

WAS IST DAS?

Würden sie **Lungenbraten** bestellen?



Mein Vater servierte sehr zu meiner kindlichen Freude zitronensaures Lungenhaschee. Aber Lungenbraten? Kein *julienne de poumons* oder sämiges Haschee, sondern ein poröses, graugummöses, schwer atmendes Bratenstück?

Österreicher essen leidenschaftlich gerne Lungenbraten. Der Ratshauskeller in Wien bietet an: Vier-Gänge-Menü mit Kalbstafelspitz und Rinder-Lungenbraten für zwei. Beim phil in Wien steht Schweinslungenbraten mit zweierlei Erdäpfel und Traubenfisoln auf der Speisekarte. Was essen die denn da?

Jedenfalls keine Lunge. Die Lunge heißt in Österreich Beuschel. Vielmehr war Lungenbraten althochdeutsch *lumbal bräto* und das geht auf lateinisch *lumbulus*, Lendchen, zurück. Also feines Lendchen – mit Kipfler- und Trüffelkartoffeln und getraubten Bohnen.

Weil das *Lumbulus*-Lendchen nur noch die Linguisten kennen, haben wir uns den Lumbelbraten zur Lunge hin eingedeutet. Und erklären es uns dann mundgerecht volksetymologisch.

So steht auf www.schillers-gourmetreisen.de, der Seite für reiselustige Feinschmecker: »Lungenbraten nennt man in Österreich das Filetstück, weil dieser unbewegliche Muskel dort beginnt, wo die Lunge endet.«

Elke Donalies