

Ungarn für Neu-Ungarn, Teil 12

# Brot und Wurst

„Jó étvágyat kívánunk!“ – das sollte man kennen, ein in Ungarn sehr wichtiger Ausdruck. Geht es dabei doch um das zweitschönste Hobby: das gute Essen. Gerade dafür ist Ungarn besonders bekannt: für seine deftige Küche ...

■ VON DETLEV SCHÖNAUER

Ofmals kennt man im Zusammenhang mit Ungarn ja nur Paprika und Gulasch! Und weiß dann nicht einmal, wieviele verschiedene Sorten und Zubereitungsarten für Paprika es überhaupt gibt, und dass Gulasch in Ungarn nicht das ist, wofür es Deutsche gewöhnlich halten.

So findet man auf einer typisch ungarischen Speisekarte zwar meist etwas, das so ähnlich klingt, nämlich „gulyás“. Wenn man sich das dann mit Heisshunger und Vorfreude auf saftige Rindfleischbrocken bestellt, könnte man jedoch enttäuscht sein, wenn die gewählte Speise serviert wird, denn „gulyás“ ist eher eine Gulaschsuppe. Sie wird in der Regel über Stunden in einem Kessel über offenem Feuer gegart und schmeckt vorzüglich...

Sollte es dem Neu-Ungarn eher nach einem „richtigen“ Gulasch gelüsten, dann

Der Autor ist gelernter Diplom-Physiker, machte dann aber die Musik und die Liebe zur Sprache zu seinem Beruf und wurde Kabarettist. In den vergangenen 40 Jahren stand er mehr als 6.000 Mal auf der Bühne und war in zahlreichen Fernsehsendungen zu Gast. Nebenbei schrieb er sechs Bücher. Seit 2020 lebt er mit seiner Frau in der Nähe des Balaton. Mehr zu Detlev Schönauer finden Sie in diesem [BZ-Interview](#):

[www.budapester.hu/feuilleton/die-menschen-hier-sind-offen-und-hilfsbereit/](http://www.budapester.hu/feuilleton/die-menschen-hier-sind-offen-und-hilfsbereit/)



Foto: Facebook

bestellt er sich „pörkölt“. Der Gulaschfreund kann sich dabei zudem auf eine Vielzahl an unterschiedlichen „Pörkölts“ freuen: die gibt es aus allen erdenklichen Fleischsorten: Rind, Schwein, Lamm, Geflügel, Wild, auch diversen Innereien und sogar aus Fisch.

Als Beilage findet man oft kleine Nudeln oder Reis. Gut schmeckt das auch mit einer Spezialität aus unserer Gegend, den „Dödölle“. Das war früher ein Gericht der armen Leute, gerade wegen der einfachen Zutaten: Kartoffeln, Mehl, Zwiebeln – kleine Knödel in der Art schwäbischer Schupfnudeln.

Es gibt eine Vielzahl wunderbarer Rezepte in Ungarn: schließlich haben im Laufe der Geschichte die zahlreichen Besatzerkulturen wenigstens auf kulinarischem Gebiet Sinnvolles hinterlassen: Einflüsse der türkischen und vor allem der österreichischen Küche findet man überall.

Positiv für die Neu-Hinzugezogenen Deutschen ist: man kann in Ungarn verdammt gut essen. Allerdings gibt es dabei auch Wermutstropfen. Das sind übrigens die gleichen, die selbst dem anspruchlosen Deutschen in jedem anderen Land

auch begegnen: nämlich das Fehlen von gutem Brot und guter Wurst. Da ist der Deutsche bekanntlich sehr verwöhnt von der reichen heimischen Auswahl an Backwaren und Wursterzeugnissen.

So wundert es nicht, dass viele deutsche Rentnerfrauen in Ungarn irgendwann lernen, selbst zu backen. Da ist das mit der Wurst freilich schon etwas schwieriger. Wobei ich tatsächlich schon deutsche Mitauswanderer kennengelernt habe, die ihre Wurst selber machen ... In Ungarn ist das übrigens durchaus noch keine so große Seltenheit wie in Deutschland. Daher findet man im Internet auch diverse ungarische Seiten, auf denen man von der Wurststopfmaschine über den Naturdarm bis hin zum Nitritpökelsalz alles Nötige dazu findet.

Trotzdem besteht auf diesem Gebiet in Ungarn noch ein sehr hoher Bedarf! Daher kann ich – sicher im Namen der meisten deutschen Neu-Ungarn – an alle auswanderungswilligen deutschen Bäcker oder Metzger nur appellieren: Kommt nach Ungarn! Ihr werdet auf eine Unzahl dankbarer Kunden stoßen ... Und dabei garantiert nie brotlos werden – versprochen!