

Die Mundart

von Heinz-Dieter POHL

Die deutsche Mundart des Unteren Gailtals ist eine sogenannte Neukärntner Mundart, nämlich die städtisch gefärbte Variante des Mittelkärntnerischen, die überall dort gesprochen wird, wo bis vor rund 150 Jahren das Slowenische vorherrschte; die slowenische Mundart (Ziljsko narečje) ist hingegen eine sehr altertümliche bäuerliche Mundart mit einigen Besonderheiten, die man sonst im slowenischen Sprachgebiet nicht findet. Zunächst eine Karte zur den deutschen Dialekten Kärntens.⁴

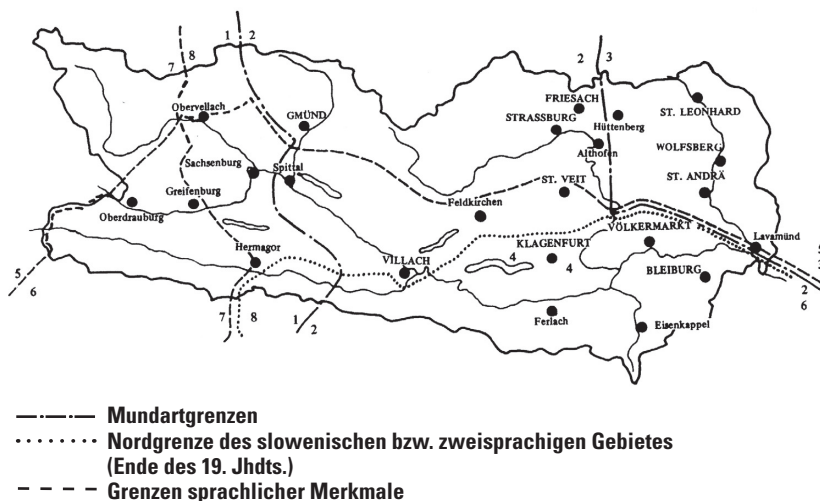
Alle Kärntner Mundarten sind Teil des bairischen Großdialekts, der auch „Bairisch-Österreichisch“ genannt wird. Man gliedert die (südbairischen) Kärntner Mundarten in *Ober-*, *Mittel-* und *Unterkärntnerisch*. Keine typisch kärntnerische Mundart wird im Lesachtal gesprochen – dieses steht dialektologisch zwischen Kärnten und (Ost-)Tirol; ferner haben sich im Katschtal und im obersten Mölltal salzburgische und um den Obdacher Sattel auch auf Kärntner Gebiet steirische Merkmale durchsetzen können. Die Grenze zwischen der Ober- und Mittelkärntner Mundart verläuft etwa von Nötsch im Gailtal nach Nordwesten über Stockenboi, geht westlich an Spittal an der Drau vorbei und dann nordwestlich über das Reißbeck und die Hochalmspitze bis zur Landesgrenze. Zu *Oberkärnten* im mundartkundlichen Sinn gehören also das (westliche) Untere und das Obere Gailtal (einschließlich Lesachtal) sowie das Mölltal und Obere Drautal mit dem Lurnfeld.

Mittelkärntnerisch wird im Liesertal, im Unteren Drautal sowie im Villacher und Klagenfurter Becken, in der „Gegend“, im Metnitz-, Gurk- und Glantal sowie auf dem Zoll- und Krappfeld gesprochen; dem gleichen Mundarttyp gehört auch das heutige gemischtsprachige (vormals mehrheitlich slowenische) Gebiet Unterkärntens an (seit Anfang des 20. Jahrhunderts

Abb. 164:
Sprachen- und
Mundarten in
Kärnten:

- 1 Oberkärntner Dialekt
- 2 Mittelkärntner Dialekt
- 3 Unterkärntner Dialekt
- 4 Zweisprachiges Gebiet mit deutscher Mehrheit (1900)
- 5 mhd. ei → oa
- 6 mhd. ei → a:
- 7 pišt „bist“
- 8 pist „bist“

(nach POHL 2007: 8)



⁴ so zuletzt in POHL 2007, 8 (s. Literatur).

nicht ganz zutreffend auch „Südkärnten“ genannt). In mundartlicher Hinsicht ist „Unterkärnten“ das Görtschitz- und Lavanttal. Keiner dieser drei genannten Mundarträume ist in sich einheitlich, sondern in weitere kleinere Einheiten untergliedert.

Mittelkärntnerisch umfasst den Kärntner Zentralraum und nimmt das größte Gebiet ein. Man kann es in vier Gruppen unterteilen, und zwar in *Westmittelkärntnerisch* (westlich von Sarnitz, Himmelberg und Treffen, mit Spittal an der Drau und dem Liesertal), Übergangszone zum Oberkärntnerischen hin; *Nordmittelkärntnerisch* (Gurk- und Metnitztal sowie Krappfeld und Wimitz) mit dem Hauptmerkmal *oa* (aus mittelhochdeutsch *ei*) sowie stark geroltem Zungen-*r*; *Zentralmittelkärntnerisch* (im Bereich des Städtevierecks Klagenfurt – St. Veit an der Glan – Feldkirchen – Villach) mit dem Hauptmerkmal *ā* (aus mittelhochdeutsch *ei*); *Südmittelkärntnerisch* im Unteren Gailtal, Rosen- und Jauntal (einschließlich der deutschsprechenden Kanaltaler). Letzterem fehlt der sonst zu beobachtende Unterschied zwischen städtischer und bäuerlicher Sprachform; man kann es daher als einen Ableger der städtischen Variante vom *Zentralmittelkärntnerischen* betrachten – mit einem höheren Anteil slowenischer Einflüsse als im Kärntner Durchschnitt.

Außer einer räumlichen ist auch eine soziologische Unterteilung der Kärntner Mundart feststellbar: es gibt die allgemeine landesübliche Verkehrssprache (österreichisches Deutsch Kärntner Prägung) und die zwischen ihr und der eigentlichen bäuerlichen Mundart stehende „Stadtsprache“.

Was Kärnten mit Tirol verbindet, aber deutlich von den mittelbairischen Mundarten abhebt, ist das Bewahren der Vorsilbe *ge-* im Mittelwort der Vergangenheit (PPP) vor allen Verschlusslauten: es heißt *er hāt gepētet* / *getrīb̃m* / *gek̃hocht* (gegenüber mittelbairisch *er hāt pēt* / *trīb̃m* / *kocht*). Die Aussprache des *e* in *ge-* ist schwankend, z. T. gehoben, also etwa [gi-] gesprochen, z. T. ist die Aussprache offener, etwa [gä-], oder leicht reduziert, etwa [gə-]. Mitunter fehlt das Präfix auch im Südbairischen, z. B. in *kommen* und *gehen* (z. B. *er is zwēgn khēm* ‘er ist des Weges gekommen’, *er is gāngan* ‘er ist gegangen’), doch dies ist keine Ausnahme, sondern eine Altertümlichkeit. Weiters bleibt der Selbstlaut im Artikel *die* immer erhalten. Es heißt im Südbairischen immer *de* oder *di* *Khia* ‘die Kühe’, *de* oder *di* *Muater* ‘die Mutter’, nie (wie in anderen bairischen Gebieten) *d’Kia* bzw. *d’Muater*. Auch das „affrizierte“⁵ *k*, von mir geschrieben *kh*, genauer [k^{ch}], gehört hierher. Im Südbairischen wurde jedes alte *k* affriziert, im Gegensatz zum Mittel- und Nordbairischen sowie zur deutschen Hochsprache. Wir haben also Aussprachen wie *khēm(an)* ‘gekommen’, *Khua* ‘Kuh’, *khōchn* ‘kochen’ usw. Ein weiteres südbairisches Merkmal ist die Verkleinerungsform *-le*, in der Flexion *-len* (in Oberkärnten) bzw. *-lan* (in Unterkärnten), z. B. *Diandle* bzw. *Deandle* ‘Mädchen’, *Fēgele* bzw. *Fōgəle* ‘Vöglein’ (Plural *-len* bzw. *-lan*).

Stark- und Schwachlaute werden deutlich unterschieden (ausgenommen einheitliches *p-* im Anlaut), also z. B. *Däch* neben *Täg* (*Dach* und *Tag* sind also deutlich geschieden); altes *k* ist lautverschoben zu *kh* [k^{ch}], z. B. *Khlea* ‘Klee’ (s. o.). In der älteren Mundart fehlt die (v. a. für das mittelbairische Gebiet, u. a. auch für Wien typische) *r-* und *l-*Vokalisierung (es heißt *Hāls* und *i wil* bzw. *wül* ‘ich will’ und nicht [hāis] bzw. [wū]), sie ist aber im Begriffe vorzudringen (v. a. in den Stadtmundarten). Langes mittel-

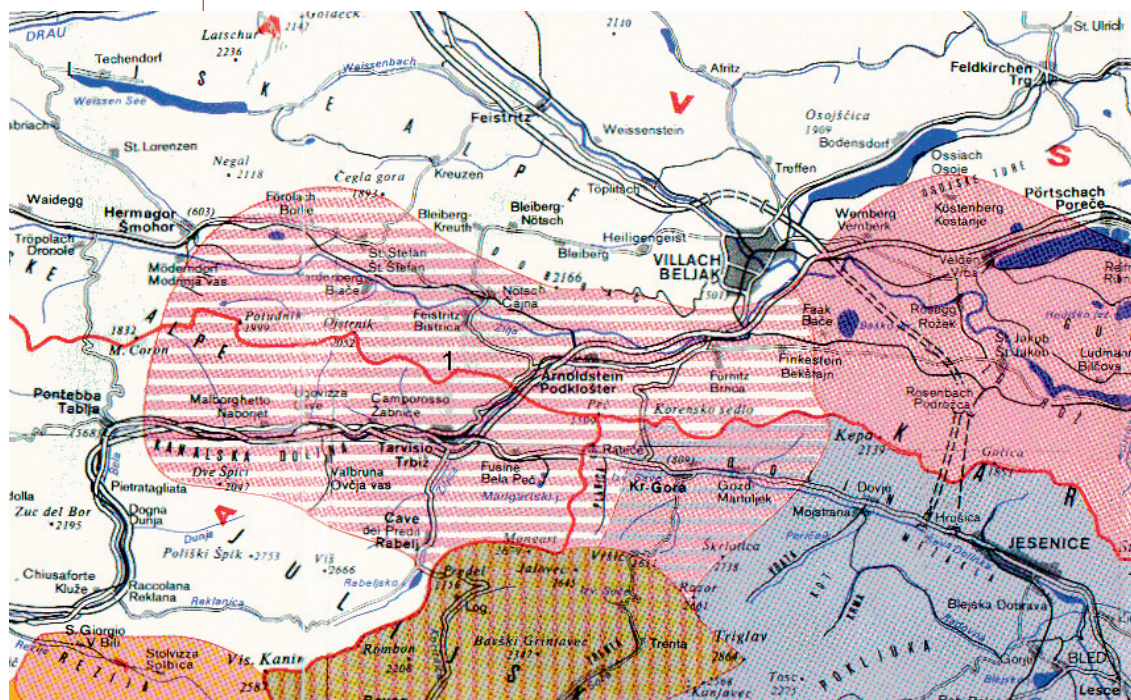
⁵ eine Affrikate ist ein Verschlusslaut + entsprechendem Reibelaut (wie *pf* und *z* [ts]).

hochdeutsches *e* und *o* bleiben meist erhalten und ist in der Regel diphthongiert, z. B. *Khlea* ‘Klee’ und *roat* ‘rot’). Auch auslautende Silben werden bewahrt, z. B. Kärnten *Süne* ‘Sonne’, *Hirwißt* / *Hirwäst* ‘Herbst’.

Ein besonderes Merkmal ist die sogenannte *Kärntner Dehnung*, die den Klang (das „phonologische System“) der Kärntner Mundarten nachhaltig geprägt hat. Sie ist aus einer Umwandlung der mittelhochdeutschen Gruppen *kurzer Selbstlaut* + *verdoppelter Reibelaut* in *langer Vokal* + *einfacher Reibelaut* hervorgegangen; später folgten auch die Gruppen mit *t*. Beispiele: mittelhochdeutsch *hoffen*, *macchen*, *gewisse*, *wa3zer*, *fischen* zu kärntnerisch *höfn* ‘hoffen’, *māchn* ‘machen’, *gwīs* ‘gewiss’, *Wāser* ‘Wasser’, *fīschn* ‘fischen’. Eine Folge dieser Entwicklung besteht darin, dass Wörter wie *offen* und *Ofen*, *Wiese* und *wissen* gleich lauten, nämlich [ōfn] und [wīsn]. Später folgte auch *t*, daher heißt ‘Mitte’ heute [mītn]. Vor Mitlautgruppen tritt die Kärntner Dehnung nicht ein, es heißt zwar *ēs*n ‘essen’, aber *dēs* *ests* ‘ihr esst’, daher das Schwanken von Lang- und Kurzvokal in offenen und (primär) geschlossenen Silben, z. B. ‘ich gebe/esse’ *i gīb/tīs*, aber ‘er gibt/isst’ *er gip* (aus *gip*t)/ist. Lautgeschichtlich ist die ‘Kärntner Dehnung’ eine Ersatzdehnung unter den Bedingungen des slowenisch-deutschen Sprachkontaktes.

Zum Wortschatz: Im Bereich des Wortschatzes sind die beiden Wörtern *a* (Fragepartikel, z. B. *a khimpst hai(n)t zu uns?* ‘kommst du heute zu uns?’) und *lai* ‘nur’ zu erwähnen, letzteres ergibt zusammen mit *lāsn* die typisch kärntnerische Redewendung *lai lāsn* ‘nur lassen’ (im Sinne von ‘sich nur nicht anstrengen’ bzw. ‘nur nicht aufregen’), worin zwei Kärntner Eigentümlichkeiten vereint sind: das (v. a. auch in Ost- und Südtirol sehr beliebte) *lai* und die (bis ins steirische Murtal reichende) „Kärntner Dehnung“. Einige typisch kärntnerische Wörter sind u. a. *Strankale* ‘grüne Bohne, Fisole’, *zwīln* ‘klagen, jammern’ (beide aus dem Slowenischen), *tschentschn* ‘raunzen, nörgeln’, *Grantn* ‘Preiselbeere’ (beide aus dem Romanischen), *Rainling* ‘Art Gugelhupf’ (geschrieben meist *Reindling*, in

Abb. 165:
Die slowenischen
Mundarten in
Kärnten (nach
RAMOVŠ 1935/1957)



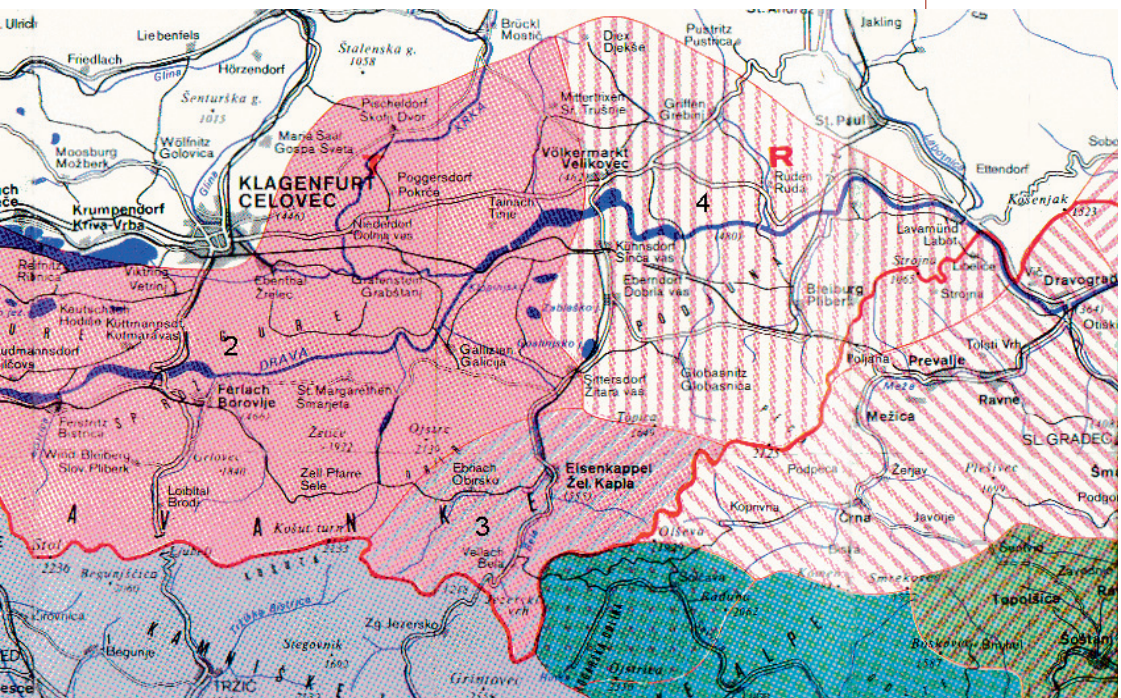
einer *Raine* ohne Loch in der Mitte aus eingerolltem Teig gebacken, mit Zimt und Rosinen gefüllt [auch andere Füllungen sind üblich: Mohn, Nuss, Apfel]), *Fischl* ‘Schweinslungenbraten (Filet)’, *Schwärzper* ‘Heidelbeere’ (eigentlich *Schwarzbeere*), *Roaper* ‘Erdbeere’ (eigentlich *Rotbeere*), *Fiksling* ‘Eierschwammerl, Pfifferling’ (eigentlich *Füchsling*) usw. Typisch Gailtaler Wörter sind u. a. *Gitsche* ‘Mädchen’ (unklarer Herkunft) und *Tschompe* ‘Kartoffeln, Erdäpfel’ (übers Slowenische wohl aus dem Romanischen).⁶

Die slowenischen Mundarten Kärntens werden zur *koroška skupina* ‘Kärntner Gruppe’ zusammengefasst. Sie reichen über die österreichische Staatsgrenze hinaus – so wird der Gailtaler slowenische Dialekt auch im benachbarten Italien gesprochen (Kanaltal, s. Karte). Das Gebiet der *Schütt* wird von der sehr altentümlichen Gailtaler Mundart eingenommen; eines ihrer markanten Kennzeichen ist der Erhalt der gemeinslawischen *tl/dl*-Gruppe, z. B. in *kridlo* ‘Flügel’, schriftsprachlich *krilo*, oder im Ortsnamen *Matschiedl*, slowenisch *Močidle* (in Slowenien gibt es eine Ortschaft gleicher Herkunft *Močile*, etwa ‘feuchter Ort’). Andere Erscheinungen wie der Wandel von *l* über *l* zu [w] oder die sekundäre Palatalisation von *k* und *g* zu *č* und *ž* finden sich auch in anderen Mundarten, z. B. *čisava župa* (schriftsprachlich *kisla župa*) ‘Kirchtagssuppe’ (eigentlich ‘saure Suppe’).

Die slowenischen Mundarten in Kärnten

- 1: Gailtaler Dialekt – Ziljsko narečje
- 2: Rosentaler Dialekt – Rožansko narečje
- 3: Obir- oder Remschenik-Dialekt – Obirsko ali Remšeniško narečje
- 4: Jauntaler Dialekt – Podjurnsko narečje

⁶ Genauerer im Internet unter <http://members.chello.at/heinz.pohl/Mundarten.htm>, zum Sprachkontakt mit dem Slowenischen http://members.chello.at/heinz.pohl/Sprachkontakt_K.htm; s. auch POHL 2007, 13ff.



Kulinarisches (Bauernkost)

Die bekannteste Spezialität aus dem Gailtal ist der *Gailtaler Speck*. Charakteristisch für diesen EU-geschützten Speck sind seine rote Farbe und sein schneeweißes Fett. Er weist einen mildsalzigen, gut ausgeprägten Pökel-, Räucher- und Fleischgeschmack auf, der leicht würzig ist. Er ist fest in der Konsistenz, aber zart im Biss. Er wird ausschließlich in bäuerlichen Familienbetrieben hergestellt.

Als weitere Spezialität gilt auch die *Gailtaler Kirchtagssuppe*, slowenisch *čisava župa* (s. o.). *Zubereitung*: Man nimmt Fleischstücke vom Schaf, Rind, Wild und Huhn sowie ein paar Knochen und kocht alles in reichlich Wasser mit Salz, Porree und Petersiliengrün weich. Aus Bertram (Estragon), Liebstöckel, Salbei, Quendel, Lorbeerblatt, Neugewürz und Rosmarin macht man mit wenig Wasser einen Kräutersud, den man gut eine halbe Stunde „leise“ kochen lässt. Dazu kommt ein Safranauszug. Zusätzlich mehrere Eier mit reichlich Sauerrahm versprudeln und die Suppe damit binden. Fleisch (und Knochen) herausnehmen und noch einige Eier allein versprudeln und beifügen. Als Beilage gibt man (geröstete) Brotwürfel in die Suppe.

Bekannt sind auch die *Gailtaler Erdäpfelkrapfen* bzw. *-nudeln* (eine Variante der „klassischen“ Kärntner Nudeln). *Zutaten*: Nudelteig aus 250 g glattem Mehl, 1 Teelöffel Salz, 1 Ei, 6–8 Esslöffel Wasser oder Milch (schon einige Stunden vorher bereiten). *Fülle*: 1 kg Erdäpfel, 100 g Selchspeck oder Geselchtes, 1 Ei, 50 g Butter, 50 g Porree, je 1 Teelöffel Minze und Kerbelkraut, ferner Knoblauch und Majoran. *Zubereitung*: Erdäpfel kochen, schälen und heiß durchpressen. Speck kleinwürfelig geschnitten schnell anbraten bzw. Geselchtes gekocht kleinwürfelig schneiden. Den Porree fein hacken und in Butter kurz dünsten. Alles zusammenmischen und gut durchkneten. Aus der Masse Kugeln formen, die dann mit Nudelteig umhüllt werden. Die Ränder werden „ausgeradelt“ oder „gekrendelt“, also gut zusammengedrückt und je nach Größe 10–15 Minuten in Salzwasser leicht gekocht. – Eine Variante mit slowenischer Bezeichnung sind die *Čompavi krap* ‘Erdäpfelnudeln’ (eigentlich ‘Krapfen’, denn das Wort *Krapfen* bezeichnete früher auch gefüllte Nudeln, so noch heute in Oberkärnten und Tirol). *Zutaten*: Nudelteig; *Fülle*: 1 kg Erdäpfel, 3 Esslöffel Verhacktes (s. u.), 1 Zwiebel, Prise Pfeffer, 2 Teelöffel fein geschnittener bzw. gehackter Schnittlauch, Salz nach Geschmack, 40 g Butter. *Zubereitung*: ähnlich wie oben, nur wird der in Verhacktem geröstete Zwiebel mit dem Schnittlauch und dem Pfeffer vermischt, bevor zusammen mit den Erdäpfeln die Fülle erzeugt wird. Kann nach dem Kochen mit zerlassener Butter abgeschmalzen werden.

Verhacket, Verhackert, Verhacktes, Sasaka, auch *Speckverhacket* ist aufgehackter, gewürzter Speck bzw. geräucherter, ausgelassener und entsprechend gewürzter „durchzogener“ Speck, was zusammen mit *Prätlfētn* ‘Bratenfett’ und „Grammelschmalz“ sowie „Liptauer“ (Topfen bzw. Quark mit Paprika und anderen Gewürzen) zu den beliebtesten Kärntner Brotaufstrichen zählt. Die Bezeichnung *Sasaka* ist aus slowenisch *zaseka* ‘verhackter Speck’ entlehnt. Wird auch auf Vorrat zu *Machetkugeln* gedreht; diese können auch aus Käse (Schotten) hergestellt werden. Das Wort *Machet* hängt mit *machen* zusammen und bedeutet etwa ‘Abgemachtes’.

Für *Frigga*, auch *Frika* geschrieben, gibt es mehrere Rezepte. Als Grundrezept gilt: 8 Selchspeckscheiben und 8 Scheiben Hartkäse in eine heiß gemachte Pfanne legen, wenn der Käse geschmolzen ist, wird das

Ganze auf Polentascheiben angerichtet. Man kann auch Eier darüber schlagen. Varianten dazu: statt Speck nimmt man Käse- oder Machetkugeln, die man in erhitztem Verhacktem zum Schmelzen bringt und Eier darüber schlägt. Oder nur mit Butter und Schnittkäse, Beilage jedoch immer Polenta. Das Wort *Frigga* stammt zwar aus dem Furlanischen, seine Herkunft ist aber unklar.

Weitere Speisen aus dem Unteren Gailtal mit ihrer slowenischen Entsprechung (in Klammern):

Zunächst seien einige *Nudelgerichte* genannt, wie *Kletzennudeln* (*prgavi krap*), *Kasnudeln* (*skutni krap*, eigentlich ‘Schotten- bzw. Topfenkrapfen’) und *Gailtaler Nudeln* (*ziljski krap*). Letztere werden aus Topfen unter Zugabe von Kartoffeln (mit Gewürzen, auch nur mit Erdäpfeln ohne Topfen) hergestellt. Weiters gibt es *Germnudeln* (*hojani krap*), eine Süßspeise mit Honig und Kletzen, Apfel- und Fleischnudeln (*apkavi* [= *jabolkovi*] bzw. *mesni krap*). Dazu kommt noch die *Gailtaler Polenta* (*ziljska polenta*), die aus grobem Maisgrieß mit Grammelfett und Wasser hergestellt wird.

Auch für den *Reindling* (*šartelj* oder *majželj*) gibt es lokale Rezepte, so für den *Eierreindling* (*ajčni majželj*) und den *Festtagsreindling* (*majželj*). Letzteren serviert man v. a. zu Ostern und zu Weihnachten sowie zum Kirchtag. Interessant sind die beiden slowenischen Bezeichnungen für den *Reindling*, nämlich *šartelj* (entlehnt aus altem deutschen *Schärtel* bzw. *Schärtling*, ein abgekommenes Wort für ‘Gugelhupf’) und *majželj* (das gleiche Wort wie in der Fleischspeise *Maischel*, zu mittelbairisch *Maise*, auf einem alten Wort für ‘Schnitte’ beruhend).

Nicht fehlen darf das *Ritschert* (*ješprajn*), das in Santoninos Reisetagebüchern (1485–87)⁷ erstmals belegt ist – wenn auch nicht unter seinem heutigen Namen, sondern als achten Gang „Gerste in fetter Fleischsuppe“ in einem üppigen Menü auf der Burg Khünegg bei Hermagor. Diese Speise hatte früher eine weitere Verbreitung, ist aber in Kärnten und dem benachbarten Slowenien bis heute ein beliebtes Gericht geblieben. Die ältere deutsche Bezeichnung *Gerstbrein*, gesprochen [géršprajn], bedeutet ‘Gerstenkorn’ und liegt der slowenischen Form *ješprejn* (mundartlich auch *ješprajn*) zu Grunde; daneben kommt auch *ričet* vor. Dieses ist aus der deutschen Bezeichnung *Ritschert* entlehnt, deren Herkunft nicht ganz geklärt ist. Möglicherweise hängt dieses Wort mit *rutschen*, auch *rütschen*, zusammen und erinnert semantisch an den Namen *Rollgerste*; oder es kommt von einem irdenen Kochgeschirr, schwäbisch *Rutsch* ‘flaches irdenes Kochgerät’, rotwelsch *Ritscherling* ‘Pfanne’, hessisch *Ritschert* ‘Kartoffelpfannkuchen’ (vom Kochgerät her, ähnlich wie bayerisch *Pfanzel* aus *Pfannzelte* von *Pfanne*, heute meist *Pfanzl*).

Abschließend seien noch die *Farfalan* (*farfeljni*) erwähnt, eine Art feine Nockerln, die auf einem romanischen Wort für ‘Schmetterling’ beruhen dürften, vgl. italienisch *farfalla* ‘Schmetterling’, davon *farfalle* ‘eine Art Suppennudeln’; damit hängt auch ladinisch *ferfol* ‘kleine Mehlklümpchen’, mundartlich (Tirol, Oberkärnten) *Pfarfl* ‘eine Art Suppeneinlage; zerriebener Teig’ zusammen.

⁷ vgl. EGGER, R. (1947): Die Reisetagebücher des Paolo Santonino 1485–1487. Klagenfurt; KUGLER, H. G. & MAIER, B. (2001): Santoninos Kost. Klagenfurt.

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Carinthia II - Sonderhefte](#)

Jahr/Year: 2013

Band/Volume: [Schuett](#)

Autor(en)/Author(s): Pohl Heinz-Dieter

Artikel/Article: [Die Mundart 254-259](#)