

# WOVON WIR REDEN ...

... wenn wir von *Fleisch*, *Fett*, *Speck*, *Mett* und *Wurst* sprechen: Viele Bezeichnungen für fleischliche Nahrung in den indoeuropäischen Sprachen gehen auf Wurzeln zurück, die Eigenschaften und Tätigkeiten ausgedrückt haben. Die Verwandten solcher Wortfamilien sind manchmal kaum noch zu erkennen.

**N**ahrungsmittel sind Definitionssache. *Fleisch*, heißt es im *Bundesanzeiger*, sind „alle Teile von geschlachteten oder erlegten warmblütigen Tieren, die zum Genuss für Menschen bestimmt sind“. Dazu gehören Huftiere, Geflügel und Wildbret. *Wurst* enthält „schnittfeste oder streichfähige Gemenge aus zerkleinertem Fleisch, Fettgewebe sowie sortenbezogen teilweise auch Innereien“. *Speck* ist „das unter der Haut des Schweines liegende Fettgewebe“, das „von Wasser und Eiweiß befreit“, *Fett* heißt und auch vom Rind stammen darf. *Mett* schließlich, weiß der Duden, ist gehacktes Fleisch vom Schwein, das roh verzehrt wird. Die Bezeichnungen im Deutschen und in vielen Nachbarsprachen erzählen Geschichten, hinter denen wiederum uralte Ernährungsgewohnheiten erkennbar werden.

Das Wort *Fleisch* etwa hat seine Bedeutung kontinuierlich erweitert. Heute wird es für das Fleisch aller Tiere gebraucht, zunächst galt es nur für Schweinefleisch. Wortspuren in west- und nordgermanischen Sprachen weisen darauf hin, dass es dort noch enger gefasst war: Fleisch war „ein Stück Schweinespeck“. Sprachforscher haben rekonstruiert (und machen dies immer mit vorangestelltem Sternchen kenntlich), dass das *Fleisch* von heute und das *\*flaiska* der Westgermanen bei den Ur-Indoeuropäern *\*ploik-sko* „Speckseite, ausgenommenes Schwein“ heißen haben könnte. Dies wiederum führt zum Verb *\*ple-*, „abspalten, abreißen“, der ältesten seriös begründeten Bedeutungsschicht von *Fleisch* überhaupt.

Auch das englische *flesh* gehört hierher. Seine Bedeutung ist im Laufe der vergangenen 1000 Jahre enger geworden: Ursprünglich bezeichnete *flesh* alle Arten von Nahrungsmitteln, schließlich meinte es nur noch Speisefleisch. Heute wird es nur noch für lebendes Fleisch verwendet. Für totes Fleisch ist seit dem frühen Mittelalter zunehmend *meat* zuständig. Seit dem 15. Jahrhundert kann *meat* auch Fruchtfleisch bedeuten.

*Meat* und sein deutscher Verwandter *Mett* sind ebenfalls germanischen Ursprungs. *\*mat-* hieß zunächst allgemein „Speise, Essen“. Stärker noch als bei *meat* auf „Fleisch“ verengte sich die Bedeutung der niederdeutschen Variante *met*, *mett* zum „gehackten Schweinefleisch ohne Speck“. Das gesamte indoeuropäische Wortfeld geht wohl auf *\*mad-* „nass, saftig, (von Fett) triefen“ zurück. Dazu gehört auch die *Mast*, die etwa in altindisch *medáyati*, „macht fett“, lateinisch *madere*, „zerfließen, überlaufen“, und vielleicht auch in grie-

chisch *mazós*, „Mutterbrust, Nahrung Gebende“, ihre Verwandtschaft findet. Und selbst das *Messer* ist in der Wortgruppe Nahrung und Essen zu finden: als *\*matiz-sahsa* war es das „Speise-Schwert“ der Westgermanen.

Auch das Wort „roh“ selbst, germanisch *\*hra-wa*, hat seine Wurzeln in einem indoeuropäischen Nahrungswort: *\*krowe-o* bedeutet „blutig, roh“. Die uralte Unterscheidung zwischen ungekochtem und gekochtem Fleisch in den Begriffen führte nach mehreren tausend Jahren Sprachverzweigung und -entwicklung beispielsweise zu lateinisch *crudus*, französisch *cru*, englisch *crude* und deutsch *krud*, aber auch zu griechisch *kréas*. Und zu *chair*, dem lebenden Fleisch der Franzosen, während das tote *viande* heißt, von den *viven-da*, den „Lebensmitteln“ der Lateiner – mit ganz entfernten Sprachverwandten wie *Zoo*, *Bio*, *keck*, der letzten Silbe von *Amöbe* und der mittleren von *Hygiene*.

Das Wörtchen *fett*, „sehr beliebt“, aus dem Niederdeutschen stammend, hat sich erst dank Martin Luther im Hochdeutschen etabliert – mit dem Substantiv *Fett*, das der Sprachforscher Wolfgang Pfeifer als „organisches, aus Estern des Glycerins und Fettsäuren bestehendes tierisches oder pflanzliches Produkt“ definiert. Wie das Wort *feist* gehen sie auf germanisch *\*faita-* und indoeuropäisch *\*pei-*, „fett sein, strotzen“ zurück. Unsicher sind sich die Etymologen, ob hier nicht auch die Wurzel von *Speck*, germanisch *\*spiku* liegt. Wenn das anlautende *s-* fortfällt, lassen sich Verbindungen zu Fettwörtern wie altindisch *pivas*, griechisch *piar* und lateinisch *pinguis* begründen. *Pinguine* aber, auch wenn sie nach ihrer Entdeckung auf Deutsch zunächst „Fettgänse“ hießen, erhielten ihren Namen vermutlich vom *pen gwen* „weißer Kopf“ bretonischer oder walisischer Seefahrer.

Die *Wurst* hat nur ganz wenige, zumeist entlehnte Verwandte in den Nachbarsprachen. Die Herkunft des einigermaßen sicheren germanischen Wortes *\*wursti-* liegt im Dunkeln. Auch der Bezug zum italienischen *buristo*, einer Blutwurst, ist unklar. Dies führte dazu, dass die Brüder Grimm in ihrem Wörterbuch *Wurst* für „genuin deutsch“ hielten. Moderne Sprachforscher halten indoeuropäische Ausgangsbedeutungen wie *\*uers-*, „wirren“, oder *\*uert*, „drehen, biegen“, für möglich. Das Wort kommt auch in einer Redewendung vor, die großen Lohn bei kleiner Mühe ausdrückt: *mit der Wurst nach der Speckseite werfen*, die ultimative Metapher für Fleischesser. ●

Das deutsche Wort „Messer“ stammt vom „Speise-Schwert“ der Germanen

## Ausgewählte „Fleischwörter“ und ihre Verwandten

