

FACETTEN-Magazin Neukölln

Süße Träume aus Ungarn in Neukölln

Posted on 18. Mai 2014 by FACETTEN-Magazin-Redaktion



https://facettenneukoelln.files.wordpress.com/2014/05/riesenrad_neukc3b6llner-maientage.jpg) Nur noch heute sind sie da, dann ziehen sie weiter und machen Platz für den neuen Rasen auf den drei Wiesen im Volkspark Hasenheide. "Wenn an die 70 Schau- steller mit ihren Buden und Fahrgeschäften aufbrechen,



https://facettenneukoelln.files.wordpress.com/2014/05/kettenflieger_neukc3b6llner-maientage.jpg) ist das, als würde sich eine ganze Stadt auf den Weg machen", sagt Rene Pirczalik-Pauly (http://www.xing.com/profile/Rene_Pirczalik), der mit seiner Veranstaltungsagentur das Bühnenprogramm bei den Neuköllner Maientagen auf die Beine gestellt hat. "Damit das nicht im totalen Chaos endet, läuft alles nach einem straffen Plan ab. **Eine logistische Meisterleistung!**", würdigt er die Ge- schicke des Rummel-Organisators Thilo-Harry Wollenschlaeger, der dafür sorgt, dass die Krane, die den Kettenflieger (l.) und das Riesenrad abbauen, eben nicht den Weg versperren, wenn der Zeitplan die Abfahrt von



Thomas Goertler mit seiner Bude (https://facettenneukoelln.files.wordpress.com/2014/05/bills-ungarischer-baumkuchen-bude_neukc3b6llner-maientage.jpg) vorsieht.

Er ist zum ersten Mal beim größten Parkfest Berlins und hat mit seinem Angebot ein Stück Ungarn in die Hasenheide gebracht: in Form von **Langos und Kur- toskalacs**. Bei ersteren handelt es sich um ein Zwi- schending aus Pizza und Fladenbrot, das – backfrisch aus dem Ofen, noch warm und mit einer Joghurts0ße bestrichen – bevorzugt mit Kase, Kase und Schinken, Letscho oder Tomaten und

Zwiebeln genossen wird. Letzteres ist eine **süße Spezialität**, die, so Thomas Goertler, ursprünglich aus Siebenburgen kommt, **“in Ungarn an jeder Straßenecke zu haben”**,



(https://facettenneukoelln.files.wordpress.com/2014/05/kc3bcrtc3b6skalc3a1cs_bills-ungarischer-baumkuchen_neukc3b6llner-maientage.jpg) in Deutschland aber noch relativ unbekannt ist.

Seit 1 1/2 Jahren versucht der Brandenburger, der als Elektriker arbeitete, bevor er zum kulinarischen Bot- schafter Ungarns wurde, das zu ändern. Dafür raumte er zunächst mal sprachliche Hindernisse aus dem Weg: Da es **mit dem Begriff Kurtoskalacs oder der wortli- chen Übersetzung Schornsteinhefekuchen schwierig** werden wurde, **die Delikatesse populärer zu machen**, bediente er sich der leichter aussprechbaren Bezeichnung “ungarischer Baumku- chen”. Traditionell geht es jedoch bei dessen Herstellung zu.

“Der Teig ist ein Originalrezept und alle Gerätschaften, von der Knetmaschine über die Holzer bis hin zum Ofen, sind aus Ungarn”, versichert Goertler. Zubereitet werden



(https://facettenneukoelln.files.wordpress.com/2014/05/thomas-goertler_kc3bcrtc3b6skalc3a1cs-herstellung_bills-ungarischer-baumkuchen_neukc3b6llner-



[maientage.jpg](https://facettenneukoelln.files.wordpress.com/2014/05/2_kc3bcrtc3b6skalc3a1cs-herstellung_bills-ungarischer-baumkuchen_neukc3b6llner-maientage.jpg))

([https://facettenneukoelln.files.wordpress.com/2014/05/2_kc3bcrtc3b6skalc3a1cs-](https://facettenneukoelln.files.wordpress.com/2014/05/2_kc3bcrtc3b6skalc3a1cs-herstellung_bills-ungarischer-baumkuchen_neukc3b6llner-maientage.jpg)



[herstellung_bills-ungarischer-baumkuchen_neukc3b6llner-maientage.jpg](https://facettenneukoelln.files.wordpress.com/2014/05/3_kc3bcrtc3b6skalc3a1cs-herstellung_bills-ungarischer-baumkuchen_neukc3b6llner-maientage.jpg))

(https://facettenneukoelln.files.wordpress.com/2014/05/3_kc3bcrtc3b6skalc3a1cs-herstellung_bills-ungarischer-baumkuchen_neukc3b6llner-maientage.jpg)

die Baumkuchen direkt am Stand. Vier Teigstränge gleiten aus dem Gerät, das nach dem Prinzip von Nudelmaschinen arbeitet. “Aus jedem wird ein Baumkuchen”, erklärt

(https://facettenneukoelln.files.wordpress.com/2014/05/thomas-goertler_kc3bcrtc3b6skalc3a1cs-herstellung_bills-ungarischer-baumkuchen_neukoellner-



[maientage.jpg](#)) Goertler, während er einen Strang um eines der Ahornholzer wickelt. "Wurde ich es vorher nicht mit Öl bepinseln, würde sich der fertige Kuchen kaum vom Holz klopfen lassen." Be-



(<https://facettenneukoelln.files.wordpress.com/2014/05/grill-bills-ungarischer-baumkuchen-neuk3b6llner-maientage.jpg>) vor er fertig ist, muss er aber erst- mal gehen, danach geht es in den Ofen, der nicht nur **Sweet Dream** heißt, sondern auch **traumhafte Süßigkeiten** freigibt. "Ofen", merkt Thomas Goertler an, "ist aber ei- gentlich gar nicht die richtige Be-



(https://facettenneukoelln.files.wordpress.com/2014/05/4_kc3bcrtc3b6skalc3a1cs-herstellung-bills-ungarischer-baumkuchen-neuk3b6llner-maientage.jpg) zeichnung. **Genau genommen ist das Gerät**, das eine Temperatur von über 300 Grad erreicht, **ein Grill.**" Traditionell backe man Kur- toskalacs, die zum Finale in Zimt und Zucker, Vanillezucken, Kokos- oder Haselnussraspeln oder Schokostreuseln gewalzt wer- den, über offenem Feuer.

Heute um 14 Uhr öffnet Thomas Goertler zum vorläufig letzten Mal seinen Langos und Kurtoskalacs-Stand (<http://www.ungarischer-baumkuchen.de/index.html>) im mittleren Wiesenbereich der Hasenheide, um dort ein **kulinarisches Rummel-Highlight** zu setzen. "War okay",



(<https://facettenneukoelln.files.wordpress.com/2014/05/thomas-goertler-ungarischer-baumkuchen-neuk3b6llner-maientage.jpg>) resumiert er, sich stimmlich locker gegen die Disco-Stampf-Kakophonie der umliegenden Fahrgeschafter durchsetzend. Wer mit dem Schwelgen in Goertlers kostlichen ungarischen Traum nicht bis zum nächsten Jahr warten will, kann ihn auch auf der WM-Fan-meile, bei der BraLa (<http://www.brala.eu/>) sowie bei verschiedenen Stadtfesten in Berlin und dem Umland finden. Und wer Kurtoskalacs noch nicht kennt, be- kommt von ihm immer ein Stück zum Kosten angeboten. Auch das unterscheidet Thomas Goertlers Stand von den meisten anderen.

Die 49. Neuköllner Maientage (<http://wollenschlaeger-berlin.de/index.php?mode=schaustellerbetrieb&submode=neukoellnermaientage>) enden **heute um 23 Uhr**. **Wegen des Garmin Velothons**, dessen Streckenverlauf über das Tempelhofer Feld und den Columbiadamm führt, muss am Festgelände bis etwa 15.30 Uhr mit **erheblichen Verkehrsbehinderungen** gerechnet werden. Weitere Infos: (<http://events.lagardere-unlimited.de/velothon/maps/sperr.php>) **hier.** (<http://events.lagardere-unlimited.de/velothon/maps/sperr.php>)

=ensa=

Filed under: [berlin](#), [neukölln](#) Mit Tag(s) versehen: [berlin](#), [bills ungarischer baumkuchen](#), [garmin velothon berlin](#), [kurtoskalacs](#), [langos](#), [neukölln](#), [neuköllner maientage](#), [schaustellerbetrieb thilo-harry wollenschlaeger](#), [tempelhofer feld](#), [thomas goertler \(bills ungarischer baumkuchen\)](#), [volkspark hasenheide](#)

« Mit Olfarben, Bleistift und einem Faible für deutsche Romantik "Das ist Berlin und doch nicht Berlin!" »

Erstelle eine kostenlose Website oder Blog – auf WordPress.com!. The Digg 3 Column Theme.

□ Folgen

Folge "FACETTEN-Magazin Neukölln"

Erstelle eine Website mit WordPress.com