

## **VERBEN DER KOCHKUNST DES DEUTSCHEN UND DES RUMÄNISCHEN: EINE LEXIKALISCH-KULTURELLE VERGLEICHSANALYSE**

**Oxana CHIRA**, dr., conf. univ.  
Staatliche Alecu-Russo-Universität Balti

The current study emphasizes morphological, lexical and semantic features of culinary verbs. These verbs have some peculiarities related specifically to the culinary arts. Depending on the context, culinary arts can represent either a specialized activity or an everyday one. Therefore, its terminology has specialized terms, approximate synonyms and a large number of terms with metaphorical meanings.

**Keywords:** verb, gastronomy, specialized language, phraseology, comparative analysis

În acest studiu, au fost evidențiate caracteristicile morfo-lexicale și semantice ale verbelor culinare. Acestea au unele particularități legate de contextul culinar în comparație cu alte domenii. Arta culinară poate fi o activitate specializată sau cotidiană, în funcție de context. Prin urmare, terminologia sa are termeni foarte specializați, sinonime aproximative și un număr mare de termeni cu sensuri metaforice.

**Cuvinte cheie:** verbul, gastronomie, limbajul specializat, frazeologie, comparativistica

Die Begriffe, die durch die grundlegenden lexikalischen Einheiten der Terminologie ausgedrückt sind, wiedergeben das Wissen, das für jedes Fachgebiet typisch ist. Ihre Bedeutungen sind mit besonderer Genauigkeit definiert. Sie tragen zur Klarheit und Prägnanz eines Fachdiskurses bei. Das Erlernen eines Fachgebiets beruht auf einem sehr großen Teil seiner Terminologie und ihrer Verwendung. Gastronomie und deren Erforschung aus unterschiedlichen Perspektiven etabliert sich seit einiger Zeit zum Forschungsgegenstand vieler Sprachwissenschaftler. Die Gesamtheit der Fachwörter eines bestimmten Fachgebiets (wie Gastronomie) bildet seine Terminologie.

Es ist auch bemerkenswert, dass das Thema Kunst des Kochens leicht vergessen wird, dass es auch einen spezialisierten Aspekt umfasst, nämlich den der professionellen Küche. Dabei wird die Gastronomie als einer der wichtigsten Marker der kulturellen Identität geschätzt. Die Berufe im Gastgewerbe und in der Gastronomie sind in Deutschland und in der Republik Moldau sehr gut entwickelt. Die Kochkunst verfügt in

beiden Ländern über eine eigene Fachsprache und die Spitzenköche verwenden spontan ein Fachvokabular des Bereiches *Küche*. Oft sind in den detaillierten Kochrezepten genug unbekannte Wörter enthalten. Dementsprechend sind einschlägige Fachwörterbücher auf dem Markt der Bücher keine Seltenheit.

Die Kulinaristik setzt sich zum Hauptziel, „Essen und Trinken als Kulturphänomene zum Gegenstand wissenschaftlicher Forschung und Lehre zu machen [...]“ (Wierlacher, 2008, S. 3). Kulinarische Fachsprache kann vertikal folgendermaßen gegliedert werden in: Theorie- und Wissenschaftssprache – fachsprachliche Terminologie und fachsprachliche Syntax, gebraucht z.B. von Lebensmittelchemikern, Ernährungswissenschaftlern usw.; Fachliche Umgangssprache – Einsatz von Halbtermini und standardisierter Terminologie, Fachlichkeit auf phraseologischer Ebene, gebraucht z.B. von Köchen, Restaurantkritikern usw.; Verteiler- und Werkstattsprache – geringerer Anteil an Termini, Halbtermini und Fachphraseologie, gebraucht von Konsumenten, Speiseherstellern usw.

Terglane-Fuhrer listet Besonderheiten des kulinarischen Wortschatzes auf, für die Vielzahl von Verben im Textblock ‘Zubereitung’, darunter zahlreiche Wortbildungsprodukte präfigierte und suffigierte Verben sind kennzeichnend, z.B.: *einfrisieren*, *verteilen*, *dekoriieren*, *garnieren*;

Vielzahl von Nominalbezeichnungen, Komposita, vor allem im substantivischen Bereich, von denen der überwiegende Teil Augenblickszusammensetzungen ausmachen, z.B.: *Schokoladen-Sahne-Eis*; *Eistee-Ball*, *Erdbeer-Limetten-Joghurt-Eis*, Entlehnungen, darunter auch Fremdwörter in der Originalschreibung, z.B.: *Parfait*; attributiv gebrauchte Partizipien Perfekt, z.B.: *der aromatisierte Alkohol*, *verschlossene Gläser*; deadjektivische Konversionen, z.B.: *die Frische*, *die Größe*, *die Länge* oder zum Substantiv gewordene Partizipien, z.B.: *das Halbgefrorene*, *Faschiertes* und viele Temporaladverbien, z.B.: *sofort*, *lang* (vgl. Terglane-Fuhrer, 1996, S. 94ff.)

Feyrer hebt hervor, dass es zu den Universalien gehört, „dass wir Menschen uns über Kultur und Kulinaria definieren und Kulinaria als identitätsbildende Faktoren eine große Rolle im intra- und interkulturellen und sozialen Zusammenleben spielen“ (Feyrer, 2009, S.

389).

Es wird davon ausgegangen, dass Kulinariken sowohl in der Translationstheorie als auch in der Berufsausbildung vernachlässigt werden. In der Forschungsliteratur fehlen ganzheitliche und komplexe Darstellungen des Problems der Übersetzung im Bereich des Kulinarischen.

Zu der angesprochenen Thematik gibt es auch einige Beiträge, in denen das Schwergewicht auf die deutsch-rumänische und rumänisch-deutsche Übersetzung von Kulinariken gelegt wird, was für diese Studie besonders relevant ist. Essen und Trinken sind wichtige Lebensbereiche, Grundbedürfnisse des Menschen, häufige Gesprächsthemen, kulturspezifische Gerichte gelten als Visitenkarten des Landes, aus diesem Grunde sollte man sie auch korrekt in die Fremdsprache übertragen können (vgl. Wurm, 2013, S. 224).

In den meisten Fachwörterbüchern werden Nomen in größere Zahl als Adjektive und Verben aufgelistet. Nominalsprachliche Begriffe werden in der Fachterminologie mehr untersucht. Es gibt nur wenige Arbeiten, die sich mit denen der anderen grammatischen Kategorien befassen. (vgl. L'Homme 1998, S. 64). Dennoch nimmt das Verb in einem Fachdiskurs eine zentrale Stellung ein, es ist in der Kochkunst besonders wichtig.

Welche lexikalischen und semantischen Beziehungen bestehen zwischen kulinarischen Verben? Das Ziel dieses Beitrags ist es, die lexikalischen Merkmale, die für kulinarische Verben typisch sind, herauszuarbeiten. Es wird das Untersuchungskorpus vorgestellt, das aus kulinarischen Verben besteht und die aus mehreren Fachwörterbüchern ausgewählt wurden. Die Klassifizierung von spezialisierten Verben wurde verschiedenerweise vorgestellt:

1. domänenspezifische Verben, die unbekannt sind;
2. bekannte Verben, die jedoch eine in der Domäne unbekannte Bedeutung vermitteln (vgl. L'Homme, 2002, S. 65-70). L'Homme stellt die juristischen Verben in drei Gruppen dar:
  1. hochspezialisierte Verben (z. B. abrogieren);
  2. Trägerverben (z. B. zur Abstimmung bringen, in Beeinträchtigen bringen.);
  3. polysemische Verben, bei denen die mindestens eine Bedeutung

spezialisiert ist (drei Bedeutungen des Verbs *kontrahieren*) (vgl. *ibidem*, S. 65-70).

Über die Verben, die dem von uns behandelten Thema Spezifik verleihen, lässt sich folgendes behaupten: ein Großteil der kulinarischen Verben sind nach der Bildungsart *Derivation* entstanden. Die übliche Ableitung wird durch Affixe gebildet. Dem ursprünglichen Wort, dessen lautliche und grafische Form leicht verändert werden kann, wird ein Affix (Präfix oder Suffix) hinzugefügt: z. B. Karamell (Nomen) + isieren (Suffix) > karamellisieren (Verb).

Eine Menge von den Verben sind lateinischer Herkunft und werden durch das Suffix *-ier* und Endung *-en* in der deutschen Sprache im Bereich der Gastronomie gebildet:

- a confia (vt.) - kandieren;
- a congela (vt.) - einfrieren;
- a conserva (vt.) - konservieren;
- a degusta (vt.) - degustieren;
- a face ceva la grătar (vt.) - grillieren (Schweiz);
- a fierbe în apă cu sare (vt.) - pochieren;
- a fileta (vt.) - filetieren;
- a înălbi (vt.) - blanchieren;
- a marina (vt.) - marinieren;
- a pasa (vt.) - pürieren;
- a pasteuriza (vt.) - pasteurisieren;
- a prăji (vt.) - frittieren, panieren;
- a servi (vt) - servieren;
- a zdrobi (vt.) – passieren,
- a unge cu gem cald de caise – aprikotieren
- a turna pe deasupra propriul sos – arrossieren
- würzen (vt.) - assaisonnieren
- a împăna cu felii de slănină - bardieren
- brasieren (vt.) - schmoren,
- dekantieren (vt.) - a decanta,
- refraichieren (vt.) - a turna apa,
- givrieren (vt.) - a răci cu gheață,
- glacieren (vt.) - a glazura,
- sautieren (vt.) - a prăji în tigaie la temperatura ridicată,

ziselieren (vt.) - a tăia carnea sau peștele ca să se pătrundă,  
tomatieren (vt.) - a adăuga tomate, bulion de roșii,  
flambieren (vt.) - a flamba etc.

Viele Verben haben den gleichen Stamm sowohl in der deutschen Sprache als auch in der rumänischen Sprache.

Bei der *nichtaffixalen* Ableitung, auch Konversion genannt, wird ein Wort von einem anderen Wort ohne *Affixe* abgeleitet, indem die syntaktische Kategorie anders wird. Konvertierungen zwischen Substantiv und Verb sind sehr häufig. Das Verb wird von einem Nomen abgeleitet und seine verbale Natur wird durch eine Endung gekennzeichnet.

Zahlreiche Beispiele finden sich bei den kulinarischen Verben, die auf eine substantivische Wurzel hinweisen: Sieb - sieben vt; Blatt - blättern vt., Paprika - paprizieren, ardei – a ardeia (vt.), file - a fileta (vt.), etc.

Von Adjektiven abgeleitete Verben haben die folgende Struktur: *Adjektiv* mit *machen* oder *Adjektiv* mit *werden*: a înăcri (vt.) – sauer machen, a încălzi (vt.) – lauwarm machen; frăgezi (vt.) – mürbe machen; a potrivi o mâncare (cu sare, piper etc.) - schmackhaft machen; a sătura (vt.) – satt machen; a se înfierbânta – heiß werden; a se răci – kalt werden etc.

Ein anderer Aspekt bei der Lexikanalyse geforscht wurde, ist die Synonymie. Die Beziehungen der semantischen Äquivalenz zwischen zwei oder mehreren lexikalischen Einheiten, die sich in ihrer Form unterscheiden, sind Synonyme. Sie haben das gleiche Signifikat und unterschiedliche Signifikanten. Lexikalische Synonymie tritt zwischen Begriffen der gleichen grammatikalischen Kategorie auf. Man unterscheidet zwei Arten von der Synonymie, die exakte und die ungefähre. Die exakte lexikalische Synonymie ist sehr selten, meist ist sie annähernd. Approximative Synonyme unterscheiden sich in der Regel nicht nur in ihren Bedeutungen, sondern auch in ihrer eingeschränkten Kombinatorik. In den meisten kulinarischen Wörterbüchern werden die Verben ausrollen/plattmachen (eines Teigs) als Synonyme betrachtet. Zum Beispiel: a amesteca (vt.) – anrühren; verquirlen; a alimenta (vt.) – speisen, ernähren; a conserva (vt.) – konservieren, einlegen;

Die Synonyme sind also nicht mit Sicherheit in allen Kontexten

gegenseitig austauschbar, besonders in der Gastronomie. Zum Beispiel *a crește – wachsen* im Wörterbuch hat die direkte Bedeutung in einem Kontext wie *der Sohn ist schnell gewachsen* und in der Kochsprache über *den Teig* wird diese Bedeutung durch eine Redewendung wiedergegeben: *a lăsa aluatul să crească – den Teig gehen lassen*; *a curăța* (vt.) – reinigen, schälen. Man kann die Küche reinigen, aber die Kartoffeln schälen, obwohl beide Verben im Wörterbuch als Synonyme angegeben sind.

Wenn man die Verben aus dem Bereich der Gastronomie in beiden Sprachen vergleicht, dann kann man die folgenden Unterschiede feststellen:

In beiden Sprachen werden die Verben der Kulinaristik oft durch Redewendungen übersetzt, wie z. B.:

Rumänisch: *a cina* (vt.) – zu Abend essen; Abendbrot nehmen;

Deutsch: *dörren* (vt.) – *a conserva prin uscare fructe, carne, pește*

abschuppen – *a curăța de solzi*;

überkochen – *a da în foc*;

bemehlen – *a presăra cu făină*;

bezuckern – *a presăra cu zahăr*;

frühstückten - *a lua micul dejun*;

abdrehen – *a-i da forme rotunde*;

abdämpfen – *a găti înăbușit până când se evaporă toată apa*;

abbrennen – *a amestica ceva pus la încălzit*;

abschäumen – *a lua spuma*;

abschrecken – *a turna apa peste ceva*;

abstechen – *a porționa dintr-o cantitate etc.*

Mehrere Beispiele der Redewendungen wurden in der rumänischen Sprache selektiert.

Im Kompositum *Kochkunst* wird das Verb *kochen* hervorgerufen, das wird in dieser Forschung weiter das Verb *kochen* lexikalisch analysiert und mehrere Varianten der Redewendungen angeboten. *Kochen* als Verb gehört zu unserem Leben und zu der Kultur jedes Volkes. Die folgenden Beispiele beweisen das: *a fierbe din nou*; *blaukochen* – *a fierbe timp scurt peștele*; *köcheln* – *a fierbe ușor etc.*

Es ist kein Wunder, dass das Verb *kochen* und die Substantivierung des Verbs sehr vielen Redewendungen und Sprichwörtern zugrunde liegt:

- Viele *Köche* verderben den Brei. Viele Köche versalzen das Mus. Mulți bucătari strică ciorba. Unde sunt moașe multe, rămâne copilul cu buricul netăiat.

- Die Suppe wird nicht so heiß gegessen, wie sie *gekocht* wird. Nu este întotdeauna atât de rău pe cât pare.

- Hunger ist der beste *Koch*. Foamea este cel mai bun bucătar etc.

Alle kennen die Situation, in der man die Redewendung gebraucht: *ich koche vor Wut*. Diese Redewendung kommt aus der Küche, wo ziemlich heiß ist, aber außerhalb der Küche wollen die meisten Menschen einen kühlen Kopf bewahren. Dennoch kann Wut manchmal jeden von uns überwältigen. Auf Deutsch sagt man, dass man vor Wut kocht oder überkocht, ähnlich einem Topf auf der heißen Herdplatte.

Aus historischer Perspektive ist Kochen eine spätere Erfindung im Vergleich zu den anderen Erfindungen. Die alten Germanen verfügten über Kochtöpfe von Römern. Das Wort *Topf* ist germanischen Ursprungs und vermutlich mit *tief* verwandt. Der „richtige“ Topf kann die Zubereitung erleichtern und trägt zum perfekten Ergebnis bei. Seine Form ist genau auf den Gareffekt und die Art der Zubereitung abgestimmt. Das zusammengesetzte Wort *Kochtopf* erleichtert die Verwendung und die Funktion des Topfes: k o c h e n. Der ideale Kochtopf ist der *Schnellkochtopf* für den Familienalltag, denn mit ihm verkürzt sich die Kochzeit um bis zu 70 Prozent. Er wird auch *Druckkochtopf* genannt, weil er mit einem Deckel hermetisch verschlossen wird und nur ein kleines Ventil Überdruck ablässt. Das heißt, dass das Kompositum *Kochtopf* kann andere Komposita bilden kann, wie: *Schnellkochtopf*, *Druckkochtopf* oder *Spezialkochtöpfe*. Je nach der Funktion des Topfes werden von Verben gebildete Töpfe genannt: von schmoren – Schmortopf, frittieren – Frittierkopf, räuchern – Räuchertopf, dämpfen – Dampfartopf etc.

Das Verb *kochen* wird ins Rumänisch *a fierbe* oder *a pune la fiert* übersetzt. In den Wörterbüchern wird die Erklärung des Prozesses *kochen* auf Rumänisch erläutert im Vergleich mit der deutschen Variante, wo konkrete Verben übersetzt sind. Das beweisen die folgenden Beispiele mit dem rumänischen Verb *a fierbe* (kochen):

a fierbe (vt.) - kochen (sieden)

a fierbe bine (a extrage prin fierbere) (vt.) – auskochen  
a fierbe la foc mic - köcheln lassen  
a fierbe în apă cu sare (vt.) - pochieren  
a fierbe înăbușit (vt.) - dünsten; schmoren  
a fierbe în în clocote - brodeln  
a fierbe ceva la foc iute - etwas bei starkem/ auf großem Feuer kochen  
a pune la fiert - zum Kochen stellen  
a fierbe ceva la foc mic - etwas bei gelindem Feuer kochen

Das Verb *a fierbe* wird auch metaphorisch gebraucht wie in der Redewendung:

a fierbe sângele în cineva - vor Zorn/Wut kochen, jemandem kocht das Blut (in den Adern).

Substantivumwandlungen kommen am häufigsten vor. „Mehr als zwei Drittel aller kulinarischen Verben sind von Substantiven, Adjektiven und Verben abgeleitet“ (Tsai, 2017, S. 117). Die Nominalbasis hat die Form des Verbstamms und die Bedeutung einer Handlung oder eines Instruments. Sie kann übereinstimmen:

a. mit einer Zutat: buttern (mit weicher Butter bestreichen), würzen (Gewürze hinzufügen) usw.

b. mit einem Gerät: entkorken (vom Entkorken), sieben (vom Sieb); mixen (vom Mixer) etc.

c. mit einem Ergebnis: abschrägen (schräg schneiden), fragmentieren (fragmentarisch trennen), bündeln (zu einem Bündel verknoten), schuppen (die Schuppen, einen nicht essbaren Teil entfernen) usw.

Was die mit Präfixen gebildeten Verben betrifft, so beginnen sie oft mit *ent-*: **ent**kernen, **ent**stielen, **ent**beinen, **ent**steinen etc.

Auf Rumänisch sind häufig Verben mit *dez-* zu begegnen: a **dez**osa, a **dez**gheța; *de-*: a **deg**usta; a **de**coji; *re-*: a **re**încălzi etc.

Unter den Adjektivkonversionen finden sich alle Verben mit der Bedeutung einer Farbe der Nahrungsmittel: bräunen, vergolden usw.

In dieser Studie wurden morpho-lexikalische und semantischen Merkmale der kulinarischen Verben herausgearbeitet. Sie weisen im Vergleich zu anderen Fachbereichen einige Besonderheiten auf, die mit dem kulinarischen Kontext zusammenhängen. Die Kochkunst kann je nach dem Kontext eine spezialisierte oder alltägliche Tätigkeit sein. Ihre Terminologie weist daher die sehr spezialisierten Begriffe, ungefähre

Synonyme sowie eine große Anzahl von Begriffen mit metaphorischer Bedeutung auf.

Die Erkenntnisse der vorliegenden Studie könnten einige Überlegungen zum Übergang von der Terminologieforschung zum zielorientierten Fachunterricht in der Kochkunst, zur Argumentstruktur des Verbs und seiner Zugehörigkeit zu einem größeren lexikalischen Netzwerk und des gleichen anregen - Themen, die es wert wären, zu einem späteren Zeitpunkt erforscht zu werden. Insgesamt haben wir in den Wörterbüchern mehr als 300 Verben der Gastronomie in beiden Sprachen gezählt.

Was die semantischen Beziehungen angeht, so beinhaltet die deutsche und rumänische Kochkunst eine Reihe präziser Techniken, die durch hierarchisch geordnete Termini (Hyperonym/Hyponym) lexikalisiert werden. Andererseits ist die Kochkunst eine professionelle und terminologisch spezialisierte Tätigkeit, aber sie ist auch eine wesentliche Tätigkeit des täglichen Lebens. Im Gegensatz zu anderen Fachgebieten sind in der Kochkunst monosemische Begriffe hoch spezialisiert, approximative Synonyme und viele Begriffe mit metaphorischer Bedeutung koexistieren. Darüber hinaus können einige gängige kulinarische Verben eine übertragene Bedeutung haben.

#### Bibliographie:

Feyrer, Cornelia. Kultur und Kulinaria im Transfer: Von der Alchemie des Kochens zur Synergie kulinarischer Kulturen in der Translation. In: Lavric, E./ Konzett, C. (Hg.) *Food and Language/ Essen und Sprache*. Frankfurt a. M. 2009, S. 389–404.

L'Homme, M.C. What Can Verbs and Adjectives Tell Us about Terms? In: TKE 2002 Terminology and Knowledge Engineering. Proceedings. 6th International Conference, Nancy, France, ed. by INRIA, 65–70. Le Chesnay Cedex: INRIA, 2002.

Terglanc-Fuhrer, Anne *Die Sprache der Speisezubereitung. Empirische Untersuchungen zur vertikalen Variation*. Frankfurt a. M. 1996.

Tsai, Chienwen. Analyse lexicale des verbes culinaires dans les dictionnaires spécialisés. In: *Revue française de linguistique appliquée* 2017/1 (Vol. XXII), pages 117 à 129

Wurm, Andrea. Die Entwicklung der deutschen kulinarischen Fachsprache unter französischem Einfluss am Beispiel von Speisebezeichnungen. In: Krein-Kühle, M./ Wienen, U./ Krüger, R. (Hg.) *Kölner Konferenz zur Fachübersetzung*. Frankfurt a. M. 2010, S. 223–236.

---