

## Anne erklärt Gebäck:

### Berliner, Pfannkuchen, Krapfen und so

*Wir haben sehr diplomatisch Pfrapfen gekauft, ich Pfannkuchen, er Krapfen.*

— hopskuller (@kullerfieps) [December 31, 2013](#)

Quelle: <http://anneschuessler.com/2014/01/12/anne-erklart-geback-berliner-pfannkuchen-krapfen-und-so/>

Heute gab es in der Wrinheit wieder die Pfannkuchen-Problematik. Nämlich: Wenn man in Berlin Pfannkuchen bestellt, bekommt man das, was man jetzt zum Beispiel in Köln als Berliner kennt. Was muss man also in Berlin bestellen, um Pfannkuchen zu bekommen, also eben die Sorte Pfannkuchen, die man zum Beispiel in Köln erwarten würde?

Die Antwort, das wusste ich sogar, ist: Eierkuchen.

Ich weiß das, weil ich als Kölnerin in Hessen zusammen mit Leuten aus Berlin und Zwickau zusammengearbeitet und somit die Berliner-Pfannkuchen-Diskussion schon mehr als einmal geführt habe, unter anderem dadurch bedingt, dass mindestens einmal im Jahr irgendwer Berliner spendierte und damit die große babylonische Sprachverwirrung in der Gebäckedition heraufbeschwor.

Es ist allerdings noch komplizierter: In Bayern, das hab ich mir jedenfalls sagen lassen, heißen Berliner “Krapfen”. Und dann musste ich bei Isabella lesen, dass Menschen in Bayern glauben, dass im Rheinland in Krapfen, also Berlinern Rosinen wären. Das ist nicht nur fies, sondern auch Unfug.

Aber der Reihe nach.

Fangen wir mit Pfannkuchen an. Pfannkuchen sind für unseren Zweck die flachen Teigfladen, die man in einer Pfanne zubereitet. Gerne süß, oft aber auch herzhaft, man kann Äpfel mit rein tun oder es lassen, man kann sie mit Kirschen und Sahne servieren oder einfach so. Es gibt sie in vielen unterschiedlichen Variationen, in Frankreich gibt es die hauchdünne Version namens Crêpe (wenn süß) oder Galette (wenn herzhaft und mit Buchweizenmehl). Vermutlich ist das aber auch in Frankreich komplizierter. In Amerika macht man sie gerne mit etwas Backpulver und Buttermilch, mit Blaubeeren und Ahornsirup oben drüber. Es gibt Ofenpfannkuchen, bei denen man die Pfanne in den Ofen gibt und dann den Pfannkuchen da länger backen lässt, es gibt Kaiserschmarrn und es gibt vermutlich noch viel mehr.

Pfannkuchen heißen Pfannkuchen. Im Osten Deutschlands (ich möchte mich hier nicht auf irgendwelche konkrete Grenzen festlegen, das gibt dann eh nur Ärger) heißen sie aber Eierkuchen. Weil, so die Logik, in den Teig Eier kommen. Das gilt natürlich auch für andere Kuchen, also das mit den Eiern, insofern ist das gar kein Alleinstellungsmerkmal, das diese Bezeichnung rechtfertigen würde, aber darüber können Sie mit Ihren ostdeutschen Bekannten diskutieren, ich bin mit dem Thema durch.

Das, was dafür in Berlin und im Osten Deutschlands völlig irrigerweise Pfannkuchen heißt, heißt im Rheinland Berliner und meines Wissens kommt man auch im Rest Deutschlands mit dieser Bezeichnung einigermaßen gut durch, was aber keine Region daran gehindert hat, sich eine eigene Bezeichnung auszudenken. In Hessen zum Beispiel heißen die Dinger Kreppel und in

Bayern Krapfen. Irgendwo hab ich auch schon mal "Berliner Ballen" gehört, aber das möchte ich eigentlich schnell wieder vergessen.

Berliner, Kreppel, Krapfen oder eben Pfannkuchen sind die runden ausgebackenen Dinger, die meistens mit Marmelade gefüllt sind, manchmal auch mit Eierlikörcremezeug und bei besonderen Spaßfinken auch mal mit Senf oder Mayonnaise, allerdings habe ich das Glück, mit solchen Menschen nicht befreundet zu sein und mir wäre auch viel daran gelegen, wenn das so bliebe. Als ich mal versuchte, zu argumentieren, dass ja der Begriff "Pfannkuchen" für diese Dinger völlig fehl am Platze sei, weil die ja gar nicht in einer Pfanne gemacht wurden, sagte man mir "Wohl!" und wies auf die historische Herkunft dieses Gebäcks hin, wo irgendwann auch mal eine Pfanne im Spiel gewesen sein soll. Mist.

Kommen wir zur Königsdisziplin: Dem Krapfen. Krapfen gibt es nämlich im Rheinland auch, es ist aber etwas anderes als ein bayerischer Krapfen bzw. Berliner bzw. Kreppel bzw. Pfannkuchen. Krapfen sind zwar auch Teigklumpen, die in Fett ausgebacken werden, sie sind aber üblicherweise etwas kleiner als Berliner, unregelmäßig geformt und nicht mit irgendwas gefüllt. Womit wir wieder an das bajuwarische Missverständnis von ganz oben anknüpfen können, denn Krapfen gibt es in der einfachen und in der Rosinenvariation. Da kommen dann die Rosinen einfach mit in den Teig und werden dann auch mit dem Teig ausgebacken. Das ist natürlich immer noch fies, weil Rosinen in Zeug generell fies sind, aber es ist zugelassen. Wenn man in der Google Bildersuche "Krapfen Rheinland" eingibt, dann ist ungefähr alles das, was *kein* Berliner/Kreppel/Pfannkuchen ist, aber trotzdem irgendwie nach Gebäck aussieht, ein (rheinischer) Krapfen.

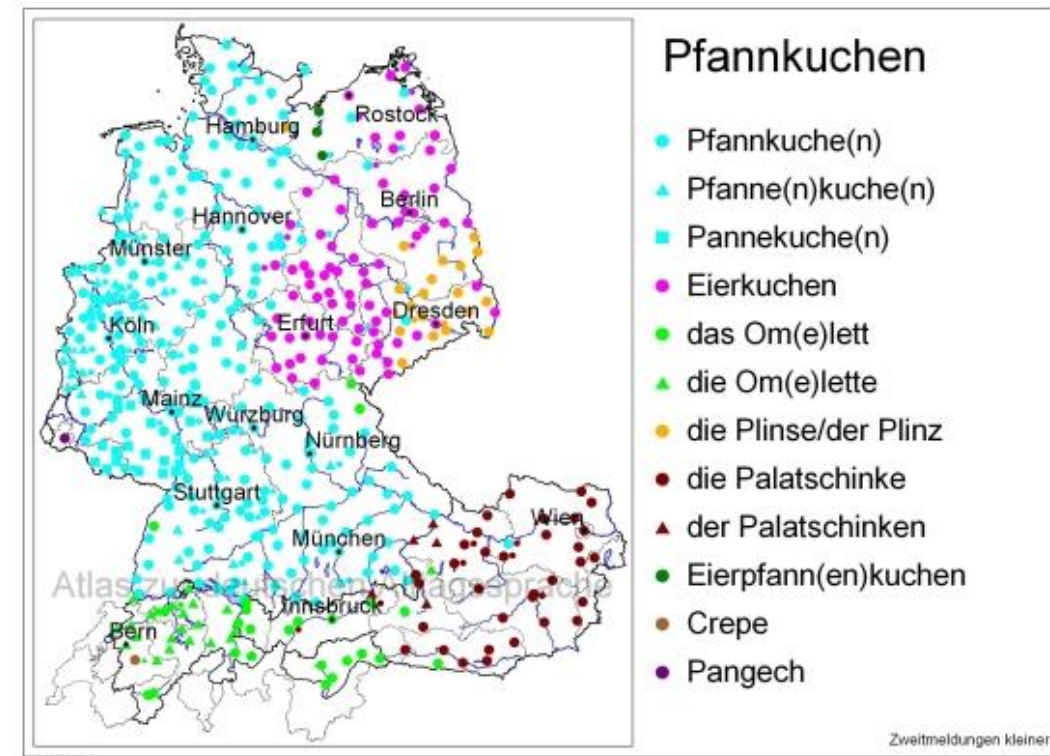
Und weil wir uns im Rheinland auf Fettgebackenes so gut verstehen, haben wir uns auch noch Mutzenmandeln ausgedacht, die sind aus einem anderen Teig und noch kleiner, werden aber auch ausgebacken. Allerdings gibt es neben den Mutzenmandeln auch noch die Mutzen, das ist wiederum etwas anderes, wird aber auch ausgebacken. Und an dieser Stelle steige ich auch aus, denn ich esse sowieso am allerliebsten Quarkbällchen. Aber das ist dann schon wieder was anderes und hat hier auch gar nichts mehr zu suchen.

Wir lernen also: Pfannkuchen heißen in Berlin Eierkuchen, dafür halten die Pfannkuchen für das, was anderswo Berliner, Kreppel, Krapfen oder sonstwie heißt. Dafür ist das, was im Rheinland Krapfen heißt etwas anderes als das, was in Bayern Krapfen heißt. Wie das, was im Rheinland Krapfen heißt, woanders heißt, wenn es das da überhaupt gibt, weiß ich allerdings nicht.

Und wenn Sie demnächst keine Lust zu arbeiten haben und zufällig mit jemandem aus einer anderen Region Deutschlands im Büro sitzen, dann kaufen Sie doch einfach ein paar Berliner (Pfannkuchen/Kreppel/Krapfen). Ich garantiere, Sie werden mindestens eine Stunde inbrünstigster Diskussion über die richtige Bezeichnung anzetteln. Je mehr unterschiedliche Regionen Deutschlands anwesend sind, desto lustiger wird das. Man muss nur ein bisschen so tun, als wäre die Bezeichnung seiner Mitmenschen das Absurdeste und Lächerlichste, was man seit langem gehört hätte, und schon hat man Spaß!

**Hier im Folgenden eine Übersicht von der Universität Augsburg, mit Erklärungen** (Quelle: [http://www.philhist.uni-augsburg.de/de/lehrtstuehle/germanistik/sprachwissenschaft/ada/runde\\_4/f03/index.html](http://www.philhist.uni-augsburg.de/de/lehrtstuehle/germanistik/sprachwissenschaft/ada/runde_4/f03/index.html))

## 1.) Pfannkuchen: Wo man was zu Pfannkuchen sagt:



Die Bezeichnung für ‘ein rundes, flaches, süßes Gericht aus einem Teig aus Mehl, Milch und Eiern’ ist im größten Teil Deutschlands *Pfannkuche(n)* bzw. *Pfanne(n)kuche(n)*, letzteres vor allem im nordwestdeutschen Raum. Die hochdeutsche Form mit *Pf-* (bzw. *F-*) am Anfang wird auch im niederdeutschen Gebiet und im nördlichen Rheinland verwendet. Nur im südlichen Teil des westmitteldeutschen Gebiets (südlich der Mosel) gilt die Form

*Pannekuche(n)* – luxemburgisch *Pangech* – mit *P-* entsprechend dem Dialekt. In den ostdeutschen Bundesländern ist dagegen vor allem die Bezeichnung *Eierkuchen* üblich. Die auffällige Übereinstimmung dieser Verteilung mit den politischen Grenzen scheint seit 1990 sogar noch größer geworden zu sein: *Eierkuchen* galt nach der Karte des [WDU](#) (4-24) in den 1970/80er Jahren auch im Braunschweiger Raum noch ausschließlich, während dort jetzt offenbar *Pfannkuchen* dominiert. Im westlichen Mecklenburg hat sich an der Grenze zwischen beiden Arealen die Kompromissform *Eierpfann(en)kuchen* etabliert (in der [WDU](#)-Karte schon genauso). Im Umkreis des sorbischen Sprachgebiets, im östlichen Sachsen und südlichen Brandenburg, hat sich stabil *Plinse/Plinz* gehalten (< sorb. *blinc* ‘dünner Buchweizenkuchen’, vgl. russ. *blin* ‘Fladen, Pfannkuchen’).

In der Schweiz und im westlichen Österreich wird *Om(e)lett/Om(e)lette* (< frz. *omelette*) verwendet, genauer: in der Schweiz zumeist *die Om(e)lette* (Femininum wie im Frz.), in Graubünden und im Wallis dagegen *das Om(e)lett*, wie auch im Westteil Österreichs und in Südtirol (in der [WDU](#)-Karte noch weiter nach Osten verbreitet). In Deutschland versteht man unter *das Om(e)lett* dagegen etwas anderes als unter *Pfannkuchen/Eierkuchen*, nämlich ein ohne Mehl zubereitetes Eiergericht.

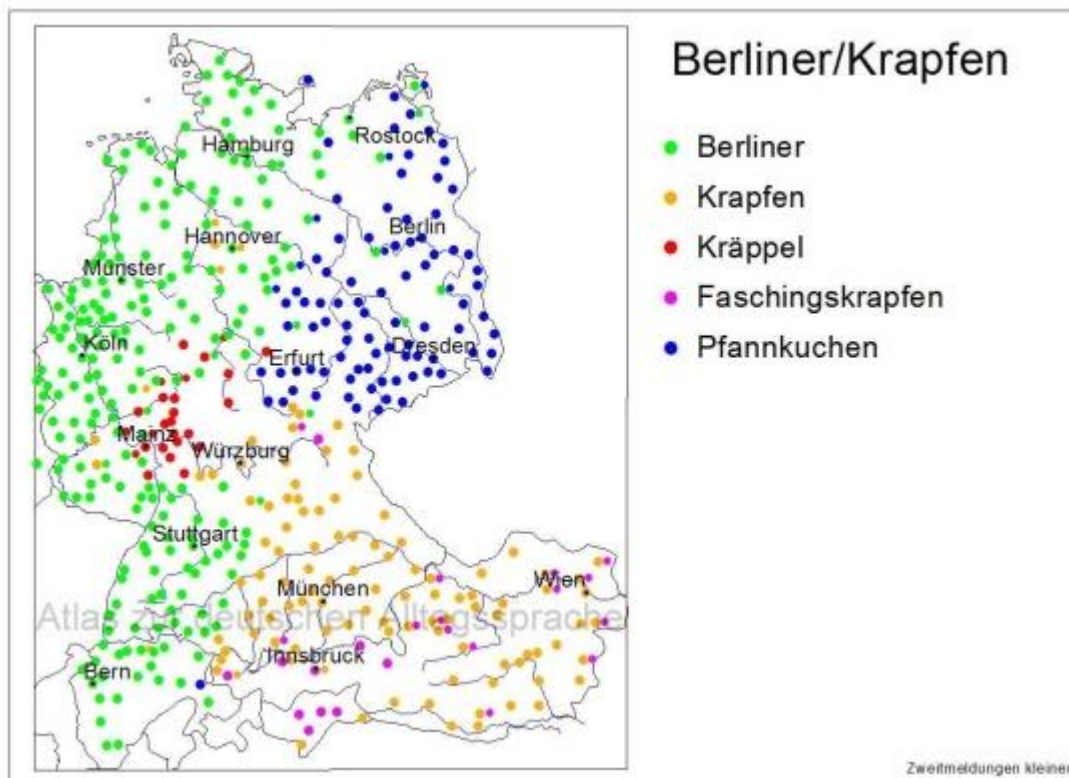
Im größten Teil Österreichs ist *die Palatschinke/der Palatschinken* üblich, wobei das Gericht zumeist dünner ist als traditionell etwa der *Pfannkuchen* in Deutschland und mit Füllung serviert wird; es entspricht also eher dem, was andernorts in jüngerer Zeit unter dem frz. Namen *Crêpe*

bekanntgeworden ist. Das Wort *Palatschinke* hat eine Entlehnungsgeschichte über verschiedene Sprachfamilien hinter sich: Ins österreichische Deutsch ist es aus dem Tschechischen gekommen (*palačinka*), es geht weiter über ungarisch *palacsinta* und rumänisch *plăcintă* auf lat. *placenta* ‘flacher Kuchen’ zurück (vgl. das medizinische Fachwort *Plazenta* ‘Mutterkuchen’). Die maskuline Form *der Palatschinken* erklärt sich wohl aus einer Umdeutung des Plurals, evtl. unter zusätzlichem Einfluss von *Schinken* – da häufig mehrere der dünnen Pfannkuchen serviert werden, ist der Singular weniger bekannt, ähnlich wie bei *Crêpes*.

**2. Und hier eine Erklärung dazu, wo man Berliner bzw. Krapfen bzw. Kreppel (oder anscheinend Kräppel) bzw. Pfannkuchen sagt.**



**Berliner/Krapfen**



## **Berliner/Krapfen**

Bei den Bezeichnungen für „ein rundliches Fettgebäck, das mit feinem Zucker bestäubt oder einer Glasur überzogen ist und mit Marmelade gefüllt ist“, gibt es offenbar eine recht stabile großräumige Verteilung der Varianten: In Bayern und Österreich gilt **Krapfen**, in Österreich, vor allem in Tirol auch **Faschingskrapfen** (also nur im südlichsten Verbreitungsgebiet des Worts *Fasching*, vergleiche die entsprechende [Karte](#) der zweiten Befragungsrunde). Die Bezeichnung **Krapfen** lässt sich wohl auf das althochdeutsche Wort *krapho* zurückführen, das ‘Haken, Kralle’ bedeutete; das Gebäck ist also offenbar nach seiner ursprünglich haken- oder krallenförmigen Gestalt benannt worden (vgl. [Kluge](#), [Pfeifer](#)).

In Hessen ist die Verkleinerungsform **Kräppel** mit mitteldeutschem *pp* statt *pf* üblich. Im übrigen Westdeutschland und in der Schweiz wird das Gebäck als **Berliner** bezeichnet (abgekürzt von *Berliner Pfannkuchen*); in Berlin – logischerweise – sowie fast im gesamten Ostdeutschland dagegen einfach als **Pfannkuchen**. (Die Verwendung des Worts **Pfannkuchen** kann regional bekanntlich zu Missverständnissen führen, da es anderswo – besonders im Nordwesten, Westen und Süden Deutschlands – eine andere Speise bezeichnet, nämlich ‘einen in der Pfanne gebackener flacher Kuchen’; Varianten dazu wären etwa *Eierkuchen*, *Palatschinken* oder *Omelette*, siehe das [Variantenwörterbuch](#).)

Vergleicht man mit der alten Karte im Wortatlas der deutschen Umgangssprachen ([WDU, 1977, Karte 2-61](#)), wird sichtbar, dass vor allem in Thüringen, wo ehemals auch **Kräppel** üblich war, sich **Pfannkuchen** inzwischen klar durchgesetzt hat. Die Varianten *Berliner Ballen* – nach der WDU-Karte im Raum Ruhrgebiet/Sauerland/Niederrhein gebräuchlich – und *Fastnachtsküchle*, -*küchelchen* (Baden-Württemberg und Pfalz/Saarland) wurden uns nicht mehr gemeldet.