

Kochrezept als Textsorte im deutsch-kroatischen Sprachvergleich

Macolić, Petra

Master's thesis / Diplomski rad

2015

Degree Grantor / Ustanova koja je dodijelila akademski / stručni stupanj: **University of Rijeka, Faculty of Humanities and Social Sciences / Sveučilište u Rijeci, Filozofski fakultet u Rijeci**

Permanent link / Trajna poveznica: <https://urn.nsk.hr/urn:nbn:hr:186:276208>

Rights / Prava: [In copyright](#)/[Zaštićeno autorskim pravom.](#)

Download date / Datum preuzimanja: **2024-07-13**



Repository / Repozitorij:

[Repository of the University of Rijeka, Faculty of Humanities and Social Sciences - FHSSRI Repository](#)



UNIVERSITÄT IN RIJEKA
PHILOSOPHISCHE FAKULTÄT
ABTEILUNG FÜR GERMANISTIK

Kochrezept als Textsorte im deutsch-kroatischen Sprachvergleich

Master-Arbeit

Verfasst von:

Petra Macolić

Betreut von:

Ao.-Prof. Dr. Aneta Stojić

Rijeka, September 2015

Inhaltsverzeichnis

| | | |
|-----|---|----|
| 1 | Einleitung | 5 |
| I | Theoretischer Teil | 6 |
| 2 | Textlinguistik | 6 |
| 3 | Text und Textsorte | 8 |
| 4 | Differenzierungskriterien für die Analyse von Textsorten | 12 |
| 4.1 | Textfunktion | 12 |
| 4.2 | Kommunikationsform und Handlungsbereich | 13 |
| 4.3 | Thematische Restriktionen | 14 |
| 4.4 | Form der thematischen Entfaltung | 14 |
| 4.5 | Die sprachlich-grammatische Ebene | 15 |
| 5 | Kontrastive Linguistik..... | 16 |
| 5.1 | Äquivalenz (Tertium comparationis) | 17 |
| II | Empirischer Teil | 18 |
| 6 | Deutsche und kroatische Kochrezepte - kontrastive Untersuchung..... | 18 |
| 6.1 | Untersuchungsgegenstand..... | 18 |
| 6.2 | Untersuchungsmaterial..... | 18 |
| 6.3 | Untersuchungsmethode | 19 |
| 6.3 | Haupthypothese | 19 |
| 7 | Analyse der Textteile | 20 |
| 7.1 | Überschrift..... | 20 |
| 7.2 | Rezept Charakteristik | 21 |
| 7.3 | Zutatenliste | 22 |
| 7.4 | Instruktionsteil..... | 23 |
| 7.5 | Bild..... | 23 |
| 8 | Textfunktion der Kochrezepte..... | 25 |

| | |
|---|----|
| 9 Kommunikationsform und Handlungsbereich der Kochrezepte | 27 |
| 10 Thematische Restriktionen der Kochrezepte..... | 28 |
| 11 Form der thematischen Entfaltung der Kochrezepte..... | 29 |
| 12 Analyse der Mikrostruktur | 30 |
| 12.1 Morphologie | 30 |
| 12.2 Wortbildung | 34 |
| 12.3 Syntax..... | 35 |
| 13 Untersuchungsergebnisse | 37 |
| 14 Fazit..... | 40 |
| 14 Quellenverzeichnis | 41 |
| Anhang | 43 |

Eidesstattliche Erklärung

Hiermit erkläre ich, dass ich die am heutigen Tag abgegebene Master-Arbeit selbständig verfasst und ausschließlich die angegebenen Quellen und Hilfsmittel benutzt habe.

Rijeka, den _____ Unterschrift _____

1 Einleitung

In dieser Arbeit wird eine textlinguistische Analyse der Textsorte Kochrezept unternommen. Es wird untersucht, welche Merkmale für diese Textsorte charakteristisch sind. Ein wichtiger Bestandteil der Arbeit ist der kontrastive Vergleich von deutschen und kroatischen Kochrezepten.

Die Arbeit gliedert sich in zwei Teile: einen theoretischen und einen empirischen. In dem theoretischen Teil wird erstmals der Bereich der Textlinguistik beschrieben. Dabei werden die Begriffe Text und Textsorte erklärt. Danach werden Merkmale für die Klassifizierung von Textsorten angegeben, und die Schritte der textsortenspezifischen Analyse.

In dem empirischen Teil wird erstmals der Untersuchungsgegenstand erläutert. Es wird erklärt welches Material für die Analyse benutzt wurde und nach welchen Methoden die Untersuchung vorgehen wird. Daraufhin wird die Analyse der Makro- und Mikrostruktur der Kochrezepte gegeben. Parallel werden kroatische und deutsche Kochrezepte untersucht.

Die Absicht dieser Arbeit ist es zu zeigen, welche charakteristischen Merkmale das Kochrezept in den beiden Sprachen aufweist, davon ausgehend, dass die Textsorte Kochrezepte eine normierte Textsorte ist und es deshalb keine größeren Unterschiede in den beiden kontrastierten Sprachen gibt.

I Theoretischer Teil

2 Textlinguistik

Die Textlinguistik ist eines der jüngsten Felder der Sprachwissenschaft. Ihre Aufgabe ist es, die Allgemeinen Bedingungen und Regeln der Textkonstitution systematisch zu beschreiben und ihre Bedeutung für die Textrezeption zu erklären. Dazu werden verschiedene Analyseverfahren und unterschiedliche Methoden benutzt. (vgl. Brinker 1992: 8-9)

Die Textlinguistik umfasst viele textlinguistische Richtungen mit unterschiedlichen Konzeptionen. Allen Richtungen ist aber das eine Gemeinsam, und das ist die Bezugseinheit der linguistischen Analyse – der Text. Brinker unterscheidet zwei Hauptrichtungen der Textlinguistik, die unterschiedliche Zielsetzungen entwickelt haben. Es handelt sich um die sprachsystematisch ausgerichtete und die kommunikationsorientierte Textlinguistik. (vgl. ebd.: 8; 12)

Die sprachsystematisch ausgerichtete Textlinguistik basiert auf der strukturalistischen Linguistik und der generativen Transformationsgrammatik. Sie definiert den Text als eine kohärente Folge von Sätzen, und liegt den Akzent auf den grammatischen bzw. syntaktisch-semanticen Beziehungen zwischen Sätzen. (vgl. ebd.: 12)

Die kommunikationsorientierte Textlinguistik entwickelte sich dagegen vor dem Hintergrund der linguistischen Pragmatik und der Sprechakttheorie. Der Akzent ist nicht mehr auf den grammatischen Verknüpfungen der Satzfolgen, sondern auf der kommunikativen Beziehung zwischen den Kommunikationsteilnehmern. Dementsprechend wird der Text im Rahmen seiner kommunikativen Funktion definiert. (vgl. ebd.: 14)

Diese beiden Richtungen der Textlinguistik sollten nicht als alternativ betrachtet werden, sondern vielmehr als komplementäre Konzepte untersucht werden.

Bei einer linguistischen Textanalyse werden vier verschiedene Teildisziplinen untersucht: Textsemantik, Textpragmatik, Textsyntax und Textphonetik. So werden die einzelnen Eigenheiten beschrieben und eine Textsortenbestimmung vorgenommen.

3 Text und Textsorte

Wie schon in dem vorigen Kapitel erklärt, sind in der Textlinguistik verschiedene Richtungen zu unterscheiden. Abhängig von den Zielsetzungen der einzelnen linguistischen Richtungen, unterscheiden sich auch die Textdefinitionen. Deshalb erklärt Brinker, dass man noch nicht von einer allgemein akzeptierten Definition des Textes sprechen kann.

Wann kann man eine Folge von sprachlichen Einheiten (Sätzen) als Text definieren und verstehen? Dazu wurden in der Textlinguistik zahlreiche Regeln der Vertextung gegeben.

Am bedeutendsten und bekanntesten sind die Textualitätskriterien (Merkmale) von Robert de Beaugrande und Wolfgang Ulrich Dressler. Es handelt sich um Eigenschaften, die ein Text haben muss. Obwohl nicht jeder Text all diese Merkmale gleichermaßen oder überhaupt zeigt, gelten diese Merkmale als textbestimmend.

Diese Merkmale der Textualität sind:

- 1) Kohäsion
- 2) Kohärenz
- 3) Intentionalität
- 4) Akzeptabilität
- 5) Informativität
- 6) Situativität
- 7) Intertextualität

(vgl. Adamzik 2004: 50).

Das Kriterium der Kohäsion bezieht sich auf die Art, wie Texte auf der Textoberfläche durch grammatische Formen miteinander verknüpft sind. Es handelt sich also um die strukturelle Verbundenheit. Das zweite Kriterium Kohärenz bezieht sich auf die Herstellung der semantischen Einheit des Textes. Es geht um die thematische Verknüpfungen und Relationen im Text und dem Verstehen von Text Sinn.

Kohäsion und Kohärenz sind nicht immer klar von einander zu trennen. Dort wo Kohäsion vorhanden ist, ist auch immer Kohärenz hergestellt. (vgl. Gansel/Jürgens 2007: 25-26)

Das nächste Kriterium, das in Betracht gezogen werden sollte, ist die Intentionalität. Dabei geht es über den eigentlichen Text hinaus. Es handelt sich um die Absicht des Textproduzenten, einen kohäsiven und kohärenten Text zu bilden, um ein bestimmtes Ziel zu erreichen (vgl. ebd.: 28).

Das Kriterium der Akzeptabilität bezieht sich dagegen auf den Textrezipienten und dessen Einstellung, einen kohäsiven und kohärenten Text zu erwarten. Dies ist das einzige Kriterium, das eindeutig nur auf den Rezipienten bezogen ist. Es ist von besonderer Bedeutung, weil hier der mentale Bereich der Einstellungen und Erwartungen wichtig ist.

Weiterhin ist das Kriterium der Informativität zu erläutern. Dabei geht es darum, dass die Informationen die durch einen Text vermittelt werden, in einer angemessenen Relation zum Kommunikationsziel stehen. Was und wie viel gesagt werden muss, ist von der Intention, der Situation, von den Erwartungen und Kenntnissen des Kommunikationspartners abhängig. Ziel ist dabei die Aufrechterhaltung der Kommunikation, indem man Informationen nicht zu schwierig oder nicht zu ermüdend formuliert (vgl. ebd.: 29).

Jeden Text muss man aber auch im Bezug zu dem außersprachlichen Kontext analysieren. Dabei muss man auf das Kriterium der Situationalität achten, welches die Kommunikation „von außen her“ beeinflussen kann. Es handelt sich um die Beziehung zwischen den Texten und Situationen die ihre Verwendung betreffen. Die Situation des Textproduzenten unterscheidet sich von der Situation des Textrezipienten, d.h. dass auch andere Faktoren die Kommunikation von außen her beeinflussen können.

Das letzte Kriterium von Dressler und de Beaugrande ist die Intertextualität. Dabei geht es darum, dass alle Texte über einen gemeinsamen Bezug in intertextuellen Beziehungen stehen (vgl. ebd.: 31).

Anhand dieser Kriterien wurde deutlich, dass sich die Bedingungen für die Definition eines Textes, auf die Kombination der grammatischen, thematischen und kommunikativen Aspekte eines Textes beziehen.

Die Textlinguistik weist darauf hin, dass die Texte immer nach gewissen allgemeinen Regeln entstehen, unabhängig davon, worüber geschrieben wird. Die Kombination von vorher angegebenen Merkmalen die ein Text haben kann, bestimmt so die Gesamtheit des Textes. Diese Kombinationen bilden mit der Zeit ein Muster, welches den Text in eine Textsorte klassifiziert.

Brinker (Brinker 1992: 126) betrachtet Textsorten als *„komplexe Muster sprachlicher Kommunikation[...], die innerhalb der Sprachgemeinschaft im Laufe der historisch-gesellschaftlichen Entwicklung aufgrund kommunikativer Bedürfnisse entstanden sind.“*

Er weist darauf hin, dass jeder Text einer bestimmten Textsorte zugeordnet sein kann, und dass jede Textproduktion oder –Rezeption im Rahmen von Textsorten erfolgt. (vgl. ebd. 126-127)

Es wurde schon erwähnt, wie schwer es ist eine klare Definition von Text zu geben, und die Textualitätskriterien zu bestimmen. Genauso schwer lassen sich die Merkmale für die Klassifizierung von Textsorten definieren.

Die Textsortenlehre unterscheidet zwei Hauptforschungsrichtungen. An der ersten Stelle ist es die sprachsystematisch ausgerichtete Forschung. Die Abgrenzung von Textsorten sollte

demnach vor allem durch die Analyse der strukturellen bzw. grammatischen Merkmale erreicht werden. Als zweite Möglichkeit nennt Brinker die kommunikationsorientierte Forschung, welche die Textsorteneinteilung aus den situativen und kommunikativ-funktionalen Aspekten analysieren will. (vgl.ebd.: 131)

4 Differenzierungskriterien für die Analyse von Textsorten

Um einen Text der richtigen Textsorte einordnen zu können, stellt sich erstmals die Frage welche Merkmale als zentral für die Klassifizierung von Textsorten gelten. Für eine textsortenspezifische Analyse, werden in dieser Arbeit die Differenzierungskriterien nach Brinker (1992: 141) verwendet. Er stellt fünf Schritte für die Analyse von Textsorten fest:

- 1) Beschreibung der Textfunktion
- 2) Beschreibung der Kommunikationsform und des Handlungsbereichs
- 3) Beschreibung von thematischen Restriktionen
- 4) Beschreibung der thematischen Entfaltung
- 5) Beschreibung der sprachlich-grammatischen Ebene

In den weiteren Kapiteln werden die einzelnen Schritte verdeutlicht.

4.1 Textfunktion

Brinker betrachtet die Textfunktion als Basiskriterium für die Differenzierung von Textsorten. Es handelt sich um den Sinn des Textes in einem Kommunikationsprozess. Da ein Text aber mehrere Funktionen aufweisen kann, wird er durch die dominierende Kommunikationsfunktion (Textfunktion) charakterisiert. Nach Brinker (ebd. 108-118) sind fünf Grundfunktionen der Texte zu unterscheiden:

1. Informationsfunktion: Es handelt sich um Texte in welchen der Emittent dem Rezipienten zu verstehen gibt, dass er ihm etwas vermitteln will. Eine solche Funktion

haben Nachrichten, Berichte, Rezensionen etc.

2. Kontaktfunktion: Es sind Texte in welchen der Emittent eine personale Beziehung zum Rezipienten sucht. Es handelt sich um die Herstellung und Erhaltung des persönlichen Kontakts. Eine solche Funktion haben Briefkarten, Danksagungen etc.
3. Obligationsfunktion: In solchen Texten gibt der Emittent dem Rezipienten zu verstehen, dass er sich ihm gegenüber dazu verpflichtet, eine bestimmte Handlung zu vollziehen. Textsorten mit Obligationsfunktion sind z.B. Vertrag, Vereinbarung, Garantieschein etc.
4. Deklarationsfunktion: Es sind Texte in denen der Emittent dem Rezipienten zu verstehen gibt, dass der Text eine neue Realität schafft. Solche Texte sind z.B. Testament, Schuldspruch, Bevollmächtigung etc.
5. Appellfunktion: Der Emittent gibt den Rezipienten zu verstehen, dass er ihn dazu bewegen will, eine Handlung zu vollziehen, oder eine bestimmte Einstellung einer Sache gegenüber einzunehmen. Beispiele sind Werbeanzeigen, Rezepte, Arbeitseinleitungen etc.

4.2 Kommunikationsform und Handlungsbereich

Jeder Text ist immer von dem situativen Faktor beeinflusst. Deshalb soll für die Differenzierung von Textsorten auch die Kommunikationssituation beschrieben werden. Nach Brinker sind im diesem Zusammenhang zwei Analysekatgorien zu unterscheiden: die Kommunikationsform und der Handlungsbereich. (vgl. ebd. 134)

Die Kommunikationsform einer Textsorte hängt von dem Medium ab, das für die Übermittlung von einem Text benutzt wurde. Es sind fünf Medien zu unterscheiden: Face-to-Face-Kommunikation, Telefon, Rundfunk, Fernsehen und Schrift. Jedes Medium bestimmt den kommunikativen Kontakt zwischen den Kommunikationspartnern, und diktiert die Art bzw. die Form der Kommunikation. Die Differenzierungsmerkmale verschiedener Kommunikationsformen sind:

- 1) Kommunikationsrichtung: dialogisch oder monologisch
- 2) Kontakt: in zeitlicher und räumlicher Hinsicht: getrennt oder unmittelbar (akustisch

und/oder optisch)

3) Sprache: gesprochen oder geschrieben

(vgl. ebd. 134-135)

Für die Differenzierung von Textsorten ist neben der Kommunikationsform auch das Rollenverhältnis zwischen den Kommunikationspartnern wichtig. Dementsprechend sind drei Handlungsbereiche zu unterscheiden: privates, offizielles und öffentliches Handlungsbereich. (vgl. Brinker 1992: 136)

4.3 Thematische Restriktionen

Ein weiterer Analyseschritt für die Textsortendifferenzierung ist die Beschreibung der thematischen Kategorie. K. Ermert unterscheidet zwei allgemeine Aspekte die für die Analyse und Abgrenzung einer Textsorte wichtig sind:

1) Lokale Orientierung: das Thema kann auf den Emittenten/Rezipienten bezogen werden, oder außerhalb der Kommunikationspartner liegen

2) Temporale Orientierung: die Zeitliche Fixierung des Themas zum Sprechzeitpunkt vorzeitig, gleichzeitig, nachzeitig oder zeitlos

(vgl. ebd. 138)

4.4 Form der thematischen Entfaltung

Unter der Thematischen Entfaltung eines Textes versteht man die gedankliche Ausführung eines Themas im Text. Es ist die Kombination relationaler, logisch-semantic definierter Kategorien, welche die internen Beziehungen der Teilthemen (welche in verschiedenen Textteilen ausgedrückt sind) zum thematischen Kern des Textes macht. (vgl. ebd. 60)

Die Themenentfaltung wird durch kommunikative und situative Faktoren gesteuert. So sind verschiedene Möglichkeiten der Entfaltung eines Themas möglich. Je nachdem, welche Grundform dominiert, unterscheidet Brinker vier Möglichkeiten der thematischen Entfaltung:

- 1) Deskriptive Themenentfaltung (beschreibende)
- 2) Narrative Themenentfaltung (erzählende)
- 3) Explikative Themenentfaltung (erklärende)
- 4) Argumentative Themenentfaltung (begründende) (vgl.Brinker 1992: 63)

4.5 Die sprachlich-grammatische Ebene

Neben dem kommunikativ-funktionalen Aspekt und der thematischen Ebene, sind für die Abgrenzung und Beschreibung von Textsorten vor allem die sprachlich-grammatischen Merkmale zu berücksichtigen. Es handelt sich hier um die Analyse der Mikrostruktur eines Textes, wobei die Bereiche der Morphologie, Syntax und der Wortbildung zu beschreiben sind.

5 Kontrastive Linguistik

Die Kontrastive Linguistik wird als eine vergleichende sprachwissenschaftliche Beschreibungs- und Analysemethode definiert. Bei dem Vergleich mehrerer Sprachsysteme liegt das Hauptinteresse nicht auf deren Gemeinsamkeiten, sondern auf den Kontrasten die dabei zu finden sind (vgl. Rein 1983: 1).

Der Terminus wurde aus dem englischen „Contrastive Linguistics“ übersetzt, und ist erst in jüngster Zeit in den internationalen linguistischen Fachwortschatz eingegangen. In der Literatur kann man auch auf den Begriff „Konfrontative Grammatik“ stoßen, der von der Leipziger Germanisten geprägt wurde. Dieser Begriff aber, entspricht nicht vollkommen der Definition, da eine Konfrontation sowohl Unterschiede als auch Übereinstimmungen zwischen den Sprachen impliziert (vgl. Nickel 1980: 633).

In der Kontrastiven Linguistik ist zwischen „angewandter“ und „theoretischer“ Linguistik zu unterscheiden. Die theoretische KL schlägt Kriterien vor, nach denen ein Vergleich verschiedener Sprachen erfolgen kann. Im Rahmen der angewandten (deskriptiven) KL erfolgen dann die konkreten Untersuchungen und Vergleiche der einzelnen Sprachen (vgl. Rein 1983: 5; vgl. Hufeisen 1995: 22).

In der Sprachwissenschaft wird die KL als eine synchrone, deskriptive, beschreibende aber auch praxisorientierte und vergleichende Methode dargestellt (vgl. ebd.:2).

Wie bei der Differenzialmethode anderer Wissenschaften erhält man auch in der Linguistik durch Gegenüberstellung von systematischen Beschreibungen zweier oder mehrerer Sprachen eine Art "Differentialgrammatik". Sie besteht aus dem Festhalten der Gemeinsamkeiten und Unterschiede der verglichenen Systeme oder Grammatiken. Dabei gibt sie den Sprachforschern Einblicke in die Struktur der beiden Sprachen (vgl. ebd.:3).

5.1 Äquivalenz (Tertium comparationis)

In der Kontrastiven Linguistik spielt die Äquivalenz eine sehr wichtige Rolle. Nach Nickel besteht das Ziel der kontrastiven Linguistik, darin zwei oder mehrere Sprachen auf allen Ebenen mit Hilfe der Grundlage eines *tertium comparationis* systematisch miteinander zu vergleichen:

1. Sprachtheoretisch: Die Vergleichbarkeit von Sprachsystemen bzw. Teilsystemen muss gegeben sein. Objekte können nur dann kontrastiv verglichen werden, wenn sie Eigenschaften gemeinsam haben, die als Vergleichsgrundlagen dienen können. Die Grundlage eines jeden Vergleichs sind Gemeinsamkeiten.
2. Sprach- und beschreibungstheoretisch: Bei jedem Vergleich besteht die Notwendigkeit, auf ein bestimmtes Grammatikmodell zurückzugreifen, und zwar auf ein Modell, das auf beide Sprachen anwendbar ist.
3. Beschreibungstheoretisch und praktisch: Sprachliche Einheiten/Äußerungen in den zu vergleichenden Sprachen müssen auf die grammatischen Kategorien dieser Bezugsgrammatik bezogen und damit einander zugeordnet werden (vgl. Koller 1992: 217).

Bei einer kontrastiven Untersuchung bleiben aber viele Fragen offen. Was wird bei kontrastiven Beschreibungen womit verglichen, welche Einheiten einer Sprache werden aufgrund welcher Kriterien welchen Einheiten der anderen Sprache zugeordnet? Diese Fragen stellen das Problem des *tertium comparationis* bei kontrastiven Analysen dar.

II Empirischer Teil

6 Deutsche und kroatische Kochrezepte - kontrastive Untersuchung

Im vorliegenden Teil der Arbeit wird eine kontrastive Untersuchung der Textsorte Kochrezept vorgenommen. Es werden deutsche und kroatische Kochrezepte untersucht und in Bezug auf die charakteristischen Merkmale verglichen. Die Absicht dieser Untersuchung ist es, die sprachlichen Gemeinsamkeiten und Unterschiede der Textsorte Kochrezept in den beiden Sprachen zu bestimmen.

6.1 Untersuchungsgegenstand

Der Untersuchungsgegenstand dieser Arbeit ist die Textsorte Kochrezept. Es handelt sich um eine synchrone und kontrastive Betrachtung der Textsorte. Deshalb wird die diachrone Einsicht bzw. die Entwicklung der Kochrezeptgeschichte ausgelassen.

6.2 Untersuchungsmaterial

Für diese Untersuchung werden zwei große Kochbücher gewählt: Das kroatische Kochbuch „*Velika knjiga kolača*“¹, und das deutsche Kochbuch „*Die süße Küche*“².

Jedes Kochbuch beinhaltet mehr als 500 Kochrezepte. Es handelt sich ausschließlich um verschiedene Desserts wie Kuchen, Eis, Creme, Fruchtsaucen und Ähnliches. Außerdem werden für diese Untersuchung auch mehrere Internetseiten konsultiert, die eine Vielfalt von Kochrezepten anbieten, wie z. B. Dr. Oetker Internet Seite und Gastro.hr.

¹ Teubner, Christian, Anette, Wolter (1995): *Velika knjiga kolača*. Zagreb: Naklada C

² Mörwald, Toni, Christoph, Wagner (2003): *Die süße Küche*. Wien: NP Verlag

6.3 Untersuchungsmethode

Für die Analyse der Kochrezepte werden die Differenzierungsmerkmale nach Brinker verwendet (s. Kapitel 4). Die Kochrezepte der deutschen und kroatischen Sprachen werden parallel nach einzelnen Textsortenmerkmalen untersucht und kontrastiert. Da es sich in dieser Arbeit nicht um die Übersetzungen der Kochrezepte handelt, wird in der kontrastiven Analyse nicht nach dem üblichen Äquivalenzgrad gesucht.

Erstmals wird die Makrostruktur der Kochrezepte vorgestellt und verglichen. Danach wird der kommunikativ-funktionaler Aspekt beschrieben, bzw. die Textfunktion der Kochrezepte analysiert. Im Anschluss darauf wird die Thematische Ebene der Texte gegeben. Zum Schluss wird die Mikrostruktur der deutschen und kroatischen Kochrezepte analysiert und kontrastiert.

6.3 Haupthypothese

Die Absicht dieser Arbeit ist es zu untersuchen, welche Merkmale es sind, die die Textsorte Kochrezept charakterisieren. Die Haupthypothese wäre, dass es sich beim Kochrezept um eine stark standardisierte und konventionalisierte Textsorte handelt, die wenige Unterschiede in der kroatischen und deutschen Sprache aufweist.

7 Analyse der Textteile

Im vorliegenden Teil der Arbeit werden die einzelnen Teiltexthe und ihre charakteristischen Mittel angezeigt. Im Anhang sind zwei Beispiele der Kochrezepte aus den Kochbüchern zu finden. Die einzelnen Textteile wurden nummeriert und in der Legende erklärt. In den folgenden Abschnitten werden diese Textteile näher beschrieben.

(s. Anhang: *Kochrezept 1* und *Kochrezept 2*)

Legende:

1. Überschrift
2. Rezept Charakteristik
3. Zutatenliste
4. Instruktionsteil
5. Bild

An den angegebenen Beispielen kann man sehen, dass die Gliederungsmittel, bzw. der Aufbau der Kochrezepte in den beiden Sprachen gleich ist. Die Beispiele stellen den häufigsten Aufbau der Textteile der Kochrezepte dar. Es kann geringere Unterschiede je nach Rezept geben, aber die Struktur der einzelnen Teile bleibt gleich.

7.1 Überschrift

In den beiden Sprachen stellt die Überschrift auch den Namen des Gerichtes dar. Graphisch ist sie durch Fettdruck vom ganzen Rezept hervorgehoben und bietet direkt die Information über den Textinhalt. Sie beinhaltet die bedeutendsten Zutaten oder die wichtigen Merkmale des Rezeptes und ist immer kurz. In beiden Sprachen wird sie aus den Substantiven oder substantivischen Gruppen gebildet z.B.:

-Selbstständiges Substantiv: *Muffin, Biskuit, Strudel, Ekler, Makovnjača*

-Substantivisches Kompositum: *Blätterteig, Schokolademousse*

-Substantive mit Adjektiv-Attribut: *Kleine Kokoskugeln, Slatke zvjezdice, Šareni božićni kolači*

-Bindestrich Kompositum: *Schokolade-Ecken, Vanille-Torte, Kakao-kocke, Brioši-patuljci*

-Substantiv mit Präpositionalattribut: *Birne in Bayerischer Creme, Jabuke u šlafroku*

-Substantivisches Kompositum mit Präpositionalattribut/-en: *Jogurt-Torte mit Heidelbeeren, Vanille-Eis mit Himbeersauce, Kolačići s bademima, Pita sa šljivama*

In kroatischen Kochrezepten überwiegt substantivisches Kompositum mit Präpositionalattributen und die Kombinationen der Substantive mit Adjektiven. Im Deutschen kommt am meisten das Bindestrich Kompositum vor.

7.2 Rezept Charakteristik

Diese Angaben charakterisieren näher das Kochrezept und sind in den Rezepten der beiden Sprachen zu finden. Es handelt sich um die Zubereitungszeit bzw. Kochzeit, Backzeit, Kühlzeit (Minuten oder Stunden), Brennwert und Gesamtenergiewert (Kilokalorien -kcal).

In dem deutschen Kochbuch sind die Backzeit oder die Backtemperatur beim jedem Kochrezept angegeben, und zwar in dem Instruktionsteil aber werden auch nochmal angegeben nach jedem Instruktionsteil (s. Anhang Kochrezept 2). Es ist aber nicht der Fall in den kroatischen Kochrezepten. Meisten wird die Backzeit oder die Backtemperatur nur in dem instruktionsteil angegeben und nicht hervorgehoben wie es der Fall in den deutschen Kochrezepten ist. (s. Anhang Kochrezept 1)

In der Gegenüberstellung der beiden Kochbücher ist auch zu sehen, dass die deutschen Kochrezepte nicht den Brennwert oder den Gesamtenergiewert eines Gerichtes vorzeigen, wie es aber der Fall bei den Kroatischen Kochrezepten ist. Nach jeder Zutatenliste, ist bei den kroatischen Kochrezepten der Energiewert des Gerichtes angezeigt:

Bsp. *Od 12 komada svaki ima 1010 džula/240 kalorija* (s. Anhang Kochrezept 1)

Dieses Element ist demnach nicht äquivalent in den beiden Sprachen und kann nicht als textsortenbestimmend angesehen werden.

7.3 Zutatenliste

In der Zutatenliste kann man die benötigten Zutaten für das Gericht finden. Sie werden in beiden Sprachen chronologisch aufgelistet, d.h. so wie sie benutzt werden. Für die Zutaten werden dazu die Menge (durch Zahlen bestimmt), Bearbeitungszustand und Gewichtsangaben in Liter (l), Milliliter (ml) oder Gramm (g) angegeben. Manchmal kann man auch Mengenbezeichnungen wie z.B. Esslöffel - (jušna) žlica, Teelöffel - žličica, Stück-komad, usw. finden. Bei der Gegenüberstellung der Mengenangaben ist gleich eine Volläquivalenz zu erkennen, da es sich um eine semantische und formale Identität handelt die aber auch eine ähnliche Distribution aufweist.

Wenn man nur die äußere Form der Kochrezepte der beiden Sprachen betrachtet, kann man sofort bemerken, dass sich die Zutatenlisten immer von dem Instruktionsteil optisch deutlich abheben. In den deutschen Kochrezepten ist die Liste manchmal an der Seite des Textes angegeben. Bei Kroatischen Kochrezepten ist es aber immer der Fall, dass die Zutatenliste gleich unter dem Titel angegeben wird. Da die Zutatenangaben in den Kochrezepten der beiden Sprachen ein Typisches Element der Textsorte darstellen, ist es anzunehmen, dass es sich um eine Textsortenkonvention handelt. Trotz den kleinen Unterschieden in der graphischen Erscheinung, kann man bei diesem Element von einer Volläquivalenz der Form und Funktion sprechen.

7.4 Instruktionsteil

Der Instruktionsteil ist der Kern des Kochrezeptes und beschreibt die Zubereitung eines Gerichtes. Es handelt sich um eine Anweisung, wie man das gewünschte Gericht zubereiten sollte. Dabei spielt die chronologische Reihenfolge eine wichtige Rolle. Wenn man sich an die Anweisungen und Instruktionen hält, kann man erwarten, dass das Gericht gelingt. Dieses Merkmal ist typisch für die Textsorte Kochrezept in beiden Sprachen, weswegen das Kochrezept als ein instruktiver Text beschrieben werden kann.

Der Instruktionsteil ist in beiden Sprachen übersichtlich, und zeigt Arbeitsschritte in verschiedenen Absätzen, weswegen die Instruktionen noch leichter zu folgen sind. Die Absätze unterscheiden sich in ihrer Länge und der Anzahl in jedem Kochrezept, abhängig von der Schwierigkeitsstufe des Zubereitens.

Anhand dieser Gegenüberstellung, kann man wieder von einem universalen Merkmal sprechen, da der Instruktionsteil der Kochrezepte der beiden Sprachen eine Volläquivalenz in seiner Form und Funktion zeigt, und für jeden Kochrezept Textsortenspezifisch ist.

7.5 Bild

Bilder haben in den Kochrezepten der beiden Sprachen eine gleich große Bedeutung. In den beiden Kochbüchern hat jedes Kochrezept ein dazugehöriges Bild, welches dem Leser/Koch die Information über das Endresultat seiner Arbeit (kochen/backen) geben kann. Obwohl das Element des Bildes bei einem Kochrezept nicht obligatorisch ist, macht es viel für die optische Präsentation der ganzen Struktur aus, weil man gleich erkennen kann, um welche Art des Textes es sich handelt.

Da die Bilder in beiden Sprachen bei Kochrezepten vorkommen, kann man auch für dieses Element behaupten, dass es sich um ein Strukturelles Merkmal dieser Textsorte handelt, wobei man in der kontrastiven Analyse von einer Volläquivalenz in der Funktion und Form sprechen kann.

8 Textfunktion der Kochrezepte

Wie schon früher erwähnt wurde, soll die Textfunktion als Basiskriterium für die Differenzierung von Textsorten betrachtet werden. Die Textfunktion der Kochrezepte in der deutschen und kroatischen Sprache zeigt eine volle Äquivalenz.

Obwohl der Sinn der Kochrezepte eindeutig definierbar ist, sind für die Textsorte Kochrezept zwei Grundfunktionen charakteristisch.

Erstmals ist die Appellfunktion zu nennen. In den Kochrezepten fordert der Emittent den Rezipienten auf, eine bestimmte Handlung zu vollziehen. Konkret will der Emittent, dass der Rezipient nach seinen Anweisungen ein Gericht zubereitet. Die grammatischen Indikatoren der Appellfunktion der Kochrezepte sind der Imperativsatz und die Verwendung von Infinitivkonstruktionen. Bei den kroatischen Kochrezepten wird meistens der Imperativ im Plural gebraucht, im Gegensatz zu den deutschen Kochrezepten, in welchen der Imperativ mit den Infinitivkonstruktionen ersetzt wird. Beispiele dafür werden in dem Kapitel Morphologie gegeben und ausführlicher erklärt.

Die nächste Funktion die ein Kochrezept aufweist ist die Informationsfunktion. Der Emittent informiert den Rezipienten über bestimmte Handlungsschritte und Möglichkeiten. Er gibt Informationen über die gebrauchten Zutaten oder über die Herstellungsweise des Gerichtes. Brincker erklärt eine solche kommunikative Funktion durch Wenn-dann-Relationen. Wenn jemand ein Gericht zubereiten will, muss er die Regeln der Herstellung befolgen.

Diese spezifische Kombination von Appell- und Informationsfunktion kennzeichnet die Textsorte Kochrezept und beschreibt das Kochrezept als einen instruktiven Texttyp. Ein Kochrezept ist demnach als eine Instruktion zu verstehen, in welcher der Emittent Informationen an den Rezipienten weiter gibt und ihn dazu auffordert, eine Handlung zu vollziehen. Entscheidend ist hier das gemeinsame Interesse an Informationsaustausch. So

handelt es sich bei Kochrezepten nicht um eine Anweisung, weil in diesem Fall das Interesse des Emittenten stärker sein wäre, als das des Rezipienten.

(vgl. Brinker 1992: 110)

9 Kommunikationsform und Handlungsbereich der Kochrezepte

Jeder Text, so auch der Kochrezept ist wie schon erwähnt, von dem situativen Faktor beeinflusst. In diesem Kapitell wird deshalb die Kommunikationssituation der Kochrezepte zu beschrieben versucht.

Die erste Analysekategorie in diesem Zusammenhang ist die Kommunikationsform. Wie schon früher erklärt, hängt die Kommunikationsform einer Textsorte von dem Medium ab, das für die Übermittlung vom Text benutzt wurde. Die Textsorte Kochrezept wird in verschiedenen Kommunikationsformen realisiert: meistens in Schrift, aber kann auch manchmal als Fernsehsendung realisiert werden. Im diesem Zusammenhang kann man erschließen, dass für die Kochrezepte eine monologische Kommunikationsrichtung charakteristisch ist. Der zeitliche und räumliche Kontakt zwischen den Kommunikationspartner ist meistens getrennt, außer es handelt sich um eine Live-Stream Fernsehsendung. Im diesem Fall ist in zeitlicher Hinsicht der Kontakt unmittelbar. Es hängt auch von dem Medium ab, ob wir das Kochrezept mit der gesprochenen oder der geschriebenen Sprache verbinden.

Die nächste Analysekategorie die zu beschreiben ist, ist der Handlungsbereich. Es handelt sich um den Rollenverhältnis zwischen den Kommunikationspartnern. Kochrezepte gehören dementsprechend dem öffentlichen Handlungsbereich, da sie die Medien der Massenkommunikation benutzen wie z.B. Presse oder Fernsehen.

10 Thematische Restriktionen der Kochrezepte

Dieses Analyseschritt wir zwei Aspekte der Textthematischen Kategorie der Kochrezepte beschreiben: die lokale und zeitliche Orientierung.

Das Thema der Kochrezepte ist fixiert (Essen) und im Hinblick auf die lokale Orientierung liegt sie außerhalb der Kommunikationspartner. Unter dem Aspekt der temporalen Orientierung, kann sie als gleichzeitig (Live-Stream Fernsehsendung) oder zeitlos (Schriftliche Kochrezepte) beschrieben werden.

11 Form der thematischen Entfaltung der Kochrezepte

Wie schon erklärt wurde, kann die Form der Themenentfaltung deskriptiv, narrativ, explikativ oder argumentativ sein. Für Kochrezepte ist die deskriptive (beschreibende) Themenentfaltung grundlegend.

Nach Brinker tritt die deskriptive Themenentfaltung in verschiedenen Ausprägungen auf, die durch die Art des Themas bedingt sind. Dabei unterscheidet er drei Varianten:

- 1) Das Thema bezeichnet einen einmaligen Vorgang oder ein historisches Ereignis
 - 2) Das Thema bezeichnet einen als regelhaft dargestellten Vorgang
 - 3) Das Thema bezeichnet ein Lebewesen oder einen Gegenstand
- (vgl. Brinker 1992: 63-66)

Es ist nicht schwer zu erschließen, dass es sich bei dem Kochrezept um die zweite Variante handelt. Der Emittent gliedert das Kochrezept in Teilvorgänge, die er nacheinander übersichtlich und knapp beschreibt. Dabei ist die Dominanz von Handlungsverben charakteristisch (*kochen, backen, einschneiden, bestreichen, aufkochen, kuhati, posoliti, peći, umiješati...*), wie auch der Benutz des Infinitivs im absolutem Gebrauch. Bei einem Kochrezept signalisiert der Infinitiv keine direkte Aufforderung, sondern ist vielmehr im Dienst der instruktiven Textfunktion (mehr dazu im Kapitel Morphologie). Eine weiteres Merkmal der deskriptiven Themenentfaltung ist das Wegfallen des Artikels: „*Butter mit Staubzucker, Salz und Vanillezucker schaumig rühren. Eiklar aufschlagen und mit Kristallzucker zu Schnee ausschlagen. Schnee, Mohn und Haselnüsse in die Eiermasse einmengen...*” (Mörwald/Wagner 2003: 75)

12 Analyse der Mikrostruktur

In diesem Kapitel wird die Analyse der Mikrostruktur der Textsorte Kochrezept dargestellt, mit dem Akzent auf den Gemeinsamkeiten und Unterschieden in der deutschen und kroatischen Sprache. Es werden die Morphologie, Wortbildung und Syntax der Kochrezepte analysiert und kontrastiert.

12.1 Morphologie

Wenn man eine Textsorte definieren und analysieren will, ist es nötig sich mit dem Textaufbau zu beschäftigen. So ist der grammatische Textaufbau ein Teil des Textsortenspezifisches Musters.

Schon beim ersten Blick auf ein Kochrezept, kann man den häufigen Gebrauch von Substantiven sehen. Es handelt sich natürlich um die vielen Zutaten die bei jedem Kochrezept angegeben werden, aber auch um das Koch- oder Backzubehör (z.B. *Butter, Milch, Zucker, Eier, Backrohr, mlijeko, brašno, med, pečnica, lonac...*) In den kroatischen wie auch in den deutschen Kochrezepten befinden sich diese Substantive in allen Genera, Numeri und Kasus.

An der zweiten Stelle sind Adjektive zu nennen, die in den Kochrezepten oft vorkommen und eine wichtige Rolle spielen, da sie meistens die Lebensmittel die gebraucht werden sollen, näher beschreiben. In den Kochrezepten werden die Adjektive syntaktisch attributiv, prädikativ und adverbial verwendet. Am häufigsten kommen in den Kochrezepten der beiden Sprachen die attributiven Adjektive vor. (z.B. *auf kleiner Flamme, im heißen Ofen, die feuerfeste Formen, ušćereni limun, debelo tijesto, masna ocaklina, raženo brašno...*) Solche Adjektive sind in den Überschriften aber auch in den Zutatenlisten und in den Instruktionsteilen der Kochrezepte zu finden.

Bei der Analyse von Adjektiven in Kochrezepten ist auch die Komparation zu erwähnen, die im gleichen Maß in den deutschen wie aber auch in den kroatischen Kochrezepten vertreten ist. Alle drei Stufen der Steigerung sind in dieser Textsorte zu finden. Meistens wird der positiv gebraucht. Er kommt vor allem in der Zutatenliste der beiden Sprachen vor (z.B. *kleine Zitrone, große Ringformen, hladno mlijeko, velika žlica...*). Weiterhin wird auch der Komparativ verwendet. In beiden Sprachen kommt er meistens in den Anweisungen vor, aber häufiger in der kroatischen Sprache (z.B. *schneller rühren, sjeckati na manje komadiće, deblje šnite, uzmite veći lonac, načinite tanje trake...*) Der Superlativ kommt sehr selten vor (z.B. *die kleinste Packung, die schnellste Vorspeise, najdeblji sloj, najbrži način...*).

In den Kochrezepten der beiden Sprachen ist auch die Benutzung von Präpositionen zu sehen. Im Deutschen und Kroatischen werden am meisten die Präpositionen *in* (u) und *mit* (s/sa) verwendet. (z.B. *Vollkornknödel im Kürbismantel, Tortica u umaku od jagoda, Schokoladecreme mit Minze, Vjenčiči s voćem....*)

Wenn man sich die Zutatenliste anschaut, fallen einem gleich die Numeralien auf. Sie spielen in jedem Kochrezept die entscheidende Rolle. Es handelt sich meistens um Mengen- und Zeitangaben. Dabei kann es sich um Kardinalzahlen (z.B. *300ml Milch, 100g Honig, 5g šćera, 25dag brašna...*), Ordinalzahlen (z.B. *der zweite Belag, treća kora, prvi i drugi sloj...*), Bruchzahlen (z.B. *Saft von ½ Zitrone, ¼ Zimtstange, ½ EL Vanillepuddingpulver, pola čokolade, ¼ l vode, 3/8 l slatkog vrhnja*) oder um unbestimmte Zahlwörter handeln (z.B. *etwas Sahne, ein paar Tropfen, nekoliko kapljica ekstrakta vanilije*).

Ein weiteres Thema für die morphologische Analyse von Kochrezepten ist auch die Verwendung von Adverbien. In beiden Sprachen sind in den Kochrezepten meistens die Temporaladverbien zu finden, was auch nicht wundert, denn für die Zubereitung eines Gerichtes soll der Leser/Koch genau wissen wann oder wie er was zu machen (kochen/backen) hat. Im deutschen Kochrezepten sind die Temporaladverbien *inzwischen, gleichzeitig, bis* und *dann* die meistgebrauchten. (z.B. *im vorgeheizten Backrohr ziehen lassen, bis die Äpfel weich sind...*) In den kroatischen Rezepten kommen oft die

Temporaladverbien *istovremeno, dok, onda* und *odmah* vor. (z.B. *pecite još dvije minute dok ne postanu žuti...*)

Weiterhin sind in den Kochrezepten auch manchmal die Kausaladverbien zu finden. Sie kommen selten in beiden Sprachen vor, und zwar bei komplexen Instruktionsteilen. Sie werden für eine deutlichere Erklärung verwendet z.B. *deshalb, daher, damit, zbog, zato, kako bi, zato što...*

Wenn schon von Kochen oder Backen die Rede ist, muss man auch an die vielen Handlungen denken, die der Leser/Koch machen muss, um ein Gericht zu meistern. Die Tätigkeiten werden in jedem Text, so auch in den Kochrezepten mit Verben ausgedrückt.

Verben kommen nur in dem Instruktionsteil vor, und dass ist der Fall in beiden Sprachen. Sie werden meistens in der 3.P, Sg. oder 3.P, Pl. verwendet. Andere Personalformen sind in den Kochrezepten sehr selten zu finden.

In Kochrezepten der beiden Sprachen dominieren Handlungsverben (*rühren, anbraten, kochen, backen, promiješati, pržiti, kuhati, ispeći*). Sie stehen für die einzelnen Handlungen, und leiten die Zubereitung des Gerichtes.

Ein weiteres Merkmal der Textsorte Kochrezept ist die Verwendung von Tempora. Das einzige Tempus, das in den beiden Sprachen in den Kochrezepten zu finden ist, ist Präsens.

In Kochrezepten der deutschen Sprache wird meistens in der 3. P.Sg. Präs. Ind. Akt. geschrieben, mit dem Indefinitpronomen *man* :

„Man rollt den Nudelteig zu dünnen Platten aus und markiert auf der Hälfte der Platten Quadrate von 6 cm. Dann setzt man die Fülle jeweils in die Mitte der Quadrate und bestreicht die Zwischenräume mit Eiklar...“ (Mörwald/Wagner 2003: 232)

In den Instruktionen werden nicht alle drei Modi gebraucht. Der Indikativ ist der häufigste Modus aber sehr oft kommt auch der Imperativ vor, vor allem in den kroatischen Kochrezepten und zwar im Plural:

„Prokuhajte med i sirup sa šećerom, pustite da se ohladi. Dodajte brašno i sol pa zamijesite tijesto. Pomiješajte marcipan sa šećerom, bjelanjcima, rumom, ušećerenim voćem i bademima...“ (Teubner/Wolter 1995: 115)

Da in den kroatischen Sprache der Imperativ im Plural mit der 2. P. Pl. Präs. Ind. Akt übereinstimmt, bekommt der Text einen Instruktiven Charakter im Sinne von einer Anweisung oder Anleitung, und klingt nicht als ein Befehl. (vgl. Glovacki-Bernardi 1992: 321)

In der deutschen Sprache kann der Imperativ mit dem Infinitiv ersetzt werden, was in den meisten deutschen Kochrezepten der Fall ist:

„Marillen waschen, entkernen und dünn aufschneiden. Zucker Vorsichtig in einer heißen Pfanne erwärmen. Butter hinzufügen. Früchte in die Pfanne geben, Zitronensaft zugießen, kurz dünsten...“ (Mörwald/Wagner 2003: 207)

12.2 Wortbildung

Es wurde schon erwähnt, wie wichtig die Überschrift für jedes Kochrezept ist. Sie muss kurz sein und informieren, so dass der Leser/Koch schon bei den Namen des Gerichtes entscheiden kann, ob ihn dieses Rezept interessiert. So wird man in den Kochbüchern auf viele kreative Zusammensetzungen lexikalischer Ausdrücke stoßen, was auch ein charakteristisches Merkmal dieser Textsorte ist.

Wenn man die Wortbildung dieser Überschriften analysiert, so kann man feststellen, dass in der deutschen Sprache am häufigsten die Determinativkomposita verwendet werden. Es handelt sich um Zusammensetzungen von zwei lexikalischen Ausdrücken, die das Kochrezept näher beschreiben (z.B. *Bananenkuchen, Teekuchen, Schaumschnitten, Rouladentorte, Orangensuppe, Vollkornugelhupf...*)

Bei diesen Kompositionen ist es immer so, dass das Erstglied (*Bananen-, Tee-, Schaum-*) das Zweitglied näher bestimmt. So findet man viele Sorten von Kuchen, Schnitten, Torten oder Suppen.

In kroatischen Kochrezepten sind solche Zusammensetzungen nicht zu finden, weil die Überschrift dann meistens aus zwei getrennten Lexemen gebildet wird. Dafür sind aber Determinativkomposita mit Bindestrich zu finden (z.B. *Punč-pereci, Nugat-roščići, vanilin-šećer, Kakao-šnite...*). In solchen Kompositionen sind die Verhältnisse der Glieder gleich wie in den deutschen Beispielen der Determinativkomposita. Das Erstglied ist meistens der Hauptbestandteil des Gerichts, und das zweite weist auf die Sorte auf.

Determinativkomposita mit Bindestrich sind aber auch in den deutschen Kochrezepten zu finden (z.B. *Zitronen-Sorbet, Merlot-Kirschen, Schokolade-Himbeer-Ecken, Kokos-Ananas-Gratin...*)

Wenn schon von der Wortbildung die Rede ist, muss eine weitere Kategorie der lexikalischen Charakteristika analysiert werden. Es handelt sich um die Ableitung durch Erweiterung eines lexikalischen Ausdrucks mit einem Affix. In den untersuchten Kochrezepten der beiden Sprachen kommen oft solche Derivationen vor. Vor allem geht es um die Bildung von Adjektiven oder Adverbien mit Hilfe der Suffixe.

In den deutschen Rezepten wird für die Bildung meistens das Suffix *-ig* gebraucht (z.B. *cremig, schokoladig, salzig, flüssig, luftig...*), und in den kroatischen das Suffix *-no/-o* (z.B. *biskvitno, lisnato, tučeno, čokoladno, pjenasto...*).

Ein weiteres Merkmal der Textsorte Kochrezept, ist auf jeden Fall die Verwendung von Wortkürzungen. Schon beim ersten Anblick an die Zutatenliste, kann man die vielen Abkürzungen für die Gewichtsangaben sehen (z.B. *g - Gramm, kg - Kilogramm, dag – Dekagramm, ml - Milliliter, cl – Centiliter...*). Diese sind konventionell geregelt und sind in den beiden Sprachen gleich. Das gleiche gilt auch für die Temperaturangaben, welche in den beiden Sprachen in Celsius gemessen werden.

12.3 Syntax

Bei der Analyse der Syntax der Kochrezepte, handelt es sich um die Struktur der Sätze im Instruktionsteil. Kochrezepte der beiden Sprachen, weisen auch hier auf viele Gemeinsamkeiten auf.

Meistens werden Satzteile mit derselben syntaktischen Funktion aufgezählt. Solche Aufzählungen sind Textsortenspezifisch und bei allen Kochrezepten zu finden z.B.:

„Aus dem Backrohr nehmen, aus der Form schneiden, auf ein gezuckertes Backblech stürzen und das Backpapier abziehen...“ (Mörwald/Wagner 2003: 75)

„Polegnite ih na tanko razvaljano tijesto, ovijte njima pruge, izrežite komade šahovskog uzorka pa stavite u hladnjak...“ (Teubner/Wolter 1995: 17)

In den Kochrezepten sind meistens zusammengesetzte Sätze zu finden. In den beiden Sprachen überwiegen Adverbialsätze und zwar:

Temporalsätze:

„Wenn der Risotto fertig ist, Zimtstangen entfernen...“ (Mörwald/Wagner 2003: 147)

„Kada se čokoladna ocaklina osuši, stavite praline u hladnjak...“ (Teubner/Wolter 1995: 152)

Konditionalsätze:

„Falls nötig, mit etwas Wasser aufgießen...“ (Mörwald/Wagner 2003: 162)

„Ako je potrebno, tijestu dodati još malo brašna...“ (Teubner/Wolter 1995: 17)

Finalsätze:

„Mit einem runden Ausstecker Kreise ausstecken und die Ränder etwas einrollen, damit kein kleiner Wulst entsteht...“ (Mörwald/Wagner 2003: 165)

„Za vrijeme pečenja više puta nabockajte tijesto vilicom, da se za vrijeme pečenja ne bi stvorili mjehurići...“ (Teubner/Wolter 1995: 18)

13 Untersuchungsergebnisse

Das Kochrezept kann man als einen instruktiven Text beschreiben, mit der spezifischen Kombination von Apell- und Informationsfunktion und einer deskriptiver Themenentfaltung. Das Thema der Kochrezepte ist fixiert (Essen) und im Hinblick auf die lokale Orientierung liegt sie außerhalb der Kommunikationspartner. Unter dem Aspekt der temporalen Orientierung, kann sie als gleichzeitig (Live-Stream Fernsehsendung) oder zeitlos (Schriftliche Kochrezepte) beschrieben werden.

Ein Kochrezept kann in verschiedenen Kommunikationsformen realisiert werden: meistens in Schrift, aber auch als Fernsehsendung. Dementsprechend gehört es dem öffentlichen Handlungsbereich, da es die Medien der Massenkommunikation benutzt wie z.B. Presse oder Fernsehen. Im diesem Zusammenhang kann man weiterhin schließen, dass für die Kochrezepte eine monologische Kommunikationsrichtung charakteristisch ist, da der zeitliche und räumliche Kontakt zwischen den Kommunikationspartner meistens getrennt ist.

Die kontrastive Analyse der Makrostruktur der Kochrezepte im Deutschen und Kroatischen hat ergeben, dass sie eine starke Äquivalenz in dem Aufbau zeigen. Die Gliederungsmittel eines Kochrezeptes sind in den beiden Sprachen gleich, außer im Falle von Rezept Charakteristika. Dieses Element gilt demnach nicht als textsortenbestimmend.

Die Analyse der Mikrostruktur der Kochrezepte der beiden Sprachen zeigt neben den vielen Gemeinsamkeiten auch einige Unterschiede.

Im Bereich der Morphologie ist der häufige Gebrauch von Substantiven und attributiven Adjektiven für beide Sprachen charakteristisch. Weiterhin zeigt auch die Benutzung von gleichen Präpositionen eine Äquivalenz. Die häufige Verwendung von Numeralien ist auch als textsortenspezifisch zu betrachten, wie auch der Benutz von Temporal- und Kausaladverbien.

Ein weiteres Thema für die morphologische Analyse von Kochrezepten ist auch die Verwendung von Verben. Dabei ist in den beiden Sprachen die Dominanz von Handlungsverben charakteristisch. Sie kommen nur in dem Instruktionsteil vor, und das ist der Fall in beiden Sprachen. Sie werden meistens in der 3.P, Sg. oder 3.P, Pl. verwendet. Andere Personalformen sind in den Kochrezepten sehr selten zu finden.

Das einzige Tempus, das in den beiden Sprachen in den Kochrezepten zu finden ist, ist Präsens. In Kochrezepten der deutschen Sprache wird meistens in der 3. P.Sg. Präs. Ind. Akt. geschrieben, mit dem Indefinitpronomen *man*. Dieses Element ist aber nicht in die kroatische Sprache Übereinstimmend.

In den Instruktionen werden nicht alle drei Modi gebraucht. Der Indikativ ist der häufigste Modus aber sehr oft kommt auch der Imperativ vor, vor allem in den kroatischen Kochrezepten und zwar im Plural. Da in der kroatischen Sprache der Imperativ im Plural mit der 2. P. Pl. Präs. Ind. Akt übereinstimmt, bekommt der Text so einen Instruktiven Charakter.

Bei der Analyse der Wortbildung der Kochrezepte ist festzustellen, dass in der deutschen Sprache am häufigsten die Determinativkomposita verwendet werden. Es handelt sich um Zusammensetzungen von zwei lexikalischen Ausdrücken, die das Kochrezept näher beschreiben. In kroatischen Kochrezepten sind solche Zusammensetzungen nicht zu finden. Dafür ist aber der Benutz von Determinativkomposita mit Bindestrich in beiden Sprachen sehr charakteristisch.

Die Analyse der Syntax hat ergeben, dass in den beiden Sprachen meistens die Satzteile mit derselben syntaktischen Funktion aufgezählt werden. Für solche Aufzählungen kann man behaupten, dass sie Textsortenspezifisch sind und bei allen Kochrezepten zu finden sind. Weiterhin sind in den Kochrezepten sehr oft zusammengesetzte Sätze zu finden. In den beiden Sprachen überwiegen Adverbialsätze und zwar: Temporal-, Konditional- und Finalsätze.

Im Abschluss dieser Untersuchung kann man die Haupthypothese der Arbeit bestätigen. Die kontrastierende Analyse der deutschen und kroatischen Kochrezepte hat ergeben, dass die Textsorte Kochrezept eine stark standardisierte und konventionalisierte Textsorte ist, die nur wenige Unterschiede in den beiden Sprachen aufweist. Die Kochrezepte der beiden Sprachen zeigen Gemeinsamkeiten in allen Segmenten der Analyse, außer im Bereich der Sprache, was auch nicht wundert, da es sich um zwei Sprachen handelt die nicht der selben Sprachfamilie gehören.

14 Fazit

Dieses Thema wurde ausgewählt, weil die Untersuchung von Kochrezepten sowohl im Deutschen als auch im Kroatischen fast kaum Beachtung gefunden hat. Ein Text so banal wie ein Kochrezept zu analysieren, könnte man als uninteressant oder unnötig bezeichnen. Aber im Gegensatz zu anderen Textsorten, die sich mit der Zeit verändert haben, oder die in verschiedenen Kulturen auf wesentliche Unterschiede aufweisen, hat sich die Textsorte Kochrezept wenig verändert und ist in vielen Sprachen und Kulturen als gleiche anerkannt.

Heutzutage besteht eine feste Vorstellung darüber, wie ein Kochrezept aussehen sollte. Die Vorstellung bzw. die Erwartung des Rezipienten ist besonders klar bestimmbar. Diese Erwartungen werden von den Textsortenspezifischen Merkmalen geformt. Manchmal ist es auch nicht nötig, eine Sprache zu verstehen, um zu sehen, dass es sich um ein Kochrezept handelt. So stark ist die Textsorte normiert. Anhand dieser universalen Merkmale kann man die typologische Qualität und einer Textsorte erkennen.

14 Quellenverzeichnis

Literatur

Adamzik, Kirsten (2004): *Textlinguistik*. Tübingen: Max Niemeyer Verlag.

Badurina, Lada (2001): *Raslojavanje jezične stvarnosti*. Rijeka: Izdavački centar Rijeka.

Baumann, Klaus-Dieter (1992): *Integrative Fachtextlinguistik*. Tübingen: Gunter Narr Verlag.

Brinker, Klaus (1992): *Linguistische Textanalyse: eine Einführung in Grundbegriffe und Methoden*. Berlin: E. Schmidt.

de Beaugrande, Robert-Alain und Wolfgang Ulrich, Dressler (1981): *Einführung in die Textlinguistik*. Tübingen: Max Niemeyer Verlag.

Glovacki-Bernardi, Zrinjka (1992): *Recept za pripremanje jela - tekstna vrsta?* In: Dometi. 7/8 (319-324)

Hufeisen, Britta/Neuner, Gerhard (1995): *Fehleranalyse*. In: Angewandte Linguistik für den fremdsprachlichen Unterricht: 67-73

Ivanetić, Nada (2003): *Uporabni tekstovi*. Zagreb: Zavod za lingvistiku Filozofskog fakulteta sveučilišta u Zagrebu.

Koller, Werner (1980): *Äquivalenz*. In: Einführung in die Übersetzungswissenschaft: 216 – 224; 228 – 237

Nickel, Gerhard (1980): *Kontrastive Linguistik*. In: LGL: 633-636

Rein, Kurt (1983): *Einführung in die Kontrastive Linguistik*. Darmstadt: Wiss. Buchgesellschaft

Schröder, Hartmut (1993): *Fachtextpragmatik*. Tübingen: Gunter Narr Verlag.

Vater, Heinz (1994): *Einführung in die Textlinguistik. Struktur, Thema und Referenz in Texten*. 2., überarb. München: Fink.

Šipošova, Petra (2010): *Die Textsorte Kochrezept. Eine textlinguistische Analyse*. Brünn: Masaryk-Universität (Magisterarbeit)

Kochbücher:

Mörwald, Toni, Christoph, Wagner (2003): *Die süße Küche*. Wien: NP Verlag

Teubner, Christian, Anette, Wolter (1995): *Velika knjiga kolača*. Zagreb: Naklada C

Internetquellen:

Kan, Elena N.: *Fachbezogene Vermittlungstexte aus pragmatischer Sicht*.
http://www.daad.ru/wort/wort2006/24_Kan_Vermittlungstexte.pdf (15.05.2015)

Lim, Seong Woo: *Kohäsion und Kohärenz: Eine Untersuchung zur Textsyntax am Beispiel schriftlicher und mündlicher Texte*. (2004).
http://www.opus-bayern.de/uniwuerzburg/volltexte/2004/1051/pdf/Diss_LIM_Seong_Woo.pdf (15.05.2015)

Cölfen, Hermann: *Vom Kochrezept zur Kochanleitung*. In: Essener Unikate 30/2007: Seite 84-9.
http://www.uni-due.de/~bys007/ressourcen/pdf_dokumente/30/EU_30_08.pdf (15.05.2015)

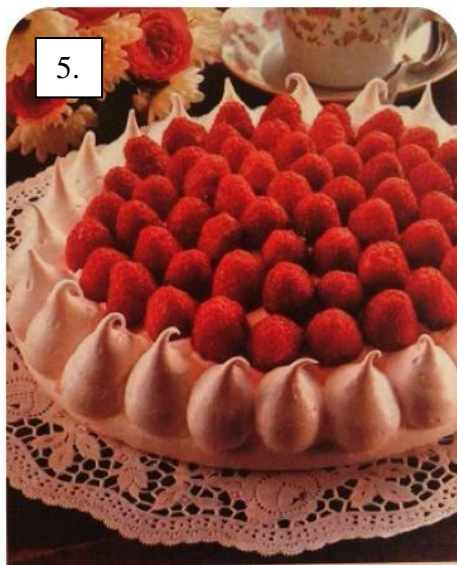
Kalverkämper, Hartwig und Klaus-Dieter, Baumann: *Fachliche Textsorten: Komponenten, Relationen, Strategien*.
http://books.google.hr/books/about/Fachliche_Textsorten.html?id=AA1eUvuSg7EC&redir_esc=y (15.05.2015)

Gastro portal za kulturu prehrane <http://www.gastro.hr/Recepti-g360.aspx> (15.05.2015)

Dr. Oetker <http://www.oetker.de/index.html> (15.05.2015)

Anhang

Kochrezept 1³



Kolač od malina i bjelanjaka

Sastojci za kalup promjera 26 cm:
 1/4 l bjelanjaka (od otprilike 8 jaja)
 20 dag šećera
 15 dag šećera u prahu
 3 dag škrobnog brašna □
 50 dag malina
 1/4 l slatkog vrhnja, 2 žlice šećera
 2 cl konjak
 Za kalup: pergament

Od 12 komada svaki ima 1010 džula/240 kalorija

Pokrijte kalup pergamentom. Zagrijte pećnicu na 100°. Od bjelanjaka istucite čvrst snijeg pa, neprekidno miješajući, pomalo dodavajte šećer. Prosijte

šećer u prahu zajedno sa škrobnim brašnom, pa i to umiješajte u snijeg. Strcaljkom s velikim otvorom nasite snijeg na pergament e sredine spiralno prema rubovima. Vanjski rub ukrasite snijegom nalik na poljupe. Pecite to otprilike 8 sati e zapravo suši, pa zato žličicom poduprite vrata pećnice da ne zatvore. Osušeno tijesto izvadite iz pećnice, odstranite pergament i ostavite tijesto da se ohladi. Maline operite, proberite ocijedite. Čvrsto istucite vrhnje sa šećerom i umiješajte mu konjak. Time napuni kolač, a odozgo ravnomjerno poslažite maline.

5.

1

3.

2

4.

Kochrezept 2⁴

BROMBEEREN AUF HONIGCREMEROULADE

Für die Honigereme Joghurt mit Honig verrühren. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Zitronen- und Orangensaft erwärmen und ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Mit der Joghurtmasse vermengen. Sobald die Masse leicht zu gelieren beginnt, das geschlagene Obers unterheben. Masse kühl stellen.

Für die Biskuitmasse Eiklar mit Kristallzucker zu Schnee schlagen. Dotter langsam einrühren, Salz, Vanillezucker und Zitronenschale untermengen. Abschließend das gesiebte Mehl vorsichtig unterheben. Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen. Im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C 10–15 Minuten goldbraun backen. Biskuitplatte abkühlen lassen, dann der Länge nach halbieren. Die Honigereme auf die Biskuitböden auftragen, einrollen und kühl stellen. Dann die Rouladen mit Marillenmarmelade bestreichen und in Kokosraspeln wälzen. Rouladen portionieren und anrichten. Weiße Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und die Brombeeren mit der flüssigen Schokolade „aufkleben“. Mit Minze und gehobelten weißen Schokoladespänen anrichten.

BACKZEIT: 10–15 Minuten

BACKTEMPERATUR: 180 °C

GARNITUREMPFEHLUNG: Himbeermark (s. S. 201) und Joghurt-Zitronen-Sauce (s. S. 202).



Zutaten für 8 Portionen
 4 Eiklar
 80 g Kristallzucker
 4 Eidotter
 Vanillezucker
 etwas Zitronenschale
 abgerieben
 Salz
 80 g Vollkornmehl
 150 g Marillenmarmelade
 Kokosraspel zum Wälzen
 200 g Brombeeren
 weiße Kuvertüre oder
 Schokolade
 Minze und weiße
 Schokoladenspäne zum
 Garnieren

Für die Honigereme
 250 ml Joghurt
 80 g Honig
 Saft von 1 Zitrone
 Saft von 1 Orange
 3 Blatt Gelatine
 200 ml Schlagobers
 geschlagen

1.

3

2.

4

5.

³ Teubner, Christian, Anette, Wolter (1995): *Velika knjiga kolača*. Zagreb: Naklada C, Seite 33.

⁴ Mörwald, Toni, Christoph, Wagner (2003): *Die süße Küche*. Wien: NP Verlag, Seite 148.