

Malùns, Capùns und Salsiz – Gaumenfreuden am Churer Herd

TEXT: OSCAR ECKHARDT, BILD: PETER DE JONG

Die romanische Küche gehört selbstverständlich auch zu Chur. Erstens, weil in Chur bis ins 15. Jahrhundert romanisch gesprochen worden ist; zweitens, weil immer wieder Romanen nach Chur gezogen sind, und drittens, weil Malùns und Consorten einfach gut sind!

Die Autoren der verschiedenen Wörterbücher waren nicht zu beneiden, als sie die typischen bündnerischen Gerichte sprachlich definieren mussten, denn bekanntlich ist nur das eigene Rezept oder das der eignen Mutter das einzig richtige.

Was man so isst

Malùns: Unter dem Stichwort *Malùns* finden wir deshalb im Handwörterbuch des Rätoromanischen den folgenden Umschreibungsversuch: «Gericht aus zerstampften gekochten Kartoffeln, die mit Gersten-, Buchweizen- oder Maismehl vermischt in Butter geröstet werden.» Der Wortstamm von *Malùns* selber leitet sich ab vom lateinischen MICULA ‚Brosame‘, was vom Aussehen her gut zu *Malùns* passt. Für Chur müsste man eigentlich *dr Malùnts* schreiben, da die Lautfolge *n+s* in der Regel zu *-nts* führt.

Dr Malùnts hat auch eine metaphorische Bedeutung bekommen. Wenn jemand gar nicht Gesprächig ist, dann spricht man *vumana truchna Malùnts*, also einem *Malùns*, der zu lange auf dem Feuer gewesen und ausgetrocknet ist. Zu *Malùns* isst man übrigens traditionellerweise Käse und Apfelmus. Als Getränk geben die Kochbücher Milchkaffee an, ein Glas Wein schmeckt aber sicher besser dazu.

Dr. Oscar Eckhardt ist Germanist mit dem Spezialgebiet Dialektologie. Er arbeitet als Lehrer und freier Publizist. Anfragen und Kommentare zum Churer Dialekt bitte an peter.dejong@casanova.ch



Capùns haben sich in der internationalen Kochszene etabliert. Wer nach dem Begriff googelt, der findet derzeit bereits 27 300 Einträge zur Bündner «Nationalspeise».

Capùns: Von der Aussprache her heisst es in Chur wie in *Malùnts* auch *Capùnts*, die im oben genannten Wörterbuch folgendermassen beschrieben werden: «'Krautknödel' (in Mangoldblätter gewickelt, mit fein gewürfeltem Speck oder Landjägern, evtl. Weinbeeren, Dörrbirnen oder Kirschen als Zutaten, mit Krauseminze gewürzt, in Salzwasser gekocht, evtl. mit Zugabe von Milch)». Die Herkunft des Wortes überrascht. Offenbar sind die *Capùns* verwandt mit dem romanischen *capun*, dem deutschen Kapaun also, dem ‚kastrierten Masthahn‘. Die *Capùns* sind also eine Art ‚gemästete Knödel‘. *Capùns* sind in der Zwischenzeit zu einem Bündner Markenzeichen geworden. In den meisten Standardkochbüchern und im Internet findet man zahlreiche Rezepte für die Zubereitung. Von Charly Bieler und Evelyn Lengler sind im Desertina Verlag in Chur zwei Bücher erschienen, die sich ausschliesslich mit den *Capùns* befassen.

Salsiz: Sind wir bisher von romanischen Wurzeln ausgegangen, müssen wir beim *Salsiz* eher auf eine lateinisch-italienische Wurzel tendieren. Das Wort taucht als ital. *salsiccia*, prov. *sausissa*, frz. *saucisse*, span. und port. *salchicha* in allen romanischen Sprachen auf. Grundlage ist in den romanischen Sprachen natürlich das lateinische SALSUS ‚gesalzen‘. INSECARE heisst soviel wie ‚schneiden‘. Die *Salsiz* ist also ‚gesalzenes und zerschnittenes Fleisch‘. Die meisten romanischen Dialekte kennen für den *Salsiz* das Wort *Andutgel*, das offensichtlich eine völlig andere Wurzel hat, nämlich lat. INDUC-TILEM ‚das (in den Darm) Eingeführte‘.

Tatsch: Von der Wortgeschichte her handelt es sich beim *Tatsch* (Gericht von in Butter gebackenen Teigklösschen, evtl. mit Rosinen versehen; Eierspeise) um ein schwieriges Wort. Einerseits ist es im ganzen Bündner Romanisch vertreten, andererseits

taucht es auch in den Deutschbündner Dialekten auf. Im Handwörterbuch des Rätoromanischen mutmassen die Autoren, dass das Wort vom Klang her gebildet worden ist, vielleicht also vom Klang, den es gibt, wenn man ein Ei *auftätscht*.

Im Churer Magazin sind folgende Beiträge über den Churer Dialekt erschienen: «Was isch a Wörtertrugga?» (November 2007), «Vu Tschappatàlpi und Ggalööri? – Hintergründe zu Churer Schimpfwörtern» (Dezember 2007), «Mit Wörter schpiila – wie man im Churer Dialekt neue Wörter macht» (Januar), «Zwüscha goo und seggla – wie man sich in Chur fortbewegen kann» (Februar), «Wenn d Khuurer lärmand – wie man mit der Stimme Lärm produziert» (März), «Vum Güügala und Lööta – der sprachliche Umgang mit Alkohol» (April), «Gupf, Füdli oder Mürgu? – Von der Vielfalt der Dialektausdrücke» (Mai), «Etwas churerdeutsche Sprachgeschichte – Vom Latein zum Alemannischen» (Juni) und «Poppa und Marénd – romanische Relikte im Churer Dialekt» (Juli).