

**KOCHKUNST: FACHSPRACHE DER GASTRONOMIE**

**Ana BOLOGA**, *Studentin an der Fakultät der Philologie,  
Staatliche Alecu-Russo-Universität Bălți*

Wissenschaftliche Betreuerin: **Oxana CHIRA**, *Dr., Dozentin*

**Rezumat:** *Termenul gastronomie se definește nu doar prin arta de a găti, ci și prin relația dintre cultură și alimentație. Studiul terminologiei gastronomice, care se caracterizează prin termenii de specialitate specifici acestui domeniu, prezintă un mare interes, întrucât domeniul gastronomiei se află în continuă schimbare, ceea ce are drept rezultat apariția unor termeni noi. Termenii gastronomici, la rândul lor, însoțiți de rețetele acestora, au tendința de a călători dintr-o cultură în alta, respectiv dintr-o*

*limbă în alta. Astfel, demersul de față are drept scop de a analiza influența altor culturi asupra limbajului de specialitate gastronomic german.*

**Cuvinte-cheie:** *limbaj de specialitate, domeniu gastronomic, internaționalism, origine, limbaj gastronomic, vocabular, cultură, frazeologism.*

## **Einleitung**

In dem vorliegenden Artikel werden wir uns mit der deutschen Fachsprache der Gastronomie befassen. Wir setzen uns als Aufgabe die wichtigsten Begriffe wie *Fachsprache* und *Gastronomie* zu definieren und die Rolle der Internationalisten in der deutschen Fachsprache der Gastronomie zu veranschaulichen.

### **1. Zum Begriff der Fachsprache.**

Wir stützen uns auf die Definition des Begriffes *Fachsprache* von Dieter Möhn und Roland Pelka: „Wir verstehen unter Fachsprache eine Variante der Gesamtsprache, die der Erkenntnis und begrifflichen Bestimmung fachspezifischer Gegenstände sowie der Verständigung über sie dient und damit den spezifischen kommunikativen Bedürfnissen im Fach allgemein Rechnung trägt. Fachsprache ist primär an Fachleute gebunden, doch können an ihr auch fachlich Interessierte teilhaben. Entsprechend der Vielzahl der Fächer, die man mehr oder weniger exakt unterscheiden kann, ist die Variante „Fachsprache“ in zahlreichen mehr oder weniger exakt abgrenzbaren Erscheinungsformen realisiert, die als Fachsprache bezeichnet sind. [...] Fachsprachen sind durch eine charakteristische Auswahl, Verwendung und Frequenz sprachlicher Mittel, besonders auf den Systemebenen 'Morphologie', 'Lexik' und 'Text', bestimmt“ [14, S.26].

Der Wissenschaftler Thorsten Roelke stellte nach seiner Untersuchung die Eigenschaften einer Fachsprache fest. Seiner Meinung nach „gehören zu den Eigenschaften der Fachsprache vor allem Deutlichkeit, Verständlichkeit, Expliztheit, Neutralität, Exaktheit, Eindeutigkeit und Ökonomie der Sprache“ [19, S. 61].

Thea Schippan veranschaulicht die Charakteristik einer Fachsprache im Vergleich zur Allgemeinsprache. Nach ihrer Auffassung „sind die Fachsprachen Subsprache einer natürlichen Sprache, die sich aus der Spezifik der Kommunikation im Beruf oder im Fach und aus der Notwendigkeit einer präzisen Formulierung und Benennung von Sachverhalten ergeben. Von der Gemeinsprache unterscheiden sich die Fachsprachen also vor allem im Bereich des Wortschatzes. Es können auch Divergenzen auf anderen Sprachebenen vorkommen, sie werden jedoch nicht so stark wie auf der lexikalischen Ebene ausgeprägt. Charakteristisch für die Fachsprachen ist auf bestimmte soziale oder Berufsgruppen eingegrenzter Anwendungsbereich. Die Grenze zwischen den Fachsprachen und der Allgemeinsprache ist fließend. Fachsprachen schließen sich einerseits nach außen ab, andererseits wirken sie auf die Gemeinsprache zurück“ [24, S. 228].

Alois Wierlacher verknüpft Gastronomie mit einem der sozialen Prozesse – Kommunikation. Nach A. Wierlacher „ist die kulinarische Sprache, ihre Etymologie, Semantik, Schichtung, Pragmatik eben nicht nur sprachwissenschaftlich von Interesse. Ihre Erforschung ist auch eine der Aufgaben der Kulinariistik – der interdisziplinären Kulturwissenschaft des Essens, die Fragestellung der Kulturwissenschaften mit Aufgaben der kulturbezogenen Gastronomie verknüpft“ [25, S. 165].

Alois Wierlacher überzeugt den Leser, dass das Essen eine wichtige Rolle in menschlichen Beziehungen ausübt. „Es kann folglich kaum verwundern, dass Menschen auch gern vom Essen reden, es aus den unterschiedlichen Gründen [...] zum Thema ihrer Gespräche machen und sich auf vielfältige Weise über die besonderen Code der Kommunikation zu verständigen suchen, dass sie sich wechselseitig von ihren Erfahrungen bei Tisch erzählen und diesem Erzählen auf vielfältige, wenngleich kulturvermittelte Weise Bedeutung geben. Längst ist ferner deutlich geworden, dass kulturspezifische Essenordnungen und deren Verständnis in einer sich internationalisierenden Welt besondere Schwierigkeiten bereiten, aber auch Chancen einer kulturelle Grenzen überschreitenden Kommunikation bieten“ [25, S. 171].

## **2. Etymologische Herkunft der Gastronomie**

Der Theorie von Morton zufolge, „hat das Wort Gastronomie, griechisch „gäster [Bauch] und nomos [Gesetz]“ seinen Ursprung als Namensgeber für ein Werk des griechischen Dichters Archistratus (rund 350v. Chr.)“ [vgl. 15, S. 139-140]. Laut Dalby „gibt sein Werk auf humorvolle Art und Weise vor allem Hinweise auf Fisch und Wein in der Mittelmeerregion und kann wohl eher als Vorläufer der heutigen Reiseführer denn als Kochbuch verstanden werden. Architratus gilt als einer der Ersten, der seine gastronomischen Ansichten zu Papier gebracht hat“ [vgl. 4, S. 23].

Laut Morton „galt das als Inspiration für den französischen Dichter Joseph Berchoux, der ein Gedicht mit dem Titel „La Gastronomie“. Damit hat dieser Terminus in den modernen Sprachgebrauch Einzug gehalten“ [vgl. 15, S.139-140].

## **3. Gastronomie – zahlreiche Definitionen**

Im Folgenden werden wir zahlreiche Definitionen dem Begriff „Gastronomie“ je nach Forschungsfeld geben. Wir werden analysieren, wie verschiedene Wissenschaftler aus verschiedenen Forschungsbereichen diesen Terminus erklärt haben.

Historisch betrachtet, ist „Gastronomie“ nach R. Scarpato „the art of good eating“ [vgl. 23, S. 530]. Bezüglich der Theorie von C. Gillespie ist Gastronomie „the art, or science of good eating“ [vgl. 8. S. 2].

Aus dem historischen Standpunkt, versteht B. Santich unter diesem Begriff „ein Targeber und Handlungsanleitung dafür, was wann wo in welcher Art und Weise und Zusammensetzung gegessen und getrunken werden soll. Es spiegelt also auch einen Lebensstil wider, wo die Auseinandersetzung mit, das Wissen um und die Auswahl von Lebensmitteln, Genuss und Freude an gutem Essen unterstützt und fördert“ [vgl. 22, S. 16].

In der Kulturwissenschaft ist Gastronomie, nach Jakša Kivela und John Crotts „ein Bereich, wo Bezugspunkte von Kultur und Essen untersucht werden“ [vgl. 11, S. 354].

Nach einer Analyse dieser Definitionen, ist es offensichtlich, dass die Gastronomie eine wichtige Rolle in fast allen Forschungsbereiche spielt. Dieser Begriff lässt sich aus verschiedenen Standpunkten beschreiben.

## **4. Französische Einflüsse im deutschen kulinarischen Wortschatz**

In diesem Teil werden wir die Einflüsse der französischen Küche in der deutschen kulinarischen Fachsprache verfolgen. Unsere Untersuchung basiert sich in diesem Kontext auf die Thesen von H. Hirt, H. Militz und H. Birkhan.

Nach der Auffassung von H. Hirt „hat die deutsche Sprache eine unendliche Zahl von Lehnwörtern aus dem Französischen aufgenommen. Er gesteht, dass „in fast unübersehbarer Menge haben wir sie seit dem 16. Jahrhundert erhalten, und hört der Strom nicht auf [...]“ [vgl. 10, S. 152].

Der Theorie von H. Militz zufolge, war „Frankreich im 17. und 18. Jahrhundert in politischer, geistiger und kultureller Hinsicht das mächtigste Land in Europa, und deshalb drang französischer Wortschatz auch in die deutsche Sprache ein“ [vgl. 13, S. 48]. H. Militz und H. Birkhan behaupten aber, dass „die Übernahmen des 17. und 18. Jahrhunderts bereits die zweite Welle französischer Entlehnungen sind. Der erste Schub wurde bereits im Mittelalter ausgelöst. Die betreffenden Wörter erscheinen heute nicht mehr als Fremdwörter, sondern als Lehnwörter, d.h. sie sind weitgehend eingedeutscht“ [vgl. 13, S. 49; vgl. 2, S. 252].

P. von Polenz führte eine Untersuchung durch, um die deutschen Bereiche festzusetzen, die von französischer Sprache beeinflusst wurden. Infolgedessen stellte P. von Polenz fest, dass „in der spätféudal-großbürgerlichen Oberschicht in Deutschland französische Wörter, Redewendungen und ganze Situationsregister der standesgemäßen Konversation bis zum Ersten Weltkrieg noch in Gebrauch waren; in erster Linie für Dinge der Kleidungsmode, der Wohn- und Speisekultur“ [vgl. 18, S. 192].

In unserer Forschung wird das Ziel verfolgt, die Einflüsse anderer Kulturen auf die deutsche Küche zu analysieren. Wir werden die Entlehnungen aus der französischen Sprache aufteilen. Sowohl das Forschungsmaterial als auch die Erklärungen wurden dem Lexikon von Köster (2003) und dem „Duden. Deutsches Universalwörterbuch A-Z“ entnommen.

**Essen:** *Brie*, der Brie „Käse“; *Camembert*, der (Camembert) „Käse“; *Napoleon* (kein Artikel bei Köster) „Blätterteigebäck“; *Potage Parmentier*, die (Parmentier) „Kartoffelsuppe Parmentier“; *Roquefort*, der (Roquefort-sur-Soulzon) „Schafsmilchkäse“; *Chateaubriand*, das (Châteaubriand) „etwa 4 cm dickes (doppeltes) Filetsteak, Zwei-Personen-Steak“.

Kl. Heller veranschaulicht eine Liste von Speisen und Verben, die die Gastronomie der deutschen Sprache beeinflusst haben. Laut Kl. Heller „wurde die französische Esskultur in Deutschland berühmt: *Biskuit*, *Bouillon*, *Frikassee*, *Gelee*, *Kompott*, *Konfitüre*, *Kotelett*, *Marmelade*, *Omelett(e)*, *Ragout*, *Sauce*, *Schokolade*, *Torte*; hierzu die gehörigen Verben: *kandieren*, *marinieren*, *servieren*, *tranchieren*.“ [9, S. 22]

### **5. Italienische Einflüsse im deutschen kulinarischen Wortschatz**

Im Folgenden werden wir den Sprachkontakt zwischen den deutschen und italienischen Sprachen analysieren. Nach W. Besch „lässt sich der Kontakt zwischen Germanen und Romanen vor allem in dem Wortschatz bemerken. Für die Darstellung des lexikalischen Lehngutes sind verschiedene Integrationsebenen“ [1, S. 3206]. In unserem Artikel konzentrieren wir uns auf die morphologische Klassifikation und auf die Gebrauchsebenen.

Laut W. Besch „ist der Grad der morphologischen Integration einer Entlehnung in den Wortschatz einer Sprache merkbar in der Genusform. Bei der Einreichung des Lehnwortes in den Wortschatz, die durch einen formalen Anklang

an schon existierende Wörter oder Wortbildungselemente beeinflusst werden, kann man eine starke Integration bemerken. z. B. die ital. Wort *salata* (F.) „Salat“ wurde an den maskulinen Typus auf -ât angepasst – mhd. *salât* (M.)” [ibidem, S. 3209].

Was die Gebrauchsebene betrifft, beschäftigt sich diese nach W. Besch „mit den Fragen des Sprachgebrauchs und der Norm. Es gibt mehrere Faktoren, die für die Aufnahme eines Lehnwortes in den Wortschatz einer Sprache relevant sind. Diese Faktoren können sich auf Geographie, Politik, Wirtschaft, Gastronomie, Kultur oder Religion orientieren” [ibidem, S. 3211].

Da wir uns in Rahmen unseres Artikels mit dem Bereich der Gastronomie auseinandersetzen, werden wir einige der italienischen Entlehnungen in die deutsche Sprache aufzählen und ihre Bedeutung geben.

Einige der aus Italienischen entlehnten Wörtern in der deutschen kulinarische Fachsprache sind: „Artischocke - „Gemüsepflanze” nordital. (> ital. *Articiòcco*) [17, S. 93]; Blumenkohl - Blumenköll (> ital. *Cavolfiore*) daraus besonders österr. Karfiol [ibidem, S. 180]; Dattel „Frucht der Dattelpalme” (> ital. *Dattilo*) [ibidem, S. 212]; marinieren „sauer mit Gewürzen einlegen” (> ital. *marinare*) „in Meerwasser einlegen” [ibidem, S. 641]; Marzipan (> ital. *marzapane*), [ibidem, S. 643]; Melone „kürbisähnliche wasserreiche Frucht bzw. zugehörige Pflanze” (> ital. *mellone*), [ibidem, S. 651]; Rhabarber (> ital. *rhabarbaro*) [ibidem, S. 800]; Salami „stark gewürzte, geräucherte Dauerwurst” (> ital. *Salame*) [ibidem, S. 819]; Salat „kalt gegessenes, aus kleingeschnittenem, gewürztem Gemüse (auch mit Fleisch, Fisch, Eiern, Käse usw.) oder Obst zubereitetes Gericht” (> ital. (*in*)*salata*) [ibidem, S. 819]; Sardine „kleiner Hering” (> ital. *sardina*), [ibidem, S. 822]; Sorbet (> ital. *sorbetto*) [ibidem, S. 927]; Spargel (> ital. *sparagio*) [ibidem, S.931]; Zitrone (> ital. *Citrone*) [ibidem, S. 1207]; Zucker– (> ital. *zucchero*) [ibidem, S. 1212].

## **6. Phraseologismen in der Gastronomie**

Sowohl in der rumänischen Sprache als auch in der deutschen Sprache, dienen die Phraseologismen als ein wichtiges Mittel zum Ausdruck und zur Verstärkung der Emotionen, Gefühle und Einstellungen. Die kulinarischen Phraseologismen werden in unserem Artikel auf den kulturellen Hintergrund der deutschen und rumänischen Sprachen weisen, die den Ausdruck von Gedanken, Gefühlen und Erfahrung der Menschen ermöglichen. Diese neigen sich auch einige Traditionen, Werte und Besonderheiten einer Sprache zu beleuchten.

Allen voran ist es notwendig, den Terminus „Phraseologismus” zu erklären. Zur Bestimmung des Terminus „Phraseologismus” werden wir die Definition von Christine Palm verwenden. Laut Palm ist die Phraseologie „die Wissenschaft oder Lehre von den festen Wortverbindungen einer Sprache, die im System und Satz Funktion und Bedeutung einzelner Wörter (Lexeme) übernehmen können” [16, S. 1].

Nach einer Begriffserklärung kommen wir zur Klassifikation der Phraseologismen. Die Grundlange dafür bildet die Klassifikation von W. Fleischer. Der Wissenschaftler gibt eine morphologisch-syntaktische Klassifikation der Komponenten eines Phraseologismus [7, S. 139]. Der Forscher unterscheidet:

a) substantivische Phraseologismen: *mit Zuckerbrot und Peitsche – mit Belohnungen und [strengen] Strafen* [5, S. 835]; *(kaum) drei Käse hoch - (abia) de*

*o șchioapă, un picic* [21, S. 137]; *aus Fleisch und Blut – din carne și oase* [3, S. 93]; *Sie sind ein Kuchen – sie bilden eine unauflösliche Gemeinschaft, sie verfolgen gleiche Ziele* [20, S. 898]; *ein Küchenhund sein: ein Mensch sein, der Beleidigungen und Demütigungen einsteckt, um Vorteile zu erlangen* [ibidem, S. 899];

b) adjektivische Phraseologismen: *attisches Salz - glumă fină; vorbă de duh* [21, S. 212]; *gesalzen und geschmalzen - piperat al naibii; scump al dracului* [ibidem, S. 212]; *eine boshafte/ giftige/ scharfe/ spitze Zunge haben - a avea piper pe limbă* [3, S. 60]; *persönlich; leibhaftig – în carne și oase* [ibidem, S. 93]; *schwarz sehen vor Hunger – a-i crăpa cuiva ochii de foame* [ibidem, S. 89];

c) adverbialen Phraseologismen: *'rein in die Kartoffeln, 'raus aus den Kartoffeln! - când așa, când așa! când e albă, când neagră* [21, S. 137];

d) verbale Phraseologismen: *[reiche] Frucht/ Früchte tragen – 1. sehr ergiebig sein, etw. abwerfen; 2.[viel] einbringen, sich auswirken, ein gutes Ergebnis haben* [5, S. 222]; *ein Küchenleben führen – Bed.: in Gefahr sein* [20, S. 899]; *das ist Kuchen von demselben Teig - Bed.: es ist eins wie das andere, es gehört zusammen, es gibt keinen Unterschied* [ibidem, S. 899]; *es raucht in der Küche – im Hause herrscht Streit* [ibidem, S. 896]; *das passt in seine Küche – das ist ihm recht, das kommt ihm gelegen* [ibidem, S. 896]; *da fiel mir die Butter vom Brot - am rămas perplex/ cu gura căscată/ ca trăsnet* [21, S. 46]; *dem ist sein Brot gebacken! - habar n-are ce-l așteaptă* [ibidem, S. 46]; *ein hartes/ schweres Brot haben; sein Brot sauer verdienen - a-și câștiga cu greu pâinea; a avea o muncă grea* [ibidem, S. 46]; *eitel Brot essen - a mânca numai pâine goală* [ibidem, S. 46]; *fremder/ anderer Leute Brot essen - a nu fi propriul stăpân* [ibidem, S. 46]; *nach Brot gehen - a căuta de lucru; a cerși* [ibidem, S. 46]; *nicht das Salz zum Brot haben - a nu avea nici după ce bea apă* [ibidem, S. 47]; *sein Brot erwerben - a-și câștiga pâinea* [ibidem, S. 47]; *sein Brot mit Tränen essen - a duce o viață amară* [ibidem, S. 47]; *wissen, auf welcher Seite das Brot gebuttert/ gestrichen ist - a-și cunoaște interesele* [ibidem, S. 47]; *das geht dich einen Käse an - asta nu te privește* [ibidem, S. 137]; *Käse machen - 1. a se ține de fleacuri, 2. a face/ produce lucruri fără nici o valoare* [ibidem, S. 137]; *Käse reden/ erzählen -a vorbi fleacuri* [ibidem, S. 137]; *er schaut käsig aus - e alb ca brânza, arată prost* [ibidem, S. 137]; *Öl auf die Wogen/ Wellen gießen - a aplana o ceartă/ lucrurile* [ibidem, S. 188]; *das geht ja wie geölt - merge ca uns/ strună* [ibidem, S. 188]; *den ganzen Salat satt haben - a fi sătul până-n gât de ceva* [ibidem, S. 212]; *mach nur keinen Salat - nu mai trâncăni, nu mai vorbi atât!* [ibidem, S. 212]; *nichts zu brechen und zu beißen haben - a mânca coaste fripte* [3, S. 27]; *zwei Gesichter haben – în buze miere și în inimă fiere* [ibidem, S. 36]; *das Essen (mühsam) hinunterwürgen; seinen Zorn/ Kummer/ seine Erbitterung hinunterschlucken/ hinunterwürgen* [ibidem, S. 39]; *jemanden aus dem/ ums Brot bringen; jemandem das Brot (vom Munde) wegnehmen; jemandem um seinen Verdienst bringen – a-i lua cuiva pâinea de la gură* [ibidem, S. 47]; *der starke Mann sein; die Macht in den Händen haben – a avea pâinea și cuțitul în mână* [ibidem, S. 66]; *eine sauerere Miene/ ein saueres Gesicht machen – a face o mutră acră* [ibidem, S. 76]; *ein steinreicher Mann sein – a-i curge untura pe nas* [ibidem, S. 79]; *jmdn. nicht ausstehen/ leiden/ riechen (fam.) können - a-i fi drag ca piperu-*

*n nas* [ibidem, S. 79]; *etwas fährt/ steigt jemandem in die Nase; jemandem läuft die Galle über – a-i veni cuiva muștarul la nas* [ibidem, S.80]; *jmdm. ein Dorn im Auge sein – a iubi pe cineva ca sarea-n ochi* [ibidem, S. 86]; *das Messer sitzt jmdm. an der Kehle – a-i ajunge cuțitul la os* [ibidem, S. 93];

e) pronominale Phraseologismen: *sich den Kuchen teilen – seine Interessen geltend machen, sich seinen Anteil sichern; den Gewinn restlos aufteilen* [20, S. 899]; *die Küche gehört ihm zwar, aber ein anderer kocht darin – euphemistische Umschreibung für den Ehebruch der Frau* [ibidem, S. 896]; *Was dem einen Arbeit, ist dem andern Spiel – Cine poate oase roade, cine nu nici carne moale* (prov.) [3, S. 93];

f) interjektionelle/ kommunikative Phraseologismen: *das ist ja doch (alles) Käse (!) – 1. astea-s fleacuri/ prostii; 2. asta nu face nici doi bani* [21, S.137]; *da haben wir den Salat! – frumoasă treabă! bine ne-am mai procopsit* [ibidem, S. 212]; *Ja, Kuchen! – Das könnte dir so passen!* [20, S. 898];

Nach einer Gliederung der kulinarischen Phraseologismen ist es offensichtlich, dass diese in den beiden Sprachen als Träger verschiedener Emotionen und Gefühlen gelten. Wenn wir uns auf der Klassifikation von W. Fleischer beruhen, ist es benötigt hervorzuheben, dass es in unserer Arbeit mehrere verbale Phraseologismen gibt. Dann kommen substantivische und adjektivische Phraseologismen, die auch einen wichtigen Platz, mit einer großen Anzahl von Phraseologismen einnehmen.

### **Fazit**

In Rahmen unseres Artikels haben wir uns mit der deutschen Fachsprache der Gastronomie auseinandergesetzt. Zuerst war es notwendig die wichtigsten Termini wie „Fachsprache“ und „Gastronomie“ zu definieren. Nach einer Begriffserklärung kommen wir zur etymologischen Herkunft der Gastronomie. Es ist sehr wichtig uns über den Ursprung dieses Begriffs in Kenntnis zu setzen. Dann beschäftigen wir uns mit einer Analyse des Einflusses der Internationalismen auf die deutsche kulinarische Fachsprache. Die Sprachen, die die deutsche Küche beeinflusst haben, sind Französisch und Italienisch. Um einige der entlehnten Wörter in der deutschen kulinarischen Fachsprache aufzuzählen, haben wir verschiedene bilinguale und phraseologische Wörterbücher verwendet. Nach einer tiefen Untersuchung des Bereiches der Gastronomie haben wir ihre Lexik kulturell betrachtet. Die Phraseologismen sind ein wichtiges Mittel, das zum Ausdruck der Emotionen und Gefühle gilt und das typisch für alle Kulturen ist. Deshalb setzten wir uns als Aufgabe, die Phraseologismen aus der Gastronomie aufzuzählen, die ein wichtiges kulturelles Merkmal der deutschen und rumänischen Sprache ist. Auf diese Weise haben wir die Folgen der Sprachkontakte im Bereich der Gastronomie verfolgt.

### **Bibliographie:**

1. BESCH, Werner, BETTEN, Anne, REISCHMANN, Oskar, SONDEREGGER, Stefan. *Sprachgeschichte: Ein Handbuch Zur Geschichte Der deutschen Sprache Und Ihrer Erforschung. 4. Teilband*. Berlin: de Gruyter Mouton, 2004. S. 3206/ 3209/ 3211, ISBN 3110180413.
2. BIRKHAN, Helmut. Etymologie des Deutschen. In: *Semantische Kategorien der Eponyme französischer Herkunft im Deutschen*. S. 98, [online], [eingesehen am 12.03.21] URL: <http://www.uwm.edu.pl/stas/wydawnictwo/marzec/Prace-J-14.pdf#page=97>

3. CHIRA, Oxana, CODREANU, Aurelia, CHIRA, Artur. *Dicționar român-german de frazeologie somatică*. Akademikerverlag, 2019. 123P., ISBN 978-620-2-21788-0.
4. DALBY, Andrew. Food in the ancient world. From A to Z? Psychology, East Saussex. In: FRITZ, Klaus-Peter, WAGNER, Daniela. *Forschungsfeld Gastronomie*. Wien: Springer Gabler, 2015. S. 1, ISBN 978-3-658-05195-2.
5. DROSDOWSKI, Günther, SCHOLZE, Werner. *Redewendungen und sprichwörtliche Redensarten*. Mannheim: Dudenverlag, 1992. 864 S. ISBN 3-411-04111-0.
6. DUDEN. *Deutsches Universalwörterbuch A-Z*. Mannheim; Leipzig; Wien; Zürich: Dudenverlag, 1996. 1816 S., ISBN: 9783411055036.
7. FLEISCHER, Wolfgang. Phraseologie der deutschen Gegenwartssprache. 2., durchgesehene und ergänzte Auflage. Tübingen: Niemeyer. In: LAPINSKAS, Saulius. *Zu ausgewählten theoretischen Problemen der deutschen Phraseologie. Ein Lehrbuch für Studierende der Germanistik*. Vilnius: Vilniaus universitetas / Universität Vilnius, 2013. S. 102, ISBN 978-609-459-178-5.
8. GILLESPIE, Cailein. European Gastronomy in the 21st century. In: FRITZ, Klaus-Peter, WAGNER, Daniela. *Forschungsfeld Gastronomie*. Wien: Springer Gabler, 2015. S. 2, ISBN 978-3-658-05195-2.
9. HELLER, Klaus. Untersuchungen zur Begriffsbestimmung des Fremdwortes und zu seiner Schreibung in der deutschen Gegenwartssprache. In: *Das Französische in den deutschsprachigen Ländern: Romanistisches Kolloquium VII*. DAHMEN, Wolfgang, HOLTUS, Günter, KRAMER, Johannes. Tübingen, 1993. S.7 ISBN 3-8233-4226-6.
10. HIRT, Hermann. Etymologie der neuhochdeutschen Sprache. Darstellung des deutschen Wortschatzes in seiner geschichtlichen Entwicklung. In: *Semantische Kategorien der Eponyme französischer Herkunft im Deutschen*. S. 97. [online], [eingesehen am 12.03.21] URL: <http://www.uwm.edu.pl/stas/wydawnictwo/marzec/Prace-J-14.pdf#page=97>
11. KIVELA, Jakša, CROTTS, John C. Tourism and gastronomy: gastronomy's influence on how tourists experience a destination. In: FRITZ, Klaus-Peter, WAGNER, Daniela. *Forschungsfeld Gastronomie*. Wien: Springer Gabler, 2015. S. 2, ISBN 978-3-658-05195-2.
12. KÖSTER, Rudolf. *Eigennamen im deutschen Wortschatz. Ein Lexikon*. Berlin: Walter de Gruyter, 2003. ISBN 3-11-017702-1.
13. MILITZ, Holger. Französisch im heutigen Deutsch. In: *Semantische Kategorien der Eponyme französischer Herkunft im Deutschen*. S. 98. [online], [eingesehen am 12.03.21] URL: <http://www.uwm.edu.pl/stas/wydawnictwo/marzec/Prace-J-14.pdf#page=97>
14. MÖHN, Dieter, PELKA, Roland. *Fachsprachen: eine Einführung*. Tübingen: Niemeyer, 1984. S. 26, ISBN 3-484-25130-1.
15. MORTON, Mark. Cupboard love: a dictionary of culinary curiosities. In: FRITZ, Klaus-Peter, WAGNER, Daniela. *Forschungsfeld Gastronomie*. Wien: Springer Gabler, 2015. S. 2, ISBN 978-3-658-05195-2.
16. PALM, Christine. *Phraseologie: eine Einführung*. Tübingen: Gunter Narr Verlag, 1997. S. 1, ISBN 3-8233-4953-8.
17. PAUL, Hermann, HENNE, Helmut, KÄMPER, Heidrun, OBJARTEL, Georg. *Deutsches Wörterbuch: Bedeutungsgeschichte und Aufbau unseres Wortschatzes*.

- 10., überarbeitete und erweiterte Auflage. Tübingen: M. Niemeyer, 2002. ISBN 34-847-3057-9.
18. POLENZ, Peter von. Deutsche Sprachgeschichte vom Spätmittelalter bis zur Gegenwart. In: *Semantische Kategorien der Eponyme französischer Herkunft im Deutschen*. S. 98, [online], [eingesehen am 12.03.21] URL: <http://www.uwm.edu.pl/stas/wydawnictwo/marzec/Prace-J-14.pdf#page=97>
19. ROELKE, Thorsten. *Fachsprachen. Grundlagen der Germanistik*. Berlin: Erich Schmidt Verlag, 1999. S. 61, ISBN 3503122214.
20. RÖHRICH, Lutz. *Lexikon der sprichwörtlichen Redensarten*. Band 2, Freiburg im Breisgau: Herder Vorlag, 2003. 1273 S, ISBN 978-3-9811483-8-1.
21. ROMAN, Alexandru. *Dicționar frazeologic german-român*. București: Teora, 1997. 296 p., ISBN 973-601-087-2.
22. SANTICH, Brian. The study of gastronomy and its relevance to hospitality education and training. In: FRITZ, Klaus-Peter, WAGNER, Daniela. *Forschungsfeld Gastronomie*. Wien: Springer Gabler, 2015. S. 2, ISBN 978-3-658-05195-2.
23. SCARPATO, Rosario. Gastronomy as a tourist product: the perspective of gastronomy studies. In: FRITZ, Klaus-Peter, WAGNER, Daniela. *Forschungsfeld Gastronomie*. Wien: Springer Gabler, 2015. S. 2, ISBN 978-3-658-05195-2.
24. SCHIPPAN, Thea. *Lexikologie der deutschen Gegenwartssprache*. 2., unveränderte Aufl. Tübingen: Max Niemeyer, 2002. S. 228, ISBN 3-484-73002-1.
25. WIERLACHER, Alois, BOGNER, Andrea. *Handbuch interkulturelle Germanistik*. Stuttgart: Verlag J.B. Metzler, 2003. 689 S., ISBN 978-3-476-01955-4, ISBN 978-3-476-05010-6 (eBook).