NYÍREGYHÁZA

FÖLDMŰVELÉSÜGYI MINISZTÉRIUM

HUNGARIKUM BIZOTTSÁG

Die Publikation wurde vom Landwirtschaftsministerium und vom Hungarikum-Komitee gefördert.

IM BANNE DES PÁLINKA

3 Landschaften - 3 mal Zauber

3 Landschaften - 3 mal Zauber

In unseren Tagen ist die Wertschätzung des Schnapses wieder in Mode gekommen, es ist nicht mehr nur wichtig, wie viel getrunken wird, sondern auch das Was und das Wie. Die beschleunigte Welt begreift allmählich, dass gewissen Gelegenheiten die ihnen zustehende Ehre erwiesen werden soll. Das sorgfältige Sortieren der Ausgangsprodukte, die entsprechende Destillation, die Auswahl der Gläser und anderer Servier-Utensilien tragen zum Gesamteindruck bei, der den Pálinkagenuss feierlich gestaltet. Ein Schluck Pálinka repräsentiert die Natur selbst, die Stimmung der Landschaft Nyírség. Die Verkostung der in dieser Broschüre vorgestellten aromatischen Pálinkasorten empfehlen wir nicht nur den Herren, sondern auch den Damen. Wir sollen uns dem Pálinka liebevoll und mit Beschaulichkeit zuwenden, den Zauber der gemeinsam verbrachten Zeit mit besonderem Stil heraufbeschwören – auch im Alltag.

Kosten Sie ihn mutig, aber mit Maß!

ZUM WOHL!

IM BANNE DES PÁLINKA

WAS IST EIGENTLICH PÁLINKA?

Als Pálinka darf nur das Obstdestillat bezeichnet werden, das nach dem in der Kategorie 9 der Anlage II in der Verordnung 110/2008/EK beschriebenen Verfahren hergestellt, das aus in Ungarn gewachsenem Obst produziert wurde und dessen Vermaischung, Destillation, Reifung und Abfüllung in Ungarn erfolgt. Ein Produkt aus Konzentrat, Gedörrtem oder Getrocknetem kann nicht als Pálinka bezeichnet werden.

Manche geographische Gebiete eignen sich besonders zum Anbau von bestimmten Obstarten, in diesen Regionen wird seit Jahrhunderten Pálinka von ausgezeichneter Qualität erzeugt. Wenn die Voraussetzungen erfüllt werden, erhält die Region das Prädikat „Ursprungsgeschütztes Produkt“, d.h. es kann an den Produkten ausgewiesen werden. Gegenwärtig gibt es in Ungarn acht Regionen und Obstarten mit diesem Prädikat, davon sind drei im Komitat Szabolcs-Szatmár-Bereg zu finden.

IM BANNE DES PÁLINKA

PFLAUMEN-PÁLINKA AUS SZATMÁR

Auf dem fruchtbaren Boden der Ober-Theiss und Szatmár-Gegend hat der Obstanbau eine lange Tradition. Die Produkte wurden nicht nur im Rohzustand verkauft, sondern auch als Fertigprodukte aus den vollmundigen Obstarten nach traditionellen Rezepten wie z.B. Marmelade, Gedörrtes und Schnäpse. Der Pflaumenschnaps aus Szatmár ist seit Jahrhunderten eine herausragende Berühmtheit als Getränk zur Begrüßung der Gäste in der Gegend Szatmár-Bereg.

Sein unnachahmliches Aroma ist ebenso wie der auf dem besonderen Boden der Theiss- und Szamos-Gegend gelegentlich halbwild wachsenden Blaupflaumensorte bzw. der mehrfachen Destillierung und Reifung der ausgegorenen Obstmaische, traditionell in Messingkesseln zu verdanken.

Er wird ausschließlich unter Verwendung von Pflaumen aus einer vollkommen reifen Pflaumensorte aus Penyige (Ichweißnicht-Pflaume) und aus der Frucht der Beszterce-Pflaumensorte hergestellt.

Merkmale für die Sinnesorgane: Der Pflaumen-Pálinka aus Szatmár ist ein klar durchsichtiges, durch die Reifung zartgelbes, harmonisches, glattes, angenehmes Obstdestillat mit Pflaumengeschmack und Pflaumenduft und mit einem an Bitter-Mandel erinnernden Bukett.

Alkoholgehalt: mindestens 40 V/V%

BACKPFLAUMENSUPPE

Zutaten:
Backpflaumen : 800 g
Zucker: 200 g
Zimt: 3 Stangen
Saure Sahne: 300 g
Mehl: 15 g
Pflaumen-Pálinka: 100 g
Salz: 20 g
Gewürznelke: 20 g
Pflaumenmarmelade: 500 g
Sahne: 200 g

Man fertige aus gemahlenem Zimt und Gewürznelke einen Gewürzextrakt. Inzwischen werden die Backpflaumen in gezuckertem und gesalzenem Wasser zum Kochen aufgesetzt. Der Gewürzextrakt wird durch Sieb dazu gegeben. Vor dem Fertigkochen gibt man mit Pflaumen-Pálinka vermengte Pflaumenmarmelade dazu. Dann wird die Backpflaumensuppe mit dazu gerührter sauerer Sahne angedickt. Eine weitere Anreicherung durch Sahne ist möglich.

IM BANNE DES PÁLINKA

APFEL-PÁLINKA AUS SZABOLCS

Der Apfelanbau und das Brennen von Apfel-Pálinka waren in dieser Gegend bereits im 18. Jh. sehr bedeutend, obwohl die Produktion von größeren Mengen erst im 20. Jh. ihren Anfang genommen hat. Der Apfel-Pálinka ist das in größten Mengen hergestellte alkoholische Getränk und ist in der Region zu dem am meisten getrunkenen Pálinka aufgestiegen, er ist das Getränk des frühmorgentlichen bäuerlichen Arbeitsbeginns und der in größeren, in Gemeinschaft verrichteten Arbeitseinsätze geworden.

Die Schnäpse aus Äpfeln werden erst dann richtig hochwertige, schöne Pálinkasorten, wenn sie lange gelagert bzw. im Fass gegoren werden. In Folge des Gärungsprozesses im Fass wird das immer jugendfrische, „quirlige" Destillat gesetzter, und so entsteht ein sehr schönes, ruhiges und elegantes Produkt. Als Ausgangsprodukt werden reife, im Komitat Szabolcs-Szatmár-Bereg angebaute Äpfel oder die Haupt- oder Nebenprodukte der Apfelverarbeitung verwendet. Die häufigsten Apfelsorten sind: Jonathan, Jonagold, Golden, Red Delicious und Idared.

Merkmale für die Sinnesorgane: Die Destillation im traditionellen Messing-Kleinbrenner und das mehrfach wiederholte Raffinerieverfahren führen zu einem Apfel-Pálinka mit mildem Geschmack und Duft und mit einem angenehmen Aroma. Der Apfel-Pálinka aus Szabolcs ist ein klar durchsichtiges, frisch farbloses, durch die Reifung zartgelbes, angenehm nach Apfel schmeckendes und duftendes Destillat.

Alkoholgehalt: mindestens 40 V/V%

ENTENBRATEN MIT APFEL-PÁLINKA ROSÉ GEBRATEN

Zutaten:
Entenbrust: 2 kg
Rosmarin: 50 g
Öl: 0,5 l
Salz: 40 g
Pfeffer: 30 g
Apfel-Pálinka: 100 g
Knoblauch: 100 g
Butter: 500 g
Äpfel: 700 g
Pflaume: 500 g
Sauerkirsche: 500 g
Zimt: 3 Stangen
Honig: 100 g
Zuckererbsen: 100 g
Petersilie: 1 Bund
Kartoffel: 2 kg

Vor dem Backen lege man die Entenbrust wie folgt ein: Mit wenig Öl werden Apfel-Pálinka, Rosmarinzweig, etwas Pfeffer und Knoblauch verrührt. Man lege die Entenbrust hinein und lasse sie kühl durchziehen. Während die Entenbrust ruht, wird das passende Obstragout angefertigt. Äpfel, Sauerkirschen und ein wenig herbes Obst werden mit Butter und Honig gedünstet und mit ein wenig Apfel-Pálinka abgeschmeckt. Man nehme die Entenbrust aus der Marinade, sie wird dann gesalzen und in wenig Öl auf beiden Seiten rötlich knusprig gebraten, anschließend für 10 Minuten auf 190 C° im Backofen rosé gebacken. Zum Servieren: fächerförmig aufschneiden, daneben das Obstragout legen, als Beilage geschälte Kartoffeln und gebutterte Zuckererbsen anbieten.

IM BANNE DES PÁLINKA

SAUERKIRSCH-PÁLINKA AUS ÚJFEHÉRTÓ

Die Obstsorte für den Sauerkirsch-Pálinka aus Újfehértó ist die Sauerkirsche, deren wildwüchsige Exemplare bereits in der Zeit der Gründung der Gemeinde im angehenden 17. Jh. zu finden waren. Diese Sauerkirsche wurde wegen ihres ausgezeichneten Nährwertes, aber auch bei Verdauungsproblemen, Darmträgheit, Herzleiden und sogar bei Nierenversagen gegessen. Wahrscheinlich liegt darin auch der Grund, dass sie als „Überschuss“ erst spät, seit dem ausgehenden 19. Jh. dem Obstabfall beigemengt wurde, um als Maische als Grundprodukt für die Herstellung von Pálinka zu dienen. Die Basis dieses guten Pálinkas ist Obst von ausgezeichneter Qualität, dessen Innenwerte herausragend sind. Eine Grundvoraussetzung dafür ist die Wahl der geeignetsten Anbaufläche, deren Anforderungen bei Újfehértó erfüllt werden.

Zur Herstellung des Sauerkirsch-Pálinkas aus Újfehértó dürfen ausschließlich die traubigen Sorten aus Újfehértó und die fruchtreichen Sorten aus Debrecen verwendet werden.

Merkmale für die Sinnesorgane: klar durchsichtig, farblos, mit angenehmen Sauerkirschgeschmack und Sauerkirschduft, in seinem Charakter ist der frische Geschmack des Obstes und ein Marzipanaroma durch die Kernobstart zu finden.

Alkoholgehalt: mindestens 40 V/V%.

PANNA COTTA MIT SAUERKIRSCHE

Zutaten:
Milch 2,8%: 0,5 l
Sahne: 0,5 l
Vanillestange: 2 Stck
Kardamom: 5 g
Zucker: 200 g
Aspik: 20 g
Sauerkirsche: 400 g
Butter: 50 g
Honig: 50 g
Sauerkirsch-Pálinka: 50 g
Minzenblatt: 10 Stck

Die Sauerkirsche wird entkernt, dann wird unter Zugabe von Zucker Sauerkirschsauce hergestellt. Mit Sauerkirsch-Pálinka abschmecken und in Y-Gläsern servieren, jedes mit einem Löffel. Die Milch wird mit der ausgeschabten Vanillestange, dem Kardamom und der Sahne auf mittlerer Flamme aufgekocht. Kristallzucker wird mit der Gelatine gründlich verrührt und der von der Flamme genommenen Milchbasis beigemengt. Mindestens fünf Minuten lang durchrühren, dann durch einen Sieb in die vorbereiteten Gläser mit den Sauerkirschen abfüllen. Mindestens 6 Stunden lang im Kühlschank kühlen. Beim Servieren mit Minze dekorieren.

IM BANNE DES PÁLINKA

REGELN DES KULTIVIERTEN PÁLINKAGENUSSES

Der Pálinka bedeutet die Krönung der gastronomischen Genüsse bei Gesprächen mit Freunden und bei festlichen Mahlzeiten. Er kann sowohl vor dem Essen als Aperitif als auch nach dem Essen als Digestif angeboten werden. Die Duft- und Aromastoffe dieses edlen Getränks entfalten sich am besten bei Temperaturen zwischen 17-20 Celsius.

Als Pálinkaglas sollte ein Kelchglas mit einer Tulpenform gewählt werden. Deswegen wird es auch üblicherweise als Tulpenglas bezeichnet. Der untere, bauchige Teil des Glases lenkt die Duftströme in die Mitte, der obere, sich ausweitende Teil vermittelt dem Konsumenten diesen konzentrierten Duft. Das ist deswegen wichtig, weil der Pálinka in kleinen Mengen getrunken wird, so muss diese Menge ausreichend sein, die Werte des Pálinkas zu präsentieren.

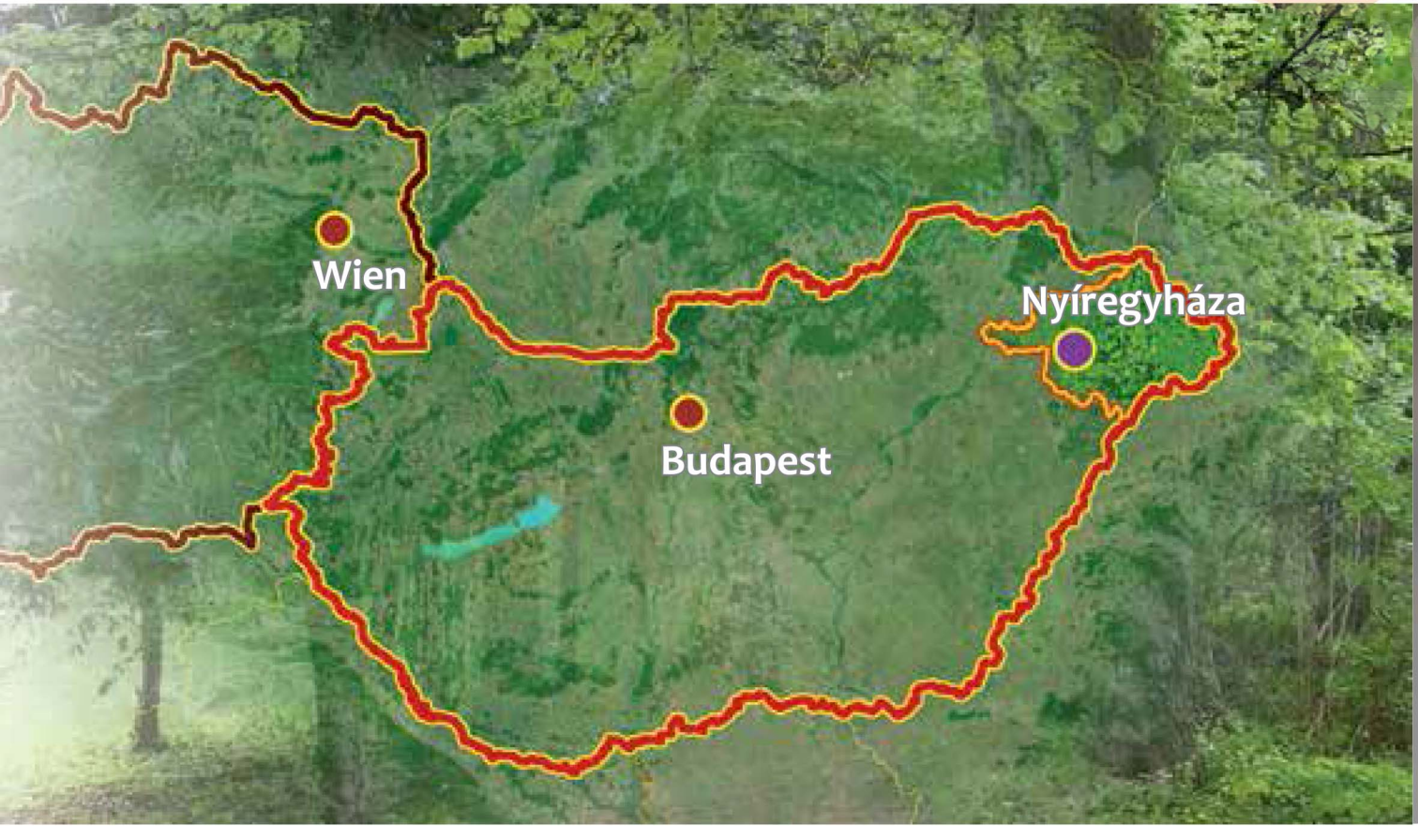
Es ist ratsam, Pálinka in kleinen Schlucken zu genießen, damit das feurige Getränk in jeden Mundwinkel geraten kann.

PÁLINKA-RITTERORDEN

Die unterschiedlichen „Pálinka-Ritterorden“ haben sich der Wiederherstellung des alten Glanzes des Pálinkas, der Bekanntmachung der Pálinkasorten sowie der kontinuierlichen Verbesserung der Qualität angenommen. Ihre Hauptzielsetzung ist die Bekanntmachung des in Ungarn hergestellten, für den allgemeinen Konsum gedachten Qualitätspálinka in der Welt. Dies geschieht durch die Wahrung der Traditionen, Wiederbelebung der alten Bräuche, Veranstaltungen, Pálinka-Präsentationen und Verkostungen. Es gibt zwar mehrere Pálinka-Ritterorden in Ungarn, ihre Ziele sind identisch: Im Rahmen der Getränkekultur sollen die heimischen Pálinkasorten den ihnen gebührenden Platz einnehmen.

MITHILFE VON REISEROUTEN
BITTE FINDEN SIE UNSERE
POCKETGUIDE!

nyiregyhaza.lp.pocketguideapp.com



NYÍREGYHÁZA
TDM

Nyíregyházi Turisztikai Nonprofit Kft.
H-4400 Nyíregyháza, Kossuth tér 1.
Tel.: (+36 42) 310-735
Fax.: (+36 42) 310-735
E-mail: tdm@nyiregyhaza.info.hu
Internet: www.nyiregyhaza.info.hu

Die Fotoaufnahmen in dieser Publikation sind urheberrechtlich geschützt. Diese zu separieren und anderweitig zu verwenden ist nur unter Bewilligung der Nyíregyházi Turisztikai Nonprofit GmbH zulässig.
Die Rezepte werden von Gyula Szoboszlai, Meisterkoch, Venesz-Reisträger, empfohlen.
Fotos: Balázs Attila, Csutkai Csaba, Tamás Pál
Grafik: Simon Tibor - ALTAMIRA Kft.
Druck: Szendeczki Nyomda