

## *Brisóla und Suvlákia*

Auch diese beiden Wörter sind, vergleichbar mit *Käfftädes* und *Bifftäki*, im Griechischen Fremdwörter, das eine, *brísola* (μπριζόλα), kommt von dem venezianischen *brisiola*, *suvlaki* (σουβλάκι) geht letztendlich auf das lateinische *subula* zurück.

Die *Brisola* entspricht dem deutschen (Schweins-)Kotelett, was wir auch mit „Rippenstück“ bezeichnen und, wenn es klein ist, auch mit „Rippchen“. In *brisiola* steckt der Stamm *brasa* „glühende Kohle“, der germanischen Ursprungs sei, und hat im italienischen *bragia* und im französischen *braise* überlebt: die „Kohlenglut“. Wir sehen also, hier wird nicht das Fleischstück bezeichnet, sondern das gegrillte Produkt.

Dass sich hinter dem *Kotelett* die lateinische *costa*, die *Rippe*, verbirgt, ist nur eine Anmerkung wert. Im Deutschen kommt so ein Wort, so wie hier auch wieder, gewöhnlich über das Französische: *cotelette*.

Interessanter wird es erst, wenn die *paidákia* ins Spiel kommen. Das sind ja die beliebten griechischen *Lammkoteletts*, abgeleitet von *pagida*, der *Rippe*, mit der Deminutivendung -ákia, also genau im Sinn von „Rippchen“.

*Subula* wiederum bedeutete zunächst des Schusters *Ahle*. Voll Neid blickt der Arme Prodomos, der sich als Philologe über Wasser zu halten versucht, auf seinen Nachbarn, den Schuster, in einem Gedicht des griechischen Mittelalters: „Wenn nun sodann die Stunde naht, das Mittagsmahl zu nehmen,/ wirft von sich flugs den Leisten er, wirft von sich auch das Brettchen,/ Ahle (*suvlin* – σουβλίν) und Schustermesser auch, sowie auch Draht und Faden,/ und wendet sich an seine Frau: ‚Weib, setz den Tisch, die Tafel!‘“

In einem späteren Zusatz zu diesem Gedicht ist aber auch bereits von einer gebratenen *suvlitaréa* die Rede, was nichts anderes ist als ein „Riesenspießbraten“. Von der Ahle zum Spieß, vom Spieß zum Spießbraten und vom Spießbraten zu unseren

Spießbratenstückchen *suvlákia* ist ja doch ein kleiner Weg. Wobei die Verkleinerung ja nicht die Fleischstücke betrifft, sondern die Spießgröße, in der diese ja bis heute serviert werden.

Wie sehr eingedeutscht diese *suvlákia* im Deutschen bereits sind, entnehmen wir dem schon des Öfteren zitierten Neugriechischen Handwörterbuch von Chr. Charalambakis, der doch tatsächlich zum Wort *suvlaki* erwähnt: „germ. souvlaki“.



## *Käfftädes und Bifftäki*

Dass beide Wörter, *κεφτέδες* – *keftédes* und *μπιφτέκι* – *biftéki*, das eine aus dem türkischen *köfte* und das andere aus dem englischen *beefsteak*, Fremdwörter sind, hängt damit zusammen, dass man in älteren Zeiten Fleisch gewöhnlich nicht in gehacktem Zustand anrichtete und aß. Sowohl das deutsche *Hackfleisch* als auch das entsprechende griechische *kimás*, das aus dem türkischen *kiyma* – *Gebacktes* abzuleiten ist, zeigen, dass, bevor es einen Fleischwolf oder eine entsprechende *kreatomichani* gab, dieses Fleisch auf einem Hackbrett mit einem Hackmesser zerkleinert wurde.

Die kleinen Fleischkugeln oder Fleischbällchen sind mittlerweile in Deutschland auch mit dem türkischen Köfte-Namen gut bekannt. Wenn diese „Böbbele“ (im Schwäbischen heißt der *Rosenkohl*: Böbbelesköhl) gekocht serviert werden, bekommen wir es mit den Königsberger Klopsen und im Griechischen mit den *juvarlákia* (auch hier wieder aus dem türkischen *juvarlak* – *kugelrund*) zu tun.

Der Klops kommt aus dem schwedischen *Kalops* und ist nur einer der Begriffe für die *Frikadelle*. Diese ist im Deutschen, vor allem im Westdeutschen, schon ab dem 17. Jahrhundert bezeugt, merkwürdigerweise die entsprechende französische *fricadelle* aber erst im 19. Jahrhundert. Bei den Zwischenstufen der Ableitungen vom lateinischen Wortstamm

*frigere* – rösten, den wir auch im altgriechischen *frigo* (φρύγω) in dieser Bedeutung kennen und der im neugriechischen *friganiso* – toasten nachlebt, scheint das niederländische *frikadel* eine Rolle gespielt zu haben. Vielleicht wirkte auch das italienische *frittatella* – Pfannkuchen ein bisschen mit.

Zu berücksichtigen sind natürlich auch die Bezeichnungen *Fleischklößchen* im hessischen, *Fleischküchle* im schwäbischen, *Fleischpflanzerl* im bayerischen und *Laiberl* im österreichischen Sprachraum. Dass die französischen Buletten gerade im Berliner Großraum eine allgemeine Verbreitung gefunden haben, hängt gewiss mit der großen Einwanderungswelle der französischen Hugenotten zusammen. Auch Beefsteak ist in einigen Gegenden üblich. Das griechische *Bifftäki* hat übrigens das -s vom englischen *beefsteak* verloren, weil es über das französische *bifteck* in das Griechische kam.

Wenn wir nun all das in ein schwammiges Weißbrötchen pressen, bekommen wir dies in bestimmten Essbuden als einen *Hamburger* – *Χάμπουργκερ* serviert. Das ist aber nur essbar mit einem Mund wie ein amerikanischer Breitmaulfrosch.



## *Kotopuládiko*

Der berühmte altgriechische Hahn – *alektryón* (αλεκτρονόν), der nicht zuletzt aus dem Neuen Testament durch sein dreimaliges Krähen bekannt ist, wurde im Mittelgriechischen durch den *petinós* (πετεινός) ersetzt. Was schlicht ein „Flieger“ ist. Doch es gab im Altgriechischen noch ein sehr seltenes Wort für eben diesen Gockel: *kóttos*. Das feminine Pendant, *kóttā*, für die *Henne*, trat erst in der Neuzeit seinen Siegeszug an und wird heute mit einem *t* geschrieben. Die Verkleinerungsform dazu als *Hühnchen* ist in der Form *kotópulo* sowohl auf der Wiese und im Stall als auch auf dem Markt und in der Hühn-

chenbraterei am Spieß, das heißt im *kotopuládiko*, dem *Hühnergrill*, überall in Gebrauch. Nachdem die Herleitung der *kóta* aus der alten *kóttā* trotz mangelnder Zwischenbelege allgemein akzeptiert wird, gibt es diverse Schwierigkeiten bei dem zweiten Bestandteil des Wortes: *-ópulo*.

Da wir die Masse der neugriechischen Nachnamen auf -opulos (Theodorakopulos, Marinopulos usw.) erklären als die Kinder des Namenträgers (es gibt ja auch *ellinópula* und *germanópula*), machte man sich auf die Suche nach solchen „Jungen“ bzw. „Mädchen“ im griechischen Mittelalter. Fündig wurde man bei den Vögeln. Das alte *órnis* bzw. *órniþa* (der *Ornithologe* ist bekanntlich ein *Vogelkundler*) war im Mittelalter durch *pullin*, das später *pulín* geschrieben wurde, ersetzt worden. In der mittelalterlichen Schreibweise erkennen wir noch gut die Herkunft aus dem lateinischen *pullus*. Und das ist nicht nur als Adjektiv in der Bedeutung *jung* im Gebrauch, sondern auch – sehr selten – als Substantiv in der Bedeutung *junges Tier*. Damit schien also alles klar. Doch die Sache hat einen Haken: Das mittलगriechische -pulí(n) war zu sehr auf den Vogel, oder im besten Fall auf das Huhn festgelegt. Ein bekanntes Werk der mittelalterlichen Dichtung hieß z. B. *Pul(i)ológos*, was wir mit „Vogelbuch“ übersetzen.

Eine auch wissenschaftlich abgesicherte Alternative bietet sich nun an mit der Herleitung vom Stamm *pol-*. In einem Text des 12. Jahrhunderts hören wir von einem *polín* in der Bedeutung *Fungtier*, und speziell „Fohlen“. Die lautliche Verwandtschaft springt ins Ohr, auch dann noch, wenn wir das Fohlen weiter verjüngen zum „Füllen“.

Die jungen Papadópolui sind also keine „Popenvögel“, sondern ganz seriöse Fohlensöhne und Füllentöchter des Priesters der griechisch-orthodoxen Kirche, Nachnamen, die im Übrigen erst im Osmanischen Reich nach 1453 eingeführt wurden.

