

Kulinarischer Wortschatz kontrastiv:
Die Struktur und Semantik von Gerichtnamen im
deutsch-ungarischen Vergleich

Inhalt

1. Einleitung
2. Forschungshintergründe
 - 2.1. Nomination im deutschen kulinarischen Wortschatz: Strukturen
 - 2.2. Nomination im deutschen kulinarischen Wortschatz: Semantik
 - 2.3. Nominalphrasen im deutsch-ungarischen Vergleich
3. Ergebnisse der empirischen Analyse
 - 3.1. Das Korpus, die Analysemethoden und-Aspekte
 - 3.2. Analyseergebnisse und Schlussfolgerungen: Verhältnis zwischen Komposita und Phrasen
 - 3.3. Analyseergebnisse und Schlussfolgerungen: Komposita
 - 3.4. Analyseergebnisse und Schlussfolgerungen: Phrasen
4. Zusammenfassung und Ausblick

1. Einleitung

Die vorliegende Arbeit nähert sich dem Bereich der kulinarischen Onomastik in deutsch-ungarischer kontrastiver Sicht an und setzt sich zum Ziel, zwei Gerichtstypen, Dessert- und Suppenamen im Hinblick auf die Konstruktionen und die semantische Leistung der Konstruktionsbestandteile zu vergleichen.

Die Kulinaristik ist eine vergleichsweise junge, interdisziplinäre Wissenschaft, die sich mit Essen und Trinken als kulturellen Phänomenen beschäftigt. Der Begriff leitet sich von den lateinischen Wörtern *culina* (die Küche) und *culinaria* (das zur Küche Gehörige) ab und wurde in Anlehnung an Bezeichnungen wie Germanistik oder Logistik geprägt. Als Forschungsfeld vereint sie Ansätze aus verschiedenen Disziplinen, darunter Kultur-, Ernährungs- und Sprachwissenschaften, und erschließt sich durch die Kooperation dieser Fachbereiche. Besonders bedeutend ist dabei der linguistische Beitrag, der die Rolle der Sprache in der kulinarischen Kommunikation untersucht. Speziell die Benennung von Gerichten zeigt, wie sprachliche Elemente genutzt werden, um kulturelle und symbolische Bedeutungen zu vermitteln und die Wahrnehmung der Konsumenten gezielt zu beeinflussen (Kałasznik/Szczęk 2014: 195–196).

Speise- und Lebensmittelbezeichnungen sind nicht nur bloße Etiketten, sondern tragen maßgeblich zur Wahrnehmung und Vermarktung von Gerichten bei. Ihre benennende Funktion ermöglicht es, Gerichte klar zu identifizieren und zu kategorisieren, während ihre pragmatische Funktion gezielt darauf abzielt, Konsumenten anzusprechen und ihre Kauf- oder Zubereitungsentscheidungen zu beeinflussen. Dieses Zusammenspiel zeigt, dass die sprachliche Gestaltung von Speisebezeichnungen ein wichtiges Instrument ist, um emotionale Verbindungen und Assoziationen zu wecken, was ihr erhebliches Marketing-Potenzial unterstreicht. Die zentrale Rolle der Nomination in der kulinarischen Forschung liegt daher in ihrer Fähigkeit, sprachliche und kulturelle Aspekte zu vereinen und für wirtschaftliche Zwecke zu nutzen (Kałasznik/Szczęk 2014: 197).

Aufgrund ihrer benennenden Funktion nehmen kulinarische Bezeichnungen eine besondere sprachliche Position ein. Sie stehen an der Schnittstelle zwischen Fachtermini und allgemeinen Gattungsnamen, da sie sowohl der präzisen Identifikation dienen als auch in alltäglichen Sprachgebrauch eingebettet sind. Diese Dualität macht sie zu einem vielseitigen Werkzeug in der kulinarischen Kommunikation und unterstreicht ihre Bedeutung sowohl für die sprachwissenschaftliche Forschung als auch für die praktische Anwendung im Alltag (Kałasznik/Szczęk 2014: 198).

Die Stellung der kulinarischen Lexik im Wortschatz einer Sprache bildet den Ausgangspunkt für weiterführende Überlegungen auf der lexikalischen Ebene. Turska weist darauf hin, dass die Abgrenzung zwischen Fachsprache und Allgemeinsprache oft schwierig ist und die Grenzen fließend verlaufen. Die Kochsprache wird dabei „als einen Sonderfall an sich“ bezeichnet (Turska 2009: 16–17). Diese Ansicht stützt sich auf drei wesentliche Punkte. Erstens benötigt man keine fachlichen Kenntnisse, um über kulinarische Themen zu sprechen. Zweitens verfügt jeder Mensch über Grundkenntnisse im Bereich des Kochens. Drittens könnte die Kochsprache, wie andere Fachsprachen, nicht ohne das Inventar des Grundwortschatzes bestehen (vgl. Kałasznik/Szczępek 2012: 140).

Das Thema zeichnet sich durch ihre Neuartigkeit aus, da die kulinarische Onomastik bislang nur marginal behandelt wurde, insbesondere in einem kontrastiven Rahmen zwischen zwei typologisch unterschiedlichen Sprachen wie dem Deutschen und dem Ungarischen. Bisherige Forschungen zur deutsch-ungarischen kontrastiven Onomastik konzentrierten sich meist auf geografische Namen, während die spezifische Analyse von kulinarischen Benennungen sowohl hinsichtlich ihrer strukturellen als auch semantischen Eigenschaften weitgehend unbeachtet blieb.

Eine bemerkenswerte Ausnahme stellt jedoch das deutsch-ungarische und ungarisch-deutsche Gastronomische Fachwörterbuch von Iker, Kerndter und Hadoke (2008) dar, das eine detaillierte Liste gastronomischer Begriffe in den beiden Sprachen bietet. Es trägt durch die Erläuterung der kulturellen und sprachlichen Unterschiede in der Benennung von Speisen und Getränken. Wesentlich zum Verständnis der kulinarischen Terminologie bei eine eingehende Analyse von deutschen Gerichtsnamen aus der Sicht der Kontaktsprache Polnisch. Die Analyse liegt in der Monographie von Kałasznik/Szczępek (2020) mit dem Schwerpunkt Eisdessertnamen, auf die im Weiteren näher eingegangen wird.

Trotz dieser wertvollen Quellen fehlen jedoch noch umfassende kontrastive Studien, die speziell die kulinarische Onomastik in verschiedenen Sprachen und Kulturen vergleichen.

Die vorliegende Arbeit möchte nicht nur einen Beitrag zur Namenforschung leisten, sondern auch kulturelle und sprachliche Besonderheiten in der Benennung von Speisen beleuchten. Die Ergebnisse können außerdem zur besseren Verständlichkeit sprachlicher Präferenzen in der kulinarischen Kommunikation beitragen, was sowohl für die Sprachwissenschaft als auch für die kulturwissenschaftliche Forschung von Relevanz ist.

Das Thema wird in folgenden Schritten behandelt:

Nachdem Ergebnisse der einschlägigen Forschung dargestellt werden, folgt eine Beschreibung des Korpus und der Analysemethoden. Anschließend werden die aus dem Korpus gewonnenen Sprachdaten unter 8 unterschiedlichen Aspekten verglichen und Schlussfolgerungen aus den Gemeinsamkeiten und Unterschieden gezogen. Dabei wird neben dem Sprachvergleich auch ein Vergleich der beiden Gerichtstypen vorgenommen. Am Ende folgt eine Zusammenfassung.

2. Forschungshintergründe

In diesem Kapitel werden die Strukturen und semantischen Aspekte der Nomination im deutschen kulinarischen Wortschatz untersucht. Außerdem wird die Nominalphrase als häufige Struktur in einem deutsch-ungarischen kontrastiven Vergleich erläutert.

2.1 Nomination im deutschen kulinarischen Wortschatz: Strukturen

Donalies (2019) untersucht, wie in der deutschen Sprache für die Bezeichnung von Obst, Gemüse und Kräuter zusammengesetzte Begriffe gebildet werden. Als Kopf dieser Determinativkomposita gelten Substantive und auch der erste Bestandteil ist meist ein Substantiv, das die Bedeutung des zweiten, zentralen Teils des Kompositums spezifiziert, wie z.B. *Herzkirsche*, *Mairübchen Pfefferminze* (Donalies 2019: 40).

Adjektive und Verben als erste Teile in der Zusammensetzung sind weniger gebräuchlich, wie z.B. *Süßkartoffel* (Donalies 2019: 41).

Verben hingegen spezifizieren vor allem, wie das Lebensmittel zubereitet wird, wie z.B. zeigt *Kochbanane* an, dass die Banane gekocht wird, *Schmorgurke* verweist auf die Zubereitung durch Schmoren (Donalies 2019: 42).

Im Deutschen gibt es auch häufig feste Phrasen, die ebenfalls zur Beschreibung von Obst, Gemüse und Kräutern verwendet werden. Diese Phrasen sind oft stabil und werden nicht so stark kombiniert wie zusammengesetzte Nomen, wie z.B. *Blaue Trauben* – eine Phrase, die als Zusammensetzung unüblich ist, jedoch weit verbreitet (Donalies 2019: 42).

Im Artikel von Kałasznik/Szczęk (2013) wird eine Typologie der adnominalen Attribute im kulinarischen Bereich vorgestellt, die für die Nomination von deutschen Eisdesserts im deutschen kulinarischen Wortschatz von Bedeutung ist. Die Nominalphrase im Deutschen kann durch verschiedene adnominalen Attribute erweitert werden, die nicht nur die Eigenschaften von Nomen beschreiben, sondern auch kulturelle und gesellschaftliche Kontexte widerspiegeln (Kałasznik/Szczęk 2013: 115).

Die Nomination von kulinarischen Begriffen erfolgt häufig durch Kombinationen von Adjektiven, Substantiven und Partizipien, die spezifische Merkmale der Speisen hervorheben. Diese Attributierungen können sowohl deskriptiv wie z. B. *scharfer Pfeffer* als auch symbolisch oder kulturell geprägt sein, wie z.B. *Himmel und Erde*. Besonders im deutschen kulinarischen Wortschatz werden diese Nominalphrasen oft durch Kasusmarkierungen und Präpositionen ergänzt, die zusätzliche Bedeutungen oder regionale Besonderheiten einbringen können (Kałasznik/Szczęk 2013: 116).

Kałasznik hebt hervor, dass die flexible Wortstellung im Deutschen eine Vielzahl von Erweiterungsmöglichkeiten für Nominalphrasen bietet. So können attributive Adjektive und genitivische Konstruktionen sowohl vor als auch nach dem Nomen stehen. Dies führt zu einer größeren Flexibilität in der Art und Weise, wie kulinarische Begriffe benannt und kategorisiert werden. Diese sprachliche Flexibilität und Kreativität in der Benennung von Gerichten ist ein wichtiger Bestandteil der deutschen kulinarischen Onomastik und trägt dazu bei, dass viele Gerichte Namen erhalten, die sowohl ihre Zutaten als auch ihre kulturelle Bedeutung betonen (Kałasznik/Szczęk 2013: 116).

Die Untersuchung zeigt, dass die Nomination im deutschen kulinarischen Wortschatz stark durch kulturelle und sprachliche Faktoren geprägt ist, die sich in den Attributen und der Struktur der Nominalphrasen widerspiegeln. Diese Nominations sind oft nicht nur informativ, sondern auch Ausdruck spezifischer kultureller Werte und gesellschaftlicher Assoziationen, die sich durch den kulinarischen Wortschatz ziehen. Besonders bemerkenswert ist die Vielseitigkeit und Flexibilität der Bezeichnungen in Bezug auf die sprachlichen Strukturen, die in den folgenden Abschnitten näher untersucht werden (Kałasznik/Szczęk 2013: 116).

Im deutschen kulinarischen Wortschatz ist die Bildung von Komposita eine weit verbreitete Praxis. Besonders häufig finden wir zweiteilige Komposita (60 %), in denen das Simplex "Eis" als Grundwort verwendet wird. Ein Beispiel dafür ist *Apfel-Eis* oder *Nutella-Eis* (Kałasznik/Szczęk 2013: 116). In diesen Fällen ist das erste Wort meistens ein Adjektiv oder Substantiv, das eine bestimmte Eigenschaft oder Zutat des Eises beschreibt. Dreiteilige Komposita sind 30%, Vierteilige Komposita: 10% (Kałasznik/Szczęk 2013: 117).

Nominalphrasen sind eine weitere häufige Form der Benennung von Eisdesserts. Diese können entweder ein Simplex oder ein Kompositum als Kopfwort haben. Beispiele für Nominalphrasen mit Simplex als Kopf sind *Gebratenes Eis* oder *Gegrilltes Eis*, wobei das Attribut im linken Feld steht (Kałasznik/Szczęk 2013: 119). Weitere Beispiele sind *Eis aus weißer Schokolade* oder *Eis mit Biersoße*, bei denen die Attribute im rechten Feld erscheinen.

In manchen Fällen erscheinen Attribute sowohl im linken als auch im rechten Feld, wie zum Beispiel *Gebratenes Eis mit Beeren* (Kałasznik/Szczęk 2013: 120). Nominalphrasen mit Simplex als Kopf sind 55%, Nominalphrasen mit Kompositum als Kopf: 45% (Kałasznik/Szczęk 2013: 120).

Die Verwendung von Sätzen zur Benennung von Eisdesserts ist weniger häufig, aber dennoch relevant. Beispiel für Aussagesätze ist *Eis trifft Brot* (30 %) (Kałasznik/Szczęk 2013: 121). Diese Art von Benennung ist besonders kreativ und kann ungewöhnliche Assoziationen wecken, die den kulturellen Hintergrund und die Gesellschaft widerspiegeln. Weitere Beispiele

sind Aufforderungssätze (20 %) wie *Komm mit mir nach Malaga*, die eine aktivere Rolle des Essens im gesellschaftlichen Kontext darstellen und oft in der Werbung oder in kulinarischen Kampagnen verwendet werden (Kałasznik/Szczęk 2013: 121).

2.2. Nomination im deutschen kulinarischen Wortschatz: Semantik

In Bezug auf die Motiviertheit und Transparenz von kulinarischen Namen, die in der vorliegenden Studie untersucht werden, lassen sich die Speisebezeichnungen in drei Hauptkategorien unterteilen. Diese Kategorisierung ist wichtig für das Verständnis der Namensgebung im kulinarischen Bereich, da sie aufzeigt, in welchem Maße bestimmte Bezeichnungen durchsichtig und semantisch motiviert sind und welche Merkmale bei der Motivation eine Rolle spielen (Kałasznik/Szczęk 2020: 107). Die (In)Transparenz und (Un)Motiviertheit von kulinarischen Namen stehen in einem engen Zusammenhang.

Transparente Speisebezeichnungen sind vollständig durchsichtig und spiegeln direkt die Zusammensetzung der Speise oder deren Zubereitungsart usw. wider. Solche Namen sind voll motiviert und ermöglichen eine klare inhaltliche Orientierung. Die Zutaten oder die Zubereitung, die Art des Servierens oder andere Merkmale sind direkt erkennbar, was die Auswahl des Gerichts erleichtert, wie z.B. *Süßkartoffel-Mais-Pfanne mit Paprika und Feta* (Kałasznik & Szczyk 2020: 109).

Wenn der Gerichtname ein Kompositum ist, handelt es sich dementsprechend um endozentrische Komposita, d.h. die Gesamtbedeutung geht aus der Zusammensetzung der Bedeutung der Glieder hervor, wobei das Grundwort (z.B. *Torte*) die Hauptkategorie definiert und das Bestimmungswort (z.B. *Mandel*) eine genauere Spezifizierung liefert (Donalies 2009: 16). Diese Kombinationen sind oft flexibel und können je nach Kontext unterschiedliche Bedeutungen annehmen. In Bezug auf kulinarische Begriffe bedeutet dies, dass die Nomination nicht immer strikt und eindeutig ist, sondern auch Raum für Interpretation und kulturelles Wissen lässt. *Mandeltorte* und *Herrentorte* verdeutlichen den Einfluss von Weltwissen auf die Interpretation von Komposita (Donalies 2009: 16). Während eine *Mandeltorte* offensichtlich eine Torte mit Mandeln bezeichnet, verlangt die *Herrentorte* eine erweiterte Interpretation. Aufgrund kulturellen Wissens ist klar, dass *Herren* nicht als Zutat, sondern als Zielgruppe gemeint ist.

Motivierte Speisebezeichnungen können also auf verschiedenen Benennungsmotiven basieren, die auch nach Gerichtstyp oder je nach kulinarischem Bereich variieren. Bei Obst-, Gemüse- und Kräuternamen drücken substantivische Erstglieder oft spezifische Merkmale aus, die mit Geschmack, Aussehen oder Herkunft zu tun haben. Zum Beispiel deutet *Herzkirsche*

auf eine Kirschsorte mit einer herzförmigen Gestalt hin, während *Pfefferminze* auf eine Minze mit einem pfeffrigen Geschmack hinweist (Donalies 2019: 40–41).

Bei adjektivischen Zusammensetzungen bezieht sich das erste Glied häufig auf Farbe, Form oder Geschmack, wie z.B. *Blaubeere*, *Spitzkohl* und *Süßkartoffel*. Das zeigt, wie Adjektive verwendet werden, um ein primäres, leicht erkennbares Merkmal zu benennen (Donalies 2019: 41). Bei Gerichtnamen sind dagegen teils andere Faktoren relevant, sowie Hauptzutaten (*Kartoffelpüree*), Nebenzutaten (*Kartoffelpüree mit Wasabi & Sesam*), Zubereitungsart (*Knusprig gebratene Schweinshaxen*), Bewertung (*Leckerer Lauch-Käse-Suppe*, *Frischer Spargel-Kartoffelsalat*), geografische Herkunft (*Szegediner Gulasch*, *Pariser Gugelhopf*), Gerichtfinder oder -liebhaber (*Crêpe Suzette*, *Bismarckhering*, *Quiche à la Fabio*).

Speziell in Bezug auf den Gerichtstyp Eisdesserts haben Analysen (Kałasznik/Szczęk 2020: 117–119) die folgenden Motivationsaspekte herausgestellt:

Zusammensetzung der Speise wie z.B. *Whisky-Eis*, *Baileys-Eis*, *Thymian-Eis*, *Lavendel-Honig-Eis*, *Joghurt-Eis*, *Mohn-Quark-Eis*, *Ananas-Eis*.

Sensorische Eindrücke wie z.B. *Spicy-Mango-Eis*, *Scharfes Schokoeis*, *Feinstes Vanilleeis*, *Grünes Spargeleis*, *Cremiges Frucht-eis*, *Knackiges Eis*, *Knuspriges Eis*, *superleckerer Frucht-eis am Stiel*.

Faktoren außerhalb des Kulinarischen, im Einzelnen:

- **Tempo der Zubereitung oder der Verzehung:** *10-Minuten-Eissplittertorte*, *Notfallleis*, *Einfach nur ein Eis auf die Schnelle*
- **Zeit des Verzehr:** *After-Eight-Eisiger Frühling*, *Eisturm im Sommer*
- **Feste:** *Weihnachtliches Eis- Dessert*, *Weihnachtliches Zimt-Orangeneis*, *Festliche Eisbombe*
- **Grad der Kompliziertheit:** *Einfache Eistorte*, *Leichtes Kokoseis*, *Milcheis ganz einfach*
- **Art der Zubereitung:** *Eis frittiert und flambiert*, *Eisbombe überbacken*, *Gegrilltes Eis*
- Zugehörigkeit zu einer bestimmten Diät/Ernährungsart: *Lactosefreies Vanilleeis*, *Beereneis schnell und fettarm*, *Leichtes Kokoseis*,
- **Herkunft:** *American Pepermint Icecream*, *Amerikanische Schoko-Eis-Pralinen*, *Italienische Eiscreme*
- **Personennamen:** *Mozart-Eis*, *Ninas Müslieiswirbel*, *Reis-Eis a la Oma*
- **Form:** *Fußballeis*, *Heißer Eisberg*, *Erdbeer-Schneeball*

- **Farbe:** *Schwarz-Rot-Gold-Becher*
- **Adressat:** *Schlemmer-Eis*
- **Art des Servierens:** *Bananeneisbecher, Melba-Eisterrine, Eis am Stiel im Schokomantel*
- **Anlass:** *Eisbowle für Party, Eisspesise für kleinen Hunger*

In die zweite Kategorie nach der Motiviertheit gehören **teiltransparente Speisebezeichnungen**. Sie enthalten eine Komponente, die nicht transparent und somit schwer zu entschlüsseln ist. D.h. bestimmte Elemente sind für den allgemeinen Konsumenten nicht sofort verständlich, was die Rekonstruktion der Bedeutung erschwert. Diese Begriffe sind teilmotiviert und benötigen oft spezielles Wissen oder Erfahrung, um richtig interpretiert zu werden, wie z.B. *Braunkohl mit Klump, Apfel im Schlafrock* (Kałasznik & Szczek 2020: 109).

Die dritte Kategorie stellen die **intransparenten**, sogenannten **kostümierten Speisebezeichnungen** (Donalies 2015: 107, 2017: 5), wie z.B. *Himmel und Erde, kalter Hund, falscher Hase* dar. Bei diesen Namen kann die Gesamtbedeutung aus den einzelnen Komponenten nicht rekonstruiert werden. Sie sind unmotiviert und nicht unmittelbar zugänglich. Um die Bedeutung solcher Namen zu verstehen, braucht es spezielles Wissen über das Gericht oder dessen kulturellen Hintergrund. Diese Art der Bezeichnung ist häufig mit einer pragmatischen Funktion verbunden und wird oft verwendet, um Konnotationen oder apellfunktionale Informationen zu transportieren, indem sie speziell auf den Hörer einwirkt. Sie sind besonders geeignet, um ein einzigartiges Gerichtskonzept zu schaffen (Kałasznik/Szczek, 2020: 109). Das sind metaphorische oder kreative Bezeichnungen, die weit über die reine Benennungsfunktion hinausgehen. Die Beispiele oben illustrieren, wie solche Namen mit symbolischen und kulturellen Referenzen versehen sind, die die Vorstellungskraft des Hörers anregen. Die Bezeichnung von Gerichten dient somit nicht nur der Identifikation von Zutaten und Zubereitungsarten, sondern trägt auch dazu bei, ein bestimmtes Bild oder Gefühl zu wecken, was die Nomination von Gerichten zu einem kreativen Akt macht (Donalies 2017: 4–5).

Die Lösungsmöglichkeiten für die Interpretation solcher Namen, umfassen Assoziation, Vergleich, Weltwissen, erfundene Geschichten, Historisches und Volksetymologisches (Donalies 2015: 113, 2017: 5), die eher ineinandergreifen als einander ausschließen. Diese Kategorien verdeutlichen, wie die Bedeutung hinter kostümierten Benennungen erschlossen werden kann: durch persönliche Assoziationen, Vergleiche zu bekannten Objekten oder durch

das Ansprechen des allgemeinen Weltwissens des Konsumenten, sie erzählen Geschichten, haben einen Bezug zu einem wahren historischen Ereignis oder beruhen auf Fehldeutung.

Kostümierte Benennungen können also erstens durch Assoziationen erschlossen werden, die durch die Form, Farbe, Textur oder kulturelle Konnotationen ausgelöst werden. Sie wecken Bilder oder Emotionen, die dem Gericht eine besondere Bedeutung verleihen, wie z.B. *Hexenfinger*- erinnert an etwas Gruseliges, *Studentenkuss* dagegen an etwas Süßes und Zartes.

Zweitens nutzen Benennungen von Gerichten, die auf Weltwissen basieren, allgemeine kulturelle oder geografische Kenntnisse, um Bedeutung zu vermitteln. Dadurch wird ausgeschlossen, dass der Name wörtlich verstanden wird, und die Bedeutung erschließt sich durch kontextuelles Verständnis. Bei *Beduine im Hemd* lässt uns unser Weltwissen verstehen, dass es sich nicht um einen echten Beduinen handelt, und bei *Hot Dog* ist es aufgrund kultureller Kenntnisse klar, dass dieses Gericht nichts mit Hunden zu tun hat. (Donalies 2017: 5)

Drittens sind Metapher und Vergleich häufig verwendete Methoden bei der Benennung von intransparenten Gerichten. Hier spielen v.a. die formale Ähnlichkeit oder die gleiche Farbe eine Rolle, z.B. *Scheiterhaufen*, *Schneegestöber*, *der Blaue Turm* (Kałasznik/Szczęk 2020: 118). Mit Vorliebe werden Tiere zum Vergleich herangezogen, wie z.B. *falscher Hase*, *kalter Hund*, *Bärentatzen*, *Katzenzunge*, *Schweinsohr*. Andere beruhen auf einem Vergleich der (luftigen) Beschaffenheit: *gelber Wind*, *Berliner Luft* (Donalies 2015: 116). Beispiele für metaphorische Übertragungen sind unter anderem die Bezeichnungen *die süße Versuchung*, *Eiskalte Herzen*, *Süße Überraschung*, *Süße Verführung*, *Süßer Traum*, *Himbeer-Sahne-Gedicht*, *Männerträume*, *Wintermärchen*, und *Sommerträumerei* (Kałasznik/Szczęk 2020: 118). Diese Namen wecken zugleich Assoziationen zu süßen, verführerischen Erlebnissen und verwenden metaphorische Sprache, um die Vorstellungskraft des Konsumenten zu stimulieren und eine emotionale Verbindung zu den Speisen herzustellen.

Viertens, die Bezeichnung „Armer Ritter“ bezieht sich auf eine Legende, nach der ein armer Ritter seine Gäste mit einfachen Mitteln bewirtet haben soll. Der Name verleiht dem Gericht durch diese Erzählung eine fantasievolle Erklärung (Donalies 2015: 117).

Fünftens, der „Stolze Heinrich“ ist ein Gericht, dessen säuerliche Zubereitung auf König Heinrich IV. und seinen demütigenden Gang nach Canossa anspielt. Der Name soll die vermeintlich säuerliche Stimmung Heinrichs symbolisieren (Donalies 2015: 117).

Sechstens *die Kalte Ente* leitet sich ursprünglich von *kaltes Ende* ab, einem Ausdruck für den Abschluss eines Essens. Da der historische Zusammenhang vielen unbekannt war, wurde die Bezeichnung volksetymologisch zu *Ente* umgedeutet (Donalies 2015: 118).

2.3 Nominalphrasen im deutsch-ungarischen Vergleich

Es wurde oben gezeigt, dass die Gerichtsnamen strukturell gesehen vielfach Nominalphrasen darstellen. Daher ist der deutsch-ungarische kontrastive Vergleich dieser Konstruktionen für das Forschungsanliegen von zentralem Belang.

Deutsch und Ungarisch gehören sowohl genealogisch gesehen in unterschiedliche Sprachfamilien als auch was die grundlegende grammatische Organisationstechnik betrifft, in unterschiedliche Sprachtypen.

Das Ungarische ist für kontrastiv-typologisch orientierte germanistische Forschungen besonders interessant, da es einerseits keine indogermanischen Wurzeln hat und andererseits zum agglutinierenden Sprachtyp zählt, das Deutsche hingegen zum flektierenden. (Péteri 2009: 48).

Agglutinierende und flektierende Sprachen unterscheiden sich grundlegend in der Art und Weise, wie grammatische Kategorien ausgedrückt werden. In **agglutinierenden Sprachen** werden grammatische Kategorien durch monofunktionale Affixe markiert. Jedes Affix steht für genau eine grammatische Funktion. Diese Affixe werden linear an den Wortstamm angefügt, wodurch die Struktur übersichtlich und klar bleibt.

Ein typisches Beispiel aus dem Ungarischen ist das Wort *asztalaimon* („auf meinen Tischen“), das aus folgenden Morphemen besteht:

- *asztal*: Wortstamm
- *ai*: possessives Pluralsuffix
- *m*: possessives Personalsuffix 1. Person Singular
- *on*: Adverbialsuffix (Péteri 2009: 54)

Man muss aber einräumen, ein reines Agglutinationssystem, in dem Suffixe uneingeschränkt kombiniert werden können, existiert nicht. Die Kombinierbarkeit wird durch grammatische Regeln und kognitive Prinzipien eingeschränkt, um Wortformen effizient interpretierbar zu machen. (Péteri 2009: 55)

Im Gegensatz dazu zeichnen sich **flektierende Sprachen** durch polyfunktionale Affixe aus. Diese Affixe können mehrere grammatische Kategorien gleichzeitig markieren, was zu einer komplexeren Struktur führt. Ein Beispiel aus dem Deutschen ist die Verbform *lest*, die gleich mehrere grammatische Informationen in einem einzigen Affix zusammenfasst: 2. Person, Plural, Präsens, Indikativ und Aktiv (Péteri 2009: 48).

Obwohl die Unterscheidung zwischen Agglutination und Flexion auf den ersten Blick klar erscheint, zeigen empirische Untersuchungen, dass die Realität komplexer ist und kaum reine Typen festzustellen sind. Im Ungarischen lässt sich auch die flektierende Technik nachweisen, und im Deutschen die agglutinierende, jedoch deutlich seltener als der Haupttyp.

Die Erweiterungsmöglichkeiten von Nominalphrasen unterscheiden sich deutlich zwischen dem Deutschen und dem Ungarischen, zeigen jedoch auch Gemeinsamkeiten. Im Deutschen können Nominalphrasen sowohl durch vorangestellte (links vom Kopf stehende) als auch nachgestellte (rechts vom Kopf stehende) Attribute erweitert werden. Im Ungarischen stehen Attribute in der Regel links vom Kopf, während nachgestellte Erweiterungen selten sind.¹ Nach der Tokenfrequenz überwiegen im Deutschen die Rechtserweiterungen (Bassola 2008: 170). In erster Linie ist das Präpositionalattribut zu nennen, das immer nachgestellt wird, z.B. *die Gedanken an die Zukunft*. Die ungarische Entsprechung ist ein vorangestelltes Partizipialattribut mithilfe eines zusätzlich hinzugefügten Funktionsverbs: *a jövőről szóló gondolatok*.² Bassola (2008: 202) weist darauf hin, dass auf der syntagmatischen Ebene auch Nachstellung möglich ist (*félelem a válságtól* ‚Angst vor der Krise‘), wobei sog. Adverbialattribute entstehen (vgl. auch Pilarský 2018: 251). Das sind dem Deutschen ähnliche Konstruktionen mit dem Unterschied, dass der Präposition (*an*) ein adverbiales Kasusuffix (*-tól*) entspricht. Im Satz ist diese Nachstellung nur eingeschränkt möglich.

Ein ebenfalls postnominales Attribut im Deutschen ist das Genitivattribut (*die Macht des Staates*), das im Ungarischen als vorangestelltes Possessivattribut erscheint (*az állam hatalma*)³ (Pilarský 2018: 238). Der Possessor erscheint in ungarischen Syntagmen in der Regel suffixlos, oder fakultativ kann auch das Dativ/Genitivsuffix *-nak* realisiert werden (*az államnak a hatalma*) (vgl. auch Bassola 2008: 173, Keszler/Lengyel 2008: 202).

Adverbien oder adverbiale Phrasen im Deutschen erscheinen nach dem Kopf (*der Herr hier, die Dame dort hinten*). Im Ungarischen werden diese durch attributive Partizipialkonstruktionen oder gebildete Adjektive ersetzt (*az itteni úr, az ott hátul álló asszony*).

Typische Linkserweiterungen in der deutschen Nominalphrase sind Adjektive (*kleiner Bundeskanzler*) und Partizipien (hoch gelobter Bundeskanzler), die Genus, Numerus und Kasus des Kopfes markieren können und Deklinationsflexive bekommen. Im Ungarischen stehen

¹ <https://grammis.ids-mannheim.de/kontrastive-grammatik/5761> (letzter Zugriff am 06.01.2025)

² <https://grammis.ids-mannheim.de/kontrastive-grammatik/5761> (letzter Zugriff am 06.01.2025)

³ <https://grammis.ids-mannheim.de/kontrastive-grammatik/5761> (letzter Zugriff am 06.01.2025)

Adjektive und Partizipien in unveränderter Form vor dem Nomen (*kis szövétségi kancellár, nagyra becsült szövétségi kancellár*).

Außer den Attributen erscheinen in beiden Sprachen oft auch Determinatoren in der Nominalphrase. Im Ungarischen wird diese Rolle durch den bestimmten oder unbestimmten Artikel erfüllt (*a szövétségi kancellár*) (vgl. auch Keszler/Lengyel 2008: 111) . Im Deutschen ist die Gruppe der Determinanzen größer (*d-, ein-, dies-, mein-, kein-, welch-* usw.) und sie erfüllen auch vielfältige semantische Funktionen (z.B. demonstrativ, possessiv, interrogativ, Negation), grammatisch gesehen tragen sie Flexive, die Kasus, Numerus und Genus des Kopfes der Nominalphrase markieren können.⁴

⁴ <https://grammis.ids-mannheim.de/kontrastive-grammatik/3978> (letzter Zugriff am 06.01.2025)

3. Ergebnisse der empirischen Analyse

3.1. Das Korpus, die Analysemethoden und -Aspekte

Die Wahl, Dessert- und Suppenamen zu untersuchen, lässt sich sowohl durch die Fachliteratur als auch durch die besondere Eignung dieser Kategorien für einen gezielten Vergleich begründen. Im Kapitel 2 wurde gezeigt, dass in der Fachliteratur v.a. auf die spezifischen strukturellen Merkmale von Dessertbezeichnungen, insbesondere von Eisdesserts, eingegangen wird. Diese bieten eine überschaubare, gut abgrenzbare Gruppe als dritter Gang im Verzehrprozess, die sich ideal für eine detaillierte Analyse und zum Vergleich mit bereits vorhandenen Forschungsergebnissen eignet.

Darüber hinaus gibt es einen weiteren wichtigen Grund für die Wahl der Suppenamen als Vergleichsgruppe. Suppen unterscheiden sich aufgrund ihrer kulinarischen Natur deutlich von Desserts. Diese Unterschiede bieten die Möglichkeit, die kulinarischen Bezeichnungsstrukturen besser zu verstehen und Unterschiede in den semantischen Merkmalen herauszuarbeiten. Es ist zu erwarten, dass für Suppen andere semantische Merkmale eine Rolle spielen, da sie eine unterschiedliche Zubereitungsweise und Konsistenz haben, was sich auch auf die Namen auswirken dürfte.

Zudem dürften unterschiedliche semantische Merkmale von Desserts und Suppen in verschiedenen Strukturelementen der Namensgebung verankert sein, was die Untersuchung zusätzlich bereichert. Diese Unterschiede und Gemeinsamkeiten in der Struktur und den semantischen Merkmalen von Suppen und Desserts machen sie zu einer besonders interessanten Vergleichsbasis für eine kontrastive Analyse.

Für die Untersuchung habe ich eine Stichprobe von insgesamt 400 Gerichtnamen (Types) ausgewählt – je 100 Suppen- und Dessertbezeichnungen aus Kochrezepten in beiden Sprachen. Diese stammen aus Online-Rezeptsammlungen, und zwar von der Webseite *chefkoch.de* für die deutsche und *mindmegette.hu* für die ungarische Sprache. Die Datenaufbereitung bestand aus einer zufälligen Auswahl der Gerichtnamen sowie einer alphabetischen Ordnung. Die Vergleichsperspektive ist eine doppelte. Einerseits werden Unterschiede und Gemeinsamkeiten in Bezug auf das Sprachenpaar Deutsch und Ungarisch festgestellt, andererseits in Bezug auf die beiden Gerichtstypen.

Bezüglich der Gerichtnamen wurden folgende Aspekte untersucht:

1. Häufigkeit von Komposita und Phrasen
2. Komposita
 - 2.1. Komplexität der Kompositionsglieder
 - 2.2. Strukturelle Beziehung innerhalb von komplexen Erstgliedern
 - 2.3. Semantische Eigenschaften der Erstglieder
 - 2.4. Semantische Eigenschaften der Zweitglieder
3. Syntaktische Strukturen (Phrasen)
 - 3.1. Anzahl und Komplexität der Attribute
 - 3.2. Arten und Kombinationen der Attribute
 - 3.3. Semantische Eigenschaften adjektivischer Attribute

3.2. Analyseergebnisse und Schlussfolgerungen: Verhältnis zwischen Komposita und Phrasen

Tabelle 1 veranschaulicht die Häufigkeit von Phrasen und Komposita in Dessertnamen im deutsch-ungarischen Vergleich. Die dominierenden Strukturtypen sind gelb unterlegt.

Tabelle 1: Phrasen und Komposita in Dessertnamen – Deutsch und Ungarisch

Komposita/Phrasen		DN ⁵ D	Beispiel	DN U	Beispiel
Komposita		44 %	<i>Milchreis</i>	26 %	<i>eperhabtorta</i> ⁶
Phrasen	Phrasen aus Kompositum+Attribut	46 %	<i>Schnelles Himbeersedert</i>	30 %	<i>vaniliás kókuszgolyó</i>
	Phrasen aus Simplex/Derivat +Attribut	10 %	<i>Weihnachtliches Dessert</i>	44 %	<i>epres-tejfölös pite</i>

Aufgrund der Daten zeigt sich eine sehr deutliche Dominanz der Phrasen im Ungarischen, wie z.B. *vaniliás kókuszgolyó*⁷, während im Deutschen das Verhältnis zwischen Phrasen und Komposita viel ausgeglichener ist. Einfache Komposita ohne attributive

⁵ Auflösung der Abkürzungen:

DN = Dessertnamen

D = Deutsch

U = Ungarisch

⁶ Um die Überlastung der Tabellen zu vermeiden, werden ungarische Sprachbeispiele im Fließtext glossiert.

⁷ Die Glossen werden in eckigen Klammern angegeben, daneben steht die Bedeutungsangabe.

Auflösung der Abkürzungen in den Glossen: WS/SA=Wortbildungssuffix mit Wortartwechsel Substantiv zu Adjektiv, PPr=Partizip Präsens, Ppe=Partizip Perfekt, KS/Kom.= Kasussuffix Komitativ, KS/Lok.in.=Kasussuffix Lokativ inessiv (Ort), KS/Lok.ill.= . Kasussuffix Lokativ illativ (Richtung) [*Vanille*-WS/SA *Kokos-Kugel*] ,Kokoskugeln mit Vanille'

Erweiterung, wie z.B. *Milchreis* spielen im Deutschen eine viel wichtigere Rolle als im Ungarischen. Dominierende Strukturen im Deutschen sind Komposita mit oder ohne Attribut (*Kokosplätzchen*, *Buttermilchpudding mit Mangosoße*), im Ungarischen Simplizia/Derivate mit Attribut (*túrós táska*⁸).

Bei Suppenamen ergeben die Daten ein teils anderes Bild (Tabelle 2).

Tabelle 2: Phrasen und Komposita in Suppenamen– Deutsch und Ungarisch

Komposita und Phrasen	SN⁹ D	Beispiel	SN U	Beispiel
Komposita	40 %	<i>Hühnersuppe</i>	36 %	<i>gulyásleves</i>
Phrasen aus Kompositum+Attribut	60 %	<i>Blumenkohlsuppe mit Käse</i>	60 %	<i>almás szilvaleves</i>
Phrasen aus Derivat+Attribut	0 %	-	4 %	<i>csirkelábas gulyás</i>

Es ist augenfällig, dass es keine großen Unterschiede zwischen den beiden Sprachen in Bezug auf die Häufigkeit der Verwendung von Komposita und Phrasen gibt: In beiden Sprachen kann man die Dominanz der Komposita mit Attribut (*Blumenkohlsuppe mit Käse*, *almás szilvaleves*) beobachten.

Betrachtet man Dessert- und Suppenamen kontrastiv, kommt man zum Schluss, dass Suppenamen strukturell einheitlicher sind in den beiden Sprachen als Dessertnamen. Aber sowohl in der deutschen als auch in der ungarischen Sprache dominieren in beiden Gerichtstypen die Phrasen, wobei die ungarischen Dessertnamen besonders stark von Phrasen geprägt sind (zirka drei Viertel der Namen). Ein bemerkenswerter Punkt ist, dass bei ungarischen Dessertnamen Phrasen mit einem Simplex oder Derivat ausschlaggebend sind, z.B. *epres-tejfölös pite*¹⁰, im Gegensatz zu den deutschen Dessertnamen, wo diese deutlich weniger häufig vorkommen und stattdessen Phrasen mit Komposita überwiegen, z.B. *schnelles Himbeerdessert* wie bei deutschen und ungarischen Suppenamen.

Insgesamt waren im Deutschen sowohl bei Dessert- als auch bei Suppenamen und im Ungarischen bei Suppenamen vorwiegend Komposita mit oder ohne Attribut nachzuweisen. Simplizia oder Derivate mit Attribut spielen nur bei ungarischen Dessertnamen eine Hauptrolle.

⁸ [*Quark-WS/SA Tasche*], 'Quarktaschen'

⁹ SN steht für *Suppenamen*.

¹⁰ [*Erdbeere-WS/SA – Sauerrahm-WS/SA Kuchen*], 'Erdbeer-Sauerrahmkuchen'

Da das Korpus v.a. komplexe Erst- oder Bestimmungsglieder enthält – abgesehen von den Zusammensetzungen mit *Cremesuppe* als Grundwort – konzentriere ich mich beim folgenden Analyseaspekt auf die Erstglieder. Es wird untersucht, ob zwischen den beiden Elementen im Erstglied eine kopulative oder eine determinative Beziehung besteht.

Kopulativkomposita kommen bei deutschen Dessertnamen am häufigsten in den Erstgliedern vor, sie machen etwa ein Drittel der Fälle aus (*Mascarpone-Himbeerquark* oder *Erdnuss-Karamell-Pudding*). Vorwiegend waren aber Determinativkomposita nachzuweisen, z. B. *Erdbeertiramisu* oder *Mozartkugeltorte*.

In ungarischen Dessertnamen sind im Korpus nur Determinativkomposita belegt z.B. *fatörzstorta*¹¹ oder *kétszersültpuding*¹². Ähnliche Kopulativstrukturen wie in deutschen Kompositionserstgliedern treten im Ungarischen oft in adjektivischen Attributen innerhalb von Nominalphrasen auf, z.B. *mazsolás-túrós muffin*¹³, *diós-citromos hókifli*¹⁴, wo sie die gleiche Funktion ausüben: die Markierung von mehreren Zutaten.

Bei deutschen Suppenamen wurden etwa in einem Viertel der Fälle Kopulativkomposita identifiziert, wie *Kartoffel-Eier-Suppe*, *Orangen-Möhren-Suppe* oder *Kürbis-Meerrettich-Suppe*. Diese Erstglieder stellen gleichrangige Zutaten dar. Die Mehrheit der untersuchten Namen weist jedoch ein Determinativkompositum auf, bei dem ein bestimmendes Element die Hauptzutat spezifiziert (*Bärlauchsuppe*, *Blumenkohlsuppe*).

Ungarische Suppenamen enthalten nur marginal Kopulativkomposita, z.B. *csirke-galuskaleves*¹⁵, die komplexen Erstglieder sind fast ausschließlich Determinativkomposita, wie *sárgaborsóleves*¹⁶ oder *sertéshúsleves*¹⁷. Anders als bei den Dessertnamen sind bei ungarischen Suppenamen auch in den restlichen Strukturen (etwa beim adjektivischen Attribut) keine Kopulativkomposita belegt.

Im folgenden Kapitel steht die Analyse der Komposita im Mittelpunkt.

¹¹ [*Baum-Stamm-Torte*] ‚Baumstammtorte‘

¹² [*zwei-Mal-back-PPe-Pudding*] ‚Zwiebackpudding‘

¹³ [*Rosine-WS/SA-Quark-WS/SA Muffin*] ‚Quarkmuffins mit Rosinen‘

¹⁴ [*Walnuss-WS/SA-Zitrone-WS/SA Schnee-Kipferl*] ‚Schneekipferl mit Walnuss und Zitrone‘

¹⁵ [*Hähnchen-Kloß-Suppe*] ‚Hähnchensuppe mit Klößchen‘

¹⁶ [*gelb-Erbse-Suppe*] ‚gelbe Erbsensuppe‘

¹⁷ [*Schwein-Fleisch-Suppe*] ‚Schweinefleischsuppe‘

3.3. Analyseergebnisse und Schlussfolgerungen: Komposita

In diesem Kapitel werden alle Komposita untersucht (88 deutsche Dessertnamen, 100 deutsche Suppenamen, 56 ungarische Dessertnamen, 96 ungarische Suppenamen), die Gerichtnamen darstellen, unabhängig davon, ob sie mit oder ohne Attribut vorkamen. Im ersten Schritt wird die Komplexität der Kompositionsglieder analysiert und der Frage nachgegangen, ob in den beiden Sprachen und Gerichtstypen Komposita aus zwei oder mehr Lexemen typisch sind (Analyseaspekt 2.1.). Es wurden Komposita aus zwei (*Selleriesuppe*, *csontleves*¹⁸), drei (*Käse-Sahne-Dessert*, *Schoko-Bratäpfel*, *répatortakuglóf*¹⁹, *lúdlábtorta*²⁰, *Blumenkohlsuppe*, *Erbsencremesuppe*, *csirkehúsleves*²¹, *cukkinikrémleves*²²) und gelegentlich aus vier (*Blaubeerpfannkuchen*, *Schmand-Himbeer-Schichtdessert*, *sütőtökrémleves*, *aszaltszilva-kémleves*) Elementen belegt.

Bei Dessertnamen ist in beiden Sprachen eine starke Dominanz von Komposita aus zwei Simplicia zu erkennen, wobei sie im Ungarischen sehr deutlich ausgeprägt ist (85%) gegenüber dem Deutschen (52%). Im Deutschen sind komplexere Komposita mit drei Bestandteilen auch sehr typisch (43%), wobei v.a. das bestimmende Erstglied des Kompositums komplex ist, wie z.B. *Käse-Sahne-Dessert*, *Bratapfeltiramisu*, *Rote-Grütze-Trifle*. Bei ungarischen Dessertnamen spielt dieser Strukturtyp keine bedeutende Rolle (16%) und komplexe Zweitglieder sind gar nicht belegt. Komposita aus vier Simplicia, wie z.B. *Himbeerzaubercreme*, *Mohn-Bananen-Pfannkuchen* sind nur bei deutschen Dessertnamen zu finden.

Bei deutschen Suppenamen sind ähnliche Verhältnisse vorzufinden wie bei Dessertnamen, nur dass hier Komposita mit einem komplexen Grundwort deutlich häufiger vorkommen (36%) als mit einem komplexen Bestimmungswort (10%). Das liegt an der großen Frequenz des Grundwortes *Cremsuppe*. Im Gegensatz dazu ist im Ungarischen oft das Erstglied in den Komposita komplex (*lilahagyma-leves*²³). Bei Suppenamen gibt es in beiden Sprachen eine ähnliche Häufigkeit von Komposita, die aus zwei Lexemen bestehen (54–56%), wobei sie nicht sehr stark gegenüber Komposita mit mehr Komponenten überwiegen.

Zusammenfassend kann man festhalten, dass Komposita mit zwei Bestandteilen sowohl in den deutschen als auch in den ungarischen Namen dominieren, wobei die Dominanz bei

¹⁸ [*Knochen-Suppe*] ‚Knochensuppe‘

¹⁹ [*Karotte-Torte-Gugelhupf*] ‚Karottengugelhupf‘

²⁰ [*Gans-Fuß-Torte*] ‚Gänsefußtorte‘

²¹ [*Hähnchen-Fleisch-Suppe*] ‚Hähnchenfleischsuppe‘

²² [*Zucchini-Creme-Suppe*] ‚Zucchini cremesuppe‘

²³ [*lila-Zwiebel-Suppe*] ‚Rote Zwiebelsuppe‘

ungarischen Dessertnamen besonders deutlich ist. Bei Komposita mit drei Elementen ist in ungarischen Namen eher das Erstglied (Bestimmungswort) komplex, was sowohl für Desserts als auch für Suppen gilt (*lúdlábtorta*, *kelkáposztaleves*²⁴). Im Gegensatz dazu zeigen deutsche Dessertnamen eine stärkere Neigung, das Zweitglied (Grundwort) der Komposita komplex zu gestalten (*Apfelpfannkuchen*). Komposita mit komplexen Erst- und Zweitgliedern, also mit vier Elementen kommen nur in deutschen Dessertnamen (*Blaubeerpfannkuchen*, *Schmand-Himbeer-Schichtdessert*, *Himbeerzaubercreme*, *Mohn-Bananen-Pfannkuchen*) und in ungarischen Suppenamen (*sütőtökrémleves*²⁵, *aszaltszilva-kremleves*²⁶, *fokhagymakremleves*²⁷, *rozmaringos csicseriborsó-kremleves*²⁸ vor.

Die semantische Gestaltung der Kompositionszweitglieder ist nicht so komplex wie die der Erstglieder, ganz besonders trifft es für Suppenamen zu.

Die möglichen Zweitglieder in deutschen Suppenamen sind *Suppe*, *Cremesuppe* und *Brühe*. In ungarischen Suppenamen treten sehr ähnliche Zweitglieder auf: *leves* ‚Suppe‘, *kremleves* ‚Cremesuppe‘, *lé* ‚Brühe‘, *gulyás* ‚Gulasch‘. *Suppe* bzw. *leves* sind dabei die häufigsten Elemente, die unspezifisch nur den Gerichtstyp angeben, während *Cremesuppe* bzw. *kremleves* auf die Konsistenz hinweisen. *Brühe* bzw. *lé* bezeichnen allgemein die flüssige Komponente der Suppe. *Gulyás* hat eine kulturspezifische Bedeutung und verweist auf die Herkunft der Suppe, das war die traditionelle Speise der Hirten der Rinderherde (*gulya* ‚Rinderherde‘, *gulyás* ‚Hirt der Rinderherde‘)²⁹.

Bei deutschen Dessertnamen sind die Zweitglieder oft durch den Desserttyp gekennzeichnet, wie z. B. *Mousse*, *Soufflee*, *Kuchen*, *Pudding*, *Torte*, *Tarte*, *Strudel*, *Creme* oder *Eis*. Der Desserttyp wird häufig durch spezifische Eigenschaften wie Konsistenz oder Form oder Temperatur definiert (z.B. *Pudding* durch Konsistenz oder *Torte* durch Form, *Eis* durch Temperatur). Oft verweist das Zweitglied auf die Form des Desserts, z.B. *Zimtbrötchen-Bananen-Spieß*, *Quarkbällchen*, *Aprikosenknödel*, *Ostereier*, *Himbeerschnitten*, *Johannisbeer-*

²⁴ [*Kohl-Kohl-Suppe*] ‚Wirsingkohlsuppe‘ Das erste Element des zusammengesetzten Erstglieds im Ungarischen ist eine Entlehnung aus lat. *caulis* ‚Kohl‘ mit deutscher Vermittlung. <https://uesz.nyttud.hu/index.html> (letzter Zugriff am 10.01.2025).

²⁵ [*back-PPr -Kürbis-Creme-Suppe*] ‚Kürbiscremesuppe‘

²⁶ [*dörr-PpE -Pflaume-Creme-Suppe*] ‚Dörripflaumencremesuppe‘

²⁷ [*Zahn-Zwiebel-Creme-Suppe*] ‚Knoblauchcremesuppe‘ Das erste Element im ungarischen Erstglied geht auf *fog* ‚Zahn‘ zurück. <https://uesz.nyttud.hu/index.html> (letzter Zugriff am 10.01.2025).

²⁸ [*Rosmarin-WS/SA Csicsér-WS/SA-Erbse-Creme-Suppe*] ‚Kichererbsencremesuppe mit Rosmarin‘ Das erste Element des Erstglieds im ungarischen Kompositum geht auf lat. *cicer* ‚Erbse‘ zurück wurde aber volksetymologisch umgedeutet als Herkunftsort und wurde mit einem Adjektivsuffix versehen, das die Abstammung bezeichnet, eigentlich ‚aus Csicsér‘. <https://uesz.nyttud.hu/index.html> (letzter Zugriff am 10.01.2025).

²⁹ <https://uesz.nyttud.hu/index.html> (letzter Zugriff am 10.01.2025) Lemma *gulyás*

Schnecken, Koksplätzchen. Seltener kommen auch Hauptzutat, z.B. *Milchreis, Bratäpfel* oder Zubereitungsgefäß, z.B. *Apfelpfannkuchen* vor.

Die ungarischen Dessertnamen folgen einem ähnlichen Muster und weisen Zweitglieder auf, die den Dessertyp betonen, wie *torta* ‚Torte‘, *puding* ‚Pudding‘, *krém* ‚Creme‘, *rétes* ‚Strudel‘, *sütemény* ‚Kuchen‘ oder *kuglóf* ‚Gugelhupf‘, *puszedli* ‚Lebkuchen‘. Sehr oft gibt es auch Verweise auf die Form, z.B. *hólabda*³⁰, *kókuszgolyó*³¹, *túrógombóc*³², *puncskocka*³³, *linzerkarika*³⁴, *keksztekeres*³⁵. Auch im Ungarischen kommt gelegentlich die Hauptzutat vor, z.B. *tejberizs*³⁶, *krémtúró*³⁷, *madártej*³⁸. In *császármorzsa*³⁹ tritt die Konsistenz auf.

Im Folgenden werden die Kompositionsglieder aus semantischer Sicht betrachtet (Analyseaspekt 2.3.), wobei als Erstes die Bestimmungswörter, d.h. die Erstglieder der Komposita analysiert werden.

Tabelle 3: Semantik der Kompositionserstglieder in Dessertnamen – Deutsch und Ungarisch

Semantische Merkmale	DN D	Beispiel	DN U	Beispiel
Hauptzutat	65 %	<i>Himbeerdessert</i>	32 %	<i>túrógombóc</i>
Zubereitungsart	7 %	<i>Schichtdessert</i>	2 %	<i>gőzgombóc</i>
Zubereitungsart+ Hauptzutat	6 %	<i>Bratapfeltiramisu</i>	0 %	-
Nebenzutat	3 %	<i>Milchreis</i>	0 %	-
Nebenzutat+Hauptzutat	3 %	<i>Vanille-Quarknocken</i>	0 %	-
Gefäß	2 %	<i>Pfannkuchen</i>	7 %	<i>pohárkrém</i>
Adressat	3 %	<i>Heerencreme</i>	2 %	<i>császármorzsa</i>
Verzehrzeit	4 %	<i>Weihnachtstiramisu</i>	2 %	<i>teasütemény</i>
Kostümierte Dessertart	2 %	<i>Schneegestöber</i>	13 %	<i>ökörsem</i>
Dessertart	1 %	<i>Pannacotta-Schnitten</i>	7 %	<i>kekszsálami</i>
Nebenzutat+Art der Zubereitung	1 %	<i>Schoko-Bratäpfel</i>	0 %	-
Farbe+Hauptzutat	1 %	<i>Blaubeerpfannkuchen</i>	0 %	-
Form+Konsistenz	1 %	<i>Schichtcreme-Dessert</i>	0 %	-
Anlass+ Adressat	1 %	<i>Winterkaiserschmarn</i>	0 %	-
Farbe	0 %	-	11 %	<i>aranygaluska</i>
Form	0 %	-	7 %	<i>fatörzstorta</i>

³⁰ [Schnee-Ball] ‚Schneebälle‘

³¹ [Kokos-Kugel] ‚Kokoskugeln‘

³² [Quark-Knödel] ‚Quarkknödel‘

³³ [Punsch-Quadrat] ‚Punschschnitten‘

³⁴ [Linzer-Kreis] ‚Plätzchen‘. Das Erstglied geht auf das deutsche Wort *Linzer* ‚aus Linz‘ zurück.

³⁵ [Keks-Rolle] ‚Keksrolle‘

³⁶ [Milch-KS/Lok.ill.-Reis] ‚Milchreis‘

³⁷ [Creme-Quark] ‚Quarkcreme‘

³⁸ [Vogel-Milch] ‚Eiweißschaum auf englischer Creme‘

³⁹ [Kaiser-Brösel] ‚Kaiserschmarren‘

Hauptzutat+ Form + Konsistenz	0 %	-	7 %	<i>banánkenyértorta</i>
Konsistenz	0 %	-	5 %	<i>morzsasütemény</i>
Adressat	0 %	-	2 %	<i>császármorzsa</i>
Herkunft	0 %	-	2 %	<i>linzerkarika</i>
Hauptzutat+ Konsistenz	0 %	-	2 %	<i>eperhabetorta</i>
Hauptzutat+ Dessertart	0 %	-	1 %	<i>répatortakuglóf</i>

In beiden Sprachen ist die Hauptzutat, wie z.B. *Himbeerdessert*, *túrógombóc*⁴⁰, das wichtigste semantische Merkmal in den Erstgliedern von Komposita bei Dessertnamen. Im Deutschen zeigt sich dabei eine weit überlegene Dominanz, mit etwa zwei Dritteln der Namen, die sich auf die Hauptzutat, wie z.B. *Erdbeertiramisu* beziehen. Das zweitwichtigste Merkmal im Deutschen ist die Art der Zubereitung, wie z.B. *Dampfnudeln*, während im Ungarischen die Farbe, wie z.B. *aranygaluska*⁴¹ als zweithäufigstes Merkmal in den Dessertnamen vorkommt. Im Ungarischen sind auch Gefäß, wie z.B. *pohárkrém*⁴², Form, wie z.B. *lúdlábtorta*⁴³ und Konsistenz wie z.B. *krémtúró*⁴⁴ als semantische Merkmale von Bedeutung. Weiterhin bemerkenswert ist im Ungarischen das häufige Auftreten von kostümierten Namen, also unmotivierten Komposita, wie z.B. *csörögefánk*⁴⁵, die bei deutschen Dessertnamen seltener nachgewiesen wurden (z.B. *Schneegestöber*).

Tabelle 4: Semantik der Kompositionserstglieder in Suppennamen – Deutsch und Ungarisch

Semantische Merkmale	SN D	Beispiel	SN U	Beispiel
Hauptzutat	86 %	<i>Weißkrautsuppe</i>	75 %	<i>sütőtökrémleves</i>
Hauptzutat + Nebenzutat	6 %	<i>Orangen - Möhren – Suppe</i>	1 %	<i>csirkeborsóleves</i>
Hauptzutat+ Form	3 %	<i>Lebernockerlsuppe</i>	4 %	<i>húsgombóclevés</i>
Verzehrzeit	2 %	<i>Hochzeitssuppe</i>	0 %	-
Herkunft	2 %	<i>Winzersuppe</i>	4 %	<i>gulyásleves</i>
Hauptzutat+ Nebenzutat + Form	1 %	<i>Grünkern-Klößchen-Suppe</i>	1 %	<i>csirke-galuskaleves</i>
Konsistenz	0 %	-	4 %	<i>raguleves</i>

⁴⁰ [*Quark-Knödel*] ,Quarkknödel’

⁴¹ [*Gold-Nudel*] ,Hefebällchen mit Nüssen und Vanillesoße’ (eine ungarische Spezialität). Das ungarische Zweitglied ist eine Entlehnung aus dem Polnischen.

⁴² [*Becher-Creme*] ,Cremebecher’

⁴³ [*Gans-Fuß-Torte*] ,Gänsefußtorte’

⁴⁴ [*Creme-Quark*] ,Quarkcreme’

⁴⁵ [*rassel-PPr-Krapfen*] ,Hobelspankrapfen’ Ungarische Spezialität, Krapfen mit einer länglichen Form wie Hobelspäne.

Hauptzutat + Farbe	0 %	-	3 %	<i>pirosbab-leves</i>
Adressat	0 %	-	2 %	<i>korhelyleves</i>
Gefäß	0 %	-	1 %	<i>bográcsgulyás</i>
Zubereitungsart+ Hauptzutat	0 %	-	4 %	<i>kötözött-tészta-leves</i>
Hauptzutat+ Geschmack	0 %	-	1 %	<i>édesburgonya-leves</i>
Art der Hauptzutat + Hauptzutat	0 %	-	1 %	<i>vegyesgyümölcs-leves</i>
Hauptzutat + Konsistenz	0 %	-	1 %	<i>sertésraguleves</i>

Aus Tabelle 4 ist ersichtlich, dass sowohl bei deutschen als auch bei ungarischen Suppenamen die Hauptzutat eine zentrale Rolle spielt und das häufigste semantische Merkmal in Kompositionserstgliedern darstellt. Im Ungarischen finden wir eine größere Anzahl an semantischen Merkmalen, die in den Suppenamen vorkommen. Während im Deutschen außer den Zutaten noch Herkunft, Form und Verzehrszeit erwähnt werden, legen ungarische Suppenamen neben Herkunft und Form visuelle und sensorische Merkmale wie die Farbe, die Konsistenz und den Geschmack bzw. auf die Zubereitungsart und den Adressaten Wert. Dass mehrere Zutaten zugleich im Erstglied genannt werden, ist aber nur in deutschen Suppenamen typisch.

Ein Gesamtblick auf die Tabellen 3 und 4 zeigt, dass in beiden Sprachen und Gerichtstypen die Hauptzutat das zentrale semantische Merkmal der Kompositionserstglieder darstellt. Im Deutschen kommen auch Nebenzutaten oft vor, außerdem wird bei Dessertnamen häufig auf die Art der Zubereitung hingewiesen. Ungarische Dessertnamen unterscheiden sich erheblich von Suppenamen in beiden Sprachen und von deutschen Dessertnamen, indem die Zutaten eine geringere Rolle spielen und die visuelle Darstellung wie Farbe und Form, das Gefäß des Servierens oder der Zubereitung, sowie Konsistenz von größerer Bedeutung sind. Außerdem kommt der Desserttyp als Erstglied vor, und es gibt viele Phantasiebezeichnungen (kostümierte Namen)

3.4. Analyseergebnisse und Schlussfolgerungen: Phrasen

Nach der Analyse der Komposita wird in diesem Abschnitt auf Struktur und Semantik der Gerichtsnamen eingegangen, die durch Nominalphrasen mit Attribut(en) ausgedrückt werden. Insgesamt handelt es sich um 63 ungarische Dessertnamen, 54 deutsche Dessertnamen, 45 ungarische Suppenamen, 54 deutsche Suppenamen.

Als Erstes wird die Komplexität der Nominalphrase durch die Anzahl der Attribute erörtert (Analyseaspekt 3.1.). Tabelle 5 enthält die einschlägigen Sprachdaten.

Tabelle 5: Anzahl der Attribute in Dessert- und Suppenamen – Deutsch und Ungarisch

Nominalphrasen	DN D	SN D	DN U	SN U
Phrasen mit 1 Attribut	61%	93 %	79 %	84 %
Phrasen mit 2 Attributen	35 %	7 %	19 %	16 %
Phrasen mit 3 Attributen	4 %	2 %	2 %	0 %

In beiden Sprachen und für beide Gerichtstypen (Desserts und Suppen) sind Phrasen mit nur einem Attribut typisch, wie z.B. *Schmandcreme mit Himbeeren*, *süße Reissuppe*, *aufgeschmolzene Brotsuppe*, *szilvás pite*⁴⁶ *fűszeres meggyleves*⁴⁷, *karalábéleves daragaluskával*⁴⁸. Bei deutschen und ungarischen Dessertnamen und ungarischen Suppenamen ist es jedoch üblich, mehrere Attribute in einer Phrase zu kombinieren, wie z. B. *weißes Schokoladeneis mit Erdnuss-Crumble und Himbeergelee*, *kávés sajttorta karamellaöntettel*⁴⁹, *pikáns tárkonyos halleves*⁵⁰. Dagegen sind deutsche Suppenamen tendenziell einfacher strukturiert.

Nach der quantitativen Analyse wird im nächsten Schritt auf die Arten und die Kombinationsmöglichkeiten der Attribute eingegangen (Analyseaspekt 3.2.)

⁴⁶ [Pflaume-WS/SA Kuchen] ‚Pflaumenkuchen‘

⁴⁷ [Gewürz-WS/SA Sauerkirsche-Suppe] ‚würzige Sauerkirschsuppe‘

⁴⁸ [Kohlrabi-Suppe Grieß-Kloß-KS/Kom.] ‚Kohlrabisuppe mit Grießklößchen‘

⁴⁹ [Kaffee-WS/SA Käse-Torte Karamell-Soße-KS/Kom.] ‚Kaffeekeksekuchen mit Karamellsoße‘

⁵⁰ [pikant Estragon-WS/SA Fisch-Suppe] ‚pikante Fischsuppe mit Estragon‘

Tabelle 6: Arten und Kombinationen der Attribute in Dessertnamen- Deutsch und Ungarisch

Arten und Kombinationen der Attribute	DN D	Beispiel	DN U	Beispiel
Präpositional- bzw. Adverbialattribut	38 %	<i>Schichtdessert mit Weintrauben</i>	2 %	<i>aranygaluska vaníliásodóval</i>
Adjektivisches Attribut	20 %	<i>schnelles Himbeerdessert</i>	76 %	<i>szilvás pite</i>
Präpositional- bzw. Adverbialattribut+adjektivisches Attribut	16%	<i>warme Vanille-Quarknocken auf Mangosauce</i>	12 %	<i>mákos zserbó szilvalekvárral</i>
2 Präpositional- bzw. Adverbialattribute	11 %	<i>Buttermilchmousse mit Erdbeeren und Nusspesto</i>	2 %	<i>gőzgombóc vaníliásodóval és mákkal</i>
Adjektivisches Attribut+ 2 Präpositionalattribute	7%	<i>weiße Schokoladen-Mousse mit Amarettini und Roter Grütze</i>	0 %	-
Partizipialattribut	5%	<i>gefüllte Buchteln</i>	6 %	<i>rántott tejberizs</i>
Partizipialattribut+ Präpositionalattribut	2 %	<i>gebackene Banane mit Honig</i>	0 %	-
Genitivattribut	1 %	<i>Lavendulas Topfenknödel</i>	0 %	-
3 adjektivische Attribute	0%	-	2 %	<i>habkönnyű almás-diós bögrés muffin</i>

Im Bereich der Dessertnamen überwiegen im Deutschen die Präpositionalattribute (Tabelle 6), wie z.B. *Schichtdessert mit Weintrauben* oder *Limonen-Grießschnitten auf Mirabellensauce*. Sie werden auch gern kopulativ verbunden, z.B. *Buttermilchmousse mit Erdbeeren und Nusspesto*. Fast ausschließlich wird die Präposition *mit* verwendet, *auf*, *aus*, *in*, *von* kommen vereinzelt vor (z.B. *aus Schokoresten*, *im Nussmantel*, *vom Blech*). Entsprechende Konstruktionen mit einem Adverbialattribut (*aranygaluska vaníliásodóval*) spielen im Ungarischen eine geringe Rolle etwas häufiger kommen sie in Kombination mit adjektivischen Attributen vor, wie in *mákos zserbó szilvalekvárral*⁵¹ oder *kávés sajttorta karamellaöntettel*⁵². In ungarischen Dessertnamen dominieren die adjektivischen Attribute wie z.B. *pisztáciás csiga*⁵³ oder *túrós palacsinta*⁵⁴. Ca. ein Viertel der adjektivischen Attribute ist ein Kompositum aus zwei Lexemen, die fast ausschließlich ein Kopulativkompositum bilden, also eine Struktur

⁵¹ [Mohn-WS/SA Gerbeaud Pflaumen-Marmelade-KS/Kom.] ‚Gerbeaud-Schnitte mit Mohn und Pflaumenmarmelade‘

⁵² [Kaffee-WS/SA Käse-Torte Karamell-Soße-KS/Kom.] ‚Kaffeekekuchen mit Karamellsoße‘

⁵³ [Pistazie-WS/SA Schnecke] ‚Pistazienschnecken‘

⁵⁴ [Quark-WS/SA Palatschinke] ‚Quarkpalatschinken‘

aufweisen, die sonst in den untersuchten Gerichtarten überhaupt nicht typisch ist, z.B. *mazsolás-túrós muffin*⁵⁵, *diós-citromos hókifli*⁵⁶. Genitivattribute mit Personennamen (*Altbaerlis Kaiserschmarrn*) waren nur im Deutschen vereinzelt belegt.

Tabelle 7: Arten und Kombinationen der Attribute in Suppen - Deutsch und Ungarisch

Arten und Kombinationen der Attribute	SN D	Beispiel	SN U	Beispiel
Präpositional- bzw. Adverbialattribut	43 %	<i>Blumenkohlsuppe mit Käse</i>	12 %	<i>borsóleves májgaluskával</i>
Adjektivisches Attribut	33 %	<i>badische Nudelsuppe</i>	65 %	<i>almás süttötökrémleves</i>
Präpositional- bzw. Adverbialattribut+ adjektivisches Attribut	15 %	<i>altdeutsche Tomatensuppe mit Reis</i>	19 %	<i>tárkonyos burgonyaleves virslivel</i>
Partizipialattribut	7 %	<i>aufgeschmolzene Brotsuppe</i>	0 %	-
Partizipialattribut + Adjektivisches Attribut	2 %	<i>Töginger aufgeschmolzene Grießsuppe</i>	0 %	-
2 Adverbialattribute	0 %	-	2 %	<i>korhelyleves kolbásszal és húsgombóccal</i>
2 adjektivische Attribute	0 %	-	2 %	<i>gömbölyű frankfurti leves</i>

Bei den Suppenamen zeigt sich ein ähnliches Bild (Tabelle 7): Das typische Attribut ist im Deutschen das Präpositionalattribut, wie z.B. *Blumenkohlsuppe mit Käse* oder *Tomatensuppe mit Reis*, im Ungarischen das adjektivische Attribut wie *almás süttötökrémleves*⁵⁷ und *aranyásárga csirkehúsleves*.⁵⁸ Eine größere Rolle als bei Dessertnamen spielen die deutschen adjektivischen und Partizipialattribute wie *badische Nudelsuppe*, *schnelle Sauerkrautsuppe*, *aufgeschmolzene Brotsuppe* oder *geröstete Grießsuppe*, auch in Kombination mit Präpositionalattributen, z.B. *altdeutsche Tomatensuppe mit Reis*. Im Ungarischen fällt auf, dass im Vergleich zu Dessertnamen Adverbialattribute und ihre Kombination mit adjektivischen Attributen eine bedeutende Frequenz aufweisen, wie z.B. *borsóleves májgaluskával*⁵⁹ oder *tárkonyos burgonyaleves virslivel*.⁶⁰

⁵⁵ [Rosine-WS/SA-Quark-WS/SA Muffin] ‚Quarkmuffins mit Rosinen‘

⁵⁶ [Walnuss-WS/SA-Zitrone-WS/SA Schnee-Kipferl] ‚Schneekipferl mit Walnuss und Zitrone‘

⁵⁷ [Apfel-WS/SA Kürbis-Creme-Suppe] ‚Apfel-Kürbiscremesuppe‘

⁵⁸ [Goldgelb-Hühnerfleisch-Suppe] ‚Goldgelb Hühnerfleischsuppe‘

⁵⁹ [Erbsen-Suppe- WS/SA Leberknödel] ‚Erbsensuppe mit Leberknödel‘

⁶⁰ [Estragon-Kartoffel-Suppe-WS/SA Würstchen] ‚Estragon Kartoffelsuppe mit Würstchen‘

Zusammenfassend kann festgestellt werden, dass im Ungarischen adjektivische Attribute eine zentrale Rolle spielen und sowohl in Dessert- als auch in Suppenamen dominieren. Im Deutschen dagegen ist die Verwendung von Präpositionalattributen üblich, oft kombiniert mit adjektivischen Attributen, was typisch für beide Gerichtstypen ist. Adverbialattribute treten im Ungarischen insbesondere bei Suppenamen häufiger auf.

Nach der Erläuterung der Strukturen werden die semantischen Aspekte der Attributtypen behandelt (Analyseaspekte 3.3. und 3.4.). Die Tabellen 8 und 9 veranschaulichen die Korpusdaten in Bezug auf die adjektivischen Attribute. Insgesamt wurden 20 deutsche Dessertnamen, 64 ungarische Dessertnamen, 29 deutsche Suppenamen, 57 ungarische Suppenamen, 97 deutsche Suppenamen analysiert.

Tabelle 8: Semantische Eigenschaften adjektivischer Attribute in Dessertnamen - Deutsch und Ungarisch

Semantische Merkmale	DN D	Beispiel	DN U	Beispiel
Farbe	15 %	<i>weißes Schokoladeneis mit Erdnuss-Crumble und Himbeergelee</i>	2 %	<i>szivárványos palacsintatorta</i>
Temperatur	2 %	<i>warme Vanille- Quarknocken auf Mangosauce Waffeln mit heißen Kirschen</i>	0 %	-
Geschmack	15 %	<i>süße Pfannkuchen süße Ostereier</i>	0 %	-
Herkunft	16 %	<i>Kärnter Buchteln mit Pflaumenmus böhmische Buchteln mit Topfen</i>	3 %	<i>somlói galuska</i>
Zubereitungszeit	10 %	<i>schnelles Himbeerdessert schnelle Schoko- Mousse</i>	0 %	-
Verzehrzeit	5 %	<i>weihnachtliches Dessert</i>	6 %	<i>karácsonyi fatörzstorta</i>
Konsistenz	5 %	<i>saftige Aprikosenknödel</i>	2 %	<i>krémes raffaello szelet</i>
Hauptzutat	0 %	-	44 %	<i>szilvás pite</i>
Nebenzutat	0 %	-	14 %	<i>kávés sajt torta karamellöntettel</i>

Hauptzutat + Hauptzutat	0 %	-	14 %	<i>túrós-ananászos kockák</i>
Konsistenz+ Hauptzutat	0 %	-	2 %	<i>krémes barackos szelet</i>
Konsistenz + 2 Hauptzutaten + Gefäß	0 %	-	2 %	<i>habkönnyű almás-diós bögrés muffin</i>
Hauptzutat + Gefäß	0 %	-	2 %	<i>kakaós bögrés torta</i>
Nebenzutat+Nebenzutat	0%	-	2 %	<i>epres-rebarbarás sajtorta pohárban</i>
Form	0 %	-	2 %	<i>hatlapos sütemény</i>
VerzehrzeitAnlass+Form	0 %	-	2 %	<i>húsvéti ostoros kalács</i>
Konsistenz+Konsistenz	0 %	-	1 %	<i>habos-krémes kekszteker</i>
Gefäß+ Hauptzutat	0 %	-	2 %	<i>tepsis szilvás sütemény</i>

Aufgrund der Daten in der Tabelle 8 lässt sich sagen, dass im Ungarischen Hauptzutaten eine zentrale Rolle als adjektivische Attribute spielen, wie z.B. *szilvás pite*, *túrós rétes*,⁶¹ außerdem werden auch häufig Nebenzutaten genannt, z.B. *epres túrótorta kávé*s sajtorta karamellaöntettel⁶², *zabpelyhes túrógombóc tejföllel*⁶³. Im Deutschen können aufgrund der geringen Zahl der Belege nur vorsichtige Schlussfolgerungen gezogen werden. Jedenfalls sind die Merkmale, die im Ungarischen dominieren, überhaupt nicht nachzuweisen. Hingegen ist im Deutschen die Verwendung von Attributen zur Beschreibung von Herkunft (z.B. *Kärnter Buchteln mit Pflaumenmus*), Farbe (z.B. *Weißer Schokoladen-Mousse mit Amarettini und Roter Grütze*), Geschmack (z.B. *süßer Pfannkuchen*, *süßer Ostereier*), und Zubereitungszeit (z.B. *schnelles Himbeerdessert*, *schnelle Schoko-Mousse*) häufig. Diese semantischen Kategorien kommen im Ungarischen nur selten vor.

Insgesamt lässt sich feststellen, dass das Deutsche eine größere Vielfalt an semantischen Kategorien verwendet, um adjektivische Attribute in Dessertnamen zu bilden, während im Ungarischen der Fokus stärker auf den Hauptzutaten und Nebenzutaten liegt.

Tabelle 9: Semantische Eigenschaften adjektivischer Attribute in Suppennamen - Deutsch und Ungarisch

Semantische Merkmale	SN D	Beispiel	SN U	Beispiel
Herkunft	33 %	<i>badische Nudelsuppe</i>	11 %	<i>nyírségi burgonyagombóc-leves</i>
Geschmack	23 %	<i>feine Kartoffelcremesuppe</i>	0 %	-
Farbe	15 %	<i>grüne Bärlauchsuppe</i>	4 %	<i>sárga raguleves</i>

⁶¹ [Quark- WS/SA Strudel] ,Quark Strudel'

⁶² [Kaffee-WS/SA Käse-Torte Karamell-Soße-KS/Kom.] ,Kaffeekekuchen mit Karamellsoße'

⁶³ [Haferflocken – WS/SA Quarkknödel -WS/SA Sauerrahm] ,Haferflocken Quarkknödel mit Sauerrahm'

Zubereitungszeit	8 %	<i>schnelle Erbsensuppe mit Grießklößchen</i>	2 %	<i>gyors meggy leves</i>
Nährkraft	3 %	<i>deftige Gulaschsuppe</i>	0 %	-
Konsistenz	3 %	<i>cremige Kartoffelsuppe</i>	0 %	-
Nährkraft+ Herkunft	3 %	<i>deftige Kartoffelsuppe mit Wiener Würstchen</i>	0 %	-
Herkunft+ Herkunft	3 %	<i>Dresdener Kartoffelsuppe mit Wiener Würstchen</i>	0 %	-
Fehlen einer Hauptzutat	3 %	<i>falsche Ochsenchwanzsuppe</i>	0 %	-
Nebenzutat	3 %	<i>tomatige Blumenkohlsuppe</i>	32 %	<i>hagymás húsgombóc leves</i>
Verzehrzeit	3 %	<i>winterliche Gemüsecremesuppe</i>	0 %	-
Gewürz	0 %	-	26 %	<i>kapros cukkinileves tojással</i>
Geschmack+ Gewürz	0 %	-	4 %	<i>édes gyömbéres sütőtökrémleves</i>
Geschmack+Nebenzutat	0 %	-	4 %	<i>pikáns vörösboros gyümölcsleves</i>
Nebenzutat+Hauptzutat	0 %	-	4 %	<i>tejfölös vargányás leves</i>
Nebenzutat+ Form	0 %	-	2 %	<i>daragombócós zöldségleves</i>
Nebenzutat+Nebenzutat	0 %	-	2 %	<i>paradicsomos zöldséges raguleves</i>
Nebenzutat+ Farbe	0 %	-	2 %	<i>zöldborsós sertésraguleves</i>
Nebenzutat+ Gewürz	0 %	-	2 %	<i>mézes-fahéjas almaleves</i>
Gewürz+ Farbe	0 %	-	2 %	<i>zöldfűszeres sajtleves</i>
Geschmack+ Herkunft	0 %	-	2 %	<i>gömbölyű frankfurti leves</i>
Zubereitungsart	0 %	-	1 %	<i>húsleves házi májgaluskával</i>

Im Deutschen ist die Herkunft ein häufiges Merkmal in adjektivischen Attributen, wie z.B. *Badische Nudelsuppe*. Auch Geschmack, wie z.B. *feine Kartoffelcremesuppe*, Farbe, wie z.B. *grüne Bärlauchsuppe* und Zubereitungszeit, wie z.B. *schnelle Erbsensuppe mit Grießklößchen* spielen eine wichtige Rolle in den Suppenamen. Darüber hinaus gibt es im Deutschen eine größere Vielfalt an semantischen Kategorien für Suppenamen, wie Nährkraft

wie z.B. *deftige Gulaschsuppe*, Konsistenz, wie z.B. *cremige Kartoffelsuppe* und Verzehrzeit, wie z.B. *winterliche Gemüsecremesuppe*.

Im Ungarischen sind dagegen Nebenzutaten ein bedeutendes Merkmal der adjektivischen Attribute in Suppennamen, wie z.B. *hagymás húsgombócleves*⁶⁴. Auch Gewürze, wie z.B. *kapros cukkinileves tojással*⁶⁵ und Herkunft, wie z.B. *nyírségi burgonyagombóc-leves*⁶⁶ sind häufige adjektivische Attribute. Geschmack war nur in Kombination mit anderen Merkmalen zu belegen, aber insgesamt erreicht es auch eine bedeutende Frequenz. Farbe spielt eine Nebenrolle und wird oft zur Näherbestimmung von Nebenzutaten oder Gewürzen verwendet.

Wenn man Dessert- und Suppennamen im deutsch-ungarischen Vergleich hinsichtlich ihrer adjektivischen Attribute betrachtet, zeigt sich, dass im Deutschen bei Desserts die Herkunft (*Kärnter Buchteln mit Pflaumenmus böhmische Buchteln mit Topfen*,) dominiert und auch bei Suppennamen die Herkunft (z.B. *Badische Nudelsuppe*) am häufigsten verwendet wird. Im Ungarischen hingegen spielen bei Dessertnamen die Hauptzutaten (z.B. *szilvás pite*⁶⁷) eine zentrale Rolle, während bei Suppennamen Nebenzutaten (z.B. *hagymás húsgombócleves*⁶⁸) eine prägende Bedeutung haben.

Aus den Tabellen 8 und 9 ist es ersichtlich, dass es nur wenige gemeinsame semantische Merkmale zwischen den beiden Sprachen gibt. Im Deutschen sind Herkunft, Farbe, Geschmack und Zubereitungszeit wichtige semantische Merkmale für beide Gerichtstypen. Im Ungarischen dagegen ist vor allem die Nebenzutat von Bedeutung, die sowohl in den Dessert- als auch in den Suppennamen häufig verwendet wird.

⁶⁴ [Zwiebel-WS/SA Fleisch-Knödel-Suppe] ‚Zwiebel Fleischknödelsuppe‘

⁶⁵ [Kapern- WS/SA Zucchini Suppe-WS/SA Ei] ‚Kapern Zuccinisuppe mit Ei‘

⁶⁶ [nyírségi-Kartoffel-Knödel-Suppe] ‚nyírségi Kartoffelknödel-Suppe‘

⁶⁷ [Pflaume-WS/SA Kuchen] ‚Pflaumenkuchen‘

⁶⁸ s. Fußnote 41

4. Zusammenfassung und Ausblick

In diesem Kapitel werden die wichtigsten Schlussfolgerungen der Korpusanalyse in der Reihenfolge der Analyseaspekte stichpunktartig zusammengefasst. Unterschiede und Gemeinsamkeiten werden im Sprachvergleich und im Vergleich der Gerichtstypen systematisiert.

1. Häufigkeit von Komposita und Phrasen

- Dominanz der Phrasen, am stärksten bei ungarischen Dessertnamen
- vorwiegend Derivate oder Simplicia als Kopf der Phrasen in ungarischen Dessertnamen
- nur oder vorwiegend Komposita als Kopf der Phrasen in deutschen Suppen- und Dessertnamen und in ungarischen Suppenamen
- in deutschen Suppen- und Dessertnamen insgesamt mehr Komposita als in ungarischen (190 : 152)

2. Komposita

2.1. Komplexität der Kompositionsglieder

- Dominanz der Komposita aus zwei Lexemen, am stärksten bei ungarischen Dessertnamen
- im Deutschen mehr Komposita mit komplexen Gliedern (d.h. mit drei oder vier Lexemen)
- im Ungarischen v.a. komplexe Erstglieder, im Deutschen v.a. komplexe Erstglieder in Dessertnamen und überwiegend komplexe Zweitglieder in Suppenamen

2.2. Strukturelle Beziehung innerhalb von komplexen Erstgliedern

- Dominanz der Determinativkomposita
- häufiges Vorkommen von Kopulativkomposita in deutschen Dessert- und Suppenamen
- marginales Vorkommen der Kopulativkomposita in ungarischen Dessert- und Suppenamen

2.3. Semantische Eigenschaften der Erstglieder

- Dominanz der Hauptzutaten
- weitere semantische Merkmale: starke Variation je nach Sprache und Gerichtstyp
- deutsche Dessertnamen: Zubereitungsart
deutsche Suppenamen: Kombinationen aus Haupt- und Nebenzutaten

- ungarische Dessertnamen: Farbe, Form, Gefäß
ungarische Suppenamen: Herkunft, Konsistenz, Zubereitungsart der Hauptzutat
- bedeutende Frequenz der unmotivierten, kostümierten Namen bei ungarischen Dessertnamen

2.4. Semantische Eigenschaften der Zweitglieder

- keine gravierenden zwischensprachlichen Unterschiede
- keine semantische Vielfalt in deutschen und ungarischen Suppenamen (Gerichtstyp, Konsistenz, im Ungarischen auch Herkunft)
- größere semantische Vielfalt in Dessertnamen als in Suppenamen (in beiden Sprachen)
- häufigste semantische Merkmale in Dessertnamen: Desserttyp, Form (gelegentlich Hauptzutat)

3. Syntaktische Strukturen (Phrasen)

3.1. Anzahl und Komplexität der Attribute

- überwiegend Nominalphrasen mit einem Attribut, v.a. bei deutschen Suppenamen
- Nominalphrasen mit zwei Attributen am seltensten in deutschen Suppenamen

3.2. Arten und Kombinationen der Attribute

- Dominanz der Präpositionalattribute in deutschen und der adjektivischen Attribute in ungarischen Dessert- und Suppenamen
- größere Frequenz der Adverbialattribute in ungarischen Dessertnamen als in Suppenamen
- Dominanz der Komitativangaben in den Präpositional- und Adverbialattribute in beiden Sprachen (Präposition mit, Kasusuffix -val/-vel)
- Dominanz der Kopulativkomposita in zusammengesetzten adjektivischen Attributen in ungarischen Dessertnamen
- häufigste Kombination in beiden Sprachen und Gerichtstypen: Präpositional- bzw. Adverbialattribut mit einem adjektivischen Attribut

3.3. Semantische Eigenschaften adjektivischer Attribute

- bedeutende sprachspezifische Unterschiede
- im Ungarischen Dominanz der Hauptzutaten in Dessertnamen und der Nebenzutaten in Suppenamen

- im Deutschen bedeutende Frequenz von Herkunft, Farbe, Geschmack, Zubereitungszeit

Die häufigsten Strukturen und semantischen Merkmale in den einzelnen Sprachen und Gerichtstypen sind dementsprechend die folgenden:

Bei **deutschen Dessertnamen** sind die typischen Strukturen

- ein Kompositum mit zwei Lexemen oder mit einem komplexen Erstglied (3 Lexeme), z.B. *Topfenstrudel*, *Mozartkugeltorte*
- eine Nominalphrase mit einem Kompositum und mit einem Präpositionalattribut, wobei das Kompositum aus zwei Lexemen besteht oder ein komplexes Erstglied hat (3 Lexeme), z.B. *Schmandcreme mit Himbeeren*, *Buttermilchpudding mit Mangosauce*

Im Erstglied (Bestimmungswort) der Komposita wird die Hauptzutat, im Zweitglied der Desserttyp, im Präpositionalattribut die Nebenzutat oder Garnierung genannt. Ein zusätzliches adjektivisches Attribut kann auf Farbe oder Temperatur hinweisen (*warme Vanille-Quarkknocken auf Mangosauce*).

Bei **deutschen Suppennamen** ist die typische Struktur eine Nominalphrase mit einem Kompositum und mit einem Präpositionalattribut, wobei das Kompositum aus zwei Lexemen besteht (*Tomatensuppe mit Reis*) oder ein komplexes Erst- oder Zweitglied hat (3 Lexeme) (*Käselauchsuppe mit Champignons*, *Selleriecremesuppe mit Parmesan*). Im komplexen Zweitglied wird die Konsistenz, im Erstglied die Hauptzutat, im Präpositionalattribut die Nebenzutat angegeben. Bei Hinzufügung eines adjektivischen Attributs werden zusätzlich Herkunft, Zubereitungszeit, Nährwert oder Farbe angegeben (*schnelle Erbsensuppe mit Grießklößchen*).

Bei **ungarischen Dessertnamen** dominieren Nominalphrasen mit einem Simplex oder Derivat als Kopf und einem adjektivischen Attribut (*meggyes piskóta*). Im Kopf wird der Desserttyp, im adjektivischen Attribut die Hauptzutat genannt.

Bei **ungarischen Suppennamen** überwiegen Nominalphrasen mit einem Kompositum als Kopf und einem adjektivischen Attribut, wobei das Kompositum typischerweise aus zwei Elementen besteht (*csülkös bableves*), oft kommt auch ein komplexes Erstglied vor (*hagymás húsgombóclevés*). Erstglieder der Komposita verweisen semantisch auf die Hauptzutat, die adjektivischen Attribute auf die Nebenzutat oder das Gewürz (*tárkonyos húsgombóclevés*). Die Konstruktion wird oft mit einem Adverbialattribut ergänzt, dann bezeichnet das adjektivische Attribut das Gewürz, das Adverbialattribut die Nebenzutat (*kapros cukkinileves tojással*).

Die Ergebnisse zeigen, dass Gerichtnamen intra- und interlingual keinesfalls nach einer Einheitsstruktur konstruiert sind, sondern dass in unterschiedlichen Gerichtstypen diverse Konstruktionen bevorzugt werden, so dass die Einbeziehung weiterer Gerichtarten ein sinnvolles Forschungsvorhaben für die Zukunft bedeuten würde. Es kann aber auch festgestellt werden, dass Suppennamen in den beiden Sprachen ähnlicher konstruiert werden als Dessertnamen. Es lohnt sich in der Hinsicht die Analyse auch auf andere Sprachen zu erweitern und zu untersuchen inwieweit die Gemeinsamkeiten auf den gemeinsamen Kulturraum zurückzuführen sind. Andererseits liefern die Ergebnisse eine weitere Bestätigung der sog. „Kompositionsfreudigkeit“ (Schlücker 2012: 1) der deutschen Sprache, die im Sprachvergleich mit dem Ungarischen bei Dessert- und Suppennamen klar nachgewiesen werden kann. Die erheblichen zwischensprachlichen Unterschiede in der Kodierung der Informationen, die über die Zutaten hinausgehen, zeugen von einer klaren nationalen kulinarischen Kulturspezifik, die auch Möglichkeiten für künftige Untersuchungen bietet.

Fachliteratur

- Donalies, Elke (2019): *Herzkirsche, Mairübchen und Pfefferminze* oder warum *Meerrettich* vielleicht doch nichts mit *mehr* zu tun hat. In: Sprachreport 35/3, 40–44.
- Donalies, Elke: Eine Mandeltorte (2009) In: Sprachreport 25, 15–17.
- Donalies, Elke (2017): *Himmel und Erde*-Wie wir Gerichte benennen und warum wir das tun. In: Sprachreport 33/3, 4–6.
- Donalies, Elke (2015): *Ich träume von Casablanca, Armer Ritter, Studentenkuss*. Kostümierte Benennungen von Gerichten und Getränken. In: Muttersprache 125/2, 105–121.
- Kałasznik, Marcelina/Szczęk, Joanna (2020): Kulinarische Onomastik an gewählten deutschen und polnischen Beispielen. Berlin: Peter Lang.
- Kałasznik, Marcelina/Szczęk, Joanna (2013): Die Kunst der richtigen Komposition in der Küche – Zur Analyse der Bezeichnungen für Eisdesserts. In: Studia Germanica Gedanensia 29, 100–111.
- Kałasznik, Marcelina/Szczęk, Joanna (2012): Wie macht man einen Namen in der Kochkunst? – Zur Analyse der Nominationsprozesse im Kulinarischen (am Beispiel der deutschen Bezeichnungen für Eisdesserts). In: Zbornik za jezike i književnosti Filozofskog fakulteta u Novom Sadu. Knjiga II/The Journal for Languages and Literatures of the Faculty of Philosophy in Novi Sad. Volume II, 139–156.
- Kałasznik, Marcelina/Szczęk, Joanna (2014): Farben in der Küche : zur Rolle der Farbbezeichnungen in der kulinarischen Nomination im Deutschen. In: Studia Germanica Gedanensia 31, 193–207.
- Schlücker, Barbara (2012): Die deutsche Kompositionsfreudigkeit. Übersicht und Einführung In: Gaeta, Livio/Schlücker, Barbara (Hg.): Das Deutsche als kompositionsfreudige Sprache. Strukturelle Eigenschaften und systembezogene Aspekte. Berlin/New York: De Gruyter, 1–25.
- <https://grammis.ids-mannheim.de/kontrastive-grammatik/5761> (letzter Zugriff am 06.01.2025)
- <https://grammis.ids-mannheim.de/kontrastive-grammatik/5761> (letzter Zugriff am 06.01.2025)
- <https://grammis.ids-mannheim.de/kontrastive-grammatik/5761> (letzter Zugriff am 06.01.2025)
- <https://grammis.ids-mannheim.de/kontrastive-grammatik/3978> (letzter Zugriff am 06.01.2025)

Quellen:

- <https://uesz.nytud.hu/index.html> (letzter Zugriff am 10.01.2025)
- Iker, Bertalan/Kerndter, Fritz/Hadoke, Mike (2008): Gasztronómiai szótár. Német-magyar.
- Magyar-német. Szeged: Grimm.