



Pressematerial des Ungarischen Tourismusamtes zur Reisemesse Hamburg 2014

1. Deutschland wichtigster Quellmarkt

Von Januar bis Oktober 2013 lag die Zahl der internationalen Gäste bei vier Millionen, dies entspricht einem Plus von 5,5%. Auch die Hoteliers konnten ein Plus von 5,1 Prozent verzeichnen.

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

Wellness- und Kururlaub in Ungarn hat immer wieder neue, faszinierende Facetten zu bieten, die eine Wohlfühl-Reise oder ein Kurlaub zu jeder Jahreszeit wert sind. Direktflug aus Hamburg vom April bis Oktober.

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.

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

5. Hefeknödel und Stiffulder – ungarndeutsche Köstlichkeiten

Südungarn 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. Eine Vielzahl an Volksbräuchen und Gastronomie werden bis heute gepflegt.

UNGARISCHES TOURISMUSAMT

10117 Berlin, Wilhelmstr. 61, 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, 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

6. Budapest – junge, lebendige Metropole

Budapest hat viele Gesichter: Als Stadt des Jugendstils, der Thermalbäder und der Kultur – um nur einige Aspekte zu nennen – ist das „Paris des Ostens“ weit über die Landesgrenzen hinaus berühmt. Die ungarische Hauptstadt bietet ihren Besuchern alles, was von einer europäischen Metropole im Jahr 2014 erwartet werden darf – Dynamik und Historie.

7. Frühlingsfest in Budapest – 34. Budapester Frühlingsfestival

Budapest ist eine Stadt von Werten und Gefühlen, wo es bei Festivals um die Tradition wie auch um den Zauber von Neuigkeiten geht. Bei Veranstaltungen des 34. Budapester Frühlingsfestivals wird zwischen 21. März - 6. April 2014 eine Kostprobe vom bunten und vielfältigen kulturellen Leben in einer der spannendsten Hauptstädte Europas geboten.

Besuchen Sie uns am Ungarn-Stand in Halle B7, Stand 108!

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://photo.gotohungary.com/photo-archives>

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

Csilla Mezösi

Ungarisches Tourismusamt

UNGARISCHES TOURISMUSAMT

10117 Berlin, Wilhelmstr. 61, 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, 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.

Reisemesse Hamburg, 5. Februar 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

10117 Berlin, Wilhelmstr. 61, 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, 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

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 Mezősi. „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 Balaton Region einen Gesundheits- oder Wellnessurlaub zu verbringen, eindeutig gestiegen“, so Mezősi.

Nähere Informationen am Ungarn-Stand in Halle B7, Stand 108 und unter www.ungarn-tourismus.de.

UNGARISCHES TOURISMUSAMT

10117 Berlin, Wilhelmstr. 61, 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, 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. Sie können direkt aus Hamburg vom April bis Oktober jeden Samstag zum Flughafen Hévíz/Balaton fliegen und dazu auch Haustür Abholung bestellen. So machen wir-(K)Urlaub in Ungarn noch bequemer.



Reisen Hamburg, 5. Februar 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 Strangeterbäder 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

10117 Berlin, Wilhelmstr. 61, 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, 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

10117 Berlin, Wilhelmstr. 61, 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, 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 B7, Stand 108 und unter www.ungarn-tourismus.de und auf www.mein-weg-nach-ungarn.de

UNGARISCHES TOURISMUSAMT

10117 Berlin, Wilhelmstr. 61, 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, 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

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.

Reisemesse Hamburg, 5. Februar - 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

10117 Berlin, Wilhelmstr. 61, 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, 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. Das Budapester Frühlingsfestival – das 14. Mal organisiert und findet vom 21. März bis 6. April 2014 statt – weit über die Landesgrenzen hinaus sehr hohes Ansehen. Ticketbestellung: <http://jegy.hu/>

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 B7, Stand 108 und unter www.ungarn-tourismus.de.

UNGARISCHES TOURISMUSAMT

10117 Berlin, Wilhelmstr. 61, 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, 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.

Reisemesse Hamburg, 5. Februar. 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 Badensee. 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

10117 Berlin, Wilhelmstr. 61, 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, 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, E-Mail: info@bikeholidays.hu

Nähere Informationen am Ungarn-Stand in Halle B7, Stand 108 und unter www.ungarn-tourismus.de.

UNGARISCHES TOURISMUSAMT

10117 Berlin, Wilhelmstr. 61, 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, 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

Ungarndeutsche Köstlichkeiten- Hefeknödel und Stiffulder

Südungarn 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. Eine Vielzahl an Volksbräuchen und die deutschstämmige, in Ungarn „schwäbische“ genannte, Gastronomie und Tradition werden bis heute gepflegt.



Reisemesse Hamburg, 5. Februar. Im Südwesten Ungarns, 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

10117 Berlin, Wilhelmstr. 61, 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, 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 die Veranstaltung am 11. Oktober 2014 statt.

UNGARISCHES TOURISMUSAMT

10117 Berlin, Wilhelmstr. 61, 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, 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 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!

UNGARISCHES TOURISMUSAMT

10117 Berlin, Wilhelmstr. 61, 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, 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

Budapest – junge, lebendige Metropole

Reisemesse Hamburg, 5. Februar. **Budapest hat viele Gesichter: Als Stadt des Jugendstils, der Thermalbäder und der Kultur – um nur einige Aspekte zu nennen – ist das „Paris des Ostens“ weit über die Landesgrenzen hinaus berühmt. Die ungarische Hauptstadt bietet ihren Besuchern alles, was von einer europäischen Metropole im Jahr 2014 erwartet werden darf – Dynamik und Historie. Der Glanz vergangener Zeiten ist genauso spürbar wie der Glamour im Hier und Jetzt. Hier einige Geheimtipps:**

Auf den Spuren der Vergangenheit Der Charme vergangener Zeiten ist in Budapest allgegenwärtig. Zahlreiche **Jugendstil-Villen und -Paläste** mit ihren reich verzierten Fassaden und Hauseingängen ziehen kulturinteressierte Gäste in ihren Bann. Im historischen und romantischen Burgviertel wurde die Matthiaskirche und die Fischerbastei restauriert und die Tárnok utca zwischen Dísz tér und Szentháromság tér erneuert. Seit 1987 zählt der beeindruckende Burgberg zum UNESCO Weltkulturerbe. Einen Rückblick hinter den „Eisernen Vorhang“ werfen Urlauber im **Memento Park**. Dort sind die Denkmäler ausgestellt, die in den Jahren des Kommunismus und Stalinismus die öffentlichen Plätze Ungarns „schmückten“.

Kunst und Kultur in Budapest In den Genuss von Musik, bildender Kunst und Tanz kommen Besucher in dem im Frühjahr 2005 eröffneten **Palast der Künste**. Der nationale Béla Bartók-Konzertsaal im Herzen des Gebäudes erinnert an eine gotische Kathedrale und bietet Platz für bis zu 1.700 Gäste. Der Blick vom vierten Stock auf Budapest eröffnet den Besuchern ein außergewöhnliches Panorama auf die Donau und die umliegenden Berge. Das im östlichen Flügel gelegene 750 Quadratmeter große Festival-Theater zählt dank der technischen Ausstattung zu den modernsten Theatersälen der Welt.

UNGARISCHES TOURISMUSAMT

10117 Berlin, Wilhelmstr. 61, 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, 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

Die **Musikakademie Franz Liszt** ist federführend in der ungarischen Musikausbildung. Das von Franz Liszt höchstpersönlich 1876 gegründete Musikzentrum ist weit über die Landesgrenzen hinaus bekannt. Das Gebäude der Musikakademie gilt seit 1907 als eine der prächtigsten Schöpfungen des mitteleuropäischen Jugendstils und zugleich als Hochburg des Konzertlebens in Ungarn. Noch Franz Liszt selbst hat die Grundlagen zu dieser Institution niedergelegt. Die feierliche Neueröffnung war am 22. Oktober 2013.

Einen guten Einblick in das moderne Kunstgeschehen erhalten Budapest-Gäste beim Besuch der vielen Galerien, die in den letzten Jahren zum Beispiel in der Leopoldstadt, nördlich der Pester Altstadt entstanden sind. Ausstellungs- und Verkaufshäuser unweit vom Parlament in der Falk Miksa utca zu finden.

Designerszene Auch die Designerszene ist in Budapest äußerst kreativ. Kein Urlauber sollte einen Besuch des Designmarktes **WAMP** versäumen. WAMP steht für vasárnapi művész piac – den Design (Kunst) Markt am Sonntag. Ob Lampen, Taschen, Kleidung oder Accessoires – auf dem einmal im Monat stattfindenden Straßenmarkt findet jeder Witziges und Überraschendes nach seinem Geschmack. 2006 von drei Freundinnen gegründet, stellt er besonders jungen und unbekanntem Designern eine unkonventionelle Plattform für die Präsentation ihrer Kreationen.

Liebhaber kleiner Designerläden werden auch rund um die Metrostation **Kálvin tér** (Kálvin Platz) sowie in der belebten **Ráday utca** (Ráday Straße) fündig. Hier haben sich weitere junge Designer angesiedelt, die ihre eigenen Kreationen präsentieren. Ausgefallene Mode von lässig bis verspielt und extravagante, umweltfreundliche Taschen aus Fahrradgummi sowie Schmuck und Wohndesign werden hier in ungewöhnlichen Formen und Farben gekonnt in Szene gesetzt. Ein Geheimtipp ist der Besuch im **Retrock Deluxe**. Der Szene-Laden, im nostalgischen Stil der Jahrhundertwende, bietet auf zwei Etagen elegante und ausgefallene Kleider. Schmuck und schicke Accessoires aus Leder gibt es in der **Havalda Bőr**.

UNGARISCHES TOURISMUSAMT

10117 Berlin, Wilhelmstr. 61, 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, 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

Budapest als Filmkulisse Die ungarische Hauptstadt dient seit den 1990er Jahren als Filmkulisse für große Kinostreifen. Filme, die eigentlich in anderen Metropolen wie Buenos Aires, Moskau oder Paris spielen, werden hier gedreht. Die unterschiedlichen Gebäudetypen aus verschiedenen Epochen, machen Budapest als Drehort so beliebt. So reicht das Spektrum von Filmen über die Römerzeit bis hin zu modernen Blockbustern, zum Beispiel „Evita“, „Red Heat“ oder „Spy Game“.

Gastronomie in Budapest Wer Süßes liebt, der sollte mit der ältesten U-Bahn des europäischen Kontinents zum Vörösmarty Platz fahren. Dort steht das **Szamos Gourmet-Haus**, das gleichzeitig eine Konditorei, ein Café und eine Schokoladenmanufaktur beherbergt. Neben einer klassischen Auswahl französischer und aus der historischen k.u.k.-Küche stammende Süßigkeiten gibt es hier den zweitgrößten Schokoladenbaum der Welt, sowie ein lebensgroßes Mädchen aus 70 Kilogramm Marzipan zu bewundern. Ebenfalls süß geht es im **Stühmer Sweet Shop** im XIII. ker. (Bezirk), Budapest Pozsonyi u. 9 zu. Gegründet 1868 vom Hamburger Meisterkonditor Friedrich Stühmer ist der „Stühmer Sweet Shop“ die erste und größte Schokoladenfabrik Ungarns.

Ein weiteres kulinarisches Highlight Budapests ist das „**Erste Strudelhaus von Pest**“. Dort wird die traditionelle Mehlspeise nach altem Originalrezept hergestellt. Besucher können unterschiedliche Variationen der ungarischen Köstlichkeiten kosten und die Geheimnisse der Herstellung erfahren. Wer selbst Hand anlegen möchte, kann beim Strudelziehen mitmachen.

Das internationale Gastroportal „The Daily Meal“ zeichnete kürzlich zwei Restaurants der ungarischen Hauptstadt – das **Csalogány 26** und das **Onyx** (ein Michelin Stern) – aus. Der Dreißigjährige Sous Chef Tamás Széll des Onyx und stand im Januar 2013, gemeinsam mit Sterneköchen aus aller Welt, im Finale um den begehrten Preis Bocuse d’Or. Die beiden Restaurants gehören neben den Lokalen Costes, Zona und Faustos laut Dining Guide zu den Top Locations Budapest.

UNGARISCHES TOURISMUSAMT

10117 Berlin, Wilhelmstr. 61, 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, 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

Wer Budapest im Sommer besucht, sollte sich Zeit nehmen für einen erfrischenden Zwischenstopp im **Fröccs-Hof** des historischen Burgviertel Buda, wo die kühle Weinschorle, sogenannter Fröccs (Gespritzter, ausgesprochen „Frötsch“), ein Lieblingsgetränk der Ungarn als auch der Deutschen, ausgeschenkt wird.

„Ausgezeichnetes“ Nachtleben in den TOP Locations Schrill, bunt, kreativ und außergewöhnlich – das ist die Partyszene in Budapests. Seit dem Fall des Eisernen Vorhangs ist an der Donau eine Kreativszene entstanden, die ihres gleichen sucht. Die zahlreichen Bars, Clubs und Diskotheken am Donauufer lassen keine Langeweile aufkommen und laden zum Feiern ein. Vom internationale Online-Portal www.lonelyplanet.com wurden User nach den beliebtesten Bars gefragt: Gleich zwei Budapester Bars haben es unter die drei besten der Welt geschafft. Unangefochten an der Spitze steht das **A38 HAJO**. Das alte ukrainische Schiff aus dem Jahr 1968 liegt an der Buda Seite der Donau, nahe der Petofi Brücke und ist Budapests angesagteste Location für Live Events. Von Rock über Folk, Jazz, Hip Hop bis zur Soul Musik stehen hier fast jeden Abend Künstler auf der Bühne. Typisch für das Budapester Nachtleben sind die vielen Ruinenkneipen im alten jüdischen Viertel mit ihrem einzigartigen Charme. Hier liegt auch das **Szimpla Kert** in einem alten ehemals verlassenen Mietshaus. Es ist eine Mischung aus Bar, Restaurant, Internet-Café und Konzerthalle. Die Ruinenbar belegt Platz drei des internationalen Rankings von www.lonelyplanet.com. Der Eintritt für alle Konzerte ist frei. Ausrangierte Trabants und Badewannen, die bunt gestrichen zu Sitzmöbeln umfunktioniert wurden, prägen das Ambiente.

Bäderkultur meets Nightlife Weitere Höhepunkte der Szene sind die „Spartys – Partys im Spa“: Die Jugend der Welt feiert hier zwischen Thermalwasser und Liegestühlen in ein neues Zeitalter des Bäderkultur. So verwandelt sich beispielsweise das historische Thermalbad Széchenyi mit Lasershows, Akrobatik, Lichteffekten, Videos, Filmen und viel Musik in eine einzige, hippe Partylocation. www.sparty.hu / www.cinetrrip.hu

UNGARISCHES TOURISMUSAMT

10117 Berlin, Wilhelmstr. 61, 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, 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

Frühlingsfest in Budapest – 34. Budapester Frühlingsfestival

Reisemesse Hamburg, 5. Februar. **Budapest ist eine Stadt von Werten und Gefühlen, wo es bei Festivals um die Tradition wie auch um den Zauber von Neuigkeiten geht. Bei Veranstaltungen des 34. Budapester Frühlingsfestivals wird zwischen 21. März - 6. April 2014 eine Kostprobe vom bunten und vielfältigen kulturellen Leben in einer der spannendsten Hauptstädte Europas geboten.**

Das vergangene Jahr brachte bedeutende Veränderungen im Kulturleben von Budapest. Neben der 130-jährigen altehrwürdigen Oper und modernen Palast der Künste werden die Besucher in der restaurierten, von Franz Liszt gegründeten Musikakademie, im Erkel Theater, sowie im Budapest Musik Center, einem der neuesten zeitgenössischen Kunstzentren Europas erwartet.

Dieses Jahr gelangen neben der Musik auch Theater- und Tanzkunst, die bildenden Künste, die Fotografie, der Film, der neue Zirkus und die Architektur in den Fokus. Anlässlich des 200. Geburtstags von einem der namhaftesten Architekten Ungarns, Miklós Ybl, der u.a. das wunderbare Opernhaus entwarf, können Interessenten bei Stadtspaziergängen das Lebenswerk des Künstlers entdecken - an völlig unerwarteten Stellen tauchen Musiker, Tänzer, Performances auf – da können sogar die Zuschauer mitmachen.

Aus dem Programm: Das Konzert der **Wiener Philharmoniker** dirigiert von **Zubin Mehta**. Die prominenten Baritonisten **Simon Keenlyside** aus Großbritannien und der Uruguayer **Erwin Schrott** treten bei Solokonzerten auf. Einer der meist beschäftigten ungarischen Komponisten, Péter Eötvös, der dieses Jahr seinen 70. Geburtstag feiert, wird u.a. von der Violinistin aus Moldawien, **Patricia Kopatchinskaja** begrüßt. Der Solist im Konzert des BBC Philharmonischen Orchesters wird „der Zauberer der Schlaginstrumente“, der Österreicher **Martin Grubinger** sein. Das Konzert von **Elena Bashkirowa** und dem **Kammerorchester des Jerusalemer Festivals** erinnert an die Musikkultur Wiens, indem sie Meisterwerke verschiedener Epochen spielen: Von Haydn bis Arnold Schönberg,

UNGARISCHES TOURISMUSAMT

10117 Berlin, Wilhelmstr. 61, 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, 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

von Beethoven bis Alban Berg. **Maxim Vengerov** spielt mit dem **Polnischen Kammerorchester** Werke von Mozart und Tschaikowski. In der Tosca-Vorstellung der Staatlichen Ungarischen Oper tritt **José Cura** in der Rolle von Cavaradossi auf. Aus dem Opernangebot ragen zwei Raritäten des Barock hervor: **Jean-Christophe Spinosi** und das **Ensemble Matheus** stellen Händels *Orlando* vor, während die neuzeitliche Weltpremiere der Oper *Les fêtes de Polymnie* von Jean-Philippe Rameau – in Zusammenarbeit mit dem Versailler Zentrum der Barockmusik – ebenfalls in Budapest stattfindet. Die spannende Oper über das Leben der legendären holländischen Bartänzerin **Mata Hari** wird auch im Rahmen des Festivals uraufgeführt.

Der ausgezeichnete Gitarrist **Lee Ritenour** gibt ein Konzert; begleitet vom Amsterdamer **Concertgebouw Jazz Orchestra** tritt **Matt Bianco** mit der einmaligen Mischung von Jazz, südamerikanischer Musik und Sintipop auf. Zum Festival wurde die Grande Dame der Fado, die Portugiesin **Dulce Pontes** eingeladen. **Rufus Wainwright**, der extravagante Showman, einer der spannendsten Popinterpreten unserer Tage spielt dieses Jahr zum ersten Mal in Ungarn. Eine der bekanntesten ungarischen Volksliedsängerinnen, **Márta Sebestyén** wird in einem besonderen Filmkonzert zusammen mit dem Grammy-Preisträger **Deep Forest** u.a. die Musik des Films *Der englische Patient* vorstellen.

Als Monty Python der klassischen Musik geltenden polnischen **MozART Group** verspricht besonderes Vergnügen. Die Uraufführung des Stückes *Der Höllenball*, eine Koproduktion des **Ensembles Yvette Bozsik** und des **Tanztheaters Derevo** wird mit großem Interesse erwartet. Das **Eifman Ballett Sankt-Petersburg** bringt zum Festival sein neues Werk, in dem eine der grausamsten Love Stories der Kunstgeschichte mit Mitteln der Choreografie erzählt wird: Das **Szegeder Zeitgenössische Ballett** und das **Pannonische Philharmonische Orchester** bieten eine besondere Mischung aus Konzert und Tanz: beliebte Konzertstücke von Richard Strauss und Béla Bartók können die Gäste als Ballettmusik erleben.

UNGARISCHES TOURISMUSAMT

10117 Berlin, Wilhelmstr. 61, 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, 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

Passend zum Gesamtkunstcharakter des Festivals wird auch für die Gattung des neuen Zirkus Platz angeboten. Das erste ungarische Ensemble des Neuen Zirkus, **Recirquel** sucht nach neuen Wegen dieser Gattung und geben einen spannenden, ost-mittleuropäischen Ton dazu. Sie führen dem Publikum das Stück *Der nackte Clown* auf.

Im Nationaltheater spielen anlässlich des **Internationalen Madách Imre Theatertreffens** verschiedene Ensembles von namhaften Theatern der Welt – u.a. Alexandrinsky Theater, Künstlertheater Moskau, Bolschoj, Nationaltheater aus Bagdad, Istanbul, Oslo, Riga usw. Ein so großangelegtes Theatertreffen findet in Ungarn zum ersten Mal statt.

Für die Freunde der bildenden Künste bietet das **Historisches Museum der Stadt Budapest** eine Ausstellung der in den Uffizien aufbewahrten Selbstbildnissen ungarischer Maler. In der **Ungarischen Nationalgalerie** werden die Gemälde des originellsten ungarischen Vertreters des Expressionismus **Gyula Derkovits** ausgestellt. Die Werke der weltweit anerkannten Künstlerin der lyrischen Abstraktion **Judit Reigl** können im **Ludwig Museum** besichtigt werden. Fans der Fotografie sollen sich die Ausstellungen des **Capa Zentrums** nicht entgehen lassen.

Informieren Sie sich über die Veranstaltungen des Festivals und Kartenverkauf auf der Website auch in deutscher Sprache: www.btf.hu

Bei der weltweit veranstalteten Umfrage des amerikanischen Condé Nast Traveler wurde Budapest zu einer der spannendsten Städte Europas gewählt, nach Usern von Foursquare ist es die zweitromantischste Stadt der Welt. Diese Erfolge verdankt die Stadt nicht allein der historischen und kulturellen Vielfalt, sondern auch der stets kreativen Neugestaltung von sich selbst. Herzlich WILLKOMMEN!

UNGARISCHES TOURISMUSAMT

10117 Berlin, Wilhelmstr. 61, 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, 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