

Dömös – Eger – Tiszafüred - Tokaj

Juli 2014



Nur etwa 30 km nördlich von Budapest, direkt am Donauknie, liegt die kleine Ortschaft Dömös. Wirklich klein und ruhig, aber an einer wunderbaren Lage. Der richtige Ort für uns um uns zu erholen und das Erlebte richtig zu verarbeiten.

Die Umgebung war seit der Antike (2'500-1'900 v. Chr.). besiedelt. Kelten, Römer, Husaren und Christen, alle haben ihre Spuren hinterlassen.

Etwas oberhalb des Orts sind die Ruinen des Klosters Dömös und der subchurch zu finden. Auch ist Dömös bekannt als Ausgangspunkt zu diversen Wanderungen ins Hinterland der Donau und von der Bergspitze, die man nach 2.5 Stunden Wanderung erreicht hat man eine super Aussicht.

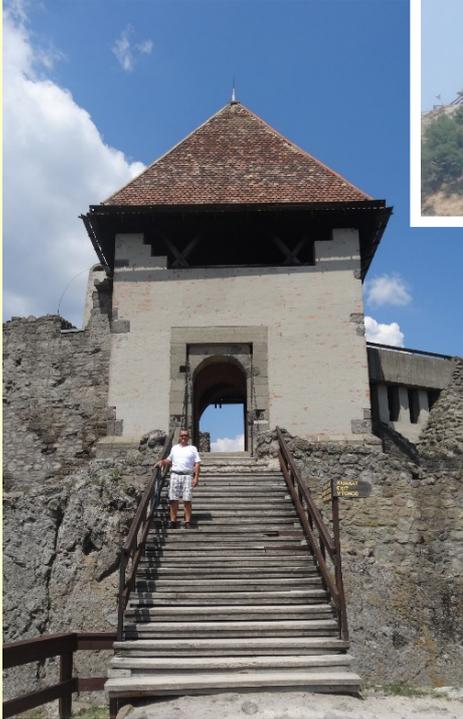


Dömös – Eger – Tiszafüred - Tokaj

Juli 2014

B5 /2

Hoch über Visegrád thront die um 1247 entstandene Burg, die sogenannte Zitadelle. Bestehend aus dem Salomonturm und dem ab 1323 entstandenen Königspalast. Der Palast diente als offizielle Residenz der Könige von Ungarn bis zum Beginn des 15. Jahrhunderts.



Dömös – Eger – Tiszafüred - Tokaj

Juli 2014

B5 / 3

Szentendre, am 18. Juni 2014 besuchten wir eine weitere schöne Kleinstadt am Donauknie. Und das wichtigste, im Zentrum gibt es eine gute Gelateria!

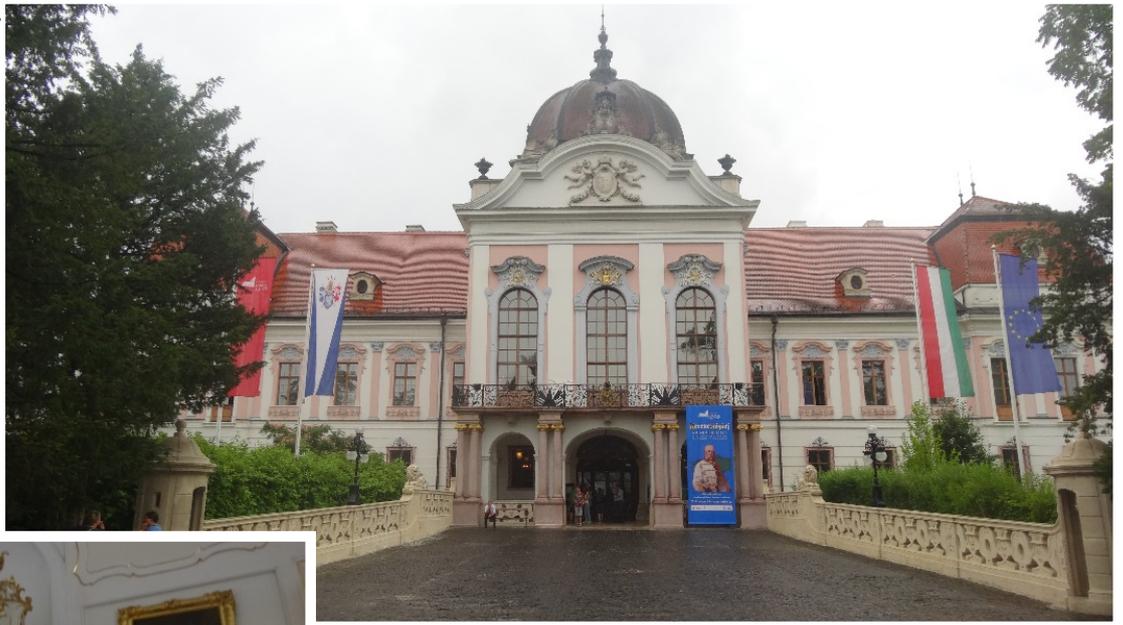


Dömös – Eger – Tiszafüred - Tokaj

Juli 2014

B5 / 4

Und weiter auf unserer Reise Richtung Schwarzes Meer. Wie wohl jeder weiss, lebte Kaiserin Sisi, um dem strengen Protokoll des Hochadels zu entgehen, sehr gerne in Ungarn. Das Schloss in Gödöllő diente ihr in mehr als 2'000 Tagen als Zufluchtsort.



Das Schloss hat eine sehr bewegte Geschichte, so galt es Mal als Sitz des Ungarischen Königs, diente als Lazarett, aber auch als Altenheim und beherbergte im 1.- und 2. Weltkrieg Kampftruppen.

Auch baulich ging die Zeit nicht Nahtlos am Gebäude vorbei so stürzte das Dach des Westflügel ein, wurde mehrmals Umgebaut und die diversen Hausherrn haben es immer wieder Geplündert.



Aber trotz all dem, für uns war das Schloss eher Ent-täuschend - oder vielleicht waren unsere Erwartungen einfach etwas zu hoch!

Dömös – Eger – Tiszafüred - Tokaj

Juli 2014

B5 / 5



Eger, eine der beiden Weinstädte in Nord-ungarn. Das Zentrum mit dem Dom, dem Schloss und den ca. 4 km langen unterirdischen Kellergängen, sicher einen Besuch wert.



Zu den Gängen; wie könnt es änderst sein, sie wurden durch die katholische Kirche erbaut. Der Keller dient dazu um die Steuern zu lagern. - Ach ja, die Steuern wurden damals in Form von Wein bezahlt!



Dömös – Eger – Tiszafüred - Tokaj

Juli 2014

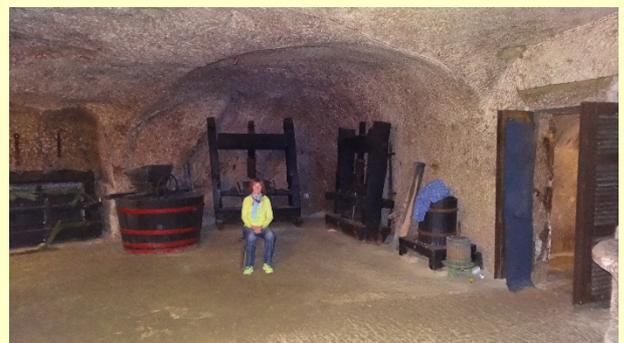
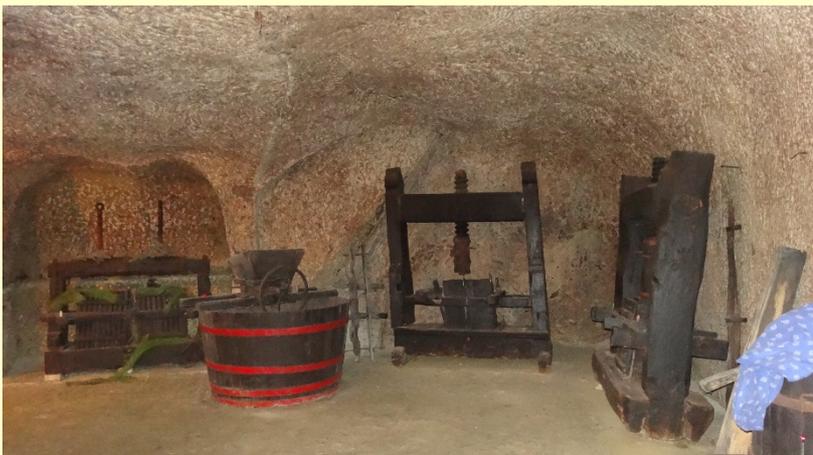
B5 /6



Eine riesen Attraktion ist natürlich die Weinstrasse am Stadtrand. Jeder grosse Winzer hat hier einen Verkaufsladen in denen der lokale Wein verkostet und gekauft werden kann.



Aber das Grösste, all die von uns degustierten Weine konnten uns nicht überzeugen, bis wir am Schluss noch den Weinkeller des Campingplatzes besuchten. Unglaublich aber hier haben wir doch noch einen Akzeptablen Wein gefunden.



Dömös – Eger – Tiszafüred - Tokaj

Juli 2014

B5 /7

Tokaj nebst Eger die zweite grosse Weinstadt (nur ca. 5 000 Einwohner) im Norden von Ungarn, nur mit dem kleinen Unterschied, das der hiesige Wein auch bei uns bekannt ist. Und wer die beiden Weine getestet hat, weiss auch warum.



Am Bahnhof vorbei in die Rebberge und die Weinstrasse. Und natürlich in einen Weinkeller und der 1. Degustation. Na ja, nicht schlecht, aber



Dömös – Eger – Tiszafüred - Tokaj

Juli 2014

B5 / 8

Als speziellen Leckerbissen haben wir uns durch den grössten Weinkeller hier in Tokaj führen lassen. Dabei konnten wir 6 Weine verkosten und uns wurde über den Anbau, das Ernten, das Keltern und die Lagerung viel Wissenswertes erklärt, höchst Interessant!



Mit über 100 Jahren das älteste Gärfass, gefertigt von einer Firma in Zollikon.



Dömös – Eger – Tiszafüred - Tokaj

Juli 2014

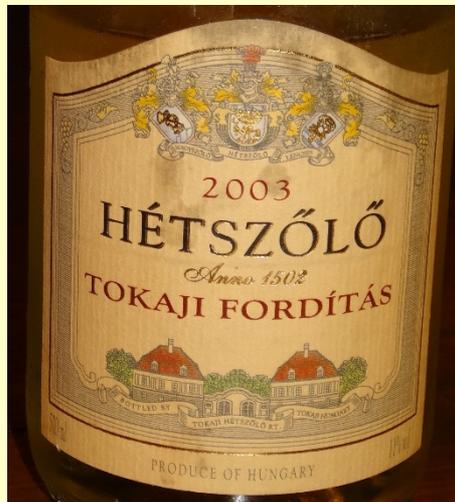
B5 / 9



In Tokaj und Umgebung werden zu mehr als 85% Süssweine gekeltert. Nur die Süssweine werden bewertet, 1 Bout bedeutet eher schlecht 6 Bout ist ein Spitzenwein.

Die abgebildeten Flaschen sind die Weine die wir verkosten konnten. Von der Klassifizierung sind die Flaschen aufsteigend geordnet. Wobei der erste ein trockener Wein ist und die restlichen süß sind.

Wie immer, nicht das teuerste ist das Beste, uns hat der vierte Wein am besten gemundet. Der 5. Und 6. War uns auch als Dessertwein zu süß.



Zu den Beeren: Die Trauben werden mit bis zu 70% bereits geschumpften Beeren geerntet und später Handsortiert. Allgemein je reifer (geschumpft) die Trauben sind desto süßer der Wein.

Bei gewissen Weinen wird auch die Doppelgärung angewandt und später noch mit Traubensaft der geschumpften Trauben angereichert

Und zum Schluss noch etwas zu den Preisen. Ein guter Wein erhält man hier für etwa Fr. 10.-- , ein junger Spitzenwein liegt etwa bei 40.--Franken und ein alter (20 Jahre) – ohne Probleme Fr. 200.--!