PRESSEMELDUNG

Aus dem **Reise Know-How** Verlag

Osnabrücker Str. 79
D-33649 Bielefeld

fon: 0521.94649-0
fax: 0521.44 10 47

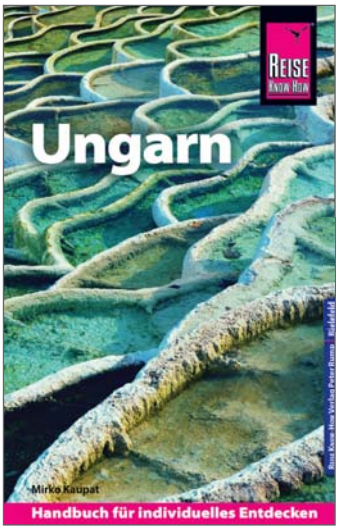
e-mail: presse@reise-know-how.de
internet: www.reise-know-how.de

Ungarn

Eine Reise in Österreichs Nachbarland lohnt sich, denn Ungarn hat eine großartige Kultur und reizvolle Landschaften zu bieten: faszinierende Städte wie Budapest und Pécs, die endlos scheinende Weite der Puszta-Steppe, den Plattensee, die Weingebiete Tokaj und Eger (Erlau) sowie kleine Orte mit historischen Zentren wie Köszeg und Szentendre. Ein echtes Erlebnis sind auch die landestypischen kulinarischen Köstlichkeiten: Gulasch, Salami, Paprika, Palatschinken, Wein und Kräuterlikör. Die schmekken natürlich besonders gut, wenn man sie vor Ort genießen kann.

Der Aufbau dieses aktuellen Reiseführers ermöglicht eine **gute und rasche Orientierung.** Jedes Kapitel beginnt mit einer Doppelseite, auf der die Inhalte mit einer **Übersichtskarte der Region**, Highlights und Seitenverweisen vorgestellt werden. **Farblich abgestufte Seitenzahlkästen** korrespondieren mit den Kaptieln und erleichtern die Orientierung im Buch und auf der Reise. Eine **verbesserte Kartengrafik**, die sich durch dezentere Farben, klarere Symbolik und größere Flächen auszeichnet, trägt zusätzlich zur vereinfachten und gezielten Handhabung bei. Mit dem aktuellen Reiseführer lassen sich Land und Leute auf vielfältige Weise entdecken.

Natürlich enthält der vorliegende Reiseführer die bewährten und praktischen Tipps zu Reisefragen von A-Z. Viele Insider-Infos, beispielsweise zu den Weinanbaugebieten, Naturerlebnisse von Puszta bis Plattensee, Städte mit Geschichte, urige Restaurants und authentische Unterkünfte zeichnen diesen aktuellen Reiseführer aus.



Neue Covergestaltung

ISBN 978-3-8317-3149
Autor: Mirko Kaupat

4., neu bearbeitete und komplett aktualisierte Auflage 2019
468 Seiten | **€ 19,90 [D]**

Gerne lassen wir Ihnen ein kostenfreies **Rezensionsexemplar** zukommen.
Über eine **Besprechung** freuen wir uns und Fragen beantworten wir gerne via E-Mail oder telefonisch.