

# Thomas Weger, Marta Turska

---

## "Esskultur und kulturelle Identität – Ethnologische Nahrungsforschung im östli - chen Europa",.... München 2010 : [recenzja]

---

Studia Germanica Gedanensia 23, 442-448

---

2010

Artykuł został opracowany do udostępnienia w internecie przez Muzeum Historii Polski w ramach prac podejmowanych na rzecz zapewnienia otwartego, powszechnego i trwałego dostępu do polskiego dorobku naukowego i kulturalnego. Artykuł jest umieszczony w kolekcji cyfrowej [bazhum.muzhp.pl](http://bazhum.muzhp.pl), gromadzącej zawartość polskich czasopism humanistycznych i społecznych.

Tekst jest udostępniony do wykorzystania w ramach  
dozwolonego użytku.

W tym kontekście nie budzą zdziwienia informacje, iż słuchacze II roku kolegium nauczycielskiego w większości nie mieli dotąd okazji do rozwijania umiejętności autoewaluacyjnych, ani poznawania różnych strategii uczenia się. Interesujące jest też spostrzeżenie, iż osoba odznaczająca się najwyższym stopniem autonomii, co prawda docenia ogólną wartość EPJ, ale nie w odniesieniu do swoich kompetencji uczenia się: „Jestem świadoma, że mam ogromny wpływ na to, jak się uczę i efektywność zależy tylko ode mnie. EPJ nie uświadomiło mi tego, wiedziałam o tym już wcześniej” (s. 249). Czytając pracę narzuca się jednak pytanie, czy na postawy studentów nie miało wpływu pozytywne nastawienie wobec portfolio i autoewaluacji autorki badań, która podczas zajęć dydaktycznych przejęła rolę popularyzatora tej techniki (por. *zaprezentowałam portfolio, omówiłam jego ideę i cele oraz omówiłam strukturę i najważniejsze aspekty pracy z tym dokumentem, ..., pokazałam zalety pracy z tym narzędziem*). Wykazywanie zalet dominuje również w ankiecie, której sformułowania jednoznacznie kierują uwagę na pozytywną rolę EPJ w procesie uczenia się: „*Dzięki pracy z EPJ potrafię lepiej..., lepiej określam, ... lepiej rozumiem, ... biorę bardziej aktywny udział ..., przejmuję większą odpowiedzialność ..., poświęcam więcej uwagi...*” (s. 279–281).

Autoewaluacja w nauczaniu i uczeniu się języków obcych wpisuje się we współczesne myślenie o edukacji. *Europejskie portfolio językowe* jako przedmiot materialny i dokument świadczy o prawie do samooceny, stąd jego wartość w polskim systemie szkolnictwa, gdzie koncepcja autoewaluacji często jest jedynie źródłem popularnych haseł. Pozostaje mimo wszystko obawa, czy umiejętność samooceny stanie się wartością tylko wówczas, gdy uczący wykorzysta ją do rozwijania swoich umiejętności językowych i kompetencji uczenia się zgodnie z aktualnie akceptowanym modelem. Praca M. Jaworskiej jest jedną z możliwych odpowiedzi na to pytanie.

Ewa Andrzejewska  
(Gdańsk)

Kalinke, Heinke M. / Roth, Klaus/ Weger, Thomas (Hrsg.): *Esskultur und kulturelle Identität – Ethnologische Nahrungsforschung im östlichen Europa*. Schriften des Bundesinstituts für Kultur und Geschichte der Deutschen im östlichen Europa, Band 40. R. Oldenbourger Verlag München 2010. 255 S.

Das neulich erschienene Buch umfasst 14 Beiträge, die auf die 2008 im Bundesinstitut für Kultur und Geschichte der Deutschen im östlichen Europa in Oldenburg veranstaltete Tagung unter demselben Titel zurückzuführen sind. Der interdisziplinär angelegte Band fokussiert, wie es im Vorwort der Herausgeber zu lesen ist, auf „die Rolle von Essen und Trinken in Prozessen der individuellen und kollektiven Konstruktion und Demonstration von

Identitäten“ (S. 8). In dem Band wird an die Fragen der Esskultur aus der ethnologischen Perspektive herangegangen, der volkskundliche Blick wird aber um historische, literatur- und sprachwissenschaftliche Reflexionen erweitert. Die Ernährung weist ein ganzes System von Beziehungen zu unterschiedlichen Disziplinen auf. „Symbolisch aufgeladene Alltagspraxen“<sup>1</sup> der Nahrungsaufnahme werden von verschiedenen Autoren in breiten Kontexten der Globalisierung und Ethnisierung, der Migration, Vertreibung, Akkulturation und Integration, Identitätsbildung, der künstlerischen Darstellung, Sprache, Wirtschaft und Vermarktung sowie des Tourismus verankert.

Den Band eröffnet der äußerst interessante Beitrag von Heike Müns *Essen und Trinken als Bekenntnis: Heimat – kulturelle Identität – Alltagserfahrung*. Mit der Darstellung der Oldenburger Tradition der Kohlfahrten leitet die Autorin ihre Erwägungen über den Zusammenhang zwischen Esskultur und kultureller Identität ein. Auf die Beharrlichkeit der Tradition wird am Beispiel der Küche Ostmitteleuropas hingewiesen, die nach der Wende die Jahrzehnte der „permanenten Mangelwirtschaft“ (S. 15) abreagierte, indem sie sich der freien Marktwirtschaft öffnete und in kurzer Zeit stark zu globalisieren versuchte. Der Trend hat sich aber wieder gewendet und „es ist bereits zu beobachten, dass sich im östlichen Europa gerade im Falle der Nahrung gegenläufige Prozesse der Regionalisierung und Ethnisierung zeigen und Nahrung durchaus als Mittel nationaler, regionaler und ethnischer Identifikation verstanden wird“ (S.16). Die Rolle der Tradition und des kulturellen Systems der Nahrungsgewohnheiten sowie den Identifikationswert der Küche bespricht die Autorin am Beispiel der Russlanddeutschen und, sich auf eigene Feldforschungen stützend, der Ungarndeutschen.

Im nächsten Beitrag *Nahrung als Gegenstand der volkskundlichen Erforschung des östlichen Europa* von Klaus Roth werden gegenwärtige Widersprüche aus dem Bereich der Nahrungskultur in Südosteuropa thematisiert, z.B. die Tendenzen zur Globalisierung und Lokalisierung. Ferner werden die Divergenzen und Konvergenzen zwischen diesen Entwicklungen zu denjenigen in Westeuropa gezeigt. Vorgeschlagen wird eine Periodisierung der Nahrungskultur. Unterschieden werden: die Periode der traditionellen Nahrung, die Periode der „Europäisierung“, die des Sozialismus und die postsozialistische Periode. Man muss zugeben, dass die vom Autor gebotene Charakterisierung der für den Realsozialismus üblichen Mangelwirtschaft, mit ihren unterversorgten Geschäften, der Knappheit an Nahrungsmitteln, Warteschlangen, Spezialgeschäften für Privilegierte, und den von der Bevölkerung ausgearbeiteten Gegenstrategien, wie z.B. „Beziehungen“, dank denen man an Lebensmittel herankam, Naturalien-Austausch, Subsistenzwirtschaft und andere Paradoxe des Sozialismus äußerst zutreffend ist. Der Meinung des Verfassers nach gab es in der Zeit des Sozialismus nur wenige gegenwartsbezogene Untersuchungen

---

<sup>1</sup> Nach Timo Heimerdiner: Schmackhafte Symbole und alltägliche Notwendigkeit. Zu Stand und Perspektiven der volkskundlichen Nahrungsforschung. In: Zeitschrift für Volkskunde 101 (2005), S. 205–218. Hier zitiert nach dem Vorwort der Herausgeber, S. 8.

im Bereich der Nahrung, weil sie „angesichts der Versorgungskrise [...] aus politischen Gründen problematisch, wenn nicht unerwünscht war[en]“ (S. 27). Auch während der Transformation war dieses Thema eher marginalisiert; wegen jetziger dynamischer Wandlungen, verstärkt durch den EU-Beitritt, wird, so schließt der Autor, die wissenschaftliche Beschäftigung mit dem *Kulturthema Essen*<sup>2</sup> bestimmt zunehmen.

Der Beitrag *Vorrats- und Versorgungswirtschaft auf den preußischen Deutschordensburgen von 1375 bis zur Mitte des 15. Jahrhunderts am Beispiel der Burg Thorn/Toruń* von Dorothee Herbert liefert dem Leser zuerst einen Überblick über die Geschichte des Deutschen Ordens, die Eroberung, Erschließung, Verwaltung und Besiedlung neuer Gebiete. „In Preußen entstand auf relativ kleinem geographischen Raum ein voll funktionstüchtiges Staatswesen mit hoch strukturierter Verwaltung in Wirtschaft, Finanzverwaltung und Rechtsprechung, die viele versorgungsspezifische Quellen produzierte“ (S. 40). Vor diesem interessanten Hintergrund wird das eigentliche Thema, also die Vorrats- und Versorgungswirtschaft der im Bereich der Versorgung repräsentativen Burg in Thorn/Toruń besprochen. Gezeigt wird das wohlorganisierte System der Versorgung einer Kreuzritterburg. Als Quellen der Untersuchung dienen der Autorin v.a. die Inventare des *Großen Ämterbuches*<sup>3</sup> und andere zeitgenössische Handels-, Wirtschafts- und Verwaltungsschriften. Ferner werden die Vorschriften aus den Statuten des Ordens bezüglich der Ernährung (die v.a. der „Erhaltung der Kampfkraft“ (S. 54) dienen sollte), des Fastens, der Sitzordnung, der hierarchischen Unterschiede bei der Wahl von Nahrungsmitteln dargestellt.

Direkte und indirekte Kontakte einer Kultur mit einer anderssprachigen Kultur hinterlassen ihre Spuren in der Sprache. Auch die kulinarische Terminologie zeugt von zahlreichen Kulturkontakten. Im Beitrag von Andrzej Kałny *Zum kulinarischen Wortschatz des Polnischen im Lichte der deutsch-polnischen Sprach- und Kulturkontakte* werden viele Beispiele dafür angeführt. Die polnische Küche wurde durch fremdländische Küchen beeinflusst: durch die italienische, französische, deutsche, die ostslawischen. Insbesondere werden die deutschen Einflüsse fokussiert. Der Autor präsentiert und bespricht eine Auswahl der aus dem Deutschen entlehnten Nahrungsmittelbezeichnungen und Zubereitungsarten, die teilweise in der polnischen Allgemeinsprache und teilweise nur in Dialekten und Regiolekten feststellbar sind. Die Belege im Polnischen werden samt ihrer Bedeutung und der deutschen Vorlage in einer Tabelle angegeben.

„Eine Reise durch kulinarische Stereotypenlandschaften Europas“ (S. 69) bietet Tobias Weger im Beitrag *Ethnische Stereotypen mit kulinarischem Beigeschmack. Lokale, regionale und nationale Bezeichnungen*. „Ethnisch-

<sup>2</sup> Der Begriff wurde von Alois Wierlacher geprägt, vgl. Alois Wierlacher, Gerhard Neumann, Hans Jürgen Teuteberg (Hg.): *Kulturthema Essen. Ansichten und Problemfelder*. Berlin 1993.

<sup>3</sup> Walter Ziesemer (Hg.): *Das Grosse Ämterbuch des Deutschen Ordens*. Neudruck der Ausgabe Danzig 1921, Wiesbaden 1968, angeführt nach Herbert, S. 41.

kulinarische Stereotypen“<sup>4</sup> bilden ein breites Spektrum von ironischen Spottnamen bis zu abfälligen Beleidigungen – „nahrungsspezifischen Ethnophaulismen“ (S. 84). Der Autor nennt mehrere Beispiele lebendiger oder erloschener nahrungsbezogener Selbst- und Fremdbezeichnungen, wie z.B. die für die Deutschen, die sich auf die bevorzugten Grundnahrungsmittel beziehen: ‚krauts‘, ‚pretzel‘, ‚sausage‘, ‚hop-head‘ im angelsächsischen Sprachraum, ‚mangeur de choucroute‘ oder kurz ‚choucroute‘ im Französischen, ‚aardapelelers‘ in Niederländischen, ‚kartoflarz‘ im Polnischen, ‚patatucchi‘ bzw. ‚mangiapatate‘ im Italienischen, ‚Marmeladinger‘ im Österreichischen, ‚колбасник‘ im Russischen, u. dgl. m. Genannt und erläutert werden weitere nahrungsbezogene Stereotypisierungen auf der nationalen Ebene, u.a. für die Franzosen, Italiener, Litauer, Ungarn, sowie mehrere regionale und lokale Bezeichnungen. Den sehr aufschlussreichen Beitrag schließt eine Zusammenfassung, in der die nationalen, regionalen und lokalen Stereotypen eingeordnet und bewertet werden.

Der Beitrag *Kutteln und Wein. Identitätskonstruktion durch Essen und Trinken im Werk von Günter Grass und Robert Gernhardt* von Anselm Weyer richtet das Augenmerk der Leser auf „die Selbstdarstellung und somit die Imagebildung dieser beiden Schriftsteller anhand ihrer beschriebenen Nahrungsvorlieben und -gewohnheiten und die damit einhergehende inländische Rezeption“ (S. 88) der Werke dieser deutschsprachigen Autoren, die in Osteuropa geboren wurden: Grass in Danzig/Gdańsk, und Gernhardt in Reval/Tallinn. Grass wird als leidenschaftlicher Koch vorgestellt, ein kulinarischer Außenseiter mit einer Vorliebe für die Gerichte der „verlorenen Heimat“ (S. 102), also einfache, preisgünstige, gleichzeitig aber exzentrische kaschische und Danziger Kost, Gernhardt dagegen als eifriger Besucher inländischer Restaurants mit ihren stark international ausgerichteten Speisekarten, ein Innenseiter, der sich „mit seinem Geschmack in den Mainstream der bundesrepublikanischen Gesellschaft seiner Zeit eingliedert“ (S. 98). Besprochen wird die umfangreiche Beschäftigung beider Schriftsteller mit Essen und Trinken in ihren Werken, von Nahrungsgewinnung und -zubereitung bis zur Kritik der westlichen Überfluggesellschaften und der damit verbundenen zivilisatorischen Probleme.

Der nächste Beitrag *Die Böhmisches Küche* von Elisabeth Fendl und Jana Nosková bietet einen historischen Überblick über die Kulturgeschichte des Essens in Böhmen. Die Autorinnen setzen sich mit den Begriffen ‚böhmisch‘ und ‚tschechisch‘ auseinander und stellen die Zeit- und Bezugsrahmen für die Benutzung der Bezeichnungen ‚böhmische Küche‘ und ‚tschechische Küche‘ fest. Die Autorinnen „zeichnen [...] die historische Entwicklung des Bildes der böhmischen Küche nach und versuchen zu belegen, wie es sich wann (warum) verändert hat“ (S. 105). Im Beitrag werden die Meilensteine der böhmischen/tschechischen Küche besprochen, solche wie: das Werk

---

<sup>4</sup> Diese Bezeichnung stammt von Christoph Gutknecht: *Lauter Böhmisches Dörfer*. Wie Wörter zu ihrer Bedeutung kamen. München 1998, angeführt nach Weger, S. 84.

Magdalena Dobromila Rettingová (1785–1845), Schriftstellerin, vor allem bekannt aber als Kochbuchautorin, und „Gründerin“ der böhmischen Küche (S. 107 ff.), das Phänomen der „böhmischen Köchinnen“, die durch ihre Arbeit in gutbürgerlichen Wiener Haushalten einen bedeutenden Einfluss auf die Küchensprache Österreichs hatten, die Entstehung der sog. Hauswirtschaftsschulen für Mädchen, die allmähliche Herausbildung der Merkmale, die laut den meisten Kochbüchern als für die nationale Küche „typisch“ und „landesüblich“ angesehen werden. Die Vermarktung des Bildes der tschechischen Küche, vor allem „des kulinarischen Dreigestirns ‘Schweinebraten, Kraut und Knödel‘ (vepro, yelo, knedlo)“ (S. 120, 129) für die Zwecke des Tourismus stellt einen weiteren Schwerpunkt des umfassenden und interessanten Beitrags dar.

Die Ernährungslage der Flüchtlinge, Vertriebenen und Aussiedler in der Nachkriegszeit wird im Beitrag *Integration, Selbstbehauptung und Distinktion – Esskultur als Zugang zur Erfahrungsgeschichte von Flüchtlingen, Vertriebenen und Aussiedlern* von Heinke M. Kalinke thematisiert. Die soziale und kulturelle Bedeutung des Komplexes ‚Essen und Trinken‘ wird in Krisenzeiten besonders sichtbar. Die Nahrung dient der Identifikation, „der sozialen Verortung, der Distinktion“, bestimmte Gerichte werden zum „Heimatsymbol“ (S. 155). Der durch diesen Komplex geschaffene Zugang zur Erfahrungsgeschichte der Betroffenen wird ausführlich besprochen.

Essen und Trinken als Mittel der Integration und Distinktion werden auch zum Thema des nächsten Beitrags von Marta Augustynek und Gunther Hirschfelder *Integrationsmechanismen und Esskultur. Zur Akkulturation polnischer und moldawisch-gagausischer Migranten*. Auf Grundlage der Untersuchungen unter den Migranten beider Nationalitäten wird über die Zusammenhänge zwischen Ernährung und Migration berichtet. Hingewiesen wird auf die hohe Konstanz der Nahrung bei Migranten als Mittel zur Erreichung emotionaler Sicherheit und Identitätsstabilisierung. Essen und Trinken werden als Indikatoren im Prozess der Akkulturation betrachtet, wobei eine entscheidende Bedeutung dem Faktor des Migrationsmotives beizumessen ist.

Eva Krekovičová analysiert im Beitrag *Neue multikulturelle Nahrungsgewohnheiten in der Slowakei nach 1989 am Beispiel des Wandels von Restaurants* die Veränderungen und die Vielfalt der kulinarischen Kultur der Slowakei in dem ereignisreichen Zeitraum 1989–2008, also seit dem Fall des Eisernen Vorhangs über den Zerfall der Tschechoslowakischen Republik (1993) und die wirtschaftlichen Veränderungen der 90er Jahre bis zur Gegenwart. Anhand der Restaurantnamen, angebotener Speisen, der Räumlichkeiten der Lokale, sowie der Internetwerbung berichtet die Autorin über zunehmende, mit dem wachsenden Tourismus verbundene Ethnisierungs- und Individualisierungsprozesse in der slowakischen Gastronomie.

Auf die Tragweite der Nahrung im Fremdenverkehr geht Sanja Kalapoš Gašparac im Beitrag *Die Bedeutung des Essens im Tourismus von Crikvenica*

ein. Besprochen wird die Rolle der lokalen und regionalen Küche und der lokalen Gastronomieanbieter im touristischen Angebot dieser kroatischen, aus touristischem Blickwinkel sehr attraktiven Stadt.

Petăr Petrov beschreibt im Artikel *Die Inszenierung regionaler Nahrung. Agrarprodukte und Festivalisierung in Bulgarien* 18 in unterschiedlichen bulgarischen Ortschaften veranstaltete Feste rund um regionale Nahrungsprodukte (das älteste wurde zum ersten Mal 1937 organisiert, zwei weitere in den 80er Jahren, die sonstigen nach 2000), und analysiert die Gründe, aus denen die Feste ins Leben gerufen werden, sowie die Formen und Funktionen der Feste. Betont wird die Orientierung der Feierlichkeiten „nach außen“ (S. 212), also für die Ortsfremden und Touristen, sowie die Rolle der PR und der Selbstdarstellung der Ortschaften.

In vielen vorhergehenden Beiträgen wurde die Popularität der zahlreichen Kochsendungen am Rande angesprochen. Diesem Thema wird nun der Beitrag *Siegt das Virtuelle über die Realität – oder wo bleiben die wesentlichen Sinneseindrücke? Medialisierte Nahrungszubereitung* von Max Matter gewidmet. Der Autor bietet einen Überblick über die deutschen Kochsendungen seit ihren Anfängen, analysiert die Gründe ihrer Beliebtheit und fragt u.a.: „Wie lässt sich das zweifellos bestehende Zuschauerinteresse an Kochsendungen erklären? Bestehen vielleicht Zusammenhänge zu der eingangs aufgezeigten Diskrepanz zwischen der Aufwärm-, Schnell- und Dürftig-Küche im Alltag und einer höchst elaborierten Festtags- und Ausnahme-Küche andererseits?“ (S. 221). Vorgestellt werden die berühmtesten Akteure deutscher und internationaler Kochsendungen, die ihrerseits nach Jakob Strobel y Serra (S. 230 f.)<sup>5</sup> in vier Kategorien unterteilt werden. Schlussgefolgert wird mit der interessanten These, dass die Kochsendungen eine Art Ersatzbefriedigung (S. 222, 232) seien.

Detlef Haberland bespricht im Beitrag *Essen im Film. Ein Beitrag zur Visualisierung von sozialer und ethnischer Alterität* die Möglichkeiten, die der Film bietet, um das Essen und begleitende Erscheinungen, wie etwa das Kochen oder Servieren, als Prozess darzustellen. Essen und Trinken werden als „darstellerischer Komplex in den Künsten“ und somit als „ästhetisch aufbereitetes Medium der ‘Selbstverständigung einer Kultur’“ (S. 235) verstanden. Der Autor bespricht drei Filme, in denen die Nahrungsaufnahme „konstituierend für die Gesamthandlung und -aussage der filmischen Handlung“ (S. 236) ist. Durch die Auswahl der besprochenen Filme, in denen die Fragen von Heimat, Vertreibung und Identität angesprochen werden, rundet Haberland den Band zur Esskultur und kulturellen Identität ab.

Mehrere Beiträge bieten außer inhaltsreichen Ausführungen auch viele Abbildungen und Aufnahmen (v.a. Müms, Krekovičová, Petrov). Den Band schließen Angaben über die Autorinnen und Autoren der Beiträge, sowie ein Verzeichnis der Orte und Personen.

---

<sup>5</sup> Jakob Strobel y Serra: Wir haben noch viel mehr Appetit. In: Frankfurter Allgemeine Zeitung, 17.12.2007, S. 33, angeführt nach Matter, S. 230.

Das Buch mit dem breiten Spektrum angeschnittener oder ausführlich erörterter Themen rund um das Essen und Trinken ist für jeden, der sich für die Kultur im Allgemeinen, oder für „das soziale Totalphänomen“ des Essens und Trinkens – wie es oft nach Marcel Mauss genannt wird – im Besonderen interessiert, eine Pflichtlektüre. Der Sammelband bietet eine Auswahl von interessanten, gut zu lesenden, aufschlussreichen Beiträgen, die räumlich einen großen Teil Europas umfassen. Im Buch findet der Leser auch eine umfangreiche Literaturlauswahl rund um das Thema des Essens.

Zusammenfassend lässt sich feststellen, dass der Sammelband ein wertvoller Beitrag zur Esskultur-Forschung und Kulinaristik ist. Auch aus der Perspektive der sich zur Kulturwissenschaft erweiternden Germanistik hat das Buch dem Leser viel zu bieten.

Marta Turcka  
(Gdańsk)

Monika Schwarz, *Einführung in die Kognitive Linguistik*. A. Francke Verlag, Tübingen und Basel, 2008, 298 ss.

Książka Moniki Schwarz<sup>1</sup> ma na celu przedstawienie głównych założeń teoretycznych i metodologicznych językoznawstwa kognitywnego na tle dotychczasowych badań psychologicznych i językoznawczych. Publikacja uwzględnia także najnowsze wyniki badań z zakresu neurobiologii i neuropsychologii.

Pewnym novum w stosunku do innych pozycji językoznawczych o tematyce kognitywnej<sup>2</sup> jest podejście psycholingwistyczne w doborze tematyki poszczególnych rozdziałów i całościowe przedstawienie paradygmatu kognitywnego, tzn. równoległe omówienie podejścia modularnego (niem. der modulare Ansatz), jak i podejścia holistycznego (niem. der holistische Ansatz) w odniesieniu do wszystkich poruszanych zagadnień. W książce omówione zostały kolejno: podstawy paradygmatu kognitywnego w psychologii (rozd. 1), główne założenia językoznawstwa kognitywnego (rozd. 2), struktura i funkcjonowanie aparatu poznawczego człowieka, w tym funkcjonowanie języka (rozd. 3), a także zagadnienie akwizycji pierwszego języka i związane

<sup>1</sup> Autorką książki jest niemiecka badaczka, profesor językoznawstwa germańskiego w Uniwersytecie Fryderyka Schillera w Jenie, której zainteresowania badawcze koncentrują się wokół nauk kognitywnych, semantyki, lingwistyki tekstu, a ostatnio obejmują również język jako narzędzie wyrażania emocji. (Publikacje książkowe autorki: *Kognitive Semantiktheorie und neuropsychologische Realität* (1992), *Kognitive Semantik/Cognitive Semantics* (1994), *Indirekte Anaphern in Texten* (2000), M. Schwarz/J. Chur *Semantik – ein Arbeitsbuch* (2007), M. Schwarz/M. Consten/M. Knees *Anaphors in Text* (2007), *Sprache und Emotion* (2007).

<sup>2</sup> Pörings, R., Schmitz, U. (1999): *Sprache und Sprachwissenschaft. Eine kognitiv orientierte Einführung*. Gunter Narr Verlag, Tübingen. Książka ta jest również dostępna w polskim tłumaczeniu Tabakowska, E. (red.) (2001): *Kognitywne podstawy języka i językoznawstwa*. Wydawnictwo Universitas, Kraków.