

Norbert Nail: Alles Käse, oder was?

Der rheinische *Halve Hahn* und seine sächsischen Verwandten

Biergenuss in der Kneipe macht für gewöhnlich hungrig. Gefragt sind Kleinigkeiten, die den Magen nicht nachhaltig beschweren: *Soleier*, *Frikadellen*, *Würstchen* ... – und natürlich Bodenständiges, in Köln und Düsseldorf zum Beispiel der *Halve Hahn*. Dieses Gericht, der unkundige Gast erfährt's auf Nachfrage, ist zur Gänze fleischlos. Serviert wird Käse – eine dicke Scheibe alter Gouda die Kölner, schrumpeliger „Mainzer“ die Düsseldorfer Variante. Dazu gibt's ein dunkles Brötchen, ein Stück Butter und etwas Senf, zuweilen noch saure Gurke oder Zwiebelringe.

Wie der rheinische Appetithappen zu seinem Namen kam, ist ungeklärt. Heinrich Carl Ständers „Kleines Wörterbuch der Düsseldorfer Mundart“ (2. Auflage, Düsseldorf, 1977, S. 31) kennt *Halve Hahn* als 'Röggelche mit Mainzer Käse'. Adam Wrede („Neuer Kölnischer Sprachschatz“, Band I, Köln, 1956, S. 323) fabuliert, wenn er schreibt, die Bezeichnung verdanke „ihren Ursprung der humorvollen Täuschung, die ein *kölscher Jriellächer* [Spötter] im 19. Jahrhundert an seinen Freunden in fröhlicher Runde in einer *kölschen Weetschaff* [Wirtschaft] beging, als er jedem einen knusprig gebratenen halben Hahn zu spendieren verhiess, aber nach Verständigung mit dem *Köbes* [< *Jakob*], dem Zapfburschen, je ein *Röggelche met Kies* [Roggenbrötchen mit Käse] den erwartungsvollen, Genüsse erhoffenden Freunden, aufzutischen ließ.“ Die Deutung schwappte – Zufall? – auf der „Fresswelle“ der 1950er Jahre heran, als *Hendl* aus dem „Wienerwald“ die Imbisskultur der westdeutschen Bundesrepublik veränderten und jenes auf Portion getrimmte Mastgeflügel, *Broiler* im Jargon genannt, Einzug in die deutsche Gastronomie hielt. Für das 19. Jahrhundert ist solch ein „Heißhunger“ auf Hähnchen allenfalls in Wilhelm Buschs „Max und Moritz“ auszumachen, wo den beiden Helden bei ihrem zweiten Streich das gebratene Federvieh der Witwe Bolte im Halse steckengeblieben war.



„Halver Hahn“ aus Köln (Archiv-Foto)

Andererseits kennt das „Rheinische Wörterbuch“ von Josef Müller (Band 1, Bonn 1928, Sp. 1038; Band 3, Berlin 1935, Sp. 988) bereits die scherzhafte Bezeichnung *Hinkelskäs* für stark gebrühten Weichkäse; die Bezeichnung wird auch in übertragener Bedeutung gebraucht, wenn jemand fröstelt: *der hat Hinkelskäse* – die schuppige Haut des Huhns, des *Hinkels*, ist hier Namensgeber für einen

Käse mit einer ebenso schuppigen Oberfläche. Standardsprachlich wäre die Situation wohl mit *er hat Gänsehaut* zu umschreiben.

Die oben zitierte Scherz-Geschichte Adam Wredes zum *Halve Hahn* findet heutzutage via Internet vielfältige Vertiefung und gläubige Anhänger. Man kennt den Urheber der Täuschung und das (Kölner!) Lokal gar mit Namen, weiß die Zahl der hereingelegten Gäste und das Jahr der „Tat“ zu benennen – freilich ohne zeitnah und seriös auf Quellenbelege auszugreifen, ausgreifen zu können. Andere Deutungen setzen unmittelbar bei der Sprache an, erklären *halve* als 'halbes Röttgelchen' oder als 'halbe (statt einer ganzen) Käse-Portion', die man *ha(h)n*, das heißt *haben*, wollte. Auch ein Bezug zum (Zapf-)Hahn wird erwogen. So oder so – allesamt sind es doch merkwürdige und letztlich unbefriedigende Erklärungen, die man dem rheinischen Leckerbissen unterzulegen versucht. Zweifel sind angebracht.



„Halver Hahn“ aus Düsseldorf (Archiv-Foto)

Ein kulinarischer Blick nach Thüringen und Sachsen könnte andererseits für das Verständnis von *Halve Hahn* ganz aufschlussreich sein. In der Universitätsstadt Jena pries im ausgehenden 19. Jahrhundert der schrullige Wirt des Berggasthofes „Wilhelmshöhe“ auf seiner Speisekarte „Truthahn ohne Zahnstocher“ an, nämlich Thüringer Stangenkäse mit Brot und Butter, ein Billiggericht. Die Bezeichnung *Truthahn* geht vermutlich auf Form und Oberfläche des Käses zurück, die einen Vergleich mit dem knotigen, zerfurchten Hautlappen am Hals eines Truthahns nahelegte. Die ungewöhnliche *Truthahn*-Speise findet Erwähnung in der Regionalliteratur („Das alte Jena in seinen berühmten Originalen“, Jena, 2006, S. 74 ff.) und im Studentenroman (Paul Grabein: „Du mein Jena“, Berlin, 1929, S. 39). Adolf Stiers „O jerum - - - Heitere Erinnerungen eines alten Jenenser Studenten“ (2. Auflage, Gotha, 1937, S. 27 – 1. Auflage 1907) zitiert „Jenenser Sprachgebrauch“, wonach unter „Truthahn“ ein „halber Kuhkäse mit Butter und Brot“ zu verstehen sei, und auch das „Thüringische Wörterbuch“ (Band VI, Berlin, 1983 ff., S. 285) enthält für Jena einen entsprechenden Eintrag: „Butterbrot mit Stangenkäse“. Im Schwange war in dieser Ecke Thüringens zudem die Bezeichnung *falscher Truthahn*.

In Sachsen war besagte *Truthahn*-„Spezialität“ ebenfalls bekannt, wie in Karl Albrechts Abhandlung „Die Leipziger Mundart“ (Leipzig, 1881, S. 225) nachzulesen ist: „*Truthahn*, scherzweise f. Butterbrod und 'deutscher' Käse“. Der Hinweis auf „deutschen Käse“, also auf ein Sauermilchprodukt (*Handkäs* im Hessischen, *Harzer* in Norddeutschland, *Mainzer* im Rheinland – verdauungsfördernd zumeist in Kümmelkörner getaucht), stützt einmal mehr den *Truthahn*-

Vergleich. Reinhard Lämmels modernes Kochbuch „Original Sächsisch. The Best of Saxon Food“ (Weil der Stadt, 2007, S. 30) bietet als Besonderheit *Sächsischen Truthahn*: „Das ist eine Scherzbezeichnung für Stangenkäse, einen Sauermilchkäse [...], mit Butter, Brot und Kümmelschnaps.“ Lämmels Serviervorschlag lautet: „Die Brotscheiben mit der Butter, dann mit Senf bestreichen und den in Scheiben geschnittenen Käse auflegen, darüber [...] Zwiebelscheiben geben. Alles mit gehackten Eiern und Schnittlauch bestreuen und mit Kopfsalatblättern, Gewürzgurkenfächern und Radieschen garnieren. Dazu reicht man Kümmelschnaps, der auf jeden Fall der Verdauung zuträglich ist.“ Den *Truthahn* hat es im übrigen bis in die Schweiz verschlagen. Unter Soldaten heißt der Käse dort *Truthahn ohni Zahstochoer* (Fritz Herdi: „Heiteres aus feldgrauem Dienst“, Frauenfeld 1985, S. 161).

Zurück im Rheinland erscheint es nun nicht mehr abwegig, *Hahn* als „Volksmund“ zu deuten – wie in Thüringen und Sachsen: 'Käse' = *Truthahn*; aus den in Teilen des Rheinlandes belegten *Hinkelskäs* wird dann *Hahn*! Für das *Halve* finden sich gleich zwei Erklärungen. In Fritz Hönigs „Wörterbuch der Kölner Mundart“ (Köln, 1905/1952, S. 92) entdeckt man '*n Halv*', „ein halbes Gläschen Schnaps, wie es allgemein in den Kölner Branntweinschenken verabreicht wird“. Bei **trunkener** Betrachtung, grammatisch vereint zu einem Ausdruck, wäre *Halve Hahn* wohl nichts anderes als eine preiswerte Bestellung auf Schnaps und Käse, vorzugsweise „deutschen“ Sauermilchkäse und einen Klaren, etwa Kümmel. Der in rheinischen Wirtschaften gestrichene „Bekömmlichkeitstrunk“ lässt den Käse (nicht namenrelevante Beilagen beiseitegelassen) aber „trocken“ daherkommen, schürt den Durst und die Spekulation um die Bezeichnung.

Bei **nüchterner Betrachtung** ist der *Halve Hahn* eher ein „halber Käse“ – und mitnichten dem *falschen Hahn* gleichzusetzen. Letzteren hatte es zur Zeit des 1. Weltkrieges tatsächlich einmal gegeben, wie ein Soldat in sein Tagebuch eintrug:

„Die Büchsenwurst war eine Art falscher Hahn, die man gleich aufessen mußte, da sie sich nicht bis zum anderen Tage hielt.“

(<https://www.dhm.de/lemo/zeitzeugen/franz-hallpap-erinnerungen-an-den-ersten-weltkrieg.html>).

„Unechte“ Gerichte sind der deutschen Küche nicht unbekannt, beispielsweise der *falsche Hase* 'Hackbraten' oder die *falsche Lende* 'Schulterfilet vom Rind'; vom *falschen Truthahn* war zuvor schon die Rede. Der *Halve Hahn* blieb gastronomisch der Köln-Düsseldorfer Region eng verbunden – mit nach wie vor hintergründigem (Sprach-)Sinn, denn aus dereinst dem **halben** „Käse“ ist längst ja eine **ganzes** Gericht geworden.

© Dr. Norbert Nail (Marburg), März 2011.