

JOANNA SZCZEK

***Es weihnachtet sehr...* in der Sprache – Zum Prozess der Nomination im Bereich des Kulinarischen (am Beispiel der Bezeichnungen für Weihnachtsgebäck)**

Im Beitrag werden die Tendenzen im Bereich der Bildung von kulinarischen Bezeichnungen im Deutschen untersucht. Als empirische Basis gelten Benennungen für Weihnachtsgebäck, die in ihrem Komponentenbestand sowohl Weihnachtsbegriffe als auch Lexeme enthalten, die gewisse Assoziationen mit Weihnachten wecken oder kulturell geprägte Begriffe sind. Es wird auf die Struktur, die Art der Komponentenverbindung und die Motiviertheit der gesammelten Namen eingegangen.

Nomen est omen besagt ein bekanntes lateinisches Sprichwort und gerade im Bereich des Kulinarischen scheint es völlig zu stimmen, denn ein richtiger Name¹ für eine bestimmte Speise gilt oft als eine Art Werbung, die einen zum Zugreifen/Kaufen/Probieren und auch Kochen bewegen soll. Andererseits steht auch der eigentliche kulinarische Akt im engen Zusammenhang mit dem Nominationsprozess im Bereich des Kulinarischen (vgl. hierzu ŽARSKI 2003: 157).

In diesem Sinne scheinen die Bezeichnungen für Kulinariken – Sitonyme², diesen beiden Tatsachen Rechnung zu tragen. In verschiedenen Trägern³ der kulinarischen Benennungen findet man eine breite Palette von Namen, die diesem Zweck dienen und hinter denen sich unterschiedliche, oft ausgeklügelte und seltsame Konzepte verstecken.

1 Auf die Unterschiede zwischen dem Namen und der Bezeichnung sowie auf den Status der Bezeichnungen für Speisen in der Namenkunde wird in dem vorliegenden Beitrag nicht näher eingegangen.

2 Der Terminus ‚Sitonym‘ wurde von H.-D. POHL (2004) geprägt.

3 Es handelt sich v. a. um Kochbücher, Kochlexika, Zeitschriften, Werbezeitschriften, Werbeflugblätter, Speisekarten, Kochlexika im Internet u.a., vgl. hierzu auch die Liste der Textsorten, für die das Auftreten der Küchensprache charakteristisch ist bei TERGLANE-FUHRER (1996: 119) und „Textsorten der Zubereitung von Nahrungsmitteln“ bei MATTHEIER (1993).

Am Beispiel ausgewählter deutscher Bezeichnungen für Weihnachtsgebäck, die Backrezepten⁴ entstammen, wird gezeigt, welche Motiviertheit hinter der jeweiligen Bezeichnung steckt. Es werden auch Muster in der kulinarischen Nomination analysiert. Die gewählten Speisenamen gelten als Nominations-einheiten, also als „sprachliche Ausdrücke, die einen Wirklichkeitsausschnitt als ‚Gegenstand‘ repräsentieren“ (FLEISCHER 1989: 13) und als Produkte der Nominationsbildung, d. h. „der Prägung (Schaffung) oder ‚Herausbildung‘ (Entwicklung) einer neuen Nominationseinheit“ (ebd.: 14), zu verstehen sind. Das Korpus der deutschen Bezeichnungen für den vorliegenden Beitrag umfasst ca. 350 Einheiten.

Es wird von der These ausgegangen, dass sich die Bezeichnungen für Weihnachtsgebäck durch eine besonders ausgeprägte Vielfalt an Benennungsmöglichkeiten auszeichnen. Dies ist vor allem auf ihre pragmatische Funktion zurückzuführen, denn es kommt diesen Bezeichnungen die Rolle zu, die Aufmerksamkeit auf sich zu ziehen und Assoziationen an bestimmte Geschmacksrichtungen zu erwecken.

1 Zur Charakteristik des kulinarischen Wortschatzes

Die Kulinaristik entwickelt sich nicht nur im Bereich der Kochkunst⁵, sondern auch im Bereich der Sprache. Sie bezieht sich auf

„eine fächerübergreifende Wissenschaft, der es um die kooperative Aufklärung von (wissenschaftlicher) Theorie und (lebensweltlicher und beruflicher) Praxis über die Rolle und Funktion des Essens im Aufbau der Kultur(en), in der individuellen menschlichen Existenz und in den Verständigungsprozessen zwischen den Menschen geht“⁶

und wurde von WIERLACHER (s. Anm. 6) geprägt. Kochkunst und Sprache lassen sich voneinander nicht trennen, denn in der Sprache, durch die Vermittlung der Sprache und mittels der Sprache werden „Produkte“ der Kochkunst benannt und deren Bezeichnungen dienen in vielen Fällen als gewisse „Vorboten“, die zum Zugreifen einladen, denn „[...] człowiek karmi się pokarmami dostarczającymi składników odżywczych [...], ale karmi się

4 Es handelt sich um Rezepte, die im Internet gefunden wurden, siehe hierzu das Quellenverzeichnis am Ende des Beitrags.

5 Das bestätigt z. B. eine große und immer ansteigende Popularität der Kochprogramme und Kochbücher.

6 Vgl. Wierlacher, <http://www.wierlacher.de/kulinaristik.htm> [27.02.2013]

również – za pośrednictwem języka – całymi systemami symboli, wyobrażeń i wartości, także tych związanych z pożywieniem.”⁷ (SKIBIŃSKA 2008: 5f.).

Die Sitonyme als solche gehören zu der Fachsprache⁸ der Kochkunst, wobei die Abgrenzung der Fachsprache von der Allgemeinsprache schwierig und die Grenze fließend ist (vgl. TURSKA 2009: 16). Daher kann man „die Kochsprache als einen Sonderfall an sich“ beschreiben (ebd.: 17), was sich wohl daraus ergibt, dass jeder über bestimmte Grundkenntnisse im Bereich des Kochens verfügt und dazu kein Fachmann sein muss. Hinzu kommt noch die Tatsache, dass die Kochsprache zweifelsohne ein großes und vielfältiges Inventar des Grundwortschatzes besitzt (ebd.: 17).

Eine wichtige Gruppe stellen in diesem Bereich die Bezeichnungen für Speisen⁹ dar, welche das Interesse der potentiellen Konsumenten wecken sollen, denn „jedzenie [...] stanowi nie tylko bytową konieczność, ale także źródło wieloaspektowej, zmysłowo-duchowej przyjemności [...]. Potrawy, wyniesione przez wieki do rangi dzieł sztuki, oddziałują bowiem na wszystkie bez wyjątku zmysły człowieka”¹⁰ (WITASZEK-SAMBORSKA 2005: 123).

Im kulinarischen Wortschatz sind viele Eigenheiten sichtbar. Es handelt sich um folgende Besonderheiten (vgl. TERGLANE-FUHRER 1996: 94ff):

- eine Vielzahl von Verben – v. a. im Textblock ‚Zubereitung‘, darunter zahlreiche Wortbildungsprodukte: präfigierte Verben, z. B. *einfrieren*, *verteilen*, und suffigierte Verben, z. B.: *dekoriieren*, *garnieren*;
- eine Vielzahl von Nominalphrasen;

7 „[...] der Mensch ernährt sich von Nahrungsmitteln, die Nährstoffe (Proteine, Saccharide, Fette, Mineralsalze, Vitamine) zuführen, der Mensch ernährt sich ebenfalls – durch die Sprache – von gesamten Symbol-, Vorstellungs- und Wertsystemen, auch mit denen, die mit der Nahrung verbunden sind.“ – Übersetzung der polnischen Zitate hier und im ganzen Beitrag von Joanna Szczek.

8 Zur Bestimmung der Fachsprache vgl. z. B. die folgende Definition bei HOFFMANN (1976: 170): „Fachsprache – das ist die Gesamtheit aller sprachlichen Mittel, die in einem fachlich begrenzten Kommunikationsbereich verwendet werden, um die Verständigung zwischen den in diesem Bereich tätigen Menschen zu gewährleisten.“

9 Für die Zwecke dieses Beitrags verwende ich die Begriffe Speise und Gericht als synonyme und völlig austauschbare Bezeichnungen.

10 „Das Essen [...] ist nicht nur eine existenzielle Notwendigkeit, sondern auch eine Quelle eines vielseitigen, sinnlich-geistigen Vergnügens [...]. Die Speisen, die zu Kunstwerken erhoben werden, wirken sich auf alle Sinne des Menschen aus.“

- Komposita, v. a. im substantivischen Bereich¹¹; den überwiegenden Teil machen Augenblickszusammensetzungen¹² aus, 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*;
- viele Temporaladverbien, z. B.: *sofort*, *lang*.

2 Zur Nomination in der Kulinarik

Die Nomination wird als „ein Akt der Nutzung eines Zeichens in der sprachlichen Handlung“ (FLEISCHER/HELBIG/LERCHNER 2001: 110) oder „sprachliche Teilhandlung, durch die ein Sprecher einem Hörer den von ihm gemeinten Gegenstand oder Sachverhalt mittels einer bereits vorhandenen oder neu gebildeten Benennung kognitiv verfügbar macht,“ (GLÜCK 2000: 478) verstanden.

Der Benennung liegen „objektive und subjektive Faktoren“ zugrunde (ERBEN 1993: 19). Bei objektiven Faktoren ist gemeint, dass das Neugebildete eine Benennungslücke schließt, während bei subjektiven Faktoren „schon Benanntes aus subjektiven Gründen mit bestimmter Absicht des Produzenten und für bestimmte Kommunikationsaufgabe neu benannt wird.“ (BIZUKOJĆ 2011: 33).

Da die benennende Funktion der kulinarischen Bezeichnungen als deren wichtigste Funktion angesehen wird, kann man feststellen, dass sie an der Schwelle zwischen den Termini und den nichtterminologischen Gattungsnamen zu platzieren sind¹³, was auch die von Pohl formulierte Aussage bestätigt:

11 In der einschlägigen Literatur wird hervorgehoben, dass die Komposition eine Domäne des Substantivs sei, vgl. hierzu z. B.: DONALIES (2002: 62), HENTSCHEL/WEYDT (2003: 190), LOHDE (2006: 63), MOTSCH (1999: 372), WELLMAN (1995: 468).

12 Die Bezeichnung ‚Augenblickszusammensetzung‘ wird nach LOHDE (2006: 78) folgendermaßen aufgefasst: „Unter einem Okkasionalismus (Gelegenheits- oder Augenblicksbildung) versteht man ein nur in einer bestimmten Situation gebildetes Wort, das darüber hinaus kaum Gebrauch findet. Okkasionalismen sind in diesem Sinne nicht lexikalisiert, können sich aber natürlich zu Lexikalierungen entwickeln.“

13 Vgl. hierzu die Unterscheidung der Benennungstypen bei FLEISCHER (1997: 69ff.).

Keine einzige Speisebezeichnung ist ein *nomen proprium* im engeren Sinne des Wortes (weil ja jede Speise *ad libitum* reproduziert werden kann), aber zum Zeitpunkt ihrer Entstehung waren sie dies (in den meisten Fällen) sehr wohl, das erste *Cordon bleu*, die erste *Sacher-Torte* und das erste *Boeuf Stroganoff* waren *nomina propria*! (POHL 2004).

Im Bereich des Kulinarischen haben jedoch die gewählten Bezeichnungen für Gerichte eine strikt pragmatische Funktion zu erfüllen. Es werden dabei folgende Ebenen der Namenbildung unterschieden (vgl. KNOBLOCH 1996: 25): sprachsystematische Ebene der Namenbildung (Etikett, Ableitung, Zusammensetzung, Phraseologismus u. a.), lexikalisch-semantische Ebene der Namengebung, pragmatisch-kommunikative Ebene der diskursiven Namenverwendung.

Dies hat auch einen Einfluss darauf, dass die Bezeichnungen für Speisen oft zusammengesetzt werden, denn „jednowyrazowe nazwy pożywienia okazują się zbyt ciasne dla wyrażenia związanych z nimi konotacji i sprostania mnogości potencjalnych funkcji.“¹⁴ (WITASZEK-SAMBORSKA 2005: 123).

3 Analyse des Materials

Die Untersuchungen im Bereich der Sitonyme ergeben unterschiedliche Typologien und Klassifikationsversuche der Speisebezeichnungen¹⁵. Um sie näher erfassen zu können, wird von POHL (2004) folgende Einteilung vorgeschlagen: **Namen nach den Ingredienzien:** *Beuschel, Blutwurst, Fleischknödel/-nudel/-laibchen/-laberl/-pflanzl, (Schweins- usw.)-braten, Bratwurst, Erdäpfblattl; Namen nach der Zubereitung:* *Eingetropfes, Dampfnudeln/Rohrnudeln, Lundkoch/Gelundener Käse, Schupfnudeln, Frittaten, -braten, Verhacktes, Reiberdatschi/-kuchen/Reibeknödel; Namen nach dem Aussehen, der Form:* *Blunzen, Nockerl, Krupfen, Schnitzel, Faschiertes, Graukäse, (Fleisch- usw.)-laibchen/-laberl; Namen nach dem Kochgeschirr:* *Reinling/Schartel, Kesselgulasch, Pfann(en)kuchen/Pfanzelte/ Pf(l)anzl; Namen nach der Herkunft (Länder, Städte usw.):* *Frankfurter (Würstl/Würstchen), Wiener (Würstel/Schnitzel), Berliner (Pfannkuchen/Weiße), böhmische Dalken, Wiener/Pariser/Laibacher/Holstein-(usw. Schnitzel), Liptauer, Hamburger, Linzer (Torte); Namen nach der Herkunft (Personen):* *Boeuf Stroganoff, Dobos-/Sacher-*

¹⁴ „Einwortbezeichnungen für das Essen erweisen sich als zu eng, um mit deren Hilfe die mit ihnen verbundenen Konnotationen auszudrücken und der potentiellen Menge ihrer Funktionen standzuhalten.“

¹⁵ Vgl. z. B. WITASZEK-SAMBORSKA (2005), POHL (2004), SZCZEK (2009), KAŁASZNIK/SZCZEK (2012).

Malakoff- (Torte), *Eszterházy-*, *Girardi-*, *Wellington-*; **Metaphorische Namen:** *Pafesen* (Arme Ritter), *Gugelhupf*, *Leberkäse/Fleischkäse*, *Tiramisu*, *Salt in bocca*, *Einspänner*, *Kalbsvögel*, *Spätzle/Spatzeln*, *Ritschert*, *Kartoffelpuffer*; **Namen nach der Tradition:** *Kärntner Weltmutter*, *Kirchtagssuppe*, *Bauernschmaus*, *besoffene/r Kapuziner/Lisl*, *-pfeffer*, *Kaiserschmarren/-fleisch*; **Andere Namen:** *Cordon bleu*, *Bruckfleisch*; v. a. Lehnwörter; **Sachbezeichnungen:** *Nudeln*, *Pasta*, *Radeln*, *Crêpes*, *Wurst/Würstel* usw.

Dem vorliegenden Beitrag liegen kulinarische Bezeichnungen für Weihnachtsgebäck zu Grunde. Bei der Analyse wird von der These ausgegangen, dass diese Bezeichnungen eine besonders ausgeprägte pragmatische Funktion zu erfüllen haben und als ein Teil einer Werbe- und Marketingstrategie betrachtet werden sollen.

Weihnachtsgebäck ist „zu Weihnachten hergestelltes Gebäck“ (DUDEN 2003: 1792). Im deutschen Wortschatz findet man eine Reihe sprachlicher Einheiten, die mit der Komponente *Weihnacht(s)*- versehen werden. In der vorweihnachtlichen Hektik will man eben durch eine geschickte Bezeichnung erreichen, dass bestimmte Produkte schnell und in großen Mengen verkauft werden. In diesem Sinne spielt das Determinans *Weihnacht(s)*- im Prozess der Produktvermarktung eine wichtige Rolle, denn durch die Zusammensetzung der Produktbezeichnung mit dem genannten Bestimmungswort wird dessen Verwendungszweck hervorgehoben und dessen Besonderheit unterstrichen. Und das geschieht aus dem Grunde, dass Weihnachten eigentlich positive Emotionen bei den Menschen hervorruft.

In der einschlägigen Literatur wird darauf hingewiesen, dass im Falle der Speisebezeichnungen drei Aspekte in den Vordergrund treten (WITASZEK-SAMBORSKA 2005: 123ff.). Im Folgenden werden dementsprechend die Bezeichnungen für Weihnachtsgebäck analysiert.

3.1 Zur Struktur der Bezeichnungen für Weihnachtsgebäck

Das Korpus der deutschen Benennungen für Weihnachtsgebäck umfasst 350 Einheiten. Bei WITASZEK-SAMBORSKA (2005: 123ff.) werden in der kulinarischen Lexik Simplizia, Zusammensetzungen, analytische Namen unterschieden. Der Struktur nach kann man im untersuchten Korpus drei Typen der Bezeichnungen finden:

1. Simplizia (einfache synthetische Bezeichnungen), z. B.: *Panettone*, *Spekulatius*, *Karmellini*;
2. Komposita:

- a) zweielementig: Nomen + Nomen, z. B.: *Bounty-Stollen, Bakalienkuchen, Butterplätzchen, Gewürzmuffins, Honigplätzchen, Kandiskuchen*; Verb + Nomen: *Pfiffierte*;
- b) dreielementig: Verb + Nomen + Nomen, z. B.: *Backpflaumenstriezel*; Adjektiv + Adjektiv + Nomen, z. B.: *Schwarz-Weiß-Gebäck*; Nomen + Nomen + Nomen, z. B.: *Amaretto-Nougat-Stollen, Aprikosen-Marzipan-Stollen, Champagner-Flocken-Torte, Cointreau-Marzipan-Torte, Dattel-Gewürz-Kuchen, Früchte-Nuss-Gugelhupf, Gewürz-Lebkuchen*¹⁶, *Glühweinkuchen, Haselnuss-Plätzchen*;
- c) vierelementig: Adjektiv + Nomen + Nomen + Nomen, z. B.: *Rotwein-Kranz-Kuchen*; Nomen + Nomen + Nomen + Nomen, z. B.: *Mandarinen-Eierlikör-Torte, Mandel-Nuss-Lebkuchen*;
3. Nominalphrasen (mehrgliedrige analytische Bezeichnungen):
- a) mit Kopf in Form eines Simplex: mit Attributen im linken Feld, v. a. Adjektive, darunter viele Herkunftsadjektive, z. B.: *Orientalischer Stollen, Asiatische Kekse, Berliner Brot, Dresdner Stollen, Luxemburger Spekulatius, Schwarzwälder Stollen*; mit Attributen im rechten Feld, z. B. mit einer Komitativangabe: *Anis-Orangen-Kekse mit Guss, Rum-Rosinen-Kuchen mit Nüssen, Käse-Sahne-Torte mit Pfirsich*; mit einer Kausalangabe, z. B.: *Torte zum Advent*;
- b) mit Kopf in Form eines Kompositums: mit Attributen im linken Feld (z. B.: Adjektiv, Genitivattribut), z. B.: *Luzerner Lebkuchen, Feine Dubliner Lebkuchen, Altfränkischer Butterstollen, Baltische Pfefferkuchen, Oma's Weihnachtskuchen, Großmutter's Wunderkuchen*; mit Attributen im rechten Feld (z. B.: Komitativangabe, Qualitativangabe, Adressatenbezug), z. B.: *Christstollen mit Marzipanfüllung, Anis-Orangen-Kekse mit Guss, Rum-Rosinen-Kuchen mit Nüssen, Käse-Sahne-Torte mit Pfirsich, Tiramisu-Tarte aus Lebkuchenteig, Hafer-Plätzchen nach Schweden-Art, Der Stille-Nacht-Kuchen für müde Weihnachtsmänner*; mit Attributen in beiden Feldern, (z. B.: Adjektiv + Komitativangabe) z. B.: *Festlicher Mini-Kastenkuchen mit Marzipan*.

Im Korpus überwiegen nominale mehrteilige Zusammensetzungen, die in vielen Fällen v. a. auf die Zusammensetzung des jeweiligen Gebäcks hinweisen, was die in der Forschungsliteratur formulierte These: „[...] viele Gerichte

¹⁶ In diesem Falle ist schwer entscheidbar, ob man es hier wirklich mit einem dreigliedrigen Kompositum zu tun hat. In der etymologischen Forschung wird jedoch darauf verwiesen, dass der erste Bestandteil vielleicht vom „Laib“ kommt (vgl. KLUGE 2002: 563).

werden durch Substantivkomposita abgebildet.“ (TERGLANE-FUHRER 1996: 97) bestätigt. Simplizia wurden nur wenige gefunden, was wohl beweist, dass die synthetischen einfachen Namen wohl zu „eng“ für den Ausdruck der mit ihnen verbundenen Konnotationen sind (vgl. WITASZEK-SAMBORSKA 2005: 133).

Als Kopf der Komposita werden am häufigsten „neutrale“ Bezeichnungen für Gebäck wie etwa *Kuchen, Stollen, Torte, Kekse, Plätzchen, Gebäck* verwendet, welche die Art des Gebäcks benennen, oder auch solche, die die Form hervorheben, z. B.: *Kranz, Zopf, Schnitten, Streifen, Kringel, Kugel*. Es gibt dazu auch viele Bezeichnungen metaphorischen Charakters, z. B.: *Schnecken, Knöpfchen, Monde, Taler, Zungen, Herzen, Sterne, Schuhe, Haus* u. a.

Viele Formbezeichnungen kommen in diminuerter Form vor, z. B. *Stäbchen, Plätzchen, Häufchen, Törtchen, Öhrchen*, deren Aufgabe¹⁷ in diesem Falle die Verniedlichung, positive Sprechereinstellung und Expressivität¹⁸ sind, was als deren „expressive und emotionell-wertende Funktion“ bezeichnet wird (vgl. SCHILLER 2006: 29). Hinzu kommt auch deren pragmatische Funktion, im Rahmen derer sie als „Mittel der positiven Einwirkung auf den Hörer [hier den Produktempfänger – J. S.] genannt werden“ (vgl. SCHILLER 2006: 43). Im Falle der Bezeichnungen für Weihnachtsgebäck erweist sich das Determinans *Weihnacht(s)-*, das einen direkten Bezug zu Weihnachten aufweist, als nicht sehr produktiv. Die Assoziationen mit dem Fest werden durch das Vorkommen anderer Komponenten hervorgerufen.

Im Bereich der Bezeichnungen in Form einer Nominalphrase finden sich in der Funktion des Attributs erstaunlich viele Herkunftsadjektive, die entweder von Städtenamen (*Linzer, Berliner, Dresdner, Luzerner*), Kontinentennamen (*asiatisch*), Namen für geographische Gebiete (*baltisch, altfränkisch, schwäbisch, Mecklenburger*) oder Ländernamen (*dänisch, englisch, spanisch, norwegisch*) abgeleitet sind. Als Kopf der Nominalphrasen fungieren in überwiegender Zahl nominale, oft mehrgliedrige Komposita, denen in Verbindung mit anderen Attributen die Aufgabe zukommt, das Gebäck ganz exakt zu benennen. Die häufigsten Attribute sind Komitativangaben mit der Präposition *mit*.

¹⁷ In der einschlägigen Literatur wird hervorgehoben, dass die Funktionen der Diminutiva nicht verallgemeinert werden sollen, sondern eher aus den konkreten Texten und Situationen her abzuleiten sind, vgl. hierzu z. B. NEKULA (2003) und Untersuchungen zu den Funktionen der Diminutiva bei SCHILLER (2006).

¹⁸ Bei FLEISCHER/BARZ (2007: 348 f.) wird über „Bedeutungsabschattungen oder -färbungen“ gesprochen.

3.2 Art der Komponentenverbindung und Bedeutungsverschmelzung in den Bezeichnungen für Weihnachtsgebäck

Die Bezeichnungen für Weihnachtsgebäck scheinen das Produkt einer gewissen Werbestrategie zu sein, deren Ziel ist, bestimmte Produkte gut zu vermarkten. Viele Bezeichnungen erweisen sich seit Langem als stabile Benennungen, die im Wortschatz des Deutschen ihren festen Platz gefunden haben. Andere dagegen werden gelegentlich nach den schon vorhandenen Mustern gebildet. Der Grad der Komponentenverbindung und der Bedeutungsverschmelzung ergibt in diesem Zusammenhang folgende Typen der Bezeichnungen für Weihnachtsgebäck (vgl. WITASZEK-SAMBORSKA 2005: 123f.):

1. Stabile (feste) Bezeichnungen; es handelt sich hier um Bezeichnungen, die in der Weihnachtstradition verankert sind, z. B.: *Weihnachtspätzchen*, *Weihnachtstollen*, *Christstollen*, *Adventskuchen*, *Adventskranz*, Bezeichnungen, die auf die Herkunft des Gebäcks hinweisen und daher eine Marke bezeichnen, z. B.: *Linzer Plätzchen*, *Dresdner Stollen*, *Nürnberger Lebkuchen*, *Schwarzwälder Kirschtorte*, und auch solche, die Namen der Erfinder tragen, z. B.: *Sachertorte*.
2. Lockere Bezeichnungen, die serienhaft gebildet werden und sich in diesem Falle oft nach dem Prinzip der Zutatenzusammenstellung richten, z. B.: *Mohnplätzchen*, *Nougatherzen*, *Käse-Sahne-Torte mit Pfirsich*.
3. Lose Bezeichnungen, oft Gelegenheitsbildungen sowohl in Form von Komposita, die oft seltsame Verbindungen ergeben, z. B.: *Engelstraumtorte*, *Sternentalertorte*, als auch von Nominalphrasen oft in Verbindung mit einer Komitativangabe, z. B.: *Schoko-Stern mit Baiser*, *Mohnnapfkuchen mit Kirschen*, *Vanillekipferl ohne Ei* oder Qualitativangabe, z. B.: *Tiramisu-Tarte aus Lebkuchenteig*, der Grad der Komplexität solcher Bildungen ist sehr hoch und dient der exakten Benennung des Gebäcks.

Es wird jedoch hervorgehoben, dass die Grenzen zwischen den einzelnen Gruppen sehr fließend sind, da es keine objektiven Kriterien gibt und deren Status weitgehend vom Wissen der Sprachbenutzer abhängt (vgl. WITASZEK-SAMBORSKA 2005: 124). Die meisten Bezeichnungen fungieren eher als Gelegenheitsbildungen, deren Komponentenwahl oft im außersprachlichen Bereich liegt und die Art der Wahrnehmung der jeweiligen Speise, hier des Weihnachtsgebäcks, widerspiegelt. Es sind viele nichtusuelle und okkasionelle Bildungen, „die nicht im Lexikon der deutschen Gegenwartssprache verzeichnet sind, Komposita, deren Zusammensetzung nicht üblich ist, Benennungen, deren Denotate der Sprachgemeinschaft nicht unbedingt bekannt sind oder in weiten Teilen nicht akzeptiert werden.“ (MÜLLER-BOLLHAGEN 1985: 226).

3.3 Zu den Benennungsmotiven in den Bezeichnungen für Weihnachtsgebäck

Benennungsmotive¹⁹ stellen den dritten wichtigen Aspekt bei der Analyse der Speisebezeichnungen dar.

Unter einem ‘Benennungsmotiv‘ wird „der zu exponierende Aspekt des Nominats“ (BIZUKOJĆ 2011: 36) verstanden²⁰. Nach WANZECK (2010: 96ff.) werden folgende Muster der Benennungsmotive²¹ unterschieden: Motiv der Tätigkeit, Motiv der Verwendung, Motiv der Verursachung, Motiv der Ähnlichkeit, Motiv des Materials, Motiv der Form, Motiv des Ortes, Motiv der Zeit. Im Falle der Speisebezeichnungen können unterschiedliche Varianten von Bezeichnungen gewählt werden, die je nach dem Ziel oder je nach dem hervorzuhebenden Merkmal gebildet werden und die Benennung bedingen.

In Bezug auf die Form der untersuchten Bezeichnungen kann man sie in folgende Gruppen aufteilen²²:

1. Namen, welche sich primär auf die Zusammensetzung²³ (v. a. Zutaten) der Speise (hier des Weihnachtsgebäcks) beziehen²⁴:
 - a) Alkohol, z. B.: *Bourbonkugeln, Punschring, Amaretto-Nougat-Stollen, Champagner-Flocken-Torte, Glühweinkuchen, Rotwein-Kranz-Kuchen, Eierlikörlebkuchen, Whisky-Kranz*;
 - b) Obst + Alkohol, z. B.: *Orangen-Punsch-Torte, Pflaumen-Punsch-Torte, Kokos-Rum-Herzen, Mandarinen-Eierlikör-Torte*;

19 Vgl. hierzu die Aufteilung der Speisebezeichnungen nach dem Kriterium der Motiviertheit bei WITASZEK-SAMBORSKA (2005: 123ff.).

20 Benennungsmotive stehen im engen Zusammenhang mit der Motiviertheit, die folgendermaßen ausgelegt wird: „bei der Motiviertheit geht es darum, Ursachen, Gründe, Anlässe dafür zu nennen, weshalb etwas auf bestimmte Weise bezeichnet wird“ (CONRAD 1985: 107).

21 Es wird jedoch darauf hingewiesen, dass die genannten Muster die Liste der möglichen Motive nicht ausschöpfen, da diese nicht immer ermittelt werden können und eine große Herausforderung darstellen (vgl. WANZECK 2010: 98f.).

22 Es muss an dieser Stelle angemerkt werden, dass die vorgeschlagene Typologie der Bezeichnungen für Weihnachtsgebäck keinen Anspruch auf Vollständigkeit erhebt. In vielen Fällen mögen sich die Zuordnungen der Bezeichnungen zu bestimmten Gruppen überschneiden.

23 Es handelt sich hier um das weit verstandene Motiv des Materials, vgl. hierzu WANZECK (2010: 98).

24 Diese Gruppe ist sehr umfangreich und wurde in viele Untergruppen eingeteilt, bei denen jeweils bestimmt wurde, aus welchen Ingredienzien das Eisdessert besteht. Es wird jedoch darauf hingewiesen, dass die Reihenfolge, in der die Ingredienzien in der Einteilung genannt wurden, nicht immer beibehalten wird.

- c) Gewürze: *Gewürzmuffins, Gewürz-Schnecken, Gewürz-Lebkuchen, Gewürztaler Kardamonkuchen, Pfefferkuchen, Pfefferkuchenhaus, Zimt-muffins, Anis-Knöpfchen*;
- d) Obst + Gewürz, z. B.: *Dattel-Gewürz-Kuchen, Orangen-Ingwer-Kekse, Orangen-Zimt-Kuchen, Kirsch-Zimt-Herzen, Aprikosen-Zimtsterne*;
- e) andere Flüssigkeiten, z. B.: *Honigplätzchen*²⁵, *Wasserkringel*;
- f) Nüsse, Mandeln, Pistazien²⁶, z. B.: *Bakalienkuchen, Kandiskuchen, Mandel-Spekulatius, Nusszopf, Mandelstollen, Pistazienherzen, Mandellebkuchen, Haselnuss-Stäbchen*;
- g) Obst + Nüsse, z. B.: *Früchte-Nuss-Gugelhupf*;
- h) Obst + andere Flüssigkeit, z. B.: *Mohn-Honig*²⁷-*Stollen, Orangen-Honig-Rauten*;
- i) Süßigkeit, z. B.: *Schokostollen, Bounty-Stollen*;
- j) Süßigkeit + Obst, z. B.: *Aprikosen-Marzipan-Stollen, Marzipan-Kirschtörtchen, Kirsch-Krokant-Quadrate, Himbeer-Schoko-Kuchen*;
- k) Süßigkeit + Gewürz²⁸, z. B.: *Marzipan-Vanillekuchen*;
- l) Nüsse/Mandeln + Süßigkeit, z. B.: *Nuss-Marzipan-Torte, Nuss-Karamelltorte, Schokoladen-Nuss-Streifen, Schoko-Mandel-Sterne, Marzipan-Nuss-Öhrchen*;
- m) Getreide, z. B.: *Hafer-Plätzchen nach Schweden-Art*;
- n) Getreide + Nüsse, z. B.: *Hirse-Nuss-Stollen*;
- o) Obst + Getreide, z. B.: *Kokos-Grieß-Schnitten*;
- p) Milchprodukt, z. B.: *Butterplätzchen, Quarkstollen*;
- q) Milchprodukt + Nüsse, z. B.: *Nuss-Butter-Stollen*.

²⁵ Es wird zwischen flüssigem und festem Honig unterschieden, aber im Falle des genannten Gebäcks handelt es sich um eine flüssige Form, was in den Kochrezepten bestätigt wird.

²⁶ In den Backrezepten kommt an dieser Stelle die Bezeichnung ‚Bakalien‘ vor, die keine direkte Entsprechung im Deutschen hat und eine Übernahme aus dem Polnischen ist. Darunter versteht man getrocknetes Obst (v. a. Trauben) mit Nüssen und Mandeln, vgl. <http://sjp.pwn.pl/szukaj/bakalie>.

²⁷ Der Honig ist eine „dickflüssige bis feste, hellgelbe bis grünschwärze, sehr süße Masse“ (vgl. Duden 2003: 799). Da er oft als Zutat für Kuchen verwendet wird, wird er im vorliegenden Beitrag den Flüssigkeiten zugeordnet.

²⁸ Im Alltag assoziiert man Vanille mit einem Aroma. Sie wird aber als ein Gewürz definiert, vgl. die Definition in Duden (2003: 1678) „aus den Früchten der Vanille gewonnenes, aromatisch duftendes Gewürz, das für Süßspeisen verwendet wird“.

2. Bezeichnungen, die sich auf die Form des Produkts²⁹ beziehen; Träger der Information über die Form ist das Basiswort:
 - a) Längliche Form, darunter auch Streifen- und Zungenform, z. B.: *Gelee-Schnitten, Marzipan-Stangen, Früchtestreifen; Mohnstreifen, Orangenzungen, Schoko-Vanille-Stangen*;
 - b) Kranzform, z. B.: *Whisky-Kranz, Mandel-Stollen-Kranz*;
 - c) Herzform, z. B.: *Anis-Herzen, Nougatherzen, Pistazienherzen, Zitronenherzen*;
 - d) Sternform, z. B.: *Zitrussterne, Weihnachtsstern, Schoko-Stern mit Baiser, Gewürzsterne mit Schoko-Baiser, Zimtsterne mit Haselnüssen*;
 - e) Zopfform, z. B.: *Nusszopf, Hefezopf mit Rosinen*;
 - f) Rautenform, z. B.: *Kernige Honigkuchen Rauten, Zarte Mandel-Rauten*;
 - g) Eckenform, z. B.: *Walnussecken aus Südtirol*;
 - h) Andere Formen, z. B.: *Buttertaler, Schneetaler, Künstliche Tannenbäume, Schneeflöckchen, Knusperhaus, Knusperhäufchen*.
3. Bezeichnungen, die sich auf die äußeren Merkmale des Gebäcks beziehen; Träger der Information über die äußeren Merkmale ist das Determinans: Aussehen³⁰, z. B.: *Zebra-Mandel-Stangen*, Farbe, z. B.: *Schwarz-Weiß-Kuchen*.
4. Bezeichnungen, deren Motive der Benennung außerhalb des Kulinarischen zu suchen ist. Es handelt sich dabei um folgende Bereiche:
 - a) Begriffe, die mit der vorweihnachtlicher Zeit zusammenhängen: Advent, z. B.: *Adventstorte, Adventskranz, Adventsstrudel mit Blätterteig, Advents-Käsekuchen*, Christ, Christus, z. B.: *Christstollen, Christkindels Möhrentorte*, Nikolaus, z. B.: *Nikolauskuchen, Nikolausschuhe, Honigkuchen-Nikoläuse*, Weihnachtsmarkt, z. B.: *Weihnachtsmarktkuchen*;
 - b) Begriffe, die mit weihnachtlicher Zeit zusammenhängen, z. B.: *Weihnachtsstollen, Weihnachtstorte, Weihnachtsrolle, Weihnachtsstern, Weihnachts-Stäbchen, Kleine Weihnachtsgugelhupfe, Weihnachtlicher kalter Hund, Weihnachtlicher Tannenwald, Brauner Weihnachtskuchen, Weihnachtssitten*, z. B.: *Der Stille-Nacht-Kuchen für müde Weihnachtsmänner, Dreikönigskuchen, Weihnachtsmarmorkuchen*;

29 Es handelt sich hier um das weit verstandene Motiv des Materials, vgl. hierzu WANZECK (2010: 98).

30 Man kann in diesem Falle das Motiv der Ähnlichkeit sehen, d. h. die *Zebra-Mandel-Streifen* ähneln in dem Aussehen in Bezug auf die Farbenzusammenstellung und Komposition einem Zebra-Muster, vgl. WANZECK (2010: 97).

- c) Herkunftsbezeichnungen³¹; Träger der Information über die Herkunft ist ein Adjektiv in der Anteposition; es handelt sich um folgende Bereiche: Städte, z. B.: *Berliner Brot, Dresdner Stollen, Linzer Plätzchen, Luzerner Lebkuchen, Feine Dubliner Lebkuchen, Nürnberger Lebkuchen*; Geographische Gebiete, z. B.: *Erzgebirgischer Weihnachtskuchen, Mecklenburger Pfeffernüsse, Schwarzwälder Stollen, Altfränkischer Butterstollen, Baltische Pfefferkuchen, Schwäbisches Kletzenbrot*; Länder, z. B.: *Dänische Pfefferkuchen, Englischer Früchte-Kuchen, Englische Ingwerherzen, Spanischer Vanillekuchen, Norwegische Korinthen-Schnitten, Schottische Toffee-Shortbread, Französischer Schokoladen-Kuchen, Holländischer Honigkuchen*; Kontinente, z. B.: *Asiatische Kekse*;
- d) Personenbezeichnungen³²: bekannte Persönlichkeiten (oft Erfinder des Gebäcks), z. B.: *Sachertorte, feine Mozarttorte*, Verwandtschaftsbezeichnungen: *Oma's Weihnachtskuchen, Großmutter's Wunderkuchen*, andere, z. B.: *Witwenküsse, Hausfreund*;
- e) Fiktive Gestalten, z. B.: *Engelstraumtorte*;
- f) Zeitbegriffe³³: Jahreszeiten, z. B.: *Winterlicher Waffenkuchen, Winterlicher Preiselbeerkuchen*.

Die sichtbare Vielfalt der Benennungen und Konzepte, die sich hinter den Bezeichnungen für Speisen, hier für Weihnachtsgebäck, verstecken, zeugt von einer großen Kreativität in diesem Bereich, was auch in der Forschungsliteratur bestätigt wird:

Die Speisebezeichnungen eröffnen somit ein Gebiet für spielerisch-innovative Wortschatzelemente innerhalb der Expertensprache der Speisezubereitung. Dieses kreative sprachliche Moment [...] korrespondiert mit der möglichen Kreativität bei der Herstellung von Gerichten. (TERGLANE-FUHRER 1996: 97).

4 Schlussfolgerungen

Die Namen haben einen analytischen Charakter und sind entweder mehrgliedrige Komposita oder ausgebauten Nominalphrasen, was eine genaue Benen-

31 Bei WITASZEK-SAMBORSKA (2005) gehören sie zu den „genetischen Bezeichnungen“ und sind ethno-geographische Bezeichnungen, mit Bezug der Speisebezeichnung auf die Kultur und Sitten einer Region, eines Landes, einer Stadt oder des jeweiligen Volkes.

32 Sie können auch zu den sog. „genetischen Namen“ gerechnet werden, vgl. Anm. 26.

33 In diesem Falle handelt es sich um das Motiv der Zeit, vgl. WANZECK (2010: 98).

nung der jeweiligen Speise ermöglicht. Dadurch wird erreicht, dass möglichst viele Informationen mit einer Bezeichnung übermittelt werden. Zugleich sind die Bezeichnungen auffallend und zeugen von großer Kreativität der Sprachbenutzer. Die Bezeichnungen, welche sich nicht auf die Zusammensetzung der jeweiligen Speise beziehen, werden aus unterschiedlichen Gründen gewählt. Sie weisen oft keinen semantischen Bezug zum Denotat auf und lassen dadurch verschiedene Interpretationsmöglichkeiten und viel Raum für Fantasie zu.

In den Bezeichnungen für Weihnachtsgebäck kommen übliche Benennungen für Kuchenarten vor, z. B.: *Kuchen, Stollen, Torte, Törtchen, Rolle, Striezel, Kipferl, Gugelhupf, Kekse, Brot* u. a. Es gibt auch eine bemerkenswerte Gruppe von Benennungen, in denen der Bezug auf das Gebäck durch das Vorkommen der Gebäckform signalisiert wird, z. B.: *Lebkuchenherzen, Nusszopf, Zitrussterne, Mohnstreifen*, oder die metaphorische Bezeichnungen sind, z. B.: *Nikolausschuhe, schottische Butterfinger, feiner Stutenkerl* u. a.

Der Bezug zu Weihnachten wird entweder durch die direkte Nennung des Festes, z. B.: *Weihnachtsstollen, Weihnachtsplätzchen*, oder durch die Verwendung anderer Begriffe, die mit Weihnachten zusammenhängen und bestimmte Weihnachtsassoziationen wecken, z. B.: Winter: *Winterlicher Preiselbeerkuichen*, Weihnachts(baum)schmuck, z. B.: *Nougatherzen, Pistazienherzen*, Geruch³⁴, z. B.: *Zimsterne mit Haselnüssen*, hergestellt. Es überrascht, dass im Korpus nur eine relativ kleine Gruppe der Bezeichnungen mit dem Determinans *Weihnacht(s)-* vorkommt.

Die Bezeichnungen für Weihnachtsgebäck erfüllen verschiedene Funktionen. Es geht dabei um die nominative, expressive, persuasive Funktion³⁵ sowie ihre Rolle als Werbung für eine bestimmte Speise. Aus dem Grunde haben sie folgende Aufgaben zu erfüllen: Appetit und die kulinarische Vorstellungskraft der Konsumenten zu erregen, die positiven Konnotationen mit Weihnachten, Feiern, Weihnachtsstimmung zu wecken, eine Atmosphäre des Geheimnisvollen und der Originalität zu bilden (vgl. WITASZEK-SAMBORSKA 2005: 165).

Im Korpus sind Bezeichnungen zu finden, die Träger kulturspezifischer Inhalte sind und mit bestimmten Markenprodukten zu assoziieren sind, z. B. *Dresdner Stollen, Nürnberger Lebkuchen*.

34 Bei den genannten Beispielen handelt es sich um die Kategorie Gewürze, zu der diese Bezeichnung in der oben angeführten Typologie zugeordnet wurde. Für Weihnachten ist jedoch der Geruch dieser Gewürze markant.

35 Eine ausführliche Besprechung der Funktionen von Speisebezeichnungen präsentiert WITASZEK-SAMBORSKA (2005: 123).

Im Lichte der Korpusanalyse kann man zu dem Schluss gelangen, dass es nicht immer einfach ist, die Motivation der Bezeichnungen für Weihnachtsgebäck eindeutig zu bestimmen. Manche könnten als Mischformen bezeichnet werden. Dies betrifft vor allem solche, in deren Komponentenbestand einerseits eine Ingredienz enthalten ist, die aber andererseits mit einem anderen Namentelement versuchen, den Anforderungen, die an Speisebezeichnungen gestellt werden, zu genügen.

Es lässt sich dabei eine wechselseitige Tendenz beobachten: Der Prozess der Herstellung von bestimmten Speisen (hier Weihnachtsgebäck) fördert eine große Kreativität im Bereich der Bildung von Bezeichnungen. Neue Nominationsseinheiten finden sofort ihre Anwendung als Bezeichnungen für neue Sachverhalte³⁶. In dem Sinne schließen Speisebezeichnungen potentielle Lücken in der Lexik, die entstehen würden, wenn der Prozess der Namensgebung nicht parallel zur Entstehung neuer Sachverhalte verlief. Und dies ergibt sich aus der Tatsache, dass „przyjemność mówienia o jedzeniu także należy do kulturowych uniwersaliów i stawia przed kulinarną nominacją duże wyzwania.”³⁷ (WITASZEK-SAMBORSKA 2005: 123). Hinzu kommt auch die Tatsache, dass Speisebezeichnungen einen kulturellen Wert haben, denn in diesen Namen „[...] znajduje odzwierciedlenie historia, kultura i byt narodu, jego związki z innymi narodami [...]”³⁸ (ŁUKASZUK 2005: 7).

Literaturverzeichnis:

Internetquellen

<http://www.backen.bei-bruni.de/weihnachten/kuchl/1.html>

<http://www.chefkoch.de/rezepte/>

<http://www.hausfrauenseite.de>

<http://www.kochatelier.de>

<http://www.kochmeister.com>

<http://www.kochrezepte.de>

<http://www.rezepte-und-tipps.de>

<http://www.schweizerseiten.ch>

<http://sjp.pwn.pl/szukaj/bakalie>

36 Der Nominationsgebrauch ist eine der drei Erscheinungen, auf die sich die Nomination bezieht, vgl. hierzu: FLEISCHER (1989: 13).

37 „Das Vergnügen, über das Essen zu sprechen, gehört auch zu den kulturellen Universalien und bedeutet eine große Herausforderung für die Nomination in diesem Bereich.“

38 „finden sich Geschichte, Kultur und das Leben des jeweiligen Volks, seine Beziehungen zu den anderen Völkern.“

<http://www.uckermann3.de>

<http://www.weihnachten-total.de/Weihnachtsgebaeck>

<http://www.weihnachtsideen24.de/weihnachtsgebaeck>

<http://www.weihnachtsseiten.de>

<http://www.1001-rezept.de>

Sekundärliteratur

BIZUKOJĆ, Katarzyna (2011): Neue Nominalkomposita in deutschen Newsletter-Texten. Frankfurt/M.: Peter Lang.

CONRAD, Rudi (1985): Zu den Beziehungen zwischen Arbitrarität und Motiviertheit in der Zeichenkonzeption F. de Saussures. In: Zeitschrift für Phonetik, Sprachwissenschaft und Kommunikationsforschung 38 (2), S. 107–111.

DONALIES, Elke (2002): Die Wortbildung des Deutschen. Ein Überblick. Tübingen: Narr.

DUDEN (2003): Deutsches Universalwörterbuch. Mannheim/Leipzig/Wien/Zürich: Dudenverlag.

DUDEN (2009): Die Grammatik. Mannheim/Wien, Zürich: Dudenverlag.

DUDEN (2010): Fremdwörterbuch. Mannheim/Zürich: Dudenverlag.

ERBEN, Johannes (1993): Einführung in die deutsche Wortbildungslehre. Berlin: Erich Schmidt Verlag.

FLEISCHER, Wolfgang (1976): Wortbildung der deutschen Gegenwartssprache. Leipzig: VEB Bibliographisches Institut Leipzig.

FLEISCHER, Wolfgang (1989): Probleme der sprachlichen Nomination aus konfrontativer Sicht. In: Beiträge zur Erforschung der deutschen Sprache 9, S. 28–32.

FLEISCHER, Wolfgang (1997): Phraseologie der deutschen Gegenwartssprache. Tübingen: Niemeyer.

FLEISCHER, Wolfgang/BARZ, Irmhild (2007): Wortbildung der deutschen Gegenwartssprache. Tübingen: Niemeyer.

FLEISCHER, Wolfgang et al. (2001) Kleine Enzyklopädie – Deutsche Sprache. Frankfurt/M.: Peter Lang.

GLÜCK, Helmut (1993): Metzler Lexikon Sprache. Stuttgart/Weimar: Metzler.

GLÜCK, Helmut (2000): Metzler Lexikon Sprache. Stuttgart/Weimar: Metzler.

HENTSCHEL, Elke/WEYDT, Harald (2003): Handbuch der deutschen Grammatik. Berlin/New York: de Gruyter.

HOFFMANN, Lothar (1976): Kommunikationsmittel Fachsprache. Berlin: Akademischer Verlag.

KALASZNIK, Marcelina (2009): Wortbildungsstrukturen in dem kulinarischen Wortschatz am Beispiel der Kochrezepte für Eisdesserts. Diplomarbeit. Uniwersytet Wrocławski.

KALASZNIK, Marcelina/SZCZĘK, Joanna (2012): Wie macht man einen Namen in der Kochkunst? – Zur Analyse der Nominationsprozesse im Kulinarischen (am Beispiel der deutschen Bezeichnungen für Eisdesserts). In: Zbornik za jezik i književnosti filozofskog fakulteta u Novom Sadu, vol. 2, S. 139–156.

- KLUGE, Friedrich (2002): *Etymologisches Wörterbuch der deutschen Sprache*. Berlin, New York: de Gruyter.
- KNOBLOCH, Clemens (1996): *Nomination: Anatomie des Begriffs*. In: *Nomination – fachsprachlich und gemeinsprachlich*. Hrsg. von Clemens Knobloch u. Burkhard Schaeder. Opladen: VS Verlag für Sozialwissenschaften, S. 21–53.
- LOHDE, Michael (2006): *Wortbildung des modernen Deutschen*. Tübingen: Narr.
- ŁUKASZUK, Irena (2005): *Rosyjskie nazwy kulinariów na tle języków słowiańskich*. Białystok: Wydawnictwo Uniwersytetu w Białymstoku.
- MATTHEIER, Klaus J. (1993): *Das Essen und die Sprache. Umrisse einer Linguistik des Essens*. In: *Kulturthema Essen*, S. 245–255.
- MOTSCH, Wolfgang (1999): *Deutsche Wortbildung in Grundzügen*. Berlin/New York: de Gruyter.
- MÜLLER-BOLLHAGEN, Elgin (1985): *Überraschungsfrikadelle mit Chicoréegemüse und Folienkartoffel. Zur Frage „Usuelle oder nichtusuelle Wortbildung?“ Untersucht an Substantivkomposita in Kochrezepten*. In: *Studien zur deutschen Grammatik. Festschrift für J. Erben*. Hrsg. von Erwin Koller u. Hans Moser. Innsbruck: Universitätsverlag, S. 225–237.
- NEKULA, Marek (2003): *System und Funktionen der Diminutive. Kontrastiver Vergleich des Deutschen und Tschechischen*. In: *brücken. Germanistisches Jahrbuch Tschechien – Slowakei*. Neue Folge. 11, S. 145–188.
- NÜBLING, Damaris et al. (2012): *Namen. Eine Einführung in die Onomastik*. Tübingen: Narr.
- POHL, Heinz Dieter (2004): *Die Sprache der österreichischen Küche – Ein Spiegelbild sprachlicher und kultureller Kontakte*. In: *Internetzeitschrift für Kulturwissenschaften 15*: URL: http://www.inst.at/trans/15Nr/06_1/pohl15.htm. [24.02.2013]
- RILEY-KÖHN, Sibylle (1999): *Englische Kochrezepte und Speisekarten in Vergangenheit und Gegenwart. Eine linguistische Analyse zur Fachsprache der Gastronomie*. Frankfurt/M. u. a.: Peter Lang.
- SZCZEK, Joanna (2009): *Das Ding beim richtigen Namen nennen – zu der Motiviertheit in den Tortennamen im Deutschen*. In: *Breslau und die Welt. Festschrift für Prof. Dr. Irena Świątłowska-Prędoła zum 65. Geburtstag*. Hrsg. von Wojciech Kunicki, Jacek Rzeszotnik u. Eugeniusz Tomiczek. Wrocław/Dresden: Atut, S. 629–636.
- SCHILLER, Maria (2006): *Pragmatik der Diminutiva, Kosenamen und Kosewörter in der modernen russischen Umgangsliteratursprache*. München: Herbert Utz Verlag.
- SKIBIŃSKA, Elżbieta (2008): *Kuchnia tłumacza*. Kraków: Universitas.
- SZETERLAK, Joanna (2009): *Klassifizierung der Namen für Weihnachtsgebäck*. Diplomarbeit. Uniwersytet Wrocławski.
- TERGLANE-FUHRER, Anne (1996): *Die Sprache der Speisezubereitung. Empirische Untersuchungen zur vertikalen Variation*. Frankfurt/M.: Peter Lang.
- TURSKA, Marta (2009): *Internationalismen in der Fachsprache der Gastronomie und Kochkunst im fünfsprachigen Vergleich*. Frankfurt/M.: Peter Lang.
- WANZECK, Christiane (2010): *Lexikologie*. Göttingen: Vandenhoeck & Ruprecht.

- WELLMANN, Hans (1975): *Deutsche Wortbildung. Typen und Tendenzen in der Gegenwartssprache. Zweiter Hauptteil. Das Substantiv*. Düsseldorf: Schwann.
- WIERLACHER, Alois: <http://www.wierlacher.de/kulinaristik.htm> [27.02.2013].
- WITASZEK-SAMBORSKA, Małgorzata (2005): *Studia nad słownictwem kulinarnym we współczesnej polszczyźnie*. Poznań: Wydawnictwo Naukowe UAM.
- ŻARSKI, Waldemar (2008): *Książka kucharska jako tekst*. Wrocław: Wydawnictwo Uniwersytetu Wrocławskiego.
- ŻARSKI, Waldemar (2003): *Nazwy zup w języku polskim*. In: *Rozprawy Komisji Językowej XXIX*, S. 157–162.