Ungarn Bladl—Ungarns kostenlose Foren - Zeitschrift

1 Quartal 2010

Ausgabe 1/10
Jahrgang 2

balaton-service.info
Die wahrscheinlich beste Ungarn - Community

Der Nationalpark Kiskunsag

In dieser Ausgabe:

Nationalpark Kiskunsag	1-5
Stadtpläne von Ungarn	5
Pfanztips	6-9
Der Kräutergarten	10-14
Osterfestival 2010	14
Autoren gesucht	15
Urlaub mit dem Hund	15
Ungarische Sommerküche	16-21
Satt ab 1,90 €	22-23
Witze	23
Wie das Hirn nach Ungarn kahm	24
Langos	25-26
Witze	26
Arbeiten in Ungarn	27
Feiertage in Ungarn	28
Arbeiten an b-s.i	29
Wuchtige Nummern	29
Was schau ich mir als nächstes an?	30-31
Forintkurs	31
Impressum	31

Der Nationalpark von Kleinkumanien (Kiskunság) - gegründet: 1975 mit 56.761 Hektar; davon 12.457 Hektar besonders stark geschützt, besteht aus verschiedenen Regionen im Gebiet zwischen der Donau und der Theiß. Er ist insbesondere für die einzigartige Natur auf den alkalischen Steppengebieten und Sandhügellandschaften berühmt.

Die Ruinen des Benediktiner Klosters in Pusztaszer.
Foto: Civertan

Die Vielfalt der Landschaft, ihrer Vegetation und Tierwelt im Südteil der grossen ungarischen Tiefebene, des Alföld, ist längst nicht mehr bloß ein Geheimtip, sondern längst das Ziel zahlreicher Naturliebhaber. In der Bugac-Puszta-Landschaft weiden Graurinder und Ziesel suchen nach Nahrung. Diese Sandsteppe ist wohl der bekannteste Teil des Nationalparks. Sie entstand durch die Abholzung der „Urwälder" und durch die jahrhundertelange Weidewirtschaft. Im Schilf des Kolon-Sees ziehen alle europäischen Reiherarten ihren Nachwuchs auf.

Leben in den großen, unbeweglichen Raum bringen die ziehenden Vogelschwärme. Für sie bieten das Röhricht der Fischteiche und die Waldstreifen ideale Nistplätze und

ausreichend Nahrung. Die Beobachter können zahlreiche nur hier vorkommende Vogelarten beobachten. Die Hortobagypuszta ist mit 330 Vogelarten eines der bedeutendsten Vogelreservate des Karpatenbeckens. Über sie verläuft eine der Nord-Süd-Hauptrichtungen der Zugvögel. Einen unvergeßlichen Anblick in der Zugzeit des Frühjahres und des Herbstes bieten die sich vermischenden Schwärme der krähenden Kraniche und Wildgänse. Kleinkumanien beheimatet Blesshühner, Brachläufer Flache Seen und salzhaltige Steppen sind ein Refugium für Großtrappen, die zu den schwersten flugfähigen Vögeln der Erde zählen. Im April beginnen sie ihre imposanten Balzrituale. Im Süden der Tiefebene erstreckt sich ein Lößrücken über die Sümpfe und Moore der Donauniederung.

In seine Steilhänge hat der Bienenfresser, ein kleiner farbenprächtiger Vogel, Bruthöhlen gegraben. Kenner begegnen der Rohrdommel und einigen Reiherarten (z.B. dem Seiden- und dem Schmuckreiher), Würgfalke, Kaiseradler und Adlerbussard Moor-, Knäk-, Schnatter-, Tafel- und Reiherente, Rothals-, Hauben-, Schwarzhals- und Zwergtaucher, Silber-, Schwarzkopf-, Lach- und Zwergmöwe sowie Fluß-, Weißbart-, Weißflügel- und Trauerseeschwalbe.

Großtrappe

Der geregelte und organisierte Ökotourismus bietet den Besuchern zahlreiche Möglichkeiten: Die Auwälder der südlichen Donau, der Theiß sowie an der Maros, die letzten erhalten gebliebenen Lößböden mit ihren botanischen Besonderheiten, Wacholderwälder und Trockenrasen im Sanddünengebiet, verschilfte Seen mit Brutkolonien von Reihern und Löfflern, viele im übrigen Europa bereits selten gewordene Limicolenarten wie der Stelzenläufer an flachen Alkaliseen, den imposanten Kranichdurchzug Anfang November oder die in dieser Region vorkommenden größten Populationen der Großtrappe kennenzulernen.

Das Zwischenstromland Donau-Theiss ist eine vielseitige Landschaft und unterscheidet sich in vielen Merkmalen von anderen Teilen der Tiefebene. Die neun Gebietseinheiten der im Jahre 1975 gegründeten, mosaikartig aufgebauten und sich auf einer Fläche von nahezu 500 Quadratkilometer liegenden Nationalparks repräsentieren hervorragend die hier heimischen natürlichen Lebensgemeinschaften und kulturgeschichtlichen Schätze. bietet zoologische, geologische und hydrologische Besonderheiten, jedoch ist er der Öffentlichkeit nur zum Teil zugänglich. Der Tõs-Wald, die Steppenweiden von Bugac mit altbekannter Pferdezucht, die Sandduenen von Fülöháza und das Moorgebiet des einstigen Kolon-Sees bei Izsák bieten Naturfreunden reiche Erlebnisse.

Bienenfresser Foto: Wilfried Fiebig, Braunschweig

Im Süden der Tiefebene erstreckt sich ein Lößrücken über die Sümpfe und Moore der Donauniederung. In seine Steilhänge hat der Bienenfresser, ein kleiner farbenprächtiger Vogel, Bruthöhlen gegraben. Aber auch Wein gedeiht hier prächtig. So reiht sich in den Dörfern Weinkeller an Weinkeller. An der unteren Theiß sind Altwässer des Stromes und naturnahe Auwälder erhalten geblieben - das kleinste Gebiet des Kiskunság-Nationalparks. Verschiedene Krötenarten fühlen sich hier wohl.

Ein erwähnenswertes Gebiet des Kiskunsager Nationalparkes ist auch die Sanddünenlandschaft. Auf der trockenen Sanddünenoberfläche können wir zahlreiche, für diese Gegend charakteristische Pflanzenarten bewundern. Einige noch offene Wanderdünen, ausgedehnte Wacholderbüsche und Weisspappelwälder bereichern die Sandpussta.

Auf den ausgedehnten Weideflächen auf alkalischem Boden der Ebene entlang der Donau - in der Puszta und Miklapuszta im Oberen Kiskunság - gehören heute noch die altungarischen Haustierrassen zum Landschaftsbild. In der ungarischen Pussta mit ihrem weiten Horizont sind neben Graurindern und Zackelschafen auch die galoppierenden ungarischen Halbblutpferde zu finden.

"Endlose Puszta, enorme Weite. Der Zauber der Landschaft, die schwermütige Schönheit der endlosen Weite ergreift !" schrieben ausländische Pressevertreter in den dreißiger Jahren über die ungarische Puszta, deren natürlicher Zauber, überwältigende Einfachheit die Besucher von weit her anlockte, auch heute noch. Aber warum ist diese Eintönigkeit so beeindruckend?

Von oben betrachtet sieht sie aus wie ein riesiger, bunter Rasenteppich. Seine Vielfältigkeit, das Reichtum an Farben und Farbnuancen überrascht. Die bunten Teppichflecken sind die einzelnen Vegetationseinheiten.

Nach dem frostigkalten, schneeverwehten Winter wird die Puszta im Frühjahr schnell grün, das frische Gras biegt sich sanft im Wind. Zum Sommeranfang blühen roter Mohn und blauer Rittersporn. Dann wirft das Gras rote Schatten und von der Hitze wird langsam alles gelb. Auf dem rissigen sodahaltigen Boden leben nur noch einige kleine Halbwüstenpflanzen. Die Waldstreifen sind dann noch grün, die Ränder der Seen und Sümpfe sind dicht mit Schilf bewachsen. Die mit dem frühen Herbstregen erblühende Aster und der Widerstoß geben der Puszta erneut frische Farbe.

Bei der Entstehung der heutigen Form der Puszta spielte der Mensch in den vergangenen Jahrhunderten eine wesentliche Rolle. Der Urzustand hat sich gewaltig verändert. Zur Zeit der ungarischen Landnahme wurde die Tiefebene von den Wellen der Donau und Theiß umspült, sie war eine mit Lehm bedeckte, fruchtbare Landschaft, in der es Wälder und Sümpfe gab. Hier entwickelten sich blühende Siedlungen. Die Raubzüge der Tataren im Mittelalter und die darauf folgenden Zerstörungen der Türken entvölkerten die Gegend fast vollständig. Später wurden die Wälder abgebrannt, die unberechenbaren Flüsse wurden mit Gräben geregelt, der Sand wurde befestigt, die natürlichen Wasserflächen beseitigt und man versuchte das Gebiet für die Freiland- Tierhaltung zu nutzen. Damit im Zusammenhang begann die Austrocknung und Alkalisierung des Bodens, und es entstand die heutige alkalische Puszta.

Über Jahrhunderte haben Bauern, Hirten und dessen Haustiere in der Kiskunság, wie man die Ebene zwischen Donau und Theiß nennt, eine einzigartige Kulturlandschaft geschaffen. Der Nationalpark ist ein Mosaik unterschiedlichster Kultur- und Naturlandschaften. Naturnahe Auenwälder, Moore und Sümpfe gehören genauso dazu wie salzhaltige Steppen, Flugsandgebiete und Sandsteppen.

Schon vor über tausend Jahren sind sie vermutlich mit den Ungarn unter Fürst Arpad in die Große Tiefebene gekommen – die Graurinder, Zackelschafe und Wollschweine. Heute gibt es die uralten Haustierrassen nur noch zwischen Donau und Theiß. Die zuverlässigen und anspruchslosen Noniuspferde, die sich als Kutschpferde ebenso eignen wie zum Springreiten, in der Dressur oder Reittouristik, gelangten erst später aus Frankreich nach Ungarn. Die traditionellen Haustierrassen zu erhalten, gehört zu den Aufgaben des 1975 gegründeten Kiskunság-Nationalparks.

Unbedingt zur Puszta gehören diese weidenden altungarischen Tiere; die Steppenrinder, die Zackelschafe, die Pferde, die Wollschweine und die Krausfedergänse. Die tierhaltenden Menschen hielten diese zu Haustieren gemachten Arten lange unter völlig natürlichen Begingungen. Die Tiere wurden auf wilde, fast grausame Art das ganze Jahr über auf der Weide, unter freiem Himmel gehalten. Aufgrund dieser harten Lebensbedingungen konnten besonders gute Arten erhalten und gezüchtet werden, die sich den extremen Klima- und Vegetationsbedingungen optimal anpassen konnten.

Die Tiere wurden von Hirten und deren Hütehunden bewacht, wobei sich eine besondere Rangordnung entwickelte. Die Pferdehirten nahmen die höchste Position ein, ihnen folgten die Rinderhirten und die Schafhirten, als letzte dann die Schweinehirten. Auch an ihrer Kleidung und ihren Arbeitsgeräten konnte man die Rangfolge erkennen. Ihre Tracht bestand aus Hemd, weiter Hose, Weste und Hut. In der Hortobagy gilt Blau, in der Bugac Puszta Weiß bis heute als traditionelle Farbe. Die Bauern der Kiskunság bevorzugen eine traditionelle und schonende Bewirtschaftung ihrer Ländereien und tragen somit zur Erhaltung der Kulturlandschaft bei. Doch leben sie heute vorwiegend vom Tourismus.

Hauptattraktion für die Besucher sind die Reiterdarbietungen der Csikos, der tollkühnen Pferdehirten mit ihren Darbietungen als Reiter und Gespannführer. Der Pferdehirt - Csikos -ist besonders zu erwähnen, da er zu seinen Pferden ein besonderes Verhältnis hat. Das Pferd ist treuer Gefährte seines Hirten und läßt diesen nie im Stich. Wie geschickt Hirten und Pferde sind, kann man noch heute auf zahlreichen niveauvollen Vorführungen der Pusztagehöfte bewundern.

Die einfache Lebensweise der Puszta spiegelt sich in den puritanen, jedoch freundlich wirkenden Einzelgehöften –„Tanya" genannt - wider. Die aus Lehmziegeln gebauten, weißen Häuser wirken mit ihren roten Geranien im Fenster wie wahre Schmuckstücke in der Landschaft. Viele von ihnen warten heute mit' freundlichen Unterkünften und leckeren Speisen auf die erholungssuchenden Naturfreunde.

Nur durchschnittlich einmal in fünf Jahren findet ein faszinierendes Naturschauspiel statt: die Theiß-Blüte. An einem einzigen Tag steigen aus dem Wasser Millionen der größten europäischen Eintagsfliegen zu einem gigantischen Hochzeitstanz auf.

"Nur im Tiefland fühl ich mich zu Hause, nur in meersglatten Weiten kann ich, wie ein Aar, der aus dem Kerker ausbrach, frei und froh die Flügel breiten. Ungehindert, hoch bis zu den Wolken steigen meine Träume auf verwegen. Von der Donau bis zum Theißstrom lächelt mir die grüne Ebene entgegen."
Sandor Petöfi; ungarischer Nationaldichter (1823-1849)

Im Informationszentrum des Kiskunsager Nationalparks im "Haus der Natur" in Kecskemét werden die Naturschätze des Zwischenstromlandes Donau-Theiss in einer hervorragenden Ausstellung gezeigt, Die hier erhaltenen Informationen können als Unterschützung beim Zusammenstellen eines individuellen Besuchsprograms dienen. In der Bugacpuszta und in der Kunpuszta bei Kerekegyháza können die Besucher das zum Kulturkreis des Hirtenberufs gehörende ungarische Brauchtum über Tanzvorführungen, Volkslieder und Zigeunermusik kennenlernen und miterleben.

Direktion des Nationalparks Kiskunság
Kiskunsági Nemzeti Park Igazgatóság
Adresse: 6000 Kecskemét, Liszt F. u.19. Postadresse: 6001 Kecskemét, Pf. 186
Tel.:+36-76-482-611,+36-76-500-068, Fax:+36-76-481-074
E-mail: mail@knp.hu Diese E-Mail-Adresse ist gegen Spambots geschützt! Sie müssen JavaScript aktivieren, damit Sie sie sehen können.
Webseite: www.knp.hu

Kecskemét H –
6000 Kecskemét, Liszt Ferenc u. 19.
Telefon: 36 76/500-068
Fax: 36 36/481-074
E-mail: mail@knp.hu

Siehe auch Bilderdatenbanken:
http://www.w-rusch.de/ungarn_kiskunsagi_gal.htm
http://www.naturfoto-cz.de/national-park-kiskunsag-foto-10794.html

Die Kleinbahn zwischen Kecskemét - Kiskunmajsa und Kecskemét - Kiskőrös.
http://de.wikipedia.org/wiki/Schmalspurnetz_Kecskem%C3%A9t
http://www.bimmelbahn.de/pkurier/pkungarn01.htm

Stadtpläne von Ungarn

Hier findet man Stadtpläne über Ungarn im Internet

Gefunden wurde dies von FM

h t t p : / / w w w . t e r k e p b a n k . h u /

Und so geht's...

Links:
- Stadtauswahl
- Strasse (utca)

Rechts:
- Mit Maus Viereck versetzen zum gewünschten Stadtteil
- Ausdruckennet

Pflanztipps zum Monat März

Gemüseart	Saat	Anzucht	Auspflanzen	Bemerkungen: Pflanzenabstände etc.
Kopfsalat	S / Frb	in Schalen ab ca. 15 °C Setzlingszukauf	P/ Frb / V	pikieren in Multitöpfe hoch pflanzen, 25 x 25 cm
Radies, Rettich	S / Frb / F / V	direkt an Ort und Stelle		nach Bedarf erdünnern, 5 x 5 cm
Knollensellerie	S / Frb	in Schalen ab ca. 20 °C		pikieren in Multitöpfe
Lauch	S / Frb	in Schalen ab ca. 15 °C		
Fenchel	S / Frb	in Schalen ab ca. 18 °C		pikieren in Multitöpfe
Krautstiele	S / Frb	in Schalen ab ca. 18 °C		pikieren in Multitöpfe oder 8-cm-Plastiktöpfe
Blumenkohl, Broccoli, Kabis, Wirz, Kohlrabi	S / Frb	in Schalen ab ca. 18 °C		pikieren in Multitöpfe

Zeichenerklärung: S = Saat, P = Pflanzung, Frb = Frühbeet, V = Vliesabdeckung, F = Freiland

Laubgehölze und Hecken
Nach dem Winterschnitt sollten Sie Wunden, die grösser als ein Zweifrankenstück sind, mit ***Wundverschlusspaste*** bestreichen. Diese Massnahme fördert das Überwallen und verhindert das Eindringen von Schadpilzen.

Beim Schwellen der Knospen mit ***SanoPlant™ Winteröl*** und ***Alaxon® 50*** die Winterspritzung gegen Spinnmilben und andere überwinternde Schädlinge vornehmen.

Rosen
Kurz vor oder nach dem Schnitt Winterspritzung mit ***Belrose® Wintersprtzmittel*** gegen Pilzkrankheiten.

Gartenobst
Krebswunden an dicken Ästen und am Stamm bis ins gesunde Holz ausschneiden und sofort mit ***Wundverschlusspaste*** bestreichen.

Beim Schwellen der Knospen wird die Winterspritzung mit ***SanoPlant™ Winteröl*** und ***Alaxon® 50*** gemacht. Bei freistehenden Obstbäumen wird ***SanoPlant™ Winteröl*** mit ***Alaxon® 50*** und ***Cupromaag®*** gegen Schorf und Schrotschuss gespritzt.

Anfangs März ist der letzte Zeitpunkt, um die Kräuselkrankheit des Pfirsichs mit ***Cupromaag®*** zu bekämpfen.

Allgemeines
Gegen Wühlmäuse im Garten wird ***Klerat® Quick*** eingesetzt.
Gegen Werren, Erdraupen und Erdschnakenlarven ***Cortilan®*** breitwürfig und gleichmässig auf feuchten Boden ausstreuen, am besten abends.

Tomatenstecken und Bohnenstickel spitzen und mit ***Cupromaag®*** anstreichen.

Der Tipp vom Gärtnermeister

Die Gartenarbeiten beginnen jetzt ...

... mit der Vorbereitung der Gemüsebeete mit Umgraben und Hacken – mittels Gartenkralle oder maschinell mit der Hackfräse.

Kompost richtig eingesetzt, ist im Hausgarten ein unübertroffener Bodenverbesserer und Dünger zugleich. Die Bodenflora und Fauna wird durch den Kompost positiv beeinflusst. Guten Reifekompost erkennt man an folgenden Eigenschaften: waldähnlicher Geruch, ist feucht und enthält keine sichtbaren Pflanzenreste sowie Holzstückchen mehr. Für den Einsatz im Nutz- und Ziergarten sollte der Kompost gesiebt werden.

Kompost dient nicht nur dem Humusaufbau, sondern ist selbst gleichzeitig auch Dünger. Er enthält die Hauptnährstoffe wie Stickstoff, Phosphor, Kali sowie viele Spurenelemente. Ausserdem bringt Kompost Kalk in den Boden und führt zu einer oft wünschenswerten Erhöhung des pH-Wertes.

Kompostbedarf der Kulturen:

Gemüse mit hohem Nährstoffbedarf:
8–10 l/m² Komposterde:
Kohlarten, Krautstiel, Sellerie, Randen, Kartoffeln, Tomaten, Gurken, Zucchetti, Kürbis, Zuckermais.

Gemüse mit mittlerem Nährstoffbedarf:
5 l/m² Komposterde:
Salate, Fenchel, Karotten, Lauch, Sellerie, Kohlrabi, Schwarzwurzel, Spargel, Spinat, Zwiebel

Gemüse mit geringem Nährstoffbedarf:
2–3 l/m² Komposterde:
Bohnen, Erbsen, Kefen

MÄRZ

	9. Woche							10. Woche							11. Woche							12. Woche							13. Woche		
	MO	DI	MI	DO	FR	SA	SO	MO	DI	MI	DO	FR	SA	SO	MO	DI	MI	DO	FR	SA	SO	MO	DI	MI	DO	FR	SA	SO	MO	DI	MI
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
Mondlauf																															
100-jähriger Kalender	Auf Tage			mit Sonnenschein				folgen Tage				mit Schnee oder Regen.						Dann zeigt sich				nebliges, mehr kühles und					dann sonniges Wetter.				

Wurzeltag — Blatttag — Blütentag — Fruchttag

Pflanztipps zum Monat April

Gemüseart	Saat	Anzucht	Auspflanzen	Bemerkungen: Pflanzenabstände etc.
Kresse	S / Frb / F	in Schalen ab ca. 10 °C		Kultur ganzjährig möglich, während der kalten Jahreszeiten im Zimmer auf der Fensterbank kultivieren, sonst im Freiland
Kopfsalat	S / Frb	in Schalen ab ca. 15 °C	P/ Frb /V	pikieren in Multitöpfe hoch pflanzen, 25 x 25 cm
Radies	S / Frb / F / V	direkt an Ort und Stelle		nach Bedarf erdünnern, 5 x 5 cm
Knollensellerie	S / Frb	in Schalen ab ca. 20 °C		pikieren in Multitöpfe
Lauch	S / Frb	in Schalen ab ca. 15 °C		
Fenchel	S / Frb	in Schalen ab ca. 18 °C		pikieren in Multitöpfe

Zeichenerklärung: S – Saat, P – Pflanzung, Frb – Frühbeet, V – Vliesabdeckung, F – Freiland

Gemüseart	Saat	Anzucht	Auspflanzen	Bemerkungen: Pflanzenabstände etc.
Steckzwiebel Schalotten		direkt an Ort und Stelle Freilandbeet	P / F / V	25 x 6 cm, in gut gelockerten Boden drücken, knapp mit Erde bedecken
Krautstiele	S / Frb	in Schalen ab ca. 18 °C		pikieren in Multitöpfe oder 8-cm-Plastiktöpfe
Blumenkohl,	S / Frb	in Schalen ab ca. 18 °C		pikieren in Multitöpfe
Broccoli, Kabis, Wirz, Kohlrabi			P / F / V	hoch pflanzen, 25 x 30 cm
Karotten	S / F / V	direkt an Ort und Stelle		erdünnern, später anhäufeln
Rettich	S / F / (V)	direkt an Ort und Stelle		nach Bedarf erdünnern, 20 x 20 cm

Zeichenerklärung: S – Saat, P – Pflanzung, Frb – Frühbeet, V – Vliesabdeckung, F – Freiland

Rosen
Kurz vor dem Austrieb ist der letzte Zeitpunkt für die Winterspritzung mit ***Belrose® Winterspritzmittel*** gegen überwinternde Sporen von Echtem Mehltau, Sternrusstau und Rost.

Nadel- und Laubgehölze
In den ersten Apriltagen ist es auch in den späteren Lagen Zeit für die Behandlung mit ***SanoPlant™ Winteröl*** gegen überwinternde Schädlinge.
Blattläuse und Fichtengallenläuse an Koniferen werden mit ***Paraderil®*** bekämpft.
Verhindern Sie eine Invasion auf Ihre Salatbeete, indem Sie ***Limax® special*** Schneckenkörner streuen.

Gartenobst
3 Wochen nach der Austriebsspritzung wird die erste ***Rondo® Combi*** Behandlung gegen Schorf und Mehltau gemacht. Erfolgte keine Austriebsspritzung, wird nach Austrieb das erste Mal mit ***Rondo® Combi*** behandelt. Sobald das erste Blatt entwickelt ist, wird bei Spalierreben die Austriebsspritzung mit ***SanoPlant™ Winteröl*** gemacht.

Balkon- und Zimmerpflanzen
Actara® G schützt 8 Wochen lang zuverlässig vor Blattläusen, Weissen Fliegen und neu auch gegen Dickmaulrüssler. Düngen Sie Ihre Balkon- und Kübelpflanzen mit dem neuen ***Wuxal-Langzeitdünger***. Dieser versorgt Ihre Pflanzen während 4 Monaten kontinuierlich mit Nährstoffen.
Gegen alle Arten von Schädlingen ***Aerofleur® Spray*** oder ***SanoPlant™ Spray*** anwenden. Zur spezifischen Bekämpfung von Blattläusen ***Belrose® gegen Blattläuse*** spritzen. Dieses Produkt schont Nützlinge.

Rasen
Gegen Unkräuter im Rasen bringen Sie ***Erpax® Combi F*** oder mit ***Osotex® gegen Moos*** mit der Giesskanne oder einer Rückenspritze gleichmässig aus. Die Behandlung erfolgt am besten abends oder bei bedecktem Himmel. 5 Tage vor und 10 Tage nach der Behandlung Rasen nicht schneiden. Einjähriger Rasen darf noch nicht behandelt werden.

Der Tipp vom Gärtnermeister

Reiche Ernte ohne Mühe

Heute beginnt die Radieschen-Saison. In unseren Breitengraden sind Kulturen von April bis November möglich. Der Anbau ist kinderleicht. Achten Sie darauf, dass die Samen in der Reihensaat nur max. 1 cm tief in die Erde kommen und der Abstand von 10 cm zwischen und 3 cm in den Reihen eingehalten wird. In der Hauptwachstumszeit darf die Erde nicht austrocknen.
An sonnigen oder windigen Tagen die Aussaaten im Beet mit Vlies schützen.

Reiche Ernte ohne Mühe: Salate ohne Läuse, Karotten ohne Madenfrass, zarte Zuckerschoten ohne Mehltau, usw. – dies war bisher nur durch Spritzen mit Pflanzenschutzmitteln und aufwändigen Pflegemassnahmen erreichbar; deshalb nur widerstandsfähige Sorten anpflanzen.

APRIL

	13. Woche				14. Woche							15. Woche							16. Woche							17. Woche					
	DO	FR	SA	SO	MO	DI	MI	DO	FR	SA	SO	MO	DI	MI	DO	FR	SA	SO	MO	DI	MI	DO	FR	SA	SO	MO	DI	MI	DO	FR	
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	
Mondlauf				☽		○								●				◠			◗							◴			
100-jähriger Kalender	Schöne, sonnige Tage.					Dann folgt nach und nach trübe Witterung.							Es zeigen sich wieder					schöne Tage.					Gegen das Ende					meistenteils regnerische Witterung.			

Wurzeltag **Blatttag** **Blütentag** **Fruchttag**

Rosen
Actara® G wirkt sofort und dauerhaft gegen Blattläuse und Weisse Fliegen. Bei schwachem Austrieb jeder Pflanzenschutzbehandlung ***Wuxal®*** zugeben. Kleinrabatten und Dachgärten: ***Aerofleur® Spray gegen Krankheiten*** sprühen oder mit ***Pirox® gegen Pilzkrankheiten*** stäuben (alle 14 Tage).
Grössere Rosenbeete: Während der Hauptwachstumszeit alle 10 bis 14 Tage mit ***Belrose® gegen Pilzkrankheiten*** behandeln.
Schädlinge wie Blattläuse, Raupen und Zikaden werden beim Auftreten bekämpft. Dazu eignen sich ***Belrose® gegen Blattläuse, Pirox® gegen Schädlinge, Alaxon® 50*** oder ***SanoPlant™ Bio-Spritzmittel***. Bei Spinnmilbenbefall wird mit ***Spomil special®*** behandelt.

Nadel- und Laubgehölze
Bei frisch verpflanzten Sträuchern und Bäumen alle 14 Tage Blattdüngung mit ***Wuxal® Pflanzen*** vornehmen. Gegen allfällig auftretende Blattläuse ***Aerofleur® Spray*** gegen Schädlinge sprühen, ***Alaxon® 50*** oder ***SanoPlant™ Bio-Spritzmittel*** spritzen.
Thuja und Wacholder (Juniperus) zur Verhinderung des Zweigsterbens (Miniermotten oder Pilzbefall) mit ***Insegar®*** und ***Cupromaag®*** gründlich spritzen. Gegen Blattfleckenpilze und Rost an Laubgehölzen wird alle 2 bis 3 Wochen ***Belrose® gegen Pilzkrankheiten*** gespritzt. ***Marshal®*** gegen den Dickmaulrüsslerkäfer spritzen bzw. gegen die Larven giessen.

Rasen
Falls Sie im April nichts gegen das Unkraut unternommen haben, sollten Sie dies jetzt nachholen mit ***Erpax® Combi F.*** ***Osotex®*** Moosvertilger schafft Abhilfe bei Moos im Rasen.

Gartenobst
Himbeeren, Erdbeeren und Brombeeren bis zur Blüte alle 2 Wochen mit ***Cupromaag®*** oder ***Hortosan®*** gegen Brennflecken- und Rankenkrankheit behandeln. Kern- und Steinobst gegen Monilia mit ***Rondo® Combi*** behandeln (je eine Behandlung in die aufgehende Blüte und beim Abblühen). Mit dieser Behandlung bekämpfen Sie beim Steinobst zudem auch den Schrotschuss. Beim Kernobst werden die ***Rondo® Combi***-Behandlungen in Abständen von 3 Wochen weitergeführt. Quitten gegen Blattbräune mit einer Behandlung ***Cupromaag®*** bei Blütebeginn schützen und gegen Echten Mehltau mit ***Rondo® Combi*** (vor und nach der Blüte) behandeln. Blattläuse werden beim Auftreten mit ***Alaxon® 50, Belrose gegen Blattläuse*** oder ***SanoPlant™ Bio-Spritzmittel*** bekämpft. Gegen Spinnmilben wird bei Befall das nützlingschonende ***Spomil®*** eingesetzt. Bei Bedarf nach 14 Tagen wiederholen.
Die wichtigste Behandlung ist die Obstmadenspritzung mit ***Insegar®***. In der letzten Maiwoche muss diese Behandlung zwingend erfolgen, damit Sie wurmfreies Gartenobst ernten können.

Gemüse
Gegen Bohnenfliege sofort nach der Saat und gegen Kohlfliege nach dem Pflanzen mit ***Alaxon® 50*** angiessen. Gegen Krautfäule an Tomaten (ab Pflanzung) und Kartoffeln (sobald sich das Kraut in der Reihe berührt) alle 2 bis 3 Wochen ***Cupromaag®*** oder ***Hortosan®*** spritzen oder ***Pirox® gegen Pilzkrankheiten*** stäuben.
Die Blattdürre an Karotten und der Mehltau der Zwiebel wird ab 10 cm Krauthöhe alle 2 bis 3 Wochen mit ***Cupromaag®*** vorbeugend bekämpft.
Gegen Schädlinge wird bei Befall ***Alaxon® 50, SanoPlant™ Bio-Spritzmittel, SanoPlant Neem*** gespritzt oder ***Pirox® gegen Schädlinge*** gestäubt.
Für eine reiche Gemüseernte düngen Sie Ihr Gemüse wöchentlich mit dem neuen ***Wuxal® Bio-Dünger***.

Sämtliche Maag-Präparate lassen sich problemlos untereinander mischen.

Der Tipp vom Gärtnermeister

Jetzt geht's richtig los im Garten, ...

... auch wenn ein bisschen Respekt vor Nachtfrösten um die Eisheiligen durchaus angebracht ist.

Auf Kälte empfindliche Gemüse wie Sellerie, Tomaten, Gurken, Kürbis, Zucchetti, Zuckermais, Peperoni sowie Radies vorsichtshalber erst ab Mitte Mai ins Freie pflanzen.

Ausgepflanzt werden Kartoffel, Kohlgewächse, Salat, Lattich und Lauch.

Für guten Bodenkontakt und damit optimales Anwachsen die Setzlinge jeweils tüchtig mit Wasser aus der Giesskanne (ohne Brause) angiessen.

Treibbeete, Folientunnel oder Flachfolien direkt auf die Beete sowie Vlies haben sich für Frühkulturen bestens bewährt. Beachtet werden muss, dass bei Glas- oder Folienkulturen kein Lüften erforderlich ist, bis die Tagestemperatur 15–20 °C übersteigt.

Ideal für Gemüse:
Im Mai ist es Zeit, einen Pflanzenjauchevorrat für die Sommersaison anzusetzen. Die Jauche wird von den Pflanzen schnell aufgenommen. Brennnesseln, Beinwell, Löwenzahnblätter sowie deren Blüten werden in ein Gefäss (kein Metall) mit Regenwasser sowie etwas Urgesteinsmehl angesetzt (1 kg Kräuter pro 10 l Wasser).
Die Gärung benötigt ca. 2–3 Wochen; danach verdünnt (200 ml Brühe pro 10 l Wasser) bei bedecktem Himmel oder abends in den Wurzelbereich der Pflanzen giessen.

MAI

	17. Woche		18. Woche							19. Woche								20. Woche								21. Woche							22. W.
	SA	SO	MO	DI	MI	DO	FR	SA	SO	MO	DI	MI	DO	FR	SA	SO	MO	DI	MI	DO	FR	SA	SO	MO	DI	MI	DO	FR	SA	SO	MO	
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
Mondlauf																																
100-jähriger Kalender	Anfangs des Monats					veränderliche Witterung.				Es zeigt sich schönes, fruchtbares Wetter.							Hernach kommen ziemlich					kühle Regentage.					Gegen das Ende trübes Wetter.			

Wurzeltag **Blatttag** **Blütentag** **Fruchttag**

Rosen
Schwach entwickelte Pflanzen einmal in der Woche mit ***Wuxal® Pflanzen*** überbrausen oder allen Pflanzenschutzbehandlungen zusetzen.

Kleinrabatten und Dachgärten:
Alle 10–14 Tage mit ***Pirox® gegen Pilzkrankheiten*** stäuben oder mit ***Aerofleur® Spray gegen Krankheiten*** besprühen. Wenn Schädlinge auftreten, mit ***Pirox® gegen Schädlinge*** oder ***Aerofleur® Spray gegen Schädlinge*** behandeln.

Grössere Rosenbeete: Von der Blütenknospenbildung an gegen Krankheiten ***Belrose® gegen Pilzkrankheiten*** spritzen. Bei Befall von Blattläusen eignet sich das nützlingschonende ***Belrose® gegen Blattläuse***. Gegen alle anderen Schädlinge ***Alaxon® 50*** oder ***SanoPlant™ Bio-Spritzmittel*** verwenden.

Bei Spinnmilben-Befall sofort ***Spomil special®*** spritzen und nach 14 Tagen wiederholen.

Rasen
Bei störenden Ameisennestern im Rasen die Plaggeister einfach mit ***Ameisenstop*** «wegstreuen».

Nadel- und Laubgehölze
Gegen Raupen und Blattläuse ***Alaxon® 50, SanoPlant™ Bio-Spritzmittel*** spritzen oder ***Pirox® gegen Schädlinge*** stäuben. Beim Auftreten von Schild- und Wollläusen gründlich mit ***Paraderil®*** «waschen». Thuja und Wacholder nochmals gegen Pilzbefall mit ***Cupromaag®*** behandeln. Gegen Ende des Monats wird ***Insegar®*** gegen Miniermotten eingesetzt. Zuckerhutfichten und andere Koniferen bei Spinnmilbenbefall (erkennbar durch braun werdende Nadeln) mit ***Spomil®*** behandeln.

Gartenobst
Die Nachblütespritzung mit ***Rondo® Combi*** wird fällig. Bei zu grossem Fruchtansatz von Hand ausdünnen. Als Faustregel gilt: Ab Juni sind zur Ernährung einer Frucht 20 Blätter notwendig. Aprikosen werden gegen Echten Mehltau mit ***Rondo® Combi*** behandelt, sobald die Früchte haselnussgross sind.
Cupromaag® oder ***Hortosan®*** gegen Rutenkrankheit.

Stachelbeeren: Stachelbeerblattwespe mit ***Alaxon® 50*** oder ***SanoPlant™ Bio-Spritzmittel*** bekämpfen.
Erdbeeren: ***Limax® special*** gegen Schnecken.

1–2 Behandlungen im Blütenstadium mit ***Switch®*** schützen Erdbeeren, Himbeeren und Brombeeren zuverlässig vor Graufäule (Botrytis). Allerdings ist in diesem Fall die Reihenfolge wichtig: Zuerst ***Switch®***, anschliessend der Mischpartner.
Hausreben: Kurz vor dem Traubenschluss erfolgt die Behandlung mit ***Switch®*** gegen Botrytis.

Gemüse
Gegen Krankheiten mit ***Pirox® gegen Pilzkrankheiten*** oder ***Cupromaag®*** alle 2 bis 3 Wochen behandeln und gegen Schädlinge entweder ***Pirox® gegen Schädlinge*** stäuben oder ***Alaxon® 50, SanoPlant™ Bio-Spritzmittel*** spritzen.

Balkon- und Zimmerpflanzen
Blattläuse und Weisse Fliegen einfach «wegstreuen» mit ***Actara® G***.

Allgemeines
Balkon- und Zimmerpflanzen: Regelmässiges Giessen mit ***Wuxal® Blüten*** bringt eine aussergewöhnliche Blütenfülle. Begonienmehltau und Blattfleckenpilze mit ***Aerofleur® Spray gegen Krankheiten*** oder ***Pirox® gegen Pilzkrankheiten*** behandeln. Gegen Schädlinge stehen eine ganze Reihe von Produkten zur Verfügung (***Alaxon® 50, SanoPlant™ Bio-Spritzmittel, Pirox® gegen Schädlinge***). ***Belrose® gegen Blattläuse*** wirkt ausschliesslich gegen Blattläuse und schont dadurch Nützlinge. Bei Spinnmilbenbefall mit ***Spomil®*** oder ***Spomil® Spray*** behandeln. ***Aerofleur® Spray gegen Schädlinge*** ist das einzige Produkt auf dem Markt, welches neben allen üblichen Schädlingen nachhaltig gegen Woll- und Schmierläuse wirkt.

Gegen lästige Ameisen auf dem Gartensitzplatz werden ***Matil® Ameisenfallen*** aufgestellt, und die schnell wachsenden Winden werden an einem trüben Tag mit ***Volpan®*** vernichtet.

Der Tipp vom Gärtnermeister

Eine interessante Kulturmethode im Nutzgarten ist das «Kraterbeet»: Schaffen Sie südliches Mikroklima!

In Höhenlagen, an windigen Stellen oder auf schweren, lehmigen Böden, wo der Frühling spät kommt, sind Kraterbeete eine gute Alternative. Sie bieten wärmeliebendem Gemüse wie Tomaten, Peperoni, Gurken oder Melonen optimale Bedingungen.

Auch wenn Kraterbeete nur stundenweise von der Sonne profitieren und sonst lange am Schatten liegen, bringen sie beachtliche Erträge. Die Beete sehen aus wie überdimensionale Schüsseln mit einer kreisrunden Konstruktion. Durch das Ausgraben und Anhäufeln von 30–40 cm hohen Wällen entsteht ein warmes, geschütztes Frühbeet. Steine in der Mitte des Kraterbeetes erleichtern das Betreten zum Bearbeiten. Gleichzeitig speichern sie Wärme und geben diese in den kühlen Nachtstunden ab. Ein Kraterbeet von 3 m Durchmesser und 60 cm Tiefe bietet erstaunlich üppiges Wachstum. Jeder Sonnenstrahl bringt Wärme und Energie und verfrüht die Wachstumsperiode. So gedeihen Gurken, Zucchetti, Tomaten, Auberginen und diverse Kräuter auch in höheren Lagen.

Die Pflanzerde an der Innenseite des Kraterbeetes kann durch Kompost und etwas organischem Dünger aufgebessert werden. Als Vor- oder Nachkultur kann in Rillen Salat, Radieschen, Rettich, Spinat oder Nüsslisalat gesät werden.

Bei Tomaten eignen sich kleinbuschige Sorten.

JUNI

	22. Woche						23. Woche							24. Woche								25. Woche							26. Woche			
	DI	MI	DO	FR	SA	SO	MO	DI	MI	DO	FR	SA	SO	MO	DI	MI	DO	FR	SA	SO	MO	DI	MI	DO	FR	SA	SO	MO	DI	MI		
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30		
Mondlauf					☾							● ◠							☽						◡	◔						
100-jähriger Kalender	Ziemlich rauhes Wetter.						Dann kommen Tage mit Sonnenschein,							und nachher zeigt sich kühle Witterung.											Es folgen Tage mit Sonnenschein.								
	Wurzeltag						**Blatttag**							**Blütentag**											**Fruchttag**								

Der Kräutergarten

Ein Kräutergarten bietet faszinierende Möglichkeiten für die gärtnerische Gestaltung. Kräuter sehen hübsch aus, haben praktischen Nutzen, sind leicht anzubauen und stellen nur sehr geringe Ansprüche an den Boden. Sie werden nur äusserst selten von Krankheiten oder Insekten befallen und die meisten wachsen glücklich und zufrieden über mehrere Jahre an ein und der selben Stelle. Und natürlich sind Kräuter gerade das Richtige für Leute, die zuwenig Zeit für einen Gemüsegarten haben, aber trotzdem keinen reinen Ziergarten möchten.

Wozu Kräuter gut sind

Nicht nur der Duft und die sanften Farben im Kräutergarten erfreuen den Gärtner, für den Koch oder die Hausfrau sind Kräuter immer wieder eine reiche Quelle an Gewürzen. Mit Kräutern können sie den Geschmack von Suppen, Fleisch-, und Fischgerichten verbessern, sie aber auch für Süssspeisen wie Marmeladen, Sirup´s, Creme´s und Backwerk verwenden. Ein nicht zu vergessender Aspekt ist der gesundheitsfördernde Effekt vieler Kräuter.

Kräuter und ihre Eigenschaften

Die Bohnenkräuter BORSIKA (Satureja) sind einjährige oder ausdauernde krautige Pflanzen oder Zwergsträucher. Das einjährige **Sommer-Bohnenkraut** (Satureja hortensis), auch Gartenbohnenkraut genannt und das mehrjährige **Berg-Bohnenkraut** (Satureja montana) werden als Gewürz bzw. Küchenkraut verwendet. Bohnenkraut verstärkt den Geschmack von Bohnengerichten, passt aber auch zu kräftigen Suppen und Eintöpfen. Einjähriges B. wird aus Samen gezogen, der im April oder Mai 0,5 cm mit Erde bedeckt gesät wird. Keimdauer 2 - 3 Wochen, Abstand 10 - 15 cm, falls die Pflanzen zu eng stehen, entwickeln sie viele Stengel und wenig Blätter; man sollte sie in dem Fall vereinzeln. Mehrjähriges B. wird durch Triebstecklinge, Absenker oder durch Wurzelteilung vermehrt, weil die Samen sehr langsam keimen. Bei Winter-Bohnenkraut sollen vor oder nach dem Winter die Triebspitzen abgeschnitten werden - jäten, hacken, wässern. Die Blätter können sofort nach dem Treiben, das Mehrjährige kann auch im Winter geerntet werden. Im Gegensatz zu anderen Kräutern erreicht B. während der Blüte sein bestes Aroma und soll für den Wintervorrat während der Blüte geerntet werden.

Zitronenmelisse: CITROMFÜ (Melissa officinalis) Ist eine mehrjährige ausdauernde Staude, die Schatten und Halbschatten verträgt. Sie wird bis zu 90cm hoch und wuchert etwas. Ihre Blätter schmecken nach Zitrone und können grün oder getrocknet zum Würzen verwendet werden. Der Tee aus Melissenblättern ist für seine nervenberuhigende Wirkung bekannt. Feuchter Boden ohne Staunässe. Angewachsene Pflanzen vertragen auch Trockenheit. Düngen: Nicht nötig

Basilikum BAZSALIKOM (Ocimum oficinalis): Wird 15 – 30cm hoch und stammt aus den tropischen Regionen Indiens, riecht und schmeckt etwas nach Gewürznelken und passt hervorragend zu Tomaten. Basilikumtee wirkt magenberuhigend. B. braucht nahrhaften Boden und regelmässig Wasser; den stabilsten B. bekommst du dann, wenn du ihn selber aussäst.

Kerbel TURBOLYA (Anthriscus cerefolium) schmeckt super in Omletts und Suppen. Ausser seinem feinem Aroma hat der Kerbel auch eine gewisse Heilwirkung. Er kann Erkältungen lindern und man kann ihn gegen Kopfschmerzen und Gedächtnisstörungen verwenden; die Blätter enthalten zusätzlich Vitamin A und C sowie Magnesium und Eisen. Am besten verwendet man ihn frisch in Salaten oder Kräuterquarks, denn getrocknet verliert er an Aroma und Wirkung. Ausreichende Bodenfeuchtigkeit ist von höchster Wichtigkeit, keine besonderen Anforderungen an den Boden, Samen in keinem Fall abdecken, denn Kerbel ist ein Lichtkeimer. Die Ernte ist nach ca. 5 Wochen möglich

Fenchel ÉDESKÖMÉNY (Foeniculum officinale): Bis zu 1,2m hohe Pflanze mit fein gefiederten Blättern, passt besonders gut zu Fischgerichten, Süssspeisen und als Tee hilft er bei Husten und Halsschmerzen. F. benötigt einen warmen sonnigen Standort und vor allem nährstoffreiche Boden um wachsen zu können. Die Blätter können direkt geerntet werden, nicht aber die Samen, diese sollte man am Höhepunkt der Reife, also am 29.September, dem Michaelstag ernten.

Knoblauch FOKHAGYMA (Allium sativum): Ist kinderleicht anzubauen: Mitte März bis April wird gesteckt und im Herbst wird geerntet. Über die Eigenschaften des Knoblauchs wäre so viel zu sagen, dass er einen eigenen Artikel verdient hätte. Die Wichtigsten wären, Antibakteriell, Blutdruck regulierend, verdauungsfördernd und Schädlinge vertreibend.

Ysop IZSÓP (Hyssopus officinalis): Eine strauchige, bis zu 60cm hoch werdende Pflanze, deren leuchtend blaue Blüten im Hochsommer die Bienen anlocken. Kraut und Blüten werden zu Lamm, Ziegenfleisch, zum Würzen von Salaten, Sossen, Suppen, Braten, Kartoffeln, Sellerie und Fleischsalaten verwendet. Gut schmeckt er auch zu rohen Tomaten und Quark, zu Leberklösschen, Ragout und Rouladen. Ausserdem wird Ysop zur Likörherstellung und als Umschlag bei Prellungen verwendet. Wichtig! Ysop nie mitkochen, denn dann verliert er sein Aroma. Y. stellt keine besonderen Ansprüche, gedeiht jedoch am besten auf durchlässigen, nicht zu nassen, kalkhaltigen Böden in sonniger Lage. Freilandaussaaten sind von Mitte bis Ende Mai möglich.

Liebstöckl SZERETETT (Levisticum officinalis): Eine stattliche, bis 120cm hohe Pflanze, die etwas nach Sellerie schmeckt. Ein Würzkraut, das in Eintöpfen und Salaten nicht fehlen sollte, als Würze für Braten, Ragouts, Sossen und Gemüse, Fisch, Suppe und Kräuterquark. Sparsam verwenden, da sehr intensiv.. Auch wird L. gerne alleine oder gemischt mit anderen Kräutern zum Einmachen benutzt. Die noch kräftig aromatische Wurzel kann man zerschnitten zu Suppen zugeben. Wegen ihrer harntreibenden Wirkstoffe findet sie auch in der Medizin Verwendung. Volle Sonne oder sehr heller Halbschatten. Wasser, Giessen: Mässig feuchter Boden ohne Staunässe, immer erst giessen, wenn die oberste Erdschicht trocken ist. Nicht länger austrocknen lassen.

Ringelblume KERTI KÖRÖMVIRÁG (Calendula): Eine einjährige Sommerblume, deren orangefarbene Blüten als Safran Ersatz und zur Wundheilung verwendet werden. Der Anbau der Ringelblume ist unkompliziert, denn sie ist recht pflegeleicht.

Wenn sie zu dicht stehen, sollte man sie etwas ausdünnen, denn dann werden die verbleibenden Pflanzen grösser und buschiger. Sie bilden dann viele Seitentriebe.

Oregano OREGANO (Origanum): Das klassische Gewürz für Pizza und mediterrane Küche; zu Salaten, Suppen, Saucen, Fleisch, Geflügel, Nudel-, Eiergerichten, Gemüsen, Hülsenfrüchten, Beilagen...Als Tee zubereitet wirkt er appetitanregend, entwässernd und schleimlösend. Sonne-Halbschatten, trockenden und nahrhaften Boden. Mit dem Oregano hat man im Garten so gut wie keine Arbeit. In normaler Gartenerde wächst er genauso gut wie in trockener Erde.

Salbei ZSÁLYA (Salvia officinalis): Die in der Küche verwendete Art ist ein immergrüner Halbstrauch mit graugrünen bis gelb panachierten Blättern. Verwendung als Gewürz, Tee, Gemüse und bei Erkältung. Man sammelt das Kraut im Mai, da der Salbei im Juni blüht. Beim Salbei erntet man lediglich die Triebspitzen, dies kann man - weil Salbei immergrün ist - sogar im Winter frisch tun.

Estragon TÁRKONY (Artemisia dracunculus): Die beste Sorte ist der französische Estragon. Mit seinem charakteristischen Geschmack ist Estragon eines der besten Küchenkräuter und sollte deshalb in keinem Kräuterbeet fehlen. Er braucht im Winter etwas Kälteschutz. Estragon schmeckt vorzüglich zu Grünem Salat und anderen rohen Gemüsesalaten. Auch kann man Estragonessig herstellen, indem man frisches Kraut in Weinessig einlegt. Dieser Essig ist dann besonders für feine Salate geeignet. Mit Estragon kann gebratenes Fleisch, Geflügelgerichte und Fisch gewürzt werden. Er gibt auch locker aufgeschlagenen Saucen eine feine und elegante Würze und ist für Kürbisgemüse eine köstliche Zutat. Verwendet werden das blühende Kraut, junge Triebspitzen und Blätter, sie können mehrmals im Jahr geerntet werden. Die Sammelzeit der Blüten ist von Mai bis Juli. Da er sich in gemässigten Klimazonen nicht säen lässt, vermehrt man ihn durch verwurzelte Schösslinge. Estragon braucht einen sehr sonnigen, gut bewässerten Platz in guter Gartenerde. Er mag Dünger während der Wachstumsperiode um sein volles Aroma entfalten zu können. Im Herbst werden die freistehenden Pflanzen zurück geschnitten und vor Frost geschützt. Man kann sie mit Laub oder Stroh abdecken

Thymian KAKUKKFÜ (Thymus vulgaris): Bis 30cm hoher immergrüner Halbstrauch. Zu Lamm, Ziege, Wild, Bohnengerichten, Braten und Eierspeisen, Fisch, Fleischgerichte aller Art, Grünkohl und Hackbraten. Unentbehrlich ist Thymian auch bei Pizza, Salaten und in Marinaden und als Hustentee; der getrocknete Thymian hat die dreifache Gewürzkraft wie frischer. T. bevorzugt ein sonniges Plätzchen und ist daher für heisse und trockene Lagen besonders gut geeignet. Der Boden sollte trocken, durchlässig und sandig sein. Der Thymian fühlt sich bei einer Düngung mit etwas Humus und Kalk besonders gut. Überhaupt nicht vertragen kann er allerdings Staunässe. Thymian ist ein sog. Lichtkeimer, d.h. bei der Aussaat sollte keine Erde auf die Samen aufgebracht werden. Thymian kann auch als natürlicher Pflanzenschutz eingesetzt werden, denn er wirkt gegen Insekten, Kohlweissling, Läuse, Wildverbiss und Schnecken. Zudem bekämpft er Viren und Bakterien auf Blättern, weshalb er häufig auch als schützende Randpflanze seinen Einsatz findet.

Dill KAPOR (Auethum graveolens) sowohl das Kraut als auch der Samen ist sehr nützlich, ob als Geschmacksverstärker oder Dekoration. Das Kraut verwendet man

meist als Aromazugabe für Salate (Feldsalat, Gurkensalat, Tomatensalat etc.) , sowie für Kräuteressig und die Körner für das Einlegen von Gewürzgurken. Die recht anspruchslose Pflanze gedeiht überall, ob zwischen Radieschen, Möhren oder Zwiebeln. Dill hält bei Salat zudem Schädlinge fern.

Schnittlauch METÉLŐHAGYMA (Allium schoenoprasum) enthält Vitamin C (bis zu 70 mg von 100 g Frischmasse) sowie relativ viel Vitamin A. Ein paar Schnipsel davon auf Brot oder in die Suppe gestreut, schmeckt nicht nur gut, sondern dient auch der Gesundheit; passt zu Geflügel und Fleischgerichten, Suppen, Eintöpfe und Eiern. Besonders wertvoll ist auch ein Kräuterquark mit frischem Schnittlauch. Man kann übrigens auch die Blüten essen, beispielsweise im Salat. Anfang April wird der Schnittlauch direkt im Kräutergarten ausgesät. Durch den Geruch von Schnittlauch, vertreibt er erfolgreich Schädlinge und eignet sich daher besonders Randbepflanzung. Schnittlauch kann das ganze Jahr hindurch geerntet werden und wächst jederzeit wieder nach.

Wo Kräuter wachsen

Wer noch nie Kräuter angebaut hat, sollte sich zuerst vergewissern, dass der Garten auch dafür geeignet ist. Während die heimischen Kräuter wie Majoran, Dill, Pimpinelle, Borretsch, Thymian, Kerbel, Schnittlauch und Petersilie in den gemässigten Klimazonen gut zurecht kommen, stammen fast alle aromatischen Kräuter wie Lavendel, Rosmarin, Gartenraute und die meisten silberblättrigen Kräuter aus dem Mittelmeerraum. Sie brauchen durchlässigen, nährstoffarmen Boden der sich schnell erwärmt und Wasser gut ableitet. Auf schweren Lehmböden haben diese Kräuter keine Chance. Hier muss Sand und lockeres organisches Material eingearbeitet werden. Eine nach Süden abfallende Lage begünstigt diese sonnenliebenden Kräuter zusätzlich.

Anlegen eines Kräutergartens

Zuerst zur Planung: Kräuter wirken besonders in klassischen Anordnungen. Das heisst, Kleinwüchsige oder Kleinblättrige kommen in den Vordergrund. Farben werden von zart im Vordergrund nach kräftig im Hintergrund gesteigert. Ein guter Plan sollte auch noch die Form des Kräutergartens berücksichtigen, wobei die klassische Rechteckform am einfachsten zu planen ist. Besonders geeignet für Haushalts oder Hobbygärten sind der Quadratfussgarten und die Kräuterspirale oder Kräutermauer. Bei diesen Formen kann man die in grösseren Kräutergärten nötigen Wege durch einfache Trittsteine ersetzen.

Anlage des Kräuterbeets

Bei lehmigem Boden zuerst eine Spatenblatttiefe ausheben und die Erde mit Sand, Kies und etwas Torf vermischen, damit das Wasser gut ablaufen kann. Dann entweder in Spiralenform oder kleinen Quadraten für jedes Kraut ein eigenes Quartier schaffen. Dabei ist zu berücksichtigen: Schnittlauch, Petersilie, Minzen und Liebstöckl kommen an die schattigsten und feuchtesten Stellen, die mediterranen

Kräuter bekommen die besten Sonnenplätze mit dem bestens drainagiertem Boden. Grössere Steine zwischen den wärmeliebenden Kräutern speichern wie ein Kachelofen die Sonnenwärme und geben sie Nachts langsam an ihre Umgebung ab.

Im Staudenbeet

Stauden wie Tränendes Herz, Gemswurz oder Blaukissen, die im April oder Mai blühen, können Sie jetzt noch teilen und umsetzen. Doch nicht zu spät, damit sie genügend Zeit haben, vor der Blüte gut einzuwurzeln. Dies kostet der Pflanze Kraft, die auf Kosten der Blüten geht. Freiwerdende Stellen im Beet können Sie dann mit Zweijährigen bepflanzen, wenn es schnell gehen soll oder Sie sich noch nicht klar sind über die Gestaltung, bieten sich Einjährige an. Letztere vollenden in einer Pflanzsaison ihren kompletten Entwicklungszyklus, wachsen schnell und kommen entsprechend früh zur Blüte. Farne und Lilien können Sie ebenfalls ab Mitte März pflanzen, mit Sommer- und Herbststauden warten Sie bitte bis April.

Auch Pflanzen brauchen Futter. Düngen Sie, sobald die ersten Austriebe der Stauden sichtbar sind. Beetstauden wollen eine mehrere Zentimeter starke Schicht aus Grobkompost, dazu Hornspäne und Rindenmulch. Bringen Sie diese Mischung auf dem Beet aus und arbeiten sie alles locker in den Boden ein. Wildstauden begnügen sich mit der Hälfte der Dung- und Bodendeckerstoffe. Gut ernährte Pflanzen sind übrigens widerstandsfähiger gegen Schädlinge und Pilzkrankheiten. Ganz wichtig: Jetzt können Sie beim Säubern der Beete Schneckengelege entfernen. Diese bestehen aus mehreren hundert Eiern. Sie befinden sich meist an der Unterseite von Steinen, Töpfen und Brettern.

Oster Festival 2010 | 2.April bis 5.April | Vonyarcvashegy - Strandbad-Fussballplatz

Der Tourismusverein Vonyarcvashegy und Balaton Beach Gyenesdiás veranstalten das erste Oster Festival in Vonyarcvashegy.

Am 3. und 4.April wird ein Internationales Hobby Fussball auf Kleinfeld(Rasen) veranstaltet,gleich neben dem Bierzelt.Die ganze Veranstaltung findet direkt neben dem Strandbad(Fussballplatz) statt.

Eröffnung: 2.April ab 9.00 mit DJ Szupi aus Vasvár

- am Nachmittag "Stimmung und Live" Harmonika Spieler
- 3.April ab 9.00 Bierzelt - 11.00 - 18.00 Fussball Turnier
- am Abend " Party mit DJ Szupi" bis zum abwinken
- Einlageshow: Salsa Dance mit Roberto und Co.
- 4.April ab 9.00 Uhr Bierzelt - 11.00 bis 17.00 Fussball Turnier
- Live on Stage - Party and Dancing -Liveband
- Rock and Roll Performance

5.April ab 9.00 mit ungarischem Oster - Frühstück

- ab 9.00 Livemusik mit "Steve" Rakovits an der Gitarre.Latino und südamerikanische Musik,ungarische und internat. Musik

Das Bacchus Restaurant Bacchus mit Chef Peter bewirtet an allen Tagen seine Gáste.Das Team bietet neben Fassbier,Getränken,leckerem Essen auch Kaffee und Kuchen an den Nachmittagen an.

Es ist die erste Veranstaltung dieser Art und alle Organisatoren erhoffen sich einen Erfolg um auch weiterhin an Ostern dieses Event anzubieten.Da in der ganzen Gegend an Ostern nicht sehr viel angeboten wird,war dies der Auslöser für diese Veranstaltung.

Autoren gesucht

Damit nicht alles von mir kommt, ist ja auf Dauer auch etwas langweilig, die Sache immer nur von einer Seite zu betrachten, haben wir uns gedacht wir suchen Autoren.

Welche Rubrik, ja das dürft ihr euch selbst aussuchen, wer möchte kann sogar seine eigene Kolumne schreiben, über alles was sein Herz begehrt, ob sinnig, oder unsinnig, vollkommen egal.

Ebenso suchen wir natürlich alle möglichen Artikel die für unsere User von Bedeutung sein können.

Also liebe User des balaton-service.info - portal werdet selbst aktiv, oder sendet uns interessante Sachen!

Beste Grüße mjm

Urlaub mit Hund in Ungarn

Urlaub mit Hund in Ungarn –

Einreisebestimmungen, Hundestrand, Hundehaftpflicht und mehr

(openPR) - Der ehemalige Ostblockstaat war schon immer ein beliebtes Reiseziel für deutsche Touristen. Neben der Hauptstadt Budapest bietet sich vor allem der Plattensee (Balaton) als Ort der Erholung und Entspannung an. Vielgefragt sind zudem Flusskreuzfahrten auf der Donau, die in Deutschland meist in Passau starten und teilweise bis zum Schwarzen Meer führen. Budapest ist dabei ein wichtiger Zwischenstopp.

Mit dem Hund nach Ungarn

Wenn man den Stellenwert des Hundes beim Menschen in Ungarn und bei uns betrachtet, kommt man zum Schluss dass dieser in etwa gleich ist. Haustiere werden ähnlich respektvoll behandelt.

Hunde sind in der Öffentlichkeit aber grundsätzlich anzuleinen. Strenger ist auch die Regel, dass für größere Hunde eine Maulkorbpflicht besteht. In öffentlichen Verkehrsmitteln gilt diese Maulkorbpflicht im Besonderen. Wenn man sich auf dem Land befindet, werden diese Regeln meist etwas lockerer gesehen.

Das Baden der Hunde im Plattensee ist und bleibt verboten. Bei Strandbädern sollte man darauf achten ob es Verbotsschilder gibt, im Zweifel erkundigt man sich vorher bei einer verantwortlichen Person, wie z.B. dem Bademeister.

Wie in den meisten EU Ländern, ist auch in Ungarn der EU-Heimtierausweis obligatorisch. Ihr Hund muss also gegen Tollwut geimpft sein. Kümmern Sie sich frühzeitig vor Abreise darum, denn die erste Impfung muss mindestens 21 Tage alt sein. Die in vielen Ländern als „gefährliche Hunde“ eingestuften Rassen (wie z.B. Pitbull) dürfen nicht eingeführt werden.

Schutz des Hundes vor Blutsaugern

Empfehlenswert ist die Prophylaxe gegen blutsaugende Insekten, wie z.B. den Zecken. Untersuchen Sie das Fell Ihres Vierbeiners regelmäßig nach den Wanderungen durch die Natur, da die nervigen Blutsauger hier besonders häufig vorkommen. Mit einem Zeckenhalsband kann man versuchen, schlimmere Auswüchse zu verhindern.

Haftpflichtversicherung in Ungarn obligatorisch

Für die Einreise nach Ungarn gilt das Gebot, dass meine eine Hundehaftpficht / Tierversicherung für den treuen Vierbeiner abschließen muss. Weitere Infos finden Sie hier:

vergleichen-und-sparen.de/hundehaftpflicht.html

Hier geht es zu hundefreundlichen Unterkünften in Ungarn

hundeurlaub.de/188-1-ungarn.php .

tared24 GmbH
Ralf Becker
Horster Str. 26-28
46236 Bottrop

Tel. 0162 81 52 557

E-Mail:
Web: hundeurlaub.de

Inhaltlich Verantwortlicher gemäß § 10 Absatz 3 MDStV
Ralf Becker

Hundeurlaub.de wurde im Dezember 2008 von Hundebesitzer Marcus Belli aus Grafenwald bei Bottrop gegründet. Aktuell können über 1.349 hundefreundliche Ferienunterkünfte und Hotels in ganz Europa gefunden, bewertet und gebucht werden.

http://www.openpr.de/news/308910/Urlaub-mit-Hund-in-Ungarn-Einreisebestimmungen-Hundestrand-Hundehaftpflicht-und-mehr.html

Die ungarische Sommerküche (nyári konyha)

In Ungarn, wo früher im Sommer der Kohleherd den Aufenthalt in der Küche unerträglich machte, richtete man sich in ländlicher Gegend am Sitzplatz vor dem Haus gern eine Sommerküche ein, auch um Hitze und Fliegen vom Wohnhaus fernzuhalten

Im Zeitalter der Gas- und Elektroherde gibt es diese Freiluftküchen aber auch heute noch ...

Wer einen Elektroherd hat, der möchte sicher auch gen einmal auf Gas kochen. Im Garten oder Hof kannst du dir diesen Wunsch erfüllen. Auch wer mit dem Wok kocht, der braucht eigentlich einen Gasherd oder Gaskocher. Mit einer Propangasflasche und einem entsprechenden Kocher ist die Sommerküche schon zu 50% komplett und die Küche ist ohne viel Aufwand eingerichtet: ein kleiner Unterstand .. dort befindet sich Herd (und Räucherofen) und für den schnellen Aufwasch sollte stets Wasser und eine Schüssel vorhanden sein.

Wer hier einmal Koch sein durfte - wer diesen Duft von Garten, Herd und lauem Sommerwind schon mal genoss - der leistet sich diesen kleinen Luxus --- da bin ich mir ganz sicher

Eine Alternative: Ein Gulaschkessel
(Bográcsgulyás)

Die Gulaschkessel gibt es beim Händler in verschiedenen Größen und Materialien. Es empfiehlt sich, Kessel zu gebrauchen, die eine emaillierte Schicht haben oder aus Edelstahl bzw. Kupfer bestehen. Die Preise beginnen bei rund 10 EUR für einen 4-Liter-Gulaschtopf. Das Kochen mit einem Gulaschkessel über Feuer erzeugt eine einmalige Atmosphäre. Beim Kauf sollte man auch auf die Größe achten. Das Volumen von 10 Litern reicht für etwa 10 Personen, ein Volumen von 14 Litern reicht für 14 Personen. Auch gibt es Gulaschtöpfe für etwa 6 Personen. Beim Umrühren des Gulaschs sollte man einen mindestens 60 Zentimeter langen Holzkochlöffel verwenden, da ansonsten Verbrennungsgefahr besteht. Um den Gulaschkessel einzuhängen, benötigt man ein stabiles Dreibein-Gestell.

Übrigens: die andere Sorten Kessel sind zum oberen Rand hin schmäler und man verwendet sie für Suppen (Fischsuppen), die an Aroma verlieren, wenn zu sehr die Luft dran kommt.

Wer nicht gern die verrußten Kessel sauber macht, kocht über Holzkohlebriketts, denn da bleibt der Kochtopf sauber !!

Gulyassuppe - die raffinierte !!

Eine selbstgemachte und würzige Gulyassuppe kann uns so richtig auf die Beine helfen!

Für 8 Personen

700 g mageres Rindfleisch
(verlange bei deinem Lieblingsmetzger mageres Suppenfleisch vom Rind) in 1 mal 1-cm-Würfel schneiden, würzen mit Salz und Pfeffe und in einem Suppentopf in heißem Öl scharf anbraten. Sobald Saft aus dem Fleisch austritt, in eine Schüssel geben und beiseite stellen.

Nun im **Gulaschkessel** in reichlich Öl 5 große feingehackte Zwiebel anrösten (sollten schön braun sein) und nun in dieser Reihenfolge 5 gehackte Knoblauchzehen, 1 Handvoll gerebelten Majoran, 3 EL Mehl, 3 EL Tomatenmark und ca. 70 g edelsüßes Paprikapulver kurz mit anrösten. Mit einem Schuss Balsamicoessig ablöschen und mit

2,5 l Gemüsesuppe aufgießen, mit Kümmel würzen und wenn dieser Ansatz kocht gib das Fleisch wieder dazu und koche es, bis es weich ist (ca. 1 ½ bis 2 Stunden). Danach gibt man 1/2 kg festkochende Kartoffeln, geschält und gewürfelt (1mal 1 cm) dazu und kocht diese ca. 10 min mit. Auf Wunsch mit etwas Chili schärfen!

Streue vor dem Servieren frisch geschnittenen Lauchzwiebel (oder Schnittlauch) darüber, das gibt dieser rustikalen Suppe den frischen Touch und dazu gibt es am besten selbst gebackenes Brot! So richtig lecker wird die Gulayssuppe, wenn man sie am Vortag zubereitet, denn die Gewürze können sich beim Wiederaufwärmen erst so richtig entfalten

Sommerküche mal anders

Fleisch oder Fisch?

Fleisch ist ein wichtiges Lebensmittel, denn es enthält viel Vitamin B1, Zink und Eisen. Eisen und Zink stärken das Immunsystem und schützen die Zellen.
Kaufe Fleisch bewusst ein: Massentierhaltung, Futterzusätze und Medikamente vermindern die Qualität von Fleisch erheblich. Achte daher darauf, dass das Fleisch bei einem Metzger deines Vertrauens kaufst. Verzichte auf abgepacktes Fleisch aus dem Supermarktregal.

Schweinefleisch

Schweinefleisch ist gesünder als sein Ruf. Zwar gilt es allgemein als sehr fettes Fleisch. Doch wenn man magere Stücke verwendet, steigt der Nährstoffgehalt gemessen an der Kalorienzahl erheblich. Mit 150 Gramm Schweinefilet kann man bereits seinen Tagesbedarf an Vitamin B1 decken.

Geflügel

Puten- und Hühnerfleisch ist gegenüber anderen Fleischsorten besonders fettarm. Möchtest du oder must du sehr fettarm essen, verzichte auf die Haut. Dort sitzt der größte Teil des Fettes. Da das Fett ein Geschmacksträger ist, sollte man die Haut mitgrillen und erst vor dem Essen abziehen.

Fisch

Fisch ist eine gesunde Alternative zu Fleisch. Er bietet in vielen Fällen eine magere und geschmackvolle Variante. Seefisch versorgt den Organismus mit Jod.
Der Zubereitung sind keine Grenzen gesetzt, für Puristen und Fans von Mariniertem kann gleichermaßen gesorgt werden. Achte darauf, dass der Fisch auf der Hitze des Grills nicht zerfällt. Meist reicht für die Zubereitung der kühlere Randbereich, um die Stücke innerhalb weniger Minuten zu garen.

Der Kinderspieß

Auf den Rost kommen kleine Schweinsbratwürstchen. Zur Abwechslung werden daraus bunte Würstchenspieße: Stecke Cocktailtomaten, Zucchini, Champignons und Wursttückchen auf Schaschlikstäbchen. (Die Stäbchen zuvor ca. 30 Minuten wässern, damit sie nicht zu brennen beginnen.) Bestimmt werden die Kinder in der Küche gerne mithelfen und später auch bei Tisch entsprechend zugreifen.

Als Beilage gibt es Stockbrot: Knete aus 400 g Weizenmehl, 1/2 Teelöffel Salz, 2 Teelöffeln Backpulver, 50 g Butter und 150 ccm Milch (und je nach Belieben frischen Kräutern oder Curry) einen zähen Teig. Forme daraus Rollen und wickle diese spiralförmig um die zuvor gewässerten Schaschlikstäbchen. Grille das Brot bei mäßiger, nicht zu großer Hitze, sonst verbrennt es außen und wird innen nicht gar.

Selbstgemachter Nachtisch

Zum Nachtisch schmeckt selbstgemachtes Erdbeereis:
Püriere 500 Gramm Erdbeeren mit dem Saft von 1 Zitrone. Schlage 1 Liter Sahne mit 150 g Zucker steif. Hebe die Erdbeeren unter die Sahne. Das Ganze kommt für 4-6 Stunden in das Gefrierfach. Man kann das Eis auch in einer Puddingform einfrieren. Tauche die Form vor dem Servieren in heißes Wasser und stürze das Eis.

Oder nutze die Resthitze vom Grill für das **Dessert**:

Bananen werden in der Schale auf den Rost gelegt. Wenn sie rundherum dunkelbraun sind und der Saft herauszutropfen beginnt, sind sie genau richtig. Jetzt einfach die Schale aufschneiden und auslöffeln!

Vielleicht wird sogar die Kombination aus heiß und kalt ein Sommerhit.

Gesunde Marinaden

Mariniertes Fleisch oder Fisch trocknen beim Grillen nicht so schnell aus. Idealerweise liegt das Grillgut einige Stunden in dem würzenden Saft. Laß deiner Fantasie freien Lauf und kreiere Marinaden ganz nach Gusto. Einige grundlegende Tipps:

* Saure Marinaden mit Wein, Essig, Zitronensaft oder Senf machen Lebensmittel zart.
* Ölhaltige Marinaden oder Pasten können auf Fleisch und Fisch dick aufgetragen werden. Sie bilden eine geschmackvolle, krosse Kruste und verhindern, dass wertvoller Bratensaft verloren geht.
* Größere Fleischstücke und Wild müssen länger mariniert werden als Gemüse oder Fisch.

Leichte und frische Marinade - ideal zu Gemüse, Geflügel und Fisch

Für 1 Kilo Fleisch oder 750 g Gemüse vermengt man 30 Gramm gemischte Kräuter (z.B. Origano, Petersilie, Rosmarin und Salbei) mit 1-2 Zitronen (ausgepresst oder in Scheiben geschnitten), 3 zerhackten Knoblauchzehen, 3 Esslöffeln Olivenöl, Salz und grob gemahlenem schwarzen Pfeffer. Einlegezeit für Fisch und Gemüse 30 Minuten, für Geflügel 2 Stunden.

Marinade provenzalisch - ideal zu Fleisch und Fisch

Ein mediterranes Sprichwort besagt: „Der Fisch sollte dreimal schwimmen: Einmal im Wasser, einmal im Olivenöl und einmal im Wein". Dazu passt folgendes Rezept:

Für 1 Kilo Fleisch oder Fisch mischt man 4 Esslöffel Wein (roten für Fleisch, weißen für Fisch und Geflügel), 4 Esslöffel Olivenöl, 2 gehackte Schalotten oder kleine Zwiebeln, 2 gepresste Knoblauchzehen, 1 Esslöffel Kräuter der Provence sowie ein wenig Salz und Pfeffer und legt darin das Grillgut ein. Die Marinade kann man in der Regel gut abgedeckt zwei Tage im Kühlschrank aufbewahren.

Grilldips und -saucen

Versuche es alternativ zu Kräuterbutter oder Mayonnaise einmal mit leichten, würzigen Saucen:

Currydip

Für eine fruchtige Currysauce vermischt man 125 Gramm Joghurt mit etwas Salz, Pfeffer und 1-2 Esslöffeln Madrascurry. Gib ein paar Spritzer Worcestersauce und ein wenig Ahornsirup dazu und vermenge diese mit kleingewürfelten Früchten deiner Wahl: Rosinen, Weintrauben, Bananen, Äpfel oder Aprikosen.

„Roter Teufel"

Weiche getrocknete rote Paprika und schwarze Pfefferkörner etwa fünf Minuten in heißem Wasser ein. Mische die feurigen Zutaten mit 1 Teelöffel Koriander, 2 Teelöffeln Paprika und 6 pürierten Knoblauchzehen. Dann gibst du 1 Tasse Olivenöl, 1 Tasse Wasser und 2 Esslöffel roten Essig dazu. Nach Belieben leicht salzen - fertig ist die würzige Sauce.

Gemüse vom Grill

Die Grillbeilage muss nicht nur aus Pellkartoffeln und Salat bestehen. Der Kreativität sind gerade beim Grillen keine Grenzen gesetzt. Gare z. B. das Gemüse - in Alufolie verpackt - direkt in der Glut. Oder garniere bunte Gemüse-Spieße.

Folienkartoffeln - der Klassiker

Mittelgroße Kartoffeln werden mit wenig Olivenöl bestrichen, mit Salz bestreut und in Alufolie gewickelt. Lege die silbernen Päckchen einfach in die Glut, während du das Fleisch vorbereitest und grillest. Je nach Größe sind die Erdäpfel nach etwa 30 bis 45 Minuten gar.

Zwiebeln im Festtagskostüm

Auch Zwiebeln eignen sich, in der heißen Glut zu schmoren. Wickle die geschälten Zwiebeln ohne Zugabe von Gewürzen in Alufolie ein und lege diese ins Feuer. Nach etwa 20 Minuten kann man die Zwiebeln herausholen. Entferne die Alufolie und genieße noch warm das fruchtig-süße Aroma.

Farmerkartoffeln - ein Hauch von wildem Westen

Zur Zubereitung der beliebten Beilage verwendet man große, gewaschene Kartoffeln (nicht geschält und nicht geschnitten) und reibt diese mit einem Spritzer Olivenöl ein, um das Aufplatzen der Schale zu verhindern. Aus dem gleichen Grund sollte man die Kartoffeln an ein bis zwei Stellen leicht anritzen oder anstechen. Je nach Wunsch kannst du anschließend noch ein klein wenig Barbecuegewürz darüber geben. Die Kartoffeln werden nun auf den Grillrost gelegt und dort unter mehrmaligem Wenden 40 bis 60 Minuten gegart, dann vom Feuer genommen, in Viertel geschnitten und servieren.

Gemüsespieße - eine Brise Mittelmeer

Gemüsespieße mit Schalotten, Paprika, Zucchini und Cocktailtomate schmecken köstlich! Schneide die Zucchini in ca. 1 Zentimeter breite Scheiben, gelbe Paprika und Schalotten bzw. Zwiebeln in große Streifen. Die Holzspieße sollten unbedingt 30 Minuten in kaltem Wasser gelegen haben, damit sie nicht während des Grillens Feuer fangen. Stecke abwechselnd ein paar Zwiebel- oder Schalottenstücke, Paprika, Zucchinischeiben und Cocktailtomaten auf. Verleihe der Speise noch mehr mediterranes Flair, indem man die Gemüsespieße 30 Minuten lang mariniert. Verrühre dazu 3 Esslöffel Balsamicoessig mit 5 Zehen gepresstem Knoblauch,

Olivenöl und frischen Kräutern der Provence. Thymian, Lavendel, Majoran etc. kann man als frische Zweige ebenfalls mit aufstecken.
Lege die Gemüsespieße einige Minuten auf den Grill und wende sie mehrmals - sie werden sonst schnell schwarz.

Erfrischende Beilagen

Salate sind die ideale Ergänzung zu gegrilltem Fleisch. Sie sind reich an bioaktiven Stoffen, sättigen und haben wenig Kalorien. Geben Sie Karotten, Paprika, Tomaten oder Keime in den Salat - ein wahrer Kick für Gaumen und Gesundheit:

* Tomaten schützen vor freien Radikalen und stärken das Immunsystem.
* Karotten enthalten viel Betacarotin - besonders gut für Immunsystem, Herz und Kreislauf (benötigt etwas Öl zum Aufschliessen).
* Paprika regen die Magen- und Darmtätigkeit an, stärken die Abwehrkräfte und beugen Thrombosen vor.

Zum Nachtisch schmeckt ein bunter Obstsalat mit allen Früchten des Sommers:

* Äpfel sind reich an Vitamin C, sanieren den Darm und senken den Cholesterinspiegel.
* Kiwis sind wahre Vitamin-C-Bomben. Sie stärken das Immunsystem und können Krebserkrankungen vorbeugen. Die in Kiwis enthaltene Enzyme unterstützen die Verdauung.
* Weintrauben können vor Herz-Kreislauf-Erkrankungen sowie „Zivilisationskrankheiten" wie Arteriosklerose schützen.
* Zitrusfrüchte besitzen eine keimtötenden Wirkung, entgiften den Körper und stärken ebenfalls das Immunsystem.

Ungarisch satt ab 1,90 Euro

Sozialistischer Restcharme im kapitalistischen Überfluss. Ein kulinarisches Kleinod im Fehérvári-Markt in Budapest

Die gute, die echte, die einfache ungarische Küche sucht man in vielen Stadtteilen Budapests vergeblich. Sie ist enteder nicht mehr da oder noch nicht wieder. Schicki-Micki-Installationen, Pseudo-Türken, Glutamat-Chinesen und amerikanische Imbissketten findet man dagegen überall. Im Fehérvári Markt lebt sie aber noch und weiß mit vielen unterschiedlichen Gerichten zu niedrigen Preisen vor allem Einheimische zu überzeugen, auch wenn Ambiente und Publikum ein wenig abenteuerlich anmuten.

Ca. zehn mittelgroße Essstände finden im Fehérvári Markt ihre Kunden. Frisch beliefert von den hiesigen Metzgern und Gemüsehändlern wissen die Angestellten kaum noch wohin mit den Köstlichkeiten. Paprika Kartoffeln und Quarknudeln, aber auch übereinander gestapelte Desserts von Vogelsuppe bis Schomlauer Nockerln lassen den Besuchern an der Theke das Wasser im Mund zusammenlaufen. Es bilden sich kleine Schlangen und geschäftige Frauen fragen freundlich nach den Wünschen. Nicht selten kommt es bei dem Andrang zu Missverständnissen, die aber allesamt schnell aus der Welt geschafft werden. Der 68jährige Rentner István Molnár erklärt mir, wieso er seit fünf Jahren fast jeden Tag hier anzutreffen sei. „Ich treffe meine Freunde und wir trinken ein par Gläser Wein. Außerdem schätze ich das essen sehr, es ist fast wie zu Hause."

Tatsächlich macht es gerade diese Mischung aus, die den oberen Stock des Marktes zu etwas ganz Besonderem macht. Die Männer und Frauen in ihren seltsam vergilbten Anoracks aus den 70ern und ihre ganz speziellen Geschichten, geben dem Ort ein gewisses Flair, keine Ahnung ob das retro, schräg oder authentisch zu bezeichnen ist. Die gute Küche, der saubere Markt und ein paar akademische Exoten sorgen im Gegenzug dafür, dass der Markt nicht gänzlich zur proletarischen Futterkrippe verkommen ist.

Zwar werden die ausgezeichneten Menüs, die ohne weiteres das Niveau so mancher Touristen-Csárda toppen auf Plastiktellern serviert, so muss dennoch niemand Angst haben von zahnlosen Bettlern oder Halsabschneidern belästigt zu werden. Im sozialistischen Restcharme und kapitalistischen Überfluss kann sich für Preise von 500-1500 Forint (1,90 bis 5,60 EUR) sattgegessen werden oder nur bei einem Glas Wein in die Welt der Durchschnittsungarn abgetaucht werden, die alles andere als arm sind, aber bodenständig darauf achten, wie viel sie für ein gutes Mittagessen ausgeben. Zur durchschnittlichen Touristenabfertigung europäischer Großstädte stellt der Markt wirklich eine Alternative und ist gerade für Kurztrips eine Gelegenheit der ungarischen Küche und vielleicht auch der Kultur etwas näher zu kommen.

Tibor Wilhelm Benedek

Budapest, 1117 Korösi J. u. 7-9., Telefon: Bp. 385-6563
Öffnungszeiten: Mo: 6:30-17:00, Di-Fr: 6:30-18:00, Sa: 6:30-14:00

+++ Witze +++ Witze +++ Witze +++ Witze

Der Lehrer in einer Ujpester Schule fragt die Schüler nach dem Beruf ihrer Eltern. Als die Reihe an den kleinen Zoltan kommt, antwortet er: "Mein Vater ist Portier in einem Bordell.". Der Lehrer wirft ihn aus der Klasse und schickt dem Vater eine Vorladung. Am nächsten Tag erscheint ein eleganter Hauptmann der AVO, der ungarischen Geheimpolizei. "Wieso sagt Ihr Sohn Sie sind Portier in einem Bordell?". Darauf der Hauptmann: "Er sagt das immer, weil er sich schämt.".

****

Wie wird ein Frankfurter bestraft, der mehr
als 3 Verkehrsunfälle verursacht hat?
Er kommt vorn ein W auf sein Nummernschild:
„Wiener Würstl"

Wie das Hirn nach Ungarn (Siebenbürgen) kam

Hirnwurst & andere Köstlichkeiten

Schlachttag war kurz vor Weihnachten. Geschlachtet wurde ein Schwein pro Haus, sehr selten noch ein zweites. Die Schweine wurden mit Maisschrot und Kartoffeln gemästet und sollen möglichst fett sein, weil ausschließlich mit Schweineschmalz anstelle von Speiseöl gekocht wurde. Sehr früh am Morgen trafen der Metzger und ein paar Männer ein, die das Schwein festhalten sollten. Es wurde nämlich vor dem Stechen nicht betäubt und wehrte sich dementsprechend. Das Auffangen des Blutes für die Blutwurst war Frauensache. War das Schwein tot, wurde es auf Stroh gelegt und abgebrannt, d.h.: die Borsten wurden abgesengt. Anschliessend wurde die kohlschwarze Haut abgewaschen und abgebürstet, bis die Schwarte wieder ansehnlich weiß leuchtete. An besonders kalten Tagen wurde das Aufbrechen und Zerlegen in die Stube verlegt. Die Männer befassten sich mit der Verarbeitung von Fleisch und Speck, die Hausfrau und ihre Helferinnen verarbeiten die Innereien. Alles hatte auch in dieser Hinsicht seine feste Ordnung.

So entstanden die Siebenbürger Köstlichkeiten dieser Zeit. Zum Beispiel die Leberwurst. Leber und Kehlbraten wurden gekocht und nach dem Auskühlen durch den Fleischwolf gedreht. Die Wurstmasse wurde gut durchgeknetet mit Zwiebeln und Gewürzsamen abgeschmeckt und in den Dickdarm gefüllt. Die fertigen Würste wurden noch einmal aufgekocht, im Kaltwasserbad abgekühlt und dann zum Räuchern aufgehängt.
Zum Beispiel die Blutwurst. Das frische Schweineblut wurde mit geschnittenem Kopffleisch und Maisschrot vermengt, gewürzt, geknetet, in den Magen gefüllt und geräuchert.
Zum Beispiel die Hirnwurst. Hirnteile wurden mit Fleisch und Reis gemischt, gewürzt und gekocht, aber nicht geräuchert. Die Hirnwurst war nicht haltbar. Darum wurde sie bald nach dem Schlachtfest, und zwar in Meerrettichsuppe, gegessen.

Kalbsbries

Kalbsbries hat eine an Hirn erinnernde, aber etwas festere Struktur und ist reich an Kalium und Vitamin C sowie Purin. Das im vorderen Bereich der Brust sitzende, etwa 250 bis 300 Gramm schwere, fast weiße Gewebe gehört wegen seiner Zartheit und des feinen Geschmacks zu den am meisten geschätzten Innereien.

Zur Vorbereitung wird das Kalbsbries gewässert, heiß überbrüht, von Häutchen, blutigen und knorpeligen Stellen befreit und unter leichtem Druck (z. B. durch ein beschwertes Küchenbrett) auskühlen gelassen, was späteres Zusammenziehen verhindert. Üblich ist auch, das Bries vor der Weiterverarbeitung in Salzwasser etwa 20 Minuten bei schwacher Hitze ziehen zu lassen.

Kalbsbries kann auf viele Arten zubereitet werden: Je nach Rezept wird es gekocht, gedünstet, geschmort, in Scheiben gebraten, gegrillt oder gebacken. Es ist auch Bestandteil klassischer Ragouts wie z. B. Ragout fin.

Lángos - Ungarischer Fladen
Die "nährstoffreiche" Zwischenmahlzeit

Der Lángos ist ein Fladen aus Hefe-/Kartoffelteig, der traditionell in einer großen Pfanne mit reichlich Fett fritiert wird. Dementsprechend sättigend fällt eine solche Mahlzeit auch zumeist aus. Ein richtiger Lángos wird mit Knoblauchöl benetzt und dann mit geriebenen Käse und Sauerrahm (tejföl) belegt.

Besonders beliebt ist diese Speise in der Region rund um den Plattensee. In den meisten Strandbädern und örtlichen Imbißständen ist er erhältlich. Nicht-ungarische "Lángos-Esser" erkennt man dagegen zumeist an etwas seltsameren Belägen wie Marmelade oder Nutella...schmeckt auch, aber anders :-). Daher an dieser Stelle lieber unsere klassische Variante.

Das echte Lángos Rezept

Zutaten:

500g Mehl
250g zerkochte Kartoffeln
20g frische Hefe
1,5 Liter Milch
Prise Zucker, Salz, Pflanzenöl
geriebener Käse (z.B. Gouda)

Für das Knoblauchöl:
100ml Wasser
100ml Pflanzenöl
2 frische Knoblauchzehen

Vorbereitung:

Für das Knoblauchöl vermischen wir einfach das Wasser mit dem Öl und fügen mit einer Knoblauchpresse die beiden Knoblauchzehen hinzu. Anschließend salzen, gut versiegelt kalt stellen. Leckerer wird es, wenn das Knoblauchöl 1-2 Tage vorher zubereitet wird.

In 100ml der Milch lösen wir den Zucker und die Hefe auf und geben knapp 50g des Mehls dazu. Nun lassen wir den Teig in Ruhe aufgehen.

Die weichgekochten Kartoffeln werden zerstampft und mit dem restlichen Mehl vermischt. Anschließend geben wir die restliche Milch, das Salz und die Hefe-Milch hinzu. Diesen Teig kneten wir mindestens 10 Minuten per Hand kräftig durch. Wir stellen den abgedeckten Teig an einem warmen Platz und lassen ihn hochkommen. Jetzt wieder kurz per Hand durchkneten und diese Prozedur noch 2 mal wiederholen. Danach ist der Teig einsatzbereit.

Zubereitung:

In einer möglichst großen Pfanne erhitzen wir reichlich von dem Öl, so dass unsere Lángos später darin schwimmen können. Mit der Hand trennen wir eine handflächengroße Portion ab, formen zwischen den Händen einen möglichst dünnen Fladen und geben diesen direkt in das heiße Öl. Wenn der Teig zu sehr klebt, einfach die Hände vorher mit etwas Mehl bedecken. In der Pfanne beide Seiten goldbraun fritieren (ca. 5 Minuten pro Seite) und danach auf einem Teller mit Küchenpapier abtropfen lassen.

Servieren:

Die abgetropften Lángos sofort servieren und zuerst mit dem Knoblauchöl bestreichen. Anschließend nach eigenem Geschmack mit Sauerrahm und geriebenen Käse belegen.

+++ Witze +++ Witze +++ Witze +++ Witze

Wahlen in Ungarn: Ein Wähler sagt im Wahllokal: "Ich bitte Sie, nicht diesen Wahlzettel, sondern den anderen, nein, nicht diesen, oh ja, den fünften da von oben bitte.". "Ich verstehe Sie nicht", sagt das Mitglied der Wahlkommision, "das sind doch alles die gleichen Zettel.". "Ja, das schon, aber ich möchte doch wenigstens den Eindruck haben dass ich wählen darf.".

****

Drei Kandidaten haben sich in Ungarn um eine Stellung beworben. Allen stellt man dieselbe Frage: "Wieviel ist zwei mal zwei?". Der erste antwortet: "Sieben.". Der zweite: "Das hängt von der Parteilinie ab.". Der dritte: "Vier.". Alle drei wurden eingestellt mit der Begründung: Der erste ist progressiv, der zweite Linientreu, und den dritten hat man genommen, weil ein Wissenschaftler auch einmal nützlich sein kann.

****

Ein Ungar flog von Budapest nach Indien und sah sich, wie es sich schickt, zuallererst die Fakire an. Besonders bewunderte er einen, der eine Menge winziger Schlangen auf einen Teppich legte. Die Schlangen rollten sich... und verschwanden. Dem Ungarn blieb der Mund offen. ?Wie machen Sie das?" ?Die Schlangen fressen sich gegenseitig auf!" lautete die Antwort. ?Großartig! Sie sind mein Mann! Ich zahle Ihnen, was Sie wollen. Kommen Sie in mein Hotel und machen Sie das gleiche mit unseren Wanzen!"

****

Mitten in der Nacht ruft der Arzt den Klempner wegen eines Wasserrohrbruchs an. Der Klempner weigert sich mit einem Verweis auf die Uhrzeit vorbeizukommen. Der Arzt entgegnet: "Aber wenn es Ihnen nachts schlecht geht, erwarten Sie von mir auch, dass ich Ihnen sofort helfe." Daraufhin gibt der Klempner nach und macht sich auf den Weg. Beim Arzt im Keller steht das Wasser schon einen halben Meter hoch. Der Klempner wirft zwei Dichtungsringe hinein und meint: "Wenn es bis morgen nicht besser wird, rufen Sie wieder an."

Arbeiten in Ungarn

Arbeiten in Ungarn

Ungarn nimmt seit jeher im touristischen Weltbild der Deutschen einen gesicherten Platz ein. Schon zu Kaisers Zeiten waren die Klischees von Puszta, Csárdás, Paprika fest im allgemeinen Bewusstsein verankert. Heute haben wir die Chance etwas näher hinzusehen. Und da präsentiert sich Ungarn nicht mehr nur als Ferienziel.

Die ungarische Wirtschaft

Mit dem Zusammenwachsen Europas und der EU-Osterweiterung gerät das Land zunehmend in den Blick der deutschen Wirtschaft. Zunächst waren es nur die niedrigen Löhne, die westliche Investoren anlockten, mittlerweile hat sich das professionelle Niveau ungarischer Arbeitnehmer und ungarischer Unternehmen aber herumgesprochen. Im Ergebnis sind die Löhne und Gehälter so weit angestiegen, dass die Billigarbeitsplätze aus Ungarn schon wieder abwandern - nach Fernost.

Von einem relativ niedrigen Stand ausgehend, ist die ungarische Wirtschaft in den 90er Jahren tüchtig gewachsen, im Jahr 2000 um 5,2% - eine Rate, von der man in Deutschland nur noch träumen kann. Das Wohlstandsniveau entspricht ungefähr dem von Ländern wie Kroatien, Polen und Tschechien.

Im Vergleich zu Deutschland sind Löhne und Gehälter in Ungarn immer noch extrem niedrig; der deutsche Durchschnittsverdiener bekommt zehn mal so viel wie sein ungarischer Kollege. Allerdings zahlen ungarische Tochterunternehmen deutscher Konzerne im Schnitt drei mal so viel wie rein ungarische Firmen.

Warum Ungarn?

Es sind also nicht unbedingt finanzielle Gründe, die für einen Arbeitsaufenthalt in Ungarn sprechen. Wichtiger ist da die Chance, Auslandserfahrung in DER europäischen Wachstumsregion der Zukunft zu gewinnen. Jetzt da Ungarn der EU beigetreten ist, gehört es zu den wirtschaftlich dynamischsten Ländern des alten Europa. Der wirtschaftliche Austausch zwischen Deutschland und Ungarn dürfte stetig weiter an Bedeutung gewinnen. Jetzt schon ist Deutschland Ungarns mit Abstand wichtigster Handelspartner. Der Bedarf deutscher Firmen an Mitarbeitern mit einschlägiger Vorerfahrung wird wachsen.

Auch und vor allem aber ist Ungarn ein Land mit einer faszinierenden Kultur. Gerade weil die kulturelle Verbindung zwischen Ungarn und Westeuropa während des Kalten Krieges eingeschränkt war, gibt es hier für "westliche" Reisende immer noch viel zu entdecken - jenseits aller Klischees.

Die Sprache

Die ungarische Sprache ist mit dem Deutschen in keiner Weise verwandt und daher nicht ganz leicht zu erlernen. Sie wird an deutschen Schulen leider nicht gelehrt, und mit einem 7-Tage-Crash-Kurs kommt man hier nicht weit. Zum Glück sprechen sehr viele Ungarn Deutsch, Englisch oder sogar beides.

Im Berufsleben wird normalerweise natürlich Ungarisch gesprochen. Als Praktikant kann man sich in der Regel aber auch gut mit Deutsch und/oder Englisch durchschlagen. Gleiches gilt unter Umständen, wenn man in der ungarischen Dependance einer deutschen oder anderen ausländischen Firma arbeitet - hier kommt es auf die Position an.

Dass es der Integration in die fremde Umgebung äußerst förderlich ist, wenn man sich nach besten Kräften bemüht Ungarisch zu lernen, versteht sich von selbst.

Arbeitsmöglichkeiten

Feste Anstellungen werden meistens ungarische Sprachkenntnisse erfordern. Internationale Unternehmen rekrutieren ihr Personal aber z.T. aus dem Ausland, so dass einschlägige Sprachfertigkeiten hier nicht von vornherein erwartet werden. Diese Tendenz könnte in Zukunft sogar noch stärker werden, da in einigen Branchen mittlerweile auch in Ungarn ein Fachkräftemangel abzusehen ist. Deutsche Multis sind vor allem in den Branchen Fahrzeugbau (Volkswagen, Opel), Energie (RWE, Bayernwerk) und Telekommunikation (Deutsche Telekom) aktiv. Boombranchen der letzten Jahre sind Bau, Transport und Internet.

Die einfachste Möglichkeit, das ungarische (Berufs-) Leben kennen zu lernen, sind Praktika und Freiwilligendienste.

Einen Vorgeschmack auf ungarisches Leben und ungarische Kultur bietet das Portal des ungarischen Tourismusamts - wenn auch hauptsächlich unter touristischem Aspekt.

http://www.hungarytourism.hu/

Auf den Seiten der UB der Uni Szeged gibt es eine sehr hübsch gemachte deutschsprachige Online-Broschüre, die Ausländern theoretisches und praktisches Basiswissen über Ungarn vermittelt - inklusive "Überlebenstipps".

http://www.bibl.u-szeged.hu/erasmus/doc/files/ug_de_04.pdf

Ins Forum gestellt von Basti

Feiertage und Schulferien 2010

FEIERTAGE IN UNGARN		
So	14. Feb 2010	Valentinstag
Mo	15. Mär 2010	Gedenktag Volksaufstand 1848
So	04. Apr 2010	Ostern
Mo	05. Apr 2010	Ostermontag
Sa	01. Mai 2010	Tag der Arbeit
So	02. Mai 2010	Muttertag
So	23. Mai 2010	Pfingsten
Mo	24. Mai 2010	Pfingstmontag
So	20. Jun 2010	Vatertag
Fr	20. Aug 2010	Nationalfeiertag Ungarn
Sa	23. Okt 2010	Gedenktag Volksaufstand 1956
Mo	01. Nov 2010	Allerheiligen
So	28. Nov 2010	Erster Advent
So	05. Dez 2010	Zweiter Advent
So	12. Dez 2010	Dritter Advent
So	19. Dez 2010	Vierter Advent
Fr	24. Dez 2010	Brückentag (vom 11. Dez)
Sa	25. Dez 2010	Weihnachten
So	26. Dez 2010	Stephanstag
Fr	31. Dez 2010	Silvester

SCHULFERIEN 2010	
02. 04 - 06.04. 2010	Frühlingsferien
16. 06. - 31.08 2010	Sommerferien
23. 10. - 31.10 2010	Herbstferien
23. 12 - 03.01.2011	Weihnachtsferien

Arbeiten an b-s.i

Stillstand ist Rückschritt

Seit das neue Portal online gegangen ist, wird ständig am neuen b-s.i gearbeitet.

Wie schon der ein oder andere gemerkt hat, wird in letzter Zeit sehr fleißig verschoben, dass machen wir nicht weil wir euch bevormunden möchten, sondern um eine gesisse Struktur ins Forum zu bringen. Man kann sich sicherlich über das ein oder andere Gedanken machen, aber nicht zu bestreiten ist, dass das b-s.i über eine ungeheurere Menge an Informationen verfügt, damit man die als User auch auf annehmbare Zeit findet, ist es von Nöten mal ein wenig Frühjahrsputz zu halten. Auch wird demnächst eine Information bereit gestellt, in der man nachlesen kann, wo man am besten was postet.

Ebenso wird der Eingangsbereich zum Portal ungarnspezifischer gestaltet, dies dauert zwar eine Zeit und mach einer denkt oft Vorschläge werden nicht umgesetzt, aber als Einzelkämpfer bei der Programmierung und Umsetzung, dauert es leider ein wenig. Also nicht meinen seine Stimme wird nicht erhört, sonder jeden Vorschlag einfach an mich senden!

Gruß Markus

Wichtige Nummern

Polizei (Rendörség)	Telefon	107
Krankenwagen (Mentök)	Telefon	104
Feuerwehr (Tüzoltok)	Telefon	105
Technischer Hilfsdienst des Ungarischen Automobilclub, frei für	Telefon	1/2212821
	Mobil	188
ADAC - Notrufstation in Budapest	Telefon	1/3451717
ADAC - Notrufzentrale München	Telefon	0049 89 22 22 22
ADAC - Ambulanzdienst	Telefon	0049 89 76 76 76
Deutsche Botschaft		
Úri utca 64 - 66	Telefon	1/4883500
1014 Budapest	Fax	1/4883505
Botschaft der Republik Österreich		
Benczúr utca 16	Telefon	1/3516700
1068 Budapest	Fax	1/3528795
Botschaft der Schweizer Eidgenossenschaft		
Stéfania utca 107	Telefon	1/4607040
1143 Budapest	Fax	1/3849492

Für Hilfe in der Not immer die richtige Nummer parat.

Was schau ich mir denn als nächstes an?

Diesesmal Szentendre (St. Andreas) am Donauknie

Geschichte

Das Gebiet um Szentendre war schon in der Steinzeit bewohnt. Ausgrabungen im Stadtgebiet belegen 20.000 Jahre alte Siedlungen. Später siedelten dort Illyrer, nach ihnen die Eravisker, ein keltischer Volksstamm. Unter Kaiser Augustus eroberten die Römer im 1. Jahrhundert n. Chr. die Region. Unter dem Namen Ulcisia Castra (Wolfslager) gründeten sie eine Grenzfestung, die bald von Siedlungen umgeben war. Im 4. Jahrhundert hieß die Siedlung Castra Constantia.

Im 5. Jahrhundert wurde mit der Völkerwanderung das aus Lagern und Wachtürmen bestehende Grenzschutzsystem in der Umgebung der Siedlung zerstört. Unter den Langobarden und besonders den ihnen nachfolgenden Awaren war die Siedlung ein bedeutender Ort.

Zur Zeit der ungarischen Landnahme wurde Szentendre 895 im Rahmen der Landnahme vom ungarischen Kurszán besetzt. Erstmals urkundlich erwähnt wurde die Stadt 1009. Auf einem Hügel befand sich die Kirche des heiligen Andreas, die dem Ort ihren Namen gab: aus lateinisch Sankt Andrae wurde ungarisch Szentendre, serbisch Сентандреја (Sentandreja), slowakisch Senondrej und kroatisch Sentandrija. Um den Kirchhügel gruppierten sich die Häuser der Stadt. Im 14. Jahrhundert wurde die kleine Stadt, die auf Grund ihrer verkehrsgünstigen Lage zwischen den Zentren Buda und Visegrád an Größe und Bedeutung gewonnen hatte, befestigt.

1541 eroberten die Türken die nahe gelegene Festung Buda; das Land geriet unter türkische Herrschaft. Während der Türkenkriege und der türkischen Herrschaft im 16. und 17. Jahrhundert ging die Einwohnerzahl stark zurück. Als 1690 die Stadt Belgrad von den Türken zurückerobert wurde, mussten die dort lebenden Serben fliehen. Rund 6.000 von ihnen siedelten sich, von Kaiser Leopold I mit Privilegien ausgestattet, in Szentendre an. In der Folgezeit füllte sich die Stadt mit anderen Emigranten, unter anderem aus Dalmatien, Griechenland und Bosnien. Mit dem Frieden von Karlowitz zerschlug sich 1699 die Hoffnung dieser Neusiedler auf Rückkehr in ihre Heimatländer. Im 18. Jahrhundert entstanden die festen Kirchen und festen Häuser der verschiedenen Volks- und Religionsgemeinschaften, denen die Stadt ihre bis heute bestehende barocke Prägung verdankt.

Im 19. Jahrhundert kehrte ein großer Teil der serbischen Bevölkerung in ihr Heimatland zurück, ihr Bevölkerungsanteil sank von 45 % auf unter 20 %. Ihren Platz nahmen Ungarn, Donauschwaben, die meist aus dem Frankenland stammten, und Slowaken ein. Einige ihrer serbisch-orthodoxen Kirchen wurden in katholische und reformierte Kirchen umgewandelt. Während der industriellen Revolution im 19. Jahrhundert behielt Szentendre seinen Charakter als beschauliche Kleinstadt. 1888 wurde Szentendre mit einer Vorortbahn an Budapest angeschlossen.

1926 wurde Szentendre zur Wirkungsstätte einer Künstlerkolonie. Deren Mitglieder arbeiten seitdem dort und bieten ihre Werke in den örtlichen Galerien und Ausstellungen dem Publikum an. In den 1990er Jahren öffnete sich die Stadt dem Tourismus. In den letzten Jahren bestimmt dieser Faktor mit einem internationalen Publikum und den üblichen Begleiterscheinungen wie Hotels, Gaststätten, Cafés und kleinen Läden das Stadtbild.

Museen

Das 1967 errichtete ethnographische Freilichtmuseum Szabadtéri Néprajzi Múzeum, 1 km nordwestlich von Szentendre, veranschaulicht die bäuerliche Architektur und Wohnkultur Ungarns. Ausgestellt sind 80 Häuser, drei Kirchen, 200 Wirtschaftsgebäude, mehrere Brücken und eine Vielzahl von traditionellen Gebrauchs- und Kunstgegenständen.

Die Margit-Kovács-Sammlung, in einem barocken Haus von 1750, zeigt Werke der Keramikkünstlerin Margit Kovács (1902–1977), die zu der Künstlerkolonie von Szentendre gehörte.

Die Szentendre-Galerie zeigt Ausstellungen zeitgenössischer Kunst.

Das Lajos-Vajda-Museum zeigt Werke von Lajos Vajda (1908–1941), der die Hoffnungslosigkeit der ungarischen Zwischenkriegszeit in Bilder fasste.

Impresum
Verlag Markus J. Marschner
Landgrafenstraße 11
92536 Pfreimd

Tel.: 09606/923679
Fax: 09606/915831

St.-Nr.: 248/248/20127

ALLE RECHTE VORBEHALTEN

www.balaton-service.info

... mehr als nur ein Forum

Der Forintkurs der letzten drei Monate im Überblick

Czóbel-Museum. Béla Czóbel (1883–1976) war ein expressionistischer und fauvistischer Künstler.

Das Ferenczy-Museum zeigt Werke des impressionistischen Malers Károly Ferenczy sowie seiner Kinder, des Bildhauers Béni Ferenczy und der Gobelinkünstlerin Noémi Ferenczy.

Bauwerke

Der Hauptplatz Fő tér ist von mehreren Barock- und Rokoko-Häusern umgeben. In seiner Mitte befindet sich eine 1763 als Danksagung für das Ende einer Pestepidemie errichtete Säule.

Ebenfalls am Hauptplatz befindet sind die Mariä Verkündigungs-Kirche, die 1752-1755 nach Plänen von Andreas Mayerhoffer, dem aus Salzburg stammenden Führer der Pester Baumeistergilde errichtet. Steinmetzarbeiten führte der ebenfalls aus Salzburg stammende, in Kaisersteinbruch (Császárkőbánya) tätige Meister Johann Gehmacher durch. Die prächtige Einrichtung verbindet byzantinischen Bildinhalt mit Rokoko- und Zopfstil-Ornament. Die Ikonostase im Inneren malte Michael Zivkovic, ein serbischer Ikonenmaler aus Buda, im Jahre 1790.

Kirchenhügel (Templom tér) mit der im 13. und 14. Jahrhundert erbauten römisch-katholischen, Johannes dem Täufer geweihten Pfarrkirche und der noch heute funktionierenden ältesten Sonnenuhr Ungarns.

Kirche Maria Himmelfahrt oder Belgradkathedrale, erbaut 1756 und 1764, mit einer Ikonenwand von 1780.

Kulinarische Spezialitäten

Szabó-Marzipanmuseum in der Ortsmitte, bietet Marzipan in allen erdenklichen Formen dar

Nationales Weinmuseum

Verkehr

Die Straße Nr. 11 verbindet Szentendre nach Norden mit dem 20 km entfernt liegenden Vác und mit Esztergom. In südlicher Richtung erreicht man über die gleiche Richtung das nahe Budapest. Über die häufig verkehrende Vorortbahn erreicht man ebenfalls Budapest sehr rasch. Morgens und abends herrscht ein starker Pendlerverkehr von und nach Budapest.

Zur gegenüberliegenden Szentendre-Insel (Szentendrei sziget) verkehrt etwas nördlich vom Ortskern eine kleine Autofähre.