

## Häppiara, Kheschtana und Palöögali – Den Namen von Lebensmitteln nachgespürt

Text: Oscar Eckhardt, Bild: Peter De Jong

Zur Abwechslung gibts in der Wörtertrugga ein kleines und unvollständiges Churer Küchen-ABC. Wir essen heute so manches, wovon unsere Vorfahren nicht einmal den Namen kannten. Dafür hat manches, was unsere Grosseltern noch assen, heute einen neuen Namen.

*Härdöpfel, Häppiara:* Gemeint sind damit natürlich die ‚Kartoffeln‘. Erstaunen mag, dass die Erdäpfel im Dialekt ein *H-* vorangestellt haben. Dieses *H-* scheint in einem relativ komplexen Prozess in der Verknüpfung von verschiedenen Wörtern und Wortbedeutungen dem althochdeutschen *ertha* vorangestellt worden zu sein. Jedenfalls ist *Härd* für ‚Erde‘ in den alemannischen Dialekten die normale Form und taucht in unzähligen Quellen auf. In den anderen althochdeutschen Dialekten hat die Form ohne *H-* Überhand, wie im Schweizerdeutschen Wörterbuch nachzuschlagen ist. Dass aus dem alemannischen *Härd* wieder *Ärda* geworden ist, ist wohl auf den Einfluss der Standardsprache zurückzuführen. – Warum aber sind aus den Kartoffeln Erdäpfel bzw. Erdbirnen geworden? Das hängt damit zusammen, dass Kartoffeln bei uns eine relativ junge Kulturpflanze sind. Die Bauern haben das unbekannt Nahrungsmittel mit den bestehenden Nahrungsmitteln, den Äpfeln und Birnen, verglichen und dieses mit der Ortsangabe *Härd-* näher spezifiziert. Aus der Verschleifung des Wortes sind im Dialekt aus dem langen Wort *Härdbiara* die verkürzten Formen *Häppiara* und *Häppala* entstanden. – Ähnlich ist übrigens auch der Begriff *Katoffel* entstanden. Es ist eine Anlehnung an die berühmten Trüffel-Pilze, die „von den welschen auch *tartuffeln* genennet werden“, wie es im Grimmschen Wörterbuch heisst.

*Kheschtana:* Die berühmten getrockneten Marronni, oft noch mit etwas Rauchgeschmack, heissen in Chur *Kheschtana*. Das Wort ist ebenfalls im Schweizerdeutschen Wörterbuch verzeichnet. Die *Kheschtana*, welche bei uns als Leckerbissen gelten, stellten im Süden oft das Nahrungsmittel der armen Leute dar. Mit *Kheschtana* waren früher auch die kleineren Kastanien gemeint, dies im Gegensatz zu den *Marra*, welche grösser waren, manchmal aber auch weniger *Guscht* ‚Gout‘ aufwiesen. Das Wort selber ist natürlich mit der Kastanie verwandt. Althochdeutsch hiess es noch *chastinna*, Das *-i-* im Wortinnern hat dazu geführt, dass das vorangehende *-a-* zu einem *-ä-* bzw. *-e-* umgelautet wurde. so wie auch ein *An-tonius* zu einem *Töneli* werden konnte.

*Palüügali/Palöögali:* Der Ausdruck *Palüügali* ist im Schweizerdeutschen Wörterbuch nur für Graubünden belegt, er taucht allerdings in ganz Deutschbünden auf. Gemeint ist damit die Frucht der Haberschlehe. Die Entstehung des Wortes wird auf romanisches *palla* ‚Kugel‘ zurückgeführt .

*Pitta:* Eine rechte Churer *Pitta* besteht aus Weissmehl, Eiern, Zucker, Butter, Milch, etwas Zitronenschale, Hefe. Sie kann mit Hagelzucker und Mandeln dekoriert sein. – Die *Pitta* galt in Chur als Festgebäck. Es gibt in Graubünden unzählige Varianten von *Pitten*, nämlich solche mit *Fäula* (Reste eingelassener Butter), Birnen (getrocknete und frische); *Fagaschi-Pitta* aus extra feinem Mehl, etwa für Wöchnerinnen und Rekonvaleszente; *Holdi-Pitta*, die zu ehren der jungen und holden Verehrer gebacken wurde, *Melberri-Pitta*, d.h. eine *Pitta* mit Mehlbeeren (Weissdornfrüchten) etc. Das Wort geht auf das romanische *petta*, *pitta* zurück, womit ein flacher Brotkuchen aus

zusammengeschrämtem Teig gemeint war. Letztlich ist auch der Panettone nichts anderes als eine Spezialform unserer Pitta.

Sprachlich ist die Pitta natürlich auch mit der Pizza verwandt und bezeichnet im orientalischen Raum einen etwas dickeres, weiches Fladenbrot aus Hefeteig, das täglich mehrfach frisch produziert zu den Mahlzeiten genossen wird.

*Poveerli*: Zu erwähnen sind unbedingt die *Poveerli*, die grünen Erbsen. Das Wort ist auch im Zürcher Oberland und im Glarnerischen bekannt. Es handelt sich bei der churerdeutschen Ausformung eigentlich um nichts anderes als eine schlecht ausgesprochene Form des französischen *pois verts*, also grüne Erbsen, die mit einer Verkleinerungsform -li versehen ist.

Schmalz: Ein rechter Churer hätte eigentlich statt Butter *Schmalz* auf das Brot zu streichen. Schmalz meint ursprünglich ausgeschmolzenes Fett verschiedener Herkunft, also z.B. Schweineschmalz. Aber auch das Schweizerdeutsche Wörterbuch gibt schon an, dass das Wort auch für Butter stehen kann. Vielleicht, weil auch Butter zur Konservierung eingeschmolzen wurde. – Das Wort selber geht natürlich auf das Verb schmelzen zurück.

Dr. phil. Oscar Eckhardt ist Sprachwissenschaftler, Deutschlehrer und freier Publizist.