

# BAIRISCH À LA CARTE



## SPRACHFÜHRER FÜR WIRTSLEUT

UND ALLE, DIE ES WERDEN WOLLEN

Eine Initiative des Fördervereins  
Bairische Sprache und Dialekte e. V.



# BAIRISCH À LA CARTE



Eine Initiative des Fördervereins  
Bairische Sprache und Dialekte e. V.

[www.fbsd.de](http://www.fbsd.de)

Mit freundlicher Unterstützung der

EVA MAYR-STIHL  
STIFTUNG



## SERVUS, ICH BIN DER SCHORSCH

Ich habe die Ehre, Euch alle durch diesen kleinen Sprachkurs zu führen. Er ist von Leuten zusammengestellt worden, denen unsere bairische Sprache, aber auch unsere Wirtshäuser am Herzen liegen.

Liebe Wirtsleut, liebe Köchinnen und Köche, Ihr werdet sehen, es ist eigentlich ganz einfach. Und wer sich von mir durch dieses kleine Sprachbrevier geleiten lässt, der kann sicher sein, dass seine Speisekarte eine Sprache spricht, die zu einem altbayerischen Wirtshaus passt.

### Damit kein Missverständnis aufkommt

Bayern, unsere Heimat, schreibt man seit bald zweihundert Jahren mit „y“. „Bairisch“ hingegen ist die Sprache Altbayerns (Oberbayern, Niederbayern und Oberpfalz), aber auch großer Teile Österreichs sowie Südtirols.

Keinesfalls möchte ich Euch nun dazu verdonnern, Eure Speisekarte, aber auch sonstige Ausschreibungen im Wirtshaus in bairische Mundart zu übersetzen. Bairisch auf der Speisekarte ist meist sogar für den Dialektsprecher schwer zu lesen.

Außerdem kann man hier leicht Fehler machen. Was wir erreichen wollen, ist lediglich die Verwendung traditioneller einheimischer Bezeichnungen. Sprachliche Importe braucht's einfach nicht.

Ich verspreche Euch, selbst der Tourist aus dem hohen Norden hat seine Freude an einer auch sprachlich regional gefärbten Speisekarte, und wer wirklich meint, ohne eine Übersetzung geht es nicht, der kann diese gerne in Klammer und in kleinerer Schrift dazuschreiben.

## UNSER SPEISEKARTEN-ABC HILFT GARANTIERT!

Generell erwartet der Bayer beim Blick auf die Speisekarte eine klare, keinesfalls geschwollene oder gar lyrisch aufgeladene Sprache. Deshalb Vorsicht mit lobenden Eigenschaftswörtern, mit denen der Küchenchef seine Kreationen schmücken möchte. Absolut unmöglich sind die Wörtchen „lecker“ oder „kross“. Wenn's schon sein muss, dann verwendet bitte die bairischen Eigenschaftswörter „gschmackig“ bzw. „resch“.

Karl Valentin, unser großer Komiker und Sprachphilosoph, hat sich seinerzeit über das Wort „Sammelknödel“ aufgeregt, wo es doch richtig „Sammelknödel“ heißen müsse, schließlich seien in einem Knödel immer mehrere Semmeln verarbeitet. Heute müsste er sich umgekehrt darüber mokieren, dass es auf unseren Speisekarten von „Schweinebraten“ nur so wimmelt, als ob sich auf dem Teller das Fleisch gleich mehrerer Schlachttiere wiederfände. Der Genauigkeitsfanatiker Valentin würde auf „Schweins-, Rinds-, oder Kalbsbraten“ bestehen. Recht hat er!

Natürlich verträgt die bairische Speisekarte durchaus den einen oder anderen Modernismus. Aber muss man dabei gleich das englische „Dressing“ verwenden? Das aus dem Französischen abgeleitete Wörterl „Marinade“ geht gerade dem Altbayern viel flotter über die Zunge! Gleiches gilt für den „Dip“, der problemlos durch „Sauce“ oder „Creme“ zu ersetzen ist. Mancher Wirt wiederum übernimmt sogar von unseren österreichischen Freunden die eine oder andere Bezeichnung.

Aber dennoch: Eine „Brettljause“ hat auf einer bairischen Speisekarte nichts verloren. Bei uns lässt man sich halt ein „Brotzeitbrettl“ schmecken.

So, liebe Wirtsleut, am besten hängt Ihr unser Speisekarten-ABC, das auf der Rückseite abgedruckt ist, in Eurer Küche auf und schaut nach, wenn Ihr Euch sprachlich nicht ganz sicher seid. Dann könnt Ihr gewiss sein, dass Euren Gästen nichts sauer aufstößt, wenn sie sich ans Bestellen machen. Im Gegenteil: Der Bayer liebt bekanntlich sein Wirtshaus, und mit einer sprachlich stimmigen Karte kann er nach dem alten Grundsatz leben: *Im Wirtshaus bin i wia z' Haus, bei mir z' Haus bin i nia z' haus.* Welche Wirtsleut könnten da etwas dagegen haben?

Zu guter Letzt erlaubt sich der Schorsch im Namen vieler Wirtshausfreunde noch einen kleinen Rat. Wichtiger als die Lederhose für den Kellner oder das Dirndl für die Kellnerin ist es, dafür zu sorgen, dass sich im Wirtshaus alle z' Haus fühlen. Das heißt zum Beispiel auch: Bei den Reservierungen nicht übertreiben - auch ohne Vorbestellung sollte jeder Gast eine Chance haben, einen Platz zu finden. Vor allem aber darf im Wirtshaus jeder reden, wie ihm der Schnabel gewachsen ist. Mundart, nicht nur die bairische, ist ausdrücklich erwünscht, nicht bloß erlaubt!

Servus!

EUER SCHORSCH

## WIE IHR'S RICHTIG MACHT...

### Aus Wald & Flur

Blaukraut ✓	✗ Rotkohl
Kraut ✓	✗ Kohl
Gelbe Rüben ✓	✗ Möhren, Karotten
Erdäpfel ✓	✗ Kartoffeln
grüner Salat ✓	✗ Kopfsalat
Kren ✓	✗ Meerrettich
Porree ✓	✗ Lauch
Reherl (Eierschwammerl) ✓	✗ Pfifferlinge
Rote Rüben (Rahnen) ✓	✗ Rote Be(e)te
Radi ✓	✗ Rettich
Schwammerl ✓	✗ Pilze
Weinbeeren ✓	✗ Rosinen

### Hauptsach' Fleisch & Fisch

Hendl (Giggerl) ✓	✗ Hähnchen
Haxe(ertl) ✓	✗ (untere) Keule
Leberkäs ✓	✗ Fleischkäse
Sulz ✓	✗ Sülze
Surhaxe ✓	✗ Eisbein
Wammerl ✓	✗ Schweinebauch
Schweinsbraten ✓	✗ Schweinebraten
Ochsenbackerl ✓	✗ Ochsenbäckchen
Fleischpflanzl ✓	✗ Frikadellen
Krautwickerl ✓	✗ Kohlrouladen
gesotten ✓	✗ gekocht
gesurt ✓	✗ gepökelt
Waller ✓	✗ Wels

### Was für d' Soss

Knödel ✓	✗ Kloß
Nockerl ✓	✗ Klößchen
Reiberdatschi ✓	✗ Kartoffelpuffer
Spatzen, Spatzl ✓	✗ Spätzle
Semmel, Weckerl ✓	✗ Brötchen
Wickerl ✓	✗ Rouladen

### Allerlei aus Milch & Ei

Ochsenaugen ✓	✗ Spiegelei
Pfannenkuchen ✓	✗ Pfann- oder Eierkuchen
Rahm ✓	✗ Sahne
Topfen (Oberbayern) ✓	✗ Quark

