

Essen und Trinken in Zagreb/Agram

Zrinjka Glovacki-Bernardi (Universität Zagreb)

Obwohl dem Alltag etwas Triviales und Banales anhaftet, ist die Untersuchung des Alltags für den französischen Historiker Fernand Braudel eine entscheidende Voraussetzung für das Verständnis gesellschaftlicher Prozesse. Da sich das Alltägliche wiederholt, wird es durch die Wiederholung zum Allgemeingültigen oder, richtiger, zur Struktur. Es erfasst die Gesellschaft auf allen Ebenen, kennzeichnet Handlungsweisen sowie allgemein übliche Lebensformen.¹

Für Egon Friedell gehört der Alltag zur Gesamtkultur als

(...) der höchst wichtige Kreis aller jener Lebensäußerungen, die man unter dem Begriff der Sitte zusammenzufassen pflegt. Gerade hier: in Kost und Kleidung, Ball und Begräbnis, Korrespondenz und Couplet, Flirt und Komfort, Geselligkeit und Gartenkunst offenbart sich der Mensch jedes Zeitalters in seinen wahren Wünschen und Abneigungen, Stärken und Schwächen, Vorurteilen und Erkenntnissen, Gesundheit und Krankheiten, Erhabenheiten und Lächerlichkeiten.²

Essen und Trinken mit dem gesamten rituellen Umfeld sind kulturelle Ausdrucksformen und somit ein wichtiges Merkmal einer jeden nationalen Kultur.

Der Zwang, sich zu ernähren, also der Hunger, hat die Menschen erfinderischer gemacht, als es alle anderen Geschöpfe auf der Erde waren. Der Wunsch, besser zu essen, also der Appetit, wurde zur entscheidenden Triebkraft, die Zivilisation schuf. (...) Um gut essen und trinken zu

¹ vgl. Braudel, Fernand: *Sozialgeschichte des 15.-18. Jahrhunderts*. München 1985-86, 3 Bände, Band 1: Der Alltag, 1985.

² vgl. Friedell, Egon: *Kulturgeschichte der Neuzeit – Die Krisis der europäischen Seele von der schwarzen Pest bis zum Ersten Weltkrieg*. Bd. 1. München 1931, S. 25

können, hat die Menschheit sich vieles einfallen lassen. Diese gewaltige Geschichte ist verblüffend eng mit der Weltgeschichte verknüpft.³

Da Kultur in erster Linie als eine kollektive, besonders sprachliche, Praxis zu verstehen ist⁴, so wollen wir versuchen, die für das 19. Jahrhundert typischen Strukturen des Alltags im Bereich der Esskultur in Zagreb/Agram mit besonderer Berücksichtigung des kroatisch-deutsch/österreichischen Sprachkontaktes zu rekonstruieren.

Die Stadt Zagreb/Agram war seit ihrer Gründung mehrsprachig (in der Stadt wurden Kroatisch, Italienisch, Ungarisch, Deutsch, Latein, Französisch gesprochen). Ende des 18. Jahrhunderts übernimmt das Deutsche in der Habsburgermonarchie die Rolle des Lateinischen – Deutsch wird zur Sprache der überregionalen Kommunikation, zur Verkehrssprache der Monarchie. In einer Art Überbrückungsfunktion wird es auch zu Sprache der Bildung und der Wissenschaft.

Im Agramer Alltag ist Deutsch im 19. Jahrhundert omnipräsent, es ist „(...) die Konversationssprache der Intelligenz, Sprache von Handel und Wirtschaft, des bon ton und der Lektüre.“⁵

Norbert Elias erforscht die Gründe des historischen Zustandekommens der typisch ablaufenden Verhaltensschemata, die für uns in einer zivilisierten abendländischen Kultur lebenden Menschen als selbstverständlich hingenommen werden. Er stellt fest, dass im 19. Jahrhundert mit dem Aufstieg berufsbürgerlicher Schichten zur Funktion der Oberschicht in Europa das Öffentliche und das Private getrennt werden. Daher fallen seit dem 19. Jahrhundert die Formen der Geselligkeit, die Ausschmückung eines Hauses, die Besuchsetikette oder das Ritual des Essens in die Sphäre des Privatlebens. Gesellschaftliche Ordnungen sind als Strukturen existent und

³ v. Paczensky, Gert/Anna Dünnebiel: *Kulturgeschichte des Essens und Trinkens*. München, 2. Auflage 1997, S. 11.

⁴ vgl. Renn, Joachim: Perspektiven einer sprachpragmatischen Kulturtheorie. In: Jaeger, Friedrich/Burkhard, Liebsch (Hgg.): *Handbuch der Kulturwissenschaften*. Bd. 1 Grundlagen und Schlüsselbegriffe. Stuttgart 2004, S. 430-448.

⁵ Kessler, Wolfgang: *Politik, Kultur und Gesellschaft in Kroatien und Slawonien in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts – Historiographie und Grundlagen*. Südosteuropäische Arbeiten – für das Südost-Institut München hrsg.v. Mathias Bernath 77, München 1981, S. 12.

werden durch Kulturkontakt das heißt dann auch durch Sprachkontakt verbreitet.⁶ Vergleichbare soziale Ordnungen bilden sich durch die Art und Weise heraus, in welcher Menschen miteinander verbunden sind, was sich dann in Mehrsprachigkeit und Lehnwörtern reflektiert.

Kochen als Gewerbe oder als Kunst muss mindestens 6000 Jahre alt sein. Das älteste erhaltene Kochbuch Europas ist das Kochbuch Apicius; als Handschrift scheint das Werk spätestens im 3. Jahrhundert existiert zu haben und die ersten zwei gedruckten Fassungen erschienen gegen Ende des 15. Jahrhunderts in Venedig und Mailand. Um 1350 entsteht das früheste deutsche Kochbuch – *Boch von guter Spise* als Bestandteil einer weit größeren Pergamenthandschrift aus Würzburg. Das erste gedruckte deutsche Kochbuch war das 1485 in Nürnberg erschienene *Küchenmeisterei* von Peter Wagner, mit insgesamt 56 Auflagen. Im Jahre 1597 erscheint das erste von einer Frau in deutscher Sprache verfasste Kochbuch, zugleich das erste schweizerische: Anna Weckers *Ein köstlich New Kochbuch*. Für die Zeit zwischen 1475 und 1620 sind ungefähr 230 Bücher über das Kochen bekannt, davon etwa ein Drittel deutsche, ein Fünftel italienische. In Kroatien waren Kochbücher seit dem 16. Jahrhundert in Gebrauch, beispielsweise Max Rumpolts *New Kochbuch* aus dem Jahre 1581.

Kochbücher bieten dem Forscher Einblick in das Weltbild der Zeit. Eines der erfolgreichsten Kochbücher oder sogar das erfolgreichste Kochbuch in der Habsburgermonarchie in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts ist die *Süddeutsche Küche* von Katharina Prato. Die erste Ausgabe ist im Jahre 1858 bei Leykam in Graz erschienen. Weitere Ausgaben werden von dem Styria Verlag herausgegeben. Posthume Ausgaben werden von der Enkelin der Autorin, Viktorine von Leitmaier herausgegeben, unter anderem die 68. bis 71. Auflage (406 bis 427 Tausend Exemplare) aus dem Jahre 1922.

Pratos Erfolgskochbuch war Vorbild für das im Jahre 1889 erschienene Kochbuch *Nova zagrebačka kuharica* (Neues Agramer Kochbuch) von Marija Kumičić; das war nicht nur ein rein pragmatisch konzipiertes Kochbuch,

⁶ vgl. Elias, Norbert: *Über den Prozess der Zivilisation. Soziogenetische und psychogenetische Untersuchungen*. Erster Band. Wandlungen des Verhaltens in den weltlichen Oberschichten der Gesellschaft. Zweiter Band. Wandlungen der Gesellschaft. Entwurf einer Theorie der Zivilisation. Gräfenhainichen 1937.

sondern dieses Buch hatte auch eine wichtige sprachliche Aufgabe zu erfüllen. In der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts setzt sich nämlich Kroatisch als Unterrichtssprache immer mehr durch; diese Tendenz macht sich auch in anderen Kommunikationsbereichen, unter anderem auch in Gebrauchstexten, bemerkbar. Im Vorwort zu der ersten Auflage ihres Kochbuches erklärt die Autorin Kumičić, dass kroatische Hausfrauen und Köchinnen deutsche Kochbücher verwenden; mit ihrem auf Kroatisch verfassten Kochbuch wollte sie den kroatischen Fachwortschatz im Bereich Kochen einführen und festlegen.

Die Grundstruktur der Kochrezepte, die in europäischen Sprachen seit mehreren Jahrhunderten nach dem gleichen Muster produziert werden, hat sich kaum verändert. Die Struktur dieser Texte ist dadurch bestimmt, dass der Rezipient gleichzeitig ein Agens ist, wobei der Text sowohl eine Beschreibung nötiger Vorgänge wie auch eine Art Gebrauchsanleitung ist.

Die Texte in dem Kochbuch *Nova zagrebačka kuharica* sind kroatisch; die Inhaltsangabe ist aber zweisprachig, kroatisch und deutsch:

Krumpir ili krtola (Erdäpfel)

Kako se kuha krumpir. (Wie die Erdäpfel gekocht werden) 130

Krumpir sa maslacem. (Erdäpfel mit Butter) 131

Krumpir osmočen. (Abgeschmalzene Erdäpfel) 131

Krumpir tenfani. (Gedünstete Erdäpfel) 131

Pečenke. Pripravljanje nadjeva za pečenke. (Braten. Bereitung der Bratenfülle)

Nadjev od žemlje. (Semmelfülle) 153

Nadjev od grozdjića. (Rosinenfülle) 153

Nadjev od djevenica. (Wurstfülle) 153

Nadjev od šunke (Schinkenfülle) 153

Die alphabetische Inhaltsübersicht ist auch zweisprachig:

D

Dalken böhmische

Dessert-Birnen

Dessert-Quitten

Dillen-Sauce

Dinja i buča križke s šećerom kuhane

Divljačina

Divlja perad pečena

Divlje race mlade

K

Kastanien-Torte mit Mandeln

Kava kako se pripravlja

Kava ledena

Kesteni tenfani

Kindskoch

Kipfel-Koch mit Schaum

O

Ochsenszunge frische mit Kren

Ochsenszunge geräuchert

Odojak pečen

Odojka pripravljanje

Alle Kochrezepte und Anweisungen haben kroatische und deutsche Überschriften:

Proletna juha (Frühlings-Suppe)

Nadjeveni popečci i rebarca: Našpikani popečci. (Gefüllte Schnitzel und Coteletten; Gespickte Schnitzel)

Kako se u pari kuha. (Wie siedet man in Dunst)

O shranjenju zalihe (Aufbewahrung der Vorräte)

Ausser Zweisprachigkeit finden wir in den Rezepten und Anweisungen des Kochbuchs von Marija Kumičić zahlreiche Code-Switching Beispiele. Unter dem Begriff Sprachmodus versteht man das Aktivieren sprachlicher Mechanismen bei bilingualen Sprechern. Francois Grosjean unterscheidet zwischen dem monolingualen Sprachmodus einer bilingualen Person, der dadurch charakterisiert ist, dass eine der beiden Sprachen deaktiviert wird; der bilinguale Sprachmodus ist der Modus in dem bilinguale Sprecher eine ihrer beiden Sprachen als Basissprache bestimmen, wobei dann die zweite Sprache gelegentlich aktiviert wird und zwar in Form von Code-Switching oder Lehngut.⁷

Wenn man die Texte im Kochbuch *Nova zagrebačka kuharica* im Sinne des bilingualen Modus nach Grosjean analysiert, so stellt man fest, dass das Kroatische den Ausgangspunkt darstellt und dominant bleibt und das Deutsche wird je nach Bedarf aktiviert:

Bubriezi s paprikom (Paprika-Nieren)

K ofurenom luku metni paprike, onda bubriege, kad su upirjani (geröstet) metni kisela skorupa i soli, prokuhaj i ukrasi žličnjacima (Wasserspatzen) ili krumpirom.

Za ručak (Frühstück) osobito ako je već kasno posluži se kava, čokolada ili čaj, ili sva ova pića na izbor. Kod osobitih prigoda daje se torta sa samotokom (Ausbruch) ili drugim dobrim vinom, takodjer pjena od skorupa (Obersschaum) sa holipami, drhtalica od voća (Obstsulze), sladoled i male poslastice. Ako se čaj kasno posluži, na mjesto doručka (Gabelfrühstück) tad se može š njim poslužiti i tople hrane od mesa.

In Code-switching Beispielen kommen am häufigsten Substantive vor: mehr als 500; es folgen Verba mit ungefähr 60 Beispielen und Adjektive bzw. Partizipien mit circa 50 Beispielen; für Adverbien findet man nur ein Beispiel: schichtenweise.

⁷ vgl. Grosjean, Francois: The bilingual s language modes. In: Nicol, Janet L. (Hg.) *One Mind, Two Languages: Bilingual Language Processing*. Oxford 2001, S. 1-25.

Unter Sprachkontakt wird nicht nur der Prozess der Sprachberührung bezeichnet, sondern „(...) auch das Resultat der Einflüsse einer Sprache auf eine andere, vor allem durch verschiedene Arten des Lehnguts“.⁸

Als Resultat des Einflusses des Deutschen auf das Kroatische findet man im Bereich Essen und Trinken im Kroatischen/Kajkavischen zahlreiche deutsche/österreichische Lehnwörter. Die Autorin des Kochbuchs *Nova zagrebačka kuharica* führt bei kroatischen Verben und Adjektiven als Erläuterung meistens ein Lehnwort an:

Kroz sito protjeraj (pasiraj);⁹
nekoliko očišćenih gljiva listnato poreži, pirjani (tenfaj)¹⁰

ukrasi upirjanimi (tenfanimi) gljivicami
priesne (frižke)¹¹

Die sprachliche Struktur des Kochbuchs *Nova zagrebačka kuharica* von Marija Kumičić ist durch den bilingualen Sprachmodus charakterisiert; da die Basissprache Kroatisch ist und Deutsch im Code-Switching und durch Lehnwörter aktiviert wird, soll der Sprachmodus in diesem Kochbuch als kroatischer bilingualer Sprachmodus bestimmt werden.

Das Heft mit Kochrezepten, die Frau Ana Kovačić, geborene Pušec, anfang des 20. Jahrhunderts für ihren Eigenbedarf zusammengetragen hat, umfasst 128 handgeschriebene Kochrezepte. Mit einigen Ausnahmen handelt es sich um Rezepte für Mehlspeisen, Torten und Kuchen. Die gebürtige Agramerin notiert die Rezepte in der Agramer Stadtsprache, die kajkavisch ist. Da es sich um die basilektale Ebene der Sprache handelt, ist die Schreibweise unterschiedlich – eine Reihe von Kochrezepten haben standarddeutsche Überschriften: Vogelnest, Krapfen, Leberpastete; es gibt auch eine Reihe von deutschen Überschriften, die aber nach dem kroatischen Orthografiemodell geschrieben sind: Italijeniše torte (Italienische Torte), Puter taig (Butterteig).

In den handgeschriebenen Kochrezepten von Ana Kovačić findet man zahlreiche Lehnwörter, die für die Agramer Stadtsprache charakteristisch sind, die meisten davon sind Substantive (70), z.B.: saft (Saft), pleh (Blech),

⁸ Oksaar, Els: Terminologie und Gegenstand der Sprachkontaktforschung. In: Besch, Werner/Oskar Reichmann/Stefan Sonderegger (Hgg.): *Sprachgeschichte – Ein Handbuch zur Geschichte der deutschen Sprache und ihrer Erforschung*. Berlin 1984, S. 845-854., S. 850.

⁹ von dt. passieren – durch ein feines Sieb rühren

¹⁰ dämpfen – durch Wasserdampf garen

¹¹ frisch

cukervaser (Zuckerwasser), kafelefl (Kaffeelöffel), šprica (Spritze), gris (Grieß), štaubcuker (Staubzucker), štruca (Strutzenbrot). Verba kommen relativ häufiger vor als in dem Kochbuch *Nova zagrebačka kuharica*: abtrajbati (abtreiben), poštaubati (bestäuben), šprudlati (sprudeln), špinati (spinnen, Zucker), nafajhtati (befeuchten). Für Partizipien und Adjektive findet man je ein Beispiel: šnitane (geschnitten) breskve, friška (frisch) jetra. Häufig wird das Adverb fest (fest) verwendet: fest mešaj, fest posipaj, fest abtrajbat; außer fest kommen noch liht (licht): liht peći und fino (fein): fino rezano vor.

In mehreren Beispielen finden wir Repliken, Lehnverbindungen, die durch Teilersetzung integriert wurden, wobei die ersetzte Komponente des Modells, des deutschen Wortes, durch ein lexikalisches Morphem der Empfängersprache, des Kroatischen, ersetzt wurde: Äpfel pita (Apfelkuchen), Kaffee sladoled (Kaffeeeis).¹²

Die für das 19. Jahrhundert typische gesellschaftliche Dominanz der deutschen Sprache hält sich in den Städten Kroatiens und Slawoniens auch nach dem Jahr 1918. Diese Dominanz hinterließ in der Stadtsprache von Zagreb bleibende Spuren in der Form von Lehnübersetzungen.

Agramer ist ein Wörterbuch der deutschen Lehnwörter in der Stadtsprache von Zagreb.¹³ Die Auswahl des Wortschatzes zu diesem Wörterbuch beruht auf Aufzeichnungen von Alltagsgesprächen gebürtiger AgramerInnen mehrerer Generationen, auf der satirischen Wochenzeitschrift *Koprive* (1925), auf der in diesem Beitrag analysierten handgeschriebenen Kochrezeptsammlung von Frau Ana Kovačić, geborene Pušec sowie auf der Kochrezeptsammlung von Frau Ana Pušec, geb. Filipančić und auf mehreren Nachschlagewerken und Wörterbüchern.

Das Wörterbuch umfasst über 3200 Eintragungen. Fast ein Drittel, etwa 1000 Entlehnungen, bezieht sich auf den Bereich Essen und Trinken:

ajeršpajz (Eierspeise), dinstati (dünsten), glajhgeviht (Gleichgewicht), himperzaft (Himbeersaft), modl (Model), nokrl (Nockerl), obers (Obers), prezli (Brösel), šampus (Schampus), šiler (Schillerwein), špricer (Spritzer), šufnudl (Schupfnudel), tortnform (Tortenform), vanilikiflič (Vanillekipferl).

¹² vgl. Piškorec, Velimir: *Deutsches Lehnwort in der kajkavisch-kroatischen Mundart von Đurđevac in Kroatien*. Schriften zur Deutschen Sprache in Österreich, Bd. 22, hrsg. v. Peter Wiesinger in Verbindung mit Claus Jürgen Hutterer, Hans Moser und Ingo Reiffenstein, Frankfurt am Main 1997.

¹³ *Agramer Rječnik njemačkih posuđenica u zagrebačkom govoru, Wörterbuch der deutschen Lehnwörter in der Stadtsprache von Zagreb*. Glovacki-Bernardi, Zrinjka/ Lara Hölbling Matković/ Sanja Petrušić-Goldstein (Hgg.) Zagreb 2013.

„Die Inszenierung einer Mahlzeit wird durch Tischdekoration und Tischsitten zu einem Akt der Repräsentation und damit zur Darstellung personaler und kultureller Identität.“¹⁴ Tischsitten sind also auch eine kulturelle Praxis, die den sozialen Status bestimmt und durch Kultur- und Sprachkontakt beeinflusst ist; daher finden wir auch in diesem Bereich zahlreiche deutsche/österreichische Entlehnungen in der Stadtsprache von Zagreb/Agram, typisch für das Agramer Bürgertum:

abdekati (abdecken), beštek (Besteck), escimer (Esszimmer), fajšnmecker (Feinschmecker), karafindl (Karaffinl), kšir (Geschirr), partihlek (Barttüchlein), servirtiš (Serviertisch), šefla (Schöpflöffel), taca (Kaffeetatz), zilber (Silber), zupntopf (Suppentopf) sowie die Bezeichnung für ein Möbelstück mit langer Geschichte - kredenc (Kredenz).

Der im *Agramer* enthaltene Wortschatz widerspiegelt Verhaltensweisen, die man als typisch für den mitteleuropäischen Bürger ansieht. Zagreb/Agram und seine Umgebung waren in regem Kontakt mit Mitteleuropa und teilten mit dieser Region auch die Essgewohnheiten. Nach Braudel isst man seit dem XV. bzw. XVI. Jahrhundert in Europa viel Fleisch. Anfang des 19. Jahrhunderts wurde in Bayern sowie auch in Obersteiermark besonders viel Fleisch gegessen – man isst Kuhfleisch und Schweinefleisch, Würste; Fleischsuppen konnte man schon um 8 Uhr morgens haben. Nach einem Bericht von Gierl hatten neun Dienstmoten in Vierkirchen/Dachau um 1800 im Jahr ungefähr 2700 kg Fleisch verzehrt, was einem Pro-Kopf-Verzehr von 300 kg im Jahr entspricht.¹⁵

Gemeinsame Essgewohnheiten finden ihren Niederschlag in zahlreichen Lehnwörtern in der Stadtsprache von Zagreb/Agram, die Fleischgerichte bzw. Fleischprodukte bezeichnen: bratvuršt (Bratwurst), buncek (Bunzen), fileki (Kuttelflecke), jegervuršt (Jägerwurst), krmnadl (Karbonadl), lebevuršt (Leberwurst), lungenbratn (Lungenbraten), pajšl (Beuschel), prezvuršt (Presswurst), rolšunka (Rollschinken), rostbratn (Rostbraten), somerica (Sommerwurst), špek (Speck), viršli (Würstel), žlundra (Schlund).

¹⁴ Fellmann, Ferdinand: Kulturelle und personelle Identität. In: Teuteberg, Hans Jürgen/ Gerhard Neumann/ Alois Wierlacher (Hgg.): *Essen und kulturelle Identität. Europäische Perspektiven*. Berlin 1996, S. 27-36; S. 34f.

¹⁵ vgl. Wiegelmann, Günter: *Alltags- und Festspeisen in Mitteleuropa. Innovationen, Strukturen und Regionen vom späten Mittelalter bis zum 20. Jahrhundert*. Münsteraner Schriften zur Volkskunde/Europäischen Ethnologie, Bd. 11, 2. Auflage, Münster 2006.

1615 brachten Venezianer als erste Kaffee nach Italien; es war offenbar der erste überhaupt, der nach Europa gelangte. In Venedig wurde dann auch das erste Kaffeehaus Europas 1647 eröffnet; in der zweiten Hälfte des 17. Jahrhunderts werden Kaffeehäuser in England, Frankreich, Holland eröffnet sowie in Hamburg, Augsburg, Leipzig und Nürnberg. Das erste Kaffeehaus in Wien wurde 1685 eröffnet. Leopold Dun/Duhn eröffnet im Jahre 1748 das erste Kaffeehaus in Zagreb/Agram. Die Kaffeehauskultur gehört dann im 19. Jahrhundert zur typischen gesellschaftlichen Praxis im Alltag. In der Metternich Ära bevölkerte die österreichische Regierung die Wiener Cafes mit Spitzeln „(...) weil die normalen Besucher für amtlichen Geschmack zu freimütig über die herrschenden Zustände redeten.“¹⁶ Auch in Zagreb/Agram war das Kaffeehaus ein Ort der Kommunikation zu privaten, politischen, wirtschaftlichen oder kulturellen Themen.

Agramer Kaffeehäuser der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts wurden oft nach dem Namen des ersten Inhabers benannt: Bauer, Heimbach, Pruckner, Weiss, Schneider, Schramel.

Auch Gaststätten haben deutsche Namen: Zum Kaiserwirth, Jägerhorn, Zum weißen Schwan, Zum schwarzen Hahn, Zum weißen Hahn, Zur neuen Welt, Zur blauen Kugel, Zum weißen Schiff, Zum goldenen Hirschen, Kronprinz, Zum weißen Ochsen, Zum Einsiedler, Zur ungarischen Krone, Mohren Wirtshaus.

Die Agramer Genossenschaft der Hoteliers, Gastwirte und Cafetiere bestimmt in ihrer Satzung aus dem Jahre 1887, dass Speisekarten in kroatischer Sprache verfasst werden sollen. Aber auch die Speisezetteln mit Kroatisch als Basissprache sind durch Code-Switching und zahlreiche deutsche Lehnwörter charakterisiert:

Militarski gulysh s noklycsimi (Nockerl)

Devnicze kervavicze z tefentim kartofelom_(gedämpfte Kartoffeln)

Domache vu Rafungu (Rauchfang) szushene klobaszicze

Gasthaus Mallin

Die Korrespondenz der Genossenschaft der Hoteliers, Gastwirte und Cafetiere mit der Stadtverwaltung erfolgt auf Kroatisch, aber im Verein selbst ist auch Deutsch die Sprache der Kommunikation. Im Jahre 1892 erscheint der „Rechnungs- und Standes-Ausweis des Agramer Bürgerlichen-

¹⁶ Paczensky/Dünnebier 1997.S. 515

Wirths&Cafetier-Vereins“. Die Gastwirte kamen aus allen Gegenden der Monarchie sodass Deutsch im Verein als lingua franca diente. So wurden beispielsweise Todesanzeigen der Mitglieder in deutscher Sprache verfasst:

Die Agramer Genossenschaft der Hoteliers, Gastwirthe und Cafetiere gibt hiemit die Nachricht von dem erfolgten Ableben ihres Ehrenmitgliedes, des Herrn Franz X. Weiss – Bürger, Realitätenbesitzer, Ehrenvorstand der Genossenschaft und Offizier der Agramer Freiwilligen Feuerwehr. Das Leichenbegängnis findet Mittwoch den 3. Juli 5 Uhr Nachmittags vom Sterbehause Radnički dol 38 nach dem Centralfriedhofe statt. Die Mitglieder werden freundlichst ersucht, sich zahlreich zu betheiligen. Carl Doljan, Vorstand

Agramer Zeitung, 1. Juli 1901

Da die Zweisprachigkeit Kroatisch/Deutsch, bzw. Deutsch/Kroatisch die sprachliche Praxis in Zagreb/Agram charakterisiert, hält der Vorsitzende des Bürgerlichen-Wirths&Cafetier-Vereins Breithut, gebürtiger Wiener, aus Anlass einer Vereinsitzung im Jahre 1894 seine Rede auf Kroatisch.

Anzeigen der Agramer Gastwirte und Hoteliers werden sowohl in deutscher Sprache:

Prachtgarten Hotel Lamm Nikolić-Gasse – Morgen Dienstag den 2. Juli grosses Militär-Concert. Anfang 8 Uhr. Entree frei. Istrianer Wein frisch am Zapfen. Um recht zahlreichen Zuspruch bittet hochachtungsvoll Leopold Zwettl, Hotelier

Agramer Zeitung, 1.7. 1901

Heinrich Schwabs „Grand Hotel“ Ilica, Hotel I. Ranges, Omnibus zu allen Zügen

Agramer Lloyd, 10.1. 1901

wie auch in kroatischer Sprache veröffentlicht:

Gostiona „K sidru“ u Laškoj ulici – Za solidnu podvorbu kao i za jeftino jelo i piće jamčim slavnog p.n. občinstva sluga pokoran Franjo Kuderna, gostioničar¹⁷

Agramer Presse, 1.1. 1877

Die kroatisch-deutsche Zweisprachigkeit im Bereich der Gastronomie war nicht unumstritten. In der kroatischsprachigen Zeitung *Obzor* wird am 13. Juli 1893 ein Bericht über die Eröffnung der Brauerei in Ilica veröffentlicht, in dem die Sprachpraxis der Brauerei kritisch dargestellt wird:

Nije u redu, što su programi, koji su se dijelili, bili njemački tiskani, isto tako nebi smjelo biti da konobari i sluge što su kod točenja piva nepotrebno „dajčare“. Nadamo se da će ih uprava poučiti o njihovoj dužnosti.¹⁸

Kroatien steht in der Tradition des römischen Weinbaus, der von der christlichen Kirche fortgeführt wurde, mit der Aufgabe immer mehr und besseren Wein erzeugen zu helfen. Auch in diesem Bereich kommt es oft zu Code Switching:

J. Reiss & Co Weine für den Neujahrstisch: Tischwein weiss Borčec, Opollo roth, Fein Schiller, Pelinkovac roth domaći, Graševina Kraljevina 1895er 0.7, Refosco roth, Istrianer süß, Samotok weiss und roth

Agramer Zeitung, 31.12. 1900

Zlatna mamice i meni malo Jamnice – Jamnička kiselica mit gutem heurigen kroatischen Wein gemengt, ist ein besonders angenehmes, dem Champagner ähnliches Getränk

Agramer Zeitung, 31.12. 1900

¹⁷ Gasthof „Zum Anker“ Laška Straße – Wir bürgen für gute Bedienung sowie für preiswertes Essen und Trinken, der hochverehrten Gäste gehorsamer Diener Franjo Kuderna, Gastwirt

¹⁸ Es ist nicht in Ordnung, dass die ausgeteilten Programme in deutscher Sprache gedruckt waren; es ist nicht angebracht, dass Kellner und Diener, die am Zapfen helfen, unnötig „deutschen“. Wir hoffen, dass sie von der Verwaltung über ihre Pflicht belehrt werden.

Aufgrund der sprachlichen Praxis in Zagreb/Agram haben wir versucht zu rekonstruieren, wie soziale Gruppen ihre materielle Umgebung im Bereich Essen und Trinken zu einem sinnvollen Ganzen gestalten, wobei eine Art Teilsystem entsteht, das die Alltagsrituale in Beziehung zu anderen Teilsystemen der Kultur setzt. Dabei betrachten wir das Sprachliche als Indikator für Außersprachliches.

Die Analyse der Kochrezeptensammlung von Ana Kovačić zeigt, dass der Kultur- und Sprachkontakt Deutsch – Kroatisch auf basilektaler Ebene bestand; die Analyse des Kochbuchs *Nova zagrebačka kuharica* bestätigt die gleiche Relation auf mesolektaler Ebene, wobei es sich um den kroatischen bilingualen Modus handelt.

Die öffentlichen Kommunikation und die Sprachlandschaft in Zagreb/Agram im Bereich Essen und Trinken sind durch Zweisprachigkeit bzw. Code-Switching charakterisiert. Auf diese Weise wird die soziokulturelle Identität der Stadt bestimmt, „(...) weil sie sich sprachlich (oder sagen wir, kommunikativ) kennzeichnet, und sich kennzeichnen heißt beides: sich identifizieren, und sich kommunikativ kenntlich machen.“¹⁹

- Der Beitrag entstand im Rahmen des Forschungsprojektes „Historical Perspectives on Transnationalism and Intercultural Dialogue in the Austro-Hungarian Empire“ (Kroatische Forschungstiftung)

Literaturverzeichnis

Agramer Rječnik njemačkih posuđenica u zagrebačkom govoru, Wörterbuch der deutschen Lehnwörter in der Stadtsprache von Zagreb. Glovacki-Bernardi, Zrinjka/ Lara Hölbling Matković/Sanja Petrušić-Goldstein (Hgg.) Zagreb 2013. .“

Braudel, Fernand: *Sozialgeschichte des 15.-18. Jahrhunderts.* München 1985-86, 3 Bände, Band 1: Der Alltag, 1985. Friedell, Egon: *Kulturgeschichte der Neuzeit – Die Krisis der europäischen Seele von der schwarzen Pest bis zum Ersten Weltkrieg.* Bd. 1. München 1931. .

¹⁹ Geeraerts, Dirk: Kulturhistorische Dialektik und sprachliche Identität. In: Gardt, Andreas/Ulrike Haß-Zumkehr/Thorsten Roelcke (Hgg.): *Sprachgeschichte als Kulturgeschichte.* Studia Linguistica Germanica 50. Berlin 1999, S. 393-400.

Elias, Norbert: *Über den Prozess der Zivilisation. Soziogenetische und psychogenetische Untersuchungen*. Erster Band. Wandlungen des Verhaltens in den weltlichen Oberschichten der Gesellschaft. Zweiter Band. Wandlungen der Gesellschaft. Entwurf einer Theorie der Zivilisation. Gräfenhainichen 1937.

Fellmann, Ferdinand: Kulturelle und personelle Identität. In: Teuteberg, Hans Jürgen/Gerhard Neumann/Alois Wierlacher (Hgg.): *Essen und kulturelle Identität. Europäische Perspektiven*. Berlin 1996, S. 27-36.

Geraerts, Dirk: Kulturhistorische Dialektik und sprachliche Identität. In: Gardt, Andreas/Ulrike Haß-Zumkehr/Thorsten Roelcke (Hgg.): *Sprachgeschichte als Kulturgeschichte*. Studia Linguistica Germanica 50. Berlin 1999, S.

Grosjean, Francois: The bilingual s language modes. In: Nicol, Janet L. (Hg.) *One Mind, Two Languages: Bilingual Language Processing*. Oxford 2001, S. 1-25.

Kessler, Wolfgang: *Politik, Kultur und Gesellschaft in Kroatien und Slavonien in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts – Historiographie und Grundlagen*. Südosteuropäische Arbeiten – für das Südost-Institut München hrsg.v. Mathias Bernath 77, München 1981.

Oksaar, Els: Terminologie und Gegenstand der Sprachkontaktforschung. In: Besch, Werner/Oskar Reichmann/Stefan Sonderegger (Hgg.): *Sprachgeschichte – Ein Handbuch zur Geschichte der deutschen Sprache und ihrer Erforschung*. Berlin 1984, S. 845-854.

Piškokrec, Velimir: *Deutsches Lehnwort in der kajkavisch-kroatischen Mundart von Durđevac in Kroatien*. Schriften zur Deutschen Sprache in Österreich, Bd. 22, hrsg. v. Peter Wiesinger in Verbindung mit Claus Jürgen Hutterer, Hans Moser und Ingo Reiffenstein, Frankfurt am Main 1997.

Renn, Joachim: Perspektiven einer sprachpragmatischen Kulturtheorie. In: Jaeger, Friedrich/Burkhard, Liebsch (Hgg.): *Handbuch der Kulturwissenschaften*. Bd. 1 Grundlagen und Schlüsselbegriffe. Stuttgart 2004, S. 430-448.

v. Paczensky, Gert/Anna Dünnebier: *Kulturgeschichte des Essens und Trinkens*. München, 2. Auflage 1997.

Wiegelmann, Günter: *Alltags- und Festspeisen in Mitteleuropa. Innovationen, Strukturen und Regionen vom späten Mittelalter bis zum 20. Jahrhundert.* Münsteraner Schriften zur Volkskunde/Europäischen Ethnologie, Bd. 11, 2. Auflage, Münster 2006.