



Restaurant 21



Terminal



Jamie's Italian

# Budapest kann

... als Gulasch! Die ungarische Hauptstadt zeigt zahlreiche Facetten und eine große Bandbreite, wenn es um das Kulinarische geht. Von Street-Food bis Fine-Dining, von klassischen Kaffeehäusern bis Third-Wave-Cafés, von traditioneller Küche bis zu internationalen Konzepten und Marken – Inspiration bietet Budapest in jeglichen Disziplinen und an allen Ecken. Die Stadt an der Donau entwickelt sich zu einem Hot Spot in puncto Gastronomie, mehr als 25 Jahre nach Beendigung des Kommunismus. *ir*

## Restaurants und Bistros

Budapest zählt aktuell fünf Sternerestaurants, eines davon ist **Onyx**, das 2007 an den Start ging und 2011 erstmals ausgezeichnet wurde. Empfohlen wird ein De-

gustations-Menü: Zur Auswahl stehen zwei Varianten mit sechs und acht Gängen (90 und 100 €). Denn jeder Gast soll möglichst viele kulinarische Erlebnisse haben. Kombiniert werden fast vergessene, traditionelle Geschmäcker mit internationalen Zutaten – unter Verwendung der neuesten technischen Möglichkeiten. Beim Hungarian Evolution Menu kommen Wasserbüffel-Tatar, Gänseleber und Wildschwein auf den Teller. Zwischen 60 und 70 € kostet die Weinbegleitung. Tamás Széll, Koch des Onyx, hat sich bei mehreren Wettbewerben einen Namen gemacht und in diesem Jahr den Europaentscheid des renommierten Kochwettbewerbs Bocuse d'Or gewonnen. Ebenfalls zu Onyx gehören gleich nebenan das traditionsreiche **Café Gerbeaud** sowie das im April 2015 eröffnete und sehenswerte **Émile** – weder Fine Dining noch Bistro, sondern ein Zwischending.

Vörösmarty tér 7-8., [onyxrestaurant.hu](http://onyxrestaurant.hu)  
Vörösmarty tér 7-8., [gerbeaud.hu](http://gerbeaud.hu)  
Orló utca 1., [emile.hu](http://emile.hu)

**Zoltán 18** ist kein typisches Restaurant, man isst beim kanadischen Koch Anatoli

Belov, der im Herzen von Budapest in einem eleganten, barocken Gebäude in der Nähe des Parlaments wohnt: Belov liefert ein einzigartiges Dinner-Erlebnis in einem Privathaus. Auf den großen Holztisch kommen sechs Gänge und lokale Weine. Belov verarbeitet beste regionale Zutaten von kleinen Farmen, der Fisch stammt aus Kroatien. Die Atmosphäre ist elegant und exklusiv, Reservierung ist erforderlich.

Zoltán u. 18., [facebook.com/Zoltan18Gastro/](https://www.facebook.com/Zoltan18Gastro/)

Im **Pierrot** im Buda-Teil der Stadt haben bereits Promis wie Depeche Mode, AC/DC, Roger Moore und Robert De Niro gegessen. Das von der Zsidai-Familie geführte Restaurant serviert eine von der österreichisch-ungarischen Monarchie inspirierte Küche und setzt auf heimische Weine.

Inhaber und CEO Zoltán Roy Zsidai ist eine feste Größe in der Budapester Gastro-Szene. Zum Unternehmen gehören weitere Restaurants (**21, Spíler Biergarten, Pest-Buda und Pest-Buda Terasz**), Bars sowie Bistros (**És Bisztró, Spíler Original und Spíler Shanghai**) und Cafés (**És und Opera**)





Onyx



Mazel Tov



Baltazár

Baraka



# weitaus mehr ...

**Café).** Restaurant und Luxus-Hotel vereint das **Baltazár**. Ende Mai hat Zsidai als Franchise-Nehmer die erste Einheit von **Jamie's Italian** nach Mitteleuropa geholt (siehe Interview S. 41).

Fortuna u. 14., [zsidai.com](http://zsidai.com)

Im **Baraka** kocht Chefkoch Norbert Biró im sogenannten Schmuckkästchen: eine verglaste Küche in der Mitte des Gastraums. Asiatische Einflüsse treffen auf moderne und klassische französische Techniken. Ein Degustationsmenü mit sieben Gängen und Weinbegleitung kostet 125 €. Knapp 50 Gäste finden Platz. Eröffnet wurde das Baraka 2001 von Leora und David Sebock, sie ist Innenausstatterin und er Bäcker.

Dorottya utca 6., [barakarestaurant.hu](http://barakarestaurant.hu)

Die jüngere und weniger formelle Schwester des ersten Budapester Sternerrestaurants **Costes** eröffnete 2015. **Costes Downtown** ist im Prestige Hotel untergebracht und ein High-Level-Gantageskonzept – vom Frühstück bis zum Dinner. Internationale Küche mit ungarischen Einflüssen bildet den Kern der gastronomischen Ausrichtung des Bistros

mit Fine-Dining-Anspruch. Die Preisrange für Hauptgerichte bewegt sich von 23 € für ein Risotto bis 30 € für ein Rib-eye-Steak.

Ráday utca 4., [costes.hu](http://costes.hu)

Vigyázó Ferenc Street 5., [costesdowntown.hu](http://costesdowntown.hu)

Das von zwei Generationen geführte jüdische Restaurant **Rosenstein** feiert in diesem Jahr 20-jähriges Bestehen. Das Vater-Sohn-Gespann serviert traditionelle wie moderne Gerichte mit wechselnder Menüfolge. Sonntag ist Ruhetag.

Mosonyi utca 3., [www.rosenstein.hu](http://www.rosenstein.hu)

Im historischen jüdischen Viertel befindet sich das **Mazel Tov**, ein Szeneladen in einem überdachten und begrünten Innenhof. Das Restaurant bietet werktags ab 18 Uhr und an den Wochenenden ab 12 Uhr eine

breite Auswahl an Fleischgerichten, orientalischen und vegetarischen Variationen sowie Salate und Suppen, ergänzt um ein umfangreiches Spirituosen-Sortiment. Das Mazel Tov ist eine angesagte Partylocation.

Akácfa u. 47., [www.mazeltov.hu](http://www.mazeltov.hu)

Das **Mák** hat zum Ziel, Top-Gastronomie ohne Chi-Chi einer möglichst breiten Öffentlichkeit zukommen zu lassen – speziell auch jungen Leuten. Inspiration holen sich die Macher aus Skandinavien. Zur Lunchzeit begrüßt das Mák durchschnittlich 30 und abends 45 Gäste.

Vigyázó Ferenc utca 4., [www.mak.hu](http://www.mak.hu)

Hummus ist sexy! Damit wirbt die vor sieben Jahren als kleine Eatery gestartete und bereits fest etablierte **Hummus Bar**. Aktuell gibt es zwölf Units in Budapest. Auf der Karte stehen Sandwiches, Salate, Suppen, Desserts, Fleischgerichte und vegetarische Kreationen. Das selbst gemachte Hummus findet in verschiedenen Gerichten Verwendung, kann aber auch pur geordert werden.

z.B. V. Október 6. str. 19. und V. Alkotmány str. 20., [www.hummusbar.hu](http://www.hummusbar.hu)



Mazel Tov





Zoltán 18



Belvárosi Piac



Mák



Buja Disznó



Émile



Opera Café

Eine einzigartige Atmosphäre vermittelt **Terminal**. Das Design des früheren Busverkehrs-Knotenpunktes nahe der Fashion-Street wird bestimmt von Bauhausbau-Elementen. Hinter der Glasfassade und Terrasse finden 120 Gäste Platz. Im Frühjahr wurde als Chefkoch Richárd Domján an Bord geholt, der frischen Wind ins kulinarische Angebot bringt. Der Fokus liegt auf zeitgenössischer ungarischer Küche mit Fusions-Elementen. Cocktails und eine große Auswahl an Weinen lassen sich nicht nur im Barbereich des Terminal genießen. Erzsébet Square 11., [www.terminalrestaurant.hu](http://www.terminalrestaurant.hu)

### Märkte/Street Food

Kleine Food-Stände unterschiedlicher Ausrichtung befinden sich in der ersten Etage von **Belvárosi Piac**. Deftige und typisch ungarische Gerichte gibt es beispielsweise bei **Buja Disznó**. In den Mittelpunkt wird hier das Wiener Schnitzel gerückt: Liebling der ungarischen Küche. Ein wenig Experimentierfreude bedarf es bei panierten Schweineohren und bei der Kombination Herz und Lunge mit Semmelknödel. Eine weitere Spezialität des Hauses: Kasslerfleisch in Verbindung mit Gänsestopfleber. Buja Disznó stammt aus der gleichen Feder wie **A Séf utcája** von Gastronom Lajos Bíró. In der Markthalle zu finden sind darüber hinaus italienische sowie russische Spezialitäten und Seafood. Hold utca 13. Ein Verbund von neun Street-Food-Einheiten – von Burger und Pizza bis Thai und Lángos (in Fett ausgebackene Hefeteigfladen) – und eine Bar bilden den **Street Food Karaván** im Partybezirk von Budapest. Kazinczy utca 18., [www.streetfoodkaravan.hu](http://www.streetfoodkaravan.hu)

In der **Großen Markthalle** (Nagycsarnok) kaufen vor allem die Budapester ein. Zahl-

reiche Food-Stände bieten typische Frischware für den Wocheneinkauf. Die Auswahl an Gänsestopfleber – roh oder verarbeitet – sowie an Salami ist beeindruckend. Den Ansatz 'Nose-to-tail' verfolgen die Ungarn nicht erst, seit es trendy ist. Innereien wie Herz und Lunge werden ebenso gerne verwendet wie Gänsefett oder Schweineohren. Im Untergeschoss finden sich Seafood sowie Sauer-Eingelegtes.

Vámház krt. 1-3., [www.budapestmarkethall.com](http://www.budapestmarkethall.com)

### Kaffee & Co.

Hochwertige Patisserie und ein Heißgetränk in mondäner Atmosphäre lassen sich im 120 Jahre alten **New York Café** genießen. Gold, Kristallglas und Marmor bestimmen das Interieur des zur Boscolo-Gruppe gehörenden Cafés und Restaurants, das an das zugehörige 5-Sterne-Hotel grenzt. Die italienische Gruppe kaufte das Gebäude 2001 und eröffnete fünf Jahre später in neuem, altem Glanz.

Erzsébet krt. 9-11., [www.newyorkcafe.hu](http://www.newyorkcafe.hu)

Seit 2012 sind in Budapest Third-Wave-Kaffeebars zu finden. Einer der ersten Player heißt **Tamp & Pull** von Attila Molnár – einem bekannten ungarischen Barista. Mittlerweile betreibt er vier Standorte – drei unter dem Namen Tamp & Pull, der dritte Shop heißt Kaffeine.

Czuczor u. 3., Váci út 85., [tamppull.hu](http://tamppull.hu)

**ÉS Deli** ist im Budapester Kempinski Hotel Corvinus beherbergt und eröffnete 2013. Auf dem Menu Board stehen neben einer kleinen Auswahl an Spezialitätenkaffees gesunde Obst- und Gemüsesäfte sowie vegetarische Sandwiches. Im sehr modern und hochwertig eingerichteten Café finden knapp 50 Personen Platz.

Erzsébet tér 7-8., [kempinski.com](http://kempinski.com)



*Peter Sari, Vapiano, Franchise-Partner in Ungarn: „Das erste Vapiano Restaurant hat 2007 in der so genannten Budapester Fashion Street eröffnet – unserer Standortphilosophie entsprechend: Wir wollen immer dort sein, wo die Stadt am meisten pulsiert, und in einem qualitativ hochwertigen Shopping- und Wohnumfeld. Mittlerweile sind wir mit vier Outlets in Budapest vertreten, und mehr als eine Mio. Gäste kommen pro Jahr zu uns.*

*Noch immer ist Vapiano in der ungarischen Gastro-Szene ein nicht vergleichbares und fancy Restaurant-Konzept. Damit das so bleibt, arbeiten wir aktuell an Lösungen für kürzere Wartezeiten, mobiles Bezahlen und an unserem Loyalty-Programm. Das alles hilft uns, unsere Trendsetter-Position zu verteidigen.*

*Ende dieses Jahres eröffnen wir ein Vapiano an der österreichischen Grenze in Győr. In naher Zukunft sollen in Ungarn noch bis zu drei Outlets an den Start gehen.“ [www.vapiano.com](http://www.vapiano.com)*



Der wohl bekannteste Third-Wave-Platz in Budapest heißt **Espresso Embassy**. Handgefilterter Kaffee, Espresso, Flat White oder Cortado – die stylische Location mit rund 45 Sitzplätzen und kleiner Außenfläche spricht die Anhänger der Spezialitäten-Kaffee-Bewegung bestens an. Zubehör und Lesestoff in puncto Kaffeezubereitung gibt's im kleinen Retailbereich. Mit kaltgepressten Säften greift die Espresso Embassy einen weiteren Getränke-Trend auf.

Arany János u. 15., [espressoembassy.hu](http://espressoembassy.hu)

## Nachtleben

Ziemlich einzigartig in Budapest: die **Ruin Bars!** In verwaisten und maroden Apartmenthäusern mit großen Innengärten entstehen seit 2002 öffentliche Räume, Clubs und Bars mit teils ungewöhnlicher, auf den Straßen zusammengesammelter Dekoration. Die erste und bekannteste Ruin Bar ist **Szimpla Kert** – gestartet als Café, entwickelte sich zunächst zum Treffpunkt für die Underground-Szene. Mittlerweile hat sich die Kategorie 'Ruin Bars' weiterentwickelt und Interior-Designer kümmern sich um die Deko. Beim Food- und Beverage-Angebot wird sehr auf Qualität geachtet.

### Ein paar weitere Destinationen:

Doboz, Klauzál u. 10., [doboz.pm](http://doboz.pm)  
 Ellátó, Kazinczy u. 48., [ruinpubs.com](http://ruinpubs.com)  
 Fogasház, Akácfa u. 49-51., [fogashaz.hu](http://fogashaz.hu)  
 Hello Baby, Andrásy u. 52., [hellobabybar.hu](http://hellobabybar.hu)  
 Instant, Nagymező utca 38., [instant.co.hu](http://instant.co.hu)  
 Mika Tivadar, Kazinczy u. 47., [mikativadarmulato.hu](http://mikativadarmulato.hu)  
 Köleves, Kazinczy u 41., [koleves.com](http://koleves.com)

## Bars und Pubs

Im **Blue Fox** im Kempinski Hotel Corvinus treffen auf der Karte Tradition und Moderne aufeinander. Aufgeteilt in diese beiden Kategorien überzeugen die Kreationen mit Kreativität und die Barkeeper mit hand-

werklichem Können. Die Philosophie: Respektiere das Alte und lerne vom Neuen. Bar-Food kommt vom räumlich angrenzenden Nobu.

Erzsébet tér 7-8., [bluefoxthebar.com](http://bluefoxthebar.com)

In einem ehemaligen Theater der Universität ist **Kiosk** untergebracht, ein modernes europäisches Diner, das sich abends zu einer Bar wandelt. 25 Cocktails stehen zur Auswahl, komponiert von Bar-Chef Máté Csatló.

Március 15. tér 4., [kiosk-budapest.hu](http://kiosk-budapest.hu)

**Spíler Original** steht für Street-Food, Biere von Mikrobrauereien und Weine sowie für eine entspannte Stimmung. 2012 im Ausgehviertel Gozdu Udvar gestartet, hat das Bistropub von morgens 9 bis nachts 2 Uhr geöffnet. Für Events und private Veranstaltungen eignet sich **Spíler Shanghai** mit insgesamt 120 Sitz- und 155 Stehplätzen in der 'geheimen' Bar im Untergeschoss und dem 'versteckten' Raum. Das Food-Konzept steht unter dem Motto Asia 3.0.

Király utca 13., [spilerbp.hu](http://spilerbp.hu)

## Zoltán Roy Zsidai, Zsidai Group

### Was zeichnet die Budapester Gastro-Landschaft aus?

Mit den fünf Michelin-Sterne-Restaurants heben wir uns im High-End-Segment von anderen Städten in Mitteleuropa ab. Mit interessanten und bezahlbaren Casual-Dining-Restaurants sticht Budapest ebenfalls hervor. Einige Gastronomen und Köche haben in den vergangenen Jahren wirklich interessante Bistros und Gastropubs kreiert. Sie vereinen auf eine unschlagbare Art und Weise Qualität, Erlebnis und Wert. Man sollte dran denken: Ein Restaurant-Besuch kostet im Vergleich zu westeuropäischen Großstädten die Hälfte bis zwei Drittel weniger.

Unter den Gastronomen herrscht eine unglaubliche Kooperationsbereitschaft und es entstand eine neue Vereinigung: Academy of the Pannon Gastronomy. Ich finde es sehr spannend, hier zu leben und Teil der Ära der Post-Gastro-Revolution zu sein.

### Welche Trends sehen Sie derzeit in Budapest?

Derzeit blühen die Segmente Casual Bistro und Street Food auf – einhergehend mit lokalen Lebensmitteln. Junge Menschen gehen mehr aus, reisen häufiger, sind der Gastronomie gegenüber aufgeschlossen. Spannend: Naturweine sowie Craft-Biere.

Spezialitätenkaffee wird immer populärer. Dies ist interessant, weil Budapest vor dem Weltkrieg Europas Kaffeehaus-Hauptstadt war. Eine neue Generation von Kaffee-Enthusiasten arbeitet daran, diesen Status zurückzuerlangen. Auch immer mehr Gastronomen setzen auf Kaffee, stellen Baristas ein und verwenden Bohnen aus lokalen Röstereien.

### Wie setzt sich der Mix an gastronomischen Konzepten zusammen?

Budapest ist eher bekannt für seine lokalen Formeln und Marken mit vielen unabhängigen und individuellen Stores. Begründet wird dies mit den Dekaden des Kommunismus. Die Zeit danach reichte noch nicht aus dafür, dass sich große Gruppen bilden konnten. Nur wenige haben den Roll-out geschafft und betreiben mehrere Standorte – so wie unsere Familie das tut. Allerdings sind das sehr kleine Ketten.

### Wie wird sich Budapest gastronomisch entwickeln?

Ich gehe davon aus, dass die Restaurant-Szene weiter aufblüht. Street-Food wird zu einem größeren Thema, in den Fokus rücken die ungarische und die regionalen Küchen. Gastronomen setzen sich mit der Herkunft der Zutaten auseinander und werden direkt mit den Landwirten zusammenarbeiten.

### Wie sehen Ihre Pläne für die Zukunft aus?

Wir werden uns ein paar interessante Projekte rauspicken und neue Konzepte entwickeln. Als Jamie Olivers Partner in Ungarn, Österreich und in der Schweiz werden wir dann auch in Städten wie Wien und Salzburg aktiv sein.

