

PRESSE-INFORMATION

Hungarikum steht für Exklusives aus Ungarn. Eine kleine Einführung in die Highlights der Gastronomie macht Lust auf eine Gourmet- und Weinreise in die Heimat der Magyaren – vom 20. bis 29. Januar 2017 Partnerland der Internationalen Grünen Woche (IGW) in Berlin

Berlin, 21. November 2016

Dass die perfekte Kombination aus Exklusivität, Tradition, Innovation und herausragenden Produkten der ungarischen Gastronomie zur Weltspitze gehört, steht außer Zweifel. Mit dem Ausrichten und Gewinnen des Bocuse d'Or Europa-Finales 2016 in Budapest, vergleichbar mit dem Oscar der Filmbranche, hat Ungarn sich auf der kulinarischen Landkarte Europas fest etabliert. Das beweisen auch die fünf Sterne-Restaurants in Budapest sowie 44 weitere in den Michelin-Guide aufgenommene ungarische Feinschmeckerlokale. Auch der neue **Gault&Millau Restaurant-Guide für Ungarn** ist nun erschienen! Ungarn ist das einzige Land in Mitteleuropa, dem ein eigenes Buch gewidmet wird. Die neue Ausgabe der Gourmet-Bibel bewertet 231 ungarische Restaurants und 569 Weine und stellt 163 Weingüter und 244 Hotels der oberen Klasse vor. Das Buch empfiehlt auch Lokale in der Kategorie alternative Gastwirtschaft, schreibt umfassend über die handwerklichen Bierbrauer und erwähnt trendige Kaffeeröster.

Hungarikum heißt das Stichwort, das bei der **Internationalen Grünen Woche** im Januar im Vordergrund stehen wird. Es steht für etwas wirklich Einzigartiges, was nur in Ungarn vorhanden ist und eine Gourmet-Reise ins Magyarenland schon automatisch zu einem exklusiven Genusserlebnis machen wird. Da die Augen mitessen, werden exquisite Speisen gerne auf dem legendären Herend- oder Zsolnay-Porzellan gereicht. Als wohltuender Digestif empfiehlt sich der Wein der Könige, der Tokajer oder der Pálinka, ein Edelbrand aus bestem ungarischem Obst, der nach strengem Reinheitsgebot hergestellt wird. Ein weiteres Hungarikum ist der Kalocsaer Gewürzpaprika, der seit 300 Jahren mit seiner tiefroten Farbe, seinem einzigartigen Aroma und hohem Vitamin-C-Gehalt die Sinne beeindruckt und vielen typisch ungarischen Gerichten ihren unvergleichlichen Geschmack verleiht.

Ein gutes Glas Wein rundet das Menü ab. In **22 historischen Weingebieten** wird traditionell in Ungarn Wein angebaut. Über die Landesgrenzen hinaus bekannt sind die Weinregionen um Tokaj und Eger im Norden, Villány-Siklós und Szekszárd im Süden sowie der Balaton, Somló und Sopron im Westen. Dabei wird neben international gängigen Rebsorten auf die Pflege der heimischen Raritäten großen Wert gelegt. Seltene Sorten wie der „Lindenblättrige“ (hárslevelű), „Blaustengler“ (kéknyelű), „Lämmerschwanz“ (juhfark), „Königsmädchentraube“ (királyleányka) oder „Tausendgut“ (ezerjő) werden mit viel Hingabe der Nachwelt erhalten. Gerade die jungen ungarischen Winzer finden international immer mehr Anerkennung.

UNGARISCHES TOURISMUSAMT

Wilhelmstr. 61, 10117 Berlin Tel.: +49 30 243-1460, E-Mail: sekretariat@ungarn-tourismus.de,
www.ungarn-tourismus.de, folgen Sie uns auf: [facebook.com/ungarn.tourismus](https://www.facebook.com/ungarn.tourismus)

Mehr als 300 Tage Sonnenschein, nährstoffreiche Böden, ein einzigartiges Steppenland, die Puszta und die große Erfahrung der Bauern in der Landwirtschaft schenken Ungarn scharfe und markante Gewürze, viel Obst und Gemüse. In Ungarn wird viel Wert auf Gentechnik-freie Qualität gelegt, und der **Verzicht auf Gentechnik in der Landwirtschaft** ist in Ungarn sogar in der Verfassung festgeschrieben. Gentechnisch verändertes Saatgut ist sogar schon lange verboten. Typisch ungarische Nutztiere wie das Steppenrind und das Mangalica-Wollschwein sowie hervorragende Weine und exquisite Getränke wie der Pálinka runden das Gaumenspektakel ab. Das besondere Klima Pannoniens, die mineralstoffreichen Böden und eine neue Generation an Winzern bringen ungarische Weine höchster Qualität hervor wie den Furmint aus Tokaj oder den Cabernet Franc aus Villány.

Wer Ungarn als **Gourmet-Destination** entdeckt, lässt sich auf köstliche Überraschungen mit einer kreativen Mischung aus Tradition und Innovation ein und wird in eine erlebnisreiche Welt einzigartiger Genüsse entführt. Saisonale Menüs in einer gemütlichen Csárda, ein romantisches Weingut mit umfangreichem Wellness-Angebot an einer der schönen **Weinstraßen**, eine trendige Weinbar oder ein Gourmetempel, Restaurantküchen, die Markthalle in der Hold utca mit Gourmet-Bistros oder Markthallen zum Einkaufen am Klauzál Platz, am Rákóczi Platz und natürlich die Große Markthalle mit Angeboten von typisch ungarischem Streetfood machen Appetit auf mehr. Auf zahlreichen Biomärkten in Ungarn können außerdem saisonale Produkte aus Bio-Produktionen erworben werden. Der Biomarkt in der Ruinenkneipe Szimpla, der Biomarkt Liliomkert am Balatonoberland (Káptalantóti) oder die Bauernmärkte in Hévíz und anderen Kurorten laden zum Einkaufen, Schlendern und Plaudern mit den Einheimischen ein.

Ungarn schmeckt gut – das ganze Jahr über!

UNGARISCHES TOURISMUSAMT

Wilhelmstr. 61, 10117 Berlin Tel.: +49 30 243-1460, E-Mail: sekretariat@ungarn-tourismus.de,
www.ungarn-tourismus.de, folgen Sie uns auf: facebook.com/ungarn.tourismus