

Linguistica Silesiana nr 44/2, 2023

ISSN 0208-4228

DOI: 10.24425/linsi.2023.146650

DANIELA PELKA

*Institut für Sprachwissenschaft**Universität Oppeln, Polen*

ORCID: 0000-0001-8502-1852

daniela.pelka@uni.opole.pl

*LEBERWUSZT, PANCZKRAUT, SZPAJZA* UND *AJS*.  
ZU DEN SITONYMEN DEUTSCHER PROVENIENZ  
IN DER SCHLESISCHEN KÜCHE

*LEBERWUSZT, PANCZKRAUT, SZPAJZA* AND *AJS*. THE FOOD NAMES  
OF GERMAN PROVENANCE IN SILESIAN CUISINE

Among the most important expressions of the cultural identity of the Silesians are the Silesian dialect and Silesian cuisine. The German-Polish cultural and linguistic contacts that have been present in Silesia for centuries are also manifested in the culinary vocabulary of the region's inhabitants. In addition to numerous loan words of German provenance, which have also been incorporated into Polish literary language, many other lexemes are found in Silesian variety that are related to eating and drinking and have only regional distribution. From a contact linguistic perspective, the article focuses on the court terms of German provenance present in the Silesian dialect, mainly addressing the various forms of borrowing.

Keywords: food names, loan words, Silesian variety, Silesian cuisine

## 1. Einführung

Beginnen wir mit einem Witz:

*Streiten sich ein Engländer und ein Schlesier, wessen Sprache schwieriger zu lesen sei. Sagt der Engländer:*

*– Unsere Sprache ist schwierig, weil man <window> schreibt und [ˈwɪndəʊ] liest.*

*Darauf erwidert der Schlesier:*

– *Mann, das ist doch gar nichts! Unsere Sprache ist viel schwieriger: Man schreibt <wątrobianka> und liest [ˈle:bervɔʃt]!*<sup>1</sup>

In dem angeführten Text werden zwei Aspekte miteinander verbunden, die zu den wichtigsten Maßstäben der kulturellen Identität der Schlesier gezählt werden – die Küche und das Schlesische<sup>2</sup> (vgl. Przymuszała/Świtała-Trybek 2021: 10). Aus der Gegenüberstellung von geschriebener und gesprochener Sprache wird die für die heutigen, der regionalen Varietät mächtigen Schlesier typische Opposition im Gebrauch der polnischen Standardsprache und des Schlesischen deutlich: Während nämlich die erste der genannten Varietäten vor allem in schriftlicher Kommunikation genutzt wird, kommt die zweite hauptsächlich in der mündlichen zum Einsatz. Produzieren die Schlesier also auf Polnisch<sup>3</sup> geschriebene Texte, bedienen sie sich meist der literatursprachlichen Varietät und benutzen zur Bezeichnung der Kochstreichwurst das Lexem *wątrobianka*, kommunizieren sie aber miteinander verbal, bedienen sie sich oft des Schlesischen und verwenden für das gleiche Denotat das Lexem *leberwuszt*. Mit dem Wort, das in allen Generationen der Schlesier bekannt ist und aktiv verwendet wird, wird eine Speise bezeichnet, die zu den traditionellen Produkten der Region zählt<sup>4</sup> und als Bestandteil des kulinarischen Erbes Schlesiens angesehen wird (vgl. Przymuszała/Świtała-Trybek 2021: 346-347).

<sup>1</sup> Frei nach Przymuszała/Świtała-Trybek (2018: 150).

<sup>2</sup> In dem Beitrag wird darunter vereinfachend stets die in Oberschlesien verankerte „Slawine“ (Matuschek 2021) verstanden, wobei auf die Frage, ob es sich dabei um einen Dialekt des Polnischen (so z.B. bei Przymuszała/Świtała-Trybek 2021: 10), eine westslawische Varietät oder eine eigenständige Sprache handelt, nicht näher eingegangen wird; zur Auseinandersetzung mit dieser Problematik vgl. z.B. Wyderka (2012) oder Hentschel (2018a; 2018b). Allein aus sprachökonomischen Gründen wird bei der Bezeichnung der im Artikel fokussierten Oberschlesier und des von ihnen verwendeten Oberschlesischen auf die Angabe *Ober-* bzw. *ober-* verzichtet und stattdessen nur von den *Schlesiern* und dem *Schlesischen* gesprochen, so dass hier beide Bezeichnungen als Synonyme betrachtet werden können. Zur Problematik des Gebrauchs der Bezeichnungen *Schlesien* und *Oberschlesien* im Deutschen und im Polnischen vgl. Chmiel (2009).

<sup>3</sup> Ergänzend sollte an dieser Stelle hinzugefügt werden, dass zahlreiche Schlesier zweisprachig und imstande sind, auch Texte auf Deutsch zu verfassen, was hier allerdings nicht näher betrachtet werden soll.

<sup>4</sup> Im Jahr 2007 wurden die fein gemahlene und die grob gemahlene Leberwurst aus Górk (Gorek) bei Opole (Oppeln) in die „Liste traditioneller Produkte“ in der Kategorie Fleischprodukte eingetragen, vgl. Kryniowski u.a. (2020: 8).

## 2. Das kulinarische Erbe und sein Niederschlag in der Lexik

Das kulinarische Erbe bildet einen Teil des kulturellen Erbes, das als Gesamtheit der menschlichen Kulturgüter sowohl die materiellen als auch die von Generation zu Generation weitergegebenen geistigen Errungenschaften der Menschen umfasst: „Essen ist nicht nur Kalorienaufnahme, sondern ein Kulturgut“ (Plinz 2017: 93), „Die Küche ist ein untrennbares und lebendiges Element der Kultur jedes Landes“ (Kałny 2007: 235).

Dabei umfasst das kulinarische Erbe

[...] sowohl materielle Artefakte wie Koch- und Haushaltsgeräte, Methoden der Pflanzen- und Tierzucht, Lebensmittelzubereitung, -konservierung, -lagerung usw. als auch seine immateriellen Erscheinungsformen: kulinarische Praktiken, die mit Familien- und Jahresbräuchen verbunden sind, das Wissen über Lebensmittelzutaten, ihre Verwendung, Handhabung und Zubereitung sowie mündliche Überlieferungen zu diesen Themen [...]. (Przymuszała/Świtała-Trybek 2018: 9<sup>5</sup>)

Die damit verbundenen Problemfelder stellen das Untersuchungsgebiet der Kulinaristik als einer „interdisziplinären Kulturwissenschaft des Essens“ (Michta 2012: 443) dar, in deren Rahmen das Thema „Essen und Trinken“ die Basis für Forschungen im Bereich der Soziologie, Anthropologie, Geschichte, Philosophie, Theologie, Didaktik und interkulturellen Germanistik mit den Landesstudien, der Fremdheitslehre, Kulturkomparatistik, Literaturwissenschaft und auch Linguistik (vgl. Wierlacher 2003: 172-173, Michta 2012: 443-444) bildet. Für die Sprachwissenschaft besonders interessant ist dabei der kulinarische Wortschatz, der mit den Nahrungsmitteln, der Speisenzubereitung und ihrem Verzehr verbunden ist:

Das kulinarische Vokabular [...] umfasst die Bezeichnungen von Speisen, Getränken und Lebensmitteln sowie deren Formen und Portionen, die Bezeichnungen von Lebensmittelzubereitungen, die Bezeichnungen von Geschirr und Kochgeräten sowie die Bezeichnungen von Lebensmittelmerkmalen und Zutaten. Das Vokabular im Zusammenhang mit dem Verzehr von Lebensmitteln [...], die Namen von Genussmitteln, die Namen von Personen und Orten, die mit Lebensmitteln in Verbindung gebracht werden [...], sowie die Bezeichnungen von Volumen und Gewichten sind im Allgemeinen ebenfalls in diesem Bereich enthalten. (vgl. Witaszek-Samborska 2005: 9)

Aus kontaktlinguistischer Perspektive interessant ist v.a. die Tatsache, dass die Küche eine Domäne ist, in der sich oft Einflüsse anderer Kulturen offenbaren, sodass sich im kulinarischen Wortschatz nicht selten Einwirkungen verschiedener Sprachen manifestieren. Auf den Kontakt des Deutschen mit anderen

---

<sup>5</sup> Sämtliche Übersetzungen polnischsprachiger Quellen von mir – D.P.

Sprachen fokussiert, wurden in diesem Bereich u.a. die Wechselbeziehungen zwischen dem Deutschen und dem Slowenischen (vgl. Pohl 2019), dem Kroatischen (vgl. Ivanetić/Stojić 2009, Pavić 2009) und dem Französischen (vgl. Wurm 2013) erforscht. Auch wenn es um das Polnische geht, zeigen einschlägige Untersuchungen, dass beide Sprachen – das Deutsche und das Polnische – in ihrem kulinarischen Wortschatz Einflüsse der jeweils anderen Sprache aufweisen, wobei zahlreiche Lexeme auf eine bereits mehrere Jahrhunderte lange Geschichte zurückblicken können (vgl. Stanaszek 2007; Witaszek-Samborska 2007; Kałny 2007; Kałny 2010). Während allerdings das Polnische (bzw. die slawischen Sprachen) das Deutsche in keinem besonders großen Maße beeinflusst hat – als Beispiele für (z.T. regional beschränkte) Lehnwörter werden u.a. die Lexeme *Babe*, *Borschtsch*, *Brimsen*, *Gurke*, *Fisolen*, *Haluschka*, *Karfiol*, *Klobasse*, *Kolatsche*, *Kren*, *Kukuruz*, *Powidl*, *Quark*, *Wodka* und *Zander* angeführt (vgl. Kałny 2007: 236; Turska 2009: 337) –, nehmen im Gegensatz dazu Lexeme der deutschen Küche (an der Zahl der Entlehnungen gemessen) die nach den französischen zweitwichtigste Stelle im polnischen kulinarischen Wortschatz ein (vgl. Witaszek-Samborska 2005: 79-80). Neben standardsprachlichen Bezeichnungen von grundlegenden und seit Jahrhunderten bekannten Nahrungsmitteln wie *cebula*, *cukier*, *grys*, *kartofel* oder *smalec* sowie von einfachen und oft als traditionell polnisch angesehenen Gerichten und Getränken wie *bigos*, *breja*, *flaki*, *klops*, *kluska*, *placek*, *tort*, *zupa* oder *zur* gehen auf das Deutsche u.a. zahlreiche regionale (v.a. schlesische und großpolnische) Bezeichnungen wie *ajntopf*, *buchta*, *harynek*, *kwargiel* oder *nudle* zurück (vgl. Kałny 2007: 236, 240-241; Witaszek-Samborska 2005: 86-87).

### **3. Die schlesische Küche und ihr Wortschatz: zum Untersuchungskorpus**

Die traditionelle schlesische Küche zeichnet sich durch einen Reichtum an Nahrungsmitteln und eine Vielfalt an Zubereitungsarten der Gerichte aus. Einfluss darauf hatte der Grenzlandcharakter der Region, ihre im Laufe der Geschichte wechselnde staatliche Zugehörigkeit sowie die heterogene Wirtschafts- und geographische Struktur des Geländes (vgl. Przymuszała/Świtała-Trybek 2018: 10).

Wie in jeder modernen Küche findet man auch in der schlesischen sowohl einheimische als auch aus anderen Kulturen übernommene Speisen (vgl. Żarski 2012a: 85 und in identischer Form 2012b: 183). Dies wiederum findet seinen Niederschlag im Bereich der Speisenbezeichnungen – anders: *Sitonyme*<sup>6</sup> – des

<sup>6</sup> Der Terminus wurde von Heinz-Dieter Pohl (2004, Anm. 25) geprägt. Nach Pohl stehen Speisenbezeichnungen (*Sitonyme*) an der Grenze zwischen den Namen und den Appellativa:

Schlesischen, wo sich mehrere Lexeme konstatieren lassen, die ihren Ursprung z.B. im Rumänischen (*ser klagany*), Russischen (*czaj*), Ukrainischen (*kutia*) oder Ungarischen (*gulasz*) haben. Durch die geographische Nähe bedingt kommen hier recht viele Bezeichnungen aus dem Tschechischen (*amolet, amoleta, bachor, bachora, bachoro, cmer, gatuszczonka, gatuszka, huszpelina, kaper, owięzina, pajsze/pajśle, prejt, pyrdelonka*) (vgl. Przymuszała/Świtała-Trybek 2021), die meisten aber stammen – wie das eingangs erwähnte Lexem *leberwuszt*, als dessen Vorlage man das deutsche *Leberwurst* erkennen kann – aus dem Deutschen.<sup>7</sup> Diese sollen auch im Fokus der weiteren Betrachtungen stehen, wobei hauptsächlich ihre verschiedenen Formen beschrieben werden. Als Korpus der Untersuchung werden die Lemmata des *Leksykon dziedzictwa kulinarnego Śląska* [*Lexikon des kulinarischen Erbes Schlesiens*] von Lidia Przymuszała und Dorota Świtała-Trybek, Opole 2021, genutzt.

Unter den Bezeichnungen „schlesische Küche“ und „schlesische Kulinarier“ fassen die Autorinnen Gerichte und die sich darauf beziehenden Bezeichnungen zusammen, die in dem gesamten Terrain von Schlesien nachgewiesen wurden, wobei sie unter „Schlesien“ eine historisch geprägte ethnisch-sprachliche Region, deren Bevölkerung sich des Schlesischen bedient, verstehen, so dass damit hauptsächlich Gebiete innerhalb der heutigen Woiwodschaft Oppeln, der Woiwodschaft Schlesien und der in Tschechien gelegenen Mährisch-Schlesischen Region erfasst werden (vgl. Przymuszała/Świtała-Trybek 2021: 8).

Das Lexikon ist eine interdisziplinäre Arbeit, in der linguistische und kulturwissenschaftliche Aspekte miteinander verbunden werden. Einerseits liefert es Informationen zu den Speisen<sup>8</sup> und Getränken selbst, zu ihrer Verwendungsweise und ihrer Bedeutung in der Kultur der Region, wobei es sowohl solche berücksichtigt, die bis heute zubereitet werden, als auch solche, die langsam in Vergessenheit geraten. Andererseits zeigt es die semantischen Nuancen der einzelnen Speisen und Getränke benennenden Lexeme, berücksichtigt die Fülle der Synonyme, die Herkunft der präsentierten Bezeichnungen und ihre geographische Verbreitung in Schlesien.

---

Keine solche Bezeichnung sei ein *nomen proprium* im engeren Sinne des Wortes, aber zum Zeitpunkt ihrer Entstehung sei sie es in den meisten Fällen gewesen, so z.B. „das erste *Cordon bleu*, die erste *Sacher-Torte* und das erste *Boeuf Stroganoff*“.

<sup>7</sup> Zur Bezeichnung eines Gerichtes stehen im Schlesischen oft Synonyme zur Verfügung, die aus verschiedenen Sprachen stammen, wie z.B. *ajergraup, ajergraupa, ściereczka, ścierki, zacierki* oder *chrust, chrustki, chruściki, faworki, hobelspene, hobelszpeny, kalendarz, spinki*.

<sup>8</sup> Darunter sollen im Folgenden auch die im Lexikon enthaltenen Namen von ganzen Gerichten (anders: Mahlzeiten, Gängen, Speisefolgen) verstanden werden.

## 4. Zu den schlesischen Sitonymen deutscher Provenienz

### 4.1. Quantitative Angaben

Schaut man auf die von den Autorinnen im Lexikon angeführten Lemmata wie *ajerkuchen*, *bratering*, *fankuch*, *szneka* oder *wuszt*, ist es auch für einen Laien recht offensichtlich, dass es sich dabei um Sitonyme deutscher Provenienz<sup>9</sup> handelt. Auch bei vielen anderen, bei denen die deutsche Herkunft vielleicht nicht auf den ersten Blick auffällt, verweist die bei den einzelnen Stichwörtern vorzufindende Angabe der Herkunftssprache auf das Deutsche und führt so zu der Feststellung, dass diese Sprache als wichtigste Quelle der im Wörterbuch enthaltenen Entlehnungen angesehen werden kann: Von den insgesamt 974 Einträgen wird bei 222 als Herkunftssprache das Deutsche angegeben, was 22,8% des gesamten Materials ausmacht.<sup>10</sup>

Als problematisch ist allerdings anzusehen, dass bei einigen Lemmata die Angabe der deutschen Herkunft fehlt, obwohl diese recht augenfällig zu sein scheint, so z.B. bei *bergi*, *brutfaniok*, *gemizonka*, *kafejek*, *szmory*, *tytki* oder *zeczaj*. Bezöge man in die Gruppe der Entlehnungen aus dem Deutschen auch Lemmata mit ein, in denen das Lehnwort einen Bestandteil des gesamten Lemmas ausmacht (z.B. *ciampkraut*, *ciapkraut*, *malckawa*, *harynki w cebulowej zolzie*, *kafej z jęczmienia*, *krupna wuszt*), müsste die Zahl noch um einige weitere Dutzend gesteigert werden. Allein mit *zur*, das auf das deutsche *sauer* zurückgeführt wird, werden sieben Lemmata angeführt (*zur kiszony/kiszony zur*, *zur kwaszony*, *zur samotny*, *zur z kwaski*, *zur z kwasu*, *zur żeniaty/żur żonaty*, *żurek*) und mit *kluska/klusek/kluska*, das auf das deutsche *Kloß* zurückgeführt

<sup>9</sup> Als solche (anders: Entlehnungen aus dem Deutschen) sollen hier sämtliche Bezeichnungen angesehen werden, die direkt dem Deutschen entnommen worden sind, unabhängig davon, ob es etymologisch deutsche Wörter sind oder diese Sprache bei der Entlehnung nur eine Mittlerrolle spielte. Der etymologische Ursprung des jeweiligen Lexems in seiner ältesten überlieferten Form soll dabei nicht die wichtigste Rolle spielen (da sonst z.B. *Bonbon* als französisches Wort angesehen werden müsste; vgl. <https://www.dwds.de/wb/Bonbon>); das Deutsche wird als Quellsprache der Entlehnungen betrachtet.

<sup>10</sup> Bei mehreren im Lexikon angeführten Lemmata lassen sich Ungenauigkeiten in der Angabe der Quellwörter feststellen. Manchmal betreffen sie die Schreibweise (z.B. bei *rolada*: *Rolade* statt *Roulade* bei *flaumus*: *Pflaumenmuss* statt *Pflaumenmus* oder bei *zolza*: *Souse*, *Sope* statt *Sauce*, *Soße*), manchmal die Grundform (z.B. bei *kichel*: *Kücheln* statt *Küchel*, bei *buchta*: *Buchteln* statt *Buchtel*). Als nicht ganz einwandfrei ist auch die Angabe des Quellwortes bei manchen Zusammensetzungen anzusehen, wo anstelle von zwei Simplicia eher ein Kompositum erscheinen sollte (z.B. steht bei *heringzolza*: *Hering* + *Soße* statt *Heringsoße*, bei *klapsznita*: *Klappe* + *Schnitte* statt *Klappschnitte*). Auch sind *fafernak/faferniok*, *malcolc* und *brotk* eher auf die Komposita *Pfefferkuchen*, *Malzbonbon* und *Brotsuppe* als nur auf die Simplicia *Pfeffer*, *Malz* und *Brot* sowie umgekehrt *szpajza* eher auf das Simplex *Speise* als auf die Zusammensetzung *Eierspeise* zurückzuführen. In solch problematischen Fällen und auch dann, wenn im Lexikon die Angabe des Quellwortes fehlt, wird es im Folgenden mit einem Asterisk versehen.

wird, gar 37 Lemmata. Die oben genannte Anzahl der Einträge müsste also um 123 erhöht werden, was einem zusätzlichen Anteil von 12,6 % des gesamten Materials entsprechen würde.<sup>11</sup>

Auch wenn genaue quantitative Angaben anhand der Korpus schwierig sind, da sie je nach Herangehensweise unterschiedliche Ergebnisse liefern und daher mit Vorsicht zu behandeln sind, kann man ohne Weiteres feststellen, dass das Deutsche die wichtigste Quellsprache der im Lexikon zusammengetragenen Lemmata darstellt.

## 4.2. Ausbreitung der Quellwörter

Die meisten schlesischen Sitonyme deutschen Ursprungs gehen auf Lexeme zurück, die heute zur deutschen Standardsprache zählen und im gesamten deutschsprachigen Raum verwendet werden. Dazu gehören z. B. die schlesischen Lexeme *puding*, *szalot/salot*, *szpinat* oder *tej*, die entsprechend auf *Pudding*, *Salat*, *Spinat* und *Tee* zurückzuführen sind. Daneben finden sich hier aber auch solche, die auf Lexemen beruhen, die hauptsächlich einer gruppenspezifischen Varietät des Deutschen zuzuordnen sind, so z.B. einem regionalen Dialekt oder einer gruppenspezifischen Sprache.

Unter den Quelllexemen, die in dem zusammenhängenden deutschen Sprachraum eine diatopisch eingeschränkte Verbreitung aufweisen und als regionale Bezeichnungen angesehen werden können, finden sich hauptsächlich Wörter der süd- bzw. mittel- und ostdeutschen Dialekträume, darunter des zum Ostmitteldeutschen zählenden deutschen schlesischen Dialekts. So bildet die Grundlage der schlesischen Bezeichnungen *krepeľ*, *kreпка*, *krepla* und *kreplik* das mitteldeutsche *Kräppel/Kreppel/Krebbel* 'Schmalzgebackenes, Krapfen'<sup>12</sup> und die Grundlage für das schlesische *plinc* das ostmittel- bzw. ostniederdeutsche *Plinse* 'Pfann-, Eierkuchen, Kartoffelpuffer'.<sup>13</sup> Die schlesischen Lexeme *knedel*, *kwargiel* und *karbinadel* bzw. *karbinadla* gehen auf die

<sup>11</sup> Der umgekehrte Fall, wo das angegebene deutsche Quellwort eines schlesischen Sitonyms zweifelhaft erscheint, kommt nur bei vereinzelten Lexemen vor. Problematisch ist z.B. die Zurückführung von *garus* 'dicke Speise aus Äpfeln, Birnen, Pflaumen oder anderem Obst' auf das deutsche *Garaus*. Die einzige von mir gefundene Bedeutung des deutschen Lexems, die in den Bereich des Kulinarischen fiele, wäre die Fischart 'Karausche', (vgl. Deutsches Wörterbuch von Jacob und Wilhelm Grimm 1991: Sp. 1330), die jedoch nicht besonders in den Kontext einer Süßspeise passen würde.

<sup>12</sup> Vgl. Duden (2019: 1076); <https://www.dwds.de/wb/Kr%C3%A4ppel>. *Krappeľ* und *Kräppel* werden auch als Lexeme des deutschen schlesischen Dialekts angegeben; vgl. Suchner (2000: 111). Genauer zu *Krapfen* und *Krapi* in den deutsch-slowenischen Wechselbeziehungen vgl. Pohl (2019: 256-257).

<sup>13</sup> Da das Lexem aus dem Slawischen *blinc* entlehnt wurde, kann man hier von einer Rückentlehnung sprechen; vgl. Duden (2019: 1379); <https://www.dwds.de/wb/Plinse>.

besonders im Österreichischen anzutreffenden Lexeme *Knödel* ‘Kloß’,<sup>14</sup> *Quargel* ‘kleiner, runder, scharf riechender Käse aus Sauermilch’,<sup>15</sup> und *Karbonade* ‘Frikadelle’,<sup>16</sup> zurück. Dem deutschen schlesischen Dialekt sind wohl *hekele* als Bezeichnung für fein gehackte Speisen (dt.-schl. *Häckerle*; vgl. Suchner 2000: 73), *oberiba* als Bezeichnung für Kohlrabi<sup>17</sup> (dt.-schl. *Oberrübe*; vgl. Suchner 2000: 139) sowie *zista* als Bezeichnung für einen Rührkuchen (dt.-schl. *Süßte*; vgl. Suchner 2000: 198) entnommen. Seltener gehen die schlesischen Sitonyme auf andere Dialekte zurück, wie z.B. das schlesische *szpyrki/spyrki* ‘Speck’ – auf das im Niederdeutschen anzutreffende Diminutiv von *Spiere* – *spirke*.<sup>18</sup>

Teilweise liegen den Entlehnungen Wörter zugrunde, die hauptsächlich in einer bestimmten sozialen Gruppe, wie z.B. einer Religionsgemeinschaft, verwendet wurden. Als Beispiel kann hier das Lexem *Barches* angeführt werden, auf das die schlesischen Lexeme *barches* bzw. *barcheza* zurückgehen. Als Bezeichnung für weißes, am Schabbat oder an Festtagen von den Juden gegessenes Brot wäre es vornehmlich in der Sprache der jüdischen Gemeinschaft zu erwarten.<sup>19</sup>

### 4.3. Form der Entlehnungen

Unter den aus dem Deutschen entlehnten schlesischen Sitonymen lassen sich sowohl direkte Übernahmen mit geringer oder stärker ausgeprägten Merkmalen der phonetisch-graphematischen und morphologischen Assimilation, hybride Formen aus Elementen der deutschen und polnischen Sprache sowie – wenn auch zahlenmäßig deutlich weniger – Nachbildungen, bei denen die deutschen Lexikoneinheiten mit indigenen Mitteln nachgebildet werden, konstatieren.

Da das Schlesische in erster Linie eine mündliche Varietät ist, kann es dazu kommen, dass im Falle seiner Verschriftlichung mit Hilfe des lateinischen Alphabets ein und dasselbe Wort unterschiedliche graphematische Formen annimmt.<sup>20</sup>

<sup>14</sup> Vgl. Duden (2019: 1033); <https://www.dwds.de/wb/Kn%C3%B6del>.

<sup>15</sup> Vgl. Duden (2019: 1429); <https://www.dwds.de/wb/Quargel>. *Quärgel* wird als „kleiner Käse“ auch als Lexem des deutschen schlesischen Dialekts angegeben; vgl. Suchner (2000: 156).

<sup>16</sup> Vgl. Duden (1996: 812): „1. (landsch.) *Kotelett*. 2. (österr. veraltet) *Frikadelle*.“ Im Duden (2019) ist das Lemma *Karbonade* nicht mehr verzeichnet. Landschaftlich wird das Lexem auch für (gebratenes) Rippenstück von Schwein, Kalb oder Hammel verwendet; vgl. <https://www.dwds.de/wb/Karbonade>.

<sup>17</sup> Auch: *Oberkohlrabi*, *Kohlrübe* (Wien), *Rübkohl* (Schweiz), *Stängelrübe* und *Luftkohlrabi*; vgl. <https://de.wikipedia.org/wiki/Kohlrabi>.

<sup>18</sup> Im *Deutschen Wörterbuch von Jacob und Wilhelm Grimm* (1991: Sp. 2433) als „ein schnittchen speck, auf der pfanne gebraten“ erklärt.

<sup>19</sup> Im Ostjidd. *Challe*, im Westjidd. *Barches* oder *Berches*; vgl. <https://www.dwds.de/wb/Barches>; <https://de.wikipedia.org/wiki/Challa>.

<sup>20</sup> Bei zahlreichen Lemmata des Wörterbuchs werden mehrere Schreibvarianten angegeben, was u.a. aus der uneinheitlichen phonetischen Realisierung der Lexeme, aber auch daraus resultiert, dass die Sitonyme neben mündlichen Quellen verschiedenen schriftlichen entnommen



Bei einem Teil der fokussierten Speisenbezeichnungen lassen sich kaum Unterschiede zwischen der Geber- und Nehmervarietät feststellen. Abgesehen von der Groß- und Kleinschreibung der Substantive, entspricht so manches schlesische Lexem des untersuchten Korpus auf graphematischer Ebene seiner deutschen Vorlage, so z.B.:

(1) <i>apfelmus</i>	<i>Apfelmus</i>
<i>barches</i>	<i>Barches</i>
<i>hering</i>	<i>Hering</i>
<i>kakao</i>	<i>*Kakao</i>
<i>klops</i>	<i>Klops</i>
<i>konfekt</i>	<i>Konfekt</i>
<i>rumtopf</i>	<i>Rumtopf</i>

Bei einigen anderen kommt es zwar zur Assimilation, bei der die Wiedergabe des deutschen Quellwortes nach den Regeln der polnischen Schreibweise erfolgt – wobei die deutschen Laute bzw. Lautverbindungen durch die nächstähnlichen polnischen ersetzt und durch die ihnen hier entsprechenden Grapheme wiedergegeben werden – bei ihrer Aussprache erkennt man dahinter aber leicht die deutsche Vorlage, wie z.B. bei:

(2) <i>ajs</i>	<i>Eis</i>
<i>fazan</i>	<i>Fasan</i>
<i>galert</i>	<i>Gallert</i>
<i>kafej</i>	<i>Kaffee</i>
<i>kakal</i>	<i>Kakao</i>
<i>kam</i>	<i>Kamm</i>
<i>szpek</i>	<i>Speck</i>
<i>ajnlauf</i>	<i>Einlauf</i>
<i>ajntopf</i>	<i>Eintopf</i>
<i>ajerkuchen</i>	<i>Eierkuchen</i>
<i>blumenkol</i>	<i>Blumenkohl</i>
<i>malckafej</i>	<i>Malzkaffee</i>
<i>cwibak</i>	<i>Zwieback</i>
<i>gefligel</i>	<i>Geflügel</i>
<i>kartofelmelkleze</i>	<i>Kartoffelmehlklöße</i>

worden sind, in denen unterschiedliche Verschriftlichungsprinzipien befolgt wurden, und im Lexikon als Zitate erscheinen. Bei der Sichtung des gesamten Korpus lassen sich u.a. dadurch auch gewisse Inkonsistenzen in der Verschriftlichung feststellen, indem die Lexeme einmal gemäß den phonetisch-graphematischen Regeln des Polnischen und ein anderes Mal nach denjenigen des Deutschen erscheinen. So z.B. steht für [ae] in  *Eierstich* (dt. *Eierstich*) ein <ei> und in *ajs* (dt. *Eis*) ein <aj>; für [i:] steht in *kriegskuchen* (dt. *Kriegskuchen*) ein <ie> und in *cwibak* (dt. *Zwieback*) ein <i>.

<i>kartofelpufer</i>	<i>Kartoffelpuffer</i>
<i>kartofelzalat</i>	<i>Kartoffelsalat</i>
<i>welflajsz</i>	<i>Wellfleisch</i>
<i>zeczaj</i>	<i>*Setzei</i>
<i>armeriter</i>	<i>arme Ritter</i>

Nicht zu verkennen ist die deutsche Herkunft bestimmter schlesischer Sitonyme selbst dann, wenn es in dem affizierten Wort zu stärkeren Modifikationen im Vokalismus oder Konsonantismus, darunter zur Substitution, Elision oder Hinzufügung bestimmter Laute kommt, wodurch seine Aussprache größere Abweichungen von der deutschen Vorlage aufweist, wie z.B. bei:

(3) <i>bombon</i>	<i>Bonbon</i>
<i>leberwuszt</i>	<i>Leberwurst</i>
<i>prezwuszt</i>	<i>Presswurst</i>
<i>bratering</i>	<i>Brathering</i>
<i>dampfkrout</i>	<i>Dampfkraut</i>
<i>flaumus</i>	<i>Pflaumenmus</i>
<i>bonkafej</i>	<i>Bohnenkaffee</i>
<i>blumkol</i>	<i>Blumenkohl</i>
<i>cukerwerek</i>	<i>Zuckerwerk</i>
<i>galaret</i>	<i>Gallert</i>

Bei einigen ist die Assimilation schon so weit fortgeschritten, dass man das deutsche Quellwort nur noch schwer erkennt:

(4) <i>harynek</i>	<i>Hering</i>
<i>plinć</i>	<i>Plinse</i>
<i>żur</i>	<i>Sauer</i>
<i>żemla/żymła</i>	<i>Semmel</i>

Wie man der graphematischen Gestalt der angeführten Belege entnehmen kann, lässt sich bei Unterschieden zwischen dem phonetisch-phonologischen System des Deutschen und des Schlesischen auch eine Anpassung bestimmter Übernahmen an die schlesische Aussprache erkennen. So wird z.B. durch die Substitution der Grapheme <ü> und <ö> entsprechend durch <i> und <e> (wie z.B. in *gefligel* und *kleze*) deutlich, dass die vorderen gerundeten Vokale [y:] und [ø:] entsprechend durch [i] und [ɛ] ersetzt werden und die von der deutschen Standardsprache differierende Aussprache der Diphthonge [ae] und [ao] wird durch die Grapheme <aj> und <a> verdeutlicht (wie z.B. in *zeczaj* und *kakał*).

Die Assimilation der übernommenen Sitonyme an das Schlesische ist in dem untersuchten Korpus aber auch an bestimmten Flexionsmorphemen zu erkennen, die an die Lexeme angehängt werden (vgl. auch Matuschek 1994: 45). Darunter

finden sich z.B. bestimmte Pluralendungen, die bei mehreren Lemmata auftreten, wie z.B. *-i*, *-e* und *-y* in den folgenden Belegen:

(5) <i>eki</i>	<i>Ecke</i>
<i>kokosbergi</i>	<i>*Kokosberg</i>
<i>szpyrki/spyrki</i>	<i>Spiere</i>
<i>kokosfloki</i>	<i>Kokosflocken</i>
<i>wintbojtje</i>	<i>Windbeutel</i>
<i>buterkeksy</i>	<i>Butterkeks</i>
<i>gumiklejzy</i>	<i>Gummiklöse</i>
<i>hobelszpeny</i>	<i>Hobelspäne</i>
<i>makrony</i>	<i>Makronen</i>
<i>szplitry</i>	<i>Splitter</i>

Einige der Lexeme erfahren Veränderungen auf morphologischer Ebene, indem sie im Schlesischen ihr Genus wechseln: Im Schlesischen entscheidet über das Genus des Substantivs hauptsächlich der Auslaut: Die Mehrheit der Maskulina endet mit einem Konsonanten, die Mehrheit der Feminina mit einem *-a* und die Mehrheit der Neutra mit einem *-o* oder *-e*. Dieses System determiniert die Adaptation einer beträchtlichen Zahl der Übernahmen im Bereich des Genus (vgl. Matuschek 1994: 45). Entsprechend den Tendenzen der Nehmervarietät (vgl. auch Morciniec 2012: 434) werden so manche auf einen Konsonanten auslautende Neutra (a) und Feminina (b) der Gebersprache im Schlesischen zu Maskulina:

(6) (a)	
<i>ajzbajn</i>	<i>Eisbein</i>
<i>blaukraut</i>	<i>Blaukraut</i>
<i>fet</i>	<i>Fett</i>
<i>afenfet</i>	<i>Affenfett</i>
<i>frikase</i>	<i>Frikassee</i>
<i>gebek</i>	<i>Gebäck</i>
<i>gefligel</i>	<i>Geflügel</i>
(b)	
<i>graupenwurst</i>	<i>Graupenwurst</i>
<i>blutwuszt</i>	<i>Blutwurst</i>
<i>cwibelwurszt</i>	<i>Zwiebelwurst</i>

Deutlicher fällt die Assimilation an das Schlesische auf morphologischer Ebene im Falle von Lexemen auf, die im Deutschen bestimmte Auslautvokale oder Endungen aufweisen, die bei der Wortentlehnung gewissen Veränderungen unterliegen.

Zwar erhalten zahlreiche Feminina mit einem *-e* im Auslaut die für schlesische Feminina typische Endung *-a*, fungieren hier aber entsprechend den

einheimischen Gesetzmäßigkeiten weiterhin als Feminina (vgl. Morciniec 2012: 434):

(7) <i>ajergraupa</i>	<i>Eiergraupe</i>
<i>ajerszpajza</i>	<i>Eierspeise</i>
<i>ajnbryna</i>	<i>Einbrenne</i>
<i>bajlaga</i>	<i>Beilage</i>
<i>biskwitrola</i>	<i>Biskuitrolle</i>
<i>boula</i>	<i>Bowle</i>
<i>dorta/torta</i>	<i>Torte</i>
<i>fila</i>	<i>Fülle</i>
<i>heringzolja</i>	<i>*Heringsoße</i>
<i>klapsznita</i>	<i>*Klappschnitte</i>
<i>krautrolada</i>	<i>Krautroulade</i>
<i>marmelada</i>	<i>*Marmelade</i>
<i>szlagzana</i>	<i>Schlagsahne</i>
<i>szneka</i>	<i>Schnecke</i>
<i>sznita</i>	<i>Schnitte</i>
<i>szpajza</i>	<i>*Speise</i>
<i>tunka</i>	<i>Tunke</i>

Der Wechsel von *-e* zu *-a* im Auslaut neutraler und maskuliner Substantive kann aber zu ihrer Genusänderung führen, so dass daraus im Schlesischen Feminina werden:

(8) <i>gemiza</i>	<i>Gemüse</i>
<i>kejza</i>	<i>Käse</i>
<i>bauernkejza</i>	<i>Bauernkäse</i>
<i>hauskyjza</i>	<i>Hauskäse</i>
<i>schmerkyjza</i>	<i>*Schmierkäse</i>

Auch die Hinzufügung eines *-a* an ursprünglich endungslose maskuline Substantive kann daraus Feminina entstehen lassen, wie z.B. im Falle von:

(9) <i>bryja</i>	<i>*Brei</i>
<i>barcheza</i>	<i>Barches</i>
<i>bombona</i>	<i>Bonbon</i>
<i>klusa</i>	<i>Kloß</i>

Im Gegensatz zur Hinzufügung kann bei manchen schlesischen Sitonymen auch die Auslassung von Auslautvokalen oder Endungen der deutschen Quelllexeme beobachtet werden. Während allerdings die Elision des auslautenden *-e* in den drei ersten Belegen dazu führt, dass ein Femininum zu einem Maskulinum wird (a), bewirkt die Auslassung der Endung *-en* bei den drei folgenden Maskulina keine Genusänderung des Substantivs (b):

## (10) (a)

<i>ajergraup</i>	<i>Eiergraupe</i>
<i>fefergurc</i>	<i>Pfeffergurke</i>
<i>zulc</i>	<i>Sülze</i>

## (b)

<i>ajerkuch</i>	<i>Eierkuchen</i>
<i>fankuch</i>	<i>Pfannkuchen</i>
<i>kejzekuch</i>	<i>Käsekuchen</i>

Bei mehreren Sitonymen deutscher Herkunft fällt die Hinzufügung bestimmter für das Schlesische typischer (Diminutiv-)Suffixe auf. Dazu gehören u.a. die maskulinen Suffixe *-(l)ik*, *-ek* und das feminine Suffix *-ka*,<sup>21</sup> wobei sich hinter einigen der so gebildeten Formen Wortbildungsmuster der jeweiligen polnischen Äquivalente vermuten lassen (so z.B. bei *bomb(l)ik* und *kekslik* in Anlehnung an *cukierek* und *ciastko*, auch wenn mit anderen Suffixen). Auf diese Weise erfolgt eine stärkere Integration der entlehnten Wörter in das Schlesische (vgl. Morciniec 2012: 435):

(11) <i>bombik</i>	<i>Bonbon</i>
<i>bomblik</i>	<i>Bonbon</i>
<i>kekslik</i>	<i>*Keks</i>
<i>wusztlik</i>	<i>Wurst</i>
<i>brejtek</i>	<i>Brei</i>
<i>klusek</i>	<i>Kloß</i>
<i>brathanynek</i>	<i>Brathering</i>
<i>biermuszka</i>	<i>*Biermus</i>
<i>kluska</i>	<i>Kloß</i>

Eine relative Seltenheit im untersuchten Korpus ist der Ersatz eines deutschen Suffixes (hier: *-chen*) durch ein schlesisches (hier: *-ka*), wie er sich bei dem aus dem deutschen Derivat *Brötchen* hervorgegangenen *brejtka* beobachten lässt. Im Falle mehrerer Lexeme kann man aber die Hinzufügung eines schlesischen Wortbildungsmorphems und die damit einhergehende Bildung von Derivaten im Schlesischen im Zusammenhang mit der Auslassung des Grundwortes eines deutschen Kompositums beobachten. Eine recht hohe Produktivität weisen hier die maskulinen Suffixe *-ek*, *-ok*, *-(n)ak* und *-(ni)ok* sowie das feminine Suffix *-ka* auf, wie z.B. in:

(12) <i>kajzerek</i>	<i>Kaisersemmel</i>
<i>kafejek</i>	<i>*Kaffeebonbon</i>
<i>malcok</i>	<i>*Malzbonbon</i>

<sup>21</sup> Bei den angegebenen Sitonymen führt sie zum Genuswechsel von Maskulinum zu Femininum.

<i>zymlok</i>	<i>Semmelwurst</i>
<i>fafernak</i>	* <i>Pfefferkuchen</i>
<i>faferniok</i>	* <i>Pfefferkuchen</i>
<i>brotka</i>	* <i>Brotsuppe</i>
<i>melka</i>	<i>Mehlsuppe</i>
<i>gemizonka</i>	* <i>Gemüsesuppe</i>
<i>knobloszka</i>	<i>Knoblauchwurst</i>
<i>leberka</i>	<i>Leberwurst</i>
<i>raucherka</i>	* <i>Räucherwurst</i>
<i>kajzerka</i>	<i>Kaisersemmel</i>

Die Nutzung mancher Suffixe führt zuweilen zur Genusänderung des entlehnten Wortes (z.B. bei *kajzerek* (m) (dt. *Kaisersemmel* (f)) oder *zymlok* (m) (dt. *Semmelwurst* (f)). Auffällig ist aber auch, dass sich unter den Grundwörtern der deutschen Zusammensetzungen mehrere wiederholen, wie z.B. *Semmel*, *Bonbon*, *Wurst*, *Kuchen* oder *Suppe*, die im Schlesischen zudem durch dieselben Derivationsmorpheme substituiert werden (*Suppe* und *Wurst* durch *-ka*), was hier zu einer gewissen Reihenbildung bei der Benennung der jeweiligen Speisen führt.

In vereinzelt Fällen wird aus einem deutschen ein schlesisches Sitonym, bei dem man die semantisch-morphologische Motivierung nur schwer erkennt (vgl. Morciniec 2012: 435). So z.B. bei *pampuch*, das aus *Pfannkuchen* über die oben bereits angeführte endungslose Form *fankuch* hervorgegangen ist, oder bei *kormeda*, das auf \**Kornmehlsuppe* zurückzuführen ist. Viel häufiger begegnet man in dem untersuchten Korpus Fällen analytischer Übernahme deutscher Zusammensetzungen, bei der man die Komponenten des Kompositums gut voneinander trennen kann. Nicht zu entscheiden ist bei manchen Lexemen allerdings, ob man darin mit einer phonetisch-graphematischen Assimilation beider Teilwörter zu tun hat oder mit einer Hybride, bei der ein Teilwort übernommen und das andere übersetzt wird.<sup>22</sup>

(13) <i>ajerkoniak</i>	<i>Eierkognak</i>
<i>ajerlikier</i>	<i>Eierlikör</i>
<i>bonkawa</i>	<i>Bohnenkaffee</i>
<i>malckawa</i>	<i>Malzkaffee</i>

<sup>22</sup> Während *koniak* und *likier* ursprünglich aus dem Französischen und *kawa* aus dem Türkischen stammen, gelten *kartofel*, *zupa* und *cukier* als Entlehnungen aus dem Deutschen, doch auch bei den drei ersten kann das Deutsche als Mittlersprache angenommen werden. Bei allen Lexemen erfolgte die Entlehnung allerdings vermutlich schon viel früher als die Entlehnung der genannten Komposita (sie fungieren auch als Lexeme der polnischen Literatursprache), was – synchronisch betrachtet – die eindeutige Feststellung, ob es sich dabei in der Zusammensetzung um ein assimiliertes Wort oder um eine Übersetzung handelt, schwer macht.

<i>bratkartofle</i>	<i>Bratkartoffeln</i>
<i>pelkartofle</i>	<i>Pellkartoffeln</i>
<i>sztampfkartofle</i>	<i>Stampfkartoffeln</i>
<i>brotzupa</i>	<i>Brotsuppe</i>
<i>gemizezupa</i>	<i>Gemüsesuppe</i>
<i>flajszzupa</i>	<i>Fleischsuppe</i>
<i>gryszupa</i>	<i>Grießsuppe</i>
<i>kartofelzupa</i>	<i>Kartoffelsuppe</i>
<i>melzupa</i>	<i>Mehlsuppe</i>
<i>oberibenzupa</i>	<i>*Oberrübensuppe</i>
<i>nudelzupa/nudlzupa</i>	<i>Nudelsuppe</i>
<i>wusztzupa</i>	<i>Wurstsuppe</i>
<i>cukierkant</i>	<i>Zucker kand</i>
<i>koniakbombon</i>	<i>Kognakbonbon</i>

Während die genannten Zusammensetzungen ihre formalen Vorbilder im Deutschen haben, kann man das jedoch von den Lexemen *biedakuchen*, *ciampkraut* und *ciapkraut* nicht behaupten, wobei auch diese als Hybriden zu betrachten wären. Die Grundwörter *Kuchen* und *Kraut* sind hier eindeutig dem Deutschen zuzuordnen, hinter den Bestimmungswörtern erkennt man entsprechend die indigenen Lexeme *bieda* (dt. *Armut*) und *ciapać* (dt. *stochern*, *zerkleinern*).<sup>23</sup>

Als hybride Formen können auch zahlreiche Sitonyme des untersuchten Lexikons klassifiziert werden, die in Form von Mehrwortverbindungen auftreten, in denen bestimmte Elemente der gebenden und andere der nehmenden Varietät zuzuordnen sind. Die Verbindungen nehmen meist die Gestalt von Substantiven mit adjektivischen oder Präpositionalattributen an, wobei der nominale Kern (a) oder das Attribut (b) dem Deutschen entlehnt wurde. Im zweiten Fall ist die Assimilation des deutschen Wortes an das Deklinationssystem des Schlesischen vor allem an den Flexionsendungen zu sehen:

- (14) (a)
- |                            |                |
|----------------------------|----------------|
| <i>kafej zbożowa</i>       | <i>*Kaffee</i> |
| <i>polski wuszt</i>        | <i>Wurst</i>   |
| <i>puding ryżowy</i>       | <i>*Reis</i>   |
| <i>swojski kafej</i>       | <i>Kaffee</i>  |
| <i>ruski tej/tej ruski</i> | <i>*Tee</i>    |
| <i>swojski tej</i>         | <i>Tee</i>     |
| <i>świński fet</i>         | <i>Fett</i>    |
| <i>gemiza na tęgo</i>      | <i>Gemüse</i>  |
| <i>kafej z jęczmienia</i>  | <i>*Kaffee</i> |

<sup>23</sup> Vgl. <https://sjp.pwn.pl/doroszewski/pociapac;5473578.html>; <https://wsjp.pl/haslo/podglad/97656/pociapac/5239450/na-kawalki>.

<i>puding z jabłek</i>	*Pudding
<i>szpyrka ze sądka</i>	Spiere
(b)	
<i>fefermincowe kostki</i>	Pfefferminz
<i>chleb tonkany</i>	*tunken
<i>dampfowana kapusta</i>	*dämpfen
<i>myrbowe ciasto</i>	mürbe
<i>lizaki z malcu</i>	*Malz
<i>placki na pucajgu</i>	Putzzeug
<i>rosół z ajergraupą</i>	*Eiergraupe
<i>rosół z ajnlaufem</i>	*Einlauf
<i>rosół z kartoflami</i>	*Kartoffel

Kreative Wortbildungsprozesse, wie man sie bei den oben genannten hybriden Komposita ohne Vorbild im Deutschen sieht, kommen auch im Falle einiger anderer schlesischer Sitonyme zum Ausdruck, für die sich keine lexikalischen Muster unter den deutschen Speisenbezeichnungen finden lassen. Gemeint sind damit solche, bei denen das deutsche Wortgut – meist Adjektive, Verben oder Substantive, die im Deutschen allerdings nicht als Sitonyme fungieren – das Material für Wortbildungen im Schlesischen liefert.

So erkennt man, dass zur Bildung der Bezeichnungen *lenga* ‘langes, dünnes Weizenbrötchen, Baguette’, *sznelka/snelka* ‘(anscheinend schnell vorzubereitende) Brotsuppe’ und *role/roly* ‘rohe, geräucherte Wurst aus der Schweineschlachtung’ die Adjektive *lang*, *schnell* und *roh* genutzt werden, die darin auf bestimmte Merkmale der damit bezeichneten Speisen verweisen.

Wiederum in den Sitonymen *bergi* ‘Frikadellen’, *tytki* ‘Kekse mit Baisermasse’, *kugel* ‘in der Bratpfanne gebackener Kartoffelpuffer’, *szupoki* ‘Pellkartoffeln’, *futermelok* ‘sehr dunkler Pfefferkuchen, wie aus Futtermehl’ *brutfaniok* ‘süßer Brotkuchen gebacken in einer Bratpfanne’ sind die Substantive *Berg*, *Tüte*, *Kugel*, *Schuppe*, *Futtermehl* und *Bratpfanne* zu erkennen und die Bezeichnungen *oplerok* ‘regionale Oppelner Bockwurst’ und *martiny* ‘spezielle Hörnchen, gebacken am Martinstag’ gehen auf die Eigennamen *Oppeln* und *Martin* zurück.<sup>24</sup> Ein semantischer Zusammenhang zwischen dem Quellwort und dem Sitonym lässt sich zumindest teilweise in der Beschaffenheit der Speise, der Art, dem Ort bzw. dem Zeitpunkt ihrer Zubereitung erkennen.

Neben den genannten Konversionen und Derivaten ohne Vorbild im Deutschen kommen in dem untersuchten Korpus auch die Komposita *mutterkuchen* ‘Kuchen, der vor der Hochzeit von der Braut/dem Bräutigam der zukünftigen Schwiegermutter übergeben wurde’, *pikielsznita* ‘Kuchen (dessen

<sup>24</sup> Als Vorbild unter den deutschen Sitonymen könnte man dahinter eventuell *Oppelner Würstchen* und *Martinshörnchen* sehen.



Form einer Pickelhaube ähnelt)<sup>25</sup>, und *kartoffelkraut* bzw. *panczkraut* ‘Gericht aus Kraut mit eingemischten Kartoffeln’ vor, deren Grundlage die deutschen Lexeme *Mutter* + *Kuchen*, *Pickel* + *Schnitte* sowie *Kartoffel* bzw. *panschen* + *Kraut* bilden.<sup>26</sup>

Nur vereinzelte Sitonyme des Schlesischen sind als Lehnformungen zu klassifizieren, bei denen die formale Anlehnung an das Vorbild des Deutschen ausschlaggebend ist. Nach deutscher Vorlage, jedoch aus einheimischen Sprachelementen gebildet sind *śląskie niebo/śląski raj* und *królestwo niebieskie*, die auf *Schlesisches Himmelreich* ‘Gericht aus Rauchfleisch mit Backobst und Klößen’ zurückgehen sowie *malpica*, als dessen Vorlage *Affenfett* ‘minderwertiges Fett’ angesehen werden kann. Hat man es im ersten Fall mit einer Glied-für-Glied-Übersetzung zu tun, wird im zweiten nur die erste Konstituente übersetzt (schl. *malpa* = dt. *Affe*), die zweite hingegen durch das schlesische Suffix *-ica* ersetzt.

Schließlich kann man im Falle von *tuste* ‘Schmalz’ von einer Konversion nach deutschem Vorbild sprechen. Ähnlich, wie das Substantiv *Fett* auf das Adjektiv *fett* zurückgeht, wird aus dem äquivalenten schlesischen Adjektiv *tuste* das Substantiv *tuste*, das zur Bezeichnung von Schmalz dient. In dieser Bedeutung kommt es auch in dem Sitonym *chleb z tustym* (dt. *Brot mit Fett*) vor.

## 5. Schlussbetrachtung

Die schlesische Küche zeichnet sich durch einen enormen Reichtum an Kulinarischen und eine Vielfalt an den sie bezeichnenden Sitonymen aus. Man findet hier mehrere Speisen und Getränke, die als kulinarische Visitenkarte und Erkennungszeichen der Region gelten und mit verschiedenen Bezeichnungen versehen werden. Ein typisches Feiertagsessen bilden in Schlesien als erster Gang oft die Nudelsuppe sowie – als zweiter Gang – Rouladen, schlesische Klöße und Rotkohl. Als ethnisch-geographische Bezeichnung, die auf den Bezug des Gerichtes zur Kultur und den Bräuchen einer bestimmten Region verweist (vgl. Witaszek-Samborska 2005: 139-140), deutet das Sitonym *schlesische Klöße* auf die Herkunft des Gerichtes hin. Im Schlesischen findet man dafür auch noch die synonymen Bezeichnungen *kluski śląskie*, *białe/biole kluski*, *gniecione kluski*, *gumiklejzy*, *kartoffelmikleze*, *kluski gumione/gumiane*, *kluski guminowe*, *kluski kartoflane*, *kluski niemieckie*, *kluski z kartoffelmelu*, *kluski ze szkrobu*. In der Küche der Region gibt es aber mehrere andere Arten Klöße. Eine davon stellen die polnischen Klöße – im Schlesischen bezeichnet als *kluski polskie*, *ciemne*

<sup>25</sup> Vgl. <https://slaskiesmaki.pl/dish/15404/pikielsznita-z-ajerkonikiem>.

<sup>26</sup> Zwar gibt es im Standarddeutschen das Lexem *Kartoffelkraut*, doch bezeichnet es hier den oberirdischen Teil der Kartoffelpflanze (vgl. Duden 2019: 992).

*kluski, czarne kluski, kluski jabczane, kluski tarte, kluski z tartych kartofli* – dar. Allein die Adjektive *śląskie, niemieckie* und *polskie*, die in den Namen der Klöße erscheinen, verdeutlichen, dass die schlesische Küche Elemente der in der Region am stärksten vertretenen Kulturen vereinigt.<sup>27</sup> Als Beispiele für Sitonyme unterschiedlicher Provenienz mögen hier noch die Bezeichnungen für Nudelsuppe und Rotkohl angeführt werden: *nud(e)lzupa, nudlowa polewka, nudlowa zupa, nugla pod polewką, polewka nuglowa, zupa z kokotka z nudlami* und *blaukraut, czerwona kapusta, niebieska kapusta, światła kapusta*. Wie die durchgeführte Korpusanalyse verdeutlicht, führen die deutschen Speisenbezeichnungen zu einer wesentlichen Bereicherung des kulinarischen Wortschatzes des Schlesischen. Die hier vorzufindenden Sitonyme zeugen aber auch von der sprachlichen Kreativität der Dialektsprecher. Es kommt hier nämlich nicht nur zur direkten Übernahme von Speisenbezeichnungen aus der einen Varietät in die andere, wobei die Entlehnungen verschiedene Grade der Integration aufweisen, sondern es werden mit Hilfe des deutschen Wortgutes auch schlesische Sitonyme gebildet, die im Deutschen kein direktes Vorbild haben. Zudem leben im Schlesischen bestimmte Wörter weiter, die im Standarddeutschen bereits im Schwinden begriffen sind, wie z.B. das Lexem *Zuckerkand(is)*,<sup>28</sup> auf das das schlesische *cukierkant* zurückgeht. So stellen die Bezeichnungen für die schlesischen Kulinarier nicht nur ein Spiegelbild der örtlichen Küche, sondern auch der schöpferischen Möglichkeiten und Entwicklungen innerhalb der Sprache dar.

### Literatur:

- Chmiel, P. 2009. „Schlesische“ Sprachverwirrung. Zum Begriff „Schlesien“ im Polnischen. *Oberschlesisches Jahrbuch* 23/24 (2007/2008): 163-172.
- Deutsches Wörterbuch von Jakob und Wilhelm Grimm*, bearb. von R. Hildebrand. 1991. Bd. 16, *Zehnten Bandes Erste Abtheilung, Seeleben – Sprechen*, München: Deutscher Taschenbuchverlag.
- Deutsches Wörterbuch von Jakob und Wilhelm Grimm*, bearb. von R. Hildebrand. 1991. Bd. 4, *Vierten Bandes Erste Abtheilung, Erste Hälfte, Forschel – Gefolgsmann*, München: Deutscher Taschenbuchverlag.
- Duden. Universalwörterbuch*. 1996. 3. neu bearbeitete und erweiterte Auflage. Mannheim u.a: Duden Verlag.

<sup>27</sup> Die Adjektive kommen im Korpus noch in den Sitonymen *polski wuszt* und *śląskie niebo/śląski raj* vor.

<sup>28</sup> Vgl. Duden (1996: 1790). Im Duden (2019) ist das Lemma *Zuckerkand(is)* nicht mehr verzeichnet, was darauf hindeutet, dass das Lexem bereits veraltet ist. Als Bezeichnung für „in großen Stücken an Fäden auskristallisierte[n] weiße[n] od[er] braune[n] Zucker“ (Duden 2019: 983) wird heute im Standarddeutschen *Kandiszucker* verwendet.

- Duden. *Universalwörterbuch*. 2019. 9. vollständig überarbeitete und erweiterte Auflage. Berlin: Duden Verlag.
- Hentschel, G. 2018a. Das Schlesische: weder Dialekt noch Sprache? *Jahrbuch des Bundesinstituts für Kultur und Geschichte der Deutschen im östlichen Europa*. Bd. 26: 183-204.
- Hentschel, G. 2018b. Śląski – gwara – dialekt – język? Spojrzenie z zewnątrz. In J. Tambor (red.), *Polonistyka na początku XXI wieku – Diagnozy, koncepcje, perspektywy*. Bd. IV: *Pogranicza, mniejszości, regiony. Etnolingwistyka*, 41-66, Katowice: Wydawnictwo Uniwersytetu Śląskiego.
- Ivanetić, N., and A. Stojić 2009. Deutsche Lehnwörter aus dem Bereich der Ess- und Trinkkultur im Kroatischen. In E. Lavric and C. Konzett (eds.), *Food and Language. Sprache und Essen*, 99-110. Frankfurt am Main: Peter Lang Verlag.
- Kątny, A. 2007. Zu den deutschen Entlehnungen in der kulinarischen Lexik des Polnischen. In F. Gruzca, H.-J. Schwenk, and M. Olpińska (red.), *Germanistische Wahrnehmungen der Multimedialität, Multilingualität und Multikulturalität, Materialien der Jahrestagung des Verbandes Polnischer Germanisten 11.-13. Mai 2007*, 235-244. Opole/Warszawa: Euro-Edukacja.
- Kątny, A. 2010. Zum kulinarischen Wortschatz des Polnischen im Lichte der deutsch-polnischen Sprach- und Kulturkontakte. In H. M. Kalinke, K. Roth, and T. Weger (red.), *Esskultur und kulturelle Identität – Ethnologische Nahrungsforschung im östlichen Europa. Schriften des Bundesinstituts für Kultur und Geschichte der Deutschen im östlichen Europa*, Bd. 40, 57-66. München: R. Oldenbourger Verlag.
- Kryniewski, W., E. Kotuła, A. Bodzioch, and J. Osiecka-Sulek (eds.) *Dziedzictwo Kulinarne Opolskie. Produkty tradycyjne województwa opolskiego*. Opole: Urząd Marszałkowski Województwa Opolskiego.
- Matuschek, H. 1994. Zapożyczenia i interferencje językowe w kontekście dwujęzyczności na Śląsku Opolskim. In *Śląsk – pogranicze kultur. Materiały z sesji popularnonaukowej zorganizowanej w dniu 15 listopada 1993 roku*, 27-71. Opole: Wojewódzka Biblioteka Publiczna.
- Matuschek, H. 2021. *Das Slawoschlesische. Von den Eigenheiten einer kleinen Slawine*. Mainz: Selbstverlag.
- Michta, E. 2012. Kulinaristik. Zur Begründung einer interdisziplinären Kulturwissenschaft des Essens. In K. Grzywka (red.), *Kultura – literatura – język. Pogranicza komparatystyki. Prace ofiarowane Profesorowi Lechowi Kolago w 70. rocznicę urodzin. T. 1 = Kultur – Literatur – Sprache. Gebiete der Komparatistik. Festschrift für Herrn Professor Lech Kolago zum 70. Geburtstag*. Bd. 1, 443-450. Warszawa: Instytut Germanistyki Uniwersytetu Warszawskiego.
- Morciniec, N. 2012. Zum Wortgut deutscher Herkunft in den polnischen Dialekten Schlesiens. In N. Morciniec (red.), *Vita in linguis. Schriften zur Germanistik und Niederlandistik. Aus Anlass des 80. Geburtstages herausgegeben von Lesław Cirko und Stefan Kiedroń*, 423-440. Wrocław/Dresden: Neisse Verlag.

- Pavić Pintarić, A. 2009. Deutsche Lehnwörter in kroatischen Kochrezepten. In E. Lavric and C. Konzett (eds.), *Food and Language. Sprache und Essen*, 111-120. Frankfurt am Main: Peter Lang Verlag.
- Plinz, C. 2017. *Kulinarische Diskurse als Indikatoren sich wandelnder Gesellschaften. Das Kulturthema Essen in seiner kommunikativen Bedeutung. Haushalt in Bildung & Forschung*, 6. Jahrgang, Heft 3: 91-10.
- Pohl, H.-D. 2004. Die Sprache der österreichischen Küche – Ein Spiegelbild sprachlicher und kultureller Kontakte. *Internetzeitschrift für Kulturwissenschaften* 15. Available at: [https://www.inst.at/trans/15Nr/06\\_1/pohl15.htm](https://www.inst.at/trans/15Nr/06_1/pohl15.htm)
- Pohl, H.-D. 2019. Deutsch-slowenische Wechselbeziehungen in der Sprache der traditionellen Kärntner Küche. *Linguistica* 59(1): 253-265.
- Przymuszała, L., and D. Światała-Trybek 2018. *Dobry żur, kiej w nim szcur. Dziedzictwo kulinarne Śląska w tekstach kultury*. Opole: Wydawnictwo Uniwersytetu Opolskiego.
- Przymuszała, L., and D. Światała-Trybek 2021. *Leksykon dziedzictwa kulinarnego Śląska*, Opole: Wydawnictwo Uniwersytetu Opolskiego.
- Stanaszek, M. 2007. O ruchach potraw i ich określeń na pograniczu germańsko-słowiańskim. In A. Kątny (red.), *Słowiańsko-niesłowiańskie kontakty językowe. Materiały z międzynarodowej konferencji naukowej zorganizowanej przez Wydział Filologii Wszechnicy Mazurskiej i Instytut Filologii Germańskiej Uniwersytetu Gdańskiego w dniach 27-28 czerwca 2005 r.: Słowiańsko-niesłowiańskie kontakty językowe w perspektywie dia- i synchronicznej = Slawisch-nichtslawische Sprachkontakte in dia- und synchronischer Sicht*, 79-95. Olecko: Wszechnica Mazurska.
- Suchner, B. 2000. *Schlesisches Wörterbuch*, Husum: Husum.
- Turska, M. 2009. Zur Äquivalenz des kulinarischen Fachwortschatzes im deutsch-polnischen Vergleich. *Convivium. Germanistisches Jahrbuch Polen*, 329-367.
- Wierlacher, A. 2003. Kultur und Geschmack. In A. Wierlacher und A. Bogner (red.), *Handbuch interkulturelle Germanistik*, 165-175. Stuttgart/Weimar: J. B. Metzler Verlag.
- Witaszek-Samborska, M. 2005. *Studia nad słownictwem kulinarnym we współczesnej polszczyźnie*, Poznań: Wydawnictwo Naukowe UAM.
- Witaszek-Samborska, M. 2007. Zapożyczone z języka niemieckiego nazwy pożywienia we współczesnej polszczyźnie ogólnej. In A. Kątny (red.), *Słowiańsko-niesłowiańskie kontakty językowe. Materiały z międzynarodowej konferencji naukowej zorganizowanej przez Wydział Filologii Wszechnicy Mazurskiej i Instytut Filologii Germańskiej Uniwersytetu Gdańskiego w dniach 27-28 czerwca 2005 r.: Słowiańsko-niesłowiańskie kontakty językowe w perspektywie dia- i synchronicznej = Slawisch-nichtslawische Sprachkontakte in dia- und synchronischer Sicht*, 71-78. Olecko: Wszechnica Mazurska.
- Wurm, A. 2013. Die Entwicklung der deutschen kulinarischen Fachsprache unter französischem Einfluss am Beispiel der Speisenbezeichnungen. In M. Krein-Kühle, U. Wiene, und R. Krüger (red.), *Kölner Konferenz zur Fachtextübersetzung*, 223-236. Frankfurt am Main u.a.: Peter Lang Verlag.

- Wyderka B. 2012. Na progu samodzielności. O początkach języka śląskiego. *Studia Slavica* XVI: 203-209.
- Żarski, W. 2012a. Tożsamość kulinarna na Górnym Śląsku i Opolszczyźnie. *Rozprawy Komisji Językowej XXXIX*: 73-86.
- Żarski, W. 2012b. Tożsamość kulinarna na Śląsku. In M. Ursel and O. Taranek-Wolańska (red.), *Śląskie pogranicza kultur*. T. 1, 169-185. Wrocław: Atut.
- <https://de.wikipedia.org/wiki/Challa>
- <https://de.wikipedia.org/wiki/Kohlrabi>
- <https://sjp.pwn.pl/doroszewski/pociapac;5473578.html>
- <https://slaskiesmaki.pl/dish/15404/pikielsznita-z-ajerconiakiem>
- <https://wsjp.pl/haslo/podglad/97656/pociapac/5239450/na-kawalki>
- <https://www.dwds.de/wb/Barches>
- <https://www.dwds.de/wb/Bonbon>
- <https://www.dwds.de/wb/Karbonade>
- <https://www.dwds.de/wb/Kn%C3%B6del>
- <https://www.dwds.de/wb/Kr%C3%A4ppel>
- <https://www.dwds.de/wb/Plinse>
- <https://www.dwds.de/wb/Quargel>