

Förderverein Bairische Sprache und Dialekte e. V.

Rundbrief



Essn und Dringa
hoit Leib und Seel zsam!

Impressum

Herausgeber und Verleger:

Förderverein Bairische Sprache
und Dialekte e.V.
Ingelsberger Weg 13
85604 Zorneding
Telefon (081 34) 93 15-11
Telefax (081 34) 93 15-13

Bankverbindung:

Kreissparkasse München
BLZ 702 501 50
Konto-Nr. 230 779 688

Internet:

www.fbsd.de

eMail:

fbsd@vr-web.de

ISSN 1436-9184

Verantwortlich für die

Redaktion:

Peter von Cube
(kommissarisch)

Erscheinungsweise:

vierteljährlich

Bezugspreis:

im Mitgliedsbeitrag enthalten.

Anzeigenpreisliste:

z. Zt. gilt Nr. 1 vom 1.1.1996.

Auflage:

3.500

Gesamtherstellung:

prograph gmbH
Agnes-Bernauer-Straße 149 E
80687 München
Telefon (089) 56 66 44
Telefax (089) 5 46 91 34
email: prograph@t-online.de

Autorenhinweis:

Namentlich gekennzeichnete
Beiträge geben die Meinung
des Verfassers wieder und sind
nicht unbedingt als Stellung-
nahme des Vereins zu betrachten.

mb = Martin Bauer; *pvc* = Peter
von Cube; *mh* = Maria Hafner;
gh = Gerhard Holz; *sk* = Sepp Kloiber;
blx = Barbara Lexa; *dr* = Dietmar Reichl;
so = Sepp Obermeier;

Gestaltung:

Cornelia und Peter von Cube

Redaktionsschluß

für den nächsten Rundbrief:
10. Oktober 2006

Inhalt



Vorwort (<i>Martin Bauer</i>)	1
Zur bairisch-österreichischen Küchensprache von <i>Univ.-Prof. Dr. Heinz Dieter Pohl</i>	2
Siegeszug der Rahmfleckerl	8
Heidelbeer- (Blaubeer-, Daubeer-, Hoawal-, Schwarzbeer-, Äuglerbeer-)Datschi	9
Bier – Geschichte und Geschichten	10
Gespräch mit Markus Tremmel, Moderator beim BR	15
Dialektkompetenz im Gäuboden auf dem Prüfstand »Eich« und »enk« als Abiturthema	16
Der LV Rupertiwinkel stellt sich vor	18
Der Weg von Bayern zum Himalaya und Karakorum	22
Der Roider Jackl und seine Nachfolge	24
Ah geh, es gibt a MundArtAgeh?	25
Kleine bairische Wortkunde	27
Musikalischer Stammtisch des LV »Herent und drent vo da Isar«	28
Neue Liader für Volksmusikfreunde	29
Boarischer Hoagartn für Madln und Buam	30
Neues vom Waldschratzl	31
Termine ... Termine ... Termine	32
Aufnahmeformular	U3

Termin der Delegierten-Versammlung – wichtig – notieren!

Am Samstag, dem 7. Oktober 2006 findet die
diesjährige Delegierten-Versammlung statt:

Ort: Sachsenkam*, Tölzer Straße 12

wo: Saal des Gasthofs Altwirt (Tel.: 0 80 21-2 48)

Zeit: 14.00 bis 18.00 Uhr

Die Einladung samt Tagesordnung an alle Vorstandsmitglieder,
LV-Vorsitzende, Delegierte und Beiräte ergeht satzungsgemäß
rechtzeitig durch den Schriftführer.

* *Sachsenkam liegt zwischen Holzkirchen und Bad Tölz,
unmittelbar an der B 13.*

Titelbild:

Die Erfahrung mit dem Titel-Sprichwort macht man schon in jungen
Jahren: Da sans dann guat zum Habn, de ganzn Bambns, wanns in ara
Schloßwirtschaft im Stil vo de oidn Rittersleut essn derfan!

Liebe Mitglieder, liebe Freunde der bairischen Sprache,

unser aktuelles Heft haben wir unter das Schwerpunktthema »Essen und Trinken« gestellt.

Ist Ihnen nicht auch schon beim Lesen so mancher »Speisekarte« (richtig wäre allerdings Speis- oder Speisenkarte) in einem alt-bayerischen Wirtshaus angesichts von Schweinebraten, Aspik, Sahne oder Möhren der Appetit vergangen? Und meinen Sie nicht auch, dass ein wie auch immer gartetes Lebensmittel gar nicht so schlecht schmecken kann, dass es den inflationär gebrauchten Begriff »lecker« verdient hätte?

Ich jedenfalls muss und will mich immer wieder darüber aufregen, will mich daran reiben und mich nicht an nördliche Genüsse wie Rote Bete gewöhnen. Auch wenn der Duden noch so nachhaltig versucht, uns ein niederdeutsches Dialektwort als korrekte Bezeichnung für dieses Gemüse aufzuzwingen: Das einzig wirklich hochdeutsche Wort dafür ist und bleibt Rote Rübe. Erst bei den Rannen und ihren regionalen Abwandlungen kommt der Dialekt ins Spiel. Und wie steht es mit Pellkartoffeln und Quark, Rotkohl, Eisbein, Apfelsinen, Sülze oder Brötchen?

Diese Liste könnte man schier endlos fortsetzen. Besonders bedauerlich ist es, dass eine gar nicht geringe Zahl unserer bairisch sprechenden Landsleute diese »Fremdwörter« kritik- und gedankenlos übernehmen und damit helfen, unsere angestammten Bezeichnungen ins Abseits zu drängen. Darauf angesprochen, reagieren diese

Sprach- (und Appetit-) Verderber meist mit Unverständnis und Kopfschütteln.

Und trotzdem kann ich es nicht lassen, jede Bedienung zu fragen, ob ich den Schweinebraten nicht auch von einer einzigen Sau, nämlich einen Schweinsbraten, bekommen könnte. Sie werden es nicht glauben, manchmal versteht man mich sogar. Ihnen, liebe Leser viel Freude bei der Lektüre und viel Kraft beim Kampf gegen die Sprachverhunzer. – I wünsch »an guadn!«

Wie schreibt ma's?

In den vergangenen Wochen und Monaten erreichten uns immer wieder Leserbriefe zur Dialektschreibung. Dieses Thema erhitzt häufig die Gemüter und sorgt immer wieder für Diskussionsstoff. Kernpunkt des Problems ist die Tatsache, dass es sich bei unseren bairischen Dialekten um keine normierten Schriftsprachen handelt.

Aus diesem Grunde fehlen einheitliche und verbindliche Regeln für eine Umsetzung der Lautung in einem Schriftsystem. Es ist also für einen Leser aus einem anderen Dialektgebiet oder Sprachraum schwierig, wenn nicht sogar unmöglich, das Geschriebene richtig zu lesen und wiederzugeben.

Eine Dialektschreibung, die unseren vielfältigen Regional- und Ortsdialekten gerecht würde, kann nur eine komplizierte Lautschrift sein, mit einer Fülle



von Sonderzeichen außerhalb des Alphabets (z.B. â, à, ä, ã, ä, α usw. für die verschiedenen a-Nuancen), was aber für Laien unzumutbar ist. Ein gangbarer Kompromiss ist es, sich bei der Dialektschreibung nah an unserer süddeutschen Hochsprache zu bewegen. Dadurch wird es für den Leser einfacher, den Text flüssig zu lesen und mit der eigenen Dialektfärbung zu versehen. Ein Großteil der bairischen Texte von Ludwig Thoma basiert auf diesem Prinzip, auch die meisten zeitgenössischen mundartlichen Gedichte, Erzählungen und Dramen.

Am besten lässt sich das Problem der Dialektschreibung aber mit einem gewissen Maß an Toleranz und mit Rücksicht auf die regionalen Sprach- und Aussprachevarianten lösen; die eigene (klein)regionale Ausprägung des Bairischen darf nicht verallgemeinert werden und kann nicht das Maß aller Dinge sein.

Martin Bauer, 1. Vorsitzender

Heinz Dieter Pohl

Zur bairisch-österreichischen Küchensprache*

In meinem Beitrag¹ »Die gemeinsame Grundlage des bayerisch-österreichischen Küchenwortschatzes« 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 süd-deutsch (zusammen 38%) ausgewiesen – gegenüber 33% (spezifisch) gesamtösterreichi-

schon und 19% regionalen österreichischen Küchenausdrücken.² In den folgenden Übersichten sind die in Frage kommenden Wörter aufgelistet.³

Übersicht 1: Gemeinsamkeiten mit Bayern

(im Wortschatz) *bähen* ›Gebäck leicht rösten, aufbacken‹, *Beuge(r)l* ›hörnchenartiges Backwerk‹,⁴ *Beuschel* ›Lunge und Herz‹, *Blaukraut* ›Rotkohl‹, *Blunzen* ›Blutwurst‹, *Brösel* ›Paniermehl‹, *Dampfl* ›Vorteig für Germ- bzw. Hefeteig‹, *Einbrenn(e)* ›Mehlschwitze‹,⁵ *Erdäpfel*, *Erdäpfel-* (Kartoffel-) *püree* ›-brei‹, *Fleck*,⁶ *Fleckerl*



›quadratische oder rautenartige Nudelform bzw. Teigware‹,⁷ *Geröstete* ›Bratkartoffeln‹, *Golatsche* ›viereckiges, mit Marmelade oder Topfen gefülltes Hefengebäck‹,⁸ *Grammeln* ›Grieben‹, *Grießkoch* ›Grießbrei‹, *Gugelhupf* ›Napfkuchen‹,⁹ *Häuptel* (-salat) ›Kopfsalat‹, *Hendl* ›(Brat-) Hähnchen, Huhn‹,¹⁰ *Holler* ›Holun-

* Kurzfassung der im Literaturverzeichnis genannten Publikationen Pohl 2004a und Pohl 2006

¹ = Pohl 2004a.

² jetzt im Druck vorliegend (Pohl 2004b, 154 ff.), weiters auch im Internet zugänglich unter der URL: <http://members.chello.at/heinz.pohl/KuecheDeutschOesterr.htm>.

³ Näheres s. Pohl 2004a.

⁴ *Beuge(r)l* ›hörnchenartiges Backwerk mit süßer Füllung‹ (Z 70, E 64), Herkunft: eigentlich *Bäugel*, Diminutiv zu altem mundartlichen *Baug* ›Spange, Ring‹, zu *biegen* (Schmeller 1996, I 214), auch von Wagner mit *biegen* und weiters mit *Bügel* in Verbindung gebracht; davon auch die jiddische Form *bejgl* (W 60f.). Eine andere Deutung schlägt Zehetner vor: Verschreibung von mundartlich [baig^al], das eigentlich *Bälg(ein)* repräsentiert, zu *Balg*, nach der aufgeblasen wirkenden Form des Gebäcks (Z 70).

⁵ *Einbrenn(e)* ›(meist dunkle) Mehlschwitze‹; süddt., meist *die Einbrenn*, in Bayern *das* (Z 111, E 91; in Österreich auch *Einmach* ›helle Einbrenn, Mehlschwitze‹). – Nach Eichhoff 2-69 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)*.

⁶ *-fleck* bezeichnet verschiedene Speisen, v.a. (Fladen-) Kuchen, z.B. *Zwetschkenfleck* (E 110, W 241), dieses in Bayern jedoch gewöhnlich *Zwetschgendatschi* (vgl. Z 390), aber auch *Kutteln* bzw. *Kaldaunen*, *Kuttelfleck*. Gemeinsam ist v.a. das Wort an sich mit allen seinen Bedeutungen (vgl. Schmeller 1996, I 786f.). – In der Wiener Küche sind *Fleck* v.a. *Kuttelfleck* ›Kaldaunen‹ (W 93, A 52), aber auch eine Mehlspeise (Hornung 2002, 382, Pohl 2004a, 324 u. 334).

⁷ *Fleckerl* ›eine quadratische oder rautenförmige Nudelform bzw. Teigware‹ (Z 128, E 110f.), Diminutiv zu vorigem, in Bayern als Suppeneinlage (Z 128), in Österreich als *Kraut-* oder *Schinkenfleckerl* (W 93 u. 135).

⁸ in Bayern erst seit der Mitte des vorigen Jahrhunderts verbreitet (vgl. Z 155), bessere Schreibung *Kolatsche* (da aus tschech. *koláč* ›Kuchen‹).

⁹ *Gugelhupf* ›Napfkuchen‹ (süddt., in der Schweiz auch *-hopf*). Nach Zehetner (Z 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. W 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 *Reind(rl)ing* (s. *Rein*).

¹⁰ Diminutiv zu *Henne* (Z 177, E 146). Bei diesem Geflügel sind im Bair. nur Ableitungen von *Huhn* oder *Henne* üblich (nicht *Hahn*), z.B. *Hühnersuppe* oder *Brathendl*.

der<, -jung(e) (in *Hühner-, Enten-* usw. statt *-klein*),¹¹ *Kaffée* (Endbetonung!),¹² *Kälbernes* ›Kalbfleisch<, *Karfiol* ›Blumenkohl<, *Katzengeschrei* (eine Fleischspeise), *Kletzen* ›gedörrte, getrocknete Birne<, *Knödel* ›Kloß<,¹³ *Koch (das)* ›Brei, Mus< (s.u.), *Kracherl* ›kohlenensäure-

haltige Limonade<, *Krapfen* ›ein Hefegebäck (Berliner Pfannkuchen)<, *Kraut* (-kopf, -wickel statt *Kohl*-), *Kren* ›Meerrettich<,¹⁴ *Kutteln (Kuttelfleck)* ›Kaldaunen<,¹⁵ *Leberkäse*,¹⁶ *Leberknödel*,¹⁷ *Lebzelten / -kuchen* ›Pfefferkuchen<, *Maschansker* (eine Apfel-

sorte),¹⁸ *Mus* ›Brei, gekochtes Obst<, *Nachspeise* ›Nachtisch<, *Nockerl* (neben regional *Nocke*) ›Klößchen, Spätzle<,¹⁹ *Orange* ›Apfelsine<, *Pafesen* usw. ›Weißbrotscheiben mit Füllung, Arme Ritter<, *Porree* ›Lauch<, *Püree* ›Brei< (dazu *pürieren*), *Radi* ›Rettich<,

¹¹ v.a. in der Zusammensetzung *Hühnerjunges* ›(zum Braten bzw. Backen ungeeignete) Teile des Huhnes zur Herstellung von Hühnersuppe< (auch von anderem Geflügel, z.B. *Gansjunges*, weiters vom Reh und Hasen: *Hasenjunges*, vgl. Z 200, E 163).

¹² *Kaffée* in Bayern und Österreich immer mit Endbetonung; die Aussprache *Káffee* wird als norddt. empfunden (Z 201, E 164) und in Österreich mitunter scherzhaft (neben anderen Ausdrücken) für dünnen, schlechten Kaffee, der sonst (u.a.) *Muckefuck* heißt, verwendet.

¹³ *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, Z 216, E 187); in den österr. 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 bair.-österr. Wort. – Unter einem *Krapfen* versteht man (auch in Bayern und überhaupt im süddt. 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. *kräpfē* ›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.).

¹⁴ *Kren* ›Meerrettich< (*Armoracia rusticana*), gemeinbair. Lehnwort aus dem Slaw. (gemeinslaw. *xrěнь*, russ. *hren*, slow. *hren*, tschech. *kren*, sorb. *kren*; wahrscheinlich ist es vom Sorb. oder Tschech. aus ins Deutsche gelangt [Kluge 2002, 537]), gilt im allgemeinen als Austriazismus, ist aber süddt. (E 187f.; genauer: ostfränkisch und bair.-österr.; bei Eichhoff 2–90 scheint nahezu nur der Freistaat Bayern und die Rep. Österreich [einschließlich Südtirol] als Verbreitungsgebiet von *Kren* auf); verfeinert *Apfelkren* oder *Obers-/Rahmkren* (v.a. Wien). *Kren* ist in der bayer. und österr. Küche sehr beliebt, das Wort selbst gilt nur in Österreich als hochsprachlich und sinkt in Bayern auf die mundartliche Ebene ab (Z 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 Ahd. 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).

¹⁵ *Kuttelfleck* (meist für *Kutteln*, pl.) ›gereinigter, gekochter Rindermagen (in Streifen geschnitten)<; an sich steht das Grundwort *Kutteln* für die Innerei, *Kuttelfleck* für die fertige Speise (Z 221, E 192), demnach auch für die Suppe *Flecksuppe* (W 137). – Süddt. für ›Kaldaunen<. – Fern bleibt das österr. *Kudelkraut*, auch *Kuttelkraut* ›Thymian<, verballhornt aus *Quendelkraut* (Hornung 2002, 552).

¹⁶ *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 Gemeinsamkeiten der bayer.-österr. Küche (Z 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 E 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 *lêwer* bedeutet übrigens ›Hügel, Grenzhügel<, vgl. den Bergnamen *Leber* bei Graz; entweder dieses Wort hat der bayer.-österr. 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 mhd. Vorläufer der *Leber* lautete *lêbere* und bedeutete auch ›gestockte Masse<, weiters gibt es in alten Dichtungen ein sagenhaftes *Lebermeer* ›geronnenes Meer< (Hornung 2002, 567, Schmeller 1996, I 1410). – Das Wort *Leberkäse* ist so bair.-österr. wie der *Germ*- oder *Hefeteig*, die *Nockerln*, die *Knödel*, der *Gugelhupf*, die *Einbrenn(e)* und viele andere.

¹⁷ bayerisch-österreichische Spezialität.

¹⁸ bei Z 237 (hyperkorrekt als Lemma) *Marschansker* geschrieben (neben *Maschansker* usw.) ›Borsdorfer Apfel<, der in Böhmen und Mähren *Meißnischer Apfel* hieß, tschech. *mišenské jablko* und so ins Südostdeutsche gelangt (vgl. Hornung 2002, 580).

¹⁹ *Nockerl*, regional auch *Nocke(n)* (z.B. *Kasnocken* in Salzburg) ›Klößchen<, typisch bair. Speise aus Mehl, Ei, Milch und Fett, stückweise in Salzwasser gekocht (entspricht den kleineren alemannischen bzw. schwäbischen *Spätzle*, in Tirol *Spätzln*, in größerer Form *Nocken*, u.a. auch in Fett gebacken, vgl. E 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 dt. Herkunft, ursprünglich etwa ›(kleiner, gedrungener) Klumpen, Knopf, Klotz<, auch Bergappellativ (vgl. Hornung 2002, 609, Kluge 2002, 654). Die (von Z 253 und W 161 angesprochene) lautliche Ähnlichkeit mit den italien. *gnocchi* ist wohl zufällig, wobei diese allerdings küchentechnisch eine Rolle gespielt haben können.



Rahm ›Sahne‹,²⁰ *Rein(e)* ›Kasserolle‹,²¹ *Ribisel* ›Johannesbeere‹, *Rollgerste* ›Gerstengraupen‹, *Scherzel* ›Randstück vom Brotlaib bzw. -wecken‹, *Schlegel* ›Keule‹, *Schnitzel*, *Schmarren* ›Art Pfannenkuchen‹, *Schwammerl* ›Pilz‹,²² *Schwarzbeere* ›Heidelbeere‹, *Schweines* ›Schweinefleisch‹, *selchen* ›räuchern‹ / *Selch(e)* ›Rauchkammer‹ / *Geselchtes* ›Rauchfleisch‹,²³ *Semmel* ›Brötchen‹, *Staubzucker* ›Puderzucker‹, *Striezel* / *Stritzel* ›längliches Hefegebäck in geflochtener Form, Zopf‹, *Sur* ›Pökellake‹ / *Surfleisch*, -braten, *Tafelspitz*,²⁴ *Tellerfleisch*,²⁵ *Topfen* ›Quark‹,²⁶ *Vögerl* ›Fleischroulade‹, *Wecken* (längliche Brotform), *Weckerl* ›kleines längliches Brötchen‹, *Weichsel* ›Sauerkirsche‹, *Weinbeere* ›Rosine‹, *Zibebe* ›große Rosine‹, *Zuckerl* ›Bonbon‹, *Zwetschge*²⁷ (eine Kulturform der Pflaume).

(in der Grammatik, v.a. Genus und Wortbildung) *Dotter (der)*, *Gerstl*, *Gulasch (das, nicht der)*, *Hendl*, *Kaffée*, (*das*) *Marmelad*,²⁸ (*der*) *Petersil*, *Ripperl*, *Rinds*-braten,²⁹ *Schweins*-braten,³⁰ *Sulz* (statt *Sülze*), *Würstel*. (Davon sind in Bayern eher mundartlich-umgangssprachlich, z.T. veraltend [= †], in Österreich auch standard- bzw. fachsprachlich) *Beuschel*, *Blunzen*, *Erdäpfel*, *Karfiol †*, *Koch (das) †*, *Kren*, *Ribisel †*, *Staubzucker †*, *Zibebe †*.

Übersicht 2: Unterschiede zwischen Österreich und Bayern

(Wohl gemeinbairisch, aber doch in Bayern und in Österreich Verschiedenes bezeichnend) *Baunzerl* ›kleines, längliches Weißbrot, mürbes Milchbrot‹ / ›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)* ›mondsichelförmiges Gebäck‹ (aus Weiß- oder Milchbrotteig, auch anderen Teigen, z.T. mit Bestreung [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) *Beiried* ›Roastbeef, Lende‹, *Brocklerl* ›Rosenkohl, Kohlsprossen, (neuerdings auch:) Broccoli‹, *Brozeit* ›Jause, Vesper‹, *Eierschwammerl*, (auch) -schwamm ›Pflifferling‹, in Bayern meist *Reherl* oder *Rehling*,³¹ *Einlaufsuppe* gegenüber österreichisch *Eintropfsuppe* ›klare Suppenbrühe, in die man verquirltes Ei mit Mehl einlaufen/eintropfen lässt‹,

²⁰ *Rahm* ›Obers, Sahne‹ (Z 275, E 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., kärntnerisch und westösterr. *Schlagrahm* ist synonym mit ostösterr. *Schlagobers*. Vgl. Eichhoff 4–28 u. 29. – *Schlagsahne* gilt in Österreich als ›Reizwort‹, das nur bundesdeutschen Gästen zuliebe verwendet wird, ohne daran zu denken, dass dieses Wort norddt. ist und das ursprünglich viel weiter verbreitete Wort *Rahm* verdrängt.

²¹ *Rein(e)* ›Kasserolle‹ (Z 280, E 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. Schmeißer 1996, II 112. Davon *Rein(d)ling* ›Napfkuchen (aus Hefeteig)‹, besonders in Kärnten heute noch sehr beliebt (für Bayern belegt im Kochbuch Erna Horn, Bayerische Kuchl (München-Wien-Zürich 1999) 124.), ist aber sonst größtenteils durch den *Gugelhupf* abgelöst worden.

²² *Schwammerl* ›Pilz, Speisepilze aller Art‹ (Z 311 [der neben das], E 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* durchaus auch in Bayern und Österreich geläufig, auch bei bestimmten Pilzarten, z.B. *Herrenpilz*, *Fliegenpilz* u.dgl.

²³ *Selch(e) (die)* ›Räucherzimmer‹ (Z 315, E 294), *selchen* ›räuchern‹ (Z 315, E 294), mit ganz wenig Rauch und in leichtem Luftzug trocknen (zu einem alten Wort für ›trocknen‹, weitere Herkunft unklar), *Geselchtes* ›geräuchertes Fleisch‹, weiters *Selchspeck*, -fleich. – Die Ableitungen *Selcher* (und *Selcherei*) sind nur in Österreich geläufig; im alten Wien verstand man unter *Selcher* v.a. den Schweinemetzger (W 210), daher die alte Bezeichnung der Metzgereien in Wien (bis in die 70er Jahre des 20. Jhdts.) *Fleischhauer und -selcher*.

²⁴ bayerisch-österreichische Spezialität (gekochtes Rindfleisch).

²⁵ bayerisch-österreichische Spezialität (gekochtes Rindfleisch, in Wien auch Schweinefleisch).

²⁶ *Topfen* ›Quark‹ (Z 340, E 325). – *Topfen* geht auf *Topfkäse* (W 222) bzw. ›in einem Topf hergestellter Käse‹ (Hornung 2002, 250) zurück. Das standarddt. Wort *Quark* (mhd. *twarc*, *quarc*) ist ein Lehnwort aus slaw. (sorb.) *twarog* (Kluge 2002, 734). – Karte s. Eichhoff 4-30. Im Alemannischen heißt der Topfen *Zieger* (Alpenwort unklarer Herkunft, vgl. Kluge 2002, 1011 mit Lit., seit dem Mittelalter bekannt, Hepp 1970, 223).

²⁷ in Österreich normalerweise *Zwetschke* geschrieben.

²⁸ so nur mundartlich und z.T. in der Umgangssprache, hochsprachlich nur *die Marmelade* (vgl. Z 237).

²⁹ und andere Zusammensetzungen, z.B. -roulade (vgl. Z 282).

³⁰ und andere Zusammensetzungen, z.B. -rippel ›Schweinerippchen‹ (vgl. Z 312).

³¹ kommt auch in Österreich (neben *Füchsling*) regional vor (vgl. Pohl 2004b, 67).

Feldsalat oder *Nisselsalat*, in Österreich meist *Vogerlsalat*, regional auch *Rapunzel* und *Nisselsalat*, *Fleischpflanz(e)* ›Bulette, Frikadelle‹, *gelbe Rübe* ›Karotte‹ (süddeutsch), in weiten Teilen Österreichs *Möhrlein* (gesprochen etwa [merle] o.ä zu *Möhre*), *Hackbraten* und *-fleisch* ›Faschiertes‹,³² *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*), *Hörndl* ›Hörnchen, Beugel, Kipferl‹ (in Österreich nur *Beuge(r)* oder *Kipfe(r)*), *Jog(h)urt* (*der*, in Österreich nur *das*³³), (*das*) *Limonad*,³⁴ *Nisselsalat* s.o. *Feldsalat*, *Obatzter* ›ein Brotaufstrich aus Topfen bzw. Quark mit Camembert und Gewürzen‹ (entfernt vergleichbar in Österreich der *Liptauer*), *Obers* ›Rahm‹,³⁵ *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*), *Rose* ›Keule‹ (vom Rind), in Österreich meist *Hüferschwanzel*, *Schorrippe* ›Rostbraten, Ried, Hochrippe‹, *Schwammerl* (*der*, in Österreich nur *das*),³⁶ *Schweinsaxe(n)* in Österreich (*Schweins-*) *Stelze*, *Suppengrün* ›Suppengemüse‹, so auch in Österreich neben *Wurzelwerk*, *Wiener (Würstel)* für österreichisch *Frankfurter* (so auch in Teilen Deutschlands).³⁷ Die Übersicht 1 zeigt eindeutig, dass der bayerische und österreichische Küchenwortschatz hinsichtlich seiner Besonderheiten gegenüber dem gesamtdeutschen auf eine gemeinsame Grundlage zurückgeht und widerspiegelt die Sprache der süddeutschen Küche,³⁸ die sich erst seit dem 19. Jhd. durch die in Bayern und Österreich verschiedenen 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 worden,³⁹ von Wien aus haben sich vielfach andere Bezeichnungen durchgesetzt, die z.T. zwar bairisch, aber für Österreich typisch sind (z.B. *Eintropfsuppe*, *Vogerlsalat*, *Beiried* usw.), z.T. aber Lehngut aus anderen Sprachen repräsentiert (z.B. *Faschiertes* ›Hackfleisch‹, *Jause* ›Brotzeit‹, *Palatschinke* ›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 der

³² *Faschiertes* ›Hackfleisch‹ (alt *Gehäck*, *Geheck*, Hepp 1970, 206), durch die »Faschiermaschine« (den Fleischwolf gedrehtes Fleisch). Unseren (österr.) *Fleischlaibchen* (oder *Fleischlaberln*) entsprechen in Bayern die *Fleischpflanzeln* (im nördlichen Deutschland meist *Frikadellen* (aus niederländ. *frikadel* zu franz. *fricandeau* ›Pastetenfülle‹ [Kluge 2002, 317]), in und um Berlin *Buletten* (aus franz. *boulette* ›Kügelchen‹ [Kluge 2002, 159]) genannt, im Südwesten *Fleischküchle*, neben weiteren Bezeichnungen, s. Karte bei Eichhoff 2-65). Doch diesem bayerischen *Pflanzel* liegt ein älteres *Pflanzel* zugrunde, das selbst ein gekürztes *Pfannzelte* ›Pfann(en)kuchen, in der Pfanne Gebackenes u.dgl.‹ (Z 263 u. 265) ist. In älteren Kärntner Kochbüchern kommt dieses Wort ebenfalls vor, so z.B. *Blutpfanzl* (Pfannengericht aus Blutwurstmasse) oder *Hadn-* bzw. *Türkenpfanzl* (aus Buchweizen- oder Maismehl). – Das *Faschierte* ist entlehnt aus franz. *farce* ›Fülle (aus fein gehackten Zutaten wie Fisch, Fleisch, Wild, Geflügel, Pilze)‹, ursprünglich Wiener mundartliche Aussprache [farš], später umgeformt bzw. angepasst (Hornung 2002, 363f.).

³³ in Wien auch *die*.

³⁴ Z 231; in Österreich nur *die Limonade*.

³⁵ *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 *Kaffeisahne*.

³⁶ die regionale Grundform *Schwammer* (*der*) kommt auch in Österreich vor.

³⁷ 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*.

³⁸ 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).

³⁹ wie Rokitanzky 1908 (und andere Auflagen) deutlich zeigt.



Grenze zwischen Standard-sprache und Dialekt steht.⁴⁰ Österreich hat also durch seine eigenstaatliche Tradition eine ganze Reihe von sprachlichen Besonderheiten entwickelt. Daher ist das österreichische Deutsch nicht nur »süd-deutsch«, sondern gleichzeitig eine staatsräumlich zu definierende Varietät des »Süd-deutschen«. Einerseits teilt Österreich sehr viele sprachliche Erscheinungen mit Bayern, hat aber andererseits auch 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 sich;⁴¹ 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* »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* (< *Pfanzelte*).⁴² 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 identisch.⁴³ 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, 25 f. 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 bayrischen und österreichischen Bairischen stehen allerdings auch Unterschiede gegenüber, was die Übersicht 2 zeigt.⁴⁴

Literatur

Ebner (1998) = Ebner, Jakob: Duden. Wie sagt man in Österreich? Mannheim-Leipzig-Wien-Zürich, Duden-Verlag 1998. [zitiert »E«]

Eichhoff, Jürgen: Wortatlas der deutschen Umgangssprachen. 4 Bde., Bern-München, Francke 1977–2000.

Hepp (1970) = Hepp, Eva: Die Fachsprache der mittelalterlichen Küche. In: Wiswe, Hans: Kulturgeschichte der Kochkunst. München: Moos Verlag 1970, 185–224.

Hornung (2002) = Hornung, Maria: Wörterbuch der Wiener Mundart. Wien: Öster-

reichischer Bundesverlag 1998 (²2002).

Kluge (2002) = Kluge, F., Etymologisches Wörterbuch der deutschen Sprache (23. Auflage, bearbeitet von Elmar Seebold). Berlin-New York, Walter de Gruyter 1999 (24. Auflage 2002).

⁴⁰ vgl. Pohl 2002.

⁴¹ siehe dazu die Beispiele bei E und im ÖWB. – 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>.

⁴² s.o. Anm 32.

⁴³ dazu s. die Übersichten in Pohl 2004b, 182 ff. 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>.

⁴⁴ s.o. Anm. 37.

Österreichisches Wörterbuch.
Wien: Österreichischer
Bundesverlag ³⁹2001, ⁴⁰2006
[Zitiert »ÖWB«]

Pohl (2002) = Pohl, Heinz
Dieter: An der Grenze zwischen
Standardsprache und Dialekt:
der Wortschatz der Küche.
Tagungsreferate der Internationalen
Konferenz »Bayerische
Dialektologie« in Würzburg
vom 26.–28. Februar 2002
(im Druck). Im Internet unter:
[http://members.chello.at/
heinz.pohl/Kuechen
sprache.htm](http://members.chello.at/heinz.pohl/Kuechen_sprache.htm).

Pohl (2004a) = Pohl, Heinz
Dieter: Die gemeinsame
Grundlage des bayerisch-öster-
reichischen Küchenwort-
schatzes. In: Albrecht Greule /
Rupert Hochholzer / Alfred
Wildfeuer, *Die bairische
Sprache*, Festschrift für Ludwig
Zehetner, Regensburg, edition
vulpes, 319–338.

Pohl (2004b) = Pohl, Heinz
Dieter: Die Sprache der Kärnt-
ner Küche / Jezik koroške
kuhinje. Ein Lexikon mit Aus-
blicken auf die österreichische

und internationale Küche
(mit sprachwissenschaftlichen
Erläuterungen und zahlreichen
Rezepten). Klagenfurt:
Hermagoras / Mohorjeva.

Pohl (2006) = Pohl, Heinz
Dieter: Zum bayerisch-öster-
reichischen Küchenwortschatz
(Allgemeines; zu *Schnitzel* und
Knödel). In: Kanz, U. –
Wildfeuer, A. (Hg.), *Kreuther
Kräuterbuschen. Beiträge zur
9. Bayrisch-österreichischer
Dialektologentagung in
Wildbad Kreuth* [22.–25.]
Sept. 2004. Regensburg,
edition vulpes, 311–327.

Prato (1873) = Prato, Katharina
[Edle von Scheiger]: Die Süd-
deutsche Küche auf ihrem
gegenwärtigen Standpunkte mit
Berücksichtigung des Thees und
einem Anhang über das
moderne Servieren.
Graz: Hesse 1858, ¹³1879.

Prato (1907) = Prato, Katharina
[Edle von Scheiger]: Die Süd-
deutsche Küche, hg. von
Viktorine v. Leitmaier.
Graz: Styria-Verlag ⁴¹1907.

Prato 1938) = Prato, Katharina
(Edle von Scheiger), *Die Süd-
deutsche Küche*, hg. von
Viktorine v. Leitmaier.
Graz: Styria-Verlag ^{78/79}1938.

Rokitansky (1908) = Rokitansky,
Marie von: *Die österreichische
Küche*, 5. Auflage.
Innsbruck: Edlinger.

Schmeller, Johann Andreas:
Bayerisches Wörterbuch.
München 1996 (Nachdruck von
1872–77).

Wagner (1996) = Wagner,
Christoph: *Das Lexikon der
Wiener Küche*. [Zitiert »W«]

Wien: Deuticke Wiesinger
(1988) = Wiesinger, Peter
(Hrsg.): *Das österreichische
Deutsch*. Wien-Graz-Köln.
Böhlau.

Zehetner (2005) = Zehetner
Ludwig: *Bairisches Deutsch*.
*Lexikon der deutschen Sprache
in Altbayern*. Regensburg:
edition vulpes (überarbeitete
Lizenzausgabe der 1. Auflage
1997, München: Hugendubel).
[Zitiert »Z«]

Abkürzungen⁴⁵

ahd., Ahd. mittelhochdeutsch,
Mittelhochdeutsch
dt., Dt. deutsch, Deutsch
(auch in Zusam-
mensetzungen wie
süddt. = süd-
deutsch)

E Ebner (1998)
[s.o. *Literatur*]
mhd., Mhd. mittelhochdeutsch,
Mittelhochdeutsch
österreich. österreichisch
ÖWB Österreichisches
Wörterbuch

s. siehe
s.a. siehe auch
vgl. vergleiche
W Wagner (1996)
[s.o. *Literatur*]
Z Zehetner (2005)
[s.o. *Literatur*]

⁴⁵ außer allgemein bekannte und Abkürzungen für Sprachen, bei denen nur ...*isch* fehlt (z.B. *italien*.)

Siegeszug der Rahmfleckerl

Die Zeiten, in denen wir die Kindergeburtstage daheim feierten, Hemden bemalten und Seidentücher färbten, sind wohl oder übel vorbei. Auswärts feiern ist gerade »angesagt«. Die Jasmin und ihre Klassenkameradin Selina haben beide ihre letzten Geburtstage im Kinderland von dem großen Möbelhaus gleich bei uns im Gewerbegebiet gefeiert. Mit Pommes, Ketchup und Cola. Mit Klettergerüst und Rutschbahn. Die Johanna war auch eingeladen und begeistert. Drei Wochen später war die Geburtstagsfeier von der Bianca in dem bekannten Schnellrestaurant.

Im selben Etablissement durfte auch der Arkan aus der ehemaligen Kindergartengruppe seinen Ehrentag begehen. Mit Pommes, Ketchup und Cola. Mit Klettergerüst und Rutschbahn.

Der einzige Unterschied bestand darin, dass im Möbelhaus immerhin eine bunt angemalte Studentin aus Dortmund als sogenannte Betreuerin fungierte, damit die Geburtstagskinder von den übrigen Kindern, deren Eltern sich durch die mit Billigmöbeln vollgestellten Etagen quälten, zu unter-

scheiden waren, während sie die ach so leckeren Pommes auf dem Boden und zwischen den Spielgeräten in der muffigen Halle verteilten.

Wenig später bei der Geburtstagsfeier von der Lena-Marie gab es zum Leidwesen der Kinder nur Bibgocklwürstl, genannt Putenwiener und Limo, bei ihr daheim. Ach, wie öde! Um die Feier meiner eigenen Tochter nicht im Nachhinein als langweilig und gewöhnlich tituliert zu bekommen, musste mir als leidgeplagter Mutter etwas einzigartiges einfallen, das weder mit Pommes, Ketchup und Cola, noch mit Würstln zu tun hatte.

Für die Johanna stand fest, es durfte nicht bei uns daheim stattfinden. Für mich stand fest, das Möbelhaus und das Schnellrestaurant kommen nicht in Frage.

Dann spielte mir der Zufall einen Falzettel in die Hand, der unser aller Probleme mit einem bayerischen Schlag löste. Die Madln waren entzückt und hingerissen, meine Tochter hatte einen originellen, unvergesslichen 8. Geburtstag und ich brach ob der angebotenen Dienstleistungen in überschwängliche Lobreden aus.

Wo also muss man seine Kinder hinschicken, wenn man sie auf bairisch betreut haben will?

Wir waren im Freilichtmuseum Glentleiten, Richtung Garmisch, gleich an der Autobahnausfahrt Großweil.

Die insgesamt acht Madln machten erst eine Spurensuche durch die oberbayerische Vergangenheit der liebevoll gestalteten Häuser und Höfe, bei der sie eine ungeahnte Wissbegierigkeit entwickelten und so gleich allerlei über Handwerk und Brauchtum erfuhren. Sie bastelten sich, von der einheimischen Betreuerin angeleitet, Wasserradln und zogen dann mit einem Leiterwagerl zum Kramerladen. In dessen Stube saßen sie um den großen vier-eckigen Holztisch und verzehrten nach zwei Stunden in der frischen Luft mit unerwartetem Heißhunger die frisch gebackenen Rahmfleckerl. Rahmfleckerl sind kleine Hefeteigstückerl mit Speck, Lauch und Rahm drauf. Alle waren sich einig: Die schmecken fein! Dazu tranken sie grüne und rote Kracherl. Wenn auch so ein Kracherl nicht recht viel gesünder sein mag als ein Cola, die Farbe ist auf jeden Fall ansprechender!

Noch während der ganzen Heimfahrt schwärmten die, überwiegend norddeutsch angehauchten, jungen Damen von diesem einmaligen Ausflug. Mindestens drei von ihnen wollen ihren nächsten Geburtstag auch dort feiern.

Ich betrachte das als ganz persönlichen Siegeszug der Rahmfleckerl über die Einfallslosigkeit von Möbelhäusern und Schnellrestaurants.

Kracherl und Rahmfleckerl auf der Glentleiten kann ich zur Nachahmung wärmstens empfehlen!



»Auf geht's zum Kramerladen!«

Feits wirkli scho so weit, Herr Nachbar?

Herr Nachbar,
sagn Sie vielleicht aa scho
Rote Bete statt Rote Ruam,
Brötchen statt Semme
und Junge zu Eahnam
Buam?

Oder is' gar scho so arg,
und Sie hoafn an
Rahmtopfa Sahnequark?

Herr Nachbar,
na muaß is Eahna leider
ins Gsicht eini sagn:
Sie san a Rindviech
und braucha Eahna net
beklagn,
wenn S' aa amoi in Feld-
moching drauß hocka
und dreischaugn wiara
ungwaschna Bauern-
socka!

Weil Sie san dann aa mit
schuid,
wenn s' uns in unsrer
eigna Stadt
an d' Wand onibaazn,
als waarn ma
auf da Brennsuppn daher-
gschwummane
Kloahäusler-Schraazn.

Herbert Schneider

Übrigens: Dieses Gedicht veröffentlichte Herbert Schneider schon im September 1959 in einer großen Münchner Tageszeitung! Heftige Leserbrief-Reaktionen waren die Folge ...

Heidelbeer- Blaubeer-, Daubeer-, Hoawal-, Schwarzbeer-, Äugerlbeer-) Datschi

Zutaten:

4 Eier, trennen
3 EL Zucker
1 Packerl Vanillezucker
¼ l Milch
1 Packerl Vanillepudding
300 g Mehl
½ Packerl Backpulver
1 Prise Salz
Zitronenaroma
1 kg Beeren

Eiweiß zu Schnee
schlagen.

Eigelb mit Zucker ver-
rühren, Milch, Vanille-
pudding, Vanillezucker
und Salz beimengen.
Mehl mit Backpulver
sieben und unterrühren,
bis ein sämiger Rührteig
entsteht. Den Eischnee



vorsichtig unterheben.
Bratreine oder Backblech
einfetten und mit etwas
Mehl bestäuben, Teig
gleichmäßig einfüllen.
Die Beeren auf dem Teig
verteilen und mit der

Hand leicht andrücken.
Bei guter Hitze,
etwa 200 °C, 30 Minuten
lang backen.
Bei Bedarf nach dem
Backen zuckern.

von Monika



Bier – Geschichte und Geschichten

Reinheitsgebot und Bierpantscher

Es ist unvorstellbar, was vor dem Erlass des Reinheitsgebots alles ins Bier kam. Doch auch das Reinheitsgebot war nicht die erhoffte Wunderwaffe, wie viele Streitereien und Gerichtsstrafen auch später noch zeigen.

Es wird immer nur von *dem* Reinheitsgebot von 1516 geschrieben, doch dieses ist nur das Ergebnis früherer Erlasse. Brauen, Ausschank und auch der Preis wurden schon weit vorher immer wieder amtlich geregelt. So bestimmte die Münchner Stadtverwaltung im Jahr 1420, daß das Bier vor dem Ausschanken eine Zeitlang lagern mußte: »Es soll jeglicher prew das pier, das er sewdt, vor acht tåg nit ausgeben« es sei denn, »es habe wohl ober sich vergoren und nicht unter sich«. Obergäriges Bier wurde also als gesünder angesehen und damit gefördert, während die untergärige Brauweise behindert wurde. Ein Verstoß gegen das Gebot kostete für jeden Sud 60 Pfennig Strafe.

Im Jahr 1453 erließ der Münchner Magistrat einen »Brausatz«, wonach Bier und Greusing »nur allein von Gersten, Hopfen und Wasser und sonst nichts zu brauen sei«, im Jahr 1477 wiederholte er, was ins Bier durfte. »Item sie sullen auch pier sieden und prewen nur allein von gersten, hopfen und wasser und sonst nichts darein oder darunter tun oder man straffe es für valsch«.

Baiern war Ende des 15. Jahrhunderts geteilt, jedes Teilherzogtum konnte also eigene Gesetze erlassen. Der Landshuter Magistrat erließ am 7.11.1486 eine »Ordnung des

Bräuens« (zuvor gab es bereits eine Magistratsverordnung von 1409). Das ermutigte offenbar den oberbairischen Herzog Albrecht IV. der Weise (reg. seit 1465), daß auch er für sein Land ein Reinheitsgebot erließ und am 30.11.1487 verkündete. Die Brauer hatten vor dem Rentmeister den »Preueid« zu leisten. Die Maß Winterbier solle nur 1 Pfennig kosten, die Maß Sommerbier 2 Pfennig. Die bayrische Maß faßte 1,06903 Liter. Zunächst galt die Verordnung nur für München. Doch Herzog Georg der Reiche von Bayern-Landshut übernahm dann am 16.2.1493 mit der Biersatzordnung die Münchner Fassung fast gleich lautend für Niederbaiern. »Item die Bierbräuer und andere sollen auch nichts zum Bier gebrauchen denn allein Malz, Hopfen und Wasser, noch dieselben Bräuer und auch die Bierschenken nichts anderes in das Bier thun, bei Vermeidung von Strafe an Leib und Gut«. Der Magistrat verschärfte die Verordnung noch im Jahr 1509 und setzte bei einem Verstoß dagegen eine Strafe von 1 Pfund Pfennige (1 Pfund Pfennige sind 240 Pfennige) fest.

Nachdem Ende des Landshuter Erbfolgekriegs, das dem ganzen Land viel Elend brachte, wurden 1505 die beiden Teilherzogtümer Landshut und München unter Herzog Albrecht IV. (1447–1508) wieder vereinigt. Sein Nachfolger war sein Sohn Wilhelm IV. (ab 1516 zusammen mit Ludwig X.). Wilhelm IV. faßte alle Regelungen der bisherigen Bierverordnungen zusammen und verkündete am 23.4.1516 auf dem Landständtag zu Ingolstadt eine für sein ganzes Land gültige Verord-

nung, in welcher die Bierbereitung genau geregelt war: das Bairische Reinheitsgebot. Abgedruckt wurde es in »Das buech der gemeinen Landpet. Landsordnung. Satzung und Gebrech des Fürstenthumbs in Obern- und Nidern Paim. Im Fünftzehnhundert und Sechzehendem Jar aufgericht.«. Auch hier waren nur Gerste, Hopfen und Wasser zugelassen. Gebraut werden durfte wie auch vorher schon nur von Michaeli bis Georgi. Zur Sicherung der Anordnung wurden zeitweise sogar die Braupfannen versiegelt. Das schon in der Landesordnung genannte Sommerbrauverbot galt noch bis 1850 fort. Die Münchner Brauordnung von 1564 bestimmte, daß der städtische Beschauer im Auftrag des Rates Ende April die Sudpfannen »verpetschieren« (versiegeln) mußte und die Bestände des Sommerbieres der Brauer in eine Liste aufzunehmen hatte, welche er dem Rat vorzulegen hatte¹. Das Reinheitsgebot war sicher wichtig und gut. Doch leider war damit noch kein gutes Bier garantiert. So beklagten die Landstände auf dem Landtag 1542 in München immer noch das schlechte Bier. Auch feierte Wermut in der Mitte des 16. Jahrhunderts als Hopfenersatz eine große Rolle, um dem alkoholarmen und dünnen Bier eine berauschende Wirkung zu verleihen. Die Münchner Brauordnung von 1551 konnte da auch, genau wie die von 1539, nicht viel bewirken. Sie erlaubte nur »gerst, guetten hopffen, ... wasser ... und hepffen, einen rechten sutt und kielung geben, auch die untergier geben«. Erstmals ist hier von Hefe bei untergäriger Brauart die Rede.

In Artikel 9 der Bairischen Landtsordnung von 1553 wurden die erlaubten Zutaten nochmals eindeutig genannt: »Es soll auch bey entsetzung des Preuamtes zu jedem Bier kain ander Stuck dann allein gerstn, hopffen und wasser genommen und gepraucht, auch zu jeder sommer und winterzeit dem pier sein gebürliche sud und kielung gegeben werden«. Geregelt war damit neben den Inhalten auch eine ausreichende Kühlung, ein Verstoß konnte sogar den Entzug des Braurechts bringen. Daneben war nochmals ausdrücklich daran erinnert, daß nur von Michaeli (29.9.) bis Georgi (23.4.) gebraut werden durfte. Wiederholt wurden die Zutaten auch von 1516 bis 1616 immer wieder in den Polizey-Ordnungen geregelt, doch alle Gebote halfen offensichtlich nichts, das Bier muß schlecht geblieben sein. Zuminderst wurde darüber gejammert. Da konnte auch die Kirche nicht mehr anders, sie mußte sich um das leibliche Wohl ihrer Schäflein kümmern. Der berühmte Barockprediger des 17. Jahrhunderts Abraham a Santa Clara schimpfte, es gäbe Brauer, die »einen so liederlichen Trank machen, daß solcher mehr schädlich als nützlich ist und oft in dem menschlichen Leib nicht besser hauset, als ein Regiment Husaren in einem Land«.

Was helfen alle Verordnungen, wenn sich die Brauer nicht daran hielten. Bierpanscher muß es schon zu allen Zeiten gegeben haben. Auch Strafen wie die, daß ein Panscher sein ganzes schlechtes Bier selber trinken mußte schreckten nicht ab. Pottasche, Kienruß, Mohnsaft zur Steigerung des Rauschgeföhls und Ochsen-galle statt Hopfen gab es vor und nach

dem Reinheitsgebot. Das Bierfälschen war sogar offenkundig, wie die Inschrift auf einem Grabstein in einem bayrischen Friedhof zu lesen ist:

»Am jüngsten Tag wird mancher schawen, was er hier für pier geprawen«. Genauso hintergründig ist der Inhalt eines Marterls: »Bet Wandersmann drei Vaterunser, hier liegt ein arger Biervhunzer«. Es ist interessant nachzulesen, was alles Bestandteil des Bieres war. Paracelsus (1493–1541) schreibt in seinem Werk »De rerum natura«, »Des Bieres conservatif ist das negelinöl (Nelkenöl). Dasselben sol etlich tropfen, oder so vil des öls von benediktenwurzeln vil besser ist, das erhelt das bier vor seure«. Dieses Werk erschien nach Erlass des Reinheitsgebots! Ob folgende früher ganz selbstverständliche Zutaten noch hinzu gegeben wurden, ist mir nicht bekannt. Aber vorher kamen Rosenblätter, Wermut, Salbei, Beifuß, Lavendel, Lorbeer, Eicheln, Himbeeren und Farn hinein. Letzterer sollte das Bier stark werden lassen und dem Trinker einen besseren Rausch verschaffen. Weiter waren darin Ochsen-galle, Kienruß und Bilsensamen, also ein reines Halluzinogen. Statt Hopfen wurden neben Ochsen-galle auch Weidenblätter versotten. »Caminruß gibt dem pier eine schärpffe und braunrote farb«, nach der Beschreibung des Pfälzer Arztes Tabernaemontanus (Bergzabern) von 1587 wurde also mit Ruß Farbe und der Geschmack manipuliert. Wie gesagt – nach dem Reinheitsgebot!

Wenn die Brauer sich nicht freiwillig besserten, mußte die Arbeit überwacht werden. Dazu gab es die Bierbeschau. Schon in der genannten Verordnung

des Münchner Magistrats von 1420 hieß es: »Da durch den Genuß eines ungesunden schlechten oder gar verdorbenen Bieres Krankheiten entstehen und durch den fortgesetzten Genuß unterhalten würden, ist es eine Pflicht der Polizey, bei allen Gelegenheiten bedacht zu sein, daß gesundes und nahrhaftes Bier gebraut wird.² Deshalb wurde das Bier, bevor es ausgeschenkt wurde, von zwei Bierbeschauern unabhängig von einander begutachtet. Ein neuer Sud durfte solange nicht ausgeschenkt werden, bis die beiden Beschauer ihr Urteil abgelegt und ihn für gut befunden hatten. Die Bierbeschauer mußten unbescholtene Bürger sein, die das Bürgerrecht hatten. Sie wachten über die Qualität und mußten Geruch, Farbe und Geschmack beurteilen. Damit sie wirklich über die Güte des Bieres urteilen konnten, mußten sie zur Bierprobe nüchtern erscheinen und durften vorher weder Radi, Zwiebel, Zucker oder Senf gegessen haben³. Auch durften nur höchstens sechs Biere am Tag geprüft werden. Den Bierbeschauern stand es zu, bei geringeren Beanstandungen einfach den Bierpreis um bis zu einen Kreuzer herab zu setzen. Sie hatten über die Qualität zu achten, damit waren sie nicht gerade beliebt, ja sogar verhasst. Doch manche Wirte halfen da etwas nach, denn nicht selten waren die Bierbeschauer bestochen und ihre Arbeit nicht mehr sehr hilfreich. Ihrer Aufgabe, Anklagen über Bierpanschende Wirte nachzugehen, kamen sie oft nur unzureichend nach. Vielleicht wurde deshalb ihre Zahl auf vier erhöht. In einer Verordnung der hochfürstlichen Hofratskanzlei in Freising vom 12.8.1718 sind die vier Bierbeschauer ver-



pflichtet, immer vollständig zu erscheinen. Bei Krankheit mußte selbst für Ersatz gesorgt werden. Das geprüfte Faß wurde versiegelt und das Bier in Abwesenheit des Wirtes verkostet. Der Gerichtsschreiber teilte das Urteil dann dem Wirt mit. Die Bierbeschauer waren zur Geheimhaltung über ihr eigenes Urteil verpflichtet, nur das Gesamturteil wurde bekannt gegeben. War das Bier so schlecht, daß es ungenießbar war, wurde es weggebracht und dem Faß öffentlich der Boden eingeschlagen. Daher auch der Ausdruck für etwas ganz Übles »Das schlägt dem Faß den Boden aus«.

Die Strafen fürs Bierpanschen waren aber in jeder Stadt anders und sie reichten von der Geldbuße bis zum dem Wegschütten des Biers allein. Regensburg setzte noch eins drauf, Strafe war »den pierbreuern und pier-schenken ihr eigens elends pier selber zu trinken«.

Zur Überwachung hatte jede Stadt bald ihre eigene Ordnung, es gab eine Ingolstädter Brauordnung von 1513 und eine Regensburger Verordnung von 1528. In beiden wurden die Brauer ermahnt, der vom Magistrat angeordneten obrigkeitlichen Kontrolle kein Bier durch Verstecken zu entziehen.

Regensburg verfügte dann wieder im Jahr 1795 eine neue Bierkosterverordnung, nach der die (jetzt nur) zwei Bierkoster darauf achten mußten, daß ins Bier nicht »Kreuterwurz, Samenpulver, Pilsensamen und dergleichen, dadurch den Leuten der Kopf tollgemacht werde«, hinein kam. Das Reinheitsgebot hatte sich offensichtlich auch nach 279 Jahren noch nicht so recht durchgesetzt. Trotzdem ist das Reinheitsgebot ein Meilenstein in der Gesetz-

gebung, deshalb bestand Bayern auch nach der Gründung des Deutschen Kaiserreichs im Jahr 1871 auf seiner weiteren Gültigkeit. Das Reinheitsgebot wurde ins Biersteuergesetz übernommen und gilt seit dem 3.6.1906 in ganz Deutschland. Nach dem Zusammenbruch der Monarchie wurde das Reinheitsgebot nach bayrischem Vorbild nochmals ausdrücklich für ganz Deutschland übernommen. Seit dem 14.3.1952 waren die erlaubten Zutaten in § 9 des Biersteuergesetzes verankert. Hier wurde auch auf die Ungereimtheit beim Weißbier eingegangen, denn für untergärige Biere ist nur Gerstenmalz erlaubt. Bei den obergärigen Bieren darf auch anderes Getreidemalz wie Weizen, Dinkel oder Roggen verwendet werden. Im Unterschied zum Bayerischen Reinheitsgebot darf bei obergärigen Bieren nach dem Deutschen Reinheitsgebot auch Rohr-, Invertzucker sowie Stärke-zucker verwendet werden. Das Bayerische Reinheitsgebot ist damit wesentlich schärfer und für Brauereien in Bayern zum Glück verbindlich. Doch schwarze Wolken zogen über dem bayrischen Volksgetränk auf, als der Europäische Gerichtshof (EuGH) in Luxemburg im Jahr 1997 der Klage einer Elsässer Brauerei stattgab und für Deutschland auch den Verkauf von Bieren, die nicht nach dem Reinheitsgebot gebraut sind, zuließ. Seitdem ist das Reinheitsgebot nicht mehr Gesetz, sondern nur noch Gütesiegel.

Vom Weißbiermonopol

Die Geschichte des Weißbiers ist auch eine Geschichte herrscherlichen Machtmissbrauchs.

So durften die bürgerlichen Brauhäuser nur Gerste und vor Einführung der Reinheitsgebote auch Hafer verwenden. Weizen war dem Landesfürst allein vorbehalten.

Weißbierbrauen war aber nicht schon immer verboten. So ist ein Weißbierbraurecht für das Hl.-Geist-Spital in München im Jahr 1286 erstmals belegt. Ludwig II. (1253–1294) bestätigt in diesem Jahr die Brau- und Schankgerechtsame für den Hausbedarf. In der Urkunde heißt es: »daß für die Armen und Kranken des Spitals in Eurer Stadt München ... dreißig Scheffel Münchner Maßes in Weizen und Haber alljährlich in Gebräu genommen werden dürfen nach alter Gewohnheit der Bräuer«. Der Zusatz »nach alter Gewohnheit« lässt darauf schließen, daß das Weizenbrauen schon länger betrieben wurde und das Recht dazu nochmals bekräftigt wurde. Weizen konnte jeder Brauer verwenden, es war auch noch die Zeit der obergärigen Brauweise.

Im Jahr 1529 erhielt der niederbayrische Graf von Degenberg von Herzog Wilhelm IV. gegen Entgelt das Recht, ein Weizenbier zu brauen. Das Recht galt nur für ihn. Doch am 3.8.1548 gewährte der bairische Herzog Wilhelm IV. »unserm lieben getreuen Johannsen dem Elltern Fryherrn zum Degenberg ... umb die mannigfaltige getreue diennst« das Privileg zum Weißbierbrauen für sich und seine Nachkommen »manlichen Namens und Stamens« im Rentamtsbezirk Straubing, soweit er »vor dem Behaimer Waldt oberhalb der Thunaw« gelegen ist, *allein* und an jedermann Weißbier »vom Zapfen unnd unnder dem Raiffen« zum Preis von einem Kreuzer für die

Maß verkaufen dürfe. Damit hatte der niederbayrische Landhofmeister das Recht vererblich erhalten. Im Jahr 1567 wurde das Weizenbrauen aufgrund einer Hungersnot und der folgenden Weizenknappheit verboten. Zur Begründung wurde aber genannt, Weißbier sei »ein unnützes Getränk, das weder führe noch nähre, noch Kraft und Macht gäbe, sondern nur zum Trinken reize«. Als einziger erhielt der Degenberger für sein Schwarzacher Brauhaus eine Ausnahmeregelung vom Verbot. Im Jahr 1601 beauftragte der Münchner Hof den Straubinger Rentamtmeyer, eine Verordnung zu erlassen, wonach dem Münchner Hof »wochentlich ein Vässl Pier« geschickt werden müsse. Den Transport würde zwar der Hof bezahlen, doch zuständig dafür sollten die Bauern im Umfang ihres Scharwerks sein. Als am 10.6.1602 mit Hans Sigmund von Degenberg der letzte männliche Sproß seines Geschlechts verstarb, fiel sein Besitz und mit ihm das alleinige Recht, Weizenbier zu brauen, an das bairische Herrscherhaus zurück. Damals regierte der Herzog und spätere Kurfürst Maximilian I. Der geschäftstüchtige Maximilian erkannte sofort die Möglichkeit und nutzte das Recht zu seinem Monopol aus. Unverzüglich »schluckte« er noch 1602 die damals 28 Weißbierbrauereien. Maximilian beschloß, Weißbier künftig auch in München zu brauen, zunächst geschah das im Braunen Hofbräuhaus neben dem heutigen Zerwirkgewölbe. Dazu berief er am 9.11.1602 den Schwarzacher Braumeister Peter Wolf nach München, um den dortigen Kollegen in der ihm ungewohnten obergärigen Brauweise zu unterrichten. Das

»Prewzeug zum weißen Pier« mußte er gleich selbst mitbringen. Zunächst wurde das Weiße Hofbräuhaus in der ehemaligen Kantorei (heutiges Orlandohaus am Platzl) untergebracht. Im Jahr 1602 wurde das Carbinerhaus zum Weißen Hofbräuhaus umgebaut, der Herzog ließ hier am Platzl, an der Stelle des heute so bekannten Hofbräuhauses nun sein Weißbier herstellen. Wegen des steigenden Bedarfs wurde der Betrieb erweitert und es wurden anliegende Grundstücke angekauft und mit ihnen das Recht am damals noch offen fließenden Pfisterbach. Doch der Erfolg mußte anfangs noch nicht so besonders gewesen sein, sonst hätte nicht der Schwarzacher Oberbräuknecht Siegmund Lettl im Jahr 1612 erneut aushelfen müssen. Im Weißen Hofbräuhaus wurde ausschließlich Weißbier gebraut, während im Braunen Hofbräuhaus neben dem Braunbier auch Weißbier eingesotten wurde. 1808 verlagerte man dann auch die Braunbierproduktion vom alten Hof zum Platzl. Im Jahr 1872 wurden das Weiße und Braune Hofbräuhaus schließlich aus wirtschaftlichen Gründen ganz zusammengelegt. 1896 wurde das Königliche Hofbräuhaus nach Haidhausen in die Innere Wiener Straße verlegt, inzwischen ist sie auch dort ausgezogen und hat ihren Sitz seit 1988 in Neu-Riem. Das Hofbräuhaus ist dem Bayrischen Finanzministerium unterstellt. Nach dem Fast-Staatskonkurs seines Vaters Wilhelm V., des Frommen, hatte Maximilian das nun daraus sprudelnde Geld auch bitter nötig, um die Staatsfinanzen zu bereinigen. Als auch noch der 30-jährige Krieg ausbrach, mußte das Geld aus dem Weißbierverkauf die

Kriegskasse füllen. So verpflichtete er die Münchner Wirte einfach per Knebel-Vertrag, neben dem bürgerlichen Braunbier auch Weißbier auszuschenken, er verfügte, daß »jeder Wirt, der braunes Bier verleiten wolle, auch weißes Bier, fassweise vom Hofbräuhaus bezogen, sich einlegen müsse. Ansonsten ihm die Wirtsgerechtigkeit entzogen werde«. Weigerte sich ein Wirt, wurde ihm also die Schank-erlaubnis genommen. Das Bierbrauen aus Weizen war zum Regal, zum wirtschaftlich nutzbaren Hoheitsrecht des bayrischen Herrscherhauses geworden³. Die bürgerlichen Brauereien mußten machtlos zuschauen, wie in ihren eigenen Wirtschaften das Bier des Konkurrenten getrunken wurde. Nachdem die Braunbierbrauer im Sommer nicht brauen durften, war das einzige Bier in ihren Gaststätten das Bier des Herzogs. Das Geschäft florierte, denn von 1660–1669 brachte das Weißbier der kurfürstlichen Kasse 5.542.413 fl 27 kr 2½ hl ein, das sind durchschnittlich mehr als 600.000 fl jährlich⁴. Die anderen Brauereien konnten mit dieser Situation naturgemäß nicht zufrieden sein. Und so beklagten sich die Landstände auf dem Landtag 1612, daß das weiße Bier des Herzog Max alles andere Bräugewerbe darniederschlage. Der Weizen würde dadurch verteuert und das weiße Bier sei ein unnützer Trank, der weder sättige noch den Durst lösche, sondern nur zum Saufen reize. Der Fürst erwiderte lapidar, das Weißbierbrauen sei sein Reservat, die Stände selber wären es, welche die Braustätten des Braunbieres so übersetzten. Das weiße Bier habe erst im Sommer seinen Verschleiß, wo kein braunes Bier mehr vorhanden. Der Trank

sei gesund und kühl. Das Köpfel kostete einen Kreuzer, somit könne der gemeine Mann mit geringem Geld seinen Durst löschen.

Doch allmählich sank der Stern des Weißbiers. Stieg der Weißbierverbrauch bis 1730 stetig, hatten Mitte des 18. Jahrhunderts die bürgerlichen Brauhäuser ihr Braunbier so verbessert, daß es den Bürgern bald besser schmeckte als das altbekannte Weißbier. Weißbier wurde jetzt anscheinend so wenig getrunken, daß es als Einnahmequelle für den Hof nicht mehr interessant war. Die Kurfürsten verzichteten auf ihr Privileg und gaben das Weißbiermonopol auf. Im Jahr 1798 erlaubte Kurfürst Karl Theodor allen adeligen und klösterlichen Brauberechtigten das Weißbierbrauen⁵. Später wurden die inzwischen königlichen Weißbierbrauereien dann verkauft. Aber erst das Gesetz vom 30.1.1868 hob das Weißbierregal vollständig auf.

Im Jahr 1872 gab König Ludwig II. das Weißbierbrauen ganz auf und verkaufte das Recht an den Maderbräu im Tal, Georg Schneider. Georg Schneider hatte ab 1856 als letzter Pächter das Weiße Hofbräuhaus gepachtet. Er löste das darauf liegende Weißbierregal ab und kaufte 1872 zusammen mit seinem Sohn Georg den im Jahr 1865/66 auf die Gant gekommenen Maderbräu. Auf diese Brauerei übertrug er das Recht. Das war die Geburt der ältesten bürgerlichen Weißbierbrauerei der Neuzeit. Das Eckhaus im Tal wurde als Weißes Bräuhaus zum Kern der Weißbierkunst. Die Brauerei erwarb 1928 die beiden ehemaligen herzoglichen Brauhäuser in Straubing und Kehlheim (Brauerei C.A. Lang). Dort in

Kehlheim wird seit 1607 ununterbrochen Weißbier gemacht. Als die Münchner Braustätte dem Bombenhagel des 2. Weltkriegs im Jahr 1944 zum Opfer fiel, wurde es nicht mehr wieder aufgebaut. Die gesamte Weißbierproduktion wurde 1946 in die vollkommen unversehrt gebliebene Braustätte nach Kehlheim verlagert. Seitdem ist die Brauerei G. Schneider & Sohn in Kehlheim beheimatet.

Quellennachweis

- 1 Behringer Wolfgang, Löwenbräu, Von den Anfängen bis zur Gegenwart, Süddeutscher Verlag, 1991
- 2 Toni Drexler, Kellnerin, a Maß, Textheft zur Sonderausstellung im Bauernhofmuseum Jexhof, 1977
- 3 Deutsche Biere – ein Überblick, Gesellschaft für Öffentlichkeitsarbeit der Dt. Brauwirtschaft

- 4 Ludwig von May, Kommentar zum Gesetz über den Malzaufschlag vom 16.5.1868, Erlangen, 1884
- 5 Bayerischer Brauerbund, Jubiläumsschrift zur 125. Jahrestag, 2005
- 6 Jung Hermann, Bier – Kunst und Brauchtum, Schropp Verlag, 1977
- 7 Eckelt Birgit, Biergeschichten, Rosenheimer Verlag, 1999
- 8 Mathäer Willibald, Flüssiges Brot, Hugendubel Verlag, 1996
- Bayern ohne Klöster – die Säkularisation 1802/03 und ihre Folgen, Ausstellungskatalog der Staatlichen Archive Bayerns, München, 2003
- 9 Dr. Koppe und Dr. Fleminger, Biersteuerrecht, Reichs- und Gemeindebiersteuer, Industrieverlag Spaeth & Linde, Berlin 1931
- 10 Die Bierfrage in Bayern im Jahre 1861, Jubiläumsabhandlung zum 50-jährigen Jubiläum des Bierregulativs von 1811

dr

Geschichte des Biergartens

Was wäre Bayern ohne seine Biergärten? Erst König Ludwig I. schlichtete einen Streit zwischen den Münchner Brauereien und den Wirten. Eine der schönsten Beschreibungen der Geschichte des Biergartens hat der Bayerische Verwaltungsgerichtshof in seinem Beschluss vom 7.8.1997 zur Bayer. Biergartenverordnung gebracht. Sein Urteil begründet er: »Nachdem die Bayerische Brauordnung von 1539 für fünf Monate des Sommerhalbjahres wegen erhöhter Brandgefahr das Biersieden verboten hatte, lagerten die Brauer in der warmen Jahreszeit das begehrte und auf Vorrat hergestellte, extra stark gehopfte und damit länger haltbare Bier in eigens dafür errichteten Bierkellern, über denen zur besseren Beschattung Bäume – meist großblättrige Rosskastanien – gepflanzt wurden. Einen Streit zwischen einer Reihe von konkurrierenden Gastwirten und den Brauereien, die auf bzw. in den sog. »Bierkellern« oder »Biergärten« ihr Produkt auch selber unmittelbar an die Verbraucher abgeben wollten, schlichtete König Ludwig I. von Bayern (1786–1868) durch einen Erlass, wonach dieser Bierausschank genehmigt, aber der Verkauf von Essen nicht gestattet wurde«. Anlaß für diesen modernen Biergartenstreit waren Anlieger der Waldwirtschaft Großhesselohe, die sich von den Autos der Besucher und der Musik gestört fühlten und deshalb den Biergartenbesuch verbieten lassen wollten.

Gespräch mit Markus Tremmel, Moderator beim BR



»Und auf der vorletzten Seite vom Rundbrief wäre dann der Mitgliederantrag ...«

Grüß Dich, Markus. Man kennt Dich unter anderem als Ansager beim Mundartfenster. Wie lange bist Du schon Moderator, und worauf legst Du bei Deinen Ansagen großen Wert?

Ich bin seit fast 10 Jahren dabei. Natürlich kann ich bei den Sendungen nicht immer so reden, wie daheim. Aber ich verstelle mich nicht, da leg ich Wert drauf. Im Dialekt hab ich mehr Gespür für Humor und feine Spitzen. Das ist echt und wirkt frecher, freier. Wenn ich als Reporter in Mundart unterwegs bin, reagieren die Menschen offen und zugänglich. Das schafft eine große Vertrauensbasis.

Du moderierst ausschließlich Sendungen mit sogenannter echter Volksmusik. Könntest Du Dir auch vorstellen, andere Beiträge in Mundart anzusetzen?

Ja, aber bei Volksmusik ist es einfacher. Bei einer Magazin-sendung wäre das um einiges schwieriger, müsste jedoch auch machbar sein.

In der Schweiz werden fast alle Sendungen in Schweizerdeutsch moderiert. Wäre all-gemeine Mundartmoderation aus Deiner Sicht auch beim BR möglich?

Das ist in Bayern schwierig. Wir haben so viele Regionen mit unterschiedlichen Dialekten, auf Biegen und Brechen würde ich das nicht durchziehen wollen. Wenn ein Allgäuer spricht, kanns schon sein, daß man das zum Beispiel in der Oberpfalz oder in Franken nicht mehr versteht. Schade ist aber, daß sich Reporter und Moderatoren oft hinter einem Einheitsdeutsch verstecken. Etwas mehr Mut zur heimatlichen Klangfarbe wäre schon wünschenswert.

Wo genau stammst Du her und wie sind Deine Lernerfahrungen als Mundartkind?

Ich komme aus dem östlichen Erdinger Landkreis, an der Grenze zwischen Ober- und Niederbayern. Als Bub hab ich nur Mundart geredet, und in der Schule erst Schriftdeutsch

gelernt. Anfangs hatten meine Eltern sogar Bedenken, ob ich Deutsch auch lerne, aber es fiel mir erstaunlich leicht.

Hattest Du später Vorteile, weil Du auch Dialekt sprichst?

Ja, eindeutig. Man entwickelt als Mundartsprecher intuitiv ein Gefühl für andere Sprachen, weil die heimischen Lautungen vielfältiger und variantenreicher sind, als im Schriftdeutschen.

Hast Du den FBSD und den Rundbrief schon gekannt?

Ja, freilich, der Rundbrief kommt immer direkt zu mir in die Redaktion.

Im heutigen Rundbrief geht es um Essen und Trinken.

Hast Du eine Leibspeise?

Meine Leibspeise ist »a Gselchts mit Sauerkraut, Doagknedl und Radigmias.«

Radigemüse kenne ich noch gar nicht, wie darf ich mir das vorstellen?

Die Mama hobelt den Radi ganz klein auf, so dass man fast nichts mehr von ihm sieht. Also, ich mags so am liebsten.

Und gibt es eine nordeutsche Bezeichnung für ein Lebensmittel, die Du lieber auf Süd-deutsch hören würdest?

Sahne. Ich kaufe nur Schlagrahm. Es gibt einige Becher, da steht wirklich Schlagrahm drauf. Den kaufe ich, auch wenns etwas mehr kostet.

Was hast Du künftig noch vor, worauf dürfen wir uns freuen?

Die Internetseite von meinem Verlag Via Verbis Bavarica ist inzwischen fertig. Jetzt fehlt nur noch mein eigenes Buch, das ich schon lange schreiben möchte.

Wir wünschen Dir eine Hand voll guter Inspirationen und bedanken uns für das nette Gespräch.

blx

Ein Artikel aus dem Straubinger Tagblatt

Dialektkompetenz im Gäuboden auf dem Prüfstand »Eich« und »enk« als Abiturthema

– Kerstin Peter wurde vom FBSD für Facharbeit ausgezeichnet –

Straubing/Parkstetten. »Behahrung und Schwund bairischer Kennwörter in der Region Straubing«, so lautet der Titel der Facharbeit von Kerstin Peter, Abiturientin am Gymnasium der Ursulinenstiftung. Vom Förderverein Bairische Sprache und Dialekte, Landschaftsverband Niederbayern, Oberpfalz und Franken wurde die Absolventin dafür mit einem Buchpreis, dem Kleinen Bayerischen Sprachatlas, ausgezeichnet.

Daß es beileibe keine Selbstverständlichkeit sei, ein Dialektthema in einer Abiturklasse anzubieten und zu bearbeiten, darüber kann Sepp Obermeier, Vorsitzender des Landschaftsverbands, schon fast ein Lied singen. So sei an einem Gymnasium im Rottal noch vor drei Jahren eine Facharbeit über den Vergleich zweier Ortsdialekte auf allgemeines Unverständnis, ja sogar auf Ablehnung gestoßen. In einem Kindergarten im östlichen Landkreis Cham erzählte ihm eine sprachlich selbstbewußte Mutter gar, dass sie vor zehn Jahren als einzige mit ihrer Tochter im Dialekt und nicht in einem zwanghaft aufgesetzten Hochdeutsch redete. Die übrigen Mütter gaben die Muttersprache an ihre Sprösslinge nicht weiter, weil das Fernziel Abitur ihrer Einbildung zufolge sonst nicht zu erreichen sei! Im Spannungsfeld zwischen Dialekt und Standardsprache hatten jahrzehntelang Vorurteile mehr Anziehungskraft als sprachwissenschaftliche Erkenntnisse.

In Straubing scheint dieser Bann gebrochen, der dialektale und vor allem der dialektologische Funke überggesprungen zu sein. Edmund Speiseder, Direktor des Gymnasiums der Ursulinenstiftung, gab Obermeiers Anregung, ein Dialektthema in der Abiturklasse als Facharbeit anzubieten, begeistert weiter und die Deutschlehrerin Ursula Holzapfel arbeitete sich aufgeschlossen in die Materie ein. Dialektologisch unterstützt wurde sie dabei von FBSD-Mitglied Dr. Ulrich Kanz, einem jungen Deutschlehrer am Gymnasium Erding II, der als Fachmann bereits seine Doktorarbeit über den jahrzehntelangen Einfluß der österreichischen Pendler auf den Dialekt in Burghausen verfasst hatte.

Lehrer dialektkundiger
als Landwirte?

Kerstin Peter tauchte förmlich in den bairischen Dialektraum von Südböhmen über Altbayern, Österreich bis nach Südtirol ein. In der Fachliteratur entdeckte sie bei Professor Eberhard Kranzmayer, dem österreichischen Dialektologie-Papst, seltene sogenannte bairische Kennwörter ostgermanischen Ursprungs wie zum Beispiel: »es« (ihr), »enk« (euch), »pfoad« (Hemd), »Irda« (Dienstag), »tengg« (links), »kenten« (anzünden). Obwohl die gotische Sprache bereits seit 1.500 Jahren ausgestorben ist, haben sich diese Kennwörter im gesamten bairi-

schen Sprachraum erhalten. Die Abiturientin machte insgesamt achtzehn Kennwörter zur Grundlage ihrer Umfrage unter Vertretern der jüngeren, mittleren und älteren Generation; aufgeteilt in acht Berufsgruppen und wertete sie in Stadt und Land separat aus.

Was sie schließlich in ihrer Facharbeit, die auch auf das wissenschaftliche Arbeiten an der Universität vorbereiten soll, über das Sprachverhalten und die Dialektkompetenz der einzelnen Berufs- und Altersgruppen in Straubing und Umgebung herausgefunden ist, ist durchaus erstaunlich.

Die Tatsache, daß die Schwindsucht des Bairischen sich seit einigen Jahren in den Medien als Dauerthema eingenistet hat, scheint bei der Berufsgruppe der Lehrer zu einem neuen Sprachbewusstsein geführt zu haben. Befragt nach dem bairischen Kennwort für »euch« nannten fünfzig Prozent der Lehrer die richtige Bezeichnung »enk«, während keiner der befragten Landwirte das in ganz Bayern gültige Kennwort gotischen Ursprungs noch zum aktiven Wortschatz zählte. Ein zwar nicht allzu aussagekräftiger jedoch aufschlussreicher Hinweis auf den Siegeszug des »schönmünchnerischen«, standardnahen »eich« bis in den mundartlich noch nicht entwurzelten Gäuboden. Daß das Wort »tengg« (Tenggwaschl = Linkshänder) allen befragten Personen unbekannt war überrascht nicht, wohl aber



Übergabe des Buchpreises »Kleiner Bayerischer Sprachatlas«: von links: Sepp Obermeier (FBSD-LV Donau-Wald), Kerstin Peter, Studienrätin Ursula Holzapfel, Oberstudiendirektor Edmund Speiseder

daß die Wochentage »Irda« (Tag des Kriegsgottes Arius bzw. Ares) und »Pfinzda« (fünfter Tag der Woche, griech.: pente) nur einem Drittel noch bekannt waren.

Die Dialektkompetenz der jüngeren Generation lag bei 36 Prozent, die der mittleren und älteren Generation bei 53 und 57 Prozent. Wie erwartet waren die Hauptschüler mit 36 Prozent dialektkundiger als die Realschüler mit 21 Prozent. Überraschenderweise überflügelten die Gymnasiasten jedoch mit 27 Prozent Dialektkompetenz die Realschüler. Sollte das ein Hinweis sein, daß in den angestrebten Berufsbildern aus der »Krawattenpflicht« zwingend auch eine Pflicht zum Standarddeutschen abgeleitet wird?

Mit 42 Prozent der richtigen Antworten lag die Straubinger

Stadtbevölkerung schließlich nur knapp hinter der Landbevölkerung mit 47 Prozent. Obwohl man die Umfrage nicht als repräsentativ betrachten kann, bewiesen bei der Auswertung der Berufsgruppen die Lehrer mit 63 Prozent die größte Dialektkompetenz, gefolgt von den 56 Prozentpunkten der Landwirte. An letzter Stelle rangierten die Bürokaufleute und Arzthelferinnen mit jeweils 41 Prozent.

Dialektologiereife attestiert

»Ich versuche wann immer es geht, bairisch zu sprechen, um den Donautaler Dialekt in meinem Umfeld zu erhalten«, dieses bemerkenswerte Eingeständnis der Verfasserin ist die einzige subjektiv gefärbte Aussage in der Facharbeit. Für den

Sprachverein FBSD ist es neben der »pfenningguaden« Bearbeitung des Dialekthemas ein nachhaltig positives sprachkulturelles Bekenntnis und ein Hoffnungsschimmer für das Überleben des Dialekts im Raum Straubing.

Grund genug um der Kollegiatin neben der Hochschulreife eine mundartforschende Reife zu attestieren und sie mit einem Buchpreis, dem »Kleinen Bayerischen Sprachatlas« auszuzeichnen.

Und die Deutschlehrerin und der Direktor erhielten als Präsent eine CD des BR-Korrespondenten Gerald Huber mit dem ironischen Titel »Lecker derbleckt!«, eine kleine humorvolle Wortkunde über die antiken Wurzeln des Bairischen und über kleine »Nordsprech-Sündenfälle«.

Der LV Rupertiwinkel stellt sich vor

Was ist der Rupertiwinkel?

Er umfasst das Gebiet links von Saalach und Salzach des ehemals selbstständigen Fürstbistums Salzburg. Dessen Herrschaft endete 1803 durch die Säkularisation. Der Rupertiwinkel gehört also erst seit 200 Jahren zu Bayern, aber natürlich sind wir Bajuwaren. Unsere Vorfahren waren – ebenso wie der heuer so gefeierte Wolfgang A. Mozart – nicht etwa Österreicher, sondern Salzburger. Der »Wolferl« hielt sich in seiner Kindheit und Jugend besonders gern und viel im Rupertiwinkel auf – nämlich bei seinen Freunden im Schloß Triebenbach bei Laufen. Und wenn er nach München, zum *Bäse* nach Augsburg oder nach Mannheim und Paris reiste, musste er durch den Rupertiwinkel fahren.

Wir Rupertiwinkler sind gute Bayern geworden, haben aber die Bindung an unser Stamm-land Salzburg nie verloren und pflegen vielfältige Kontakte zwischen »drent und herent der Salzach.«

Der Rupertiwinkel erstreckt sich von der Reichenhaller Stadtgrenze im Süden bis Asten bei Tittmoring im Norden und von



Rupertiwinkel

der Saalach-Salzach-Grenze im Osten bis an die Stadtgrenzen von Traunstein und Trostberg im Westen. Er deckte sich fast mit dem Alt-Landkreis Laufen. Mit dessen Auflösung 1972 wurde er zwischen den Landkreisen Berchtesgadener Land, Traun-

stein und Altötting aufgeteilt. Die Hauptorte sind die historische Schifferstadt Laufen, die Grenzstädte Freilassing und Tittmoring und die Märkte Waging am See und Teisendorf.

Der **Name** leitet sich von dem Salzburger Bistumsheiligen St. Rupert ab, dem Schutzpatron des Salzhandels. Deshalb findet man in unseren Kirchen die Salzburger Heiligen Rupert und Virgil, auch die alljährliche Rupert-Kirchweih am Salzburger Domplatz wird selbstverständlich von den Rupertiwinklern mitgefeiert. Bayernherzog Theodo hat Bischof Rupert (sozusagen als Startkapital) nicht nur JUVA-VUM (Salzburg) geschenkt, sondern auch ein Drittel der

Mittelalterliche Sprachprobleme:

Auch Heilige haben Meinungsverschiedenheiten, wie im 8. Jhd. der »Apostel der Deutschen« St. Bonifatius und der hl. Bischof Virgil: St. Bonifaz entdeckte als päpstlicher Legat bei einer Reise durch die Salzburger Kirchenprovinz, dass manche Priester Latein nur sehr mangelhaft beherrschten. So war es geschehen, dass einer seine Schäfchen »in nomine patria et filia et spiritus sancti« (im Namen Vaterland, Tochter und hl. Geist) getauft hatte.

Der Forderung nach Wiederholung der Taufen widersetzte sich St. Virgil. Die Täuflinge waren ja in ihrer eigenen Sprache unterrichtet worden und sie – wie auch der Geistliche – glaubten, dass die Worte richtig gesprochen worden seien. Papst Zacharias gab dem klugen Salzburger Recht!



Der derzeitige Vorstand des LV Rupertiwinkel: von links 1. Vorsitzender Michi Ofensberger, Kassierin Maria Hafner, Schriftführer Karl Halbritter, 2. Vorsitzender Nik Mayr, die Beisitzer Sven Kluba und Florian Seestaller, ganz rechts Bürgermeister Albert Reiter von Kirchanschöring.

Solequellen in Reichenhall, das damals noch AD SALINAS hieß. Diese Anteile an der Salzerzeugung waren über Jahrhunderte die Grundlage für Macht, Einfluß und Ansehen des Salzburger Bischofs.

Ein Nachfolger, Bischof Arn, ließ nach der Absetzung des Baierischen Herzogs Tassilo III. im Jahr 788 alle an die Salzburger Kirche geschenkten Güter aufzeichnen – diese Verzeichnisse sind der Anlaß, dass 1988 viele Orte im Rupertiwinkel ihre 1200-jährige erste Erwähnung feiern konnten.

Heutiger Umfang des LV

Durch die Zuweisung aller Vereinsmitglieder an einen Landschaftsverband umfasst der LV Rupertiwinkel derzeit auch den südlichen Landkreis Berchtesgadener Land mit der Stadt Bad Reichenhall, den Chiemgau und den Landkreis Altötting – solange dort keine eigenen LVe bestehen. Die meisten Mitglieder leben jedoch im Rupertiwinkel.

Gründung und Mitglieder

Im April 1998 wurde in Waging am See der Landschaftsverband

Rupertiwinkel gegründet. Initiator und Förderer war der Sprachforscher Sepp Wimmer, langjähriger Schulleiter in Weildorf. Mit seinem plötzlichen Tod hinterließ er eine große Lücke. Seine umfangreiche Dialektsammlung, die er dem LV vermachte, bedarf jedoch noch der Aufarbeitung.

Vor der LV-Gründung 1998 hatte der Gesamtverein 17 Mitglieder im Rupertiwinkel, derzeit sind es ca. 335. Darunter der Landtagsabgeordnete Toni Kern, der frühere und jetzige BGL-Landrat Martin Seidl und Schorsch Grabner, der bekannte Volksmusikant Sigi Ramstötter, die Extrem-Bergsteigerin



Der bekannte Mundartdichter Karl Robel ist ebenfalls Beisitzer im Vorstand.

Barbara Hirschbichler, die Mundartdichter Karl Robel, Alfred Graf und Nik Mayr und viele Bürgermeister und Gemeinden des Rupertiwinkels.

Aktivitäten

Wesentlichen Anteil an der positiven Entwicklung hat der seit der Gründung tätige Vorsitzende Michael Ofensberger.



Unser Delegierter Heinz Schober ist Jugendbeirat im Gesamtverein.

Er steckt seine ganze Kraft in den Verein und hält seit Jahren »Bairische Abende« mit Vorträgen über »Die bairische Sprache – ihre Geschichte, Bedeutung und Gefährdung«. Ergänzt werden die Vorträge durch Maria Hafner, die über die *Besonderheiten des Rupertiwinkler Dialekts* erzählt. Dazu helfen unsere Mundartdichter mit originellen Versen und unsere heimischen Musikanten

mit echter Volksmusik. Das jährliche Mundartdichter-Treffen von »Herent und drent der Salzach« in Laufen, organisiert vom 2. Vorsitzenden Nikolaus Mayr, ist ein grenzüberschreitender Treffpunkt für Mundartfreunde. Die örtlichen Tageszeitungen und das Lokalradio werden mit Beiträgen des Fördervereins versorgt. Aus unserem LV kommt nicht nur der 2. Vorsitzende des Gesamtvereins Florian Seestaller, sondern auch der Jugendbeirat des Gesamtvereins Heinz Schober. Er hat die schwierige Aufgabe, die bairische Sprache den Jugendlichen über moderne bairische Musik wieder schmackhaft zu machen. Denn wenn auch im ländlichen Teil des Rupertiwinkels noch überwiegend Dialekt gesprochen wird, so nimmt sein Einfluß in den Kindergärten und Schulen drastisch ab. Weder Erzieher noch junge Eltern (mit geringen Ausnahmen) zeigen trotz der Angebote von Seiten des Vereins Interesse, sich über die Schönheit und Bedeutung



Laufen liegt direkt an der Salzachschleife und vom Wasser her sieht man die imposante Stiftskirche. Sie ist die älteste frühgotische Hallenkirche, gekennzeichnet durch drei gleichhohe Schiffe und das Fehlen einer Apsis.

Photo: Harald Wessner

W.A. Mozart (14) schreibt an seine Schwester Nannerl und gebraucht dabei vier Sprachen: Italienisch, salzburgisch, schwäbisch und deutsch

Neapel, den 5. Juni 1770

Cara sorella mia.

Heunt raucht der Vesuvius starck, poz bliz und ka nent aini. Haid homma gfresn beym H. Doll, des is a deutscha Compositeur, und a brawa mo. anjezo beginne ich meinen lebenslauf zu beschreiben. alle 9 ore, qualche volta anche alle Dieci mi sveglio, e poi andiamo fuor di casa ... compris?

redma dofia Soisburgerisch don as is geschaida. Via sand got lob gsund, da Voda und i, ich hoffe du wirst dich wohl auch wohl befinden, wie auch die mama. se viene un altra volta la sig: alousia de scitenhofen* fatte da parte mia il mio complimento. ... Ich freue mich schon auf die portrait, und i bicorios wias da gleich siecht, wons ma gfoin, so los i mi und en Vodan a so mocha. Mädle, las da saga, wo bist dan gwsa, he!

Die opera dahier ist von Jomelli, sie ist schön, aber viel zu gescheid, und zu altväterisch fürs teatro ... die tänze sind Miserabl pompos, das theatter ist schön, der könig ist grob neapolitanisch auferzohen, und steht in der opera allkeitz auf einen schämerl, damit er ein bissel grösser als die königin scheint, die königin ist schön und höflich, indem sie mich gewis sechsmahl in molo (das ist eine spazierfahrt) auf das freundlichste gegrüset hat. die herschaften geben uns alle abend ihren wagen mit ihnen in den molo zu fahren. Sonntag sind wir auf den Ball eingeladen worden, den der französisch gesandte gegeben hat. mehr kann ich nicht schreiben, an alle gutte freund und freundinen mein Compliment, leb wohl

P:s: kus, meinen handschus an die mama.

Wolfgang Mozart

* Die »Mozartischen« waren oft bei der Familie von Schidenhofen auf Schloß Triebenbach bei Laufen.

des Dialekts zu informieren. Ob die Initiative des Kultusministers und der Sozialministerin hier noch eine Änderung bewirken? Jedenfalls halten auch wir es für unsere wichtigste Aufgabe, bei Kindern und Jugendlichen das Bewusstsein für und die Liebe zum Dialekt zu wecken.

Die besondere Rupertiwinkler Mundart

Die Alt-Salzburgische Mundart ist noch dem Westmittelbairischen zuzurechnen, sie wird aber vom angrenzenden Ostmittelbairisch und vom Südbairisch des Alpengebietes stark beeinflusst. Die Zugehörigkeit zu Salzburg hat unserer Sprache eine ganz eigene Prägung verliehen. In den Dörfern des Rupertiwinkels hört man noch – wenn auch immer seltener – den alten Salzburger Dialekt, während sich im Markt und in der Stadt schon die oberbayerische

Umgangssprache durchgesetzt hat.

Nicht nur Johann Andreas Schmeller berichtet 1821, dass er im Salzachgebiet noch mundartliche Eigenheiten entdeckte, die er sonst nirgends im bairischen Stammesgebiet antraf. Und Professor Ingo Reiffenstein von der Universität Salzburg stellte bei der Erforschung der Salzburger Mundart fest, dass diese Sprache im Rupertiwinkel am besten erhalten sei. Sie besitze daher hohen Erkenntniswert für die Geschichte.

Durch die Grenzziehung an Saalach und Salzach wurde unser Winkel dem weiteren Einfluß der ehemaligen Hauptstadt Salzburg entzogen.

Andererseits lag unser Landstrich ganz am Rand des neuen Staatsgebietes und so weit entfernt von seiner neuen Hauptstadt München, dass er seine Salzburger Eigenart noch lange beibehielt. In Wortschatz und

Aussprache ist die Salzburger Herkunft bis heute zu erkennen. Nicht von ungefähr werden wir in München gelegentlich für Österreicher gehalten.

(Dagegen haben sich die Salzburger inzwischen mehr dem Wiener Dialekt angeglichen.)

Typisch sind neben den vielen bairischen Doppellauten noch Reste aus der alt- und mittelhochdeutschen Sprache mit »iu«, »ui« und »eo«.

Z.B. »Kiudog« für Kirchweih, »Kiuraduin« für Kirchturm, »Kneol« für Knödel.

Beim »i«-Laut fällt das nachfolgende »l« stets aus, während es westlich und nördlich des Rupertiwinkels vokalisiert wird und im Zwiellaut »ej« bzw. »ui« aufgeht: *wid – wejd – wuid* = wild, *vie – vej – vui* = viel, *Mih – Mejh – Muih* = Mühle. Dagegen wird nach einem »r« ein »i« eingefügt: So wird aus dem Berg der »Berig«, aus Morgen der »Muirig«, aus dem



Korb der »Kuirim« und aus der Burgl wird »Buirigl.« Wem diese Sprache befremdlich erscheint: Im althochdeutschen Wessobrunner Gebet aus dem frühen 9. Jahrhundert wie auch im mittelhochdeutschen Nibelungenlied findet man Worte wie »pereg« für Berg und »liuhta« für leuchten. Und die mittelhochdeutschen Verse der Minnesänger enthalten Wörter, die nur noch im Dialekt bekannt sind. Natürlich gibt es im Rupertiwinkel – wie in anderen Gebieten – viele regionale Ausdrücke, die nur hier gebraucht werden. So war z.B. 1885 ein aus Schwaben zugereister Lehrer ziemlich irritiert, als die Schüler, wenn er sie zu etwas aufforder-

te, ungeniert antworteten »i mog net.« Es dauerte eine Weile, bis er dahinter kam, dass dieser Ausdruck für »ich kann nicht, ich vermag es nicht« gebraucht wurde.

Der Rupertiwinkel, das »Land vor den Bergen«, ist eine Reise

wert: Der Hauptort, die alte Kreis- und Schifferstadt Laufen in der Salzschleife, hat ihr historisches Stadtbild bewahrt. Sie besitzt die älteste gotische Hallenkirche Süddeutschlands und das ehemalige Sommerschloß der Salzburger Erzbischöfe.

Die nördliche Grenzstadt Tittmoning besitzt einen besonders schönen historischen Stadtplatz und beherbergt in der Burg mit

dem »Rupertiwinkler Heimathaus« eine große Sammlung von Schützenscheiben. Die Grenzstadt Freilassing ist nur 7 km vom Salzburger Stadtkern entfernt. Nicht zu vergessen den Waginger und Abtsdorfer See und die vielen idyllischen Landgemeinden mit ihren schmucken Kirchen und Bauernhäusern. Bad Reichenhall, Berchtesgaden, Burg hausen, der Chiemsee liegen praktisch vor der Haustür.

mh

P.S. Bitte vormerken: Die Extrem-Bergsteigerin Barbara Hirschbichler wird am 1.10.2006 im Rathaussaal von Freilassing in unverfälschtem Dialekt über ihre Touren und ihr Hilfsprojekt berichten.

Der Weg von Bayern zum Himalaya und Karakorum

Ich komme aus einer Bergsteigerfamilie. Mein Großvater mütterlicherseits unternahm Anfang des vorigen Jahrhunderts eine »Expedition« ins Ötztal – das Gepäck auf einem Leiterwagen, ging man zu Fuß von Bad Reichenhall nach Vent, um dort Skitouren zu machen. Meine Großmutter väterlicherseits war Hüttenwirtin auf dem Staufenhäus. Mein Vater war einer der besten Alpinisten seiner Zeit, der aufgrund seiner herausragenden Leistungen zu einer Expedition in das Karakorum-Gebirge in Pakistan eingeladen wurde, von der er nicht zurückkehrte. Meine Mutter liebte die Berge trotzdem auch weiterhin und vermittelte diese Liebe ihren beiden Kindern. Mein Bruder wurde ebenfalls Extrembergsteiger und machte bereits im Alter von 16 Jahren Erstbegehungen von Routen im 6. Schwierigkeits-

grad. Mein Weg war also ausgesteckt, ich musste ihn nur noch gehen ... Meine bergsteigerische Entwicklung war klassisch: Wanderungen in der Kindheit, leichte Klettereien in der Jugendzeit, nach dem Abitur Hochtouren in den Westalpen, dann immer anspruchsvollere Felsklettereien, schließlich Höhenbergsteigen und nun Erstbesteigungen. Ich bin immer Allround-Bergsteigerin gewesen – mir sind Skitouren im Winter genauso lieb, oder besser: genauso viel wert, wie Rennradfahren im Sommer, 20 Meter hohe Sportkletter-Felsen genauso wie 20-Seillängen-Routen im alpinen Gelände, Höhenbergsteigen im Himalaya genauso wie Bergläufe in den Berchtesgadener Bergen. In all diesen Disziplinen konnte ich ein ziemlich hohes Niveau erreichen.

Parallel zu meinen sportlichen Aktivitäten schloss ich mein Studium der Anglistik und Geographie in München mit dem Staatsexamen ab, trat eine Stelle am Gymnasium an und arbeitete in diesem für mich nach wie vor idealen Beruf. Ich hätte mir zwar manchmal gewünscht, mein Geld mit dem Bergsteigen verdienen zu können, wusste aber immer, dass ich zum Profisportler absolut nicht geeignet bin. Zwischen 1993 und 1997 ging das Schicksal nicht gerade sanft mit mir um. Zuerst verunglückte mein langjähriger Lebens- und Bergpartner am Watzmann tödlich. Ein Jahr später verstarb meine mir sehr nahe stehende Mutter plötzlich und unerwartet. Dann starb mein Stiefvater, und schließlich hatte mein Bruder einen Kletterunfall, seit welchem er querschnittgelähmt ist.

Vater, Lebensgefährtin, Bruder am Berg verunglückt – kann man da trotzdem noch in die Berge gehen? Die Frage wird mir oft gestellt, und ich habe darauf nur die Antwort, dass die Berge Teil meines Lebens sind und mir etwas geben, das ich nicht missen möchte und das mich erfüllt. 1998 kam ich zum ersten Mal in den Himalaya und wusste vom ersten Augenblick an, dass diese Gegend mich nicht mehr loslassen würde. Ich machte Expeditionen und Trekkingtouren in Nepal, Tibet und Pakistan, bis ich mich dann vier Jahre lang ohne Bezüge vom Schuldienst befreien ließ, um in den Bergen des Himalaya und Karakorum zu leben. Die Erfahrungen, die ich in dieser Zeit machte, prägten mich nachhaltig. Endlich kam ich auch zu dem Berg, an dem mein Vater etwa eine Woche nach meiner Geburt ums Leben gekommen war. Als ich erfuhr, dass die Weidegebiete am Fuße dieses Berges wegen Wassermangels nicht mehr genutzt werden konnten, mit den katastrophalen Folgen für die Dorfbewohner, beschloss ich, mich für diese Menschen zu engagieren, und so kam es, dass im Jahr 2002 mit von mir gesammelten Spenden eine Wasserleitung gebaut werden konnte, die das Überleben des Dorfes sicherte. Dies war

der eigentliche Beginn der Himalaya-Karakorum-Hilfe e.V. Das wichtigste Ereignis in dieser Zeit aber war, dass ich meinen jetzigen Mann, Ghulam Rasool, kennen und lieben lernte. Er kommt aus einem sehr abgelegenen, 3000 m hoch gelegenen Bergdorf in Baltistan. Baltistan, im äußersten Nordosten von Pakistan gelegen, gehört zu den am wenigsten entwickelten Regionen der Erde, und nur wenige Ausländer verirren sich hierher.

Die sanftmütigen, friedlichen und gastfreundlichen Baltis, die in ihren Bergdörfern ums Überleben kämpfen, sind mir so ans Herz gewachsen, dass ich gar nicht anders kann als zu versuchen, ihnen das Leben ein wenig zu erleichtern. Mit Spenden, die ich (vor allem im bayerischen Raum) sammeln konnte, wurden bereits an die 10 Wasserleitungen und zwei Krankenstationen gebaut, zwei Jeeps für Kranken- und andere Transporte wurden angeschafft, ebenso ein Traktor samt Dreschmaschine sowie eine Getreidemühle mit Aggregat, eine Obstplantage wurde angelegt, fast 200 Schulpenschen wurden vermittelt, und zahllose besonders arme Leute unterstützt.

(Näheres unter www.himalaya-karakorum-hilfe.com).

All diese Projekte können nur

deshalb so schnell und effektiv realisiert werden, weil mein Mann Rasool vor Ort ist und sich darum kümmert. Der Verein hat auch den positiven Nebeneffekt, dass durch ihn ein Beitrag zur Völkerverständigung geleistet wird: Alle Baltis lieben Deutschland, und viele Europäer, die durch mich von Baltistan erfahren, überdenken ihre Vorurteile. Ich hoffe, in Zukunft in jeder Hinsicht noch viel bewirken zu können. Ich bin also in der ganzen Welt herum gekommen und habe mehrere Jahre im Ausland gelebt. Ich kann mich inzwischen – außer in Englisch natürlich – in Urdu und Balti verständigen. Ich fühle mich unter den Menschen und in den Bergen des Himalaya und Karakorum gewissermaßen zu Hause. Dennoch habe ich ein ausgeprochen starkes Heimatgefühl, und unter Heimat verstehe ich die Gegend, in der ich aufgewachsen bin, nämlich das Berchtesgadener Land. Mein Heimatgefühl und meine Identität sind untrennbar mit meiner Sprache verbunden: *Ich habe mich nie davon abhalten lassen, weder durch Druck noch durch einschlägige »Argumente«, bairisch zu reden, und werde mich auch nie davon abhalten lassen.*

Barbara Hirschbichler

Markt Bruckmühl und sein kampfbereiter Bürgermeister

So was passiert aa ned alle Tag:

1. Die Mitarbeiterin der Geschäftsleitung des Marktes Bruckmühl fordert bei uns 15 Rundbriefe Nr. 56 an. Grund: Der Bürgermeister will sie an die Kindergärten und Schulen im Ort verteilen.
2. Mia – ned faul – verschicken de sofort, des muaß ma unterstützen!

3. 14 Tage später schon die Rückmeldung:

›Zur Kenntnisnahme 2 Schreiben‹ In kenntnisreicher Argumentation und nachdrücklicher Form bittet der Bürgermeister Kindergartenleiterinnen in dem einen und Schulleiter im anderen Brief zur Mithilfe beim Kampf gegen den Verlust des Dialekts bei der jungen Generation. Er verweist auf

den Art. 131 der Bayerischen Verfassung (Erziehung in der Liebe zur bayerischen Heimat) und zitiert den Philosophen Karl Jaspers: »Heimat ist da, wo ich verstehe – und wo ich verstanden werde«.

Mia, vom FBSD, sagt:

Vergelts Gott, Bürgermeister Franz Xaver Heinritzi

Der Roider Jackl und seine Nachfolge

Am 17. Juni 2006 wäre der bekannte Gstanzlsänger und Erzähler Roider Jackl 100 Jahre alt geworden. Die Zeitungen, Rundfunk und Fernsehen berichteten ausführlich über sein Leben und Wirken. Schon in der Vergangenheit wurde oft die Frage seiner Nachfolge diskutiert.

Die Besucher von »Boarisch gredt, gsunga und gspuit« einer Veranstaltungsreihe die seit über 5 Jahren sehr erfolgreich beim FBSD LV-München läuft, waren sich am 30. Mai 2006 im Feldmochinger Hof einig: Das ist der Daller Sebastian. Der Sebastian ist ein 23-jähriger Student; er studiert Deutsch und Latein fürs Lehramt. Er kommt aus Teugn in Niederbayern, unmittelbar an der Grenze zur

Oberpfalz zwischen Kelheim und Bad Abbach gelegen.

Er ist aber nicht nur ein guter Gstanzlsänger, er ist auch ein selbstbewusster, sympatischer und überzeugender Vertreter seiner Heimatsprache und seiner Region und begeistert damit seine Zuhörer.

Vom Roider Jackl ist bekannt, dass er seine Gstanzl akribisch vorbereitete. Das macht auch der Daller Sebastian und trägt sie dann frei und sicher vor.

Er geht aber auch durch die Zuhörerreihen und singt dabei so manchen von ihnen ganz spontan und treffend aus, was die Ausgesungenen und die übrigen Besucher mit tosendem Beifall quittieren.

Neben dem Sebastian, der von seinem Vater Helmut auf dem

Kontrabass begleitet wurde, waren auch der Sirch Walter und seine Kollegin, die Kraus Sigrid aus Sulzscheid bei Marktoberdorf zu dieser Veranstaltung von Gerhard Holz eingeladen worden. Die beiden trugen bestes Kabarett in ihrem schönen Ostallgäuer Dialekt vor und bildeten zu dem Niederbairischen einen wunderbaren farbigen Mundartkontrast. Walter Sirch ist der Mundart- und Laienspielverantwortliche im Bayerischen Trachtenverband und damit für über 1000 Vereine in ganz Bayern zuständig.

Er brachte auch sehr treffend Mundartstücke und Redewendungen in seiner Muttersprache, bei denen die Besucher die Ohren spitzten.



Von links: Helmut Daller, Sebastian Daller, Gerhard Holz, Sigrid Kraus und Walter Sirch.

Auch das Bayerische Fernsehen war bei dieser Veranstaltung dabei und brachte in der Woche darauf einen Bericht bei »Wir in Bayern (WIB)«. Während dieser Woche wurden in der gleichen Sendereihe anlässlich des Todestages vom Roider Jackl auch andere bekannte Gstanzlsänger vorgestellt. Zum Abschluss war dann am 16. Juni neben dem Sohn vom Roider Jackl, Dr. Werner Roider auch nochmals der Daller Wast ins Studio eingeladen worden und trug dabei die drei Sieger-Gstanzl vom vorangegangenen Wettbewerb des BR vor. Wie das Publikum bei »Boarisch greddt«, bestätigte auch Dr. Werner Roider, dass der Sebastian ein würdiger Nachfolger seines Vaters sei. Ein schönes Kompliment für den jungen Musikanten und Sänger zu dem der FBSD herzlich gratuliert. Vom Roider Jackl sind ja viele Gstanzl überliefert.

Ah geh, es gibt a MundArtAgeh?

Es ist heiß an diesem Sonntag, dem 11. Juni 2006. Die Regensburger Stadt am Hof glänzt nicht nur mit architektonisch wertvollen Häuserzeilen in der lang ersehnten Sommersonne. Die vielen Mikrofonständer, das Schlagzeug und die Sonnenbrillen der Musiker auf der Bühne spiegeln sowohl die Sonne als auch die Erwartungen an das Oberpfälzer Mundartfestival wieder. Seit vier Jahren schon findet dieses Fest in Regensburg und Waldmünchen statt, die MundArtAgeh ist der Veranstalter. Wer oder was aber steckt hinter diesem klangvollen Namen? Ich sehe mich im Kreis der lachenden und mitwippenden

Das bekannteste dürfte aber doch dieses sein:
Jetz muaß i aufgehörn mitm Singa, sunst wer i no berühmt und krieg ara so a Denkmoi, wo s'Wassa raus rinnt.
 Diese Denkmäler hat er ja dann auch am Viktualienmarkt in München, in seinem Wohnort Freising und in seinem Geburtsort Weihmichl bei Landshut bekommen. Der Daller Wast hat am 30. Mai in München-Feldmoching unter anderen folgendes Gstanzl gesungen:

Und »d'Schäsn « kimmt ausm Französischn und »Bua« kimmt ausm Latein und daß unsa Sprach in Zukunft nimma a so vaseucht werd dafia gibts an Förderverein.

Ein schöneres Kompliment hätte er dem Veranstalter nicht machen können.

gh

Menschen um. Ah, da steht er ja, der Rudi Stieglitz. Er ist Gründer der MundArtAgeh. Heute ist er vor allem zuständig für das Wohl der Musiker. Er hilft beim Ausladen der Instrumente, regelt den Verkehr auf der Bühne, macht alle miteinander bekannt und kümmert sich darum, dass keiner verhungern und verdursten muss. Als er gerade einen Moment Pause hat, nutze ich die Gelegenheit und frage ihn ein bisschen über die Ageh und das Fest aus. Wie ist das alles entstanden? Es war ganz einfach. Der Rudi, selbst musikalisch tätig bei der Wildberger Schlosskapelle, JagaT und dem Regentalduo, wollte vor vier Jahren ein Frei-

luftmusikfest veranstalten. Da er selbst nur auf Bairisch singt, sollten auch die anderen Gruppen in Mundart auftreten. Weil man im Radio außer der echten Volksmusik so gut wie keine Dialektmusik hört und die meisten Menschen gar nicht wissen, wo es Mundartmusiker gibt, musste auch der Rudi feststellen, dass er außer der bekannten Gruppe Haindling fast keine anderen nennen konnte. Er rief also die MundArtAgeh ins Leben, um für sein Fest genügend Musiker zu finden. Es dauerte nicht lange und er hatte mehr als genügend Teilnehmer. Diese erste Veranstaltung wurde ein großer Erfolg, Rudi Stieglitz reich an Erfahrung. Dank Internet und Öffentlichkeitsarbeit findet das Mundartfestival inzwischen jedes Jahr in zwei Städten statt. Bekannte und unbekannte Musiker tauschen sich aus, treffen Gleichgesinnte. Mit etwas Glück stehen sie sogar mit Größen wie Fredl Fesl oder Haindling auf der Bühne. Mittlerweile haben sich rund 150 Gruppen und Solisten der MundArtAgeh angeschlossen. Das sind so viele, dass manche von ihnen auch nach vier Jahren noch auf einen Auftritt beim Festival warten. Zwar sind zahlreiche Stilrichtungen vertreten, Traditionelles, Liedermacher, Blues, Rock, Jazz, Reggae und sogar eine Hip-Hop-Formation. Aber man muss trotzdem aufpassen, dass ein Musikfest viel Abwechslung bietet, und nicht alle ähnlich klingen. Sonst würde es am Ende noch so werden, wie ein Tag im Radio. Da hört man schließlich, so der Rudi, auch immer nur die selben 10 Lieder, und noch dazu keines auf bairisch. Seiner Meinung nach liegt das vor allem an den vielen nord-

deutschen Mitarbeitern im Rundfunk. Wenn es nach ihm ginge, müssten die Radiosender, ein bekannter ganz besonders, geschlossen und völlig neu besetzt werden. Mit Menschen,

essen ihre Grillfleischsemmlen zum einheimischen Bier und bewegen sich im Takt der Musik. Neben der Bühne im Schatten sitzt kein Geringerer als Fredl Fesl, der heute Schirmherr ist.

Statt Sonne hat er ein Blitzlichtgewitter um sich. Kann sich der Rudi Stieglitz eine Zusammenarbeit mit dem FBSD vorstellen?



Sind bei der MundArtAgeh: v.r.: Rudi Stieglitz (Gründer), Karl Kefes (Vorstandsmitglied), Fredl Fesl und Barbara Lexa.

Ja, freilich, sagt er, wir könnten gemeinsam Feste organisieren, Infostände teilen, Öffentlichkeitsarbeit erledigen. Für 2007 könnte man doch das geplante Mundartfestival in München miteinander bestreiten.

Als Ratgeber steht er sowieso zur Verfügung, man müsste sich nur öfter treffen und ratschen. Und was hat der Stieglitz »Ruud« für eine Leibspeis?

»Schweinsbrodn mit Knödl und a dicke Krustn, aber ohne Greazeig!«

Oiso dann, an Guadn!

blx

welche in die Titelverteilung mehr Gleichgewicht bringen, für regionale Klangfarben sorgen und mehr gefühlvolle, sinnvolle Texte präsentieren. Gerade die jungen Leute hätten von der eigenen Sprache mehr, als vom sogenannten Trash-Rock aus Amerika. Wir haben schließlich alle unseren eigenen »Slang«!

Das hört man auch heute in Regensburg auf der Bühne. Während die Barbara Lexa zum Auftakt des Programms eigene Zungenbrecher in eindeutiger Oberbairisch bringt, gibt der Barde von den »Ruam« einem Ohrwurm von »Queen« mit echtem Oberpfälzisch den rechten Schliff.

Auch die Gruppe »Gsindl« heizt das Publikum in allen Altersstufen kräftig auf Bairisch an. Einige Hundert Menschen sitzen und stehen vor der Bühne,

So lebendig wie dieser Junitag wird uns auch Rudi Stieglitz in Erinnerung bleiben.

Das nächste Mundart-Festival wird aber ohne den Begründer der MundArtAgeh stattfinden.

Rudolph Stieglitz verstarb unerwartet im Alter von 54 Jahren in der Nacht zum Sonntag, dem 23. Juli 2006.

Wir verlieren einen Musiker, Kollegen, Freund, Freigeist und Kämpfer für die Mundart.

Zu viele Pläne bleiben unverwirklicht.

Wir werden in seinem Sinne weiterarbeiten.

Der Stieglitz Ruud wird uns bei allen Liedern, Festivals und Mundart-Veranstaltungen in Gedanken begleiten.

Ganz sicher aber auch, wenn wir den nächsten Schweinsbraten mit Knödl serviert bekommen.

Spätestens beim Greazeig werden wir an ihn denken.



Kleine bairische Wortkunde

Bamps, Bams	leicht abfällige Bezeichnung für ein kleines (überwiegend lästiges) Kind, meist für einen Buben. »Die B. plärren einem den ganzen Tag die Ohren voll.«
Bissgurre(n)	zänkische, keifende, streitsüchtige, tyrannische Frau. Ursprgl. Bed.
Bissgurrn	»beißende (bissige) Gurre« (= alte Stute)
brettl-breit	störend u. unverschämt platzaufwendig. »Sich b.-breit hinsetzen«, »sich b.-breit machen«
-eben	völlig flach, eben wie ein Brett, »Da gibt es keine Berge, das ganze Land ist b.-eben.« Bei Frauen flachbrüstig, ohne Busen.
ingesäumt	»gut eingesäumt«, wohlhabend, gut bei(ein)ander »Guat eigsaamt is er, da Viechhandla«
Gewaff, Gwaff	a) großes, hervorstehendes Gebiss b) übergroßer, hässlicher Mund c) (abfällig) Gesicht
herent – drent	herüben – drüben, in Südostbayern herent – ent, in Südbayern herentahoi – drentahoi, in Ostbayern heream – dream, in Nordbayern
Gutl, Guterl	1) Etwas Gutes 2) Süßigkeit a) Bonbon (Gutti, Gutzl) b) Plätzchen, Weihnachtsgebäck (veraltet)
lusert	1) antriebslos, schlaff, fad, willensschwach; langweilig, eintönig. »Nur grad net datschert, nur grad net patschert, und aa net lusat« (Bekh, Reserl 85) 2) hinterfotzig lauernd, hinterhältig, raffiniert
nackeln	1) a) locker sein, wackeln »Da gab es weder Rütteln noch Nackeln« (Bekh 192)
nockeln	b) zittern, beben (vor Kälte, Angst) 2) rütteln, durch Hin- und Herbewegen lockern »Der Schneewind patschte und nackelte an Tür und Fensterläden«
schdernvoidreg	ganz verschmutzt, »Nach der Arwat war I schdernvoidreg.«
Schicks	Hure, Schnalle, Flitsche(n), Dirne »Die Schicks kommt zum Fenster« (Oker 188)
schwaiben	Herausspülen des Schmutzes nach dem Waschvorgang, südöstliches Bayern, schwenzen – südliches Bayern, fladern – nördliches Bayern
Wuzerl	auch Butzerl, kleines Kind »Sie hat mehr als ein Kindlein verloren; aber liegt's am wachsenden Alter, dass sie das W. so vermisst?« (Amery, W. 118)

Quellenangabe: »Bairisches Deutsch« – Ludwig Zehetner

Kleiner Bayerischer Sprachatlas – Werner König, Manfred Rehm

Zusammenstellung: Franz Bader

Die Rundbrief-Redaktion sucht dringend Unterstützung!

Hiermit ergeht die Aufforderung an alle, uns tatkräftig zu unterstützen bei der Vorbereitung, Kontaktherstellung, Recherche und Aufbereitung

von Artikeln etc. etc. und sich hierfür zu melden bei:
Peter von Cube
Tel. 0 89 / 56 66 44 oder
fbsd-gf@t-online.de.

Helft bitte mit, den inzwischen erreichten Standard unseres Rundbriefes zu erhalten bzw. zu steigern!

Musikalischer Stammtisch des LV »Herent und drent vo da Isar«

Am 9. Juli 2006 hat die »Rumpfmanschaft« des Landschaftsverbands einen Stammtisch veranstaltet. Der Gasthof Löwenbräu in Wolfratshausen war als Domizil ausgesucht

berichtet der Schriftführer Kurt Graf.

Die Situation des LV ist im Moment nicht gerade einfach – nach einem kurzen Gastspiel hat der 2004 gewählte LV-Vor-

die Amtsgeschäfte bis 2007 weiterführen, dann sollen gegen Mitte des Jahres Neuwahlen stattfinden. Vielleicht findet sich ja doch jemand, der die Vereinsziele mit viel Liebe für die



worden, aber bei dera Hitz fand der Stammtisch im Freien vor dem Gasthof statt. Die »Laurenzi-Buam« ham fleissig aufgspuit, es ist über Land und Leut gratscht worden und angelockt durch die Musi haben sich auch zahlreiche Gäste eingefunden. Sogar zwei neue Mitglieder konnten geworben werden – so

sitzende sein Amt wieder zur Verfügung gestellt und seitdem sucht man – leider vergeblich – einen »Neuen«. Der komm. Vorsitzende Dr. Manfred Fleischer hat schon viele Gespräche geführt aber definitiv zugesagt hat noch niemand. Momentan wird er – mit tatkräftiger Unterstützung der Restmannschaft –

bairische Sprache aber auch mit Kraft und am Brockn Zeit unterstützt.

Wer Lust hat zum Mitdoa, der soll sich bitte melden beim Schriftführer Kurt Graf, Heidestraße 4, 82515 Wolfratshausen. Er kann sicher sein, daß er mit offenen Armen empfangen wird. *pvc*

Zum Stand der Anträge auf Satzungsänderung

Bei der Delegierten-Versammlung am 8.10.2005 wurden von zwei Landschaftsverbänden Anträge auf Satzungsänderung vorgelegt (Alle Landschaftsverbände werden selbstständige Einzelvereine / sie entsenden max. 5 Delegierte / die Beiräte haben kein Stimmrecht in der Gesamtvereins-Hauptversammlung / der Mitgliedsbeitrag wird zwischen GV und LV halbiert). Da diese Anträge in der vorliegenden Form nicht abstimmungsfähig waren, wurden sie an eine noch zu bildende Satzungscommission verwiesen; des weiteren wurden die beiden antragstellenden Landschaftsverbands-Vorsitzenden

zur aktiven Mitarbeit in dieser Kommission verpflichtet.

Der erste Sitzungstermin (21.11.2005) verstrich ohne Ergebnis, da eine Mitwirkung der LV-Vorsitzenden nicht zustande kam.

Beim zweiten Sitzungstermin (23.1.2006) entsandte der LV Donauwald erfreulicherweise einen Gesprächspartner; mit ihm wurden die einzelnen Punkte der beabsichtigten Änderung sehr ausführlich – und im Großen und Ganzen einvernehmlich – diskutiert. Um allen Landschaftsverbands-Vorsitzenden Gelegenheit zu geben, bis zu einer endgültigen Beschlussfassung alle Pro- und Kontra-

punkte überdenken zu können, wurde ein neuer Termin zur endgültigen Abstimmung auf den 10.4.2006 festgelegt. Bei diesem Termin wurde einstimmig beschlossen, die beiden Anträge des LV Miesbach und des LV Donauwald nicht weiter zu verfolgen. Ausschlaggebender Grund war zum einen der gänzliche Verzicht auf Mitarbeit des LV Miesbach (unabdingbar notwendig laut Beschluss vom 8.10.2005). Auch dem LV Donauwald gelang es trotz positiver Mitarbeit nicht, die restlichen LV-Vorsitzenden von der Schlüssigkeit seiner Änderungswünsche zu überzeugen. *mb/pvc*

Neue Liader für Volksmusikfreunde

Sowohl unsere Volkslieder als auch deren mundartliche Texte sollen bekanntlich kein Erstarren althergebrachter Formen sein, sie sollen zeitgemäß mitwachsen und vielfältigen Elementen Raum bieten dürfen. Der Hobbykomponist Manfred Bauer hat sich der schwierigen Aufgabe gestellt und hat viele unverbrauchte Dialekt-Gedichte verschiedener bairischer Autoren vertont. Die zwei Hefte »Grüaß Gott – Pfiat Gott« und »I wünsch dir vui Glück« zeugen von seiner wohlwollenden kompositorischen Arbeit. Bauer hält sich nicht nur in der Textauswahl und in der Harmoniefolge an die traditionelle Volksmusik, auch die Verwurzelung zur katholischen Kirche kann er nicht leugnen. Oft hört man aus seinen »neuen Liadern« die gute alte Zeit heraus, sieht sich zurückversetzt in eine heile Welt mit autofreien Straßen, barfußigen Kindern und Ochsenfuhrwerken. Für die Freunde der echten Volksmusik, ob alt oder neu, ist in beiden Heften eine große Auswahl an Liedern für alle Gelegenheiten vorhanden, die Melodien sind eingängig und leicht nachzuspielen. Niemals findet man zwei Lieder



mit den gleichen Vorzeichen nebeneinander, Manfred Bauer bringt seine Stücke abwechslungsreich von zwei Kreuz bis drei B an den geneigten Musikanten.

Die lebendigen Illustrationen von Lore Baier frischen die Büchlein zusätzlich auf. Wer seinen Kindern oder zugereisten Nachbarn die Mundart nicht nur über die reine Volksmusik näher bringen möchte, wird sich auch nach anderen, »neuen Liadln« umsehen, vielleicht mit etwas modernerem Inhalt, etwas mehr Sozialkritik oder auch mehr Abwechslung in der Stilrichtung.

Einen kleinen Schritt in diese Richtung wagt Manfred Bauer mit dem Text »Pfia God« von Valentin Erl. Bauer bietet hier nicht nur drei Variationen für die Melodie an, er schenkt uns ein Lied, mit dem wir uns von Herzen über die heutige »Tschüssler-Generation« lustig machen dürfen. Dieses »neue Liad« hat die besten Voraussetzungen, als Ohrwurm in die Volksmusik einzugehen. blx

Bestelladresse:

Manfred Bauer, Koglring 20
94121 Salzweg (Straßkirchen)
Tel: 0 85 05/26 90
Fax: 0 85 05/93 93 22

Eine Reaktion auf den Titel von Heft 56

Das Titelbild der letzten Ausgabe des Rundbriefs gefällt mir sehr gut.

Man hätte mit dem Satzzeichen (genauer: dem Fragezeichen) sparsamer umgehen können. Das hat doch jeder selbst im Kopf. *Und wenn es einer wirklich nicht dort hat, was ist dann*

schon dabei? Wahrscheinlich wären wir anderen alle glücklicher ohne dieses Fragezeichen. Natürlich ist das Motiv passend gewählt und hervorragend einprägsam. Aber daran liegt es nicht allein. Es gibt viele Motive für den bairischen Dialekt: von Schmeller bis Rawley, vom Abrogans bis

Zehetner, vom Sprachatlas zu bedeutenden historischen Stätten, von Musikarchiv und Fahnsymbolen usw.

ALSO: Nochmals herzlichen Dank für die erfrischende und ermunternde Symbolik des Bildes. *Diese Kinder* haben das Fragezeichen bestimmt nicht verdient.

Dr. Heribert Gleixner

Boarischer Hoagartn für Madln und Buam

Zu einem echt boarischen Stammtisch für Madln und Buam lud der Förderverein für Bairische Sprache und Dialekte, LV Donau-Ilm-Altmühl, zum »Stangl« nach Rothenturm. Im vollbesetzten, großen Saal gaben Kinder und Jugendliche aus der Region und München, drei Stunden lang »Boarisches« in Sprache, Klang und Gesang zum Besten.

Durchs Programm führte Vorstandsmitglied Sepp Kloiber, der eingangs gleich die drei wichtigsten Gruppen vorstellte, die dann überwiegend auch mit ihren Beiträgen den Nachmittag gestalteten.

So begeisterten vor allem die Eitensheimer Dorfspatzen unter Leitung von Roswitha Stephan die Besucher. Lieder wie »da Schneider fangt die Maus« animierten nicht nur die Mamas

und Papas, mitzusingen, auch das restliche Publikum im Saal sang lautstark mit. Nicht zu überhören waren auch die Stadträte Klaus Mittermeier und Markus Reichhart, dessen Sangesfreude deutlich sichtbar war. Neben den Stadträten, die Sprecher Sepp Kloiber begrüßen konnte, überraschte vor allem Bürgermeisterin Brigitte Fuchs die Gäste, die in einem kurzen Grußwort als echte »Schanzerin« ihre Verbundenheit mit der »guat'n Sach« ausdrückte. Weitere Höhepunkte waren die Mundartbeiträge der jungen Leserinnen und Leser Nina Bacherl, Martin Sorg, Anna Ernst, Michael Sangl, Katja Schäringer und Sabine Härdl. Ein wenig hervorheben konnte man da nur noch den 11jährigen Raffael Scherer aus München-Poing, der mit seinem Aloisius-

Auftritt »Ein Münchner im Himmel«, das Publikum zu regelrechten Beifallsstürmen hinriß. Dem stand die Musikschule Simon Mayr mit Frau Rosemarie Karrasch an der Spitze in keiner Weise nach: An der Harfe überzeugten Maximilian Krikler und Franziska Schlachtbauer, am Hackbrett und Gitarre erfreuten Georg Krach und die 8jährige Elena Schneider.

Auf dem Programm standen auch noch die »Jugend-Plattler« vom Gerolfinger Trachtenverein mit dem schmissigen »Isartaler«, der Sternpolka und einem »Chiemgauer« Dreher. Begleitet auf der »Steirischen« wurden die Tänzer von Mathias Lindler. Ein großer Auftritt des Gerolfinger Trachtler-Nachwuchses neben ihrem Vorplattler Ulrich Neumayer, die donnernden Applaus bekamen.



Die Eitensheimer Dorfspatzen mit Michael Sangl (Geige) und Verena Wecke (Flöte) und die Leiterin Roswitha Stephan (Gitarre) waren die größte Gruppe bei diesem Hoagartn

Photo: Susanne Hegen



Raffael Scherer mit seinem »ärarischen Himmelsinstrument« wird von der Harfenistin Franziska Schaltbauer aufmerksam durch den Saitenvorhang beobachtet
Photo: Susanne Hegen

Etwas nachdenkliche aber auch optimistische Worte kamen vom Vorsitzenden des Landschafts-

verbands München im Förderverein für Bairische Sprache und Dialekte, Gerhard Holz.

»Unsere Heimatsprache ist höchstes Kulturgut« so Gerhard Holz und er appellierte vor allem an Eltern und Erzieher mit Kindern und Jugendlichen in bairischer Mundart zu reden. Es sei doch gerade die Vielfalt unserer Dialekte, die unsere süddeutsche Mundartprägung so beliebt machen. In die gleiche Kerbe schlug auch Harry Deiner vom LV Donau-Ilm-Alt-mühl, der – Gott sei Dank – schon ein Umdenken bei den Politikern in Bayern feststellt und meint, daß das Überleben und die Zukunft des Bairischen vor allem in den Kindergärten liegt.

Viel Beifall gab es noch für den Organisator des Hoagartns,

Franz Kaunzinger, Delegierter und LV-Mitglied.

In monatelanger, mühevoller Kleinarbeit kam er seinem großen Ziel immer näher: ein Nachmittag mit Kindern zur Freude der Erwachsenen, die allesamt dem heimatlichen Dialekt aufgeschlossen sind.

»Seine Arbeit für die Madln und Buam kann nicht hoch genug eingeschätzt werden«, bemerkte Gerhard Holz in seinen Ausführungen. Höhepunkt des bairischen Nachmittages war dann das abschließende gemeinsame Singen der Bayern-Hymne unter Leitung von Roswitha Stephan und den Eitensheimer Dorfspatzen und das ergreifende Vorspiel auf der Trompete vom elfjährigen Mathias Streb.

sk

Neues vom Waldschatz!

Bereits im Rundbrief Nr. 53 haben wir über den Poldi, den Waldschatz berichtet. Ein Jahr, nachdem er seine ersten Hörgeschichten im Dialekt auf CD herausbrachte, ist nun ein neues Projekt in Arbeit. Poldi hat inzwischen seine anfängliche Scheu gegen Menschen, hauptsächlich wegen seiner guten Erfahrungen mit Kindern, verloren. Man hört, dass er nicht nur an seiner zweiten CD arbeitet, sondern sogar öffentliche Auftritte plant. Wir vom FBSD wollten wissen, was dahintersteckt und haben ihn für ein kurzes Gespräch in seiner Schratzlwerkstatt in Bruckmühl getroffen.

Grüß Dich Poldi, wir haben gehört, Du steckst mitten in den Vorbereitungen zu einer neuen CD. Was dürfen wir erwarten?

Griäß Eich. Do hobts richtig ghead. Auf meiner neien CD gehts desmoi um Sachan, de füa Kinda wichtig san. Dabei werd i sogor singa!

Was ist denn alles wichtig und was singst Du?

Vo oim, was ma am Herzn liagt und a vo Sachan, de de Kinda im Kindagartn lerna. In oam Liadl kemma olle Zahln vo

oans bis zwölfe vor, in am andan wieda, dass ma im Woid koan Dreg hintalass.

Du machst Dich also auch für die Umwelt stark. Was möchtest Du den Kindern noch zeigen?

I mecht eana zoagn, wia schee unsa boarische Sprach is und wia ma ned nur de Mundart, sondern aa glei Fremdsprachn leicht lerna kon. Nämlich mit lustige Liadl und Tänz, de de Kinder nacha glei noch-singa und tanzn kenan.



Das hört sich recht gut an. Was ist dran an dem Gerücht, dass Du auch Live-Auftritte in Kindergärten planst?

Des is koa Gerücht, des mach i scho lang! De Premiere im Juni 2006 hod a recht guade Presse ghabt. I mecht im Herbst in ganz vui Kindergärten kema. Dann lass i ma vo de Kinder aa zoagn, ob und wia sie an Dialekt redn. Dabei find i des wichtig, obs ebba aus Oberbayern, da Oberpfalz, aus Niederbayern oder ausm Boarischn Woid san.

Und wie schaffst Du das alles ganz allein?

Des mach i ned oiß alloa. De Gabriele Vogel huift ma bei de Gschichtn und de Barbara Lexa bei meine Liadl. De zwoa assistiern ma dann aa in de Kindergärtn. Mia macha des aa auf Familienfeiern oda andane Veranstaltungen.

Ist Deine neue CD nur für Kindergärten gedacht und ab wann kann man sie kaufen?

Naa, de CD is für olle Kinder vo 3–99 Jahr gmoant. Bei dera CD vazäj i de Gschichtn ned blos. Do hob i ma wos bsondas ausdenkt. Aber des verrot i no ned. Blos sovui: Oiß, wos drin vorkimt richt se aa noch de Vorgaben vom Bayerischen Bildungs- und Erziehungsplan. Deswegn hod de ganze Gaudi sogar an pädagogischn Wert. Hoasn duads »GRUMME-WUGG UND REGNWURM-DREGG« und letzte Woch is fertig woan.

Das macht uns jetzt doch recht neugierig! Lieber Poldi, wir wünschen Dir auf jeden Fall viel Erfolg und halten Dir die Daumen.

Wo dürfen sich denn die Kindergärten und Familien melden, die Dich zu sich einladen wollen?

Auf meina neia Internetseitn www.schratzl.de gibts vui Möglichkeiten wia se Intressierte informiern kenna. Und alle, de koa Internet hom, meldn si in meina Schratzlwerkstatt unta Tel: 0 80 62 – 72 96 81, Fax: 0 80 62 – 72 96 82. Do gibts nadiali aa de zwoa CDs vo mir.

Wie bedanken uns ganz »schratzelig« für das interessante Gespräch.

blx



Termine ... Termine ... Termine

Einladung zum Stammtisch des LV München
unter dem Motto

Boarisch gredt, gfunge und gspuit

zur Förderung, Pflege und Erhaltung unserer Mundarten
und der süddeutschen Hochsprache:

24. Stammtisch in Feldmoching
Dienstag, 24. Oktober um 1/2 8 Uhr abends im Feldmochinger Hof,
München-Feldmoching, Feldmochinger Str. 389
Programm: BR Moderatorin Hedi Heres:
»Essen und Tringa hoit Leib und Seel zamm«
Aufspuin tuat: Die Sigmertshauer Klarinettenmusi
Gemeinsames Singen

Der LV EBE-ED veranstaltet:
»**Boarisch gredt und aufgspuit**«
Peter Dingler liest Max Dingler
Musikalische Begleitung:
Stubnmusi Klara Eschbaumer
am Donnerstag, 21. September
um 1/2 8 Uhr abends im Gasthaus
Steinmeier, Markt Schwaben

»**Mia singa Boarisch**«
Schwabener Kindergarten- und
Grundschulkinder
Kindergärten: Drachenstein,
St. Elisabeth, St. Nikolaus,
Sonnenschein; Grundschule
Markt Schwaben
Musikalische Begleitung:
Stubnmusi Klara Eschbaumer
Samstag, 18. November
um 15 Uhr in der Aula der
Grundschule Markt Schwaben

Der LV DIA veranstaltet:
Mundartabend mit Musik
am Samstag, 23. September
um 8 Uhr abends
im Müllerbräu/Pfaffenhofen
mit den Holledauer Mundart-
lesern und -Schreibern

Mundartabend mit Musik
am Freitag, 13. Oktober
um 8 Uhr abends
in Oberpindhart/Mainburg

Mundartabend mit Musik
am Freitag, 24. November
um 1/2 8 Uhr abends
im Gasthof Mittl in Ingolstadt
Gstanzlsänger Sebastian Daller
bekannt durch Rundfunk und
Fernsehen

Der Förderverein Bairische Sprache meint:

Es ist allerhöchste Zeit!

Die Verarmung und Verschandelung unserer Sprache nimmt erschreckend zu. Das Sterben unserer Mundarten hat ein bedrohliches Ausmaß erreicht. In Kindergärten und Schulen, in Rundfunk und Fernsehen, in Beruf und Freizeit wird die bairische Sprache als minderwertig eingestuft, diskriminiert und verdrängt. Wir wehren uns dagegen, wir müssen uns nicht ohne Not eine andere Kultur überstülpen lassen; wir brauchen uns der eigenen Sprache und Kultur wirklich nicht zu schämen. Wir appellieren an unsere Landsleute: Redet selbstbewußt in unserer Mundart. Ahmt in der Hochsprache nicht die nördliche Aussprache und Betonung nach, behaltet die genauso richtige süddeutsch-bairische Art! Es ist die Pflicht verantwortungsvoller Politik, unsere Sprache als wesentliches Zeichen bairischer Eigenart und Kultur auch für die Zukunft zu sichern. Wie gesagt, **es ist höchste Zeit** was zu tun. Eine Generation ohne bairische Sprache reicht aus, und ein tausend Jahre altes Kulturgut ist unwiederbringlich verloren. Wir im Verein kämpfen dagegen an, bitte unterstützen Sie uns!

Hiermit erkläre ich meinen Beitritt zum **Förderverein Bairische Sprache und Dialekte e.V.**

Name: _____ Vorname: _____ geb.: _____

Straße: _____ PLZ, Ort: _____

Tel.: _____ Fax: _____ E-Mail: _____

Mein Ehe-/Partner wird auf Wunsch als beitragsfreies Mitglied aufgenommen: ja nein

Name: _____ Vorname: _____ geb.: _____

Der Mitgliedsbeitrag (Schüler und Studenten 6 Euro, Erwachsene 20 Euro, juristische Personen 30 Euro/Jahr)

soll jährlich von meinem Konto _____ BLZ _____

bei der _____ abgebucht werden.

Datum, _____ Unterschrift(en) _____

Bitte schicken Sie

diese Beitrittserklärung an:

Förderverein Bairische Sprache
und Dialekte e.V.

Hermann Biller
Am Oberfeld 15

83104 Hohenthann





**Förderverein Bairische Sprache
und Dialekte e. V.**

Ingelsberger Weg 13
85604 Zorneding
Telefon (081 34) 93 15-11
Telefax (081 34) 93 15-13
Internet: www.fbsd.de
eMail: fbsd@vr-web.de