

ESSEN UND TRINKEN HÄLT LEIB UND SEELE ZUSAMMEN

Christine Baan

Eine Plauderei über Austriazismen und andere terminologische Kuriositäten der deutschsprachigen Gastronomieszene

Austriazismen sind bei der ersten Erwähnung fettgedruckt. Schweizerische und binnendeutsche Variante sind – falls meines Wissens verschieden - in dieser Reihenfolge erwähnt.

Schönbrunn im Oktober. Für meine 2 Nichten bedeutet Schönbrunn nicht das weltberühmte „Wiener Versailles“, sondern den aufregenden Tiergarten und eine **Jause** (Zvieri/Vesper) im barocken „Frühstückspavillon des Kaisers“. Zum Kaffee bestellt die Tante aus der Schweiz **Kastanienreis** mit **Schlagobers** (Vermicelles mit Schlagrahm/Schlagsahne), eine Nichte akzeptiert gnädigst **Palatschinken** (Crêpes/Pfannkuchen) mit Schokosauce, weil ihr geliebtes **Hollerkoch** (Holundersauce) nicht erhältlich ist. Ihre jüngere Schwester schießt zum Nachbartisch: Eine Dame verzehrt genussvoll einen **Indianer** (mit Schokolade überzogener Windbeutel), während ihre Tochter eine Riesenportion **Malakofftorte** vertilgt. Sie würde nicht schlecht staunen, dass Malakoff im Waadtland einen ebenso himmlischen Käsekrapfen bezeichnet. Die Malakofftorte besteht aus **Biskotten**, einer Creme aus Mandeln, Sahne und Rum sowie Schlagobers. Biskotten sind keine französischen biscottes (auch in Österreich Zwieback) sondern Löffelbiskuits. Ein Bub hat 3 **Schwedenbomben** (Schokoladenköpfe) vor sich. Die Umtaufe der einstigen Mohrenköpfe war somit in Österreich nicht aktuell. Aber wer weiss... im Zuge des antiterroristischen Strategien könnten auch Schokolade- und Eisbomben demnächst verpönt sein! Sahnetorten bewähren sich ja schon seit einiger Zeit als Waffe gegen ungeliebte Politiker.

Nach reiflicher Überlegung entscheidet sich Nichte Nr. 2 schliesslich für **Baiser mit Schlag**. Die 8jährige Marianne ist keine frühreife Masochistin, sondern mag einfach Meringues Chantilly (binnendeutsch jetzt eher Meringe; Guetzli aus Meringuemasse heissen in Österreich **Windbäckerei**). Auch die Liebesknochen der Berliner sind keine makabren Appetithäppchen, sondern Eclairs. Obwohl „Blitze“ zum Nachtisch...?

Aber wir essen schliesslich die merkwürdigsten Dinge: Indianer, **Arme Ritter** (Pflaumentaschen mit „**Powidl**“, eine Art Pflaumenmarmelade), **Frankfurter** (Wienerli/Wiener Würste), **Käsekrainer** (eine Bratwurst mit Käsestücken), **Schlosserbuben** (Dörripflaumen + Nüsse im Backteig) **Wäschermädl** (dasselbe aber gedörrte Aprikosen) und besonders pittoresk **Beschwipste Kapuziner** (mit heissem Wein übergossener Schokoladekuchen).

Aber nicht nur in Österreich schwelgt man gelegentlich kannibalisch: Landjäger bzw. gendarmes, Florentiner oder Japonais sind nur einige Beispiele.

Eigentlich müsste man sich im Kaiserpavillon einen **Kaiserschmarren** zu Gemüte führen, einen Höhepunkt der Wiener Küche und absolut „**kein Schmarren**“ (kein Quatsch).

Am Vormittag eingenommen würde unsere Schlemmerei als Gabelfrühstück (Znüni) bezeichnet. Da hätten manche vielleicht Gusto auf eine Schillerlocke eine (mit einiger Phantasie) lockenförmige Räucherfischspezialität oder auf eine Portion **Vogelersalat** mit Ei (Nüsslisalat/ Feldsalat).

Sonntags bieten manche Gasthäuser Frühschoppenkonzerte, wo man bei Musik hauptsächlich Bier und/oder Wein genießt, allerdings auch Herrlichkeiten wie **Fiakergulasch**: Gulasch + Spiegelei + Frankfurter + saure Gurke, **Lungenbraten**

(Filet) vom Rind oder Schwein, **Kalbsschlegel** (Kalbskeule). Frühschoppen sind auch in Deutschland populär. In Bremen heisst ein einschlägiges Gericht – etwas irreführend - „Kohl mit Pinkel“ (Pinkel ist eine Spezialwurst).

Wer den Sonntag mit dem Frühschoppenkonzert beginnt, beendet ihn vielleicht beim **Heurigen** mit **Schrammelmusik**. Dass der „Heurige“ die **Buschenschank** österreichischer **Weinhauer** (Winzer) ist, die dort ihren heurigen (diesjährigen, **heuer** = dieses Jahr) Eigenbau ausschenken und verkaufen und dies durch „**Ausstecken**“ eines Föhrenbuschen signalisieren („Der Moser hat ausgesteckt“), wissen inzwischen sicher alle Tourist/innen, von den schweizerischen bis zu den japanischen. Der Heurige hat wenig gemein mit dem Caveau der Westschweiz. Beim Heurigen wird zwar auch degustiert und gekauft, vor allem aber ausgedehnt konsumiert und „Stimmung“ ist obligat. Die Schrammelmusik geht auf die Brüder Schrammel (19. Jhdt.) zurück und besteht aus 2 Geigen, Gitarre und Akkordeon. Wein + Musik resultieren in so manchem **Gspusi** (Flirt), häufiger aber noch in einem **Fahnl** (Schwips). Wer mit dem Auto gekommen ist, sollte sich mit einem **Gespritzten** (Wein + Sodawasser) begnügen. Besonders reizvoll sind Heurigenlokale mit **Pawlatschen** (Arkadenhof).

Wenn ich mich im Oktober mit Freunden beim Heurigen treffe, bestelle ich zunächst **Sturm** (Sauser). Dann kommt die Qual der Wahl unter den Schmankerln am Buffet: **Schweinestelze** (Schweinhaxe, Eisbein), **Blunzn** (Blutwurst), **Grammelbrot** (Brot mit Grieben). Salate mit Kernöl (**Kürbisöl**), Frankfurter mit **Kren** (Meerrettich). Einen Kren reissen = sich wichtig machen; seinen Kren dazu geben = mitreden.

Kunterbuntes: **Schöpsernes** ist Hammelfleisch; in Österreich schlägt man nicht Eiweiss sondern **Eiklar** zu Schnee; Puderzucker heisst **Staubzucker**. Verlorene Eier sind in der Schweiz pochierte Eier; ein **Deka** = 10 Gramm. Die Beiz der Schweiz wird in Österreich zum **Beisl**. Wer in Deutschland oder Österreich zum Essen ausgeht, wählt je nach Lust und Laune bzw. Geldbörse ein Lokal mit Hausmannskost (einfache Küche), gutbürgerlicher Küche (gepflegte Küche) oder feiner Küche (Gourmetlokal). Der **Schanigarten** ist ein Strassencafé. Wer in der Schweiz lieber im Lädeli einkauft als im Supermarkt, besorgt sich seine Lebensmittel usw. in Österreich beim **Greisler**.

Wienbesucher/innen, die nicht ortskundig sind und ein gutes Restaurant oder einen besonders schönen Weihnachtsmarkt finden möchten, brauchen **Ezes** (gute Tipps).

Zu den kulinarischen Genüssen österreichischer Weihnachtsmärkte zählen **Lebzelten** (Lebkuchen), **Böhmische Kartoffelpuffer** (Reibekuchen mit Zwiebel), **Langos** (eine ungarische Spezialität mit Knoblauch, die wie Fasnachtsküchlein aussieht – ähnlich wie letztere schmecken dagegen **Polsterzipf**), **Zuckerln** (Bonbons) in unendlichen Variationen, **Cremestanzl** (Cornet/Tüte mit Creme), **Aschanti** (Erdnüsse). Und natürlich duftender Glühwein mit **Gewürznagerln** (Gewürznelken).

Ich bin mit meinem (Küchen-)Latein noch lange nicht am Ende, aber es hapert an Platz und Zeit. „Küchenlatein“ für schlechtes Latein ist eigentlich eine Beleidigung der Kochkunst und ihrer Terminologie. Wer jemals in grösserem Umfang Kochrezepte übersetzt hat, wird mir beipflichten, dass die Sprache des Küchen- und Kellerbereichs eine äusserst präzise Fachsprache ist. Als ich zum ersten Mal solche Texte übersetzte, hatte ich schon gut 20 Jahre lang problemlos nach Rezepten in 4 verschiedenen Sprachen gekocht, aber die Übersetzung liess sich trotzdem nicht einfach aus dem Ärmel schütteln. Ein paar Beispiele?

anschwitzen lassen – faire suer
aufgiessen – mouiller à hauteur
einkochen lassen – faire réduire
Hemd - papillote

mit Eiweiss bestreichen/einstreichen – passer au blanc d'œuf à l'aide d'un pinceau

Die Winzern, Önologen und Connaisseurs geläufige Weinterminologie ist für Uneingeweihte erst recht ein Buch mit sieben Siegeln! Sie ist in allen deutschsprachigen Gebieten recht identisch. Bei der Flaschenaufmachung scheiden sich jedoch die (Wein-)Geister: Die Etikette in der Schweiz, sonst das Etikett. Regional österreichisch gibt es die Vokabel Schnitterhahn (auch Leihkauf) für das Abschlussessen aller an der Weinlese beteiligten Personen.

Nach der Weinbereitung oder Vinifikation wird der Wein in Frankreich im barrique, tonneau, fût (Holzfässer) oder cuve (Stahltank) ausgebaut (élevé). Der hier magere deutsche Wortschatz wurde mit dem heute internationalen Barrique bereichert. Barriqueausbau, Barriquewein. Ein Barrique = 200 l. Nach dem Abfüllen (mise en bouteille) beginnt die Alterung (vieillessement) in der Flasche.

Den Charakter eines Weins bestimmen neben der Rebsorte auch Klima und Boden (terroir). Il sent le terroir (die Herkunft ist am Geschmack erkennbar). So ergibt die Chasselas-Traube (Gutedel) im waadtländischen Lavaux den Dorin und im Wallis den Fendant. Pinot noir ist dieselbe Rebsorte wie Blauer Burgunder, während der Pinot gris je nach Anbaugebiet Tokayer, Grauen Burgunder, Ruländer oder Malvoisie liefert. Der Grüne Silvaner ist im Wallis zum Johannisberg geworden.

Die Weinqualität wird nach 3 Kriterien beurteilt: Auge (Farbe/robe, Klarheit/brillance). Nase (Bouquet auch Bukett oder Blume) und Gaumen (Geschmack/saveur).

Einige Geschmacksmerkmale: fruchtig/fruité, fleischig/charnu, ausgewogen/équilibré, vollmundig oder Körper/corps, gehaltvoll/corsé, reich/généreux, liebenswürdig/aimable, saftig/avoir de la sève, samtartig/velouté, rassig/racé, spritzig/pétillant, süffig/agréable, harmonisch/harmonieux, lang im Abgang/long en bouche (der Geschmackseindruck ist anhaltend), nerveux/nervig.

Negative Urteile: hart/dur, rauh/âpre, überaltert/passé.

Zum Abschluss ein Rezept aus einer „Wiener Küche“ aus den Vierzigerjahren. Diese vom Küchenchef Franz Ruhm herausgegebene Zeitschrift war damals sozusagen die Bibel der österreichischen Kochkunst.

Wiener Millirahmstrudel

Aus einem halben Liter Mehl bereite schnell mit einem Ei,
Prise Salz und lauem Wasser einen Teig, dass weich er sei!
Schlag' ihn gut ab und stülpe eine warme Schüssel drüber,
worauf du ihn brav rasten lässt, bis eine halbe Stund' vorüber!
Breite hernach ein Tischtuch auf und tu es fein säuberlich bemehlen!
Den Teig leg in die Mitte hin, drauf magst ihn sorglich wellen;
mit beiden Händen tue dich im Ausziehen befeissen,
auf dass der Teig ganz dünne wird, doch darf er nicht zerreißen!
Und tropfe Butter erst darauf, dann füll und roll ihn mit Behagen.
Schneckenförmig leg den Strudel auf ein Backblech wohlgeschmiert,
gib ihn in nicht zu heisse Röhre, wo er goldgelb gebacken wird.
Die Fülle dazu mache so: Genau mit vier Lot*) Butter

wirst du vier Dotter rühren und drei Lot feinen Zucker!
Zwei in Milch geweichte Semmeln kommen ausgedrückt hinzu.
Zuletzt gib Obersrahm, drei Zehntelliter und vier Eierschnee dazu.
Vergiss auch die Rosinen nicht – und fertig ist mein Leibgericht!

*) 4 Lot (altes Mass) sind 7 Dekka oder 70 Gramm

Wer übersetzt dieses Rezept ebenso poetisch ins Französische oder Englische?

Bibliographie

Siehe die reichhaltigen Angaben zum Thema Austriazismen im Artikel von Raymond Voyat, Hieronymus 4/2000.

Zum Thema Wein: Hugh Johnson: The World Atlas of Wine (Der grosse Weinatlas/Atlas Mondial du Vin). Tom Stevenson: The New Sotheby's Wine Encyclopaedia (Encyclopaedie Mondial du Vin). Michel Dovaz: Dictionnaire Hachette du Vin. Mehrsprachige Publikationen der verschiedenen kantonalen Weinämter.