

Heesje, Grobbe, Schales

Aus dem rheinhessischen Küchenwortschatz

von Rudolf Post

In volkscundlichen und kulturhistorischen Darstellungen gilt Rheinhessen als Durchgangsland und als Übergangsgebiet, das durch alle Zeiten vielen Einflüssen und Neuerungen von außen unterworfen war. Und in der Tat ist es kein abgeschottetes Land, denn es zeigt an allen seinen Seiten Übergänge und Gemeinsamkeiten mit seinen Nachbarregionen und seine Bewohner gelten spätestens seit der Französischen Revolution als aufgeschlossen und neuen Ideen nicht abgeneigt. Diese hier grob skizzierten Gegebenheiten gelten auch bei der Betrachtung der Mundarten in Rheinhessen, denn es gibt nach allen Seiten sprachliche Übergänge und Gemeinsamkeiten mit Nachbarregionen und zudem ist im rheinhessischen Raum eine Überlagerung von alten kleinräumigen mundartlichen Eigenheiten mit Elementen von regionalen Umgangssprachen oder gar der neuhochdeutschen Standardsprache zu beobachten.

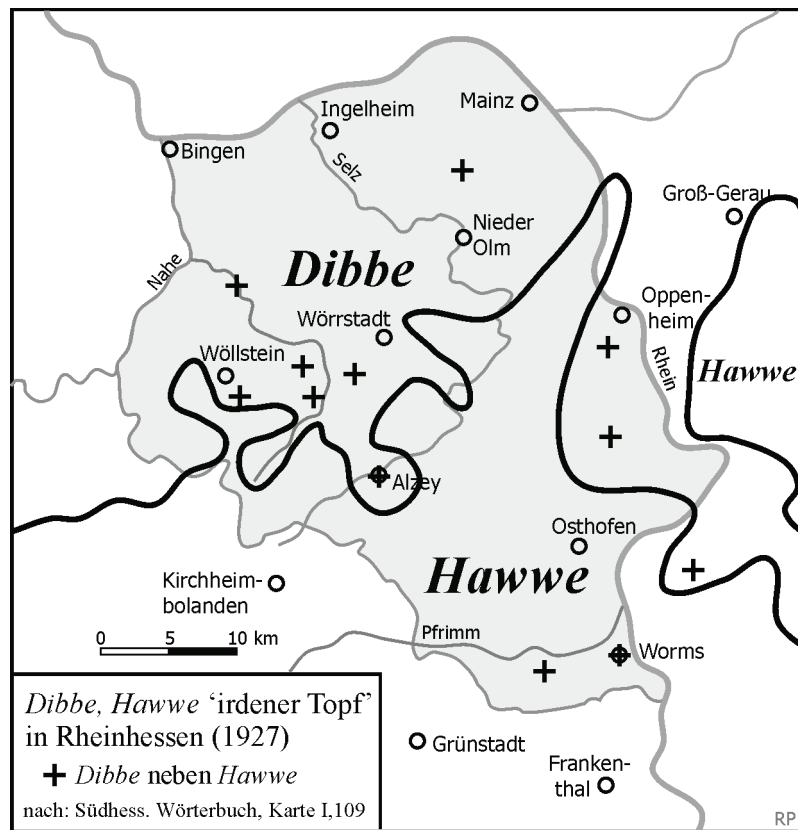
Auch der rheinhessische Küchenwortschatz, der hier näher betrachtet werden soll, unterliegt diesen Beeinflussungen von außen und ist in einem fortschreitenden Wandel begriffen. Denn zum einen hat sich die Sachkultur gewaltig verändert, denn eine heutige Küche mit Mikrowellenherd, Spülmaschine, Gefrierschrank und anderen modernen Geräten hat nur noch wenig mit der alten ländlichen Küche gemein, wie sie vor zwei oder mehr Generationen im ländlichen Raum zu finden war und andererseits hat sich seit der Einführung der Kartoffel auch bei den Lebensmitteln und Küchenrezepten viel getan. Exotische Früchte, fremde Speisen und Gewürze, industriell hergestellte Rohprodukte wie auch Fertiggerichte sind eine "Errungenschaft" der letzten Jahrzehnte und haben mit einer Küche, die Gerichte aus elementaren regionalen Elementen herstellte, nur noch wenig gemein.

Dass bei all diesem Wandel dennoch viel Regionaltypisches aus alten Zeiten im Küchenwortschatz Rheinhessens erhalten geblieben oder zumindest noch in der Erinnerung vorhanden ist, soll hier an einigen Beispielen aufgezeigt werden. Besonderes Augenmerk wird dabei auf solche Küchenwörter gerichtet, die mundartspezifisch sind, das heißt, dass sie sich stark von der Standardsprache unterscheiden oder in ihr überhaupt nicht vertreten sind. Natürlich kann nur eine Auswahl präsentiert werden. Es sind Wörter aus dem Themenbereich Küchengeräte, Kücheneinrichtung, Küchenarbeit und dazu Nahrungsmittel und zubereitete Speisen. Die genauen Formen und Verbreitungen der im Folgenden behandelten Mundartwörter können bei dem Überblickscharakter dieser Darstellung nicht dargestellt werden. Wer dazu Genaueres wissen will, kann im großen sechsbändigen "Südhessischen Wörterbuch" (Marburg/Darmstadt 1965-2010) nachschlagen.

***Dibbscher, Hawwe, Brenk un Stenner* – Gefäße im Küchenbereich**

Ein wichtiges Utensil in der Küche ist der Topf. Früher häufiger auch von einheimischen Töpfern hergestellte irdene Topf, der im Rheinhessischen unterschiedlich benannt wird. Im Norden Rheinhessens herrscht hier die Bezeichnung *Dibbe* vor, wobei hier noch Unterschiede im Genus (grammatisches Geschlecht) zu beachten sind, denn man sagt im größten Gebiet *das Dibbe*, am Ostrand aber, also etwa im Raum südlich von Oppenheim und im Ried *der Dibbe* (s. die beigefügte Karte). Etymologisch gehört unser Wort natürlich zu dem standardsprachlichen *Topf*, es ist aber eine schon alte Bildung, althochdeutsch *dupfen, duppen*. *Große Dibbe un nix drin*, sagt man treffend, um ein Missverhältnis zwischen äußerlichem Schein und Inhalt zu beschreiben. In übertragener Bedeutung kann *Dibbe* auch abschätzig für Personen verwendet werden (*e doll Dibbe*), besonders auch in Bezeichnungen wie *Brummel-, Grammel-, Knodderdibbe* für nörglerische Menschen. Das Wort des Südens für den Topf ist dagegen *der Hawwe*. Es ist schon als althochdeutsch *havan* bezeugt und ist nicht identisch mit dem aus dem Niederdeutschen stammenden *Hafen* (*Schiffs-, Flughafen*). *Hafner, Häfner* ist im Oberdeutschen auch die Bezeichnung für den Töpfer, heute noch in zahlreichen Familiennamen erhalten. *Hawwe* bezeichnet im Süden Rheinhessens nicht nur den irdenen Topf sondern z. B. auch den eisernen Koch-, Brattopf mit Deckel, der im nördlichen Rheinhessen mit

Grobbe bezeichnet wird. Dieses Wort ist der südlichste Ausläufer eines alten Wortes, das im Niederdeutschen häufig *Gräpen* lautet und auf mittelniederdeutsch *grope* zurückgeführt wird. Der wortgeographische Unterschied schlägt sich dann natürlich in Speisen nieder, die in solchen Gefäßen zubereitet werden. So kennt man im nördlichen Rheinhessen dann die *Grobbedampnu(d)el*, im südlichen aber die *Hawwedampnudel*. Vereinzelt findet sich in Rheinhessen auch noch die Bezeichnung *die* bzw. *der Kachel* für Topf. Wenig beliebt bei Hausfrauen ist der *Dibbe*-, bzw. *Hawwegugger*, bisweilen auch *Kichelibbes*, *-schul* genannt, dem deswegen beim Lupfen des Topfdeckels nicht nur der *Schwaddem*, *Schwarr(e)m* (Kochdunst) entgegenschlägt, sondern auch noch ein Ruffel der Köchin.



Ein weiteres Gefäß im Küchenbereich mit einer eigentümlichen Mundartbezeichnung ist die *Brenk*. Es handelt sich dabei um ein offenes, meist ovales Gefäß, früher aus Holzdauben, später aus Blech mit zwei Griffen, in dem man das Geschirr oder die Gläser *schwenkt* (spült). Das Wort ist auch in anderen Mundarten bekannt, meist wird es mit dem oberdeutschen Mundartwort *Brente* in Beziehung gesetzt, das seinerseits auf ein alpenromanisches *brenta* zurückgeführt wird. Ebenfalls romanischen Ursprungs ist die im nordwestlichen Rheinhessen bekannte *Gelt* (lat. *galleta*), ein sich nach oben verjüngendes kannenartiges Gefäß, das aber weniger in der Küche als im Weinkeller gebraucht wurde; sonst meist *die Stitz* genannt. Auch der kaum noch bekannte *Stiwwich*, ein fass- oder büttenartiges Gefäß, z. B. zur Aufbewahrung von Mehl, gehört hierher. Ihm entspricht mittelhochdeutsch (mhd.) *stübich* 'Packfass', das auf lat. *stopa*, *stupa* zurückzuführen ist. Der *Stänner*, ein großes Standgefäß, diente zum Einpökeln des Fleisches oder zum Einmachen des Sauerkrauts oder von Bohnen. Je nachdem, was hineinkommt, spricht man dann von *Flaasch*-, *Sauerkraut*- oder *Bohnestänner*. Die *Seih* oder der *Seiher* waren ursprünglich durchlöchernte Tongefäße zum Sieben oder zum Ablaufenlassen von Flüssigkeiten auf Speisen, später auch Benennung für jedes Küchensieb (z. B. *Kaffeeseih*). Aus Zentralrheinhessen ist für die irdene Seihe mit vier Füßchen, in der man den in ein Tuch gefassten Quark (*waaiche Kees*) abrinnen ließ, die Bezeichnung *Kar* genannt, ein Wort, das im westlichen Rheinhessen bisweilen den geflochtenen Bienenkorb oder Vogelbauer bezeichnet. Verfeinerte Küchenkultur signalisieren Gefäßbezeichnungen, die aus dem Französischen entlehnt sind wie *das Willjee* 'Gestell auf dem Esstisch für Öl, Essig, Salz, Pfeffer' aus französisch *huilier* oder *die Soßjee/Soßjäär* 'Soßenschüssel' aus französisch *saucière*. Für Trinkgefäße sind in Rheinhessen die Bezeichnungen *Kumbe* für eine größere Tasse ohne Untertasse und *Kumbsche*, *Kimbsche*, *Keppsche*, *Koppsche*, *Buttsche*, *Schal*,

Schältsche für gewöhnliche Tassen üblich, wobei letzteres meist die Untertasse bezeichnet. Für die Ausgießvorrichtung an Töpfen, Kannen gibt es in Rheinhessen die Bezeichnungen *Schniepe* oder *Zott*.

Merschel, Kidsch un Schärwer – Kücheneinrichtung und Küchenarbeit

Besondere Mundartwörter aus dem Küchenbereich, also Bezeichnungen für Geräte, Einrichtung usw. lassen sich im Rhein Hessischen ebenfalls finden. In der alten Küche, wo noch über offenem Feuer gekocht wurde, konnten die Töpfe an einer vertikal verstellbaren Vorrichtung aufgehängt werden, die *Hohel* (zu mhd. *hahel*) genannt wurde. Die Asche aus dem Ofen, bes. aus dem Backofen, wurde mit einer Kratze mit Stiel, *Kidsch* genannt, heraus befördert. Der Teig zum Brotbacken wird in der *Muul*, *Backmuul* (=Mulde) vorbereitet. Letzte Reste des Teigs werden aus ihr mit der *Muulschärr* ausgekratzt. Der Sauerteig wird altmundartlich *Daasem*, im Südwesten auch *Dääsem* (althochdeutsch *deismo*) genannt, ein Wort, das kaum noch gebräuchlich ist, ebenso wie das *Inmääre/Enmääre*, was das Anrühren des Brotteigs mit Sauerteig bezeichnet (mhd. *înmäeren*). Das Backhaus existiert im älteren Rhein Hessischen nur in seiner kontrahierten Form *Backes*.

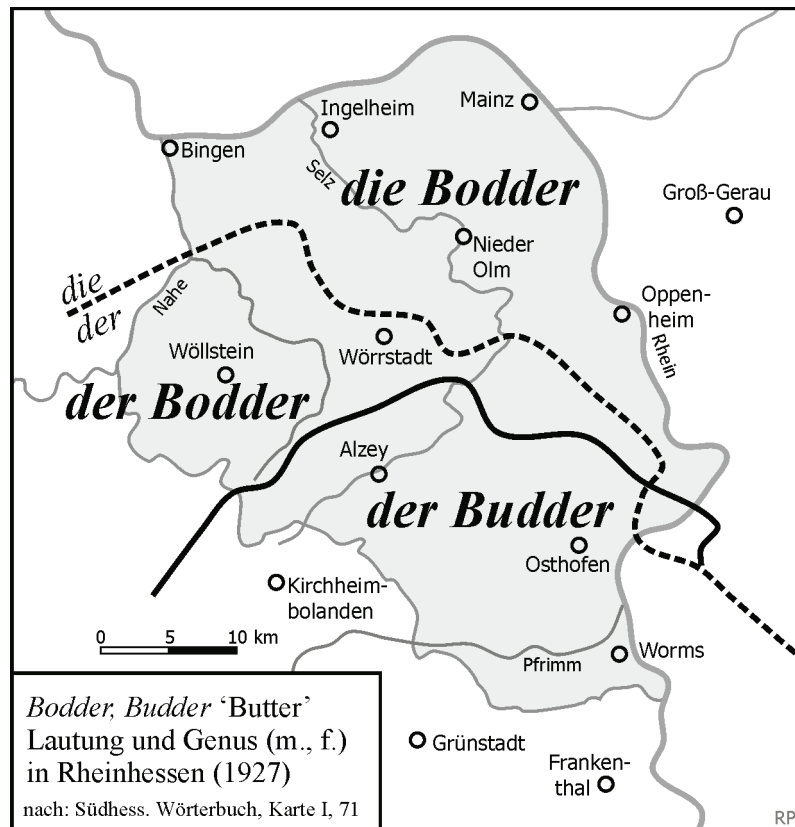
Zu den Küchenarbeiten gehört neben dem Kochen auch das Konservieren von Lebensmitteln. Da muss vor dem Einmachen das Kraut mit dem *Schärwer* (mhd. *scharben*, *scherben* 'in kleine Stückchen schneiden') gehobelt und zuvor noch die Kohlstrünke, die *Dorsche* (mhd. *torse*) bzw. *Storze* entfernt werden oder bei der Zubereitung von Bohnen die Seitenfasern abgezogen werden (*abfädeme*, *abfissele*). Um Fleisch haltbar zu machen, kommt es in den *Lack* (meist Genus m., seltener n. oder f.). So im Salz haltbar gemachtes Fleisch wird in Rheinhessen *Solber-*, *Lack-*, *Salzflaasch* oder *gesalzenes Flaasch* genannt.

Zu den alten Küchengeräten zählt auch der *Merschel* (mhd. *mörse*), in dem Zucker oder Gewürze zerstampft wurden. Reichhaltig sind in verschiedenen Gegenden Rhein Hessens die Bezeichnungen für Küchenmesser wie z. B. *das Kichemess*, *das Groschemess*, *das Spitzmesser*, *das Kneibche*, *der Ullack(er)*, *das Valdinche* oder das *Valdinsmesser*. Die Herkunft der drei erstgenannten Formen ist relativ durchsichtig, wobei das Grundwort *Mess* eine westrheinhessische Nebenform zu *Messer* darstellt. In *Kneibche* (Nordost rheinhessen) liegt die Diminutivform zu einem in deutschen Mundarten weit verbreiteten *Kneip*, *Kneif* 'Messer' vor, dem auch englisch *knife* entspricht. Wie es zu den Bezeichnungen *Ullacker* (Raum Alzey) oder *Valdinche* (Südost rheinhessen) gekommen sein könnte, ist bisher nicht geklärt, jedenfalls ist in Rheinhessen *Ullack*, *Ullacker* auch eine Bezeichnung für täppische oder ungehobelte Kerle. Der Abfall beim Putzen von Gemüse oder dem Abschälen mit dem Küchenmesser wird in Südost rheinhessen meist *Gebitz*, im übrigen Rhein Hessens *Gegrütz* genannt, ersteres eine Kollektivableitung zu *Butz*, *Butze* und zweites zu *Grutz*, *Grutze*, beides als Bezeichnungen für kleinere Reste, Abfall, Strünke usw.

Stambes, Dibbelabbes, Spundekees – die Vielfalt mundartlicher Bezeichnungen für Speisen

"Die rheinhessische Küche ist üppig, kräftig-deftig, nahrhaft, herzhaft und ohne besondere Raffinessen, jedoch sehr schmackhaft und bildet die geeignete Grundlage fürs fröhliche Zechen und Weingenießen", sagt Kirsten Beisiegel in ihrem Rhein Hessischen Kochbuch (1. Aufl. Alzey 1983). Dies kann wohl nicht nur für Rheinhessen gesagt werden, sondern für die ländliche Küche vieler Regionen, in der vorzüglich Verwendung fand, was Feld, Garten und Stallungen boten. Bei den Grundzutaten finden sich in Rheinhessen schon einige charakteristische Wörter oder Lautungen. Da wären zunächst die *Grumbeere*. Das Wort gilt in fast ganz Rhein Hessens, nur im Raum Mainz und am Rhein entlang findet sich auch das Wort *Kartoffel*, das im Übrigen natürlich auch in ganz Rhein Hessens durch die Standardsprache bekannt ist. *Grumbeer* wird bisweilen falsch als *krumme Beere* gedeutet, ist aber aus *Grundbirne* entstanden, denn die Birne heißt in Rhein Hessens *Beer* (aus lat. *pirum*) und das *-m-* in *Grum-* ist durch Lautentwicklung von *nb* zu *mb* entstanden. Mundartliche Formen zeigen auch weitere Feld- und Gartenfrüchte wie *Erwes*, *Arwes* 'Erbse', *Praum*, *Praumel* 'Pflaume' (aus lat. *pruma*), *Quetsche* 'Zwetschen', *Gummer*, *Kummer* 'Gurke', *Gehannsdrauwe*, *Hannsgetrauwe*, *Hannstrauwe* 'Johannisbeeren' oder *Bremer*, *Bremel*, *Brumbel* 'Brombeere'. Das im *Budder-*, *Stoß-*

oder *Leierfass* erzeugte Produkt, das bei der Speisenzubereitung eine große Rolle spielt, wird in Rheinhessen *Bodder* oder *Budder* genannt, wobei das Wort regional männlichen oder weiblichen Geschlechts sein kann (s. beigefügte Karte). Diese Verschiedenheiten im Genus sind in der Mundart nicht selten, wir hatten sie oben auch schon bei *der* und *das Dibbe*, sie findet sich aber auch bei *die Bretzel* (östliches Rheinhessen) und *der Bretzel* (westliches Rheinhessen).



An mundartlichen Bezeichnungen für Suppen ist zunächst die *sauer Grumbeerebrüh* zu nennen, ein typisches Samstaggericht, eine Kartoffelsuppe mit Lauch, Petersilie, Sellerie, Zwiebel und einem Schuss Essig, das bisweilen mit *Quetschekuche* oder sonstigen Obstkuchen gegessen wird. Natürlich können die Zutaten und Herrichtungsweisen von Ort zu Ort differieren, eine Beobachtung, die sich bei allen traditionellen Gerichten machen lässt. Denn einerseits kann bei gleicher Bezeichnung, das, was sich in der Sache dahinter verbirgt, sehr verschieden sein, andererseits können mit identischen Zutaten und Rezepten gekochte Gerichte regional unterschiedlich benannt werden. Hier in diesem Beitrag geht es uns jedoch lediglich um die sprachliche Seite und weniger um Rezeptbeschreibungen. Eine althergebrachte Armeleutesuppe ist die *Gebrenndi Mehlsubb*, eine Suppe auf der Basis von geröstetem Mehl. *Franzosesubb* nennt man in weiten Teilen Rheinhessens eine Art Gemüsesuppe. Der Name weist darauf hin, dass man sie offensichtlich von den Franzosen übernommen hat. Scherzhaft wird diese Suppe auch *Quer-dorch-de-Gaade* genannt. Eine Gemüsesuppe mit Zusatz von Schweinefleisch und Grieben wird *Rillesralles* genannt. Nach Kirsten Beisiegel "Rheinhessisches Kochbuch", soll das Wort eine Verballhornung von *Ratatouille* sein und soll erst nach dem 2. Weltkrieg nach Rheinhessen gekommen sein. Die *Metzelsupp* besteht aus der Brühe, in der am Schlachttag das Fleisch und die Würste gekocht wurden, bezeichnet dann aber auch den Schmaus am Ende des Schlachttags.

Grumbeere – gestampft, gerieben, gekocht, gebraten

Etliche Gerichte auf Kartoffelbasis, wie die oben schon vorgestellte *saure Grumbeerebrüh*, tragen dialektale Bezeichnungen. Da wären zunächst die *Backesgrumbeere* (wörtlich *Backhausgrundbirnen*), ein Gericht, bei dem schichtenweise Kartoffelscheiben und Schweinefleisch in eine größere Auflaufform gegeben wird, dazu Zwiebeln, Nelken, Lorbeerblätter, Salz, Pfeffer, Wein, Milch und Sahne und das Ganze im Backofen (früher im Dorfbackhaus) gar werden lassen. Kartoffelbrei wird als

Stambes oder *Grumbeerestambes* bezeichnet. Ein Pfannengericht aus geriebenen rohen Kartoffeln und verschiedenen Zutaten wie Zwiebeln, Lauch und Gewürzen, in Fett gebacken, wird in örtlich in Rheinhessen *Schales* oder *Schalet* genannt. Das Wort wie auch das Gericht ist in Variationen auch aus der Pfalz, dem Hunsrück und dem Saarland bekannt und stammt wohl aus der Sprache der Juden, jiddisch *tscholent*, eine Sabbatspeise. Es ist eine Art dicker Kartoffelpfannkuchen, während die normalen Pfannkuchen aus geriebenen rohen Kartoffeln in Rheinhessen meist *Grumbeerpannekuche* heißen. Ebenfalls aus geriebenen Kartoffeln unter Zugabe von Zwiebeln, Eiern und Gewürzen, die unter stetem Wenden in einer Pfanne gebraten werden, besteht ein Gericht, das *Dibbelabbes* genannt wird. Nicht zu verwechseln mit dem *Dibbehas*, im Bräter im Backofen gedünstetes Hasenfleisch mit allerlei Zutaten, je nach Rezept. Der Topfdeckel wurde früher mit Lehm abgedichtet, heute mit Teig. Das Gericht ist auch im Odenwald, der Pfalz und im Rheingau bekannt. Ein weiteres Kartoffelgericht nennt sich *Himmel un Erd* und besteht aus gestampften Kartoffeln und Äpfeln mit diversen Zutaten. Bei Klößen, mundartlich *Kleeß* (im Süden Rheinhessens und in der Pfalz *Knebb*, z. B. *Lewwerknebb* gegen nördliche *Lewwerkleeß*), gibt es Bezeichnungen wie *Rohkleeß*, *Hooriche* (=haarige, wegen ihrer faserigen Konsistenz) oder *Herzdrigger* wenn sie aus geriebenen rohen Kartoffeln, dagegen *Schnorrigger*, *Geditschde-Gedatschde* (weil sie mit der Hand geformt, *gedatscht* werden) oder nur *Grumbeerleeß*, wenn sie aus gekochten bestehen. Zum Schluss dürfen die Pellkartoffeln nicht vergessen werden, die in Rheinhessen meist *Quellgrumbeere*, *Gequellde* (*quellen* = aufwallen von kochenden Flüssigkeiten) genannt werden, bisweilen aber auch *Quellmänner*, *Pellmänner* oder auch *Feldhinkel* (weil die aufgeplatzten Schalen wie Flügel des Rebhuhns aussehen). Bekannt ist das Wortspiel in der Antwort auf die Frage, was es heute Abend zu essen gebe, nämlich: *Gequellde, Has und Gans* (Wortspiel mit gleichlautendem *haaß un ganz* 'heiß und ganz').

***Broggelbohne, Lummelbrode, Laddwerch* und weitere Speisen**

Auch für bestimmte Gemüse und Salate gibt es einige Mundartbezeichnungen, z. B. die *Stännerbohne*, eingemachte saure Bohnen mit Rauchfleisch, Bohnenkraut und einem Schuss Sahne. Dann die *Broggelbohne*, ein Bohneneintopf aus grünen Bohnen, die mit der Hand zerbrochen (*gebroggeld*) wurden. Das gleiche Gericht nur mit zerschnittenen Bohnen heißt dagegen *Schnibbelbohne* (*schnibbele* = zerschnitzeln). Gemüse aus Mangold ist in Rheinhessen *Reemischkehl* (wörtl. *römischer Köhl*). Zutaten aus Feld, Weinberg oder Wiesen finden sich im *Eierpischsalat* (*Eierpusch* = Löwenzahn) oder im *Feldsalat*, der am Südrand Rheinhessens auch *Ritscher* und im Raum Ingelheim *Wingertsalat* genannt wird.

Fleischgerichte mit besonderen mundartlichen Bezeichnungen gibt es wenige. Da wäre einmal der *Lummelbrode*, der nach W. Hoffmann "Rheinhessische Volkskunde" Bonn-Köln 1932, S. 213 "zu den größten Delikatessen" zählt, die nur zu ganz besonderen Anlässen aufgetischt werden. Das Wort *Lummel* ist ein altes rheinhessisches Wort für Lende (aus lat. *lumbulus*). *Brode* ist natürlich die lautgesetzliche rheinhessische Lautform für *Braten* mit Verdampfung des altlangen *a* zu *o* (wie in *Hoor*, *blose*, *Strooß* für *Haar*, *blasen*, *Straße* usw.). Ach das *Heesje* (Schweinehaxe, Eisbein) zeigt mundartliche Lautentwicklung, es ist Diminutiv zu *Hachse*, also *Hächs'chen*, wobei das inlautende *-ch-* wie z. B. auch in *Deisel*, *Deischel* 'Deichsel' geschwunden ist. Bei den Würsten finden sich eigenwillige Benennungen bei *Ennditzel* und *Ennkeil*, worunter u. a. Würste zu verstehen sind, die in den Blinddarm des Schweines gefüllt werden. Die ersten Wortbestandteile gehören zu *Ende*, während *Ditzel* in Rheinhessen Auswüchse, Beulen bezeichnet und der Wortteil *Keil* hier zu mhd. *kiutel* 'Herunterhängendes' gehört. Eine besondere Wurst ist die *Blunz*, eine Art Blutwurst ohne viele Grieben, die in des Magen oder einen weiten Darm gefüllt ist. Eine besondere Präsentation der Bratwurst liegt in den *Naggische* (=Nackten) vor, wobei die Haut der Wurst abgezogen wird und der Rest mit Zwiebeln, Paprika und Pfeffer bestreut serviert wird. Als sehr bildlich kann die Wortbildung *Zidderfink* angesehen werden, womit man vereinzelt der gallertartig erstarrte Fleischsaft, die Sülze benennt.

Weitere eigentümliche Bezeichnungen aus dem Küchenbereich sind die *Ochseaae*, *-aage*, nämlich die Spiegeleier sowie *die* oder *der Laddwerch* (auch *Laddwerich*, *Laddwerje*, *Laddwäär*) das durch stundenlanges Rühren über dem Feuer eingedickte Zwetschenmus. Beim Käse ist neben dem schon

oben genannten *waaike Kees* (Quark) der *Handkees mit Mussig* zu nennen, der als besondere Mainzer Spezialität gilt. Häufig an Weinfesten, bei Empfängen usw. wird heutzutage der *Spundekees* angeboten, wobei u. a. saure Sahne, Quark, gehackte Zwiebeln, Butter, Margarine, Paprika, Pfeffer, Peterilie, Salz zusammengerührt wird. Es gibt zahlreiche Variationen dazu, wobei der Spundekees als Brotaufstrich, häufiger jedoch als Dip mit Salzbrezeln gegessen wird. Der Name kommt daher, weil der Käse früher in einer Art Kegelform serviert wurde, was an einen Fassspund, im Rhein Hessischen *Spunde* erinnert. Im Bereich der Backwaren sind mundartlich *die Krebbel*, ein in schwimmendem Öl gebackenes Hefengebäck, dessen Bezeichnung im Süden Rhein Hessens von *Fass(e)nachtskischelcher* abgelöst wird. Das Wort wird heute im Alltagsgebrauch, besonders in Bäckereien, durch *Berliner* ersetzt. Originell sind auch die *Schneggenudle*, *-nuule*, ein schneckenförmig aufgewickelter, mit Rosinen und Zuckerguss versehenes Gebäck. Hier hat nämlich das Wort *Nudel*, so wie auch bei der *Dambnudel*, noch eine besondere, alte Bedeutung, denn das Wort *Nudel* wird als Lautvariante zu *Knödel*, *Knudel* 'Zusammengeballtes, -gewickelter' angesehen. Der *Riwwelkuche* ist die rhein Hessische Bezeichnung für den Streuselkuchen, denn *Riwwel* sind hier das Zerriebene, die Brösel, die Streusel. Ähnlich wie beim *Krebbel*, der von *Berliner* bedrängt wird, sieht es beim *Weck* aus, der gegen das *Brötchen* im Rückzug begriffen scheint. Das wäre schade, denn *Weck* ist ein sehr altes Wort, das ursprünglich Keil bedeutet (keilförmiges Backwerk). Allerdings ist das Wort in Zusammensetzungen wie *Fizweck*, *Spitzweck*, *Paarweck*, *Kaiserweck* u. a. noch gut erhalten.

Rawunzle mit Raddeschwänz – Speisen, die in keinem Kochbuch stehen

Die ungeduldige oder neugierige Frage *Was gebbts heit se esse?*, kann nicht jede Hausfrau und Köchin gern hören, besonders dann, wenn sie genervt ist oder unter Zeitdruck steht. Als Antwort können dann Gerichte genannt werden, die sich in keinem Kochbuch finden. Es sind alles fiktive Gerichte, die den Frager beruhigen, abweisen oder gar tadeln sollen. Neben den *Rawunzle mit Raddeschwänz* aus der obigen Überschrift können es auch *Besemstiel und drei gebackene (abgelutschde) Raddeschwänz* sein. Beliebt sind in diesem Zusammenhang auch Bildungen auf *Hund*, z. B. *Hundsfärzelcher mit Schneckefieß* oder einfach nur *Hundsbirne*, *-beere*, *-fotze*, *-furz*, *-kniddele*, *-knoddele*. Auch *Hutzelcher mit Schwänzlecher* kann es geben. Im Raum Worms werden *Ibbe mit Schwänz* angeboten, in anderen Teilen Rhein Hessens dann *gebackene Ibbde* oder *Ibbde mit Kralle* bzw. *Ibbde un Wulbe*. Auch *gebaggene Kellertrebbe* bzw. *ingemachde Kellertrebbe* werden angekündigt. Weiterhin werden *Rawunzele* mit weiteren Zutaten genannt: *Rawunzelcher un Saifieß*; *Rawunzele un Schneggefieß* oder *Rawunzele in de Pann geback*. Diese Beispiele, die sicherlich noch zu vermehren wären, zeigen wie originell, zum Teil aber auch derb, der sogenannte Volksmund sein kann und es bleibt zu hoffen, dass vieles an Eigenständigem und Unverwechselbarem in Rhein Hessen erhalten bleibt.