



Nightlife-Experte Dan Nolan in der Ruinen-Bar Tüzsaktér – daneben sein Lieblingsschnaps «Unicum».

# Wahlheimat Budapest

In Budapest wimmelt es nur so von jungen Ausländern, die in der Donaumetropole ihre Traumstadt gefunden haben. «via» hat drei solcher Wahl-Budapester nach ihren Insidertipps für ein perfektes Wochenende gefragt.

## Dan Nolan (36) Nachrichtenkorrespondent aus Manchester

Der Brite Dan Nolan ist 2001 als Student für ein Auslandsemester nach Budapest gekommen. Kurz darauf kehrte er der Liebe wegen zurück und liess sich in der Stadt nieder. Heute arbeitet Dan als Freelance-Journalist für eine Nachrichtenagentur, die BBC und das Freizeitmagazin «Time out Budapest» sowie als Redaktor für die englischsprachige Wochenzeitung «Budapest Times», die sich primär an ausländische Geschäftsleute und Diplomaten richtet, immer häufiger aber auch von Ungaren gelesen wird, weil objektive Informationen in der stark parteipolitisch geprägten Presse und aufgrund der jüngst eingeführten Mediengesetze leider Mangelware geworden sind.

## Ruinen-Bar-Hopping

Als aufmerksamer Beobachter der Budapester Kultur- und Subkulturszene verfolgt Dan

vor allem das sogenannte «Romkocsma»-Phänomen hautnah: «Romkocsma» (zu deutsch «Ruinen-Bar») bezeichnet ein Bar-Konzept mit provisorischem Charakter, welches im Einverständnis mit den Hausbesitzern in den Innenhöfen von heruntergekommenen Stadthäusern (oder auf deren Dächern) umgesetzt wird – mit bescheidenen materiellen Mitteln, dafür mit umso mehr Herzblut und Fantasie. Die Idee wurde 2001 aus Berlin nach Budapest importiert und verbreitete sich besonders im 6. und 7. Distrikt.

Als knisternde Treffpunkte der Budapester Neo-Bohème haben die Ruinen-Bars nicht nur das Nachtleben revolutioniert, sondern der Stadt auch international den Ruf eingebracht, eine der originellsten Partystädte Europas zu sein.

Nicht selten wird das rein gastronomische Grundkonzept um Filmprojektionen, Ausstellungsräume, freie Bühnen und Ateliers erweitert, was den Ruinen-Bars viel kreatives Flair

### Dan empfiehlt:

#### Tüzsaktér

Täglich von 12.00–4.00 Uhr  
VI. Distrikt; Hegedü utca 3  
| [www.tuzrakter.hu](http://www.tuzrakter.hu)

#### Fogasház

Täglich ab 16 Uhr (open end)  
VII. Distrikt; Akácfa utca 51  
| [www.fogashaz.hu](http://www.fogashaz.hu)

#### Instant

Täglich ab 18 Uhr (open end)  
VI. Distrikt; Nagymező utca 38  
| [www.instant.co.hu](http://www.instant.co.hu)

verleiht: Ein gutes Beispiel dafür ist das «Tüzsaktér» in einem stillgelegten Schulhausareal beim Liszt Ferenc tér oder das «Fogasház» im benachbarten Judenviertel des 7. Distrikts: Es beherbergt ebenfalls eine Galerie für debütierende Künstler, Musikstudios, Übungsräume sowie Büros von DJs, Hackern, Modedesignern und andern Exponenten der Kreativszene.

Die etablierte Ruinen-Bar «Instant» wiederum verkörpert den eher gegenläufigen Trend: Nach einer Renovation hat sie zwar immer noch einen verspielten Touch, zieht aber immer mehr Touristen an und ist damit auch kommerzieller und etwas konformistischer geworden.

| [www.budapesttimes.hu](http://www.budapesttimes.hu)  
| [www.timeout.com](http://www.timeout.com)

**Carolyn empfiehlt:**

**Zentrale Markthalle**  
(Nagyvásárcsarnok)  
Mo–Sa ab 6.00 Uhr  
V. Distrikt; Várház Körút 1–3  
(Fővám Tér)  
| [www.csapi.hu](http://www.csapi.hu)

**Centrál Kávéház**  
Täglich ab 7.00 Uhr bis Mitternacht  
Frühstück bis 12.00 Uhr  
Live-Klaviermusik:  
Mi–Fr, 18.00–22.00 Uhr und  
So 11.00–16.00 Uhr  
V. Distrikt; Károlyi Mihály utca 9  
Tel. + 36 30 266 2110  
| [www.centralkavehaz.hu](http://www.centralkavehaz.hu)

**Drop Shop**  
V. Distrikt; Balassi Bálint utca 27  
Tel. + 36 30 870 1978  
| [www.dropshop.hu](http://www.dropshop.hu)

**Carolyn Bánfalvi (32)**  
**Foodjournalistin aus Washington DC**

**A**ls Carolyn Bánfalvi vor 14 Jahren Budapest zum ersten Mal als Touristin bereiste, hätte sie nicht im Traum daran gedacht, dass die Stadt dereinst ihr Lebensmittelpunkt sein würde. Doch Ungarns Wein und Küche haben die ausgebildete Journalistin und passionierte Köchin auf den Geschmack gebracht und der Charme ihres ungarischen Mannes hat das Übrige dazu beigetragen, dass sie sich 1999 in Budapest niederliess. Heute lebt die Mutter von zwei Töchtern im Stadtteil Pest und bietet unter dem Label «Taste Hungary» gemeinsam mit ihrem Mann in und um Budapest für Gruppen und Einzelpersonen kulinarische Markt- und Weinexpeditionen an. Zudem vermieten sie im Stadtteil Buda eine charmante 53m<sup>2</sup>-Wohnung mit Küche für bis zu vier Personen (Miete je nach Saison und Belegung 55 bis 75 Euro pro Tag), wo man Carolyn auf Wunsch auch für Privatkochkurse engagieren kann. 2008 publizierte sie mit «Food Wine Budapest» und «The Food and Wine Lover's Guide to Hungary» zwei umfangreiche Führer inklusive zahlreichen Restaurant- und Ausflugstipps in die ungarische Weinregionen.

**Kulinarischer Stadtspaziergang**

Um dem Budapestener Lebensgefühl näher zu kommen, rät Carol Bánfalvi zu einem kulinarischen Spaziergang durch die Pester Innen-



Nach einem Marktbummel (unten), entspannt sich Carolyn Bánfalvi am liebsten im Centrál Kávéház (oben).

stadt (5. Distrikt). Dieser beginnt am besten mit einem Marktbummel durch die Zentrale Markthalle (Nagyvásárcsarnok), welche 1898 auf der Pester Seite der Freiheitsbrücke eröffnet wurde. Sie ist die grösste und prächtigste von insgesamt sieben Gründerzeit-Markthallen, die in der Stadt zu finden sind. Obwohl die «Lebensmittel-Kathedrale» viele Touristen anzieht, wird sie sehr wohl auch von Einheimischen frequentiert. Denn die Waren sind nicht nur frischer, sondern auch günstiger als im Supermarkt.

Nach einem Marktbummel pflegt Carolyn in einem der zahlreichen Kaffeehäuser eine Pause einzulegen. Eines der spektakulärsten und geschichtsträchtigsten ist das ehemalige Literaten-Kaffeehaus Centrál Kávéház, welches rund 10 Gehminuten von der Markthalle entfernt liegt. Es wurde jüngst sanft modernisiert und bietet neben diversen Kaffeespezialitäten auch hervorragende Pâtisserie und eine schmackhafte Küche.

Um die kleine kulinarische Exkursion zu vollenden, empfiehlt Carolyn eine Degustation ungarischer Weine. Eine besonders interessante Auswahl findet man im Juni 2010 eröffneten Drop Shop – eine gelungene Mischung aus Weinbar, Degustationslokal und Laden. Drop Shop-Chef Ádám Hébenstreit hat es sich zum Ziel gesetzt, ausschliesslich kleinen, innovativen Privatbetrieben eine Plattform zu geben. Die meisten Tropfen kann man vor Ort probieren und erhält dazu vom engagierten Personal eine kompetente Beratung geboten.

| [www.tastehungary.com](http://www.tastehungary.com)  
Wohnung:  
| [www.chainbridgeapartment.com](http://www.chainbridgeapartment.com)  
E-mail: [hello@tastehungary.com](mailto:hello@tastehungary.com)  
Tel. +36 30 298 0076

## Anreise

Der EuroNight «Wiener Walzer» verbindet die Schweiz täglich in gut 12 Stunden direkt mit Budapest. Tagsüber bietet der Railjet der ÖBB mit einem einstündigen Aufenthalt in Salzburg die schnellste Verbindung.

**Tipp:** Mit dem Angebot «Plan + Spar» erhalten Sie auf der gesamten Strecke eine Ermässigung von 25%.

| [www.sbb.ch](http://www.sbb.ch)



«Vagabundin» Helene Bienvenu im Café Gerlőczy.

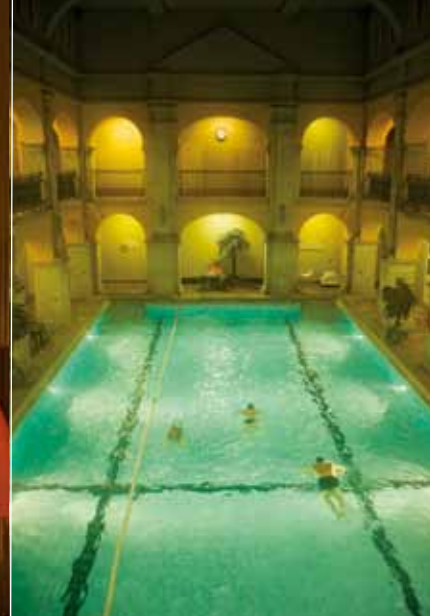
### Helene Bienvenu (25) Reisejournalistin aus Paris

Nach Abschluss ihres Studiums der Internationalen Beziehungen in Paris wurde Helene Bienvenu im Sommer 2008 von einem Reiseführer-Verlag nach Budapest entsandt, um deren Ungarn-Guide zu aktualisieren. Dabei war sie von der «verblühten Schönheit» Budapests den «kreativen Vibes» und den vielen «unkonventionellen und offenen Menschen», so begeistert, dass die selbst ernannte «Vagabundin» kurzerhand entschied, in Budapest ihre Zelte aufzuschlagen. Heute arbeitet sie unter anderem als freie Reise- und Fotojournalistin für Print- und Web-Magazine wie «Elle» oder «cafebabel.com», hat auf der Städtetrip-Plattform «Spotted by locals» einen Blog und verfolgt Dokumentarfilm-Projekte.

### Kleine Fluchten

Helene Bienvenu schlägt vor, den Tag mit einem Brunch im beliebten Café Gerlőczy zu beginnen. Das dazugehörige Boutique-Hotel empfiehlt sie auch, wenn jemand in Budapest an zentraler Lage eine kleine, feine und bezahlbare Unterkunft sucht. Das sorgfältig renovierte Gründerzeithaus verfügt über 15 wunderschöne Zimmer (85 Euro/Zimmer).

Ein kurioses Ausflugserlebnis bietet die rund 45-minütige Fahrt mit der Kindereisenbahn auf dem Széchenyi-Berg im Stadtteil Buda. Die 1949 im Kommunismus als «Pioniereisenbahn» eröffnete Schmalspurbahn wird seit der Einweihung von 10- bis 14-jäh-



### Helene empfiehlt:

**Hotel-Café-Restaurant Gerlőczy**  
V. Distrikt; Gerlőczy utca 1  
Tel.: +36 1 501 4000  
| [www.gerloczy.hu](http://www.gerloczy.hu)

**Kindereisenbahn**  
Ganzjährig, täglich, ausser montags zwischen September und April.  
| [www.gyermekvasut.hu](http://www.gyermekvasut.hu)

**Rudas-Bad**  
XII. Distrikt; Döbrentei tér 9  
[www.budapestgyogyfurdoi.hu](http://www.budapestgyogyfurdoi.hu)

**Cinetrip**  
| [www.cinetrip.hu](http://www.cinetrip.hu)

rigen Kindern betrieben. Erwachsene beaufsichtigen lediglich den Betrieb und führen die Lokomotiven.

Zur Krönung sollte man sich ein Besuch der vielen Budapester Thermalbäder nicht entgehen lassen. Eines von Helenes Lieblingsbädern ist das wenig touristische Rudas Bad. Es stammt aus der Zeit der türkischen Besetzung im 16. Jahrhundert und wurde 2006 saniert. Regelmässig organisiert hier der Partyveranstalter Cinetrip seine legendären Partynächte mit Live DJs und spektakulärer Illumination.

| [www.planeteregards.wordpress.com](http://www.planeteregards.wordpress.com)  
| [www.spottedbylocals.com](http://www.spottedbylocals.com)  
| [www.cafebabel.fr](http://www.cafebabel.fr)  
| [www.petitfute.com](http://www.petitfute.com)