

08.03.2005 - 13:17 Uhr

Budapest "berauscht" seine Gäste - Im Zwack-Unicum-Museum dem Likör auf der Spur sein

Zürich (ots) -

Viele Völker haben ihr eigenes Getränk, das eigentlich nur in dem Land herzustellen ist und nur dort am besten schmeckt. Für Ungarn ist das der Kräuterlikör Unicum - das ungarische Äquivalent zu Jägermeister. In Budapest hat die Familie Zwack, die seit mehr als 200 Jahren den Magenbitter herstellt, der Geschichte ihrer Firma sowie ihrem Verkaufsschlager ein ganzes Museum gewidmet: das Zwack-Unicum-Museum.

Seit Dezember 2004 können Besucher in der Ausstellung anhand von Bildern, Dokumenten und anderen Zeitzeugnissen einen Einblick in das Traditionsunternehmen und die Entwicklung der Marke Zwack-Unicum bekommen.

Seinen Anfang nahm Unicum am Hof von Kaiser Joseph II., dem Hofarzt Zwack ein Destillat aus rund 40 unterschiedlichen Kräutern verabreichte. "Das ist ein Unicum", soll der Monarch gesagt haben. Als wohlbehütetes Geheimnis wird das Familienrezept des Magenbitters seitdem von Generation zu Generation weiter gegeben. Selbst bei der Herstellung werden die Namen der Zutaten durch Zahlencodes verschlüsselt.

1840 in Pest gegründet blickt das Unternehmen Zwack auf eine turbulente aber erfolgreiche Geschichte zurück. Der Erfolg der Marke liegt einerseits an der Qualität der Spirituosen, die aus hochwertigen Rohstoffen hergestellt werden, andererseits an originellen Werbekampagnen. In den 1930er Jahren werden circa 220 unterschiedliche Zwack-Getränke hergestellt, unter anderem auch den Kecskeméteri Aprikosenschnaps, der Barack Pálinka - neben Unicum ein weiteres ungarisches Traditionsprodukt, ein so genanntes Hungarikum. Heute beschäftigt Zwack-Unicum Rt. rund 300 Mitarbeiter und exportiert seine Produkte in über 30 Länder.

Das Fabrikgebäude der Firma befindet sich in der Soroksári út 26. Das Museum ist unter der Woche von 13 bis 17 Uhr geöffnet. Für Gruppen werden nach Absprache auch außerhalb dieser Zeiten Führungen auf Ungarisch, Deutsch, Englisch und Italienisch angeboten. Der Eintrittspreis beträgt fünf Euro pro Person und enthält eine Kostprobe des beliebten Likörs in der weltbekannten bauchigen, schwarzen Glasflasche mit dem markanten Logo: dem roten Kreuz auf weißem Hintergrund.

Im hauseigenen Shop werden sowohl Zwack-Marken als auch Importmarken angeboten. Die Öffnungszeiten sind montags bis freitags von 9 bis 17 Uhr, samstags von 9 bis 13 Uhr. Weitere Informationen sind im Internet unter www.zwackunicum.hu (auf Englisch und Ungarisch abrufbar) oder per Telefon unter 0036/1/476-2383 oder -2379 (letzteres für Voranmeldungen).

Rückfragehinweis:

Ungarisches Tourismusamt
CH-8035 Zürich, Stampfenbach Str. 78
Tel.: 0041/1/361 1414, Fax: 0041/1/361 3939
<mailto:info@ungarn-tourism.ch>
www.ungarn-tourismus.at, www.hungary.com,

Kostenloses Infotelefon nach Ungarn: 00800 3600 0000

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100007131/100487107> abgerufen werden.