

Komitat Bács-Kiskun



Hungaricum



Hungaricum



Hungaricum



Das ungarische Volk kann mit Recht auf die Sitten, Gebräuche und die Kultur stolz sein, die zum ganzen Karpatenbecken und zu den Regionen gehören.

Sie verfügen über hundert Jahre Geschichte. In den ungarischen Gegenden des Karpatenbeckens wurden zahllose erhaltene Werte gesichert, die die Schwierigkeiten der wechselnden Welt als geistige oder gerade lebensmittelin-dustrielle Produkte bis jetzt überlebten.

Der Erhalt dieser Werte, die einzigartige und individuelle ungarische Kuriosität („sog. Hungaricum“), wurden in unserem heutigen hastigen, globalisierenden Leben besonders wichtig. „Hungaricum“ hat ein geographisches, geschichtliches, sprachliches und volkskundliches Image.

„Hungaricum“ sind einzigartige, ungarische Produkte, unter deren Eigenschaften der ungarische Nationalcharakter wesentlich und herausragend ist, und die im Zusammenhang mit unserer natürlichen Gegebenheit, mit einheimischen Arten, mit unseren Zuchttraditionen sowie über eigentümliche ungarische Kennzeichen verfügen.

Die ungarischen Werte, d.h. „Hungaricum“ haben ihren Ruhm mit den auf das Ungarntum typischen Besonderheiten, der Qualität bedeutend gefestigt und können dadurch unsere Anerkennung in der Europäischen Union und auf der ganzen Welt heben.

Ich lade Sie herzlich nach Ungarn, nach Komitat Bács-Kiskun ein, damit Sie alle „Hungaricum“ direkt am Ort probieren können und unser Gebiet einigermaßen kennen lernen können!

Gábor Bányai

Präsident des Komitats Bács-Kiskun in Ungarn



FRAU MÁRTA KRISTÓF

Lebküchlerin - volkstümliche Kunstgewerberin
H-6060 Tiszakécske, Béke Str. 174
Mobil: +36 20 323 49 02; Tel.: +36 76 440 633
E-Mail: kristofmarta@freemail.hu

Márta Kristóf – volkstümliche Kunstgewerberin, Lebküchlerin
1949 ist sie in Kiskunfélegyháza geboren. Bis zu ihrer Pensionierung arbeitete sie in der Stadtbibliothek von Tiszakécske. Seit 1987 bäckt sie in ihrer Freizeit Lebkuchen zu ihrer eigenen Freude und um anderen etwas zu schenken. Ihr Motto ist: „Lebkuchen ist ein 'Grüss Gott', was immer gerne wiederholt wird.“ Das Weiterleben der Traditionen ist typisch für ihre autonomen Formen. Ihre Figuren schmückt sie gerne mit dem eigenen Stoff, Mandeln, mit verschiedenen Gewürzen und Perlzucker. Mit ihren Lebkuchen hat sie an zahlreichen regionalen und landesweiten Ausstellungen teilgenommen. Als Anerkennung ihrer Arbeit hat sie 1996 den Titel volkstümliche Kunstgewerberin erworben. Auf den Vorschlag des Künstlervereins war sie Mitglied der Delegation, die Ungarn an den Olympischen Spielen von Sydney auf den Gastronomie- und Kulturtagen vertreten hat. 2001 wurde sie mit anderen Künstlern der Region Bács-Kiskun nach Poitiers, 2008 nach Mulhouse (Frankreich) zu einer Ausstellung eingeladen. 2005 hat sie den Kunstgewerberpreis des Komitats Bacs-Kiskun, 2008 den Goldenen Verdienstkreuz der Republik Ungarn erhalten. Der Lebküchler weiss etwas, was –wenn auch nur für Momente – die Menschen ändern, ihre Geschlossenheit und ihre Langweile auflösen, ihre Härte lockern und ihre Sorgen mildern kann. Der Lebküchler hat die Fähigkeit anderen Freunde zu bereiten. Lebkuchen zu backen, kann auch ein angenehmes Spiel sein. Die Anderen haben davon auch etwas: ein gutes Gefühl. Die Freude vermehrt sich immer und überall durch das Teilen.



HERR LÁSZLÓ KOVÁCS

Töpfer
H-6300 Kalocsa, Kunszt J. Str. 4
Mobil: +36 78 465 259; Tel.: +36 20 5459 739
E-Mail: info@fazekasmester.hu; www.fazekasmester.hu

Seit 1971 betreibe ich eine Töpferei. Im Jahre 1983 eröffnete ich eine selbständige Werkstatt auf die Aufforderung der Stadt Kalocsa in Kalocsa. Zu meinen Zweck gehörten die Wiederbelebung und Weitergabe der alten Kalocsaer Töpfereitradition. Seit 1992 organisiere ich jedes Jahr ein Landestreffen für Töpfer. In den letzten Jahren baute ich meine Werkstatt zum Schriftstellerheim aus. Früher organisierte ich 20 verschiedene Handwerker ausstellungen. Regelmäßig halte ich Handwerkerlehrgänge für Weber, Töpfer und Kunstschnitzer. Ich invite die fachkundigsten Vertreter einiger Handwerke aus allen Gegenden des Landes ins Schriftstellerheim, damit sie Seminare oder ein-zweitägige Kurse halten. Seit mehr als zehn Jahren beschäftige ich mich mit der Ausbildung der Schüler. Eine von ihnen ist meine Mitarbeiterin, auch ihre Arbeit wurde schon mit dem Titel „Der junge Meister der Volkskunst“ ausgezeichnet. Ich habe das Ziel, die Tradition zu bewahren, eine fachliche und menschliche Gemeinde zu schaffen, die fähig ist, eine Antwort an die Anforderungen unserer Zeit sowohl im beruflichen als auch im moralischen Sinne zu geben. Im Jahre 2000 erhielt ich den Titel „Der Meister des Jahres“.



Hungaricum

Schnaps von MADARAS

H-6456 Madaras, Szent István Str. 105

Tel./Fax: +36 79 558 010; Mobil: +36 30 383 36 62

E-Mail: madarasipalinka@t-online.hu; www.madarasipalinka.hu

Der Schnaps ist das urälteste Getränk unserer Gesellschaft, das auf der ganzen Welt verzehrt wird.

Die Komponenten dieser Getränke sind ziemlich verschieden in den Regionen. Diese Abwechslung wurde vom Wetter und der natürlichen Gegebenheit beeinflusst.

Der delikateste Schnaps wird im Karpatenbecken hergestellt, wo das Aroma den Schnaps einzigartig auf der ganzen Welt macht. In Madaras und in seiner Umgebung lebten die Leute von der Landwirtschaft. Zum Alltag gehörte auch der Schnapsgenuss. Zu diesem Zweck baute Herr Peter Balla im Jahre 1943 seine Branntweinbrennerei. Nach der Verstaatlichung geriet sie in den ackerbauend-genossenschaftlichen Eigentum, wo jährlich 40-50 tausend Liter Schnaps hergestellt wurde. Der Leiter der Branntweinbrennerei war mein Vater, d. Ä. Herr Marton Lakatos von 1960 bis 1989. Die Familie Lakatos brennt den Brannwein schon 50 Jahre lang nach der Sitte, mit doppelter Destillation. Die lange fachliche Erfahrung und die Nachfrage nach dem Schnaps regten mich zu einer handelschaftlichen Brennerei ab 2008 an.



FRESH FRUIT TESZ

Csaba Juhos

Kecel

E-Mail: csaba.juhos@freshfruit.hu

FRISCHES OBST UND GEMÜSE AUS SÜD-UNGARN

Die Keceler Absatzgenossenschaft wurde im Jahre 2002 gegründet. Bei der Gründung belief sich die Mitgliederzahl auf 61, die vorwiegend aus Keceler Landwirten bestanden. Gegenwärtig kommen unsere Mitglieder (heute 280) aus dem gesamten Gebiet Kiskunság.

Die Anpflanzungen entsprechen den Anforderungen der heutigen Zeit. Es sind zum größten Teil junge Anpflanzungen und somit sowohl in der Sortenauswahl als auch in der Technologie und im Anbau von hohem Niveau. Gegenwärtig wird auf 1600 ha Obst und Gemüse angebaut.

Die Genossenschaft hat 2009 die Anerkennung als Erzeugerorganisation (EO) von der EU und den Landwirtschaftsministerium von Ungarn erhalten. Gegenwärtig beschäftigt man sich mit der Entwicklung der Infrastruktur, um die immer größer werdende Menge der angebauten Produkte in bester Qualität auf den Markt zu bringen. Unser Fachberatungsnetz, das den Mitgliedern Unterstützung hinsichtlich der Steigerung eines qualitativen Anbaus gewährt, wird von uns kontinuierlich weiterentwickelt.

EUREPGAP- Qualifikation hat die Genossenschaft im Juni 2006 erreicht, was bedeutet, dass unsere Produkte den höchsten Qualitätsanforderungen entsprechen.

Sie finden unsere Waren – Spitzpaprika, Zwetschgen, Kirschen, Aprikosen und Chinakohl - in sehr vielen Lebensmittelgeschäften in Deutschland.



Hungaricum

HERR TIBOR SZABADSZÁLLÁSI

Paprikaerzeuger

H-6351 Bátya, Kalocsai Str. 26

Mobil: + 36 30 3042 313; E-Mail: medardkert@t-online.hu

Es gibt etwas in der Paprika, was recht ungarisch ist, z. B. „flam-
mig“ und „temperamentvoll“. Diese Merkmale sind sowohl
über die ungarischen Paprika als auch über den ungarischen
nationalen Charakter zu beschreiben. Die ungarische Paprika
reichert die Speisen mit charaktervollem appetitanregendem
Aroma und mit schöner roter Farbe an.

Die Stadt schaltete sich aber erst nach dem ersten Weltkrieg in
das heimische Parikageschäft ein, nachdem gut ausgebildete Pa-
prikamüller von Szeged abgesiedelt worden waren. 1917 wurde
eine Parikaversuchstation in Kalocsa erstmal auf der Welt er-
richtet. Heutzutage suchen die meisten den Kalocsaer Paprika
und die Paprika von der Gegend Kalocsa in Ungarn zur Zube-
reitung der echten ungarischen Speisen.



Geschwister FRITTMANN GmbH

H-6230 Soltvadkert, Eötvös Str. 5

Tel./Fax: +36 78 482 690

E-Mail: info@frittmann.hu; www.frittmann.hu

Qualität und Treue.

Kunst oder Wissenschaft ist die Weinkunde?

oder vielleicht die Philosophie des Handwerkers?

Der Winzer hat die Rolle, den besten Wein aus dem Geschenk
einer Weinlese zu schaffen. Dazu braucht man geschickte Hände,
anregender Geist, Präzision, eine kleine Schlaueit, mitfühlendes
Verständnis der Farbe der Natur.

Die Weinbereitung der Geschwister Frittmann GmbH befindet
sich in Soltvadkert, in einer Kleinstadt der Tiefebene.

Die zwei Brüder, Herr János Frittmann und Herr Istvan Frittmann
sowie der engere Familienkreis betätigen sich seit 1987 mit
Ampelographie, Weinkunde und dem Handel.

In der größten Weingegend von Ungarn beschäftigten sich schon
unsere Eltern und sowohl auch unsere Grosseltern mit dem Wei-
nanbau. Durch die Erweiterung des von den Eltern geerbten Fa-
milienguts wuchs eine bedeutende Kellerei. Die neue Generation
wandte sich nicht von der Tradition. Der zweitjüngste Sohn stu-
diert ebenfalls Weinkunde. Wir hatten immer das Ziel, aus den
besten Rebengewächsen der Gegend den Wein herzustellen.



Hungaricum

HERR MIKLÓS KOVÁCS

FRAU MÁRIA KOVÁCS

Blaufärber

H-6060 Tiszakécske, Kőrösi Str. 9

www.kekfestokovacs.hu

H-2000 Szentendre, Bogdányi Str. 36

Tel.: +36 26 314 388; E-Mail: info@kekfestokovacs.hu

Familie Kovács, die Blaufärber

In Szentendre ist unter der Adresse Bogdanyi u. 36. das Geschäft der Familie zu finden.

Es ist das einzige wo das ganze Sortiment dieser von einem Preisgericht anerkannten Volkskunstprodukte der traditionsbewussten Blaufärberei zu finden ist. Meterware, Tischdecken, Röcke, Schürzen, Hemden, Kinder- und Erwachsenenbekleidung, Accessoires, sowie viele andere bearbeitete Blaudruckartikel können hier unmittelbar vom Hersteller gekauft werden. Schriftliche Aufzeichnungen bekräftigen, dass sich Familie Kovács seit 1878 mit der Blaufärberei beschäftigt.

In der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts gründete sie in Kecskemét, später in Kiskunfélegyháza und zuletzt 1926 in Tiszakécske eine Blaufärberei. Die Werkstätte in Tiszakécske, Kőrösi út 9 gehört mit ihrem vom Anfang des 19. Jahrhunderts stammenden Einrichtungen und mit ihrem Fortbestand aus jener Zeit nicht nur zur Seltenheit der Einheimischen, sondern auch zu der europäischen Kunstgewerbe-geschichte. Ihr Stifter war Miklós Kovács, der 1985 den Meistertitel der Volkskunst erhielt. Dem traditionellen Beruf der Familie gehen auch die Kinder nach.

Die Grundlage der Blaufärberei ist das Kaltfärben mit Indigo, was wir in einer in den Boden gesenkten Wanne ausführen. Seit Anfang des letzten Jahrhunderts wenden wir das gleiche Indanthren-Warmfärben an, nämlich die traditionelle Verfahrensweise aus unserem Rezeptbuch aus dem Jahr 1932. Die Besonderheiten von Blaudruckartikeln sind der reine Baumstoff, die tiefblaue Tönung, die völlige Dauerhaftigkeit von Größe und Farbe, sowie die weiße Farbe der originellen Muster, die ihnen durch den leinenen Grundstoff verliehen wird.

Wir empfehlen Ihnen, den Blaudruckartikel beim ersten Mal separat zu waschen, dabei ist eine mögliche Verfärbung des Wassers natürlich. Das bedeutet ausschließlich die letzte Auslösung der überflüssigen Farbe und verursacht keine Verbleichung.

Die Blaufärbeartikel aus 100% Baumwolle haben einen natürlichen Stoff und sind eine bequeme und angenehme Bekleidung. Dazu wünscht ihnen alles Gute:

Familie Kovács, die Blaufärber



HERR JÁNOS SKORUTYÁK

Blaufärber

H-6430 Bácsalmás, Kossuth u. 49.

Tel.: +36 79 341-549

E-Mail: skorutyak@kekfesto.hu

www.blaudruck.hu



Hungaricum

Genossenschaft von Batschkaer Honigbauer
HERR ZOLTÁN DÁGI
Jánoshalma; E-Mail: dzf70@freemail.hu

Unsere Organisation gruppiert die Honigbauer, die im Süden von Ungarn leben und sich dort betätigen. In unserem Angebot befinden sich alle in Ungarn baubaren Honigarten: gemischter Blütenhonig, Akazienhonig, Lindenhonig, Sonnenblumenhonig, Rapshonig, Phazeliehonig, Fruchthonig, Kastanienhonig Buchweizenhonig Lavendelhonig Steinkleehonig „Szolidágó“-Honig, Asterhonig, Fenchelhonig, Honigtauhonig.

Seidengrashonig: hell, ein bisschen matt. Er hat einen angenehmen, starken Duft mit Vanillearoma. Das ist ein typischer ungarischer Honig. Da die Pflanze keinen Blütenstaub hat, ist der Blütenstaubgehalt gering. Dem Akazienhonig ähnlich bleibt er lange flüssig. Es ist ein Desserthonig, so ist er an sich verzehrbar. Für diejenigen, die gegen Pollen allergisch sind, ist das ein idealer Honig.



HERR TAMÁS FERENC
H-6311 Öregcsertő, Kossuth L. Str. 58
Mobil: +36 30 265 2777; E-Mail: herkany@t-online.hu

Im Herzen der großen Tiefebene von Ungarn leben wir im Gebiet Kalocsa. Die Volkskunst von Kalocsa und seiner Umgebung kennen alle überall auf der Welt. Der Name unserer Siedlung heißt Öregcsertő. Unsere Wirtschaft ist ein kleines Familienunternehmen, das sich mit Tierzucht und mit Ackerbau beschäftigt. Unsere Kühe, die den Grundstoff des Käse bilden, leben auf den Weiden der Umgebung, die an Grasarten und Heilpflanzen reich sind.

Die Art der Kühe sind bunt. Ihr Fleisch ist marmoriert und wohlschmeckend, aus ihrer Milch können vielerlei Käse hergestellt werden. Wir machen die Käse aufgrund eines alten Rezeptes mit traditionellem Verfahren ohne Konservierungsmittel. In ihre Geschmackswelt arbeiten wir den Anspruch der heutigen Zeit, den gefragten Geschmack ein: Käse mit buntem Pfeffer, Knoblauch, Schnittlauch, Chili, Dill, Magran, Kümmel, Nuss usw. Nach Wunsch Stellen wir sie auch geräuchert her. Probieren Sie bitte unsere Spezialität!



Hungaricum

Spitzenmuseum

H-6400 Kiskunhalas, Kossuth L. Str. 37/A

Tel.: +36 77 421 797; +36 77 523 150; Fax: +36 77 523 150

E-Mail: halasicsipke@emitelnet.hu

Geöffnet: jeden Tag, 9 – 12 Uhr, 13 – 16 Uhr

Das Klöppeln und die genähte Spitze als selbständiger Zweig der Textilkunst entstand in der Renaissanceperiode in Westeuropa, und erblühte in ihrer vollen Pracht in der Barockperiode.

In Ungarn bürgerte sich die Klöppelspitze schon im XVI. Jahrhundert ein, und wurde in Nordungarn in mehreren Orten zur Volkstradition. Die genähte Spitze hatte in unserer Heimat keine völkische Tradition. Die durchbrochene Stickerei aber, die im Allgemeinen der Vorläufer der genähten Spitze ist, lebte in vielen Variationen auch im Kreise unseres Volkes.

Zur Jahrhundertwende und in den danach folgenden Jahrzehnten wurden erfolgreiche Versuche zum Schaffen der ungarischen genähten Spitze vorgenommen.

Alle Experimente wurden von der hauchfeinen Spitze von Halas, die mit Recht weltberühmt wurde, weit übertroffen.

Ihr Schaffen führt zurück auf Árpád Dékányi (1861-1931), einem Kunstlehrer des lokalen Gymnasiums.

Seine Entwürfe wurden von der Spitzennäherin Mária Markovics (1885-1954) mit so einer wunderbaren Kunst ausgeführt, dass die Spitze von Halas eine würdige Rivalin der Spitzen von Brüssel und Venedig wurde.

Sie vereint auf glückliche Art den ungarischen völkischen Ornamentschatz mit den neuen Bestrebungen des Kunstgewerbes. Der Motiv- und Kompositions-Reichtum der Renaissance, des Barocks, der ungarischen Herrenstickerei und der Sezession verschmolzen in ihr.

Die mehr als 60 Sticharten werden überall bewundert.

Die Spitzennäherinnen sind Mädchen und Frauen aus Halas, die in ihre Arbeit selbstverständlich auch den Geschmack des eigenen Volkes sowie ihre Mentalität einarbeiten.

So wurde die Spitze von Halas schon im Augenblick ihrer Geburt zu einem völkischen Kunstgewerbe, und das sichert ihre eigenartige und unnachmachbare Schönheit.

Im Spitzenhaus von Halas können wir ihre Anfertigung heute beobachten.



Hungaricum

JONA-DRINK GmbH

H-6200 Kiskőrös, Izsáki Weg 16/9

Tel.: +36 70 3332 856; Tel./Fax: +36 78 412 991

E-Mail: jona-drink@emitelnet.hu; www.jonadrink.hu

JONADRINK

0% Konservierungsmittel

0% zugegebener Zucker

0 % künstliches Farbstoff

100% FRISCH UNGARISCHES (HEIMISCHES) OBST

Der Fruchtsaft wird aus vitaminreichen Früchten hergestellt, die in den besonnten Gegenden der ungarischen Tiefebene angebaut werden.

Er enthält kein Konservierungsmittel, keinen zugegebenen Zucker, kein Wasser und keinen künstlichen Farbstoff/Aromastoff. 100% reine Frucht! 1L Fruchtsaft enthält ca. 1,5kg Früchte.

Er enthält die für den Körper wichtigen Vitamine, Mineralstoffe und Fasern. Wir empfehlen das Getränk Kindern, älteren Menschen, denen auf Diät und allen, denen ihre Gesundheit wichtig ist.

Nach der Öffnung des Kartons ist der Saft wegen der besonderen Verpackung ohne Kühllhaltung wochenlang genießbar. Der Energiegehalt der 100ml Fruchtsaft: 203,3 KJ (48,4kcal) Gekühlt ist er noch schmackhafter! 5 Liter



Ökowirtschaft – Gehöftmuseum

Familie RENDEK

H-6041 Kerekegyháza, Kunpuszta 81

Tel.: +36 76 710 962; Mobil: +36 20 386 25 22

E-Mail: olga.rendek@gmail.com

www.biotanya.hu, www.okomuzeum.hu

Durch die Zusammenarbeit der naturliebenden, traditionspflegenden Familien werden die Ökowirtschaft gefördert und ein Einödhofmuseum gebaut und verschönert. Das pulsierende Herz des Nationalparks von Kleinkumanien ist die Wirtschaft und ihre Umgebung. Der Besucher, der hierher kommt, geht an Wiesen mit Wiesenblumen und Heilkräutern, Grabendämmen mit feurigem Weissdorn, den im Freien weidenden Rindern, Akazienwäldchen und der zauberhaften Kirche von Kunpuszta vorbei.

Unser Wissen ist eine lebende Bibliothek. Von Generationen zu Generationen überlieferte sich jedes Wort, jede Kenntnis von Vater zu Sohn, von Mutter zu Tochter. Der familiäre Zusammenhalt wird durch die Liebe und die Lebensfreude diktiert. Die Freundlichkeit der Menschen in der Puszta und ihre offene und einfache Art reißen alle Leute mit sich. Das Einödhofmuseum stellt ein lebendes Bild unter dem schützenden Dach des Nationalparks dar: jedes Werkzeug greift nach der Hand seines Besitzers, jeder Same erzählt von den Ahnen.

Seit etwa zwei Jahrzehnten werden die Pflege der Bauernkultur und ihre Weitergabe auf ca. 20 ha. in der alten Familienwirtschaft durch die gemeinsame Arbeit von vier Generationen aufrecht erhalten. Der Anbau von alteingesessenen und alternativen Pflanzen, die Haltung von alteingesessenen Tieren werden vor lebendem, zeitgenössischem Hintergrund dargestellt. Das Beste der Erde verarbeiten wir in dem mit eigener Hand wieder neu aufgebautem Bauernhof und in der Küche auf dem „Stollenherd“.

Wer dies einmal gesehen hat, sehnt sich zurück...



Hungaricum

Volkskunstverein zwischen Donau und Theiss
Albert Polyák
H-6000 Kecskemét, Katona József Platz 8
E-Mail: intezet@bacskultura.koznet.hu

Zum Verein gehören:

HERR JÁNOS KANALAS
Korbflechter
H-6066 Tiszaalpár, Deák F. Str. 33
Tel.: +36 76 424 497
Mobil: +36 30 507 20 64



FRAU SÁNDOR BARCSIK
Weberin - volkstümliche Kunstgewerblerin
H-6000 Kecskemét, Bethlen Ring 44
Tel.: +36 76 477 052
Mobil: +36 20 415 21 16
E-Mail: barcsikibolya@citromail.hu



HERR LAJOS CZAKO
Kunstschnitzer - volkstümlicher Kunstgewerbler
H-6000 Kecskemét, Felsőszéktó 115/B
Mobil: +36 20 234 74 12
E-Mail: czako1970@gmail.com
www.fafaragok.hu

FRAU PÉTER SCHNEIDER
Möbelmalerin - volkstümliche Kunstgewerblerin
H-6326 Harta, Kossuth L. Str. 79
Mobil: +36 30 374 86 62
Tel./Fax: +36 78 407 148



Hungaricum





Hungaricum

