

Elke Donalies

„Das Rezept war super! Es stand nur leider nicht dabei, ob die Kartoffeln roh oder gekocht verwendet werden sollten.“ Sprachmanagement für Kochrezepte

Sprachkritik als Teil einer anwendungsbezogenen Sprachwissenschaft betreiben heißt, Sprachbewusstsein zu fördern mit dem Ziel, Sprachkultur zu pflegen, auszubauen und zu sichern.
Bozner Manifest, 2003

1 Warum sich Sprachkritiker um Kochrezepte kümmern sollten

Unter Linguisten finden Kochrezepte ihrer typischen Form wegen vor allem „im Zusammenhang mit Texttypklassifikationen und Texttypbeschreibungen Beachtung“ (Wolańska-Köller 2010, 2). Weniger beachtet werden Kochrezepte dagegen in der linguistischen Sprachkritik. Dabei gibt es gute Gründe, sich kritisch mit der sprachlichen Gestaltung von Kochrezepten auseinanderzusetzen.

- Kochrezepte werden heute von den meisten von uns produziert und rezipiert; sie sind im besten Sinne demokratisches Allgemein- und Kulturgut. Das sind sie umso mehr, als sie inzwischen in den Medien angekommen sind, etwa in Zeitschriften und Kochsendungen.¹ Besonders in allgemein zugänglichen Internetforen produzieren und rezipieren die verschiedensten Menschen die verschiedensten Kochrezepte.
- Wir alle partizipieren vom ständig wachsenden globalen Angebot an Zutaten und Zubereitungsarten. Unsere Kochwelt ist reicher, komplexer und komplizierter geworden, auch sprachlich.
- Trotz Fast und Convenience Food kochen heute viel mehr Menschen anspruchsvoll; dadurch sind auch die Ansprüche an Kochrezeptenschreiber gestiegen.

1 Siehe zu Kochrezepten und modernen Medien u.a. Liebmann Parrinello 1996; Cölfen 2007; Nickl 2009. In der *Frankfurter Allgemeinen Sonntagszeitung* vom 21.8.2011, 5, macht Apple Werbung für Apps rund ums Essen und Kochen: „Das iPhone liebt gutes Essen“. Zu haben sind zum Beispiel „Jamies Rezepte. Gratis. Jamie Oliver hilft dir mit praktischen Videos und Schritt-für-Schritt-Anleitungen tolle neue Gerichte zu zaubern. Je nach Rezept stellt sich die Einkaufsliste selbst zusammen und macht den Lebensmitteleinkauf so zum Klacks“.

- Als Beschreibungstexte² sollten Kochrezepte gedanklich nachvollziehbar sein. Wie lässt sich das sprachlich realisieren? Müssen Rezepte präzise sein? Stören Fachtermini? Stören poetische Freiheiten?
- Als Anweisungstexte³ schließlich sind Kochrezepte prototypisch für unmittelbare Kommunikation. Sie müssen reibungslos funktionieren, weil sie unmittelbar in Handlung umgesetzt werden (sollen). Insofern lassen sich in linguistischer Hinsicht „Anweisungen als der einzige Typ von sprachlichen Äußerungen verstehen, deren Auswirkungen sich gewöhnlich unmittelbar nachvollziehen lassen und somit Aufschluss darüber erlauben, in welcher Weise sie verstanden worden sind. Das Verhalten des Angewiesenen kann also wie ein Kontrollmechanismus genutzt werden“ (Lobin 1998, 1).

Beim „Verhalten des Angewiesenen“ habe ich meinen Beitrag angesetzt. Auf die Idee dazu hat mich Maitz 2010 gebracht. Er inspiriert Linguisten, Sprachkritik zu betreiben, und zwar als Sprachmanagement. Im Mittelpunkt des Sprachmanagements „steht im Gegensatz zur sprachpflegerischen Praxis nicht der sprachliche Fehler, sondern das Konzept des Sprachproblems. Und als solches gilt ausschließlich jenes Problem, das in der alltäglichen Kommunikationspraxis tatsächlich Störungen oder Schwierigkeiten verursacht“. Dabei wird das Problem „von den Sprechern, d.h. von den Betroffenen selbst identifiziert“ und nicht „von oben“, etwa von Sprachwissenschaftlern, Politikern oder Sprachpflegern“ (Maitz 2010, 15f.).

Um den Problemen der Betroffenen beim Produzieren und Rezipieren von Kochrezepten auf den Grund zu gehen, habe ich im Juli 2011 einerseits Kommentare zu Kochrezepten aus Internetforen und andererseits Online-Rezensionen zu Print-Kochbüchern durchforstet und dabei sprachkritische Kommentare und Rezensionen gesammelt und analysiert.

Die Kommentare habe ich aus zwei hochfrequentierten Kochforen extrahiert, aus www.rezeptewiki.org und www.chefkoch.de. Sie sind überwiegend von Koch- und Rezensionslaien verfasst. Sie sind überwiegend spontan, unverblümt und ungeschminkt. Meist sind sie nicht explizit sprachkritisch, zeigen aber eben jene Probleme, die bei der Rezeption von Kochrezepten auftreten. Ein typischer Kommentar ist:

Das Rezept war super! Es stand nur leider nicht dabei, ob die Kartoffeln roh oder gekocht verwendet werden sollten. (www.chefkoch.de)

Die Rezensionen habe ich aus zwei Spezialforen für Kochbücher extrahiert, aus www.valentinas-kochbuch.de und www.kochbuch-couch.de. Sie sind

2 Unter anderem bei Wolańska-Köller 2010, 93, werden Kochrezepte „als Beschreibungstexte betrachtet“.

3 Unter anderem Eroms 2008, 101, rechnet Kochrezepte zum Texttyp Anweisung.

mitunter von Koch- und Rezensionslaien, meist aber von Profis verfasst. Hier wird häufig explizit die Versprachlichung gelobt oder getadelt. Eine typische Rezensionsbemerkung ist:

Die Beschreibung der Rezepte [...] reduziert sich auf das Wesentliche. Sie sind sorgfältig verschriftlicht und informativ ohne geschwätzig zu sein. (http://www.valentinas-kochbuch.de/index.php?article_id=577)

Die Hinweise auf Probleme, die „in der alltäglichen Kommunikationspraxis tatsächlich Störungen oder Schwierigkeiten“ verursachen (Maitz 2010, 15), habe ich auf zwei Grundfragen konzentriert:

- Was soll beschrieben werden?
- Wie soll beschrieben werden?

Den beiden Grundfragen gehe ich im folgenden Beitrag nach, indem ich die aus den Foren ermittelten Kommunikationsprobleme schildere und anhand authentischer Rezepte belege. Die Rezeptbelege habe ich zum einen aus Internetforen recherchiert, zum anderen aus Kochbüchern. Die Internetforen sind wieder www.rezeptewiki.org und www.chefkoch.de. Die Kochbücher – Gote 2010, Heinzelmann 2010, Johnson 2009, Klink 2010, Locatelli 2006 und Reynaud 2009 – habe ich ausgewählt, weil sie aktuell sind und als professionelle, ambitionierte Rezeptverschriftlichungen das durchschnittliche Spektrum der Internetforen komplettieren.

2 Was soll beschrieben werden?

Moderne Kochrezepte bestehen aus mindestens zwei Textteilen⁴: dem Titel und der Beschreibung der Zubereitung. Häufig gibt es außerdem eine separate Zutatenliste; in www.rezeptewiki.org gibt es eine separate Liste mit „Kochgeschirr“. Mitunter gehören zum Rezept narrativ gehaltene, nach- oder vorgestellte Hintergrundinformationen, die zum Beispiel den Titel des Gerichts erklären oder das Gericht geografisch einordnen. Mitunter gibt es Empfehlungen zu idealen Beilagen und Getränken, mitunter auch ausgegliederte Alternativangaben zu den Zutaten oder zur Zubereitung.

Was davon ist für Kochrezeptleser wesentlich, was kann oder sollte sogar weggelassen werden? Welche Informationen genau muss ein Rezept enthalten, damit es funktioniert? Welche Informationen stören?

Die Kommentare und Rezensionen, die das Was der Beschreibung problematisieren, habe ich in drei größere Gruppen gefasst. Sie problematisieren

⁴ Zu modernen Kochrezepten gehören außerdem Abbildungen, vor allem von fotogenen Zutaten, Serviermöglichkeiten oder einstimmendem Ambiente.

(1) Informationen zu den Zutaten, (2) Informationen zur Zubereitung, (3) Informationen zum Resultat.

2.1 Informationen zu den Zutaten

2.1.1 Beschaffung von Zutaten

Einige Koch- und Rezensionslaien erfragen Informationen zur Beschaffung von Zutaten.

Was ist das für eine Gewürzmischung? und wo bekomme ich die her?
Aber was ist Yufka-Teig und wo kann man ihn kaufen?
Wo bekomme ich um diese Zeit gut Koriander her? (www.chefkoch.de)

Hier stoßen wir schon auf das erste grundlegende Problem: Ein Schreiber soll sich an seinen Lesern orientieren, er soll von den Annahmen ausgehen, die er „über deren themenspezifisches und texttypspezifisches Wissen macht“ (Wolańska-Köller 2010, 33), denn welche Informationen gebraucht werden, ist eine Frage des leserseitigen Wissens. Was aber, wenn Kommunikation dadurch erschwert ist, dass sich ein Schreiber an eine extrem heterogene Lesergruppe wendet? Besonders Rezepte in allgemein offenen Internetforen, aber auch Rezepte in speziellen Kochbüchern werden heute von unterschiedlichst wissenden Lesern rezipiert:⁵ Yufka kennt der eine Leser nicht, der andere hat davon gehört, der dritte hat im Sommer Gözleme in Kayseri gegessen und der vierte knetet ihn sowieso immer selbst. Aber alle vier interessieren sich für türkische Rezepte. Und dann kennt zwar der eine Leser Yufka nicht, weiß aber, wo er um diese Zeit Koriander herbekommt, weil er vorgestern Taboulé mit Thunfisch und Tomaten zubereitet hat. Das heißt: Leserseitiges Wissen einzuschätzen ist heute unmöglicher denn je. Und selbst wenn ein Kochrezeptschreiber das leserseitige Wissen in detail aufschlüsseln könnte, bliebe ihm das Problem der Heterogenität seiner Leserschaft.

Die Lösung für dieses Problem kann sein, dass ein Schreiber möglichst viele Informationen gibt, und dass der Leser damit tolerant umgeht, auch wenn er sie nicht wirklich braucht.

1,3 kg grobes Meersalz (gibt es in jedem größeren Supermarkt)
Im Lebensmittelhandel gibt es den Speck bereits gewürfelt zu kaufen.
(www.rezeptewiki.org).

5 Eine Ausnahme ist hier vielleicht das aussterbende Genre des klassischen Schulkochbuchs.

2.1.2 Alternativen zu Zutaten

Koch- und Rezensionslaien fragen besonders häufig nach Alternativen zu Zutaten.

Gibt es evtl. eine Alternative zu der Bratwurst?
 Was kann man anstatt Soja nehmen?
 Gibt es auch eine Frühlingszwiebelfreie Variante?
 Kann man zur Not auch Kichererbsen aus dem Glas nehmen?
 Kann ich die Aubergine auch durch Zucchini ersetzen? (www.chefkoch.de)

Hier geht es um Zutaten, die die Leser nicht mögen oder nicht vertragen, um Zutaten, die die Leser gerade nicht zur Hand haben, und um kreative Freiheiten. Kochrezeptschreiber erfüllen die Lesererwartungen ebenfalls dadurch, dass sie im Rezept oder – übersichtlicher – in einem eigenen Absatz über Alternativen informieren.

Für Kinder den Eierlikör weglassen und stattdessen Vanillesauce benutzen.
 Für die Zeiten im Jahr, in denen es keine Kochbirnen gibt, kann man stattdessen auch ungeschwefelte Trockenpflaumen verwenden.
 (www.rezeptewiki.de)

Auch hier sollten Schreiber auf die Toleranz der Leser setzen, denn nur ganz wenige Koch- und Rezensionslaien kritteln herum. Vielleicht, weil sie sich überlegen fühlen?

Zudem Tipps wie, im Sommer können frische Kirschen statt getrocknete verwendet werden – wer braucht solche Hinweise?
 (http://www.valentinas-kochbuch.de/index.php?article_id=679)

Bunt wird es, wenn Alternativen zu fast allen Zutaten genannt werden. Zu einem Nudelauflaufrezept schreibt die Autorin „Walle“:

Das Hähnchen lässt sich z.Bsp. auch durch Schweine /Rinder /oder Putenbraten ersetzen. Würstchen können zur Not mit Kassler ersetzt werden und statt der Klößen und Nudeln eignen sich auch Spätzle oder Reis. Auf keinen Fall verzichten sollte man allerdings auf den Käse, die Hühnerbrühe hingegen ist wieder durch Ersatz durch Sahne ersetzbar.
 (<http://www.chefkoch.de/rezepte/1066611212133228/Nudelauflauf-Walle.html>)

Sie erntet dafür (ebd.) begeisterte Kommentare:

Ein richtiges Walle-Rezept. Alle Zutaten austauschbar. Das gefällt mir.
 Also ich muß schon sagen – dieses Rezept ist eins, das die Kreativität in jedem (Hobby-)Koch anspricht.

Ein anderer Leser äußert allerdings Bedenken, ob zu viel Varianz noch das Rezept ergibt, das er an dieser Stelle lesen will:

Ich halt es nicht mehr aus. Überall liest man unter den Rezepten erst ein überschwängliches Lob und erfährt dann, dass der Kommentator was ganz anderes gekocht hat. [...] Als wenn man unter ein Milchreisrezept in

etwa folgendes schreibt: Sehr schönes Rezept, aber ich mag keinen Reis und habe stattdessen Spaghetti genommen, außerdem hab ich eine Milchallergie, deshalb hab ich die Milch weggelassen und eine Soße aus Tomaten gekocht, aber da kam dann natürlich keinen Zucker sondern Salz und Zwiebeln und Knoblauch und Oregano dran. (<http://www.chefkoch.de/forum/2,22,459223/Tolles-Rezept-aber-ich-lass-mal-gerade-die-Essenz-weg-und-nehm-stattdessen-30-andere-Zutaten.html>)

Literarischer formuliert diese Bedenken Opincar (2011, 40f.):

Letzte Woche las ich ein Buch mit ins Englische übersetzten Gedichten von Paul Celan. In seinen Anmerkungen erwähnt der Übersetzer, dass er bei der Übersetzung eines Gedichts [...] aus rhythmischen Gründen ‚daydream‘ statt ‚dream‘ geschrieben hat. Aber ein Tagtraum ist kein Traum. [...] In ethnischen Kochbüchern wird oft ähnlicher Verrat begangen. ‚Wenn Sie kein frisches Zitronengras bekommen‘, versichert mir ein Thai-Kochbuch, ‚können Sie genausogut die getrocknete Variante nehmen. Kriegen Sie die auch nicht, nehmen Sie getrocknete Zitronenschale‘.

Dieser Kritik wegen ist mir wohl auch eine Alternativangabe in der marktneuen Kochzeitschrift *Frisch* aufgefallen. Dort wird beim Rezept zu Riesengarnelen mit Belugalinsen empfohlen:

- Variation – Wer Linsen gar nicht mag, probiert’s mit Spaghettini und viel frischem Basilikum. (*Frisch* 1/2011, 28)

Irgendwas mit Pasta und Basilikum geht natürlich immer. Profis achten daher darauf, dass sie mit ihren Alternativen möglichst nahe am eigentlichen Rezept bleiben.

- 1 TL Calvados (ersatzweise Weinbrand). (Johnson 2009, 58) in Pita-Teigtaschen (alternativ auch Brötchen) verteilen. (Heinzelmann 2010, 63f.)
- 1 TL Thymianhonig (ersatzweise Waldhonig und etwas Thymian). (Klink 2010, 153)

2.1.3 Menge der Zutaten

Offenbar ist eine Maßangabe entscheidend für die Genießbarkeit eines Gerichts.

In der Küche bin ich ein ängstlicher Pedant. Ich halte mich an vorgegebene Temperaturen und Garzeiten. [...] Bei Rezepten nehme ich mir nur eine Freiheit heraus, nämlich die Menge einer Zutat zu erhöhen, die meinen besonderen Beifall findet. Die Fallstricke dieses Ansatzes zeigten sich eines Tages bei einem sagenhaft widerlichen Gericht aus Makrelen, Martini und Semmelbröseln: Es machte die Gäste eher betrunken als satt. (Barnes 2006, 17)

Deshalb nehmen manche Kochrezepteschreiber es grammgenau.

430 g Klöße
 75 g Speck
 280 ml Hühnerbrühe (www.chefkoch.de)

Damit kommen sie der Forderung vieler Koch- und Rezensionslaien entgegen, Maße anzugeben – am besten in physikalischen Einheiten für Masse und Volumen.

Ach ja, du schreibst etwas von Tomatenmark, hast aber keine Mengenangabe dastehen [...].
 aber wieviel Käse sollte da eigentlich rein laut Rezept?
 für wieviel Gramm Kartoffeln ist das Rezept eigentlich??? (www.chefkoch.de)

Unbeliebt sind dagegen vage Maßangaben wie *etwas Wasser* oder *1½ Pck. Kekse*.

Hi, wieviel ist denn etwas Wasser oder Brühe?
 Kann mir mal jemand verraten, wieviel Gramm in einer Packung Kekse sind? Sorry fuer die dumme Frage, aber bei uns gibt es leider andere Abpackungen und ich will doch nichts falsch machen. (www.chefkoch.de)

Sollten Kochrezeptschreiber also vage Angaben vermeiden, vor allem wenn es sich um zentrale Zutaten handelt, die den Geschmack eines Gerichts bestimmen?

Zusätzlich **etwas** fein gewiegte Ingwerknolle unter den Salat rühren. (www.rezeptewiki.org)
 Sahne mit **reichlich** gehacktem Koriander abschmecken. (Heinzelmann 2010, 45)

Hier widerstreiten zwei Prinzipien. Nach dem einen Prinzip ist der Kochrezeptschreiber darauf aus, dass das Gericht überall genau so schmeckt wie bei ihm selbst. Da kommt es dann auf jedes Gramm an. Nach dem anderen Prinzip will der Kochrezeptschreiber Anregungen geben und Spielraum lassen. Da kann er mit *etwas* oder *reichlich* eine Tendenz vorschlagen.

2.2 Informationen zur Zubereitung

2.2.1 Temperatur

Die Temperaturregelung von Herdplatten wird in Rezepten nie thematisiert. Eingeklagt werden aber häufig Informationen zu den exakten Ofentemperaturen, wobei nicht nur Temperaturangaben, sondern auch Angaben zu den Einstellungen des Ofens erwünscht sind.⁶

⁶ Vielleicht ist das mit den genauen Graden aber auch nur wieder so eine deutsche Sache von Zucht und Ordnung, denn in http://www.rezeptewiki.org/wiki/Pollo_al_Pesto erklärt

Irgendwie fehlte die Temperatur, ich habe mal 180 Grad/Umluft genommen. Was heisst „bei schwacher Hitze etwa 40 min. schmoren“? 120 Grad umluft? das hört sich lecker an und ich will dein Rezept ausprobieren – hätte nur noch eine Frage: 80° Umluft oder 80° Ober-/Unterhitze [...].
(www.chefkoch.de)

Die Lösung ist hier einfach: Laien wie Profis geben exakte Ofentemperaturen samt Einstellungen an. Dazu brauchen sie nie mehr als eine Zeile.

Den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze bzw. 180 °C Umluft einstellen.
(www.rezeptewiki.org).
Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. (Klink 2010, 142)

2.2.2 Garzeiten

Auch nach Garzeiten fragen Laien häufig. Hier geht es ebenfalls um Ofengerichte, aber auch um Gerichte, die auf dem Herd zubereitet werden.

Wie lange muss das Kartoffelgratin ungefähr in den Ofen?
Wie lange müssen die Auberginenhälften im Ofen bleiben? Eine ungefähre Zeitangabe wäre mir sehr hilfreich!
Wie lange sollte das Gemüse im Fischfond köcheln?
Klingt sehr gut ... habe aber Verständnisschwierigkeiten: kannst Du genauer angeben, wie lange Du was gegart wie hast? (www.chefkoch.de)

Die erste Frage zeigt, dass Laien keine sekundengenauen Angaben verlangen. Ungefähr genügt ihnen schon. Meist finden sich in Laien- wie Profirezepten tatsächlich Angaben, die Adverbien wie *ungefähr*, *etwa* oder *circa* enthalten oder einen Zeitraum nennen.

Die nun **leicht** siedende Suppe ungefähr 3 Stunden köcheln lassen.
Die Knödel in kochendes Wasser geben und **etwa** 10 Minuten sieden lassen. (www.rezeptewiki.org)
Blätter in reichlich kochendem Salzwasser **ca.** 1 Min. blanchieren.
Die Tomaten dazu geben und **2-4** Min. mit anschwitzen. (Klink 2010, 51)

Weil Garzeiten von variierenden Faktoren abhängen, ist es auch hilfreich, das Resultat genau zu beschreiben. Dabei kann der Schreiber auf exakte Zeitangaben ganz verzichten.

Bei geringer Hitze zugedeckt garen lassen, bis sich alle Muscheln geöffnet haben.
So lange unter Rühren scharf braten, bis es seine rohe Farbe verloren hat und krümelig geworden ist. (www.rezeptewiki.org)
garen, bis fast alle Flüssigkeit verdampft ist. (Reynaud 2009, 168)
in der Pfanne garen [...], bis die Ananas weich und intensiv goldgelb ist. (Johnson 2009, 51)

ein Italiener: „Das Rohr auf sehr heiß vorheizen. (in Deutschland gibt es Grad, ich regle mich mit schwach, heiß und sehr heiß).“

2.2.3 Kochtechniken

Sehr häufig werden Informationen zu Kochtechniken erbeten. Die Kommentare von Rezensions- und Kochlaien belegen die ganze Vielfalt der Probleme und Hilflosigkeiten.

Hört sich gut an, aber muss man die Sahne zusammen mit dem Baileys steif schlagen oder wie? Sorry bin keine gute Praliness und das geht aus der Anleitung nicht hervor :-)) Würds trotzdem so gern probieren aber traue mich nicht ...

wird die Schokolade vorher geschmolzen oder reicht es, wenn sie sehr weich ist?

ist die entenbrust enthäutet oder nicht?

Machst Du den Teig per Hand oder Knetmaschinen?

muß der Bulgur vorher gekocht werden?

Soll der TL Brühe in der Kokosmilch gelöst werden?! (www.chefkoch.de)

Aber auch Profis thematisieren, dass Kochrezeptenschreiber nichts Konkretes zu Kochtechniken sagen.

Die Kochanleitungen sind eher knapp gehalten und verzichten auf lange Erläuterungen, etwa zur Konsistenz eines Teiges.⁷

(<http://www.essen-und-trinken.de/kochbuch/zu-gast-bei-monet-1009950.html?eid=1009675>)

Auch hier ist die Lösung, dass ein Schreiber möglichst viele Informationen gibt. Das habe ich oben in 2.1.1 einfach so empfohlen. Aber über was alles soll eigentlich informiert werden? Sollen Schreiber über Kochtechniken so informationsreich kommunizieren, wie Koch (1991, 14f.) vorschlägt?

Ei kochen (nur für erfahrene Köche!)

Zum Küchenschrank gehen, Tür öffnen und geeigneten Topf hervorheben, Tür wieder schließen, mit dem Topf zum Wasserhahn gehen, Topf mit Öffnung nach oben unter Kran halten (vorher Deckel abnehmen). Kran aufdrehen [...]

Wenn einer überhaupt nichts weiß, ist es genau richtig so. Ein computergesteuerter Roboter zum Beispiel. Oder wenn einer weiß, dass er nichts weiß. Ein linguistisch geschulter Küchenexperte zum Beispiel. Dagegen mag „dem Computer- und/oder Küchenunerfahrenen diese Explizität als scherzhafte Übertreibung erscheinen, in Wirklichkeit jedoch verbirgt sich hier [...] das hauptsächliche Problem [...]: Versprachlichen heißt immer Information zerstören“ (Koch 1991, 14f.).

7 Dass zum Beispiel Teigkonsistenzen beschrieben werden sollten, bestätigt eine Rezensions- und Kochlaiin: „Die waren gut, aber nicht umwerfend. Vielleicht liegt es daran, dass ich die richtige Konsistenz von dem Teig nicht kenne“ (http://www.valentinas-kochbuch.de/index.php?article_id=589).

Die Kunst des Schreibens, auch die des Kochrezepteschreibens, ist also die Kunst des Zerstörens. Wobei planvoll bedacht werden muss, wie viel erhalten und wie viel zerstört werden soll. Denn hier gilt Paul H. Grices (1975, 45) vielzitierte Maxime: „Make your contribution as informative as is required for the current purposes of the exchange. Do not make your contribution more informative than is required.“

Onlinerezepteschreiber haben es übrigens leichter: Hier kann platz- und lesenergiesparend verlinkt werden. So empfiehlt die Schreibanleitung in www.rezeptewiki.org/wiki/Rezepte-Wiki:Rezept im Juli 2011: „Verwendete Kochtechniken bitte angeben und verlinken“. Als Beispiel wird dort das kochtechnisch relativ banale Anbraten genannt. Wer diesen Link nicht braucht, kann ihn ja links liegen lassen.

2.2.4 Begründungen für Arbeitsschritte

Immer wieder erfragt werden auch Begründungen für Arbeitsschritte.

Und weiß jemand weshalb die Formen ins Wasserbad gestellt werden müssen? (www.chefkoch.de)

Begründungen kommen bei Laien wie Profis vor. Laienschreiber neigen dabei zur Abundanz, während Profis mit Begründungen sparsam sind.

Dann die Zitrone auf der Arbeitsplatte wälzen (so brechen die Poren auf und es lässt sich mehr Saft gewinnen).

In der Zwischenzeit die Gewürze in ein Gewürzsäckchen füllen (erspart später das mühsame Herausfischen der Gewürze). (www.rezeptewiki.org)

Die Pfefferkörner in einem Mörser mittelfein zerstoßen (in der Pfeffermühle wird der Pfeffer zu fein). (Johnson 2009, 51)

Spargel abtropfen lassen und auf ein Küchenpapier legen, damit die Stangen möglichst trocken werden. (Klink 2010, 26)

2.3 Informationen zum Resultat

2.3.1 Verwendung der Gerichte

In nur einem der von mir gesammelten Kommentare wird explizit nach der Verwendung eines Gerichts gefragt:

Ist es eher eine Vorspeise oder Beilage zum Hauptgang?
(www.chefkoch.de)

Dass mir nur ein einziger Kommentar begegnet ist, hat mich nicht erstaunt, denn die meisten Rezepte werden bereits mit Informationen zur Verwendung des Gerichts versehen. Diese Informationen stehen zum Beispiel in

www.rezeptwiki.org im Einführungsteil, bei Gote (2010) am Ende des Rezepts.

Der Linsensalat mit Lachs ist eine einfache und schmackhafte Vorspeise. Enten-Rillettes ist eine französische Fleischpastete, die als Brotaufstrich meist mit geröstetem Weißbrot als Vorspeise gereicht wird. Aber auch zum Frühstück oder zum Abendbrot macht sie eine gute Figur. Egg Benedict ist ein Klassiker der amerikanischen Frühstückskultur, aber auch ein beliebtes schnelles Abendessen. (www.rezeptwiki.org)
Servieren Sie diesen etwas ungewöhnlichen, aber sehr leckeren Salat lau-warm, zum Beispiel als Vorspeise nur mit Toastbrot und Butter oder als Beilage zu Schnitzel und Hähnchenbrust. (Gote 2010, 12)

2.3.2 Haltbarkeit und Lagerung

Informationen zu Haltbarkeit und Lagerung erwarten sowohl Koch- und Rezensionsprofis als auch Laien.

Es finden sich nur spärliche Hinweise zu Haltbarkeit, Lagerung oder Kombinationsmöglichkeiten. (http://www.valentinas-kochbuch.de/index.php?article_id=621)
kann man die Schnecken eigentl am Vorabend schon machen, wenn man am nächsten Morgen ein Brunch hat, oder schmecken sie nur frisch?
wie lange kann man denn die lebkuchen aufbewahren, ohne, dass sie trocken werden?
Wie lange halten sich denn die Pralinen? Und müssen sie im Kühlschrank gelagert werden? (www.chefkoch.de)

Ein Kochrezeptschreiber kann sich dabei kurz und bündig fassen.

In Gläser gefüllt und gut verschlossen hält sich die Sauce 1 bis 2 Jahre. (www.rezeptwiki.org)
Übrig gebliebenes Pain d'épice hält sich in einem luftdichten Behälter zwei Tage. (Johnson 2009, 76)

2.3.3 Menge des Resultats

Auch die Menge des Resultats interessiert.

Nicht entdeckt habe ich außerdem den Hinweis, für wie viele Esser die Gerichte gedacht sind. (http://www.valentinas-kochbuch.de/index.php?article_id=741)

In den meisten Internetforen und Kochbüchern ist eine ausgerichtete Angabe der Personen, für die das Gericht ausreicht, obligatorisch vorgesehen; manchmal steht die Information auch im Textteil.

Die Lauchquiche reicht für 4-5 Personen. (www.rezeptwiki.org)

Seltener dagegen sind Angaben zur Menge kleinteiliger Resultate wie Konditorwaren. Entsprechend häufig werden sie eingefordert.

ich wollte ma fragen wie viele pralienen da so ca rauskommen!!!!!!
wie viele Pralinen bekommt man aus diesem Rezept?
Aber wieviel Kugeln sollen das denn ungefähr werden ?
(www.chefkoch.de)

Bei www.rezeptewiki.org gibt es deshalb einen obligatorischen Eintrag „Rezeptmenge für“ in einer ausgerückten Tabelle. Im Forum in www.chefkoch.de muss darauf narrativ eingegangen werden, zum Beispiel im Zubereitungsteil.

Daraus ca. 35 Kugeln (ca. 3cm Durchmesser) formen.
25-mal je 2 TL Masse abnehmen, zu Kugeln formen. (www.chefkoch.de)

2.3.4 Beilagen

Profis wie Laien wollen schließlich Informationen haben, was zum Gericht als Beilage gegessen werden kann.

Es finden sich nur spärliche Hinweise zu [...] Kombinationsmöglichkeiten.
(http://www.valentinas-kochbuch.de/index.php?article_id=621)
Hättet ihr für mich daher einen Tipp, was man an Gemüse und/ oder Salat dazu essen könnte? (www.chefkoch.de)

Auch hier sieht das Formular von www.rezeptewiki.org einen Eintrag vor, der allerdings häufig leer bleibt oder beliebig mit einer Angabe wie *Baguette*, *Ciabatta*, *Pide*, *Bauernbrot*, *Weißbrot*, *Semmel* oder *Toastbrot* gefüllt wird. Mehr anfangen können Leser sicher mit speziell auf das Gericht zugeschnittenen Angaben.

Typische Beilagen sind gekochte Mettwurst, Brühpolnische (Bauernknacker, Knackwurst) oder Kasseler.
In Belgien wird zu diesem Rezept immer ein kühles, frisch gezapftes Bier mit Pommes Frites gereicht. (www.rezeptewiki.org)

Manche Rezepte beschreiben auch bereits rundum vollständige Gerichte.

Ente mit Feigen, schwarzen Oliven und Parmesan-Polenta
Fischspieße mit Salat (www.rezeptewiki.de)
bauernhahn mit basilikumsauce und zucchiniudeln (Klink 2010, 155)

3 Wie soll beschrieben werden?

Die Probleme, die „in der alltäglichen Kommunikationspraxis tatsächlich Störungen oder Schwierigkeiten“ verursachen (Maitz 2010, 15), ergeben

sich in Kochrezepten aber nicht nur aus dem Was der Beschreibung, sondern auch aus dem Wie.

Wolańska-Köller (2010, 168) sieht für Kochrezepte drei Schreibprinzipien, nämlich das der Genauigkeit, das der Verständlichkeit und das der Vollständigkeit. Diese drei Prinzipien spiegeln sich auch in meinem Belegmaterial wider. Ich erläutere sie unter den folgenden Aspekten:

- Präzision
- Kürze
- Allgemeinsprachlichkeit
- Chronologische Logik
- Kohärenz
- Übersichtlichkeit

Mit diesen Prinzipien macht der Kochrezeptenschreiber seinem Leser Angebote. Er hat aber auch eigene Ansprüche, die das Wie der Beschreibung steuern. Meinem Belegmaterial zufolge möchte er belehren, zum Lesen verführen, Sympathie wecken, sein individuelles Profil zeigen und seine poetischen Fähigkeiten ausleben. Ich erläutere diese Ansprüche unter den folgenden Aspekten:

- Belehrung
- Verführung
- Sympathie
- Individualität
- Poesie

3.1 Angebote an den Leser

3.1.1 Präzision

Rezepte sollen „möglichst klar und durchschaubar sein“ (Terglane-Fuhrer 1996, 98). Profis loben daher häufig, wenn Kochrezeptenschreiber präzise – im Sinne von akkurat, exakt, sorgfältig, genau, klar, prägnant – formulieren.

Die Rezepte sind [...] präzise formuliert und einfach nachzuvollziehen. (http://www.daskochrezept.de/kochbuecher/die-neue-karlinger_185.html)
Die [...] Rezepte [...] sind sorgfältig verschriftlicht und informativ ohne geschwätzig zu sein. (http://www.valentinas-kochbuch.de/index.php?article_id=577)

Tatsächlich haben Leser und vor allem Nutzer von Kochrezepten mit Nichtpräzision Probleme und fordern von Schreibern die grundsätzliche

„Fähigkeit zu einer präzisen Beschreibung“ (Barnes 2006, 25). So wird zum Beispiel um Präzisierung der Zutaten gebeten.

und damit da nichts schief geht, wollte ich mal fragen, was für einen Essig Ihr da so nehmt?
Welchen nimmt man denn am besten (gouda, emmentaler etc.)???
Ich wollte mal fragen welche Kartoffeln ich am Besten für Kartoffelgratin verwenden sollte? (www.chefkoch.de)

Versierte, empathische Kochrezeptschreiber berücksichtigen das.

1 TL flüssiger Honig (am besten Edelkastanienhonig) (Klink 2010, 23)

Auch bezüglich der Größe mancher Zutaten wünschen sich Leser Präzisierung – Barnes (2006, 34) des kabarettistischen Effekts wegen ein bisschen übertrieben:

Rezeptverfasser kennen nur drei Kategorien von Zwiebeln, nämlich ‚klein‘, ‚mittel‘ und ‚groß‘, während in Ihrer Einkaufstasche Zwiebeln von der Größe einer Schalotte bis zu der eines Curlingsteins liegen. Daher führt eine Anweisung wie ‚Man nehme zwei mittlere Zwiebeln‘ zu ausgiebigem pedantischen Wühlen im Zwiebelkorb, um eine zu finden, auf die diese Bezeichnung passt (da ‚mittel‘ ein relativer Begriff ist, muss man dazu natürlich sämtliche vorhandenen Zwiebeln vergleichen).

Ungefähres ist bei dieser Art Zutaten nämlich unumgänglich.

1 nicht zu große lila Aubergine (Heinzelmann 2010, 79)
kleine hauchdünne Scheiben Speck (Klink 2010, 137)

Nur bei genormten Zutaten ist die von Barnes gewünschte Präzision überhaupt möglich. So gibt Klink 2010 grundsätzlich die Größe von Eiern an.

2 sehr frische Eier (Größe M) (Klink 2010, 177)

Weil Präzision ein freundliches Angebot des Schreibers an den Leser ist, ist schließlich auch hier wieder Lesertoleranz gefordert. Manche Köche arbeiten nämlich kreativ unpräzise und müssen sich sehr anstrengen, wenn sie präzise schreiben sollen.

Ich hoffe, ich hab die Zutaten korrekt angegeben, mach das sonst eher nach Gefühl. (www.chefkoch.de)
Der Verfasser hatte ein Problem mit dem Aufschreiben dieses Gerichts, da er frei kocht. (www.rezeptewiki.org)

3.1.2 Kürze

„Zu-Instruierende verlangen eine effiziente, praxisnahe und erfolgsorientierte Wissensübertragung, die die zügige und unaufwändige Nutzung des Wissens ermöglichen soll“ (Scheiter et al. 1994, 9). Deshalb ist das antike

„Stilideal der Brevitas“ (Eroms 2008, 212) auch bei Kochrezepten gern gesehen.

Sonja Riker beschränkte sich beim Verfassen der Rezepte auf das Notwendigste (mitunter nur drei Sätze). (http://www.valentinas-kochbuch.de/index.php?article_id=616)

Ein anschauliches Gegenbeispiel habe ich in www.chefkoch.de gefunden. Dort weiß ein Kommentator:

Du hast zu ausführlich erklärt und dadurch findet dein Rezept weniger Anklang! Leider!

Das Rezept dazu fällt tatsächlich aus dem Rahmen. Unter anderem heißt es dort:

Erhitzen wir nun vorsichtig das Öl und geben bei nicht zu hoher Temperatur die gewürfelten Zwiebeln (falls erwünscht auch das Hähnchenbrustfilet) hinzu. Dabei ist es sinnvoll, das Öl ein wenig zu verteilen, denn so können wir sparsam damit umgehen. Wenn die Zwiebeln ein wenig Farbe genommen haben, geben wir zunächst die Zucchini hinzu und lassen diese ein wenig angaren. Es kann an dieser Stelle ruhig mit Salz und Pfeffer gewürzt werden, so dass ein wenig Wasser austreten kann.

Offenbar ist auch für Kochrezepte Grices (1975, 46) Maxim of Manner „Be brief“ oder Hemingways Sprachideal „Use short sentences“ (<http://www.timelesshemingway.com>) optimal. Sätze in Kochrezepten sind jedenfalls texttypisch kurz. Das wird meist ökonomisch begründet: „So dürfte die relative Kürze der Sätze in Kochrezepten mit dem Bestreben verbunden sein, den Text mit den verschiedenen Arbeitsschritten zu synchronisieren. Es kann angenommen werden, dass der Leser die Anweisungen Satz für Satz liest und jeweils die beschriebene Tätigkeit ausführt“. „Die Struktur des Arbeitsprozesses und die Textstruktur korrelieren miteinander. Abweichungen von dieser Korrelation werden als störend empfunden“ (Torttila/Hakkarainen 1990, 35 und 40).

Auch die gegenwartssprachlich typische Infinitivform in Kochrezepten sorgt für Kürze: *Koriander grob hacken*. Die Verwendung des Infinitivs ist nämlich „hauptsächlich ökonomisch motiviert. Sie dient der Satzverkürzung und gilt als typisches Strukturmuster von Gebrauchsanweisungen generell und Kochrezepten im besonderen“ (Langer 1995, 287).

3.1.3 Allgemeinsprachlichkeit

„Im Allgemeinen gilt der Wortschatz als diejenige Ebene, auf der fachsprachliche Besonderheiten besonders deutlich zutage treten“ (Roelcke

2001, 227). Tatsächlich fragen Laien häufig nach nichtallgemeinsprachlichen, küchenspezifischen Wörtern. Die Küchenspezifika betreffen zum einen Kochtechniken, zum anderen Zutaten.

aber was ist nappiert?

Ich versteh nur nicht ganz, was du mit zur Rose abziehen meinst ...

Watt zum Donner sind denn jetzt Nudelchips?!

Was um Himmels Willen ist holländischer Frühstückskuchen????

Gehe ich Recht in der Annahme, dass eine Parfaitform eine Backform für Rehrücken oder eine Kastenkuchenform ist?

Schokokranz mit Nonpareilles? Was soll das sein?

Was ist denn der Unterschied zwischen „Saiten“ und Wienern?

(www.chefkoch.de)

Zunächst zu den Kochtechnika: Fraglich ist, welche sich aus dem Kontext erklären. Bedeutungswissen ist ja auch Kontextwissen, hier Weltwissen, speziell Küchenweltwissen. Bei der Kürze der Texte und der Vielfalt der Möglichkeiten sind Missverständnisse geradezu vorprogrammiert. Wer *nappieren* nicht kennt, könnte im folgenden Beleg zum Beispiel schließen, dass der Fenchel mit Öl und Zitronensaft gedünstet werden soll (*Fenchel damit dünsten*).

Eine Mischung aus Olivenöl und Zitronensaft herstellen. Fenchel damit nappieren. (www.chefkoch.de)

Welche Lösungen gibt es? Zum einen helfen sich Kochrezeptschreiber mit einem Glossar, Internetforen haben die Möglichkeit der Verlinkung mit einem Glossar. Zum anderen werden im Rezept selbst Kochtechnika ausführlich erläutert oder kurz paraphrasiert.

Gibt man gleichmässig Sosse darüber, heisst das in der Fachsprache der Köche nappieren. (<http://de.peperita.com>)

mit der Suppe nappieren. Nappieren = überziehen (www.chefkoch.de)

Vielleicht muss Kochtechnik aber auch gar nicht verfachsprachlicht werden? Jedenfalls nicht in der Profi-Laien- oder Laien-Laien-Kommunikation. Denn Paraphrasen wie *nappieren = überziehen* zeigen, dass hier leserfreundlicher das alltagssprachliche Wort stehen kann: *mit der Suppe überziehen*.

Schwieriger ist die Vermeidung von Fachsprachlichem bei der Angabe von Zutaten. Wiener sind eben Wiener. Hier helfen variante Benennungen, Oberbegriffe, Paraphrasen und Angaben zur Beschaffung oder zu Alternativen.

1/4 TL Kumin (Kreuzkümmel)

1 Pck Nori (getrocknete Algen) (im Asialaden erhältlich)

1 Parfaitform (im Haushaltswarenhandel erhältlich) (www.rezeptewiki.org)

2 EL Amaretto (Mandellikör) (Johnson 2009, 34)

125g Tahin (Sesampaste aus dem Bio- oder Asialaden) (Gote 2010, 17)

Und dann wieder mein Appell an den Kochrezeptleser: Toleranz! Leser denken ja oft, sie wüssten genau, wie man sich auszudrücken hat, etwa bei kochtechnischen Fachwörtern.

Die Verben die hier verwendet werden, sind [...] ‚schneiden‘ und ‚hacken‘, und ich gehe davon aus, dass sie stets unterschiedliche Handlungen bezeichnen. Beim ‚Schneiden‘ führt man das Messer quer über die halbierte Zwiebel und erhält eine Ansammlung von Halbkreisen; beim ‚Hacken‘ bringt man nach dem Halbieren zunächst Längsschnitte von der Spitze bis zur Wurzel an und erhält ein Häufchen kleiner Würfel. ‚Schneiden‘ kann mit ‚fein‘ charakterisiert werden, ‚hacken‘ sowohl durch ‚fein‘ als auch durch ‚grob‘. (Barnes 2008, 34f.)

Problematisch ist Barnes' expliziter Eingriff in die Kommunikation schon deshalb, weil sich Sprecher keineswegs einig sind über Fachwörter. So definiert www.rezeptwiki.org im Glossar *schneiden* und *hacken* aus einer wesentlich anderen Perspektive.

Hacken ist das grobe Zerkleinern von Gemüse, Fleisch, Knochen oder ähnlichem mittels eines Küchenbeils oder Schlagmessers.
Als Schneiden bezeichnet man die Zerkleinerung von Lebensmitteln mit einem scharfen Gegenstand, meist mit einem Messer. (www.rezeptwiki.org)

Und wie sieht die Kochrezeptrealität aus? Real wird das Vorbereiten zum Beispiel von Zwiebeln unterschiedlichst versprachlicht, und zwar ohne dass Leser in Zweifel geraten.

Zwiebeln hacken.
Zwiebeln schneiden.
Zwiebeln würfeln.
Zwiebeln fein wiegen.
Zwiebeln in dünne Scheiben hobeln.
Zwiebeln halbieren und in Ringe schneiden.
Zwiebeln zerkleinern. (www.rezeptwiki.org)

Und anders als es Barnes (oder seine Übersetzerin) im Sinne seiner Definition möchte, kann in der Kochrezeptrealität *grob* mit *schneiden* kookkurieren. Und zum Beispiel ich wüsste, was ich zu tun hätte.

Inzwischen die Zwiebeln schälen, grob schneiden und zu der Brühe geben.
Den Rucola nach dem Waschen und Abtropfen grob schneiden und in den Mixbecher geben. (www.rezeptwiki.org)
die relativ grob zerschnittenen Petersilienblättchen. (Gote 2010, 24)

Deshalb wünsche ich mir auch an dieser Stelle wieder tolerante Leser, die akzeptieren, dass es sprachliche Varianz gibt, dass nicht jedes Wort fachsprachlich definiert sein muss, schon gar nicht so, wie man selbst es gewohnt ist oder gerne hätte, und dass Fachsprache unter Profis effizient ist,

ansonsten aber Kochkommunikation allgemeinsprachlich besser funktioniert.

3.1.4 Chronologische Logik

Kochrezepteschreiber verursachen in der alltäglichen Kommunikationspraxis auch Störungen durch unlogische Chronologien bei den Arbeitsschritten.

möchte gerne deinen Braten machen, aber etwas verwirrt mich, da steht:
Den Backofen auf 220 Grad vorheizen und in der Fettpfanne das Schmalz erhitzen. Schweinebraten mit der Schwarte nach unten hineinlegen und mit 250 ml Wasser übergießen. 15 Minuten anbraten.
Soll ich nicht vorher anbraten und dann mit Wasser übergießen, oder hat es einen bestimmten Effekt wenn ich sofort das Wasser über den kalten Braten ins heiße Fett gieße ??? (www.chefkoch.de)

Deshalb loben Rezensenten immer wieder logisch schrittige Abfolgen.

Die Rezepte lassen sich wunderbar und leicht nachkochen, sind gut und schrittig beschrieben. (http://www.valentinas-kochbuch.de/index.php?article_id=685)

Die Zubereitungsschritte waren sinnvoll nacheinander aufgeführt. (http://www.valentinas-kochbuch.de/index.php?article_id=505)

Langer (1995, 273) weist in diesem Zusammenhang auf die Funktion von Konnektoren wie *inzwischen*, *dann* und *zuletzt* hin. Die temporalen Konnektoren kommen in fast allen Rezepten vor und zwar in ihrer gesamten Vielfalt. In der Regel sind sie spitzengestellt. Viele sind eigentlich nicht erforderlich, weil die Abfolge traditionell ja bereits durch den fortlaufenden Text gegeben ist, lenken aber wohl den Leser noch gradliniger.

Zuerst den Lauch waschen und den Ingwer schälen. **Dann** beides sehr fein hacken.

Danach die Fischfilets mit einem scharfen, biegsamen Fischmesser von der Haut lösen.

Kurz **bevor** das Rührei den gewünschten Gargrad erreicht hat, die Pfanne vom Herd nehmen.

Sobald die Spätzle obenauf schwimmen, herausnehmen.

Nun den Speck, Zwiebeln, Knoblauch und Champignons mit einer Schaumkelle aus dem Bräter heben.

Währenddessen die Kracher-Streifen in die Pfanne geben.

Unterdessen den Knoblauch und die Zwiebel sehr fein hacken.

Nebenher die Sahne mit 1 Prise Salz luftig und cremig, aber nicht zu steif schlagen.

Jetzt gibt man die Nudeln dazu und verrührt alles vorsichtig.

Inzwischen die Pfanne wieder erhitzen.

Zwischendurch die Schalotte schälen.

Nudeln kochen, **gleichzeitig** etwas Butter in einer Pfanne schmelzen.

↳ **Anschließend** alles gemeinsam noch einmal kurz rösten.
und **schließlich** mit dem Bouillon ablöschen. (www.rezeptewiki.org)

Ungünstig sind Abfolgen im Rezept, die nicht der Abfolge beim Kochen entsprechen. Sie machen simultan arbeitenden Nutzern das Leben schwer. Wolańska-Köller (2010, 147) belegt das historisch so: *Vorher schon müssen 40g Hefe mit 2 Deciliter süßer Sahne angesetzt werden.* Auch in den modernen Internetforen habe ich solche Chronologiebrüche gefunden.

Mit Stärkemehl („**zuvor** in Wasser aufgelöst“) abbinden.

Wer Rosinen mag, kann am Abend **vorher** eine Tasse Rosinen in Rum einweichen.

Nach dem Backen wird die Glasur aufgetragen (die Zutaten **vorher** gut verrühren).

Der Teig sollte jetzt nicht mehr lange stehen, deshalb müssen die Früchte schon **davor** hergerichtet werden. (www.rezeptewiki.org)

Das Ganze für 30 Minuten in den **inzwischen** vorgeheizten Backofen geben. (www.chefkoch.de)

3.1.5 Kohärenz

Irgendwo irgendwann habe ich mal gelesen, dass ein Romanautor, der auf der ersten Seite seines Romans ein Gewehr in eine Ecke stellt, verpflichtet ist, dieses Gewehr später auch auftreten zu lassen. Sonst sollte er es gar nicht erst erwähnen. Das gilt auch für Kochrezeptschreiber: Häufig werden sie angemahnt, anfangs aufgelistete Zutaten im Zubereitungstext auch wirklich zu thematisieren, seltener auch vice versa.

ich hab das Rezept jetzt mehrfach gelesen, aber irgendwie bleibt der Fond mit der Gelatine übrig. Ich nehme an, er wird unter die Fischfarce gemischt, aber vielleicht kannst Du da noch genauer schreiben, wie und wann?

Da steht was von Lavendel ... Wo hätte der denn reingehört??

Nur finde ich im Rezept keinen Hinweis, WANN der Knobi ans Essen soll?

was soll man eigentlich mit den Zwiebeln machen?

Wozu ist die Butter nötig, wann wird sie gebraucht?

Hab mich allerdings auch, wie Juenni, gefragt, wo die Butter hin soll ...?

Plötzlich tauchen in der Anleitung irgendwelche Bohnen auf. Das war recht verwirrend, weil in den Zutaten nicht ein einziges Böhnchen erwähnt wird. (www.chefkoch.de)

Die Fragen betreffen die inhaltlich-thematische Kohärenz, die textimmanente Wiederaufnahme von Bezeichnungen für Zutaten. Missverständlich sind dabei nicht nur Vergesslichkeiten, sondern auch sprachliche Ungenauigkeiten. So habe ich mühelos ein Rezept aufgestöbert, das gleich zwei sprachliche Ungenauigkeiten enthält: Auf *Brennesselblätter*, *Spinatblätter*

und *Bärlauch* in der Zutatenliste wird im Zubereitungstext mit *Frühlingskräuter* koreferiert. Aus 4 *fein gehackte Frühlingszwiebeln* wird im Zubereitungstext *die Zwiebel*, wobei die Zwiebel dann auch noch frühlingszwiebel-untypisch geschält und ein zweites Mal gehackt werden soll.

100 g junge, frische Brennesselblätter
 100 g junge, frische Spinatblätter
 100 g Bärlauch
 4 fein gehackte Frühlingszwiebeln

Die Frühlingskräuter waschen.

Die Zwiebel schälen und fein hacken. (http://www.rezeptewiki.org/wiki/Fr%C3%BChlingskr%C3%A4uterrisotto_mit_Lachs)

Störend sind auch Inkohärenzen zwischen Substantiv und Verb. Im folgenden Beleg macht der Anfrager auf die Nichtverträglichkeit der Ausdrücke *Butter* und *streuen* aufmerksam.⁸ Vielleicht hatte er tatsächlich Nachvollzugsprobleme.

Rezept: Alle anderen Zutaten vermischen und über die Äpfel streuen.

Frage: Wie mache ich das mit der Butter? Die streut sich so schlecht ... (www.chefkoch.de)

3.1.6 Übersichtlichkeit

Der leichteren Rezeption dient schließlich die übersichtliche Gestaltung des Kochrezepts. So wird in einer Profirezension zu einem Kochbuch ausdrücklich das Fehlen separater Zutatenlisten angesprochen.

Bei kurzen Rezepten sind die Zutaten nicht eigens in einer Liste aufgeführt. (<http://www.essen-und-trinken.de/kochbuch/zu-gast-bei-monet-1009950.html?eid=1009675>)

Wolańska-Köller (2010, 186) sieht in einer separaten Zutatenliste Vorteile: „Liegt dem Leser ein Kochrezept mit ausgegliederter ‚Angabe der Zutaten‘ vor, kann er die ‚Angaben der Art der Zutaten‘ und die ‚Maß- und Mengenangaben‘ schnell entnehmen, ohne andere Rezeptteile lesen zu müssen“. Vermutlich geht niemand mit einer Zutatenliste einkaufen und liest erst dann das restliche Rezept – um festzustellen, dass die Zubereitungsart ihm doch nicht liegt. Aber ein Nutzer kann sich beim Durchlesen der Zutatenliste schneller an ein Rezept erinnern. Er kann schneller prüfen, ob ein Rezept zum Marktangebot oder zu den Resten im Kühlschrank passt. Oder

8 Im August 2011 habe ich lediglich 3 Belege für „streut Butter“ googeln können, zum Beispiel „Hier kocht man Gemüse nur mit Wasser und streut butter drauf“ (www.allmystery.de). Auch in Cyril Belicas Kookkurrenzdatenbank (<http://corpora.ids-mannheim.de/ccdb/>) kookkuriert *streuen* unter anderem mit Sand, Salz und Gerücht, aber nicht mit Butter.

er kann bei einem Gericht, das er auswendig zubereiten kann, nur schnell die Zutaten rekapitulieren.

Die meisten Online-Rezepte und die meisten Rezepte in Kochbüchern haben eigene Zutatenlisten. Eher eine Ausnahme ist Heinzelmann (2010). Dort sind die Zutaten in den Zubereitungsteil integriert. So auch in Donalies (2010). Unter anderen entlastet Johnson (2009) den Zubereitungsteil durch Zutatenlisten, in denen er bereits Vorbereitungen angibt.

2 Eier, leicht verschlagen
175g Mehl, mit 1 TL Backpulver vermischt und gesiebt
60g kandierter Ingwer, grob gehackt (Johnson 2009, 44)

3.2 Ansprüche des Schreibers

3.2.1 Belehrung

Beim Kochrezepteschreiben wird „in manchen Fällen auch eine Unterweisung mit dem Kommunikationszweck ‚etwas lernen‘ beziehungsweise ‚Kenntnisse und Fähigkeiten erlangen‘ vorliegen“ (Terglane-Fuhrer 1996, 117). Kochrezepteschreiber bieten also mitunter Belehrung an. Und Kochrezeptleser erwarten mitunter Belehrung.

Für das Karamellisieren der auf die Crème gestreuten Zuckerdecke benennt Maréchal drei verschiedene Methoden [...]. Hier hätte der Autor ruhig eine Empfehlung aussprechen können. (<http://www.kochbuch-couch.de/marechal-jose-creme-brulee.html>)

Beispiele für Belehrung finden sich allenthalben. Dabei tendieren Kochrezepteschreiber mal mehr zur Empfehlung, mal mehr zum Befehl. Typische Empfehlungen sind

Ich empfehle, 3-4 Gemüsesorten zu verwenden, wie z.B. Lauch, Möhren, Zwiebeln, Champignons, Paprika, Zucchini, eben alles, was schmeckt und sich gut vierteln oder in Streifen schneiden lässt. (www.chefkoch.de)
400 bis 500 g Nudeln (ich empfehle Spaghetti) (www.rezeptewiki.org)
¼ l Rotwein (z. B. Nebbiolo) (Klink 2010, 171)

Befehle betreffen vor allem die Zutatenbeschaffung, bei der einige Kochrezepteschreiber ihren Lesern offenbar zutiefst misstrauen. Typische Befehle sind:

Kaufen Sie Prosciutto am besten in einem guten Feinkostladen und lassen Sie ihn dort aufschneiden, denn das ist etwas für Experten. (Locatelli 2006, 123)
Tomaten kauft man besser vom Gemüsehändler seines Vertrauens oder im gut sortierten Supermarkt.
Ein qualitativ hochwertiges Stück Fleisch kann niemals ein „Schnäppchen“ sein.

Die Backzeit unbedingt einhalten.
Keinesfalls sollte säurehaltiges Öl wie Speiseöl verwendet werden.
(www.rezeptewiki.org)

In einem Internetrezept werden Belehrungssätze wie *Bitte nicht am Öl sparen* oder *die Kartoffeln also bitte nicht in der Eimasse „ertränken“* vom Kommentator als störend empfunden. Er bleibt an ihnen hängen.

die zahlreichen, dort eingebauten Hinweise stören den Lesefluß der eigentlichen Kochanweisungen. (www.rezeptewiki.org)

Häufig wird vor allem in Internetforen auch ausrufezeichendinglich vor allgemein bekannten Gefahren gewarnt.

Am Topfboden darf aber nichts anbrennen!
Hier ein „originales“ Rezept aus Treviso. Dieses eignet sich natürlich keinesfalls für Kinder!
ACHTUNG! Bei diesem Rezept besteht die Gefahr einer Salmonellenvergiftung.
Man sollte aber beachten, dass Ketchup sehr viel Zucker beinhaltet.
(Achtung: Kalorienbombe).
Vorsicht sollte allerdings, wie bei jedem Likör, auf ein „Zuviel“ vorrangig sein. Jeder weiß, dass ein Übergenuss zu wahr bösen Überraschungen nach einer langen Nacht führen wird. (www.rezeptewiki.org)

Lässig freundlicher hört sich das so an.

Im Ofen bräunen lassen (aber dabei bleiben, damit aus dem Vogel kein Rabe wird!) (www.chefkoch.de)

Wollen Leser überhaupt belehrt werden? Können sie belehrt werden? Alle anleitenden Texte stehen ja „in dem Konflikt, dem Leser Fertigkeiten beibringen zu wollen, die, wenn überhaupt, nur in eingeschränktem Maße erlernt werden können“ (Leyhausen 2007, 356f.). Spielräume werden deshalb immer wieder gelobt.

Die Beschreibungen knapp, der Wareneinsatz übersichtlich, sie lässt Spielraum für Erfahrungen, Misserfolge und Siege am Herd – wie in der Realität. (http://www.daskochrezept.de/kochbuecher/kochen-mit-sarah-wiener_31.html)

3.2.2 Verführung

Kochrezepteschreiber wollen wie alle Schreiber gelesen werden. Und sie wollen, dass Leser verführt werden, das Rezept nachzukochen. Wolańska-Köller (2010, 117) macht darauf aufmerksam, dass neben der dominanten informativen auch eine interesseweckende Funktion anzunehmen ist „– eine Funktion, mit der die Entstehung origineller, aber wenig informativer Gerichtsbenennungen zusammenhängt“. Benennungen von Gerichten, Titel

zu Rezepten sind ihrer exponierten Stellung wegen natürlich prädestiniert zu verführen. Sie sind Eyecatcher, Türöffner, Leimrute.

Die Form üblicher, dominant informativer Rezepttitel ist die Nominalphrase. Sie lässt sich schon historisch belegen: *eine spise von bonen* (vgl. Wolańska-Köller 2010, 287). Die meisten Profis und Laien wählen heute genau diese Form der Nominalphrase mit Präposition.

Crêpinette von der Wachtel mit Pfifferlingen
 Bisonfilet gebraten mit Linsensprossen und Blattspinat
 (www.starcookers.de)
 Räucherfischterrinen von der Reinanke (www.rezeptewiki.org)
 Mein Vorschlag für einen Namen wäre „Weiße Mousse mit Beerenpüree“
 oder vielleicht auch „Sahneschaumcreme mit pürierten Erdbeeren (Him-
 beeren)“. (www.chefkoch.de)
 Lammfilet in Brotkruste mit Tomatensalat (Klink 2010, 141)

Davon weichen schon rein syntaktisch viele Benennungen für Cocktails und einige für Kuchen ab. Sie informieren den Weltwissenden zwar durch-
 aus, locken aber vor allem mit Flair und Witz.

Back to the Future
 Papa Hemingway
 Filmriss
 Katzensungen
 Bärenatzen
 Besoffener Hund (www.rezeptewiki.org)

In sonstigen Rezept-Sparten findet sich derlei seltener. Berühmt ist das türkische Auberginengericht *Der Imam fiel in Ohnmacht*, ein Name, der dem türkischen Original nachempfunden ist. „Die Geschichte dieses Gerichts ist längst bekannt, aber immer wieder nett: Wörtlich übersetzt fällt der Imam, also der Vorbeter, in Ohnmacht über diese gefüllten Auberginen. [...] Weil sie so köstlich schmecken, sagen die einen – die anderen jedoch meinen, der Schock sei eingetreten, als er hörte, wieviel Öl seine Frau dafür verbraucht hatte ...“ (Heinzelmann 2010, 79). Interesseweckende Geschichten stecken auch hinter Titeln wie *Stolzer Heinrich*, *Arme Ritter*, *Lachende Chinesen*, *Beduine im Hemd*, *Beschwipster Obelix*, *Der verzweifelte Römer* oder *Ein älteres, aber leicht besoffenes Huhn* (frei nach Kurt Tucholsky). Die Titel sind nur schwach informativ, kommen aber gut an.

meine neffen werden arme ritter heute das erste mal essen! dem großen (9 jahre) habe ich gerade gesagt wie es bei euch heißt! Er fand es ziemlich lustig!
 als heute per Chefkoch-Newsletter Dein „Verzweifelter Römer“ kam, hat mich vor allem der Name interessiert, und als ich dann Deine Geschichte zu diesem richtig lecker klingenden Rezept las, habe ich laut gelacht!
 Sehr lustiger Rezeptname.
 Schon den Namen find ich super ...
 Cooler Name! (www.chefkoch.de)

Geradezu kontrainformativ, aber mit dem Duft der großen weiten globalen Welt versehen sind die vielen originalen Titel aus anderen Sprachen. Ich habe Titel gewählt, mit denen ich selbst nichts anfangen konnte; manche konnte ich nicht mal sprachlich zuordnen: Pulla zum Beispiel ist ein finnisches Gebäck, Bobotie ein südafrikanischer Auflauf. Ob die interesseweckende Rechnung aufgeht?⁹

Anellini alla Pecorara
 Ballotine
 Pulla
 Bobotie
 Baba Ghannoug
 Shakshuka
 Tom Yam Goong (www.chefkoch.de)

Einige Gerichte werden auch dezidiert lustig und sprachkreativ benannt.

Kichernde Gemüsesuppe (Da kann man trotz Schlechtwetter schmunzeln)
 Schaum vor'm Maul – Das dicke Schokobaiser zerfließt im Mund, daher der lustige Name.
 Auf(die Hüften)lauf – Nudelauf mit Champignons und Spinat
 ‚Ab in den Backofen‘-Hühnchen (www.chefkoch.de)

Fragen nach lustig gemeinten Titeln wie *Beleidigter Papa*, *Unmöglicher Apfelkuchen* oder *Einsame Butter* habe ich häufiger gefunden.

wieso heisst das Gericht „beleidigter Papa“¹⁰
 Wieso heisst der Apfelkuchen „unmöglich“, für mich klingt das ganz normal.¹¹
 Wieso heißt diese Butter so? Muss ja irgend einen Sinn haben!¹²
 (www.chefkoch.de)

Heftigen Protest gibt es allenthalben gegen ‚falsche‘ Benennungen.

möchte nur darauf hinweisen, dass dies keine Tart Tatin ist. Eine Tart Tatin ist ein dünner Apfelkuchen mit Blätterteigboden der verkehrtherum gebacken wurde. (www.chefkoch.de)
 Speck=vegetarisch ??? da stimmt doch was nicht. (www.rezeptewiki.org)

-
- 9 Eine Kommentatorin auf www.chefkoch.de hat immerhin einem Titel hinterhergegoogelt: „Weil ich wissen wollte, was shakshuka heißt (Alles miteinander), habe ich gegoogelt und eine Riesenmenge Versionen gefunden, von der Türkei bis Marokko das ganze südliche Mittelmeer entlang.“
- 10 Antwort (www.chefkoch.de): „Ich habe das Rezept von einem Syrer und er hat immer nur gesagt, daß man es mit ‚beleidigter Papa‘ übersetzt. Leider hat er nie erwähnt warum es so heißt“.
- 11 Antwort (www.chefkoch.de): „Der Kuchen heißt so, weil man UNMÖGLICH die Finger davon lassen kann!“
- 12 Antwort (www.chefkoch.de): „wenn man zuviel davon ißt (wegen Knoblauch), wird man wahrscheinlich einsam“.

3.2.3 Sympathie

Zwar mag die epistemische Autorität eines Kochrezeptschreibers unbestritten sein, aber heutzutage setzt er lieber auf den Sympathiefaktor. Gelobt werden jedenfalls sympathisch kompetente Rezeptschreiber.

Grandios wie diese Ausnahmekönerin ihre Rezepte so rüberbringt, dass man das Gefühl bekommt: Das kann ich auch (nachkochen)! Das Buch ist seinen Preis absolut wert! (http://www.daskochrezept.de/kochbuecher/johanna-maier_264.html)

Da steht Steffen Henssler so hemdsärmelig kumpelig auf dem Cover herum und scheint uns sagen zu wollen, trau dich an den Herd, ist alles gar nicht so schlimm. (http://www.valentinas-kochbuch.de/index.php?article_id=787)

Dagegen werden Kochrezeptschreiber abgestraft, die ein unangenehm autoritäres Klima erzeugen.

Ich bin ein großer Verehrer von Elizabeth David und koche trotzdem nicht so oft nach ihr, wie ich gerne möchte und sicherlich sollte. Warum nicht? Weil ich mich ständig von ihrem mahnenden Blick verfolgt fühle; weil ich meine, sie dreht sich im Grab um, wenn ich etwas falsch mache. Weh mir, ich habe geschlampt, und nun ist der Tempel der Kochkunst entweiht. (Barnes 2006, 118)

Barnes (2006, 62) setzt hier auf antiautoritären Aufstand.

Und überhaupt, was will so ein Kochbuchautor eigentlich von Ihnen? Stumme Unterwerfung? Was soll das für eine Beziehung sein? [...] Denken Sie dran, wer wessen Buch mit seinem Geld bezahlt hat. Rebellion ist der einzige Weg, sich bei solchen Leuten Respekt zu verschaffen. Nur zu: Es wird Ihnen gut tun. Und denen womöglich auch.

Belehrungsfreies Augenzwinkern und mediterrane Gelassenheit stehen Kochrezeptschreibern insofern gut. So hat Reynaud (2009) eine feste Spalte mit Weinempfehlungen zu jedem Gericht, in die er zum Beispiel *Riesling* oder *Lirac* einträgt. Die Weinempfehlung zu seinem Brathähnchen lautet:

Für die Kinder Cola. Ich weiß, das ist nicht gesund, aber was soll's? (Reynaud 2009, 238)

3.2.4 Individualität

Rezepte haben eine typische Form, die wenig Raum für Individualität lässt. Kochrezeptschreiber trotzen dem Texttyp dennoch immer wieder individuelles Profil ab. Zum einen bringen vor allem Internetschreiber im Titel ihren Eigen- oder Spitznamen ins Spiel.

Brittas Räuberfleisch
 Tanja's Eistorte
 Ischileins Canneloni
 Schweinslungenbraten à la Martina
 Heringssalat Hermines Art
 Pizzasuppe à la Gummibär1977 (www.chefkoch.de)

Legion sind Rezepttitel, die die Vorlieben und Kenntnisse des Schreibers bekunden. Dieses Muster gibt es mitunter auch in Profirezepten.

Cevapcici, wie ich sie mag
 Linsensalat, wie ich ihn mag
 Schüttelgurken wie ich sie kenne
 Rahmkartoffeln wie ich sie mache (www.chefkoch.de)
 Sardinenstulle, wie ich sie am liebsten mag (Reynaud 2009, 332)

Zum anderen erlauben sich Rezeptschreiber eigenbiografische Einbettungen.

Dieses Essen war eines meiner heißgeliebten Kindheitsgerichte, meine Mutter hat es sehr oft so gemacht.
 Ein Klassiker der Studentenküche (schmales Börssel) in der persönlichen Version des Autors ist die Hühnerleber mit Zwiebeln. (www.chefkoch.de)

Zum dritten erlauben sich Kochrezeptschreiber einen texttyp-untypischen individuellen, mitunter auffällig legeren Stil.

Die Kartoffeln [...] von Erdrückständen befreien – nichts ist ätzender, als Sandkörner zwischen den Zähnen.
 Und jetzt kommt der Moment auf den wir alle sehnlichst gewartet haben: die Endmontage.
 Im Ofen etwa 45 Minuten schmoren lassen. Das Größte ist jetzt geschafft. (www.rezeptewiki.org)
 Kommen wir zum Endspurt: die Sauce muss verfeinert werden.
 Die Sachen aus der Pfanne nehmen.
 ca 4 Minuten auf jeder Seite in Ruhe bräunen lassen, um das Warten zu verschönern, ein Gläschen Burgunder trinken (www.chefkoch.de)
 Den restlichen Weißwein nehmen Sie anschließend mit aufs Sofa. (Gote 2010, 161)

3.2.5 Poesie

Vor stereotypem Erzählen wird immer wieder gewarnt. Vor allem Adjektive stehen in schlechtem Ruf: „Überhaupt sind es die Beschreibungstexte, in denen das Adjektiv vornehmlich begegnet. [...] Die Gefahren liegen auf der Hand. Im sogenannten Kitsch finden sich sehr häufig Adjektivhäufungen. Wenn diese mit gewählten Konstruktionen, Modeausdrücken und Klischees verbunden werden, ergeben sich banale Mischungen“ (Eroms 2008, 150). Bei Kochrezepten stören Adjektive in „banaler Mischung“ dagegen

offenbar nicht. Dort wird Banalität akzeptiert: Butter zum Beispiel ist *unbeanstandet weich, kalt* oder *braun*; geknetet wird *gut durch*; Teig ist *fest, locker* oder *glatt*; und Würfel sind *groß, klein* oder *fein*. Extravagantere, präzisere Adjektive sind selten.

Mit der **eiskalten** Butter abbinden.

dynamisch kneten

samtiger Teig (www.rezeptewiki.org)

Zwiebeln und Knoblauchzehen in **klitzekleine** Würfel schneiden.

(www.chefkoch.de)

Auch bei den Verben fällt Nichtbanalität auf. Ich belege hier Verben, die als gehoben, als poetisch gelten. In einem Fall hat der Schreiber auf die Auffälligkeit durch Anführungszeichen hingewiesen; vielleicht ist er sich des abweichenden Stils bewusst.

Während die Omelettes im Backrohr **verweilen** [...].

Gewürzgurken auf Teller anrichten, Labskaus dazu und mit einem Spiegelei **krönen**. (www.rezeptewiki.org)

Blattsalate auf Teller anrichten, darauf das Gemüse „**betten**“.

(www.chefkoch.de)

Als poetisch gelten vor allem Metaphern. Auch sie sind in Rezepten selten.

Ungewöhnlich, aber absolut einleuchtend fand ich bei einigen Teiggerichten den Hinweis, dass der Teig „Ohrläppchenkonsistenz“ haben soll!

(http://www.valentinas-kochbuch.de/index.php?article_id=577)

Erzählerische, poetische, romantische Elemente hat vor allem Reynaud (2009). Hier handelt es sich um anschauliche Beispiele für postkonventionelles Schreiben, wie es Steinhoff (2007 und i.Dr.) für wissenschaftliche Texte untersucht hat.

Fügen Sie noch das eine oder andere Grünzeug Ihrer Wahl hinzu, zum Beispiel grüne Bohnen, Gurken, Blattsalate ... dann noch einen guten Schuss Olivenöl, eine Prise Fleur de Sel und das Rauschen des Meeres – perfekt! (Reynaud 2009, 140)

Ein Grillrezept beginnt er mit

1. Ein Haus auf dem Land kaufen und einen Grillplatz aus Stein errichten. Eine gute Flasche Wein entkorken und sich erst mal ein Schlückchen genehmigen ... 2. [...] (Reynaud 2009, 168)

4 Fazit

Sprache ist „ein äußerst komplexes Instrument zur Lösung äußerst komplexer Probleme“ (Keller 1995, 180). Sprache besser zu beherrschen heißt also, komplexe Probleme besser zu lösen (vgl. Gansel/Jürgens 2009, 141).

Sprachkritik kann dabei assistieren. Denn sie macht „Aussagen darüber, wie Sprache ‚aussehen‘ oder wie sie benutzt werden soll“ (Schiewe 1998, 15).

Sprachkritik habe ich in diesem Beitrag im Sinne von Maitz (2010) als Sprachmanagement betrieben. Ein Sprachmanager hört genau hin, welche realen Kommunikationsprobleme bestehen, analysiert sie, sortiert sie, benennt sie, erklärt sie. Exemplarisch habe ich für diesen Beitrag reale Kommunikationsprobleme bei Kochrezepten recherchiert.

Meine Hauptfragen waren:

1. Was sollen Schreiber beschreiben, damit Kommunikation funktioniert?
2. Wie sollen Schreiber beschreiben, damit Kommunikation funktioniert?

Meine Recherchen haben erstens ergeben, dass Kochrezeptleser bestimmte Informationen zu ihrem Verständnis brauchen, nämlich Informationen zu den Zutaten, zur Zubereitung und zum Resultat. Die einen Informationen können dem Leser vollständig gegeben werden, etwa Informationen zur Menge der Zutaten (*430g Klöße*) oder zur Haltbarkeit des Gerichts (*Das Brot hält sich mehrere Tage*). Bei den anderen Informationen muss der Schreiber klug auswählen, weil er vermutlich an seiner Zielleserschaft vorbei schreibt, wenn er etwa bei jeder einzelnen Zutat darüber informiert, wo man sie beschaffen kann – *125g Butter (gibt es im Supermarkt um die Ecke)* – oder wenn er jeden kochtechnischen Schritt der Zubereitung en detail ausführt – *Zum Küchenschrank gehen, Tür öffnen und geeigneten Topf hervornehmen*.

Informationen, die vollständig gegeben werden können	Informationen, bei denen ausgewählt werden muss
ZUTATEN	
Menge <i>430g Klöße</i> <i>75 g Speck</i>	Beschaffung <i>grobes Meersalz (gibt es in jedem Supermarkt)</i>
	Alternativen <i>Das Hähnchen lässt sich z.Bsp. auch durch Schweinebraten ersetzen.</i>
ZUBEREITUNG	
Temperatur <i>Den Backofen auf 180° vorheizen.</i>	Techniken <i>Alle Zutaten über die Semmel geben und mit feuchten Händen zu einem Teig verarbeiten (nicht zu lange kneten).</i>
Garzeiten <i>Die nun leicht siedende Suppe ungefähr 3 Stunden köcheln lassen.</i>	Begründungen für Arbeitsschritte <i>Dann die Zitrone auf der Arbeitsplatte wälzen (so brechen die Poren auf und es lässt sich mehr Saft gewinnen).</i>

RESULTAT	
Verwendung <i>Der Linsensalat mit Lachs ist eine einfache und schmackhafte Vorspeise.</i>	
Haltbarkeit <i>Das Brot hält sich mehrere Tage.</i>	
Menge <i>Die Lauchquiche reicht für 4-5 Personen.</i>	
Beilagen <i>Typische Beilagen sind gekochte Mettwurst, Brühpolnische oder Kasseler.</i>	

Meine Recherchen haben zweitens ergeben, dass Kochrezeptleser und -schreiber bestimmte Texteigenschaften brauchen: Leser erwarten Präzision, Kürze, Alltagssprachlichkeit, chronologische Logik, Kohärenz und Übersichtlichkeit. Schreiber haben den Anspruch zu belehren, zu verführen, Sympathie zu wecken, ihr individuelles Profil und ihre poetischen Fähigkeiten zu zeigen. Schreiber können sich die Lesererwartungen bewusst machen und versuchen, sie zu erfüllen. Sie können sich ihre eigenen Ansprüche bewusst machen und versuchen, auch diese zu erfüllen. Und Leser können versuchen, tolerant und aufmerksam mit Kochrezepten umzugehen.

ANGEBOTE AN DEN LESER	
Präzision	<i>2 sehr frische Eier (Größe M)</i>
Kürze	<i>Koriander grob hacken.</i>
Allgemeinsprachlichkeit	<i>Mit der Sauce überziehen.</i>
Chronologische Logik	<i>Zuerst den Lauch waschen. Dann sehr fein hacken.</i>
Kohärenz	<i>Zutatenliste und Zubereitungstext stimmen wörtlich überein.</i>
Übersichtlichkeit	<i>Zum Beispiel durch eine separate Zutatenliste.</i>
ANSPRÜCHE DES SCHREIBERS	
Belehrung	<i>Im Ofen bräunen lassen (aber dabei bleiben, damit aus dem Vogel kein Rabe wird).</i>
Verführung	<i>Beduine im Hemd</i>
Sympathie	<i>Für die Kinder Cola. Ich weiß, das ist nicht gesund, aber was soll's?</i>
Individualität	<i>Sardinenstulle, wie ich sie am liebsten mag.</i>
Poesie	<i>eine Prise Fleur de Sel und das Rauschen des Meeres – perfekt!</i>

Wird all das realisiert, funktioniert Kommunikation, jedenfalls die über das Kochen.

Literatur

- Barnes, Julian (2006): *Fein gehackt und grob gewürfelt. Der Pedant in der Küche*. Mit 17 Illustrationen von Joe Berger. Aus dem Englischen von Gertraude Krueger. 3. Aufl. München.
- Cölfen, Hermann (2007): Vom Kochrezept zur Kochanleitung. Sprachliche und mediale Aspekte einer verständlichen Vermittlung von Kochkenntnissen. In: *Essener Unikate* 20, 85-93 (http://www.uni-due.de/~bys007/ressourcen/pdf_dokumente/30/EU_30_08.pdf).
- Donalies, Elke (2010): *Sprache ist der beste Koch. Ein linguistisches Menü*. Tübingen.
- Eroms, Hans-Werner (2008): *Stil und Stilistik. Eine Einführung*.
- Gansel, Christina/Jürgens, Frank (2009): *Textlinguistik und Textgrammatik. Eine Einführung*. 3., unveränd. Aufl. Göttingen.
- Gote, Helmut (2010): *Einfach kochen! Einfach Gote! Köln*.
- Grice, Herbert Paul (1975): Logic and Conversation. In: Peter Cole/Jerry L. Morgan (Hgg.): *Speech Acts*. New York, S. 41-58 [= Syntax and Semantics 3].
- Heinzelmann, Ursula (2010): *Kulinarische Erlebnisse. Meine Rezepte aus der Frankfurter Allgemeinen Sonntagszeitung*. Ostfildern.
- Johnson, Philip (2009): *Süße Lust – 100 Desserts für Genießer*. München.
- Keller, Rudi (1995): Rationalität, Relevanz und Kooperation. In: Frank Liedtke (Hg.): *Implikaturen – Grammatische und pragmatische Analysen*. Tübingen, S. 5-18.
- Klink, Vincent (2010): *Meine mediterrane Küche. Kochkunst mit Vincent Klink*. München.
- Koch, Wolfgang (1991): *Automatische Generierung von Kochrezepten*. Lund.
- Langer, Gudrun (1995): *Textkohärenz und Textspezifität. Textgrammatische Untersuchung zu den Gebrauchssorten Klappentext, Patienteninformaton, Garantieerklärung und Kochrezept*. Frankfurt a.M. etc.
- Leyhausen, Katja (2007): Kurze Texte: eine theoretische Einordnung. In: Jochen A. Bär/Thorsten Roelcke/Anja Steinhauer (Hgg.): *Sprachliche Kürze. Konzeptuelle, strukturelle und pragmatische Aspekte*. Berlin/New York, S. 339-364.
- Liebmann Parrinello, Giuli (1996): Einblicke in eine Textsortengeschichte: Kochrezepte seit frühneuhochdeutscher Zeit bis heute. In: Hartwig Kalverkämper/Klaus Dieter Baumann (Hgg.): *Fachliche Textsorten. Komponenten – Relationen – Strategien*. Tübingen, S. 292-320.
- Locatelli, Giorgio (2006): *Made in Italy. Das Kochbuch*. Frankfurt a.M.
- Lobin, Henning (1998): *Handlungsanweisungen. Sprachliche Spezifikation teilautonomer Aktivität*. Wiesbaden.
- Maitz, Péter (2010): Sprachpflege als Mythenwerkstatt und Diskriminierungspraktik. In: *Aptum. Zeitschrift für Sprachkritik und Sprachkultur* 6, S. 1-19.
- Nickl, Markus (2009): Die Zukunft der Anleitungstexte. In: Marianne Grove Ditlevsen/Peter Kastberg/Christiane Andersen (Hgg.): *Sind Gebrauchsanleitungen zu gebrauchen? Linguistische und kommunikativ-pragmatische Studien zu skandinavischen und deutschen Instruktionstexten*. Tübingen, S. 8-28.
- Opincar, Abe (2011): *Am Abend, als ich meine Frau verließ, briet ich ein Huhn. Ein kulinarischer Roman*. Aus dem Amerikanischen von Rudolf Hermstein. München.
- Reynaud, Stéphane (2009): *Vive la France! Das Kochbuch*. Aus dem Französischen von Helmut Ertl. Frankfurt a.M. etc.
- Roelcke, Thorsten (2001): Fachsprachen im Alltag – Probleme und Perspektiven der Kommunikation zwischen Experten und Laien. In: Andrea Lehr/Matthias Kammerer/Klaus-Peter Konerding/ Angelika Storrer/Caja Timm/Werner Wolski (Hgg.): *Sprache im Alltag. Beiträge zu neuen Perspektiven in der Linguistik*. Berlin/New York, S. 219-231.

- Scheiter, Susanne/Noack, Claus/Ehlich, Konrad (1994): Einleitung. In: Konrad Ehlich/Susanne Scheiter/Claus Noack (Hgg.): *Instruktion durch Text und Diskurs. Zur Linguistik ‚Technischer Texte‘*. Opladen, S. 7-13.
- Schiewe, Jürgen (1998): *Die Macht der Sprache – Eine Geschichte der Sprachkritik von der Antike bis zur Gegenwart*. München.
- Steinhoff, Torsten (2007): Zum „ich“-Gebrauch in Wissenschaftstexten. In: *Zeitschrift für germanistische Linguistik* 35, S. 1-26.
- Steinhoff, Torsten (i.Dr.): Postkonventionalität. Varianten wissenschaftlichen Schreibens. Erscheint in: Britt-Marie Schuster/Doris Tophinke (Hgg.): *Anders Schreiben/Andersschreiben: Formen, Funktionen, Traditionen*. Berlin.
- Terglane-Fuhrer, Anne (1996): *Die Sprache der Speisezubereitung. Empirische Untersuchung zur vertikalen Variation*. Frankfurt a.M. etc.
- Torttila, Minna/Hakkarainen, Heikki J. (1990): Zum Satzbau der deutschen Kochrezepte des 20. Jahrhunderts: Satzlänge und Prädikat. In: *Zeitschrift für germanistische Linguistik* 18, S. 31-42.
- Wolańska-Köller, Anna (2010): *Funktionaler Aufbau und sprachliche Mittel in Kochrezepten des 19. und frühen 20. Jahrhunderts*. Stuttgart [= Perspektiven germanistischer Linguistik 4].

Dr. Elke Donalies
 Institut für Deutsche Sprache
 Postfach 10 16 21
 D-68016 Mannheim
 E-Mail: donalies@ids-mannheim.de