

Wo und wie man noch landestypisch speisen kann

Es gibt Deutsche, bei denen ist der Urlaub gelaufen, wenn sie auf den Balearen nicht ihre "heeße Bockwurst" und in Finnland nicht ihr Eisbein serviert bekommen. Auch die Österreicher, die in Ungarn auf den Speisekarten nicht ihren "Tafelspitz" finden, merken, dass die K. u. K.-Monarchie zumindest das Küchenzeitliche gesegnet hat. Zum Glück, schreibt der Pester Llyod, mit dessen freundlicher Genehmigung wir diese Tipps veröffentlichen dürfen, gibt es aber gottseidank noch die so genannten Entdeckungreisenden. Sie sind geradezu fanatisch darauf aus, in ihrem Sehnsuchts-, Urlaubs-, Durchreise- oder Business-Land die Bissen zu kosten, die dortzulande auf die Teller kommen.

Der Redakteur schreibt: Wir gehen davon aus, dass sich unsere Leserschaft hauptsächlich aus diesen Kreisen rekrutiert und wollen ihnen deshalb ein paar Entdeckungshilfen mit auf dem Weg geben, mit denen Sie vielleicht dann doch noch die typisch ungarischen Lokale mit den wirklich original ungarischen Speisen finden.

Da müsste also zunächst einmal in aller gebotenen Kürze geklärt werden, was original ungarische Speisen heutzutage sind.

Dazu gehören mindestens drei Suppen:

- a) Die Gulaschsuppe (in mindestens drei Varianten),
- b) Die Fischsuppe (in unzähligen Varianten) und
- c) Die Betjarensuppe (Räubersuppe - meist variantenfrei).

Bei den Vorspeisen sollte man die Nudeln mit Quark und Speck wählen. Für Kinder und alte Leute ist das mitunter schon ein Hauptgericht für zwei Personen.

Aber auch eine gestopfte Gänseleber - entweder auf dem Rost gebraten oder kalt mit blauen Zwiebelringen angerichtet - gehört zu den echten ungarischen Gaumenfreuden. Wenn man die feine Leber (libamáj) verinnerlicht hat, geht man dann am besten zumgefüllten Kraut (töltött káposzta) über, mit viel Soße (szaft) und noch mehr watteweichem Weißbrot (kenyér).

Aber auch ein Pörkölt (was in deutschsprachigen Landen als Gulasch durchgeht) aus Kalb, Schwein oder Lamm, mit Nockerln serviert, stillt den großen Hunger hervorragend.

Natürlich tut's auch ein saftiges Paprikahuhn (csirkepaprikás) mit Buchweizengrütze und sauer eingelegten Gemüsesorten (insbesondere almapaprika, der brennt nämlich zweimal).

Ganz hervorragend kennen sich die Ungarn in der variantenreichen Zubereitung von Schweinefleisch-Gerichten (sertéshús) aus. Schließlich war die fette Bauernküche einstmals die landestypische Verpflegung großer Teile der Bevölkerung bis hinein in die Städte. Dort wurden allerdings die typischen ungarischen Gerichte in den letzten Jahren - man mag es bedauern - zunehmend entfettet (besser: entschmalzt).

Und dennoch findet man gerade in den kleineren und mittleren Lokalen in den Städten - und noch mehr auf dem Lande - die gehaltvolle Magyaren-Küche noch immer vor; mit einer Speisenwucht, die sich für Diät-Hungrige allerdings kaum eignet.

Dazu gehört nämlich auch der Nachtisch. Süßes mit Kaffee stammt hier sowohl aus der Türken- als auch aus der K. u. K.-Zeit. Einen feinen, mit Quark oder Nuss gefüllten und mit Schokoladensauce übergossenen Palatschinken bekommt man in fast allen Lokalen, die sich ungarisch nennen. Und die Schomlauer Nockerln - jene süße, aber ansonsten recht undefinierbare Köstlichkeit - gehören ans Ende eines typisch ungarischen Essens, wie der Wein dazu und/oder der Pálinka (Schnaps) danach - oder/und davor.

Diese Speisenfolge ist nur eine von vielen, aber vielleicht eine der typischsten hierzulande. Im Folgenden wollen wir rasch noch ein paar urige gastliche Stätten - Vendéglő, Étterem, Fogadó (alle diese Bezeichnungen lassen sich sinngemäß mit Gasthaus, Restaurant oder Kneipe übersetzen) - empfehlen, damit die Suche nach echt ungarischen Gaumenfreuden nicht zu viel kostbare Zeit in Anspruch nimmt und man es Ihnen zu Hause wenigstens ansehen kann, in welchem genussvollem Land Sie geschmackvolle Tage (doch, die gibt es, weil es ja auch geschmacklose Bemerkungen gibt) zugebracht haben.

12 Lokale (es gibt allerdings noch mehr), in denen man noch richtig typisch ungarisch essen kann, wobei die Reihenfolge - diesmal - nichts besagt, denn sie sind alle irgendwie gut:

1. Kehli Vendéglő in Óbuda Bp. III., Mókus u. 22:

Ungarische Küche auf gehobenem Niveau, nicht selten freundliche und flinke Kellner, angehobene Preise, gepflegte Weine, tapfer aufspielende Zigeunerkapelle, mitunter stimm- gewaltiger singender Wirt, durchweg gutgelaunte Gäste aus aller Herren Länder.

2. Udvarház in Bánd

direkt an der Straßengabelung bei Einfahrt ins Dorf - oder eben bei der Ausfahrt: Uriges Lokal mit schmackhafter rustikaler Küche, Speisekarten kommen als große Holzbretter daher, der Kellner ist rau, bärtig, herzlich und die Preise sind ländlich.

3. Gasthof "Zur alten Weinpresse" in Mór, Arany János u. 4:

Urgemütliches Lokal mit feinen Speisen, ausgesuchten gepflegten Weinen aus der Region, Übernachtungsmöglichkeiten, einem deutsch-ungarischen Wirtsleute-Paar und großer Nachfrage von Nah und Fern.

4. Postakocsi in Óbuda Bp. III., Fő tér 2:

Historische Schenke, wo vor 150 Jahren noch die Pferde ausgespannt wurden, niveauvolle ungarische Gerichte, mehrsprachige aufgeräumte Kellner, Bier aus Sachsen und Böhmen (als feuchte Verbindung zur ehem. Poststraße, die hier vorbei führte).

5. Szép Ilona Bp. II., Budakeszi út 1/3:

Die "Schöne Ilona" lädt zu einfachen, aber sehr schmackhaften Gerichten in ihre ungarische gute Stube ein, Kellner-Typen servieren beflissen, aber nicht aufdringlich, dafür humorvoll und umsichtig.

6. Náncsi néni Bp. II., Ördögárok út 80:

"Tante Náncsi" gehört mit zu den typischsten ungarischen Lokalen, das mittlerweile wieder mit einer stabilen Küche und ehrlichen Kellnern die Gäste für sich ein- und nicht mehr nur ausnimmt. Auch der Parkplatz vor der Tür soll nun unter wachsamen Sicherheitsaugen stehen, so dass wir dieses Lokal hier empfehlen.

7. Somodi-Tanya Fülöpháza bei Kecskemét: (Mit Klick auf das Logo!)

Der Weg ist zwar etwas weiter, aber es lohnt sich, in die kleine Puszta zum Wirt aus der Schweiz zu fahren und sich dort von einem ungarischen Sternekoch mit authentischen Gerichten aus dem Magyaren-Lande verwöhnen zu lassen.

8. Bugac-Csárda Am Nationalpark Kiskunság (bei Kecskemét)

Im Dorf Bugac befindet sich diese ursprüngliche Csárda, in der man Ungarn so entdecken kann, wie es lebt(e) und lebt(e) - und das meist gemeinsam mit ein paar Touristenbussen, was aber die Atmosphäre nicht unbedingt beeinträchtigt.

9. Tante Susanne Budajenő (bei Budapest), Kossuth u. 59:

Eine gemütliches Gasthaus, in dem die ungarischen Speisen mit leicht (donau)- schwäbischem Akzent auf die gepflegten Tische kommen. Hier treffen sich Genießer, die eigentlich nicht wollten, dass dieses Lokal bekannt gemacht wird.

10. Obester Pension Badacsony, Római út 177, auf dem Berg:

Das deutsch-ungarische Ehepaar hält in seiner urgemütlichen Pension ein paar Zimmer, gute Weine in zwei untereinander liegenden Kellern (!) sowie deftige ungarische Haus- mannskost für den naturliebenden Gast (auch mit Kind und Hund) bereit.

11. Márványmenyasszony I., Márvány u. 6 (Nähe Südbahnhof)

Eine der vermutlich ältesten typisch ungarischen Oasen mitten im Häusermeer der Groß- stadt. Der wuchtige "Bunyi" mit seinem noch wuchtigerem Schnauzbart und herrlicher k.u.k.-Redseligkeit serviert hier ungarische Gerichte, wie er sie auch zu Hause selbst gern isst.

12. Kárpátia Bp. V., Ferenciek tere 7-8

Der neugotische Stil der Inneneinrichtung strahlt zunächst die Vornehmheit und Erhaben- heit einer Kirche aus. Doch wenn die Zigeuner aufspielen, die nicht gerade preiswerten, aber sehr schmackhaften Speisen von den umtriebigen Kellnern auf die Tische gebracht werden und der Wirt sich persönlich nach dem Wohlbefinden seiner Gäste erkundigt, dann ahnt man etwa, wie es einst in der gehobenen ungarischen Gastronomie zugegangen sein muss.

Mit freundlicher Genehmigung des Pester Lloyd - www.pesterloйд.net

Hausmannskost

Keszthely – „Guter Freund“; Martonovics ut 1, Telefon: 06 (83) 311-422
Geöffnet: ganzjährig täglich von 9 - 22 Uhr - Täglich 12.15 Uhr Menü, preiswerte, hausgem. ungarische Gerichte

Kehidakustány – Korona Etterem, Deak Fu. 24, Telefon: 06 (83) 334-029
Geöffnet: ganzjährig, täglich von 9 - 22 Uhr - Sehr preiswerte, schmackhafte Hausmannskost

Wildspezialitäten

Alsópáhok – Becsali Csárda - Tel.: 06 (83) 540-072, Fax: 06 (83) 540-073, eMail: becsali@matavnet.hu
Geöffnet: Ganzjährig, täglich in der Zeit von 11.00 - 22.00 Uhr - Steaks, Wildspezialitäten, Fischgerichte sowie vegetarische Gerichte

Zalacsány – Vadászcsárda, Arany J. út 1, Telefon: 06 (83) 336-009
Geöffnet: ganzjährig, täglich in der Zeit von 10.00 bis 22.00 Uhr - Wildgerichte, ungar. Regionalküche, Pension vorh.

Geflügelspezialitäten

Zalaapáti – Zöld Elefánt - Kossuth út 12, Telefon 06 (83) 552-018, Fax: 06 (83) 352-097
Geöffnet: Ganzjährig, täglich 10-23 Uhr ungarische Gerichte, Entengerichte, Wahl Ihrer Lieblingssauce, Pension vorh.



Szép Ilonka
Ihr Treffpunkt in
stimmungsvollem
Ambiente ...
Szép Ilonka Restaurant
In Keszthely-Kertváros, Mély u. 5.
Live-Musik
Veranstaltungen
und Familienprogramme
Tischreservierung
unter Tel. 06 (83) 511-512
Täglich geöffnet v. 10-23 Uhr

Typisch ungarisch ...

Alsópáhok/Hévíz – Hűvösvölgyi Csárda - Telefon/Fax: 06 (83) 344-232
Geöffnet: ganzjährig, täglich 10.00 - 23.00 Uhr - Csárda-Platte, Fisch-, Wild- und Steinofengerichte

Hévíz – Restaurant „Lustiger Müller“; Dr. Babocsay u. 64, Telefon: 06 (20) 327 1571
Geöffnet: ganzjährig, täglich von 12 - 22 Uhr - Klassische ungarische Gerichte und deutsche Spezialitäten

Sziglliget – Kis Vendéglő Familie Bakos, Iharos 4., Telefon: 06 (87) 461-210 und 06-30-9945-040
Geöffnet: ganzjährig von 11 bis 23 Uhr Betriebsferien 30.10.–16.12. - regionale Spezialitäten der ungarischen Landküche, Krautauflauf

Vonyarcvashegy – Fogascsárda, Fő u. 41, Tel.: 06 (30) 314-0928
Geöffnet: ganzjährig und täglich von 11.00 - 22.00 Uhr - Familie Krisztián lädt zu Ungarischen und Fischspezialitäten ein.

Fischgerichte

Hévíz – Hungária Etterem - Széchenyi út 17., Telefon und Fax: (0036) bzw. (06)-83-342-082
Geöffnet: ganzjährig, täglich in der Zeit von 11.00 bis 22.00 Uhr - täglich Menü, Fischgerichte, diverse Wildspezialitäten, Schonkost

Zalacsány – Tő Büfé – Csány Tő Kft. - Hegy út 1., Tel.: 06-20-9364-820, Fax: 06-1-2613095
Geöffnet: ganzjährig, täglich von 8.00 bis 22.00 Uhr - frische Fischgerichte, Eisbein auf ungarische Art, Pension vorhanden

Vegetarische Küche

Keszthely – Don Corleone Pizzeria - Tapolcaer Str. 37 (bei der Méry Bäckerei) Telefon: 06 (83) 313-295
Geöffnet: täglich von 11.00 - 24.00 Uhr Pizza und internationale Speisen, kostenlose Freihauslieferung im Raum Keszthely/Gyenesdiás/Vonyarcvashegy für alle Speisen