

SCHWÄBISCH AUF ANFRAGE

Auch Mumien sind eig'mummet

Zur kalten Jahreszeit passt ein Ausdruck, nach dem Hans-Jörg Kachelmuß aus Göppingen fragt. Er hat etwas mit Wärmeschutz zu tun: einummmla.

HENNING PETERSHAGEN

Dazu schreibt Hans-Jörg Kachelmuß: „Ich erinnere ich mich an einummmla, eig'mummet sein, eig'mummet, was soviel bedeutet wie bis zur Nasenspitze warm eingepackt sein. Man kann sich auch mit der Bettdecke einummmla.“

Fischers Schwäbisches Wörterbuch übersetzt einummmla mit „warm einhüllen, von Menschen“, weist besonders auf das Partizip eig'mummet hin, teilt weiter aber nichts dazu mit. Es empfiehlt sich daher, nach dem Grundverb mummle zu suchen, und dazu steht eine ganze Menge im Schwäbischen Wörterbuch.

Dort erscheint „fest einhüllen, einwickeln“ allerdings erst auf dem dritten und letzten Platz der Bedeutungen von mummle, mit dem Kommentar „Vielleicht ist das sonst verbreitete einummmla gemeint.“ Wo für mummle sonst steht, passt überhaupt nicht zum winterlichen Wärmeschutz. 1. mühsam kauen, essen ohne Zähne oder auch mit übervollem Mund, 2. murren, brummen: undeutlich oder heimlich sprechen.

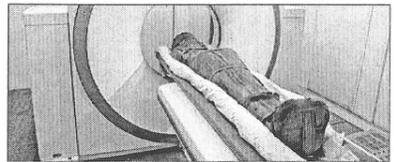
Eigentlich mumm machen“, bilanziert Fischer und unterstreicht damit, dass mummle ein lautmalendes Wort ist, das den vollen Mund, ein undeutliches Reden oder ein zahloses Mümmeln nachahmt. Der Mummelreis lässt grüßen.

Man kann mummeln tiefer auf den Grund gehen, indem man es reduziert. Denn es handelt sich, wie seine Endung -eln verrät, um eine Erweiterungsbildung wie im Falle von klingeln, das von klingen abgeleitet ist. Die einfache Version muss daher mummeln lauten. Sie steht im Schwäbischen Wörterbuch mit der Erklärung „mumm machen, unverständlich reden“. Auch das bringt uns nicht wesentlich weiter.

Die Lösung steht im Deutschen Wörterbuch der Brüder Grimm. Das vermerkt unter mummeln auch noch „sich verhüllen“ und verweist auf die Mummerei und auf das nach wie vor aktuelle Verbum verummeln, dem unter anderem das Verummelungsverbot entsprossen ist. Außerdem gibt es davon ein anderes erweitertes schwäbisches Kompositum: verummle. Es bedeutet „verhüllen, verkleiden“. Oder aber „undeutlich sprechen“.

Demnach gibt es zwei verschiedene mummeln, die gleich anmuten, aber unterschiedlichen Ursprungs sind. Das eine ist nachahmend und geht auf den Laut mumm zurück. Das andere hat seinen Ursprung in der Mummie. Das ist eine Maske oder eine maskierte Person. Das Wort wurde im mittellateinischen moma (Maske). Das könnte freilich ebenfalls lautmalend sein, da unter einer Maske meist nur schwer veränderliches Gebraucht hervordringt.

Die Mumie gehört übrigens nicht hierher. Die ist zwar auch oft eig'mummet, aber nicht aus Wärmeschutzgründen. Ihr Name geht auf persisch mum = Wachs zurück, den Stoff, mit dem man sie konservierte.



Scho g'schickt, so a Tomograph. Da muasch de net vorher ausmummila. Foto: dpa

Mithras und Kybele

Roms Götterwelt im Karlsruher Schloss

Welche Bedeutung besaß Religion im römischen Weltreich? Dieser Frage geht die Ausstellung „Imperium der Götter. Isis – Mithras – Christus. Kulte und Religionen im Römischen Reich“ nach, die bis 18. Mai im Badischen Landesmuseum in Karlsruhe zu sehen ist.

Für die Römer waren Kult und Religion wesentlicher Bestandteil ihrer Identität. Mit der Expansion Roms zu einem Weltreich und der Begegnung mit anderen Kulturen entwickelte sich ein buntes Nebeneinander von Göttern und Kulturen, die einander in fruchtbarer Wechselwirkung beeinflussten. So ergänzten im Laufe der Zeit „eigene“ oder „fremde“ Gottheiten die Götterwelt um Jupiter, Juno und Minerva.

Zu diesen gehörten der als unbesiegbare Sonne verehrte Lichtgott Mithras, die ägyptische Isis, Mater Magna/Kybele, eine ertümliche

Mutter- und Naturgöttheit aus Kleinasien, oder der aus Dolche in Syrien stammende Jupiter Dolichenus. Neben diesen so genannten orientalischen Kulturen erschienen zudem zwei Religionen östlichen Ursprungs im Römischen Reich: das Judentum und das Christentum.

Das Badische Landesmuseum zeigt erstmals eine umfassende und vergleichende Präsentation der orientalischen Kulte und Religionen. Maßstabgebend sind Modelle in Originalgröße nachgebaute Inszenierungen eines Mithrasheiligtums und einer Katakombenkammer vollständigen das Porträt religiösen Lebens im römischen Weltreich. eb

Info Imperium der Götter. Isis – Mithras – Christus. Kulte und Religionen im Römischen Reich. Bis 18. Mai im Badischen Landesmuseum, Schloss Karlsruhe, Di-So 10-18 Uhr.

Dialekt wird großräumiger

Germanist der Uni Freiburg hat die Sprache im Dreiländereck untersucht

Geahnt und befürchtet haben es viele schon lange: Die regionalen und lokalen Dialekte werden weniger und unendifferenzierter. Das bestätigt die Forschungsarbeit von Philipp Stoeckle von der Uni Freiburg.

PETRA WALHEIM

Es ist auch ein Generationenproblem. Den älteren Menschen, die Philipp Stoeckle im Südwesten des Landes zu ihrem Dialekt befragt hat, ist ihre alemannische Sprache wichtig. Sie pflegen sie und nehmen die regionalen und lokalen Unterschiede feiner wahr als Jüngere. Im Dialekt der jungen Menschen sind die Unterschiede, die es früher von Ort zu Ort gegeben hat, nicht mehr so ausgeprägt.

Doch auch ihnen ist das Alemannische wichtig als Identifikationsmerkmal mit der Heimat. Gravierende Unterschiede gibt es zwischen Stadt und Land. In den Freireichen im Norden, der Schweiz im Süden, dem Elsass im Westen und Waldshut-Tiengen im Osten gut 220 Menschen nach ihrem Dialekt, ihrer Wahrnehmung des Dialekts und nach dessen Stellenwert befragt. Ihnen wurden 40 Sätze auf hochdeutsch vorgesprochen, zum Beispiel: „Beim Frühstück liest sie immer Zeitung.“ Das sollten sie in ihrem Dialekt übersetzen.

Die Wissenschaftler legten dabei das Hauptaugenmerk darauf, wie Begriffe verändert werden: dass etwa aus Zeitung Zeitung oder, wie in der Schweiz, Zittigewid. Dort muiert das Kind zum Ewid. Im Markgräflerland heißen Apfel Opffel.

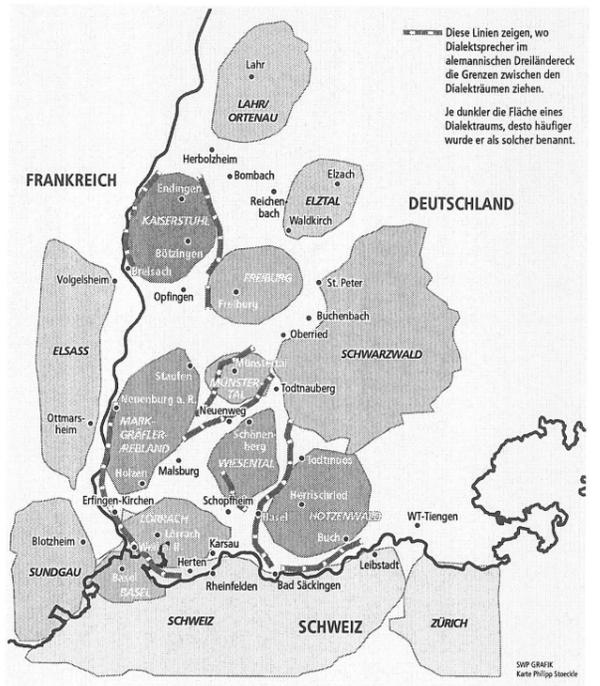
Das Gesagte wurde aufgezeichnet und aufgeschrieben. Die Befragten wurden gebeten, auf einer Karte einzutragen, wo sie Dialekte verorten und die jeweiligen Grenzen ziehen. Dabei ergab sich für Stoeckle Überraschendes. „Die Leute in Schopfheim am Rand des Hotzenwalds sagten, die Menschen im Hotzenwald würden deshalb so anders sprechen, weil sie katholisch sind.“

Konfessionsgrenze als mentale Dialektgrenze. Dass das für die Leute von großer Bedeutung ist, überraschte Stoeckle.

Doch er kann es erklären: Große Teile des Hotzenwaldes standen früher unter vorösterreichischer und damit habsburgischer Herrschaft. Sie waren katholisch. Die Gebiete in Richtung Rhein gehörten zur Markgrafschaft Baden und waren evangelisch. Da früher zwischen Katholiken und Protestanten scharfe Grenzen gezogen wurden, kein Austausch stattfanden durfte und interkonfessionelle Hochzeiten undenkbar waren, blieben die Menschen unter sich. „Nur wenn die Kommunikationskanäle offen sind, gleichen sich die Dialekte an“, sagt der Sprachwissenschaftler.

Auch interessant: In den protestantischen Gebieten hatten sich 40 Prozent der Befragten beim Aufzeichnen der Dialektgrenzen an der Konfession orientiert. „Und das, ohne danach gefragt zu werden“, betont Stoeckle. Bei der katholischen Bevölkerung seien es nur neun Prozent gewesen. Auf beiden Seiten hätten eher die Älteren die Dialektgrenzen an der Konfession festgemacht.

Die meisten hätten vor allem an den Staatsgrenzen die Dialektgrenzen gezogen. Aber auch topographische Merkmale seien entscheidend gewesen. Viele hätten als Grenzen Täler gewählt, zum Beispiel Münsental, Wiesental, Glottertal. Oder



Prozent der Befragten beim Aufzeichnen der Dialektgrenzen an der Konfession orientiert. „Und das, ohne danach gefragt zu werden“, betont Stoeckle. Bei der katholischen Bevölkerung seien es nur neun Prozent gewesen. Auf beiden Seiten hätten eher die Älteren die Dialektgrenzen an der Konfession festgemacht.

Die meisten hätten vor allem an den Staatsgrenzen die Dialektgrenzen gezogen. Aber auch topographische Merkmale seien entscheidend gewesen. Viele hätten als Grenzen Täler gewählt, zum Beispiel Münsental, Wiesental, Glottertal. Oder

Südwestdeutschen Sprachatlas verfeinert

Ergänzung Der Sprachwissenschaftler Philipp Stoeckle hat in 37 Orten gut 220 Menschen befragt. Er war in drei Orten im Elsass und in

zwei Orten in der Schweiz. Wichtig war ihm, die Meinung von jungen und älteren Menschen zu erfahren. Stoeckle will mit seiner Studie auch zeigen, wie sich der Dialekt in den 40 Jahren entwickelt hat.

Stoeckle hat in 37 Orten gut 220 Menschen befragt. Er war in drei Orten im Elsass und in

den Kaiserstuhl. Dabei sei der Kaiserstühler Dialekt meistens zu kleinräumig eingezzeichnet worden. Dort wird das Messer zu Messer. Doch Messer wird auch bis weit in den Süden der Rheinebene gesagt.

Außerdem hat Stoeckle festgestellt, dass beim Stellenwert des Dialekts die Altersstruktur eine entscheidende Rolle spielt: Die Wissenschaftler in Deutschland werde mit Dialekt eher der ländliche Raum assoziiert. Deshalb sei er in Süddeutschland ausgeprägter als in der Mitte oder im Norden des Landes. In der Schweiz dagegen werde kein Unterschied gemacht zwischen Stadt und Land. „In Zürich hört man – anders als in Freiburg – nur Alemannisch“, sagt Stoeckle, der in zwischen am dortigen Deutschen Seminar als Post-Doc arbeitet.

So groß die Unterschiede zwischen Alt und Jung auch sind: Die meisten sehen die Grenze des Alemannischen bei Villingen-Schwenningen. Die Jüngeren Leute sagten fast zu hundert Prozent, dass ab Villingen-Schwenningen ganz anders gesprochen werde“, so Stoeckle. Dabei war allem wichtig, sich vom Schwäbischen abzugrenzen.

Das Rezept

Zutaten für 5 Personen: 1 kg Sauerkraut; 100 g geschnittem Schweinebauch; 150 g Apfel fein geschnitten; 60 g

berwurst oder ganz einfach mit Schupfnudeln („Bubbspitzle“). Doch eignet Sauerkraut sich auch als Beilage zu gekochtem Fleisch, gekochtem Schinken, Kasseler, Pökelfleisch, Schweinebraten, Würstchen und Leberknödeln. Wird es geschmacklich abgerundet mit Champagner, Ananas oder Weintrauben, bildet es eine angenehme Beigabe zu dunklem Geflügel oder Wildgatteln wie Fasan und Wildtaube.

Wenn das Sauerkraut aus solches zu gesund und kalorienarm ist, darf es gerne mit einer ordentlichen Portion Schweinebauch anreichern. Foto: Petra Kottmann

Zu Unrecht völlig unterschätzt: Sauerkraut

Viele Vitamine und Mineralien sind der ideale Dünger für die durch Überernährung gestresste Darmflora

Sauerkrautgerichte bereichern gerade im Winter den Speiseplan optimal mit Vitaminen und Mineralstoffen. Und: Sauerkraut hat wenig Kalorien.

AUGUST KOTTMANN

Die Milchsäurevergärung des Weißkohls lindert manche Mangelkrankheit und stabilisiert vorbeugend die Darmflora. Sauerkraut war daher unverzichtbar auf den langen Reisen der Seefahrer. Im asiatischen Bereich heißt die Kohlgärung „Gimchi“ und hat einen hohen Stellenwert in der Gesundheitsküche.

Das ist heute weitgehend vergessen. Sauerkraut hat bei uns einen viel zu geringen und profanen Stellenwert. Unsere Vorfahren schätzten die Sauerkrautküche vor allem, weil sie billig war. Aber: Was nichts

kostet, ist nichts wert. Das jedoch gilt keineswegs für den Gesundheitswert des Sauerkrautes. Zumal angesichts der heute fast zu üppigen Ernährung entschlacken das kalorienarme, vitamin- und mineralstoffreiche Kraut sowie das Milchsäurebakterium unsere überfüllte und gestresste Darmflora.

Sauerkraut ist so vielfältig einsetzbar wie fast kein anderes Lebensmittel: Da gibt es etwa Sauerkrautsalat zum Trinken, Sauerkrautsalat, Salatkombinationen, Sauerkrautsuppen – eine Delikatessen, die besonders auch zu Fisch und Krustentieren passt.

Die Schwaben schätzen Sauerkraut mit Kesselfleisch, Blut- und Le-

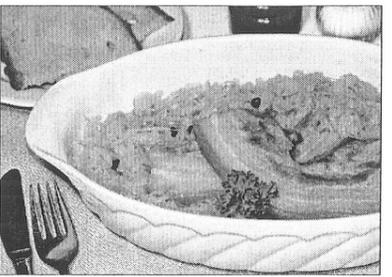
berwurst oder ganz einfach mit Schupfnudeln („Bubbspitzle“). Doch eignet Sauerkraut sich auch als Beilage zu gekochtem Fleisch, gekochtem Schinken, Kasseler, Pökelfleisch, Schweinebraten, Würstchen und Leberknödeln. Wird es geschmacklich abgerundet mit Champagner, Ananas oder Weintrauben, bildet es eine angenehme Beigabe zu dunklem Geflügel oder Wildgatteln wie Fasan und Wildtaube.

berwurst oder ganz einfach mit Schupfnudeln („Bubbspitzle“). Doch eignet Sauerkraut sich auch als Beilage zu gekochtem Fleisch, gekochtem Schinken, Kasseler, Pökelfleisch, Schweinebraten, Würstchen und Leberknödeln. Wird es geschmacklich abgerundet mit Champagner, Ananas oder Weintrauben, bildet es eine angenehme Beigabe zu dunklem Geflügel oder Wildgatteln wie Fasan und Wildtaube.

berwurst oder ganz einfach mit Schupfnudeln („Bubbspitzle“). Doch eignet Sauerkraut sich auch als Beilage zu gekochtem Fleisch, gekochtem Schinken, Kasseler, Pökelfleisch, Schweinebraten, Würstchen und Leberknödeln. Wird es geschmacklich abgerundet mit Champagner, Ananas oder Weintrauben, bildet es eine angenehme Beigabe zu dunklem Geflügel oder Wildgatteln wie Fasan und Wildtaube.

Das Rezept

Zutaten für 5 Personen: 1 kg Sauerkraut; 100 g geschnittem Schweinebauch; 150 g Apfel fein geschnitten; 60 g



Wenn das Sauerkraut aus solches zu gesund und kalorienarm ist, darf es gerne mit einer ordentlichen Portion Schweinebauch anreichern. Foto: Petra Kottmann

Gänse-, Schweine- oder Butter-schmalz; 0,3 l Wasser; 0,2 l Weißwein; 1 EL Honig oder 2 EL Zucker; 1 Gewürzbeutel (1 TL Kümmel, 5 Stück Wacholderbeeren, 1/2 Nelke, 1/4 Lorbeerblatt); Prise Salz; je nach Geschmack 300 g Rauchspeck oder roher Schweinebauch. Zubereitung: Apfel und Zwiebeln in heißen Schmalz glasig anschwitzen. Wasser und Sauerkraut sowie Salz zugeben und alles gut durchrühren. Das Ganze sollte schnell wieder kochen, damit das Kraut seine weiße Farbe behält. Dann Fleisch zugeben. Gestoßene Gewürze in einen Leinenbeutel füllen und mitten ins Kraut stecken. Das sollte zugelegt ca. 1 Stunde leicht köcheln. Nach 1/2 Stunde Weißwein zugeben. Nach der Garzeit Gewürzbeutel und Fleisch entnehmen. Dieses gegebenenfalls in einem separaten Topf mit etwas Suppengrün fertig garen. In das fertige Sauerkraut Honig oder Zucker einrühren.