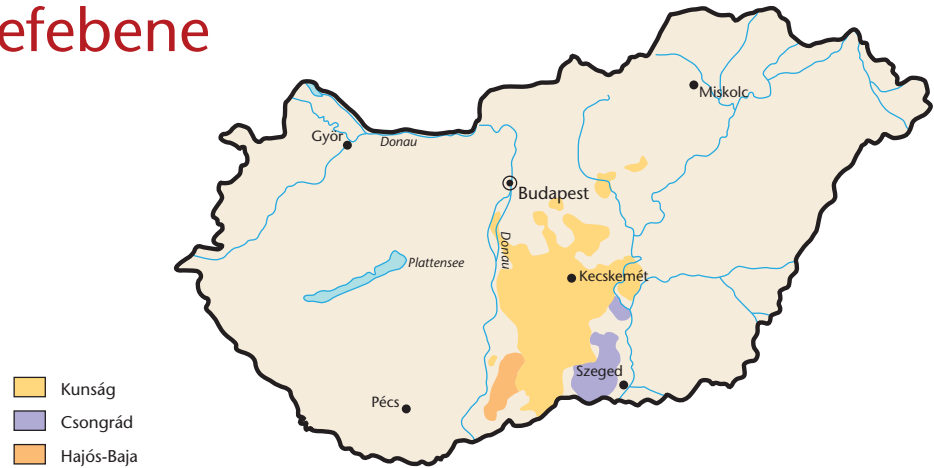


Die Ungarische Tiefebene

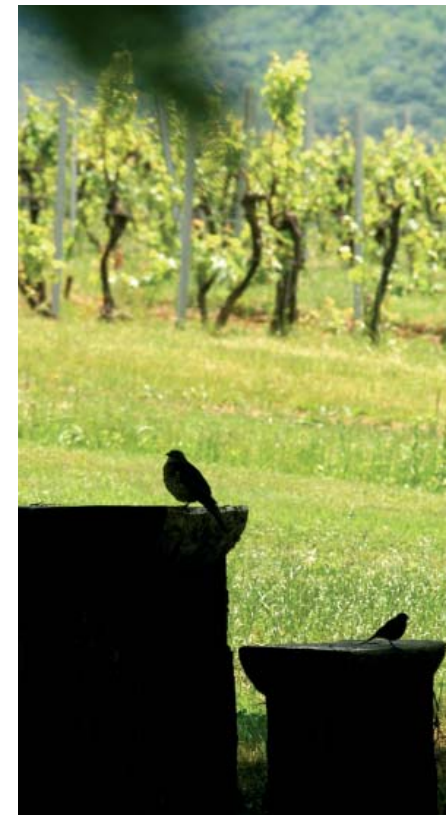
Der zweitgrößte Strom Europas und wichtigster Fluss Ungarns – die Donau – teilt das Land in zwei Hälften. Die Donau fließt entlang der Grenze Tschechiens und der Slowakei, passiert Budapest, fließt dort weiter gen Süden und bildet sozusagen die Westgrenze der Ungarischen Tiefebene, bis sie hinter Mohács auf kroatisches Gebiet trifft.

Die Ungarische Tiefebene mit den Gebieten Kunság, Hajós-Bajai und Csongrádi ist die größte ungarische Weinregion und zugleich auch die jüngste. Besser bekannt ist sie unter dem Namen Puszta als eine Exklave der eurasischen Steppenlandschaft. Die sandigen Böden der Tiefebene wurden nach der Reblausplage verstärkt mit Weinreben bestockt. Die damals zuständigen Wissenschaftler waren davon überzeugt, dass die Reblaus im Sandboden nicht überleben könne. Tatsächlich richtete sie hier weniger Schaden an. Gleichzeitig konnte so das „Wandern“ der großen Sanddünen verhindert werden. Man kann sich diese Region als große, baumarme Steppenlandschaft vorstellen. Die gewisse Eintönigkeit wirkt teilweise bizarr, denn sie wird durch



Weinberge, kleinere Laubwälder und dem Wahrzeichen der Region – dem Ziehbrunnen – aufgelockert. Das Klima ist sehr stark von kontinentalen Einflüssen geprägt. Es bestehen hier große Unterschiede zwischen heißen Sommern und kalten Wintern mit Temperaturen von bis zu +40°C und -30°C. Die Reben können auf diesen sandigen Böden gedeihen, weil durch die Donau der Grundwasserspiegel extrem hoch ist, so dass die Pflanzen das ganze Jahr über mit ausreichend Wasser versorgt sind.

Bis zu den 90er Jahren des vergangenen Jahrhunderts stand hier die Hälfte aller Rebstöcke Ungarns. Während des Sozialismus wurden durch die großen ungarischen Kombinate enorme Mengen Wein erzeugt, die meist sehr eifa-





Typische Weidelandschaft in der Puszta

cher Qualität waren und ins sozialistische Ausland exportiert wurden. Nach dem Fall des Eisernen Vorhangs wurden die Kombinate aufgelöst. In ein paar große Kellereien floss Kapital aus dem westeuropäischen Ausland. Nach und nach etablieren sich auch wieder kleinere Familienweingüter.

Das größte Gebiet **Kunság** (Kunság, Kiskunság) befindet sich im nördlichen Teil und umfasst mehr als 50 Weinbaugemeinden.

Hajós-Bajai (Hajós-Baja, früher auch Hajós – Vaskút) liegt im südwestlichen Teil dicht an der Donau.

Csongrádi (Csongrád) erstreckt sich im südöstlichen Teil der Tiefebene.

Der Schwerpunkt der Weinerzeugung in diesen drei Gebieten liegt in der Produktion von einfacheren

Qualitäten. Der Anteil der Weißweine überwiegt deutlich. Die weißen Rebsorten Olaszrizling, Ezerjő und Leányka sind weit verbreitet. Sie werden meistens reinrebsortig ausgebaut und für den schnellen Konsum auf den Markt gebracht. Bei den Rotweinen nimmt die Kadarka den wichtigsten Rang ein. In den vergangenen fünf Jahren wurden Weinberge mit Kékfrankos, Nagyburgundi und auch Cabernet Sauvignon bestockt.

Der ungarische Schriftsteller Béla Hamvas (1897–1968) kommentiert in seinem Buch „Die Philosophie des Weines“: „Damit, dass er ein Wirtschaftswein ist, liegt es nicht in meiner Absicht ihn zu unterschätzen. Im Gegenteil. Das Gasthaus ist eine der wichtigsten Institutionen unserer Zivilisation, viel wichtiger als das Parlament. An einer Stelle werden Wunden erteilt, an der anderen Wunden geheilt.“

Weingut János Frittmann

Winzer des Jahres 2007

Das Familienunternehmen der Brüder Frittmann befindet sich in Soltvadkert im Weinbaugebiet Kunság etwa 140 Kilometer südöstlich von Budapest in Richtung Kecskemét/Szeged. Für diese Strecke muss man circa zwei Stunden Zeit einplanen, da die letzten Kilometer über Landstraßen führen.

Das Weingut feierte im Jahr 2008 sein 20-jähriges Bestehen. Neben den Brüdern arbeiten auch die anderen Familienmitglieder im Betrieb. Mittlerweile werden nicht mehr nur Weine aus eigenen Reben vinifiziert: Die Größe der Produktionsstätte und moderne Technologie ermöglichen auch den Zukauf von Trauben.

Dabei konzentriert sich das Unternehmen vorwiegend auf die traditionellen Reben wie Olaszrizling, Ezerjő, Cserzegi Fűszeres, Kékoporto, Kékfrankos und Kadarka. Der unkomplizierte Kadarka gilt als einer der besten des Landes und sollte unbedingt probiert werden. Auch mit dem „Exoten“ Merlot wurden gute Erfahrungen gemacht.

Kontakt:

Frittmann Testvérek Kft.
H-6230 Soltvadkert, Eötvös út 5.
Tel.: +36 (78) 482 690
E-Mail: info@frittmann.hu
Internet: www.frittmann.hu

Weingut Hilltop Neszmély

Ákos Kamocsay –
Winzer des Jahres 1999

Die Hilltop-Kellerei wurde 1991 von Éva Keresztury, Imre Török, Judit Storcz und Ákos Kamocsay gegründet. Das Quartett hatte sich zunächst auf den Handel mit ungarischen Qualitätsweinen konzentriert, bevor es 1993 begann, eigene Weine auf den Markt zu bringen.

Von Anfang an kontrollierte Ákos Kamocsay die Produktion der Weine, seit 1993 ist er erster Kellermeister des

Hauses. Bei einer jährlichen Produktion von etwa zehn Millionen Flaschen ist es nicht so einfach, Weine auf höherem Niveau zu erzeugen. Ihm gelingt dieser Balanceakt zwischen Quantität und Qualität. Verdient wurde Ákos Kamocsay 1999 mit dem begehrten Titel „Winzer des Jahres“ ausgezeichnet. Übrigens werden mehr als die Hälfte der Weine von Hilltop in Großbritannien getrunken. Die Briten waren schnell von der Qualität der Hilltop-Produkte überzeugt und kürten Ákos Kamocsay schon 1997 zum „Winemaker of the Year“.

Kontakt:

Hilltop Neszmély ZRT
H-1024 Budapest,
Ady Endre út 11-13.
Tel.: +36 (1) 336 22 20
Fax: +36 (1) 315 07 79
E-Mail: info@hilltop.hu
Internet: www.hilltop.hu

Kadarka in der Blüte



Das Haus der Ungarischen Weine

Mitten im historischen Burgviertel von Buda gegenüber dem Hilton-Hotel befindet sich das Haus der Ungarischen Weine. Auf Initiative von Winzern und diverser Stiftungen – Ungarische Weinakademie, Stiftung der Ungarischen Reb- und Weinkultur, Stiftung des Hauses der Ungarischen Weine, Ungarische Kultur-Stiftung – wurde 1996 die Idee ins Leben gerufen, einen Standort zu gründen, der sich ganz dem ungarischen Weinbau widmet. Am 2. September 1997 war die Idee in die Tat umgesetzt und das Weinhaus konnte feierlich eröffnet werden.



Seitdem ist es das ganze Jahr über täglich für Besucher geöffnet. Das Weinhaus ist idealer Ausgangspunkt, um sich einen ersten Überblick über die ungarischen Weine zu verschaffen.

Im imposanten Verkostungskeller lagern mehr als 700 Weine aus allen Regionen Ungarns. Jeden Monat stellt der Kellermeister des Hauses eine neue Verkostungsliste von 60 Weinen zu einem aktuellen Thema zusammen, die der Gast probieren

Kathedrale in Buda

Verkostungsraum im Haus der Ungarischen Weine

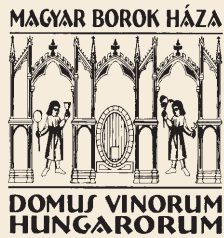
kann – auf Wunsch auch mit dem Kellermeister. Auf einer etwa zweistündigen Weintour durch das Gebäude erfährt man sehr lebendig geschildert mehr über den jetzigen Stand des Ungarischen Weinbaus und seiner Historie. Im Eintrittspreis inbegriffen sind außer Rundgang und Verkostung auch kleine Weinhäppchen und viel Informationsmaterial zum Ungarischen Wein. Gegen Extra-Bezahlung öffnet der Kellermeister gern eine Fla-

sche hochwertiger, preisgekrönter Tokajer-Weine, die man glasweise verkosten kann.

Ständig finden in den Räumlichkeiten verschiedene Weinproben oder kulinarische Abende statt.

Das aktuelle Programm gibt es im Internet unter

www.magyarborokhaza.hu.



**Haus der Ungarischen Weine –
Magyar Borok Háza**

1014 Budapest, I. Bezirk, Budai vár,
Szentháromság tér 6.

Eingang: gegenüber dem
Hotel Hilton, Hess A. Platz

Telefon: +36 (1) 212-1030,
(1) 212-1031

Fax: +36 (1) 212-1032

Öffnungszeiten:

täglich von 12.00 – 20.00 Uhr

E-Mail: winehouse@axelero.hu



Festlich gedeckte Tafel



Nord-Transdanubien

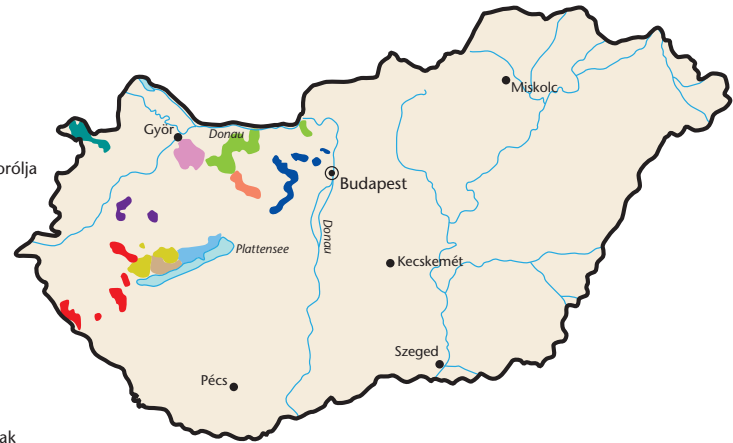
Die drei kleinsten ungarischen Weinbauregionen Somló, Pannonhalma und Mór

Somló

Mit seinen derzeit 617 Hektaren Rebfläche ist Somló als das kleinste ungarische Weinbauggebiet bekannt. Es erstreckt sich nordwestlich vom Balaton. Seinen Namen erhielt das Gebiet vom gleichnamigen Berg Somló. Diese 433 Meter hohe Erhebung ist ein erloschener Vulkan und gilt als Wahrzeichen Sómlos. Die Weinbautradition wurde auch hier von den Römern eingeführt und erlebte schon im frühen Mittelalter eine erste Blüte. Besondere Berühmtheit erlangte der Schomlauer Wein im 18. und 19. Jahrhundert. Von einigen königlichen Dynastien, wie den Habsburgern, ist überliefert, dass unbedingt ein „ordentliches Glas“ Schomlauer Wein zur Hochzeitsnacht getrunken werden muss. Man glaubte fest daran, dass dadurch männliche Nachfahren garantiert waren. Tatsächlich wurden in der Gegend von Somló mehr Jungen als Mädchen geboren. Der Wein wurde außerdem wegen seiner kräftigenden Wirkung

Lavendelplantage

- Ászár-Neszemély
- Pannonhalma-Sokorólya
- Sopron
- Mór
- Etyek-Buda
- Somló
- Balatonmelléke
- Balatonfelvidék
- Badacsony
- Balatonfüred-Csopak



geschätzt, und man könnte ihn durchaus als einen der ersten medizinischen Weine Europas bezeichnen. Durch den hohen Eisengehalt und Flavonoidanteil kann eine stärkende Wirkung sicher bestätigt werden.

Der Hügel Somlós prägt das Landschaftsbild

