

3 TRADITIONELLE UND INNOVATIVE WEINGÜTER

ERZABTEI PANNONHALMA



Fürst Géza I. siedelte im Jahre 996 auf dem Heiligen Berg Pannoniens Benediktinermönche an. Die Aufgabe des von König Stephan in seinen Rechten gestärkten Mönchsklosters bestand in der Verbreitung des Christentums und der Einbürgerung und Pflege der europäischen Kultur. Die

spätromanische-frühgotische Basilika der Abtei ist ein Meisterwerk der ungarischen umgeben von



Baukunst des Mittelalters und ist dem Klostergebäude. Der Gebäudekomplex der Benediktiner Pannonhalma und deren Umgebung wurden im Dezember 1996 zu einem Teil des Weltkulturerbes erklärt. Die Besucher der Abtei können folgende Bereiche besichtigen: die Kirche, die Unterkirche, den Kreuzgang und die Bibliothek, sowie eine Ausstellung im Erdgeschoss des Bibliotheksgebäudes.

Erzabtei

KELLEREI DER ABTEI PANNONHALMA

Begleiter des Lebens der Mönche in dem Kloster waren über Jahrhunderte, Tag für Tag der Weinanbau und der Wein. Die Verstaatlichungen nach dem zweiten Weltkrieg vernichteten allerdings die fast tausend Jahre lang blühende Tradition des Weinanbaus und der Weinerzeugung der Abtei. Die Wiedererschaffung der Tradition von Rebanbau und Weinerzeugung nach dem Rückkauf eines Teils der alten Besitztümer der Abtei begann mit dem Rebbepflanzungsprogramm und setzte sich mit dem Bau eines neuen Kellers und eines Weinhauses fort. Seit dem Jahre 2004 steht die arbeitende Kellerei der Abtei nun schon für die Besucher offen.



In der Kellerei der Abtei Pannonhalma verschmelzen traditionelle und innovative Verfahren der Weinherstellung. Bei den Führungen der Weinkellerei zeigt der Führer den Gästen nach einem kurzen Fußweg das Gebäude der Abtei-Kellerei (das Kelterhaus und das Weinhaus) und stellt dann den technologischen Prozess der Weinherstellung vor. Als Abschluss des Besuches der Kellerei können die Gäste auch die Weine der Abtei verkosten.

HEILPFLANZENGARTEN PANNONHALMA

In der Nähe der Lavendelpflanzung im Arboretum werden im Heilpflanzengarten die traditionellen Heilpflanzenkulturen des Klosters vorgestellt. Die Besucher können Heil- und Gewürzpflanzen kennenlernen, im Heilpflanzenhaus können sie Teemischungen und erfrischende Fruchtgetränke kosten und sie können den Prozess der Lavendelölherstellung in der Lavendel-Destilliererei verfolgen.



WEINGUT UND KELLEREI BABARCZI



Das Weingut Babarczi kann als Familienunternehmen eine Vergangenheit von fast drei Jahrzehnten aufweisen und ist eine der führenden Kellereien der Weinregion Pannonhalma sowie eine der herausragenden landwirtschaftlichen Musterbetriebe der Fakultät Landwirtschafts- und Lebensmittelwissenschaften der Széchenyi István Universität. Gegenwärtig wird auf 55 Hektar Wein angebaut, aus dem reduktive Weißweine hergestellt werden. Die Kellerei entwickelt die Geräte für die Weinherstellung und ihren Maschinenpark ständig weiter, wodurch sie über eine hochentwickelte Technologie verfügt. Das Weingut Babarczi bietet die für die Gegend typischen qualitativ hochwertigen Weißweine zur Verkostung an. Die Kellerei hat sich zum Ziel

gesetzt, ihre abgefüllten Weine in breiten Kreisen bei der älteren wie auch der jüngeren Generation bekanntzumachen.

