

HEINZ DIETER POHL

ZUR BAIRISCH-ÖSTERREICHISCHEN KÜCHENSPRACHE*

Abstract

On the basis of cookbooks this contribution [English title: “On Bavarian-Austrian cuisine language”] shows some lexical developments of Austrian German in the field of meals. The so-called “Viennese cuisine” is originally a multiethnic cuisine, with influences from all parts of the Austro-Hungarian monarchy. With the codification of the “Viennese cuisine” in the early 20th century, many original terms of Slavic descent have gotten lost. After an illustration of the intersection of and the differences between Bavarian and Austrian cuisine terms, the ten most popular culinarian Austriacisms are discussed: (1) *Beiried* ‘roast beef’ (derived from *Rippe* ‘rib’), (2) *Faschiertes* ‘mincemeat’ (< Fr. *farce* ‘stuffing’), (3) *Gulasch* ‘goulash’ (< Hung. *gulyás*), (4) *Kaiserschmarren* ‘cut-up and sugared pancake with raisins’ (with an augmentative, or elative, prefix *Kaiser-* ‘emperor’), (5) *Lungenbraten* ‘sirloin roast’ (derived from *Lummel* ‘loin’), (6) *Palatschinken* ‘very thin pancakes’ (< Cz. *palačinka* or Slovak *palacinka*, itself from Hung. *palacsinta*), (7) *Sacher-Torte* ‘Sacher cake’ (produced by the *Sacher* Hotel), (8) *Tafelspitz* ‘prime boiled beef’ (compound of *Tafel* ‘table’ and *Spitz*, possibly in the sense of ‘peak [= of the highest quality]’), (9) *Teebutter* ‘tea-butter’, (10) *Wiener Schnitzel* ‘Viennese schnitzel, escalope’ (with *Schnitzel* being a diminutive derivative of *Schnitz* ‘cut’ and *Wiener* ‘from Vienna, of Viennese origin [like many other fried meals from the Viennese cuisine]’).

1. Allgemeines

In der internationalen Küche wird der Terminus “österreichische Küche” an sich nicht verwendet, dafür steht der Begriff “Wiener Küche”, die sich seit der Zeit des Wiener Kongresses als ernsthafte Konkurrentin zur französischen Küche etabliert hat.¹ Sie ist keine reine Stadtküche (im engeren Sinn des Wortes), sondern vielmehr eine Vielvölkerküche mit Einflüssen aus allen Kronländern der Monarchie.² Als “klassische” Gerichte gelten v.a. *Rindsuppen* mit zahlreichen Einlagen, *Wiener Schnitzel* (3.10), *Tafelspitz* (3.8), *Gulasch* (3.3), *Beuschel*, *Schweinsbraten* bzw. *Geselchtes* mit Sauerkraut und Knödeln, *gefüllte Kalbsbrust*, *Schinkenfleckerln* sowie *Brat-* und *Backhendl*. Eine große Bedeutung kommt dabei der Wiener Mehlspeisküche zu, die in enger Verbindung mit der böhmischen Küche entstanden ist. Als “Klassiker” der warmen Mehlspeisküche gelten u.a. *Kaiserschmarren* (3.4), *Milchrahmstrudel* in Vanillesauce, *Germknödel* und *Marillenknödel*, dazu kommen die beliebten, begehrten und berühmten Torten wie *Sacher-* (3.7), *Malakoff-*, *Dobos-*, *Linzer*, *Panama-*, *Eszterházy-Torte*, Backwaren wie *Ischler Krapferl*, *Faschingskrapfen*, *Gugelhupf*, *Punschkräpferl* usw.). Dazu gesellen sich zahlreiche typische Gerichte aus der Küche der einzelnen Bundesländer.³

Die erste Hälfte sowie die Mitte des 19. Jhdts. bietet in Bezug auf die Wiener Küche noch

* Kurzfassung der im Literaturverzeichnis genannten Publikationen Pohl (2004a, 2006, im Druck a, im Druck b)

¹ So das “Österreich-Lexikon” (laut Internet-Seite <http://www.aeiou.at/>).

² Und auch in anderen Ländern. Eine gute Zusammenfassung bietet Etlzstorfer (2006: 319ff.).

³ Bearbeitet nach “Österreich-Lexikon”. – Christoph Wagner nennt (in Wagner/Sedlaczek 1997: 149ff.) “die dreißig besten österreichischen Gerichte”, darunter viele der oben genannten Speisen.

ein anderes Bild als die ersten traditionellen “Wiener” Kochbücher um 1900. Auch sprachlich bieten die Kochbücher wie Dorn (1827), Stöckel (1857/1833) und Seleskowitz (1896/1880) eine heute eher ungewöhnliche Terminologie. Dazu verweise ich weiter unten auf *Faschiertes* (3.2) und *Palatschinken* (3.6).

Wenn man die ersten Auflagen der beiden Standardwerke zur Wiener bzw. österreichischen Küche, Hess (1911) und Rokitansky (1897), mit denen des Jahres 2001 bzw. 2003 vergleicht, kann man die Veränderungen in rund 100 Jahren leicht feststellen. Ein Vergleich der Register in den älteren Auflagen dieser Kochbücher mit den jüngeren zeigt dies deutlich: So weist Rokitansky 1908 über 4000 Einträge auf, die Neubearbeitung 2003 nur mehr rund 1300, oder Hess 1911 ca. 3500 Einträge gegenüber 2001 nur mehr etwa 1500. Dies erklärt sich z.T. durch die Beschränkung des Repertoires auf Wien, was nicht nur das Fehlen von Speisen aus den (zwar heutigen, aber doch etwas entfernteren) Bundesländern nach sich zog, sondern auch den Rückgang von Bezeichnungen aus den Sprachen der österreichisch-ungarischen Monarchie bedeutet, insbesondere aus den Ländern der böhmischen Krone, Galizien und der Bukowina, z.B. polnische *Zrazy* (Art Schnitzel) und ukrainisch-rumänische *Mamaliga* (Art Polenta). Viele Ausdrücke sind heute nur mehr Fachleuten oder Liebhabern altösterreichischer Speisen vertraut, wie z.B. die tschechischen *Skubanki* oder *Liwanzen*. Mit der Kodifikation dessen, was man “Wiener Küche” nennt, ist also viel “Altösterreichisches” verloren gegangen. Von 47 untersuchten Speisenbezeichnungen slawischer Herkunft sind in heutigen Kochbüchern nur noch 12 bis 16 (also bestenfalls ein Drittel) geläufig, davon einige neuerdings wieder, d.h., die Schwundrate war einst stärker.⁴

Die Kodifikation dessen, was man “Wiener Küche” nennt, fällt in die Zeit des beginnenden 20. Jhdts.:

“Die Wiener Küche, die unter diesem Begriff gesammelten Speisen, das diesen Speisen zugeordnete ostösterreichische Lexikon erfuhren ihre volle Ausbildung in der Ersten Republik, ... als Souvenir ... der Monarchie und ihrer vielfältigen Ethno-Küchen, ... In den folgenden Jahrzehnten hat sich dieses Konstrukt einer Wiener Küche, die keinen geographischen Bereich, sondern einen psychohistorischen Raum abbildete, durch ‘invention of tradition’ immer weiter in die Vergangenheit verschoben und mit ihm auch die einzelnen Speisen.”⁵

Dies erklärt auch manche Legenden, die sich rund um die Wiener Küche entwickelt haben, wie z.B. die Behauptung, diese sei eine ausgesprochene Rindfleischküche gewesen⁶, was selbst von jenen, die dies behaupten, relativiert wird, denn man könne sie keineswegs als klassische dieser Art bezeichnen.⁷ In der ersten Hälfte des 19. Jhdts. wird sogar berichtet, “die Wiener Küche versteht nicht mit dem Rindfleisch umzugehen”⁸. Weiters heißt es im Appetit-Lexikon von 1894 (s.v. *Fleischbrühe*): “Wirklich gutes Suppenfleisch (d.h. gekochtes Rindfleisch) gibt es überhaupt nicht. Das Suppenfleisch gehört daher als solches unter keinen Umständen auf den Tisch”. Daher muss es um 1900 zu einem Umdenken gekommen sein. Parallel dazu hat sich auch die Wiener Rindfleischteilung zu einer eigenen “Wissenschaft” entwickelt⁹ und hatte um die Jahrhundertwende (1900) ein beachtliches

⁴ Vgl. Pohl 2006.

⁵ So Zahnhausen (2003: 93). Parallel dazu hat sich auch die typisch österreichische Küchensprache, wie wir sie heute kennen, herausgebildet.

⁶ Wagner (1996: 186). Darob entbrannte sogar ein “Hausfrauenstreit” (vgl. Prato/Wagner 2006: 217).

⁷ Wagner (1996), dazu vgl. auch Zahnhausen (2003). Vgl. *Tafelspitz* (3.8.).

⁸ Zitiert nach Wagner (1996: 186), vgl. auch Wagner/Sedlaczek (1996: 116).

⁹ Die beste Darstellung der in Österreich üblichen Teilung des Rindes (im Vergleich mit anderen Ländern) findet sich bei Duch (2002: 494ff.), ein linguistischer Kommentar bei Pohl (2004b: 185ff.) (mit

Niveau erreicht, so gehört ja der “König des Wiener Rindfleisches”, der *Tafelspitz* (3.8), zu den bekanntesten und beliebtesten Wiener Spezialitäten. Eine weitere Legende ist die Abkunft des *Wiener Schnitzels* (3.10) vom *Costoletta alla Milanese* – selbst in Spezialkochbüchern zur italienischen Küche ist dies zu lesen. Weitere typisch österreichische Bezeichnungen sind *Faschiertes* (3.2), *Palatschinken* (3.6) und *Teebutter* (3.9); diese werden zusammen mit einigen anderen Gerichten weiter unten (in Abschnitt 3) genauer erklärt.

2. Der bairisch-österreichische Küchenwortschatz

In meinem Beitrag “Die gemeinsame Grundlage des bayerisch-österreichischen Küchenwortschatzes” (Pohl 2004a) habe ich die Gemeinsamkeiten und die Unterschiede zwischen der in Österreich und Bayern gebräuchlichen Küchenterminologie dargestellt. In der zu diesem Zweck von mir eingerichteten Datenbank für die österreichischen Küchenausdrücke, die sich entweder von denen der anderen deutschsprachigen Länder unterscheiden bzw. auch innerhalb Österreichs nicht einheitlich sind, werden 24% als bairisch-österreichisch und 14% als süddeutsch (zusammen 38%) ausgewiesen – gegenüber 33% (spezifisch) gesamtösterreichischen und 19% regionalen österreichischen Küchenausdrücken¹⁰. In den folgenden Übersichten sind die in Frage kommenden Wörter aufgelistet.¹¹

2.1. Übersicht 1: Gemeinsamkeiten Österreichs mit Bayern

(im Wortschatz:) *bähen* ‘Gebäck leicht rösten, aufbacken’, *Beuge(r)l* ‘hörnchenartiges Backwerk’¹², *Beuschel* ‘Lunge und Herz’, *Blaukraut* ‘Rotkohl’, *Blunzen* ‘Blutwurst’, *Brösel* ‘Paniermehl’, *Dampfl* ‘Vorteig für Germ- bzw. Hefeteig’, *Einbrenn(e)* ‘Mehlschwitze’¹³, *Erdäpfel*, *Erdäpfel-(Kartoffel-)püree* ‘-brei’, *Fleck*¹⁴, *Fleckerl* ‘quadratische oder rautenartige Nudelform bzw. Teigware’¹⁵, *Geröstete* ‘Bratkartoffeln’,

Erklärungen der typisch österreichischen Ausdrücke im Internet unter der URL <http://members.chello.at/heinz.pohl/TeilungRind.htm> (mit Erklärungen der typisch österreichischen Ausdrücke wie Beiried, Hüferl usw.).

¹⁰ jetzt im Druck vorliegend (Pohl [2004b: 154ff., leicht überarbeitet im Druck b: 147ff.]), im Internet unter der URL: <http://members.chello.at/heinz.pohl/KuecheDeutschOesterr.htm>.

¹¹ Näheres vgl. Pohl 2004a.

¹² *Beuge(r)l* ‘hörnchenartiges Backwerk mit süßer Füllung’ (Zehetner 2005: 70, Ebner 1998: 64), Herkunft: eigentlich *Bäugel*, Diminutiv zu altem mundartlichen *Baug* ‘Spange, Ring’, zu *biegen* (Schmeller I: 214), auch von Wagner mit *biegen* und weiters mit *Bügel* in Verbindung gebracht; davon auch die jiddische Form *bejgl* (Wagner 1996: 60f.). Eine andere Deutung schlägt Zehetner vor: Verschriftung von mundartlich [baigal], das eigentlich *Bägl(ein)* repräsentiert, zu *Balg*, nach der aufgeblasen wirkenden Form des Gebäcks (Zehetner 2005: 70).

¹³ *Einbrenn(e)* ‘(meist dunkle) Mehlschwitze’; süddt., meist *die Einbrenn*, in Bayern *das* (Zehetner 2005: 111, Ebner 1998: 91; in Österreich auch *Einnmach* ‘helle Einbrenn, Mehlschwitze’). – Nach Eichhoff (II: 69) ist *Einbrenn(e)* gleich verbreitet wie *Mehlschwitze*, doch letzteres gilt als Standard (lt. Duden). Das Rheinland, der gesamte Süden sowie Sachsen und Teile des Ostens haben *Einbrenn(e)*.

¹⁴ *-fleck* bezeichnet verschiedene Speisen, v.a. (Fladen-)Kuchen, z.B. *Zwetschkenfleck* (Ebner 1998: 110, Wagner 1996: 241), dieses in Bayern jedoch gewöhnlich *Zwetschgendatschi* (vgl. Zehetner 2005: 390), aber auch *Kutteln* bzw. *Kaldaunen*, *Kuttelfleck*. Gemeinsam ist v.a. das Wort an sich mit allen seinen Bedeutungen (vgl. Schmeller I: 786f.). – In der Wiener Küche sind *Fleck* v.a. *Kuttelfleck* ‘Kaldaunen’ (Wagner 1996: 93), aber auch eine Mehlspeise (Hornung 2002: 382, Pohl 2004a: 324 & 334).

¹⁵ *Fleckerl* ‘eine quadratische oder rautenförmige Nudelform bzw. Teigware’ (Zehetner 2005: 128, Ebner 1998: 110f.), Diminutiv zu vorigem, in Bayern als Suppeneinlage (Zehetner 2005, 128), in Österreich als *Kraut-* oder *Schinkenfleckerl* (Wagner 1996: 93 & 135).

Golatsche ‘viereckiges, mit Marmelade oder Topfen gefülltes Hefengebäck’¹⁶, *Grammeln* ‘Grieben’, *Grießkoch* ‘Grießbrei’, *Gugelhupf* ‘Napfkuchen’¹⁷, *Häuptelsalat* ‘Kopfsalat’, *Hendl* ‘(Brat-)Hähnchen, Huhn’¹⁸, *Holler* ‘Holunder’, *-jung(e)* (in *Hühner-*, *Enten-* usw. statt *-klein*)¹⁹, *Kaffée* (Endbetonung!)²⁰, *Kälbernes* ‘Kalbfleisch’, *Karfiol* ‘Blumenkohl’, *Katzengeschrei* (eine Fleischspeise), *Kletzen* ‘gedörnte, getrocknete Birne’, *Knödel* ‘Kloß’, *Koch (das)* ‘Brei, Mus’ (s.u.), *Kracherl* ‘kohlenensäurehaltige Limonade’, *Krapfen* ‘ein Hefengebäck (Berliner Pfannkuchen)’²¹, *Kraut (-kopf, -wickel* statt *Kohl-*), *Kren* ‘Meerrettich’²², *Kutteln (Kuttelfleck)* ‘Kaldaunen’²³, *Leberkäse*²⁴, *Leberknödel*²⁵, *Lebzelten / -kuchen* ‘Pfefferkuchen’, *Maschansker* (eine Apfelsorte)²⁶, *Mus* ‘Brei, gekochtes Obst’,

¹⁶ in Bayern erst seit der Mitte des vorigen Jahrhunderts verbreitet (vgl. Zehetner 2005: 155), bessere Schreibung *Kolatsche* (da aus tschech. *koláč* ‘Kuchen’)

¹⁷ *Gugelhupf* ‘Napfkuchen’ (süddt., in der Schweiz auch *-hopf*). Nach Zehetner (2005: 162) ein “Satzname” nach dem Wunsch *Gugel, hupf!* ‘Gugel (= gewölbtes, gerundetes Ding [auch Bergname aus lat. *cuculus* ‘Kapuze’, worauf Kogel beruht]), spring heraus (aus der Form)’, nach Hornung (2002: 470) *-hupf* zu *hüpfen* ‘sich heben’ (wegen des Hebens vom Germteig, weitere Deutungen vgl. Wagner [1996: 106]). Die typische Gugelhupfform hat ein Loch in der Mitte, was den Backvorgang beschleunigt. Früher buk man diesen Hefeteigkuchen in einer Rein und nannte ihn *Rein(d)ling* (vgl. *Rein*).

¹⁸ Diminutiv zu *Henne* (Zehetner 2005: 177, Ebner 1998: 146). Bei diesem Geflügel sind im Bair. nur Ableitungen von *Huhn* oder *Henne* üblich (nicht *Hahn*), z.B. *Hühnersuppe* oder *Brathendl*.

¹⁹ v.a. in der Zusammensetzung *Hühnerjunges* ‘(zum Braten bzw. Backen ungeeignete) Teile des Huhnes zur Herstellung von Hühnersuppe’ (auch von anderem Geflügel, z.B. *Gansljunges*, weiters vom Reh und Hasen: *Hasenjunges*, vgl. Zehetner [2005: 200], Ebner [1998: 163])

²⁰ *Kaffée* in Bayern und Österreich immer mit Endbetonung; die Aussprache *Káffee* wird als norddt. empfunden (Zehetner 2005, 201, Ebner 1998, 164) und in Österreich mitunter scherzhaft (neben anderen Ausdrücken) für dünnen, schlechten Kaffee, der sonst (u.a.) *Muckefuck* heißt, verwendet

²¹ *Krapfen* sind in Schmalz bzw. Backfett gebackene, meist mit Marmelade gefüllte (auch belegte) Kuchen aus Germ- bzw. Hefeteig, in weiten Teilen Deutschlands *Berliner [Pfannkuchen]* genannt (Zehetner 2005: 216, Ebner 1998: 187); in den österreichischen Alpenländern auch aus Nudelteig (z.B. Lesachtaler Kräpfen oder Schlutzkrapfen), regional in Stadt und Land recht verschieden, jedenfalls im Hinblick auf die Zubereitung und/oder äußere Form ein bairisch-österreichisches Wort. – Unter einem *Krapfen* versteht man (auch in Bayern und überhaupt im süddeutschen Raum) heute in erster Linie ein Süßgebäck aus Germteig, meist mit Marmelade gefüllt, so als *Faschingskrapfen* oder als *Bauernkrapfen* (auch in Fladen- oder Radform) allgemein bekannt. Doch die alte Bedeutung des Wortes *Krapfen* war eine andere, dies zeigt schon die Etymologie, mhd. *krapfe* ‘Haken’. Waren die Vorläufer der heutigen Krapfen hakenförmig (wie die schwäbischen krummen Krapfen)? Oder wurden sie aus der Teigmasse mit hakenförmigem Gerät “ausgestochen”, bevor sie in die Pfanne kamen? Die etymologischen Wörterbücher geben leider keine genauere Auskunft (vgl. u.a. Kluge 2002: 535, Hornung 2002: 440f. [“unklar”], Hepp 1970: 200f.).

²² *Kren* ‘Meerrettich’ (*Armoracia rusticana*), gemeinbairisches Lehnwort aus dem Slaw. (gemeinslaw. *xrěń*, russ. *chren*, slow. *hren*, tschech. *křen*, sorb. *krěn*; wahrscheinlich ist es vom Sorbischen oder Tschechischen aus ins Deutsche gelangt [Kluge 2002: 537]), gilt im allgemeinen als Austriazismus, ist aber süddeutsch (Ebner 1998: 187f.), genauer ostfränkisch und bairisch-österreichisch (vgl. Eichhoff II: 90), scheint nahezu nur der Freistaat Bayern und die Republik Österreich [einschließlich Südtirol] als Verbreitungsgebiet von Kren auf; verfeinert *Apfelkren* oder *Obers-/Rahmkren* (v.a. Wien). Kren ist in der bayerischen und österreichischen Küche sehr beliebt, das Wort selbst gilt nur in Österreich als hochsprachlich und sinkt in Bayern auf die mundartliche Ebene ab (Zehetner 2005: 217). – Das Wort *Meerrettich* beruht vermutlich auf einem alten *armoracea* ‘aus der Bretagne, die Bretonische’ (weil die Pflanze dort besonders gut gedeiht) und wurde später umgebildet; im Althochdeutschen hieß sie *merratih* (> mhd. *merretich*), im Altsächsischen *merredik*, um 1490 *merrich*, *mirrich* (Hepp 1970: 201). Im Deutschen wurde der Name an *Meer*, im Englischen an *Mähre* (daher engl. heute *horse-radish* ‘Ross-Rettich’) angeglichen (Kluge 2002: 609).

²³ *Kuttelfleck* (meist statt *Kutteln*, pl., süddt. für ‘Kaldaunen’) ‘gereinigter, gekochter Rinderdarm (in Streifen geschnitten)’; an sich steht das Grundwort *Kutteln* für die Innerei, *Kuttelfleck* für die fertige Speise (Zehetner 2005: 221, Ebner 1998: 192), demnach auch für die Suppe *Flecksuppe* (Wagner 1996:

Nachspeise ‘Nachtisch’, *Nockerl* (neben regional *Nocke*) ‘Klößchen, Spätzle’²⁷, *Orange* ‘Apfelsine’, *Pafesen* ‘Weißbrotscheiben mit Füllung, Arme Ritter’, *Porree* ‘Lauch’, *Püree* ‘Brei’ (dazu *pürieren*), *Radi* ‘Rettich’, *Rahm* ‘Sahne’²⁸, *Rein(e)* ‘Kasserolle’²⁹, *Ribisel* ‘Johannesbeere’, *Rollgerste* ‘Gerstengraupen’, *Scherzel* ‘Randstück vom Brotlaib bzw. -wecken’, *Schlegel* ‘Keule’, *Schnitzel*, *Schmarren* ‘Art Pfannenkuchen’, *Schwammerl* ‘Pilz’³⁰, *Schwarzbeere* ‘Heidelbeere’, *Schweinernes* ‘Schweinefleisch’, *selchen* ‘räuchern’ (dazu *Selch(e)* ‘Rauchkammer’, *Geselchtes* ‘Rauchfleisch’)³¹, *Semmel* ‘Brötchen’, *Staubzucker* ‘Puderzucker’, *Striezel* / *Stritzel* ‘längliches Hefegebäck in geflochtener Form, Zopf’, *Sur* ‘Pökellake’ (dazu *Sur-fleisch*, *-braten*), *Tafelspitz*³², *Tellerfleisch*³³, *Topfen*

137). – Fern bleibt das österr. *Kudelkraut*, auch *Kuttelkraut* ‘Thymian’, verballhornt aus *Quendelkraut* (Hornung 2002: 552).

²⁴ *Leberkäse* ‘Fleischgericht aus feingehacktem Fleisch u.a., das in einer Form gekocht wird’ (die genaue Herstellungsart ist teils nach den Firmen, teils regional verschieden, jedenfalls ohne Leber). Der Leberkäse gehört zu den spezifisch süddeutschen Spezialitäten und somit den Gemeinsamkeiten der bayerisch-österreichischen Küche (Zehetner 2005: 1226). Er wird nirgendwo in Bayern und Österreich mit Leber hergestellt (nach Kluge [2002: 563] ursprünglich Leberbeimengung); er heißt übrigens in Teilen von Tirol und einigen angrenzenden Gebieten Südwestdeutschlands *Fleischkäse* (aus dem Schweizerischen nach Kluge [2002: 563], vgl. auch Ebner [1998: 111]). Beide Bezeichnungen haben weder etwas mit Leber noch mit Käse zu tun, beides hängt mit der Form zusammen und ist bloß ein Name (das mhd. Wort *léwer* bedeutet übrigens ‘Hügel, Grenzhügel’, vgl. den Bergnamen *Leber* bei Graz; entweder dieses Wort hat der bayerisch-österreichischen Köstlichkeit, die man im gesamten süddeutschen Raum schätzt, m.W. bis Frankfurt am Main, den Namen verliehen oder die Leber selbst, die in ihrer runden Form recht ähnlich ist. Der mittelhochdeutsche Vorläufer der Leber lautete *lēbere* und bedeutete auch ‘gestockte Masse’, weiters gibt es in alten Dichtungen ein sagenhaftes *Lebermeer* ‘geronnenes Meer’ (Hornung 2002: 567, Schmeller I: 1410). – Das Wort *Leberkäse* ist so bairisch-österreichisch wie der Germ- oder Hefeteig, die Nockerln, die Knödel, der Gugelhupf, die Einbrenn(e) und viele andere.

²⁵ bayerisch-österreichische Spezialität (Suppeneinlage)

²⁶ bei Zehetner (2005: 237) (hyperkorrekt als Lemma) *Marschansker* geschrieben (neben *Maschanzker* usw.) ‘Borsdorfer Apfel’, der in Böhmen und Mähren *Meißnischer Apfel* hieß, tschech. *mišenský jablko* und so ins Südostdeutsche gelangt (vgl. Hornung 2002: 580)

²⁷ *Nockerl*, regional auch *Nocke(n)* (z.B. *Kasnocken* in Salzburg) ‘Klößchen’, ist eine typisch bairische Speise aus Mehl, Ei, Milch und Fett, stückweise in Salzwasser gekocht (entspricht den kleineren alemannischen bzw. schwäbischen *Spätzle*, in Tirol *Spatzln*, in größerer Form *Nocken*, u.a. auch in Fett gebacken, vgl. Ebner [1998: 223]). Von der Form her ist die Bezeichnung Salzburger *Nockerln* berechtigt, aber die Speise selbst ist eher unter die Kategorie der “Aufläufe” zu rechnen. – Wohl deutscher Herkunft, ursprünglich etwa ‘(kleiner, gedrungener) Klumpen, Knopf, Klotz’, auch Bergappellativ (vgl. Hornung 2002: 609, Kluge 2002: 654). Die (von Zehetner [2005: 253] und Wagner [1996: 161] angesprochene) lautliche Ähnlichkeit mit den italienischen *gnocchi* ist wohl zufällig, wobei diese allerdings küchentechnisch eine Rolle gespielt haben können.

²⁸ *Rahm* ‘Obers, Sahne’ (Zehetner 2005: 275, Ebner 1998: 255) ist das im Deutschen am weitesten verbreitete Wort (u.a. in Bayern, West- und Südösterreich, hingegen im Osten Österreichs Obers); unter *Rahm* versteht man in weiten Teilen Österreichs (v.a. im Osten, meist als Produktbezeichnung) eher ‘Sauerrahm’; bayer., kärntner. und westösterr. *Schlagrahm* ist synonym mit ostösterr. *Schlagobers*. Vgl. Eichhoff IV: 28 & 29. – *Schlagsahne* gilt in Österreich als “Reizwort”, das nur bundesdeutschen Gästen zuliebe verwendet wird, ohne daran zu denken, dass dieses Wort norddeutsch ist und das ursprünglich viel weiter verbreitete Wort *Rahm* verdrängt.

²⁹ *Rein(e)* ‘Kasserolle’ (Zehetner 2005: 280, Ebner 1998: 260), Diminutiv dazu *Reindl* ‘kleiner, flacher Kochtopf’; süddt., ahd. *rîn*, im Oberdt. ‘flaches, rundes, auch eckiges Kochgeschirr (zum Braten und Backen von Fleisch und Kuchen), (heute aus Metall, früher auch aus Ton)’, vgl. Schmeller (II: 112). Davon *Rein(d)ling* ‘Napfkuchen (aus Hefeteig)’, besonders in Kärnten heute noch sehr beliebt (für Bayern belegt im Kochbuch von Horn (1999: 124), ist aber sonst größtenteils durch den Gugelhupf abgelöst worden.

³⁰ *Schwammerl* ‘Pilz, Speisepilze aller Art’ (Zehetner 2005: 311 [der neben das], Ebner 1998: 290), in dieser Bedeutung bair.-österr., auch als Speise wie *Schwammerlsauce* oder in der Redewendung *Schwammerl suchen*, doch als allgemeine Sachbezeichnung, auch als Krankheit, ist das Wort *Pilz*

‘Quark’³⁴, *Vögerl* ‘Fleischroulade’, *Wecken* ‘längliches Brot’, *Weckerl* ‘kleines längliches Brötchen’, *Weichsel* ‘Sauerkirsche’, *Weinbeere* ‘Rosine’, *Zibebe* ‘große Rosine’, *Zuckerl* ‘Bonbon’, *Zwetschge*³⁵ (eine Kulturform der Pflaume).

(in der Grammatik, v.a. Genus und Wortbildung:) *Dotter* (*der*), *Gerstl*, *Gulasch* (*das*, nicht *der*), *Hendl*, *Kaffée*, (*das*) *Marmelad*³⁶, (*der*) *Petersil*, *Ripperl*, *Rinds-braten*³⁷, *Schweins-braten*³⁸, *Sulz* (statt *Sülze*), *Würstel*.

(in Bayern eher mundartlich-umgangssprachlich, z.T. veraltend [=†], in Österreich auch standard- bzw. fachsprachlich:) *Beuschel*, *Blunzen*, *Erdäpfel*, *Karfiol* †, *Koch* (*das*) †, *Kren*, *Ribisel* †, *Staubzucker* †, *Zibebe* †.

2.2. Übersicht 2: Unterschiede zwischen Österreich und Bayern

(wohl gemeinbairisch, aber doch in Bayern und in Österreich Verschiedenes bezeichnend:) *Baunzerl* ‘kleines, längliches Weißbrot, mürbes Milchbrot’ in Österreich, aber in Bayern ‘Fingernudeln aus Mehl- bzw. Kartoffelteig, die in der Pfanne gebraten werden’; *-fleck* bezeichnet verschiedene Speisen, v.a. (Fladen-)Kuchen, z.B. *Zwetschkenfleck* (in Bayern jedoch gewöhnlich *Zwetschgendatschi*), aber auch Kutteln; *Kipfe(r)l* ‘mondsichelförmiges Gebäck’ (aus Weiß- oder Milchbrotteig, auch anderen Teigen, z.T. mit Bestreuung [v.a. Mohn] oder Füllung [Mohn oder Nuss]); in Bayern auch ‘Semmel in länglicher Form’, doch dem österreichischen *Kipferl* entspricht in Bayern eher das *Hörndl* ‘Hörnchen’.

(Abweichungen in den Küchenbezeichnungen:) österr. *Beiried* ‘Roastbeef, Lende’ (3.1); österr. *Brockerl* ‘Rosenkohl, Kohlsprossen, (neuerdings auch:) Broccoli’; *Brotzeit* ‘Jause, Vesper’; österr. *Eierschwammerl*, (auch) *-schwamm* ‘Pfifferling’, in Bayern meist *Reherl* oder *Rehling*³⁹; bayerisch *Einlaufsuppe* gegenüber österreichisch *Eintropfsuppe* ‘klare Suppenbrühe, in die man verquirltes Ei mit Mehl einlaufen/eintropfen lässt’; in Bayern *Feldsalat* oder *Nisselsalat*, in Österreich meist *Vogerlsalat*, regional auch *Rapunzel* und *Nisselsalat*; bayer. *Fleischpflanz(e)l* ‘Bulette, Frikadelle’; bayer. *gelbe Rübe* ‘Karotte’ (süddeutsch), in weiten Teilen Österreichs *Möhrlein* (gesprochen etwa [mërle] o.ä zu

durchaus auch in Bayern und Österreich geläufig, auch bei bestimmten Pilzarten, z.B. *Herrenpilz*, *Fliegenpilz* und dergleichen.

³¹ *Selch(e) (die)* ‘Räucherammer’ (Zehetner 2005: 315, Ebner 1998: 294), *selchen* ‘räuchern’ (Zehetner 2005: 315, Ebner 1998: 294), ‘mit ganz wenig Rauch und in leichtem Luftzug trocknen’ (zu einem alten Wort für ‘trocknen’, weitere Herkunft unklar), *Geselchtes* ‘geräuchertes Fleisch’, weiters *Selchspeck*, *-fleisch*. – Die Ableitungen *Selcher* (und *Selcherei*) sind nur in Österreich geläufig; im alten Wien verstand man unter *Selcher* v.a. den *Schweinemetzger* (Wagner 1996: 210), daher die alte Bezeichnung der Metzgereien in Wien (bis in die 70er Jahre des 20. Jhdts.) *Fleischhauer* und *-selcher*.

³² bayerisch-österreichische Spezialität (gekochtes Rindfleisch), vgl. 3.8.

³³ bayerisch-österreichische Spezialität (gekochtes Rindfleisch, in Wien auch Schweinefleisch)

³⁴ *Topfen* ‘Quark’ (Zehetner 2005: 340, Ebner 1998: 325). – *Topfen* geht auf *Topfkäse* (Wagner 1996: 222) bzw. ‘in einem Topf hergestellter Käse’ (Hornung 2002: 250) zurück. Das standarddeutsche Wort *Quark* (mhd. *twarc*, *quarc*) ist ein Lehnwort aus slaw. (sorb.) *twarog* (Kluge 2002: 734). – Karte vgl. Eichhoff IV: 30. Im Alemannischen heißt der Topfen *Zieger* (Alpenwort unklarer Herkunft, vgl. Kluge [2002: 1011] mit Literaturangaben, seit dem Mittelalter bekannt, Hepp [1970: 223]).

³⁵ in Österreich normalerweise *Zwetschke* geschrieben

³⁶ so nur mundartlich und z.T. in der Umgangssprache, hochsprachlich nur *die Marmelade* (vgl. Zehetner 2005: 237)

³⁷ und andere Zusammensetzungen, z.B. *-roulade* (vgl. Zehetner 2005: 282)

³⁸ und andere Zusammensetzungen, z.B. *-ripperl* ‘Schweinerippchen’ (vgl. Zehetner 2005: 312)

³⁹ kommt auch in Österreich (neben *Füchsling*) regional vor (vgl. Pohl 2004b: 67)

Möhre); bayer. *Hackbraten* und *-fleisch* ‘Faschiertes’⁴⁰; österr. *Hax(en)* (*der*, von hochsprachlich *die Hachse*) ‘Bein (Fuß)’, in Bayern (*die Hax(e)*) ‘Schenkelteil von Schwein und Kalb, Eisbein’ bzw. umgangssprachlich in Österreich (*der Haxen*) ‘Bein (des Menschen)’ (bayer. *Hax(e)* = österr. *Stelze*); bayer. *Hörnndl* ‘Hörnchen, Beugel, Kipferl’ (in Österreich nur *Beuge(r)l* oder *Kipfe(r)l*); bayer. *der Jog(h)urt* (in Österreich nur *das*⁴¹); österr. (*das*) *Limonad*⁴²; *Nisselsalat* s.o. *Feldsalat*; bayer. *Obatzter* ‘ein Brotaufstrich aus Topfen bzw. Quark mit Camembert und Gewürzen’ (entfernt vergleichbar in Österreich der *Liptauer*); österr. *Obers* ‘Rahm’⁴³; *Panier* (*die*) österreichisch für bayer. *das Panad* ‘(die) Panade’; *Pfann(en)kuchen* in Österreich *Palatschinken*; *Radieserl* in Österreich nur *Radieschen* (*Radi*); *Reiberdatschi* ‘Kartoffelpuffer’ in Österreich (neben *Kartoffelpuffer*, *Reibekuchen* oder *Erdäpfelblattl*); bayer. *Rose* ‘Keule’ (vom Rind), in Österreich meist *Hüferschwanzel*); österr. *Schorrippe* ‘Rostbraten, Ried, Hochrippe’; bayr. *der Schwammerl* (in Österreich nur *das*)⁴⁴; bayer. *Schweinschaxe(n)*, in Österreich (*Schweins-*)*Stelze*; bayer. *Suppengrün* ‘Suppengemüse’, so auch in Österreich neben *Wurzelwerk*; bayer. *Wiener* (*Würstel*) für österreichisch *Frankfurter* (so auch in Teilen Deutschlands).⁴⁵

2.3. Zusammenfassung

Die Übersicht 1 zeigt eindeutig, dass der bayerische und österreichische Küchenwortschatz hinsichtlich seiner Besonderheiten gegenüber dem gesamtdeutschen auf eine gemeinsame Grundlage zurückgeht und die Sprache der süddeutschen Küche widerspiegelt⁴⁶, die sich erst seit dem 19. Jhd. durch die in Bayern und Österreich verschieden verlaufene politische Entwicklung kontinuierlich auseinander entwickelt hat, was bis heute anhält. So haben sich auch Regionalismen wie z.B. *Rehling/Reherl* oder *Haxe* in Bayern, *Eierschwammerl* oder *Stelze* in Österreich komplementär verteilt. Außerdem ist Bayern stärker vom binnendeutschen Raum beeinflusst worden als Österreich, daher sind viele gemeinsame bairisch-österreichische Ausdrücke im Freistaat auf die Stufe der Mundart oder der Umgangssprache herabgesunken, während sie in Österreich Standard sind. Österreich ist auch durch die anderen Regionalküchen der alten Doppelmonarchie beeinflusst worden⁴⁷, von Wien aus haben sich vielfach andere Bezeichnungen durchgesetzt, die z.T. zwar bairisch, aber für Österreich typisch sind (z.B. *Eintropfsuppe*, *Vogersalat*, *Beiried* (3.1) usw.), z.T. aber Lehngut aus anderen Sprachen repräsentieren (z.B. *Faschiertes* (3.2) ‘Hackfleisch’, *Jause* ‘Brotzeit’, *Palatschinken* (3.6) ‘Eierkuchen bzw. dünner Pfannenkuchen’ usw.). Die Geschichte der Küche ist nicht nur Kulturgeschichte, sie ist auch Sprachgeschichte mit allen ihren regionalen Bezügen, da die Sprache der Küche an

⁴⁰ Vgl. 3.2.

⁴¹ in Wien auch *die*

⁴² Zehetner (2005: 231); in Österreich nur *die Limonade*

⁴³ *Obers* war ursprünglich auf Ober- und Niederösterreich sowie den Großraum Wien beschränkt, hauptsächlich für den süßen Rahm; in Österreich hat sich in der Gastronomie weitgehend *Schlagobers* und *Sauerrahm* durchgesetzt, doch jetzt ist *Sahne* im Vordringen, v.a. in der Zusammensetzung *Kaffeesahne*.

⁴⁴ Die regionale Grundform *Schwammer* (*der*) kommt auch in Österreich vor.

⁴⁵ Doch solche Unterschiede gibt es auch innerhalb Österreichs, z.B. *Fleischkäse* (Tirol, sonst meist *Leberkäse*); *Strankerl* (Kärnten, sonst meist *Fisole*); westösterr. *Lüngerl*, (*der/die*) *Sellerie*, ostösterr. *Beuschel*, (*der*) *Zeller* oder *Seller*; in Vorarlberg *Blumenkohl*, *Hackfleisch* usw., oder eine andere Schichtung z.B. *Karotte* neben *Möhre* und (*gelbe*) *Rübe* bzw. *Heidel-* vs. *Schwarzbeere* oder *Moosbeere* bzw. *Nachtmahl* vs. *Nacht-* bzw. *Abendessen*.

⁴⁶ Dass ein so berühmtes Kochbuch wie die “Prato” als Süddeutsche Küche in die Literaturgeschichte der Kochkunst eingegangen ist, zeigt dies ganz deutlich. Noch in der Ausgabe 1938 wird ein Bogen Graz – Wien – München gespannt (z.B. Prato 1938: 11).

⁴⁷ wie Rokitsansky 1908 (und andere Auflagen) deutlich zeigt

der Grenze zwischen Standardsprache und Dialekt steht⁴⁸.

Österreich hat durch seine eigenstaatliche Tradition eine ganze Reihe von sprachlichen Besonderheiten entwickelt. Daher ist das österreichische Deutsch nicht nur “süddeutsch”, sondern gleichzeitig eine staatsräumlich zu definierende Varietät des “Süddeutschen”. Einerseits teilt Österreich sehr viele sprachliche Erscheinungen mit Bayern, hat aber andererseits v.a. auf der Ebene des Wortschatzes, insbesondere auf dem Gebiet der Gastronomie und Verwaltung, durchaus eigene Züge entwickelt. Die Eigenstaatlichkeit bringt eben auch eine eigene administrative Terminologie mit sich⁴⁹; die seinerzeitige Verflechtung der deutschen Gebiete der alten Österreichisch-Ungarischen Monarchie mit slawischen, romanischen und ungarischen Gebieten hat zu mannigfachen gegenseitigen Einflüssen auf dem Gebiet der Kultur geführt. Ausdruck dieser Kultur ist auch die Kochkunst; mit dieser Bereicherung der Küche sind viele neue Wörter in die österreichische Verkehrssprache gelangt, die dem Bairischen ursprünglich fremd waren und heute als typisch “österreichisch” gelten wie z.B. *Palatschinken* (3.6) ‘Eierkuchen bzw. dünne Pfannenkuchen’, *Fogosch* ‘Zander’ (ein schmackhafter Fisch) oder *Golatsche* (auch *K-*) ‘eine Mehlspeise’. Mitunter sind so bairische Wörter in Österreich verdrängt worden, die früher aber gang und gäbe waren wie z.B. das *Pflanzl*, älter *Pfanzel* (< *Pfannzelte*) (vgl. 3.2. und 3.6.). Die österreichische Küche ist in der Hauptsache die “Wiener Küche”; über Wien als alte kaiserliche Haupt- und Residenzstadt sind die Neuerungen in der Kochkunst nach Österreich gekommen und von dort aus haben sich mit ihr die neuen Wörter ausgebreitet. Wurden diese “amtlich”, reichen sie bis zur Staatsgrenze, wie z.B. die *Jause* ‘Brotzeit, Zwischenmahlzeit’. Dies ist auch bei der traditionellen Aufteilung des Fleisches von Rind und Schwein der Fall: auf dem Boden der Alpenrepublik werden nicht nur die Fleischsorten z.T. anders bezeichnet als in der Bundesrepublik, auch die Teilung ist nicht ganz identisch⁵⁰.

Das österreichische Deutsch ist in vieler Hinsicht mit dem ganzen oberdeutschen Raum verbunden, wobei es in Österreich selbst ein Nord-/Süd- bzw. Ost-/Westgefälle gibt (Wiesinger 1988, 25f. und Pohl 2004b, 153). Die Wörter aus der Übersicht 1 sind gleichzeitig *Austriazismen und Bavarismen*, da sie sowohl in Österreich als auch in Bayern (mehr oder weniger) allgemein üblich sind. Den tiefgreifenden Gemeinsamkeiten zwischen dem bayerischen und österreichischen Bairischen stehen allerdings auch Unterschiede gegenüber, was die Übersicht 2 zeigt (vgl. 2.2.).

3. Die zehn bekanntesten kulinarischen Austriazismen

3.1. Beiried

Unter *Beiried* (*die* oder *das*) versteht man in Österreich eine Rindfleischsorte: ‘Rippenstück, Roastbeef (Rindfleisch vom Rücken), ausgelöstes und im Ganzen belassenes Rindsrippenstück (kann dann in Scheiben geschnitten werden)’. Nach traditioneller Ansicht abgeleitet von *Ried* (s.u.), doch Schmeller (II: 60) verweist auf *Rieb-* (Aussprache [riə(b)])

⁴⁸ Vgl. Pohl 2005a.

⁴⁹ Siehe dazu die Beispiele bei Ebner 1998, und im ÖWB. Allgemein dazu Pohl 1999a-b. – In der österreichischen Bevölkerung ist das Wissen über diese Unterschiede eher gering und vielfach von Stereotypen geprägt, vgl. u.a. <http://members.chello.at/heinz.pohl/EU-Liste.htm>.

⁵⁰ Vgl. dazu die Übersichten in Pohl (2004b: 182ff.) sowie (laufend verbessert und ergänzt) im Internet unter der URL <http://members.chello.at/heinz.pohl/TeilungSchweinKalb.htm> bzw. <http://members.chello.at/heinz.pohl/TeilungRind.htm>.

neben [riə(d)], eine Variante von *Rippe* (II: 9, vgl. mhd. *rippe*, *ribbe*, *ribe*, *riebe* ‘Rippe’), woraus folgt, dass unsere *Ried* eher eine umgeformte *Rippe* ist. Dies wurde schon von Popowitsch (2004: 507) deutlich aufgezeigt: “*Rièd* (die). Dieser Namen zeigt, ... unterschiedliche Stücke des Rindfleisches an. Die breite Ried; an diesem Stück hängt etwas von Ribben; es sollte vielleicht breite Ribb heißen; wie wenn dieses Stück in Schwaben wirklich so heißt”. Auch bei Grimm heißt es “wol mit der form rieb, rippenstück ... zusammenhängend”. Möglicherweise ist das Wort *Beiried* die Fortsetzung von *Pälried* bzw. *Beulrieth*⁵¹ (in mundartnaher Aussprache). Bei Popowitsch wird darüber hinaus zwischen *breiter Ried* (mit “etwas von Ribben”), *Pälried*, *Zwerchried* und *Kernried* (“an diesem Stücke hängt viel hartes Fett”) unterschieden. – Das *Ried* (älter *die*) ‘Hochrippe, Schorrippe’ ist eigentlich die Hälfte eines geschlachteten Tieres, genau genommen das Rippenstück, das durch die Spaltung des Rückgrats gewonnen wird.⁵²

3.2. Faschirtes

Das Wort *Faschirtes* ist ein “primärer” Austriazismus, der erst um 1900 allgemein geworden ist. Davor kommt das Wort immer neben anderen Bezeichnungen vor. So spricht Dorn 1827 von *Farschirten Carbonaden* und nennt daneben auch *Fleischpfanzel*, Stöckel nennt 1857 einen *gefüllten oder farschirten Rostbraten* (die Fülle wird dabei *Farsch* [d.i. franz. *farce*] genannt, Synonym *Gehäck*), die “Fleischlaibchen” heißen bei ihr jedoch *Fricadellen*, für die bei Seleskowitz 1896 *Haché-Filets* gebraucht wird. Erst im Gastronomischen Lexikon von 1908 steht als Entsprechung für “Deutsches Beefsteak” *faschierter Lungenbraten* bzw. *Fasch* = *Farce*. Ab Rokitansky 1908 setzt sich *Faschirtes* neben *Farciertes* (letzteres bei Prato) endgültig durch.

Faschirtes ist also ‘Hackfleisch’, alt *Gehäck* oder *Geheck*⁵³, durch die “Faschiermaschine” (den Fleischwolf) gedrehtes Fleisch⁵⁴; unseren *Fleischlaibchen* (oder *Fleischlaberln*) entsprechen in Bayern die *Fleischpfanzeln* (im nördlichen Deutschland meist *Frikadellen* (aus niederländ. *frikadel* zu franz. *fricandeau* ‘Pastetenfülle’)⁵⁵, in und um Berlin *Buletten* (aus franz. *boulette* ‘Kügelchen’)⁵⁶ genannt, im Südwesten *Fleischküchle*, neben weiteren Bezeichnungen⁵⁷. Dem bayerischen *Pfanzel* liegt ein älteres *Pfanzel* zugrunde, das selbst ein gekürztes *Pfanzelte* ‘Pfann(en)kuchen, in der Pfanne Gebackenes u.dgl.’⁵⁸ ist, ähnlich auch Dorn 1827. In älteren Kärntner Kochbüchern kommt dieses Wort ebenfalls vor, so z.B. *Blutpfanzl* (Pfannengericht aus Blutwurstmasse) oder *Hadn-* bzw. *Türkenpfanzl* (aus Buchweizen- oder Maismehl)⁵⁹.

Das Wort *Faschirtes* ist entlehnt aus franz. *farce* ‘Fülle (aus fein gehackten Zutaten wie Fisch, Fleisch, Wild, Geflügel, Pilze)’⁶⁰, ursprünglich deutsch-mundartlich [farš], später

⁵¹ Im Kochbuch der Marianna Wieser (1796) wird eine ähnliche Bezeichnung verwendet (in Band I, S. 30): “Man nehme ein Stück Beulrieth mit Lungenbratel”...

⁵² Wagner (1996: 186); etymologisch traditionell zu die *Ried(e)* ‘Flurstück, Geländeteil’ ma. [riəd] gestellt (so Hornung 2002: 632 & 145f.), ist aber eher eine Variante von *Rippe* (s.o.), auch *Rostbratenried* genannt (so Hess 2001: 43).

⁵³ Hepp 1970: 206

⁵⁴ Vgl. auch Sedlaczek 2004: 98f.

⁵⁵ Kluge 1999: 286f. & 2002: 317

⁵⁶ Kluge 1999: 144 & 2002: 159

⁵⁷ Vgl. Karte bei Eichhoff II: 65.

⁵⁸ Zehetner 2005: 128 & 265

⁵⁹ Miklau 1984: 36 & 70f.

⁶⁰ Birle s.a.: 142, Gorys 2002: 148

umgeformt bzw. angepasst⁶¹.

3.3. Gulasch

Die Schreibung *Gulasch* findet sich so seit Stöckel (1857: 40 [ohne Zugabe von Paprika]), davor schreibt Dorn (1827: 162)⁶² “Ungarisches bzw. Wiener Kolaschfleisch”, gegen Ende des 19. Jhdts. begegnen eher die Nebenformen *Gulyás* (ungar. Originalschreibung) und *Gollasch* (mundartnah, so im Gastronomischen Lexikon von 1908 und bei Seleskowitz 1896). Die Speise selbst ist seit Ende des 18. Jhdts. zunächst in Ungarn überliefert. Früher sagte man *türkischer Pfeffer* statt *Paprika*.

Dieses Gericht ist ein ‘Paprikafleisch’, genauer ein ‘mit Paprika gewürztes Rindsragout’, (laut Duden “*das*, auch *der*”, in Österreich und Bayern nur “*das Gulasch*”), in alten Kochbüchern auch *Gulaschfleisch*⁶³, das im Gegensatz zu seinem ungarischen Vorbild nicht mit Kartoffeln und Paprikaschoten zubereitet wird, sondern v.a. mit rotem Paprikapulver (daher entspricht dem *Wiener Gulasch* in der ungarischen Küche eher ein *Pörkölt*). Es gilt als Wiener Spezialität mit vielen (altösterreichischen) Varianten. Das Wort selbst kommt von ungarisch *gulya* ‘Rinderherde’, *gulyás* ‘Rinderhirt’, kam im 19. Jhd. über Pressburg (Bratislava, Pozsony) nach Wien, wo man die Paprikaschoten durch Pulver ersetzte und kehrte schließlich als *Pörkölt* wieder nach Ungarn zurück, das im Gegensatz zum “Wiener Saftgulasch” auch mit Schweine- oder Kalbfleisch hergestellt werden kann. Im Laufe der Zeit haben sich zahlreiche Varianten dieser Speise herausgebildet. Das *Wiener Rindsgulasch* ist ein für die österreichische Hauptstadt typisches Gericht. Das traditionelle *Gulasch* auf Wiener Art (*Saftgulyás*) wird aus geschnittenem *Wadschinken* (etwa 1 kg) und ca. 800 g weißem Zwiebel unter Beigabe von Paprikapulver, Majoran, Kümmel, Salz, etwas Tomatenmark und einem Spritzer Essig hergestellt. Das (sogenannte) *Ungarische Gulyás* (auch *Kesselgulyás* oder *Bogracs-gulyás* [recte *Bogrács-*] genannt) wird in Wien zusätzlich mit roten und grünen Paprikaschoten hergestellt; dazu reicht man *Csipecke*⁶⁴. Es gibt in der Wiener Küche mehrere Varianten des Rindsgulasch mit ungarischen Epitheta, wie *Debreziner Gulyás* (Zugabe von Debreziner Würstchen), *Andrássy-Gulyás* (mit *Haluschka* als Beilage)⁶⁵, *Eszterházy-Gulyás* (Rahmgulasch mit Wurzelwerk, Kapern und Erbsen)⁶⁶, *Károly-Gulyás* (mit Tomaten und würfelig geschnittenen Kartoffeln, wie das vorige und folgende nach bedeutenden ungarischen Magnatenfamilien benannt)⁶⁷, *Pálffy-Gulyás* (mit in Butter gedünstetem Wurzelwerk)⁶⁸, *Pester Gulyás* (mit *Tarhonya* und grünem Paprika)⁶⁹. Das Wort *Gulasch* kommt auch in einigen Gerichten vor, die mit Sauerkraut hergestellt werden: *Szegediner Gulasch* und *Szekely-Gulasch*⁷⁰.

⁶¹ Hornung 2002: 340 & 2002: 364

⁶² mit dem Hinweis, nicht allzu viel Paprika bzw. türkischen Pfeffer zu verwenden, da er “von dem Deutschen nicht so, wie von dem Ungarn, vertragen wird”

⁶³ So Stöckel (1857: 40) und Lagler (1884: 77).

⁶⁴ eine Art Spätzle (aus Nudelteig gezupfte Nockerln, vgl. Wagner [1996: 72])

⁶⁵ Wagner 1996: 50 (*Haluschka* sind Art Nockerln, das Wort selbst ist slowakischer Herkunft)

⁶⁶ Wagner 1996: 84

⁶⁷ Wagner 1996: 127

⁶⁸ Wagner 1996, 166

⁶⁹ Wagner 1996: 173 (*Tarhonya* ist eine Art Teigreis auf ungarische Art)

⁷⁰ Nach Wagner (1996: 219) werden beide Speisen miteinander verwechselt; vielmehr scheint es aber so zu sein, dass das *Szegediner* und das *Székely-Gulyás* die gleiche Speise sind, hingegen das *Szegediner Krautfleisch* eine andere (wenn auch beide sehr ähnlich sind). Das *Székely-Gulyás* stammt nicht aus dem Szekler-Land (heute Rumänien, daher auch fälschlich oft *Szekler-Gulasch* genannt), sondern geht auf den Namen eines Budapester Rechtsanwalts zurück, dem man diese Speise in seinem Stammlokal servierte

3.4. Kaiserschmarren

Der *Kaiserschmarren* ist ein ‘Schmarren aus gerissenem Eier-(Omeletten-)teig’, der mit Staubzucker und oft auch mit Rosinen bestreut wird. Er wird in mehreren Legenden mit dem österreichischen Kaiserhaus in Zusammenhang gebracht⁷¹ und ist inzwischen gemeindeutsch geworden⁷². Er erfreut sich nach wie vor größter Beliebtheit und ist wohl zu *Kaiser-* zu stellen, was (nicht nur) in der Wiener Küche für alles steht, was vom Feinsten und Besten ist⁷³, wie u.a. auch das *Kaiserwetter* ‘sehr schönes Wetter’.

3.5. Lungenbraten

Unter *Lungenbraten* (ein typischer Austriazismus) versteht man in Österreich das ‘Filet’ bzw. den ‘Lendenbraten’. Die mundartliche Vermengung von *Lummel* ‘Lunge, Eingeweide’ und *Lumpl* (*der*, auch *das*) bzw. *Lummel* (*der*) ‘Lende(nfleisch)’ (vgl. auch mhd. *lumbel*, *lummel* ‘Lendenfleisch’, entlehnt aus lat. *lumbus*)⁷⁴ führte zu dieser eigenartigen Bezeichnung. Demnach spricht man von *Rindslungenbraten* ‘Rinderfilet’ und *Schweinslungenbraten* = *Jungfernbraten* ‘Schweinelendchen’.

3.6. Palatschinken

Das Wort *Palatschinken* ‘Eier-, Pfann(en)kuchen’ ist eher ostösterreichisch⁷⁵, denn in Westösterreich wird es neben *Omelett(e)* verwendet, in Vorarlberg ist es ungebräuchlich wie auch in alten Kochbüchern, so z.B. bei Dorn 1827; sie nennt zwar zahlreiche ‘Eyerspeisen’, aber kein Gericht, das den heutigen *Palatschinken* im engeren Sinne entspräche. Bei Stöckel 1857 heißt es *Eierkuchen* oder *Omelette*, Seleskowitz 1896 spricht nur von *Omelette* oder *Fridatten* (sic!), *Palatschinken* finden sich erst bei Rokitansky (1908: 319) und im Gastronomischen Lexikon von 1908.

Das Wort ist übers Tschechische (*palačinka*) oder Slowakische (*palacinka*) im 19. Jhdt. nach Wien gelangt; geschrieben wird es erstmals um 1900, allgemein wurde es erst nach dem Ersten Weltkrieg, so u.a. bei Prato (1938: 530f.) und Hess (1935: 349f.); das Wort stammt letzten Endes aus ungar. *palacsinta* ‘Eierkuchen’, das seinerseits auf rumän. *plăcintă* ‘eine Art Pfannkuchen’ beruht. Der im Slawischen ungewöhnliche Wortausgang *-nt-* wurde durch das geläufigere *-nk-* ersetzt. Die *Palatschinken* – durchaus den französischen *Crêpes* vergleichbar – gehen auf einen Fladenteig zurück, der früher (u.a. in Siebenbürgen / Transsilvanien / Erdély) auf heißen Steinen ausgebacken wurde. Noch heute findet man den ‘Feuerfleck’ in Niederösterreich auf Jahrmärkten und Kirchtagen, der der ‘Ur-Palatschinke’ ähnlich ist. In die Wiener Kochbuchliteratur ist das Wort *Palatschinke* erst im 19. Jhdt. verpflanzt worden, davor sprach man von *Pfann(en)kuchen* oder

(Wagner *ibid.*).

⁷¹ Vgl. Wagner 1996: 122, Prato/Wagner 2006: 427.

⁷² Ammon 2004: 381

⁷³ Vgl. Wagner 1996: 122, Sedlaczek 2004: 186f., Grüner/Sedlaczek 107f.

⁷⁴ Kluge 2002: 584

⁷⁵ Nach Eichhoff (IV: 24) ist das Wort nur in Österreich verbreitet, v.a. in Wien und in den östlichen und südlichen Bundesländern einschließlich Salzburg. Tirol und Vorarlberg haben (*das*) *Omelett* (vgl. Pohl 2004b: 60 & 177, Sedlaczek 2004: 275f.); sonst schwankt das Genus von letzterem (*die* neben *das*). Im Gegensatz zu seinem französischen Pendant wird das österreichische bzw. Wiener Omelette mit Mehl zubereitet (Wagner 1996: 164).

Pfannzelten – so in Bayern noch heute⁷⁶. Der Unterschied zwischen *Palatschinken* und *Omelette* (einschließlich *Pfannkuchen*) ist die Dünnpflüssigkeit ersterer⁷⁷.

3.7 Sacher-Torte

Die *Sacher-Torte* ist eine Schokoladetorte (Teig aus Mehl, Butter, Eiern, Schokolade, Zucker) mit Marillen-(= Aprikosen-)marmelade und Schokoglasur. Diese Torte wurde im Hause Metternich im Jahre 1832 vom Kocheleven Franz Sacher “erfunden”, dürfte aber auf ältere Vorbilder zurückgehen. Die originale Sachertorte hat die Marillenmarmelade direkt unter der Glasur. Während der Sohn des Erfinders, Eduard Sacher, im Jahre 1888 “nur” 200 bis 400 Torten täglich verkaufte und auch schon ins Ausland verschickte, werden heute vom Hotel Sacher (weltweit) jährlich 270 000 “Original-Sachertorten” abgesetzt – das sind täglich 700 bis 800 Torten.

3.8. Tafelspitz

Unter *Tafelspitz* – dem “König des Wiener Rindfleisches” – versteht man gekochtes Rindfleisch von der Hüfte, dieser Terminus ist auch in Bayern bekannt und breitet sich neuerdings aus⁷⁸. Das Wort fehlt im Appetit-Lexikon von 1894 und im Gastronomischen Lexikon von 1908 und vielen anderen Kochbüchern (u.a. Prato und Rokitansky), m.W. kommt es erstmals bei Hess 1911 neben *Tafelstück* vor⁷⁹.

Die Position des Rindfleisches in der Küche des alten Wien ist umstritten, nach Christoph Wagner⁸⁰ gab es rund 25 Jahre vor dem ersten Erscheinen der “Prato” einen regelrechten “Hausfrauenstreit” ums Wiener Rindfleisch: Anna Dorn (1827) stand dem Sieden und Dämpfen des Rindfleisches kritisch gegenüber, während eine andere Kochbuchautorin (Anna Hofbauer in ihrem 1825 erschienenen *Wiener Kochbuch*) vorschlug, pro Monat 21-mal gekochtes Rindfleisch mit Beilage als Hauptgang zu servieren und gebratenes Fleisch nur sonntags. Nach Maier-Bruck (1975: 207ff.) war das Rindfleisch eher in den städtischen Haushalten verbreitet und wurde offensichtlich meist gesotten, in der Küche des Adels aber eher gebraten (wie in England und nach diesem Vorbild auch in Amerika). Erst im Laufe des 19. Jhdts. wurde das gekochte Rindfleisch wie z.B. der *Tafelspitz* in den gehobenen Schichten als Spezialität betrachtet, endgültig nach 1900, wobei die Vorliebe des Kaisers Franz Joseph für Siedfleisch wohl mitgespielt haben mag (s.u.). Dies stimmt auch mit Zahnhausens Beobachtungen überein, dass in diese Zeit die Kodifikation dessen, was man “Wiener Küche” nennt, fällt (wie oben in I näher ausgeführt). Doch in der kaiserlichen Hofküche war schon in der ersten Hälfte des 19. Jhdts. gekochtes Rindfleisch Standard, wie die Speisenliste der kaiserlichen Hofoffiziere aus dem Jahre 1836 zeigt; damals wurde täglich gesottenes Rindfleisch mit wechselnden Beilagen serviert. Wirklich populär wurde das Siedfleisch schließlich durch Kaiser Franz Joseph, der es täglich – außer an Fasttagen

⁷⁶ Zehetner 2005: 263 (korrekt sei nur *Pfannen*kuchen)

⁷⁷ Vgl. Wagner 1996: 166. – *Pfann(en)*kuchen ist in der Wiener Küche ein im Backrohr fertiggestellter Kuchen aus einer Masse, die den Palatschinken ähnelt, wobei aber Eischnee verwendet wird.

⁷⁸ Dazu vgl. auch Sedlaczek (2004: 389). Beim Tafelspitz vermerkt er dies nicht, doch bei einigen anderen Wörtern zeigt Sedlaczek, dass manchmal auch süddeutsch-österreichische Wörter “erfolgreich” sind und sich ausbreiten, wie z.B. *eh* (S. 84), *halt* (S. 157f.), *servus* (S. 361), *Knödel* (S. 202), *Karotte* (S. 189f.); es sind bereits in den Norden gewandert *Strudel* (S. 386 – es gibt dafür kein eigenes binnen- oder norddeutsches Wort), *Maut* (S. 244f.), *Traktor* (S. 397) usw.

⁷⁹ Das *Tafelstück* ist aber ein anderes Fleischstück, wenn auch dem Tafelspitz benachbart, aber von etwas geringerer Qualität.

⁸⁰ Prato/Wagner 2006: 217

– auf den Tisch bekam, was schließlich seine Untertanen nachahmten, sofern sie sich es leisten konnten⁸¹.

Bei Prato heißt das zu kochende Rindfleisch “Gesottenes Rindfleisch”, die dafür geeigneten “schönsten Tafelstücke sind von den Hinterfüßen und dem Schlusstück...”, wobei *Tafelstück* mehr allgemein als ‘für die Tafel geeignetes Stück Rindfleisch’ gebraucht wird. Prato gibt verschiedene Arten des gesottenen, gedämpften und gedünsteten Rindfleisches an, auch nach italienischer (“Stufato”), englischer und französischer (“Bœuf à la Mode”) Art.

3.9. Teebutter

Unter *Teebutter* versteht man in Österreich ‘Markenbutter, Butter höchster Qualität’. Weit verbreitet ist die Ansicht, der Name komme vom verwendeten Markenzeichen derjenigen österreichischen Firma (Schärdinger)⁸², die eine Teekanne als Symbol verwendete. Wahrscheinlich ist aber dieses Symbol nicht die Ursache, sondern die Folge der Benennung, die wohl von einem missverstandenen franz. *tête du beurre* ‘beste, feinste Tafelbutter’ kommen könnte. Diese Bezeichnung *Teebutter* kam um 1900 auf, wobei hier sicher auch die Marke “Teschener Erzherzogliche Butter” mitgespielt hat – als Abkürzung. Im Jahre 1904 orderte das britische Königshaus erstmals Butter aus Schärding, diese wurde dort zu Teegebäck weiter verarbeitet, das man zum 5-Uhr-Tee servierte, daher auch im Englischen *tea-butter*. Daraus dürfte dann die Bezeichnung *Teebutter* entstanden sein, die heute der Butter der Güteklasse I nach dem österreichischen Lebensmittelkodex entspricht. Doch in den mir zugänglichen Verzeichnissen ist der Begriff *Teebutter* schon früher überliefert⁸³ und war keineswegs auf Österreich beschränkt (also ursprünglich kein Austria-zismus). Den Zusammenhang mit der altösterreich. “Teschener Erzherzoglichen Butter”, abgekürzt “Tee-Butter” hat Newerkla (2006) in einem sehr inhaltsreichen Beitrag aufgezeigt. Diese Firma hat übrigens auch den legendären *Brimsen* (ein Schafkäse aus den Karpaten) an den Wiener Hof geliefert.

Auch in den anderen Sprachen der Österreichisch-Ungarischen Monarchie wurde diese Buttersorte mit Lehnübersetzungen so genannt, z.B. tschech. *čajové máslo*, ung. *teavaj*. Diese Bezeichnung hat auch bei Entstehung der Margarine-Marke *Thea* eine Rolle gespielt. Da ung. *tej* zufällig ‘Milch’ bedeutet, ist auch ein Zusammenhang mit der ungar. Bezeichnung vermutet worden, also ‘Milchbutter’. Es gibt eine Namensparallele zur *Teebutter*, die *Teewurst*: besonders bekannt ist die Rügenwalder, eine Streichmettwurst, die seit über hundert Jahren nach alten Rezepten hergestellt wird.⁸⁴

⁸¹ Prato/Wagner 2006: 218

⁸² So WBÖ (III 1558 sub Butter). Im Jahr 1900 schlossen sich rührige Butter produzierende Landwirte im oberösterreichischen Schärding zusammen und gründeten die erste österreichische “Zentral Theebutter Verkaufsgenossenschaft”. Zu dieser Zeit interessierte sich auch das englische Königshaus erstmals für Butter aus Schärding und begann, sie regelmäßig zu importieren. Denn der Ruhm der Schärddinger Butterherstellung war über die Landesgrenzen bis auf die Insel gedrungen: Eine besonders hochwertige Sorte sollte den Royals als Zutat für das feine Teegebäck dienen, das man zum traditionellen Fünf-Uhr-Tee zu servieren pflegte. Das Teegebäck schmeckte offenbar köstlich, und so entstand die Bezeichnung *Theebutter*, später *Teebutter*, mit der sich die Verkaufsgenossenschaft rühmte und die sich allgemein einbürgerte. Die Teebutter erhielt 1901 auf Kochkunstausstellungen in Paris und London einen großen Preis und eine Goldmedaille. Heute gilt sie nach den Bestimmungen des österreichischen Lebensmittelgesetzes als Butter der Güteklasse I (vgl. Newerkla 2006).

⁸³ Erstmals ist er im Appetit-Lexikon (S. 80) und dann auch im Gastronomischen Lexikon (S. 476) enthalten.

⁸⁴ 1903 gab ihr der damalige Firmeninhaber, Metzgermeister Carl Müller in Rügenwalde in Pommern, den

3.10. Wiener Schnitzel

Das Wort *Schnitzel* ist etymologisch wohl aus *Schnitzelein* entstanden und von *der Schnitzel* in *Holz-*, *Papierschnitzel* zu trennen, denn fast alle Wörter auf *-el* von Verbalstamm sind maskulin (s.u.). Im 19. Jhd. begegnet es eher selten, es überwiegt noch der Gebrauch von *Schnitz* und *Schnitzchen* gegenüber *Schnitzel*, das sich erst im (frühen) 20. Jhd. endgültig durchgesetzt hat.⁸⁵ Das Wort *Schnitzel* gehört heute zum deutschen Standardwortschatz und wird – wie die meisten Wörterbucheinträge jüngerer Datums zeigen – in erster Linie als Speisenbezeichnung verwendet, doch die anderen Bedeutungen sind alle noch lebendig und greifbar. Allerdings zeigt ein Blick in ältere Kochbücher, dass die Spezialisierung auf die beliebte Fleischspeise erst jüngerer Datums ist, im 19. Jhd. waren die Synonyme *Schnitz* und *Schnitzchen* offensichtlich gebräuchlicher.⁸⁶ In den Kochbüchern, die älter als das 18. Jhd. sind, konnte ich das Wort überhaupt nicht finden, auch bei Wiswe (1970) nicht. Schmeller (II: 592) verzeichnet nur *Schnitz (der)* samt einigen Ableitungen, auch bei Popowitsch (2004), dem ersten Erforscher der deutschen Mundarten und damit auch des österreichisch-deutschen Sprachgutes, gibt es m.W. die erste Erwähnung als „Pfaffenschnitzel (das). So heißen bei dem gebratenen Geflügel die Schnize, welche man im Vorschneiden von der Brust nach der Länge herabschneidet“, aber keine Eintragung *Schnitz* oder *Schnitzel* usw.⁸⁷

Es entsteht somit der Eindruck, dass man das Wort *Schnitz* (sowie *Schnitzel*) damals in der österreichischen Küchensprache noch nicht verwendet hat, denn Popowitsch ist im Küchenbereich recht penibel. Auch in den „Kochbuchklassikern“ des 19. Jhdts. kommt das Wort *Schnitzel* noch nicht häufig vor. Im Kochbuch Prato 1879 und 1907 überwiegt noch der Gebrauch von *Schnitz* und *Schnitzchen* gegenüber *Schnitzel*, das bei Rokitansky bereits geläufiger ist. Hess 1911 verwendet nur mehr *Schnitzel*, desgleichen alle jüngeren Kochbücher, nur Prato 1938 schreibt noch gelegentlich *Schnitzchen*. Das bekannteste *Schnitzel*, das *Wiener Schnitzel*, kommt bei Prato 1879 u. 1907 überhaupt nicht vor; es wird 1879/1907 als „eingebröselte Kalbschnitze“ (sic! Plural) bezeichnet – ein Hinweis darauf, dass sich die Benennung „Wiener Schnitzel“ erst im 20. Jhd. endgültig durchgesetzt hat. Dies stellt auch Maier-Bruck in seinem „Sacher-Kochbuch“ fest, zunächst *Kälberne Schnitzel*, *Kalbsschnitzel*, im letzten Drittel des 19. Jhdts. *Panierte Schnitzel* und erst bei Rokitansky 1908 *Wiener Schnitzel*. Für Kretschmer (1918) war es aber offensichtlich bereits so geläufig, dass es in seine „Wortgeographie“ nicht aufgenommen wurde, ein Hinweis darauf, dass es Anfang des 20. Jhdts, bereits fester Bestandteil der deutschen Sprache war. In diese Zeit fällt auch die Kodifikation dessen, was man „Wiener Küche“ nennt, worauf ich beim *Tafelspitz* (3.8) hingewiesen habe. Man kann annehmen, dass die Grundbedeutung in der Küche ‚abgeschnittenes Stück Fleisch‘ war, z.T. synonym mit *Cotelette* (auch *Steak*, *Karbonade* usw.). Wenn man bedenkt, dass *Schnitzel* Neutrum ist

Namen *Teewurst* – ein Hinweis darauf, dass damals Tee etwas Besonderes war. Rügenwalde heißt heute Darlowo und liegt in Polen, die Rügenwalder Wurstfabrik stellt heute ihre Würste in Bad Zwischenahn (Niedersachsen) her, mit ihrem geschützten Markenzeichen, der Mühle; die Produktion floriert.

⁸⁵ Den frühesten Beleg als *Gebachene Schnitzeln* findet man im Kleinen Wiener Kochbuch von 1798, weiters als *Rindschnitzel* bei Dorn 1827, geläufig bei Prato spätestens ab 1879, weiters bei Rettigová 1867, erster Wörterbucheintrag 1873 (Hügel, *Der Wiener Dialect*), bei Grimm in Band IX (1899), aber nicht im *Appetit-Lexikon* von 1894. Als *Wiener Schnitzel* (vom Kalb) m.W. erstmals genannt in einem Böhmischem Kochbuch (Lagler 1884: 85f.) sowie bei Rokitansky 1908 und im *Gastronomischen Lexikon* von 1908.

⁸⁶ wie die Übersicht bei Pohl (2005b: 278ff.) zeigt

⁸⁷ Popowitsch (2004: 454), Näheres vgl. Pohl (2005b: 265, im Druck b: 106f. & 127f.)

und daneben auch das alte Synonym *Schnitzchen* vorkommt, liegt die Vermutung nahe, dass *Schnitzel* auf einem bairisch-österreichischen mundartlichen **Schnitzelein* beruht. Daneben besteht ein Maskulinum *der Schnitzel*; es gibt in der deutschen Wortbildung eine ganze Reihe von Ableitungen auf *-el* mit maskulinem Genus, z.B. *Griffel*, *Hebel*, *Stößel*, *Ärmel*, *Knödel* usw. (selten als Femininum wie z.B. *Eichel*), also teils von Verben, teils von Substantiven abgeleitet.⁸⁸ *Der Schnitzel* könnte also von *Schnitz* abgeleitet sein nach dem Muster von *Ärmel* zu *Arm* oder *Stängel* zu *Stange*, hingegen ist *das Schnitzel* das realisierte bairische **Schnitzelein*, das in der als gehobener geltenden Form *Schnitzchen* zunächst Eingang in die Sprache der Kochbücher gefunden hat, bis dann die umgangssprachliche Form *Schnitzel* gegen Ende des 19. Jhd. “nachgerückt” ist. Aus diesen wortgeschichtlichen Angaben geht hervor, dass *das Schnitzel*

1. ein relativ junges Wort (zunächst für die zur Weiterverarbeitung vorgesehene Fleischscheibe) in der geschriebenen Fachsprache der Küche ist und
2. als Küchenterminus von Österreich ausgegangen ist und zu einem “erfolgreichen” Austriazismus wurde, und zwar zu einem “unspezifischen Austriazismus” (im Sinne Ammons), was ja nicht zuletzt durch die Bezeichnung *Wiener Schnitzel* unterstrichen wird.

Von seiner soziokulturellen Struktur (Verzehr- und Produktionssituation) her, ist das “Wiener Schnitzel” ein frühbürgerliches Gericht – frühbürgerlich in dem Sinn, dass es vollständig in der Küche zubereitet wurde, d.h. nicht tranchiert oder auf einer Tafel “zwischenlagert” werden musste. Weiters ist es ein Gericht, das sich aus einer typischen bäuerlich-bürgerlichen Produktionssituation entwickelte: Vorhandensein von hoch erhitzbarem tierischen Fett, Weißbrot/Weißgebäck, Hühner- und Rinderhaltung. Die Art der Zubereitung, paniert und “schwimmend” im Fett gebacken, teilt es mit einer Vielzahl anderer Speisen, die es in dieser Form nur in der Wiener Küche gibt. Ende des 19. Jahrhunderts scheint dieses Gericht analog zum *Wiener Backhendel* den Namen *Wiener Schnitzel* bekommen zu haben. Diese Speisen sind alle deutsch benannt und somit autochthon, während die meisten typisch Wiener Speisen, die nachweislich “importiert” wurden, Lehnwörter sind, wie z.B. *Palatschinken* (3.6), *Gulasch* (3.3), *Buchteln*, *Pafesen*, *Frittaten*, *Powidl* usw.⁸⁹ Neue Bezeichnungen erscheinen in den Kochbüchern des 19. Jhdts. zunächst wie im Original zitiert, z.B. *Steak*, *Rumpsteak*, *Farce* (woraus *fasch-* in *Faschiertes* (3.2) usw.), *Boeuf à la Mode*, *Cotelette*, *Compote*, *Roastbeef*, *Tornedos*, *Entrecôte* usw. Die Grundlage der bodenständigen Speisen ist also sprachlich der bairisch-österreichische Dialekt.

Heinz Dieter Pohl
 Universität Klagenfurt
 Institut für Sprachwissenschaft und Computerlinguistik
 Universitätsstr. 65-67
 A-9020 Klagenfurt
 heinz.pohl@uni-klu.ac.at
<http://members.chello.at/heinz.pohl/Startseite.htm>

⁸⁸ Nach Kluge (2002: 238) ist *-el* ein Suffix zur Bildung von denominalen Substantiven (heute unproduktiv). In dieser Form erscheinen im Neuhochdeutschen Suffixe verschiedener Herkunft: (1) alte Diminutivbildungen, die im Genus ihrem Grundwort folgen, z.B. *Ärmel*; (2) alte Nomina agentis, z.B. *Büttel*; (3) mit diesen ursprungsgleich Nomina instrumenti (Gerätebezeichnungen), die maskulin oder feminin sein können, z.B. *Meißel*; (4) Adjektivbildungen (keine klaren Beispiele im Neuhochdeutschen).

⁸⁹ Daher ist die Behauptung, das Wiener Schnitzel sei eine Adaption des italienischen “costoletta alla milanese”, zurückzuweisen (dazu Pohl 2005b, besonders S. 271f. mit Literaturangaben).

Zitierte (und weiterführende) Literatur

- Ammon, Ulrich (1995), *Die deutsche Sprache in Deutschland, Österreich und der Schweiz. Das Problem der nationalen Varietäten*, Berlin/New York: Walter de Gruyter.
- Ammon, Ulrich (1996), "Typologie der nationalen Varianten des Deutschen zum Zweck systematischer und erklärungsbezogener Beschreibung nationaler Varietäten", *Zeitschrift für Dialektologie und Linguistik* 63: 157-175.
- Ammon, Ulrich et al. (2004), *Variantenwörterbuch des Deutschen. Die Standardsprache in Österreich, der Schweiz und Deutschland sowie in Liechtenstein, Luxemburg, Ostbelgien und Südtirol*, Berlin/New York: Walter de Gruyter.
- Appetit-Lexikon = Habs/Rosner 1894
- Bauer, Anna (1898), *Die praktische Wiener Köchin*, Wien: ohne Verlag.
- Birle, Herbert (s.a.), *Die Sprache der Küche*, Weil der Stadt: Hädecke Verlag [ca. 1975].
- Dorn, Anna (1827), *Neuestes Universal- oder Großes Wiener Kochbuch*, Wien: ohne Verlag.
- Duch, Karl (1995/2002), *Handlexikon der Kochkunst*, 18. ed von vol. 1 und 2. ed. von vol. 2, Linz: Trauner. [vol. 1: 1961, 18. ed. 1998, 19. ed. 2002; vol. 2: 1993, 2. ed. 1995].
- Duden = Duden-Redaktion (2000/2004), *Rechtschreibung der deutschen Sprache*, [Duden Band 1], 22. und 23. ed., Mannheim: Dudenverlag Bibliographisches Institut & F.A. Brockhaus KG.
- Ebner, Jakob (1998), *Wie sagt man in Österreich? Wörterbuch der österreichischen Besonderheiten*, 3. ed., [Duden Taschenbücher 8], Mannheim/Leipzig/Wien/Zürich: Dudenverlag Bibliographisches Institut & Brockhaus.
- Eichhoff = Eichhoff, Jürgen (1977-2000), *Wortatlas der deutschen Umgangssprachen*, 4 vol., Bern-München: Francke.
- Etzlstorfer, Hannes (ed.) (2006), *Küchenkunst und Tafelkultur. Kulinarische Zeugnisse aus der Österreichischen Nationalbibliothek*, Wien: Christian Brandstätter Verlag.
- Gastronomisches Lexikon = Scheichelbauer/Giblhauser 1908
- Gorys, Erhard (2002), *Das neue Küchenlexikon*, 8. ed., München: dtv.
- Grimm = Grimm, Jacob / Grimm, Wilhelm (1854-1960), *Deutsches Wörterbuch*, 16 vol. (in 32 Teilbänden). Leipzig: Hirzel. [im Internet unter <http://germazope.uni-trier.de/Projects/DWB>].
- Grüner, Sigmar / Sedlaczek, Robert (2003), *Lexikon der Sprachirrtümer Österreichs*, Wien/Frankfurt am Main: Deuticke.
- Habs, Robert / Rosner, Leopold (1894), *Appetit-Lexikon*, Wien: ohne Verlag [Neuaufgabe Badenweiler 1997].
- Hepp, Eva (1970), "Die Fachsprache der mittelalterlichen Küche", in: Wiswe 1970: 185-224.
- Hess, Adolf / Hess, Olga (1911), *Wiener Küche*, Wien: Deuticke.
- Hess, Adolf / Hess, Olga (1935), *Wiener Küche: Sammlung von Kochrezepten der staatlichen Bildungsanstalt für Koch- und Haushaltungsschullehrerinnen und der Kochschule der Gastwirte in Wien*, 25. ed., Leipzig/Wien: Deuticke s.a. [1935].
- Hess, Adolf / Hess, Olga (2001), *Wiener Küche*, nach der 1. ed. 1911 und der Bearbeitung 1985 durch E. Istvan neu bearbeitet von P. Kirischitz, Wien: Deuticke.
- Horn, Erna (1999), *Bayerische Kuchl*, München/Wien/Zürich: BLV.
- Hornung, Maria (2002), *Wörterbuch der Wiener Mundart*, 2. ed., Wien, öbv&hpt.
- Kluge, Friedrich (1999), *Etymologisches Wörterbuch der deutschen Sprache*, 23. ed., bearbeitet von Elmar Seebold, Berlin/New York: Walter de Gruyter.
- Kluge, Friedrich (2002), *Etymologisches Wörterbuch der deutschen Sprache*, 24. ed., bearbeitet von Elmar Seebold, Berlin/New York: Walter de Gruyter.
- Kofranek, Albert (1975), *Die gute Wiener Küche*, Wien: Kremayr & Scheriau.
- Kretschmer, Paul (1969), *Wortgeographie der hochdeutschen Umgangssprache*, 2. ed., Göttingen: Vandenhoeck & Ruprecht.
- Lagler, Henriette (1884), *Kochbuch für die böhmische und deutsche Küche*, Halle: Hermann Gesenius - Teplitz: Ernst Pörzler.
- Lexer, Martin (1862), *Kärntisches Wörterbuch*, Leipzig: Hirzel.
- Maier-Bruck, Franz (1975), *Sacher Kochbuch*, Wien: Kremayr & Scheriau.
- Maier-Bruck, Franz (s.a.), *Vom Essen auf dem Lande: Das große Buch von der österreichischen Bauernküche und Hausmannskost*, Wien: Kremayr & Scheriau [ca. 1984].
- Miklau, Lia (1984), *Kärntner Kochbüchl*, Klagenfurt: Heyn 1984⁶.

- Newerkla, Stefan Michael (2006), "Teebutter – tschechisch *čajové máslo*, ungarisch *teavaj*, slowenisch *čajno maslo*, kroatisch *čajni maslac*", *Studia Etymologica Brunensia* 3: 291-304.
- ÖWB = *Österreichisches Wörterbuch* (2001), 39. ed., Wien: Österreichischer Bundesverlag.
- Pohl, Heinz Dieter (1999a), "Österreichisches Deutsch und österreichische Identität", *Kärntner Jahrbuch für Politik* 1999: 71-103. – im Internet unter der URL: http://members.chello.at/heinz.pohl/Identitaet_Sprache.htm
- Pohl, Heinz Dieter (1999b), "Zum österreichischen Deutsch im Lichte der Sprachkontaktforschung", *Klagenfurter Beiträge zur Sprachwissenschaft* 25: 93-115. – im Internet unter der URL: <http://members.chello.at/heinz.pohl/Sprachkontakt.htm>.
- Pohl, Heinz Dieter (1999/2001), "Kärntner Speisen (und Verwandtes) diesseits und jenseits der deutsch-slowenischen Sprachgrenze", in: Tatzreiter, Herbert / Hornung, Maria / Ernst, Peter (eds.), *Erträge der Dialektologie und Lexikographie: Festgabe für Werner Bauer*, 325-341, Wien: Edition Praesens; leicht überarbeitet nachgedruckt in: *Fidibus: Zeitschrift für Literatur und Literaturwissenschaft* 2/2001: 35-52.
- Pohl, Heinz Dieter (2004a), "Die gemeinsame Grundlage des bayerisch-österreichischen Küchenwortschatzes", in: Greule, Albrecht / Hochholzer, Rupert / Wildfeuer, Alfred (eds.), *Die bairische Sprache – Studien zu ihrer Geographie, Grammatik, Lexik und Pragmatik: Festschrift Ludwig Zehetner*, 319-338, Regensburg: edition vulpes.
- Pohl, Heinz Dieter (2004b), *Die Sprache der Kärntner Küche / Jezik koroške kuhinje: Ein Lexikon mit Ausblicken auf die österreichische und internationale Küche*, [Studia Carinthiaca 25], Klagenfurt/Celovec: Hermagoras.
- Pohl, Heinz Dieter (2005a), "An der Grenze zwischen Standardsprache und Dialekt: Der Wortschatz der Küche", in: Krämer-Neubert, S. / Wolf, Norbert Richard (eds.), *Bayerische Dialektologie: Akten der Internationalen Dialektologischen Konferenz 26.-28. Februar 2002*, [Schriften zum Bayerischen Sprachatlas, Band 8], 145-153, Heidelberg, Winter.
- Pohl, Heinz Dieter (2005b), "Rund ums Wiener Schnitzel – ein Beitrag zur Sach- und Wortgeschichte", in: Pabst, Ch. (ed.), *Sprache als System und Prozess, Festschrift für G. Lipold*, 265-282, Wien, Edition Praesens.
- Pohl, Heinz Dieter (2006), "Slawisches in der österreichischen Küchensprache um 1900 (v.a. nach den Kochbüchern von Prato und Rokitsansky)", in: Reinhart, J. / Reuther, T. (eds.), *Ethnoslavica: Festschrift für Herrn Univ.-Prof. Dr. Gerhard Neweklowsky zum 65. Geburtstag*, [Wiener slawistischer Almanach, Sonderband 65], 275-293, Wien: Praesens.
- Pohl, Heinz Dieter (im Druck a), "Entwicklungstendenzen in der Sprache der österreichischen Küche", in: Muhr, Rudolf / Sellner, Manfred (eds.), *Zehn Jahre Forschung zum Österreichischen Deutsch: Eine Bilanz*, Wien etc.: Peter Lang Verlag.
- Pohl, Heinz Dieter (im Druck b), *Die österreichische Küchensprache: Ein Lexikon der typisch österreichischen kulinarischen Besonderheiten (mit sprachwissenschaftlichen Erläuterungen)*, Innsbruck.
- Popowitsch, Johann Siegmund Valentin (2004), *Vocabula Austriaca et Stiriaca*, nach der Abschrift von Anton Wasserthal herausgegeben und eingeleitet von Richard Reutner, Teil 1–2, Frankfurt am Main: Peter Lang. [entstanden um 1770].
- Prato, Katharina [Edle von Scheiger] (1858), *Die Süddeutsche Küche auf ihrem gegenwärtigen Standpunkte mit Berücksichtigung des Thees und einem Anhang über das moderne Servieren*, Gratz: Hesse.
- Prato, Katharina [Edle von Scheiger] (1938), *Die Süddeutsche Küche*, hg. von Viktorine v. Leitmaier, 78. und 79. ed., Graz/Leipzig/Wien: Styria.
- Prato, Katharina [Edle von Scheiger] (1949), *Die Kleine Prato: Kochbuch für den kleinen Haushalt*, zusammengestellt von Viktorine Leitmaier, Wien: Brüder Hollinek.
- Prato, Katharina [Edle von Scheiger] (1957), *Die Süddeutsche Küche ("Die Große Prato")*, hg. von Viktorine v. Leitmaier, 80. ed., Wien: Brüder Hollinek.
- Prato/Wagner 2006 = Prato, Katharina [Edle von Scheiger] (2006), *PRATO: Die gute alte Küche*, neu ediert und kommentiert von Christoph Wagner, Wien: Pichler.
- Rettigová, Magdaléna Dobromila (1867), *Die Hausköchin*, Prag.
- Rettigová, Magdaléna Dobromila (1987), *Altböhmische Kochkunst: Das Beste aus dem kulinarischen Gesamtwerk der Magdaléna Dobromila Rettigová*, ausgewählt von Georg L. Morava. Wien: Edition Loewenzahn.
- Rokitsansky, Marie von (1897), *Die Österreichische Küche*, Innsbruck: Edlinger.
- Rokitsansky, Marie von (1908), *Die österreichische Küche*, 5. ed., Innsbruck: Edlinger.
- Scheibelbauer, Carl / Giblhauser, Franz (1908), *Gastronomisches Lexikon*, Wien: Selbstverlag.
- Schmeller, Johann Andreas (1872-77), *Bayerisches Wörterbuch*, München: Oldenbourg (Nachdruck 1996

- der Ausgabe von 1872-77).
- Sedlaczek, Robert (2004), *Das österreichische Deutsch: Ein illustriertes Handbuch*, Wien: Ueberreuter.
- Seleskowitz, Louise (1896/1880), *Wiener Kochbuch*, 9. ed., Wien: Braunmüller. [9. ed. 1896, 1. ed. 1880]
- Stöckel, Elisabeth (1857/1833), *Die bürgerliche Küche oder neuestes österreichisches Kochbuch*, Wien: Daberkow. [11. ed. 1857, 1. ed. 1833]
- Wagner, Christoph (1996), *Das Lexikon der Wiener Küche*, Wien: Deuticke.
- Wagner, Christoph / Sedlaczek, Robert (eds.) (1995, 1996, 1997), *Österreich für Feinschmecker: Das kulinarische Jahrbuch*, Wien: Deuticke.
- WBÖ = *Wörterbuch der bairischen Mundarten in Österreich* (1963ff.), Wien: Österreichische Akademie der Wissenschaften.
- Wiesinger, Peter (ed.) (1988), *Das österreichische Deutsch*, Wien/Köln/Graz: Böhlau.
- Wiswe, Hans (1970), *Kulturgeschichte der Kochkunst*, München: Moos.
- Zahnhausen, Richard A. (2001), "Das Wiener Schnitzel: Struktur und Geschichte einer alltäglichen Speise", *Wiener Geschichtsblätter* 56: 132-146.
- Zahnhausen, Richard A. (2003), "Was aß Baron von Trotta wirklich am Sonntag? Anmerkungen zum Tafelspitz und zur longue durée des gekochten Rindfleisches in der Wiener Küche", *Wiener Geschichtsblätter* 58: 81-93.
- Zehetner, Ludwig (2005), *Bairisches Deutsch: Lexikon der deutschen Sprache in Altbayern*, Regensburg: edition vulpes [überarbeitete Neuauflage von dem 1997 in München bei Hugeldubel erschienenem Buch].

*Erstversion erhalten am 22. Dezember 2006
leicht überarbeitete Version erhalten am 27. Dezember 2006*