



*Weinforum zum 300jährigen Jubiläum der Besiedelung Ungarns durch  
Fuldaer Auswanderer (Stiffoller)*

Der Abend wird mit dem angeblichen Aphrodisiakum vom Somlo, Fürmint und Yuhfark (Lammschwänziger) beginnen, der schon in den Türkenkriegen die Soldaten zu besonderen Heldentaten beflügelt haben soll. Sprichwörtlich Milch für die Alten und Sündengift für die Jungen. Diese gelten als Allheilmedizin seit alters her. Nicht weit davon entfernt liegt der Saghegy, der kleinere Bruder des Vulkans Somlo, der einen Rheinriesling liefert.

Weiter östlich liegt das ungarische Heiligtum Kloster Pannonhalma, wo ein Welschriesling beheimatet ist. Dies wären die alten Hungaricum Weinsorten.

Die Region Szekszard bietet als Weißwein einen Sauvignon blanc und 2 Rotweine Kekfrancos und Cabernet Sauvignon an.

Schließlich präsentiert sich die Region Villany (Weilandt) im Südosten Ungarns mit einem Chardonnay und den wuchtigen roten Sorten Cabernet Franc und Cabernet Sauvignon. Die Winzer sind durchwegs deutschstämmiger Herkunft, z. B. Tackler als der Älteste seit 1767 und Günzer als mehrfacher Winzer des Jahres, zuletzt 2019.

Als Imbiss reichen wir an diesem Abend:

- die berühmte Stiffoller Kolbasz  
(traditionelle Altfuldaer Bauernwurst mit Paprika)
- Bauernwurst mit und ohne Paprika
- Kaiserschinken
- ungarische Salami
- Rohschinken
- Hirtenkäse geräuchert (Parenica)
- Frischkäse
- sowie typisch ungarische Sauerkonserven

\*\*\*\*\*

Anmeldung bitte unter: [Anmeldung@weinhistorischer-konvent.de](mailto:Anmeldung@weinhistorischer-konvent.de)

Kosten: **18 €** (Mitglieder)/ **22 €** (Gäste und Rebpaten)

Wir treffen uns am 18. Juni 2022 um 19 Uhr im Umweltzentrum  
im „grünen Klassenzimmer“  
(Johannisstrasse 44 • 36041 Fulda)