

Bibeles, Gackel, Kumst und Hinggl

Kulturtage Fränkische Mundart und Speisen - Wo aus dem Schnittlauch im Dialekt ein Frieslaub wird

Gemünden Mit den Sprachgewohnheiten der Landsleute, die von Dorf zu Dorf variieren können, beschäftigte sich die Veranstaltung "Wie kommt das Frieslaub in den Spessart?" am Montag im Rahmen der unterfränkischen Kulturtage. Dr. Almut König und Monika Fritz-Scheuplein vom Lehrstuhl für Germanistik der Universität Würzburg stellten den Zusammenhang zwischen fränkischen Speisen und deren Begriffsbezeichnungen in der Region vor.

Dazu waren rund 30 Zuhörer in den Festsaal des Mädchenbildungswerks gekommen. Die beiden Wissenschaftlerinnen erläuterten die Dialekt-Aussprache fränkischer Speisen. Denn viele fränkische Gasthäuser haben es sich zu eigen gemacht, ihre Speisekarten in Mundart zu präsentieren. In rund 180 Orten des Bezirks wurden Dialektforschungen über die Themenbereiche Essen und Trinken sowie die bäuerliche Arbeitswelt angestellt.

Nach den Worten von König und Fritz-Scheuplein wird beispielsweise das Wort Käse mit ee, äa oder ea ausgesprochen. Der Quark ist gleichbedeutend mit Käsematte, Matte, Käse, Ziebeles, Babeles, Bibeles, Hühnles und Koppeles.

Viele Wörter für Bierschaum Die Kartoffel wird in Franken als Grundbirne, Erdbirne, Erdapfel, Grundbire und Grumbern bezeichnet. Gurke heißt auch Kummer, Kümmerling und Kümmerlein. Sauerkraut bezeichnet der Unterfranke als Kumst - ansonsten wird das Wort fast hochdeutsch ausgesprochen. Bierschaum wird bezeichnet als Schaum, Schoum, Jaas, Schoom, Schaam und Giesch. Die Fettschicht auf der gekochten Milch nennt der Franke Gackel, Gackes, Haut und Rahm.

Das Wort Brot wird mit den Silben uu, oo, ou, oe und ue ausgesprochen. Ein Huhn bezeichnet der Nordbayer mit Hinggl, Hünkel, Huu, Hue, Henne und Hünggl. Zuckerbonbons sind Leckerlein, Guts, Zückerlein - außerdem gibt es neun weitere Sprachvarianten dafür.

Abschließend erläuterte das Referentinnen-Duo auch den Begriff, der für das Motto des Abends herhalten musste - Frieslaub. Darunter versteht man in Unterfranken Schnittlauch. Dieser wird außerdem als Friebelein, Süri, Grieselein oder Graselein bezeichnet. Diese Gewürzpflanze existiert in acht weiteren Sprachvarianten.

Den Vortrag eröffneten Bürgermeister Georg Ondrasch, der die Grüße der Stadt Gemünden überbrachte, und die Kreuzschwester. Die regionale Aktionsgemeinschaft "Frische aus Main-Spessart" war vertreten durch die Gastronomen Eberhard Imhof (Langenprozelten) und Udo Roth (Bergrothenfels) sowie die SOS-Dorfgemeinschaft Hohenroth, angeführt von Karlheinz Weigand.

Von der Theorie zur Praxis Sie trugen mit ihren mit Frieslaub garnierten Häppchen zum geschmacklichen, praktischen Teil der Veranstaltung bei. Die SOS-Dorfgemeinschaft Hohenroth war mit Informationsmaterial vertreten. Eberhard Schum mit seiner Gruppe umrahmte den Abend musikalisch. Lothar Fuchs

aus: Main-Netz, 23.09.2009