

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

K.u.K. = KULTUR UND KUR: THERMENLAND UNGARN

Ursula Robbe

Die Schuhe bleiben draußen. Stress und Hektik auch. In den feuchten, immer warmen Hallen der Badelandschaften von Héviz ticken die Uhren anders. Hier darf der Gast dem Alltag entfliehen, um das zu tun, was häufig zu kurz kommt, in einer immer schnelleren Welt: relaxen, entspannen, zur Ruhe kommen. Seinen Körper verwöhnen.

Die Stadt Héviz befindet sich in der Transdanubischen Tiefebene im Südwesten Ungarns etwa sechs Kilometer vor der am westlichen Rand des Plattensees gelegenen Stadt Keszthely.

Dort entstand vor 200 Millionen Jahren der einzige natürliche Thermalsee Europas. Die Quelle liegt 38 Meter unter der Erde, die Temperatur des aus der Tiefe aufsteigenden Wassers beträgt 38,5 Grad. Die Wassertemperatur an der Oberfläche liegt im Sommer bei wohligen 32 Grad und fällt im Winter nicht unter 24 Grad.

Das alkalische Quellwasser ist reich an Edelgasen, Spurenelementen und Mineralsalzen, vor allem an Kaliumsalzen, Schwefelwasserstoff und Hydrogencarbonat-Stoffen, die

schmerzstillend, entzündungshemmend und beruhigend wirken. Eine Besonderheit des 38 Meter tiefen Hévizier Sees ist – abgesehen von der Heilwirkung des Wassers – sein mit warmem Heil-Torf-Schlamm bedeckter Grund. Am Rande des Gewässers kann man sich bis zu den Oberschenkeln darin eingraben: ein überaus angenehmes Erlebnis mit Wohlfühlgarantie.

Die Hotels der Region haben sich auf Kuren und Wellness spezialisiert. Entweder beziehen sie ihr Wasser aus eigenen Quellen oder direkt aus dem

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

See. Indikationen für eine Kur sind Erkrankungen der Bewegungsorgane wie Gelenke, Sehnen, Bänder und Muskeln, aber auch der Nerven und Gefäße. Mit Erfolg behandelt werden auch chronische Entzündungen, Stoffwechselerkrankungen wie Gicht und Schuppenflechte, chronische Frauenleiden und psoriatische Hautveränderungen.

Natürlich muss man nicht krank sein, um sich in Héviz etwas Gutes zu gönnen: Der Erfolg der Heilwirkung kommt nicht nur in der momentanen Linderung von Beschwerden zum

Ausdruck, sondern hilft in vielen Fällen, langfristig vorzubeugen. Die Hotels verfügen über großzügig ausgebaute Gesundheits- und Beautyabteilungen mit stimmungsvoller Atmosphäre. Im Angebot sind Sauna, Ganzkörpermassagen und -packungen, Sprudelbadanwendungen, Shiatsu sowie Aromatherapie, Sport und vieles mehr. Jede der Badelandschaften ist eine Oase der Ruhe, die ein Urgefühl von Geborgenheit vermittelt mit dem Ergebnis körperlicher und mentaler Fitness. Je länger der Aufenthalt, desto höher das Maß an innerer und äußerer Balance.

Auch in den Restaurants bleiben keine Wünsche offen:

Der Gourmet hat die Qual der Wahl. Küche und Service sind perfekt, die Freundlichkeit der Ungarn gibt es gratis dazu. "Bei uns ist der Gast noch König", versichert Sepp Wimmer, Präsident des Vereins BalatonAir.

Ab April 2002 werden von dort aus erstmals wöchentlich Direktflüge an den ungarischen Plattensee angeboten. Veranstalter der Flüge ist der Verein BalatonAir, dem u.a. die TUI, EuroMed, FIT Reisen und



Europas einziger Thermalsee



Innenthermal-Anlage in Héviz



Ungarische Gaumenkitzel

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser



"Kaiserliche Süße"

Hallo Ungarn InterReisen als Buchungspartner angehören.

Schon vom Flugzeug aus hat man bei klarer Sicht einen beeindruckenden Blick auf den 77 Kilometer langen, zwischen 5 und 13 Kilometer breiten und maximal zwölf Meter tiefen Plattensee. Mit einer Fläche

von 600 Quadratkilometern und einer Uferlänge von 195 Kilometern ist der Balaton neben dem Bodensee der größte See Mitteleuropas. Die Wassertemperaturen schwanken im Sommer zwischen 20 und 26 Grad. Die Zahl der jährlichen Sonnenstunden liegt am Balaton bei 830. Die südlichen Hänge des nahegelegenen

Berges Keszthely sind durch die vom Wasserspiegel des Balatons widerstehende Sonneneinstrahlung ideales Weinbaugebiet. Charakteristische Rebsorten der Region sind Grauer Mönch, Welsch-Riesling und Silvaner. Im Keller des Weingutes Rizapuszta saugt Kellermeister Gyula Szabo das Getränk nach alter Tradition in gläserne Weinheber an, bevor er seinen Gästen großzügig die Gläser füllt. Besonders stolz ist der Winzer auf seinen "Grauen Mönch" aus dem Jahre 1986, den er liebevoll "fließendes Gold" nennt. Ein Genuss der Ungarnbesucher "hinreißen" wird!

Informationen:

ANKA Ungarn Reisen
Brucknerallee 69
41236 Mönchengladbach
Telefon: 02166/420427
Fax: 02166/42045
e-mail: info@ungarn-reisen.de
www.ungarn-reisen.de

Fotos: Ursula Robbe

Romantisches Balaton

