

## Ungarnreise vom 28. bis 31. August 1997

### Programm

**Donnerstag**

**28. August 1997**

09.00 h

Einfindung im Flughafen Zürich-Kloten, Terminal B, Gruppenschalter. Gepäckabfertigung, Pass- und Zollkontrolle.

10.25 h

Abflug von Zürich mit MALEV, Kurs MA 565, Boeing 737

11.55 h

Ankunft in Budapest - Ferihegy.

Pass- und Zollkontrolle, Entgegennahme des Gepäcks.

Sie werden von einem Vertreter von KUONI - Budapest empfangen. Anschliessend Fahrt mit Bus ins Restaurant Király zum Mittagessen.

Nach dem Mittagessen Beginn einer orientierenden Stadtrundfahrt mit Besichtigung der wichtigsten Sehenswürdigkeiten. (Deutschsprachige Führung), Ende der Stadtrundfahrt beim Hotel und Zimmerbezug.

**FORUM HOTEL BUDAPEST**

Apaczai Csere J.U. 12 -14

H - 1368 Budapest

19.00 h

Abfahrt mit Bus zum Restaurant Monarchia zum Nachtessen.

. / .

## **Freitag, 29. August**

08.30 ab Hotel Forum, Fahrt mit Reisebus an den Plattensee. Besichtigung des Weingutes Öregbaglas in Kétheley, das im Besitze der Schweizerfamilie Burkhalter ist. Degustation des reichhaltigen Weinangebotes. Mittagessen im betriebseigenem Restaurant, wo uns die vorzüglichkeiten der ungarischen Küche und Gastronomie vermittelt wird.

Am Nachmittag : Fahrt nach Balatonboglar zum Besuch der Kellerei Eifert-Légli. Degustation, Rückfahrt nach Budapest. Abend zur freien Verfügung.

## **Samstag, 30. August**

07.30 ab Hotel Forum. Fahrt ins berühmte Tokajgebiet. Rundgang im Weingut und der Kellerei Disznokö in Mezözombor (bei Tokaj). Degustation. Mittagessen im nahegelegenen Restaurant Sarga Borhaz Csarda (Gelbes Weinhaus Tscharda).

Am Nachmittag : Besichtigung der Weigärten und Kellerei Hétszolö in Tokaj. Weinkostprobe im Rákóczi Keller. Rückfahrt nach Budapest. Abend zur freien Verfügung.

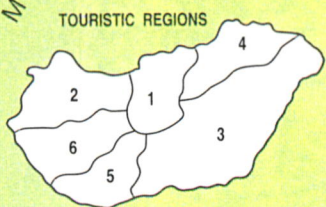
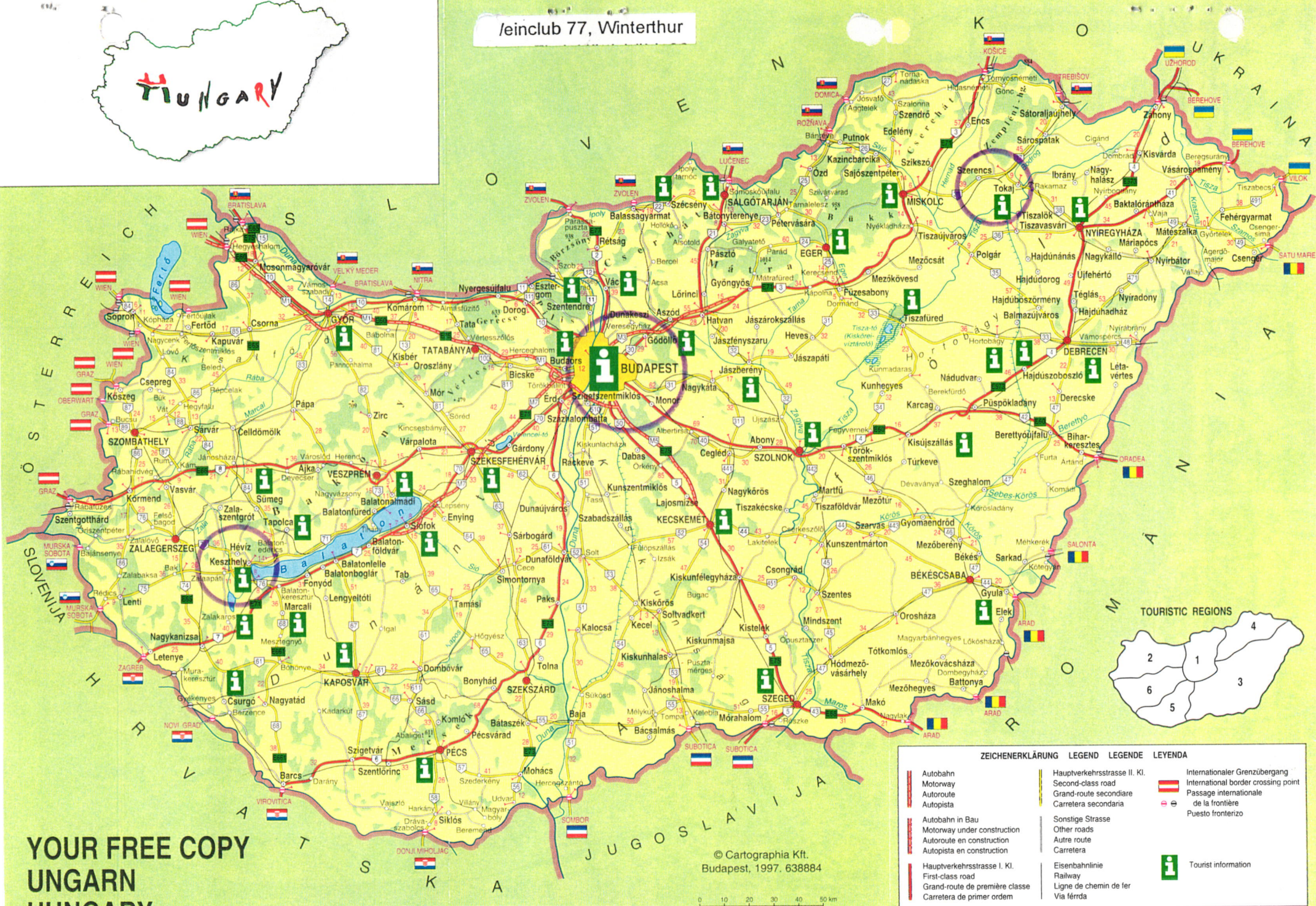
## **Sonntag**

**31. August 1997**

Frühstück im Hotel. Das Gepäck wird im Hotel deponiert und am Nachmittag abgeholt !

- 09.30h ca. Kurzer Spaziergang vom Hotel zum Schiffsteg und anschliessend ca. 2-stündige Donauschiffahrt.
- 12.00h ca. Busfahrt vom Schiffsteg zum Restaurant Gundel zum Mittagessen.
- 14.30h ca. Nach dem Mittagessen Fahrt mit dem Bus zum Flughafen. Gepäckaufnahme, Pass- und Zollkontrolle.
- 16.20h Abflug von Budapest mit MALEV, Kurs MA 566, Boeing 737
- 17.55h Ankunft in Zürich-Kloten. Terminal B.

leinclub 77, Winterthur



**YOUR FREE COPY  
UNGARN  
HUNGARY**

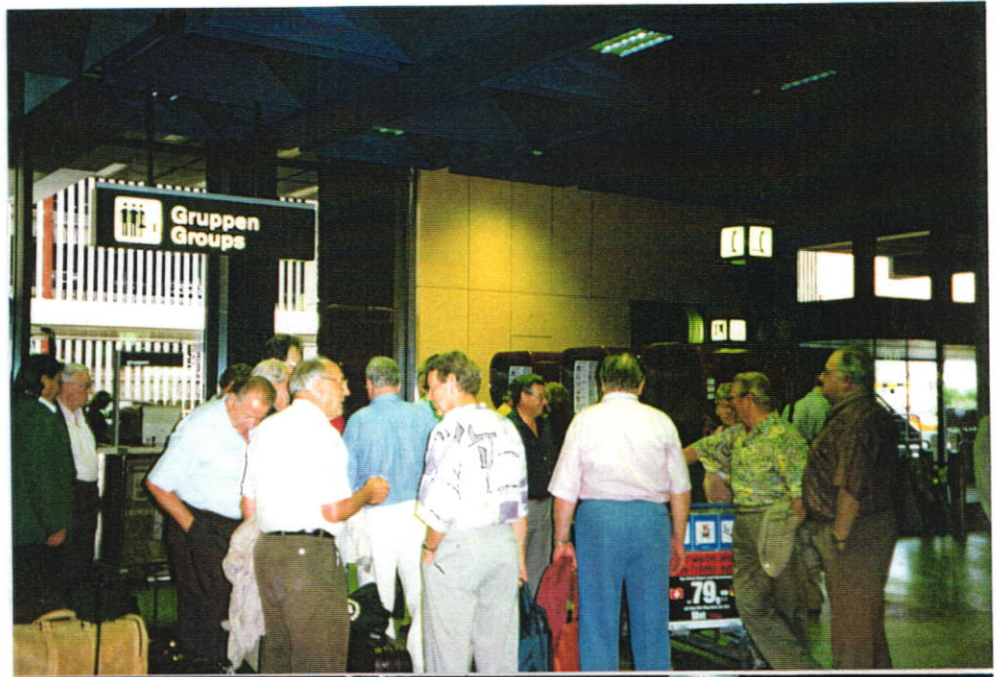
**Ungarnreise vom 28. - 31. August 1997**

© Cartographia Kft.  
Budapest, 1997. 638884

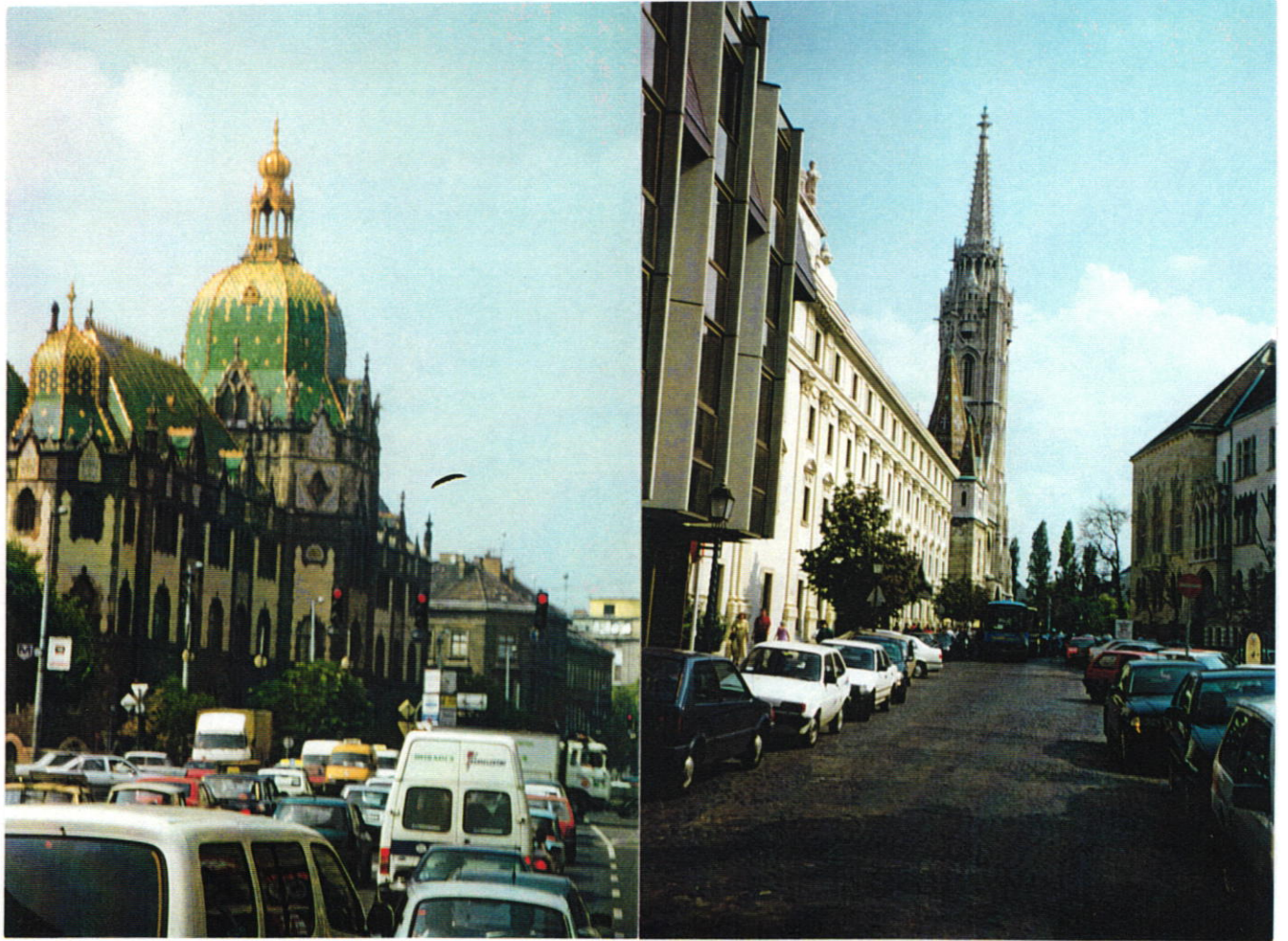
0 10 20 30 40 50 km

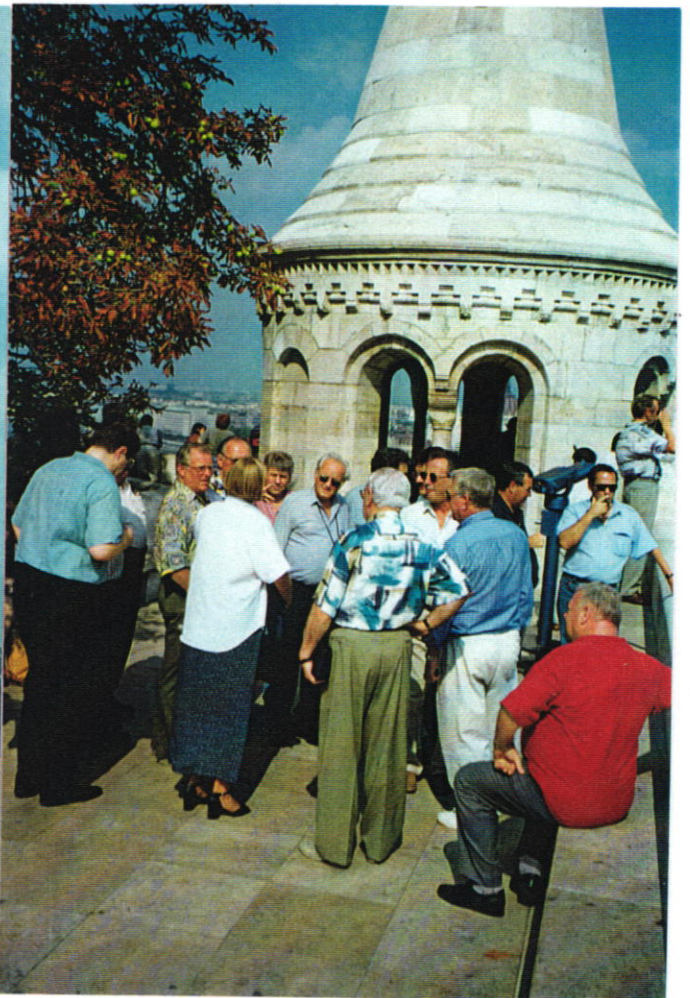
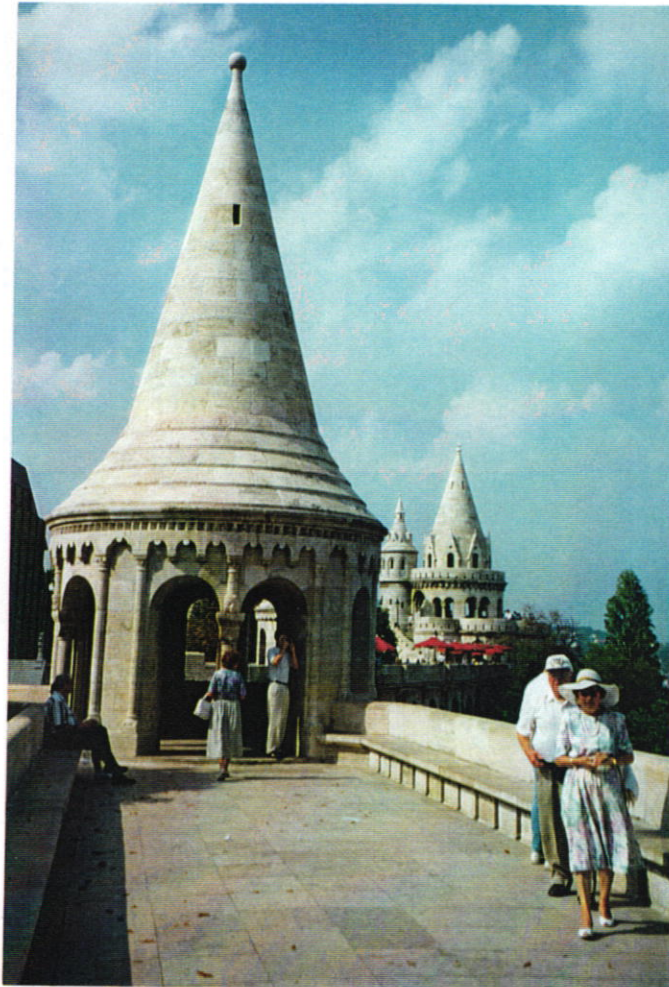
ZEICHENERKLÄRUNG	LEGEND	LEGENDE	LEYENDA
Autobahn	Hauptverkehrsstrasse II. Kl.	Internationaler Grenzübergang	International border crossing point
Motorway	Second-class road	Grand-route secondaire	Passage internationale de la frontière
Autoroute	Carretera secundaria	Puesto fronterizo	
Autobahn in Bau	Sonstige Strasse	Tourist information	
Motorway under construction	Other roads		
Autoroute en construction	Autre route		
Autopista en construction	Carretera		
Hauptverkehrsstrasse I. Kl.	Eisenbahnlinie		
First-class road	Railway		
Grand-route de première classe	Ligne de chemin de fer		
Carretera de primer orden	Via férda		

Published on behalf of the Hungarian Tourism Corp., Hungary















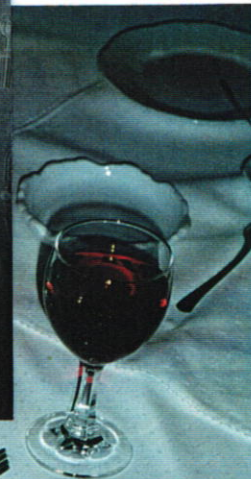












Broccolicrèmesuppe  
Flammierte Entenbrust mit gedämpften Zwetschgen  
Kalbsmedaillons mit Spargeln  
Glacé mit Mandeln und frischen Früchten  
Mineralwasser, Kaffee, Wein







## Ungarn: Weit mehr als nur Tokajer

Als der österreichische Glykol-Skandal im Jahre 1985 die Verbraucher namentlich in Deutschland verunsicherte, erhielten Ungarns Weinexportgelüste neuen Auftrieb. Das unerlässliche Geschäft mit den sozialistischen Bruderländern stagnierte; Antialkoholkampagnen in manchen Teilen des Ostblocks begannen Wirkung zu zeigen. Mehr Absatz im Westen sollte dringend nötige Devisen bringen. Markige Worte wie «Wir produzieren für einen neuen Markt» und optimistische Fünfjahrespläne mit zweistelligen Prozent-

zahlen als Zuwachsraten konnten indessen nicht verhindern, dass Ungarns Weinexporte eher zurückgingen und selbst der berühmte Tokajer heute international nicht mehr als das gilt, was er einmal war: ein Wein von höchstem Rang.

Das Ansehen der ungarischen Weine leidet darunter, dass sie vorzugsweise in Tanks ausgeführt werden. Es handelt sich vielfach um einfache Markenweine, mit denen sich schwer ein Image aufbauen lässt, und um süsse Prädikatsweine, die eher aus der Mode gekommen sind. Doch in letzter

Zeit mehrten sich die Anzeichen, dass Ungarn mehr Originalabfüllungen exportieren will und dass der Inhalt dieser Flaschen leichter und herb sein wird. Damit wird man dem Qualitätspotential gerecht, das zweifellos in den Böden dieses Ostblocklandes schlummert. Die politische Neuorientierung seit Sommer 1989 - das Abrücken vom kommunistischen Einparteiensystem - könnte sich zusätzlich positiv auswirken.

### Weingeschichtsträchtiges Land

Als die Römer im ersten Jahrhundert n. Chr. ihre Provinz Pannonia abgrenzten, fanden sie bereits Reben vor, die von den Kelten und Dakern gesetzt worden waren. Zeugnisse uralter Weinkultur sind



*Weinberge in der Tokajbegyalja. Im Westen ist der Tokajer sicher der berühmteste Wein aus Ungarn. Doch der Weinbau ist im ganzen Land verbreitet.*

ausserdem im Gebiet des Balaton (Plattensee) erhalten. Als die Magyaren Ende des neunten Jahrhunderts vom Ural herkommend das Kerngebiet des heutigen Ungarn besetzten und die Reste der dort lebenden Germanen und Slawen assimilierten, entwickelten sie den Weinbau, wie Chroniken verraten, «zu hoher Blüte». Rückschläge gab es, nicht nur für den Wein, durch Tatareneinfälle im 13. Jahrhundert und die 145 Jahre währende Türkenherrschaft (1541-1686).

Im 18. und 19. Jahrhundert wurde der Tokajer zum Synonym für ungarischen Wein. Frankreichs «Roi Soleil» Ludwig XIV. soll ihn als «Wein der Könige, König der Weine» gepriesen haben - eine Ehre, die allerdings etliche andere Weine noch heute für sich beanspruchen. Apotheken verschrieben den Tokajer damals als Stärkungsmittel und Arznei.

Bekanntheit hatte sich noch früher der Erlauer erworben. Gern erzählt man im Städtchen Erlau die Sage von der wunderbaren Rettung vor den Türken im Jahr 1552. Demnach stärkten sich die ungarischen Krieger, für den Feind ersichtlich, mit gewaltigen Humpen Rotwein. Die Türken glaubten, die Verteidiger Erlaus würden sich mit Stierblut für den entscheidenden Kampf rüsten - und ergriffen lieber die Flucht.

Heute ist «Erlauer Stierblut» (Egri Bikavér) ein Markenwein aus dem Kombinat Eger, um dessen Qualitätsverbesserung man in den letzten Jahren sichtlich bemüht war. Für den traditionellen Exportmarkt Bundesrepublik Deutschland erwies sich als Nachteil, dass sich dort die Konsumweintrinker an das süsse «Stierblut» gewöhnt

hatten und mit der herben Version weniger anzufangen wussten, im Gegensatz zur Schweiz, wo sich süsse Rotweine kaum absetzen lassen.

### Aufgeweichte Planwirtschaft

Im Augenblick der Drucklegung dieses Kapitels (Februar 1990) ist in Ungarn alles im Umbruch. Die Wirtschaft orientiert und organisiert sich neu. Sie verlagert sich von der Plan- zur Marktwirtschaft. Noch ist nicht abzusehen, wie weit und wie schnell.

Obschon die Rebfläche in den letzten 15 Jahren deutlich zurückgegangen ist, bleibt der Weinbau ein wichtiger Wirtschaftsbereich, der zurzeit rund 100'000 Menschen beschäftigt. Viele veraltete,

schwachwüchsige Anlagen wurden gerodet und der Boden einer anderen Nutzung zugeführt (unter anderem Sonnenblumen). So schrumpfte die Produktionsfläche von 199'000 Hektaren im Jahr 1975 auf inzwischen nur mehr 120'000 Hektaren. Auf diesem Stand hat sie sich nach Meinung ungarischer Experten stabilisiert. Die Gesamterträge sind hingegen durch die Anpflanzung leistungsfähiger Sorten gewachsen. Im Durchschnitt erreichen sie mittlerweile fünfzig Hektoliter/Hektare; früher waren es nur deren zwanzig.

Individualisten hatten im Wein geschehen bis vor kurzem wenig zu suchen. Alles war straff organisiert, auch der Export, der mit wenigen Ausnahmen nur über die staatliche Handelsgesellschaft Monimpex lief. Ihr Monopol bröckelt jetzt ab.



*Ein anderes Bild des ungarischen Weinbaus: Hier gedeiht in der Grossen Ungarischen Tiefebene Sandwein.*

Zwar bewirtschaften Privatwinzer schon seit längerem rund 50 Prozent der Rebfläche. Doch die meisten ihrer Trauben gingen an grosse Produktionsgenossenschaften und Staatsbetriebe (Kombinate), die oft auch noch Landwirtschaft auf Tausenden von Hektaren betreiben. Sie verfügen über modern eingerichtete Keller, häufig mit Technologie aus dem Westen.

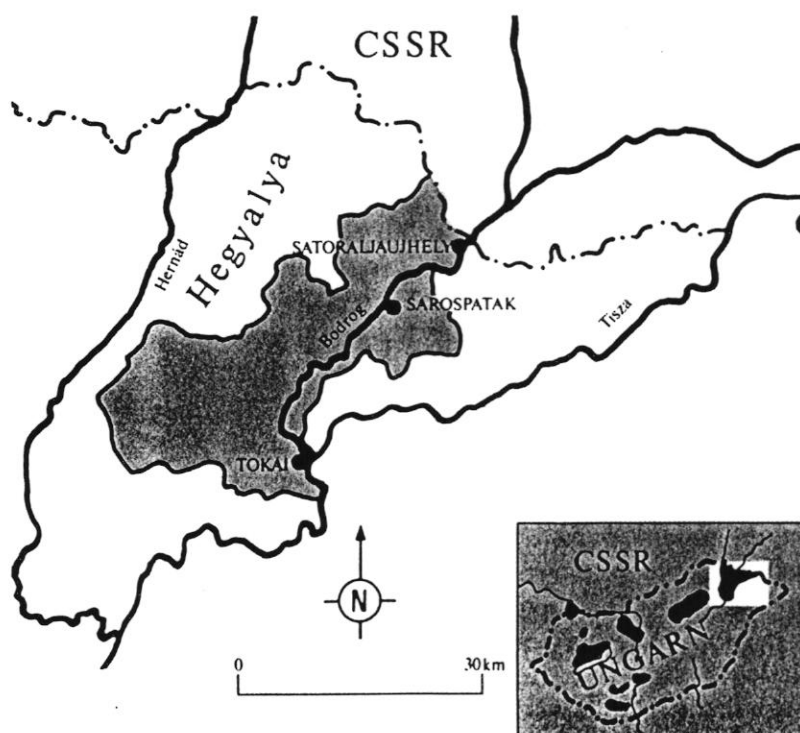
Den ungarischen Forschungsinstituten wird hohes wissenschaftliches Niveau bescheinigt. Sie beschäftigen sich unter anderem mit der Erhaltungszucht traditioneller Rebsorten wie Furmint (Hauptsorte für den Tokajer), Welschriesling (Olaszrizling), Lindenblättriger (Hárslevelü) und Blaufränkisch (Kékfrankos), aber auch mit resistenten Neuzüchtungen aus europäischen und amerikanischen Gat-

tungen. Weitere verbreitete Reben sind die weissen Gewürztraminer (Tramini), Grüner Veltliner (Zöld Veltelini), Chasselas oder Gutedel, Rheinriesling (Rajnai Rizling), Malvoisie oder Ruländer (Szürkebarát) und Königliche Mädchentraube, für Rotweine Edelkadarka, Merlot, Cabernet Franc, Pinot Noir (Blauburgunder) und Spätburgunder. Dazu kommen neuerdings westeuropäische Modereben wie Chardonnay und Cabernet-Sauvignon.

#### Westliches Weingesetz

An- und Ausbau der Weine werden durch ein Weingesetz nach westeuropäischem Muster aus dem Jahr 1970, mit Ergänzungen von 1977, geregelt. Das verantwortliche Ministerium für Landwirtschaft und Er-

nährung hat zudem ein umfassendes Kontrollsystem verwirklicht. Die Weine werden in verschiedene Qualitätsstufen entsprechend dem Mostgewicht eingeteilt. Die einfachste Kategorie ist der Tafelwein (Asztali bor), der angereichert werden darf. Er geht nicht in den Export, sondern wird in Ungarn meist offen ausgeschenkt. Es folgt der Qualitätswein (Minőségi bor), der typisch für die Region und die Rebsorte sein muss. Darüber steht der hochwertige Qualitätswein (Különleges minőségi bor), gewonnen aus voll- oder überreifen Trauben. Der Ausbruch, aus Österreich bekannt, gehört ebenfalls in diese Kategorie, die ausschliesslich süsse Weine aus überreifen, rosinenartig eingeschrumpften Beeren umfasst.



*Detailkarte des Tokaj mit dem Hauptanbaugebiet. Auf der kleinen Landeskarte unten sind alle wichtigen Weinbaugegenden des Landes eingezeichnet.*

#### Gunst des Steppenklimas

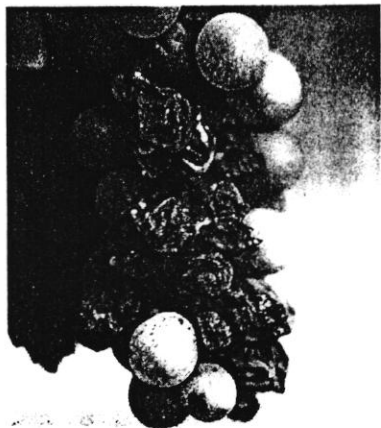
Das Klima meint es gut mit den magyarischen Reben. Wohl können extrem kalte Winter und Spätfröste gefährlich werden. Doch in der Wachstums- und Reifezeit stimmen Sonnenscheindauer (1900 bis über 2000 Stunden) und Wasserzufuhr. Die Südostabhänge der Mittelgebirge Matra und Bükk werden häufig von trockenen, föhnartigen Fallwinden bestrichen, die, ähnlich wie im Bündner und St. Galler Rheintal in der Schweiz, den Zuckergehalt der Trauben ansteigen lassen.

Weissweinanbau überwiegt mit rund 75 Prozent; etwa fünf Prozent der Produktion entfallen auf Dessertweine in der Art des Tokajers.

Ungarn ist in fünf Hauptweinbaugebiete aufgeteilt. Das sind Nord-Transdanubien (nördlich des Plattensees bis zur Donau und

zum Neusiedlersee), Süd-Transdanubien (südlich vom Plattensee bis zur Grenze nach Jugoslawien), die Ungarische Tiefebene (vorwiegend das Gebiet südlich von Budapest), Nordungarn (nordöstlich von Budapest, mit den wichtigen Weinzentren Eger und Kompolt) sowie das kleine Tokajhegyalja - das Tokajer-Gebiet - im äussersten Nordosten.

Das dortige Tokajer-Kombinat gebietet über rund 6'500 Hektaren Reben und einen bemerkenswerten Keller, der von Aussenstehenden nur ganz selten betreten werden darf. Hier reifen in Fässern und in Halbliterflaschen die einstmals so berühmten, edelsüssen Tokajer-Weine heran. Ihr traditionelles Herstellungsverfahren ist aufwendig und kompliziert. In Butten oder Puttonyos (Holzbottichen, die etwa 25 kg Beeren fassen) wird eine Maische aus edelfaulen Trockenbeeren (Aszú) bereitet und dem einjährigen Wein in den kleinen Tokajer-Holzfässern (Gönczi) beigefügt. Die Zugabe bewegt sich zwischen 75 und 150 Liter Maische auf hundert Liter Jungwein, entsprechend dem Inhalt von drei bis sechs Butten. Ausgebaut werden die Weine drei



*Furmint-Traube mit edelfaulen Aszú(Ausbruch)-Beeren.*

bis acht Jahre lang, je nach Zahl der Butten, wobei eine gewisse Oxydation bewusst herbeigeführt wird; sie gibt dem Tokajer eine leicht sherryartige Note. Dreibuttige Tokajer sind heute die Regel, fünf- oder sechsbuttige sehr selten. Kaum mehr erzeugt wird die legendäre «Essenz» - «Tokaji Aszú Esencia» - aus handverlesenen, entrappten Trockenbeeren, deren Most ohne Druck abläuft.

Erstklassigen Tokaji Aszú alten Stils kann man noch in Tokajhegyalja finden, weniger dagegen im Ausland, wo der einst grandiose Wein eher den Charakter einer Marke angenommen hat. Übrigens wird in diesem Gebiet auch normaler Wein aus den bewährten Sorten Furmint (70 Prozent), Lindenblättriger (etwa 25 Prozent) und Muskat produziert, und zwar der Szamorodni, ein Gewächs mit mindestens 13 Prozent Alkohol, das ohne Aszú-Zugabe trocken (száras) oder süss (edes) ausgebaut wird. Auch sortenreine Weine aus Furmint und Lindenblättrigem kommen vor.

Bekannt im Westen ist der Wein vom Plattensee. Der beste stammt vom Nordufer und meist von der Welschriesling-Rebe, die von der Wärmespeicherung des vulkanischen Badacsony-Berges ebenso profitiert wie von der Sonnenreflektion des Sees. In der zu Nord-Transdanubien gehörenden Region haben ausserdem der Ruländer und der uralte Blaustengler (Kéknyelü) grössere Bedeutung.

Sopron (Oedenburg) am Neusiedlersee exportiert recht viel Wein, der aber die inzwischen beachtliche Qualität der Gewächse im benachbarten Burgenland nicht erreicht.

Die Ungarische Tiefebene, einst eine vorwiegend sandige Steppe, liefert heute rund die Hälfte der ungarischen Weine. In Staatsgütern und Kombinat kann man guten Rheinriesling, erfrischenden Riesling x Sylvaner (Rizlingszilvani) und interessante Merlots und rote Cabernets finden. In Hajos, im Süden des Gebiets, steht ein Weinemuseum mit alten Kreszenzen, die davon zeugen, was das Weinland Ungarn zu leisten vermag.

Ähnlich ist es in Eger (Erlau) in Nordungarn. In der Schatzkammer des dortigen Kombinats lagern jahrzehntealte, noch gut trinkbare Weine. Schade, dass von dieser Weinkultur wenig nach aussen dringt. Reife Weissweine aus der Welschriesling-, Traminer- und der Mädchentraube (Leányka) können bezaubernd sein.

Die besten Weine Süd-Transdanubiens gedeihen ganz im Süden des Landes: In Pécs (Fünfkirchen) wird aus der Zierfandler-Rebe (Circandli) ein schwerer Weisswein bereitet. Und die Chardonnay-, Merlot- und Pinot-Noir-Weine aus der Gegend von Villány zählen zu den bemerkenswertesten Qualitäten in Ungarn.



*Der Kellerpilz ermöglicht eine oxydative Reifung des Tokajers.*





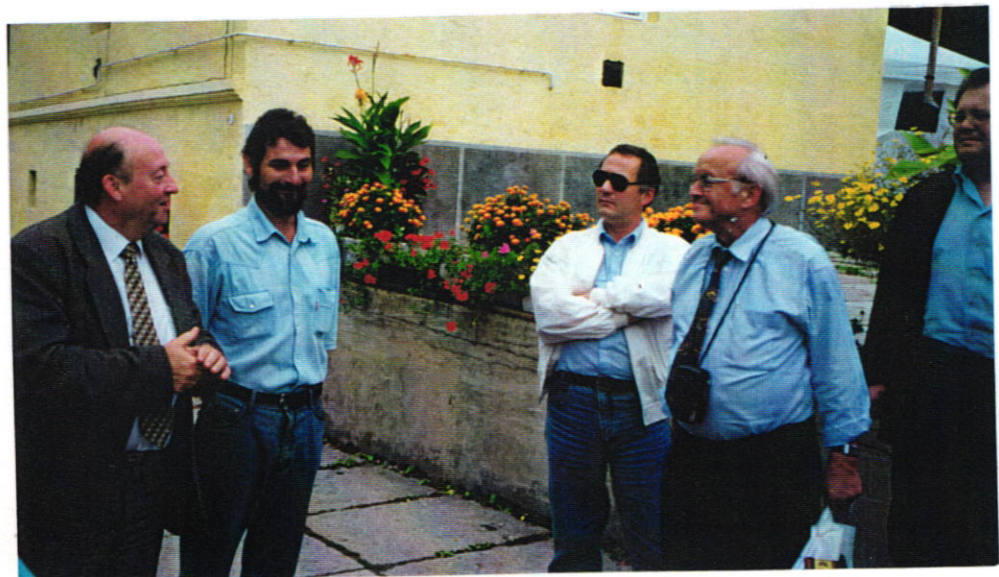






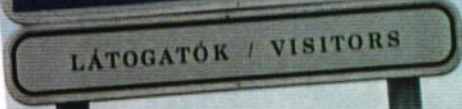


Gaspacho (kalte Gemüsesuppe)  
Salatbuffet  
Zander gebacken mit Petersilienkartoffeln  
Palacsinta  
Mineralwasser, Kaffee, Wein

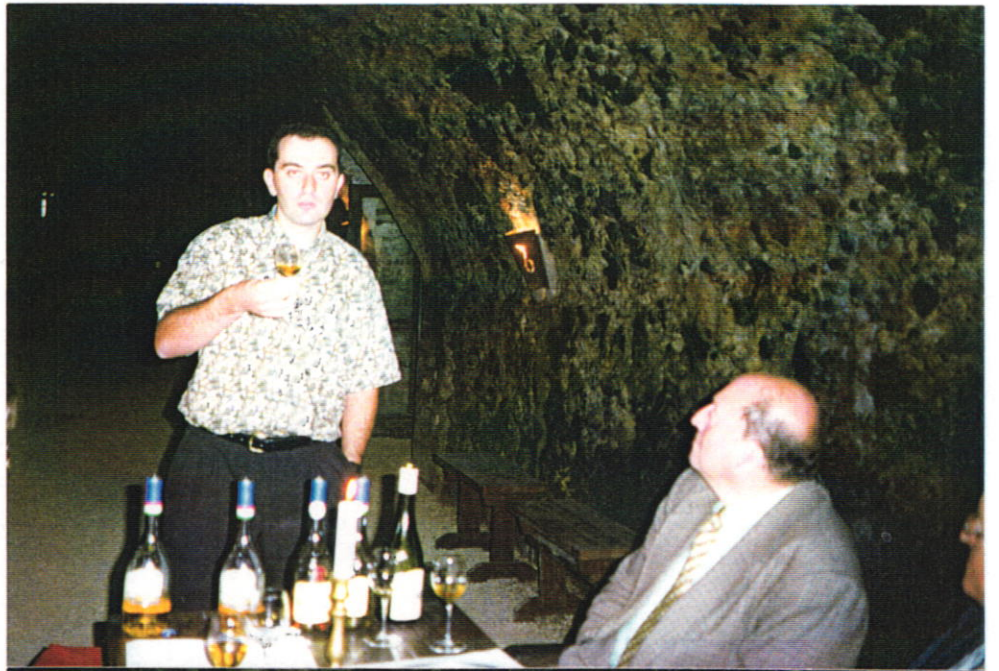














Griechischer Grünsalat mit Schafkäse  
Gegrillte Gänseleber-häppchen  
Kraftbrühe mit Spinatpalatschinken  
Lenden "Sherwood Art" mit Gourmet Beilage  
Parfait mit Obst

Mineralwasser, Kaffee  
Weine: Disznokö Furmint 1996  
Disznokö Tokaj aszu 6 puttonyos 1993  
Gere Cabernet sauvignon, barrique 1994







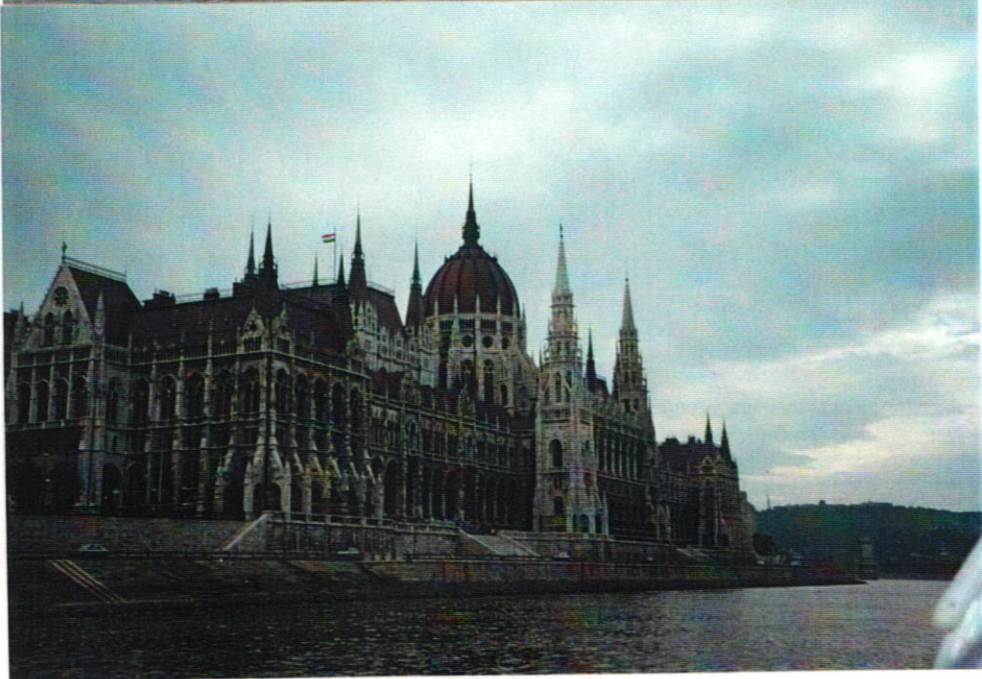




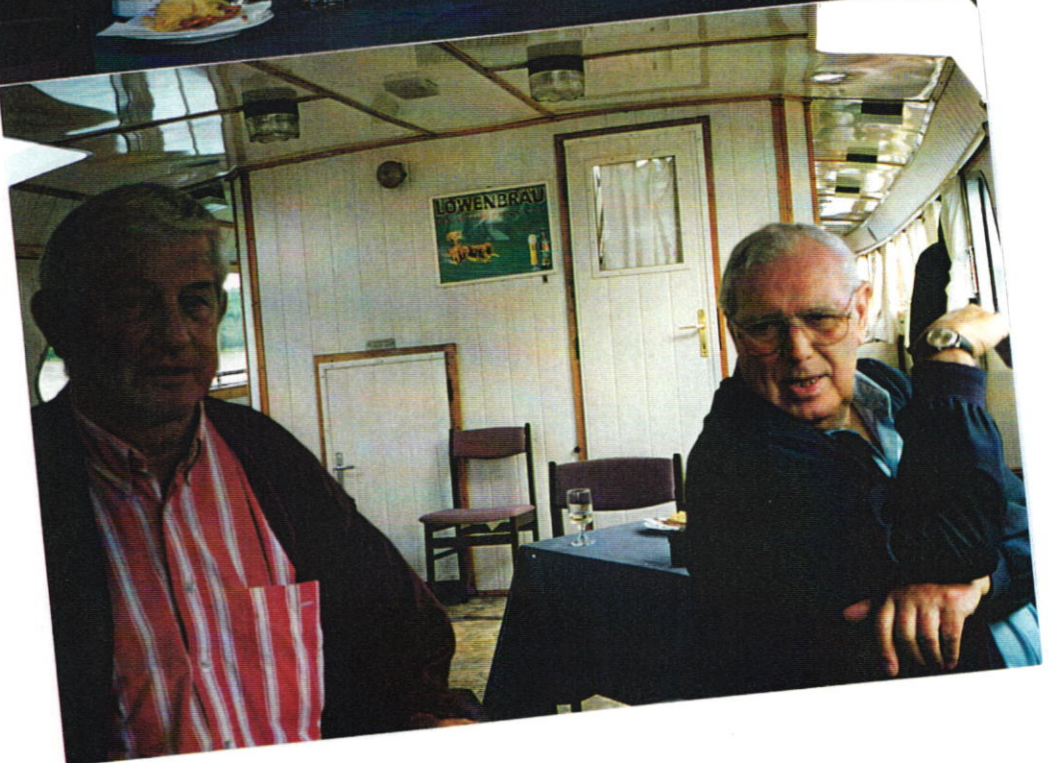










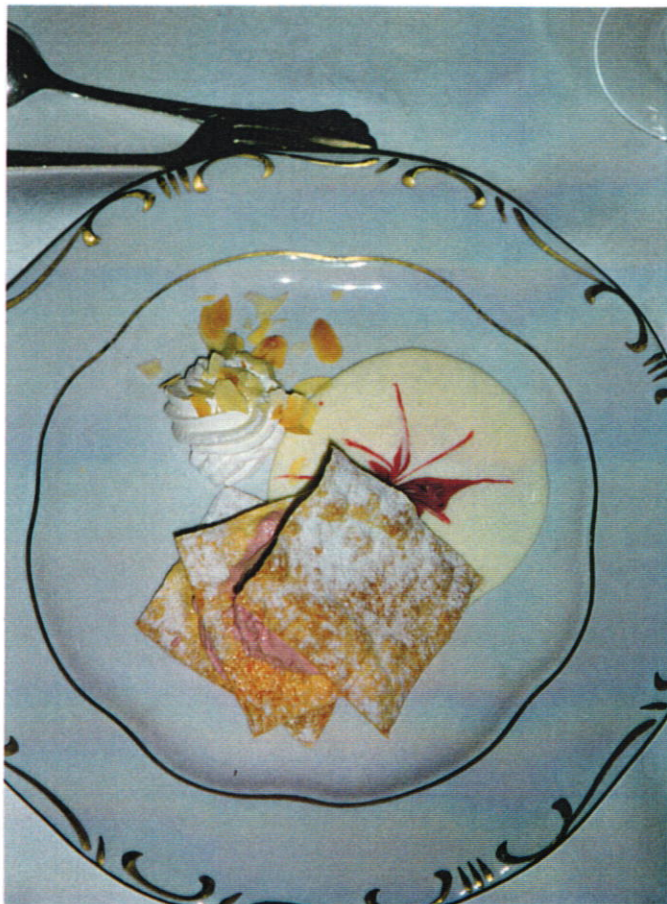












Rich Man's Purse  
Rindsteak zu Rotweinsauce  
mit Pilzen und Semmelknödel  
Strudel mit Früchten  
Mineralwasser, Kaffee, Wein