

Lidzba, Aleksandra

[Szczyk, Joanna; Kałasznik, Marcelina (Hrsg.). Intra- und interlinguale Zugänge zum kulinarischen Diskurs I]

Brünner Beiträge zur Germanistik und Nordistik. 2019, vol. 33, iss. 1, pp. 177-180

ISSN 1803-7380 (print); ISSN 2336-4408 (online)

Stable URL (DOI): <https://doi.org/10.5817/BBGN2019-1-14>

Stable URL (handle): <https://hdl.handle.net/11222.digilib/141627>

License: [CC BY-SA 4.0 International](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/)

Access Date: 28. 11. 2024

Version: 20220831

Terms of use: Digital Library of the Faculty of Arts, Masaryk University provides access to digitized documents strictly for personal use, unless otherwise specified.

Aleksandra Lidzba über

Szczęk, Joanna; Kałasznik, Marcelina (Hrsg.): Intra- und interlinguale Zugänge zum kulinarischen Diskurs I [= Beiträge zur Fremdsprachenvermittlung, Sonderheft 24].

Landau: Verlag Empirische Pädagogik, 2017. 345 S. ISBN 978-3-944996-42-4.

Die Sammelmonographie unter dem Titel „Intra- und interlinguale Zugänge zum kulinarischen Diskurs I“ wurde von Joanna Szczęk und Marcelina Kałasznik im Jahr 2017 im Verlag Empirische Pädagogik in Landau veröffentlicht. Es ist das 24. Sonderheft der Zeitschrift „Beiträge zur Fremdsprachenvermittlung“, die von Heinz-Helmut Lüger herausgegeben wird. Das Heft versammelt Beiträge, in deren Fokus der kulinarische Diskurs steht.

Die Publikation beginnt mit dem Vorwort von Herausgeberinnen. Sie begründen das Rahmenthema des Bandes, nähern den Hauptbegriff und präsentieren Vorschau auf den Band, indem sie auf die einzelnen thematischen Bereiche eingehen, in welche das Werk gegliedert wurde.

Im ersten thematischen Bereich **Kulinarisches im Gespräch** befinden sich Beiträge, die das kulinarische Thema im Rahmen des alltäglichen Gesprächs behandeln. Der erste Beitrag ist zum Thema *Übers Essen scherzen. Selbstpositionierung und Moral im Kontext von Essenthematisierungen in der Alltagsinteraktion*. Die Autorin, Nicole M. Wilk, betrachtet am Anfang das Essen als eine Art der kommunikativen Quelle. Sie erklärt u. a., dass die Ernährungsweise heutzutage als ein Phänomen in der Gesellschaft gilt. Die Verfasserin erklärt auch den Begriff *moralische Kommunikation*, der auch eine Basis für ihre Analyse ist. Das Korpus des Beitrags bilden Transkriptausschnitte aus den Face-to-Face-Gesprächen.

Grit Liebscher und Jennifer Dailey-O’Cain befassen sich mit dem Thema *Sprechen über*

Essen: Konstruktion von Raum und Gruppenzugehörigkeit im Migrationskontext. Die Basis für die Analyse ist das Korpus, das die Interviews mit deutschsprachigen Immigranten in Kanada bilden. Die Autorinnen erklären, dass während der Interviews sowohl Deutsch als auch Englisch und Mischung von diesen zwei Sprachen verwendet wurden. Die Interviews wurden transkribiert und auch ins Deutsche übersetzt. Dies alles wird anhand drei kulinarischer Beispiele: Gurkensalat, Schlachtfest und Nachkriegessen erläutert. Es wird untersucht, wie das Sprechen über Essen in verschiedenen Diskursen eingesetzt wird.

Textlinguistische Zugänge zum Kulinarischen gestern und heute ist der zweite thematische Teil. Lucia Assenzi befasst sich mit dem Thema *Essen und Trinken in den italienisch-deutschen Sprachbüchern des 15. Jahrhunderts. Entwicklungen der Handschriften des Georg von Nürnberg zur Inkunabel Introito e Porta*. Die Autorin stellt die Entstehung des ersten Sprachbuchs dar, das im Deutschen und Italienischen geschrieben wurde. Assenzi basiert auf dem Wortschatz, der mit „Essen und Trinken“ verbunden und für ihr Thema relevant war. Die Analyse ist sehr umfangreich, die Ergebnisse werden in der Tabelle präsentiert.

Das Thema des Beitrags von Serena Spazarini lautet: *Am Tisch mit dem Galateo. Tischregeln von Giovanni Della Casa (1503-1556) und ihre frühe Vermittlung im deutschen Sprachraum*. Die Autorin hielt sowohl die Beschreibung von Versionen und Übersetzungen der Bücher von Galateo, die in Deutschland entstanden sind,

als auch die Erklärung der Funktion von Renaissance-Banketts für wichtig.

Cornelia Feyrer widmet ihre Studie dem Thema: *Von der Kulinarik zur Pharmazie: Kulinarika als Elemente der Produktdarstellung in der Pharmawerbung*. Die Autorin befasst sich mit der Analyse von solchen Pharmawerbungen, die in sich irgendwelche kulinarischen Produkte beinhalten. Dieses Verfahren nennt Feyrer in Anlehnung an Havas Life *Emotionales Verkaufen*. Der Beitrag enthält auch die Begründung dieses Begriffs und Erklärung dafür, wie die Werbung die Menschen beeinflusst. Die Verfasserin versucht auch die Frage zu beantworten, ob das Vorkommen von kulinarischen Produkten in Pharmawerbung ein Compliancefaktor oder Element der Hazard Communication ist.

Bogusława Rolek behandelt in ihrem Beitrag zum Thema: *Erstklassige Küche zu akzeptablen Preisen – Restaurantkritik im deutsch-polnischen Kontrast* eine selten untersuchte Textsorte – Restaurantkritik, und das im deutsch-polnischen Kontrast. Das Korpus besteht aus 30 deutschen und 30 polnischen Restaurantkritiken, die im November und Dezember 2016 veröffentlicht wurden. Rolek hielt es auch für interessant, die Überschriften der Restaurantkritiken zu analysieren. Sie wurden von der Autorin in verschiedene Gruppen unterteilt. Die Kritiken wurden auf detaillierte Art und Weise analysiert.

Die Sektion **Kulinarische Textsorten** fängt mit dem Beitrag unter dem Titel *An die baltischen Frauen: Deutsche Kochbücher aus den russischen Ostseeprovinzen* von Egita Proveja an. Die Autorin eröffnet den Beitrag mit einem theoretischen Teil, in dem z. B. Forschungsstand präsentiert und verschiedene Kochbuchtypen beschrieben werden. Proveja beschäftigt sich auch mit sprachlicher Charakteristik der deutschbaltischen Kochrezepte und bespricht unter anderem ihre Makrostruktur und die sprachliche Gestaltung der einzelnen Textbausteine.

Janusz Pociask widmet seine Studie dem Thema: *Sich sattlesen und -sehen. Ein Beitrag zur multimodalen Gestaltung von Kochrezepten*. Der Autor präsentiert eine sehr umfangreiche Beschreibung der Hauptbegriffe. Er fängt mit der Erklärung von Gegenstand, Ziel und Methode der Untersuchung an. Danach bespricht er *Kochrezept* als Textsorte und multimodale Gestaltung der Kochrezepte, indem er auf statisches Bild, verbale und auch audiovisuelle Modalität eingeht. Dann wurden die Interaktionen zwischen den konkreten Begriffen und der gesprochenen Sprache beschrieben. Die Interaktionen wurden auch aus funktionaler Perspektive gezeigt.

Der Titel des Beitrags von Sylvain Farge und Eva Lavric lautet: *Eine Semiotik französischer Speisekarten. Von der Nullstufe zur individuellen Positionierung – oder: Jedem Küchenchef seine eigene „Mythologie“ im Barthes’schen Sinn*. Die Autoren haben zwischen der Mythologie und den Speisekarten eine Verbindung hineininterpretiert. Die Grundlage der Analyse bilden zwei Ebenen, d. h. Sprache und Sinn, die dem Beitrag zugrunde liegen. Die Analyse umfasst auch die Makrosyntax der Speisekarten, also Untersuchung der Rubriken und ihrer Benennung. Farge und Lavric geben auch ein Beispiel von Inszenierung der Mythologie nach Georges Blanc. Die Analyse schließt mit den Anmerkungen zur Pragmatik der Speisekarten.

Im thematischen Bereich **Kulinarische Sprache im Fokus wissenschaftlicher Untersuchungen** werden vier Studien präsentiert. Diesen Teil eröffnet der Beitrag von Heinz Dieter Pohl unter dem Titel *Die österreichische Küchensprache im Lichte von Sprachgeographie und Sprachkontakt* eingesetzt. Der Autor berührt das Thema der Sitonyme, im deren Rahmen Namen nach Ingredienzien, Zubereitung, Aussehen, Form, Kochgeschirr, Herkunft unterschieden werden. Daneben gib es auch Namen nach Personen, metaphorische Namen, Namen nach der Tradi-

tion und andere. Es wurde auch Sprachwandel und Sprachkontakt in der Sprache der Küche erwähnt. Darunter werden auch u. a. mundartige und regionale Bezeichnungen analysiert.

Mit dem Thema *Küchensprachen als interkulturelle Wegmarken. Die späte Habsburgermonarchie in vergleichender Perspektive* hat sich Rudolf Jaworski beschäftigt. Der Autor präsentiert einen umfangreichen theoretischen Teil und nähert wichtige Problemfelder. Es wurde auch die Kreolisierung der Küchensprachen besprochen. Nach dem Autor kann man auch die Kulinarik als Mittel der Stereotypisierung und Distinktion betrachten.

Tomislav Krpan und Marina Lovrić widmen Ihren Beitrag dem Thema: *Einflüsse der Österreichisch-Ungarischen Monarchie auf die kulinarische Sprache an der kroatischen Adriaküste*. Dem Artikel liegen Begriffe *Germanismen* und *Austriazismen* zugrunde. Es wurde der deutsch-kroatische Sprachkontakt im Laufe der Zeit beschrieben. Den Gegenstand der Analyse bilden *Austriazismen* und *österreichische Lehnwörter* in der kroatischen Sprache an der Adriaküste. Die Autoren analysieren die Einheiten sowohl auf der morphologischen als auch auf der semantischen Ebene.

Tamás Tölgyesi befasst sich mit dem Thema *Austriazismen in der mitteleuropäischen Küche*. Die Basis für seine Analyse ist die Erklärung des Begriffs *Arealtypologie*. Der empirische Teil des Artikels umfasst die Untersuchung von *Austriazismen*, die mit der Küchensprache verbunden sind. Tölgyesi unterscheidet hier Backwaren, Fleischprodukte und -gerichte, Obst und Gemüse, Räume und Ausstattung sowie Getränke.

Kulinarisches in der Didaktik ist der letzte ausgesonderte Themabereich. Der Titel des ersten Beitrags von Lyubov Nefedova lautet: *Lexikologie des Deutschen im „Deutschen Eck“: einige didaktisch-methodische Ansätze der DaF-Vermittlung im universitären Bereich*. Die Autorin bespricht, wie Speise- und Getränkebezeich-

nungen im Lexikologie-Unterricht eingeführt werden sollen. Nefedova fängt mit den fremdsprachlichen Bezeichnungen an. Darunter wurden unter anderem die Bezeichnungsexotismen und Internationalismen genannt. Es wurden auch Bezeichnungen wie falsche Freunde, Neulexeme und Eigennamen erwähnt. Nefedova präsentiert den pragmatischen Aspekt von fremdsprachlichen Bezeichnungen. Die Autorin unterstreicht auch die landeskundliche Ausprägung von Benennungen der deutschen Spezialitäten.

Anna Wolańska widmet ihre Studie dem Thema *Hirschbraten aus dem Weihnachtswald mit Kartoffelklößen und Zimt-Apfelkraut. Zur Verständlichkeit des Küchenwortschatzes für DaF-/DaZ-Lernende*. Eine Basis für die Analyse bilden die Ergebnisse der Forschung, die Wolańska unter den ausländischen Austauschstudierenden germanistischer Fächer durchgeführt hat. Die Autorin hat die Verständlichkeit der Studenten im Bereich des Mensaspiseplans überprüft. Es wurden sowohl Beispiele für Probleme als auch beispielsweise Ursachen dieser Probleme geschildert.

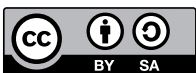
Der letzte Beitrag unter dem Titel *Kochbuch der deutschen Grammatik 1. Oder was man alles aus Wortarten, Tempora, Genera, Modi etc. zubereiten kann* stammt von Hrisztalina Hrisztova-Gotthardt. Die Autorin befasst sich mit dem Thema der Grammatik im Fremdsprachenunterricht. Als Basis für die Analyse hat Hrisztova-Gotthardt das Buch *Kochbuch der deutschen Grammatik 1* gewählt. Es wurden methodologische Überlegungen, u. a. Zweck des Bandes und didaktische Methoden, die der Band enthält, besprochen. Die Autorin befasst sich auch mit den grammatischen Schwerpunkten des Buches. Sie beschreibt auch die Progression der Grammatikvermittlung und die Typen von Übungen, die sich im Buch befinden, darunter analytische Aufgaben, Einspielungen, Inventionen und freie Gestaltungsaufgaben.

Der Sammelband *Intra- und interlinguale Zugänge zum kulinarischen Diskurs I* ist eine Zusammenstellung von 16 Texten, die viele Antworten auf wichtige wissenschaftliche Fragen bieten, eingehende und übersichtliche Analysen beinhalten und die sehr breit das Thema des kulinarischen Diskurses erfassen. Die Beiträge sind

bestimmt eine wertvolle Quelle sowohl für Wissenschaftler als auch andere Menschen, denen das Thema interessant erscheinen kann. Die im Sonderheft präsentierten Beiträge behandeln viele Aspekte der Kulinaristik in der Wissenschaft und eröffnen neue, noch nicht bekannte, Forschungsperspektiven.

Aleksandra Lidzba / aleksandra.lidzba@gmail.com

Universität Wrocław, Philologische Fakultät, Institut für Germanistik
Pl. Biskupa Nankiera 15b, 50-140 Wrocław, Polen



This work can be used in accordance with the Creative Commons BY-SA 4.0 International license terms and conditions (<https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/legalcode>). This does not apply to works or elements (such as image or photographs) that are used in the work under a contractual license or exception or limitation to relevant rights