Mecsek Magazine

Nieuwsbrief voor Zuidwest Hongarije

Nummer 2 , winter 2013

Meld je nu aan voor een gratis abonnement!

Like Mecsek Magazine Plaza op Facebook

In dit nummer o.a. ▪ Op bezoek in het klooster van Grábóc ▪ Hollands brood in Hongarije ▪ Je eigen biologische groenten verbouwen ▪ Roberts advies over de aankoop van landbouwgrond ▪ Nieuws van Hongarije Plaza ▪ De geschiedenis van de tegelkachel ▪ Uit eten in Dombóvár ▪ Hongaars toneel en muziek in Nederland ▪ Hongaarse scholen in Nederland ▪ Sinterklaas in Hongarije? ▪ Ligt er toekomst in de Mecsek? ▪ Tcha Limberger Trio in concert

De balpen

*Wist u dat de balpen **een Hongaarse uitvinding** is? De Hongaarse journalist László Bíró (1899 - 1985) ontdekte het schrijfgerei in 1938. Hij zocht een beter schrijfinstrument dan zijn vertrouwde vulpen omdat hij gefrustreerd was door de tijd die hij kwijt was met het vullen ervan. Bovendien maakte de vulpen vaak vlekken en zorgde dat het papier soms scheurde.*
Om inspiratie op te doen bezocht László een drukkerij. Daar ontdekte hij dat de inkt voor drukwerk sneller opdroogde. De drukinkt was echter te dik om in een gewone vulpen gebruikt te worden. Maar László was vastbesloten om hier een oplossing voor te vinden en hij ontwikkelde een nieuw type pen. De Hongaar plaatste aan het einde van de pen een balletje dat tijdens het schrijven draaide en daarbij een inktspoor achterliet op het papier. Dit balletje sloot tegelijkertijd het inktreservoir af van de buitenlucht zodat de inkt niet opdroogde en niet lekte. Na de pentechniek jarenlang verfijnd te hebben, bracht László zijn eerste commerciële pen onder de naam Bíró Pens op de markt. Deze pen liet nog veel te wensen over. Producent Cross deed het beter en lanceerde in 1945 een balpen die niet lekte.

Jan, de Hollandse bakker

Lees zijn verhaal op bladzijde 3

Pécs in beeld, Beeld in Pécs

Csontváry

Het bronzen beeld van Tivadar Csontváry Kosztka (1853-1919) is gemaakt door beeldhouwer **Jenő Kerényi** en werd in 1979 in het park tegenover het Csontváry Museum geplaatst. Het origineel staat op de Kerepesi begraafplaats van Boedapest, waar de belangrijkste figuren in de geschiedenis van Hongarije liggen begraven. Het is trouwens een symbolische graf, want zijn as werd in 1953 begraven in een massagraf op de joodse begraafplaats Óbuda, omdat niemand de huur van een graf voor de artiest wilde betalen.
Jenő Kerényi gebruikte als model een zelfportret van Csontváry terwijl hij aan het werk is. Omdat hij het schilderde voor de spiegel lijkt hij linkshandig maar was dit dus niet.
Csontváry werd in 1853 in Nagyszeben geboren. Hij was eerst leerling-koopman en later apotheker. Hij startte zijn artistieke studie in Duitsland en Frankrijk, geïnspireerd door een 'innerlijke stem' toen hij 41 jaar oud was. Hij reisde veel door Europa en dat is duidelijk te zien in zijn werk, dat tot het expressionisme wordt gerekend. Hij stierf op 66-jarige leeftijd.

Op bezoek in het Klooster van Grábóc

Nog één ordebroeder en twee ordezusters wonen op het terrein van de Servisch-Orthodoxe kerk 'ter ere van de heilige Michael en de aartsengel Gabriël' in Grábóc. Op het hoogtepunt van hun bediening, in 1663, na hun aanvankelijke vlucht voor de Turken, waren er 61 broeders. Wat volgt is een lange geschiedenis van plundering, vernieling, moord én wederopbouw. Vandaag de dag leven de paar bewoners in vrede met de dorpsgenoten en proberen met enige toeristische inkomsten hun kerk en bijgebouwen overeind te houden.

Wij kenden het klooster niet. We werden getipt door vrienden die afgelopen zomer in ons huis in Szalatnak verbleven. Langs een nog niet eerder gereden route komen we in dit kleine einddorp waar een van de nonnen een echtpaar rondleidt in de rijkelijk versierde kerk. Ze ziet in een oogopslag dat we Nederlanders zijn en geeft ons een Nederlandstalig A4-tje met uitleg. Ooit werden 13- en 14-jarige kinderen opgenomen in het kloosterleven en konden na 10 jaar of langer beslissen of ze tot monnik gewijd wilden worden. Nu worden nog altijd de in de omgeving levende Serven geestelijk verzorgd.

Op een aangrenzende heuvel ligt een verstild kerkhofje met verzakte en door de tijd en natuur verweerde kruisen. Of degenen die er liggen in vrede stierven of door geweld weten we niet. Nu heerst er een vredige stilte die ons goed doet. De lieveheersbeestjes denken er hetzelfde over, ze hebben er massaal gekozen om hun laatste zomerdagen door te brengen op de warme witte muren van de kerk. Nooit meer zinloos geweld op deze plek hopen we.

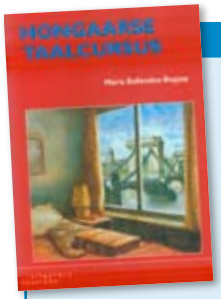
Op de terugweg via Szekszárd worden we verrast door een langgerekt meer dat zich qua omvang en schoonheid kan meten met Orfü. Alleen zijn hier zo te zien geen overdadige toeristenactiviteiten en gooien plaatselijke vissers hun hengel uit. Wel lijkt het aangrenzende dorp, Szálka, gezien de diverse Duitse teksten en te koop staande huizen een geliefd oord voor buitenlanders te zijn of te worden. Niet teveel hopen we. Al met al kunnen we deze rondrit vanaf Bonyád zeker aanraden.

Irene Polak

Hongarije op de Unesco Erfgoedlijst

1987 - Boedapest, waaronder Donauoevers, Burchtdistrict van Boeda en de Andrássyboulevard
1987 - Oud dorp Hollókő en omgeving
1995 - Grotten van de Aggtelek Karst en Slowaakse Karst (gedeeltelijk in Slowakije)
1996 - Duizendjarige benedictijnen abdij van Pannonhalma en haar natuurlijke omgeving
1999 - Nationaal Park Hortobágy - Puszta
2000 - Vroeg-christelijke begraafplaats van Pécs (Sopianae)
2001 - Cultuurlandschap van Fertő/Neusiedler Meer (gedeeltelijk in Oostenrijk)
2002 - Historische cultuurlandschap van de wijnstreek Tokaj

Uit: Wikipedia



BOEKENTIP

Mária Ballendux-Bogyay

Hongaarse taalcursus

De derde herziene druk werd in 2000 door Coutinho in Bussum uitgegeven. Dit standaard leerboek voor de Hongaarse Taal is een zeer uitvoerig boek met 480 pagina's. Vele studenten Hongaars hebben er gebruik van gemaakt en inmiddels is de zesde druk al op de markt. Het is niet het makkelijkste leerboek en beslist voor doorzetters bedoeld. Zonder cursusleider of leidster en zonder groep als steun lijkt het me een flinke klus om hier door heen te ploeteren, maar als je dat kunt, dan is dit boek zeker een prima wegwijzer. Ik denk niet dat het nodig is om daarvoor een nieuwe zesde druk aan te schaffen, die trouwens inmiddels meer dan 40 euro kost. Dit schone en goede exemplaar gaat voor 19,50 euro plus porto naar een nieuwe eigenaar. Wie het eerst bestelt, die het eerst maalt.
www.theoldbookcase.com

Lekker Hollands bruinbrood in Hongarije

door Carla Meeuwisse

Natuurlijk wil je, als je in het buitenland verblijft, proeven en ervaren wat de mensen van dat land ook eten. In Hongarije kan dat heel goed met gyulas, pörkölt, lecsö en nog veel meer lekkers. Ook qua wijn en sterke drank kunnen die Hongaren er wat van. Er is echter één ding, wat je na een paar weken in Hongarije echt uit Nederland gaat missen, namelijk een gewone bruine boterham. En daar zat dus het gat in de markt, waar Jan de Hollandse Bakker in is gesprongen.

Jan is samen met zijn vrouw Erica in 2007 naar Hongarije gekomen om daar een heel nieuw leven te beginnen. Het plan was om een Bed & Breakfast te beginnen in Vékény, maar ondanks de mooie ligging van het huisje in de Mecsek, was er niet genoeg aanloop om van te leven. Er moest dus een ander plan gemaakt worden. Jan heeft echter een probleem, waardoor hij niet alle werkzaamheden kan aanpakken. Hij heeft een oogziekte, RP. Daardoor ziet hij met zijn rechteroog nog maar 2% en met zijn linkeroog 7%. Maar Jan heeft vroeger een opleiding gedaan tot bakker en een aantal jaren bij een bakker gewerkt. Het bakken kan hij bijna helemaal op de tast. En gelukkig bestaat er een sprekende weegschaal, dus het afwegen van ingrediënten is ook geen probleem.

Groot assortiment

Zelf misten ze ook de Hollandse bruine boterham, dus besloot Jan zelf zijn eigen brood te maken. En toen bakte hij het ook voor een paar mensen in de directe omgeving en die waren allemaal erg enthousiast. De eerste drie weken werkten Jan en Erica in hun eigen keuken. Ze bakten vooral broodjes en wat banket, maar al snel bleek de keuken te klein. Inmiddels hebben zij hun logeerkamer verbouwd tot bakkerij met professionele apparatuur. Het assortiment is behoorlijk uitgebreid. Allerlei soorten brood kunnen besteld worden, gesneden of ongesneden, maar ook krentenbollen, saucijzenbroodjes en allerlei lekkers wat je bij een Hollandse bakker zou kunnen kopen, kan Jan voor je maken.

' Als je een origineel idee hebt, kan dit lukken ook.'

Brood op bestelling

Jan en Erica werken op bestelling via hun website. Op een van te voren afgesproken plaats en tijd kunnen de bestellingen opgehaald worden. Jan en Erica wonen in Vékény aan de noordkant van de Mecsek, maar zij leveren hun producten ook af in Pécs en in Szigetvar. Als er genoeg bestellingen komen vanuit andere delen van het land, rijdt Erica met een auto vol brood en banket ook af naar andere gebieden. Regelmatig komen zij bijvoorbeeld in Papa, ten noorden van het Balatonmeer om daar hun klanten te bedienen.

Gat in de markt

Het blijkt dus echt een gat in de markt. Er leven in Hongarije en vooral in de Baranya heel veel Nederlanders, die proberen daar een nieuwe toekomst op te bouwen. Het is leuk om te zien, dat als je een origineel idee hebt, dit kan lukken ook. En ik spreek uit ervaring: het brood is heerlijk.

Wil je weten wat Jan de Hollandse Bakker te bieden heeft, ga dan eens kijken op de website: www.jandehollandsebakker.eu
Wil je meteen een bestelling plaatsen, ga dan naar info@jandehollandsebakker.eu

Je eigen biologische groenten cultiveren op geheel natuurlijke wijze?

"Nee, zo doen we dat hier niet..."

Door Marco de Wit

Gewoonten kunnen hardnekkig zijn en deze te veranderen of open te staan voor alternatieven is soms lastig.

Neem onze Hongaarse buurman; in het voor- en najaar strompelt hij met zweetdruppels op het gelaat achter een kleine ploeg aan om het land te bewerken. Zaadjes worden in rijen geplant en gedurende de zomer het gewas bespoten om onkruid en beestjes uit de tuin te houden.
Met een blik van ongeloof kijkt hij naar onze tuin met verhoogde groentebedden, waterlopen, gewassen laag en hoog door elkaar en de aarde bedekt met hooi en houtsnippers. En dan hebben wij ook allerlei bomen kriskras in de tuin gezet om een bos-pluktuin te realiseren. "Bomen horen in het bos, groente en fruit in je tuin", probeert hij me al een tijdje duidelijk te maken.

"Zo doen we dat hier niet"

Begrijp me goed, ik heb een prima relatie met mijn buurman. Hij moet alleen wennen aan de wijze waarop zijn Hollandse buurtjes met de tuin omgaan. Regelmatig leunt hij met vrienden vrolijk over het hek - een biertje of palinka in de hand - om onze tuin te aanschouwen.
Ik heb hem onze visie wel eens uitgelegd over biologische groente op natuurlijke wijze cultiveren, zonder ooit nog te hoeven spitten of ploegen, zonder chemicaliën, met elkaar versterkende gildefamilies en gewassen die ieder jaar weer terugkomen. "Nee, zo doen we dat hier niet!", reageerde hij met een brede glimlach.

Vruchtbaar

Afgelopen week was het heerlijk najaarsweer en werd er om ons heen actief geharkt om gevallen bladeren te verzamelen om deze vervolgens op een grote hoop te gooien en de fik erin te steken. Ik kreeg wederom een verbazende glimlach terug toen ik mijn buurman vroeg of wij misschien zijn bladeren mochten hebben om bij ons op het land te verspreiden - als hij ze toch ging verbranden. Komt 'ie weer, zal hij wel gedacht hebben. Op de vraag waarom wij ons land niet "netjes" houden om het makkelijk te kunnen maaien, vertelde ik hem dat het voor de grond juist heel voedzaam is om de bladeren te laten liggen. En dat dát ons doel is: een vruchtbare aarde. De mineralen in de bladeren zijn een feestmaal voor alle bacteriën en schimmels die in de bovenlaag van de bodem zitten. Zij zijn de werkers die dit alles omzetten tot nieuwe aarde. In een bos gebeurt hetzelfde: een natuurlijke ecosysteem waarbij bladeren en rottend hout worden omgezet tot vruchtbare humus. 80% van de bodemorganismen leven in de bovenste 5 cm grond en breken daar vers organisch materiaal af. Naast schimmels en bacteriën zijn wormen een belangrijk teken van gezonde grond. Zo kunnen er maar liefst 2 miljoen wormen aanwezig zijn op 1 hectare grond! Al deze wezentjes zijn dus je beste vrienden in de tuin! Kan je nagaan wat er gebeurt als je de grond omploegt, laat staan er gif op uitstrooit... je doodt al het kleine leven en put de grond volledig uit. Een oude gewoonte die de landbouw tot standaard heeft verheven en die onbewust blijft doorgaan. Maar iets waar wij met een glimlach van zeggen: "Nee, zo doen we dat hier niet..."

Marco en Maria De Wit organiseren creatieve workshops en trainingen op gebied van permacultuur, natuurlijk leven, voeding en gezondheid. Enkele jaren geleden zijn zij met hun drie kinderen in Abaliget gaan wonen en hebben daar het Harmony Center opgericht: een eco-centrum voor bewust leven.
Meer info: www.harmonycenter.nl

Heerlijke Hongaars recept

Lángos

"Als kind stonden we ongeduldig bij moeder te wachten tot de eerste lángos de pan verliet", zei een Hongaar die terugdacht aan zijn kindertijd. Tijdens de lange wintermaanden hadden de Hongaren behoefte aan een substantiële snack die hun lichaam weer de nodige kracht gaf. De geur van dit gerecht is hemels te noemen.

Voor 4 personen
75 minuten bereidingstijd

Benodigdheden:
250 gr bloem
250 gr aardappelen
1 ei, 50 ml melk
crème fraiche, geraspte kaas
knoflook of knoflookolie
bieslook, 10 gr gist
zout, olie

Voorbereiding:
1. Kook de **aardappelen** en giet ze af. Stamp de aardappelen fijn. Voeg een eetlepel **bloem** toe, roer dit goed door en laat het geheel afkoelen.

2. Los de **gist** op in 50ml warm water. Warm de **melk** zachtjes op en voeg deze aan de `gistoplossing` toe.
3. Meng het **ei** door de afgekoelde aardappelen.
4. Voeg vervolgens het **meel** en de **gistoplossing** toe aan de aardappelen. Voeg vervolgens nog een scheutje **olie** toe en kneed alles tot een grote bol.
5. Doe deze bol in een schaal, dek hem af met een vochtige theedoek en laat het ongeveer vijf kwartier rijzen.
6. Knip de bieslook fijn en roer dit door de crème fraiche.

Bereidingswijze:
1. Kneed van de grote bol circa 10 kleine bolletjes.
2. Rol deze elk uit tot ronde plakken met een dikte van ca. 0,75 cm dik.
3. Frituur deze plak totdat deze mooi goudbruin ziet.
4. Serveer de lángos met de creme fraiche met bieslook, knoflook of knoflookolie en geraspte kaas.

Mario Keij

Geboren en getogen in het dorp

Mevrouw Elisabeth Weimann (86) is geboren en getogen in Szalatnak. Sterker nog, haar hele leven heeft ze in dit dorp gewoond. Haar Duits is verrassend goed. Zou ze Duitse televisieprogramma's kijken?
Met belangstelling volgt ze de ontwikkelingen. Er komen 6 motorrijders, vertelt ze. En er zijn Belgen gekomen, die een huis hebben gekocht. Sinds 1929 is er veel gebeurd in Szalatnak. Haar man stierf 22 jaar geleden al, dus nu moet ze zich alleen redden met af en toe hulp van de kinderen die niet meer in het dorp wonen. Dat valt niet altijd mee, maar mevrouw Weimann kijkt nog steeds vriendelijk de wereld in.

Wie levert voor de volgende aflevering van Mecsek Magazine een portret en verhaaltje van een dorpsgenoot?

advertenties

Roberts Advies

De (on)mogelijkheid tot aankoop van landbouwgrond door buitenlanders

De afgelopen tijd werd ik vaak benaderd met de vraag of buitenlanders straks ook landbouwgrond kunnen kopen. Toen Hongarije op 1 mei 2004 toetrad tot de EU heeft het een voorbehoud gemaakt t.a.v. de mogelijkheden voor andere EU-burgers om landbouwgrond te kopen.

Dit moratorium was ingevoerd uit angst dat buitenlanders de Hongaarse landbouwgrond zouden opkopen en speculeren, met als gevolg dat de grond voor armere Hongaarse boerengezinnen onbetaalbaar zou zijn. Hongarije kreeg zeven jaar uitstel, met de mogelijkheid dit nog eens met drie jaar te verlengen. Daar heeft het land gebruik van gemaakt, met als gevolg dat buitenlanders momenteel geen landbouwgrond kunnen kopen; feitelijk betekent dit, dat men alleen binnen de bebouwde kom kan kopen of, bij wijze van uitzondering, een 'tanya' in het buitengebied, met maximaal 6.000 m² grond.
Nu de tien jaar komend voorjaar voorbij zijn mag vanaf 1 mei 2014 geen onderscheid meer gemaakt worden op basis van nationaliteit: alle EU-burgers hebben dezelfde rechten als Hongaren op dit punt. De Hongaarse regering heeft echter besloten *zeer strenge regels* in te stellen, om te voorkomen dat bedrijven, grootgrondbezitters of andere rijke Hongaren of buitenlanders de landbouwgrond kopen. Er geldt binnenkort een zeer streng beleid voor het (ver)kopen of (ver)pachten van landbouwgrond, ongeacht de ligging binnen of buiten de bebouwde kom of op de zogenoemde 'wijnheuvel'.

Buurtschap Karácodfa, gemeente Szentkatalin, landbouw- en bosgrond op de grens van de Mecsek en Zselic.

De belangrijkste regels voor buitenlanders zijn: voor alle objecten die niet officieel zijn geregistreerd als landbouwgrond (waar geen agrarische waarde voor is opgenomen) verandert er niets: deze kan iedereen onbeperkt kopen, zowel privé als ook op naam van een bedrijf. In de praktijk betekent dit, dat men *binnen* de bebouwde kom ('belterület') ca. 99,9% van de percelen kan kopen. Als de tuin is aangemerkt als 'erf' ('udvar') gelden dus géén beperkingen aan de oppervlakte. Ook voor losse woningen *buiten* de bebouwde kom, zonder agrarische waarde (bijv. (voormalige) bos- of spoorwachterswoningen of schuren) geldt geen beperking.

Laat ik beginnen met het goede nieuws: straks kan men ook als EU-staatsburger (dus niet als rechtspersoon) ongeacht de ligging binnen of buiten de kom of in de 'wijnheuvel' tot maximaal 1 hectare landbouwgrond (incl. wijngaard, boomgaard, bos, volkstuin enz.) per persoon kopen en bezitten. Hierbij telt alle landbouwgrond die men reeds in bezit heeft mee! Rekening wordt gehouden met het eigendomsaandeel dat men bezit: als men bijv. met drie personen in gelijke delen een perceel van anderhalve hectare koopt, telt dit per persoon als een halve hectare. Vermoedelijk hoeft men in de meeste van deze gevallen, met name indien het gaat om grond binnen de 'wijnheuvel' ook straks geen procedure te volgen om de grond aan te bieden aan iedereen die een eerste recht van koop heeft. Kleine stukken landbouwgrond kan men straks dus kopen en in geval van een 'tanya' (d.w.z. een boerenbehuizing met landbouwgrond, gelegen in het buitengebied) is de grens straks dus niet meer 6.000 m², maar 10.000 m² (per persoon). Deze vrijstelling geldt niet voor staatsburgers van andere landen dan de Europese Economische Ruimte (EER)!

Het slechte nieuws is dat na 1 mei 2014 de aankoop van meer dan 1 hectare grond veel moeilijker wordt, zowel voor buitenlanders als Hongaren. In de praktijk komt het erop neer dat men alleen grotere oppervlakten landbouw- of bosgrond kan kopen of pachten als men een in Hongarije erkende agrarische opleiding heeft gevolgd, of als men minimaal drie jaar aaneengesloten als landbouwer in Hongarije is geregistreerd en voor eigen rekening en risico produceert. Tevens moet men bij voorkeur binnen dezelfde gemeente permanent wonen of het bedrijf hebben waar de grond is gelegen, of anders minimaal 3 jaar wonen in een gemeente die binnen een straal van 20 km. van de betreffende grond is gelegen. Zoals de regels er nu uitzien zal het voor verreweg de meeste buitenlanders in de praktijk zeer moeilijk zijn om aan deze regels of de uitzonderingen te voldoen; dat geldt overigens ook voor veruit de meeste Hongaren. In de praktijk zullen straks alleen lokale landbouwers of hun directe familieleden landbouwgrond kunnen kopen of pachten. Daarnaast geldt er een zeer complex systeem dat een hele rij gegadigden een *voorkeursrecht* geeft bij koop of pacht, alsmede aan de Hongaarse Staat. Op dit alles wordt (vermoedelijk streng) toegezien door diverse instanties, waaronder nieuwe lokale raden van landbouwers. Op het overtreden van de regels of het maken van onderhandse afspraken om de wetgeving te omzeilen staan diverse sancties, waaronder hoge boetes.

mr.drs. Robert Kemkers
robert@hongarijehuis.nl

Hongarije Plaza 2014

15 maart 2014 ▪ Harderwijk

Het gaat door! It giet oan! Het ijs is eindelijk dik genoeg! Heeft iedereen de datum al genoteerd in z'n nieuwe agenda?

Locatie

De locatie van Hongarije Plaza 2014 is het **Bouw & Infra Park** in Harderwijk. Dit centrum staat op de nominatie voor de verkiezing van beste conferentielocatie van Nederland! Een multifunctioneel centrum met een grote, interessante hal waar de infomarkt gehouden kan worden, waar muziek te horen zal zijn en Hongaars eten gegeten kan worden, met diverse zalen en zaaltjes voor workshops en lezingen en twee aparte ruimtes waar de Hongaarse Ambassade een eigen receptie zal houden voor eigen genodigden, die vooraf ook naar de Plaza komen.

Groeiende samenwerking

Hongarije Plaza 2014 zet een flinke stap voorwaarts ten opzichte van vorige jaren. Een veel grotere locatie, overdekt en er is op allerlei fronten een mooie samenwerking aan het groeien, niet alleen met de **Hongaarse Ambassade**, maar ook met de stad **Harderwijk**, met de **Hongaarse Federatie** en met het **Hungarian Business Network**.

Informatiemarkt

De informatiemarkt gaat groter worden. Er zal ruimte zijn voor 50 stands en er zijn verschillende opties, waaruit standhouders kunnen kiezen. Inmiddels zijn van deze 50 plaatsen reeds 20 gereserveerd. Dus als je interesse neem dan snel contact op!
Door de samenwerking met verschillende andere partijen, door de gezamenlijke inspanning van de standhouders en samen met hen en met onze mediapartner 'Hongarije Vandaag' zal er intensief promotie gemaakt gaan worden voor het aantrekkelijke programma. De organisatie van Hongarije Plaza 2014 verwacht daarom een grote opkomst.

Toerisme

Tussen Hongarije Plaza 2012 en Hongarije Plaza 2014 zit anderhalf jaar. We springen nu dus naar het voorjaar, waardoor we dichterbij de vakantieperiode zitten en dus ook meer potentiele toeristen kunnen interesseren. Deze tijd hadden we om diverse redenen nodig, ook om onze organisatievorm duidelijk te krijgen. De werkgroep Hongarije Plaza is nu een vereniging in oprichting geworden.
We nodigen iedereen van harte uit om te komen en om mee te doen!

Vereniging Hongarije Plaza i.o.
Henk Meeuwisse, voorzitter
Cees Verharen, secretaris (info@hongarijeplaza.nl)
Tammo Katuin, penningmeester
Aart Hop, Wim Jacobsen, Crispijn Oomes, Mariet Overvelde, Kasper Katuin, Irene Polak, leden

Like Hongarije Plaza op Facebook

www.hongarijeplaza.nl

Bouw & Infra Park Harderwijk

Begin november bezocht de Hongaarse ambassadeur Gyula Sümeghy de gemeente Harderwijk om afspraken te maken over mogelijke samenwerking. Burgemeester Harm Jan van Schaik toont Mr. Gyula Sümeghy zijn door de Hongaarse kunstenaar Vilmos Huszar in 1957 gemaakte zilveren ambtsketen.

De geschiedenis van de tegelkachel

Nederlanders in Hongarije worden vaak geconfronteerd met een nieuw fenomeen: de tegelkachel. De tegelkachel (of Kachelofen zoals de Duitsers zeggen) is een soort energie-efficiënte verwarming, ontwikkeld in centraal Europa (Oostenrijk, Hongarije, Zwitserland, Duitsland, Noord-Italië) en Scandinavië.

De tegelkachel was een belangrijke verbetering ten opzichte van de open haard, omdat deze de rook uit de kamer hield, de ruimte veel beter verwarmde en veel zuiniger was. Na de open haard is de tegelkachel het oudste verwarmingssysteem in de geschiedenis.

Steenhoop kachel

Als voorloper van de tegelkachel kan de 'steenhoop oven' worden gezien. Deze oven, uit ± 2500 voor Christus, werd gebouwd van leem en stenen en werd onder het huis gemaakt. De schoorsteen was toen nog niet uitgevonden. Met deze in het Alpengebied gebruikte oervorm van de tegelkachel verwarmde men al stenen die daarna de opgeslagen warmte langzaam weer afgaven.

De verdere ontwikkeling van de tegelkachel vond ook plaats in de Alpen. Gebakken kleipotten werden gebruikt om in het zachte leem te drukken, waarmee de tegelkachel werd gebouwd. Dit om het warmte- afgevende oppervlakte van de kachel te vergroten. De uiteindelijke tegelkachel - waarvan het kacheldeel geheel bedekt was met keramische tegels - kon pas worden gemaakt nadat pottenbakkers de vierkante tegel hadden bedacht (nog steeds met de afdruk van de kleipot erin). Deze ontwikkeling voert ons naar de 14e eeuw. Sinds toen volgde de ontwerpen van de buitenkant van de kachel alle modetrends, van Gotiek, Renaissance, Barok, Rococo, Classicisme, Biedermeier en Art Nouveau tot aan de hedendaagse modetrends.

Hoogtijdagen

De hoogtijdagen van de tegelkachel waren in de 16e en 17e eeuw. De tegelkachel ontwikkelde zich verder in een aantal logische stappen. Na het stuk voor stuk maken van de tegels werd een mal bedacht. Dit was de basis voor een vrijere bouwwijze. Niet alleen de adel, maar ook het volk had nu de mogelijkheid om een tegelkachel naar eigen wens te laten bouwen. Deze ontwikkelingen zijn terug te vinden in de vele bewaard gebleven tegelkachels uit voorbije eeuwen.

Zweedse efficiëntie

Ook wat betreft het technisch gedeelte stond men niet stil. In de 18e eeuw financierden de overheden in Pruisen en Scandinavië onderzoek naar efficiëntere tegelkachels in de strijd tegen een dreigend houttekort. In Zweden ontwikkelden F. Wrede en C.J. Cronstedt op basis van de Midden-Europese ontwerpen een meer efficiënt systeem (1767 – 1775). Het door hen ontwikkelde model had nog steeds keramische tegels aan de buitenkant, maar de kachel was hoger geworden waardoor het rookkanaal - vertikaal - langer kon worden gemaakt en de warme rookgassen langer in de kachel bleven. Na een jaar van meten bleek het houtverbruik nog maar 20% van het verbruik voorheen.

Midden-Europese variant

Oorspronkelijk was de Midden-Europese tegelkachel een lege doos waarin een vuur werd gemaakt. Om de efficiëntie te vergroten werden er horizontale rookgasgangen toegevoegd. Hierdoor bleef - net als in de Scandinavische variant - het rookgas langer in de kachel. Heden ten dage onderscheiden Midden-Europese kachels zich nog steeds ten opzichte van verticale in Zweedse en Finse kachels door horizontale rookgangen.

Veel varianten

Tegelkachels worden traditioneel op hout gestookt, maar ze kunnen vandaag de dag ook op gas werken, of afwisselend op beide brandstoffen. Een tegelkachel kan een grote verscheidenheid aan vormen en afmetingen hebben. Hij kan bijna onzichtbaar worden ingebouwd in een muur, maar ook als een indrukwekkend kunstwerk midden in de kamer staan.
Tegelkachels kunnen worden gezien als traditioneel, maar met de efficiente manier van omgaan met energie, het gebruik van biomassa en de mogelijkheid een eigentijds ogende kachel te bouwen, is de tegelkachel tegelijkertijd modern en eigentijds.

Twee voorbeelden van hedendaagse kachels

Door Jos van Kampen, kachelbouwer in Hongarije. www.artstoves.com

Leest u het tijdschrift ´Donau´ al?

Donau is het enige Nederlandse tijdschrift over Midden- en Zuidoost-Europa. Donau telt 96 pagina's en staat boordevol met achtergrondartikelen, interviews, boekfragmenten, reportages en recensies, geschreven door deskundige journalisten.

Afgelopen jaar waren er onder andere artikelen over de Turkse investeringen in de westelijke Balkan, over de ontwikkeling van de democratische cultuur in de postcommunistische landen.
Kijk op de website voor meer info. www.donaustroom.eu

advertenties

Uit eten in Dombóvár

Het Mecsek gebergte, voornamelijk gelegen in het Baranya comitaat, grenst aan de noordkant aan de provincie Tolna. Voor veel Nederlandse eigenaren en vaste bewoners van huizen in deze streek, die wat verder noordelijk van Pécs wonen, is de stad Dombóvar een prettige plek voor diverse activiteiten. Winkels (ook de grote supermarkten), het thermaalbad Gunaras, terrasjes, maar ook de verscheidenheid aan restaurants lonken naar gasten.

Fregatt Bistro

Köztársaság utca 31/c - **www.fregattbistro.hu**

Zo is voormalig restaurant Pálma sinds een jaar opnieuw geopend als Fregatt Bistro. Het restaurant is gelegen aan de doorgaande weg 61 van Dombóvar richting Tamási. Als u uit Gunarasfürdo komt en terugrijdt naar de hoofdweg, richting het centrum, dan treft u dit restaurant al na een paar honderd meter aan de rechterkant, vlak voor de Mol-benzinepomp. Rond het middaguur kunt u langs het buffet lopen voor het dagmenu (napi menu) en het restaurant beschikt over een goede kaart. De Duitssprekende (familie) bediening is prettig.

Étterem Fortuna

Ady Endre utca 14 - **www.fortuna-dombovar.hu**

Verstopt op de hoek van een appartementencomplex aan de Ady Endre utca, zult u zich verbazen over de klasse van Étterem Fortuna. U doet uzelf tekort als u hier naartoe gaat voor een snelle hap. Het restaurant straalt sterkwaliteit uit en heeft een ambiance waarin de TV nu eens niet continu aan staat en de muziek passend is voor een restaurant. Begonnen als 'saroklakás étkező' is er behoorlijk aangebouwd. Een overdekt terras biedt op warme zomeravonden een sfeervolle en ontspannen uitgaansmogelijkheid. De Törley Fortuna wijn is wel erg zoet, maar de kaart biedt méér en - voor een restaurant - zeer betaalbare wijnen. Het verschil met de meeste 'gewone' restaurants is dat er veel zorg wordt besteed aan het uiterlijk van uw maaltijd. Het oog wil (naast de tong) immers ook gestreeld worden.

Étterem és Pizzéria Szicília

Katona József utca 37 - **www.sziciliaetterem.hu**

Maar echt verstopt is Étterem és Pizzéria Szicília. Als u het voetbalveld van Dombóvar weet te vinden, dan bent u er! Het restaurant heeft twee eetgedeeltes: het knusse voorste restaurant met ongeveer 8 tafels en een aanbouw met glaswand die volledig het voetbalveld overziet. Handig als u zowel wilt eten als voetbal wilt kijken. Die combinatie komt niet echt vaak voor en het is ook maar de vraag of u zoveel afleiding van uw tafelgenoten zoekt... De uitgebreide kaart van Szicília zorgt ervoor dat u wel even bezig bent met het maken van uw keuze. Ondanks de grote kaart hoeft u niet te twijfelen aan de versheid van al die producten. Bovendien is het een goedlopend restaurant, dus de omloopsnelheid is vrij hoog.

Bij de laatste twee restaurants kunt u voor het weekend beter vooraf reserveren. Op de websites vindt u hun telefoonnummers.
Henk Meeuwisse

Roma Tradities toneel

in Zutphen, Amsterdam en Utrecht

Theaterdansgroep Čerga brengt samen met het orkest Maljaki Luludji (Wilde Bloem) twee bijzondere Roma tradities op toneel.

'Het beëindigen van de rouwperiode'

De dansgroep laat samen met het orkest zien en horen hoe een rouwperiode beëindigd wordt bij de Hongaarse Roma. U wordt meegenomen naar de huiskamer van een Roma gezin dat een jonge dochter heeft verloren. Eerst wordt kort teruggeblikt naar de dag van de begrafenis. Op deze dag hebben er namelijk rituelen plaatsgevonden en is onderling de duur van de rouwperiode afgesproken. Na één jaar komt de familie weer samen en kunt u zien op welke wijze definitief afscheid wordt genomen van de overledene.

'Heilige Kerstavond'

U wordt opnieuw meegenomen naar de huiskamer maar nu om de 'Heilige Avond' mee te vieren. Aan het begin ziet u hoe de familie in de huiskamer de kerstboom versiert met chocolade en snoepgoed. Wat later begint de 'Kántálás', een speciale traditie waarbij de mannen elkaar bezoeken. En natuurlijk komt ook de groep toneelspelers aan de deur om te vragen of ze hun vrolijke toneelstuk 'Betlehemspel' mogen opvoeren. Daarna ze (vaak bekenden uit hetzelfde dorp) gevraagd om te blijven op het feest. De familie en de toneelspelers zingen prachtige Kerstliederen en als de stemming stijgt wordt er natuurlijk ook gedanst.

Datum:	Tijd:	Locatie:
13 december	20.00 uur	**Zutphen,** DWK gebouw, Leeuweriklaan 19
14 december	20.00 uur	**Amsterdam**, AVC Terpsichoré, Ellermanstraat 16q
15 december*	19.00 uur	**Utrecht**, Theater ZIMIHC Zuilen (Vorstelijk Complex), Pr.Beatrixlaan 2a

** aangepast progamma van een uur met de traditie: 'Heilige Kerstavond'*

Prijzen: 13 en 14 december: €12,50 (voorverkoop €10), 15 december €10 (voorverkoop €7,50)
Voor informatie en kaartverkoop: 030-6910929 of balazs@planet.nl

Promoot Mecsek Magazine!

- Schrijf er over op Facebook
- Plaats een banner op uw website
- Mail de nieuwsbrief door aan uw vrienden/ en familiekring

Concerten in december:

Donderdag 5, **Haarlem**
Vrijdag 6, **Utrecht**
Zaterdag 7, **Den Haag**
Zondag 8, **Middelburg**
Dinsdag 10, **Groningen**
Woensdag 11, **Wageningen**
Donderdag 12, **Amsterdam**
Vrijdag 13, **Utrecht**
Zaterdag 14, **Kekerdom**
Zondag 15, **Ottersum**

Meer info: www.tanchaz.nl

BOEKENTIP

Auflösung Historischer Konflikte im Donauraum. Work in Progress. Festschrift für Ferenc Glatz zum 70. Geburtstag

Deze pil van 940 pagina's is in 2011 uitgegeven door de uitgeverij van de Universiteit van Boedapest ter ere van de 70e verjaardag van Ferenc Glatz. Meer dan 70 vrienden en collega's uit heel de wereld hebben met hun bijdrage deze hoogleraar geschiedenis en voorvechter van de Europese eenwording willen eren. Alle artikelen cirkelen rondom de conflicten die zich de eeuwen door in het Karpatenbekken hebben afgespeeld. Ik heb drie (nieuwe) exemplaren in voorraad en voor slechts 20 euro per stuk (plus porto) kun je ze bij me bestellen. Oh ja, je moet wel Engels en Duits kunnen lezen…

www.theoldbookcase.com

Hongaarse scholen in Nederland

Oude Hongaarse dansen doen, gewoontes en volksliederen leren

Door Marije de Leeuw

Den Haag - Hongaarse liedjes klinken door de aula van 't Lindenkwadrant Buurthuis in Den Haag. Ouders met hun kinderen zingen volop mee, voordat ze zich in groepjes opsplitsen en in de klaslokalen verdwijnen. Ruim vijftig kinderen volgen in deze Hongaarse weekendschool om de twee weken Hongaarse lessen.

In een hoekje van het buurthuis zit een groepje kinderen aan tafels over boeken gebogen. De juf wijst op het papieren bord en legt iets in het Hongaars uit. Dit zijn de leerlingen uit groep 7 en ze krijgen les in spelling. *„Thuis spreek ik veel Hongaars met mijn moeder"*, vertelt Lilliana Gielkens (10) uit Den Haag. *„Maar praten is niet het enige wat je moet leren en ik vind het wel belangrijk dat ik ook wat kan schrijven in deze taal. Daarnaast zit mijn vriendin ook op deze school, dus het is gewoon erg gezellig."*

Hongaars praten met andere kinderen

De weekendschool in Den Haag is één van de acht Hongaarse scholen in Nederland. De leerlingen krijgen les in Hongaarse taal en literatuur, ze krijgen gewoontes, weetjes en tradities mee en leren de traditionele volksliederen. *„Het is niet zo dat ze in vakken als wiskunde en geschiedenis les krijgen. Want dat leren ze al op de Nederlandse school"*, legt Agnes Csanady, secretaris van Federatie Hongaarse Scholen en oprichter van de school in Den Haag, uit. *„Het is vooral belangrijk dat ze doorkrijgen dat ze hun moedertaal niet alleen met volwassenen kunnen spreken, maar ook met kinderen van hun eigen leeftijd."*
Acht jaar geleden was dit één van de redenen dat Csanady de weekendschool oprichtte. *„Mijn twee kinderen zijn mijn inspiratiebronnen. Mijn oudste dochter was een late prater en het leek alsof ze geen enkele taal wilde leren. Ik was ten einde raad. Toen ben ik het van de Hongaarse kant gaan proberen en zorgde ervoor dat ze les kregen in het Hongaars. Dat werd een unieke ervaring voor ze: dat ze ook met een juf in hun moedertaal konden praten. Op een gegeven moment wilden ze ook doordeweeks naar de Hongaarse school."*

Verschillende groepen

In de huiskamer begon ze met vier kinderen en dat aantal groeide al in het eerste jaar enorm uit. Ondertussen krijgen ruim vijftig leerlingen in het buurthuis les. Ze zijn verdeeld in verschillende klassen, van groep één tot en met acht. *„Bijna allemaal spreken ze vloeiend Nederlands. Maar hier wordt alleen Hongaars gesproken. De meeste kinderen hebben of twee Hongaarse ouders, of één van de twee die oorspronkelijk uit Hongarije komt."* De lessen duren drie kwartier en in het totaal zijn de leerlingen drie uurtjes zoet.

Sociale contacten

Sommige kinderen zitten vanaf groep één op de school, maar ze kunnen ook in latere klassen instromen of maar een paar jaar de lessen volgen. De vader en moeder van de kleine Vince (3) werken bij de Hongaarse ambassade in Nederland en laten hem daarom een paar jaar Hongaars leren op de weekendschool. *„Hij praat heel goed Hongaars, dus dat is niet de reden dat hij hier zit. Ik vind het belangrijk dat hij ook met Hongaarse kinderen omgaat"*, vertelt zijn vader Zsolt Huszar uit Scheveningen. *„We blijven hier een paar jaar wonen en gaan daarna weer terug. In de tussentijd zit hij doordeweeks op een Duitse school."*

Judith Szalai uit Rotterdam brengt al zeven jaar haar dochters naar de lessen toe. *„Voor mij is het niet het belangrijkst wat ze leren, maar vooral dat ze af en toe in een omgeving komen waar mijn moedertaal wordt gesproken en waar ze sociale contacten opdoen met mensen die Hongaars spreken"*, legt ze uit. Szalai is zelf Hongaarse en haar man is Nederlands. *„Ik merk ook wel dat culturele verschillen tussen bevolkingsgroepen bestaan. Mijn dochters hebben hier veel vrienden gemaakt en ik heb ook veel vriendinnen gevonden. De gewoontes van ons zijn toch vaak anders dan van Nederlanders."*
Naast de contacten die haar dochters opdoen, merkt Szalai ook dat ze echt wat oppikken van de lessen. *„Ze zijn nu dol op gedichten. Verhaaltjes in het Hongaars lezen of maken ze nu ook thuis. Wel heeft mijn dochter Rosza veel moeite met Nederlandse spelling. Daarom is ze even gestopt met de Hongaarse taallessen, omdat dat volgens mij invloed heeft."*

Gedichten opzeggen

Ondertussen dansen de peuters met ballonnen, leren de kleuters wat over de Hongaarse Sintmaartensdag en moeten de leerlingen in de vierde groep gedichtjes opzeggen. *„Deze jongens zijn erg goed"*, vertelt de logopedielerares Eva Liptai uit Delft trots over haar vier leerlingen. *„Ze moeten een tekst over een vogel voorlezen. Daarna doen we een spelletje."* De achtjarige Andreas Deuten uit Rotterdam geeft zijn juf gelijk: *„Het is helemaal niet moeilijk. Ik vind het alleen niet leuk om in het weekend naar school te moeten."* In tegenstelling tot hem vinden zijn klasgenoten Adam Visser (7) en Ambrus Csanady (8) het juist wel leuk. *„We zijn goede vrienden en daarom is het gezellig. Na de les gaan we met elkaar spelen."*

In groep drie zijn vier meisjes de Hongaarse taal druk aan het leren. Ook zij vinden het helemaal niet lastig. *„Ik spreek al bijna mijn hele leven Hongaars"*, vertelt Anna Tabori (8) uit Den Haag terwijl ze in haar schrift onder plaatjes het goede woord neerzet. *„Nederlands vind ik daarom moeilijker om te spreken, maar Hongaars is lastiger om te schrijven."*

De lessen worden om twee weken op zaterdag tussen 9.30-13.00 uur gegeven. Kijk voor de tijden van de andere scholen op de websites.

Overzicht Hongaarse weekendscholen

Amsterdam:
www.amstelveenweb.com

Den Haag:
csanady@federatio.org

Eindhoven:
sz_hunyadi@hotmail.com

Hengelo:
ehudu@freemail.hu

Meppel:
bnnhzs@hotmail.com

Utrecht:
www.mgyik.nl
gaborbense@hotmail.com

Limburg (Geleen):
limbovi@gmail.com

Stilleven

Klára Burghardt 2007

Stilleven
Stille rust
Alleen de blauwe zee
van vergeetmijnietjes
wuift in de wind
fluistert zachtjes
de op het kerkhof
slapende zielen toe

In Memoriam
Frouke Schouwstra

Tijdens het voorbereiden van dit nummer van Mecsek Magazine bereikte ons het enorm droevige bericht van het overlijden van Frouke Schouwstra op 15 november 2013.
Frouke was samen met haar man Eddy Smid de drijvende kracht achter de Pince Galleria in Nagypall in Hongarije. Met haar liefde voor de inwoners en de historie van Nagypall en de Mecsek heeft ze de harten van velen gewonnen, en niet alleen in de Mecsek! In juni wilde ze nog gaan schrijven voor Mecsek Magazine, in september troffen we Frouke en Eddy niet aan in Nagypall, ze waren plotseling naar Groningen vertrokken. En nu is na een heel moeilijke periode een eind aan haar leven gekomen. Ze is 65 jaar geworden.
We wensen Eddy en familie en vrienden heel veel sterkte toe.

Namens de redactie van Mecsek Magazine, Cees Verharen

LIGT ER TOEKOMST IN DE MECSEK?

Door Eva S. Balogh, New York

Veel buitenlanders komen in Hongarije wonen, maar het land ziet ook een voortdurende stroom van emigranten vertrekken. Toegegeven, het is onjuist om degenen die in het buitenland werk zoeken, emigranten te noemen. Emigreren betekent verlaten van het ene land en je vestigen in een ander land. Degenen die in het buitenland werk zoeken zijn meestal niet van plan om voorgoed te vertrekken.

Toch is het heel aannemelijk dat mensen, die een aantal jaren in een ander land hebben gewoond, een carrière gemaakt, nieuwe vrienden hebben leren kennen of een partner hebben gevonden, niet zullen terugkeren naar hun geboorteland. Een goed voorbeeld van dit soort emigratie was de exodus van Hongaarse burgers uit de gebieden in noordoost Hongarije, die nu in Slowakije liggen. Zij gingen tussen 1880 en 1890 naar de Verenigde Staten met de bedoeling daar geld te verdienen en terug te keren om thuis een relatief comfortabel leven te gaan leven. De meesten van hen zagen Hongarije nooit weer.

De zuidelijke Baranya

Momenteel werken minstens 330.000 Hongaren in het buitenland. De meesten van hen zijn afkomstig uit de grote steden en de regio's die grenzen aan Oostenrijk. Maar ik las een fascinerend artikel over de armoedige streken in het zuiden van de provincie Baranya, waar een emigratiegolf gaande zou zijn. De bevolking is deze regio is in een uiterst moeilijke situatie geraakt, met plaatsen waar 50% werkloosheid heerst en waar geen enkel uitzicht is op het vinden van werk. In het hele gebied was slechts één grote fabriek, namelijk het Finse Elcoteq, dat in 2011 failliet ging en waardoor tussen de 5000 en 7000 mensen bun banen verloren. Enkele gelukkigen uit deze dorpen konden nog werk vinden in Pécs, waarbij ze dagelijks op en neer moeten reizen per bus. Een kans op zo'n baan in Pécs is nu voorbij.

Steekproef in enkele dorpen

De correspondent van 'Népszabadság' bezocht vier dorpen, twee in de buurt van Szigetvar, westelijk van Pécs en twee dorpen in de buurt van Sellye, de grootste plaats van het zogenoemde 'Ormánság'. De reis van de journalist begon in

Kétújfalu (667 inwoners), 13 kilometer van Szigetvár. Uit dat dorp vertrok de zoon van de burgemeester naar Duitsland, waar hij als havenwerker begon, maar nu een baan heeft in de computertechniek. Hij verdiende 110.000 Forint per maand als brandweerman, maar nu ongeveer 3,5 tot 4 keer zoveel, met 1300 Euro per maand. Enkele jaren geleden pakte de dertigjarige lerares Engels haar spullen en werd huishoudster in Groot-Brittannië. Een vijftigjarige slotenmaker werkt al 10 jaar in Duitsland en afgelopen zomer is zijn vrouw hem gevolgd. Ze was kok in de school, maar is nu schoonmaakster geworden. De burgemeester zelf geeft Duits, Russisch en Gymnastiek op school.

Van Szigetvár ging de journalist verder zuidelijk, naar de omgeving van Sellye, naar een dorp met de naam Bogdása (295 inwoners). Het dorp heeft een Rooms-Katholieke en een Hongaars Hervormde kerk, maar priester noch predikant. Zij komen uit Sellye om diensten te verzorgen. Dezelfde exodus kan ook hier worden gezien. In het begin ging één jongeman naar Frankrijk. Kort daarna volgden twee andere jongens. Alle drie waren werkeloos. Ooit hadden ze banen, maar verdienden nooit meer dan 120.000 tot 150.000 forint per

maand. Nu verdienen ze vijf keer zoveel als stukadoors. Een echtpaar vertrok naar Engeland waar ze in een Sony fabriek werken. Hun buren zeggen: “Ze komen niet eens meer op bezoek.”

Ambitieuze Roma

Het meest interessante verhaal komt uit Drávafok (508 inwoners). Timea Buzás is dertig en van Roma afkomst. Sinds haar diplomering als vroedvrouw in 2006 heeft ze in Groot-Brittannië gewerkt. Toen ze naar een baan solliciteerde in Drávafok verloor ze van een andere kandidate. Ze vermoedt dat haar zigeunerachtergrond er iets mee te maken had. Daarom besloot ze naar Groot-Brittannië te vertrekken. Omdat ze geen Engels kende, werkte ze eerst in een fabriek. Twee jaar later, toen haar Engels redelijk was, vond ze een baan in de bejaardenzorg. Weer een jaar later werd ze verpleegster. Nu is ze hoofdverpleegster en verdient 2500 pond per maand. De afgelopen zes jaar heeft ze de hypotheek van het huis van haar ouders afbetaald (4 miljoen forint) en heeft 2 miljoen besteed aan het opknappen van dat huis in Drávafok. Zelf kocht ze een appartement in Pécs. Ze helpt anderen om naar Groot-Brittannië te reizen en zich voor te bereiden op de omstandigheden daar. Ze heeft inmiddels 72 kennissen aan werk geholpen. Ze helpt hen om bankrekeningen te openen, formulieren in te vullen en woonruimte te vinden. Alleen al in Engeland zijn 15 personen uit Drávafok.

Startkosten

Na verblijf van 6 maanden in Groot Brittannië zijn deze mensen allemaal in staat een flink bedrag per maand naar huis over te maken. Het is dus niet vreemd dat in Drávafok grote belangstelling bestaat om er ook naar toe te gaan. Timea, die gedurende de zomervakantie thuis was, werd in de eerste dagen meteen al door zeven buren gevraagd om hen te helpen ook te vertrekken. Wat deze stroom nog iets afremt is dat toekomstige emigranten een klein startbedrag voor hun nieuwe leven moeten hebben. Volgens Timea heeft men minimaal 400.000 forint nodig. Omdat de meeste inwoners van Drávafok slechts 45.000 forint verdienen met baantjes in de publieke sector is het bijna onmogelijk om zo’n bedrag bij elkaar te schrapen. Anders zou er geen enkele mogelijkheid zijn om hen nog te stoppen. Tot voor kort zijn weinig Roma van de Baranya vertrokken om in het buitenland werk te zoeken. Dat is nu veranderd. Zoals een burgemeester uit de regio zei: “Degenen van hen met de beste opleiding en de meeste ambitie vertrekken. En dat is erg jammer.”

19e eeuw

Inderdaad, deze situatie lijkt heel erg op de ontwikkelingen in Noordoost-Hongarije aan het eind van de 19e eeuw. Het nieuws ging van mond tot mond. Een dorpeling ging naar de Verenigde Staten om in een fabriek of een mijn te werken en stuurde enthousiaste brieven naar huis over zijn geluk. Steeds meer vertrokken totdat de helft van de dorpen geen enkele volwassen man meer over hadden. Dit lijkt vandaag ook gaande te zijn in de zuidelijke Baranya. Alleen vertrekken de vrouwen nu ook. En komen anderen hier naar toe...

AGENDA

december

1 december:
Boedapest, Sinterklaasfeest
Nederlandse vereniging Hongarije
www.nlclubhongarije.com

30 december:
Boedapest, ‘Music-Wine’
Gala Concert van het Gipsy Orchestra www.argosart.hu

Ook een evenement bekend maken? Mail ons.

SINTERKLAAS IN HONGARIJE?

In Hongarije heet Sinterklaas Mikulas en hij komt uit Lapland. Hij wordt ook wel **Telapo** (Vadertje Winter) genoemd. Hij heeft geen zwarte pieten bij zich maar een klein duivel, Krampusz.
Een echte Krampusz zie je niet vaak, want met zijn duivelsmasker is hij erg griezelig voor kinderen. Hij wordt vaak vervangen door kinderen met hoorntjes. Kinderen poetsen één van hun laarzen en zetten deze in de vensterbank van hun slaapkamer of hangen een sok in het geopende raam. Mikulas stopt in de nacht van 5 op 6 december wat lekkers of een cadeautje in de laars of sok. Vaak komt Mikulas op 6 december ook op school en leest dan, net als bij ons, uit zijn grote boek.
Anders dan bij ons staat de heilige Nikola, een sobere en gedienstige heilige uit Rusland, model staat voor Mikula.

Tcha Limberger Trio

Concert op zondag 22 december 2013 in Amsterdam

Tcha Limberger, een legendarische muzikant afkomstig uit de Manouche jazz traditie, bespeelt verschillende instrumenten in allerlei stijlen en kan tegelijkertijd zingen en viool spelen. Hij is leider van o.a. Kalotaszeg trio en Gipsy orchestra en zij spelen Hongaarse volks- en zigeunermuziek.

Op 22 december zal hij samen met Csikós Vilmos (bassist) en Benjamin Clement (gitarist) optreden met een gevarieerd progamma.

Adres: koffiehuis KHL, Oostelijke Handelskade 44 te Amsterdam.
Aanvang: 20.00 uur (maaltijd mogelijk vanaf 18 uur)
Kaarten: €10 (voorverkoop via 020-4279870, aan de zaal € 12
Organisatie: Marijke Oomen; oomen113@kpnmail.nl

www.tchalimberger.com en www.lejazzetal.com
Voor een bijzondere video kunt u kijken op YouTube (vooral de laatste minuut)
Crispijn Oomes

The Old Bookcase
Worlds of Inspiration
Voor het betere tweedehands boek!
www.theoldbookcase.com

advocatuur & juridisch advies
dienstverlening
creatief & ontwikkeling
makelaardij & taxaties
GEGE GROUP
www.hongarijehuis.nl

LIEFDE SMAAKT
Kasparus
BIERBROUWERIJ
www.kasparus.nl

BOEKENTIP

Zsusza Bánk
De zwemmer

In 2003 gaf De Bezige Bij dit eerste boek van Zsusza Bánk uit in Nederland. Het boek werd oorspronkelijk in het Duits geschreven. De schrijfster is een dochter van Hongaarse vluchtelingen in Frankfurt am Main, waar ze in 1965 geboren werd. Met mooie melancholische woorden tekent Bánk de verlatenheid van twee kinderen midden in het geweld van een land, dat na de neergeslagen revolutie van 1956 de weg kwijt is. Een sfeervol boek tegen een historische achtergrond geschreven die zich ook vandaag nog doet voelen.
www.theoldbookcase.com

In de toekomst uw advertentie in dit informatieve kwartaalblad? Dat kan!
Voor meer informatie:
ceesverharen@troas.eu

Hongaarse Federatio

Als u **alles** wilt weten over Hongaarse adressen, stichtingen, bedrijven en organisaties, dan kunt u niet om de Hongaarse Federatie in Nederland heen. Op hun website www.federatio.org staat een gids van 68 pagina's, die gratis gedownload kan worden. Helemaal up-to-date, uitgave 2013. Enorm informatief!

REDACTIE
Gert Jan Hoogenkamp
Robert Kemkers
Henk Meeuwisse
Carla Meeuwisse
Irene Polak
Cees Verharen (hoofdredacteur)
ceesverharen@troas.eu

Mecsek Magazine komt elk kwartaal uit en wordt naar minimaal 830 emailadressen verzonden.

De deadline voor kopij en advertenties voor het lentenummer 2014 is: 10 februari 2014

Medewerkers aan dit nummer:
Eva Balogh, Jos van Kampen, Marije de Leeuw, Crispijn Oomes, Marco de Wit

Foto's:
Robert Kemkers, Marije de Leeuw, Carla Meeuwisse, Irene Polak, Marco de Wit

Verantwoordelijkheid:
· De mening van schrijvers in Mecsek Magazine is niet noodzakelijk de mening van de redactie.
· De redactie houdt zich het recht voor om artikelen te weigeren of (in overleg) te redigeren.
· Geplaatste artikelen zijn afgestaan aan Mecsek Magazine, zodat verdere verspreiding van het blad c.q. het artikel ongehinderd verder plaats kan vinden via sociale media en internet.
· Ingezonden foto's vallen onder verantwoordelijkheid van de inzender (privacy en copyright).

Intellectueel Eigendom:
Idee, vormgeving en logo van Mecsek Magazine zijn eigendom van Irene Polak en Cees Verharen.

Like Mecsek Magazine op Facebook!

advertentie

GEGE GROUP kft

BONUM CONSILIUM PROSPECTAT

Ügyvédi iroda & jogi tanácsadás
Advocatuur & Juridisch Advies

Szolgáltatás
Dienstverlening

Kreatív & fejlesztés
Creatief & Ontwikkeling

Ingatlanközvetítés & értékbecslés
Makelaardij & Taxaties

WWW.HONGARIJEHUIS.NL

Object 584: „Woonhuis met bed&breakfast te koop in Szulimán" – 39.800 euro

Gerenoveerd en uitgebouwd traditioneel Hongaars woonhuis, omgebouwd tot en in gebruik als bed&breakfast, gelegen aan de rand van het pittoreske plaatsje Szulimán, omgeven door de uitgestrekte bossen, wijnheuvels en natuur van de Zselic. Het object staat aan de hoge kant van een doodlopende straat en heeft een uitzicht over openbaar groen. Het pand is gemoderniseerd, doch met oog voor de aanwezige authentieke details.

Object 653: „Gerenoveerd woonhuis te koop in Szigetvár-Zsibót" – 39.750 euro

Sfeervol recentelijk geheel gerenoveerde woning in Zsibot, een voormalig dorpje en thans buitenwijk van het historische stadje Szigetvár, omgeven door wijnheuvels. De woning is rustiek gelegen aan het einde van een doodlopende verharde weg en grenst met de tuin aan het bos, waar nog dagelijks herten lopen. Aangesloten op alle nutsvoorzieningen, stedelijkse voorzieningen binnen een paar minuten, ook bereikbaar per stadsbus.

Object 87: „Luxe woonboerderij te koop in het wijnstadje Villány" – 69.800 euro

Geheel aan de rand van Villány, aan de beroemde wijnstraat Villány-Siklós, in aantrekkelijke streek op een zeer gewilde locatie gelegen recentelijk geheel gerenoveerde grote karakteristieke Hongaarse luxe woonboerderij. Het woonhuis is v.v. alle voorzieningen en is direct bewoonbaar. Prachtig panoramauitzicht op de omliggende wijnheuvels, de bergrug van Villány en de wijnkelders van het buurtschap Virágos.

Object 752: „Rustiek landhuis te koop nabij de Donau in Báta" – 89.000 euro

Op zeer goede stand, rustiek gelegen prachtige, in authentieke Hongaarse stijl vrijwel geheel nieuw (2007) opgebouwde woning met vrij uitzicht over de bosrijke heuvels, wijngaarden en het dal van de Donau, als laatste in een doodlopende straat. Het bevindt zich op een ruim, dubbel perceel (1147 m2), dat geheel ommuurd is en daardoor optimale privacy biedt, nabij de wijnstad Szekszárd, de Donau, het wildpark Woud van Gemenc en de M6.

Időpont egyeztetés / contact voor afspraken:
mobil(e): (+36) 20/2626-706; @: info@hongarijehuis.nl