

Peter Meleghy

Geschichte der Palatschinke (Palascinta)

Die Palatschinke kommt aus der Gegend des heutigen Rumänien. Allerdings begann ihre abenteuerliche Geschichte schon um 150 n. Chr.: Das Land zwischen Theiß und dem Schwarzen Meer hieß Dakien und wurde teilweise als Straflager des Römischen Reichs benutzt.

Die Soldaten und die Verbannten aßen dicken Getreidebrei, den sie auf heißen Steinen gebacken hatten. Dieses gesunde kuchenförmige Gericht hieß zu der Zeit Placenta – der Name ist uns im Medizinatein („Mutterkuchen“) erhalten geblieben.

Die Rumänen nannten den dicken Pfannkuchen später Placinta (sprich Platschinta) und aßen ihn mit Schafskäse. Von ihnen übernahmen die Ungarn das Gericht und verbesserten es sogleich: es wurde dünner und variantenreich gefüllt. Der Name wurde ungarisiert – die magyarische Sprache mag keine Konsonanten nebeneinander – zu Palacsinta (sprich Palatschinta), ein Wort, das auch im Ungarischen keinen Sinn hat.

So war der ursprüngliche Name bereits verloren, als die Österreicher die ungarischen Pfannkuchen Palatschinken nannten – ohne zu überlegen, wo da der Schinken bleibt.¹

Bemerkenswert ist außerdem, dass die Italiener, Nachfahren der Römer, heute den französischen Namen Crêpes gebrauchen. In Frankreich wiederum wurden Crêpes früher sogar in Pfannen gebraten. Überliefert sind Napoleons Heldentaten auch in der Küche: Er konnte die Crêpes dreimal in der Luft wenden. Erst beim vierten Mal landeten sie auf seinen Stiefeln – das allerdings regelmäßig.

(Peter Meleghy: Ungarisch kochen. Gerichte und ihre Geschichte. Verlag Die Werkstatt, 2006, S. 56)

¹ Auf dem 11. Internationalen Donaufest Ulm / Neu-Ulm, 6. – 15. Juli 2018, präsentierte am Ulmer Metzgerturn ein Crêpes-Bäcker aus Wien „Palat-Schinken“, allerdings in hervorragender Qualität.