

Wie vertraut sind Sie mit der niederösterreichischen Mundart?

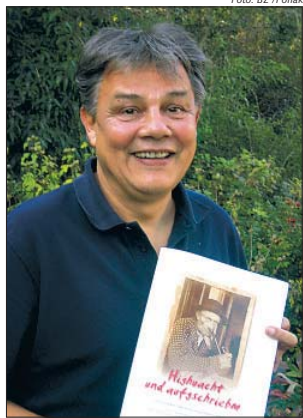
# Highuacht und aufgschriebm, die Faszination des Dialekts

Fritz Renner hat ein niederösterreichisches Mundartlexikon verfasst. 8600 Begriffe geben einen umfassenden Einblick in einen vielschichtigen Dialekt unseres Landes.

Geaschdn“, „Gruam“, „Diwe“, „Howe“ – ist der geneigte Leser mit diesen Ausdrücken vertraut? Oder benötigt er vielleicht für den einen oder anderen Begriff die Übersetzung dazu?

Der Geist einer Sprache offenbart sich am deutlichsten in ihren unübersetzbaren Worten, befand einst die Literatin Marie von Ebner-Eschenbach. Unübersetzbar in die Hochsprache bleibt vermutlich vieles, was Fritz Renner in den letzten Jahren mit großem Enthusiasmus und viel Sachverstand zusammen getragen hat und das in Kürze in Form des niederösterreichischen Mundartlexikons vorliegen wird.

benutzerfreundlich aufbereitet, bietet weiterführende grammatikalische und etymologische Informationen, versucht eine lautanalytische Einführung, liefert Sach- und Wortinformationen und versteht sich doch als allgemeines, leicht lesbares Bildungsmedium für eine breitere Benutzerschicht“, urteilt Mag. Eveline Wandl-Vogt von der Österreichischen Akademie der Wissenschaften.



Fritz Renner hat das NÖ Mundartlexikon verfasst.

## Lesen zum Schmunzeln und zum Staunen

Fritz Renner ist eigentlich Techniker, war zuletzt Exportleiter und seit vier Jahren Pensionist. In seinem kleinen Häuschen in Staasdorf bei Tulln hat sich Renner, oft zum Leidwesen seiner Ehefrau die Nächte um die Ohren geschlagen und hat in seinen Computer gehämmert. Herausgekommen ist ein Mundartlexikon mit 8600 Begriffen, das die Vielschichtigkeit der niederösterreichischen Mundart dokumentiert, wie Landeshauptmann Erwin Pröll in seinem Vorwort festhält. „Ich bin sicher, dass jeder Leser mit Schmunzeln oder Erstaunen den einen oder anderen Mundart-Begriff wieder erkennt oder entdeckt, so der Landeschef.“

Das Projekt unterstützt hat auch das Institut für Österreichische Dialekt- und Namenslexika an der Österreichischen Akademie der Wissenschaften. „Das Wörterbuch Renners ist

Renner ist sich bewusst, dass die von ihm gewählte Schreibweise oft zu Lasten der Lesbarkeit geht. Er hat deshalb bei den Übersetzungen meistens als erstes das Wort so geschrieben, wie man es hochdeutsch schreibt, beziehungsweise schreiben würde, wenn es den Begriff in der Schriftsprache gäbe. Geschluckte, kaum hörbar gesprochene Konsonanten hat er in Klammern geschrieben. Um die Eigenart der Mundartsprache lebendiger darstellen zu können, hat Renner oft willkürlich eine bestimmte grammatische Form genommen, manchmal den Deminutiv, manchmal den Konjunktiv, oft auch den Imperativ, manchmal die Ein-, dann wieder die Mehrzahl verwendet.

## Endsilben werden gerne verschluckt

Das Schlucken von Endsilben oder Endbuchstaben in Wör-

tern ist ziemlich in allen Mundarten üblich, das ist auch im Niederösterreichischen so.

Also wird beispielsweise „aufwarten“ zu „aufwoatn“. Eine Eigenheit der niederösterreichischen Mundart ist auch die Verwandlung des „b“ in ein „w“, also mutiert der „Dibbel“ zum „Diwe“, das „Fieber“ zum „Fiawa“ und der „Hobel“ zum „Howe“.

Harte „t“ werden vielfach zu weichen „d“, die „st“ zu „schd“ oder „sd“. Also wird „gescheit“ zu „gscheid“, die „Gerste“ zur „Geaschdn“ und „lässt“ zu „losd“. Dann gibt es die große Umwandlung der Umstandswörter. „Herüber“ wird zu „uma“, „hin auf“ zu „aufi“ und „hinüber“ zu „umi“.

## Wortreduktionen und doppelte Verneinung

Und es gibt auch bemerkenswerte Reduktionen von Wortgebilden: Aus „würde ich kommen“ wird „kammadi“, aus „würde ich gehen“ wird „gagadi“ und aus „täte er“ wird „dadada“. Eine Spezialität im österreichischen Dialekt ist die doppelte Verneinung, die sprachlich und grammatikalisch an sich ein Unsinn ist. „Koa Zeid net“ („keine Zeit“), „koa Rua net“ („keine Zeit“) oder „koa Göd net“ (kein Geld) meinen das Gegenteil. Mit Absicht finden sich kaum Begriffe, die ihren Ursprung im Wienerischen haben und gelegentlich auch ins Niederösterreichische übergeschwappt sind.

Sehr wohl zu finden sind hingegen viele Mundartwörter, die ihren Ursprung in den an Niederösterreich angrenzenden Kronländern Ungarn und Böhmen haben. Der „Pfrnak“ (große Nase) und der „Halawachl“ (unverlässlicher Mensch) kommen aus dem Böhmischen, der „Dschako“ (Hut) oder der „Deschek“ (Mensch, der ausgenutzt wird) sind dem Ungarischen entlehnt.

Herbert Pollak

Singspiel von Wolfgang Amadeus Mozart

# Bastien und Bastienne in Lanzenkirchen

Die Aufführung im Lilienhof Lanzenkirchen findet am 18. November 2007, um 14.30 Uhr, statt.

Helene Märzweiler-Preineder vom Kulturverein Lilienhof und der Leiter von „teatro“, Norberto Bertassi, präsentieren die erfolgreiche Produktion „Bastien und Bastienne“ im Lilienhof Lanzenkirchen mit zwei Kindern aus dem südlichen Niederösterreich.

Die sehr humorvolle und witzige Inszenierung des szenischen Konzerts dreht sich um das Thema Liebe. Bastien ist zwar in seine Bastienne verliebt, kann es aber nicht ganz lassen, sich ab und zu auch in andere junge Mädchen zu verlieben, insbeson-

dere in sehr reiche Mädchen. Drei professionelle Schauspieler bringen die Geschichte gemeinsam mit zwei Kindern als szenisches Konzert auf die Bühne. Die Darsteller werden von Asako Osoki am Klavier begleitet.

Besetzung: Bastienne, eine Schäferin (Sopran), Rita Nikodim; Bastien, ihr Geliebter (Tenor), Norberto Bertassi; Colas, ein vermeintlicher Zauberer (Bariton); André Bauer.

Die musikalische Leitung hat Asako Osoki inne. Bastienne als Kind stellt Rebekka Schottleitner; Bastien als Kind Florian Zischka dar.

Kartenreservierung bei: Helene Märzweiler-Preineder, unter der Mobilnummer 0676/6538268.

27. Oktober 2007

# Cembalo steht im Mittelpunkt

Gespielt wird um 19.30 Uhr im stimmigen Ambiente der Klosterkirche in Scheibbs.

Auf dem Programm stehen Werke von Jenő Takacs (Postkartengrüße), Edvard Grieg (Zwei elegische Melodien), Johann Sebastian Bach (Konzert für zwei Cembali und Streicher) und Joseph Haydn (Sinfonie Nr. 101, „Die Uhr“). Solisten sind Marinka Breclj und Ulrike Kupelwieser.

Kartenpreise: Vorverkauf 13 Euro, an der Abendkasse 15 Euro, Kinder bis 15 Jahre freier Eintritt! Kartenvorverkauf: Buchhandlungen Ebner und Radinger in Scheibbs, Raiffeisenbank Scheibbs und Sparkassen Scheibbs, Purgstall und Wieselburg.

## Mundart in Niederösterreich

A	auch
A ee?	Ach ohnedies?
Aa (n)l	Großvater
Aa(n)lkinda	Enkelkinder
Aa?	auch?
Aadna, aarna	eggen
Aan, Aggn	EGge
Aana	eggen
Aanala	einerlei, gleich, egal
Aano	auch noch
Aaöd	Einöde, unter Einöde versteht man einen, in einer geschlossenen Fläche beisammen liegenden, bäuerlichen Grundbesitz außerhalb des Dorfs
Aarnt, Aant	Ernte
Aarntopfe	Ernteapfel
Abaditli	appetitlich
ABCdiian	ABCdieren, in der Musik die Tonleiter singen
Aberee, Obaee	Aberehe, Ehebruch, Bigamie
Abrahamisch	hebräisch
Abrü	April
Abrüdomal	Aprilthomas, Aprilnarr

Quelle: Highuacht und aufgschriebm, Autor Fritz Renner

ORF-Sendung „Aufgegabelt in Österreich“

# Ochsen, Dinkel, Dirndl



Pielacher Dirndlkönigin und ORF-Moderatorin Andrea Karrer.

Die Sendung am Nationalfeiertag, dem 26. Oktober 2007, beginnt schon um 13.20 Uhr in ORF 2.

Die Vielfalt der Regionen und ihrer Spezialitäten – zusammengefasst zur Genuss Region Österreich – ist erstaunlich und bekommt Jahr für Jahr Zuwachs. Dabei muss es sich um regionalspezifische Spezialitäten aus bäuerlicher Produktion und keinesfalls um industriell hergestellte Lebensmittel handeln, wie die, die

in der Sendung vorkommen – Ochsen vom steirischen Almenland, Dinkel aus dem Mittelburgenland und Dirndl aus dem Pielachtal.

Und auch diesmal führt Andrea Karrer, die bekannte Köchin des ORF Niederösterreich und Kochbuchautorin, durch die Sendung.

Es geht auch um die Kornelkirsche oder auch gelben Hartriegel. Was man aus dieser Wildfrucht tatsächlich herstellen kann, beweist das Pielachtal, sprich „Dirndltal“.

Noch bis 9. November 2007 zu besichtigen

# Radingers Lust auf Farbe



Bürgermeister Gansch, Vizebgm. Schragl, Ingrid und Alexander Radinger, Dir. Brandner, Kulturstadträtin Dünwald (v. l.)

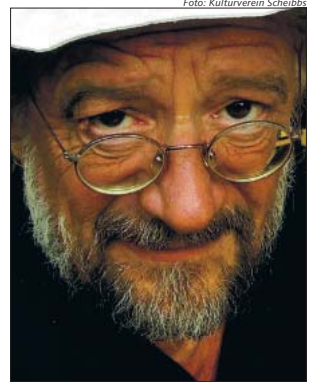
Ausstellung in der Sparkasse Scheibbs.

Im Rahmen einer Vernissage wurde in der Sparkasse Scheibbs die Ausstellung „Lust auf Farbe“ mit Acrylbildern von

Ingrid Radinger eröffnet. Die Ausstellung ist Montag bis Donnerstag von 8 bis 12 Uhr und 14 bis 16.30 Uhr, Freitag von 8 bis 12 Uhr und von 14 bis 17 Uhr) noch bis 9. November zu besichtigen.

Weggefährte Bramers

# „Micromégas“



Künstler Werner Manz.

Graphiker, Illustrator, Fotograf ist Werner Manz.

Im großen Sitzungssaal von Schloss Scheibbs läuft die Ausstellung „Micromégas“, mit Zeichnungen in Bleistift und Pastell von Werner Manz.

Der Künstler arbeitete lange Zeit als Graphiker, Illustrator und Photograph, ehe er im Jahr 2003 mit seiner Ausstellungstätigkeit begann. Zur Vernissage waren zahlreichen Ehrengäste erschienen, darunter der langjährige Freund und Weggefährte von Werner Manz, Malerkollege Josef Bramer.

Die Ausstellung ist während der Amtszeiten der Bezirkshauptmannschaft (Montag bis Donnerstag 7.30 bis 15.30 Uhr, Freitag 7.30 bis 13.00 Uhr, Dienstag zusätzlich bis 19.00 Uhr) bis 3. November im Schloss Scheibbs zu besichtigen.

Werner Manz wurde 1948 in Wien geboren. Besuch der graphischen Lehr- und Versuchsanstalt in Wien. Bis 1999 Graphiker, Illustrator, Fotograf. Seit 2003 Ausstellungen in Venedig und Treviso.

So speisten die Römer

# Kochkunst in Carnuntum

Am 14. November 2007 findet ein letztes Mal die genussreiche Veranstaltung „So speisten die Römer“ im Archäologischen Park Carnuntum statt.

Apicius, einem Gourmet aus der ersten Hälfte des 1. Jahrhunderts nach Christus, verdanken wir eine umfassende Beschreibung römischer Kochkunst anhand von detailliert beschriebenen Rezepten.

Norbert C. Payr vom „Gasthof zum lustigen Bauern“ in Zeiselmauer, beschäftigt sich seit dem Jahr 2001 in Zusammenarbeit mit Experten der Österreichischen Akademie der Wissenschaften sehr erfolgreich mit den kulinarischen Überlieferungen des Apicius und gilt mit den römischen Abenden in seinem Lokal als Botschafter und Pionier der römischen Kochkunst.

Die einzelnen Gänge des Festmahls werden von begleitenden Kommentaren umrahmt und zwischen den Gängen besteht die Möglichkeit, den Köchen in der römischen Küche des Hauses über die Schulter zu schauen. Zu den Speisen werden römische Weinkreationen gereicht.

Platzreservierungen unter Telefonnummer 02163/3377-0 oder: info@carnuntum.co.at