Ungarische Küche

PDF erstellt mit Hilfe des OpenSource-Werkzeugs „mwlib“. Für weitere Informationen siehe http://code.pediapress.com/
PDF generated at: Sun, 04 Dec 2011 14:13:49 UTC

Inhalt

Artikel

Ungarische Küche 1

Alphabetisch A - Z

6

Barackpálinka 6

Baumstriezel 7

Bejgli 9

Debrecen 10

Debrecziner 18

Dobostorte 19

Eger (Ungarn) 20

Eiergraupen 24

Erős Pista 25

Esterházy-Torte 26

Gulasch 27

Gundel-Palatschinken 32

Halászlé 33

Hortobágy 33

Karl Gundel 36

Kohlroulade 37

Leber (Lebensmittel) 39

Letscho 42

Lángos 42

Paprika 44

Paprikahuhn 59

Pogatschen 60

Rigó Jancsi 61

Szeged 62

Sztrapacska 72

Tokajer 72

Túró Rudi 81

Túrógombóc 82

Unicum (Likör) 82

Villány 84

Wurst 85

Zander 88
Österreich-Ungarn 91

Referenzen

Quelle(n) und Bearbeiter des/der Artikel(s) 121
Quelle(n), Lizenz(en) und Autor(en) des Bildes 123

Artikellizenzen

Lizenz 127

Ungarische Küche

Die **ungarische Küche** ist die Landesküche Ungarns. Bekannt ist sie vor allem für Gulaschsuppe (gulyás), Gulasch (pörkölt), Paprikahuhn (csirkepaprikás), Esterházy-Torte sowie ungarische Salami.

Gulaschsuppe

Halászlé (Fischsuppe)

Paprikás krumpli (Paprika-Kartoffel)

Dobostorte

Merkmale der ungarischen Küche

Der Zander gehört zu den Süßwasserfischen, die in Ungarn besonders beliebt sind

Historisch basiert die ungarische Küche auf der traditionellen bäuerlichen Küche (mit in der Herstellung auch aufwändigen Gerichten) und der Magnatenküche des ungarischen Hochadels. Eine eigentliche bürgerliche Küche hat sich, wie in ganz Osteuropa, erst ab dem 19. Jahrhundert entwickelt.[1]

Eine Reihe von Erzeugnissen spiegeln die geographische und kulturelle Vielfalt des Landes wider, die kulinarisch von Weidehaltung sowie Obst- und Gemüseanbau geprägt ist. Ungarn besitzt seit alters her hochwertige Weinanbaugebiete mit so bekannten Produkten wie dem Tokajer und guten Weißweinen aus dem Gebiet rund um den Balaton (Plattensee). Dieser wird auch für den Fischfang genutzt, etwa für den *Fogasch* (fogas, also Zander aus dem Balaton), der ein beliebter Speisefisch in Ungarn ist, sei es frittiert oder im Fischgulasch.

Weniger bekannt ist noch die große Tradition Ungarns im Bereich der Back- und Süßwaren, für diese Tradition steht auch das Café Gerbeaud in Budapest mit seiner über hundertjährigen Geschichte. Davon zeugen unter anderem die Palatschinken, die Esterházytorte, die Dobostorte, Gerbaudschnitten (*Zserbó-szelet*) oder Schomlauer Nockerln (*somlói galuska*).

Eine zentrale Rolle in der ungarischen Küche nehmen Paprika (frisch, als Pulver oder püriert) und Sauerrahm (*tejföl*) ein, die zum Würzen und Abschmecken einer Vielzahl an Speisen dienen. *Das* traditionelle Kochgerät ist der Kessel (*bográcsi*), meist aus Kupfer. In ihm werden auch heute noch viele Speisen auf offenem Feuer zubereitet, etwa Kesselgulasch oder Fischsuppe. Manchmal wird in Restaurants auch die jeweilige Bestellung in einem kleinen Portionskessel serviert. Im 20. Jh. war vor allem der Koch Karl Gundel stilprägend für die ungarische Küche. Viele Rezepte gehen auf ihn zurück und noch heute gibt es das renommierte Restaurant in Budapest, das nach ihm benannt wurde.

Die wichtigsten Speisebezeichnungen lauten:

- *Előételek* (Vorspeisen)
- *Levesek* (Suppen)
- *Saláták* (Salate)
- *Készételek* („Fertiggerichte“, gemeint sind Gerichte, die nicht erst frisch nach der Bestellung zubereitet werden (z.B. pörkölt))
- *Frissensültek* (frisch gebratenes, z.B. „Wiener Schnitzel“ (Bécsi szelet))
- *Halételek* oder *Halak* (Fischgerichte)
- *Szárnyasok* (Geflügel)
- *Tészták* (Teigwaren)
- *Sütemények* (Desserts)
- *Sajtok* (Käse)

Gerichte und Produkte

Fleisch und Fisch

Die Ungarische Salami ist weltweit bekannt

Csabai kolbász

- Gulasch (unter *gulyás* verstehen die Ungarn allerdings eine „Gulaschsuppe“)
  - Bográcsgulyás (Die „Urform“, das *Kesselgulasch*)
- Pörkölt (von der Konsistenz her dem im deutschen Sprachraum bekannten Gulasch vergleichbar, geschmacklich deutlich anders)
- Halászlé (pikante Fischsuppe, in Ungarn eine „Glaubensfrage“, welche Version die bessere ist)
  - Bajaer Fischsuppe (mit Fadennudeln)
  - Szegediner Fischsuppe (Szegedi halászlé)
- Hurka (véres hurka: Blutwurst, májas hurka: Leberwurst, hausgemachte Spezialitäten vom Schwein, *hurka* und *kolbász* zusammen werden *disznótoros* genannt)
- Fogasch (*ung. „fogas“*, Zander-Grundlage vieler Gerichte)
- Libamáj (Gänseleber)
- Hortobágyer Palatschinken (Füllung auf Gulaschbasis)
- Debreziner (benannt nach der Stadt Debrecen) leicht geräucherte Wurst mit edelsüßem Gewürzpaprika
- Debreceni töltött káposzta (Debreziner Krautwickel, Kohlrouladen)
- Cabanossi
- Kolbász (pikante Paprikawürste, bes. berühmt: Csabai, Gyulai)
- Korhely-Suppe (Gulaschsuppe mit Sauerkraut)
- Pandúrrostbraten (vgl. Pandur, Polizei oder Leibdiener der Edelleute)
- Paprikahuhn (ung. *Paprikás Csirke,* im Proviantbeutel des reichen Mannes nach Károly Gundel)
- Fleisch oder Fisch nach Kárpáthy Art (Am Rost gebraten mit Garnelen-Pilz-Ragout und Dille, nach Károly Gundel)

Beilagen und Diverses

- Bableves (Bohnensuppe)
- Lángos (frittierte Hefeteigfladen mit Knoblauch gewürzt, optional mit Käse und/oder Sauerrahm)
- Paprikapulver (z.B. *Rosenpaprika*) und Erős Pista, eine scharfe Würzpaste
- Sztrapacska (Nockerln mit Schafskäse, Speckwürfeln und Sauerrahm)
- Tarhonya (kleine Teigware, als Beilage oder für Suppen, auch Csipetke genannt)
- Lecsó (Gemüsegericht aus Paprika, Zwiebeln und Tomaten)
- Túrós csusza/tészta Bandnudeln mit Grammeln, Schmalz, Topfen und Sauerrahm. Die süße Variante mit Staubzucker und Sauerrahm ist eine beliebte Kinderspeise.
- Kovászos uborka (Salzgurken).
- Túró Gombóc (Topfenknödel oder Topfenbällchen) wird hauptsächlich mit Sauerrahm serviert.

Backwaren und Süßspeisen

- Strudel (ung. „Rétes“)
- Pogatschen (*ung. „pogácsa“*, kleine Backware mit Grammeln bzw. Grieben)
- Dobostorte (Schichttorte mit Schokokreme und Zuckerglasur)
- Esterházy-Torte
- Lúdláb („Gänsefußtorte“)
- Rigó Jancsi Tortenstück mit Schoko-Sahnecreme
- Gesztenyepüré Püree aus Edelkastanien, ähnlich der schweizerischen Vermicelles
- Gyümölcsleves, eine Obstsuppe aus Kirschen (meggyleves) oder Himbeeren (málnaleves), süß-saures Entrée oder Dessert, meist kalt
- Palatschinken (*ung. „palacsinta“*, Pfannkuchen/Omelett als süße Variante)
  - Gundel palacsinta (mit Nussfüllung, aus dem berühmten Budapester Restaurant „Gundel“)
  - Meggyes palacsinta (mit Sauerkirschen)
  - Rakott palacsinta (geschichtet mit Marmelade)
  - Túrós palacsinta (Topfen Palatschinken)
- Schomlauer Nockerln (ung. „Somlói Galuska“, aus Somló) Biskuitstücke mit Rum, Rosinen, Schokosoße, Nüssen und Schlagsahne
- „Hühnerbeinnudeln“ (frittiertes Gebäck mit Staubzucker)
- Kürtöskalács (Baumkuchen)
- Ziegler Käsetaler (Käsewaffeln)
- Bejgli (Mohn- und Nussrollen)

Milchprodukte

- Mackó-Käse (Streichkäse, ähnlich dem aus Frankreich stammenden und auch in Deutschland erhältlichen „La vache qui rit“)
- Túró Rudi (in Schokolade gehüllte süße Quark-Stücke in unterschiedlichen Geschmacksrichtungen: Natur, Erdbeer usw...).

Túró-Rudi-Riegel

Getränke

- Weine:

Zwack Unicum

Ungarn ist ein traditionelles Weinbauland. Die vulkanischen Weinbaugebiete am Balaton sind römischen Ursprungs und rund 2000 Jahre alt. Die Geschichte der Weingebiete Sopron in Westungarn sowie Eger und Tokaj in Nordostungarn geht auf das 13. Jahrhundert zurück.

> Ungarische Weine waren während der kommunistischen Periode überwiegend Massenprodukte. Seit der politischen Wende in Ungarn im Jahre 1989 wurden zahlreiche Investitionen und Subvensionen für die Erneuerung und den qualitätiven Wiederaufbau des ungarischen Weinbaus geleistet, so dass in den letzten Jahren wieder ein internationaler Qualitätsstandard erreicht werden konnten. Der bekannteste ungarische Wein ist der Tokajer, der zunehmend auch als trockener Weißwein erzeugt wird. Besonders die südungarischen Weingebiete von Vilány-Siklos und Szekszárd haben sich in den letzten Jahren auch international einen Namen mit Rotwein machen können. Außerdem werden Rotweincuvées hergestellt, der bekannteste ist Egri Bikavér aus dem nordostungarischen Eger, der aus mindestens vier Traubensorten assembliert wird.[2]

Bekannte Regionen:

- Erlauer Rotwein (*ung. Egri bikavér, auch „Stierblut“) und der Weißwein* Egri leányka *„Erlauer Mädchen“*
- Weine aus der Villány-Region, Südungarn
- aus der Badacsony-Region Balaton-Oberland
- Mátra (um Gyöngyös) meist kräftige Landweine
- Sopron (dt. Ödenburg) gute, ausgereifte Rotweine

- Málnaszörp (Himbeersirup mit Wasser verdünnt)
- Barackpálinka oder kurz *barack* (Marillen-, Aprikosenschnaps). Der Markenname fürs Hungaricum *pálinka* ist geschützt und darf nur für hochwertige ungarische Originalprodukte verwendet werden!
- Tokajer (*ung. „Tokaji“*, fruchtiger Dessertwein)
- Zwack Unicum (Kräuterlikör, Digestif)
- Bier: Arany Ászok, Kőbányai, Dreher, Soproni Ászok, Borsodi
- Balfi, Visegrádi, Szentkirályi, Fonyódi, Margitszigeti, Theodora (Mineralwasser)

Literatur

- Anikó Gergely: *Ungarische Spezialitäten.* Könemann, Bonn 1999.

Weblinks

- Till Ehrlich: *Gestrudeltes Gemisch – Ungarische Küche jenseits der Paprika.* [3] In: *taz.* 26. Februar 2006.
- Rezepte-Wiki: Kategorie:Ungarische Küche [4]

Quellen

[1] Joseph Wechsberg: *Die Küche im Wiener Kaiserreich.* Time-Life International 1969, S. 89–107.

[2] Jancis Robinson: *Das Oxford Weinlexikon.* Hallwag Verlag, München 2003, S. 770–772.

[3] http://www.taz.de/digitaz/2006/02/25/a0318.1/text.ges,1

[4] http://www.rezeptewiki.org/wiki/Kategorie:Ungarische_K%C3%BCche

Alphabetisch A - Z

Barackpálinka

Barackpálinka ist ein aus Ungarn stammender Obstbrand (Pálinka).

Er wird aus Aprikosen gebrannt und in Eichenfässern gelagert, wodurch er eine goldgelbe Farbe erhält.

Ein Ó-Barack oder auch Óbarack ist ein alter oder lange gelagerter Barack.

Eine Flasche Barackpálinka

Baumstriezel

Der **Baumstriezel** oder ungarisch **Kürtőskalács** ist ein aus Hefeteig über (meistens) offener Feuerstelle gebackener Kuchen.

Wegen seiner ähnlichen Form mit dem Baumkuchen, wird der Baumstriezel (oder *Baumstrizel*)[1] meist nur irreführend *Baumkuchen* genannt.

Baumstriezel

Beschreibung

Die Zutaten für Baumstriezel sind Mehl, Hefe, Zucker, Eier, Milch, Butter, Salz und als Zutaten je nach Wunsch Mandeln, Nüsse, Mohn. In unterschiedlichen Rezepten des Hefeteigs, werden bei etwa ein Kilogramm Mehl, etwa 180 Gramm Zucker und zum gleichen Teil Butter, Eier (etwa vier) und 1/2 Liter Milch benötigt. Nach etwa 25 Minuten kneten und langsames Einrühren der Butter in den Teig, lässt man diesen etwa eine halbe Stunde aufgehen.[2] Inzwischen müssen die „Hölzer“, auf welche später der Teig gedreht wird, vorgewärmt werden.

Die Hölzer (zum reibungslosen Ablauf wenigstens zwei) sind meistens aus Ahornholz, da dies nicht allzu schwer, aber elastisch und hart ist, wodurch dem Holz eine glatte Oberfläche gegeben werden kann. Die Hölzer sind auf der entgegengesetzten Seite des Handgriffs leicht konisch, sodass der fertig gebackene Baumstriezel von seiner Backform leichter entfernt werden kann.

Der nur wenig aufgegangene Teig wird ausgewalkt und in Streifen auf die vorgeschmierten Formen so schief aufgerollt, dass die Teigenden am Rande aufeinanderliegen. Man drückt sie ganz leicht zusammen, damit der Baumstriezel sich nach dem Backen nicht in Streifen auflöst. Der Baumstriezel wird mit flüssiger Butter bestrichen und in Kristallzucker, dem nach Wunsch auch andere Aromen und/oder Nüsse

hinzugegeben sind, gerollt. Während des Backens wird die Backform ständig gedreht und auch immer wieder mit flüssiger Butter bestrichen. Früher noch mit Hand über/neben einer Feuer- oder Glutstelle gedreht, wird der Baumstriezel heute in verschiedenen Varianten von Feuerstellen[3] oder Elektroöfen gebacken. Wenn der Baumstriezel glasig (wegen des geschmolzenen Zuckers) und goldbraun ist, ist dieser fertig gebacken und kann durch einen leichtes Aufschlagen der Form von dieser entfernt werden.

Der fertig gebackene Baumstriezel wird mit einer Schere geschnitten; die Teigstreifen sollen möglichst dünn sein, da der Baumstriezel sonst innen ungebacken und schwer verdaulich ist.[2]

Ein ähnliches Gebäck zum Baumstriezel ist auch der aus der slowakischen Kleinstadt Skalica[4] stammende Trdelník. Dieser Rohrkuchen mit einem Innendurchmesser von 3–5 cm und einen Außendurchmesser von 6–10 cm mit geschlagenem Eiweiß bestrichen und mit gehackten Walnüssen, Mandeln oder Aprikosenkerne bestreut,[5] war 2007 einer der ersten slowakische Kuchen der innerhalb der Europäischen Union als traditionelle regionale Spezialität unter Schutz gestellt wurde.[6]

Geschichte

Die Geschichte des Baumstriezels ist wenig erforscht und beschränkt sich auf wenige Informationen. Der Ursprung dieses Rohrkuchens liegt im Burzenland und dem Szeklerland in Siebenbürgen. Da die Geschichte des Baumstriezels nicht eindeutig ist, wird er sowohl von den Siebenbürger Sachsen als auch von den Szeklern[1] als deren traditionelles Gebäck betrachtet. Der Baumstriezel war das Gebäck für Familienfeste wie Taufen, Hochzeiten, Konfirmationen und andere Feste wo man die Herstellung nicht scheute, um dieses Gebäck auch frisch zu genießen. Der in Ungarn inzwischen weit verbreitete Kürtőskalács, ist in den meisten Fällen kleiner als der in Siebenbürgen.

Quellen

[1] *Ernährung der Szekler* in: „Das südöstliche Ungarn“, S. 279 (http://books.google.com/books?id=7K16brTgGeEC&pg=PA279&dq=baumstriezel&hl=de&ei=s3H3TdvMEcGq-AaTsInjCg&sa=X&oi=book_result&ct=result&resnum=6&ved=0CEQQ6AEwBTgK#v=onepage&q&f=false)

[2] Martha Liess: „Kochbuch“, Technischer Verlag Bukarest, 1957

[3] Bild einer mechanischen „Baumstriezelmaschine“, beim Sommerfest 2008 in Rimsting (http://www.siebenbuerger.de/bild/zeitung/2008/baumstriezel_rimsting2008.jpg)

[4] Skalicaer Trdelník, auf der Webdarstellung von Skalica (http://www.skalica.sk/cest_ruch/trdelnik/index.de.php)

[5] Bild mit Trdelníks auf offener Feuerstelle (http://www.slovakia.travel/data/Resources/Upload/Images_watermark/Sluzby/Gastronomia/Skalicky_trdelnik_jpg.jpg)

[6] Amtsblatt der Europäischen Union vom 21. April 2007 (http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/site/hu/oj/2007/c_088/c_08820070421hu00070009.pdf) (ungarisch)

Weblinks

- Kürtöskalács auf Rezepte-Wiki (http://www.rezeptewiki.org/wiki/KÃ¼rtÃ¶skalÃ¡cs)
- Baumstriezel bei „Baumstriezel Kontur.com“ (http://www.baumstriezel.com/index.html/)
- „Der Beitrag Heldsdorfs zur Massenherstellung von Baumstriezel“ auf www.heldsdorf.de (http://www.heldsdorf.de/Aktuelles/Wir_Heldsdorfer/Ausgabe_Weihnachten_2002/Baumstriezel/baumstriezel.html)
- Video zur Herstellung vom Baumstriezel/Kürtőskalács auf YouTube (http://www.youtube.com/watch?v=eNUSYA6NHqU&feature=related)
- Link zu ungarischen Seiten mit Rezepten und Herstellung des Baumstriezel/Kürtőskalács (http://kurtoskalacs.lap.hu/)

.

Bejgli

Bejgli oder manchmal **Beigli** ist eine ungarische Walnussrolle (Diós bejgli)[1] und Mohnrolle (Mákos bejgli)[1] . Aus der armenischen Küche kommend, ist Bejgli ist ein traditioneller Kuchen der ungarischen Küche der in Ungarn zur Weihnachtszeit und Ostern gegessen wird. Es gibt zwei Varianten, mit Walnüssen und mit Mohnsamen. Der Teig wird aus Mehl, Eigelb, Butter und Hefe zubereitet. Die Mohnfüllung besteht aus gemahlenem Mohn, Rosinen, Rum und Vanille; die Walnussfüllung aus Rosinen, Rum, Zitronenschale und gehackten Walnüssen. Der Teig wird dick ausgerollt. Die Füllung wird über dem Teig verteilt, der dann zu einem gleichmäßigen Zylinder aufgerollt, mit Eigelb bestrichen und im Ofen gebacken wird.

Diós bejgli und mákos bejgli

Referenzen

[1] June Meyers Authentic Hungarian Heirloom Recipes Cookbook

Debrecen

Debrecen	
Basisdaten	
Staat:	Ungarn
Region:	Észak-Alföld (Nördliche Große Tiefebene)
Komitat:	Hajdú-Bihar
Koordinaten:	47° 32′ N, 21° 38′ O [1] Koordinaten: 47° 32′ 0″ N, 21° 38′ 0″ O [1]
Höhe:	121 m
Fläche:	461.65 km²
Einwohner:	208016 *(1. Jan. 2011)*
Bevölkerungsdichte:	451 Einwohner je km²
Telefonvorwahl:	(+36) 052
Postleitzahl:	4000
KSH kódja:	15130
Struktur und Verwaltung	
Bürgermeister:	Lajos Kósa
Webpräsenz:	www.debrecen.hu [2]
(Quelle: A Magyar Köztársaság helységnévkönyve 2011. január 1. [3] bei *Központi statisztikai hivatal*)	

Debrecen ['dɛbrɛtsɛn] (deutsch *Debrezin*), der Komitatssitz des Komitats (Verwaltungsbezirks) Hajdú-Bihar, liegt im Osten von Ungarn und etwa 30 Kilometer Luftlinie (~ auch etwa 30 km Strecke der Nationalstraße Nr. 48) westlich der rumänischen Grenze.

Die Fläche Debrecens beträgt 46.165 Hektar, die Einwohnerzahl (2009) 206.225; damit ist Debrecen die zweitgrößte Stadt Ungarns. Die Einwohner Debrecens bezeichnen sich noch heute mit dem mittelalterlichen Begriff „Civis“.

Debrecen Hauptplatz mit reformierter Kirche

Csokonai-Theater

St.-Anna-Kirche

Kleine reformierte Kirche

Typisches Plattenbauviertel in Debrecen

Debrecen

Klimadiagramm (Erklärung)

J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D

Temperatur in °C, Niederschlag in mm

Quelle: WMO [4]

Geschichte

Bevor die Magyaren das Karpatenbecken eroberten, lebten verschiedene Völker in dieser Gegend. Die Stadt kam durch die Vereinigung mehrerer Siedlungen zustande und wurde 1235 im Regestrum von Várad (lat. *Regestrum Varadiense*) als *Debrezun* erstmals erwähnt.[5]

Debrecen wird Marktstadt

1361 verlieh König Ludwig der Große (*Nagy Lajos*) den Bürgern der Stadt das Privileg einer Marktstadt (*Mezőváros*) mit einem Wahlrecht für eine eigene Gerichtsbarkeit und einen Stadtrat. Dies ermöglichte ein stetiges wirtschaftliches Wachsen der Stadt, bis sie im 16. Jahrhundert ein Handelszentrum wurde, das mit Wien, Polen und Schlesien handelte. Haupteinnahmequelle waren der Rinderhandel, die Tierzucht und das handwerkliche Gewerbe. Trotz der florierenden wirtschaftlichen Lage waren die Gebäude einfach gebaut, die Straßen waren kaum befestigt. Bis ins 19. Jahrhundert konnte man kaum mehrstöckige Gebäude sehen. Zwischen 1450 und 1507 war Debrecen Sitz der Adelsfamilie Hunyadi.

1555 wurde Debrecen von osmanischen Türken erobert. Die Stadt erkaufte sich ihre Selbständigkeit aber durch Tributzahlungen. Während der osmanischen Besatzung gab es dennoch immer wieder Probleme, da sich Debrecen an der Grenze zwischen den osmanisch, habsburgisch und siebenbürgisch besetzten Teilen Ungarns befand. Durch ihr diplomatisches Können zogen die Bewohner sowohl vom Osmanischen Reich als auch von den europäischen katholischen Herrschern und dem Fürsten von Siebenbürgen Franz II. Rákóczi Nutzen . Die Offenheit der Stadt gestattete eine rasche und frühe Ansiedelung von Protestanten und Calvinisten, weshalb Debrecen bald als das *calvinistische Rom* bezeichnet wurde. Die Bewohner der Stadt waren zu dieser Zeit in der Mehrheit Magyaren und konvertierten im 16. Jahrhundert zum calvinistischen Glauben. Die Reformation war dort dermaßen radikal, dass die Katholiken sämtliche Kirchen verloren. Ab 1552 durften sich nur noch Calvinisten in der Stadt niederlassen, 1693 verlieh König Leopold I. der Stadt das Privilegium einer Freien Stadt. 1715 kam die Katholische Kirche wieder zurück in die Stadt. Piaristen errichteten die St.-Anna-Kirche. Debrecen war damals ein agrarisches, wirtschaftliches, kulturelles und geisteswissenschaftliches Zentrum. Das Calvinistische Kollegium, der Vorgänger der Universität Debrecen, hatte zahlreiche bekannte Studenten.

Freiheitskampf 1848 bis 1849

Im ungarischen Freiheitskampf gegen die Habsburger 1848 bis 1849 wurde der ungarische Landtag ins sicherere Debrecen verlegt, wo er im Reformierten Kollegium (*Református Kollégium*) und in der Großen Reformierten Kirche tagte. In Debrecen verkündete Lajos Kossuth am 14. April 1849 die Entthronung der Habsburger.

Industrielle Revolution

Nach der Zeit des Freiheitskampfes kam es durch den Bau der Eisenbahnlinie 1857 von Pest nach Debrecen zu einem industriellen Aufschwung. Aus jener Zeit stammt die Gründung der Schule für Bodenkultur sowie der Agrarhochschule. Mühlen, Zucker-, Ziegel- und Tabakfabriken sowie Gaswerke entstanden, Banken und andere Dienstleister siedelten sich in der Stadt an. 1865 wurde das heutige Csokonai-Theater (*Csokonai Színház*), benannt nach Mihály Csokonai Vitéz, eröffnet. Krankenhäuser, Schulen, Kasernen und Kirchen wurden errichtet. Langsam bekam die Stadt im Zentrum ein städtisches Bild, als das Hotel *Aranybika* sowie das Komitatshaus und das Rathaus gebaut wurden. Im Stadtwald (*Nagyerdö*), wo sich heute die Universität befindet, fand man 1823 Thermalwasser, welches man im neu errichteten Heilbad *Vigadó* verwendete. Mit der Jahrhundertwende vom 19. zum 20. Jahrhundert fand die Bildung durch die Neugründung der Universität Debrecen einen Aufschwung. 1884 nahm die noch heute bestehende Straßenbahnlinie ihren Dienst auf.

20. Jahrhundert

Mit dem Ende des Ersten Weltkrieges kam es zum Aufruhr, bedingt durch die rumänische Besatzung. Die Krise brachte die Stadt dazu, mehr auf Tourismus zu setzen. Die Zwischenkriegszeit brachte hierbei einen Aufschwung in dieser Richtung. Es entstand im Umfeld der Universität und der Klinik innerhalb des Stadtwaldes (*Nagyerdő* = Großer Wald) ein Zentrum für Erholung, Sport und Bildung. Die 1927 gegründete Sommeruniversität bot ein Programm für Allgemeinbildung, Weiterbildung und Sprachbildung an, kombiniert mit Erholung und einem Freizeit- und Sportprogramm. Es entstand ein überdachtes Schwimmbad, Ungarns erstes Sportstadion sowie der Zentralfriedhof. Die Nähe zum Reiseziel *Puszta* in Hortobágy brachte viele Besucher. 1944 war Debrecen zum zweiten Mal für eine kurze Zeit Hauptstadt und Regierungssitz von Ungarn, als sich hier am Ende des Zweiten Weltkrieges die provisorische Nationalversammlung konstituierte. Im selben Jahr startete die Rote Armee eine Offensive in Richtung Budapest, die Debrecener Operation.

Durch das Bombardement im Zweiten Weltkrieg wurden etwa 70 Prozent der Häuser in Mitleidenschaft gezogen. Mehr als die Hälfte der Gebäude wurden zu Ruinen.

Bevölkerung

Die Bevölkerung ist evangelisch-reformiert (calvinistisch), im Gegensatz zum Rest von Ungarn, der überwiegend katholisch geprägt ist. Die von den Habsburgern initiierte Gegenreformation erreichte Debrecen nicht, da die türkisch besetzten Gebiete in der großen ungarischen Tiefebene zwischen Wien und Debrecen lagen (siehe auch Türkenkriege). Obwohl die Religion in der Zeit des Sozialismus stark an Bedeutung verloren hat, lebt dieser Unterschied im Selbstbild der Debrecener Bürger noch fort.

Bildung und Universitäten

Debrecen ist eine Universitätsstadt. Mehr als 25.000 Studenten sind derzeit an der Universität Debrecen immatrikuliert. Neben der geisteswissenschaftlichen Fakultät existieren die Technische Universität, die Agrarwissenschaftliche Universität, die Wirtschaftsuniversität und die Medizinische Universität. Die Universitäten sind über Ungarns Grenzen hinaus bekannt und ziehen jährlich über 600 ausländische Medizinstudenten an. Die Medizinische Universität ist mit ihrem großen Klinikbereich und ihrem Ruf von besonderer Bedeutung.

Universität Debrecen (Hauptgebäude)

Besonders im Sommer und im Winter werden anspruchsvolle Ungarisch-Intensivkurse unter der Bezeichnung Sommeruniversität (*Nyári Egyetem*) abgehalten. Studenten kommen aus aller Welt.

Verkehrsanbindung

- Autobahn: M35 aus Richtung Budapest bis Debrecen direkt.
- Eisenbahn: Intercitys und Schnellzüge von/nach Budapest, Miskolc u. a.
- Flughafen: Der Flughafen Debrecen bietet diverse internationale Charter-Destinationen. Linienflüge wurden nach Budapest durchgeführt, sind aber derzeit auf unbestimmte Zeit eingestellt. Der nächste größere internationale (ungarische) Flughafen ist in Budapest.

Kultur

Festivals und Veranstaltungen

Blumenkarneval

Jedes Jahr findet um den ungarischen Nationalfeiertag (20. August) herum ein Blumenkarnevall (ung. *Virágkarnevál*) statt. Neben einem großen Umzug mit blumengeschmückten Wagen, Aufbauten und Gebäuden gibt es ein kulturelles Rahmenprogramm. Dieses Fest ist über die Landesgrenzen hinweg bekannt und zieht jährlich Tausende von Gästen an.

Große Reformierte Kirche Debrecen aus Blumen, anlässlich des Blumenfestes am Stephanstag

Truthahntage

Debrecen ist berühmt für seine Truthähne bzw. deren Zucht, welche auch durch Gedichte in die Literatur Einzug gehalten haben. Zu Ehren der Truthähne veranstaltet Debrecen im Juni die *Truthahntage* (ung. *Pulykanapok*), ein mehrtägiges Straßenfest, bei dem Truthahnspezialitäten auf der Straße zubereitet werden und Volkstanz sowie Musik dargeboten werden.

Kölcsey Frühlingsfestival

Im Frühjahr finden alljährlich kulturelle Veranstaltungen wie Konzerte, Theater- und Opernaufführungen, Lesungen und Ausstellungen im Rahmen des *Kölcsey-Frühlings* (ung. *Kölcsey Tavasz*) statt. Namensgeber hierfür ist der in Debrecen wirkende Literat Ferenc Kölcsey.

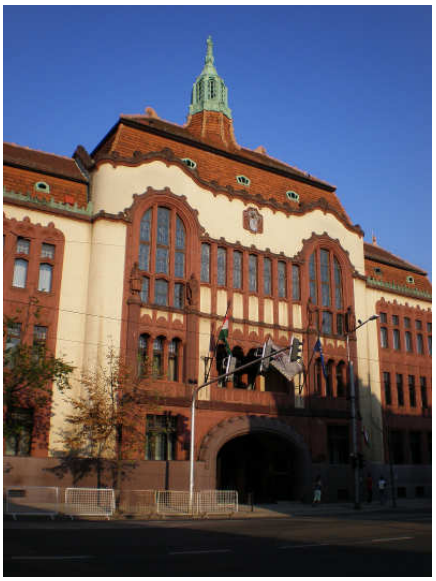
Religion

Am 22. Mai 2009 kamen die Ungarisch-reformierten Gemeinden aus Ungarn, Rumänien, der Slowakei, der Ukraine, Serbien, Kroatien und Slowenien in der Großen Reformierten Kirche Debrecen zusammen, um eine gemeinsame Synode unter dem Namen *Ungarische Reformierte Kirche* zu gründen.

Sehenswürdigkeiten

Grundsätzlich ist Debrecen kein bevorzugtes Touristenziel. Vor allem außerhalb eines kleinen Bereiches in der Innenstadt ist die Stadt vorwiegend von heruntergekommenen Bauten der kommunistischen Zeit geprägt. Dennoch gibt es einige sehenswerte Gebäude in Debrecen:

- Große Reformierte Kirche Debrecen: Wahrzeichen Debrecens aus dem Jahre 1819, größte calvinistische Kirche Ungarns
- Reformiertes Kollegium: Barockgebäude aus dem Jahr 1568, 1802 bei einem Stadtbrand beschädigt, bis 1816 im klassizistischen Stil umgebaut
- Déri-Museum mit Kunstsammlung
- Hotel Aranybika (Goldener Stier): Älterer Bauteil des Hotels von 1915, jüngerer Teil aus kommunistischer Zeit, im Inneren der Bartók-Saal, in dem Konzerte und kulturelle Aufführungen stattfinden
- Kleine Reformierte Kirche: 1726 entstandener und 1870 umgebauter Barockbau
- St.-Anna-Kirche: katholische Kirche, 1746 fertiggestellt, ehemaliges Piaristen-Ordenshaus
- Csokonai Színház (Theater und Oper): erbaut 1861-1865
- Altes Komitatshaus
- Thermalbäder
- Universität Debrecen mit ihrem architektonisch interessanten historischen Hauptgebäude



Altes Komitatshaus Debrecen

Große Reformierte Kirche

Söhne und Töchter der Stadt

- Lorenzo Alvary, ehemaliger US-amerikanischer Opernsänger (Bass)
- Zsolt Baumgartner, ungarischer Formel-1-Fahrer
- Balazs Dzsudzsak, ungarischer Fußballspieler
- Mihály Fazekas, Dichter
- György Konrád, ungarischer Schriftsteller
- Imre Lakatos, Mathematiker, Physiker und Wissenschaftsphilosoph
- Imre Sarkadi, Schriftsteller
- Franz Schafarzik, österreich-ungarischer Geologe und Petrograph
- László Székelyhidi, ungarischer Mathematiker

Städtepartnerschaften

- Cattolica in Italien
- Jyväskylä in Finnland
- Klaipėda in Litauen
- Lublin in Polen
- New Brunswick in New Jersey in den USA
- Oradea in Rumänien
- Paderborn in Nordrhein-Westfalen in Deutschland
- Rischon leTzion in Israel
- Setúbal in Portugal
- Sankt Petersburg in Russland
- Schumen in Bulgarien
- Taitung in Taiwan
- Tongliao in China

Einzelnachweise

[1] http://toolserver.org/~geohack/geohack.php?pagename=Debrecen&language=de&params=47.5333333333_N_21.6333333333_E_dim:10000_region:HU-DE_type:city
[2] http://www.debrecen.hu/
[3] http://portal.ksh.hu/pls/ksh/docs/hun/hnk/Helysegnevkonyv_adattar_2011.xls
[4] http://worldweather.wmo.int/017/c00063.htm
[5] *Debrecen, Historical Retrospective* (http://mfsopen.eu/english/debrecen.php) Debrecen, Historischer Rückblick (englisch)

Weblinks

- Leitseite der Stadt Debrecen (http://www.debrecen.hu) auf Ungarisch, Englisch und Deutsch
- Luftaufnahmen von Debrecen (http://www.civertan.hu/legifoto/legifoto.php?page_level=103)

Debrecziner

Debrecziner Würstel

Debrecziner (in Österreich **Debreziner** geschrieben) ist eine Wurstspezialität, die besonders in Österreich, Süddeutschland und in den Nachfolgestaaten der österreichisch-ungarischen Monarchie beliebt ist. Die Wurst trägt den Namen der Stadt Debrecen im Osten Ungarns, wobei die Wurst ursprünglich nicht von dort stammt.[1] Es handelt sich hierbei lediglich um eine Benennung nach der Stadt durch den Erfinder.

Die original ungarische Debrecziner ist eine leicht geräucherte Wurst aus Rind- und Schweinefleisch mit edelsüßem Gewürzpaprika. Sie ist Bestandteil einer Reihe verschiedener ungarischer Gerichte, denen sie den erwünschten würzigen Räuchergeschmack verleiht, z. B. dem Debrecziner Gulasch. Im Gegensatz zu lang geräucherten Wurstsorten, die beim Kochen hart werden, bleiben Debrecziner auch nach längerer Garzeit weich und saftig.

Zubereitung

Grobes Schweinefleischbrät wird mit edelsüßem Paprika gewürzt, in Naturdärme gefüllt, gegart und geräuchert. Dabei werden Schafsdärme bevorzugt, da die Wurst bei Verwendung von Schweinedärmen viel zu dick werden würde. In Ungarn werden traditionell scharfe Paprika und/oder Chilis verwendet.

Je nach Herkunft und Zubereitung variiert der Geschmack von herzhaft-würzig (Österreich, Deutschland) bis pikant-scharf (Ungarn).

Inhaltsstoffe

Die Debrecziner besteht typischerweise aus Schweine- und Rindfleisch, Speck, Wasser, Gewürzen, Salz sowie Paprika, der für die rote Farbe und den scharfen Geschmack sorgt.[1] Der Brennwert beträgt gut 300 kcal je 100 Gramm.

Einzelnachweise

[1] *Debreziner - Echt scharf* (http://www.konsument.at/cs/Satellite?pagename=Konsument/MagazinArtikel/Detail&cid=318876936089). *Konsument 6/2011*. Verein für Konsumenteninformation (25. Mai 2011) Abgerufen am 27. November 2011. „*Ihren Namen verdanken sie übrigens der Stadt Debrecen im Osten Ungarns, obwohl sie dort gar nicht erfunden wurden. Alle Fleischsorten möglich - Debreziner bestehen hauptsächlich aus Schweine- und Rindfleisch, Speck, Wasser, Gewürzen, Salz sowie Paprika, der für die rote Farbe und den scharfen Geschmack sorgt. Anders als bei den Frankfurtern ist hier die Wurstmasse (Brät), die ebenfalls in Schafdärme gefüllt wird, wesentlich gröber.*“

Dobostorte

Ein Stück Dobostorte

Die **Dobostorte** (['dobo∫], ungarisch: *dobostorta*) ist die bekannteste ungarische Torte. Sie besteht aus sechs Schichten Biskuit und Schokoladen-Creme sowie einer Karamell-Glasur.

Erfinder der Dobostorte ist der ungarische Konditormeister József Dobos (1847–1924). Im Jahr 1885 entwickelte er das Rezept mit der Absicht, eine Torte zu schaffen, die bei der damaligen Kühltechnik mindestens zehn Tage ihre Form bewahren und genießbar sein sollte. Die abwechselnde Schichtung von Biskuitteig und dünnen Cremestreifen sorgt dafür, dass die Torte nicht in sich zusammenfällt und die harte Karamell-Decke schützt das Gebäck vor dem Austrocknen. Die Dobostorte war von Anfang an vor allem beim europäischen Adel sehr beliebt.[1] Bis zum Jahr 1906 hielt Dobos sein Rezept geheim, entschied sich dann jedoch für die Veröffentlichung. Nach diesem Originalrezept wird die Torte noch heute in Ungarn hergestellt und in den meisten Cafés angeboten.

Dem Schaffen József Dobos' widmet sich das *Konditoreimuseum Dobos* in Szentendre.

Einzelnachweise

[1] http://www.boeg.at/index.php?page=dobostorte *Dobostorte*

Eger (Ungarn)

Eger	
Basisdaten	
Staat:	Ungarn
Region:	Észak-Magyarország (Nord-Ungarn)
Komitat:	Heves
Kleingebiet:	Eger
Koordinaten:	47° 54′ N, 20° 22′ O [1]Koordinaten: 47° 53′ 56″ N, 20° 22′ 29″ O [1]
Höhe:	180 m
Fläche:	107.44 km²
Einwohner:	56530 *(1. Jan. 2011)*
Bevölkerungsdichte:	526 Einwohner je km²
Telefonvorwahl:	(+36) 36
Postleitzahl:	3300, 3301
KSH kódja:	20491
Struktur und Verwaltung	
Gliederung:	21 Stadtbezirke
Webpräsenz:	www.eger.hu/ [2]
(Quelle: A Magyar Köztársaság helységnévkönyve 2011. január 1. [3] bei *Központi statisztikai hivatal*)	

Eger [ˈɛgɛr] (dt.: *Erlau*, Latein: *Agria*, slowakisch: *Jáger*) ist eine Stadt im Norden Ungarns mit ca. 56.000 Einwohnern. Es ist eine der ältesten Stadtgründungen Ungarns und der Komitatssitz des Komitats Heves.

Luftaufnahme: Eger

Bekannt ist Eger durch die großen Weinanbaugebiete in der Umgebung, die neben anderen Weinsorten auch den bekannten Rotwein Erlauer Stierblut (*Egri bikavér*) hervorbringen. In der Stadt gibt es zahlreiche Weinstuben und traditionelle, teils unterirdische, Weinkeller. Das Stadtbild ist außerdem geprägt durch barocke Bauten, das Minarett aus der Zeit der osmanischen Herrschaft, die mittelalterliche Burg und durch die Basilika, die nach der in Esztergom die zweitgrößte in Ungarn ist.

Ferner ist Eger für seine Thermalquelle und das Thermalbad bekannt. Das Thermalbad befindet sich direkt neben dem großen Stadtpark und ist für Jung und Alt geeignet. Es gibt Becken mit unterschiedlichen Wasserarten und -temperaturen. Im Sommer ist das Bad sehr gut besucht. Eger hat durch die Thermalquellen immer schon einen Bezug zum Baden und zum Wassersport. Die Förderung von möglichen Talenten beginnt schon im Schulalter und wird durch den Stundenplan unterstützt. Eger hat eine der stärksten Wasserball-Mannschaften im Land und die verschiedenen Schwimmteams erringen oft hohe Medaillenplätze.

Geschichte

Die Gebiete von Eger sind seit der Steinzeit bewohnt. Zuerst lebten hier germanische und slawische Stämme. Im 10. Jahrhundert begannen Ungarn hier zu siedeln. Bereits Anfang des 11. Jahrhunderts wurde Eger von dem ersten König von Ungarn, Stephan I. zum Bischofssitz ernannt. Das dazu errichtete Gebäude, das die Zeit nicht überdauert hat, stand auf dem heutigen Burgberg, von da aus wuchs die Ortschaft über die Jahre. Eger war also von Anfang an ein wichtiges Religionszentrum.

1241 wurde Eger von den Mongolen vollständig zerstört und die meisten Einwohner getötet.

Während der Regierungszeit von Matthias Corvinus im 15. Jahrhundert erlebte die Stadt sowie ganz Ungarn ihre Renaissance.

Zur Zeit der Türkenkriege war die Stadt immer wieder Angriffen ausgesetzt. Im Jahr 1552 konnte ein kleines Heer (weniger als 2100 Mitbewohner und Soldaten unter der Führung von István Dobó) die Stadt noch vor einer riesigen osmanischen Übermacht verteidigen (beschrieben u.a. in dem Roman "Egri Csillagok/Sterne von Eger" von Géza Gárdonyi). Es war die erste große Niederlage der Türken, und Europa atmete bereits erleichtert auf.

1596 wurde Eger jedoch eingenommen und blieb 91 Jahre unter osmanischer Herrschaft. In dieser Zeit entstanden Moscheen und Bäder – das heute noch erhaltene Minarett gilt als das nördlichste historische Bauwerk der Osmanen.

Nach der türkischen Belagerung von Wien gelang es im Gegenstoß den Habsburgern, die Osmanen aus Mitteleuropa zu vertreiben. Unter der Führung Karls von Lothringen wurde Eger 1687 zurückerobert und bis 1701 eroberten die habsburgischen Armeen fast ganz Ungarn.

Ihre Blütezeit erlebte die Stadt ab Mitte des 18. Jahrhunderts, als viele Gebäude im Barockstil errichtet wurden.

Während des 19. Jahrhunderts wurde die Stadt von mehreren Bränden und Epidemien (Cholera) heimgesucht.

1804 wurde die Stadt zum Erzbischofssitz ernannt.

Partnerstädte

- Esslingen am Neckar (Deutschland)
- Tscheboksary (Russland)
- Gainesville (Georgia, USA)
- Gheorgheni (Rumänien)
- Kutná Hora (Tschechien)
- Mâcon (Frankreich)
- Pamukkale (Türkei)
- Pori (Finnland)
- Przemyśl (Polen)
- Sarzana (Italien)
- Dolný Kubín (Slowakei)

Klima

Monat	Jan	Feb	Mär	Apr	Mai	Jun	Jul	Aug	Sep	Okt	Nov	Dez	Ganzes Jahr
Durchschnittstemperatur (°C)	0,9	3,7	10,1	15,9	21,6	25	27,3	26,6	22,3	15,6	7,7	3,1	15
Minimale Durchschnittstemperatur (°C)	-5,7	-4,5	-0,2	4,3	9,7	12,5	13,9	13,4	9,6	4,5	0,5	-3	
Niederschlag (mm)	30	28	35	48	64	77	63	59	45	49	50	42	590

Stadtteile

Eger besteht aus 20 Stadtteilen. *Almagyar* ist der eleganteste Stadtteil mit einigen Gebäuden der Eszterházy-Hochschule. Der nördlichste Stadtteil *Almár* beherbergt Wochenendhäuser. *Belváros (Innenstadt)* ist der Barockstadtteil mit der berühmten Eszterházy-Hochschule. Die *Wohnsiedlung Berva* wurde für die Industriearbeiter der Gegend errichtet. *Cifra hóstya* liegt nördlich vom Zentrum, mit sehr vielen engen Straßen. *Érsekkert (Erzbischofsgarten)* ist der größte Park der Stadt mit Schwimmhallen und Sportanlagen.

Bis zum letzten Jahrhundert war *Felnémet* ein Vorort von Eger, dann wurde es an die Stadt angeschlossen. Das dörfliche Aussehen hat der Stadtteil bewahrt. *Felsőváros (Oberstadt)* besteht hauptsächlich aus Blockhäusern. *Károlyváros (Karlstadt)* ist der größte Stadtteil und westlich vom Zentrum zu finden. Der bekannteste Stadtteil mit sehr vielen Weinkellern ist *Szépasszonyvölgy (Schönfrauental)*. Der Legende nach sollen die türkischen Opfer der Belagerung 1552 in *Tetemvár (Leichenburg)* begraben worden sein.

Weitere Stadtteile sind *Hatvani hóstya*, *Ipari Park (Industriegelände)*, *Lajosváros (Ludwigstadt)*, *Maklári hóstya - Tihamér*, *Rác hóstya*, *Vécsey-völgy (Vécseytal)*, der historische Stadtteil *Vár (Burg)* und die Gartenstädte *Hajdúhegy (Hajdúberg)* und *Pásztor-völgy (Schäferthal)*.

Sehenswürdigkeiten

- Basilika
- Burg und István-Dobó-Museum
- Minarett der Kethuda-Moschee (nördlichstes osmanisches Bauwerk)
- Minoritenkirche Sankt-Antonius
- Dobó Platz
- Aladár-Bitskey-Schwimmhalle
- Barockgebäude der Kossuth-Straße
- Szépasszonyvölgy (Schönfrauenthal) - mit den Weinkellern
- Rác-templom (Serbische Griechisch-orthodoxe Kirche)
- Karl-Eszterházy-Hochschule
- Fazola Tor
- Galerie

Haupteingang der Basilika

Minarett

Die Basilika in Eger

Dobó István Platz

Medien

Fernsehsender

In Eger ist der Sitz des Stadtfernsehens Eger Városi Televízió und von Líceum TV.

Radiosender

Drei Radiosender sind vor Ort präsent: das katholische Radio Szent István Rádió, Rádió Eger und Rádió 1 (FM 101,9).

Presse

Weitere Presseunternehmen sind Heves Megyei Hírlap (Nachrichten), Egri Est (Programmheft für Jugendliche), Royal Club - Komitat Heves und aPart magazin.

Sportvereine

In Eger sind viele Sportvereine ansässig. Dazu gehören die Eger Heroes (American Football), die Egri csillagok - *die Sterne von Eger* (Baseball), SHS Eger SE (Handball), Vitai-Eger Fekete Sasok - *Vitai-Eger Schwarze Adler* (Basketball), Agria RC Eger (Volleyball), Brendon-ZF Eger (Erstligist und Teilnehmer in der Gruppenphase der EuroLeague 2006/2007 im Wasserball) und Mecman Eger Innebandy SE (Floorball).

Weblinks

- Interaktiver Online-Stadtplan [3]
- Internetseite der Stadt auf Englisch und Ungarisch [4]
- Luftaufnahmen von Eger [5]
- Thermal- und Hallenbad [6]

Referenzen

[1] http://toolserver.org/~geohack/geohack.php?pagename=Eger_%28Ungarn%29&language=de&params=47.8990194444_N_20.3747_E_dim:10000_region:HU-EG_type:city
[2] http://www.eger.hu//
[3] http://www.egeronline.com/maps/mapcenter.php
[4] http://www.egeronline.com/
[5] http://www.civertan.hu/legifoto/legifoto.php?page_level=146
[6] http://www.egertermal.hu/de/fotogaleria_furdo.php

Eiergraupen

Eiergraupen, auch Eiergerstl oder ungarisch *Tarhonya*, sind eine traditionelle Teigware in der ungarischen Küche. Zur Herstellung wird aus Eiern und Mehl sowie wenig Salzwasser ein fester Teig geknetet und durch ein spezielles großlöchriges Sieb gedrückt. Heute werden Eiergraupen maschinell hergestellt und können in Ungarn, aber auch in Österreich im Handel fertig gekauft werden.

Die getrockneten Eiergraupen halten sich in Leinsäckchen an einem luftigen Ort über mehrere Monate. Sie waren daher früher die traditionelle Wegzehrung ungarischer Feldarbeiter, Hirten und im 19. und 20. Jahrhundert auch von Bau- und Eisenbahnarbeitern, die daraus zusammen mit Zwiebeln, Paprikapulver und Räucherspeck einen Eintopf kochten.

Eiergraupen sind die Grundlage vieler verschiedener ungarischer Eintöpfe, werden aber auch als Einlage in klaren Suppen verwendet oder als Beilage zu Fleischspeisen, wie zum Beispiel dem Pörkölt, gereicht. Zur Zubereitung werden sie in der zehnfachen Menge Wasser für etwa 10 Minuten gekocht.

Erős Pista

Erős Pista ist der in Ungarn gebräuchliche Handelsname für eine scharfe Paste aus püriertem Gewürzpaprika (Chili) und Salz. Der Name leitet sich ab von ungarisch *„erős“* („scharf“, aber auch „stark, kräftig“) und *Pista*, einer Koseform des Vornamens *István* (Stefan). Wörtlich übersetzt nennt sich die Paste also „das starke Steffchen“ oder „der stramme Stefan“.

Herstellung

Erős Pista wird aus entkernten ungarischen Gewürzpaprikaschoten hergestellt. Die unzermahlenen Kerne werden erst nach dem Pürieren zugesetzt, um die Schärfe zu regulieren, deshalb kann man anhand der Kerne sehen, ob die Paste scharf oder mild ist. Die mildere, edelsüße Variante von Erős Pista wird unter dem Namen *„Édes Anna“* (ung.: Süße Anna) verkauft und aus milden ungarischen Paprikaschoten hergestellt.

Verwendung

Erős Pista wird in der ungarischen Küche zum Würzen von Suppen und Saucen verwendet, beispielsweise für die berühmte ungarische Gulaschsuppe (gulyás), aber auch gelegentlich anstelle von Senf zum Verfeinern von Würstchen und gebratenem Fleisch. Sie erhält häufig den Vorzug vor Paprikapulver, da der Geschmack fruchtiger ist.

Durch den hohen Salzgehalt kann Erős Pista im Kühlschrank bis zu einem Jahr aufbewahrt werden.

Weblinks

- *Univer Magyar Ízek* [1]. univer.hu Abgerufen am 3. Juni 2011.

Referenzen

[1] http://univer.hu/products.php?pcid=1#6

Esterházy-Torte

Die **Esterházy-Torte** ist eine ungarische Cremetorte, die im Fin de siècle der Donaumonarchie zu Beginn des 20. Jahrhunderts von Budapester Konditoren entwickelt wurde und bis heute in vor allem in Ungarn und Österreich, aber auch in Deutschland geschätzt wird. Sie besteht aus hellgelber Buttercreme zwischen Biskuitböden, überzogen mit weißer Zuckerglasur. Oben ist sie verziert mit Schokolade und kandierten Früchten, am Rand mit Krokant. Verbreitet ist auch die Version der Esterházyschnitte. [1]

Zwei Stück Esterházy-Schnitten, Varianten der Esterházy-Torte, links mit Walnuss, rechts mit Mohn gebacken

Name

Die Torte wurde nach Paul III. Anton Esterházy de Galantha (1786–1866) benannt, einem Mitglied der ungarischen Magnatenfamilie Esterházy und Außenminister der k.u.k. Monarchie.

Herstellung

Zunächst wird aus steif geschlagenem Eiweiß, geriebenen Mandeln, Zucker, Butter und Mehl ein Makronenteig hergestellt, aus dem fünf Tortenböden derselben Größe gebacken werden. Diese werden mit einer mit Cognac oder Vanille verfeinerten Buttercrememasse bestrichen und aufeinander geschichtet. Sodann wird die Torte mit Fondantglasur (einer dickflüssig gekochten Masse aus Zucker und Wasser) überzogen, das typische Esterházymuster (wechselseitig zueinander verlaufende Querstreifen; die Gesamtverzierung erinnert entfernt an ein Spinnennetz) mit flüssiger dunkler Schokolade auf dem weißen Fondant aufgetragen und seitlich mit Krokant eingestreut. Es sind auch Dekorierungen mit kandierten Früchten üblich.

Varianten

Es gibt abweichende Zubereitungsarten (beispielsweise nur vier anstatt fünf Lagen, abweichende Füllungen oder auf der Grundlage von Biskuitteig).

Einzelnachweise

[1] Anikó Gergely: *Ungarische Spezialitäten.* Könemann, Bonn 1999, S. 161

Gulasch

Gulasch (auch Goulasch, Gulyas, Gollasch oder Gujasch; *das*, in Deutschland auch *der*, von ungarisch *gulyás [hús]* (ˈɡujaːʃ anhören), „Rinderhirten[fleisch]“) ist ein Eintopf der Magyaren, den es in vielen Variationen gibt.

Im Ungarischen bezeichnet der Begriff *Gulyás* eigentlich den Rinderhirten, ist aber auch Oberbegriff für lokale Eintopfgerichte mit verschiedenen Einlagen.

Was in anderen Ländern *„Gulasch“, „Gulyas“* oder *„Goulash“* heißt, nennt man in Ungarn *Pörkölt* oder *Paprikás*. Ersteres bedeutet „Angeröstetes“; *Paprikás* wird mit saurer Sahne verfeinert und enthält trotz seines Namens weniger Gewürzpaprika. Beim *Tokány* wird das Fleisch in längliche Streifen geschnitten.[1]

Gulaschkochen im Freien mittels eines über dem Feuer hängenden *„bográcsˮ* (deut. *Kessel*)

Ungarisches Gulyás

Kalbspaprikás

Allgemeines

Das Gulasch kommt grundsätzlich in der gesamten pannonischen Tiefebene vor, von wo aus die Spezialität in viele Länder dieser Welt weiter verbreitet wurde. Das *Wiener Gulasch* (in Österreich nur *Rinds-* oder *Saftgulasch* genannt), im Gegensatz zum original-ungarischen *Pörkölt*, entstand Anfang des 19. Jahrhunderts, als das 39. Ungarische Infanterie-Regiment in Wien aufgestellt wurde.

Gulasch ist ein Ragout, das aus Rind- oder Kalb-, Pferde-, Schweine-, Lamm- oder Hammelfleisch, auch kombiniert, zubereitet wird. Bei allen Rezepten spielen Paprika (in Ungarn oft auch Paprikapaste) und Zwiebeln, meistens auch Kümmel und Knoblauch, eine wesentliche Rolle; gemeinsam ist ihnen darüber hinaus, dass die Sauce durch längeres Schmoren sämig wird. Als weitere Zutaten werden je nachdem Kartoffeln, Sauerkraut, Pilze und anderes verwendet. Gulasch ist auch die Grundlage für die ungarischen *Hortobágy-Palatschinken*.

Am besten wird Gulasch in größeren Mengen langsam gegart. Das Fleisch von Jungtieren ist dafür weniger geeignet. Da Gulasch auch aus zäherem Fleisch zubereitet werden kann und das Garen wenig Aufmerksamkeit verlangt, wurde es auch zu einem Standardgericht des Militärs, zubereitet in einer transportablen Feldküche, die daher auch Gulaschkanone genannt wird.

In Wien ist das Gulasch ein klassisches Wirtshausgericht, das sich allerdings auch auf der Speisekarte vieler Restaurants gehobener Klasse findet. Üblicherweise werden sowohl ein *kleines* als auch ein *großes Gulyas* angeboten.

Geschichte

„Gulaschkanone“ im Zweiten Weltkrieg

Die Ursprünge des Gulaschs reichen bis ins Mittelalter zurück, es wurde von den ungarischen Hirten am offenen Feuer zubereitet und hatte damals noch keinen Paprika als Bestandteil. Gulasch war damals eine einfache Suppe aus geröstetem Fleisch und Zwiebeln.

Gulyas-hus wurde zwar Ende des 18. Jahrhunderts zum ungarischen Nationalgericht erklärt, wurde aber wie auch der Paprika, der nach der Entdeckung Amerikas nach Europa kam, nur von Bauern gegessen. Das Gericht wurde jedoch vom Adel benutzt, um die nationale Eigenständigkeit der Ungarn in Österreich-Ungarn zu untermauern[2] . Kochbücher wurden für die bürgerliche Küche gedruckt; da das Bürgertum jedoch nicht oder selten ungarisch sprach, gab es damals noch keine Rezeptbücher in ungarischer Sprache. So erschien das erste Gulasch-Rezept 1819 in einem Prager Kochbuch. Das Rezept verbreitete sich rasch außerhalb Ungarns, es wurde nicht mehr nur Rind und Kalb, sondern auch Schweine-, Hammel- und Pferdefleisch verwendet. In Österreich wurde erstmals im Jahr 1827 ein Rezept über *Ungarisches Kolaschfleisch* im Kapitel *Eingemachtes* im *Großen Wiener Kochbuch* von Anna Dorn erwähnt. In späteren Ausgaben bezeichnete auch sie es als *Ungarisches Gulyásfleisch.* [3] Hier fand das Gulasch weite Verbreitung, hier entstanden einige noch heute gebräuchliche Varianten wie Saft- und Fiakergulasch. Mitte des 19. Jahrhunderts fand man Gulasch auch in deutschen Kochbüchern.[4]

Die Gulaschsuppe kam in Deutschland vermutlich erst Ende des 19. Jahrhunderts mit modernen Kochherden für die Armee auf;[4] dies begründete die volkstümliche Bezeichnung Gulaschkanone, ein Ausdruck aus der Soldatensprache, der seit dem Ersten Weltkrieg belegt ist.[5]

Varianten

Ein Pörköltgericht aus Rindfleisch

Die Varianten orientieren sich an der traditionellen Aufteilung in der ungarischen Küche.

Gulyás

Gulyás ist eine ungarische Gulaschsuppe, mit Mehl und/oder Paprikapulver angedickt, mit viel Paprika. Fleisch wird mit Zwiebeln angeschmort und lange mit relativ geringer Hitze gegart, wodurch auch zähes Fleisch weich wird. In Ungarn wird ausschließlich die Suppe mit „Gulyás“ bezeichnet, das im deutschen Sprachraum mit „Gulasch“ benannte Schmorgericht heißt jedoch Pörkölt.

Kesselgulasch

(ungarisch *Bográcsgulyás*) Diese Art der Zubereitung ist vor allem in Ungarn verbreitet und hat dort eine ähnliche Tradition wie in anderen europäischen Ländern das Grillen. Entsprechend vielfältig sind die Rezepturen. Allen gleich ist jedoch, dass das Fleisch (traditionell Rindfleisch) in Würfel geschnitten und direkt im Gulaschkessel in Schweineschmalz angebraten wird. Zwiebeln, grob geschnitten, werden dazugegeben und glasig gedünstet. Gewürzt wird mit Salz, etwas Kümmel, gehacktem Knoblauch und Paprikapulver. In Ungarn sind auch fertige Würzmischungen und -pasten erhältlich. Dann wird mit etwas Wasser aufgefüllt und die restlichen Zutaten werden, bevor das Fleisch gar ist, in der Reihenfolge umgekehrt zu ihrer Kochzeit hinzugegeben. Üblich sind in Würfel geschnittene rohe Kartoffeln, zerkleinerte Paprikaschoten und Tomaten, Möhren und Sellerieknolle. Auch Petersilie (Kraut und Wurzel) findet Verwendung. Gegen Ende des Garprozesses können aus einem unter Verwendung von Ei und Mehl gekneteten und ausgerollten festen Teig kleine Stückchen gezupft und mitgekocht werden.

Kesselgulasch wird traditionell über offenem Feuer zubereitet. Zuerst kommen das Fleisch und die Zutaten mit längerer Kochzeit hinein.

Bohnengulasch

Bohnengulasch ist in Ungarn ein Eintopfgericht bzw. eine Gulaschsuppe namens *Bableves*. Das Bohnengulasch wird ähnlich dem Erdäpfelgulasch zubereitet, nur werden anstelle der Kartoffeln gemischte Bohnen genommen.

Erdäpfelgulasch

In heißem Fett werden kleingeschnittene Wurst (in Österreich die sog. Braunschweiger oder Klobasse) und in schmale Spalten geschnittene Zwiebeln goldgelb angebraten. Anschließend wird Paprika und Kümmel dazugegeben, gesalzen und gepfeffert und mit etwas Essig abgelöscht. In Stücke geschnittene Erdäpfel (Kartoffeln) werden hinzugefügt und alles wird mit Wasser oder Brühe aufgefüllt, dass es knapp bedeckt ist und auf kleiner Flamme gekocht, bis die Kartoffeln weich sind.

Erst zum Schluss werden Zutaten wie Kräuter (Sellerie, grobe Petersilie) und Tomaten hinzugegeben.

Pörkölt

Pörkölt hat die gleichen Zutaten wie *Gulyás*, es wird mehr eingekocht und erhält somit eine dickere Konsistenz. Das heutige ungarische *Pörkölt* entspricht weitgehend dem Gericht, das außerhalb Ungarns als Gulasch bezeichnet wird. Ein *Pörkölt* aus Kutteln heißt *pacalpörkölt*, von ungarisch *pacal*, „Kutteln“.

Esterházygulasch

Beim Esterházygulasch wiederum wird das mit Rahm gebundene Rindsgulasch durch in Streifen geschnittenes Wurzelwerk (Julienne von Karotten, gelben Rüben, Sellerie) und Kapern ergänzt. Dazu werden Salzkartoffeln serviert.

Rindergulasch

Fiakergulasch mit Würstel, Spiegelei und Semmelknödel serviert

Rindergulasch (auch **Saftgulasch** oder **Wiener Gulasch**) besteht aus magerem Rindfleisch und Zwiebeln. Für die Zubereitung brät man die gleiche Menge Fleisch und Zwiebeln an. Je nach Rezept gibt man Tomatenmark und typische Gewürze wie Paprika, Salz, Pfeffer, Kümmel, Majoran, Thymian, Knoblauch und Zitronenschale hinzu. Anschließend stäubt man es für die Bindung mit Mehl an, und giesst es mit Wasser oder Brühe auf. Teilweise wird auch Rotwein hinzugegeben und der Gulasch alternativ mit dunklem Brot oder Stärke gebunden.

Fiakergulasch

Eine üppigere Abwandlung des Wiener Gulasch ist das Fiakergulasch, das zusätzlich mit gebratenen oder frittierten Wiener Würstchen, Spiegelei, fächerartig geschnittener Gewürzgurke und eventuell Semmelknödel serviert wird. Der Name leitet sich ab von den als Fiaker bekannten Wiener Lohnkutschern. Diese Variante ist auch unter dem Namen „Herrengulasch“ bekannt.

Karlsbader Gulasch

Saftgulasch wird mit Sauerrahm und Mehl gebunden, als Beilage werden Nockerln gereicht.

Kaisergulasch

Das Gulasch wird mit Lendenbraten zubereitet und mit abgeschmalzenen Nudeln serviert.

Bauerngulasch

Rindergulasch mit kleinen Semmelknödeln.

Znaimer Gulasch

Als typische Zutat werden Znaimer Gurken und Tomaten hinzugegeben.

Szegediner Gulasch

Szegediner Gulasch mit Knödeln

Szegediner Gulasch (auch Krautgulasch oder Krautfleisch, ungarisch: székelykáposzta oder székelygulyás) ist ein Gulasch mit Sauerkraut und Sauerrahm. Zur Zubereitung nach klassischem Rezept werden Zwiebeln in Schweineschmalz gedünstet, mittelgroße Würfel von Rind- oder Schweinefleisch – auch gemischt – zugegeben und angebraten, mit etwas Essig und Wasser abgelöscht, mit reichlich Rosenpaprika gewürzt und eine Zeit lang geschmort. Anschließend werden Sauerkraut (etwa halb so viel wie Fleisch) und Kümmel hinzugefügt und weiter gegart. Gegen Ende werden noch Sauerrahm oder Crème fraîche und zerdrückter Knoblauch untergerührt. Nach der Zugabe des Sauerrahms sollte das Gulasch nicht mehr weiterkochen. Serviert wird Szegediner Gulasch in Österreich mit Kartoffeln oder Weißbrot, in Tschechien und der Slowakei mit Böhmischen Knödeln als Beilage.

Es war József Székely, Schriftsteller und Journalist im 19. Jahrhundert, „der zu dieser vorzüglichen Speise inspirierte“ - so Károly Gundel.[6]

Debrecziner Gulasch

Dieses Gulasch ist eine Abwandlung, bei welcher statt des Rindfleischs Debrecziner-Wurst in Scheiben oder Würfel geschnitten und zu dem Gulasch gegeben wird.

Kalbsgulasch

Für dieses besonders feine Gulasch röstet man gehackte Zwiebeln goldgelb, schneidet das Kalbfleisch (am besten von der Schale) und dünstet es mit Salz und Paprika. Danach wird es mit Mehl gebunden und mit Sauerrahm (Schmand) abgeschmeckt. In Österreich werden dazu traditionell Nockerln serviert.

Zigeunergulasch

Auf gleiche Art wie Rindergulasch wird Zigeunergulasch zubereitet, es werden jedoch neben Rind- auch Schweine- und Lammfleisch verwendet und später gewürfelte Tomaten, Kartoffeln und grüne Paprikaschoten hinzugegeben.

Paprikás

Eine Version des *Pörkölt*, bei der mit Sauerrahm angedickt wird. Beim *Paprikás* wird nicht mehr Paprika als bei den anderen Gerichten verwendet.

Sonderform

Wurstgulasch

Wurstgulasch ist eine besonders in Ostdeutschland bekannte Variante aus Jagdwurst oder ähnlicher Wurst mit einer Sauce auf Basis von Tomatenmark oder Ketchup. Es wird meist mit Makkaroni serviert. Wurstgulasch wird oft in Großküchen zubereitet und gehörte in der DDR zu den üblichen Gerichten bei der Schulspeisung.

Verweise

Einzelnachweise

[1] George Lang, The Cuisine of Hungary, New York 1982
[2] Eszter Kisbán, Dishes as Samples and Symbols: National and Ethnic Markers in Hungary, in: Hans-Jürgen Teuteberg u. a. (Hg): Essen und kulturelle Identität, Berlin 1997, S. 204 ff.
[3] Franz Maier-Bruck: *Das große Sacher-Kochbuch - die Österreichische Küche*, 1975 ISBN 3--7796-5070-3
[4] Geschichte des Gulasch (http://www.petrafoede.de/gulasch.html)
[5] Willi Fischer, *Die deutsche Sprache von heute*, Leipzig 1919, Seite 47
[6] Kleines ungarisches Kochbuch. (16. Auflage). Corvina Budapest 1992. S. 59

Literatur

- Petra Foede, Rezeptforschung: Geschichte des Gulasch (http://www.petrafoede.de/gulasch.html)
- Károly Gundel: *Kleines ungarisches Kochbuch.* Corvina Budapest 1992. ISBN 963-13-3601-8

Gundel-Palatschinken

Gundel-Platschinken (original Gundel palacsinta) sind eine ungarische Süßspeise, die nach ihrem Erfinder Karl Gundel benannt sind. In vielen ungarischen Restaurants stehen sie auf der Speisekarte, auch im Restaurant Gundel, wo sie erfunden wurden. Sie gehören zu den bekanntesten Vertretern der Ungarischen Küche.

Gundel-Palatschinken-Variation aus Bratislava

Zubereitung

Die Gundel-Palatschinken werden mit einer Nuss-Rum-Rosinen-Fülle gefüllt und mit einer Schokoladen-Rum-Sauce übergossen.[1] [2] In einigen Restaurants werden die Gundel-Palatschinken vor den Gästen flambiert[3] , was nicht dem Originalrezept von Karl Gundel entspricht, sondern eher eine Touristenattraktion ist.

Regionale Unterschiede

Die Österreichische Küche hat auch diese Mehlspeise in ihr Repertoire aufgenommen. So wird diese Palatschinkenart in Österreich auch manchmal als „Schoko-Nuss-Palatschinke“ oder „Nuss-Palatschinke“ angeboten.[4] . Meist wird Schlagobers dazu gereicht, die Fülle enthält manchmal keine Rosinen, dafür aber Zimt. Im Hotel Sacher serviert man die Gundel-Palatschinken nach dem Originalrezept von Karl Gundel, garniert mit karamellisierten Walnüssen.[5] Auch in der Slowakei sind diese Palatschinken bekannt.

Wissenswertes

Robert Menasse erwähnt die Gundel-Palatschinken in seinem Roman *Don Juan de la Mancha, oder, Die Erziehung der Lust.*[6]

Literatur

- Karl Gundel: *Die ungarische Küche.* Rezeptbuch. 1934, ISBN 963-13-5165-3 (in dt. Sprache, 1937 in Ungarisch)
- *Süsses aus dem Sacher*. Hrsg. von Christoph Wagner und Hotel Sacher. Pichler Verlag 2007. ISBN 978-3-85431-440-0

Einzelnachweise

[1] Rezept in der [[Kleine Zeitung|Kleinen Zeitung (http://www.kleinezeitung.at/freizeit/lokalerezepte/rezepte/nachspeisen/palatschinken/28875/index.do)]]

[2] Rezept aus Ungarn (http://www.balaton-wein.de/essen-trinken/rezepte/der-klassische-gundel-palatschinken)

[3] ADAC Reiseführer Ungarn Autor Anneliese Keilhauer, Verlag ADAC Verlag DE, 2007, ISBN 978-38-9905-520-7

[4] Nuss-Palatschinken aus der Sendung *Frisch gekocht* des [[ORF (http://kundendienst.orf.at/frischgekocht/101210_koch3.html)], Rezept von Andreas Wojta]

[5] *Süsses aus dem Sacher*, Hrsg. von Christoph Wagner und Hotel Sacher. Pichler Verlag 2007. ISBN 978-3-85431-440-0, Seite 235

[6] Robert Menasse: *Don Juan de la Mancha, oder, Die Erziehung der Lust: Roman*, Verlag Suhrkamp, 2007 ISBN 978-3-51841-910-6, Seite 95

Halászlé

Halászlé

Die **Halászlé** ist eine Fischsuppe und eine Spezialität der ungarischen Küche.

Der Name leitet sich aus den ungarischen Wörtern *hal* = „Fisch“ bzw. *halász* = „Fischer“ und *lé* = „Saft“/„Brühe“ ab.

Für die Herstellung werden Zwiebeln klein gehackt, mit Paprika und kleingeschnittenem Zwergwels in Schweinefett kurz angebraten und mit Wasser übergossen. Wenn dieser Sud völlig weichgekocht ist, wird er durch ein Sieb gepresst. Dann werden kleingeschnittene Stücke verschiedener Fische (Karpfen, Wels, Hecht) hinzugefügt und mit großer Hitze erneut aufgekocht. Die Suppe wird teilweise im Topf und meistens mit Weißbrot serviert.

Weblinks

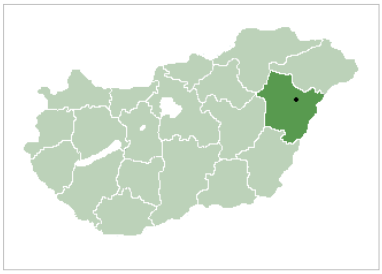
- Halászlé – Rezepte und Infos [1], *Groccenis ungarische Fischsuppenseite*

Referenzen

[1] http://a.grocceni.com/fischsuppe.html

Hortobágy

Hortobágy

Wappen	Karte
	

Basisdaten	
Staat:	Ungarn
Komitat:	Hajdú-Bihar
Geografische Lage:	47° 35′ N, 21° 10′ O [1]
Höhe:	86 m ü. NN
Fläche:	3,57 km²
Einwohner:	1667 *(2004)*
Bevölkerungsdichte:	444,53 Einwohner je km²
Postleitzahl:	4071

Vorwahl:	52
Website:	www.hortobagy.hu [2]
Politik	
Bürgermeisterin:	Éva Titi

Hortobágy [ˈhortobaːɟ] ist eine Gemeinde im Komitat Hajdú-Bihar 36 Kilometer westlich von Debrecen in Ungarn. Bekannt ist der Ort vor allem für den Hortobágyi Nemzeti Park (Nationalpark Hortobágy).

Geschichte

Im Sommer 1699 wurde die Hortobágyer Csárda gebaut. Der Kneipier wurde auch beauftragt, für die Stadt Debrecen den Zoll einzutreiben. 1785 wurde ein weiteres Gebäude errichtet, das heutige Hirtenmuseum *(Pásztormúzeum)*. Zwischen 1827 und 1833 wurde nach den Plänen von Ferenc Povolni die Neunbögige Brücke gebaut, die Mitteleuropas längste öffentliche Steinbrücke war. Am 5. August 1891 wurde die Eisenbahnlinie eröffnet. Dadurch konnte das Interesse an dem Gebiet, besonders durch das allsommerliche Hirtentreffen und den Brückenmarkt *(hídi vásár)* gefördert werden.

Das heutige Gebiet Hortobágy gehörte bis 1952 zu Debrecen, wurde dann Balmazújváros angegliedert und wurde im Jahre 1966 selbständig.

Infrastruktur

Hortobágy liegt an der Fernstraße 33 und hat eine Eisenbahnstation an der Linie Debrecen–Füzesabony.
In der Gemeinde gibt es einen Kindergarten, eine achtklassige Grundschule und ein Internat.
Es gibt ein Trinkwasser-, Abwasser-, Strom-, Gasleitungs- und Telefonleitungsnetz.

Sehenswürdigkeiten

- Nationalpark Hortobágy *(Hortobágyi Nemzeti Park)* – die außergewöhnliche Hirtenkultur ist Teil des UNESCO-Welterbes
- Neunbögige Brücke von Hortobágy *(Hortobágy Kilenclyukú Híd)*
- Hortobágyi Nagycsárda
- Hortobágy Galéria
- Hirtenmuseum Hortobágy
- 1100-Jahres-Ausstellung *(Millecentenáriumi Kiállítás)* im Bürgermeisteramt *(Polgármesteri Hivatal)*
- Pusztazoo *(Pusztai Állatpark)*

Schafherde im Nationalpark Hortobágy

Partnergemeinden

- Pressath (Deutschland)
- Kazimierz Dolny (Polen)
- Ţeţchea (Rumänien)

Galerie

Luftaufnahme: Balmazújváros

Berühmte neunbögige Brücke bei Hortobágy

Weblinks

- Hungarian National Park Hortobágy - The Puszta [3] (auf English)
- Website der Gemeinde Hortobágy [4] (auf Ungarisch)
- Luftaufnahmen über Hortobágy [5]

Referenzen

[1] http://toolserver.org/~geohack/geohack.php?pagename=Hortob%C3%A1gy&language=de&params=47.5833333333_N_21.1666666667_E_region:HU_type:city(1667)&title=Hortob%C3%A1gy
[2] http://www.hortobagy.hu//
[3] http://national-park.hungaryguide.info/hortobagy-puszta.html
[4] http://www.hortobagy.hu
[5] http://www.civertan.hu/legifoto/legifoto.php?page_level=1511

Karl Gundel

Karl Gundel, eigentlich **Gundel Károly**, (* 23. September 1883 in Budapest; † 28. November 1956 ebenda) war ein ungarischer Koch.

Leben

Der Sohn und Nachfolger des Johann Gundel (1844–1915) gilt als stilprägender Koch der ungarischen Küche des 20. Jahrhunderts. Seine Kochkunst war vor allem durch französische Einflüsse inspiriert.

Gundel lernte nicht nur bei seinem Vater, sondern auch bei den großen Hotels Ritz und Adlon. Später ging er dann auf Wanderschaft durch Deutschland, die Schweiz, Frankreich und England. Er beherrschte vier Fremdsprachen. Zurückgekehrt nach Budapest übernahm er 1910 das, nach dem Vorgänger benannte, "Wampetich-Restaurant" im Stadtwäldchen (*Városliget*), ein Gartenlokal in unmittelbarer Nähe des Tierparks, welches sich unter seiner Leitung als Gundel Restaurant zu einem Spitzenrestaurant mit internationalem Ruf entwickelte. Außerdem pachtete er 1920–25 das Restaurant des Hotels Royal und 1927–48 die Restaurants im Hotel Gellert.

Gundel hatte 13 Kinder. Der Chef des Hauses wohnte mit seiner Familie im Obergeschoss der Gaststätte. Seine Frau begutachtete täglich alle Speisen selbst. Er sammelte leidenschaftlich Kochbücher aus allen Zeiten und Ländern.

Gundel erfand selbst neue Speisen (in der Fachliteratur werden 20 Speisen erwähnt), unter denen die Gundel-Palatschinken mit Nuss-Rosinen-Rum-Füllung und Rum-Schokoladensoße am bekanntesten sind. Er war überaus aktiv, Mitglied verschiedener Fachkommissionen, Verbände.

Während des Krieges ging ein Großteil seines Vermögens verloren. Nach Kriegsende arbeitete er jedoch mit ungebrochenem Glauben weiter. Bereits im Sommer 1945 öffnete das Restaurant im Stadtwäldchen wieder, im August 1946 das Restaurant Gellert. 1949 wurden beide verstaatlicht. 1948 verlor er sein Augenlicht und wurde arbeitsunfähig. Nach zahlreichen Operationen starb er 1956 an Krebs.

Heute zeugt noch das Gundel-Restaurant (Restaurant im Stadtwäldchen) von der damaligen Größe. Den Namen Gundel trägt auch eine Fachmittelschule in Budapest, die jährlich einen internationalen Kochwettbewerb für Berufsschüler austrägt.

Werke

- *Kleines ungarisches Kochbuch*. Verlag Corvina, Budapest 1999, ISBN 963-13-4539-4 (Nachdr. d. Ausg. 1934).
- *Die Entwicklung der ungarischen Küche bis zum Ende des 18. Jahrhunderts*. 1943.
- *Die Kunst, Gäste zu empfangen*.
- *Das Gaststättengewerbe*.
- *Die ungarische Küche. Rezeptbuch*. 1934, ISBN 963-13-5165-3 (in dt. Sprache, 1937 in Ungarisch)
- *120 echt ungarische Gerichte*. Greif-Verlag, München 1956.

Weblinks

- Gundel Online (ung./engl.) [1]
- Gundel Károly Vendéglátóipari és Idegenforgalmi Szakképző Iskola *("Karl Gundel Schule" für Gastronomie)* (ung./dt./engl.) [2]
- www.ungarninfo.org - Károly Gundel [3]

Referenzen

[1] http://www.gundel.hu/gundel_hu.php
[2] http://www.gundel-bp.sulinet.hu/
[3] http://www.ungarninfo.org/home/rezepte/rez_gund.htm

Kohlroulade

Kohlrouladen, **Kohlrollen**, **Krautwurst** oder **Krautwickel** sind ein besonders in Europa und Westasien verbreitetes Gericht aus in verschiedenen Varianten gefüllten Kohlblättern, die gegart, gedünstet oder geschmort werden.

Weißkohlrouladen vor dem Dünsten

Zubereitungsvarianten

In den in Deutschland verbreiteten Varianten werden Wirsing- oder Weißkohlblätter blanchiert, mehrere Blätter übereinander gelegt, um eine kräftig gewürzte Fleischmasse (Hackfleisch, Speck, Zwiebeln, Salz, Pfeffer und je nach Geschmack etwas Majoran) gewickelt und mit einem Faden gebunden oder einem Spießchen zusammengesteckt. In wenig Fleischbrühe werden sie bei mittlerer Temperatur geschmort, bis die Sauce sämig und aromatisch ist. Nach manchen Rezepten kann die Füllung noch Reis oder die Sauce Tomatenmark und Speck enthalten. Die übliche Beilage sind Salzkartoffeln oder Kartoffelbrei.

Sarma sa Rebarcima (Kohlrouladen mit gebratenen Rippchen)

Auf dem Balkan werden Kohlrouladen aus gesäuerten Weißkohlblättern, Grünkohl oder Weinblättern zubereitet und meist mit Sauerkraut und geräuchertem Fleisch gegart. Sie heißen dort wie auch in der Türkei, wo sie häufig in Zitronensud gegart werden, **Sarma** (türk.: Roulade). In Österreich werden sie als "*Krautrouladen*", in Ungarn als "*töltött káposzta*", in Polen als *Gołąbki* und in Russland als *Golubzi* bezeichnet. In den osteuropäischen Rezepten wird die Füllung aus gewürztem Getreide, Zwiebeln und Hackfleisch meist vor dem Füllen angebraten und dann erst in Kohlblätter eingerollt. Die Kohlrouladen werden in Tomatensauce gedünstet oder in cremiger Sauce, die auch Pilze enthalten kann, serviert.

Siehe auch: Krautshäuptchen

Historische Wurzeln

Die Grundzubereitung, (Gemüse-)Blätter gefüllt zu garen, geht auf die Küche im Byzantinischem Reich zurück. Verwendet wurden damals Blätter verschiedener Pflanzen, so unter anderem die heute noch im östlichen Mittelmeerraum unter verschiedenen Bezeichnungen verbreiteten Dolma, eine Variante, bei der die Füllung mit Weinblättern umhüllt wird. Das Verbreitungsgebiet rund um den östlichen Mittelmeerraum, in denen sich bis heute fleischhaltig oder vegetarisch gefüllten Dolma-Variationen erhalten haben, entspricht der damaligen Ausdehnung des Byzantinischen Reichs. In den meisten dieser Länder gibt es auch Kohlrouladen, wobei sich die jeweiligen Landesrezepte nicht wesentlich unterscheiden, ganz gleich, ob die spezifisch gewürzten Füllungen mit Weinblättern, Kohl oder auch anderen Blättern wie beispielsweise Mangold umhüllt werden. Im restlichen Europa lassen sich Kohlrouladen auf die Verbreitung von Kohl als Hauptzutat zurückführen. Dieser war besonders in den kühleren Regionen Mittel- und Osteuropas als Vitaminspender im Winter besonders beliebt. Noch heute haben Kohlgerichte, darunter explizit auch Kohlrouladen, in den Landesküchen nicht nur der deutschsprachigen Länder, sondern auch in Osteuropa (bspw. Polen und Ungarn) oder auf dem Balkan einen hohen Stellenwert.

Literatur

- Reay Tannahill: *Food in History*. New and revised edition. Three rivers press, New York NY 1989, ISBN 0-517-88404-6.

Weblinks

- Kohlrouladen Geschichte und internationale Rezepte [1]
- Sarma - kroatisches Rezept für Kohlrouladen [2]

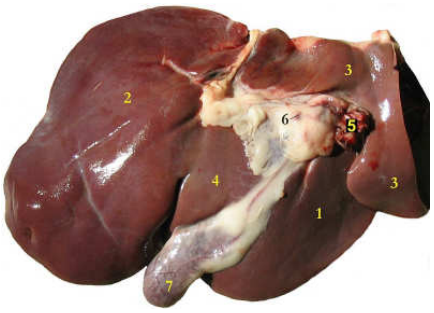
Referenzen

[1] http://goccus.com/magazin.php?id=353

[2] http://www.studia-historica.de/Sarma.htm

Leber (Lebensmittel)

Die **Leber** ist ein großes Organ, in dem zahlreiche Stoffwechsel- und Entgiftungsvorgänge des Körpers stattfinden (siehe auch Artikel zum Organ Leber). Außerdem sondert sie die zur Fettverdauung notwendige Galle ab, welche auch für den leicht bitteren Geschmack der Leber verantwortlich ist. Sie wird zu den Innereien gezählt und enthält große Mengen an Vitamin A, B1 und B2, C und D.



Leber eines Schafs

Arten von Lebern

Die wohlschmeckendsten Lebern stammen von Jungtieren wie Kalb, Lamm oder vom Reh, von Kaninchen, der Gans und der Ente. Es werden aber auch Lebern von Schwein und Rind sowie Huhn und Pute in der Gastronomie und Küche verwendet.

Foie gras

Kalbsleber

Kalbsleber erkennt man an der hellbraunen Farbe und am glatten Anschnitt. Sie ist recht zart, mild im Geschmack und etwas höherpreisig. Der Cholesteringehalt ist wie bei anderen Innereien mit 300 mg pro 100 g deutlich höher als beim Muskelfleisch. Der Fettgehalt liegt bei 4,14 Prozent, davon stammen 60 bis 70 Prozent aus Phospholipiden.[1]

Leber Berliner Art mit gebratenen Apfelscheiben, Zwiebelringen und Kartoffelpüree.

Rinderleber

Die Leber des Rindes ist rotbräunlich und schmeckt kräftig, bisweilen etwas bitter. Sie wird milder, wenn man sie eine zeitlang in Milch einlegt.

Schweineleber

Die Schweineleber ist dunkelbraun, im Schnittbild etwas grober und sehr herzhaft im Geschmack.

Geflügelleber

Verbreitet sind Lebern von Huhn und Pute, etwas seltener von Gans und der Ente.

Eine besondere Spezialität ist Foie gras, eine durch Nudeln erzeugte Fettleber von Gänsen und Enten. Diese Mastform wird heute in Deutschland, Österreich, der Schweiz, Finnland, Polen und weiteren europäischen Ländern weithin als Tierquälerei angesehen und ist deshalb unter anderem in diesen Ländern durch das Tierschutzgesetz verboten.

Dorschleber

Als Dorschleber bezeichnet man die Leber eines Kabeljaus, die meistens in eigenem Saft (Öl), gewürzt mit Lorbeerblättern und Pfeffer in Konserven oder Gläsern angeboten wird.

Übersicht über die Zusammensetzung und Energiewerte von Lebern

Bestandteile je 100 g Leber	Einheit	Kalbsleber	Rinderleber	Schweineleber	Schafleber
Feuchtigkeit	g	71	70	72	70
Protein (Eiweiß)	g	19	19,5	21	21
Fett	g	4,1	3,4	5,0	4,0
Glycogen (Leberstärke)	g	4,1	5,3	1,0	3,0
Mineralstoffe	g	1,4	1,5	1,4	1,4
Natrium	mg	87	120	77	95
Kalium	mg	316	330	360	282
Calcium	mg	9	6	7	4
Magnesium	mg	19	21	23	20
Eisen	mg	8	7	18	12
Phosphor	mg	306	350	410	364
Kupfer	mg	6	3,2	1,3	7,6
Mangan	mg	0,28	0,33	0,30	0,30
Vitamin A	mg	28	18	36	9,5
Vitamin B_1	mg	0,28	0,30	0,33	0,36
Vitamin B_2	mg	2,6	3,0	3,2	3,3
Vitamin C	mg	35	32	23	31
Vitamin E	mg	0,24	0,74	0,56	-
Cholesterin	mg	360	260	350	312
Energiewert	kJ	549	547	549	558
Energiewert	kcal	130	130	130	132

Zubereitung

Zur Vorbereitung sollten Lebern sorgfältig von Gefäßen und Bindegewebe befreit und (außer bei Geflügellebern) gehäutet werden. Größere Lebern werden in Streifen oder Scheiben geschnitten. Damit sie nicht zäh wird, darf Leber nur kurz gegart und erst im Nachhinein gesalzen werden.

Leber wird meist gebraten, kann aber auch gebacken, frittiert oder gedünstet werden. Typische Lebergerichte sind Leber Berliner Art und Fegato alla veneziana. Leber wird auch als Bestandteil von Pasteten, Terrinen, Füllungen, Leberwurst und, vor allem in Süddeutschland, von Leberknödeln und Leberspätzle verwendet.

Gesundheitliche Aspekte

Schwangere

Aufgrund des besonders hohen Vitamin-A-Gehalts, der den Embryo schädigen könnte, wird vom Verzehr im ersten Drittel der Schwangerschaft abgeraten.[2]

Schafleber und Dioxin

Im Bericht des Lebensmittel-Monitorings 2009 des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) wurde bei 70 Prozent der untersuchten Schaflebern der zugelassene Höchstgehalt für Dioxine und für die Summe von Dioxinen und dioxinähnlichen Polychlorierte Biphenyle (dl-PCB) überschritten.[3] Bereits 2009 wurden vom Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) in Proben überhöhter Dioxinwerte festgestellt. In Deutschland konsumieren nach Angaben von Foodwatch rund 800.000 Menschen regelmäßig Schafleber.[4] Bei untersuchten Kalbs-, Rinder- und Schweinelebern gab es bisher keine überhöhten Werte.

Dorschleber und Dioxin

Im August 2007 gerieten Dorschleber-Konserven in die Kritik wegen mehrfacher Überschreitung der Grenzwerte für Dioxin- und dl-PCB (dioxinähnliche polychlorierte Biphenyle).[5]

Einzelnachweise

[1] *Lebensmittel-Lexikon*. 2 Bände, Behr-Verlag, ISBN 3899471652, Seite 899

[2] Aid Infodienst: Darf ich Leber essen (http://mutterundkind.aid.de/base/01_a6.html)

[3] Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit, Hintergrundinformation: Lebensmittel-Monitoring 2009 (http://www.bvl.bund.de/cln_007/nn_491658/DE/08__PresseInfothek/01__Presse__und__Hintergrundinformationen/01__PI__und__HGI/Rueckstaende/2010/2010__10__21__hi__monitoring.html)

[4] http://www.taz.de/1/zukunft/konsum/artikel/1/giftige-schafleber-im-angebot/

[5] foodwatch.de/kampagnen__themen/dioxine_und_pcb/fisch/index_ger.html (http://foodwatch.de/kampagnen__themen/dioxine_und_pcb/fisch/index_ger.html)

Letscho

Letscho (ungarisch *Lecsó*, tschechisch und slowakisch *Lečo*, polnisch *Leczo*) ist ein Schmorgericht der ungarischen Küche aus Paprika, Tomaten und Zwiebeln.

Letscho ist in Ungarn eine Hauptmahlzeit, keine Beilage, deshalb wird es manchmal mit Teiglinsen (Tarhonya) zubereitet, es können auch Lecsókolbász (eine ungarische Wurstsorte), Speck und Wein hinzugefügt werden.

Das Gericht ist in Ostdeutschland sehr beliebt als Beilage zu Grillgerichten, Bratwurst und anderen Fleischgerichten. Dort bieten Supermärkte und Lebensmittelläden verschiedene Sorten Letscho im Glas an. In anderen Teilen Deutschlands ist es nicht sehr verbreitet. Letscho ist auch ein wichtiger Bestandteil der österreichischen Küche.

Letscho mit Grillfleisch und Kartoffeln

Verwandte Gerichte sind Ajvar und die italienische Peperonata, die jedoch milder gewürzt und kürzer gegart ist.

Lángos

Lángos oder **Langosch** ist eine ursprünglich ungarische, aber heute auch in Österreich, Rumänien, Serbien, Tschechien und der Slowakei beliebte Brotspezialität, die vor allem als Zwischenmahlzeit serviert wird. In der einfachsten Form besteht er aus einem Fladen aus Hefeteig, der in einer Pfanne in reichlich Fett gebacken wird. Der Lángos ist der Knieküchle sehr ähnlich, allerdings weist der Lángos selten eine vorsätzlich erzeugte Delle wie das Knieküchle auf. Ursprünglich bestand Lángos aus Brotteig, der in der Backstube an der Öffnung des Backofens nahe der Flamme (*láng*) gebacken wurde.

Lángos mit Käse

Varianten

Nach dem Ausbacken kann der Lángos mit Knoblauchwasser oder -öl eingepinselt werden. Etwas reichhaltigere Varianten sind mit Sauerrahm oder Schafskäse oder – „Magyaros“, auf ungarische Art – mit Lecsó belegt, einer Mischung aus geschmorten Zwiebeln, Paprika und Tomaten. Außerdem wird Lángos, vor allem in den westlichen Ländern, auch als Süßspeise mit Puderzucker, Marmelade oder Nuss-Nougat-Creme gegessen. In den Nachfolgestaaten der Tschechoslowakei wird Langoš (ts./sl.) üblicherweise auch mit Ketchup, sowie gekochtem Schinken angeboten[1] .

Weblinks

- Lángos-Seite – Rezepte und Infos [2]

Einzelnachweise

[1] http://pardubice101.com/de/fastfoods-takeaways
[2] http://a.grocceni.com/langosch.html

Paprika

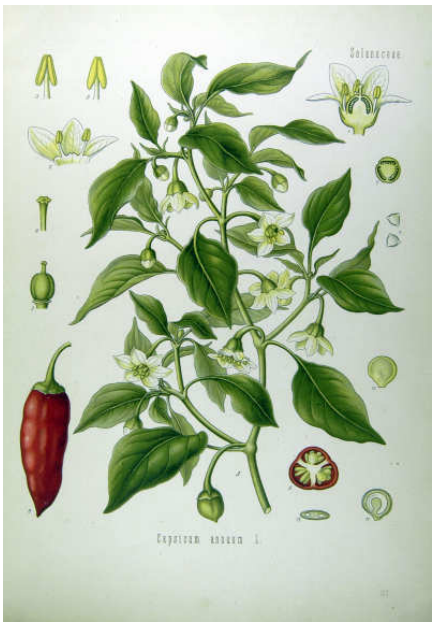
Paprika	
Blühende *Capsicum annuum*	
Systematik	
	Kerneudikotyledonen
	Asteriden
	Euasteriden I
Ordnung:	Nachtschattenartige (Solanales)
Familie:	Nachtschattengewächse (Solanaceae)
Gattung:	Paprika
Wissenschaftlicher Name	
Capsicum	
L.	

Die Gattung **Paprika** *(Capsicum)*, auch als **Chili**, **Peperoni** oder **Pfefferoni** bezeichnet, gehört zur Familie der Nachtschattengewächse (Solanaceae).

Es gibt viele verwandte Kulturpflanzenarten wie zum Beispiel Kartoffeln (*Solanum tuberosum*), Tomaten (*Solanum lycopersicum*), Auberginen (*Solanum melongena*) und auch alle Tabakarten (*Nicotiana*). Es wird sowohl die Pflanze als auch die Frucht als Paprika bezeichnet; vor allem für die Frucht gibt es noch weitere Namen, die Unterschiede in Schärfe, Größe und auch Farbe kennzeichnen. Die am weitesten verbreitete Art, zu der auch fast alle in Europa erhältlichen Paprika, Peperoni und Chilis gehören, ist *Capsicum annuum*. Die meisten Paprika enthalten den für die Schärfe verantwortlichen Stoff Capsaicin, allerdings in sehr unterschiedlicher Konzentration.

Pflanzenbeschreibung

Habitus und Blätter



Capsicum annuum, Illustration

Paprika gehören zu den Dreifurchenpollen-Zweikeimblättrigen Pflanzen; die Samen keimen oberirdisch (epigäisch), sie bilden zwei Keimblätter. Die meist mehrjährigen krautigen Pflanzen erreichen Wuchshöhen um 150 cm, aber es existieren sowohl bodendeckende als auch deutlich größere Arten und Sorten. Die Wurzeln bilden sich im Umkreis von 30 bis 40 cm knapp unter der Erdoberfläche aus und reichen bis zu 60 cm in die Tiefe. Als Keimling entwickelt sich zunächst ein Haupttrieb, welcher paarweise Blätter ausbildet, die kurz hintereinander erscheinen können. Die Blattpaare sind untereinander um etwa 90° versetzt. Die Form der Laubblätter ist länglich oval bis eiförmig. Sie sind ganzrandig und gestielt, bis zu 30 cm lang und bis zu 15 cm breit. Nach frühestens drei Monaten – in etwa in einer Höhe von 30 cm bis 1 m – verzweigt sich der Haupttrieb zum ersten Mal, in der Verzweigung bildet sich die erste Blüte. Die Nebentriebe verzweigen sich während des Wachstums erneut, auch hier finden sich in den Verzweigungen Blütenansätze. Im Alter treibt die Pflanze aus Blattachseln und teilweise auch aus den Verzweigungen selbst neue Zweige aus, die ebenfalls nach einiger Zeit verzweigen.

Bei einigen Sorten ist in den Verzweigungen, auf den Blättern und auch den Früchten eine violette Verfärbung zu beobachten, die teilweise bis in schwarze Farbtöne reicht und oft auch die ganze Pflanze betrifft. Diese Verfärbungen treten als Schutz gegen zu starke Sonneneinstrahlung auf. Zum Teil wurden diese Eigenschaften durch gezielte Selektion und Kreuzungen für Zierpaprikas verstärkt. Verfärbungen der Früchte sind nur bis kurz vor der Reife zu beobachten, da dann der oftmals rote Farbstoff überwiegt.

Alle Paprikasorten sind mehrjährige Pflanzen, auch wenn der Name *Capsicum annuum* Einjährigkeit vermuten lässt. Der botanische Begriff bezieht sich nicht auf ein Kalenderjahr, sondern darauf, dass die Pflanze vom Keimen bis zur Samenreife keine Vegetationspausen einlegt. Pro Jahr wachsen die Pflanzen zwischen 0,3 und 4,6 m. Obwohl die Pflanzen leicht saure bis neutrale Böden bevorzugen, wachsen sie auch bei einem pH-Wert des Bodens zwischen 4,3 und 8,7. Ein zu hoher pH-Wert kann jedoch zu gelblichen Verfärbungen am Blattrand und geringem Wuchs führen. Die Pflanzen wachsen am besten in lockerem, sandigem bis lehmigem Boden. In Mitteleuropa werden Paprika meist einjährig (Keimung im Frühjahr – Fruchternte im gleichen Jahr – danach wird die Pflanze kompostiert) gezogen, da die Pflanze sehr kälteempfindlich ist. Bei Temperaturen zwischen 7 und 29 °C können Paprika jedoch auch problemlos im Freiland wachsen.

Blüte

Blüte von *Capsicum chinense*. Auffallend die sechs blauen Staubblätter

Die Blüten wachsen an einem zwei bis fünf Zentimeter langen Stiel, sind meist weiß, es gibt jedoch auch sehr viele grünliche und auch violette Blüten (z. B. bei *C. pubescens*). Je nach Art treten eine bis zehn Blüten pro Blattachsel auf. Der Kelch der Blüte ist glockenförmig, die Kelchblätter sind teilweise nach vorne zugespitzt, zum Teil aber auch abgerundet. Der Fruchtknoten ist unterständig. Die Blüten öffnen sich morgens, wobei die Narbe sofort befruchtet werden kann; die Staubgefäße geben erst nach einigen Tagen ihren Pollen ab. Aufgrund dieser Eigenschaft kommt es unter Paprika oft zu Kreuzbefruchtungen und damit zu einer hohen Variabilität unter den Pflanzen. Bis auf die Wildformen *C. buforum* und *C. cardenasii* sind die Blüten zwittrig und selbstbestäubend. Die Bestäubung erfolgt vorwiegend durch Insekten, doch gerade bei Zimmerhaltung und im Gewächshaus reicht oftmals Wind oder vorsichtiges Schütteln der Pflanze, um die Blüten zu bestäuben. Die höchste Befruchtungsrate der Blüten stellt sich bei einer Temperatur von 16 bis 32 °C ein. Die Blütenbildung hat ihr Optimum bei einer Temperatur von 16 bis 21 °C. Auf Nachttemperaturen über 24 °C reagiert die Pflanze mit Blütenabwurf, ab Nachttemperaturen von 32 °C wird zudem die frühe Fruchtentwicklung gehemmt. Auch nach Fruchtansatz entwickeln sich neue Blüten, sodass an einer Pflanze verschiedene Stufen der Fruchtbildung beobachtet werden können. Die Zahl der Blüten nimmt jedoch ab, wenn sich bereits reifende Früchte an der Pflanze befinden. Unter idealen Temperaturbedingungen können ganzjährig Blüten gebildet werden, der Einfluss der Tageslänge auf die Fruchtbildung ist hingegen relativ gering.[1]

Frucht

Fruchttragende Paprikapflanze

Obwohl die Frucht umgangssprachlich und kulinarisch meist als Schote bezeichnet wird, handelt es sich botanisch gesehen um eine Beere (genauer gesagt um eine Trockenbeere, da das Perikarp bei der Reifung eintrocknet). Die Fruchtwand besteht von außen nach innen aus einer festen Haut, auch Exokarp genannt, gefolgt vom eigentlichen Fruchtfleisch, dem Mesokarp, und schließlich der Innenwand, dem Endokarp. An der Innenseite der ehemaligen Fruchtblätter befindet sich das deutlich hellere plazentale Gewebe, welches auch oftmals in Form von Scheidewänden (Plazentarleisten) das Innere der Frucht in verschiedene, nicht vollständig getrennte Kammern unterteilt. Auf der Plazenta und den Scheidewänden sitzen die Samen, die zum Teil den kompletten Innenraum der Frucht ausfüllen. Die Samen sind nierenförmig und glatt. Je nach Art ist ihre Farbe hellbraun bis schwarz und beträgt das Tausendkorngewicht zwischen 5 und 8 Gramm.

Die Früchte sind sehr formen- und farbenreich. Von schmal-zylindrisch bis kugelig gibt es viele Erscheinungsbilder. Unterschiedlich ist auch die Form der Spitze der Frucht – von kegelförmig zugespitzt über abgerundet bis hin zu von mehreren Rundungen eingekerbten Vertiefungen reicht die Vielfalt. Das Fruchtwachstum zeigt ein sigmoides Verhalten, d. h. in der Mitte der Reifeperiode ist das Wachstum am stärksten, während zu Beginn und Ende ein sehr geringes Wachstum zu beobachten ist. In 28 bis 35 Tagen nach der Befruchtung haben die Früchte ihre endgültige Größe erreicht, anschließend steigert sich das Fruchtgewicht durch Verdickung der Fruchtwand weiter.[1] Abhängig von der Sorte und den äußeren Bedingungen sind Paprikas 50

bis 120 Tage nach der Befruchtung ausgereift. Reife Früchte können die Farbtöne rot, orange, gelb, braun oder auch weiß annehmen. Grüne, violette oder schwarze Früchte sind immer unreif; einige Sorten reifen über mehrere Farbstadien, z. B. von grün nach gelb zu rot, ab.

Vermehrung

Farbgebung und Inhaltsstoffe der wilden *Capsicum* sind an eine spezielle Vermehrungsstrategie angepasst, die sowohl große räumliche Verbreitung als auch einen möglichst idealen Standort der Pflanzen gewährleistet. Die Schärfe der Früchte ist ursprünglich als ein Abwehrmechanismus gegen Säugetiere zu verstehen. Säugetiere lernen schnell, scharfe Paprika zu meiden, wozu auch die gute Wiedererkennbarkeit durch die oft leuchtend rote Farbe beiträgt. Für Vögel hingegen sind die Früchte nicht scharf, da die anders aufgebauten Rezeptoren auf deren Nervenzelloberflächen nicht auf Capsaicin reagieren. Da die Verdauung der Vögel die Samen nicht zersetzt, werden diese unverdaut zusammen mit dem Kot wieder ausgeschieden. Dies geschieht oftmals, wenn sich die Vögel auf Bäumen niederlassen, sodass wilde *Capsicum* oft im Schatten von größeren Bäumen zu finden sind. Der die Samen umgebende Kot weicht zum einen die Samenhülle auf, sodass der Keimling sie leichter durchstoßen kann, liefert aber auch Nährstoffe, die die Jungpflanze in den ersten Entwicklungsstadien benötigt. Da Vögel allgemein größere Strecken als Säugetiere zurücklegen, werden die Samen gleichzeitig über ein größeres Gebiet verteilt.

In Kultur werden Paprika fast ausschließlich aus Samen gezogen, jedoch ist auch eine vegetative Vermehrung durch Stecklinge möglich.

Inhaltsstoffe

Der Paprikageschmack ist zum größten Teil auf ein ätherisches Öl zurückzuführen. Der Anteil an langkettigen Kohlenwasserstoffen, Fettsäuren und deren Methylestern beträgt weniger als ein Prozent. Für den Paprikageruch bedeutsam sind Alkylmethoxypyrazine, etwa das „erdig“ riechende 3-Isobutyl-2-methoxypyrazin. Reife Paprika enthalten auch bis zu 6 % Zucker.

Paprika enthält relativ viel Vitamin C (0,1–0,4 Gewichtsprozent). So gelang es erstmals dem ungarischen Chemiker Albert Szent-Györgyi, Vitamin C aus Paprika in genügender Menge zu isolieren. Er erhielt dafür 1937 den Nobelpreis für Medizin. Paprikaschoten enthalten außerdem viele Flavonoide und Carotine [2]

100 g rohe Paprika enthalten 19 kcal, 1,1 g Protein, 3 g Kohlenhydrate und 0,29 g Fett. Weitere wichtige Inhaltsstoffe sind etwa: 290 mg Kalium, 20 mg Magnesium, 15 mg Calcium, 5 mg Tocopherol pro 100 g Paprika.

Farbstoffe

Paprikafarbstoffe sind mannigfaltig und sehr verschieden.

Die Farbe entsteht vor allem durch verschiedene Farbstoffe der Carotinoid-Reihe: Die meisten dieser Carotinoide sind rot (Capsanthin E 160c, Capsorubin E 160c und andere), aber auch gelbe Vertreter sind verbreitet (Curcumin E 100). Der Gesamtcarotinoidgehalt im Paprikapulver liegt bei 0,1 bis 0,5 %.

Ferner sind Anthocyane bei manchen Sorten für einen dunklen, auberginefarbenen Farbton der unreifen Früchte ursächlich. Bei der Reife verändern sich jedoch die Anthocyane und bewirken schließlich einen Farbwechsel nach orange bis rot.

Die Farbstoffe können auch zur Färbung von Kleidungsstücken verwendet werden, wenn man eine entsprechende Aufbereitung durchführt.

Gemüsepaprika in verschiedenen Farben.

Capsaicin

Die Schärfe, die beim Verzehr von Chilis wahrgenommen werden kann, wird durch Stoffe aus der Gruppe der Capsaicinoide, vor allem durch Capsaicin, verursacht. Im Gegensatz zu Stoffen, die die Geschmacksnerven auf der Zunge reizen und damit für die Geschmacksempfindungen süß, sauer, salzig, bitter und umami verantwortlich sind, wird durch Capsaicin und dessen verwandte Stoffe ein Hitze- bzw. Schmerzreiz verursacht. Je mehr Capsaicin eine Chili enthält, desto schärfer ist sie. Die ab etwa 1950 in Ungarn gezüchteten süßen oder milden Paprika enthalten fast kein Capsaicin mehr. Peperoni enthalten etwa 5mal so viel, ungarische scharfe Paprika etwa 10mal so viel, Peperoncini etwa 50mal so viel und sehr scharfe Arten (Tepin, Habanero) etwa, 1000mal so viel Capsaicin.

Verschiedene Reifestadien von *Capsicum annuum* 'Twilight'.

Das Capsaicin wird von Drüsenzellen gebildet, die sich auf der Epidermis der Plazentawand befinden. Es ist als gelbes, teilweise kristallines Öl zwischen Zellwand und Cuticula zu finden. Da diese Drüsenzellen die einzigen Produzenten von Capsaicinoiden innerhalb der Frucht sind, enthalten die Plazenta und ihr nahe Bestandteile der Frucht wie die Samen oder die Samenscheidewände besonders hohe Konzentrationen der Scharfstoffe. Plazenta und Samenscheidewände enthalten meist etwa 90 bis 99 Prozent aller Capsaicinoide einer Paprikafrucht; die Capsaicinkonzentration in der restlichen Frucht nimmt mit zunehmender Entfernung von der Plazenta ab. Daher ist bei vielen scharfen Sorten die Spitze weit weniger scharf als das Stielende der Frucht.

Pflanzenkrankheiten und -schädlinge

Paprikapflanzen sind vor allem in Kultur anfällig auf diverse Krankheiten und Schädlinge. Überträger können dabei sowohl die Pflanzen selbst (durch Samen), Insekten oder auch der Mensch sein. Im folgenden sind die wichtigsten Gefährdungen beschrieben. Vor allem unter den Wildarten haben sich Resistenzen gegenüber verschiedene Krankheiten herausgebildet. Zum Teil wird versucht, diese Eigenschaften auch auf die kultivierten Arten und Sorten zu übertragen, um die Gefährdung der Erträge zu minimieren.

Tabakmosaikvirus

Das Tabakmosaikvirus (TMV) ist eine Virenkrankheit, die sich durch mosaikförmige Flecken auf den Blättern bemerkbar macht. Nachdem immer mehr Blätter absterben, stirbt auch die Pflanze. Die Erreger sind ursprünglich auf Tabak-Pflanzen spezialisiert, können jedoch durch die Verwandtschaft zwischen Tabak und Paprika auf Paprikapflanzen übertragen werden.

In den 1960er Jahren fiel ein großer Teil der Tabascobestände, des Grundstoffs für Tabascosauce, diesem Virus zum Opfer. In den 1970er Jahren konnte mit der Sorte 'Greenleaf Tabasco' eine resistente Tabasco-Sorte gezüchtet werden.

Verticillium-Welke-Krankheit

Der *Verticillium albo-atrum* ist ein Schadpilz, der vor allem durch Samen und infizierte Erde übertragen wird. Zunächst verbreitet sich der Pilz nur langsam und bewirkt eine Verlangsamung und später den kompletten Zusammenbruch der Flüssigkeitszirkulation in der Pflanze; betroffene Pflanzenteile welken und sterben ab.

Tierische Schädlinge

Paprika werden vor allem durch saugende Schädlinge geschwächt. Diese entziehen der Pflanze zum einen Flüssigkeit mit den darin gelösten Nährstoffen, zum anderen können durch die entstehenden Verletzungen Viren- und Pilzkrankheitserreger in die Pflanze eindringen. Zu den wichtigsten Schädlingen gehören Blattläuse, Weiße Fliegen, Rote Spinnen, Thripse, Asseln, Frostspanner und Trauermücken. Vor allem in den südlichen Bundesstaaten der Vereinigten Staaten, Mexiko, Mittelamerika sowie auf Hawaii und einigen Inseln der Karibik zählt der Rüsselkäfer *Anthonomus eugenii* zu den Bedrohungen des kommerziellen Paprikaanbaus. Neben diesen Insekten sind beispielsweise auch Fressschädlinge wie Schnecken eine Gefahr für Paprikapflanzen.

Weitere Krankheiten

Weitere Krankheiten, die an Paprika zu beobachten sind, sind unter anderem Pilzkrankheiten wie echter und falscher Mehltau, Rostkrankheiten und die Umfallkrankheit. Weitere Viruserkrankungen sind beispielsweise das Alfalfa-Mosaik-Virus (AMV), die Rübenkräuselkrankheit, das Gurkenmosaikvirus (CMV) und das Tabakätzvirus (TEV).

Verbreitung und Anbau

Herkunft

Der Ursprung der Paprika-Arten und -Sorten ist Mittel- und Südamerika. Die Gattung entwickelte sich wahrscheinlich im Gebiet des heutigen Südbrasilien bis Bolivien. Die einzelnen Arten wurden durch Vögel bis nach Mittelamerika ausgebreitet.

Die Arten *C. annuum, C. frutescens* und *C. chinense* entwickelten sich aus einem gemeinsamen Vorläufer, der im nördlichen Amazonasbecken (Nordwestbrasilien, Kolumbien) beheimatet war. Von dort fächerte sich die Entwicklung der Arten auf: *C. annuum* und *C. frutescens* breiteten sich nach Norden aus und wurden dort (in Mexiko bzw. Panama) in Kultur genommen. *C. chinense* dagegen wanderte westwärts und wurde in Peru domestiziert (allerdings wird diese Art heute in Südamerika kaum mehr angebaut). Ebenfalls eine westliche Ausbreitung erfuhren zwei weitere heute kultivierte Arten, die mit den vorherigen entfernter verwandt sind: *C. baccatum* im peruanischen Tiefland und *C. pubescens* im Andenhochland (Peru, Bolivien, Ecuador).

Bei Ausgrabungen in einem Tal bei Tehuacán (Mexiko) konnten Belege gefunden werden, die beweisen, dass Paprika bereits um 7000 v. Chr. als Nutzpflanzen dienten. Dabei handelte es sich noch um die Wildformen der Pflanzen. Erste durch Selektion entstandene Zuchtformen werden auf den Zeitraum zwischen 5200 und 3400 v. Chr.

geschätzt. Alle fünf noch heute angebauten Arten wurden bereits vor der Entdeckung Amerikas durch die einheimischen Völker kultiviert.[3] In einer 2007 veröffentlichten Arbeit konnten Forscher um Linda Perry vom Smithsonian National Museum of Natural History in Washington, D.C. nachweisen, dass in Südwest-Ecuador bereits um 4100 v. Chr. Chili verwendet wurde, dessen Stärke sich von wildem Chili unterscheidet.[4]

Christoph Kolumbus' Reisen ab 1492 hatten auch zum Ziel, das damalige Monopol Venedigs im Pfeffer- und Gewürzhandel zu brechen. Nachdem er – seiner Vermutung nach – in Indien landete, lernte er dort scharfe Früchte kennen, die von den Einwohnern zum Würzen von Speisen verwendet wurden. Zunächst wurden diese Früchte nach dem bereits aus Indien bekannten schwarzen Pfeffer *Pimienta* genannt. Es ist unklar, ob Kolumbus glaubte, Verwandte des ihm bekannten schwarzen Pfeffers gefunden zu haben, oder ob er den Vergleich bewusst heranzog, um die Verwendung als Gewürz hervorzuheben. Die erste schriftliche Erwähnung der Pflanzengattung stammt von der zweiten Fahrt Kolumbus', während der der mitgereiste Arzt Diego Alvarez Chanca die Pflanze in einem Brief an die Auftraggeber der Reise erwähnte. Durch nach Europa mitgebrachte Früchte konnten schon bald in Spanien die ersten Pflanzen angebaut werden. Noch heute sind Paprika auch unter dem Namen „Spanischer Pfeffer“ bekannt.[3]

Die der Entdeckung des neuen Kontinents folgende Erforschung der Pflanzenwelt Amerikas brachte schon bald eine große Anzahl an Varietäten der neuen Pflanze zum Vorschein. Bartolomé de las Casas beschreibt mehrere Paprika, die er nach seiner Ankunft in Amerika 1502 fand, unter anderem eine Pflanze mit länglichen und schlanken sowie eine mit kirschförmigen und schärferen Früchten. Der Hesse Hans Staden, der zwischen 1547 und 1555 von Bewohnern des heutigen westlichen Brasiliens festgehalten wurde, beschrieb zwei Formen der dort genutzten Paprika: eine gelbe und eine rote.[3]

Historische Darstellung in Leonhart Fuchs' „New Kreüterbuch“ (1543)

Durch den Kolonialismus dieser Zeit und den zunehmenden Welthandel – vor allem durch die Portugiesen – breiteten sich Sorten der Pflanzengattung schnell in Afrika, im Nahen Osten und in Südostasien bis nach Japan aus. Sie wurde in vielen Ländern wie Indien und Thailand fester Bestandteil der heimischen Küche. Vorher waren dort unter anderem Ingwer und Pfeffer als scharfe Gewürze genutzt worden.

Das Osmanische Imperium kam wahrscheinlich bei einer der Belagerungen der portugiesischen Kolonien Ormuz (Persien, 1513) oder Diu (Indien, 1538) zum ersten mal in Kontakt mit Paprikapflanzen. Der erste Nachweis von Paprikapflanzen in Deutschland stammt aus dem Jahre 1542, als Leonhart Fuchs die Pflanze unter dem Namen *Siliquastrum* in seinem Werk „De Historia stirpium“ beschrieb. Erstaunlicherweise berichtet er bereits zu diesem Zeitpunkt von einer weiten Verbreitung als Topfpflanze.[3]

Die Grundlage für die noch heute gültige botanische Beschreibung und die Zuordnung dieser Pflanzen-Arten und -Sorten zur Gattung *Capsicum* erfolgte 1753 durch Carl von Linné. Er benannte zunächst die beiden Arten *Capsicum annuum* und *Capsicum frutescens*.[5]

Gezielte Züchtung

Rote Chili-Schote, aufgeschnitten

Als Urform der meisten kultivierten Paprika gilt heute die Sorte 'Tepin', deren Früchte etwa 1 cm im Durchmesser groß, rund und sehr scharf sind. Diese Sorte ist auch heute noch wildwachsend in Südamerika anzutreffen. Durch gezielte Selektion und Kreuzung entstanden über tausend verschiedene Sorten wie etwa der bekannte mexikanische 'Jalapeño', der österreichische 'Halblanger Vulkan' und der japanische 'Shishitou'. Auch heute noch werden viele neue Sorten durch Einkreuzen gezüchtet, darunter auch so genannte Zierchilis, deren Früchte beim Ausreifen etwa die Farbskala von purpur über gelb bis rot durchlaufen. Da das Ziel dieser Züchtungen eine bestimmte Optik war, sind diese Zierchilis meist geschmacklich uninteressant, obwohl sie durchaus essbar sind. Andere kommerzielle Züchtungen sind auf die Kultur im Gewächshaus spezialisiert, sodass sie auch unter veränderten Lichtverhältnissen maximale Ernteergebnisse liefern.

Für fast alle Arten existiert eine Wildform, die sich durch sehr kleine Früchte auszeichnet. Einige der Wildformen werden in stärker werdenden Maße kommerziell genutzt, indem sie gesammelt und frisch oder getrocknet verkauft werden, so zum Beispiel Tepin (Wildform des *Capsicum annuum*) in Mexiko, *Capsicum praetermissum* und *Capsicum cardenasii* in Brasilien, *Capsicum chacoense* und *Capsicum eximium* in Bolivien. Allein von *Capsicum pubescens* ist keine Wildform mehr bekannt, da diese Art bereits seit mehreren tausend Jahren domestiziert wurde.

Anbau

Heute wird Paprika weltweit in tropischen und gemäßigten Zonen angebaut. Durch Anbau in Gewächshäusern wird eine längere Vegetationsperiode erreicht. Um in Mitteleuropa eine ununterbrochene Ernte zu gewährleisten, wird die Paprikakultur in mehreren Sätzen (Pflanzterminen) gepflanzt. Diese werden maximal 11 Monate kultiviert und nach einer Anbaupause von etwa einem Monat zum Reinigen und Neuanlegen des Kulturraums durch eine neue Pflanzung ersetzt.[6]

In Deutschland werden hauptsächlich blockige Paprika-Typen den ganzen Sommer über aus deutschen Beständen verkauft. Daneben werden Paprika ergänzend das ganze Jahr über aus Spanien und den Niederlanden, während der Sommer-Saison zusätzlich auch aus Ungarn importiert und angeboten. In den Wintermonaten gibt es manchmal ergänzende Lieferungen an süßer Paprika aus Israel und an Peperoni aus Ägypten, wenn die Erntemengen in den Niederlanden und Spanien nicht reichen. Rückläufige Erntemengen in den Wintermonaten werden durch Erntepausen wegen Neuanlage der Kulturen und durch geringeren Ertrag durch zurückgehende Einstrahlung verursacht.

Die weltweite Ernte betrug im Jahr 2000 etwa 19.008.861 Tonnen. Davon China 8.136.452 t, Mexiko 1.826.140 t und die Türkei 1.400.000 t.

Systematik

Externe Systematik

Innerhalb der Systematik der Nachtschattengewächse wird die Gattung von allen aktuellen Bearbeitern in die Unterfamilie Solanoideae eingeordnet. Sowohl in der Systematik William D'Arcys als auch in der Armando Hunzikers ist die Gattung in einem großen Tribus Solaneae eingeordnet, Hunziker unterteilt diesen Tribus in verschiedene Untertribus und ordnet die Gattung dort den Capsicinae zu, die neben den *Capsicum* die Gattungen *Aureliana*, *Athenaea*, *Darcyanthus*, *Eriolarynx*, *Vassobia*, *Larnax*, *Dunalia* und *Withania* enthält.[7] [8]

Die phylogenetisch begründete Systematik Richard Olmsteads, die die aktuelle Systematik der Nachtschattengewächse darstellt, ordnet die Gattung zusammen mit den *Lycianthes* unterhalb der Solanoideae in einen Tribus Capsiceae.[9]

Interne Systematik

Innerhalb der Gattung werden 31 Arten unterschieden, von denen fünf kultiviert werden. Seit der Erstbeschreibung der Gattung durch Carl von Linné wurde eine Vielzahl von Arten beschrieben, die sich oftmals als Synonyme zu anderen Arten herausstellten. Nach einer Aufstellung aus dem Jahr 2007 werden folgende Arten unterschieden:[10]

Name der Art	Erstbeschreibung	Herkunft
C. annuum	L., 1753	Nord-Kolumbien bis in den Süden der USA
C. baccatum	L., 1767	Nord-Argentinien, Bolivien, Süd- und Südost-Brasilien, Kolumbien, Paraguay, Peru
C. caballeroi	Nee, 2006	Bolivien
C. campylopodium	Sendt., 1846	Süd-Brasilien
C. cardenasii	Heiser & Smith, 1958	Bolivien
C. ceratocalyx	Nee, 2006	Bolivien
C. chacoense	Hunz., 1950	Nord- und Mittel-Argentinien, Süd-Bolivien, Paraguay
C. chinense	Jacq., 1777	Latein- und Südamerika
C. coccineum	(Rusby) Hunz., 1956	Bolivien, Peru
C. cornutum	(Hiern) Hunz., 1956	Süd-Brasilien
C. dimorphum	(Miers) O.K., 1891	Kolumbien, Ecuador
C. eximium	Hunz., 1950	Nord-Argentinien, Süd-Bolivien
C. flexuosum	Sendtn.	Süd- und Südost-Brasilien, Paraguay, Nordost-Argentinien
C. friburgense	Barboza & Bianchetti, 2005	Brasilien
C. frutescens	L., 1753	
C. galapagoense	Hunz., 1956	Galapagosinseln
C. geminifolium	(Dammer) Hunz., 1956	Kolumbien, Ecuador, Peru
C. hookerianum	(Miers) O.K., 1891	Süd-Ecuador, Nord-Peru
C. hunzikerianum	Barboza & Bianchetti, 2005	Brasilien
C. lanceolatum	(Greenm.) Morton & Standley, 1940	Mexiko, Guatemala
C. mirabile	Mart ex. Sendt, 1846	Süd-Brasilien
C. parvifolium	Sendt., 1846	Kolumbien, Nordost-Brasilien, Venezuela
C. pereirae	Barboza & Bianchetti, 2005	Brasilien
C. praetermissum	Heiser & Smith, 1956	Zentral- und Süd-Brasilien, Paraguay

C. pubescens	Ruiz & Pav., 1794	Latein und Süd-Amerika
C. recurvatum	Witas., 1910	Brasilien
C. rhomboideum	(Dunal) Kuntze, 1891	Mexiko, Guatemala, Honduras, Kolumbien, Venezuela, Ecuador, Peru
C. schottianum	Sendt., 1846	Brasilien
C. scolnikianum	Hunz., 1961	Peru, Ecuador
C. tovarii	Eshbaugh, Smith & Nickrent, 1983	Peru
C. villosum	Sendt., 1846	Süd-Brasilien

Ehemals zur Gattung *Capsicum* gehörig wurde beispielsweise *Capsicum anomalum* komplett aus der Gattung ausgegliedert und als *Tubocapsicum anomalum* der Gattung *Tubocapsicum* einem anderen Tribus der Nachtschattengewächse zugeordnet. Diese Gattung wurde bereits 1908 von Tomitaro Makino vorgeschlagen und seit der Bearbeitung der Gattung *Capsicum* von Armando Hunziker aus dem Jahr 1956 allgemein anerkannt. Sie enthält nach neuesten Erkenntnissen die Sorten *Tubocapsicum anomalum* und *Tubocapsicum obtusum*.[11]

Innerhalb der Gattung werden zwei Gruppen unterschieden. Die erste mit einer Chromosomenzahl von $2n = 2x = 24$, die andere mit $2n = 2x = 26$. Von 23 der 31 Arten ist die Chromosomenzahl bekannt, danach gehören zur ersten Gruppe *Capsicum annuum*, *Capsicum baccatum*, *Capsicum cardenasii*, *Capsicum chacoense*, *Capsicum chinense*, *Capsicum eximium*, *Capsicum flexuosum*, *Capsicum frutescens*, *Capsicum galapagoense*, *Capsicum parvifolium*, *Capsicum praetermissum*, *Capsicum pubescens* und *Capsicum tovarii*. Zur zweiten Gruppe gehören *Capsicum campylopodium*, *Capsicum cornutum*, *Capsicum friburgense*, *Capsicum lanceolatum*, *Capsicum mirabile*, *Capsicum pereirae*, *Capsicum recurvatum*, *Capsicum rhomboideum*, *Capsicum schottianum* und *Capsicum villosum*.

Innerhalb der $2n = 2x = 24$-Gruppe werden *Capsicum chacoense*, *Capsicum galapagoense*, *Capsicum annuum*, *Capsicum chinense* und *Capsicum frutescens* zu einer „weiß-blühenden Gruppe“ zusammengefasst. Die weißen Blüten innerhalb dieser Gruppe sind sternförmig, die Samen sind gelblich, in den nicht kultivierten Formen sind die Früchte ausschließlich rot.[10] Innerhalb des Artenkomplexes um die nicht klar voneinander abtrennbaren *Capsicum annuum*, *Capsicum frutescens* und *Capsicum chinense* gehen einige Wissenschaftler von nur einer oder zwei verschiedenen Arten aus. So schrieb Pickersgill 1988: „*Der Status von Capsicum annuum, C. chinense und C. frutescens als getrennte Spezies könnte gerechtfertigterweise angezweifelt werden.*“ („*The status of Capsicum annuum, C. chinense, and C. frutescens as distinct species could legitimately be questioned.*“),[12] darauf bezugnehmend antwortet Eshbaugh 1993: „*Momentan habe ich mich dazu entschieden, den "Capsicum annuum"-Komplex und den "Capsicum chinense"-Komplex als zwei unabhängige, domestizierte Spezies anzusehen. Wie C. frutescens in dieses Szenario passt, bleibt unklar.* („*For the present, I have chosen to recognize the Capsicum annuum complex and the Capsicum chinense complex as two distinct domesticated species. Where C. frutescens fits into this scenario remains to be resolved*“).[13]

Eine „violett-blühende Gruppe“ wird von *Capsicum eximium*, *Capsicum cardenasii*, *Capsicum pubescens* und *Capsicum tovarrii* gebildet. Die Blüten dieser Gruppe sind teilweise oder komplett violett, stern-, glocken- oder radförmig, die Samen sind bräunlich bis schwarz. Eine kleine Gruppe aus *Capsicum baccatum* und *Capsicum praetermissum* mit grünlichen Punkten im Inneren der weißen Krone (mit violettem Rand bei *Capsicum praetermissum*) und gelblichen Samen ist wahrscheinlich zwischen den beiden zuvor genannten Gruppen positioniert.[10]

Die meisten Arten der $2n = 2x = 26$-Gruppe besitzen sternförmige, weiße Kronen mit verschiedenfarbigen Flecken auf den Kronzipfeln oder in der Kronröhre, Ausnahme ist *Capsicum rhomboideum* mit einer radförmigen, einfarbig gelben Krone. Die Früchte innerhalb der Gruppe sind entweder rot mit bräunlichen Samen oder grüngelblich mit schwarzen Samen. Eine weitere Unterteilung dieser Gruppe ist bisher aufgrund fehlender Untersuchungen noch nicht vorgenommen.[10]

Ein Überblick über die bekannten Arten und deren Kulturformen ist unter Liste der Paprika- und Chilisorten zu finden.

Etymologie

Etymologie der Begriffe Paprika, Peperoni etc.

Obwohl alle Paprika – ob mild oder scharf – der gleichen Gattung zuzuordnen sind, gibt es oftmals eine begriffliche Trennung zwischen *Paprika* und *Chili*. Zudem gibt es viele Begriffe, die eine bestimmte Gruppe von Paprika beschreiben, wie zum Beispiel *Gewürzpaprika, Peperoni* (auch – besonders in Österreich – *Pfefferoni* genannt) oder *Peperoncini*. Weiterhin sind Begriffe wie *Spanischer Pfeffer, Roter Pfeffer* oder *Cayennepfeffer* gebräuchlich, die alle auf die historische Verknüpfung mit dem Pfefferhandel und den Wortstamm *Pfeffer* zurückzuführen sind.

In anderen Sprachen ist diese Verbindung noch stärker ausgeprägt. So bezeichnet im Spanischen *pimienta* den Pfeffer, ferner aber auch das Chilipulver (*pimienta roja*, vgl. dt. *Cayennepfeffer*), den Piment (*pimienta de Jamaica*, Nelkenpfeffer) und weitere nicht verwandte Pflanzen, *pimiento* hingegen die (milden) Paprikafrüchte. Im Englischen ist bei Gemüsepaprika zumeist von *Bell Pepper* ('Glockenpaprika') oder *Sweet Pepper*, bei scharfen Paprika von *Chili* oder *Hot Pepper* die Rede. *Pepperoni* (auch *Peperoni*) wiederum bezeichnet im Englischen eine Wurst, welche mit Paprika gewürzt wird. Auch das türkische *Biber* leitet sich über *Piper* vom gleichen Ursprung wie *Pfeffer* ab.

In die deutsche Sprache wurde der Ausdruck *Paprika* etwa im 19. Jahrhundert aus dem Ungarischen übernommen, das wiederum das Wort aus einem gleichlautenden kroatischen oder serbischen Ausdruck entlehnt hatte. Das Wort bedeutet im Serbischen und Kroatischen „die, die scharf ist“ und ist eine Ableitung zu *papar*, deutsch „Pfeffer“.

Der serbische/ungarische Ausdruck wurde in vielen Sprachen übernommen und dient meist nur als Bezeichnung für das getrocknete und gemahlene Gewürz. Dies gilt auch im Schweizer Hochdeutschen, wo für die Früchte die Italianismen *Peperoni* bzw. *Peperoncini* verwendet werden. Im übrigen deutschen Sprachraum bezeichnet der Ausdruck *Paprika* sowohl das Gewürz als auch die Frucht. Das Genus ist im Sprachgebrauch weder regional noch überregional festgelegt. Der Duden lässt neben dem männlichen auch das weibliche Genus zu, also: *die Paprika* sowie *der Paprika*.

Das in Österreich verwendete Verb *paprizieren* wird für das Würzen mit Paprikapulver eingesetzt.

Etymologie des Begriffs Chili

Der Name geht nicht auf den Namen des Landes Chile zurück, sondern leitet sich aus der Bezeichnung für Chilischoten in der Nahuatl-Sprachfamilie ab (*chilli*), die von Teilen der aztekischen Ureinwohner in Mexiko gesprochen wurde und wird. In Mexiko wird damit nur die Frucht bezeichnet; auf Deutsch ist dagegen nicht immer klar, ob damit die Pflanze, die Frucht oder ein Gericht, welches die Früchte verwendet, gemeint ist. Auch die Schreibweise des Wortes *Chili* ist sehr umstritten. So trifft man vor allem im englischen, aber zum Teil auch im deutschen Sprachraum auf die Versionen *Chilie*, *Chilli, Chillie, Chile* oder *Chille*.

Etymologie des wissenschaftlichen Namens

Die wissenschaftliche Bezeichnung *Capsicum* leitet sich von einer neulateinischen Ableitung des griechischen Wortes *kapsa* (κάψα) ab. Der Wortstamm bedeutet so viel wie „Kapsel, Behälter“ und ist auf die Form der Früchte zurückzuführen. Fälschlicherweise wird auch oft eine Ableitung von *kaptein* (κάπτειν) „beißen“ angenommen, jedoch lautet die eigentliche Bedeutung des Wortes „fassen“. Über den gleichen Irrtum kann auch die etymologische Entstehung des nur noch selten gebrauchten Lehnbegriffes *Beißbeere* für scharfe Paprika erklärt werden.

Verwendung

Es gibt heutzutage kaum eine lokale Küche, in der Paprika nicht in irgendeiner Form eingesetzt wird. Jedoch ist die jeweilige Verwendung sehr unterschiedlich und stark an die regionalen Gewohnheiten angepasst. Einige Sorten wie 'Jalapeño', 'Serrano', 'Anaheim' oder zum Teil die Gemüsepaprika werden im grünen, unreifen Zustand geerntet und verwendet.

Die scharfen Sorten werden bevorzugt in warmen Regionen eingesetzt, da die durch das Capsaicin verursachte Hitzeempfindung ihrerseits die Schweißbildung fördert, wodurch die eigentliche Temperatur wieder gesenkt wird. Beispiele für diese Küchen sind in der ursprünglichen Heimat der Paprikas die mexikanische Küche, die Tex-Mex-Küche, aber auch die mittel- und südamerikanische Küche.

Chilis aus Thailand

Doch auch Asien ist für scharfe Kochstile bekannt, so unter anderem die chinesische, indonesische, thailändische, koreanische und indische Küche. In Europa sind bevorzugt die Mittelmeer-Gebiete zu nennen, so die spanische, türkische, italienische oder griechische Küche; aber auch auf dem Balkan und in Ungarn wird die Schärfe der Paprika geschätzt.

Milde Paprika werden sowohl als Gemüse als auch als Gewürz in vielen anderen Küchen genutzt, unter anderem in der französischen Küche. Die Einbürgerung der Gewürzpaprika in der französischen Küche und damit in der „Haute Cuisine“ ist auf den Koch Auguste Escoffier zurückzuführen. Er ließ das Paprikapulver 1879 über den befreundeten ungarischen Koch Karoly Gundel aus Szeged in Ungarn nach Monte Carlo kommen und verschaffte damit dem „ungarischen Gewürz“ internationale Beachtung. Zu den Gerichten, die er servierte, gehörte „Poulet au Paprika“ (Paprikahuhn) – und „Gulyas Hongroise“ (Gulasch). Ein weiteres bekanntes französisches Gericht, die Ratatouille, ist ohne Paprika undenkbar.

Wie viele andere Nachtschattengewächse enthalten die grünen Bestandteile der Pflanze wie Blätter und Stängel Giftstoffe und sollten deswegen nicht verzehrt werden. Jedoch ist der Anteil dieser Giftstoffe nicht so hoch wie bei anderen Nachtschattengewächsen, so dass zum Beispiel in Indien auch die Blätter für eine Art Tee verwendet werden.

Verwendung als Gewürz

Spektrum der Chilischoten

Die wohl bekannteste Form, in der Paprika als Gewürz genutzt wird, ist das Paprikapulver. Zur Herstellung werden die Paprikafrüchte zunächst getrocknet und anschließend gemahlen. Je nach verwendeter Sorte und der damit verbundenen Schärfe sowie dem Anteil der Samen und Scheidewände kann Paprikapulver in verschiedene Kategorien eingeteilt werden. Ungarisches Paprikapulver wird (mit abnehmender Schärfe) wie folgt gegliedert: Rosenpaprika – Halbsüß – Edelsüß – Delikatess – Extra. Daneben gibt es noch unter anderem die spanischen Paprikapulver Dulce (vergleichbar mit Edelsüß) und das kräftigere Picante. Scharfes Paprikapulver wird oft als Cayennepfeffer bezeichnet, verweist aber eigentlich auf die verwendete Chilisorte Cayenne.

Neben Paprikapulver wird eine Vielzahl an Würzsaucen und -pasten aus Paprika hergestellt. Wohl die bekannteste ist die durch Fermentation von Chilis hergestellte Tabascosauce. Oft

wird auch eine Grundlage aus Essig und Gemüse (meist Tomaten) oder Früchten für Chilisaucen verwendet. Zu den bekanntesten Würzsaucen mit Paprika gehören Sambal Oelek (Indonesien), Ajvar in weiten Teilen Südosteuropas, Erős Pista (Ungarn), Harissa (Nordafrika), Mojo (Kanarische Inseln), Mole und diverse Salsas (Mexiko).

Getrocknete Chilischoten

Getrocknete Paprika sind grob gemahlen oder als ganze Früchte erhältlich. Diese können sowohl ähnlich Paprikapulver als auch nach Einweichen in Wasser wie frische Früchte verwendet werden. Doch gerade in der mexikanischen Küche nehmen getrocknete Chilis einen besonderen Stellenwert ein. Durch die Trocknung erhalten einige der verwendeten Sorten erst ihr besonderes Aroma und werden dementsprechend benutzt. Meist besitzen Chilis der gleichen Sorte unterschiedliche Namen, je nachdem, in welchem Zustand sie verwendet werden. So heißen unreife Ancho-Früchte Poblano, getrocknete Mulato; Jalapeño sind zumeist unreif, die reifen, durch Räuchern haltbar gemachten und sehr aromatischen Jalapeño werden als Chipotle bezeichnet.

Zur Bestimmung der Schärfe von Paprika wurde 1912 ein Vergleichsverfahren eingeführt. Aufgrund der nach dem Erfinder benannten Scoville-Skala wird heute noch die Schärfe von Chilis angegeben. Jedoch wird heute der Capsaicin-Gehalt chemisch-analytisch bestimmt. Die verschiedenen Paprikasorten können Scoville-Werte von 0 bis über 1.000.000 erreichen. Pures kristallines Capsaicin entspricht einem Schärfegrad von 15.000.000 bis 16.000.000 Scoville-Einheiten.

Die ungefähre Klassifizierung der Schärfe von Paprika reicht von *mild* (0 Scoville-Einheiten, z. B. Gemüsepaprika) über *pikant* (100–1.500 Scoville-Einheiten, z. B. Kirschpaprika, Peperoni, Peperoncini, Poblano, Pasilla) und *mittelscharf* (1.500–10.000 Scoville-Einheiten, z. B. Jalapeño, Guajillo, Wachspaprika) bis hin zu *scharf:* (mehr als 30.000 Scoville-Einheiten, z. B. Serrano, Cayenne (Pflanze), Chiltepin, Thai-Chili oder Habanero mit 100.000 bis 500.000 Scoville-Einheiten).[14] Durch die Verwendung von Konzentraten ist es möglich, noch schärfere Chilisaucen herzustellen.

Zur Beseitigung der Schärfe an Händen empfiehlt sich wiederholtes gründliches Händewaschen mit Seife oder Alkohol. Um sich bei der Verarbeitung scharfer Sorten zu schützen, bieten sich Plastikhandschuhe an. Will man die Schärfe mindern, sollten nur Fruchtschalen ohne Plazenta, Samenscheidewände und Samen verwendet werden.

Verwendung als Gemüse

Paprika aus Ungarn

Nachdem durch Züchtung immer mildere Sorten verfügbar waren, setzte sich die Verwendung von Paprika als Gemüse immer mehr durch. Wie auch beim scharfen Paprika ist die Verwendung des Gemüsepaprika sehr vielseitig. So kann man Paprika roh in Salaten, gefüllt, sauer eingelegt, gedünstet oder gebraten verwenden. Frischer Paprika hält sich bei Zimmertemperatur etwa zwei bis drei Tage, im Kühlschrank (Gemüsefach) etwa eine Woche. Vor der Verwendung sollten Stiel, Plazenta, Samenscheidewände sowie Samen entfernt werden. Grüne (unreife) Paprikas sind etwas bitterer und kräftiger im Geschmack, während reife Früchte süßer sind.

Verwendung in der Medizin

Bereits die amerikanischen Ureinwohner nutzten Paprika als Heilmittel, unter anderem gegen Zahnschmerzen oder Arthrose. Teile dieser Techniken wurden nach der Entdeckung Amerikas auch von Europäern in die Volksmedizin übernommen. Der heute bekannteste Einsatz von Paprika in der Medizin sind ABC-Pflaster, die bei rheumatischen Schmerzen eingesetzt werden. Die 1928 entwickelte Wirkstoffkombination enthält neben einem Extrakt aus Cayennepfeffer Arnika- und Belladonna-Bestandteile. Auch gegen andere Beschwerden wie Hexenschuss, Migräne, Gürtelrose, diabetische Neuropathie oder postherpetische und trigeminale Neuralgie werden capsaicinhaltige Produkte eingesetzt; weitere Möglichkeiten zur medizinischen Anwendung von Capsaicin werden regelmäßig bekannt. 2006 wurde beispielsweise festgestellt, dass eine hohe Dosis Capsaicin Prostatakrebszellen in Mäusen abtötet.[15] Capsaicin soll durch die Stimulation von Herzmuskelzellen bei Mäusen auch den Herzschaden reduzieren, den sie bei einem Herzanfall erlitten, und könnte in der Zukunft in der Therapie von Myokardinfarkt eingesetzt werden.[16] [17]

Koreanische Wissenschaftler stellten zudem in einer Studie mit 100 Frauen fest, dass ein erhöhter Konsum an scharfen Paprika mit einer Verringerung des Körperfett-Anteils in Zusammenhang steht.

Jedoch steht Capsaicin und damit scharfes Essen auch im Verdacht, Symptome wie Blasenirritation, Inkontinenz, Gastritis, Durchfall und Magenschmerzen hervorzurufen.

„Chilihead“-Kultur

Wie bei kaum einem anderen Lebensmittel hat sich um die Chili eine weltweite Fangemeinde gebildet, die sich gleichermaßen der Anzucht als auch dem Verzehr verschiedenster Sorten der Gattung *Capsicum* widmet.

In diesem Umfeld hat sich auch eine Industrie etabliert, die „*Chiliheads*“ mit ständig neuen Chili-Produkten mit zum Teil abenteuerlichen Namen versorgt. Dabei werden unter anderem Namen wie „*Pain is Good*“ („Schmerz ist gut“), „*Pain 100 %*“ („100 % Schmerz“) oder „*Holy Shit*“ (wörtlich „Heilige Scheiße“) verwendet.

In traditionellen Chili- und Paprika-Anbaugebieten finden regelmäßig Volksfeste statt, deren Mittelpunkt die Chili ist. Die Stadt Diamante in Kalabrien feiert jährlich das „*Peperoncino Festival*“, in Hatch (New Mexico) wird die Ernte mit dem „*Chile Festival*“ gefeiert, welches am Wochenende des Labor Day stattfindet, und aus Frankreich ist vor allem die „*Fête du Piment*“ der Ortschaft Espelette bekannt. Hinzu kommen vor allem in den Vereinigten Staaten „*Cook-Off*“-Wettbewerbe für Chili con Carne und eigene Messen für scharfe Lebensmittel.

Trivia

Im März 2006 wurde durch den U.S. Postal Service eine Briefmarkenserie „Crops of the Americas“ herausgegeben, die fünf typisch amerikanische Feldfrüchte darstellt. Neben Chilis sind Mais, Bohnen, Kürbisse und Sonnenblumen die weiteren Motive der Briefmarkenserie.

Literatur

- Amal Naj: *Scharfe Sachen.* Rowohlt, Reinbek 1995, ISBN 3-499-12657-5.
- Philipp Berens: *Hot! Chili!* Lardon, Berlin 2006, ISBN 978-3-89769-915-1.
- Elisabeth Vaupel: *Gewürze. Acht kulturhistorische Kostbarkeiten.* Deutsches Museum, München 2002, ISBN 3-924183-85-6.
- Harald Zoschke: *Das Chili Pepper Buch. Anbau, Rezepte, Wissenswertes.* Suncoast Peppers, Kressbronn 2007, ISBN 978-3-937862-02-6.

Weblinks

- Gernot Katzers Gewürzlexikon: Milder Paprika [18] und Chili [19]
- Information zu Kulinarischem und Anbau [20]
- Chili und Paprika auf dem Balkon [21]
- Anzucht, Ernte und Rezepte [22]
- Chili- und Paprika-Anbau [23]
- Liste mit über 2000 Chili- und Paprikasorten [24]

Einzelnachweise

[1] Constanze Hiepler: *Capsaicinoide in Capsicum-Früchten definierter Herkunft und ihre Stabilität bei Verarbeitung und Lagerung* (http://elpub.bib.uni-wuppertal.de/edocs/dokumente/fbc/chemie/diss2004/hiepler/dc0405.pdf)*, Dissertation, Bergische Universität Wuppertal, 2004.*

[2] http://lexikon.meyers.de/meyers/Paprika Vitamin C und P

[3] *Solanaceae*. (http://history.org/history/CWLand/resrch11.cfm) The Colonial Williamsburg Foundation, abgerufen am 16. Juli 2006.

[4] Fabio Bergamin: Steinzeit-Chili (http://www.wissenschaft.de/wissenschaft/news/274983.html). Auf: wissenschaft.de (http://www.wissenschaft.de).

[5] Carl von Linné: *Species Plantarum 1.* 1753. Seiten 188–189.

[6] Georg Vogel u. a.: *Handbuch des speziellen Gemüsebaus.* Ulmer, Stuttgart 1996, ISBN 3-8001-5285-1, S. 902–917.

[7] J. A. M. van Balken: *Overview of Solanaceae Species* (http://www.hvanbalken.com/images/Species.pdf) (PDF)

[8] Armando T. Hunziker: *The Genera of Solanaceae.* Gantner, Ruggell 2001, ISBN 3-904144-77-4.

[9] Richard Olmstead, Lynn Bohs: *A Summary of Molecular Systematic Research in Solanaceae: 1982–2006.* In: D. M. Spooner u. a. (Hrsg.): *Solanaceae VI. Genomics Meets Biodiversity.* ISHS, Leuven 2007, ISBN 978-90-6605-427-1.

[10] Eduardo A. Moscone u. a.: *The Evolution of Chili Peppers (Capsicum − Solanaceae): A cytogenic Perspective.* In: D. M. Spooner u. a. (Hrsg.): *Solanaceae VI. Genomics Meets Biodiversity.* ISHS, Leuven 2007 2007, ISBN 978-90-6605-427-1, Seiten 137–169.

[11] William G. D'Arcy u. a.: *The genus Tubocapsicum (Solanaceae).* (http://ejournal.sinica.edu.tw/bbas/content/2001/1/bot421-10.pdf) In: *Botanical Bulletin of Academia Sinica.* 42, 2001, Seiten 67–84.

[12] Barbera Pickersgill: *The genus Capsicum: a multidisciplinary approach to the taxonomy of cultivated and wild plants*. In: *Biologisches Zentralblatt* 107, Nr. 4, 1988, Seiten 381–389.

[13] W. Hardy Eshbaugh: *Peppers: History and Exploitation of a Serendipitous New Crop Discovery* (http://www.hort.purdue.edu/newcrop/proceedings1993/V2-132.html), In: J. Janick, J. E. Simon (Hrsg.): *New Crops.* Wiley, New York 1993, S. 132–139.

[14] Robert Berkeley: *Kreativ Kochen, Paprika.* Bassermann, München 2000, ISBN 3-8094-0804-2, Seiten 18–21.

[15] Hans-Jörg Behrendt: *Vergleichende funktionale Untersuchungen des Hitze-Capsaicin-Rezeptors (TRPV1) und des Kälte-Menthol-Rezeptors (TRPM8) in rekombinanten und nativen Zellsystemen (verwendete Spezies: Mensch, Ratte und Maus).* (http://deposit.ddb.de/cgi-bin/dokserv?idn=972279474&dok_var=d1&dok_ext=pdf&filename=972279474.pdf) Ruhr-Universität Bochum, 2004 (Dissertation).

[16] [http://healthnews.uc.edu/news/?/9213/ *Study Shows Common Pain Cream Could Protect Heart During Attack.* In: *UC HealthNews.* 14. September 2009.

[17] W. Keith Jones u. a.: *Peripheral Nociception Associated With Surgical Incision Elicits Remote Nonischemic Cardioprotection Via Neurogenic Activation of Protein Kinase C Signaling.* (http://circ.ahajournals.org/content/120/11_suppl_1/S1.full) In: *Circulation.* 120, 2009, S. 2–9, doi: 10.1161/ CIRCULATIONAHA.108.843938 (http://dx.doi.org/10.1161/â□□CIRCULATIONAHA.108.843938).

[18] http://www.uni-graz.at/~katzer/germ/Caps_ann.html

[19] http://www.uni-graz.at/~katzer/germ/Caps_fru.html

[20] http://www.pepperworld.com/

[21] http://www.chili-balkon.de/

[22] http://www.chililand.de/

[23] http://www.hot-pain.de/

[24] http://www.ethno-botanik.org/Capsicum/Chili_und_Paprikasorten_Capsicum.html

Paprikahuhn

Paprikahuhn, ungarisch *Paprikás Csirke* [ˈpɒprikaːʃ ˈtʃirkɛ], ist ein Hühnergericht, das vermutlich aus dem pannonischen Raum stammt. Es ist ein klassischer Bestandteil der österreichischen und ungarischen Küche. In Österreich wird es als **Paprikahendl** bezeichnet.

Paprikahuhn mit Nockerln

Paprikahuhn wurde in früheren Zeiten ausschließlich aus älteren Hühnern (Suppenhuhn) zubereitet und hatte daher einen noch kräftigeren Geschmack. Heute verwendet man dazu meist junge geviertelte Hühner oder nur Hühnerkeulen, aber auch Hühnerbrüste. Diese werden gewürzt und anschließend in Öl oder Schweineschmalz goldbraun anbraten, danach herausgenommen und warm gestellt. Im Fett werden nun feingehackte Zwiebel und in Streifen geschnittene frische Paprikastücke angeröstet, mit Hühnerbrühe aufgegossen und mit Paprikapulver (Edelsüßpaprika), Tomatenmark und Knoblauch nachgewürzt und die Hühnerteile wieder hinzugeben, diese werden solange weich gekocht, bis sich das Fleisch leicht von den Knochen löst. Danach wird saure Sahne (Rahm) mit etwas Mehl glatt gerührt und in den Hühnerfond gegeben, damit eine sämige Soße entsteht, die nochmals kurz aufgekocht wird.

Serviert wird das Paprikahuhn am besten mit Nockerln oder anderen Teigwaren. In Ungarn sind auch Eiergraupen, ungarisch *tarhonya*, als Beilage sehr beliebt, dazu passt Grüner Salat.

Literatur

- Ewald Plachutta, Christoph Wagner: *Die gute Küche: Das österreichische Jahrhundertkochbuch (Seite 204).* Verlag: Orac (1993) ISBN 978-3701503100

Pogatschen

Pogatschen sind runde, salzige Gebäckstücke, die im Karpatenbecken, auf dem Balkan und in der Türkei zur typischen Küche gehören.

Die Schreibweise *Pogatschen* ist in Deutschland und Österreich verbreitet. Im Slowenischen und Kroatischen lautet sie *pogača*, serbisch und bulgarisch *погача* und türkisch *poğaça*. Über die südslawischen Sprachen kam der Begriff ins Ungarische, wo sie als *pogácsa* bekannt sind.

Der Name leitet sich vom Lateinischen Wort *focacea* („gebackener Teig“) ab, einer Abwandlung des Wortes *focus* („Herd“, „Pfanne“). Das italienische Fladenbrot Focaccia, das französische *fougasse* und das spanische *hogaza* haben ebenfalls denselben etymologischen Ursprung. [1]

Pogatschen

Es gibt verschiedene Varianten mit Kartoffeln, Butter, Grammeln *(Grammelpogatscherl)*, Schafskäse oder Kraut.

Quellen

[1] Tótfalusi István: Magyar Etimológiai Nagyszótár 2002. Arcanum DVD Könyvtár 2. ISBN 9639374121

Der Artikel

Pogatschen **basiert ursprünglich auf einer Übersetzung von Pogácsa aus der ungarischen Wikipedia, Version vom 16. Februar 2008, 16:57** (http://hu.wikipedia.org/w/index.php?title=PogÃ¡csa&oldid=2821548)**. Eine Liste der Autoren ist hier** (http://hu.wikipedia.org/w/index.php?title=PogÃ¡csa&action=history) **verfügbar. Der Inhalt ist unter der Creative Commons Attribution-ShareAlike 3.0 Unported Lizenz sowie der GNU-Lizenz für freie Dokumentation verfügbar.**

Rigó Jancsi

Rigó Jancsi ist der Name eines ungarischen Geigers und einer nach ihm benannten Mehlspeise. Rigó Jancsi (1858 - 1927) (Familienname nach ungarischer Art vorangestellt) war der Name eines berühmter Zigeunerprimás, der die mit einem belgischen Prinzen verheiratete amerikanische Millionärstochter Clara Ward, Princesse de Caraman-Chimay (1873 -1916)[1] 1894 traf und in der Folge ehelichte. Die Romanze erregte 1896-98 großes öffentliches Aufsehen [2] Über den Zusammenhang des Namens des Geigers mit dem Kuchen besteht Unklarheit [3] , möglicherweise handelt es sich nur um den Werbegag eines Zuckerbäckers [4] .

Clara Ward und Rigó Jancsi, Postkarte, um 1905

Bei dem Kuchen handelt es sich um einen zweilagigen glasierten Schokoladekuchen mit einer dicken Schichte Schokoladecrèmefüllle [5]

Einzelnachweise

[1] Gundel's Hungarian Cookbook, Karoly Gundel

[2] The data/music/general (http://ling.kfunigraz.ac.at/~rombase/cgi-bin/art.cgi?src=data/music/general/primas.en.xm), Details: http://www.hungarianquarterly.com/no173/17.shtml

[3] Rigo Jancsi torta (http://kovisara.wordpress.com/2008/10/05/rigo-jancsi-torta-csak-53/)

[4] Rigo Jancsi Hungarian reference (http://www.geographic.hu/index.php?act=napi&id=9530&PHPSESSID=e9db6ebc67)

[5] Rezept (englisch) Rigo Jancsi (http://www.crixacakes.com/archives/cakes/000038rigo_jancsi.html), Karoly Gundel: *Gundel's Hungarian cookbook*. Budapest: Corvina 1992, ISBN 963-13-3600-Xpage 130

Literatur

- Gundel's Hungarian Cookbook, Karoly Gundel, Budapest, CORVINA. ISBN 963-13-3733-2

Weblinks

- Rigo Jancsi Rezept (englisch) (http://easteuropeanfood.about.com/od/hungariandesserts/r/rigojancsi.htm)

Szeged

Szeged	
Basisdaten	
Staat:	Ungarn
Region:	Dél-Alföld (Südliche Große Tiefebene)
Komitat:	Csongrád
Koordinaten:	46° 15′ N, 20° 10′ O [1] Koordinaten: 46° 15′ 0″ N, 20° 10′ 0″ O [1]
Höhe:	75 m
Fläche:	280.84 km²
Einwohner:	170285 *(1. Jan. 2011)*
Bevölkerungsdichte:	606 Einwohner je km²
Telefonvorwahl:	(+36) 62
Postleitzahl:	6700–6791
KSH kódja:	33367
Struktur und Verwaltung	
Bürgermeister:	Botka László *(MSZP)*
Webpräsenz:	www.szegedvaros.hu [2]
(Quelle: A Magyar Köztársaság helységnévkönyve 2011. január 1. [3] bei *Központi statisztikai hivatal*)	

Szeged [ˈsɛgɛd] anhören (deutsch *Szegedin* oder *Segedin*, serbisch Сегедин, rumänisch *Seghedin*) ist eine Großstadt in Ungarn. Sie ist mit rund 170.000 Einwohnern die drittgrößte Stadt Ungarns und liegt an dessen Südgrenze nahe dem Dreiländereck mit Serbien und Rumänien an der Mündung des Flusses Mieresch (ungarisch *Maros*, sprich „Marosch“) in die Theiß (ungarisch *Tisza*). Sie ist der Sitz des Komitats Csongrád. Neben der Intercity-Bahnverbindung ist die Stadt auch über die Autobahn M5 von dem rund 170 km entfernten Budapest zu erreichen. Szeged ist die sonnenreichste Stadt Ungarns. Über 2000 Sonnenstunden pro Jahr haben der Stadt den Beinamen „Stadt des Sonnenscheins“ beschert.

Zentrum von Szeged an der Theiß

Geographie

Geographische Lage

Szeged liegt in Südungarn und im südlichen Teil der Großen Ungarischen Tiefebene am Unterlauf der Theiß, die etwa 120 km südlich von Szeged auf dem Gebiet Serbiens in der Vojvodina in die Donau mündet. An der östlichen Stadtgrenze mündet der Marosch in die Theiß.

Auf dem Stadtgebiet liegen zwei größere und ca. 15 kleine Seen. Die zwei großen Seen (*Fehér-tó* und *Sándorfalvi halastó*) befinden sich im Norden des Stadtgebietes. Einige der kleineren Seen sind künstlich angelegt, z. B. für den Kanusport.

Stadtteile und Bezirke

Luftaufnahme: Szeged

- Szentmihály
- Gyálarét
- Kiskundorozsma
- Iparváros
- Kecskéstelep
- Klebelsbergtelep
- Alsóváros
- Móraváros
- Béketelep
- Rókus
- Makkosház
- Baktó
- Tarján
- Belváros
- Újszeged
- Tápé
- Petőfitelep
- Szőreg
- Forráskút

Nachbargemeinden

- Zsombó
- Szatymaz
- Algyő
- Domaszék

Klima

Es herrscht ein gemäßigtes kontinentales Klima mit geringen Niederschlägen, heißen Sommern und kalten Wintern. Der kälteste Monat ist der Januar (durchschnittlich −1,4 °C), der wärmste ist der Juli (+23,0 °C). Mit durchschnittlich 2100 Sonnenstunden im Jahr ist die Region um Szeged die sonnenreichste Region in Ungarn.

Szeged
Klimadiagramm (Erklärung)
J F M A M J J A S O N D
Temperatur in °C, Niederschlag in mm
Quelle: WMO [3]

Monatliche Durchschnittstemperaturen und -niederschläge für Szeged

	Jan	Feb	Mär	Apr	Mai	Jun	Jul	Aug	Sep	Okt	Nov	Dez		
Max. Temperatur (°C)	1.7	5.1	11.2	17.1	22.3	25.3	27.4	27.0	23.4	17.6	9.5	3.8	Ø	**16**
Min. Temperatur (°C)	-4.8	-2.5	0.9	5.5	10.3	13.4	14.4	13.9	10.4	5.6	1.7	-2.1	Ø	**5.6**
Niederschlag (mm)	29	25	29	41	51	72	50	57	34	26	41	40	Σ	**495**
Regentage (d)	6	5	6	7	8	9	6	6	5	5	7	7	Σ	**77**

Quelle: WMO [3]

Geschichte

Innenstadt

Die ältesten Anzeichen in der Gegend des heutigen Szeged und an der Theiß stammen von Mammutjägern aus der letzten Eiszeit um 24.000 vor Christus. Die ersten archäologischenen Funde gehen auf die Jungsteinzeit ca. 5.000 vor Christus zurück.

Szeged wurde von den Römern gegründet und trug den Namen *Partiscum*. Ausgrabungen lassen vermuteten, dass der Hunnenkönig Attila hier einen Stützpunkt unterhielt.

In der Römerzeit wurde auf den noch heute durch das Szeged laufenden Wasser- und Landwegen Salz, Gold und Holz befördert. Die Ungarn siedelten sich nach der Landnahme im 10. Jahrhundert an. Die erste urkundliche Angabe über die Stadt stammt aus dem Jahre 1183, in dem Szeged *(Ciggedin)* als Zentrum des ungarischen Salztransportes erwähnt wird. Nachdem Szeged während des Mongolensturms 1241 niedergebrannt worden war, wurde die Stadt wieder aufgebaut und mit einer Burg befestigt. Im 13. Jahrhundert etablierte sich Szeged besonders wegen seiner Salzproduktion zu einem Handelszentrum.

Im Jahre 1247 nahm König Béla IV. Szeged für sich in Anspruch. 1498 wurde sie zur Königlichen Stadt erhoben. 1526 wurde sie von den Türken geplündert und niedergebrannt. Die Türkenherrschaft dauerte 143 Jahre und endete 1686, als die Stadt und die Burg von den österreichischen kaiserlichen Heeren zurückerobert wurde. Während des Freiheitskampfes gegen die Habsburger (1848/49) fungierte Szeged für kurze Zeit als Hauptstadt des Landes.

Ein katastrophales Hochwasser im Jahr 1879 zerstörte die Stadt zu 95 %. Von den rund 6000 Häusern blieben nur 300 von der Überschwemmung verschont. Die Stadt wurde mit internationaler Hilfe wieder aufgebaut, wobei praktisch alles neu geplant und angelegt wurde. Dadurch erklärt sich die Struktur der Straßen der Stadt mit Ringen und strahlenförmigen Wegen. Die Ringstraßen tragen heute die Namen der Städte, die beim Wiederaufbau geholfen haben. Mit seinem einheitlichen, eklektizistischen Stadtbild, den Palästen der Innenstadt sowie den großzügigen

Parks und Plätzen erhielt Szeged den Charakter einer modernen europäischen Stadt.

Reök Palast

Nach dem Hochwasser legten die Bürger von Szeged ein Gelübde ab: Sollte ihre Stadt wieder aufgebaut werden, so wollten sie ein großes Gotteshaus errichten. 1880, ein Jahr nach dem zerstörerischen Hochwasser, wurde der Bau beschlossen. Der Grundstein wurde 1914 gelegt, vollendet wurde der Dom im Jahre 1930. Er ist die viertgrößte Kirche in Ungarn und die einzige Kathedrale, die in Ungarn im 20. Jahrhundert errichtet wurde. Auf dem Domplatz finden seit 1931 alljährlich die Szegediner Freilichtspiele statt.

Um die Jahrhundertwende begann ein schneller Aufschwung auf allen Gebieten. Handel und Gewerbe blühten auf, Schulen wurden gebaut, neue Ämter und Institutionen etablierten sich. 1921 wurde die Universität Kolozsvár (Klausenburg), 1923 bzw. 1931 der Bischofssitz des Bistums Csanád aus Temesvár, 1928 die Pädagogische Hochschule Pest nach Szeged verlegt. Der 1913 begonnene, durch den Ersten Weltkrieg unterbrochene Bau des Doms wurde 1930 beendet.

Nach dem Zweiten Weltkrieg, in dem hauptsächlich die Brücken zerstört worden waren, begann die erneute Entwicklung der Stadt. In den 1960er Jahren werden zahlreiche neue Wohnungen gebaut, die Lebensmittelindustrie (Salamiherstellung, Paprikaverarbeitung, Konservenindustrie) wurde zum bedeutendsten Industriezweig Szegeds.

Heute ist Szeged ein Zentrum der Wirtschaft, Kultur und Wissenschaften. Mit den kürzlich unter einem Dach zusammengeführten Universitäten und Hochschulen sowie vielen Gymnasien unterschiedlicher Spezialisierung gehört sie zu den fünf großen Studienzentren Ungarns. Die Anzahl der Schüler und Studenten kommt der Bevölkerung einer mittelgroßen ungarischen Stadt gleich. Neben seinen im Sommer organisierten Freilichtspielen, internationalen Messen, Ausstellungen und Sportereignissen ist Szeged auch im Kreise der Gastronomie-Liebhaber bekannt.

Bevölkerung

2002 waren bei einer Einwohnerzahl von 163.699 93,5 % Magyaren, 0,7 % Sinti, Roma und verwandte Gruppen, 0,6 % Deutsche, 0,5 % Serben, 0,2 % Rumänen, 0,2 % Slowaken, 0,1 % Kroaten, 4,2 % andere Nationalitäten.

Wirtschaft und Infrastruktur

Lebensmittelindustrie

Szegeds Wirtschaft zeichnet sich vor allem durch die Lebensmittelproduktion aus. Die wichtigsten Produkte, die auch exportiert werden, sind Salami, der weltberühmte Szegediner Paprika (scharf oder edelsüß) und Konserven. Das Unternehmen *Pick* ist eines der erfolgreichsten und wohl auch im Ausland bekanntesten ungarischen Unternehmen, das vor allem durch die Salamiproduktion berühmt geworden ist. Es ist für Szeged eines der wichtigsten Unternehmen, da *Pick* auch ein Förderer der Kultur und des Sports in Szeged ist. Eine neue Produktgruppe bilden Salami- und Wurstwaren aus dem Fleisch des ungarischen Mangaliza-Schweines.

Verkehr

Im Stadtgebiet überspannen zwei Brücken die Theiß. Im östlichen Teil Szegeds verbindet die *Bertalan híd* die *Római krt.* (*körút*, also eine der Ringstraßen) mit der in Neu-Szeged liegenden *Temesvári krt.* Etwa 500 m westlich davon verbindet die *Belvárosi híd* den *Roosevelt tér* mit dem in Neu-Szeged liegenden *Torontál tér*. Beide Brücken tragen seit einer Entscheidung des Stadtrates im Mai 2001 ihre jetzigen Namen. Der bisherige Rasenflugplatz ist zu einem internationalen Flughafen ausgebaut worden und sollte eigentlich schon im September 2007 eröffnet werden. Eigentumsrechtliche Gründe stehen diesem Vorhaben allerdings noch im Weg. Bestandteile des Ausbaus sind u. a. ein neuer, betonierter Rollweg, Landebahnbefeuerung sowie ein den EU-Richtlinien entsprechendes Terminal.[4]

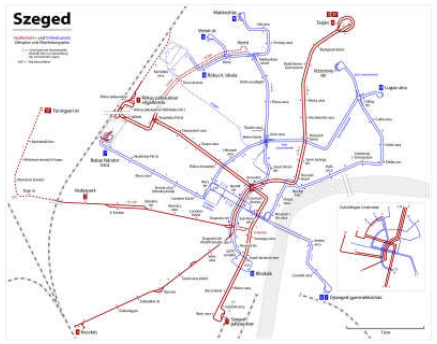
Belvárosi híd beim jährlichen Frühjahrshochwasser

Fernverkehr

Mit dem Intercity gibt es eine direkte Verbindung nach Budapest. Außerdem fahren in verschiedenen Richtungen Regionalzüge. Mit dem grenznahen Rumänien gibt es seit 1920 keine Schienenverbindung mehr. Neben dem Fernverkehrsbahnhof befinden sich mit *Újszeged vá.* und *Rókus vá.* noch zwei weitere Bahnhöfe auf dem Stadtgebiet.

Nahverkehr

Das öffentliche Verkehrsnetz in Szeged ist recht gut ausgebaut. In der Stadt verkehren Busse, Straßenbahnen und auch Trolleybusse (Oberleitungsbusse). Die meisten öffentlichen Verkehrsmittel verkehren zwischen 4:00 Uhr und 23:00 Uhr.



Straßenbahn- und Trolleybusnetz

Unterhalten wird der öffentliche Nahverkehr in Szeged von zwei Unternehmen, den Szegediner Verkehrsbetrieben (ungarisch *SzKT, Szegedi Közlekedési Társasag*) und *Tisza Volán*. Die SzKT unterhält das Straßenbahnnetz sowie die Trolleybuslinien. Tisza Volán betreibt die Busverbindungen innerhalb und außerhalb Szegeds.

Nach der großen Flut 1879, als das Verkehrsaufkommen wieder anstieg, wurde klar, dass die eingesetzten Omnibusse zu ineffizient wurden. So setzte am 1. Juli 1884 ein Unternehmen, woraus sich später die SzKT entwickeln sollte, erste Pferdeomnibuse ein. Bereits ein Jahr später, 1885, wurden so über 300.000 Fahrgäste in Szeged befördert.

Tatra-Straßenbahn in Szeged

Die erste Straßenbahn wurde am 1. Oktober 1908 in Szeged eingesetzt, um Menschen und Güter zu befördern. Einen schweren Rückschlag musste die neu eingeführte Technik im Ersten Weltkrieg hinnehmen. Einige Linien wurden eingestellt, zwei Fahrzeuge mussten aus Geldmangel verkauft werden. Außerdem wurde auch der Fahrplan ausgedünnt.

Den Zweiten Weltkrieg überstand das Netz praktisch unbeschadet, auch wenn in den letzten Kriegstagen der Verkehr eingestellt werden

musste. 1955 wurde die erste Buslinie gebaut. Es war geplant, dass die vorhanden Busse das zweite Standbein hinter der Straßenbahn in Szeged sein sollten. Doch die Buslinien wurden wesentlich populärer als die Straßenbahnen. 1963 wurde der Busverkehr von der neu gegründeten Tisza Volán übernommen.

Die ersten Oberleitungsbusse wurden am 29. April 1979 in Szeged eingesetzt, wodurch die Bedeutung der Straßenbahn weiter abnahm. Dies resultierte auch daraus, dass die eingesetzten Wagen der Straßenbahn kaum erneuert wurden. 1996 kaufte man schließlich 13 Straßenbahnwagen des Unternehmens Tatra, um das marode gewordene Straßenbahnnetz aufzuwerten. Zwischen 2000 und 2001 wurde auch der Fuhrpark der Oberleitungsbusse von SzKT durch Neueinkäufe erweitert und erneuert. 2005 entschloss man sich, durch die Anschaffung gebrauchter Tatra-Wagen aus Deutschland die alten FVV-Wagen der Straßenbahn größtenteils zu ersetzen.

Heute umfasst das öffentliche Verkehrsnetz von Szeged 42 Buslinien, 3 Straßenbahnlinien und 4 Buslinien für Oberleitungsbusse. Außer Szeged haben nur noch drei weitere Städte in Ungarn, Budapest, Miskolc und Debrecen, eine Straßenbahn. Oberleitungsbusse findet man außer in Szeged nur noch in Budapest und Debrecen.

Theater

Sissi Denkmal

Kultur und Sehenswürdigkeiten

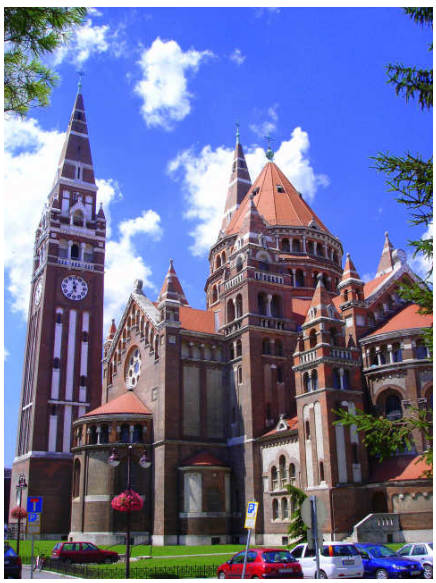
Sehenswürdigkeiten

Szeged bildet mit seinen historischen Gebäuden und Plätzen einen Anziehungspunkt für Touristen, die vornehmlich aus Europa und Amerika kommen.

Einer der schönsten Plätze Szegeds ist der *Széchenyi tér* (*tér* = „Platz“) mit dem im Jugendstil errichteten **Rathaus** *(városháza)* im Stadtzentrum. Mit seinen Grünflächen, Statuen und Brunnen lädt er zum Flanieren ein und wird von der Stadt regelmäßig als Veranstaltungsgelände genutzt.

Südlich des *Széchenyi tér* schließt sich die *Kárász utca* (*utca* = „Straße“) an, die größte Einkaufsstraße Szegeds, die über den *Klauzál tér* in den *Dugonics tér* mündet.

Am *Klauzál tér* befindet sich eines der bekanntesten und größten Kaffeehäuser Szegeds, das ***Virág-kávéház***. Dort hielt Lajos Kossuth vom Balkon des Kárász-Hauses 1849 seine letzte Rede in Ungarn,



Votivkirche zu Szeged

bevor er ins Exil ging. Auf dem *Dugonics tér* fällt der erste Blick auf dem im Mittelpunkt des Platzes angeordneten Brunnen mit seinem Wasserspiel und dem ebenfalls im Jugendstil errichteten Verwaltungsbäude der Universität.

Ferenc-Móra-Museum

Südöstlich vom *Dugonics tér* liegt der bekannteste Platz Szegeds, der ***Dóm tér***. Schon von weitem sichtbar ist die anliegende **Votivkirche**, deren Bau ein Jahr nach dem Jahrhunderthochwasser von 1879 von den Ratsherren Szegeds beschlossen wurde. Beim Bau wurden die Grundmauern des **Demetrius-Turms** entdeckt, der nach seiner Restauration noch heute zu besichtigen ist und als ältestes Gebäude Szegeds gilt. Eingerahmt wird der Platz von der **Nationalen Gedenkhalle** (dem Pantheon) wo durch Statuen, Büsten und Tafeln berühmte Personen des öffentlichen, politischen und wissenschaftlichen Lebens Ungarns geehrt werden. Eine weitere Besonderheit ist die Musikuhr, die sich über dem nördlichen Zugang des Platzes befindet und jeweils um 12:15 Uhr und um 16:15 Uhr für neun Minuten ihr Glocken- und Figurenspiel erklingen lässt. Im Sommer werden im Rahmen der „Szegediner Freilichtspiele“ hier Stücke der Oper- und Dramenliteratur aufgeführt, aber auch Folkloreabende veranstaltet. Gegenüber der Votivkirche liegen das **Bischöfliche Palais** und das Gebäude der Universität. Am Nordende des *Dóm tér* liegt die **serbisch-orthodoxe Kirche**, die 1773–1778 erbaut wurde. In ihr befindet sich eine aus Birnbaumholz geschnitzte Rokoko-Ikonostase mit 80 Ikonen von Jován Popovics.

Synagoge Szeged

In Richtung Theiß und dann nördlich zur *Belvárosi híd* schließt sich der *Roosevelt tér* an. Dort steht das **Ferenc-Móra-Museum**, dessen Gründer der ungarische Schriftsteller Ferenc Móra ist. In den Hallen des Museums sind Ausstellungen zur Frühgeschichte der Region sowie Exponate zu archäologischen Funden der Awarenzeit zu besichtigen, aber auch Ausstellungen zur Bildenden Kunst, Naturwissenschaften, Apotheken, Volkskunst des Komitats Csongrád sowie eine Gedenkausstellung zu Ferenc Móra (1879–1934) sind dort zu finden. Nicht weit davon entfernt liegt das **Nationaltheater** in der *Deák Ferenc utca 12*, das 1883 im neobarocken Stil errichtet wurde.

Weitere Sehenswürdigkeiten sind unter anderem:

- **Déry-Haus**: Dort befindet sich eine Dauerausstellung mit Werken des Graphikers János Kass.
- **Fogadalmi-Kirche** (Neoromanik, 1913–1930)
- **Ferences-Kirche** (Gotik, 15. Jahrhundert)
- **Minorita-Kirche** (Barock, 18. Jahrhundert)
- **Neue Synagoge** nach Plänen von Lipót Baumhorn
- **Sternwarte**
- **Wildpark**
- **Botanischer Garten**
- **Pick Salami und Szegediner Paprika Museum**

Regelmäßige Veranstaltungen

In Szeged finden das ganze Jahr über zahlreiche Veranstaltungen statt, die nicht nur für die Bürger Szegeds und der Region interessant sind, sondern auch Touristen anziehen:

- Szeged, **Bierfest** vom 11. bis 15. Juni
- Szeged, Freilichtspiele vom 4. Juli bis 20. August, ihre Besonderheit sind Aufführungen auf dem Domplatz vor der eindrucksvollen Kulisse des Doms und des Demetrius-Turms
- **Internationales Festival Alternativer Theater** vom 22. bis 28. Juli – (Zentrum der Vereinigung Alternativer Theater)
- Universität – Herbstkulturfestival (Universität Szeged, Kulturbüro)

Sport

Der auch außerhalb Ungarns bekannteste Sportclub der Stadt ist der Handballverein SC Pick Szeged, der zu den besten drei Vereinen in der obersten ungarischen Handball-Liga der Männer zählt. Der SC Pick Szeged ist regelmäßig im Europapokal vertreten und spielte in der Saison 2005/06 in der Champions League. Im Mai 2007 wurden die Handballer von Pick Szeged Ungarischer Meister.

Im Westen von Szeged existiert eine 2400 m lange und 122 m breite Ruder- und Kanuregattastrecke. Auf ihr wurden die Weltmeisterschaften im Kanurennsport 1998, 2006 und 2011 ausgetragen.

Bildung, Wissenschaft und Forschung

Die zwei bekanntesten Gymnasien (das *Ságvári Endre Gyakorló Gimnázium* und das *Radnóti Miklós Gimnázium*) zählen zu den 15 besten des Landes. Szeged ist ein Anziehungspunkt für viele tausend Studenten und Studentinnen aus ganz Ungarn und aus anderen Ländern, darunter auch viele internationale Mediziner.

- 62 Kindergärten
- 32 Grundschulen
- 18 Gymnasien
- Universität Szeged (ungarisch *Szegedi Tudományegyetem*). Die Universität ist aus den folgenden ehemals eigenständigen Hochschulen hervorgegangen:
  - Attila-József-Universität (ungarisch *József Attila Tudományegyetem*, kurz *JATE*)
  - Medizinische Universität „Albert Szent-Györgyi“ (ungarisch *Szent-Györgyi Albert Orvostudományi Egyetem*, kurz *SZOTE*)
  - Pädagogische Hochschule „Gyula Juhász“ (ungarisch *Juhász Gyula Tanárképző Főiskola*).
  - Zur Universität gehören ferner die Fachhochschule für Lebensmittelindustrie Szeged, die Fachhochschule für Landwirtschaft in Hódmezővásárhely sowie das Konservatorium.

Rathaus

Hauptgebäude der Universität

Städtepartnerschaften

- Rachiw in der Ukraine (seit 1939)
- Odessa in der Ukraine (seit 1956)
- Nizza in Frankreich (seit 1969)
- Turku in Finnland (seit 1971)
- Cambridge in England (seit 1987)
- Parma in Italien (seit 1988)
- Darmstadt in Deutschland (seit 1990)
- Toledo in Ohio, USA (seit 1990)
- Târgu Mureş in Rumänien (seit 1997)
- Timişoara in Rumänien (seit 1998)
- Lüttich in Belgien (seit 2001)
- Kotor in Montenegro (seit 2002)
- Łódź in Polen
- Subotica in Serbien
- Weinan in China
- Larnaka in Zypern
- Pula in Kroatien

Persönlichkeiten

Albert Szent-Györgyis Büste am Dóm tér in Szeged

- Albert Szent-Györgyi wird, obwohl er in Budapest geboren wurde, häufig mit Szeged in Verbindung gebracht. Für die Stadt ist er einer der bedeutendsten Persönlichkeiten und wurde als Namensgeber der Universität Szeged ausgewählt. Viele Jahre seines Lebens lehrte er an dieser Hochschule und hatte auch das Rektoramt inne. International machte er sich durch seine Entdeckungen auf dem Gebiet der biologischen Verbrennungsprozesse einen Namen, besonders in Bezug auf das Vitamin C und die Katalyse der Fumarsäure. Damit gilt er als der Entdecker des Vitamin C. Auf Grund dieser Forschungen erhielt er schließlich 1937 den Nobelpreis für Medizin.
- Vilmos Zsigmond ist eines der weniger bekannten „Kinder“ der Stadt. Geboren wurde er 1930 in Szeged, wo er auch später den Einmarsch der Roten Armee 1956 miterlebte und mit seinem Fotoapparat dokumentierte. Später floh er in die USA und arbeitete dort als Kameramann in zahlreichen Filmen. 1978 gewann er schließlich den Oscar als bester Kameramann für Steven Spielbergs *Unheimliche Begegnung der dritten Art*.
- Adrián Zsolt Annus soll hier noch als einer der jüngeren Szegediner Erwähnung finden. Er gilt als einer der weltbesten Hammerwerfer, was er unter anderem bei den Leichtathletik-Weltmeisterschaften 2003 in Paris unter Beweis stellte, wo er den Vize-Weltmeistertitel holte. Ein Jahr später 2004 bei den Olympischen Spielen in Athen gewann Annus den Hammerwurf-Wettkampf. Allerdings wurde ihm dieser Titel wieder aberkannt, da er sich den Dopingkontrollen verweigerte.

Weitere interessante Persönlichkeiten sowie Ehrenbürger der Stadt befinden sich in der Liste Szegediner Persönlichkeiten.

Kulinarische Spezialitäten

Produkte der Stadt sind die unter anderem die Pick-Salami und die Szegediner Paprika, die den ungarischen Gerichten den besonderen Geschmack verleiht. Dieses Gewürz wird reichlich in der nur hier zubereiteten Szegediner Fischsuppe verwendet.

Der deutsche Name für das *Szegediner Gulasch* ist irreführend, da die ursprüngliche ungarische Bezeichnung *Székely gulyás* nicht auf die Stadt Szeged, sondern auf den Namen des ungarischen Schriftstellers und Dichters József Székely (1825–1895) zurückgeht.

Szegediner Paprika

Weblinks

- Internetauftritt der Stadt Szeged [2] (ungarisch und englisch)
- Deutschsprachige Seite mit Infos und Tipps zu Szeged [5]
- Stadtplan Szeged [6]
- Portal Szeged [7] (ungarisch und englisch)

Einzelnachweise

[1] http://toolserver.org/~geohack/geohack.php?pagename=Szeged&language=de&params=46.25_N_20.1666666667_E_dim:10000_region:HU-SD_type:city
[2] http://www.szegedvaros.hu/
[3] http://worldweather.wmo.int/017/c00065.htm
[4] Ausbau des Flughafens bis 2006 (http://www.ceebn.com/index.php?option=com_content&task=view&lang=de&id=1060&Itemid=85).
[5] http://www.szegedinfo.de/
[6] http://www.math.u-szeged.hu/confer/algebra/2005/Maps/SzegedMap.jpg
[7] http://www.szegedportal.hu/index.php?lang=en

Sztrapacska

Die **Sztrapacska** ist ein stark sättigendes ungarisches Gericht slowakischen Ursprungs, das häufig als Beilage oder auch als eigenständiger Gang nach einer Suppe serviert wird.

Sie besteht aus Teigwaren, Käse (meist Schafskäse), Sauerrahm, Speck und eventuell Zwiebeln. Die Zubereitung kann sich im Verhältnis der Zutaten, Käseart, Zusammensetzung des Teigs und Größe der Teigwaren (von kleinen Nudeln bis hin zu Nocken) erheblich unterscheiden.

Bei Verwendung vieler kleiner nudelartiger Klößchen kann die Sztrapacska schwäbischen Käsespätzle ähneln.

Tokajer

Tokajer ist einer der bedeutenden und traditionsreichen Weine der Welt.[1] Er wird aus Weißweintrauben und nach verschiedenen Verfahren in unterschiedlichen Süßegraden und Qualitätsstufen hergestellt. Besonders die Süßweine *Tokaji Aszú* (dt. Tokajer Ausbruch) und *Tokaji Eszencia* (dt. Tokajer Essenz) werden seit Jahrhunderten von Weinkennern als kostbare Edelweine und Klassiker der Weinwelt geschätzt.[2] Tokajer entsteht ausschließlich im Tokajer Weinanbaugebiet, das zum großen Teil (etwa 90 %) in Nord-Ungarn liegt, zum kleinen Teil in der Süd-Slowakei. Namensgebend ist die alte ungarische Stadt Tokaj.

Eine Flasche *Tokaji Eszencia* (Jahrgang 2000)

Das 87 Kilometer lange und drei bis vier Kilometer breite Tokajer Weingebiet erstreckt sich zwischen den Flüssen Theiß und Bodrog am Fuße des Tokajer Gebirges. Das Gebiet wurde als Folge des Vertrages von Trianon 1920 in einen größeren ungarischen Teil, Tokaj-Hegyalja (dt. 'am Fuße des Berges bei Tokaj') und in einen relativ kleinen slowakischen Teil, Tokajská vinohradnícka oblasť aufgeteilt.

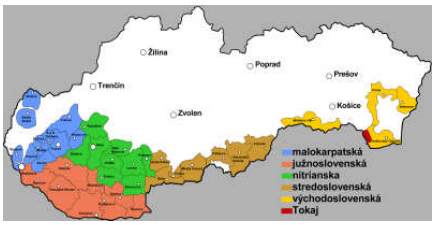
Der Begriff "Tokajer" wurde von der Europäischen Union als geografische Herkunftsangabe von Wein umfassend gesetzlich geschützt.[3] Nur bestimmte Weine aus der Tokajer Weinbauregion dürfen den Namen *Tokaji* d. h. auf Deutsch „Tokajer“, tragen. Die Europäische Union erlaubte auch den Herstellern aus der Südslowakei, Weine unter dem Namen *Tokajský/-á/-é* herzustellen und zu vermarkten, sofern die in Ungarn geltenden Qualitätsvorschriften angewendet werden.[4]

Das ungarische Herkunftgebiet des Tokajers (rot)

...

In herausragenden Jahren können im Tokajer Weingebiet Weinunikate entstehen, die mit zu den besten Süßweinen der Welt gezählt werden.[5] Die Herstellung des Tokajers ist risikoreich und kostenintensiv.[5] Er wird aus rosinenartig geschrumpften Trockenbeeren hergestellt, die durch Edelfäule am Rebstock eine natürliche Mostkonzentration erfahren haben. Das Eintreten der Edelfäule ist wetterabhängig und tritt nicht in jedem Jahr auf.[6]

Geschichte



... und das slowakische Herkunftgebiet des Tokajers (rot).

Der Tokajer war nach den gesüßten Weinen der Antike der erste große Süßwein.[2] Die frühesten schriftlichen Spuren des Weinbaus in der Region Tokaj gehen auf das 13. Jahrhundert zurück, die der Weinherstellung auf das 15. Jahrhundert. Im Jahre 1571 wird erstmals Aszú-Wein urkundlich erwähnt.[7] Der Legende nach beruht die Entdeckung der Edelfäule auf einem Zufall. Die erste Beschreibung der Herstellung von *Tokaji Aszú* datiert auf das Jahr 1630. Sie wurde von einem Priester, Abt Máté Szepsi Laczkó, verfasst.[6] [7]

Weinberge von Tokaj in der 2. Hälfte des 16. Jahrhunderts. Graphik von Georg Hoefnagel.

Im 18. Jahrhundert wurde der Wein auch am französischen Hof Ludwig XIV. sowie am russischen Zarenhof eingeführt und als *„König der Weine und Wein der Könige“* (ung. *Borok királya, királyok bora*) bezeichnet.[6] [8] Die Tokajer Weinberge wurden zu den wertvollsten Besitzungen Ungarns gezählt und waren weitgehend im Besitz des Adels.[2] Im Jahre 1730 wurde die weltweit erste Klassifikation von Weinbergslagen durchgeführt.[7] Sie basierte auf einer dreistufigen Lagenhierarchie.[2]

Die Tradition des Weinbaus brachte der Gegend vor allem im 18. und 19. Jahrhundert viel Wohlstand. Im 20. Jahrhundert erlebte der Tokajer mehrere Zäsuren. Nach dem Ersten Weltkrieg gab es eine Krise, später litten die Qualität und das Image des Tokajer unter der kommunistischen Wirtschaftsweise. Dennoch entstanden auch zu dieser Zeit neben billigen Massenweinen in einfachster Qualität vereinzelt auch gute Tokajer in altmodischer Stilistik.[9]

Mit der politischen Wende in Ungarn im Jahre 1989 begannen der Wiederaufbau und die Erneuerung des Weingebietes mit zahlreichen Weingutsneugründungen, auch mit Subventionen und ausländischen Investitionen. Die führte zu einer qualitativen und stilistischen Neuausrichtung des Tokajers.[10] Eine neuerliche Lagenklassifikation erfolgte 1995. [6]

Im Jahre 2002 wurde der ungarische Teil des Weinbaugebiets von Tokaj (ung. Tokaj-hegyaljai borvidék) als Kulturlandschaft in die Liste des Weltkulturerbes aufgenommen.[8]

Zitat

Weinkenner Michael Broadbent über die *Tokay Essenz*, Jahrgang 1811 (verkostet am 31. Dezember 1972): *Sein Duft und Geschmack waren nicht von dieser Welt, "ambrosischer Nektar", schrieb ich im Überschwang, "pikant, zerdrückte Trauben, konzentriert, üppig". Der einzige Wein ohne "Abgang", den ich je verkostet habe: Er blieb einfach im Mund - und blieb und blieb und blieb ...*[2]

Geografie, Boden und Klima

Das Weingebiet ist eine vulkanische Hügellandschaft. Die Hügel, einst aktive Vulkane, sind Ausläufer der Karpaten. Sie gehen hier in die ungarische Tiefebene über. Es herrscht Kontinentalklima, weiter nördlich ist Weinbau nicht mehr möglich. Das Tokajer Weingebiet ist eine klimatische Nische, geschützt von den Bergen des Tokajer Gebirges entsteht im Herbst ein Mikroklima, das mit Feuchtigkeit und Nebel gute Bedingungen für den Eintritt der Edelfäule Botrytis cinerea und die anschließende Schrumpfung der Beeren bieten kann.

Die Reben gedeihen im Untergrund überwiegend auf stark gebundenem Ton und Verwitterungsböden, die aus vulkanischen Gesteinen wie Andesit und deren Tuffen hervorgegangen sind. Die Weinbergsböden sind oft steinig. Zudem befindet sich an manchen Stellen eine Löss- und Sandauflage.

Rebflächen an den Hängen des Tokajer Gebirges.

Rebflächen im slowakischen Teil mit dem Herbstnebel, der die Edelfäule begünstigt

Rebsorten

Terrassierter Weinberg bei Tokaj.

Angebaut werden ausschließlich weiße spät reifende Rebsorten: Furmint, Lindenblättriger (ung. *Hárslevelű*, sl. *Lipovina*), Muscat lunel (dt. Gelber Muskateller, ung. *Sárgamuskotály*, sl. *Muškát žltý*) und Zéta. Dadurch profitieren die Weintrauben nicht nur von den trockenen, heißen Sommern, sondern auch von den langen, warmen und nebelreichen Herbsten, die dem Edelfäulepilz ideale Wachstumsbedingungen liefern. Hinzu kommt die feuchtigkeitsspendende Wirkung der beiden Flüsse Bodrog und Tisza (Theiß), die das Anbaugebiet durchfließen.

- Furmint ist vermutlich eine autochthone Sorte Ungarns. Erstmals in Ungarn erwähnt wird sie 1623. Zu ihrer Herkunft gibt es bisher keine Belege, aber viele Vermutungen und Geschichten. Zu den bekanntesten zählt, dass die Rebe von italienischen Einwanderern unter König Béla IV. im 13. Jahrhundert nach Ungarn gebracht wurde. Eine andere, etwas plausiblere Erklärung besagt, dass sie im 17. Jahrhundert von der venetischen Prinzessin Formentini mitgebracht wurde. Heute stellt der Furmint nahezu 70 % der bestockten Rebfläche im Weinbaugebiet Tokaj. Obwohl die jährlich erzielbaren Mostgewichte ausreichend hoch sind, um Weine mit einem Alkoholgehalt von 14 Volumenprozent oder mehr zu erzielen, bewahrt die Rebsorte eine eher kräftige Säure. Es ist insbesondere diese Säure, die dem süßen Dessertwein das notwendige Gleichgewicht bringt.
- Die Rebsorte Lindenblättriger bringt ihre Duftigkeit in den Verschnitt ein. Im Tokajer Weinbaugebiet verfügt die Sorte über einen Anteil von fast 25 % innerhalb des Rebsortenspiegels.
- Ergänzt werden beide Hauptsorten durch den Gelben Muskateller. Die früher reifende Sorte wird in Tokaj nur selten sortenrein zum *Tokaji Muscat* ausgebaut. Aufgrund seiner früheren Reife und seiner dickeren Beerenschale wird die Muskat-Sorte nur selten von der Edelfäule befallen und kommt folgerichtig in den trockenen Grundwein des Tokaji Aszú. Die Sorte trägt mit ihrem typischen Muskataroma zur Aromenvielfalt des verschnittenen Weines bei.
- Zéta ist eine Neuzüchtung aus Ungarn aus dem Jahr 1951 aus den Sorten Furmint und Bouvier. Bis in das Jahr 1999 wurde die Sorte Oremus genannt und war nach dem berühmten Weinberg in der Gemeinde Sátoraljaújhely benannt. Um Verwechslungen zwischen Lage und Rebsorte zu vermeiden, entschied man sich zu dieser Umbenennung. Zéta reift früher als der Furmint, wird aber leicht von der Edelfäule befallen. Über den zweiten Kreuzungspartner, die Sorte Bouvier, erhielt die Sorte ein sehr dezentes Muskat-Aroma. Die geschmacklich eher neutralen Reben werden für die Tokaji-Aszú-Weine genutzt und minimieren aufgrund der frühen Lese den Einfluss schlechten Wetters während der Lese. Gute Aszú-Jahre sind selten, und man rechnet im Schnitt mit drei guten Jahrgängen pro Jahrzehnt. Trotz seines Vorteils liegt die bestockte Rebfläche der 1990 zugelassenen Sorte bei nur einem Prozent.

Weinbauliche Methoden

Für die Weinherstellung des Tokajers werden edelfaule, rosinenartig geschrumpfte Weinbeeren benötigt. Deswegen zielen die weinbaulichen Maßnahmen darauf ab, das Eintreten der *Botrytis cinerea* im Weinberg zu begünstigen. Dazu ist auch ein strenger Rebschnitt erforderlich, um die Erträge zu senken und Trauben mit hohen Mostgewichten ernten zu können. Die Lese erfolgt auf Grund der Botrytis-Schrumpfung der Trauben sehr spät, in der Regel im November. Die Trauben werden aufwändig, in zahlreichen Lesevorgängen manuell geerntet. Dabei werden edelfaule und nicht edelfaule Trauben selektioniert und getrennt weiter verarbeitet.[6]

Frühes Stadium der *Botrytis cinerea*: Die Edelfäule konzentriert auf natürliche Weise die Inhaltsstoffe der Beeren.

Fortgeschrittenes Stadium der *Botrytis cinerea*: Je stärker die Schrumpfung ist, desto konzentrierter sind die nichtwässrigen Inhaltsstoffe der Beeren. Grundlage für klassische Tokajer mit hohen Mostgewichten.

Ausbau des Weines

Die Weinherstellung des Tokajers kann nach verschiedenen Herstellungsverfahren erfolgen, wobei je nach Stärke des Luftkontaktes, den der Wein während der Herstellung erfährt, zwischen oxidativem und reduktivem Ausbau unterschieden werden kann. Daraus ergeben sich unterschiedliche Weinstilistiken.

Oxidativer Ausbau

Tokaji Aszú (Tokajer Ausbruch)

Für die Herstellung des Aszú werden zwei Komponenten verwendet: Grundwein und edelfaule, rosinenartig geschrumpfte Trauben.

- Der **Grundwein** wird aus Trauben hergestellt, die nicht von Edelfäule befallen wurden. Er muss einen hohen natürlichen Alkoholgehalt haben, der den Wein auch ohne Schwefelzugabe stabilisiert. Aufspritung und Pasteurisierung sind seit dem Weingesetz von 1997 nicht zugelassen.[11]
- **Edelfaule, geschrumpfte Trauben** sind Trauben, die aus Beeren bestehen, bei denen der Schimmelpilz Botrytis cinerea die Beerenhaut perforiert hat, da ihre Zellwände abgebaut werden. Bei trockenem Wetter verdunstet Wasser aus den Beeren und die Zucker- und Säurekonzentration des Saftes steigt. Parallel dazu werden die Inhaltsstoffe der Weinbeere durch die Stoffwechselprozesse des Pilzes verändert. So werden beispielsweise Pektine und Polyphenole enzymatisch abgebaut, wodurch sich auch die Farbe und Aromen des Saftes verändern. Der farbtiefe Ton und das honigartige Aroma eines Tokajers können auch auf solche mikrobiologischen Vorgänge zurückgeführt werden.[12] Der Edelfäuleprozess der Beeren wird durch einen feuchten Sommerausklang gefördert, an den sich, je nach Witterungsverlauf, vier bis fünf sonnige Herbstwochen anschließen können. Während der Lese, die üblicherweise Anfang November stattfindet, werden die edelfaulen Trauben gesammelt und in Behältern aufbewahrt. Anschließend werden sie zu einer süßen teigartigen Masse geknetet, die mit dem Grundwein vermengt und dann 24-36 Stunden gemaischt wird. Dies ist ausschlaggebend für die besondere Qualität und Spezialität eines Tokaji Aszú.

Die Maische wird schonend gepresst und in kleine Eichenfässer mit 136,5 Liter Fassungsvermögen gefüllt. Nun beginnt eine zweite, sehr langsam geführte Gärung des Grundweins, die mindestens drei Jahre dauern muss. [13]

Wie bei der Herstellung von Tokaji Szamorodni, Fino Sherry und Vin Jaune werden die Fässer nur etwa zu vier Fünfteln mit Wein gefüllt, so dass sich ein Hefefilm (Flor) bildet, der den Wein vor Luftsauerstoff weitgehend schützt und die Reifung und Veresterung des Weins beeinflusst.[14]

„Puttony“ ist das ungarische Wort für Bütten und steht für Tragebütten, die ein Fassungsvermögen von 25 kg haben. Sie sind das traditionelle Maß für die Menge an edelfaulen Trauben, die einem Grundwein beigegeben wird. Die Anzahl der „Puttony“ gibt das Verhältnis zwischen edelfaulen Trauben und Grundwein an. Bei *6 Puttonyos* beträgt das Verhältnis etwa 1:1. Die Menge an Grundwein, dem ein *puttony* zugegeben wird, beträgt 136,5 Liter und wird als **„Göncer Fass“** (ung. *Gönci hordó*) bezeichnet, da sie traditionell in der Ortschaft Gönc hergestellt wurden. An die zweite Vergärung schließt sich normalerweise eine Holzfasslagerung an. Deren Dauer in Jahren entspricht meist der Anzahl der *puttonyok*, die dem Grundwein zugegeben wurden. Aufgrund veränderter Kellertechnologie werden diese Zeiten heutzutage jedoch oft nicht mehr eingehalten und der Wein deutlich früher verkauft.

- drei Butten (Puttonyos Aszú) = 75 kg Aszú-Trauben auf 136,5 Liter, mind. 60 bis 90 g/Liter Restzucker
- vier Butten = 100 kg Aszú-Trauben auf 136,5 Liter, mind. 90 bis 120 g/Liter Restzucker
- fünf Butten = 125 kg Aszú-Trauben auf 136,5 Liter, mind. 120 bis 150 g/Liter Restzucker
- sechs Butten = 150 kg Aszú-Trauben auf 136,5 Liter, mind. 150 bis 180 g/Liter Restzucker
- sieben Butten = Aszúeszencia, mind. 180-250 g/Liter Restzucker[15]

Tokaji Aszúeszencia (Tokajer Ausbruch-Essenz)

Dies ist die höchste Kategorie von Aszú-Weinen. Das Verhältnis von Trockenbeeren zum Grundwein entspricht etwa einem siebenbuttigen Aszú. Der Restzucker liegt in der Regel bei etwa 200 g/l, also deutlich über dem Restzuckergehalt eines sechsbuttigen Aszú, doch unter den für eine Eszencia vorgeschriebenen 250 g/l. Somit markiert der Aszúeszencia den Übergang vom Aszú zur Eszencia. Neben der großen Süße besitzt der Aszúeszencia eine hohe Säure, die Alkoholwerte liegen zwischen 12 und 13 Prozent. Das ungarische Weingesetz verlangt eine zehnjährige Fassreife mit anschließender fünfjähriger Flaschenreifung, bevor ein Wein als Tokaji Aszúeszencia vermarktet werden darf. Resultat sind sehr ausgeglichene, komplexe Weine, die frühestens 15 Jahre nach ihrer Ernte in den Handel gelangen. Sie werden nur in besonderen Jahren hergestellt und besitzen eine nahezu unbegrenzte Haltbarkeit.[1]

Tokaji Eszencia (Tokajer Essenz)

Aus Aszú-Beeren wird nach der Lese der außergewöhnlichste Tokajer gewonnen, die *Eszencia*. Im Unterschied zum *Tokaji Aszú* und dem *Aszú Eszencia* entsteht die Eszencia ausschließlich aus dem Vorlauf von ungepressten Trockenbeeren. Dafür werden Aszú-Trauben in einem Behälter sorgfältig übereinander geschichtet, wodurch sich allein durch das Eigengewicht der Trauben etwas Saft am Gefäßboden bildet. Dieser Saft hat eine sirupartige Konsistenz, teilweise an Honig erinnernd, mit einer sehr hohen Konzentration, Dichte, Geschmacksfülle und intensiver Säurestruktur, welche die große Süße balanciert. Der Zuckergehalt muss mindestens 250 g/l betragen, liegt aber bei Spitzenerzeugern oft über 600 g/l (bei über 20 Promille Säure). Aufgrund des hohen, konservierenden Süße- und Säuregehaltes ist es sehr schwierig, die Gärung in Gang zu bringen. Sie dauert oft mehrere Jahre und erreicht nur niedrige Alkoholgrade (ca. 6 Prozent). Von einem Hektar Rebland beträgt die durchschnittliche Erntemenge bei Spitzenerzeugern etwa 1 Liter Essenz. Sie wird oft in 0,1 l Flaschen abgefüllt. Tokaji Eszencia schmeckt so intensiv, dass Weinkenner sie nur in winzigen Schlucken zu außergewöhnlichen Anlässen genießen.[16]

Tokaji Forditás und Máslás

Aus den bereits ausgepressten Aszú-Trauben wird noch ein weiteres Produkt erzeugt, der sogenannte *Forditás* (dt. ‘Wendung’). Die Trauben werden erneut mit Most aufgegossen, und nach einer Standzeit von 12 bis 48 Stunden erfolgt die Vergärung. Der Jungwein erfährt ebenfalls eine ca. dreijährige Holzfasslagerung.[17]

Wird der Hefetrub der Tokajer-Herstellung nochmals mit Most aufgegossen und erneut vergoren, entsteht ein im Allgemeinen trockener Wein, der als *Máslás* bezeichnet wird.[17]

Tokaji Szamorodni (Samorodner)

Das Wort *Szamorodni* (dt. ‘ebenso wie er gewachsen ist’) kommt aus dem Polnischen und bezeichnet eine Tokajer Weinspezialität.[17] Im Unterschied zum Aszú werden die Trockenbeeren nicht selektioniert, d.h., es werden die ganzen Trauben verarbeitet. Diese bestehen aus Beeren ohne und mit Botrytis-Pilz, also aus geschrumpften (konzentrierten) und nicht konzentrierten Beeren. Wie bei der Herstellung von Aszú werden die Fässer nur zu etwa vier Fünfteln mit Wein gefüllt, so dass sich ein Hefefilm bildet, unter dem der Wein reift. Nach zweijähriger Fassreife und anschließender einjähriger Flaschenreifen darf der Wein vermarktet werden.

Szamorodni kann, je nach Anteil der Trockenbeeren, sowohl trocken (száraz szamorodni), als auch süß (édes szamorodni)[17] im Geschmack ausfallen, wobei es als deutlich schwieriger gilt, einen qualitativ hochwertigen trockenen Szamorodni herzustellen. Ein süßer Szamorodni enthält 50-100 g/l Restsüße. In einem sehr guten Jahrgang kann er in seiner Konzentration und Intensität mit einem dreibuttigen Aszú vergleichbar sein. Unabhängig vom Süßegrad muss Szamorodni unbedingt einen Botrytiston aufweisen.[14]

Reduktiver Ausbau

Trockene Tokajer Rebsortenweine

Dazu gehören reduktiv (ohne Luftzufuhr) ausgebaute Weißweine, die entweder als reine Rebsortenweine oder als Cuvées hergestellt werden. Es werden überwiegend Trauben ohne Botrytis-Befall verwendet. Der Ausbau erfolgt in Stahltanks oder Barriques. Sie werden vor allem trocken vermarktet.[17]

Tokajer Rebsortenweine sind:

- Tokaji Furmint
- Tokaji Hárslevelű (Lindenblättriger)
- Tokaji Muscat (Gelber Muskateller)

Late Harvest (késői szüretelésű)

Bezeichnung für rebsortenreine Süßweine mit intensiver, konzentrierter Frucht, die nur in besonderen Jahren erzeugt werden. Sie werden entweder gezielt aus Botrytis-Trauben oder bewusst ohne Botrytis-Trauben hergestellt. Der Ausbau erfolgt reduktiv. Solche Spezialitäten sind sowohl in der Süßegradation als auch in ihrer geschmacklichen Komplexität und Dichte (je nach Jahrgang und Mostkonzentration) mit einer Auslese bis Beerenauslese vergleichbar. Der Restzuckergehalt liegt zwischen 50 und 180 g/l.[17]

Tokaji Cuvée

Spitzenhersteller wie István Szepsy (ein Nachfahre von Abt Máté Szepsi Laczkó) produzieren in manchen Jahren hochwertige Premiumweine, die reduktiv, also nicht nach den weingesetzlichen Àszu-Vorschriften hergestellt werden und daher als Tokaji Cuvée vermarktet werden.

Weinkeller

Die Weinkeller der Region sind schmale, labyrinthartige Tunnelsysteme, die in den vulkanischen Tuffstein getrieben worden sind. Sie zeichnen sich durch eine ideale Luftfeuchtigkeit und eine gleichbleibend kühle Temperatur von 10 bis 12 Grad Celsius aus, was den langsamen Gärprozess in kleinen Eichenfässern unterstützt. Die Wände der Weinkeller und auch die Fässer sind mit dem Schimmelpilz *Cladosporium cellare* bedeckt. Es ist ein weicher und trockener Pilz, der sich vom Alkohol ernährt, der aus den Weinfässern verdunstet. Aufgrund des Schimmelpilzes bildet sich während der Vinifikation und der Fassreifung des Weins im Keller ein Mikroklima, das den Tokajer Weinen einen besonderen Ausdruck verleiht. [18]

Traditionelle Weinkeller in Abaújszántó. Diese sind als labyrinthartige, schmale Gänge tief in das vulkanische Tuffgestein des Berges gegraben. Dort reift Tokajer in *Göncer-Fässern*.

Namhafte Weingüter

Namhafte Hersteller sind István Szepsy (Mád), Royal Tokaji Wine Company (Mád), Tokaj Oremus (Tolcsva), Disznókő Szőlőbirtok és Pincészet (Tokaj), Árvay Pince (Tokaj), Királyudvar (Tarcal), Tokaj Pendits (Abaújszántó) und Château Pajzos (Sárospatak).[19]

Besondere Jahrgänge

Als herausragende Jahrgänge werden von Weinkennern betrachtet: 1811, 1834, 1885, 1889, 1900, 1912, 1924, 1937, 1945, 1947, 1952, 1957, 1963, 1968, 1972, 1983, 1993, 1999, 2000.[5]

Schutz des Begriffes „Tokaj“

Die Europäische Union schützt den Begriff "Tokaj" als geografische Angabe, die ausschließlich Weinen vorbehalten ist, die in der Tokajer Weinbauregion erzeugt wurden.[3] Das beinhaltet, dass alle vom Namen "Tokaj" abgeleiteten sprachlichen Formen, Homonyme, Übersetzungen oder identischen geografischen Angaben geschützt sind. Daher dürfen Weine, die nach dem 31. März 2007 in Italien und Frankreich hergestellt wurden, die Bezeichnung Tocai bzw. Tokay nicht mehr führen. So darf *Tokay d'Alsace* als Synonym des Grauburgunders im Weinbaugebiet Elsass nicht mehr benutzt werden und bei der Rebsortenbezeichnung *Tocai Friulano* muss auf den Zusatz *Tocai* verzichtet werden. Dieser Namensschutz gilt nicht nur für Mitglieder der Europäischen Union, sondern auch für Weinabkommen der EU mit Drittländern. So darf beispielsweise Australien Weine mit dem Begriff "Tokay" nicht in der EU vertreiben.[3]

Literatur

- Michael Broadbent: *Große Weine. Notizen aus 50 Jahren zu Weinen aus drei Jahrhunderten.* Hallwag Verlag, München 2004, ISBN 3-7742-6345-0.
- László Alkonyi: *The Wine of Freedom. A Szabadság Bora.* Borbarát, Budapest 2000.
- Jancis Robinson: *Das Oxford Weinlexikon.* 2. Auflage. Gräfe & Unzer, München, 2003, ISBN 3-7742-0914-6.
- József Szabó, István Török: *Tokaj-Hegyalai Album.* Pest 1867.

Weblinks

- Informationen zum Tokajer [20]
- Artikel über Tokajer [21]

Einzelnachweise

[1] Horst Dippel: *Das Weinlexikon.* 4. Aufl., Fischer, Frankfurt am Main 2000, S. 468 f.
[2] Michael Broadbent: *Große Weine. Notizen aus 50 Jahren zu Weinen aus drei Jahrhunderten.* Hallwag Verlag, München 2004, S. 489.
[3] (http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=COM:2006:0837:FIN:DE:PDF) Bericht der Kommission an den Rat über Tokajer vom 19. Dezember 2006 auf Grundlage Verordnung (EG) Nr. 753/2002 zum ausschließlichen Schutz der geografischen Angabe „Tokaj“.
[4] *A névért perelnék az uniót a tokaji gazdák*. (http://nol.hu/archivum/archiv-502160) In: *Népszabadság*. 2. August 2008, abgerufen am 9. Januar 2010 (ungarisch).
[5] Michael Broadbent: *Große Weine. Notizen aus 50 Jahren zu Weinen aus drei Jahrhunderten.* Hallwag Verlag, München 2004, S. 489, 498.
[6] Jancis Robinson: *Das Oxford Weinlexikon.* Hallwag Verlag, München 2003, S. 739.
[7] *Chronologie des Weingebietes.* Website der Vereinigung Tokaj Renaissance (englisch) (http://www.tokaji.hu/eng/Borvidek.html), abgerufen am 21. Mai 2010.
[8] Claudia Becker: *Der Tokaier vor dem Aus*. (http://www.welt.de/welt_print/article1019975/Der_Tokaier_vor_dem_Aus.html) In: *Die Welt*. 12. Juli 2007, abgerufen am 9. Januar 2010.
[9] Michael Broadbent: *Große Weine. Notizen aus 50 Jahren zu Weinen aus drei Jahrhunderten.* Hallwag Verlag, München 2004, S. 492.
[10] Michael Broadbent: *Große Weine. Notizen aus 50 Jahren zu Weinen aus drei Jahrhunderten.* Hallwag Verlag, München 2004, S. 495.
[11] Jancis Robinson: *Das Oxford Weinlexikon.* Hallwag Verlag, München 2003, S. 739 f.
[12] Helmut Hans Dittrich, Manfred Großmann: *Mikrobiologie des Weines.* 3. Aufl., Verlag Eugen Ulmer, Stuttgart 2005, S. 191-200.
[13] Jancis Robinson: *Das Oxford Weinlexikon.* Hallwag Verlag, München 2003, S. 740.
[14] Horst Dippel: *Das Weinlexikon.* 4. Aufl., Fischer, Frankfurt am Main 2000, S. 457.
[15] Michael Broadbent: *Große Weine. Notizen aus 50 Jahren zu Weinen aus drei Jahrhunderten.* Hallwag Verlag, München 2004, S. 490.
[16] Horst Dippel: *Das Weinlexikon.* 4. Aufl., Fischer, Frankfurt am Main 2000, S. 167 f.
[17] *Übersicht der Tokajer Weinspezialitäten.* Website der Vereinigung Tokaj Renaissance (englisch) (http://www.tokaji.hu/eng/Borok-2.html), abgerufen am 21. Mai 2010.
[18] Hugh Johnson: *Hugh Johnsons Weingeschichte.* Hallwag Verlag, München 2005, S. 125-127
[19] Jancis Robinson: *Das Oxford Weinlexikon.* Hallwag Verlag, München 2003, S. 741
[20] http://www.tokajiwines.eu/content.php?s=portalmain&portallang=de
[21] http://www.wine-times.com/artikel.php?idus=&idrk=70&idde=166&iden=&language=DE

Túró Rudi

Túró Rudi, ein mit einer Quarkzubereitung gefüllter Schokoladenriegel, ist eine bekannte Spezialität in Ungarn.

Túró Rudi-Riegel

„Túró“ steht im Ungarischen für Quark oder Topfen. Vom Geschmack her nicht zu süß, gibt es den Túró Rudi in zwei Größen wahlweise mit einem Überzug aus zartbitterer Schokolade (klassisch) oder aus Vollmilchschokolade. Neben der naturbelassenen Füllung gibt es weitere Versionen mit Hinzugabe von Fruchtkonfitüre. "Rudi" ist im Ungarischen, wie auch im Deutschen eine Koseform des männlichen Vornamens Rudolf, aber auch eine Anlehnung an das Wort *rúd*, das sich hier mit *Stäbchen* übersetzen lässt, mit diesem Wort geht also um die Form des Produkts, bei "Túró" eher um dessen Inhalt.

Der Túró Rudi stammte unter dem Namen „Eskimo“ ursprünglich als Tiefkühlware aus einem Gemisch aus Quark, Fett und Butter aus der Sowjetunion. In Ungarn wurde die Konsistenz angepasst, so dass der Riegel einfach gekühlt aufbewahrt werden konnte. Die heutige Erscheinungsweise und der heutige Geschmack stammen aus den sechziger Jahren. Im Handel wird der Túró Rudi in einer charakteristischen Verpackung mit Punkten angeboten. Die Punkte symbolisieren den Namen des ungarischen Herstellers „Pöttyös“ (ungarisch: gepunktet).

„Rudi“ wurde 2005 auf der Anuga (Allgemeine Nahrungs- und Genussmittel-Ausstellung) präsentiert und wurde dort mit dem „Innovationspreis der Anuga Taste 05“ ausgezeichnet. Der Name *Túró Rudi* ist innerhalb der EU geschützt, ein Rechtsstreit von ungarischer Seite ist also nicht ausgeschlossen. Die österreichischen Rudis schmecken anders als die ungarischen, die Frischkäsefüllung ist süßer und zudem in anderen Geschmacksvarianten (Kokos und Erdbeere) erhältlich.

Túrógombóc

Túrógombóc [tu:ro:gombo:ts], auf Deutsch: *Quarkknödel, Quarkkugeln* oder *Quarknudeln*) ist eine ungarische Speise.

„Túró“ steht im Ungarischen für Hüttenkäse bzw. Quark (Topfen). Bei Túrógombóc handelt es sich dabei um Knödel, die mit einer Quarkmischung gefüllt sind. Andere Varianten sind eine Mischung aus Quark mit Pflaumen-oder Aprikosenmarmelande oder Mohn (Mák). In Ungarn wird eine Portion "Túrógombóc" normalerweise mit drei Knödeln und hauptsächlich mit saurer Sahne serviert.

Entstehung

Entstanden ist die Speise in Zeiten, in denen vor allem Eiweiß- sowie Fettmangel in der Gesellschaft aufgrund des unzureichenden Fleischangebotes in Ungarn herrschte. Der Quark war billiger als Fleischprodukte und lieferte fast die identischen Nährstoffe.

Unicum (Likör)

Unicum ist der Name eines ungarischen Magenbitters der Brennerei Zwack.

Sein Name geht auf den angeblichen Ausruf *„Das ist ein Unicum!“* vom deutschen Kaiser Joseph II., der auch Erzherzog von Österreich und König von Ungarn war, zurück, als dieser den Likör das erste Mal 1790 von seinem Hofarzt Dr. Zwack erhalten hatte. Der Kräuterschnaps und Magenbitter ist ein Extrakt aus über 40 verschiedenen Kräutern und Wurzeln.

Die Grundzusammensetzung ist dem Underberg ähnlich. Das Rezept ist seit 200 Jahren ein Geheimnis der Familie Zwack. 40 verschiedene Kräuter werden für einige Wochen in Alkohol getränkt, bis die Wirkstoffe sich lösen. Die Lösung wird anschließend destilliert. Danach reift das Getränk sechs Monate lang in Eichenfässern, bevor es abgefüllt wird.

Halbvolle Flasche Unicum von Zwack.

Geschichte

Die Geschichte von Unicum knüpft sich eng an die der Brennerei Zwack. Sie wurde 1840 in Pest gegründet und stellt seitdem den Likör nach dem Familienrezept kommerziell her. 1883 wurde die bis heute noch in Verwendung stehende kugelförmige grüne Glasflasche mit dem Emblem bestehend aus einem weißen Kreuz auf rundem roten Grund als Marke registriert und geschützt. Unicum wurde in jenen Jahren bereits erfolgreich nach Österreich, Frankreich und Russland exportiert. Im Jahr 1890 war die Produktion bereits so angewachsen, dass sie in ein neues Betriebsgelände in den 9. Bezirk von Budapest (Ferencváros) übersiedeln musste, wo sie auch heute wieder ihre Fabrikation hat. Die Produktion kam im 2. Weltkrieg durch die Zerstörung der Fabrik zum Erliegen. Nachdem die Fabrik wieder aufgebaut wurde, kam es 1948 unter dem kommunistischen Regime zur Verstaatlichung der Firma. Die Familie Zwack behielt jedoch ihr Rezept für sich geheim und gab eine *falsche, abgeänderte Version* dem Staat

preis. Unter schwierigen Umständen gelang es der Familie das Land zu verlassen und nach Italien zu flüchten, wo sie ihr Unicum nach ihrem *originalen* Rezept herstellten. Von nun an gab es bis 1989 zwei Arten des Getränks. Péter Zwack gelang es nach der Wende 1989 den Betrieb in Ungarn wieder zurückzukaufen und stellte ab dann Unicum nach originalem Rezept wieder in Ungarn her. In den 90er Jahren kam eine neue Form des Magenbitters mit dem Namen *Unicum Next* auf den Markt. Er schmeckt im Gegensatz zum originalen Unicum süßer und „frischer“ nach Zitrone.

Neben dem bekannten Magenbitter stellt Zwack auch mehrere Sorten Brände bzw. Schnäpse und Liköre her.

Auszeichnungen

- BNV Auszeichnung, 1991
- Hungaropack Preis, 1998
- Worldstar Winner, 1998
- Goldenes Blatt (für die Werbung) Tokio, 2000

Literatur

- Ingrid Haslinger: *Kunde – Kaiser. Die Geschichte der ehemaligen k. u. k. Hoflieferanten*. Schroll, Wien 1996, ISBN 3-85202-129-4.

Weblinks

- Unicum Website [1]

Referenzen

[1] http://www.unicum.hu

Villány

Villány	
Basisdaten	
Staat:	Ungarn
Region:	Dél-Dunántúl (Süd-Transdanubien)
Komitat:	Baranya
Koordinaten:	45° 52′ N, 18° 27′ O [1] Koordinaten: 45° 52′ 0″ N, 18° 27′ 0″ O [1]
Fläche:	22.02 km²
Einwohner:	2453 *(1. Jan. 2011)*
Bevölkerungsdichte:	111 Einwohner je km²
Postleitzahl:	7773
KSH kódja:	28024
Struktur und Verwaltung	
Webpräsenz:	www.villany.hu [2]
(Quelle: A Magyar Köztársaság helységnévkönyve 2011. január 1. [3] bei *Központi statisztikai hivatal*)	

Villány [ˈvilːaːɲ] (deutsch *Wieland*, kroatisch *Vilanj*, serbisch *Вилањ*) ist eine Kleinstadt im Komitat Baranya in Südungarn. Nach ihr ist das Villány-Gebirge und eine bekannte Weinbau-Region auf den *sieben Hügeln* benannt.

Geschichte

Die „Stadt der Trauben und Weine“ ist ein Bahnknotenpunkt und bietet zahlreiche Sehenswürdigkeiten. Sie ist auch heute noch von Donauschwaben bewohnt, die nach den Türkenkriegen von Maria Theresia dort angesiedelt wurden. Sie brachten neue Rebsorten nach Ungarn mit (z. B. Blauer Portugieser) und erarbeiteten sich einigen Wohlstand.

1946, nach dem Zweiten Weltkrieg, wurden viele Deutsche aus Ungarn vertrieben. Das geschah, anders als im Sudetenland oder in Jugoslawien, zumeist ohne Gewaltanwendung. Viele Denkmäler in der Umgebung erinnern an diese Zeit.

Villány und viele andere Orte und Städte in den Siedlungsgebieten der Donauschwaben weisen heute zweisprachige Ortstafeln auf, manche auch dreisprachige (zusätzlich Kroatisch oder Serbisch).

Der Wein aus Villány und Umgebung hat sich auch außerhalb Ungarns einen guten Ruf erworben. Vor allem Budapester Weinkenner jedoch sind bereit, Höchstpreise für Weine aus den Spitzenweingütern aus Villány zu zahlen.[3] An der Weinstraße Villány-Siklós befinden sich unzählige Weinkeller. Im Gegensatz zum benachbarten

Weißweinort Siklós, ist Villány wegen seiner Rotweine berühmt, die dem Ort den Spitznamen „Bordeaux des Ostens“ eingebracht haben.[4]

In der Nähe des Ortes befindet sich im nordöstlichen Teil der Gemarkung, an dem kegelförmigen Berg Nagyharsány-hegy, ein Skulpturenpark, der durch ein Bildhauersymposion Villány im Jahre 1968 entstand.

Städtepartnerschaft

Villany unterhält eine Städtepartnerschaft mit der deutschen Gemeinde Eislingen/Fils im Osten Baden-Württembergs, unweit der Landeshauptstadt Stuttgart. Sie besteht seit Mitte der 1980er Jahre und war eine der ersten Partnerschaften einer Baden-Württembergischen Stadt in Ungarn.

Einzelnachweise

[1] http://toolserver.org/~geohack/geohack.php?pagename=Vill%C3%A1ny&language=de&params=45.8666666667_N_18.45_E_dim:10000_region:HU-BA_type:city
[2] http://www.villany.hu/
[3] http://www.spiegel.de/reise/aktuell/0,1518,432971-2,00.html
[4] http://www.weinkomplott.de/catalog/reg_villany.php?osCsid=57478a25f148269a1caa01f6d797d9b6

Weblinks

- Webseite der Stadt Villány (http://www.villany.hu) (ungarisch und deutsch)

Wurst

Wurst ist ein Nahrungsmittel, das aus zerkleinertem Fleisch, Speck, Salz und Gewürzen, bei bestimmten Sorten auch unter Verwendung von Blut und Innereien zubereitet wird.[1] Die vorbereitete Masse, das Brät, wird in Därme, Blasen oder Mägen gefüllt und je nach Sorte durch Kochen oder Backen gegart oder durch Trocknen mit oder ohne zusätzliches Räuchern konserviert. Bei industriell hergestellter Wurst werden häufig Kunstdärme, auch Gläser und Konservendosen verwendet. In Deutschland sind über 1.500 Wurstsorten bekannt.

Verschiedene Wurstsorten in der Markthalle von Roses

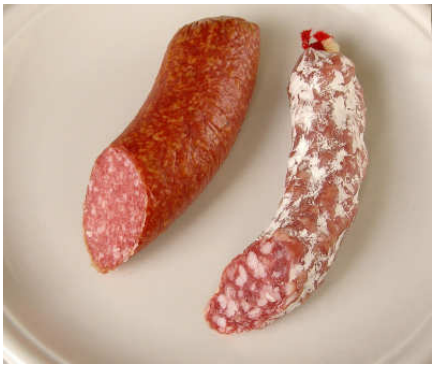
Zur Herstellung von Wurst wird möglichst frisches Fleisch (vor allem vom Schwein, Rind und Kalb, daneben auch von Lamm, Geflügel (Geflügelwurst), Pferd und Wild) und Speck fein gewiegt oder mit dem Fleischwolf zerkleinert und mit den Gewürzen versetzt. Für sehr feine Würste wird die Masse zusätzlich mit dem Kutter zu einem homogenen Teig verarbeitet.

Variationen

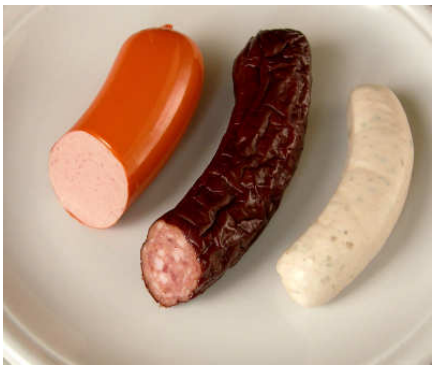
Herstellungsverfahren

Nach den Herstellungsverfahren werden Wurstsorten in drei Gruppen unterteilt:

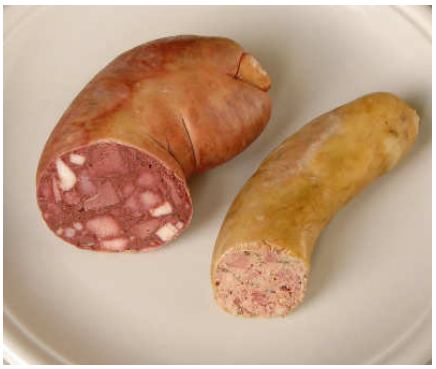
- Rohwurst besteht aus rohem Fleisch, Speck und Gewürzen und wird entweder frisch verzehrt oder durch Trocknen bzw. Räuchern konserviert. Vor dem Räuchern erfolgt ein Reifungsprozess, in dem die Wurst umrötet, ihre Konsistenz und ihr Aroma entwickelt. Bei der Reifung spielen zusätzlich Milchsäurebakterien, teils auch Edelschimmel, eine Rolle. Rohwürste werden unterteilt in *streichfähige* und *schnittfähige* Rohwürste. Typische streichfähige Rohwürste sind die nicht oder nur kurz gereifte Mett- und Teewurst. Typische schnittfeste Rohwürste sind die länger gereiften, harten Würste wie Salami, Landjäger und Zervelatwurst.
- Brühwurst wird meist aus sehr feinem Brät, häufig unter Zusatz von Pökelsalz, hergestellt. Dem Brät wird Wasser oder Eis zugesetzt und die Würste werden, nach einem möglichen Heißräuchern, gebrüht oder bei mäßiger Temperatur gebacken. Dem Brät können auch Einlagen wie Speck- oder Schinkenwürfel zugesetzt sein. Bekannte Brühwürste sind Frankfurter und Wiener, Mortadella, Lyoner (Fleischwurst) und Weißwurst. Im weiteren Sinn gehört auch Leberkäse zu den Brühwürsten. Brühwurste werden eingeteilt in Brühwürstchen (Kaliber bzw. Durchmesser unter 32 mm), fein zerkleinerte Brühwürste (Fleischwurst, Lyoner), grobe Brühwurst (Bierwurst, Jagdwurst) und Brühwurst mit Einlagen, wie Bierschinken.
- Kochwurst wird vorwiegend aus bereits gekochten Zutaten hergestellt. Nur beim Überwiegen von Leber, Speck oder Blut kann der Anteil an rohen Zutaten vorherrschen. Kochwürste erhalten ihre Bindung über geronnenes Lebereiweiß und durch das beim Abkühlen erstarrte Fett (zutreffend bei Leberwürsten), durch das beim Abkühlen erstarrende Gelee bzw. Kollagen (zutreffend bei Sülzwürsten) oder durch das geronnenen Bluteiweiß und das aus den Schwarten austretende und beim Abkühlen verfestigte Kollagen (zutreffend bei Blutwürsten). Kochwürste werden nach dem Füllen noch einmal gegart, teilweise auch geräuchert. Zu den Kochwürsten gehören alle Blut- und Leber- und Sülzwürste wie Kalbsleberwurst, Rotwurst, Grützwurst, Presskopf, Corned Beef, Schwartenmagen, Pfälzer Saumagen und Haggis.



Rohwurst: Geräucherte Mettwurst im Kunstdarm, luftgetrocknete Salami im Naturdarm



Brühwurst: Geräucherte Fleischwurst (Lyoner) im Kunstdarm, heißgeräucherte und getrocknete Dauerwurst aus Österreich im Kunstdarm, Weißwurst im Naturdarm



Kochwurst: Geräucherte Blutwurst im Naturdarm, geräucherte hessische Leberwurst im Naturdarm

Variationen bei den Zutaten

Einzelne Spezialitäten werden auch mit anderen Zutaten angereichert wie bestimmte Salamisorten mit Nüssen (auch die französische Saucisson aux noisettes), Pfälzer Saumagen mit Kartoffeln, und in neuerer Zeit Käseknacker mit Käse sowie eine Vielzahl von Aufschnittsorten mit Gemüse oder mit Pilzen, meist Champignons. In Mittelmeerländern wird statt Zwiebeln auch Knoblauch verwendet. Weitere Zutaten können regionale Spezialitäten sein, in Italien Pistazien und Grappa, in Frankreich Edelkastanien oder im Schwarzwald Kirschwasser.

Abbinden der Würste

Geschichte

Die Wurst war und ist auch heute noch das Produkt einer möglichst großen Verwertung eines (geschlachteten) Tieres. Durch die Verarbeitung zur Wurst kann so auch das Fleisch länger haltbar gemacht werden. Die ersten Würste, wenn auch nicht im heutigen Sinne, wurden vermutlich bereits in der Antike oder sogar schon vorher hergestellt; siehe dazu auch Haggis oder Saumagen. Erste chinesische Erwähnung findet sich um das Jahr 589 v. Chr. bei der Lamm- und Ziegenfleisch verwendet wurden. [2]

Homer erwähnt in seiner Odyssee eine Art von Blutwurst; diese blutgefüllten Tierdärme wurden von den griechischen Kriegern in die Schlacht genommen, um so göttlichen Beistand zu erhalten. Diese Geschichte gehört womöglich in das Reich der Sagen, nicht aber die Tatsache dass die antiken Griechen und Römer bereits die Herstellung von Wurst kannten, woher sie sich schließlich über ganz Europa ausbreitete. [2]

Verschiedenes

- Französische Andouille werden ausschließlich aus Innereien hergestellt.
- Verwandt mit der Wurst sind die Terrinen, eine teiglose Variante der Pastete.
- Otto von Bismarck ist bekannt dafür, die Gesetzgebung und Wurstherstellung verglichen zu haben: „Je weniger die Leute wissen, wie Würste und Gesetze gemacht werden, desto besser schlafen sie!“[3]

Literatur

- Wiglaf Droste, Vincent Klink, Nikolaus Heidelbach: *Wurst.* DuMont Literatur und Kunst, Köln 2006, ISBN 3-8321-7992-5.

Weblinks

- Cook’s Thesaurus: *Sausages* [4] (engl.)

Einzelnachweise

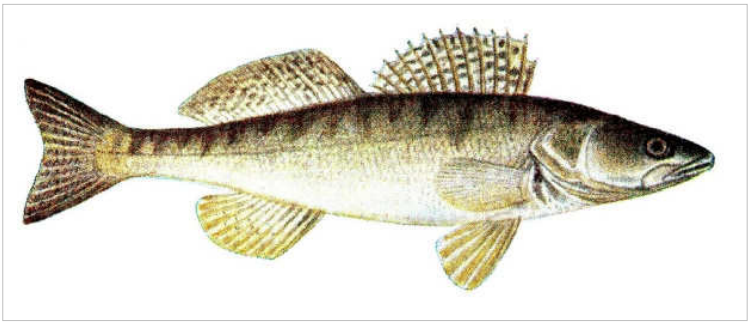
[1] Für Deutschland: Lebensmittelbuch (http://www.bmelv.de/SharedDocs/Downloads/Ernaehrung/Lebensmittelbuch/LeitsaetzeFleisch.html) Abschnitt 2.2

[2] Eleonora Trojan, Julian Piotrowski, *Tradycyjne wędzenie* (http://www.poczytaj.pl/77818) AA Publishing. 96 pages. ISBN 9788361060307

[3] *Was ist kulinarische Intelligenz?* (http://www.zdf.de/ZDFde/inhalt/21/0,1872,4342581,00.html) In: *ZDF.de*. 12. März 2007, abgerufen am 5. Oktober 2008.

[4] http://www.foodsubs.com/MeatcureSausage.html

Zander

Zander

Zander (*Sander lucioperca*)
Systematik
Barschverwandte (Percomorpha)
Ordnung: Barschartige (Perciformes)
Unterordnung: Echte Barsche (Percoidei)
Familie: Echte Barsche (Percidae)
Gattung: *Sander*
Art: Zander
Wissenschaftlicher Name
Sander lucioperca
(Linnaeus, 1758)

Der **Zander** (*Sander lucioperca*, Syn.: *Stizostedion lucioperca*, *Lucioperca sandra*), auch **Sander**, **Schill**, **Hechtbarsch**, **Zahnmaul** oder **Fogasch** genannt, gehört zur Familie der Barsche (Percidae). Er ist der größte im Süßwasser lebende Barschartige Europas. Er lebt in Europa vom Stromgebiet des Rhein bis zum Ural und in Westasien in der nordwestlichen Türkei und rund um das Kaspische Meer. Zander kommen auch im Brackwasser der gesamten Ostsee vor. Sie fehlen im nördlichen Teil der skandinavischen Halbinsel, im äußersten Norden Russlands und in der südlichen Balkanhalbinsel. Nach Besatzmaßnahmen hat er sich auch in westeuropäischen Gewässern ausgebreitet. In Italien kommt er heute, zumindest im Po vor.[1] [2] [3]

Zander von vorne

Name

Die Bezeichnungen *Sander* und *Zander* sind parallel seit dem 16. Jahrhundert im deutschen Sprachraum geläufig mit Bevorzugung von *Sander* bei lexikalischen Einträgen bis ins 20. Jahrhundert. Erst in den 1930er Jahren wurde die heute übliche Schreibweise mit *Z* einheitlich festgelegt. Der Name stammt vom mittelniederdeutschen *sandat*, das entsprechend dem osteuropäischem Ursprung des Fisches möglicherweise aus dem Slawischen entlehnt wurde (vgl. die älteren *czandas* in Westpreußen und obersorbisch *sandak*). In Österreich wird der Fisch *Fogosch* oder *Fogasch*

(vom ungarischen *fogas*, worin das ung. Wort für ‚Zahn' steckt) oder, wie auch in Teilen Niederbayerns, *Schill* genannt. Darüber hinaus sind weitere Regionalnamen bekannt: Amaul, Canat, Nachmaul,[4] Sandar, Sandart, Sandbarsch, Sandel, Saumert, Schiel, Schindel, Süllö (im Plattensee), Zannat und Zant.

Merkmale

Der Zander hat einen langgestreckten, spindelförmigen Körper. Die Rückenflosse ist, wie für Barschartige typisch, unterteilt in einen vorderen Teil mit Stachelstrahlen und einen völlig abgesetzten hinteren Teil mit Gliederstrahlen. Der Kopf ist zugespitzt, das Maul tief gespalten. Darin stehen ungleichmäßig die langen, spitzen Fangzähne neben kleinen Bürstenzähnen. Der vordere Rand des Kiemendeckels ist gezähnt. Der Körper trägt kleine Kammschuppen. Er ist auf dem Rücken grünlichgrau, gegen den Bauch hin silberweiß, oberseits streifig, braun gewölkt, auch dunkel gebändert, auf den Kopfseiten braun marmoriert und auf den Flossen schwärzlich gefleckt.

Der Zander lebt als Raubfisch in langsam fließenden Flüssen, Seen und Haffen Europas. Er findet sich im Elbe-, Oder- und Donaugebiet und inzwischen durch Besatz auch im Rhein-, Mosel- und Wesergebiet. Er lebt in tieferen Wassern und wächst sehr schnell. Die mittlere Länge beträgt 40–50 cm. In seltenen Fällen wird er bis 1,30 m lang und erreicht dabei ein Gewicht von bis zu 19 kg. Er kann 10 bis 20 Jahre alt werden.

Der Zander laicht im Frühjahr (meist April bis Juni) bei 12–15 °C Wassertemperatur an hartgründigen 1–3 m tiefen Uferstellen, wo er sich flache Laichgruben baut. Die 150.000 bis 200.000 Eier je Kilogramm Körpergewicht werden einzeln abgelegt und haften mit ihren klebrigen Hüllen an Steinen und Pflanzenteilen. Das Männchen bleibt am Nest und schützt das Gelege vor Verschlammung und vor Laichräubern. Die Entwicklung bis zum Schlupf der 5–6 mm langen Larven dauert etwa eine Woche. Sie ernähren sich nach Aufzehren des Dottersacks zuerst von Zooplankton, greifen aber bereits nach wenigen Monaten die Brut anderer Fischarten an. Bereits im Herbst sind sie 6–10 cm lang. Die Männchen werden nach 2–4, die Weibchen nach 3–5 Jahren bei Längen von 35–45 cm geschlechtsreif.

Der Zander erhält gegenüber dem Hecht zunehmende Bedeutung als Raubfisch, besonders weil er auch in den vom Menschen gestalteten mitteleuropäischen Flusssystemen ablaichen kann, während der Hecht meist keine geeigneten Laichplätze (Überschwemmungsbereiche, Unterwasserpflanzen, Schilfkanten) mehr findet. Auch hat der Zander wegen seiner ausgeprägten Sehfähigkeit in trüben Gewässern und in relativer Dunkelheit hier einen Vorteil. Gegenüber dem Barsch ist der Zander durch besseres Gehör ausgezeichnet, das durch zwei vordere Schwimmblasenhörner erzielt wird, die sich in Richtung Labyrinth entwickeln.

Durch seine Vorliebe für kleine Fische (bedingt durch das relativ kleine Maul) kann er Kleinfischarten gefährlich werden, weshalb Besatzmaßnahmen aus der Sicht des Naturschutzes kritisch zu betrachten sind.[5]

Er ist ein wichtiger und wertvoller Speisefisch mit besonders festem, weißem Fleisch (grätenfreie Filets).

Flossenformel:[6] Dorsale 1 XIII/XV, Dorsale 2 I-II/19-23, Anale II/11-13, Pectorale 15-16, Ventrale I/5

Fangmethoden

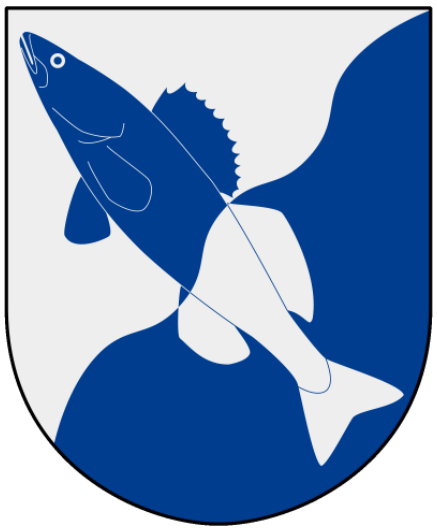
Zander

Der Zander gilt als scheuer, vorsichtiger Fisch, der schwer zu überlisten ist. Besonders große Exemplare über 90 cm Länge und 7 kg Gewicht werden extrem selten gefangen. Der größte, offiziell gemessen und gewogene und in Deutschland mit der Angel gefangene

Zander war 106 cm lang, 15 kg schwer und stammte aus der Donau. Als Köder kommen vor allem kleine Rotaugen, Rotfedern und Barsche in Frage. Weitere gute Köderfische sind Ukelei, Gründling und Kaulbarsch. Prinzipiell ist darauf zu achten, dass die Köderfische schlank sind. Hochrückige wie z.B. Brassen werden oft verschmäht. Alternativ kann man auch Fischfetzen oder Fischhälften verwenden. Als Kunstköder eignen sich Gummifische (Shads), Blinker, Wobbler und Twister. Auch Fliegenfischen mit Sinkschnur und Streamern kann erfolgreich sein. Alle Köder sollten 8–20 cm groß sein. Besonders in der Nacht fangen schwarze Köder sehr gut, da sie zum Umfeld farblich den stärksten Kontrast bilden. In Ausnahmefällen werden Zander auch auf Würmer und Maden gefangen.

Besonders erfolgversprechend sind Stellen, an denen sich viele kleine Fische aufhalten. In Seen sind dies die Scharkanten und Unterwasserberge. In Kanälen und flacheren Teichen sollte man den Zander am Ufer vor Schilf und Seerosenfeldern suchen.

Fangzeiten sind an frostfreien Tagen vor allem die Abend- und Nachtstunden und bei Frost die Mittagszeit. Die fängigsten Monate sind Mai und Juni nach der Laichzeit und September bis Dezember. Besonders die großen Exemplare werden in der kalten Jahreszeit gefangen. Die Fangmonate können variieren und sind vom Gewässer abhängig. Besonders bei Hochwasser finden sich die Zander an den ruhigen Stellen im Fluss ein, wo sich dann gezieltes Angeln auf sie lohnt. Aber auch an den Strömungskanten in den großen Flüssen werden bei Frost große Zander gefangen.



In Schweden führen mehrere Orte Zander im Wappen - hier Jösse.

Literatur

- Günther Sterba: *Süsswasserfische der Welt*. Urania Verlag, Stuttgart 1990, ISBN 3-332-00109-4.

Weblinks

- Zander [7] auf Fishbase.org (englisch)
- Weiteres zum Zander [8]
- Küchenkunde: Zander [9]
- Anglerkunde zum Zander [10]
- Angel-Datenblatt: Zander [11]
- Webseite von *Zander angeln und Zander fischen* [12]

Einzelnachweise

[1] *Steinbachs Naturführer, Süßwasserfische.* Ulmer, Stuttgart 2003, ISBN 3-8001-4296-1.
[2] Bent J. Muus: *Die Meeresfische Europas in Nordsee, Ostsee und Atlantik.* Franckh-Kosmos Verlag, Stuttgart 1999, ISBN 3-440-07804-3.
[3] Sebastian Hähnel: *Zander Italia.* Der Raubfisch 5/2010, Paul Parey Verlag.
[4] aus Nagemaul, von mhd. *nagen* "durchbohren"
[5] Reinhard Diercking, Lorenz Wehrmann: *Artenschutzprogramm Fische und Rundmäuler in Hamburg.* In: *Naturschutz und Landschaftspflege in Hamburg.* Nr. 38 (1991), S. 89.
[6] Günther Sterba: *Süsswasserfische der Welt.* Urania Verlag., Stuttgart 1990, ISBN 3-332-00109-4.
[7] http://www.fishbase.org/Summary/SpeciesSummary.php?genusname=Sander&speciesname=lucioperca&lang=German
[8] http://www.pivi.de/_php/adodb/browse.php?Artname=Zander
[9] http://www.bad-bad.de/restaur/kuechenkunde/zander.htm
[10] http://www.asv-nienborg.de/Fischlexikon/Zander/Zander.html
[11] http://arturo.ar.funpic.de/fische/zander/
[12] http://www.zanderangelnfischen.wordpress.com/

Österreich-Ungarn

Österreichisch-Ungarische Monarchie
1867–1918
Bestandteile:
Die im Reichsrat vertretenen Königreiche und Länder (Cisleithanien) / *A birodalmi tanácsban képviselt királyságok és országok*
und die Länder der Heiligen Ungarischen Stephanskrone (Transleithanien) / *és a magyar Szent Korona országai*
und
Bosnien-Herzegowina (seit 1878 verwaltet, 1908 annektiert)

(Österreich-Ungarn hatte keine Staats- oder Nationalflagge)

[Details]

[Details]

Navigation

Kaisertum Österreich ↔
↔ Republik Deutschösterreich [1]
↔ Königreich Ungarn [1]
↔ Tschechoslowakische Republik [1]
↔ Staat der Slowenen, Kroaten und Serben [1]

Verfassung	Pragmatische Sanktion Delegationsgesetz (keine gemeinsame Verfassung)
Amtssprache	Deutsch und Ungarisch sowie in Österreich „landesübliche“ Sprachen: Polnisch, Böhmisch, Serbokroatisch, Slowenisch, Rumänisch, Ruthenisch, Italienisch[2]
Hauptstädte	Wien und Budapest
Regierungsform	zwei konstitutionelle Monarchien in Realunion
Staatsoberhaupt	Kaiser von Österreich und Apostolischer König von Ungarn

Regierungschef	keiner; administrativer Koordinator: Vorsitzender des Gemeinsamen Ministerrates
Fläche	676.615 km²
Einwohnerzahl	52.800.000 Ew
Bevölkerungsdichte	78 Ew pro km²
Staatsgründung	8. Juni bzw. 21. Dezember 1867
Auflösung	31. Oktober 1918 (Ende der Realunion)
Hymne	siehe *Österreichische Kaiserhymnen*
Währung	1 Thaler (Vereinstaler) = 1½ Gulden = 150 Neukreuzer; ab 1892/1900: 1 Krone = 100 Heller
Karte	

Österreich-Ungarn, auch **k. u. k. Doppelmonarchie** oder *Donaumonarchie* genannt, bezeichnet den Gesamtstaat des Habsburgerreiches in Mittel- und Südosteuropa für den Zeitraum zwischen 1867 und 1918. Er bestand nach dem Umbau des Kaisertums Österreich zu einer Doppelmonarchie auf der Grundlage des Österreichisch-Ungarischen Ausgleiches vom 8. Juni 1867, der in Österreich am 21. Dezember 1867 verfassungsmäßig implementiert wurde, bis zum 31. Oktober 1918 (Austritt Ungarns aus der Realunion).

Die österreichisch-ungarische Monarchie setzte sich aus zwei Staaten zusammen: aus den „im Reichsrat vertretenen Königreichen und Ländern“, inoffiziell *Cisleithanien* (erst ab 1915 amtlich *Österreich* genannt), und den „Ländern der heiligen ungarischen Stephanskrone“, inoffiziell *Transleithanien*. Hinzu kam das seit 1878 von Österreich besetzte Gebiet Bosniens und der Herzegowina, das 1908 als Kondominium nach langen Verhandlungen der Monarchie einverleibt wurde. Die verfassungsrechtlichen Ausgleichsvereinbarungen sicherten im Sinne einer Realunion die Gleichberechtigung der beiden (Teil-)Staaten im Verhältnis zueinander. Gemeinsames Staatsoberhaupt war der *Kaiser von Österreich und Apostolische König von Ungarn* aus dem Haus Habsburg-Lothringen. Von 1867 bis 1916 herrschte Franz Joseph I., danach bis 1918 sein Großneffe Karl I./IV.

Mit 676.615 km² war Österreich-Ungarn, nach Russland, flächenmäßig der zweitgrößte (ab 1905) und mit 52,8 Millionen Menschen (1914), nach Russland und dem Deutschen Reich, bevölkerungsmäßig der drittgrößte Staat Europas. Sein Staatsgebiet umfasste die Territorien der heutigen Staaten Österreich, Ungarn, Tschechien (mit Ausnahme des Hultschiner Ländchens), Slowakei, Slowenien, Kroatien, Bosnien und Herzegowina sowie Teile des heutigen Rumäniens (Siebenbürgen, Südbukowina), Montenegros (Gemeinden an der Küste), Polens (Westgalizien), der Ukraine (Ostgalizien und Nordbukowina), Italiens (Trentino-Südtirol und Teile von Friaul-Julisch Venetien) und Serbiens (Vojvodina).

Staatsname

Die amtliche Staatsbezeichnung *Österreichisch-Ungarische Monarchie* (ungarisch *Osztrák-Magyar Monarchia*) wurde vom Kaiser und König im Jahr 1868 förmlich festgelegt.[3] Alternativ wird Österreich-Ungarn auch als *k. u. k. Monarchie*[4] bezeichnet (firmierend unter *Kaiserliche und königliche Monarchie Österreich-Ungarn*[5]). Da die Donau den Doppelstaat auf einer Länge von etwa 1300 km durchfloss und seinen Hauptstrom bildete, spricht man auch von der *Donaumonarchie*. Wegen der staatsrechtlichen Konstruktion der beiden Reichsteile ist ebenso die Bezeichnung *Doppelmonarchie* gebräuchlich; mit dem kaiserlichen Doppeladler, den die Ungarn nicht führten, hat dies nichts gemein.

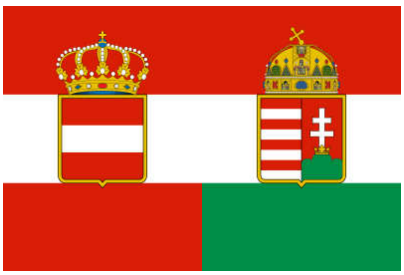
Das kaiserliche Österreich wurde bis 1915 offiziell meist *die im Reichsrat vertretenen Königreiche und Länder* genannt, inoffiziell hingegen in der Politiker- und Juristensprache nach dem Grenzfluss Leitha auch *Cisleithanien*. Das königliche Ungarn firmierte amtlich als *die Länder der heiligen ungarischen Stephanskrone*, inoffiziell auch als *Transleithanien*. Der Begriff *Österreich* als zusammenfassender Begriff für die cisleithanischen Länder wurde erst 1915 offiziell eingeführt. In der Literatur wurde das kaiserliche Österreich auch als *Kakanien* bezeichnet – ein Ausdruck, der aus dem Roman „Der Mann ohne Eigenschaften“ von Robert Musil stammt und sich aus dem für die cisleithanische Reichshälfte verwendeten Kürzel *k. k.* ableitete.

Insignien

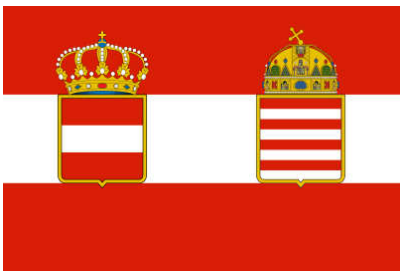
Flaggen

Österreich-Ungarn besaß keine gemeinsame Staatsflagge, jedoch eine gemeinsame rot-weiß-rote Seekriegs- und Marineflagge (mit einem gekrönten Bindenschild), zuvor bereits seit 1. Jänner 1787 geführt, und eine gemeinsame, per 1. August 1869[6] eingeführte Handelsflagge (eine Kombination aus der Marineflagge und der ungarischen Reichsflagge, die durch das kleine ungarische Wappen ergänzt wurde). Am 12. Oktober 1915 wurde auf kaiserlichen Erlass für die Marine eine Serie von neuen Flaggen beschlossen,[7] darunter auch eine neu gestaltete Kriegs- und Marineflagge. Auf Grund der Kriegsbedingungen kam es jedoch nie zu einer Einführung der neuen Flaggen. Hingegen sah man die neue Kriegsflagge zum Beispiel auf Postkarten abgedruckt. Auch zeigten einige österreichisch-ungarische Flugzeuge die Flagge auf dem Leitwerk.

Seekriegs- und Marineflagge



Handelsflagge



Kriegsflagge vom 12. Oktober 1915 (nie offiziell in die Truppe eingeführt)

Die Farben des Hauses Habsburg sind gleichzeitig die Flagge des Erzherzogtums Österreich (Rot-Weiß-Rot). Die ungarische Reichshälfte besaß als Flagge eine rot-weiß-grüne Trikolore, versehen mit dem ungarischen Wappen.

Flagge des Hauses Habsburg (österreichische Reichshälfte)

Flagge des Königreichs Ungarn (ungarische Reichshälfte)

Wappen

Von 1867 bis 1915 war der Doppeladler der Dynastie Habsburg-Lothringen („Haus Österreich“) das Hoheitszeichen für gemeinsame (k. u. k.) Institutionen Österreich-Ungarns. Im Jahr 1915 wurde ein neues gemeinsames Wappen eingeführt, welches eine Kombination aus den Wappen der beiden Reichshälften und dem des Herrscherhauses ist. Die Devise *indivisibiliter ac inseparabiliter* („unteilbar und untrennbar“) sollte die Verbundenheit der beiden in der Monarchie vereinigten Staatsgebilde darstellen.

Das kleine gemeinsame Wappen (bis 1915)

Das kleine gemeinsame Wappen (1915–1918)

Das mittlere gemeinsame Wappen (bis 1915)

Das mittlere gemeinsame Wappen (1915–1918)

Das (mittlere) Wappen der österreichischen Reichshälfte zeigte den von der Kaiserkrone überhöhten Doppeladler mit einem Brustschild, der die Wappen der Kronländer beinhaltete. Als Schildhalter dienten zwei Greife. Das ungarische Wappen wurde von der Stephanskrone überhöht und von zwei schwebenden, weiß gekleideten Engeln flankiert.

Das kleine Wappen Österreichs (1915–1918)

Das mittlere Wappen der Österreichischen Länder (Neuentwurf 1915)[8]

Das mittlere Wappen Ungarns (bis 1915)

Das mittlere Wappen Ungarns (1915–1918)

Entwicklung

Österreichisch-Ungarischer Ausgleich 1848–1867

Kaiser Franz Joseph I. (um 1885)

Die Wurzeln der Österreichisch-Ungarischen Monarchie liegen in der Auseinandersetzung des Kaisertums Österreich mit dem Königreich Preußen um die Vorherrschaft im Deutschen Bund, der am 8. Juni 1815 mit Österreich als Präsidialmacht gegründet worden war. Österreich war für Preußen das Haupthindernis in der vom überregionalen Deutschen Nationalverein gestützten Kleindeutschen Lösung, die einen Zusammenschluss der Länder des *Deutschen Bundes* unter der Führung Preußens unter gleichzeitigem Ausschluss Österreichs vorsah.

Diese Auseinandersetzung wurde am 3. Juli 1866 in der Schlacht bei Königgrätz („Deutscher Krieg“) zu Gunsten Preußens entschieden. Die für das Kaisertum Österreich schwerstwiegende Folge dieses Krieges war die Isolierung durch die erzwungene Trennung von den deutschen Staaten. Dieser Schwächung der Deutschen in Österreich stand eine Stärkung der Stellung der demographisch dominierenden nichtdeutschen Nationalitäten gegenüber, die das Zerbrechen des schon 1848 schwer erschütterten Vielvölkerstaates befürchten ließ.

Um diese Gefahr zu verringern, musste das Kaiserhaus vor allem das Verhältnis zu den herrschenden Schichten Ungarns entspannen. Die Ungarische Revolution konnte im Jahr 1849 nur mit Unterstützung des Russischen Reiches niedergehalten werden. Mit der Hinrichtung des gemäßigten ehemaligen Ministerpräsidenten Lajos Batthyány sowie der 13 Märtyrer von Arad hatte der 20-jährige Kaiser Franz Joseph I. 1850 allerdings eine Kluft aufgerissen, die durch die Abtrennung der Wojwodina, Kroatiens, Slawoniens und Siebenbürgens sowie die Unterstellung Restungarns unter die Militärverwaltung Erzherzog Albrechts nur vertieft wurde.

Mit der Befreiung der Bauern hatte das Haus Habsburg den ungarischen Adel als eigentlichen Entscheidungsträger des Landes endgültig gegen sich aufgebracht. Dessen passive Resistenz in Form von Ämter- und Steuerverweigerung zog eine permanente Truppenpräsenz nach sich. Als modernisierende Elemente dieser Phase sind neben der Bauernbefreiung die Modernisierung des Schulwesens, das Ende der Patrimonialgerichtsbarkeit und die Einführung des österreichischen Strafgesetzbuches zu verzeichnen.

Die Konfrontation wurde schließlich auch durch den wirtschaftlichen Aufschwung gedämpft, eine substantielle Annäherung war jedoch erst 1865 mit der Wiedereinberufung des ungarischen Landtages und der Zusage der weitgehenden Restitution der ungarischen Verfassung von 1848 durch die kaiserliche Regierung erfolgt. Weitere Schritte waren dringend nötig.

Die Ausgleichsverhandlungen mit den Ungarn standen unter dem Zeichen widerstrebender magyarischer Meinungen. Der im Exil lebende geistige Führer der ungarischen Revolution, Lajos Kossuth, und seine beträchtliche Anhängerschaft im Lande votierten für die Loslösung von Österreich, ein Ausgleich wäre (gemäß Kossuth) der „Tod der Nation“ und würde dem Land das „Zugseil fremder Interessen auferlegen“.

Letztendlich setzte sich jedoch die Meinung des Führers der Liberalen, Ferenc Deák, durch. Er führte ins Treffen, dass ein freies Ungarn mit seinen starken slawischen und deutschen Minderheiten Gefahr liefe, in die Isolation zu geraten und letztendlich zwischen Russland und Deutschland zerrieben zu werden. Ein Bündnis mit dem durch das interne Nationalitätenproblem geschwächten Österreich unter der Führung eines Monarchen, der sich im Krönungseid der ungarischen Nation verpflichtet, wäre deshalb vorzuziehen. Den Adel überzeugte er überdies mit

dem Hinweis, dass der Ausgleich die Möglichkeit bieten würde, die territoriale und politische Integrität des Großgrundbesitzes zu wahren und die Herrschaft über die nichtmagyarischen Nationen Ungarns fortzusetzen.

Die Verhandlungen über den Ausgleich mit dem Königreich Ungarn wurden Anfang 1867 abgeschlossen. Am 17. Februar 1867 ernannte Franz Joseph I. die neue ungarische Regierung unter Graf Andrássy. Die Wiener Verhandlungen wurden einen Tag später abgeschlossen. Am 27. Februar 1867 wurde der ungarische Reichstag wiederhergestellt. Am 15. März leistete Graf Andrássy mit seiner Regierung in Buda Kaiser Franz Joseph I. den Treueid. Zugleich traten die Regelungen des österreichisch-ungarischen Ausgleichs in Kraft. Das gilt als Geburtstag der Doppelmonarchie, wenn auch die in Ungarn am 12. Juni 1867 beschlossenen Ausgleichsgesetze im österreichischen Reichsrat erst am 21. Dezember 1867 beschlossen waren und am 22. Dezember 1867 in Kraft traten (vgl. Dezemberverfassung). Franz Joseph I. selbst wurde am 8. Juni 1867 in Buda zum König von Ungarn gekrönt.

Doppelmonarchie 1867–1914

Franz Joseph I. war formal das gemeinsame konstitutionelle Staatsoberhaupt (Personalunion), unter dessen Leitung sowohl die Außenpolitik, die Gemeinsame Armee und Kriegsmarine sowie die dazu nötigen Finanzen in den entsprechenden drei Reichs-, später k. u. k. Ministerien mit Sitz in Wien gemeinsam verwaltet wurden (Realunion). Alle anderen Angelegenheiten konnten Österreich und Ungarn von nun an getrennt regeln (es kam jedoch freiwillig zu einem gemeinsamen Währungs-, Wirtschafts- und Zollgebiet). Mit dem Abschluss des Ausgleichs waren jedoch keinesfalls alle Streitpunkte ausgeräumt. So hatte sich Ungarn eine Adaptierung alle zehn Jahre ausbedungen.

Österreich-Ungarn im Jahr 1899

Die Verhandlungen dazu wurden von den Ungarn vor allem mit dem Ziel der Schwächung der noch vorhandenen Bande und der Verbesserung ihrer wirtschaftlichen Position gegenüber Cisleithanien geführt. Die sich jeweils über viele Monate, ja Jahre, hinziehenden Verhandlungen der entsprechenden Kommissionen schufen ein Klima der permanenten Konfrontation und belasteten das Verhältnis zwischen den beiden Reichshälften bis zur Planung eines Militäreinsatzes. Es zeigte sich, dass der Einfluss Franz Josephs I. als ungarischer König auf die ungarische Innenpolitik weit geringer war als jener auf die Regierungen in Cisleithanien als österreichischer Kaiser. Eines seiner letzten Druckmittel gegenüber den Ungarn blieb die Androhung der Einführung allgemeiner und freier Wahlen.

Der Ausgleich mit Ungarn, der Ungarn eine weit reichende staatliche Autonomie gebracht hatte, führte allerdings zum Protest anderer Nationalitäten, insbesondere der Slawen. Konkrete Forderungen nach einem ähnlichen Ausgleich wurden vor allem von den Tschechen für die Länder der böhmischen Krone (Böhmen, Mähren, Österreichisch-Schlesien) erhoben. Die unberücksichtigten Interessen anderer Nationalitäten und die ungarische Magyarisierungspolitik führten zu ethnischen Spannungen und zu Begriffen wie „Völkerkerker“. Andererseits prosperierte die Doppelmonarchie als gemeinsamer Wirtschaftsraum mit gemeinsamer Währung.

Die nichtdeutschen Nationalitäten hatten in Österreich, wo alle Nationalitäten zumindest de jure gleichberechtigt waren, wesentlich bessere Bedingungen als die nichtmagyarischen in Ungarn, das auf Magyarisierung der anderen Hälfte der Bevölkerung setzte. Dies betraf vor allem den Unterricht in der Muttersprache (obwohl höhere nichtdeutsche Schulen oft erkämpft werden mussten), die Verwendung der Muttersprache bei Ämtern und Behörden (Antworten in der Sprache des Antragstellers mussten allerdings erst gesetzlich vorgeschrieben werden) und die

Vertretung im Reichsrat, dem Parlament Österreichs.

Diese Vertretung wurde allerdings sehr unterschiedlich genützt. Die Polen Galiziens arbeiteten – durch Steuergeschenke und Investitionen geködert – oft konstruktiv mit und stellten zeitweise Minister oder sogar den Ministerpräsidenten (Kasimir Felix Badeni, Agenor Gołuchowski der Ältere, Agenor Gołuchowski der Jüngere, Alfred Józef Potocki oder Leon Biliński). Viele tschechische Politiker bestritten die Zuständigkeit des Reichsrates für die Länder der böhmischen Krone grundsätzlich, sodass dort schon früher als in anderen Kronländern die Direktwahl der Abgeordneten vorgeschrieben werden musste. Tschechische Reichsratsabgeordnete machten die Beratungen des Abgeordnetenhauses immer wieder durch Lärmorgien unmöglich *(Obstruktionspolitik)*, worauf die Regierung dem Kaiser die Vertagung des Reichsrates vorschlug und mit provisorischen Verordnungen weiterregierte.

In Ungarn waren die nichtmagyarischen Nationalitäten, die die Hälfte der Bevölkerung ausmachten, durch Schulgesetze und Wahlrecht diskriminiert. Im Unterschied zu Österreich, wo dies 1907 gelungen war, wurde in Ungarn bis zum Ende der Doppelmonarchie kein allgemeines und gleiches Männerwahlrecht eingeführt. Vorrechte von Stand und Besitz waren in Ungarn wesentlich stärker maßgebend als in Österreich. Die herrschende Schicht Ungarns arbeitete im Rahmen ihrer politischen Möglichkeiten daran, Ungarn möglichst vollständig von Österreich unabhängig zu machen.

Als der Berliner Kongress 1878 Österreich-Ungarn die Okkupation Bosniens und der Herzegowina, beide formal weiterhin Bestandteile des Osmanischen Reiches, gestattete, wollten Österreich und Ungarn das neue Verwaltungsgebiet in ihren Staat eingliedern. Die salomonische Lösung war dann, dass Bosnien und Herzegowina weder zu Cis- noch zu Transleithanien geschlagen, sondern vom gemeinsamen Finanzministerium verwaltet wurden.

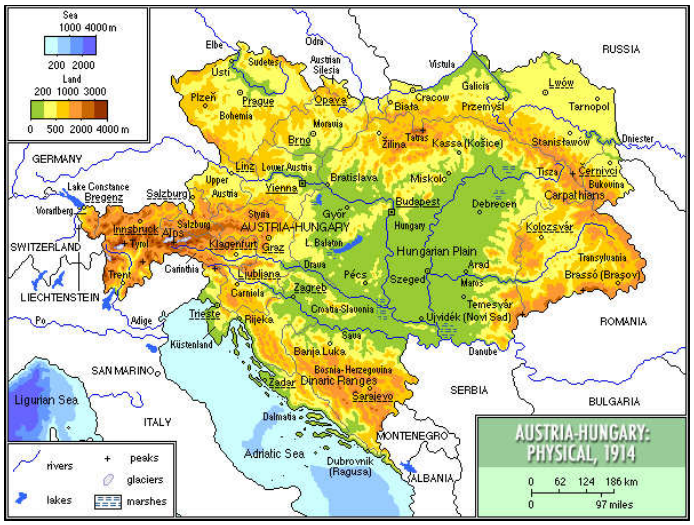
Kaiser und König Franz Joseph I. war nach dem Ausgleich penibel darauf bedacht, seine beiden Reichshälften gleich zu behandeln. Dies erstreckte sich bis zur Frage der Namensgebung für neue Schiffe der k. u. k. Kriegsmarine; Franz Joseph I. lehnte Namensvorschläge ab, die Ungarn (Magyaren) benachteiligt hätten. Der nach dem Selbstmord von Kronprinz Rudolf 1889 und dem Tod seines Vaters 1896 designierte Thronfolger Erzherzog Franz Ferdinand hingegen verbarg seine Abneigung gegen die herrschende Klasse Ungarns und ihre Magyarisierungs- und Erpressungspolitik gegenüber der Krone nicht und plante in seiner Militärkanzlei (er wurde 1913 Generalinspektor der gesamten k. u. k. bewaffneten Macht) im Schloss Belvedere einen auf die Armee gestützten Umbau der Doppelmonarchie nach dem Tod Franz Josephs I. Sein Vorhaben, aus der Doppelmonarchie durch gleichberechtigte Beteiligung der Südslawen als drittes Staatselement (Trialismus) eine „Tripelmonarchie“ zu machen, wäre wohl nur im Bürgerkrieg mit den Ungarn zu realisieren gewesen. Außerdem hätten die dann nach wie vor benachteiligten Tschechen wohl nicht unbeteiligt zugesehen. Auf Initiative Franz Ferdinands wurden außerdem Modelle zur Umwandlung der Monarchie in einen ethnisch-föderativen Staat entworfen (Modell der *Vereinigten Staaten von Groß-Österreich* nach Aurel Popovici), die jedoch nicht zur Realisierung kamen. Bei den Olympischen Spielen 1900–1912 nahm neben den Mannschaften aus Österreich und aus Ungarn eine eigene Mannschaft aus Böhmen teil.

1908 brach im Osmanischen Reich die jungtürkische Revolution aus. Österreich-Ungarn wurde dadurch daran erinnert, dass Bosnien und die Herzegowina zwar von der k. u. k. Monarchie seit dreißig Jahren okkupiert und verwaltet wurden, jedoch formal Teile des Osmanischen Reiches geblieben waren. Franz Joseph I. sah nun die Chance, „Mehrer des Reiches“ zu sein, und stimmte dem Annexionsplan des gemeinsamen Finanzministers zu, wonach Außenminister Graf Aehrenthal am 5. Oktober 1908 zur förmlichen Einverleibung jener Gebiete schritt. Der einseitige, von keiner internationalen Konferenz unterstützte Rechtsakt, das Hoheitsgebiet der k. u. k. Monarchie auf Bosnien und die Herzegowina zu erstrecken, verursachte in Europa größere Unruhe („Bosnienkrise“). Dabei wurde klar, wie wenige Verbündete Österreich-Ungarn im Kriegsfall haben würde.

1908 beging Franz Joseph I. auch sein 60-Jahre-Jubiläum als Kaiser von Österreich. Kaiser Wilhelm II. und fast alle Oberhäupter der deutschen Teilstaaten gratulierten aus diesem Anlass persönlich in Wien. Ungarn sah sich „nicht zu Kundgebungen veranlasst“, war Franz Joseph I. doch bis zu seiner Krönung in Ungarn 1867 als Fremdherrscher empfunden worden. In Prag und Laibach kam es 1908 zu Ausschreitungen gegen die Deutschen als herrschendes

Volk in der österreichischen Reichshälfte.

Der Weg in den Krieg – Julikrise 1914



Österreich-Ungarn im Jahr 1914

Am 28. Juni 1914 besuchten Franz Ferdinand und seine Frau Sophie Herzogin von Hohenberg Sarajevo, die Hauptstadt des 1908 annektierten Bosnien. An jenem Tag beging Serbien zum ersten Mal den Veitstag als offiziellen Staatsfeiertag, den Jahrestag der Schlacht auf dem Amselfeld, an dem 1389 die Serben vernichtend von den Türken geschlagen worden waren. Nationalisten, die ein vereintes Serbien (und somit Gebiete der Monarchie, in denen Serben lebten) forderten, empfanden den Besuch des Paares als Provokation. Während der Fahrt durch Sarajevo wurde das Paar von dem serbischen Attentäter Gavrilo Princip erschossen, was zu einer schwerwiegenden Staatskrise, der sogenannten Julikrise, führte.

Nach dem Attentat von Sarajevo erhielt Kaiser und König Franz Joseph ein Treuebekenntnis des deutschen Kaisers Wilhelm II., der ihm versicherte, „im Einklang mit seinen Bündnisverpflichtungen und seiner alten Freundschaft treu an der Seite Österreich-Ungarns [zu] stehen“. Dieses Treuebekenntnis, das nicht voraussetzte, dass weitreichende Entscheidungen Österreich-Ungarns vorher mit dem Deutschen Reich abgesprochen wurden, empfanden politische Beobachter als *Blankoscheck*. Wie weit zu diesem Zeitpunkt der europäische Krieg bereits im Kalkül der deutschen Führung lag, ist in der historischen Forschung bis heute umstritten (→ Fischer-Kontroverse).

Am 23. Juli stellte Österreich-Ungarn ein Ultimatum an Serbien, da man davon ausging, dass Serbien entscheidenden Anteil an dem Attentat hatte. Die Antwort aus Belgrad war nachgiebig und kooperativ.[9] Die Serben hatten allerdings nicht alle Bedingungen der k. u. k. Doppelmonarchie hundertprozentig akzeptiert. Österreichisch-ungarische Spitzenpolitiker und Militärs nahmen daher gern die Gelegenheit wahr, die serbische Antwort als unzureichend abzulehnen. In völliger Verkennung der Weltlage und der Schwäche der Monarchie motivierten sie den 84-jährigen Kaiser und König, der seit 48 Jahren keinen Krieg mehr geführt hatte, zur Kriegserklärung an das südöstliche Nachbarland, die am 28. Juli erfolgte.

Dies bewog Russland zur Generalmobilmachung, da sich das Zarenreich aufgrund des Panslawismus als Behüter der slawischen Völker sah und den Balkan als eigenes Einflussgebiet betrachtete. Das Russische Reich erklärte Österreich-Ungarn den Krieg. Hierauf trat für das Deutsche Reich der Bündnisfall ein. Dieses trat an der Seite von Österreich-Ungarn in den Krieg ein. Da Russland mit Frankreich und Großbritannien verbündet war (Entente), kamen diese beiden dem zaristischen Russland zu Hilfe, womit der „Große Krieg“ – später Erster Weltkrieg genannt – nicht mehr aufzuhalten war.

Österreich-Ungarn im Ersten Weltkrieg

Österreich-Ungarn war vor allem im wirtschaftlichen Bereich noch weniger als Deutschland auf einen langen Krieg vorbereitet. Manche Historiker sehen die Monarchie sogar als am wenigsten vorbereitete europäische Großmacht. Seine schwache politische und wirtschaftliche Struktur machte es für den modernen totalen Krieg besonders verletzlich, es hatte weniger Ressourcen für den Krieg zur Verfügung als jede andere Großmacht. Aber die politischen Führer in der Julikrise hatten nur einen kurzen Konflikt erwartet, der die politischen Probleme lösen sollte, ohne dass die schwache politische und wirtschaftliche Struktur der Monarchie zum Tragen kam.[10]

Wie die deutsche Politik war auch die österreichisch-ungarische noch zu sehr in der veralteten Vorstellung der Kabinettskriege der vergangenen Jahrhunderte verhaftet. Diese stark anachronistische Kabinettspolitik, die Völker und Grenzen einfach verschob, wurde aber oft gemischt mit moderner Politik, die den Volkswillen scheinbar berücksichtigte, aber in Wahrheit meist nur ein Deckmantel, nur leere Hülle ohne Inhalt war.[11]

Bei allen Unzulänglichkeiten der Wiener Diplomatie räumt der Historiker Gary W. Shanafelt ein, dass in der Situation des Ersten Weltkrieges auch die Fähigkeiten eines Metternich nicht ausgereicht hätten, um in den Leidenschaften dieses Krieges und bei den unlösbaren Nationalitätenproblemen Österreich-Ungarns, sei es durch einen Frontwechsel, sei es durch das Ausscheiden aus dem Krieg und die Einnahme einer neutralen Position, die Monarchie unversehrt, unter Wahrung ihres Großmachtstatus, in die Nachkriegszeit hinüberzuretten.[12]

Italien blieb zunächst neutral. Es sah sich trotz des Bündnisses (Dreibund) mit Österreich-Ungarn und dem Deutschen Reich nicht in der Pflicht, da es ein Defensivbündnis gewesen war und Italien die Mittelmächte (womit nicht die Größe der Macht, sondern die Lage in Mitteleuropa gemeint war) für die Verantwortlichen des Kriegsausbruches hielt.

Italien stellte an Österreich-Ungarn die Forderung, italienischsprachige Gebiete der k. u. k. Monarchie, das Trentino, Triest, Istrien und Teile Dalmatiens, abzutreten. Österreich-Ungarn wollte allenfalls das Trentino (Welschtirol) abtreten. Deutschland erkannte die Gefahr, dass die Entente Italien in ihr Lager ziehen könnte, und mahnte Österreich-Ungarn, die Forderungen Italiens anzunehmen. Die Entente versprach im Vertrag von London Italien mehr: 1915 wechselte der ehemalige Bündnispartner Österreich-Ungarns die Seiten und begann in der Hoffnung, das Risorgimento abschließen und beide Küsten der Adria („mare nostro“ = „unser Meer“) beherrschen zu können, seinen Krieg gegen Österreich-Ungarn.

Der Fragilität des Vielvölkerstaates zum Trotz kämpfte die österreichisch-ungarische Armee bis zum Ende des Krieges. In Galizien musste die Armee zu Kriegsbeginn im Spätsommer 1914 schwere Niederlagen gegen die russischen Angriffsarmeen hinnehmen. Unersetzliche Verluste erlitt bereits in diesen Großkämpfen insbesondere das k.u.k. Offizierkorps. Vorübergehend gab es sogar die Furcht, die Russen könnten bis Wien vordringen. Die russische Bedrohung Ungarns und anderer lebenswichtiger Gebiete der Monarchie konnte erst ab Frühjahr 1915 abgewendet werden. Der deutsche Verbündete ging mit starken Kräften an der Ostfront in die Offensive und zwang die Russen schließlich zum *Großen Rückzug* aus Galizien und zur Aufgabe Polens. Allerdings verschärfte sich die Lage im Sommer 1916 erneut, als sich das k. u. k. Heer der Brussilow-Offensive des wiedererstarkten Zarenreichs gegenübersah. Wiederum stützte das Deutsche Reich den bedrängten Bündnispartner in größter Not, ein russischer Durchbruch konnte verhindert werden. 1916/17 konnte dann der neue Kriegsgegner Rumänien mit wiederum entscheidender deutscher Hilfe geschlagen werden. Die im Spätsommer 1916 entstandene große Gefahr für die Südflanke der Donaumonarchie war somit beseitigt.

Serbien, von der Wiener „Kriegspartei“ als leichte Beute betrachtet, leistete 1914 erbitterten Widerstand gegen drei Offensiven der Donaumonarchie. Stark geschwächt, konnte es erst im Herbst 1915 mit deutscher und bulgarischer Hilfe niedergerungen werden, wodurch die Landverbindung zum türkischen Verbündeten geöffnet wurde. Italien gelang es auch in zwölf Isonzo-Schlachten (Isonzo = slowenisch Soča, Fluss nahe der heutigen Grenze zwischen Italien und Slowenien) nicht, in den angeblich „weichen Unterleib“ der k. u. k. Monarchie einzudringen; im Gegenteil, nach der 12. Schlacht rückten die österreichisch-ungarischen Truppen mit Unterstützung der deutschen 14. Armee bis an den Piave in Oberitalien vor. Auch im Gebirgskrieg in den Dolomiten (Südtirol) blieb Italien

erfolglos. Die Adria wurde eher von der k. u. k. Kriegsmarine beherrscht als von Italien.

Kriegsgefangene alliierte Soldaten wurden unter anderem in den im heutigen Österreich gelegenen, großen Lagern Sigmundsherberg und Feldbach festgehalten. Große Internierungslager befanden sich in Drosendorf, Karlstein an der Thaya und Grossau. Nicht nur Kriegsgefangene, sondern auch „unzuverlässige“ Bürger Österreich-Ungarns wurden interniert. Russophile Ruthenen aus Galizien, der Bukowina und der Karpatenukraine wurden beispielsweise in die Lager Thalerhof und Theresienstadt deportiert, wo viele von ihnen starben.

Die 1917 gehegte Hoffnung, dass der Waffenstillstand mit Russland, dem dort im selben Jahr die Oktoberrevolution folgte, die Wende zu einem Sieg der Mittelmächte einleiten würde, erfüllte sich aufgrund der mittlerweile eingetroffenen Streitkräfte der Vereinigten Staaten nicht.

Die Überlegenheit des Deutschen Reiches, das wesentlich mehr Menschen, Rohstoffe und Waffen für den Krieg aufbringen konnte, ließ die k. u. k. Monarchie im Lauf des Krieges immer mehr unter den Einfluss des deutschen Generalstabes gelangen. Dieser wollte auch nach dem Kriegseintritt der USA 1917 auf Seiten der Entente lange nicht einsehen, dass der Krieg nicht mehr zu gewinnen war. Die deshalb geheim erfolgten Friedensbemühungen Kaiser Karls I. blieben vergeblich. Im Hinterland gab es 1918 große Versorgungskrisen und Streiks, in der Bocche di Cattaro (Bucht von Kotor) in Dalmatien meuterten Matrosen.

Ende der Doppelmonarchie

Als der Reichsrat, das Parlament der österreichischen Reichshälfte, im Mai 1917 nach mehr als drei Jahren parlamentsloser Regierung wieder einberufen wurde, legten Abgeordnete aus den Kronländern Bekenntnisse zu Nationalstaaten ab:

Die Polen Galiziens wollten sich einem neu entstehenden polnischen Staat anschließen, die Ukrainer Galiziens keinesfalls unter polnische Herrschaft gelangen. Die Tschechen strebten einen tschechoslowakischen Staat an, die Slowenen und Kroaten wollten mit den Serben einen südslawischen Staat bilden.

Die Aufteilung der Österreichisch-Ungarischen Monarchie gemäß den Pariser Vorortverträgen nach dem Ersten Weltkrieg

Die Deutschen Böhmens und Mährens wollten das von den Tschechen beschworene frühere böhmische Staatsrecht nicht anerkennen, da sie befürchteten, in den Ländern der böhmischen Krone als Minderheit unter tschechische Herrschaft zu geraten. In Ungarn konnten sich die nichtmagyarischen Nationalitäten kaum artikulieren, da sie im Budapester Reichstag auf Grund des minderheitenfeindlichen ungarischen Wahlrechts kaum vertreten waren und alle anderen Äußerungen der Kriegszensur unterlagen. Slowaken, Rumänen und Kroaten sahen aber wenig Anlass, weiterhin unter magyarischer Oberhoheit zu leben.

Ein Ausweg aus dieser rechtlich und politisch verfahrenen Situation ließ sich im Krieg ebenso wenig finden wie vor 1914. Am 16. Oktober 1918 erließ Karl I. auf Vorschlag der kaiserlich-königlichen Regierung Hussarek-Heinlein für Cisleithanien das *Völkermanifest*. Dieses Manifest sollte den Anstoß dazu geben, die österreichische Reichshälfte unter der Schirmherrschaft des Kaisers in eine Konföderation freier Völker umzuwandeln. Die Nationalitäten Österreichs wurden dazu aufgerufen, eigene Nationalräte (Volksvertretungen) zu bilden.

Die ungarische Regierung Wekerle, die die Lage gründlich verkannte, lehnte das Manifest strikt ab; sie kündigte hingegen am 18. Oktober mit Zustimmung von König Karl IV. an, im Reichstag einen Gesetzvorschlag über die Personalunion mit Österreich einzubringen. Die seit dem Ausgleich von 1867 bestehende Realunion sollte damit beendet werden; die Magyaren wollten jede politische Verbindung mit Österreich auflösen.[13] Die

Nationalitätenfragen Österreichs ließen sich jedoch nicht von denen Ungarns trennen: Die Kroaten im österreichischen Dalmatien wollten den südslawischen Staat mit den Kroaten des ungarischen Kroatien gründen, die österreichischen Tschechen die Tschechoslowakei mit den ungarischen Slowaken.

Der mit dem Manifest unternommene Versuch, die Neuordnung der k. u. k. Monarchie unter wenigstens nomineller Führung durch das Haus Habsburg zu ermöglichen, musste somit fehlschlagen. Nationale Wünsche waren weitaus stärker als verbliebene Reste dynastischer Loyalität.

Am 21. Oktober 1918 bildeten die deutschen Abgeordneten des Reichsrates die Provisorische Nationalversammlung für Deutschösterreich. Am 30. Oktober gab die Nationalversammlung unter Vorsitz von Karl Seitz ihrem 20-köpfigen Vollzugsausschuss den Namen *Staatsrat* (Vorsitz: ebenfalls Seitz; Staatskanzler: Karl Renner), der die 14 Staatssekretäre umfassende Staatsregierung berief, die die Staatsämter (die späteren Ministerien) leitete.

Am 28. Oktober 1918 übernahmen die Tschechen in Prag von den k. u. k. Behörden unblutig die Macht und riefen die Tschechoslowakische Republik aus; Mitglieder des tschechoslowakischen Nationalrats übernahmen die Leitung der Statthalterei, der Landesverwaltungskommission, der Polizei und der Kriegsgetreideverkehrsanstalt.[14] Galizien schloss sich dem neu entstehenden Polen an. Slowenen und Kroaten wurden ab 29. Oktober Mitgründer des neuen südslawischen Staates. In Siebenbürgen übernahm Rumänien die Macht. Die ungarische Regierung kündigte per 31. Oktober 1918 die Realunion mit Österreich auf, womit Österreich-Ungarn aufgelöst war.

Der gemeinsame Außenminister Gyula Andrássy der Jüngere demissionierte am 2. November, der gemeinsame Finanzminister Alexander Spitzmüller am 4. November 1918. Der gemeinsame Kriegsminister Rudolf Stöger-Steiner von Steinstätten wirkte nach dem 11. November 1918 noch an der Liquidierung des k. u. k. Kriegsministeriums mit.

Am 11. November 1918 wurde Karl I. (der schon eine Woche vorher von einzelnen Medien als „der ehemalige Kaiser“ bezeichnet wurde) von den republikanisch gesinnten deutschösterreichischen Spitzenpolitikern und seiner letzten k. k. Regierung dazu bewogen, auf „jeden Anteil an den Staatsgeschäften“ zu verzichten; eine förmliche Abdankung hatte er abgelehnt. Am selben Tag entließ der Kaiser die funktionslos gewordene k. k. Regierung von Ministerpräsident Heinrich Lammasch (sie war schon am 26. Oktober als „Liquidationsministerium“ bezeichnet worden[15]). Am 12. November 1918 fand in Wien die letzte Reichsratssitzung statt, am selben Tag rief die Provisorische Nationalversammlung für Deutschösterreich die Republik aus. Am 13. November leistete der letzte Habsburger-Monarch als König Karl IV. von Ungarn von Eckartsau aus den gleichen Verzicht (Ungarn wurde drei Tage später vorübergehend Republik und blieb danach Königreich ohne König). In den Pariser Vorortverträgen (Vertrag von Saint-Germain 1919 mit Österreich und Vertrag von Trianon 1920 mit Ungarn) wurden zumeist schon erfolgte Gebietsabtretungen und Grenzen der Nachfolgestaaten der Monarchie offiziell festgelegt.

Die Verträge bestätigten die völkerrechtliche Anerkennung der neuen Staaten Ungarn, Polen, Tschechoslowakei, *Königreich der Serben, Kroaten und Slowenen* (ab 1929 Königreich Jugoslawien) sowie Gebietsabtretungen an Italien und Rumänien. Deutschösterreich wurde der Anschluss an die neue Republik (Deutsches Reich) verboten, ebenso die Verwendung des Begriffs „Deutsch“ im Staatsnamen. Der Vertrag wurde daher mit der „Republik Österreich“ geschlossen; der bis dahin geführte Staatsname „Deutschösterreich” erschien nicht mehr. Ungarn musste zugunsten der Tschechoslowakei, Rumäniens, des Königreichs der Serben, Kroaten und Slowenen sowie Österreichs auf zwei Drittel des bisherigen Staatsgebietes verzichten und die Habsburger entthronen.

Welche Staaten nun im völkerrechtlichen Sinne als Nachfolgestaaten Österreich-Ungarns gelten, ist in der Fachliteratur oft widersprüchlich dargestellt. So schreibt das *Wörterbuch des Völkerrechts* einzig Deutschösterreich, Ungarn, der Tschechoslowakei und dem SHS-Staat zu, Sukzessionsstaaten der untergegangenen Österreichisch-Ungarischen Monarchie zu sein, während Rumänien, Polen und Italien, die in anderen Quellen[16] [17] ebenfalls als Nachfolgestaaten bezeichnet werden, wegen ihrer vorher schon vorhandenen Staatlichkeit nicht dazu gezählt werden.[18]

Die vielen Irredentisten, die schließlich zur Auflösung der Monarchie führten, waren aber nach Mark Cornwall letztlich nur erfolgreich, weil es die Habsburger verabsäumt hatten, ihr „eigenes Haus in Ordnung zu halten“.[19]

Oktober/November 1918: Chronologie des Zerfalls

- 29. September: Massiver Angriff der Entente an der Westfront; daraufhin verlangt der stellvertretende deutsche Heereschef Erich Ludendorff von seiner Regierung sofortige Waffenstillstandsverhandlungen. Bulgarien, Verbündeter der Mittelmächte, schließt Waffenstillstand. An der italienischen Front leiden die k. u. k. Truppen unter Hunger, Nachschubmangel, Erschöpfung und Fahnenflucht. Die zentrifugalen Kräfte Österreich-Ungarns sehen verstärkte Erfolgschancen.
- 6. Oktober: Bildung des Nationalrates der Slowenen, Kroaten und Serben. Die königlich-ungarische Regierung in Budapest verliert ihre Autorität in Agram.
- 16. Oktober: Kaiser Karl I. unterzeichnet das von der k. k. Regierung Hussarek-Heinlein entworfene „Völkermanifest“ zum Umbau des Kaisertums Österreich in einen Bund selbstständiger Nationalstaaten. Ziel der Politiker der Nationalitäten ist aber die Unabhängigkeit.
- 21. Oktober: Die 1911 gewählten deutschen Reichsratsabgeordneten Österreichs bilden in Wien die Provisorische Nationalversammlung für Deutschösterreich.
- 24. Oktober: Die k. k. Regierung in Wien hat ihre Autorität eingebüßt. Ihre Anordnungen werden zum Teil nicht mehr befolgt. Der ungarische Reichstag in Budapest erklärt mit Zustimmung von König Karl IV. auf Antrag der k. u. Regierung Sándor Wekerle den Österreichisch-Ungarischen Ausgleich von 1867 per 31. Oktober für erloschen.
- 28. Oktober: Vereidigung des „Liquidationsministeriums“ Lammasch in Wien durch Karl I. Der Tschechoslowakische Nationalausschuss in Prag übernimmt die Verwaltung Böhmens von der k. k. Statthalterei und beschließt die Gründung des unabhängigen tschechoslowakischen Staates. Galizien löst sich vom Kaisertum Österreich, um dem wieder erstehenden polnischen Staat anzugehören.
- 29. Oktober: Der Mährische Nationalausschuss übernimmt die Leitung der k. k. Statthalterei und des k. u. k. Militärkommandos in Brünn. Der kroatische Landtag erklärt Kroatiens Austritt aus Österreich-Ungarn. In Agram wird der Staat der Slowenen, Kroaten und Serben (SHS-Staat) proklamiert, dem alle südslawischen Gebiete der bisherigen Monarchie angehören sollen. Der slowenische Nationalrat in Laibach erklärt die von Slowenen besiedelten Gebiete für unabhängig von Österreich.
- 30. Oktober: Kaiser und König Karl I./IV. erteilt den Befehl, die k. u. k. Kriegsmarine an Kroatien zu übergeben. Die Provisorische Nationalversammlung für Deutschösterreich gründet den Staat Deutschösterreich und bestellt Karl Renner zum Staatskanzler. Der tschechoslowakische Nationalausschuss übernimmt die k. u. k. Militärkommanden in Prag, Pilsen und Leitmeritz.
- 31. Oktober: Der Nationalrat in Laibach erklärt den Beitritt Sloweniens zum SHS-Staat. Die Vertreter der Rumänen im Königreich Ungarn erklären den Beitritt Siebenbürgens zum Königreich Rumänien. Der frühere kgl. ung. Ministerpräsident István Tisza wird in Budapest ermordet. Südslawische Offiziere übernehmen das Kommando der Kriegsmarine.
- 1. November: Die k. k. Regierung Lammasch beginnt in Wien, die Geschäfte an die deutschösterreichische Regierung Renner zu übergeben. Die Verwaltung Bosniens wird seinem Nationalausschuss übergeben. Die Leitung der k. k. Polizeidirektion Wien wird auf den deutschösterreichischen Staatsrat vereidigt.
- 2. November: Der schon zuvor deponierte Auftrag des neuen Verteidigungsministers der ungarischen Regierung Mihály Károlyi, Béla Linder, an die ungarischen Regimenter an der italienischen Front, den Kampf einzustellen und die Waffen niederzulegen, wird vom Armeeoberkommando offiziell an die Truppen weitergeleitet. Der letzte k. u. k. Außenminister, Gyula Andrássy der Jüngere, tritt zurück.
- 3./4. November: Waffenstillstand von Villa Giusti bei Padua zwischen der bewaffneten Macht Österreichs und Ungarns und der Entente. Der Termin des von der Armee dringend erwarteten In-Kraft-Tretens wird unterschiedlich interpretiert; dies ermöglicht Italien die Gefangennahme Hunderttausender österreichischer Soldaten im letzten Moment. Italien besetzt Tirol südlich des Brenners, Triest und das Österreichische

Küstenland. Der letzte gemeinsame Finanzminister, Alexander Spitzmüller, tritt zurück.

- 6. November: Karl I./IV. ordnet die Demobilisierung der verbliebenen Einheiten der Armee an.
- 9. November: In Berlin werden die Abdankung von Kaiser Wilhelm II. und die Ausrufung der Republik verkündet; damit ist auch das Schicksal von Karl I./IV. als Monarch besiegelt.
- 11. November: Regierungsverzicht von Kaiser Karl I. in Deutschösterreich, Entlassung der k. k. Regierung Lammasch, Entbindung aller Amtsträger vom geleisteten kaiserlichen Treueeid. Der letzte k. u. k. Kriegsminister, Rudolf Stöger-Steiner von Steinstätten, tritt ab.
- 12. November: Der Staat *Deutschösterreich* erklärt sich durch Beschluss seiner provisorischen Nationalversammlung zur Republik. Die Delegationen und das Herrenhaus des Reichsrates sind aufgelöst, die k. u. k. und k. k. Ministerien werden liquidiert.
- 13. November: Regierungsverzicht von König Karl IV. für Ungarn.
- 14. November: Tomáš Garrigue Masaryk, noch außer Landes, wird zum Präsidenten der Tschechoslowakischen Republik gewählt. Seine Designierung durch die tschechischen Exilpolitiker war bereits am 24. Oktober in Paris erfolgt.
- 16. November: Ungarn erklärt sich zur Republik, erster Präsident wird Károlyi.
- 28. November: Die Bukowina, nach dem Zerfall Altösterreichs „staatenlos“, wird vom Königreich Rumänien annektiert.
- 1. Dezember: 100.000 Rumänen beschließen in Alba Iulia (Karlsburg) den Anschluss Siebenbürgens an Rumänien.

(Literaturnachweise[20])

Nachwirkungen Österreich-Ungarns in die heutige Zeit

In den ersten Jahrzehnten nach dem Ende des von Kritikern häufig als solchen bezeichneten „Völkerkerkers“ der k. u. k. Monarchie sahen die Sukzessorstaaten ihre gemeinsame Geschichte vor 1918 vor allem unter dem Aspekt der Verhinderung der Selbstbestimmung der Nationalitäten. Spätestens seit dem EU-Beitritt der meisten Nachfolgestaaten lässt sich wieder unbefangen über die unstrittigen positiven Seiten des früheren gemeinsamen Staates sprechen: das große gemeinsame Wirtschaftsgebiet, die Personenfreizügigkeit, die staatsbürgerlichen Rechte und die schrittweise politische Emanzipation der ärmeren Bevölkerungsschichten. Nach vier Jahrzehnten kommunistischer Diktatur in jenen Staaten außer der Republik Österreich wurden diese Errungenschaften anders bewertet als zuvor.

In den Nachfolgestaaten der Doppelmonarchie wird bis heute weitestgehend das schon 1918 gegebene Eisenbahnnetz betrieben. Überall sind noch öffentliche Gebäude (vom Theater bis zum Bahnhof) im typischen Baustil der Zeit vor 1918 erhalten. In der Wissenschafts- und Kulturgeschichte ist das Erbe der Monarchie unübersehbar. Beobachter tendieren dazu, auf ähnliche Mentalität, ähnliche Küche, ähnliche Lebensart und ähnliche Kultur in den früheren Kronländern hinzuweisen, doch mischen sich solche Beobachtungen gelegentlich mit subjektiver Nostalgie.

Kritiker der österreichischen Außenpolitik bemängeln, dass die Zusammenarbeit mit den österreichischen Nachbarstaaten im Norden, Osten und Südosten seit 1989 keine wesentliche Rolle gespielt habe. Dem stehen sehr beträchtliche Investitionen österreichischer Unternehmen in diesen Nachbarländern gegenüber. Außerdem existieren auch innerhalb der Europäischen Union besonders intensivierte Kooperationen zwischen Ländern auf dem Gebiet der ehemaligen Monarchie. So streben die so genannten Visegrád-Staaten schon seit 1991 nach stärkerer politischer und wirtschaftlicher Kooperation untereinander.

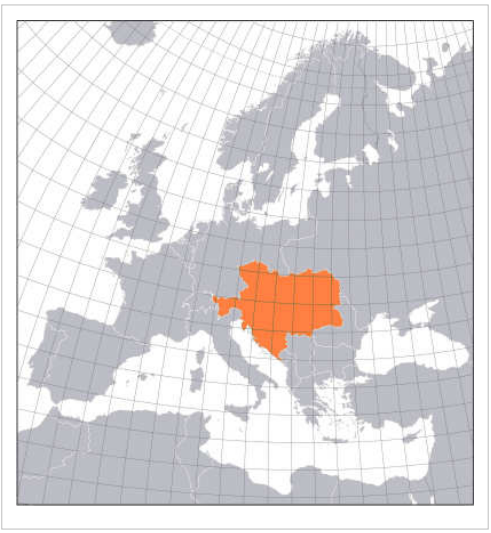
Als Folge der beiden Weltkriege und des anschließenden Kalten Krieges sind mehrere Millionen Angehörige deutschsprachiger, ehemals österreichisch-ungarischer Familien als Flüchtlinge, Heimatvertriebene und

Spätaussiedler in die Bundesrepublik Deutschland gelangt, wo sie seither mit ihren Nachkommen ansässig sind und sich größtenteils der jeweiligen regionalen Mehrheitsbevölkerung assimiliert haben. Der Anteil dieser Familien, der in Westdeutschland Aufnahme fand, ist weitaus größer als der in Österreich sesshaft gewordene Teil, obwohl auch nach dem Zerfall der Monarchie die Republik Österreich – und hier insbesondere die Stadt Wien – seit jeher häufig als kulturelles Zentrum der deutschsprachigen Altösterreicher angesehen wurde. Weitere Familien sind in andere Länder wie die USA, Kanada, Israel oder Australien ausgewandert.

Reichsteile und Länder

Der Fluss Leitha bildete streckenweise die Grenze zwischen den beiden Reichshälften Österreich und Ungarn (entspricht der heutigen burgenländischen Westgrenze). Daraus leiteten sich die Bezeichnungen *Cisleithanien* („Land diesseits der Leitha“ für die westliche Reichshälfte) und *Transleithanien* („Land jenseits der Leitha“ für die östliche Reichshälfte) ab. *Cisleithanien* hieß offiziell *Die im Reichsrate vertretenen Königreiche und Länder* (vorher inoffiziell, seit 1915 offiziell Österreich genannt), die einzelnen Länder wurden als Kronländer bezeichnet. Die Länder *Transleithaniens* wurden offiziell als *Die Länder der heiligen ungarischen Stephanskrone* bezeichnet.

Von beiden Reichshälften gemeinsam verwaltet wurde das zuvor zum Osmanischen Reich gehörige Land Bosnien und Herzegowina, das 1878 besetzt und 1908 unter Inkaufnahme der Bosnischen Annexionskrise in den Reichsverband eingegliedert wurde. Die folgenden Tabellen zeigen die Ergebnisse des Zensus vom 31. Dezember 1910.[21]



- **Cisleithanien**
  1. Böhmen
  2. Bukowina
  3. Kärnten
  4. Krain
  5. Dalmatien
  6. Galizien und Lodomerien
  7. Küstenland
  8. Österreich unter der Enns
  9. Mähren
  10. Salzburg
  11. Österreichisch Schlesien
  12. Steiermark
  13. Tirol
  14. Österreich ob der Enns
  15. Vorarlberg
- **Transleithanien**
  16. Ungarn (mit Wojwodina und Siebenbürgen)
  17. Kroatien und Slawonien
- 18. **Bosnien und Herzegowina**

Im Reichsrat vertretene Königreiche und Länder (Cisleithanien) 1910

Land	Hauptstadt (Einwohner)	Fläche in km²	Einwohner
Königreich Böhmen	Prag (224.000)	51.948	6.769.000
Königreich Dalmatien	Zara/Zadar (14.000)	12.833	646.000
Königreich Galizien und Lodomerien	Lemberg (206.000)	78.493	8.025.000
Erzherzogtum Österreich unter der Enns	Wien (2.031.000)	19.822	3.532.000
Erzherzogtum Österreich ob der Enns	Linz (71.000)	11.981	853.000
Herzogtum Bukowina	Czernowitz (87.000)	10.442	800.000
Herzogtum Kärnten	Klagenfurt (29.000)	10.327	396.000
Herzogtum Krain	Laibach (47.000)	9.955	526.000
Herzogtum Salzburg	Salzburg (36.000)	7.153	215.000
Herzogtum Ober- und Niederschlesien	Troppau (31.000)	5.147	757.000
Herzogtum Steiermark	Graz (152.000)	22.426	1.444.000
Markgrafschaft Mähren	Brünn (126.000)	22.222	2.622.000
Gefürstete Grafschaft Tirol	Innsbruck (53.000)	26.683	946.000
Küstenland	Triest (161.000)	7.969	895.000
Vorarlberg	Bregenz (9.000)	2.601	145.000

Länder der heiligen ungarischen Stephanskrone (Transleithanien) 1910

Land	Hauptstadt (Einwohner)	Fläche in km²	Einwohner
Königreich Ungarn	Budapest (Innenstadt 882.000, mit Vororten 1.290.000)	282.297	18.265.000
Königreich Kroatien und Slawonien	Agram (80.000)	42.534	2.622.000
Stadt Fiume mit Gebiet	Fiume (39.000)	21	48.800

Unter gemeinsamer Verwaltung der beiden Reichsteile 1910

Land	Hauptstadt (Einwohner)	Fläche in km²	Einwohner
Bosnien und Herzegowina	Sarajevo (52.000)	51.082	1.932.000

Im Gegensatz zu vielen anderen europäischen Groß- und Mittelmächten hatte Österreich-Ungarn keine kolonialen Ambitionen. Die einzige außereuropäische koloniale Besitzung der Doppelmonarchie bestand zwischen 1901 und 1917 in einer kleinen Konzession in der chinesischen Stadt Tianjin *(Tientsin)*. Das Kaiserreich China musste dieses Gebiet aufgrund der erfolgreichen Beteiligung Österreich-Ungarns an der im Jahr 1900 erfolgten Niederschlagung des Boxeraufstandes abtreten. Die Konzession lag am östlichen Flussufer des Hai He *(Peiho)*, umfasste ungefähr eine Fläche von 62 ha und zählte um die 40.000 Einwohner.[22] [23] Im Süden wurde das Gebiet von der italienischen Konzession begrenzt, im Osten von Bahnanlagen, im Norden und Westen vom Hai He. Administriert wurde es vom jeweiligen k. u. k. Konsul, der in seinen Aufgaben unter anderem durch eine kleine militärische Garnison unterstützt wurde. An öffentlichen Gebäuden befand sich auf dem Gebiet der Konzession neben dem Konsulat und der Kaserne noch ein Gefängnis, eine Schule, ein Theater sowie ein Krankenhaus. Mit der Kriegserklärung Chinas an die Mittelmächte im August 1917 wurde das Territorium wieder dem chinesischen Staat einverleibt. Im September 1919 gab Österreich mit der Unterzeichnung des Vertrags von Saint-Germain (Artikel 116) schließlich jeglichen Anspruch auf das Territorium auf. Mit einem gleichlautenden Artikel im Vertrag von Trianon folgte Ungarn im Juni 1920.

Politik

Verfassung

Eine gemeinsame Verfassung des Doppelstaates gab es nicht. Die legistische Grundlage der Donaumonarchie bildeten die drei folgenden Gesetze, die – gleichlautend – in Österreich und Ungarn Gültigkeit hatten:

- die Pragmatische Sanktion Kaiser Karls VI. vom 19. April 1713,
- das Verfassungsgesetz (damals inoffiziell *Delegationsgesetz* genannte), für Cisleithanien (Österreich) als Teil der Dezemberverfassung vom 21. Dezember 1867, in Ungarn (Transleithanien) zuvor bereits mit Gesetz XII/1867 kundgemacht, und
- das Zoll- und Handelsbündnis vom 27. Juni 1878.

Die Pragmatische Sanktion war eine Thronfolgeregelung und hatte – da Karl VI. keinen männlichen Nachkommen besaß – den Effekt, die Herrscherrechte seiner Tochter Maria Theresia und ihrer Nachkommen festzuschreiben. Die *Delegationsgesetze* Österreichs und Ungarns legten fest, welche Angelegenheiten die beiden Staaten gemeinsam zu führen hatten. Das Zoll- und Handelsbündnis mit gemeinsamer Währung, gegenseitiger Niederlassungsfreiheit und gegenseitiger formloser Anerkennung von Unternehmens- und Patentregistrierungen war eine freiwillige Vereinbarung der beiden Staaten.

Der Kaiser von Österreich war in Personalunion auch König von Ungarn und somit zugleich König von Kroatien und Slawonien. Dies geschah nunmehr im eigenen Recht Ungarns und nicht mehr in Ableitung aus der österreichischen Kaiserwürde.

Die den *Delegationsgesetzen* zufolge gemeinsamen Angelegenheiten, Außenpolitik und Armee, wurden durch gemeinsame Ministerien verwaltet: Außen-, Kriegs- und Finanzministerium; dieses nicht für die gesamten Finanzen der Doppelmonarchie, sondern nur zur Finanzierung der gemeinsamen Angelegenheiten. Diese Konstruktion wurde als *Realunion* bezeichnet. Institutionen, die beide Reichshälften betrafen, wurden als „k. u. k." („**k**aiserlich und **k**öniglich") bezeichnet.

Die Regierung von *Cisleithanien* wurde als „k. k." („**k**aiserlich-**k**öniglich") bezeichnet, wobei sich *königlich* auf die böhmische Königswürde bezog, die der österreichische Kaiser ebenfalls innehatte. Regierung und Institutionen der ungarischen Reichshälfte wurden mit „kgl. ung." („königlich ungarisch") oder „m. kir." *(magyar királyi)* bezeichnet.

Der nach dem Ausgleich des Jahres 1867 am 14. November 1868 vom Kaiser und König festgelegte Herrschertitel und Staatsname:

- Bei im Namen des Kaisers abgeschlossenen Verträgen:
  Kaiser von Österreich und Apostolischer König von Ungarn
- Persönliche Bezeichnung:
  Seine K. u. K. Apostolische Majestät
- Staatsname:
  Österreichisch-Ungarische Monarchie (schon in einem am 2. Juni 1868 kundgemachten Staatsvertrag mit Schweden und Norwegen verwendet)

Die Verwendung des Namens *Österreich* erfolgte in der inländischen Staatspraxis sparsam, wohl aus Rücksicht auf die nichtdeutsche Mehrheit im Kaisertum Österreich. Einerseits regelte im Staatsgrundgesetz vom 21. Dezember 1867 (RGBl. 142/1867) Artikel 1, es bestehe „für alle Angehörigen der im Reichsrate vertretenen Königreiche und Länder … ein allgemeines österreichisches Staatsbürgerrecht". Andererseits wurde das Staatsgebiet häufig mit dem Begriff *„die im Reichsrat vertretenen Königreiche und Länder"* umschrieben, ein Begriff, der außerhalb amtlicher Texte stets durch *Österreich* ersetzt wurde. Erst 1915 wurde dies auch offiziell so bestimmt.

Herrscher und Ministerpräsidenten

→ *Hauptartikel: Liste der Ministerpräsidenten Österreich-Ungarns (1867–1918)*

- Franz Joseph I. 1867–1916
  - 8. Juni 1867 Krönung zum König von Ungarn (I. Ferenc József)
  - 21. November 1916 gestorben
- Karl I./IV. 1916–1918
  - 21. November 1916 mit dem Tod seines Vorgängers automatisch Kaiser und König; die Krönung in der österreichischen Reichshälfte sollte nach dem Krieg stattfinden
  - 30. Dezember 1916 Krönung zum König von Ungarn als Karl IV. (IV. Károly)
  - 11. November 1918 Regierungsverzicht in der österreichischen Reichshälfte (keine Abdankung)
  - 13. November 1918 Regierungsverzicht in der ungarischen Reichshälfte (keine Abdankung)

Nach dem Österreichisch-Ungarischen Ausgleich von 1867 hatte jede der beiden Reichshälften ihren eigenen Ministerpräsidenten, der mit Zustimmung des Monarchen sein eigenes Kabinett berief. Aufgrund der Verfassungs- und der realpolitischen Entwicklung der Habsburgermonarchie (bis 1918) blieb der österreichische Ministerpräsident ausschließlich vom Willen des Kaisers abhängig (ein Misstrauensvotum, das zum Rücktritt verpflichtete, gab es im Reichsrat nicht), der ungarische Ministerpräsident vom Willen des Königs und der ungarischen Aristokratie. Insbesondere in der österreichischen Reichshälfte wechselten die Amtsträger ab den frühen 1890er Jahren häufig; nur wenige Politiker konnten prägenden Einfluss gewinnen.

Direkt vom Kaiser ohne Vorschlag eines Ministerpräsidenten besetzt wurden die für den österreichisch-ungarischen Gesamtstaat verantwortlichen Ämter des k. u. k. Außenministers, des k. u. k. Kriegsministers (jede Reichshälfte hatte zusätzlich noch eigene Landesverteidigungsministerien, die für die jeweilige Landwehr – kaiserlich-königliche

Landwehr beziehungsweise königlich ungarische Landwehr – zuständig waren) und des k. u. k. Finanzministers (zuständig für das Budget der k. u. k. Armee und des Außenministeriums, jede Reichshälfte hatte zusätzlich noch eigene Finanzministerien). Österreich-Ungarn hatte als Ganzes keinen Regierungschef; im Ministerrat für gemeinsame Angelegenheiten führte der Außenminister den Vorsitz, dieser trug aber zumindest zur Zeit des Außenministers Friedrich Ferdinand von Beust (1867–1871) den zusätzlichen Titel *Reichskanzler*.

Militärwesen

→ *Hauptartikel:*

- Aufbau und Organisation der Österreichisch-Ungarischen Landstreitkräfte
- k. u. k. Armee
- k. u. k. Kriegsmarine

Bevölkerung

Für die folgenden Aufstellungen wird die Volkszählung vom 31. Dezember 1910 zu Grunde gelegt.[21]

Einwohnerzahlen

Gesamtbevölkerung 1910

Gebiet	Absolutzahl	Prozent
Cisleithanien	28.571.934	55,6
Transleithanien	20.886.487	40,6
Bosnien und Herzegowina (Kondominium beider Reichsteile)	1.931.802	3,8
Insgesamt	51.390.223	100,0

Größte Städte 1910

Die größten Städte (1910):[24]

Rang	Stadt	Einwohner
1	Wien	2.083.630
2	Budapest	880.371
3	Triest	229.510
4	Prag	223.741
5	Lemberg	206.113
6	Krakau	151.886
7	Graz	151.781
8	Brünn	125.737
9	Szeged	118.328
10	Maria-Theresiopel	94.610

Umgangssprachen

In den Volkszählungen 1910 wurde in Österreich-Ungarn die Umgangssprache ermittelt. Juden gaben in Altösterreich meist Deutsch als Umgangssprache an, ebenfalls Beamte, die zwar Deutsch nicht als Muttersprache hatten, aber durch den Einsatz im Verwaltungsapparat vorwiegend deutsch sprachen. Exakte Zahlen über die nationale Zuordnung existieren nicht.

Umgangssprachen in Österreich-Ungarn nach: William R. Shepherd, *Distribution of Races in Austria-Hungary*, Historical Atlas, 1911

Sprache	Absolutzahl	Prozent
Deutsch	12.006.521	23,36
Ungarisch	10.056.315	19,57
Tschechisch	6.442.133	12,54
Polnisch	4.976.804	9,68
Serbisch und Kroatisch	4.380.891	8,52
Ukrainisch (Ruthenisch)	3.997.831	7,78
Rumänisch	3.224.147	6,27
Slowakisch	1.967.970	3,83
Slowenisch	1.255.620	2,44
Italienisch	768.422	1,50
Sonstige	2.313.569	4,51
Insgesamt	**51.390.223**	**100,00**

In den Kronländern der österreichischen Reichshälfte

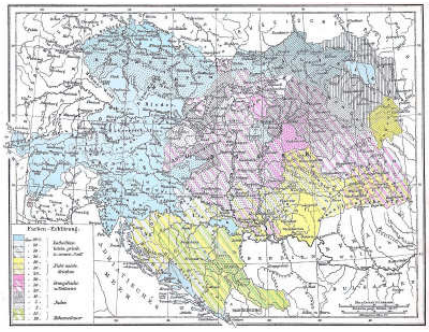
Umgangssprachen 1910:

Land	Hauptumgangssprache	andere Sprachen (mehr als 2 %)
Böhmen	Tschechisch (63,2 %)	Deutsch (36,8 %)
Dalmatien	Kroatisch (96,2 %)	Italienisch (2,8 %)
Galizien	Polnisch (58,6 %)	Ukrainisch (40,2 %)
Niederösterreich	Deutsch (95,9 %)	Tschechisch (3,8 %)
Oberösterreich	Deutsch (99,7 %)	
Bukowina	Ukrainisch (38,4 %)	Rumänisch (34,4 %), Deutsch (21,2 %), Polnisch (4,6 %)
Kärnten	Deutsch (78,6 %)	Slowenisch (21,2 %)
Krain	Slowenisch (94,4 %)	Deutsch (5,4 %)
Salzburg	Deutsch (99,7 %)	
Österreichisch-Schlesien	Deutsch (43,9 %)	Polnisch (31,7 %), Tschechisch (24,3 %)

Steiermark	Deutsch (70,5 %)	Slowenisch (29,4 %)
Mähren	Tschechisch (71,8 %)	Deutsch (27,6 %)
Tirol	Deutsch (57,3 %)	Italienisch (42,1 %)
Küstenland	Slowenisch (37,3 %)	Italienisch (34,5 %), Kroatisch (24,4 %), Deutsch (2,5 %)
Vorarlberg	Deutsch (95,4 %)	Italienisch (4,4 %)

Religionen

In Österreich Ungarn 1910:

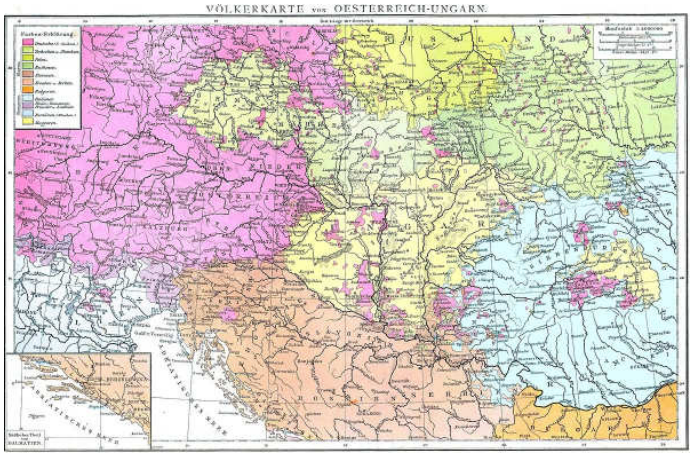


Religionskarte. Aus: Andrees Allgemeiner Handatlas

Religion/Konfession	Gesamtstaat	Österreichische Reichshälfte	Ungarische Reichshälfte	Bosnien und Herzegowina
Katholiken	76,6 %	90,9 %	61,8 %	22,9 %
Protestanten	8,9 %	2,1 %	19,0 %	0 %
Serbisch-Orthodoxe	8,7 %	2,3 %	14,3 %	43,5 %
Juden	4,4 %	4,7 %	4,9 %	0,6 %
Muslime	1,3 %	0 %	0 %	32,7 %

Nationalitätenproblem und Reformkonzepte

Spätestens seit dem Revolutionsjahr 1848 entwickelte sich durch den wachsenden Nationalismus, der zusehends auch die *geschichtslosen* Nationen ergriff, das Nationalitätenproblem im Habsburgerreich zur Existenzfrage. In einem Europa der sich bildenden Nationalstaaten, in dem der Nationalismus als absolut stärkste politische Kraft empfunden wurde, entwickelte sich der übernationale Vielvölkerstaat in den Augen der meisten Europäer, aber auch vieler seiner Bewohner, immer mehr zu einem lebensunfähigen Anachronismus. Die Frage,



Ethnische Karte Österreich-Ungarns (Volkszählung 1880) aus *Andrees Handatlas, 1881*

ob das Nationalitätenproblem des Habsburgerreiches überhaupt lösbar war, wird grundsätzlich heute eher bejaht als verneint.[25]

Reformkonzepte zur Rettung der Monarchie wurden genug entwickelt, oft undurchführbar und unpraktisch. Eines dieser Konzepte wurde 1867 sogar durchgeführt: der Ausgleich mit Ungarn. Die Verwirklichung des Dualismus war aber aus der Not geboren, in welche die deutsche Vorherrschaft in Österreich, nach den Niederlagen im italienischen und im Deutschen Krieg, geraten war. Mit Deutschland und Italien waren zwei neue Nationalstaaten entstanden, in der Donaumonarchie wurde nur ein reiner Machtausgleich mit den Magyaren durchgeführt. Die Herrschaft über die übrigen Völker der Monarchie, die eine Mehrheit in der Bevölkerung ausmachten, wurde zwischen ihnen und den deutschen Österreichern zweigeteilt. Die Ungarn hatten also, als die *entwickeltste* Nation neben den Deutschen, ebenfalls eine Vorrangstellung erhalten, die sie in den folgenden Jahrzehnten auch am zähesten und unnachgiebigsten verteidigten. Ungarn wurde bis zum endgültigen Zusammenbruch der Monarchie, durch seine Politik der Zwangsmagyarisierung und sein undemokratisches Wahlrecht, sogar einer der reaktionärsten Staaten Europas. Ungarn war ein *Pseudo-Nationalstaat*, er wurde trotz seiner gemischten nationalen Zusammensetzung wie ein Nationalstaat regiert.[26]

In Cisleithanien zeigten Rechtsprechung und Verwaltung eine wesentlich gerechtere Behandlung der slawischen und romanischen Nationalitäten, „wenn auch die österreichische Verwaltungspolitik gegenüber den Slowenen in der Südsteiermark und bis kurz vor Kriegsausbruch auch in Krain sowie die Exzesse des Alldeutschtums in Böhmen im Einzelnen vielfach als Gegenbeispiele herangezogen werden könnten“.[26] Die schlechtere Behandlung der Nationalitäten in Ungarn lag aber nicht in der Verfassung begründet, sondern an der Praxis der Behörden, an dem Versagen von Justiz, Verwaltung und der Politik.[26]

Da auch in der österreichischen Reichshälfte die Verhältnisse, insbesondere zwischen Deutschen und Tschechen, immer schlechter wurden, wurden die Forderungen nach Umgestaltung der Monarchie immer dringender. Das südslawische trialistische Programm stand während des größten Teiles der letzten zwei Generationen des Habsburgerreiches an erster Stelle der Reformpläne, wobei in seiner konservativen Form die Slowenen nicht inbegriffen waren.[27] Dabei sollte neben dem österreichischen und dem ungarischen Reichsteil ein südslawisches Reich unter kroatischer Führung entstehen, der zahlenmäßig und an historischer Tradition stärksten südslawischen Gruppe des Reiches. Dieser südslawische Staat sollte im Interesse des Gesamtreiches einerseits Ungarn schwächen und andererseits großserbischen Ambitionen entgegenwirken. Der Trialismus schloss allerdings eine umfassendere Lösung des Nationalitätenproblems aus. Der kroatische Trialismus zog, wie Hohenwarts Plan zur Versöhnung der Tschechen im Jahr 1871, nur den nationalen Status einer einzelnen Volksgruppe in Betracht. Die österreichische Nationalitätenfrage war jedoch so verwickelt, dass die Behandlung einer dieser Fragen offensichtlich die aller anderen beeinflusste.[28]

Das Konzept des Trialismus hatte in den letzten Jahrzehnten der Monarchie, durch den serbischen und damit verbundenen südslawischen Antagonismus, neben der naturgemäßen Ablehnung durch Ungarn ohnehin wenig Chancen auf Realisierung. Hatte der Trialismus, neben kroatischen konservativen Kreisen, zeitweise auch den Thronfolger Franz Ferdinand als Förderer, so entwickelten sich dessen Reformpläne aber bald in die Richtung einer umfassenden Föderalisierung. Seine gegen Ungarn gerichteten Pläne bezogen sich in erster Linie auf die ungarischen Nationalitäten, nicht weil sie sozial und politisch benachteiligt waren, sondern weil er sie für staatstreu hielt. Dieses Ziel konnte der vorerst von Franz Ferdinand favorisierte Kronländerföderalismus, der keinerlei Rücksicht auf ethnische Verhältnisse nahm, jedoch kaum verwirklichen. Schließlich wurde der Thronfolger zum Kristallisationspunkt der großösterreichischen Bewegung, die eine Föderalisierung aller Völker des Reiches auf ethnischer Grundlage vorsah, obwohl er deren prononciertester ideologischer Stütze, dem Föderalisierungskonzept Popovicis, letztlich auch nicht völlig zustimmen konnte. Franz Ferdinand legte sich technisch nie auf einen dieser Pläne fest, seine Absichten widersprachen einander manchmal und waren häufig verschwommen. Er verfolgte einen Zickzackkurs zwischen einem ethnischen und einem historisch-traditionellen Föderalismus, kam zuweilen wieder auf den Trialismus zurück und vertrat eine Art von verwässertem Zentralismus.[29]

1905 wurden in Mähren mit dem so genannten *Mährischen Ausgleich* vier Landesgesetze beschlossen, die eine Lösung der deutsch-tschechischen Nationalitätenprobleme gewährleisten und somit einen österreichisch-tschechischen Ausgleich herbeiführen sollten.

Das bekannte Personalitätsprinzip Karl Renners sah eine territoriale Gliederung in Kreise vor, wobei sich der autonome Status auf die einzelnen Individuen bezog. Im Wesentlichen hat sich der Nationalitätenkampf vor 1914 selbst in seinen radikalen Formen, mit Ausnahme der alldeutschen, serbischen und zum Teil italienischen und ruthenischen Propaganda, doch vorwiegend mit der Reform des Reiches befasst und nicht mit den Zielen und Methoden, die zu seiner Auflösung führen sollten. Aber vom Zustandekommen eines wirklich allseits befriedigenden nationalen Ausgleichs war die Monarchie 1914 noch weit entfernt. Da ein etwaiger habsburgischer Bundesstaat aber meist aus bloßen Torsos von Nationen bestanden hätte, mussten auch die Föderalisierungskonzepte scheitern.[30]

Magyarisierungspolitik in Ungarn

Nach dem Ausgleich mit Österreich kam es 1868 innerhalb der ungarischen Reichshälfte zu einem ungarisch-kroatischen Ausgleich, in welchem *Kroatien und Slawonien* eine beschränkte Autonomie zugestanden wurde. In den anderen Teilen Ungarns nahmen die Spannungen unter den Volksgruppen jedoch zu.

Gründe für diese Spannungen waren sowohl die Magyarisierungspolitik der ungarischen Regierung als auch die Zunahme der Intoleranz der Nationalitäten untereinander. Im Gegensatz zu den im Königreich Ungarn lebenden Minderheiten wie Slowaken oder Rumänen hatte der Nationalismus der Magyaren die Staatsmacht auf seiner Seite und war somit in der stärkeren Position, obwohl die ethnischen Ungarn nur etwa die Hälfte der Bevölkerung stellten.

Die Umsetzung der an sich liberalen Minderheitengesetzgebung hatte in einer solchen Atmosphäre kaum Erfolg. Das Nationalitätengesetz von 1868 bestimmte zwar Ungarisch als Staatssprache, ließ jedoch Minderheitensprachen auf regionaler, lokaler und kirchlicher Ebene zu. Doch diese Regelung wurde oft nicht in die Tat umgesetzt, und die Minderheiten sahen sich Assimilierungsversuchen ausgesetzt. Ab 1875 wurde unter Ministerpräsident Kálmán Tisza (1875–1890) eine konsequente Magyarisierungspolitik betrieben, um *alle Nichtmagyaren in 40 Jahren zu Ungarn zu machen*.

Bereits im Revolutionsjahr 1848 ergriffen slowakische Angehörige des ungarischen Parlaments die Initiative, um sich beim Kaiser Unterstützung gegen die Magyarisierungspolitik zu holen. Es wurde eine Erklärung mit „Forderungen der slowakischen Nation“ abgegeben, welche man dem Kaiser und der ungarischen Nationalregierung übergab. Gefordert wurde die Föderalisierung Ungarns, die Konstituierung einer ethnisch-politischen Einheit, die Festlegung der slowakischen Grenzen, ein eigener Landtag, eine slowakische Nationalgarde, nationale Symbole, das Recht auf Gebrauch der slowakischen Sprache, allgemeines Wahlrecht und eine gleichberechtigte Vertretung im ungarischen Parlament.

Die Magyaren jedoch sahen dadurch ihre Machtstellung in Oberungarn, wie sie die heutige Slowakei nannten, in Gefahr und reagierten mit Kriegsrecht und Haftbefehlen gegen die slowakischen Nationalführer. In Wien und Böhmen wurden slowakische Exilregierungen errichtet, die Hoffnungen der Slowaken wurden aber enttäuscht. Nach der Revolution ließ man die Ungarn mit ihrer zentralistischen Verwaltung gewähren. Der Ausgleich von 1867 lieferte die Minderheiten nun völlig der Magyarisierungspolitik Budapests aus. Zwischen 1881 und 1901 hatten die Slowaken keine eigenen Abgeordneten im ungarischen Parlament, auch danach waren es im Verhältnis weniger, als ihr Bevölkerungsanteil ausmachte. Versuche Budapests vor und während des Ersten Weltkriegs, dem serbischen und rumänischen, auf Expansion bedachten Nationalismus mit Zugeständnissen entgegenzuwirken, kamen zu spät. Die rigorose Magyarisierungspolitik, die vor allem unter der slowakischen und deutschsprachigen Bevölkerung *Transleithaniens* Erfolge verzeichnete, ließ den Bevölkerungsanteil der Magyaren auf knapp über die Hälfte anwachsen. Zwischen 1880 und 1910 stieg der Prozentsatz der sich als Magyaren bekennenden Bürger Ungarns (ohne Kroatien) von 44,9 auf 54,6 Prozent. Mit Hilfe eines reaktionären Wahlrechts, das nur den privilegierten Teil der Bevölkerung zur Wahl zuließ, 1913 waren nur 7,7 % der Gesamtbevölkerung wahlberechtigt (oder durften öffentliche Ämter bekleiden). Eine Pseudo-Reform kurz vor Kriegsende sah ganze 13 % als wahlberechtigt vor.

Damit wurde die reaktionäre Struktur des Vielvölkerstaates Ungarn zementiert.[31]

Auswanderung aus Österreich-Ungarn

Auswanderer aus Österreich-Ungarn auf einem Schiff der Austro-Americana in Triest

Zwischen 1876 und 1910 wanderten rund 3,5 Millionen (andere Zahlen geben bis zu 4 Millionen an) Einwohner der Doppelmonarchie aus. Sie waren arm und arbeitslos und erhofften sich in einem anderen Land bessere Lebensbedingungen. Etwa 1,8 Millionen Menschen kamen davon aus der cisleithanischen Reichshälfte und etwa 1,7 Millionen aus der transleithanischen Hälfte. Fast drei Millionen von ihnen hatten als Reiseziel die Vereinigten Staaten von Amerika, 358.000 Personen wählten Argentinien als neue Heimat, 158.000 gingen nach Kanada, 64.000 nach Brasilien und 4.000 wanderten nach Australien aus. Der Rest verteilte sich auf andere Länder.

Allein im Jahre 1907 verließen rund eine halbe Million Menschen ihre Heimat. Die Regierungen Österreichs und Ungarns waren besorgt, da sich unter den Auswanderern viele junge arbeitsfähige Männer befanden. 1901–1905 wurden allein in Österreich 65.603 Liegenschaften, davon 45.530 kleinere Parzellen, von Auswanderern öffentlich versteigert. Ausgewanderte schrieben an ihre daheim gebliebenen Bekannten und Familienangehörige oft begeistert von „drüben“ – manchmal waren gleich bezahlte Schiffsfahrkarten beigelegt.

Die wichtigsten Ausgangshäfen für die Auswanderer waren Hamburg und Bremen, wo die Schiffe der großen Reedereien, die Norddeutsche Lloyd und die Hamburg-Amerika-Linie, anlegten. Dauerte eine Schifffahrt nach New York zur Mitte des 19. Jahrhunderts mit den ersten Dampfschiffen noch rund einen Monat, so betrug die Fahrtzeit um 1900 bei gutem Wetter nur noch eine Woche. Von Triest aus mit der Austro-Americana dauerte eine Reise nur noch 15 Tage. Jährlich führten 32 bis 38 Fahrten in die USA. Die Reisebedingungen waren für die zumeist armen Auswanderer oft miserabel. Für die Reedereien, die am Komfort für die weniger wohlhabenden Passagiere sparten, war das Auswanderergeschäft äußerst lukrativ und daher sehr hart umkämpft.

Die meisten Auswanderer kamen aus Galizien im heutigen Polen und in der Ukraine. Von 1907 bis 1912 waren es 350.000, wie aus einer Interpellation von polnischen Reichsratsabgeordneten an verschiedene österreichische Minister am 12. März 1912 hervorging.[32]

Bildung

Im Bereich der allgemeinen Volksbildung kam es durch die allgemeine Unterrichtspflicht zu einem kontinuierlichen Rückgang des insbesondere in den östlichen und südlichen Reichsteilen noch vielfach vorhandenen Analphabetentums. Dieses blieb jedoch weiterhin ein erhebliches bildungspolitisches Problem und behinderte die Teilnahme von weiten Bevölkerungskreisen am gesellschaftlichen und politischen Leben.

Alphabetisierungsrate in Österreich-Ungarn (Volkszählung 1880)

Prozentsätze der Analphabeten (Personen älter als 6 Jahre):[33]

	1880	1900	Abnahme der Analphabetenrate von 1880 bis 1900
Österreichische Reichshälfte	34,4	27,4	7,0
Böhmen	8,5	5,3	3,2
Dalmatien	87,3	73,6	13,7
Galizien	77,1	63,9	13,2
Niederösterreich	8,5	6,0	2,5
Oberösterreich	8,6	5,8	2,8
Bukowina	87,5	65,2	22,3
Kärnten	39,6	24,0	15,6
Krain	45,4	31,4	14,1
Salzburg	11,7	8,7	3,0
Österreichisch-Schlesien	11,8	11,2	0,6
Steiermark	27,8	18,0	9,8
Mähren	10,4	7,8	2,6
Tirol und Vorarlberg	9,7	7,1	2,6
Küstenland	56,8	38,2	18,6
Ungarische Reichshälfte	58,8	41,0	17,8

Neben dem Grundschulwesen bestand parallel für den Militär-Nachwuchs ein eigenes Schulsystem, welches speziell auf militärische Anforderungen ausgerichtet war. Eine Übersicht über diese Schule findet sich in den folgenden beiden Artikeln:

- Militärschulwesen (Österreich, 1859)
- Militärschulwesen (Österreich, 1900)

Wirtschaft

Bergbau

Der Bergbau erwirtschaftete per 1889 78,81 Millionen Gulden. Die wichtigsten abgebauten Rohstoffe waren Braun- und Steinkohle sowie Salz. Weiters von Bedeutung waren Graphit, Blei und Zink. An Edelmetallen konnten 3543,5 Tonnen Silber abgebaut werden. Der Goldbergbau spielte schon damals praktisch keine Rolle mehr – 1889 wurden lediglich rund 13 Kilogramm Gold abgebaut.

Industrie

Banknote der Doppelmonarchie

Die österreichisch-ungarische Wirtschaft veränderte sich während der Existenz der Doppelmonarchie erheblich. Die technischen Veränderungen beschleunigten sowohl die Industrialisierung als auch die Urbanisierung. Während die alten Institutionen des Feudalsystems immer mehr verschwanden, breitete sich der Kapitalismus auf dem Staatsgebiet der Donaumonarchie aus. Zunächst bildeten sich vor allem um die Hauptstadt Wien, in der Obersteiermark, in Vorarlberg und in Böhmen wirtschaftliche Zentren heraus, ehe im weiteren Verlauf des neunzehnten Jahrhunderts die Industrialisierung auch in Zentralungarn und den Karpaten Einzug hielt. Resultat dieser Struktur waren enorme Ungleichheiten in der Entwicklung innerhalb des Reiches, denn generell erwirtschafteten die westlich gelegenen Wirtschaftsregionen weit mehr als die östlichen. Zwar war bis zu Beginn des 20. Jahrhunderts im annähernd gesamten Staatsgebiet die Wirtschaft rapide gewachsen und das gesamte Wirtschaftswachstum konnte sich durchaus mit dem anderer europäischer Großmächte messen, doch aufgrund des späten Einsetzens dieser Entwicklung blieb Österreich-Ungarn weiterhin im internationalen Vergleich rückständig. Haupthandelspartner war vor dem Ersten Weltkrieg mit weitem Abstand an erster Stelle das Deutsche Reich (1910: 48 % aller Exporte, 39 % aller Importe), gefolgt von Großbritannien (1910: knapp 10 % aller Exporte, 8 % aller Importe). Der Handel mit dem geografisch benachbarten Russland hatte dagegen nur ein relativ geringes Gewicht (1910: 3 % aller Exporte, 7 % aller Importe). Haupthandelsgüter waren landwirtschaftliche Produkte.

Verkehr

Eisenbahn

→ *Hauptartikel: Kaiserlich-königliche österreichische Staatsbahnen*

Der Eisenbahntransport expandierte in Österreich-Ungarn rapide. Schon im Vorgängerstaat, dem Kaisertum Österreich, war 1841 von Wien ausgehend ein bedeutender Anteil an Schienenverbindungen entstanden. Grund dafür war, dass die Regierung das große Potenzial des Eisenbahnverkehrs für militärische Zwecke erkannt hatte und somit viel in deren Ausbau investierte. Wichtige Zentren wie Pressburg, Budapest, Prag, Krakau, Graz, Laibach und Venedig wurden in das Netz integriert. 1854 waren etwa 60–70 Prozent der 2000 Streckenkilometer unter staatlicher Kontrolle. Allerdings begann die Regierung zu diesem Zeitpunkt große Streckenabschnitte an Privatinvestoren zu verkaufen, um der finanziellen Belastung Herr zu werden, die infolge der Revolution von 1848 und des Krimkriegs entstanden war.

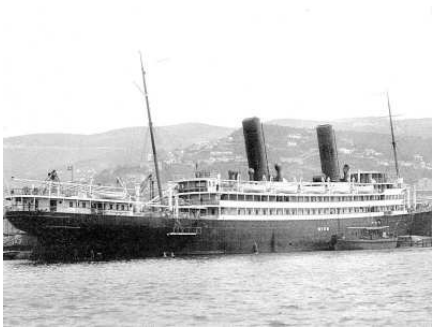
Von 1854 bis 1879 wurde beinahe das komplette Schienennetz von privaten Investoren übernommen. In dieser Zeit erweiterte sich die Streckenlänge in Cisleithanien um 7952 Kilometer, in Ungarn um 5839 Kilometer, was zur Folge hatte, dass neue Gebiete vom Bahnnetz erschlossen wurden. Von nun an war es möglich, auch weit entfernte Gebiete zu erreichen und in den wirtschaftlichen Fortschritt zu integrieren, was zu Zeiten, als der Transport noch von Flüssen

abhängig war, nicht möglich war.

Ab 1879 begannen die Regierungen in Österreich und Ungarn das Bahnnetz wegen der schwerfälligen Entwicklung während der weltweiten Wirtschaftskrise in den siebziger Jahren des 19. Jahrhunderts wieder zu verstaatlichen. Zwischen 1879 und 1900 wurden in Cisleithanien und Ungarn mehr als 25.000 Kilometer neue Bahnstrecken angelegt. Während dieser Periode gelang es der Doppelmonarchie, mittels Bahneinsatzes die Transportkosten im Inneren zu reduzieren und neue Märkte außerhalb des Landes zu erschließen.

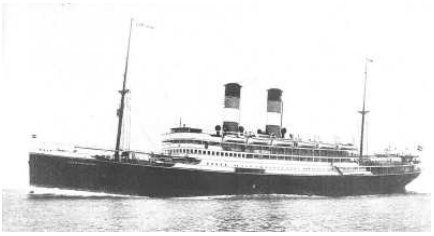
Schifffahrt

Aufgrund der Besitzungen im Österreichischen Küstenland sowie am weiteren Balkan verfügte Österreich über mehrere Seehäfen. Der bedeutendste davon war Triest, wo die österreichische Handelsmarine mit ihren beiden bedeutendsten Gesellschaften Österreichischer Lloyd und Austro-Americana sowie einige Werften ihren Sitz hatten, und auch die k. u. k. Kriegsmarine zahlreiche Schiffe anfertigen und ankern ließ. Dem Aufschwung voraus ging jedoch der Niedergang Venedigs, das zudem von 1815 bis 1866 keine Konkurrenz für Österreich-Ungarn darstellen konnte, da es Teil der Monarchie war. Zuvor konnte die Handelsmarine kaum Bedeutung erlangen, angesichts der großen Konkurrenz in Venedig. Auch die Kriegsmarine erlangte erst zur Zeit Österreich-Ungarns große Bedeutung. Die Gründung einer solchen scheiterte lange am Geldmangel des Hauses Habsburg.



Die *S.S. Wien* (7.367 t) war eines der größten Passagierschiffe des *Österreichischen Lloyds* und wurde für Fahrten in den Orient eingesetzt.

Der wichtigste Hafen für die ungarische Reichshälfte war Fiume, von wo aus die ungarischen Schifffahrtsgesellschaften, deren bedeutendste die *Adria* war, operierten. Ein weiterer wichtiger Hafen war Pola – vor allem für die Kriegsmarine.



Die *S.S. Kaiser Franz Joseph I.* (12.567 t) der *Austro-Americana* war das größte je in Österreich fertig gestellte Passagierschiff.

Im Jahr 1889 zählte die österreichische Handelsmarine 10.022 Schiffe, wovon 7.992 Fischereischiffe und -Boote waren. Für den Küsten- und Seehandel bestimmt waren 1.859 Segler mit 6.489 Mann Besatzung und einer Ladekapazität von 140.838 Tonnen sowie 171 Dampfschiffe mit einer Ladekapazität von 96.323 Tonnen und einer Besatzung von 3.199 Mann. In einem Gesetz vom 19. Juni 1890 wurde zur Förderung des Baus von Dampf- und Segelschiffen aus Eisen oder Stahl im Inland für den Schiffsbetrieb zur See die Befreiung von der Erwerb- und Einkommensteuer auf die Dauer von 15 Jahren gewährt. Dies betraf vor allem den Bau und Betrieb von kleinen Dampfern für die Küstenschifffahrt in Dalmatien.

Die Erste Donau-Dampfschiffahrts-Gesellschaft (DDSG) wiederum war bis Ende der Donaumonarchie die größte Binnenschifffahrtsgesellschaft der Welt, während der *Österreichische Lloyd* eine der größten Hochsee-Reedereien der damaligen Zeit, mit Reisezielen im Orient, sowie ab Errichtung des Suez-Kanals, auch in Asien, war. Vor Kriegsausbruch zählte er 65 mittlere bis große Dampfschiffe. Die Austro-Americana zählte vor Kriegsausbruch etwa ein Drittel davon, verfügte aber mit der *S.S. Kaiser Franz Joseph I.* über das größte österreichische Passagierschiff. Im Gegensatz zum Österreichischen Lloyd steuerte die Austro-Americana fast ausschließlich Ziele in Nord- und Südamerika an. Bis zum Kriegsausbruch 1914 beförderte die Gesellschaft unter anderem 101.670 Auswanderer von Österreich-Ungarn in die Vereinigten Staaten.

Siehe auch: k.u.k. Marinesektion, Österreichische Handelsmarine

Kultur und Wissenschaft

Besonders der wirtschaftliche Aufschwung der Donaumonarchie ist mit Franz Josephs I. Namen verbunden, der nach wie vor auf vielen Wiener Prachtbauten aus dieser Zeit als Inschrift zu lesen ist. Nach der 1857 vom Kaiser angeordneten Schleifung der mittelalterlichen Stadtbefestigungen Wiens war Platz für eine die gesamte Innenstadt umfassende Prachtstraße geworden. Entlang dieser Straße, der Wiener Ringstraße, fertig gestellt 1865, entstanden nicht nur die Palais der reichen Bankiers und Großindustriellen, sondern auch der Erweiterungsbau der kaiserlichen Hofburg, große Museen, die die kaiserlichen Kunst- und Natursammlungen beherbergten, ein Parlamentsgebäude für den Reichsrat, die Neue Universität, das Neue Rathaus, das Hofburgtheater und eine zum Andenken an die Errettung des Kaisers vor einem Attentäter im Jahre 1853 gestiftete Votivkirche.

Der Selbstmord des Architekten Van der Nüll, Miterbauer der Wiener Oper, als Reaktion auf eine Kritik des Kaisers, veranlasste Franz Joseph, zu kulturellen Angelegenheiten nur noch sehr zurückhaltend Stellung zu nehmen. Es heißt, der Kaiser habe sich bei allen möglichen kulturellen Anlässen nur noch mit der stereotypen Phrase: *„Es war sehr schön, es hat mich sehr gefreut!“* geäußert.

Obwohl Franz Joseph I. oft als schwarzer Reaktionär und grauer Bürokrat beschrieben wurde, blühte besonders in den Jahren um 1900 unter seiner Regierung die Geisteskultur in Österreich-Ungarn wie nie zuvor und nie danach. Allerdings nahm der Monarch – im Gegensatz zu seinem Sohn Kronprinz Rudolf – nie selbst aktiv an den neuen kulturellen und intellektuellen Strömungen Anteil; sie berührten ihn nicht, während sein späterer Thronfolger Erzherzog Franz Ferdinand oft wütend dagegen auftrat.

Wien war Anziehungspunkt für viele Wissenschaftler wie Christian Doppler und Ludwig Boltzmann, darunter eine Reihe späterer Nobelpreisträger wie Albert Einstein, der von Franz Joseph 1911 kurzzeitig zum Universitätsprofessor in Prag ernannt worden war. Philosophen der Moderne wie Ludwig Wittgenstein, der aus einer österreichisch-ungarischen Großindustriellenfamilie stammte, und Ernst Mach beeinflussten die Arbeit der Mitglieder des Wiener Kreises bis in die 1920er Jahre. Nicht zufällig fallen Sigmund Freuds wichtigste Arbeiten an der medizinischen Fakultät der Universität Wien in die Zeit um 1900.

Auf dem Gebiet der Bildenden Kunst entwickelte sich Gustav Klimt vom Dekorationsmaler der *Ringstraßen-Bauten* über die Wiener Secession zum Vorreiter der modernen Malerei. Die Zurückhaltung des Kaisers erlaubte es dem Architekten Adolf Loos, genau gegenüber dem barocken inneren Burgtor der kaiserlichen Hofburg im Jahre 1910 sein umstrittenes erstes schmuck- und ornamentloses Wohnhaus zu bauen. Franz Joseph soll die Hofburg seit damals stets durch andere Tore verlassen haben.

Auch die Österreichische Filmgeschichte begann in Österreich-Ungarn. In Wien wurden 1896 die ersten beweglichen Bilder Österreichs von den Gebrüdern Lumière präsentiert, und bis zur Gründung der ersten österreichischen Filmproduktionsgesellschaften Ende der 1910er Jahre waren hauptsächlich französische Filmgesellschaften für die noch sehr bescheidene Filmproduktion verantwortlich. Während des Ersten Weltkriegs entstanden mehrere Kriegswochenschauen, die patriotisch und unter Aufsicht der kaiserlichen Zensurbehörde vom Frontgeschehen berichteten. Auch Propagandafilme wurden in großer Anzahl hergestellt, und 1918, das letzte Jahr der Habsburger-Herrschaft, war mit rund 100 Spielfilmen das produktivste Jahr der österreichischen Filmindustrie zur Zeit der Monarchie.

Im heutigen Budapest, seit 1777 Universitätsstadt, war schon 1834–1841 das Nationalmuseum und 1864 das Palais der Akademie der Wissenschaften errichtet worden. Nach dem Ausgleich 1867 waren die Ungarn bestrebt, ihre Hauptstadt zur Konkurrentin Wiens werden zu lassen. Buda (Deutsch: Ofen) am rechten Donauufer war mit der Königsburg lang die bedeutendste Stadt des Königreiches gewesen, wurde aber im 19. Jahrhundert vom am linken Ufer gelegenen Pest überholt. 1872 wurden die beiden Städte zu Budapest vereinigt. Opernhäuser, Theater, Bibliotheken und Museen wurden errichtet, in Pest erhielt die Stadt eine Ringstraße (körút). Am Pester Donauufer entstand das riesige neugotische Parlamentsgebäude. Bei Neubauten um 1900 wurden Jugendstil und ungarischer Nationalstil angewandt, oft eine Mischung beider.

Literatur

- *Die österreichisch-ungarische Monarchie in Wort und Bild* (das *Kronprinzenwerk*), 24-bändige landeskundliche Enzyklopädie über alle Kronländer der Monarchie, Hofdruckerei, Wien 1885–1902.
- Zeffiro Ciuffoletti: *Das Reich der Habsburger 1848–1918. Photographien aus der österreichisch-ungarischen Monarchie.* Brandstätter, Wien 2001, ISBN 3-85498-163-5.
- François Fejtő: *Requiem für eine Monarchie. Die Zerschlagung Österreich-Ungarns.* Österreichischer Bundesverlag, Wien 1991, ISBN 3-215-07526-1.
- Franz Hubmann: *Das k. und k. Photoalbum. Ein Bilderreigen aus den Tagen der Donaumonarchie.* Ueberreuter, Wien 1991, ISBN 3-8000-3389-5.
- Michael Ley: *Donau-Monarchie und europäische Zivilisation. Über die Notwendigkeit einer Zivilreligion.* (=Schriftenreihe: Passagen Politik), Passagen Verlag, Wien 2004, ISBN 978-3-85165-637-4.
- Bernd Rill: *Böhmen und Mähren. Geschichte im Herzen Mitteleuropas.* 2 Bände, Katz, Gernsbach 2006, ISBN 3-938047-17-8.
- Hazel Rossotti: *In der Donaumonarchie 1848–1918.* Komet, Wien 2005, ISBN 3-89836-253-1.
- Adam Wandruszka (Hrsg.): *Die Habsburgermonarchie 1848–1918.* Verlag der Österreichischen Akademie der Wissenschaften, Wien 1973–2010 (derzeit 18 Bände).
- Christiane Zintzen (Hrsg.): *Die österreichisch-ungarische Monarchie in Wort und Bild. Aus dem Kronprinzenwerk von Erzherzog Rudolf.* Böhlau, Wien 1999, ISBN 3-205-99102-8.

Film

- Hugo Portisch, Sepp Riff: *Das Ende der Monarchie. Vom Reich zur Republik.* Dokumentation, Österreich 1987; 90 Min.

Weblinks

- Literatur zum Schlagwort *Österreich-Ungarn* im Katalog der DNB [34] und in den Bibliotheksverbünden GBV [35] und SWB [36]
- *Österreich-Ungarn oder das Scheitern einer Utopie*. [37] In: *Serie Kakanische Ansichten, Teil 1*. Deutschlandfunk, 14. November 2010, abgerufen am 14. November 2010.
- Donaumonarchie.com – Die Donaumonarchie in historischen Postkarten und Texten [38]
- Über die österreichisch-ungarische Armee [39] (englisch)
- Österreich-Ungarn im Ersten Weltkrieg [40]
- Vortrag und Publikation über den Wandel vom Königreich zur Republik in Ungarn [41]
- *Masaryk, Crane, and Partitioning of the Austrian Empire* [42] (englisch)
- Kriegserklärung an Serbien, Von der Österreichischen Nationalbibliothek digitalisierte Ausgaben [43]: *Tagesüberblick* vom 29. Juli 1914 (Online bei ANNO)
- Infos und Bilder zur gemeinsamen Österreichisch-ungarischen Kronen und Gulden Währung [44]
- Interaktives Digitalisat einer Karte von 1910 [45]

Einzelnachweise

[1] Nach Karl Strupp/Hans-Jürgen Schlochauer/Herbert Krüger/Hermann Mosler/Ulrich Scheuner: *Wörterbuch des Völkerrechts*, Band II: *Ibero-Amerikanismus bis Quirin-Fall*. 3 Bde., de Gruyter, 2. Aufl. 1961, S. 561 ff. – „Nachfolgestaaten“ (http://books.google.at/books?id=YmEYTSbTZdsC&lpg=PA561&dq=nachfolgestaaten österreich-ungarn&pg=PA561#v=onepage&q=Nachfolgestaaten Ã¶sterreichisch-ungarischen Monarchie&f=false)

[2] Ernst Rutkowski: *Briefe und Dokumente zur Geschichte der österreichisch-ungarischen Monarchie.* Band 2: *Der verfassungstreue Großgrundbesitz 1900–1904*. Oldenbourg, München 1991, ISBN 3-486-52611-1, S. 425 ff.

[3] per Handschreiben am 14. November 1868 durch Kaiser Franz Joseph I. eingeführt; vgl. Stephan Vajda: *Felix Austria. Eine Geschichte Österreichs.* Ueberreuter, Wien 1980, ISBN 3-8000-3168-X, S. 527.

[4] Zur Schreibweise vgl. Eva Philippoff: *Die Doppelmonarchie Österreich-Ungarn. Ein politisches Lesebuch (1867–1918).* Presses Univ. Septentrion, Villeneuve d'Ascq 2002, ISBN 2-85939-739-6, S. 60 (http://books.google.de/books?id=iJNlObrtF_cC&lpg=PA60&lr=&as_brr=3&pg=PA60#v=onepage&f=false).

[5] Michael Kotulla, *Deutsche Verfassungsgeschichte: Vom Alten Reich bis Weimar (1495–1934)*, Springer, 2008, ISBN 978-3-540-48705-0, § 32 II Rn 1901 (http://books.google.de/books?id=mfjijA5t9bUC&pg=PA485).

[6] Peter Diem: *Die Symbole Österreichs.* Kremayr & Scheriau, Wien 1995, ISBN 3-218-00594-9, S. 92 f.

[7] *The flags and arms of the modern era* (http://public.carnet.hr/fame/descr/ah-1915.html)

[8] RGBl. 327 u. 328/1915. Amtlicher Aufriß von Hugo Gerard Ströhl.

[9] Vladimir Dedijer: *Die Zeitbombe. Sarajewo 1914*. Europa-Verlag Wien 1967, S. 788.

[10] Gary W. Shanafelt: *The Secret Enemy. Austria-Hungary and the German Alliance 1914–1918.* Columbia University Press, New York 1985, ISBN 0-88033-080-5. S. 35 f. Sowie Alexander Fussek: *Die Haltung des Österreichischen Ministerpräsidenten Stürgkh zu Kriegsbeginn 1914.* In: *Österreich in Geschichte und Literatur.* 13 (1969), S. 235–239, hier: S. 235.

[11] Günther Dolezal: *Baron (Graf) Burián als Außenminister: Die Verhandlungen mit Deutschland über Polen 1915 und 1916 sowie 1918.* 1. Teil: *Die Verhandlungen mit Deutschland über Polen 1915 und 1916.* Ungedruckte Dissertation, Wien 1965, S. 204.

[12] Gary W. Shanafelt: *The Secret Enemy. Austria-Hungary and the German Alliance 1914–1918.* Columbia University Press, New York 1985, ISBN 0-88033-080-5, S. 190.

[13] Tageszeitung *Neue Freie Presse.* Wien, 19. Oktober 1918, S. 1.

[14] Tageszeitung *Neue Freie Presse.* Wien, 29. Oktober 1918, S. 1.

[15] Tageszeitung *Neue Freie Presse.* Wien, 26. Oktober 1918, S. 1.

[16] Eintrag im AEIOU-Lexikon (http://www.aeiou.at/aeiou.encyclop.n/n013605.htm)

[17] § 6 Römer Übereinkommen der Nachfolgestaaten vom 6. April 1922 (http://www.reference-global.com/doi/abs/10.1515/9783899497663.2.147)

[18] Strupp/Schlochauer, *Wörterbuch des Völkerrechts*, Bd. II, 1961, S. 561 f. (http://books.google.at/books?id=YmEYTSbTZdsC&pg=PA561&dq=nachfolgestaaten+Ã¶sterreich-ungarn&hl=de&ei=37JfTOmPFM6e4AaQteW-Ag&sa=X&oi=book_result&ct=result&resnum=2&ved=0CDoQ6AEwAQ#v=onepage&q=nachfolgestaaten Ã¶sterreich-ungarn&f=false)

[19] Mark Cornwall: *The Dissolution of Austria-Hungary.* In: Mark Cornwall (Hrsg): *The Last Years of Austria-Hungary. Essays in Political and Military History 1908–1918.* Exeter 1990, ISBN 0-85989-306-5, S. 117–142, hier: S. 129.

[20] Chronologie erstellt nach Zbyněk A. Zeman: *Der Zusammenbruch des Habsburgerreiches.* Verlag für Geschichte und Politik, Wien 1963 (Original: *The Break-Up of the Habsburg Empire.* Oxford University Press, Oxford 1961), S. 225–252; Gordon Brook-Shepherd: *Um Krone und Reich. Die Tragödie des letzten Habsburgerkaisers.* Verlag Fritz Molden, Wien 1968 (Original: *The Last Habsburg*), S. 218–245; Rudolf Neck (Hrsg.): *Österreich im Jahre 1918. Berichte und Dokumente.* Oldenbourg Wissenschaftsverlag, München 1968, S. 98–196.

[21] Volkszählung vom 31. Dezember 1910, veröffentlicht in: *Geographischer Atlas zur Vaterlandskunde an der österreichischen Mittelschulen.* K. u. k. Hof-Kartographische Anstalt G. Freytag & Berndt, Wien, 1911.

[22] Agstner Rudolf: *225 Jahre diplomatische und konsularische Präsenz.* (http://www.bmeia.gv.at/fileadmin/user_upload/bmeia/media/Vertretungsbehoerden/Peking/2470_225_jahre_diplomatische_und_konsularische_pr_senz.doc) Österreichisches Außenministerium. Abgerufen am 9. März 2010.

[23] Pressetext: *Wien und Peking im Spiegel der Zeit – Chronik der diplomatischen Beziehungen* (http://www.pressetext.com/pte.mc?pte=010625012), abgerufen am 10. Juni 2007

[24] Kogutowicz Károly, Hermann Győző: *Zsebatlasz: Naptárral és statisztikai adatokkal az 1914. évre.* Magyar Földrajzi Intézet R. T., Budapest 1913, S. 69, 105.

[25] Robert A. Kann: *Zur Problematik der Nationalitätenfrage in der Habsburgermonarchie 1848–1918.* In: Adam Wandruszka, Walter Urbanitsch (Hrsg.): *Die Habsburgermonarchie 1848–1918.* Band 3: *Die Völker des Reiches.* 2. Teilband, Wien 1980, ISBN 3-7001-0217-8, S. 1304–1338, hier: S. 1304.

[26] Robert A. Kann: *Die Habsburgermonarchie und das Problem des übernationalen Staates.* In: Adam Wandruszka, Walter Urbanitsch (Hrsg.): *Die Habsburgermonarchie 1848–1918.* Band 2: *Verwaltung und Rechtswesen.* Wien 1975, ISBN 3-7001-0081-7, S. 1–56, hier: S. 47 ff.

[27] Robert A. Kann: *Das Nationalitätenproblem der Habsburgermonarchie. Geschichte und Ideengehalt der nationalen Bestrebungen vom Vormärz bis zur Auflösung des Reiches im Jahre 1918.* Band 1: *Das Reich und die Völker.* Böhlau, Graz/Köln 1964, S. 441.

[28] Robert A. Kann: *Das Nationalitätenproblem der Habsburgermonarchie. Geschichte und Ideengehalt der nationalen Bestrebungen vom Vormärz bis zur Auflösung des Reiches im Jahre 1918*. Band 2: *Ideen und Pläne zur Reichsreform*. Böhlau, Graz/Köln 1964, S. 256 und 262 f.

[29] Robert A. Kann: *Das Nationalitätenproblem der Habsburgermonarchie. Geschichte und Ideengehalt der nationalen Bestrebungen vom Vormärz bis zur Auflösung des Reiches im Jahre 1918.* Band 2: *Ideen und Pläne zur Reichsreform*. Böhlau, Graz/Köln 1964, S. 193–197.

[30] Robert A. Kann: *Die Habsburgermonarchie und das Problem des übernationalen Staates.* In: Adam Wandruszka, Walter Urbanitsch (Hrsg.): *Die Habsburgermonarchie 1848–1918.* Band 2: *Verwaltung und Rechtswesen.* Wien 1975, S. 1–56, ISBN 3-7001-0081-7, S. 52; Robert A. Kann: *Zur Problematik der Nationalitätenfrage in der Habsburgermonarchie 1848–1918.* In: Adam Wandruszka, Walter Urbanitsch (Hrsg.): *Die Habsburgermonarchie 1848–1918.* Band 3: *Die Völker des Reiches.* 2. Teilband, Wien 1980, ISBN 3-7001-0217-8, S. 1304–1338, hier: S. 1338.

[31] Wolfdieter Bihl: *Der Weg zum Zusammenbruch. Österreich-Ungarn unter Karl I.(IV.)* In: Erika Weinzierl, Kurt Skalnik (Hrsg.): *Österreich 1918–1938. Geschichte der Ersten Republik.* Böhlau, Graz/Wien/Köln 1983, Band 1, S. 27–54, hier S. 44.

[32] Horst Friedrich Mayer, Dieter Winkler: *In allen Häfen war Österreich. Die Österreichisch-Ungarische Handelsmarine.* Verlag der Österreichischen Staatsdruckerei, Wien 1987, ISBN 3-7046-0079-2, S. 88 ff.

[33] Anton L. Hickmann (Hrsg.): *Geographisch-statistischer Taschen-Atlas von Österreich-Ungarn.* 3. Auflage, Wien/Leipzig 1909.

[34] http://d-nb.info/gnd/4075613-0

[35] http://gso.gbv.de/DB=2.1/CMD?ACT=SRCHA&IKT=1016&SRT=YOP&TRM=4075613-0

[36] http://swb2.bsz-bw.de/DB=2.1/CMD?ACT=SRCHA&IKT=2013&SRT=YOP&REC=2&TRM=4075613-0

[37] http://www.dradio.de/dlf/sendungen/essayunddiskurs/1318640/

[38] http://www.donaumonarchie.com/

[39] http://www.austro-hungarian-army.co.uk/

[40] http://berg.heim.at/almwiesen/410100/index.htm

[41] http://www.hungarologie.at/

[42] http://www.visualstatistics.net/East-West/Transtemporal/Transtemporal.htm

[43] http://anno.onb.ac.at/cgi-content/anno?apm=0&datum=19140729

[44] http://www.geldschein.at/

[45] http://lazarus.elte.hu/hun/digkonyv/topo/3felmeres.htm

Quelle(n) und Bearbeiter des/der Artikel(s)

Ungarische Küche *Quelle*: http://de.wikipedia.org/w/index.php?oldid=94237847 *Bearbeiter*: 132-180, Adam78, Aka, AlphaCentauri, Andreas.poeschek, Astrobeamer, Axarches, BS Thurner Hof, Berin, Berlinerin, Beyond silence, Binningench1, Brücke-Osteuropa, Capriccio, Chacruna, CommonsDelinker, Conny Krémes, Der Leibhaftige, Devil m25, Dinah, Einemnet, ErikDunsing, Esmerálda, FK1954, Feloidea, Geist, der stets verneint, H2SO4, He3nry, Hydro, Invisigoth67, Jed, Karl Gruber, Katharina, Kivi, Kobako, Leonardo, Lyzzy, Magellan, Manecke, Manoftours, Marcika, Marinebanker, Mediocrity, Mnh, Morio3, Nahabedere, Nikkis, Oliver S.Y., PDD, Pandaemonium, Pascal64, Pittimann, Popie, Ralfbudapest, Raymond, Regi51, RigoJancsi, RobertLechner, RonMeier, Roterraecher, Saltose, Schaufi, Schwallex, Scops, Sewa, Sheynhertz-Unbayg, Spuk968, Sundowner, SvalRak, Tobi B., Tresckow, Tschäfer, Tönjes, Verita, Wind of change, Wissens-helfer, Wnme, Yotwen, 130 anonyme Bearbeitungen

Barackpálinka *Quelle*: http://de.wikipedia.org/w/index.php?oldid=93570464 *Bearbeiter*: AHZ, Aka, Androl, DWL, El Cazangero, Herrick, Karl Gruber, Kommunikation, Marcika, Oliver S.Y., RX-Guru, Schaengel89, Siehe-auch-Löscher, Southpark, Stefan Schärli, Supermartl, 12 anonyme Bearbeitungen

Baumstriezel *Quelle*: http://de.wikipedia.org/w/index.php?oldid=96338772 *Bearbeiter*: B-e-n, Guckstdu, L.Kenzel, O.Koslowski, 2 anonyme Bearbeitungen

Bejgli *Quelle*: http://de.wikipedia.org/w/index.php?oldid=90002627 *Bearbeiter*: HaSee, Invisigoth67, MatthiasHuehr, Ralf.Baechle, RobertLechner, Rr2000

Debrecen *Quelle*: http://de.wikipedia.org/w/index.php?oldid=96585073 *Bearbeiter*: AHZ, Aka, Allgaiar, AlphaCentauri, Anaqonda, Andreas.poeschek, Anton-Josef, Atlasz, Capriccio, ChrisM, ChristianBier, Civertan, Clive3, Dominik.Tefert, Ehrhardt, Emil Wiedemann, Ephraim33, Feinschreiber, Fix2, Gerbil, Gorgo, Hedwig in Washington, Hubertl, J. 'mach' wust, JonnyBrazil, Karl Gruber, L.Kenzel, Leonard Vertighel, Lysippos, MarkusHagenlocher, Martin-vogel, Matthiasb, Max von O, Mediocrity, Michawiki, Modgamers, Mt7, Otberg, Peasplain, Peter200, Proofreader, Pudelek, Rauenstein, Raymond, Rolf29, Romwriter, Roxanna, Sargoth, Schaengel89, Scheppi80, Schubbay, Seidl, Shchuna gimmel b7, Siechfred, Sinn, Sneecs, SnowIsWhite, Strommops, Stuttgarter18, Susu the Puschel, Sven-steffen arndt, Tiroinmundam, Toolittle, W. Berlin, Wiki05, 107 anonyme Bearbeitungen

Debreczíner *Quelle*: http://de.wikipedia.org/w/index.php?oldid=96470012 *Bearbeiter*: A Ruprecht, AlphaCentauri, Andreas.poeschek, Anton-Josef, Auelb, BS Thurner Hof, Balint, Feinschreiber, Guinsoo, Juliana, KnightMove, Kobako, Shaddim, Srbauer, Stefan Ratschan, Thorbjoern, VTC, WAH, ZebulonHH, 21 anonyme Bearbeitungen

Dobostorte *Quelle*: http://de.wikipedia.org/w/index.php?oldid=96357664 *Bearbeiter*: Aka, AlphaCentauri, Devil m25, Dinah, Flominator, Gveret Tered, JD, Jackie, LittleGun, Lyzzy, MichaelFrey, MisterGugaruz, Peasplain, Pv, RoswithaC, Rufus46, Senfi, Verita, Vlado, Vux, WIKImaniac, Wikipit, XchrissyX, 5 anonyme Bearbeitungen

Eger (Ungarn) *Quelle*: http://de.wikipedia.org/w/index.php?oldid=96317793 *Bearbeiter*: AHZ, Achsenzeit, Ahoerstemeier, Aka, AlphaCentauri, Amurtiger, Andy king50, Avjoska, Bomzibar, Bwag, Carski, ChrisM, Civertan, Dietrich, Dominik.Tefert, Ephraim33, Erud, Feinschreiber, Gébalázs, J budissin, J. 'mach' wust, Joanna, Jodo, Johnny T, Karl Gruber, LIU, Lenny222, Lorein, Maclemo, Man77, MarkusHagenlocher, Matthead, Max von O, Mel., Mt7, Muck, N1207, Noebse, Numbo3, Olves, PDCA, RuED, Seewolf, Sneecs, Spuk968, Subbuteo, Sveriges fana, Tilman Berger, Turbonachsichter, Vodimivado, W. Berlin, Wiki05, Wikikiwi, Wikipit, Wolfgang1018, Xxedcxx, Zombi, Århus, 50 anonyme Bearbeitungen

Eiergraupen *Quelle*: http://de.wikipedia.org/w/index.php?oldid=91801984 *Bearbeiter*: AleGi, BS Thurner Hof, Crux, Esse-est-percipi, JCS, Johnny Controletti, Magipulus, Mediterryan, NRW123, Oxymoron83, Techstat, 5 anonyme Bearbeitungen

Erős Pista *Quelle*: http://de.wikipedia.org/w/index.php?oldid=89585244 *Bearbeiter*: AlphaCentauri, Avenarius, Capriccio, CommonsDelinker, Dergrav, Devil m25, Esmerálda, Grocceni, Karl-Friedrich Lenz, Lyzzy, Myve, Peter200, PumpingRudi, Rainer Zenz, RobertLechner, Schaufi, Spuk968, Sundowner, Tobias1983, Århus, 6 anonyme Bearbeitungen

Esterházy-Torte *Quelle*: http://de.wikipedia.org/w/index.php?oldid=96359696 *Bearbeiter*: Alexander ktn, Androl, DanielMrakic, Dinah, Dlom, Lyzzy, Magellan, Mef.ellingen, MisterGugaruz, Papa1234, Quadtrivium, Rainer Zenz, RoswithaC, Taxiarchos228, Verita, Will vm, 10 anonyme Bearbeitungen

Gulasch *Quelle*: http://de.wikipedia.org/w/index.php?oldid=96399800 *Bearbeiter*: AaronEmi, Abe Lincoln, Abendstrom, Acf, Aglarech, Aka, Alma Pater, AlphaCentauri, Andrsvoss, Angyal70, Anneke Wolf, BMK, BS Thurner Hof, BSide, Baird's Tapir, Beyer, Blaufisch, Calynka, Capriccio, Carbenium, Chd, Dagobert Drache, DasSchORscH, Die Fackel, Dinah, Dobos, Docfeelgood3, Eddy Renard, ElDemente, Elvis untot, Elya, Erwin E aus U, Feinschreiber, Ferike33, Flame99, Flo12, Gerbil, Ghjück, Gledhill, H2SO4, Honvedp, Horst, Howwi, Hubertl, Hurone, Hutschi, Ilja Lorek, Inkowik, Isderion, Jkbw, Jolly1982, Jschotti, Jón, Kaisersoft, Kalumet, Karl Gruber, Katanga, Kobako, Kochen, KoeHz, Kurt Jansson, LKD, Leonardo, Lley, Mad420, Magellan, Markbenecke, Maxx82, Media lib, Mediocrity, Mehlauge, Mgriegler, Mikue, MiraculixHB, Modran, Nahabedere, Nameless, Nerd, Olahus, Oliver S.Y., Orientalist, Orwo78, Ot, PaterMcFly, Philipendula, Rainer Zenz, Ralf Roletschek, Rauenstein, Regi51, Ri st, Rogernot, Saehrimnir, Saibo, Sansculotte, Sargoth, Saxo, Schmidti, Sechmet, Seebeer, Seidl, Sheynhertz-Unbayg, Siri.www, Snowdog, Stefan Kühn, SteinundBaum, Tets, The DM, Thirafydion, Thomas S., Thorbjoern, Tom778, Tomukas, Trainspotter, Trustable, Tysstenos, Unsterblicher, VanGore, Vux, W., Wikidienst, Wildtierreservat, Wissens-helfer, Woldemar, Zaungast, Zeno Gantner, °, 99 anonyme Bearbeitungen

Gundel-Palatschinken *Quelle*: http://de.wikipedia.org/w/index.php?oldid=86608176 *Bearbeiter*: Invisigoth67, Pascal64

Halászlé *Quelle*: http://de.wikipedia.org/w/index.php?oldid=93886495 *Bearbeiter*: AVB, Azidian, Capriccio, D, DerHexer, Dinah, Dlom, Feloidea, FritzG, Geiserich77, Grocceni, Jens Liebenau, Kobako, Man77, Martin Bahmann, Mezzofortist, Regi51, Sicherlich, Smogman, Thomas S., WHell, 9 anonyme Bearbeitungen

Hortobágy *Quelle*: http://de.wikipedia.org/w/index.php?oldid=94527832 *Bearbeiter*: Aka, Andreas.poeschek, Christian1985, Civertan, Duesi, Ephraim33, Eriosw, Feinschreiber, Firebert, Gpopp, Honvedp, Lalina, Max von O, Mediocrity, Oltsw, Schubbay, Sebastian.Dietrich, Sneecs, TVilkesalo, 9 anonyme Bearbeitungen

Karl Gundel *Quelle*: http://de.wikipedia.org/w/index.php?oldid=95381417 *Bearbeiter*: AHZ, Arup, Devil m25, Goliath613, Herrick, Hödel, Jazzman, Lalü, Mädewitz, Pascal64, Ralfbudapest, Rdb, Rote Hermine, Rybak, Schnark, Vollbio, 3 anonyme Bearbeitungen

Kohlroulade *Quelle*: http://de.wikipedia.org/w/index.php?oldid=96568721 *Bearbeiter*: 0vertake, A.Savin, Aloiswuest, Alterbücherwurm, Asio otus, Bierdimpfl, Capriccio, CommonsDelinker, Complex, Defa, Dinah, Flominator, FtH, H-stt, Hawei, Hutschi, Joe Watzmo, Laessig, Nahabedere, Olaf Studt, Oliver S.Y., RHE24, Rainer Zenz, Sae1962, Saidkh5, Streuselbrötchen, Thomas Schmidt - cesimbra, ThomasPusch, Uuu87, Vic Fontaine, VisiBaba, Woches, Wolfgang1018, 36 anonyme Bearbeitungen

Leber (Lebensmittel) *Quelle*: http://de.wikipedia.org/w/index.php?oldid=95270519 *Bearbeiter*: Alnilam, B77-6, BloodyFox, Callidior, Dinah, DrLee, Filosof, GLGermann, Inkowik, J. Patrick Fischer, Jonesjones, Krd, LiudmylaLoz, Lutheraner, Mikullovci11, Nohome, Outrerhin, PIGSgrame, Rainer Zenz, Riki1979, Sansculotte, Sig11, Uwe Gille, Wikifreund, 10 anonyme Bearbeitungen

Letscho *Quelle*: http://de.wikipedia.org/w/index.php?oldid=95098581 *Bearbeiter*: Accotto, Acf, Adam78, Aka, Anorak, Avenarius, BS Thurner Hof, Balint, Bassaar, Chleo, DaB., Davud, Dinah, Esmerálda, Grocceni, JLeng, Kobako, Lyzzy, Maikel, Matthias, Rainer Zenz, Regi51, Rockradio.de, Suhadi Sadono, Wofl, Zarquod, 17 anonyme Bearbeitungen

Lángos *Quelle*: http://de.wikipedia.org/w/index.php?oldid=93684422 *Bearbeiter*: 4omni, Adam78, Aha-Erlebnis, Balint, Boris23, Cproesser, Der Chronist, Dinah, Feinschreiber, Friedrichheinz, Giftmischer, Gorak, Grocceni, Herbert F., Hydro, Johnny Yen, Kobako, LaMarr, Mike Krüger, Muck31, Mvb, Nahabedere, Naraesk, PDD, PhilippWeissenbacher, Pygmalion, Rainer Zenz, Sansculotte, Schwallex, Singsangsung, Techstat, Thorbjoern, Trigonomie, Tönjes, Ulz, Wiki Gh!, Wö-ma, 28 ,ꞩ anonyme Bearbeitungen

Paprika *Quelle*: http://de.wikipedia.org/w/index.php?oldid=96618157 *Bearbeiter*: 217, 3268zauber, A.Savin, AF666, Abe Lincoln, Abu-Dun, Achim Raschka, AchimP, Achimh, Agathenon, Aglarech, Aka, AlphaCentauri, Amaury, Amurtiger, Andibrunt, Andreas 06, Andreas Buschka, Andrsvoss, Andy king50, Armin P., Artmond C. Skann, Asb, BKSlink, BS Thurner Hof, Baird's Tapir, Barbulo, Barthi, Bastinho98, BenediktS, Bertonymus, Beyer, Bigbug21, Biggerj1, Birger Fricke, Bjb, Blaufisch, Blaumeise, Boronian, Bramkamp, Breeze, Brya, C-M, C.Wesner, Callidior, Capriccio, Carski, Carstor, ChKa, ChiliJournal, Chrigo, ChrisHamburg, Civertan, Claus Ableiter, Cologinux, Complex, Crux, D.avie, Da flow, Danny8247, Dansker, DasBee, Dekar, Denis Barthel, Der Wolf im Wald, Der.Traeumer, DerHexer, Diba, Diebu, Dondaniello, Dr. Reinhard Medicus, DrLee, Draco2111, Dsdvado, Duschgeldrache2, Ein anderer Name, Elab, Elchjagd, Elvis untot, Entlinkt, Ephraim33, Ersatzersatz, Esmerálda, Euphoriceyes, F0m3, Fabian Roth, Feinschreiber, Felsen, Fernrohr, Filzstift, FlügelRad, Franz Xaver, FredS, Freyn, FriedhelmW, Gamma127, Gentry, Gerbil, Gerbrant, Gh, Gipanelli, Goldlocki, Grangiant, Griensteidl, Grocceni, Guandalug, HAL Neuntausend, HaeB, Haeber, Halbarath, Hardenacke, Harpagophytum, Heihei, Heinz Kollo, High Contrast, Hoehue, Howwi, Hubertl, Hutschi, Hydro, Hödel, IGEL, Inkowik, JARU, JCS, JFKCom, Jergen, Jfwagener, Jivee Blau, Jjanis, Jom, Jonesey, Josue007, Juergen861, Kaisersoft, Katharina, Kiker99, KingCurry, Kopfloch, Kulac, Kunani, LKD, Lambdacore, Lars Beck, Leipnizkeks, Lentom, Linda Norden, Ljfa-ag, Looser 165, Lutheraner, Löschfix, MD, MPS, Magnummandel, Maieronfire, MalteAhrens, Martin Aggel, Martin1978, Mathias Block, Matt1971, Matthäus Wander, Media lib, Micha L. Rieser, Michael Czank, Monsterxxl, Muck31, Muscari, Nagy+, Neg, Negationsrat, Nerd, Newsflash, Nico Düsing, Nienetwiler, Nightwish62, Nikkis, Nils Simon, Nina, Nipisiquit, Nobody.de, Norro, Oktaeder, Ole62, Oliver s., Omphalos, Ozelotenor, Paddy, PeeCee, Peng, Pepper-Prince, Peter200, PhJ, Phil41, PhilippSchaer, Pill, Pittimann, Pogomeister, Polyhedron, Psyk42, Qwqchris, Rabiz, Rainer Zenz, Raymond, Regi51, Ri st, Richardfabi, Risibisi, Rl, RobertLechner, Roo1812, Rubricatus, S.Didam, SPS, STBR, SWUbuntu, Saehrimnir, Sammler05, Sansculotte, Saperaud, Schewek, Schnargel, Schreibvieh, Schwallex, SchwarzerKrauser, Schwäbin, Seewolf, Seidl, Sfischer, Shikeishu, Shugal, Siegfried Bratke, Simon.bgdt, Simplicius, Sinn, Smilelight, Solphusion, Southpark, Spandauer Volksblatt, Speifensender, Spes Rei, Spiderress, Spuk968, Stefan Kühn, Stefan64, Stepro, Suirenn, Sundowner, Tat1642, Tecturon, Teewurst, Thogo, Thorbjoern, Tian, Tigerente, Tlustulimu,

Tobi B., Tobias1983, Togo, Triebtäter, Trudylan, Ulis, Umweltschützen, Unukorno, Urbanus, Urizen, Vic Fontaine, Voyager, W. Edlmeier, W.alter, WAH, WeißNix, Widewitt, Wikinger08, Wnme, Wolfgang1018, Wolle1961, WortUmBruch, Wst, Yomtov, YourEyesOnly, Zaungast, Zerohund, 405 anonyme Bearbeitungen

Paprikahuhn *Quelle*: http://de.wikipedia.org/w/index.php?oldid=84003235 *Bearbeiter*: .Mag, Conny Krémes, Dlom, Feinschreiber, Gledhill, Kobako, Rainer Zenz, Stefan64, Wolfgang1018, 5 anonyme Bearbeitungen

Pogatschen *Quelle*: http://de.wikipedia.org/w/index.php?oldid=88679891 *Bearbeiter*: Dinah, Feloidea, Karl Gruber, Supermartl, Trintheim, 2 anonyme Bearbeitungen

Rigó Jancsi *Quelle*: http://de.wikipedia.org/w/index.php?oldid=91693946 *Bearbeiter*: Aka, Gordito1869, Invisigoth67, Robert Schediwy

Szeged *Quelle*: http://de.wikipedia.org/w/index.php?oldid=96213067 *Bearbeiter*: -WolliWolli-, AHZ, Abe Lincoln, Abena, Aka, AlMa77, AlphaCentauri, Alterbuettner, Amurtiger, Anathema, Angultimmarik, Araba, Arup, Batrox, Bent, Blaue Orchidee, Boardmarker, Callidior, Capriccio, Carski, Chleo, Chmee2, Chumwa, CommonsDelinker, Cymothoa exigua, Density, DerGraueWolf, Devil m25, Dominik.Tefert, Don Magnifico, Dr-Victor-von-Doom, ENight, Ephraim33, Extrawurst, Factumquintus, Feinschreiber, Firobuz, Fuzzy, GT1976, Gobold, Gorgo, Hadhuey, Hadibe, Hedwig in Washington, Hubertl, Hydro, Ironente, Itti, J budissin, J. 'mach' wust, Joska-bacsi, Juro, Jón, KUI, Karl Gruber, Kelenbp, Lagopus, Lutheraner, MFM, Maclemo, Maturion, Mihály, Mt7, Muck31, N1207, Nikai, Olahus, Otberg, Pessottino, PetrusSilesius, Pretobras, Prissantenbär, Redf0x, Rolf-Dresden, Rosch2610, Rosenzweig, Rovibroni, Schaufi, Schubbay, Sepruecom, Serbodeutscher, Slomox, Sovereign, Stefan Kühn, Stefan h, Stern, Strommops, Sulfolobus, T.a.k., ThomasPusch, Thorbjoern, Toolittle, Triebtäter, Urengur87, Uwe Gille, Veleius, Voyager, W. Berlin, Wiegels, Wilske, Zicheler, °, ³²P, 122 ,לערי ריינהארט anonyme Bearbeitungen

Sztrapacska *Quelle*: http://de.wikipedia.org/w/index.php?oldid=64763803 *Bearbeiter*: FlügelRad, Nepomucki, 1 anonyme Bearbeitungen

Tokajer *Quelle*: http://de.wikipedia.org/w/index.php?oldid=95166215 *Bearbeiter*: .Mag, ALE!, Aka, Aleks-ger, Avenarius, BS Thurner Hof, Barbulo, Bertonymus, Bumbi, Burgkirsch, ChrisAid, Denkdabei, Devil m25, Eberhard Nabel, ElRaki, Emdee, Falott, Feinschreiber, GDK, Gaussianer, Gerd Taddicken, Gesichts;-)kontrolle, Ghe42, Glühwein, Gu.olsen, JCS, Janosadam, Jirka62, Jorgoz, Juro, Kam Solusar, Karl Gruber, Knorrepoes, Korinth, Kwr, MFM, Magnus, Matthead, Mhp1255, Michael Hobi, OecherAlemanne, Olei, Otberg, Patrick Bous, Pbous, Rieke Rittenmeyer, RonMeier, Scops, Siehe-auch-Löscher, Symposiarch, Tetris L, Tokajiwine, Tullius, Verita, W. Berlin, Wmeinhart, Zollernalb, 33 anonyme Bearbeitungen

Túró Rudi *Quelle*: http://de.wikipedia.org/w/index.php?oldid=94029681 *Bearbeiter*: Asthma, Blaufisch, Boemmels, Chrizz!, Dinah, Henning Ihmels, Hetzi, Hgulf, IchHier--15er, Imre, Lyzzy, Oliver S.Y., P. Birken, Randbewohner, Ri st, Schaufi, Sisal13, Wirthi, 24 anonyme Bearbeitungen

Túrógombóc *Quelle*: http://de.wikipedia.org/w/index.php?oldid=82639466 *Bearbeiter*: ++gardenfriend++, Bennó, Dormira, Gamma127, Grey Geezer, HaSee, Invisigoth67, Sabata, Trg, Ulz, 8 anonyme Bearbeitungen

Unicum (Likör) *Quelle*: http://de.wikipedia.org/w/index.php?oldid=89804408 *Bearbeiter*: Alkibiades, AlphaCentauri, Andreas.poeschek, Dinah, Etmot, Euphoriceyes, Hans Koberger, JEL, Karl Gruber, Marzahn, Priwo, Seidl, Suedwester93, Syrcro, Thorbjoern, Wasserseele, Xeper, Zement, 13 anonyme Bearbeitungen

Villány *Quelle*: http://de.wikipedia.org/w/index.php?oldid=96318110 *Bearbeiter*: AlphaCentauri, Anneke Wolf, Atamari, Capriccio, Civertan, Cuv20, DorisAntony, Ephraim33, Feinschreiber, Geof, HaSee, Jednadi, JuTa, Karl Gruber, Kazu89, Patrick Bous, Pito, Roll-Stone, SteveK, Sven-steffen arndt, Symposiarch, Uliuliuli, Verita, 4 anonyme Bearbeitungen

Wurst *Quelle*: http://de.wikipedia.org/w/index.php?oldid=96097522 *Bearbeiter*: Aka, Alkibiades, AndreasFahrrad, Anton-Josef, Babeuf, BambooBeast, Bdk, Ben-Zin, Bernburgerin, Bertrand Bellet, Beyond silence, Bigkahuna, Bonzo*, Boonekamp, Ce, Ce2, Cherubino, ChristianBier, Ciciban, Claus Ableiter, Comc, Crazybyte, D, Dbach, Enter78, Erdbeerquetscher, Florian Adler, HAL Neuntausend, HaeB, Hafenbar, Heinte, Huebi, Hydro, Ibn Battuta, Jergen, Jesi, Jewido, Joadl, Juliana, KaHe, Kalumet, Kam Solusar, Karl-Henner, Kdwnv, Kleinkrieger, Kriemhold, Kroschka Ru, Landwirt, Lord of the pitt, Lung, Lupinoid, Lyzzy, MAK, Macador, Maikel, Martin-vogel, Merlin G., Mijozi, Mike Krüger, Mikue, Miss April, MisterGugaruz, MrGabel, MsChaos, Mundartpoet, Mvb, Nemissimo, Nerd, NiTenIchiRyu, Nicor, Odoaker, Olaf Studt, Oliver S.Y., Otto Normalverbraucher, Parakletes, Peacemaker, Peng, Phantom, Pixelfire, Popie, Rainer Zenz, RainerB., Ralf5000, Rdb, Regiomontanus, Reinhard Kraasch, Rolfw, Rollo rueckwaerts, Roo1812, Rosas, Rufus46, Sansculotte, Scooter, Sicherlich, Siehe-auch-Löscher, Sonador, Spolloman, Sternenstauner, Sven Boisen, Symposiarch, Taadma, TheK, Thorbjoern, Tsor, Tunc, UlrichJ, Unscheinbar, VerwaisterArtikel, Vinci, W. Edlmeier, WKr, Wegner8, Wolfgang1018, Wowo2008, Wst, ZaphodB, Zaungast, Überraschungsbilder, 102 anonyme Bearbeitungen

Zander *Quelle*: http://de.wikipedia.org/w/index.php?oldid=96288754 *Bearbeiter*: A.Savin, Acharaigas, Achim Raschka, Adornix, Aka, Alma, Avenarius, Avoided, AxelStrauss, BJ Axel, Baird's Tapir, Björn Bornhöft, Brummfuss, Cactus26, Callidior, Capriccio, Cepheiden, Chrisfrenzel, Complex, Conny, Cy Phex, D, Denis Barthel, Der.Traeumer, DerHexer, Diba, Doc Taxon, Elya, Empro2, Entlinkt, ErnstA, Euphoriceyes, Factumquintus, Fcbaum, Frau Olga, GeorgHH, Gerbil, Grand-Duc, HaeB, Haplochromis, Heiko Zander, Hydro, Ilja Lorek, J7589, KGF, Kero, Kibert, Kiker99, Kingofears, Kobako, Krokofant, LKD, LabFox, Marcus Cyron, MarkusHagenlocher, Marsupilcoatl, MichaelDiederich, MillaTom, Msdstefan, Muscari, Nahabedere, Necrophorus, Nordelch, Olaf Studt, Opigez, Ottomanisch, Oxymoron83, Paddy, Papst Johannes, Parvus77, Peisi, Peter adamicka, Peter200, Piker, Pio, Pittimann, Poelser, Rautenfreund, Rccoms, RedLobster, Rednaz, Regi51, RitaC, RonMeier, Roterraecher, Rüdiger Sander, SBlank, Seewolf, Serpens, Sesc, SibFreak, Soelvstein, Spinnangler.de, Stahlkocher, Stechlin, Stimme aus dem Off, Thorbjoern, Tigerente, Topfklao, Tzzzpfff, Unsterblicher, Uwe1959, Vic Fontaine, WeJott, Werters, Wufffff, YourEyesOnly, Zander Aufbereitungstechnik, Zeno Gantner, °, 135 anonyme Bearbeitungen

Österreich-Ungarn *Quelle*: http://de.wikipedia.org/w/index.php?oldid=96561293 *Bearbeiter*: -jkb-, 1001, A.Savin, APhilipp, Ahandrich, Aka, Akkolon, AleXXw, Alexander Fischer, Alexander Gamauf, Alexander Z., Alib, Allgaiar, Alofok, Aloiswuest, AlphaCentauri, Altmark, Amurtiger, Andreas.poeschek, AndreasPraefcke, Angelika Nafziger, Antaios, Araba, Ares33, Armytools, Arvatar, Asdfj, Aspiriniks, Aths, Azog, Balû, Baumanns, Beek100, Beelzebubs Grandson, Ben-Zin, Benatrevqre, Benito, Benutzernamenoo, Bernard Ladenthin, Bernhard55, Binningench1, Binter, Biss01, Bitteloeschen, Blieb, Braveheart, Brian, Bärski, Capriccio, Carbidfischer, CarstenH, Cartinal, Chaddy, Chatter, ChristophT, Ciciban, Clemensfranz, CommonsDelinker, Complex, Cornflyer, Crux, D, Daniel franek, Dapete, David Liuzzo, David Wintzer, Der Eberswalder, DerGrobi, DietG, Dodo19, Dominik.natter, Don Magnifico, Dontworry, Dr. Manuel, Dribbler, Dundak, ElNuevoEinstein, Eljen-84, EmacsFan, Enlarge, Ephraim33, Erbsloeh, Erfurter63, ErikDunsing, Eromae, Extrawurst, Fad, Familienoriginalbenutzer, Feinschreiber, Florian.Keßler, FlorianP, Fornax, Fossa, Franz Xaver, FredericII, Friedrich.Kromberg, Fristu, Fritz, Furfur, FutureCrash, GONDA,László, Galoubet, Gamma9, Gamsbart, Geher, Geist, der stets verneint, Gerhardvalentin, Gisrenist, Glorfindel Goldscheitel, Gnu1742, Gommersdorf, Grabenstedt, Grand Tour, Grombo, Gugganij, HaSee, Hans J. Castorp, Hans Koberger, Hayabusa future, Herr von Quack und zu Bornhöft, Highdelbeere, Homilet, Horrendus, Horst, Hotti4, Howwi, Hozro, Hpots, Hukva, Hunne, Hydro, Igelball, Ilja Lorek, Immanuel Giel, Inkowik, Iste Praetor, Itti, JAF, JCIV, JaScho, Janneman, Jed, Jenseits der Wohlfühlrhetorik, JeromyKeloway, Jerry W, Jivee Blau, JohannWalter, Jom, Jonathan Groß, JuTa, Juro, Jwnabd, K0005, Kaiserreich, Kaisersoft, Kam Solusar, Kamarad Walter, Karl Gruber, Karl-Henner, Kiu77, Kleinkakanier, Klios, KnightMove, Kordas, Krawi, Kriegslüsterner, Kris Kaiser, Langohr, Laubfrosch *hüpf*, Lemzwerg, Liberexim, Liesel, Lord Osiris, Louis88, Maclemo, Madboy74, Magellan, Mannerheim, Mapmaster, Marc4, Marco Kaiser, Martin Bahmann, MartinWill, Marzahn, Matt1971, Mawa, MaxStieger, Miacek, Mikulas1, Mnh, MoTi2, Monomach, Moo, NCC1291, Nahabedere, Nd, Nerd, Nexialist, Nothere, Numbo3, Nüsselfachmann, O.Koslowski, Obersachse, Olaf1541, Olahus, Oliver S.Y., Omi´s Törtchen, Otberg, Otto Normalverbraucher, Oudeís, PDD, Pappenheim, Pascalw, PatBorm, PerKu, Peter200, Peterlplander, Pinkerton, Pit, Pokrajac, Polarlys, Politics, Portram, Poupée de chaussette, Powidl, Primus von Quack, Proeliator, Prüm, PsY.cHo, Qualia, Rax, Raymond, Rdb, Regi51, Regiomontanus, Rfortner, Rhÿill, Richardigel, Robert Weemeyer, Romanm, SML, Salicius, Sallynase, Sansculotte, Seewolf, Seidl, Sgt bilko, Shoot the moon, Si! SWamP, Simeon Kienzle, Slllu, Sprachfreund49, Sprachpfleger, Spuk968, St.Holz, Stefan, Stefan h, Stefan64, StillesGrinsen, Strommops, Suhadi Sadono, Suisui, Szajci, TammoSeppelt, Tarquin, Taskermapper, Taugenichts, Tesseraktierer, TheColonel, Thomasxb, Ticketautomat, Tobias1983, Tolanor, Trinidad, Trustworks, Tsui, Tzzzpfff, UKGB, Ubsrw, Ulamm, Ussschrotti, Uwe Gille, Verita, Voevoda, Volkes Stimme, W!B:, WagnerAndreas, Wahldresdner, WaldiR, Waldo47, Werner Koller, WernerE, Wiegels, Wiki-vr, Wilske, Wolfgang J. Kraus, Wolfgang1018, WotW, Wst, XenonX3, YMS, Yooden, YourEyesOnly, Zabia, ZahniDani, Zaibatsu, Zeno Gantner, Zoris Trömm, Zumbo, °, Полтавець, 445 anonyme Bearbeitungen

Quelle(n), Lizenz(en) und Autor(en) des Bildes

Datei:Gulyas080.jpg *Quelle*: http://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Datei:Gulyas080.jpg *Lizenz*: GNU Free Documentation License *Bearbeiter*: Lily15

Datei:Hungarian_soup_03976.jpg *Quelle*: http://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Datei:Hungarian_soup_03976.jpg *Lizenz*: Creative Commons Attribution 3.0 *Bearbeiter*: Kressl

Datei:Paprikas krumpli in bogracs.jpg *Quelle*: http://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Datei:Paprikas_krumpli_in_bogracs.jpg *Lizenz*: Public Domain *Bearbeiter*: Tivadar

Datei:DobosCake.jpg *Quelle*: http://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Datei:DobosCake.jpg *Lizenz*: GNU Free Documentation License *Bearbeiter*: Hu Totya

Datei:Zander-Schweden.jpg *Quelle*: http://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Datei:Zander-Schweden.jpg *Lizenz*: GNU Free Documentation License *Bearbeiter*: Liné1, Stahlkocher

Datei:Salami aka.jpg *Quelle*: http://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Datei:Salami_aka.jpg *Lizenz*: Creative Commons Attribution-Sharealike 2.5 *Bearbeiter*: André Karwath aka Aka

Datei:Csabai kolbász.jpg *Quelle*: http://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Datei:Csabai_kolbász.jpg *Lizenz*: Public Domain *Bearbeiter*: Tobi85

Datei:Turo Rudi - Broken in half.jpg *Quelle*: http://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Datei:Turo_Rudi_-_Broken_in_half.jpg *Lizenz*: Creative Commons Attribution-Sharealike 2.5 *Bearbeiter*: Gargaj / Conspiracy

Datei:Unicum bottle.JPG *Quelle*: http://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Datei:Unicum_bottle.JPG *Lizenz*: Creative Commons Attribution-Sharealike 2.5 *Bearbeiter*: Bujdosó Attila

Image:Palinka.jpg *Quelle*: http://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Datei:Palinka.jpg *Lizenz*: Creative Commons Attribution-ShareAlike 3.0 Unported *Bearbeiter*: Guus Bosman

Datei:Kurtoskalacs.jpg *Quelle*: http://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Datei:Kurtoskalacs.jpg *Lizenz*: Creative Commons Attribution-Sharealike 2.0 *Bearbeiter*: Jorge Díaz

Datei:Kürtőskalács.jpg *Quelle*: http://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Datei:Kürtőskalács.jpg *Lizenz*: Creative Commons Attribution 2.0 *Bearbeiter*: Cluj Napoca

Datei:Kurtoskalacs szentivanlaborfalva1.jpg *Quelle*: http://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Datei:Kurtoskalacs_szentivanlaborfalva1.jpg *Lizenz*: Creative Commons Attribution-Sharealike 3.0 *Bearbeiter*: Original uploader was Markolaci at hu.wikipedia

Datei:Baumstriezel.JPG *Quelle*: http://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Datei:Baumstriezel.JPG *Lizenz*: Creative Commons Attribution 3.0 *Bearbeiter*: L.Kenzel

Bild:Bejgli1.jpg *Quelle*: http://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Datei:Bejgli1.jpg *Lizenz*: GNU Free Documentation License *Bearbeiter*: Hu Totya

Datei:Debrecen Wappen.jpg *Quelle*: http://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Datei:Debrecen_Wappen.jpg *Lizenz*: Public Domain *Bearbeiter*: stadt debrecen. Original uploader was Dominik.Tefert at de.wikipedia

Datei:Hungary location map.svg *Quelle*: http://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Datei:Hungary_location_map.svg *Lizenz*: Creative Commons Attribution-Sharealike 3.0 *Bearbeiter*: NordNordWest

Datei:Debrecen - Protestant Great Church.JPG *Quelle*: http://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Datei:Debrecen_-_Protestant_Great_Church.JPG *Lizenz*: Creative Commons Attribution-Sharealike 3.0 *Bearbeiter*: Pudelek (Marcin Szala)

Datei:Debrecen csokonai szinhaz.jpg *Quelle*: http://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Datei:Debrecen_csokonai_szinhaz.jpg *Lizenz*: Creative Commons Attribution 2.0 *Bearbeiter*: Andreas Poeschek, fotografikus.hu

Datei:St. Anna Kirche Debrecen.jpg *Quelle*: http://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Datei:St._Anna_Kirche_Debrecen.jpg *Lizenz*: GNU Free Documentation License *Bearbeiter*: Sneecs

Datei:Debrecen - csonka templom.jpg *Quelle*: http://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Datei:Debrecen_-_csonka_templom.jpg *Lizenz*: Creative Commons Attribution-Sharealike 3.0 *Bearbeiter*: Pudelek (Marcin Szala)

Datei:Debrecen (2).JPG *Quelle*: http://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Datei:Debrecen_(2).JPG *Lizenz*: Public Domain *Bearbeiter*: Marion Schneider & Christoph Aistleitner - - - User:Mediocrity

Datei:University debrecen main building.jpg *Quelle*: http://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Datei:University_debrecen_main_building.jpg *Lizenz*: Creative Commons Attribution 2.0 *Bearbeiter*: Andreas Poeschek, fotografikus.hu

Datei:Blumenkirche Debrecen.jpg *Quelle*: http://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Datei:Blumenkirche_Debrecen.jpg *Lizenz*: GNU Free Documentation License *Bearbeiter*: Sneecs

Datei:Altes Komitatshaus Debrecen.jpg *Quelle*: http://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Datei:Altes_Komitatshaus_Debrecen.jpg *Lizenz*: GNU Free Documentation License *Bearbeiter*: Roland Struwe Original uploader was Sneecs at de.wikipedia

Datei:große_reformierte_Kirche.jpg *Quelle*: http://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Datei:Große_reformierte_Kirche.jpg *Lizenz*: Creative Commons Attribution-Sharealike 3.0 *Bearbeiter*: Scovery

Datei:Flag of Italy.svg *Quelle*: http://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Datei:Flag_of_Italy.svg *Lizenz*: Public Domain *Bearbeiter*: see below

Datei:Flag of Finland.svg *Quelle*: http://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Datei:Flag_of_Finland.svg *Lizenz*: Public Domain *Bearbeiter*: Drawn by User:SKopp

Datei:Flag of Lithuania.svg *Quelle*: http://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Datei:Flag_of_Lithuania.svg *Lizenz*: Public Domain *Bearbeiter*: User:SKopp

Datei:Flag of Poland.svg *Quelle*: http://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Datei:Flag_of_Poland.svg *Lizenz*: Public Domain *Bearbeiter*: Mareklug, Wanted

Datei:Flag_of_the_United_States.svg *Quelle*: http://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Datei:Flag_of_the_United_States.svg *Lizenz*: Public Domain *Bearbeiter*: Dbenbenn, Zscout370, Jacobolus, Indolences, Technion.

Datei:Flag of Romania.svg *Quelle*: http://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Datei:Flag_of_Romania.svg *Lizenz*: Public Domain *Bearbeiter*: AdiJapan

Datei:Flag of Germany.svg *Quelle*: http://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Datei:Flag_of_Germany.svg *Lizenz*: Public Domain *Bearbeiter*: User:Madden, User:Pumbaa80, User:SKopp

Datei:Flag of Israel.svg *Quelle*: http://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Datei:Flag_of_Israel.svg *Lizenz*: Public Domain *Bearbeiter*: AnonMoos, Bastique, Bobika, Brown spite, Captain Zizi, Cerveaugenie, Drork, Etams, Fred J, Fry1989, Geagea, Himasaram, Homo lupus, Humus sapiens, Klemen Kocjancic, Kookaburra, Luispihormiguero, Madden, Neq00, NielsF, Nightstallion, Oren neu dag, Patstuart, PeeJay2K3, Pumbaa80, Ramiy, Reisio, Rodejong, SKopp, Sceptic, SomeDudeWithAUserName, Technion, Typhix, Valentinian, Yellow up, Zscout370, 31 anonyme Bearbeitungen

Datei:Flag of Portugal.svg *Quelle*: http://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Datei:Flag_of_Portugal.svg *Lizenz*: Public Domain *Bearbeiter*: Vítor Luís Rodrigues, António Martins-Tuválkin, User:Nightstallion

Datei:Flag of Russia.svg *Quelle*: http://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Datei:Flag_of_Russia.svg *Lizenz*: Public Domain *Bearbeiter*: Zscout370

Datei:Flag of Bulgaria.svg *Quelle*: http://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Datei:Flag_of_Bulgaria.svg *Lizenz*: Public Domain *Bearbeiter*: SKopp

Datei:Flag of the Republic of China.svg *Quelle*: http://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Datei:Flag_of_the_Republic_of_China.svg *Lizenz*: Public Domain *Bearbeiter*: 555, Bestalex, Bigmorr, Denelson83, Ed veg, Gzdavidwong, Herbythyme, Isletakee, Kakoui, Kallerna, Kibinsky, Mattes, Mizunoryu, Neq00, Nickpo, Nightstallion, Odder, Pymouss, R.O.C, Reisio, Reuvenk, Rkt2312, Rocket000, Runningfridgesrule, Samwingkit, Sasha Krotov, Shizhao, Tabasco, Vzb83, Wrightbus, ZooFari, Zscout370, 72 anonyme Bearbeitungen

Datei:Flag of the People's Republic of China.svg *Quelle*: http://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Datei:Flag_of_the_People's_Republic_of_China.svg *Lizenz*: Public Domain *Bearbeiter*: Drawn by User:SKopp, redrawn by User:Denelson83 and User:Zscout370 Recode by cs:User:-xfi- (code), User:Shizhao (colors)

Image:Debreczinер.jpg *Quelle*: http://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Datei:Debreczinер.jpg *Lizenz*: Creative Commons Attribution-Sharealike 2.5 *Bearbeiter*: User: Kobako

Datei:Dobos cake (Gerbeaud Confectionery Budapest Hungary).jpg *Quelle*: http://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Datei:Dobos_cake_(Gerbeaud_Confectionery_Budapest_Hungary).jpg *Lizenz*: Creative Commons Attribution 2.0 *Bearbeiter*: Savannah Grandfather

Datei:EgerWappen.jpg *Quelle*: http://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Datei:EgerWappen.jpg *Lizenz*: Public domain *Bearbeiter*: ChristianBier, Umherirrender, Wiki05, Yellowcard

Datei:Megyeszékhely - Heves megye - Eger.jpg *Quelle*: http://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Datei:Megyeszékhely_-_Heves_megye_-_Eger.jpg *Lizenz*: Creative Commons Attribution-Sharealike 2.5 *Bearbeiter*: Antissimo, Civertan, Timur lenk

Datei:Flag of the United States.svg *Quelle*: http://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Datei:Flag_of_the_United_States.svg *Lizenz*: Public Domain *Bearbeiter*: Dbenbenn, Zscout370, Jacobolus, Indolences, Technion.

Bild:Flag of Romania.svg *Quelle*: http://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Datei:Flag_of_Romania.svg *Lizenz*: Public Domain *Bearbeiter*: AdiJapan

Datei:Flag of the Czech Republic.svg *Quelle*: http://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Datei:Flag_of_the_Czech_Republic.svg *Lizenz*: Public Domain *Bearbeiter*: special commission (of code): SVG version by cs:-xfi-. Colors according to Appendix No. 3 of czech legal Act 3/1993. cs:Zirland.

Datei:Flag of France.svg *Quelle*: http://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Datei:Flag_of_France.svg *Lizenz*: Public Domain *Bearbeiter*: User:SKopp, User:SKopp, User:SKopp, User:SKopp, User:SKopp, User:SKopp

Bild:Flag of Turkey.svg *Quelle*: http://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Datei:Flag_of_Turkey.svg *Lizenz*: Public Domain *Bearbeiter*: David Benbennick (original author)

Datei:Flag_of_Poland.svg *Quelle*: http://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Datei:Flag_of_Poland.svg *Lizenz*: Public Domain *Bearbeiter*: Mareklug, Wanted

Datei:Flag of Slovakia.svg *Quelle*: http://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Datei:Flag_of_Slovakia.svg *Lizenz*: Public Domain *Bearbeiter*: SKopp

Datei:Hungary Eger Basilika.jpg *Quelle*: http://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Datei:Hungary_Eger_Basilika.jpg *Lizenz*: Creative Commons Attribution-ShareAlike 3.0 Unported *Bearbeiter*: User:Wojsyl

Datei:Eger_Minarett.jpg *Quelle*: http://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Datei:Eger_Minarett.jpg *Lizenz*: Creative Commons Attribution-Sharealike 3.0,2.5,2.0,1.0 *Bearbeiter*: N1207

Datei:Basilika eger.jpg *Quelle*: http://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Datei:Basilika_eger.jpg *Lizenz*: GNU Free Documentation License *Bearbeiter*: AlphaCentauri, Csanády, Lielais Rolands, Thisisbossi, Uzo19, 1 anonyme Bearbeitungen

Datei:Eger_Hungary_Dobo Istvan Ter.jpg *Quelle*: http://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Datei:Eger_Hungary_Dobo_Istvan_Ter.jpg *Lizenz*: Creative Commons Attribution-Sharealike 3.0,2.5,2.0,1.0 *Bearbeiter*: N1207

Bild:Tarhonya-3.JPG *Quelle*: http://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Datei:Tarhonya-3.JPG *Lizenz*: GNU Free Documentation License *Bearbeiter*: Nillerdk

Bild:Lecsó-Tarhonya-Cutlet.jpg *Quelle*: http://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Datei:Lecsó-Tarhonya-Cutlet.jpg *Lizenz*: Creative Commons Attribution 3.0 *Bearbeiter*: Nillerdk

Datei:Eszterházy Torte.JPG *Quelle*: http://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Datei:Eszterházy_Torte.JPG *Lizenz*: Creative Commons Attribution-Sharealike 3.0,2.5,2.0,1.0 *Bearbeiter*: Magellan

Datei:Kesselgulasch.jpg *Quelle*: http://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Datei:Kesselgulasch.jpg *Lizenz*: Creative Commons Attribution-Sharealike 2.5 *Bearbeiter*: User:Magellan, User:Magellan, User:Magellan

Datei:2009-09-gulasch-pörkölt-paprikas-3.jpg *Quelle*: http://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Datei:2009-09-gulasch-pörkölt-paprikas-3.jpg *Lizenz*: GNU Free Documentation License *Bearbeiter*: Ralf Roletschek (talk)

Datei:2009-09-gulasch-pörkölt-paprikas-2.jpg *Quelle*: http://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Datei:2009-09-gulasch-pörkölt-paprikas-2.jpg *Lizenz*: GNU Free Documentation License *Bearbeiter*: Ralf Roletschek (talk)

Datei:Bundesarchiv Bild 201-MA34-370-91-21, Hayingen, Soldaten an Feldküche.jpg *Quelle*: http://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Datei:Bundesarchiv_Bild_201-MA34-370-91-21,_Hayingen,_Soldaten_an_Feldküche.jpg *Lizenz*: Creative Commons Attribution-Share Alike 3.0 Germany *Bearbeiter*: Blusts, Mattes, Milgesch, Pibwl, Rcbutcher, TUBS

Datei:Gulasch.jpg *Quelle*: http://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Datei:Gulasch.jpg *Lizenz*: Creative Commons Attribution-Sharealike 2.5 *Bearbeiter*: Kobako

Datei:Kesselgulasch_1.JPG *Quelle*: http://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Datei:Kesselgulasch_1.JPG *Lizenz*: GNU Free Documentation License *Bearbeiter*: Schmidti

Datei:Kesselgulasch_2.JPG *Quelle*: http://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Datei:Kesselgulasch_2.JPG *Lizenz*: GNU Free Documentation License *Bearbeiter*: Benutzer:Schmidti

Datei:Fiakergulasch.jpg *Quelle*: http://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Datei:Fiakergulasch.jpg *Lizenz*: GNU Free Documentation License *Bearbeiter*: Anna reg, Geiserich77, Guety, Joolz, Karelj, Paddy, Rainer Zenz, Ranveig, Schmid, Thuresson, Wijaa, 1 anonyme Bearbeitungen

File:Segedínský guláš.jpg *Quelle*: http://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Datei:Segedínský_guláš.jpg *Lizenz*: GNU Free Documentation License *Bearbeiter*: Nillerdk

File:Palatschinke.jpg *Quelle*: http://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Datei:Palatschinke.jpg *Lizenz*: Public Domain *Bearbeiter*: 1029man, Crux, Hu Totya, Juiced lemon, Karl Gruber, Szajci, Takeaway, Viator slovenicus, Yuval Madar

Datei:Halászlé.jpg *Quelle*: http://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Datei:Halászlé.jpg *Lizenz*: Creative Commons Attribution-Sharealike 2.5 *Bearbeiter*: User:Themightyquill

Image:Hortobágy_wappen.JPG *Quelle*: http://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Datei:Hortobágy_wappen.JPG *Lizenz*: Public domain *Bearbeiter*: Firebert, Umherirrender

Image:HajduBiharCounty.gif *Quelle*: http://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Datei:HajduBiharCounty.gif *Lizenz*: GNU Free Documentation License *Bearbeiter*: Alensha, Csanády, Laslovarga, 1 anonyme Bearbeitungen

File:Hortobágy.jpg *Quelle*: http://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Datei:Hortobágy.jpg *Lizenz*: Public Domain *Bearbeiter*: Nl74, Pitke, Thisisbossi, Uzo19, 1 anonyme Bearbeitungen

Image:Hortobágy Híd légi1.jpg *Quelle*: http://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Datei:Hortobágy_Híd_légi1.jpg *Lizenz*: Creative Commons Attribution-ShareAlike 3.0 Unported *Bearbeiter*: Civertan

Image:Hortobágy Híd légi3.jpg *Quelle*: http://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Datei:Hortobágy_Híd_légi3.jpg *Lizenz*: Creative Commons Attribution-ShareAlike 3.0 Unported *Bearbeiter*: Civertan

Bild:Balmazújváros - Temples.jpg *Quelle*: http://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Datei:Balmazújváros_-_Temples.jpg *Lizenz*: Creative Commons Attribution-Sharealike 2.5 *Bearbeiter*: Anniolek, Civertan, Csanády, Szajci

Bild:Hortobagy-hid.jpg *Quelle*: http://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Datei:Hortobagy-hid.jpg *Lizenz*: Creative Commons Attribution 2.0 *Bearbeiter*: Andreas Poeschek, fotografikus.hu

Bild:Lebensmittel-Kohlroulade1a-Asio.jpg *Quelle*: http://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Datei:Lebensmittel-Kohlroulade1a-Asio.jpg *Lizenz*: Creative Commons Attribution-ShareAlike 3.0 Unported *Bearbeiter*: User:Asio otus, User:Rainer Zenz

Bild:Sarmabild.jpg *Quelle*: http://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Datei:Sarmabild.jpg *Lizenz*: Creative Commons Attribution-Sharealike 2.0 *Bearbeiter*: Sasa Kulic Later version(s) were uploaded by Rainer Zenz at de.wikipedia.

Datei:Leber Schaf.jpg *Quelle*: http://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Datei:Leber_Schaf.jpg *Lizenz*: Creative Commons Attribution-ShareAlike 3.0 Unported *Bearbeiter*: de:Benutzer:Uwe Gille

Datei:Foie gras white.jpg *Quelle*: http://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Datei:Foie_gras_white.jpg *Lizenz*: Creative Commons Attribution-ShareAlike 1.0 Generic *Bearbeiter*: User:David.Monniaux

Datei:Berliner Leber.jpg *Quelle*: http://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Datei:Berliner_Leber.jpg *Lizenz*: Public domain *Bearbeiter*: Riki1979. Original uploader was Riki1979 at de.wikipedia

Bild:Letscho-mit-Grillfleisch-un.jpg *Quelle*: http://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Datei:Letscho-mit-Grillfleisch-un.jpg *Lizenz*: Creative Commons Attribution-Sharealike 2.5 *Bearbeiter*: Kobako

Datei:Langos2.jpg *Quelle*: http://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Datei:Langos2.jpg *Lizenz*: Public Domain *Bearbeiter*: Elinnea, Gveret Tered, Kriplozoik, Politikaner

Datei:Capsicum_annuum_Bluete.jpg *Quelle*: http://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Datei:Capsicum_annuum_Bluete.jpg *Lizenz*: Public Domain *Bearbeiter*: Carstor, Joy, Matt314

Datei:Illustration Capsicum annuum0.jpg *Quelle*: http://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Datei:Illustration_Capsicum_annuum0.jpg *Lizenz*: Public Domain *Bearbeiter*: Antonio V. G., Antonsusi, Augiasstallputzer, Cmapm, Pixeltoo, Quadell, Tony Wills

Datei:Habanero chile - flower (aka).jpg *Quelle*: http://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Datei:Habanero_chile_-_flower_(aka).jpg *Lizenz*: Creative Commons Attribution-Sharealike 2.5 *Bearbeiter*: André Karwath aka Aka

Datei:Paprikapflanze.jpg *Quelle*: http://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Datei:Paprikapflanze.jpg *Lizenz*: Creative Commons Attribution-Sharealike 2.5 *Bearbeiter*: Sansculotte, TommyBee

Datei:Capsicum1.jpg *Quelle*: http://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Datei:Capsicum1.jpg *Lizenz*: GNU Free Documentation License *Bearbeiter*: Aldipower, PatríciaR

Datei:Capsicum_annuum_Twilight.jpg *Quelle*: http://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Datei:Capsicum_annuum_Twilight.jpg *Lizenz*: Creative Commons Attribution-Sharealike 2.5 *Bearbeiter*: Carstor, Quadell, 1 anonyme Bearbeitungen

Datei:Breyter Indianischer Pfeffer Leonhart Fuchs 1543.jpg *Quelle*: http://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Datei:Breyter_Indianischer_Pfeffer_Leonhart_Fuchs_1543.jpg *Lizenz*: Public Domain *Bearbeiter*: Leonhart Fuchs

Datei:Capsicum0.jpg *Quelle*: http://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Datei:Capsicum0.jpg *Lizenz*: Public Domain *Bearbeiter*: Aldipower, Carstor, Flominator, Red devil 666, Saperaud, Tiptoety, 1 anonyme Bearbeitungen

Datei:Thai_peppers.jpg *Quelle*: http://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Datei:Thai_peppers.jpg *Lizenz*: Creative Commons Attribution-ShareAlike 3.0 Unported *Bearbeiter*: Daniel Risacher

Datei:Charleston Hot peppers white background.jpg *Quelle*: http://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Datei:Charleston_Hot_peppers_white_background.jpg *Lizenz*: Public Domain *Bearbeiter*: Scott Bauer

File:20110305 Chilischoten 001.jpg *Quelle*: http://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Datei:20110305_Chilischoten_001.jpg *Lizenz*: unbekannt *Bearbeiter*: Nienetwiler

Datei:Paprika, Hungary.jpg *Quelle*: http://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Datei:Paprika,_Hungary.jpg *Lizenz*: Creative Commons Attribution-Sharealike 2.5 *Bearbeiter*: Civertan, Quadell, Rasbak

Datei:Paprikahuhn.jpg *Quelle*: http://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Datei:Paprikahuhn.jpg *Lizenz*: Creative Commons Attribution-Sharealike 2.5 *Bearbeiter*: Kobako

Bild:Poğaça bread.jpg *Quelle*: http://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Datei:Poğaça_bread.jpg *Lizenz*: Creative Commons Attribution-Sharealike 2.0 *Bearbeiter*: Başak

Image:Clara Ward Post Card2.jpg *Quelle*: http://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Datei:Clara_Ward_Post_Card2.jpg *Lizenz*: anonymous-EU *Bearbeiter*: Original uploader was Tim Ross at en.wikipedia

Datei:Szeged Wappen.jpg *Quelle*: http://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Datei:Szeged_Wappen.jpg *Lizenz*: Public Domain *Bearbeiter*: Stadt Szeged. Original uploader was Dominik.Tefert at de.wikipedia

Datei:Szeged-tisza3.jpg *Quelle*: http://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Datei:Szeged-tisza3.jpg *Lizenz*: Creative Commons Attribution-Sharealike 2.0 *Bearbeiter*: Váradi Zsolt 10:36, 2 Jun 2005 (UTC)

Datei:Megyeszékhely - Csongrád megye - Szeged.jpg *Quelle*: http://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Datei:Megyeszékhely_-_Csongrád_megye_-_Szeged.jpg *Lizenz*: Creative Commons Attribution-Sharealike 2.5 *Bearbeiter*: user:Civertan

Datei:Főtéri szökőkút-Szeged.jpg *Quelle*: http://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Datei:Főtéri_szökőkút-Szeged.jpg *Lizenz*: Creative Commons Attribution-ShareAlike 3.0 Unported *Bearbeiter*: uzo19

Datei:Reök5KJ.jpg *Quelle*: http://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Datei:Reök5KJ.jpg *Lizenz*: Public Domain *Bearbeiter*: Kozma János

Datei:Tisza-szeged1.jpg *Quelle*: http://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Datei:Tisza-szeged1.jpg *Lizenz*: Creative Commons Attribution-Sharealike 2.0 *Bearbeiter*: Váradi Zsolt

Datei:Tramway and trolleybus map of Szeged.png *Quelle*: http://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Datei:Tramway_and_trolleybus_map_of_Szeged.png *Lizenz*: Creative Commons Attribution-Sharealike 2.5 *Bearbeiter*: Maximilian Dörrbecker (Chumwa)

Datei:Sztatra.jpg *Quelle*: http://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Datei:Sztatra.jpg *Lizenz*: GNU Free Documentation License *Bearbeiter*: User:Christo, User:Christo, User:Christo, User:Christo

Datei:Szeged002.jpg *Quelle*: http://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Datei:Szeged002.jpg *Lizenz*: Creative Commons Attribution-ShareAlike 3.0 Unported *Bearbeiter*: Alensha, Chmee2, Csanády, Devilm25, Fransvannes

Datei:Hungary szeged elisabeth 2.jpg *Quelle*: http://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Datei:Hungary_szeged_elisabeth_2.jpg *Lizenz*: Creative Commons Attribution-Sharealike 2.0 *Bearbeiter*: Anna reg, Csanády, David Liuzzo, Duesentrieb, Kevyn, Lennert B, Man vyi

Datei:Cathedral of Szeged.jpg *Quelle*: http://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Datei:Cathedral_of_Szeged.jpg *Lizenz*: Creative Commons Attribution 2.0 *Bearbeiter*: Gyorgy Kovacs

Datei:Hungary-szeged-museum2.jpg *Quelle*: http://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Datei:Hungary-szeged-museum2.jpg *Lizenz*: Creative Commons Attribution-Sharealike 2.0 *Bearbeiter*: User:Váradi Zsolt

Datei:Szegedzsinagóga1.jpg *Quelle*: http://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Datei:Szegedzsinagóga1.jpg *Lizenz*: Creative Commons Attribution-Sharealike 2.5 *Bearbeiter*: Original uploader was Pataki Márta at hu.wikipedia

Datei:Szeged-varoshaza-01.jpg *Quelle*: http://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Datei:Szeged-varoshaza-01.jpg *Lizenz*: Creative Commons Attribution-Sharealike 2.0 *Bearbeiter*: Lennert B

Datei:Szeged-egyetem4.jpg *Quelle*: http://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Datei:Szeged-egyetem4.jpg *Lizenz*: Creative Commons Attribution-Sharealike 2.0 *Bearbeiter*: User:Váradi Zsolt

Datei:Flag of Ukraine.svg *Quelle*: http://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Datei:Flag_of_Ukraine.svg *Lizenz*: Public Domain *Bearbeiter*: Created by: Jon Harald Søby, colors by Zscout370

Datei:Flag of Belgium.svg *Quelle*: http://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Datei:Flag_of_Belgium.svg *Lizenz*: Public Domain *Bearbeiter*: User:Dbenbenn

Datei:Flag of Montenegro.svg *Quelle*: http://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Datei:Flag_of_Montenegro.svg *Lizenz*: Creative Commons Attribution-Sharealike 3.0 *Bearbeiter*: B1mbo, Froztbyte

Datei:Flag of England.svg *Quelle*: http://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Datei:Flag_of_England.svg *Lizenz*: Public Domain *Bearbeiter*: Created by Nicholas Shanks

Datei:Flag of Serbia.svg *Quelle*: http://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Datei:Flag_of_Serbia.svg *Lizenz*: Public Domain *Bearbeiter*: sodipodi.com

Datei:Flag_of_the_People's_Republic_of_China.svg *Quelle*: http://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Datei:Flag_of_the_People's_Republic_of_China.svg *Lizenz*: Public Domain *Bearbeiter*: Drawn by User:SKopp, redrawn by User:Denelson83 and User:Zscout370 Recode by cs:User:-xfi- (code), User:Shizhao (colors)

Datei:Flag of Cyprus.svg *Quelle*: http://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Datei:Flag_of_Cyprus.svg *Lizenz*: Public Domain *Bearbeiter*: AnonMoos, Bukk, Consta, David1010, Dbenbenn, Denelson83, Duduziq, Er Komandante, F. F. Fjodor, Fry1989, Homo lupus, Klemen Kocjancic, Krinkle, Mattes, NeoCy, Neq00, Nightstallion, Oleh Kernytskyi, Persiana, Pumbaa80, Reisio, Telim tor, ThomasPusch, Túrelio, Ufo karadagli, Vzb83, 19 anonyme Bearbeitungen

Datei:Flag of Croatia.svg *Quelle*: http://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Datei:Flag_of_Croatia.svg *Lizenz*: Public Domain *Bearbeiter*: Nightstallion, Elephantus, Neoneo13, Denelson83, Rainman, R-41, Minestrone, Lupo, Zscout370, Suradnik:MaGaMaRazgovor sa suradnikom:MaGaGa (based on Decision of the Parliament)

Datei:Szeged-szentgyorgyi.jpg *Quelle*: http://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Datei:Szeged-szentgyorgyi.jpg *Lizenz*: Creative Commons Attribution-Sharealike 2.0 *Bearbeiter*: User:Váradi Zsolt

Datei:Szeged-paprika1.jpg *Quelle*: http://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Datei:Szeged-paprika1.jpg *Lizenz*: Public Domain *Bearbeiter*: Carstor, Csanády, Ephraim33, Syp, Thisisbossi, Uzo19, Váradi Zsolt, Wildfeuer, Überraschungsbilder

Datei:Eszencia_2.jpg *Quelle*: http://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Datei:Eszencia_2.jpg *Lizenz*: GNU Free Documentation License *Bearbeiter*: Eszencia.jpg: katagi yuji derivative work: Emdee (talk)

Datei:Wine regions Hungary Tokaj-hegyalja.svg *Quelle*: http://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Datei:Wine_regions_Hungary_Tokaj-hegyalja.svg *Lizenz*: Creative Commons Attribution-ShareAlike 3.0 Unported *Bearbeiter*: Wine_regions_Hungary.svg: Té y kriptonita. Based on file:HU_counties_blank.svg & file:Hungary map blank.svg derivative work: CsTom (talk)

Datei:Vinohradnicke oblasti Slovenska.png *Quelle*: http://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Datei:Vinohradnicke_oblasti_Slovenska.png *Lizenz*: Public Domain *Bearbeiter*: Legnaw, Meno25, Pescan, Tom778, Tomas e, Wst

Datei:Tokaj G Hoefnagel.jpg *Quelle*: http://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Datei:Tokaj_G_Hoefnagel.jpg *Lizenz*: Public Domain *Bearbeiter*: Csanády, Pas-6, Vincent Steenberg, 2 anonyme Bearbeitungen

Datei:Tokaj - Hegyalja-06.jpg *Quelle*: http://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Datei:Tokaj_-_Hegyalja-06.jpg *Lizenz*: Creative Commons Attribution-Sharealike 2.5 *Bearbeiter*: Antissimo, Civertan, Tomas e, 1 anonyme Bearbeitungen

Datei:Slovak tokaj wineyard.png *Quelle*: http://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Datei:Slovak_tokaj_wineyard.png *Lizenz*: Public Domain *Bearbeiter*: Legnaw

Datei:Weinberg Tokai Disznókő .jpg *Quelle*: http://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Datei:Weinberg_Tokai_Disznókő_.jpg *Lizenz*: Creative Commons Attribution-ShareAlike 3.0 *Bearbeiter*: MyName (Verita 13:51, 19. Mai 2010 (CEST))

Datei:Botrytis_riesling.jpg *Quelle*: http://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Datei:Botrytis_riesling.jpg *Lizenz*: Creative Commons Attribution-ShareAlike 3.0 Unported *Bearbeiter*: Brühl, Hoffmeier, MPF, T.o.m., Tomas e

Datei:Edelfaule Weintrauben.jpg *Quelle*: http://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Datei:Edelfaule_Weintrauben.jpg *Lizenz*: GNU Free Documentation License *Bearbeiter*: User:CrazyD

Datei:Weinkeller Tokai.png *Quelle*: http://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Datei:Weinkeller_Tokai.png *Lizenz*: Creative Commons Attribution-Sharealike 3.0 *Bearbeiter*: MyName (Verita (talk) 11:34, 19 May 2010 (UTC))

Image:Turo Rudi - Broken in half.jpg *Quelle*: http://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Datei:Turo_Rudi_-_Broken_in_half.jpg *Lizenz*: Creative Commons Attribution-Sharealike 2.5 *Bearbeiter*: Gargaj / Conspiracy

Bild:Unicum-zwack.jpg *Quelle*: http://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Datei:Unicum-zwack.jpg *Lizenz*: GNU Free Documentation License *Bearbeiter*: AlMare, Gryffindor

Datei:HUN Villány COA.jpg *Quelle*: http://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Datei:HUN_Villány_COA.jpg *Lizenz*: unbekannt *Bearbeiter*: hu:Jojo

Datei:Wurst und Schinken.jpg *Quelle*: http://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Datei:Wurst_und_Schinken.jpg *Lizenz*: Creative Commons Attribution 3.0 *Bearbeiter*: Gordito1869

Datei:Wurst (Rohwurst).jpg *Quelle*: http://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Datei:Wurst_(Rohwurst).jpg *Lizenz*: GNU Free Documentation License *Bearbeiter*: User:Diádoco

Datei:Wurst (Bruehwurst).jpg *Quelle*: http://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Datei:Wurst_(Bruehwurst).jpg *Lizenz*: GNU Free Documentation License *Bearbeiter*: de:Benutzer:Rainer Zenz

Datei:Wurst (Kochwurst).jpg *Quelle*: http://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Datei:Wurst_(Kochwurst).jpg *Lizenz*: GNU Free Documentation License *Bearbeiter*: Original uploader was Rainer Zenz at de.wikipedia

Datei:Sausage production italy 02.ogg *Quelle*: http://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Datei:Sausage_production_italy_02.ogg *Lizenz*: Creative Commons Attribution-Sharealike 3.0,2.5,2.0,1.0 *Bearbeiter*: Joadl

Datei:Gös, Iduns kokbok.jpg *Quelle*: http://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Datei:Gös,_Iduns_kokbok.jpg *Lizenz*: Public Domain *Bearbeiter*: Courcelles, Kilom691, Liftarn, Liné1, Väsk

Datei:Zander.jpg *Quelle*: http://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Datei:Zander.jpg *Lizenz*: Public Domain *Bearbeiter*: User:Topfklao/ Photos

Datei:Zander Maul (H.I.).jpg *Quelle*: http://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Datei:Zander_Maul_(H.I.).jpg *Lizenz*: Creative Commons Attribution-ShareAlike 3.0 Unported *Bearbeiter*: Henning Ihmels (Benutzer:Hens)

Datei:Jösse vapen.svg *Quelle*: http://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Datei:Jösse_vapen.svg *Lizenz*: Creative Commons Attribution-Sharealike 2.5 *Bearbeiter*: Lokal_Profil

Datei:Austria-Hungaria transparency.png *Quelle*: http://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Datei:Austria-Hungaria_transparency.png *Lizenz*: Public Domain *Bearbeiter*: User:Hannes 2

Datei:Flag of the Habsburg Monarchy.svg *Quelle*: http://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Datei:Flag_of_the_Habsburg_Monarchy.svg *Lizenz*: Public Domain *Bearbeiter*: Sir Iain, earlier version by ThrashedParanoid and Peregrine981.ThrashedParanoid

Datei:Flag of Austria.svg *Quelle*: http://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Datei:Flag_of_Austria.svg *Lizenz*: Public Domain *Bearbeiter*: User:SKopp

Datei:Flag of Hungary 1940.svg *Quelle*: http://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Datei:Flag_of_Hungary_1940.svg *Lizenz*: Public Domain *Bearbeiter*: w:User:Zscout370User:Zscout370, colour correction: w:User:R-41User:R-41

Datei:Flag of Bohemia.svg *Quelle*: http://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Datei:Flag_of_Bohemia.svg *Lizenz*: Public Domain *Bearbeiter*: Butko, Daniel Baránek, Gryffindor, Phlegmatic, SeNeKa, ShNara, Urmas, ŠJů, 2 anonyme Bearbeitungen

Datei:Flag of the Kingdom of Yugoslavia.svg *Quelle*: http://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Datei:Flag_of_the_Kingdom_of_Yugoslavia.svg *Lizenz*: unbekannt *Bearbeiter*: Makaristos, Orzetto, Permjak, R-41, Rainman, Trần Nguyễn Minh Huy, 1 anonyme Bearbeitungen

Datei:Austro-Hungary Empire (orthographic projection).svg *Quelle*: http://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Datei:Austro-Hungary_Empire_(orthographic_projection).svg *Lizenz*: Creative Commons Attribution-Sharealike 3.0 *Bearbeiter*: KarnRedsun

Datei:Austria-Hungary-flag-1869-1914-naval-1786-1869-merchant.svg *Quelle*: http://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Datei:Austria-Hungary-flag-1869-1914-naval-1786-1869-merchant.svg *Lizenz*: Public Domain *Bearbeiter*: B1mbo

Datei:Flag_of_Austria-Hungary_1869-1918.svg *Quelle*: http://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Datei:Flag_of_Austria-Hungary_1869-1918.svg *Lizenz*: Public Domain *Bearbeiter*: B1mbo

Datei:Naval Ensign of Austria-Hungary (1918).svg *Quelle*: http://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Datei:Naval_Ensign_of_Austria-Hungary_(1918).svg *Lizenz*: Public Domain *Bearbeiter*: B1mbo

Datei:Flag of Hungary (1867-1918).svg *Quelle*: http://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Datei:Flag_of_Hungary_(1867-1918).svg *Lizenz*: Public Domain *Bearbeiter*: Thommy

Datei:Wappen Kaisertum Österreich 1815 (Klein).png *Quelle*: http://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Datei:Wappen_Kaisertum_Österreich_1815_(Klein).png *Lizenz*: Public Domain *Bearbeiter*: Hochgeladen von David Liuzzo

Datei:Wappen Österreich-Ungarn 1916 (Klein).png *Quelle*: http://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Datei:Wappen_Österreich-Ungarn_1916_(Klein).png *Lizenz*: Public Domain *Bearbeiter*: upload David Liuzzo

Datei:Wappen Kaisertum Österreich 1867 (Mittel).png *Quelle*: http://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Datei:Wappen_Kaisertum_Österreich_1867_(Mittel).png *Lizenz*: Public Domain *Bearbeiter*: Upload David Liuzzo

Datei:Wappen Österreichische Länder 1915 (Klein).png *Quelle*: http://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Datei:Wappen_Österreichische_Länder_1915_(Klein).png *Lizenz*: Public Domain *Bearbeiter*: Hochgeladen von David Liuzzo

Datei:Wappen Österreichische Länder 1915 (Mittel).png *Quelle*: http://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Datei:Wappen_Österreichische_Länder_1915_(Mittel).png *Lizenz*: Public Domain *Bearbeiter*: Upload David Liuzzo

Datei:Wappen Ungarische Länder 1867 (Mittel).png *Quelle*: http://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Datei:Wappen_Ungarische_Länder_1867_(Mittel).png *Lizenz*: Public Domain *Bearbeiter*: Hochgeladen von David Liuzzo

Datei:Wappen Ungarische Länder 1915 (Mittel).png *Quelle*: http://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Datei:Wappen_Ungarische_Länder_1915_(Mittel).png *Lizenz*: Public Domain *Bearbeiter*: Hochgeladen von David Liuzzo

Datei:Pietzner, Carl (1853-1927) - Emperor Franz Josef I - ca 1885.jpg *Quelle*: http://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Datei:Pietzner,_Carl_(1853-1927)_-_Emperor_Franz_Josef_I_-_ca_1885.jpg *Lizenz*: Public Domain *Bearbeiter*: DIREKTOR, G.dallorto, Nikola Smolenski, Raymond, 2 anonyme Bearbeitungen

Datei:Austria-Hungary1899.JPG *Quelle*: http://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Datei:Austria-Hungary1899.JPG *Lizenz*: Public Domain *Bearbeiter*: Scan made by Olahus

Datei:Austria1914physical.jpg *Quelle*: http://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Datei:Austria1914physical.jpg *Lizenz*: Creative Commons Attribution 3.0 *Bearbeiter*: Mariusz Paździora

Datei:Österreich-Ungarns_Ende.png *Quelle*: http://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Datei:Österreich-Ungarns_Ende.png *Lizenz*: GNU Free Documentation License *Bearbeiter*: AlphaCentauri

Datei:Location_Austria-Hungary.png *Quelle*: http://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Datei:Location_Austria-Hungary.png *Lizenz*: Creative Commons Attribution-Sharealike 2.0 *Bearbeiter*: David Liuzzo

Datei:Austria-Hungary map de.svg *Quelle*: http://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Datei:Austria-Hungary_map_de.svg *Lizenz*: Public Domain *Bearbeiter*: Austria-Hungary_map.svg: IMeowbot derivative work: Furfur (talk)

Datei:Austria Hungary ethnic de.svg *Quelle*: http://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Datei:Austria_Hungary_ethnic_de.svg *Lizenz*: Public Domain *Bearbeiter*: Austria_Hungary_ethnic.svg: Andrei nacu derivative work: Furfur (talk)

Datei:Andree48-2.jpg *Quelle*: http://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Datei:Andree48-2.jpg *Lizenz*: Public Domain *Bearbeiter*: Grombo

Datei:Austria-Hungary (ethnic).jpg *Quelle*: http://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Datei:Austria-Hungary_(ethnic).jpg *Lizenz*: Public Domain *Bearbeiter*: Alex:D, Geagea, Olahus, Rocket000, W!B:, 1 anonyme Bearbeitungen

Datei:AustroAmericana Auswanderer2.jpg *Quelle*: http://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Datei:AustroAmericana_Auswanderer2.jpg *Lizenz*: Public Domain *Bearbeiter*: Mogelzahn, Otto Normalverbraucher

Datei:Literacy in Austria-Hungary (1880).JPG *Quelle*: http://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Datei:Literacy_in_Austria-Hungary_(1880).JPG *Lizenz*: Public Domain *Bearbeiter*: own scan

Datei:BanknoteA-H.jpg *Quelle*: http://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Datei:BanknoteA-H.jpg *Lizenz*: Public Domain *Bearbeiter*: ALE!, Burts, Chochopk, El bes, Foroa, GloriosoRocha, Man vyi, Marian99, Umherirrender, WikipediaMaster, 1 anonyme Bearbeitungen

Datei:LA Wien.jpg *Quelle*: http://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Datei:LA_Wien.jpg *Lizenz*: Public Domain *Bearbeiter*: Bukk, Otto Normalverbraucher

Datei:KaiserFranzJoseph Schiff.jpg *Quelle*: http://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Datei:KaiserFranzJoseph_Schiff.jpg *Lizenz*: Public Domain *Bearbeiter*: Otto Normalverbraucher

Lizenz

Wichtiger Hinweis zu den Lizenzen

Die nachfolgenden Lizenzen bezieht sich auf den Artikeltext. Im Artikel gezeigte Bilder und Grafiken können unter einer anderen Lizenz stehen sowie von Autoren erstellt worden sein, die nicht in der Autorenliste erscheinen. Durch eine noch vorhandene technische Einschränkung werden die Lizenzinformationen für Bilder und Grafiken daher nicht angezeigt. An der Behebung dieser Einschränkung wird gearbeitet.
Das PDF ist daher nur für den privaten Gebrauch bestimmt. Eine Weiterverbreitung kann eine Urheberrechtsverletzung bedeuten.

Creative Commons Attribution-ShareAlike 3.0 Unported - Deed

Diese "Commons Deed" ist lediglich eine vereinfachte Zusammenfassung des rechtsverbindlichen Lizenzvertrages (http://de.wikipedia.org/wiki/Wikipedia:Lizenzbestimmungen_Commons_Attribution-ShareAlike_3.0_Unported) in allgemeinverständlicher Sprache.
Sie dürfen:

- das Werk bzw. den Inhalt **vervielfältigen, verbreiten und öffentlich zugänglich machen**
- **Abwandlungen und Bearbeitungen** des Werkes bzw. Inhaltes anfertigen

Zu den folgenden Bedingungen:

- **Namensnennung —** Sie müssen den Namen des Autors/Rechteinhabers in der von ihm festgelegten Weise nennen.
- **Weitergabe unter gleichen Bedingungen —** Wenn Sie das lizenzierte Werk bzw. den lizenzierten Inhalt bearbeiten, abwandeln oder in anderer Weise erkennbar als Grundlage für eigenes Schaffen verwenden, dürfen Sie die daraufhin neu entstandenen Werke bzw. Inhalte nur unter Verwendung von Lizenzbedingungen weitergeben, die mit denen dieses Lizenzvertrages identisch, vergleichbar oder kompatibel sind.

Wobei gilt:

- **Verzichtserklärung —** Jede der vorgenannten Bedingungen kann aufgehoben werden, sofern Sie die ausdrückliche Einwilligung des Rechteinhabers dazu erhalten.
- **Sonstige Rechte —** Die Lizenz hat keinerlei Einfluss auf die folgenden Rechte:
  - Die gesetzlichen Schranken des Urheberrechts und sonstigen Befugnisse zur privaten Nutzung;
  - Das Urheberpersönlichkeitsrecht des Rechteinhabers;
  - Rechte anderer Personen, entweder am Lizenzgegenstand selber oder bezüglich seiner Verwendung, zum Beispiel Persönlichkeitsrechte abgebildeter Personen.
- **Hinweis —** Im Falle einer Verbreitung müssen Sie anderen alle Lizenzbedingungen mitteilen, die für dieses Werk gelten. Am einfachsten ist es, an entsprechender Stelle einen Link auf http://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/deed.de einzubinden.

Haftungsbeschränkung
Die „Commons Deed“ ist kein Lizenzvertrag. Sie ist lediglich ein Referenztext, der den zugrundeliegenden Lizenzvertrag übersichtlich und in allgemeinverständlicher Sprache, aber auch stark vereinfacht wiedergibt. Die Deed selbst entfaltet keine juristische Wirkung und erscheint im eigentlichen Lizenzvertrag nicht.

GNU Free Documentation License

Version 1.2, November 2002

Copyright (C) 2000,2001,2002 Free Software Foundation, Inc.

51 Franklin St, Fifth Floor, Boston, MA 02110-1301 USA

Everyone is permitted to copy and distribute verbatim copies

of this license document, but changing it is not allowed.

0. PREAMBLE

The purpose of this License is to make a manual, textbook, or other functional and useful document "free" in the sense of freedom: to assure everyone the effective freedom to copy and redistribute it, with or without modifying it, either commercially or noncommercially. Secondarily, this License preserves for the author and publisher a way to get credit for their work, while not being considered responsible for modifications made by others.
This License is a kind of "copyleft", which means that derivative works of the document must themselves be free in the same sense. It complements the GNU General Public License, which is a copyleft license designed for free software.
We have designed this License in order to use it for manuals for free software, because free software needs free documentation: a free program should come with manuals providing the same freedoms that the software does. But this License is not limited to software manuals; it can be used for any textual work, regardless of subject matter or whether it is published as a printed book. We recommend this License principally for works whose purpose is instruction or reference.

1. APPLICABILITY AND DEFINITIONS

This License applies to any manual or other work, in any medium, that contains a notice placed by the copyright holder saying it can be distributed under the terms of this License. Such a notice grants a world-wide, royalty-free license, unlimited in duration, to use that work under the conditions stated herein. The "Document", below, refers to any such manual or work. Any member of the public is a licensee, and is addressed as "you". You accept the license if you copy, modify or distribute the work in a way requiring permission under copyright law.
A "Modified Version" of the Document means any work containing the Document or a portion of it, either copied verbatim, or with modifications and/or translated into another language.
A "Secondary Section" is a named appendix or a front-matter section of the Document that deals exclusively with the relationship of the publishers or authors of the Document to the Document's overall subject (or to related matters) and contains nothing that could fall directly within that overall subject. (Thus, if the Document is in part a textbook of mathematics, a Secondary Section may not explain any mathematics.) The relationship could be a matter of historical connection with the subject or with related matters, or of legal, commercial, philosophical, ethical or political position regarding them.
The "Invariant Sections" are certain Secondary Sections whose titles are designated, as being those of Invariant Sections, in the notice that says that the Document is released under this License. If a section does not fit the above definition of Secondary then it is not allowed to be designated as Invariant. The Document may contain zero Invariant Sections. If the Document does not identify any Invariant Sections then there are none.
The "Cover Texts" are certain short passages of text that are listed, as Front-Cover Texts or Back-Cover Texts, in the notice that says that the Document is released under this License. A Front-Cover Text may be at most 5 words, and a Back-Cover Text may be at most 25 words.
A "Transparent" copy of the Document means a machine-readable copy, represented in a format whose specification is available to the general public, that is suitable for revising the document straightforwardly with generic text editors or (for images composed of pixels) generic paint programs or (for drawings) some widely available drawing editor, and that is suitable for input to text formatters or for automatic translation to a variety of formats suitable for input to text formatters. A copy made in an otherwise Transparent file format whose markup, or absence of markup, has been arranged to thwart or discourage subsequent modification by readers is not Transparent. An image format is not Transparent if used for any substantial amount of text. A copy that is not "Transparent" is called "Opaque".
Examples of suitable formats for Transparent copies include plain ASCII without markup, Texinfo input format, LaTeX input format, SGML or XML using a publicly available DTD, and standard-conforming simple HTML, PostScript or PDF designed for human modification. Examples of transparent image formats include PNG, XCF and JPG. Opaque formats include proprietary formats that can be read and edited only by proprietary word processors, SGML or XML for which the DTD and/or processing tools are not generally available, and the machine-generated HTML, PostScript or PDF produced by some word processors for output purposes only.
The "Title Page" means, for a printed book, the title page itself, plus such following pages as are needed to hold, legibly, the material this License requires to appear in the title page. For works in formats which do not have any title page as such, "Title Page" means the text near the most prominent appearance of the work's title, preceding the beginning of the body of the text.
A section "Entitled XYZ" means a named subunit of the Document whose title either is precisely XYZ or contains XYZ in parentheses following text that translates XYZ in another language. (Here XYZ stands for a specific section name mentioned below, such as "Acknowledgements", "Dedications", "Endorsements", or "History".) To "Preserve the Title" of such a section when you modify the Document means that it remains a section "Entitled XYZ" according to this definition.
The Document may include Warranty Disclaimers next to the notice which states that this License applies to the Document. These Warranty Disclaimers are considered to be included by reference in this License, but only as regards disclaiming warranties: any other implication that these Warranty Disclaimers may have is void and has no effect on the meaning of this License.

2. VERBATIM COPYING

You may copy and distribute the Document in any medium, either commercially or noncommercially, provided that this License, the copyright notices, and the license notice saying this License applies to the Document are reproduced in all copies, and that you add no other conditions whatsoever to those of this License. You may not use technical measures to obstruct or control the reading or further copying of the copies you make or distribute. However, you may accept compensation in exchange for copies. If you distribute a large enough number of copies you must also follow the conditions in section 3.
You may also lend copies, under the same conditions stated above, and you may publicly display copies.

3. COPYING IN QUANTITY

If you publish printed copies (or copies in media that commonly have printed covers) of the Document, numbering more than 100, and the Document's license notice requires Cover Texts, you must enclose the copies in covers that carry, clearly and legibly, all these Cover Texts: Front-Cover Texts on the front cover, and Back-Cover Texts on the back cover. Both covers must also clearly and legibly identify you as the publisher of these copies. The front cover must present the full title with all words of the title equally prominent and visible. You may add other material on the covers in addition. Copying with changes limited to the covers, as long as they preserve the title of the Document and satisfy these conditions, can be treated as verbatim copying in other respects.
If the required texts for either cover are too voluminous to fit legibly, you should put the first ones listed (as many as fit reasonably) on the actual cover, and continue the rest onto adjacent pages.
If you publish or distribute Opaque copies of the Document numbering more than 100, you must either include a machine-readable Transparent copy along with each Opaque copy, or state in or with each Opaque copy a computer-network location from which the general network-using public has access to download using public-standard network protocols a complete Transparent copy of the Document, free of added material. If you use the latter option, you must take reasonably prudent steps, when you begin distribution of Opaque copies in quantity, to ensure that this Transparent copy will remain thus accessible at the stated location until at least one year after the last time you distribute an Opaque copy (directly or through your agents or retailers) of that edition to the public.
It is requested, but not required, that you contact the authors of the Document well before redistributing any large number of copies, to give them a chance to provide you with an updated version of the Document.

4. MODIFICATIONS

You may copy and distribute a Modified Version of the Document under the conditions of sections 2 and 3 above, provided that you release the Modified Version under precisely this License, with the Modified Version filling the role of the Document, thus licensing distribution and modification of the Modified Version to whoever possesses a copy of it. In addition, you must do these things in the Modified Version:

- **A.** Use in the Title Page (and on the covers, if any) a title distinct from that of the Document, and from those of previous versions (which should, if there were any, be listed in the History section of the Document). You may use the same title as a previous version if the original publisher of that version gives permission.
- **B.** List on the Title Page, as authors, one or more persons or entities responsible for authorship of the modifications in the Modified Version, together with at least five of the principal authors of the Document (all of its principal authors, if it has fewer than five), unless they release you from this requirement.
- **C.** State on the Title page the name of the publisher of the Modified Version, as the publisher.
- **D.** Preserve all the copyright notices of the Document.
- **E.** Add an appropriate copyright notice for your modifications adjacent to the other copyright notices.
- **F.** Include, immediately after the copyright notices, a license notice giving the public permission to use the Modified Version under the terms of this License, in the form shown in the Addendum below.
- **G.** Preserve in that license notice the full lists of Invariant Sections and required Cover Texts given in the Document's license notice.
- **H.** Include an unaltered copy of this License.
- **I.** Preserve the section Entitled "History", Preserve its Title, and add to it an item stating at least the title, year, new authors, and publisher of the Modified Version as given on the Title Page. If there is no section Entitled "History" in the Document, create one stating the title, year, authors, and publisher of the Document as given on its Title Page, then add an item describing the Modified Version as stated in the previous sentence.
- **J.** Preserve the network location, if any, given in the Document for public access to a Transparent copy of the Document, and likewise the network locations given in the Document for previous versions it was based on. These may be placed in the "History" section. You may omit a network location for a work that was published at least four years before the Document itself, or if the original publisher of the version it refers to gives permission.
- **K.** For any section Entitled "Acknowledgements" or "Dedications", Preserve the Title of the section, and preserve in the section all the substance and tone of each of the contributor acknowledgements and/or dedications given therein.
- **L.** Preserve all the Invariant Sections of the Document, unaltered in their text and in their titles. Section numbers or the equivalent are not considered part of the section titles.
- **M.** Delete any section Entitled "Endorsements". Such a section may not be included in the Modified Version.
- **N.** Do not retitle any existing section to be Entitled "Endorsements" or to conflict in title with any Invariant Section.
- **O.** Preserve any Warranty Disclaimers.

If the Modified Version includes new front-matter sections or appendices that qualify as Secondary Sections and contain no material copied from the Document, you may at your option designate some or all of these sections as invariant. To do this, add their titles to the list of Invariant Sections in the Modified Version's license notice. These titles must be distinct from any other section titles.
You may add a section Entitled "Endorsements", provided it contains nothing but endorsements of your Modified Version by various parties--for example, statements of peer review or that the text has been approved by an organization as the authoritative definition of a standard.
You may add a passage of up to five words as a Front-Cover Text, and a passage of up to 25 words as a Back-Cover Text, to the end of the list of Cover Texts in the Modified Version. Only one passage of Front-Cover Text and one of Back-Cover Text may be added by (or through arrangements made by) any one entity. If the Document already includes a cover text for the same cover, previously added by you or by arrangement made by the same entity you are acting on behalf of, you may not add another; but you may replace the old one, on explicit permission from the previous publisher that added the old one.
The author(s) and publisher(s) of the Document do not by this License give permission to use their names for publicity for or to assert or imply endorsement of any Modified Version.

5. COMBINING DOCUMENTS

You may combine the Document with other documents released under this License, under the terms defined in section 4 above for modified versions, provided that you include in the combination all of the Invariant Sections of all of the original documents, unmodified, and list them all as Invariant Sections of your combined work in its license notice, and that you preserve all their Warranty Disclaimers.
The combined work need only contain one copy of this License, and multiple identical Invariant Sections may be replaced with a single copy. If there are multiple Invariant Sections with the same name but different contents, make the title of each such section unique by adding at the end of it, in parentheses, the name of the original author or publisher of that section if known, or else a unique number. Make the same adjustment to the section titles in the list of Invariant Sections in the license notice of the combined work.

In the combination, you must combine any sections Entitled "History" in the various original documents, forming one section Entitled "History"; likewise combine any sections Entitled "Acknowledgements", and any sections Entitled "Dedications". You must delete all sections Entitled "Endorsements".

6. COLLECTIONS OF DOCUMENTS

You may make a collection consisting of the Document and other documents released under this License, and replace the individual copies of this License in the various documents with a single copy that is included in the collection, provided that you follow the rules of this License for verbatim copying of each of the documents in all other respects.
You may extract a single document from such a collection, and distribute it individually under this License, provided you insert a copy of this License into the extracted document, and follow this License in all other respects regarding verbatim copying of that document.

7. AGGREGATION WITH INDEPENDENT WORKS

A compilation of the Document or its derivatives with other separate and independent documents or works, in or on a volume of a storage or distribution medium, is called an "aggregate" if the copyright resulting from the compilation is not used to limit the legal rights of the compilation's users beyond what the individual works permit. When the Document is included in an aggregate, this License does not apply to the other works in the aggregate which are not themselves derivative works of the Document.
If the Cover Text requirement of section 3 is applicable to these copies of the Document, then if the Document is less than one half of the entire aggregate, the Document's Cover Texts may be placed on covers that bracket the Document within the aggregate, or the electronic equivalent of covers if the Document is in electronic form. Otherwise they must appear on printed covers that bracket the whole aggregate.

8. TRANSLATION

Translation is considered a kind of modification, so you may distribute translations of the Document under the terms of section 4. Replacing Invariant Sections with translations requires special permission from their copyright holders, but you may include translations of some or all Invariant Sections in addition to the original versions of these Invariant Sections. You may include a translation of this License, and all the license notices in the Document, and any Warranty Disclaimers, provided that you also include the original English version of this License and the original versions of those notices and disclaimers. In case of a disagreement between the translation and the original version of this License or a notice or disclaimer, the original version will prevail.
If a section in the Document is Entitled "Acknowledgements", "Dedications", or "History", the requirement (section 4) to Preserve its Title (section 1) will typically require changing the actual title.

9. TERMINATION

You may not copy, modify, sublicense, or distribute the Document except as expressly provided for under this License. Any other attempt to copy, modify, sublicense or distribute the Document is void, and will automatically terminate your rights under this License. However, parties who have received copies, or rights, from you under this License will not have their licenses terminated so long as such parties remain in full compliance.

10. FUTURE REVISIONS OF THIS LICENSE

The Free Software Foundation may publish new, revised versions of the GNU Free Documentation License from time to time. Such new versions will be similar in spirit to the present version, but may differ in detail to address new problems or concerns. See http://www.gnu.org/copyleft/.
Each version of the License is given a distinguishing version number. If the Document specifies that a particular numbered version of this License "or any later version" applies to it, you have the option of following the terms and conditions either of that specified version or of any later version that has been published (not as a draft) by the Free Software Foundation. If the Document does not specify a version number of this License, you may choose any version ever published (not as a draft) by the Free Software Foundation.

ADDENDUM: How to use this License for your documents

To use this License in a document you have written, include a copy of the License in the document and put the following copyright and license notices just after the title page:

> Copyright (c) YEAR YOUR NAME.
>
> Permission is granted to copy, distribute and/or modify this document
>
> under the terms of the GNU Free Documentation License, Version 1.2
>
> or any later version published by the Free Software Foundation;
>
> with no Invariant Sections, no Front-Cover Texts, and no Back-Cover Texts.
>
> A copy of the license is included in the section entitled
>
> "GNU Free Documentation License".

If you have Invariant Sections, Front-Cover Texts and Back-Cover Texts, replace the "with...Texts." line with this:

> with the Invariant Sections being LIST THEIR TITLES, with the
>
> Front-Cover Texts being LIST, and with the Back-Cover Texts being LIST.

If you have Invariant Sections without Cover Texts, or some other combination of the three, merge those two alternatives to suit the situation.
If your document contains nontrivial examples of program code, we recommend releasing these examples in parallel under your choice of free software license, such as the GNU General Public License, to permit their use in free software.