



ungarn-tourismus.de

**Herzlich willkommen
zur Ungarn-Pressekonferenz
am 8. März 2016 auf der ITB 2016**

Ihre Referenten und Gesprächspartner:

- **Dr. Ádam Ruzinkó**
Stellvertretender Staatssekretär für Tourismus
- **Helmuth Meyer**
Redaktion ADAC Verlag
- **Csilla Mezösi**
Direktorin des Ungarischen Tourismusamtes
- **Bernadett Gyuricza**
Regionaldirektorin des Ungarischen Tourismusamtes
- **Marianne Salentin-Träger, Gunther Träger**
C&C Contact & Creation GmbH, Pressekoordination

**Gerne stehen wir für Ihre Fragen auch am
Ungarn Stand in Halle 2.2, Stand 209 zur Verfügung.**

UNGARISCHES TOURISMUSAMT

kostenloses internationales Infotelefon nach Ungarn: 00800 / 36 00 00 00
www.ungarn-tourismus.de · www.hungary.com

Pressekontakt:

C&C Contact & Creation GmbH, Paul-Ehrlich-Straße 27, D-60596 Frankfurt
Tel. +49 (0)69 / 963668-15, Fax -23, E-Mail ungarn-presse@cc-pr.com, Internet www.cc-pr.com



ungarn-tourismus.de

Presse-Information

Inhaltsverzeichnis:

- 1. Gäste- und Übernachtungszahlen 2015 mit deutlichem Zuwachs**
Deutsche verbringen mehr Zeit im Land
- 2. Trendziel Budapest – ADAC Reisemagazin 2/2016**
Neuer Blick auf die Hauptstadt – sowohl optisch als auch inhaltlich
- 3. BOCUSE d'OR EUROPE in Budapest**
Prestigeträchtiger Gastronomie-Contest 2016 in Budapest – Kulinarische Touren
- 4. Kulturelle Vielfalt in Ungarn erleben**
Meisterwerke, Persönlichkeiten und thematische Touren
- 5. Gesundheitstourismus in Ungarn auf dem Vormarsch**
Traditionelle Hévízser Heilmethode wird auch auf EU-Ebene unter Schutz gestellt – Ost-Ungarn legt den Schwerpunkt auf SPA

UNGARISCHES TOURISMUSAMT

kostenloses internationales Infotelefon nach Ungarn: 00800 / 36 00 00 00
www.ungarn-tourismus.de · www.hungary.com

Pressekontakt:

C&C Contact & Creation GmbH, Paul-Ehrlich-Straße 27, D-60596 Frankfurt
Tel. +49 (0)69 / 963668-15, Fax -23, E-Mail ungarn-presse@cc-pr.com, Internet www.cc-pr.com

UNGARN WEITER IM TREND

Gäste- und Übernachtungszahlen 2015 mit deutlichem Zuwachs ***Deutsche verbringen mehr Zeit im Land***

Berlin, im März 2016. Die Beliebtheit Ungarns als Urlaubsdestination nimmt auf internationaler Ebene immer weiter zu: im vergangenen Jahr konnten 6,1 Prozent mehr ausländische Gäste begrüßt werden. Der Zuwachs bei den Übernachtungen lag bei plus 4,6 Prozent gegenüber dem Vorjahr. Global betrachtet liegt die durchschnittliche Verweildauer bei 2,6 Tagen.

Der Zustrom aus dem wichtigsten Quellmarkt Deutschland hielt auch 2015 weiter an. Die Zahlen bewegen sich in nahezu gleichen Dimension wie im Vorjahr: 548.673 Ankünfte aus der Bundesrepublik konnten 2015 erfasst werden. Die Verweildauer liegt im Durchschnitt bei mehr als drei Nächten.

Der größte Zuwachs bei ausländischen Touristen kann aus Großbritannien verzeichnet werden – ein Plus von 17,6 Prozent wurde erzielt. Auch die USA zeigt einen Anstieg um 13,3 Prozent. Weitere signifikante Steigerungen kommen aus Tschechien (plus 7,6 Prozent), Rumänien (plus 7,1 Prozent) sowie Italien (plus 6 Prozent).

Nach wie vor zählt Budapest zu den beliebtesten Zielen ausländischer Gäste in Ungarn; die Landeshauptstadt und Donauknie verbuchten im vergangenen Jahr fast zehn Millionen Übernachtungen. An zweiter Stelle steht traditionsgemäß die Balaton Region mit dem weltgrößten, natürlichen Heilsee Hévíz mit 1.543.916 Ankünften, gefolgt von der Region West-Transdanubien mit dem Neusiedler See, Sopron und den großen Thermalorten Bad Bük und Bad Sárvár mit 1.104.767 Ankünften.

Gesundheitstourismus spielt eine wesentliche Rolle im Buchungsverhalten internationaler Besucher: Einen beachtlichen Gästezuwachs von 10,4 Prozent konnten 2015 die ungarischen Kurhotels verbuchen. Dabei haben sie einen Anteil an Bettenkapazitäten von 3,4 Prozent, die von kommerziellen Einrichtungen angeboten werden. 6,4 Prozent der Gäste bleiben in den Kurhotels mit Therapieabteilung und großen Thermalwasser-Landschaften. Den Großteil nehmen davon die Deutschen Gäste mit 22,2 Prozent der Gesamtbuchungen ein. Fast 50 Prozent der Übernachtungen entfallen auf einheimische Reisende.

Mit den staatlichen Steuerermäßigungen zeigte auch der Inlandstourismus gute Ergebnisse. Die Übernachtungszahlen in kommerziellen Unterkünften nahmen um 8,6 Prozent und um 9,6 Prozent in Hotels zu. Insgesamt erzielte die ungarische Hotellerie

UNGARISCHES TOURISMUSAMT

Wilhelmstr. 61, 10117 Berlin Tel.: 0 30 243-146 0, email: sekretariat@ungarn-tourismus.de,
www.ungarn-tourismus.de, folgen Sie uns auf: www.facebook.com/ungarn.tourismus

Pressekontakt:

C&C Contact & Creation GmbH, Marianne Salentin-Träger, Paul-Ehrlich-Straße 27, D-60596 Frankfurt
Tel. +49 (0)69 / 963668-37, Fax -22, E-Mail ungarn-presse@cc-pr.com, Internet www.cc-pr.com

2015 einen Bruttoumsatz von 81.834 Millionen Forint (HUF) aus dem Inlandstourismus, ein Plus gegenüber dem Vorjahr von 13,8 Prozent. Auf internationaler Ebene lag der Bruttoumsatz in 2015 bei 131.706 Millionen Forint (HUF), was einer Steigerung von 11,8 Prozent entspricht.

Dank neuer Flugverbindungen erreichen Ungarnreisende 2016 ihre Wunschdestinationen noch besser:

Ab dem 11. April 2016 wird Debrecen, Ungarns zweitgrößte Stadt im Osten des Landes, von München aus dreimal pro Woche direkt angefliegen. Laut Mitteilung der Deutschen Lufthansa AG verkehren die Bombardier CRJ900 Maschinen ganzjährig montags, mittwochs sowie freitags und bieten so von Süddeutschland aus mit weniger als zwei Flugstunden eine perfekte Verbindung zur Heimatstadt der berühmten Debreziner Wurst und der abwechslungsreichen Region rund um das UNESCO-Weltkulturerbe Hortobágy. Wizzair hat die Strecke zwischen Baden-Baden und Budapest mit Start des Winterflugplans eröffnet. Von Frankfurt, Berlin, Hamburg, Düsseldorf und Friedrichshafen aus bestehen weiterhin Charterflüge zum Hévíz Balaton Airport. Ryanair nimmt Flüge ab Berlin und Nürnberg nach Budapest auf.

Sicherlich eines der größten Veranstaltungen im Eventkalender Ungarns ist der Hamburger Hafengeburtstag im Wonnemonat 2016 – hier agieren die Magyaren als Partnerland der 862. Ausgabe des Großspektakels. Und das kommt nicht von ungefähr: Etwa 700 Hamburger Unternehmen stehen laut Handelskammer Hamburg in Geschäftsverbindungen mit Ungarn. Der Hamburger Hafen nimmt eine bedeutende Rolle als Umschlags-, Lager- und Distributionszentrum für den seeseitigen Außenhandel Ungarns ein. Zwischen dem 5. und 8. Mai präsentiert sich das Land musikalisch, optisch, vor allem aber kulinarisch von seiner „Schokoladenseite“: Neben einem Streetfood-Festival wartet ein Bühnenprogramm der Superlative auf die Besucher. Zudem begeistern junge Designer mit einer Modenschau das gespannte Publikum.

Das komplette Veranstaltungsjahr auf einen Blick gibt es im Eventkalender des Ungarischen Tourismusamts unter: www.ungarn-tourismus.de/ungarn/-/article/ungarn-veranstaltungen-2016

Auch das Agrarmarketing – ebenfalls eine Instanz des Ungarischen Tourismusamtes – vermeldet ein Rekordjahr 2015. Die wohlschmeckenden landwirtschaftlichen Produkte wurden in Höhe von 1.2 Millionen Euro nach Deutschland exportiert: ein Plus in Höhe von acht Prozent.

UNGARISCHES TOURISMUSAMT

Wilhelmstr. 61, 10117 Berlin Tel.: 0 30 243-146 0, email: sekretariat@ungarn-tourismus.de,
www.ungarn-tourismus.de, folgen Sie uns auf: www.facebook.com/ungarn.tourismus

Pressekontakt:

C&C Contact & Creation GmbH, Marianne Salentin-Träger, Paul-Ehrlich-Straße 27, D-60596 Frankfurt
Tel. +49 (0)69 / 963668-37, Fax -23, E-Mail ungarn-presse@cc-pr.com, Internet www.cc-pr.com

TRENDZIEL BUDAPEST – ADAC Reisemagazin 2/2016

Marktführer widmet Ungarns Herz ein ganzes Heft *Neuer Blick auf die Hauptstadt – sowohl optisch als auch inhaltlich*

Berlin, im März 2016. Alt doch neu, modern indes traditionell – fesselnd und faszinierend ist Budapest mit ihren vielen Gesichtern. Ungarns Metropole hat nicht nur architektonisch einiges zu bieten, sondern auch kulturell: Innovative Designer, interessante Persönlichkeiten, avantgardistische Unterkünfte, flippige Szeneviertel, atemberaubende Unterwelten und kulinarische Highlights. Das ADAC Reisemagazin hat hinter die Kulissen der Trendmetropole geschaut und präsentiert einen ganz neuen Blick auf die ungarische Hauptstadt – sowohl optisch als auch thematisch. Das Heft erscheint alle zwei Monate. Die Budapest-Ausgabe ist ab dem 21.04.2016 im Handel erhältlich.



Der Leser darf auf eine aufregende Reise quer durch das „Paris des Ostens“ gespannt sein. Ein thematischer Fokus liegt auf den zahlreichen Thermalquellen, für die die Stadt weltweit bekannt ist – innerhalb der Touristenpfade liegen nicht nur die ältesten Bäder Ungarns, sondern mehr als ein Drittel der bislang bekannten Quellen des Landes. Auf dem Cover wird auch das Széchenyi Bad, der größte Bäderkomplex Europas, in Szene gesetzt.

„Ist Budapest für Olympia 2024 gewappnet?“ Dazu wurden die Olympioniken an touristischen Plätzen expressiv inszeniert: Fechten im prunkvollen Parlament, Bogenschießen auf dem Burgberg oder Staffellauf in der Einkaufsstraße Váci utca. Budapest ist jung, dynamisch und sportlich. Das beweisen die Erlebnisse des Journalisten beim Training mit Nachwuchstalenten.

Sie hat vermutlich den höchsten IQ der Welt und geht einer außergewöhnlichen Leidenschaft nach – Schach. ADAC Reisemagazin hat nachgefragt bei Judit Polgár, die bisher alle Größen im „Spiel der Könige“ in den Schatten gestellt hat und als Coach der Nationalmannschaft in der hiesigen Disziplin agiert. Resultat ist ein packendes Interview. Eine weitere herausragende Protagonistin wird im Porträt vorgestellt: die Redaktion durfte eine adelige Journalistin in ihrem Alltag begleiten.

Nicht zu verachten ist das Budapester Szeneleben: im VII. Bezirk, die sogenannte Elisabethstadt, mit seinen angesagtesten Ruinenkneipen hat das Reisemagazin

UNGARISCHES TOURISMUSAMT

Wilhelmstr. 61, 10117 Berlin Tel.: 0 30 243-146 0, email: sekretariat@ungarn-tourismus.de,
www.ungarn-tourismus.de, folgen Sie uns auf: www.facebook.com/ungarn.tourismus

Pressekontakt:

C&C Contact & Creation GmbH, Marianne Salentin-Träger, Paul-Ehrlich-Straße 27, D-60596 Frankfurt
Tel. +49 (0)69 / 963668-37, Fax -22, E-Mail ungarn-presse@cc-pr.com, Internet www.cc-pr.com

genauer unter die Lupe genommen – ein Viertel im Umbruch. Nicht nur, weil die jüdische Kultur hier zu neuem Leben erwacht ist. Auch „schrille Unterkünfte“ gilt es zu entdecken: fünf Häuser, die nach dem Prinzip „Jugend-Stil“ geführt werden, haben für das Magazin ihre Pforten geöffnet und so einen Blick hinter die Kulissen ermöglicht.

Gourmets dürfen sich über die kulinarischen Höhepunkte in diesem Heft freuen – ganz nach dem Motto „Schwere Küche leicht gemacht“ wurden die Leckerbissen mit Witz und kreativem Scharfsinn optisch in Szene gesetzt. Wer sich für Mode interessiert, kommt ebenfalls auf seine Kosten: Die Redaktion hat drei jungen Designerinnen, die sich der Nachhaltigkeit verschrieben haben, über die Schultern geschaut. Mit ihren Schuhen, Kleidern und Hüten beweisen sie, dass auch Streetwear aus ethisch korrekter Herstellung und mit Rücksicht auf die Umwelt hip sein kann.

Akrobatisch wird es mit den Brüdern Ferenc und Viktor Rippel, die seit 25 Jahren mit Kraftakrobatik durch die Welt touren und sogar eine eigene Akademie gegründet haben, um ihre Leidenschaft an Kinder und Jugendliche weiterzugeben.

Auf „Tauchföhlung“ geht es mit einem Unterwasserfotografen, der für die Leser beeindruckende Impressionen der Molnár János Höhle eingefangen hat. Freunde exzellenter Fotografie freuen sich über eine außergewöhnliche Bilderstrecke – unter dem Arbeitstitel „Im Aufbruch“ wurden die schönsten Terrassen der Stadt abgelichtet und Personengruppen zugeordnet.



Filmreif! Was die meisten nicht wissen: Budapest spielt in der Geschichte des Films eine herausragende Rolle und zwar als „Double“ für andere Städte – wie es dazu kommt, erfahren Leser im ADAC Reisemagazin, Ausgabe 2/2016.

Bildquelle: ADAC Reisemagazin / ADAC Motorwelt

UNGARISCHES TOURISMUSAMT

Wilhelmstr. 61, 10117 Berlin Tel.: 0 30 243-146 0, email: sekretariat@ungarn-tourismus.de,
www.ungarn-tourismus.de, folgen Sie uns auf: www.facebook.com/ungarn.tourismus

Pressekontakt:

C&C Contact & Creation GmbH, Marianne Salentin-Träger, Paul-Ehrlich-Straße 27, D-60596 Frankfurt
Tel. +49 (0)69 / 963668-37, Fax -23, E-Mail ungarn-presse@cc-pr.com, Internet www.cc-pr.com

BOCUSE d'OR EUROPE in Budapest

Rotwild, Stör und Ungarischer Kaviar

Prestigeträchtiger Gastronomie-Contest 2016 in Budapest – Kulinarische Touren

Berlin, im März 2016. Am 10. und 11. Mai 2016 haben europäische Spitzenköche wieder die Möglichkeit, ihr kulinarisches Erbe und die gastronomische Signatur ihres Landes zu präsentieren: Im Herzen Ungarns, in Budapest, bringt der prestigeträchtigste Wettbewerb Bocuse d'Or Europe die gastronomische Elite Europas zusammen: Fünf Stunden und 35 Minuten haben die 20 auserkorenen Top-Gastronomen Zeit, um – unter Assistenz ihrer Commis – ihre Interpretation von Rotwild und Störkaviar unter Beweis zu stellen. Der Sieg qualifiziert für die Teilnahme an der Sirha Trade Show 2017 im französischen Lyon, wo schließlich der Titel „Bester Nachwuchskoch der Welt“ vergeben wird.

Mit dem Ausrichten des Bocuse d'Or Europe zeigt Ungarn einmal mehr, dass sich das Land der Magyaren längst auf der kulinarischen Landkarte Europas etabliert hat. Der Geschichte des Landes entsprechend, profitiert die Küche von zahlreichen ausländischen Einflüssen. Weltweit als die Nation des Gulasch bekannt, hat Ungarn eine signifikante gastronomische Veränderung durchlaufen. Neue Gewürze, aufpolierte traditionelle Rezepte und fusion-cuisine haben eine Generation junger ungarischer Köche befähigt, ihre eigene kulinarische Kultur und einen individuellen Stil einzuführen. Mit Erfolg: Bereits in 2013 und 2015 repräsentierten zwei herausragende Talente ihr Land im Finale des Bocuse d'Or Europe. Nun zählt Budapest bereits vier michelingekrönte Restaurants. Das Ausrichten des diesjährigen Gastronomie-Wettbewerbs stellt Ungarn vor eine neue Herausforderung. „Wir wollen die junge Generation dabei unterstützen, ein superbes kulinarisches Abenteuer zu erleben und einen innovativen Beitrag zur europäischen Geschmackswelt zu liefern“, so der ungarische Chefkoch Zoltán Hamvas. Zudem ist Ungarn das einzige unter den osteuropäischen Ländern, das über einen eigenen Gault & Millau Führer verfügt; erstmalig erschienen in 2012.

Darüber hinaus hat das ungarische Gault & Millau ein Zertifizierungssystem für gute Qualität eingeführt: das Gütesiegel „Goldenes Band“. Dass die Magyaren auf die Verarbeitung von gesunden und qualitativ hochwertigen Produkten achten, zeigt sich in der Verfassung niedergeschriebenen Anbauverbot gentechnisch veränderter Pflanzen – derzeit als einziges Land.

UNGARISCHES TOURISMUSAMT

Wilhelmstr. 61, 10117 Berlin Tel.: 0 30 243-146 0, email: sekretariat@ungarn-tourismus.de,
www.ungarn-tourismus.de, folgen Sie uns auf: www.facebook.com/ungarn.tourismus

Pressekontakt:

C&C Contact & Creation GmbH, Marianne Salentin-Träger, Paul-Ehrlich-Straße 27, D-60596 Frankfurt
Tel. +49 (0)69 / 963668-37, Fax -22, E-Mail ungarn-presse@cc-pr.com, Internet www.cc-pr.com

Folgende Länder haben sich für die Teilnahme am Bocuse d'Or Europe qualifizieren können: Belgien, Bulgarien, Dänemark, Deutschland, Estland, England, Finnland, Frankreich, Island, Italien, Kroatien, Norwegen, Niederlande, Österreich, Russland, Schweden, die Schweiz, Spanien, die Türkei und Ungarn. Neben technischen Fertigkeiten, Kreativität und Persönlichkeit, fließt zudem die Präsentation des kulinarischen wie kulturellen Erbes in die Bewertung mit ein. Für Deutschland konnte sich Marvin Böhm, Junior Sous Chef aus Wolfsburg (Restaurant Aqua) qualifizieren.

Kulinarische Touren durch Budapest

Für all diejenigen, die Ungarns Metropole gerne auf dem Rad erkunden möchten, hat BudaBike Tours genau das Richtige: Während der „Bite & Bike kulinarischen Tour Budapest“ bestaunen Interessierte nicht nur die fantastischen Sehenswürdigkeiten Budapests, sondern lernen auch die ein oder andere Gaumenfreude kennen. Ein weiteres Highlight des Anbieters ist die „Kesselgulasch-Tour“. Gulasch gilt als das Nationalgericht der Ungarn. Wie der Name bereits verrät, dreht sich während der Kesselgulasch-Radtour alles um den beliebten Eintopf: Die Radtour durch Budapest führt vorbei an den eindrucksvollsten Plätzen und Attraktionen der Stadt; einen authentischen Eindruck der Lebenskultur der Magyaren erhalten die Teilnehmer beim gemeinsamen Kochen mit Einheimischen von feurigem Kesselgulasch. Highlight: Die Nachttour zurück in das Herz von Budapest über die magisch beleuchtete Kettenbrücke. Details und Buchung unter www.budabike.com/de/kesselgulasch-radtour/.

Noch mehr Kulinarik gibt es während der „Taste around Budapest Tour“: Die besten Restaurants, Street Food Plätze und Süßwarenläden sowie passionierte Gastronomen gilt es während dieser Tour kennenzulernen. Als Appetizer Lángos, als Hauptgang gefüllte Kohlroulade und danach süffiger Pálinka in einer der berühmten Ruinen Bars – alles was das kulinarische Herz begehrt wird hier geboten. Alle kulturellen Facetten des Landes vereint in lukullischen Hochgenüssen. Interessierte gelangen über folgenden Link zur Buchung: underguide.com/taste-around-budapest-tour.

In unmittelbarer Nähe der Freiheitsbrücke befindet sich die kulinarische Hauptattraktion Budapests: Die Markthalle wurde 1890 errichtet und bietet seither ein vielfältiges Angebot an Waren und interessanter Einkaufsmöglichkeiten für jedermann. Um frisches Obst und Gemüse sowie authentische ungarische Spezialitäten zu genießen, treffen sich Feinschmecker mit Vorliebe in der Hold utca 13: die Markthalle Belvárosi Piac ist ein „Lokal“, wo Tradition und Moderne zu einer kulinarischen Harmonie verschmelzen. Neben regionalen Produkten genießen Neugierige trendig zubereitetes Street Food und Gourmet Bistro Speisen von den Spitzenrestaurants der Stadt.

2

UNGARISCHES TOURISMUSAMT

Wilhelmstr. 61, 10117 Berlin Tel.: 0 30 243-146 0, email: sekretariat@ungarn-tourismus.de,
www.ungarn-tourismus.de, folgen Sie uns auf: www.facebook.com/ungarn.tourismus

Pressekontakt:

C&C Contact & Creation GmbH, Marianne Salentin-Träger, Paul-Ehrlich-Straße 27, D-60596 Frankfurt
Tel. +49 (0)69 / 963668-37, Fax -23, E-Mail ungarn-presse@cc-pr.com, Internet www.cc-pr.com

IM ZEICHEN VON MUSIK UND KULTUR

Kulturelle Vielfalt in Ungarn erleben

Meisterwerke, Persönlichkeiten und thematische Touren

Berlin, im März 2016. Ungarn ist ein Land kultureller Vielfalt, das spiegelt sich nicht zuletzt in den geplanten Events wider. Aber nicht nur das: Auch Reiseveranstalter haben die hohe Nachfrage musisch interessierter Gäste erkannt – Violin Travel bietet als erste Reiseagentur auf dem ungarischen Markt „musikalische“ Tagestouren und Walking Trips an.

Das Budapester Frühlingsfestival gilt seit mehr als 30 Jahren als größtes Kulturfestival in Ungarn. Die Veranstaltungsreihe mit internationalen Künstlern und Ensembles wird überall auf der Welt mit regem Interesse verfolgt. Vom 8. bis 24. April 2016 dürfen Kulturliebhaber auf ein abwechslungsreiches Programm mit hochkarätigen Akteuren gespannt sein. Musikalisch wird der Bogen von Orchester- und Kammermusik bis zur Oper, Operette und Volksmusik gespannt. Zu Ehren von Franz Liszt – herausragende Persönlichkeit der ungarischen und universalen Musikgeschichte – stehen erneut Stücke des Komponisten auf dem Spielplan. Darunter auch eines seiner Meisterwerke „Christus“. Außerdem wird in 2016 der 135. Geburtstag von Béla Bartók gefeiert, der sich ebenfalls im Programm niederschlägt. Das Eröffnungskonzert des Budapest Festivalorchesters wird unter der Leitung von David Robertson und Mitwirkung von Kim Kashkashian stehen. Abgerundet wird das Spektakel von Überraschungen oder der „Promenade zur Festivaleröffnung“, bei der sich Besucher aktiv mit einbringen können. Auch der Sommer steht in Budapest im Zeichen von Musik und Kultur – insbesondere von Romantik. An zwölf Wochenenden von Juni bis August heißt es auf der berühmten Margareteninsel Bühne frei für „Erlebnis und Rekreation“. Auftakt machen am 10. Juni die Nationale Philharmoniker – dirigiert von Zoltán Kocsis – mit einem romantischen Klassiker: einem Tschaikowsky Klavierkonzert in b-moll. Das Monte Carlo Ballett präsentiert den Klassiker Romeo und Julia am 5. August 2016. Der ungarische Nationalfeiertag am 20. August ist gleichermaßen das Finale des Festivals. Dieser Tag will gebührend zelebriert werden: Unter dem Titel „Virtuosen – großes Festkonzert“ haben die jungen Talente aus der weltweit ersten Talentshow in klassischer Musik sowie weitere Stargäste ein Festprogramm der Superlative vorbereitet, dessen Bestandteil unter anderem die Live-Übertragung des rauschenden Feuerwerks ist. Die Ticketpreise liegen zwischen 5.000 und 10.000 HUF (16-35 €). Karten können unter szervezes@szabadter.hu angefordert werden.

UNGARISCHES TOURISMUSAMT

Wilhelmstr. 61, 10117 Berlin Tel.: 0 30 243-146 0, email: sekretariat@ungarn-tourismus.de,
www.ungarn-tourismus.de, folgen Sie uns auf: www.facebook.com/ungarn.tourismus

Pressekontakt:

C&C Contact & Creation GmbH, Marianne Salentin-Träger, Paul-Ehrlich-Straße 27, D-60596 Frankfurt
Tel. +49 (0)69 / 963668-37, Fax -22, E-Mail ungarn-presse@cc-pr.com, Internet www.cc-pr.com

Das Kulturerbe Ungarns manifestiert sich vor allem in klassischer Musik. Um diesen musischen Schatz für Interessierte erlebbar zu machen, hat die Reiseagentur Violin Travel als erste auf dem ungarischen Markt interaktive Tagestouren sowie Walking Trips konzipiert. So buchen Kulturliebhaber beispielsweise eines der Premium Festival Angebote: Unter der Leitung professioneller Musik- und Kunsthistoriker lernen Gruppen das Kulturerbe und klassische Musik in Budapest auf authentische Art und Weise kennen. Jährlich zwischen dem 1. und 25. Dezember 2016 bietet beispielsweise das Package „Weihnachtskonzerte – Highlights – Adventszeit in Budapest“ eine ganz besondere Weihnachtsatmosphäre mit klassischen Konzerten, Chor-, Opern- und Ballettvorführungen inklusive Besuch der glitzernden Weihnachtsmärkte der ungarischen Hauptstadt. Eine sogenannte Walking Tour für Gruppen oder Einzelpersonen ist zum Beispiel das Programm „Ungarisches Volkstanzhaus in Budapest“: Die ungarische Tanzhausmethode „Táncház“ gilt als einer der ältesten und temperamentvollsten Tänze weltweit; 2011 hat UNESCO sie zum immateriellen Weltkulturerbe ernannt. Teilnehmer haben während der dreistündigen Tour die Chance, diese selbst zu erlernen und volkstümlich zu musizieren. Weiterführende Informationen stehen abrufbereit unter www.violintravel.com.

Ein großer Tag für den Ungarischen Film: Mit dem Oscar für das beste nicht-englischsprachige Werk hat die Filmakademie „Son of Saul“ des ungarischen Regisseurs László Nemes (39) ausgezeichnet. Es ist der Debütfilm von Nemes, der einst Assistent bei Regielegende Béla Tarr war. Der Film wurde in Cannes mit dem Großen Preis der Jury ausgezeichnet und gewann bereits den Golden Globe, ebenfalls in der Kategorie „nicht-englischsprachiger Film“. Am 10. März 2016 wird das Holocaust Drama im Hackesche Höfe Kino Berlin Mitte gezeigt.

UNGARISCHES TOURISMUSAMT

Wilhelmstr. 61, 10117 Berlin Tel.: 0 30 243-146 0, email: sekretariat@ungarn-tourismus.de,
www.ungarn-tourismus.de, folgen Sie uns auf: www.facebook.com/ungarn.tourismus

Pressekontakt:

C&C Contact & Creation GmbH, Marianne Salentin-Träger, Paul-Ehrlich-Straße 27, D-60596 Frankfurt
Tel. +49 (0)69 / 963668-37, Fax -23, E-Mail ungarn-presse@cc-pr.com, Internet www.cc-pr.com

Orchestre de Chambre de Lausanne ▪ René Jacobs
Martin Haselböck ▪ Daniele Gatti ▪ Denis Matsuev
John Malkovich ▪ Natalie Dessay ▪ Philippe Cassard
Akademie für Alte Musik Berlin ▪ RIAS Kammerchor
Pumeza Matshikiza ▪ Mahler Chamber Orchestra
Komische Oper Berlin ▪ The Shanghai Quartet
Orchestre de Chambre de Lausanne ▪ René Jacobs
Martin Haselböck ▪ Daniele Gatti ▪ Denis Matsuev
John Malkovich ▪ Natalie Dessay ▪ Philippe Cassard
Akademie für Alte Musik Berlin ▪ RIAS Kammerchor
Pumeza Matshikiza ▪ Mahler Chamber Orchestra
Komische Oper Berlin ▪ The Shanghai Quartet

Budapest
Spring
Festival



Spring Festivities

Orchestre de Chambre de Lausanne ▪ René Jacobs
Martin Haselböck ▪ Daniele Gatti ▪ Denis Matsuev
John Malkovich ▪ Natalie Dessay ▪ Philippe Cassard
Akademie für Alte Musik Berlin ▪ RIAS Kammerchor
Pumeza Matshikiza ▪ Mahler Chamber Orchestra
Komische Oper Berlin ▪ The Shanghai Quartet
Orchestre de Chambre de Lausanne ▪ René Jacobs
Martin Haselböck ▪ Daniele Gatti ▪ Denis Matsuev
John Malkovich ▪ Natalie Dessay ▪ Philippe Cassard
Akademie für Alte Musik Berlin ▪ RIAS Kammerchor
Pumeza Matshikiza ▪ Mahler Chamber Orchestra
Komische Oper Berlin ▪ The Shanghai Quartet

March 31 Liszt Academy
Orchestre de Chambre de Lausanne
Conductor: **Bertrand de Billy**

April 1 Liszt Academy
Pumeza Matshikiza Aria Recital
The works of Mozart, Puccini, Dvořák and Gershwin

April 3 Müpa Budapest – Béla Bartók National Concert Hall
Call Me God
The final speech of a resigning dictator, for organ, electronics
Cast: John Malkovich, Florian Boesch, Franz Danksagmüller,
Martin Haselböck
Concept and text: Michael Sturminger
Musical concept: Martin Haselböck

April 5 Müpa Budapest – Béla Bartók National Concert Hall
Piano Recital by Denis Matsuev

April 13 Liszt Academy
Natalie Dessay (vocal)
and Philippe Cassard (piano) in Concert

April 15 Müpa Budapest – Béla Bartók National Concert Hall
Akademie für Alte Musik Berlin
Featuring: RIAS Kammerchor
Conductor: René Jacobs

April 17 Müpa Budapest – Béla Bartók National Concert Hall
Mahler Chamber Orchestra
The works of Schubert and Schoenberg
Conductor: Daniele Gatti

April 19/20 Erkel Theatre
W. A. Mozart: The Magic Flute
Performance by Komische Oper Berlin
Staging: Suzanne Andrade, Barrie Kosky
Conductor: Henrik Nánási

April 22 Liszt Academy
The Shanghai Quartet
The works of Beethoven, Schubert and „ChinaSong’s” selection

For more information:
+36 1 555 3301 | 269 0470

www.btf.hu



BUDAPEST



Gesundheitstourismus in Ungarn auf dem Vormarsch

Traditionelle Hévízer Heilmethode wird auch auf EU-Ebene unter Schutz gestellt – Ost-Ungarn legt den Schwerpunkt auf SPA

Berlin, im März 2016. Mit mehr als 1.000 Thermalquellen und dem mediterranen Mikroklima bietet Ungarn optimale Bedingungen für einen ausgedehnten Kur- und Erholungsurlaub. Die Auswahl reicht von reiner Entspannung in kleinen familiären Thermalbädern, Campingplätzen in der direkten Nachbarschaft über Heilbäder mit 5-10 Hektar Grünfläche, bis hin zum wohl berühmtesten Thermal-Badesee in Bad Hévíz. Die hervorragenden Badeeinrichtungen mit „Alles unter einem Dach“ Konzept, die gute Infrastruktur und die vielen Ausflugsmöglichkeiten haben Ungarn zweifelsohne zu einem der beliebtesten Kurreiseziele der Welt gemacht. Nun soll die Traditionelle Hévízer Heilmethode sogar von der Europäischen Union anerkannt und zertifiziert werden. Eine Entscheidung wird im Oktober dieses Jahres erwartet.

Der Bad Hévízer See ist der größte, biologisch aktive Thermalsee weltweit. Der hohe Gehalt an Kalzium, Magnesium und Wasserstoff-Karbonat wirkt sich vor allem bei Rheuma und bewegungsorganischen Krankheiten positiv aus und führt langfristig zu einer signifikanten Verbesserung. Die Traditionelle Hévízer Heilkur wird ausschließlich von erfahrenen, deutschsprachigen Spezialisten durchgeführt – Ärzte und Therapeuten stellen für die Gäste jeweils einen individuellen Behandlungsplan zusammen. Um die auf der Heilwirkung des Hévízer Thermalsees beruhenden Therapien zu akkreditieren, hat die Stadt eine eigene Schutzmarke kreiert. Hotels und Einrichtungen, die die Traditionelle Hévízer Heilmethode umsetzen, werden künftig berechtigt sein, das entsprechende Wappen als Aushängeschild zu verwenden. Jede dieser Institutionen wird somit bestätigt, dass sie über den entsprechenden fachlichen Hintergrund sowie eine medizinische Infrastruktur verfügt. So müssen beispielsweise Thermalwasserbecken, Gewichtsbad und Schlammbad vorhanden sein, um das Gütesiegel erlangen zu können. Im Idealfall sollte der Gesundheitsurlaub mindestens zwei Wochen betragen. Jüngst wurde der Thermalsee bereits zum Hungarikum erklärt.

Auch Ostungarn nimmt eine wichtige Rolle auf dem Gesundheitsmarkt ein: zwei Drittel der ungarischen Thermalbäder (85), 30 qualifizierte SPAs und fünf qualifizierte Kurorte befinden sich in der Puszta Region. Von der neuen Lufthansa-Verbindung zwischen München und Debrecen hofft die Region, dass sich der deutlich über dem nationalen Durchschnitt existierende Gästezuwachs auch auf dem deutschen Markt erweitern wird. Vor allem dank der Bäderaufwertungen und die damit einhergehende qualitative Entwicklung der Unterkünfte zeigt die Region östlich der Donau ein deutliches

UNGARISCHES TOURISMUSAMT

Wilhelmstr. 61, 10117 Berlin Tel.: 0 30 243-146 0, email: sekretariat@ungarn-tourismus.de,
www.ungarn-tourismus.de, folgen Sie uns auf: www.facebook.com/ungarn.tourismus

Pressekontakt:

C&C Contact & Creation GmbH, Marianne Salentin-Träger, Paul-Ehrlich-Straße 27, D-60596 Frankfurt
Tel. +49 (0)69 / 963668-37, Fax -22, E-Mail ungarn-presse@cc-pr.com, Internet www.cc-pr.com

Umsatzwachstum von inländischen Besucher sowie Gästen aus dem Nachbarländern. 2015 wurde Hajdúszoboszló mit 1.130.113 Übernachtungen das beliebteste Urlaubsziel in den ländlichen Regionen des Landes. Das Burgbad von Gyula (Várfürdő) wurde im letzten Jahr zum besten Erlebnisbad des Jahres ausgezeichnet. In 2016 konzentriert sich die Puszta Region auf die intensive Marketing-Arbeit, um die buchbaren Angebote bei den deutschen Reisebüros zu erweitern.

Wer Gesundheitsurlaub mit Romantik, Ruhe und familiärer Atmosphäre verbinden möchte, findet auch interessante Möglichkeit in der Kombination mit Camping. Die führenden Thermalbäder verfügen über einen modernen Campingplatz für Wohnmobile mit direkter Verbindung zum Thermalbad. Inklusive: Camper haben unbegrenzten Zugang zu den modernen Thermal- und Kurzentren mit neuesten therapeutischen Einrichtungen. Wer saunieren, erholsame Massagen oder Beauty-Anwendungen genießen möchte, bucht diese einfach vor Ort hinzu. Weiterführende Informationen stehen abrufbereit: www.ungarn-tourismus.de/thermalcampingplatze

Gesundheit ist immer mit ausreichend Bewegung verbunden. Im Bereich Aktiv-Tourismus hat Ungarn ebenfalls einiges zu bieten:

Den Velence-See bei Budapest kann man auf einem 40 Kilometer langen neuen Radweg ebenso umfahren wie den Theiß-See im Osten des Landes. Der Donauradweg Euro-Velo 6 wird weiter ausgebaut und mit einem neuen Radweg bis 2020 von Budapest aus mit dem Balaton verbunden. Die Region West-Balaton wurde zu einer Musterregion für Radtouren: Standardisierter Radverleih an sechs Orten, neue Beschilderungen, Pannendienst, Qualifikationssystem „Fahrradfreundlich“ für Unterkünfte, Gaststätten, Attraktionen, themenbezogene Radtouren, Radkarten und 25 neue Radraststationen stehen für eine neue Qualität.

Neue Standards erlebt man auch während der „Blauen Tour“. Mit einer Länge von 1128,2 Kilometern und 30.213 Höhenmetern eignet sich diese Wandertour vor allem für Fortgeschrittene. Regelmäßig trifft man auf Stempelstationen für die ungarische Wandernadel, die sich teilweise in ursprünglichen Dorfkneipen befinden – Ungarn authentisch! Entlang der Blauen Tour wurden Beschilderungen und Markierungen erneuert, auch Aussichtstürme renoviert oder neu gebaut. Auf den Fernwanderwegen – mit drei Hauptabschnitten – befinden sich die drei großen Abschnitte der Blauen Landestour: nördlicher Teil des Landes (1.128 km), Südtransdanubische Blaue Tour

UNGARISCHES TOURISMUSAMT

Wilhelmstr. 61, 10117 Berlin Tel.: 0 30 243-146 0, email: sekretariat@ungarn-tourismus.de,
www.ungarn-tourismus.de, folgen Sie uns auf: www.facebook.com/ungarn.tourismus

Pressekontakt:

C&C Contact & Creation GmbH, Marianne Salentin-Träger, Paul-Ehrlich-Straße 27, D-60596 Frankfurt
Tel. +49 (0)69 / 963668-37, Fax -23, E-Mail ungarn-presse@cc-pr.com, Internet www.cc-pr.com

(561 km) sowie die Blaue Tour in der Tiefebene (860 km). Weitere Informationen stehen abrufbereit unter: www.kektura.hu

UNGARISCHES TOURISMUSAMT

Wilhelmstr. 61, 10117 Berlin Tel.: 0 30 243-146 0, email: sekretariat@ungarn-tourismus.de,
www.ungarn-tourismus.de, folgen Sie uns auf: www.facebook.com/ungarn.tourismus

Pressekontakt:

C&C Contact & Creation GmbH, Marianne Salentin-Träger, Paul-Ehrlich-Straße 27, D-60596 Frankfurt
Tel. +49 (0)69 / 963668-37, Fax -23, E-Mail ungarn-presse@cc-pr.com, Internet www.cc-pr.com