



## Budapest für Genießer

Philip Duckwitz berichtet aus Budapest

Im „Larus“ kocht Sternekoch Buday Petèr moderne Kreationen der ungarischen Küche

Da schiebt sie sich wieder in mein Blickfeld – klein rund und schwarz mit roter Brust und goldenem Kreuz darauf. Unverkennbar leuchtet die markante Flasche des ungarischen Likörs „Unicum“ mir von der Bar entgegen. Nicht zum ersten Mal an diesem Abend, denn allerorts scheint dieses merkwürdige, eben einzigartige Getränk hier in Budapest, der Stadt links und rechts der Donau präsent zu sein. Eine Stadt die nicht weniger kurios, geistreich und geschichtsträchtig ist, als ihr bekanntester Trank. Beidem – der Stadt und dem edlen Tropfen gehe ich in meinem Kurzbesuch auf den Grund.

Die Stadt auf beiden Seiten der Donau – Kurioses und Historisches auf beiden Uferseiten

Das ist schon eine kuriose Stadt an der Donau. Buda und Pest, die zwei Teile der ungarischen Hauptstadt, auf beiden Seiten des Flusses. Seit 1873 sind sie eins. Und während auf der Buda-Seite auf dem Budaberg der Burgpalast hoch über der Stadt im Burgviertel thront und besonders bei schönem Wetter und abends einen romantisch-aterberaubenden Blick über die Stadt bietet, liegt auf der durch die Kettenbrücke verbunden Pest-Seite das neue Stadtzentrum. Hier pulsiert das Leben, Regierungssitz und Parlament liegen in Donau-Nähe, ebenso wie viele Museen.

Direkt an der Donau liegt auch die Große Markthalle, in der sich alles erdenkliche einkaufen lässt. Ungarische Paprika in allen Variationen, Salami jeder Größe und Form und viele andere Spezialitäten treffen meine Blicke, es duftet in tausend Nuancen. Auf dem Obergeschoss erwarten mich traditionelle Handwerkskunst und touristische Waren jeder Art. Es ist ein Fest für die Sinne, das lebendige und farbenfrohe Treiben zu erleben. Da wird gefeilscht, gehandelt und eingekauft bis die Einkaufstasche ächzt. Die Fussgänger-Zone rund um die bekannte Andrassy-Straße ist mein nächstes Ziel. Ein Mekka für Shopping-Hungrige mit dem Hang zum Ausgefallenen und Besonderen. Allein das Schauen lohnt sich da, denn die Kreativität der Mode ist in Budapest ebenso berühmt wie ihre Tradition. Originelle Mode, ausgefallene Produktideen und nicht zuletzt die berühmten, Budapester Schuhe – handgefertigt und von excellenter Qualität – all das und vieles mehr treffe ich quirligen Zentrum an, das mit seinen exklusiven Einkaufsmöglichkeiten lockt.

Ein Unicum – Hochgenuss mit wechselvoller Geschichte

„Das ist ein Unikum“ soll Kaiser Joseph II. 1790 ausgerufen haben, als er erstmals den von seinem Leibarzt Doktor Zwack verabreichten, bittersüßen, braunen Likör zu sich nahm. Damit war nicht nur die Geschichte der Familie Zwack als Spirituosenhersteller geboren, sondern ein Getränk gefunden, das mittlerweile über viele Jahrhunderte seines gleichen sucht – ein Unicum halt.

Neugierig besuche ich daher das Zwack-Museum, den alten Firmensitz der Familie auf der Pest-Seite, etwas außerhalb der Altstadt gelegen ist. Ich lausche gespannt der wechselvollen Familiengeschichte, angefangen 1840 mit Firmengründer Jozef Zwack, Zerstörung der Fabrik im Zweiten Weltkrieg, Wiederaufbau, Enteignung im Kommunismus, Rückgabe an die Familie nach dem Zerfall des Ostblocks, bis hin zur heutigen Neu-Erblüfung des Unternehmens

mit seinen bekannten Spirituosen. Reich ausgestattet und sicherlich einen Besuch wert ist das Zwack-Museum. Ein Mekka für Genießer eröffnet sich in den Lagerstätten des unter dem Gebäude, in dem die Fässer des schwarzen, flüssigen Goldes aufgereiht auf eine Verkostung warten – für die ich mich heute auch nicht lange bitten lasse, ob des zu erwartenden Hochgenusses. Das Rezept des Unicum ist bis heute eines der bestgehüteten Geheimnisse der Familie und verlässt diesen Kreis auch niemals. Denn durch geschickte Verschlüsselungsmethoden gelingt es, die Rezeptur undurchsichtig für Außenstehende zu halten.

„Wir verfeinern unseren Likör stets weiter und halten ihn so modern“ erläutert mir niemand anderes als Sandor Zwack, der jüngste Leiter des Familienimperiums. Mit Unicum Szilva – mit Pflaumengeschmack – und Unicum Next – mit Zitronenaroma, wurden zwei neue Liköre der Familie zugefügt, die gerade auch der jungen Generation entgegenkommen sollen.

#### Gastronomische Genüsse auf der Buda-Seite

Nach so vielen, interessanten Informationen rund um den markanten ungarischen Likör treibt es mich zu gastronomischen Genüssen in einem der zahlreichen Restaurants auf der Buda-Seite. Denn liegt der Schwerpunkt der Einkaufsmöglichkeiten auf der Pest-Seite, so ist das gastronomische Zentrum Budapests deutlich auf der Buda-Seite angesiedelt. Ich wähle heute das „Symbol“ eine mehr-etagige Speise- und Ausgeh-Destination, die allein von ihrem inneren Aufbau einzigartig ist. Da war es wieder, noch ein Unikum in dieser Stadt. In romantisch-heimeliger Atmosphäre lasse ich mich in den Gewölbekellern des „Symbol“ verführen von den ausgesuchtesten, ungarischen Spezialitäten im Stil einer Ritter-Mahlzeit, dem Ambiente angepasst. So gelange ich von einer fein komponierten Gänseleber in Feigensauce über Huhn- und Gans-Kreationen schließlich zu einer kaum zu bewältigenden, aber nichtsdestoweniger augenverwöhnenden Schlachtplatte verschiedener Fleischzubereitungen an frischen Gemüsevariationen. Und was wäre ein solch opulentes Mahl in Budapest, wenn es nicht mit einem Dessert gekrönt würde, der sich in Einzigartigkeit übt. Man ahnt es schon - ein Unicum-Pflaumenstrudel beendet an diesem Tag das glanzvolle Menü und stillt meinen kulinarischen Appetit gänzlich.

Oberhalb meiner Speisestätte steppt inzwischen der ungarische Bär in abefahren-rosarotem Licht rund um eine knallbunter Bar, an der sich Budapests Upper-Class schadlos hält. Eine Tanzfläche inmitten der tut hier ihr übriges, die Einzigartigkeit dieser „Location“ zu unterstreichen.

Mich zieht es an diesem Abend weiter durch die Bars der Nacht auf der Suche nach den vielfältigsten Kreationen flüssiger Natur. Cocktails deren Basis - wie könnte es anders sein – zumeist Budapests beliebtester Likör ausmacht. Während ich meinen kurzen, aber allseitig bemerkenswerten Aufenthalt an der Donau Revue passieren lasse, verfließen die Eindrücke und Bilder, bis sich eine bittersüße Mischung aus einem erstaunlichen, dekadenten und kreativen Gesamtkunstwerk herauskristallisiert. Ein Unikum eben – dieses Budapest.

#### Tipps und nützliches:

##### Währung und Geld:

Landeswährung ist der Forint, Umrechnungskurs 1:290 (Stand Januar 2013). Euro wird gelegentlich auch angenommen. Es gibt überall Wechselstuben und Geldautomaten.

##### Anreise - wie kommt man hin:

Am einfachsten erreicht man Budapest mit dem Flugzeug von Deutschland aus. Hier bietet sich sowohl die Low-Cost-Airline „Germanwings“, wie auch die Lufthansa an. Bei Opodo kann man die Preise vergleichen.

Der Flughafen liegt etwas außerhalb der Stadt, so dass man einen Shuttle-Transfer ins Zentrum benötigt. Am sichersten fährt man hier mit dem „Airportshuttle“, der direkt am Flughafen oder bereits vorab im Internet buchbar ist und den Reisenden direkt zum Hotel bringt.

[www.airportshuttle.hu](http://www.airportshuttle.hu)

##### Unterkunft

Für eine Unterkunft lassen sich in jeder Kategorie zahlreiche Hotels finden. Direkt am Donauufer mit Blick auf den Budaberg und die Schlossanlagen liegt das Intercontinental Budapest, das von seiner Ausstattung, über sein Ambiente und seine optimale Lage zum Zentrum ein rundum geeignetes Hotel für einen Aufenthalt in der ungarischen Metropole bietet.

<http://www.budapest.intercontinental.com>

Bei booking.com oder HRS finden Sie oft die besten Preise.

#### Museum

Zahlreiche Museen hat Budapest zu bieten. Wer auf den Spuren des Likörs Unicum unterwegs ist, sollte einen Besuch in der „Unicum Heritage“ mit Möglichkeit des Shop-Besuchs nicht versäumen.

[www.zwackunicum.hu](http://www.zwackunicum.hu)

#### Shoppern

Ein echtes Muss ist der Besuch der Markthalle Budapests „Nagy Vásárcsarnok“ in der Vámház körút 1-3 am Rande des Zentrums auf der Pest-Seite. Hier kann man auch gut einen Mittags-Snack zu sich nehmen im typisch ungarischen Restaurant „Farkanal“ direkt in der Halle. Oder man genießt ganz einfach an einem der Marktstände im Obergeschoss den ungarischen National-Snack „Langos“ in einer seiner zahlreichen Variationen.

Die „Vaci ut“ ist die bekannteste und beliebteste Einkaufsstraße Budapest direkt im Zentrum auf der Pest-Seite.

Ein sehenswertes Muss ist zum Beispiel der Hutladen von Valerie Fazekas:

<http://valeriefazekas.com>

Handgemachte Herrenschuhe haben in Budapest bereits eine lange und gut bekannte Tradition. Ein Schuhladen ist beispielsweise Vass Schuhe: [www.vass-cipo.hu](http://www.vass-cipo.hu)

#### Ausgehen

Ein echter Restaurant-Tipp ist das „Symbol“ auf der Buda-Seite, am besten mit dem Taxi zu erreichen. Auf mehreren Etagen finden sich hier Restaurant, Bar, Disko und Erlebnis-Gastronomie auf gehobenem Niveau.

[www.symbolbudapest.hu](http://www.symbolbudapest.hu)

Alternativ bietet sich auch ein Besuch des Restaurants „Larus“ an, das ebenfalls auf der Buda-Seite liegt. Hier kocht Sternekoch Buday Petèr und erfreut seine Gäste mit kulinarischen Hochgenüssen und modernen Kreationen der ungarischen Küche.

#### Bars

Ein angenehmes Wohlfühl-Ambiente mit modernem Flair findet sich vor allem in drei der zahlreichen Bars in Budapest, die alle auch Cocktails und andere Getränke-Spezialitäten rund um den Unicum anbieten:

1. American Bar Oscar <http://www.oscarbar.hu/>
2. Die Negro-Bar <http://negrobar.hu/>
3. Die Boutique-Bar <http://www.boutiqbar.hu/>

---

Textverwendung:

Kopieren mit Quellverweis als funktionierender Link auf [www.kochmesser.de/news.html](http://www.kochmesser.de/news.html) gestattet - Bilder nur auf Anfrage!

© 1993 - 2011 [kochmesser.de] <http://www.kochmesser.de>