

Gäste. Zeitung

192
Juli 2022

Deutschsprachige
Monatszeitung für Bad Hévíz,
Bad Sárvár, Bad Zalakaros



Foto: heviz.hu

AKTUELLES

In der Hauptrolle: das Bier

LAND & LEUTE

Fass-Riesen in Ungarn

ZEITGESCHICHTE

Sekt aus Ungarn – der „Törley“

IMPRESSUM

Herausgeber:

Mutsch Ungarn Reisen Kft.
Reg-Nr. U-000621

Erscheint monatlich in
10.000 Exemplaren

Anzeigenannahme und Redaktion:

Mutsch Ungarn Reisen Kft.
8380 Hévíz, Jókai Str. 2
Tel.: +36-83-340-481
E-Mail: verwaltung@mutsch-reisen.de

Verantwortliche:

Katalin Jóna

Die Zeitung ist kostenlos erhältlich:
in allen Hotels und Pensionen in Keszthely und Hévíz im Tourinform in Hévíz, Keszthely und Gyenesdiás, im Stadtbüro der Mutsch Ungarn Reisen Kft., Hévíz, in ausgewählten Reisebüros in Deutschland

Die GästeZeitung ist beim Ministerium für Nationales Kulturerbe unter der Nummer: 2.2.4/851/2003 registriert.

GZ im Internet - www.badheviz.de
Die Redaktion der GZ ist nicht für den Inhalt der Anzeigen verantwortlich

Liebe Gäste, Liebe Leser,

wir müssen jetzt mit einer Nachricht beginnen, auf die wir schon lange gewartet hatten: die erste WizzAir Maschine mit Fluggästen aus Dortmund ist am 16. Juni 2022 auf dem Hévíz Balaton Airport gelandet. Wizz-Air fliegt zweimal wöchentlich donnerstags und sonntags von Juni bis Oktober 2022 nach Hévíz. Natürlich können Sie alle Flüge bei Mutsch Ungarn Reisen buchen – inklusive Hotel, Flughafentransfer und Haustürabholung.

Bleiben wir aber erstmal auf dem Boden – in der Juli-Ausgabe der Gäste-Zeitung nehmen wir Sie zu einem Ausflug nach Budafok mit und es geht diesmal um den Sekt. Sie lesen vor allem über die Geschichte einer Familie, der die Sekt- oder Schaumweinherstellung in Ungarn zu danken ist, die der Familie Törley. Auch das auf der Welt einzigartige Kellersystem werden wir dabei besuchen. Kostprobe und Programmempfehlungen dürfen natürlich auch nicht fehlen.

**Viel Spaß beim Lesen und erholsame Sommertage wünscht Ihnen
Ihr GZ Team**

AKTUELLES

Noch eine Runde? In der Hauptrolle: das Bier 2

ZEITGESCHICHTE

Sekt aus Ungarn – der „Törley“ 4-6

Der Gründer der Sektherstellung in Ungarn – József Törley 6

LAND & LEUTE

Das Kellersystem in Budafok 8-9

Fass-Riesen in Ungarn 13

Kirchenführung in der kleinen Kurstadt mit vielen Kirchen - rot, weiß, grün und blau! 14

KOSTPROBE

Kohlrabi-Eintopf mit Kräuter-gewürzen und Stachelbeeren 15

Ein leichter Cocktail „Gurke & Limette“ für heiße Tage 15

Noch eine Runde? In der Hauptrolle: das Bier

Im Juli spielt Bier die Hauptrolle in Bad Hévíz. Tschechisch oder HB? Glas oder Maß – oder gar Maßlos? Gefiltert oder naturtrüb? Weizen oder Dunkles? Oder dunkles Weizenbier? Vielleicht doch alkoholfrei? Egal, welche Form des Biers Sie auch immer bevorzugen, kommen Sie einfach am zweiten Juliwochenende vorbei und feiern Sie mit.

Neben dem Bier wird es natürlich auch etwas für Gaumenfreunden und Musikliebhaber geben. Die Veranstalter haben auch an die Familien mit Kleinkindern gedacht: während die Erwachsenen ihren Gaumen verwöhnen, dürfen auch die Kinder viel Spaß haben. Lokale Händler erwarten Sie jeden Tag mit ihren Produkten. Am Samstag gibt es Möglichkeit auch das Handwerksatelier zu besu-

chen, wo Sie den Handwerker über die Schulter schauen können, wie sie ihre Schmuckstücke herstellen.

Das Programm

14. Juli, Donnerstag

- 19:30 Uhr – Akkordeonparty

15. Juli, Freitag

- 15:00 Uhr – Kinderprogramm
- 17:30 Uhr – Konzert mit Lia Duo
- 19:00 Uhr – BIGA feat. Kontor

Tamás – Konzert, ebenda

- 20:30 Uhr – Partytime

16. Juli, Samstag

- ab 15:00 Uhr – Kinderprogramm und Handwerkerateliers
- 18:30 Uhr – Jazz Trio Konzert
- 20:00 Uhr – Marót Viki und die Nova Kultur – Konzert

17. Juli, Sonntag

- 18:30 Uhr – Flóra und die Blues 4 You Band – Konzert auf der Bühne
- 19:30 Uhr – Retromusik

Schauplätze: Dr-Moll-Károly-Platz, Bühne in der Rákóczi Straße. Programmänderungen sind vorbehalten.

Weitere Informationen:

Hévíz Tourinform Büro

Hévíz, Rákóczi Str. 2.

Tel.: +36 83 540 131

E-mail: heviz@tourinform.hu

ÖFFENTLICHE STADTFÜHRUNGEN

JULI



MONTAGS Treffpunkt: Mutsch Ungarn Reisen Reisebüro (Jókai Str. 2.)	BADEKULTUR UND DAS LEBEN EINES THERMALSTÄDTCHENS Spaziergang mit Stadtführung durch die Kurstadt Hévíz. Es wurden uns interessante Legenden und Geschichten darüber hinterlassen, wie unsere Vorfahren von der wohltuenden Wirkung des Bades erfuhren.	1900 Ft Mutsch Gäste frei
DIENSTAGS Treffpunkt: Tourist Information (Rákóczi Str. 2.)	E-BIKE TOUR ZU DEN TOP-SEHENSWÜRDIGKEITEN IN HÉVÍZ Hévíz ist zwar eine kleine Stadt, aber man braucht Zeit, um sie zu Fuß zu erschließen und kennenzulernen. Das Elektrofahrrad ermöglicht eine bequeme Stadtbesichtigung mit mehreren Zwischenstopps.	2900 Ft + E-Bike Vermietung
MITTWOCHS Treffpunkt: Festetics Platz	KIRCHENSPAZIERGANG: GOTTESHÄUSER VON INNEN & AUSSEN Wussten Sie, dass es in Hévíz 5 Konfessionen gibt - darunter 2 deutsch-evangelische - und 7 Kirchen/Gebethshäuser, die allesamt architektonische Wunderwerke sind? Kirchenbesuche mit e.GO.	2500 Ft
SAMSTAGS Treffpunkt: Tourist Information (Rákóczi Str. 2.)	WALDSPAZIERGANG: VON DEN SEEROSEN BIS ZU DEN EXOTISCHEN FISCHEN Entdecken Sie den neuen Seerosen-Lehrpfad und den Baumkronen-Aussichtspunkt, die einzigartige Flora und Fauna des Lebensraums rund um den Hévízer See, während eines besonderen Spaziergangs!	2500 Ft
SONNTAGS Treffpunkt: Tourist Information (Rákóczi Str. 2.)	E-BIKE TOUR IN HÉVÍZ UND IN KESZTHELY E-Bike Tour mit Stadtführung auf die Spuren der Fürsten von Festetics. Während der Tour können Sie viele Orte kennenlernen, die dank dieser Familie entstanden sind: das Seebad, die Schwarzkiefer-Allee, das Festetics-Schloss, den Helikon Park und das Balatonufer.	3500 Ft + E-Bike Vermietung

HÉVÍZER
touren

ANMELDUNG UND INFORMATION:

www.heviziturak.hu/de | info@heviziturak.hu | heviz@tourinform.hu

+ 36 20 470 7058 | + 36 83 540 131

Sekt aus Ungarn – der „Törley“

Vor beinahe 200 Jahren hatte József Törley, damals ein junger Mann von 24 Jahren einen Traum: Er wollte die Verbraucher davon überzeugen, dass französischer Champagner nicht das einzig Gute ist. Er hat alles getan, was er konnte. Er gründete ein Unternehmen, das mit den modernsten Technologien arbeitete. Mit zwei Millionen verkauften Flaschen war es das größte Start-up seiner Zeit.

József Törley war der jüngste von drei Brüdern, und da sein Bruder den Bauernhof erbte, hatte er keine andere Wahl als zu studieren. Nach dem Abschluss der Handelsakademie in Graz wurde er in die Roederer-Fabrik in der Champagne geschickt, wo er als Übersetzer zu arbeiten begann. Er war neugierig und offen für Neues, und so lernte er die Kunst der Champagnerherstellung.

Dort, in Frankreich, gründete er seine erste Sektfabrik in Reims, in der Champagne (Frankreich). Anlässlich einer Weineinkaufstour kam er nach Ungarn und entdeckte, dass Etyek (bei dem heutigen Budapest) in Bezug auf Boden und Klima

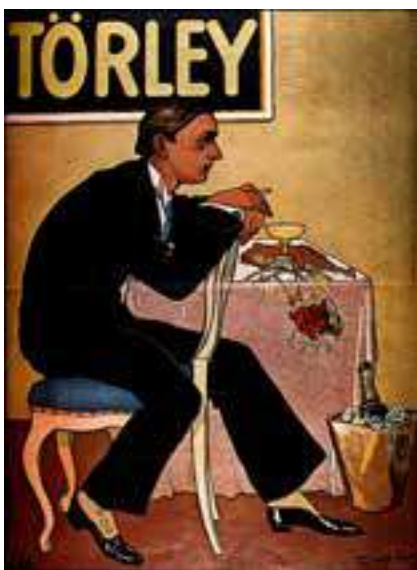
der Region Champagner sehr ähnlich ist. Ohne lange zu überlegen, kaufte er ein Haus und ein Grundstück und meldete 1882 seine Firma „Törley & Tsa“ an.

Er stellte seinen französischen Freund Louis François als Champagner-Meister ein, dem bald sein Bruder César François folgte. Vier Jahre später verließen die Brüder François das Unternehmen und gründeten ihre eigene Sektkellerei. Sie war recht erfolgreich, denn der französische Name hatte einen guten Klang, zumal die Oberschicht damals nicht bereit war, ungarischen Champagner zu trinken. Nach dem Tod seines älteren Bruders übernahm César die Fabrik. Das Familienunternehmen lief recht gut, bis ein Bombenangriff 1944 einen großen Teil der Fabrik zerstörte. Die Familie François konnte sich davon nie wieder erholen. Ironischerweise gingen die Keller von François schließlich in den Besitz der Firma Törley über.

Törley war ein echter Innovator. Er setzte in seiner Fabrik die modernsten Maschinen, Dampfmaschinen und Elektrogeräte ein. So war er beispielsweise der erste in Ungarn, der die Methode der Dégorgement durch Kälte anwandte (Enthefung) bei der der Hefesatz durch Einfrie-

ren des Flaschenhalses entfernt wird. Törley hat die fertig eingepackte Ware nicht mit Pferdewagen, sondern mit einem LKW transportiert. Mit seinen Sekten zielte er auf die hohe Gesellschaft. Er wollte die ungarische Elite davon überzeugen, dass französischer Sekt nicht der einzig gute Sekt ist und wandte dabei auch sehr seltsame Werbemethoden an. Er schickte sogenannte „Strohänner“ in die Nachtlokale, die dann lautstark Törley Sekt bestellten, und wenn sie das gewünschte Getränk nicht serviert bekamen, beschwerten sie sich noch lauter und sagten: was ist denn das für einen Ort, an dem man keinen Törley-Sekt bestellen kann? Die Unternehmensergebnisse zeigen, dass diese Werbung auch funktioniert hat; in seiner Zeit hat Törley zwei Millionen Flaschen verkauft, und wurde k.u.k. Hoflieferant. Sogar Kaiser Franz Joseph wusste seine Bemühungen zu schätzen: Törley wurde in den Adelsstand erhoben. Törley starb 1907, und da er keine Nachkommen hatte - seine Tochter starb im Kindesalter - wurde die Fabrik von seinen Brüdern geerbt, die das Unternehmen erfolgreich weiterführten. Nach dem Krieg lag das Werk bis zur Verstaatlichung im Jahr 1950 brach und beschäftigte nur vier Mitarbeiter.

1951 wurde die Produktion wieder aufgenommen, und Törley wurde zur einzigen Sektfabrik des Landes unter der Aufsicht der Unicum-Likörfabrik. Nach ereignisreichen Jahrzehnten die durch Fusionen, Übernahmen und Aktienübertragungen gekennzeichnet waren, ist das Unternehmen heute Marktführer in Ungarn.



DIREKTFLÜGE

zum Hévíz-Balaton Airport



Liebe Leserinnen, liebe Leser,

ab Juni 2022 starten nun auch Direktflüge von Dortmund zum Hévíz Balaton Airport (Sárméllék). Jeweils donnerstags und sonntags vom 16.06.- 30.10.2022 fliegt die ungarische Airline WizzAir von Dortmund zum Hévíz Balaton Airport (Sárméllék).

Neben den bereits existierenden Charterflugverbindungen von **Frankfurt, Berlin und Hamburg**, folgt jetzt die erste Linienflugverbindung zum **Hévíz Balaton Airport**. Besonders uns als Mutsch Ungarn Reisen freut es, dass nach jahrelangen Bemühungen und Beratungen, diese erste Linienflugverbindung an den Start geht. Die WizzAir Flüge können in Kombination mit unseren

ausgeschriebenen Terminen und Preisen aus dem Sommerkatalog 2022 inkl. Hotel, Haustürabholung und Flughafentransfer gebucht werden. In unserem Reisekatalog Ungarn 2022 finden Sie alle beliebten Kurorte wie Bad Hévíz, Bad Sarvar, Bad Bük & Zalakaros.

Wir freuen uns auf ein Wiedersehen in Ungarn 2022!

Die Trauben für die Törley-Sekte stammen aus mehreren Gebieten: zum einen aus der Weinregion Etyek, wo die Kellerei über 892 Hektar Land verfügt. Es werden auch Trauben aus den Gebieten Tokaj, Mátra und der Tiefebene gekauft. Es war immer wichtig zu betonen, dass alle Schaumweine aus ungarischen Trauben und ungarischem Wein hergestellt werden.

Für die Sektherstellung bei Törley werden vier verschiedene Methoden angewandt: die „méthode charmat“, die „méthode transvasée“, die „méthode traditionnelle“ und seit kurzem auch die „méthode rurale“.

Wussten Sie?

Die Benennung „Champagner“ ist eine Herkunftsbezeichnung, so wie der „Tokaji“. Champagner darf sich nur der Sekt nennen, der in der östlich von Paris gelegenen Region Champagne hergestellt wurde. Alles Anderes heißt Sekt, Schaumwein oder Perlwein. Nein, der Gespritzte gehört nicht dazu.

Quelle: [hu/wikipedia.org](https://hu.wikipedia.org), torley.hu

Der Gründer der Sektherstellung in Ungarn – József Törley

Obwohl fast alle Ungarn die Törley-Schaumweine kennen, wissen sie viel weniger über den Gründer, der ein unglaublich interessantes, fast märchenhaftes Leben hatte. Er starb vor 115 Jahren. József Törley wurde als Sohn von Valentin Schmierl in Szabadka (heute Subotica, Serbien) geboren. Sein Vater nahm im ungarischen Unabhängigkeitskrieg 1848/49 als Honvéd Leutnant teil und änderte seinen Namen in Bálint Törlei. Die Wahl des ungarischen Namens wurde durch die Tatsache beeinflusst, dass sein ursprünglicher deutscher Name Schmierl von „schmieren“ oder „streichen“ abgeleitet ist, was so viel wie „töröl“, „kihúz“ (Törlei) auf Ungarisch bedeutet. József besuchte zunächst die Schule in Szabadka und später die Handelsakademie in Graz (anderen Quellen zufolge war er in Wien), wo er mit dem französischen Schaumweinfabrikanten Teofil Roederer aus Reims Bekanntschaft machte. 1877 zog Törley nach Reims und arbeitete dort bei namhaften Champagnerkellereien, bei denen er sich mit der Herstellung auseinandersetzte und schließlich eine eigene Sektkellerei eröffnete. 1881 kehrte er in seine Heimat zurück und gründete am 1. August 1882 in Budafok (Premontor) eine Sektkellerei, die als erste in Ungarn Schaumwein nach der „méthode champenoise“ herstellte. Bereits 1885 beschäftigte er 60 Mitarbeiter und produzierte 300.000 Flaschen im Jahr. Am 1. April 1896 wurde er von König Franz Joseph I. nobilitiert und zum K.u.k. Hoflieferant ernannt. Törleys Sekt wurde immer bekannter und erfreute sich auch international großer Beliebtheit. 1905 produzierte er bereits 1 Million Flaschen und war damit der größte Schaumweinproduzent der Donaumonarchie. Er exportierte nun nicht nur ins europäische Ausland (u. a. nach Frankreich), sondern auch nach Amerika, Asien und Australien.

Auf dem Weg zu einer önologischen Konferenz in Brüssel starb Törley unerwartet an einer Blinddarmentzündung in Ostende, da er im Vorfeld der Konferenz im belgischen Seebad noch einige Tage verbringen wollte. Seine Witwe, Irén Sacelláry, ließ eine Jugendstil-Grabkapelle am höchsten Punkt des Geländes des Törley-Schlusses erbauen. Das Mausoleum ist eines der größten in Ungarn, derzeit nicht fürs Publikum zugänglich.

Quelle: [hu/wikipedia.org](https://hu.wikipedia.org), fovarosi.blog.hu

9. Keszthelyi Nemzetközi Verkli Fesztivál

9. Internationales Drehorgelfestival



2022. augusztus 27-28.

KESZTHELY



Meine persönlichen Lotus Momente...

Alle Angebote und verschiedene Gutscheine sind
einfach und bequem online buchbar.

Lotus Therme Hotel & Spa ★★★★★ • 8380 Hévíz, Lótuszvirág u. 1.
Telefon: +36 83 500 500 • info@lotustherme.net
www.lotustherme.net • [#lotustherme](https://www.instagram.com/lotustherme)

Das Kellersystem in Budafok

Der Name Budafok - früher als Promontor bekannt - wurde im Zusammenhang mit dem Törley-Sekt erwähnt. Budafok ist Teil von Budapest und des XXII-ten Bezirks. Es befindet sich im Süden von Budapest, am rechten Donauufer. Der Stadtteil ist mit dem Zug, den Straßenbahnen 41 und 47 sowie mehreren Buslinien zu erreichen. Auch bekannt für sein einzigartiges, in den Kalkstein gehauenes Kellersystem.

Der Name „Promontor“ stammt von lateinischen „promontorium“, was so viel wie Vorgebirge, Bergvorsprung, Kalksteinfels bedeutet). Budafok ist heute Teil der Weinregion Etyek-Buda. Bereits im 16. Jahrhundert war die Stadt ein wichtiges Zentrum des Weinhandels. Im 19. Jahrhundert wurde ihre Rolle weiter gestärkt. Hunderte von

Weinkellern in privatem und öffentlichem Besitz wurden eingerichtet. Unter ihnen war die Kellerei der Familie Palugyay, diese umfasste 25 Kellergänge. Von besonderem Wert waren die Fässer zum Gedenken an die Märtyrer von Arad (die mangels Instandhaltung, heute leider zerfallen sind). Erhalten sind hingegen die ovalen Fässer, die mit

geschnitzten Bildern der Fürsten Ferenc Rákóczi, des Dichters Sándor Petőfi und Lajos Kossuth verziert sind.

Im Jahr 1974 wurde die erstaunliche Welt der Weinkeller um ein weiteres Fass erweitert. Der Staatliche Weinbaubetrieb ließ ein 1014-hl-Fass anfertigen, dessen Boden mit den Motiven von István Szabó, einem mit Kossuth-Preis ausgezeichneten Bildhauer verziert ist. Die Schnitzereien stellen die Arbeiten im Weinbau während eines vollen Jahres dar.

Das etwa 120 km lange Kellersystem ist eines der größten noch in Betrieb befindlichen Kellersysteme der Welt, eine Rarität. Zu Beginn des letzten Jahrhunderts wütete eine Reblausplage in ganz Europa und



PROBIEREN SIE UNSER ERWACHSENENFREUNDLICHES HOTEL AUS, WO AUCH HUNDE HERZLICH WILLKOMMEN SIND!

Lassen Sie sich in unserem **Wellnessbereich** rundum verwöhnen!

In unserer **Kurabteilung** finden Sie eine breite Palette von **Heilbehandlungen, traditionellen Kurpakete, Beauty Anwendungen.**

Für Genießer bieten wir einzigartige **kulinarische Erlebnisse** im **Brix Bistro**.

Kontakt:

Tel.: +36 83 900 120 | info@bonvital.hu | www.bonvital.hu

zerstörte weite Teile der Weinberge. In Budafok wurden die Weinberge allerdings nicht neu bepflanzt, sondern man erkannte, dass der unter dem Weingebiet befindliche Kalkstein hervorragend als Baumaterial geeignet ist. Dieser wurde dann auch u.a. zum Bau des Parlaments und der Burg Vajdahunyad verwendet. Die durch den Abbau des Kalksteins entstandenen Kellergänge (Abzweigungen) sind 4 bis 6 m breit und 4 bis 5 m hoch. Die Belüftung erfolgt - bis heute - von der Oberfläche durch Lüftungsöffnungen, die in die Oberseiten der Bögen eingearbeitet sind, ohne jegliche mechanische Unterstützung. Die Temperatur liegt unabhängig von der Jahreszeit konstant zwischen 12 und 16 Grad Celsius

bei einer relativen Luftfeuchtigkeit von 80-82 %.

Diese Parameter eignen sich hervorragend für die Weinherstellung, weshalb das Rohmaterial - die Trauben - aus vielen Orten nach Budafok gebracht wird. So ist Budafok zu einem weltberühmten Weinbaugebiet geworden, ohne dass an den Hängen auch nur ein einziger Weinstock wächst.

Im Jahr 1987 wurde Budafok der prestigeträchtige internationale Titel „Wein- und Sektstadt“ verliehen. Im selben Jahr wurde der erste Sektorden der Welt, der „Orden der Chevaliers de Törley“, gegründet.

Quelle: hu.wikipedia.org, 22.kerulet.itt-lakunk.hu/utcak-terek/170828/budafok-az-alapincezett-kerulet - auf Ungarisch, eigene Übersetzung



Foto: <https://libreshot.com/>

- **Kostenfreie Vorsorgeuntersuchung**
- **Sehschärfen bestimmung**
- **Grauer Star Vorwarnung**
- **Augendruck messung**

optikmartin
www.optikmartin.com
 Martin Optika Hévíz, Széchenyi str. 7.
info@optikmartin.com
 +36 30 340 142

**Erleben Sie mit Uns die besten
 Gleitsichtbrillen!**

Bad Hévíz





- | | |
|--|---|
| 1. St. Andreas Krankenhaus | 12. Boutique Appartement & Mutsch Stadtbüro |
| 2. Macchiato Caffé & Lounge | 14. MH EK Rehabilitations - Institut |
| 3. Palace Hotel Hévíz | 15. Hungues Hotel Panorama |
| 4. Admiral Trend Optik | 16. Hungues Hotel Helios |
| 5. Lotus Therme Hotel & Spa 5* | 17. Hotel Spa Hévíz 4* |
| 6. Hotel Európa Fit 4* superior | 18. Hotel Erzsébet |
| 7. NaturMed Hotel Carbona 4* superior | 19. Exclusive Immobilien |
| 8. Ensana Thermal Hévíz Health Spa Hotel 4* | 20. Römer Keller |
| 9. Ensana Thermal Aqua Health Spa Hotel 4* | 21. AZÉN ANYÓSSOM Restaurant |
| 10. Wellness & Gastro Hotel Bonvital 4* superior | 22. Geldwechsel |
| 11. Gelencsér Dental Zahnklinik | 23. Dotto |
| | 24. Optik Martin |

WICHTIGE ADRESSEN UND RUFNUMMERN

NOTARZT: Tel.: 83-340-149	APOTHEKE: Tel.: 83-343-421
TAXI IN HÉVÍZ: Tel.: 83-340-045	BAHNHOF (in Keszthely): Tel.: 83-312-060
VOLÁN BUS: Tel.: 83-342-864	RATHAUS HÉVÍZ: Tel.: 83-500-800
NOTFÄLLE: 112 RETTUNG: 104 FEUERWEHR: 105 POLIZEI: 107	

3.



PALACE HOTEL** HÉVÍZ**
 H-8380 HÉVÍZ, RÁKÓCZI U. 1-3. TEL.: + 36 83 542 140
 INFO@PALACEHOTELHEVIZ.HU
 WWW.PALACEHOTELHEVIZ.HU

21.



Hévíz-Alsópáhok, Hévízi u. 13.
 Selbstbedienungsrestaurant: 12.00-17.00
 A la carte Restaurant: 12.00-22.00

FOX HÉVÍZ
 AUTOVERMIETUNG | RENT A CAR



e-mail: balaton@foxautorent.com
 Tel.: +36 70 455 4020

12.



Mutsch Stadtbüro in Bad Hévíz:
 Jókai Str. 2, H-8380 Hévíz
 Tel.: +36 83 340 481
www.mutsch-reisen.de

EURO-FORINT
 Währungstabelle für die Westentasche

€	HUF
0,10	≈ 40
0,50	≈ 200
1,00	≈ 400
2,00	≈ 800
5,00	≈ 2.000
10,00	≈ 4.000
50,00	≈ 20.000
100,00	≈ 40.000

HUF	€
10	≈ 0,03
50	≈ 0,13
100	≈ 0,25
200	≈ 0,50
500	≈ 1,25
1000	≈ 2,50
2000	≈ 5,00
5000	≈ 12,50
10000	≈ 25,00

Alle Angaben ohne Gewähr!
 Stand 24. Juni 2022



Liebe Gäste!



Unser Geschäft erwartet Sie mit einer grossen Auswahl an Brillen und Kontaktlinsen in Prämiumqualität von internationalen Produzenten, sowie mit personenbezogenen Dienstleistungen.

Besuchen Sie uns in Hévíz, Sie sind im ganzen Jahr herzlich willkommen bei uns!

H-8360 Hévíz, Deák Téri Üzletház, Deák Tér 1. Tel.: +36 83 342 060, +36 30 773 0874
 H-8360 Hévíz, Kölcsey u. 4. Tel.: +36 83 340 960, +36 30 773 0873
admiraloptika@gmail.com
info@admiraloptika.hu
www.admiraloptika.hu



Fass-Riesen in Ungarn

Wir wissen ja, dass das größte Fass der Welt in Heidelberg zu sehen ist. Aber auch in Ungarn gibt es große Fässer, von denen eines noch heute in Gebrauch ist.

Unter den Fassgiganten des historischen Ungarns war das erste berühmt gewordene Fass, das Szulinyi-Fass aus dem Jahre 1823. Dieses Fass wurde damals auch im Wiener Prater ausgestellt. Unter den ungarischen Fässern des letzten Jahrhunderts waren das Fass des Grafen Ferenc Zichy aus Bihar-diószeg und das „alte Fass“ des Fürsten Miklós Esterházy aus Baj bekannt. Das letztere Fass wurde vor allem durch eine pikante Anekdote berühmt. Der makabren Geschichte zufolge hatte die Frau des Fassmachers eine Affäre mit einem seiner Gehilfen. Der alternde Böttchermeister ist irgendwann plötzlich spurlos verschwunden. Jahre später, als die Witwe erneut verheiratet war, wurde beim Reinigen des Fasses ein menschliches Skelett gefunden, das anhand des Rings an seinem Finger als das vom Böttchermeister identifiziert wurde.

Das 50.000-Liter-Holzfass des Kadermeisters Hohl Lipót befindet sich ebenfalls im Keller eines Unternehmens in Budafok. Für die Herstellung jedes seiner Dauben wurde eine Eiche verwendet. Wie auf der Tafel am Boden des Fasses zu lesen ist, war dieses Fass das größte in Ungarn seinerzeit. Das größte Weinfass der weltberühmten Felsenkeller in Budafok mit einem Fassungsvermögen von 100.000 Litern war im Besitz des Hotel- und Restaurantbesitzers Ferenc Hahn, wurde aber im Zweiten Weltkrieg beschädigt und in den 1950er Jahren entfernt. Das Fass hatte einen Kopfdurchmesser von 4,70 Metern, einen Fasskörper-Durchmesser von fast sechs Metern und ein Nettogewicht von 18 Tonnen. Die Genossenschaft der Weinhersteller, die den „Riesen“ in Auftrag gegeben hat, ließ auch eine Schnitzerei auf dem Boden des Fasses von dem mit dem Kosuth-Preis ausgezeichneten Bildhauer István Szabó anfertigen.

Quelle: https://www.sumidamagazin.com/2018/05/08/rest_insert-586/ - eigene Übersetzung aus dem Ungarischen

Macchiato

Caffe & Lounge



Hévíz, Széchenyi u. 7.
www.machiato.hu

Kirchenführung in der kleinen Kurstadt mit vielen Kirchen – rot, weiß, grün und blau!

Die Farben der Kirchenfassaden als auch die des Kircheninneren drücken eine interessante Baugeschichte aus!

Eine Gruppe von sechs Frauen trafen sich mit der Reiseleiterin Krisztina vor dem Rózsakert Etterem. Dort erführen die Teilnehmerinnen, dass an der Stelle des St. Andreas Krankenhauses in früherer Zeit eine kleine Kirche stand. Mit einem Stadtbus ging es geschwind auf die Rückseite der Orthodoxen Kirche. Sie befindet sich noch im Bau. Von den baulichen Erläuterungen und der Schilderung der Innenausstattung darf sich die orthodoxe Gemeinde auf eine sehr schöne Kirche freuen. Vorbei an der Kirche der Adventisten in der Sugár utca war unsere nächste Station die evangelisch-reformierte Kirche in der Helikon utca. Ein sehr gefälliger Bau mit einer wunderschönen Holzverkleidung, die an siebenbürgische Kirchen-Bauweise erinnert. Der E-go (Elektorbus) brachte die Gruppe hinauf in den Stadtteil

Egregy. Dort in den Weinbergen findet sich in zauberhafter Umgebung die im 13. Jhr. erbaute römisch-katholische Heilige Magdalena Kirche.

Ein Genuss ist die wunderbare Aussicht. Am Fuße des Hügels winden sich die Stationen des nagelneuen Kreuzweges hinauf bis zum Andachtsplatz unterhalb der Kirche.

Am späten Vormittag unserer Führung befand sich kein Touristenstrom am Weinberg, sodass der Weg hinab zur römisch-katholischen Herz-Jesu-Kirche mit dem besonderen Ambiente des Weinbergs belohnt wurde. Die Herz-Jesu-Kirche wird auch Fradi-Kirche genannt, weil der berühmteste Sportverein des Landes, Ferencváros (Fradi) den Bau der Kirche sehr unterstützte. Ursprünglich sollte die Kirche in der Farbe Blau gehalten werden. Doch die tiefe

Verbindung zum Fradi Verein drückt sich in den weißen und grünen Farben im Inneren sowie in der kleinen Gedenkecke aus. Die wunderschöne farbliche Ausgestaltung der Holzkonstruktion im Innern und den damit korrespondierenden Lichteinfall macht diese helle, freundliche und einladende Kirche zu einem Kleinod.

Der E-go brachte die Gruppe zur letzten Station der Führung zur römisch-katholischen Heilig-Geist-Kirche, genannt Blaue Kirche. Ihre sieben Türme symbolisieren die sieben Geschenke des Heiligen Geistes. Die Symbolik des Heiligen Geistes findet sich ebenfalls im Inneren der Kirche. Der große, freundliche Kirchenraum mit einer harmonischen Holzausgestaltung und einem wiederum korrespondierenden Lichtspiels war das Finale einer spannenden und gekonnten Kirchenführung durch Héviz mit der Reiseleiterin Krisztina Csorja.

Text: Rita Mick-Solle

Gruppen-Foto: Krisztina Csorja

Herzliche Einladung zu unseren Gottesdiensten!

Wir feiern unsere Gottesdienste mit Pfarrerin Rita Mick-Solle und Uschi Herbig (D-Piano) in der Regel sonntags um 10.30 Uhr in unserem Kirchenraum in der Hunyadi utca 10 in Héviz. Wir bieten regelmäßig Kirchen-Café an.

Ansprechpartnerin:

Pfarrerin Rita Mick-Solle

Tel.: +36 30 018 8895

Kontakt:

E-Mail: pfarrer@evkircheheviz.de

Facebook: [@evangelischeKircheHeviz](https://www.facebook.com/evangelischeKircheHeviz)

Homepage: www.evkircheheviz.de



Kohlrabi-Eintopf mit Kräutergewürzen und Stachelbeeren



Foto: <https://pixabay.com/>

Juli – wir lieben dieses Wort! Der Sommer hat gerade erst begonnen, es gibt jede Menge Abenteuer zu erleben, der Herbst ist noch weit entfernt, und die bunten, duftenden, wunderbaren Zutaten – Obst und Gemüse – kommen auf den Tisch!

ZUTATEN

- 4 Stk. Kohlrabi mittlerer Größe
- 500 g Lammfleisch (schmeckt auch mit anderen Fleischsorten, wie Schweine- oder Rindfleisch, oder eine Mischung von beidem)
- Zitronengras/Minze (nur bei Lamm)
- 1 mittelgroßer Zwiebel
- Salz
- 100 g Reis
- 3 EL Olivenöl
- 1 mittelgroßer Zwiebel
- 0,6 l Fond (oder Wasser)
- 230 g Sauerrahm
- Kräutergewürze nach Geschmack (Estragon, Petersilie, Dill, usw.)
- 0,15 kg Stachelbeere

ZUBEREITUNG

1. Fleisch würzen, bei Lamm auch mit Zitronengras oder Minze. Mit Reis vermischen und beiseitestellen.

2. Den unteren Teil der Kohlrabis abschneiden, so dass sie auf dem Brett schön stehenbleiben. Das tun wir auch mit der Oberseite wo wir das Gemüse mit einem Löffel soweit aushöhlen, dass es am Boden und an den Seiten jeweils ein halber Zentimeter Gemüsewand übrigbleibt.
3. Das mit dem Reis vermischten Fleisch in die ausgehöhlten Kohlrabis füllen und das entfernte Gemüse seinnere kleinschneiden.
4. Zwiebel kleinschneiden und in einer Pfanne mit hohem Rand oder in einem Topf im Öl 5-6 Minuten lang anrösten, das kleingeschnittene Gemüse dazugeben und noch etwa 2-3 Minuten kochen
5. Die gefüllten Kohlrabis in den Topf stellen und mit dem Fond (oder dem Wasser) auffüllen bis sie halb

bedeckt sind. Zugedeckt in 25-30 Minuten weichkochen.

6. In der Zwischenzeit die Kräuter kleinhacken und in einem Mixer mit dem Sauerrahm in vermengen
7. Sobald die Kohlrabis weich und das Fleisch gar sind, diese aus der Pfanne/dem Topf herausnehmen und den Rest mit dem Kochwasser pürieren. Unter ständigem Rühren auch den Kräuter-Sauerrahm einträufeln. Kohlrabis und die gewaschenen Stachelbeeren anschließend in den Topf zurückgeben und vorsichtig erwärmen (aber nicht mehr kochen, sonst gerinnt) bis auch die Stachelbeeren weich sind.

Ein leichter Cocktail

„Gurke & Limette“ für heiße Tage

Eine spannende Kombination! Gurke und Limette harmonieren perfekt in einer Fülle von erfrischenden Bläschen. Auch als leichter Aperitif eine gute Wahl, besonders an wärmeren Tagen!

ZUTATEN

- Törley Champagner 1 dl
- Soda 1 dl
- Zitrusfruchtmischung-Sirup 0,4 cl
- Zuckersirup 0,3 cl
- Gurke
- Limette
- Eis



Foto: <https://pixabay.com/>

Ihre Zahnexperten in Ungarn

- ✓ 18 Zahnärzte - erfahrene Spezialisten auf jedem zahmedizinischen Fachgebiet
- ✓ 25 modernst ausgestattete Behandlungszimmer
- ✓ Spezialisten für jedes Fachgebiet:
Oralchirurgie, Implantologie, Prothetik, Parodontologie, Zahnästhetik, Endodontie
- ✓ Alles unter einem Dach:
Von A wie Anästhesie bis Z wie Zahnersatz
- ✓ Über 5000 eingesetzte Implantate jährlich
- ✓ Krankenkassenkompatible Behandlungspläne
- ✓ Vertragsklinik der Techniker Krankenkasse
- ✓ TÜV-zertifizierte Qualität
- ✓ Hauseigenes Dentallabor: CAD/CAM Fräszentrale und ZirkonZahn Referenzlabor

Zirkon**zahn**

 **straumann**

 **Nobel Biocare**

 **SGS Dental**

 **OrthoSera**



GELENCSÉR DENTAL ZAHNKLINIK & DENTALLABOR

H-8380 Hévíz, Vörösmarty u. 100. | 0036 83 340 183

kontakt@gelencserdental.hu | www.gelencserdental.hu | facebook.com/zahnarzttheviz

