

Tomasz Żurawlew

"Internationalismen in der Fachsprache der Gastronomie und Kochkunst im fünfsprachigen Vergleich", Marta Turska, Frankfurt

Studia Germanica Gedanensia 23, 457-460

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, gromadzącej zawartość polskich czasopism humanistycznych i społecznych.

Tekst jest udostępniony do wykorzystania w ramach
dozwolonego użytku.

Marta Turska: *Internationalismen in der Fachsprache der Gastronomie und Kochkunst im fünfsprachigen Vergleich* (= *Danziger Beiträge zur Germanistik* Bd. 28). Peter Lang, Frankfurt/M. 2009, 239 S.

Nicht oft erscheinen Arbeiten, deren Betrachtungsgegenstand methodologisch sensibel und ohne partikularische Verallgemeinerungen dargestellt wird. Zu derartigen Monographien gehört zweifelsohne der hier zu rezensierende Band. Es ist eine klug durchdachte Arbeit, die zeigt, dass auch die Sprachwissenschaft zu einem besseren Verständnis der Kulturen beitragen kann. Hier geht es aber um eine besondere Art der Kultur: unser Augenmerk richtet die Autorin auf die Kulinaristik, indem sie die kulinarischen Begriffe unter anderem als Kulturträger betrachtet.

Die Studie von Marta Turska ist eine überarbeitete Fassung ihrer im Juni 2008 an der Philologisch-Historischen Fakultät der Universität zu Gdańsk verteidigten Dissertation. Sie liefert den Lesern wichtige Erkenntnisse über die Internationalismen in der kulinarischen Sprache. Die Autorin überprüft 681 kulinarische Bezeichnungen im Deutschen, Polnischen, Englischen, Spanischen und Russischen unter anderem im Hinblick auf ihre Inhalts- und Ausdrucksseite. Damit verfolgt ihre Arbeit zwei Ziele:

- eine „Entdeckungsreise“ zur Erkundung der kulturgeschichtlichen Kontakte und Zusammenwirkungen, die zur Entstehung der Interlexik in diesem Bereich führten,
- eine sprachvergleichende Analyse des gesammelten Korpus aus dem Bereich der Fachsprache der Kochkunst und Gastronomie (S. 14).

Im Buch Turskas können inhaltlich drei Bereiche identifiziert werden: ein kulturhistorischer Rahmen als oben genannte „Entdeckungsreise“, sowie eine interlexikologische und kontaktlinguistische Analyse des kulinarischen Wortschatzes.

Die Publikation ist in acht Kapitel gegliedert, von denen die drei letzten die Bibliographie, den Anhang mit Internationalismen und Wortgeschichten, wie auch das Verzeichnis der Abbildungen, Diagramme und Tabellen präsentieren.

Im ersten, einleitenden Kapitel, wird der Leser nicht nur über das verfolgte Ziel und den Aufbau des Bandes informiert. Hier werden auch einige Meinungen der Forscher zum Problem der Sprachinternationalisierung dargestellt, die dem Leser unter anderem den interlexikologischen Charakter der Studie bewusst machen. An ihnen wird deutlich, dass sowohl die historischen Sprachkontakte als auch die Globalisierung und Internationalisierung der Sprachen zum ständigen Anwachsen allgemein verständlicher Wörter beitragen. „Auch gegenwärtig unterliegt der Wortschatz raschen Veränderungen. Wir selbst sind Zeugen dessen, wie sich die Lexik der Sprachen erweitert, internationalisiert, Neues aufnimmt und – dem Empfinden vieler Leute nach – verfremdet“ (S. 10) – so die Autorin.

In der Einleitung wendet sich Turska auch dem Verständnis von „Fachsprache der Gastronomie und Kochkunst“ zu und versucht zugleich die Begriffe *Lexem* und *Wort* näher zu bestimmen, wodurch sie den Leser in den Reichtum der methodologischen Problematik einführt. Die Autorin erklärt, dass der von ihr untersuchte Wortschatz zum fachsprachlichen, fachsprachenahen, bildungssprachlichen und allgemeinsprachlichen Repertoire gehört.

Das nachfolgende Kapitel behandelt die kulturellen, sozialen und geschichtlichen Vorgänge, die laut Turska zur starken internationalen Ausprägung der einzelsprachlichen Wortschätze beigetragen und die Sprache der Kochkunst und Gastronomie stark beeinflusst haben. Eingegangen wird also auf die ausgewählten Ereignisse und Trends, die ihre Spuren in dem kulinarischen Wortschatz mehrerer Sprachen hinterlassen haben.

Die in den Zielen der Studie vorgenommene „Entdeckungsreise“ beginnt mit dem Unterkapitel *Kulturphänomen Essen*. Man erfährt hier, wie viel Gemeinsames Essen und Kultur miteinander haben. Die Autorin kommt zu dem richtigen Schluss, dass „die Art und Weise, wie sich eine Gesellschaft ernährt, ein wichtiger Teil ihrer Kultur ist“ (S. 24). Es wird betont, dass die Essgewohnheiten zwischen verschiedenen ethnischen Gruppen eine unterschiedliche Rolle erfüllen, „sie trennen das Eigene vom Fremden“ (S. 24). Ferner werden historische und gesellschaftliche Vorgänge vorgebracht, die zur Internationalisierung der Ernährungsgewohnheiten hätten beitragen können und damit zur Übernahme vieler kulinarischer Bezeichnungen zum Allgemeingut mehrerer Sprachen. Turska bespricht unter anderem die Nahrungskultur im Mittelalter und in der frühen Neuzeit, versucht die Frage zu beantworten, welche Vorgänge die Entstehung der Nationalküchen initiiert haben, behandelt die Veränderungen der Esskultur in der Neueren Zeit und bezieht sich auf die Kochkunst der Moderne. Die Autorin bemerkt, dass im 20. Jh. die nationalen Unterschiede in der Kulinaristik abgeschwächt worden seien. Andererseits wäre die häusliche und professionelle Küche einander näher gebracht. Turska gibt viele Gründe dafür an und ist zugleich der Meinung, dass die Rolle der Frauenzeitschriften in der Entwicklung der modernen Kochkunst nicht zu unterschätzen sei.

Im dritten ausführlichen Kapitel werden das Untersuchungskorpus kulinarischer Lexik und seine Repräsentanten in Hinsicht auf die Bedeutung und Formative Seite dargestellt. Die interlexikologische Analyse des kulinarischen Wortschatzes beginnt mit der Bestimmung des Begriffes *Internationalismus*. Eingegangen wird unter anderem auf die Definitionen von Akulenko, Volmert und Schaefer, aufgrund deren die Autorin ihren eigenen Standpunkt bestimmt. In ihrer methodologischen Reflexion versteht sie den Terminus „als eine Sammelbezeichnung für interlinguale Einheiten unterschiedlicher Komplexität, die in mindestens drei Sprachen aus mindestens zwei Sprachgruppen oder Sprachfamilien vorkommen und ein gewisses Maß an inhaltlicher und formaler Übereinstimmung aufweisen“ (S. 59). Die methodologische Verfahrensweise stützte Turska auf die Konzeption von Volmert, der sich an das Problem der Interlexis u.a. über das Interlexikon mehrsprachiger

Sprecher und Produktions- und Rezeptionshandlungen in intersprachlicher Kommunikation annäherte.

Das angesprochene Kapitel ist unter anderem als eine Systematisierung der im Untersuchungskorpus vorkommenden Internationalismen konzipiert. Sie erfolgt mittels tabellarischer und graphischer Darstellungen. Hier wird deutlich, dass die Internationalisierung des kulinarischen Wortschatzes im Bereich der Substantive am stärksten ausgeprägt ist. Die Autorin kommt auch zu dem Schluss, dass die kulinarischen Internationalismen in Bezug auf ihren semantischen Wert in ziemlich großem Maße äquivalent sind. Das findet seine Begründung, weil die kulinarische Sprache laut Turska der Fachsprache ähnelt und eben in den terminologisierten Fachsprachen die hohe Bezeichnungsäquivalenz anzutreffen ist. Demzufolge werden viele von den im Anhang befindlichen Einheiten als wahre Freunde des Übersetzers bezeichnet.

Die interlingualen Einheiten wurden in der Studie auch der graphematischen Analyse unterzogen, die gezeigt hat, dass die Mehrheit der Lexeme in verschiedenem Grad an die Systemregeln der jeweiligen Sprachen angepasst wird. Wir erfahren, dass manche Einheiten nur geringfügige Divergenzen aufweisen, den anderen liegen dagegen spezifische einzelsprachliche Sondergraphien zugrunde. Die Autorin schlussfolgert, dass das Deutsche und Englische oft an der originalen Schreibweise festhalten. Laut ihr kann dies als Ausdruck der Bindung an die humanistische Tradition verstanden werden. Die Germanistin hat unter den 681 Einheiten nur sieben Interlexeme herausgefunden, die auf der graphematischen Ebene der Vergleichssprachen völlig identisch waren (siehe die Tabelle, S. 113).

Im vierten Kapitel wendet sich die Autorin der kontaktlinguistischen Analyse des kulinarischen Wortschatzes zu und damit vervollständigt sie den interkulturellen Aspekt ihrer Forschung. Ihr Augenmerk richtet sie unter anderem auf das Problem der etymologischen Herkunft der Interlexeme. Turska erklärt: „die Etymologie verleiht einen Einblick in die Geschichte der Sprachkontakte, die Verflechtung und das Zusammenwachsen der Sprachen und Kulturen, in unser gemeinsames Kulturerbe und Denken. Sie gewährt aber auch Einsicht in die Geschichte und Entwicklung des Essens und der Kochkunst, eines alltäglichen Lebensbereichs, der eine wichtige Rolle im Leben aller Menschen spielt“ (S. 138).

Der Leser erfährt hier Genaueres über die nahe und ferne Etymologie, über die Entlehnungen und die Quellen der kulinarischen Internationalismen und kann sich letztendlich dank der präsentierten Übersicht der Herkunftssprachen und der Wortgeschichten mit der Vielfalt der kulturhistorischen Prozesse vertraut machen, die die Ausprägung der Gastronomie und Kochkunst beeinflusst haben.

Im Kapitel 5 *Zusammenfassung und Ausblick* wird schließlich prägnant geschlussfolgert. In der aufschlussreichen Darstellung der Ergebnisse erfahren wir noch etwas über die Funktion der interlingualen Kulinarismen. Laut Turska sind sie eine nicht zu unterschätzende Verständigungshilfe in den

direkten internationalen Kontakten und haben zugleich einen besonderen Stellenwert für den Fremdsprachenunterricht.

Die sich gesteckten Ziele hat die Autorin musterhaft realisiert. Wir nehmen hier keine schmerzhaften Verallgemeinerungen und Vereinfachungen wahr. Stattdessen wurde der Leser mit den wichtigsten Meinungsverschiedenheiten konfrontiert.

Marta Turska veröffentlichte ein wertvolles und wichtiges Buch, das neue Forschungsperspektiven eröffnet und allen an interlexikologischer Problematik Interessierten empfohlen werden kann. Nach der auf einem hohen editorischen Niveau herausgegebenen Studie können außerdem die Liebhaber der Kochkunst greifen. Zwar finden sie hier keine Kochrezepte aber sie erfahren, dass die Geschichte des Kochens zugleich eine Geschichte der zwischenmenschlichen Kontakte ist. Der Autorin kommt außerdem noch ein anderes Verdienst zu. Auf 29 Seiten präsentiert sie die umfangreiche und aktuellste Bibliographie zum Problem der Internationalismen, was den Lesern erheblich erleichtert, sich im Wissensbereich über die Internationalisierung der Wortschätze zu bewegen.

Kurz gesagt, haben wir es mit einem interessanten, gut durchdachten Buch zu tun.

Tomasz Zurawlew
(Olsztyn)

Lech Zieliński: *Ideologie und Lexikographie. Die Ideologisierung des „Wörterbuchs der deutschen Gegenwartssprache“ von Ruth Klappenbach und Wolfgang Steinitz* [= Danziger Beiträge zur Germanistik Bd. 31]. Frankfurt/.M. [u.a.]: Peter Lang 2010, 178 S.

Den Ausgangspunkt der Untersuchung von Zieliński bildet dessen These, dass das *Wörterbuch der deutschen Gegenwartssprache* (WDG) „in der Geschichte der Lexikographie als Sonderfall zu betrachten [ist], denn man kann wohl kein anderes vergleichbares Wörterbuch finden, dessen Mitarbeiter und Redaktion in der besten Produktionsphase dazu angehalten wurden, über eine neue Konzeption nachzudenken, die, von oben angeordnet, auf die noch zu redigierenden Bände anzuwenden war und rückwirkend auch die neuen Auflagen der bereits erschienenen Bände betraf [...]“ (S. 11). Dies veranlasste den Autor dazu, die Hintergründe, den Prozess und das Ergebnis der kommunistischen Ideologisierung dieses Wörterbuches zu erforschen. Die vorliegende Monographie ist als Fortsetzung und Abschluss einer Reihe von Beiträgen zu verstehen, in denen Zieliński das genannte Problem beleuchtet. Das Buch besteht aus einer kurzen Einführung (Kap. 1), Anmerkungen zum Forschungsstand (Kap. 2) und zur Forschungsmethodologie (Kap. 3), einer Darstellung des historisch-kulturellen Hintergrundes und