

Die Stiffoller und der Stiffolder

In diesem kurzen Vortrag soll die Bedeutung von zwei lautlich ähnlichen Begriffen erläutert werden, diese sind **die Stiffoller** und **der Stiffolder/Stiffolder**.

1) Wer sind die **Stiffoller**?

Im 18. Jahrhundert, zur Zeit der Ansiedlung der Deutschen in Ungarn, gehörte das Fürstentum Hessen zu den Hauptauswanderungsgebieten in Deutschland.

Auch unsere engere Heimat, die sogenannte Schwäbische Türkei, wurde hauptsächlich mit hessischen Kolonisten besiedelt, so dass dieses Gebiet im Volksmund auch 'Kleinhessen' genannt wurde.

Die Siedler kamen aus allen Teilen Hessens nach Südungarn, in erster Linie aber aus Mittel-, Süd- und Osthessen, hauptsächlich aber aus der Umgebung von Darmstadt und Fulda bzw. aus der Hohen Rhön. Die zwei letztgenannten Gebiete waren im Besitz des Fuldaer Bistums, des Stiftes Fulda.

Die aus Mittel- und Südhessen gekommenen Siedler wurden hauptsächlich im Komitat Tolna, die aus dem Fuldaer Land (die Hohe Rhön inbegriffen) stammenden Einwanderer dagegen in relativ vielen Dörfern zwischen Mohács und Pécs angesiedelt.

Das Wort **Stiffoller** heißt in der Hochsprache **Stift Fuldaer** und bezeichnete ursprünglich die aus dem Stift Fulda eingewanderten Kolonisten; heutzutage versteht man darunter die Angehörigen der Fuldaer-Mundartgruppe. Der Name der Stadt Fulda heißt in Hessen **Foll**, und diese Form ist in der Bezeichnung der Ungarn-Fuldaer, der Stiffoller, zu finden.

Es wird oft die Frage gestellt, wie man die Stiffoller auch heute noch erkennen kann.

- In mehreren Dörfern lebt noch immer (bzw. schon wieder) die überlieferte Erinnerung an die Herkunftslandschaft. Die Bewohner dieser Dörfer nennen sich 'Stiffoller'.

- Auch einige Bräuche bestätigen die Fuldaer Herkunft unserer Siedler. So findet man z. B. die Bezeichnung 'Hutzelsonntag' für den ersten Fastensonntag und seine Bräuche – so wie sie bei unseren Stiffollern bekannt waren/sind – nur im Fuldaer Land.

- Viel wichtigere und verlässlichere Angaben als die oben angeführten Quellen bieten für die Herkunft der Deutschen in den einzelnen Siedlungen die Ergebnisse der mundartlichen Untersuchungen.

Es ist gut bekannt, dass wir Stiffoller etwas anders reden als die anderen mitteldeutschen Gruppen hier in Südungarn. Unsere Mundarten haben viele alte sprachliche Erscheinungen bewahrt. Sie unterscheiden sich durch einige besonders auffällige Sprachmerkmale von den anderen mitteldeutschen Mundarten in Südungarn. Davon sollen nur die zwei wichtigsten genannt werden.

- An manchen Stellen wird für e ein a gesprochen, wie *Kaller* für 'Keller', *Spack* für 'Speck'.

- Ein anderes, stark auffallendes Merkmal ist der Laut *p* am Wortanfang mancher Wörter, der für ein *w* steht, wie *pie* für 'wie', *par* für 'wer'.

Wegen dieser und anderer Erscheinungen wurden die Stiffoller von den Sprechern anderer Mundarten verspottet, deshalb sind diese Merkmale in den meisten Stiffoller-Mundarten relativ früh verschwunden. Erhalten haben sie sich, wenn auch nicht alle, in einigen Dörfern dieser Umgebung und auch in Feked.

2) Der andere Begriff, der erläutert werden sollte, ist die Salamispezialität der Fuldaer Gruppe, der **Stiffolder/Stiffolder**. Zu seiner Geschichte könnte Folgendes gesagt werden:

Die meisten Kolonisten der Stiffoller Dörfer in Südungarn sind aus der Hohen Rhön eingewandert. Die Rhön ist ein Mittelgebirge mit wunderschönen Landschaften, sie ist für Landwirtschaft weniger, aber für Viehhaltung besonders gut geeignet. Die Viehhaltung und die damit verbundene Fleischverarbeitung haben in der Rhön große Traditionen, die unsere Vorfahren mitgebracht, hier weitergepflegt bzw. auf Einfluss der neuen Umgebung weiterentwickelt haben. So muss es auch mit der dicken Wurst gewesen sein, die man heute Stiffolder/Stiffolder nennt.

Jetzt, nach mehr als 250 Jahren kann nicht mit Sicherheit festgestellt werden, aus welcher in Hessen hergestellten Wurstsorte sich unser Stiffolder entwickelt hat. Es könnten meines Erachtens zwei Wurstspezialitäten in Frage kommen.

Die eine Wurstspezialität, die der Herstellung des Stiffolders ähnelt, ist die gesetzlich geschützte nordhessische '**Alte Wurst**' (*Ahle Wurst*). Alt heißt sie deshalb, weil sie lange reifen muss (3-6 Monate). Sie wird aus durchgedrehtem, schlachtwarmem Schweinefleisch und Schweinespeck hergestellt, hochwertige Fleischteile werden zur Herstellung benutzt. Gewürzt wird sie mit Salz, Pfeffer und Kümmel, in manchen Regionen auch mit Knoblauch. Sie wird geräuchert oder luftgetrocknet.

Die andere in Frage kommende Wurstsorte ist **die Rhöner Bauernwurst**, eine berühmte Spezialität der Rhön. Zur Herstellung verwendet man entweder Schweinefleisch und Rindfleisch oder Schweinefleisch und Speck. Gewürzt wird sie ähnlich wie die oben genannte Alte Wurst. Beide Wurstsorten werden geräuchert.

Aus der **Alten Wurst** bzw. **Rhöner Bauernwurst** wurde in Ungarn eine Paprikawurst, der Stiffolder, der sowohl bei den Ungarn als auch bei den hier lebenden Kroaten und Serben sehr beliebt ist. Von ihnen stammt auch die Benennung 'Stiffolder'. Wir Stiffoller nannten diese Wurst nur **Sommerwurst**, weil sie im Sommer gegessen wurde. Der Stiffolder wurde also nicht von uns, sondern nach uns, nach unserer Gruppe benannt, weil er unsere Wurstspezialität war und ist.



A rövid előadás két, hangalakjában hasonló szó eredetét és jelentésbeli különbségét szándékozik ismertetni. Ezek a szavak **Stiffoller** és **Stiffulder/Stiffolder**.

Ismert, hogy a hazai német lakosság ősei a török hódoltságot követő telepítések során, a 18. században kerültek Magyarországra. Ebben az időben a középnémet Hessen tartományból különböző okok miatt igen sokan vándoroltak ki. Délkelet-Dunántúl német telepeseinek zöme is Hessenből érkezett, ezért régiókat a népnyelv sokáig Kis-Hessennek is nevezte. (Származásunk szerint tehát nem vagyunk svábok.) Hessen középső, de főleg déli részéből, Darmstadt környékéről jött németeket elsősorban Tolna megyében telepítették le; Kelet-Hessenből, vagyis Fulda környékéről és a Rhönből érkezettek pedig a Pécs és Mohács közötti térség számos falvában találtak új hazát.

A kelet-hesseniek a Fuldai Apátság területéről jöttek, ezért őket az új hazában **Stift Fuldaereknek**, vagyis 'Fuldai Apátságiaknak' nevezték. Az elnevezés nyelvjárási megfelelője, a **Stiffoller** kifejezés a mai napig megőrződött. A Stiffoller szóban található **Foll** elem Fulda városának nyelvjárási neve Németországban. A Stiffoller szó tehát a Fuldai Apátságból származó németek és ezek leszármazottainak elnevezése.

A Stiffollerek nyelvjárása jelentősen eltért/eltér a Délkelet-Dunántúl többi középnémet eredetű csoport nyelvétől. A Stiffollerek nyelvükben számos régies nyelvi alakot őriztek meg. Emiatt kinevették, kigúnyolták őket, aminek az lett a következménye, hogy a német hazából származó régies kifejezések a legtöbb fuldai falu nyelvjárásából eltűntek. Olyan alakok, mint pl. *Spack* 'Speck' (szalonna), *Kaller* 'Keller' (pince), *pu* 'wo' (hol?), *par* 'wer' (ki?) itt Fekeden és néhány környező faluban részben még megtalálhatók az idősök nyelvhasználatában.

A **stifolder** a fuldai eredetű németek szalámi specialitása. A történetéhez álljon itt néhány adat. A Stiffollerek zöme a Fuldától délkeletre fekvő Rhön Középhegységből származik, ahol az állattartásnak és a húsfeldolgozásnak igen jelentős hagyományai vannak. Ezeket a betelepült németek magukkal hozták és viszonylag jól megőrizték. A hazai németiség táplálkozási szokásai a német hazából hozott és az itt élő más etnikai csoportok – mindenekelőtt a magyarok – konyhakultúrájából átvett elemek összeolvadása, keveredése során alakult ki. Ez megmutatkozik a stifoldernél is, hiszen a borssal fűszerezett szalámiból Magyarországon paprikás szalámi lett. Több mint 250 év távlatából nehéz megállapítani, hogy melyik német szalámi lehetett a stifolder 'őse'. Két hesseni szalámi elkészítési módja hasonlít a mi stifolderünkéhez. Az egyik az észak-hesseni **Alte Wurst** (öreg kolbász), amely disznóöléskor darált sertéshúsból és szalonnából készül; sóval, borssal és köménnyel, helyenként fokhagymával fűszerezik. A másik a Rhön specialitása, a **Rhöner Bauernwurst** (Rhöni parasztkolbász), amelyet szintén csak disznóöléskor készítenek sertés- és marhahúsból vagy sertéshúsból és szalonnából. Fűszerezése hasonló az előbbihez. Mindkettőt füstölik, és 3-6 hónapig érlelik.

A stifolder Délmagyarországon igen kedvelt szalámi. Disznóöléskor az itt élő magyarok, horvátok és szerbek is készítik; tőlük származik a 'stifolder' elnevezés is. A Stiffollerek szalámijukat ugyanis régebben **Sommerwurst**nak, nyári szaláminak/kolbásznak nevezték, mivel nyáron, elsősorban aratás idején fogyasztották, akkorra érett be. Most már ők is átvették az új elnevezést.

Wild Katalin