„Unser Platt enthält ja auch unsere Geschichte“

Die „Schlierbacher Mundart“ von Reimar Debus gibt es schon in der zweiten Auflage / Gemeinschaftsarbeit von vielen Plattsprechern

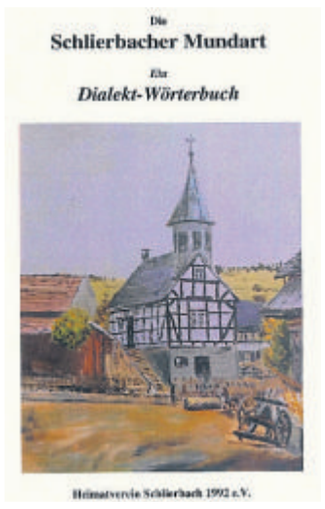
HARTENROD-SCHLIERBACH (mky). Die erste Auflage des Dialekt-Wörterbuches von Reimar Debus „Schlierbacher Mundart“ ist im Juni erschienen und war sofort vergriffen. Jetzt hat er die zweite Auflage herausgegeben und die vielen Hinweise eingearbeitet, die ihm andere Plattsprecher nach der ersten Auflage gegeben haben. „Schlierbach steht dabei eigentlich nur dafür, wo es gemacht und gesponsort worden ist. Es kommen auch viele Worte und Redewendungen aus anderen Orten vor, von allen, die dazu beigetragen haben“, sagt der Heimatforscher.

Koj enspann (Kühe einspannen), Reimar Debus und sein Vater beim Fuhrwerk. Foto: Familie Debus

„Holz lange“, Reimar Debus ist als Kind auf dem Wagen dabei. Foto: Familie Debus

Seit vielen Jahren hat Reimar Debus heimische Worte und Redewendungen gesammelt, zunächst auf Papier, später in Excel-Dateien. Schon lange wollte er ein Wörterbuch herausgeben, denn die Dialektsprecher werden auch im Hinterland immer weniger. „Und es ist ja unsere Kultur, die mit unserer Sprache verloren geht“, sagt er.

Er hebt hervor, dass er für das jetzt schon zum zweiten Mal erschienenen Büchlein von vielen anderen Plattsprechern Beiträge bekommen hat, und das nicht nur aus Schlierbach, sondern auch aus anderen Orten. „Ich habe zum Beispiel viele Sachen von Inge Möller übernommen, und da sind dann auch Begriffe aus dem Gießener Raum dabei, weil ihr Opa aus der Gegend bei Gießen kam.“ Das Platt sei – vor allem in der Aussprache – nicht nur von Ort zu Ort in Details unterschiedlich, hat er im Laufe seiner Forschungen festgestellt, sondern es habe auch jeder ein paar ganz eigene Begriffe oder Worte, je nachdem, wie jemand gelebt oder wo er beispielsweise gearbeitet habe oder gewesen sei. „Es ist ja nichts schriftlich festgelegt, und so ändert sich die Sprache zumindest in Kleinigkeiten mit jeder Person, die sie spricht.“ Der Dialekt sei nun mal lebendig. Manchmal gebe es auch für den gleichen Begriff unterschiedliche Ausdrücke, so sagten die Schlierbacher „Holz lange“, die Günteröder „Holz hänn“. Aber wenn die Holzladung auf dem Hof stehe, dann hätten beide das „Holz gelangt“.



Er hat in seiner eigenen Familie nicht mehr Platt gesprochen, weil seine Frau nicht aus der Gegend stammte, aber er fand es schon immer schade, dass nur noch seine Generation Platt spricht. In den 1960er Jahren, sei sein Nachbar von der Schule angerufen und ermahnt worden, er solle zu Hause mit den Kindern kein Platt sprechen, sondern nur hochdeutsch, sonst werde aus den Kindern nichts, erinnert er sich. „Das hat dazu geführt, dass die jüngeren Kinder der Familie kein Platt mehr gelernt haben. Heute leben der älteste und der jüngste Bruder noch auf dem Hof, der Ältere spricht Platt, der Jüngere nur Hochdeutsch.“ Platt habe seit etwa 50 Jahren als „nicht fein“ gegolten, „aber nicht, weil die Leute dumm waren, es mangelte aber an der gesellschaftlichen Akzeptanz.“

Er merke auch immer mehr, dass „nur noch wir Alten Platt sprechen“, bedauert er. Auch deshalb ist einer seiner Lieblingsausdrücke aus seinem Wörterbuch die Redewendung „doas krieje mer noch gebacke“, auf hochdeutsch „das schaffen wir noch“. Weil es im Alter ja immer wichtiger werde, dass man sein Tagwerk noch geregelt bekomme.

Überhaupt, die Redewendungen, das ist seine besondere Leidenschaft. Wo sie herkommen, wie das zusammenhängt. Er fände es großartig, wenn es einmal ein Projekt gäbe, bei dem Redewendungen auf Platt von vielen Leuten zusammengetragen werden und deren Herkunft und Bedeutung erklärt werden. „Das sollte man sammeln und darüber schreiben“, findet er.

Die Bedeutung von Worten verändert sich mit der Zeit

Er sei schon enttäuscht gewesen, dass bei einer ähnlichen Sammlung von Dialektworten der heimischen Lokalzeitung schließlich herausgekommen wäre, dass „gelle“ das am häufigsten benutzte Wort sei. „Ich fnde das Wort nicht so wichtig. Auch auf dem Dialektplakat steht es als größtes Wort in der Mitte. Das gefällt mir nicht.“ Im Siegerland sage man „woll“, im Westerwald „worre“, aber „gelle“ habe höre er in seinem Umkreis überhaupt nicht.

Wie dem auch sei, seine Lieblingswörter sind andere. Aber auch das Lieblingswort der Autorin dieses Artikels kann er sogleich erklären: „Oanergeschwisterhuijergetraddel“ sei die gesamte weitläufige Verwandtschaft, „Oanergeschwisterkin“ dagegen nur die Großcousins und Großcousinen.

Interessant findet Debus auch, wie sich manchmal die Bedeutung der Worte den Veränderungen der Gesellschaft anpasse. So sei ihm bei der Sammlung von Worten, die mit der früheren Bedeutung der Kirche zusammenhängen, aufgefallen, dass „die Pearnersche“ früher die Ehefrau des Pfarrers (Pearner) gewesen sei. Heute dagegen sei die Pearnersche eben die Pfarrerin. Die frühere Bedeutung der Kirche finde sich noch in vielen Redewendungen, zum Beispiel bei „Aich ho aut läure hirrn“ für „ich habe etwas zugetragen bekommen“.

Bei manchen Worten habe er selbst nicht gewusst, dass sie mit Kirche zusammenhängen, berichtet er. So habe auch er sein Leben lang „kabbiddelfest“ gesagt für etwas, das absolut sicher befestigt sei. Erst kürzlich habe ihm jemand erklärt, dass das von „kapitelfest“, also bibelfest, komme. „Überhaupt hatte ich für meine Sammlung ganz viele Informantinnen und Informanten, und nach der ersten Auflage haben mich die Leute angesprochen und mir ganz viel erklärt, was ich oft noch nicht wusste“, sagt er. Das habe er dann in die zweite Auflage eingearbeitet.

Das Wörterbuch ist eine Gemeinschaftsarbeit

Auch habe er sich durchaus bei Vorgängern bedient, so beispielsweise bei dem Wörterbuch von Ballersbach, das ihn überhaupt erst auf die Idee gebracht habe, eine solche Wortsammlung zu veröffentlichen. „Ich hatte viele Helfer, und beispielsweise hat mein Schwiegersohn mir meine Dateien so eingerichtet, dass ich sie druckfertig machen konnte. Ich habe das keineswegs alleine gemacht“, betont er.

Auch neue geschichtliche Zusammenhänge hat er bei der Arbeit an dem Wörterbuch entdeckt. Beispielsweise, dass das Schlierbacher Platt eher mit dem von Günterod und Bottenhorn verwandt sei als mit dem vom benachbarten Hartenrod. „Da gab es wohl früher andere Wegeverbindungen als heute, die man auch im Feld noch sehen kann“, sagt er. Zudem sei Schlierbach keineswegs so isoliert gewesen, wie es in der Doktorarbeit des Büdingers Ludwig Schäfer aus dem Jahr 1907 über das heimische Platt behauptet worden sei. „Es gibt zum Beispiel Belege dafür, dass im Jahr 1585 ein Fuhrunternehmer aus dem Dillkreis den Bader in Schlierbach aufgesucht hat. So abgeschieden kann Schlierbach dann wohl kaum gewesen sein.“

Ob es bald eine dritte Auflage des Wörterbuchs gibt? „Von der zweiten Auflage ist ja noch was da“, sagt Reimar Debus. Aber er arbeite ständig weiter daran. „Gerade hat mir Horst Müller ganz viel Material zugeschickt, zum Teil handschriftlich. Da ist noch einiges zu tun bis zu einer weiteren Auflage.“

Derweil können an dem alten Kulturgut Dialekt Interessierte erst einmal die aktuelle zweite Auflage kaufen. Es gibt sie in Hartenrod im „Lädche“ und beim Friseur, und auch bei Reimar Debus kann man die gedruckte Fassung bestellen, er schickt sie dann per Post zu. Oder gerne auch als pdf-Datei. Kontakt unter reimar.debus@t-online.de.

Die Hinterländer Tradition des Brotts – vom richtigen Braten der Kartoffeln

Peter Ewinger aus Breidenstein, Bratmeister bei der Männergesellschaft Ludwigshütte, erklärt, worauf es beim Kartoffelbraten in der Glut eines Buchenfeuers ankommt

BIEDENKOPF (mky). Das Braten von Kartoffeln im offenen Feuer sei früher nach der Kartoffelernte üblich gewesen, erinnert sich Peter Ewinger, einer von fünf Bratmeistern bei der Männergesellschaft Ludwigshütte. „Wenn die Kartoffeln eingeholt waren, hat man das zurückgebliebene Kraut angezündet. Die dabei entstehende Glut reichte, um die kleinen Kartoffeln gar werden zu lassen, die auf dem Feld liegen blieben. Die waren ja manchmal nicht größer als Walnüsse und lohnten das Heimfahren nicht.“

Peter Ewinger (links) und Bratmeisterkollege Bernd Geyer legen die Kartoffeln in die Glut. Foto: Rainer Schwarz

Holz sei damals nicht so üppig vorhanden gewesen, dass man es für ein Feuer im Freien verschwendet hätte, berichtet er. Heute von den Grenzganggesellschaften zur hohen Kunst entwickelt, wird für den „Brott“ pro 30 Teilnehmern ungefähr ein Festmeter frisches Buchenholz benötigt, gibt er seine Berechnung preis. „Frisch geschlagen muss das Buchenholz sein, beim Anzünden des Feuers müssen die Stämme schwitzen, also Saft austreten. Je frischer das Holz ist, umso heißer und ausdauernder wird die Glut“, erklärt er. Trockenes Holz würde zu schnell verbrennen.

Wenn mittags gegessen werden soll, fängt der Bratmeister morgens um sieben an, den Holzhaufen aufzuschichten, erklärt er weiter. Zwei dicke Stämme kommen nach unten, dazwischen Kleinholz zum Anzünden. Dann wird ein Turm aus Meterstücken darüber geschichtet, immer kreuzweise wird die Grundfläche mit Holz bedeckt. Dann wird angezündet und das Feuer die ganze Zeit bewacht, bis es so weit ist, dass die Glut richtig ist.

Dieses Jahr sei das allerdings nicht gegangen, berichtet Ewinger. Der alljährliche Brott jeder Grenzgangsgesellschaft (meist sogar zwei, ein Familienbrott und ein Männerbrott) habe in diesem Jahr nicht über offenem Feuer stattfinden können, wegen der Waldbrandgefahr. Die Männergesellschaft Ludwigshütte habe sich beholfen, indem sie die Kartoffeln vorgedämpft und dann in einem geschlossenen Gasbackofen fertig gebraten habe. „Die Gesellschaftshäuser der Grenzganggesellschaften liegen ja alle im Wald, da ging es in diesem extrem trockenen Jahr nicht anders“, sagt er.

Normalerweise aber ist die hohe Kunst des Kartoffelbratens auf dem offenen Feuer noch viel Arbeit und bedarf genauer Zeiteinteilung, wenn alle satt und alles gut werden soll.

Sei der Holzstoß heruntergebrannt, müsse erst einmal die Glut auseinandergezogen werden, erklärt Ewinger. Dann heiße es, etwa 20 Minuten warten, bis die Glut obenauf weiß wird. Zeigt sich die weiße Asche, ist es Zeit für die Kartoffeln. Auf der Glut müssen sie etwa 20 bis 30 Minuten liegen, dann werden sie mit Glut zugedeckt und müssen noch ungefähr eine halbe Stunde braten, bis sie gut sind. Üblicherweise ist das gegen 13 Uhr. Sind die Kartoffeln gegessen, gibt es ungefähr eine Stunde später meist Quäddschekuche und Kaffee.

Peter Ewinger zündet den Holzstoß an. Foto: Rainer Schwarz

Etwa gegen halb fünf Uhr nachmittags sind die Bratmeister wieder gefordert, denn dann kommen die Hackbraten in die Glut. Vor jedem neuen Bratgang werden wieder ein paar Scheite aufgelegt, damit die Glut ausreicht, erklärt Ewinger. Auch hier verrät Ewinger eines seiner Bratgeheimnisse: Nicht etwa in Alufolie, sondern in Pergamentpapier und „einen alten Hinterländer Anzeiger“, also in Zeitungspapier, packt er jeden ungefähr 200 Gramm schweren Hackbraten, bevor er in die Glut gelegt wird. Rund 40 Minuten liegen die leckeren Päckchen dort, die von den heimischen Metzgern fertig geliefert werden – gerne auch mit Speck umwickelt.

Sind auch die Hackbraten verzehrt, gibt es eine erneute Bratpause, etwa gegen halb sieben Uhr abends kommen dann noch Knobelinchen in die Glut, die bis dahin genau die richtige Temperatur für die schnell gegarten Würstchen hat, berichtet Ewinger. „Und dann sind alle satt“, ist seine Erfahrung. Genug getrunken ist bis dahin natürlich auch.

Der Verein „Dialekt im Hinterland“ lädt für den 24. September zu einem zünftigen Brott an der Schutzhütte Weifenbach ein. Anmeldung bitte bis 15. September bei Doris Gillmann unter 06468-7300 oder bei Marga Seibel unter 06461-89648.