



Presse-Information

Inhalt des Ungarn-Pressedienstes September 2013

1. Von industrieschick bis jugendlich-modern: Wein in besonderem Ambiente

Freunde edler Tropfen aufgepasst: Ungarns Hauptstadt hat in Sachen Wein einiges zu bieten. Besonders trendy sind derzeit Weinbars, in denen beispielsweise Weintasting, gemütliches Beisammensein und Shops kombiniert werden.

2. Auf der Pirsch: Trüffeljagd in Ungarn

Sie sind als Leidenschaft der Gourmets bekannt: Trüffel. Auch in Ungarn gelten die teuersten und kulinarisch wertvollen Pilze als Delikatesse und werden seit mehreren Jahrhunderten dort gesammelt. Mit qualifizierten Pilzkennern geht es jedes Jahr Mitte Oktober auf Trüffeljagd. Nach getaner Arbeit wartet schließlich eine Geschmacksexplosion auf die Teilnehmer, denn im Anschluss zeigen erfahrene Köche, wie man die Edelpilze richtig zubereitet.

3. Ungarn – das Land der 1.000 heißen Quellen

Die modernen Thermen in Ungarn können auf eine lange Tradition als Hort der Gesundheit und des Wohlbefindens zurückblicken

4. Ritterspiele aus vergangenen Zeiten

Eine Zeitreise der besonderen Art unternehmen Familien im ersten historischen Erlebnispark Sümeg, unweit vom Balaton und ca. zwei Autostunden von Budapest entfernt.

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

UNGARISCHES TOURISMUSAMT

kostenloses internationales Infotelefon nach Ungarn: 00800 / 36 00 00 00
www.ungarn-tourismus.de <http://gotohungary.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

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 <http://gotohungary.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

Von industrieschick bis jugendlich-modern: Wein in besonderem Ambiente

Freunde edler Tropfen aufgepasst: Ungarns Hauptstadt hat in Sachen Wein einiges zu bieten. Besonders trendy sind derzeit Weinbars, in denen beispielsweise Weintasting, gemütliches Beisammensein und Shops kombiniert werden.

Frankfurt am Main, September 2013. Urlauber sind im Paris des Ostens gut aufgehoben wenn sie auf der Suche nach einer Weinbar sind. Egal, ob rustikal, modern interpretiert oder minimalistisch – dank der Vielzahl ist hier für jeden Geschmack das richtige dabei. Die angesagtesten Weinbars in Budapest:

Drop Shop

Jeder Wein hat seine Geschichte – davon ist das Team des Drop Shops, unweit der Margaretheninsel gelegen, überzeugt. Die Besitzer des trendigen Weinlokals, das in diesem Jahr seinen dritten Geburtstag feiert, bieten ihren Gästen mehr als 400 Positionen auf der Karte, darunter auch 60 ungarische Weine. Selbstverständlich können Weinliebhaber diese auch während einer Degustation kennenlernen. Für das leibliche Wohl sorgen Käsesnacks, Schinken oder Oliven. Angeschlossen an die Bar ist ein (Online-)Shop, in dem Besucher die edlen Tropfen erwerben können. (http://www.dropshop.hu/nyito.php?agecheck=ok&lang_id=2)

DiVino

Das DiVino, direkt an der Basilika gelegen, zählt zu den beliebtesten Weinbars in Budapest. 2011 gegründet wurde es bereits im „Main Cities of Europe Michelin Guide 2012“ als Geheimtipp empfohlen. Ausgeschenkt wird hier nur Wein aus Ungarn. Das Publikum ist bunt gemischt, das Interieur besticht durch helles Holz und dunkle Farben. Besonders häufig sind in der Bar Winzer anzutreffen, die über den Anbau berichten und über Rebsorten philosophieren. (<http://divinoborbar.hu/hu/>)

UNGARISCHES TOURISMUSAMT

kostenloses internationales Infotelefon nach Ungarn: 00800 / 36 00 00 00
www.ungarn-tourismus.de <http://gotohungary.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

Innio

„Trinken ist gut“ – das bedeutet „inni jó“, der Name der angesagten Wein-Location im Herzen Budapests, ins Deutsche übersetzt. Neben ausgezeichneten Weinen kommen auch Feinschmecker hier voll auf ihre Kosten. Ganz nach dem Motto „Innio, Ennio, Elnio“ (Gut trinken, gut essen, gut leben) wird hier auf Qualität und Details großen Wert gelegt. Wer auf modernen Industrieschick in historischen Gemäuern steht, wird sich auch in die Innenausstattung der Bar verlieben. (<http://www.innio.hu/>)

Kardarka

Nur einen Steinwurf von den bekannten Ruinenkneipen entfernt gelegen, im sechsten Bezirk Budapests, entspannen Freunde der edlen Tropfen im Kardarka. Modernes, kühles und jugendliches Ambiente prägen hier das Erscheinungsbild. Der Name Kadarka stammt von einer sehr alten Rebsorte, deren Ursprung in Ungarn zu finden ist. Auch im Kardarka werden Weine für den heimischen Genuss zum Verkauf angeboten. (<https://www.facebook.com/kadarkabar>)

Dobló

Im alten jüdischen Viertel der ungarischen Hauptstadt liegt das Dobló. Hier können Gäste ungarische Weine in gehobenem Ambiente testen und genießen. Große, hohe Räume wie in einem Loft, ausgestattet mit Ziegelsteinwänden und dekoriert mit Weinflaschen wie in einem Weinkeller, sorgen für eine ganz besondere Atmosphäre. Dazu reichen die Inhaber kleine, ungarische Knabbereien wie Käse, Salami oder Schinken. (<http://www.budapestwine.com/eng>)

Palack

Mit Blick auf das berühmte Gellért Bad verbringen Gäste im Palack entspannte Stunden. Am Nachmittag treffen Urlauber hier Einheimische auf einen leichten „fröccs“ (Gespritzter Wein). Am Abend verwandelt sich die Location in den idealen Ort, um von dort eine lange Nacht mit Freunden zu starten. (<https://www.facebook.com/palackborbar>).

Weitere Informationen unter www.ungarn-tourismus.de.

UNGARISCHES TOURISMUSAMT

kostenloses internationales Infotelefon nach Ungarn: 00800 / 36 00 00 00
www.ungarn-tourismus.de <http://gotohungary.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

Auf der Pirsch: Trüffeljagd in Ungarn

Sie sind als Leidenschaft der Gourmets bekannt: Trüffel. Auch in Ungarn gelten die teuersten und kulinarisch wertvollen Pilze als Delikatesse und werden seit mehreren Jahrhunderten dort gesammelt. Mit qualifizierten Pilzkennern geht es jedes Jahr Mitte Oktober auf Trüffeljagd. Nach getaner Arbeit wartet schließlich eine Geschmacksexplosion auf die Teilnehmer, denn im Anschluss zeigen erfahrene Köche, wie man die Edelpilze richtig zubereitet.



Frankfurt am Main, September 2013. Trüffel – von französisch „truffle“ – wurden früher mit der Hilfe von Schweinen gesucht. Das hat sich geändert: Heutzutage wird der beste Freund des Menschen für die Jagd eingesetzt. Speziell auf das

Erschnüffeln von Trüffeln trainierte Hunde tragen dazu bei, dass die „Schatzsuche“ am Ende des Tages erfolgreich ist.

Auch Freunde des guten Geschmacks und Hobby-Sammler haben die Chance, bei einer traditionellen Trüffeljagd live dabei zu sein. Seit 1997 gehen Interessierte jedes Jahr Mitte Oktober im Szalajka-Tal, nordöstlich von Budapest, mit qualifizierten „Trüffeljägern“ auf die Pirsch. Während der Touren treffen die Teilnehmer auf einen märchenhaften Wasserfall, ein Freilichtmuseum im Wald, Forellenteiche und auf den unter Naturschutz stehenden Urbuchenwald. Bei Istállóskő besichtigen die Wanderer darüber hinaus eine von Vorzeitmenschen gebaute und genutzte Höhle.

Nach einer erfolgreichen Suche freuen sich die Feinschmecker auf den unvergleichlichen Geschmack verschiedenster Trüffel-Variationen. Ob zu Fisch, Pasta oder in Fleischgerichten – Trüffel geben jedem Gericht das gewisse Etwas und sorgen für Gaumenfreunden pur.

UNGARISCHES TOURISMUSAMT

kostenloses internationales Infotelefon nach Ungarn: 00800 / 36 00 00 00
www.ungarn-tourismus.de <http://gotohungary.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

Wer von den Edelpilzen einfach nicht genug bekommen kann, besucht im Anschluss den Trüffel-Markt im Szalajka-Tal, wo die Delikatesse rein oder verarbeitet angeboten wird. Beim Landeswettbewerb der Trüffelhunde erfahren die Besucher alles rund um die fleißigen Helfer und fiebern mit, welcher Vierbeiner das Rennen macht.

Wer unabhängig von der Trüffeljagd die Umgebung rund um das Szalajka-Tal erkunden möchte, kann auf fahrbare Untersätze zurückgreifen oder hoch zu Ross die Natur entdecken: Die Route kann alternativ mit einer Schmalspurbahn bezwungen oder der Wald auf einem Pferd durchquert werden. Pferdekutschen sind ebenfalls im Einsatz. Zur kalten Jahreszeit lassen Pferdeschlitten Wintermärchen wahr werden. Pferdenarren haben außerdem die Möglichkeit, das einzige staatliche Lipizzaner-Gestüt der Region zu besichtigen.

Weitere Informationen unter <http://www.menesgazdasag.hu/en/>. Allgemeine Infos stehen abrufbereit unter www.ungarn-tourismus.de.

UNGARISCHES TOURISMUSAMT

kostenloses internationales Infotelefon nach Ungarn: 00800 / 36 00 00 00
www.ungarn-tourismus.de <http://gotohungary.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

Ritterspiele aus vergangenen Zeiten

Eine Zeitreise der besonderen Art unternehmen Familien im ersten historischen Erlebnispark Mittel-Transdanubiens, zwei Autostunden von Budapest entfernt.



Frankfurt am Main, September 2013. In der Kleinstadt „Sümeg“, nahe des Balatons gelegen, tauchen große und kleine Besucher ein in die Welt der Ritter, Wettkämpfe und mittelalterlicher Burgen vor und zur Zeit der türkischen Herrschaft in Ungarn. Steinwurfmaschinen, Speerwerfer oder Feuerwaffen vermitteln Interessierten in einer

spannenden und lebendigen Geschichtsstunde die Kriegsführung der damaligen Zeit (bis zum 15. Jahrhundert). So diente die Steinwurfmaschine auf vier Rädern dazu, Brandfackeln und kleine Steine gleichzeitig in Richtung Gegner zu schießen. Mit dem Speerwerfer war es möglich, schnell und genau Wurfspeere abzufeuern. Kanonen in verschiedenen Größen aus dem 14. bis 16. Jahrhundert sind ebenfalls ausgestellt.



Auch ein Sturmturm, mit dessen Hilfe Krieger in die Burg eindringen konnten, können Besucher besichtigen. Für kleine Kinder kommt im Erlebnispark ebenfalls keine Langeweile auf. Sie toben sich auf dem historischen Kinderspielplatz aus. Auf dem weitläufigen Gelände warten Spielburgen, Schleichwände, Wagen und Schaukelpferde auf den Nachwuchs.

Der Erlebnispark liegt direkt am Fuß der Sümeger Burg, die ebenfalls die Tore für Besucher öffnet. Ein großer Rittersaal, die Arena und der Pferdestall sind ebenfalls zugänglich.

Idealer Startpunkt für einen Tag im Park ist das Hotel Kapitány **** in direkter Nachbarschaft. Das international anerkannte Hotel ist bekannt für seine traditionellen historischen Ritterspiele. Wellnessliebhaber entspannen hier nach einer Zeitreise im Pool oder bei Massagen. Weitere Informationen unter www.ungarn-tourismus.de.

UNGARISCHES TOURISMUSAMT

kostenloses internationales Infotelefon nach Ungarn: 00800 / 36 00 00 00
www.ungarn-tourismus.de <http://gotohungary.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

Ungarn – das Land der 1.000 heißen Quellen

Die modernen Thermen in Ungarn können auf eine lange Tradition als Hort der Gesundheit und des Wohlbefindens zurückblicken. Wer jetzt bucht, darf sich auf einen Winter bei guter Gesundheit freuen!

Frankfurt am Main, September 2013 – Mit mehr als 1.000 Thermalquellen und einer langen Kur-Tradition bietet Ungarn optimale Bedingungen für einen ausgedehnten Kur- und Erholungsurlaub. Die Auswahl reicht von reiner Entspannung in kleineren Kurorten wie beispielsweise Bad Zalakaros bis hin zum wohl berühmtesten Thermal-Badesee in Bad Hévíz. Modernste Thermalzentren- und Kurhotels bieten sehr persönliche Betreuung durch Ärzte-Teams verschiedener Fachrichtungen, die direkt in den Hotels beschäftigt sind. Dadurch können diese Häuser Kosmetik-, Wellness-, klassische Kur- sowie komplementärmedizinische Anwendungen unter einem Dach anbieten. Wer schmerzfrei überwintern und seine Ausgaben für Medikamente reduzieren möchte, sollte jetzt beginnen, einen Kuraufenthalt in Ungarn zu planen.

Die heilsamen Wirkungen von Thermalwasser und Heilschlamm eignen sich insbesondere gegen Beschwerden des Bewegungsapparates, der Atemorgane und wirken sich zudem positiv auf Erschöpfungszustände und Kreislaufbeschwerden aus. Auch zur Behandlung von Hautkrankheiten oder zur Rehabilitation nach Unfällen oder chirurgischen Eingriffen ist eine Thermalkur bestens geeignet.

Budapest, die ungarische Hauptstadt am Ufer der Donau, verfügt über zahlreiche Thermalquellen und trägt zu Recht den Titel „Kurhauptstadt Europas“. Innerhalb der Stadtgrenzen liegen nicht nur die ältesten Bäder Ungarns, sondern mit etwa 130 Quellen mehr als ein Drittel der bislang bekannten Quellen des Landes. Besonders auf der Margareteninsel können Kurgäste die wohltuende Wirkung des Heilwassers in vollen Zügen genießen. Die Insel mit ihrer



UNGARISCHES TOURISMUSAMT

kostenloses internationales Infotelefon nach Ungarn: 00800 / 36 00 00 00
www.ungarn-tourismus.de <http://gotohungary.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

ausgedehnten Parkanlage ist eine autofreie „grüne Lunge“ mitten in der Innenstadt. Die bekannte Joggingstrecke lädt auch zu ausgiebigen Spaziergängen, Nordic Walking oder Yoga-Übungen ein.



Der wohl bekannteste Kurort weltweit ist Bad Hévíz. Mit seinen etwa 4.400 Einwohnern bewahrt dieser Ort eine besondere Intimität und macht einen Aufenthalt zu einem einmaligen Erlebnis. Das Herz des Kurortes, der weltweit größte Thermal-Badesee und die kurze Entfernung zum beliebten Balaton unterstreichen die Attraktivität von Bad Hévíz. Durch die mehrere Meter dicke Dampfschicht des Hévízer Heilsees wird eine kontinuierliche Temperatur erreicht, die auch im Winter nicht unter 24°C bis 26°C fällt. Der hohe Ausstoß der Heilquelle ermöglicht einen vollständigen Wasserwechsel innerhalb von nur drei Tagen. Auf der Torfbasis des Sees wird der mineralstoffreiche Schlamm gewonnen, dessen Huminsäure einen Anti-Aging-Effekt hat.



Auch Bad Bük gehört zu den bekanntesten Kurorten Ungarns, blickt auf eine lange Tradition zurück und liegt nur etwa 20 Kilometer von der österreichischen Grenze entfernt. Ganz in der Nähe befinden sich die malerischen Kleinstädte Kőszeg und Sopron mit ihren historischen Innenstädten. Ein weiteres sehenswertes Ausflugsziel ist Pannonhalma, dessen über 1.000-

UNGARISCHES TOURISMUSAMT

kostenloses internationales Infotelefon nach Ungarn: 00800 / 36 00 00 00
www.ungarn-tourismus.de <http://gotohungary.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

jährige Benediktiner-Abtei zum UNESCO Weltkulturerbe gehört und wo Besucher Weine sowie Kräuter kosten können, die von den Mönchen angebaut werden.

Die Anreise in die ungarischen Kurorte lässt sich sehr komfortabel über die Internetseite www.mein-weg-nach-ungarn.de organisieren. Hier finden Reisewillige alle Details zu den Flügen mit Lufthansa, die Gäste von Hamburg, Berlin, Düsseldorf und Frankfurt an den Héviz-Balaton Flughafen bringen, sowie zu wöchentlichen Busreisen und der Bestellung einer Haustür-Abholung.

Weitere Informationen unter www.ungarn-tourismus.de.

UNGARISCHES TOURISMUSAMT

kostenloses internationales Infotelefon nach Ungarn: 00800 / 36 00 00 00
www.ungarn-tourismus.de <http://gotohungary.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