



Das Thermalwasser von Bük kommt aus einer Tiefe von 1200 Metern.

Kraxenofen & Alpenheu

... all das und noch viel mehr darf man in Bad Bük in Ungarn – wo man das ganz und gar nicht vermuten möchte – genießen. Und eintauchen in einem einzigartigen Thermalwasser – welches wahre Wunder vollbringen soll.



Gerade bei Österreichern sehr beliebt – Bad Bük nahe der Grenze.

Von Ingrid Altermann

Kurz nach der österreichischen Grenze liegt Bad Bük. Eigentlich. Doch das Navi von Fotograf Reini hat uns wieder einmal an der Nase herumgeführt. Mit einiger Verspätung und Verwirrungen ob der Hotel-Dichte kommen wir dann doch noch an – checken ein im Hotel Repce Gold. Direkt verbunden mit einem überdachten Gang mit der westungarischen Therme Bük. Der 18 Hektar große Wohlfühlkomplex bietet Urlaub für ganze Generationen an. Kinder quietschen auf Rutschen, Senioren schmoren im Moor, Eltern relaxen in einem der zahlreichen Pools. Innen wie außen.

DAS THERMALWASSER VON BÜK – so erfahren wir bei unserem Aufenthalt – kommt aus einer Tiefe von 1200 Metern. Enthält quasi eine Überdosis an Kalzium, Magnesium und Fluor – und einen extrem hohen Mineralgehalt. Wird eingesetzt gegen Osteoporose, Rheumatismus, Arthritis, Gicht oder zu Unfallnachbehandlungen. Das Heilwasser kann aber auch als Trinkkur verwendet werden – so sich eine Toilette in der Nähe befindet.

Bei der Führung durch das neue, moderne Medical Wellness Zentrum, das sich vor allem auf Osteoporose spezialisiert hat, werden gleich einmal meine Knochen vermessen. Glück gehabt! Die Dichte stimmt. Am Abend entführt uns der Küchenchef dann in seine Schauküche. Zaubert ein wunderbares Buffet.

Weiter geht's am nächsten Morgen zur Massage. Eher sanfte Streicheleinheiten. Aber dann darf ich eintauchen in



Auch Paarbehandlungen werden angeboten.

Am nächsten Tag machen wir uns mit Freund und Gastgeber Balazs Kovacs und unseren Begleiterinnen zu Fuß auf den Weg ins Fürdő Restaurant. Hirschgeweih, so weit das Auge reicht. Ein freundlicher, wohlgenährter Kellerreich die Speisekarten – so dick wie ein Buch. Wir wählen Fischsuppe (köstlich und scharf! und eine Riesenportion). Danach gegrillte Hühnerbrust mit Salat. Die anderen greifen zu gebackenem Camembert – und herbstlichen Wildgerichten. Dann – nach einigen gemütlichen Stunden – geht's auch schon wieder zurück zum Hotel. Auf dem Weg dorthin entdecken wir ein Geschäft, das so richtig scharfe ungarische Produkte anbietet. Balazs deckt mich ein mit „Piros Arany“ und „Erős Pista“. Dann ein letzter Sprung ins 38 Grad warme Wasser – bevor es auch schon Abschied nehmen heißt aus dem Land der Magyaren. Diesmal bleibt Reini Navi (auf meinen ausdrücklichen Wunsch) allerdings abgedreht. Und wir erreichen die österreichische Grenze – via Sopron – auf kürzestem Weg.

den Kraxenofen (heißt wirklich so), wo einem mit Heu ordentlich eingeheizt wird. Einer Nonne gleich sitzt man in gebetsstuhlarartigen Holzstühlen – allerdings nackt (also weniger Klosterfrau). Tief ein- und ausatmen, und nach 25 Minuten ist der angenehme Spuk mit dem Duft der Kindheit auf Sommerwiesen auch schon wieder vorbei. Noch eine kurze Packung mit Leopoldskroner Alpenmoor – und schon kann der wohlthuende Schlummer kommen.

REISEINFO UNGARN

Bükfürdő, Thermal und Spa,
Adresse: H-9740 Bük,
Thermal krt. 2/A
Tel: 00 36 94 558 080,
www.bukfurdo.hu



Alternativbehandlungen wie etwa der Kraxenofen.

Wohltuende Massagen

UNGARN

Kraxenofen & Alpenheu

Kronen Zeitung/Bunt | Seite 46 | 15. Dezember 2019
Auflage: 1.273.780 | Reichweite: 2.499.000

Büki Gyógyfürd Zrt



Kronen Zeitung

A PRODUCT OF APA-DEFACTO
CLIPPING SERVICE