

Fakten

über Ungarn



S A M M L U N G
D E R H U N G A R I K A





WÄHREND UNGARNS

mehr als tausendjähriger Geschichte hat es der Welt zahllose unschätzbare Werte geschenkt. Diese Publikation möchte die in der *Sammlung der Hungarika* aufgeführten nationalen Werte vorstellen, ganz nach dem Motto der auch heute noch aktuellen Zeilen des ungarischen Dichters aus dem 19. Jhdt. Mihály Vörösmarty: „Ehre die Vergangenheit und knüpfe die Gegenwart mit ihr zusammen an die Zukunft.“

Die Kultur des Ungarntums und seine nationale Identität üben aufeinander eine Wechselwirkung aus, die sich nicht nur bei den geistigen Werten, sondern auch beim Schaffen der materiellen und wirtschaftlichen Güter zeigt.

Béla Hamvas (1897–1968), ein bekannter ungarischer Schriftsteller und Philosoph, zeichnet in seinem Buch mit dem Titel *Die fünf Genien* ausdrucksvoll die Mannigfaltigkeit unseres Landes, die Landschaften, die Mentalität der Menschen und ihre Lebensweise, durch die das Ungarntum organisch mit anderen Kulturkreisen verbunden ist: Der Heiterkeit des Südens, der Zivilisiertheit des Westens, dem Freiheitsdurst des Ostens und der Naturnähe des Nordens





können diejenigen, die in von Ungarn bewohnte Gebiete kommen, gleichermaßen begegnen.

Die Hungarika umfassen die wichtigsten Werte der ungarischen Gemeinschaften, über die auch andere Nationen der Welt uns kennenlernen können. Für die ungarische Regierung ist es außerordentlich wichtig, diese Werte und Traditionen zu bewahren, deswegen wurde 2012 das Hungarikum-Gesetz verabschiedet. Die sich auf Hungarika beziehende Regelung unterscheidet sich von den üblichen Schutzmarkensystemen, unter ihnen finden sich neben Lebensmitteln auch die vom Ungarntum geschaffenen besonderen und nützlichen Erfindungen, kreativen technischen Errungenschaften und technischen Lösungen, Gesundheit und eine gesunde Lebensweise bewahrenden Innovationen sowie kulturellen Werte und Naturschätze Ungarns und des Ungarntums. In der *Sammlung der Hungarika* gibt es auch erlesene Werte, die die vom Ungarntum geschaffenen geistigen, kulturellen und materiellen Güter darstellen. Die Hungarika zählen mit ihren für das Ungarntum charakteristischen, individuellen und ganz besonderen Eigenschaften sowie ihrer Qualität zu den Schätzen Ungarns und der ungarischen Nation.

SAMMLUNG DER HUNGARIKA

Gemäß den Bestimmungen des Hungarikumgesetzes müssen die in der *Sammlung der Hungarika* aufgeführten nationalen Werte unter eines der folgenden acht Fachgebiete fallen: Landwirtschaft und Lebensmittelherstellung, Gesundheit und Lebensweise, Bauliche Umgebung, Industrielle und technische Lösungen, Kulturelles Erbe, Sport, Natürliche Umgebung, Tourismus und Gastgewerbe.

LANDWIRTSCHAFT UND LEBENSMITTELHERSTELLUNG

DER PALINKA

Der Palinka ist ein Obstschnaps aus ausschließlich in Ungarn angebautem, entkerntem Beerenobst mit viel Fruchtfleisch. Seine Gärung, Destillation, Reifung, Ruhezeit und Abfüllung in Flaschen muss ebenfalls in Ungarn erfolgen. Palinka darf nicht aromatisiert, gefärbt oder gesüßt werden, auch nicht, um den Geschmack am Ende abzurunden.

DER TRESTERPALINKA

Der Tresterpalinka ist ein aus den Trestern der in Ungarn angebauten Weintrauben gebrannter und in Flaschen abgefüllter Tresterschnaps. Er gilt als nationaler Schatz bzw. Nationalgetränk, seit 2008 verfügt über ihn auch ein Gesetz. Dank seiner reichen Geschmackswelt handelt es sich um ein echtes Kuriosum.

DIE CSABAER WURST UND DIE CSABAER DICKWURST

Die den Namen ihres Herkunftsorts Békéscsaba tragende Csabaer Wurst

geht in ihrer heutigen Form auf die Napoleonischen Kriege zurück. Ihre Zubereitung, Rezeptur und die damit verbundenen Bräuche werden seit Generationen vom Vater auf den Sohn weitervererbt. Die richtige Csabaer Wurst wird traditionsgemäß unter Verwendung von vier Gewürzen aus Schweinefleisch hergestellt, ganz ohne Konservierungsstoffe und Zusätze. Der Markenname Csabaer Wurst hat einen guten Klang im ganzen Karpatenbecken, aber auch in Übersee, in Australien, Nord- und Südamerika ist er wohlbekannt.

DER IM UNGARISCHEN WEINBAUGEBIET TOKAJ PRODUZIERTE TOKAJER AUSBRUCH

Der Tokajer Ausbruch sind nichts anderes als in Tokaj-Hegyalja angebaute durch die Wirkung des Pilzes *Botrytis cinerea* am Stock getrocknete, während der Ernte handverlesene Dörrtrauben, die in einem Most, gärenden Most oder Wein vom selben Jahrgang aus der glei-

chen Weinregion eingeweicht worden sind. Nach der alkoholischen Gärung werden sie in den Felsen geschnittenen Kellern in Eichenholzfässern veredelt. Tokaj verfügt über ein Mikroklima und Bodengegebenheiten, die einzigartig auf der Welt und für eine Dörrtraubenbildung hervorragend geeignet sind, deswegen hat hier die Herstellung von Ausbruchweinen eine bis ins 16. Jahrhundert zurückreichende Tradition.

AUS STOPFGANS ZUBEREITETE PRODUKTE

Die Herstellung von Stopfgansprodukten ist ein charakteristisches Element von Ungarns landwirtschaftlicher Kultur. Die Produkte, die aus zunächst in traditioneller Freilandhaltung groß- und mit Maisfutter nachgezogenen Gänsen zubereitet werden, gelten als gastronomische Delikatessen. Die aus Stopfleber oder aus dem Fleisch der gestopften Tiere hergestellten ungarischen Speisen werden überall auf der Welt als echte Spezialität angesehen.





DIE GYULAER WURST UND DAS GYULAER PAAR WÜRSTEL

Die Fleischindustrie der Namensgeberin, der Stadt Gyula, und die Geschichte der Gyulaer Wurst können langsam auf eine Vergangenheit von anderthalb Jahrhunderten zurückblicken. Bereits Anfang der 1900er Jahre kannte man die aus der Hauswirtschaft von József Balogh jun. stammenden Wurstwaren europaweit. Die Herstellung der Gyulaer Wurst geschieht auch heute am Originalschauplatz unter Anwendung von traditionellen Techniken: Sie wird mit Buchenholz geräuchert und in einem traditionellen Reiferaum getrocknet.

SODAWASSER

Das in Ungarn als Spezialität geltende kohlenensäurehaltige Sodawasser wurde – auf Drängen von Ärzten als ein die Vermehrung von Bakterien hemmendes, flüssiges, natürliches Konservierungsmittel auf Kohlendioxidbasis – vom Naturforscher Ányos Jedlik, einem Benediktinermönch, das erste Mal 1826 hergestellt. Der erste Betrieb zur Fertigung von Sodawasser wurde ebenfalls von ihm 1841 in Pest-Buda ins Leben gerufen. Am Ende des 19. Jahrhunderts wurde das Sodawasser auch im Rahmen der Millenniumsfeierlichkeiten als neues Produkt der Zeit vorgestellt.

DER KALOCSAER GEMAHLENE GEWÜRZPAPRIKA

Der gemahlene Gewürzpaprika wurde Mitte der 1800er Jahre zu einem begehrten inländischen Handelsartikel und eroberte bis zum Ende des Jahrhunderts auch das Ausland. 1861 nahm

die erste Kalocsaer Paprikamühle ihre Tätigkeit auf, 1900 waren es schon drei mit 12 Steinpaaren. Die modernen Kalocsaer Paprikamühlen wurden Anfang des 20. Jahrhunderts errichtet. Das Produkt ist tiefrot, wirkt samtig und hat ein angenehmes Aroma, das an würzige, karamellige, geröstete Körner erinnert. Sein Geschmack ist süßlich und fruchtig.

PICK WINTERSALAMI

Die Zubereitung der Pick Wintersalami beruht auf einer jahrhundertalten Tradition. Die Wintersalami ist von Márk Pick Ende des 19. Jahrhunderts entwickelt worden, ihr einzigartiges Rezept wird seitdem als Geheimnis gehütet. Sie wird aus Schweinefleisch und Schweinespeck, die in einen Darm gefüllt werden, mit kalter Räucherung und Trockenreifung hergestellt. Für diese ganz besondere Geschmackswelt ist neben Fachwissen das günstige Mikroklima der Stadt Szeged und die beständige kalte Luft des Flusses Theiß unerlässlich.

DIE UNGARISCHE AKAZIE

Die Akazie hat sich – obwohl sie erst im 18. Jahrhundert hier angesiedelt wurde – aufgrund ihrer Standfestigkeit, ihres schnellen Wachstums und ihrer vielen Verwendungsmöglichkeiten zu einer der beliebtesten Baumarten des Landes gemauert. Das Hauptziel der Akazienpflanzung bestand darin, den Treibsand zu binden und die durch die Deflation, die zerstörerische Kraft der Winde, verursachten Schäden zu verringern. Akazien dienen als Honigweide, aus ihrem Nektar wird Honig von bester Qualität hergestellt. Sie hat auch

zahlreiche unserer Schriftsteller und Dichter als charakteristisches Element der ungarischen Landschaft inspiriert.

DER UNGARISCHE AKAZIENHONIG

Der ungarische Akazienhonig, der aus deren Blüte stammt und auch ihren Duft bewahrt, ist eine helle, samtige und eher weniger säurehaltige Honigsorte. Seine Farbnuancen reichen von fast farblos bis leicht gelblich. Wegen seines Zuckergehalts kristallisiert er nicht und bleibt jahrelang flüssig. Sein Geschmack ist nicht so markant, deswegen ist er auch Honigneulingen zu empfehlen.

HERZ CLASSIC WINTERSALAMI

Salami mit besonderer Würzung aus erlesenen Grundzutaten mit Buchenholz geräuchert durch traditionelle Reifung hergestellt. In ihrem markanten Geschmack und Duft dominieren der weiße und der Nelkenpfeffer, dies wird durch das angenehme Buchenholzraucharoma und den leckeren, samtigen, unvergleichlichen Geschmack des grauweißen Edelschimmels ergänzt.

DIE MAKÓER ZWIEBELN

In der landschaftlichen Umgebung von Makó werden seit mehr als hundert Jahren Zwiebeln angebaut. Die Makóer Zwiebel ist das Ergebnis der hohen Schule der volkstümlichen Veredelung. Der trockene und heiße Sommer und die hohe Zahl der Sonnenstunden führen zu hervorragender Qualität, einem mehrschichtigen, gut abschließenden Hals und starker Schale, die die Grundvoraussetzung für die Lagerung von Zwiebeln ist.

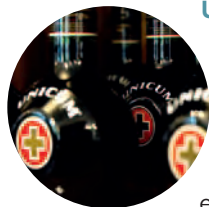
DER SZEGEDINER GEMAHLENE GEWÜRZPAPRIKA

Der Gewürzpaprika kam im 16.-17. Jahrhundert durch Vermittlung der Türken ins Karpatenbecken. Sein Anbau begann Anfang des 19. Jahrhunderts, zu dieser Zeit war seine Wirkung als Gewürz für Fleischgerichte bereits gut bekannt, man wusste auch, dass er die Verdauung fördert und sich wohltuend auf bestimmte rheumatische und fiebrige Erkrankungen auswirkt. In der Umgebung von Szeged begannen wahrscheinlich die Franziskaner aus Szeged-Unterstadt mit dem Anbau des Paprika, von hier aus verbreitete er sich in den Gehöften der Umgebung. Die Umgebung von Szeged, das Tal des Flusses Theiß ist besonders geeignet für den Anbau von Paprika: die Anzahl der Sonnenstunden, die Bodengegebenheiten, die Erfahrungen der Szegediner mit dem Anbau und auch die Freude am Experimentieren trugen alle zum Erfolg des Szegediner Paprika bei, formten seine Farbe, Geschmack und Aroma.

BAUMKUCHEN

Der Baumkuchen ist das Lieblingsgebäck der Ungarn in Siebenbürgen und besonders der Szekler, er ist gleichzeitig szeklerisch, transsilvanisch und ungarisch. Seinen ungarischen Namen bekam er deswegen, weil seine längliche Zylinderform an einen Rauchabzug, auf Ungarisch „kürtő“, erinnert. Eines der ersten bekannten Rezepte stammt aus dem Kochbuch von Graf zabolai Mikes Mária aus dem Jahre 1784. Der Baumkuchen verbreitete sich bis zum Ende des 18. Jahrhunderts im gesamten ungarischen Sprachgebiet

und wurde zu einem typischen Element sowohl der bürgerlichen als auch der bäuerlichen Küche.



UNICUM MAGENBITTER

Das Getränk schuf der Hofarzt des Kaisers und ungarischen Königs Josef II., einer der Vorfahren der Familie Zwack, 1790.

Laut der Überlieferung bot Dr. Zwack eines Tages dem Herrscher, von dem allgemein bekannt war, dass er ständig mit Magenbeschwerden zu kämpfen hatte, ein selbstgemachtes, aus besonderen Heilkräutern zubereitetes Getränk an. Der Kaiser war voll des Lobes über dieses wunderbare Präparat und rief nach dem ersten Schluck aus: *Das ist ein Unicum!* Dadurch gab er dem Getränk auch einen Namen und als Unicum eroberte es die Welt.

DAS DEBREZINER PAAR WÜRSTEL

Das Würstelpaar, das den Namen der Großstadt Debrecen in Ostungarn trägt, beruht auf einer jahrhundertalten Tradition und wird aus Rind- und Schweinefleisch, des Weiteren aus Schweinespeck hergestellt, welche nach einem geheimen Rezept gewürzt, in Därme gefüllt und geräuchert werden. Heute gelten die folgenden vier Varianten als authentisch: die ausschließlich aus Rindfleisch hergestellte traditionelle Variante, der nach einem koscheren Verfahren aus dem Fleisch geschlachteter Rinder oder Lämmer hergestellte Debreziner, die aus 30 %

Rind- und 70 % Schweinefleisch oder Mangalitzafleisch hergestellte älteste Variante und die im vollen Umfang aus Schweine- oder Mangalitzafleisch zubereitete Variante.

GESPRITZTER

Der Gespritzte erfreut sich dank seiner erfrischenden, belebenden und durststillenden Wirkung langsam seit 200 Jahren ungebrochener Beliebtheit bei den Verbrauchern. Mehr als 50 Arten sind – inkl. Varianten nach Anteil von Wein und Sodawasser bzw. Menge – ein organischer Bestandteil der ungarischen Gastronomie. Der Gespritzte wurde in Ungarn geboren, das auch heute noch seine Hochburg ist. Die ungarischen Weinkellereien und Meister der Sodawasserherstellung kooperieren dabei, die immer höheren Verbraucheransprüche zu befriedigen.



KAMILLENBLÜTE IN DER TIEFEBENE

In Ungarn wird die Kamille als Heilpflanze zum ersten Mal vom Debreziner Professor Péter Meliusz Juhász in seinem 1578 in Klausenburg herausgegebenen Werk mit dem Titel Herbarium erwähnt. Kamille wirkt krampflösend und gallentreibend. In der Volksheilkunde ist die wohltuende und heilende Kraft der Kamille nämlich schon seit Jahrhunderten bekannt. Die Kamille wächst überall in Ungarn wild, bedeutende Anbauflächen gibt es in alkalischen Gebieten in der Tiefebene, in großer Menge befindet sie sich im Überschwemmungsgebiet der Theiß-Region auf Alkaliböden.



PIROS ARANY UND ERŐS PISTA

Die Speisewürzen Piros Arany und Erős Pista werden aus qualitativ hochwertigem, reifem, rotem Gewürzpaprika hergestellt, dessen Fruchtstiel und Kerngehäuse man von Hand entfernt. Von ähnlichen Produkten anderer Paprika produzierender Länder unterscheiden sie sich durch ihre individuelle Farbe und den Geschmack. Ihre Grundzutaten werden in Ungarn angebaut und veredelt, sie stammen aus der Gegend um Kalocsa und Szeged.

TÖRLEY SEKT

Der Markenname Törley steht für Tradition und Qualität. Seit mehr als 130 Jahren werden in Budafok, dem früheren Promontor, die Törley Sekte hergestellt. Die Törley Sektkellerei, ursprünglich Törley József und Co. Offene Handelsgesellschaft, wurde am 31. August 1882 beim Budapester Firmengericht eingetragen.

DAS ERLAUER STIERBLUT

Der erste Wein mit geschützter Ursprungsbezeichnung in Ungarns neuerer Weingeschichte ist das Erlauer Stierblut (1997). Dieser verschnittene Rotwein ist die echte Essenz der Rotweine Egers, ein Terroir-Wein, der in sich den Geschmack der Böden der hiesigen Anbauflächen, das anderswo nicht zu findende Mezzoklima sowie die Traditionen der Einheimischen trägt, von der Sortenauswahl über die Traubenverarbeitung bis zur Auswahl von Dauer und Art der Reifung.

DAS UNGARISCHE GRAURIND

Das ungarische Graurind mit seinem charakteristischen Erscheinungsbild, seiner ruhelosen Natur und seinem großen Stehvermögen ist unser bekanntestes autochthones Nutztier. Es galt als echte Weltmarke und war vom 15. bis zum 18. Jahrhundert eine der Haupteinnahmequellen für das Land als auf vier Beinen getriebener Exportartikel. Der hohe Wert des Fleisches vom ungarischen Graurind bzw. seine sich von jedem anderen Rindfleisch unterscheidende Geschmackswelt und Qualität sind auch durch historische Quellen dokumentiert.

DIE UNGARISCHEN HIRTEN- UND JAGDHUNDERASSEN

Die ungarischen Hunderassen (Komondor, Kuvasz, Puli, Pumi, Kurzhaariger Ungarischer Vorstehhund, Mudi, Drahthaariger Ungarischer Vorstehhund, Erdélyi Kopó, Magyar Agár) sind das Ergebnis von jahrhundertelanger Zuchtarbeit und gehören zur ungarischen Landschaft dazu. Das Ziel der Züchterorganisationen ist, dass der ungarische Bestand unter geregelten, überprüfbaren Zuchtbedingungen geboren wird, gesund, frei von Erbkrankheiten ist und sich aus rassenreinen Individuen zusammensetzt.

HABEN SIE DAS GEWUSST?

Der französische Literaturnobelpreisträger Anatole France sagte einmal, nachdem er von einer geschenkten Flasche Tokajer Ausbruch gekostet hatte:

„Wie glücklich muss dieser Landstrich sein, wo so honigsüße Quellen die lockere Muttererde durchbrechen! Was für ein gut gelauntes, ausgeglichenes, gesundes Volk mag dort leben! Was für eine heiße Liebe, was für eine Kultur, Treue, Freundschaft, Verstand!“

Die Gänsestopfleber gilt seit Jahrtausenden als Lebensmittel von selten hohem Wert und ihre Geschichte lässt sich bis ins alte Ägypten zurückverfolgen. Die Praxis des Stopfens von Gänsen verbreitete sich von Ägypten aus weiter im Mittelmeerraum, über die Römer bemerkte Plinius, dass sie Gänse mit Vorliebe mit getrockneten Feigen fütterten, damit die Leber des Vogels noch mehr wachse.

András Stéberl hat auf der Brüsseler Weltausstellung von 1935 für das kleine Paar Gyulaer Würstel ein Golddiplom erhalten und führte die industrielle Fertigung der Gyulaer Wurst und anderer Dauerwürste ein.

Von weltweiter Bedeutung war das Ergebnis der chemischen Versuchstation bei der Arbeit mit dem Kalocsaer Paprika 1928, die Entwicklung von Sorten ohne Schärfe. Früher musste man bei der Verarbeitung des Gewürzpaprika die Früchte aufschneiden, die scharfe Berippung von Hand entfernen und die Kerne auswaschen.

1987 wurde in Budafok der erste Sektorden der Welt, die Chevaliers Törley, gegründet.



BÉRES TROPFEN UND BÉRES TROPFEN EXTRA

Die Béres Tropfen bzw. deren weiterentwickelte Variante mit mehr Zutaten Béres Tropfen Extra sind therapeutisch einsetzbare Stärkungsmittel in Arzneiform (oral einzunehmen) mit Spurenelementen und Mineralien. Spurenelemente kann unser Organismus nicht produzieren, dennoch spielen diese im menschlichen Organismus in außerordentlich geringer Menge vorkommenden Stoffe eine sehr wichtige Rolle bei der Aufrechterhaltung des biologischen Gleichgewichts. Dr. József Béres sen. war seiner Zeit voraus, erkannte ihre Bedeutung und stellte fest, dass sich bereits ein geringgradiger Spurenelementmangel ungünstig u. a. auf die Funktion des Immunsystems, die Kondition, den Allgemeinzustand, die Genesung nach Krankheiten bzw. Operationen und Heilungsprozesse auswirkt.

DIE ILCSE SZÉPÍTŐ FÜVEK NATURKOSMETISCHEN PRODUKTE

Das von der Namensgeberin Tante Ilcsi gegründete Unternehmen hält bei der Herstellung seiner Produkte die strengsten naturkosmetischen Vorschriften ein und verwendet ausschließlich Bio-Grundstoffe von bester Qualität – frische Heilkräuter, Obst, Gemüse. Es verarbeitet mehr als 100 verschiedene Pflanzen, welche zum großen Teil aus ihren eigenen Bio-Kulturen stammen.

DER UNGARISCHE FÜRSORGERINNENDIENST IST EIN AUCH INTERNATIONAL EINZIGARTIGES, TRADITIONELLES VERSORGENGS-SYSTEM

Die Fürsorgerinnen spielen seit mehr als 100 Jahren eine Schlüsselrolle beim Schutz der Frauen, Mütter, Säuglinge, Kinder, Jugend und Familie. Der Fürsorgerinnendienst hilft als Teil der medizinisch-sozialen Grundversorgung den Familien und wird vorbeugend tätig, um die Gesundheit zu erhalten und zu stärken, damit Krankheiten und eine Verschlechterung des Gesundheitszustands vermieden werden können. Der ungarische Fürsorgerinnendienst stellt einen wissenschaftlichen, geistigen und gemeinschaftlichen Wert dar, der ein organischer Bestandteil der ungarischen Traditionen ist.

DER HÉVÍZER SEE UND DIE TRADITIONELLE HÉVÍZER HEILKUNDE

Der Hévízer See ist eines der Naturwunder von Ungarn, mit seiner Fläche von 4,5 Hektar ist er Europas größter Warmwassersee mit heilender Wirkung. Infolge der Umwelteinflüsse ist sein Wasser ständig in Bewegung begriffen, was sich wohltuend auf den Organismus auswirkt. Die reichlich sprudelnde Quelle des Sees befindet sich in einer Höhle in 38 Meter Tiefe, wo sich die warmen und kalten Karstwässer miteinander vermischen. Das Wasser des Sees wird seit Langem auch für Heil-

zwecke verwendet. Das erste Badehaus auf Flößen wurde 1772 von György Festetics, dem Gründer des Keszthelyer Georgikons, errichtet.

LEBENSWERK VON JÁNOS KABAY, DEM GRÜNDER DER ALKALOIDA ARZNEIMITTELFABRIK

János Kabay (1896–1936) war ein ungarischer Erfinder, das zentrale Element seines Lebenswerks als Chemiker erhielt unter dem Namen Kabay-Methode in das allgemeine wissenschaftliche Bewusstsein Einzug. In der Tat geht es um zwei spezielle Erfindungen, die ein bedeutendes Segment der pharmazeutischen Industrie, die Morphinproduktion, reformierten und auch seitdem angewendet werden. Kabay extrahierte 1925 aus grünen Mohnpflanzen (grünes Verfahren) und dann nach Weiterentwicklung der Technik 1931 aus dem bisher als landwirtschaftlicher Abfall behandelten Mohnstroh (trockenes Verfahren) den erforderlichen Grundstoff. Diese beiden miteinander zusammenhängenden pharmazeutischen Entdeckungen führten zu einer kontrollierten Morphinherstellung, bei der die Opiumphase vermieden werden konnte.

HABEN SIE DAS GEWUSST?

Dr. József Béres sen. schuf 1972 das nach ihm benannte humanmedizinische Präparat, das in komplexer Form Spurenelemente enthält.

Der Wasserertrag der Quellen des Hévízer Sees beläuft sich auf täglich 35 Millionen Liter, so dass das gesamte Wasser des Sees alle drei Tage ausgetauscht wird.



INDUSTRIELLE UND TECHNISCHE LÖSUNGEN

KÜRT DATENRETTUNG

János Kürti meldete am 25. Juni 1979 ein Patent an, das es ihm als ersten auf der Welt ermöglichte, fehlerhafte magnetische Datenspeicher zu reparieren und die gespeicherten Daten zu retten. Die KÜRT Datenrettungstechnologie wurde auch dazu verwendet, um die Daten der beim Angriff auf das World Trade Center am 11. September 2001 vernichteten Computer zu retten.

ZSOLNAY PORZELLAN UND KERAMIK

Die Zsolnay Porzellanmanufaktur ist seit mehr als 160 Jahren das Symbol der Stadt Pécs und Ungarns. Die Fabrik hat Werte geschaffen, die nicht nur einen wichtigen Teil des ungarischen, sondern auch des internationalen Kulturerbes bilden. Sie war auch ein wichtiger Anziehungspunkt für die berühmten Gelehrten, Künstler und Architekten der Epoche. Dem ist es zu verdanken, dass berühmte Kreative wie József Rippl-Rónai, Ferenc Martyn, Victor Vasarely oder Ödön Lechner an der Arbeit der Manufaktur beteiligt waren.

DAS LEBENSWERK VON JÁNOS NEUMANN IN DER WELT DER INFORMATIK UND DER COMPUTER

János Neumann (1903–1954) war einer der größten Mathematiker des 20. Jahrhunderts. Mit seiner Studie aus dem Jahr 1945 schuf er die nach ihm benannten Neumann-Prinzipien, die Grundlage für den Bau moderner Computer. Bis heute funktioniert jedes Infokommunikationsmittel vom Desktop-Computer bis zum Laptop, vom Smartphone bis zu industriellen Anwendungen mit identisch aufgebauten Systemen, die auf den Neumann-Prinzipien beruhen.

KULTURERBE

DIE TANZHAUS-METHODE ALS UNGARISCHES MODELL FÜR DIE VERERBUNG DES GEISTIGEN KULTURERBES

Die Tanzhaus-Methode entstand im Rahmen der mehr als vier Jahrzehnte existierenden Tanzhausbewegung und umfasst die Volksmusik-, Volkstanz- und Volkskunst-Kultur des Ungarntums und der ungarischen Minderheiten im Karpatenbecken. Die Methode fußt auf einem auf modernen pädagogischen Prinzipien beruhenden Unterricht von Volkstanz und -musik. Das erkannte auch die UNESCO 2011 an und nahm sie auf die Liste der besten Methoden zur Bewahrung des geistigen Kulturerbes auf.

DER MOHÁCSER FASTNACHTSUMZUG

Der Fastnachtsumzug ist ein mehrere Jahrhunderte zurückgehender Volksbrauch in Mohács und seiner Umgebung, der Karneval der dort lebenden, größtenteils römisch-katholischen Südslawen, der Šokci. Seit 2009 steht er auf der von der UNESCO zusammengestellten repräsentativen Liste des geistigen Erbes der Menschheit. Er gehört zur Familie der den Winter vertreiben und den Frühling und die Fruchtbarkeit herbeizaubernden Feste. Die Schafslederkleider, Lederriemenschuhe und Noppenstrümpfe tragenden Perchten verstecken sich hinter Masken aus Holz, um ihre schalkhaften, lustigen Streiche ungestört spielen

zu können, während sie Ratschen drehen und Kuhglocken läuten, um den Winter zu vertreiben.

DIE FALKNEREI ALS LEBENDIGE TRADITION

Die Falknerei ist im engeren Sinne die Jagd mit Raubvögeln, im weiteren Sinne hingegen eine Lebensform, zu der – neben der Züchtung der Falken, ihrer Abrichtung und der Jagd mit ihnen – auch die Naturliebe und die Bewahrung von Traditionen gehört. Die Falknerei kann in Ungarn stolz auf eine mehr als tausendjährige Vergangenheit zurückblicken und ist heute zum Teil des nationalen Bewusstseins geworden.





Seit 2012 ist sie – von der UNESCO anerkannt – auch ein Teil des geistigen Erbes der Menschheit.

DIE MATYÓ VOLKSKUNST

Die Stickerei der Matyó, einer eigen-tümlichen nordungarischen Volks-gruppe, kann auf eine fast 200-jährige Vergangenheit zurückblicken. Unter den zahllosen Motiven ist die Matyó-Rose am charakteristischsten für die Stickerei. Das bunte Blumenmuster hat sich zu einer eigenständigen künstlerischen Gattung gemausert und spielt auch in der Möbelmalerei eine Hauptrolle. Die typische Matyó-Volkstracht ziehen die Mitglieder der lokalen Gemeinschaften auch heute gerne zu traditionellen Festen an.

BUDAPEST – DAS DONAUUFER, DAS BUDAER BURGVIERTEL UND DIE ANDRÁSSY ÚT

Das Budapester Weltkulturerbe-Gebiet umfasst auf der Budaer Seite das Budaer Burgviertel, d. h. den dortigen Königspalast und die die mittelalterliche Struktur und den Gebäudebestand auch heute größtenteils bewahrende Bürgerstadt, auf der Pester Seite hingegen die Andrásy út und deren Umgebung, und zwar inklusive des Heldenplatzes an ihrem Ende. Während für die Budaer Seite eher die Gotik und der Barock charakteristisch sind, wurde der Pester Teil – im Zuge einer bewussten Stadtentwicklung zum Ende des 19. Jahrhunderts – im Zeichen des Historismus und der Sezession erbaut. Den Weltkulturerbe-Standort, der durch eine abwechslungsreiche Topographie und

Architektur geprägt ist, vereint die Donau mit ihren Brücken zu einem malerischen Panorama.

HOLLÓKŐ-ALTDORF UND SEINE UMGEBUNG

Das 1987 zusammen mit Budapest als erste ungarische Stätten ins Weltkulturerbe aufgenommene Hollókő ist ein lebendes Beispiel für das Dorfleben vor der landwirtschaftlichen Revolution des 20. Jahrhunderts. Es ist für seine mehr als hundert Jahre alten Bauernhäuser bekannt. Im Herzen der Siedlung steht eine katholische Kirche mit Holzturm und Schindeldach, das Wahrzeichen des Dorfs, zusammen mit der auf dem Hügel emporragenden Burg.

DIE TAUSENDJÄHRIGE BENEDIKTINER ERZABTEI IN PANNONHALMA UND IHRE NATÜRLICHE UMGEBUNG

Der Gebäudekomplex der Benediktiner Erzabtei in Pannonhalma ist eine historische Gedenk- und Weltkulturerbestätte, auf dem einst als Heiliger Berg Pannoniens bezeichneten Hügel erhebt sie sich über die Landschaft Westungarns. Das Kloster und die darin lebende Mönchsgemeinschaft sind genauso alt wie die ungarische Staatlichkeit. Von dem Anfang des 13. Jahrhunderts errichteten Gebäudekomplex hat in erster Linie die spätromanische-frühgotische Krypta ihre ursprüngliche Form bewahrt; die Kirche und das Ordenshaus wurden im Zuge des Barocks, Klassizismus, Historismus und auch der vor Kurzem erfolgten Restauration mehrfach stark verändert. Heute ist der Orden Träger eines

berühmten Gymnasiums sowie eines Arboretums und beschäftigt sich mit Weinbau, Weinkunde und auch dem Anbau von Heilkräutern.

DER NATIONALPARK HORTOBÁGY – DIE PUSZTA

Die Hortobágy, Europas größte Steppe mit alkalischen Böden, ist von der Natur wie geschaffen für die Tierzucht. Von der Gegenwart des Menschen zeugen die in der ungarischen Umgangssprache als Kunhalom bezeichneten Grabhügel, die Kurgane, die Kirchenruinen der Wüstungen, die den Reisenden als Raststätte dienenden Tschardas und nicht zuletzt die berühmte Neun-Loch-Brücke. Ein großer Teil der Fläche des in der Puszta geschaffenen Nationalparks ist – in der Kategorie Kulturlandschaft als herausragendes Beispiel für das harmonische Zusammenleben von Mensch und Natur – eine Weltkulturerbestätte.

DER ALTCHRISTLICHE FRIEDHOF VON PÉCS (SOPIANAE)

Der aus dem 4. Jahrhundert stammende altchristliche Friedhof des römischen Sopianae – des heutigen Pécs – erwies sich deswegen als einer Aufnahme ins Weltkulturerbe würdig, weil seine Architektur und Wandmalerei ebenso von großer Bedeutung wie gleichzeitig auch besonders charakteristisch für Friedhöfe in den Provinzen sind. Seine Besonderheit sind die vielen Steinbauten, unter denen mehrere aus zwei Teilen bestehen: über den unterirdischen Grabkammern wurden Gedächtniskapellen und Mausoleen als Orte für Zeremonien errichtet.

DIE KULTURLANDSCHAFT FERTŐ / NEUSIEDLER SEE

Der Neusiedler See ist eine Wildwasserfläche von europaweiter bzw. internationaler Bedeutung, er ist der größte Salzwassersee des Kontinents und der westlichste Vertreter der eurasischen Steppenseen, ein Biotop seltener Pflanzen- und Tierarten. Außer den Naturschätzen ist auch die Volksbaukunst der Siedlungen in seiner Umgebung bemerkenswert, mehrere bedeutende Schlösser aus dem 18.–19. Jahrhundert – vor allem Eszterháza, das durch Joseph Haydn zum musikalischen Zentrum wurde – stellen einen herausragenden Kulturschatz dar. Die durch die Landesgrenze zweigeteilte Kulturlandschaft gilt seit 2001 als einheitliche Weltkulturerbestätte, sowohl ihre österreichische als auch ihre ungarische Seite sind ein Nationalpark.

DIE KULTURLANDSCHAFT DER HISTORISCHEN WEINREGION TOKAJ

Die nordostungarische Weinregion Tokaj-Hegyalja verfügt über ein weltweit einzigartiges Mikroklima, das besonders für die Entstehung von Ausbruch geeignet ist. Sie umfasst insgesamt 27 Siedlungen und war das erste geschlossene Weinbaugebiet der Welt. Die Weinbautraditionen, die sich im Laufe des vergangenen Jahrtausends herausgebildet haben, leben in ihrer unveränderten, ursprünglichen Form weiter. Diese jahrtausendealte territoriale Einheit war der Grund, warum die Weinregion als Kulturlandschaft zum Teil des Weltkulturerbes erklärt wurde.

DAS HERENDER PORZELLAN

Die 1826 in Herend gegründete Keramikmanufaktur wurde 1839 von Mór Fischer übernommen, der das Fundament für den Weltruhm der Porzellanfabrik legte. Die Herender Porzellanmanufaktur ist auch heute noch die größte Porzellanmanufaktur der Welt und strebt ständig nach Individualität und Erneuerung. Das Herender Porzellan wird auch heute noch in hervorragender Qualität gemäß den Traditionen der Porzellanherstellung in einer Manufaktur hergestellt, mit Porzellanfarben, deren Rezeptur geheim ist, und unter Verwendung eines bemalten Musterbestands von 4000 Stück.

DIE UNGARISCHE OPERETTE

Die ungarische Operette ist leichtes, eingängiges Musikstück, deren Melodien mit Opern-Anspruch geschrieben wurden, Humor und Liebe sind ihr zentrales Thema. Laut den Forschern gibt es keine Minute, in der nicht irgendwo auf der Welt, in einem Film, auf einer Bühne, im Radio oder im Fernsehen die Operettenmelodien ungarischer Komponisten – Emmerich Kálmán, Franz Lehár, Paul Ábrahám, Jenő Huszka – erklingen würden.

DIE BERITTENER-BOGEN- SCHÜTZE-METHODE NACH KASSAI

Das Ziel der Kassai-Schule besteht darin, der vergessenen Kampfkunst unserer Ahnen neues Leben einzuhauchen. Der Reiter muss vom Rücken des galoppierenden Pferdes aus unabhängig von dessen Geschwindigkeit schnell und genau Pfeile abschießen können,

nach vorne, zur Seite und nach hinten. Das Regelsystem ist unendlich einfach, die jedoch bei der Umsetzung außerordentliche Fertigkeiten erfordernde Sportdisziplin breitet sich explosionsartig auf der Welt aus.

DIE HALASER SPITZE

In Kiskunhalas hat das Klöppeln von Spitze eine mehr als hundertjährige Tradition. Die Herstellung von Spitze ist mühevoll, zeitaufwendige Kleinstarbeit. Sie wird ausschließlich von Hand gefertigt, schneeweiß, hauchdünn mit Faden und einer fast unsichtbaren Nadel. Das Geheimnis ihrer Herstellung kennen nur die Eingeweihten, die Halaser Klöppler, ihre Technik wird von einer Generation an die nächste weitergegeben. Die hervorragenden Volkskunsthandwerker des Kiskunhalaser Spitzenhauses schaffen im Besitz dieses Wissens aus Fäden Wunder.

DIE KALOCSAER VOLKSKUNST: SCHRIFT, STICKEREI, MALEREI

Die Kalocsaer Stickerei und Malerei mit ihren bunten Blumen ist überall auf der Welt bekannt und wird oft mit der ungarischen Volkskunst an sich identifiziert. Die auch heute noch schöpferisch tätigen Frauen verkörpern mit ihrer Schrift, Malerei und Stickerei die Kalocsaer Volkskunst und erhalten sie am Leben. Ihnen ist es zu verdanken, dass die lebendigen Kalocsaer Volkstraditionen von der UNESCO in die Liste des geistigen Weltkulturerbes aufgenommen wurden. Die Kalocsaer Identität wurde von der Volkskunst bestimmt, die Traditionen bewahrende Gruppen, Volkstanzensembles, das Museum und



das Haus der Volkskunst sorgen gemeinsam dafür, dass sie erhalten bleibt.

DAS 100 ZIGEUNER ORCHESTER

Das weltberühmte Ensemble ist eine einzigartige Musikformation, die ernste Musik, unter anderem die Werke von Liszt, Bartók, Kodály, Hubay, Erkel, Brahms, Tschaikowsky und Strauss, vorträgt, aber außerdem sowohl die traditionelle ungarische Zigeunermusik als auch ungarische Lieder und Volkslieder spielt. Die künstlerische Leistung des Orchesters ebenso wie seine Leistung auf dem Gebiet der Wahrung von Traditionen ist beispielhaft im Kulturleben und unter den Virtuosen Ungarns.

DAS GEISTIGE ERBE VON GRAF ISTVÁN SZÉCHENYI

Die beispielhafte Vaterlandsliebe von Graf István Széchenyi (1791–1860), sein Glauben an den Fortschritt und seine Opferbereitschaft machten ihn zu einer der größten Persönlichkeiten der ungarischen Geschichte. Széchenyi erkannte durch seine Analyse der Zustände im Ausland und in Ungarn sowie der wirtschaftlichen und kulturellen Unter-

schiede, dass er die im Ausland bereits bewährten öffentlichen Institutionen auch in Ungarn ins Leben rufen muss.

DAS KLASSISCHE UNGARISCHE LIED

Das ungarische Lied trat Ende des 18. Jahrhunderts in Ungarn in Erscheinung, es wurde gleichzeitig mit dem Chanson in Frankreich, dem neapolitanischen Lied in Italien und der Polka in Polen geboren. Die Texteschreiber der ungarischen Lieder, die besten Schriftsteller, und ihre Komponisten spielten eine wichtige Rolle im öffentlichen Leben. Das ungarische Lied erhielt auch in die Volksstücke von Ferenc Erkel und Zoltán Kodály bzw. in ihre Singspiele Einzug ebenso wie in Brahms' ungarische Tänze.

ZSOLNAY KULTURVIERTEL

Die Pécsér Zsolnay Porzellanfabrik spielt in der ungarischen Industriegeschichte eine herausragende Rolle und hatte einst auch im Ausland einen guten Ruf. Ihre Glanzzeit erlebte sie um die Jahrhundertwende, als sie das gesamte Karpatenbecken mit Keramik

belieferte. Ihre Schmuckgegenstände und Porzellanservice gewannen – zum Teil wegen der selbst entwickelten Glasur mit Metallglanz, dem Eosin – jede Menge Preise auf Weltausstellungen. In dem im Zuge der Rehabilitation von einem der größten Fabrikgebäudekomplexe Mitteleuropas realisierten Kulturviertel können auch Ausstellungen über die Geschichte der Familie Zsolnay und das weltberühmte Porzellan besichtigt werden.

DIE SCHNABELFLÖTE

Die Schnabelflöte ist ein Blasinstrument. Ihr Aufbau, ihre Stimme und Klangfarbe haben sich im Laufe der Jahrhunderte mal mehr, mal weniger verändert. Ihre historische Variante, die auch unter dem Namen Schalmei bekannt ist, war besonders während der Türkenherrschaft beliebt, am populärsten jedoch während des Rákóczi-Freiheitskampfes. Das Instrument erhielt seine heutige moderne Form Ende des 19. Jahrhunderts in Budapest in der Instrumentenfabrik von Vencel József Schunda und János Stowasser.



DIE VIZSOLYER BIBEL

Der Göncer reformierte Pastor Gáspár Károli, der Superintendent der Kirchenprovinz Kassavölgy, war es, der als erster die Bibel vollkommen ins Ungarische übersetzte und 1590 veröffentlichte. Károli war nicht nur der Übersetzer, sondern auch gleichzeitig der Betreuer, Redakteur und Herausgeber dieser Bibel. Die Sprache der im nordostungarischen Vizsoly gedruckten Bibel trug zur Ausformung und Entwicklung der ungarischen Kultur und Sprache bei. Ihr Wert ist aus kultureller, theologischer und sprachgeschichtlicher Sicht unschätzbar.

DER UNGARISCHE BOGEN IM 9.–11. JAHRHUNDERT

Der zu den komplexen Reflexbögen gehörende ungarische Bogen mit Hörnern aus der Familie der Bögen der in den eurasischen Steppen lebenden Völker – der steife Enden hat und zurückschnellt – lässt sich gut von den anderen Bögen dieser Familie unterscheiden. Der ungarische Bogen im 9.–11. Jahrhundert ist ein Symbol. Bei der internationalen Wahrung von

Traditionen und unter den Bogenmachern der Welt kommt ihm ein besonderer Platz zu, er wird überall auf der Welt mit den Ungarn assoziiert.

DIE KODÁLY-METHODE

Die musikpädagogische Konzeption von Zoltán Kodály baut auf Traditionen der ungarischen Volksmusik auf. Sie wurde mit der Überzeugung formuliert, dass sich ein Kind am besten die ernste europäische Kunstmusik aneignen kann und auch musikalisch zu einem gebildeten Erwachsenen wird, wenn es mit der Volksmusik seiner Heimat, seiner „musikalischen Muttersprache“, beginnt. Die Kodály-Methode baut auf Rhythmisierung, relativer Solmisation und Gebärdensprache der Solmisationstöne auf und verbessert so die musikalische Intonation, entwickelt das Rhythmusgefühl und die musikalische Schriftlichkeit sowie hilft beim Vortrag immer komplizierterer Stücke.

DAS UNGARISCHE ZYMBAL

Das Zymbal ist ein Saiteninstrument, das man mit zwei Schlägeln schlägt,

es gehört zur Familie der Zithern. Es wird horizontal gespielt, hat eine Trapezform und einen kastenartigen Klangkörper, in dessen ganzer Breite diatonisch oder chromatisch klingende Saiten aufgezogen sind. Es ist in erster Linie ein wichtiges Instrument von Zigeunerorchestern, aber auch der Volksmusik und erklingt auf den Spuren des Zymbalvirtuosen Aladár Rácz auch auf Konzerten mit ernster Musik.

DER UNGARISCHE HUSAR

Der ungarische Husar ist ein berittener Soldat, der einen Kolpak mit herabhängender Agraffe oder Reiherbusch, einen reich mit Schnüren geschmückten Dolman und eine enge Hose, einen farbigen geflochtenen Gürtel und Stiefel mit kurzen Schäften und Sporen sowie auf der linken Schulter einen übergeworfenen und ebenfalls reich mit Schnüren verzierten Husarenpelz trägt. An einem Brustgurt hängen sein Säbel und Säbeltasche und sein am Sattelknopf befestigter Karabiner und „das stattliche Paar Pistolen“ sind schnell zur Hand.



DAS UNGARISCHE GEHÖFT

Das Gehöft ist die typische Siedlungsform der ungarischen Tiefebene, es ist eine an den Siedlungsgrenzen zu findende verstreute Niederlassungsform in deren Außenbereichen. Bei seiner Entstehung spielte die Landwirtschaft die Hauptrolle. Anfänglich verwendeten sie die Bauern, die in den Städten und Dörfern wohnten, nur zur Überwinterung der Tiere und in der Erntesaison als provisorische Unterkunft, später aber zogen sie ganz dort hin. Da die Vorbedingung des Gehöft-Systems der freie Landbesitz bzw. Landnutzung war, spielte sich dieser Prozess im Fall der Marktflecken der Tiefebene bereits im 18. Jahrhundert, anderswo hingegen erst nach der Leibeigenen-

befreiung Ende des 19. Jahrhunderts und Anfang des 20. Jahrhunderts ab.

PAULINERORDEN

Der Paulinerorden ist der einzige in Ungarn gegründete Mönchsorden und spielt ca. seit 800 Jahren eine entscheidende Rolle in der Geschichte, Kultur und dem Geistes- und Seelenleben unserer Nation. Der Orden wurde vom Esztergomer Kanoniker Özséb Boldog 1250 gegründet und vereinte die Eremiten aus Patacs und Pilis. Sein Zentrum ist derzeit im polnischen Tschestochau im Kloster von Jasna Góra, der Sitz der ungarischen Kirchenprovinz hingegen befindet sich in Pécs. Die von den Paulinern errichteten Kirchen, Klöster, die von ihnen geschaffenen Schöpfungen der

bildenden Kunst und ihre literarischen Werke sind Schätze von bleibendem Wert für die ungarische Kultur.

DAS HOLLÓHÁZER PORZELLAN

Die 1777 gegründete Hollóházer Porzellanfabrik beschäftigte sich zunächst mit Glas- und dann ab 1831 mit Porzellanherstellung und befindet sich in Hollóháza im Komitat Borsod-Abaúj-Zemplén. Ihre für den alltäglichen Gebrauch gedachten, fein geformten, geschmackvoll dekorierten Produkte machen auch den Alltag zum Feiertag. Zurzeit liefert die Fabrik ihr Porzellan von Japan bis in die USA, von der skandinavischen Halbinsel bis nach Australien an zahlreiche Orte auf der Welt.





DAS LEBENSWERK VON FERENC PUSKÁS (1927–2006)

Ferenc Puskás ist einer der größten Fußballspieler aller Zeiten, den seine Karriere als Fußballer und Trainer und auch seine Beharrlichkeit und Menschlichkeit außerhalb des Fußballplatzes zu einer Ikone aller Ungarn machten. Sein Lebenswerk ist überall auf der Welt bekannt, er schuf nicht nur als Kapitän des mehrfachen Olympiasiegers, der ungarischen Nationalmannschaft, der legendären Goldenen Elf, sondern auch als Star bei Real Madrid Bleibendes.



DIE HÖHLEN DES AGGTELEKER KARSTS UND DES SLOWAKISCHEN KARSTS

Der sich an der nordöstlichen Grenze Ungarns und der südöstlichen der Slowakei erstreckende Aggteleker und slowakische Karst wurde wegen seiner Naturwerte 1995 ins Weltnaturerbe aufgenommen. In eine geographisch zusammenhängende Einheit bildenden Karst sind derzeit 712 abwechslungsreich gestaltete Höhlen bekannt, unter denen 273 eine Öffnung auf ungarischem Territorium haben. Die bekannteste unter ihnen ist das Baradla–Domica-Höhle system, Ungarns am längsten bekannte und am meisten besuchte

Tropfsteinhöhle, deren Gesamtlänge 26 Kilometer beträgt und deren natürlicher Eingang sich an der Grenze der Gemeinde Aggtelek befindet.

DIE BIENENSTOCKSTEINE UND DIE STEINKULTUR VON BÜKKALJA

Die sich am südlichen Fuße des Berges Bükk erstreckende Hügellandschaft Bükkalja ist im Wesentlichen von vulkanischem Gestein geprägt, das die sich dort ansiedelnden Menschen verwendeten und für ihre Zwecke umgestalteten. Die Bezeichnung Steinkultur bezieht sich auf diejenigen Anlagen, die Bewohner von Bükkalja aus Stein bauten oder in den Fels schlugen: Höhlenwohnungen, Weinkeller und auch große Räume, die mehrere hundert Schafe aufnehmen konnten. Unter ihnen sind die Bienenstocksteine besonders rätselhaft: es handelt sich um von Menschenhand für unbekannte Zwecke errichtete Steinzellen, die unter Naturschutz stehen und Baudenkmäler sind.

DAS BAULICHE ERBE VON TOROCKÓ

Die transsilvanische einstige Bergbausiedlung Torockó ist mehrheitlich von Ungarn bewohnt und auch für ihre prächtig verzierte Volkstracht bekannt, hier findet sich das 1668 erbaute älteste in seinem ursprünglichen Zustand erhaltene Bauernhaus des Karpatenbeckens. Die um den Hauptplatz des Dorfes angeordneten, nach einem Großfeuer neu errichteten und weiß gekalkten Wohnhäuser bilden einen einheitlichen architektonischen Komplex,



lex, ihre Wiederherstellung erhielt die höchste Denkmalschutzauszeichnung in Europa, den Europa Nostra Preis. Man sagt: In Torockó geht die Sonne zweimal auf. Im Morgengrauen erscheint sie links von einem das Dorf überragenden Berggipfel mit einer besonderen Form, dem Székelykő, dann versteckt sie sich dahinter, um dann erst später so hoch zu stehen, dass sie auch auf das ganze Dorf scheint.



TOURISMUS UND GASTRONOMIE

DAS KARCAGER SCHAFSPÖRKÖLT

Das auch einen Teil des geistigen Erbes der Menschheit darstellende Kunságer Schafspörkölt ist das typische Gericht einer der Landschaften der Tiefebene, der Nagy-kunság. Das auf eine der Städte dieser Landschaft verweisende Attribut „Karcager“ bezieht sich eigentlich auf die Zubereitungsmethode. Die Zubereitung „nach Karcager Art“ bedeutet, dass das Fleisch des Tiers zusammen mit den Knochen anfänglich ohne Wasser geröstet, ja fast gebraten wird. Dem werden später der zuvor angesengte Kopf, die Füße und dann die Kutteln und Innereien hinzugefügt. Das Pörkölt wird lediglich mit Zwiebeln, gemahlenem und getrocknetem Chilipaprika sowie Salz gewürzt.

DAS GUNDEL-ERBE

Károly Gundel (1883-1956) gelang es meisterhaft, die Traditionen der ungarischen Küche mit den Trends der großen weiten Welt zu verschmelzen. Nach der Eröffnung des Restaurants Gundel heißt es seit mehr als 100 Jahren am selben Ort – im Budapester Stadtwaldchen – und mit demselben Namen seine Gäste mit Qualitätsdienstleistungen willkommen und bleibt dabei dem Credo von Károly Gundel treu: „Unsere Küche, unsere Speisen unterscheiden sich genauso wie unsere Musik und Sprache von denen der westlichen Völker, in diesem Zusammenhang können

wir aber auch feststellen, dass dies dem Ungarntum nicht zum Nachteil gereicht. All dies zu kennen ist nicht nur interessant, sondern auch nützlich.“

DIE BAJAER FISCHSUPPE

Die „Geburtsstadt“ dieser Fischsuppe ist eine Kleinstadt an der Donau in Südungarn namens Baja. Die Bajaer Fischsuppe wird aus Karpfen hergestellt. Weitere Zutaten sind zerbrochener, gemahlener und Kirschpaprika, Salz, Zwiebeln und Streichholznudeln. Im 19. Jahrhundert wurde sie in die bürgerliche Küche übernommen. Sie mauserte sich zu einer über Generationen weitervererbten Tradition und einem Kulturerbe, das sich auch heute an die veränderte Lebensform anpassen kann.

DIE THEISS-FISCHSUPPE

Das Kochen der klassischen Theiß-Fischsuppe beginnt mit dem aus Fisch mit weißem Fleisch, dem Kopf des Karpfens, seinem Schwanz und Zwiebeln bestehenden Grundfonds. Nach dem Passieren kommen Salz, rotes Paprikagewürz und Karpfenscheiben in den nachgefüllten Grundfonds. Die Theiß-Fischsuppe ist nicht nur das typische Gericht der Theiß-Region, sondern auch die weiterlebende Fischertradition schlechthin. Hinsichtlich der Grundzutaten bewahrt sie streng die uralte Fischerkultur.

DIE UNGARISCHE GULASCHSUPPE

„Gulaschsuppe ist ein mit viel Flüssigkeit, Zwiebel und Paprika zubereitetes Suppenggericht mit in Würfel geschnittenen Kartoffeln und gequpften Nockerln“

– schrieb einst der Gastronom Károly Gundel. Die Gulaschsuppe ist eine der beliebtesten ungarischen Speisen und weltweit bekannt. Im Zuge des Wandels der ungarischen Gastronomie im 19. Jahrhundert tauchten immer mehr mit Gewürzpaprika zubereitete Speisen auf. Eine gute Gulaschsuppe wird aus Rindfleisch und ohne Einbrenne zubereitet; der hochwertige Gewürzpaprika ist eine unerlässliche Rezeptzutat.

HABEN SIE DAS GEWUSST?

Die Zubereitung des Karcager Schafspörkölts ist deswegen ganz individuell, weil in den fürs Kochen verwendeten Gusseisentopf (Kaszroj) ein ganzes Schaf kommt, inklusive der Innereien, der Beine, des Kopfes und aller essbaren Teile.

Károly Gundel fand Spaß daran, für seine berühmten Gäste besondere Gänge zu kreieren, die er dann nach ihnen benannte. So entstanden unter anderem das Ei in Aspik nach Munkácsy-Art oder das Árpád Feszty Beefsteak.

Die Bajaer Fischsuppe wird zum ersten Mal in dem Buch Die Abenteuer von András Jelky von Lajos Hevesi aus dem Jahre 1872 erwähnt. Im Werk wird beschrieben, wie auch der berühmte Bajaer wandernde Schneidergeselle Jelky bereits dieses wohl-schmeckende Fischgericht zubereitete.



Fakten über Ungarn



Herausgeber: Ministerium für Auswärtiges und Außenhandel || **Text:** Agrarministerium || **Foto:** Agrarministerium, Shutterstock
Redaktion: Gyöngyi Komlóssy || **Grafik:** Árpád Fákó || **Druck:** Pharma Press || ISBN 978-963-7038-91-4 || Budapest, 2019