

A AUSSIGER
BEITRÄGE B

GERMANISTISCHE SCHRIFTENREIHE
AUS FORSCHUNG UND LEHRE

12

2018

12. JAHRGANG

*Regionale und korporative Identitäten
und historische Diskontinuität*

Hrsg. von

Renata Cornejo, Kristina Kaiserová und Manfred Weinberg



ACTA UNIVERSITATIS PURKYNIANAE
FACULTATIS PHILOSOPHICAE STUDIA GERMANICA

AUSSIGER BEITRÄGE

Germanistische Schriftenreihe aus Forschung und Lehre

Redaktionsrat:

Hana Bergerová (Ústí n. L.), Renata Cornejo (Ústí n. L.), Věra Janíková (Brno), Prof. Dr. Heinz-Helmut Lüger (Bad Bergzabern), Mario Saalbach (Vitoria-Gasteiz), Georg Schuppener (Leipzig/Ústí n. L.), Petra Szatmári (Budapest), Sandra Vlasta (Mainz), Karin Wozonig (Ústí n. L.)

E-Mail-Kontakt: ABRedaktion@ujep.cz

Für alle inhaltlichen Aussagen der Beiträge zeichnen die Autor/innen verantwortlich.

Hinweise zur Gestaltung der Manuskripte unter: <http://ff.ujep.cz/ab>

Die Zeitschrift erscheint einmal jährlich und ist bis auf die letzte Nummer bei GiNDok (www.germanistik-im-netz.de/gindok) elektronisch abrufbar.

Anschrift der Redaktion: Aussiger Beiträge
Katedra germanistiky FF UJEP
Pasteurova 13, CZ-40096 Ústí nad Labem

Bestellung in Tschechien: Knihkupectví UJEP
Pasteurova 1, CZ-40096 Ústí nad Labem
knihkupectvi@ujep.cz

Bestellung im Ausland: PRAESENS VERLAG
Wehlistraße 154/12, A-1020 Wien
bestellung@praesens.at

Design: LR Consulting, spol. s r. o.
J. V. Sládka 1113/3, CZ-41501 Teplice
www.LRDesign.cz

Technische Redaktion: martin.tresnak@gmail.com

Auflage: 230

Gedruckt mit finanzieller Unterstützung aus dem Fonds für institutionelle Forschung für das Jahr 2018 der Philosophischen Fakultät der Jan-Evangelista-Purkyně-Universität in Ústí nad Labem.

© Univerzita J. E. Purkyně v Ústí nad Labem, Filozofická fakulta
Ústí nad Labem, 2018

© Praesens Verlag Wien, 2018

ISSN 1802-6419

ISBN 978-80-7561-150-5 (UJEP), ISBN 978-3-7069-1025-5 (Praesens Verlag)

SZCZEK, Joanna/ KALASZNIK, Marcelina (Hgg.) (2017): *Intra- und interlinguale Zugänge zum kulinarischen Diskurs I (Beiträge zur Fremdsprachenvermittlung)*. Landau: Empirische Pädagogik, 345 S., ISBN 978-3-944996-42-4

Das Sonderheft Nr. 24 unter dem Titel *Intra- und interlinguale Zugänge zum kulinarischen Diskurs I* ist der erste Band, in dem die Thematik des kulinarischen Diskurses aus verschiedenen Perspektiven aufgegriffen und sehr breit betrachtet wird. Er erschien als Sonderheft der Zeitschrift *Beiträge zur Fremdsprachenvermittlung*. In diesem Sammelband, der von Joanna Szczek und Marcelina Kałasznik im Jahre 2017 herausgegeben wurde, sind Beiträge versammelt, in denen das Rahmenthema *Kulinarischer Diskurs* interdisziplinär aus unterschiedlichen Perspektiven behandelt wird.

Die Publikation beginnt mit Worten der Herausgeberinnen, die die Problematik und den Inhalt des Bandes kurz umreißen. Die präsentierten Beiträge wurden in fünf thematische Bereiche unterteilt, die auf das im Titel angekündigte Thema eingehen.

Der erste Bereich „Kulinarisches im Gespräch“ enthält Beiträge, in denen Essensfragen im Kontext eines Alltagsgesprächs vorkommen. **Nicole M. Wilk** analysiert in ihrem Beitrag *Übers Essen scherzen. Selbstpositionierung und Moral im Kontext von Essensthematisierungen in der Alltagsinteraktion*, wie Essensfragen in verschiedene Scherz-, Frotzel- und Lästeraktivitäten eingebracht werden. Das empirische Material bildet ein virtuelles Korpus mit 66 Gesprächsausschnitten aus 23 deutschen Alltagsgesprächen im FOLK-Korpus der DGD2. Sie bespricht auch die kontextuelle Einbettung der Verbalkomplexe mit den Verben „essen“ und „ernähren“. Darüber hinaus beschreibt sie Gattungen und Kontexte moralisierender Essensthematisierungen wie Ironie, Scherzen, Frotzeln und Lästern, Sich-Mokieren und Sich-Empören. Die zweite Studie, von **Grit Liebscher** und **Jennifer Dailey-O’Cain**, befasst sich mit dem Thema *Sprechen über Essen: Konstruktionen von Raum und Gruppenzugehörigkeit im Migrationskontext*. Die Autorinnen konzentrieren sich darauf, wie das Sprechen über Essen in spezifischen diskursiven Kontexten eingesetzt wird. Ihre Analyse fokussiert darauf, wie durch das Sprechen über Essen sowohl die horizontale Dimension des Raumes wie auch die vertikale Dimension desselben konstruiert werden, und basiert auf einem Korpus von Interviews mit deutschsprachigen Immigranten in Kanada und/oder deren Nachfahren. Die zentrale Fragestellung lautet, wie deutschsprachige Immigranten in Kanada sowie deren Nachfahren durch das Sprechen über Essen einen deutsch-kanadischen Raum konstruieren und sich innerhalb dessen in Bezug auf Gruppenzugehörigkeit positionieren.

Der zweite thematische Bereich ist den „Textlinguistischen Zugängen zum Kulinarischen gestern und heute“ gewidmet. **Lucia Assenzi** schreibt über *Essen und Trinken in den italienisch-deutschen Sprachbüchern des 15. Jahrhunderts* und geht näher auf solche Punkte ein, wie die Entstehung der ersten italienisch-deutschen Sprachbücher oder das Wortfeld „Essen und Trinken“. Die Studie *Am Tisch mit dem Galateo sitzen. Tischregeln von Giovanni Della Casa (1503–1556) und ihre frühe Vermittlung*

im deutschen Sprachraum von **Serena Spazzarini** will durch einen kontrastiven Vergleich dieser gedruckten Texte die Relevanz bewerten, die die *Galateo*-Tischregeln zu jener Zeit angeblich erzielt haben. Die Verfasserin stellt u. a. Versionen und Übersetzungen der Texte dar, die die Funktion des Renaissance-Banketts und die systematische Vorschriftenreihe (z. B. das Benehmen am Tisch oder Regeln für Diener) umfassen. **Cornelia Feyrer** beschäftigt sich mit den Beziehungen zwischen der Kulinarik und Pharmazie und betrachtet Kulinaria als Elemente der Produktdarstellung in der Pharmawerbung. Am Beispiel der Pharmawerbung zu unterschiedlichen Produkt- und Indikationskategorien versucht sie, die Umsetzung von Schlüsselementen und Assoziationen aus der Kultur und Sprache des Kulinarischen in der Medizin- und Gesundheitskommunikation zu illustrieren. Sie zeigt auch, inwieweit Anspielungen und Kulinarik-Assoziationen auf die Rezeption von Sachinformationen einwirken. **Boguslawa Rolek** analysiert in ihrem Beitrag „*Erstklassige Küche zu akzeptablen Preisen*“ – *Restaurantkritik im deutsch-polnischen Kontrast* die auf der Touristikwebsite TripAdvisor publizierten Restaurantkritiken aus qualitativer und quantitativer Hinsicht. Anhand von 30 deutschen und 30 polnischen Kritiken wurden die Titel und Teiltexthe mit Blick auf die interlingualen Ähnlichkeiten und Unterschiede untersucht. Den Ausgangspunkt für ihren Beitrag bilden die Definition der Textsorte nach Brinker und symbolisch-kommunikative Funktionen des Essens, worauf schon Barthes hingewiesen hat.

„Kulinarische Textsorten“ ist ein Rahmenthema des dritten thematischen Bereichs. Im ersten Beitrag von **Egita Proveja** mit dem Titel *An die baltischen Frauen: Deutsche Kochbücher aus den russischen Ostseeprovinzen* wird zunächst die deutschsprachige Kochbuchlandschaft der russischen Ostseeprovinzen geschildert, die Typen der Kochbücher und die Kochbuchautorinnen näher betrachtet und die sprachliche Charakterisierung der Kochrezepte präsentiert. Das Ziel dieses Beitrags ist, aufgrund der Kochbücher Gemeinsamkeiten und Unterschiede festzustellen und einen eventuellen Einfluss des deutschen kulinarischen Diskurses aufzudecken. Im Zentrum des Beitrags *Sich sattlesen und -sehen. Ein Beitrag zur multimodalen Gestaltung von Kochrezepten* von **Janusz Pociask** steht die multimodale Gestaltung der Kochrezepte, die verschiedenen Kochportalen entnommen wurden. Das Ziel dieser Untersuchung ist es, der formal-inhaltlichen Gestaltung der Kochrezepte nachzugehen und dadurch Regularitäten in diesem Bereich festzuhalten. Der Autor geht zunächst auf den formalen Aufbau der analysierten Kochrezepte ein und beschreibt die Modalitäten, die konstitutive Textteile darstellen. Des Weiteren charakterisiert er auch die Textsorte ‚Kochrezept‘, erklärt das Konzept der Multimodalität und die multimodale Gestaltung der Kochrezepte. Außerdem werden auch die verbale und audiovisuelle Modalität sowie multimodale Interaktionen und funktionale Perspektiven der Sprache-Bild-Interaktionen behandelt. Der Beitrag *Eine Semiotik französischer Speisekarten. Von der Nullstufe zu individuellen Positionierung – oder: Jedem Küchenchef seine eigene „Mythologie“ im Barthes'schen Sinn* von **Sylvain Farge** und **Eva Lavric** versucht, aufbauend auf dem Konzept der „Mythologie“ von Roland Barthes, eine Nullstufe der

Speisekarte auf textstruktureller, sprachlicher und pragmatischer Ebene zu definieren und davon ausgehend signifikante Abweichungen zu interpretieren.

Das Thema des nächsten Bereichs lautet „Kulinarische Sprache im Fokus wissenschaftlicher Untersuchungen“. Der erste Beitrag zum Thema *Die österreichische Küchensprache im Lichte von Sprachgeographie und Sprachkontakt* von **Heinz Dieter Pohl** versucht anhand typisch österreichischer Gerichte, eine allgemeine Typologie der Sitonyme zu erstellen, dabei werden u. a. Namen nach den Ingredienzen, nach der Zubereitung, nach dem Kochgeschirr unterschieden. Er geht auch auf den Sprachwandel und Sprachkontakt in der Sprache der Küche ein. Darüber hinaus erklärt er auch die Küchensprache zwischen Standard und Substandard. Den Ausgangspunkt für die Ausführung **Rudolf Jaworskis** mit dem Titel *Küchensprachen als interkulturelle Wegmarken. Die späte Habsburgermonarchie in vergleichender Perspektive* bildet die Tatsache, dass Esskulturen aufgrund ihrer vielfältigen kommunikativen Funktionen maßgeblich über ihre sprachlichen Komponenten zu erschließen sind – und das gleich auf mehreren Ebenen. Seiner Meinung nach sind die Küchensprachen in der Habsburgermonarchie demnach nicht nur als Fachsprachen im engeren Sinne von Interesse, sondern enthalten weit mehr als bloße Sachinformationen zu bestimmten Lebensmitteln, Gerichten und Zubereitungsarten. Der Autor stellt die Habsburger Monarchie als kulinarischen Kosmos dar, beschreibt Sprachen- und Speisekarten sowie die Kreolisierung der Küchensprachen. Der Beitrag *Einflüsse der Österreichisch-Ungarischen Monarchie auf die kulinarische Sprache an der kroatischen Adriaküste* von **Tomislav Krpan** und **Marina Lovrić** behandelt die Herkunft und den Gebrauch deutscher bzw. österreichischer Lehnwörter aus dem Bereich der Kulinaristik auf dem Gebiet des heutigen Kroatiens. Es wird untersucht, welche Wörter, die zur österreichischen Sprachvarietät gehören, als Folge des Sprachkontakts in die kulinarische Sprache an der kroatischen Adriaküste übernommen und wie sie als Lehnwörter morphologisch und semantisch an die kroatische Sprache angepasst wurden und bis heute gebraucht werden. Nach der Klärung der Begriffe „Germanismen“ und „Austriazismen“ wird die Geschichte des deutsch-kroatischen Sprachkontakts dargestellt und das Korpus analysiert. In der folgenden Studie *Austriazismen in der mitteleuropäischen Küche* von **Tamás Tölgyesi** werden ausgewählte Austriazismen aus dem gastronomischen Bereich, d. h. lexikalische Entlehnungen zwischen dem österreichischen Deutsch, Tschechisch, Slowakisch und Ungarisch kontaktlinguistisch analysiert. Untersucht werden Austriazismen bei Backwaren, Fleischprodukten und -gerichten, Obst und Gemüse, Räumen und Ausstattung und Getränken.

Dem nächsten Bereich liegt das Rahmenthema „Kulinarisches in der Didaktik“ zugrunde. In **Lyubov Nefedovas** Beitrag *Lexikologie des Deutschen im „Deutschen Eck“: einige didaktisch-methodische Ansätze der DaF-Vermittlung im universitären Bereich* werden Speise- und Getränkebezeichnungen auf der zweisprachigen Speisekarte des deutschen Restaurants „Deutsches Eck“ analysiert, das sich in Moskau befindet. Im Mittelpunkt stehen fremdsprachige und native Bezeichnungen des Deutschen, die internationale und deutsche Küche widerspiegeln, und ihre Übersetzungen

im Russischen. Es wird auch auf die Probleme der Übersetzung eingegangen sowie Didaktisierungsmöglichkeiten. Im nächsten Beitrag *Hirschbraten aus dem Weihnachtswald mit Kartoffelklößen und Zimt-Apfelkraut* befasst sich **Anna Wolańska** mit der Verständlichkeit des deutschen Küchenwortschatzes für Personen, für die Deutsch eine Fremd- oder eine Zweitsprache ist. Wolańska konzentriert auch u. a. darauf, welche Ausdrücke im heutigen Deutsch verwendet werden, um über das Thema Essen/Kochen zu sprechen. Sie untersucht, welche Ausdrücke für DaF-/DaZ-Lernende unverständlich sind und warum. Der Band wird mit dem Beitrag „*Kochbuch der deutschen Grammatik 1*“ – *Oder was man alles aus Wortarten, Tempora, Genera, Modi etc. zubereiten kann* von **Hrisztalina Hrisztova-Gotthardt** abgeschlossen, in dem sie sich mit dem 2012 erschienenen Band *Kochbuch der deutschen Grammatik 1* für Anfänger und Lernende der Grundstufe beschäftigt.

Das Rahmenthema dieses Bandes und die gut überlegte Zusammenstellung von Texten weisen darauf hin, dass der kulinarische Diskurs ein großes Interessenfeld in der Wissenschaft, darunter auch in der Linguistik, bildet, der in einem Band nicht erschöpft werden kann. Die in dem besprochenen Band präsentierten Texte stellen eine durchaus interessante Forschungsperspektive dar, die neue Forschungsfelder eröffnen kann. Auf jeden Fall werden in diesem Sonderheft der *Beiträge zur Fremdsprachenvermittlung* neue Einblicke in den kulinarischen Diskurs angeboten, manche Lücken geschlossen und neue Forschungsinteresse und -felder geöffnet, so dass man auf die Fortsetzung der dargestellten Problematik im zweiten Band unter dem Titel *Intra- und interlinguale Zugänge zum kulinarischen Diskurs II* gespannt sein darf.

Krystian Suchorab (Wrocław)