Alejandra Mendez

SO WIRD MAN ZUM

Oder zum Bayern, Berliner, Hamburger, Kölner, Sylter, Österreicher, Schweizer

riva

Das vorliegende Buch erscheint in den folgenden Ausgaben:

So wird man zum Bayern – Oder zum Berliner, Hamburger, Kölner, Schwaben, Sylter, Österreicher, Schweizer
ISBN Print: 978-3-86883-588-5
ISBN E-Book (PDF): 978-3-86413-877-5
ISBN E-Book (EPUB, Mobi): 978-3-86413-878-2

So wird man zum Kölner – Oder zum Bayern, Berliner, Hamburger, Schwaben, Sylter, Österreicher, Schweizer
ISBN Print: 978-3-86883-589-2
ISBN E-Book (PDF): 978-3-86413-879-9
ISBN E-Book (EPUB, Mobi): 978-3-86413-880-5

So wird man zum Schwaben – Oder zum Bayern, Berliner, Hamburger, Kölner, Sylter, Österreicher, Schweizer
ISBN Print: 978-3-86883-591-5
ISBN E-Book (PDF): 978-3-86413-881-2
ISBN E-Book (EPUB, Mobi): 978-3-86413-882-9

So wird man zum Hamburger –Oder zum Bayern, Berliner, Kölner, Schwaben, Sylter, Österreicher, Schweizer
ISBN Print: 978-3-86883-594-6
ISBN E-Book (PDF): 978-3-86413-885-0
ISBN E-Book (EPUB, Mobi): 978-3-86413-886-7

So wird man zum Schweizer – Oder zum Bayern, Berliner, Hamburger, Kölner, Schwaben, Sylter, Österreicher
ISBN Print: 978-3-86883-596-0
ISBN E-Book (PDF): 978-3-86413-889-8
ISBN E-Book (EPUB, Mobi): 978-3-86413-890-4

Alejandra Mendez

Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek:
Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische Daten sind im Internet über http://d-nb.de abrufbar.

Für Fragen und Anregungen:
info@rivaverlag.de

1. Auflage 2015

© 2015 by riva Verlag, ein Imprint der Münchner Verlagsgruppe GmbH
Nymphenburger Straße 86
D-80636 München
Tel.: 089 651285-0
Fax: 089 652096

Alle Rechte, insbesondere das Recht der Vervielfältigung und Verbreitung sowie der Übersetzung, vorbehalten. Kein Teil des Werkes darf in irgendeiner Form (durch Fotokopie, Mikrofilm oder ein anderes Verfahren) ohne schriftliche Genehmigung des Verlages reproduziert oder unter Verwendung elektronischer Systeme gespeichert, verarbeitet, vervielfältigt oder verbreitet werden.

Redaktion: Mareike Fallwickl
Umschlaggestaltung: Kristin Hoffmann
Satz: Carsten Klein, München
Druck: CPI books GmbH, Leck
Printed in Germany

Weitere Informationen zum Verlag finden Sie unter

www.rivaverlag.de

Beachten Sie auch unsere weiteren Verlage unter
www.muenchner-verlagsgruppe.de

Inhalt

Vorwort 7

Schritt 1: Essen – Quell der Freude und Verdauungsbeschwerden 9

Schritt 2: Getränke und Trinkverhalten 29

Schritt 3: Die Sprache 45

Schritt 4: Das Erscheinungsbild 69

Schritt 5: Die Mentalität 87

Schritt 6: Flirtverhalten und Partnerschaft 107

Schritt 7: Die Weltanschauung 125

Nachwort 143

Vorwort

Wer nach Deutschland ziehen will oder das Bundesland wechselt, tut gut daran, sich mit den örtlichen Gepflogenheiten vertraut zu machen. Da geht es dem Spanier nicht anders als dem Hamburger: In der Oberpfalz verstehen sie erst mal beide nichts. Man kann sich noch so gut über die neue Heimat informieren, Vokabeln und Aussprache pauken, der Kulturschock ist vorprogrammiert. Stellen Sie sich nur vor, wie ein engagierter junger Spanier seine Umzugskisten packt, ein One-Way-Ticket löst und dann in, sagen wir, Köln landet. Während des Karnevals. Auf so etwas bereitet einen nichts vor, dem ist man einfach ausgeliefert. Doch egal, woher Sie kommen: Damit Sie nicht völlig ahnungslos in Ihr neues Umfeld tappen, sondern sich zügig integrieren, geben wir Ihnen diesen schonungslosen Leitfaden an die Hand. Hier erfahren Sie in sieben einfachen Schritten, was Sie beachten müssen, um nicht anzuecken (oder hochkant wieder rauszufliegen, siehe *Schweiz*).

Viel Spaß und toi, toi, toi!

Schritt 1:
Essen – Quell der Freude und Verdauungsbeschwerden

Das Essen ist eine vorzügliche Gelegenheit, um Land und Leuten zu schmeicheln. Sobald Sie voller Inbrunst »Ich würde für diese *Nürnberger Rostbratwürste* oder diesen *Kaiserschmarrn* sterben!« glaubhaft rüberbringen, haben Sie es in die Herzen Ihrer neuen Mitbürger geschafft. Selbst wenn diese eingefleischte Vegetarier oder laktoseintolerant sind: Irgendwie keimt in ihnen trotzdem das Gefühl des Stolzes – als hätten sie ihr bisheriges Leben mit der Zusammensetzung und Zubereitung der Bratwurst oder des kaiserlichen Schmarrns verbracht. Zeigen Sie sich deshalb aufgeschlossen für die Gaumenfreuden und -leiden, die Ihnen Ihre neuen Nachbarn offerieren, sie werden es Ihnen danken.

Die Einzigen, die es Ihnen nicht danken, einfach weil sie sich generell nicht gerne bedanken und schon gar nicht bei Neu-

zugängen, sind die Berliner. Andererseits bietet das typische Berliner Gericht auch wenig Raum für Lobeshymnen: »Oooh, so einen leckeren Döner habe ich ja noch nie gegessen! Ob der Koch mir das Rezept verrät?«

Machen wir uns nichts vor: Ein Döner ist ein Döner ist ein Döner, und auch wenn es noch andere typische Berliner Gerichte gibt, wie zum Beispiel Kasseler mit Sauerkraut, sprechen allein die Zahlen für sich: Rund 1600 Dönerbuden gibt es in Berlin, mit geschätzten 60 000 Beschäftigten, ein eigenes Beraterunternehmen für Dönerbuden sowie eine Messe, die DÖGA. Angesichts der Verbreitung und des Symbolwerts müsste nicht der Berliner Bär, sondern der Döner auf Landesflagge und Wappen prangen! Zusammengeschnippelte Reste, billig verpackt, und die Hälfte landet auf der Straße, gepaart mit einem hohen Suchtfaktor – eine gelungene kulinarische Metapher für Berlin.

Wer nun die berühmte Berliner Currywurst ins Feld führt, dem sei gesagt: In Berlin kommen auf eine verkaufte Currywurst *einhundert* Döner-Kebab. In Sachen Pragmatismus steht die Currywurst dem Döner allerdings in nichts nach, da ist der Berliner konsequent: *Schnell musset jehn, satt musset machen*. Raffinierte Gewürze, aufwendiges Abstimmen von Garzeiten oder gar eine einigermaßen ästhetische Darreichungsform sucht man hier vergebens – wozu

Teller, wenn man auch aus einer Pappschachtel oder einer Papiertüte essen kann? Und zwar im Stehen! Servietten? Sonst noch was? Gläser vielleicht noch? Alles Chichi und Wuwu. Dass die Hackfleischeinkäufe nicht einfach direkt aus der Tüte in die Pfanne geschmissen, sondern vorher zu handlichen Buletten geformt werden, wie die Frikadellen in Berlin heißen, ist allein dem Umstand zu verdanken, dass es zu unpraktisch wäre, den Riesenplotz zu essen, da bräuchte man ja Besteck.

Für uns Zuwanderer ist diese rustikale Art insofern von Vorteil, als sich die Einladungen zum Essen in der neuen Heimat relativ einfach gestalten: Hier wird einen niemand schräg von der Seite ansehen, wenn man ein gebratenes Hähnchen vom Restaurant nebenan besorgt. Nennen Sie es nur *Broiler* statt Hähnchen, und schon haben Sie ein original Berliner Gericht aufgetischt! Vermeiden Sie hingegen die Diskussion um die Berliner (das Gebäck) und die Pfannkuchen, da verdrehen die Berliner (die Einwohner jetzt, nicht das Gebäck) die Augen so, dass sie ihnen fast in den Hinterkopf fallen. Die Berliner-Pfannkuchen-Diskussion geht so:

Zuzögling: »Wie, Pfannkuchen?! Das sind doch Berliner!«

Einheimischer: »So nennt man die in Berlin. Pfannkuchen.«

Zuzögling: »Aber wieso? Wie heißen denn dann bei euch die richtigen Pfannkuchen, also die flachen, die man in der Pfanne macht?«

Einheimischer: »Na ja, die heißen auch Pfannkuchen. Oder Eierpfannkuchen.«

Zuzögling: »Ja, aber das ist doch blöd. Da weiß man ja nicht, was gemeint ist.«

Einheimischer: »Verfatzda.«

Warum nun die Berliner ihre Berliner standhaft *Pfannkuchen* nennen, weiß man nicht. Etymologen versuchen seit Jahrhunderten, diesem Geheimnis auf die Spur zu kommen, und haben verschiedene Theorien entwickelt. Am wahrscheinlichsten jedoch ist wohl schlicht die Maulfaulheit der Hauptstädter: Sie ließen bei dem ursprünglich als »Berliner Pfannkuchen« bekannten Gericht einfach das erste Wort weg. Alles Chichi.

Sobald man die Stadtgrenze von Berlin hinter sich lässt, sinkt der Döner-Stellenwert gegen null, der Hang zum Unverschnörkelten aber bleibt: In Brandenburg gibt es Fisch mit Kartoffel. Dazu eine Art Hollandaise, die in Brandenburg Spreewaldsauce heißt und mit viel Sahne »verfeinert«

wird. Wie unverschnörkelt die Küche hier tatsächlich ist, kann man erfahren, wenn man sich ein *demi-glace à la Pückler*, also eine Eisspezialität nach Fürst-Pückler-Art, bestellt. Ein fürstliches Eis, stellen Sie sich nur die Spannung vor, wie das wohl aussehen mag! Adlig Gefrorenes! Was dann kommt, sagt alles über Brandenburg, was man wissen muss: Schoko, Erdbeer, Vanille.

Aber was will man auch erwarten von einer Region, deren Spezialität eine eingelegte Gurke ist. Ohne Witz. Die *Spreewaldgurke*.

Etwas komplizierter wird die Sache, wenn Sie sich, aus welchen Gründen auch immer, dazu entschließen sollten, nach Bayern zu ziehen, beziehungsweise nach Altbayern, also nach Ober- und Niederbayern, oder am Ende gar in – *Gott erhalt's* – die Oberpfalz!

Dort wird eine tiefe Zuneigung zu allem gehegt, was ein »Sch« im Namen hat: *Schweinsbraten, Schweinswürschtl, Schlachtschüssel, Schweinshaxn, Weißwürscht* und *Schpanferkel*. Wenn Sie Vegetarier sind: Ziehen Sie woanders hin. Ein vegetarisches Gericht, um eine wahre Begebenheit anzuführen, ist in einer bayerischen Gaststube Folgendes:

Bedienung: »Wiss'mas?« (Haben Sie schon gewählt?)

Gast: »Äh, ich hätte gerne was Vegetarisches, da finde ich gar nichts in der Karte …«

Bedienung: »Wos ohne Fleisch?«

Gast freut sich: »Genau!«

Bedienung: »Da hätt'ma a Wurschtbrot.«

Gast: »Hm – vielleicht einen Salat? Haben Sie einen Salat?«

Bedienung: »Freili. Also oamal Wurschtsalat?«

Machen Sie sich keine Illusionen. Sie entkommen dem Fleisch nicht. Es sei denn, Sie ernähren sich von *Dampfnudeln*, *Auszognen* – wie Knieküchle hier heißen – oder von *Obatzdem*, einer besonderen Erfindung der Bayern, die im Nachhinein schwer nachzuvollziehen ist. Schließlich muss sich ja irgendwann mal jemand gedacht haben:

»Mensch, Kreizkruzifix, der Kaas is zwar scho fett, aber da geht no wos: Da hauma a Packerl Butter nei!«