

**Joanna Szczęk, Marcelina
Kałasznik**

**Farben in der Küche : zur Rolle der
Farbbezeichnungen
in der kulinarischen Nomination im
Deutschen**

Studia Germanica Gedanensia 31, 193-207

2014

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.

Joanna Szczęk / Marcelina Kałasznik
Universität Wrocław

Farben in der Küche – Zur Rolle der Farbbezeichnungen in der kulinarischen Nomination im Deutschen

Colors in the kitchen – on the role of colors in German culinary names. – It is hard to imagine a world and human's life without colors. Colors are verbalized in language through specific terms and often constitute a basis for the classification, typology and naming of non-linguistic phenomena. The subject matter of this analysis is the functions of colors in the names of culinary items. The point of departure for this article is the assumption that there is a close connection between the act of naming and the non-linguistic reality. Taking into account this thesis, we analyze the functions of colors in German culinary names.

Key words: colors, nomination processes, culinary studies, language of cuisine, names of dishes.

Kolory w kuchni – o roli barw w nominacji kulinarnej w języku niemieckim. – Trudno sobie wyobrazić świat i życie ludzkie bez kolorów. Kolory werbalizowane są w języku przy pomocy konkretnych określeń i stanowią często podstawę do klasyfikacji, typologizacji i nazywania zjawisk pozajęzykowych. Przedmiotem analizy w niniejszej pracy są funkcje kolorów w nazwach kulinarnych. Punktem wyjścia jest założenie, że między aktem nominacji i rzeczywistością pozajęzykową istnieje ścisły związek.

Słowa kluczowe: kolory, procesy nominacyjne, kulinarystyka, język kulinariów, nazwy potraw.

0. Vorbemerkungen

„Farben lassen uns nicht gleichgültig. Sie zeugen von Leben, Fülle und Reichtum – sie beleben, erfüllen und bereichern uns. Farben liegen wie ein Zauber über den Dingen, und sie vermögen uns zu bezaubern und zu verzaubern.“ (BEER 1994: 7).

Es würde jedem sicher schwer fallen, sich die Welt und sein Leben ohne Farben vorzustellen. Sie sind ein festes Element unserer Wirklichkeit (geworden), die wir mittels Sprache beschreiben. Wir benennen, klassifizieren und charakterisieren diverse Sachverhalte der Welt mit Hilfe von Farben. Dabei kommt ihre pragmatische Funktion zum Ausdruck (vgl. SZCZĘK 2005a, 2005b), denn

„Sie bilden oft eine klare Grundlage für den Gebrauch in verschiedenen Systemen der nonverbalen Kommunikation und haben dabei eine stark ausgeprägte kommunikativ-pragmatische Funktion. Es handelt sich dabei um ihre Rolle im Prozess der Namensgebung für verschiedene Sachverhalte der außersprachlichen Wirklichkeit. Sie übernehmen dabei die Rolle der zeichenhaften Elemente, die bestimmte Inhalte vermitteln und Konnotationen erwecken. Daher markieren die Farben

Unterschiede, dienen als Erkennungszeichen oder Sinnbilder von den Firmen, Betrieben, erleichtern die Kommunikation, ohne die verbalen Mittel zu benutzen.“ (SZCZĘK 2005b: 742)

Es entsteht hier also ein enger Zusammenhang: einerseits lebt der Mensch von Farben umgeben, andererseits aber greift der Mensch nach Farben, um die Wirklichkeit besser wahrnehmen zu können. Farben dringen nämlich in immer neuere Bereiche des menschlichen Daseins ein und sind „unsere Welt, das Kleid Gottes und der Natur, unsere wichtigsten Ausdrucks- und Anregungsmittel neben der Sprache [...].“ (BEER 1994: 190). Ihre Semantik und Symbolik werden oft und gerne ausgenutzt, um kompliziertere Inhalte zum Ausdruck zu bringen.¹

Die Anwesenheit der Farben in unserem Leben bestätigen zahlreiche sprachliche Mittel, denen das in der jeweiligen Kultur geltende Farbsystem zu Grunde liegt. Dabei soll darauf hingewiesen werden, dass eben „język odbija to, co dzieje się w umyśle, a nie to, co dzieje się w mózgu; nasz umysł zaś jest po części kształtowany przez konkretną kulturę.“² (WIERZBIĆKA 2006: 329). Aus dem Grunde scheint die folgende Feststellung gerechtfertigt zu sein: „Farben gehören zu den stärksten, sprechendsten Ausdrucksmitteln. Sie werden zum Abzeichnen von Persönlichkeiten, Nationen, Gemeinschaften und Familien, zur Kundgebung religiöser und politischer Einstellung, von Trauer, Freude oder Huldigung, die aller Welt durch Fahnen, Waffen, Bänder kenntlich wird.“ (vgl. FORSTNER 1967: 123).

Sie enthalten Informationen darüber, wie die sprachliche Wirklichkeit der jeweiligen Kultur aussieht und sind auch die Grundlage der Feststellungen über die unterschiedliche Wahrnehmung der Welt (vgl. TOKARSKI 1995: 20–24).

Im vorliegenden Beitrag wird von den Thesen ausgegangen, dass es einen engen Zusammenhang zwischen der Nomination und der außersprachlichen Wirklichkeit gibt (vgl. ŻARSKI (2003: 157) und dass die Nomination ein Element des sprachlichen Weltbildes in der jeweiligen Kultur ist. Unter sprachlichem Weltbild verstehen wir

„[...] zbiór prawidłowości zawartych w kategoryalnych związkach gramatycznych (fleksyjnych, słowotwórczych, składniowych) oraz w semantycznych strukturach leksyki, pokazujących swoiste dla danego języka sposoby widzenia poszczególnych składników świata oraz ogólniejsze rozumienie organizacji świata, panujących w nim hierarchii i akceptowanych przez społeczność językową wartości.“³ (TOKARSKI 1993: 358),

also wie GRZEGORCZYKOWA (1990: 43) anführt „strukturę pojęciową utrwaloną (zakrzepłą) w systemie danego języka“⁴, die „dwie podstawowe funkcje: interpretującą i regulującą.“⁵

¹ Vgl. SZCZĘK (2005a, 2005b, 2009a, b, 2010).

² „Sprache spiegelt das wider, was sich im Verstand vollzieht, und nicht das, was im Gehirn vor sich geht; unser Verstand ist hingegen durch eine konkrete Kultur geprägt.“ (Übersetzung ins Deutsche – M.K.)

³ „[...] eine Ansammlung von Regelmäßigkeiten, die in den kategoriale grammatischen Beziehungen (die Flexion, die Wortbildung und die Syntax) und semantischen lexikalischen Strukturen enthalten sind, und welche die für eine Sprache eigentümliche Wahrnehmungsweise der Welt und allgemeines Verstehen der Weltgestalt, auch aller in der Welt vorhandenen hierarchischen Beziehungen und bestimmter Werte, die in einer Sprachgemeinschaft anerkannt werden, darstellt.“ (Übersetzung ins Deutsche – J.S.)

⁴ „eine Begriffsstruktur, die im System einer Sprache gefestigt ist.“ (Übersetzung ins Deutsche – J.S.)

⁵ „zwei grundlegende Funktionen: eine interpretatorische und eine regulierende.“ (Übersetzung ins Deutsche – J.S.)

erfüllt. Das sprachliche Weltbild „interpretuje rzeczywistość, z którą styka się człowiek i reguluje ludzkie zachowanie wobec tej rzeczywistości. Wiąże się w ten sposób z dwiema dziedzinami aktywności ludzkiej: z myśleniem i z działaniem”⁶ (MAĆKIEWICZ 1990: 55–56).

In der vorliegenden Studie stellen wir uns die Frage nach den Funktionen der Farben in der kulinarischen Welt. Der Untersuchungsgegenstand sind somit kulinarische Bezeichnungen: Namen für kulinarische Rohstoffe und Produkte, in deren Komponentenbestand Farbbezeichnungen vorkommen. Aus der Analyse werden Namen für Getränke ausgeschlossen. Es handelt sich dabei um Appellativa, als auch um Kochrezepten⁷ entnommene Namen für Speisen, in denen Farbbezeichnungen feste Komponenten sind. Das Ziel ist dabei die Speisebezeichnungen im Hinblick auf die Motivation der Verwendung von Farbbezeichnungen und deren Funktionen zu analysieren. Hierbei wird auch eine quantitative Hierarchie der Farben in deutschen kulinarischen Bezeichnungen angestrebt.

1. Zur Kulinaristik

Kulinaristik ist eine relativ junge wissenschaftliche Disziplin, deren erste Ansätze in Deutschland zu finden sind⁸. Die Bezeichnung *Kulinaristik* leitet sich aus den lateinischen Wörtern *culina* („die Küche“) und *culinaria* („das zur Küche Gehörige“) her und wurde in Anlehnung an solche Begriffe wie *Germanistik* und *Logistik* gebildet (vgl. WIERLACHER 2008a: 2, 2013: 635). *Kulinaristik* soll aber nicht als Fachterminus betrachtet werden, sondern als ein Dachbegriff, unter dem die vielseitige und vielfältige wissenschaftliche Beschäftigung mit dem Essen als Totalphänomen zusammengefasst wird (vgl. WIERLACHER 2013: 635).

Kulinaristik setzt sich zum Ziel,

„[...] Essen und Trinken als Kulturphänomene zum Gegenstand wissenschaftlicher Forschung und Lehre zu machen, um mittels verschiedener Formen der Fort- und Weiterbildung zugleich die wechselseitige Aufklärung von Wissenschaft, lebensweltlicher und beruflicher Praxis der Gastronomie, der Bildungsbereiche, der Medien, der Hotellerie, des Tourismus und der sich globalisierenden Unternehmen vor allem der Lebensmittelwirtschaft über die Rolle und Bedeutung des Essens und der Gastlichkeit im Aufbau der Kulturen in den Verständigungsprozessen und in der individuellen menschlichen Existenz zu befördern.“ (WIERLACHER 2008a: 3).

In kulinarischen Untersuchungen werden somit das Essen und Trinken nicht als eine bloße Nahrungsaufnahme und als eines der menschlichen Bedürfnisse aufgefasst, sondern es wird ihnen eine weit größere Bedeutung beigemessen, indem sie als „kulturtragende Kommunikationsformen, Handlungen, Situationen, Institutionen, Rituale, Agrar-, Handels- und Industrieprodukte, Selbstbehauptungsmedien und Bestände der kulturellen Gedächtnisse“

⁶ „Es interpretiert die Wirklichkeit, mit der es der Mensch zu tun hat, und reguliert das menschliche Verhalten dieser Wirklichkeit gegenüber. Dadurch verbindet es sich eng mit zwei Bereichen der menschlichen Aktivität: mit dem Denken und Handeln.“ (Übersetzung ins Deutsche – J. S.).

⁷ Das Korpus wurde der deutschen Internetseite www.chefkoch.de entnommen. Datum des letzten Zugriffs: 22.12.2013.

⁸ Aus Platzgründen können wir hier keinen fundierten und umfangreichen geschichtlichen Überblick über die Entwicklung des Konzepts *Kulinaristik* geben. Vgl. hierzu WIERLACHER (2008b).

interpretiert werden (WIERLACHER 2013: 635). Alle diese Bereiche, die im Rahmen der Kulinaristik mit dem Essen und Trinken verbunden werden, lassen vermuten, dass die Kulinaristik interdisziplinären Charakters ist und aus Methoden und Erkenntnissen anderer wissenschaftlicher Disziplinen schöpft. Die Kulinaristik kann somit als ein kooperatives Modell bezeichnet werden, das

„[...] eine kooperative Erkenntnisarbeit benötigt, die das Nachdenken der einzelnen Disziplinen mit einer fächerübergreifenden Sicht und dem Einbezug des beruflichen und lebensweltlichen praktischen Umgangs mit den *culinaria* verbindet.“ (WIERLACHER 2013: 635).

Das breite Spektrum der Interessen der Kulinaristik lässt hier drei grundlegende Bereiche nennen, und zwar Nutrition, Kultur und Gastlichkeit⁹ (vgl. WIERLACHER 2013: 638). Der erste Bereich schließt solche Fragen wie Ökologie, Lebensmittelsicherheit und Psychologie ein. Die zweite Forschungsdimension konzentriert sich auf die Verankerung des Phänomens Essen in Kultur. Das dritte Forschungsfeld – die Gastlichkeit (vgl. WIERLACHER Hg. 2011) – wird als das Rahmenthema der Kulinaristik angesehen. Ihr kommt im Zeitalter der Globalisierung eine besondere Bedeutung zu.

Die erwähnten Forschungsbereiche setzen die Kooperation von Naturwissenschaftlern, Ernährungswissenschaftlern, Medizinern, Kulturwissenschaftlern, Köchen, Gastronomen und Unternehmern voraus. Betrachtet man genauer die Forschungsfelder, kann festgestellt werden, dass „[...] Kulinaristik als ein Netzwerk konzipiert, in Zwischenwelten der Fächer und Berufe angesiedelt und an Praxisfragen interessiert [ist – J.S., M.K.].“ (WIERLACHER 2008a: 2). Kulinaristik versteht sich als „kooperative Anthropologie des Essens“ (WIERLACHER 2013: 635). Die anthropologischen und soziologischen Fragen werden somit in den Vordergrund der Forschung gerückt. In diesem Zusammenhang darf man jedoch nicht die Sprache vernachlässigen, denn gerade der Sprache kommt in der Kulinaristik eine besondere Rolle zu (vgl. WIERLACHER 2013: 639). Sprache kann in kulinarischen Forschungen aus unterschiedlichen Perspektiven betrachtet werden, z.B. als die Art und Weise, wie man über das Essen und Trinken spricht oder als eine Metasprache (vgl. dazu WIERLACHER 2008c) über das Essen, die die Verständigung zwischen Forschern aus unterschiedlichen Gebieten gewährleisten kann. WIERLACHER verweist darauf, dass es notwendig ist, linguistische Aspekte in die Kulinaristik mit einzuschließen (vgl. WIERLACHER 2013: 638). Hierbei sollte die Aufmerksamkeit auf solche Fragen¹⁰ wie Lebensmittelbezeichnungen¹¹, *Political*

⁹ WIERLACHER präsentiert die Forschungsdimensionen in Form von drei konzentrischen Kreisen (vgl. WIERLACHER 2013). In der Mitte befindet sich Nutrition, die mit Kultur umgeben wird. Den äußersten Kreis, also den Rahmen für diese beiden Felder bildet Gastlichkeit.

¹⁰ Die relativ schnell wachsende Literatur zu manchen Fragen, die zu dem Forschungsfeld *kulinarische Linguistik* gehören, beweist ansteigendes Interesse der Sprachwissenschaftler an diesem Thema und verweist auf Lücken auf diesem Gebiet. Dazu vgl. Auswahlbibliographie zur Kulinaristik bei WIERLACHER/BENDIX (2008) und Bibliographie zur deutschen und polnischen kulinarischen Forschungen bei KAŁASZNIK/SZCZĘK (2015).

¹¹ Zu deutschen und polnischen Lebensmittel- und Speisebezeichnungen vgl. z.B. DĄBROWSKA (1998), WITASZEK-SAMBORSKA (2005), KAŁASZNIK/SZCZĘK (2012, 2013), SZCZĘK (2009b, 2013), KAŁASZNIK (2013a, b, c).

Correctness in Speisebezeichnungen¹² sowie Anredeverhalten in Restaurants in unterschiedlichen Kulturkreisen gerichtet werden (vgl. WIERLACHER 2013: 639).

1.1 Zur Nomination im Bereich des Kulinarischen

Speise- und Lebensmittelbezeichnungen sind ein wichtiger Interessenbereich der kulinarischen Forschung. Wie TURSKA (2009: 18) angibt, sind sie ein Bestandteil der kulinarischen Sprache. Das bestätigt auch BOCHNAKOWA (1984: 7), die zum kulinarischen Wortschatz „(...) nazwy potraw i napojów, a także składników dań, czyli surowców, a więc nazwy mięs, jarzyn, owoców, przypraw, napojów (...)“¹³ zählt.

Die Relevanz des Themas kann vor allem auf die Funktionen der Speisebezeichnungen zurückgeführt werden, wobei ihre pragmatische Funktion deutlich ins Zentrum rückt. Die Speisebezeichnungen sollen nämlich nicht als bloße Etiketten der Gerichte betrachtet werden, weil sie primär dazu dienen, eine bestimmte Wirkung bei dem Konsumenten oder Kunden hervorzurufen, d.h. ihn dazu zu bringen, eine Speise zu bestellen, zu kaufen oder nachzukochen. Ihr Marketing-Potenzial kann somit nicht außer Acht gelassen werden.

Aus dem Grunde kommt der Nomination in diesem Bereich eine wichtige Rolle zu, wie es WITASZEK-SAMBORSKA bestätigt:

„jedzenie [...] stanowi nie tylko bytową konieczność, ale także źródło wieloaspektowej, zmysłowo-duchowej przyjemności [...]. Potrawy, wyniesione przez wieki do rangi dzieł sztuki, oddziałują bowiem na wszystkie bez wyjątku zmysły człowieka“¹⁴ (2005: 123).

Demgemäß gelten kulinarische Bezeichnungen als Nominationseinheiten, also „sprachliche Ausdrücke, die einen Wirklichkeitsausschnitt als ‚Gegenstand‘ repräsentieren“ (FLEISCHER 1989: 13) und sind als Produkte der Nominationsbildung zu verstehen, d.h. „der Prägung (Schaffung) oder ‚Herausbildung‘ (Entwicklung) einer neuen Nominationseinheit“ (ebd.: 14). Die Mittel der Benennung sind Namen, die – je nachdem, was sie benennen – *Eigennamen* (= EN) und *Appellativa* (= APP) sind. *Appellativa* „bezeichnen eine Gattung oder Klasse“ (DUDEN 2009: 148), während *Eigennamen* „ein bestimmtes Individuum bezeichnen“ (ebd.: 148), was von FLEISCHER (1964: 377, Hervorhebung im Original) folgendermaßen expliziert wird: „Zwischen Name und Appellativum besteht ein grundsätzlicher Funktionsunterschied, nicht nur ein Gradunterschied. Das Appellativum *charakterisiert*, der Name *identifiziert*.“

In der Forschungsliteratur bedient man sich in Bezug auf Namen, die nicht eindeutig den EN zugeordnet werden können, des Begriffs „Gattungseigennamen“, bei denen „es sich um Namen handelt, die die app. Kategorie ihres Trägers mitbezeichnen und damit partiell

¹² Vgl. dazu MANNOVÁ (2007), KAŁASZNIK/SZCZĘK (2013).

¹³ „[...] Namen von Speisen, Getränken sowie deren Zutaten, d.h. der Stoffe, also der Fleisch-, Gemüse-, Obstsorten, Gewürze, Getränke (...)“ [Übersetzung ins Deutsche – J.S.]

¹⁴ „Das Essen [...] ist nicht nur eine existenzielle Notwendigkeit sondern auch eine Quelle eines vielseitigen, sinnlich-geistigen Vergnügens [...]. Die Speisen, die zu Kunstwerken erhoben werden, wirken sich auf alle Sinne des Menschen aus.“ [Übersetzung ins Deutsche – M.K.]

durchaus motiviert sind.“ (NÜBLING/FAHLBUSCH/HEUSER 2012: 44, HARWEG 1997: 89–121). Von HARWEG (1983: 160) werden sie auch „genuine Gattungs-Eigennamen“ genannt und eindeutig zu den Eigennamen gerechnet: „Es sind Eigennamen, die als Teilausdruck einen Gattungsnamen enthalten, einen Gattungsnamen allerdings, der sich, unbeschadet des Fortbestandes seiner Gattungsnamenfunktion, dem Gesamtausdruck, von dem er ein Teil ist, funktional unterordnet.“

Aufgrund der benennenden Funktion von kulinarischen Bezeichnungen kann festgehalten werden, dass sie an der Schwelle zwischen den Termini und den nichtterminologischen *Gattungsnamen* zu platzieren sind (vgl. SZCZĘK/KALASZNIK 2012), wobei ihr onomastischer Status eindeutig nicht bestimmt wird. Darauf wird auch von POHL hingewiesen

„keine einzige Speisebezeichnung [ist – J.S, M.K.] ein nomen proprium im engeren Sinne des Wortes (weil ja jede Speise ad libitum reproduziert werden kann), aber zum Zeitpunkt ihrer Entstehung waren sie dies (in den meisten Fällen) sehr wohl, das erste Cordon bleu, die erste Sacher-Torte und das erste Boeuf Stroganoff waren nomina propria!“ (Pohl 2004).

Die Speisebezeichnungen, sog. *Sitonyme*¹⁵, werden auch durch eine Reihe von Merkmalen¹⁶ gekennzeichnet: Struktur der kulinarischen Namen, Art der Komponentenverbindung und der Bedeutungsvermischung, Motiviertheit der den Namen bildenden Glieder (vgl. WITASZEK-SAMBORSKA 2005).

In der einschlägigen Literatur findet man auch den Terminus *Trophotismen*, der als Bezeichnung für die Phraseologismen verwendet wird, „deren Basiskomponente aus dem Nahrungsmittelbereich stammt.“ (KERSTEN 2009: 150) und in Kontext unserer Analyse auch Anwendung finden konnte.

2. Zur Rolle der Farben in der kulinarischen Nomination

Auf eine große Rolle der Sprache in der kulinarischen Nomination weist SKIBIŃSKA hin, indem sie feststellt: „[...] człowiek karmi się pokarmami dostarczającymi składników odżywczych [...], ale karmi się również – za pośrednictwem języka – całymi systemami symboli, wyobrażeń i wartości, także tych związanych z pożywieniem.“¹⁷ (SKIBIŃSKA 2008: 5–6). Aus dem Grunde wird bei der Bildung der kulinarischen Bezeichnungen oft das Potential der die Bezeichnungen bildenden Glieder ausgenutzt. Bildung der Sitonyme wird dadurch zu einer besonderen Kunst der Komponentenzusammenstellung, die von pragmatischen Aspekten determiniert ist (vgl. SZCZĘK/KALASZNIK 2013).

In vielen Fällen sind Farbbezeichnungen feste oder lockere Komponenten der kulinarischen Namen, wobei ihr semantischer und symbolischer Wert ausgenutzt werden. Sie bilden

¹⁵ Der Terminus ‚Sitonym‘ wurde von H.-D. POHL geprägt, vgl. POHL (2004).

¹⁶ Zu den anderen Eigenheiten der kulinaristischen Bezeichnungen und des kulinarischen Wortschatzes vgl. auch TERGLANE-FUHRER (1996).

¹⁷ „[...] der Mensch ernährt sich von Nahrungsmitteln, die Nährstoffe (Proteine, Sacchariden, Fette, Mineral-salze, Vitamine) zuführen, der Mensch ernährt sich ebenfalls – durch die Sprache – von gesamten Symbol-, Vor-stellungs- und Wertsystemen, auch mit denen, die mit der Nahrung verbunden sind.“ [Übersetzung ins Deutsche – M.K.]

dabei oft Grundlage von verschiedenen Typologien, markieren Unterschiede, dienen als Erkennungszeichen, und dies auch in der kulinarischen Welt.

Die Hauptfarbbezeichnungen im Deutschen weisen folgende Referenzbereiche auf¹⁸: *blau*: Himmel, Wasser, *gelb*: Zitrone, Sonne, Feuer, *grün*: Pflanzenwelt, Gras, *rot*: Blut, *schwarz*: Nacht, Kohle, Pech, *weiß*: Schnee.

Das ist auch in ihrer Semantik sichtbar¹⁹:

- **blau**: 1. ‚von der Farbe des wolkenlosen Himmels‘; 2. ‚betrunken‘;
- **gelb**: ‚von der Farbe einer reifen Zitrone‘;
- **grün**: 1. ‚von der Farbe frischen Grases, Laubes‘; 2a. ‚noch nicht ausgereift, unreif‘; 2b. ‚frisch und saftreich; noch nicht trocken, gedörrt‘; 2c. ‚frisch, roh, nicht durch Räuchern, Salzen, Trocknen o.Ä. konserviert‘; 3. ‚noch wenig Erfahrung und geistige Reife besitzend‘; 4a. ‚(Politik) zu einer Partei gehörend, sie betreffend, zu deren hauptsächlichen Anliegen die Ökologie gehört‘; 4b. ‚dem Umweltschutz verpflichtet, ihn fördernd‘; 5. in jdm. nicht wohlgesinnt.
- **rot**: ‚von der Farbe frischen Blutes‘; 2. (Politik) ‚zur Linken gehörend (kommunistisch, sozialistisch, sozialdemokratisch, marxistisch)‘;
- **schwarz**: 1. ‚von der dunkelsten Färbung, die alle Lichtstrahlen absorbiert, kein Licht reflektiert‘; 2a. ‚von sehr dunklem Aussehen‘; 2b. ‚von [sehr] dunkler Hautfarbe‘; 3. ‚(umgangssprachlich) von Schmutz dunkel‘; 4a. ‚(umgangssprachlich, oft abwertend) vom Katholizismus geprägt; eine überwiegend katholische Bevölkerung habend‘; 4b. (Politikjargon) ‚christdemokratisch, konservativ [geprägt, regiert o.Ä.]‘; 5a. ‚unheilvoll, düster‘; 5b. ‚böse; niederträchtig‘; 6. (umgangssprachlich) ‚illegal; ohne behördliche Genehmigung, ohne Berechtigung‘;
- **weiß**: 1. ‚von der hellsten Farbe; alle sichtbaren Farben, die meisten Lichtstrahlen reflektierend‘; 2a. ‚sehr hell aussehend‘; 2b. ‚von heller Hautfarbe‘;

Die Bedeutung der einzelnen Farben bildet oft den Ausgangspunkt für das Klassifizieren von bestimmten Produkten und Gerichten, was in unserem Falle besonders relevant ist. Man benennt mittels Farben exakter und genauer und verweist dadurch auf verschiedene Eigenschaften der zu benennenden Sachverhalte.

3. Analyse des Materials

Im Rahmen unserer Analyse haben wir uns auf folgende Farbbezeichnungen²⁰ wie *blau*, *gelb*, *grün*, *rot*, *schwarz*, *weiß* konzentriert²¹, wobei sie in unterschiedlichen Bezeichnungen aus

¹⁸ DUDEN (2001): *blau*: S. 266, *gelb*: S. 581, *grün*: S.637, *rot*: S. 1267, *schwarz*: S. 1367–1368, *weiß*: S. 1517.

¹⁹ Alle Angaben zur Semantik der Farben nach: www.duden.de, Zugriff am 21.06.2014.

²⁰ Es handelt sich um die sog. Hauptfarben, die nach bestimmten Kriterien ermittelt und bestimmt werden, vgl. hierzu z.B. AMPEL-RUDOLF (1994: 22).

²¹ Zur Analyse wurden lediglich die angeführten Farbbezeichnungen herangezogen. Die Produktivität anderer Farbbezeichnungen, wie etwa *grau* oder *rosa/rosig* scheint nicht so hoch zu sein. Andere Bezeichnungen, z.B. *bunt* oder *gescheckt*, die ebenfalls mit Farbmustern zusammenhängen, wurden außer Acht gelassen.

dem Bereich des Kulinarischen in verschiedenen Formen und Funktionen berücksichtigt werden. Das lexikalische Material wurde in zwei Teile gegliedert.

3.1 Farbbezeichnungen in den Namen für kulinarische Rohstoffe

In der nachfolgenden Auflistung werden Namen für kulinarische Rohstoffe präsentiert, in denen die oben erwähnten Farbbezeichnungen²² auftreten, wobei unter *Rohstoff* „für eine industrielle Be-, Verarbeitung geeigneter oder bestimmter Stoff, den die Natur liefert“²³ verstanden wird. Sie sind sowohl Zutaten für kulinarische Produkte als auch festes Essen.

Es lassen sich hier folgende Farbgruppen unterscheiden:

1. **Blau/blau:** *Blaubeere, Blaukohl, blaue Trauben;*
2. **Gelb/gelb:** *Gelbbeere, Gelbpflaume, gelbe Rüben, gelber Paprika, gelber Kürbis, gelbe Zwetschge;*
3. **Grün/grün:** *Grünbeere, Grünmais, Grünkohl, Grüngemüse/grünes Gemüse/ grüne Blätter, grüne Heringe, grüner Salat, grüne Erbsen/ Bohnen, grüne Fische, grüner Pfeffer, grüner Paprika, grüne Oliven;*
4. **Rot/rot:** *Rotkohl, Rotweintraube, roter Mohn, rote Johannisbeere, rote Beete, rote Rübe, roter Paprika, rote Linsen, rote Zwiebel, roter Pfeffer;*
5. **Schwarz/schwarz:** *schwarze Kirschen, schwarzer Pfeffer, schwarze Maulbeere, schwarzer Holunder, schwarze Nüsse, schwarze Oliven, schwarze Bohnen, schwarze Trüffel;*
6. **Weiß/weiß:** *Weißkohl, Weißkraut, weiße Bohnen, weißes Fleisch, weißer Pfeffer.*

Die gesammelten kulinarischen Gattungsnamen mit Farbbezeichnungen im Komponentenbestand haben entweder die Form eines Determinativkompositums oder einer Nominalphrase. In einigen Fällen funktionieren beide Varianten nebeneinander, z.B. *Braunzucker/ brauner Zucker*. In den meisten Fällen ist jedoch nur eine Form lexikalisiert. In Komposita treten die Farbbezeichnungen als Erstglieder und in Nominalphrasen als vorangestellte Adjektive auf.

Betrachtet man die gesammelten Namen für kulinarische Rohstoffe aus der quantitativen Perspektive kann festgestellt werden, dass am häufigsten die Farbe *grün* vorkommt, was nicht verwunderlich ist, da viele Lebensmittel aus der Welt der Pflanzen kommen. Relativ häufig ist auch die schwarze Farbe vertreten, wobei damit die dunkle Färbung der Rohstoffe hervorgehoben wird.

Die angeführten Namen aus dem Bereich des Kulinarischen verdeutlichen, dass die in ihnen vorkommenden Farbbezeichnungen vor allem eine nach dem Aussehen identifizierende und in Bezug auf die Farbe charakterisierende Funktion erfüllen, und dies unabhängig davon, ob die jeweilige Farbbezeichnung als Erstglied des Kompositums oder Bestandteil der Nominalphrase auftritt. Die Farbbezeichnung bildet dabei die Grundlage der Typologie. Es geht hier um Lebensmittel (z.B. Süßwaren, Fleisch(waren), Fischsorten), Gemüse (z.B. *Paprika, Rüben*), Obst (z.B. *Kirschen, Pflaumen*), Gewürze (z.B. *Pfeffer*), von denen es unterschiedliche Sorten und Gattungen gibt, die sich hinsichtlich verschiedener spezifischer

²² Die Farbbezeichnungen werden in alphabetischer Reihenfolge angeführt.

²³ Vgl. <http://www.duden.de/rechtschreibung/Rohstoff>, Zugriff am 20.06.2014.

Merkmale unterscheiden lassen, z.B. *grüner Paprika* hat einen herben Geschmack und zeichnet sich durch harte Haut und festes Fruchtfleisch aus, *gelber Paprika* hat im Gegensatz zum *grünen Paprika* süßlichen Geschmack und saftiges Fruchtfleisch. *Roter Paprika* ist ähnlich wie *grüner Paprika* süßlich und dazu fruchtig. Das Beispiel zeigt, dass es sich auf eine Reihe von Charakteristika hinweisen lässt, mit denen Paprikasorten in diesen kurzen Beschreibungen in Bezug z.B. auf deren Geschmack und deren Härte näher bestimmt werden können. Die Bezeichnungen unterschiedlicher Paprikasorten schöpfen jedoch nicht aus deren Geschmack, sondern basieren auf dem äußeren Merkmal, und zwar auf deren Farbe, mit der ihr Geschmack und ihre Eigenschaften zu korrespondieren scheinen. Die Farbe prägt das Aussehen und ist somit etwas, was sofort ins Auge fällt und was oft als Erstes wahrgenommen wird, während sensorische Eindrücke (z.B. Geschmack, Geruch und haptische Eindrücke) erst beim Anfassen oder nach dem Probieren in Worten erfasst werden können, wobei die Versprachlichung des Geschmacks und Geruchs mit großen Schwierigkeiten verbunden werden kann. Die Farbe ist im Gegensatz dazu einfach festzustellen und zu verbalisieren.

3.2 Farbbezeichnungen in den Namen für kulinarische Produkte

Die zweite Gruppe machen Namen für kulinarische Produkte aus, in deren Komponentenbestand Farbbezeichnungen enthalten sind. Dabei wird unter *Produkt* „etwas, was (aus bestimmten Stoffen hergestellt) das Ergebnis menschlicher Arbeit ist; Erzeugnis“²⁴ verstanden.

Wegen unterschiedlichen Status dieser Bezeichnungen und der Beschaffenheit des Bezeichneten können sie in zwei Untergruppen aufgeteilt werden:

1. Halbprodukte, die als fertige zubereitete Nahrung und als Zutaten für Speisen und Gerichte gelten können, wobei sie aber keine Gerichte sind; hierzu gehören z.B. folgende Bezeichnungen: **Gelb/gelb:** *gelber Ketchup*, **Grün/grün:** *Grünkernmehl*, *grüne Bratwürste*²⁵, **Rot/rot:** *Rotwurst*, *Tomatenrote Spitzpaprika-Konfitüre mit roter Pfefferschote*, *Rote Johannisbeeren-Bananen-Marmelade*, *Kanarische rote Knoblauchsauce*, *Rote Zwetschgen-Marmelade*, *Rote Provence-Sauce*, *Rotes Pesto*, **Schwarz/schwarz:** *Schwarzbrot*, *schwarzes Brot*, **Weiß/weiß:** *Weißkäse*, *Weißbrot*, *Weißzucker*, *weißes Mehl*, *weißes Brot*, „*Kleines Weißes*“²⁶, *weiße Schokolade*.
2. Gerichte, die „als Mahlzeit zubereitete Speise[n]“²⁷ sind.

Sie sind umfangreicher als die erste Gruppe und umfassen strukturell gesehen sehr ausgebaute Namen. Dabei kommen den Farbbezeichnungen unterschiedliche Funktionen zu, die auch mit Hilfe der Position der Farbbezeichnung signalisiert werden und dadurch sichtbar sind.

In unserem Material lassen sich in Bezug auf die Funktion der Farbbezeichnung folgende Gruppen unterscheiden:

²⁴ Vgl. <http://www.duden.de/rechtschreibung/Produkt>, Zugriff am 20.06.2014.

²⁵ Die Bezeichnung lässt sich zwei Gruppen zuordnen: als Bezeichnung für ‚rohe Bratwürste‘ und als Name für ein Gericht aus Bratwurst und grüner Beilage.

²⁶ Mit dieser Bezeichnung wird weißes Brot gemeint.

²⁷ http://www.duden.de/rechtschreibung/Gericht_Essen_Mahlzeit, Zugriff am 20.06.2014.

a. Signalisierung des Aussehens/der Farbe

- des fertigen Gerichts: *Blauer Zauberkekse, Bunter Nudelsalat grünrotgelb, Herbstsalat rot/weiß, Husaren schwarzweiß, Kirsch-Mandarinenkekse schwarzweiß, Kleine Waffelmuffins in schwarz-weiß, Rotorangenfarbener Herbstgratin, Roter Wurzeltopf, Rotes Püree, Rosaroter Gemüsetopf, Sandiges Schwarz-Weiß-Gebäck, Schwarz-Weiß-Muffins, Schwarz-Weiß-Gebäck, Schwarz-Weiß-Plätzchen, Schwarz-Rot-Gold-Streuselkekse nach Urmelis Art, Schwarz-weiß-Kordeln, Scharfe schwarze Nudeln à la Hudini, Ulrikes schwarzer Zwieback, Schwarze Herrentorte mit Birnen, Weißer Mond im Schokohimmel²⁸, Schwarzer Eierlikörkekse, Schwarz-weißer Keks im Glas, Schwarz-weiße Schokoladenmousse, Schwarz-weiße Pralinen mit Kokos und Nüssen, Schwarz-weißer Käsekuchen mit Schokostreuseln, Roter Kartoffelsalat, Roter Heringssalat, Schwarz-weißer Gugelhupf, Weiße Mohnpralinen, Weiße Mousse au chocolat mit Birnenmus, Weiße Runkelkugeln, Weiße Espresso, Panna Cotta mit Himbeeren, Weiße Glühweincreme, Weiße Trüffeltorte;*
- der Hauptzutat(en): *Geschmorter blauer Flusskammerling mit Thaubasilikum, Blauer Kartoffelsalat, Gelber²⁹ Bohnensalat, Gelbe Zucchini-Käse-Suppe, Gelbe Paprikasuppe mit Ricotta-Nockerl, Rotgrün gelbe Paprikasuppe, Gelber Pflaumenkuchen mit Kokos und Rahmguss, Grüne Bandnudeln auf Lachs mit Balsamico, Grüne Bohnensuppe nach schwäbischer Art, Rote Apfel-Beete, Erwärmende rote Wintersuppe, Schwarze Ravioli mit Garnelenfüllung an gelber und schwarzer Sauce, Schwarzes Schokoladeneis, Schwarze Johannisbeer-Marmelade, Schwarze Spaghetti mit Scampisugo, Weiße Verführung³⁰, Alohas weiße Sünde³¹, Weiße Knusperberge³², Rot-weiße Sucht³³, Schwarze Versuchung – Schokoladenkekse, Schwarzer Kater³⁴, Schwarzer Degenfisch mit gebratenen Bananen nach Madeira Art, Schwarze Johannisbeerroulade, Schwarzer Reispudding, Schwarzer Linsensalat mit Fenchel;*
- der Zutaten (darunter Gewürze): *gelbe Grütze, rote Grütze, Blaue Monster-Muffins, Blauer Marmorkuchen, Suppe von der blauen St. Galler Kartoffel, Pfanne blau-weiß, das Blaue Wunder/Blaues Wunder, Blauer Heinrich, Gelbe Bolognese, Rot-Gelb-Grüner Spinateller Fruchtsalat in Gelb mit Ingwer, Roter Wurzeltopf, Rotes Püree, Rote Else, Gelber Fitnessopf;*
- der Beilage / Garnitur: *grüne Bratwürste, Gebackener Karpfen in der Mohnkruste mit blauem Kartoffelsalat, Avocado mit blauen Kartoffeln, Gebratenes Hähnchen mit roter Currypaste & Cashewnüssen, Suppe von rotem Curry mit Kokosmilch und schwarzen Linsen, Lammfleisch mit weißen und schwarzen Morcheln, Exotischer Nudelsalat mit schwarzer Pasta, Thunfischmousse in*

²⁸ Mit der Bezeichnung werden runde zweischichtige Kekse gemeint, wobei die untere Schicht braun und die obere hell ist. Die Ganzheit ähnelt dem Bild des Mondes im Himmel.

²⁹ Farbbezeichnungen in einigen Beispielen wie eben *Gelber Bohnensalat* oder *Gelbe Paprika-Suppe* wurden im Hinblick auf deren Funktion in der Speisebezeichnung als Signalisierungen des Aussehens/ der Farbe der Hauptzutat(en) eingestuft. Aus formaler Sicht muss an dieser Stelle angemerkt werden, dass attributive Adjektive zu Determinativkomposita sich auf die ganze Verbindung beziehen sollten, so dass beim Auslassen des Bestimmungswortes die Phrase verständlich bleibt, z.B. *das laute Kindergeschrei* → *das laute Geschrei* (vgl. Duden 2009: 347). Der Bezug des Adjektivs ausschließlich auf das Bestimmungswort gilt als inkorrekt und kann zu Missverständnissen führen, vgl. z.B. das attribuierte Kompositum *der chemische Fabrikbesitzer* (vgl. ebd.). Im Falle der Speisebezeichnungen ist der logische Bezug der Farbe zu dem Bestimmungswort des jeweiligen Kompositums, das am häufigsten die Hauptzutat der Speise benennt, deutlich sichtbar. Der Bezug des Farbadjektivs auf das Kompositum als Ganzes ist jedoch auch nicht ausgeschlossen.

³⁰ Die Hauptzutat ist weiße Schokolade.

³¹ Die Hauptzutat ist weiße Schokolade.

³² Die Hauptzutat ist weiße Schokolade.

³³ Darunter wird ein Schichtdessert gemeint, dessen Hauptzutaten Himbeeren und Baiser sind.

³⁴ Die Farbbezeichnung bezieht sich hier auf die Hauptzutat – schwarze Johannisbeeren.

schwarzer Olivensauce, Mohnstangen mit weißer Kuvertüre, Orangen-Mascarpone Creme im weißen Schokoladenbeutchen, Gebratenes Hühnchen mit roter Currypaste & Cashewnüssen;

– *des Motivs auf dem Gericht: Lettas kleine blaue Elefant-Motivtorte;*

b. Signalisierung der Art der Zubereitung:

– *Art der Zutaten: grüne Klöße, blaue Heinrichs;*

– *Art der Fertigstellung des Gerichts: Blaue Zipfel, Forelle blau, Karpfen blau;*

Die vorstehenden Beispiele enthalten Farbbezeichnungen, die als Konstituenten in Determinativkomposita, als vorangestellte Adjektive in Nominalphrasen, als nachgestellte Adjektive als Bestandteile unterschiedlicher Attribute zum nominalen Kopf, z.B. des komitativen Attributs, z.B. *Weißer Mandelsplitter mit Cranberries*, des situativen Attributs, z.B. *Thunfischmousse in schwarzer Olivensauce*, des qualitativen Attributs, z.B. *Kleine Waffelmuffins in schwarz-weiß*, oder als nachgestellte Adjektive, z.B. *Putenschnitzel rot-weiß* auftreten. Betrachtet man die Baumuster der kulinarischen Namen mit Farbbezeichnungen, kann festgehalten werden, dass die Farbbezeichnungen dem Namen am häufigsten als vorangestellte Adjektive hinzugefügt werden. Die Adjektive sind oft Konstituenten der attributiv gebrauchten, adjektivischen Kopulativkomposita, z.B. *Braun-weiße Torte, Rot-Gelb-Grüner Spinatteller, Snackplatte in schwarz-rot-gelb, Rot-grün-gelbe Paprikasuppe*.

Die Stellung der Farbbezeichnungen in ausgebauten Strukturen lässt sich mit deren Funktionen in Verbindung setzen. Die voran- und nachgestellten Adjektive oder Erstglieder der Komposita beziehen sich auf die ganze Speise, während die Farbbezeichnungen in unterschiedlichen nachgestellten Attributen nur deren Garnitur bestimmen. In kulinarischen Bezeichnungen kommt den Farbbezeichnungen in den meisten Fällen die Funktion zu, Speisen im Hinblick auf deren Aussehen zu charakterisieren, denn das Aussehen der Speise spielt eine sehr große Rolle, was das folgende Zitat bestätigt: „Essen pendelt [...] zwischen der Lust des Mundes und der Lust des Auges hin und her.“ (KLEINSPEHN 259). Die Farbbezeichnungen erfüllen somit in Speisebezeichnungen die Funktion der Charakterisierung der Speise in Bezug auf deren Aussehen und auf mögliche Zutaten, z.B.: *Erwärmende rote Wintersuppe, Schwarz-weiße Pralinen mit Kokos und Nüssen, Thunfischmousse in schwarzer Olivensauce, Weißes Schokoladeneis*. Die Zutaten werden aber nicht immer explizit genannt. Es handelt sich hierbei nicht um den Einsatz von kulinarischen Gattungsbezeichnungen, z.B. *grüne Oliven* oder *rote Linsen*, bei denen die Farbbezeichnung deren fester Bestandteil ist, sondern um Farbbezeichnungen, die Assoziationen über mögliche Zusammensetzung der Speise (u.a. über das Aussehen deren Zutaten) aufkommen lassen, z.B.: *Rotes Püree, Weiße Verführung*. Die in Speisennamen eingesetzten Farbbezeichnungen tragen auch dazu bei, dass die Speisebezeichnungen eine bestimmte Wirkung bei dem Konsumenten hervorrufen. Somit erfüllen sie eine pragmatische Funktion. Die Wirkung lässt sich darauf zurückführen, dass sie die Aufmerksamkeit der Konsumenten auf sich ziehen und ihn zum Nachdenken veranlassen, z.B. *Gelber Ketchup, „Kleines Weißes“, Weiße Nutella, Blaues Wunder, Schwarzer Peter, Blauer Heinrich*. Bei diesen Bezeichnungen wird mit dem Wissen und den Assoziationen der Konsumenten gespielt, da Ketchup immer rot ist und Nutella braun.

4. Schlussfolgerungen

Quantitativ gesehen kann festgestellt werden, dass in den kulinarischen Namen Farbbezeichnungen gerne und oft benutzt werden. Dabei erfüllen sie unterschiedliche Rollen. Sie verweisen auf Klassen von Objekten oder auf einzelne Objekte v.a. im Falle von einmaligen Objekten/Sachverhalten – Speisen – okkasionellen Bildungen, in denen den Farbbezeichnungen eine ästhetische und pragmatische Funktion zuzuschreiben sind. Die dominierenden Farbbezeichnungen sind *grün*, *schwarz* und *weiß*. Es lassen sich auch Speisebezeichnungen finden, deren Komponenten mehrere Farbbezeichnungen sind und die direkt auf das Aussehen der fertigen Speise referieren.

Die Farbbezeichnungen als Komponenten der kulinarischen Bezeichnungen bilden ein zusätzliches Unterscheidungsmerkmal, nach dem diese in Subklassen aufgeteilt werden können, wobei ihr Potential zum Klassifizieren, Typologien-Erstellen ausgenutzt wird. Dieser Aufgabe wird im Falle der analysierten kulinarischen Namen mit Farbbezeichnungen gerecht, denn es handelt sich im untersuchten Falle um einmalige Objekte/Sachverhalte – Speisen – okkasionelle Bildungen, in denen Farbenbezeichnungen eine ästhetische und pragmatische Funktion zuzuschreiben sind.

Andererseits lassen sich den in den Speisebezeichnungen vorkommenden Farbbezeichnungen zusätzliche Bedeutungen zuschreiben, wie etwa im Falle der Farbbezeichnungen *grün* oder *blau*, deren Bedeutung in den kulinarischen Namen um die Aspekte der Speisezubereitung bereichert wird.

Beim Einsatz der Farben in der kulinarischen Nomination handelt es sich um Eindrücke, die beim Lesen der Speisebezeichnung entstehen sollen und die einen zum Kaufen/Bestellen bewegen sollen. Dabei referieren die gebrauchten Farbbezeichnungen auf das Aussehen der jeweiligen Speise und sind oft Attribute der in den Speisebezeichnungen vorkommenden Appellativa. Aus dem Grunde lässt sich ihre Rolle in den Speisennamen auf zwei Ebenen beziehen: einerseits auf die ästhetische Wirkung, die oft dem wirklichen Aussehen der Speise entspricht, andererseits als Identifikation mittels der Farbe, wobei hier keine Reihen von farbigen Speisennamen entstehen, wie es in Bezug auf Gattungsnamen (z.B. *grüner/roter/gelber Paprika*) der Fall ist.

Literatur

- AMPEL-RUDOLF, Mirosława (1994): *Kolory. Z badań leksykalnych i składniowych j. polskiego* [Farben. Lexikalische und syntaktische Untersuchungen des Polnischen]. Rzeszów.
- BEER, Ulrich (1994): *Was Farben uns verraten*. München.
- BOCHNAKOWA, Anna (1984): *Terminy kulinarne romańskiego pochodzenia w języku polskim do końca XVIII w.* [Kulinarische Begriffe romanischer Herkunft in der polnischen Sprache bis Ende des 18. Jh.s]. Kraków.
- DĄBROWSKA, Anna (1998): O językowym zachowaniu się przy stole. Dlaczego upiększamy nazwy potraw? [Über sprachliches Verhalten am Tisch. Warum verschönern wir die Namen der Speisen?]. In: KOWALSKI, Piotr (Hg.): *Oczywisty urok biesiadowania*. Wrocław, 248–253.

- DUDEN (2001): *Deutsches Universalwörterbuch*. Mannheim, Leipzig, Wien, Zürich.
- DUDEN (2009): *Deutsches Universalwörterbuch*. Mannheim, Leipzig, Wien, Zürich.
- DUDEN (2012): *Die Grammatik*. Mannheim, Leipzig, Wien, Zürich.
- FLEISCHER, Wolfgang (1964): Zum Verhältnis von Name und Appellativum im Deutschen. In: *Wissenschaftliche Zeitschrift der Karl-Marx-Universität Leipzig* 13, 369–378.
- FLEISCHER, Wolfgang (1989): Probleme der sprachlichen Nomination aus konfrontativer Sicht. In: *Beiträge zur Erforschung der deutschen Sprache* 9, 28–32.
- FORSTNER, Dorothea (1967): *Die Welt der Symbole*. Innsbruck, Wien, München.
- GRZEGORCZYKOWA, Renata (1990): Pojęcie językowego świata [Der Begriff des sprachlichen Weltbildes]. In: BARTMIŃSKI, Jerzy (Hg.): *Językowy obraz świata* Lublin, 41–49.
- HARWEG, Roland (1983): Genuine Gattungseigenamen. In: Faust, Manfred et al. (Hg.): *Allgemeine Sprachwissenschaft, Sprachtypologie und Textlinguistik*. Tübingen, 157–171.
- HARWEG, Roland (1997): *Namen und Wörter*. 1. Halbband. Bochum.
- KAŁASZNIK, Marcelina (2013a): Die strukturelle Analyse von deutschen Bezeichnungen für Eisdesserts in Form von Komposita. In: KNIPF-KOMLÓSI, Elisabeth / ÖHL, Peter / PÉTERI, Attila / RADA, Roberta V. (Hg.): *Dynamik der Sprache(n) und der Disziplinen*. 21. internationale Linguistiktagung der Gesellschaft für Sprache und Sprachen in Budapest. Budapest, 403409.
- KAŁASZNIK, Marcelina (2013b): Valenz im nominalen Bereich (am Beispiel der Bezeichnungen für Eisdesserts in Form von Komposita). In: ĐURČO, Peter et al. (Hg.): *Valenz und Kookkurrenz*. Berlin, Münster, 27–40.
- KAŁASZNIK, Marcelina (2013c): Typologie der adnominalen Attribute im Kulinarischen. In: Bartoszewicz, Iwona / Szczęk, Joanna / Tworek, Artur (Hg.): *Im Anfang war das Wort II. (= Linguistische Treffen in Wrocław 9)*. (im Druck).
- KAŁASZNIK, Marcelina / SZCZĘK, Joanna (2012): Wie macht man einen Namen in der Kochkunst? – Zur Analyse der Nominationsprozesse im Kulinarischen (am Beispiel der deutschen Bezeichnungen für Eisdesserts). In: *Zbornik za jezike i književnosti filozofskog fakulteta u Novom Sadu* 2, 139–156.
- KAŁASZNIK, Marcelina / SZCZĘK, Joanna (2013): Die Kunst der richtigen Komposition in der Küche – Zur Analyse der Bezeichnungen für Eisdesserts. In: *Studia Germanica Gedanensia* 29: *Texte und Diskurse. Theorie, Translation und Didaktik*, 100–111.
- KLEINSPEHN, Thomas (1993): Sprechen – Schauen – Essen. Formen des öffentlichen Diskurses über das Essen in Deutschland und ihre verborgenen Zusammenhänge. In: WIERLACHER, Alois / NEUMANN, Gerhard / TEUTEBERG, Hans Jürgen (Hg.): *Kulturthema Essen. Ansichten und Problemfelder*. Berlin, 257–267.
- KERSTEN, Daniela (2009): Trophotismen – deutsche und schwedische Phraseologismen bidirektional untersucht. In: Lavric, Eva / Konzett, Carmen (Hg.): *Food and Language. Sprache und Essen*. Frankfurt/Main, 149–160.
- MAĆKIEWICZ, Jolanta (1990): Kategoryzacja a językowy obraz świata. In: BARTMIŃSKI, Jerzy (Hg.): *Językowy obraz świata* [Kategorisierung und sprachliches Weltbild]. Lublin, 51–59.
- MANNOVÁ, Elena (2007): Stereotypen auf dem Teller. Eine Analyse der Speisennamen in slowakischen Kochbüchern im 20. Jahrhundert. In: HAHN, Hans-Henning / MANNOVÁ, Elena (Hg.): *Nationale Wahrnehmung und ihre Stereotypisierung. Beiträge zur Historischen Stereotypenforschung*. Frankfurt am Main, Berlin, Bern, Bruxelles, New York, Oxford, Wien, 39–58.
- NÜBLING, Damaris, FAHLBUSCH, Fabian, HEUSER, Rita (2012): *Namen. Eine Einführung in die Onomastik*. Tübingen.

- POHL, Heinz Dieter (2004): Die Sprache der österreichischen Küche – Ein Spiegelbild sprachlicher und kultureller Kontakte. In: *Internetzeitschrift für Kulturwissenschaften 15*: http://www.inst.at/trans/15Nr/06_1/pohl15.htm. (13.07.2012).
- SKIBIŃSKA, Elżbieta (2008): *Kuchnia tłumacza* [Die Küche des Translators]. Kraków.
- SZCZĘK, Joanna (2005a): Was Farben uns verraten – Zu den farbigen Personenbezeichnungen im Deutschen. In: *Studia Niemcoznawcze XXIX*, Warszawa, 741–751.
- SZCZĘK, Joanna (2005b): Farbige Namen – Zur kommunikativ-pragmatischen Funktion der Farbzeichnungen im Deutschen. In: *Colloquia Germanica Stetinensia 13*, 107–116.
- SZCZĘK, Joanna (2009a): Zur (Un)Übersetzbarkeit im Bereich des Kulinarischen (an Beispielen aus dem Deutschen). In: *Publicationes Universitatis Miskolcensis, Sectio Philosophica, Tomus XIV. – Fasciculus 3*. Miskolc, 151–161.
- SZCZĘK, Joanna (2009b): Das Ding beim richtigen Namen nennen – zu der Motiviertheit in den Tortennamen im Deutschen. In: KUNICKI, Wojciech / RZESZOTNIK, Jacek / TOMICZEK, Eugenisz (Hg.): *Breslau und die Welt. Festschrift für Prof. Dr. Irena Światłowska-Prędoła zum 65. Geburtstag*. Wrocław, Dresden, 629–636.
- SZCZĘK, Joanna (2010): O symbolicznej funkcji barw w języku i kulturze – niemiecko-polskie studium porównawcze [Zur symbolischen Funktion von Farbzeichnungen in Sprache und Kultur – Deutsch-polnische Vergleichsanalyse]. In: Komorowska, Ewa / Stanulewicz, Danuta (Hg.): *Barwa w języku, literaturze i kulturze I*. Szczecin, 93–106.
- SZCZĘK, Joanna (2013): *Es weihnachtet sehr...* in der Sprache – Zum Prozess der Nomination im Bereich des Kulinarischen (am Beispiel der Bezeichnungen für Weihnachtsgebäck). In: BERGEROVÁ, Hana / SCHMIDT, Marek / SCHUPPENER, Georg (Hg.): *Aussiger Beiträge. Germanistische Schriftenreihe aus Forschung und Lehre*. Ústí nad Labem, 237–254.
- SZCZĘK, Joanna / KAŁASZNIK, Marcelina: Bilder auf dem Teller – Bilder im Kopf – Über den Beitrag der Kulinaristik zur Stereotypenforschung. In: *Studia Linguistica 32*, 189–204.
- SZCZĘK, Joanna / KAŁASZNIK, Marcelina (2015): Bibliographie zum deutschen und polnischen Diskurs im Bereich der Kulinaristik. In: *Orbis Linguarum 40* (im Druck).
- TERGLANE-FUHRER, Anne (1996): *Sprache der Speisezubereitung. Empirische Untersuchung zur vertikalen Variation*. Frankfurt/Main.
- TOKARSKI, Ryszard (1993): Słownictwo jako interpretacja świata [Wortschatz als Interpretation der Welt]. In: BARTMIŃSKI, Jerzy (Hg.): *Encyklopedia kultury polskiej XX wieku*, Bd. 2: *Współczesny język polski*. Wrocław, 335–363.
- TOKARSKI, Ryszard (1995): *Semantyka barw we współczesnej polszczyźnie* [Zur Semantik der Farbzeichnungen im Gegenwartspolnischen]. Lublin.
- TURSKA, Marta (2009): *Internationalismen in der Fachsprache der Gastronomie und der Kochkunst im fünfsprachigen Vergleich (Danziger Beiträge zur Germanistik, Bd. 28)*. Frankfurt/Main.
- WIERLACHER, Alois / BENDIX, Regina (2008) (Hg.): *Kulinaristik: Forschung – Lehre – Praxis*. Berlin.
- WIERLACHER, Alois (2008a): Kulinaristik – Vision und Programm. In: WIERLACHER, Alois / BENDIX, Regina (Hg.), 2–15.
- WIERLACHER, Alois (2008b): Geschichte der Kulinaristik, ihrer Organisation und der Umsetzung ihrer Visionen in konkrete Programme und Produkte (2000 bis 2008). In: WIERLACHER, Alois / BENDIX, Regina (Hg.), 389–420.
- WIERLACHER, Alois (2008c): Die kulinarische Sprache. In: WIERLACHER, Alois / BENDIX, Regina (Hg.), 112–126.
- WIERLACHER, Alois (Hg.) (2011): *Gastlichkeit. Rahmenthema der Kulinaristik*. Münster.

-
- WIERLACHER, Alois (2013): Das Konzept ‚Kulinaristik‘. In: *Ernährungsumschau* 11, 634–641.
- WIERZBICKA, Anna (2006): Znaczenie nazw kolorów i uniwersalia widzenia [Die Bedeutung der Farbbezeichnungen und Universalien des Sehens]. In: WIERZBICKA, Anna (Hg.): *Semantyka. Jednostki elementarne i uniwersalne* Lublin.
- WITASZEK-SAMBORSKA, Magorzata (2005): *Studia nad słownictwem kulinarnym we współczesnej polszczyźnie* [Studien zum kulinarischen Wortschatz im Ggegenwärtspolnischen]. Poznań.
- ŻARSKI, Waldemar (2003): Nazwy zup w języku polskim [Suppenamen im Polnischen]. In: *Rozprawy Komisji Językowej XXIX*, 157–162.