



Das Széchenyi-Bad – Badespaß mitten im Stadtwäldchen

## Budapests Bäder

Budapest ist weltweit die einzige Hauptstadt, die auch als Kurort anerkannt ist – sie dürfte sich Bad Budapest nennen. Täglich sprudeln 70 Millionen Liter aus 123 heißen Quellen und versorgen bis zu 40 Thermalbäder. Viele davon sind architektonische Perlen, die Bandbreite reicht vom türkischen Badetempel bis zur Jugendstilschwimmhalle.

Schon die Römer wussten das mineralhaltige, heiße Wasser zu schätzen und errichteten im 2./3. Jh. n. Chr. die ersten Thermen. Die türkisch-osmanischen Besatzer belebten im 16./17. Jh. die Kultur aufs Neue und verankerten ihre traditionelle Badehauskultur in der ungarischen Lebensart. Bis heute werden die Bäder der Stadt nicht nur zur Linderung vieler Beschwerden aufgesucht, sondern als soziale Treffpunkte und Orte der Entspannung gesehen. Im frühen 20. Jh., als in Europa der Kurtourismus blühte, kamen repräsentative Badepaläste wie das Széchenyi- und das Gellért-Bad hinzu. Ab den 1930ern

entstanden die Strand- und Freibäder, die teilweise auch mit Thermalwasser befüllt werden. 2008 eröffnete das riesige Erlebnisbad Aquaworld.

Die 13 wichtigsten Thermal- und Strandbäder der Stadt sind im Besitz der *Budapest Gyógyfürdői és Hévízei Zrt.* ([spasbudapest.com](http://spasbudapest.com)), eines städtischen Unternehmens, das notorisch unter Geldmangel leidet. Durch das pandemiebedingte Ausbleiben ausländischer Touristen hat sich dieser weiter verschärft. Dementsprechend zäh geht auch die Renovierung der Bäder voran, mit der diese in puncto Hygiene und Komfort an heutige Ansprüche angepasst werden sollen.

### Historische Thermalbäder

Budapests Thermalbäder sind täglich geöffnet, meist von 7/9 Uhr bis 19/20 Uhr, Kassenschluss ist immer eine Stunde vorher, wer Tickets online kauft, spart sich die Warteschlange. Bei allen Thermal- und Strandbädern ist der Eintritt Sa/So und feiertags teurer, teilweise auch schon am Fr, für die Saunanutzung (man sauniert in Ungarn

in Badebekleidung!) zahlt man meist nicht extra. Eintrittspreise inkludieren einen Spind, eine Kabine kostet 1000 Ft zusätzlich.

### Széchenyi-Bad (Széchenyi gyógyfürdő)

→ Karte S. 145. Die 1927 erbaute neobarocke Palastanlage im Stadtwäldchen (→ Tour 11) zählt mit ihren 15 Becken zu den größten Bädern Europas und ist eine vielbesuchte, nicht ganz billige Touristenattraktion (Tipp: Vormittags ist es noch ruhiger). Es gibt 3 Außenpools im prachtvollen Innenhof (26–28 °C kaltes Schwimm- und zwei 34–38 °C warme Entspannungsbecken) sowie 12 kleinere Thermalwasserbecken im Inneren, in stuckverzierten Sälen, die sich in einer Raumflucht aneinanderreihen (20–40 °C, gemischte Nutzung). Durch unscheinbare Glasschiebetüren auf Höhe der beiden Entspannungsbecken ist der Innenhof mit dem Thermalbädertrakt verbunden – es geht also immer durchs Freie, selbst bei Schnee und Eis. Im „Szecska“, wie Budapester das Bad nennen, findet man auch noch an manchen Tagen die berühmten Schach spielenden Rentner.

Mo–Fr 7–20, Sa/So 8–20 Uhr. Tageskarte 10.500 bzw. 12.000 Ft (Mo–Do bzw. Fr–So), wochentags gibt es auch eine Morgenkarte bis 9 Uhr für 8400 bzw. 9700 Ft (Mo–Do bzw. Fr); mit Budapest Card 20 % Nachlass auf Tageskarten. Online-Tickets sind ca. 20 % teurer! Von Febr. bis Mitte Dez. finden samstags 21.30–2 Uhr Partynächte statt (→ Nachtleben). XIV., Állatkerti krt 11, szecenyibath.hu. ☎ 1 gelb Széchenyi fürdő, Bus 72.

### Gellért-Bad (Gellért gyógyfürdő) → Karte

S. 55. Das Bad in Buda am Fuß des Gellértbergs ist eines der schönsten Heilbäder Europas (→ S. 54) – dank seiner Jugendstil-Schwimmhalle (27 °C) und der mit Zsolnay-Keramik verzierten Thermalbäder (35–40 °C) – und daher auch ein Touristenmagnet. Von Mitte Mai bis Okt. sind zusätzlich zwei Becken im Freien gefüllt, ein großes (26 °C) samt Wellenanlage (seit 1927!) und ein kleineres (36 °C). Tägl. 7–19 Uhr. Das Gellért ist neben dem Széchenyi das teuerste Thermalbad der Stadt: Tageskarte 10.500 bzw. 12.000 Ft (Mo–Do bzw. Fr–So). Sobald die Renovierung des benachbarten Hotels startet (möglicherweise noch 2024), muss auch das Bad vorübergehend schließen. XI., Kelenhegyi út 4, gellertbath.hu. ☎ 4 grün Sz. Gellért tér, ☎ 19, 41, 47, 48, 49, 56 oder Bus 7.

### Rudas-Bad (Rudas gyógyfürdő) → Karte

S. 55. Zu dem Bad am Fuß des Gellértbergs bei der Elisabethbrücke (→ S. 52) gehört eine große, von zweistöckigen Arkaden gesäumte Schwimmhalle (29 °C) aus dem 19. Jh., ein noch aus der Osmanenzeit (16. Jh.) stammendes Thermalbad – vier Bassins (16–42 °C) mit einem achteckigen, überkuppelten Becken in der Mitte (36 °C) – und ein 2014 eröffneter „Wellness-Spa“ mit vier kleineren Becken (11–42 °C) und einem (schnell überfüllten) Jacuzzi auf der Dachterrasse mit großartiger Aussicht auf die Donau. Schwimmbad/Wellness-Spa (immer gemischt) tägl. 6–20 Uhr, Fr und Sa zusätzlich 22–3 Uhr. Das türkische Bad ist für Herren Mo/Mi 6–20, Do 6–12.45 und Fr 6–10.45 Uhr geöffnet, für Damen Di 6–20 Uhr. Gemeinsam baden kann man Do 13–20, Fr 11–20/22–3, Sa 6–20/22–4 und So 6–20 Uhr. Tageskarte (Schwimm-/türk. Bad und Wellness-Spa) Mo–Fr 9300 Ft, Sa/So 12.200 Ft; nur Schwimm-/türk. Bad (nur Mo–Fr) 6400 Ft, nur Wellness-Spa 6400 Ft; Nachtkarte 12.600 Ft (nur online erhältlich); mit Budapest Card 20 % Nachlass auf Tageskarten. I., Döbrentei tér 9, en.rudasfurdo.hu. ☎ 19, 41, 56 oder Bus 5, 7 oder 8.



Schwimmhalle im Gellért-Bad



Das Palatinus-Bad lockt mit langen Rutschen

**Lukács-Bad (Lukács gyógyfürdő)** → Karte S. 65. Neoklassizistische Anlage nahe dem Budaer Brückenkopf der Margaretenbrücke (→ S. 64) mit schwefelhaltigem Heilwasser. Viele Einheimische, weniger Touristen. Es gibt eine Trinkhalle am Zugang (Mi/Fr 11–18 Uhr), durch einen begrünten Vorhof kommt man zum etwas verschachtelten Bad- und Kurkliniktrakt mit drei Außenbecken, verteilt auf zwei Innenhöfe (Schwimmbecken mit 22 und 26 °C sowie Erlebnispool mit 33 °C, Sprudel und Wellenkanal), und dem Thermalbadflügel (32–40 °C). Tägl. 7–19 Uhr. Tageskarte 4800 bzw. 5200 Ft (Mo–Fr bzw. Sa/So), Abendkarte ab 17 Uhr 3400 bzw. 4500 Ft. Aufpreis für Saunanutzung 1000 Ft. Aufpreis für Saunanutzung 1000 Ft. Mit Budapest Card ist die Tageskarte gratis! II., Frankel Leó út 25–29, en.lukacsfurdo.hu. ☎ 4, 6, 17, 19, Bus 9.

**Veli-Bej-Bad (Veli bej fürdője)** → Karte S. 65. Das sorgsam restaurierte türkische Bad (16. Jh.) befindet sich im Krankenhaus der Barmherzigen Brüder (Irgalmasrendi Kórház) nördlich vom Lukács-Bad (s. o.), der Zugang ist donauseitig. Vier kleine Pools (32–40 °C) umgeben das überkuppelte Mittelbecken (36 °C), zusätzlich gibt es Schwimmbad und Jacuzzi. Tägl. 15–21, Sa/So auch 6–12 Uhr. 3-Std.-Karte 4500–5000 Ft, kein Online-Verkauf. II., Árpád fejedelem útja 7 (Zutritt über die Glastüren in dem 1970er-Bau), irgalmasrend.hu. ☎ 4, 6, 17.

Das aus der Osmanenzeit stammende **Király-Bad (Király gyógyfürdő)** in der Wasserstadt (→ S. 61) ist seit 2021 auf unbestimmte Zeit geschlossen, dafür sind das **Palatinus-Bad** und das **Paskál-Bad** (→ Freibäder) seit 2016/17 auch im Winter zugänglich.



## Erlebnisbad

**Aquaworld** → Karte vorderer Umschlag. Wassertempelpark am nördlichen Stadtrand; 17 Bassins unter einer Riesenkuppel, darunter Wellen- und Surfbecken sowie 11 Riesenrutschen, ideal für Familien. Tägl. 7–21 Uhr, Rutschen erst ab 10 Uhr. Tageskarte 9700 Ft, Kind (3–10 J.) 4900 Ft, 3-Std.-Karte 6700/3400 Ft, Familie (4 Pers.) 25.700 Ft/Tag. Mit Budapest Card 20 % Nachlass. IV., Ivés út 16, aquaworldresort.hu. Bus 230 fährt vom Bhf. Keleti zur Aquaworld.

## Freibäder

Freibad heißt auf Ungarisch *Strandfürdő*. Das heißt aber nicht, dass die Bäder an einem Strand, etwa an der Donau, liegen. Die bekanntesten sind:

**Palatinus Strandfürdő** → Karte S. 83. Budapests größte Freibadanlage stammt von 1937, liegt auf der Margareteninsel und wird ebenfalls mit Thermalwasser versorgt. Sie besitzt 11 große Becken (22–36 °C) im Freien, darunter ein Rutschen- und ein Springbrunnenbecken sowie ein Wellenpool, in dem sogar gesurft wird (26–28 °C). An Spizentagen im Sommer tummeln sich hier bis zu 20.000 Badegäste. 2017 wurde das Bad um 4 überdachte Pools (16–42 °C) erweitert, die – gemeinsam mit zwei Außenbecken – ganzjährig genutzt werden können. Tägl. 9–19 Uhr, Mitte Okt. bis März nur bis 16 Uhr, ab Mitte/Ende Mai sind alle Outdoor-Becken geöffnet. Tageskarte 4300 bzw. 4800 Ft (Mo–Fr bzw. Sa/So), Kind (3–14 J.) 3500 bzw. 3900 Ft; 2-Std.-Karte 3400 Ft; mit Budapest

Card 20 % Nachlass. XIII., Margitsziget, en.palatinusstrand.hu. Bus 26 ab  3 blau Nyugati pu. oder zu Fuß ab  4, 6 Margit híd.

**Paskál-Bad (Paskál gyógyfürdőfürdő)** → Karte vorderer Umschlag. Budapests jüngstes Freibad (von 1989) liegt 4 km östlich des Stadtwäldchens und wird von einer 1735 m tiefen Thermalquelle (70 °C) gespeist. Zu den zwei Freibecken (26–36 °C) kamen 2016 zwei Indoorpools (38–42 °C), seither ist es ganzjährig geöffnet. Das moderne Bad ist keine Sehenswürdigkeit an sich, aber für eine preiswerte Abkühlung gerade recht. Tägl. 9–20, Sa/So ab 8 Uhr. Eintritt 3900 bzw. 4600 Ft (Mo–Fr bzw. Sa/So), Kind (3–14 J.) 3500 bzw. 3900 Ft; Freibadbetrieb ab Mitte/Ende Mai. XIV., Egressy út 178, paskalfurdo.hu. Bus 77, 82 Egressy út .

## Budapest im Kasten

### Baderegeln und Kleiderordnung

Nicht-Ungarn staunen bisweilen über die archaischen Gepflogenheiten, die sich in manchen Budapester Bädern erhalten haben. Üblicherweise sind diese in Schwimm- und Thermalbäder getrennt: Im **Schwimmbereich**, der immer für beide Geschlechter gleichzeitig zugänglich ist, herrscht strenge Badekappspflicht und eine vom Bademeister überwachte vorgeschriebene Schwimmrichtung. Die reinen **Thermalbereiche** waren früher stets nach Geschlechtern getrennt, heute führt das nur noch im Rudas-Bad zu eigenen Damen- und Herrenbadezeiten.

Die bis zu 42 °C heißen Thermalwasserbecken sind reine Heilbäder, dienen also der Entspannung – es wird nicht geplänscht und nicht geschwommen, und man sollte auch nicht länger als 20 Minuten darin verweilen. Kindern unter 14 J. wird von einem heißen Thermalbad abgeraten, ins Rudas- und Veli-Bej-Bad dürfen sie gleich gar nicht hinein. Ist man wie im Rudas-Bad geschlechtermäßig unter sich, wird traditionell nackt gebadet – oder man verwendet den dafür ausgehändigten, hinten offenen Lendenschurz aus Leinen. Natürlich darf man auch sein privates Badetrikot tragen, das heiße Thermalwasser soll jedoch für den Stoff schädlich sein.

Das einst komplizierte Kästchen-Sicherheitssystem wurde in vielen Bädern durch die Proxy-Watch ersetzt, ein Chip-Armband, das man an der Kasse erhält. Es muss während des gesamten Aufenthalts im Bad getragen werden und verschließt bzw. öffnet auch Kästchen oder Kabine, indem man es mit dem „Uhrenblatt“ an das Schloss oder einen Scanner hält. Manchmal schließt aber noch ein Kabinenwart das Kästchen mit einem Generalschlüssel ab und händigt einem eine Kontrollplakette aus mit einer Nummer, die an der Innenseite des Kästchens notiert und beim Öffnen kontrolliert wird. Diese ist nicht mit der Kästchennummer identisch, letztere muss man sich also gut merken. Fragen an das Personal helfen meist wenig weiter, denn kaum jemand spricht eine Fremdsprache. Ein Besuch in einem historischen Badetempel ist also in jeder Hinsicht ein Erlebnis und ein „Muss“ bei jedem Budapest-Aufenthalt. Badeanzug, Bikini oder Badehose, Badetücher, Badekappe (zur Not tut es auch die Duschhaube aus dem Hotel) und Badeschlappen (auch die sind mittlerweile Pflicht) dürfen somit im Reisegepäck Richtung Ungarn nicht fehlen.





Paprika, Paprika, Paprika

## Ungarische Spezialitäten

Die ungarische Küche ist deftig und hat viele Gemeinsamkeiten mit der Küche ihrer Nachbarn Österreich, Slowakei, Kroatien und Serbien. Typisch ist das Würzen mit Gewürzpaprika, der den Speisen eine goldrote Farbe und einen deftigen Geschmack verleiht. Es folgt ein Überblick über Speisen (Étlap) und Getränke (Itallap).

### Vorspeisen und Suppen

Als erster Gang wird meist Suppe (*Leves*) serviert, etwa Fleischsuppe aus Hühnchen (*Tyúkhúsleves*) oder Rindfleisch (*Húsleves*) mit Gemüse, Fleischstückchen und Nudeln. *Gulyás(leves)* ist in Ungarn ein dicker **Gulaschsuppeneintopf** mit Rindfleisch und Kartoffeln. Besonders lecker ist die Suppe, wenn sie als Kesselgulasch (*Bogrács gulyás*) über offenem Feuer gekocht wird, wie es einst die Rinderhirten taten

(was weltweit unter Gulasch bekannt ist, ist in Ungarn übrigens *Pörkölt* → Hauptgerichte). Die berühmte **Fischersuppe** (*Halászlé*) wird aus Karpfen- oder Welsfilets zubereitet und mit Gemüse und viel Paprika verfeinert. Üppig ist auch die mit Räucherwurst und Schweinefleisch angereicherte Bohnensuppe (*Jókai Bableves*). Eine Spezialität ist die **kalte Obstsuppe** (*Hideg gyümölcsleves*) aus Sauerkirschen oder Himbeeren. Typische **warme Vorspeisen** (*Meleg előételek*) sind die *Hortobágyi Palacsinta*, mit Hackfleisch gefüllte Crêpes, panierte Champignonköpfe (*Rántott gomba*), die auch Vegetariern munden werden, sowie Gerichte aus **Gänseleber** (*Libamáj*), der ungarischen Delikatesse schlechthin.

### Hauptgerichte

Der Hauptgang ist üblicherweise ein Fleisch- oder Fischgericht. Für das berühmte **Gulasch**, in Ungarn *Pörkölt* genannt, wird gewürfeltes Schweine- (*Sertéspörkölt*), Rind- (*Marhapörkölt*), Geflügel- (*Pörkölt csirke*) oder Wildschweinefleisch (*Vaddisznó*) geschmort.

Klassische Beilagen sind Nockerl/Spätzle (*Galuska*) oder Eiergerste (*Tarhonya*). Typisch ungarisch sind auch das **Paprikahuhn** (*Csirkepaprikás*), bei dem Hühnerviertel in dicker Paprika-Rahmsoße gedünstet werden, sowie mit einer Mischung aus Hackfleisch, Reis und Wurstbrät **gefülltes Gemüse**, z. B. Paprikaschoten (*Töltött paprika*) oder Kraut/Weißkohl (*Töltött káposzta*). *Székely gulyás* ist ein Schweinegulasch mit Sauerkraut, das andernorts unter **Szegediner Gulasch** bekannt ist. *Tokány* ist dem Pörkölt sehr ähnlich, nur wird das Fleisch in Streifen geschnitten und mit Pfeffer statt mit Paprika gewürzt. Als Salat(garnitur) werden gerne eingelegte Paprika (*Almapaprika*), Krautsalat (*Káposzta saláta*) oder eine saure Gemüse Mischung à la Mixed Pickles (*Csalamádé*) gereicht. Blattsalat (*Fejes saláta*) ist

eher selten. **Letscho** (*Lecsó*), in Fett gedünstete Paprikaschoten, Zwiebeln und Tomaten, wird als Beilage oder als Hauptgericht mit heißer *Kolbász* (Dauerwurst) serviert – für Vegetarier natürlich ohne.

Ungarns klassischer **Speisefisch** ist der Zander bzw. Fogosch (*Fogas*) aus dem Plattensee. Aus den Flüssen kommen Wels (*Harcsa*) und Karpfen (*Ponty*), die paniert oder mit Gewürzpaprika zubereitet werden.

### Preiskategorien für Lokale

€	bis 11 Euro
€€	11–18 Euro
€€€	19–26 Euro
€€€€	über 26 Euro

Die im Buch bei Lokalen mit warmer Küche verwendeten Preiskategorien beziehen sich auf ein Hauptgericht.



Rigó Jancsi – ein Schokomousetraum

### Zwischenmahlzeit

Als kleine – fleischlose – Zwischenmahlzeit am Straßenstand bieten sich gekochte **Maiskolben** (*Kukorica*) oder **Lángos** an. Diesen in Fett ausgebackenen Hefeteigfladen, der mit Knoblauch gewürzt oder mit Sauerrahm und Käse bestrichen wird, brachten einst die Türken ins Land. Berühmt ist Ungarn für seine **Wurstspezialitäten**: Die *Szalami* kam vermutlich mit italienischen Gastarbeitern. Weltbekannt ist die *Wintersalami* (*Téliszalami*), die früher nur in den kalten Monaten von Oktober bis März hergestellt werden konnte; 100 Tage wird sie geräuchert und erhält durch dreimonatige Reifung den weißen Edelschimmel. *Paprikasalami* (*Paprikaszalami*) ist eine etwas würzigere Variante. *Debrecziner* sind ebenfalls geräucherte Würste mit Gewürzpaprika, die auch nach langem Kochen noch weich und saftig bleiben. *Hurka* ist eine Blut- oder Leberwurst und *Kolbász* eine pikante (Paprika-)Wurst.

## Süßspeisen und Desserts

Ein ungarisches Mahl endet mit einer süßen, kalorienreichen Nachspeise (*Édesség/Dessert*), etwa einem **Strudel** aus Blätterteig (*Rétes*), der mit Äpfeln (*Almás*), Nüssen (*Diós*), Mohn (*Mákos*), Kirschen (*Meggyes*) oder Topfen/Quark (*Túró*) gefüllt ist, oder mit **Palacsinta**, den hauchdünnen süßen **Palatschinken** mit ähnlichen Füllungen. Am berühmtesten ist die **Gundel-Palacsinta**, die mit Nusscreme gefüllt, mit heißer Schokolade übergossen und (als Touristenspektakel) flambiert wird. Leckere Spezialitäten sind **Schomlauer Nocken** (*Somlói Galuska*) aus Biskuitstücken, in Rum getränkten Rosinen und Schokoladesoße sowie Topfenknödel/Quarkklöße (*Túrósögmóc*). Die ungarische **Torte** ist *Dobos Torta*, der bei sich unterhalb einer goldgelben Karamellglasur fünf bis acht Biskuitschichten mit Schokoladencreme abwechseln. Erstmals kreiert wurde sie 1885 vom Budapester Konditormeister József Dobos. Ähnlich zubereitet wird die *Esterházy Torta* – allerdings aus Nussbiskuitschichten und Vanillecreme. *Rigó Jancsi* ist ein nach einem berühmten Geiger benannter dunkler Biskuitkuchen mit Schokoladenmoussefüllung, die **Gerbeaudschnitten** (*Zserbószelet*) aus der berühmten Konditorei werden mit geriebenen Nüssen gefüllt und mit Schokolade glasiert, die klassische **Crèmeschnitte** (*Krémes*) besteht aus Vanillecreme zwischen Blätterteigschichten. *Kürtöskalács*, aus Siebenbürgen stammende, mit Zucker und Zimt bestreute **Hefeteigrollen**, gab es einst nur auf Advents- und Jahrmärkten, wo sie idealerweise über offenem Feuer zubereitet werden – mittlerweile erhält man sie ganzjährig. Aus der jüdischen Küche stammt das Gebäck *Flódni*, andernorts auch **Fächertorte** genannt, ein Blechkuchen mit Apfel-, Mohn- und Walnussfülle. Ungarnweit beliebt und von der EU namentlich geschützt ist



Schomlauer Nocke(r)ln

der **Túró Rudi**, ein mit Topfen/Quark (*Túró*) gefüllter Schokoladenriegel, der in jedem Supermarkt-Kühlregal in rot getupfter Verpackung erhältlich ist.

## Wein und Sekt

Dank des günstigen Klimas hat der Weinbau in Ungarn seit Jahrhunderten Tradition. Kooperationen mit österreichischen, italienischen und französischen Winzern trugen dazu bei, dass die Qualität der **Weine**, die aus den 22 ungarischen Anbaugebieten kommen, seit dem Fall des Eisernen Vorhangs enorm gesteigert werden konnte. Namen wie József Bock, Ede und Zsolt Tiffán, Attila Gere, Ferenc Takler, Géza Léglí und Tibor Gál sind heute über die Grenzen des Landes bekannt. Produziert wird zu 75 % Weißwein (*fehér bor*), Rotwein (*vörös bor*) ist seltener, dafür berühmter. Die wichtigsten weißen Rebsorten sind trockenere, wie *Chardonnay* und *Welschriesling* (*Olaszrizling*), die halbtrockenen *Lindenblättriger* (*Hárslevelű*), *Ruländer*/*Pinot gris*/*Grauer Mönch* (*Szürkebarát*) und *Grüner Sylvaner* (*Zöldszilváni*) sowie die aromatischen *Traminer*, *Furmint* und *Muskat Ottonel* (*Muskotály*). Die wichtigsten Rotweinsorten sind die trockenere *Blaufränkischer* (*Kékfrankos*), *Kadarka* (eine rein ungarische Sorte), *Blauer Portugieser* (*Kékoportó*), *Cabernet* und *Pinot Noir* sowie der halbtrockene *Merlot*. Die besten, haltvollsten

Rotweine kommen aus den Gebieten **Villány-Siklós** und **Szekszárd** im Südwesten Ungarns, die besten weißen vom Plattensee, aus **Badacsony** und **Somló**. Der in KP-Zeiten so berühmte und dann zum Massenfusel verkommene Rotwein **Erlauer Stierblut** (*Egri Bikavér*), eine Cuvée aus mindestens drei Rotweinsorten, erhielt in den letzten Jahren durch streng überwachte Kriterien ebenfalls eine „Blutaufrischung“.

Gerne getrunken wird in Ungarn auch Wein mit Sodawasser, in Deutschland Weinschorle, in Österreich G'spritzer und in Ungarn *Fröccs* genannt.

Beim Weinkauf (als Souvenir sehr beliebt!) sollte man übrigens auf die Kategorie am Etikett achten: *Minőségi bor* ist Qualitätswein, *Különleges Minőségi bor* Prädikatswein. *Száraz* steht für trocken, *félszáraz* für halbtrocken, *félédes* für lieblich und *édes* für süß. Gute Weine bekommt man bereits für etwa 2200 Ft, für Spitzenqualität legt man um die 7500 Ft hin. Eine große Auswahl mit Verkostungsmöglichkeit bieten die Filialen der Weinhandelskette *Bortársaság*.

Der bekannteste ungarische **Sekt** (*pezsgő*) stammt von der Kellerei **Törley**, die seit 1881 in Budafoke im Süden Budapests Schaumweine nach französischer Methode herstellt.

## Tokajer

Der edelsüße **Tokajer Ausbruch** (*Tokaji Aszú*) ist Ungarns berühmtester (Weiß-)Wein, den der französische König Louis XIV. einst mit dem Attribut „Wein der Könige, König der Weine“ bedachte. Er stammt aus der Gegend um Tokaj im äußersten Osten Ungarns und entsteht dadurch, dass einem Grundwein aus Furmint- oder Hárslevelű-Trauben drei bis sechs Bütten (*Puttonyos*) Maische aus edelfaulen Trockenbeeren zugesetzt werden. Je mehr Bütten, desto länger muss der Tokajer im Fass reifen und desto süßer und teurer ist er (bis zu 10.000 Ft). Weniger süß und einer Spätlese vergleichbar ist der **Tokajer Szamorodner**, dem keine Trockenbeeren zugefügt werden – er wird trocken (*száraz*) als Aperitif oder süß (*édes*) als Dessertwein angeboten. Ein „gewöhnlicher“ Wein ist der **Tokajer furmint**.

## Schnaps und Likör

Was wäre Ungarn ohne **Pálinka**? Der berühmte, ursprungsgeschützte und ohne Zusatzstoffe hergestellte klare Obstbrand (mind. 37,5 % Alkoholgehalt) wird als Aperitif oder Digestif getrunken. Die bekanntesten Pálinka-Sorten sind *Barackpálinka* aus Aprikosen bzw. Marillen und der aus Pflaumen gebrannte *Szilvapálinka*. *Cseresznyepálinka* wird aus Kirschen und *Körtepálinka* aus Birnen destilliert. Am besten sind Pálinkas, die aus sonnenverwöhnten Früchten der südlichen Tiefebene um Kecskemét hergestellt werden.

Ein weiteres Nationalgetränk und ebenfalls gut für die Verdauung, aber nicht jedermanns Geschmack ist **Unicum**. Der Magenbitter wird seit über 200 Jahren von der Familie Zwack nach einem geheimen Rezept aus 40 Kräutern und Wurzeln produziert. Seinen Namen erhielt er von Kaiser Joseph II.,





der 1790, als ihm sein Leibarzt Dr. Zwack erstmals das Gebräu verarbeitete, den Tropfen mit dem Ausruf „Das ist ein Unicum!“ kommentiert haben soll. Weitere Details zu dem Getränk erfährt man im Zwack-Museum in der Pester Franzensstadt (→ Tour 13).

## Bier

In Ungarn wird auch Bier (*Sör*) gebraut. Von der Budapester Brauerei Dreher (seit 2016 Teil des japanischen Konzerns Asahi) in X., Kőbánya, stammen *Dreher Classic*, *Arany Ászok* und *Kőbányai*, alle drei eher wässrig-süffige Biere. Außerhalb Budapests gebraut werden *Borsodi* und *Soproni*.

In den letzten Jahren ist auch der **Craft-Beer-Trend** nach Budapest geschwappt. Die in Mikrobrauereien handwerklich erzeugten Biere werden in vielen Lokalen und eigenen Bierbars ausgeschrieben.

## Kaffee und Alkoholfreies

Dank der türkisch-osmanischen Besatzer wurde Kaffee schon früh in Ungarn bekannt. Traditionellerweise wird er als starker, kleiner Espresso (*eszpresszó*, *kávè* oder *mokka*) getrunken. Ein großer Espresso ist ein *dupla*, mit Milch wird er zum *tejes kávè*. Filterkaffee ist untypisch und meist ein wässriges Gebräu, daher ordert man am besten Cappuccino.

Ungarn besitzt aufgrund seiner idealen Geologie mehr als 500 Mineralwasser-



Ein „kaiserlicher“ Digestif

brunnen, an 30 Orten wird das hochwertige Wasser auch in Flaschen abgefüllt. Die beliebtesten Mineralwassermarken (*ásványvíz*) sind *Szentkirályi*, *Theodora* und *NaturAqua*. Ein rosa Verschluss kennzeichnet stilles (*szénsavmentes*) Wasser, ein blauer Kohlensäurehaltiges (*szénsavas*).

Ein beliebtes alkoholfreies Getränk sind hausgemachte Limonaden (*Házi limonádé*), die in zahlreichen Frucht-, Gemüse- und Kräutervariationen daherkommen.

### Budapest im Kasten

#### Trinksitten auf Ungarisch

Noch heute weigern sich viele ältere Ungarn, mit Biergläsern anzustoßen. Mit Wein ja, mit Bier auf keinen Fall. Schuld daran sind Habsburger Soldaten: Die stießen nach der Revolution 1848/49 mit Gerstensaft an, als ungarische Generäle hingegrüßt wurden – für echte Patrioten bis heute eine Beleidigung! Da stampft man lieber mit dem Humpen auf den Tisch, ruft zum Wohl *Egészségedre!* – und kühlt nach diesem Zungenbrecher seine Kehle.