

---

---

## FORUM: RUMÄNIEN



### Culinaria balcanica

Thede Kahl/Peter Mario Kreuter/  
Christina Vogel (Hg.)

**F** Frank & Timme

Verlag für wissenschaftliche Literatur

---

---

Thede Kahl/Peter Mario Kreuter/Christina Vogel (Hg.)  
Culinaria balcanica

Thede Kahl/Larisa Schippel (Hg.)  
Forum: Rumänien, Band 24

Thede Kahl/Peter Mario Kreuter/Christina Vogel (Hg.)

# Culinaria balcanica

**F**Frank & Timme  
Verlag für wissenschaftliche Literatur

Umschlagabbildung: Die balkanischen Käsestrudel kennen viele Ausprägungen wie diese dulungaci, die nur unter der bulgarischen Bevölkerung in Valea Dragului (Rumänien) zu finden sind; sämtliche Abbildungen im Buch, so nicht anders erwähnt: © Thede Kahl

Die Herausgabe der Reihe „Forum: Rumänien“ wird durch die Österreichisch-Rumänische Gesellschaft gefördert.

**ÖSTERREICHISCH-RUMÄNISCHE GESELLSCHAFT**

[www.austrom.eu](http://www.austrom.eu)

Societatea Austro-Română



Gedruckt mit freundlicher Unterstützung  
von Herrn Felix Vlădău.

Gedruckt mit freundlicher Unterstützung des Romanischen Seminars  
der Universität Zürich.

Gefördert vom Balkanromanistenverband.

Mit freundlicher Unterstützung der Südzucker AG.

ISBN 978-3-7329-0138-8

ISSN 1869-0394

© Frank & Timme GmbH Verlag für wissenschaftliche Literatur  
Berlin 2015. Alle Rechte vorbehalten.

Das Werk einschließlich aller Teile ist urheberrechtlich geschützt.  
Jede Verwertung außerhalb der engen Grenzen des Urheberrechts-  
gesetzes ist ohne Zustimmung des Verlags unzulässig und strafbar.  
Das gilt insbesondere für Vervielfältigungen, Übersetzungen,  
Mikroverfilmungen und die Einspeicherung und Verarbeitung in  
elektronischen Systemen.

Herstellung durch Frank & Timme GmbH,  
Wittelsbacherstraße 27a, 10707 Berlin.  
Printed in Germany.

Gedruckt auf säurefreiem, alterungsbeständigem Papier.

[www.frank-timme.de](http://www.frank-timme.de)

## Inhaltsverzeichnis

Vorwort.....9

### CULINARIA BALCANICA

KLAUS STEINKE

Balkanküche – revised ..... 15

WALTER PUCHNER

Anthropomorphe Brotgebilde in Südosteuropa und ihre Beziehungen zur  
byzantinischen Ikonographie ..... 29

JOHANNES KRAMER

Das balkanische Wanderwort *pitta* ‘Blätterteiggebäck’ ..... 39

GABRIELLA SCHUBERT

Wem gehört der/die/das Paprika? ..... 55

CORINNA LESCHBER

„Wein“ und „Öl“ in ihren mediterranen Bezügen ..... 73

DAGMAR BURKHART

Rakija und der Rauschteufel. Zur Symbolik und Axiologie des Schnapses  
auf dem Balkan..... 83

VALERIA HEUBERGER

Zur Kulturgeschichte des Kaffeegenusses im Osmanischen Reich sowie  
im Balkanraum..... 97

### CULINARIA BALCANICA ROMANICA

IOANA SCHERF

„Die Sprache bittet zu Tisch“: Zu Lebensmittelbegriffen in rumänischen  
Redewendungen ..... 113

Inhalt

THEDE KAHL

Zum Schicksal kulinarischer Orientalismen.....131

JÜRGEN KRISTOPHSON

Warum können Kebap und seine Ableitungen keine romanischen

Erfindungen sein?.....149

LUMINIȚA FASSEL

Haben die Rumänen eine eigene Küche? Eine diachronische und nicht

zuletzt moldauische Perspektive.....157

BILJANA SIKIMIĆ, ANNEMARIE SORESCU-MARINKOVIĆ

Food of the Boyash: Contemporary fieldwork data .....169

PETER MARIO KREUTER

Zuckerwerk und zehn Bouteillen Wein. Oder: Was uns Reise- und  
diplomatische Berichte über das kulinarische Leben in den

Donaufürstentümern mitteilen können.....185

ADRIAN MAJURU

Timpul și memoria alimentației urbane. O atitudine față de alimentație

în România între anii 1840 și 1940.....203

ANTON STERBLING

Die karge Banater Küche.....223

OCTAVIAN BUDA

Receptarea vegetarianismului în Țările Române. O istorie a alimentației

după doctorul Pavel Vasici Ungureanu (1806–1881) .....239

RODICA-CRISTINA ȚURCANU

Erlebtes, Erzähltes, Erforschtes. Eine kulinarisch-linguistische Reise

durch Rumänien mit zeitlichen und räumlichen Abstechern.....253

CULINARIA BALCANICA ROMANICA LITERARA

ANKE PFEIFER

*Von mămăligă, plăcintă* und anderen guten Sachen.

Zur identitätsstiftenden Funktion von Ess- und Trinkkultur

in der rumänischen Literatur .....277

KLAUS HEITMANN

*Naturalia sunt turpia.* Eugène Ionescos dramatische Meditationen über

das Essen und Trinken .....293

CHRISTINA VOGEL

Die ideale Nahrung: Das Verschlingen der Literatur im Werk von Urmuz .....319

HORST FASSEL

Poetik und Essen. Caragiale definiert seine Zielsetzungen .....331

ILINA GREGORI

„Meine Herren, ich bin der Enkel eines arnautischen Kochs.“

Eine Mitteilung von Ion Luca Caragiale – ein Scherz?.....357

Autorenverzeichnis .....373





## Vorwort

Essen und Trinken sind oberflächlich betrachtet einfache, alltägliche Praktiken. Bei genauerem Hinschauen setzen diese Handlungen kulturelle Techniken voraus, die sich in Raum und Zeit entfalten, an soziale Entwicklungen anpassen und in der Sprache Spuren hinterlassen. Nahrungsaufnahme stellt daher nicht nur einen biologisch notwendigen Prozess dar, sondern entwickelte sich im Laufe der Geschichte zum identitäts- und gemeinschaftsstiftenden Element. Historische Quellen, die Auskünfte über Speiseverhalten und Identität geben, sind zumeist Memoiren, Reiseberichte oder Aufzeichnungen von interessierten Privatpersonen. Ethnologische Forschungen, die sich explizit mit Themen der kulinarischen Welt auseinandersetzen, werden erst erheblich später durchgeführt.

Die Auseinandersetzung mit Themen rund um Küche, Ess- und Trinkkultur einer Region wie der Balkanhalbinsel verlangt nach nationenübergreifenden Perspektiven und Problemstellungen. Vom 17. bis zum 19. Mai 2012 versammelten sich hierzu eine Reihe von Forschern aus verschiedenen Wissenschaftsdisziplinen, davon viele Mitglieder des Balkanromanistenverbandes, in Bad Kissingen, um auf einer Tagung mit dem Thema *Culinaria balcanica* über Phänomene der Ess- und Trinkkultur bei den Balkanromanen und ihren Nachbarn zu diskutieren. Die Frage nach den Eigenheiten der *Culinaria balcanica* führt unweigerlich zu einem integrativen Ansatz, der die Tatsache berücksichtigt, dass die Ingredienzen der balkanischen Küchenkulturen unterschiedlicher, oft schwer bestimmbarer, da multikultureller Herkunft sind, was jedoch nicht im Gegensatz zu stehen braucht zur Herausbildung nationaler, lokaler oder überregionaler Charakteristika. Was unter den Speisen und Getränken eigen, fremd, romanisch oder gerade nicht-romanisch ist, steht im Mittelpunkt dieses Bandes. Unser Blick in die Kochtöpfe, auf die Speisekarten und Tischsitten der Balkanromanen – aber auch der Türken, Griechen, Albaner, Bulgaren, Makedonier, Serben, Kroaten, Bosnier, Ungarn etc. – fragt nach gemeinsamen und unterschiedlichen Spezialitäten. Dass die Nahrungs-, Speise- und Trinkpraktiken eine bedeutende Rolle bei der Konstruktion und Stabilisierung von ethnischer, sozialer und religiöser Identität spielen, zeigen die ver-

schiedenen historischen und zeitgenössischen, mehr oder weniger zuverlässigen Quellen, die hier analysiert und interpretiert werden – man denke vor allem an die in Reiseberichten geschilderten Darreichungen von Speisen und Getränken, an die in literarischen Texten beschriebenen Essgewohnheiten sowie an die unterschiedlichen Begleitumstände des Essens und Trinkens.

Die Namen von Lebensmitteln, von Gerichten und Rezepten haben nicht allein eine sprachlich-lexikalische Relevanz, sondern auch eine kulturhistorische Signifikanz. Sie erzählen Geschichten von der Einflussnahme fremder Tischsitten und der Übernahme neuer Ess- und Trinkgewohnheiten, von der Einverleibung international verbreiteter Nahrungsmittel und der Aneignung globaler Entwicklungen. Gleichzeitig sind gerade die Speiseverhalten eine Gelegenheit, nationale Zugehörigkeit zum Ausdruck zu bringen, familiäre Traditionen zu zelebrieren und individuelle Ernährungsvorlieben zu demonstrieren. Nicht selten zeugen Essen und Trinken von Geschmackskonservatismus und Widerstand gegen Moden und Trends. Sie sind ein wichtiges Mittel der kulturellen Integration und Distinktion, repräsentieren die gegensätzlichen Kräfte von Wandel und Beharrung, Bewahrung und Erneuerung. Ess- und Trinkpraktiken befriedigen im Alltag, aber auch in der Folklore und den Mythen, das Bedürfnis nach Strukturierung und Bedeutung von Lebensformen.

In der Literatur erlauben Motive und Szenen des Essens und Trinkens die Problematisierung der Differenz zwischen physischer Materialität und kultureller Normierung, zwischen natürlicher und symbolischer Ordnung, Identität und Alterität. Wer sich mit der *Culinaria balcanica* beschäftigt, stößt auf anthropophage Elemente und grenzsubversive Erkenntnisse, die überkommene Gewissheiten im Zusammenhang mit den Sprachen und Literaturen, mit den Gesellschaften und Erfahrungsgeschichten Südosteuropas fraglich und fragil erscheinen lassen.

Die verschiedenen Zugänge zum Thema, die unser vorliegendes Buch vereint, reflektieren die Veränderungen des Habitus, spiegeln die wechselvolle historische Entwicklung von Esskultur und kultureller Identität in Südosteuropa. Im spannungsreichen Verhältnis zwischen Geschichte und Fiktion gilt es, Begriffe, Sprichwörter, Sprachen, alltägliche und wissenschaftliche Diskurse zu erforschen, in welchen Essen und Trinken ein zentraler Ort sind, an dem tradierte Normen, Wertvorstellungen, individuelle Erfahrungen und kollektive

Erkenntnisse verhandelt werden. Dank der unterschiedlichen Forschungsgegenstände – Streifzüge durch literarische Werke, Kochbücher, Speisekarten, Wortgeschichten und Wortschätze – haben die Beiträge in unserem Band einen Reichtum entfaltet, der vielleicht nicht mithalten kann mit den Ansprüchen der französischen *haute cuisine*, der dafür aber mit der kulturellen Vielseitigkeit einer *salade macédoine* aufwartet.

Herrn Gustav Binder, dem Studienleiter der Akademie Mitteleuropa (Heiligenhof), danken wir für die Hilfe bei der Durchführung unserer Tagung in Bad Kissingen, Herrn Thomas Kirchberg (*Südzucker*, Ochsenfurt) und Herrn Felician Vladău (*Worldcomm*, Bukarest) für die Unterstützung der Drucklegung. Für die kritische Durchsicht einzelner Beiträge sind wir Miruna Bacali (*International Graduate Centre for the Study of Culture*, Gießen) und Andreea Pascaru (Institut für Slawistik, Jena) zu Dank verpflichtet, für die äußerst sorgfältige Formatierung der Beiträge und die Unterstützung bei der Manuskripterstellung Frau Petra Himstedt-Vaid (Berlin, Jena) und für die Aufnahme des Projektes in ihr Verlagsprogramm Frau Dr. Karin Timme (Berlin).

Klosterneuburg, Regensburg und Zürich  
im Dezember 2014

Thede Kahl  
Peter Mario Kreuter  
Christina Vogel



## Culinaria balcanica





## Balkanküche – revised

Seit meiner ersten Beschäftigung mit der Balkanküche in schriftlicher Form sind mehr als 20 Jahre vergangen (STEINKE 1990, 1991). Vieles hat sich inzwischen im kulinarischen Bereich in Deutschland verändert. Zudem haben sich meine praktischen Kenntnisse vor allem um die albanische Variante – mit Genuss – erweitert. Erstaunlich ist bei der erneuten Lektüre des alten Textes zunächst, dass in ihm kein einziges Mal der „Döner“ auftaucht – heute für viele die Inkarnation der Balkanküche überhaupt. Das ist kein Zufall oder Ignoranz, sondern das Bild von der Balkanküche hat sich inzwischen stark gewandelt, und damit ist auch der Terminus selbst zusehends undeutlicher geworden. Es stellt sich inzwischen für mich zudem die grundsätzliche Frage, ob es überhaupt eine oder mehrere Balkanküchen gibt, d.h. ob es sich um ein selbständiges Phänomen oder nur um einen künstlichen Oberbegriff handelt, und was sie auszeichnet. Schon damals wurde explizit auf die erheblichen geographischen, kulturellen und sozialen Unterschiede hingewiesen, was mich veranlasste, eine diastratische, das heißt soziale, eine diatopische, also regionale, und eine diachrone, somit zeitliche Dimension bzw. Differenzierung zur Verortung der nur aus der Ferne als relative Einheit wahrgenommenen Balkanküche vorzunehmen bzw. zu fordern.

Gegenwärtig wird ihr Image bei uns von Dönerimbissbuden bestimmt, und dieses etwas dubiose Produkt der türkischen Küche läuft dem nicht weniger problematischen amerikanischen Hamburger allmählich den Rang ab. Längst kann man von einer Dönerisierung statt Hamburgerisierung im Fastfoodbereich sprechen. Der Blick zurück in die 1960er Jahre macht klar, welcher Wandel mittlerweile stattgefunden hat. Damals aß man in der noch jungen Bundesrepublik *Čevapčici*, *Ražnjići* und *Đuveč* und trank dazu *Šljivovica*. Zubereitet wurden die Speisen meist von Kroaten, überwiegend aus Istrien und Dalmatien. Das bezeugen die zahlreichen Restaurants mit einschlägigen Namen wie *Opatija*, *Pula* oder *Rijeka*. Diese gibt es zwar immer noch, aber sie erhielten bald Konkurrenz von den Griechen, und mit diesen kamen *Gyros*, *Souvlaki*, *Tzatziki*



und *Feta*, und dazu gab es *Ouzo*. Doch schon längst sind auch ihre Gerichte vom Döner zurückgedrängt worden. Gleichzeitig hat sich aber auch die Esskultur erheblich verändert und vom Restaurant im Folklorestil zur bunten Imbissbude, vom preisgünstigen und schmackhaften Essen zum billigen, im Stehen verschlungenen Fastfood verlagert, wobei der Döner tendenziell immerhin noch schmackhafter und vielleicht sogar gesünder als der Hamburger ist.

Diese zeitliche Abfolge bei der Einführung und Verbreitung der balkanischen Speisen in Deutschland ist kein reiner Zufall, sondern spiegelt unverkennbar die historischen, kulturellen, wirtschaftlichen und sozialen Veränderungen in den vergangenen fünfzig Jahren wieder. Dahinter zeichnen sich die verschiedenen Gastarbeiterströme nach Deutschland ab, aber auch der Wandel in den Präferenzen der deutschen Touristen bei der Wahl ihrer Urlaubsziele. Zunächst kamen aus Südosteuropa – vom „Balkan“ – die Jugoslawen in die Bundesrepublik und brachten ihre Essgewohnheiten mit. Allerdings war das allein kaum ausschlaggebend für die Verbreitung der Balkanküche jugoslawischer Machart, sondern vielmehr der Umstand, dass die sonnenhungrigen deutschen Touristen en masse die pittoreske kroatische Adriaküste als preisgünstige Alternative zur teureren gegenüberliegenden italienischen Seite entdeckten. Bei dieser Gelegenheit lernten sie eine neue Küche näher kennen und schätzen. Damit war gleichzeitig eine solide Basis für den Triumphzug der Balkanküche in Mitteleuropa gelegt. Überraschenderweise störte der heikle Terminus „Balkanküche“ die geschäftstüchtigen Kroaten kaum, und sie bestanden nicht auf eine entsprechende Korrektur in „kroatische Küche“, sondern akzeptierten ihn stillschweigend wegen seines für Deutsche stärkeren Orientierungs- bzw. Marktwerts.

Die nächste Gastarbeiterwelle kam aus Griechenland; parallel dazu entdeckte der Massentourismus desgleichen die griechische Inselwelt. Allerdings war sowohl die Zahl der Gastarbeiter als auch die der Griechenlandtouristen kleiner, und die Preise in den griechischen Restaurants lagen meist über denen in den kroatischen, so dass ihr Erfolg nicht mehr so spektakulär ausfiel. Dennoch haben sie im deutschen kulinarischen Wortschatz sowie in den Essgewohnheiten unübersehbare Spuren hinterlassen. Flankiert wurde das vom Sirtaki, vom Film „Alexis Zorbas“ und Schlagern wie „Griechischer Wein“. Wesentlich schwieriger gestalteten sich die Beziehungen mit der nächsten und

gleichzeitig größten Gruppe von Gastarbeitern aus Südosteuropa bzw. Kleinasien, mit den Türken. Sie hatten nicht nur erheblich größere Integrationsprobleme, sondern auch ihr Image war wesentlich schlechter als das der Jugoslawen oder Griechen. Nicht zuletzt deshalb wurden ihre Küche und ebenfalls die türkische Riviera erst nach einem größeren zeitlichen Abstand entdeckt und von den deutschen Touristen angenommen. Inzwischen hat sich das jedoch tiefgreifend geändert. Die Touristenströme bekamen in Kleinasien einen intimeren Einblick in die türkische Küche, den man vorher zu Hause nicht unbedingt gesucht hatte. Über den Massen- und Billigtourismus konnte der Döner im Fastfoodsektor seinen Siegeszug antreten, allerdings setzten sich die türkischen Restaurants nicht im gleichen Umfang gegen die Konkurrenten vom Balkan durch. Charakteristisch ist immer noch der über die Theke in einer Papierserviette gereichte, fetttriefende Döner und nicht etwa das Menu in einem stilvollen türkischen Restaurant.

Die bisherigen Ausführungen lassen eine Reihe von Problemen erkennen, die sich für eine Untersuchung auftun, wenn der Forscher versucht, sich der Balkanküche einmal wissenschaftlich und nicht nur als Konsument zu nähern. Zunächst stellen sich die Fragen nach dem Areal, der Provenienz und den Charakteristika dieser Küche. Wie ist die Balkanküche zu verorten und was zeichnet sie aus? Ja, man muss sich letztlich sogar mit der Frage auseinandersetzen, ob es die Balkanküche überhaupt gibt oder ob es sich hier nur um eine Fiktion mit verschwommenen oder wandelnden Konturen handelt.

## **Merkmale der Balkanküche**

Ähnlich wie schon die geographische Abgrenzung der Balkanhalbinsel oder die Bestimmung des Inventars der Balkansprachen und Balkanismen bereitet auch die Definition der Balkanküche erhebliche Schwierigkeiten. Diese gilt es genau einzugrenzen und die wesentlichen Merkmale im Detail herauszuarbeiten. Welche der heutigen Nationalküchen und Gerichte der Balkanvölker sind dazu zurechnen, wo sind die Grenzen zu ziehen und wo ist sie entstanden und wie hat sie sich verbreitet?

Bereits der Hinweis auf die Bedeutung der Kroaten für die Ausbreitung dieser von außen oft als Einheit wahrgenommenen Küche lässt Zweifel an der

Richtigkeit dieser Vorstellung aufkommen. Sie werden noch bestärkt, wenn sogar Ungarn neben Albanien, Bulgarien, Griechenland, Rumänien, dem ehemaligen Jugoslawien und der Türkei in diesem Zusammenhang genannt wird. Ungarn rechnet man in der Regel nicht mehr zum „Balkan“. Außerdem lassen sich die verschiedenen Regional- bzw. Nationalküchen kaum auf einen gemeinsamen Nenner bringen. Das verbietet schon allein die geologische und klimatische Vielfalt des von ihr abgedeckten Areals, und die Annahme, dass es eine einheitliche oder gemeinsame kulinarische Kultur beherbergen könnte, erweist sich als bedenklich. Zu Recht werden daher im Artikel von Wikipedia<sup>1</sup> über die Balkanküche zunächst einmal die Mittelmeerregion, die freilich noch um die Schwarzmeerregion zu ergänzen ist, die kontinentale Ebene und die Bergregion mit jeweils andersgearteten Wirtschaftszonen unterschieden. So spielen im Binnenland Fisch oder gar Meeresfrüchte traditionell nur eine untergeordnete Rolle.

Wenn man den Begriff „Balkanküche“ mit einem konkreten Inhalt füllen will, muss man sich zunächst Gedanken über geeignete Kriterien machen. In Frage kommen hierfür die Geographie, die Gerichte selbst, ihre Ingredienzen und Zubereitung, ferner die Küchenterminologie. Letztere ist überwiegend türkischer Herkunft, was die historische Dimension des Begriffs erkennen lässt. Außerdem sind soziale Differenzen in der Ausgestaltung der Küche nicht zu übersehen. Diese verschiedenen Ansätze zur Definition oder Abgrenzung der Balkanküche: Geographie, Gerichte, Ingredienzen, Zubereitung, Geschichte und soziale Unterschiede sollen im Folgenden genauer auf ihre Relevanz für die Begriffsbestimmung überprüft und hinterfragt werden.

## Kulturgeographie

Die räumliche Angabe „Balkan“ im Terminus legt zunächst den Rekurs auf die Geographie nahe, d.h. der konkrete Ansatzpunkt ist der zentrale Gebirgszug in Bulgarien. Aus der Antike ist er als Haemus bekannt, und von den Bulgaren wird er offiziell als Stara Planina (Altes Gebirge) bezeichnet – nur der Volksmund verwendet auch den Turzismus Balkan. Doch leider erlaubt das Gebirge

---

<sup>1</sup> <http://de.wikipedia.org/wiki/Balkank%C3%BCche> (7. August 2014).

nicht so wie z.B. die Pyrenäen eine eindeutige Abgrenzung der Halbinsel. Daher stößt die exakte Bestimmung des Areals der Balkanküche auf ähnliche Schwierigkeiten, wie sie die Versuche zeigen, den Balkansprachbund zu lokalisieren oder auch allgemein die Balkanhalbinsel räumlich exakt abzugrenzen. Das Balkangebirge eignet sich nicht als Kriterium, weil es Nordbulgarien, Rumänien und letztlich auch Serbien und Albanien aus der Betrachtung ausschließen würde. Um dieses Problem etwas zu entschärfen, verwendet man an seiner Stelle neuerdings häufig den allerdings ebenfalls vagen Begriff „Südosteuropa“.<sup>2</sup> Davon abgesehen wäre „Südosteuropaküche“ sicher keine griffige Alternative.

Trotz seiner Ungenauigkeit ist der geographische Bezug im Terminus nicht zu leugnen, denn jeder denkt bei Balkanküche sofort an den Balkan, d.h. an Südosteuropa oder die Türkei und nicht etwa an Italien oder Spanien. Außerdem spielt die spezifische Vegetation in diesem Bereich, die sich von der Flora und Fauna Mittel- und Nordeuropas merklich unterscheidet, eine zentrale Rolle für die Physiognomie der dortigen Küche. Der Zusatz „Balkan-“ erlaubt also nur eine erste vage Zuordnung des komplexen Phänomens, auf die man auch in Zukunft kaum verzichten wird.

Im Bereich der Viehzucht ist das Halten von Schafen und Ziegen charakteristisch, während Schweine und Rinder seltener sind und daher nur an der Peripherie im Norden den Speiseplan nachhaltig bereichern. In den verkarsteten Gebirgen mit begrenzter Weidefläche kommt das Kleinvieh besser zu recht. Deutlich zeichnen sich die klimatischen Gegebenheiten auch beim Getreideanbau ab, die Weizen und Mais statt Roggen, Gerste und Hafer als Brotgetreide favorisieren. Daneben spielt noch Reis eine gewisse Rolle. Der Zusatz „Balkan-“ weist also implizit auf eine andere Klima- und Vegetationszone hin.

## Gerichte

Ein überzeugenderes Kriterium für die Abgrenzung der Balkanküche als das geographische bieten sicherlich ihre spezifischen Gerichte selbst. Denn *Döner*,

---

2 Dieses Problem behandelt ausführlich Holm SUNDHAUSSEN (1991) in seinem Beitrag zum Südosteuropa-Handbuch.

*Köfte, Pilaf bzw. Ražnjići, Ćevapčići, Đuveč oder Gyros, Keftedes* usw. haben keine unmittelbaren Entsprechungen in den landesüblichen Küchen weiter nördlich. Diese Liste ist natürlich umfangreicher. Sie zu vervollständigen, ist jedoch nicht so einfach, wie schon diese Beispiele andeuten. Die genannten Termini weisen von Sprache spezifische Abweichungen auf, weil sie lautlich an das jeweilige System angepasst werden müssen. In den meisten Fällen ist die türkische Bezeichnung der Ausgangspunkt, weshalb sie hier jeweils als Grundform erscheint.

Im Fall von *Köfte* erlaubt zum Beispiel der labialisierte Vokal keine direkte Übernahme des Wortes in die anderen Sprachen, sondern er muss substituiert werden: *κιοφμε* (bulg.), *κεφτές* (griech.), *Chiftea* (rum.), *Qofte* (alb.). Im BKS konkurrieren die geläufigeren *Ćevapčići* mit *Ćufte*, doch ihnen liegt ebenfalls ein Turzismus zugrunde. Zur Wahrung der Übersichtlichkeit beschränken sich die weiteren Ausführungen auf die Termini aus dem Türkischen, welche in den anderen Balkansprachen, eventuell mit Abweichungen in der Form, vorkommen und somit kulinarische Balkanismen darstellen. Außerdem muss *Köfte* nicht immer wie in der Türkei aus Hammelfleisch zu bereitet werden, es kann vor allem von den Christen auch durch Schweinefleisch substituiert werden.

Doch damit nicht genug, ein weiteres Problem stellen die Speisen selbst dar: sie schmecken nicht überall gleich. Ihre Zubereitung hängt nicht nur vom Talent und der Hingabe des einzelnen Kochs ab, sondern eben auch von den landesüblichen Gepflogenheiten und den materiellen Möglichkeiten der jeweiligen Region. Die Untersuchung muss sich daher primär auf die Termini und die Rezepte beschränken, während deren Ausführung eine Frage des Geschmacks bleibt, über den man bekanntlich vorzüglich, aber ohne überzeugendes Resultat streiten kann.

Die Auswahl der Speisen bleibt nicht dem Zufall überlassen, sondern sie lässt einige Invariablen erkennen. In der Regel haben sie während eines Mahls einen konkreten Platz und werden in der Abfolge: Vorspeise, Hauptspeise und Nachtisch serviert. Außerdem ordnen sie sich noch dem Tagesablauf als Frühstück, Mittagessen, Abendbrot – mit eventuell weiteren Zwischenmahlzeiten – unter. Ferner ist noch zwischen den Speisen des Alltags sowie am Sonntag und Feiertag bzw. zu einer Feier (Kurban, Beschneidung, Hochzeit usw.) zu unterscheiden. Schließlich hat auch noch die Jahreszeit Einfluss auf die Gestaltung des Speiseplans: Der des Winters unterscheidet sich erheblich von dem des

Sommers – es gibt also nicht immer und überall Lamnbraten, *Yufka* oder *Turşu*, sowie Wein und *Rakı*. Die jeweilige Speise ordnet sich nämlich einem hierarchisch aufgebauten System von Regeln unter. Dabei zeigt sich eine Parallele zum Aufbau des Gottesdienstes, der sich auch aus unterschiedlichen Elementen des Tages-, Wochen- und Jahreskreises zusammensetzt. Dieser Hinweis ist nicht ganz abwegig, denn zwischen Essen und Religion bestehen natürlich enge Verbindungen. Die Religion verbietet bestimmte „unreine“ Speisen, stellt Fastenregeln auf usw.

Eine gründliche und fundierte Übersicht muss alle Abweichungen bei der Inventarisierung und Beschreibung der Speisen berücksichtigen. Hier sollen nur exemplarisch anhand der Abfolge bei einem Gast- oder Festmahl die wichtigsten kulinarischen Balkanismen erfasst werden. Zum umfangreichen Kreis der Vorspeisen gehören vor allem die kleinen Appetithappen aus Gemüse, zum Teil mit Käse oder Fleisch abgerundet: *Dolma*, *Sarma*, *Börek*, *Sucuk*, *Cacık*, *Humus*, *Pastırma*, *Nohut*, *Kaskaval*. Sie können auch nur als *Meze*, d.h. als Imbiss zum *Rakı* gereicht werden. Zur Kategorie der Suppen gehören die verschiedenen Arten von *Çorba*, *Tarator* und je nach Konsistenz vielleicht noch *Yahni*, welche als Ein- oder Schmortopf eine Zwischenstellung bezieht. Zum Kreis der Hauptspeisen aus oder mit Fleisch gehören *Kebab*, *Pirzola*, *Paça*, *Musakka*, *Imambayıldı*. Problematisch wird es bei Gerichten, in denen *Güveç*, *Döner*, *Tava*, *Şiş*, *Tepsi* auftauchen. Hier kommt es oft zur Metonymie, da mit ihnen ursprünglich nur das Gerät für die Zubereitung bezeichnet wird: Topf, Spieß, Pfanne usw. Als Beilagen treten neben Brot in verschiedenen Varianten noch *Pilav*, *Bulgur*, *Kaçamak*, *Yufka*, *Salça* auf. Sehr umfangreich ist schließlich die Liste der Desserts und Süßspeisen: *Baklava*, *Saraylı (Baklava)*, *Kadayıf*, *Tulumba*, *Kurabiye*, *Revani*, *Pandişpanya*, *Sütlaç*, *Helva*, *Tarhan*, *Şekerpare*, *Gevrek*, *Lokum*, *Pekmez*, *Reçel*, *Tahin*, *Şerbet*, *Rahat*, *Hoşaf*, *Aşure*. Zur Kategorie der Getränke gehören neben Brunnenwasser und gelegentlich Wein vor allem *Ayran*, *Boza*, *Çay*, *Kahve*, *Salep*. Frische Milch wird kaum getrunken – vermutlich spielt dabei auch die bei Südländern häufiger auftretende Lactoseintoleranz eine Rolle –, sondern nur in verarbeiteter Form als Joghurt oder diesen, mit Wasser verdünnt, als *Ayran*.

Bei einem Teil der Termini ist das Verhältnis zwischen dem türkischen Ausgangswort und der in den Balkansprachen jeweils adaptierten Form recht

kompliziert, weil Verallgemeinerungen, Metonymien und ferner semantische Verschiebungen auftreten können.

Die Speisen versprechen fraglos mehr Erfolg bei der Suche nach den untrüglichen Kennzeichen der Balkanküche. Ihre Eigenart wird primär von den Ingredienzien und der Zubereitung bestimmt, welche das eigentliche Wesen dieser kulinarischen Region ausmachen. Deshalb muss auch auf die Zutaten und die Art ihrer Verarbeitung näher eingegangen werden.

## Ingredienzien

Die Liste der für die Balkanküche charakteristischen Produkte ist lang, und ihre Vielfalt ist durch die günstigen klimatischen Voraussetzungen bedingt. Zwar ist der Bestand an Schlachtvieh mehr oder weniger identisch. Auch auf dem Balkan werden Schweine gehalten und verzehrt, freilich im wesentlich geringeren Umfang als im Norden, und zwar nicht unbedingt allein aus religiösen Gründen. Denn selbst die Moslems auf dem Balkan nehmen es nicht überall so genau mit dem Schweinefleischverbot und essen gelegentlich Schinken und verschmähen auch Spanferkel nicht. Generell nimmt jedoch der Verzehr von Schweinefleisch nach Norden hin zu, wie man schon in Ungarn, Kroatien und Rumänien feststellen kann. An seine Stelle tritt im Süden überwiegend Lamm- und Ziegenfleisch, was man in Deutschland nicht ablehnt, aber doch seltener verzehrt. Das Rindfleisch ist überall relativ teuer und wird daher weniger als Braten verzehrt, sondern zu *Sucuk* oder *Pastırma* verarbeitet. Beim Geflügel, das nicht als „Fleisch“ im engeren Sinne gilt, konsumiert man neben dem gleichfalls dominanten Huhn jedoch eher Puter als Ente und Gans. Fischgerichte sind für die Küstenregionen charakteristisch und vom jeweiligen Bestand im Meer abhängig, also nicht unbedingt balkanspezifisch. Während also im Norden Schweinefleisch, dann Ente, Gans und Huhn als Geflügel und die verschiedenen Rüben- und Krautsorten sowie Kartoffeln als Beilagen dominieren, treten an ihre Stelle im Süden Lamm, Puter und eine breite Palette von ursprünglich nur dort verbreiteten Gemüsesorten und Gewürzen.

Besonders groß sind die Abweichungen bei den Beilagen, bereits aufgrund der besseren klimatischen Bedingungen für den Anbau vieler Gemüsesorten ist das Angebot im Süden reichhaltiger. Manche Arten haben inzwischen jedoch

den Weg zu uns gefunden und werden nicht nur in Gewächshäusern kultiviert. Vielleicht trägt auch der Klimawandel Schuld daran, dass sie sich schnell akklimatisieren konnten.

Inzwischen haben Paprika, Tomaten, Auberginen, Zucchini usw. längst die Gewächshäuser und teilweise die Gärten im Norden erobert, aber dabei ihren spezifischen Geschmack eingebüßt. Abschreckendes Beispiel sind die gleichförmigen, transportresistenten, aber völlig geschmacklosen Tomaten aus holländischem Anbau. Leider findet diese Spezies inzwischen auch im Süden Verbreitung, weil sie sich besser transportieren und lagern lässt und vor allem irgendwelchen fragwürdigen EU-Normen entsprechen.

Weiterhin exotisch für Deutsche sind jedoch Banya, Maulbeere, Feige, Kichererbse, Sesam, Oliven usw. Seinen Siegeszug hat ferner das früher fast unbekannte Olivenöl angetreten, und es verdrängte schon weitgehend Schmalz als Bratfett. Andere Gemüsesorten wie Hülsenfrüchte, Kohl, Wurzelgemüse, Kürbis, Tomaten, Gewürzkräuter, Zwiebeln, Knoblauch, Petersilie unterscheiden sich nur hinsichtlich der Sorten: glatte Petersilie statt der in der deutschen Küche bekannteren Kräuselpetersilie usw.

Ein wichtiger Unterschied zeigt sich noch bei der Einordnung der erst nach der Entdeckung Amerikas in Europa eingeführten Kartoffel, die im Süden als Gemüse und im Norden als eigenständige Sättigungsbeilage betrachtet wird. Als letztere fungiert im Süden Getreide (Weizen, Mais, Reis), und zwar als Brot, Grütze und Brei. So isst man durchaus mitunter Brot zu einem Kartoffelgericht.

Damit ist die Liste der besonderen balkanischen Ingredienzien keineswegs abgeschlossen. Ihre Vielfalt und Spezifik waren früher klimatisch bedingt und viele Arten weiter nördlich einst unbekannt bzw. exotisch. Dass sie immer noch nicht ganz heimisch geworden sind, zeigt sich bei der Verarbeitung bzw. Zubereitung.

## Zubereitung

Für die Beschreibung der spezifischen Merkmale der Balkanküche im Hinblick auf die Zubereitung der Speisen sind profundere Fachkenntnisse Voraussetzung, die ein Philologe, und sei er auch Hobbykoch, gewöhnlich nicht mitbringt. An sich ist das nur im interdisziplinären Ansatz zu bewältigen. Daher



müssen wir uns hier auf einige allgemeine Beobachtungen beschränken. Dabei ist ferner in Rechnung zu stellen, dass die Globalisierung auch vor der Küche nicht halt gemacht hat. Nationale Besonderheiten werden immer stärker nivelliert und internationalen Moden geopfert. Die Cola hat, kurz gesagt, Boza fast verdrängt.

Die Zubereitung ist zunächst von äußeren Gegebenheiten abhängig, d.h. von der Feuerstelle und von den Gerätschaften. Am offenen Feuer der Krieger oder Nomaden hatte man nur einen Speiß oder Stock zur Hand, an dem man Fleisch oder Fisch aufspießte und ins Feuer hielt. Das dürfte der Ausgangspunkt für alle Formen des Spießbratens und des Grillens oder Röstens sein. Auch die Glut der Feuerstelle konnten noch zum Garen von Gemüse benutzt werden.

Mit der Einführung von Öfen, die im Winter auch zum Wärmen dienten, und Herden kam es zur Differenzierung der Garmethoden und Entwicklung entsprechender Geräte. Kochen kann man zwar auch über dem offenen Feuer, wenn man einen Kessel und einen Dreifuß hat, an dem jener über der Feuerstelle schwebt. Doch für andere Garmethoden wie Backen, Braten und Schmoren reicht das einfache Feuer nicht mehr aus. Auch die Konservierung von Lebensmitteln braucht besondere Behältnisse und Räumlichkeiten.

Bei den höheren entwickelten Gar- und Konservierungsmethoden zeigen sich einige Unterschiede. Das Backen von Fleisch und Gemüse im Ofen statt Braten und Schmoren auf dem Herd ist eine solche Divergenz zwischen beiden Küchen. Zum Backen verwendet man meist Tongefäße (Güveç) und zum Braten und Schmoren hingegen die Pfanne bzw. eine Kasserolle. Während im Süden Fleisch, Gemüse sowie Früchte meist luftgetrocknet bzw. letztere kandiert werden, wird im Norden für Fleisch das Räuchern bevorzugt. Allerdings schließt das eine das andere nicht aus, und so kann in den Gebirgen des Balkans Käse und teilweise auch Fleisch durchaus geräuchert werden.

Gemüsesalate werden mit Öl, falls vorhanden mit Olivenöl, und Essig oder Zitrone zubereitet. Die Paprikaschoten und Auberginen werden gewöhnlich vorher im Ofen gebacken, damit sich die schwerverdauliche Haut leichter entfernen lässt. Gebäck wird meist noch mit Sirup oder Rosenwasser bzw. auch mit verdünntem Honig getränkt.

## Sozialgeschichte

Ähnlich wie die italienische Küche oft über die Pizza definiert wird, erkennen viele im Döner den Inbegriff der türkischen Küche. Das ist nicht unproblematisch. Denn Pizza, Döner oder der Eintopf sind ursprünglich sozial indiziert. Es sind die Speisen der unteren und ärmlichen Schichten, die sich keine raffinierte Küche leisten konnten und alles Essbare verwerteten.

Diese soziale Komponente ist also zu berücksichtigen, wenn man der Vielfalt und Vielschichtigkeit der Balkanküche gerecht werden will. Im von der Landwirtschaft geprägten Osmanischen Reich machten die Landbewohner den überwiegenden Teil der Bevölkerung aus. Ihr Tisch war naturgemäß bescheiden und verwertete das, was Garten und Feld boten. Im Sommer wurde die Hauptmahlzeit abends zubereitet. Tagsüber gab es Wasser (eventuell Wassermelone), Brot, Zwiebeln und Weichkäse (Feta), abends Suppe und Gemüse. Fleisch, d.h. insbesondere Lamm und Ziege wurde höchstens zu Festtagen gegessen.

Die reichere Stadtbevölkerung hatte natürlich einen ausgefeilteren Speiseplan. Die Ausgangsprodukte waren landes- bzw. regionalspezifisch, das heißt Fisch und Meeresfrüchte an der Küste und Fleisch im Landesinneren. Doch nur die höheren Würdenträger konnten sich die raffinierte Küche leisten, wie sie überwiegend in den Kochbüchern und Reisebeschreibungen Eingang gefunden hat.<sup>3</sup> Es gibt oder gab folglich nicht eine, sondern mehrere, sozial abgestufte Balkanküchen. Diese Unterschiede wurden selbst an hohen Festtagen wie am Bayram oder einem Kurban nicht eingeebnet. Neben der diatopischen und diastratischen Differenzierung ist schließlich noch die diachrone Dimension für die Charakterisierung der Balkanküche relevant.

## Geschichte der Balkanküche

Um die Spezifik der Balkanküche zu erfassen, muss man fraglos zu den Ursprüngen zurückgehen und sich nicht auf ihren heutigen Zustand beschränken.

---

<sup>3</sup> Ein schönes Beispiel hierfür ist die Schilderung eines opulenten türkischen Diners aus der Feder des preußischen Generalstabchefs Helmuth von MOLTKE (1968: 100) in seinen Briefen aus der Türkei.

McDonald's gibt es längst auch in den Balkanländer, und die Globalisierung macht vor der Balkanküche nicht halt. Konkret führt das zur Situation im Osmanischen Reich. Denn im Unterschied zu den Balkanismen, die der Forschung immer noch Rätsel aufgeben, ist die Geschichte bzw. Entstehung der Balkanküche etwas durchsichtiger. Allein schon die überwiegend türkische Terminologie für die meisten Gerichte gibt einen wichtigen Hinweis. Sicherlich hat sie im Osmanischen Reich ihren Ursprung, was freilich nicht heißt, dass sie deshalb auch türkischen Ursprungs ist. Der innovative Beitrag der Türken macht sich, wie meist bei Eroberervölkern, sehr bescheiden aus. Hier bietet sich übrigens eine Parallele zu England an, das ebenfalls aus seinen Kolonien viel bis dahin Unbekanntes zum Gewinn der eigenen, nicht besonders variationsreichen Küche hinzufügte. Auch die Türken haben, wie wohl zu Recht behauptet wird, bis auf die Verwendung des Kampfspießes zum Fleischrösten und der Kesselpauke zum Suppenkochen nichts wesentlich Neues beigetragen.<sup>4</sup> Dafür haben sie sich aber bereitwillig aus den eroberten Gebieten Anregungen für sich übernommen und den Speisen zum Teil eigene Namen gegeben.

Diese Namen wurden in die Sprachen der Unterworfenen zunächst in der von den Herrschern verwendeten Form übernommen und dann allmählich in die eigene Sprache integriert. Wiederum gibt es hier eine bekannte Parallele aus dem angelsächsischen Bereich. Von den normannischen Eroberern übernahmen die Einheimischen die Bezeichnungen für die Gerichte (*beef, mutton*) und behielten für die Ingredienzien in unverarbeiteter Form ihre Terminologie (*ox, cow, sheep*) bei.

Eng ist das Schicksal der Balkanküche mit dem Osmanischen Reich verbunden, und dieses schuf erst die Voraussetzung für ihre Entstehung, Verbreitung und im gewissen Maße Vereinheitlichung. Deshalb kennt man überall auf dem Balkan Begriffe wie: *Baklava, Saraylı, Kadayıf, Tulumba, Kurabiye, Revani, Pandişpanya, Sütlaç, Helva, Tarhan, Şekerpare, Gevrek, Lokum, Pekmez, Reçel, Tahin, Şerbet, Rahat, Hoşaf, Kebap, Pirzola, Paça, Musakka, Imambayıldı; Güveç, Döner, Dolma, Sarma, Börek, Sucuk, Cacık, Humus, Pastırma, Nohut, Kaskval; Çorba, Tarator, Ayran, Boza, Çay, Kahve, Salep*. Das heißt nicht, dass man

---

4 Etwas abschätzig heißt es bei TEUBNER-WOLTER (1988: 23) dazu: „Die erfolgreichen Krieger mit ihrer Nomadenvergangenheit verstanden nicht viel mehr von der täglichen Verpflegung, als Fleischstücke auf einen Spieß zu stecken und über dem Feuer zu braten oder in einem großen Kessel Bohnen zu kochen. Im Grunde genommen sind dies die beiden einzigen türkisch-osmanischen Bereicherungen der byzantinischen Küche.“

überall genau das gleiche darunter versteht. Für die Forschung gibt es hier ein weites Feld für Detailuntersuchungen.

## Schlussbetrachtung

Bei der Suche nach Baklava, die wir in Shkodra nicht finden konnten, und einem türkischen Kaffee, entwickelte ich während eines für die Kafehane typischen Gesprächs, mehr im Scherz als im Ernst, die Idee, Material über die areale Verteilung dieser Süßspeise auf der Balkanhalbinsel für eine gastronomische Dialekttkarte zu sammeln, um in Zukunft solche Pannen zu vermeiden. Vielleicht sollte man diese Idee ernster nehmen, als ich es damals tat, und gleich einen umfangreichen Atlas der Balkanküche oder Balkankulinariaatlas planen. Neben dem rein kulinarischen Aspekt, für den man Fachwissen braucht, dürfte er ähnlich wie der oft angedachte große Balkansprachatlas Aufschluss über viele kulturhistorische Zusammenhänge geben. Der Fieldworker muss freilich neben dem profunden kulinarischen Fachwissen auch über einen sensiblen Gaumen und robusten Magen verfügen, um das Material beurteilen und kompetente Urteile darüber abgeben zu können.

## Literatur

- BUCHANAN, Mabel (1956): *Good Food from the Balkans*. London: Frederick Muller Ltd.
- CASPAREK-TÜRKKAN, Erika (1989): *Kulinarische Streifzüge durch die Türkei*. Künzelsau: Sigloch.
- DAVIDSON, Alan (2006): *The Oxford Companion to Food*. Oxford: Oxford University Press.
- DAVIES, Trish (1999): *The Balkan Cookbook. Traditional cooking from Romania, Bulgaria and the Balkan countries*. London: Southwater Publishing.
- HALICI, Nevin (1993): *Das türkische Kochbuch*. Augsburg: Weltbild Verlag.
- KRAATZ, Dieter; MAUS, Paul (1988): *Aus Europas Küchen. Ein Streifzug durch ausgewählte National- und Landesküchen*. Leipzig: Fachbuchverlag.
- KRAMARZ, Inge (1958): *Die bulgarische Küche*. Stuttgart: Steingrüben-Verlag.
- KRÜGER, Arne (1976): *Spezialitäten aus aller Welt. Das große Kochbuch der Nationalgerichte*. München: Gräfe und Unzer.
- MARIN, Sanda (1954): *Carte de bucate*. București: Editura tehnică.

- MIKLOSICH, Franz (1884ff.): *Die türkischen Elemente in den südost- und osteuropäischen Sprachen* (= Denkschriften der Kaiserlichen Akademie der Wissenschaften, Philosophisch-Historische Klasse. XXXIV, XXXV, XXXVII, XXXVIII). Wien.
- MOLTKE, Helmuth von (1968): *Briefe über Zustände und Begebenheiten in der Türkei aus den Jahren 1835 bis 1839*. Köln: Hegner.
- MRLEŠ, Radojko (1987): *Балканска кухиња*. Београд. Београд (dt. Üb.: *Balkan-Kochbuch*. Belgrad 1987).
- NAJĐENOV, Ivan S.; ĆORTANOVA, Sonja (\*1967): *Наша кухња*. Софија: Медицина и физкултура.
- PETROV, Ljubomir Serafimov (1978): *Българска национална кухња*. Софија: Земиздат.
- RESSEL, Gerhard und Svetlana (1988): „Kulinarska terminologija u Vukovim rečnicima (Imenice)“. *XVII Međunarodni naučni sastanak slavista u Vukove dane 1987*, Bd. 2. 235–245.
- SCHARFENBERG, Rossenka (1967): *Bulgarien – Feinschmeckerfibel. Die Küche der Hundertjährigen*. Weil der Stadt: Hädecke.
- STEINKE, Klaus (1990): „Die Türken und die Balkanküche: Kulinarisches und Sprachliches aus Bulgarien und Rumänien“. *Südosteuropa-Mitteilungen* 30, H. 2. 65–72.
- STEINKE, Klaus (1991): Die Türken und die Balkanküche. Kulinarisches und Sprachliches aus Bulgarien und Rumänien. In: *Körper, Essen und Trinken im Kulturverständnis der Balkanvölker. Beiträge zur Tagung vom 19.–24. November 1989 in Hamburg*. Hg. v. Dagmar Burkhart. Wiesbaden: Harrassowitz (= Balkanologische Veröffentlichungen, 19). 219–227.
- SUNDHAUSSEN, Holm (1999): Südosteuropa und Balkan: Begriffe, Grenzen, Merkmale. In: Uwe Hinrichs et al. (Hrsg.): *Handbuch der Südosteuropa-Linguistik*. Wiesbaden: Harrassowitz. 27–47.
- TEUBNER, Christian; WOLTER, Annette (Hrsg.) (\*1988): *Spezialitäten der Welt köstlich wie noch nie*. München: Gräfe & Unzer.
- WOODWARD, Sarah (Hrsg.) (2002): *Die türkische Küche. Rezepte aus dem Osmanischen Reich*. München: Kaleidoskop-Buch.

## Anthropomorphe Brotgebilde in Südosteuropa und ihre Beziehungen zur byzantinischen Ikonographie

Die Verfertigung und das Backen von spezifischen Festbroten in einer Art von Teigskulptur, die sich von simpler Ornamentik bis zu mimetischen Gestaltversuchen erstrecken kann, gehört zu den Standardelementen traditioneller balkanischer Popularkultur religiöser Tönung, wobei zwischen Ausgestaltung der Teigkreation und dem Inhalt des Ritualtermins im Heortologion gewöhnlich ein mehr oder weniger symbolischer Zusammenhang besteht. Ich führe bewusst den Ausdruck «Brotgebilde» ein, in Umkehrung des traditionellen Terminus „Gebildbrote“, da es sich zum Teil um wirkliche elaborierte Kleinkunstwerke der Backkunst handelt, deren Herstellung Geschick und Erfahrung erheischt, und diesem Sinne die Herausgehobenheit des Festtermins aus der Alltagskultur unterstreicht. Teigkneten und Brotbacken an sich wird in der Volkskultur vielfach mit dem Mysterium einer Art Schöpfungsaktes umgeben (MERAKLIS 1992) und das mediterrane Märchen vom „Zuckerteiggekneteten“, den die Prinzessin mit ihren eigenen Händen erschafft und heiratet (Parallele des Pygmalion-Motivs, MERAKLIS 1992: 74–77), ist Indiz dafür, dass den puppenförmigen Teiggebilden die volle Identität mit lebendigen Menschen zusteht: die menschliche Gestalt allein ist Garant für das Menschsein; Anthropomorphismus steht für *human being* im Wortsinn. Dies sind auch die ontologischen Grundlagen des Puppentheaters, das seine Wurzeln im Kinderspielzeug und in der rituellen Idolhandhabung hat (PUCHNER 2006–2007 I: 73–96).

Anthropomorphe Brotgebilde zu Festterminen sind in Südosteuropa nicht selten, im Falle der Lazarusbrote, die am *sabbato ante palmas* zum Seelenheil des *amicus Christi* gebacken, verteilt und herumgetragen werden, beschränkt sich ihre Funktion nicht nur auf den rituellen Verzehr, sondern sie sind in signifikante Ritualakte eingebunden und stehen stellvertretend für die Lazaruspuppe (PUCHNER 1991: 206, Anm. 751). Diese anthropomorphen Lazarusbrote sind in einem weiteren geographischen Raum vom Zentralbalkan bis ins Ostmittelmeer nachzuweisen: in Bojanovo (ANGELOVA 1960: 728–729), in Belotinci und