



Pressematerial des Ungarischen Tourismusamtes zur CMT 2014

1. Deutschland wichtigster Quellmarkt

Von Januar bis Oktober 2013 lag die Zahl der internationalen Gäste in Ungarn bei knapp vier Millionen, dies entspricht einem Plus von 5,5 Prozent (Quelle: Ungarisches Statistikamt) gegenüber dem Vorjahreszeitraum. Auch die Hoteliers hatten Grund zur Freude: Sie konnten ein Plus von 5,1 Prozent verzeichnen.

2. Urlaub vom Schmerz – Gesund werden an der westungarischen Bäderstraße

Wellness- und Kururlaub im Land der Magyaren hat immer wieder neue, faszinierende Facetten zu bieten, die eine Wohlfühl-Reise oder ein Kurlaub im Rahmen eines Therapieplans zu jeder Jahreszeit wert sind. Und die Herzlichkeit, mit der Gäste in Ungarn aufgenommen werden, lassen zurückgekehrte Ungarn-(K)Urlauber immer wieder vom Land der Magyaren schwärmen.

3. Klassik meets Moderne – Opern made in Ungarn

Ungarns reiche, 300-jährige Musik-Tradition begeistert Einheimische und Besucher. In den vergangenen Jahren hat sich ein wahrer Hype um die klassische Musik gebildet: Die Oper ist Mode geworden. Dabei scheuen sich die Komponisten nicht, sich an andere Musikrichtungen heranzuwagen. Zuletzt erforschte Erika Miklósa sogar die Übergänge zwischen Techno und klassischer Oper.

4. Über Stock und über Stein: Radfahren am Balaton

Wer glaubt, dass es am Balaton außer dem Gang ins Strandbad oder Wassersport nicht viel zu erleben gäbe, der irrt gewaltig. Aktivurlauber

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, Uta Idstein, Paul-Ehrlich-Straße 27, D-60596 Frankfurt
Tel. +49 (0)69 / 963668-15, Fax -22, E-Mail ungarn-presse@cc-pr.com, Internet www.cc-pr.com



ungarn-tourismus.de

Presse-Information

erkunden auf dem Drahtesel die über 200 Kilometer weite Natur rund um den See.

5. Hefeknödel und Stiffulder – ungarndeutsche Köstlichkeiten

Die Schwäbische Türkei ist die größte deutsche Sprachinsel im heutigen Ungarn, die durch die seit 1000 Jahren bestehende gemeinsame Heimat zahlreicher Völker und Volksgruppen entstanden ist. Vor allem Deutsche wanderten aus verschiedenen Gebieten ein – darunter auch zahlreiche Schwaben. Eine Vielzahl an Volksbräuchen und die deutschstämmige, in Ungarn „schwäbische“ genannte, Gastronomie werden bis heute gepflegt.

6. Bad Harkány – Wellness für Körper und Seele

Rund zwei Stunden vom Balaton und rund 30 Kilometer von Pécs entfernt liegt der Kurort Bad Harkány. Erholung erfahren Gäste hier nicht nur dank des heilenden Wassers, auch die wunderschöne, unberührte Natur sowie die gastfreundlichen Einwohner versprechen einen Urlaub, der alle Sinne anspricht.

Unsere Foto-Tipps:

Alle Fotos, die in diesem Pressedienst enthalten sind, sind honorarfreie PR-Fotos und können per Hyperlink heruntergeladen werden. Einfach mit der rechten Maustaste auf das Bild klicken, Hyperlink öffnen und Download starten. Copyright: Ungarisches Tourismusamt. Digitales Bildmaterial finden Sie auch auf der Website des Ungarischen Tourismusamtes (<http://visit-hungary.com/photo-archives>).

Gerne stehen wir Ihnen auch persönlich für Foto- und andere Anfragen zur Verfügung,

herzliche Grüße

Ungarisches Tourismusamt Pressekoordination
c/o C&C Contact & Creation GmbH

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, Uta Idstein, Paul-Ehrlich-Straße 27, D-60596 Frankfurt
Tel. +49 (0)69 / 963668-15, Fax -22, E-Mail ungarn-presse@cc-pr.com, Internet www.cc-pr.com



Presse-Information

Deutschland wichtigster Quellmarkt

Von Januar bis Oktober 2013 lag die Zahl der internationalen Gäste in Ungarn bei knapp vier Millionen, dies entspricht einem Plus von 5,5 Prozent (Quelle: Ungarisches Statistikamt) gegenüber dem Vorjahreszeitraum. Auch die Hoteliers hatten Grund zur Freude: Sie konnten ein Plus von 5,1 Prozent verzeichnen.

CMT Stuttgart, 10. Januar 2014. Aus Deutschland vermeldet das Ungarische Tourismusamt einen konstanten Gästezuwachs. Rund 500.000 deutsche Gäste haben das Land an der Donau in den ersten zehn Monaten 2013 bereist. „Wir freuen uns sehr, dass die positive Entwicklung anhält. Deutschland ist und bleibt auch 2014 unsere wichtigste Säule für den Tourismus. Die Zahlen freuen uns besonders, da die steigende Anzahl der Kreuzfahrt-Touristen, deutschen Immobilienbesitzer und Pensionäre in der Statistik nicht erfasst werden“, so Deutschlanddirektorin Csilla Mezösi. Ebenfalls eine starke Nachfrage verzeichnet Ungarn aus den Nachbarländern, Israel, Russland und Großbritannien sowie aus den USA.

Publikumsmagnet: Budapest und Balaton

Zu den wichtigsten touristischen Regionen zählten auch 2013 die Hauptstadt und das „Meer der Ungarn“. Budapest ist wegen seines hochwertigen Angebots und zahlreicher Festivals immer öfter auch bei jungen Menschen sehr beliebt. 8,1 Prozent mehr Gäste haben von Januar bis Oktober 2013 im Vergleich zum Vorjahreszeitraum die Donaumetropole bereist. Aber auch die Regionen rund um den Balaton und in West-Ungarn erfreuten sich zwischen Januar und Oktober 2013 größter Beliebtheit bei ausländischen Gästen. Nicht nur die sanften Strände und das angenehm warme Wasser machen den größten Binnensee Europas so einzigartig – auch Aktivurlauber erkunden auf und um den See das „Meer der Ungarn“. West-Ungarn lockt viele ausländische Gäste mit zahlreichen Bädern, stimmungsvollen

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, Uta Idstein, Paul-Ehrlich-Straße 27, D-60596 Frankfurt
Tel. +49 (0)69 / 963668-15, Fax -22, E-Mail ungarn-presse@cc-pr.com, Internet www.cc-pr.com



ungarn-tourismus.de

Presse-Information

Städten, wie beispielsweise Sopron, das vor 25 Jahren bei der Grenzöffnung eine wichtige Rolle spielte und ein bekanntes Weinbaugebiet ist. Ebenfalls einen Gästezuwachs verzeichnen die südliche Tiefebene (plus 4,6 Prozent), die nördliche Tiefebene (plus 3,8 Prozent) sowie die Region um den Theiß-See (plus 7,2 Prozent).

Die Deviseneinnahmen aus dem Tourismus sind in den ersten neun Monaten mit 7,7 Prozent im Vergleich zu 2012 gestiegen und haben einen bedeutenden Wert (1.845 Millionen Euro Devisenbilanz) in der ungarischen Wirtschaft.

Erholung im Land der Magyaren: Gesundheitsangebote in Ungarn

10,5 Prozent an internationalen Erholungssuchenden haben zwischen Januar und Oktober 2013 in den zahlreichen Kurhotels des Landes eingekcheckt. Damit bleibt der Bereich „Gesundheitstourismus“ auf konstant hohem Niveau. Wichtigster Quellmarkt hier ist Deutschland.

„Auch 2014 liegt einer unserer Schwerpunkte auf dem Gesundheitstourismus“, erklärt Mezösi. „Im Jahr 2013 konnten wir die Anzahl der Starts und Landungen im Hévíz Balaton Airport im Vergleich zu 2012 stabil halten. Die Anzahl der Gäste, die mit Fluganreise ein Wellness und Kur-Pauschalarrangement gebucht haben, konnte leicht gesteigert werden. Eine starke Steigerung haben wir allerdings nur im Flug-Angebot festgestellt, hier konnten die Zahlen gegenüber 2012 verdreifacht werden. Damit ist das Interesse, auch in der Vor- und Nachsaison am Balaton und in der Balatonregion einen Gesundheits- oder Wellnessurlaub zu verbringen, eindeutig gestiegen“, so Mezösi.

Nähere Informationen am Ungarn-Stand in Halle 4, Stand C70 und unter www.ungarn-tourismus.de.

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, Uta Idstein, Paul-Ehrlich-Straße 27, D-60596 Frankfurt
Tel. +49 (0)69 / 963668-15, Fax -22, E-Mail ungarn-presse@cc-pr.com, Internet www.cc-pr.com



ungarn-tourismus.de

Presse-Information

Urlaub vom Schmerz – Gesund werden an der westungarischen Bäderstraße

Wellness- und Kururlaub im Land der Magyaren hat immer wieder neue, faszinierende Facetten zu bieten, die eine Wohlfühl-Reise oder ein Kurlaub im Rahmen eines Therapieplans zu jeder Jahreszeit wert sind. Und die Herzlichkeit, mit der Gäste in Ungarn aufgenommen werden, lassen zurückgekehrte Ungarn-(K)Urlauber immer wieder vom Land der Magyaren schwärmen.



CMT Stuttgart, 10. Januar 2014.
Mehr als 1.300 Thermalquellen, 83 qualifizierte Heilbäder und 16 anerkannte Kurorte – Ungarn ist die Gesundheitsdestination

Nummer 1! Schon lange kein Geheimtipp mehr ist der Kur- und Badeort Bad Hévíz an der westungarischen Bäderstraße, der bereits 1795 zum Kurbad ernannt wurde. Heute ist Bad Hévíz der bedeutendste Kurort an der Westungarischen Bäderstraße. Mit mehr als einer Million Übernachtungen ist die kleine Stadt nach Budapest der meistbesuchte Ort in Ungarn. Ihren hervorragenden Ruf als Kurbad verdankt Bad Hévíz den zahlreichen Kurabteilungen mit ihren erfahrenen Ärzten und einem unterirdischen Schatz: Im vulkanischen Boden unweit des Balaton fließen hunderte heiße Heilquellen. Deren Wasser ist mit Mineralien, Schwefel, Hydrogenkarbonat, Kohlensäure und Kalzium angereichert. Das Spektrum der Anwendungen, bei denen das Thermalwasser eine zentrale Rolle spielt, reicht von klassischen Heilmassagen über elektrotherapeutische Behandlungen wie Stangerbäder bis hin zu innovativen Therapieformen wie die Kältesauna oder TENS (Transkutane elektrische Nervenstimulation). In Bad Hévíz verfügen die meisten Hotels über eigene Heilquellen.

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, Uta Idstein, Paul-Ehrlich-Straße 27, D-60596 Frankfurt
Tel. +49 (0)69 / 963668-15, Fax -22, E-Mail ungarn-presse@cc-pr.com, Internet www.cc-pr.com



Presse-Information

Der größte Heilsee der Erde

Die größte Attraktion des Kurortes ist der mitten in der Stadt gelegene Heilsee, der größte biologisch aktive See seiner Art auf der Welt. Im Wasser sind eine Vielzahl medizinisch aktiver Substanzen wie Schwefel, Kohlendioxid, Kalzium, Magnesium und das leicht radioaktive Radon gelöst. Die Wärme des Wassers – selbst im Winter sinkt die Temperatur nie unter 23° C – und der Druck wirken auf den erkrankten Organismus wie eine permanente Mikromassage. Aber auch die biologische und chemische Wirkung der Mineralstoffe machen sich die Therapeuten zunutze. Gerade der Schlamm, der als natürliche Ressource den Seeboden bedeckt, wirkt gegen viele chronisch-entzündliche / degenerative Erkrankungen der Gelenke bzw. des Bewegungsapparats wie Gelenkrheumatismus, Arthritis, Arthrose, Osteoporose, nach Operationen und bei Frakturen. Aber nicht nur Krankheiten des Bewegungsapparates, sondern auch gynäkologische Leiden oder gastroenterologische Erkrankungen (Magen-Darmtrakt) werden durch Trinkkuren behandelt.

Ein Praxisbeispiel:

Langsam gleitet Judith Schneider ins therapeutische Becken. Das Wasser ist handwarm, sein Geruch metallisch. An ihren Beinen trägt sie Manschetten, die zusammen zehn Kilo auf die Waage bringen. Ein Physiotherapeut tritt hinter die zierliche Frau und schließt eine Halterung um Hals und Nacken. An zwei Haltegriffen, die aus der Beckenwand ragen, hält sie sich fest; nun schwebt sie im warmen Thermalwasser und schließt die Augen. Die Gewichte ziehen an den Beinen, der Rücken wird durch die Anwendung gestreckt, nun ziehen sich die Bandscheiben wieder in ihre natürliche Position zurück. Knapp zwanzig Minuten dauert die Behandlung, dann verlässt die Achtundvierzigjährige entspannt das Becken.

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, Uta Idstein, Paul-Ehrlich-Straße 27, D-60596 Frankfurt
Tel. +49 (0)69 / 963668-15, Fax -22, E-Mail ungarn-presse@cc-pr.com, Internet www.cc-pr.com



Presse-Information

Hier, in der Kurabteilung eines Hotels im westungarischen Bad Hévíz, unterzieht sich Judith Schneider auf Anraten ihres Orthopäden einer vierzehntägigen Kur. Konventionelle Schmerztherapien zeigten bei ihr keinen Erfolg, große Kortison-Gaben konnten die Schmerzen durch das Rheuma allenfalls ein wenig lindern. Judith Schneider leidet an einer schweren Arthrose im Bereich der Halswirbelsäule. Zu der degenerativen Erkrankung kamen vor einigen Jahren zwei Bandscheibenvorfälle, außerdem erkrankte die Journalistin an rheumatoider Arthritis sowie einer schweren Arthrose im rechten Sprunggelenk. Schneiders Therapieplan im Kurort an der westungarischen Bäderstraße sieht viermal täglich Anwendungen wie Heilmassagen, Schlamm packungen, Krankengymnastik und das bereits beschriebene Gewichts- und Streckbad vor. In dieser Kombination wurde die Behandlung als traditionelle Hévízer Heilkur vor über 60 Jahren vom ungarischen Kurarzt Dr. Károly Moll entwickelt. So konnten die Schmerzen hunderttausender Patienten entscheidend gelindert werden, die wieder erlangte Mobilität steigert die Lebensqualität dauerhaft.

Judith Schneider ist eine von ihnen. Sie erklärt den Erfolg der Anwendungen: „Durch das Streck- und Gewichtsbad habe ich eine deutliche Verbesserung meiner Rückenbeschwerden festgestellt. Das Heilwasser hat sich positiv auf meine Schmerzen ausgewirkt, ebenso wie die Schlammbehandlung am Sprunggelenk. Hier gab es eine ‚Erstverschlimmerung‘ am Abend, wobei am nächsten Morgen meine Schmerzen um einiges geringer waren. Außerdem hatte ich bereits seit einem Jahr eine ein Zentimeter starke Wucherung im großflächigen Narbengewebe am Knöchel. Kein Arzt vermochte die schmerzhafte Verdickung erfolgreich zu behandeln. Nach der Schlammbehandlung begann die Symptomatik zu verschwinden, nun regeneriert sich das Narbengewebe wieder.“ Eins steht für die Patientin fest: „Das war sicherlich nicht mein letzter Kuraufenthalt in Bad Hévíz.“

Nähere Informationen am Ungarn-Stand in Halle 4, Stand C70 und unter www.ungarn-tourismus.de

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, Uta Idstein, Paul-Ehrlich-Straße 27, D-60596 Frankfurt
Tel. +49 (0)69 / 963668-15, Fax -22, E-Mail ungarn-presse@cc-pr.com, Internet www.cc-pr.com



ungarn-tourismus.de

Presse-Information

Klassik meets Moderne – Opern made in Ungarn

Ungarns reiche, 300-jährige Musik-Tradition begeistert Einheimische und Besucher. In den vergangenen Jahren hat sich ein wahrer Hype um die klassische Musik gebildet: Die Oper ist Mode geworden. Dabei scheuen sich die Komponisten nicht, sich an andere Musikrichtungen heranzuwagen. Zuletzt erforschte Erika Miklósa sogar die Übergänge zwischen Techno und klassischer Oper.

CMT Stuttgart, 10. Januar 2014. Kulturinteressierte aus allen Herren Ländern strömen jedes Jahr in die zahlreichen Konzerthäuser und an außergewöhnliche Orte im Land der Magyaren, um klassischer Musik zu lauschen.

In den warmen Monaten, von Frühling bis Herbst, wird eine Vielzahl von Aufführungen an den unterschiedlichsten Schauplätzen, oft auf Freilichtbühnen und häufig in außergewöhnlicher Umgebung, veranstaltet. So erklingen Arien im Höhlentheater von Fertőrákos, in Keszthely im Schloss Festetics, in Miskolc beim Internationalen Bartók-Opernfestival, im Schloss Brunswick in Martonvásár oder in Fertőd im Schloss Esterházy, in dem einst Joseph Haydn lebte und arbeitete. Jedes Jahr im Sommer freuen sich Musikfreunde aus aller Welt auf die Freilichtspiele in Szeged. Ungarische und internationale Sänger zeigen dann ihr Können vor dem Dom. In der Nähe von Budapest, im Barockschloss Gödöllő – der ehemaligen Sommerresidenz der einstigen Kaiserin Sissi – findet jedes Jahr im August das Barocke Opernfestival mit zeitgetreuen Operaufführungen statt. Nicht selten moderne Inszenierungen werden im Sommer mitten in der Donaumetropole auf der Margaretheninsel auf Freilichtbühnen unter jahrhundertealten Bäumen aufgeführt.

Im Oktober vergangenen Jahres feierten Klassikliebhaber die Wiedereröffnung der Franz Liszt Musikakademie in Budapest. Gegründet von Liszt selbst im Jahre 1875, wuchsen hier große Talente heran, unter ihnen Béla Bartók, Zoltán Kodály, Jenő

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, Uta Idstein, Paul-Ehrlich-Straße 27, D-60596 Frankfurt
Tel. +49 (0)69 / 963668-15, Fax -22, E-Mail ungarn-presse@cc-pr.com, Internet www.cc-pr.com



Presse-Information

Hubay und Ernő Dohnányi. Auch das Liszt-Museum ist sehr sehenswert, da es Liszts gesamtes musikalisches Erbe beherbergt. Mit einem reichen Konzertkalender und mit berühmten ungarischen sowie internationalen Interpreten empfängt das Haus 2014 seine Gäste. Programm, Tickets und weitere Informationen online unter: <http://www.lisztacademy.hu/>.

Ein weiteres Highlight Budapester Musikgeschichte ist die Ungarische Staatsoper, eines der schönsten Opernhäuser der Welt. Der bedeutende österreichische Komponist Gustav Mahler war hier von 1888 bis 1891 Direktor und der berühmte italienische Komponist Puccini inszenierte im Haus persönlich zwei Premieren seiner Opern. Programm, Tickets und weitere Infos unter: <http://www.opera.hu/>.

Ebenfalls faszinierend für Musikliebhaber ist der 2005 eröffnete „Palast der Künste“ am Donau-Ufer mit seinem vielfältigen Programm. Der herausragende Kulturkomplex beherbergt gleich drei Institutionen: Den Nationalen Konzertsaal Béla Bartók, das Museum Ludwig und das Festivaltheater. Der Nationale Konzertsaal Béla Bartók bietet Platz für 1.525 Zuhörer und wird von der 12,5 mal 13 Meter großen Orgel dominiert. Programm, Ticketvorverkaufsstellen (auch online) und weitere Infos unter: www.mupa.hu.

Zum äußerst vielfältigen ungarischen Musikleben zählen aber auch die zahlreichen Festivals und Wettbewerbe. So genießt das Budapester Frühlingsfestival – im nächsten Jahr vom 21. März bis 6. April 2014 – weit über die Landesgrenzen hinaus sehr hohes Ansehen. Ebenfalls beliebt bei Einheimischen und Touristen sind unter anderem der Chorwettbewerb Béla Bartók in Debrecen, das Zempléner Festival und die Soproner Tage für Alte Musik.

Nähere Informationen unter <http://de.gotohungary.com/kultur-weltkulturerbe>, am Ungarn-Stand in Halle 4, Stand C70 und unter www.ungarn-tourismus.de.

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, Uta Idstein, Paul-Ehrlich-Straße 27, D-60596 Frankfurt
Tel. +49 (0)69 / 963668-15, Fax -22, E-Mail ungarn-presse@cc-pr.com, Internet www.cc-pr.com



ungarn-tourismus.de

Presse-Information

Über Stock und über Stein: Radfahren am Balaton

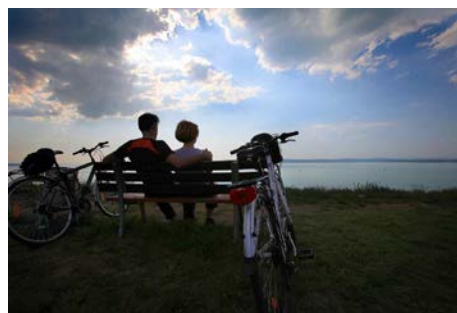
Wer glaubt, dass es am Balaton außer dem Gang ins Strandbad oder Wassersport nicht viel zu erleben gäbe, der irrt gewaltig. Aktivurlauber erkunden auf dem Drahtesel die über 200 Kilometer weite Natur rund um den See.



CMT Stuttgart, 10. Januar 2014. Lange Strände, seidiges Wasser und Sonne pur – dieses Urlaubsidyll begeistert jedes Jahr zahlreiche Urlauber rund um den größten Binnensee Europas. Aber auch sportliche

Gäste kommen hier voll auf ihre Kosten: Neben Surfen, Segeln, Angeln, Tennis, Reiten, Golf und Wandern eignet sich die Strecke rund um den Balaton perfekt zum Radfahren. Der rund 210 Kilometer lange, grün ausgeschilderte Radwanderweg „Balaton Körút“ führt Fitnessbegeisterte und Hobbyfahrer auf asphaltierten Radwegen und ruhigen, flachen Nebenstraßen direkt an den schönsten Badestränden vorbei – immer mit der Möglichkeit für eine kurze Erfrischung in Europas größtem Badesee. Freunde edler Tropfen freuen sich auf eine Pause inmitten der traumhaften Weinberge des Landes. Ebenfalls an der Strecke liegt der weltberühmte und weltgrößte Thermalsee Hévíz. Hier vollbringt ein Bad wahre Wunder.

Vor allem am westlichen Ufer des Balaton wird derzeit die Infrastruktur für Radfahrer verbessert. In Planung sind neue Rastplätze. Zurzeit gibt es in der Region schon 20 an der Zahl, bis Sommer 2014 entstehen weitere 30. Damit treffen Radler zukünftig auf den Hauptradwegen alle zwei, auf den kleineren Radwegen alle fünf Kilometer einen Rastplatz an, welcher gleichzeitig als



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, Uta Idstein, Paul-Ehrlich-Straße 27, D-60596 Frankfurt
Tel. +49 (0)69 / 963668-15, Fax -22, E-Mail ungarn-presse@cc-pr.com, Internet www.cc-pr.com



ungarn-tourismus.de

Presse-Information

Informationspunkt dient. Außerdem kommen zu den bereits bestehenden acht Radwegen noch fünf weitere, neue Wege hinzu. Überblick wird eine neue Landkarte bieten, die nicht nur gedruckt, sondern auch als App für Smartphones erhältlich sein wird. Außerdem wird in naher Zukunft am West-Balaton ein Pannenhilfsdienst für Radfahrer ins Leben gerufen, quasi „gelbe Engel für Radler“. Am besten geeignet für Fahrradtouren sind die Monate Mai, Juni, September und Oktober, wenn es angenehm warm, aber noch nicht beziehungsweise nicht mehr zu heiß ist. Dabei lässt sich der Balaton-Radweg mit Abstechern und Besichtigungen bequem in vier bis sieben Tagen abfahren. Der rege Schiffs- und Fährverkehr auf dem See erleichtert besonders im Sommer Abkürzungen oder Varianten – problemlose Mitnahme von Rädern inbegriffen.

Fahrradverleih-Stationen finden Urlauber am westlichen Balaton schon jetzt in den Touristen-Informationsbüros in Bad Keszthely, Bad Gyenesdlás, Bad Vonyarcvashegy, Balatonyörök, Bad Hévíz und Bad Zalakaros. Es stehen sowohl Trekkingfahrräder als auch City Bikes für Männer, Frauen und Kinder zur Verfügung. So lässt sich die Region zukünftig noch bequemer auf zwei Rädern entdecken. Die Räder können in jeder der sechs Ortschaften zurückgegeben werden, müssen also nicht zwingend an den Ausgangspunkt zurück gefahren werden. (<http://west-balaton.hu/de/-latnivalok/kereparkolcsonzes>)

Bei Buchung einer Radreise über UTS Touristik Radreisen – Bike Holidays müssen sich Urlauber keine Sorgen um Gepäcktransport, Transfers, Unterkunft oder Leihfahrrad machen. Alles wird vom Zweirad-Reiseveranstalter organisiert. Eine deutschsprachige Betreuung vor Ort ist selbstverständlich. Weitere Informationen: UTS Touristik Radreisen – Bike Holidays, H-8227 Felsőörs, Fenyves u. 65., Info-Hotline: +36 30 9934740, Email: info@bikeholidays.hu

Nähere Informationen am Ungarn-Stand in Halle 4, Stand C70 und unter www.ungarn-tourismus.de.

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, Uta Idstein, Paul-Ehrlich-Straße 27, D-60596 Frankfurt
Tel. +49 (0)69 / 963668-15, Fax -22, E-Mail ungarn-presse@cc-pr.com, Internet www.cc-pr.com



ungarn-tourismus.de

Presse-Information

Hefeknödel und Stiffulder – ungarndeutsche Köstlichkeiten

Die Schwäbische Türkei ist die größte deutsche Sprachinsel im heutigen Ungarn, die durch die seit 1000 Jahren bestehende gemeinsame Heimat zahlreicher Völker und Volksgruppen entstanden ist. Vor allem Deutsche wanderten aus verschiedenen Gebieten ein – darunter auch zahlreiche Schwaben. Eine Vielzahl an Volksbräuchen und die deutschstämmige, in Ungarn „schwäbische“ genannte, Gastronomie werden bis heute gepflegt.



CMT Stuttgart, 10. Januar 2014. Im Südwesten Ungarns liegt die Schwäbische Türkei. Im deutschen Siedlungsgebiet im südlichen Teil der Donau-Drau-Platte wird auch heute noch Deutsch gesprochen und die alte Tanz-, Musik- und Handwerkskultur gelebt. Aber auch die gastronomischen

Wurzeln werden noch heute deutlich. So stehen häufig Speisen aus Mehl und Kartoffeln auf dem Speiseplan. Dennoch ist der ungarische Einfluss unverkennbar: Gewürzpaprika ist eine vielfach verwendete Grundzutat.

Schon die ungarndeutschen Landwirte bereiteten ihre Speisen – ähnlich wie die Bauern der anderen ethnischen Gruppen – fast ausschließlich aus selbsterzeugten Produkten. Lediglich Gewürze wurden im Geschäft gekauft. Unter den Nahrungsmitteln stand das Mehl an erster Stelle; beliebt waren Knödel, Nockerln, Nudeln und Hefengebäck. Eine weitere wichtige kulinarische Rolle spielten Bohnen, Kartoffeln und Kraut.

In den ungarndeutschen Bauernfamilien galten zahlreiche Sitten, die das Gemeinschaftsleben regelten. Dazu zählte auch eine festgelegte Speiseordnung. In vielen Dörfern erhielten die Wochentage von den an ihnen zubereiteten Speisen auch ihren Namen:

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, Uta Idstein, Paul-Ehrlich-Straße 27, D-60596 Frankfurt
Tel. +49 (0)69 / 963668-15, Fax -22, E-Mail ungarn-presse@cc-pr.com, Internet www.cc-pr.com



Presse-Information

Montoog – Nulltoog	(Montag – Nudeltag)
Denstoog – Krauttoog	(Dienstag – Krautttag)
Mettwoch – Fleischtook	(Mittwoch – Fleischtag)
Donneschtoog – Knelltoog	(Donnerstag – Knödeltag)
Freitoog – Buntoog	(Freitag – Bohnentag)
Samstoog – Grombiantoog	(Samstag – Kartoffeltag)
Sonntoog – Faiertoog	(Sonntag – Feiertag)

Heute hat sich die Lebensweise zahlreicher Ungarndeutscher selbstverständlich gewandelt. Dennoch finden sich auch im 21. Jahrhundert einige ungarndeutsche Besonderheiten aus vergangenen Zeiten. Dazu zählen Hefeknödel, Krauthefeknödel, Strudel oder Stiffulder. Besonderer Beliebtheit erfreuen sich die Speisen mit den deutschen Wurzeln an ungarndeutschen Veranstaltungen, wie dem Stiffulderfest am 14. Juni 2014 in Feked. Das Fest ehrt die gleichnamige scharfe Paprikawurst aus Schweinefleisch, Paprika und Knoblauch, das nach der Herkunftsregion zahlreicher ungarndeutscher Auswanderer – Stift Fulda – benannt ist. Im Rahmen eines Wurstwettbewerbs wird jedes Jahr der beste Wurstmacher geehrt.

Ebenfalls beliebt bei Einheimischen und Touristen ist das Hefeknödefestival in Geresdlak, 20 Kilometer von Feked entfernt. 80 Prozent der Einwohner sind Ungarndeutsche. Im nächsten Jahr findet das Event am 11. Oktober 2014 statt.

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, Uta Idstein, Paul-Ehrlich-Straße 27, D-60596 Frankfurt
Tel. +49 (0)69 / 963668-15, Fax -22, E-Mail ungarn-presse@cc-pr.com, Internet www.cc-pr.com



Presse-Information

Hefeknödel Rezept

Für all diejenigen, die zu Hause einmal selbst Hefeknödel zubereiten möchten, hat das Ungarische Tourismusamt ein Rezept bereitgestellt:

Zutaten:

500 g Mehl
30 g Hefe
1 Ei
0,3 l lauwarme Milch
60 g zerlassenes Schmalz
1 Teelöffel Zucker
2 Teelöffel Salz
50 g Grieß

Die zerbröckelte Hefe in 4 Esslöffel Milch mit 5 Esslöffeln Mehl und dem Zucker verrühren. Zugedeckt an einem warmen Ort 20 Minuten gehen lassen. Dann das Ei und das in lauwarmem Wasser aufgelöste Salz unterrühren. In das gesiebte, zimmerwarme Mehl eine Vertiefung drücken, den Vorteig und 20 Gramm zerlassenen Schmalz in die Vertiefung geben. Mit dem Mehl unter Zugabe von lauwarmer Milch alles zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Den Teig so lange kneten, bis er sich von den Fingern löst und anfängt, Blasen zu schlagen. Ein wenig Mehl darüber stäuben und die, mit einem Tuch bedeckte, Teigschüssel für 30 Minuten an einen warmen Platz stellen. Im Anschluss den Teig auf ein bemehltes Brett geben, zusammenstoßen und nochmals kurz kneten. In ein fingerdickes Rechteck ausrollen und in 8 kleinere Rechtecke teilen. Die Oberfläche der Teigstücke dünn einfetten, mit Grieß bestreuen, zusammenrollen und schneckenartig auf das Brett setzen oder zu Knoten formen. Mit einem Tuch zugedeckt, auf dem Brett etwa 20 Minuten gehen lassen. Eine Pfanne oder einen Topf mit dickem Rand gut fetten, darin 0,3 Liter Salzwasser aufkochen, die

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, Uta Idstein, Paul-Ehrlich-Straße 27, D-60596 Frankfurt
Tel. +49 (0)69 / 963668-15, Fax -22, E-Mail ungarn-presse@cc-pr.com, Internet www.cc-pr.com



ungarn-tourismus.de

Presse-Information

Hefeknödel hineinsetzen und mit zerlassenem Schmalz bestreichen. Die Pfanne bzw. den Topf mit einer Schüssel bedecken und die Hefeknödel bei mittlerer Flamme 30 Minuten dämpfen. Ist die Oberfläche der Knödel hart, werden sie im Topf gewendet. Etwas Schmalz zugeben und ohne Deckel solange (etwa 5 Minuten) leise kochen lassen, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Mit Bohnengemüse, Kompott, gekochten Hutzeln oder einer süßen Soße auftragen. Guten Appetit!

Nähere Informationen am Ungarn-Stand in Halle 4, Stand C70 und unter www.ungarn-tourismus.de.

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, Uta Idstein, Paul-Ehrlich-Straße 27, D-60596 Frankfurt
Tel. +49 (0)69 / 963668-15, Fax -22, E-Mail ungarn-presse@cc-pr.com, Internet www.cc-pr.com



Presse-Information

Bad Harkány – Wellness für Körper und Seele

Rund zwei Stunden vom Balaton und rund 30 Kilometer von Pécs entfernt liegt der Kurort Bad Harkány. Erholung erfahren Gäste hier nicht nur dank des heilenden Wassers, auch die wunderschöne, unberührte Natur sowie die gastfreundlichen Einwohner versprechen einen Urlaub, der alle Sinne anspricht.



CMT Stuttgart, 10. Januar 2014. Das Thermalwasser in Bad Harkány hat eine Temperatur von 62,5 Grad Celsius, kommt aus 50 bis 70 Metern Tiefe und weist eine einzigartige chemische Zusammensetzung auf. Der Mineralstoffgehalt beträgt 1.000 mg pro Liter. Für therapeutische Anwendungen

ist die zweiwertige Schwefelverbindung, das Karbonsulfid, mit einer Konzentration von zwölf Milligramm in einem Liter Heilwasser besonders wichtig. Unter Druck kommt dieses im Wasser gasförmig in gelöstem Zustand vor. Sobald das Wasser an die Oberfläche schießt, lässt der Druck nach und das Karbonsulfid beginnt sich sofort zu zersetzen. Es verwandelt sich in gasförmigen Schwefelwasserstoff, der den charakteristischen Geruch des Harkányer Heilwassers ergibt. Seit den 1860er Jahren liegt eine chemische Analyse des Heilwassers vor. Durch die Haut und beim Einatmen zieht es sich gleichermaßen sehr aktiv in den Organismus ein, ihre Aufnahme beträgt, verglichen mit der von vierwertigen Schwefelverbindungen (Sulfaten), das 150-Fache.

Seit rund 200 Jahren wird das Harkányer Heilwasser bei der Heilung zahlreicher Leiden eingesetzt. Es dient der Behandlung von Erkrankungen des Verdauungssystems, des Bewegungsapparates und von bestimmten gynäkologischen und dermatologischen Beschwerden (insbesondere Psoriasis).

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, Uta Idstein, Paul-Ehrlich-Straße 27, D-60596 Frankfurt
Tel. +49 (0)69 / 963668-15, Fax -22, E-Mail ungarn-presse@cc-pr.com, Internet www.cc-pr.com



Presse-Information

Weltweit berühmt ist die Heilkraft des Wassers bei Erkrankungen der Bewegungsorgane. Der in den Organismus gelangende Schwefel spielt beim Wiederaufbau und der Ersetzung der knorpelbildenden Schwefelverbindungen eine wichtige Rolle. Klinische Untersuchungen belegen aber auch die Wirkung des Harkányer Heilwassers bei der Behandlung von Psoriasis (Schuppenflechte). Nach einer nur einwöchigen Badekur zeigen sich bereits eindeutige positive Veränderungen auf der kranken Haut. Nach zwei bis drei Wochen verschwinden die Symptome sogar für mehrere Monate. Dies ist besonders beeindruckend, da ein Heilwasser mit ähnlicher Zusammensetzung und Wirkung weltweit nur an zwei weiteren Orten vorzufinden ist.

Ebenfalls große Chancen auf Heilung verspricht das Thermalwasser bei Patienten mit gynäkologischen Entzündungen. Der Schwefel- bzw. Sulfidgehalt des Wassers hat eine intensive muskelentspannende, gefäßerweiternde und entzündungslindernde Wirkung, verbessert die Durchblutung der Gewebe, steigert die Bildung von Follikelhormonen und Gelbkörperhormonen, verhindert Entzündungsprozesse.

Heilbehandlungen unter ärztlicher Aufsicht werden von der Harkányer Kurbad AG (www.harkanyfurdo.hu), vom Kurbadkrankenhaus „Vilmos Zsigmondy“ Harkány (www.harkanykorhaz.hu) sowie vom Thermal Hotel**** Harkány (www.thermalhotelharkany.eu) angeboten.

Informationen zu den Unterkünften: www.harkanyturizmus.hu

Nähere Informationen am Ungarn-Stand in Halle 4, Stand C 70 und unter www.ungarn-tourismus.de.

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, Uta Idstein, Paul-Ehrlich-Straße 27, D-60596 Frankfurt
Tel. +49 (0)69 / 963668-15, Fax -22, E-Mail ungarn-presse@cc-pr.com, Internet www.cc-pr.com