Hungarikum, was ist das?

Quelle: www.hungarikum.de

Was ist das Hungarikum?

Das Wort Hungarikum ist ein Sammelbegriff, der einen Wert als Ungarische Hochleistung angibt, der differenzierungs - und betonungswürdige Werte dank seiner typisch ungarischen Eigenschaft, Einzigartigkeit, Spezialität und Qualität repräsentiert.

Zu Beginn des 21. Jahrhunderts wurde eine Bewegung organisiert, deren Ziel war, die ungarischen Werte zu systematisieren und zusammenzufassen. Nach einer breiten gesellschaftlichen und beruflichen Beratung wurde das Gesetz Nr. XXX von 2012 über die ungarischen nationalen Werte und Hungarikum am 2. April 2012 von dem ungarischen Parlament beschlossen und verabschiedet. Das Ziel des Gesetzes ist es, dem ungarischen Volk einen rechtlichen Rahmen zu geben, um seine eigenen Werte zu identifizieren und dokumentieren und darüber hinaus zur breiteren Bekanntheit der gesammelten Werte beizutragen.

WIE KANN ETWAS HUNGARIKUM WERDEN?

Hungarikum zu werden ist ein mehrstufiger, von unten nach oben gerichteter Prozess, der von jedem mit dem Ausfüllen eines Standardformulars begonnen werden kann.

Der erste Schritt besteht darin, den Wert als nationalen Wert in die Sammlung lokaler Werte oder der regionaler Werte oder der lokalen und regionalen ungarischen Werte im Ausland aufnehmen zu lassen. Wenn es einen Wert gibt, der mit einer konkreten Siedlung oder einer Region nicht in Verbindung gebracht werden kann, muss der Betreuer von dem Wert die Aufnahme in eine des Ministeriums (entsprechend des Themenbereichs) geführten sektorspezifische Sammlung beantragen.

Wenn ein Wert bereits zur Sammlung lokaler Werte zugelassen ist und eine regionale Tragweite hat, kann er weiter an die Sammlung der Landkreiswerte vorgeschlagen werden. Falls ein Wert bereits zur Sammlung lokaler und regionaler Werte in Ausland zugelassen ist, so kann er zur Sammlung der Ungarischen Diaspora vorgeschlagen werden.

Der zweite Schritt besteht darin, den Wert zur Sammlung ungarischen Werte weiter zu empfehlen, sodass es als ein herausragender nationaler Wert eingetragen wird, indem das entsprechende Standardformular dem Hungarikum-Komitee unterbreitet wird.

Wenn ein nationaler Wert in die Sammlung ungarischen Werte aufgenommen wird und der Antragsteller wünscht, dass der Wert ein Hungarikum wird und in der Sammlung der Hungarika zugelassen wird, so muss eine Empfehlung an das Hungarikum-Komitee gerichtet werden.

Zusammenfassung:

- Hungarika darf ausschließlich ein herausragender nationaler Wert werden, das in der Sammlung der ungarischen Werte zu finden ist. Mit einigen Ausnahmen.

- Ein nationaler Wert kann der Sammlung ungarischer Werte nur vom Antragsteller empfohlen werden, dessen Empfehlung bereits zur Sammlung der Landkreiswerte, Sammlung der Ungarischen Diaspora oder der Sektorspezifischer Sammlung zugelassen wurde.

- Ein nationaler Wert kann nur dann der Sammlung der Landkreiswerte oder der Sammlung der Ungarischen Diaspora empfohlen werden, wenn er bereits der Sammlung lokaler oder regionaler Werte oder der Sammlung lokaler und regionaler Werte im Ausland zugelassen wurde.

Der von unten nach oben gerichtetem Prozess wird als nationales Wertpyramidensystem bezeichnet.

Das Hungarikum-Komitee

Das Institut des Hungarikum-Komitees wurde am 18. Oktober 2012 laut dem Gesetz XXX von 2012 über die ungarischen nationalen Werte und Hungarikums gegründet.

Die Hauptaufgabe des Komitees besteht darin, die nationalen und herausragenden nationalen Werte sowie die Hungarika zu schützen, zu erhalten und bekannt zu machen.

Die Mitglieder des Komitees müssen vom ungarischen Parlament, der Ungarischen Ständigen Konferenz, den Ministerien Ungarns, der Ungarischen Akademie der Wissenschaften, der Ungarischen Akademie der Künste und des Nationalen Amtes für Geistiges Eigentum delegiert werden. Vorsitzender des Hungarikum-Komitees ist der für Landwirtschaft zuständige Minister.

Mitglieder des Hungarikum-Komittees:

- **István Nagy Dr.**, Vorsitzender – der für Landwirtschaft zuständige Minister
- **Sándor Lezsák** - delegiertes Mitglied des ungarischen Parlaments
- **István Simicskó** - delegiertes Mitglied des ungarischen Parlaments
- **Zoltán Magyar** - delegiertes Mitglied des ungarischen Parlaments
- **Szimeon Varga** - delegiertes Mitglied des ungarischen Parlaments
- **Attila Paládi-Kovács** - delegiertes Mitglied der Ungarischen Akademie der Wissenschaften
- **József Zelnik** - delegiertes Mitglied der Ungarischen Akademie der Künste
- **Gyula Pomázi** – delegiertes Mitglied durch den Vorsitzenden des Nationalen Amtes für Geistiges Eigentum
- **Miklós Dukai Dr.** - delegiertes Mitglied des für die lokale Kommunen zuständigen Ministers
- **Judit Szabó Pirityiné** - delegiertes Mitglied des für Landespolitik verantwortlichen Ministers
- **János Halász** - delegiertes Mitglied des für Kultur und Bildung zuständigen Ministers
- **Mariann Vízkelety Dr.** - delegiertes Mitglied des Justizministers
- **Zsolt Németh V.** - delegiertes Mitglied des für Landwirtschaft und Umweltschutz zuständigen Ministers
- **Renáta Korom Dr.**- delegiertes Mitglied des für Tourismus zuständigen Ministers
- **Zoltán Guba** - delegiertes Mitglied des für den Schutz des kulturellen Erbes zuständigen Ministers
- **Zsuzsanna Vincze** - delegiertes Mitglied des Außenministers
- **Nikoletta Keszthelyi** - delegiertes Mitglied des Ministers für Informationstechnologie
- **Lajos Erdélyi** - delegiertes Mitglied des Verteidigungsministers
- **Andor Pajrok** - delegiertes Mitglied der Ungarischen Ständigen Konferenz
- **Gyula Zatykó** - delegiertes Mitglied der Ungarischen Ständigen Konferenz
- **Léda Silling Dr.** - delegiertes Mitglied der Ungarischen Ständigen Konferenz

Das Fachkomitee

Die Arbeit des Hungarikum-Komitees wird vom Fachkomitees unterstützt.

Die Fachkomitees haben eine konsultative, beratende und entscheidungsunterstützende Funktion. Sie können einen empfohlenen Wert für die Sammlung der Hungarika oder die Sammlung ungarischer Werte dem Hungarikum-Komitee vorwegnehmen und vorschlagen und haben das Recht,

den Antragsteller auf die Ergänzung oder Änderung des Inhalts der Empfehlung aufmerksam zu machen.

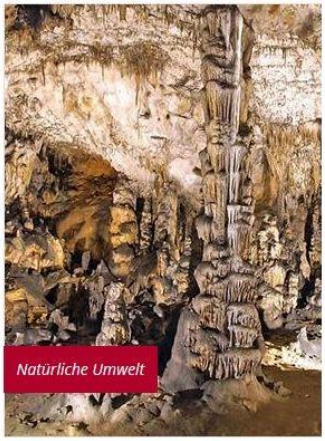
Innerhalb von 8 Sektoren gibt es 6+1 Fachkomitees:

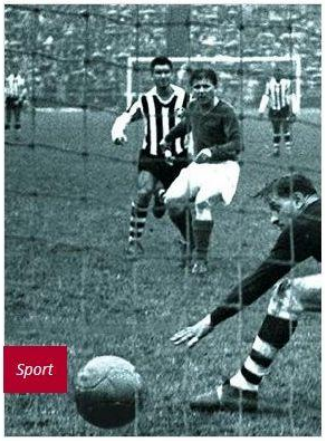
- Komitee für Landwirtschaft und Lebensmittelindustrie
- Komitee für Gesundheit und Lebensstil
- Komitee für Natur und gebaute Umwelt
- Komitee für industrielle und technologische Lösungen
- Komitee für Kulturerbe
- Komitee für Sport, Tourismus und Gastgewerbe

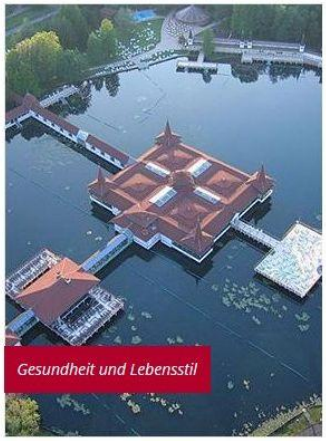
+1 Komitee für die Marke Hungarikum

Ein Fachkomitee muss mindestens 10 Mitglieder haben, deren Delegation 5 Jahre lang gültig ist. Im Komitee befinden sich Fachleute aus den Bereichen öffentliche Verwaltung, Museen und Archive, Bürgermeister, Professoren, Forscher, Künstler, Kulinariker und Sportler.

Sammlung der Hungarika – Fachgebieten







I. Turismus und Gastgewerbe

Fischsuppe nach Baja Art

Die Bajaer Fischsuppe ist mehr als nur ein Gericht. Sie ist Teil unseres kulturellen Erbes und steht in engem Zusammenhang mit den Traditionen der Völker an der Donau. Wie Bertalan Pusztai in seiner zweisprachigen Studiensammlung zum Baja Fischsuppenkochfestival schrieb: "Als echte Marke ist sie vielmehr eine spezifische Darstellung eines Werte- und Wahrnehmungskomplexes. Eine gute Marke garantiert hervorragende Qualität, ohne sievorher zu testen. Sie garantiert Qualität, an die wir gewöhnt sind. Darüber hinaus bietet sie Werte, mit denen wir uns identifizieren können und in uns selbst integrieren können. Die Fischsuppe kann in Gemeinschaft hergestellt werden; sie ist ungarisch, weil sie Paprika enthält, sie ist natürlich, weil sie frischen Fisch braucht; sie ist auch gesund. Fischsuppe wird heute nicht nur von Fischern und Seeleuten konsumiert, sondern auch von fast allen Bewohnern der Stadt Baja, seit sie in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts der zivilen Küche hinzugefügt wurde. Die Baja-Fischsuppe ist eine Tradition und ein kulturelles Erbe, das über Generationen weitergegeben wurde und sich dem veränderten Lebensstil unserer Zeit anpassen kann. Die Baja-Fischsuppe ist ein intellektuelles Gut, das zum nationalen Zusammenhalt und zur Stärkung der neuen Generationen beiträgt. Die Erhaltung des kulturellen Erbes der Bajaer Fischsuppe kann ein Vorbild für andere Siedlungen sein, wie man die lokale Kultur und Identität in unserer heutigen multikulturellen Welt bewahren kann.

Es gibt zwei Städte die auf diesem Gebiet seit Jahrhunderten in Ungarn miteinander Konkurieren.
Die Szegediener Fischsuppe ist eine dickere, "härtere" Mahlzeit und die Fischsuppe aus Baja ähnelt viel mehr einer herrkömmlichen Suppe, und enthält aber als bedeutendsten Unterschied die sogenannten Streichholznudeln als Einlage.

DAS GASTRONOMISCHE ERBE VON KÁROLY GUNDEL UND DAS GUNDEL RESTAURANT

Der Name Gundel ist identisch mit der Geschichte der ungarischen Gastronomie und dem ungarischen Gastgewerbe. Károly Gundel war ein Meister in der Kombinierung der ungarischen Gastronomie mit den Einflüssen der Welt. Er hatte ein feines Gespür für die Anwendung der modernen Technologie in der ungarischen Gastronomie um die Jahrhundertwende. Als Ergebnis seiner Pionierarbeit wurde Ungarn auf die gastronomische Weltkarte gesetzt. Károly Gundel hat mit seinen Gerichten gastronomische Geschichte geschrieben, so wie unsere großen Komponisten Kodály und Bartók die ungarische Volksmusik innerhalb der Grenzen des historischen Großungarns gesammelt haben. Gundel wandte die gleiche Methode an, um spezielle ungarische Gerichte zu sammeln. In seinem Restaurant servierte er verschiedene Gerichte vom Klausenburger Kohl bis Pressburger Kipferl, über Strapatschka (Kartoffelnockerln) mit Kohl von Oberungarn bis Schomlauer Nockerl (somlói galuska). Die Restaurants von Károly Gundel wurden von namhaften ungarischen Politikern, Künstlern, Schriftstellern und Sportlern besucht. Die Küchenchefs des Restaurants und Károly Gundel selbst haben es genossen, den berühmten Gästen besondere Gerichte zuzubereiten und sie nach ihnen zu benennen. So entstand das Gelee-Ei Munkácsy oder Árpád Feszty Beefsteak. Mehr als 100 Jahre nach seiner Gründung erwartet das Restaurant Gundel seine Gäste am gleichen Ort und unter dem gleichen Namen und bietet eine hervorragende Qualität und einen stilvollen Service laut Philosophie von Károly Gundel. Das Restaurant präsentiert eines der wichtigsten Kulturgüter Ungarns in nationaler und internationaler Hinsicht und lässt die Gäste die Vergangenheit und Gegenwart der ungarischen Gastronomie kosten.

FISCHSUPPE AUS DER THEISS-REGION

Die ungarischen Fischsuppen gehören drei Hauptgruppen an: die vom Plattensee, der Donau und der Theiß. Fisch, Zwiebeln und Paprika von guter Qualität sind zwar unverzichtbare Zutaten aller drei Arten, werden aber auf unterschiedliche Weise zubereitet. Der erste Schritt bei der Herstellung der klassischen Fischsuppe der Theiss Region ist die Zubereitung der Suppenbasis aus Zwiebeln und verschiedenen Arten von weißem Fisch, Karpfen Köpfen und Schwänzen. Wenn diese durch ein Sieb gelaufen sind, werden zuerst etwas Wasser und dann Salz, Paprika und Karpfenfilets hinzugefügt. Die Fischsuppe ist nicht nur ein typisches Gericht entlang der Theiß, sondern auch ein Symbol der lebendigen Fischereitradition. Er hält sich bei seinen Zutaten strikt an die alte Fischerkultur und ist zur gleichen Zeit dank der Verwendung der Suppenbasis als natürlicher "Geschmacksverstärker" ein Genuss für alle.

LAMMGULASCH KARCAGER ART

Das nach dem Rezept von Karcag zubereitete Lammgulasch der Region Großkumanien ist ein gastronomischer Schatz, der für die Region charakteristisch ist, die das größte Viehzuchtgebiet der ungarischen Tiefebene war; Lammfleisch war für die Ernährung der Bevölkerung dieser Region sehr wichtig. Unsere Vorfahren aßen kein Rindfleisch (von Graurindern) oder Pferdefleisch, da diese Tiere als wertvoll für die Arbeit angesehen wurden, und so aßen sie umso mehr Lammfleisch. Schon im 18. Jahrhundert weideten riesige Schafherden am Rande der Städte in Großkumanien. So bildete Lammfleisch die Grundlage des Fleischkonsums in der Ernährung der gewöhnlichen Menschen,

und das war selbstverständlich, wenn man bedenkt, was für ein Lebensstil die ungarischen Vorfahren geführt haben.Sie haben das Fleisch von Schafen nicht konserviert; die Familien haben das gesamte Fleisch eines Tieres sofort nach der Schlachtung verzehrt. In den Lammgerichten der Großkumanieschen Region wird der gesamte Körper des Tieres auf einmal gekocht. Die Harmonie des Geschmacks des Lammgulasch der Großkumanieschen Region unterscheidet sich völlig von den traditionellen Gerichten, die in anderen Städten der ungarischen Tiefebene zubereitet werden, und das Lammgulasch Karcager Art ist eine besonders archaische Variante; das Wort "Karcag" bezieht sich eher auf die Art der Zubereitung, als auf den Ort. Zunächst wird das Fleisch ohne Wasser geröstet - fast gebraten - und dann zusammen mit den zuvor abgebrannten Köpfen, Füßen, Schwanz, Kutteln und inneren Organen des Tieres gekocht. Der Eintopf wird lediglich mit Zwiebeln, Paprikapulver, Paprikaschoten und Salz gewürzt. Das Fleisch wird in einem Gusseisen Topf gekocht, der groß genug für das gesamte Fleisch des Tieres ist. Die daraus resultierende Speise ist ein charakteristisches gastronomisches Element des volkstümlichen Erbes der Großkumanieschen Region.

UNGARISCHE GULASCHSUPPE

"Gulasch ist ein Suppengericht reich an Brühe, Zwiebeln und Paprika, zubereitet mit gewürfelten Kartoffeln und Csipetke (z. B. Pasta)" - schrieb einst der

Gastwirt Károly Gundel. Gulasch ist eines der beliebtesten Lebensmittel ungarischer Herkunft, das weltweit bekannt ist. Im 19. Jahrhundert wurden in der sich verwandelnden ungarischen Gastronomie immer mehr Gerichte mit Paprika zubereitet. Die Beliebtheit der Gulaschsuppe in der ungarischen Gastronomie ist unbestritten. Die gute Gulaschsuppe wird ohne Mehlschwitze zubereitet, die Qualitätspaprika ist ein wesentlicher Bestandteil davon, zur Freude der ungarischen und ausländischen Gäste.

II. Hungarika: Natürliche Umwelt

BIENENSTOCKSTEINE UND DIE STEINVERARBEITUNG IM BÜKKALJA

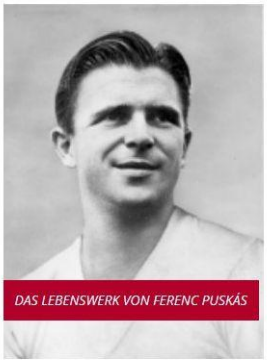
Die Formationen der Landschaft der Bükkalja, einschließlich der natürlichen geografischen und geologischen Struktur, gehören zu den herausragenden Landschaften Ungarns. Diese Formation ist ein hervorragendes Beispiel für die Kategorie der natürlichen Umwelt in der Sammlung der ungarischen Werte. Die Steinverarbeitung im Bükkalja stellt ein besonderes Beziehungssystem zwischen Natur und Mensch dar. Die Verwendung von Stein als Baumaterial und die Entwicklung des Steinmetzhandwerks schaffen ein geschichtsträchtiges System mit lebendigen Traditionen.

DIE HÖHLEN IM AGGTELEKER- UND IM SLOWAKISCHEN KARST

Aggtelek und der Slowakische Karst, im Nordosten Ungarns und im Südosten der Slowakei, wurden 1995 aufgrund ihrer natur- und kulturhistorischen Werte zum Weltkulturerbe erklärt. Seine bekannteste Höhle ist das Baradla-Domica Höhlensystem mit einer Gesamtlänge von 25 km. Neben der geologischen Bedeutung der Höhlen des Karstgebiets ist es auch wegen seiner biologischen, paläontologischen und archäologischen Werte von Bedeutung. Die geschützte unterirdische Welt bietet Lebensraum für mehr als 500 höhlenbewohnende Tierarten.

III. Hungarika: Sport

HUNGARIKA: SPORT



DAS LEBENSWERK VON FERENC PUSKÁS

Ferenc Puskás ist einer der besten Fußballer aller Zeiten. Seine Karriere als Fußballspieler und Trainer und seine Entschlossenheit und Integrität außerhalb des Fußballfeldes machten ihn zu einem legendären und universellen ungarischen Helden. Sein Lebenswerk ist in der ganzen Welt bekannt; er machte sich nicht nur als Mannschaftskapitän der Olympiasieger Goldenen Elf ("Aranycsapat"), sondern auch als Superstar von Real Madrid und als Trainer in Griechenland und Australien einen Namen. Egal in welcher Ecke der Welt er arbeitete, er vertrat immer sein Heimatland.

IV. Hungarika: Gesundheit und Lebensstil

BÉRES TROPFEN UND BÉRES TROPFEN EXTRA

Béres Drops und seine Weiterentwicklung Béres Drops Extra sind Teil der ungarischen Heilkultur und wurden vom ungarischen Erfinder Dr. József Béres, Snr. Entwickelt. Das sind herausragende geistige Leistungen der ungarischen Kreativität und des ungarischen Wissens. Ihre Einzigartigkeit und außergewöhnliche Rezeptur sind patentgeschützt und für den therapeutischen Einsatz zugelassen.

DER UNGARISCHE BEZIRKSKRANKENPFLEGEDIENST

Der Ungarische Bezirkskrankenpflegedienst ist ein wissenschaftliches, intellektuelles und gemeinschaftliches Gut, das eng mit dem ungarischen Wissen und der ungarischen Tradition verbunden ist. Die Bezirkskrankenschwestern üben einen Beruf aus, der eine 100-jährige Geschichte hat und einen komplexen, präventiven Familienschutzdienst in Ungarn bietet, der in Europa einzigartig ist. Vergleiche zeigen, dass die Gesundheitsdienste für Mutter und Kind in anderen Ländern Europas weniger koordiniert sind als in Ungarn. In Ungarn können nur Personen, die ein Hochschuldiplom in Bezirkskrankenpflege besitzen, als Bezirkskrankenschwestern arbeiten. Sie üben ihre berufliche Tätigkeit individuell aus und stehen in regelmäßigem Kontakt mit den Experten für

Gesundheit, Jugendschutz und Sozialhilfe. Eine Bezirkskrankenschwester pflegt eine enge persönliche Beziehung zu ihren Patienten, in deren Rahmen sie eine auf ihre individuellen Bedürfnisse und Probleme abgestimmte Gesundheits-, Sozial- und Psychohygieneberatung anbietet. Eine Bezirkskrankenschwester organisiert auch Vorsorgeuntersuchungen, bereitet Impfungen vor und bietet ihren Patienten Gesundheitserziehung und andere Gesundheitsschutzprogramme an.

HÉVÍZ SEE UND TRADITIONELLE HÉVÍZ MEDIZIN

Der Hévíz See ist eines der Naturwunder Ungarns. Mit einer Fläche von 4,5 Hektar ist er der größte Warmwassersee Europas mit medizinischer Wirkung. Die Quellen produzieren täglich 35 Millionen Liter Wasser, so dass der gesamte Wasserbestand alle drei Tage erneuert wird. Dieser See ist ein besonderes Phänomen, denn während andere Heißwasserseen in der Regel an Orten vulkanischen Ursprungs, in lehmigen oder felsigen Böden liegen, ist der Héviz See ein Quellwassersee mit Torfboden. Das Wasser des Sees fließt aufgrund der umgebenden Effekte ständig mit einer wohltuenden Wirkung auf den menschlichen Körper und einer leichten Massage für den Badenden. Die Quelle des Sees ist reich an Mineralien und stammt aus einer 38 Meter tiefen Höhle, in

der sich tausend Jahre altes warmes und kaltes Karstwasser vermischt. Aufgrund der Zusammensetzung von Temperatur und Qualität der Karstquellen wird das Wasser des Sees seit langem für medizinische Zwecke genutzt. Das erste Badehaus wurde 1772 von György Festetics, dem Gründer von Georgikon von Keszthely, auf Flößen gebaut.

ILCSI SCHÖNHEITSKRÄUTER UND NATURKOSMETIKPRODUKTE

Tante Ilcsi (Frau Molnár) begann ihre berufliche Laufbahn in den 1950er Jahren. Die fantastische Karriere begann mit der Verschmelzung der Knappheit an kosmetischen Rohstoffen und dem hohen Anspruch von Tante Ilcsi an professionelle Qualität. Tante Ilcsi überwand die ersten Jahre mit Hilfe ihrer Liebe zur Natur und ihren Fähigkeiten in vier Fremdsprachen sowie regelmäßiges Lesen von ausländischen Zeitschriften in diesem Bereich. Alle Ilcsi-Produkte werden nach strengsten naturkosmetischen Anforderungen aus besten Bio-Materialien, d.h. frischen Kräutern, Obst und Gemüse, hergestellt. Mehr als 100 Pflanzen werden für die Produkte verwendet, die meisten davon werden auf eigenen Bio-Plantagen angebaut. Derzeit sind Tante Ilcsi und die Ilcsi Beauty Herbs in mehr als 40 Ländern der Welt bekannt. Die professionellen Naturkosmetikprodukte von Ilcsi mit extrem hohem

Pflanzenanteil und hoher Wirkstoffkonzentration sowie die ungarischen Besonderheiten sind überall wirklich besondere Produkte.

LEBENSWERK VON JÁNOS KABAY, GRÜNDER DER ALKALOIDA PHARMAZEUTISCHEN FABRIK

János Kabay (1896-1936) ist ein ungarischer Erfinder, Forschungs-Chemiker. Die zentrale Bewegung seines Lebenswerkes - ein wichtiger Teil der pharmazeutischen Produktion der Welt - reformierte die Art und Weise, wie Morphium hergestellt wurde. Auch heute noch basiert die Pharmazeutische Industrie auf der so genannten "Kabay-Methode", die seine beiden besonderen Erfindungen enthält. Diese eng verbundenen pharmazeutischen Erfindungen zeigten den Weg zu einer legalen, kontrollierbaren Morphinproduktion durch die Umgehung der Opium-Phase. 1925 machte er zunächst Morphium aus grünem Mohn. Später, 1931, entwickelte er seine eigene Methode weiter und begann aus dem trockenen Mohnstroh, das bis dahin als landwirtschaftlicher Abfall verwendet wurde, Morphin herzustellen. In der gesamten Welt wird Morphin - als wesentlicher Bestandteil von Medikamenten - in pharmazeutischen Fabriken so produziert, wie es von János Kabay, dem "ungarischen Vater der Morphinherstellung", entwickelt wurde. Derzeit wird Morphin - für medizinische Zwecke - in jeder pharmazeutischen Fabrik auf der ganzen Welt nach der Kabay-Methode hergestellt.

V. Hungarika: Gebaute Umgebung

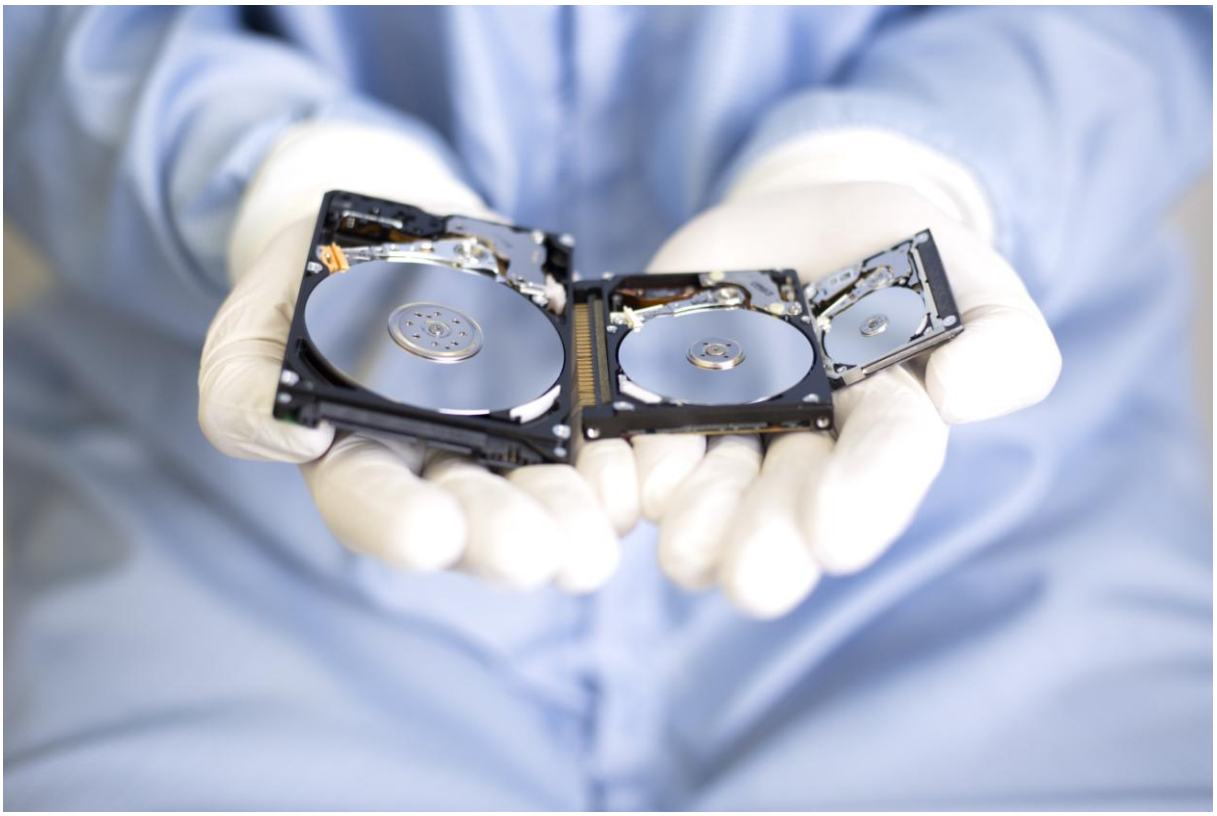
DAS BAULICHE ERBE VON EISENMARKT

Es ist ein volkstümliches architektonisches Ensemble im Karpatenbecken, das die Jahrhunderte auf die authentischste Art und Weise überlebt hat. Hier befindet sich das älteste im Originalzustand erhaltene Bauernhaus des

Karpatenbeckens aus dem Jahr 1668. In Rimetea geht die Sonne zweimal täglich auf. Früh am Morgen erhebt sie sich zum Himmel auf der linken Seite von Székelykő (oder Piatra Secuiului auf Rumänisch, Székelykő auf Ungarisch), nur um hinter dem Berg zu verschwinden, und sie erhebt sich nur hoch genug, um später am Tag das ganze Dorf zu beleuchten. Dieses einzigartige Phänomen entsteht durch die markante Form von Székelykő mit einer Höhe von 1130 m, die sich von Norden nach Süden erstreckt. Neben den Naturgegebenheiten verfügt das Dorf auch über ein bedeutendes bauliches und geistiges Kulturerbe: Die Häuser wurden in einem einzigartigen, allein für dieses Dorf typischen Stil gebaut.

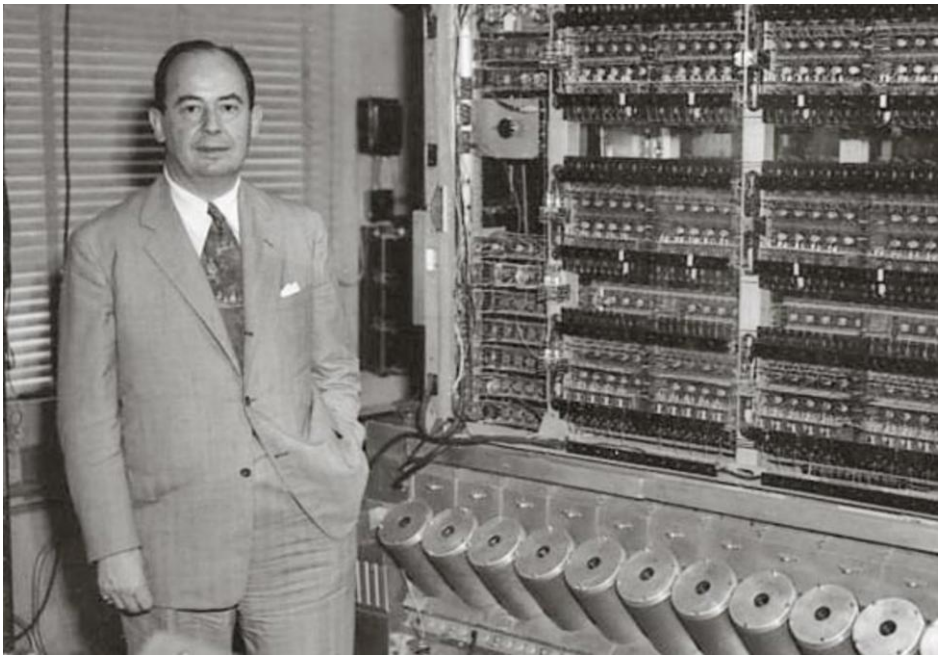
VI. Hungarika: Industrielle und technische Lösungen

KÜRT DATENRETTUNG



János Kürti kündigte am 25. Juni 1979 seine Erfindung an, die es ermöglicht, fehlerhafte magnetische Datenträger zu reparieren und somit Daten zu archivieren. Die wertschöpfende Kraft der KÜRT Datenarchivierung liegt in der Technologie, mit der verlorenes und zerstörtes geistiges Eigentum, Forschungsergebnisse und unersetzliche Informationen wiederhergestellt werden können. Die KÜRT Datenarchivierung hat in den letzten drei Jahrzehnten seine Einzigartigkeit in der Welt der Spitzentechnologien bewiesen, die in der Informationstechnologie absolut einzigartig ist.

LEBENSWERK VON JÁNOS NEUMANN IN DER INFORMATIONS- UND COMPUTERTECHNIK

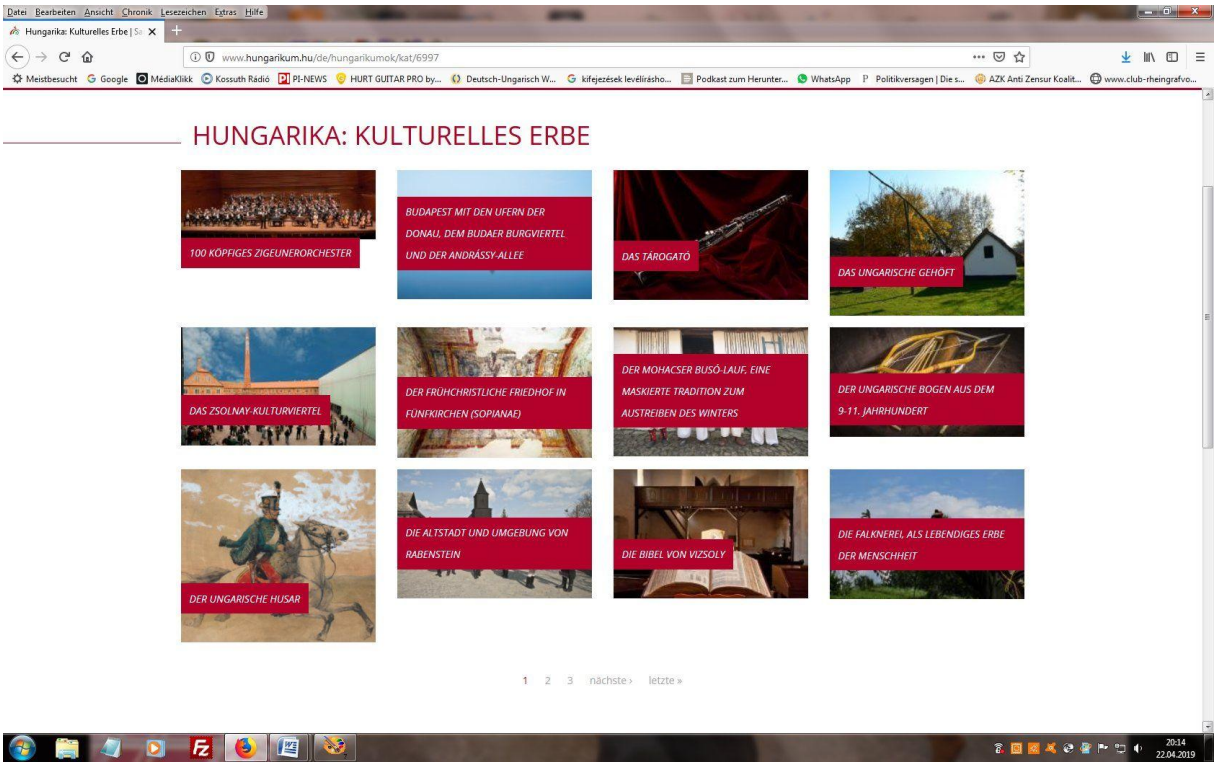


János Neumann war einer der größten Mathematiker des 20. Jahrhunderts. Er hat nicht nur in der Mathematik, sondern auch in zahlreichen anderen Wissenschaften wie Computertechnik, Physik, Wirtschaft, Meteorologie, Automatentheorie und nicht zuletzt in der Spieltheorie langlebige Erfolge erzielt. Die Neumann-Prinzipien, die in einer Studie von 1945 den Betrieb der Computer bestimmten, bestimmen auch heute noch den Betrieb der modernen Computer. Auch heute noch sind alle Info-Kommunikationsmittel, vom Schreibtischcomputer über Laptops, Smartphones bis hin zu industriellen Anwendungen, gleich aufgebaut und arbeiten nach dem Neumann-Prinzip.

ZSOLNAY PORZELLAN UND KERAMIK

Die Porzellanfabrik Zsolnay ist seit mehr als 160 Jahren ein Symbol der Stadt Pécs und Ungarns. Der Markenname Zsolnay steht für Tradition, Einzigartigkeit, künstlerischen Wert und ständige Erneuerung. Im Laufe der langen Geschichte der Fabrik hat es immer etwas Neues und Relevantes für die heutige Zeit geben können. Die Produktionstätigkeit basiert auf individuell entwickelten Technologien und führt zu einer hervorragenden und einzigartigen ästhetischen Qualität. Die Fabrik hat eine echte Atmosphäre und Kultur geschaffen und ist ein wichtiger Teil nicht nur der ungarischen, sondern auch der internationalen Kunstgeschichte geworden. Es zog namhafte Wissenschaftler, Künstler und Architekten verschiedener Epochen an. Berühmte Künstler wie z.B. József Rippl-Rónai, Ferenc Martyn, Victor Vasarely oder Ödön Lechner trugen zu den Betrieb der Fabrik bei.

VII. Hungarika: Kulturelles Erbe 1.



1. 100 KÖPFIGES ZIGEUNERORCHESTER

"Ich habe zwei goldene Riemen auf der Stirn, der eine ist Ungar, der andere ist Zigeuner. Ich möchte keine davon aufgeben, weil beide mir gehören" - sagte Tamás Péli, ein weltberühmter ungarischer Maler mit Roma Herkunft, dessen Botschaft voll und ganz der Philosophie des 100 Köpfigen Zigeunerorchesters entspricht. Das Ensemble ist der Preisträger des Ungarischen Kulturerbes und hat auch weitere Auszeichnungen erhalten. Die weltberühmte Band wurde vor 30 Jahren gegründet und ist heute eine einzigartige musikalische Formation, die klassische Musik präsentiert, darunter Werke von Liszt, Bartók, Kodály, Hubay, Erkel, Brahms, Tschaikowsky und Strauss, sowie traditionelle ungarische Zigeunermusik, ungarische Lieder und Volkslieder. Die künstlerische und traditionsbewahrende Tätigkeit des Orchesters ist in der ungarischen Kultur und Kunstwelt vorbildlich.

2. BUDAPEST MIT DEN UFERN DER DONAU, DEM BUDAER BURGVIERTEL UND DER ANDRÁSSY-ALLEE

Die Budaer Seite des Kulturerbes umfasst die Gebäude des Burgviertels von Buda, den Gellért Hügel und das Gellért Bad. Die Pestseite des Weltkulturerbes umfasst die Donau, wo das Parlament von Imre Steindl am stärksten vertreten ist, aber auch die Ungarische Akademie der Wissenschaften, der Gresham-Palast, der Vigadó Konzertsaal von Pest und die Innenstädtische Pfarrkirche sind von Bedeutung. Vier Donaubrücken in diesem Gebiet (Margaretenbrücke, Kettenbrücke, Elisabethbrücke und Freiheitsbrücke) gehören ebenfalls zum Weltkulturerbe, zusammen mit der Andrássy-Allee, dem Heldenplatz und der Millennium U-Bahn.

3. DAS TÁROGATÓ

Das Tárogató begleitet unsere Geschichte seit der Ankunft der Ungarn in diesem Land. Im Laufe der Jahrhunderte haben sich Form, Größe, Klang und Ton mehr oder weniger verändert. Das Instrument wurde im 16. Jahrhundert, zur Zeit der türkischen Besetzung des Landes, weit verbreitet. In den angrenzenden Festungen amüsierten sich die Soldaten bei Festen zu seinem Klang und seiner

Musik, und es wurde oft an adeligen Höfen und Hochzeiten gleichermaßen erklungen. Tárogató wurde während des Unabhängigkeitskrieges von Rákóczi sehr geschätzt. Seine scharfe Stimme übermittelte den Soldaten Befehle, bei anderen Gelegenheiten diente es als Begleitmusik zum Singen und Tanzen.

Seine derzeitige Form wurde um die Wende des 19. und 20. Jahrhunderts in den Fabriken von Schunda und Stowasser entwickelt. Im Vergleich zum historischen Instrument wurde sein Korpus vergrößert, es wurde mit einem Mundstück vervollständigt, das dem der Klarinette ähnelt und mit immer mehr Klappen versehen. Tárogató wurde auf das Niveau der klassischen Musikinstrumente gehoben und gilt als ein aus Ungarn stammendes Musikinstrument in der ganzen Welt. Es klingt in allen Stilrichtungen, ob historisch, volkstümlich, klassisch oder Jazz.

Der Verein Rákóczi Tárogató vereinigt und koordiniert die Tárogató-Spieler innerhalb und außerhalb Ungarns. Jährliche nationale Treffen werden abgehalten und alle fünf Jahre finden internationale Treffen statt. Der Sitz des Vereins ist in Vaja, dem Schloss von Vay.

4. DAS UNGARISCHE GEHÖFT

Das ungarische Gehöft ist ein einzigartiger, ländlicher Siedlungstyp, typisch für Alföld (die ungarische Tiefebene), ein bewohnter Ort außerhalb der Stadtgrenzen. Szállás (Unterkunft auf Deutsch), der ältere Name von Tanya, bedeutete die verstreuten und isolierten Niederlassungen des Alföld in der ungarischen Tiefebene, die hauptsächlich als Zentrum der Landwirtschaft und als Winterquartier für das Vieh dienten. Die Landwirtschaft spielte eine wesentliche Rolle bei der Entwicklung des Gehöfts. Als wirtschaftliche Einheit außerhalb der Stadtgrenzen wurde das Gehöft zu einer Siedlung außerhalb, aber eng verbunden mit der nahegelegenen Stadt und diente im 14. bis 15. Jahrhundert nur als vorübergehender Wohnsitz mit charakteristischem Merkmal der Landstädte. Der große wirtschaftliche Aufschwung des Gehöftes fand gegen Ende des 19. und Anfang des 20. Jahrhunderts statt, in einer Zeit, die weitgehend frei von Einschränkungen des Feudalismus war.

5. DAS ZSOLNAY-KULTURVIERTEL

Das Kulturviertel Zsolnay war die größte Investition in das Projekt Kulturhauptstadt Europas Pécs 2010, bei dem zum größten Teil das Gebiet der Porzellanfabrik Zsolnay in Pécs ausgebaut wurde. Durch die Investition von mehr als 11 Milliarden HUF wurde das 5 Hektar große Porzellanfabrikgelände wiederbelebt. Das Kulturviertel, das aus der Sanierung eines der größten Fabrikkomplexe Mitteleuropas hervorgegangen ist, besteht aus vier Teilen. Die wichtigsten Bestandteile des Handwerksviertels sind die Ausstellung der Familie Zsolnay und ihrer Geschichte, die einzigartige Rosa Zsolnay Ausstellung von Barnabás Winkler und die in der Sikorski-Villa ausgestellte Gyugyi-Sammlung.

6. FRÜHCHRISTLICHE FRIEDHOF

Der frühchristliche Friedhof von Pécs aus dem 4. Jahrhundert ist ein umfassendes Beispiel für die Architektur einer Nekropole und -kunst der frühen Christen in den nördlichen und westlichen Provinzen des Römischen Reiches. Die unterirdischen Grabkammern und die Gedenkkapellen bestätigen die Ausdauer und den Glauben der in Europa lebenden christlichen Gemeinschaften in der späten Römerzeit, aber auch von den Wurzeln einer noch lebenden Kultur und Zivilisation.

7. DER MOHACSER BUSÓ-LAUF, EINE MASKIERTE TRADITION ZUM AUSTREIBEN DES WINTERS

Busó-Fest ist seit Jahrhunderten eine Tradition der kroatischen Minderheit in Mohács; es ist ein typisches Beispiel für europäische Feierlichkeiten zum Austreiben des Winters und zum Heraufbeschwören der Fruchtbarkeit im Neujahr. Busós tragen Mäntel aus Schafspelz, eine locker sitzende Hose, Mokassins aus Leder und gezierte Strümpfe. Sie tragen auch eine hölzerne Busó-Maske mit einer Kapuze, um ihre Identität zu schützen, während sie versuchen, den Winter mit Geräuschen zu vertreiben. Dies ist eine lebendige Volkstradition, die von den Bewohnern von Mohács gestaltet wurde.

8. DER UNGARISCHE BOGEN AUS DEM 9-11. JAHRHUNDERT

Der ungarische Bogen aus dem 9-11. Jahrhundert ist ein Symbol, das mit dem Lebensstil des im Karpatenbecken angesiedelten Ungarntums verbunden ist. Das wissen alle, die - auch über den Grenzen hinaus - sich mit der Geschichte der Völkerwanderungszeit beschäftigen. Es gab Zeiten, in denen dieses Gewehr entweder beim Jagd, oder im Kampf erfolgreich benutzt wurde. Es ist zu behaupten, dass wir dem Bogen das Fortbestehen unseres Volkes danken können.

9. DER UNGARISCHE HUSAR

Der Ausdruck bedeutet für den Ungar ein nationales Emblem, das die Wiedergeburt des alten ungarischen Reiters in der Ära der Schusswaffen darstellt. Ein ungarischer Husar ist ein Mitglied der leichten Kavallerie, der im vergangenen halben Jahrtausend in den Türkenkriegen sein Können unter Beweis gestellt hat, um sein Haus und Herd zu verteidigen, in den antihabsburgischen Freiheitskämpfen für die Rechte des ungarischen Volkes gekämpft hat und ist in den Dynastie-Kriegen seines Herrschers zu führen. Ein ungarischer Husar ist ein Kavallerist, der einen Kolpak mit Tuchbeutel, oder einen Tschako mit Busch, einen mit Schnüren besetzten Dolman und enge Hose, einen bunten geflochtenen Gürtel, kurze Stiefel mit Sporen trägt, dazu über die linke Schulter gehängte ebenfalls mit Schnüren besetzte Mente. Auf einem Schultergurt hängt der Säbel und weiter unten die Säbeltasche, auf dem Sattel sind ein Karabiner und ein Paar Pistolen zur Hand.

10. DIE ALTSTADT UND UMGEBUNG VON RABENSTEIN

Aufgrund seiner einzigartigen und universellen Bedeutung wurde Hollókő 1997 als erster ungarischer Ort zusammen mit Budapest zum Weltkulturerbe erklärt. Die im 17. und 18. Jahrhundert entstandene Siedlung ist ein einzigartiges Beispiel für traditionelle, einstraßige Siedlungsstruktur, traditionelle Architektur und das ländliche Leben noch vor der Agrarrevolution des 20. Jahrhunderts.

11. DIE BIBEL VON VIZSOLY

Gáspár Károli, ein kalvinistischer Pfarrer, war Leiter der Diözese Kassavölgy. Er übersetzte und veröffentlichte 1590 die erste Bibel ins Ungarische, was den Namen seiner Siedlung über die Landesgrenzen hinaus bekannt machte. Gáspár Károli hat die Bibel nicht nur übersetzt, sondern auch erhalten, bearbeitet und veröffentlicht. Die Sprache dieser Bibel hat viel zur Entwicklung, Gestaltung, Verbreitung und Formulierung der ungarischen Kultur und Sprache beigetragen und ist in der Geschichte der ungarischen Nation in ihrem Geist und als Gegenstand ein eindeutiges und wertvolles Ereignis geblieben. Die 425 Jahre alte Publikation hat einen immensen kulturellen, religiösen und historiolinguistischen Wert.

12. DIE FALKNEREI, ALS LEBENDIGES ERBE DER MENSCHHEIT

Die ungarische Falknerei hat eine mehr als tausendjährige Geschichte; sie ist Teil der ungarischen Identität und erscheint im Verlauf der Geschichte Ungarns. Kurz gesagt bedeutet es die Liebe zu Greifvögeln und der Natur, das Wissen über die Jagd, die Zucht und die Abrichtung von Greifvögeln, die Herstellung und Nutzung traditioneller Falknereiausrüstung, die Pflege von Traditionen, die Ausbildung und die Verhaltensbildung.

VII. Hungarika: Kulturelles Erbe 2.

13. DIE HALASER SPITZE

Die Anfertigung der Nadelspitze hat in Kiskunhalas eine mehr als 100-jährige Tradition. Diese Arbeit ist sehr minutiös und zeitaufwendig und detailreich. Sie erfordert hundertprozentige Handarbeit mit schneeweißem, sehr feinem Faden und einer fast unsichtbaren Nadel. Das Geheimnis der Halaser Spitze ist nur den Halaser Spitzenarbeitern bekannt. Die einzigartige Technik der Nadelspitze wird von Generation zu Generation weitergegeben, und dieses Wissen wird von hervorragenden industriellen Folklorekünstlern des Schnürhauses genutzt, um Wunder aus dem Faden in Kiskunhalas zu erschaffen. Obwohl die Technik mehr als 110 Jahre alt ist, werden jedes Jahr neue Motive in den Spitzen verwendet, in denen traditionelle und heutige Werte aufeinander treffen. Die Halaser Spitze ist nicht nur ein Kunstwerk, sondern auch Botschafter Ungarns in der Welt. Zahlreiche internationale Exzellenzen und Aristokraten erhielten die Halaser Spitze als Geschenk des ungarischen Staates. Einige dieser einzigartigen Kunstwerke befinden sich im Besitz der japanischen Kaiserin, Elisabeth II., der britischen Monarchin und der Frau von US-Präsident Bush. Auch Johannes Paul II. erhielt bei seinem Besuch in Ungarn 1996 die Halaser Spitze als Geschenk.

14. DIE KASSAI-METHODE DES BOGENSCHIEßENS ZU PFERDE

Leo der Weise, der purpurgeborene Konstantin und die westlichen Chronisten waren sich einig, dass die Ungarn in ihrem Kriegsgeist, ihrer Disziplin und ihren Fähigkeiten im Bogenschießen zu Pferde unübertroffen waren. Das Ziel der Kassai-Reiterbogenschule ist es, diese verlorene Kampfdisziplin wiederzubeleben. Während des Trainings muss der Bogenschütze die Fertigkeitsstufe erreichen, die unsere Vorfahren einst besaßen. Der Reiter muss ständig Pfeile in ein Ziel schießen, das ihm folgt und das 9 Meter von der Mitte des 99 Meter langen Spielfeldes entfernt ist. Während des Galopps schießt der Bogenschütze vorwärts, seitwärts und rückwärts und erreicht so die Grundlagen des Bogenschießens.

15. DIE KULTURLANDSCHAFT AM NEUSIEDLER SEE

Das Gebiet des Neusiedler Sees ist seit 8000 Jahren Treffpunkt verschiedener Kulturen und bildet eine charakteristische Kulturlandschaft. Aufgrund seiner einzigartigen Naturwerte wurde es 1979 von der UNESCO zum Biosphärenreservat erklärt. Der See und die umliegenden Dörfer wurden 2001 vom Welterbekomitee zum Weltkulturerbe erklärt. Neben den Naturwerten sind auch die Volksarchitektur und die zwischen dem 17. und 19. Jahrhundert erbauten Paläste (Esterházy und Széchenyi-Palast) erwähnenswert.

16. DIE KULTURLANDSCHAFT DER TOKAJER HISTORISCHEN WEINREGION

Die Tokajer Weinregion hat ein weltweit einzigartiges Mikroklima, das für die Produktion von Aszú besonders günstig ist. Die Herstellung von Aszú-Weinen, edlen, natürlich süßen Weinen und hochwertigen, trockenen Weißweinen, hat eine Tradition verwurzelt im 16. Jahrhundert. Das Gebiet ist die erste geschlossene Weinregion der Welt. Es war die ungestörte, ursprüngliche Bewahrung von 1000 Jahren Weinbautradition und die tausendjährige Einheit des Gebietes, die es ermöglichte, die Tokajer Weinregion zum Weltkulturerbe zu erklären.

17. DIE PAULINER, DER ORDEN DES HEILIGEN PAULUS, DES ERSTEN EINSIEDLERS

Der Orden als einziger ungarischer Mönchsorden spielt seit fast 800 Jahren eine wichtige Rolle in der Geschichte, Kultur und im geistlichen Leben der Nation. Sie wurde 1250 vom seligen Eusebius, einem Kanonikus von Gran (auf Ungarisch Esztergom genannt) durch die Vereinigung der Einsiedeleien von Patacs Berg und Pilis gegründet. Das derzeitige Zentrum des Ordens befindet sich im polnischen Częstochowa, im Kloster Jasna Góra, der Sitz der ungarischen Provinz liegt in Pécs. Die vom Orden erbauten Kirchen, Klöster, ihre Kunstwerke und Literatur sind bleibende Schätze der ungarischen Kultur. In Bezug auf die Geschichte der ungarischen Sprache sind zwei wichtige mittelalterliche Gebetbücher der Paulinermönche zu erwähnen: der Festetics und der Czech Kodex.

18. DIE TAUSENDJÄHRIGE BENEDIKTINER ERZABTEI VON MARTINSBERG

Die Benediktiner Abtei von Martinsberg (auf Ungarisch Pannonhalma genannt) ist eine der bedeutendsten nationalen historischen Stätten Ungarns, ein religiöses und kunsthistorisches Zentrum. Die Geschichte der Abtei - erbaut auf dem "Heiligen Berg der römischen Provinz Pannonien" (Mons Sacer Pannonia) - ist so lang wie die Geschichte Ungarns. Sowohl in ihrer Architektur als auch in ihren intellektuellen Traditionen ist die Abtei ein einzigartiges Beispiel für ein tausendjähriges, aktives christliches Kloster, das sich durch eine Geschichte des kontinuierlichen Betriebs entwickelt hat. In einem größeren mitteleuropäischen Umfeld hat die Mönchsgemeinschaft zur Entwicklung der Kultur und zur Verbreitung des Christentums beigetragen. Da sich die Benediktinermönche immer für den Frieden zwischen den Ländern und Nationen der Region eingesetzt haben, können sie als frühe Standardträger der UNESCO-Prinzipien angesehen werden.

19. DIE UNGARISCHE OPERETTE

Die Operette ist eine Geschichte, gemischt mit leichten, eingängigen Melodien, humorvoll und rund um das Thema Liebe. Die heute bekannte und gespielte Form der Operette haben wir den Ungarn zu verdanken. Forscher sagen, dass in jedem einzelnen Moment irgendwo auf der Welt eine Operette ungarischer Komponisten intoniert wird. Zu Beginn des 20. Jahrhunderts wurden vier ungarische Komponisten weltweit bekannt - Jenő Huszka, Pál Ábrahám, Ferenc Lehár und Imre Kálmán.

20. DIE VOLKSTÜMLICHE TANZHAUS-METHODE ALS UNGARISCHES MODELL DER BEWAHRUNG DES KULTURELLEN ERBES

Eine der herausragendsten und international anerkannten Methoden der Traditionserhaltung ist die Tanzhaus-Methode, eine integrierte, gemeinschaftsorientierte Kunstform zum Schutz des geistigen Kulturerbes, was das Leben des von der Volkskultur getrennten Menschen des 21. Jahrhundert bereichert.

21. GEISTIGES ERBE DES GRAFEN ISTVÁN SZÉCHENYI

Das reiche und beispiellose Lebenswerk des Grafen István Széchenyi ragte nicht nur in seinem Alter hervor, sondern trägt auch wichtige Werte für die Nachfolger. Seine beispielhafte Liebe zu seiner Heimat, der Glaube an Fortschritt, Opferbereitschaft, Willenskraft und nicht zuletzt praktische Tätigkeit machten ihn zu einer der größten Figuren der ungarischen Geschichte. István Széchenyi analysierte die wirtschaftlichen und kulturellen Unterschiede zwischen dem externen und dem ungarischen öffentlichen System und erkannte, dass er an der Einführung öffentlicher Institutionen arbeiten musste, die bereits im Ausland effizient arbeiteten. Er führt Pferderennen nach englischem Vorbild 1822 in Pest ein, gründete 1825 den Ersten Pferdezuchtverband, spendete dann Geld und legte den Grundstein für die Ungarische Akademie der Wissenschaften. Nach einem weiteren britischen Vorbild gründete er 1827 das National-Casino in Pest, in dem die sozialen Tätigkeiten der ungarischen Aristokratie stattfanden. Er veröffentlichte 1830 sein Werk Über den Credit, dass das wirtschaftliche und soziale Programm der zivilen Transformation Ungarns zusammenfasst. Er beteiligte sich an der Gründung der Handelsbank und war im Auftrag des Kaisers für die grandiose Arbeit der Regulierung der Unteren Donau verantwortlich. Er war auch für die Regulierung der Theiß, die Einführung der Dampfschifffahrt des Plattensees und nicht zuletzt für den Bau der Kettenbrücke in den 1840er Jahren verantwortlich.

22. HERRENDORFER PORZELLAN

Die Herrendorfer Porzellanmanufaktur ist derzeit die größte Porzellanmanufaktur der Welt. Werte, die das Herender Porzellan verkörpert, einschließlich der über Generationen gesammelten besonderen Fähigkeiten, Traditionen der Porzellanmanufaktur, geheime Rezepturen von Porzellanfarben, Streben nach hervorragender Qualität und ständiger Erneuerung.

23. HOLLÓHÁZA PORZELLAN

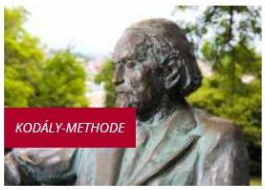
Die älteste Porzellanmanufaktur Ungarns mit einer historischen Tradition seit 1777 befindet sich in Hollóháza, im Komitat Borsod-Abaúj-Zemplén. Im Laufe der Zeit hat die Fabrik eine Produktionspalette entwickelt, die die bestehenden Anforderungen mit der hohen Qualität und dem erschwinglichen Preis erfolgreich verbindet. Die fein gearbeiteten, geschmackvoll dekorierten Produkte für den täglichen Gebrauch bringen Eleganz in den Alltag. Die Fabrik exportiert in alle Welt, von Japan bis in die Vereinigten Staaten von Amerika, von der Skandinavischen Halbinsel bis nach Australien und in viele Teile der Welt.

24. HORTOBÁGY NATIONALPARK - DIE „PUSZTA”

Die berühmteste ungarische Puszta ist international bekannt und anerkannt. Im Jahre 1973 wurde die Hortobágy Puszta zum Nationalpark mit einer Fläche von 52.000 Hektar, einem bedeutenden Teil des UNESCO-Biosphärenreservats und Weltkulturerbes, und ein Drittel davon ist ein Feuchtgebiet von internationaler Bedeutung. Hortobágy ist ein herausragendes Beispiel für die traditionelle Koexistenz von Mensch und Natur seit zwei Jahrtausenden.

VII. Hungarika: Kulturelles Erbe 3.

HUNGARIKA: KULTURELLES ERBE

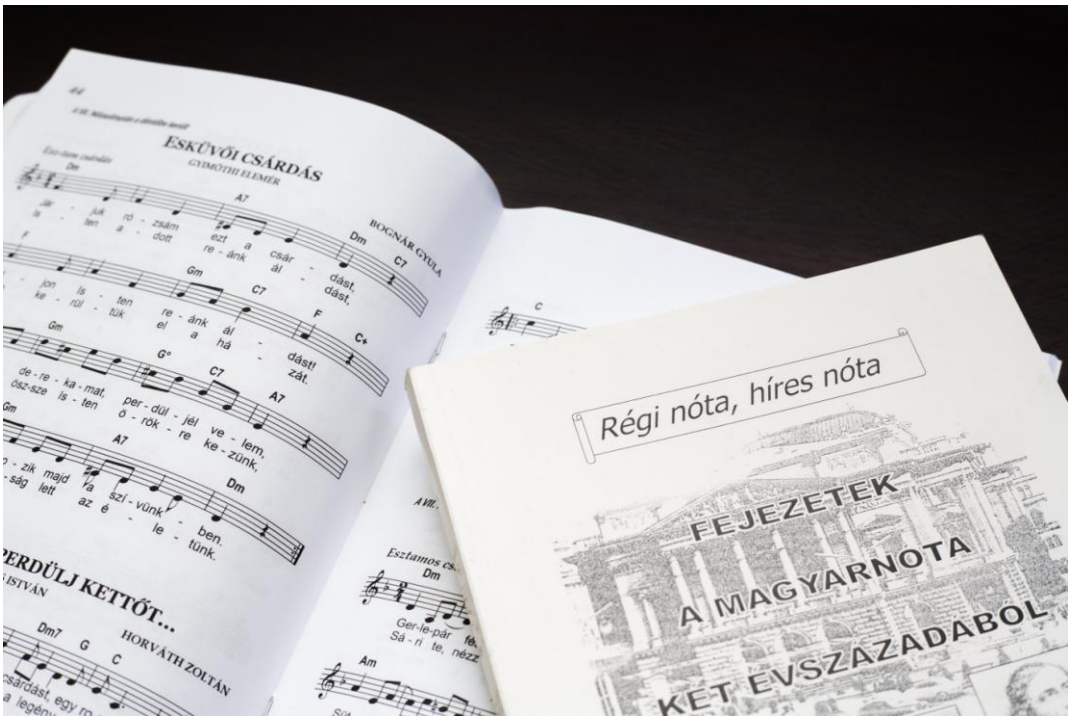


« erste ‹ vordere 1 2 3

25. KALOCSA VOLKSKUNST - ZEICHNUNG, STICKEREI UND WANDMALEREI

Die Kalocsa-Stickerei und Wandmalerei mit bunten Blumen ist weithin bekannt und wird oft als ungarische Volkskunst angesehen. Diese künstlerische Tätigkeit ist ein besonderer Bestandteil der traditionellen bäuerlichen Kultur der Dörfer, die sich um Kalocsa herum im 18. und 19. Jahrhundert entwickelt haben: Drágszél, Homokmégy, Öregcsertő, Szakmár, Újtelek und die dazugehörige Ortsteile. Frauen die noch immer schreiben, malen und sticken, tragen und pflegen die Traditionen der Kalocsaer Volkskunst. Die traditionsbewahrenden und folkloristischen Gruppen, das Museum, das Volkskunsthaus werden die Kalocsa-Identität weiterhin als Volkskunst bestimmen. Kalocsa und seine ehemaligen Bewohner waren schon immer ihrer Kunst verpflichtet. Sie haben zahlreiche Gelegenheiten geschaffen, ihre Kleidung und Tänze zu präsentieren (Mittsommernachtsfest, Donauer Folklorefest, Kalocsa-Paprika-Tage, Dorftage, Erntebälle). Diese Veranstaltungen werden von der jüngsten bis zur ältesten Generation besucht und bieten auch ideale Gelegenheiten, vererbbare Bestandteile der Kultur weiterzugeben. Tradition hat eine wichtige Rolle im Leben der Stadt.

25. KLASSISCHES UNGARISCHES LIED



Für das ungarische Volk sind die ungarischen Lieder genauso wichtig wie die Chansons für die Franzosen, die Napolitano-Lieder für die Italiener oder die Polka für die Polen. Die ungarischen Lieder sind Teil der ungarischen nationalen Identität, der musikalischen Sprache, ein organischer Teil der ungarischen Traditionen. Der Rhythmus der ungarischen Lieder ergibt sich aus dem Tanz, aus dem das Lied die alten, intuitiven Bewegungen hervorbringt, die mit der Harmonie unserer Sprache verbunden sind. Die Lieder hatten einen großen

Einfluss auf das kulturelle und gesellschaftliche Leben der Jahrhundertwende und trugen zu dem langsamen, aber deutlichen Fortschritt bei, mit dem ungarische Wörter alle Fremdwörter aus dem allgemeinen Sprachgebrauch entfernten. Heutzutage sind auch Ausländer, die Ungarn besuchen, erfreut, die Lieder sich anzuhören.

26. KODÁLY-METHODE

Das musikpädagogische Konzept von Zoltán Kodály baut auf den Traditionen der ungarischen Volksmusik und basiert auf der Idee, dass ungarische Kinder erstklassige europäische Kunstmusik lernen und zu einem musikalisch kultivierten Erwachsenen heranwachsen können, indem sie vor allem die Volksmusik ihres eigenen Landes lernen, indem sie ihre eigene "musikalische Muttersprache" kennen lernen. Die Musikpädagogik, die sich auf die Kodály-Prinzipien stützt, entfaltet den Intellekt der Kinder und durch den mit dem Lied verbundenen Tanz, ihre motorischen Fähigkeiten und aufgrund seiner stilistischen Vielseitigkeit, ihre kulturelle Einstellung und lehrt sie auch eine enge Zusammenarbeit mit der Gemeinschaft und ihren Altersgenossen, besonders wenn wir die ursprüngliche Absicht des Musiklehrers und Komponisten und die Idee, jeden Tag Musik zu unterrichten, ernst nehmen. So geht Kodálys Konzept der Musikpädagogik weit über den Bereich der Musikpädagogik hinaus: Seine Auswirkungen auf die gesamte Gesellschaft sind im heutigen Ungarn ebenso wichtig wie zur Zeit seiner Entstehung in den 1930er Jahren und seiner Entwicklung in den 1950er und 1960er Jahren.

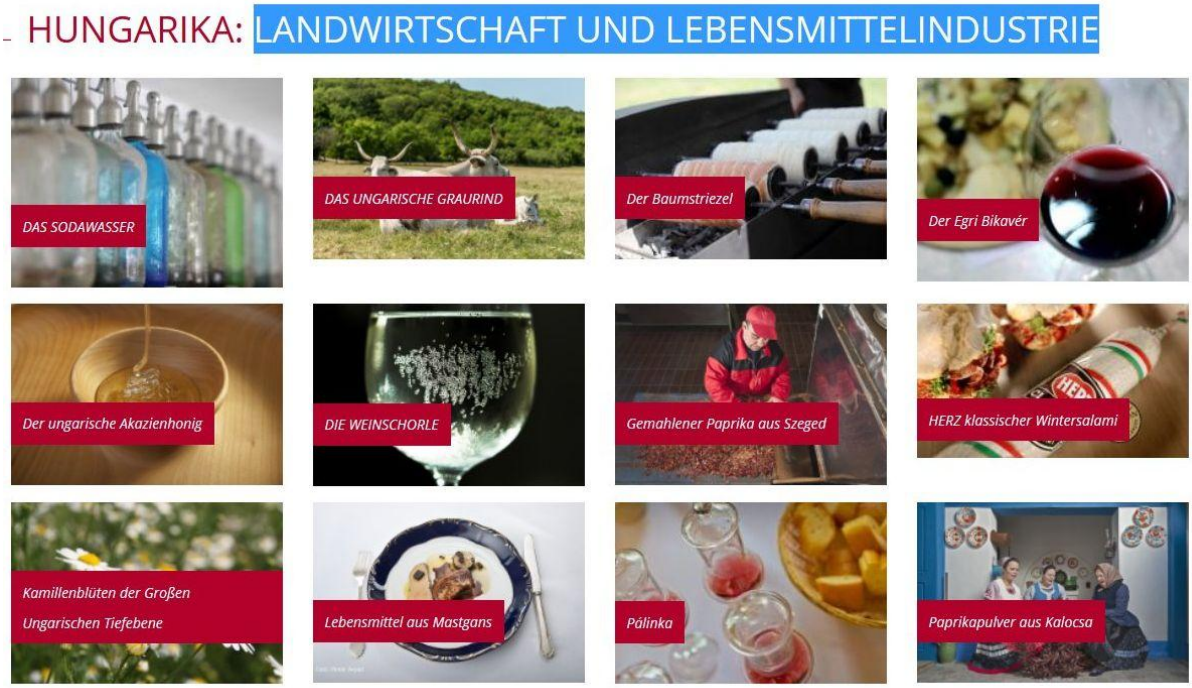
27. MATYÓ VOLKSKUNST - DIE STICKEREIKULTUR EINER TRADITIONELLEN GEMEINSCHAFT

Die Matyó-Stickerei hat eine 200-jährige Geschichte; das emblematischste und bekannteste ihrer unzähligen Motive ist die Matyó-Rose. Die Volkskunst und die traditionelle Tracht der ethnographischen Gruppe matyó ist charakteristisch, die die einzigartige Schönheit und unvergleichliche Fülle der ungarischen Volkskunst als Ganzes spiegelt

28. UNGARISCHES ZYMBAL

Das Zymbal, auch Cimbalom genannt, ist ein mit zwei leichten Holzklöppeln gespieltes Saiteninstrument und gehört zu den Zitherarten. Es hat ein trapezförmiges Instrument mit diatonisch oder chromatisch gestimmten Stahlsaiten, die über den oberen Teil des Apparates gespannt sind. József Vencel Schunda und sein Sohn Lajos Bohák entwickelten das Zymbal weiter, indem sie das Instrument erweiterten und mit einem Dämpfungspedalausstatteten. Das ungarische Zymbal ist derzeit eines der wichtigsten Instrumente der Zigeunerorchester.

VIII. Hungarika: Landwirtschaft und Lebensmittelindustrie 1.



1. DAS SODAWASSER

Im Jahre 1826 wurde das Sodawasser vom Benediktinermönch und Naturforscher Ányos Jedlik geschaffen. Einige Jahre lang galt es als seltene Spezialität, doch 1841 wurde in Pest-Buda die erste Anlage zur Herstellung von kohlensäurehaltigem Wasser nach den Plänen von Jedlik gebaut. In Kürze wurde Sodawasser sehr beliebt in den Restaurants, Gaststätten und Konditoreien der bürgerlichen Gesellschaft. Schon bald wurde es Brauch, dem Wein Sodawasser zuzusetzen (typischerweise doppelt so viel Soda wie Wein), um Erfrischungsgetränke herzustellen, die je nach Menge des verwendeten Sodawassers unter verschiedenen Namen bekannt sind - im Deutschen jedoch am häufigsten als "Schorle" bezeichnet. Sodawasser wurde auch zu einem beliebten Begleiter für Süßgebäck und Kuchen. Am Ende des 19. Jahrhunderts, auch inmitten der Pracht der ungarischen Jahrtausendfeierlichkeiten, gehörte Sodawasser zu den großen Neuheiten dieser Zeit. Das ungarische Wort für Sodawasser ist "szikvíz" - ein zusammengesetztes Wort, das die Wörter für Soda und Wasser kombiniert. Das Wort "Soda" ist in der Tat unangebracht: Es enthält Kohlendioxid, das semantisch mit Natriumcarbonat verwechselt wurde.

2. DAS UNGARISCHE GRAURIND

Mit seiner beeindruckenden Erscheinung, seinem ungestümen Charakter und seiner hohen Toleranz ist das ungarische Graurind unser bekanntestes einheimisches domestiziertes Nutztier. Es ist wahrscheinlich, dass das Graurind mit den sich niederlassenden ungarischen Stämmen im Karpatenbecken ankam, aber seine Anwesenheit im Gebiet Ungarns ist seit dem Mittelalter bewiesen. Das Graurind war eine "echte Weltmarke": Auf Füßen getrieben, waren diese Tiere im 15. bis 18. Jahrhundert einer der profitabelsten Exportartikel, da ihr in westeuropäischen Schlachthöfen verarbeitetes Fleisch zu einem Spitzenpreis verkauft wurde. Derzeit werden die ungarischen Graurinder gezüchtet, indem die umfangreichen Herden, die das ethnographische und kulturelle Erbe und jahrhundertealte Traditionen repräsentieren, mit den Anforderungen der Neuzeit kombiniert werden. Die Forschungsergebnisse haben den hervorragenden Nährwert des ungarischen Graurindfleisches sowie seinen Geschmack und seine Qualität bewiesen, die sich von allen anderen Rindfleischsorten unterscheiden.

3. Der Baumstriezel

Der Baumstriezel ist ein sehr beliebtes Süßgebäck, besonders bei den Ungarn und Szeklern in Siebenbürgen. Es ist ungarisch und siebenbürgisch zugleich. Der „Schornsteinkuchen" wurde nach seiner länglichen, zylindrischen Form benannt, die an den Rauchabzug des Schornsteins erinnert. Eines der ersten Rezepte der Baumstriezel befindet sich in einem transsilvanischen Rezeptbuch, das 1784 von der Gräfin Mária Mikes von Zabola geschrieben wurde. Ende des 18. Jahrhunderts gewann der Kuchen im gesamten ungarischen Sprachraum an Bedeutung und wurde sowohl bei den Adligen als auch bei dem Plebs zu einem bedeutenden Nahrungsmittel. Im 19. und 20. Jahrhundert kam das Rezept der Baumstriezel in zahlreiche populären ungarischen Rezeptbücher vor, und seit Anfang des 20. Jahrhunderts wird der Kuchen mit Zucker überzogen und mit Walnuss aromatisiert. Was den Kuchen betrifft, hat es im ganzen Land viele Namen und Spitznamen.

4. Der Egri Bikavér

Der Egri Bikavér (oder auf Deutsch Stierblut genannt) ist die erste Weinsorte mit geschützter Herkunftsbezeichnung in der modernen ungarischen Weingeschichte (Egri Bikavér Verordnung von 1997). Dieser domestizierte Rotwein ist die wahre Essenz der Rotweine von Eger, ein Terroirwein, der den Geschmack der Böden der lokalen Produktionsstätten, das in der Region einzigartige Mezzoklima und die Traditionen und Sitten der Einheimischen von der Auswahl der Rebsorten bis zur Wahl der Zeit und der Methode der Traubenverarbeitung und der Reifung trägt.

5. Der ungarische Akazienhonig

Der ungarische Akazienhonig ist ein leichter, weicher, nicht sehr säuerlicher Honig mit Akazienblütenduft. Die Farbtöne variieren von neutral bis leicht gelb. Aufgrund seines hohen Zuckergehaltes bleibt er über Jahre hinweg flüssig, ohne zu kristallisieren. Dieser Honig hat keinen charakteristischen Geschmack, deshalb wird er jedem empfohlen, der anfängt, Honig zu konsumieren. Akazienhonig ist wegen seiner hervorragenden Qualität vor allem in Deutschland, Frankreich, Italien und Großbritannien ein gefragter Exportartikel.

6. DIE WEINSCHORLE

Die Schorle erfreut sich seit fast 200 Jahren ungebrochener Beliebtheit bei den Verbrauchern als kühlendes, erfrischendes Getränk, das ein organischer Bestandteil der ungarischen Gastronomie ist. Es gibt mehr als 50 verschiedene Varianten, die durch Änderung des Verhältnisses von Wein und Sodawasser hergestellt werden. Dennoch werden heute immer wieder neue Wein- und Sodawasserkombinationen erfunden. Spritz kommt aus Ungarn und wird nach wie vor hauptsächlich in Ungarn serviert, wo lokale Weinhersteller und Sodawasserproduzenten sich gemeinsam bemühen, die große Nachfrage der Verbraucher zu befriedigen. Heutzutage ist die Schorle ein modisches Getränk und jeder Gastgeber würde seinen Gästen eine Weinschorle mit echtem Sodawasser anbieten.

7. Gemahlener Paprika aus Szeged

Paprika wurde im 16. bis 17. Jahrhundert von den Türken in das Karpatenbecken gebracht. Es wird seit Anfang des 19. Jahrhunderts angebaut und war als schmackhaftes Kraut in Fleischgerichten bekannt, mit einer wohltuenden Wirkung auf die Verdauung und bestimmte rheumatische Erkrankungen mit Fieber. Es ist wahrscheinlich, dass Paprika zuerst von den Franziskanermönchen von Szeged-Alsóváros rund um die Stadt angebaut wurde und sich dann auf die Dörfer in der Umgebung ausbreitete. Die Umgebung von Szeged und das Tal der Theiß sind besonders geeignet für den Paprikaanbau, da die vielen Sonnenstunden, der Boden und die wachsende Erfahrung und Experimentierfreude der Szegeder zum Erfolg des Paprikas beitrugen und seine Farbe, seinen Geschmack und sein Aroma prägten. Ende des 19. Jahrhunderts wurde Paprika in gebrochenem, zerkleinertem, gemahlenem und vollständigem Zustand zum führenden Handelsgut von Szeged. Bis in die 1940er Jahre war der ungarische Paprika scharf. Um die süßen und halbsüßen Mahlprodukte herzustellen, mussten die scharfen Teile aus dem Rohmaterial entfernt werden. Dieser Vorgang wird als Paprikaspaltung bezeichnet: Der Kern des Paprikas wurde herausgeschnitten, die Paprika wurde aufgeschnitten, ausgefallen und die Adern von Hand ausgeschabt. Zwischen den beiden Weltkriegen waren mehr als zehntausend Menschen mit der Spaltung von Paprika beschäftigt, 20 Paprikamühlen waren in Betrieb, jede mit mindestens 15-20 Mitarbeitern. Mindestens zehntausend Bauern bauten Paprika an, und viele Händler arbeiteten daran, Szeged-Paprika auf Fernmärkten zu verkaufen. Keine andere Industrie in Szeged beschäftigte so viele Menschen wie die Paprikaindustrie.

8. HERZ klassischer Wintersalami

Herz Salami ist etwas Besonderes für den Verbraucher. Es handelt sich um ein Produkt der Spitzenklasse, das aus ausgesuchten Rohstoffen, mit einzigartigen Kräutern, mit Buchenräucherung und traditioneller Reifung hergestellt wird und von Ármin Herz im 19. Jahrhundert stammt. Weißer Pfeffer und Piment dominieren in ihrem einzigartigen Geschmack und Aroma, das durch das angenehme Aroma von Buchenrauch ergänzt wird. Das Aroma kommt nicht nur von den Kräutern und dem harmonischen Rauchgeschmack, sondern auch von dem feinen, weichen, absolut einzigartigen Aroma des grauweißen Edelschimmels.

9. Kamillenblüten der Großen Ungarischen Tiefebene

In Ungarn wurde die Kamille als Kraut erstmals von Péter Meliusz Juhász, einem Professor aus Debrecen, in seinem Buch Herbarium veröffentlicht 1578 in Kolozsvár, erwähnt. Er beschrieb die Kamille als ein Kraut, das den Krampf und die cholagogische Wirkung linderte. In der Volksmedizin war die heilende und wohltuende Wirkung der Kamille jedoch schon seit Jahrhunderten bekannt. Sie wächst wild auf dem Gebiet ganz Ungarns, vor allem in den salzhaltigen Gebieten der Großen Tiefebene, aber auch auf den salzhaltigen Böden der Theiß, den so genannten salzhaltigen Flecken.

10. Lebensmittel aus Mastgans

Die Gans hat aufgrund ihrer Vielseitigkeit schon immer eine bedeutende Rolle in der ungarischen Geflügelzucht gespielt. Neben ihrer kulturellen und gastronomischen Bedeutung - die historische und symbolische Aspekte hat - sind ungarische Lebensmittel aus Mastgänsen auch für die Volkswirtschaft von Bedeutung. Die Traditionen des Landes in diesem Bereich der Landwirtschaft und Gastronomie reichen laut der historischen Aufzeichnungen und ethnographischen Forschungen mehrere Jahrhunderte zurück. Produkte von Freilandgänsen, die auf Maisbasis gemästet werden, sind gastronomische Schätze, die nur mit Arbeit, Sorgfalt, Fachwissen und gewissenhafter Tierhaltung hergestellt werden können. Diese Produkte werden sowohl in Ungarn als auch international geschätzt, mit Gerichten aus Leber und Fleisch von Mastgänsen, die weltweit als echte Spezialitäten gelten. Die meisten dieser Produkte werden in Ungarn hergestellt. Produkte aus gemästeten Gänsen stärken das Ansehen Ungarns weltweit, tragen zur Erhaltung der ungarischen gastronomischen Traditionen bei und fördern gleichzeitig die nationale Kultur.

11. Pálinka

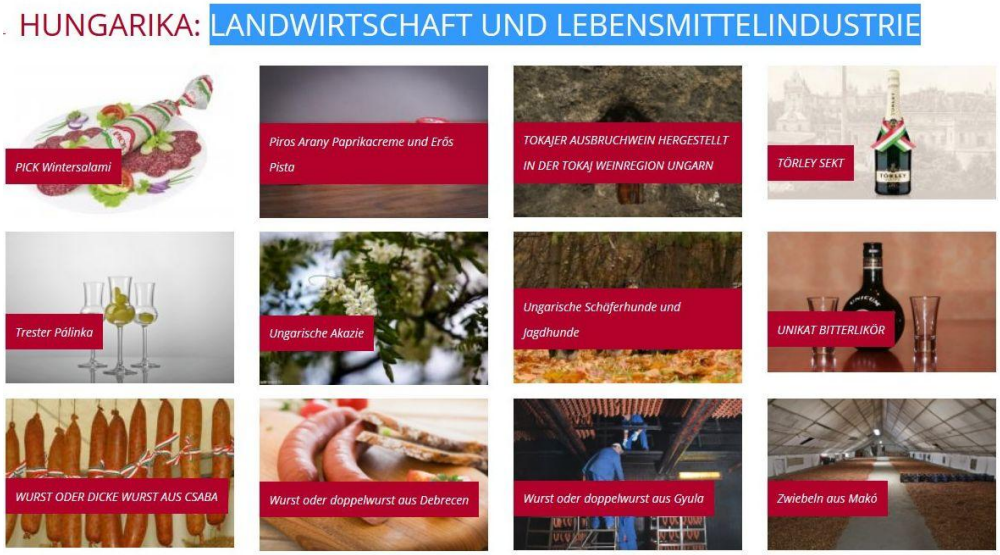
Lange Zeit nach der Erscheinung der Alkoholdestillation im Europa des 11. Jahrhunderts wurde die Praxis auf dem Gebiet Ungarns, die Herstellung von Wein und Getreidealkohol angewandt. Die Geschichte von "aqua vitae" - verbunden mit Königin Elisabeth von Ungarn - reicht bis ins 14. und 16. Jahrhundert zurück. Was heute als "Pálinka" bekannt ist, wird in Ungarn seit Mitte des 18. Jahrhunderts aus einer Vielzahl von Früchten hergestellt. Die offizielle Beschreibung besagt, dass Pálinka aus fleischigen entsteinten

Früchten, Früchten ohne Kerne oder aus Beeren (und aus deren Fruchtfleisch) fermentiert, in Ungarn destilliert und abgefüllt werden muss. Produkte, die Konzentrate, halbtrockene oder getrocknete Früchte verwenden, können rechtlich nicht als Pálinka bezeichnet werden. Maische, Gärung, Destillation, Reifung und Abfüllung müssen in Ungarn stattfinden.

12. Paprikapulver aus Kalocsa

Die gemahlene Paprika wurde Mitte des 19. Jahrhunderts zum heimischen Handelsartikel und eroberte bis zum Ende des Jahrhunderts auch ausländische Märkte. Die erste Paprikamühle wurde 1861 in Kalocsa gebaut. Im Jahre 1900 produzierten drei Paprikamühlen gemahlenen Paprika mit 12 Paar Mühlsteinen; die fortgeschrittenen Kalocsa-Paprikamühlen wurden zu Beginn des 20. Jahrhunderts gebaut. Alle Paprikamühlen, die in der Region Kalocsa gebaut wurden, benutzten Mühlsteine, die Ende des 19. Jahrhunderts von Dampfmaschinen, im 20. Jahrhundert von Diesel und elektrische Triebwerken angetrieben wurden. Außerdem gab es an der Donau eine ganze Reihe von Wassermühlen. Die PDO schützt das Paprikapulver das in der Anbauregion Kalocsa kultiviert wird. Das Produkt ist dunkelrot und hat eine samtige Wirkung, ein angenehmes, würziges Aroma, ähnlich den karamellisierten Röstkernen, sowie einen süßen und fruchtigen Geschmack.

VIII. Hungarika: Landwirtschaft und Lebensmittelindustrie 2.



13. PICK Wintersalami

Es wird aus Schweinefleisch und Speck hergestellt, mit geheimen Gewürzen, in Naturdärme gefüllt, kalt geräuchert und trocken gereift, nach einem

einzigartigen, geheimen Rezept, das von Márk Pick Ende des 19. Jahrhunderts entwickelt wurde. Die Salami kann nur aus natürlichen Zutaten hergestellt werden, die aus schwergewichtigen Schweinen gewonnen werden, die den Anforderungen entsprechen. Das Fleisch wird geschnitten und nicht gehackt, um das Gewebe nicht zu beschädigen. Die benötigte Menge an aromatischen Kräutern wird dann gemessen und dem Fleisch im Kräuterraum zugegeben, aber die tatsächliche Menge und Art der verwendeten Kräuter ist ein streng gehütetes Geheimnis des Salamimeisters. Der einzigartige Geschmack der Salami ist das Ergebnis des Fachwissens, der ständigen kühlen Luft der Theiß in der Nähe und des günstigen Mikroklimas von Szeged.

14. Piros Arany Paprikacreme und Erős Pista

Piros Arany (Rotes Gold) und Erős Pista werden aus handverlesenem, hochwertigem Paprika hergestellt. Ihr Geschmack und ihre Farbe unterscheiden sie von den Produkten anderer Paprikaanbauländer. Diese Produkte werden aus 100% Paprika hergestellt, die in der Umgebung der Städte Kalocsa und Szeged angebaut und verarbeitet werden. Piros Arany und Erős Pista werden in fast 20 Länder der Welt exportiert.

15. TOKAJER AUSBRUCHWEIN HERGESTELLT IN DER TOKAJ WEINREGION UNGARN

Der Tokajer Aszu ist ein besonderer Wein, der in der Tokajer Weinregion hergestellt wird; er ist der Nektar von einzelnen von Hand gepflückten "Aszu"-Beeren, die auf dem Weinstock botrytisiert werden. Er wird durch Baden des Teiges in hochwertigem Most oder Wein desselben Jahres aus der Tokajer Weinregion hergestellt. Nach der Gärung reift und verfeinert er in Eichenfässern, die sich in einem Keller mit konstanter Temperatur befinden.

16. TÖRLEY SEKT

Die Marke Törley steht seit mehr als 130 Jahren für Tradition und Qualität. Er wird in Budafok hergestellt. Das Unternehmen wurde 1882 von József Törley gegründet und ist auch heute noch einer der wichtigsten Teilnehmer des

Getränkemarktes in Ungarn sowie in Estland und Schweden. Törley Sekt wird auch nach Nigeria, Vietnam und China exportiert.

17. Trester Pálinka

Traubentrester Pálinka ist ein Schnaps aus Traubentrester, der in Ungarn hergestellt und abgefüllt wird. Er wird ausschließlich aus Traubentrester hergestellt, die in Ungarn hergestellt werden, wobei die Gärung, Destillation, Reifung, Konditionierung und Abfüllung in Ungarn erfolgt. Der ungarische Törkölypálinka ist normalerweise glasklar, aber eine Sorte aus blauem Trester kann einen hellgelben Farbton haben.

18. Ungarische Akazie

Die Bodenverträglichkeit, das schnelle Wachstum und die vielseitige Nutzung der Akazie machten sie zu einem der beliebtesten Bäume Ungarns. Ursprünglich wurden Akazien gepflanzt, um Treibsand zu binden und deflationäre Schäden zu reduzieren. Akazienbäume haben in den letzten Jahrzehnten eine wichtige Rolle im Kampf gegen Wüstenbildung und Dürren gespielt, deren Tendenz durch den Klimawandel zunimmt. Der feinste Honig wird aus Akazienblüten hergestellt, die zahlreiche ungarische Dichter und Schriftsteller inspiriert haben und ein charakteristisches Element der ungarischen Landschaft sind.

19. Ungarische Schäferhunde und Jagdhunde

Die ungarischen Hunderassen (der Komondor, der Kuvasz, der Puli, der Pumi, der Mudi, der Kurzhaarige Ungarische Vorstehhund, der Drahthaarige Ungarische Vorstehhund, der Siebenbürger Bracke und der ungarische Agár) sind das Ergebnis jahrhundertelanger Arbeit der ungarischen Züchter und gehören zur Landschaft des Landes. Ziel der Zuchtorganisationen ist es, in Ungarn einen Bestand von gesunden und reinen Individuen zu erreichen, die frei von Erbkrankheiten sind, die durch überwachte, regulierte Zucht geboren werden. Bei der Zucht stehen die Erhaltung des Nutzwertes und der genetischen Vielfalt der Tiere sowie die Erhaltung ihrer traditionellen und den Anforderungen des 21. Jahrhunderts entsprechenden Fähigkeiten im Vordergrund.

20. UNIKUM BITTERLIKÖR

Der 226 Jahre alte Unicum-Bitterlikör ist ein ganz besonderes Getränk für Ungarn. Es wurde 1790 vom Arzt des Kaisers und ungarischen Königs Joseph II., einem der Vorfahren der Familie Zwack, erfunden. Der Geschichte nach machte Dr. Zwack eines Tages ein Getränk aus speziellen Kräutern und bot es dem ständig über Magenschmerzen klagenden Landesherr an, der dann das wunderbare Produkt nicht genug loben konnte und nach dem ersten Schluck schrie: "Das ist ein Unicum!". Damit habe er dem Getränk den Namen gegeben und Unicum begann seine Reise, um die Welt zu erobern. Unicum ist in vielen Ländern bekannt, vor allem in Italien, Deutschland, Österreich und Teilen des Karpatenbeckens mit ungarischen Einwohnern.

21. WURST ODER DICKE WURST AUS CSABA

Die Herstellung von Csabai-Wurst, Rezepte und verwandte Praktiken sind seit Generationen vom Vater auf den Sohn übergegangen. Diese Wurst macht vor allem der reichliche Vorrat an gemahlenem Paprika aussergewöhnlich, der den harmonischen Geschmack der Csabai-Wurst ausmacht, wobei die Würze und das Aroma des Paprikas neben anderen drei Gewürzen dominieren. Aufgrund ihrer regionalen und nationalen Bekanntheit und Beliebtheit war die Csabai-Wurst die erste Wurst, die als Hungarikum bezeichnet wurde.

22. Wurst oder doppelwurst aus Debrecen

Das Debrecener Wurstpaar ist ein geräuchertes Produkt aus Rind- und Schweinefleisch, sowie Speck mit geheimen Kräutern und nach jahrhundertealter Tradition in Därme gefüllt. Basierend auf den Erfahrungen, die die Schlachter und Metzger von Debrecen seit Jahrhunderten gesammelt haben, wurde das Debrecener Wurstpaar in mehreren Versionen mit ähnlichen Kräutern, aber aus verschiedenen Fleischsorten in unterschiedlichen Verhältnissen hergestellt. Seit der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts ist auch Paprika von guter Qualität ein unverzichtbarer Bestandteil des Rezeptes. Als authentisches Debrecener Wurstpaar gelten derzeit folgende vier Varianten: die traditionelle Version, hergestellt zu 100 Prozent aus Rindfleisch, Debrecener aus koscherem Rindfleisch oder Lamm, eine Standardversion aus 30 Prozent

Rindfleisch und 70 Prozent Schweinefleisch oder Mangalitza und eine Version aus 100 Prozent Schweinefleisch oder Mangalitza.

23. Wurst oder doppelwurst aus Gyula

Die Fleischindustrie von Gyula und die Gyulai-Wurst haben eine Geschichte von eineinhalb Jahrhunderten. 1935 erhielt die kleine Gyulai-Paarwurst auf der Weltausstellung in Brüssel das Goldene Diplom. Die Wurst wird nach wie vor am ursprünglichen Standort mithilfe traditioneller Technik hergestellt.

24. Zwiebeln aus Makó

Seit mehr als hundert Jahren werden in der Region Makó Zwiebeln angebaut. Die Makóer Zwiebeln sind das Ergebnis einer Entwicklung von höchster Qualität. Für diese Region wurde eine einzigartige Technologie entwickelt, die Makó-Zwiebeln zu einem besonderen Wert und einem einzigartigen ungarischen Agrarprodukt machte. Eine der Methoden des Zwiebelanbaus ist die so genannte zweijährige Kulturmethode, die eine Notlösung für das trockene Klima der Region war. Im lokalen Klima konnten die traditionellen Zwiebeln in einem Sommer nicht die erwünschte Größe erreichen, so dass die Produktionszeit um ein Jahr verlängert werden musste. Der Löss- und Schwemmlandboden mit hohem Nährstoff- und Spurenelementgehalt, geprägt durch die Sedimente des Flusses Maros als besonderes Merkmal der Makó-Region, sowie die frische Luft und ein effizientes Wassermanagement machten diese Zwiebel zentralasiatischen Ursprungs anpassungsfähig. Der heiße und trockene Sommer und die große Anzahl an Sonnenstunden ergeben eine hervorragende Qualität und eine geschichtete, starke Haut, die an der Spitze der Zwiebel dicht schließt, was die Voraussetzung für eine gute Konservierung ist. Das sind nach Meinung von Experten die Merkmale, die die Qualität der Makóer Zwiebel bestimmen.

Quelle: www.hungarikum.de