

Der an der Monographie interessierte Leser findet darin auch 16 Porträts der Autoren mit deren in der Nazizeit entstandenen Werken, ein Personenverzeichnis sowie eine ausführliche Zusammenfassung in englischer Sprache.

*Miroslaw Ossowski*

Uniwersytet Gdański

<https://orcid.org/0000-0001-5321-1790>

Marcelina Kałasznik / Joanna Szczek (2020): *Kulinarische Onomastik an gewählten deutschen und polnischen Beispielen*. (= Sprachkontraste in Mitteleuropa. Studien zur kontrastiven und angewandten Linguistik 7). Berlin et al.: Lang, 238 S.

Die Monographie von Marcelina Kałasznik und Joanna Szczek greift das interessante und seit einigen Jahrzehnten besonders gern erforschte Phänomen des Kulinarischen auf. Wie die Autorinnen im Vorwort zu Recht bemerken, wird das Essen neuerdings mehrdimensional betrachtet und im Rahmen vieler natur- und kulturwissenschaftlichen Disziplinen untersucht. Da das Essen nicht nur der Befriedigung der grundlegenden Bedürfnisse dient, sondern auch dem sinnlichen Genuss, wird dem Aussehen der Speisen und ihren Namen besondere Aufmerksamkeit geschenkt. Die kulinarische Namensgebung wird zum Hauptgegenstand der Untersuchungen der Breslauer Germanistinnen, die gemeinsam bereits mehrere wissenschaftliche Publikationen zum Kulinarischen aus sprachwissenschaftlicher Perspektive veröffentlicht haben. Die Autorinnen beabsichtigen mit ihrem Buch, „einer Art Bilanz“ ihrer bisherigen Forschung, „einen umfassenden Einblick in die kulinarische Onomastik zu geben“ (S. 5) und den Mechanismen, die in diesen Prozess der Namensgebung eingesetzt werden, auf den Grund zu gehen.

Bevor die Verfasserinnen jedoch zum Kern der Sache kommen, erklären sie in der Einführung (Kap. 1) ihre Zielsetzungen, besprechen die empirische Basis der Untersuchungen, klären einige terminologische Fragen in Bezug auf die im Buch verwandten Termini *kulinarische Namen* und *kulinarische Sprache* und stellen den Aufbau des Buches dar.

In Kapitel 2 wird der Bedeutung des Essens als geschichtliches, soziales und gesellschaftliches Phänomen – ein nach Marcel Mauss ‚soziales Totalphänomen‘ – Rechnung getragen. Die Autorinnen gehen über die Selbstverständlichkeit des Essens in seiner lebenserhaltenden Funktion hinaus und weisen unter anderem auf die soziale, identitätsstiftende, psychische und symbolische Funktion des Essens, auf seine Funktion als Kulturträger und ein Element des kulturellen Gedächtnisses hin. Die Autorinnen verweisen bei ihren Ausführungen auf zahlreiche Wissenschaftler, die das Thema Essen aus verschiedenen Perspektiven betrachten, und erstellen somit eine interessante Literaturübersicht zum Thema Essen.

Kapitel 3 greift die Mehrdimensionalität dieses Phänomens auf, der auch die Kulinaristik nachgeht, eine „Dachdisziplin“ zur Erforschung und Verdeutlichung des ‚sozialen Totalphänomens‘ des Essens und seiner ökologischen Bedingungen. Den Namen ‚Kulinaristik‘ hat

der auf diesem Gebiet sehr verdiente Germanist Alois Wierlacher vorgeschlagen, dessen Forschungskonzepte und -desiderate an dieser Stelle mehrmals angeführt werden.

Kapitel 4 bespricht den Zusammenhang zwischen Sprache und Essen. Es wird auf die Termini *kulinarische* und *kulinaristische* Sprache eingegangen sowie auf die von Wierlacher (2008) formulierten Anforderungen, denen die Metasprache der Kulinaristik gerecht werden sollte (S. 36–38). In diesem Kapitel werden auch mögliche Aspekte linguistischer Untersuchungen im Kontext des Kulinarischen genannt: kulinarische Sprache kann nämlich ein erkenntnisreiches Objekt für Studien zu allen Ebenen der Sprache sein, also für Studien im Bereich Morphologie, Wortbildung, Syntax und Grammatik, Wortschatz und Bedeutung, Textlinguistik, Textsortenlinguistik, Diskurslinguistik, komparative Linguistik, Sprachgeschichte und Kontaktlinguistik (S. 38–43). Das Kapitel runden Überlegungen zum Wesen des kulinarischen Wortschatzes und zur Frage ab, ob die Betrachtung der kulinarischen Sprache als Fachsprache berechtigt ist (Kap. 4.1 und Kap. 4.2).

Das fünfte, das umfassendste Kapitel (S. 51–202) bildet den Hauptteil der Monographie. Nach einführender Klärung des Begriffs der Onomastik (auch: Namenskunde, Namenforschung) unternehmen die Autorinnen den Versuch, „den onomastischen Status von kulinarischen Namen zu bestimmen, und zwar mit dem Ziel, diese im System der Onyme zu verorten“ (S. 51). Sie besprechen die Berührungspunkte zwischen den kulinarischen Namen einerseits und den Überschriften bzw. Titeln oder aber den Eigen- und Gattungsnamen andererseits, sowie hinterfragen ihre eventuelle Zugehörigkeit zu den Ergonymen und Chrematonymen. Nach dieser Diskussion legen die Verfasserinnen den Status der kulinarischen Namen fest und kommen zu dem Schluss, diese wegen ihrer bestimmten pragmatischen Funktion als kulinarische *Pragmatonyme* (Pragmatonyme – Namen für Industrieerzeugnisse) zu betrachten.

Im sehr umfangreichen, aber durch die Aufteilung in mehrere kleinere Abschnitte immer noch überschaubaren Unterkapitel 5.5 wenden sich die Autorinnen dem Problem der Nomination im Bereich des Kulinarischen zu. Warum den Gegenständen und Sachverhalten Namen gegeben werden und mithilfe welcher Mechanismen, wird in den ersten zwei Unterkapiteln erläutert. Weiter werden einige denkbare Klassifikationsvorschläge zur Nomination im Bereich des Kulinarischen präsentiert. Im Unterkapitel 5.5.3 wird dargelegt, auf welchen Ebenen kulinarische Namen betrachtet werden können. Auf der ersten Ebene – der Graphematik – ist die Schreibweise kulinarischer Namen der Anhaltspunkt für die Untersuchungen. Es wird auf graphematische Besonderheiten (Anwendung von Bindestrichen, Groß- und Kleinschreibung, Anführungszeichen u. a., häufig gegen die Regeln der Rechtschreibung verstoßend) hingewiesen, die sich mit der primären Funktion der kulinarischen Namen begründen lassen, nämlich die Aufmerksamkeit des Rezipienten zu wecken.

Im Weiteren gehen die Autorinnen auf die Struktur der kulinarischen Namen ein, stellen die für die polnische und die deutsche Sprache vorgeschlagenen Typologien struktureller Muster kulinarischer Namen zusammen und vergleichen diese. Die strukturellen Charakteristika kulinarischer Namen können einen Beitrag zur semantischen Dekodierung dieser leisten (S. 100). Die Semantik kulinarischer Namen, der laut den Verfasserinnen in der Forschungsliteratur wenig Aufmerksamkeit gewidmet wird (S. 99), liegt im Fokus des folgenden Unterkapitels. Es wird veranschaulicht, wie die Namen die semantische Relationen

der Bezeichnungen wiedergeben, welche Informationen sie meistens liefern und wie dies typologisch zu erfassen ist.

Die nächste von den Autorinnen vorgeschlagene Ebene der Analyse kulinarischer Namen ist die Ebene ihres Stabilitätsgrades, d. h. des Grads der Verschmelzung der eine Einheit bildenden Komponenten (S. 105), eine weitere – die Motiviertheit der kulinarischen Namen, also die Erschließung der Gründe, weshalb etwas auf eine bestimmte Weise benannt wird. Kein einfaches Unterfangen, weil sich auch bei der Motiviertheit mehrere mögliche Typologien bieten. Ein weiteres Unterkapitel ist den pragmatischen Aspekten kulinarischer Namen gewidmet. Pragmatische Funktionen (solche wie: Identifikation der Speise, Informationsvermittlung, vor allem aber die persuasive und die Marketingfunktion) finden ihren Niederschlag in der bewussten, oft auffallenden außergewöhnlichen Namensgebung mithilfe von entsprechenden und durchdachten sprachlichen Mitteln auf verschiedenen Ebenen des Sprachsystems.

Das letzte Unterkapitel konzentriert sich auf die lexikalische Ebene kulinarischer Namen. Zu den Besonderheiten auf dieser Ebene können Fremdwörter und Xenismen gezählt werden, die von direkten und indirekten Kontakten eines Landes mit anderen Sprachen und Kulturen zeugen, und entweder als eigenständige Bezeichnungen oder aber als Komponenten in Hybrid- oder Mischbildungen vorkommen. Ein weiteres Spezifikum kulinarischer Namen sind Personenbezeichnungen (darunter Personenbezeichnungen appellativischen Charakters und onymische Personenbezeichnungen), die häufig in ihrem Komponentenbestand anzutreffen sind und die Funktion der Aufwertung der jeweiligen Speise übernehmen. Auch Ethnonyme, also Namen für Nationalitäten, Völker, Stämme und Rassen fallen als häufiges Element kulinarischer Namen auf, wobei sie Stereotype durchschimmern lassen, insgesamt aber ganz neutral der Identifikation der Speise oder deren Aufwertung als etwas Neues, Exotisches dienen. Weitere Besonderheiten im Komponentenbestand kulinarischer Namen sind Expressiva, d. h. Ausdrücke, die die menschlichen Emotionen verbalisieren (S. 168), Farbbezeichnungen, als Symbole der nationalen Identität aufgefasste Realien und Geographika und letztendlich Erotismen und Sexualismen sowie thanatologische Elemente, Horror- und Gruselmotive. Abschließend besprechen die Autorinnen die kulinarischen Bezeichnungen oder Bezeichnungskomponenten in anderen Namenklassen und runden ihr Buch mit ihren Schlussfolgerungen und einem Ausblick (Kap. 6), einem umfangreichen Literaturverzeichnis und dem Verzeichnis der Onlinequellen ab.

Zusammenfassend ist festzuhalten, dass das Buch von Marcelina Kałasznik und Joanna Szczek einen interessanten Beitrag zur sprachwissenschaftlichen Erforschung des Kulinarischen darstellt. Das große Verdienst der Autorinnen ist es, den onymischen Status kulinarischer Namen ausführlich diskutiert und bestimmt zu haben. Sehr geschickt stellen sie die Erkenntnisse polnischer und deutscher Forscher zusammen, vergleichen und erarbeiten ihre Positionen, die sie jeweils mit zweisprachigen Belegen illustrieren. Die Autorinnen haben mit ihrem Analysemodell kulinarischer Namen bewiesen, dass diese „wahre Konglomerate von Informationen struktureller, semantischer und v. a. pragmatischer Art sind und in vielen Fällen auch Wissen aus dem außersprachlichen Bereich liefern“ (S. 203–204). Das Buch bietet verschiedene Zugänge zur kulinarischen Namensgebung und eröffnet viele Forschungsperspektiven.

---

Hinzu kommt, dass es gut geschrieben, übersichtlich und leserfreundlich ist. Der Band ist allen sprachlich und kulinarisch interessierten Lesern nachdrücklich zu empfehlen.

*Marta Turska*

Uniwersytet Gdański

<https://orcid.org/0000-0002-3168-2716>

## Literatur

Wierlacher, Alois (2008): Die kulinarische Sprache. In: Alois Wierlacher, Regina Bendix (Hg.): *Kulinaristik: Forschung – Lehre – Praxis*. Berlin: LIT-Verlag, 112–126.

[www.kulinaristik.net](http://www.kulinaristik.net)