



UNGARN

– ein Land mit gutem Geschmack



Liebe Leserinnen und Leser!

Ungarn ist ein Land, wo die Gastfreundschaft der Menschen, der Stolz auf ihre Gerichte und Weine und die immerwährende Verbundenheit mit ihnen den Besuchern kulinarische Erlebnisse verspricht, die man am besten vor Ort in authentischer Atmosphäre genießen kann. In der ungarischen Kultur hat die Gastronomie immer eine wichtige Rolle gespielt, in ihr kommen sowohl Traditionen als auch Innovationen, kreative Ideen und Lösungen, die durch das Erbe inspiriert sind, das sich in den Jahrhunderten angesammelt hat, zur Geltung. Im Laufe der Geschichte hat in unserer Heimat die Vielfalt der Völker und Kulturen im Karpatenbecken besondere und individuelle Gerichte, Zubereitungen und Volkstraditionen hervorgebracht. Deren gute Qualität und die große Auswahl an Zutaten hingegen sind der hervorragenden geographischen Lage der Region und den günstigen klimatischen Bedingungen zu verdanken.

In Ungarn erleben wir eine neue Ära mit einer gastronomischen Revolution: Neue Restaurants und Bistros, Street-Food-Spots und Weinbars, die Spitzenqualität bieten, wurden in der Hauptstadt und auch auf dem Lande eröffnet. Im vergangenen Jahrzehnt hat die bedeutende Entwicklung des ungarischen gastronomischen Lebens dem Land auch

internationale Erfolge beschert: Dem ersten ungarischen Restaurant mit Michelin-Stern folgten nach ein paar Jahren weitere drei, während sich seit 2018 das erste Mal überhaupt in der Region Mitteleuropa ein Budapester Restaurant zweier Michelin-Sterne rühmen kann. 2019 fanden zwei weitere Restaurants Aufnahme in den erlesenen Club der ungarischen Gastronomietempel mit dieser angesehenen Auszeichnung; mit ihnen zusammen verfügt Budapest mittlerweile über sechs Sterne-Restaurants und sieben Michelin-Sterne.

In der ungarischen Gastronomie treffen Qualitätszutaten, individuelle Weine und ideenreiche Rezepte aufeinander – egal, ob es sich um das Verkosten eines Degustationsmenüs in Kombination mit den besten ungarischen Weinen, ein Bistroabendessen oder sogar ein Frühstück auf einem Erzeugermarkt handelt. Und außerdem erwartet Gourmets hier von herausragenden Weinbars über individuelle und kreative Kochkurse bis hin zu Gastronomiefestivals ein breites Spektrum an kulinarischen Angeboten.

Als Teil der ungarischen Gastronomie haben die ungarische Weinkultur und die 22 Weinregionen des Landes ganz besondere individuelle Erlebnisse zu bieten. Die abwechslungsreichen Landschaften und Rebsorten stehen auch für mehrere Jahrhunderte Weinbaukultur, die oft in Winzerfamilien mit historischer Vergangenheit von einer Generation an die nächste weitergegeben wird. Unsere Weinregionen haben sich alle ihren individuellen Stil bewahrt und es lohnt sich diese Vielfalt kennenzulernen. Ich kann Sie nur dazu ermuntern, während ihrer Ungarnreise auch an einem Weinfestival teilzunehmen, einer Weinstraße zu folgen, Kellereien aufzusuchen, mit unseren Winzern zu sprechen und einen der einzigartigsten Süßweine der Welt, den Tokajer Ausbruch, ein Produkt der zum Weltkulturerbe gehörenden Weinregion Tokaj, zu kosten.

Diese Publikation hat es sich zum Ziel gesetzt, einen Einblick in die abwechslungsreiche Welt der ungarischen Gastronomie zu gewähren und alle, die Ungarn bereisen, dazu zu inspirieren, die Entdeckung der ungarischen Landschaften und touristischen Erlebnisse mit der unvergleichlichen Kombination aus den Weinregionen des Landes und seiner Gastronomie zu verbinden. Egal, wohin Sie reisen: Ich wünsche Ihnen, dass Sie dabei erfahren, wie viele Gesichter unsere Heimat hat und dass Sie das Allerwichtigste erleben: die ungarische Gastfreundschaft!

Mit freundlichen Grüßen
Dr. Zoltán Guller
Generaldirektor
Ungarische Tourismusagentur

UNGARN – EIN LAND MIT GUTEM GESCHMACK

Die ungarische Gastfreundschaft ist legendär, aber wo steht die ungarische Gastronomie heute? Auf diese Frage können wir stolz antworten: Binnen kurzer Zeit hat in diesem Segment eine gewaltige Entwicklung stattgefunden, der es zu verdanken ist, dass die Gastronomie heute ähnlich wie der Tourismus zu einer treibenden Kraft der ungarischen Wirtschaft geworden ist. Man könnte es auch so formulieren: Wer die ungarische Gastronomie nicht näher kennengelernt hat, der war noch gar nicht richtig in Ungarn!

Heutzutage hat sich auch in den Top-Restaurants die neue Richtung herauskristallisiert, die mutig die Technologien der internationalen Spitzengastronomie verwendet und auch weltweit anerken-

nungswürdigen Professionalismus im Gastgewerbe vertritt; doch schon jetzt ist sie in der Lage, ein eigenes Profil zu entwickeln und sich von den internationalen Ikonen und Vorbildern unabhängig zu machen und dabei zu den ungarischen Werten zurückzufinden – auf eine moderne Weise, die auch heute ihren Mann stehen kann. Während es noch in der jüngsten Vergangenheit unvorstellbar war, dass in einem Top-Restaurant typische Gerichte der ungarischen volkstümlichen Küche auf die Speisekarte kommen, wagen sich heutzutage die fortschrittlichen und gleichzeitig traditionsbewussten ungarischen Chefköche solche Speisen anzubieten.

Die Gastronomie hat sich heute zu einem Bereich der ungarischen Wirtschaft und Kultur entwickelt, in dem wirklich etwas passiert. Dem ist es zu verdanken, dass sie für immer mehr junge Leute eine attraktive Berufswahl darstellt und mittlerweile sind wir auch als kulinarisches Reiseziel ins internationale Bewusstsein gerückt, teilweise wegen der Restaurants mit Michelin-Stern, teilweise auch dank der vom Michelin-Führer ausgesprochenen Empfehlungen weiterer gastronomischer Einheiten aus Ungarn. Die Kunde vom kraftvollen Vorpreschen der ungarischen Gastronomie wurde durch den Sieg von Tamás Széll, einem der Spitzenköche des Landes, bei der Bocuse d'Or Europa-meisterschaft 2016 und dann 2018 durch die Verkündung der guten Nachricht auf der in Budapest veranstalteten Michelin Main Cities of Europe Preisgala, dass das Restaurant Onyx als erstes in der Region Mitteleuropa auch einen zweiten Michelin-Stern erwerben konnte, in die weite Welt getragen. Im Jahre 2019 konnte das Land zum ersten Mal gleichzeitig zwei Michelin-Sterne erringen, den Restaurants Stand

und Babel wurde die begehrte Trophäe neu verliehen.

Im gleichen Jahr hat das moderne ungarische Gastgewerbe mit seinem Zusammenschluss zur Made in Hungary-Vereinigung der Top-Gastronomie ein Signal gesetzt. In dessen Rahmen kreieren die Chefköche der laut der aktuellen Topliste des einzigen landesweiten ungarischen Restaurantführers besten zwanzig Restaurants im Land ein Gericht aus zwei ungarischen Zutaten von herausragender Qualität. 2019 sind die beiden Zutaten für dieses Gericht namens Made in Hungary die Entenleber und der weltweit bekannteste ungarische Wein, der Tokajer Ausbruch mit 6 Butten. Diese Speisen sollen in einer fortschrittlichen, modernen Version aus den beiden einheimischen Klassikern zubereitet werden – als Symbol für die gegenwärtigen ungarischen Bestrebungen in der Gastronomie.

Die Geburt von Geschmackswelten

ERZEUGER UND ZÜCHTER IN UNGARN

EINE DER GRÖSSTEN HERAUSFORDERUNGEN DER MODERNEN GASTRONOMIE

Nach den Jahrzehnten des Sozialismus wurde die Produktion in den staatlichen landwirtschaftlichen Betrieben eingestellt und eine neue Ära eingeläutet. Die ungarischen Restaurants können mit immer mehr einheimischen Lieferanten arbeiten, seitdem auch wir uns zahlreicher Züchter und Erzeuger auf internationalem Niveau rühmen können.

Die größte Herausforderung ist die gleichbleibende Qualität und die kontinuierliche Produktion, welche Grundvoraussetzungen dafür sind, dass die modernen ungarischen Landwirte die zuverlässigen Grundsteine für die Gastronomie gewährleisten können. Diejenigen Marktteilnehmer, welche auf höchstem Niveau arbeiten, sind heute auch in der Lage, Michelin-Sterne- und andere Top-Restaurants mit Zutaten zu versorgen.

BOCUSE D'OR MIT UNGARISCHEN ZUTATEN IN DER MANEGE DER EUROPÄISCHEN GASTRONOMIE

Laut dem berühmten Zitat der Kochlegende Paul Bocuse „kann man ohne gute Zutaten nicht gut kochen“. Deswegen kann man es auch als ein symbolisches Moment ansehen, dass wir auf der im Mai 2016 in Budapest veranstalteten Bocuse d'Or Europameisterschaft schon ganz selbstsicher einheimische Zutaten von hervorragender Qualität vorweisen konnten. Hauptdarsteller unter den Wettbewerbszutaten waren die Brachse aus der Donau und ihr Kaviar, sowie das Rothirschkitz, aus denen die Teams der europäischen Kochelite ihre Wettbewerbsgerichte zubereiteten.

GRUNDSTEINE FÜR MADE IN HUNGARY

Auch die 2019 mit Entenleber und Tokajer Ausbruch eingeführte Made in Hungary-Vereinigung der Top-Gastronomie wäre nicht ohne Zutaten von hervorragender Qualität zustande gekommen. Die Entenleber-Lieferanten der Top-Zwanzig-Restaurants und die Kellereien, die den Tokajer Ausbruch mit 6 Butten bereitstellen, gehören zur Crème de la Crème des Landes. Es ist die erklärte Absicht der Vereinigung, dass Ungarn auch auf internationaler Bühne seine Werte präsentieren möge.

EINE AUFREGENDE ÄRA: NEUGIERDE UND EXPERIMENTE

Heutzutage, in Zeiten, in denen jeder anspruchsvolle Chefkoch und Restaurantbesitzer eingesehen hat, wie wichtig lokale und saisonale Zutaten sind, ist auch das Interesse an Produkten, die von den einheimischen ungarischen Tier- und Pflanzenrassen zubereitet werden, gewachsen. Die besten Köche haben in den letzten Jahrzehnten mit großer Experimentierfreudigkeit mit diesen Zutaten gearbeitet, welche dank der natürlichen Haltung generell von guter Qualität sind. Die Stars unter den wiederentdeckten ungarischen Küchenressourcen sind das Mangalica-Schwein, das Kelemérer Lamm oder die Szilvászárader Forelle, welche auch in Spitzenrestaurants zu finden sind. Zwei heimische Klassiker sind außerdem die Gänse- und Entenleber von hervorragender Qualität, unter den ungarischen Fischarten werden in der Top-Gastronomie gerne der Zander und der Fogosch verwendet, außerdem kommen auf natürliche Weise hergestellte Biozutaten wie Wild, insbesondere Hirsch, Reh und Wildschwein, auf den Tisch.

Unser nationaler Schatz, DAS UNGARISCHE MANGALICA

„Mangalica ist das Kobe-Rind beim Schweinefleisch“ – obiger Vergleich war in den Spalten des international anerkannten Online-Gastronomie-Magazins Finedininglovers.com zu lesen. Der Autor spielt damit auf die Textur des Fleisches an: Das Fleisch eines Mangalica aus reiner Züchtung ist nämlich absolut einzigartig und mit keinem anderen Schweinefleisch zu vergleichen. Es ist üppig marmoriert und reich an Aromen sowie gesunden ungesättigten Fettsäuren. Das Fleisch eines in Robusthaltung aufgewachsenen Tieres ist dank der Weiden mit Heilkräutern und der traditionellen Tiernahrung aus eigener Herstellung reif und nährstoffreich.



SPEISEKAMMER *Europas*

Ungarn war in den vergangenen Jahrhunderten zeitweilig die „Speisekammer Europas“. Dank der geschützten Lage des Karpatenbeckens und des vorteilhaften Klimas ist hier auch eine vielfältige Gemüse- und Obstproduktion möglich. Typische ungarische Obstsorten sind die Pflaumen aus Szatmár, die Äpfel aus Szabolcs, die Aprikosen aus Gönc, die Mandeln aus dem Kálibecken sowie der Mohn und die Kürbiskerne aus der Órség. Die einheimischen Wälder und Wiesen sind besonders reich an essbaren Pilzen, die als Zutat und auch als Gewürz oft in ungarischen Gerichten vorkommen. Im Karpatenbecken finden sich um die 250 verschiedenen essbaren Pilzsorten.

Aus zuverlässiger Quelle MÄRKTE IN UNGARN

Die Erzeugermärkte in jedem Winkel des Landes stellen die zuverlässigsten Quellen für die Beschaffung von Lebensmitteln dar. Die Naturerzeugnisse der Produzenten aus der Umgebung bzw. die von Hand zubereiteten Produkte können so auf dem kürzesten Weg zu den Kunden gelangen. In den meisten Orten des Landes gibt es diese kleineren Märkte, die die Einheimischen gut kennen, welche auch ohne große Reklame funktionieren und die authentische Geschmackswelten suchenden, bewussten Kunden mit den Erzeugern zusammenbringen. In Ungarn finden sich aber auch Märkte, die nicht nur zum Einkaufen dienen, sondern auch ein Erlebnis für sich darstellen. Neben den lokalen Landwirten trifft man unter den Händlern auf immer mehr Landbewohner, die sich jetzt wieder mit Landwirtschaft beschäftigen, und man rundet am besten das Einkaufserlebnis durch das Ausprobieren von Street Food auf dem Markt ab. Die beliebtesten Erzeugermärkte finden sich rund um den Plattensee.



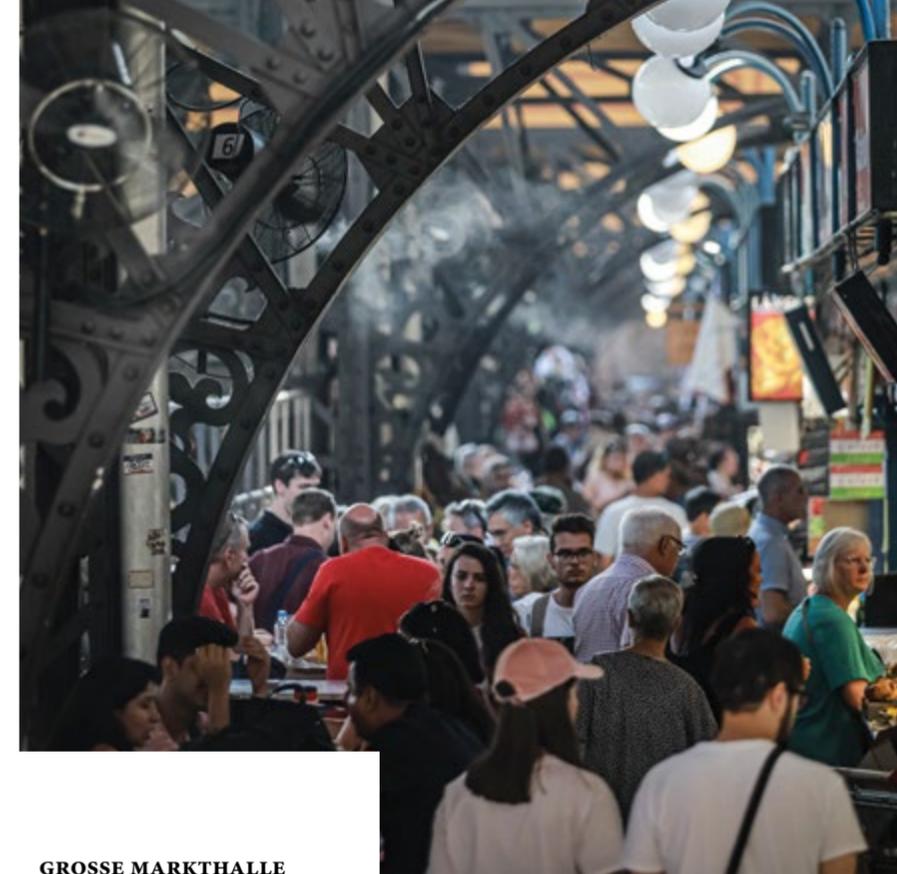
ÖRSÉGER ERZEUGERMARKT

**FONYÓDER MARKT
UND WOCHENMARKT**



LILJOMKERT MARKT

TIHANYER MARKTPLATZ



GROSSE MARKTHALLE

MARKT IN DER INNENSTADT





Voller Originalität SPEZIALITÄTEN DER UNGARISCHEN KÜCHE

DIE GULASCHSUPPE UND DIE FISCHSUPPE SIND NUR DIE BEKANNTESTEN UNTER UNSEREN SUPPEN

Wie man in Ungarn sagt, sind wir ein „Volk von Suppenliebhabern“. Während in vielen anderen Ländern die Suppe keinen bedeutenden Gang darstellt, ist eine 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. Bezüglich der ungarischen Fischsuppe gibt es sozusagen zwei große Schulen: Fischsuppe aus Baja oder aus Szeged. Die Fischsuppe von Baja wird traditionell aus Karpfen gemacht, die von Szegediner Art wird dagegen durch ein Sieb passiert und aus mehreren Fischarten zubereitet. Eine Spezialität der ungarischen Küche ist auch die meistens kalt servierte süße Obstsuppe. Die Suppen, die auf den Tisch gelangen, verraten uns genau, in welcher Jahreszeit wir uns befinden: Ihre wichtigsten Zutaten sind die saisonalen Gemüse- und Obstsorten bzw. auch die der Jagd- und Fischereisaison entsprechenden Fisch- und Wildarten.

NUR AUS DEM KESSEL SCHMECKT ES WIRKLICH GUT: GULASCH

Das Gulasch ist eines der emblematischen Gerichte der ungarischen Küche. Die Art der Zubereitung ist jedoch ein ewiges Streitthema – andere Häuser, andere Sitten. Traditionell werden kleingehackte Zwiebeln in Schweineschmalz geröstet, dann mit in Würfel 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 und zu Hause mit Brot und sauer eingelegtem Gemüse verzehrt.

HAUPTGERICHT ODER SÜSSIGKEIT?

Auf die Frage nach den Nudelgerichten antworten die Ungarn, dass diese 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 oder auch die für viele etwas komische Verbindung, die gezuckerten Krautfleckerl, eine in vielen ungarischen Häusern geschätzte Speise.

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.



EIN KLASSIKER, DER SEINER ZEIT VORAUS IST: DER GEMÜSEEINTOPF

Ein Hauptgericht auf Gemüsebasis, mit dem die Ungarn ihrer Zeit weit voraus waren. Es handelt sich nämlich nicht nur um ein leichtes und gesundes, sondern auch um ein vegetarisches Essen. Je nach Art und Weise der Verdickung kann der Gemüseintopf sogar in den Speiseplan von Veganern aufgenommen werden.

Der Gemüseintopf ist ein richtiges saisonales Gericht. Am besten schmeckt er aus frisch geernteten Zutaten, wie grünen und gelben Erbsen, Spinat, Trockenbohnen, grünen Bohnen, Kartoffeln, Linsen oder sogar Wirsing.

AUFLÄUFE: EINTÖPFE AUS DEM BACKOFEN

Beliebte Speisen nach Hausmannsart sind Eintopfgerichte mit Fleisch, wie z. B. Kartoffel-, Kraut- oder Blumenkohlaufauf. Zu jedem von ihnen reicht man gewöhnlich Sauerrahm, eines der beliebtesten ungarischen Milchprodukte, ein cremiges, mildes Lebensmittel mit säuerlichem Geschmack. Das emblematische Gericht des Bocuse d'Or Europameisters Tamás Széll im Stand25, das vom Michelin Guide mit dem Prädikat Bib Gourmand ausgezeichnet wurde, ist der Kartoffelaufauf – der Chefkoch machte mit diesem Gericht einen wichtigen Schritt auf dem Weg, in der Top-Gastronomie auch klassische Gerichte nach Hausmacherart zu zitieren.



DIE ANTWORT DER UNGARISCHEN GROSSMÜTTER AUF DEN WELTWEITEN FERMENTIERUNGSWAHSINN

Der große Hit in der modernen Gastronomie, insbesondere auch in der Spitzengastronomie, ist vor allem - dank den wegweisenden skandinavischen Küchen - die Fermentierung. In Ungarn legt man das Gemüse sauer ein bzw. vergärt es in einem Verfahren mit Essig und ohne Salz, während die Fermentierung eine Konservierung durch Milchsäuregärung bedeutet. Sauer eingelegt wird im Land so ziemlich jedes Gemüse, am beliebtesten sind jedoch Gurken, Rote Beete und Apfelpaprika. Zwei Evergreens sind die sauren Gurken und der mit Essig zubereitete, ganz nach Geschmack mit Sauerrahm servierte Gurkensalat.



UNWIDERSTEHLICHES STREET FOOD

Der Baumkuchen wird sogar von mehreren mitteleuropäischen Nationen als ihre eigene Schöpfung angesehen. Er hat in Ungarn eine lange Tradition und ist auch das Lieblingsgericht der Touristen. Die Zubereitung ist wirklich spektakulär: Der Teig wird auf einen Holzzyylinder gewickelt, auf die knusprige Süßigkeit kommt dann der Zucker, der karamellisiert, außerdem wird das Ganze noch klassisch mit Zimt oder Walnuss bestreut.

Lángos ist ebenfalls ein Klassiker unter den ungarischen Street-Food-Gerichten. Das ist ein aus einem milden Hefeteig hergestellter Fladen, der gewöhnlich mit Knoblauch bzw. Sauerrahm und Käse gegessen wird.

Tamás SZÉLL



Der erfolgreichste ungarische Koch: Sieger der Bocuse d'Or Europameisterschaft von 2016, Chefkoch und Eigentümer des mit dem Bib Gourmand ausgezeichneten Stand25 und des mit einem Michelin-Stern prämierten Restaurants Stand.

„Mit dem Erscheinen der Bistros in Ungarn wurde ein neuer Trend geboren, weil dieser Stil besonders von denjenigen geschätzt wird, die nicht unruhig auf ihren Stühlen sitzend auf das Essen warten möchten und auch nicht den Anspruch haben, mit weißen Handschuhen bedient zu werden. Das Michelin-Stern-Restaurant Borkonyha [Dt.: Weinküche, Anm. d. Übersetzers] apostrophiert sich ebenfalls als Bistro, wodurch sich zeigt, dass man auch in einem lockereren Stil Teller garnieren kann, ohne Kompromisse einzugehen. Diese Philosophie wird auch im Stand25 umgesetzt. Der Bistrostil kann sehr aufregend sein, es ist kein Zufall, dass sich diese Restaurantgattung gerade in Frankreich großer Beliebtheit erfreut.“

Bei uns erfolgte dieser Gesinnungswandel zuerst in den Spitzenrestaurants, was dieser Entwicklung einen bedeutenden Impuls verlieh, während im Vergleich dazu die einfacheren Gaststätten den Anschluss verpassten. Letztere Kategorie ist jedoch mittlerweile ebenfalls mit großem Elan auf den Wagen aufgesprungen, ein gutes Bistro nach dem anderen öffnet seine Tore und das Angebot ist bunt und abwechslungsreich. Das ist einerseits gut und auch für die Touristen sehr attraktiv. Andererseits bringen diese vielen Neueröffnungen auch zahlreiche Schließungen mit sich, dieser Bereich ist noch stark im Wandel begriffen. Das sich schnell entwickelnde Street-Food-Angebot spielt eine große Rolle dabei, dass auch die Gäste diesen gewissen Gesinnungswandel mitmachen. Wenn diejenigen, die sonst kaum in Restaurants gehen, bemerken, dass sie für dasselbe oder ein bisschen mehr Geld etwas viel Besseres erhalten können, als die seit zehn Jahren gleichbleibend schlechten Gyros oder Pizza, dann wird auf jeder Ebene mehr Qualität erwartet.“

Zoltán HAMVAS

Eine wichtige Persönlichkeit in der gegenwärtigen ungarischen Gastronomie: Präsident der ungarischen Bocuse d'Or-Akademie.

„Die Jahrzehnte des Kommunismus hatten eine verheerende Wirkung auf die einheimische Gastronomie. Die Ungarn waren daher stark gehandicapt, wenn sie bei den Bocuse d'Or-Wettbewerben antraten. Es galt schon als Riesenerfolg, dass Tamás Széll 2012 im europäischen Finale Neunter und anschließend beim Weltfinale in Lyon, bei dem durch ihn Ungarn das erste Mal vertreten war, Zehnter wurde. Vier Jahre später hingegen schrieb er Geschichte. Das Bocuse d'Or Europe 2016 war deswegen eine ganz wichtige Station für die ungarische Gastronomie, weil es uns durch einen gewaltigen Schulterschluss gelang, den Wettbewerb nach Budapest zu bringen. Dem ist es zu verdanken, dass zahlreiche Köche von Weltruf und andere Fachleute nach Ungarn kamen und die ungarischen Zutaten und Weine kennenlernten. Der Wettbewerb an sich ist schon eine Erfolgsstory, wir haben nämlich eine Veranstaltung auf hohem Niveau organisiert, die überall auf der Welt den höchsten Ansprüchen gerecht geworden wäre. Der Sieg des ungarischen Teams hingegen verwandelte ihn zu einem einfach euphorischen Erlebnis. Das ganze Land konnte diesen Winkel der Spitzengastronomie kennenlernen und feiern und dabei ist es ganz und gar nicht nebensächlich, dass sich zahllose junge Leute wegen Tamás Széll dazu entschlossen, den Beruf des Kochs zu erlernen.“

Es kam zu einem Gesinnungswandel: Eine neue Generation war herangewachsen, die offen war für internationale Vorbilder, deren Mitglieder nicht deswegen Koch geworden waren, weil sie keine bessere Idee hatten, sondern sich bewusst für diese Berufslaufbahn entschieden.“



László RUPRECHT

Er ist Gründer und Vorsitzender des Vereins für ländliche Restaurantkultur mit Stil. Er ist als Gastronomie-Berater tätig und von ihm stammt die Idee zu Schifffahrten auf der Donau, die mit Qualitätsgastronomie verbunden sind.

„Die regionale Küche ist die Grundlage für jede Nation, die über eine entwickelte Gastronomiekultur verfügt.“

„Ein gutes Restaurant betreibt man auf dem Lande nie zum Selbstzweck, man versucht immer den gastronomischen Ansprüchen der Umgebung gerecht zu werden und diese zeitgemäß zu repräsentieren. Dabei werden lokale Zutaten oder selbst hergestellte Produkte und Rohstoffe ins Angebot aufgenommen.“

Unser Grundprinzip besteht darin, lokale Erzeuger und gute ungarische Zutaten zu finden und diese in unsere tägliche Arbeit mit einzubringen bzw. allen an der Gastronomie Beteiligten vorzustellen. Unsere Veranstaltungen ermöglichen es uns, den ständigen Kontakt zu unseren Gästen zu halten, so können wir ihre Ansprüche kennenlernen bzw. die von uns vertretene ländliche Gastronomie präsentieren.

Nach unserer Auffassung handelt es sich bei der ungarischen Küche um eine Küche, die auf lokalen Zutaten aufbaut, auch Elemente der Küchen von schon seit Jahrhunderten in unserer Heimat lebenden Nationalitäten umfasst, sowie harmonisch frische Küchenkräuter, salzige und süße bzw. bittere und saure Geschmackswelten verwendet.

Heutzutage erlebt die ländliche Gastronomie eine rasanten Entwicklung, neue Technologien und Kenntnisse werden mit traditioneller Gastronomie verschmolzen, wodurch vielerorts der Bedarf geweckt wurde, bei der Gestaltung der Speisekarten für den Alltag regionale Qualitätszutaten aufzunehmen und zu verwenden. Die regionale Küche bildet die Grundlage für jede Nation, die über eine entwickelte Gastronomiekultur verfügt, darauf muss die Spitzengastronomie aufbauen. Zurzeit vollzieht sich gerade ein Prozess des innovativen Wandels in Ungarn.“



Balázs CSAPODY



Präsident der Pannon-Gastronomie-Akademie. Eigentümer eines legendären Restaurants am Plattensee, Fachmann für Gastronomie.

„Ein richtig gutes Restaurant auf dem Lande sollte die Region von ihrer besten Seite zeigen.“

„Dass das Gastgewerbe in Budapest sein Niveau so gewaltig gesteigert hat, hatte auch auf die Gaststätten auf dem Lande eine positive Wirkung. Restaurants, die Qualitätsgastronomie anstrebten, hatten jetzt Vorbilder, die auf hohe Ansprüche setzten. Zur Entwicklung der Gastkultur trägt auch die moderne Denkweise der jungen Generation bei.“

Ein richtig gutes Restaurant auf dem Lande stellt die schönste Seite der Region und deren leckerste Speisen vor. Und dabei berücksichtigt es auch seine Möglichkeiten und seinen Gästekreis. Es bietet den

Gästen echte Gastfreundschaft und trägt dazu bei, ihnen die Region so detailreich wie möglich zu präsentieren, damit sie sich ein Bild von der Kultur, Kunst, Gastronomie und der Schönheit der Landschaft machen können.

Die ungarische Küche bedeutet nicht in erster Linie konkrete Gerichte und Rezepte. Vielmehr steht sie für Traditionen, Erinnerungen, daran, was zu Hause auf den Tisch kam, und vor allem für die regionalen Zutaten der Saison. Man darf sich nicht auf die Gerichte der letzten 50 bis 70 Jahre beschränken, sondern sollte noch viel weiter in die Vergangenheit reisen um zu erfahren, was vor etwa 150, 200 oder sogar 300 Jahren gegessen und welche Zutaten, frischen Gewürze bzw. Fisch- und Fleischsorten damals verwendet wurden. Das ist im Wesentlichen die Mentalität unseres Restaurants, in dem sich außerdem kulinarische Elemente aus der Küche meiner Großmutter und Mutter widerspiegeln.“



Kurze Geschichte DES UNGARISCHEN WEINS



Weinanbau und Weinherstellung gibt es im Karpatenbecken schon seit vielen Jahrhunderten. Die ersten archäologischen Funde auf dem Gebiet Ungarns, die von Weinanbau zeugen, stammen aus dem 1. Jahrhundert v. Chr., aus der Zeit der Kelten, die im Balaton-Oberland und in Syrmien besonders günstige Bedingungen zur Weiterentwicklung ihrer Weinkultur vorfanden.

Nach der Blütezeit im Mittelalter erlitt der Weinanbau in Ungarn während der anderthalb Jahrhunderte andauernden Türkenzeit einen herben Rückschlag. Einen wirklichen neuen Aufschwung erlebte die Weinherstellung erst wieder in der Epoche der Doppelmonarchie Österreich-Ungarn (1867–1918), als sich für die ungarischen Weine neue Märkte aufboten. Die Reblausplage, die ab den 1870er Jahren die Weinberge Europas dezimierte, machte auch vor dem Karpatenbecken nicht halt. Bis zum Anfang des 20. Jahrhunderts war der Großteil der ungarischen Weinbaugebiete vernichtet worden. Eine Lösung brachte erst die Verbreitung des Aufpfropfens von veredelten europäischen Reben auf die amerikanischen Wurzeln. In Ungarn gelang die Rebenveredlung und somit die Neubegründung der Weinbaukultur als Erstem Zsigmond Teleki aus Villány. Nach dem Zweiten Weltkrieg kam

es zu einem ernsthaften Bruch im Weinanbau und in der Weinherstellung. Landwirtschaftliche Großbetriebe hatten sich die Produktion möglichst großer Mengen als vorrangiges Ziel gesetzt, was katastrophale Folgen für die Qualität des Weines hatte.

Die politische Wende und anschließend die neuen gesetzlichen und wirtschaftlichen Regelungen, die mit der Mitgliedschaft in der Europäischen Union einhergingen, spornten auch die Winzer zu einer kontinuierlichen Weiterentwicklung an. Heute ist Ungarn bereits Teil eines einheitlichen europäischen Systems. Hugh Johnson, einer der bekanntesten Fachautoren der Welt, erwähnt in seinen zahlreichen Werken neben Frankreich und Deutschland auch Ungarn als Bewahrer der traditionellen europäischen Weinbaukultur. Ungarn ist nicht nur die Heimat des weltweit bekannten süßen Tokajers, sondern auch von leichten, fruchtigen, körperreichen und gehaltvollen trockenen Weißweinsorten, des Kadarka mit seinen angenehmen Säuren und des lang reifenden Cabernet Franc. Auch unsere ausgezeichneten, auf traditionelle Weise hergestellten Sekte werden in immer größeren Mengen von einer anspruchsvollen Kundschaft im In- und Ausland gekauft.



Ungarns WEINKARTE

WEINREGION OBERPANNONIEN

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

WEINREGION BALATON

- 17 Badacsony
- 18 Balatonboglár
- 19 Balaton-Oberland
- 20 Balatonfüred-Csupak
- 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

Tokaji Ausbruch **DER SPITZENWEIN**

DER WEIN, DER MIT DEM TEUERSTEN ÖNOLOGISCHEN VERFAHREN DER WELT HERGESTELLT WIRD

Der Tokajer Ausbruch gehört zu den bekanntesten von Natur aus süßen Weinsorten der Welt. Schon im 16. Jahrhundert hielt man in Tokaj genau die Herstellung von Süßweinen und diejenigen Weinberge schriftlich fest, die innerhalb des Weinbaugebiets am ehesten für den Anbau der für die Ausbruchweinerstellung unerlässlichen besonderen Rebsorten geeignet sind. Tokaj ist das älteste Weinbaugebiet der Welt, in dem der Ursprung der Reben und auch des Weins reguliert wurde. Dieses Regelwerk kann man auch als das älteste heute bekannte System zum Schutz des Ursprungs von Weinen bezeichnen. Unsere

Vorfahren stellten die Ausbruchweine nach strengen Regeln in der bestmöglichen Qualität her.

Ausbruchwein an sich ist eigentlich nichts anderes als ein Grundwein, zu dem im Zuge der Gärung oder direkt danach einzelne von Hand verletzte Ausbruchtrauben dazugegeben werden. So wird der Wein zweimal gären, was ihm unvergleichlichen Körperreichtum und Geschmacksvielfalt verleiht.

Die reifen Ausbruchtrauben werden in wochenlanger Arbeit gelesen (eine Person kann 12 bis 18 kg Ausbruchtrauben pro Tag pflücken), um dann bis zum Ende der Weinlese in Wannen gelagert zu werden, die unten ein Loch haben. So kann durch das zunehmende Gewicht aus den Trauben der Saft mit seinem be-

sonders großen Zuckergehalt, die Essenz, herausgepresst werden und aus der Wanne tropfen. Ein Großteil der Essenz wird dem bereits gärenden Wein hinzugegeben, nur selten werden davon kleine Mengen für sich in Flaschen abgefüllt.

Nicht jedes Anbaugebiet ist für die Herstellung von Ausbruchweinen geeignet. Dazu sind ein spezielles Klima und meistens auch ein größeres natürliches Gewässer nötig. Die Ortschaft Tokaj befindet sich am Zusammenfluss von Bodrog und Tisza, so ist die feuchte Herbstluft für die Weinherstellung garantiert. Was braucht man für einen guten Ausbruchwein? Eine Pilzart, *Botrytis cinerea*, auch Grauschimmelfäule genannt, die diesen besonderen Rohstoff entstehen lässt. Die Edelfäule kann sich ausschließlich auf vollständig gereiften und gesunden Weintrauben ausbreiten.



Vulkanische Weinsorten und das **BALATON-OBERLAND**

Auf dem Gebiet Ungarns gibt es zwar keine aktiven Vulkane mehr, aber seine geologische Vergangenheit ist durch eine ausgesprochen intensive vulkanische Aktivität geprägt. Das von den Gebirgszügen der Karpaten umgebene Karpatenbecken galt ab dem Erdzeitalter nach dem Aussterben der Dinosaurier bis vor einigen Millionen Jahren als ein Gebiet mit außerordentlich starker vulkanischer Aktivität. An diese längst vergangene Zeit erinnern überall im Land die zahllosen vulkanisch entstandenen Berge, mineralreichen Quellen und natürlichen Thermalquellen.

Der Plattensee – das „ungarische Meer“, wie er gern genannt wird – ist der Überrest einer viel größeren Wassermasse, des einstigen Panonischen Meeres. Das Nordufer des Balatons bietet einen majestätischen Anblick und gilt schon seit Jahrhunderten als eine der schönsten Landschaften des Landes. Auch in dieser Gegend erinnert viel an die einstige bedeutende vulkanische Aktivität: Die Ebene überragen merkwürdig geformte, pyramidenähnliche Basalthügel. Auf dem Gebiet, das von den Geologen als das vulkanische Gebiet Bakony-Balaton-Oberland bezeichnet wird, gibt es mehr als 50 dokumentierte Ausbruchszentren.

Die mit einer Ursprungsbezeichnung versehenen Weinsorten des Balaton-Oberlandes werden hier im Nordosten der Region um den See angebaut; ein kleinerer Teil davon ist das Anbaugelände der Weine mit Ursprungsbezeichnung aus Badacsony. Die besten Weine des Balaton-Oberlandes stammen von den Bergen um das Káli-Becken, besonders vom Berg Fekete-hegy, der wie eine vulkanische Halbinsel über dem Becken thronet. Die Ursprungsbezeichnung Badacsony wird nur für die Reben in einem viel kleineren Anbaugelände vergeben: Dazu gehören der gleichnamige Berg und die an seinem Fuße gelegene Ortschaft. Obwohl sie nicht offiziell zu den Unterregionen von Badacsony gehören, gilt die Ursprungsbezeichnung auch für die Weine aus den Rebsorten der benachbarten vulkanischen Hügel – dem Szent György-hegy, Szigliget, Csobánc, Gulács, Hörög oder dem Tóti, um nur die bekanntesten zu erwähnen.

Für die Qualität der hier angebauten Weinsorten ist neben dem an vielen verschiedenen Mineralien reichen Basaltboden auch das durch die Wirkung des warmen, seichten Sees entstandene, nahezu mediter-



rane Klima ausschlaggebend, das nicht nur ein vollkommenes Reifen der Trauben garantiert, sondern auch für den Anbau von Oliven und Feigen ideal ist.

Der bekannteste Wein dieser Region ist der Welschriesling: Das ist ein zarter, lieblicher Wein mit einer körperreichen, an Grapefruit erinnernden Geschmackswelt; die Königin der auf vulkanischem Boden angebauten Rebsorten ist aber die prickelnd säuren- und besonders extraktreiche Kéknyelű mit ihren rauchigen, kiesel- und honigartigen Geschmacksnoten. Der echte Riesling heißt auf Ungarisch Rheinriesling, meistens wird er hier trocken und gemäßigt körperreich hergestellt, eine traditionelle Spezialität aus Badacsony hingegen ist der besonders körperreiche und würzige Graumönch.

Nicht weit vom Plattensee entfernt befindet sich im Norden der vulkanische Zeugenberg Somló. Der aus dem ihn größtenteils umge-

benden ebenen Ackerland einsam hervorragende Somló ist Zeuge von vielen Millionen Jahren Erdgeschichte: In seiner Umgebung erodierte der Boden im Laufe der Zeit, die Basaltkappe des Somló konnte jedoch die darunterliegende Bodenschicht vor der Erosion bewahren.

Dieser Berg ist seit 2000 Jahren Zeuge des Weinanbaus an seinen Hängen. Mehrere ganz besondere ungarische Weißweine werden hier hergestellt. Somló ist die Ursprungsbezeichnung für das kleinste Anbaugelände Ungarns, diesen Namen tragen nur die am Somló-Berg angebauten trockenen oder süßen Weißweinsorten. Auf jeder Seite des Berges finden sich Weinberge, aber historisch gesehen gilt der Südhang als die Lage für die beste Qualität – hier befinden sich auch die namhaftesten Anbaugelände wie Szent Ilona, Apátság und der bekannteste, im Laufe der Jahrhunderte unzählige Male ausgezeichnete Aranyhegy.





DAS LAND *der Weinfestivals*

In Ungarn werden Jahr für Jahr immer mehr Gastrofeste und Weinfestivals veranstaltet. Feinschmecker unter den Touristen erwartet landesweit auch außerhalb von Budapest ein breites Spektrum an gastronomischen Ereignissen.

Für diese Events sind meistens traditionelle ungarische Speisen, Fleischgerichte, Käse, Obst und Gemüse charakteristisch und es gibt auch Wein-, Bier- und Pálinkafestivals bzw. Veranstaltungen, die jeweils eine Region oder ein Ort typischen lokalen Gerichten und Getränken widmet.

In Debrecen wird zum Beispiel das Wurst-Fest Debrecziner Gourmet veranstaltet, in Békéscsaba hat das jährliche Csabaer Kolbászfestival eine 20-jährige Tradition, in Szeged gibt es das internationale Tisza-Fischfestival, wo sich alles um den Fisch und die Szegediner Fischsuppe dreht. Die Stadt ist aber auch für ihr Weinfestival bekannt: hier kann man die Weine und Stile aller Weinbaugebiete des Landes an einem Ort ausprobieren. Beim Bärlauch-Festival in Orfű stehen diese Gewürzpflanze und die daraus zubereiteten Speisen im Mittelpunkt, während die Besucher der Weinwochen in Balatonfüred die beste Auswahl an Weinen aus dem Weinbaugbiet Balatonfüred-Csopak finden. In Tihany wird dem Sichling und in Szigliget dem Zander ein Festival gewidmet, und auch in Győr finden ebenfalls Weintage statt. Die Veranstaltungen werden im Allgemeinen

auch von einer großen Auswahl an kulturellen Freizeitaktivitäten, Kunstveranstaltungen, Handwerkmärkten und Musikproduktionen begleitet, wodurch sich das Angebot an Erlebnissen auf diesen Festivals noch abwechslungsreicher gestaltet. Zu den bedeutendsten Weinfestivals gehören die auch unter Ausländern sehr beliebten Veranstaltungen Budapester Weinfestival, Budafoker Sekt- und Weinfestival, Szegediner Weinfestival, die Weinwochen in Balatonfüred und auch das Erlauer-Stierblut-Fest in Eger. Zu den Festivals mit großen Besucherzahlen zählt des Weiteren das viermal im Jahr veranstaltete Etyeker Picknick, aber auch die Rosalia, der Streifzug durch die Avaser Weinkeller in Miskolc oder das „Wein, Rausch, Bénye“-Festival in Tokaj ziehen zahlreiche Besucher an.

Fachveranstaltungen sind eine Kategorie für sich, hier bekommen Kellereien die Gelegenheit, sich dem fachkundigen Publikum zu präsentieren, und die Besucher können ihr Wissen im Rahmen von Workshops und thematischen Weinverkostungen vertiefen: Wine-lovers, Borjour und VinCE Budapest sind die beliebtesten Events in diesem Bereich. Und last but not least können auch Sportbegeisterte ihre Leidenschaft für Wein und Laufen beim Halbmarathon im Weingebiet Szekszárd, beim Hanglauf in Palkonya oder beim Rosé-Marathon in Villány miteinander verbinden.





Wein IN DER STADT

Budapest hat sich in den vergangenen Jahren zu einem immer beliebteren Touristenziel gemausert, und das nicht zuletzt wegen des pulsierenden Kulturlebens und des vielfältigen gastronomischen Angebots. Ein ganz besonders spannendes Lokalkolorit und Milieu bietet zum Beispiel die Welt der Ruinenkneipen denjenigen, die zu ihrer Entdeckung aufbrechen (dabei handelt es sich um stimmungsvolle Kneipen oder Bars in einstigen Wohnhäusern und in deren Höfen). Ähnlich gut besucht sind auch die Weinbars in der Hauptstadt Budapest und in den anderen Großstädten: Weinliebhaber erwartet hier in einem anspruchsvollen Ambiente ein vielseitiges Angebot. Ihre Besonderheit besteht darin, dass sie den Ansprüchen von Weinexperten und von Laien unter den Weingenießern gleichermaßen gerecht werden, das Weinangebot ist hier nämlich besonders vielfältig und umfasst sowohl Spezialitäten und hervorragende, oft nur in kleinen Mengen erhältliche exklusive Weine aufstrebender Kellereien, als auch populäre Weinstile

und regionstypische Weinsorten. Organischer Bestandteil eines Weinbarbesuchs ist, dass der Gast den Wein nicht einfach serviert bekommt, sondern auch viele interessante Informationen über den Charakter des verkosteten Weins, dessen Herstellung und natürlich auch über den Winzer selbst erfährt, hier fühlt er sich also oft so, als wenn er eine Kellerei aufsuchen und an einer Weinverkostung teilnehmen würde. Die Weinbars veranstalten bisweilen auch Themenabende und laden Winzer ein, so können sie auch den Gästen in der Stadt das Erlebnis einer Weintour durch die Anbaugebiete und die Begegnung mit den Winzern bieten, aber in vielen Lokalen stellt das imposante Angebot eh schon ein bestimmtes Weinbaugebiet, einen Weinstil oder eine Rebsorte in den Vordergrund. Egal, ob es sich um eine organisierte Weinbarveranstaltung oder einfach nur um eine nette Unterhaltung mit Freunden am Nachmittag bei einem Glas eines besonderen ungarischen Weins handelt: Der Besuch einer Weinbar ist in jedem Fall ein ganz einzigartiges Erlebnis.



Weinvariationen

Die Ungarn haben traditionell eine besondere Beziehung zu den Weinen ihrer Heimat. Zahlreiche Schriftsteller und Dichter wurden durch sie inspiriert und priesen in vielen ihrer literarischen Werke ihre hervorragenden Eigenschaften.

Die Ungarn sind stolz auf ihre Jahrhunderte alte Weinkultur, was sich schon allein darin zeigt, dass der Wein auch in der Nationalhymne, und zwar in den Zeilen über den Nektar aus Tokaj, Erwähnung findet. Bei so viel Wertschätzung des Weines ist es nur selbstverständlich, dass Wein, so zum Beispiel der Tokajer Ausbruch, in Ungarn auf keiner Festtagstafel fehlen darf. Aber die Weinflaschen und Gläser werden keineswegs nur zu besonderen Gelegenheiten hervorgeholt. Wein mundet bei gesellschaftlichen Anlässen und auf von Gemeinschaften veranstalteten Events, bei Treffen im Freundeskreis oder auch auf Festivals vorzüglich, aber im Hinblick auf den Weinkonsum gibt es auch zahlreiche Alternativen.

Bei entspannten Gesprächen und Zusammenkünften unter Freunden gehört der Gespritzte, auf Ungarisch Fröccs, einfach mit dazu. Für dieses prickelnde und erfrischende Getränk kombiniert man Wein und Sodawasser in unterschiedlichen Mischverhältnissen. Der Fröccs gilt in Ungarn fast schon als Nationalgetränk. Heutzutage ist der Rosé-Gespritzte auf Festivals, Konzerten und in Lokalen einer der Favoriten, und es existieren auch schon zahlreiche aromatisierte Versionen dieses Getränks. Traditionell wird für Gespritzten trockener Weißwein verwendet.

Einen Fröccs kann man praktisch in jedem Lokal, Restaurant oder jeder Gaststätte in Ungarn bestellen, er steht überall auf der Getränkekarte. In einigen Weinbars kann man auch Spezialitäten wie z. B. Gespritzten aus Rosé mit Lavendelsirup oder aus Weißwein mit Holundersirup kosten. Weinbars sind jedoch nicht in erster Linie wegen dieser Getränke, sondern eher aufgrund ihrer imposanten Auswahl an Qualitätsweinen beliebt. Das steigende Interesse an Qualitätsweinen führte in Budapest auch zu einer entsprechenden Entfaltung der Weinbarkultur. Wer in diese anspruchsvollen Weinbars einkehrt, kann hier eine richtige geschmackliche Abenteuerreise erleben, da in diesen auch im Allgemeinen weniger bekannte Weine aus den kleinsten Anbaugebieten des Landes erhältlich sind, natürlich auch in Begleitung von leckeren Weinhalten.



In der Sommerhitze ist ein kühler, erfrischender Gespritzter genau das Richtige, genauso wie einen im Winter, wenn es schneit, auf einem Spaziergang auf dem Adventsmarkt nichts besser aufwärmt als ein verlockend würzig duftender Glühwein. Glühwein kann aus Rotwein, Weißwein oder auch aus Rosé zubereitet werden, er ist kombiniert mit Zimt, Gewürznelken und Honig einfach ein absolutes Muss in der kalten Jahreszeit. Glühwein steht in der kalten Jahreszeit nicht nur auf den Adventsmärkten, sondern auch in nahezu jeder Bar oder in jedem Café auf der Getränkekarte.



Ungarische Weine – UNGARISCHE GERICHTE

Das ausgesprochen facettenreiche und spannende Weinangebot der 22 Weinbaugebiete Ungarns gewährleistet, dass man zu fast jedem Gericht einen dazu perfekt passenden ungarischen Wein servieren kann. Es lohnt sich, mit dieser Vielfalt zu experimentieren und Kombinationen zu finden, die auch unserem ganz individuellen Geschmack gerecht werden. Klassische Verbindungen von bestimmten Weinen und Gerichten können bei dieser gastronomischen Entdeckungsreise als Ausgangspunkt hilfreich sein.

CHARDONNAY SEKT AUS ETYEK

Das etwas kühlere Klima und der kalkhaltige Boden des Etyeker Weinbaugebietes sind ideale Voraussetzungen für den hier auf traditionelle Weise hergestellten Chardonnay Sekt. Der Sekt hat eine elegante, schwungvolle Note und durch seinen langen Reifeprozess in feinem Weintrub ist er ein ausgezeichnete Begleiter zu verschiedenen Süßwasserfischen. Ein besonders spannendes Geschmackserlebnis bietet er zusammen mit Forelle: Die frischen Säuren und die komplexe und dennoch leichte Geschmackswelt stellen ein hervorragendes Gegengewicht zu diesem reichhaltigen Fischgericht und dem knackigen, angenehm süßlich-herben Charakter des Wurzelgemüses dar.

Es empfiehlt sich, diesen Sekt zu im Ganzen gebratenen Forellen mit Wurzelgemüse anzubieten.

SCHOMLAUER LÄMMERSCHWANZ

Somló ist selbst unter unseren vulkanischen Weinbaugebieten etwas ganz Besonderes, die hier angebauten Weine haben einen stark mineralischen Charakter. Ein Klassiker dieser Region ist der Schomlauer Lämmerschwanz, ein Wein mit frischen Säuren und neutralem Charakter sowie Mineralität, der sich gut als Begleiter zu deftigeren Vorspeisen und Käse eignet. Der reichhaltige Geschmack des Ziegenkäses harmoniert mit der Mineralität des Weins, aber auch die charakteristischen Aromen des Auberginentatars werden durch die Neutralität des Lämmerschwanzes in eine aufregendere Geschmacksdimension erhoben.

Zu Gerichten, die mit Käse aus unseren Bergregionen zubereitet werden, wie z. B. Auberginentatar mit Ziegenkäse, passt Lämmerschwanz vorzüglich.

WELSCHRIESLING VOM BALATON

Diese in Ungarn besonders beliebte Rebsorte wird in zahlreichen Weinbaugebieten hergestellt, aber der Klassiker ist eindeutig der Welschriesling vom Plattensee. Die reine, leichte, schwungvolle Geschmackswelt des Weins wird im Abgang durch ein blumiges, angenehmes Mandelaroma vervollständigt; das ideale Getränk zu leichten Geflügelgerichten oder Salat. Dieser Wein ist eine gute Wahl zur Dörgicser Hühnersuppe, das Suppengemüse, die knackige Frische der Erbsen und der angenehm säuerliche Geschmack des Sauerrahms harmonisieren mit der Struktur und den Aromen des Weins.

Die reine, leichte, schwungvolle Geschmackswelt des Weins wird durch blumige, angenehme Mandelaromen im Abgang vervollständigt.

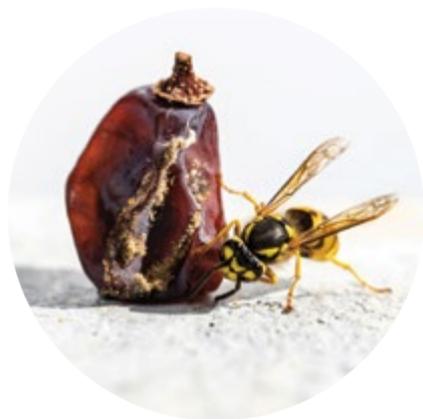




TOKAJER AUSBRUCH MIT 6 BUTTEN

Der Tokajer für sich genommen ist schon quasi ein Dessert. Dank seiner einzigartigen, besonders reichhaltigen und dennoch nicht allzu schweren Geschmackswelt gehört er zu den besten Dessertweinsorten der Welt. Der charakteristische Dörraprikosengeschmack sowie die Blumen- und Honignoten dieses gehaltvollen Weins passen ausgezeichnet zu Walnusskuchen mit Quitten, aber außer mit Süßspeisen geht er auch mit Gänseleber und Blauschimmelkäse eine perfekte Verbindung ein.

Dieser Wein passt vorzüglich zu Walnusskuchen mit Quitten.



TOKAJER FURMINT

Der Furmint ist das Flaggschiff unter den trockenen Weinen des Anbaugebietes Tokaj. Wegen seines reichhaltigen, komplexen und mineralischen Charakters passt dieser Wein gut zu deftigen Fleischgerichten, so kann er ruhig zu einer Kombination von Schweinefilet und Entenleber mit Nelkenschwindlingsoße und Äpfeln serviert werden. Die Nelkenschwindlingsoße passt zu der buttrigen Note des gereiften Furmint, seine mineralische Salzigkeit und die schwungvollen Säuren harmonisieren ausgezeichnet mit der reichhaltigen Geschmackswelt des Schweinefilets, der Entenleber und der angenehm säuerlichen Note der Äpfel.

Dank seines reichhaltigen, komplexen und mineralischen Charakters passt dieser Wein gut zu deftigen Fleischgerichten.



KADARKA ROSÉ AUS SZEKSZÁRD

Kadarka Rosé aus Szekszárd ist ein echter Joker zu Nackensteak. Die leicht fruchtige Note, die verspielte Würze und der zurückhaltende Tanningehalt des Weins machen ihn zu einem perfekten Begleiter zu zart gebratenem Nackensteak ebenso wie zu Paloczen-Salat. Der Kadarka Rosé hebt die feine würzige Note des Steaks hervor und harmonisiert mit der Geschmackswelt des Salats.

Kadarka Rosé aus Szekszárd eignet sich bestens als Begleiter für Nackensteak.

ERLAUER STIERBLUT

Erlauer Stierblut ist ein süffiger, fruchtiger und gleichzeitig auch feuriger Wein, er kann hervorragend zu besonders üppigen Speisen serviert werden. Der Wein lässt sich auch perfekt mit Entenschlegeln, Entenbrust, Süßkartoffel-Nudeln und Topinambur verbinden. Der Körper des Weins, sein reicher Tannin- und Säuregehalt sowie die komplexe, würzige Geschmackswelt bilden das Gegengewicht zu dem markanten, deftigen Geschmack des Gerichts.

Zum Stierblut mit seiner fruchtigen Note passen Entenschlegel mit Süßkartoffeln ganz ausgezeichnet.

**CABERNET FRANC AUS VILLÁNY**

Der Cabernet Franc aus Villány ist ein aufregend würziger, körperreicher Wein, der gern zu traditionellen Fleischgerichten gereicht wird. Besonders gut harmoniert er im Duett mit Schweinsfußgulasch, das saftige Fleisch ergänzt hervorragend die feinen würzigen und fruchtigen Aromen des Weins.

Ein ausgezeichneter Wein zu Gulasch.





Made in HUNGARY

Die Made in Hungary-Vereinigung der Top-Gastronomie hat sich 2019 zweier ungarischer Zutaten angenommen, die bei ungarischen Familien am ehesten noch an Feiertagen auf den Tisch kommen. In diesen Gerichten waren gleichzeitig die Top-Restaurants des Landes, deren Küchenchefs sowie verschiedene Tokajer Kellereien, die hervorragende Ausbruchweine mit sechs Butten produzieren, präsent. Die Vereinigung ist durch zwanzig Gerichte auf der Basis von Entenleber und Tokajer Ausbruch von zwanzig Restaurants zustande gekommen, die Botschaft hingegen ist gleichzeitig auch die Botschaft der modernen ungarischen Gastronomie: Ausdrücklich einheimische Zutaten von hervorragender Qualität, die aus einer zurückverfolgbaren Quelle stammen, sollten in den Vordergrund gerückt werden. Die Vereinigung bietet auch die Möglichkeit, dass besondere Persönlichkeiten unter den Köchen ihr Können, ihr Talent und ihre Kreativität unter Beweis stellen, und veranschaulicht nicht zuletzt die Kraft des Zusammenhalts, durch die sich aus den Einzelleistungen das gemeinsame Ziel und der Wille ergibt, die Entwicklung der ungarischen Gastronomie voranzubringen.

Kleines ungarisches GASTROWÖRTERLEXIKON

EGÉZSÉGEDRE! – PROST!

Wenn die Ungarn anstoßen, sagen sie: „Egészségedre!“ – d. h., der Inhalt des Glases möge dir zur Gesundheit gereichen! Ausländern fällt es nicht leicht, das Wort auszusprechen, aber die Einheimischen freuen sich immer sehr, wenn sie es versuchen.

NOCKERLN

Typische ungarische Teigware, für die man nur Mehl, Eier und Salz benötigt bzw. genügend Wasser, um sie darin zu kochen. Die beliebteste Beilage zum ikonischen Paprikahuhn (eine Art Gulasch), zusammen bilden sie eine klassische Paarung.

PÁLINKA

Dieser starke Schnaps wird ausschließlich aus in Ungarn geerntetem Obst oder Traubentrester durch traditionelle Gärung und Destillation hergestellt. Das Brennen darf nur in Ungarn erfolgen. Jeder Ungar ist fest davon überzeugt, dass seine Verwandten den besten brennen. Je klarer der Pálinka und je fruchtiger sein Geschmack, desto besser ist die Qualität.

LIPTAUER

Schafs- oder Kuhquark, mit rotem Paprikapulver und Kümmel vermischt, beliebter Bestandteil ungarischer Frühstücke und Jausen.



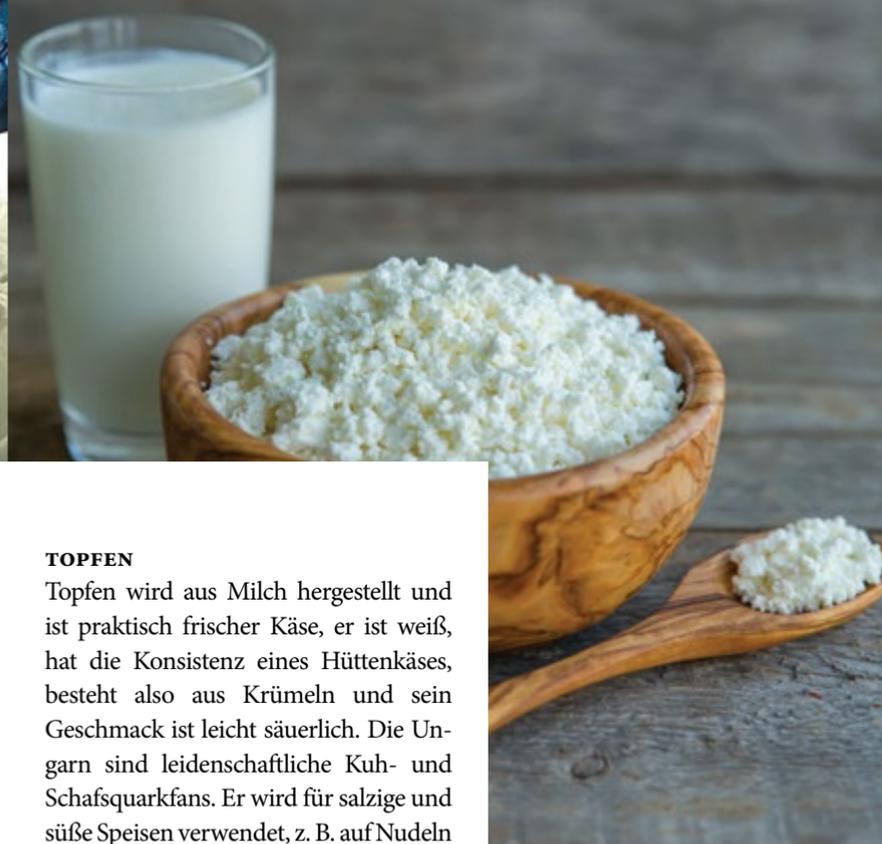


SALONZUCKERL

Eine ungarische Erfindung. Typischerweise Konfekt mit Schokoladenüberzug, das stückweise in Seiden- oder Stanniolpapier gewickelt und als Christbaumschmuck verwendet wird. Heutzutage werden sie in zahlreichen Geschmacksrichtungen hergestellt, die traditionellen Varianten sind jedoch mit Marzipan bzw. Gelee gefüllt.

STRUDEL

Eine in Blätterteig gefüllte Speise, die man als Nachtisch verzehrt. Auch wenn er ursprünglich kein ungarisches Rezept ist, wird er dennoch von den Ungarn als ihre eigene Errungenschaft betrachtet. Der Teig wird am häufigsten mit Mohn, Quark, Äpfeln oder Kirschen gefüllt, aber auch eine Kombination dieser Zutaten ist üblich.



TOPFEN

Topfen wird aus Milch hergestellt und ist praktisch frischer Käse, er ist weiß, hat die Konsistenz eines Hüttenkäses, besteht also aus Krümeln und sein Geschmack ist leicht säuerlich. Die Ungarn sind leidenschaftliche Kuh- und Schafsqurkfans. Er wird für salzige und süße Speisen verwendet, z. B. auf Nudeln als Hauptgericht mit Speckgrieben bzw. dient er auch als Zutat für Nachspeisen.

POGATSCHEN

Im Allgemeinen ein Salzgebäck, ein für das Land besonders typischer Bier- und Weinbissen, von dem es verschiedene Versionen mit Kartoffeln, Käse, Butter, Grammeln, Schafsqurk oder Kraut gibt. Sie werden bei nahezu allen Empfängen und Veranstaltungen angeboten.



FRÖCCSLEXIKON – DER GESPRITZTE IN UNGARN

(1 Deziliter = 100 ml)

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
VICEHÁZMESTER („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

Wein wird als Gespritzter in Ungarn traditionellerweise mit Sodawasser getrunken. Gespritzten aus Mineralwasser zu machen gilt als eine Art Sünde, denn Mineralwasser hat je nach Mineralgehalt seinen Eigengeschmack, der nicht immer zum Wein passt.





ONYX



COSTES



BORKONYHA WINEKITCHEN



COSTES DOWNTOWN



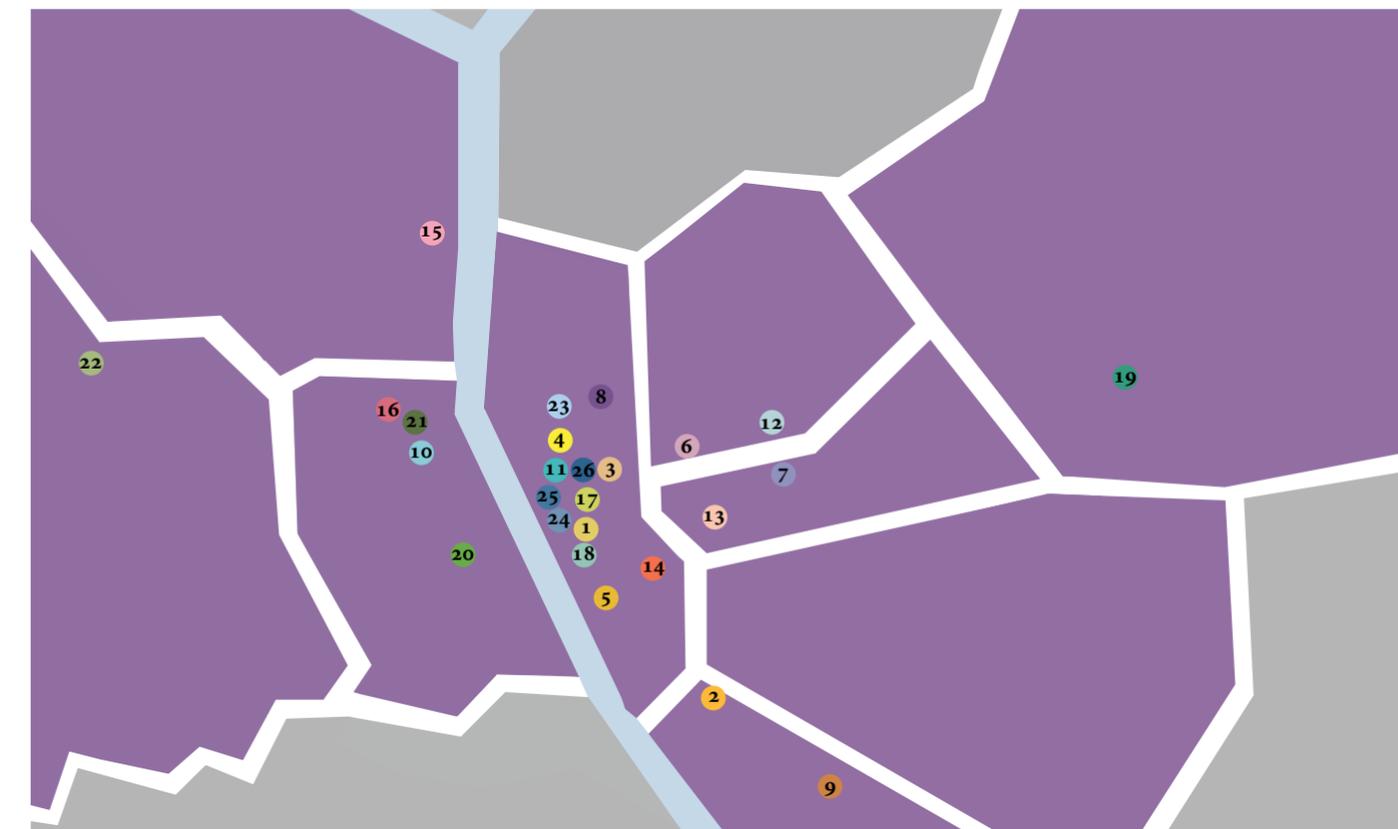
BABEL



STAND RESTAURANT



Budapester GASTROSTADTPLAN*



- | | | |
|---------------------------|-------------------------------------|-----------------------------|
| 1 ONYX 🌸🌸 | 10 ALABÁRDOS 🍴🍷 | 19 OLIMPIA 🍴🍷 |
| 2 COSTES 🌸 | 11 TIGRIS 🍴🍷 | 20 ZONA 🍴🍷 |
| 3 BORKONYHA WINEKITCHEN 🌸 | 12 BOCK BISZTRÓ PEST 🍴🍷 | 21 BALTAZÁR 🍴🍷 |
| 4 COSTES DOWNTOWN 🌸 | 13 SALON 🍴🍷 | 22 VENDÉGLŐ A KISBÍRÓHOZ 🍴🍷 |
| 5 BABEL 🌸 | 14 FAUSTO'S 🍴🍷 | 23 MÁK 🍴🍷 |
| 6 STAND RESTAURANT 🌸 | 15 CSALOGÁNY 26 🍴🍷 | 24 BARAKA 🍴🍷 |
| 7 FRICSKA 🍴🍷 | 16 ARANY KAVIÁR 🍴🍷 | 25 TEXTÚRA 🍴🍷 |
| 8 STAND 25 🍴🍷 | 17 NOBU BUDAPEST 🍴🍷 | 26 RESTAURANT ASZÚ 🍴🍷 |
| 9 PETRUS 🍴🍷 | 18 ST. ANDREA WINE & GOURMET BAR 🍴🍷 | |

* Auf dem Stadtplan und der Liste sind die in der Publikation Michelin Main Cities of Europe 2018 empfohlenen ungarischen Gaststätten besonders hervorgehoben.

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



WOW
HUNGARY

wellspring of wonders

wowhungary.com

Herausgeber: Ungarisches Tourismusamt,
Dr. Zoltán Guller, Generaldirektor
H-1027 Budapest, Kacsá utca 15–23
Telefon: +36 1 488 8700
Ausführung und Redaktion: Brightly Kft.
Druck: CREW Kft.

HUNGARY, THE WELLSPRING OF WONDERS.

Just go with the tide and let every path
take you to a new wonder. Breathe with
nature and get a taste of Hungarian cuisine.



 wowhungary.com

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

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



WOW
HUNGARY

SZÉCHENYI  2020



HUNGARIAN
GOVERNMENT

European Union
European Regional
Development Fund



INVESTING IN YOUR FUTURE