



Liachtaschtänerische Gastronomie in sprachlicher Hinsicht

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	2
1. Das Deutsche als Vertreter sprachlicher Variation.....	5
2. Das sprachpolitische und dialektologische Profil Liechtensteins	7
2.1. Das politische Bild vom Fürstentum Liechtenstein	7
2.2. Sprachverwendung in Liechtenstein	8
2.3. Die varietätenlinguistische Einteilung von Liechtenstein	10
2.4. Liechtenstein im Spiegel der Dialektologie	12
3. Die Gastronomie von Liechtenstein in linguistischer Hinsicht	16
3.2. Die liechtensteinische Küchensprache im varietätenlinguistischen Ansatz	21
3.3. Das lexikologische Profil der liechtensteinischen Küchensprache	25
3.3.1. Die liechtensteinische Kochkunst in fachsprachlicher Darstellung	25
3.3.2. Ein Versuch zur Klassifizierung einiger Elemente des Fachbereiches.....	26
3.2.3. Die Darstellung des übernommenen Wortgutes und des etymologischen Ansatzes an der Küchensprache von Liechtenstein	29
3.2.3.1. Das Wortgut anderer Sprachen in der fürstlichen Gastronomie	29
4. Die liechtensteinische Kochkunst im Blickwinkel der Lexikographie	33
4.1. Liechtensteinische Kochkunst in einem möglichen Wörterbuch.....	33
4.2. Fragestellungen eines Wörterbuchs auf dem Forschungsfeld	36
5. Zusammenfassung	38
Literaturverzeichnis.....	41
Wörterbücher.....	43
Internetquellen	43
Bildquellen.....	44

Einleitung

Die Gastronomie ist im Fall jedes Volks als ein fester Bestandteil seiner Kultur bzw. Alltagskultur zu betrachten. Sie bildet einen bestimmenden Teil des Alltags der Menschen einer Nation und lässt sich dadurch als ein unerlässlicher Faktor des Lebens im Allgemeinen erwähnen. Die Gastronomie kann sogar auch in die Geschichte einer Gemeinschaft einen Einblick geben, oder eine Volksgruppe mit einem bestimmten Profil bzw. Bild versehen. All diese Aspekte führen zu jenem Punkt, dass die Gastronomie ein bedeutendes, bemerkenswertes Erbe einer Volksgruppe oder Gesellschaft verkörpert. Das lässt sich auch an der Kultur deutschsprachiger Länder zu beobachten, deren Küche über ein vielfältiges Gesicht verfügt. Die mit Traditionen und reicher Geschichte durchwobene Küche von Österreich, die spezielle Gastronomie der Bundesländer von Deutschland, oder die auf internationaler Ebene bekannten und anerkannten Speisen und Produkten der Schweiz: All diese Beispiele unterstützen jenen Ausgangspunkt, dass die Küche eines Landes oder Gebietes Vieles in sich birgt.

Neben dem kulinarischen Ansatz ist es möglich, die Gastronomie anhand einer sprachlichen Sichtweise zu behandeln. Betrachtet man die sprachliche Seite der Gastronomie, zeigen sich die Notwendigkeit und Funktion der Sprachwissenschaft bzw. Linguistik, die die Gastronomie in einen sprachwissenschaftlichen bzw. linguistisch relevanten Kontext setzen. Sofort findet man sich auf einem interdisziplinären Feld, wo unter anderen solche linguistischen Disziplinen wie *Semantik*, *Etymologie*, *Morphologie*, *Dialektologie*, *Soziolinguistik*, oder *Sprachpolitik* eine wichtige Rolle gewinnen. Natürlich sollen *Lexikologie* mit ihrer theoretischen Basis und *Lexikographie* mit ihrem angewandten Ansatz hervorgehoben werden, die als eine Art linguistische Überdachung zum Studium der Küchensprache einer gegebenen Gesellschaft oder eines Gebietes dienen können.

Das Studium der sprachlichen Manifestation von Gastronomie ist also ein bemerkenswertes, vielfältiges, doch nicht unbedingt häufig behandeltes Forschungsgebiet. Es existieren auf jeden Fall verschiedene Studien, Artikel, Bücher bzw. Monographien, die sich mit dem Thema der “Küchensprache“ auseinandersetzen. Das Werk von Heinz-Dieter Pohl mit dem Titel *Die österreichische Küchensprache: Ein Lexikon der typisch österreichischen kulinarischen Besonderheiten (mit sprachwissenschaftlichen Erläuterungen)* ist eines der besten (und vielleicht meist zitierten) Beispiele dafür, wie man die Küchensprache einer Nation – oder linguistisch gesehen einer Varietät – zum Untersuchungsgegenstand machen kann. Man könnte aber auch verschiedene Diplomarbeiten erwähnen, die die Forschung der

Küchensprache oder Kochrezepte mit einer linguistischen Terminologie als Ziel festlegen.

Was man die verschiedenen Forschungen und Arbeiten betrachtend feststellen kann, ist der Fakt, dass die kulinarische Sprache von Österreich als ein relativ häufig vorkommendes Thema bzw. ein detailliert behandeltes Feld in der linguistischen Forschung der Gastronomie auftritt.

Den oben verfassten Folgerungen bzw. Ausgangspunkten entsprechend ist das Ziel dieser Studie solch ein Gebiet unter die Lupe zu nehmen, das bisher (vermutlich bzw. die untersuchte Fachliteratur betrachtend) noch keine detaillierte Studie erlebte. Dieses Gebiet ist die Küchensprache von Liechtenstein, oder – mit dem Mundartwort im Titel – die sprachliche Dimension der *Liichtaschtänerischen Gastronomie*.

Die allgemeine Zielsetzung der Forschung ist es, sowohl das theoretische Feld als auch den angewandten Bereich zu betrachten, damit ein kompaktes, neuartiges Werk auf dem Gebiet der Küchensprachenforschung entstehen kann. Dazu wird als Ziel bestimmt, eine relevante theoretische Einleitung zu bieten bzw. das Thema in einen geeigneten Kontext zu setzen.

Auf diese Weise wird beabsichtigt, die deutsche Sprache als eine plurizentrische Sprache zu betrachten, und demgemäß eine Gleichberechtigung von Varietäten bzw. Dialekten zu vertreten.

Als nächster Punkt bekommt die varietätenlinguistische und dialektologische Einreihung von Liechtenstein eine bedeutende Rolle. Im zweiten Kapitel der Studie wird nämlich zum Ziel gesetzt, die varietätenlinguistische Lage und die Frage des auf dem Gebiet des Fürstentums verwendeten Dialekts darzulegen. Bei diesem Punkt wird bezweckt, Liechtenstein in die passende Kategorie von *Zentren* einzureihen und anhand einer dialektologischen Sichtweise zu betrachten. Daneben wird auch die Sprachverwendung auf dem Gebiet des Fürstentums geschildert, bei welchem Punkt auch die „multilinguale“, sprachpolitisch positive Lage von Liechtenstein berücksichtigt wird. Obwohl es auf den ersten Blick irrelevant klingen mag, wird vor den varietätenlinguistischen und dialektologischen Aspekten auch die politische Form von Liechtenstein kurz erwähnt, um ein möglichst umfassendes Bild zum Gebiet des Forschungsgegenstandes zu gewährleisten.

Im dritten Kapitel der Studie wird auf die Gastronomie von Liechtenstein – als Hauptpunkt – Licht geworfen. Bei dem sprachlichen Behandeln des Themas ist die Zusammenstellung einer Wörtersammlung als eines der Hauptziele zu nennen, welche Wörtersammlung die Liechtensteiner Küche widerspiegelt. Als nächstfolgender Punkt werden einige Elemente dieser Sammlung dialektologisch betrachtet und „kategorisiert“.

Als nächstes Forschungsziel bekommt der fachsprachliche Ansatz eine zentrale Rolle, indem eine Art (fachsprachliche) Klassifikationsversuch auf dem Feld der liechtensteinischen Gastronomie zum Ziel gesetzt wird.

Als Teil der lexikologischen Untersuchung des Forschungsgegenstandes wird auch das übernommene Wortgut der Kochkunst des Fürstentums beleuchtet, bei welchem Punkt die Etymologie eine Rolle gewinnt, um das (auch sprachlich) vielfältige Profil der liechtensteinischen Küche auf diese Weise ebenso darzustellen.

Nach dem Bearbeiten des Themas auf einem (meist) theoretischen Feld wird der angewandte Ansatz der Forschung geschildert, indem die angewandte, praktische Dimension und einige Fragestellungen in den Blickwinkel gestellt werden. Ganz konkret formuliert bekommt die Lexikographie im vierten (und damit letzten) Kapitel des Beitrages eine entscheidende Rolle, indem einige Möglichkeiten zur Darstellung Liechtensteiner Kochkunst in Wörterbüchern dargelegt und gleichzeitig einige Fragestellungen bezüglich der lexikographischen Annäherung des Forschungsthemas formuliert werden.

Den bisher Geschriebenen entsprechend wird in dieser Studie eine detaillierte Untersuchung der Küchensprache von Liechtenstein zum Ziel gesetzt, indem verschiedene sprachwissenschaftliche und linguistische Konzepte und Methoden Rolle bekommen bzw. zur Entfaltung des Forschungsthemas verwendet werden.

Die allgemeine, einfach formulierte Zielsetzung der Studie ist es also, einen Einblick in einen weniger (oder auf diese Weise bisher noch nicht) behandelten Bereich zu gewährleisten, während ein kompaktes Werk entsteht, in dem es auf die Gastronomie des Fürstentums Liechtenstein anhand relevanten theoretischen und angewandten Aspekten Licht geworfen wird.

1. Das Deutsche als Vertreter sprachlicher Variation

Als bester Ausgangspunkt für eine dialektologisch geprägte Studie lässt sich jener fachliterarische Fakt angeben, dass das Deutsche eine plurizentrische Sprache ist (vgl. Ammon/Bickel/Lenz 2016: XXXIX). Der Terminus *Plurizentrität* dient in diesem Fall als ein bewährter Ausgangs- oder Schlüsselbegriff. Dementsprechend verfügt die deutsche Sprache (ähnlich zum Englischen oder Französischen) über mehrere Zentren, wo sie als offizielle (oder eine der offiziellen Sprachen) anerkannt ist: So dient das Deutsche in Deutschland, Österreich, Luxemburg oder der Schweiz als (eine) offizielle Amtssprache, welche Länder natürlich nur einige Beispiele dafür sind, wo das Deutsche den Status *Amtssprache* erfüllt (vgl. Ammon/Bickel/Lenz 2016: XXXIX). Der Begriff Plurizentrität verweist also auf den Fakt, dass sich die deutsche Sprache – offiziell und sprachpolitisch gesehen – mehreren Zentren zuordnen lässt.

Neben dem plurizentrischen Ansatz ist es möglich, sich mit der deutschen Sprache nicht nur im Rahmen seiner Zentren, sondern auf der Ebene einzelner Dialektregionen zu befassen, bei welchem Konzept sich eine areale Betrachtungsweise durchsetzen lässt, indem Dialektregionen festgestellt und anhand gegebener Aspekte – wie zum Beispiel die benachbarte Lage von Dialekträumen – geschildert werden (vgl. Schallert 2010: 50).

Es ist zu bemerken, dass ein (zum Teil lexikologischer) Terminus im Fall der zuvor erwähnten Begriffe als Kernelement auftritt, und dieser ist *die Varietät*. Bei diesem Begriff lohnt es sich jenen Fakt als Ausgangspunkt zu betrachten, dass jede natürliche Sprache gemäß den Merkmalen sprachlicher Heterogenität zahlreiche Teilsprachen in sich birgt (vgl. Knipf-Komlósi/Rada/Bernáth 2006: 50). Diese Varietäten werden vor allem durch die Besonderheiten im Wortschatz – also Varianten der Lexik – und durch die Aussprache gekennzeichnet, während die sprachlichen Besonderheiten nicht als Abweichungen, sondern als gleichwertige Ausprägungen der deutschen Sprache anzusehen sind (vgl. Ammon/Bickel/Lenz 2016: XLI).

Bei einem möglichst umfassenden Überblick des Gebietes soll allerdings erwähnt werden, dass es verschiedene Möglichkeiten gibt, nach denen die Varietäten einer Sprache gegliedert werden können. Nach dem Prinzip der *Diagliederung* sind sie nach diachronischen (historischen), diatopischen (räumlichen bzw. geographischen), diastratischen (sozialen) und diaphasischen (funktionalen) Aspekten zu gruppieren (vgl. Knipf-Komlósi/Rada/Bernáth 2006: 37-38). Am Anfang dieser Studie ist es hervorzuheben, dass diese Forschung eine diatopische, auf räumlichen und geographischen Gesichtspunkten beruhende Richtlinie vertritt. Ein wesentlicher Punkt ist auf jeden Fall, dass die einzelnen Varianten gleichwertig betrachtet

werden sollen, „auch wenn sich ihre Geltungsbereiche nicht decken“ (Ebner 2008: 7). Im Fall jeder Sprache muss nämlich die Gleichberechtigung als solch ein grundlegendes sprachpolitisches Ausgangsprinzip vor Augen gehalten werden, das alle Varianten und Teilsprachen bzw. Varietäten für gleichwertige Elemente des gegebenen überregionalen Standards hält. Gleichzeitig soll man jenem Fakt bewusst werden und sein, dass die deutsche Sprache ein vielfältiges System verkörpert und gemäß ihren Merkmalen für keine einheitliche Sprache gehalten werden kann (vgl. Ebner 2008: 7).

Dank eines adäquaten sprachpolitischen und varietätenlinguistischen Ansatzes ist es also möglich, die deutsche Sprache in ihrer Vielfalt darzustellen und gleichzeitig die Gleichberechtigung ihrer Teilelemente zu vertreten. Das ist das Ziel dieses Beitrages auch mit Hinsicht auf die sprachliche Welt von Liechtenstein.

2. Das sprachpolitische und dialektologische Profil Liechtensteins

Nach der Darstellung einiger Grundbegriffe der Varietätenlinguistik gewinnt im zweiten Kapitel dieser Arbeit das Fürstentum Liechtenstein eine Hauptrolle. In diesem Kapitel wird beabsichtigt, die Situation von Liechtenstein in einem adäquaten sprachpolitischen Kontext zu beschreiben und das Fürstentum mit einem möglichst korrekten dialektologischen Bild zu versehen. Obwohl sich einige Punkte gleich an gegebene Aspekte des vorigen Kapitels knüpfen, kann sich als vorteilhaft erweisen, diese ganz spezifisch am Beispiel Liechtensteins darzustellen und dadurch das konkrete Thema der Studie zu vertiefen.

2.1. Das politische Bild vom Fürstentum Liechtenstein

Obwohl dieser Beitrag linguistisch gerichtet ist, lässt es sich für angebracht halten, auch die politische Lage von Liechtenstein am Anfang dieses Abschnittes kurz anzugeben, um neben der umfassenden Beschreibung der Sprachverwendung des Landes – im Rahmen einer korrekten sprachpolitischen bzw. sprachenpolitischen Auffassung – auch sein politisches Profil zu berücksichtigen.

Liechtenstein trägt die Staatsform Erbmonarchie und ist mit einer offiziellen Benennung als *Fürstentum Liechtenstein* zu erwähnen (vgl. Amt für Statistik 2021: 9). Dementsprechend heißt es im traditionellen Nationalmotto des Landes: *Für Gott, Fürst und Vaterland*.

Die offizielle Ausgabe *Liechtenstein in Zahlen 2021* bietet eine kurze, doch genaue Beschreibung zur Staatsform Liechtensteins, die folgendermaßen lautet:

„Das Fürstentum Liechtenstein ist eine konstitutionelle Erbmonarchie auf demokratischer und parlamentarischer Grundlage. Die Staatsgewalt ist im Fürsten und im Volke verankert und wird von beiden nach Massgabe der Bestimmungen der Verfassung ausgeübt (Art. 2 der Verfassung).“

(Amt für Statistik, Januar 2021: 9)

Im Fall Liechtensteins ist allerdings eine eigenartige politische Situation oder Position zu betrachten, nach der Liechtenstein ein duales System verkörpert, in dem sich eine starke monarchische und eine starke direktdemokratische Komponente befinden (vgl. Pällinger 2003: 1). Der Fürst der Erbmonarchie verfügt – anders als in den anderen Monarchen – über persönliche politische Befugnisse, weiterhin ist er als Träger der Staatsgewalt anerkannt

(vgl. Pállinger 2003: 15).

Im Falle dieses Beitrages ist auf jeden Fall der sprachliche bzw. linguistische Kontext von bedeutender Rolle, dementsprechend erhält im nachstehenden Teil des Kapitels ein eher praktischer Ansatz Bedeutung, der auf die Sprachverwendung der liechtensteinischen Gemeinschaft Bezug nimmt.

2.2. Sprachverwendung in Liechtenstein

Auch wenn die Erwähnung der politischen Form Lichtensteins auf den ersten Blick irrelevant klingen mochte, war das Ziel der oben geschriebenen Zeilen, Liechtenstein (außer eines dialektologischen bzw. im Sinne eines sprachpolitischen Kontexts) auch in einem politischen Rahmen darzustellen, damit eine möglichst umfassende, angemessene Beschreibung des Landes ermöglicht wird.

In diesem Abschnitt wird auf jeden Fall ein im Sinne relevanterer, praktischer Ansatz vertreten. Im Folgenden wird nämlich jener Frage nachgegangen, was für eine Sprachverwendung für die Bevölkerung oder Gemeinschaft Lichtensteins typisch ist.

Für diesen Zweck werden jene Daten einer Volkszählung bekannt gegeben, die die Sprachverwendung im Fürstentum nachzeichnen. Obwohl es auch eine noch detailliertere Beschreibung möglich wäre, werden unten nur die (im Sinne) größten Daten oder Zahlen bekannt gegeben, die eine allgemeine Vorstellung über die Sprachverwendung auf dem Staatsgebiet gewährleisten.

Als Grundlage des oben eingeleiteten Überblicks dient die im Fürstentum Liechtenstein durchgeführte Volkszählung aus dem Jahr 2015.

In der im Jahre 2015 durchgeführten Volkszählung des Fürstentums Liechtenstein wurden (in Bezug auf Sprachverwendung) zwei Kategorien unterschieden. Diese sind die Kategorien *Hauptsprache* und *Sprache zu Hause*. Die *Hauptsprache* entspricht nach der Volkszählung jener Sprache, in der eine gegebene Person denkt, beziehungsweise die von dieser Person am besten beherrscht wird, während die *Sprache zu Hause* jede Sprache bezeichnet, die von den Befragten zu Hause oder in der Kommunikation mit Angehörigen gesprochen wird (vgl. Amt für Statistik 2017: 13-14).

Zu der Zeit dieser Volkszählung sprachen 91,5% (34 438) Personen der Bevölkerung Deutsch als Hauptsprache, welcher Zahl Italienisch mit 1,5% (570 Personen) folgte (vgl. Amt für Statistik 2017: 13). In der Sprachverwendung zu Hause wird allerdings klar, was

für eine Rolle der Dialekt im Alltag spielt. Nach der Volkszählung verwendeten nämlich 27 796 Personen (73,9% der Bevölkerung) zu Hause einen Liechtensteiner Dialekt, während 4 409 Befragten (11,7%) zu Hause in einem anderen deutschsprachigen Dialekt redeten; es darf weiterhin nicht unerwähnt bleiben, dass 2 669 Personen (7,1% der Bevölkerung) zu Hause Hochdeutsch sprachen (vgl. Amt für Statistik 2017: 14). An vierter Stelle (nach den Kategorien *Liechtensteiner Dialekt*, *anderer deutschsprachiger Dialekt*, und *Hochdeutsch*) folgte das Italienische, das von 533 Personen (1,4% der Bevölkerung) zu Hause gesprochen wurde (vgl. Amt für Statistik 2017: 14).

Was sich noch als interessant erweisen kann, ist die Art und Weise, wie der Liechtensteiner Dialekt und die Häufigkeit seiner Verwendung zu Hause mit dem Alter zusammenhängen, das heißt, der Liechtensteiner Dialekt wurde 2015 zu Hause am häufigsten in der Altersgruppe von 15-29-Jährigen (82,6%), und am wenigsten häufig unter 30-49-Jährigen (68,5%) gesprochen (vgl. Amt für Statistik 2017: 14).

Natürlich könnten auch andere in den Statistiken berücksichtigte Sprachen mit einbezogen werden. In den Statistiken zur Hauptsprache und Sprache zu Hause im Jahr 2015 wurden die Sprachen *Deutsch* (Liechtensteiner Dialekt, anderer deutschsprachiger Dialekt, Hochdeutsch), *Italienisch*, *Türkisch*, *Portugiesisch*, *Spanisch*, und *Serbisch oder Kroatisch* dargestellt, denen auch eine Kategorie *andere Sprachen* folgte. Obwohl sich die Kategorien der Statistiken *Hauptsprache* und *Sprache zu Hause* nicht in jeder Hinsicht überlappen, kann man die Folgerung ziehen, dass zahlreiche auf dem Gebiet Liechtensteins verwendete Sprachen in den sprachlichen Statistiken der offiziellen, amtlichen Volkszählung vertreten wurden, nach welchem Fakt sich eine korrekte, politisch angemessene Behandlung bzw. Berechtigung der Sprachen und Dialekte auf dem relativ kleinen Staatsgebiet feststellen lässt. Demgemäß ist das Fürstentum Liechtenstein als ein positives sprachpolitisches Beispiel zu erwähnen, indem die Verwendung verschiedener Sprachen auf dem Gebiet des Landes ohne gesellschaftliche Probleme ermöglicht wird.

Die in diesem Abschnitt erwähnten Daten und Zahlen gewährleisten also einen relativ umfassenden Vergleich der Volkszählungsergebnisse des Jahres 2015 und damit eine aktuelle Übersicht der Sprachverwendung – und damit der Verwendung des Deutschen – im Fürstentum Liechtenstein.

2.3. Die varietätenlinguistische Einteilung von Liechtenstein

Möchte man die Position Liechtensteins in der Varietätenforschung angeben, muss vor allem wieder auf den Terminus *Plurizentrität* Bezug genommen werden. Eine Sprache gilt dementsprechend als plurizentrisch, wenn sie „in mehr als einem Land als nationale oder regionale Amtssprache in Gebrauch ist und wenn sich dadurch standardsprachliche Unterschiede herausgebildet haben“ (Ammon/Bickel/Lenz 2016: XXXIX). Möchte man den Begriff *Zentrum* hervorheben, lässt sich feststellen, dass diejenige Länder oder Regionen als Zentren einer gegebenen Sprache (in diesem Fall des Deutschen) gelten können, „die eigene standardsprachliche Besonderheiten herausgebildet haben“ (Ammon/Bickel/Lenz 2016: XXXIX).

In Zusammenhang mit diesem Begriff muss ebenso erwähnt werden, dass es – terminologisch gesehen – verschiedene Arten von Zentren zu unterscheiden sind. In der Fachliteratur wird nämlich zwischen den Begriffen *Vollzentrum*, *Halbzentrum*, und *Viertelzentrum* unterschieden (vgl. Ammon 2018: 72). Für ein komplexes Bild und eine möglichst korrekte Einreihung eines gegebenen deutschsprachigen Landes lohnt es sich, diese Begriffe auch einzeln zu beschreiben.

Ein gegebenes (politisch anerkanntes) Gebiet kann als *Vollzentrum* bezeichnet werden, „wenn die standardsprachlichen Besonderheiten in eigenen Nachschlagewerken, vor allem Wörterbüchern, festgehalten und autorisiert sind“ (Ammon/Bickel/Lenz 2016: XXXIX). Zu dieser Kategorie gehören Deutschland, Österreich, und die deutschsprachige Schweiz, die dementsprechend als nationale Vollzentren zu betrachten sind (vgl. Ammon/Bickel/Lenz 2016: XXXIX). Diese Zentren bzw. Vollzentren verfügen also lexikographisch gesehen „über eine eigene Kodifizierung ihrer Standardvarietät“ (vgl. Ammon 2018: 72).

Als nächster Punkt ist der Begriff *Halbzentrum* zu bestimmen, der solch ein Gebiet bezeichnet, auf dem das Deutsche als offizielle Amtssprache funktioniert, aber keine eigene spezifische Nachschlagewerke, keine spezifische lexikographische Produkte vorhanden sind (vgl. Ammon/Bickel/Lenz 2016: XXXIX). Zur Kategorie der nationalen Halbzentren deutscher Sprache gehören Liechtenstein, Luxemburg, Ostbelgien, und Südtirol (vgl. Ammon/Bickel/Lenz 2016: XXXIX).

Als dritter Terminus dieser Gruppierung ist die Kategorie *Viertelzentrum* zu erwähnen. Der Begriff bezieht sich auf solche Gebiete, auf denen das Deutsche nicht als offizielle und standardisierte Staatssprache, sondern als Minderheitensprache auftritt (vgl. Ammon 2018: 72).

Die in der Fachliteratur bekannt gegebenen Beispiele für Viertelzentren sind Namibia, Rumänien, und die Mennoniten-Gemeinden in Mexiko (vgl. Ammon/Bickel/Lenz 2016: XXVI).

Die oben abgeleitete Terminologie der Gliederung von Varietäten nach Zentren lässt sich also folgendermaßen zusammenfassen: In der modernen Varietätenlinguistik der deutschen Sprache existieren 10 Zentren des Deutschen, unter denen 7 Gebiete als Voll- und Halbzentren gelten (mit den Vollzentren Deutschland, Österreich und die deutschsprachige Schweiz) und 3 Territorien als Viertelzentren zu identifizieren sind (vgl. Ammon 2018: 72). Als zusätzliche Information lässt sich erwähnen, dass die Voll- und Halbzentren der deutschen Sprache eine Art *Amtssprachgebiet* (anders gesagt *Amtssprachregion*) des Deutschen bilden, zu welcher Kategorie ganz genau Deutschland, Österreich, und die deutschsprachige Schweiz als Vollzentren, beziehungsweise Liechtenstein, Luxemburg, Ostbelgien, und Südtirol als Halbzentren gehören (vgl. Ammon 2018: 72).

Als ein merkwürdiger Aspekt lässt sich noch erwähnen, dass Liechtenstein Mitglied eines Rates ist, der eine bedeutende sprachpolitische Rolle bzw. Funktion erfüllt: Neben Deutschland, Österreich, der Schweiz, Südtirol, und der deutschsprachigen Gruppe Belgiens ist nämlich Liechtenstein das Mitglied des Organes *Rat für deutsche Rechtschreibung*, das die offizielle Kompetenz für die Festschreibung einer auf amtlicher Ebene gültigen Orthographie besitzt, die für den staatlichen bzw. amtlichen Bereich (also für Schulen und Behörden) offiziell vorgeschrieben ist (vgl. Marten 2016: 146).

Nach der oben erörterten Gliederung des Deutschen ist also Liechtenstein als ein Halbzentrum deutscher Sprache zu identifizieren, das zwar über keine spezifische Kodifizierung oder kein spezifisches Nachschlagewerk verfügt, als Teil der oben erwähnten Amtssprachregion auftritt. In Liechtenstein ist also Deutsch die *einzigste* Amtssprache, und damit dient Standarddeutsch auch als *einzigste* Unterrichtssprache der Schulen (vgl. Ammon/Bickel/Lenz 2016: LVII). Schließlich soll die oben erwähnte sprachpolitische Funktion Liechtensteins ebenso hervorgehoben werden, nach der Liechtenstein auch bezüglich der amtlichen Orthographie über eine offizielle Rolle verfügt.

2.4. Liechtenstein im Spiegel der Dialektologie

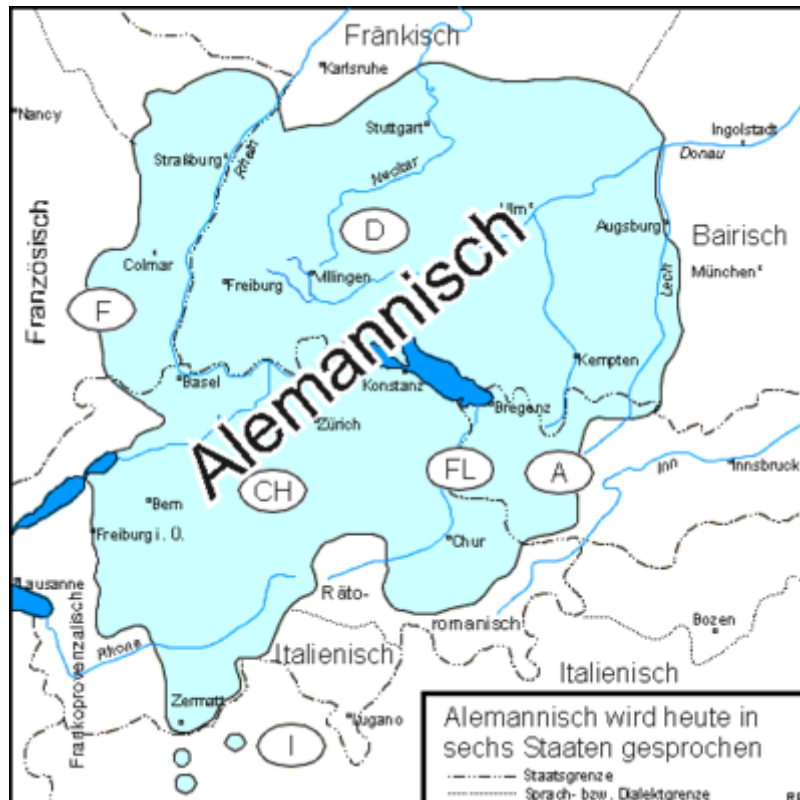
Im bisherigen Teil der Studie wurde die deutsche Sprache als ein Vertreter sprachlicher Variation dargestellt. Dementsprechend wurde auch die varietätenlinguistische Position des Fürstentums Liechtenstein näher betrachtet, nach der Liechtenstein als Halbzentrum des Deutschen einen festen Platz unter den deutschsprachigen Ländern einnimmt. In den folgenden Zeilen wird Liechtenstein vor einen dialektologischen Spiegel gestellt. Das heißt, es wird als Zielsetzung formuliert, den in Liechtenstein gesprochenen Dialekt mit einer dialektologischen Position, die so adäquat wie möglich ist, zu versehen.

Liechtenstein gilt grundsätzlich als ein Vertreter der Mundart *Alemannisch*, das heißt, es lässt sich dem alemannischen Dialektgebiet zuordnen (vgl. Ammon/Bickel/Lenz 2016: LVII). Der alemannische Dialekt ist eigentlich als eine Art *Großverband* von Dialekten zu interpretieren, indem das Alemannische über verschiedene Bindengebiete verfügt (vgl. Schallert 2010: 38). Dementsprechend lassen sich fünf Dialekte unter dieser dialektologischen Bedeckung benennen, die die Mundarten *Höchstalemannisch*, *Hochalemannisch*, *Bodenseealemannisch*, *Oberrheinalemannisch* und *Schwäbisch* sind (vgl. Baechler 2017: 52). Es ist sogar möglich, weitere Gliederungsbegriffe mit einzubeziehen: Die Dialekte *Oberrheinalemannisch*, *Bodenseealemannisch* und *Schwäbisch* gestalten zum Beispiel die Kategorie *Niederalemannisch* (vgl. Baechler 2017: 43). Es gibt aber auch Gruppen, die sich in mehrere Dialekte zergliedern lassen (wie zum Beispiel das Oberrheinalemannische in die Subkategorien elsässisches und badisches Oberrheinalemannisch), und wenn man jede einzelne Mundart betrachtet, lassen sich insgesamt 17 alemannische Dialekte unterscheiden (vgl. Baechler 2017: 52).

Möchte man die dialektologische Lage von Liechtenstein bestimmen, lässt sich feststellen, dass Liechtenstein als eine interessante, eigenartige Region auftritt: Dialektologisch gesehen gilt nämlich Liechtenstein als „ein sehr komplex gestaffeltes Übergangsgebiet zwischen den hochalemannischen Dialekten der Ostschweiz und den stärker nordalemannisch geprägten Dialekten des Bodenseeraums [...]“ (Schallert 2010: 35). Allerdings kann Liechtenstein am eindeutigsten dem Mittelalemannischen zugeordnet werden, das vom Hegau bis ins Oberallgäu reicht und auch Vorarlberg mit dem Bodenseeraum einbeschließt (vgl. Graf 2014: 23). Man kann also den Fakt hervorheben, dass Liechtenstein und einige Teile des Fränkischen, Bairischen und des auch das Fürstentum abdeckenden Alemannischen die sogenannten oberdeutschen Mundarten des deutschen Sprachgebietes bilden, die sich

tatsächlich mit dem südlichen Teil des deutschen Sprachraums identifizieren lassen (vgl. Graf 2014: 23).

Anhand der oben Erwähnten bzw. der Fachliteratur wird es klar, dass es im Fall der dialektologischen Einteilung Liechtensteins die Sprachgeographie eine entscheidende Rolle bekommt, indem die Rede genauer gesagt von einer Art *Dialektgeographie* ist. Zur Darstellung des dialektgeographischen Ansatzes des Alemannischen werden im Folgenden zwei Karten eingebettet, mit denen die bildhafte Darstellung der behandelten Termini bezweckt wird.

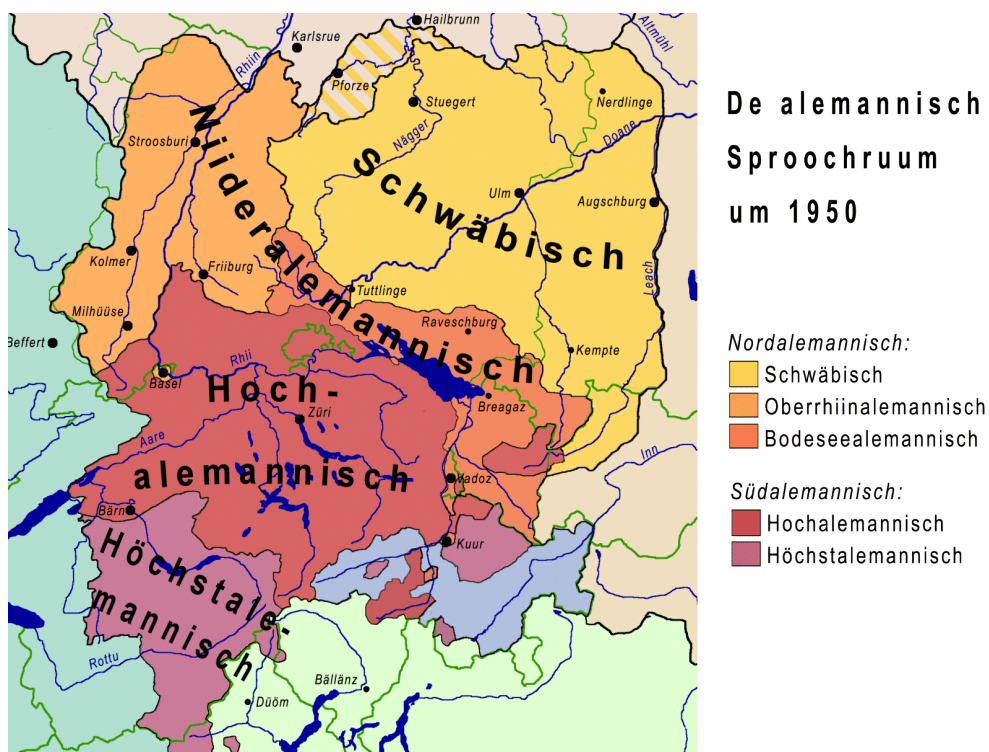


(Quelle: alemannisch.de)

Auf der oben verwendeten Karte lässt sich jener Punkt nachfolgen, dass der Dialekt *Alemannisch* im Sinne der Dialektgeographie als eine Art *Grossgruppe* zu identifizieren ist (vgl. Graf 2014: 23). Betrachtet man die Karte näher, lassen sich zwei Folgerungen von ihr ablesen. Erstens wird es nach der bildhaften Abbildung deutlich, wie großen Raum das Alemannische als Dialekt bedeckt. Geographisch bzw. sprachgeographisch gesehen wird grundsätzlich auch jener Fakt klar, dass das Alemannische (dank seiner großen Reichweite) den südwestlichen Zipfel des Deutschen bildet (vgl. Graf 2014: 23). Dementsprechend bekommt auch der Begriff *Dialektkontinuum* eine entscheidende Rolle, die eine umfassende Gruppe bezeichnet, genauer gesagt „eine Gruppe verschiedener Dialekte, die fließend ineinander übergehen [...]“ (wortbedeutung.info).

Neben der bildhaften Darstellung des alemannischen Dialektraums verfügt die Karte selbst – als zweiter Punkt – über jenen Vorteil, dass die Kennzeichen der einzelnen Länder oder – sprachpolitisch gesehen vielleicht adäquater gesagt – politisch anerkannten Staaten angegeben sind. So sind unter anderen Teile von Deutschland (D), Österreich (A) oder der Schweiz (CH) zu identifizieren. Dementsprechend wird auch die eigenartige geographische Lage des Fürstentums Lichtenstein (FL) deutlich, das heißt, es nimmt zwischen Österreich, Deutschland und der Schweiz einen festen Platz ein. Das Angeben der Kennzeichen der einzelnen Länder ist aber auch linguistisch bzw. dialektologisch gesehen von Bedeutung. Auf der Karte wird nämlich visualisierbar, dass die Grenzen von Dialekten (allgemein gesagt) nicht immer den Staatsgrenzen folgen (vgl. Graf 2014: 23).

Unten wird eine zweite Karte gezeigt, die die zuvor Gesagten ergänzt und in bestimmter Hinsicht detaillierter darstellt.



(Quelle: gottenheim.de)

Die obige Karte betrachtend kann man bemerken, dass die Karte – ähnlich zur ersten Abbildung – die Reichweite des alemannischen bzw. gesamtalemannischen Sprachraums veranschaulicht. In diesem Fall sind aber bestimmte Dialekte einzeln angegeben und markiert, welche Methode ebenso eine anschauliche Abbildung ergibt. Auf diese Weise wird sogar eine ganz klare dialektgeographische Übersicht des südlichen Raums des Deutschen möglich. Demgemäß lässt sich auch das Fürstentum Liechtenstein dialektgeographisch einordnen.

Aufgrund der Karte wird es deutlich, dass das Fürstentum wirklich einen Übergangsbereich zwischen alemannischen Dialekten bildet, indem es einen wesentlichen Teil vom Bodenseealemannischen aufweist. Die Abbildung veranschaulicht damit u. a. jenen Fakt, dass auch Südwestdeutschland bodenseealemannisch geprägt ist, genauer gesagt, dass das Bodenseealemannische seinen (dialektgeographischen) Anfang in südwestdeutschem Raum befindet.

Es wird ebenso deutlich, dass Liechtenstein geographisch gesehen über einen bedeutenden Kontakt mit der Schweiz – genauer gesagt der Ostschweiz – und mit Österreich – mit Vorarlberg – verfügt. Dieser geographische Kontakt begründet in bestimmter Hinsicht die eigenartige sprachliche bzw. dialektologische Lage der Erbmonarchie, deren Mundart Einflüsse aus dem relevanten Mundartbereich der Schweiz und dem südwestlichen Teil Deutschlands nimmt.

Für das Zuordnen der liechtensteinischen Mundart sind auch einige in bestimmter Hinsicht vereinfachte Begriffe zu erwähnen. Falls man von den dialektgeographischen Einzelheiten und der Vielzahl der Dialektbestimmungen absehen möchte, kann man den auch von Schallert erwähnten Begriff *Liechtensteiner Alemannisch* verwenden (vgl. Schallert 2010: 38). Möchte man aber den im Fürstentum gesprochenen Dialekt auf eine kompakte Art und Weise bestimmen, lässt sich auch der Begriff *Liechtensteinisch* – mit dem Mundartwort *Liachtaschtänerisch* – erwähnen (vgl. wordsense.eu).

Zusammenfassend lässt sich also anhand der bezüglich der dialektologischen Position von Liechtenstein Geschriebenen feststellen, dass Liechtenstein für eine Art Übergangsbereich zwischen Dialekten zu halten ist. Das Staatsgebiet trägt dialektgeographisch gesehen sowohl einen hochalemannischen Charakter der Ostschweiz als auch ein bedeutendes bodenseealemannisches Profil.

Auf jeden Fall befindet sich das Fürstentum Liechtenstein nicht nur politisch und geographisch, sondern auch sprachlich gesehen in einer interessanten Lage, indem es einen Treffpunkt für den hochalemannischen Dialekt und die bodenseealemannische Mundart bildet.

3. Die Gastronomie von Liechtenstein in linguistischer Hinsicht

In den bisherigen Teilen der Studie wurde die varietätenlinguistische bzw. dialektologische Lage von Liechtenstein dargelegt. Obwohl diese Aspekte ziemlich detailliert erörtert wurden, war das Ziel, einen Kontext zu gewährleisten, in den die Gastronomie von Liechtenstein auf eine passende Art und Weise einzulegen ist. In diesem Kapitel des Beitrags wird bezweckt, die Gastronomie von Liechtenstein in einer sprachlichen bzw. linguistischen Hinsicht unter die Lupe zu nehmen. Im Folgenden kommen meistens dialektologische und fachsprachliche Aspekte zur Rolle, mit derer Hilfe eine linguistische Analyse der Küchensprache Liechtensteins durchgeführt wird.

„Zwischen Österreich und der Schweiz gelegen, wird Liechtensteins Küche auch von diesen beiden Ländern am meisten beeinflusst“ – heißt es auf der Webseite *tourismus.li*. Dieser Fakt manifestiert sich demgemäß auch in sprachlicher Hinsicht.

Im Folgenden werden auf einer Seite die Mundartwörter der liechtensteinischen Gastronomie in einen lexikologischen Kontext gesetzt und varietätenlinguistisch eingeordnet, auf der anderen Seite bekommen fachsprachliche Konzepte Bedeutung, indem Gerichtsnamen zum Gegenstand einer fachsprachlichen Analyse gemacht werden. Schließlich wird es auf den angewandten Ansatz Bezug genommen, indem einige lexikographische Aspekte erwähnt werden und das Thema in lexikographischer Hinsicht behandelt wird.

3.1. Korpusbeschreibung und Forschungsmethode

Vor der detaillierten linguistischen Untersuchung der Küchensprache Liechtensteins lohnt es sich, den während der Forschung verwendeten Korpus, und damit auch das Verfahren der Forschung näher zu betrachten.

Beim Forschungsprozess wurde zum Ziel gesetzt, eine Art Sammlung solcher Lexeme zusammenzustellen, die ein umfassendes Bild zur Gastronomie von Liechtenstein bieten können. Als eine der wichtigsten Quellen diene eine Rezeptsammlung mit dem Titel *Liechtensteinische Kochrezepte*. Diese ist grundsätzlich ein Dokument mit bekannten Kochrezepten der Liechtensteiner Küchenwelt in einem Umfang von 106 Seiten, das im Rahmen der Forschung sorgfältig studiert wurde. Andere genauso bedeutende Quellen waren die Webseiten *tourismus.li* und *alleswurscht.li*, die zahlreiche Speisenamen und Rezepte

enthalten. Die zuvor erwähnte Sammlung *Liechtensteinische Kochrezepte* wurde von der Anstalt *Liechtenstein Marketing* veröffentlicht, die auch die Webseite *tourismus.li* betreibt, während die Webseite *alleswurscht.li* von dem Organ *Amt für Gesundheit des Fürstentums Liechtenstein* unterhalten wird. Die Transparenz der zuvor erwähnten Quellen ergibt also jener Fakt, dass diese offizielle, ggf. amtliche, öffentliche, frei zugängliche Informationsmöglichkeiten sind. Auf diese Art stammen auch die Elemente der zu dieser Studie zusammengestellten Wörtersammlung aus transparenten, offiziellen Quellen, die als frei zugängliche, informationsreiche, doch bildhafte Ausgangspunkte zur Verfügung stehen.

Wenn die Verknüpfung zwischen dem Korpus und der Forschungsmethode geklärt wird, wird es verständlich, warum diese in *einem* Abschnitt dargestellt werden. Bei der Lexemgewinnung erfüllten nämlich die oben erwähnten Quellen eine unentbehrliche Rolle. Das heißt, es wurde in ihnen nach typischen Elementen der liechtensteinischen Küchensprache gesucht. Dementsprechend konnten mithilfe des Korpus zahlreiche Gerichtsnamen und verschiedene Arbeitsschritte gesammelt werden, mit denen eine umfassende Sammlung von typischen Wörtern der liechtensteinischen Küchensprache erstellt werden konnte.

Bei der Zusammenstellung der Sammlung wurde vor allem nach Gerichten gesucht, die im Sinne der oben benannten Quellen als typisch liechtensteinische Speisen erwähnt und beschrieben werden können. Ein anderer bedeutender Ansatz der Forschung war, Verben, das heißt, Instruktionen bzw. Arbeitsschritte ans Licht zu ziehen. Bei der Lexemgewinnung waren die oben erwähnten, in der 106 Seiten umfassenden Sammlung zusammengeführten liechtensteinischen Kochrezepte von großer Bedeutung, die tiefgängig studiert wurden. Diese Kochrezepte werden deswegen hervorgehoben, weil sie den Wortbestand der Untersuchung wesentlich bereichert haben; sie dienen weiterhin als ein gutes Beispiel zur Beschreibung des Forschungsverfahrens. Das heißt, es wurde in ihnen nach Wörtern der liechtensteinischen Küchenwelt gesucht. In diesem Fall spielte das auch bei anderen Teilen des Beitrags erwähnte und auch bei anderen Quellen in Anspruch genommene Variantenwörterbuch eine wesentliche Rolle.

Beim Forschungsverfahren wurden als erster Schritt die Beschreibungen der zuvor erwähnten Kochrezepte studiert. Falls sich ein Nomen oder Verb als “verdächtig” erwies und es die Möglichkeit eines Mundartworts bestand, wurde die territoriale Verwendung dieses Wortes im Variantenwörterbuch geprüft. Falls das Wort nach den Territorialangaben als Mundartwort klassifiziert werden konnte, wurde es in die Sammlung aufgenommen. In dieser Hinsicht gewährleisteten also die Territorialangaben des Wörterbuchs einen Maßstab bei der Bearbeitung der Forschungsquellen. Solche Wörter, die sich im Nachschlagewerk befanden

aber mit der Kategorie “gemeindeutsch“ versehen wurden, gelangen nicht in die Wörtersammlung.

Einen ähnlichen Ansatz kann man auch im Fall der Nomen (Gerichtsnamen, Küchengerätbezeichnungen) sehen, wo meistens solche Wörter aufgenommen wurden, die (nach dem Variantenwörterbuch) als Mundartwörter betrachtet werden können oder – als Kompositum – solch ein Wort tragen, das sich – territorial gesehen – als Dialektwort erwähnt werden kann.

Es mag allerdings sein, dass einige Wörter der Sammlung auf den ersten Blick auch als gemeindeutsche Elemente interpretiert werden könnten. Die gründliche Arbeit der Schreiber des Variantenwörterbuchs beweist zum Beispiel jener Fakt, dass es im Wörterbuch ein Unterschied zwischen den Kategorien “D“ (verweisend auf Deutschland als Vollzentrum) und “gemeindeutsch“ gemacht wird. Im Vorspann des Nachschlagewerks wird nämlich darauf Bezug genommen, dass die großen Lexiken der deutschen Sprache „die für Deutschland spezifischen Varianten einfach als gemeindeutsch [behandeln], als seien sie in allen deutschen Sprachgebieten gültig – was aber nicht zutrifft“ (Ammon, Ulrich/Bickel, Hans/Lenz, Alexandra 2016: XLI). Weiterhin gibt es unter den aufgenommenen Wörtern auch Speisennamen, die sprachlich gesehen (in diesem Sinne) als kein “Dialektwörter“ zu betrachten sind, aber sich in einer der oben erwähnten Quellen als gastronomisches Gut befinden.

Bei diesem Punkt kann also bemerkt werden, wie vielfältig die Zusammenstellung eines Wortbestands für ein spezifisches Gebiet bzw. Fachgebiet sein kann. Bei dem Verfahren bzw. der Forschungsmethode dieser Studie waren allerdings die Angaben des Variantenwörterbuchs von bedeutender Rolle. Auf dieser Weise wurde zwischen Wörtern ein “Unterschied“ gemacht und dementsprechend eine Entscheidung bezüglich der Aufnahme des gegebenen Wortes in die Sammlung getroffen.

Unten folgt die oben beschriebene Auswahl aus der Sprache liechtensteinischer Gastronomie. Die Elemente werden ähnlich zu der an einigen Punkten des Werkes von Pohl angewandten Methode angegeben, indem sie einander folgen und mit einer “Bedeutung“ versehen sind (vgl. Pohl 2007: 32). Für die “Bedeutungen“ wurden das Onlinewörterbuch von Duden, das Variantenwörterbuch und gegebenenfalls die relevanten Rezepte in Anspruch genommen. Das heißt, es handelt sich in diesem Fall um kein wortwörtliches Zitieren, sondern um eine Art Wiedergabe einer Quelle (in Form der wesentlichsten Informationen oder einer Art Zusammenfassung) oder eine gemeinsame Betrachtung einiger der zuvor erwähnten Quellen.

Die Sammlung selbst umfasst insgesamt 140 Wörter und enthält sowohl Speisenamen als auch (in Form von Verben angegebene) Instruktionen der Sprache liechtensteinischer Kochkunst. In der Sammlung sind aber Küchengeräte ebenso zu finden, die den Wortbestand noch vielfältiger machen.

absieben ~ durchsieben / *Äplermagronen (Pl.)* ~ Gericht aus röhrenförmiges Teigwaren, Kartoffeln, Käse und Zwiebeln / *Amaretto* ~ ein italienisches Mandelgebäck / *andämpfen* ~ mit wenig Fett kurz erhitzen / *Apfelkrapfen* ~ eine Art Apfelteiggebäck / *Apfelstrudel* ~ mit Apfelfüllung eingerolltes Gebäck aus Nudelteig / *Aubergine* ~ Eierfrucht / *ausbeinen* ~ entbeinen (Fleisch ablösen) / *ausrollen* ~ Teig mit Rolle auswalzen / *auswallen* ~ Teig mit Rolle auswalzen / *Backrohr* ~ Backofen / *Bratbutter* ~ Butterfett (bzw. fettreiche Butter) zum Braten und Backen / *Bräter* ~ Pfanne mit hohem Rand und Deckel zum Braten bzw. Dünsten / *Brezel* ~ Gebäck aus charakteristisch verschlungenen Teigstrang / *Brühe* ~ klare Suppe aus Fleisch, Gemüse oder Knochen / *Butterschmalz* ~ Butterfett (bzw. fettreiche Butter) zum Braten und Backen / *Cantuccini (Pl.) (auch Cantucci Pl.)* ~ toskanische Mandelkekse / *Caquelon* ~ Topf aus Steingut oder Keramik bzw. emailliertem Gusseisen mit Stiel (z. B. zum Fondue) / *Carpaccio* ~ kalte Vorspeise (oder Speise) aus rohen Scheiben von Rindfleisch oder Fisch bzw. Gemüse / *Cordon-bleu* ~ eine Art gefülltes, in Panier gebratenes Schnitzel (z. B. Kalbsschnitzel) / *Coupe* ~ Eisbecher / *Crevette* ~ eine Art Garnele, Shrimp / *Dörrfrucht* ~ getrocknete Frucht / *Dreikönigskuchen* ~ ein traditionelles Kuchen zum 6. Januar / *dressieren* ~ mit einer aus Spritze oder Dressiersack gedrückten Creme (oder dickflüssigen Masse) verzieren / *Eiweiss* ~ heller, durchsichtiger Bestandteil des Eis / „*Fasnachtsküachle*“ (*Fasnachtsküchlein*) ~ Faschingskrapfen / *Fleischvögel* ~ dünne, u. a. mit Speck belegte, gerollte Fleischscheibe, die geschmort wird / *Gehacktes* ~ im Fleischwolf zerkleinertes rohes Fleisch von Schwein oder Rind / *Geschnetzeltes* ~ Gericht aus Fleischscheibchen / *Glace* ~ Eiscreme / *Glühmost* ~ Glühwein / *Gorgonzola* ~ eine Art italienische Käse / *Gröstl* ~ Speise mit verschiedenen Zutaten, wie Kartoffeln, Fleischstückchen usw. / *Gschwellti (Pl.)* ~ in Schale gekochte Kartoffeln / *Hackbraten* ~ Braten aus (im Fleischwolf) zerkleinertes Fleisch in länglicher Form / *Hackfleisch* ~ rohes, im Fleischwolf zerkleinertes Fleisch (von Rind oder Schwein) / *Herbstquiche* ~ eine Art flaches Kuchen u. a. mit Gemüsen und Käse / *Hirsch-Entrecote* ~ in Scheiben gebratenes Rippenstück vom Hirsch / *Jungzwiebel* ~ Frühlingszwiebel / *Jus* ~ Saft von Frucht oder Gemüse / *Kaiserschmarrn* ~ mit Zucker bestreute, gerissene Eierkuchen / *Kaninchengeschnetzeltes* ~ Fleischscheibchen aus Kaninchen / *Kartoffelpuffer* ~ in Fett gebratener Fladen aus geriebenen Kartoffeln / *Kartoffelstock* ~ (als Beilage

angerichtetes) Brei aus pürierten Kartoffeln / *Käseknöpfli (Pl.)* ~ kleine, in Wasser gekochte Teigstücke mit Käse / *Kastenform* ~ längliche Backform / *Kefe* ~ süße (in den Schoten gekochte und gegessene) Erbse / *Kelle* ~ Schöpflöffel / *Kernhaus* ~ Kerngehäuse / *Knödel* ~ kugelförmige Hauptspeise oder Beilage aus einer Teigmasse / *Knöpfli (Pl.)* ~ kleine, gekochte Teigstücke / “*Krapfa*“ ~ Berliner / *Kratzete* ~ dem Kaiserschmarren ähnliches, in der Pfanne gebratenes Gericht aus Eiern und Mehl / *Kratzeti* ~ dem Kaiserschmarren ähnliches, in der Pfanne gebratenes Gericht aus Eiern und Mehl / *kross* ~ knusprig / *Lachsrollchen* ~ eine Art mit Lachs zubereitete Rolle / *Liachtaschtaanerli* ~ eine Art Ausstechkeks zur Weihnachtszeit / *Löffelbiskuit* ~ kleines, längliches, an den Enden gerundetes Biskuit / *Mailänderli* ~ aus Mehl, Zucker und Butter zubereitetes Weihnachtsplätzchen / *Mandelkrömle* ~ ein Mandelkleingebäck / *Maroni (Sg. Marone)* ~ Esskastanien / *Maronicremesüppchen* ~ Cremesuppe aus Kastanien / *Meerrettich* ~ scharf und würzig schmeckende, längliche Wurzel (Kren) / *Mürbteig* ~ gekneteter Kuchenteig (u. a. aus Mehl, Zucker und Butter) / *Nana's Griessschnitten* ~ goldgelb gebackenes, mit Zimtzucker bestreutes Scheibengebäck / *Nana's Spargelrisotto* ~ eine Art Reisgericht mit Spargel / *Nocke* ~ in Fett gegartes, ovales Teigstück / *Nockerl* ~ in siedendem Wasser gekochte Teigstücke / *Nudelholz* ~ rollenförmiges Küchengerät zum Auswalzen von Teig / *Nüsslisalat* ~ Feldasalat / *Orangenroulade* ~ eine Art Rollengebäck mit süßer Orangenfüllung / *Öpfelküechli* ~ Apfelringe / *Paniermehl* ~ Semmelmehl (zum Panieren) / *Pelati (Pl.)* ~ gekochte bzw. geschälte Dosentomaten / *Peperoncino* ~ kleine Peperoni; (gelbe, rote oder grüne) hohle Frucht der Paprikapflanze / *Peperoni* ~ (gelbe, rote oder grüne) hohle Frucht der Paprikapflanze / *Peterli* ~ Petersilie / *Pfifferling* ~ eine Pilzsorte / *Pouletbrust* ~ Hühnerbrust / *Pouletgeschnetzeltes* ~ Gericht aus Hühnerfleischscheibchen / *Pürierstab* ~ Stabmixer / *Quark* ~ Topfen / *Quarkkuchen* ~ Topfenkuchen / *Raffel* ~ Reibe / *Rahm* ~ Sahne / *Rande* ~ rote Rübe / *rasten (lassen)* ~ ruhen (lassen) / *Reibeisen* ~ Raspel / *rezent* ~ kräftig im Geschmack, pikant / *Rindsvoressen* ~ Ragout aus Rindfleisch / *Ripple* ~ geräuchertes Schweinsrückenstück / *Rosenkohl* ~ eine Kohlart mit kleinen kugelförmigen Achselknospen / *Rosenkohlpfanne* ~ ein Pfannengericht u. a. aus Rosenkohl, Champignon und Käse / *Rotkohl* ~ eine rot-blaue Kohlart / *Rotkraut* ~ eine rot-blaue Kohlart / *Rüebli* ~ Karotte / *Rührschüssel* ~ eine (große) Schüssel zum Teig / *rüsten* ~ überflüssige, nicht zu verzehrende Teile (von Früchten und Gemüse) entfernen / *Rüstmesser* ~ Küchenmesser / *Sauerrahmspätzle* ~ kleine, gekochte Teigstücke mit Sauerrahm / “*Schitterhufa*“ ~ eine Art (in Schichten gelegtes) Brotaufguss aus altem Brot oder Zopf / *Schlagrahm* ~ Schlagsahne / *Schneebesen* ~ Küchengerät zum Rühren oder Schlagen (von Eiweiß z. B.) / *Schnitz* ~ kleineres, keilförmiges Obststück (oder Dörrfruchtstück) / *Schöpfer* ~ Schöpflöffel / *Schwammerl* ~ (Sammelbezeichnung für)

Pilz / *Schweinsvoressen* ~ Schweinsragout / *Semmel* ~ Brötchen / *Semmelbrösel* ~ Semmelmehl (zum Panieren) / *Siebschöpfer* ~ Schaumlöffel / *Spätzle* (meist Pl.) ~ in siedendem Wasser gekochte Teigstücke / *Spätzli* (Pl.) ~ in siedendem Wasser gekochte Teigstücke / *Spinatspätzle* ~ mit Spinat zubereitete, gekochte Teigstücke / *Spritzbeutel* ~ spitzer Sack zur Verzierung (von Torten) mit Creme oder Süßrahm / *Spritzsack* ~ spitzer Sack zur Verzierung (von Torten) mit Creme oder Süßrahm / *Staubzucker* ~ Puderzucker / *stupfen* ~ (den Teig) leicht stechen / *Sulzbraten* ~ eine Art Sülzgericht / *süßes Birnen Kuchen* ~ in Springform gebackenes Kuchen / *Teeringli* ~ ringförmiges Teegebäck / *Teigschaber* ~ Küchengerät zum Glattstreichen oder Ausschaben / *Tomatenmark* ~ eingedicktes Tomatenfruchtfleisch / *Tomatenpüree* ~ eingedicktes Tomatenfruchtfleisch / *Topfenknödel* ~ rundförmiges Topfengericht / *unterheben* ~ vorsichtig einrühren, daruntermischen / *unterziehen* ~ vorsichtig einrühren, daruntermischen / *versprudeln* ~ verquirlen, verrühren / *Vollkornherzchen* ~ herzförmiges Kleingebäck / *Voressen* ~ Ragout / *Vorteig* ~ kleiner Hefeteig zum Vermischen mit der Teigmasse / *Wallholz* ~ rollenförmiges Küchengerät zum Auswalzen von Teig / *Walnuss-Wolken* ~ kleine Häufchen oder Kekse aus Wallnussmischung und Eiweissmasse / *Weihnachtskrömle* (Pl.) ~ eine Art Kleingebäck zu Weihnachten / *Wirsing* ~ ein Kohlgewächs / *Wirz* ~ Kohl ein Kohlgewächs / *Zimstern* ~ sternförmiges Weihnachtsgebäck / *Zucchetti* ~ Zucchini (ein Kürbisgewächs) / *Zuckerschote* ~ süße (in den Schoten gekochte und gegessene) Erbse / *Zwetschgengküchlein* ~ eine Art Pflaumengebäck

3.2. Die liechtensteinische Küchensprache im varietätenlinguistischen Ansatz

In dem zweiten Kapitel der Studie war die dialektologische Lage von Liechtenstein zu betrachten. Es wurde festgestellt, dass das Gebiet des Fürstentums als ein Übergangsbereich zwischen Dialekten gilt, weiterhin wurde auf seine eigenartige geographische Lage hingewiesen. Im Folgenden wird beabsichtigt, die dialektologische Position von Liechtenstein anhand des Küchenwortschatzes zu demonstrieren bzw. die Elemente der liechtensteinischen Gastronomie anhand einer varietätenlinguistischen bzw. dialektologischen Sichtweise zu betrachten. So kann die Rede von einer Art “Gastrodialektologie“ sein, die mithilfe der oben angegeben, im Laufe dieser Forschung erstellten Sammlung dargestellt wird.

Zu den zuvor Geschriebenen wurde eine Tabelle zusammengestellt. Fachliterarisch gesehen kann diese tabellarische Annäherung eigentlich jener Tabelle ähneln, die im früher erwähnten Werk von Heinz-Dieter Pohl zu finden ist (vgl. Pohl 2007: 33-34).

Auch die Zeichenverwendung ähnelt der zuvor erwähnten Quelle, indem das Zeichen “+“ bedeutet, dass ein bestimmtes sprachliches Element auf dem relevanten Gebiet im Gebrauch ist, während das Zeichen “-“ jenen Fakt ausdrückt, dass das gegebene Element auf diesem Gebiet nicht bzw. nicht in dieser Bedeutung verwendet ist (vgl. Pohl 2007: 33-34).

Die Lexeme bzw. Elemente in der Tabelle stammen aus der früher benannten, in der Form eines Dokuments zur Verfügung stehenden Sammlung von liechtensteinischen Kochrezepten, die für diesen Zweck studiert wurde.

Für die Forschungsmethode dieser Tabelle zur liechtensteinischen Küchensprache wurde (als lexikographische Quelle) das Variantenwörterbuch des Deutschen (Ammon, Ulrich/Bickel, Hans/Lenz, Alexandra 2016) in Anspruch genommen, in dem die territorialen Daten eine entscheidende Rolle spielen. Dementsprechend werden die Bedeutungen der Abkürzungen in dem Vorspann des lexikographischen Werkes unter dem Punkt “Nations- und Regionsangaben (Arealangaben)” angegeben (vgl. Ammon, Ulrich/Bickel, Hans/Lenz, Alexandra 2016: XXV-XXVII).

Aus diesen Punkten werden in der Tabelle folgende Abkürzungen (und dadurch Arealdaten) beinhaltet:

CH	(deutschsprachige) Schweiz
D-südwest	Südwestdeutschland (Baden-Württemberg, Saarland und Teile von Rheinland-Pfalz)
D	Deutschland
D-süd	D-süd Süddeutschland (umfasst alle unter D-südwest und D-südost genannten Bundesländer)
D-südost	D-südost Südostdeutschland (v. a. Bayern)
Vbg.	Vorarlberg
A-west	Vorarlberg, Tirol, Osttirol, der Westen Salzburgs
A	Österreich
STIR	Südtirol.

(Elemente, die im Wörterbuch als *gemeindeutsch* bezeichnet sind, wurden in der folgenden Tabelle nicht berücksichtigt.)

Die Forschungsmethode bei der Zusammenstellung der Tabelle hatte (die im vorigen Abschnitt der Studie Geschriebenen zusammenfassend) folgende Schritte: Die Kochrezepte des oben erwähnten Dokuments wurden studiert, die Mundartwörter der einzelnen Rezepte wurden mithilfe des Variantenwörterbuches identifiziert, in wessen Vorspann die oben gelisteten

Territorialangaben angeführt sind, und jene Wörter, deren Verwendung als Mundartwort bewiesen worden war, wurden zusammengestellt und schließlich in einer Tabelle angegeben, in der die Bezeichnungen “+“ und “-“ gemäß den Informationen im Variantenwörterbuch verwendet wurden.

Auf diese Weise lässt sich als Ergebnis feststellen, dass die untere Tabelle eine Doppelfunktion erfüllt. Einerseits werden in ihr einige Dialektwörter der liechtensteinischen Küchensprache zusammengefügt, andererseits wird die vielfältige dialektologische Lage Liechtensteins an diesen Elementen der Fachsprache der liechtensteinischen Kochkunst bzw. an der territorialen Verwendung dieser Elemente demonstriert.

Unten werden einige Beispiele aus der Tabelle angeführt, indem eine Auswahl von 43 Elementen angegeben wird. Die ganze Tabelle enthält insgesamt 89 Elemente und kann im Anhang der Studie betrachtet werden.

Mundartwort	CH	D- südwest	D	D- süd	D- südost	Vbg.	A- west	A	STIR
absieben	+	-	+	-	-	-	-	-	-
Äplermagronen	+	-	-	-	-	-	-	-	-
andämpfen	+	+	-	-	-	-	-	-	-
Aprikose	+	-	+	-	-	-	-	-	-
Aubergine	+	-	+	-	-	-	-	-	-
ausbeinen	+	-	-	+	-	-	-	-	-
ausrollen	-	-	+	-	-	-	-	+	-
Backrohr	-	-	-	-	+	-	-	+	-
Bräter	-	-	+	-	-	-	-	+	-
Brühe	-	-	+	-	-	-	-	+	-
Butterschmalz	-	-	+	-	-	-	-	+	-
Eiweiss	+	-	-	-	-	-	-	-	-
Glühmost	-	-	-	-	-	-	-	+	-
Kartoffelpuffer	-	-	+	-	-	-	-	+	-
Kastenform	-	-	+	-	-	-	-	+	-
Kernhaus	+	-	+	-	-	-	-	-	+
Knödel	-	-	-	+	-	-	-	+	-
kross	-	-	+	-	-	-	-	-	-

Maroni	-	-	-	+	-	-	-	+	-
Mürbteig	-	-	-	-	-	-	-	+	-
Nocke	-	-	-	-	-	-	-	+	-
Nudelholz	-	-	+	-	-	-	-	+	-
Peperoni	+	-	-	-	-	-	-	-	+
Peterli	+	-	-	-	-	-	-	-	-
Pfifferling	-	-	+	-	-	-	+	-	-
rasten (lassen)	-	-	-	-	-	-	-	+	-
rezent	+	+	-	-	-	-	-	-	-
Rotkohl	+	-	+	-	-	-	-	-	-
Rührschüssel	-	-	+	-	-	-	-	+	-
Schneebesen	-	-	+	-	-	-	-	+	-
Spritzbeutel	-	-	+	-	-	-	-	+	-
Spritzsack	+	-	-	-	-	-	-	+	-
Staubzucker	-	-	+	-	-	-	-	+	-
stupfen	+	-	-	+	-	-	-	+	-
Tomatenmark	-	-	+	-	-	-	-	+	-
Tomatenpüree	+	-	-	-	-	-	-	-	-
Topfenknödel	-	-	-	-	+	-	-	+	-
unterheben	-	-	+	-	-	-	-	+	-
versprudeln	-	-	-	-	-	-	-	+	-
Vorteig	+	-	+	-	-	-	-	-	-
Wirsing	+	-	+	-	-	-	-	-	+
Zucchetti	+	-	-	-	-	-	-	-	-
Zuckerschote	-	-	+	-	-	-	-	+	-

Die oben angegebene, für diese Studie angelegte Tabelle kann in jenem Sinne als relevant betrachtet werden, dass sie die auch auf den Dialektkarten des zweiten Kapitels Dargestellten, und damit die dialektgeographische Lage Liechtensteins größtenteils untermauert.

Demgemäß enthält die Fachsprache der liechtensteinischen Gastronomie zahlreiche Wörter, die sich territorial gesehen dem schweizerischen Raum zuordnen lassen. Die Fachsprache verfügt aber auch mit Österreich über gemeinsame Elemente.

3.3. Das lexikologische Profil der liechtensteinischen Küchensprache

Im obigen Punkt der Studie wurde die Gastronomie von Liechtenstein in einem varietätenlinguistischen bzw. dialektologischen Kontext dargestellt. Im folgenden Teil spielt die Lexikologie eine entscheidende Rolle, indem die Küchenwelt von Liechtenstein anhand einer lexikologischen Terminologie präsentiert wird. Ganz genau gesagt bekommt die Fachsprachenforschung eine wichtige Funktion, indem einige fachsprachliche Konzepte für die Analyse der liechtensteinischen Küchensprache verwendet werden.

3.3.1. Die liechtensteinische Kochkunst in fachsprachlicher Darstellung

Als Ausgangspunkt dieses Unterabschnittes wird jene Auffassung vor Augen gehalten, dass die Sprache der Gastronomie als *Fachsprache* zu betrachten ist. Fachsprachen sind als Subsprachen einer natürlichen Sprache zu interpretieren, die die Kommunikation in einem gegebenen Beruf oder Fach mit präzisen Formulierungen und Benennungen für Sachverhalte versehen, durch welcher Prozess Fachwortschätze entstehen können (vgl. Turska 2009: 16).

Der Wortschatz ist also jener Bereich, in dem sich die Fachsprachen von der Gemeinsprache unterscheiden (vgl. Turska 2009: 17).

Es muss allerdings erwähnt werden, dass die Grenze zwischen Fachsprache und Gemeinsprache gegebenenfalls fließend sein kann, denn die Fachsprachen können – trotz ihres spezifischen Systems – auf die Allgemeinsprache zurückwirken (vgl. Turska 2009: 17). Im Fall der kulinarischen Sprache ist dementsprechend zu bemerken, dass „eine genaue Abgrenzung des kulinarischen Fachwortschatzes von dem der Allgemeinsprache oder dem anderer Fachsprachen (Biologie, Medizin, Diätetik, Zoologie) [...] wegen gemeinsamer Zeicheninventare kaum möglich [ist].“ (Turska 2009: 18)

Auf jeden Fall ist die Bezeichnung Fachsprache im Fall der Gastronomie nicht außer Acht zu lassen. Der gastronomische Wortschatz einer gegebenen Sprache oder Varietät ist nämlich als eine merkwürdige, interessante Aspekte in sich tragende Kategorie zu betrachten. Der Begriff *Fachsprache* wird sogar auch in der Fachliteratur verwendet.

Dementsprechend nimmt auch Ildikó Fata auf die *Fachsprache Gastronomie* Bezug, indem sie dem Thema von einer lexikographischen Perspektive annähert (vgl. Fata 2010: 234).

Nach dieser kurzen Erörterung des Begriffes *Fachsprache* kann als Folgerung bestimmt werden, dass die Sprache der Gastronomie in dieser Forschungsarbeit als Fachsprache

betrachtet wird. Demgemäß wird die Gastronomie Liechtensteins im Folgenden anhand einer fachsprachenlinguistischen Herangehensweise bzw. Terminologie nachgezeichnet.

Betrachtet man die Sprache liechtensteinischer Kochkunst als Fachsprache, lassen sich zwei wichtige fachsprachenlinguistische Gliederungsansätze erwähnen: Diese sind die *horizontale Gliederung* und die *vertikale Gliederung* von Fachsprachen (vgl. Roelcke 2005: 32). Obwohl es mehrere Auffassungen bzw. Modelle gibt, kann man im Fall der horizontalen Gliederung jenen umfassenden fachliterarischen Fakt berücksichtigen, dass die horizontale Gliederung Fächergliederungen und Fachbereichseinteilungen entspricht, indem auch fächergeschichtliche Aspekte mit einbezogen werden (vgl. Roelcke 2005: 34). Demnach lässt sich die Gastronomie als ein Fachbereich identifizieren, der einen charakteristischen Wortschatz – und eine reiche Fachgeschichte – verkörpert. In der dialektologisch angerichteten Tabelle des Kapitels ließen sich viele Wörter erkennen, die als Teil eines gastronomischen Vokabulars (trotz der in der Studie erwähnten Problematik der Überschneidungen mit der Gemeinsprache) auch sprachlich gesehen ein *Fachgebiet* gestalten.

Wird der vertikale Ansatz unter die Lupe genommen, bekommt der Begriff *Abstraktionsebene* eine entscheidende Rolle. Roelcke verweist sich in seinem Werk auf eine Terminologie, die einen Unterschied zwischen *Wissenschafts-*, *fachliche Umgangs-* und *Werkstattssprache* macht, indem eine obere Abstraktionsebene der Wissenschaftssprache und Theoriesprache, eine mittlere Ebene der fachlichen Abstraktion bzw. Umgangssprache, und eine dritte, unterste Abstraktionsebene einer Art Werkstattssprache bzw. Verteilersprache der Produktion, Verwaltung oder des Verkaufs unterschieden wird (vgl. Roelcke 2005: 38). Nimmt man diese in bestimmtem Sinne einfache, auf drei Kategorien limitierte Gliederung als Muster, kann man feststellen, dass die Fachsprache der (liechtensteinischen) Gastronomie eigentlich eine Art Übergangsbereich zwischen der mittleren und der unteren Abstraktionsebene bildet. Als Grund dafür kann jene (oben erörterte) Überlappung dienen, die sich zwischen Fachsprache und Alltagssprache befindet. So ergänzen diese Abstraktionsebenen einander und resultieren in einer ganz eigenartigen Fachsprachenwelt der vielfältigen Kulinarik (des Fürstentums).

3.3.2. Ein Versuch zur Klassifizierung einiger Elemente des Fachbereiches

Als nächster Punkt wird wieder die Wortauswahl des dritten Kapitels in Angriff genommen, die die Gastronomie von Liechtenstein nachzuzeichnen beabsichtigte, auch wenn nur auf eine

umfassende Art. In diesem Teil der Studie werden einige Speisennamen der Wörtersammlung in den Vordergrund gestellt. Diese stammen aus den Webseiten *tourismus.li* und *alleswurscht.li*. Obwohl unter diesen Einheiten der Lexemsammlung liechtensteinischer Gastronomie auch einige (in diesem Sinne) gemeindeutsche Wörter (wie z. B. *Dreikönigskuchen*) und damit auch einige modernere Gerichte vorkommen, war das (wohl auch an der Wörtersammlung merkbare) Ziel, traditionelle Speisennamen anzugeben, die den Gegenstand einer lexikologischen Untersuchung bilden können.

Diese Menge der Gesamtsammlung bilden folgende Lexeme:

„*Fasnachtsküachle*“ (*Fasnachtsküchlein*) / *Amaretto* (meist Pl. *Amaretti*) / *Apfelkrapfen* / *Carpaccio* / *Dörrfrucht* / *Dreikönigskuchen* / *Gehacktes* / *Geschnetzelt* (*Kaninchengeschnetzelt*, *Poulet-Geschnetzelt*) / *Gorgonzola* / *Herbstquiche* / *Hirsch-Entrecote* / *Lachsröllchen* / *Löffelbiskuit* / *Mailänderli* / *Mandelkrömle* / *Maronicremesüppchen* / *Nana's Spargelrisotto* / *Nana's Griessschnitten* / *Öpfelküechli* / *Orangeroulade* / *Pouletbrust* / *Quarkkuchen* / *Rosenkohlpfanne* / *süßes Birnenkuchen* / *Teeringli* / *Vollkornherzchen* / *Walnuss-Wolken* / *Weihnachtskrömle* / *Zimtstern* / *Zwetschgenküchlein*.

Im Folgenden wird versucht, eine Kategorisierung der oben angegebenen Einheiten durchzuführen. Fachliterarisch gesehen lässt sich im Werk von Heinz-Dieter Pohl eine ähnliche Sichtweise finden, indem Pohl verschiedene Aspekte zur Gruppierung von Speisennamen bekannt gibt. Im Fall dieser Studie zur sprachlichen Seite Liechtensteiner Kulinarik ist allerdings ein Unterschied zwischen zwei Begriffen zu machen: Diese sind *Typologie* und *Klassifikation* (vgl. Roelcke 2005: 32).

Im Fall der Typologie werden bestimmte Kriterien und Merkmale vorgegeben, die mit den relevanten Elementen des Gegenstandsbereichs versehen werden, während bei der Klassifikation von den Gegenstandsbereichen ausgegangen wird und die Elemente der Analyse anhand charakteristischer Merkmale und Kriterien eingeteilt werden (vgl. Roelcke 2005: 32). Obwohl diese Begriffe in der verwendeten Fachliteratur fachsprachenlinguistisch gerichtet sind, wird es im Folgenden zum Ziel gesetzt, sie zur Gliederung der oben angegebenen liechtensteinischen Speisennamen zu verwenden. Demnach wird in diesem Fall eigentlich eine Klassifikation durchgeführt, da von den Speisennamen selbst ausgegangen und nach charakteristischen Merkmalen gesucht wird.

Unten folgt also eine Einteilung von Speisenbezeichnungen – von Pohl „Sitonymen“ genannt –, bei der verschiedene Faktoren als Klassifikationsmerkmale auftreten (vgl. Pohl 2007: 14). Es ist wieder zu bemerken, dass das Werk Pohls für solch eine Gruppierung ein

fachliterarisches Muster gewährleistet, auch wenn sich die Aspekte nicht vollständig mit den von Pohl angegebenen Punkten überlappen (vgl. Pohl 2007: 14-15). Weiterhin ist der Beitrag von Joanna Szczek zu erwähnen, in der die Autorin in ihrer (nach relevanten Aspekten erörterten) Gliederung den Punkt „familiäre Bezeichnungen“ verwendet (vgl. Szczek 2009: 154).

Unten lässt sich also die für diese Studie entworfene Klassifikation der (zu diesem Teil gewählten) Sitonymen liechtensteinischer Gastronomie lesen. Was die genaue Zahl betrifft, werden unten elf Klassifikationsmerkmale angegeben, denen die relevanten Beispiele zugeordnet werden.

- *Namen nach der **Form***: Lachsröllchen, Zimstern, Vollkornherzchen, Orangenroulade, Walnuss-Wolken, Löffelbiskuit, Teeringli;
- *Namen nach dem **Geschmack***: süßes Birnenkuchen, Amaretto (meist Pl. Amaretti);
- *Namen nach der **Person***: Carpaccio;
- *Namen nach den **Ingredienzen***: Öpfelküechli, Mandelkrömle, Maronicremesüppchen, Apfelkrapfen, Quarkkuchen, Zwetschgenküchlein;
- *Name nach dem **Körperteil** (des gegebenen Tieres)*: Hirsch-Entrecote, Pouletbrust;
- *Namen nach Festen oder **Traditionen***: Weihnachtskrömle, Dreikönigskuchen, „Fasnachtsküachle“ (Fasnachtsküchlein);
- *Namen nach dem **Zubereitungsprozess***: Geschnetzeltes (Kaninchengeschnetzeltes, Poulet-Geschnetzeltes), Dörrfrucht, Gehacktes;
- *Namen nach dem **Kochgeschirr***: Rosenkohlpfanne;
- *Namen nach dem gegebenen **Ort** (z. B. Land oder Stadt)*: Gorgonzola, Mailänderli;
- *Namen nach der **Jahreszeit***: Herbstquiche;
- *Namen nach der **familiären Bezeichnung***: Nana's Spargelrisotto, Nana's Griessschnitten.

3.2.3. Die Darstellung des übernommenen Wortgutes und des etymologischen Ansatzes an der Küchensprache von Liechtenstein

Als nächster Punkt wird beabsichtigt, auf einige Elemente der liechtensteinischen Küchensprache einzugehen, mit derer Hilfe sich das übernommene Wortgut der Fachsprache demonstrieren lässt, während die aus anderen Sprachen stammenden Wörter gleichzeitig in etymologischer Hinsicht betrachtet werden.

Demgemäß bekommt das fremde Wortgut der liechtensteinischen Küche – zusammen mit dem etymologischen Ansatz – im Folgenden eine Hauptrolle.

3.2.3.1. Das Wortgut anderer Sprachen in der fürstlichen Gastronomie

Möchte man die Fachsprache der Gastronomie in Blickwinkel stellen, ist bezüglich des Forschungsgegenstandes zu bemerken, dass die Kochkunst für ein vielfältiges und produktives Gebiet zu halten ist. Das manifestiert sich auch an dem Wortschatz, denn „die Koch- und Essgewohnheiten unterliegen modischen Strömungen und ändern sich ständig“ (Pohl 2007: 13). Die Bereicherung der Küchenwelt – die über eine kulturelle Ausdruckskraft verfügt – resultiert also (in diesem Fall mithilfe Speisen aus anderen Nationen) in dem Gelingen neuer Wörter in eine andere Sprache (vgl. Pohl 2007: 24). Bei diesem Punkt ist der Begriff von *Sprachkontakt* zu erwähnen, durch wessen Prozess neue Ausdrücke in eine andere Sprache gelingen können (vgl. Pohl 2007: 27). Mit verschiedenen neuen Speisen können nämlich neue Bezeichnungen, genauer gesagt, neue Lehnwörter zu der Bereicherung des Küchenvokabulars eines gegebenen Gebietes bzw. einer Nation beisteuern (vgl. Pohl 2007: 15-16).

In diesem Abschnitt der Studie wird zum Ziel gesetzt, das Wortgut anderer Sprachen in der liechtensteinischen Kochkunst zu präsentieren. Wenn man diese mit einem Terminus versehen möchte, könnten sie als *Lehnwörter* behandelt werden, indem sie das Ergebnis des Prozesses *Entlehnung* bilden. Es soll allerdings vor Augen gehalten werden, dass die terminologische Bestimmung bezüglich Wörter anderer Sprachen nicht immer eindeutig ist: Bei der Erweiterung des Wortschatzes durch die Übernahme von lexikalischen Elementen einer anderen Sprache können nämlich die Grenzen zwischen Lehnwörtern, Fremdwörtern und Internationalismen nicht immer eindeutig festgelegt werden (vgl. Forgács 2002: 90). Dementsprechend werden die im Folgenden behandelten Wörter (allgemein gesehen) als das Wortgut der liechtensteinischen Küche aus anderen Sprachen betrachtet.

Unter jedem Wort wird auf die etymologische Seite eingegangen, zu der es in meisten Fällen das Onlinewörterbuch von Duden in Anspruch genommen wurde. Bei der etymologischen Analyse wurde natürlich versucht, andere Quellen – wie zum Beispiel das etymologische Wörterbuch von Friedrich Kluge – ebenso einzubeziehen, es gab sich aber als eine Art fachliterarische – genauer gesagt lexikographische – Folgerung heraus, dass (diese) Gerichtsnamen nicht an erster Stelle der Priorität beim Wortauswahl der (untersuchten) lexikographischen Produkten steht, welche Folgerung in jener Hinsicht verständlich ist, dass die untersuchten Wörterbücher (in diesem Sinne) keine Fachwörterbücher sind. Mithilfe der verwendeten Quellen wurde allerdings bezweckt, das “fremde“ Wortgut in der liechtensteinischen Küchensprache zu schildern. Die unten angegebenen Wörter folgen einander in alphabetischer Reihenfolge.

Amaretto

aus dem italienischen Wort *amaro* für ‘bitter‘ (vgl. lexico.com).

Cantuccini

auch Cantucci; aus *Cantuccio* (Sg.); aus dem lateinischen Wort *Cantellus* für Stück und Scheibe (vgl. italybite.it).

Caquelon

„französisch (mundartlich) caquelon, über das Romanische zu einer vulgärlateinischen Nebenform von lateinisch *caccabus*, Kachel“ (duden.de).

Carpaccio

„so benannt anlässlich einer Ausstellung in Venedig über den italienischen Maler Vittore Carpaccio (1455 oder 1465–1526) im Jahre 1963, als dieses Gericht erfunden wurde“ (duden.de).

Cordon bleu

>>französisch *cordon bleu* = blaues (Ordens)band, umgangssprachlich scherzhaft auch: hervorragender Koch, hervorragende Köchin (übertragen von der Bedeutung „Träger eines hohen Verdienstordens“) << (duden.de).

Coupe

aus dem französischen Wort *coupe*; dieses aus dem lateinischen *cup(p)a* für Kübel (landschaftlich Kufa) (vgl. duden.de).

Crevette

„französisch crevette, normannische Form von: chevrette = kleine Ziege, wohl nach dem Hüpfen der gefangenen Tiere im Netz“ (duden.de).

Entrecote (wie im Speisename Hirsch-Entrecote)

„französisch entrecôte, eigentlich = Zwischenrippenstück, aus: entre = zwischen und côte = Rippe“ (duden.de).

Glace

„französisch glace, eigentlich = Eis < vulgärlateinisch glacia < lateinisch glacies“ (duden.de).

Peperoni

„[...] Entlehnt aus it. *peperone m.* ‘Pfefferschote, Paprika’, zu it. *pepe m.* ‘Pfeffer’ [...]“ (Kluge 2011: 693)

Quiche (in Herbstquiche)

„französisch quiche, wohl aus dem Germanischen“ (duden.de)

rezent

„[...] Entlehnt aus norditalienischen Mundarten (lombard., friaul. *recent* u. a.). In diesen ist das Wort [...] aus dem Lateinischen übernommen, vielleicht über die Apothekersprache. L. *recens* kann schon früh etwa ‘erfrischend’ (in Bezug auf Getränke) bedeuten und wird [...] später [...] verallgemeinert und übertragen.“ (Kluge 2011: 765)

Risotto (zum Beispiel im Speisnamen Nana’s Spargelrisotto)

aus dem italienischen bzw. milanesischen Wort *risotto*, mit *riso* für Reis (vgl. duden.de)

Wirsing

„[...] Entlehnt aus einem romanischen Wort (wohl lombardisch, venez. *verdza*), dafür schwz. *Wirz*, *Werz*. Das romanische Wort aus l. *viridia* f. ‘Gemüse’ (zu *viridis* ‘grün’).“ (Kluge 2011: 991)

Zucchini

aus dem italienischen Wort *zucchini*=„Kürbis-chen“, aus dem Wort *zucca* für „Kürbis“ (vgl. wortbedeutung.info)

Neben den oben dargestellten Wörtern italienischen bzw. französischen Ursprungs ist es zu bemerken, dass es in gegebenen liechtensteinischen Kochrezepten auch einige Anglizismen zu finden sind. Diese sind zum Beispiel *Patties* (vgl. Liechtensteinische Kochrezepte: 8-9) *Dip*

(vgl. Liechtensteinische Kochrezepte: 64), *Cranberries* (vgl. alleswurscht.li) und *Snowflakes* (vgl. tourismus.li). Das Verwenden von Anglizismen in liechtensteinischen Kochrezepten kann als ein treffendes Beispiel dafür dienen, was für eine Auswirkung das Englische in der heutigen Welt vertritt bzw. wie eine Fachsprache (in diesem Fall mithilfe einzelner Anglizismen wie *Dip* oder *Patties*) erweitert werden kann.

Mit all diesen Beispielen wurde also bezweckt, am Ende dieses Kapitels auch einen etymologischen Ansatz zu vertreten, indem das übernommene Wortgut des Forschungsgegenstandes im Rahmen einer lexikologischen Analyse ebenso berücksichtigt wird. Auf jeden Fall kann man als eine Art Rückblick auf dieses Kapitel feststellen, dass die Liechtensteiner Kochkunst sowohl in varietätenlinguistischer als auch in lexikologischer Hinsicht Gegenstand einer linguistischen Analyse bilden kann. Obwohl in diesem Kapitel dementsprechend verschiedene Ansätze in Angriff genommen wurden, war das Ziel, der Liechtensteiner Küche ein umfassendes, doch möglichst adäquates linguistisches Profil zu verleihen.

4. Die liechtensteinische Kochkunst im Blickwinkel der Lexikographie

Die Studie befasste sich bisher mit der Kulinarik Liechtensteins in sprachlicher Hinsicht. Es wurde eine theoretische Herangehensweise vertreten, während die Fachsprache der liechtensteinischen Küchenwelt anhand verschiedener Aspekte erörtert wurde. Demgemäß wurde (nach einem relevanten theoretischen Überblick) die liechtensteinische Küchensprache in einen dialektologischen bzw. varietätenlinguistischen Kontext gesetzt und dann mit einer fachsprachenlinguistischen Terminologie versehen. Anschließend wurde das übernommene Wortgut der Fachsprache unter die Lupe genommen, bei welcher Frage die Etymologie als ein bedeutender Ansatz auftrat.

In diesem (letzten) Abschnitt wird es zum Ziel gesetzt, nach dem theoretischen Hauptteil der Studie einen Blick auf den angewandten Ansatz zu werfen. Die angewandte, praktische Seite eines Bereiches – in diesem Fall des Bereiches der liechtensteinischen Gastronomie – kann nämlich ebenso zu einer umfassenden Forschung bzw. Analyse gehören.

Im vierten Kapitel bekommt dementsprechend als angewandte linguistische Disziplin die Lexikographie eine bedeutende Rolle, indem es jener Frage nachgegangen wird, wie die Küchensprache des Fürstentums in Nachschlagewerken widerspiegelt werden könnte. Dazu werden im Folgenden einige Möglichkeiten angegeben und – lexikographisch gesehen – an einigen Entwürfen eventueller Wörterbuchartikel veranschaulicht.

4.1. Liechtensteinische Kochkunst in einem möglichen Wörterbuch

Hinsichtlich der Wörterbuchschreibung lässt es sich als Ausgangspunkt festlegen, dass die Äquivalenzfrage bei der Zusammenstellung von Wörterbuchartikeln eine unentbehrliche Rolle erfüllt. Es ist nämlich als Kernelement der lexikographischen Tätigkeit zu betrachten, wie die „Bedeutungen“ der einzelnen Elemente angegeben werden.

Ein anderer entscheidender Punkt ist die Behandlung der Frage, ob das auf diesem Feld zusammengestellte Wörterbuch ein einsprachiges oder ein zweisprachiges lexikographisches Werk wäre. Im Fall dieser Arbeit werden allerdings einige Beispiele für eine Art „Gastronomisches Wörterbuch deutscher Varietäten“ entworfen, in dem es von der gegebenen Variante oder dem gegebenen Gericht ausgegangen wird.

Bei der Erörterung der möglichen Verfahren bzw. Herausforderungen eines mit Varietäten (oder im Fall dieser Studie eher mit Mundarten) identifizierbaren Wörterbuchs gewährleistet der Beitrag von Renáta Kriston (2020: 294-308.) einen Leitfaden, in dem die lexikographischen Bezüge der österreichischen Varietät erörtert werden.

In Bezug auf die lexikographische Repräsentation der liechtensteinischen Kochkunst kann zuerst jener Fall erwähnt werden, wenn die Varianten mit einer eindeutigen “Äquivalent“ zu versehen sind. In diesem Fall ist es grundsätzlich genügend, das standarddeutsche Äquivalent anzugeben. Unten folgen darauf einige Beispiele aus der früher eingebetteten Sammlung, die diesmal in lexikographischer Form bzw. in der Form der für diesen Zweck zusammengestellten Beispielartikeln dargestellt werden.

Dörrfrucht die (meist Pl. Dörrfrüchte) <Nom> getrocknete Frucht

rezent <Adj> (*Geschmack*) kräftig; pikant

stupfen A h <Verb> (z. B. *den Teig*) leicht stechen

Voressen das, -s, - <Nom> Ragout

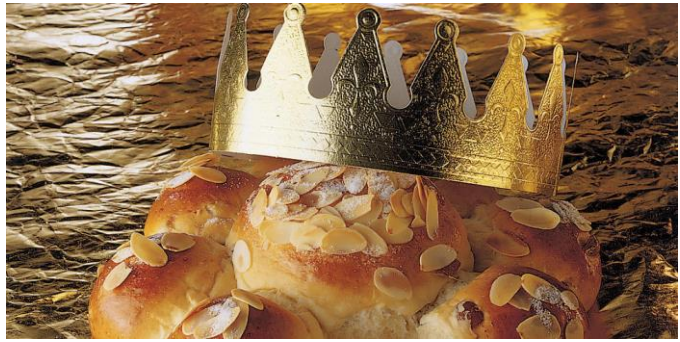
Als nächste Kategorie sind Bezeichnungen zu erwähnen, bei denen das gegebene Element mit einer Umschreibung versehen wird, um das Verständnis zu ermöglichen (vgl. Kriston 2020: 300-301). Anschließend lohnt es sich, die Rolle von Bildern zu erwähnen, die die gegebene Bezeichnung veranschaulichen und dadurch den Wörterbuchartikel bildhaft machen können (vgl. Kriston 2020: 301).

Unten folgen einige Beispiele für das Umschreiben und das Anwenden von Bildern im Rahmen einiger möglicher Wörterbuchartikel.

Teeringli die (Pl.) <Nom> ringförmige, zur Weihnachtszeit gemachte Teegebäcke

Walnuss-Wolken die (Pl.) <Nom> kleine Häufchen oder Kekse aus einer Art
Walnussmischung und Eiweissmasse

Dreikönigskuchen der, -s, - <Nom> ein traditioneller Kuchen zum 6. Januar



(Bildquelle: vaterland.li)

Mailänderli das, -, - <Nom> aus Mehl, Zucker und Butter zubereitetes, mit Ei bestrichenes, hellgelb gebackenes Weihnachtsplätzchen



(Bildquelle: gutekueche.ch)

Nana's Griessschnitten (Pl.) <Nom> goldgelb gebackenes, mit Zimtzucker bestreutes Scheibengebäck



(Bildquelle: gutekueche.at)

4.2. Fragestellungen eines Wörterbuchs auf dem Forschungsfeld

Im obigen Teil wurden einige lexikographische Möglichkeiten der liechtensteinischen Kochkunst demonstriert. Allerdings muss man feststellen, dass es sich lohnt, auch einige Fragen bezüglich des angewandten Ansatzes des Forschungsfelds zu erörtern. Das heißt, es gibt sowohl Vorteile, als auch einige Fragestellungen, die in Bezug auf die lexikographische Seite der Studie zu behandeln sind.

Als Vorteil lässt es sich vor allem bestimmen, dass eine Art *Wörterbuch lichtaschtänerischer Gastronomie* eine dialektbewusste, die Mundart hervorhebende Einstellung fördern könnte. In Bezug auf die Makrostruktur wäre es natürlich empfehlenswert (sogar nötig), die eigenartige sprachliche, geographische, und sprachgeographische bzw. dialektologische Lage des Fürstentums Liechtenstein zu beschreiben. Mithilfe eines gründlich, sorgfältig formulierten bzw. zusammengestellten Vorspannes und eines benutzerfreundlichen, bildhaften Hauptteils wäre es auf jeden Fall möglich, ein interessantes, neuartiges lexikographisches Produkt zu erstellen. Das Wörterbuch könnte also die Gleichberechtigung von Varietäten bzw. Mundarten fördern und gleichzeitig ein interessantes Gebiet – das der Gastronomie von Liechtenstein – bearbeiten. Das Erstellen solch eines Werkes könnte dementsprechend auch als eine Art Dialektpflege betrachtet werden.

Obwohl die oben geschilderten Vorteile aktuell und nachvollziehbar klingen dürfen, gibt es auch einige Fragen, die ebenso zu erwähnen sind. Bezüglich der Makrostruktur kann sich in erster Linie die Frage stellen, was für eine Zielgruppe das Nachschlagewerk aufweisen würde. Natürlich lassen sich mehrere Möglichkeiten erwähnen, wie zum Beispiel die in dem Gastronomiebereich arbeitenden Personen, die Übersetzer, oder einfach jene Leser/innen, die sich für diesen Bereich interessieren. Die Zielgruppe kann allerdings für eine der wichtigsten Fragen eines Wörterbuchschreibungsprozesses gehalten werden.

Schließlich kann auch die Frage der Mikrostruktur kurz erwähnt werden. Bei diesem Punkt ist es nämlich eine wichtige Frage, welche Informationen ein Wörterbuchartikel enthalten sollte. Werden z. B. etymologische Daten angegeben, muss ein benutzerfreundliches System aufgebaut werden, das die nötigsten Daten angibt. Weiterhin muss man auch bei der Äquivalenzfrage bewusst vorgehen und die möglichst besten Methoden anwenden.

Auf jeden Fall lässt es sich feststellen, dass ein lexikographischer Ansatz des Themas keineswegs abzulehnen ist. Auch mit den oben geschilderten Fragestellungen kann es sich nämlich als interessant erweisen, die vielfältige Küchenwelt von Lichtenstein auch in einem angewandten, praktischen Ansatz zu betrachten und einige Ideen bezüglich der Lexikographie und eines möglichen Nachschlagewerkes zu formulieren.

5. Zusammenfassung

Am Ende der Studie lässt sich zusammenfassend feststellen, dass Liechtenstein über eine eigenartige Küchenwelt verfügt. Als ein Land zwischen Österreich und der Schweiz ist das Fürstentum ein Vertreter traditioneller Alpenküche, während es auch das Neue nicht ablehnt. All diese Aspekte manifestieren sich auch an der Küchensprache des Landes, die sowohl traditionelle Speisenamen wie *Nana's Griessschnitten* als auch Bezeichnungen fremden Wortgutes wie *Herbstquiche* enthält. Es lassen sich sogar gegebenenfalls auch einige Anglizismen in den Kochrezepten finden, die ebenso die Offenheit der liechtensteinischen Küchensprache beweisen.

Das Hauptziel der in diesem Beitrag dargestellten Forschung war es, der Liechtensteiner Kulinarik ein linguistisches Profil zu gewährleisten. Als Zielbestimmung wurde formuliert, die Liechtensteiner Gastronomie in einen varietätenlinguistischen Kontext zu setzen. Auf diese Weise wurde die varietätenlinguistische Position von Liechtenstein bestimmt, an welchem Punkt das Fürstentum als ein Halbzentrum des Deutschen anzuerkennen war. Es war ebenfalls ein bedeutendes Ziel, Liechtenstein dialektologisch auf eine adäquate Weise einzureihen. Das Staatsgebiet wurde als eine Art Übergangsgebiet von Dialekten dargelegt, indem der Begriff *Dialektkontinuum* eine entscheidende Rolle spielte, der auf einigen Abbildungen veranschaulicht wurde.

Bezüglich des konkreten Themas des Beitrages wurde bezweckt, die liechtensteinische Gastronomie im Sinne der angeführten Terminologie und dialektologischen Merkmale und Konzepte darzustellen. Im dritten Kapitel wurde zum Ziel gesetzt, eine Wörtersammlung zusammenzustellen, in der ein umfassendes Bild zur Küchensprache von Liechtenstein gezeigt werden kann. Es wurde in diese Sammlung 140 Wörter aufgenommen, deren Zahl im weiteren Laufe der Forschung natürlich erweitert werden kann. Mithilfe des gesammelten Wortbestands war es auf jeden Fall möglich, der liechtensteinischen Küche einen lexikologischen Rahmen zu verleihen. Die gastrokulturellen Gemeinsamkeiten des geographischen Bereiches konnten mit sprachlichen Ähnlichkeiten ergänzt werden. Der liechtensteinische Küchenwortschatz bewies dementsprechend die dialektologische Lage des Fürstentums im Alemannischen, welcher Dialekt (im Sinne des Dialektkontinuums) ein bedeutendes Teil des südlichen Sprachraums der deutschen Sprache bedeckt.

Eines der Ziele der Studie war noch, die Küchensprache Liechtensteins als Fachsprache zu behandeln, indem es eine fachsprachliche Terminologie angewendet wurde, z. B. in der Form eines Klassifikationsversuches auf dem Gebiet. Im Rahmen des im Beitrag beabsichtigten Klassifikationsversuches wurden verschiedene Kategorien bzw. Kriterien vertreten, nach denen die verwendeten Elemente einer Gruppe zugeordnet werden konnten. Einige Aspekte waren zum Beispiel *Form*, *Ingredienzen*, oder *Tradition*.

Insgesamt konnten elf Klassifikationsmerkmale unterschieden werden, denen dreißig Elemente (mit einigen in Klammern angegebenen Beispielen gerechnet insgesamt 32 Gerichtsnamen) zugeordnet wurden.

Hinsichtlich der lexikologischen Seite der Analyse liechtensteinischer Küchensprache war es ebenso eine bedeutende Absicht, das übernommene Wortgut des Bereiches ans Licht zu ziehen. Gleichzeitig wurde ein etymologischer Ansatz vertreten, indem dem Ursprung einiger Lexeme nachgegangen wurde. Es wurde festgestellt, dass die Sprache Liechtensteiner Gastronomie u. a. Wörter aus dem Französischen und Italienischen übernommen hat, weiterhin befanden sich in bestimmten Rezepten auch einige Anglizismen.

Im Forschungsprozess wurde ebenfalls vor Augen gehalten, neben der theoretischen Richtlinie auch einen angewandten Ansatz zu vertreten, indem einige praktische, beim Wörterbuchschriften auftauchende Fragen und Methoden kurz erörtert wurden. Es ist gelungen, verschiedene Möglichkeiten zur lexikographischen Darstellung der Liechtensteiner Gastronomie darzulegen, die in der Form einiger „Probenartikel“ demonstriert wurden. Es darf auf jeden Fall nicht unerwähnt bleiben, dass die lexikographische Seite der Forschung auch einige Fragestellungen mit sich brachte, an welchem Punkt zum Beispiel – im Sinne der Makrostruktur – die Frage einer möglichen Zielgruppe, oder – im Sinne der Mikrostruktur – die tatsächliche Aufbau eines Wörterbucheintrages auftauchte.

Die Möglichkeit des lexikographischen Ansatzes des Forschungsthemas wurde aber – trotz bestimmter Fragestellungen – keineswegs abgelehnt, sondern als ein weiteres Gebiet des Forschungsgegenstandes betrachtet.

Als Schlussfolgerung kann man am Ende bemerken, dass die allgemeine Zielsetzung der Studie war, ein weniger (oder in diesem Sinne nicht) geforschtes Gebiet ans Licht zu ziehen und dadurch ein umfassendes Bild zur sprachlichen Seite der liechtensteinischen Gastronomie zu gewährleisten. Es wurde zum Ziel gesetzt, ein kompaktes Werk zu gestalten, in dem verschiedene Konzepte und – neben dem theoretisch-orientierten Hauptteil – auch eine praktische Sichtweise vertreten werden.

Unter all diesen Aspekten ist es ein allgemeines Ziel der Forschung, Liechtenstein in sprachpolitischer Hinsicht hervorzuheben und mit einem adäquaten varietätenlinguistischen Bild zu versehen.

Dementsprechend wurde es vor Augen gehalten, einen Forschungsgegenstand zu behandeln, der ein spezielles Gebiet und damit – auch sprachlich gesehen – eine hervorragende Küchenwelt in sich birgt.

Literaturverzeichnis

Ammon, Ulrich/Bickel, Hans/Lenz, Alexandra (2016): *Variantenwörterbuch des Deutschen. Die Standardsprache in Österreich, der Schweiz, Deutschland, Liechtenstein, Luxemburg, Ostbelgien und Südtirol sowie Rumänien, Namibia und Mennonitensiedlungen*, 2., neu bearb. Aufl. Berlin/Boston: Walter de Gruyter.

Ammon, Ulrich (2018): Deutsch als plurizentrische Sprache und der Intertourismus zwischen den Zentren, in: *Sociolinguistica*, Jg. 32, Nr. 1, S. 69-77. Abgerufen 08. November 2021, von https://duepublico2.uni-due.de/servlets/MCRFileNodeServlet/duepublico_derivate_00071239/Sociolinguistica_32_2018_69ff.pdf

Ebner, Jakob (2008): *Duden – Österreichisches Deutsch: eine Einführung*, Mannheim, Deutschland: Dudenverlag. Abgerufen 22. Oktober 2020, von http://www.duden.at/media/downloads/oesterreichisches_deutsch.pdf

Fata, Ildikó (2010): Zum Konzept eines zweisprachigen Lernerwörterbuches der Gastronomie, in: *Publicationes Universitatis Miskolcensis. Sectio Philosophica*, T. 15, fasc. 3, S. 233-244. Abgerufen 19. November 2021, von http://epa.oszk.hu/02100/02137/00021/pdf/EPA02137_ISSN_1219-543X_tomus_15_fas_3_2010_ger_233-244.pdf

Forgács, Erzsébet (2002): *Einführung in die Sprachwissenschaft. Ein Studienbuch für ungarische Germanistikstudenten*, Szeged, Ungarn: Juhász Gyula Felsőoktatási Kiadó.

Graf, Martin Hannes (2014): *Thurgauer Mundart in Geschichte und Gegenwart*, 2. Aufl., Bern, Schweiz: Schweizerische Akademie der Geistes und Sozialwissenschaften. Abgerufen 07. November 2021, von https://www.idiotikon.ch/Texte/Graf/Thurgauer_Mundart_low.pdf

Knipf-Komlósi, Elisabeth / Rada, Roberta V. / Bernáth, Csilla (2006): *Aspekte des deutschen Wortschatzes. Ausgewählte Fragen zu Wortschatz und Stil*, Budapest, Ungarn: Bölcsész Konzorcium. Abgerufen 28. Oktober 2020, von <http://mek.oszk.hu/04900/04913/04913.pdf>

Knöllner, Karin (Gestalterin) (2017): *Volkszählung 2015. Bevölkerungsstruktur. Band 1*, Vaduz, Liechtenstein: Amt für Statistik. Abgerufen 21. November 2021, von <https://www.llv.li/files/as/volkszaehlung2015-band1.pdf>

Knöller, Karin (Gestalterin) (2021): *Liechtenstein in Zahlen 2021*, Vaduz, Liechtenstein: Amt für Statistik. Abgerufen 09. November 2021, von https://www.llv.li/files/as/liechtenstein_in_zahlen_2021.pdf

Kriston, Renáta (2020): Az osztrák nyelvváltozat lexikográfiai vonatkozásai egy osztrák–angol, angol–osztrák, valamint egy készülő osztrák–magyar kéziszótár példáján keresztül, in: *Publicationes Universitatis Miskolcensis. Sectio Philosophica*. T. 24, fasc. 1 (2020) Ünnepi tanulmányok Illésné Kovács Mária 60. születésnapja alkalmából. 294-308.

Abgerufen 27 November 2021, von

https://epa.oszk.hu/02100/02137/00036/pdf/EPA02137_publicationes_2020_294-308.pdf

Marten, Heiko F. (2016): *Sprach(en)politik. Eine Einführung*, Tübingen, Deutschland: · Narr Francke Attempto.

Pállinger, Zoltán Tibor (2003): *Die Stellung des Fürsten von Liechtenstein im internationalen Vergleich. Überarbeitete Fassung eines Vortrages im Rahmen der Veranstaltungsreihe der Gruppe „Frauen in guter Verfassung“ vom 19. Februar 2003*, Barend, Liechtenstein: Liechtenstein-Institut. Abgerufen 09. November 2021, von https://www.liechtenstein-institut.li/download_file/459/654

Pohl, Heinz-Dieter (2007): *Die österreichische Küchensprache: Ein Lexikon der typisch österreichischen kulinarischen Besonderheiten (mit sprachwissenschaftlichen Erläuterungen)*, Wien, Österreich: Praesens-Verlag.

Roelcke, Thorsten (2005): *Fachsprachen*, 2. Aufl., Berlin, Deutschland: Erich Schmidt.

Schallert, Oliver (2010): Syntax des Vorarlberger Alemannischen: Ergebnisse eines Forschungsprojekts, in: *Vierteljahresschrift für Geschichte und Gegenwart Vorarlbergs*, Jg. 62, Nr. 1, S. 35-67. Abgerufen 09. Oktober 2021, von http://schallert.userweb.mwn.de/resources/schallert2010b_montfort.pdf

Szczęk, Joanna (2009): Zu (Un)Übersetzbarkeit im Bereich des Kulinarischen (An Beispielen aus dem Deutschen), in: *Publicationes Universitatis Miskolcensis. Sectio Philosophica*, 14. 3. p. 151-160. Abgerufen 05. Oktober 2021, von http://epa.oszk.hu/02100/02137/00018/pdf/EPA02137_ISSN_1219-543X_tomus_14_fas_3_2009_ger.pdf

Turska, Marta (2009): *Internationalismen in der Fachsprache der Gastronomie und Kochkunst im fünfssprachigen Vergleich*, Frankfurt am Main, Deutschland: Peter Lang.

Wörterbücher

Ammon, Ulrich/Bickel, Hans/Lenz, Alexandra (2016): *Variantenwörterbuch des Deutschen. Die Standardsprache in Österreich, der Schweiz, Deutschland, Liechtenstein, Luxemburg, Ostbelgien und Südtirol sowie Rumänien, Namibia und Mennonitensiedlungen*, 2., neu bearb. Aufl. Berlin/Boston: Walter de Gruyter.

Duden online, Dudenredaktion. URL: <https://www.duden.de/>

Kluge, Friedrich (2011): *Etymologisches Wörterbuch der deutschen Sprache*, 25. Auflage, Berlin/Boston: Walter de Gruyter.

Internetquellen

„amaretti“ auf lexico.com, URL: <https://www.lexico.com/definition/amaretti>

„Caquelon“ auf Duden online. URL: <https://www.duden.de/rechtschreibung/Caquelon>

„Carpaccio“ auf Duden online. URL: <https://www.duden.de/rechtschreibung/Carpaccio>

„Cordon bleu“ auf Duden online. URL: https://www.duden.de/rechtschreibung/Cordon_bleu

„Coupe“ auf Duden online. URL: https://www.duden.de/rechtschreibung/Coupe_Eisbecher

„Cranberrykrömle“ auf alleswurscht.li, URL: <https://www.alleswurscht.li/cranberrykroemle>

„Crevette“ auf Duden online. URL: <https://www.duden.de/rechtschreibung/Krevette>

„Dirty Amaretto Snowflakes“ auf tourismus.li, URL: <https://tourismus.li/erlebnisse/kulinarik-und-regionalitaet/typische-liechtensteiner-speisen/dirty-amaretto-snowflakes/>

„Entrecote“ auf Duden online. URL: <https://www.duden.de/rechtschreibung/Entrecote>

„Glace“ auf Duden online. URL:

https://www.duden.de/rechtschreibung/Glace_Glasur_Sosze_Eis

„Kufe“ auf Duden online. URL: https://www.duden.de/rechtschreibung/Kufe_Gefaesz_Masz

„liachtaschtänerisch“ auf WordSense Online Dictionary,

URL: <https://www.wordsense.eu/liachtaschtänerisch/>

„Liechtensteinische Kochrezepte“ Abgerufen 06. Oktober 2021, von
https://tourismus.li/fileadmin/Dokumente/Liechtensteiner_Rezepte.pdf

„Liechtensteinische Köstlichkeiten“ auf tourismus.li,
URL: <https://tourismus.li/erlebnisse/kulinarik-und-regionalitaet/typische-liechtensteiner-speisen/liechtensteinische-koestlichkeiten/>

„Pelati“ auf Duden online. URL: <https://www.duden.de/rechtschreibung/Pelati>

„Risotto“ auf Duden online. URL: <https://www.duden.de/rechtschreibung/Risotto>

„Zucchini“ beim Online-Wörterbuch Wortbedeutung.info
URL: <https://www.wortbedeutung.info/Zucchini/>

„Zucchino“ beim Online-Wörterbuch Wortbedeutung.info
URL: <https://www.wortbedeutung.info/zucchino/>

Duden online. Dudenredaktion. URL: <https://www.duden.de/>

Bildquellen

<https://www.alemannisch.de/eip/pages/unser-sprooch.php>

<https://www.gottenheim.de/Dialekt/alemanne.php>

<https://www.gutekueche.at/griess-schnitten-rezept-13354>

<https://www.gutekueche.ch/mailaenderli-rezept-5096>

<https://www.vaterland.li/liechtenstein/gesellschaft/vermishtes/Koenig-fuer-einen-Tag;art171,105578>