

## **Ungarn - Geheimtipp der Woche: Kaffee und süße Köstlichkeiten - Traditionelle Kaffeehäuser in Budapest**

Wien (OTS) - Sie gehören zu Budapest wie Pubs zu London und Bistros zu Paris: Kaffeehäuser, Ungarisch "kávéház". Zu Beginn des 20. Jahrhunderts gab es in der ungarischen Metropole mehr als 500 dieser prunkvollen Institutionen. Hier versammelten sich Kunstliebende und -schaffende genauso wie Journalisten, Schachspieler und Bohemiens. Sie kamen, um sich einem Kaffee und den süßen Kreationen der Konditoren hinzugeben, aber vor allem um zu diskutieren und zu schreiben. So schuf beispielsweise Sándor Petőfi, Dichter und Nationalheld, im mittlerweile abgerissenen Café Pilvax sein "Nationallied".

Der Zweite Weltkrieg und die nachfolgenden historischen Entwicklungen haben die ungarische Kaffeehauskultur zu großen Teilen zerstört. Zwar gibt es in Budapest heute wieder 600 Cafés. Doch nur wenige Originale aus dem 19. Jahrhundert haben den Wandel der Zeit überstanden oder wurden nach jahrzehntelanger Pause wiederbelebt wie beispielsweise das Café Centrál in der Károlyi Mihály utca. Nach wie vor gehört ein Zwischenstopp in den Traditionshäuser zu den Highlights eines Budapest-Besuchs.

Nummer eins unter den Konditoreien und Kaffeehäusern ist das prachtvolle, 1858 gegründete Café Gerbeaud am Vörösmarty tér in Pest, am nördlichen Ende der Fußgängerzone. Benannt ist die heutige Kaffeehauslegende nach dem Schweizer Emil Gerbeaud, der es 1884 übernahm. Gäste lassen sich hier in schönstem Jugendstil-Ambiente und unter mächtigen Kronleuchtern mit Kaffeespezialitäten und Patisseries verwöhnen. Die Originalrezepte versetzen jeden Gerbeaud-Besucher, der einen Platz ergattern kann, in vergangene Zeiten zurück und garantieren großartigen Genuss.

Auch als "Kleines Gerbeaud" ist das Café Művész (zu Deutsch "Künstlercafé") an der Prunkmeile Andrassy út bekannt. Hier trifft sich die Künstlerszene von der gegenüber liegenden Staatsoper, aber auch betagtere Damen und Herren besuchen die spiegelgeschmückten Räume des Kaffeehauses. Bei einem Stück Esterházy-Torte lässt sich hier entspannt das Opernprogramm studieren oder das Treiben auf der Andrassy út beobachten.

Nach mehrjähriger Umbau- und Renovierungsphase hat eine altbekannte Budapester Adresse, das legendäre Café New York, im Erdgeschoss des

luxuriösen New York Palasts, wieder seine Pforten geöffnet. Hier traf sich in den ersten drei Jahrzehnten des 20. Jahrhunderts Budapests intellektuelle Elite. Heute lässt sich hier wieder in stilvollem, nach Originalplänen geschaffenen Ambiente ein Kaffee genießen.

Im Burgviertel lockt das winzige Café Ruszwurm Freunde süßer Verführungen an. Nicht größer als ein geräumiges Wohnzimmer wartet das denkmalgeschützte Kaffeehaus mit einer weniger prunkvollen, aber durchaus historischen Biedermeier-Einrichtung auf, die noch aus den Anfängen des Ruszwurm stammt. Seit 1827 pflegt man hier schon die ungarische Konditortradition. Besonders zu empfehlen ist die Spezialität des Hauses: Ruszwurm-Crème (mit einer Vanille-Masse gefüllte Crèmeschnitte).

Café Centrál, Károlyi Mihály utca 9, Telefon 0036/1/2662110, geöffnet täglich von 8 bis 24 Uhr ([ww.centrankavehaz.hu](http://www.centrankavehaz.hu)).

Café Gerbeaud, Vörösmarty tér 7, Telefon 0036/1/4299000, geöffnet täglich von 9 bis 21 Uhr ([www.gerbeaud.hu](http://www.gerbeaud.hu)).

Café New York, Erzsébet körút 9-1, Telefon 0036/1/88661111, geöffnet täglich von 9 von 24 Uhr ([www.newyorkpalace.hu](http://www.newyorkpalace.hu)).

Café Művész, Andrassy út 29, Telefon 0036/1/3521337, geöffnet täglich von 9 bis 24 Uhr.

Café Ruszwurm, Szentháromság utca 7, Telefon 0036/1/3755284, geöffnet täglich von 10 bis 19 Uhr ([www.ruszwurm.hu](http://www.ruszwurm.hu)).

Rückfragehinweis:

~

Ungarisches Tourismusamt, Opernring 1/R/707,  
Tel.: 0043/1/5852012-13, Fax: 0043/1/5852012-15,  
[ungarnsekr@ungarn-tourismus.at](mailto:ungarnsekr@ungarn-tourismus.at),  
[www.ungarn-tourismus.at](http://www.ungarn-tourismus.at), [www.hungary.com](http://www.hungary.com),  
kostenloses Infotelefon nach Ungarn: 00800 3600 0000,  
Infotelefon in Wien: 0900 220013 /0,61 Euro pro Min)

~

\*\*\* OTS-ORIGINALTEXT PRESSEAUSSENDUNG UNTER AUSSCHLIESSLICHER  
INHALTLICHER VERANTWORTUNG DES AUSSENDERS - WWW.OTS.AT \*\*\*

OTS0117 2006-08-24/11:54

241154 Aug 06

Link zur Aussendung:

[http://www.ots.at/presseaussendung/OTS\\_20060824\\_OTS0117](http://www.ots.at/presseaussendung/OTS_20060824_OTS0117)