



universität
wien

MASTERARBEIT

Titel der Masterarbeit

**Fachtextsorte Kochrezept als sprachliches und kulturelles Phänomen anhand von
Bohemismen und Austriazismen**

verfasst von

Jana Janá ková

angestrebter akademischer Grad

Master of Arts (MA)

Wien, April 2015

Studienkennzahl lt. Studienblatt: A 060 331 342

Studienrichtung lt. Studienblatt: Masterstudium Übersetzen Deutsch Englisch UG2002

Betreuer: Univ.-Prof.Mag.Dr. Gerhard Budin

Danksagung

An dieser Stelle möchte ich mich herzlich bei allen bedanken, die mich bei der Anfertigung dieser Masterarbeit unterstützt haben.

An erster Stelle möchte ich mich bei Univ.-Prof. Mag. Dr. Gerhard Budin für die formale Betreuung dieser Arbeit, für seine Ratschläge und für seine Geduld bedanken.

Mein spezieller Dank gilt Jana Goríková, Andrea Gařparovchov, Michaela Sedlak und Michael Gacek für ihre ständige Hilfsbereitschaft bei der Sprachkorrektur sowie für ihre Ratschläge und Unterstützung.

Mein größter Dank gilt meiner Mutter und meinem Bruder, die mich während meines gesamten Studiums ermutigt und unterstützt haben.

Ich möchte mich herzlichst bei meinen Freunden für die liebevolle Unterstützung während der Zeit meines gesamten Studiums und während der Anfertigung dieser Arbeit bedanken o auch wenn sie hier nicht namentlich erwähnt wurden, gilt ihnen mein besonderer Dank.

8. Schlussfolgerung	95
9. Bibliographie.....	96
9.1 Nachschlagwerke:	100
9.2 Internetquellen	100
10. Abkürzungsverzeichnis	102
11. Anhang.....	103
11.1 Abstract (Deutsch)	103
11.2 Abstract (Englisch)	104
11.3 Curriculum Vitae	105

1. Einleitung

Diese Masterarbeit beschäftigt sich mit dem Thema ›Fachtextsorte Kochrezept als sprachliches und kulturelles Phänomen anhand von Austriazismen und Bohemismen‹.

Der Anfang der Arbeit umfasst eine kurze Einführung zum Thema Fachwortschatz und Fachsprache, wobei der Fokus auf die Existenz des Minilektes gelegt wird. Das Kochrezept und somit auch die Küchensprache gehören als eine selbstständige Kunst nämlich zu den minilektischen Sprachen.

Als nächstes wird eine der sieben praktischen Künste, die Kochkunst ó *ars culinaria*, auf mehreren Ebenen vorgestellt. Zuerst wird das Kochen als kulturelles und gemeinschaftliches Phänomen betrachtet. Dazu zählen auch Medien des Wissenstransfers in diesem Bereich. Danach wird detailliert auf Kochbücher eingegangen, wobei auch ihre Entwicklung und die unterschiedlichen Typen behandelt werden. Zum Schluss dieses Kapitels werden das Kochrezept, seine Gestaltung, seine Gliederung, der Aufbau und die syntaktischen sowie lexikalischen Eigenschaften erläutert.

Als nächster Schritt werden im theoretischen Teil dieser Masterarbeit die Sprachkontakte und gegenseitige Beeinflussung nebeneinander existierender Völker und Sprachen untersucht. Im Zentrum des Interesses stehen die Kontakte bzw. Sprachkontakte zwischen Tschechien und Österreich, mit speziellem Fokus auf Wien als Schmelztiegel und Zentrum der damaligen Österreichisch-Ungarischen Donaumonarchie.

Im fünften Kapitel wird die Aufmerksamkeit den Lehnwörtern geschenkt; es wird kurz beschrieben warum es zum Entlehnungsprozess kommt und welche Entlehnungsarten es gibt. An diesen Teil knüpft der praktische Teil an, in welchem Lehnwörter aus dem Tschechischen, die Bohemismen, auf ihr Vorkommen im österreichischen Deutsch, genauer gesagt in der Küchensprache Österreichs, untersucht werden. Für diese Lehnwörter wird ein Glossar erstellt, wo sie erklärt und erläutert werden. Falls diese Wörter in bestimmten Redensarten vorkommen, wird dies angeführt; Zusammensetzungen, in welchen diese Wörter einen der Bausteine bilden werden ebenfalls angeführt. Handelt es sich um eine Speise, die für die österreichische Küche besonders bedeutend ist, wird auch das jeweilige Rezept angedeutet und behandelt.

Der darauffolgende Teil dieser Arbeit widmet sich den nationalen Varianten einer polyzentrischen Sprache ó ganz spezifisch den Austriazismen. Es werden 23 von der EU anerkannte Austriazismen der Küchensprache näher erläutert, ebenso wie weitere für die Sprache der Küche signifikante Begriffe. Für diese Austriazismen werden wiederum Glossare erstellt, in welchen auf die Herkunft und regionale Verbreitung der Wörter sowie auf lexikalische Besonderheiten eingegangen wird. Den letzten Teil dieses Kapitels bildet einen

kurzen Überblick über die österreichischen Speisen, welche die österreichische Küche weltberühmt gemacht haben.

Es wird vorausgesetzt, dass die analysierten Bohemismen ihren Platz in der österreichischen Küchensprache haben und dass sie unersetzbar sind. Eine andere Prämisse ist es, dass die Küchensprache Österreichs viele Austriazismen beinhaltet, was an der polyzentrischen Natur der deutschen Sprache liegt.

2. Fachwortschatz und Fachsprache

Jeder Mensch gehört im Laufe seines Lebens als selbstständige soziale Einheit mehreren Gemeinschaften an, die sich auch durch ihren eigenen Wortschatz kennzeichnen (egal, ob es sich um die Familie, das Umfeld an der Universität, Verbände, politische Gruppierungen oder um Hobbygemeinschaften handelt). Diese Gemeinschaften entwickeln eigene Stereotype, sowie einen bestimmten Wortschatz, der sich je nach der Spezialisierung derjenigen Gemeinschaft formt. Laut Schippan (1992: 228 f.) führt die fachliche Spezialisierung dieser Gemeinschaften zur Herausbildung von Wortschätzen, die der präzisen wissenschaftlichen Erfassung und Beschreibung der theoretischen Elemente und Prozesse in Berufen, Fächern und Wissenschaften dienen. Mit der Gestaltung einer Gesellschaft ist auch die Entstehung eines neuen Handwerkes verbunden, was natürlich zur Entwicklung einer für dieses Handwerk charakteristischen Sprache führt. Diese alten *Handwerker- und Standessprachen* stellen die Basis der heutigen Fachsprachen dar; durch die Sprache, resp. den Wortschatz, sonderten sich auch die professionellen Handwerker von den gelegentlichen Handwerkern ab (vgl. Schippan 1992: 233). Am Anfang hatten diese Handwerke keine Spezialsprache entwickelt, mit der sie die benötigte Theorie beschreiben konnten und daher haben sich eben diese hochspezialisierten Fachsprachen später entwickelt (vgl. Nordman 1996: 554). Daraus lässt sich erschließen, dass die Differenzierung bei Tätigkeiten, die durch die Menschheit ausgeübt werden, von der Differenzierung in der Sprache bzw. dem Wortschatz begleitet wurde (vgl. Nordman 1996: 554). Ein engerer Anwendungsbereich einer bestimmten Fachsprache ist somit für eine gewisse soziale oder Berufsgruppe charakteristisch.

Die Kochkunst, die *ars culinaria*, war bereits im Mittelalter eine der sieben praktischen Künste und der sogenannten *artes mechanicae* und eroberte somit eine Stelle als Haupthandwerk (vgl. Liebman Parrinello 1996: 294 f.). Da Kochen als ein Handwerk und als die Kochkunst verstanden wird, gehört die Textsorte *Kochrezept* zu den historischen Handwerkersprachen, wo die Eigentümlichkeiten der Kochkunst zu beachten sind (vgl. Liebman Parrinello 1996: 293). Erwähnenswert ist auch die Tatsache, dass der Verleger Peter Wagner im Jahre 1485 in Nürnberg das erste deutsche gedruckte Kochbuch *Küchenmeisterei* herausgab und der Titel des Buches enthielt implizit in sich den Hinweis, dass es sich um eine Meisterschaft, um eine Kunst, handelt (vgl. Liebman Parrinello: 1996: 295). Laut Liebman Parrinello (1996: 295) unterschied sich die Kochkunst von den anderen praktischen Künsten dadurch, dass sie nicht so selbstverständlich von der Arbeitsteilung betroffen war und wahrscheinlich deswegen, weil sie entweder von Frauen in ihren eigenen Haushalten ausgeübt wurde, oder von professionellen Köchen in ihren Küchen. Daraus lässt sich schließen, dass der Absatzmarkt für Kochbücher damals kleiner und begrenzter war als heutzutage, weil diese Textsorte eben nur für bestimmte

Personengruppen/Interessensgruppen vorgesehen war. In der heutigen Zeit ist die Situation genau umgekehrt, da sich Kochbücher bei einem breiten Publikum großer Beliebtheit und Anwendung erfreuen. Kochbücher gelten nicht mehr als bloße Quelle für Rezepte und Ratschläge für Hausfrauen, sondern zeugen von einer gewissen Lebensweise, persönlichen Einstellungen und Präferenzen, denn die Nahrung beeinflusst unsere Gesundheit und somit das ganze Leben.

2.1 Fachwörter

Fachsprachen sind nicht nur durch genormte und genau definierte Benennungen, sogenannte Termini, gekennzeichnet, sondern auch durch Fachwörter, die šallgemeine wissenschaftliche Verfahren oder Merkmale benennenō und die durch ihre škontextuale Einbettung nicht missverstanden werdenō (vgl. Schippan 1992:232). Die Fachsprache unterscheidet sich somit von der Gemeinsprache vor allem durch diese Fachwörter, also durch den Fachwortschatz. Zur Herausbildung dieser Fachwortschätze führte die fachliche Spezifizierung, welche einerseits šeine effektive und ausdrucksökonomische Kommunikationō gewährleistet, und andererseits šdas Gefühl der Zusammengehörigkeitō im Rahmen einer beruflichen Gruppe stärkt (vgl. Turska 2009: 16 f.). Textrezipienten, die mit einem bestimmten Fachwortschatz nicht vertraut sind, können Probleme mit der Interpretation der verwendeten Fachwörter haben und diese missverstehen. Aus diesem Grund beinhalten manche fachsprachliche Texte, die potentiell auch den Laien in die Hände kommen können, ein Glossar bzw. Lexikon, welches bei der Identifizierung und Auslegung der Fachwörter hilft.

2.2 Minilekt

Nach Engberg (vgl. Engberg1994: 73) ist der Minilekt eine šfachsprachliche Subspracheō, die von einer bestimmten und begrenzten Gruppe von Fachleuten verwendet wird. Die Aufgabe der Minilekte ist es, Informationen im Rahmen šeines genau abgegrenzten Gebietes zu vermittelnō, und zwar auf eine sichere sowie ökonomische Art und Weise (vgl. Laurén/Nordman 1996: 19). Der für Minilekte typische Sprachgebrauch, die Ausdrucksweise und das Vokabular deuten darauf hin, dass es sich tatsächlich um eine šExpertenspracheō handelt, in der die verwendeten Ausdrücke ganz bestimmte Konturen annehmen ó daraus lässt sich erschließen, dass es tatsächlich eine šfachsprachliche Textsorte mit genau abgegrenzten Anwendungsmöglichkeitenō ist (vgl. Laurén/Nordman 1996: 19). Minilektische Texte weisen eine feste Makrostruktur auf, sowie syntaktische und lexikalische Stereotype, die konventionalisiert sind ó dank dieser Konventionalisierung sind die Verwender des Minilektes mit der Stereotypie vertraut und es kommt zu einer effizienten Kommunikation (vgl. Engberg1994: 73). Da es sich um kodierte Elemente der Sprache mit ganz eindeutiger

Bedeutung handelt, fungieren solche Konstruktionen in der Fachsprache bzw. Fachkommunikation als eindeutige Signale eines Sprachhandlungstyps und dienen somit spezialisierter, fachinterner und effizienter Kommunikation (vgl. Engberg 1994: 73 f.). Anhand des für Minilekte erforderlichen Spezialwissens und der beschränkten Anwendbarkeit können die Minilekte auch als kleine Soziolekte kategorisiert werden (vgl. Laurén/Nordman 1996:19). Minilekte können aber auch von Menschen beherrscht werden, die keine Experten auf dem jeweiligen Gebiet sind – es handelt sich nämlich um eine neu erworbene Expertise (wie z.B. Angeln, Stricken, Kochen, usw.) (vgl. Laurén/Nordman 1996: 19). Kochrezepte gehören aus mehreren Gründen zur Kategorie „Minilekt“: Ihr Wortschatz ist nur für eine (Experten-)gruppe verständlich, die Syntax ist strikt formalisiert und ihre Strukturierung weist eine bestimmte Konformität und konventionalisierte Muster auf (vgl. Nordman 1996: 558).

Dass Kochrezepte eine Art von Minilekten sind beweist der folgende Ausschnitt aus einem Kochbuch:

§**Feingeschnittene** Zwiebel in Fett **anlaufen** lassen, Mehl beigegeben und hell **rösten**. Mit kalter Suppe aufgießen, die Käsestücke dazugeben und bei schwacher Hitze **verkochen** lassen, dabei mit dem **Schneebesen verrühren**. **Salzen** und **pfeffern**. Mit Schnittlauch und gebähten [sic!] Semmelwürfel anrichten. Oder eine Fleischsuppe mit Käse und Brotschnitten, mit Butter **abgeschmalzen**, bereiten.ö

(Maier-Bruck 1999: 523)

Anhand dieses Beispiels wird insbesondere die lexikalische Einzigartigkeit dieser Fachtextsorte deutlich. Die gewählten Wörter sind, wie bereits erwähnt, eindeutige Signale, welche ohne Beherrschung dieser Fachsprache nicht verständlich sind und welche zufälligen Lesern nicht viel von der tatsächlichen Vorgehensweise verraten. Es handelt sich um essentielle Ausdrücke (*anlaufen, rösten, aufgießen, verkochen, verrühren, abschmalzen*), die für ein erfolgreiches Ergebnis des Kochprozesses nicht wegzudenken sind. Diese Ausdrücke geben dank ihrer Konventionalisierung ganz genaue Signale und machen somit die Kommunikation effizient. Oft werden auch verschiedene spezifische Utensilien (in diesem Beispiel „Schneebesen“) oder Prozesse angeführt, die zwar verständlich sein mögen, welche aber ein gewisses Spezialwissen und Erfahrungen erfordern – *salzen* und *pfeffern* (welche Menge, welche Salz- und Pfeffersorte; das Verfahren von Pfeffern und Salzen ist auch kultur- bzw. personengebunden). Alle diese Fertigkeiten und Kenntnisse beherrscht nur eine bestimmte Expertengruppe. An diesem Beispiel ist die erforderliche Expertise ersichtlich und es dient als Beweis dafür, dass es sich im Falle des Kochrezeptes wirklich um ein Minilekt handelt.

2.2.1 Abgrenzung zum Technolekt

Der Technolekt ist ein sprachliches Phänomen, welches einen bestimmten Typ der Sprache beschreibt, der mit einem gewissen Bereich der menschlichen Tätigkeit verbunden ist (vgl. Nordman 1996: 556). Technolekte sind sozusagen die technischen Sprachen, die dem Oberbegriff LSP (Languages for Special Purposes; dt. Fachsprachen) unterordnet sind, während ein Minilekt eher von einer genau begrenzten Expertengruppe verwendet wird, und sich auch auf ein spezifisches Fachgebiet der menschlichen Tätigkeit bezieht, das dieses Fachgebiet beinhaltet oft praktische Tätigkeiten (vgl. Nordman 1996: 556 f.). Der Technolekt wird manchmal auch als Soziolekt bezeichnet.

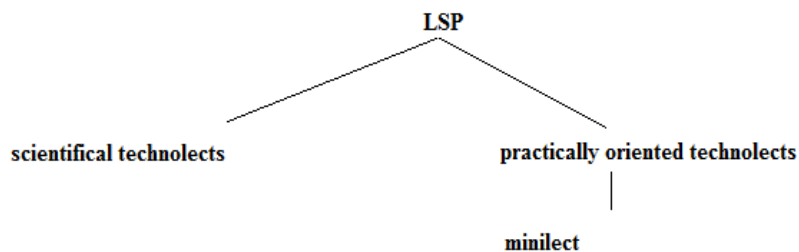


Abbildung 1: Marianne Nordman (1996: 557): Conceptual system of LSP, technolect, and minilect

3. Kochen als Kunst

Die heutigen Kochrezepte stellen das Kochen als eine völlig emanzipierte Kunst dar, was auch durch die steigende Anzahl von professionellen Köchen, Wettbewerben und Kochbüchern zu jedem erdenklichen Thema bestätigt wird. Die modernen Rezepte sind entweder entpersonalisiert (verwenden die Pluralform oder das Pronomen *šmanõ*) oder machen wiederum Gebrauch von der früher geläufigen persönlichen Anrede (zweite Person Singular, erste Person Plural, zweite Person Plural). Was den Prozess der Verschriftlichung betrifft ist bei den heutigen Texten ein Rückwärtstrend zu erkennen, d.h. dass man vom Kochbuch wieder zu Rezeptsammlungen bzw. zu einzelnen Kochrezepten greift (vgl. Liebman Parrinello 1994: 78). Das Layout der Kochrezepte ist schematisiert, der Text wird durch Bilder ergänzt, oft sind auch kleine Lexika im Anhang oder am Anfang des Kochbuches enthalten (vgl. Liebman Parrinello 1994: 78). Davon, dass es sich um echte Fachtexte handelt, überzeugen vor allem Glossare am Anfang/Ende des Kochbuches ó vor allem Kochbücher mit exotischen Rezepten, widmen einem solchen Glossar oftmals sogar mehrere Seiten. In solchen Glossaren sind in erster Linie kurze Erläuterungen zu häufig verwendeten und ungewöhnlichen Zutaten zu finden.

Am Beispiel des Kochbuches *šVietnamesische Kücheõ* von Paulette Do Van (von A. Busch aus dem Englischen ins Deutsche übersetzt) lässt sich diese Erscheinung gut beobachten ó die Autorin widmete hier dem Glossar vier Seiten, auf welchen Zutaten wie z.B. *Banh Pho* (kurze, flache, vietnamesische Reisnudeln), *Austernsoße* (aus getrockneten Austern hergestellte Soße Südostasiens) oder *Sichuanpfefferkörner* (aromatische Samen des Pfeffer-Gelbholzes) kurz beschrieben werden und ihre mögliche Anwendung erläutert wird (vgl. Do Van 1996: 18-21). Dieses Kochbuch beinhaltet auch eine Einführung, in der die Kochkunst Vietnams beschrieben wird und spezifische Utensilien, Zubehör sowie Techniken (z.B. *Schneidetechnik*, *Garnierung*.) behandelt werden.

Im Kochbuch *šEier und Käseõ* von der Redaktion der Time-Life Bücher (von Astrid Hansen und Ursel Hotop aus dem Englischen übertragen) wird ein Kapitel der Problematik von Eiern (*Qualitätsbestimmung*, *Geflügelarten*, *Frische*, *Gewichtsklassen*) gewidmet (vgl. van Tulleken et al.: 1980: 5-9). Mit dem Thema *šKäseõ* befassen sich dann einige Unterkapitel, wobei einerseits der Einkauf und die Lagerung von Käse besprochen wird; andererseits eine Anleitung zur Herstellung hausgemachten Käses bereitgestellt wird; und darüber hinaus noch die verschiedenen Sorten von Weich-, Hart-, Schnitt-, und halbfestem Käse angeführt werden ó inklusive eines Glossars über šeuropäischer Käsesortenõ (vgl. van Tulleken et al.: 198: 5-17). Dies bestätigt einmal mehr die Relevanz des für das Kochen erforderlichen Wissens, welches sich dank der Natur dieser Kunst aneignen und erlernen

lässt. Das Erlernen dieser Kunst ist durch den Erwerb der Fachsprache, der Grundkenntnisse und der Vorgangsweisen bedingt.

Demonstrative Beispiele dafür, dass nicht nur Bände mit exotischer und fremder Küche über ein Glossar verfügen, sind folgende der österreichischen Küche gewidmeten Kochbücher:

Maier-Bruck (1975) fügt seinem Kochbuch am Anfang nicht nur ein *šKüchen-Abcõ* hinzu, in dem verschiedenste Kochtechniken, ungewöhnliche Zutaten, Küchenutensilien und regionale bzw. österreichische Ausdrücke kurz verdeutlicht werden ó er widmet die weiteren Kapitel sogar den Maßen und Gewichten, Gewürzen und Kräutern (inklusive eines kleinen *šGewürz-und Kräuter-Abcsõ*), sowie Fetten, Butter, Öl und Mehl; der erste Teil seines Kochbuches beschäftigt sich mit der historischen Entwicklung der österreichischen, resp. Wiener Küche (vgl. Maier-Bruck 1975: 7-72).

G.W. Sievers (2007) schließt sein Kochbuch mit einem Anhang ab, der die Überschrift *šösterreichische Ausdrücke: Erläuterung häufiger österreichischer Ausdrückeõ* trägt. Dort beschreibt er einige der oft auftretenden und für Österreich spezifischen Ausdrücke der Küchensprache, d.h. er führt ihre gemeindeutschen Synonyme an und bei manchen Einträgen ist auch eine kurze Erklärung zu finden (Sievers 2007: 540). Mit diesem Anhang endet allerdings die didaktische Funktion dieses Kochbuches nicht: auf die regionalen Zutaten, Speisen und interessanten Fakten wird innerhalb des Buches in den einzelnen Kapitel aufmerksam gemacht, sie werden näher erläutert, manchmal wird ihre gesamte Geschichte erzählt.

Diese Beispiele sind ein Indikator dafür, dass die Küchensprache tatsächlich eine Fachsprache darstellt welche beherrscht werden muss, um die tatsächliche Aktivität erfolgreich durchführen zu können und daher kann Kochen auch als eine Art Kunst betrachtet werden. Die hochspezifischen Termini ermöglichen der Gruppe der Verwender (egal ob professionelle Köche oder nur begeisterte Hobbyköche) eine effiziente, eindeutige Verständigung.

Die Grenze zwischen den Fachsprachen und der Allgemeinsprache verläuft jedoch relativ fließend, was sich besonders bei der kulinarischen Sprache als eine sehr markante Tatsache erweist: An sich sind an dieser Art von Sprache alle Menschen beteiligt, da sie ein ewiges Gesprächsthema ist. Laut Turska (2009: 17) gab es auf der anderen Seite immer šeine *haute cuisine* und eine *grande cuisine*, die geschichtlich und gegenwärtig Privileg nur einer kleinen Bevölkerungsschicht war oder istõ, daher gibt es Menschen mit umfassenden bzw. gründlichen Kenntnissen im Bereich der Kochkunst, ebenso wie diejenigen, deren Kenntnisse eher lückenhaft oder oberflächlicherer Art sind.

Die in dieser Masterarbeit etwas später besprochenen gegenwärtigen Medien des Transfers der kulinarischen Sprache und die allgemeinen Internationalisierungs- sowie Globalisierungstendenzen tragen dazu bei, dass die Küchensprache der heutigen Öffentlichkeit zugänglich ist und verschiedenste fremdländische Gerichte, Zutaten, Essgewohnheiten usw. nicht mehr als exotisch und neu empfunden werden.

3.1 Essen und Kochen als kulturelles Phänomen

Nach Turska wird Kultur folgendermaßen definiert (2009: 23): Es handelt sich um [í] materielle und geistige, symbolische Errungenschaften der Menschheit, also Sprache, Schrift, Kunst, schöpferische Tätigkeiten des Menschen, Religion, Wissen, Wissenschaft, gesellschaftliche Struktur, Recht, usw. Als nächstes ist Kultur auch ein Oberbegriff für Kultiviertheit, Sitte und Bräuche, unter welche natürlich auch Ess- und Trinkgewohnheiten fallen (vgl. Turska 2009: 23). Die Ess- und Trinkgewohnheiten entwickeln sich parallel zur Entwicklung der einzelnen Kulturen, sind aber im Grunde genommen stabil und daher eng mit der Geschichte einer Kultur verbunden und beteiligen sich an der Entstehung und Prägung dieser Kultur und deren Identität (vgl. Wierlacher 2003: 165). Gemeinsames Essen hat auch bestimmte vertrauensbildende Auswirkungen und bringt die Beteiligten einander näher, dies kann auch ein Grund dafür sein, dass sich Menschen oft beim ersten Treffen zum Essen verabreden, zusammen essen, oder Geschäfte beim Essen abwickeln ó somit wird das Essen auch zu einem gesellschaftlichen Phänomen.

Das 20. Jahrhundert brachte zwei bedeutsame Entwicklungstrends mit sich (vgl. Turska 2009: 46 f.). Der Erste war die Verringerung der Kontraste, welche durch die langsam verschwindenden Ungleichheiten bei der Ernährung erzielt wurde; die Ernährung war nicht mehr so sehr von den Jahreszeiten abhängig, die Unterschiede zwischen den Essgewohnheiten in der Stadt und auf dem Lande wurden geringer; es verbesserte sich die Wirtschafts- und Sozialstruktur, es wurde Sensibilität den sozialen Ungleichheiten gegenüber entwickelt, es kam zu einer Identifizierung mit den Nebenmenschen und einem Kampf gegen den Hunger in der sog. Dritten Welt ó das alles trug zur Verringerung der Ungleichheiten bei (vgl. Turska 2009: 45 f.). Dass diese Ungleichheiten auch in den Kochbüchern beachtet wurden, ist sehr gut am Beispiel des Kochbuchs von Maier-Bruck ersichtlich, welches Tipps und Rezepte für die Vorratswirtschaft beinhaltet und die historischen Gründe für die Entwicklung solcher Rezepte behandelt: z.B. das Rezept zum *Einlegen von Eiern*, damit sich diese lange halten und der Eierbedarf auch in der Winterzeit gedeckt ist (vgl. Maier-Bruck 1999: 134), oder verschiedenste Rezepte zum Einlegen und Konservieren von Obst und Gemüse: *ingelegte grüne Erbsen, grüne Paradeiser, Senfgurken, Essigfrüchte, eingelegte Paprika* (vgl. Maier-Bruck 1999: 63 f.) usw. Der zweite Trend war dann die Vergrößerung

der Vielfalt ó diese Entwicklung beruht auf der Vielfalt an Geschmacksrichtungen, ausländischen Einflüssen, wechselnden Tendenzen und Trends, der Einführung neuer Zutaten und Gerichte, der wachsenden Mobilität der Menschen und der Vernetzung der ganzen Welt; kurz gesagt sind die šVielfalt und Weitläufigkeitō weitere Indikatoren für die jüngsten Entwicklungen im Bereich der Kochkunst und des Essens (vgl. Turska 2009: 46).

3.2 Kochrezepte und Medien des Transfers

Die aus der Ära des Frühneuhochdeutschen stammenden Kochrezepte kennzeichneten sich durch eine vertrauliche Anrede des Adressaten, was durch die ursprünglich mündliche Übertragung und erst später langsamere Verschriftlichung (Wandel von der mündlichen Übertragung über die Rezeptsammlung bis hin zum Kochbuch) der Rezepte verursacht wurde (vgl. Liebman Parrinello 1994: 78). Ein Aspekt der langsameren und etwas späteren Verschriftlichung der Kochrezepte wird nie genug betont, und zwar der, dass Berufsköche weniger alphabetisiert waren und dass die Preise für das Pergament hoch waren (vgl. Seibicke 1985: 2000). In der frühneuhochdeutschen Zeit erlebten Rezeptsammlungen und Kochbücher allgemein eine Blüte, die dank der Erfindung der neuen Druckkunst ermöglicht wurde, indem eine raschere Verschriftlichung der Rezepte möglich wurde und die Kochbücher dann auch durch prächtige Illustrationen ergänzt wurden (vgl. Liebman Parrinello 1996: 293). Die mündliche Tradition dieser Fachtextsorte bleibt allerdings bis heute erhalten ó als direkter, mündlicher Wissenstransfer zwischen verschiedensten Interessensgruppen; egal ob zwischen Berufsköchen, leidenschaftlichen Hobbyköchen oder einfach im Rahmen eines Gesprächsthemas.

Wola ska-Köller unterscheidet zwischen vier Schreibanlässen, die zur Erstellung handschriftlicher Kochbücher im 19. und 20. Jahrhundert führten: *š1. Haushaltsführung; 2. Beruf und Ausbildung; 3. Hochzeit, Geburtstag, Namenstag und Motive zu denen die Kochbücher geschenkt wurden; 4. Traditionspflegeō* (vgl. Wola ska-Köller 2010: 68 f.).

Diese vier Punkte werden im folgenden Abschnitt näher erläutert.

Haushaltsführung ó Innerhalb eines Haushalts muss unter anderem die Aufgabe bewältigt werden, jeden Tag Gerichte zu zubereiten. Diese Gerichte sollten dann möglichst kreativ und ideenreich sein, so dass Monotonie und einseitige Ernährung vermieden werden und im Endeffekt schmackhafte Gerichte serviert werden; dies war ursprünglich einer der häufigsten Gründe, warum eine Hausfrau zu Kochbüchern griff.

Beruf und Ausbildung ó handschriftliche Kochbücher wurden auch von Berufsköchen, Bäckern oder Konditoren verfasst, die diese Bücher für den eigenen Gebrauch benutzten (vgl. Wola ska-Köller 2010: 70). Ein weiteres Motiv stellte die *hauswirtschaftliche Ausbildung* dar, welche für junge Frauen erwünscht war und im 19. Jahrhundert auch durch Kochunterricht begleitet war; mit der Zeit stieg die Anzahl der angebotenen Kochkurse rapide an und bald gab es Kochkurse, welche lediglich auf die Kochkunst spezialisiert waren (vgl. Wola ska-Köller 2010: 71).

Hochzeit, Geburtstag, Namenstag und andere Anlässe ó zu den genannten Anlässen schenkten die erfahrenen Frauen (Müttern, Großmüttern, Tanten, Patinnen, u.a.) den jungen Frauen handgeschriebene Kochbücher, um sie auf die selbstständige Haushaltsführung vorzubereiten und ihnen Ideen sowie Familienrezepte weiterzugeben; diese Kochbücher mussten nicht unbedingt voll von Rezepten sein, oft handelte es sich um angelegte oder leere Hefte/Bücher, die die junge Frau mit der Zeit und anhand ihrer erworbenen Erfahrungen selbst ausfüllte (vgl. Wola ska-Köller 2010:74 f.).

Traditionspflege ó hier ist laut Wola ska-Köller (2010: 76) zwischen der *šPflege der Küchentraditionō* und dem *štraditionsbedingtem Kochbuchführenō* zu unterscheiden. *Pflege der Küchentradition* bedeutet im Grunde, dass ein Wunsch bestand die Familienrezepte über Generationen zu tradieren und sie zu übergeben; somit konnten die Rezepte über Generationen hinweg überleben und so konnte ihr Verlorengedenken verhindert werden (vgl. Wola ska-Köller 2010:76 f.). *Traditionsbedingtes Kochbuchführen* bedeutet, dass das Kochbuchschreiben an sich das Wesentliche war und in Familien, in denen das handschriftliche Kochbuchführen zur Tradition gehörte, erstellte vermutlich jede Frau ein Kochbuch, welches sie später ihrer Tochter, Enkelin oder Nichte schenkte (vgl. Wola ska-Köller 2010: 77 f.).

Anhand der Analyse von Wola ska-Köller wird ersichtlich, dass die eigentliche Verschriftlichung nicht erst mit der Erfindung des Buchdruckes in der Gutenberg-Ära begann, sondern bereits viel früher. Natürlich waren aber der Buchdruck und die wachsende Alphabetisierung essentielle Gründe dafür, dass sich auch die breite Öffentlichkeit die Bücher leisten konnte. Die Kochrezepte wurden handschriftlich verfasst, was heute eher seltener vorkommt. Autoren resp. Autorinnen dieser Handschriften waren vorwiegend Frauen ó gerade umgekehrt war es mit Autoren der neu gedruckten Fachbücher nach Erfindung des Buchdrucks, wo meistens Männer als Fachleute und Autoren auftauchten (vgl. Liebman Parrinello 1996: 296 f.).

In der heutigen Internet-Ära ist das Medium *šInternetō* nicht wegzudenken, da dank des Internets allen Menschen, die Zugang zum Internet haben, eine Unmenge an Kochrezepten

zur Verfügung steht. Die Webseiten, wo Kochrezepte zu finden sind, sind sehr unterschiedlich und reichen von allgemeinen Webseiten mit Kochrezepten [1], über spezialisierte Webseiten über alle Küchen der Welt [2], bis hin zu Webseiten, die sich an Rezepte für Veganer [3], glutenfreie Rezepte [4] oder Veganisten [5] richten. Den Lesern stehen darüber hinaus eine Vielzahl an Foren zur Verfügung [6], wo sie mit anderen un-/professionellen/ Profi- und Hobbyköchen ihre Erfahrungen austauschen, sich gegenseitig beraten und Tipps geben und natürlich auch eigene oder bewährte Rezepte miteinander teilen können ó dies stellt auch eine Art des Wissenstransfers dar. Neben diesen Webseiten gibt es noch eigene Seiten der Profiköchen, wo sie eigene Rezepte, Tipps oder Videos mit Anleitungen posten und der breiten Öffentlichkeit zur Verfügung stellen. So kann man die Kochkunst z.B. der britischen Köchin Nigella Lawson bewundern, von ihr lernen und ihre Rezepte mit ihren Kommentaren und Erklärungen genießen [7]. Auf der Webseite der österreichischen Brüder Obauer [8] kann man zwar nur auf ein ausgewähltes Kochrezept aus ihrem Kochbuch zugreifen, man kann jedoch einen Tisch in ihrem Restaurant bzw. Hotel reservieren und sich vor Ort persönlich ihrer Kreationen erfreuen. Einer der berühmtesten tschechischen Köche, Roman Paulus, präsentiert auf seiner Webseite die Menüs von den Restaurants in welchen er tätig ist, ein paar seiner besten Rezepte, sowie einen Link zu seinem persönlichen Blog [9]. Oft bieten professionelle Köchen auf ihren Webseiten auch ihre eigenen Kochbücher anó sie machen entweder auf diese Kochbücher aufmerksam oder geben den Lesern die Möglichkeit, das Kochbuch direkt per Internet zu bestellen und zu kaufen.

Es sind aber nicht nur die professionellen Köchen, die ihre Rezepte, Tipps, Kenntnisse und Fertigkeiten im Internet mit der ganzen Welt teilen ó enthusiastische Gourmets nutzen die modernen Wege des Internets und gründen eigene Blogs, Internet-Seiten oder Facebook-Seiten. Dank verschiedensten Wettbewerben wie z.B. šBlogger des Jahresó gelangen diese Blogger ins allgemeine Bewusstsein. Sie können sich an der Gestaltung der Gastronomie-Szene beteiligen, indem sie Restaurants und Lokale testen und über diese anschließend Rezensionen schreiben; ein Beispiel für solche Blogger ist Veronika Koke-ová alias šKokoó, welche auf ihren Webseiten [10] nicht nur die Rezensionen, sondern auch erprobte Rezepte, Video-Anleitungen und Reportagen veröffentlicht; diese Bloggerin gab außerdem ihr eigenes Kochbuch heraus, das sich über einen großen Erfolg freuen kann. Andere Blogs widmen sich der gesunden Ernährung und bieten somit wertvolle Rezepte, diverse Artikel zum Thema Nahrung, Wohlfühl und Einkaufen von Zutaten; sie bieten selbst erarbeitete und erprobte Ernährungspläne an, wie beispielsweise ein Team junger Frauen aus der Slowakei [11]. Die Autorin des Blogs Smoothcooking [12], Kate ina Kuranova, konzentriert sich auf die Zubereitung von Smoothies, testet verschiedenste Produkte, gibt ihre Meinung bzw.

Empfehlungen ab und vor kurzem hat sie damit begonnen Videos zu ihren Rezepten zu veröffentlichen.

Das Internet ist nicht das einzige Medium (neben dem klassischen Kochbuch), das uns Kochrezepte vermittelt. Es gibt auch andere Formen wie z.B. Kochbücher auf DVDs, PC-Kochprogramme, Kochsendungen im Fernsehen und die jüngste Form sind Handy-Apps, die Besitzer mit einem Smartphone ganz einfach herunterladen können und dann stehen ihnen verlinkte Kochrezepte in Form von Listen zur Verfügung.

Durch persönliche Webseiten, Kochsendungen oder Videos wird die Kommunikation zwischen professionellen KöchInnen, ExpertInnen, und Laien wieder angenähert und somit Wissenstransfer ermöglicht ó dadurch wird auch die Fachsprache resp. der Minilekt erlernt und beherrscht.

3.3 Kochbuch

Die vom DUDEN (2011: 1013) bereitgestellte allgemeine Definition für den Begriff Kochbuch lautet folgendermaßen: So handelt es sich um ein šBuch, das eine Zusammenstellung von Rezepten u. Anleitungen für die Zubereitung von Speisen verschiedener Art enthält.ō

Heutzutage gibt es Kochbücher zu jedem denkbaren Thema, allerdings sind diese nicht identisch und unterscheiden sich in ihrer Gestaltung, es gibt also viele verschiedene Darstellungsformen von Rezepten, und sie können auf viele Arten und Weisen ergänzt werden. Im folgenden Teil dieser Arbeit wird das Phänomen Kochbuch, seine Entwicklung, seine Formen sowie deren Inhalt näher beschrieben und erklärt.

3.3.1 Vorläufer der heutigen Kochbücher

Wie historische Quellen belegen, reicht das tatsächliche Niederschreiben von Kochrezepten und Erstellen von Rezeptsammlungen bzw. Kochbüchern šin die Zeit um 1700 v. Chr.ō Zurück ó aus dieser Zeit stammt die allerälteste in Mesopotamien verfasste Kochsammlung, die sich auf Keilschrifttafeln befindet und heute zu den Beständen der *Yale Babylonian Collection* gehört (vgl. Wolańska-Köller 2010: 51). Von der Ära des Antiken Griechenlands sind keine Kochrezepte oder Sammlungen von Kochrezepten erhalten geblieben, im Gegensatz dazu sind die aus der Zeit der römischen Antike stammenden Kochrezeptsammlungen ziemlich gut erhalten und überliefert worden (vgl. Wolańska-Köller 2010: 51).

Die Kochbücher erschienen in den Landessprachen und beinhalteten ursprünglich nur alterprobte Rezepte; erst später wurden auch die neuesten Kochtrends, Ratschläge, Veränderungen des Geschmacks und technischen Innovationen mit eingebunden (vgl. Turska 2009: 33).

Seit dem 14. Jahrhundert sind in fast allen europäischen Sprachen (zuerst) handgeschriebene Kochrezepte und Kochrezeptensammlungen dokumentiert, davon zeugt beispielsweise das älteste deutsche in den Jahren 1345-1354 verfasste Kochbuch *šdaz buoch von guoter spise*, švom Pronotar des Würzburger Fürstbischofs Michael de Leone (vgl. Liebman Parrinello 1996: 298).

Das älteste Zeugnis österreichischer Kochkunst stammt vermutlich aus dem 15. Jahrhundert; es handelt sich um eine Handschrift, die sich heute im Besitz der Österreichischen Nationalbibliothek befindet ó das Kochbuch trägt den Namen *špuech des closters zu sand dorothe zu wienn* (vgl. Maier-Bruck 1975: 14).

In der Zeit der Renaissance wurden die ersten fachlichen Bücher für Frauen zusammengefasst und die in diesen Büchern verwendete Sprache war die Umgangssprache, welche durch Direktheit und Prägnanz gekennzeichnet war; unter diesen Büchern, die ursprünglich für Frauen bestimmt waren, überwogen *šbooks of cookery* ó also Kochbücher (vgl. Nordman 1996: 555). Diese Kochbücher beinhalteten sowohl Kochrezepte als auch medizinische Rezepte, was auf den Ursprung des Wortes *Rezept* zurückgeht (vgl. Nordman 1996: 555).

Im Jahre 1474 wurde das erste gedruckte Kochbuch geschaffen; zusammengefasst wurde es vom päpstlichen Hofmeister Bartolomeo Platina und zwar in Italien, der Wiege der Renaissance ó dieses Kochbuch trägt den Namen *šDe honesta voluptate* (vgl. Turska 2009: 33).

3.3.2 Typen von Kochbüchern

Einer groben Gliederung von Wola ska-Köller zufolge ist zwischen zwei Untergruppen von Kochbüchern zu unterscheiden, und zwar den *Allgemeinkochbüchern* und *Spezialkochbüchern* (vgl. Wola ska-Köller 2010: 53).

Die *Allgemeinkochbücher* umfassen Rezepte für verschiedenste Speisen, ohne dass sie bezüglich bestimmter Zutaten, Mahlzeiten oder Zubereitungsarten eingeschränkt sind.

Die *Spezialkochbücher* weisen laut Liebman Parrinello šverschiedene funktionale Varietäten ó auf und unterscheiden sich gemäß folgender Kriterien (vgl. Parrinello 1996: 316):

- *šnach Speisenartō*: Frühstück, Mittagessen, Jause, usw.
- *šnach Kochstoffō*: Kürbis, Pasta, Wild
- *šnach Land oder Regionō*: Thailand, Steiermark, Nordeuropa
- *šnach Art der Mahlzeitō*: Vorspeise, Hauptspeise, Zwischenmahlzeit
- *šnach Arbeitsangelegenheitenō*: für Sportler, für Berufstätige, für Schulkinder
- *šnach Kochzeitō*: schnelles Kochen, 30 Minuten, 15 Minuten
- *šnach ideologischer Einstellungō*: vegan, glutenfrei, vegetarisch
- *šnach Zubereitungsverfahrenō*: braten, backen, dünsten

In Anlehnung an Wola ska-Köller werden Spezialkochbücher nach dem thematischen Schwerpunkt charakterisiert; im Anschluss werden die Schwerpunkte angeführt und kurz erläutert (vgl. Wola ska-Köller 2010: 53-65):

- 1) *šKochbücher mit Kochrezepten für Speisen, die aus einer bestimmten Hauptzutat zubereitet werdenō*
- 2) *šKochbücher mit Rezepten für eine bestimmte Speiseartō*
- 3) *šKochbücher mit Rezepten für Speisen für Personengruppen, die sich durch bestimmte Essgewohnheiten auszeichnenō*

Unter die erste Gruppe fallen Gerichte, für deren Zubereitung ganz bestimmte Lebensmittel benötigt werden; als Bestandteil von Allgemeinkochbüchern werden sie in Kapiteln oder größeren thematischen Komplexen zusammengefasst; wesentliche Großgruppen bzw. Themen in Kochbüchern sind: *šFleischō*, *šFischō*, *šFrüchte und Gemüseō* (vgl. Wola ska-Köller 2010: 58 f.). Neben diesen Kochbüchern existieren auch Spezialkochbücher, die sich mit speziellen Speisenarten oder Zubereitungsarten befassen (vgl. Wola ska-Köller 2010: 59), wie z.B.: Getränke, Salate, Backen, Suppen.

Zur zweiten Gruppe werden Allgemeinkochbücher gezählt, die in Form von Kapiteln bestimmte Speisearten oder Zubereitungsarten behandeln, ebenso wie Spezialkochbücher, die für eine bestimmte Personengruppe intendiert sind ó solche lassen sich in folgende Untertypen gliedern: *šRegionalkochbücher*, *Kochbücher für Vegetarier*, *Diätetische Kochbücher*, *Kriegskochbücher*, *Puppenkochbücherō* und schließlich *šKochbücher für andere Personengruppenō* (vgl. Wola ska-Köller 2010: 59-64).

Diese Kochbücher für bestimmte Personengruppen umfassen dann Kochbücher für: *šAlleinstehende und Studentenō* (Kochrezepte für eine kleine Personenzahl), *šKochbücher für Soldatenō* (Gerichte, die kalorienreich und nahrhaft sind), *šKochbücher für bestimmte religiöse Gruppenō* (IsraelitInnen, MuslimInnen) und schließlich *šKochbücher für andere Personengruppen, so etwa Verliebte, Jäger, Touristenō* (vgl. Wola ska-Köller 2010: 63 f.).

Manche Verlage stufen Kochbücher in die Kategorie *Kulturgeschichte* oder *Landeskunde* ein, die meisten Verlage führen diese jedoch in einer extra Kategorie, nämlich *Kochbücher*, *Kochen & Backen*, oder *Kochen*, *Genießen*, *Lifestyle*.

3.4 Kochrezept

Nach Liebman Parrinello (1996: 293) sind Rezepte in ihrer Urform als šärztliche Vorschriften eine der ältesten Textsorten überhaupt, wobei die Kochrezepte eine seit dem 14. Jahrhundert bis heute etablierte Textsorte sind.

Das Wort *Rezept* geht auf das lateinische Verb *recipere* zurück; der Arzt schrieb früher šan den Apotheker über die Zusammenstellung und Verabreichung von Arzneimitteln ó und zwar in der zweiten Person Singular des Imperativs, d.h. nimm (vgl. DUDEN 1997: 709). Der Apotheker bestätigte dann die Annahme seiner Anweisungen mittels des Wortes *receptum*, was *verwendet* bedeutet (vgl. DUDEN 1997: 709). Aus diesen Formen entwickelte sich die šUr-Textsorte, das šSubstantiv *Rezept* im Sinne von Arzneimittelordnung, und erst im 18. Jahrhundert etablierte sich dieses Wort in seiner heutigen Bedeutung von šKochanweisung (vgl. Liebman Parrinello 1996:293 f.).

Kochrezepte wurden von Anfang an als Rezeptsammlungen konzipiert ó egal ob in Form fertiger Kochbücher, Bücher oder Büchlein ó und der Weg zu diesen Sammlungen führte natürlich über die mündliche Übertragung von einzelnen Rezepten bis zu den eigentlichen Rezeptensammlungen (vgl. Liebman Parrinello 1996: 293 ff.). Der Umfang und die Dimension dieser Werke unterschieden sich, genauso wie alle anderen Schriftstücke, in ihrer Länge sowie Ausführung ó von šanonymen Flugblättern bis hin zu šgroßen Prachtwerken (vgl. Liebman Parrinello 1996: 294). In der heutigen Zeit ist ein entgegengesetzter Prozess zu beobachten, denn die Einzelrezepte erfahren in schriftlicher sowie mündlicher Form (verschiedenste Kärtchen in Zeitschriften; Rezept als Familienerbe; mitgeteilte Erfahrungen und Tipps; beliebte Gesprächsthemen am Tisch; usw.) erneute Beliebtheit.

Kochrezepte sind nach Hammer (vgl. Hammer 1994: 66) šschriftlich fixierte Gebrauchstexte, die unter ihrem škommunikativ-funktionalen Aspekt hauptsächlich zwei Funktionen erfüllen, und zwar die appellative und die informativ-didaktische. Diese Definitionen weisen darauf hin, dass Kochrezepte zu den Anweisungstexten bzw. Aufforderungstexten gehören. Die appellative Funktion bedeutet, dass der Textrezipient beeinflusst, bzw. zu einer bestimmten Handlung veranlasst wird ó ein solcher Text kann unter Umständen auch als eine Aufforderung oder ein Befehl empfunden werden. Die informativ-

didaktische Funktion fördert dann den Lernprozess und es wird ein Sachverhalt beschrieben, der eben zu Erlernen ist.

Wola ska-Köller (2010: 93 f.) betrachtet Kochrezepte eher als Beschreibungstexte, die beschreiben, wie ein Gericht zuzubereiten ist:

šMit beschreiben wird die Art der sprachlichen Handlung genannt, die mit Kochrezepten vollzogen wird, mit wie ein Gericht zubereitet wird der Inhalt dieser Handlung angeben. Durch diesen unterscheiden sich Beschreibungen, wie ein bestimmtes Gericht zubereitet wird, von anderen Beschreibungen.õ

Wola ska-Köller (2010: 94)

3.4.1 Gestaltung des Kochrezepts

Wie jede Fachtextsorte ist auch das Kochrezept durch bestimmte Merkmale determiniert. Das Kochrezept zeichnet sich durch eine leicht erkennbare stereotype Struktur aus, die international wiedererkannt wird, obgleich es natürlich länder- und sprachspezifische Varianten gibt. Ein typisches Kochrezept besteht aus zwei kongruenten Teilen, nämlich aus dem Titel und dem Haupttext; moderne Kochrezepte werden zusätzlich meist durch ein Bild bzw. Foto ergänzt.

3.4.1.1 Bild-Text-Beziehungen und Typologie funktionaler Texte

Bei modernen Kochbüchern ist es zu einem Trend geworden, jedem Kochrezept ein Bild resp. eine Fotografie des fertigen Gerichtes anzufügen. Nach Hammer (1994: 66) bietet das Bild den Lesern eine šZusicherung des Erfolgsõ ó daraus lässt sich eine ziemlich starke emotionale Wirkung der Bilder erschließen. In den Bildern spiegelt sich der informative und appellative Charakter dieser Fachtextsorte wider, der Text dient dann nun mehr šzur Darstellung des Herstellungsvorgangsõ, so Hammer (1994: 66). Bilder, die die Kochrezepte begleiten, dienen der Veranschaulichung und Konkretisierung, sie übernehmen einen gewissen Teil der Informativität des Textes an sich und unterstützen darüber hinaus die Fantasie sowie eine klare Vorstellung der Rezipienten.

Es gibt noch einen weiteren, nicht mit den bereits genannten Fotos zu verwechselnden Typ von Bildern, die in Kochrezepten vorkommen. Hierbei handelt es sich um das sogenannte bildbezogene Kochrezept, in dem die einzelnen Schritte des Rezeptes durch Bilder ergänzt werden ó auf diesen Bildern wird die Vorgehensweise illustriert. Diese Bilder haben eine starke Unterstützungsfunktion. Die Aufmerksamkeit der Leser ist in diesem Fall eher auf die Bilder konzentriert und somit verliert der Text an sich an Bedeutung. Es findet eine starke

gegenseitige Ergänzung zwischen dem Text und den Bildern statt. Hammer (1994: 66) kommt zu dem Schluss, dass ein Bild zur Kohärenzachse, zu einem Grundstein des Kochrezeptes wird. Besonders unter Kochanfängern dürfte sich diese Darstellungsart von Kochrezepten großer Beliebtheit erfreuen, da sie durch die abgebildete Vorgehensweise stärkere Selbstsicherheit erwerben und im Endeffekt auch ihr eigenes Werk mit dem abgebildeten vergleichen können.

Während Bilder in Kochbüchern im 19. Jahrhundert eher eine Seltenheit waren, feiert das Bild heutzutage einen Triumph – in der Regel sind die Bilder resp. Fotos groß, von hoher Qualität und bilden entweder das fertige Gericht ab, oder begleiten die Zubereitungssequenz in Form von kleineren Schritt-für-Schritt-Fotos (vgl. Liebman Parrinello 1996: 297).

Zusammenfassend lässt sich also sagen, dass Fotos und Bilder ein äußerst wichtiger Bestandteil der Kochrezepte sind; sie ergänzen die Rezepte und wirken auf die Textrezipienten unterstützend sowie motivierend. Ohne sie wären Kochbücher für die heutigen Leser resp. Köche wohl weniger interessant, in manchen Fällen wäre dies sogar unvorstellbar. Immerhin gibt es Theoretiker, wie z.B. Möhn und Pelka, die die Abbildungen nur als außersprachliche Mittel ansehen und für welche immer noch der Text der Hauptträger der Informationen und des Wissens ist (vgl. Möhn/Pelka 1984: 23).

3.4.1.2 **Textgliederung und Textaufbau des Kochrezepts**

Die Strukturierung bzw. die charakteristische Struktur ist ein spezifisches Zeichen für einen Fachtext. Auch beim Kochrezept spielt sie eine äußerst wichtige Rolle. Anhand des Textkorpus lässt sich eine für Kochrezepte typische Art der Segmentierung unterscheiden. Nach Wolska-Köller (2010: 106) sind zwei konventionalisierte Formen der Textgliederung zu beobachten, nämlich:

1. *zweiteilige Kochrezepte*
2. *dreiteilige Kochrezepte*

Die *zweiteiligen Kochrezepte* kommen heutzutage nicht mehr so oft vor; sie bestehen wie ersichtlich aus zwei Bausteinen: der *Angabe des beschriebenen Gerichts* und der *Beschreibung der Zubereitung*, in der auch Angaben über die Art der Zutaten und deren Mengen integriert sind (vgl. Wolska-Köller 2010: 106 ff.).

– Gemüsesuppe.

Karotten, Fisolen, Kohlrüben, Kartoffeln klein schneiden, eventuell Erbsen dazugeben. In einer Kasserolle das Gemüse mit einem Stück Thea 20 Minuten dünsten, öfters umrühren. Kochendes Wasser darüber gießen, salzen, langsam 2 Stunden kochen lassen. In die fertige Suppe ein Stück Thea geben, eventuell mit einem Dotter legieren. Man kann die Suppe auch passieren.õ

(Wiener Küche, S.9, Kunerolwerke AG)

Bis in die 1860er/1870er Jahre dominierten bei den Kochbüchern eindeutig die zweiteiligen Kochrezepte (vgl. Wola ska-Köller 2010: 182); heutzutage sind diese hingegen kaum noch zu finden und es werden die dreiteiligen Kochrezepte bevorzugt. Die dreiteiligen Kochrezepte setzen sich aus folgenden Textbausteinen zusammen: *šAngabe des beschriebenen Gerichtsõ*, *šAngabe der Zutatenõ* und *šBeschreibung der Zubereitungõ* (vgl. Wola ska-Köller 2010: 108 f.).

šLammfleisch in Bertramsõ

700 g Lammfleisch (Brust), 60 g Butter, 1 Zwiebel, Bertram, 3 EL Obers, Fleischsuppe, 2-3 Dotter, Petersiliengrün

1 Eßlöffel [sic!] Mehl in heißer Butter anlaufen lassen, mit Fleischsuppe aufgießen, eine geviertelte Zwiebel, 1 Büschel Bertram, 3 Eßlöffel [sic!] Obers dazugeben und einmal aufkochen. In dieser Soße dann eine in siedendem Wasser überbrühte (blanchierte), in Stücke geschnittene und gesalzene Lammb Brust zugedeckt weich dünsten lassen. Dann Fleisch auf Anrichteschüssel legen. Die Soße in eine andere Kasserolle seihen, einkochen, dann mit 2 bis 3 Dottern binden (nicht mehr kochen!) und über das angerichtete Fleisch gießen. Mit gehackter Petersilie bestreut servieren.õ

(Maier-Bruck 1999: 93)

Bei näherer Untersuchung eines Kochrezepts ist zu erkennen, dass es aus dem Titel (Ziel/Angabe des beschriebenen Gerichts), Angaben von Zutaten und Mengen, Zeitangaben, einer Schritt-für-Schritt-Beschreibung der einzelnen Sequenzen und Zwischenprodukte bzw. Zwischenzustände, und zuletzt aus einem Schlussteil besteht. Oft folgen nach dem Rezeptende verschiedenste Tipps, Hinweise, Varianten oder Ermahnungen, die den LeserInnen von Nutzen sein können.

Der Titel resp. die Angabe des beschriebenen Rezeptes hat einige Funktionen, nämlich eine *kommunikative* Funktion (sie gibt an, welches Kochrezept folgt, wie die benötigten Lebensmittel behandelt werden), eine *textgliedernde* Funktion (typographische Abgrenzung) und eine *interesseerweckende* Funktion (das Rezept erweckt Interesse bei den LeserInnen, animiert sie zum Weiterlesen und gegebenenfalls auch zu einer Handlung ó zum Kochen) (vgl. Wola ska-Köller 2010: 116 f.).

Die Angabe des beschriebenen Gerichts kann durch verschiedenste Erweiterungsbausteine, die weitere Informationen mit sich bringen, vervollständigt werden. Dem Titel folgt oft auch eine kurze Einführung bzw. Vorstellung des Rezeptes ó diese sollte die Aufmerksamkeit der Leser wecken oder ihnen die Rezeptur näher bringen. Darüber hinaus kommen auch weitere Informationen vor: Bewertungen des beschriebenen Gerichts (vom Autor oder von den testenden Personen), Informationen bezüglich des Preises, des Schwierigkeitsgrads, der Kalorien, ggf. alternative Bezeichnung des jeweiligen Gerichts, Angabe der Personenzahl; fremde bzw. exotische Kochrezepte können auch Informationen zur richtigen Aussprache des Rezeptnamens aufweisen.

Die Zutaten stellen einen prototypischen kommunikativen Baustein der Rezepte dar, indem die einzelnen Ingredienzen aufgelistet und auch kurz erklärt werden. Die Zutatenliste kann nach zwei Prinzipien geordnet sein: im ersten Fall werden die Zutaten in der Reihenfolge präsentiert, in der sie dem Gericht beigemischt werden, was vorteilhaft für die allgemeine Kongruenz ist; im zweiten Fall werden die Zutaten je nach ihrer Wichtigkeit für das Gericht angeführt, und das unterteilt in Hauptzutaten (z.B. Fisch, Rindfleisch, Kartoffeln) und dann in Nebenzutaten bzw. Gewürzen (z.B. Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel).

Der Hauptteil, die Beschreibung der Zubereitung, lässt sich als prototypischer und zentraler Baustein für das Rezept bezeichnen; er hat eine kommunikative Funktion da er erläutert, šwie ein bestimmtes Gericht zubereitet wirdō ó somit wird er auch zum komplexesten Textbaustein eines Kochrezeptes (vgl. Wola ska-Köller 2010: 139). Auch die eigentliche Beschreibung des Zubereitungsprozesses (also der Haupttext) kann nach zwei möglichen Prinzipien erfolgen. Entweder beginnen die Anweisungen bei der Zubereitung der Hauptzutaten, gefolgt von der Verarbeitung der anderen Zutaten, oder der Text ist in der praktischen Abfolge strukturiert ó d.h. in einer logischen Abfolge der einzelnen Schritte bis zum erwünschten Ergebnis. Das zweite Prinzip ist gewöhnlicher und gewissermaßen auch einfacher zu verstehen. Während der Zubereitung sind einige Schritte durchzuführen ó diese Erscheinung nennt Wola ska-Köller *šAngaben der Arbeitsschritteō* und es gibt diverse Schritte, die darin inkludiert werden können: *šAngaben einer Einzelzutat/einer alternativen Zutatenō* (d.h. Angabe der benötigten Ingredienzen mit der Möglichkeit, diese durch andere alternative Ingredienzen zu ersetzen ó je nach den persönlichen Geschmackspräferenzen), *šSpezifizierung von Arbeitsschrittenō* (die einzelnen Arbeitsschritte werden näher spezifiziert: langsam kochen, weich dünsten), *šAngaben von temporalen Verhältnissenō* (Angaben, die eine genauere Auskunft über die Zeit und Dauer geben: Zubereitungsdauer, Koch- und Bratdauer), *šAngaben der Reihenfolge der Arbeitsschritteō* (diese werden meistens so aufgelistet, wie sie auch nacheinander durchzuführen sind; manchmal können sie mithilfe von lexikalischen Mitteln expliziter gemacht werden: kurz davor, unmittelbar vor), *šAngabe von lokalen Verhältnissenō* (Angaben, die einen Ort oder eine Richtung nennen

bzw. diese näher spezifizieren: auf dem Herd, in der Kasserolle, auf der Pfanne), *šAngabe eines Küchenutensils oder Hilfsmittelsō* (Angaben des Geschirrs, Bestecks und aller Gegenstände, die während des Kochprozesses benötigt werden: Bratpfanne, Teller, Gabel), *šSpezifizierung eines Küchenutensils und Hilfsmittelsō* (eine nähere Erläuterung der vorherigen Angabe: in einer großen Kasserolle, eine Pfanne mit Vertiefung), *šQuerverweise und Vergleichō* (diese Angaben verweisen auf Kochrezepte innerhalb eines Kochbuches und dienen effizienter Kommunikation, indem dieselben Schritte nicht wiederholt werden müssen, sondern parallel in dem Kochbuch nachgeschlagen werden können) (vgl. Wola ska-Köller 2010:142-153).

Eine prototypische Beschreibung der Zubereitung kann auch wieder mehrere Erweiterungsbausteine beinhalten, wie z.B. *šAngaben alternativer Arbeitsschritte, Begründungen für die Arbeitsschritte, Angaben der Bedingungen für die Ausführung von Arbeitsschritten, Beschreibungen von Küchenutensilien, Angaben der Bestimmung des beschriebenen Gerichts und Angaben der Beilagenō* (vgl. Wola ska-Köller 2010: 140).

Bei einem Kochbuch ist die Strukturierung nicht so genau wie bei einem Rezept. Laut Parrinello besteht diese Problematik vor allem bei den folgenden Merkmalen: *šEinteilung in Kapitel, Abschnitte und Absätze, Persönlichkeit des Autors oder der Autorin, typographische Mittel, Text-und-Bild-Beziehungō*, es können aber auch diverse andere Merkmale betroffen sein (vgl. Liebman Parrinello 1996: 298). Die Gliederung eines Kochbuches war bis zur Erfindung des Buchdrucks weder durchdacht noch methodisch ó erst nach der Buchdruckerfindung war eine *šsystematische Strukturierung möglichō*, die durch Religion beeinflusst war, weshalb die Rezepte strikt in Fleischspeisen und Fastenspeisen unterteilt wurden (vgl. Liebman Parrinello 1996: 298). Heutzutage kann die Gliederung anhand verschiedenster Kriterien erfolgen ó beispielsweise nach einzelnen Speisen, Ländern, der Dauer der Zubereitung, dem Schwierigkeitsgrad, den verwendeten Zutaten, persönlichen Überzeugungen, usw. Die Gliederung bzw. der Inhalt eines Kochbuches ist seit der Existenz des Buchdruckes immer übersichtlich im Inhaltsverzeichnis angeführt und erleichtert somit die Orientierung im gesamten Buch, was wiederum die Effizienz steigert (vgl. Liebman Parrinello 1996: 295-298).

3.4.1.3 **Syntax und Wortschatz des Kochrezepts**

Wie es sich bereits aus der Definition des Begriffes *šMinilektō* ergibt, verwenden Kochrezepte eine einfache und stereotype Syntax. Die Sätze sind kurz, prägnant, meistens mithilfe des Imperativs gebildet und daher beginnt die Mehrzahl der Sätze mit einem Verb in Imperativform. Die Imperativform ist in den meisten Fällen die 1. Person Plural/2. Person

Plural oder auch die 2. Person Singular ó dadurch entsteht eine untergeordnete Beziehung zwischen dem/der AutorIn und den AdressatInnen, wobei die 2. Person Plural andeutet, dass sie in einem freundschaftlichen Verhältnis zueinander stehen. Die untergeordnete Beziehung kann noch durch die Verwendung des Aktivs verstärkt werden; passive Konstruktionen verweisen hingegen auf eine neutrale Beziehung, wo der Autor den ganzen Zubereitungsprozess nur beschreibt, den Sachverhalt darstellt und eine zurückhaltende Stellung einnimmt.

Die Autoren resp. Adressanten besitzen die Rolle des Meisters, sie liefern die benötigten Informationen bezüglich des Zubereitungsprozesses, sie werden zu Befehls- und Ratschlaggebern (vgl. Nordman 1996: 564).

Der Wortschatz dieser Textsorte ist höchst funktional und seinen Kern bilden Verben und Substantive ó dieses Phänomen hängt natürlich auch mit der beschreibenden und anweisenden Natur der Kochrezepte zusammen. Verben sind essentiell für Angaben der Arbeitsschritte und die Zubereitungsbeschreibung; die Substantive spielen eine äußerst wichtige Rolle bei Angaben der Zutaten, Küchenutensilien, Hilfsmittel, Angaben der Art des beschriebenen Gerichts, der Portion, der Personenzahl usw. Außerdem ist auch häufig der adjektivische Wortschatz vertreten, welcher überwiegend im Rahmen der näheren Charakterisierung des Gerichtes/der Angabe der Zutateneigenschaften/der Spezifizierung der Arbeitsschritte und des Zubereitungsprozesses zum Ausdruck kommt.

Zum Thema Verben ist auf jeden Fall die Derivation als das häufigste Wortbildungsverfahren zu erwähnen. Die Derivate in der Küchensprache können entweder heimischen (z.B. *zugeben*) oder fremdsprachigen (z.B. *abblanchieren*) Ursprungs sein. Die Präfixe und Suffixe, durch welche diese Derivate gebildet werden, sind hingegen indigener Herkunft (z.B.: *zerschneiden, andünsten, aufkochen, ausbeinen*).

Die Küchensprache ist besonders reich an Komposita, die sie braucht, um alles beschreiben zu können; denn durch Kochen entstehen neue Gerichte. Es werden neue Benennungen zu diesen neu entstandenen Kompositionen benötigt, um die Realität möglichst genau beschreiben zu können. Es handelt sich in den meisten Fällen um Determinativkomposita, wobei Komposita aus zwei substantivischen Teilen die Mehrheit ausmachen: *Pischingertorte, Rindsschnitzel, Semmelknödel, Kipfelschmarren, Backhendl*. Außerdem wurden auch dreiteilige Komposita in Rezepten belegt ó diese kommen aber eher selten vor, und dann hauptsächlich als Angaben des Typs des beschriebenen Gerichts: *Gänseleberparfait, Wildgeflügelpastete, Buttermigstrudel, Kalbsfarcenockerl*.

Auch die Speisenbezeichnungen an sich ó fachsprachlich Sitonyme genannt ó sind ein Thema, das einer näheren Untersuchung unterzogen werden sollte. Die Sitonyme befinden sich der Reproduzierbarkeit halber (jede Speise kann beliebig oft reproduziert werden) an der Grenze zwischen dem Namen und dem Appellativum.

In Anlehnung an Pohl (2007: 14 ff.) bietet sich folgende Aufgliederung, dank welcher die Speisenbezeichnungen näher erfasst werden können:

- a) *šNamen nach den Ingredienzenō*: Bohnenstrudel, Kalbsbeuschel, Rindsuppe (Plachutta/Wagner 2003)
- b) *šNamen nach der Zubereitungō*: Backhuhn, Bratleberwurst, Rostbraten (Plachutta/Wagner 2003)
- c) *šNamen nach dem Aussehen, der Formō*: Blunzen, Krapfen, Graukäse (Pohl 2007: 14)
- d) *šNamen nach dem Kochgeschirrō*: Pfannkuchen, Reindling, Kesselgulyás (Pohl 2007: 14)
- e) *šNamen nach der geographischen Herkunftō*: Kärtner Kirchtagsuppe, Salzburger Bierfleisch, Wachauer Torte (Plachutta/Wagner 2003)
- f) *šNamen nach der Herkunft (Personen)ō*: Esterházyschnitten, Girardirostbraten, Sachertorte (Plachutta/Wagner 2003)
- g) *šMetaphorische Namenō*: Arme Ritter, Kavalierbries, Aurorasauce (Plachutta/Wagner 2003)
- h) *šNamen nach der Traditionō*: Bauernschmaus, Fastensuppe, Kaiserschlegel (Plachutta/Wagner 2003)
- i) *šSachbezeichnungenō*: Nudeln, Pasta, Radeln (Pohl 2007: 15)
- j) *šAndere Namenō*: Beefsteak, Cordon bleu, Consommé (Plachutta/Wagner 2003)

Zur Gruppe *šandere Namenō* ist anzumerken, dass diese Sitonyme oft Lehngüter sind, welche ihren Ursprung früher vor allem im Französischen (*Entrecôte, Cordon bleu*) und Italienischen (*Lasagne, Ravioli*) hatten; heutzutage ist die Palette der Lehnwörter aufgrund der Globalisierung und der Vorliebe für exotische Speisen unendlich, und reicht vom Türkischen (*Döner, Kebap*) bis zum Japanischen (*Sushi, Miso*) (vgl. Pohl 2007: 15 f.). Aufgrund dessen, dass die Österreichisch-Ungarische Monarchie aus vielen kulturell und sprachlich unterschiedlichen Staaten bestand, war es unvermeidlich, dass die österreichische Küche (und insbesondere die Wiener Küche) viele Wörter aus allen in der Monarchie auftretenden Sprachen übernahm. Solche für diese Masterarbeit relevanten Wörter werden später im Detail behandelt.

Dadurch, dass die Küchensprache ein Minilekt ist, lassen sich einige charakteristischen Züge im Wortschatz der Küche definieren ó diese werden in Anlehnung an Pohl (2004: 10-15) erläutert:

1. Die Essgewohnheiten sowie die Kochgewohnheiten der Menschheit ändern sich ständig ó viele Rezepte, die beispielsweise im 19. Jahrhundert geläufig waren, sind heutzutage nicht mehr zu finden; die Zubereitungsmethoden entwickeln und ändern sich; die Präferenzen der Menschen wandeln sich, genauso wie die modischen Strömungen (vgl. Pohl 2004: 10).
2. In der heutigen Zeit spielt der damalige enorme Unterschied zwischen der bäuerlichen und bürgerlichen Küche, und der Küche der oberen Schichten und des Adels keine Rolle mehr; von der historischen Sicht aus war diese Trennung doch wichtig und relevant, da die oberen Schichten die Bezeichnungen der Gerichte und somit die Etymologie beeinflusst haben (z.B. der Zusatz *Esterházy* und andere berühmte Familien-Namen, die in die Speisenbezeichnungen durchdrungen) (vgl. Pohl 2004: 10).
3. Mit der Globalisierung, neuen Essgewohnheiten und Beziehungen in der Welt änderten sich auch die Speisenbezeichnungen; es kam zu vielen Entlehnungen aus allen möglichen Sprachen und diese Bezeichnungen haben sich im Deutschen bereits etabliert, wie z.B. *Pasta*, *Parmesan* und *Ravioli* aus dem Italienischen; *Toast*, *Sandwich* und *Curry* aus dem Englischen; oder *Buchteln*, *Powidl* oder *Sliwowitz* aus dem Tschechischen ó diese Entlehnungen hängen mit der Vorliebe für exotische Speisen sowie mit der geographischen Lage und den gegenseitigen Beziehungen und der Beeinflussung zusammen (vgl. Pohl 2004: 11 f.).
4. Es kommt nicht nur zu Entlehnungen aus fremden Sprachen, sondern auch zu Entlehnungen aus Mundarten, Umgangssprachen und regionalen Varietäten; Pohl bezeichnet diese Wörter als Substandardwörter (vgl. Pohl 2004: 12). Einige Beispiele, die diesen Entlehnungsprozess demonstrieren, sind z.B. *Hendl* (Hähnchen), *Fleischlaberl* (Frikadellen/Fleischlaibchen) oder *Kas* (Käse) ó ein Teil dieser Arbeit wird sich gerade mit diesen regionalen für Österreich typischen Varietäten beschäftigen.
5. Treten die regionalen Ausdrücke auf Speisekarten und in Kochbüchern auf und werden sie auch verwendet, dann gelten sie als Fachausdrücke und sind somit Bestandteil der Standardsprache; oft gibt es keine andere Möglichkeit als diese Benennung zu verwenden, da es in der (bundesdeutschen) Standardsprache keine entsprechenden Bezeichnungen gibt ó wie am Beispiel der Wörter *Apfelstrudel* und *Vanillekipferl* zu erkennen ist, denn diese sind eigentlich die einzigen Benennungen für diese Speisen (vgl. Pohl 2004: 13 f.).

4. Sprachkontakte in Mitteleuropa

Sprachen, die auf einem Gebiet Jahrzehnte und Jahrhunderte lang als Kommunikationsmittel verwendet werden, tendieren dazu, sich gegenseitig zu beeinflussen und sich einander typologisch anzunähern. Newerkla (2004: 83 ff.) führt den Begriff *šSpracharealö* ein, und zwar im Zusammenhang mit der sprachlichen Kontaktzone in Mitteleuropa, wo sich die Sprachen beeinflussten und gewisse gemeinsame Züge und Eigenschaften entwickelten. Mit sprachlichen Interferenzphänomenen beschäftigt sich die sog. Arealtypologie, für deren Entdecker meist Nikolai Sergejewitsch Trubetzkoy gehalten wird. Die umfassendste Studie zum Thema *šMitteleuropa als Spracharealö* wurde von der Prager Linguistin Helena Kurzová erstellt. Ihres Erachtens wird das mitteleuropäische Sprachareal durch *šFokussprachen* (Deutsch, Ungarisch, Tschechisch, Slowakisch) und *šMarginalsprachen* (Polnisch, Slowenisch) gebildet (vgl. Kurzová 1996: 58). Kurzová (1996: 61 f.) führt eine ganze Reihe übereinstimmender Merkmale der zentraleuropäischen Sprachen an: phonologische Eigenschaften (stabiler Wortakzent), morphosyntaktische Übereinstimmungen (die synthetische Nominalflexion, die bizentrische Satzstruktur mit Subjekt-Prädikat-Objekt als Grundwortfolge, die synthetische Steigerung der Adjektive und Adverbien, u.a.). Davon abgesehen betont Kurzová gemeinsame Züge des mitteleuropäischen Futurs ó so wird in den oben angeführten Sprachen einfaches Präsens pro futuro und Hilfsverben bei den analytischen Futuren (dt. *werden*, tsch. *budu*) verwendet (vgl. Kurzová 1996: 64 f.). Als weitere Belege für Interferenzen zwischen mitteleuropäischen Sprachen lassen sich beispielsweise *šparallele Vornamen*, insbesondere aber auch Familiennamen, phraseologische Entsprechungen und gemeinsame Sprichwörter anführen (vgl. Newerkla 2004: 87).

4.1 Regionale Ausdrücke und Sprachvarietäten

Dadurch, dass es in einem Sprach- bzw. Kulturreal zur Beeinflussung aus allen Richtungen und auf allen sprachlichen Ebenen kommt, ist zu erwarten, dass die Küchensprache regional geprägt wird. Regionale Ausdrucksweisen und Varietäten werden im Rahmen dieser Masterarbeit später näher erläutert. Als Model, das einer systematischen Gliederung dieser Ausdrücke dienen kann, wurde das von Wola ska-Köller vorgeschlagene Model herangezogen (vgl. Wola ska-Köller 2010:231):

- *šregionale Speisenbezeichnungenö*
- *šregionale Bezeichnungen für Zutaten und Speisenbestandteileö*
- *šregionale Bezeichnung für Arbeitsschritteö*

- *š regionale Maß- und Mengenbezeichnungen*
- *š regionale Bezeichnungen für Küchenutensilien und Hilfsmittel*

Die regionalen Ausdrücke, die in dieser Arbeit beschrieben werden, beziehen sich auf einen genau abgegrenzten geographischen Raum (Burgenland, Niederösterreich, Oberösterreich und Wien).

4.2 Kontakte zwischen Tschechien und Österreich

Das jahrhundertelange Nebeneinander Tschechiens und Österreichs, das durch politische, ökonomische, kulturelle sowie soziale Einflüsse gekennzeichnet ist, wirkte sich auch auf der sprachlichen Ebene aus, wodurch als Resultat eines intensiven Sprachkontakts viele Interferenzen zu beobachten sind, wie z.B. gegenseitige Beeinflussung der Sprachen, Integrationserscheinungen (sowohl im Tschechischen als auch im Deutschen) ó bei Satzbau, Phonetik, aber hauptsächlich auf dem Gebiet der Lexik.

Den Fakt, dass dieser Sprachkontakt historisch bedingt ist, beweist die Tatsache, dass der sprachliche Austausch seinen Höhepunkt in der Zeit der Habsburgermonarchie erlebte, wo viele Nationen nebeneinander lebten. Die zweite Hälfte des 19. Jahrhunderts war jener Zeitraum, in dem die größte Anzahl tschechischer Zuwanderer der Habsburgermonarchie lebte ó Wien zählte damals zirka 2 100 000 Einwohner und 63 843 davon waren Tschechen; diese Zahl wuchs bis zum Jahr 1900 auf 102 974, was bedeutete, dass Tschechen 7,1% der Wiener Bevölkerung ausmachten (vgl. Zeman 2011: 6 f.). Die Konvergenzerscheinungen in Mitteleuropa sind daher zwischen den Sprachen der Habsburgermonarchie besonders häufig, da das österreichische Deutsch šmehr übereinstimmende Merkmale mit dem Tschechischen und Slowakischen ausbildete ó als andere Varietäten des Deutschen (vgl. Newerkla 2004: 89). Der Sprachkontakt zwischen dem Tschechischen und Österreichischen war besonders in Wien, der Hauptstadt der Habsburgermonarchie, ausgeprägt, da viele Tschechen aus ökonomischen Gründen dorthin migrierten und bald eine große tschechische Minderheit bildeten. Diese Zuwanderung hatte die Tatsache zur Folge, dass das Wienerische šeine mehr oder weniger starke tschechische Färbung ó bekam ó dies war besonders in den Bereichen der Phonologie, der Phraseologie und der Lexik ersichtlich (vgl. Zeman 2011: 6). Zemans Forschung nach (vgl. Zeman 2011: 6) ist der Einfluss des Tschechischen in der Lexik auffallend markant.

Nach dem Ersten Weltkrieg handelte es sich nun mehr um zwei selbstständigen Staaten und viele Tschechen zogen nach Tschechien um, da sich das Gefühl breitmachte, dass die Tschechen wieder als eine selbstständige Nation zusammenleben sollten.

Eine große Welle tschechischer Migrantinnen (meist aus politischen Gründen) nach Österreich bzw. nach Wien gab es in der Zeit des Prager Frühlings (1968) und der

kommunistischen Okkupation der Tschechoslowakei. Als eine selbstständige Volksgruppe wurden die Tschechen und Slowaken erst 1976 anerkannt (vgl. Zeman 2011: 9).

4.3 Sprachkontakte zwischen Tschechien und Österreich

Der Entlehnungsprozess erfolgte überwiegend aus der Sprache mit dem höherem Prestige, was damals das Deutsche war; es setzte sich aber auch der gegenläufige Prozess durch ó dies war ein Ergebnis von intensiven Sprachkontakten und gegenseitiger Beeinflussung. Neben anderen Autoren unterscheidet auch Zeman zwischen *Altwienerisch* und *Neuwienersisch* ó Altwienersisch ist vereinfacht gesagt der Wiener Dialekt, der bis zirka 1900 im Wiener Raum gesprochen wurde; das später entstandene Neuwienersische ist sehr stark durch die oben erwähnte Migration der Tschechen aus Böhmen und Mähren geprägt; nach dem Zweiten Weltkrieg kam noch eine weitere zu unterscheidende Variante des Wienerischen hinzu, und zwar das *Jungwienersische* (vgl. Zeman 2011: 8 ff.).

Es ist anzumerken, dass die tschechisch-österreichischen Sprachkontakte nicht das Österreichische in gesamt Österreich beeinflusst haben (und vice versa), sondern dass sich die Wirkung vielmehr regional entfaltet ó daher sprechen wir vor allem über Interferenzen zwischen Böhmen, Mähren, Niederösterreich, Oberösterreich, dem Burgenland und Wien ó zwischen Gebieten, die nah beieinander liegen, und die sich seit Jahrhunderten politisch, ökonomisch, kulturell sowie sprachlich beeinflussen.

4.3.1 Wien als Kultur- und Sprachzentrum

Die Stadt Wien war aufgrund ihrer Lage und ihrer staatspolitischen sowie kulturellen Bedeutung in Zeiten der Habsburger Monarchie den verschiedensten Einflüssen ausgesetzt, die sie mitgestalteten; als ehemalige Reichshauptstadt zog sie alle Völker der österreichisch-ungarischen Monarchie an und der starke Zufluss von Menschen vor allem slawischen Ursprungs war maßgeblich an der Prägung der Stadt beteiligt. Nach Steinhauser galt Wien mit seinen ca. 100.000 tschechischstämmigen Einwohnern zur Zeit der Monarchie zeitweilig als die zweitgrößte tschechische Stadt nach Prag (vgl. Steinhauser 1962: 5).

In der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts erlebte Wien als Folge der wandelnden Wirtschaft einen Zustrom nichtdeutscher Handarbeiter, Lohndiener, Gewerbsleute und Angestellter, die sich hauptsächlich in dessen Vororten ansiedelten; die dort lebenden Migranten brachten auch eigene Gewohnheiten mit, worunter auch Ess- sowie Trinkgewohnheiten und Nationalgerichte fallen. Dieser Fakt bestätigt die Annahme Turskas, dass ein großer Austausch von Lebensmitteln und Nahrungsgewohnheiten immer dann stattfindet, wenn verschiedene Kulturen aufeinander treffen, wenn sich benachbarte Völker gegenseitig inspirieren und kulturgebundene Bräuche übernehmen: besonders stark wird

dieser kulturelle bzw. kulinarische Austausch in Kontakt- und Grenzgebieten vollzogen (vgl. Turska 2009: 46).

5. Lehnwörter

Fremdwörter, welchen ihre fremde Herkunft heute nicht mehr anzusehen ist und deren Grad der Eindeutschung sehr hoch ist, bezeichnet die historisch orientierte Sprachwissenschaft als Lehnwörter (vgl. DUDEN 2003: 21). Die Sprachteilnehmer erkennen das Fremdwort nicht mehr als fremd und somit ist dieses Wortgut im Sprachsystem völlig inkorporiert, angeglichen und gilt somit als deutsches Wort (vgl. Schippan 1992: 263). Als Kriterien für eine Abgrenzung zwischen Lehnwörtern und Fremdwörtern gelten die von Heller erläuterten Spezifika: eine morphematische Struktur und eine daraus folgende Eingliederung in Wortbildungsparadigmen, Lautung und Akzentuierung, die Graphematik und natürlich auch die Geläufigkeit (vgl. Heller 1966).

Turska (2009: 140) definiert ein Lehnwort wie folgt:

šWerden aber dem Wort einige die Flexion erleichternde einheimische spezifische Merkmale hinzugefügt (Verb- oder Adjektivendungen, Numerus, Genus, Kasusbildung usw.), wird es dadurch (in unterschiedlichem Grade) assimiliert und von den Sprachbenutzern nicht mehr als fremd empfunden, so spricht man von einem LEHNWORT.š

(Turska 2009: 140)

5.1 Warum kommt es zu Entlehnungen?

Zur Annahme von fremden Wörtern und sprachlicher Annäherung kommt es infolge von kulturellen Verbindungen, internationalen Beziehungen und Zusammenarbeit, regionaler Nähe sowie direkten Kontakten und Berührungen. In Anlehnung an Schippan (1992: 261 f.) werden acht der wichtigsten šUrsachen der Entlehnung fremden Wortgutesš angeführt:

- 1) Eine der wichtigsten Ursachen, welche die Übernahme fremden Wortgutes in der Vergangenheit bewirkte, war die eigentliche šEntlehnung mit der jeweiligen Sacheš; es kam zur Übernahme des Wortgutes ganzer Sachbereiche, z.B. des Sachbereiches Straßenbau: *Straße, Pflaster* (aus dem Lateinischen).
- 2) Zu Entlehnungen führten kulturelle und wissenschaftliche Vorbilder sowie gegenseitige Beziehungen, somit šbrachte die Christianisierung (5. bis 9. Jh.) griechisches und lateinisches Wortgutš; z.B. *Altar, Laizismus, Messe*.
- 3) Literarische Entlehnungen, welche die fehlenden Äquivalente in der jeweiligen Sprache nachfüllten ó dafür wurden Lehnübersetzungen sowie Bedeutungsentlehnungen verwendet.

- 4) Da Griechisch und Lateinisch seit jeher als Sprachen der Wissenschaft gelten, entstand die Mehrzahl der heutigen Fachwörter so, dass das lateinische bzw. griechische Basismorphem übernommen wurde, und mit Hilfe von Wortbildungsmorphemen entstand dann das finale Wort; z.B. *Phosphor* aus dem griechischen *phōsphóros* oder *Exsikkat* aus dem lateinischen *exsiccatus*.
- 5) Die starke Übernahme französischen Wortgutes im 16. und 17. Jahrhundert war eine Widerspiegelung des Bestrebens bestimmter Sozialgruppen und öschichten sich vom restlichen Volk zu differenzieren; dies betraf hauptsächlich Sachgebiete des Lebensstils wie Mode, Architektur und Kunst (z.B. *Balkon*, *Facette*, *Manipulator*).
- 6) Im 19. und 20. Jahrhundert entwickelte sich dank der internationalen Kooperation in vielen Bereichen eine Reihe international gebräuchlichen Wortgutes, nämlich die sogenannten Internationalismen ó diese Wörter wurden entweder aus den jeweiligen Nationalsprachen entlehnt (z.B. *Make-up*, *Robot*, *Seppuku*) oder sie entstanden als Lehnbildungen (z.B. *Initiative*, *Phonematik*, *Phonologie*).
- 7) Im 19. Jahrhundert, infolge gesellschaftlicher, politischer und ökonomischer Rückständigkeit Deutschlands, kam es zur Übernahme englischen und französischen Wortgutes aus eben diesen Sachgebieten; üblich waren auch Bedeutungsentlehnungen, wie z.B. *Kammer*, *Haus*, *Unterhaus*.
- 8) Nach dem Zweiten Weltkrieg stieg der Einfluss Englands und der USA, das Englische wurde zur *lingua franca* der modernen Welt und dadurch wurde eine starke Welle von Entlehnungen aus dem Englischen ausgelöst ó in Ländern hingegen, die unter dem Einfluss Russlands standen, war die Situation eine andere, hier kam es zu Lehnübersetzungen und Bedeutungsentlehnungen aus dem Russischen (z.B. *Fernstudium* ó *zao nye obu enie*).

5.2 Entlehnungsarten

Nach Schippan ist zwischen zwei Entlehnungsarten zu unterscheiden, und zwar der direkten und der indirekten (vermittelten) Entlehnung; die *direkte Entlehnung* passiert in den meisten Fällen šauf dem Weg der Sachentlehnung, der literarischen und kontaktiven Übernahmeō, wobei das Wortgut bei der *indirekten Entlehnung* über ein drittes Land/Sprache vermittelt wird (vgl. Schippan 1992: 263).

Ein Beispiel für die direkte Entlehnung ist der Begriff *Terrine* (meistens bezeichnet dies šeine tiefe Suppenschüssel oder ein Suppentopfō) aus dem französischen *terrine* (franz. šrunde oder ovale irdene Schüsselō) (vgl. Pohl 2007: 147).

Ein gutes Beispiel für die indirekte Entlehnung ist das Wort *Brimsen* (Schafskäse): dieses Wort ist direkt aus dem slowakischen *bryndza* entlehnt, welches auf das rumänische Wort *brânz* zurückgeht (vgl. Pohl 2007: 50).

Eine Bedeutungsentlehnung ist eine Art Teilentlehnung: das Wort der aufnehmenden Sprache, das mit einer lexisch-semantischen Variante des fremden Äquivalents übereinstimmt, übernimmt von diesem noch weitere Bedeutungen (vgl. Schippan 1992: 266) ó z.B. das Wort *Pionier*: die ursprüngliche Bedeutung war šjemand, der auf einem bestimmten Gebiet bahnbrechend istö oder šSoldat der Pioniertruppenö; unter dem Einfluss Russlands und des Russischen erhielt das Wort zusätzlich eine dritte Bedeutung, nämlich šMitglied einer Pionierorganisationö (vgl. DUDEN 2011: 1342).

Eine weitere Entlehnungsart, auf die in dieser Arbeit später eingegangen wird, ist die sogenannte Lehnübersetzung. Laut Schippan bezeichnet dieser Begriff šdie Glied-für-Glied-Übersetzungö; die ersten Lehnübersetzungen betrafen christliche Texte und dienten zur Bildung neuer Wörter, für welche es im Deutschen noch keine adäquaten Entsprechungen gab (vgl. Schippan 1992: 267). Ein Beispiel für die Lehnübersetzung stellt das Wort *Karfiol* dar, welches in dieser Arbeit ebenfalls behandelt wird. Bei diesem Wort wurden die beiden Teile des italienischen *cavolfiore* übersetzt und anschließend wieder zu einem Wort, *Karfiol*, zusammengefügt: *cavole* = *Kohl*, *fiore* = *Blume*.

5.3 Bohemismen ó die Lehnwörter im Österreichischen

Da der Wortschatz jeder Sprache einem ständigen Wandel ausgesetzt ist, ist klar, dass manche entlehnten Wörter im jeweiligen Wortschatz nicht mehr aktiv präsent sind, oder dass sie sogar verschwunden sind. Die lange Koexistenz von Tschechen und Österreichern in Österreich führte natürlich dazu, dass sich die Sprecher des Österreichischen ab und zu eines Wortes aus dem tschechischen Wortschatz bedienten, um gewisse Nuancen, für die das deutsche Wort nicht ganz geeignet war, hervorzuheben oder dass sie manche Ausdrücke ganz bewusst verwendeten, um die Lücken in der Sprache zu schließen (vgl. Zeman 2011: 15).

Das Buch von Heinz Dieter Pohl (Pohl 2007) zeigt, dass insbesondere der Bereich der Küchensprache von diesen Sprach- und Kulturkontakten betroffen war. Neben Pohl hebt auch Ebner (2008) diese Tatsache hervor ó obwohl die Beeinflussung der tschechischen Sprache früher stark zu spüren war, ist dieser Einfluss im heutigen Österreichischen kaum noch auszumachen; die Küchensprache ist allerdings eine durchaus reiche Quelle an Bohemismen (vgl. Ebner 2008: 16). Diese Tatsache ist auch der Grund, warum die Küchensprache bzw. Kochrezepte als Quelle dieser Sprache zum Gegenstand dieser Masterarbeit wurden. Neben der Lemmata im Bereich der Küchensprache sind noch andere lexikalisch-semantischen Gruppen zu unterscheiden, und zwar: Tierbenennungen (*Schöps*, *Stieglitz*, *Zeisig*), der

Militärwortschatz (*Haubitze, Pistole, Trabant*), der Musik- und Tanzwortschatz (*Dudelsack, dudeln, Polka*), Haushaltsbezeichnungen (*Baude, Pawlatsche, Tuchent*) (vgl. Ebner 2009).

Die Küchensprache wurde so sehr durch das Tschechische beeinflusst, weil viele Mägde und Köchinnen in der Zeit der Habsburgermonarchie aus Böhmen und Mähren nach Wien kamen, um hier zu arbeiten; daher wirkte sich der Sprachkontakt besonders auf die Bezeichnungen der Mehlspeisen aus, denn die meisten dieser Gerichte sind tschechischen Ursprungs (vgl. Czerniewicz-Umer/Egert-Romanovska 2006: 305).

Es gab auch andere Gerichte böhmischen Ursprungs, die sich ebenso großer Popularität erfreuten ó wie z.B. der *Böhmische Karpfen* (auch als *Schwarzfisch* bekannt), der auf eine süß-saure Art šmit Bier oder Wein, Kapern, Dörrzwetschken, Lebkuchen und Gewürzen bereitet wirdō; obwohl die Wiener eine andere Geschmacksrichtung und eher gebackenen Fisch bevorzugten, wurden verschiedenste Speisen, in denen der Karpfen dominiert, zu einem weiteren Bestandteil der wienerischen bzw. österreichischen Küche. (vgl. Pohl 2007: 28). Magdaléna Dobromila Rettigová, die ihre Schriften sowohl auf Tschechisch als auch auf Deutsch veröffentlichte (wahrscheinlich dank ihres Ursprungs), führt in ihrem Kochbuch eine Reihe von šKarpfenrezeptenō an: *gesulzter Karpfen, Karpfen blau gesotten, Schwarzer Karpfen, Karpfen mit gelber Soße, gebratener Karpfen mit saurem Schmetten, Karpfen mit Wein und Sardellen, faschierter Karpfen* und andere (vgl. Rettigová 2006); weiter gibt sie den Karpfen oft als Möglichkeit an, wenn die Leserschaft die freie Wahl bezüglich der zu verwendeten Fische hat.

Mit dem Attribut *böhmisch* werden hauptsächlich (aber nicht ausschließlich) Mehlspeisen aus den Ländern der šböhmischen Kroneō definiert; die böhmische Küche war eine Regionalküche, welche in die süddeutsche Küche eingebettet war und tschechische Elemente aufwies; genau aus dieser Küche wurden manche Speisen auch nach Wien überliefert ó z.B. die *böhmischen Kolatschen, böhmischen Liwanzen* oder der *böhmische Sterz* (vgl. Pohl 2007: 47).

An die Einflüsse der böhmischen Küche wird bis heute erinnert wie z.B. im Buch von G.W. Sievers aus dem Jahr 2014, in dem diesem Thema ein extra Kapitel mit dem Namen š*Buchteln, Sví ková & Co: Als Böhmen noch bei Österreich war í* ō gewidmet wurde: *Böhmische Dalken, Mohnnudeln, Topfenkolatschen, Buchteln mit Vanillesoße, Powidltatschkerln* oder *Liwanzen* wurden erst als Bestandteil der Wiener Küche in der ganzen Welt berühmt (vgl. Sievers 2014: 46). Die verführerischen Mehlspeisen waren nicht das einzige, was die Küche Böhmens nach Wien brachte, unter den hierher (mit)gebrachten Delikatessen waren beispielsweise die *Olmützer Quargel, der Prager Schinken, der Powidl* oder die *Znaimer Gurken*; zu den populärsten Speisen gehören dann zweifellos die

Kuttelsuppe (tsch.: *dr–ková polévka*), der *Rindsbraten in Wurzelrahmsoße mit böhmischen Knödeln* (tsch.: *sví ková s kynutým knedlíkem*) sowie eine Weihnachtsspezialität, der *Schwarzbierkarpfen* (tsch.: *kapr na erno*) (vgl. Sievers 2014: 46).

Der nachstehende Teil dieser Masterarbeit widmet sich den Sitonymen bzw. den einzelnen Bohemismen. Diese werden näher erläutert, indem sie beschrieben und erklärt werden; es wird auf ihre Herkunft und ihre grammatischen sowie lexikalischen Erscheinungen eingegangen, ebenso wie auf die Varianten der Wörter oder Redensarten in welchen diese auftreten. Bei manchen Begriffen wird außerdem kurz auf die Art der Zubereitung eingegangen, damit auch die einzelnen Varietäten der Speisen vermittelt werden.

5.3.1 Die Bohemismen

Bei einem Bohemismus bzw. Tschechismus gilt das Tschechische als die Ursprungssprache für ein bestimmtes Sprachelement. Die soziolinguistische Untersuchung bevorzugt es in diesem Bezug auf folgende Begriffe zurückzugreifen: šKontaktwort, Kontakterscheinung, Kontaktvariante oder Kontaktsynonymō. In Anlehnung an Buzássyová (1993: 95) ist die Kontakterscheinung als mehrdimensionaler Begriff zu verstehen, welcher als ein Oberbegriff für die anderen verstanden werden kann.

Buzássyová (1993: 95) charakterisiert daher die Kontakterscheinung als:

š[í] eine bestimmte Konfiguration von sprachlichen und außersprachlichen Faktoren. Es sind folgende: die Sprachstruktur, die ethnosignifikative (nationalrepräsentative) Funktion, die kommunikativ-pragmatische (bzw. enger stilistische) Funktion, der kulturell-historische Faktor [í], der (ethno)psychologische Faktor.ō

(Buzássyová 1993: 95)

Die Kontakterscheinungen sind ein Ergebnis der synchronen Konfrontation zweier oder mehrerer nebeneinander auftretenden Sprachen und eines intensiven (Sprach)Kontakts.

5.3.1.1 Geographische Räume Burgenland, Oberösterreich, Niederösterreich und Wien

Durch die geographische Lage Österreichs wurden von den neun österreichischen Bundesländern vor allem Niederösterreich, Oberösterreich, Wien und teilweise auch das Burgenland von Tschechien und dem tschechischsprachigen Raum beeinflusst.

Wenn man über den tschechischen Einfluss spricht, handelt es sich im Prinzip um Einflüsse, die ihren Ursprung in Böhmen und (besonders oft) in Mähren haben.

Zur besseren Veranschaulichung der geographischen Lage dient diese Landkarte. [13]



Im folgenden Teil dieser Arbeit werden die vier Bundesländer Burgenland, Niederösterreich, Oberösterreich und Wien in Hinsicht auf ihre Küchentradition näher beschrieben.

Burgenland

Als das Burgenland im Jahre 1921 als das letzte Bundesland an Österreich angegliedert wurde, war es eine der ärmsten Regionen des Landes. Im Laufe der Zeit hat sich die Situation geändert und heute stellt das Burgenland eine der interessantesten kulinarischen Regionen Österreichs (vgl. Sievers 2007: 346). Die Hauptzutaten lassen sich als regional, bodenständig und vielfältig beschreiben ó diese Vielfalt entstand durch das Zusammen- und Nebeneinanderleben mehrerer Völker. Laut Sievers waren es vor allem die hier ansässigen Ungaren, Kroaten, Serben und Slowaken, die die hiesige Küche beeinflussten; zudem gab es noch die sogenannten Heanzeln aus den bayrischen und alemannischen Regionen, welchen vor allem Suppen und Eintöpfe zu verdanken sind (Sievers 2007: 346).

Niederösterreich

Dieses Bundesland kennzeichnet sich durch die vielfältigste Landschaft Österreichs und mehrere typische Produkte. Das Waldviertel im Norden des Landes zeichnet sich in erster Linie mit den besten Fischzuchten, Mohn inklusive diverser Mohn-Produkte und Schaf- sowie Ziegenkäse aus; die Wachau ist das bekannteste Weinbaugebiet des Landes und das Weinviertel das größte (vgl. Sievers 2007: 155).

Die niederösterreichische, genauer gesagt die Waldviertler Küche, ist berühmt für eine Vielzahl von Speisen, in denen Kartoffeln/Erdäpfel vorkommen ó nach Maier-Bruck liegt diese Tatsache an der Nähe der böhmisch-mährischen Küche, die die Kartoffeln sehr bald als wichtigen Bestandteil in ihre Speisen integrierte und dadurch auch ihre Nachbarregionen beeinflusste; als Beispiele lassen sich folgende Gerichte anführen: *Erdäpfellaibchen*, *Kartoffelpuffer*, *gekochte Erdäpfel* (welche mit der Schale gekocht und dann in Leinöl eingetaucht werden) (vgl. Maier-Bruck 1999: 168) oder *Waldviertler Erdäpfelsterz*, auch *Böhmischer Sterz* genannt (vgl. Maier-Bruck 1999: 175).

Oberösterreich

Dieses wurde hauptsächlich durch seine Knödel und die unzähligen Varianten dieses Gerichts berühmt; Sievers führt ältere sowie klassische Rezepturen an: *Gebackene Reisknödel*, *Braune Grießknödel*, *Sunndörnte Knod'n*, *Barilknödel*, *Speckknödel*, *Grammelknödel* oder *Selchfleischknödel* (vgl. Sievers 2007: 113). Es sind aber nicht nur die Knödel, die für die oberösterreichische Küche typisch sind. Dieses Gebiet ist das Zentrum der österreichischen Krautherstellung (wahrscheinlich weil es so gut zu den oben erwähnten Knödeln und den dem beliebten Bratl passt) und des Hopfenanbaus ó die Hopfenregion Mühlviertel liefert den Hopfen und das Bier ist hier viel beliebter als z.B. Wein (vgl. Sievers 2007: 113).

Der Einfluss der böhmischen Küche macht sich in Oberösterreich besonders bei sauren und süßen Mehlspeisen, Schmalzbackenem sowie bei der häufigen Verwendung von Powidl bemerkbar (vgl. Sievers 2007: 113).

Wien

Laut Sievers kann die Wiener Küche nicht als eine eigenständige akzeptiert werden, was dadurch verursacht wurde, dass sich hier im Laufe der Geschichte und vor allem in Zeiten der Habsburgermonarchie verschiedenste Kulturen mischten ó somit wurden nicht nur die fremdartigen Rezepte sondern auch eine ganze Reihe fremdsprachiger Bezeichnungen von den ŤTschechen, Slowaken, Polen, Ungarn, Slowenen, Bosnier[n], Kroaten, Serben, Italiener[n] und nicht zuletzt Judenō übernommen und Ťeingewienertō (vgl. Sievers 2007: 251).

Zur Zeit von Kaiser Franz Joseph waren es hauptsächlich Böhmen und Ungarn, die den Charakter der Wiener Küche formten; die meisten Einwanderer aus Böhmen waren von Beruf Handwerker und Bedienstete, Ammen, Schuster, Schneider und letztendlich auch Köchinnen, deren Kochkunst Sievers als „eine zärtliche liebevolle, fraulich-mütterliche Umschmeichelung der Seele, bei der es mehr ums Wohl der Herrschaft ging“ beschreibt – das ist auch der Grund, warum „süße Verführungen“ wie *Dalken*, *Buchteln*, verschiedenste *Taschkerln* und *Golatschen* aus Böhmen stammen, und sich bis heute unter allen Wienern einer großen Beliebtheit erfreuen (vgl. Sievers 2007: 292). Die Tatsache, dass reichere Familien immer eine oder mehrere Köchinnen im Haushalt beschäftigten, wurde wahrscheinlich dadurch verursacht, dass es eine Gründerzeit war, in der die Neureichen ihren Reichtum genießen wollten und daher Köchinnen (oft aus Böhmen) einstellten. Dies war auch die Zeit, in der die Kochrezepte Rettigová in der Reichshauptstadt heimisch wurden, und alle Köchinnen aus Böhmen hatten diese „Hausköchin“ (das Kochbuch von M.D. Rettigová) mitgebracht.

Das *Schweizerhaus*, das sich im Prater befindet, ist von der Wiener Geschichte sowie der Wiener Küche nicht trennbar. Ursprünglich „Schweizerhütte“ genannt wurde es zum ersten Mal urkundlich im Jahr 1766 erwähnt und seit 1873 trägt es seinen heutigen Namen (vgl. Sievers 2014: 182). 1926 importierte „der Vater des Schweizerhauses“, Karl Kolarik das Budweiser-Bier aus der tschechischen Stadt „eské Budjovice“ (dt. Budweis/Böhmisch Budweis) nach Wien und genau dieses Bier mit seiner perfekt gezapften Haube machte das Schweizerhaus bekannt; zusammen mit dem Bier wurden auch dazu passende böhmische Spezialitäten importiert: *Olmützer Quargeln* und die *Znaimer Gurken* (vgl. Sievers 2007: 336; Sievers 2014: 182). Auf der aktuellen Speisekarte sind folgende Gerichte zu finden, die tschechischen Ursprungs sind: *Original Prager Kuttelflecksuppe Dr–ková*, *Budweiser Bierkraut*, *Znaimer Rindsgulasch*, *Budweiser Bierfleisch*, *Böhmische Powidltascherln*, *Original Olmützer Quargelaufstrich*. [14]

5.3.1.2 Glossar der auf diesem Gebiet auftretenden Bohemismen

Die einzelnen Bohemismen, die zu beschreiben sind, wurden in alphabetischer Reihenfolge angeführt. Es wird auf die Herkunft des Wortes eingegangen; falls das Wort in bestimmten Redensarten auftritt, werden diese erläutert; Zusammensetzungen, die zum Teil aus dem bestimmten Wort bestehen, werden erwähnt. Handelt es sich um eine Speise, die für die österreichische Küche besonders bedeutend ist, wird auch das jeweilige Rezept angeführt und behandelt.

Bohemismus	Erläuterung
Bramburi (pl.)	<p><i>Bramburi</i> (österreich., scherzhaft.) ist heutzutage ein bedrohtes, fast ausgestorbenes Wort, das in der Wiener Region früher für <i>šKartoffeln/Erdäpfel</i> verwendet wurde (vgl. Pohl 2007: 49). Das Wort beruht auf der tschechischen Benennung für Erdäpfel <i>ó brambory</i>. Nach dem <i>Czech Language Institute of the Academy of Sciences of the Czech Republic</i> [15] bezieht sich das tschechische Wort <i>brambory</i> auf die deutsche Region Brandenburg (tsch. <i>Branibory</i>), woher die Bewohner der Kronländer Böhmen und Mähren ihre ersten Erdäpfel in größeren Mengen bezogen. Daraus lässt sich schließen, dass die tschechische Bezeichnung ebenfalls entlehnt ist und zwar aus der deutschen Handelsbezeichnung <i>šBrandenburger</i>, die in der Zeit Friedrichs des Großen eben für diese Knollenfrucht stand (vgl. Steinhauser 1962: 79).</p> <p>Ein erwähnenswertes Faktum ist, dass es auch zu einem umgekehrten Prozess kam, wo tschechische Linguisten nach dem deutschen Kompositum <i>Erdäpfel</i> eine Lehnübersetzung <i>zemáky</i> kreierten (abgeleitet vom tschechischen <i>zem</i> <i>ó</i> dt. <i>Erde</i>) (vgl. Steinhauser 1962: 79). Sogar das deutsche Wort Erdäpfel an sich bürgerte sich in seiner mitteldeutschen Lautung <i>ó erpeple</i> <i>ó</i> ein (vgl. Steinhauser 1962: 79).</p>
Buchtel/Wuchtel (f., sg.)	<p>Ebner (2008: 17) definiert Buchteln wie folgt: <i>šGebäck aus Germteig, in einer Kasserolle gebacken, meist mit Marmelade gefüllt</i>. Das Wort ist abgeleitet vom tschechischen Begriff <i>buchta</i> (Benennung für diese bestimmte Mehlspeise, aber auch eine allgemeinere Bezeichnung für <i>šGermgebäck/Hefeküchlein/aufgegangene Hefemehlspeise</i>) und bezeugt die Existenz einer diesem Wort ähnlichen österreichischen Variante, der <i>Buchte</i> (vgl. Steinhauser 1978: 112). Es ist ersichtlich, dass dieses Wort entweder mit B oder W geschrieben wird; in Anlehnung an Steinhausers Theorie <i>šist die bairisch-österreichische Lautentsprechung für tschech. buchta, dessen stimmhaftes b durch w wiedergegeben werden musste, weil das Bairische kein stimmhaftes b besitzt</i> (Steinhauser 1962: 80). Es handelt sich um eine junge Entlehnung aus dem Tschechischen, aus dem Bereich der <i>šböhmisches Herrschafts- und</i></p>

Gasthausköchinnenõ (vgl. Steinhauser 1962: 80). Nach Steinhauser (vgl. Steinhauser 1978: 112) wird diese Mehlspeise im Osten Österreichs *Hefekuchen* genannt, während sie im Westen als *Rohrnudel*, *Pumpernudel*, einfach *Nudel*, *Ofenknödel* oder *Reinweckel* bezeichnet wird, wobei es sich bei den letzteren um allgemeine deutsche Ausdrücke handelt.

Im Tschechischen findet das Wort auch in verschiedenen Redewendungen seine Anwendung: *šSedí jako buchtaõ* (dt. *er/sie sitzt wie eine Buchtel*) ó jemand sitzt ohne sich zu bewegen, ohne Interesse/jemand, der faul und lethargisch ist.

Buchta wird im Tschechischen als selbstständiges Wort im übertragenen Sinne auch als Bezeichnung für einen *šgutmutigen Dummkopfõ*, *šFaulpelzõ* verwendet; in seiner regionalen Variante *va bucha* bezeichnet es einen dicken Menschen (vgl. Steinhauser 1962: 80).

Die *Wuchtel* ist eine Art Buchtel und wird im großen Kochbuch von Maier-Bruck in den Regionen Niederösterreich, Oberösterreich und Wien erwähnt. Wuchtel kann in diesem Kochbuch auch unter den Bezeichnungen *Baudexe* (Niederösterreich) oder *Rohrnudeln* (Oberösterreich) gefunden werden; die regionale Verbreitung dieser Speise (nördliches Weinviertel, Südmähren und óböhmen, Wien) deutet auf ihren tschechischen Ursprung hin; diese Mehlspeise, ursprünglich aus Brotteig bereitet ó heute meistens aber aus einem Buchtel-Germteig, wird mit Mohn oder Marmelade gefüllt und im Backofen gebacken (vgl. Maier-Bruck 1999: 198).

Dukatenbuchteln oder auch *Dukatennudeln* sind klein geformte Buchteln aus feinem Germteig, welche dann heiß mit sogenannter *šKanarimilchõ* oder *Vanillecremesauce* angerichtet werden (vgl. Maier-Bruck 1999: 609).

Anmerkung: *Kanarimilch* ist eine dünne Vanillecrèmesauce aus gerührter Milch, Eidottern und Vanille (vgl. Pohl 2007: 84).

Erwähnenswert ist eine Erzählung Maier-Brucks:

	<p>šIm Wien des Biedermeier gab es einst sogar »Ternobuchteln«: Als die Wiener noch scharenweise am Agnestag (21. Jänner) und am Tag von Johannis Enthauptung (29. August) zum Agnesbrünnl auf dem Hermannskogel im Sievinger Wald pilgerten, hatte ein Wiener Wirt, ein gewisser M. Nebenhey, eine glänzende Idee. Er buk [sic!] Buchteln, die er anstatt mit eingesottenen Früchten mit Nummern-Zetteln für die Lotterie (»Terno« genannt) füllte und die er dann zu einem angemessenen Preis verkaufte.ö</p> <p>(Maier-Bruck 1975: 529)</p>
<p>(böhmische) Dalken (pl.)</p>	<p>Eine weitere aus Böhmen stammende Mehlspeise sind die sogenannten <i>böhmischen Dalken</i>, welche <i>šin Fett gebackene Germteigscheiben [sind], die mit Zwetschkenmus gefülltö</i> werden, (vgl. Ebner 2008: 17). Das Wort <i>Dalke</i> liegt dem tschechischen Wort <i>vdolek</i> (pl. <i>vdolky</i>) zugrunde, welches ein Derivat vom Wort <i>d l</i> (dt. <i>Grube, Tal</i>) ist ó diese Benennung deutet auf die äußere Form der Dalken hin, die sich mit einer flachen Vertiefung in der Mitte kennzeichnen, welche nachfolgend mit Zwetschkenmuss gefüllt wird. Die tschechische Ursprungsform <i>d l</i> verweist auf einen Urverwandten des deutschen Wortes <i>Tal</i> ó die Bedeutung und der Bezug auf die äußerliche Gestalt ist also eindeutig (vgl. Steinhauser 1962: 881).</p> <p>Wie Maier-Bruck (1975: 519) anmerkt, wurden die Dalken in alten Kochbüchern auch <i>šLiwanzenö</i> genannt, was zu Missverständnissen führen kann.</p> <p>Im übertragenen Sinne handelt es sich bei diesem Ausdruck um eine Bezeichnung für einen ungeschickten Menschen ó <i>So ein Dalk!</i> (südd., österr. ugs.); davon wird auch ein Adjektiv abgeleitet ó <i>dalkert/dalket</i> (südd., österr. ugs.) ó welches ein Synonym für ungeschickt, dumm, unbeholfen oder einfältig darstellt (vgl. DUDEN 2011: 387). Sedlaczek führt eine weitere Redensart an: <i>šHeb di Laberl, sonst wirst a Dalk(en)!ö</i>, mit der Bedeutung: <i>š sei nicht so träge, bewege dich doch ein bisschenö</i> (vgl. Sedlaczek 2004: 128).</p> <p>Ein Vorläufer der heutigen Dalken waren die <i>böhmischen Erbsen</i>;</p>

	<p>in der älteren Form <i>pehamisch Arbaiß</i> geschrieben (vgl. Pohl 2007: 54).</p> <p>Anmerkung: Ein ähnlich klingendes Wort ó <i>Talggen</i> ó das in Kärnten und in der Steiermark bekannt ist, hat mit den Dalken nichts zu tun.</p> <p>Die Talggen sind eine der ältesten Getreidekörner (bevorzugt wurde Hafer), die noch heute (aber eher vereinzelt) in manchen höheren Lagen der Region Kärnten vorkommen (Sievers 2007: 508). Das Getreide wird heiß abgebrüht, länger (z.B. über die Nacht) quellen gelassen und später im Ofen getrocknet ó somit vermalzt die Stärke und die Körner werden dann zu Mehl oder Grieß gemahlen (vgl. Sievers 2007: 508).</p>
<p>Fisole (f., sg.)</p>	<p>Fisolen sind laut Ebner Gartenbohnen bzw. grüne Bohnen und kommen aus dem Griechischen bzw. Italienischen (vgl. Ebner 2009: 125). Nach Pohl ist aber auch zu vermuten, dass dieses Wort auf dem tschechischen Begriff <i>fazole</i> beruht; allerdings kommt die Bezeichnung <i>fazole</i> selbst auch vom lateinischen <i>phaseolus</i> (vgl. Pohl 2007: 62). Da es sich in den Regionen von Wien und Niederösterreich um ein geläufiges Wort handelt und z.B. in Kärnten im Gegensatz dazu die synonyme Bezeichnung <i>Strankerl</i> geläufig ist, kann angenommen werden, dass das Wort <i>Fisole</i> dank der geographischen Lage und des Sprachkontakts tschechischen Ursprungs ist. Anhand der zahlreichen Kochrezepte, in welchen dieses Wort sogar in der Angabe des beschriebenen Gerichts auftritt und welche zum unterschiedlichsten geographischen Räumen gehören, ist es wirklich zu vermuten, dass Ursprung dieses Wortes etwa umstritten ist; als ein Beweis können folgende Beispiele aus dem Kochbuch <i>šVom Essen auf dem Lande</i> von Maier-Bruck (1999) herangezogen werden: die <i>Fisolen-Apfel-Suppe</i> (Tirol), das <i>Fisolengulasch</i> (Steiermark), <i>Fisolen mit Bröseln</i> (Wien), der <i>Fisolenritschert</i> (Kärnten), oder die <i>Fisolensuppe</i> (Niederösterreich). Im Kochbuch <i>Genussland Österreich</i> werden Fisolen in der Region Wien auch als šBeilagen für gesottenes Rindfleischö genannt; hierbei ist die Rede von <i>Dill-Rahmfisolen</i>, <i>Senffisolen</i> und <i>Paradeis-Fisolen</i> (vgl. Sievers 2007: 278).</p>

	<p>Interessant ist unter anderem auch eine Auflistung Sievers', die sich mit dem Thema Gulasch beschäftigt, er erwähnt hier sowohl <i>Bohnen</i> als auch <i>Fisolen</i>: šNicht vergessen darf man die unzähligen Ableitungen und Varianten, welche von Erdäpfel-, Bohnen- und Fisolengulasch über Wild-, Pferde-, Schwein-, Fisch-, Wurst-, Herz- und Nierengulasch bis hin zu Zigeunergulasch reichenō (vgl. Sievers 2014: 82).</p> <p>Nach Pohl werden die <i>Wachsbohnen</i> in Österreich <i>gelbe Fisolen</i> genannt (vgl. Pohl 2007: 67).</p>
<p>Golatsche/ Kolatsche (f., sg.)</p>	<p>Die Golatsche ist ein kleines, quadratisches oder rundes Gebäckstück aus Hefeteig, das in der Mitte meist mit Topfen und Rosinen gefüllt wird (vgl. Zeman 2011: 21).</p> <p>Diese Bezeichnung beruht auf der tschechischen Pluralform von <i>kolá e</i>, wobei dieses Wort vom Begriff <i>kolo</i> (dt. <i>Kreis, Rad, Zirkel</i>) abgeleitet wurde.</p> <p>Nach Zeman (vgl. Zeman 2011: 21) ist mit diesem Wort auch ein altes Sprichwort verbunden, und zwar <i>šbez práce nejsou kolá eō</i> (wien. <i>šOhne Arbeit gibt es keine Golatschenō</i>). Diese Erscheinung hängt damit zusammen, dass die Dienstboten in Böhmen bzw. im tschechischsprachigen Raum šbeim Austritt aus dem Dienst als Draufgabe zum Lohn <i>kolá</i> bekamenō (vgl. Zeman 2011: 21). Diese Redensart entspricht der idiomatischen Wendung <i>šOhne Fleiß kein Preis!ō</i>.</p> <p>Nach Ebner (2009: 211) wird dieses Wort in Wien ó in Anlehnung an die Wiener Dialektaussprache ó <i>Golatsche</i> geschrieben.</p> <p>Bereits im 19. Jahrhundert wurden Golatschen für eine Spezialität aus Böhmen gehalten ó so gab es die <i>Böhmischen Golatschen</i>, welche immer mit Powidl gefüllt waren, die <i>Karlsbader Golatschen</i> mit Topfen und Rosinen und die <i>Troppauer Golatschen</i>, die übereinander geschichtet wurden und diverse Füllungen hatten (vgl. Pohl 2007: 90).</p>

	<p>Die <i>Topfengolatschen</i> werden in Sievers Kochbuch zum typischen Wiener Kaffeegebäck gezählt, und werden als eine zarte Plunderteigtasche böhmischen Ursprungs beschrieben, die ein absoluter Klassiker der Wiener Mehlspeisenküche und ein unverzichtbarer Bestandteil der Kaffeekultur ist (vgl. Sievers 2007: 304).</p> <p>Franz Maier-Bruck verbindet Kolatschen mit der Region Niederösterreich. Das Rezept und die Ausführung des Rezeptes unterscheiden sich von den typischen tschechischen bzw. <i>böhmischen Kolatschen</i>, die auch aus Plunder- und Blätterteig gemacht werden können; allerdings führt Maier-Bruck noch weitere Varianten von Kolatschen an, die eindeutig auf die tschechische Tradition zurückzuführen sind. Es handelt sich um folgende Varianten, die zwar aus dem gleichen Teig (Germteig resp. Hefeteig) gemacht werden; die einzelnen Ausführungsarten sind jedoch nicht identisch:</p> <p>Die <i>Mährischen Kolatschen</i> differenzieren sich von den <i>šklassischen</i> Kolatschen darin, dass sie zu kleinen runden Krapfen geformt und meist mit Powidl oder Mohnfülle gefüllt werden.</p> <p>Die <i>Brünner Kolatschen</i> werden aus Germteig und lediglich mit Mohnfülle zubereitet.</p> <p>Die Fülle bei den <i>Böhmischen Kolatschen</i> bleibt unbedeckt vom Teig; der Teig bildet lediglich einen Ring um die Fülle herum und natürlich auch den Boden.</p> <p>Das Rezept für <i>šDie guten böhmischen Golatschen</i> ist bereits im <i>Granatapfel-Kochbuch</i> aus dem Jahr 1687 zu finden (vgl. Maier-Bruck 1999: 199).</p>
<p>Haluschka (f., sg.)</p>	<p>Ebner beschreibt die Haluschken wie folgt: <i>šin Schmalz geschwenkte, gekochte Nudeln, die mit Grammeln, Speckwürfeln oder Topfen, Zimt und Zucker vermischt serviert werden</i>; in diesem Zusammenhang nennt er auch das Kompositum <i>Topfenhaluschka</i> (vgl. Ebner 2009: 163). Dieses Wort beruht auf dem tschechischen Begriff <i>halu-ka</i> (pl. <i>halu-ky</i>). Pohl führt auch das slowakische <i>halu-ky</i> (slowak. <i>Nockerl</i>) an, was die Tatsache</p>

	<p>erklären würde, dass dieses Gericht auch in Ungarn (wohin die Speise eben aus der Slowakei gelangte) als <i>galuska</i> verbreitet ist (vgl. Pohl 2007: 75).</p> <p>Maier-Bruck listet dieses Kochrezept unter den Rezepten aus Burgenland und Niederösterreich auf; als regionale Variante aus dem Burgenland führt er <i>Haluschka</i> an ó einfache Nockerl aus Butter, Eiern und Mehl, die in Fleischsuppe gekocht und als Suppeneinlage serviert werden; danach beschreibt er die sog. <i>Ungarische Haluschka</i>, die im Kochbuch von Louise Seleskowitz zu finden ist und welche mit passiertem Topfen und geröstetem Speck angerichtet wird (vgl. Maier-Bruck 1999: 17).</p> <p>Im niederösterreichischen Raum wird dieses Rezept unter der Kategorie <i>Nudeln</i> und unter dem Namen <i>Topfenhalu-ka</i> geführt ó serviert wird es mit Topfen und Speckwürfelchen, wobei der Topfen durch Schafskäse, auch <i>Brimsen</i> genannt, ersetzt werden kann (vgl. Maier-Bruck 1999: 179). Bemerkenswert ist in diesem Rezept die aus dem Tschechischen übernommene Schreibweise sowie der Hinweis auf den tschechischen Begriff <i>halu-ka</i>, der dem deutschen Wort <i>Fleckerl</i> entspricht.</p>
Klobasse (f., sg.)	<p>Die <i>Klobasse</i> oder auch <i>Klobassa</i>, im Tschechischen <i>klobása</i> (dt. <i>Burenwurst</i>) ist laut Ebner <i>š eine grobe, gewürzte Wurst, die oft heiß an einem Stand gegessen wird</i>ó (vgl. Ebner 2009: 208). Als ein Synonym gilt die <i>Burenwurst</i> (vgl. Ebner 2009: 86). Es handelt sich um ein Wort, das alle Sprachen slawischen Ursprungs gemein haben; gemeinslawisch bezeichnet <i>k lbas</i>a eine Art Wurst (vgl. Pohl 2007: 89).</p>
Kren (m., sg.)	<p>Ein Wort slawischen Ursprungs, welches vom Tschechischen <i>k en</i> oder Sorbischen <i>kr n</i> ins Deutsche gelangte und welches allgemein als Austriazismus gilt (vgl. Pohl 2007: 92), es wird aber auch in Süddeutschland verwendet (dt. <i>Meerrettich</i>) (vgl. Ebner 2009: 220 f.).</p> <p>Dieses Wort ist auch ein Teil vieler Komposita der Gerichtsbezeichnungen, wie z.B.: <i>Krensauce</i>, <i>Krensuppe</i>, <i>Apfelkren</i></p>

	<p>(Ebner 2009: 220), <i>Oberskren</i> (Pohl 2007: 108), <i>Semmelkren</i> (Pohl 2007: 136), <i>Krenfleisch</i> (Maier-Bruck 1999: 166), <i>Mandelkren</i> (Sievers 2007: 279), oder <i>Krenkoch</i>, wobei letzterer eine synonyme Bezeichnung für <i>Semmelkren</i> ist (vgl. Maier-Bruck 1999: 392).</p> <p>Das Wort <i>Kren</i> findet sich auch in einigen Redensarten wieder, nämlich: <i>šzu etwas Kren gebenō</i> (ugs.)/<i>šzu etwas seinen Senf gebenō</i> (die deutsche synonyme Variante) ó sich in etwas ungebeten einmischen oder unerwünscht seine Meinung äußern; <i>šetwas ist zum Krenreibenō</i> (ugs.) ó <i>šetwas ist umsonst, unnützō</i>; <i>šein/kein Kren seinō</i> (ugs., salopp.) ó <i>šsich [nicht] ausnutzen lassenō</i> (vgl. Ebner 2009: 220). <i>šSich einen Kren gebenō</i> ist eine Redensart, die (in der Umgebung von Wien) dafür steht, dass jemand hochnäsiger ist, und sich selbst ein unberechtigtes Ansehen gibt (vgl. Steinhauser 1962: 37).</p> <p>Erwähnenswert ist das sprachliche Bewusstsein mancher Firmen, die ihre Produkte in mehreren Sprachräumen verkaufen; diese Firmen führen nämlich oft beide Bezeichnungen für diese Gemüsesorte an, d.h. <i>Kren</i> sowie <i>Meerrettich</i>, und gehen somit mit den regionalen Bezeichnungen sehr sensibel und beispielhaft um.</p>
<p>Liwanden (pl.)</p>	<p>Die Liwanden, im Tschechischen <i>lívaneč</i> (Pluralform <i>lívance</i>; vom Verb <i>lít</i> ó dt. <i>gießenō</i> abgeleitet), werden von Steinhauser als <i>šgegossene, saftige Küchlein [beschrieben], die in einer besonderen, mit runden Vertiefung versehenen Pfanne in Fett ausgebacken und dann mit Zucker und Zimt bestreutō</i> werden (vgl. Steinhauser 1962: 82). Diese Mehlspeise kam aus der tschechisch-mährischen Nachbarschaft nach Wien, hat aber außerhalb dieser Region angeblich keine größere Verbreitung erlebt (vgl. Steinhauser 1962: 82).</p> <p>Bei Maier-Bruck treten die Liwanden im Kapitel Niederösterreich auf und er fügt eine interessante Bemerkung hinzu, nämlich die, dass in der Vergangenheit nicht immer ein Unterschied zwischen Liwanden und böhmischen Dalken gemacht wurde:</p> <p style="text-align: right;">šNach Einzug der Dalkenpfannen in die einheimischen Küchen</p>

	<p>wurden die ohne Model (auf der mit Speck eingeriebenen Herdfläche) gebackenen talergroßen Flecken šLiwanzenõ, die in der Dalkenpfanne gebackenen dikkeren [sic!] Nockenkrapfen šDalkenõ genannt.õ</p> <p>(Maier-Bruck 1999: 178)</p>
<p>Naunscherl (n., sg.)</p>	<p>Eine Synonymbezeichnung für Backerbsen, die auf das tschechische Wort <i>náu-nice</i> bzw. <i>náu-ek</i> (dt. <i>Ohrring</i>) zurückzuführen ist (vgl. Pohl 2007: 106).</p>
<p>Palatschinke (f., sg.)</p>	<p>Nach Ebners Wörterbuch wird die Palatschinke als eine <i>šin der Pfanne gebackene Mehlspeise aus Eiern, Milch und Mehl, die zusammengerollt und gefüllt wirdõ</i> definiert; im gemeindeutschen Sprachgebrauch wird sie als <i>Pfannkuchen</i> bezeichnet (vgl. Ebner 2009: 268).</p> <p>Die Etymologie dieses Wortes ist etwas komplizierter ó nach Pohl ist das Wort über das Tschechische (<i>pala inka</i>) oder Slowakische (<i>palacinka</i>) um 1900 nach Wien gekommen und wurde erst nach dem Ersten Weltkrieg zu einem allgemein anerkannten Begriff; im Endeffekt stammt es aber vom ungarischen Wort <i>palacsinta</i> (ung. <i>Eierkuchen</i>) ab, welches wiederum vom rumänischen <i>pl cint</i> (rum. eine Art Pfannkuchen) inspiriert ist (vgl. Pohl 2007: 110). Darüber hinaus stellt Sievers eine Theorie über den Ursprung von Palatschinken auf: Palatschinken waren bereits den antiken Griechen sowie Römern ein Begriff; damals handelte es sich um einen Teigfladen, welcher in Olivenöl herausgebacken wurde (vgl. Sievers 2007: 310). Dadurch, dass sich dieses Grundrezept in ganz Europa verbreitete, sind heutzutage mehrere Formen der Palatschinken bekannt (französische <i>Crêpes</i>, böhmische <i>pala inky</i>, verschiedene Variationen der deutschen <i>Pfannkuchen</i>, usw.) (vgl. Sievers 2007: 310).</p> <p>Von Ebner werden auch zahlreiche Komposita aufgezählt, die sogar heute noch gut bekannt sind, wie etwa <i>šMarmeladepalatschinke</i>, <i>Mohnpalatschinke</i>, <i>Nusspalatschinke</i>, <i>Powidlpalatschinke</i>, <i>Schokoladepalatschinke</i> oder <i>Topfenpalatschinkeõ</i> (vgl. Ebner 2009: 269).</p>

	<p>Maier-Bruck siedelt das Rezept für Palatschinken in der regionalen Küche von Wien an und gibt an, dass sie entweder mit šbeliebiger Marmeladeō oder mit einer Topfenfülle zu bestreichen sind (vgl. Maier-Bruck 1999: 604).</p> <p>Neben den mit einer süßen Füllung zubereiteten Palatschinken gibt es auch salzige Varianten; für diese führt Sievers einige Rezepte an: <i>Bärlauchpalatschinken</i>, <i>Mozartpalatschinken</i>, <i>Dill-Topfen-Fülle</i> oder <i>Champignon-Paradeiser-Fülle</i> (vgl. Sievers 2007: 310 f.).</p> <p>Oft werden Palatschinken mit den durchaus ähnlichen Omeletts verwechselt, der Unterschied zwischen diesen beiden ist jedoch, dass der Teig bei Palatschinken hauchdünn ist, bei Omeletts hingegen ist dieser dicker (vgl. Pohl 2007: 110 f.).</p>
<p>Platzke (f., sg.)</p>	<p>Das Wort Platzke liegt dem tschechischen Begriff <i>placka</i> (dt. š<i>Fladen/breiter Kuchenō</i>) zugrunde, welcher wiederum ursprünglich aus dem Deutschen entlehnt wurde, und zwar aus dem Wort <i>Platz</i> bzw. <i>Plätzchen</i> (vgl. WBÖ 1963: 319).</p> <p>Dieses Lehnwort tritt beispielsweise im Kompositum <i>Erdäpfelplatzke</i> auf, was eine Art <i>Kartoffelplätzchen/Kartoffelpuffer</i> ist (Pohl 2007: 59).</p>
<p>Powidl (m., sg.)</p>	<p>Nach Pohls Definition beschreibt dieses Wort ein šdick eingekochtes Pflaumenmusō bzw. šZwetschkenmusō; es handelt sich um eine Entlehnung aus dem tschechischen Begriff <i>povidla</i> (Pluralform), welches für <i>Obstmus</i> steht (vgl. Pohl 2007: 116).</p> <p>Die Bezeichnung kommt in zahlreichen Komposita der Küchensprache vor: š<i>Powidlbuchtel</i>, <i>Powidlfülle</i>, <i>Powidlnödel</i>, <i>Powidlkolatsche</i>, <i>Powidlpafese / Powidlpofese</i>, <i>Powidlpalatschinke</i>, <i>Powidltascherl</i>, <i>Powidltatschkerlō</i> (vgl. Ebner 2009: 288).</p> <p>Von diesem Wort wird ein Adverb abgeleitet ó <i>powidl</i> ó welches die Bedeutung <i>egal/gleichgültig</i> besitzt; Ebner führt hierzu folgende Beispiele an: š<i>Das ist mir powidl!/Mir ist es sowieso powidl.ō</i> (vgl. Ebner 2009: 289).</p> <p>Die Redewendung š<i>seine sieben Zwetschken packen und</i></p>

	<p><i>verschwinden</i> bedeutet, dass man seine Habseligkeiten einpackt und weggeht (vgl. Newerkla/Sodeyfi 2011: 89).</p> <p>Powidl wird von Maier-Bruck unter die Gerichte der Vorratswirtschaft der Region Niederösterreich eingeordnet, erneut mit dem Hinweis, dass es aus dem Tschechischen kommt, und der Bemerkung, dass die Schreibweise eingedeutscht ist: <i>š[í]</i>, wird <i>der Powidl (von tschechisch špowidla)</i> besonders dunkel. (vgl. Maier-Bruck 1999: 221).</p> <p style="text-align: center;"><i>š[í]</i> die verführerischen Rezepte der böhmischen Köchinnen wurden geradezu zum Inbegriff einer liebevollen [í] Küche. [í] Der Powidl gehört zweifelsohne zu den Spezialitäten, welche die österreichische Küche berühmt gemacht haben. (Sievers 2007: 142)</p> <p>Im Appetit-Lexikon aus dem Jahre 1894 wurde sogar erwähnt, dass bis zum Ende des 19. Jahrhunderts in Österreich-Ungarn jährlich ca. 150.000 Zentner Powidl ins Ausland verkauft wurde (vgl. Appetit-Lexikon 1894).</p> <p>Sievers führt zum dem Thema Powidl neben dem <i>Powidl-Rezept</i> noch zwei andere Rezepte an, nämlich die <i>Zwetschkenknödel mit Powidl-Sauce</i> und die <i>Böhmischen Liwanzen</i> (vgl. Sievers 2007: 142).</p>
<p>Schmetten (m., sg.)</p>	<p>Schmetten ist ein heutzutage bereits ausgestorbenes Wort, welches einer Entlehnung aus dem Tschechischen ó nämlich <i>smetana</i> (dt. <i>Obers, Rahm, Sahne</i>) ó entstammt; die gemeindeutsche Variante ist <i>Sauerrahm</i> (vgl. Pohl 2007: 130).</p> <p>Steinhauser betont, dass diese Bezeichnung vor allem in Ostdeutschland eingebürgert war und in Wien eher die Bezeichnungen <i>Rahm, Obers</i> oder <i>Oberes</i> Gebrauch fanden (vgl. Steinhauser 1962: 72).</p> <p>M.D. Rettigová verwendet in ihren Rezepten ausschließlich dieses Wort und macht einen Unterschied zwischen dem <i>šsüßen Schmetten</i> (wie z.B. im Rezept für <i>Schmettenkren</i>) und dem <i>šsauerer Schmetten</i> (wie z.B. im Rezept für <i>Gulaschfleisch auf</i></p>

	<p>eine andere Art) (vgl. Rettigová 2006).</p>
<p>Skubanki (pl.)</p>	<p>Diesem Wort liegt wohl das tschechische Verb <i>-kubati</i> (dt. <i>rupfen, zupfen</i>) zugrunde, von welchem <i>-kubánek</i> (dt. <i>Sterz</i>; Pluralform <i>-kubánky</i>) abgeleitet wurde (vgl. Steinhauser 1962: 83).</p> <p>Nach Ebner (2008: 21) handelt es sich um eine <i>š</i> Speise in der Art von <i>Nockerln aus Kartoffeln und Mehl, mit zerlassener Butter übergossen und mit Mohn bestreut</i>. Steinhauser führt allerdings auch die salzige Variante an, nämlich <i>š</i>mit Zwiebel in Fett leicht geröstete Kartoffelnocken, die mit dem Löffel aus dem Kartoffelbrei ausgestochen werden (Steinhauser 1962: 83).</p> <p>Im Kochbuch von Maier-Bruck wird dieses Gericht der regionalen Küche von Niederösterreich zugewiesen (vgl. Maier-Bruck 1999: 177).</p> <p>Die Schreibweise dieses Wortes ist auch unterschiedlich: Steinhauser spricht von <i>Skubanken</i>, Ebner (2008) von <i>Skubanki</i> und Pohl (2007) bietet sogar drei Varianten: <i>Skubanki</i>, <i>Stubanki</i> und <i>Skubanken</i>.</p>
<p>Sliwowitz / Slibowitz (m., sg.)</p>	<p>Slibowitz ist ein Zwetschkenschnaps und es wird vermutet, dass dieses Wort aus lautlichen Gründen aus dem tschechischen <i>slivovice</i> entlehnt wurde (vgl. Pohl 2007: 137); die Schnapsbezeichnung <i>slivovice</i> wurde im Tschechischen vom Substantiv <i>slíva</i> (dt. <i>Pflaume</i>) abgeleitet.</p> <p>Steinhauser listet dieses Wort unter der Benennung <i>Sliwowitz</i>, was ein umgangssprachlicher Ausdruck ist, der typisch für Wien und Ostösterreich ist (vgl. Steinhauser 1962: 86).</p> <p>Zu diesem Wort gibt es weitere Nebenformen wie <i>Schlibowitz</i> oder <i>Schligowitz</i>, wobei Letztere möglicherweise serbo-kroatischen Ursprungs (<i>-ljivovica</i>) ist (vgl. Pohl 2007: 137). <i>Sliwa</i> ist eine gemeinslawische Bezeichnung für <i>Pflaume</i> und daher klingen die slawischen Varianten dieses Wortes sehr ähnlich (vgl. Steinhauser 1962: 86).</p>

Den Fakt, dass Tschechien die österreichische Küche in noch größerem Ausmaß beeinflusst hat, belegen die folgenden Beispiele, in denen Namen tschechischer Städte vorkommen. Diese Speisen bzw. Getränke tschechischen Ursprungs waren so beliebt, dass sie auch in Österreich ihren Platz gefunden haben.

Im Westen Tschechiens befindet sich ein sehr bekannter Kurort ó *Karlsbad* (tsch. *Karlovy Vary*). Der Name dieser Stadt ist auch in einigen Speisen- bzw. Getränkebezeichnungen wiederzufinden.

Karlsbader Kaffee

Dieser Getränke name bezieht sich auf eine bestimmte Zubereitungsweise von Kaffee in der sogenannten *Karlsbader Maschine* (diese wurde entweder aus Porzellan oder Steingut erzeugt): Die Kaffeebohnen wurden mittelfein gerieben und mit kochendem Wasser übergossen, am unteren Teil der Maschine war ein Sieb angebracht und darunter stand eine Kanne, in die sich das fertige Kaffeegetränk sammelte ó auf demselben Funktionsprinzip basiert heute der Kochvorgang des Filterkaffees (vgl. Pohl 2007: 85).

(Karlsbader) Oblate

Nach Ebners Definition ist eine *Oblate* eine ungeweihte *Hostie* (vgl. Ebner 2009: 263). Es handelt sich um ein dünnes Gebäckstück, das auch in Wien bekannt und beliebt ist ó die Karlsbader Oblaten, die ihren Ursprung im Kurort Karlsbad in Böhmen haben, werden bereits seit 1921 hergestellt (vgl. Sievers 2007: 331).

Damit das anspruchsvolle Wiener Publikum nicht auf diese Oblaten verzichten musste, wurde vom Firmengründer der Oblaten eine Filiale in Wien eröffnet und die Karlsbader Oblaten wurden auch hier nach genauer und traditioneller Rezeptur hergestellt (vgl. Sievers 2007: 331).

Anmerkung: Der Kurort Karlsbad kommt noch in einer anderen Speisenbezeichnung vor; es handelt sich um das *Karlsbader Gulasch* (Saftgulasch, das mit Sauerrahm und Mehl gebunden und mit Nockerln als Beilage angerichtet wird) (vgl. Plachutta/Wagner 2003: 130).

Auch eine andere tschechische Stadt, nämlich *Znaim* (tsch. *Znojmo*), ist durch ihr Produkt ó die *Znaimer Gurken* ó zu einem Begriff geworden:

Znaimer Gurken

Dies ist die Bezeichnung für šin Dill und Kräutern eingelegte Salzgurken aus der südmährischen Stadt *Znaim*, tschech. *Znojmoř*, so Wagner (vgl. Wagner 1996: 241).

Sievers erwähnt die Znaimer Gurken in einer der Gulasch-Varianten, nämlich in dem *Znaimer Gulasch*: So handle es sich um eine šaus Znaim stammende Spezialität, bei der die Gurken mit Dill und Kräutern eingelegt werdenō; das Znaimer Gulasch ist somit ein Rindsgulasch, in das fein nudelig geschnittene Znaimer Gurken zugegeben werden (vgl. Sievers 2007: 263).

Bei Pohl wird in diesem Kontext noch eine weitere Speise aufgelistet ó der *Znaimer Rostbraten* (Rostbraten, der mit Znaimer Gurken garniert wird) (vgl. Pohl 2007: 160).

6. Nationale Varianten

Die deutsche Sprache gehört zu den plurizentrischen resp. polyzentrischen Sprachen ó dieser Begriff impliziert, dass so eine Sprache auf mehrere (Sprachen)zentren verteilt ist, welche sich in unterschiedlichem Maße voneinander unterscheiden; geographisch betrachtet sind diese Zentren vor allem bestimmte Regionen und Nationen, und die šfür eine Nation spezifischen Sprachformen nennt man nationale Varianten bzw. Nationalvarianten.õ (vgl. Ammon 1997: 4 f.).

Nach Ammon (1997: 5) sind die nationalen Varianten Sonderfälle von šVarianten innerhalb einer einzelnen Spracheõ und bei diesen handelt es sich entweder um šverschiedene sprachliche Ausdrücke gleicher Bedeutungõ (wie z.B. *Karfiol* in Österreich und *Blumenkohl* in Deutschland; oder das Wort *Vogerlsalat* in Österreich, *Vögerlsalat* in Ostösterreich, *Rapunzel* in Süd- und Westösterreich sowie in Süddeutschland, *Nisselsalat* in Bayern und letztendlich *Feldsalat*, welcher die meist verbreitete Variante ist) oder um šverschiedene Bedeutungen desselben sprachlichen Ausdrucksõ (wie z.B. der Begriff *Steigerung*, der in Deutschland sowie Österreich šdas Steigernõ bedeutet, wo hingegen dieses Wort in der Schweiz eine *Auktion* bezeichnet). Die nationalen Varietäten sind also Formen einer Sprache, die in einem politischen Staat gelten ó für Österreich werden sie fachlich *Austriazismen* genannt, in der Schweiz werden standardsprachliche Ausdrücke als *Helvetismen* bezeichnet und die auf dem Gebiet Deutschlands verbreiteten Ausprägungen nennt man *Teutonismen* bzw. *Deutschlandismen* (vgl. Ebner 2009: 441).

6.1 Austriazismen

Ein Austriazismus ist nach DUDEN (2003: 163) šeine innerhalb der deutschen Sprache nur in Österreich (Austria) übliche sprachliche Ausdrucksweiseõ. Austriazismen sind also staatsnationale Varietäten und gelten als die šSumme aller sprachlichen Phänomene der deutschen Sprache in Österreichõ; es kann aber nicht ausgeschlossen werden, dass diese Ausdrücke aufgrund der geographischen Nähe auch in anderen deutschsprachigen Ländern bzw. Regionen verwendet werden (vgl. Pohl 2007: 35). Pohl (2007: 35) unterscheidet hierbei folgende vier Gruppen, die allerdings relativ sind und flüssige Grenzen aufweisen:

a) Staatsräumliche Austriazismen

Zu den staatsräumlichen Austriazismen gehören hauptsächlich die Rechtssprache und Verwaltungssprache, ebenso wie der gesellschaftsgebundene Verkehrswortschatz (zu welchem auch die Küchensprache gezählt wird) (vgl. Pohl 2007: 35).

b) Süddeutsche Austriazismen

Da Österreich zum süddeutschen Sprachraum zählt, tritt der österreichische Wortschatz auch in diesem Sprachraum auf (vgl. Pohl 2007: 35).

c) Bairische Austriazismen

Sowohl Bayern als auch Österreich gehören zum bairischen Großdialekt und daher ist der Großteil des österreichischen Wortschatzes mit dem in Bayern eng verknüpft ó es gibt allerdings auch zwischen dem Österreichischen und bairischen Bairischen einige Unterschiede (vgl. Pohl 2007: 35).

d) Regionale Austriazismen

Diese Gruppe umfasst jene Austriazismen, die in den einzelnen Bundesländern bzw. Regionen Österreichs verwendet werden; grob können sie in ost-, west- und südösterreichische Austriazismen eingeteilt werden (Pohl 2007: 35).

Mit dem letzten erwähnten Typ von Austriazismen kehrt man wieder zum Begriff regionale Varietät zurück, welche šin Teilgebieten innerhalb eines Staates oder auch grenzübergreifend in benachbarten Teilgebieten zweier Staaten gültigō ist (vgl. Ebner 2008: 7).

Den Austriazismen und allen regionalen Sprachvarietäten des Deutschen steht die im gesamten Sprachraum einheitliche Erscheinungsform, nämlich das Gemeindeutsch gegenüber (vgl. Ebner 2008: 8).

Es ist bekannt, dass die EU auf alle Sprachen Rücksicht nimmt, die in ihrem Rahmen gesprochen werden; auch die sprachlichen Besonderheiten Österreichs wurden berücksichtigt, indem insgesamt 23 Austriazismen offiziell von der EU anerkannt und mit den bundesdeutschen Ausdrücken gleichberechtigt wurden ó diese 23 Austriazismen sind natürlich lediglich eine kleine Auswahl von den vielen Austriazismen, die österreichweit verwendet werden (vgl. Pohl 2007: 32), aber sie wurden anlässlich des EU-Beitritts Österreichs 1994 in die offizielle Amtssprache der EU aufgenommen (vgl. Sedlaczek 2004: 44).

Eine Übersicht der 23 von der EU offiziell anerkannten Austriazismen inklusive der bundesdeutschen synonymen Varianten wird von Pohls Werk *Die österreichische Küchensprache* übernommen (vgl. Pohl 2007: 32 f.):

Austriazismus	Bundesdeutsche Variante
Beiried	Roastbeef
Eierschwammerl	Pfifferlinge
Erdäpfel	Kartoffeln
Faschiertes	Hackfleisch
Fisolen	Grüne Bohnen
Grammeln	Grieben
Hüferl	Hüfte
Karfiol	Blumenkohl
Kohlsprossen	Rosenkohl
Kren	Meerrettich
Lungenbraten	Filet
Marillen	Aprikosen
Melanzani	Auberginen
Nuß	Kugel
Obers	Sahne
Paradeiser	Tomaten
Powidl	Pflaumenmus
Ribisel	Johannisbeeren
Rostbraten	Hochrippe
Schlögel	Keule
Topfen	Quark
Vogersalat	Feldsalat
Weichseln	Sauerkirschen

6.2 Die offiziellen Austriazismen

Die bereits aufgezählten und in diesem Kapitel näher behandelten Begriffe sind die 23 von der EU anerkannten Austriazismen. Es wird immer die bundesdeutsche Variante des jeweiligen Austriazismus angeführt; wenn möglich, dann wird auch die historische Entwicklung erläutert; es werden Wörter der Küchensprache analysiert, wie etwa Komposita und spezifische Speisenbezeichnungen eingegangen, in denen die einzelnen Begriffe zu finden sind; falls vorhanden werden auch lexikalische Besonderheiten beschrieben.

In diesem Teil dieser Masterarbeit kommen Abkürzungen für die einzelnen österreichischen Bundesländer vor, um nebenbei darauf hinzuweisen, für welche Region die jeweilige Speise typisch ist. Besserer Verständlichkeit und Übersicht halber werden im nachstehenden kurzen Absatz alle Bundesländer mit den für sie gültigen Abkürzungen aufgelistet:

Burgenland (Bgl.), Kärnten (Ktn.), Niederösterreich (NÖ), Oberösterreich (OÖ), Salzburg (Sbg.), Steiermark (Stmk.), Tirol (T), Vorarlberg (Vbg.), Wien (W).

Austriazismus	Erläuterung
Beiried (f., sg./n., sg.)	<p>Das Beiried ist das Rückenstück vom Rind, welches meistens gedünstet wird (vgl. Ebner 2008: 17); der bundesdeutsche diesem Wort entsprechende Ausdruck ist entweder <i>Rippenstück</i> oder <i>Roastbeef</i> (vgl. Pohl 2007: 43).</p> <p>Es handelt sich höchstwahrscheinlich um eine Ableitung von <i>Ried</i>, was die ½Hälfte eines geschlachteten Tieres ist oder auch von <i>Rippenstück</i> (vgl. Pohl 2007: 43). Schmeller deutet aber auch auf eine andere mögliche Theorie hin, und zwar, dass es sich um einen Verweis auf <i>Rieb</i> handelt, was eine Variante von <i>Rippe</i> ist (vgl. Schmeller 1996: 60).</p> <p>Nach Sedlaczek war das Wort ursprünglich ein Femininum, wird aber heutzutage eher als ein Neutrum verwendet (vgl. Sedlaczek 2004: 44).</p> <p>Die Zusammensetzungen, die gefunden wurden sind: <i>Beiriedschnitzel</i> (vgl. Pohl 2007: 44), <i>Beiriedschnitten</i> (vgl. Sievers 2007: 159).</p>
Eierschwammerl (n., sg.)	<p>Die Schreibweise dieses Wortes ist in den jeweiligen Sprachräumen unterschiedlich: in Vorarlberg ist es <i>Eierschwamm</i> oder <i>Eierpilz</i>, in der Schweiz <i>Eierschwamm</i> oder <i>Eierschwämmle</i> (vgl. Pohl 2007: 56); in der Steiermark ist die Bezeichnung <i>Rehling</i> üblich und in Kärnten dann <i>Füchsling</i> (vgl. Sedlaczek 2004: 86). Der bundesdeutsche Ausdruck, der <i>Pfifferling</i>, wird im österreichischen Sprachraum regional als Bezeichnung für andere Pilze gebraucht (vgl. Sedlaczek 2004: 86).</p> <p>Im Kochbuch <i>Genussland Österreich</i> kommen Eierschwammerl interessanterweise nur in Rezepten der Steiermark vor; und dies sind folgende: <i>Eierschwammerlsulz</i>, <i>Eierschwammerlragout</i>, <i>Eierschwammerlsalat</i> (vgl. Sievers 2007).</p>

Erdapfel (m., sg.)

Ein Wort, das meistens in seiner Pluralform (*Erdäpfel*) verwendet wird; eine Bezeichnung für *Kartoffel*, die in Österreich als hochsprachlich anerkannt ist (vgl. Pohl 2007: 58) und auch in Bayern und Nordrhein-Westfalen verwendet wird, wo sie aber als mundartlicher Ausdruck gilt (vgl. Zehetner 2005: 118). Auf den österreichischen Speisekarten sowie in Geschäften kann jedoch auch die Bezeichnung *Kartoffeln* gefunden werden; die *Frühkartoffeln* nennt man in Österreich jedoch *Heurige* (vgl. Sedlaczek 2004: 92).

Interessanterweise wurde die Bezeichnung Erdapfel bereits seit dem 11. Jahrhundert für Früchte verwendet, die am oder im Boden wachsen (wie z.B. die Melone, der Kürbis oder die Gurke) und als im 17. Jahrhundert klar wurde, wie bedeutsam die Kartoffeln/Erdäpfel für die menschliche Ernährung ist, wurde diese Bezeichnung auch auf dieses aus Südamerika stammende Anbauprodukt übertragen; ähnliche Tendenzen sind auch beispielsweise im Französischen zu beobachten, wo die Kartoffel den Namen *pomme de terre* ó also Apfel der Erde ó trägt (vgl. Sedlaczek 2004: 92).

Obwohl diese Pflanze im deutschsprachigen Raum erst seit dem 18. Jahrhundert angebaut wird und ihre Geschichte daher relativ jung ist, existieren in den deutschen Mundarten noch andere synonyme Bezeichnungen: *Grundbirne*, *Erdbirne* (vgl. Pohl 2007: 58).

Es gibt auch einige auf diesem Begriff beruhenden Redewendungen, wie beispielsweise š*Die dümmsten Bauern haben/klauben die größten Erdäpfel.*ō, wodurch ausgedrückt wird, dass der Dumme einen unverdienten Erfolg genießt; in Deutschland ist diese Redewendung in einer anderen Form bekannt, und zwar š*Die dümmsten Bauern haben/ernten die dicksten/größten Kartoffeln.*ō (vgl. Sedlaczek 2004: 92 f.). Eine weitere Redensart wurde aus dem Englischen (*to drop somebody/something like a hot potato*) entlehnt: š*jemanden/etwas wie einen heißen Erdapfel/eine heiße Kartoffel fallen lassen*ō, dies bedeutet so viel wie jemanden im Stich lassen (vgl. Sedlaczek 2004: 93).

Da es sich um ein Grundnahrungsmittel handelt, tritt dieses Wort in

	<p>einer Vielzahl von Gerichtsbezeichnungen auf, die gleichzeitig auch Komposita sind ó Maier-Bruck führt in seinem Kochbuch folgende an: <i>Erdäpfelblattl</i> (Stmk.) (eine Bezeichnung für Kartoffelpuffer; geläufig vor allem in Westösterreich), <i>Erdäpfelbradl</i> (OÖ), <i>Erdäpfelbrose</i> (Vbg.), <i>Erdäpfelkas</i> (NÖ, OÖ), <i>Erdäpfelkrapfen</i> (NÖ), <i>Erdäpfelleibchen</i> (NÖ), <i>Erdäpfelnocken</i> (T), <i>Erdäpfelpüree</i> (W), <i>Erdäpfelstieber</i> (T), <i>Erdäpfelstrudel</i> (Bgl.), <i>Erdäpfelwirrler</i> (T) u.a.; das Wort Kartoffel taucht in diesem Kochbuch auch auf und zwar im Wort <i>Kartoffelpuffer</i> (Maier-Bruck 1999: 619); weiters nennt Sievers <i>Erdäpfelpalatschinken</i> (OÖ), <i>Erdäpfelpogatscherl</i> (OÖ), <i>Erdäpfelschmarren</i> (W), <i>Erdäpfel-Speckkuchen</i> (OÖ) (vgl. Sievers 2007: 541); Pohl erwähnt dazu die <i>Erdäpfel in der Montur</i>, was šungeschält aufgetragene Erdäpfelö bzw. Pellkartoffeln sind (vgl. Pohl 2007: 58).</p> <p style="text-align: center;">šWaren die Kartoffeln in den vierziger Jahren des 19. Jahrhunderts in Österreich noch ein šuntergeordneter Nahrungsstoffö gewesen, folgte nach den Jahren der Kartoffelfäule eine starke Verteuerung. Dies und die Tatsache, daß [sic!] die Erdäpfel über die šArmeleutekücheö populär geworden waren, sowie die Schwierigkeit, das neue Lebensmittel in den bisherigen Speisezetteln ó besonders in den ländlichen Gegenden ó zu integrieren, haben die Erdäpfel erst allmählich zu einem selbstverständlichen Grundnahrungsmittel werden lassen.ö (Maier-Bruck 1999: 167 f.)</p> <p>Erdäpfel sind auch ein unabdingbarer Bestandteil der klassischen Wiener Küche ó <i>Erdäpfelsalat</i>, <i>Erdäpfelgulasch</i>, <i>Erdäpfelsuppe</i> (oder auch <i>Wiener Erdäpfelsuppe</i> genannt) oder <i>Erdäpfelknödel</i> sind Speisen, die auf jeder Speisekarte zu finden sind.</p>
<p>Faschirtes/ das Faschierte (n., sg.)</p>	<p>Dieser Ausdruck hat im Grunde genommen zwei Bedeutungen: 1. Hackfleisch/das Gehackte oder 2. Speisen aus Hackfleisch wie faschierte Laibchen und faschierter Braten (vgl. Ebner 2008: 18). Das Grundwort ist <i>Fasch</i>, welches aus französischem <i>farce</i> (dt. šFülle aus fein gehackten Zutaten wie Fisch, Fleisch, Wild, Geflügel, Pilzeö) entlehnt wurde, außerdem handelt es sich um einen primären Austriazismus (vgl. Gorys 2002: 148).</p>

	<p>Eine typische, aus Faschiertem zubereitete Speise sind die <i>faschierten Laibchen/Fleischlaibchen</i> (auch: <i>faschierte Laibchen/Fleischlaibchen nach Wiener Art</i> genannt), die durch ihre vielen synonymen Bezeichnungen gekennzeichnet sind; in Österreich sind es <i>Fleischpfanzel</i>, <i>Frikadellen</i>, oder <i>Fleischlaberln</i>, bei Seleskowitz (1896) heißen sie <i>Haché-Filets</i> und bei Rettigová kommt auch die Bezeichnung <i>Karbanateln</i> vor (wie im Rezept <i>Karbanateln vom Hasen</i>), was wahrscheinlich eine Anlehnung auf das tschechische Wort <i>karbanátek</i> ist (dt. <i>faschiertes Laibchen</i>) (vgl. Rettigová 2006: 58); in anderen deutschsprachigen Regionen finden dann diese Ausdrücke Gebrauch: <i>Bulletten</i>, <i>Frikadellen</i>, <i>Fleischküchle</i> und deutsches <i>Beefsteak</i> (vgl. Pohl 2007: 61).</p> <p>Ein Gericht, das für den Wiener Raum charakteristisch ist, ist der <i>Faschierte Braten</i> (auch <i>Jägerbraten/falscher Lungenbraten</i> genannt) ó es handelt sich um faschiertes Fleisch, das mit in Milch eingeweichten Semmeln, Speck, Ei, Salz, Pfeffer, Majoran, Kümmel, angerösteten gehackten Zwiebeln, Petersilie und Knoblauch vermengt, zu einer Rolle geformt und gebraten wird; für dieses Gericht gibt es nach Maier-Bruck einige Variationen: <i>Netzbraten</i> (der Braten wird in ein Schweinsnetz gehüllt), <i>falscher Hasenrücken</i> (der faschierte Braten in der Form eines Hasenrückens) und <i>Giselabraten/Stefaniebraten</i> (die Fleischmasse wird erst mit hartgekochten Eiern und Essiggurken belegt und anschließend zu einer Rolle geformt und gebraten) (vgl. Maier-Bruck 1999: 591).</p>
Fisole (f., sg.)	Dieser Eintrag wird bereits im Glossar der in Österreich auftretenden Bohemismen in Unterkapitel 5.3.1.2 behandelt.
Grammel (f., sg.)	<p>Der Begriff Grammeln ist eine in Österreich übliche Bezeichnung für <i>Grieben</i>, wobei die Herkunft dieses Wortes umstritten ist (vgl. Pohl 2007: 70).</p> <p>Es kommt in einer Reihe von Komposita vor, die zugleich für die österreichische Küche typische Speisen vorstellen: <i>Grammel-Pogatschen</i> (NÖ) (Weingebäck, das aus der südöstlichen Küche in die Wiener Küche kam), <i>Grammelschmalz</i> (Schmalz, das beim</p>

	<p>Auslassen des Schweinspecks gewonnen wird) (vgl. Pohl 2007: 70), <i>Grammelsuppe</i> (NÖ) (Einbrennsuppe mit gerösteten Speckwürfeln und kleinstwürfelig geschnittenen Erdäpfeln ó früher als Frühstückssuppe bekannt), <i>Grammelsterz</i> (NÖ, Bgld.), <i>Grammelstrudel</i> (NÖ), <i>Grammelkrapfen</i> (Stmk.) (vgl. Maier-Bruck 1999: 619).</p> <p>Eine weltbekannte österreichische Spezialität sind die <i>Grammelknödel</i>: Knödel aus Erdäpfelteig, die mit Grammeln, Zwiebeln und Knoblauch gefüllt, anschließend gekocht und mit Sauerkraut oder Speckkraut serviert werden ó Plachutta und Wagner merken an, dass die Knödel nach diesem Rezept auch mit Speck, Fleisch oder Wurst gefüllt werden können (vgl. Plachutta/Wagner 2003: 55).</p>
<p>Hüferl / Hieferl (n., sg.)</p>	<p>Dieser Austriazismus bezeichnet eine bestimmte Art von Rindfleisch (vgl. Ebner 2008: 18) und ist auch ein mittelhochdeutsches Diminutiv des Wortes <i>huf</i> (heute: <i>Hüfte</i>); er wird auch <i>Hüferschwanzel/Hieferschwanzel</i> genannt und bedeutet ganz genau šKeule, Rose, Huftö vom Rindfleisch (vgl. Pohl 2007: 79).</p>
<p>Karfiol (m., sg.)</p>	<p>Karfiol ist in Österreich eine hochsprachliche Bezeichnung für <i>Blumenkohl</i>, sie wird auch in Bayern verwendet, wobei sie da eher als mundartlich und etwas veraltet erachtet wird (vgl. Pohl 2007: 85).</p> <p>Nach Sedlaczek handelt es sich im Falle von Karfiol um eine komplette Entlehnung aus dem italienischen <i>cavolfiore</i>, was zum Wort <i>Karfiol</i> umgeformt wurde; beim Begriff <i>Blumenkohl</i> spricht man von einer Lehnübersetzung, da das italienische Wort in zwei Bausteine geteilt und anschließend übersetzt werden kann, nämlich: <i>cavole</i> = Kohl und <i>fiore</i> = Blume (vgl. Sedlaczek 2004: 189).</p> <p>Rettigová nennt einige Rezepte, in denen der Karfiol dominiert: Hühner mit Karfiol, Karfiol in der Fasch, Karfiol in Krem [sic!] (vgl. Rettigová 2006: 233).</p>

Kohlsprossen (pl.)	<p>Die Pflanze an sich heißt in Österreich <i>šSprossenkohlō</i> und die Sprossen, die zum Verkauf angeboten werden heißen Kohlsprossen; in Deutschland ist die für diese Gemüseart geläufige Bezeichnung <i>šRosenkohlō</i> ó der Name wurde in diesem Falle von der äußeren Gestalt abgeleitet, denn diese Art von Gartenkohl ist hochstängelig und hat rosenförmige Blattachselsprossen (vgl. Sedlacek 2004: 204) ó aus diesem Grund definiert sie Maier-Bruck als <i>šRosenkohl</i>, Röschen des Rosenkohlsō (vgl. Maier-Bruck 1975: 48), er führt außerdem noch die Bezeichnung <i>šBrüssel Kohlō</i> an, macht jedoch darauf aufmerksam, dass dieser Begriff erst zirka 150 Jahre alt ist; des Weiteren erwähnt er ein Rezept für eingemachte Kohlsprossen (vgl. Maier-Bruck 1975: 428).</p>
Kren (m., sg.)	<p>Dieser Eintrag wird bereits im Glossar der in Österreich auftretenden Bohemismen in Unterkapitel 5.3.1.2 behandelt.</p>
Lungenbraten (m., sg.)	<p>Als <i>šLungenbratenō</i> wird in (Ost-)Österreich das edelste Stück Fleisch bezeichnet, nämlich das <i>Lendenstück</i> švom Rind, Kalb, Schwein, Lamm oder Wildō, so Sedlacek; in Österreich wird dieses Stück Fleisch, sofern es vom Kalb oder Schwein stammt, auch <i>Jungfernbraten</i> genannt; in Deutschland entspricht diesem Wort der Ausdruck <i>Lendenbraten/Filet</i> (vgl. Sedlacek 2004: 234).</p> <p>Der Wortteil <i>šLungeō</i> in diesem Begriff hat seinen Ursprung im mittelhochdeutschen <i>lumb</i>, <i>lumbel(e)</i>, was <i>šLendenfleischō</i> bedeutet ó und dieses Wort wiederum geht weiter auf das lateinische <i>lumbulus</i> (eine Diminutivform von <i>lumbus</i>, dt. für <i>Lende</i>) zurück (vgl. Sedlacek 2004: 235).</p> <p>Die Lunge als Innerei wird im österreichischen Sprachraum (in der Gastronomie) <i>šBeuschelō</i> genannt und in Westösterreich existiert noch ein synonyme Ausdruck ó <i>šLüngerlō</i> (vgl. Sedlacek 2004: 235).</p> <p>Pohl nennt folgende Zusammensetzungen: <i>Lungenbratengulasch</i>, auch <i>Kaisergulasch</i> genannt (zubereitet aus dem Lungenbraten und als Beilage werden abgeschmalzte Bandnudeln serviert) (Pohl 2007: 72); <i>Lungenbratenschnitzel</i> (aufgeschnittener Rindslungenbraten, in</p>

	Zwiebeln, Pilzen und Rahm gedünstet) (vgl. Pohl 2007: 99).
Marille (f., sg.)	<p>Die Marillen werden in Deutschland <i>Aprikosen</i> genannt, wobei dieser Ausdruck in Österreich ganz abgelehnt wird; die Bezeichnung <i>Marille</i> kommt auch in Südtirol umgangssprachlich sowie hochsprachlich vor (vgl. Sedlaczek 2004: 238). Das Wort beruht auf dem lateinischen <i>Armeniacum</i> und italienischen <i>armellino</i>, was šarmenischer Apfelö bedeutet (vgl. Sedlaczek 2004: 238).</p> <p>Marillen sind in der österreichischen Küche unter anderem als Füllung für eine beliebte Mehlspeise zu finden, nämlich für die <i>Marillenkñodel</i> (man kann diese jedoch auch mit Zwetschken füllen), welche charakteristisch für Niederösterreich sind: es wird entweder Erdäpfelteig, Topfenteig oder Brandteig zubereitet, mit Marillen gefüllt und zu Knödeln gedreht; die gekochten Knödel werden mit heißer Butter, Semmelbröseln und etwas Zucker angerichtet (vgl. Maier-Bruck 1999: 185).</p> <p>Ein anderes Kompositum ist die <i>Marillenmarmelade</i>, die eine der beliebtesten Marmeladesorten darstellt und z.B. als klassische Füllung für Palatschinken gilt (vgl. Pohl 2007: 101).</p> <p>Darüber hinaus führt Sievers den <i>Marillen-Mandelkuchen</i> (NÖ), den <i>Marillenstrudel</i> (NÖ) und den <i>Marillen-Rührkuchen</i> (NÖ) an ó interessanterweise stammen alle drei erneut aus der Region Niederösterreich (vgl. Sievers 2007: 544).</p>
Melanzani/ Melanzane (pl.)	<p>Ein Wort, das fast ausschließlich in seiner Pluralform verwendet wird; in Deutschland wird diese Gemüseart als <i>Auberginen</i> oder <i>Eierfrüchte</i> bezeichnet, sporadisch auch als <i>Melanzani</i> (vgl. Pohl 2007: 103).</p> <p>Die beiden Formen (<i>Melanzani</i> sowie <i>Melanzane</i>) wurden im 19. Jahrhundert aus dem italienischen Wort <i>melanzana</i> (Pluralform <i>melanzane</i>) entlehnt (vgl. Sedlaczek 2007: 246).</p>
Nuß (f., sg.)	Pohl beschreibt Nuß (oder <i>Nuss</i> geschrieben und in dieser Form auch in Deutschland geläufig) als eine Kalbfleischsorte (vgl. Pohl

	2007: 33).
Obers (m., sg./n., sg.)	<p>Die Verwendung dieses Wortes ist sehr regionsspezifisch und hängt mit dem Herstellungsprozess zusammen: durch Zentrifugieren erhält die Milch einen Fettgehalt von wenigstens 10 Prozent, wird aber Milchsäuregärung durchgeführt, wird eine saure Variante dieses Produktes erzeugt (vgl. Sedlaczek 2004: 265).</p> <p>Im Osten Österreichs wird ein Unterschied zwischen <i>Kaffeeobers</i>, <i>Schlagobers</i> und <i>Sauerrahm</i> gemacht: <i>Kaffeeobers</i> ist ein Zusatz zum Kaffee, <i>Schlagobers</i> ist süßer Obers, welcher zum Schlagen geeignet ist und <i>Sauerrahm</i> wird hauptsächlich beim Kochen zum Verfeinern und Binden von Saucen, Suppen usw. verwendet; im Süden und Westen Österreichs sowie im Süden und Westen Deutschlands wird allgemein die Bezeichnung <i>Rahm</i> verwendet und es wird dann zwischen <i>šsaurem Rahmō</i> und <i>šsüßem Rahm/Schlagrahmō</i> unterschieden; im Norden Deutschlands ist hingegen das Wort <i>Sahne</i> der Oberbegriff und es wird zwischen <i>šsüßer Sahne/Schlagsahneō</i> (Kurzform <i>Sahne</i>) und <i>šsaurer Sahneō</i> differenziert (vgl. Sedlaczek 2004. 265).</p> <p>Der Begriff <i>Schlagobers</i> (geläufig ist auch die Kurzform <i>Schlag</i>) ist in Österreich viel weiter verbreitet als <i>Obers</i> ó das Wort <i>Obers</i> wird nämlich genau genommen lediglich in Oberösterreich, vereinzelt in Niederösterreich und im Nordburgenland verwendet; im Gegensatz dazu steht das bereits erwähnte Wort <i>Schlagobers</i>, welches in Burgenland, Wien, Niederösterreich, Oberösterreich, Salzburg, sporadisch in Kärnten, Tirol und in der Steiermark gebraucht wird (vgl. Sedlaczek 2004: 265).</p> <p>Der genauen Differenzierung halber werden nachfolgend verschiedene Komposita angeführt, in denen all diese Wörter vorkommen. Obers in Namen von Gerichten: <i>Oberskren</i> und <i>Oberscreme</i> (Stmk.) (vgl. Ebner 2008: 20); Komposita mit dem Wort Rahm: <i>Rahm-Bohnensuppe</i> (Bgl.), <i>Rahmdalken</i> (NÖ), <i>Rahmgurken</i> (W), <i>Rahmstrauben</i> (NÖ, T), <i>Rahmsuppe</i> (Ktn., NÖ, OÖ, Stmk.), <i>Rahmschöberln</i> (OÖ), <i>Rahmmus/Rahmmiasl</i> (Ktn., Stmk., T, Vbg.) (vgl. Maier-Bruck 1999: 621).</p>

	<p>In den 1960er-Jahren gab es die Tendenz österreichischer Intellektueller, den steigenden Einfluss des bundesdeutschen Deutschen auf das österreichische aufzuhalten ó diese Bewegung trug den Namen <i>Šahnefrontō</i> (vgl. Sedlaczek 2004: 266 f.).</p>
<p>Paradeiser (m., sg.)</p>	<p>Die ursprüngliche Form dieses Wortes lautet entweder <i>Paradiesapfel</i> oder <i>Paradeisapfel</i>, also ein schöner Apfel oder ein Granatapfel, wobei dieser Ausdruck auf diese im Paradies auftretende verführerische Frucht verweist (vgl. Sedlaczek 2004: 276). Im österreichisch-bayrischen Sprachraum ist die Bezeichnung Paradeisapfel geläufig geworden, wobei in Deutschland der Ausdruck <i>Tomate</i> üblich ist ó dieser geht auf das Wort <i>tomatl</i> zurück, das seine Wurzeln in der mexikanischen Indianersprache Nahuatl hat; ins Deutsche ist das Wort <i>Tomate</i> über das Französische (<i>tomate</i>) und das Spanische (<i>tomate</i>) gelangt (vgl. Sedlaczek 2004: 276).</p> <p>Der Gebrauch des Ausdrucks Paradeiser ist heutzutage eher rezessiv und die bundesdeutsche Variante <i>Tomate</i> ist im Laufe des 20. Jahrhunderts üblicher geworden (vgl. Pohl 2007: 112).</p> <p>Zu den geläufigsten Komposita, die mittels dieses Austriazismus gebildet werden, zählen die folgenden: <i>Paradeismark</i>, <i>Paradeispaprika</i>, <i>Paradeissalat</i>, <i>Paradeissuppe</i> (vgl. Ebner 2008: 20).</p> <p>In der Umgebung von Wien gibt es ein bekanntes Gericht, nämlich die <i>Paradeissoße auf Wiener Art</i>, die mit Tomaten, Wurzelwerk und Gewürzen zubereitet wird ó sie kann entweder als ein eigenes Gericht serviert werden oder als Beilage zu z.B. <i>gefüllten Paprika</i> oder <i>Krautwicklern</i> (vgl. Pohl 2007: 112).</p> <p>Im Werk <i>111 Orte der Wiener Küche, die man erlebt haben muss</i> wird dem Thema Paradeiser ein ganzes Kapitel gewidmet, in dem darauf aufmerksam gemacht wird, dass diese Küche eine ganz besondere Beziehung zu den Paradeisern hegt ó neben dem <i>Paradeisgartl</i> bei der Meierei im Volksgarten handelt es sich in</p>

	<p>erster Linie um eine ganze Reihe für die Wiener Küche charakteristischer Gerichte, wie z.B.: die <i>Paradeissoße</i>, die zum gefüllten Paprika gereicht wird, der <i>Paradeiser-Salat</i>, der <i>Paradeisbraten</i>, das <i>Paradeiskraut</i>, die <i>Paradeis-Suppe</i> und ein ganz spezielles Gericht, nämlich das <i>Liebesapfelgelée auf Wiener Art</i> (hinter dieser Spezialität verbirgt sich šein dicklich eingekochtes, recht süßes Tomatengelee, das sehr edel und kostbar warö) (vgl. Sievers 2014: 210).</p>
Powidl (m., sg.)	<p>Dieser Eintrag wird bereits im Glossar der in Österreich auftretenden Bohemismen in Unterkapitel 5.3.1.2 behandelt.</p>
Ribisel (f., sg.)	<p>Ribisel ist eine bundesdeutsche Synonymbezeichnung für die <i>Johannisbeere</i>; in Bayern wird dieser Ausdruck auch verwendet, heutzutage allerdings lediglich noch mundartlich (vgl. Pohl 2007: 121). Diese Bezeichnung geht auf das lateinische Wort <i>ribes(ium)</i> zurück und weist zugleich arabische und Persische Wurzeln auf ó im Persischen bezeichnete dieses Wort ursprünglich eine Rhabarberart (vgl. Sedlaczek 2004: 316).</p> <p>Der Rhabarber wurde genauso wie (erst später) die <i>Ribiselmarmelade</i> als Magenmittel verwendet und daher übernahm die Ribiselmarmelade im 16. Jahrhundert die Bezeichnung von dem Rhabarber (vgl. Sedlaczek 2004. 316).</p> <p>Der gemeindeutsche Name šJohannisbeereö ist šdeshalb entstanden, weil die Beeren schon um den Johannistag (24. Juni) reifenö, so Sedlaczek (2004: 316).</p> <p>In Österreich ist diese Bezeichnung heutzutage ein hochsprachlicher Standard und ist in den verschiedensten Komposita zu finden: <i>Ribiselwein</i> (NÖ) (Maier-Bruck 1999), <i>Ribiselsaft</i>, <i>Ribiselkuchen</i> (Stmk.) (vgl. Ebner 2008: 20), <i>Ribiselfleck</i> (Sedlaczek 2004: 316).</p>
Rostbraten (m., sg.)	<p>Dieses Wort bezeichnet das vor dem Beiried liegende Fleisch des Rindes; in Deutschland als <i>Hochrippe</i> oder <i>hohes Roastbeef</i> bekannt; in Bayern kommt auch die Bezeichnung <i>Schorrippe</i> vor (vgl. Pohl 2007: 164).</p>

<p>Schlögel / Schlegel (m., sg.)</p>	<p>Schlögel ist die Nebenform von Schlegel; dieser Ausdruck ist die Benennung für die hintere Keule eines Schlachttieres ó er tritt in einigen Zusammensetzungen auf, wie z.B. <i>Kalbsschlegel</i> (vgl. Pohl 2007: 129). Das Wort Schlögel bedeutet ursprünglich (Holz-) Hammer ó ist vom Verb schlagen abgeleitet ó und wurde auf die hintere Keule des Schlachttieres übertragen (vgl. Hornung 2002: 129).</p>
<p>Topfen (m., sg.)</p>	<p>Dieser Ausdruck beschreibt in Österreich ein aus saurer Milch hergestelltes Produkt; in ganz Deutschland ist die Bezeichnung <i>Quark</i> üblich, wobei im Osten der Ausdruck <i>Weißkäse</i> und im Westen <i>weißer Käse</i> und <i>Matte</i> auch auftreten; Bayern als ein šÜbergangsgebietō schwankt zwischen <i>Topfen</i> und <i>Quark</i> (vgl. Sedlaczek 2004: 394 f.).</p> <p>Nach Sedlaczek (2004: 395) geht šder Ausdruck šTopfenō [í] wohl auf šTopfō zurück, weil er in einem šTopfō (= <i>Kreisel</i>) hergestellt und in einem šTopfō (= <i>Gefäß</i>) aufbewahrt wird.ō</p> <p>Topfen ist außerdem in der österreichischen Umgangssprache eine Bezeichnung für šUnsinnō, wobei der Ausdruck in diesem Kontext als abwertend gewertet wird (vgl. DUDEN 2011: 1758); einen sehr blassen Menschen kann man mittels dieses Ausdruckes scherzhaft als šTopfennegerō bezeichnen (vgl. Sedlaczek 2004: 395).</p> <p>Dieses Wort tritt in vielen Zusammensetzungen auf, da es eine beliebte Zutat für verschiedenste Mehlspeisen ist, z.B. <i>Topfencreme</i>, <i>Topfenstrudel</i> (NÖ, W), <i>Topfenpalatschinke</i>, <i>Topfentorte</i>, <i>Topfenkolatsche</i>, <i>Topfentascherl</i> (vgl. Ebner 2008: 22), von den klassischen österreichischen Gerichten dann im Weiteren <i>Topfenknödel</i>, <i>Topfenschmarren</i> (Vbg). und <i>Topfenteig</i> (vgl. Plachutta 2003), <i>Topfenhaluschka</i> (Bgl, NÖ), <i>Topfensterz</i> (OÖ) (vgl. Maier-Bruck 1999: 623).</p> <p>Die Niederösterreichische Spezialität (in Anlehnung an Maier-Bruck), <i>Quargel</i> (NÖ), ist eine Art von <i>Topfenkas</i>, deren Name vom Herstellungsprozess abgeleitet wurde: man lässt die Milch stehen, bis sich nach gewisser Zeit der Topfen abgesetzt hat, dann wird</p>

	<p>diese Masse abgeseiht und mit Salz, Pfeffer und Schnittlauch vermengt (vgl. Maier-Bruck 1999: 150).</p>
Vogerlsalat (m., sg.)	<p>Vogerlsalat, auch <i>Vögerlsalat</i> genannt, ist eine in Österreich (hauptsächlich im Osten) übliche Bezeichnung für <i>Feldsalat</i>; im Süden und Westen Österreichs ist auch die Bezeichnung <i>Rapunzel</i> geläufig (vgl. Sedlaczek 2004: 410). In Deutschland existieren mehrere synonyme Bezeichnungen und zwar: <i>Rapunzel</i> (im Süden), <i>Rapünzchen</i> (weiter nördlich), <i>Nisselsalat</i> (Bayern) und <i>Feldsalat</i> als die am meisten verbreitete Variante, die auch in Österreich verwendet wird (vgl. Sedlaczek 2004: 410).</p> <p>Für ganz Österreich ist der <i>Erdäpfel-Vogerlsalat</i> typisch, welcher sozusagen eine Erweiterung des klassischen Erdäpfelsalates ist; der <i>Erdäpfelsalat</i> wird nach Plachutta/Wagner aus Erdäpfeln (Sieglinde oder Kipfler), fein geschnittenen Zwiebeln, Rindsuppe, Apfelessig, Öl, Estragonsenf, Salz und Pfeffer zubereitet ó er wird in der Wiener Küche oft noch lauwarm serviert (vgl. Plachutta/Wagner 2003: 46). Im Unterschied dazu wird dem Erdäpfel-Vogerlsalat, wie der Name schon vermuten lässt, zusätzlich Vogerlsalat beigemischt und letztendlich etwas Kürbiskernöl darüber geträufelt (vgl. Sievers 2007: 289).</p>
Weichsel (f., sg.)	<p>Dieser Ausdruck steht für <i>Sauerkirsche</i> und ist eigentlich eine süddeutsche Bezeichnung, die aber in Österreich als Austriazismus gilt (vgl. Pohl 2007: 152). Nach DUDEN wird dieser Begriff auch landschaftlich verwendet und es handelt sich um eine Kurzform vom Wort <i>Weichselkirsche</i> (vgl. DUDEN 2011: 1985).</p> <p>In der niederösterreichischen Region ist der <i>Weichselpfeffer</i> bekannt (vgl. Maier-Bruck 1999: 169), und das Kochbuch <i>Wiener Küche</i> führt ein Rezept für <i>Weichsel-</i> oder <i>Kirschenkuchen</i> an (vgl. Wiener Küche 1920: 47); ansonsten wird das Wort in vielen Rezepten als mögliche Füllung von Kuchen, Torten, Buchteln usw. genannt.</p>

6.3 Glossar anderer bedeutsamer Austriazismen

In diesem Teil werden ausgewählte Austriazismen resp. österreichische Ausdrücke der Küchensprache näher erläutert. Diese Ausdrücke erwiesen sich im Zuge der Recherchen als Schlüsselwörter der österreichischen Gastronomie. Bis in die heutige Zeit werden viele Kochbücher, die sich mit dem Thema der typischen österreichischen Küche befassen, durch verschiedenste Glossare und Lexika ergänzt, anhand derer die einzelnen Austriazismen erklärt werden.

Im Falle des Kochbuches *Genussland Österreich* von G.W. Sievers ist im Anhang eine Liste der Erläuterungen häufiger österreichischer Ausdrücke beigefügt; diese bietet bundesdeutsche synonyme Bezeichnungen zu den angeführten Einträgen und in einigen Fällen ist auch eine kurze Erklärung inkludiert (vgl. Sievers 2007: 540).

Es geht um folgende Einträge:

österreichischer Ausdruck	Erläuterung nach Sievers
Anschlampen	sich nach Herzenslust sättigen und betrinken[í]
Beiried	Entrecôte
Beisl	ein einfaches Gasthaus oder eine Kneipe
Beuschel	Lunge
Blunz(e)n	Blutwurst
Brat(e)lfettn	Bratenfett (meist vom Schweinsbraten), beliebter Brotaufstrich
Bummerlsalat	Eissalat
Dampfl	Vorteig für Speisen auf Hefeteig
Dirndl	Kornelkirsche
Doppler	[í]Weinflasche mit 2 Liter Fassungsvermögen
Dotter	Eigelb
Duttelkalb	Milchkalb
Dürre / Kranzdürre	eine preiswerte Wurstware, [í]
Eierschwammerln	Pfifferlinge
Einbrenn	Mehlschwitze
Erdäpfel	Kartoffeln
Extrawurst	feine Wurstware aus geräuchertem und gebrühtem Rind- und Schweinefleisch,[í]
Fadl	junges Ferkel

faschieren	im Fleischwolf zerkleinern
Feinspitz	Gourmet
Fisolen	grüne Bohnen
Fleckerln	quadratisch geschnittene Teigwaren
Fledermaus	besonders delikates Rindfleisch vom Kreuzbein
Fleischlaberl	Frikadelle
Germ	Hefe
Geselchtes	Geräuchertes
Göderl/Goder	Schweinskinn
Grammeln	Grieben
G'spritzter	eine spezielle Weinschorle
Häuptelsalat	Kopfsalat
Heidenmehl	Buchweizenmehl
Hendl	Huhn
Herrenpilz	Steinpilz
Holler	Holunder
Indian	Pute
Kalbsvögerl	ausgelöste zu einer Roulade dressierte Kalbsstelze
Karfiol	Blumenkohl
Karotte	Möhre
Kas	Käse
Kipfler	kleine, kipfelförmige Kartoffel, bevorzugt für Salate
Kohl	Wirsing
Kohlsprossen	Rosenkohl
Kraut	Weißkohl
Kren	Meerrettich
Kronfleisch	Gericht aus dem Zwerchfell vom Rind
Kukuruz	Mais
Marillen	Aprikosen
Mehlspeise	süßes Gebäck (meist zum Kaffee)
Obers	süße Sahne
Papperl	feine Speise, Essen
Paradeiser	Tomate(n)
Phäake	Genussmensch
Powidl	Pflaumenmus
Presswurst	Schwartenmagen
Rein/ Reindl	flacher Kochtopf

Ribisel	Johannisbeeren
Rollgerstl	Graupen
rote Rübe	rote Beete
Rotkraut	Rotkohl
Sauerrahm	saure Sahne
Schlagobers	Schlagsahne
Schwammerl	Pilze
Schwarte	Haut
Semmel	Brötchen
Semmelbrösel	Paniermehl
Staubzucker	Pudertzucker
Topfen	Quark (besonders trockener)
Umurke	Gurke
Vogerlsalat	Feldsalat
Weichseln	Sauerkirschen
Würst(e)l	Wurstware; im alten Wien auch eine eher abfällige Bezeichnung für das Pferd (weil aus ihm preiswerte Wurstwaren erzeugt wurden).

(vgl. Sievers 2007: 540)

Die oben stehende Auflistung dient als Basis für den nachstehenden Teil dieser Arbeit, in welchem einige dieser österreichischen Ausdrücke näher beschrieben werden, und zwar in erster Linie solche, die häufig in Kochbüchern auftreten. Die Ausdrücke wurden in Anlehnung an andere Literaturquellen ausgewählt (Maier-Bruck 1999, Plachutta/Wagner 2003, Sedlacek 2004, Sievers 2014) und es handelt sich um Lebensmittel-/Ingredienzenbezeichnungen und Gerichtsbezeichnungen.

Es wird auf die historische Entwicklung der Wörter eingegangen; Zusammensetzungen der Küchensprache und spezifische Gerichte, in denen die einzelnen Wörter vorkommen, werden erläutert; wenn vorhanden, werden auch lexikalische Besonderheiten beschrieben.

Wenn möglich, werden neben den Speisen auch die für sie charakteristischen Regionen in Klammern angeführt. Um eine bessere Verständlichkeit zu erreichen und eine Übersicht zu bieten, werden im nachstehenden kurzen Absatz alle Bundesländer mit den für sie gültigen Abkürzungen aufgelistet:

Burgenland (Bgl.), Kärnten (Ktn.), Niederösterreich (NÖ), Oberösterreich (OÖ), Salzburg (Sbg.), Steiermark (Stmk.), Tirol (T), Vorarlberg (Vbg.), Wien (W).

Austriazismus	Erläuterung
Beuschel (n., sg.)	<p>Eine typische Bezeichnung für Ragout aus Lunge und Herz im Osten und Süden Österreichs; in Bayern und im Westen Österreichs ist die Bezeichnung <i>Lüngerl</i> geläufig; in anderen Regionen Deutschlands wird fast ausschließlich die Bezeichnung <i>Lungenhaschee</i> verwendet (vgl. Sedlaczek 2004: 47 f.) Ebner weitet die Definition von Beuschel ein bisschen mehr aus: „Speise aus Tierinnereien, besonders Herz und Lunge, mit pikanter Soße“ (vgl. Ebner 2008: 17). Laut Hornung (vgl. Hornung 2002: 146) handelt es sich um eine Diminutivform zum Wort <i>Bausch</i> und zwar wegen der bauschigen Konsistenz der Lunge.</p> <p>Plachutta und Wagner führen in ihrem Kochbuch ein Rezept für <i>Kalbsbeuschel</i> an (die Hauptzutaten stellen Kalbslunge und Kalbsherz vor) und bezeichnen es als ein traditionelles Wiener Gericht, welches auf keine Art und Weise adaptiert wurde und dessen originaler Charakter bis heute bewahrt wird; angeblich war das Beuschel seinerzeit aufgrund der minderwertigen Zutaten nicht für die reichen Tafeln geeignet (vgl. Plachutta/Wagner 2003: 86). Das änderte sich im 19. Jahrhundert, als das Innereiegemisch sehr fein geschnitten und in einer ausgezeichneten Soße serviert wurde und in dem Moment wurde das Gericht „salonfähig“ und somit unter dem Namen <i>Salonbeuschel</i> zu einem integrierten Bestandteil der feinen Wiener Küche mit (vgl. Sievers 2007: 338); das Salonbeuschel darf im Unterschied zu anderen Beuschel-Gerichten nur aus Kalbsinnereien (im Gegensatz dazu steht das „normale“ Beuschel, wo Schwein-Innereien verwendet werden) zubereitet werden und ein zweiter grundlegender Unterschied liegt in der feineren Zubereitung der Soße (vgl. Sievers 2014: 32).</p> <p>Rettigová spricht in ihrem Kochbuch sowohl von Beuschel als auch von Lungen: das <i>Ragout von Kalbslunge und Herz</i> (Rettigová 2006: 54) entspricht dem klassischen Rezept für <i>Salonbeuschel</i>, obwohl das Wort in der Speisenbezeichnung gar nicht vorkommt. Trotzdem, dass sie im ganzen Buch strikt zwischen Lunge und Beuschel differenziert, nennt sie das Gericht nicht „Beuschel“.</p> <p>Sievers erwähnt auch die <i>Alt-Wiener Karpfen-Beuschel-Suppe</i> und weist darauf hin, dass sich der Karpfen vor allem in Wien stets großer Beliebtheit erfreute (nicht so sehr jedoch in anderen Bundesländern)</p>

	<p>(vgl. Sievers 2007: 338).</p> <p>Weitere Gerichte sind: <i>gratiniertes Beuschel</i> (W), <i>Limonenbeuschel</i> (W), <i>Steirisches Lammebeuschel</i> (Stmk.), <i>Hirschbeuschel</i> (T), <i>Karpfenbeuschel-Suppe</i> (NÖ) (vgl. Sievers 2007: 543); wobei Letztere in Tschechien am Heiligen Abend traditionell serviert wird.</p>
Blunz(e)n (f., sg.)	<p>Mit diesem Wort wird in Österreich die <i>Blutwurst</i> gemeint; diese Bezeichnung kommt auch in Bayern vor, aber eher sporadisch; sowohl in Österreich als auch in Bayern wird das Wort für Bezeichnung einer übergewichtigen Frau oder eines übergewichtigen Mädchens verwendet und wird für derb erachtet (vgl. Pohl 2007: 46). In Anlehnung an Newerkla/Sodeyfi ist auch die folgende Schreibweise möglich: <i>Blunz'n</i> (vgl. Newerkla/Sodeyfi 2011: 25) und laut Maier-Bruck auch <i>Blunze</i> (vgl. Maier-Bruck 1975: 45).</p> <p>Blunz(e)n tritt auch in Redensarten auf: <i>šDas ist mir Blunz(e)n!õ</i> ó Das ist mir gleichgültig/egal; <i>šBlunzendummõ</i> ó sehr dumm/unbeweglich (vgl. Sedlacek 2004: 56).</p> <p>Maier-Bruck siedelt diese Speise in den Regionen Burgenland und Kärnten an, wobei sich die Zusammensetzungen der Rezepte voneinander unterscheiden; im Burgenland: Blut, Semmel, Fleisch, Fett, Zwiebeln, Knoblauch, Gewürze (1999: 23); in Kärnten: Blut, Gerste, Speck, Grammeln, Fleisch, Zwiebeln, Schweissuppe, Gewürze (1999: 87) ó zu beiden Varianten wird Sauerkraut, Erdäpfelschmarren und Kren empfohlen.</p>
Bummerlsalat (m., sg.)	<p>Bummerlsalat ist eine vor allem in der Umgebung Wiens geläufige Bezeichnung für <i>Eis(berg)salat</i>; andere mögliche Bezeichnungen sind noch <i>Eissalat</i> oder <i>Kaisersalat</i> (vgl. Pohl 2007: 51).</p>
Dirndl (n., sg.)	<p>Dieses Wort steht in Österreich für das gemeindeutsche Wort <i>Kornelkirsche</i> (abgesehen davon, ob es sich um den Baum oder Strauch handelt) oder für die Frucht der Kornelkirsche; als Bestimmungswort tritt es in einigen Komposita auf: <i>Dirndlbaum</i>, <i>Dirndlfrucht</i>, <i>Dirndlhecke</i>, <i>Dirndlparfait</i>, <i>Dirndlpüree</i> (vgl. Ebner 2009: 96), oder <i>Dirndlmarmelade</i> (NÖ) (Maier-Bruck 1999: 221).</p>

	<p>In Österreich sowie in Bayern bezeichnet das Wort umgangssprachlich auch ein Mädchen oder das Trachtenkleid für Frauen nach bayrisch-österreichischem Vorbild (vgl. Ebner 2009: 96).</p>
<p>Dotter (m., sg./n., sg.)</p>	<p>Dotter, bzw. Eidotter ist eine österreichische und bayrische Bezeichnung für <i>Eigelb</i>, wobei Eigelb in diesen Ländern als Nebenform betrachtet und daher selten verwendet wird; in Deutschland ist die Situation genau umgekehrt (vgl. Pohl 2007: 55).</p>
<p>Einbrenn(e)/ Einmach (f., sg.)</p>	<p>Es handelt sich um in zerlassenem, heißen Fett erhitztes Mehl (entweder hell-gelb=helle Einbrenn oder hell-braun=dunkle Einbrenn), das mit Flüssigkeit abgelöscht und zum Binden von Saucen, Suppen u.Ä. verwendet wird, also um die <i>Mehlschwitze</i> (vgl. Sedlaczek 2004: 87). Das Wort Mehlschwitze ist eine bundesdeutsche Bezeichnung, welche in Österreich sowie Süddeutschland als fremd empfunden wird.</p> <p>Der Gebrauch dieser Begriffe ist einmal mehr regional bedingt: im Osten Österreichs und Süddeutschland wird eher das Wort <i>Einbrenn</i> verwendet, wobei das Wort in Süddeutschland im Unterschied zu Österreich meistens sächlicher Natur ist (das Einbrenn) (vgl. Pohl 2007: 57). Da, wo beide Wörter parallel verwendet werden, kommt es zu einem Bedeutungsunterschied: die <i>Einbrenn</i> ist braun und wird mit Hilfe von Schmalz und Zwiebeln zubereitet, während die <i>Einmach</i> die helle Mehlschwitze ist, welche mit Butter und ohne Zwiebeln gefertigt wird (vgl. Sedlaczek 2004: 87). Auch Maier-Bruck macht in seinem <i>šKüchen-Abcö</i> einen Unterschied zwischen diesen zwei Begriffen: <i>šEinbrenn: Braune Mehlschwitzeö [í] Einmach: Helle, lichte, weiße Mehlschwitzeö</i> (vgl. Maier-Bruck 1975: 46).</p> <p>Die Einbrennsuppe (auch Brennsuppe/<i>Mehlsuppe/Ainprennti Supp'm/Kümmelsuppe/Abschmalzsuppe</i> genannt), stellt in vielen Regionen Österreichs ein schnelles, billiges und kalorienreiches Gericht dar, das vor allem früher unter der Woche oder als Fastensuppe serviert wurde; grundsätzlich besteht sie aus: Butter, Mehl (Einbrenn), Salz, Pfeffer, Knoblauch, Kümmel und Wasser ó die Suppe kann durch verschiedenste Einlagen verfeinert werden: eingetropftes Ei, geröstete Brot- oder Semmelwürfel, geschnittene und gekochte Erdäpfel,</p>

	<p>šFaafalõ (eingetropfte Teigwaren), gebähte Schwarzbrot- bzw. Weißbrotschnitten, Backerbsen usw. (vgl. Maier-Bruck 1999: 13). Maier-Bruck (1999) erwähnt in seinem Kochbuch auch viele andere regionale Varietäten dieser Suppe: wird die Buttereinbrenn mit Milch aufgegossen, spricht man von einer šeinbrennten Milchsuppeõ; mit gekochten Suppennudeln wird sie in Pinzgau šSchlemmhaxlsuppeõ genannt (1999: 313); wird zur Herstellung der Einbrenn Maismehl genommen, handelt es sich um eine šTürkensuppeõ (1999: 521); mit darauf gebröseltem Zieger heißt sie šZi(e)gersuppeõ; wenn Frittaten oder geschnittene Nudeln als Einlage verwendet werden, wird sie šGröll'nsuppeõ genannt (1999: 440).</p> <p>Die <i>Einmachsuppe</i> ist eine feine, gebundene Suppe mit reichlich Einlage: die Einmach wird mit kalter Suppe/Wasser gelöscht, gekocht und vor dem Servieren mit verrührtem Eidotter und etwas Obers legiert ó auf diese Art können verschiedene Gemüsesuppen zubereitet werden (z.B. Karfiolsuppe, Spinatsuppe, Wurzelsuppe u.a.) (vgl. Maier-Bruck 1975: 103).</p>
<p>Germ (m., sg./f., sg.)</p>	<p>Germ sind <i>Hefepilze</i>, die als Treibmittel für den Teig verwendet werden ó es handelt sich um ein Substantiv, welches vom Zeitwort gären abgeleitet wurde (im Mittelhochdeutschen war die Form <i>gerwen</i>=<i>Hefe</i>) (vgl. Pohl 2007: 68). Das grammatische Geschlecht dieses Wortes im österreichischen Kontext variiert: im Osten ist es meistens ein Femininum, während im westlichen Teil die maskuline Form überwiegt; in Deutschland und in der Schweiz wird die synonyme Bezeichnung <i>Hefe</i> verwendet, die auch in Vorarlberg üblich ist (vgl. Sedlaczek 2004: 128). Die mittelhochdeutschen Wörter <i>hebe</i> und <i>hefe</i> bestimmen das Wort <i>Hefe</i>, welches vom Verb <i>heben</i> abgeleitet wurde und ursprünglich eigentlich šder Hebendeõ bedeutet, was die eigentliche Funktion des Germs widerspiegelt (vgl. Pohl 2007: 68).</p> <p>Der Germ wird hauptsächlich zur Herstellung von <i>Germteig</i> verwendet; dieses Kompositum tritt in einer für Wien typischen Redensart auf: šes geht auf wiara Germtagõ (es geht auf wie ein Germteig) = es wird zornig/plustert sich auf (vgl. Sedlaczek 2004: 128).</p>

	<p>Da der Germ ein Bestandteil für die Zubereitung von einer Reihe von Speisen ist, kommt das Wort in vielen Komposita vor: <i>Germkrapfen</i> (Stmk.), <i>Germnudel</i> (Ktn.), <i>Germkofesen</i> (NÖ), <i>Germstrudel</i> (Bgld.), <i>Germtorte</i> (NÖ) (vgl. Maier-Bruck 1999: 619).</p> <p>Eine bekannte Mehlspeise sind die <i>Germknödel</i>, welche früher auch <i>Klosterknödel</i> genannt wurden, da sie besonders als Fastenessen beliebt waren; es handelt sich um Germteig (Milch, Germ, Mehl, Ei, Zucker, Butter, Zitronenschale, Vanillezucker), der mit Powidl gefüllt, nach dem Kochen mit Butter nappiert und Mohnmischung (Mohn, Puder- und Vanillezucker) bestreut wird; werden die Knödel šabwechselnd mit Mohn und Bröseltopfen bestreut, die zuvor mit Staubzucker vermengt wurden, dann heißen sie <i>šBöhmische Germknödel</i> ó dieser Name verweist auf den Ursprung dieser Mehlspeise (vgl. Plachutta/Wagner 2003: 169).</p>
<p>Geselchtes (n., sg.)</p>	<p>Dieser Ausdruck ist eine Ableitung vom Zeitwort <i>selchen</i> und bedeutet <i>geräuchertesFleisch/Geräuchertes/Rauchfleisch</i> (vgl. Pohl 2007: 69); Ebner grenzt das Wort noch näher ein und zwar wie folgt: <i>šgeräuchertes Schweinefleisch</i> (vgl. Ebner 2008: 18).</p> <p>Maier-Bruck beschreibt den traditionellen Selchen-Prozess inklusive Aufbewahrungstipps, und gibt auch das Rezept für die <i>Selchsuppe</i> an (vgl. Maier-Bruck 1999:25).</p> <p>In seinem anderem Werk behauptet Maier-Bruck, dass das Geselchte gesotten und danach mit Sauerkraut und Knödel serviert wird ó es kann aber auch gekocht werden und nachdem es ausgekühlt ist, kann es aufgeschnitten und als Jause/kalte Platte serviert werden (vgl. Maier-Bruck 1999: 25).</p> <p>Laut Plachutta und Wagner gilt das Geselchte mit Grießknödel und Kümmelkraut als šoberösterreichische Nationalspeis (sic!]: das Geselchte wird mit Suppengrün und Gewürzen gekocht und mit Kümmelkraut (Sauerkraut, Butterschmalz, Kümmel, Speck, Zwiebeln, Rindssuppe, Gewürze) und Grießknödeln (Milch, Butter, Grieß, Ei, Weißbrotbrösel) angerichtet (vgl. Plachutta/Wagner 2003: 151).</p>

<p>Häuptelsalat (m., sg.)</p>	<p>Die gemeindeutsche Entsprechung zu diesem Begriff ist <i>Kopfsalat</i>, welche auch in Tirol und Vorarlberg gängig ist; in Österreich und Bayern wird dieser Ausdruck šhochsprachlich <i>šdas Häuptelō</i>, umgangssprachlich <i>šdas Häuplō</i> genannt (vgl. Sedlaczek 2004: 162).</p> <p>Das Wort <i>Häuptel</i> ist vom Wort <i>Haupt</i> abgeleitet, welches eine gehobene Bezeichnung für šKopfō darstellt.</p>
<p>Hendl (n., sg.)</p>	<p>Hendl ist eine in Bayern und Österreich übliche Bezeichnung für <i>Huhn</i>, welche das feminine grammatikalische Geschlecht trägt (da es ein Diminutiv zum Wort <i>Henne</i> ist) (vgl. Pohl 2007: 77). Im Norden und der Mitte Deutschlands wird von <i>šHähnchenō</i> gesprochen ó die Verkleinerungsform von <i>Hahn</i> ó und sporadisch von <i>šHühnchenō</i>, wobei in den neuen Bundesländern Deutschlands wiederum der Ausdruck <i>š(Gold-)Broilerō</i> üblich ist (vgl. Sedlaczek 2004: 167). Die Bezeichnungen <i>šHähnchenō</i> und <i>šHühnchenō</i> werden im österreichischen Sprachraum als fremd empfunden; das allgemeindeutsche Wort <i>šHuhnō</i> wird aber auch hier verwendet, was unten angeführte Beispiele belegen werden.</p> <p>In der Vergangenheit wurde immer ein Unterschied zwischen dem männlichen oder weiblichen Huhn gemacht: das männliche wurde entweder jung gegessen oder als sog. <i>Kapaun</i> gemästet, und das weibliche wurde als <i>Legehenne</i> gezüchtet und dann als <i>Suppenhenne</i> zubereitet (vgl. Sedlaczek 2004:167). Diese Tatsache kann anhand der Rezepte von Rettigová gut veranschaulicht werden, da sie sehr gezielt auf diesen Unterschied eingeht und für die jeweiligen Speisen entweder die Verwendung des weiblichen oder eben des männlichen Huhns empfiehlt; die folgenden Beispiele demonstrieren dies sehr gut: <i>Henne mit Lemoniesoß</i>, <i>Kapaun mit Schnecken</i>, <i>Kapaun mit Muscheln</i>; natürlich führt sie auch solche Rezepte an, in denen einfach der Ausdruck <i>šHuhnō</i> gebraucht wird: <i>faschirtes [sic!] Huhn</i>, <i>Hühner mit Herrenpilzen</i>, <i>Hühner mit Soß [sic!] von Paradiesäpfeln</i> (vgl. Rettigová 2006: 232 f.)</p> <p>Der Begriff <i>šHendlō</i> ist in der österreichischen Küchensprache stark verbreitet und auch Restaurants bieten <i>šHendlō</i> in ihren Speisekarten an ó z.B. <i>Brathendl mit Heidenbrein</i> (Stmk.), <i>Henderl mit Wein-</i></p>

	<p><i>Sauerkraut</i> (W), <i>Hendlbruströllchen mit Schafstopfenfülle</i> (Stmk.), <i>Paprikahendl</i> (W), <i>Steirisches Apfelhendl</i> (Stmk.), <i>Thallern Backhendl</i> (NÖ), <i>gebratene Hendlhaxn</i> (Stmk.) (vgl. Sievers 2007: 542).</p> <p>Plachutta und Wagner sprechen allerdings nicht vom <i>šBrathendlö</i> sondern vom <i>šBrathuhnö</i> (gevierteltes Huhn wird in Mehl, Ei und Semmelbröseln paniert und anschließend in Fett herausgebacken; dazu werden Petersilienerdäpfel, Blattsalate, Mayonnaise-, Erdäpfel-, Gurken- oder Paradeissalat gereicht) ó diese Speise zählt zu den weltbekanntesten Wiener Spezialitäten (vgl. Plachutta/Wagner 2003: 94).</p> <p>Maier-Bruck (1999: 595) spricht hingegen in Bezug auf die Region Wien von <i>Backhendl</i>, Sievers wiederum tendiert zur Benennung <i>šauthentisches Wiener Backhendlö</i>. [16] Maier-Bruck erklärt weiter:</p> <p style="padding-left: 40px;"><i>šDas Backhendl galt im 18. und 19. Jahrhundert als die Spezialität der Bürger Wiens, und alle zeitgenössischen Reiseberichterstatter haben darüber ausführlich geschrieben. Beim šWilden Mannö und beim šPaperlö im Prater wurden nach Gräffer jährlich 22.000 Paar Backhühner verzehrt, allein am Pfingstsonntag, dem traditionellen Firmungstag, wurden 1852 im Prater 12.000 Hühner und 4000 junge Gänse gegessen.ö</i></p> <p style="text-align: right;">(Maier-Bruck 1999: 595)</p> <p>Das Wort <i>šHuhnö</i> wird aber auch in Österreich durchaus geläufig verwendet, wovon folgende Beispiele zeugen: <i>Huhn in Krensoße</i> (T), <i>Hühnerbrüste auf Montafoner Art</i> (Vbg.) (vgl. Maier-Bruck 1999: 620), <i>Brathuhn nach Jägerart</i> (Stmk.), <i>Einmachhuhn</i> (Stmk.), <i>gekochtes Huhn mit Quittensauce</i> (Stmk.), <i>Hühnerkeulern auf Pilzen und Kohl</i> (Stmk.), <i>Wagramer Hühnerkeulen mit Rotem Veltliner</i> (NÖ) (vgl. Sievers 2007: 542).</p>
<p>Herrenpilz (m., sg.)</p>	<p>Hierbei handelt es sich um eine synonyme Bezeichnung für <i>Steinpilz</i> (vgl. Pohl 2007: 78).</p> <p>Von Herrenpilz spricht in ihren Rezepten beispielsweise Rettigová: <i>gerührte Eier mit Herrenpilz</i> (2006: 139), <i>Schwammenpfanzel</i> (<i>šSchneide kleine frische Herrenpilze feinblättrig, wasche sie [í]</i>) (2006: 140) oder <i>Pfanzel von getrockneten Schwämmen</i> (<i>šKoche 4</i></p>

	<p>Deciliter [sic!] schöne getrocknete Herrenpilze im Salzwasser [í] (2006: 139).</p> <p>Auch in Österreich wird aber das Wort <i>Steinpilz</i> ganz geläufig verwendet, wie die nachstehenden Beispiele zeigen: <i>Steinpilztartar</i> (T), <i>Steinpilzauflauf</i> (Ktn.), <i>Steinpilznudeln</i> (Ktn.) (vgl. Sievers 2007: 542), <i>Steinpilz auf Rost</i>, <i>Steinpilz auf Wiener Art</i> (eingemachte Art), <i>Steinpilz mit Paprika</i> (auf ungarische Art) (vgl. Maier-Bruck 1975: 450).</p>
<p>Holler (m., sg.)</p>	<p>Holler ist eine in Österreich übliche Bezeichnung für <i>Holunder</i>; in Südbayern ist auch der Ausdruck <i>Holder</i> gängig; das Wort ist durch das Zusammenziehen der älteren hochsprachlichen Form <i>Holunder</i> entstanden (vgl. Pohl 2007: 79).</p> <p>Diese Bezeichnung ist Bestandteil mancher Komposita, wie z.B.: <i>Hollermandl</i> (Ktn.), <i>Hollersaft</i> (T), <i>Hollerschnaps</i> (OÖ), <i>Hollersekt</i> (NÖ), <i>Hollersuppe</i> (OÖ) (vgl. Maier-Bruck 1999: 620).</p> <p>Auch das Wort <i>Holunder</i> ist aber im österreichischen Sprachraum geläufig ó siehe folgende Beispiele: <i>Holunderdressing</i> (Ktn.), <i>Holunderkoch</i> (OÖ), <i>Holundersaft</i> (T), <i>Holundersuppe</i> (OÖ) (vgl. Maier-Bruck 1999: 620).</p> <p>Plachutta und Wagner führen unter den 100 wienerschen Rezepten auch das Rezept für <i>šHollerblüten (Holunder) im Weinteig gebackenõ</i> an (die Blüten werden durch (den) Teig gezogen, in heißem Öl herausgebacken und mit Staubzucker bestreut) und ergänzen, dass man die Holunderblüten durch Akazien- oder Kürbisblüten ersetzen kann (vgl. Plachutta/Wagner 2003: 186).</p>
<p>Karotte (f., sg.)</p>	<p>Karotte ist das österreichische Standardwort für <i>Möhre</i> (vgl. Pohl 2007: 85); innerhalb von Österreich gibt es einige Varietäten dieses Wortes, nämlich: im Süden und Osten sind umgangssprachlich und mundartlich die Bezeichnungen <i>Möhre</i> und <i>Möhrl</i> geläufig, im Burgenland wird der Begriff <i>Murke</i> verwendet, welcher eine spätere Rücklehnung aus den slawischen Sprachen ist, in Wien dominiert der Ausdruck <i>Karotte</i> und im Westen Österreichs sowie in Süddeutschland spricht man von der <i>gelben Rübe</i>; auch in Deutschland ist die Skala der Synonymausdrücke</p>

	<p>ziemlich bunt gemischt: in Süddeutschland ist es wie erwähnt die <i>gelbe Rübe</i>, in Mitte Deutschlands wird sie <i>Möhre</i> genannt, in Berlin und dessen Umgebung ist der Ausdruck <i>Mohrrübe</i> üblich und im Norden ó ganz im Norden in den alten Bundesländern Deutschlands ó wird das Wort <i>Wurzel</i> verwendet (vgl. Sedlaczek 2004: 189 f.).</p> <p>Der Begriff <i>Karotte</i> stammt vom französischen Ausdruck <i>carotte</i> ab, welcher wiederum auf das lateinische <i>carota</i> sowie das griechische <i>karôtón</i> zurückzuführen ist (vgl. Sedlaczek 2004: 190).</p> <p>In den Regionen, wo der Ausdruck <i>Karotte</i> üblich ist, wird das Wort <i>gelbe Rübe</i> für eine andere Kulturform der Karotte verwendet ó somit enthält das Suppengrün sowohl Karotten als auch gelbe Rüben (vgl. Sedlaczek 2004: 190).</p> <p>Als Bestandteil eines Kompositums tritt dieses Wort beispielsweise in <i>Karottentorte</i> auf, welche Maier-Bruck der oberösterreichischen Region zuordnet (vgl. Maier-Bruck 1999: 289).</p>
Kas (m., sg.)	<p>Es handelt sich um die verschriftlichte Form des Wortes <i>Käse</i> (vgl. Ebner 2009: 198); in Vorarlberg und im Südwesten Deutschlands existiert noch eine Variante, nämlich <i>Käs</i>. Das Wort tritt in einer Reihe von Speisenbezeichnungen als das Bestimmungswort auf: <i>Apfelkas</i> (Ktn.), <i>Butterkas</i> (Ktn.), <i>Erdäpfelkas</i> (OÖ, NÖ), <i>Kasfarfei</i> (Stmk.), <i>Käsgrümpferle</i> (Vbg.), <i>Käsknöpfle</i> (Vbg.), <i>Kasnocken</i> (T), <i>Kasnudeln</i> (Ktn.), <i>Käspolt</i> (Vbg.), <i>Kässpätzle</i> (Vbg.), <i>Kasknödel</i> (Stmk.) ó diese Beispiele beweisen auch die oben erwähnte Theorie vom regionalen Vorkommen des Wortes <i>Käs</i> (vgl. Maier-Bruck 1999: 618-623).</p>
Kohl (m., sg.)	<p>Jene Kulturform des Gemüsekohles, deren Blätter einen lockeren, lockigen, krausen Kopf bilden, nennt man in Österreich hochsprachlich <i>Kohl</i> ó in Deutschland spricht man von <i>Wirsing</i>, <i>Welschkraut</i> (vor allem im Süden der neuen Bundesländer), <i>Savoyer Kohl</i> oder auch <i>Kehl(kraut)</i> (sporadisch im Südwesten Deutschlands); im Osten Österreichs gibt es noch eine weitere Sprachvariante, nämlich <i>Kelch</i>, was mundartlich und umgangssprachlich als <i>köch</i> ausgesprochen wird (vgl. Sedlaczek 2004: 203 f.).</p>

	<p>Das Wort <i>Kohl</i> wurde aus dem lateinischen <i>caulis</i> (dt. für <i>Stängel</i>) entlehnt und ist im Mittelhochdeutschen sowie Althochdeutschen als <i>kôl</i> nachgewiesen (vgl. Sedlaczek 2004: 203).</p> <p>In Deutschland wird das Wort <i>Kohl</i> heutzutage als ein Hyperonym für alle Gemüsearten verwendet, die in Österreich als <i>Kraut</i> bezeichnet werden (z.B. Sauerkraut/Sauerkohl, Rotkraut/Rotkohl, u.a.) (vgl. Sedlaczek 2004: 203 f.)</p> <p>Der ostösterreichische <i>Kelch</i> hat auch eine übertragene Bedeutung und zwar kann er als Synonym für Streit stehen; in der Wiener Redensart sagt man <i>šWillst du an Kelch?ö</i> = <i>šWillst du dich mit mir anlegen?ö</i> (vgl. Sedlaczek 2004: 204); <i>šden Kelch bis zu bitteren Neige trinkenö</i> bedeutet, dass man eine unangenehme oder negative Situation bis zum Schluss durchsteht (vgl. Newerkla/Sodeyfi 2011: 28).</p> <p>Dieser Ausdruck wurde in den folgenden Zusammensetzungen belegt: <i>Kohl-Karbanateln</i> (Rettigová 2006: 130), <i>Kohlkugeln</i> (siehe <i>šgedünstete Kohlkugelnö</i>) (Maier-Bruck 1975: 427), <i>Kohlpüreesuppe</i> (Maier-Bruck 1975: 116), <i>Kohlhäuptel</i> (im Rezept <i>šKohl, eingebranntö</i>) (Maier-Bruck 1999: 31) und <i>Kohlrouladen</i> (Sievers 2007: 133).</p>
<p>Kraut (n., sg.)</p>	<p>Das Wort <i>Kraut</i> ist bereits im Althochdeutschen als <i>krût</i> nachgewiesen und galt damals als Bezeichnung für alles Grüne, für eine <i>Blattpflanze</i> (vgl. DUDEN 2011: 1054).</p> <p>Auch im Falle dieses Begriffs sind innerhalb des deutschen Sprachraums geographische Differenzen zu erkennen: in Österreich und im Süden Deutschlands ist das Wort <i>Kraut</i> ein Standardausdruck, wobei im Norden Deutschlands die synonyme Bezeichnung <i>Kohl</i> dominier; der lateinische Name dieser Pflanze lautet <i>Brassica oleracea</i> und hat mehrere Kulturformen (vgl. Pohl 2007: 92).</p> <p>Die Kulturform <i>Weißkraut</i> (die als Gemüse, als Salat und zur Herstellung von Sauerkraut verwendet wird) wird in gesamt Österreich meist bloß als <i>Kraut</i> bezeichnet (mit der Ausnahme von Vorarlberg, wo es zusätzlich die Benennungen <i>Kabes</i> und <i>Kabis</i> gibt), im Süden</p>

Deutschlands greift man auf den ungekürzten Namen zurück ó nämlich *Weißkraut*, ganz im Westen Deutschlands existieren die Ausdrücke *Kappes* und *weißer Kapper*, in Norddeutschland ist die Bezeichnung *Weißkohl* üblich (vgl. Sedlaczek 2004: 210).

Die andere Kulturform ó *Blaukraut/Rotkraut* (ein Ausdruck, der für den gesamten österreichischen Raum gilt) ó hat violette Blätter und wird als Beilage zu Wildgerichten gereicht, in Süddeutschland sagt man *Blaukraut*, in Mitteldeutschland *Rotkohl*, im Westen *roter Kappes* und in den neuen Bundesländern Deutschlands sowie im Norden verwendet man den Ausdruck *Rotkohl*; in Österreich gilt das Wort *Kohl* für *Wirsing(kohl)* (siehe den Eintrag Kohl) (vgl. Sedlaczek 2004: 210).

Die Redewendung *šwie Kraut und Rübenõ* bedeutet, dass etwas unordentlich/durcheinander ist (vgl. Newerkla/Sodeyfi 2011: 79) ó diese Wendung hängt wahrscheinlich mit dem Zustand nach der Ernte zusammen, als die abgeschnittenen Blätter und Rüben in früheren Zeiten in der Gegend herumlagen (vgl. DUDEN 2011: 1054). *šLass mich im Krautõ* = lass mich in Ruhe, ist eine Redensart, die besonders im östlichen Teil Österreichs gebräuchlich ist (vgl. Sedlaczek 2004: 211). Die Redensart *šins Kraut schießenõ* bedeutet sich rasch zu verbreiten/rasch zuzunehmen (vgl. DUDEN 2011: 1054). Manche Redewendungen werden dann je nach der Region abgeändert, wie beispielsweise *šDas macht das Kraut auch nicht fett!õ*, oder in Norddeutschland *šDas macht den Kohl auch nicht fett!õ* mit der Bedeutung: *šdas nützt auch nichts, das macht eine Sache auch nicht besserõ* ó laut Sedlaczek verbirgt sich hinter dieser Redewendung die Idee, dass Kraut immer durch ein ordentliches Stück Fleisch begleitet werden sollte (vgl. Sedlaczek 2004: 211).

Der Ausdruck tritt in zahlreichen Komposita als das Bestimmungswort auf ó an dieser Stelle lassen sich einige Beispiele anführen: *Krautknödel* (OÖ) (Sievers 2007: 542), *Krautsuppe* (Bgl., OÖ), *Krautrouladen* (W), *Krautnockerln* (Bgl., Ktn.), *Krautfosn* (Bgl.), *Krautfleisch* (NÖ) (vgl. Maier-Bruck 1999: 620), *Krautdalken*, *Krautomelette*, *Krautwürstel* (vgl. Rettigová 2006: 234).

Das Rezept für *Szegediner Krautfleisch* (Schweinefleisch, Fett,

	<p>Zwiebeln, Paprika, Salz, Kümmel, Knoblauch, Sauerkraut, Kartoffel), welches Maier-Bruck in seinem Sacher Kochbuch erwähnt, ist bei Pohl (2007: 73) auch als <i>Szegediner Gulasch</i> zu finden (vgl. Maier-Bruck 1975: 300).</p> <p>Das Gericht <i>Krautfleckerl</i> (Fleckerl, Weißkrautkopf, Schmalz, Zucker, Zwiebel, Salz, Pfeffer) ist auch ein Inbegriff für die Wiener Küche, das Rezept wurde allerdings erst im letzten Drittel des 19. Jahrhunderts in Kochbüchern aufgenommen (vgl. Maier-Bruck 1975: 399); laut Sievers (2014: 26 f) wurden in manchen Alt-Wiener Rezepten die Krautfleckerln noch zusätzlich mit gerösteten Speckwürfeln bestreut.</p>
<p>Kukuruz (m., sg.)</p>	<p>Kukuruz ist ein österreichischer Ausdruck für <i>Mais</i>; in Kärnten, in der Steiermark und Tirol wird man auch mit dem Wort <i>Türken/Türkischer Weizen</i> konfrontiert (vgl. Pohl 2007: 95). In Österreich wurde er zunächst in erster Linie als Zierpflanze und nicht als Nutzpflanze (an)gesetzt (vgl. Maier-Bruck 1975: 410).</p> <p>Dieses Wort wird in Österreich eher mundartlich und umgangssprachlich verwendet, wohingegen die bundesdeutsche Variante, <i>Mais</i>, ein Ausdruck der Hochsprache bzw. Schriftsprache ist (daher ist das Wort Mais überall zu finden und wird nicht als fremd empfunden); auch die einzelnen Körner eines <i>Kukuruzkolbens</i> heißen Mais (vgl. Sedlaczek 2004: 215).</p> <p>Kukuruz hat seinen Ursprung in den slawischen Sprachen, höchstwahrscheinlich im slowenischen <i>korúza</i> oder serbischen <i>kukùruz</i> (vgl. Pohl 2007: 95).</p> <p>Nach Sedlaczek (2004: 215) gehen die Begriffe <i>šTürkischer Weizen</i> und <i>Türken</i> [í] auf die irrtümliche Vorstellung zurück, dass der Kukuruz aus Asien stammt (türkisch=asiatisch). Dabei sind die <i>šwestindischen Inseln</i> mit <i>šIndien</i> verwechselt worden.õ</p> <p>Dieses Wort wurde in folgenden Komposita belegt: <i>Kukuruzkrusteln</i> (Maier-Bruck 1975: 432), <i>Kukuruzflecken</i>, <i>Kukuruzgrieß</i> (Maier-Bruck 1999: 51), <i>Kukuruzsuppe</i>, <i>Kukuruz-Laibchen</i> (vgl. Sievers 2007: 373).</p>

	<p>Die Tatsache, dass der Kukuruz typisch für die Region Burgenland ist, belegen sowohl Maier-Bruck als auch Sievers, da sie alle Rezepte mit Kukuruz dieser Region zugeordnet haben; Sievers nennt ihn in seiner kurzen Erläuterung sogar šdas Getreide des Burgenlandesō (vgl. Sievers 2007: 373).</p>
<p>Rollgerstl (n., sg.) /Rollgerste (f., sg.)</p>	<p>Dieser in Österreich, Süddeutschland und in der Schweiz geläufige Ausdruck steht für das gemeindeutsche Wort <i>Gerstengraupen</i> (vgl. Ebner 2009: 309).</p> <p>Der Begriff ist zwar eine Zutat in verschiedensten Rezepten, er kommt jedoch nicht in Speisenbezeichnungen vor ó es wird eher dem Wort <i>Gerste</i> der Vorzug gegeben, z.B. <i>Gerschtsuppe</i>/<i>Gerstensuppe</i>, in der Steiermark auch <i>Gerstlsuppe</i> genannt (š100 g Speck, 60 g Rollgerste (4 EL), [í]ö), (Maier-Bruck 1999: 445); <i>Gerschtbreinsuppn</i> (š200 g Rollgersteö) (Maier-Bruck 1999: 76). In seinem anderen, älteren Kochbuch führt Maier-Bruck (1975: 123) auch eine andere Bezeichnung an, die das Wort <i>Rollgerstl</i> inkludiert, und zwar <i>Rollgerstelsuppe</i>, oder auch als <i>Ulmer Suppe</i> bekannt.</p>
<p>Rote Rübe (f., sg.)</p>	<p>Der in Teilen Niederösterreichs geläufige Ausdruck <i>Rahne</i> beruht auf dem spätmittelhochdeutschen <i>rân</i> (für schlank/schwächig) ó höchstwahrscheinlich wurde damit eine šlange, rote Rübeö gemeint (vgl. Sedlaczek 2004: 321).</p> <p>Der Begriff wurde in folgenden Rezepten bzw. Zusammensetzungen belegt, die Schreibweise kann wie folgt unterschiedlich sein: <i>Rote Rüben in Cremesauce</i>, <i>Rote-Rüben-Salat</i>, <i>polnische Rote-Rüben-Suppe</i>, <i>Roter Rübenkren</i> (vgl. Maier-Bruck 1975: 604), <i>Rote Rübensuppe mit Krennockerln</i>, <i>Rote Rüben in der Salzkruste</i> (vgl. Sievers 2007: 541).</p> <p>Der in Teilen Niederösterreichs geläufige Ausdruck <i>Rahne</i> beruht auf das spätmittelhochdeutsche <i>rân</i> (für schlank/schwächig) ó anscheinend wurde damit eine šlange, rote Rübeö gemeint (vgl. Sedlaczek 2004: 321).</p> <p>Das Wort wurde in folgenden Rezepten bzw. Zusammensetzungen</p>

	<p>belegt, die Schreibweise kann wie folgt unterschiedlich sein: <i>Rote Rüben in Cremesauce</i>, <i>Rote-Rüben-Salat</i>, <i>polnische Rote-Rüben-Suppe</i>, <i>Roter Rübenkren</i> (vgl. Maier-Bruck 1975: 604), <i>RoteRübensuppe mit Krennockerln</i>, <i>Rote Rüben in der Salzkruste</i> (vgl. Sievers 2007: 541).</p>
<p>Schwammerl/ (n., sg.) Schwamm (m., sg.)</p>	<p>Bezüglich dieses Wortes wurde eine Umfrage durchgeführt ó die Frage lautete, in welchen Teilen des deutschen Sprachraums das Wort <i>Schwammerl</i> und in welchen der Begriff <i>Pilze</i> (eine synonyme, gemeindeutsche Bezeichnung für Schwammerl) verwendet wird: šDabei hat sich herausgestellt, dass der deutsche Sprachraum, was šSchwamm(erl)ö und šPilzö anlangt, zweigeteilt ist. In Österreich und Süddeutschland bis zu einer Linie, die nördlich des Mains verläuft, sagt man š<i>Schwammö</i> oder š<i>Schwammerlö</i>, der Rest Deutschlands ist im Großen und Ganzen das šPilzö-Gebiet.ö; eine etwa spätere Studie hat allerdings gezeigt, dass š<i>Schwammö</i> und š<i>Schwammerlö</i> heutzutage nur noch in Österreich und im Südosten Bayerns geläufige Ausdrücke sind (vgl. Sedlaczek 2004: 354).</p> <p>Das Wort <i>Schwammerl</i> ist keine Diminutivform von <i>Schwamm</i>, sondern eine in Kärnten und Tirol geläufige Regionalvariante; für das Burgenland, Niederösterreich, Oberösterreich, Salzburg, Wien und die Steiermark hingegen ist <i>Schwammerl</i> ein typischer Ausdruck (vgl. Sedlaczek 2004: 354).</p> <p><i>Schwamm</i> wurde bereits im Althochdeutschen als <i>swamm/swamp</i> nachgewiesen (vgl. DUDEN 2011: 1567).</p> <p>Das Wort wird auch im übertragenen Sinne verwendet: ein š<i>Schwammerlbrockerö</i> ist erstens ein š<i>Pilzesammlerö</i> und zweitens (eben im übertragenen Sinne) ein škleinkariertes, penibler Menschö/ein šErbsenzählerö (vgl. Sedlaczek 2004: 355). Sedlaczek (2004: 355) führt außerdem eine Redensart an, in der das Wort vorkommt: š<i>narrische Schwammerln g'fress'n hamö</i> = šsich wie verrückt verhaltenö.</p> <p>Das Wort tritt in einer Reihe von Zusammensetzungen auf: <i>Schwammerlsuppe</i> (Sievers 2007: 544), <i>Schwammerlsalat</i> (Maier-Bruck 1975: 605), <i>Schwammenpfanzel</i> (Rettigová 2006: 139).</p>

	<p>Interessanterweise verwendet Rettigová beides: sowohl das Wort <i>Schwamm(erl)</i> als auch <i>Pilze</i> ó als Beispiel dafür dient der folgende Ausschnitt: šSchwammerlsuppe mit Kalbsrieschen: Schneide kleine Pilze recht fein und laß sie auf Butter mit kleingeschnittener grüner Petersilie dünsten, [í]; nach einer Weile gib sie samt den Schwammerln in einen 1½ Liter fassenden Topf (für 6 Personen), gieße darauf hinlänglich eine durchgeseigte Rindsuppe [í].õ (Rettigová 2006: 23 f.).</p> <p>Eine in mehreren Regionen Österreichs beliebte Speise ist der <i>Schwammerlgulasch</i>; nach Maier-Bruck kann er aus unterschiedlichen Schwammerlarten zubereitet werden: Eierschwammerln (NÖ), Champignons (W), und in der Steiermark wird eine Mischung der Schwammerl empfohlen (vgl. Maier-Bruck 622).</p> <p>Die gemeindeutsche Bezeichnung <i>Pilz</i> wird aber auch im österreichischen Raum ganz normal verwendet ó Beweise dafür sind in Kochbüchern zu finden: <i>Pilzknödel</i>, <i>Pilzlaibchen</i>, <i>Pilzletscho</i>, <i>Pilzomelette</i> (Maier-Bruck 1975: 603) oder <i>Pilzstrudel</i> (Maier-Bruck 1999: 621).</p>
<p>Staubzucker (m., sg.)</p>	<p>Staubzucker ist ein Ausdruck für <i>Puderzucker</i>, also für fein gemahlenden Zucker; dieser Begriff wird üblicherweise in Österreich verwendet, sporadisch auch in Bayern, wo er eher als veraltet gilt (vgl. Pohl 2007: 139).</p> <p>Das Grundwort Zucker ist eine Entlehnung aus dem italienischen Wort <i>zucchero</i>, welches im Weiteren über das Griechische auf das arabische <i>sukkar</i> und persische <i>-äkär</i> zurückgeht; das Bestimmungswort Staub- ist im Gegensatz zur bundesdeutschen Variante šPuder-š bereits im Mittelhochdeutschen als <i>stoup/stoub</i> nachweisbar (vgl. Sedlaczek 2004: 377).</p>
<p>Umurke (f., sg.)</p>	<p>Hierbei handelt es sich um eine mundartliche Bezeichnung für <i>Gurke</i>; das Wort ist unter dem Einfluss slawischer Sprachen entstanden: tschechisch = <i>okurek</i>, slowenisch = <i>kumara</i> (mundartlich <i>murka</i>) (vgl. Pohl 2007: 150).</p>

	<p>Es wurde ein Kompositum, nämlich <i>Umurkensupp'm</i> (Gurkensuppe) gefunden ó das Rezept an sich führt in der Auflistung der Zutaten š1 frische Gurkeō an, das Wort <i>Umurke</i> wird gar nicht verwendet (vgl. Maier-Bruck 1999: 15). Den Fakt, dass dieses Rezept typisch für das Burgenland ist, bestätigt auch Sievers, der dieses Gericht genauso wie Maier-Bruck in eben dieser Region ansiedelt; auch er spricht von der <i>Umurkensupp'm</i>, verwendet aber in der Kochanweisung das Wort šSalatgurkeō (vgl. Sievers 2007: 417) ó daraus lässt sich schließen, dass Umurke ein heutzutage veraltetes Wort ist.</p>
--	--

6.4 Die Küche Österreichs: weltbekannte österreichische Gerichte

Die österreichische Küche wird sehr oft mit der Wiener Küche gleichgesetzt. Die regionalen Traditionen, die nach Österreich migrierende Völker hierher mitgebracht haben, wurden übernommen, angepasst und integriert. Weltbekannt ist die österreichische Küche vor allem für ihre Mehlspeisen. Diese wurden zum größten Teil bereits besprochen, da die meisten tschechischen Ursprungs sind. Zweifelsohne gibt es jedoch neben den diversen Mehlspeisen sehr viele andere wichtige und diese Kultur prägende Gerichte, wie beispielsweise den Tafelspitz oder das Wiener Schnitzel. In diesem Teil der Masterarbeit werden die vier wichtigsten Phänomene der österreichischen Küche kurz erläutert.

Das Gabelfrühstück

Dieses Wort hat laut Ebner (2009: 135) zwei mögliche Bedeutungen, einerseits geht es um eine šZwischenmahlzeit am Vormittagō und andererseits benennt es eine šPause, in der die Mahlzeit eingenommen wirdō, was heutzutage eher als Jause bezeichnet wird; in Deutschland versteht man unter diesem Wort einen veraltenden Ausdruck für šzweites Frühstück bei feierlichen Anlässenō. Zum Gabelfrühstück waren in der Vergangenheit besonders Bruckfleisch, Kalbskopf, kleines Gulasch und Salonbeuschel beliebt ó um diese Speisen genießen zu können wird eine Gabel benötigt und davon wurde auch der Name abgeleitet (vgl. Pohl 2007: 65). Das Gabelfrühstück kann jedoch keineswegs als ein ausgestorbenes Phänomen betrachtet werden ó man kann es auch heutzutage genießen. Es hängt lediglich von den Vorlieben des Gastes ab, was serviert wird, da das Angebot von den älteren traditionellen Wiener Gerichten bis hin zu modernen exotischen Speisen reicht.

Als ein bildhaftes Beispiel dafür, was alles unter dem Begriff šGabel-Frühstückō zu verstehen ist, kann das Gedicht von Josef Weinheber (1948: 39) herangezogen werden:

šZum Gabelfrühstück gönn' ich mir
ein Tellerfleisch, ein Krügel Bier,
schieb' ab und zu ein Gollasch ein
(kann freilich auch ein Bruckfleisch sein),
ein saftiges Beinfleisch, nicht zu fett,
sonst hat man zu Mittag sein Gfrett.ö
J. Weinheber (1948: 39)

Maier-Bruck bezeichnet das *Bruckfleisch*, das *Tellerfleisch* sowie den *Rindfleischsalat* als šAltwiener Gabelfrühstückö und weist darauf hin, dass diese vor allem in Bürgerkreisen beliebt waren (vgl. Maier-Bruck 1999: 578).

šKaffee-Vokabularö

Als die Türken 1683 nach einer langen Belagerung Wiens die Stadt verließen, blieb etwas von ihrer Kultur erhalten ó und zwar die Kaffeebohnen. Dies war die Geburtsstunde der unikalen Kaffeekultur, die sich im Laufe der Zeit in Wien stark etabliert hat ó diese Kultur erschuf auch ein einzigartiges Vokabular, das sich als šKaffee-Vokabularö bezeichnen lässt. [17]

An dieser Stelle können einige Kaffeespezialitäten genannt werden: ein *kleiner/großer Brauner* ist ein kleiner/großer Mokka mit Milch (Ebner 2009: 80), ein *Melange* besteht zur Hälfte aus Kaffee und zur anderen Hälfte aus Milch (ähnlich dem italienischen Cappuccino), der *Einspänner* ist Kaffee mit Schlagobers, der *Kaffee Maria Theresia* ist ein doppelter Mokka mit Zucker und ein paar Tropfen französischen Orangenlikörs, der *Mazagran* wird kalt getrunken und mit Vanilleeis, Maraschino-Schnaps und einem Schuss Rum serviert, der *Türkische Kaffee* ist ein starker dunkler türkischer Kaffee (vgl. Czerniewicz-Umer/Egert-Romanowska 2006: 312 f.), der *Franziskaner* ist ein Espresso mit heißer Milch und Schlagobershaube, *Verlängerter* meint einen Espresso mit heißem Wasser, das den Kaffee verdünnt und zu guter Letzt gibt es noch den *Kaisermelange*, der sich dadurch kennzeichnet, dass ein Espresso mit einer Mischung aus verrührtem Eidotter und Honig aufgegossen wird (Derndorfer/Gruber/Mörxbauer 2014: 51).

Schmarren & Kaiserschmarren

Der Schmarren ist in seiner Originalform ein šländlich-bäuerliches, einheimisches Gerichtö, das erst viel später (als z.B. der Strudel) šrestaurantfähigö wurde. Zum ersten Mal in der Literatur erwähnt wurde er im Jahre 1563 in einer Hochzeitspredigt (vgl. Maier-Bruck 1975: 510). Ungeachtet der Hauptzutat, aus der ein Schmarren zubereitet wird, werden alle nach

dem Backen in unregelmäßige Teigstücke zerrissen; der Schmarren kann (daraufhin) mit den verschiedensten Beilagen serviert werden, wie z.B. allen möglichen Früchtenarten, Kompotten, Apfelmus oder Zwetschkenröster (vgl. Plachutta/Wagner 2003: 174). Es handelt sich um eine Speise, die deren Variationsmöglichkeiten fast unermesslich sind: *Semmelschmarren*, *Grießschmarren*, *Erdäpfelschmarren* (Pohl 2007: 130), *Reißschmarn*, *Mehlschmarren*, *Kirschenschmarren*, *Biskottenschmarren*, *Äpfelschmarren*, *Topfenschmarrn*, oder auch *Kapaunschmarren*, *Bratenschmarren* und *Fleisch-Schmarren* (vgl. Maier-Bruck 1975: 510).

Am populärsten ist allerdings der bekannte *Kaiserschmarren*, der zusammen mit dem Zwetschkenröster als Symbol für die Stadt Wien und die Wiener Küche gilt (vgl. Maier-Bruck 1975: 510 f.). Der Teig wird aus Milch, Eidotter, Vanillezucker, Mehl und Salz zubereitet, in den anschließend eine geschlagene Schneemasse einmeliert wird; der Schmarrenteig wird danach in einer Pfanne angebacken, mit Rosinen bestreut und nach Fertigstellung in Stücke zerrissen ó diese Stückchen werden ebenfalls noch angebacken; der fertige Schmarren wird mit Zimtzucker bestreut und mit Zwetschkenröster serviert (vgl. Plachutta/Wagner 2003: 174).

Ein Teil dieses Wortes, nämlich Schmarren, tritt in einer für Österreich typischen Redewendung auf: *šdas ist ein Schmarrenō* = das ist ein Unsinn/Mumpitz (vgl. Newerkla/Sodeyfi 2011: 25).

Der Strudel

Es wird ein hauchdünner, fast durchsichtiger Strudelteig zubereitet, der zusammengerollt und gebacken eine Hülle für alle möglichen Füllungen švon scharf-pikant bis zucker-süßō darstellt: *süßer Erdäpfelstrudel*, *Kirchenstrudel*, *Weintraubenstrudel*, *Schusterstrudel*, *Reisstrudel*, *Grammel-Bohnenstrudel*, *Räucheraal-Krautstrudel*, *Rübenstrudel*, *gebackener Fleischstrudel* (vgl. Sievers 2007: 406 f.).

Der Strudel erfreut sich besonders im Burgenland großer Beliebtheit, was auch daran liegen kann, dass er seinen Ursprung in der ungarischen Küche hat: šin vielen Teilen Burgenlands darf er bei keinem Festtag fehlen, ja sogar auf Hochzeiten muss er Bestandteil des Mahles seinō (vgl. Sievers 2007: 406).

Neben diesen österreichischen Speisen, die weltweit bekannt sind und von allen nach Österreich reisenden Touristen unbedingt gekostet werden sollten, gibt es eine Reihe von Speisen, die für Wien charakteristisch sind. Wie bereits erläutert war Wien ein Schmelztiegel und ist die einzige Stadt der Welt, die eine eigene Küche hat, nämlich die Wiener Küche. Die Mitgift eines jeden Volkes und jeder Nation wurde in die Kochkultur der Donaumonarchie

aufgenommen, neue Rezepte jeder Köchin, die in die Stadt kam, sowie neue Nuancen, Gewürze und Zutaten, neue Kombinationen und Ess- und Kochkulturen wurden miteingebunden ó alle diese Impulse kamen aus den Kronländern und nährten die österreichische bzw. Wiener Substanz (vgl. Maier-Bruck 1975: 8).

7. Zusammenfassung

Wie bereits in der Einleitung angekündigt, beschäftigte sich diese Masterarbeit mit dem Thema ›Fachtextsorte Kochrezept als sprachliches und kulturelles Phänomen anhand von Austriazismen und Bohemismenö. Diese Masterarbeit orientierte sich also an der Kochkunst, an einer der sieben ursprünglichen praktischen Künste, und die Aufmerksamkeit wurde in erster Linie auf die Sprache dieser Kunst gerichtet.

Der Anfang dieser Arbeit widmete sich einer kurzen Einführung in das Thema Fachwortschatz und Fachsprache. Zunächst wurde der Begriff ›Minilektö erläutert, dem die Sprache der Kochkunst angehört. In diesem Abschnitt waren die Gründe zu finden, warum die Küchensprache eine Art Fachsprache ist.

Im nächsten Teil wurde die Kochkunst als sprachliches, kulturelles sowie gesellschaftliches Phänomen untersucht. Es wurde näher auf Kochbücher, ihre Entwicklung und Typologie eingegangen, da sie eines der Medien für den Wissenstransfer darstellen. Im nächsten Schritt wurden Kochrezepte im Detail analysiert, indem ihr Aufbau, die Gestaltung und Gliederung erklärt wurde. Auch syntaktische sowie lexikalische Eigenschaften und Besonderheiten dieser Textsorte wurden besprochen.

Als Nächstes wurde die Koexistenz und Beeinflussung mehrerer nebeneinander existierenden Völker und Sprachen behandelt. Der Fokus wurde auf die (Sprach)kontakte zwischen Tschechien und Österreich gelegt, und auf die einzelnen Gründe für diese starke gegenseitige Beeinflussung, die bis heute zu spüren ist.

An die theoretische Darstellung des Entlehnungsprozesses und der existierenden Entlehnungsarten knüpfte der praktische Teil an, der sich mit der Erläuterung einzelner Bohemismen beschäftigte. Die Bohemismen präsentierten hier Lehnwörter, die in der österreichischen Küchensprache Anwendung finden. Diese Lehnwörter wurden mittels eines Glossars dargestellt, das einerseits Erklärungen für die Bohemismen bereitstellt, und andererseits Redensarten bzw. Zusammensetzungen anführt, in denen die jeweiligen Begriffe vorkommen. Weiters wurden von Fall zu Fall auch Rezepte oder die Art der Zubereitung ergänzt, sofern dies einer besseren Veranschaulichung diene.

Das darauffolgende Kapitel stellte die plurizentrischen Sprachen und ihre nationalen Varianten kurz vor, wobei speziell auf Austriazismen eingegangen wurde. Es wurden ein Glossar für die 23 von der EU anerkannten Austriazismen und ein Glossar für bedeutende Austriazismen der österreichischen Küchensprache erstellt. Die beiden Glossare schenken ihre Aufmerksamkeit der Herkunft sowie der regionalen Verbreitung dieser Wörter und behandelten ihre lexikalischen Besonderheiten. Teilweise kamen in den beiden Glossaren auch Rezepte oder Bemerkungen aus den Kochbüchern vor, um diesem Thema mehr Tiefgang zu verleihen.

Am Ende dieses Kapitels sind vier signifikante Speisen der österreichischen Küche zu finden, die diese weltberühmt gemacht haben und aus diesem Grund auf jeden Fall erwähnenswert sind.

8. Schlussfolgerung

Bei der Untersuchung der Rezepte, mit denen gearbeitet wurde, hat sich gezeigt, dass die Küchensprache tatsächlich ein Minilekt mit allen seinen charakteristischen Zügen und Eigenschaften ist. Diese Textsorte weist eine feste Makrostruktur, sowie syntaktische und lexikalische Stereotype auf. Der Wortschatz dieser Textsorte ist dadurch gekennzeichnet, dass er aufgrund seiner fachlichen Natur und des benötigten Vorwissens seitens der Textrezipienten nur für eine bestimmte (Experten)gruppe zugänglich ist.

Es wurde die Theorie bestätigt, dass sich die nebeneinander existierenden Kulturen und Sprachen gegenseitig beeinflussen. Am Beispiel der Nachbarländer Tschechien und Österreich waren diese Beeinflussung und die Interferenzerscheinungen gut beobachtbar.

Obwohl die Zeiten der Österreichisch-Ungarischen Monarchie längst vorbei sind, bleiben die šZeugenō für die damalige Koexistenz mehrerer Völker und Sprachen bis heute bestehen. Bis auf zwei Ausnahmen (*Bramburi*, *Schmetten*) werden alle in dieser Masterarbeit genannten Bohemismen bis heute verwendet. Diese Tatsache bestätigt den Fakt, dass zusammen mit den Rezepten auch die Namen übernommen wurden bzw. dass dank der geographischen Lage und Nähe bestimmten Begriffen der Vorzug gegeben wurde. Es ist zu vermuten, dass die etablierten Speisenbezeichnungen tschechischen Ursprungs auch in der Zukunft beibehalten werden, da es für sie keine entsprechenden zielsprachlichen Synonymbezeichnungen gibt und sie in der deutschen Sprache fest integriert sind.

Anhand der in dieser Arbeit erläuterten Austriazismen wird die Existenz nationaler bzw. regionaler Varianten innerhalb einer plurizentrischen Sprache bestätigt. Es lassen sich Ausdrücke finden, die sich in ganz Österreich etabliert haben, und auf der anderen Seite solche Ausdrücke, die in Österreich lediglich regional verwendet werden. Es kann die Behauptung aufgestellt werden, dass die Austriazismen auch weiterhin bestehen bleiben, da sie eine Schlüsseleigenschaft der in Österreich gesprochenen Sprache sind und nicht zuletzt auch aufgrund dessen, dass sie ein lebendiges Kulturerbe darstellen. Möglicherweise wird sich die Schreibweise dieser Wörter ändern, wie es bereits in der Vergangenheit der Fall war ó diese Erscheinung ist allerdings mit der natürlichen Entwicklung einer Sprache verbunden.

Die Analyse der Bohemismen und Austriazismen bezeugt, dass die Sprache eine Widerspiegelung des gegenseitigen Durchdringens von Kulturen darstellt. Daraus erschließt sich, dass jede Kultur implizit einen bestimmten Teil einer anderen Kultur in sich trägt ó ungeachtet dessen, ob es sich um die Geschichte, Gewohnheiten, die Sprache oder die Küche handelt.

9. Bibliographie

- AMMON, Ulrich. 1997. *Nationale Varietäten des Deutschen*. Heidelberg: Julius Groos Verlag.
- BÄUMLER, Harald. 2008. *Böhmisch-Bairische Wortverwandschaften*. Amberg: Bäumler.
- BUZÁSSYOVÁ, Klára. 1993. *Kontaktové varianty a synonyma v sloven ine a e-tine*. In: *Jazykov dný asopis*.
- CZERNIEWICZ-UMER, Teresa/EGERT-ROMANOWSKA, Joanna. 2006. *Spole ník cestovatele. Rakousko*. Praha: Ikar.
- DERNDORFER, Eva/GRUBER, Marlies/MÖRIXBAUER, Angela. 2014. *Schmankerlland Österreich. 60 kulinarische Ausflüge. Wien, Niederösterreich, Steiermark, Burgenland*. Wien: Pichler Verlag, Verlagsgruppe Styria GmbH und Co KG.
- DO VAN, Paulette. 1996. *Vietnamesische Küche*. Köln: Könenmann Verlagsgesellschaft mbH.
- EBNER, Jakob. 2008. *DUDEN: Österreichisches Deutsch*. Mannheim: Dudenverlag.
- EBNER, Jakob. 2009. *DUDEN: Wie sagt man in Österreich?*. Mannheim: Dudenverlag.
- ENGBERG, Jan. 1994. *Fachtextsortenwissen und Minilekt* (in: *Fachliche Textsorten*). Tübingen: Gunter Narr Verlag Tübingen.
- GORYS, Erhard. 2002. *Das neue Küchenlexikon*. München: Deutscher Taschenbuch Verlag.
- HAMMER, Françoise. 1994. *Bild-Text-Beziehungen und Typologie funktionaler Texte am Beispiel von Kochrezepten*. (in: *Fachkommunikation*). Frankfurt am Main: Peter Lang GmbH Europäischer Verlag der Wissenschaften.
- HABS, Rudolf/ROSNER, Leopold. 1894. *Appetit-Lexikon*. Wien: Carl Gerold.
- HELLER, Klaus. 1966. *Das Fremdwort in der deutschen Sprache der Gegenwart*. Leipzig: VEB Bibliographisches Institut.

- HORNUNG, Maria. 2002. *Wörterbuch der Wiener Mundart*. Wien: ÖBV Pädagogischer Verlag.
- KURZOVÁ, Helena. 1996. *Mitteleuropa als Sprachareal*. Prag: Germanistica Pragensia.
- LAURÉN, Christer/NORDMAN, Marianne. 1996. *Wissenschaftliche Technolekte*. Frankfurt am Main: Peter Lang GmbH Europäischer Verlag der Wissenschaften.
- LIEBMAN PARRINELLO, Giuli. 1994. *Kochrezepte als Fachtextsorte?* (in: *Fachkommunikation*). Frankfurt am Main: Peter Lang GmbH Europäischer Verlag der Wissenschaften.
- LIEBMAN PARRINELLO, Giuli. 1996. *Einblicke in eine Textsortengeschichte: Kochrezepte seit frühneuhochdeutscher Zeit bis heute* (in: *Fachliche Textsorten*). Tübingen: Gunter Narr Verlag Tübingen.
- MAIER-BRUCK, Franz. 1975. *Das Große Sacher Kochbuch: Die österreichische Küche*. München: Schuler Verlagsgesellschaft mbH.
- MAIER-BRUCK, Franz. 1999. *Vom Essen auf dem Lande*. Wien: Verlag Kremayr&Scheriau.
- MÖHN, Dieter/PELKA, Roland. 1984. *Fachsprachen. Eine Einführung*. Tübingen: Max Niemeyer Verlag.
- NEWERKLA, Stefan. 2004. *Sprachkontakte Deutsch ó Tschechisch ó Slowakisch. Wörterbuch der deutschen Lehnwörter im Tschechischen und Slowakischen: historische Entwicklung, Beleglage, bisherige und neue Deutungen*. Frankfurt am Main: Peter Lang GmbH Europäischer Verlag der Wissenschaften.
- NEWERKLA, Lenka/ SODEYFI, Hana. 2011. *Idiomatische Redewendungen, Sprichwörter und Begriffe der Gegenwartssprache in Österreich und der Tschechischen Republik*. Wiesbaden: Harrassowitz Verlag.
- NORDMAN, Marianne. 1996. *Cooking Recipes and Knitting Patterns: Two Minilects Representing Technical Writing* (in: *Fachliche Textsorten*). Tübingen: Gunter Narr Verlag Tübingen.

- PLACHUTTA, Ewald/WAGNER, Christoph. 2003. *Die 100 Klassischen Gerichte Österreichs*. Wien: Franz Deuticke Verlagsgesellschaft m.b.H.
- POHL, Heinz Dieter. 2004. *Die Sprache der Kärntner Küche ó Jezik koro-ke kuhinje*. Klagenfurt/Celovec: Hermagoras.
- POHL, Heinz Dieter. 2007. *Die österreichische Küchensprache*. Wien: Praesens Verlag.
- RETTIGOVÁ, Magdaléna Dobromila. 2006. *Altböhmische Kochkunst. Das Beste aus dem kulinarischen Gesamtwerk der Magdaléna Dobromila Rettigová (ausgewählt von Georg J. Morava)*. Innsbruck: Loewezahn.
- SCHIPPAN, Thea. 1992. *Lexikologie der deutschen Gegenwartssprache*. Tübingen: Max Niemeyer Verlag.
- SCHMELLER, Johann Andreas. 1996. *Bayerisches Wörterbuch*. München: Oldenbourg Wissenschaftsverlag.
- SEDLACZEK, Robert. 2004. *Das österreichische Deutsch: WIE WIR VOM UNSEREN GROSSEN NACHBARN UNTERSCHIEDEN*. Wien: Verlag Carl Ueberreuter.
- SEIBICKE, Wilfried. 1985. *Fachsprachen in historischer Entwicklung*. Berlin/New York: Besch/Reichmann/Sonderegger.
- SELESKOWITZ, Louise. 1896. *Wiener Kochbuch*. Wien: Lienhart.
- SIEVERS, Gerd Wolfgang. 2007. *Genussland Österreich: Was Küche und Keller zu bieten haben*. Graz: Leopold Stocker Verlag.
- SIEVERS, Gerd Wolfgang. 2014. *111 Orte der Wiener Küche, die man erlebt haben muss*. Emons Verlag GmbH.
- STEINHAUSER, Walter. 1962. *Slawisches im Wienerischen*. Wien: Verlag Notring der wissenschaftlichen Verbände Österreich.
- STEINHAUSER, Walter. 1978. *Slawisches im Wienerischen. 2. vermehrte und verbesserte Auflage*. Wien: Verband der wissenschaftlichen Gesellschaften Österreich.

- TURSKA, Marta. 2009. *Internationalismen in der Fachsprache der Gastronomie und Kochkunst im fünfsprachigen Vergleich*. Frankfurt am Main: Peter Lang GmbH Internationaler Verlag der Wissenschaften.
- VAN TULLEKEN, Kit, et al.. 1980. *Eier und Käse*. Time Life Bücher: Amsterdam.
- WAGNER, Christoph. 1996. *Das Lexikon der Wiener Küche*. Wien: Deuticke.
- WEINHEBER, Josef. 1948. *Wien wörtlich*. Salzburg: Müller.
- WIENER KÜCHE. Um 1920. *Eine Sammlung erprobter Kochrezepte für jeden Haushalt*. 3. Auflage. Wien, Atzgersdorf: Kunderolwerke AG.
- WIERLACHER, Alois. 2003. *Kultur und Geschmack*. In: Wierlacher, Alois (Hrsg.): *Handbuch interkulturelle Germanistik*. Stuttgart: Metzler.
- WOLAŃSKA-KÖLLER, Anna. 2010. *Funktionaler Textaufbau und sprachliche Mittel in Kochrezepten des 19. und frühen 20. Jahrhunderts*. Stuttgart: ibidem-Verlag.
- ZEHETNER, Ludwig. 2005. *Bairisches Deutsch. Lexikon der deutschen Sprache in Altbayern*. Regensburg: edition vulpes.
- ZEMAN, Dalibor. 2011. *Tschechische Einflüsse im Wienerischen auf phonologischer, phraseologischer sowie lexikalischer Ebene. Einige Bemerkungen zu den österreichisch-tschechischen Sprachbeziehungen* (in: *brücken Germanistisches Jahrbuch Tschechien-Slowakei*). Prag: Lidové Noviny.

9.1 Nachschlagwerke:

DUDENREDAKTION. 1997. *DUDEN: Das Fremdwörterbuch*. Mannheim; Wien; Zürich: Dudenverlag.

DUDENREDAKTION. 2003. *DUDEN: Das große Fremdwörterbuch*. Mannheim: Bibliographisches Institut GmbH.

DUDENREDAKTION. 2011. *DUDEN: Deutsches Universalwörterbuch*. Mannheim: Bibliographisches Institut GmbH.

WBÖ. 1963. *Wörterbuch der bairischen Mundarten in Österreichisch*. Wien: Böhlau.

9.2 Internetquellen

[1] <http://www.chefkoch.de/>; Stand: 8.12.2014.

[2] <http://www.tschechische-kueche.de/rezepte/>; Stand: 8.12.2014.

[3] <http://www.veganblatt.com/rezepte/>; Stand: 8.12.2014.

[4] <http://www.glutenfrei-kochen.de/kb/>; Stand: 8.12.2014.

[5] <http://veganleak.wordpress.com/rezepte/>; Stand: 8.12.2014.

[6] <http://www.kochbar.de/forum/>; Stand: 8.12.2014.

[7] <http://www.nigella.com/>; Stand: 18.03.2015.

[8] <http://obauer.com/>; Stand: 18.03.2015.

[9] GR OVÁ, Martina/KRÍMŮFKOVÁ, Kristína. 2015. In: <http://foodlover.sk/>; Stand: 07.03.2015.

[10] KOKEŠOVÁ, Veronika. 2015. In: <http://www.menudomu.cz/>; Stand: 07.03.2015.

- [11] GR OVÁ, Martina/KRITŮFKOVÁ, Kristína. 2015. In: <http://foodlover.sk/>; Stand: 07.03.2015.
- [12] KURANOVA, Kate ina. 2015. In: <http://www.smoothcooking.cz/>; Stand: 07.03.2015.
- [13] *Geografie und Bevölkerung*. In: <http://www.migration.gv.at/de/leben-und-arbeiten-in-oesterreich/oesterreich-stellt-sich-vor/geografie-und-bevoelkerung.html>; Stand: 10.01.2015.
- [14]Karl Kolarik's Schweizerhaus GmbH. 2015. In:http://www.schweizerhaus.at/#!/page_kart; Stand: 08.01.2015.
- [15] KORANDOVÁ, Marie. 1962. *O eských ná e ních názvech pro brambory*. In : *Na-e e , ro ník 45*. In: <http://nase-rec.ujc.cas.cz/archiv.php?art=4903>; Stand: 05.12.2014.
- [16] Sievers, Gerd Wolfgang. 2014. *111 Orte der Wiener Küche, die man erlebt haben muss*. In: <http://www.emons-verlag.de/media/files/Rezepte.pdf>; Stand: 08.02.2015.
- [17] KORANDOVÁ, Marie. 1962. *O eských ná e ních názvech pro brambory*. In : *Na-e e , ro ník 45*. In: <http://nase-rec.ujc.cas.cz/archiv.php?art=4903>; Stand: 05.12.2014
Rakouská turistická centrála ó Österreich Werbung. 2015. *Víde ské kavárny ó únik z v-ednodennosti*. In: <http://www.austria.info/cz/rakouske-speciality/videnske-kavarny-unik-z-vsednodennosti-1255087.html>; Stand: 03.03.2015.

10. Abkürzungsverzeichnis

Abkürzung	Bedeutung
bzw.	beziehungsweise
dt.	deutsch
EU	Europäische Union
f.	femininum
franz.	französisch
ggf.	gegebenenfalls
Jh.	Jahrhundert
m.	maskulinum
n.	neutrum
o.Ä.	oder Ähnliches
österr.	österreichisch
pl.	Plural
resp.	respektive
rum.	rumänisch
scherzh.	scherzhaft
sg.	Singular
slowak.	slowakisch
sog.	sogenannt
sorb.	sorbisch
südd.	süddeutsch
tsch.	Tschechisch
u.	und
ugs.	umgangssprachlich
ung.	ungarisch
v. Chr.	vor Christus
vgl.	vergleiche
wien.	wienerisch
z.B.	zum Beispiel

11. Anhang

11.1 Abstract (Deutsch)

Das Ziel der vorliegenden Arbeit ist es zu ermitteln, die Fachtextsorte Kochrezept als ein sprachliches und kulturelles Phänomen darzustellen. Anhand einer sprachlicher Analyse der in der österreichischen Küchensprache auftretenden Austriazismen und Bohemismen wird die gegenseitige Beeinflussung dieser zwei Sprachen untersucht werden.

Es wird die Sprache der Kochkunst behandelt, wobei zuerst die Entwicklung und die Typen der Kochbücher beschrieben werden, und anschließend auf den Aufbau, die Gestaltung sowie die Gliederung der Kochrezepte eingegangen wird.

Der nächste Teil widmet sich der Koexistenz mehrerer Sprachen und Kulturen und fokussiert sich auf die daraus resultierenden Einflüsse auf die sprachliche Ebene. Wie die tschechische Sprache das Österreichische beeinflusst hat wird anhand eines Glossars ersichtlich, das zu diesem Zweck erstellt wurde. Das Glossar untersucht die Entlehnungen aus dem Tschechischen auf ihre Herkunft und lexikalischen Eigenschaften.

Die Tatsache, dass eine Sprache mehrere Sprachzentren haben kann wird in Glossaren untermalt, welche sich den in Österreich auftretenden Austriazismen widmen. Diese Austriazismen werden wiederum auf ihre Herkunft und lexikalischen Eigenschaften untersucht, wobei auch auf bestimmte Rezepte und/oder die Art der Zubereitung eingegangen wird. Den Schlussteil dieser Arbeit bilden kurze Einführungen in signifikante Speisen der österreichischen Küche, die sich auf der ganzen Welt einen Namen gemacht haben.

11.2 Abstract (Englisch)

The aim of this Master's thesis is to present the technical text of cooking recipes/cooking patterns as a linguistic as well as a cultural phenomenon. The mutual influence of the Czech and the German language is demonstrated on the linguistic analysis of Austriacisms and Bohemisms.

The language of the culinary art will be discussed; at first there will be a description of the development and types of cookery books, followed by a characterization of the structure, design and layout of cooking recipes.

The next part deals with the coexistence of several languages and cultures and focuses on the consequent effects on the language level. What were the influences of the Czech language on the German language spoken in Austria is apparent from a glossary that was created for this purpose. The glossary analyzes the borrowings from the Czech language on their origin and lexical attributes.

The glossaries dedicated to Austriacisms occurring on the territory of Austria affirm the fact that one language can have several language centres. These Austriacisms are again examined on their origin as well as lexical attributes. At the end there is a brief description of significant dishes of the Austrian cuisine which have become famous in the whole world to be found.

11.3 Curriculum Vitae

Persönliche Daten

Name: Jana Janáková
Geboren am: 15.06.1990, Pardubice, Tschechische Republik
Wohnsitz: Rechte Bahngasse 18/10, 1030 Wien, Österreich
Email-Adresse: jaja.janackova@gmail.com

Schulbildung

2012-2015 Universität Wien ó MA Studium ó Fachübersetzen (CZ, DE, EN)
2009-2012 Westböhmisches Universität in Pilsen, Tschechische Republik ó Bc.
Studium - Fremdsprachen für Kommerzielle Praxis, Englisch und
Deutsch
2009 Japanische Ökonomische Studien- Zertifikatsprogramm
2001-2009 Gymnasium in fiatec, Tschechische Republik
1996-2001 Grundschule in fiatec, Tschechische Republik

Praktische Erfahrungen

2014 - Übersetzen für Alternative Communicatios
2014 - Management Assistant bei der Firma ICSL GmbH
2014 - Übersetzen für die Übersetzungsagentur ASPENA
2014 - Ehrenamtliche Englisch-Lektorin bei Lobby 16
2013 Assistentin der Direktorin in der Firma Autobusová Doprava s.r.o.
Podbo any
2013 - Übersetzen für die Firma ProspecteaOne
2011-2012 Fremdsprachenlehrerin für Englisch in der Sprachschule Sk ivánek
s.r.o.
2011 Übersetzen von Dokumenten für www.zlaty-lev.cz
2010 Rezeptionistin im Hotel Zlatý Lev fiatec
2008 - Übersetzen und Dolmetschen für Autobusová Doprava s.r.o.
Podbo any