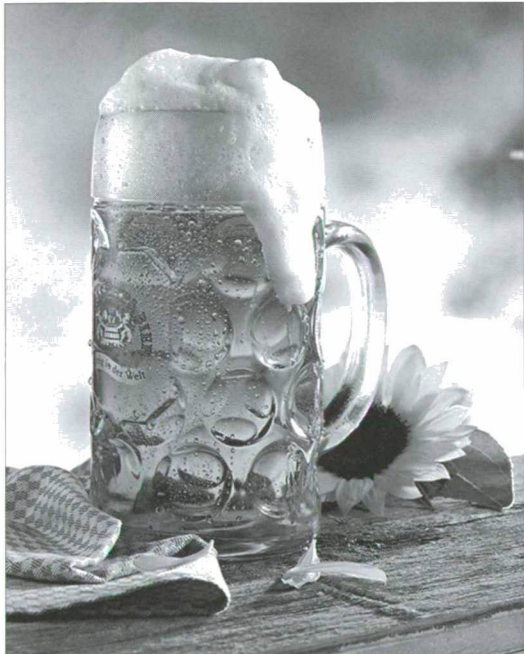


## Bayerische Harmonie in Szeged

### Bayerische Bierstube und Restaurant

**Ich besuchte die Bayerische Bierstube in einer stillen herbstlichen Nacht, als sich das HB-Wappen in der Deák Ferenc Straße aus der Dunkelheit abzeichnete. Zuerst trat ich mit Angst in das Restaurant wegen seiner Eleganz, aber als ich hinunterging, lösten die stille Musik und die harmonische Ordnung meine Angst auf. Dieses Restaurant ist ein gutes Beispiel dafür, wie der Computer und der Bierhahn aus Porzellan nebeneinander existieren können.**

Wenn man die Bayerische Bierstube zu diesem Zeitpunkt besucht, herrscht dort viel Betrieb. Die Kellner beeilen sich, seriös in ihren blau-weißen Uniformen, die Gäste zu bedienen. Die jungen Kellner gehen würdig mit den Spezialitäten des Restaurants auf und ab. Zu diesen Spezialitäten gehören elsässische Schweinshaxe, bayerischer



Pfannkuchen oder Beefstatar. Auf der Karte stehen noch Geflügelfleisch und Fischgerichte, sowie aus Kalbs-, Rind- und Schweinefleisch gemachte Speisen. Die Führung und die vierzehn jungen Angestellten des Restaurants bemühen sich auch die Ansprüche der Gäste, die die ungarische Küche mögen, zufrieden zu stellen. Die ausländischen Gäste können die Karte natürlich auch auf deutsch und auf englisch lesen.

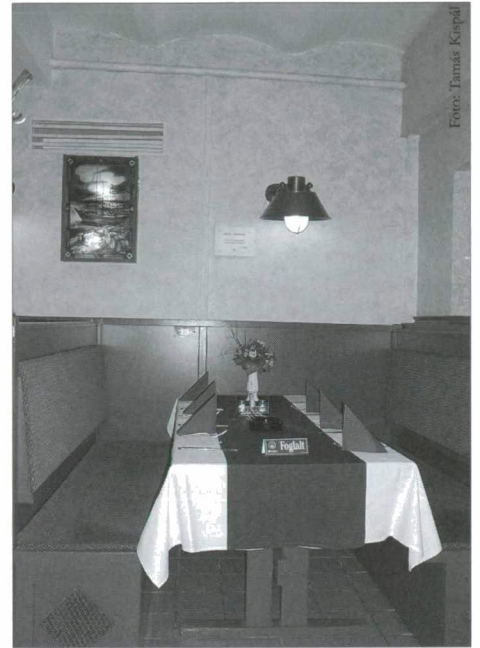
Der Eigentümer, *Zoltán Zádori* erzählt mir, dass das Schicksal der Gaststätte vor einem halben Jahr noch unsicher war, aber schon damals konnte man die Spezialitäten des Restaurants zwischen den renovierten Wänden konsumieren. Die stille Musik, die antequierten Wände, die moderne und doch harmonische Herrichtung aller Räume sorgen für die angenehme Stimmung des Restaurants. Die typische bayerische Farbe und die Fahnen wirken wohlthuend auf die einkommenden Gäste, die vorwiegend Juristen und Geschäftsleute sind. Der Eigentümer vermisst die Studenten,

die die Gaststätte bei der Eröffnung öfter als heute besuchen.

Zu der Eröffnung im Jahre 1987 war die Bierstube mit einem Minibrauhaus als Teil einer Kette gebaut worden. Später wurde zwar aus diesem Minibrauhaus ein großer Saal, aber man kann auch heute noch von den besten Biersorten (angezapftem HB, Pilsner Urquell, Tuborg oder Guinness) wählen. Die Bayerische Bierstube und das Restaurant – mit ihren Räumen für fünfundzwanzig, fünfunddreißig und achtzig Personen – eignet sich auch als Ort eines Banketts, eines Klassentreffens oder einer freundlichen Zusammenkunft. Die für sechs Personen eingerichteten „Boxen“ dienen der angenehmen Entspannung der Gäste. Die charakteristische blaue Farbe und das HB-Emblem mit der Krone strahlen in jedem Raum Ausgeglichenheit aus.

Es gehört zu den Kuriositäten des Restaurants, dass sie seit acht Jahren einen schwedischen Schüleraustausch im Rahmen des europäischen Berufsbildungsprogramms Leonardo da Vinci unterstützen, weil das Restaurant ein ausgezeichnet qualifizierter Übungsort der Handelskammer ist. Die Gaststätte organisiert auch das bayerische Bierfest in Szeged seit acht Jahren, das im Hof der Vedres-István-Fachoberschule jeden Sommer für einen Monat stattfindet.

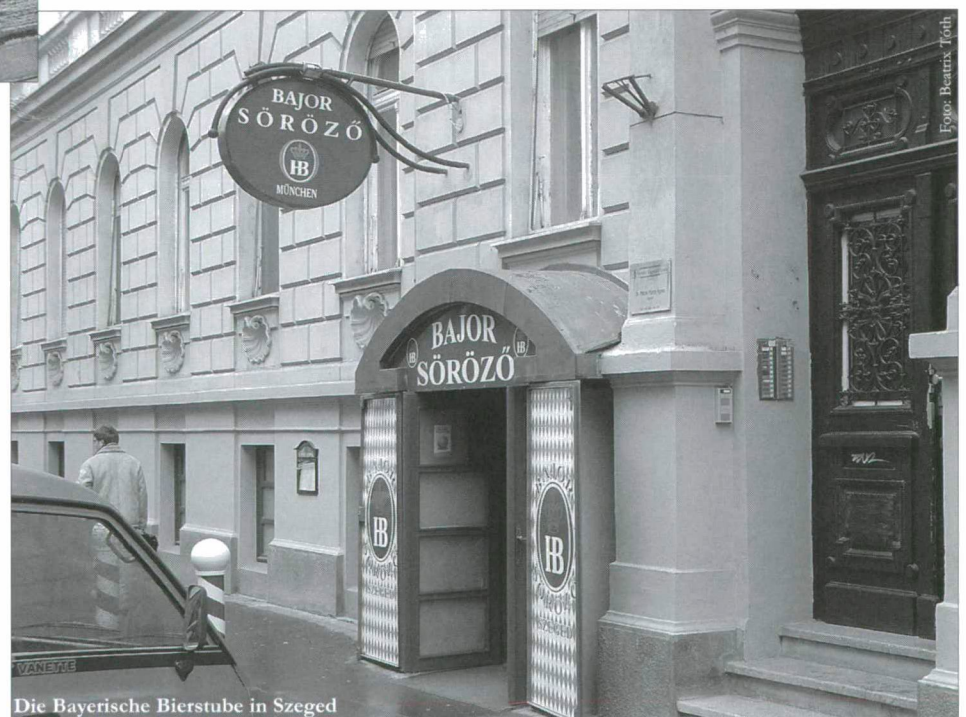
Während ich aus dem Restaurant hinaus trat, bildete sich ein ernster Entschluss in mir: wenn ich das nächste Mal einen anspruchsvollen Abend erleben möchte, gehe ich nach einem Theaterbesuch in Szeged in die Bayerische Bierstube, wo ich mit meinen Freunden – bei einem Gespräch über die Liebe der lustigen Witwe – ein leckeres und schmackhaftes Abendessen verzehren werde.



Die „Boxen“ dienen für die angenehme Entspannung der Gäste des Restaurants

*Bajor Söröző és Étterem*  
Szeged, Deák Ferenc utca 4.  
Tel.: 06/62 420 934  
Montag bis Donnerstag: 11:30-23:00 Uhr  
Freitag bis Samstag: 11:30-24:00 Uhr  
Sonntag: 11:30-16:00 Uhr

Melinda Vecseri  
vecserim@freemail.hu



Die Bayerische Bierstube in Szeged