

# Gastfreundschaft auf Ungarisch

**Bad Bük.** Gut essen, schwimmen oder klettern: Bük lockt mit preisgünstigen Angeboten für Familien und Senioren



VON UTE BRÜHL

Ungarn. Wer denkt danicht an Salami, Paprika und Thermalbäder? Auch in Bad Bük, zwei Autostunden von Wien entfernt, wird man all das finden. Doch der Ort hat weitaus mehr zu bieten als Klischees, wie uns Livia Horvath vom Tourismusbüro erzählt: „Die Ungarn legen Wert auf gute Lebensmittel“, sagt sie und führt uns durch den Bauernmarkt, dervon Ende April bis Ende Oktober jeden Freitag stattfindet.

Neben Salami – oft vom Mangalitzaschwein – und eingelegtem Gemüse gibt es manche kulinarische Überraschung. Etwa Sirup in vielen Sorten wie Lavendel, Pfirsich oder Quitte. Der Saft schmeckt so intensiv als ob man in die vollreife Frucht beißen würde, die einst von der panonischen Sonne verwöhnt wurde. Übrigens spricht auf dem Markt jeder Deutsch und Euros werden gerne genommen.

Die Liebe zum Essen zeigt sich in jedem *Étterem*, dem Gast-

haus. Gut heißt hier nicht nur viel: Eine perfekt rosa gegarte Gänseleber auf Rucola mit Granatapfel wird z. B. im Bad-Restaurant serviert, das gar nichts mit einem Bad-Buffer zu tun hat, wie wir es kennen. Manchmal kann man dort das kalorienreiche Essen gleich wieder „abtanzen“. An einigen Abenden gibt es Livemusik mit Hits wie „Sag mir Quando“ oder Jail-House-Rock. Der Musiker kommt zum Glück ohne Keyboard aus, sein Instrument ist das Akkordeon.

## Prost!

Am Folgeabend geht es nach Csepreg nahe Bük. Hier hat Familie Molnár ein Winzerhaus mit Blick auf einen idyllischen See. Von Sándor und Sohn Tamás, 13, werden wir mit Palinka empfangen, wie die Ungarn ihren Obstbrand nennen. Prost!

Für Feiern bietet die Familie selbst gemachte Speisen an, dazu wird hauseigener Wein serviert. Die Atmosphäre ist ungezwungen, was auch an der Familie liegt – bereits Sohn Tomasz ist

ein vollendeter Gastgeber. Doch genug vom Essen: Bad Bük ist ja wegen des Heilbads bekannt, das einige Superlativen zu bieten hat – zumindest wenn man den Chemikern traut. Mit 1500 mg/l hat die Quelle so viel Mineralien wie keine andere in Ungarn. Das Wasser soll den Knochen genauso guttun wie dem Magen, vorausgesetzt man schafft es, ein paar Schlucke von dem doch sehr schwefelriechenden Quell zu trinken.

Eine Labsal bei Arthrose und Magenverstimmung: Hört sich an, als ob Bük nur etwas für Pensionisten wäre. Weit gefehlt! Das Bad hat 33 Becken und ist in drei große Bereiche geteilt. Dort, wo sich die großen Heilbecken befinden, drängeln sich tatsächlich viele Senioren. Dieser noch nicht modernisierte Teil hat sich seinen Ostblockcharme noch erhalten. Neu renoviert und eine Genuss für Freunde des Schwitzens ist hingegen der Saunabereich. Und wer sich einmal so richtig durchkneten lassen möchte, der hat

hier alle Möglichkeiten: Von der klassischen über die ayurvedische bis zur Bamboo-Massage reicht das Angebot. Im Freien und im Inneren ist das Bad so groß, dass sowohl Ruhesuchende als auch Kinder und Jugendliche einen Platz finden. Für Letztere gibt es einen ganzen Rutschenkomplex, der Sommer wie Winter benutzbar ist.

## Spaß für Kinder

Überhaupt hat der Ort Familien zu jeder Jahreszeit viel zu bieten: Übernachten kann man in Apartments oder Mittelklassehotels. Historisch Interessierte besuchen das Heimatmuseum Büks. Im In- und Outdoor-Spielpark vergnügen sich Kinder bei Trampolinen oder mit Gokarts während ihre Eltern Squash spielen oder walken. Ein Höhepunkt ist der Kristallturm, ein Kletterturm auf drei Ebenen: Bobbycar und Rodel wird hier für die Kleinsten zum Drahtseilakt, während die Großen sich am Flying Fox und am Fahrrad in luftiger Höhe versuchen dürfen.

**Berühmt:** Die Heilquellen Büks (re. oben) wurden vor 100 Jahren entdeckt. Heute hat der Ort ein Heil- und Erlebnisbad mit Kurbädern und Riesenrutschen – somit ein Angebot für jedes Alter (großes Bild). Auf dem Bauernmarkt (re. M.) gibt es nicht nur Salami. Der 18-Loch-Golfplatz ist bei Österreichern sehr beliebt

## Info

**Anreise** Mit dem Auto dauert die Reise von Wien über Sopron zwei Stunden. Mit der Raaber Bahn fährt man von Wien mit Umstieg in Sopron. Hotels bieten eine Abholung vom Bahnhof in Bük an.



**Übernachten** Das Caramell Premium Resort ([www.caramell.hu](http://www.caramell.hu)) bietet Doppel- und Familienzimmer sowie eine Suite. Neben dem Hotel befindet sich der Kletterturm. Golfer steigen im Greenfield Hotel ab, [www.greenfieldhotel.net](http://www.greenfieldhotel.net)

**Essen und Trinken** Das Bad Restaurant (Füüdó Étterem) neben dem Heilbad, ist auch bei Einheimischen sehr beliebt. [www.furdoetterem.hu/de](http://www.furdoetterem.hu/de) – „Restaurant Rigótanya“ bietet verfeinerte ungarische Küche, [www.rigotanya-bukfurdo.hu/de/galeria](http://www.rigotanya-bukfurdo.hu/de/galeria) – Essen im Winzerhaus der Molnárs [www.apartmannora.hu/de](http://www.apartmannora.hu/de)

**Heil- und Erlebnisbad** ist in drei Bereiche eingeteilt. Familien (2 Erw., 1 Kind) zahlen pro Tag für eine Zone ca. 20 €, für Kombikarten ca. 35 €. Kosten für Erwachsene ca. 10 bzw. 15 €. Geburtstagskinder unter 14 haben freien Eintritt. 30-minütige Massage kosten ca. 15 €. [www.bukfurdo.hu/de/](http://www.bukfurdo.hu/de/)

**Auskunft** [www.visitbuk.hu/de](http://www.visitbuk.hu/de)



Das Heimatmuseum ist das letzte traditionell gebaute Haus in Bad Bük (li.). Im Spielpark kommen Kinder und Erwachsene gleichermaßen in Bewegung