Krystian Suchorab über

Gondek, Anna; Szczek, Joanna (Hg.): Kulinarische Phraseologie. Intra- und interlinguale Einblicke.

Berlin: Frank & Timme Verlag für wissenschaftliche Literatur, 2018. 244 S. ISBN 978-3-7329-0389-4.

Die Sammelmonographie unter dem Titel *Kulinarische Phraseologie. Intra- und interlinguale Einblicke*, die von Anna Gondek und Joanna Szczek im Jahre 2018 herausgegeben wurde, ist der erste Band, der der kulinarischen Phraseologie des Deutschen und anderer Sprachen gewidmet ist. In diesem Band werden 13 Beiträge versammelt, in denen kulinarische Phraseologismen aus verschiedenen Perspektiven intra- und interlingual untersucht werden.

Die Monographie beginnt mit der Einführung der Herausgeberinnen, in der sie den Terminus *Kulinaristik* erklären und auf deren interdisziplinären Charakter hinweisen. Sie heben auch diverse Ausdrucksmöglichkeiten hervor, wo man Kulinarisches finden kann, nämlich Phraseologismen, in deren Komponentenbestand das Kulinarische vorkommt. Die im Band präsentierten Beiträge werden in vier Teile unterteilt, die auf das im Titel angekündigte Thema eingehen.

Im ersten thematischen Bereich werden Aufsätze präsentiert, die sich auf *Phraseologische Potenzen des Kulinarischen* beziehen. Der erste Beitrag von Natalia Ljubimova ist dem Thema *Kulinarischer Diskurs und sein phraseologisches Potenzial* gewidmet. Die Autorin stellt die Prozesse der Phraseologisierung dar, bespricht Beispiele des Gebrauchs von Phraseologismen mit kulinarischen Komponenten, und hebt hervor, dass sie als Signale der Interdiskursivität gelten. An einigen Beispielen zeigt Ljubimova, dass kulinarischer Diskurs zusätzliche Möglichkeiten für die stilistische Variation der Aussagen, auch in Situationen, die nicht mit Kochen und servieren verbunden sind, eröffnet. *Zur Motiviertheit*

der kulinarischen Phraseologismen des Deutschen ist das Thema des Beitrags von Marta Turska. Die Autorin konzentriert sich auf die phraseologische Motiviertheit und dies in Anlehnung an die Auslegung dieses Begriffs von Dobrovol'skij und an die von Dobrovol'skij / Piirainen entworfene Typologie der Beispiele von semantisch (darunter metaphorisch, symbolisch und intertextuell) sowie nicht-semantisch (indexal) motivierten kulinarischen Phraseologismen. Es werden Phraseologismen untersucht, die in ihrem Komponentenbestand u. a. solche Lexeme wie: *Salz, Apfel, Milch, Brot, Suppe* enthalten. Turska stellt fest, dass den kulinarischen Phraseologismen dieselben Motivationstypen zugrunde liegen, wie allen sonstigen Phraseologismen. Sie meint auch, dass die Kulinaria überall präsent sind und deswegen nicht nur viele Sachverhalte bezeichnen, sondern auch auf eine übertragene Art und Weise Vorstellungen über Aussehen, Gesundheit u. a. benennen. Der Titel des Beitrags von Witold Sadziński lautet: *Es wird nicht so heiß gegessen, wie es gekocht wird. Zum phraseologischen Potenzial kulinarischen Zubereitungswortschatzes*. Der Autor bringt den Lesern das phraseologische Potenzial des kulinarischen Zubereitungswortschatzes, und nicht das der kulinarischen Erzeugnisse, d. h. der Speisebezeichnungen bzw. Speisenamen, näher. Er analysiert Phraseologismen, deren Komponenten Bezeichnungen für verschiedenartige Zutaten und das gesamte Zubereitungsbehör sind. Der nächste Text von Larisa Moskalyuk und Galina Moskalyuk behandelt das Thema *Kulinarische Phraseologismen in der Rede der Russland-deutschen*. In dieser Studie werden kulinarische

Phraseolexeme der deutschsprachigen Bewohner des Deutschen Nationalkreises der Altairegion in Russland dargestellt. Im Zentrum steht die Frage, welche kulinarischen Komponenten in der Rede der Russlanddeutschen phraseologisch gebunden sind, was für Inhalte mithilfe von kulinarischen Phraseologismen geäußert werden, inwiefern sich Kultur der Russlanddeutschen in ihrer Sprache niederschlägt und phraseologische Kulinaria als Träger kulturgeprägter Wertungen auftreten können. Sie charakterisieren am Anfang deutsche Dialekte in der Altai-Region. Danach gehen sie zur Analyse des Materials über, das den in verschiedenen nieder- und hochdeutschen dialektalen Varietäten verfassten Texten entnommen wurde. Anschließend werden kulinarische Komponenten dargestellt, die in der Rede der Russlanddeutschen phraseologisch gebunden sind. Danach folgt die Studie von Dominika Janus, die dem Thema *Zum Zusammenhang von Essen und Tod in deutscher und polnischer Phraseologie* gewidmet ist. Dieser Text behandelt Phraseologismen, die sich einerseits auf den Prozess des Sterbens beziehen oder eine Fortexistenz nach dem Tod benennen, und andererseits die Tradition des Leichenschmaus und der Henkersmahlzeit sowie des festlichen Essens anlässlich der Totenverehrung bzw. Allerseelen verbalisieren. Am Beispiel des Materials untersucht die Autorin Herkunft, Motivation, Äquivalenz sowie Aktualität und Frequenz dieser Phraseologismen.

Der zweite thematische Teil enthält *Kontrastiv angelegte Studien zur kulinarischen Phraseologie*. Der erste Beitrag stammt von Vjosa Hamiti, Milote Sadiku von Sadije Rexhepi und ist zum Thema *Me bukë e krip (e zemër të bardhë): Eine kontrastive Analyse der Phraseologismen mit Lebensmittelbezeichnungen im Albanischen und im Deutschen*. In diesem Aufsatz werden kulinarische Phraseologismen mit der Komponente *Brot, Salz und Butter* im Albanischen und Deutschen auf semantischer Ebene analysiert. Die Autorinnen

betonen auch, dass Lebensmittel in Phraseologismen sowohl positive, als auch negative Eigenschaftsassoziationen haben. Der Zweck der Studie ist einerseits zu ergründen, mit welchen Symbolen diese Eigenschaften verbunden werden, und andererseits Gemeinsamkeiten und / oder Unterschiede in beiden Sprachen feststellen zu können. Der weitere Text von Jiřina Malá ist dem Thema *Phraseologismen mit kulinarischen Komponenten im Deutschen und im Tschechischen im System und Gebrauch* gewidmet. Es werden Phraseologismen aus kontrastiver Sicht Deutsch-Tschechisch untersucht, die kulinarische Komponente aus dem Bereich der fertigen Gerichte (*Brei, Suppe, Braten, Kloss / Knödel*) enthalten. Das Ziel des Beitrags ist sowohl Gemeinsamkeiten, als auch Unterschiede in Bezug auf die Form und Bedeutung herauszufinden. Das Thema *Es schmeckt nirgends besser als am eigenen Tisch. – Zu Trophotismen im deutsch-polnischen Vergleich* wurde von Joanna Szczek und Marcelina Kałasznik bearbeitet. Die Autorinnen versuchen Phraseologismen mit den auf Kulinaria referierenden Komponenten aus kontrastiver deutsch-polnischer Sicht zu betrachten. Das Ziel ist zu zeigen, in wie weit die untersuchten Sprachen einander ähnlich sind, und welche Unterschiede sie in diesem Bereich aufweisen. Das untersuchte Material stammt aus deutsch- und polnischsprachigen Wörterbüchern. Das Korpus wurde in zwei Hauptgruppen unterteilt, nämlich *Kulinarische Rohstoffe* (wo sich folgende Untergruppen befinden: *Obst, Gemüse, Würze und Honig* mit weiteren Untergruppen) und *Kulinarische Produkte* (darunter Untergruppen: *Halbprodukte, Gerichte* mit weiteren Untergruppen).

Der dritte Teil umfasst Beiträge zum Rahmenthema: *Intralinguale Zugänge zu ausgewählten Gruppen von kulinarischen Phraseologismen. Zur widersprüchlichen Natur von Brei in seinem phraseologischen Werden und Dasein* ist das Thema des Aufsatzes von Elena Tsvetaeva. Die

Autorin beschäftigt sich mit der historischen Betrachtung der deutschen Phraseme mit der Komponente *Brei*. Am Anfang wird der Begriff *Brei* etymologisch erörtert und mit dem heutigen Verständnis zusammengestellt. Danach werden semantische Aspekte von *Brei* in Phrasemen präsentiert. Der nächste Beitrag von Lyubov Nefedova ist zum Thema *Es gruselt so schön: Horrorphraseologie à la carte*. Im Beitrag werden die Ergebnisse einer Untersuchung von festen Wortverbindungen präsentiert, die als gruselige Speise- und Getränkebezeichnungen in deutschsprachigen Halloween-Rezepten vorkommen. Der Schwerpunkt der Analyse sind ihre pragma-stilistischen Funktionen. Der weitere Aspekt, der besprochen wird, ist die Interkulturalität der Grusel-Phraseme.

Der vierte und letzte Teil ist dem Thema *Interlinguale Zugänge zu ausgewählten Gruppen von kulinarischen Phraseologismen* gewidmet. Petra Szatmáris Beitrag ist zum Thema *War das Ei des Kolumbus ein rohes oder ein faules Ei? – Zu Phrasemen mit der Konstituente Ei*. Der Beitrag fängt mit der Erklärung des Begriffs *Weltbild* und mit der Darstellung der Bedeutung des behandelten Lexems im Deutschen und Ungarischen an. Anhand der Beispiele zeigt die Autorin Unterschiede zwischen deutsch- und ungarischsprachigen Kulturgemeinschaften und im Bereich des deutschen und ungarischen Weltbildes. Danach folgt der Aufsatz von Magdalena Lisiecka-Czop unter dem Titel: *In der Kürze liegt die Würze – Phraseologische Wortverbindungen mit Gewürznamen im Vergleich Deutsch-Polnisch*. In diesem Beitrag werden Phraseologismen untersucht, die im Komponentenbestand Bezeichnungen für Gewürze haben. Dabei wird die Motiviertheit besprochen – insbesondere die gemeinsamen Motivationsquellen der deutschen und polnischen Phraseologie, und ihre Bildlichkeit. Die Beispiele werden in folgende Untergruppen unterteilt: *Geschmack und*

Geruch, Physikalische Eigenschaften, Wirkung der Gewürzstoffe, Tätigkeiten und Herkunft und Wert. Die Verfasserin stellt auch phraseologische Internationalismen und interlinguale Konvergenzen dar. Der letzte Text dieses Bandes stammt von Małgorzata Guławska-Gawkowska und ist zum Thema: *Eingefleischte Vegetarier und junges Gemüse in der deutschen und polnischen kulinarischen Phraseologie*. In diesem Aufsatz werden deutsche und polnische Kulinarismen mit Komponenten *Fleisch, Wurst* und *Gemüse* kontrastiv untersucht. Das Korpus stammt aus deutschen und polnischen Pressetexten, Plakaten und Internetmemes, die u. a. Auseinandersetzung zwischen Vegetariern und Fleischessern betreffen. Darüber hinaus werden auch politische Texte und Parolen analysiert, in denen Kulinarismen vorkommen. Die Autorin erklärt den Begriff *konzeptuelle Metapher*, der im kulinarischen und gesundheitsorientierten Pressediskurs besonders sichtbar ist und den Ausgangspunkt der Analyse bildet.

Die in diesem Band angesprochene kulinarische Thematik rückt immer häufiger in das Interesse vieler Wissenschaftler. Die Forschung wird auf jeden Fall interdisziplinär betrachtet, was neue Forschungsperspektiven eröffnet und interessante Problemfelder aufzeigt. Die veröffentlichten Texte sind durchaus interessante Studien und geben aufschlussreiche Ergebnisse. Diese Publikation, die die bisher erste Studie zur kulinarischen Phraseologie des Deutschen und anderer Sprachen darstellt, ist ein hervorragender und empfehlenswerter Band, der den Lesern die kulinarische Phraseologie aus unterschiedlichen Perspektiven näherbringt. Das Potenzial der kulinarischen Phraseologie und der Kulinarik ist sehr umfangreich, deswegen bleibt es zu hoffen, dass die Forschung in diesem Bereich fortgesetzt und weiterentwickelt wird, was weitere Studien und Forschungsfelder anregt.

Krystian Suchorab / 273098@uwr.edu.pl
Universität Wrocław, Instytut Filologii Germańskiej
Pl. Nankiera 15b, 50-140 Wrocław, PL