

# Süßer Biss

Ein ungarischer Spezialbäcker als kulinarischer Gast auf der Nordkreismesse: Laszlo Molnar war bis zur Wende in Ungarn Verkehrs-Ingenieur in Budapest. „Ich wurde dann in den Markt befördert“, schmunzelt er heute. Er musste sich etwas einfallen lassen, und er ließ sich etwas einfallen. Ihm fiel auf, dass bei den Messeauftritten seines Heimat-

landes das gewisse Etwas fehlte. „Immer nur Zigeunermusik den ganzen Tag, das wollte keiner hören und konnte keiner bezahlen.“ Eine kleine ungarische Spezialität musste her und war schnell gefunden: Kürtöskalacs. Auf Deutsch heißt das soviel wie „Schornstein-Kuchen“.

In den Dörfern der Siebenbürger Sachsen ging es seit alters her sparsam zu. Aus zwei Resten wurde einer. Die restlichen Backofen-Kohlen und der restliche Teig wurden zusammengebracht. Am Backtag wurden alle Zipfelchen des Hefeteiges zusammengesucht, nochmals gerollt und geschnitten. Dann wurde dieser Teigstreifen geschickt um ein Stück

Holz gewickelt, mit heißer Butter bepinselt, in Zucker gedreht und als Spieß in das glim-

mende Feuer gehalten. Das Rezept wurde dann immer wieder verfeinert, aus dem Feuer wurde ein Grill und die Kuchen vom Spieß gibt es nun in vielerlei Geschmacksrichtungen.

Diese kleinen Köstlichkeiten bringt also Laszlo Molnar auf der Messe unter das Pu-

blikum. Seine Idee kam so gut an, dass er inzwischen überall zwischen Stockholm und Zürich, wo das Ungarische Tourismusamt auftritt, mit dabei ist. Und nun auch auf der

Wittinger Nordkreismesse.

Wenn Sie al-

so einmal kosten wollen, wie diese – auch Baumstriezel oder Trompetenkuchen genannte – ungarische Spezialität schmeckt, schauen Sie auf dem Doppelstand 8 / 9 bei der Bühne vorbei. Vielleicht verrät man Ihnen ja dort sogar das Kürtöskalacs-Rezept.



Laszlo Molnar bei der Arbeit.

