

Potpourri

Manche französische Wortherkunft in der deutschen Sprache kann einem durchaus spanisch vorkommen. Bei „*Potpourri*“ ist dies tatsächlich der Fall. Bekanntlich bezeichnet ein Potpourri entweder ein aus beliebten Melodien zusammengestelltes Musikstück oder eine mit duftenden Blüten und Blättern gefüllte Schale.

Ursprünglich ist jedoch ein Potpourri ein typisches Gericht der kastilischen Küche, das heute noch in verschiedenen Varianten in ganz Spanien gegessen wird. Im 16. Jahrhundert war „*Olla podrida*“ in Kastilien ein in allen Gesellschaftsschichten beliebter Eintopf, der im 19. Jahrhundert schließlich zu einer *Bouillon* auf der Basis von Fleisch und Gemüse verändert wurde.

Die Hauptzutaten waren verschiedene Fleischsorten, auch Geflügel, Schinken, Speck, Kichererbsen, die mit Zwiebeln, Möhren, Knoblauch, Salz, Pfeffer, Lorbeerblatt, Gewürznelken in wenig Wasser stundenlang in einem fest verschlossenen Topf gekocht wurden. Zu dieser kunterbunten Mischung gehörte manchmal ein ganzer Schweinskopf. Lange Zeit wurde der spanische Eintopf auch am französischen Hof in Versailles geschätzt. Ludwig XIV. besaß mehrere vornehme Gefäße eigens für die *Oille*, die im Gegensatz zu anderen *Terrinen* nicht oval, sondern rund waren. Der *Pot d'Oille* bildete den ersten Gang eines *Menüs*. Allerdings waren in dieser feinen Gesellschaft die ordinären spanischen Zutaten wie Innereien, Schweinefleisch oder Kohl verpönt. Die Rezepte enthielten nun schmackhafte Rebhühner, Tauben, Wachteln, Spargel, etc. Die benutzten Kochtöpfe waren aus Silber. *Noblesse oblige!*

Auch in sprachlicher Hinsicht konnte man in Versailles unmöglich die französische Übersetzung des spanischen Bauerngerichts „*Olla podrida*“ übernehmen, denn „*Olla podrida*“ bedeutet wörtlich „verfaulte Topf“. Im Französischen wurde „verfaulte Topf“ zunächst wörtlich übersetzt mit *pot pourri*. Weil *pourri* im Französischen „verfault“ bzw. „verdorben“ bedeutet, entschied man sich am Hofe verständlicherweise für die eleganteren Wörter *Oille* und *Pot d'Oille*. Als im Laufe der Zeit der aristokratische Glanz verblich, griff das gemeine Volk auf den Begriff *pot pourri* zurück. Im modernen Französisch kam ein Bindestrich dazu und es heißt nunmehr und definitiv *pot-pourri*.

Im 18. Jahrhundert war das spanische Gericht „*Olla podrida*“ auch in Deutschland und in der Schweiz bekannt. Dennoch konnte sich der französische Begriff „*Pot-pourri*“ ohne Bindestrich etablieren.

Nach einer langen und *bizarren* Wortreise, von Madrid nach Versailles und anschließend Deutschland, vom *unappetitlichen* Schweinskopf in einem Eintopfgericht bis zum bunten Melodienstrauß.

Potpourri: Von frz. *pot-pourri* (speziell: „Eintopf“, wörtlich „Topf mit Verfaultem“), frz. *pot* (Topf) und frz. *pourri* (verfault).

Olla podrida: Der Name des Gerichts bedeutet wörtlich „verfaulte Topf“ (vom Spanischen *podrir*, „verfaulen, verwesen“), stammt aber in Wirklichkeit von dem mittelalterlichen spanischen Ausdruck *olla poderida* („mächtiger Topf“). Im Laufe der Zeit ist das „e“ verschluckt worden, wodurch es zum Bedeutungswechsel kam.

Bouillon: Von frz. *bouillon* (Brühe) und frz. *bouillir* (sieden), für „klare Brühe“. Im Lateinischen bedeutet *bullire* „Blasen werfen“. In Berlinerisch ist ein „*Bouillon-Kopf*“ ein Wirrkopf.

Terrine: Von frz. *terrine* und altfrz. *terrin* (aus Erde). Suppenschüssel, die im 18. Jahrhundert dem Tafelgeschirr hinzugefügt wurde, später meistens aus Porzellan gefertigt. Davon abgeleitet ist eine *Terrine* auch ein Gericht, eine Variante der *Pastete*, das kalt serviert wird.

Pot: Dt. Topf. Das Wort erscheint im 12. Jahrhundert am Niederrhein und entspricht frz. *pot*. Um 600 ist spätlat. *potus* (Trinkgefäß) am merowingischen Königshof bezeugt. „*On prend un pot?*“ wird im Deutschen mit „Gehen wir einen trinken?“ übersetzt.

Menü: Von frz. *menu* (klein). Die Speisefolge bestand aus „Kleinigkeiten“. Der Eintopf stellte den Ursprung der dreigängigen Speisefolge dar. Man begann die Brühe abzuschöpfen und als Suppe zu servieren, Fleisch und Gemüse verzehrte man getrennt davon.

Noblesse oblige! Die Redewendung stammt aus dem Französischen und wird mit „Adel verpflichtet!“ übersetzt. Eine höhere, „adlige“ gesellschaftliche Stellung verpflichtet zu einem entsprechenden Verhaltenskodex. Der Urheber der Redensart war der Politiker und Schriftsteller Pierre-Marc-Gaston Duc de Lévis (1764–1830) in seinem 1808 erschienenen Buch „*Maximes et réflexions sur différents sujets de morale et de politique*“.

Bizarr: Von frz. *bizarre* und ital. *bizarro*, ursprünglich „zornig, launenhaft“.

Unappetitlich: *Appetit* ist entlehnt aus frz. *appétit* (Eßlust).