

Universität Tartu
Fakultät für Geisteswissenschaften
College für Fremdsprachen und Kulturen
Abteilung für Germanistik

Kuchen, Kringel und Nachspeisen in der baltischen Küche:
Gemeinsamkeiten in der kulinarischen Kultur der
Deutschbalten und Esten

Bachelorarbeit

Vorgelegt von: Kristen Ukanis
Betreuerin: Reet Bender, PhD

Tartu 2017

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	3
1 Die Deutschbalten.....	5
1.1 Von der Aufseglung... ..	5
1.2 ...bis zur Umsiedlung	6
2 Das baltische Deutsch.....	9
3 Über die Entstehung der estnischen Küche und die traditionellen Nachtische	13
4 „Baltisches Kochbuch“ im Vergleich zu estnischen Kochbüchern.....	23
5 Speisenamen am Beispiel des Katalogs des Deutschbaltischen Wörterbuchs von Alfred Schönfeldt	27
Zusammenfassung	35
Literaturverzeichnis	37
Resümee	42

Einleitung

Essen und alles, was dazu gehört, ist immer ein aktuelles Thema. In jüngster Zeit sind in Estland viele neue Kochbücher veröffentlicht worden, von denen sich ein großer Teil auf die Wurzeln zurückblickt und sich auf die traditionelle Küche konzentriert. Wo aber liegen die Wurzeln der estnischen Küche? Klar ist, dass die estnische und deutschbaltische Küche viele Gemeinsamkeiten aufweisen – vieles davon, was man in Estland traditionell zubereitet hat, kennt man auch heute. Nur ist der deutschbaltische Anteil, oder richtiger gesagt, die deutschbaltische Herkunft von vielen Gerichten und ihrer Namen in Vergessenheit geraten und man hält diese Speisen für echte estnische Spezialitäten. So wird z. B. der Alexanderkuchen für einen traditionellen estnischen Kuchen gehalten, die man auch in der sowjetischen Zeit in allen Cafés bestellen und Konditoreien kaufen konnte, der Ursprung liegt aber in der hiesigen deutschen Küche, die zu Beginn des 19. Jahrhunderts mit Alexander- und Napoleonkuchen auf die großen historischen Kontroversen in Europa vermutlich reagierte. Welche Gemeinsamkeiten gibt es genau zwischen den Kuchen, Kringeln und Nachspeisen in der ehemaligen deutschbaltischen und heutigen estnischen Küche?

Das Ziel dieser Bachelorarbeit ist es festzustellen, welche süße Gebäcke, Nachtische – und ihre Namen aus der deutschbaltischen Kultur bzw. aus dem Deutschbaltischen in die estnische Kultur bzw. ins Estnische übernommen sind und wie viele von diesen noch heute bekannt sind. Die Arbeitsthese ist, dass die meisten süßen Speisen, die wir zu estnischen sozusagen Nationalspeisen zählen, stammen eigentlich aus der deutschbaltischen Küche. Anhand von Literatur versucht man diese Herkunft zu klären und ggf. wird die Geschichte und Herkunft dieser Speisen und ihrer Namen analysiert.

Die Arbeit besteht aus einer Einleitung, fünf Kapiteln und einer Zusammenfassung. In dem ersten Kapitel geht es generell um die Deutschbalten: Wie und warum sie ins Baltikum gekommen sind, wie sie die Kultur und Sprache in Estland beeinflusst haben und warum sie 1939 umsiedelten. Das zweite Kapitel enthält einen Überblick über die deutschbaltische Sprache, ihre Entwicklung und Charakteristik. Im dritten Kapitel wird über die estnische Küche geschrieben: Was gehört zur traditionellen Küche im Baltikum und was hält man heute für typisch estnisch? Mit diesem Thema hat sich viel Ulrike Plath beschäftigt, daher stützt sich dieses Kapitel viel auf ihre Arbeit. Zusätzlich wird das Buch „*101 Eesti toitu ja toiduainet*“ (Bardone et al 2016) benutzt, um die Übersicht

über die estnische Esskultur und ihren Ursprung zu geben. Zum Thema Entstehung der estnischen traditionellen Küche wurden meistens die Materialien von Sirje Rekkor (Rekkor 2016) und Ants Viires (Viires 2001) verwendet.

Im vierten Kapitel wird das 1963 in der Bundesrepublik Deutschland erschienene „*Baltische Kochbuch. Alte Rezepte neu zubereitet*“ von Brigitte von Samson-Himmelstjerna mit sieben estnischen Kochbüchern verglichen, die aus verschiedenen Zeiten stammen: „*Keedu- ja majapidamisraamat*“ von Elisabeth Sild (1937), „*Saiad, pirukad, koogid*“ von Ida Savi (1980), „*Valik toiduretsept*“ von Maimu Eesmaa, Aliide Küüsvek, Salme Masso (1980), „*Lihtsaid toite*“ von Salme Masso (1988), „*Eesti rahvatoite*“ von Silvia Kalvik (1988), „*Ehe Eesti köök*“ von Liina Karron, Britt Paju und Lia Virkus (2017) und „*Nostalgilised tordid ja koogid*“ von Eva Pärtel (2017). Dieses Kapitel soll die folgende Frage beantworten: Welche ähnliche Rezepte und Essensnamen gibt es?

Im letzten Kapitel wird detaillierter über diese Namen der Kuchen und süßen Speisen geschrieben, die sowohl im „*Baltischen Kochbuch*“ als auch in den estnischen Kochbüchern zu finden sind, und somit weitverbreitete deutschbaltische Speisen waren, aber auch für typisch estnisch gehalten werden. Dafür wird der Katalog des Deutschbaltischen Wörterbuches von Prof. Alfred Schönfeldt benutzt, das derzeit an der Tartuer Germanistik in internationaler Zusammenarbeit bearbeitet wird und Grundlage eines umfassenden Deutschbaltisch-Deutsch-Estnisch-Lettischen Wörterbuches bildet. Anhand von vielfältigen Quellen des Katalogs wird gezeigt, welche linguistischen und belletristischen Werke diese Speisennamen aufweisen und was dazu geschrieben wird und ggf. auch die Wortherkunft erläutert. Einen interessanten Teil bildet das Material der insgesamt 12 Fragebögen, das ebenfalls zum Wörterbuchkatalog gehört. Diese Fragebögen wurden am Ende der 1950er Jahre von Schönfeldt an die vorwiegend in der BRD wohnhaften Deutschbalten zugeschickt (insgesamt gab es über 700 Mitarbeiter). Diese Daten vermitteln Informationen aus der „direkten Quelle“ – welche Speisen unter den Deutschbalten bekannt waren, wie wurden sie genannt und zubereitet.

1 Die Deutschbalten

1.1 Von der Aufseglung...

Die sogenannte ‚Aufseglung‘ Livlands – die deutsche Siedlungsgeschichte des Baltikums – begann im 12. und 13. Jahrhundert: Laut klassischer Schilderung „kamen die deutschen Fernkaufleute, die Priester, Mönche und die ritterlichen Kreuzfahrer in das Land an der Düna, erschlossen ihn dem Handel, gewannen dem Christentum und besiedelten dort.“ Die Deutschen nannten das Land Livland „nach dem finnischen Stamm der Liven“ (Taube, Thomson 1973: 17). Die erste Stadt, die gegründet wurde, war Riga, es folgten weitere Städtegründungen in der von den baltischen und finnougriischen Stämmen besiedelten Region: 1201 begründete Albert von Buxhoeveden, der Bischof von Livland, „den deutschen „Kreuzfahrerstaat“ Riga zwischen der Düna und dem Finnischen Meerbusen. Das Land am Ostufer des Baltischen Meeres [...] war damals in seinem [...] binnenländischen Teil von den indogermanischen Völkern angehörenden Letten bewohnt [...]. Im nördlichen und westlichen [...] Teil siedelten die finnischen Liven und Esten.“ (Taube, Thomson 1973: 17–18) Die Kuren, nach denen Kurland benannt ist, waren ein baltisch-finnisches Mischvolk. Die einheimischen Stämme, die sich viel zerstritten haben, hatten Feinde in drei Seiten: Im Osten die Russen, im Westen die Schweden und im Süden Litauer. (vgl. Taube, Thomson 1973: 18)

Räumlich etablierten sich die Deutschen also nicht auf dem von den ‚baltischen Ländern‘ abgedeckten Gebiet, sondern allein auf dem Territorium der heutigen Staaten Lettland und Estland. (vgl. Boetticher 2016: 15). Der klassische Begriff „Baltikum“ umfasste die drei Ostseeprovinzen Est-, Liv- und Kurland, die Bedeutung im heutigen Sinn der drei baltischen Staaten Estland, Lettland und Litauen kam erst nach dem Ersten Weltkrieg auf, nach der Erlangung der Unabhängigkeit dieser drei Republiken.

Da die Deutschen sich an der Düna festgestellt haben, haben die einheimischen Völker das Christentum angenommen. Zuerst gab es friedliche Missionsversuche deutscher Mönche, die aber nicht zum gewünschten Ergebnis geführt haben. Dann sollte man es gewalttätiger versuchen: „Im Jahre 1199 rief Papst Innozenz III. die Gläubigen Niedersachsens und Westfalens zur Kreuzfahrt nach Livland, dadurch strömten Bischof Albert die Kreuzfahrer zu, die versprochen, im fernen Lande zu bleiben“ – dadurch

konnten sie sozial aufsteigen. Auf diese Weise begann die deutsche Adelsiedlung in den baltischen Ländern (vgl. Taube, Thomson 1973: 18). Die meisten Siedler kamen aus norddeutschen Gebieten und so war die deutsche Sprache, die im Baltikum in den folgenden Jahrhunderten gesprochen und geschrieben wurde, Mittelniederdeutsch, die *lingua franca* der Hanseregion. Es blieb bis ins 16. Jahrhundert „die dominierende Verwaltungs- und Geschäftssprache und [...] das von verschiedenen Bevölkerungsschichten am häufigsten gebrauchte mündliche Kommunikationsmittel.“ (Lele-Rozentāle 2016: 39–40). Die Letten, Liven und Esten vermischten sich nicht mit der Masse der deutschen Einwanderer, die sich entweder in neu gegründeten Städten ansiedelte oder auf dem Lande Herrschaftsfunktionen wahrnahm. „Bis die Zeit vor dem Ersten Weltkrieg bildeten die Deutschen im Baltikum eine von den übergeordneten staatlichen Instanzen weithin unabhängige ständische Gesellschaft [...].“ (Boetticher 2016: 15)

1.2 ...bis zur Umsiedlung

Manchmal wird die Zeit, während der die Deutschbalten in Livland waren, generalisierend ‚700 Jahre Knechtschaft‘ genannt, die den neuesten Erkenntnissen zufolge nicht stimmt und die ganze Situation stark vereinfacht. Die Bedingungen baltischer Bauern waren vielleicht nicht so gut und ihre Situation verschlechterte sich im Laufe der Jahrhunderte, doch handelte es sich um größere Prozesse, die die Lage der Bauern in ganz Osteuropa ähnlicher Weise beeinflusst haben. Auch waren es wenige Familien die faktisch siebenhundert Jahre lang im Baltikum sesshaft waren – die deutsche Geschichte im Baltikum war eine stetige Einwanderungsgeschichte.

In der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts hatten die baltischen Länder und Deutschland untereinander sehr enge Beziehungen. Nach verheerenden Kriegs- und Pestzeiten brauchte man in den baltischen Provinzen neue Kräfte aus verschiedenen bürgerlichen Tätigkeitsgebieten, vor allem Akademiker, wie Pastoren, Lehrer, Juristen, aber auch Handwerker. Für die deutschen Einwanderer galten die russischen Ostseeprovinzen als ein gelobtes Land. Unter den Einwanderern gab es Persönlichkeiten, von denen starke geistige Wirkungen und Impulse ausgingen: Zum Beispiel Johann Friedrich Hartknoch, der erste Buchhändler in den baltischen Ländern (hat in Mitau und Riga gearbeitet), Johann Georg Hamann, Redakteur der ersten örtlichen Zeitung und Johann Gottfried

Herder. (vgl. Taube, Thomson 1973: 32–33) Er hat in seiner Volksliedsammlung „Stimmen der Völker in Liedern“ auch estnische und lettische Volkslieder erfasst. Er sah „im Vergleich zu den meisten anderen Deutschen in ihnen eine beeindruckende Kulturleistung der bäuerlichen, baltischen Völker.“ (vgl. Gulens, Kuhn 1995: 54)

1739 veröffentlichte der Deutschbalte Anton Thor Helle die erste vollständige estnische Bibelübersetzung. Die Übersetzung der Bibel ins Estnische „schuf die Grundlagen einer einheitlichen estnischen Schriftsprache. Als Vorbild waren die Vorarbeiten deutscher Pastoren, die an deutschen Universitäten studiert hatten.“ (Taube, Thomson 1973: 29)

Die Estophilen deutscher Zunge haben auch aktiv an nationalen Vorhaben der Esten teilgenommen, zum Beispiel an der Vorbereitung und Durchführung des ersten Estnischen Sängerfestes 1869 in Dorpat und an der Herausgabe des estnischen Volksepos „*Kalevipoeg*“ (1857) (vgl. Taube, Thomson 1973: 49). Der soziale Aufstieg in der ständischen Gesellschaft war für die Esten allerdings mit der Umnationalisierung – d. h. mit der Germanisierung verbunden. Die beiden Bearbeiter des Nationalepos Friedrich Robert Faehlmann und Friedrich Reinhold Kreutzwald waren zwar gebürtige Esten, die durch die Bildung in deutschsprachige Akademikerschicht integriert worden waren.

Obwohl die Beziehungen zwischen den Deutschbalten aus den höheren Schichten und den estländischen Bauern meistens als feindlich betrachtet werden, war es immer nicht so. In den Erinnerungen der Deutschbalten sind auch viele Geschichten zu finden, in denen es beschrieben wird, dass die Beziehungen zueinander sehr eng und familiär waren. Die Familie der Deutschen im Baltikum war groß: mit den Familienmitgliedern lebten zusammen noch Ammen, eine Menge Tanten, Onkel und Freunde der Familie. Da gab es keine Feindlichkeit oder Wut, dort lebten und arbeiteten Menschen mit verschiedener Herkunft unter demselben Dach und formten so zusammen eine wichtige Gesellschaftseinheit „Haus“. Dieses „Haus“ war ein wichtiger Begriff sowohl in der Bauernkultur als auch in den Gütern und Städten, wo Leute von verschiedenen Nationalitäten und Status zusammenlebten. Das war der wichtigste Ort für das Treffen der Kulturen, sogar wichtiger als der Markt oder die Kirche. (vgl. Plath 2009: 94–95)

Wenn im alten hierarchischen System die Kenntnisse zwischen verschiedenen Gruppen (Zünfte, Gilden) geteilt wurden, denn ab dem zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts hat es sich verändert. 1781 erschien auf Estnisch „*Köki ja Kokka ramat*“ von Christina Warg,

1796 wurde „*Aija kalender*“ von Samuel von Holst aus dem Deutschen ins Estnische und Lettische übersetzt. In den beiden Büchern wurden Tätigkeiten beschrieben, die bestimmt zur Hochkultur gehörten und nicht für Bauern geeignet waren. Das zeigt, dass die höheren Gutsgärtner und -köche Esten oder Letten waren und es sollte sie viel genug geben und sie sollten gut gebildet sein, sodass man für sie Bücher übersetzt. Diese waren die ersten Bücher, die direkt aus dem Deutschen übersetzt wurden und die für Gutsarbeiter gemeint waren. Seitdem begannen die Kenntnisse in der estländischen Mittelkultur (d. h. Guts- und Stadtkultur) zu verbreiten. (Plath 2009: 97) Natürlich sprachen die Esten und Letten auch zu Hause, was sie im Gut gesehen oder probiert haben (Plath 2015). Auf diese Weise fand der Kulturwechsel zwischen den Deutschbalten, Esten und Letten statt.

Die Geschichte der deutschbaltischen Volksgruppe endete, als Hitler 1939 die deutschen Volkssplitter im Baltikum „heim ins Reich“ rief. Die Deutschbalten sind freiwillig aus Angst vor einer sowjetischen Okkupation umgesiedelt, obwohl es schwer war, die Heimat zu verlassen, „wo man schon seit Jahrhunderten Wurzeln geschlagen hatte“. 1941 gab es noch die Nachumsiedlung, mit der die Letzten, die noch im Baltikum geblieben waren, aus den schon sowjetisch okkupierten baltischen Staaten weggeschickt wurden. Die Umsiedlung gilt als Wendepunkt und Ende deutschbaltischer Geschichte im Baltikum und es gibt auch viele Memoiren, in den darüber geschrieben geworden ist (Bender 2008: 22). So blickt Stella Thomson, die mit seiner Familie aus Pärnu (dt. Pernau) kam, auf die Umsiedlung folgend zurück:

„Bei der Ausfahrt aus den Molen wende ich mich noch einmal zurück. Als letztes grüßt uns unser Nikolai-Kirchenturm, und oben aus einem Fenster, wo die Glocken hängen, wird ein weißes Handtuch geschwenkt. Der winkende Arm müsste längst erlahmt sein, so lange winkt er. Er ist unser Kirchendiener, unser Mihkel, der uns mit diesem Gruß begleitet. Er winkt, bis wir ihn nicht mehr erkennen können. Der ganze Schmerz des Abschieds bricht wieder auf, das weiße Tuch wird zur Qual. Und dann ist auch dieses Letzte verschwunden. Estland - für uns bist Du verloren.“ (Thomson 1993: 359)

2 Das baltische Deutsch

Der Begriff der baltischen Völker ist nicht identisch mit dem der baltischen Sprachen. Die Esten, Letten und Litauer gehören zu verschiedenen ethnographischen und sprachgeschichtlichen Gruppen. Die baltischen Sprachen sind die Sprachen, die von den altpreußischen, litauischen und lettischen Stämmen gesprochen werden. Die Esten gehörten aber zusammen mit den ostseefinnischen Völkern, zur finno-ugrischen Sprachfamilie, „zu der im weiteren Sinne auch die in Nordrussland verbliebenen primitiven finnischen Stämme und die Ungarn zählten, die sich schon sehr früh abgesondert hatten.“ (Rauch 1990: 15)

Die deutsche Sprache im Baltikum¹ hat sich anders entwickelt als die Sprache im übrigen deutschen Sprachraum. Das liegt hauptsächlich an den unterschiedlichen „historischen Bedingungen. Mittelniederdeutsch und die spätere niederdeutsche Umgangssprache haben am längsten die deutschsprachige Situation im Baltikum bestimmt.“ (vgl. Rozentāle 2016: 39) Die Basis für das baltische Deutsch hat das mittelalterliche hanseatische Niederdeutsch gebildet, „dessen Spuren noch im ausgehenden 18. Jahrhundert vor allem in der familiären und innigeren Sphäre im Gebrauch waren.“ (vgl. Bender 2008: 33)

Es kann vorausgesetzt werden, dass die Entstehung des baltischen Deutschen im 13. Jahrhundert angefangen hat, als die deutschsprachigen Einwanderer aus verschiedenen Arbeitsbereichen das von baltischen und ostseefinnischen Stämmen bewohnte Gebiet erreichten und die mittelniederdeutsche Sprache sich im Verwaltungsbereich sowie in der mündlichen Kommunikation verbreitete. Die Sprache verbreitete sich von Norddeutschland (heute Holstein, Niedersachsen, Westfalen) aus zwischen 12. und 14. Jahrhundert bis ins Baltikum und blieb dort bis ins 16. Jahrhundert „die dominierende Verwaltungs- und Geschäftssprache und [...] das von verschiedenen Bevölkerungsschichten am häufigsten gebrauchte mündliche Kommunikationsmittel.“ (Lele-Rozentāle 2016: 39–40)

Die deutsche Sprache im Baltikum kann sozialhistorisch gesehen in unterschiedliche Schichten geteilt werden und ist in manchen Fällen auch als Dialekt ausgelegt worden. Im Laufe der Jahrhunderte wurden die Grenzen sozialer Gruppen nach der Sprache determiniert. Daher gibt die Beschreibung der Sprachschichten auch das soziale Modell

¹ Gemeint ist das Altlivland, das die Territorien der heutigen Staaten Estland und Lettland umfasste.

der baltischen Gesellschaft wieder. Das baltische Deutsch ist nicht eine rein dialektale Erscheinung, „da ein Dialekt nach der Definition der Mundartforschung alle Gesellschaftsschichten als eine gemeinsame Varietät befassen sollte, das im Baltikum aber nicht der Fall war.“ Die Esten und Letten (die sogenannten *Undeutschen*) machten die Mehrheit der Bevölkerung aus, zugleich aber auch „die soziale Grundschicht des Landes. Je höher man auf der ständischen Leiter kletterte, [...] desto mehr wurde die deutsche Sprache verwendet und desto gepflegter wurde der Sprachgebrauch.“ So eine soziale Mobilität verlief durch mehrere Generationen. (Bender 2008: 30–31)

Bei dem baltischen Deutsch ist eigenartig die mündliche Tradition, die der Sprache einen gewissen dialektalen Charakter gibt. Die im Baltikum gesprochene deutsche Sprache der höheren Schichten war nicht besonderes unterschiedlich von der im Mutterlande gängigen deutschen Schriftsprache, weil man im höheren Sprachgebrauch bewusst Hochdeutsch benutzte. Unterschiede zur gesprochenen deutschen Hochsprache gab es besonders in der Aussprache, „wodurch die Balten in Deutschland hauptsächlich erkennbar waren und im Wortschatz – das insbesondere im familiären Kreis und persönlichen Schriftverkehr sowie in der Syntax und Formenbildung.“ Da diejenigen, die Hochdeutsch gesprochen haben, auch mit den niederen Gesellschaftsschichten kommunizierten und wegen der sozialen Mobilität entstanden Erscheinungen, die man als *Halbdeutsch* oder *Kaddikdeutsch* bezeichnet hat. Das war das fehlerhafte Deutsch, das von den niederen, meistens estnisch- oder lettischsprachigen Schichten gesprochen wurde. In der Umgangssprache entstanden viele *Baltizismen* – Entlehnungen aus dem Estnischen, Lettischen und Russischen. Dazu hat Berend von Nottbeck 1987 eine Sammlung „1001 Wort Baltisch“ verfasst. Das ist eine populäre Lexikon, die das einzige derartige Werk über das ganze baltische Gebiet ist (Bender 2009: 277). Die Zahl der Entlehnungen war aber im Estnischen bzw. Lettischen noch größer. Als recht geringfügig kann man die schwedischen Einflüsse einschätzen. Als Spuren der früheren „Vorherrschaft der französischen Kultur und Sprache existierte auch das sog. Großväterfranzösisch, dessen Einflüsse man auch z. B. im Estnischen finden kann.“ (Bender 2008: 31–32)

2006 wurde in Zusammenarbeit zwischen der Tartuer Germanistik und der Stiftung für Wissenschaft und Kultur Domus Dorpatensis (ebenfalls Tartu) eine sich an Deutschbalten und ihre Nachkommen gerichtete Umfrage durchgeführt. Die meisten Personen, die als baltische Deutsche definierbar waren, sind vor allem in Deutschland

wohnhaft. Die Gesamtzahl der ausgeschickten Fragebögen ist nicht bestimmt, weil die Informationen den Organisationen und potentiellen Teilnehmern neben der Post und E-Mails auch auf baltischen Veranstaltungen in Deutschland vermittelt wurden. Der Rücklauf betrug aber knapp über 300 ausgefüllte Fragebögen. Unter anderem wurden die Teilnehmer über die Verwendung zum baltischen Deutsch gehörenden Ausdrücke und Wörter – Baltizismen – gefragt. (vgl. Bender 2008: 23–24)

Von den Befragten wurden insgesamt 318 verschiedene Wörter als Baltizismen genannt, die meisten von denen kann man generalisierend als „häuslich und kulinarisch“ beschreiben. Wenn es zu Speisennamen kommt, wurden folgende Baltizismen erwähnt: *Burkane/Borkane* – Karotten, Möhren (verm. schwedische Herkunft, auf Estnisch *porgand*); *Goggelmoggel* – es gibt auch Schreibweisen wie *Goggel-Moggel* und *Koggelmoggel* – spezielles Dessert, zu Schaum geschlagene Eidotter (niederdeutsche Herkunft, auf Estnisch *koogelmoogel*); *Pirogge* – Pastete (russische Herkunft, auf Estnisch *pirukas*); [*Kümmel*]/[*Fastnacht*]*kuckel* – Hefengebäck, runder Wecken im estnischen Gebiet, Brotlaib im lettischen Gebiet (auf Estnisch [*köömne*]/[*vastla*]*kukkel*, auf Lettisch *kukulis*); *Schmand/Schmant*; *Schmandbonbon/Schmantbonbon* – Sahne, Sahnenbonbon (niederdeutsche Herkunft, auf Estnisch *mant* – veraltet); *Kissel/Kisell/Kissell* – spezielles Dessert – Saft und Beeren mit Speisestärke erhitzt (russische Herkunft, auf Estnisch *kissell*); *Manna[brei]/Rosa Manna/Rosamanna* – Grieß; gekochter Grieß mit Fruchtsaft geschlagen (hebräische, schwedische oder russische Herkunft, auf Estnisch *manna*, *roosamanna*); [*Geburtstags*]*kringel* – Brezel, Kranzkuchen (niederdeutsche Herkunft, auf Estnisch *kringel*); *Bubbert* – puddingähnlicher Nachtisch (wahrscheinlich niederdeutsche Herkunft, auf Estnisch *bubert*); *Pascha/Pasche* (spezielles Ostergebäck russischer Herkunft, auf Estnisch *pasha*); *Rossol/Rossolje* – verfeinerter Heringssalat (russische Herkunft, auf Estnisch *rosolje*); *Kalkhuhn/Kalkun* – Pute (niederdeutsche, schwedische Herkunft, auf Estnisch *kalkun*). (vgl. Bender 2008: 34)

Die meisten deutschen Entlehnungen im Estnischen sind in ihrer Frühphase niederdeutscher Herkunft, später kommen hochdeutsche und deutschbaltische Entlehnungen dazu (Bender 2008: 36). Die Niederdeutsche Entlehnungen kommen vor allem aus dem Mittelniederdeutschen, das von den Kreuzfahrern, die im 13. Jahrhundert das Land erobert haben, und von danach hier gekommenen Geistlichen, Beamten, Kaufleuten und Handwerkern gesprochen wurde. Es entwickelte sich ein eigenständiger

niederdeutscher Dialekt im Baltikum, aus dem auch die meisten Entlehnungen stammen. Die Gruppe der niederdeutschen Entlehnungen in der estnischen Schriftsprache ist das Größte. (vgl. Metsmägi 2012: 13), nach dem Estnischen Etymologischen Wörterbuch gibt es im Estnischen 655 niederdeutsche Lehnwörter (vgl. Metsmägi I), die hauptsächlich durch Kulturkontakte zwischen dem 13.–17. Jahrhundert übernommen worden sind. Das Wörterbuch der niederdeutschen Entlehnungen dagegen gibt 1150 schriftsprachliche und dialektale Wörter an, die niederdeutsch sind oder niederdeutsche Einflüsse aufweisen. Ein Teil von denen kommt aber nur vermutlich und nicht ganz sicher aus dem Niederdeutschen, weil es auch andere Erklärungsmöglichkeiten gibt. Nur in der estnischen Schriftsprache gibt es vermutlich ungefähr 800 niederdeutsche Entlehnungen. (vgl. Viikberg 2013) Diese Wörter widerspiegeln das Aufkommen der mittelalterlichen europäischen Lebensweise nach Estland, darunter zum Beispiel Namen der Werkzeuge und Berufe. Die deutschen Entlehnungen kommen aus dem Hochdeutschen, das sich im 16. Jahrhundert neben dem Niederdeutschen in den Städten Estlands verbreitete und endlich das Niederdeutsche ersetzte. Im Estnischen Etymologiewörterbuch sind es 506 deutsche Entlehnungen im Estnischen zu finden (vgl. Metsmägi II). Die deutschbaltischen Entlehnungen stammen aus dem im 16.–18. Jahrhundert im Baltikum entstandenen hochdeutschen Dialekt, dem baltischen Deutsch. Im Estnischen Etymologiewörterbuch gibt es 54 Einträge zu deutschbaltischen Entlehnungen (vgl. Metsmägi III). Charakteristisch für das baltische Deutsch sind niederdeutsche Motive im Wortschatz, estnische, lettische und russische Lehnwörter und eigenartige Aussprache. Diese Besonderheiten in der Aussprache helfen oft, die deutschbaltischen Entlehnungen von den (hoch)deutschen Entlehnungen zu unterscheiden. Häufig gibt es keine sprachlichen Kriterien, um niederdeutsche und schwedische oder niederdeutsche und deutsche Entlehnungen zu differenzieren. Es ist möglich, dass es mehrmals entlehnt wurde, aus einer und dann anderer Quelle, oder zu einen Dialekt aus einer und zu anderen aus anderer Sprache. (vgl. Metsmägi 2012: 14) Wegen des Kulturwechsels gibt es auch estnische Entlehnungen im deutschbaltischen Dialekt: Die deutschbaltischen Geistlichen und Kaufleute lernten die Landessprachen und sehr oft gab es estnische Ammen und Bedienstete in deutschbaltischen Familien. (vgl. Metsmägi 2012: 17)

Deutsche Entlehnungen im Estnischen wären vornehmlich als deutschbaltische Entlehnungen zu betrachten, „da der Entlehnungsprozess durch Vermittlung der im

Baltikum gesprochenen deutschen Sprache in ihrer ganzen Vielfalt und ihrer jeweiligen Entwicklungsphase geschah und nicht direkt aus Deutschland importiert wurde.“ (Bender 2008: 36)

Neben dem Wortschatz hatte das baltische Deutsch noch eine bemerkungswerte Charakteristik, das war die Aussprache. Ein Beispiel dafür war die kurländische Aussprache, „deren Neigung zum kurzen offenen *a* für *o* und *o* für *u* im estländischen Deutsch nicht geteilt wird,“ wie Dzintra Lele-Rozentāle aufgrund von Studien von Carl Sallmann (Sallmann 1872) resümiert. Als ein anderes Merkmal zu dem im Baltikum gesprochenen Deutsch gilt „die Aussprache von *eu* als *ei*, *ö* und *ü* als *e* und *i*, die Mitte des 19. Jahrhunderts noch bei Estländern beobachtet und auf den estnischen Einfluss zurückgeführt wurde.“ Noch eine auffallende Beobachtung für das baltische Deutsch betrifft „den Diphthong *ei* im Unterschied zu *ai* in Deutschland.“ Diese und andere Ableitungen in der Aussprache im estländischen Deutsch, wie z. B. „*g* als *j* im Anlaut vor *e* und *i* und vor den umgelauteten *ä*, *ö* und *ü*, sind weitere Charakteristika für das baltische Deutsch, z. B. *Gans* und *Jänse*, *Gott* und *Jötter*, *gut* und *jütig*.“ Bei dem baltischen Deutsch ist auffällig ebenfalls die Aussprache des Zungenspitzen-*r* und für das estländische Deutsch die scharfe *s*-Aussprache vor Vokale. Sallmanns Erachtens ist das baltische Deutsch dem mundartlich nicht gefärbten Norddeutschen am meisten ähnlich. (Lele-Rozentāle 2016: 55)

3 Über die Entstehung der estnischen Küche und die traditionellen Nachtische

In der letzten Zeit sind zahlreiche Kochbücher erschienen, wo die sogenannten estnischen Nationalgerichte vorgestellt werden (Mikk-Sokk 2014; Savikko 2011, Suitsu 2010, „*Väärt eesti toidud*“ 2006; „*Eesti toidu kokaraamat*“ 2008). Die estnische Essenskultur wird als ein Werbemittel zu touristischen Zwecken verstanden und auch entsprechend instrumentalisiert: das Landwirtschaftsministerium hat sogar eine spezielle Webseite erstellt (eestitoit.ee). Die Frage ist aber, was bedeutet überhaupt estnisch bei der sogenannten estnischen Nationalküche, woher stammen eigentlich die estnischen Spezialitäten? Welche kulturellen Entlehnungen, Namen der Speisen stammen aus der deutschbaltischen Küche? Was war überhaupt die baltische Küche?

Über die deutschbaltische Küche ist viel geschrieben worden, meistens lobend, manchmal aber auch kritisch. Hans-Dieter Handrack hat einen Artikel dazu gefasst, wie Ludwig Brunier, ein weitgereister und literarisch hochgebildeter Dresdner in „Kurland – Reiseeindrücke von Land und Stadt“ (1862) über die kurische Küche schreibt. Er bleibt den baltischen kulinarischen Genüssen gegenüber recht kritisch, aber diese Kritik an den Speisen und den Essgewohnheiten ist sehr lebendig und anschaulich (vgl. Handrack 1974: 138):

„O, kurische Küche, noch bei der Rückerinnerung wirkst Du auf mich wie die Vomitive meiner Kindheit, die damaliger ärztlicher Unverstand die armen Kranken so häufig verschlucken ließ! Mögen Dir die Götter verzeihen! Mein täglich martyrisierter Magen vermag es nicht.“ (Handrack 1974: 143)

Mit der Geschichte der Esskultur im Baltikum hat sich in der letzten Zeit intensiv Ulrike Plath beschäftigt (siehe Plath 2010; 2012; 2015, Mincyte & Plath 2015). Plath erforscht nicht nur die estnische bäuerliche Esskultur, sondern die kulinarische Geschichte des ganzen Landes und aller Schichten. Sie blickt ebenfalls zurück auf das traditionelle Essen der Deutschen im Baltikum, die hier Jahrhunderte gelebt haben und die estnische Kultur viel beeinflusst haben. So stammt eigentlich Vieles, was heute als estnische Küche betrachtet wird, aus der Küche der Deutschbalten (oder es gibt auch andere fremde Einflüsse) und nicht immer – wie man häufig denkt – aus der estnischen Bauernkultur. Über kulturelle Entlehnungen und estnische Volkskultur hat der Ethnologe und Kulturhistoriker Ants Viires geschrieben (siehe Viires 1985: 2001).

Ulrike Plath ist auch eine der Mitautoren des Buches „101 Eesti toit ja toiduainet“ (Bardone et al 2016), in dem die estnische Esskultur und ihren Ursprung untersucht wird. Es wird über die Anpflanzung der Nahrungsmittel durch Jahrhunderte geschrieben und darüber, wie die Kulturen der Siedler aus fremden Ländern uns beeinflusst haben. Die Esten sind lange für fremde Kultureinflüsse geöffnet gewesen und die deutschbaltische Küche spielt hier eine große Rolle. Es wird nicht nur über die traditionelle Bauernküche oder nationale Speisen geschrieben, sondern über sie Esskultur in ihrer zeitlichen, räumlichen und kulturellen Vielfalt. Die Untersuchungen von zwei Historikern und zwei Ethnologen sind in diesem Werk populärwissenschaftlich und übersichtlich zusammengefasst. Sirje Rekkor hat verschiedene kulinarische Artikeln und Bücher geschrieben, darunter auch ein Buch zu estnische Nationalküche in Zusammenarbeit mit anderen Autoren (siehe Aarma et al

2004). Die Artikeln von Rekkor gehören ebenfalls zu Populärwissenschaft. Da das Essen und alles was dazu gehört für Viele ein beliebtes und interessantes Thema ist, dient die populärwissenschaftliche Herangehensweise dazu gut.

Die Entstehung der Nationalküche beeinflussen sowohl geografische, historische, kulturelle als auch wirtschaftliche Faktoren. Die Quelle für die estnische Essenskultur ist in Bauernhofs-, Guts- und Stadtküche. Es basiert ebenfalls auf der Region und den Traditionen der Gemeinschaft, Verwandtschaft oder Familie. (vgl. Rekkor 2016)

Seit dem 13. Jahrhundert ist Estland unter der Herrschaft der Deutschen, Dänen, Schweden und Russen gewesen und alle diese Nationalitäten und Kulturen haben ihre Spuren in der estnischen und baltischen Küche hinterlassen. Die Eroberer haben meistens in Landgütern gewohnt, sie haben ihre Küche und deren Fremdeinflüsse mitgebracht. (vgl. Rekkor 2016) Die Deutschen, die nach Estland kamen, wollten in ihrer Esskultur die höhere Klasse zeigen, sodass sie den Esten und Letten gegenübergestellt wären. Der deutsche Einfluss auf die einheimische Küche war groß, aber im 16.–18. Jahrhundert war auch der schwedische Einfluss sehr groß. (vgl. Plath 2015) Es ist schwierig, alle fremden Speisen, die die Esten angenommen haben, aufzuzählen, aber zum Beispiel von den Russen hat man zusätzlich zu salzigen Fleischspeisen die Zubereitung der Hefegebäcke gelernt. Von den Schweden haben wir in unserer Küche Früchte und Beeren und aus denen gemachten Nachtische und Konserven, Eier-Milch-Nachtische (Schneeballsuppe, Bubbert, Samtsuppe). (vgl. Rekkor 2016) Das erste, nur für Gutsköche – die Esten waren und für Deutsche kochten – gemeinte Kochbuch wurde eben aus dem Schwedischen übersetzt (vgl. Plath 2015). Dieses Werk war das 1781 in Tallinn erschienene Kochbuch mit gegen 1000 Rezepten *„Köki ja Kokka Ramat, mis Rootsi kelest Eesti-ma Kele üllespandud on“* und damit begann die Geschichte der estnischen ‚Küchen-Literatur‘. Der Autor war schwedische Haushälterin Anna Christina Warg (Rufname ‚Mamsell Kajsa‘). Die vielen Gourmet-Rezepte spiegeln die Ernährungsweise der indigenen Landbevölkerung nicht wider, denn wie schon gesagt, gekocht, wenn auch auf Estnisch, wurde für die höheren Schichten (vgl. Viires 2001: 158). Die estnischen Familien, die auf den Gutshöfen dienten, lernten in der Gutsküche, fremde Speisen zu machen, Besteck, Tafelgeschirr zu benutzen und erlernten, wie man den Tisch deckt oder die Speisen serviert. Somit waren viele aus den Landgütern entstandene Gerichte, die wir heute zu den Nationalgerichten zählen, schon Jahrhunderten auf dem Tisch unserer Vorfahren. Von den Gütern fanden

ihren Weg zu den Feldern und Gärten der Bauern neue Gemüse- und Fruchtsamen, Gewürze und zur Küche neue Zubereitungsweisen. (vgl. Rekkor 2016) Auch die Deutschbalten haben von der Bauernkultur etwas übernommen. Im 19. Jahrhundert hatten die deutschbaltischen Gutsherren und einfache Bürger finanzschwache Zeiten, deswegen haben sie an bestimmten Tagen nur Brei gegessen. Die Breie, Suppen, gesäuerten Milchprodukte wurden übernommen, die vor allem in Kurland gegessen wurden. Am Ende des 19. Jahrhunderts kam in die Mode auch Roggenbrot, das übernommen wurde, obwohl es lange dauerte. (Plath 2015)

In dem erwähnten Kochbuch „*Köki ja Kokka Ramat, mis Rootsi kelest Eesti-ma Kele üllespandud on*“ auf Estnisch aufgeschriebenen Namen der Speisen und Lebensmittel bilden die Grundlage der kulinarischen Terminologie im Estnischen. Einige Beispiele dafür sind: *Supp* (Suppe), *Pulljong* (Bouillon), *Sallad* (Salat), *Kompott* (Kompott), *Pudding*, *Pubbert*, *Krääm* (Creme), *Murre Taigen* (Mürbeteig), *Pankokid* (Pfannkuchen), *Käks* (Biskuitkuchen), *Moos* (Marmelade), *Taart* (Torte). Das meiste davon ist französischer Herkunft, das zeigt die Wichtigkeit der französischen Küche und Sprache im damaligen Leben der europäischen Oberschichten. (vgl. Viires 2001: 159)

Die zwei nächsten Kochbücher waren ebenfalls Übersetzungen. 1824 erschien „*Uus Kögi- ja Kokka Ramat*“. Es war übersetzt von dem Werk „*Livländisches Koch- und Wirthschaftsbuch*“ (1816) von der Rigenserin Katharina Fehre. (Viires 2001: 160) In den ersten Kochbüchern findet man deutsche Brötchen, darunter fette Stopfokuchen (*vastlakuklid*). Zusätzlich gibt es Rezepte zu Brötchen, gedeckt mit Apfelstückchen, Pflaumen oder Mandeln. In Marmeladebrötchen wurde Preiselbeermarmelade (das deutschbaltische Wort dafür ist *Kronsbeere*) benutzt. (vgl. Bardone et al 2016: 152) Die Erinnerung von Erik G. Verg zu den Beeren, die auf Revaler Markt zu finden waren:

„Große Kästen voller Beeren aller Art waren ausgebreitet, darunter solche, die man in Deutschland gar nicht kennt, wie die Kronsbeeren, sauer und saftig, aus denen man ein Getränk presste, die Kljukwa, ohne die ein baltisches Fest nicht denkbar war [...].“ (Verg 1995: 67)

Die ganz eigenen Kochbücher der Landbewohner fehlten bis zum letzten Viertel des 19. Jahrhunderts. Erst in den 80er des 19. Jahrhunderts wurden die ersten Kochbücher herausgegeben, die für die Landbevölkerung geeignet waren, die Autoren waren meistens Esten. Es waren kleine Büchlein mit einfachen Speisen, in denen die raffinierten und fremden Gerichte fehlten. Nennenswert sind die folgenden Werke:

„*Lühikene õpetus söögide tegemisest ehk taluperenaese köögi-raamat*“ (1881) von Karl Treufeldt, „*Kookide tegemise õpetus*“ (1887) von Mai Reivelt, „*Kodumaa marjad*“ (1897) von Jaan Spuhl-Rotalia. (vgl. Viires 2001: 162–164)

In den in Estland erschienenen Kochbüchern des 19.–20. Jahrhunderts konnte man russische Kochpasteten finden und Wareniki mit Quark-, Kirschen- oder Himbeerfüllung, die mit geschmolzener Butter, Schmand oder Zimt gegessen wurden. Es gibt auch interessante Beispiele von süßen Kuchen mit Gemüse, zum Beispiel mit Rübe, Möhren, Kürbis und Tomaten. (vgl. Bardone et al 2016: 128–129) In der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts erschienen in Tallinn die ersten Kaffee- und Kuchenladen, wo damals bekannte deutschbaltische Kuchen waren Alexanderkuchen und Napoleon, Torten aus Sandteig, Körbchen mit Gelee und Cremekuchen angeboten wurden (vgl. Bardone et al 2016: 116). In der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts wurde in Tallinn von Konditor Georg Stude die berühmte Marzipan- und Schokoladenindustrie gegründet zusammen mit dem Café, wo man Kaffee und Kuchen bestellen konnte (vgl. Bardone et al 2016: 99). An der Ecke der *Pühavaimu* und *Pikk* Straße gibt dieses Café auch heute. Im kollektiven Gedächtnis der Revaler Bürger war die Adventszeit unbedingt mit Stude verbunden, wie Ingeborg Kentmann (geb. 1916) sich an ihre Kindheit erinnert:

„Zuerst zog es mich in die Langstraße ans Studesche Schaufenster. Das Marzipan von Georg Stude war weit über die Grenzen des Landes hinaus bekannt. Vor Weihnachten war in einem der Schaufenster immer eine Szene aus einem Grimmschen Märchen mit lauter großen Marzipanfiguren dargestellt. Stets standen einige Kinder davor und drückten sich die Nasen an der Fensterscheibe platt.“ (Kentmann 1980: 135–136)

Was ist die estnische Nationalküche und seit wann gibt es sie: Das sind zwei sehr schwierige Fragen. Die Aufzeichnungen von alltäglichen und festlichen Speisen der Esten gibt es vor der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts ziemlich wenig. Bekannt ist, dass das Essen der Landbewohner sehr einseitig und dürftig war. Die Bauernreformen, die in der Mitte des 19. Jahrhunderts stattgefunden haben, haben die Ernährungslage verbessert und die Nationalküche, die wir heute kennen, fing an zu entwickeln. Zu den in dieser Periode gemachten, gegessenen und bekannten Speisen kann man vielleicht sagen, dass sie die Grundlagen für estnische Nationalküche sind. Das Fundament für die Nationalküche besteht zweifellos aus Getreidespeisen (verschiedene Breie), die durch Jahrhunderte wichtig gewesen sind. (vgl. Rekkor 2016) Beliebt war Buchweizengrütze.

Es wurde zuerst in einer Pfanne „braun geröstet, dann in einen Stein- oder Eisentopf geschüttet und mit kochendem Wasser übergossen und dann im Ofen ausgebacken, bis sie eine knusprige rotbraune Kruste bekam.“ Man hat das mit kalter Milch oder mit saurer Milch, Zucker und Zimt gegessen (Verg 1995: 70). Aus Reis-, Grieß- und Buchweizenbrei wurden auch Pfannkuchen gemacht. Pfannkuchen, wie man sie am heutigen Tag kennt, sind bekannt schon viele Jahrhunderte. Früher backte man Omelett-ähnliche Gebäcke aus Getreidemehl und Wasser. Sie kann man als Vorgänger der Pfannkuchen zählen. Zum Backen der luftigen Pfannkuchen war es in den deutschbaltischen Kochbüchern empfohlen, Schnee zum Teig einzumischen, um knusprige Pfannkuchen zu bekommen, sollte man aber Bier hinzugeben. Die Pfannkuchen wurden mit Apfel-, Kartoffel-, Möhren-, Pilzen-, Kürbiszusätze gemacht. Kleine Reispfannkuchen wurden mit Rosenwasser, Zimt oder Kardamom gewürzt. Auch Kräpfelkuchen – auf speziellen Pfanne gebackene runde Kuchen aus Hefe- oder Schmandteig, die mit Marmelade oder Beeren gefüllt wurden – und Berliner Pfannkuchen, zu deren Teig noch Mandeln, Kardamom oder Korinthen hinzugefügt wurden, hat man viel gegessen. Pfannkuchenpudding bestand aus den in Schichten gelegten großen Kuchen oder aus gerollten Stücken und aus Marmelade, Creme, Zimt, Reis und Rosinen. Waffeln wurden nach der Backenmethode Eisenkuchen genannt. In der deutschbaltischen Küche wurden halbdicke und knusprige, aber auch dickere und weiche Waffeln gemacht, die warm gegessen wurden, und dünne Waffelrohre, die mit Schlagsahne gefüllt wurden. (vgl. Bardone et al 2016: 120)

An der Schwelle des 19. zum 20. Jahrhundert wurde zum Teig der Pfannkuchen Hefe hinzugefügt. Waffelrohre wurden mit Schlagsahne, Beerenmarmelade, Zitronen- oder Schokoladencreme gefüllt, Waffelkuchen aus Hefeteig wurden mit Puderzucker bestäubt und mit Marmelade gegessen. Die Bauern backten Pfannkuchen aus Gersten-, Roggen- und Hafermehl. (vgl. Bardone et al 2016: 120–121)

Milch, Milchprodukte und -speisen, die auf den Tisch der Esten mit der Entwicklung der Viehzucht kamen, sind ebenfalls einem wichtigen Teil der estnischen Nationalküche geworden (vgl. Rekkor 2016). Im 18. Jahrhundert kochte man kalte süße Milchsuppen, die mit Eigelb angedickt und mit Schlagsahne serviert wurde. Aus Milch und Schlagsahne machte man verschiedene Cremes. Aus Pomeranzen-, Pistazie- und Schokoladenmilch wurde Pudding gemacht. Im 19. Jahrhundert fing man am Beispiel von den USA an, kalte Milchgetränke zu verbrauchen, zum Beispiel Schokoladenmilch.

In derzeitigen Kochbüchern wurde es gelehrt, Nachtische aus Milch und Sahne zu machen, darunter Milch- und Sahnekissel, gewürzt mit Vanille, Zimt oder Mandeln. Er wurde kalt gegessen, zusammen mit Beerenmarmelade oder -sauce. (vgl. Bardone et al 2016: 124–125) Die ersten Käsekuchenrezepte erschienen im 18. Jahrhundert und waren schwedischer Herkunft, ein halbes Jahrhundert später gab es Rezepte für Käsekuchen mit Dresdner Stil. In den 1920.–1930. Jahren wurden Gebäcke und Nachtische aus Quark gemacht, darunter Quarkschaum, Quarkcreme, Quark-Plattenkuchen auf Hefe- oder Mürbeteigboden. (vgl. Bardone et al 2016: 60) In der deutschbaltischen Küche wurde auch Schmand – wahrscheinlich wegen des Einflusses der russischen Küche – viel benutzt. In den Kochbüchern gab es viele Sorten Schmandpudding, der mit Beeren- oder Weinschaum serviert wurde. Auch gab es mit Zitronensaft und Kardamom gewürzte Schmandkuchen. (vgl. Bardone et al 2016: 16)

Waldbeeren, Pilze, Nüsse und Honig sind auch immer wichtig gewesen (vgl. Rekkor 2016). Mandeln und Marzipan bekamen Teil der estnischen Esskultur im 19. Jahrhundert. Man hat gebacken Mandel-Kranzen (kleine Kringeln), Mandelboxen gefüllt mit Schlagsahne und Früchten, Marzipantorte, Mandeltorte mit Zitrone und gerieben mit Schwarzbrot (vgl. Bardone et al 2016: 98). Seit dem 19. Jahrhundert begann man ebenfalls, Früchte und Beeren in den Gärten anzupflanzen und aus denen gemachte Speisen und Konserven haben einen festen Platz in der Speisewahl der Esten. (vgl. Rekkor 2016) In der deutschbaltischen Küche wurden Beeren „dick mit gewichtsmäßig ebenso viel Zucker wie Früchten eingekocht“. *Konfitüre* wäre der richtige Name dafür, aber die Deutschbalten nannten es 'Saft' oder mit dem russischen Wort *Warenje*. (Verg 1995: 67)

Von Nachtischen zählt Rekkor im Artikel „Mis on Eesti rahvustoit?“ (Was sind estnische Nationalspeisen?“) zu traditionellen und nationalen Speisen Brotsuppe, Schneeballsuppe (Schwimmende Inseln), Roggen- und Gerstenschäum und Grießschäum (vgl. Rekkor 2016). Zuzüglich zu Schneeballsuppe waren von Eierspeisen in der deutschbaltischen Küche bekannt noch Bubberr (Nachtisch aus Milch, Mehl, Zucker und Eier), Baiserkuchen und -torten, Wackelpudding mit Eigelb namens *blanc manger*. Beliebt war Goggelmoggel, zu dem Rum, zerkleinerte Mandeln, Zitrone oder Kakao hinzugegeben wurden. Aus der Mischung von Brotkrümeln und Bubberr wurde

Kuchen gebacken. Es gibt auch Eier-Kaffee-creme und Wackelpuddingrezepte aus Rum und Eigelb. (vgl. Bardone et al 2016: 110–111)

In den deutschbaltischen Kochbüchern findet man außerdem eine Menge Rezepte von süßen Brotgerichten, zum Beispiel Brotsuppe mit Preiselbeeren und Weinsauce, Brotpudding mit Äpfeln und Schokolade, Semmelmehl-Auflauf, Brottorte. Aus Weißbrot wurden sogenannten „Arme Ritter“ gemacht – in der Milch-, Eier- und Zuckermischung eingeweichte Brotscheiben wurden gebraten. (vgl. Bardone et al 2016: 77)

Im langen Winter ist es die richtige Zeit, verschiedene Aufläufe und Gebäcke im Ofen zu backen. Die Bauern haben viele Speisen aus Gersten und Gerstenmehl gegessen: Grützenbrei war fast an jeder Feier auf dem Tisch. Später bevorzugte man Brote und Pasteten aus weißem Weizenmehl. (Eesti toidu...) Am Ende des 19. Jahrhunderts wurden in den Kochbüchern von den süßen Gebäcken Safran-, Mandel-, Plattenbrot, Dresdner- und Mandelstollen und Kaiserbrot genannt. Zum Kaiserbrot wurden viel Butter, Eier und Puderzucker gegeben. In hoher Blechform gebackenes Weißbrot aus Hefeteig, in das man Bittermandeln, Zitronenschale und Rosinen vermischt und das mit Puderzucker bestäubt wurde, nannte man *Baaba*. Das bedeutet „altes Weib“. Besonders schön war Osterbrot mit Zuckerglasur namens *kulitš*. (vgl. Bardone et al 2016: 150)

In den 1930. Jahren sind in den Kochbüchern Brote mit Vanille und Schokoladenstückchen, Bischofsbrot, Marmorbrot aus Safran- und Kakaoteig und Plattenbrot mit Streuselbelag zu finden (vgl. Bardone et al 2016: 150–151).

Jahrhundertlang gehören zu den Festmahlen der Esten würzige Pfefferkuchen, die ihren Weg dort durch Stadt- und Gutsküche fanden (Eesti toidu...). Pfefferkuchen wurden in Estland schon im Mittelalter gebacken. Diese Fähigkeit wurde von deutschen Meistern gelernt. Obwohl Pfefferkuchen beliebte Süßigkeiten waren, gehörten sie damals nicht zum traditionellen Weihnachtsessen. Sie waren geschätzt bei jeder festlichen Mahlzeit. In der deutschbaltischen Küche des 18. Jahrhunderts wurden zum Teig neben Kardamom, Nelke, Zimt, Muskat auch Rosenwasser, Pomeranzen- und Zitronenschale gemischt und diese Kuchen wurden mit Mandeln dekoriert. Ein Jahrhundert später breiteten nach dem Vorbild Englands harte Pfefferkuchen aus, die mit Ingwer gewürzt wurden und die man jahrelang essen konnte. Manchmal füllte man

sie mit Marmelade und statt Honigs begann man, Zuckersirup zu nutzen. Unter den Rezepten findet man auch Ingwerbrot, das eigentlich ein Kuchen aus dem Pfefferkuchenteig ist. In den deutschbaltischen Kochbüchern des 19. Jahrhunderts war die Wahl der Pfefferkuchen reich, zum Teig mischte man geriebene Schokolade, Mandelraspeln, Kreuzkümmel oder Rum. Weiche Pfefferkuchen wurden mit Hefe aufgehen lassen, auch runde Pfeffer- und Zuckernüsse und Honigkuchen-ähnliche glasierte Basler Leckerlis und Nürnberger Lebkuchen wurden gebacken. (vgl. Bardone et al 2016: 126)

1842 wurde in Tartu Elmar Boenings Pfefferkuchenfabrik gegründet, die bis zum Ende der 1930. Jahren arbeitete. Da wurden Süßbrot mit Mandeln und Nüsse, braune, weiße Pfefferkuchen mit Zuckerglasur und Schokolade, Pfeffernüsse und Kekse gebacken. Wegen des günstigen Preises konnten auch Menschen aus der unteren Klasse sich Pfefferkuchen erschwingen. (vgl. Bardone et al 2016: 126)

An der Schwelle des 19. zum 20. Jahrhundert konnte man in den estnischsprachigen Kochbüchern ca. zehn Pfefferkuchenrezepte finden. Zum edlen französischen Pfefferkuchenteig mischte man zerkleinerte Mandeln mit Orangenblütenwasser. Pfefferkuchenteig konnte auch aus Roggenmehl gemacht werden. Nach den Rezepten der 1920. Jahren gehörte zum Pfefferkuchenteig Sirup, Sukkade, Pomeranzenschale, Kardamom, Nelke, Zimt, Pfeffer und Koriander. Pfeffernüsse wurden mit Pfeffer, Zimt, Ingwer und Muskat gewürzt. In den 1930. Jahren waren Pfefferkuchen schon geliebte Weihnachtssüßigkeiten in allen estnischen Familien. Für Kinder wurden Tier-, Vogel- und Menschenförmige Pfefferkuchen gebacken, die mit schaumig geschlagenem Eiweiß dekoriert wurden. Es wurde gebacken sowohl harte als auch weiche Plattenpfefferkuchen. Noblere Pfefferkuchen waren gewürzte herzförmige Weihnachtskuchen, die mit Zuckerguss gedeckt und mit Buttercreme dekoriert wurden. (vgl. Bardone et al 2016: 126–127)

Es ist schon eine lange Tradition, Stopfkuchen (*vastlakuklid*) mit Schlagsahne zu essen (Eesti toidu...). Lange bekannt sind ebenfalls die Kringel. Kleine Kringel aus Weizenmehl waren bekannt schon am Ende des Mittelalters und wurden von estnischen Stadtbäckern gebacken. Zuerst waren sie verbreitet zwischen der Elite. Seit dem 17. Jahrhundert waren sie generell ganz bekannt. Noch wurden Wasser- und Butterkringel gemacht. In der Neuzeit war der unerlässliche Teil des Geburtstagstisches ein großer

mit Safran gelb gefärbter Kringel aus Hefeteig. Auch Gelbbrot wurde mit Safran gemacht. Ebenfalls waren populär Striezel, die mit Mandel- oder Nusskrümeln dekoriert wurden, Mandel-, Vanille- und Zuckerkringel. Der große Kringel aus weißem Hefeteig wurde populär an der Schwelle des 19. zum 20. Jahrhundert. (vgl. Bardone et al 2016: 64)

Rhabarberkuchen und -kissel im Frühling sind im Leben der Esten unersetzbar. Wegen des Einflusses der russischen Küche macht man für Oster auch Bassa (Eesti toidu...). Die Kuchenboden wurden normalerweise aus dem Biskuit- oder Buttermilch, manchmal auch aus Hefeteig gemacht. Die Torten waren meistens ohne Cremefüllung und mit Wackelpuddingdekorationen. Populär waren auch Kümmelkuchen, dekorierte und gefüllte Marzipan-, Schokoladen- und Sahnetorten. Die Kuchen wurden mit Rosenwasser gewürzt, zwischen den Schichten wurde Marmelade, Schlagsahne oder Milchcreme geschmiert und sie wurden dekoriert mit Glasur, Baiserstücken oder Ornamenten aus Sahne. Zu dem Teig wurden Schokolade, Mandeln, Nüsse, Rosinen, Sukkade oder Zitrone hinzugegeben. Als Schmackgeber wurden Rum, Arrak und Cognac gebraucht. Alexanderkuchen finnischer Herkunft wurde sehr populär. Auch französische Tortelets und englische Pfundkuchen und *plum-cake* wurden häufig gebacken. (vgl. Bardone et al 2016: 58–59)

Zusätzlich zu Äpfeln sammelt man im Herbst auch Birnen, Pflaumen und Hauszwetschgen. Sie wurden frisch gegessen oder man machte davon Marmelade, Kompott, Saft oder Kuchen. (Eesti toidu...) Neben den Kuchen waren Kekse populär. Oft wurden Mandel-, Kardamom-, Anis- oder Fenchel- und Zimtkekse gebacken. Im 19. Jahrhundert waren verbreitet Baisers und Makrone mit verschiedenen Geschmäckern. Noch wurden gemacht süße Hartkekse, Haferkekse, Mandel-, Eiweiß-, Soda-, Sandkuchen, Teekuchen, und „Schweineohre“. Aus der russischen Esskultur waren bekannt *barankad* und glasierte *präänikud*. (vgl. Bardone et al 2016: 70–71)

In den 1920.–1930. Jahren wurden Löffelbiskuite, Zimtbrötchen, Kekse mit Kaffeeglasur, Vanille-, Hafer-, Mandel-, Schokoladen- und Kokoskekse, Kartoffelmakrone, im Fett gebackene süße Quarknudeln, Biskuitkekse und -torte gebacken. Zum Dekorieren benutzte man Butter- oder Milchcremes. Zu Hause wurden Haferflocken-, Sandteig-, Biskuit- und Eiweißkekse gemacht, aus deren

„Schweineohre“, „Storchneste“, Quarkbälle, Quarkkrokette bekannteste sind. (vgl. Bardone et al 2016: 71)

Der estnische Sommer bietet reichlich Beeren, sie wurden entweder einfach gesammelt und gegessen oder mit Honig, Zucker und Milch verzehrt. Man macht aus Beeren ebenfalls feinere Nachtische, unter anderem Beerenkuchen, -gelee und -eis. (Eesti toidu...) Im Baltikum konnte man die ersten Eisrezepte am Ende des 18. Jahrhunderts finden: Es gab Sahne-, Schokoladen-, Kirschen-, Apfel-, Pomeranzen- und Johannisbeereis. 19. Jahrhundert kann man sogar als Eisjahrhundert bezeichnen. Aus der Saft- und Zuckermasse wurde Sorbett gemacht. In estnischen Kochbüchern findet man Eisrezepte seit dem Ende des 19. Jahrhunderts, obwohl es damals nicht Eis genannt wurde, sondern *mesijää* („Honigeis“) oder *kümatatu* („das Gefrorene“). (vgl. Bardone et al 2016: 32)

4 „Baltisches Kochbuch“ im Vergleich zu estnischen Kochbüchern

„*Baltische Kochbuch. Alte Rezepte neu zubereitet*“, das von Brigitte von Samson-Himmelstjerna zusammengestellt wurde, erschien 1963 in der Bundesrepublik Deutschland als nostalgischer Rückblick auf die heimatliche Küche. Dieses Kochbuch besteht aus Rezepten, die aus mündlicher Überlieferung oder aus handschriftlichen Kochbüchern erfahrener Hausfrauen und ehemaliger Schülerinnen der Frauenschule Stift Finn (estn. Vinni) stammen. Hinzugezogen wurden ebenfalls Rezepten von einigen schon erschienenen Kochbüchern. Dieses Werk enthält eine große Menge deutschbaltische Rezepte. Das baltische Kochbuch wird in diesem Kapitel mit sieben estnischen Kochbüchern verglichen, die aus verschiedenen Zeiten stammen: „*Keedu- ja majapidamisraamat*“ von Elisabeth Sild (1937), „*Saiad, pirukad, koogid*“ von Ida Savi (1980), „*Valik toiduretsepte*“ von Maimu Eesmaa, Aliide Küüsvek, Salme Masso (1980), „*Lihtsaid toite*“ von Salme Masso (1988), „*Eesti rahvatoite*“ von Silvia Kalvik (1988), „*Ehe Eesti köök*“ von Liina Karron, Britt Paju und Lia Virkus (2017) und „*Nostalgilised tordid ja koogid*“ von Eva Pärtel (2017). In der Wahl sind ein Kochbuch aus der Vorkriegszeit, 4 Kochbücher aus der Sowjetzeit (die schon für Jahren sehr bekannt sind) und 2 neueren Kochbücher, die 2017 erschienen und zeigen sollten, was man heute für richtig estnisch hält. Die estnische Kochbücher verwendeten

normalerweise die Rezepten aus der deutschbaltischen Küche (sowohl diejenigen aus der Vorkriegszeit als auch die sowjetischen Bücher, die diese Tradition fortsetzten). Das heißt, wenn man die Kochbücher miteinander oder mit dem deutschbaltischen Kochbuch vergleicht, sind viele Ähnlichkeiten zu sehen. Die beiden Rezeptbücher, die dieses Jahr (2017) erschienen, sind wie ein bewusster Rückblick auf das Frühere (der Titel des Buches von Pärtel hat sogar das Wort 'nostalgisch' in sich) – ein Versuch, alle früheren Rezepte wieder aufzuschreiben (neben den vielen modernen Speisen, die in den letzten Jahren erschienen worden sind).

Das Ziel ist, in diesem Kapitel herauszufinden, welche süße Gebäcke, Kuchen und Nachtische, die es im baltischen Kochbuch gibt, auch in den estnischen Kochbüchern zu finden sind und welche wir noch heute kennen.

Eine der berühmtesten estnischen Gebäcke, die fast zu jeder Feier gehört und nicht von dem Tisch fehlt, ist Kringel. Auch ich selbst habe fast mein ganzes Leben Kringel auf dem Tisch gesehen, als ich zu Geburtstagen oder zu andere Veranstaltungen gegangen bin. Im „*Baltischen Kochbuch*“ sind Geburtstagskringel- und Wasserkringelrezepte zu finden. Genauso ist es in den Büchern „*Valik toiduretsepte*“, „*Keedu- ja majapidamisraamat*“ und „*Saiad pirukad, koogid*“. In dem letzten Werk gibt es zusätzlich Rezepte zu Safrankringel und Zuckerkringel. Was man sowie in „*Ehe Eesti köök*“, in Massos, Savis, Pärtels als auch in Samson-Himmelstjernas Buch finden kann, ist Streuselkuchen. Ich selbst erinnere mich ebenfalls, dass in meiner Kindheit (es ist auch heute sehr populär) diesen Kuchen zu Hause oft gebacken wurde. Es könnte mit Quark oder Äpfeln oder auch ohne Zusätze gebacken werden. Kuchen und Gebäcke mit Quark sind überhaupt in Estland sehr bekannt. Auch in allen diesen Kochbüchern gibt es verschiedene Kuchen, Aufläufe, Strudel, Torten und Kekse mit Quark. Es ist noch zu bemerken, dass alle früheren Kochbücher und „*Ehe Eesti köök*“ verschiedene Rezepte zu Schwarzbrotort, -kuchen, -suppen, -cremes und Pfannkuchen (Berliner Pfannkuchen, Hefepfannkuchen, Sodapfannkuchen, Pfannkuchen mit Haferflocken) haben. Fast in allen Kochbüchern (außer Massos „*Lihtsaid toite*“) gibt es ebenfalls Stopfkuchen-Rezepte (auch Fastnachtsskuchen genannt, auf Estnisch *vastlakuklid*). Dieses Hefebrötchen mit Schlagsahne wird normalerweise am Faschingsdienstag gegessen. Verschiedene Apfelkuchenrezepte findet man sowohl im „*Baltischen Kochbuch*“ als auch in Savis, Massos, Pärtels Buch und in „*Keedu- ja majapidamisraamat*“, und „*Ehe Eesti köök*“, Marmorkuchen aber im „*Baltischen*

Kochbuch“, „*Keedu ja majapidamisraamat*“, „*Valik toiduretsepte*“ und „*Nostalgilised tordid ja koogid*“. Sandkuchenrezepte sind in folgenden drei Kochbüchern dargestellt: „*Baltisches Kochbuch*“, „*Keedu- ja majapidamisraamat*“ und „*Saiad, pirukad, koogid*“. Im letztens erwähnten Kochbuch sind es neben Sandkuchen auch Sandkekse zu finden, die ganz beliebte Kekse in unserem Haus sind und die in meisten Bäckereien verkauft werden. In dem Rezeptbuch von Samson-Himmelstjerna gibt es ein Rezept zu Eiweißtörtchen. In Savis Buch sind Varianten von Eiweißtörte, -kuchen und -kekse zu finden. Ebenso gibt es Rezepte von Eiweißkekse in „*Valik toiduretsepte*“ und Eiweißkuchen in „*Lihtsaid toite*“. Kaffee- oder Teekuchen, Honigkuchen (oder alternative Honigtorte und -kekse) und Windbeutel sind im baltischen Kochbuch und auch in „*Saiad, pirukad, koogid*“, „*Keedu- ja majapidamisraamat*“ und „*Valik toiduretsepte*“ und in „*Nostalgilised tordid ja koogid*“ zu finden. Biquittorte und Rollbisquit sind neben baltischem Kochbuch ebenfalls unter Savis Rezepte und in „*Valik toiduretsepte*“ und „*Nostalgilised tordid ja koogid*“ zu finden. Alexandertorte und -kuchen, „kleine länglich viereckige mit Zuckerglasur versehene Butterteigschnitte mit Einlage von Fruchtmarmelade“ (Masing 1931: 37–38), sind in Estland schon lange populär und werden in vielen Laden und Cafés verkauft. Rezepte dafür ergeben sich im „*Baltischen Kochbuch*“ und in „*Keedu- ja majapidamisraamat*“. Von Gebäcken sollen noch Pfefferkuchen erwähnt werden. „*Saiad, pirukad, koogid*“, „*Keedu- ja majapidamisraamat*“ und „*Valik toiduretsepte*“ beinhalten sowohl einfache Pfefferkuchenrezepte als auch Rezepte zu Ingwerpfefferkuchen und weiche Pfefferkuchen.

Wenn es zu Nachtische kommt, sind erwähnenswerte deutschbaltische Speisen Rosa Manna, Bubbert und Schneeballsuppe (auch „Schwimmende Inseln“ genannt). Sowohl „*Baltisches Kochbuch*“ als auch „*Keedu- ja majapidamisraamat*“, „*Valik toiduretsepte*“ und „*Ehe Eesti köök*“ beinhalten Rezepte dazu. Ein Rezept zu Rosa Manna befindet sich ebenfalls in Massos Rezeptbuch. Bubbert und Rosa Manna sind beliebte estnische Nachtische und sind in (Schul)kantinen schon lange für verschiedene Generationen angeboten worden. Diese kommen als bekannt vor für mich selbst, meine Eltern und auch Großmutter. Dasselbe könnte man auch zu verschiedenen Kissels, Kompotts und Gelees sagen, die sowohl in Samson-Himmelstjernas als auch in „*Keedu- ja majapidamisraamat*“, „*Valik toiduretsepte*“ und Massos Buch vorkommen.

Es ist überraschend, dass es kein Goggelmoggel-Rezept weder im „Baltischen Kochbuch“ noch in allen estnischen Kochbüchern gibt. Sicher ist aber, dass dieser Nachtisch zwischen Deutschbalten richtig gängig war (siehe Bardone et al 2016: 110–111) und dass es etwas ist, was meine Eltern noch als nostalgischer Nachtisch erinnern und dessen Rezept die Großeltern noch heute auswendig kennen und für die Enkelkinder machen. Außerdem wird es nach Schönfeldts Katalog von vielen Informanten und in vielen literarischen Werken erwähnt. Ebenfalls erinnern Goggelmoggel Viele, die an der Umfrage an Deutschbalten teilgenommen haben, die 2006 von Tartuer Germanistik und der Stiftung für Wissenschaft und Kultur Domus Dorpatensis durchgeführt wurde. Dieses Wort und Speise sind auch den Informanten des Deutschbaltischen Wörterbuchs von Alfred Schönfeldt (siehe nächstes Kapitel) bekannt, die Ende der 1950er Jahre in der Bundesrepublik befragt wurden (vgl. Bender 2009: 244). Nostalgische Bezüge zu Goggelmoggel fehlen zugleich nicht von den Erinnerungen der Deutschbalten. Eine Erinnerung von Erik G. Verg an die Kindheit bzw. Soldatenleben mit Goggelmoggel:

„Jeder, der als Kind im Baltikum gelebt hat, erinnert sich an [...] und Goggelmoggel. [...] Statt Goggelmoggel könnte man auch Zuckerei sagen, aber wonach klingt das schon! Zum klassischen Goggelmoggel rührte man das Eigelb mit Zucker im Glas so lange, bis der Zucker nicht mehr körnig war. [...] Über die Anzahl der Eier entschied die individuelle Aufnahmefähigkeit. Als Soldat in Russland habe ich einmal auf ein Goggelmoggel aus zwölf Eiern gebracht, das aber nur mit Cognac gewürzt essbar war.“ (Verg 1995: 71)

Wie es den Soldaten eine Gewöhnlichkeit gewesen war, sehr häufig Goggelmoggel zu machen, darüber schreibt auch Herbert von Blanckenhagen:

„Rauchend oder Goggel-Moggel schlagend standen die Freiwilligen bei ihren Pferden. Der Ton des Goggel-Moggel-Schlagens gehörte einfach zu den Geräuschen einer Landeswehrtruppe. Man klopfte die Eier am Abend, am Morgen, nach dem Stalldienst, zu Mittag, in der Bahn, beim Verladen, in der Marschpause und wenn es ging, auch im Gefecht. Es war eine Manie geworden. Eine sehr nahrhafte allerdings. Eier konnte man überall bekommen und Zucker wurde geliefert. So griff die Goggel-Moggel-Manie wie eine ansteckende Krankheit um sich und wurde schließlich zu einer Art Sport, bei dem Wetten abgeschlossen wurden. Robbi Adolphi gewann so eine Wette, als er nach dem Mittagessen einen Acht-Eier-Goggel-Moggel verspeiste, selbstverständlich mit Eiweiß, beides mit entsprechender Zuckermenge liebevoll von seinem Gegner geschlagen. Als Gefäß diente eine mittelgroße Waschschiüssel. Als er damit fertig war, sagte er: „Bitte noch...“ (Blanckenhagen 1966: 265)

5 Speisenamen am Beispiel des Katalogs des Deutschbaltischen Wörterbuchs von Alfred Schönfeldt

Prof. Walther Mitzka, der Germanist an der Marburger Universität und ehemaliger Direktor des Deutschen Sprachatlas war, hat geplant, nach seiner Emeritierung ein Schlesisches und ein Deutschbaltisches Dialektwörterbuch zu bearbeiten. Er übergab 1958 die Arbeit dem jungen Germanisten Alfred Schönfeldt, der aus Riga kam und es wurden von Germanistischen Seminar in Marburg neue Fragebögen entworfen und an Deutschbalten versendet. Es wurden schon Materialien gesammelt, das Vorhaben musste aber bald unterbrochen werden, weil die Deutsche Forschungsgemeinschaft es nicht mehr finanzierte. Mit der Bearbeitung am zweiten Deutschbaltischen Wörterbuch wurde 1958 im Auftrag der Baltischen Historischen Kommission begonnen. Sie haben mit den Vorarbeiten für die Herausgabe eines Baltischen Biographischen Lexikons (=DBBL) begonnen und das wurde beim XI. Baltischen Historikertreffen in Göttingen mitgeteilt. Walther Mitzka war als Emeritus bereit, die Leitung neuer Wörterbucharbeit zu übernehmen - er hat doch früher mit dieser Thematik beschäftigt und hat Interesse an der Fortsetzung von Oskar Masings Wörterbucharbeit (Masing hatte in der Zwischenkriegszeit an einem großen Deutschbaltischen Wörterbuch in Riga gearbeitet, sein Wörterbuchkatalog umfasste 1939 ca. 100 000 Zettel und das Manuskript war vor der Umsiedlung fast druckreif geworden. Durch Mitzka hatte er auch finanzielle Unterstützung für sein Vorhaben erhalten. Leider ging die ganze Arbeit im Januar 1945 kriegsbedingt verloren, als Masing mit seiner Familie aus Posen vor der sowjetischen Armee flüchten musste und nur zwei Manuskriptmappen mit einem Teil des Buchstabens A mitnehmen konnte. Auf Initiative von Mitzka konnte erneut die Arbeit am Wörterbuch im Sommer 1958 mit Unterstützung der Deutschen Forschungsgemeinschaft aufgenommen werden und in Marburg wurde die Sammelstelle für das Deutschbaltische Wörterbuch gegründet. „Die Arbeit wurde auf vier Jahre geplant und als die Förderung gesichert war, konnten Mitzka und Schönfeldt sich der Arbeit widmen.“ Das neue Deutschbaltische Wörterbuch sollte nach Schönfeldt als Grundlage für eine umfassende Untersuchung über die deutsche Sprache im Baltikum werden. Die Sammeltätigkeit in Marburg bestand größtenteils aus drei Hauptquellen: „Erstens begann man mit der Verzettelung des Wortmaterials, das in den sprachwissenschaftlichen Untersuchungen“ aufgeschrieben worden war – man hat die älteren und jüngeren Aufsätze und Untersuchungen über Deutschbaltisch

durchgearbeitet, „um einen Grundbestand des Wortschatzes zu erhalten. Zweitens wurden belletristische Literatur und diverse Sachbücher zu verschiedenen Bereichen durchgesehen, um typische Ausdrücke und regionale Termini zu finden.“ Der dritte Teil bestand aus Antworten auf die Fragebogen, „die an Gewährsleute geschickt wurden. Die Fragen an den Informanten sind unterschiedlich gestellt worden: Es wurde entweder „das vermeintliche deutschbaltische Wort/die Sache ('gnaddern', 'Timpweck', 'Goggelmoggel') vorgegeben und man fragt, ob es bekannt sei“ oder es wurde das hochdeutsche Wort gegeben „und in Klammern folgen mit Fragezeichen versehene mögliche Baltizismen“. Der Hauptarbeiter des Wörterbuchs nach Walther Mitzka wurde Alfred Schönfeldt. In der Tätigkeit wurde Masings Arbeitsweise gefolgt, „der Wortschatz zu bestimmten Themenkreisen veröffentlichte.“ Nach ungefähr drei Jahren wurde die Förderung nicht mehr fortgesetzt: Die finanzielle Unterstützung war nicht mehr genug und „die Beschäftigung mit dem Wörterbuch konnte nicht mehr hauptamtlich fortgesetzt werden. Seit dem Frühjahr 2005 befindet sich das Wörterbucharchiv von Schönfeldt im Archiv des Herder-Instituts Marburg, wo auch Masings Nachlass liegt.“ (Bender 2009: 234–239; 241; 274–275)

Seit 2009 wird das von Schönfeldt zusammengetragene und bearbeitete Material an der Tartuer Germanistik in der Zusammenarbeit mit Herder-Institut in Marburg und der Lettischen Universität in Riga bearbeitet, erzielt wird ein umfassendes Deutschbaltisch-Deutsch-Lettisch-Estnisches Wörterbuch. Die folgenden Daten zu verschiedenen Gebäcken oder Nachspeisen basieren eben auf dem Katalog des Deutschbaltischen Wörterbuchs von Schönfeldt. Es wurden 10 deutschbaltische Nachspeisen gewählt, die in den meisten verglichenen Kochbüchern vorkommen und die wir heutzutage gut kennen und für typisch estnische Gerichte zählen. Es wurde untersucht, welche Informationen es in Schönfeldts Materialien dazu gibt. Goggelmoggel ist hierbei das einzige Wort, das trotz der großen Verbreitung in den Kochbüchern nicht vorkam. Die Wahl erscheint aber begründet, wie oben schon gezeigt wurde (es war und ist sicherlich beliebt sowohl von den Deutschbalten als auch Esten).

Der/das Goggelmoggel (eine andere Variante *Koggelmoggel*, Synonym dafür *Hoppelpoppel*) kommt nach dem Katalog des Deutschbaltischen Wörterbuchs von Schönfeldt in der deutschbaltischen Belletristik und in den Lebenserinnerungen vor (Vegesack 1935: 511; Munier-Wroblewski 1959: 46; Kentmann 1980: 238), erscheint aber auch in einem humoristischen lexikographischen Werk (Seemann von Jesersky

1913: 122). Meistens wird erwähnt, dass es eine baltische Spezialität ist, in dem Eidotter und Zucker schaumig gerührt werden sollen. Nach dem populären Baltizismen-Sammlung von Berend von Nottbeck – „1001 Wort Baltisch“ – waren dieses Wort und diese Nachspeise sowohl in Estland, Kurland als auch Livland (darunter auch Riga) verbreitet (Nottbeck 1987: 34), Erich Kobolt bestätigt in seinem Werk zur deutschen Sprache in Pernau (estn. Pärnu), dass es ein Baltizismus ist, das im Rigaer Russisch *gogelj-mogelj* hieß und dass es mit Zucker (und Rum) geklopftes Eigelb gegen Heiserkeit war (Kobolt 1990, 116–115).

Nach der Information der Gewährsleute des Wörterbuchs von Schönfeldt – insgesamt beteiligten sich an der Ende der 1950er Jahre durchgeführten weitläufigen Fragebogenaktion über 700 Deutschbalten, vorwiegend aus der Bundesrepublik – ist Goggelmogel im ganzen Baltikum bekannt, Belege gibt es für die Zeit 1900–1939. Es wird ebenfalls erwähnt, dass es mit Zucker zu Schaum geschlagenes Eigelb ist und dass es als Speise für kranke Kinder benutzt wurde. Es wurde auch mit Cognac, Rum, Kakao, oder Öl (das als Heilmittel diente) gemacht.

Der Kringel (verschiedene Typen von Kringeln: Geburtstagskringel, Gelber Kringel, Hamburger Kringel, Butterkringel, Kaneelkringel, Wiborger Kringel) ist ein 'Festgebäck', das laut Informanten in Riga, Reval, Dorpat, Schaulen (um 1930), Wierland, Reval, Rasik (1910), Wesenberg, Oesel um 1905, Modohn, Zobel, Libau, Tuckum, Mitau, Kurland, Pernau, Hördel, Goldingen, Rakvere, Fennern, Werro, Talsen, Fellin, Pernigel um 1900, Nissin und Wiek verbreitet war. Bernd Hedenström von Riga nennt als Sonderformen des Kringels Hamburgerkringel, Wasserkringel und Geburtstagskringel. Er und auch Martha Kerkovius von Riga und Lis-Marie Weiss von Reval erklären, dass es Brezel bedeutet.

Kringel erscheint schon beim ersten Autor, der über das baltische Deutsch überhaupt schreibt – der Rigaer Domschulrektor Johann Gotthelf Lindner, er erklärt in seiner Schrift, dass Kringel in Sachsen *Prätzel* heißt (Lindner 1762: 229). Livländischer Aufklärer August Wilhelm Hupel erwähnt, dass es auch Namen wie Brezel oder Bretzel, Ring, Ringel oder Kreis gibt (Hupel 1795a: 128). Lexikograph Woldemar von Gutzeit nennt in seinem Werk viele verschiedene Arte von Kringeln: Man hat Butterkringel, aus buttrigem Teig; gelber Kringel, Kringel größerer Art, mit Safran gelb gefärbt, namentlich zu Geburtstagen; Weggenkringel (Gutzeit 1874: 96). Sowohl Sallmann,

Seemann von Jesersky, Kobolt und Masing beschreiben Kringel als Brezel (Sallmann 1880: 35; Seemann von Jesersky 1913: 140; Masing 1924-9: 90; Masing 1926b: 69; Kobolt 1990: 161). Masing beschreibt Kringel in seinem Werk zum Thema Backen im baltischen Deutsch noch folgend:

„Ein ringförmiges Gebildbrot - die ihn kennzeichnende modifizierte Ringform kommt in der Weise zustande, dass ein Ring durchgeschnitten wird und die beiden so geschaffenen freien Enden ineinander verschlungen, zu der Stelle zurückgebogen werden, die den Schnittpunkt gegenüberliegt.“ (Masing 1931: 34)

Nottbeck hat geschrieben, dass Kringel ein Geburtstagsgebäck in Brezelform ist, das sowohl in Estland, Kurland als auch in Livland (darunter auch Riga) bekannt war (Nottbeck 1987: 48).

Als Beispiel für Kringel in der Erinnerungsliteratur dient Otto von Taube: „Es gab den Geburtstagskringel“; „(mir) deuchte der Butterkringel besonders festlich, viel Rosinen musste er enthalten und überdeckt sein mit kleingehackten Mandelstücken.“ (Taube 1944: 109; 115)

Der Stopfkuchen ist ein baltisches Fastnachtsgebäck, brötchenartige, gefüllte Kuchen, der in Lettland *Stopfkuchen* und in Estland *Stopfkuckel* hieß. Weitere Beschreibung dazu ist wie folgt: Kuchen, wurde am Fastnachtsdienstag gegessen: Weißbrötchen ausgehöhlt, das Innere aufgeweicht, mit Milch, Zucker, Rosinen, Mandeln, Ei vermischt. Es haben Gewährsleute aus Riga, Pernau, Libau, Modohn, Werro, Perniegel um 1900, Bauske, Wolmar und Mitau als bekannt betrachtet.

Lindners Beschreibung dazu ist: „Heißweck, eigentlich heiße Weggen, auch Stopfkuchen, eine Art kleiner wohlschmeckender Leibbrote, die am Fastenabend gespeist werden“ (Lindner 1762: 228). Masing legt Stopfkuchen folgend dar:

„Handtellergroßes, halbkugeliges, lockeres Brötchen aus feinem Weizenmehlteig; oben wird ein Deckel abgeschnitten und das Innere wird ausgehöhlt. Aus der Krume stellt man mit Zusatz von Rosenwasser, Zucker, Korinthen etc. einen neuen Teig her, füllt ihn in die Höhlung und backt den fertigen Stopfkuchen noch einmal, worauf er warm, wie er aus dem Ofen kommt, verzehrt wird. [...] Außerdem verkaufen auch die Bäcker ausgehöhlte Stopfkuchen, die aber mit Schlagsahne oder Schmantschaum gefüllt sind und kalt gegessen werden.“ (Masing 1931: 30; 36)

Auch Louise Pantenius, die Frau des bekannten baltischen Schriftstellers Theodor Hermann Pantenius hat es in ihren Erinnerungen erwähnt – „Baltisches Spezialität, baltisches Fastnachtgebäck“ (Pantenius 1959: 25).

Das Synonym zu *Stopfkuchen* ist *Fastnachtskuckel* oder *Fastnachtkuckel* (nachdem es auch auf Estnisch *vastlakukkel* heißt). Dieses Wort wird ebenfalls von verschiedenen Autoren genannt. Sallmans Wörter sind solche: „Fastnachts- oder Stopfkuckel, eine Art Fastnachtsgebäck aus Weißbrotteig mit einem breiartigen Füllsel,“ (Sallmann 1880: 64). Gutzeit sagt, dass in Riga dieser Ausdruck und Art des Gebäckes unbekannt ist (Gutzeit 1886: 260), laut der Informanten wurde das Wort in Estland und Reval um 1900 dagegen benutzt (*Fastnachtskuckel* oder *-kukel*). Nach Masing ist Fastnachtskuckel dasselbe wie Stopfkuchen und ein nordbaltisches Wort (Masing 1931: 30). Nottbeck schreibt dazu, dass Fastnachtskuckel der Name für gefüllte Wecken ist, und dass es in Estland Verbreite war. Er fügt hinzu, dass die Füllung marzipanähnlichen Geschmack hatte (Nottbeck 1987: 29). Von Kobolt wird erwähnt, dass es Weißbrotbällchen bzw. Stopfkuchen mit Füllung aus Schlagsahne, Rosenwasser, Rosinen oder Mandeln ist (Kobolt 1990: 101).

Der Streuselkuchen (der auch *Krümelkuchen* genannt ist) ist laut Masing ein großes flaches Weißbrot mit einer körnigen Oberschicht aus Mehl, Butter, Zucker, das in kleine Rechtecke geschnitten wird (Masing 1931: 46).

Der Kissel mit verschiedenen Schreibweisen wird in vielen linguistischen, memoiristischen, aber auch belletristischen Quellen erwähnt:

- *Kisel* (sprich *Kisell*) – der und das – ist eine von den Russen und Letten entlehnte, aus gesäuerten Habermehl, oder aus Kartoffel-Stärke zubereitete, auch auf großen Tafeln gewöhnliche, kalte Speise (Hupel 1795a: 113).
- *Kissel*, der – ein säuerlicher Mehlbrei (Ewers 1831: 216).
- *Kissell* – eine Speise aus Stärkemehl und Saft oder Früchten. (Hoheisel 1860: 29).
- Gutzeit referiert, was Dr. Bertram, der bekannte deutschbaltischer Publizist in baltischen Skizzen bemerkt hat: „Das estnische Nationalgericht aus gegorenem Hafermehl. – In der besseren Küche eine lauwarme oder kalte, dick gekochte Speise aus Kartoffelmehl und Fruchtsäften oder Milch, auch aus Weizenmehl, Eiern und Milch. Als Volksspeise in Estland, Livland und Russland ans

Hafermehl und Wasser. Das Wort ist in der lettischen, estnischen und russischen Sprache dasselbe.“ (Gutzeit 1874: 40f.; 41; 124)

- *Kißel* – beliebte Speise aus Kartoffelstärke mit einem Zusatz von Fruchtsaft, bei den Bauern ein saurer Mehlbrei (Sallmann 1880: 11).
- *Kissel* – Speise aus Fruchtsaft, Kartoffelmehl und Zucker (Seemann von Jesersky 1913: 134).
- *Kissel* – säuerlicher Hafermehlbrei, auf Polnisch, und Russisch *kisiel*, auf Litauisch *kiselus* (Masing 1926b: 10; 13).
- *Kissell* [*kiséł*] – m., n., kalte Speise aus Kartoffelmehl und Fruchtsäften; als Volksspeise auch aus Hafermehl und Wasser (Kiparsky 1936: 159f).
- Aus dem Russischen kommt der *Kissell*, die süße Nachspeise, die rote Grütze, die eigentlich ein säuerlicher Mehlbrei sein sollte; das bedeutet *Kissell* noch in Ostpreußen, litauisch *kiselus* (Graf 1958: 10)
- *Kissell* (Russischer Herkunft) – gedickter Kompott oder Saft, bekannt sowohl in Estland, Kurland als auch in Livland (darunter auch Riga) – „Schwarzbeerkissell mit Klimpen, das war ein Essen!“ (Nottbeck 1987: 42).
- *Kissel* (mit Betonung auf der Endsilbe), m. – mit Kartoffelmehl gedickte Fruchtsaftspeise; Auf Russisch *kiselj* – Mehlbrei; ostpr. *Kissehl* – aus dem Litauischen stammende Bezeichnung für gesäuerten, mehrfach gekochten Haferbrei mit Milch (Kobolt 1990: 146).
- „Das zieht sich ja bei ihm wie Kissell.“ (Worms 1899: 92)
- „In meiner Heimat kochte man sie (die Kranzbeeren) zu einem hellroten sauren Saft, aus dem Kissell (rote Grütze) bereitet wurde und den man, mit Wasser verdünnt und stark gezuckert, als Getränk genoß.“ (Taube 1944: 87)
- *Kissell*, der – rote Grütze (Kentmann 1978).

Der Bubbert (andere Variante *Bubber*) ist ein Pudding aus Eiern und Milch, Mehl und Zucker (Vanille-Pudding), der sowohl in Estland, Kurland und Livland (darunter auch Riga) verbreitet war. Linders Beschreibung zu dieser Speise ist – ein englisches Gericht aus Eiern, (Sahne) und Zucker (Lindner 1762: 224), Wehren nennt einfach Beispiele der Arten von Bubberts – „Wein Bubbert“ und „Eyer Bubbert“ (Wehren 1812: 28–29). Gutzeit meint, dass *Bubber* oder *Bubbert* eine Art Pudding aus Eiern, Mehl und Zucker ist, der leicht, pufferig gebacken wird und sagt, dass Hupel angibt, dass es „eine Speise,

die auf einer Schüssel härtlich gekocht wird, z. B. Eierbubberr, Äpfelbubberr“ ist. Er fügt hinzu, dass noch diese Typen bekannt sind: Bubberr von süßem Schmand, Citronenbubberr, Johannisbererbubberr. (Gutzeit 1859: 157) Laut Sallmann ist Bubberr in der Pfanne leicht gebackener Eierpfannkuchen, der auf Hessisch *Bufferr* heißt (Sallmann 1880: 44). Gutzeit erklärt in seinem späteren Werk, dass es in Bremer Wörterbuch so zu definieren ist: mit Eiern gekochte und verdickte Milch; eigentlich Pupperr, von puppern (heftig klopfen), zittern, beben (Gutzeit 1886: 190). Westermann nennt, dass es ein niederdeutsches Wort ist, dass Eierspeise bedeutet (Westermann 1887: 387), Nottbeck schreibt, dass es ein puddingähnlicher Nachtisch ist und ergänzt es mit einem Beispielsatz: „Die Kinder waren glücklich, dass es Bubberr gab.“ (Nottbeck 1987: 23) Kobolt schreibt ebenfalls, dass es eine Süßspeise aus Mehl und Milch ist, die auch Zuckerei genannt wird und führt zu, dass Bubberr ein verbreiteter Ausdruck im baltischen Deutsch ist (Kobolt 1990: 75).

Von den Informanten sagen Robert von Vietinghoff-Scheel aus Groß-Gurgfernhof im Kreis Riga, dass es ein baltisches Wort ist, das auf Hochdeutsch Vanille-Pudding heißt, und Elsa Kaufmann aus Riga meint auch, dass es ein Pudding aus Eiern, Milch, Mehl und Zucker ist.

Schwimmende Inseln (ebenfalls *Schneeballsuppe* genannt) hat Nottbeck als Eiweißklöße in Vanillesoße beschrieben und schreibt, dass es eine Speise, die in Estland und Livland (darunter auch Riga) verbreitet war. Er fügt ein Beispielsatz dazu: „Endlich gab es wieder einmal Schwimmende-Inseln“ (Nottbeck 1987: 84).

Rollbiskuit (oder *Rollbisquit*) ist ein Gebäck, zudem man auch *Judenohr* sagen kann und das eine ovale, etwa 10 cm lange Scheiben spiraliger Struktur, Querschnitt einer zylindrischen Biskuit- oder Pfefferkuchenrolle ist (Masing 1931: 41; 44)

Rosa Manna ist von Kobolt erwähnt worden als Schaumspeise aus Grieß und Fruchtsaft, er fügt hinzu, dass es als Speise und deren Bezeichnung verbreitet ist (Kobolt 1990: 224).

Der Alexanderkuchen oder die Alexandertorte ist „kleine länglich viereckige mit Zuckerglasur versehene Butterteigschnitte mit Einlage von Fruchtarmelade“ (Masing 1931: 38), die in Riga, Pernau, Kurland, Ösel, Talsen, Werro, Libau, Goldingen, Wierland in der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts bekannt war. Vegesack schreibt, dass es eine Torte baltischer Spezialität ist (Vegesack 1935: 184) und Kobolt beschreibt

dieses Gebäck als Plattenkuchen von drei bis vier Schichten, der mit Gelee zusammengesetzt wird. Er erwähnt auch, dass es ein verbreiteter kulinarischer Ausdruck im Baltikum ist (Kobolt 1990: 37).

Zusammenfassung

Die estnische und deutschbaltische Küche haben viele Gemeinsamkeiten – vieles, was die Deutschbalten damals im Baltikum zubereitet und gegessen haben, ist auch heute für Esten bekannt. Die deutschbaltische Herkunft vieler Gerichte und ihrer Namen ist vergessen worden und daher hält man viele von diesen Speisen einfach für richtige estnische Spezialitäten. Das Ziel dieser Bachelorarbeit war es, die Wurzeln der estnischen Küche zu untersuchen und festzustellen, welche Gemeinsamkeiten in der Esskultur der Deutschbalten und Esten vorliegen – nämlich welche süße Gebäcke, Nachtische und ihre Namen aus der deutschbaltischen Kultur stammen.

Die Information zur Entstehung der estnischen Küche wurde von den Materialien von Ulrike Plath, Sirje Rekkor und Ants Viires gesammelt. Ein großer Teil der Arbeit, der die estnische Nationalspeisen beschreibt, stützt sich auf das Werk „*101 Eesti toit ja toiduainet*“ (Bardone et al 2016).

Um herauszufinden, welche ähnlichen Rezepte und Essensnamen es in der deutschbaltischen und estnischen Küche gibt, wurde das 1963 in der Bundesrepublik Deutschland erschienene „*Baltische Kochbuch. Alte Rezepte neu zubereitet*“ von Brigitte von Samson-Himmelstjerna mit sieben estnischen Kochbüchern verglichen, die aus verschiedenen Zeiten stammen: „*Keedu- ja majapidamisraamat*“ von Elisabeth Schild (1937), „*Saiad, pirukad, koogid*“ von Ida Savi (1980), „*Valik toiduretsepted*“ von Maimu Eesmaa, Aliide Kүүsvek, Salme Masso (1980), „*Lihtsaid toite*“ von Salme Masso (1988), „*Eesti rahvatoite*“ von Silvia Kalvik (1988), „*Ehe Eesti köök*“ von Liina Karron, Britt Paju und Lia Virkus (2017) und „*Nostalgilised tordid ja koogid*“ von Eva Pärtel (2017).

Es gab viele süße Speisen, die wir zu estnischen Nationalspeisen zählen, die aber auch im „*Baltischen Kochbuch*“ zu finden waren. Solche Speisen sind z. B. Kringel, Stopfkuchen, Windbeutel, Alexanderkuchen, Eiweißtorte und -kuchen, Streuselkuchen, Quarkkuchen, Apfelkuchen, Sandkuchen, Kaffee-, Tee-, und Honigkuchen, Rollbiskuit, Schwarzbrotortorte, -kuchen, -suppen, -cremes, Kissel, Bubbert, Schwimmende Inseln, Rosa Manna. Es gab auch Gerichte, die zu meiner Überraschung weder im „*Baltischen Kochbuch*“ noch in den estnischen Kochbüchern zu finden waren. Eines von denen war ‚Goggelmoggel‘, der eigentlich in Estland seit Generationen bekannt ist und nach den in dieser Arbeit benutzten Quellen auch in der deutschbaltischen Küche verbreitet war.

Die Ergebnisse der vorliegenden Bachelorarbeit liegen aber nur auf der erwähnten Literatur und für umfassendere Schlussfolgerungen wären weitere Studien nötig. Es können noch viele andere Gemeinsamkeiten herausgefunden werden, die die deutschbaltische und estnische Esskultur betreffen. Dazu könnten vielleicht noch andere deutschbaltische Kochbücher und viel mehr estnische Kochbücher verwendet werden, um zu einem zuverlässigeren Ergebnis zu kommen.

Im letzten Kapitel wurde detaillierter über die Namen der Kuchen und süßen Speisen geschrieben, die sowohl im „*Baltischen Kochbuch*“ als auch in den estnischen Kochbüchern am häufigsten vorkamen, und somit als beides typisch deutschbaltisch und estnisch gelten können: Kringel, Stopfkuchen (Fastnachtskuckel), Streuselkuchen, Kissel, Bubberrt, Schwimmende Inseln, Rosa Manna, Rollbiskuit und Alexanderkuchen. Ebenfalls wurde Goggelmoggel dazugenommen, obwohl es in keinem der Kochbücher vorgekommen ist. Anhand anderer Materialien ist diese Speise aber auch typisch deutschbaltisch und estnisch. Um über die Namen zu schreiben, wurde der Katalog des Deutschbaltischen Wörterbuches von Prof. Alfred Schönfeldt benutzt, das derzeit an der Tartuer Germanistik in internationaler Zusammenarbeit bearbeitet wird und Grundlage eines umfassenden Deutschbaltisch-Deutsch-Estnisch-Lettischen Wörterbuches bildet. Anhand von vielfältigen Quellen des Katalogs wurde gezeigt, welche linguistischen und belletristischen Werke diese Speisennamen aufweisen und was dazu geschrieben wird. Der Kissel erschien in sowohl in linguistischen als auch in belletristischen Werken am häufigsten, noch wurde viel zu Stopfkuchen, Bubberrt und Goggelmoggel geschrieben. Schwimmende Inseln, Rosa Manna, Rollbiskuit und Alexanderkuchen wurden weniger erwähnt, trotzdem wurde über sie in den Werken von bekannten Autoren geschrieben. Außerdem wurde in dieser Arbeit versucht, die Herkunft der Wörter zu klären, dazu gab es aber nicht so viel Information, wie man vermutet hatte, dass der Katalog enthalten könnte. Wie auch beim Kochbuchvergleich, könnte man auch hier das vorliegende Thema erweitern und tiefergehend untersuchen und den Blick auch auf herzhaftere Speisen richten, auch sollte die Etymologie der Speisennamen gründlicher erforscht werden. Man könnte auch die lettischen Speisen und Speisennamen zusätzlich untersuchen, weil auch sie wegen der Deutschbalten Gemeinsamkeiten mit unserer Küche haben.

Literaturverzeichnis

1. AARMA, Dina; AAVIK, Õile; KERSNA, Anne; LUIGAS, Inara; PIIRI, Reet; REGO, Inge, REKKOR, Sirje; VENDLA, Elli (2004): Eesti rahvusköök. Maalehe Raamat: Tallinn.
2. BARDONE, Ester; KANNIKE, Anu; PLATH, Ulrike; PÖLTSAM, Inna (2006): 101 Eesti toitu ja toiduainet. Tallinn: Varrak. 213 S.
3. BENDER, Reet (2008): Die Deutschbalten und das baltische Deutsch anno 2006. In: Germanistik als Kulturvermittler: Vergleichende Studien. Vorträge der III. Germanistenkonferenz an der Universität Tartu. (=Humaniora: Germanistica 3). Hg. von Terje Loogus und Reet Liimets. Tartu: Tartu Ülikooli Kirjastus, S. 21–40.
4. BENDER, Reet (2009): Oskar Masing und die Geschichte des Deutschbaltischen Wörterbuchs. Tartu Ülikooli Kirjastus: Tartu, 440 S.
5. BLANCKENHAGEN, Herbert von (1966): Am Rande der Weltgeschichte. Erinnerungen aus Alt-Livland 1913-1923. Göttingen: Vandenhoeck & Ruprecht. 265 S.
6. BOETTICHER, Manfred von: Zur Geschichte der Deutschbalten: zwischen den Welten. In: Deutsch im Baltikum. Eine annotierte Forschungsbibliographie. Hg. von Ineta Balode und Dzintra Lele-Rozentāle unter Mitwirkung von Manfred von Boetticher und Reet Bender. Harrassowitz Verlag: Wiesbaden, S. 15–36.
7. BRUNIER, Ludwig (1862/63): Kurland - Reiseindrücke von Land und Stadt. Leipzig: Verlag von Heinrich Matthes.
8. EESMAA, Maimu; KÜÜSVEK, Aliide; MASSO, Salme (1980): Valik toiduretseptid. Tallinn: Valgus.
9. Eesti toidu ametlik kodulehekülj (Eesti toidu...). Eestitoit.ee. Mis on eesti toit? Verfügbar unter: <http://eestitoit.ee/et/kategooriad/mis-eesti-toit> (10.05.2017).
10. Eesti toidu kokaraamat. Estonian cooking, 2006. Tartu: Ülikooli Kohvik.
11. EWERS, Johann Philipp von (1831): Erstes Schulbuch für die deutsche Jugend im Lehrbezirke der Kaiserlichen Universität Dorpat. Mitau; Jelgava: J.F.Steffenhagen u. Sohn, 468 S.
12. Graf, Adolf (1958): Ein Blick in den baltendeutschen Wortschatz. In: Muttersprache, Zeitschrift zur Pflege und Erforschung der deutschen Sprache. Jh. 68, H. 1. Lüneburg. S. 8–12.
13. GULENS, Ilze; KUHN, Eva (1995): Wir lassen uns das Singen nicht verbieten – Sängereisen im Baltikum. Köln, S. 55.

14. GUTZEIT, Woldemar von (1886): Wörterschatz der Deutschen Sprache Livlands: Nachträge zu A–F. Riga: N. Kymmell, Sieslaksche Druckerei.
15. HANDRACK, Hans-Dieter (1974): „O kurische Küche“! Keine Speck-Kuchen-Nostalgie. In: Jahrbuch des baltischen Deutschtums 1974. Hg. von Carl-Schirren-Gesellschaft e. V., S. 138–143.
16. HOHEISEL, Carl (1860): Einige Eigentümlichkeiten der deutschen Sprache Estlands: ein Beitrag zu einer deutschen Grammatik für die Ostsee-Provinzen. Reval: Lindfors Erben, 32 S.
17. HUPEL, August Wilhelm (1795): Idiotikon der deutschen Sprache in Lief- und Ehstland: Nebst eingestreueten Winken für Liebhaber. S. V-272
18. KALVIK, Silvia (1988): Eesti rahvatoite. Tallinn: Periodika.
19. KARRON, Liina; PAJU, Britt; VIRKUS, Lia (2017): Ehe Eesti köök / The Taste of Estonia. Tallinn: Ajakirjade Kirjastus.
20. Katalog des Deutschbaltischen Wörterbuchs von Alfred Schönfeld. Kopierte und bearbeitete Materialien im Besitz des Arbeitsausschusses für ein Deutschbaltisch-deutsch-estnisch-lettischen Wörterbuchs. Abteilung für Germanistik. Tartu.
21. KENTMANN, Ingeborg (1980): Eine Atempause lang. Kindheit und Jugend im Baltikum zwischen zwei Weltkriegen. Freiburg in Breisgau: Herder, 239 S.
22. KIPARSKY, Valentin (1936): Fremdes im Baltendeutsch. Helsinki: Societe neophilologique, 222 S.
23. KOBOLT, Erich (1990): Die deutsche Sprache in Estland am Beispiel der Stadt Pernau. Lüneburg: Norddeutsches Kulturwerk, 330 S.
24. LELE-ROZENTĀLE, Dzintra: Vom Niederdeutschen zum Hochdeutschen: historischer Einblick in die Geschichte des baltischen Deutsch. In: Deutsch im Baltikum. Eine annotierte Forschungsbibliographie. Hg. von Ineta Balode und Dzintra Lele-Rozentāle unter Mitwirkung von Manfred von Boetticher und Reet Bender. Wiesbaden: Harrassowitz Verlag, S. 37–64.
25. LINDNER, Johann Gotthelf (1762): Abhandlung von der Sprache überhaupt, und insbesondere eines Landes: Nebst e. Sammlung einiger Liefländischen Provinzialwörter und Ausdrücke. S. 205–256.
26. MASING, Oskar (1924–1926): Deutschbaltische Gemeinschaftsschelten. Gartengewächse. In: Mitteilungen aus der Livländischen Geschichte 23. Hrsg. von der Gesellschaft für Geschichte und Altertumskunde zu Riga. Riga: Kymmell, S. 401–423.

27. MASING, Oskar (1926): Niederdeutsche Elemente in der Umgangssprache der baltischen Deutschen. Riga: Löffler, 80 S.
28. MASING, Oskar (1931): Aus der Backstube. Ein Beitrag zur baltischen Volkskunde. (=Abhandlungen des Herder-Instituts 1932. Bd. 4, Nr. 3, Heft 4). Hg. von der Herder-Gesellschaft zu Riga. Riga: Löffler, 59 S.
29. MASSO, Salme (1988): Lihtsaid toite. Tallinn: Valgus.
30. METSMÄGI, Iris (2012): Saksa laensõnad. In: Eesti Etümoloogiasõnaraamat. Internetversion. (=Metsmägi II). Verfügbar unter: <http://www.eki.ee/dict/ety/index.cgi?Q=saksa&F=E&C06=et> (20.05.2017).
31. METSMÄGI, Iris et al (2012): Alamsaksa laensõnad. In: Eesti Etümoloogiasõnaraamat. Internetversion. (=Metsmägi I) Verfügbar unter: <http://www.eki.ee/dict/ety/index.cgi?Q=alamsaksa&F=E&C06=et> (20.05.2017).
32. METSMÄGI, Iris et al (2012): Baltisaksa laensõnad. In: Eesti Etümoloogiasõnaraamat. Internetversion. (=Metsmägi III) Verfügbar unter: <http://www.eki.ee/dict/ety/index.cgi?Q=baltisaksa&F=E&C06=et> (20.05.2017).
33. METSMÄGI, Iris et al (2012): Eesti Etümoloogiasõnaraamat. Internetversion. Tallinn: Eesti Keele Sihtasutus. 792 S.
34. MIKK-SOKK, Margit (2014): Eesti rahvustoidud armastusega. 50 parimat retsepti. Tallinn: Tulip OÜ.
35. MINCYTE, Diana; PLATH, Ulrike (2015). Special Issue: Food Culture in the Baltic States. *Journal of Baltic Studies*, 46 (3), S. 275–408.
36. MUNIER-WROBLEWSKI, Mia (1959): Frühe Gestalten – Blätter der Erinnerung. Heilbronn: Eugen-Salzer-Verlag, 80 S.
37. NOTTBECK, Berend von (1987): 1001 Wort Baltisch. Köln: Verlag Wissenschaft und Politik, 103 S.
38. Pantenius, Louise (1959): Jugenderinnerungen aus dem alten Riga. (=Baltische Bücherei 1). Hannover-Döhren: Harro von Hirschheydt. 84 S.
39. PÄRTEL, Eva (2017): Nostalgilised tordid ja koogid. Tallinn: Ajakirjade Kirjastus.
40. PLATH, Ulrike (2009): Kadunud kuldne kese. *Vikerkaar* 7/8. S. 91–98.
41. PLATH, Ulrike (2010): Liivimaa spargel: kadunud mälestused Balti puu- ja köögiviljakasvatusest 18. ja 19. sajandil. Õpetatud Eesti Seltsi Aastaraamat (72–101). Tartu: Õpetatud Eesti Selts.
42. PLATH, Ulrike (2012): Andkem toidule ajalugu! Balti toidukultuuri konverentsist.

43. PLATH, Ulrike (2015): Eestlane tahtis ainult rukkileiba. In: *Eesti Päevaleht* v. 27.11.2015. Verfügbar unter: <http://epl.delfi.ee/news/kultuur/professor-ulrike-plath-eestlane-tahtis-ainult-rukkileiba?id=73046237>. (7.05.2017).
44. PLATH, Ulrike (2016): „Ikka needsamad muutumatud kanapoja- ja laanepüüpraed...“, ehk Suurmeister toidukultuuri radadel. *Vikerkaar*, 3, S. 124–128.
45. RAUCH, Georg von (1990): *Geschichte der baltischen Staaten*. München. 249 S.
46. REKKOR, Sirje: Eestlaste toidulaud: Mis on Eesti rahvustoit? In: *Maitsed.ee* v. 24.02.2016. Verfügbar unter: <http://maitsed.delfi.ee/toidutrendid/eestlaste-toidulaud-mis-on-eesti-rahvustoit?id=73754767> (10.05.2017).
47. SALLMANN, Carl (1872): Die deutsche Mundart in Estland. In: *Baltische Monatsschrift*. Bd. 21. (N. F. Bd. 3). Riga. S. 401–418, 497–513.
48. SALLMANN, Carl (1880): *Neue Beiträge zur deutschen Mundart in Estland*. Reval: Kluge, 160 S.
49. SAMSON-HIMMELSTJERNA, Brigitte von (1963): *Baltisches Kochbuch. Alte Rezepte neu bearbeitet von Brigitte von Samson-Himmelstjerna*. Hannover-Döhren: Harro von Hirschheydt.
50. SAVI, Ida (1980): *Saiad, pirukad, koogid*. Tallinn: Valgus.
51. SAVIKKO, Mikko (2011): *Seapraad ja kartulisalad. Pilguheit Eesti kööki*. Tallinn: Guide Marketing OÜ.
52. SEEMANN VON JESERSKY, Nicolai (1913): *Dinakantsche Geschichten in Gedichten*. Riga, S. 91–188.
53. SILD, Elisabeth (1937): *Keedu- ja majapidamisraamat*. Tartu: K. Mattiesen.
54. SUITSU, Maire (2010): *Eesti köök*. Tallinn: Ajakirjade Kirjastus.
55. TAUBE, Arved von; THOMSON, Erik (1973): *Die Deutschbalten*. Lüneburg, 91 S.
56. TAUBE, Otto von (1944): *Im alten Estland: Kindheitserinnerungen*. Stuttgart: K. F. Köhler, 287 S.
57. THOMSON, Stella (1993): *Zwischen Reval und St. Petersburg. Erinnerungen an mein erstes Leben – die Zwischenkriegszeit in Estland*. Hg. von Henning von Wistinghausen. Weissenhorn: Anton H. Konrad Verlag, 359 S.
58. *Väärt eesti toidud*, 2006. Tallinn: Suur Eesti Raamatuklubi
59. VEGESACK, Siegfried von (1935): *Die baltische Tragödie: einer Roman-Trilogie*. Berlin: Univ. Deutsche Verlag, 586 S.

60. VERG, Erik G. (1995): Auf der Begeist' rung Schwingen. Erinnerungen an eine Kindheit und Jugend im Baltikum. Husum: Husum Druck- und Verlagsgesellschaft GmbH u. Co. KG., 286 S.
61. VIKBERG, Jüri (2013): Alamsaksa laensõnad eesti keeles. Internetwörterbuch. Eesti Keele Instituut: Tallinn. <http://www.eki.ee/dict/asl/> (20.05.2017).
62. VIRES, Ants (1985): Kokaraamatud kultuuriloo kajastajatena. Keel ja Kirjandus 3. S. 158–166.
63. VIRES, Ants (2001): Kultuur ja traditsioon (Eesti mõttelugu 39). Tartu: Ilmamaa.
64. WESTERMANN, Ernst (1887): Die Eigenart der deutschen Sprache in den baltischen Provinzen. In: Deutsche Post 1. Berlin, S. 386–388.
65. WORMS, Carl (1899): Du bist mein: ein Zeitroman in zwei Büchern. Stuttgart: Cotta, 424 S.

Resüme

Eesti ja saksa köögil on suur ühisosa – paljud toidud, mida baltisakslased valmistasid ja sõid, on ka tänapäeval eestlastele tuntud road. Tihti aga unustatakse, et meie köögi ja selle toitude nimede juured ulatuvad just baltisaksa kööki ja et paljud söögid, mida me täitsa „enda omaks“ peame, ei pärinegi tegelikult eestlastelt.

Selle bakalaureusetöö eesmärgiks on uurida, kuhu täpselt ulatuvad eesti köögi juured, ja välja selgitada, millised on sarnasused baltisakslaste ja eestlaste söögikultuuris – nimelt uuritakse siin töös magusaid küpsetisi ja magustoite, mis baltisaksa kultuurist pärinevad, ning nende nimesid.

Töö koosneb lisaks sissejuhatusetele ja kokkuvõttele viiest peatükist: esimeses peatükis tutvustatakse lähemalt baltisakslaste ajalugu Baltikumis, teine peatükk annab ülevaate baltisaksa keelest, kujunemisest ja eripärast. Kolmas peatükk keskendub eesti rahvusköögile ja selle kujunemisele, neljas peatükk koosneb baltisaksa kokaraamatu ja eesti kokaraamatute võrdlusest, et välja selgitada baltisaksa ja eesti „magustoidukultuuri“ ühisosa ning viiendas peatükis uuritakse täpsemalt toidunimesid, mis eelneva peatüki põhjal baltisakslastel ja eestlasel ühised on.

Eesti köögi olemusest ja kujunemisest kirjutades põhineti suures osas Ulrike Plathi, Sirje Rekkori ja Ants Viirese materjalidele. Osa tööst, mis kirjeldab täpsemalt eesti toite ja toiduaineid, toetub suuresti teosele „101 Eesti toitu ja toiduainet“ (Bardone et al 2016), mille üks kaasautoreid on samuti Ulrike Plath. Selles raamatus ei uurita vaid eesti talupoegade toidukultuuri, vaid siinmail viibinud erinevate ühiskonnakihtide kulinaarajalugu.

Selleks, et jõuda järeldusele, millised on need retseptid ja toidunimed, mis baltisaksa ja eesti köögis väga sarnased on, võeti aluseks 1963. aastal Saksamaal ilmunud baltisaksa kokaraamat „*Baltische Kochbuch. Alte Rezepte neu zubereitet*“, mille koostajaks oli baltisakslane Brigitte von Samson-Himmelstjerna. Seda võrreldi seitsme eesti kokaraamatuga, millest üks pärineb sõjaeelsest ajast, neli neist nõukogudeajast ning kaks kokaraamatut on ilmunud käesoleval aastal (2017): „*Keedu- ja majapidamisraamat*“, autoriks Elisabeth Sild (1937), „*Saiad, pirukad, koogid*“, autoriks Ida Savi (1980), „*Valik toiduretsepte*“, autoriteks Maimu Eesmaa, Aliide Kүүsvek ja Salme Masso (1980), „*Lihtsaid toite*“, autoriks Salme Masso (1988), „*Eesti rahvatoite*“, autoriks Silvia Kalvik (1988), „*Ehe Eesti köök*“, autoriteks Liina Karron, Britt Paju ja

Lia Virkus (2017) ning „*Nostalgilised tordid ja koogid*“, mille autor on Eva Pärtel (2017).

Võrdlemisel tuli välja, et eesti rahvustoitude hulgas on palju magustoite ja magusaid küpsetisi, mis olid olemas ka baltisaksa kokaraamatus. Nendeks toitudeks on näiteks kringel, vastlakukkel, tuuletasku, aleksandrikook, munavalgetort või -kook, puru-, kohupiima-, õunakook, liivakook, kohvi-, tee- ja meekook, rullbiskviit, leivatort, -kook, -supid, -kreemid, kissell, bubert, „ujuvad saared“ ja mannaaht.

Selle bakalaureusetöö järelendus baltisaksa ja eesti magustoitude ühisosa kohta on tehtud eespool mainitud kokaraamatute põhjal. Selleks, et teema kohta põhjalikumad järeldused teha saaks, tuleks sama teemat edasi uurida, võttes aluseks rohkem materjale, mida võrrelda. Lisaks võiks täpsemalt uurida ka toidunimede etümoloogiat, mis selles töös väga hästi ei õnnestunud. Huvitav uurimus tuleks siis, kui lisada töösse ka lätikeelsed toidunimed ja nende päritolu, sest ka läti kööki on baltisaksa toidukultuur palju mõjutanud ning ka neil on palju ühist.

Erklärung

Hiermit versichere ich eidesstattlich, dass die vorliegende Bakkalaureusarbeit selbstständig und ohne fremde Hilfe verfasst worden ist und dass ich keine weiteren als angegebenen Hilfsmaterialien verwendet habe.

Tartu, 25.05.2017

Kristen Ukanis

Lihtlitsents lõputöö reprodutseerimiseks ja lõputöö üldsusele kättesaadavaks tegemiseks

Mina, _____,

(autori nimi)

1. annan Tartu Ülikoolile tasuta loa (lihtlitsentsi) enda loodud teose

(lõputöö pealkiri)

mille juhendaja on _____

(juhendaja nimi)

- 1.1.reprodutseerimiseks säilitamise ja üldsusele kättesaadavaks tegemise eesmärgil, sealhulgas digitaalarhiivi DSpace-is lisamise eesmärgil kuni autoriõiguse kehtivuse tähtaja lõppemiseni;
- 1.2.üldsusele kättesaadavaks tegemiseks Tartu Ülikooli veebikeskkonna kaudu, sealhulgas digitaalarhiivi DSpace'i kaudu kuni autoriõiguse kehtivuse tähtaja lõppemiseni.
2. olen teadlik, et punktis 1 nimetatud õigused jäävad alles ka autorile.
3. kinnitan, et lihtlitsentsi andmisega ei rikuta teiste isikute intellektuaalomandi ega isikuandmete kaitse seadusest tulenevaid õigusi.

Tartus, 25.05.2017