebiet Eger typisch. Eben deshalb können diese Weine sehr gut in der Gastronomie eingesetzt werden.“

Das Gericht, auf das die Wahl des Winzers fällt: „Aktuell ist Hirsch meine Lieblingsspeise, mit Weizen-Risotto, Mangold und Beeren, dazu Erlauer Stierblut. Das elegante Fleisch mit den cremigen, aromatischen Beilagen bietet ein außerordentlich schönes Erlebnis zum komplexen Wein.“

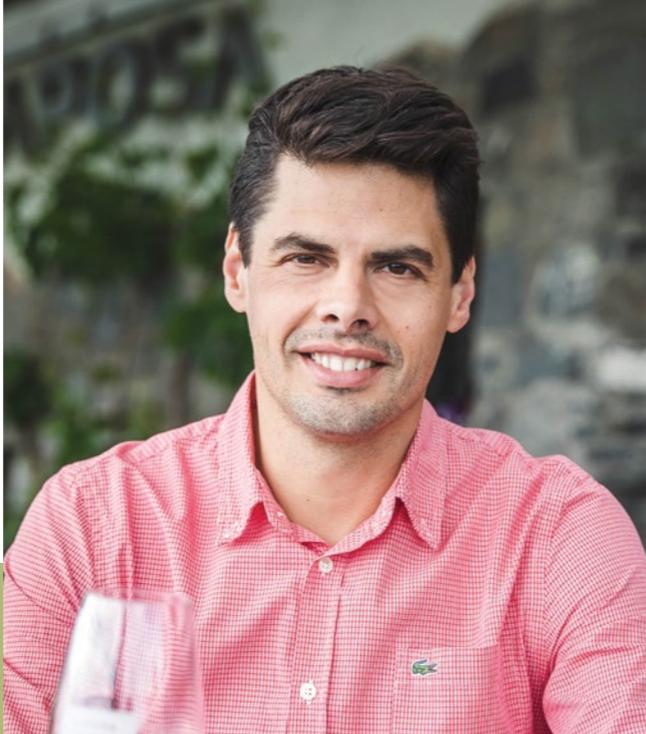


UNSER PINOT NOIR

Pál Rókusfalvy – Weinregion Oberpannonien – Weinbaugebiet Etyek

Wein: „Immer, wenn ich gefragt werde, welcher Wein zu welchem Gericht passt, dann geht es im Allgemeinen automatisch um ein Hauptgericht. Ich möchte jetzt aber etwas ganz anderes vorschlagen. Pinot Noir ist nicht nur mein persönlicher Favorit, der Wein spielt auch im Weinbaugebiet Etyek eine bedeutende Rolle.“

Das Gericht, auf das die Wahl des Winzers fällt: „Pinot Noir zu Schokoganache-Törtchen mit würzigen Kirschen. Die markante Präsenz der Schokolade passt ausgezeichnet zu den fruchtigen Aromen des Pinot Noir. Karamellisierte Kirschen mit ein paar Tropfen Kastanienhonig ergänzen die Säuren des Weins perfekt.“



WELSCHRIESLING VOM BALATON

Bence Laposa – Weinregion Balaton – Weinbaugebiet Badacsony

Wein: „Wenn ich die Weinsorte bestimmen müsste, die für den Balaton steht, würde ich ganz sicher Welschriesling sagen – er ist vielseitig, vielschichtig, eine gute Wahl zu jeder Gelegenheit. Wir haben auch mehrere Arten von Welschriesling in unserer Auswahl, vom frischen, leichten Weißwein bis hin zu den schweren, ernsten Sorten. Jeder ist ein Charakter für sich, aber sie haben eins gemeinsam: wo sich jetzt unser Weinberg befindet, tobten früher Vulkane, jeder einzelne Wein ist eine Erinnerung daran mit seinem Mineralreichtum.“

Das Gericht, auf das die Wahl des Winzers fällt: „Es ist leicht, zum Welschriesling ein Gericht zu wählen. Leichtere Sorten passen gut zu Fisch – in unserem Restaurant empfehlen wir ihn zu Lachsforelle und Stör – aber auch an Land stehen sie ihren Mann: es gibt nichts, was besser zu einem knusprigen Ferkelbraten passt als ein körperreicher, eher klassischer Welschriesling.“



SCHILLERWEIN UND FISCHSUPPE

Attila Szentpéteri jr. – Weinregion Donau – Weinbaugebiet Kunság

Wein: „Die Weinregion kann sich eines breiten Spektrums von Weinsorten rühmen, wenn ich also gefragt werde, was ich gerne trinke, ist die Antwort gar nicht so einfach: das hängt von meiner Stimmung oder den servierten Speisen ab, aber auch je nach Tageszeit würde ich entweder einen leichten Weißwein, einen frischen, knackigen Rosé oder sogar einen im Holzfass gereiften edlen Weiß- oder Rotwein nennen, ohne natürlich die besonders konzentrierten edlen Spätlese-Tropfen zu vergessen. Doch eine Weinsorte ist hinsichtlich ihres Charakters sowohl individuell als auch für sich genommen etwas Besonderes: Néró, die Sorte mit den tausend Gesichtern.“

Das Gericht, auf das die Wahl des Winzers fällt: „Der Schillerwein passt gut zu würzigen Speisen mit Paprika, am besten zu Fischsuppe, also empfehle ich dieses klassische Gericht dazu.“



KADARKA: DER BESTE PARTNER DER KLASSISCHEN UNGARISCHEN KÜCHE

Zoltán Heimann jr. – Weinregion Pannonien – Weinbaugebiet Szekszárd

Wein: „Kadarka ist eine arbeitsaufwändige Sorte mit dünner Schale, die unter den Händen eines fachkundigen Winzers nach mehrfachem Auslesen ein luftiges, einzigartiges Erlebnis bietet. Ich habe oft das Gefühl, dass bei der Herstellung die Ästhetik des Weißweins gewünscht ist: besser eine frühere Weinlese als eine zu späte, besser von leichter Hand reifen lassen als lange im Fass. Kadarka ist ein süffiger Wein: in Blume und Geschmack treten Himbeeren, Kirschen und Hagebutten sowie die oft erwähnte Würze in Erscheinung.“

Das Gericht, auf das die Wahl des Winzers fällt: „Kadarka ist der beste Partner der klassischen ungarischen Küche. In Szekszárd wird er oft zu Fischsuppe, Paprikasch, Letscho und auch zu anderen würzigen Speisen gewählt.“



FRÖCCSLEXIKON – DER GESPRITZTE IN UNGARN

Gespritzter, auf Ungarisch Fröccs, hat in Ungarn Tradition, leichter Weißwein mit guten Säuren wird oft mit Soda getrunken. Wein und Soda werden in verschiedenen Verhältnissen vermischt, dieses erfrischende Getränk ist allseits beliebt. Fröccs aus Mineralwasser zu machen gilt als eine Art Sünde, Mineralwasser hat je nach Mineralgehalt seinen Eigengeschmack, der nicht immer zum Wein passt.



Kisfröccs (kleiner Fröccs):	100 ml Wein + 100 ml Soda
Nagyfröccs (großer Fröccs):	200 ml Wein + 100 ml Soda
Hosszúlépés („langer Schritt“):	100 ml Wein + 200 ml Soda
Házmester („Hausmeister“):	300 ml Wein + 200 ml Soda
Vicéházmester („Vizehausmeister“):	200 ml Wein + 300 ml Soda
Háziúr (Hausherr):	400 ml Wein + 100 ml Soda
Sportfröccs (Gespritzter für Sportsleute):	100 ml Wein + 400 ml Soda



Herausgeber: Ungarisches Tourismusamt,
Dr. Zoltán Guller, Generaldirektor
H-1027 Budapest, Kacska utca 15–23
Telefon: +36 1 488 8700

Ausführung und Redaktion: Brightly Kft.
Druck: CREW Kft.

 wowhungary.com

 [wellspringofwonders](https://www.facebook.com/wellspringofwonders)

 [wow_hungary](https://www.instagram.com/wow_hungary)



SZÉCHENYI  2020



HUNGARIAN
GOVERNMENT

European Union
European Regional
Development Fund



INVESTING IN YOUR FUTURE