

Birgit Pelzer-Reith

Von Seeanemone bis Seezunge
Ein Seewörteralphabet



Mit Illustrationen von Pascal Cloëtta

mare

mare



Birgit Pelzer-Reith

Ein Seewörteralphabet

Von Seeanemone

bis Seezunge

Mit Illustrationen von
Pascal Cloëtta

mare

Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet
diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie;
detaillierte bibliografische Daten sind im Internet
unter <http://dnb.ddb.de> abrufbar.

1. Auflage 2014
© 2014 by mareverlag, Hamburg

Lektorat Claudia Jürgens, Berlin
Typografie Farnschläder & Mahlstedt, Hamburg
Schrift Maiola
Druck und Bindung Memminger MedienCentrum
Printed in Germany
ISBN 978-3-86648-197-8

www.mare.de

Inhalt

Was es an Land gibt, gibt es auch im Wasser **7**

A – Seeaal, Seeaffe, Seeamt, Seeananas,
Seeanemone, Seeapfel **13**

B – Seebad, Seeball, Seebär, Seebarsch, Seebeben,
Seebeine, Seebestattung, Seebischof, Seeblase,
Seeblumenkohl, Seebohne, Seebrennnessel,
Seebrot **24**

C – Seec...? **46**

D – Seedattel, Seedeich, Seedrache **49**

E – See-Elefant, See-Engel, See-Erbse **53**

F – Seefahrer, Seefahrt, Seefeder, Seefenchel,
Seefeuer, Seeflöte, Seefuchs **57**

G – Internationaler Seegerichtshof, Seegras, Seegurke **71**

H – Seehahn, Seehandel, Seehase, Seehecht,
Seeheld, Seherz, Seehonigkuchen, Seehund,
Seehundfleisch, Seehundschnauzbart **80**

I – Seeigel, Seeigelkaktus **104**

J – Seejungfrau, Seejunker **108**

K – Seekabel, Seekarte, Seekatze, Seekiste,
Seeknödel, Seekohl, Seekönig, Seekrankheit,
Seekrebs, Seekrieg, Seekuckuck, Seekuh **113**

- L** – Seelachs, Seelilie, Seelöwe, Seeluft [147](#)
- M** – Seemann, Seemannsgarn, Seemannshand,
Seemannsklavier, Seemannslied, Seemanns-
spiegel, Seemannssprache, Seemannsstuhl,
Seemannstreu, Seemaus, Seemeile, Seemoos,
Seemöwe [155](#)
- N** – Seenadel, Seenelke, Seenomaden, Seenot [175](#)
- O** – Seeohr, Seeotter [181](#)
- P** – Seepapagei, Seepferdchen, Seepocke, Seepost [192](#)
- Q** – Seequappe, Seequirl [201](#)
- R** – Seerabe, Seeratte, Seeräuber, Seerecht,
Seerechtsübereinkommen, Seereise [203](#)
- S** – Seesack, Seesalz, Seescheide, Seeschlange,
Seeschwalbe, Seeschwamm, Seeseide, Seeseife,
Seespinne, Seespuk, Seestern, Seestuhl [215](#)
- T** – Seetang, Seetaufe, Seeteufel, Seetiger,
Seetraube, Seetrompete [233](#)
- U** – Seeuhr, Seeungeheuer [245](#)
- V** – Seevolk [249](#)
- W** – Seeweg, Seeweib, Seewespe,
Seewind, Seewolf [251](#)
- X** – See-X [258](#)
- Y** – See-Yeti [260](#)
- Z** – Seezeichen, Seezunge [261](#)

Literatur und Quellen [269](#)
Dank [285](#)

Was es an Land gibt, gibt es auch im Wasser

Ist das so? Im Reich der Tiere finden sich zahlreiche Beispiele für Parallelen über und unter der Wasseroberfläche: Bären, Hunde und Löwen haben ein Pendant im Meer, dann heißen sie Seebären, Seehunde oder Seelöwen. Nur das Meerschweinchen fällt aus dem Rahmen – aber es lebt ja auch an Land. Gilt, was für die Fauna gilt, auch für die Flora? Finden sich auch ihre Spiegelbilder im feuchten Element?

Ein Blick ins *Deutsche Wörterbuch* von Jacob und Wilhelm Grimm gibt Aufschluss: Hier tummeln sich Blumen, Gemüse und Früchte. Neben Seeanemonen, Seenelken und Seegras sind Seeblumenkohl, Seebohnen, Seegurken und Seekohl verzeichnet, ebenso wie die Seeananas und die Seeäpfel. Doch die meisten dieser Bezeichnungen führen uns auf eine falsche Fährte. Viele dieser Lebewesen gehören gar nicht, wie ihr Name suggeriert, ins Reich der Pflanzen. Sie sind keine Früchte des Meeres, sondern sie werden – spätestens seit dem schwedischen Naturforscher Carl von Linné – der Welt der Tiere zugeordnet. Zoologen rechnen daher die Seeanemonen und Seenelken den Hohltieren zu, die der Klasse der Blumentiere, der *Anthozoa*, angehören. Seeananas und Seeblumenkohl sind auch nicht zum Verzehr geeignet, denn es sind Korallen, die zum Stamm der Nesseltiere und

damit ebenfalls zu den Blumentieren zählen. Die Seegurke, mitunter als Delikatesse gehandelt, gehört zu den Stachelhäutern und ist eine Verwandte der Seeigel und der Seesterne. Auch die Seedattel ist in Neptuns Gemüseladen nicht im Angebot, denn Seedatteln sind fünf bis sieben Zentimeter lange Muscheln, die im Mittelmeerraum als Leckerbissen gelten. Unter Seekohl firmiert in Europa ein wirkliches Gemüse, das jedoch nicht im Meer, sondern wild an seinen Küsten – vorzugsweise in Großbritannien – wächst; hier werden die jungen Triebe des *sea kale* wie Spargel zubereitet. Der asiatische Seekohl gehört ebenfalls ins Reich der Pflanzen, er wird jedoch den Braunalgen der Gattung *Laminaria* zugerechnet. Einzig und allein die Seegräser sind echte, unter dem Meeresspiegel wachsende Samenpflanzen, die sogar regelrechte Wiesen bilden. Sucht man nach dem Begriff Seebohne, so findet man gleich mehrere Antworten. Man bezeichnet damit sowohl kleine dreieckige Muscheln, die vorzüglich schmecken und in Südfrankreich *tellines* oder *haricots de mer* genannt werden, als auch den Samen verschiedener tropischer Pflanzen, die über weite Strecken übers Meer treiben und, Tausende von Kilometern von ihrer Herkunft entfernt, an den Strand gespült werden.

Selbst ein Reich des Glaubens und des Aberglaubens existiert zu Wasser und zu Land. So wurde der Seebischof, ein sagenumwobener Fisch oder sogar ein zweibeiniges Wesen, dessen spitzer Kopf in eine Art Bischofsmütze ausläuft, noch im 17. Jahrhundert zu den blutführenden Wassertieren gezählt. Bereits im 16. Jahrhundert sammelte der schwedische

Bischof Olaus Magnus Augenzeugenberichte über mythische, im Wasser lebende Ungeheuer und präsentierte sie 1539 auf seiner *Carta Marina*.

Doch warum heißt es Seelöwe und nicht Meerlöwe, See- fahrt und nicht Meerfahrt? Der Seemann ist uns vertraut. Er wird bei starkem Seegang auch nicht meerkrank, sondern seekrank. Seine Heimat ist das Meer, sein nasses Grab ist jedoch die See. Hab und Gut bewahrt er in seiner Seekiste oder in seinem Seesack auf. Auf dem Land muss man Räuber nicht weiter spezifizieren, doch auf dem Meer heißen sie Seeräuber. Wir baden im Meer, unseren Urlaub verbringen wir jedoch in einem Seebad. Niemand wird bezweifeln, dass die Ostsee und die Nordsee Meere sind. Auch die Südsee ist ein Meer. Andererseits gibt es die Meerenge und den Meerbussen.

Die deutsche Sprache kennt also das Meer und die See, während andere Sprachen, vor allem die der großen Seefahrtvölker, mit einem einzigen Wort auskommen: Die Engländer kennen nur *the sea*, die Franzosen *la mer*, die Italiener *il mare*, die Spanier *el mar* und die Portugiesen *o mar*. Ist dieser verwirrende Reichtum an Bezeichnungen im Deutschen eine Folge der unterschiedlichen Sprachen, die – so die jüdisch-christliche Mythologie – beim Turmbau zu Babel als göttliche Geißel über die Menschen verhängt wurden und sie hindern sollten, einen Turm bis in den Himmel zu bauen?

Und es wird noch komplizierter: In der deutschen Sprache gibt es sowohl das Femininum als auch das Maskuli-

num. Diese Unterscheidung gab es offenbar schon im Mittelhochdeutschen: Die meeranwohnenden Niederdeutschen und Seefahrer verstanden unter See das offene Meer, in den oberdeutschen Wörterbüchern fand man das Maskulinum dagegen für ein »stehend Wasser«. Der pommersche Chronist Thomas Kanzow (um 1505–1542) erklärte schon deutlich, dass man die Ostsee »bey uns die sehe in feminino genere, und ein ander stehende waszer, den sehe, in masculino genere« sage. Der Philologe Andreas Corvinus (1589–1648) unterschied ein Jahrhundert später zwischen dem »see oder teich, so keinen ausflussz hat«, und dem »oceanus reciprocus« als »die see, so ab und zu fleust«. Der See bezeichnet also den Binnensee, die See meint das offene Meer – und auf das Femininum beziehen sich auch ausschließlich die Seewörter dieses Alphabets.

Wenn der Sprachwissenschaftler Mario Wandruszka recht hat, dann beziehen sich die See-Verbindungen auf das menschliche Tun auf dem Meer: Sie »wecken in uns meist die Vorstellung größerer Vertrautheit mit den Dingen des Meeres, die Meer-Verbindungen haben größeren Abstand, sind häufiger in der Sprache der Dichtung, der Wissenschaft zu finden«. Den Meeresspiegel, den Meerbusen oder auch die Meereskunde wird man daher nicht durch »See« ersetzen wollen. Nicht immer geht die Rechnung jedoch völlig auf: Meerjungfrau und Seejungfrau stehen heute gleichberechtigt nebeneinander. Doch Seejungfrau ist die ältere Bezeichnung für ein Wasserwesen, von dessen schönem Körper nur die obere Hälfte als menschlich, die untere Hälfte

(meist ab der Hüfte) dagegen als ein mit Schuppen bedeckter Fischschwanz beschrieben wird. Seeleute dürften die auf den Klippen sonnenden Erscheinungen – wahrscheinlich Seekühe oder andere Tiere – für weibliche Wesen gehalten haben.

Was es an Land gibt, gibt es also auch im Wasser! Als die Menschen den Dingen des Meeres ihren Namen gaben, folgten sie allerdings nicht immer systematischen Gesichtspunkten, sondern bezogen sich auf Ähnlichkeit und Analogie zu den Dingen auf dem Land, weil sie darin das Bekannte und Vertraute entdeckten. Die Seegurken bezeichnete der deutsche Zoologe William Marshall zum Beispiel als »stumpfsinnige Bestien von Wurstform«. Wegen ihrer Ähnlichkeit mit dem männlichen Geschlechtsorgan bezeichneten die Adriafischer sie auch als *cazzo di mare*, als Meerpenis. Der Seeteufel verdankt seinen Namen dem Schweizer Naturforscher Conrad Gesner, der ihn als »sonder scheußlich, häßlichen Fisch« bezeichnete. Bei anderen Seewörtern dagegen ist es das Ästhetische, das die Namensgebung bestimmt hat: die Farbenpracht, der kulinarische Genuss, die Proportion oder der Bewegungsablauf. Das Seegottspferd – heute als Seepferdchen bekannt – dürfte seinen Namen vor allem seinen graziösen Bewegungen verdanken, die Joachim Ringelnatz trefflich in Reime gefasst hat. Die Namen der Blumentiere gehen auf ihre leuchtenden Farben und auf ihre Tentakel zurück, die an üppige Blüten erinnern.

Und so möchte dieses Buch alle Land- und Seeratten zu

einer Reise einladen – einer persönlichen Reise, die durch die Zeiten und Meere zu Ungewöhnlichem, Kuriosem, Wissenswertem führt. Sie beginnt beim Seeaal und führt uns bis zur Seezunge, erhebt auf ihrer Reiseroute jedoch keinerlei Anspruch auf Vollständigkeit. Wohl aber ist für die Verpflegung gesorgt. Denn man kann das Büchlein auch zur Hand nehmen, um einen Wolfsbarsch aus dem Ofen zu holen, einen Seehecht auf galicische Art oder die beliebten Spaghetti con ricci di mare zuzubereiten oder um »unmoralischen Rezepten« zu folgen und Abalone mit Austernsauce zu servieren. Willkommen also an Bord dieses kleinen *glossarium marinum*.



Seeaal

Im Deutschen handelt es sich bei diesem Begriff um eine Alternativbezeichnung für den Meeraal, den *Conger conger*, den Tiervater Brehm auch Seeaal nannte und der bereits in der Antike als begehrte Delikatesse galt. Mit dem an der Fischtheke erhältlichen »Seeaal« ist er nicht verwandt. Hinter dieser Tarnbezeichnung verstecken sich vielmehr marinierte oder geräucherte Rückenstücke des Dornhais.

Beim chilenischen Seeaal, dem *Genypterus chilensis*, handelt es sich dagegen um einen bis zu 1,5 Meter langen Fisch, der zu den Schlangenfischen (*Ophidiidae*) zählt. Aus der traditionellen Küche an der chilenischen Küste ist er nicht wegzudenken, da er sich durch ein schmackhaftes, festes weißes Fleisch auszeichnet. Serviert wird der *congrio* – so heißt der Seeaal in der Landessprache – gebraten, mit Brot, Zitrone, Aioli – oder als Seealsuppe.

Das Rezept für *Caldillo de congerio*

Zutaten

- 1 großer Seeaal (2–3 kg),
wahlweise anderer Seefisch (ungehäutet)
mit nicht zu festem Fleisch
- 2 mittelgroße Zwiebeln
- 2 große Tomaten
- 1 Glas trockener Weißwein
(zum Beispiel Sauvignon Blanc)
- $\frac{1}{2}$ l Milch oder $\frac{1}{4}$ l Sahne
- 12 schwarze Oliven
- 6 mittelgroße Kartoffeln
- 3 EL Pflanzenöl
- 2 Lorbeerblätter
- 1 Prise Oregano
- 1 TL scharfer Pfeffer, rot
- 1 TL gehackte Petersilie
- Salz

Für die Brühe

- der Fischkopf (oder auch mehrere)
- 1 mittelgroße Zwiebel
- 1 Möhre
- 1 Stängel Petersilie
- 4 Pfefferkörner

Zubereitung

Zunächst wird die Brühe vorbereitet. Dafür den Fischkopf in einem großen Topf mit 2l Wasser bedecken, weitere Zutaten dazu und bei mittlerer Hitze eine halbe Stunde leicht kochen lassen, gegebenenfalls etwas Wasser nachfüllen. Die Brühe durch ein Sieb gießen, dabei Fisch und Gemüse leicht ausdrücken.

Die Tomaten blanchieren, die Haut abziehen, Saft und Kerne entfernen und in Stücke schneiden. Die Zwiebel in große Ringe schneiden und in Öl zusammen mit Tomatenstücken und zerkleinerten Lorbeerblättern anbraten. Sobald die Zwiebeln glasig sind, Wein zugeben und 3 Minuten aufkochen lassen. Kartoffeln in längliche Stücke schneiden, in kaltes Wasser legen. Die Oliven entsteinen und in vier Stücke zerschneiden. Den ausgenommenen Fisch in sechs Stücke zerteilen, ohne die Haut zu entfernen. Die Zwiebel-Tomaten-Masse zusammen mit den Kartoffeln in einen Topf geben, Fischbrühe und Sahne dazugeben, mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen und bei mittlerer Hitze garen, bis die Kartoffeln bissfest sind. Den Fisch kurz auf der Hautseite anbraten, dann in die Suppe geben und mitgaren. Zitronensaft und Sahne nach Geschmack hinzugeben und das Ganze eventuell mit Shrimps verfeinern. Die fertige Suppe in Teller füllen, die Oliven hinzugeben, mit Petersilie überstreuen und heiß servieren.

Wie köstlich diese Spezialität ist, beweist das Loblied, das der chilenische Nobelpreisträger Pablo Neruda ihr gewidmet hat:

Ode an die Seeaalsuppe

Im sturmdurchwühlten Meer von Chile
lebt der rosenfarbene Seeaal,
der Aalgigant
mit schneigem Fleisch.
Und in den chilenischen
Kochtopfen
an der Küste
kam zur Welt die reiche,
kräftige, köstliche
Suppe.
Man bringt den enthäuteten Aal
in die Küche,
seine fleckige Haut lässt sich
abziehen wie ein Handschuh,
und da liegt er nun,
nackt,
dieses Traubengebild des Meeres,
schon schimmert
der zarte
in seiner Blöße,
bereit
für unsere Begier.

Nun
nimm
den Knoblauch,
streichle zuerst einmal
dieses köstliche
Elfenbein,
rieche
seinen aufreizenden Duft,
und dann
gibst du den Knoblauch, feingehackt,
mit der Zwiebel
und der Tomate hinein,
bis die dünstende Zwiebel
goldfarben wird.
Unterdes
kochen
die Meereskrebse,
die königlichen,
im Dampf,
und wenn sie gerade
gar sind
und das Arom
in die Brühe einkocht,
die aus des Weltmeeres
Saft besteht
und dem klaren Wasser,
das das Licht der Zwiebel ausschied,
dann

muß der Seeaal hinein
und rühmlich darin untergehen,
auf daß er im Sudtopf
sich schließe und voll sich sauge
mit Duft und Öl.

Jetzt ist nur noch vonnöten,
wie eine geschlossene Rose
die Sahne gleiten zu lassen
in das Gericht
und auf langsamem
Feuer
zu brodeln den Schatz,
bis in der Brühe
erwärm't sind
Chiles Essenzen
und auf den Tisch
gelangen, jung vermählt,
der Wohlgeschmack
des Meeres und der Erde,
auf daß du kennenzelnst
den ganzen Himmel bei diesem Gericht.

Seeaffe

Am 10. August 1741 sichtete Georg Wilhelm Steller, der als Naturforscher die Zweite Kamtschatkaexpedition von Vitus Bering begleitete, im Beringmeer nahe der amerikanischen Küste ein außerordentliches Lebewesen, das er als Seeaffe bezeichnete: »Es war ohngefähr zwey russische Ellen lang; der Kopf glich einem Hundskopf, mit spitzigen aufgerichteten Ohren. Von der Ober- und Unterlippe hingen auf beyden Seiten Bärte herab. Die Augen waren groß; der Leib lang, ziemlich dick und rund, gegen den Schwanz hin allmählig abnehmend. Die Haut schien dicht mit Haaren bewachsen, welche auf dem Rücken eine graue, am Bauche aber eine weißröhliche Farbe hatten; im Wasser aber sahe das ganze Thier roth, wie eine Kuh, aus. [...] Es schwamm über zwey Stunden um unser Schiff und sahe bald den einen, bald den anderen gleichsam mit Bewunderung an. [...] Es konnte sich auf ein Drittheil seiner Länge über dem Wasser, so gerade wie ein Mensch aufrichten und zuweilen blieb es einige Minuten in dieser Stellung. Nachdem es uns etwa eine halbe Stunde betrachtet hatte, schoß es wie ein Pfeil unter unserem Fahrzeug durch und kam auf der andern Seite wieder hervor.« Diesem Lebewesen begegnete die Expedition auch noch in anderen Gewässern, doch seine wahre Identität bleibt bis heute ungeklärt.

Folgen wir Theodor Heinsius in seinem *Volksthümlichen Wörterbuch der Deutschen Sprache* von 1822, dann firmiert unter Seeaffe »ein Seefisch in der Nordsee und im atlanti-

schen Meer, welcher 3 bis 4 Fuß lang ist, und dessen Körper sich vom Kopfe an, woran die Kinnladen wie beim Affen sind, nach dem Schwanze hin, welcher dünn wie ein Ratten- schwanz ist, immer mehr verdünnt». Dieses Tier, so Hein- sius, werde auch als Seeratte oder Seedrache bezeichnet.

→ *Seeratte, Seedrache*



Seeamt

Das Seeamt war ursprünglich eine Verkehrsbehörde, die auf der Grundlage eines deutschen Reichsgesetzes vom 27. Juli 1877 mit der Untersuchung von Seeunfällen der Kauffahrteischiffe betraut war. Seeämter bestanden in Bremerhaven, Brake, Danzig, Emden, Flensburg, Hamburg, Kiel, Königs-

berg, Lübeck, Rostock, Stettin, Stralsund und Tönning. Seit der Neuverteilung der Zuständigkeiten durch das Seesicherheits-Untersuchungs-Gesetz von 2002 obliegt den Seeämtern die personenbezogene Untersuchung von Seeunfällen und gefährlichen Vorkommnissen in der Seefahrt. Sie sind Sonderstellen der Generaldirektion Wasserstraßen und Schifffahrt mit Leitung in Kiel und verhängen auch schon einmal Fahrverbote – wegen Alkohol am Steuer.

Seeananas

Hinter dieser Bezeichnung verbirgt sich eine fossile Sternkoralle, die auch als Ananassterncoralle oder Ananascorall bezeichnet wurde. Johan Georg Lenz, Bergrat und Professor für Mineralogie in Jena, hat sie 1794 in seinem *Versuch einer vollständigen Anleitung zur Kenntniss der Mineralien* beschrieben als einen »gestreifte[n] und dabey aßtige[n] Madreporit, ohne Zweige, und an den Enden mit Sternen besetzt die bey einigen rund, bey anderen eckigt sind«. Wer sich ein Bild von dieser faustgroßen Koralle machen möchte, sei auf den handkolorierten Kupferstich von Eugen Johann Esper in *Die Pflanzenthire in Abbildungen nach der Natur mit Farben erleuchtet nebst Beschreibungen* verwiesen. Man findet die Abbildung auch im Internet, und man kann sogar Reproduktionen käuflich erwerben.