

# Andrzej Kątny

---

"Food and Language. Sprache und Essen", Eva Lavric, Carmen Konzett (Hg.), Frankfurt am Main 2009 : [recenzja]

---

Studia Germanica Gedanensia 27, 325-328

---

2012

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.

„Teatr Kreatur“ gerade in den frühen 1990er Jahren erzielt hat. Unter den erwähnten Faktoren wird der bloßen Ästhetik des Theaters, seiner Bildlichkeit und Emotionalität die größte Bedeutung zugemessen. Als relevant gilt auch die Thematik der Aufführungen, welche die zerstörte Kultur der ostdeutschen Juden betrifft, sowie die Bezugnahme auf Tadeusz Kantor.

Im Großen und Ganzen lässt sich feststellen, dass die im Band versammelten Artikel einen Querschnitt über die anwendungsorientierte, moderne Germanistik darstellen. Vom explizit praktischen Wert sind hier die Beiträge zu sprachwissenschaftlichen Themen, indem sie entweder die Anwendbarkeit der in den philologischen Studiengängen erworbenen Qualifikationen postulieren oder an sich eine Anleitung zur Optimierung der Fremdsprachen- und Translationsdidaktik liefern. Die literaturwissenschaftlichen Beiträge spornen dagegen dazu an, sich mit wenig bekannten literarischen Phänomenen im Zusammenhang mit historisch entscheidenden Momenten wie der Erste Weltkrieg auseinanderzusetzen.

Adam Gorlikowski  
(Gdańsk)

Lavric, Eva / Konzett, Carmen (Hg.) (2009): *Food and Language. Sprache und Essen*. Frankfurt/M.: Peter Lang. 404 S.

Kulinaristik ist ein Gebiet, das immer mehr Interesse unter den Philologen (besonders Sprachwissenschaftlern) hervorruft. Dieses Interesse und die Forschung wurden durch die Studien von Alois Wierlacher angeregt.

Wie im Vorwort angemerkt, hängt die Entstehung des vorliegenden Bandes mit dem an der Philologisch-Kulturwissenschaftlichen Fakultät der Universität Innsbruck existierenden Schwerpunkt „Kulturen in Kontakt“ sowie dem thematischen Schwerpunkt „Kultur und Kulinarika“ zusammen.

Der Band wurde in acht Themenkreise eingeteilt. Die Beiträge sind auf Deutsch, Englisch und einer auf Französisch verfasst.

Der I. Themenkreis unter dem Titel **Gastronomastik – diskursive Aspekte von Speisennamen** bietet einen Einblick nicht nur in die Speisenbenennungen, sondern auch in deren Verwendung im Diskurs. In *Gastronomastics: towards a rhetoric of dish names on restaurants menus* geht Eva LAVRIC auf die Funktion von Speisebezeichnungen in den Menüs von deutschen, französischen und spanischen Restaurants ein und versucht folgende Frage zu beantworten: „How can linguistic elements in a restaurant menu contribute to signalling ‚quality?‘“ (S. 29). An mehreren Beispielen werden Strategien bei der Benennung von Speisen in den Menüs von Restaurants höherer Kategorien aufgezeigt und analysiert. In seinem Beitrag unter der Überschrift *Geo-food-names. A linguistic inquiry about some „geographical“ food names* befasst sich Marco GIANI mit der Genese, Typologie und Ambiguität der von den geographischen Namen abgeleiteten Speisenbezeichnungen. Im Mittelpunkt der Untersuchung von Marie Antoinette RIEGER „steht die Frage nach der Wirkung pseudoitalienischer Produktnamen auf deutschsprachige Verbraucher und Verbraucherinnen“ (S. 58). Das Untersuchungskorpus bilden etwa 50 pseudoitalienische Produktbezeichnungen.

Eine fragebogengestützte Umfrage von 40 deutschen Muttersprachlern mit keinen oder geringen Italienischkenntnissen hat ergeben, dass aus Rezipientensicht „nicht der original italienische Name ausschlaggebend [ist], sondern die Informativität des PN“ (S. 67). „PN als Konzeptwörter zu kreieren ist also nicht nur aus Produzentensicht oft die bessere Strategie, sondern kommt auch den Bedürfnissen der Rezipienten entgegen“ (S. 67). Julia KUHN wendet die Methode der Kritischen Diskursanalyse auf „Namen von Gastronomiebetrieben und Unternehmen der Lebensmittelindustrie in Mexiko DF (Mexico Stadt)“ an, wobei sie sich besonders für die in ihnen enthaltenen Anthroponyme interessiert.

Das II. Kapitel **Speisenbezeichnungen und Sprachkontakt in und um Kroatien** enthält folgende Studien:

Barbara ŠTEBIH *Kroatischer Küchenpallawatsch*

Nada IVANETIĆ / Aneta STOJIC *Deutsche Lehnwörter aus dem Bereich der Ess- und Trinkkultur im Kroatischen*

Anita PAVIĆ PINTARIĆ *Deutsche Lehnwörter in kroatischen Kochrezepten*

Branko TOŠOVIĆ *Kulinarische Unterschiede innerhalb des Bosnischen/Bosniakischen, Kroatischen und Serbischen.*

Im ersten Beitrag konzentriert sich die Verfasserin auf Austriazismen (*germa, prezle, kapuciner, mošt, knedl, štrudla*), Ungarismen, Italianismen (*lazanje, makaroni, špageti, tortelini, gorgonzola, tiramisu, mortadela, grapa* u.v.a.) sowie Turzismen (z. B. *baklava, burek, čufte, pita*) in der kulinarischen Lexik des Kroatischen. Viele von den angeführten Lehnwörtern kann man als Internationalismen bezeichnen. Die zwei weiteren Studien sind dem Einfluss des Deutschen auf das Kroatische im Bereich der Kulinarika gewidmet. Die Analyse bestätigt auch die in den anderen Sprachen von Mitteleuropa auftretende Tendenz zum allmählichen Verschwinden der Germanismen.

Das III. Kapitel enthält vier hochinteressante Beiträge zum Thema **Von Geschmack bis Wein – Semantik und Idiomatik**. In *Semantische Dimension von Geschmacksadjektiven* untersucht Daniela WAGNER die Versprachlichung von Geschmackserlebnissen durch Geschmacksadjektive, indem sie der Frage nachgeht, „in welcher Weise sich die drei Dimensionen – Biologie, Kultur und individuelle Wahrnehmung – sowie deren Zusammenspiel im Wortschatzfeld der deutschen Geschmacksadjektive und ihrem Gebrauch widerspiegeln“ (S. 135). Die Geschmackswahrnehmungen werden durch drei Dimensionen: Qualität, Intensität und Hedonik charakterisiert. In ihrer korpusgestützten Analyse wird das Adjektiv *würzig* unter die Lupe genommen. *Trophotismen – deutsche und schwedische Phraseologismen bidirektional untersucht* stellen den Gegenstand der Erörterungen von Daniela KERSTEN dar. Unter Trophotismen werden Phraseologismen mit der aus dem Nahrungsmittelbereich stammenden Basiskomponente verstanden. Die Analyse von 158 deutschen und schwedischen Phraseologismen ergab, dass viele von ihnen auf die Bibel zurückgehen. Die Weinsprache wird in zwei Beiträgen untersucht. In *Language et culture dans un verre: pour une etude multilingue du langage du vin* zeigt Micaela ROSSI an Belegen aus dem Englischen, Französischen, Deutschen, Italienischen und Spanischen die Rolle der Metaphorik in diesem Bereich. Einige Beispiele aus dem Italienischen, Deutschen und Englischen (S. 166) mögen dies veranschaulichen:

amabile; lieblich; medium sweet  
 corposo; körperlich, voll, füllig; robust, fullbodied  
 maturo; ausgebaut; mature, ripe wine  
 molle; weichlich; flabby  
 robusto; mächtiger, wuchtiger Wein; strong, powerfull wine  
 magro; dünner Wein; thin wine  
 vivace; lebendiger Wein; vivacious wine, lively wine

Im Aufsatz *Katalanisch als Sprache der Weinetikettierung – Betrachtungen aus soziolinguistischer Perspektive* geht Sandra HERLING der Frage nach, „ob Winzer das Katalanische in der Vermarktung ihrer Produkte als Zeichen der regionalen Identität verwenden bzw. welche Gründe für oder gegen eine katalanischsprachige Etikettierung von Weinen sprechen“ (S. 171).

Im Fokus des IV. Kapitels stehen **Kulinarische Textsorten**; von den vielfältigen Textsorten in diesem Bereich werden hier drei aus unterschiedlichen Perspektiven dargestellt. Stefan VAN DEN BERGHE befasst sich mit *The language of taste. Discursive aspects of 20<sup>th</sup> century restaurants reviews in Brussels*. Wassiliki PALASAKI wendet sich der *Semiotik in der Werbung für griechische alkoholische Getränke* zu. Russische und deutsche Zubereitungsanleitungen (= ZA) auf Verpackungen für Fertiggerichte sind Gegenstand der Untersuchung von Renate RATHMAYR, die darauf hinweist, dass die grundlegende Illokution dieser Textsorte die des Empfehls und Ratens ist. Anhand von 90 russischen und deutschen Verpackungen für gleichartige Gerichte stellt sie u.a. fest, dass die deutschen ZA stark standardisiert, wogegen die russischen vielfältig und unterschiedlich formuliert sind.

Der V. Themenkreis: **Speisen und Kulturen** ist durch zwei Studien repräsentiert. 1. *Who owns the dish? A multi-modal discourse analysis of food and identity* von R. HALLET / R. ZANCA / J. KAPLAN-WEINGER, 2. *Tracing the tracks of curry* von Chaithra PUTTASWAMY.

Im Kapitel VI **Das richtige Essen – Speisennamen und orthorektische Diskurse** vergleicht Reinhard HEUBERGER die englischen Speisenbezeichnungen mit ihren deutschen Äquivalenten und stellt fest, „that the two languages in question share a remarkably high number of (ethically debatable and ecologically problematic) human-centred terms and concepts but at the same time have noteworthy peculiarities which often need to be explained socio-historically“ (S. 247). Joyce STAVICK beschreibt die Anbietungen an Fleischesser im veganen Diskurs. Die orthorektischen Diskurse sind Gegenstand der Analyse von Georg MARKO.

Das VII. Kapitel zum **Essen in Interaktion** enthält drei interessante Artikel. Miriam MOREK weist in ihrem Beitrag *Zur sequenziellen Platzierung essensbezogener Äußerungen in familialen Mahlzeitengesprächen* auf deren zentrale Rolle „für den Erwerb beziehungsweise die Vermittlung sprachlicher, sozialer und kultureller Kompetenzen“ (S. 289) in Eltern-Kind-Interaktionen hin. Mit Feinschmecker-Chatrooms befasst sich Hedwig TE MOLDER, während pseudo-dialogische Passagen in britischen Fußballkommentaren den Gegenstand der Untersuchung von Cornelia GERHARDT darstellen.

Mit dem VIII. Kapitel **Essen in der Literatur, Essen in der Übersetzung** wird dieser interessante interdisziplinäre Sammelband abgerundet. In vier Beiträgen wird auf die symbolische und identitätsstiftende Funktion des Essens in der Oper (Marietta CALDERON) sowie von der

Popliteratur anhand von Krachts Roman *1979* (Petra ŽAGAR-ŠOŠTARIĆ) über die Speisenpräferenzen bei literarischen Figuren als Manifestierung der nationalen Mentalität (Olga BURUKINA) bis hin zur Konstruierung nationaler und kultureller Identitäten (Elena KIRSANOVA) eingegangen. Ein nach wie vor aktuelles Problem greift Peter HOLZER in *Pragmatische und kulturpaarspezifische Aspekte der Übersetzung von landesspezifischen Kulinaria* auf. Kulinaria sind als „Identitätsträger Teil einer bestimmten Region und Kultur. Ihren Niederschlag finden diese Identitäten auch in Speisekarten, Kochrezepten, Broschüren, Webseiten [...]“ (S. 377). In diesem Kontext steht der Übersetzer vor einem schwierigen Problem der Umsetzung der landesspezifischen Kulinaria in die Zielsprache und -kultur. Diese Problematik behandelt der Verfasser, indem er die Übersetzung einer kulinarisch-touristischen Broschüre aus der Region von Malaga ins Deutsche überprüft. Diesen hochinteressanten Band schließt der Aufsatz von Cornelia FEYRER mit dem viel sagenden und versprechenden Titel *Kultur und Kulinaria im Transfer: von der Alchemie des Kochens zur Synergie kulinarischer Kultureme in der Translation* ab. An einer Reihe von Beispielen aus Proseminararbeiten bespricht die Verfasserin die Auseinandersetzung mit Kulinarik-Problematik in der Einzelsprache sowie „in Transferenzprozessen im translatorischen Handeln bei der Suche nach Äquivalenten und kulturvermittelnden oder auch -bildenden Strukturen in der Zielsprache“ (S. 391).

Insgesamt bietet dieser themenreiche Sammelband viele interessante theorie- und praxisbezogene Studien, die veranschaulichen, dass Essens- und Trinkdiskurse im Schnittpunkt der Sprach-, Literatur-, Translations- sowie Kulturwissenschaft stehen. Die Beiträge liefern eine Reihe von Anregungen für weitere Bearbeitung dieser Problematik aus kultur- und sprachvergleichender sowie übersetzungswissenschaftlicher Perspektive.

*Andrzej Kątny*  
(Gdańsk)

**Lipczuk, Ryszard (2007): *Geschichte und Gegenwart des Fremdwortpurismus in Deutschland und Polen* (= Danziger Beiträge zur Germanistik 23). Frankfurt/M.: Peter Lang, 251 S.**

Das Buch von Ryszard Lipczuk stellt die Geschichte und Gegenwart des Fremdwortpurismus in Deutschland und Polen dar.

Im ersten der insgesamt vierundzwanzig Kapiteln wird das Thema der Fremd- und Lehnwörter angesprochen, man findet hier auch einleitende Bemerkungen zu terminologischen Fragen (z.B. Erbwörter, (ein)heimische Wörter, native, indigene Wörter, Verdeutschung, Eindeutschung) und zur Geschichte des Fremdwortpurismus in Deutschland.

Warum lexikalische Elemente aus anderen Sprachen bekämpft wurden bzw. immer noch werden, erklärt der Autor im zweiten Kapitel *Motive der Fremdwortbekämpfung*. Lipczuk nennt insgesamt vier Diskurse (u.a. den sprachstrukturellen und sprachideologischen Diskurs) sowie zehn Motive (z.B. nationale, kulturpatriotische, kognitive, sprachstrukturelle, kommunikative Motive), die bei der Bekämpfung von Fremdwörtern in Deutschland und Polen eine Rolle spiel(en).