

Das Generalkonsulat von Ungarn in Bayern und das Münchener Haus des Deutschen Ostens (HDO) haben wieder gemeinsam zum Gedenktag für die vertriebenen Ungarndeutschen in München eingeladen. Ansprachen im Sudetendeutschen Haus hielten dabei der ungarische Generalkonsul Gábor Tordai-Lejko, Markus Gruber MdL in Vertretung der Bayerischen Sozialministerin Ulrike Scharf und BdV-Präsident Bernd Fabritius. Den Festvortrag „Donauküche: Wie die Ungarndeutschen die Kulinarik Ungarns bereichert haben“ hielt der Kulturwissenschaftler Peter Peter. Passend dazu gab es im Anschluß einen Empfang mit Länderspezialitäten aus Ungarn. Die Gedenkveranstaltung wurde von Konsul Gergely Juhász geschickt moderiert und von der Blasmusik Feldmoching mit Marschmusik begleitet.

Am Anfang gab es keine romantische ungarische Nationalküche, sondern eine mit internationalem Stil“ erklärte Peter Peter bei seinem Bildvortrag. „Allerdings gab es in der Gotik und Renaissance eine kulinarische Ungarmode, da es sich um die prestigereiche Hofküche eines Königsreichs handelte.“

Als erste schriftliche Spur finde sich ein Manuskript in München über ungarische und böhmische Küche aus dem 15. Jahrhundert. Das älteste bekannte ungarische Kochbuch, „Szakáts mesterségnek könyvetskéje“, Heft einer Handwerksbranche“ sei 1693 geschrieben und 1695 in Klausenburg gedruckt worden, sagte Peter und zeigte auf der Leinwand eine Seite des Manuskripts.

Gleich darauf kam das nächste Kochbuch dran, das „Magyar nemzeti szakácskönyve“, „Ungarisches Nationalkochbuch“, das 1816 vom Wiener Verlag Trattner gedruckt worden sei. „Es bestand aus einer Sammlung alter wienischer, deutscher und französischer Rezepte, denen einige ungarische Rezepte hinzugefügt wurden, was dann kurzerhand zum nationalen ungarischen Kochbuch deklariert wurde.“ Eine dritte Ausgabe dieses Kochbuchs sei 2009 neu aufgelegt worden. Der nächste Kochbuchhit sei das Pesther Kochbuch



Im Adalbert-Stifter-Saal: Josef Zellmeyer MdL, Steffen Hörthler, BdV-Landesvorsitzender Christian Knauer, Dr. Markus Gruber in Vertretung von Staatsministerin Ulrike Scharf, Generalkonsul Gabor Tordai-Lejko, Professor Dr. Andreas Otto Weber, Professor Dr. Bernd Fabritius und Dr. Peter Peter. Dahinter sitzen Mitglieder der Blasmusik Feldmoching, die den musikalischen Rahmen liefern. Bilder: Susanne Habel

➤ Gedenktag für die vertriebenen Ungarndeutschen 2025 im Sudetendeutschen Haus in München

Schmand, Kraut, Paprika

von Josephine von Saint-Hilaire gewesen, das ab 1840 vor allem „kakanische Klassiker“ bürgerlicher mitteleuropäischer Küche verbreitet habe und bis 1895 immer wieder aufgelegt worden sei.

Peter betonte den starken Einfluß des altösterreichischen – oft auch jüdischen – Deutschtums auf die ungarische Küche. Dieser habe sich besonders in der Patisserie gezeigt. So sei der erste Konditor im Budapester Café Gerbeaud der deutschstämmige Heinrich Kugler gewesen.

Das „Wiener Koch und Wirtschaftsbuch für den bürgerlichen Haushalt“ von Amalie von Grünzweig (ab 1895) zeige mit seiner „Berücksichtigung der deutschen, ungarischen, südslavischen, polnischen, böhmischen und italienischen Küche“ – so der Untertitel – die



Festredner Dr. Peter Peter und der Moderator des Gedenktages, Konsul Gergely Juhász.

„Habsburgische Gastrodiplomacy“ mit ihrer Betonung der Vielvölkerkultur.

Peter Peter stellte den wichtigen Einfluß der eingewanderten „Donauschwaben“ im 18. Jahrhundert dar, die in Wirklichkeit aus mehreren deutschen Regionen gekommen seien. In Ungarn hätten sie neue Zutaten wie Kukuruz (Mais), Paprika, Paradeiser und Schmand entdeckt und integriert. Das „Kochbuch der Donauschwaben“ von Magda Waigand (1952) habe bürgerliche Hochküche mit magyrischen Einschlag geboten und auch Dienstmädchen mit Kochwissen zu Anstellungen verhelfen können.

Peter ging auch auf den spezifischen Einfluß der Mundarten auf die Küchensprache ein, etwa in den Bezeichnungen „obgebrüder Salat“ oder „gefellte Paprika“. Aus diesem Jargon hätten nur einige deutsch-österreichische kulinarische Termini in Ungarn bis heute überlebt wie etwa „kifli“, „nudli“ und „prézli“. Der Referent stellte einige Spezialitäten vor, die ebenfalls vom deutschen Einfluß auf die ungarische Küche zeugten wie Klausenburger Schinken

oder das Wort „Krumpli“ aus Hessen für Kartoffeln. Die Beispiele machten deutlich Appetit, der auch noch gestillt werden sollte.

Den Gedenktag eröffnete eingangs der Ungarische Generalkonsul in München: „1946 begann die traurige Geschichte der Vertreibung der Deutschen aus Ungarn“, erinnerte Gábor Tordai-Lejko. Die Minderheitenpolitik in Ungarn habe jetzt eine lange Tradition, besonders seit sich 1990 das ungarische Parlament von der Vertreibung und Verschleppung der Ungarndeutschen distanziert habe. „2024 bekannten sich mehr als 142000 Menschen in Ungarn als Deutsche“, so Tordai-Lejko. Als erstes hatte der Generalkonsul in seinem Grußwort der bedauerlichen Opfer der „unfaßbaren Untat“ in Aschaffenburg gedacht.

In Vertretung der bayerischen Sozialstaatsministerin Ulrike Scharf hielt Markus Gruber ein Grußwort: „Mit dem 19. Januar hat Ungarn 2012 als erstes Land einen eigenen Gedenktag für die vertriebenen Deutschen eingeführt“, lobte der Amtschef im Sozialministerium. Er erzählte von einer Radtour durch Ungarn als junger Mann.

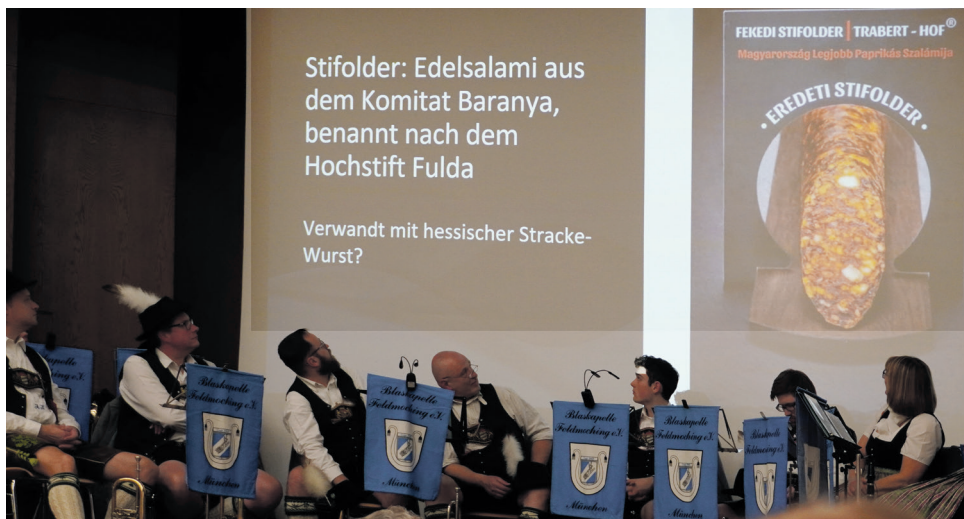
„Ich möchte eine Dankesbotschaft an

Ungarn für seinen Umgang mit seinen Deutschen senden“, sagte Bernd Fabritius, besonders auch für den Gedenktag. Er forderte im Hinblick auf die Politik der Noch-Bundesregierung gegenüber den Vertriebenen, daß alle Wähler am 23. Februar bei der Wahl zum 21. Deutschen Bundestag „eine vernünftige Wahl treffen“ und die Ampelregierung abstrafen sollten. „Die Inhalte des Wahl- und Regierungsprogramms der Union zu den Themen der Vertriebenen und Landsmannschaften finde ich sehr überzeugend, klar und vollständig“, betonte der Politiker, der selbst wieder für den Bundestag kandidiert.

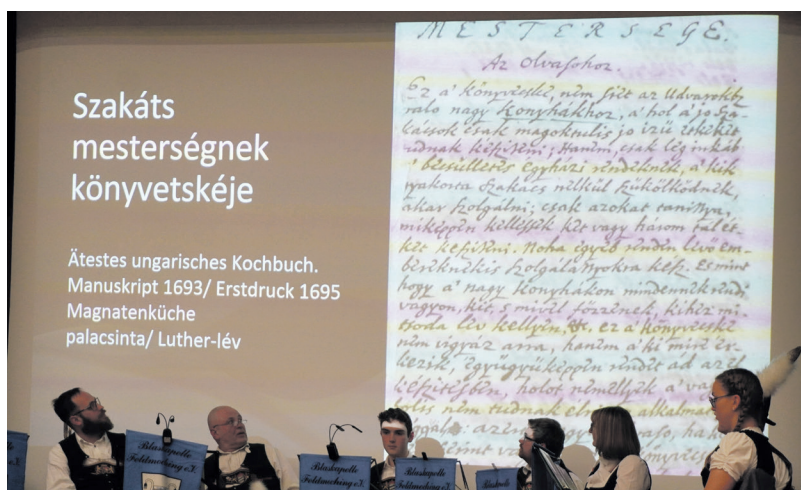
Die Blasmusik Feldmoching lockerte den Gedenktag mit Märschen und Melodien auf. In seinem Schlußwort erinnerte Andreas Otto Weber daran, daß das Haus des Deutschen Ostens in München mit dem dortigen Ungarischen Generalkonsulat schon seit 2014 den Gedenktag gemeinsam feiere. „Durch den eindrucksvollen und appetitanregenden Vortrag von Peter Peter sind wir jetzt alle gut eingestimmt auf weitere Genüsse“, kündigte der HDO-Direktor verheißungsvoll an.

Im Otto-von-Habsburg-Foyer war ein kulinarischer Empfang vorbereitet worden. Máté Hódosi, der Chefkoch des Ungarischen Generalkonsulats in München, bot als Erstes eine Kalte Platte mit Vorspeisen wie Räucherfleisch, Kartoffelsalat und sauer Eingelegtem. „Kraut gehört immer zum Essen wie auch Schmand und Meerrettich“, erläuterte der Küchenchef. Als Hauptgericht hatte er Schweinefilet mit Krautnudeln oder Schweinenacken mit Semmelknödeln und Käsespätzle für Vegetarier zubereitet. Als Dessert gab es Kartoffelnudeln mit gemahlenem Graumohn, Linzer Plätzchen und sehr kleinstückigem Kaiserschmarren. Die Mehlspeisen paßten besonders gut zu den edlen Weinen, die zum Essen gereicht wurden. Die Winzer Zsolt Gere und Balázs Neupinger aus der Weinbauregion Wieland/Villány im südlichen Ungarn waren wieder zum Gedenktag der Ungarndeutschen angereist, um ihre hervorragenden Tropfen vorzustellen.

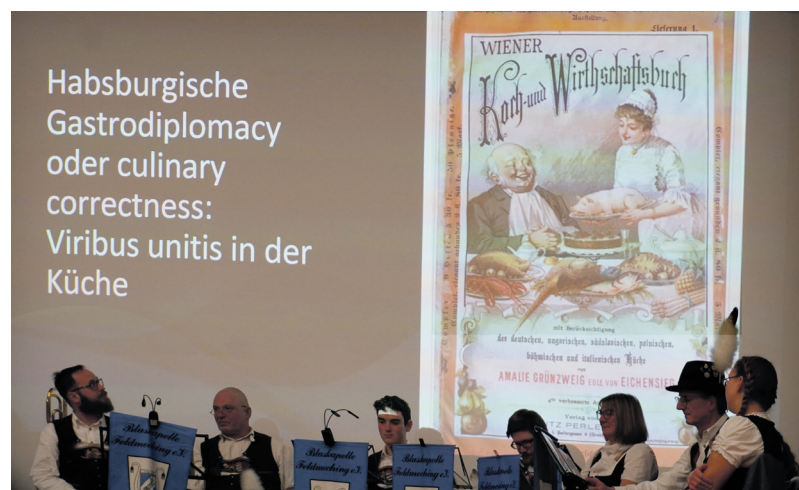
Susanne Habel



Auch die Musiker folgen gespannt Dr. Peters Vortrag. Hier geht es um Stifolder-Salami, die wohl einst deutsche Siedler aus Hessen mitbrachten.



Bilder vom Festvortrag Dr. Peters: Kochbücher aus der Geschichte der Küche Ungarns und eine Sammlung erhaltener deutsch(österreichischer) kulinarischer Termini im Ungarischen (ganz rechts).



Küchenchef Máté Hódosi vom Generalkonsulat vor den Hauptspeisen (Mitte) mit der Vorspeisenplatte in Vordergrund. Rechts: Zum Nachtisch Kartoffelnudeln (oben) sowie Linzer Plätzchen und Kaiserschmarren (in der Schüssel).