

05.04.2005 - 14:56 Uhr

## Ungarn 2005: Kecskemét und der Nationalpark Kiskunság

Mollis (ots) -

Die Stadt Kecskemét südöstlich von Budapest ist ein städtebauliches Juwel des ungarischen Jugendstils und das "Tor zur Südlichen Tiefebene". Beherrschend in der Stadt ist der Hauptplatz, einer der schönsten Plätze Ungarns, mit den beiden bedeutendsten Gebäuden, dem Alten Rathaus und dem Cifra Palast, die mit glasierten und blumengeschmückten Fassadenelementen und Dachziegeln aus der Pécsér Manufaktur Zsolnay glänzen. Das Glockenspiel des Alten Rathauses mit einer Melodie aus Kodálys Singspiel "János Háry" schallt zu jeder vollen Stunde weit über den Platz. Im Park steht auch der "Richtungshügel", ein einzigartiges Kunstwerk von Gusztáv Pálffy, das die Entfernungen zu ungarischen und europäischen Großstädten vom Mittelpunkt der Stadt aus angibt.

Die einst und jetzt bedeutende Handelsstadt ist heute das Herz des Kiskunság und ein einzigartiges Kulturzentrum. Völlig zu recht trägt sie den Beinamen "Stadt der Museen". Zu den bedeutendsten zählt das Katona-Museum mit Goldfunden aus dem Grab eines Awarenfürsten, benannt nach dem Dramatiker József Katona, der auch dem städtischen Theater seinen Namen gab. Der berühmte Sohn der Stadt schuf unter anderem mit "Bánk Bán" das ungarische Nationaldrama, das von Ferenc Erkel zur Oper vertont wurde. Zu den kuriosen und liebenswerten Museen zählen das Schnapsmuseum, das die Geschichte der veredelten Marille, des berühmten "Kecskeméter Barack" erzählt, und das Spielzeugmuseum mit hunderten zauberhaften Exponaten, die nicht nur Kinderherzen höher schlagen lassen. Einem zweiten großen Sohn der Stadt verdankt Kecskemét ihren Ruf als Musikstadt. Zoltán Kodály, Komponist und Musikpädagoge schrieb nicht nur mit dem "Psalmus Hungaricus" eines der größten Werke der ungarischen Musikgeschichte, sondern gründete auch die Kecskeméter Hochschule für Musik, die aufgrund der von ihm begründeten musikpädagogischen Methode bis heute Vorbild für musikalische Institutionen in aller Welt ist. Das Kodály-Festival bringt Nachwuchskünstler aus verschiedenen Nationen zum alljährlichen Wettbewerb nach Kecskemét.

Besonders im Frühling ist der Nationalpark Kiskunság (Kleinkumanien) ein großartiges Erlebnis. Abertausende Marillenbäume stehen in voller Blüte, die Steppe erwacht nach den Winterregen zum Leben mit unzähligen blühenden Gräsern, Mohn- und Rapsfeldern, Strandflieder, Salzkresse und Federgras verwandeln die Salzebenen und Sanddünen in wogende bunte Teppiche.

Der Nationalpark Kiskunság liegt zur Gänze im Donau-Theiß-Zwischenstromland und ist eines der abwechslungsreichsten, vielfältigsten und ursprünglichsten Landschaftsgebiete Ungarns. Ausgedehnte Salzflächen, trockene Steppengebieten, Flugsandregionen mit riesigen Wanderdünen, ertümlische Au- und Wacholderwälder sowie großflächige Seen, Sümpfe und Moore prägen das Bild ebenso wie fruchtbare Gemüesfelder und Obstgärten.

Der Name geht zurück auf den Volksstamm der Kumanen, ein Hirtenvolk, das im 13. Jahrhundert Natur und Siedlungsstrukturen prägte, die zum Teil bis heute erhalten geblieben sind. Auch ihre alten Haustierrassen bevölkern noch immer die Weiden der Puszta. So gibt es den größten Bestand an ungarischen Graurindern bei Apaj. Die stehenden Gewässer der alkalischen Seenplatte gelten als wichtige Station für Zugvögel und stehen unter dem Schutz des Ramsarer

Abkommens. Hier findet sich auch noch eines der wenigen vorhandenen Refugien der Großtrappe mit ihrem beeindruckenden Balzverhalten. Das Gebiet des Kiskunsag ist ein gelungenes Beispiel einer erfolgreichen Symbiose zwischen Natur und Mensch. Neben streng geschützten Zonen blüht die sanfte Landwirtschaft mit den besten Marillen des Landes, dem einzigartigen "Sandbodenwein" und nicht zuletzt dem Paprika, dem "roten Gold Ungarns".

Kostenloses Infotelefon nach Ungarn: 00800 36 00 00 00

Rückfragehinweis:

Ungarisches Tourismusamt Schweiz  
Oberrütelistrasse 13  
Postfach 258  
CH-8753-Mollis  
Telefon: +41/1/361 1414  
Fax: +41/1/361 3939  
[www.ungarn-tourismus.ch](http://www.ungarn-tourismus.ch)

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100007131/100488353> abgerufen werden.