

Glossar

Auf Anregung einiger Leser aus Deutschland und im Hinblick darauf, dass es scheinbar doch die gemeinsame Sprache ist, die uns trennt, an dieser Stelle nun endlich ein Verzeichnis „Österreichisch-Deutsch“ für einige hierzulande gebräuchlicher, in Deutschland aber unüblicher Ausdrücke:

dag

ist die Abkürzung für das hierzulande übliche „Dekagramm“. Also 100 Gramm sind 10 Dekagramm (dag). Und bei uns kauft absolut niemand 150 Gramm Schinken sondern grundsätzlich nur 15 „Deka“ – zumindest kenne ich niemanden persönlich, der das tut.

Eine Erdäpfel-Schwammerl-Suppe

kennt man vermutlich, abgesehen von der literarischen Verewigung im „Räuber Hotzenplotz“, außerhalb Österreichs bestenfalls im Bayerischen. Offiziell also eine Kartoffel-Pilz-Suppe, die sich auch dadurch auszeichnet, dass sie üblicherweise mit etwas Schlagobers (also Sahne) oder Sauerrahm (Saure Sahne) verfeinert wird.

Faschierte Laibchen

sind in Deutschland wohl eher unter Hackfleischklößchen oder als Frikadellen bekannt. Das „faschieren“ kommt vom feinen Zerkleinern des Fleisches in der Küchenmaschine (oder praktischerweise gleich beim Fleischhauer, der anderswo wiederum Metzger heißt...).

Fritatten, Kräuterfritatten

sind in Streifen geschnittene, gesalzene und unter Umständen mit Kräutern verfeinerte Pfannkuchen, die bei uns als gebräuchliche Suppeneinlage verwendet werden. Keine Bange, es schmeckt nicht annähernd so seltsam, wie es jetzt klingt...

Als Jause

wird bei uns eine Zwischenmahlzeit bezeichnet, also Pausenbrote, Obst oder dergleichen. In Deutschland auch „Vesper“ genannt.

Jänner

heißt bei uns der erste Monat des Jahres, der anderswo als „Januar“ bezeichnet wird.

Käferbohnen

sind Bohnen mit dunkelviolettschwarz gesprenkeltem Aussehen, die – meines Wissens nach – hauptsächlich in der Steiermark verbreitet sind. Gekocht als Salat mit Zwiebelringen, Essig und jeder Menge (Kürbis-)Kernöl, eventuell mit einem Stück Schaffrischkäse verfeinert ein sensationeller Genuss, den sich niemand entgehen lassen sollte.

Kokos- bzw. Schokobusserl

sind, wie nicht schwer zu erraten ist, leckere (Weihnachts-)Kekse. Deren Besonderheit ist es, dass sie mit dem Löffel auf das Backblech gesetzt und nicht mit Keksformen ausgestochen oder mit dem Dressiersack (Spritzbeutel mit Sahnetülle) aufgespritzt werden (gelegentlich habe ich ja doch aufgepasst während meines Kochunterrichts). Sie schmecken so süß wie ein Kuss = Busserl.

Leibchen (Leiberl)

ist die ostösterreichische Umgangssprache für das neudeutsche T-Shirt.

Mag. Philipp Gracher

ist Magister der Sportwissenschaften und hat damit einen Universitätsabschluss.

Marille

ist die österreichische Form der Aprikose. Besonders empfehlenswert sind jene, die aus der Wachau stammen und bis zur vollen Reife am Baum hängen durften. Am liebsten esse ich Marillen in Form des Schokomarillenkuchens nach einem Familienrezept. Aber auch Marillknödel, Marillenstrudel und Palatschinken (Pfannkuchen) mit Marillenmarmelade sind nicht zu verachten! Wenn dann der mit Marillen aller Arten überfüllte Bauch ächzt, hilft womöglich nur noch ein Stamperl (= kleines Gläschen) Marillenbrand...

Matura

ist die österreichische Form des Abiturs, also der Reifeprüfung.

Ordination

Darunter versteht man sowohl die Praxisräume eines Arztes als auch die Bezeichnung für seine Sprechstunde mit dem Patienten.

Pelerine

ist ein nützlicher großer Regenumhang (Cape), der sowohl beim Radfahren als auch beim Wandern gelegentlich eingesetzt werden muss, um unerwartete Regenschauer abzumildern. Sie ist ganz klein zusammenlegbar und sollte in keinem Wanderrucksack fehlen.

Rodel

ist der österreichische Ausdruck für Schlitten. Obwohl – ganz so stimmt es eigentlich auch wieder nicht. Zumindest in meiner Familie ist der Schlitten jener aus Holz, die „Rodel“ der leichte „Bob“ aus Plastik. Jedenfalls steht außer Zweifel, dass Rodeln Spaß macht, egal ob mit einem „Unterteil“ aus Holz oder aus Plastik...

Topfen

ist die österreichische Bezeichnung für Quark. Ist in mehreren Fettstufen erhältlich. Ich verwende aus Prinzip immer Magertopfen.

Weichseln

sind Sauerkirschen. Aus Sicht der TCM (Traditionellen Chinesischen Medizin) sind sie hervorragend dazu geeignet, das Blut aufzubauen und das Herz zu stärken.

Zwetschken (Zwetschgen)

hängen am Zwetschkenbaum und werden anderswo als „Pflaumen“ bezeichnet. Am besten schmeckt die gewöhnliche Hauszwetschke, also von jenen alten Bäumen, an denen die Früchte hemmungslos wachsen und fernab jeglicher Düngemittel bis zur vollkommenen Reife hängen dürfen. Da solche Bäume meist die Eigenschaft haben, übertoll zu sein und alle Früchte gleichzeitig erntereif sind, muss man sich allerhand zu deren Verwertung einfallen lassen. Man kann sie z.B. trocknen, also dörren, oder volumenreduzierend zu Powidl (Pflaumenmus dicker Konsistenz) einkochen. Der Fantasie sind dabei (fast) keine Grenzen gesetzt.

Der Vollständigkeit halber sei hier noch angemerkt, dass ich als Kind keineswegs entlang von „Maisfeldern“, sondern entlang von „Kukuruzfeldern“ geradelt bin. Weil das aber ein dermaßen spezifisch ostösterreichischer Ausdruck ist, den man schon im Westen Österreichs nicht mehr wirklich verwendet, haben wir uns (sehr zu meinem Leidwesen übrigens) entschlossen, gleich das allseits bekannte **Mais** zu verwenden. Mir persönlich gefällt **Kukuruz** aufgrund der lautmalerischen Schönheit des Wortes jedenfalls deutlich besser!

Das sind jene Ausdrücke, die mir gegenüber als unbekannt oder ungebräuchlich reklamiert wurden. Sollte Ihnen noch etwas auffallen, was in dieser Liste fehlt, bin ich Ihnen für einen diesbezüglichen Hinweis sehr dankbar und werde die Liste entsprechend ergänzen.