

Angelika Felser

Untersuchungen zur Präsenz französischer
Termini in der heutigen deutschen Sprache
der Speisezubereitung

Examensarbeit

BEI GRIN MACHT SICH IHR WISSEN BEZAHLT



- Wir veröffentlichen Ihre Hausarbeit, Bachelor- und Masterarbeit
- Ihr eigenes eBook und Buch - weltweit in allen wichtigen Shops
- Verdienen Sie an jedem Verkauf

Jetzt bei www.GRIN.com hochladen
und kostenlos publizieren



Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek:

Die Deutsche Bibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische Daten sind im Internet über <http://dnb.d-nb.de/> abrufbar.

Dieses Werk sowie alle darin enthaltenen einzelnen Beiträge und Abbildungen sind urheberrechtlich geschützt. Jede Verwertung, die nicht ausdrücklich vom Urheberrechtsschutz zugelassen ist, bedarf der vorherigen Zustimmung des Verlanges. Das gilt insbesondere für Vervielfältigungen, Bearbeitungen, Übersetzungen, Mikroverfilmungen, Auswertungen durch Datenbanken und für die Einspeicherung und Verarbeitung in elektronische Systeme. Alle Rechte, auch die des auszugsweisen Nachdrucks, der fotomechanischen Wiedergabe (einschließlich Mikrokopie) sowie der Auswertung durch Datenbanken oder ähnliche Einrichtungen, vorbehalten.

Impressum:

Copyright © 1997 GRIN Verlag
ISBN: 9783668248984

Dieses Buch bei GRIN:

<https://www.grin.com/document/334030>

Angelika Felser

**Untersuchungen zur Präsenz französischer Termini in
der heutigen deutschen Sprache der Speisezubereitung**

GRIN - Your knowledge has value

Der GRIN Verlag publiziert seit 1998 wissenschaftliche Arbeiten von Studenten, Hochschullehrern und anderen Akademikern als eBook und gedrucktes Buch. Die Verlagswebsite www.grin.com ist die ideale Plattform zur Veröffentlichung von Hausarbeiten, Abschlussarbeiten, wissenschaftlichen Aufsätzen, Dissertationen und Fachbüchern.

Besuchen Sie uns im Internet:

<http://www.grin.com/>

<http://www.facebook.com/grincom>

http://www.twitter.com/grin_com

INHALTSVERZEICHNIS

1 Einleitung	3
2 Vorüberlegungen und methodische Grundlagen	5
2.1 Die Sprache der Speisezubereitung – eine Fachsprache?.....	5
2.2 Ein Erklärungsversuch für die Übernahme französischer Kochterminologie	6
2.3 Ziel und Aufbau der Arbeit.....	10
2.4 Zur Erstellung, zu den Auswahlkriterien und der Gliederung des Belegmaterials	11
2.5 Zur Forschungslage.....	14
3 Der französische Lehnwortschatz	16
3.1 Historie.....	16
3.2 Sprachpuristische Bestrebungen.....	20
4 Terminologische Grundlagen	22
4.1 Fremdwort – Lehnwort	22
4.2 Interferenz – Transferenz – Integration	23
5 Phonologische Transferenz und Integration	25
5.1 Die Oralvokale.....	26
5.1.1 Die betonten Vokale im Inlaut.....	28
5.1.2 Die betonten Vokale im Auslaut.....	34
5.1.3 Oralvokale in Silben ohne Hauptton.....	35
5.2 Die Nasalvokale.....	38
5.3 Die Halbkonsonanten.....	42
5.4 Die Konsonanten.....	44
5.4.1 Paradigmatische phonemische Transferenz und Integration	44
5.4.2 Syntagmatische phonemische Transferenz und Integration	46
5.5 Transferenz und Integration des Wortakzents	50
6 Grapho-phonemische Transferenz und Integration	54
6.1 Grapho-phonemische Regeln der Vokale	54
6.2 Grapho-phonemische Regeln der Konsonanten	57
6.3 “Stumme Buchstaben“	59
7 Graphematische Transferenz und Integration	61
7.1 Vokalische Grapheme.....	61
7.2 Konsonantische Grapheme	62
7.3 Verdoppelungen und Vereinfachungen	64
7.4 Exkurs: Auswirkungen der geplanten Rechtschreibreform auf das entlehnte Vokabular der Küche	66
8 Morphologische Transferenz und Integration	70
8.1 Wortarten	70
8.1.1 Substantive.....	70
8.1.2 Verben.....	70
8.1.3 Adjektive.....	71
8.2 Wortbildung	72
8.2.1 Komposition/Wortzusammensetzung.....	72
8.2.2 Derivation/Wortableitung	81
8.3 Grammatikalische Morpheme.....	91
8.3.1 Kasus- und Numerusintegration	91
8.3.2 Genusintegration.....	95

9 Lexikalisch-semantische Transferenz und Integration	100
9.1 Semantische Integration.....	100
9.2 Lexikalische Transferenzen	105
9.2.1 Fremdwörter ohne empfängersprachliches Bedeutungsäquivalent	105
9.2.2 Dubletten.....	106
10 Resümee	113
Literaturverzeichnis:	119
Kochbücher / Lehrbücher	119
Nachschlagewerke / Lexika	119
Sonstige zitierte Literatur	121
Anhang: Das Belegmaterial	126
1 a Substantive/Adjektive (Entlehnungszeitraum ermittelt).....	126
1 b Substantive/Adjektive (Entlehnungszeitraum nicht ermittelt).....	145
2 Verben (Entlehnungszeitpunkt nicht ermittelt)	149

1 Einleitung

Kochrezepte gelten im Rahmen der Sprechakttheorie als eine Textsorte mit instruktiver Funktion. Brinker beschreibt diese Funktion wie folgt:

Der Emittent will in Texten dieser Art den Rezipienten prinzipiell nicht zu einer unmittelbaren Handlung veranlassen, sondern ihn über bestimmte Handlungsschritte und -möglichkeiten *informieren* [Hervorhebung v. Verf.] (z.B. über die Bedienung von Geräten oder über die Herstellung von Gerichten). Die kommunikative Funktion dieser Texte ist als Wenn-dann-Relation explizierbar: [...] wenn das Gerät X benutzt werden soll, dann beachte man die beigefügten Hinweise.¹

Diese Informationsvermittlung ist in der heutigen Zeit jedoch gestört, da die Sprache der Speisezubereitung für viele Verbraucher mehr und mehr ein Verständnisproblem darstellt, für manchen Laien zu einem regelrechten 'Küchenlatein' geworden ist. Schuld daran sind zu einem großen Teil Fachausdrücke², die für den Normalverbraucher kaum noch oder gar nicht mehr verständlich sind (z.B. Substantive wie *Julienne*, *Fond* oder Verben wie *flambieren*, *pochieren*).

Die Tatsache, daß der größte Teil der Fachausdrücke aus dem Französischen stammt, macht die Sprache der Speisezubereitung für den Laien, der häufig nicht mit der französischen Sprache vertraut ist, noch undurchsichtiger. Diesem Problem hat man sich heute insofern angenommen, als im Anhang der meisten Kochbücher Erklärungen verzeichnet sind, die unter Stichworten wie „Küchenlexikon“³, „Kleiner Küchendolmetscher“⁴ oder „Die Fachausdrücke“⁵ zu finden sind. Ferner zeugen spezielle Wörterbücher der Gastronomie⁶ oder Küchenlexika⁷ von der Notwendigkeit klärender Wörterbücher. Birle illustriert diese Notwendigkeit, indem er folgendes Rezept zitiert:

¹ BRINKER, Klaus (1997), *Linguistische Textanalyse: Eine Einführung in Grundbegriffe und Methoden*, Berlin (Grundlagen der Germanistik 29), S. 110 f.

² Daneben sind es die Rezept- und Garniturenbezeichnungen selbst, die den Blick auf das Gericht verschleiern (vgl. 8.2.1.1).

³ STOLZE, Rüdiger (Hrsg.) (1997), *Alfons Schuhbeck. Feine leichte Küche. Für Einsteiger und Genießer*, München, S. 138.

⁴ WOLTER, Annette (1983), *Kochen heute. Das große Grundkochbuch*, München.

⁵ KRAMER, René (Hrsg.) (1966), *Der Grosse Pellaprat. Die moderne französische und internationale Kochkunst*, deutsche Neufassung von Walter Bickel, Lausanne (künftig zitiert: PEL-LAPRAT (1966), S.).

⁶ Z.B.: LUH, Hans Kurt (1992), *Wörterbuch der Gastronomie: Französisch-Deutsch. Ein umfassendes Wörterbuch zur korrekten Speisekartenübersetzung sowie Erklärung küchentechnischer und gastgewerblicher Fachausdrücke*, Giessen.

⁷ Z.B.: BIRLE, Herbert (1982), *Die Sprache der Küche – ein kulinarisches Lexikon für Gastro-sophen und Gourmets*, Pforzheim.

Navarin vom Donauwaller
Einen jungen Waller in Court Bouillon kurz pochieren, filetieren.
Tourniertes Gemüse (Karotten, Sellerie, Navets, Lauch und Artischockenböden)
blanchieren und in Butter sautieren.
Filets damit umlegen und mit einer Beurre Blanc aus Kräutern (Estragon, Dill,
Kerbel, Petersilie) nappieren.⁸

Neben der oben erwähnten Termini, die sich eher zu einer Fach-⁹ als zu einer
Gemeinsprache zuordnen lassen (die Übergänge sind oft fließend¹⁰), hat das Deut-
sche eine große Menge vermeintlich ‘gemeinsprachlicher’ Termini entlehnt. Ein-
ige von ihnen können noch heute aufgrund ihrer Schreibung und/oder Lautung
und/oder Betonung als Lexeme französischer Herkunft identifiziert werden (wie
z.B. *Bouillon, Filet* (s.o.), *Crêpe, Gratin, Soufflée*). Andere dagegen können auf-
grund verschiedener Entwicklungen u.a. auf lautlicher, graphematischer oder
morphologischer Ebene bereits so sehr ins Deutsche integriert sein, daß ihre Her-
kunft nicht mehr ohne weiteres erkennbar ist. Wer vermutet bei einfachen Lexe-
men wie z.B. *Karotte, Sellerie, Estragon* (s.o.), *Kotelett, Porree, Margarine, Kro-
ketten, Torte, Ingwer* oder gar bei der Mengenangabe *Prise* (Salz, Pfeffer) eine
Entlehnung aus dem Französischen? Die heute im Allgemeinwissen verankerten
Produkte und Produktbezeichnungen gliedern sich zudem mit Hilfe üblicher
Wortbildungsverfahren ins Deutsche ein, wo sich die Spur auf ihre Herkunft mehr
und mehr verliert (z.B. (usuelle) Komposita wie *Schweinekotelett, Bleichsellerie,
Erdbeertorte* oder Derivate wie *cremig, appetitlich* usw.). Eine Analyse der Integ-
rationsmechanismen, die dazu beitragen, die französischen Termini ins Deutsche
einzugliedern, bietet sich daher an.

⁸ BIRLE (1982), S. 5.

⁹ Zu einer möglichen Definition von *Fachsprache* vgl. 2.1.

¹⁰ Die Unterschiede Expertensprache – Laiensprache verwischen z.B. in *blanchieren, Filet, saig-
nant*; vgl. diesbezüglich: TERGLANE-FUHRER, Anne (1996), *Die Sprache der Speisezuberei-
tung: empirische Untersuchungen zur vertikalen Variation*, Frankfurt am Main, u.a. (Germanisti-
sche Arbeiten zu Sprache und Kulturgeschichte 30), Zugl.: Münster (Westfalen), Univ., Diss.,
1994; insbesondere: S. 260 ff.

2 Vorüberlegungen und methodische Grundlagen

2.1 Die Sprache der Speisezubereitung – eine Fachsprache?

Die oben angesprochenen Schwierigkeiten der Kommunikation, die u.a. aufgrund von Fachausdrücken auftreten, führen zu dem Verdacht, daß es sich bei der Sprache der Speisezubereitung um eine *Fachsprache* handelt. Der Begriff 'Fachsprache' selbst ist bis heute noch nicht gültig definiert¹¹; man ist sich jedoch darüber einig, daß „der Gemein- und Standardsprache eine größere, bislang nicht fixierbare Zahl von primär sachgebundenen Sprachen als Subsysteme angehören“¹², zumal „[...] doch offensichtlich jedes Fach seine eigene „Sprache“ besitzt“¹³. Fachsprachen zeichnen sich u.a. durch einen speziellen, auf die Bedürfnisse des jeweiligen Faches abgestimmten Wortschatz aus, der es Fachleuten ermöglicht, sich ohne Mißverständnisse, exakt, präzise und ökonomisch zu verständigen.¹⁴

Bei der Frage, ob es sich bei der Sprache der Speisezubereitung um eine Fachsprache handelt, sind die Meinungen geteilt. Es können diesbezüglich bejahende Aussagen bei Berger gefunden werden („Auch für die Kochkunst gibt es eine Fachsprache“¹⁵) oder bei Mackensen, der diese Tatsache nicht im entferntesten in Frage stellt („[...] die Gastronomensprache [...] Eine Fachsprache -? Das ist doch nicht zu bezweifeln“¹⁶). Liebmann Parinello dagegen bezweifelt die Anwendbarkeit der Bezeichnung 'Fachtext' für die Textsorte 'Kochrezepte'¹⁷, schließt aber diese Bezeichnung für Texte wie Fachlehrbücher bzw. Anweisungen für Formen der kollektiven Restauration nicht aus¹⁸. Maurice Kauffer weist einerseits auf Merkmale hin, die auf eine Fachsprache deuten (z.B. spezielle Lexik, esoterische Kommunikation, bestimmte Adressaten), macht jedoch andererseits auf Aspekte

¹¹ Bezüglich der Definitionsschwierigkeiten von Fachsprachen, vgl.: FLUCK, Hans-Rüdiger (³1985), *Fachsprachen. Einführung und Bibliographie*, Tübingen, insbes.: S. 11-23.

¹² FLUCK (³1985), S. 11.

¹³ SEIBICKE, Wilfried (1981), „Fachsprache und Gemeinsprache“. In: HAHN, Walther von (Hrsg.) (1981), *Fachsprachen*, Darmstadt, S. 40-66, hier: S. 41.

¹⁴ Vgl. FLUCK (³1985), S. 12 f.

¹⁵ BERGER, Michael (1984), *Biologische Ernährung*, Köln, S. 115.

¹⁶ MACKENSEN, Lutz (1972), *Traktat über Fremdwörter*, Heidelberg, S. 40.

¹⁷ Parrinello kritisiert u.a. den Widerspruch zwischen Entpersonalisierung in Verbindung mit betont technologisch-wissenschaftlicher Lexik auf der einen Seite und Rückkehr zur persönlichen Anrede an den Leser auf der anderen Seite. Vgl. PARRINELLO, Giuli Liebmann (1994), „Kochrezepte als Fachtextsorte?“. In: SPILLNER, Bernd (Hrsg.) (1994), *Fachkommunikation*. Kongreßbeiträge zur 24. Jahrestagung der Gesellschaft für Angewandte Linguistik GAL e. V. (*forum*, Angewandte Linguistik 27), S. 275-276, S. 276.

aufmerksam, die nicht mit einer solchen vereinbar sind (z.B. bildhafte Designationen und fehlende semantische Eindeutigkeit in Komposita).¹⁹ Anne Terglauer beantwortet die Frage nur indirekt, geht jedoch in ihrer Untersuchung davon aus, daß es sich bei der Sprache der Speisezubereitung um eine Fachsprache handelt. In Anbetracht verschiedener Aspekte, die für eine Fachsprache typisch sind²⁰ (eine spezifische Lexik, zu deren Klärung der Laie entsprechende Nachschlagewerke benötigt, ferner bestimmte Wortarten [Substantive] und Wortbildungsstrukturen [Determinativkomposita, Konversion usw.] sowie spezifische syntaktische Merkmale [Funktionsverben, elliptische Sätze, Passivformen] und – für den zu untersuchenden Bereich wesentlich – Entlehnungen) kann auch die Sprache der Speisezubereitung als eine Fachsprache aufgefaßt werden. Einige dieser Charakteristika werden im Verlauf der Arbeit erneut angesprochen.

2.2 Ein Erklärungsversuch für die Übernahme französischer Kochterminologie

Es stellt sich die Frage, welche Ausdrucksabsichten eine Sprachgemeinschaft verfolgt haben mag, da sie es vorzog, für einen so wichtigen Bereich der eigenen Kultur, den die Küche darstellt, ein derart umfangreiches Vokabular aus dem Französischen zu übernehmen. Die Entlehnung fremder Wörter beschränkt sich nicht auf die Übernahme der Lexeme selbst, sondern steht mit der jeweiligen fremden Kultur in engem Zusammenhang: Übernahmen neuer Produkte und damit Produktbezeichnungen auf der einen Seite, Übernahmen neuer Kulturformen, neuer Denkmuster und neuer Weltanschauungen, welche Neuerungen in der Kommunikation notwendig machen, auf der anderen Seite. Die Küche bzw. das Vokabular der Speisezubereitung fungiert dabei als ein Spiegel, der die Bedürfnisse der Gesellschaft reflektiert. Im Vorwort des *Larousse gastronomique* heißt es:

La cuisine est fille de son temps, elle ne cesse de s`adapter aux besoins nouveaux, aux goûts, aux désirs de la société, car ses liens avec la civilisation ont toujours été très étroits.²¹

¹⁸ PARRINELLO (1994), S. 276.

¹⁹ Vgl. KAUFFER, Maurice (1993), *La Composition Nominale en Allemand. Etude linguistique et statistique des cartes de restaurants*, Göppingen, S. 363 ff.

²⁰ Vgl. FLUCK (1985), S. 47-56.

²¹ LAROUSSE GASTRONOMIQUE (1984), sous la direction de Robert J. COURTINE, Paris, Préface.

Oder mit den Worten Auguste Escoffiers, *dem* großen französischen Küchenchef des 19. Jahrhunderts („roi des cuisiniers et cuisinier des rois“²²), ausgedrückt: „[...] décrire et commenter les progrès de sa cuisine, c`est brosser un tableau suggestif de la civilisation de ce peuple.“²³ Einer der Hauptgründe für die große Zahl der Entlehnungen – besonders der im 17./18. Jh., dann im 19./20. Jh. – ist sicherlich in der Vorrangstellung Frankreichs auf wirtschaftlich-politischer und kulturell-ideologischer Ebene zu suchen (vgl. 3.1). Frankreich galt und gilt zudem als das Land der feinen Kochkunst, das sich besonders „durch die Vollkommenheit der Produkte [...] als auch durch die außerordentliche Verschiedenheit der Gerichte, ihrer Spezialitäten und ganz besonders durch das Talent, die technische Meisterschaft und den Geschmack ihrer Köche und Köchinnen“²⁴ auszeichnet. Vielen der entlehnten Termini der Kochkunst haftet dieses französische Flair an, was sich die Werbung häufig mittels der Medien zunutze macht. Auch in der Kochbuchliteratur glaubt man bereits anhand des verwandten Vokabulars deutlich sehen zu können, ob es sich um ein (vermeintlich) erlesenes und exquisites Gericht oder aber um ein gewöhnliches handelt. Während es bei manchen entlehnten Termini in der Tat semantische Unterschiede gibt (ein Omelett ist kein Eier- oder Pfannkuchen²⁵), haben andere Termini im Grunde genommen keinen anderen Inhalt als ihre (zumeist indigene) Dublettenform. So ist ein *Soufflée* nichts anderes als eine vermeintlich feinere Form des ‘Auflaufs’, ein *Dessert* nur eine gewähltere Ausdrucksform für ‘Nachtisch’. Der Wunsch nach Exklusivität wird bei solchen Dubletten sehr deutlich.²⁶

Während Frankreich in der Welt als Repräsentant der feinen Küche gilt, wird die deutsche Küche zumeist mit deftiger Hausmannskost in Verbindung gebracht („copieuse, substantielle, «sérieuse»“²⁷); Produkte wie Schweinefleisch, Wurstwaren, Backwaren, Bier und Sauerkraut im Besonderen scheinen die deutsche Kochkunst zu verkörpern²⁸. Deutschland war lange Zeit als das Land des Sauer-

²² LAROUSSE GASTRONOMIQUE (1984), S. 408.

²³ ESCOFFIER, Auguste, o. Angaben, zitiert nach: LAROUSSE GASTRONOMIQUE (1984), Préface.

²⁴ PELLAPRAT (1966), S. 11.

²⁵ Vgl. 9.2

²⁶ Vgl. 9.2.

²⁷ NOUVEAU LAROUSSE GASTRONOMIQUE (1979), par Prosper Montagné, ed. revue et corrigée par Robert J. Courtine, Paris, S. 392.

²⁸ Vgl. NOUVEAU LAROUSSE GASTRONOMIQUE (1979), S. 392.

krauts („pays de la choucroute“²⁹) verschrien. Die Kritik richtete sich zwar zum einen gegen das Nahrungsmittel als solches, jedoch verband man mit ihm außerdem negative Assoziationen, die sich in einer Kritik gegen das Kraut äußerten.³⁰

Die Franzosen standen dem Sauerkraut als solches weniger kritisch gegenüber; eine anfänglich distanzierte Haltung wurde bald aufgegeben. Grimod de la Reynière berichtete 1803, Sauerkraut werde in der Pariser Gesellschaft immer beliebter; kurz darauf lobte auch Brillat-Savarin das bis dahin so verkannte Kraut.³¹ Es endete damit, daß Sauerkraut zu einem gastronomischen Welterfolg wurde.³²

In Anbetracht dieser Überlegungen ist es nicht verwunderlich, daß das Französische – im Gegensatz zum Deutschen, welches mittels der französischen Sprache sein Vokabular enorm bereichert hat – nur eine geringe Anzahl Termini aus der deutschen Sprache der Speisezubereitung übernommen hat. Einige Beispiele hierfür seien³³:

choucroute < *Sauerkraut*

gouglof ‘bes. Art Kuchen’ < *Gugelhupf*

nouilles < *Nudeln*

rollmops, quenelle ‘Kloß, Klops’ < *Knödel*

kirsch < ‘*Kirschwasser*’

kummel < ‘*Kümmelbranntwein*’

quetch < ‘*Zwetschenbranntwein*’

²⁹ NOUVEAU LAROUSSE GASTRONOMIQUE (1979), S. 392.

³⁰ „Die Teutschen galten in der Welt lange als »Biersäufer« und »Sauerkrautfresser«. Im 17. Jahrhundert werden sie in England in der Karikatur verhöhnt mit dem Vorurteil »Germans eating sour krout«. Da sitzen sie denn, die Germans, fett, borniert, dumm und spießbürgerlich, mampfen in sich hinein und vergessen die Umwelt vor lauter Sauerkraut. Die Teutschen, gemessen an ihren Eßsitten, werden so zu entsetzlichen Fressern, zu ekelhaften, geschmacklosen Verzehrern, zu Menschen ohne jeden feinen, zivilisierten Geschmack. Sie galten als dumpf, laut, roh und böse. Und am Ende hatten sie sogar den Namen weg, sie hießen einfach die »Sauerkrauts«. Fressen und Saufen, Unmäßigkeit und aufdringliche Arroganz, das alles verbindet sich mit diesem einen Gericht.“

MAURER, Emil (1981), *6000 Jahre Gastronomie. Die Geschichte der feinen Kochkunst*, Frankfurt am Main, S. 88 f.

³¹ MAURER (1981), S. 90.

³² MAURER (1981), S. 90.

³³ Vgl. KRATZ, Bernd (1968), „Deutsch-Französischer Lehnwortaustausch“. In: MITZKA, Walther (Hrsg.) (1968), *Wortgeographie und Gesellschaft*. Festschrift für L.E. Schmitt, Berlin, S. 445-487, S. 471.

In den 1970er Jahren kam es in der Spitzengastronomie zu einer Wende. Diese wurde damit eingeleitet, daß Paul Bocuse eine Art der Kochkunst kreierte, die in Frankreich einen revolutionären Erfolg feierte und auch in seinen benachbarten Ländern großen Anklang fand, die *Nouvelle Cuisine*. Ihr Bestreben ist es, den Eigengeschmack eines Nahrungsmittels nicht zu überdecken, vielmehr mittels Gewürzen zu verstärken.³⁴ Zudem werden ausschließlich frische Waren verwendet und die Kochzeit reduziert, um ein Maximum an Nährwerten aus den Produkten zu ziehen und Vitamine, Mineralien u.ä. zu erhalten („*fraîcheur parfaite des aliments, légèreté et harmonie naturelle des accommodements, simplicité des modes de cuisson*“³⁵).

Auch in Deutschland setzte ein neues Ernährungsbewußtsein ein; neben Fast-Food-Lokalen konnte sich auch hier das Motto „besser, leichter, gesünder“ durchsetzen.³⁶ Anfang der 70er Jahre eröffnete Eckart Witzigmann in München ein neues Restaurant, im dem er die *Neue Deutsche Küche* vorführte, die sich im Wesentlichen auf die Ideen der *Nouvelle Cuisine* stützt. Heute berufen sich viele Spitzenköche Deutschlands, wie z.B. Schuhbeck oder Siebeck, auf diese ernährungsbewußte Art des Kochens.

Es kann festgestellt werden, daß die deutsche Gastronomie zu neuen Ufern aufgebrochen ist. Zum einen ist es ihr mit Hilfe der *Neuen Deutschen Küche*, zum anderen mit der Wiederentdeckung der deutschen Regionalküchen und den damit zusammenhängenden bäuerlichen und bürgerlichen Traditionen *inhaltlich* gelungen, sich neben dem ihr lange Zeit aufliegenden „Phantom“ der französischen Küche zu behaupten. So kann das Sprichwort „Essen wie Gott in Frankreich“ wohl heute mit Recht transformiert werden in „Essen wie Gott in Deutschland“, wie es in einem gleichnamigen Kochbuch heißt³⁷.

Von der *äußeren* Form dagegen, d.h. insbesondere den französischen Termini in der Sprache der Speisezubereitung, wird sie wohl stets begleitet werden.

³⁴ Vgl. LAROUSSE GASTRONOMIQUE (1984), S. 672.

³⁵ LAROUSSE GASTRONOMIQUE (1984), S. 672.

³⁶ Vgl. ZABERT, Arnold (³1987), *Essen wie Gott in Deutschland*, Hamburg/Steinhagen, S. 6.

³⁷ Vgl. ZABERT, Arnold (³1987).

2.3 Ziel und Aufbau der Arbeit

Mit der vorliegenden Arbeit wird das Ziel verfolgt, die Präsenz französischer Termini in der heutigen deutschen Sprache der Speisezubereitung zu untersuchen. Bei massenhafter Entlehnung lexikalischer Elemente aus einer anderen Sprache liegt heute das Interesse der Linguistik darin, die Art und den Grad der Integration von Lehnwörtern zu beleuchten. Der Terminus „Präsenz“ ist aus diesem Grund hier wörtlich aufzufassen, d.h. es soll erforscht werden, *wie* die aus dem Französischen entlehnten Termini der Sprache der Speisezubereitung gegenwärtig im deutschen Sprachgebrauch präsent, d.h. integriert (bzw. transferiert)³⁸ sind.

Da das zu behandelnde Thema auch vor einem kulturgeschichtlichen Hintergrund gesehen werden muß, d.h. auch Zeitpunkt und mit den Übernahmen verbundene mögliche Sprecherabsichten eine Rolle spielen – zumal diese besonders bei der lexikalischen Integration von Bedeutung sind – soll der eigentlichen Untersuchung ein historischer Abriß vorausgehen.

Die Arbeit gliedert sich folglich in zwei Teile:

Im ersten Teil wird innerhalb eines historischen Abrisses versucht, den französischen Einfluß auf die deutsche Sprache allgemein, jedoch hinsichtlich des Vokabulars der Speisezubereitung im Kontext der geschichtlichen Ereignisse zu skizzieren. Anschließend wird kurz auf Reaktionen in sprachpuristischer Hinsicht eingegangen, dies wiederum im Zusammenhang mit der entlehnten Terminologie der Speisezubereitung.

Der zweite Teil wird mit terminologischen Definitionen eingeleitet, die auf das Problem Fremdwort – Lehnwort, ferner auf die Unterscheidung von Transferenz und Integration eingehen. Die französischen Termini der heutigen deutschen Sprache der Speisezubereitung werden anschließend auf die Integrationsmechanismen hin untersucht, die auf verschiedenen Ebenen greifen: auf der phonologischen, der graphematischen, der morphologischen und der lexikalisch-semanticen Ebene. Der Schwerpunkt wird dabei auf der ausdrucksseitigen Form der Lexeme liegen, d.h. auf der phonologischen, graphematischen und morpholo-

³⁸ *Integration* bedeutet hier die Eingliederung ins Deutsche nach deutschen Regeln, während *Transferenz* die Übernahme der fremden Merkmale ins Deutsche bezeichnet. Zu einer genaueren Definition der Begriffe vgl. 4.2.

gischen Ebene, mit denen der Verbraucher im Alltag (Fernsehen, Werbung, Kochliteratur) direkt konfrontiert wird. Die lexikalisch-semantische Ebene wird daher bewußt in einem geringeren Umfang behandelt werden. Die Untersuchung des Vokabulars der Speisezubereitung ist mit der Betrachtung allgemeiner Entlehnungen im Deutschen eng verflochten; die Arbeit lehnt sich insbesondere methodisch an: Polenz (1994)³⁹, Kratz (1968), Volland (1986)⁴⁰.

Zur Durchführung dieser Untersuchungen wurde zunächst ein Belegmaterial erstellt, das die französischen Termini der heutigen deutschen Sprache der Speisezubereitung repräsentiert. Um den Fluß der Arbeit nicht zu unterbrechen, wurde dieser Wortkorpus in den Anhang am Ende der Arbeit beigefügt.

2.4 Zur Erstellung, zu den Auswahlkriterien und der Gliederung des Belegmaterials

Der unten angeführte Wortkorpus konnte zum einen unter Rückgriff auf die folgende Literatur zusammengestellt werden: Emil Öhmann (1959), „Der romanische Einfluß auf das Deutsche bis zum Ausgang des Mittelalters“⁴¹, William Jervis Jones (1976), *A Lexicon of French Borrowings in the German Vocabulary (1575-1648)*⁴², Richard James Brunt (1983), *The Influence on the French Language on the German Vocabulary (1649-1735)*⁴³, Peter von Polenz (1994)⁴⁴, Bernd Kratz (1968), „Deutsch-französischer Lehnwortaustausch“⁴⁵, Rudolf Telling (1987), *Französisch im Deutschen Wortschatz. Lehn- und Fremdwörter aus acht Jahrhunderten*⁴⁶, Franz Dornseiff (⁷1970), *Der Deutsche Wortschatz*⁴⁷.

³⁹ POLENZ, Peter von (1994), *Deutsche Sprachgeschichte vom Spätmittelalter bis zur Gegenwart, Bd. II: 17. und 18. Jahrhundert*, Berlin, insbes. S. 77-101.

⁴⁰ VOLLAND, Brigitte (1986), *Französische Entlehnungen im Deutschen. Transferenz und Integration auf phonologischer, graphematischer, morphologischer und lexikalisch-semantischer Ebene*, Tübingen.

⁴¹ Vgl. ÖHMANN, Emil (1959). In: MAURER, Friedrich/STROH, Friedrich (Hrsg.) (1959), *Deutsche Wortgeschichte*, Bd. 1, Berlin, S. 269-327, insb.: Der Französische Einfluß, S. 269-298.

⁴² Vgl. JONES, William Jervis (1976), Berlin/New York.

⁴³ Vgl. BRUNT, Richard James (1983), Berlin/New York (*Studia linguistica Germanica* 18).

⁴⁴ Vgl. POLENZ (1994), insbes. S. 77-84. Da auf die Arbeit Caugheys (s.u.) nicht mehr zurückgegriffen werden konnte, dienten die von Polenz angegebenen Termini für die Periode von 1736-1815 als Vorlage. Es sei verwiesen auf: CAUGHEY, Rachel, K. A. (1989), *The influence of French on the German Vocabulary 1736-1815. A Critical study of the literature with special reference to the 'Deutsches Fremdwörterbuch'*. M. A. thesis, University of Auckland, N. Z. (Typoskript).

⁴⁵ Vgl. KRATZ (1968).

⁴⁶ Vgl. TELLING, Rudolf (1987), *Französisch im Deutschen Wortschatz. Lehn- und Fremdwörter aus acht Jahrhunderten*, Berlin.